Ruoka-Suomi

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2006 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1900 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
20014 Turun yliopisto
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. 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.

Strategia- ja ohjelmaprosessien kesä 2006, missä mennään nyt? 1
Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari 21. - 22.11.2006 Joensuu 2
Uutta tutkimustietoa laatu- ja vastuunäkemyksistä elintarvikeketjussa 4
Pienten ja keskisuurten toimittajien ruoka kaupan hyllyssä - päivittäistavarakauppa ry:n opas pk-sektorille ja kaupalle 5
Lähikeittiöhanke neuvoo kouluja ja päiväkoteja 6
Mikrobien avulla terveyttä -yleisöluento 7
Osaamisella menestykseen -koulutusta elintarvikealan tuotannollisille pk-yrityksille 8
Agropolis yrityspalvelut - elintarvikealan erityisosaamista 9
Riistalihan hyösyntäminen etsii muotoaan 10
Foodcomm tutkii tiedonkulkua ja yhteistyötä EU:n elintarvikeketjuissa 11
Laatuluokitus- ja hygieniaohjeita luonnontuoteketjun alkupäähän 12
Luonnollinen kasvu kansainvälisille markkinoille 14
Ami@netfood -hankkeessa luodut agendat arvioitavissa internetissä 15
Maaseutupolitiikka Farmarissa Seinäjoella 15
Tienvarsimainonta 16
Smaklust kartoittaa Ruotsin makuelämyksiä 18
Näkökulmia lähiruokatuottajien ja kaupan yhteistyöhön 18
Mitä hyvää marjasta tuote- ja reseptikilpailu 19
Food Park ry -uusi toimija elintarvikealan edistämisessä 20
Miksi kannattaa tiedottaa? 21
Ruokapiiri on hyvä lisä tuotteiden markkinoinnissa 22
Kumppanuutta In The Spirit of Kalevala 24
Elintarvikeala mukaan osaamiskeskusohjelman jatkovalmisteluun 25
Kolmas lampaanlihan laatuketju -opintomatka 26
Palvelukortti 28
Tarjolla eväitä kestävään painonhallintaan

Kannen kuvat, katso sivu t 26-27

Strategia- ja ohjelmaprosessien kesä 2006, missä mennään nyt?

Koko Suomi - tai ainakin sen kehittämis- ja viranomaistahot - tuntuu olleen jo useiden kuukausien ajan upoksissa eri tahoilla tapahtuneeseen strategia- ja ohjelmatyöhön - työhön, jonka jäljet odottavat pikkuhiljaa päätöksiä konkretisoituen siitä eteenpäin käytännön kehittämistyöksi.

Ruoka-Suomi -teemaryhmällä suurin urakka on ollut *pk-elintarvikealan imago- ja menekinedistämisstrategian* työstämisessä, johon on osallistunut myös suuri joukko alan kehittäjiä ja muita asiantuntijoita. Strategia on valmistumaisillaan ja odottaa Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) hyväksyntää sen lokakuun kokouksessa, jonka jälkeen alkaa strategian tiedottaminen ja kentälle jalkauttaminen. Teemaryhmä on osallistunut myös YTR:n vastuulla olevan hallituksen uuden *Maaseutupoliittisen erityisohjelman* laadintatyöhön ja siihen liittyen teemaryhmässä on kesän aikana toimitettu tiiviitä alaan liittyviä taustaympäristön kuvaustekstejä sekä kerätty jäsenistön kautta keskeisiä hallituksen päätettäviksi meneviä elintarvikealan pk-yritystoimintaan liittyviä kehittämisehdotuksia. Erityisohjelmassa on käynnissä tiivis kirjoittamisvaihe, jonka jälkeen toteutetaan eri puolilla Suomea järjestettävien aluetilaisuuksien sarja. Erityisohjelma on tarkoitus jättää hallituksen hyväksyttäväksi tämän vuoden loppupuolella, todennäköisesti joulukuussa. Ruoka-Suomi on osaltaan ollut laatimassa pohjatekstejä myös *tulevan hallituksen ohjelmaan* liittyvään MMM:n hallinnonalan tulevaisuuskatsaukseen.

Maaseudun kehittämistyön osalta takana on hurja voimain ponnistus, jonka tuloksena TE-keskuksissa on valmistumassa *alueelliset maaseudun kehittämisohjelmat,* toimintaryhmissä p*aikalliset kehittämissuunnitelmat* ja keskushallintotasolla *Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma*. Alueellisista ja paikallisista ohjelmaluonnoksista ensimmäiset versiot valmistuivat jo vuoden 2005 lopulla valtakunnallisen ohjelman laadintatyön tueksi. Tämän jälkeen ohjelmaluonnokset arvioitiin eri työryhmissä myös ulkopuolista teetettyä arviointia hyväksikäyttäen ja kullekin TE-keskukselle ja toimintaryhmälle toimitettiin lausunnot ja parannusehdotukset niiden ohjelmaluonnoksesta. Alueilta ja paikallisilta toimintaryhmiltä odotetaan MMM:öön lopullisia ohjelmia syyskuun 2006 loppuun mennessä.

Kesällä 2006 valmistuivat ohjelmakautta 2007-2013 koskevat kansallinen maaseudun kehittämisstrategia ja Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma ja ne hyväksyttiin valtioneuvostossa 3.8.2006. Sekä strategia että ohjelma on nyt toimitettu epävirallisesti komissioon ja edessä on ohjelman viimeistely, komission ohjelmakäsittely neuvottelu-vaiheineen sekä todennäköisesti ohjelmaan tehtävät täydennykset komission edellyttämällä tavalla. Maaseudun kehittämisen kannalta ohjelma sinällään on hyvä ja kehittämistoimenpiteet mahdollistava, mutta käytännössä hanke- ja yritysrahoituksen sekä toimintaryhmärahoituksen määrä on kovin tiukka. Lisäksi VM jätti valtioneuvoston käsittelyssä lopulliseen esitykseen ponnen, jonka mukaan ohjelmaa tulee jo vuonna 2008 tarkistaa siten, että linjojen 1,3 ja 4 rahoitusta vähennetään mahdollisimman lähelle neuvoston asettamia minimirajoja. Tämä aiheuttaa kehittämistyöhön siis kovia haasteita ja rankkojakin ratkaisuja siitä, mitä toimenpiteitä jatkossa rahoitetaan, mitä taas ei.

Elintarvikealan osalta kehittämistyöhön ei suuria muutoksia tähän ohjelmakauteen verrattuna ole tulossa, yksi isoimmista muutoksista on kuitenkin elintarvikealan ns. jalostuksen ja markkinoinnin tuen siirtyminen KTM:stä maaseudun kehittämisohjelman osaksi. Koska tulevan ohjelmakauden valmistelu tukimuotojen, seurantajärjestelmien, lainsäädännön ym. osalta on vielä kesken, uuden ohjelmakauden asioita tullaan tarkemmin käsittelemään Ruoka-Suomen seuraavissa numeroissa.

Ajankohtaisia elintarvikealan asioita tullaan käsittelemään myös Ruoka-Suomi -teemaryhmän *Joensuussa 21.-22.11.2006* järjestämässä seminaarissa, johon olette kaikki sydämellisesti tervetulleita! (tietoa seminaarista ja ilmoittautumisesta lisää tässä tiedotteessa s. 2-3)

Kuivuuden kulottamalta Länsi-Uudeltamaalta tervehtien,

Kirsi Viljanen
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja

Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari 21. - 22.11.2006 Joensuu

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjestää valtakunnallisen elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaarin. Seminaaripäivien tavoitteena on välittää tietoa ja keskustella toimialan ajankohtaisista kehittämistoimista sekä luotsata lähivuosien kehittämistyötä. Seminaari on suunnattu elintarvikealan kehittämishankkeiden toimijoille ja alan kehittämisestä kiinnostuneille. Myös TE-keskusten eri osastojen ja maakunnan liittojen edustajat sekä elintarvikealan yrittäjät ovat tervetulleita seminaariin.

Seminaari järjestetään 21.- 22.11.2006 Joensuussa Pohjois-Karjalan Aikuisopiston auditoriossa (Kaislakatu 3, 80130 Joensuu). Esimerkiksi osoitteista www.joensuu.fi ja www.pkky.fi/aiko löytyy infoa sekä paikallistietoa.

Ilmoittautumiset seminaariin pyydetään 10.11.2006 mennessä oheisella lomakkeella. Samalla lomakkeella tehdään varaus myös 21.11.2006 järjestettävään iltajuhlaan. Seminaari on osanottajille maksuton, mutta jokainen osallistuja vastaa itse matka-, majoitus-, ruokailu- ym. kustannuksista. Myös majoitusvarauksista jokaisen osallistujan tulee huolehtia itse.

Lisätietoja seminaarista antavat Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksessa Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari, puh. (02) 333 6416 ja projektisihteeri Arja Meriluoto, puh (02) 333 6476 tai sp. arja.meriluoto@utu.fi. Paikallistuntemuksen osalta tiedusteluihin osaavat vastata parhaiten Pirkko Pohjoranta, puh. 050 516 5177, sp. pirkko.pohjoranta@pkky.fi ja Hanne Leppänen, puh. 050 409 6044, sp. hanne.leppanen@pkky.fi

Tiistai 21.11.2006

	Lounas mahdollisuus
Klo 11.00	**Ilmoittautuminen**
Klo 12.15	**Tervetuloa Joensuun Aikuisopistoon** Rehtori Esa Karvinen
Klo 12.25	**Seminaarin avaus** Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen Maa- ja metsätalousministeriö, ylitarkastaja
Klo 12.50	**Elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen Pohjois-Karjalassa** Osastonjohtaja Pirkko Pohjoranta,Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
Klo 13.30	**Elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen ja EU:n ohjelmakausi 2007-2013** Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja, ylitarkastaja Kirsi Viljanen ja ylitarkastaja Markku Alm, Maa- ja metsätalousministeriö
Klo 14.15	**Kahvi**
Klo 14.45	**Pienet ja keskisuuret elintarvikealan yritykset kaupan tavarantoimittajina, opaskirja kaupan ja yrittäjien yhteistyöhön** Järjestöpäällikkö Ilkka Nieminen, Päivittäistavarakauppa ry
Klo 15.45	**Ruoka ja hyvä elämä** Yritystaiteilija Kim-Peter Waltzer
Klo 17.00	Bussikuljetus Aikuisopistolta hotelli Kimmeliin
Klo 19.00	**Pohjoiskarjalaiset illatsut** Karjalan Talo

Keskiviikko 22.11.2006

Klo 9.00	**Bussikuljetus hotelli Kimmelistä Aikuisopistolle**
Klo 9.15	**Seminaaripäivän avaus** Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen Maa- ja metsätalousministeriö, ylitarkastaja
Klo 9.25	**Pohjoiskarjalaista ruokamatkailua japanilaisille** Yrittäjä Päivi Fukuda, Toiminimi Päivi Fukuda
Klo 10.00	**Luonnontuotteiden laatuketjun kehittäminen** Toiminnanjohtaja Simo Moisio, Arktiset Aromit ry
Klo 10.30	**Poimintoja ravintokäyttösienten terveysvaikutuksista** Tutkimusjohtaja Hannu Mäkelä, Food Scient -hanke
Klo 11.00	**MiniKlusterit – yhteistyöllä eteenpäin** Kehitysjohtaja Liisa Rosi, Sitra
Klo 11.30	**Lounas** (omakustanteinen, maksetaan paikan päällä 6,40 e)
Klo 12.30	**Elintarvikkeiden julkiset hankinnat ja uusi hankintalaki** Asiantuntija Ilona Lundström Julkisten hankintojen neuvontayksikkö (Suomen kuntaliitto ja KTM)
Klo 13.45	**Lähikeittiöneuvojat ammattikeittiön apuna hankintalain soveltamisessa** Projektipäällikkö Irma Kärkkäinen, Lähikeittiöhanke, Luomukeittiökeskus
Klo 14.15	**AY-liike – uhka vai mahdollisuus yrittäjälle** Liittopuheenjohtaja Veli-Matti Kuntonen, SEL ry
Klo 15.00	**Seminaarin päätös ja iltapäiväkahvi**

Majoittuminen ja majoituskustannukset

Esim. Sokos Hotel Kimmel (www.sokoshotels.fi) , 1 hh 91e/vrk, 2 hh 69,50e/hlö/vrk sisältäen aamiaisen.

ELINTARVIKEYRITTÄJYYDEN KEHITTÄMISEN HANKESEMINAARI

21. - 22.11.2006, JOENSUU

Palautusosoite:
Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus
Projektisihteeri Arja Meriluoto
Lemminkäisenkatu 14-18 B
20520 TURKU
tai
Fax. (02) 333 6331
Sp. arja.meriluoto@utu.fi

SITOVA ILMOITTAUTUMINEN

OSALLISTUN ELINTARVIKEYRITTÄJYYDEN KEHITTÄMISEN HANKESEMINAARIIN SEURAAVASTI:

____ OSALLISTUN **21.11.2006**

____ OSALLISTUN **22.11.2006**

____ OSALLISTUN **POHJOISKARJALAISIIN ILLATSUIHIN 21.11. KLO 19 ALKAEN KARJALAN TALOLLA ja VARAAN KOKOUSPAKETIN** (25 euroa, sis. tervetuliaismaljan, päivällisen ja ohjelman) TURUN YLIOPISTON TÄYDENNYSKOULUTUSKESKUS LASKUTTAA KOKOUSPAKETIN HETI ILMOITTAUTUMISTIETOJEN SAAVUTTUA.

NIMI _____

YRITYS/
YHTEISÖ _____

OSOITE _____

LASKUTUSOSOITE
JOS ERI KUIN YLLÄ _____

PUH. _____ FAX _____

SP. _____

MAHDOLLINEN
ERIKOISRUOKAVALIO _____

Uutta tutkimustietoa laatu- ja vastuunäkemyksistä elintarvikeketjussa

Kotimaisessa elintarvikeketjussa toimijat tekevät vahvaa laatutyötä ja heillä on yhtenäinen käsitys tuotteen laadun ja turvallisuuden perustekijöistä. Tästä huolimatta toimijat kokevat tarvitsevansa lisää tietoa siitä, miten ketjun eri vaiheissa ylläpidetään laatua ja tuoteturvallisuutta. Myös jäljitettävyyden merkitys ja läpinäkyvyys elintarvikeketjussa jakoi toimijoiden mielipiteitä.

MTT Taloustutkimus selvitti yhteistyössä Kuluttajatutkimuskeskuksen kanssa, miten eri toimijoiden näkemykset laadusta ja vastuusta kohtaavat elintarvikeketjussa. Kaksivuotisessa tutkimushankkeessa haettiin lisäksi vastausta siihen, kuinka laaja-alaiseksi vastuu määritellään, mihin tai keneen vastuu kohdistetaan sekä miten laadusta ja vastuuta viestitään. Tutkimusta varten haastateltiin 61 toimijaa elintarvikeketjun eri osista; panosteollisuuden, alkutuotannon sekä elintarviketeollisuuden ja kaupan edustajia, kuluttajia, viranomaisia sekä edunvalvojia. Haastateltavat valittiin kolmen esimerkkituotteen, kermaperunoiden, marinoitujen broilerinfileiden ja mansikkahillon, tuotantoketjusta.

Tutkimus osoitti, että elintarvikeketjun toimijat luottavat toisiinsa ja kansalliseen laatustrategiatyöhön. Toimijoilla on yhtenäinen käsitys tuotteen laadun ja turvallisuuden perustekijöistä ja niiden merkityksestä elintarvikeketjussa. Sen sijaan toimijat kokivat tarvitsevansa lisää tietoa etenkin siitä, miten koko ketjun osalta ja sen eri vaiheissa ylläpidetään laatua ja tuoteturvallisuutta. Kaikki toimijat kiinnittivät erityisesti huomiota elintarvikkeiden kylmäketjun hallintaan. Tutkimuksen mukaan elintarvikeketjun toiminnalta ja viestinnältä odotetaan nykyistä enemmän avoimuutta ja vuorovaikutteisuutta ketjun eri toimijoiden ja kuluttajien välillä.

Jäljitettävyys ja läpinäkyvyys

Kaikkien toimijoiden keskuudessa jäljitettävyyttä pidettiin erittäin tärkeänä, jotta voidaan selvittää tuotteiden alkuperä ja hallita tuote-eräkohtaisia riskejä ja jäljitettävyyskustannuksia. Alkutuotannossa jäljitettävyyttä pidettiin jopa kilpailutekijänä, mutta elintarviketeollisuudessa ja kaupassa se katsottiin pikemminkin työkaluksi kustannusten ja riskien hallitsemisessa. Kuluttajat kokivat jäljitettävyyden sekä elintarvikeketjun toimijoiden työvälineenä, että heille itselleen mahdollisuutena saada lisätietoa tuotteesta. Läpinäkyvyyden toimijat mielsivät käsitteellisesti jäljitettävyyttä laajempana, siinä on kyse toiminnan avoimuudesta ja rehellisyydestä. Toimijoilla oli ristiriitaisia näkemyksiä siitä, mitkä asiat liittyvät yhtäällä yritystoiminnan läpinäkyvyyden ja toisaalla liikesalaisuuden piiriin.

Yhteiskuntavastuun ulottuvuuksia

Eri toimijaryhmien mielipiteet yhteiskuntavastuuseen sisältyvistä tekijöistä olivat jossain määrin samansuuntaisia. Liiketoiminnan kannattavuutta pidettiin taloudellisessa vastuussa keskeisimpänä tekijänä. Sosiaalisen vastuuseen liitettiin muun muassa työhyvinvointi, työturvallisuus ja työpaikkojen säilyttäminen. Sosiaaliseen vastuuseen sisältyvien tekijöiden hahmottaminen oli erityisesti kuluttajille haasteellista. Kaikille toimijoille ympäristövastuu oli tutuin yhteiskuntavastuun osa-alue. Kuitenkaan ympäristöasioiden osalta ei korostunut mitään yhtä koko ketjua yhdistävää tekijää.

Tutkimusraportti on luettavissa kokonaan osoitteesta:

http://www.mtt.fi/met/pdf/met83.pdf

FORSMAN-HUGG, S., PAANANEN, J., ISONIEMI, M., PESONEN, I., MÄKELÄ, J., JAKOSUO, K. & KURPPA, S. 2006. Laatu- ja vastuunäkemyksiä elintarvikeketjussa. Maa- ja elintarviketalous 83: 129 p.

Lisätietoja
Tutkijat Jaana Paananen ja Inkeri Pesonen
Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus
puh. (09) 56 080
jaana.paananen@mtt.fi
inkeri.pesonen@mtt.fi

Tutkimuspäällikkö Johanna Mäkelä
Kuluttajatutkimuskeskus
puh. 0400 871 614
johanna.makela@kuluttajatutkimuskeskus.fi

Pienten ja keskisuurten toimittajien ruoka kaupan hyllyssä - päivittäistavarakauppa ry:n opas pk-sektorille ja kaupalle

Maa- ja metsätalousministeriö myönsi keväällä 2006 rahoituksen hankkeelle, jonka tarkoituksena on pureutua pienten ja keskisuurten tavarantoimittajien toimintaprosessien kehittämiseen ja teknisten esteiden madaltamiseen kaupan valikoimiin pääsyssä. Hankkeen toteuttajana toimii Päivittäistavarakauppa ry. Hankkeen ohjausryhmässä ovat edustettuina Elintarviketeollisuusliitto ry, Maa- ja metsätaloustuottajien Keskusliitto MTK ry, Finfood – Suomen Ruokatieto ry, Suomen Leipuriliitto ry, Lihakeskusliitto ry, ECR Finland ry sekä Ruoka-Suomi -teemaryhmä.

Hanke toteutetaan vuoden 2006 aikana ja sen lopputuloksena syntyy opas, joka on suunnattu pienille ja keskisuurille tavarantoimittajille sekä samalla kaupan hankinnoista ja valikoimista vastaavalle henkilöstölle. Oppaan tavoitteena on tuottaa paikallisille yrittäjille tietoa kaupan valikoimiin pääsystä ja siten parantaa ja lisätä pk-tavarantoimittajien ymmärrystä ja tietoutta kaupan rakenteesta ja toimintatavoista. Oppaan avulla voidaan samalla valmentaa kaupan henkilöstöä huomioimaan alueellisen elintarviketuotannon erityispiirteet ja mahdollisuudet.

Suurin hyöty hankkeesta koituu pienille ja keskisuurille tavarantoimittajille, joilla on tällä hetkellä teknisiä vaikeuksia saada tuotteitaan kaupan hyllylle. Paikallisen tuotannon vahvistaminen hyödyttää myös alkutuotantoa ja kotimaista kauppaa sekä lopulta myös kuluttajaa, kun kaupan valikoima vastaa aiempaa paremmin paikallista kysyntää.

Suomalaisessa päivittäistavarakaupassa on melko vähän toimijoita. Eri yritysten toimintatavat saattavat kuitenkin olla hyvin erilaisia. Oppaassa on tarkoitus lyhyesti esitellä päivittäistavarakaupan alalla toimivia yrityksiä ja niiden erilaisia käytäntöjä. Viesti kaupan tavarantoimittajille on, että on tärkeää tuntea kaupan erilaiset prosessit.

Oppaassa valotetaan valikoimaprosessia hankintayhtiöissä, kaupan ketjuissa ja yksittäisissä myymälöissä. Lisäksi kerrotaan erilaisista mahdollisuuksista tuotteiden jakelutien valinnassa ja järjestämisessä sekä käydään yleisesti läpi logistiikkaan ja jakeluun liittyviä pelisääntöjä. Sähköisen tiedonsiirron merkitystä esitellään omassa luvussaan.

Erityistä huomiota kiinnitetään siihen, mikä kaupan kannalta on hyvä tuote. Edellytyksenä on luonnollisesti se, että kaupalle tarjottava tuote on laadultaan moitteeton eli hyvän makuinen ja turvallinen. Elintarviketurvallisuuden korkean tason on säilyttävä tuotteen valmistuksessa, säilytyksessä ja kuljetuksessa. Tuotteen on oltava myös kuluttajaa kiinnostava sekä kaikkien osapuolten kannalta kustannustehokas. Saatavuuden varmistaminen on myös tärkeä asia, jota oppaassa korostetaan.

Oppaan taustaksi kuullaan monipuolisesti kaupan hankinnasta, vähittäiskaupasta, logistiikasta, tietohallinnosta ja laadusta vastaavia asiantuntijoita. Huomiota kiinnitetään myös tavarantoimittajan näkökulmaan haastattelemalla kaupan tavarantoimittajia. Opas valmistuu vuoden 2006 loppuun mennessä.

Lisätietoja
Järjestöpäällikkö Ilkka Nieminen
Päivittäistavarakauppa ry
puh. (09) 1728 6112
ilkka.nieminen@pty.fi

Lakimies Nora Juvonen
Päivittäistavarakauppa ry
puh. (09) 1728 6113
nora.juvonen@pty.fi

SAVON AMMATTI-
JA AIKUISOPISTO

Lähikeittiöhanke neuvoo kouluja ja päiväkoteja

Suomen ensimmäiset maakunnalliset Lähikeittiöneuvojat ovat nyt ammattikeittiöiden käytössä. Suonenjoella Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa toimivalle Luomukeittiökeskukselle on osoitettu vuodeksi 2006 valtion budjetista 300 000 euroa julkisen sektorin keittiöiden lähi- ja luomuruokatoimenpiteiden suunnitteluun ja toteutukseen. Hankkeen rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö markkinoinnin ja tuotannon kehittämismomentille varatuista määrärahoista.

Hankkeen tavoitteena on julkisen sektorin ruokapalveluissa lapsille ja nuorille tarjottujen aterioiden lautaslaadun edistäminen. Tärkeimpinä kohderyhminä ovat julkisen sektorin emännät ja ruokahuoltopäälliköt sidosryhmineen sekä päiväkotien ja koulujen ruokailijat, opettajat ja lasten vanhemmat.

Lasten ja vanhempien kiinnostusta ruoan alkuperään ja tuotantotapaan pyritään herättelemään tuomalla paikallinen elintarviketuotanto osaksi opetusta sekä järjestämällä lukuvuoden alkaessa ja sadonkorjuun aikaan erilaisia ruokakulttuuritapahtumia ja Makupäiviä yhdessä paikallisten viljelijäyhdistysten, oppilaitosten, päiväkotien sekä muiden kehittäjätahojen kanssa.

	Uusimaa ja Varsinais-Suomi **Aino-Liisa Mäkinen** GSM: 044- 785 4030 aino-liisa.makinen@sakky.fi		**Lappi ja Pohjois-Pohjanmaa** **Meeri Ylinampa** GSM: 044- 785 4028 meeri.ylinampa@sakky.fi
	Etelä- ja Keski-Pohjanmaa, Häme, Pirkanmaa ja Satakunta **Kirsti Järvensivu** Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset GSM: 040- 715 9295 kirsti.jarvensivu@proagria.fi		**Kainuu ja Pohjois-Karjala** **Eija Muukka** **Koordinaattori** GSM: 044- 785 3397 eija.muukka@sakky.fi
	Etelä-Savo, Etelä-Karjala ja Kymenlaakso **Ulla Blomquist** YTI-tutkimuskeskus GSM: 040- 569 8919 ulla.blomquist@mikkeliamk.fi		**Pohjois-Savo ja Keski-Suomi** **Irma "Immu" Kärkkäinen** **Projektipäällikkö** GSM: 044-785 4012 irma.karkkainen@sakky.fi

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden henkilöstö tarvitsee käytännön asioita hallitsevaa vertaistukea ja neuvontaa ympäristövastuullisten elintarvikehankintojen ja ruoanvalmistusprosessien edistämiseksi. Hankintojen keskittämisen seurauksena varsinkin pienten koulujen ja päiväkotien henkilöstö on jäämässä paitsioon sekä hankintaprosesseista että elintarvikealan informaatiosta. Esimerkiksi tarjousten pyytäjät tarvitsevat konkreettista tietoa hankintalainsäädännöstä eli mitä tarjouspyyntöön saa sisällyttää ja voi kirjoittaa. Käytännössä heitä neuvovat LÄHIKEITTIÖNEUVOJAT.

Lisätietoja
hankepäällikkö Irma Kärkkäinen
Luomukeittiökeskus, Savon ammatti- ja aikuisopisto
Jalkalantie 6
77600 Suonenjoki
puh. 044 785 4012
irma.karkkainen@sakky.fi,
www.luomukeskus.net

Mikrobien avulla terveyttä -yleisöluentotilaisuus

Valio Generalia Aboensis tarjoaa yleisötilaisuuden hyötybakteereista aamupäivällä 21.9. Turussa. Pääpuhuja on japanilainen professori Yoshimi Benno, joka kertoo englanniksi elimistömme hyötybakteereista ja niiden vaikutuksista. Tilaisuudessa kuullaan myös suomeksi useita Valio Oy:n tutkijoiden puheenvuoroja. Tapahtuman puheenjohtajana toimii prof. Seppo Salminen Fuktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksesta. Tilaisuus on maksuton sisältäen aamupalan ja siihen on vapaa pääsy. Ohjelman ja imoittautumisohjeet löydät osoitteesta http://www.utu.fi/fff/arkisto/tiedosto_79.html. Ilmoittautuminen 12.9. mennessä.

Lisätietoja
Marjo Mäkinen-Aakula
puh. (02) 333 6815, 040 767 6596
marjo.makinen-aakula@utu.fi

Osaamisella menestykseen
- koulutusta elintarvikealan tuotannollisille pk-yrityksille

Elintarviketuotantoon liittyy monia haasteita. Kilpailukyvyn ylläpito vaatii jatkuvaa tuotannon ja laadun tarkastelua sekä teknologian kehittämistä. Oman haasteellisen lisänsä asettaa maaliskuussa 2006 voimaan astunut uusi elintarvikelainsäädäntö, johon sisältyy uusia vaatimuksia mm. omavalvonnalle, huoneistojen rakenteellisille ja toiminnallisille olosuhteille sekä siellä käytettävälle teknologialle.

Agropolis Oy tarjoaa apua kyseisiin haasteisiin ”Osaamisella menestykseen”- hankekoulutuksen merkeissä. Hanke on Euroopan unionin ja Etelä-Suomen lääninhallituksen osarahoittama ja se kestää vuoden 2007 loppuun saakka.

Koulutus toteutetaan syksyn 2006 ja vuoden 2007 aikana, ja se käsittää kuusi eri tilaisuutta.

Kohderyhmä Elintarvikealan tuotannolliset pk-yritykset Etelä-Suomen läänin alueella

Koulutuspaikka Hämeenlinna

Koulutusohjelma	*13.10.2006*	Uusi elintarvikelainsäädäntö ja sen vaikutukset pk-yrityksille - mm. uusi elintarvikelaki, viranomaisvalvonta, alkutuotanto, tuotantolaitokset, sivutuotteet
	14.11.2006	Toimiva ja yrityslähtöinen omavalvonta/HACCP - mm. tukijärjestelmä, kriittiset pisteet sekä käytännön harjoitus
	tammikuu 2007	Ajankohtaista elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä / pakkauksista
	maaliskuu 2007	Tehokas haittaeläintorjunta
	toukokuu 2007	Yrityksen materiaalivirtojen ja logistiikan kehittäminen pk-yrityksissä
	syksy 2007	Ajankohtaista tuotantoteknologiasta

Koulutuksen hinta koko koulutuspaketti 370 euroa + alv/ yritys
yksittäinen koulutustilaisuus 70 euroa + alv / yritys

Huom. Samasta yrityksestä koulutukseen voi osallistua myös useampi avainhenkilö, maksu on yrityskohtainen. Koulutettavat saavat todistuksen koulutukseen osallistumisesta.

Osaamisella menestykseen - hankkeen puitteissa tarjotaan koulutuksen lisäksi yrityskohtaisia asiantuntijapalveluita yrityksen liiketoiminnan kehittämiseen liittyen. Kehityskohde voi liittyä esim. omavalvontaan, tuotantoteknologiaan tai –hygieniaan, tuotteen markkinointiin, materiaalivirtoihin, logistiikkaan tai uuden lainsäädännön tuomiin mahdollisiin haasteisiin.
Hankkeen yhteistyökumppanina toimii Hämeen Ammattikorkeakoulu.

Lisätietoja
Agropolis Oy
Erja Hujanen
puh. (03) 4186 7307, 040 417 5835
erja.hujanen@agropolis.fi

Agropolis yrityspalvelut - elintarvikealan erityisosaamista

Agropolis Yrityspalvelut on kotimaisen elintarviketutkimuksen kaupallistamiseen keskittynyt toimija. Agropolis Oy on käynnistänyt kevään 2006 aikana *Agropolis Yrityspalvelun*, jonka päätoimijoina ovat Agropolis, MTT, HAMK, LTK, ProAgria, RKTL ja Petla. Kaikki ovat alallaan Suomen johtavia tutkimus, koulutus ja kehitysorganisaatioita.

Toiminnan sisältöä luotaessa on tavoitteena ollut tuoda kunkin päätoimijan osaaminen ja palveluiden tarjonnan ulottuvuudet esiin. Tavoitteenamme on olla tunnettu ja yrityksille helppo kanava tiedon lähteille. Tämän rinnalla on selvitetty ja jatkossakin täsmennetään todellinen kysynnän luonne ja painopisteet. Markkinoilla toimii jo nyt erinomaisia palvelun tarjoajia, tätä tarjontaa me pyrimme täydentämään fokusoidulla erityisosaamisellamme.

Palveluillamme tuemme elintarvikealan yritysten kansainvälisesti kannattavan liiketoiminnan kehittämistä ja kilpailukyvyn vahvistamista edistämällä elintarvikealan yritysten sekä tutkimus-, koulutus- ja kehitysorganisaatioiden välistä yhteistyötä. Palvelut kattavat niin tuotteen kehittämisen kuin koko liiketoimintaprosessin tuottavuuden tehostamisen yrityksen taloudellisen tuloksen parantamiseksi.

Tarjoamme innovatiivisia asiakaskohtaisesti räätälöityjä kehittämispalveluja ja erityis-asiantuntijaosaamista kehityshakuisille elintarvikealan yrityksille. Autamme yrityksiä informaation, uusimman tutkimustiedon ja teknologian hankinnassa ja soveltamisessa.

Toimintamme kattaa kansallisia ja kansainvälisiä elintarvikealan kehityshankkeita yritys- ja yritysryhmätasolla. Palvelun sisältöä kehitettäessä kohderyhminä ovat niin pk- kuin suuretkin yritykset. Kaikkia niin asiakkaita kuin palveluja tuottavia organisaatioita yhdistävänä ominaisuutena on kehityshakuisuus.

Selvitämme toimeksiannon perusteella yhdessä asiakkaan kanssa yrityksen mahdolliset kehitystarpeet ja kokoamme tarpeeseen parhaiten soveltuvan asiantuntijaryhmän yrityksen kehityksen tueksi. Avustamme tutkimus- ja kehitysprojektien suunnittelussa ja toteutuksessa.

Meillä Suomessa on erinomaiset puitteet ja lähtökohdat kehittää edelleen elintarvikealan osaamistamme ja liiketoimintaa hyvää yhteistyötä ja verkostoja hyödyntäen. Jotta näin tapahtuisi, on aktiivista vuorovaikutteista toimintakulttuuria kehitettävä, asiaan aidosti uskoen, niin tutkimus- ja koulutusorganisaatioiden kuin yritysten toimesta käytännön teoin.

Puhdas ympäristö, korkea toimintamoraali läpi arvoketjun, erinomaiset valmiudet hallita ja kehittää koko jalostusketjua sekä kehitysresurssit niin yrityksissä kuin julkisen puolen tutkimus- ja koululaitoksissa tarjoaa vahvan perustan, jolta voimme ponnistaa uusin innovaatioin kohti yhä parempaa huomista.

Lisätietoja
Mikael Yli-Seppälä
Agropolis Oy
Yrityspalvelut
puh. 044 252 1015
mikael.yli-seppala@agropolis.fi

Riistalihan hyödyntäminen etsii muotoaan

Jokioisilla toimiva Agropolis Oy on käynnistänyt esiselvityksen, jolla haetaan tietoa suurriistan lihan ja sivutuotteiden nykyisestä käytöstä sekä etsitään mahdollisuuksia jalostusasteen nostoon ja saaliin osittaiseen kaupallistamiseen.

Vuotuinen hirvi- ja peurasaalis ylittää monin verroin ammattimaisesti harjoitetun porotalouden lihamäärän. Viime vuonna hirvenlihaa saatiin arviolta kymmenkunta miljoonaa kiloa. Saaliista noin 90 prosenttia kulutetaan metsästäjien kotitalouksissa tai heidän lähipiirissään. Myyntiin tulee kymmenkunta prosenttia eli miljoona hirvenlihakiloa.

Riistanlihalla on kausituotteena kysyntää

Riistanlihalle ja siitä valmistetuille jalosteille olisi markkinoita etenkin pääkaupunkiseudulla. Mitään tarjoustuotetta siitä ei missään tapauksessa tule. Riistaliha on tyypillinen syksyn kausituote, joka vaatii alkupäässä osaamista ja korkeata hygieniaa. Esiselvitys on osoittanut, että metsästäjät ovat kiinnostuneita riistan nykyistä laajemmasta hyödyntämisestä. Agropoliksen tavoitteena on käynnistää jatkohankkeita.

Vuotien käyttö satunnaista

Hirvestä ja peurasta saadaan myös vuotia, joiden kauppa, keräily ja jalostus on kovin hajanaista. Tänä syksynä vuotia on tulossa taas suuri määrä, joista valtaosaa ei valitettavasti hyödynnetä. Hirvenpyyntilupia jahtikaudelle 2006 on myönnetty 65 925, peuralupia 22 735 sekä kauriita 6082.

Vuotia kertyy lupamäärää enemmän, sillä yhdellä luvalla saa kaataa joko yhden aikuisen tai kaksi vasaa. Nahan hinta on olematon eikä se innosta nykyisin metsästäjiä käsittelemään vuotaa niin kuin pitäisi. Teollisuus on kiinnostunut riistanahoista ja tavoitteena on kehittää niistä uusia tuotteita. Raaka-ainetta on varmasti riittämiin, mutta käsittelyssä ja keräilyssä on toivomisen varaa.

Tavoitteemme on saattaa karjankasvattajat ja jahtiporukat yhteistyöhön

Kartoitamme myös hirviseurueiden ja paikallisten karjatilallisten mahdollisuutta yhteistyöhön käsittelytilojen käytössä. Jos koti- ja hätäteurastukset voitaisiin tehdä samoissa tiloissa kuin riistakin, kalliille teurastustila investoinneille löytyisi lisäkäyttöä ja hyöty olisi molemminpuolinen. Nykyiset lihantarkastus- ja muut säädökset ovat tiukkoja. Kiinnostusta kaupallistamiseen on löytynyt, ja yritämme vaikuttaa viranomaisiin, jotta säädöksiä muokattaisiin niin, ettei alkava yhteistyö ainakaan niihin kaadu.

Riistalihan tarkastustoiminnan järkevöittäminen ja tarkastetun lihan antamien lisääntyvien mahdollisuuksien markkinointi metsästäjille lisää tarkastushalukkuutta. Lisääntyvä tarkastuskäytäntö nostaa ja lisää jalostusastetta sekä mahdollistaa pienimuotoisen kaupallistamisen.

Maanomistajat antavat maansa käytännössä ilmaiseksi metsästyskäyttöön, palkkioksi metsästäjäin tekemälle työlle riistakantojen säätelyssä ja tuhojen vähentämiseksi. Suomessa riistakantoja säädellään metsästysharrastuksen yhteydessä vapaaehtoisvoimin.

Laajamittaiseen kaupallistamiseen ei ole mahdollisuutta, mutta pienikin riistanmyynti auttaisi metsästysseuraa saattamaan teurastilansa ja menetelmät ajanmukaisiksi, sekä mahdollistaisi yhteistyön alueensa karjankasvattajien kanssa.

Lisätietoja
Agropolis Oy
Projektipäällikkö Markku Onnela
markku.onnela@agropolis.fi

Foodcomm tutkii tiedonkulkua ja yhteistyötä EU:n elintarvikeketjuissa

Foodcomm-tutkimus – *Key Factors Influencing Economic Relationships and Communication in European Food Chains* – etsii tietoa siitä, miten eurooppalaiset elintarvikeketjut tiedonkulun ja taloudellisen yhteistyön avulla voisivat kehittää kilpailukykyään ja löytää uusia menestymisen keinoja. Euroopan unionissa tehtävä tutkimus kohdistuu Suomessa sianlihaa sisältävien makkaroiden ja ruisleipätuotteiden tuotantoon, jalostukseen ja kauppaan. Suomen osuudesta vastaa Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti Seinäjoella.

Monitieteisessä tutkimuksessa yhdistyvät muun muassa tuotantotalous, sosiologia, viestintä, jakeluketjujen hallinta, markkinointi ja kuluttajakäyttäytyminen. Tutkimuksessa vertaillaan elintarvikeketjujen suhdemuotoja ja tiedonkulkua sekä näiden keskinäistä riippuvuutta kuudessa EU-maassa. Lisäksi selvitetään markkinatilanteen sekä sosiaalisten, kulttuuristen ja poliittisten tekijöiden vaikutuksia. Esimerkiksi markkinatilanne ja kulttuuriset tekijät, kuten ruokatottumukset ja kansallinen yrityskulttuuri, vaikuttavat yhteistyön muotojen ja tiedonkulun kautta koko ketjun toimintaan.

Foodcomm-tutkimus jakaantuu seitsemään osavaiheeseen, joista nyt on meneillään kolmas vaihe. Tähän mennessä on laadittu teoreettinen viitekehys ja analysoitu maakohtaisia elintarvikeketjuja. Suomessa analysointi tehtiin haastattelemalla seitsemää alkutuotannon, jalostuksen ja kaupan asiantuntijaa. Haastattelujen kautta muodostui kuva siitä, miten elintarvikeketjut rakentuvat ja millaista eri toimijoiden välinen tiedonkulku on käytännössä. ”Asiantuntijahaastatteluja vasten voi peilata koko tutkimusta. Samalla pystyy vertailemaan ja pohtimaan eroja eri maiden välillä. Suomessa elintarvikeketjujen toiminnassa esiin nousevat luottamus, pitkäkestoisuus ja sopimuksellisuus eri toimijoiden välillä”, tutkija Hannele Suvanto Ruralia-instituutista sanoo.

Kysely internetissä lokakuussa

Seuraavassa vaiheessa kerätään aineistoa kyselylomakkeilla. Vastauksia halutaan rukiin ja sianlihan tuottajilta (liha- ja yhdistelmäsikalat), jalostajilta (myllyt, leipomot, teurastamot ja makkaranvalmistajat) sekä kaupan edustajilta. Vastineeksi vastaajat voivat benchmarkata eli vertailla omia tuloksiaan suhteessa muihin vastauksiin. Tuloksista ei ilmene yksittäisiä vastauksia ja vastaukset käsitellään luottamuksellisesti. Kyselyyn voi vastata internetissä lokakuun alusta osoitteessa www.foodcomm.eu.

Vuosina 2005–2008 tehtävää tutkimusta rahoittaa Euroopan unionin komissio tutkimuksen ja kehityksen kuudennesta puiteohjelmasta. Foodcomm-tutkimukseen osallistuu tutkimuslaitoksia Suomen lisäksi Saksasta, Isosta-Britanniasta, Irlannista, Puolasta ja Espanjasta.

Lisätietoja

Hannele Suvanto
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti
puh. (06) 421 3323
hannele.suvanto@helsinki.fi

www.foodcomm.eu

Laatuluokitus- ja hygieniaohjeita luonnontuoteketjun alkupäähän

Suomen liityttyä Euroopan Unioniin meillä ovat voimassa EU:n kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset, joita laadittaessa on otettu huomioon UN/ECE:n (YK:n Euroopan talouskomissio, Economic Commission for Europe) vahvistamat vaatimukset. Herkkutatin UN/ECE -kauppanormi on laadittu Suomen aloitteesta vuonna 2005, ja se on hyväksytty aluksi kahden vuoden koeajalle. Normin tavoite on yhtenäistää tuoreen herkkutatin laatukriteerit kansainvälisesti, helpottaa kaupankäyntiä ja parantaa myyntiin tulevan herkkutatin laatua. Arktiset Aromit ry. on laatinut maa- ja metsätalousministeriön laatuketjurahoituksen tuella Laatua Luonnosta -hankkeessa herkkutatin kauppanormista värikuvin varustetun esitteen. Esite on laadittu avuksi sienestäjille, ostoyrityksille ja kaupan toimijoille sekä kaikille sienialasta kiinnostuneille.

Laatua Luonnosta -hankkeen tuloksena valmistuu loppuvuodesta myös Luonnontuotteiden laatu- ja hygieniaopas. Oppaassa käydään läpi laatuketjun tärkeimmät valvontakohdat ja toimenpiteet hyvän laadun ja hygienian toteuttamiseksi laatuketjun alkupäähän painottuen. Jo aiempina vuosina yhdistys on valmistanut suositusluontoiset luonnonmarjojen laatuluokitus- ja lajitteluesitteet.

Elintarvikehygienia koskee myös luonnontuotteiden poimintaa

Luonnontuotteiden laatuketjussa on lukuisia vaiheita poiminnasta loppukäyttöön. Sen vaiheita ovat mm. poiminta, puhdistus, raaka-aineen kuljetus ostopaikalle, ostotoiminta ja mahdollinen laatuluokittelu, varastointi ostopaikalla tarvittaessa, raaka-aineen kuljetus jatkojalostukseen, jalostus tuotteiksi ja pakkaaminen, varastointi, kuljetus ostajalle ja tuotteen loppukäyttö suurtaloudessa tai vähittäiskaupan kautta kotitalouksissa. **Poimijat ja ensiostajat** ovat avainasemassa luonnontuotteiden laatuketjussa, koska poiminnassa tai ostovaiheessa tehtyjä virheitä ja raaka-aineen heikentynyttä laatua ei elintarvikeketjun myöhemmissä vaiheissa voida enää korjata.

Poiminta vaatii huolellisuutta

Marjojen poiminta tulee aloittaa vasta marjojen kypsyttyä, sillä oikea kypsyysaste vähentää hävikkiä ja helpottaa marjojen lajittelua. Raakojen tai puolikypsien marjojen aromi ei ole vielä marjalajille tyypillinen eikä ravintoarvo yhtä hyvä. Marjojen, sienten tai yrttien poimintapaikkaa valittaessa on muistettava pitää riittävä etäisyys vilkkaasti liikennöidyistä teistä; valtateistä vähintään 50 m ja muista teistä 25 m. Myöskään taajamien tai teollisuuslaitosten läheisyydestä tai toisten pihapiiristä ei luonnontuotteita tule poimia.

Poiminnassa on hyvä huolehtia käsien puhtaudesta sekä henkilökohtaisesta hygieniasta. Käsien sisäpinnalla ei saa olla hyttyskarkotteita, jotka voisivat poimittaessa liueta kerättävien marjojen, sienten tai yrttien joukkoon. Sairaana ollessa pitää poiminta jättää väliin. Poimintavälineiden tulee olla puhtaita ja tarkoitukseen sopivia. Paras keruuastia marjoille on muovinen sanko tai laatikko; pussiin tai säkkiin ei herkästi rikkoutuvia marjoja pidä laittaa. Marjoja kerätään vain yhtä lajia kerrallaan, jos ne on tarkoitettu myyntiin. Ulkomaisia poimijoita tulee opastaa riittävästi oike-

aan keruutekniikkaan, jotta luonnontuotteiden laatu ja puhtaus pysyisivät moitteettomina.

Marjoja poimittaessa tulee välttää runsaan roskamäärän kertymistä marjojen joukkoon. Suuret roskat, kuten heinät, oksien ja risujen palat tai kivet kannattaa poistaa välittömästi luonnossa. Mikäli marjojen sekaan päätyy esimerkiksi eläinten ulosteita, on koko marjaerä käyttökelvoton. Myös teollisuus hyötyy, jos marjat eivät ole runsasroskaisia; hävikin määrä laskee merkittävästi puhtaamman marjan myötä.

Marjat kuljetetaan autossa mielellään kannella peitettynä, ettei niihin kulkeudu pölyä tai roskia. Sienet voi peittää esimerkiksi suojapaperilla tai -kankaalla. Auton tavaratilassa ei saa olla samanaikaisesti esim. polttoainekanisteria, ettei marjoihin tai sieniin tartu sivumakuja tai -hajuja. Marjat tulisi toimittaa ostopaikalle mielellään poimintapäivän aikana. Mikäli tämä ei ole mahdollista esim. pitkien välimatkojen vuoksi, on marjat säilytettävä riittävän viileässä (+4 - +8 ºC) yön yli. Sienet tulee toimittaa ostajalle poimintapäivän aikana. Tarvittaessa voidaan sieniä säilyttää lyhytaikaisesti viileässä. Kuivattuna säilytettävät yrtit tulee suojata kosteudelta, likaantumiselta sekä mekaanisilta vaurioilta. Sopiva säilytystila on kuiva, viileä ja valolta suojattu.

Mikäli marjat myydään puhdistettuina, on kotona suoritettavassa puhdistuksessa noudatettava hygieenisiä toimintatapoja. Kädet pestään ennen työn aloittamista, ja aina myös työn keskeytymisen ja wc:ssä käynnin jälkeen. Hiukset tulee suojata puhdistuksen ajaksi. Hiuksia tai nenää ei tule myöskään kosketella puhdistuksen yhteydessä. Työvälineiden ja säilytysastioiden tulee olla puhtaita, elintarvikekäyttöön sopivia sekä ehjiä.

Sienten ja yrttien poiminnassa kuivan sään merkitys vielä korostuu marjoihin verrattuna. Sopiva poiminta-astia on puumateriaalia oleva kori; muovisissa astioissa tai pusseissa sienten ja yrttien laatu heikkenee nopeasti. Myyntiin on Suomessa lupa kerätä vain kauppasieniksi hyväksyttyjä ruokasieniä, ja yhteen erään poimitaan vain yhtä lajia kerrallaan. Sienet puhdistetaan jo maastossa poiminnan yhteydessä. Sienet tulee laittaa kuljetuslaatikoihin niin, etteivät ne litisty kuljetuksen aikana; murtumiskohdista alkaa nopeasti laadun heikkeneminen. Yrtit tulee kuivata mahdollisimman pian poiminnan jälkeen.

Ostopaikan olosuhteet

Marjojen ja sienten ostopaikalla tulee olla katettu tila, jossa tuotteet otetaan vastaan, lajitellaan ja punnitaan. Hyvä paikka on esimerkiksi asfaltoidulla alueella, jossa ei lähettyvillä ole pölyäviä tai roskaavia materiaaleja (hiekkaa tms.), koska marjat ja sienet tulee suojata pölyltä. Mikäli ostopaikan maaperä on hiekkaa, voidaan laatikoiden alle laittaa laatuluokituksen/lajittelun ajaksi esim. pahvi tai puuritilä. Tuotteet punnitaan mielellään ostopisteen omissa säilytysastioissa. Suora auringonpaiste ja sade heikentävät nopeasti luonnontuotteiden laatua, joten marjat ja sienet tulee siirtää nopeasti kylmään.

Mikäli ostopiste on kiinteässä rakennuksessa, kuten teollisuus- tai kauppavarastossa, tulee sielläkin huolehtia tuoreiden marjojen ja sienten hyvästä käsittelyhygieniasta sekä niiden nopeasta siirtämisestä kylmäsäilytykseen. Jäljitettävyyssäädösten toteuttamiseksi tulee poimijoilta kerätä yhteystiedot ja huolehtia alkuperämerkintöjen oikeellisuudesta.

Lisätietoja
Herkkutatin UN/ECE-kauppanormiesitettä sekä luonnonmarjojen laatuluokitus- ja lajitteluesitettä voi tilata ilmaisena (postikulut peritään) Arktiset Aromit ry:n toimistolta, puh. (08) 6155 5590 tai sähköpostitse osoitteesta info@arctic-flavours.fi.

Riitta Ryyti
laatupäällikkö
Arktiset Aromit ry

Simo Moisio
toiminnanjohtaja
Arktiset Aromit ry

Työvoima- ja elinkeinokeskus

Luonnollinen kasvu kansainvälisille markkinoille

Suomalaiset pk-yritykset suuntaavat yhä enenevässä määrin maailmalle. Kansainvälistymisen monet haasteet saattaisivat helposti lannistaa ulkomaille aikovan yrittäjän, ellei apua olisi helposti saatavilla työvoima- ja elinkeinokeskuksilta.

Kansainvälistymisen vaativa prosessi

Markkinoiden globalisoitumisen seurauksena yhä useampi pk-yritys kohtaa kansainvälisen kilpailun jo kotimarkkinoilla ja joutuu hakemaan kasvunsa ulkomailta. Kansainvälistyminen on yritykselle suuri mahdollisuus, mutta ilman selkeää toimintasuunnitelmaa ja riittämättömin tiedoin se voi olla myös mittava riski. Toiminnan käynnistäminen vaatiikin suunnitelmallisuutta sekä pitkäjänteistä selvitys- ja kehitystyötä.

Yrityksellä täytyy olla markkina-alueelle soveltuva tuote tai palvelu. Lisäksi on oltava riittävät taloudelliset ja henkiset resurssit. Tutkimukset ovat osoittaneet, että pk-yritysten resurssit ovat tässä suhteessa varsin rajalliset.

TE-keskuksista monipuolista apua

Onneksi apu on kuitenkin lähellä. Työvoima- ja elinkeinokeskukset (TE-keskukset) edistävät yritysten vientiä ja muuta kansainvälistä toimintaa. Niiden valtakunnallinen asiantuntijaverkosto auttaa yritystä suunnittelemaan kansainvälistymistä perusteellisesti ja monipuolisesti.

Onko yrityksellä valmiuksia maailmalle?

Aluksi yrityksen on selvitettävä, onko sillä riittävät edellytykset kansainvälisille markkinoille. TE-keskuksen Globaali-kehittämisohjelman avulla selvitetään ja arvioidaan yrityksen kansainvälisiä toimintavalmiuksia ja laaditaan kansainvälistymisen kehittämisohjelma.

Hyvin suunniteltu on puoliksi tehty

Mikäli valmiudet ovat kunnossa, yritys tarvitsee perusteellisen kansainvälistymissuunnitelman ja -strategian. Yrityksellä tulee myös olla konkreettista markkina-, kilpailija- ja tuotetietoa. Tähän apua tarjoavat TE-keskuksen omat asiantuntijat sekä ulkopuoliset yhteistyökumppanit kuten Finpro.

Rahoitus kuntoon

Seuraavaksi on hyvä kartoittaa mahdollinen ulkopuolisen rahoituksen tarve. TE-keskukset myöntävät tukea muun muassa yrityksen kansainvälistymishankkeisiin. Varsinaisen rahoituksen lisäksi tarjolla on rahoitusneuvontaa ja konsultointia.

Kattava koulutustarjonta

Kun yrityksen valmiudet on kartoitettu, on aika keskittyä osaamisen kehittämiseen. TE-keskukset auttavat yritystä koulutustarpeiden tunnistamisessa ja koulutuksen suunnittelussa. Monipuolinen kurssitarjonta sisältää kansainvälisen liiketoiminnan eri osa-alueisiin liittyvää koulutusta.

Taitavaa työvoimaa muualta

Mikäli koulutus ei riitä tarvittavan osaamisen luomiseen, yrityksen täytyy hankkia lisää kielitaitoista ja ulkomaankauppaa tuntevaa henkilökuntaa. Henkilöstökysymyksissä apu löytyy työvoimatoimistojen kattavasta palvelutarjonnasta.

Yhteistyö on voimaa

Hyvät yhteistyökumppanit ovat vienti- ja tuontitoiminnan elinehto. Aloittelevalle yritykselle verkoston luominen voi tosin aluksi olla hankalaa. TE-keskuksista yritys saa apua oikeiden kontaktien luontiin sekä yritysten välisen yhteistyön edistämiseen.

TE-keskuksen kautta yritys saa myös tuekseen laajan yhteistyöverkoston. Patentti- ja rekisteriasioissa yritystä auttavat TE-keskusten keksintöasiamiehet ja Keksintösäätiö. Teknologian kehittämiseen liittyvissä kysymyksissä yritys voi kääntyä TE-keskusten teknologian kehittämisosastojen tai Teknologian kehittämiskeskus Tekesin puoleen. Finpro puolestaan tarjoaa kansainvälistymiskonsultointia ja Finnvera auttaa rahoituskysymyksissä myöntämällä lainoja ja takuita. Yritykset saavat henkilökohtaista palvelua ja lisätietoja lähimmästä TE-keskuksesta. Yhteystiedot löytyvät osoitteesta www.te-keskus.fi

Ami@netfood -hankkeessa luodut agendat arvioitavissa internetissä

Kansainvälisen Ami@netfood -hankkeen suomalainen koordinaattori on Tampereen yliopiston kauppakorkeakoulu. Hankkeen kohderyhmänä ovat maaseudun kehittämisen, 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 kehitystyöhön yhteistyössä laajan eurooppalaisen verkoston kautta ja vaikuttaa sektorin tulevaisuuden tutkimustavoitteisiin EU:ssa.

Aminet@food -hankkeessa kerätyn tiedon pohjalta on laadittu keväällä 2006 ensimmäinen versio strategisen kehittämisen agendasta (strategic research agenda). Agendalla kehitetään EU:n IST-ohjelmaa maaseutu- ja elintarvikektorilla sekä ICT-toimialalla. Kaikkien asiasta kiinnostuneiden arvioinnit ja kommentit ovat nyt tervetulleita Ami@netfoodin sivuilla olevalla webbilomakkeella osoitteessa www.ami-netfood.com.

Lisätietoja hankkeesta löytyy Tampereen kauppakorkeakoulun sivuilta osoitteesta: www.uta.fi/kkk/aminetfood. Sivuilta löytyvät myös hankkeessa järjestettyjen kahden workshopin materiaalit.

Lisätietoja
Jorma Riihikoski
puh. 040 5011 1799
jorma.riihikoski@uta.fi

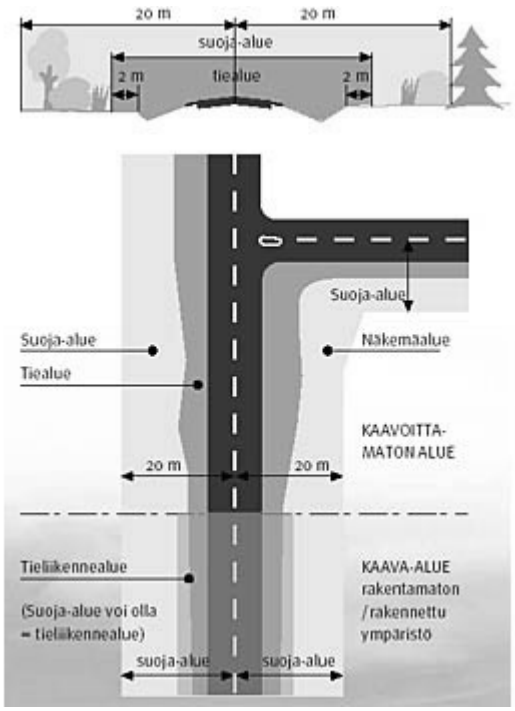
Maaseutupolitiikka Farmarissa Seinäjoella

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

www.maaseutupolitiikka.fi

Tienvarsimainonta

Ulkomainontaa koskevat säännökset siirtyivät luonnonsuojelulaista maantielakiin 1.1.2006. Tienvarsimainonta on edelleen pääsääntöisesti kiellettyä. Tarpeellisiksi katsotuille mainoksille voi Tiehallinto myöntää poikkeusluvan.



Tiealueelle mainoksia ei saa asettaa. Tiealueen ulkopuolellakin mainosten asettaminen edellyttää poikkeuslupaa. Harkituin perustein voidaan poikkeuslupa myöntää mainokselle, joka ei vaaranna liikenneturvallisuutta ja on ympäristön kanssa sopusoinnussa.

Ulkomainontakielto ei koske kokous-, tiedotus-, huvitilaisuuksia, vaaleja koskevaa ilmoittelua eikä myöskään rakennuksessa tai sen läheisyydessä tapahtuvaa ilmoittelua paikalla harjoitettavasta toiminnasta.

Sijoituspaikka ratkaisee

Mainoslaitteen sijoittamiseen tarvitaan aina myös maanomistajan lupa. kun tämä on kunnossa, hakijan on käännyttävä toimivaltaisen viranomaisen puoleen. Viranomaisvalinnan ratkaisee mainoksen sijainti.

Asemakaava-alueen ulkopuolella lupakäsittelystä vastaa Tiehallinto 1.1.2006 alkaen. Tiehallinto pyytää ennen asian ratkaisemista lausunnon alueelliselta ympäristökeskukselta ja kunnalta.

Asemakaava-alueella lupaviranomainen on Tiehallinto ja kunta. Jos mainos sijaitsee asemakaavan mukaisella tieliikennealueella, lupaviranomainen on Tiehallinto, joka pyytää ennen asian ratkaisemista lausunnon alueelliselta ympäristökeskukselta ja kunnalta.

Jos mainos sijaitsee tieliikennealueen ulkopuolella, lupaviranomainen on kunta. Jos mainos on suunnattu maantien käyttäjille, kunta pyytää ennen asian ratkaisemista lausunnon Tiehallinnolta.

Valistusten käsittely säilyy ennallaan. Lupapäätöksistä tehdyt valitukset käsittelee hallinto-oikeus, jonka päätöksestä voi edelleen valittaa korkeimpaan hallinto-oikeuteen.

Tienvarsimainontaan liittyvissä asioissa – yhteys Tiehallintoon

Tiehallinto neuvoo kaikissa tienvarsimainontaan liittyvissä asioissa. Keskustelemalla pyritään löytämään kaikkia osapuolia tyydyttävä ratkaisu ilman monivaiheista ja aikaa vievää lupaprosessia. Asiakkaan kanssa pohditaan ratkaisuvaihtoehdot ja niiden edellytykset.

Tiehallinto on jatkuvasti kehittänyt tehokkaita tapoja tienvarren palvelujen esilletuomiseksi opastusjärjestelmän avulla. Tiehallinnolla on myös lupakäsittelyä helpottava ajantasainen tieto tieympäristön kokonaisuudesta ja kehittämissuunnitelmista. Mikäli neuvottelujen tuloksena päädytään poikkeusluvat hakemiseen, ennakkoneuvonnalle voidaan merkittävästi helpottaa lupaprosessia.

Tiehallinto toimii aktiivisesti myös luvattomien mainosten osalta

Tiehallinto haluaa painottaa toiminnassaan neuvottelevaa menettelyä. Tiehallinolla on kuitenkin velvollisuus poistaa tiealueelle asetetut mainokset. Tiehallinto valvoo aktiivisesti liikenneympäristöä mainoksiakin koskien.

Luvattoman mainoslaitteen asettaja vastaa mahdollisista liikkujille aiheuttamistaan vahingoista.

Lähde
www.tiehallinto.fi/tienvarsimainonta
Ko. sivulta löytyy myös tarkempi opas/esite Tienvarsimainonnan toimintalinjat (pdf, 313 kt)

Smaklust kartoittaa Ruotsin makuelämyksiä

Ruotsissa on tehty makukulttuuriteko keräämällä yksiin kansiin monipuolinen kokoelma tämän päivän ruotsalaista ruokakulttuuria maan kaikilta kulmilta. Smaklust – en upplevelsekartbok över Sverigens mathantverk kartoittaa lähes 900 perinteitä ja innovaatioita yhdistelevää elintarvikealan pienyritystä.

Smaklust esittelee runsaslukuisin kuvin ja kertomuksin naapurimaamme pientuottajia, jotka yhdistelevät perinnetietoa ja uusinta uutta, sekä näiden käsistä syntyneitä taidonnäytteitä hirvenjuustosta marmeladeihin. Paikalliset erikoisuudet ja pikkuputiikit on myös piirretty kartoille matkailijan löydettäviksi. Ulkomaista lukijaa on muistettu englanninkielisillä käännöksillä.

Smaklust on tilattavissa julkaisija Eldrimnerin kotisivuilta, osoitteesta
http://www.eldrimner.com/ > böcker

Näkökulmia lähiruokatuottajien ja kaupan yhteistyöhön

Keski-Suomessa toteutettiin kevättalvella 2006 Aitoja Makuja Keski-Suomesta-kampanja yhteistyössä, johon osallistui yksitoista lähiruokatuottajaa, Osuuskauppa Keskimaa sekä Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoima myynninedistämishanke. Hankkeen rahoitus tuli TE-keskukselta ja yrityksiltä. Vuoden kestävän kampanjan aikana pureuduttiin yhteistyön suurimpiin ongelmakohtiin ja luotiin pohja yhteistyömallille, jolla lähiruoka saadaan kaupan hyllylle. Kampanjan aikaisesta työstä julkaistiin kirja, jossa kauppa, yrittäjät ja kehittäjät tuovat esiin yhteistyön onnistumisen kannalta tärkeitä asioita.
Kirja 'Länsisalmi,H., Mynttinen, R. ja Härkönen, M. (toim) 2006. Hyvinvointia Sinulle ja maakunnalle. Näkökulmia lähiruokatuottajien ja kaupan yhteistyöhön.' on sähköisessä muodossa osoitteessa http://www.ruokacentria.com/files/File/AitojaMakuja_kirja.pdf

Mitä Hyvää MARJASTA

TUOTE- JA RESEPTIKILPAILU

Mitä Hyvää Marjasta -tuote- ja resepti -kilpailun tavoitteena on saada aikaan uusia, maukkaita, terveellisiä ja nopeasti käyttöön otettavia leivonnais-, juoma- ja välipalatuotteita sekä reseptejä. Lisäksi pyritään kiinnittämään huomiota nuorten ja erityisesti varusmiesten ravitsemukseen. Tutkimuksissa onkin todettu, että kolesteroliarvot nousevat asevelvollisuusaikana.
Kilpailun tuloksena tarjotaan nuorille uusia marjapitoisia välipala-vaihtoehtoja.
Osallistua voi kolmeen sarjaan: juomat, leivonnaiset/leipomotuotteet sekä muut tuotteet, johon sisältyvät muun muassa pirtelöt, rahkat, kastikkeet, myslit jne. Yksityishenkilöt ja yritykset kilpailevat omissa sarjoissaan.

Vastuullinen järjestäjä:
Arktiset Aromit ry. yhdessä kotitalousneuvontajärjestöjen, Sotilaskotiliitto ry:n ja Kansanterveyslaitoksen kanssa.

SARJAJAKO

1. Juomat	2. Leivonnaiset/leipomotuotteet	3. Muut tuotteet
A. Teolliset tuotteet	A. Teolliset tuotteet	A. Teolliset tuotteet
B. Reseptit ja tuoteideat	B. Reseptit ja tuoteideat	B. Reseptit ja tuoteideat

Kilpailuun hyväksyttävät reseptit/tuoteideat ja tuotteet:
Reseptejä ja tuoteideoita eri sarjoihin voivat lähettää vapaasti kaikki kansalaiset. Leivonnaisiin toivotaan sekä suolaisia että makeita vaihtoehtoja. Marjojen lisäksi myös muita kasviksia voi käyttää raaka-aineina. Elintarvikkeita valmistavat yritykset voivat omassa sarjassaan esittää tuotekilpailuun tuotteitaan. Tuotteen tulee olla uusi, ei vielä markkinoilla, tai tuotu markkinoille vuosina 2003 - 2006. Tuotteen valmistuksessa on käytetty marjoja ja sen tulee soveltua terveelliseksi välipalaksi.

Palkinnot:
Jokaisen A-ryhmän kolme parasta saavat tiedotustuen lisäksi 400, 200 ja 100 euron palkinnot sekä kunniakirjat ja pokaalit. Jokaisen B-ryhmän kolme parasta saavat 400, 200 ja 100 euron rahapalkinnot.

Valintaperusteet:

- tuotteen ja ruokaohjeen uutuusarvo ja soveltuminen nuorten ja asevelvollisten välipalaksi tai osaksi sitä
- aistittava laatu
- tuotteen ravintosisältö ja soveltuminen terveelliseen ruokavalioon
- tuotteen ulkoasu, pakkaus, ympäristöystävällisyys
- luonnontuotteiden käyttö (marjat, sienet, yrtit)

Luonnosta Sinulle
ARKTISET AROMIT
www.arktisetaromit.fi

Kilpailun tuomaristo:
Arktiset Aromit ry. ja Sotilaskotiliitto ry. kutsuvat kilpailun tuomaristoon edustajat kotitalousneuvontajärjestöistä, Ruotuväki -lehden varusmiestoimittajan sekä Sotilaskotiliiton ja Arktiset Aromit ry:n edustajat. Kilpailun suojelija on Kansanterveyslaitoksen pääjohtaja Pekka Puska. Kansanterveyslaitokselta kutsutaan myös kilpailun päätuomari. Tuomariston sihteeri on Arktiset Aromit ry:n toiminnanjohtaja.

Ilmoittautuminen ja aikataulu:
Yritysten tulee tehdä perustellut ehdotukset 31.9.2006 mennessä kirjallisena. Esityksessä on mainittava myös kilpailusarja (lomakkeet puh. 08-6155 5591 tai www.arktisetaromit.fi). Yksityishenkilöt lähettävät reseptit Arktiset Aromit ry:lle 31.9.2006 mennessä yhteystietoineen. Osoite: Kauppakatu 20, 89600 SUOMUSSALMI tai sähköposti riitta.ryyti@arctic-flavours.fi.

Yrityksiltä pyydetään tuotenäytteet aistinvaraista arviointia varten lokakuussa 2006. Tuomaristo valitsee loppukilpailuun valitut tuotteet ja ruokaohjeet loka- marraskuussa 2006. Sarjavoittajat ja palkintojen saajat julkistetaan vuoden 2007 alussa.

Taustatuki tuotteille:
Loppukilpailuun valitut tuotteet tulevat ehdolle Sotilaskoteihin vuonna 2007 suunnatussa pilottihankkeessa uusiksi tuote-vaihtoehdoiksi. Ruokaohjeet ja tuoteideat julkistetaan Arktiset Aromit ry:n valmistamassa "Mitä Hyvää Marjasta" -kampanja-esitteessä.

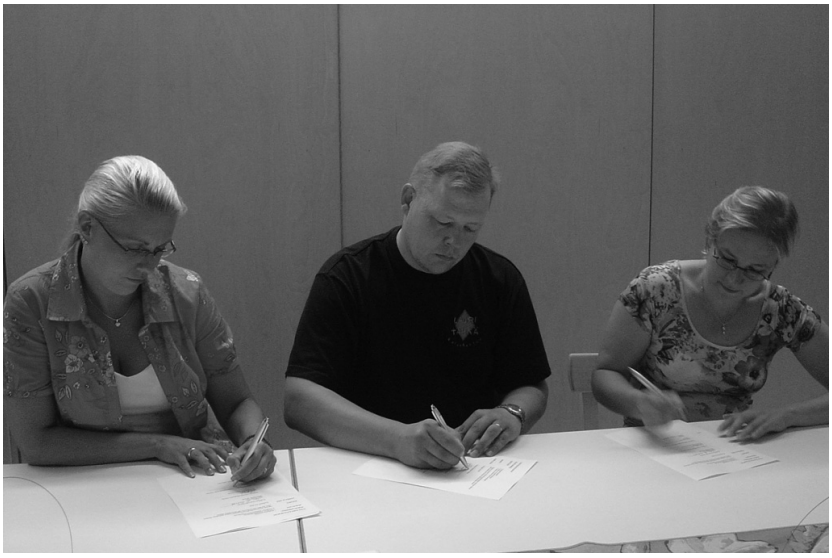
Lisätietoja:
Arktiset Aromit ry, Simo Moisio puh. 08-6155 5591 ja Riitta Ryyti, puh. 08-6155 5594

SOTILASKOTI KTL

Kilpailua tukevat maa- ja metsätalousministeriö ja Sotilaskotiliitto ry.

Food Park ry
- uusi toimija elintarvikealan edistämiseen

Kauhajoen Kaupunki, Seinäjoen Ammattikorkeakoulu ja Suupohjan elinkeinotoimen kuntayhtymä perustivat 15.8.2006 Food Park Kauhajoki Ry:n. Yhdistyksen toiminnan ensisijaisena tarkoituksena on elintarvikealaan liittyvän elinkeinotoiminnan yleisten edellytysten ja tutkimustoiminnan edistäminen. Tarkoituksena on myös valvoa elintarvikkeita tuottavien ja jalostavien jäseninään olevien yritysten yleisiä tai yhteisiä ammatinharjoittamiseen liittyviä etuja, edistää jäsentensä välistä yhteistoimintaa sekä parantaa toimialan yleisiä toimintaedellytyksiä. Tarkoituksensa toteuttamiseksi yhdistys tarjoaa jäsenilleen monipuolisia kehityspalveluita ja osaamista. Yhdistys harjoittaa myös tiedotustoimintaa, tuottaa ja levittää valistusmateriaalia sekä järjestää alan koulutustoimintaa.



Vas Merja Paananen (SEK), Sami Yli-Rahnasto (Kauhajoen kaupunki) ja Merja Sillanpää (SeAMK) Food Park ry perustamiskirjaa allekirjiottamassa.

Tarkoituksensa toteuttamiseksi yhdistys seuraa alan taloudellista kehitystä ja lainsäädäntöä kotimaassa että kansainvälisesti sekä tekee näihin liittyviä aloitteita, esityksiä ja antaa lausuntoja. Yhdistys ohjaa ja neuvoo jäseniään ammatin harjoittamiseen liittyvissä asioissa järjestämällä kokouksia sekä laatimalla tarvittavia asiaa koskevia esityksiä. Yhdistys voi voittoa tavoittelematta edistää alan yleistä kehitystä suunnittelemalla, toteuttamalla ja hallinnoimalla yksityisiä ja julkisia kehittämishankkeita sekä suunnittelemalla ja toteuttamalla koulutustapahtumia.

Yhdistyksen ensimmäisenä toimintavuotena toiminnan painopisteinä ovat jäsenhankinta sekä toiminnan aloittaminen, suunnitteleminen ja kehittäminen. Kaikki toiminta suunnitellaan elintarvikeosaamisen edistämiseksi kaikilla sektoreilla. Yhdistyksen toiminta aloitetaan aktiivisella järjestötyöllä ja tavoitteena on jäsenmäärän nousu, näkyvyyden lisääntyminen toimintavuoden aikana ja toiminnan aloittaminen.

Ensimmäiseen hallitukseen valittiin puheenjohtajaksi ravitsemisalan yksikön johtaja Merja Sillanpää Seinäjoen ammattikorkeakoulusta. Hallituksen jäsenet ovat Keijo Kuja-Lipasti Kauhajoen kaupungilta, Sirkka-Liisa Havunen Suupohjan elinkeinotoimen kuntayhtymästä, Seija Pihlajaviita elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitokselta, Seppo Koivumäki Koivumäen Tyrnitarhoilta, Barbara Kankaanpää-Anttila Seinäjoen ammattikorkeakoulusta ja Hannu Malmivaara Pirjon Pakari Ky:stä.

Lisätiedot
Elintarvikealan kehittämiskoordinaattori Barbara Kankaanpää-Anttila
puh. 040 830 4206
barbara.kankaanpaa-anttila@suupohja.fi
www.foodpark.info

[deski]

Miksi kannattaa tiedottaa?

Lehdessä kirjoitetun jutun painoarvo lukijalle on suurempi kuin mainoksen, samoin se usein huomataan myös paremmin. Siksi suomalaisten elintarvikealan toimijoiden kannattaakin käyttää muutama hetki myös tiedottamiseen. Omalle tuotteelleen tai yritykselleen voi saada palstatilaa lehdessä ilmaiseksi, jos vain osaa tiedottaa oikein ja oikeille toimittajille.

Ruokatoimittajat toivovat pienempienkin yritysten aktivoituvan

Toimittajien ideasivusto Deski tutki viime keväänä, mitä aikakauslehtien ruokatoimittajat alan toimijoilta toivovat. Tutkimuksen mukaan elintarvikeyritykset tiedottavat aktiivisesti, joskin pienistä toimijoista toimittajat eivät saa tietoa. Tässä olisikin pienempien yritysten mahdollisuus. Tuotteet ovat usein omaperäisiä ja eksoottisiakin ja toimittajat ovat tutkimuksen mukaan kiinnostuneita saamaan niistä enemmän tietoa.

Apua tiedottamiseen

Deski on toimittajien ideapankki ja toimii osoitteessa www.deski.fi. Deskiin voi lähettää tuotetiedotteita sekä uutisia omasta yrityksestä toimittajille välitettäväksi. Autamme tarvittaessa myös tiedotteen laatimisessa. Palvelu on maksullinen. Deskissä on myös pienille yrityksille soveltuvia palveluja.

Deski avaa marraskuussa Tiedottaja.fi -sivuston, jossa on haettavissa ilmaiseksi vinkkejä ja apua tiedottamiseen. Sieltä voi esimerkiksi hakea ilmaiseksi oppaan, jossa opastetaan miten tiedote kirjoitetaan tai miten tiedotustilaisuus järjestetään. Myös ruokatoimittajatutkimus on haettavissa Tiedottaja.fi -sivustolta marraskuun alusta lähtien.

Tiina Keränen kehottaa elintarvikealan yrityksiä aktiivisempaan viestintään: se ei ota jos ei annakaan.

Vinkkejä toimintatapoihin

Pelkkä tuotetiedote ei välttämättä anna kipinää jutun tekoon. Toimittajat toivovat tiedotteilta omaperäisyyttä ja aidosti uusien näkökulmien esittämistä. Toimittajat toivoivatkin laajempaa aihekirjoa aina pakkausratkaisuista uusiin tapoihin käyttää tuttuja tuotteita. Perinteinen uutuustiedotekin on toimittajista kiinnostava silloin, kun tuote on oikea uutuus, ei esimerkiksi pelkkä uusi makuvaihtoehto.

Deskin teettämässä tutkimuksessa kävi ilmi, että idea juttuun voi lähteä liikkeelle mistä tahansa. Esimerkiksi uudet tuoteinnovaatiot, kuluttajatrendit, uudet raaka-aineet tai arvolatautuneet tuotteet saattavat innostaa jutun tekoon. Tuotteet ja yritykset, joilla on takana mielenkiintoinen tarina, ovat toimittajien mielestä kiinnostavia. Myös terveysvaikutteiset elintarvikkeet ja niihin liittyvät tutkimukset innostavat toimittajia.

Tiedotettaessa täytyy muistaa asiallisuus. Tiedotteet ovat uutismaisia, eikä niihin kuulu tuotteiden ylistäminen tai muu mainoksiin kuuluva. Aikakauslehtien toimitusajat ovat pitkiä. Tiedotteet täytyisi siis muistaa lähettää ajoissa. Aikakauslehdet tarvitsevat tiedotteen noin 2-3 kuukautta ennen lehden ilmestymistä, esimerkiksi joulutiedotteet syyskuussa.

Lisätietoja ruokatoimittajatutkimuksesta ja Deskin palveluista

Tiina Keränen
TiedoteDeski Finland Oy
puh. 045 130 4831
tiina.keranen@deski.fi
www.deski.fi

Ruokapiiri on hyvä lisä tuotteiden markkinoinnissa

Suomessa toimii lukuisia asukasyhdistysten, opiskelijayhdistysten ja työpaikkojen ruokapiirejä, jotka haluavat hankkia tuoretta paikallista ruokaa suoraan tuottajilta. Niistä saa tuotteille hyvän muuta myyntiä täydentävän markkinointikanavan, kunhan on valmis yhteistyöhön toisten tuottajien kanssa.

Turun yliopiston luomupiirissä vapaaehtoiset hoitavat tilausten lajittelun piirin jäsenille. Toiminta ei ole pientä näpertelyä vaan vuodesta 1998 toiminut piiri tekee aktiivista yhteistyötä 18 tuottajan sekä 6 tukun kanssa. Tilaajia kuukausittain jaoissa on 80 - 120.

Rymättyläläisen Lookilan tilan luomuviljelijä Laura Suvanto on vienyt tuotteitaan varsinaissuomalaisille luomupiireille lähes kymmenen vuoden ajan. Tällä hetkellä piirejä on asiakkaina kymmenkunta, mutta yksinään ne eivät riittäisi pitämään tilaa hengissä. Tavaraa toimitetaan myös kouluihin, tukkuihin ja yksityisasiakkaille. Suvannon mukaan asiakkaiden monipuolisuus on etu. Suurkeittiöille kelpaavat vihanneksista isokokoisimmat, yksityisasiakkaat toivovat pienempiä.

Ruokapiiri asiakkaana on oiva keino säilyttää suora yhteys kuluttajaan ja saada välitöntä palautetta keskitetysti. Tuottaja voi saada markkinoille pieniä, kokeilevia tuote-eriä piirien kautta ja tuotantoa on kaikkiaan helpompi suunnitella, kun asiakkaiden kiinnostuksenkohteet ovat selvillä.

- Kun piirejä on pitkäaikaisina asiakkaina, pystyy kokemuksella hyvinkin tarkkaan arvioimaan seuraavan tilauksen koon ennakkoon. Hukkaa ei synny, toteaa Suvanto.

Verkostoituminen kannattaa

Vaikka ruokapiirejä löytyy lähes joka puolelta Suomea, voi tuottajan olla vaikea tavoittaa niitä. Virallista ja päivitettyä listaa ei ole, eivätkä yksittäiset piiritkään juuri ilmoittele itsestään, vaan ottavat tarpeidensa mukaan itse yhteyttä tuottajiin. Se saattaa tapahtua netin tuottajarekisterien tai lehtiilmoitusten avulla, mutta varsin usein myös puskaradion välityksellä.

- Vaatii tuottajalta ääretöntä aktiivisuutta olla esillä. Pitää olla jatkuvasti toreilla ja markkinoilla kertomassa tuotteistaan, Marika Auersalmi Finfood Luomusta sanoo.

Ruokapiiri perustuu säännöllisiin tilauksiin samoilta tuottajilta ympäri vuoden. Auersalmi muistuttaa, ettei kaupunkilaisilla ole tiloja varastoida suuria tuote-eriä kerrostaloasunnoissaan, joten yrittäjällä pitää olla hyvät varastotilat ja sen kokoisia piirejä asiakkaina, että toimitettavaa riittää vuoden ympäri.

Tuottajien verkostoituminen lähiseudun ruokapiirien yhteiseksi hankintakanavaksi onkin lähes välttämätöntä. Kun tuotteet kootaan useilta tiloilta, saadaan valikoimasta riittävän laaja ja yksi tila voi keskittyä tarjoamaan vaikka pelkkiä makkaroita tai juustoja.

Tilausjärjestelmän pitää Auersalmen mukaan olla tehokas ja logistiikan tarkoin suunniteltu, jotta toiminnassa on mieltä. Tuottajien yhteiskuljetukset

ovat hyvä keino vähentää logistiikka-ongelmia.

Tuottajayhteistyötä tekee myös Lookilan tila, joka toimittaa piireihin omasta takaa juureksia, vihanneksia, marjoja, yrttejä ja jauhoja. Yhteistyökumppaneina tilalla on runsaan kymmenen tuottajan lisäksi myös tukkuja ja mylly. Suvanto korostaa, että kumppanien on oltava työstä aidosti kiinnostuneita ja täsmällisiä.

Piirien toimituspäivät on Lookilan tilalla rytmitetty tehokkaasti kahteen vuoroon. Toisten jako on kuukauden ensimmäinen ja toisten kuukauden kolmas keskiviikko. Näin tilaukset mahtuvat autoihin ja aikaa niiden koostamiseenkin on viikko. Koulujen, tukkujen ja yksityisten tilauksia toimitetaan mahdollisuuksien mukaan samalla.

Hinnoittelussa on huomioitavaa

Sekä Suvanto että Auersalmi haluavat kiinnittää huomiota tuotteiden järkevään hinnoitteluun. Markkinoinnin väliportaiden jäädessä pois jää tuottajalle myyntihinnasta käteen enemmän, mutta samalla koituu myös ylimääräistä työtä ja esimerkiksi kuljetus- ja pakkauskuluja. Niiden tulee näkyä hinnassa.

- Ei ole sama myydä tuhat kiloa tukkuun ja kymmenien kilojen eräkokoja ruokapiireille kilon tai kahden kilon pusseina. Hinnoitteluun kannattaa pyytää apua, kulkea kaupoissa ja toreilla katselemassa, ettei aliarvosta omaa työtään, neuvoo Suvanto. Hän huomauttaa, että tuotteet menevät kaupaksi, vaikkeivät olisi markkinoiden edullisimpia, kunhan toimitus tapahtuu luotettavasti ja ajallaan.

Pirkko ja Tero Raimoranta Tervoisten luomutilalta Mietoisista toimittavat luomumakkaraa kahdelle ruokapiirille. Myynti on pienimuotoista sivutoimintaa, jonka tavoitteena on lisätä luomutietotutta ja siten tilan muidenkin lihatuotteiden kysyntää.

Suvanto ei pidä luomupiiriä ongelmallisena myyntikanavana. Piirit ovat kylläkin erilaisia, joillekin tuottaja pakkaa jokaisen tilaajan kassit valmiiksi kun taas toisissa jäsenet hoitavat lajittelun itse. Mutta asiat sujuvat, kun uusi piiri löytää oman toimintatapansa. Muutokset hinnoissa ja tuotteiden tarjonnassa ilmoitetaan piirin yhteishenkilölle, joka siirtää tiedot usein netissä olevaan tilauslomakkeeseen ja toimittaa tilaukset aikanaan. Tuotteet toimitetaan sovitusti tiettyyn paikkaan, piiri rahastaa maksut jäseniltään ja tilittää ne tuottajille.

- Tilavierailupäivät ovat hyvä tapa luoda toimivia yhteyksiä kuluttajan ja tuottajan, maaseudun ja kaupungin välille, ja lisätä näiden keskinäistä arvostusta, lisää luomuviljelijä, joka pitää yhteistyötä ruokapiirien kanssa antoisana tapana myydä tuotteitaan.

Lisätietoja
Jarna Lindroos
puh. 044 564 8319
etunimi.sukunimi@utu.fi

Kumppanuutta In The Spirit of Kalevala

Keski-Suomessa toteutettiin vuosina 2004-2006 Pk-elintarvikeyritysten kumppanuushanke, jossa hankkeessa rakentunut yritysverkosto tuotti ja koemarkkinoi saksalaisissa joulukylissä gourmet-tuotteita In The Spirit of Kalevala-tavaramerkin alla. Hankkeessa kehitettiin merkin alle myös Pohjolan Pidot-tuotekonsepti. Tuotteet ovat osa suurempaa kokonaisuutta, jota johtaa kainuulainen FinSpirit Oy.

In The Spirit of Kalevala Finland - tavaramerkki

FinSpirit Oy rekisteröi elokuussa 2001 EU:n alueella "In The Spirit of Kalevala Finland"-tavaramerkin, joka rakentaa imagonsa korkeaan laatuun ja etiikkaan. Sen arvomaailmassa ovat keskeisiä ihmisen vastuu itsestä, toisesta ja ympäröivästä luonnosta. Se pitää arvossa kalevalaisessa kansanperinteessä esille tulevia asioita, kuten luonnonläheisyyttä, puhtautta, aitoutta ja arjen sankaruutta sekä omien juuriensa tuntemista. Siihen sisältyy mytologia, tarinat ja se on luonnon, ihmisen ja haltijoiden symbioosia. Tavaramerkkiä hallinnoi ja kehittää edelleen kainuulainen FinSpirit Oy, joka on kalevalaista perinnettä jalostava, johtava kansainvälinen kauppahuone omalla markkina-alueellaan Euroopassa. (lähde: www.finsprit.fi)

FinSpirit Oy:n sampoajatus on luoda kansalliseepoksen hengessä korkealaatuisista tuotteista suosikkeja kansainväliseen makuun. FinSpirit Oy:n toimialoja ovat:

- Kauppa: Kalevala Spirit -sertifikaatin saaneiden elintarvike- ja designtuotteiden myynti ja markkinointi.
- Promootiot: Kalevala Spirit -tapahtumien ja -messuosallistumisten järjestäminen mm. Suomalainen joulukylä Saksassa.
- Palvelut: Kalevala Spirit -erä- ja elämyspalvelujen markkinointi, vientikaupan konsultointi ja koulutus sekä tulkkaus- ja käännöspalvelut.

Vuonna 2006 FinSpirit Oy:n yrittäjät perustavat Suomalaisen joulukylän Berliinin, Hannoverin, Stuttgartin ja Leipzigin tapahtumissa. Ruoka ja elintarvikkeet -konsepti sisältää tällä hetkellä elämysruokailut, metsämarjat, konditoriatuotteet, marjasiirapit, hyytelöt, hunajat, glögin ja marjalikööri.

Pohjolan Pidot-tuotekonsepti

Kumppanuushankkeessa kehitettiin vuonna 2005 Pohjolan Pidot-tuotekonsepti Jyväskylän ammattikorkeakoulun restonomi-opiskelija Leena Pölkin opinnäytetyönä. Tuloksena syntyi Kalevalan hengessä elämyksellinen ruokamatkailukonsepti, joka rakentuu kaikkia aisteja ruokkivan maun, äänen, valon, tuoksujen, tunto- ja liikeaistimusten ja visuaalisuuden liitolle. Pidoissa tarjotaan yli 30 ruokalajin menu, joka nojaa Kalevalasta nouseviin vesi, maa, metsä ja hää -teemoihin. Teemasta ja ruokalajista toiseen siirrytään Pohjolan emännän kiehtovien tarinoiden sekä musiikin, äänien, valojen, tanssin ja laulun johdattelemana. Pohjolan Pidot toteutettiin kehittämisvaiheessa kolme kertaa; kenraaliesityksenä sekä ammattikorkeakoulun isännöimän, kansainvälisen matkailun symposiumin juhlaillallistilaisuutena ja Keski-Suomen TE-keskuksen tilaamana supistettuna versiona. Pitojen suunnittelussa ja toteutuksessa oli mukana ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan sekä kulttuurialan vaatetuksen ja musiikin opiskelijoita ja opettajia, pk-elintarvikealan yrityksiä 18 kpl sekä muidenkin toimialojen (matkailu, käsityö, kulttuuri ja tekniikka) yrityksiä ja toimijoita. Pohjolan Pitojen käsikirjoitus on näyttelijä, käsikirjoittaja Erkki Teittisen kynästä ja Pohjan akkana hääri näyttelijä Satu Säävälä. Konseptista kiinnostuneille yrityksille järjestettiin koulutus, jossa reseptiikan lisäksi opiskeltiin Pohjolan Pitojen arvot ja laatuvaatimukset. Pitojen kehittäminen jatkuu edelleen Finsprit-yritysten toimesta (lähde: Leena Pölkki 2005. Pohjolan Pidot -tuotekonseptin kehittäminen. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu www.kirjasto.jamk.fi)

Siitä Pohjolan emäntä laittoi keitot
kiehumahan,
kattilat kamuamahan,
riehtilät remuamahan.
Leipoi siitä leivät suuret,
suuret talkkunat taputti
hyvän rahvahan varaksi,
joukon suuren syötäväksi
Pohjan pitkissä pioissa,
Sariolan juomingeissa

In The Spirit of Kalevala Finland-tavaramerkin ja yritysverkoston kehittäminen jatkuu syksyllä 2006 Kainuussa, Keski-Suomessa, Ylä-Pirkanmaalla, Pohjois-Pohjanmaalla ja Etelä-Savossa. Renkaassa on mukana n. 35 elintarvike-, taidekäsityö- ja

elämysmatkailuyrittäjää. Jos tunnet spiritin omaksesi, ota yhteyttä.

FINSPIRIT Oy
Elintarvikkeet ja Pohjolan Pidot
Linnankatu 21
87100 Kajaani
Arto Vidgren
puh. (08) 625 370, 0400 540 014
faksi (08) 625 373
arto.vidgren@ediple.inet.fi

Kumppanuushankkeen hallinointi
Marja Seuranen, aluekoordinaattori
Elintarvikealan osaamiskeskus ELO
Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
puh. 040 553 0315
marja.seuranen@jamk.fi

Elintarvikeala mukaan osaamiskeskusohjelman jatkovalmisteluun

Elintarvike- ja ravitsemusklusteri on hyväksytty mukaan Sisäasiainministeriön osaamiskeskusohjelman jatkovalmisteluun. Ohjelman jatkovalmistelussa klusterin työnimenä tulee olemaan Elintarvikekehityksen klusteri.

Klusterissa ovat mukana alan keskeiset toimijat Etelä-Pohjanmaalta, Hämeestä, Varsinais-Suomesta, Pohjois-Savosta ja Uudeltamaalta. Klusterin valmistelulle ja toiminnalle on antanut tukensa yli 5 mrd euron vuosittaiseen liikevaihtoon yltävä yritysryhmä. Ohjelmaehdotus hyödyntää alan korkeinta suomalaista tutkimusosaamista, jota tuottavat Helsingin yliopisto, Kuopion yliopisto, Turun yliopisto, Vaasan yliopisto, MTT ja VTT. Klusterin valmistelua koordinoi Foodwest Oy Seinäjoelta. Klusterin toimijat ovat: Agropolis Oy, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus Turussa, Teknia Oy Kuopiossa ja Viikki Food Centre.

Klusterin toiminnan ydin koostuu kolmesta keihäänkärjestä, jotka ovat terveyttä ylläpitävien ja edistävien elintarvikkeiden kehittäminen ja tuotteistaminen, kuluttajan hyvinvoinnin edistäminen elintarvikealan palveluiden kautta sekä riskienhallinnan ja turvallisuuden kehittäminen koko elintarvikeketjussa. Klusteri on innovatiivinen ja sillä on hallussaan toimialan kannalta parasta mahdollista osaamista. Tekemisen painopisteitä tulevat erityisesti olemaan:
- kansainvälistymisen edistäminen
- yrityslähtöinen kehittämistoiminta
- alueellisten vahvuuksien painottaminen

Ministerityöryhmä piti Elintarvikekehityksen klusteriohjelmaesitystä konkreettisena sekä osaamiskeskusohjelman tavoitteiden mukaisena.

Vuosien 2007-2013 osaamiskeskusohjelmaan haki 27 keskusta. Jatkovalmisteluun niistä pääsi 13. Tässä vaiheessa mukana olevista ohjelmista kaikkia ei välttämättä hyväksytä mukaan, kun syksyllä päätetään lopulliset osallistujat – määräksi kaavaillaan noin kymmentä. Uskomme hakuprosessin ensimmäisen vaiheen tulosten perusteella, että elintarvikekehityksen klusterilla on hyvät mahdollisuudet päästä mukaan uuteen osaamiskeskusohjelmaan.

Elintarvikekehityksen klusteritoimijoilla on kansainvälisiä kontakteja esim. Ruotsiin, Viroon, Japaniin ja Kiinaan, mutta hakemuksemme jatkoon pääsyn ratkaisi ennen kaikkea yrityslähheisyys. Meillä on valtakunnallisesti ja alueellisesti erittäin laaja kontaktipinta kaikenkokoisiin elintarvikealan yrityksiin.

Klusteria valmisteleva työryhmä laatii jatkovalmisteluun päässeen hakemuksen pohjalta konkreettisemman ehdotuksen, jossa mukana ovat kaikki viisi toimijaa. Hakemuksessa kuvataan keskuksittain niitä keskeisiä toimintakokonaisuuksia, joihin aiotaan keskittyä erityisesti uuden ohjelmakauden ensimmäisinä vuosina. Jatkovalmisteltu hakemus jätetään Sisäasiainministeriölle syyskuussa.

Lisätietoja
Jukka Lähteenkorva
puh. 040 543 6781
jukka.lahteekorva@agropolis.fi

Kolmas lampaanlihan laatuketju -opintomatka

Touko-kesäkuun vaihteessa järjestettiin Ahvenanmaalle kolmas peräkkäinen koulutustapahtuma Lampaanlihan laatuketju -opintomatka, jonka järjestäjinä olivat Finfood - Suomen Ruokatieto ry, Ruoka-Suomi -teemaryhmä ja Suomen Lammasyhdistys. Opintomatkojen tavoitteena on ollut koota yhteen lammasalaan liittyviä eri yhteistyötahoja eli koko ketju pellolta pöytään. Osanottajat olivatkin koko lammasketjusta eli lampureita, lampaanlihan jalostajia, keittiömestareita, elintarvikejalostuksen kehittäjiä, MMM:n, MTK:n, toimittajien ja järjestäjien edustajia. Yhteensä osanottajia oli kolmisenkymmentä.

Skimra Gårdin juustola. Cecilia Persson kaatamassa herajuomaa. Oikealla lampaiden lypsyasema juustolasta ikkunan läpi kuvattuna.

Laivaseminaari

Opintomatka aloitettiin Turusta Maarianhaminaan laivaseminaarilla, jonka puheenjohtajana oli Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja, ylitarkastaja Kirsi Viljanen maa- ja metsätalousministeriöstä. Miniseminaarissa asiantuntijat avasivat keskustelun omasta näkökulmastaan suomalaisen lampaanlihan tuotantoon, käyttöön, lainsäädäntöön ja tulevaisuuden näkymiin.

Maitolammastila Lumparlandissa

Ahvenanmaalla tutustuimme lampaanlihan tuotantoon ja jalostukseen. Oppaana oli Mia Schütten, joka toimii Ålands Fåravelsföreningenin sihteerinä. Tässä yhteydessä esillä on tarkemmin vain yksi opintomatkan kohde: Cecilia Perssonin maitolammastila Lumparlundissa.

Perssonin tilalla (Skimra Gård) on peltoa 40 ha, jolla viljellään mm. viljaa, heinää, hernettä ja papuja. Tilan pellot ja eläimet ovat luomutuotannossa. Lampaat ovat rodultaan itäfriisiläisiä maitolampaita. Noin kuukauden iässä karitsat vieroitetaan ja uuhia lypsetään 6-7 kk. ajan. Tilalla on nyt 40 lypsyuuhta, mutta tavoitteena on 200 uuhen katras. Maitotuotos uuhta kohti on noin yksi litra päivässä. Uuhet lypsetään Pellonpajalta hankitulla lypsykoneella ja kokonaisuudessaan lypsy kestää kerrallaan pari tuntia. Varsinainen lypsy kestää uuhta kohden minuutin. Lypsyasemalle mahtuu kerralla 24 uuhta. Uuhien oppiminen konelypsyyn oli kestänyt noin viikon. Uuhien lypsäminen ja juuston valmistaminen oli aloitettu toukokuussa, joten käyntihetkellämme se oli vielä varsin uutta.

Juustoa Cecilia teki joka neljäs päivä. Juustokiloon menee 4 litraa maitoa, joten kovin suuria juustomääriä ei 40 lampaan maitomäärästä tule. Tuotanto oli vielä kokeiluvaiheessa ja käyntiajankohtaamme mennessä oli tehty neljää erilaista juustoa: levitettävää tuorejuustoa, feta-juustoa, valkohome- ja sinihomejuustoa. Homejuustoilla on 2 kuukauden kypsytysaika. Oppia juuston valmistukseen Cecilia oli hakenut mm. juustokurssilta Jämtlannista, Ruotsista. Maistettuamme juustoja totesimme ne her-

kullisiksi. Maistoimme myös herajuomaa, joka oli tehty juustonvalmistuksen ohella syntyneestä herasta. Cecsilialla on lampaanmaitojuustoista markkinointisopimus kahden yrityksen kanssa. Kannattavuus on vielä iso kysymysmerkki, koska toiminta on niin alussa. Tällä hetkellä tila on yhden ihmisen yritys, mutta kun yritys laajenee tavoitteeseensa eli 200 uuhen kokoiseksi, riittää työtä ja toimeentuloa kahdelle hengelle.

Lampaanlihaketjun kehittäminen

Tämän opintomatkan kuten edellistenkin matkojen ajan vaihdettiin mielipiteitä ja keskusteltiin eri osapuolien välillä. Syntyi kontakteja jotka ovat jo johtaneet konkreettiseen yhteistyöhön. Kolmen peräkkäisen opintomatkan sarjaa voidaan pitää onnistuneena. Tutustumiskohteet ovat hieman vaihdelleet eri vuosina, mutta antaneet varsin monipuolisen kuvan lammastaloudesta. Kolmeen matkaan on osallistunut noin 90 henkilöä. Vaikka osanottajat ovatkin saaneet uusia ajatuksia tulevalle työlle niin silti toivomme että mikäli sinulla on ideoita tai ajatuksia lampaanlihaketjun edelleen kehittämisestä välittäisit niitä allekirjoittaneille !

Skimra Gårdin lankaa ja itäfriisiläisiä maitolampaita laitumella.

Lisätietoja
Mirja Hellstedt
mirja.hellstedt@finfood.fi,

Ulla Savolainen
ulla.savolainen@proagria.fi

Heidi Valtari
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
20014 Turun yliopisto

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2006

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
4/2006	6.11.	22.11.

Tarjolla eväitä kestävään painonhallintaan

Mikäli suunnittelet uusien tuotteiden kehittämistä painonhallinnan tueksi, tule kuuntelemaan yhdysvaltalaisen lihavuustutkija, professori John P. Foreytia torstaina 12.10. klo 12.00 Mauno Koivisto -keskuksen auditorioon (Tykistökatu 6B, Turku) Hän kertoo englanniksi millainen on painonpudotus, joka myös säilyy. Tilaisuus on maksuton ja siihen on vapaa pääsy. Ennen tilaisuutta on tarjolla kahvia, jonka vuoksi ilmoittautumisia pyydetään pari päivää aiemmin osoitteeseen biocityturku@btk.fi tai puhelimitse (02) 333 8042.

Lisätietoja
Marjo Mäkinen-Aakula
puh. (02) 333 6815, 040 767 6596
marjo.makinen-aakula@utu.fi

Tapahtumakalenteri

20.9.2006	Kannustusta ja haasteita arkilounaiden ammattilaisille, Helsinki (mirja.hellstedt@finfood.fi)
21.9.2006	Kannustusta ja haasteita arkilounaiden ammattilaisille, Lappeenranta (mirja.hellstedt@finfood.fi)
21.9.2006	Mikrobien avulla terveyttä, Turku (marjo.makinen-aakula@utu.fi) kts s. 7
22. - 24.9.2006	Marjoja, sieniä ja riistaa, Kotila (sari.laukkanen@kainuunetu.fi)
26.9.2006	Kannustusta ja haasteita arkilounaiden ammattilaisille, Kajaani (mirja.hellstedt@finfood.fi)
28.9.2006	Kannustusta ja haasteita arkilounaiden ammattilaisille, Mikkeli (mirja.hellstedt@finfood.fi)
29.9. - 1.10.2006	Turun Ruokamessut 2006, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
1. - 3.10.2006	Süffa, teurastamo-alan messut ammattilaisille, Stuttgart Saksa (mikko.nummi@dfhk.fi)
2. - 3.10.2006	14. Valtakunnalliset Ravitsemuspäivät, Helsinki (www.rty.fi)
4. - 9.10.2006	Health Ingrediens / Safety and Technology, Japani (www.hijapan.info/en)
10. - 11.10.2006	Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari, Kuopio (www.luontoyrittaja.net)
12.10.2006	Lähiruoan hankintapäivä, Uusikaupunki (paivi.toyli@utu.fi)
12.10.2006	Eväät kestävään painonhallintaan, Turku (marjo.makinen-aakula@utu.fi) kts s. 7
15.10.2006	BioNord, luonnontuote-alan messut ammattilaisille, Hampuri Saksa (mikko.nummi@dfhk.fi)
16. - 18.10.2006	Tryffeliseminaari, Juva (http://www.tkk.fi/Units/BioprocessEngineering/TruffleWorkshop/Truffles.htm)
26. - 29.10.2006	Ruoka 2006, Helsinki (www.finnexpo.fi)
5. - 6.11.2006	Fleifa, lihateollisuuden messut ammattilaisille, Leipzig Saksa (mikko.nummi@dfhk.fi)
21. - 22.11.2006	Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari, Joensuu (heidi.valtari@utu.fi) kts. s. 2-3
1.12.2006	Hyvä tapa toimia lammasketjussa -toimintatapaohjeiden julkaisutilaisuus, Helsinki (johanna.rautiainen@proagria.fi)
11.12.2006	Elintarvikkeiden markkinoinnissa käytettyjä terveysväitteitä ja niiden tutkimusnäyttöä seminaari (sirpa.sarlio-lahteenkorva@elintarvikevirasto.fi)
30. - 31.1.2007	Luomupäivät, Mikkeli (sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com)
15. - 18.2.2007	BioFach, Nürnberg Saksa (www.biofach.de)
5. - 10.5.2007	Lihajalostusteknologian IFFA-messut, Frankfurt Saksa (anja.kontturi@dfhk.fi)
8.5.2007	Elintarvikepäivä 2007
26. - 29.7.2007	Farmari Sruosalon ravirata Kuopio
13. - 17.10.2007	Anuga A2007 - Elintarvikealan näyttely, Köln Saksa
23. - 25.11.2007	Elma, Helsinki (www.finnexpo.fi)

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ (YTR)
on valtiioneuvoston 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