

Ruoka-Suomi –tiedote

Ruoka-Suomi –tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2003 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painosmäärä on 1700 kpl. Jakelulistalla on noin 1200 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

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

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

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

Sisällys

Katsaus Ruoka-Suomi työhön	1
Akryyliamidi terveystarvinaan	3
Elintarvikkeiden sisältämä akryyliamidi ja ravitsemus	4
Elintarviketeollisuuden tilannearvio akryyliamidista	5
Useita maakuntia koskevat elintarvikehankkeet	6
Suomalaisen elintarvikejärjestelmän vihertyminen -luomutuotanto, ympäristöystävälliset elintarvikkeet ja vaihtoehtoinen kuluttaminen	7
Maidonjalostus -kehittäjien yhteistoimintaseminaari	8
Lisää LUOMUA	9
Aurinkokiertue kampanjoi luomua keväällä	10
Portaat luomuun	11
Leipomoalan kilpailu kiristyy - merkkituotteet vahvistuvat	11
Ekoneum, Luomuosaamisen keskus	12
Uudenmaan ja Itä-Uudenmaan pk-elintarvikealan kehittämisohjelma v. 2001- 2006	13
Ruokakulttuurimatkat -hanke	14
Muutoksen tuulia	14
Bio Fach luomumessut 13. - 16.2.2003, Nürnberg Saksa	15
Speltti kiinnostaa	15
Savonia Food Center eilen, tänään ja huomenna - organisaation kehittäminen	16
Erikosisliha-alan kehittämisaktiviteetit maakunnittain	17
Tutkimus maaseudulla toimivista elintarvikealan mikroyrityksistä	18
P.E.S. Agencies -tien näyttäjä kansainvälisille markkinoille "Maitotauti"	19
Kommentti "Maitotauti" kirjoitukseen	20
Yritysryhmän kehittämishanke	21
Kilpailukykyä ravitsemusosaamisella	22
Varsinais-Suomi à la carte -kirja on valmis	25
Ruoka-Suomi tiedotteen palvelukortti	26
Ruoka-Suomi tiedotteen ilmestymisaikataulu	27

Yrityksen liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet erillisliite



Varsmarkki tarjoaa nyt myös yrityksille liikelahjoja alueen pienyrityksien käsityöistä ja elintarvikkeista. Kuvassa yksi joulun liikelahja paketeista.

Lisätietoja

Sari Valtanen, puh. (02) 333 6437

Katsaus Ruoka-Suomi työhön

Vuosi 2002 lähestyy loppuaan, jolloin päättyy myös nykyisen Ruoka-Suomi -työryhmän toimikausi. Toimikausien vaihtuessa on hyvä pysähtyä miettimään, mitä toiminnalamme on saavutettu ja miten katseet suuntautuvat tulevaisuuteen. Työstä, sen sisällöstä ja tuloksista voisi kirjoittaa sivukaupalla, mutta tässä palautan muistiin omasta mielestäni teemaryhmämme työn huippukohtia.



Työryhmän kehityskulusta...

Ruoka-Suomi -toiminta on osa pitkäjänteistä ja määrätietoista kehittämissuorityötä, mitä maamme elintarvikealan pienyritysten hyväksi on tehty useiden vuosien ajan. Ensimmäisenä toimikautenaan 1994-1995 Ruoka-Suomi -teemaryhmän päätehtävänä oli aktivoita pienyrityspohjaista elintarviketuotantoa ja rohkaista maaseudun yrittäjiä nostamaan jalostusastetta ja tätä kautta saamaan sekä paikallismarkkinoilla että valtakunnallisilla erikoismarkkinoilla toimivia elintarvikealan pienyrityksiä. Vuosina 1996-1997 teemaryhmän erityistehtävänä oli vaikuttaa siihen, että viranomaiset ja asiantuntijat ottavat huomioon pienten elintarvikeyritysten toimintaedellytykset ja niiden kehittämisen, samoin eritoimijatahojen sitouttaminen työskentelemään elintarvikealan pk-yrittäjyyden edistämiseksi oli tärkeää. Vuosina 1998-1999 korostui erityisesti verkostoituminen ja käytännön kehittämistyön aktivoiminen. Teemaryhmän aloitteesta käynnistyi selvitystyö, jossa kartoitettiin alueellisten EPP-kes-

kusten tarvetta ja palveluodotuksia alan pienyrittäjien ja eri alueiden kehittäjäviranomaisten ja organisaatioiden keskuudessa ja hahmoteltiin EPP-toiminnan peruskonseptia. Selvityksen jälkeen Ruoka-Suomi -teemaryhmä oli vahvasti mukana näiden alueellisten palveluyksiköiden perustamisessa sekä alkurahoituksen hankinnassa, samoin EPP-toimijat osallistuivat Ruoka-Suomi -teemaryhmän muuhun työhön.

Nykyisen työryhmän toiminta on vuosina 2000-2002 ollut osa sekä Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän että valtakunnallisen elintarvikealan osakeskuskeskuksen ELO:n työtä. Tämä kiinteä yhteistyö on osaltaan vahvistanut ELO-verkoston osaamista ja toimijoita erityisesti mikro- ja pienyrityksien suhteen.

... ja tuloksista

Jo yllä mainitut EPP-keskukset, niiden suunnittelu ja käynnistäminen ovat olleet yksi merkittävimmistä ja kanta-

vimmista työn tuloksista. Teemaryhmä on vaikuttanut myös alan koulutustoiminnan kehittämiseen osallistumalla alan pilottioppilaitosten työn kehittämiseen ja niiden opettajien täydennyskoulutusohjelman toteuttamiseen, osallistunut alan tutkintorakenteen uudistustyöhön ja siitä tiedottamiseen sekä suunnitellut ja saattanut käyntiin elintarvikeyritysten markkinointi- ja logistiikkakoulutuksen. Tällä hetkellä työn alla on alan ammattitutkintojen markkinointikampanjan suunnittelu yhdessä muun ELO-verkoston kanssa.

Tiedon tuottaminen ja levittäminen on myös yksi Ruoka-Suomi -toiminnan päätehtävistä. Ruoka-Suomi -tiedote on käsitellyt vuosien varrella ajankohtaisia aiheita muun muassa markkinoinnista, lainsäädännöstä ja tuotekehityksestä sekä esitellyt hankkeita, välittänyt tutkimustuloksia ja yhteystietoja, kertonut tulevista tilaisuuksista ym. ym. Tiedotteen levikki ja painosmäärä ovatkin olleet nousussa, joten se on löytänyt tiensä alan kehittäjien käyttöön. Teemaryhmä on myös osallistunut aktiivisesti messuille, näyttelyihin ym. laajoihin tilaisuuksiin muiden järjestämiensä tapahtumiensa lisäksi. Tätä "messuilua" kannattaa myös jatkaa, sillä toimintaamme kohtaan on todellista kiinnostusta ja yleisöltä saatu palaute on ollut positiivista mutta myös oman toimintamme kehittämiseen eväitä antavaa. Tärkeä tiedonantokanava on myös Internet, jossa osoitteessa: www.maaseutupolitiikka.fi => Ruoka-Suomi on luettavissa työryhmämme upouudet ja entistä enemmän tietoa sisältävät kotisivumme.

Teemaryhmä on myös kerännyt ja välittänyt alan hanketietoja sekä koonnut vuosittain alueellista tietoa alan pienyrityksistä toimialoittain. Vaikka joskus tuntuu siltä, että lähes kaikkea tietoa kerätään, rekisteröidään ja tilastoidaan, niin käytännössä alamme hankkeista tai yrityksistä ei tietoa ole saatavilla muuta kautta - ainakaan helposti. Täten teemaryhmä tuottaa arvokasta tietoa myös alan asioiden yhteiskunnalliseen keskusteluun ja valmisteluun kentällä tapahtuvan käytännön kehittämistyön tukemisen liksiksi.

Ruoka-Suomi -teemaryhmällä on aina ollut ja tulee jatkossakin olemaan merkittävä rooli alan niin valtakunnallisten kuin alueellisten ja paikallisten tarpeiden tunnistamisessa sekä tarpeisiin vastaamisessa. Tiiviillä ja avoimella yhteistyöllä on käynnistetty ja toteutettu lukuisia hankkeita. Lähiaikoina laajempia hankkeita on käynnistynyt muun muassa lähiruoka- ja -leipäteemaan, viljeltyihin sieniin, pienmaidonjalostukseen, logistiikkaan ja laatuun liittyen. Teemaryhmätyön tuloksena on myös syntynyt yhteisiä, kehittäjän työn avuksi tarkoitettuja työkaluja. Näistä uusin on elintarvikealan kehittämistarvekartoitus ja tämän lehden keskiaukeamalla julkaistaan peruskäsitteistö ja ohjeistus yrityksen liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteista. Nämä omalta osaltaan ovat turvaamassa yrittäjän alan kehittäjiltä saaman neuvonnan laatua.

Tulevaisuuden haasteet

Ruoka-Suomen tekemä työ on katsot-

tu tärkeäksi myös jatkossa. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä tulee asettamaan uuden, vuosina 2003-2005 toimivan teemaryhmän joulukuun kokouksessaan. Yksimielisesti myös jäsenistömme toivoi työn jatkamista. Tulevaa työtä on pohjustettu esimerkiksi keräämällä jäseniltä palautetta ja parannusehdotuksia, tekemällä arviota omasta työstämme sekä käymällä rakentavaa keskustelua tulevaisuudesta. Suuria muutoksia tehtävänannossa ei tule olemaan, jatkossa kuitenkin esimerkiksi lainsäädäntöön ja viranomaisohjeistukseen vaikuttaminen ja alueellinen elintarvikestrategiatyö saavat työssä enemmän huomiota kuin ehkä ennen. Ja vaikka paljon on jo tehty työtä kehittäjätoimijien, yritysten ja muiden toimijoiden yhteistyön ja verkostoitumisen eteen, on työ vasta puolessa välissä. Työmme pääkohderyhmällä, maaseudun pien- ja mikroyrityksillä on edessään haastavat ajat. Millä vastata taloudellisesti menestyksekkäästi siihen haasteeseen, mitä esimerkiksi yhä suurenevat elintarviketuotantoyksiköt ja keskittyneet jakelu- ja kauppayksiköt pienyritykselle asettavat? Meidän kaikkien työpanosta tarvitaan jatkossakin siihen, että pystymme luomaan pienyritysten välille luottamusta, keskinäistä yhteistyötä ja selkeyttämään yritysten työnjakoa, jotta myös pienyritysten tuotteilla olisi mahdollisuus markkinoille pääsyyn. Meillä on rikas alueellinen ja paikallinen ruokakulttuuri, jonka tuotteistaminen ja sille kuuluvan arvon antaminen on nousemassa vastapainoksi globalisaatiolle. Lähiruoka on terminä tullut tutuksi lähivuosien aikana ja nyt se on muuttumassa konkretiaksi lukuisten jo toteutettujen ja suunnitteilla olevien hank-

keiden ja muiden toimenpiteiden kautta. Työtä ja haastetta tuo toteutukseen myös ehdotus ns. oppivasta ruokajärjestelmästä, joka nousi vahvasti esiin Suomen elintarviketalouden tulevaisuudennäkymiä tarkastelleessa skenaariotyössä ja jossa kuluttajan ja kansalaisen rooli toimijana ja vuorovaikutuksen osapuolena korostuu.

Tässä lopuksi haluan esittää kiitokseni teille nykyiset RuokaSuomalaiset; teidän kanssanne on ilo työskennellä! Kiitokset myös Anita ja Juhani; teidän puheenjohtajuuskausienne jälkeä minulle jäi isot saappaat täytettäviksi! Tervetuloa myös uudet Ruoka-Suomi -teemaryhmän jäsenet mukaan toimintaamme!

Joulun näin kovaa vauhtia lähestyessä haluan samalla toivottaa Teille kaikille erittäin rauhaa ja rentouttavaa Joulunaikaa sekä voimia tulevan vuoden haasteisiin!

Kirsi Viljanen

Ruoka-Suomi -työryhmän puheenjohtaja

*puh. (09) 1605 2506, 0400 437 622
kirsi.viljanen@mmm.fi*

Akryyliamidi terveysriskinä

Ruotsalaiset tutkijat raportoivat huhtikuussa 2002 löytäneensä useista elintarvikkeista akryyliamidia, joistakin tuotteista kuten perunalastuista, ranskanperunoista ja eräistä aamiaismuroista, kekseistä ja näkkileivistä varsin suuriakin (yli 1 mg/kg) pitoisuuksia. Akryyliamidia on pidetty varsin puhtaasti teollisuuskemikaalina, ja mm. kansainvälisen syöpäjärjestön IARC:n katsauksessa vuodelta 1994 todetaan, että sitä ei tiedetä esiintyvän ”luonnollisessa” ympäristössä.

Akryyliamidi on muovien raaka-aine eli ns. muovimonomeeri. Tässä tehtävässä se on erittäin yleisessä käytössä, mm. siitä syntyvää polyakryyliamidia käytetään vedenpuhdistukseen ja jopa betonin tiivistämiseen. Viimemainittu käyttö johti sen jäljille Ruotsissa. Hallandsåsenin tunnelityömaalta Länsi-Ruotsissa pääsi akryyliamidia muutamia vuosia sitten pohjaveteen ja aiheutti eläimille myrkytyksiä. Koska IARC on luokitellut aineen todennäköisesti syöpää aiheuttavaksi aineeksi, käynnistettiin väestötutkimukset altistuksen selvittämiseksi. Tällöin todettiin, että akryyliamidin aiheuttamia ns. hemoglobiini-addukteja oli paitsi Hallandsåsenin pohjavesille altistuneilla, myös puhdasta vettä käyttäneillä kontrolleilla. Tätä selvitetessä paljastui, että useissa elintarvikkeissa oli akryyliamidia.

Mikä nyt sitten on akryyliamidin aiheuttama riski kuluttajille? Sitä ei tiedetä tarkkaan useista syistä. Teollisuudessa on akryyliamidille altistuneilla todettu mm. ääreishermoston vaurioita. Teollisuusaltistus tapahtuu kuitenkin ihon ja keuhkojen kautta, eikä vähäisen suun kautta tapahtuvan altistuksen uskota aiheuttavan enempää hermovaurioita kuin muitakaan suurille annoksille tyypillisiä myrkyvaikutuksia. Sen sijaan on epävarmaa, voisiko akryyliamidi nyt tavattuina pitoisuuksina aiheuttaa syöpäriskin lisääntymistä.

Syöpäriskin suhteen on todettava, että väestön tasolla tiedetään jo 1970-luvulta alkaen, että erilaiset ravintotottumukset eri maissa liittyvät hyvin erilaisiin syöpäriskeihin monien syöpien osalta. Kun esimerkiksi japanilaiset muuttavat Yhdysvaltoihin, heidän mahasyöpäriskinsä vähenee mutta paksusuoliriskinsä suurenee. Molempia vaikutuksia pidetään elintapoihin ja erityisesti ruokavalion muutoksiin liittyvinä. Ruokavaliossa on monia syöpää lisääviä ja syöpää vähentäviä tekijöitä, joita ei hyvin ymmärretä.

Akryyliamidi, jonka synty liittyy aivan ilmeisesti voimakkaaseen kuumentamiseen, voi olla yksi näistä syöpää aiheuttavista tekijöistä. Tällaisena se ei ole uusi, vaan se on saattanut liittyä ihmisen ruokavalioon kivikaudesta asti. Siten sen löytymistä voidaan pitää pikemmin positiivisena kuin negatiivisena asiana. Jos se selittäisi vähäisenkin osan ravintoon liittyvistä syövästä, voitaisiin jokunen syöpä yh-

teiskunnassa estää valmistustekniikan parantamisella tai ruokavalion melko pienillä muutoksilla. Vielä emme kuitenkaan tiedä asiasta tarpeeksi, ja todennäköisesti asiaa tutkitaan useita vuosia monissa EU:n maissa hyvin aktiivisesti.

Lisätietoja

Jouko Tuomisto

Kansanterveyslaitos, ympäristöterveden osasto ja

Kuopion yliopisto, kansanterveystieteen ja yleislääketieteen laitos

puh. (017) 201 211

jouko.tuomisto@ktl.fi

Elintarvikkeiden sisältämä akryyliamidi ja ravitseminen

Keväällä 2002 elintarvikealaa ja kuluttajia ravisteli tieto Tukholman yliopistossa tehdystä tutkimuksesta, jonka mukaan useissa tavallisissa elintarvikkeissa voi paistamisen, paahtamisen ja lämpötilaltaan yli 120 asteen nousevien prosessien yhteydessä syntyä syöpää aiheuttavaa akryyliamidia. Keittämisen aikana ei akryyliamidia tiettävästi muodostu. Eläinlajeista saatujen tulosten perusteella pienin syöpäkasvainten muodostumista lisäävä akryyliamidiansi on 2 mg/kg/vrk. Ruotsalaiset saavat tutkimuksen mukaan päivittäin 35-40 µg/vrk akryyliamidia ravinnostaan. Suurimmat akryyliamidipitoisuudet löydettiin perunalastuista ja ranskalaisista perunoista. Myös leivistä (etenkin näkkileivästä), kekseistä, pikkuleivistä ja aamiaismuroista löydettiin korkeita määriä akryyliamidia. Akryyliamidipitoisuudet kuitenkin vaihtelivat voimakkaasti myös saman tuoteryhmän sisällä. Esimerkiksi näkkileipien akryyliamidipitoisuudet vaihtelivat alle 30 µg/kg:sta 1900 µg/kg:aan. Keskimäärin pitoisuudet olivat 100-200 µg/kg, kun taas pehmeän leivän akryyliamidimäärä jäi alle 90 µg/kg. Tuoreiden tutkimustulosten mukaan myös kahvi sisältää akryyliamidia, noin 25 µg/kg. Suomen elintarviketeollisuus tutkitutti keväällä noin 50 tuotteen akryyliamidipitoisuudet ja pitoisuudet vastasivat suuruusluokaltaan ruotsalaisten tuotteiden pitoisuuksia. Ponnistelut pitoisuuksien vähentämiseksi ovat jo alkaneet.

Miten tieto akryyliamidipitoisuuksista suhteutuu nykyisiin ravitsemussuosituksiin on aihe, joka ei paljon ole ollut esillä. Tarkastellessa akryyliamidin saantia eri elintarvikkeista tulee huo-

mioida elintarvikkeiden päivittäiset käyttömäärät. Seuraava listaus antaa viitteitä siitä mistä elintarvikkeista saadaan pienestä määrästä suhteellisen paljon akryyliamidia ja mitä ruokia täytyy syödä yli normaalien käyttömäärien.

25-30 µg akryyliamidia (n. 75 % ruotsalaisten saannista) saadaan seuraavista tuotteista:

- 17 g perunalastuja
- 50 g ranskalaisia perunoita
- 75 g keksejä
- 150 g muroja
- 300 g pehmeää leipää
- 150-300 g näkkäriä (n. 10-25 näkkileipää; riippuen akryyliamidipitoisuudesta)
- > 1 kg keitettyjä perunoita, riisiä tai makaronia tai kaurapuuroa
- 1 l kahvia
- 1 kg myslää

Kun tarkastellaan nykyisten ravitsemussuositusten ja akryyliamidilähteen suhdetta toisiinsa, on helppo huomata, että ravitsemussuositusten mukainen ruokavalio johtaa myös vähäisempään akryyliamidin saantiin. Korkeita akryyliamidipitoisuuksia sisältäviä perunalastuja ja ranskalaisia perunoita suositellaan nautittavaksi vain kohtuullisessa määrin ja satunnaisesti. Jokapäiväiseen ruokavalioon etenkin suurina määrinä niiden ei korkean energia-, rasva- ja suolapitoisuutensa vuoksi tulisi kuulua. Sama pätee pitkälti myös kekseihin. Ristiriitaisia tulkintoja saattaa herättää kuitupitoisena tunnetun näkkileivän rooli ruokavaliossa. Nähdäksemme näkkileipäkin voi käyttömäärä huomioon ottaen kuulua edelleen suosittuun

ruokavalioon, kun muistetaan käyttää vaihdellen eri laatuja. Vaihtelevuus-suositus koskee myös aamiaisviljavalmisteita, esim. myslä sisältää akryyliamidia vain 30 µg/kg verrattuna murojen 200 µg/kg –pitoisuuteen ja kaurapuuro vielä vähemmän. Kahvin juonnissa tulee muistaa kohtuullisuus: muutama kuppi päivässä.

Ravitsemussuosituksista kannattaa mainita vielä ruuanvalmistusta koskeva suositus: ruokaa kannattaa valmistaa keittämällä ja hitaasti hauduttaen. Kärjistämistä ja paistamista korkeissa lämpötiloissa on syytä välttää kotona. Ravitsemuksen kannalta akryyliamidijupakkaan voi nykytiedon valossa suhtautua maltillisesti ja nykyisiä suosituksia painottaen.

Finfood, www.sivut. Akryyliamidia myös suomalaisissa elintarvikkeissa, 4.6.2002. Suomen Elintarvikevirasto, www.sivut, 11/2002. Akryyliamidi.

Sverige Livsmedelsverket, www.sivut, 11/2002. Akrylamid. Tabell 2 – analysresultat för varje enskilt stickprov, 26.4.2002.

Sverige Livsmedelsverket, www.sivut 11/2002. Storkonsumenter av kaffe får I sig mycket akrylamid, 5.11.2002.

Stadler RH, Blank I, Varga N, Robert F, Hau J, Guy PA, Robert MC, Riediker S. Acrylamide from Maillard reaction products. Nature 2002;419:449-50.

Lisätietoja
Oy Foodfiles Ltd
Mari Lyyra
puh. (017) 288 1268
mari.lyyra@foodfiles.com

Essi Sarkkinen
puh. (017) 288 1261
essi.sarkkinen@foodfiles.com

Elintarviketeollisuuden tilannearvio akryyliamidista

Huhtikuun lopussa ruotsalaiset tutkijat järkyttivät elintarvikemaailmaa uudella tiedolla ilmoittaessaan löytäneensä akryyliamidia useista elintarvikkeista. Työympäristössä esiintyessään akryyliamidin epäilään olevan aineena syöpövaarallinen ja kemian teollisuudessa pyritään välttämään sille altistumista. Ainetta käytetään mm. vedenpuhdistuskemikaalina. Juomavedelle on siksi annettu tiukka, hyvään toimintatapaan tähtäävä akryyliamidin enimmäisjäämäarvo. Ruotsalaisten tulokset osoittivat, että akryyliamidia syntyy elintarvikkeisiin paistamisessa, paahtamisessa ja muissa lämpötilalta yli 120 °C nou-sevissa prosesseissa. Näin ollen kysymyksessä on mahdollinen moniin tuotteisiin liittyvä turvallisuusriski.

Akryyliamidin esiintyminen elintarvikkeissa ei ole uusi riski, vaan uusi löytö. Asia ei rajoitu tietyn maan elintarvikkeisiin, vaan se on yleismaailmallinen ongelma. Se ei koske pelkästään teollisuuden tuotteita, vaan myös suurralouksissa ja kotona vastaavalla tavalla valmistettua ruokaa. Tästä syystä elintarvikeviranomaiset ja –teollisuus ymmärsivät heti, että kysymyksessä on asia, jonka selvittäminen vie aikaa ja vaatii monen tahon yhteistyötä.

Keskeisessä osassa akryyliamidi-kysymyksen selvittämisketjussa ovat:

- analytiikot

- syntyreaktion tutkijat
- toksikologit; sisältäen tuolloin mm. saannin arvioinnin, toksisuuden, biosaatavuuden ja epidemiologian tutkimuksen
- elintarvikkeiden/ruoan valmistuksen prosessien kehittäjät.

Vaikka ongelman ratkaisemisen tulisi periaatteessa edetä ketjussa tässä järjestyksessä, sen laajuus ja mahdolliset vaikutukset huomioon ottaen toimenpiteitä käynnistettiin heti kaikilla tasoilla.

Tällä hetkellä akryyliamidin analysointi elintarvikkeista osataan varsin luotettavasti. Eriyryppisten tuotteiden akryyliamiditasot tiedetään kohtuullisen hyvin. Myös syntymekanismista tiedetään melko paljon. Keskeisessä osassa synnyssä näyttää olevan eräiden kasviproteiineissa yleisten aminohappojen, lähinnä asparagiinihapon ja pelkistävän sokerin, kuten glukosin, reagointi keskenään. Tällaista reagointia tapahtuu ruskettumiseen liittyvän ns. Maillardin reaktion yhteydessä. Tämä ei kuitenkaan näyttäisi olevan ainoa synty tapa, vaan riittävässä kuumennuksessa akryyliamidia syntyy myös muiden reaktioiden seurauksena.

Akryyliamidin syntymisen estäminen tai merkittävä vähentäminen on haasteellinen tehtävä. Nyt ollaan vasta tien alussa. Paistamisessa ja paahtamisessa tapahtuvan Maillardin reaktion tuotteet ovat monien elintarvikkeiden ulkonäön ja maun kannalta erittäin tärkeitä. Valmistusprosessin lämpöti-

lan merkittävä alentaminen muuttaa myös lopputuotteen rakennetta ja kemiallista koostumusta. Ravintosisältö muuttuu vesi-rasvasuhteiden vaihtuessa. Aikaisemmin hyvin säilyvä tuote voi muuttua pilaantuvaksi. Perinteisiä valmistustapoja ei tule siksi läheteä suin päin muuttamaan.

Valmistustapojen kehittämisen ohella toinen tärkeä tutkimuslinja suuntautuu raaka-aineiden kemialliseen koostumukseen ja lisäaineiden sekä uusien valmistusaineiden vaikutukseen syntymekanismissa. Tälläkin alueella edessä on kuukausien ehkä vuosien työ ennen kuin merkittäviä tuloksia aikaan saadaan. Uutta tietoa on ehkä alettava soveltaa jopa kasvinjalostuksesta alkaen.

Samanaikaisesti valmistustapojen ja kemiallisen koostumuksen tutkimuksen ohella etenee toksikologiaan liittyvä tutkimus. Mikä on akryyliamidin todellinen terveysmerkitys selviää vasta tämän osion tuloksena. Teollisuuden kannalta on ilahduttavaa, että niin WHO:n, EU:n kuin eri maidenkin viranomaiset ovat ottaneet akryyliamidikysymyksessä maltillisen, harkitsevan etenemistien. Ennen kuin riskiarviointi asiassa on saatu päätökseen ei olla lähdetty toteuttamaan riskinhallintavaihetta, esim. antamalla raja-arvoja yksittäisille elintarvikkeille, liian vähäisen perustiedon valossa. Tämä antaa aikaa teollisuudelle kehittää tuotteita ja prosesseja sekä luoda valmiuksia nopeisiin toimenpiteisiin, jos riskinarviointi aikanaan sitä edellyttää. Suomen kaltaisen pienen maan teollisuuden kannalta on hyvä, että

Useita maakuntia koskevat elintarvikehankket

emme ole yksin ongelman ratkaisussa. Meilläkin myöhemmin käyttökelpoisia tuloksia aikaan saadaan yhteisinä sekä myös rikkaampien maiden ja suurempien yritysten tutkimustuloksina.

Lisätietoja

*Johtaja Seppo Heiskanen
Elintarviketeollisuusliitto
puh. (09) 148 871
seppo.heiskanen@etl.fi*

Viime ohjelmakaudella todettiin, miten hankalaa on, jos kaikki EU-ohjelmien varat ovat tiukasti alueellisesti-maakunnallisesti kohdennettuja. Monet hankkeet pilkkoutuivat ja niiden hallinnointi vaati kohtuutonta työtä. Tällä ohjelmakaudella alueellisen maaseudun kehittämisohjelman, ALMA, varoista on 10% varattu laajoihin, usean maakunnan hankkeisiin. Hakemuksia käsitellään 2 kertaa vuodessa.

Vastaava tavoite laajojen, ylimaakunnallisten hankkeiden rahoittamisesta pätee myös tavoite 1-ohjelmien alueella. Tavoite 1 Itä-Suomen ja Pohjois-Suomen ohjelmista ei ole varattu erillistä rahapottia vuosittain vaan hankkeet käsitellään sitä mukaa kun niitä TE-keskuksille esitellään. Parhailaan Itä-Suomen alueella on käynnissä vasta 4 ylimaakunnallista hanketta. Pohjois-Suomessa ei yhtään. Niitä voisi olla paljon enemmän.

Menettely on siis se, että hanke esitellään niille TE-keskuksille, joiden alueella hanke toimisi ja varat kohdistetaan vuotuisen määrärahaajan yhteydessä tammikuussa sille TE-keskukselle, joka hoitaa hankkeen viranomaistehtävät.

Esitykset on siis tehtävä syksyllä siten, että ne ehditään huomioida budjettivaroja alueille jaettaessa.

Lisätietoja

*ylitarkastaja Sirpa Karjalainen
MMM
puh. (09) 1605 2901, 040 524 6112
sirpa.karjalainen@mmm.fi*

Suomalaisen elintarvikejärjestelmän vihertyminen -luomutuotanto, ympäristöystävälliset elintarvikkeet ja vaihtoehtoinen kuluttaminen

Ruoka ei tule kuluttajan pöytään suoraan maatilalta, vaan tuottamisen ja kuluttamisen välissä on elintarvikejärjestelmä. Elintarvikejärjestelmällä tarkoitetaan eri alueiden maataloustuotantoa ja kauppaa sekä elintarvikkeiden kulutusta säätelevien instituutioiden sosiaalista, taloudellista ja teknologista vuorovaikutusta. Elintarvikkeiden tuottaminen ja jatkojalostus ovat tulleet julkisen keskustelun aiheiksi ja kysymys ruuasta on politisoitunut uudella tavalla. Elintarvikesektoria ja maataloutta ravistelleet ruokakriisit ovat lisänneet kuluttajien kiinnostusta ruuan alkuperää ja tuotanto-olosuhteita kohtaan elintarvikkeiden kysyntä on fragmentoitunut ja monimutkaistunut.

Kuluttajat painottavat jatkuvasti sitoutumistaan Suomessa tuotettuun ruokaan. Yhtä aikaa suomalaisen yhteiskunnan, ainakin retorisen, vihertymisen kanssa ruokaan liittyvät ekologiset ja eettiset arvot ovat tulleet kuluttajille tärkeiksi. Jos ruokatutkimuksessa keskitytään vain tuotantoon tai kulutukseen, ei tutkimus saavuta ruokaan liittyviä yhteiskunnallisia ja kulttuurisia prosesseja. Tämän takia tulee tutkia koko elintarvikejärjestelmää.

Maatalouden ja elintarvikkeiden tutkimusta (engl. agro-food studies) on kritisoitu voimakkaasti, koska siinä painotetaan liikaa taloudellisia tekijöitä ja unohtetaan elintarvikejärjestelmien kulttuuriset ja sosiaaliset toimijat. Kritiikkiä on saanut osakseen myös modernistinen ontologia ja luonnon ja yhteiskunnan dualistinen erottaminen. Maatalouden poliittisen taloustieteen ja maaseutusosiologian modernistisessa ontologiassa luonto

näyttäytyy yksinkertaisesti ulkoisena, epäorgaanisena välineenä, jota ihminen hallitsee ja manipuloi. Luonnon ja yhteiskunnan erottaminen on nähty metodologisesti, analyttisesti sekä poliittisesti ja eettisesti epäpäteväksi.

Ihmisen ja luonnon suhteen välisen vuorovaikutuksen tulkitseminen on yksi pitkäaikaisin, keskeisin ja ratkaisemattomaksikin sanottu ongelma useilla tieteenaloilla. Tämän tutkimuksen kannalta jaottelu on ongelmallinen, koska tiukkaa erottelua ei voi pitää hedelmällisenä lähtökohdana elintarvikejärjestelmien tutkimisessa. Elintarvikejärjestelmät ovat hybridejä: luonnon, yhteiskunnan ja teknologian erottamatonta yhteyttä ja riippuvuutta.

Suomessa ruoan globalisoitumisen eteneminen on merkinnyt maatalouden rakennemuutoksen merkittävää kiihtymistä ja elintarviketeollisuuden jalostuskapasiteetin sopeuttamista ja kustannustehokkuuden parantamista. Tavallaan markkinoiden avautuminen ja vaihtoehtojen lisääntyminen on lisännyt kuluttajien valtaa markkinoilla. Käytännössä on kuitenkin vaikea arvioida kuinka tietoisia kasvaneesta vallastaan kuluttajat ovat ja kuinka tietoisesti he valtaansa käyttävät. Elintarviketeollisuus väittää mielellään tuottavansa vain sitä, mitä kuluttajat kysyvät, mutta toisaalta kuluttajat voivat ostaa vain sitä, mitä on tarjolla.

Kaikkiaan elintarvikejärjestelmän tutkimus edellyttää järjestelmän hybridiluonteen huomioimista. Se puolestaan edellyttää eri tieteenalojen rajoille jääneiden 'harmaiden alueiden' kartoittamista ja rajojen ylittämistä. Ruo-

ka ei ole vain ravintoa. Se on kiinteä osa ympäristöä, kulttuuria ja yhteiskuntaa. Elintarvikejärjestelmien tutkimus edellyttääkin bio-fyysisen ympäristön, sosio-kulttuurisen ympäristön ja maatalouden kolmiyhteyden havaitsemista. Avautuva kenttä tarjoaa yllin kyllin metodologisia, käsiteteoreettisia, empiirisiä tai vaikka tieteellisen argumentaation tapaan liittyviä poikkiteollisia haasteita.

Tutkimuksen rahoittaa Suomen Akatemia, Kulttuurin ja yhteiskunnan tutkimuksen toimikunta. Tutkimus kestää 1.1.2002 - 31.12.2005. Tutkimuksen vastuullinen johtaja on dosentti Jukka Oksa (jukka.oksa@joensuu.fi). Tutkimuksen englanninkielinen nimi on The Greening of the Finnish Food System -A Case of Organic Production, Trade and Industry, and Alternative Ways of Consumption.

Lisätietoja

Alkutuotanto:

FL, tutkija Tuija Mononen

puh. (013) 251 3068

tuija.mononen@joensuu.fi

Kauppa ja teollisuus:

VTT, tutkija Tiina Silvasti

puh. (09) 1912 4587

tiina.silvasti@helsinki.fi

Kuluttajat:

YT, tutkija Maarit Sireni

maarit.sireni@joensuu.fi

Maidonjalostus -kehittäjien yhteistoimintaseminaari

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän ja Elintarvikealan osaamiskeskuksen (ELO:n) Ruoka-Suomi –työryhmä järjestää maidonjalostus -kehittäjien yhteistoimintaseminaarin. Aloitteellisia päivän järjestämiseksi ovat olleet erityisesti maidonjalostuksen asiantuntijat Erkki Vasara (erkki.vasara@agropolis.fi) ja Yrjö Vesterinen (yrjo.vesterinen@pirko.fi)

Seminaari on tarkoitettu maidon jatkojalostuksen kehittämistehtävissä toimiville elintarvikealan kehittäjille ja muille vastaaville toimijoille. Työskentelyn tavoitteena on tukea maidonjalostuskysymysten kanssa työtä tekeviä elintarvikealan kehittäjiä omassa työssään esittelemällä kehittämishankkeita sekä luomalla mahdollisia yhteistyömuotoja.

Seminaari järjestetään perjantaina 10.1.2003 klo 10.00-15 Tampereella, Pirkanmaan ammattikorkeakoulun Solina -salissa (Kuntokatu 4, Tampere).

Tilaisuus on osanottajille maksuton. Jokainen osallistuja vastaa kuitenkin itse matka-, majoitus-, ruokailu- ym. kustannuksista. Seminaarin osanottajia pyydetään ilmoittautumaan 20.12.2002 mennessä projektisihteeri Arja Meriluodolle, puh. (02) 333 6476 tai sp. arja.meriluoto@utu.fi.

Lisätietoja antaa tarvittaessa Ruoka-Suomi –työryhmän koordinaattori Heidi Valtari, puh. (02) 333 6416, 0400 487 160 tai sp. heidi.valtari@utu.fi.

Ohjelma

Perjantai 10.1.2003

- klo 9.45 Kahvitarjoilu Solina -salissa
- klo 10.00 Tilaisuuden avaus
Hannu Korhonen, professori, ELO-verkoston johtoryhmän puheenjohtaja
- klo 10.20 Pienten maidon jatkojalostusyritysten toimintaympäristö
Heidi Valtari, Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori
- klo 11.00 Seminaariin osanottajien esittäytyminen ja kehittämistoiminnan esittely
Keskustelu
- klo 12.30 Lounastauko
- klo 13.30 Mitä juustokauppias odottaa pieniltä juustoloilta?
Juustokauppias Eija Ahvenjärvi, Juustosoppi/Tampereen kauppahalli
Keskustelu
- klo 14.30 Yhteenveto ja mahdollisista jatkotoimenpiteistä päättäminen
- klo 15.00 Seminaari päättyy

Lisää LUOMUA

Lisää LUOMUA -luomuhankkeiden tapaaminen pidettiin 11.9.2002 Martta-hotellissa Helsingissä. Tilaisuuteen osallistui 45 luomukehittäjää tai kehittämistä kiinnostunutta henkilöä.

Päivän aikana keskusteltiin luomun nykytilanteesta ja hanketyön keinoista vastata luomun kehittämisen haasteisiin. Päivän aikana jakauduttiin 4 ryhmään, jotka kukin tuottivat omat oheiset raporttinsa.

Keskeisiä päivän aikana esille tulleita asioita olivat muun muassa seuraavat:

1. Luomussa tarvitaan valtavasti osaamista. Hyvät käytännöt tulisi saada nykyistä paremmin esille ja tehokkaampan levitykseen.
2. Lisää tietoa tarvitaan
 - pienyritysten soveltuvasta luomuteknologiasta ja markkinoinnista
 - luomun vaikutuksista
 - luomua käyttävien kuluttajien profiilista
3. Tiedonkulun parantamiseksi nousi esille seuraavia keinoja
 - luomuhankerekisteri (vastuutaho ELO)
 - www-linkit eri tahojen luomusivuille
 - sähköpostilista hankkeiden vetäjille
4. Yhteiset huippuasiantuntijat hankkeiden käyttöön. Tiettyjen asioiden osalta kaikkien hankkeiden ei kannattaisi kerätä omaa asiantuntemusta, vaan ostaa asiantuntemus muualta. Näin joku hanke voisi keskittyä tiettyyn asiaan ja saavuttaa siinä hyvän osaamisen. Yksi tällainen sektori voisi olla ammattikeittiöiden luomutarjonta.

Tämä urauurtava tilaisuus osoittautui tarpeelliseksi, mutta yksi päivä todettiin liian lyhyeksi ja tapaamisia päätettiin jatkaa. **Seuraavan kerran luomuhankkeet kokoontuvat yhteen 24.-25.3.2003.** Kokoontumispaikkaa ei ole vielä päätetty.

Lisätietoja antavat

ELO:n Luomu-työryhmästä
Sari Mäkinen-Hankamäki
puh. (015) 355 6293
sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com

Finfood Luomusta
Marja-Riitta Kottila
puh. (09) 6155 4572
marja-riitta.kottila@finfood.fi

Ruoka-Suomi -työryhmästä
Heidi Valtari
puh. (02) 333 6416
heidi.valtari@utu.fi

Aurinkokiertue kampanjoi luomua keväällä

Vuonna 2003 valtakunnalliset Luomuviikot saavat rinnalleen toisen luomutapahtuman, Aurinkokiertue -kampanjan, joka ajoittuu kevätpäiväntasauksen aikoihin viikoille 13 -15. Luomuviikkoja on vietetty kolmena vuotena peräkkäin ja ne ovat jo saaneet pysyvän jalansijan teollisuudessa ja kaupassa. Kampanjan aikoihin on keskitytty menekinedistämistoimenpiteitä ja mainontaa. Samanaikaisesti luomuasiasia on ollut tavallista enemmän esillä mediassa. Luomuviikoilla myyntimäärät ovat moninkertaistuneet. Kampanja on osoittanut, että luomu menee kaupaksi, jos sen eteen tehdään työtä. Luomuviikot jatkuvat myös ensi vuonna. Perinteisesti lokakuussa viikoilla 40 ja 41 kampanjoidaan luomuteemalla.

Kohderymänä lapsiperheet

Aurinkokiertueesta haetaan syksyn vastapainoksi toista kampanjatoimenpidettä, jolla vaikutetaan luomutuotteiden myyntiin ja lisätään aiheen näkyvyyttä tasaisemmin läpi vuoden. Aurinkokiertueen ideana on kiinnittää huomio luonnon heräämiseen kevään lähestyessä. Samalla mietitään omia päivittäisiä ruokavalintoja ja niiden vaikutusta ympäristöön. Kampanja suuntautuu ensisijaisesti kouluihin ja lapsiperheisiin. Se käynnistyy suurimmilla paikkakunnilla, pääkaupunkiseudulla, Turussa ja Tampereella, mahdollisuuksien mukaan myös muilla paikkakunnilla. Kampanjointiin liittyy yleisötapahtumia, joissa valmistaudutaan kevään tuloon esim. jakamalla siemenpusseja ja viljelyneuvoja tai rakentamalla linnunpönttöjä. Kouluja houkuttelevaan mukaan kilpailuilla. "Au-



rinkopeli" tulee löytymään netistä. Kuluttajia houkuttelevaan samanaikaisesti luomuostoksille luomaurinko-merkkien keräilykampanjalla. Kampanjointia tuetaan mainonnalla.

Aurinkomerkillä rakennetaan brandisäältä

Aurinkokiertueella on tarkoitus myös juhlistaa Luomaurinko-merkin 5-vuotista taivalta. Merkin tunnettuus on noussut nopeasti huippulukuihin. Tällä hetkellä sen tunnistaa jo 92 % suomalaisista. Tunnettuuden ylläpito vaatii edelleen jatkuvaa työtä koko ketjulta. Yhdeksi ensi vuoden painopisteeksi on Finfood LUOMUssa valittu merkin arvoisällön kirkastaminen. Luomu on monelle kuluttajalle moniarvoinen valinta. Siinä yhdistyvät mielekkäinä terveellisyys, turvallisuus, ympäristöystävällisyys, eettisyys ja maku. Näistä viestiminen kuluttajia puhuttelevalla ja oikeaan tietoon perustuvalla tavalla on tulevaisuuden haasteita. Aurinkomerkillä valmistuu

brandikäsikirja vuoden loppuun mennessä ja siinä käydään läpi myös merkinkäyttöön liittyviä ohjeita. Tavoitteena on, että merkin käyttö teollisuuden ja kaupan markkinointiviestinnässä lisääntyy.

Lisätietoja

Finfood LUOMU

Markkinointipäällikkö Päivi Rönni

p. (09) 6155 4571, 040 563 4074

paivi.ronni@finfood.fi

Portaat luomuun

Luomukeittiökeskuksen ja Finfood LUOMUn kehittämä Portaat luomuun-valmennusohjelma tarjoaa ammatti-keittiöille tavan lisätä luomutarjontaa asteittain, luomuraaka-aineiden saatavuuden mukaisesti. Malli ohjaa keittiöitä muutamien luomuraaka-aineiden käytöstä kohti luomuaterioita ja luomuvalvontaa.

Syksyn aikana järjestetyt Portaat luomuun -valmennuspäivät kokosivat yhteen noin 150 keittiöalan ammattilaista Ylihärmään, Järvenpäähän, Suonenjoelle, Espooseen ja Ylivieskaan. Mukaan lähteneet keittiöt olivat pääosin päiväkotaja ja kouluja. Lisäksi joukossa on muutama ravintola sekä henkilöstö- ja opiskelijaravintola.

Portaat luomuun –pilottikeittiöt työskentelivät parhaillaan keittiökohtaisia kehittämissuunnitelmiaan, jossa laaditaan aikataulu portaikolla etenemisestä sekä kirjataan luomuraaka-aineiden käytön edellyttämät toimenpiteet keittiön omavalvonnassa. Tähän mennessä lähes 50 keittiötä on palauttanut kehittämissuunnitelmansa. Useimmat keittiöt ovat valinneet Portaat luomuun -diplomiin helposti saatavilla olevia luomuraaka-aineita, kuten jauhoja, hiutaleita, maitoa tai piimää. Yleisimmin keittiöt hakeutuvat ensimmäiselle ja toiselle portaalle.

Diplomia käyttävistä keittiöistä rakennetaan nettiin ammattikeittiörekisteri, jonka kautta keittiöitä informoidaan

uusista luomutuotteista. Luomutuottajat ja -valmistajat puolestaan löytävät rekisterin avulla uusia asiakkaita.

Ensimmäiset Portaat luomuun -diplomit jaetaan uuden vuoden kunniaksi tammikuussa 2003.

Lisätietoja

Maarit Virkkala

Finfood LUOMU

puh. (09) 6155 4574, 040 844 8464

maarit.virkkala@finfood.fi

Leipomoalan kilpailu kiristyy - merkkituotteet vahvistuvat

Leipomoalan kilpailutilanne on kiristynyt kansainvälisen Lidl-ketjun tultua Suomen markkinoille. Kotimaiset kauppa- ja teollisuusministeriön ja TE-keskusten 14.11.2002 julkistama leipomoteollisuuden toimialaraportti.

Luomuleipä arkipäiväistyy ja myynnin kasvu hidastuu

Viime vuosina kasvaneessa tuoteryhmässä, luomutuotteissa, myynnin kasvu on pysähtynyt tai jopa joiltakin osin laskenut

esim. luomuhiutaleiden ja makaronin osalta. Kuluttajien kriittisyys luomutuotteita kohtaan on kasvanut, luomutuotteilta vaaditaan samanlaista hyvää saatavuutta ja laatua kuin muiltakin elintarvikkeilta. Luomuleivän markkinaosuus on pieni, alle 2 %, joten luomutuotteet eivät kiinnosta suuria leipomoita. Luomutuotteet ovatkin yksi erikoistumisen mahdollisuus pienleipomoille.

Merkkituotteet ja pakasteleivonnaiset menestyvät

Leipomutuotteissa on selkeä suunta merkkituotteiden kehittämiseen. Merkkituotteet ovat entistä laadukkaampia premium - tuotteita, joilla on vahva tuotemerkki. Kuitu, terveelliset rasvahapot ja täysjyväviljan terveystuotteiset ominaisuudet ovat esillä markkinoinnissa. Myös korkealaatuiset ja kalliimmat tuotteet, kuten italialais-

ja ranskalaistyypiset erikoisleivät ovat tulleet pysyvästi Suomen markkinoille. Tuotteita kehitetään ja segmentoidaan yhä tarkemmin valikoiduille kohderyhmille. Suomessa pakasteleivonnaiset ovat edelleen voimakkaimmin kasvava leipomotuoteryhmä, jonka kasvu oli viime vuonna yli 40 %.

Lisätiedot

toimialapäällikkö Kari Välimäki Etelä-Pohjanmaan TE-keskus

puh. (06) 416 3602

kari.valimaki@te-keskus.fi

ylitarkastaja Esa Tikkanen, KTM
puh. 0500 405 459

esa.tikkanen@ktm.fi tai

Foodwest Oy, Seinäjoki, kehitysasiain-tuntija Eeva-Liisa Lehto

puh. 040 825 5056

eeva-liisa.lehto@foodwest.fi

Ekoneum

Luomuosaimisen keskus

Ekoneum ry -elintarvikealan kehittämisyhdistys on ELO:n alueellinen toimija Etelä-Savossa. Se on virallisesti perustettu vuonna 2000. Ekoneumin muodostavat Helsingin yliopiston maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus Mikkeli, MTT Ekologinen tuotanto ja Mikkelin ammattikorkeakoulun Ympäristötekniikan instituutti YTI.



Ekoneum pyrkii edistämään elintarvikealan toimintaedellytyksiä Etelä-Savossa. Se toteuttaa Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämissuohjelmaa ja sen visiota: **Laadukasta ruokaa eko-maakunnasta huippuosaimisella**. Käytännössä Ekoneum pyrkii kokoomaan elintarvikeketjun toimijoita yhteen etsimään ratkaisuja toiminnan ongelmakohtiin. Keskeistä ovat taustaorganisaatioidemme hallinnoimat, mittavat tutkimus- ja kehittämishankkeet, joissa ovat yritykset vahvasti mukana. Ekoneumin tarjoamia palveluja ovat mm. tuotekehitys-, koulutuslaadunarviointi-, teknologia-, luomuviljelymenetelmien kehittämispalvelut sekä logististen ratkaisujen kehittämispalvelut.

Tavoitteena on elintarvikealan yhteistyön tiivistäminen maakunnan aluekeskusten ja toimijoiden sekä valtakunnan toimijoiden kanssa. Painopistealueena Ekoneumin toiminnassa on elintarvikkeiden luonnonmukaisuuden edistäminen. Sillä on ELO luomutyöryhmän vetovastuu. Työryhmä on mm. koostanut ELOlle luomuelintarviketalouden kehittämissuohjelman (luettavissa osoitteessa www.ekoneum.com).

Aloitin Ekoneumin toiminnanjohtajana ja samalla ELO-aluekoordinaattorina 1.8.2002. Koulutukseltani olen maatalous- ja metsätieteiden maisteri. Valmistuin Helsingin yliopistosta 1992, pääaineenani maaviljelystalous (nyk. maatalouden liiketiede). Täydennyskoulutuksena olen suorittanut mm. elintarvikealan erikoistumisopinnot Jyväskylän ammattikorkeakoulussa. Tein tuttavuutta Etelä-Savon kanssa toimiessani aikaisemmassa tehtävässä, projektipäällikkönä Helsingin yliopiston maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus Mikkeliissä, syksystä 2000 alkaen. Siellä sain kosketuspintaa myös luomuun. Hoidan tehtävääni Keski-Suomesta käsin eli autoilen viikoittain Mikkeliiin Keuruulta, missä asun perheineni maatilamiljöössä.

*Sari Mäkinen-Hankamäki
Ekoneum
PL 181
50101 Mikkeli
puh. (015) 355 6293
sari.makinen-
hankamaki@ekoneum.com*

Uudenmaan ja Itä-Uudenmaan pk-elintarvikealan kehittämishjelma v. 2001 - 2006

Alueellisen verkostoitumisen edistämiseksi Viikki Food Centre käynnisti vuonna 2001 yhdessä Uudenmaan TE-keskuksen, Uudenmaan liiton ja Itä-Uudenmaan liiton kanssa *Elintarvikealan kehittämishjelma v. 2001–2006 -strategiatyö Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla* -hankkeen.

Elintarvikealan kehittämishjelma v. 2001–2006 -strategiatyö Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla -hankkeen tavoitteena oli herättää keskustelu Uudenmaan maakunnassa ja Itä-Uudenmaan maakunnassa tehtävän elintarvikealan kehittämistyön yhtenäistämiseksi. Kehittämishjelman tavoitteena on palvella yrityskehittämistyön ja hanketyön toimeenpanoa suuntaavana asiakirjana elintarvikealan kehittämisessä vuoteen 2006. Tarkastelu kattaa koko ketjun alkutuotannosta, jalostuksen kautta kulutukseen.

Hankkeen tavoitteita olivat:

- Luoda yhteistyöverkosto alueen yrittäjien, rahoittajien, koulutus- ja kehittämisorganisaatioiden välille.
- Selvittää yritysten osaamisen kapeikkoalueet ja ohjata osaa mista sekä kehittämisrahoitusta osaamiskuilujen täyttämiseksi.
- Luoda suuntaviivat elintarvikeketjun tulevaisuuden kehittämistoiminnalle.

Elintarvikealan yritystoiminnan nykytilan selvittämiseksi haastateltiin 98 alueen yrittäjää. Tulevaisuuden kehittämistoimien konkretisoimisessa mu-

kana oli 27 yrittäjää. Hankkeen toimitaan, alueellisen nykytilan analysointiin ja tulevaisuuden kehityspiirteiden arviointiin sekä osaamiskartoitukseen on osallistunut 17 kehittämis- ja koulutusorganisaatiota. Lisäksi hankkeen aikana on haastateltu alan keskeisimmät elintarvikealan edunvalvontaorganisaatiot alkutuotannosta jalostukseen.

Elintarvikealan yritysten toimintaympäristöt eroavat jalostettavan raaka-aineen suhteen merkittävästi. Kehittämishjelmassa kartoitettiin raaka-aineittain keskeisimmät kehittämisen haasteet. Näiden haasteiden pohjalta luotiin kehittämistoimenpiteiden painopistealueet. Uudenmaan maakunnan ja Itä-Uudenmaan maakunnan alueilla elintarvikealan kehittämistoimenpiteiden painopistealueet vuoteen 2006 saakka ovat:

- Tuotekehitystoiminnan aktivointi ja tuotekehitysosaamisen hyödyntäminen.
- Laadun hallinta ja kehittäminen elintarvikeketjussa.
- Markkina- ja jakelukanavati edon käyttämisen kehittäminen.
- Liiketoimintaosaamisen kehittäminen kasvuyrityksissä.
- Lähiruokaketjun kehittäminen ja logistinen yhteistyö alkutuotannosta kulutukseen.
- Verkostoitumisen ja yritys yhteistyön kehittäminen.
- Uusmaalaisen ja Itä-Uusmaalaisen ruoka & kulttuuri-imagon nostaminen.

Elintarvikealan kehittämistoimilla ta-

voitellaan vuoteen 2006 mennessä 150 uutta ja uudistettua työpaikkaa suoraan tai välillisesti elintarvikealalle, yritysten taloudellisen tuloksen lisääntymistä yli valtakunnallisen keskiarvon, uusia tai paranneltuja tuotteita 20 kpl, yhteistyöyrityksiä syntyy kaksi kappaletta ja uusia partnership-periaatteelle perustuvia verkostoja syntyy viisi. Lisäksi tavoitteina ovat yritysten teknologiatason nousu ja tuotantoprosessien tehostuminen, henkilöstön osaamisen lisääntyminen ja laadun parantuminen.

Voit tutustua kehittämishjelmaan osoitteessa:
www.foodcentre.helsinki.fi/hankeval.htm

Lisätietoja

Viikki Food Centre

Tiina Piilo

puh. (09) 1915 8454

tiina.piilo@helsinki.fi

Veli-Pekka Ignatius

puh. (09) 1915 8655

veli-pekka.ignatius@helsinki.fi

Ruokakulttuurimatkat -hanke

Tuotteistaa ruokaa ja kulttuuria

Hankkeen tavoitteena on tuotteistaa erilaisia ruoka- ja kulttuurituotteista koostuvia moduuleja jälleenmyyntiä varten. Tuotteistamisen lisäksi hankkeessa korostetaan yrittäjien markkinointinäkemysten kehittämistä asiakkaiden tuntemuksen ja asiakkuuden hoitamisen suuntaan. Asiakkaille pyritään tuottamaan lisäarvoa paikalliseen, tarinoita sisältävään ruokakulttuuriin pohjautuvien ruokatuotteiden avulla. Tavoitteena on myös nostaa ruoka yhdeksi tärkeimmistä matkailun kilpailutekijöistä. Tästähan on haaveiltu ja puhuttu monien seminaarien väliajoilla ja kerrottu esimerkkeinä Italiasta ja Ranskasta.

Hanke on ALMA-rahoitteinen, neljän maakunnan (Pirkanmaa, Kanta-Häme, Päijät-Häme ja Keski-Suomi) yhteishanke, jota Jyväskylän ammat-

tikorkeakoulu hallinnoi. Muut toimijayhteisöt ovat Pirkanmaan ammattikorkeakoulu ja Hämeen maaseutukeskus.

Hankkeessa on nyt mukana yhteensä 25 pääasiassa maaseutumatkailuyritystä. Yrityksille järjestettiin huhtikuisen aloitusseminaarin lisäksi syyskuussa kaksipäiväinen luontoruokailukurssi ja teemapäivä, jonka aiheina oli tuotteistaminen ja yhteistyö myyntiorganisaatioiden kanssa. Tuotteiden testaamiseksi on toteutettu kaksi pilottimatkaa, ensin Pirkanmaalla ja toinen Hämeessä ja Päijät-Hämeessä. Keski-Suomen pilottimatka on alkuvuodesta. Matkoille osallistuu pieni ryhmä matkailun ja ruuan asiantuntijoita. Heiltä saatuja palautteita käytetään kehittämisen työvälineinä.

Vuonna 2003 paneudutaan tuotteistamiseen ja yhteistyöhön myyntikanavien kanssa. Toteutetaan myös yrittäjien opintomatka ja kevätseminaari on 9.4.

Ylimaakunnallisen hankkeen vahvuutena nähdään laajempien yritysverkostojen syntyminen mahdollisuus. Tavoitteena on saada maakunnalliset erot myönteisesti esille ja löytää uusia vahvuuksia yritysten erilaisuudesta.

Lisätietoja

Liisa Posio

hankekoordinaattori

Jyväskylän ammattikorkeakoulu

puh. (017) 283 3746, 0400 296 930

liisa.posio@pp.inet.fi

Muutoksen tuulia

Olen lähtemässä muihin tehtäviin VTT:ltä. Elintarvikeasioita jatkan pääasiallisesti Kehittyvä elintarvike-lehden päätoimittajana. Tällaisen ison ratkaisun takana on useamman vuoden harkinta.

Teidän kaikkien kanssa on ollut antoisaa tehdä työtä, niin Ruoka-Suomi -työryhmässä kuin ELOnkin puitteis-

sa ynnä lukuisissa muissakin hankkeissa. Kiitän lämpimästi ja sydämeistäni kuluneista vuosista ja toivon, että yhteistyömme jatkuu lehden puitteisissa.

Uusi sähköpostiosoitteeni on 16.12. eteenpäin
raija.ahvenainen@kolumbus.fi tai
toimitus@ke-lehti.ets.fi

Parhain terveisin
Raija Ahvenainen

Bio Fach luomumessut 13. - 16.2.2003 Nürnberg, Saksa

Oppia, elämyksiä, ideoita, kokemuksia, liikeyhteyksiä. Lähtö mukaan luomulehden matkalle!

Lähtö to 13.2. klo 8.15 Helsinki Vantaan lentokentältä ja paluu su 16.2. klo 23.10.

Majoitus Hotel Agneshof***, rauhallisella mutta keskeisellä paikalla vanhan kaupungin keskustassa, josta hyvät yhteydet messukeskukseen maanlaisella. Lisätietoja: www.sorathotels.com/agneshof-nuernberg/

Matkan hinta*807 euroa jaetussa kahden hengen huoneessa, 1 hh lisä 180 euroa. Hintaan sisältyy lennot, majoitus, buffetaamiainen, verot, matkus-

tajamaksut ja matkanjohtajan palvelut. Hinta edellyttää 25 lähtijää. *nykyisillä veroilla, polttoainehinnoilla ja dollarin kurssilla. Lisämaksusta messuliput, tulkkauspalvelut ja muu oheishjelma. Ohjelma ja palvelut sovitaan lähtijöiden toivomusten mukaan - ilmoittautukaa siis pikimiten. Osanottajilla on mahdollisuus saada saksankielistä käännöspalvelua matkan aikana erillisen sopimuksen mukaan (sovittava varauksen yhteydessä).

Ilmottautuminen viimeistään pe 20. joulukuuta mennessä.

Lisätietoja
päätoimittaja Seppo Rantanen
puh. 040 506 5438

Messutietoa
www.biofach.de

Vastuullinen matkanjärjestäjä
RP Business Travel Oy
puh. (017) 580 4470

Speltti kiinnostaa

Speltti on nopeasti noussut kiinnostuksen kohteeksi ja siitä valmistettuja tuotteita tulee markkinoille kuin sieniä sateella. Speltin ympärillä on pyörinyt myöskin vääriä tietoja ja väärinkäsityksiä sen ominaisuuksista ja soveltuvuudesta.

Terveystieteitten yo, toimittaja Ulla Zulu kokosi speltistä kirjallisuuskatsauksen ELO:n toimeksiannosta, Pohjois-Savon ELO:n resurssioimana ja

Varsinais-Suomen ELO:n pohjatyön avulla. Kirjallisuuskatsaus käsittelee spelttiä viljana, sen ravitsemuksellisia ominaisuuksia ja leivontaominaisuuksia. Idea kirjallisuuskatsauksen kokoamiseen saatiin pohjoissavolaiselta yrittäjältä.

Speltti-katsaus on saatavissa ELO:n aluekoordinaattoreilta tai osoitteesta enni.mertanen@uku.fi mieluiten sähköisesti.

Savonia Food Center eilen, tänään ja huomenna - organisaation kehittyminen

Savonia Food Center syntyi 1990 silloisen Kuopion hotelli- ja ravintolaoppilaitoksen Kehitysyksikön yhteyteen. Toiminnan lähtökohtana oli toisaalta ravintolaelinkeinon tarvitsemat uudenlaiset tuotteet ja toisaalta maaseutuyrittäjien tarve ja -lostaa omia raaka-aineitaan paremman katteen antaviksi tuotteiksi. Suomi oli menossa kovaa vauhtia EU:hun ja myös sitä kautta oli tuossa uusia paineita maaseudulle eli raaka-aineiden tuottajille.

Ravintoloiden ja muiden suurkeittiöiden toiminnassa oli tapahtumassa Savonia Food Centerin kannalta (ja osittain myös vaikutuksesta) suuria muutoksia. Savonian vahvuus oli silloin, on nyt ja tulee edelleen olemaan se, että sen henkilöstö tuntee erittäin hyvin elintarvikeketjun loppupään. Osia keittiötoiminnoista oltiin työvoimakustannusten takia ulkoistamassa eli keittiösektori etsi uusia ja uudenlaisten tuotteiden tavarantoimittajia.

Tuotekehitystyö aloitettiin maaseutuyrittäjien kanssa lähinnä heidän ylituotanto-ongelmiensa tai ulkoisten laatu-ongelmien (esim. liian käyrät kurkut ja porkkanat) ratkaisemiseksi. Niinkin yksinkertaiseen tuotteeseen kuin porkkanaraasteeseen ei silloin kukaan uskonut, ei edes raaka-aineen tuottajat eivätkä valtaosaltaan suurkeittiötkään. Tilanne oli samanlainen

useimpien tuotteiden kohdalla; keittiöiden oli vaikea luopua vanhasta toimintamallista, jossa kaikki tehtiin itse alusta loppuun ja toisaalta pienet raaka-aine/elintarvikeyritykset eivät välttämättä itsekään uskoneet näköpiirissä oleviin mahdollisuuksiin. Savonian henkilöstö uskoi. Me rakensimme silloin ainutlaatuisen toimintamallin sekä tuotekehitystilat ja keittiömestarit tekivät töitä kahdella rintamalla: tuotekehitystyötä elintarvikeyritysten kanssa ja samaan aikaan tuotekehitystyötä keittiöiden kanssa. Ja tuloksen tietävät kaikki.

Pk-elintarvikeyrityisyys on kehittynyt valtavasti jonka myötä osaamistarpeet ja -alueet ovat kasvaneet ja muuttuneet. Hinnan, maun ja ulkonäön rinnalle ovat tulleet mm. terveellisyys, turvallisuus ja jäljitettävyyden. Logistiikan ja pakkausten merkitys on kasvanut. Yritystoiminnan kehittämisen edellyttää toimivien omavalvonta-, laatu- ja ympäristöjärjestelmien luomista ja liiketoimintaosaamisen kasvattamista henkilökunnan koulutuksen avulla.

Myös Savonia on muuttunut. Tänään Savonia Food Center on osa Pohjois-Savon ammattikorkeakoulua (hotelli- ja ravintolaoppilaitos jakautui kahteen, saman Savonia-sateenvarjon alla esiintyvään osaan: ammattikorkeakoulu ja instituutti). Sitä perustyötä, josta aloitimme, jatkamme edelleen, mutta tietysti tämän päivän yritysten tarpeiden lähtökohdista. Rahoitusjär-

jestelmien muuttuminen on myös osaltaan ollut vauhdittamassa toimintatapojen muuttumista sekä toteutettavien koulutus/kehittämishankkeiden luonnetta.

Pohjois-Savon ammattikorkeakoulussa on vuodesta 1999 lähtien koulutettu elintarvikealan liikkeenjohdon suuntautumisvaihtoehdon restonomiopiskelijoita. Koulutus valmentaa käytännönläheisesti valmistustekniikoiden, tuoteturvallisuuden, laadunvarmistuksen ja liikkeenjohdollisten valmiuksien osaamiseen. Koulutukseen liittyy oleellisena osana alan tutkimus- ja kehittämistoimintaan linkittyvät opinnäytetyöt. Tämä merkitsi elintarvikealan osaamisen oleellista vahvistamista ja monipuolistamista Savoniassa.

Ammattikorkeakoulumme opetus-, tutkimus- ja kehittämistoiminnan tehtävänä on osaamisen lisääminen sekä toimintaympäristöjen, tuotteiden ja palvelujen kehittäminen. Asiakaslähtöinen tuotekehitystyö jatkuu tuoteistamiseen ja kaupallistamiseen saakka. Toiminta konkretisoituu aluekehitystyönä sekä pk-sektorin parissa tapahtuvana tutkimus- ja kehittämistyönä. Tälle työlle antaa myös lisäarvoa vuonna 2004 alussa syntyvä uusi tulosalueemme, Savonia Business. Uuteen tulosalueeseen yhdistetään matkailu- ja ravitsemisalalan sekä liiketalousalan osaaminen jolloin Savonian substanssiosaamista voidaan täydentää myös vahvalla liik-

Erikoisliha-alan kehittämisaktiviteetit maakunnittain

keenjohto-, it- sekä markkinointiosaamisella. Tämän yhteistyön avulla koko alueemme elintarvikeala saa käyttöönsä entistä laadukkaampaa ja kokonaisvaltaisempaa tietotaitoa ja osaamista. Ammattikorkeakoulun henkilöstön erityisosaamisen lisäksi Savonia Food Centerin kautta voidaan edelleenkin tarjota elinkeinoelämän tarpeisiin myös Pohjois-Savon ammattillisen instituutin matkailu- ja ravitsemisalan asiantuntijoiden osaamista.

Lisätietoja

Savonia Food Center

Markku Wulff

tulosaluejohtaja

puh. (017) 255 6010, 044 785 6010

markku.wulff@pspt.fi

Anja-Riitta Keinänen

yliopettaja, elintarvikealan ja ruokapalvelujen liikkeenjohto

puh. (017) 255 6050

Ruoka-Suomi -työryhmä kartoitti loka-kuussa 2002 erikoislihaan liittyvät kehittämishankkeet maakunnittain. Voit tutustua erikoisliha-alan kehittämistilanteeseen Ruoka-Suomi -työryhmän [www-sivuilla kohdassa](http://www.sivuilla.kohdassa) ajan-kohtaista.

www.maaseutupolitiikka.fi

Ruoka-Suomi -työryhmä pohtii erikoisliha-alaan liittyviä kehittämissasioita edelleenkin. Mikäli sinulla on palautetta/ideoita erikoislihaan liittyen, ota yhteyttä joko Heidi Valtariin (heidi.valtari@utu.fi) tai Tiina Piiloon (tiina.piilo@helsinki.fi)



Tutkimus maaseudulla toimivista elintarvikealan mikroyrityksistä

Osaamisen ja innovaatioiden hyödyntäminen maaseudun pienten elintarvikeyritysten kehittämisessä – tutkimushanketta toteutetaan Kuopion yliopiston kauppatieteiden laitoksella tutkija Virpi Kaikkosen väitöskirjatutkimuksena. Tutkimuksen rahoitus tulee Maa- ja metsätalousministeriöltä Maaseutupoliitiikan yhteistyöryhmän kautta.

Tutkimushankkeeseen liittyen on suoritettu kirjallinen kysely pohjoissavolaisille pienille elintarvikealan yrityksille ja haastateltu yhteensä 27 yrityksen yrittäjää tai yrittäjäpariskuntaa, sekä 17 elintarvikealan kehittämisorganisaation edustajaa. Kyselyllä ja haastattelulla selvitettiin maaseudun pienten yritysten kasvu- ja kehittämis- halukkuutta, sekä niiden kehittämistä vaikeuttavia tekijöitä. Lisäksi selvitettiin pienten yritysten mahdollisuuksia hyötyä osaamis- ja kehittämisresursseista sekä uusista tuotantoon liittyvistä innovaatioista.

Kehittyminen on tarpeen kaikille yrityksille, niin niille, jotka hakevat toiminnan kasvua, kuin niillekin, jotka eivät tähtää suoranaisesti kasvuun. Pienten maaseutuyritysten yrittäjät ovat usein hyvin kiinni jokapäiväisissä operatiivisissa toimissa, jolloin pitkän tähtäimen suunnitteluun ja tiedon kasvattamiseen markkinoiden uusista tarpeista, kilpailutilanteesta ja toimialan uusista innovaatioista, ei koe-

ta jäävän aikaa. Kehittyminen vaatii kuitenkin näkemystä alan tilanteesta ja muuttuvista tarpeista. Siksi onkin tärkeää miettiä, millä keinoin pienten yritysten kehittämiseen liittyviin osaamis- ja tiedon tarpeisiin voitaisiin vastata. Eräänä käytännön toimintaehdotuksena kehittämisorganisaatioille voi esittää alan tutkimustiedon suodattamista pienten yritysten tarpeisiin niin, että poimitaan näille yrityksille oleelliset tiedot ja tulokset ja ”käännetään” ne tutkimukselle tyypillisestä tieteellisestä kielenkäytöstä ”yrittäjäystävällisempään” muotoon.

Tutkimuksessa on noussut selvästi esiin se, että pienet elintarvikeyritykset, jotka pyrkivät laajentamaan markkina-aluettaan paikallisilta markkinoilta, kokevat tuotantoon liittyvien pullonkaulojen vaikeuttavan kehittämistään. Yritykset haluavat päästä pois käsityövaltaisesta tuotannosta, mutta eivät kuitenkaan halua investoida niin suuriin tuotantolaitteisiin, kuin mitä keskisuurten yritysten tarpeisiin on tehty. Yritykset haluavat välttää suuria riskejä ja löytää laitteita, jotka ovat sopivan kokoisia heidän nykyiseen tuotantoonsa ja lähiaikojen kasvutarpeisiin nähden. Yrittäjiltä tulikin ehdotuksia siitä, että joku kehittämistaho erikoistuisi pienten elintarvikeyritysten tuotantoon liittyviin kysymyksiin, kuten sopivien laitteistojen hankintakanaaviin, tuotantotila- ja tuotantoprosessisuunnitteluun. Pienimuotoisen elintarvikejalostuksen tarpeet poikkeavat suuremman elintarviketeollisuuden ja maatilatalouden tarpeista.

Maaseudun pieniä yrityksiä koskevis-

sa tutkimuksissa nähdään usein yritysten yhteistyö ratkaisuna pienuudesta johtuviin toiminnan vaikeuksiin. Tässä tutkimuksessa on selvitetty myös pienten maaseutuyritysten valmiutta yhteistyöhön. Yrittäjät näyttäsivät olevan hyvinkin halukkaita keskinäiseen yhteistyöhön, mutta vain mikäli he selkeästi näkevät sen tuoman konkreettisen hyödyn omalle yritystoiminnalleen. Yrittäjät suhtautuvat epäluuloisesti laajoihin ”verkostoitumishankkeisiin”, mutta sen sijaan muutaman yrittäjän keskinäinen, käytännönläheinen ja omista tarpeista nouseva yhteistyö nähdään erittäinkin hyödyllisenä. Tärkeäksi yrittäjät kokevat keskinäisen luottamuksen, joka ei synny kuin henkilökohtaisen kanssakäymisen tuloksena. Toinen tärkeä näkökanta yhteistyökuvioita luotaessa on se, etteivät mukana olevat yritykset selvästi kilpaile tuotteillaan keskenään.

Koulutustarpeissaan maaseudun pienet elintarvikeyritykset näyttävät jakaantuvan kahteen ryhmään. Kehittämisessään vauhtiin päässeet yritykset kaipaavat selkeästi rajattua, asiantuntevaa täsmäkoulutusta lyhyinä, tiiviinä paketteina. Toisaalta on yrityksiä, joille näyttäisi olevan tarpeen monipuolinen, yrityksen kokonaisvaltaisen tilanteen huomioon ottava yrittäjyyden peruspaketti, joka on selkeästi kohdennettu juuri pienille elintarvikealan yrityksille. Tämän tyyppisessä koulutuksessa tulisi korostaa myös suunnitelmallisen, pitkäjänteisen kehittämisen näkökulmaa.

Tutkimukseen liittyen haastateltiin

P.E.S Agencies **- tien näyttäjä kansainvälisille markkinoille**

myös kehittämisorganisaatioiden edustajia ja näissä haastatteluissa nousi esiin eräs käytännön ongelma, joka vaikuttaa pienten elintarvikealan yritysten kehittämistyöhön. Kehittämistyöltä vaaditaan tuloksia, mikä tarkoittaa käytännössä osallistuvien yritysten kehittymistä, liikevaihdon ja henkilöstön kasvua. Tällöin kehittämistahojen on kannattavaa toimia yritysten kanssa, joilla on kasvuhaluja ja todennäköistä kasvukykyä. Pienten yritysten ja maaseudun näkökulmasta katsottuna olisi kuitenkin tärkeää, että kehittämispanoksia kohdennettaisiin myös alkaviin yrityksiin ja tuettaisiin näitä yrityksiä osaamistarpeisaan, jotka ovat usein hyvin yleisluontoisia, moninaisia ja jäsentymättömiä. Tulevaisuuden maaseudun kasvuyrityksiä ei kuitenkaan synny tyhjästä.

Lisätietoja

Tutkija Virpi Kaikkonen
Kuopion yliopisto
Kauppätieteiden laitos
puh. (017) 163 518
virpi.kaikkonen@uku.fi

P.E.S. Agencies on tämän vuoden kesällä perustettu yritys, jonka tarkoitus on auttaa pk-yrityksiä saamaan tuotteensa kansainvälisille markkinoille. Tätä tarkoitusta varten P.E.S. Agencies tarjoaa pk-yrityksille erilaisia vientipalveluja. Käynnistämällä vienti tai kehittämällä jo käynnissä olevaa vientitoimintaa yritys voi parantaa liiketoimintansa kannattavuutta.

Yrityksen perustaja on viimeiset 15 vuotta hoitanut erään elintarvikealalla toimivan yrityksen vientiä. Vienti on suuntautunut Skandinaviaan, Länsi-, Itä-, ja Keski-Eurooppaan sekä Pohjois-Amerikkaan. Asiakkaita Skandinaviassa ja Euroopassa ovat olleet huomattavimmat kansainväliset ketjut. Varsinkin Saksa markkina-alueena tuli tutuksi yrityksen perustajan asuessa Saksassa neljä vuotta.

P.E.S. Agencies voi tarjota pk-yrityksille paitsi vankan vientikokemuksensa myös laajan kontaktiverkoston Skandinaviassa ja Euroopassa. Ennen kuin vientiin lähdetään on tuotteen tai tuotteiden vientikelpoisuus selvitettävä. Jos vienti esim. käynnistetään Saksaan ei saa unohtaa ”Vihreää Pilkkua” (Grüne Punkt) pakkausista. Tuoteselosteet ovat oltava ajan tasalla koska kuluttajat nykyään lukevat ne tarkasti. Kontaktiverkoston kautta voidaan selvittää sekä markkinatilanteita että myös saada palautteita sieltä.

P.E.S. Agencies toimii mielellään yhteistyökumppanina kun tarkoituksenne on lähteä kansainvälisille markkinoille.

Lisätietoja

P.E.S. Agencies
Paul-Erik Sundholm
Lokintie 19 A
40400 Jyväskylä
puh. 040 500 2588
paul-erik.sundholm@luukku.com

“Maitotauti”

Maitoa on käytetty Abrahamin ajoista lähtien. Vasta viime vuosikymmeninä maidonjuojat ovat alkaneet kuorossa valittaa siitä aiheutuvia vaivoja. Niinpä meille opetettiin – ja koko Suomen kansa sen nyt tietää – että kysymyksessä on laktoosi-intoleranssi, eli asianomaisen oma vika. Maidon käsittelyn mahdollisiin vaikutuksiin ei ole sen kummemmin puututtu.

Niistä ajoista, kun lehmät lypsettiin käsin ja separaattoreita veivattiin, on maidon käsittely rajusti muuttunut. Meijerissä maito joutuu monenmoisen myllytyksen kohteeksi. Sitä vakioidaan, pastöroidaan, iskukuumennetaan, homogenoidaan ja ties mitä muuta. Ihme, ettei sitä vielä värjätä, kuten Maaseudun Tulevaisuuden kolumnisti taannoin kirjoitti.

Omat katkerat kokemukseni maidosta alkoivat vuoden 1991 alussa. Kahden antibioottikuurin jälkeen aikaisemmin moitteettomasti käyttäytynyt vatsa ei tullut kuntoon millään keinolla. Hoitelin ”laktoosi-intoleranssiani” ja monta muutakin vaivaa lähes seitsemän vuotta, kunnes syksyllä 1997 keksin jättää maidon pois ruokavaliostani hyvin tarkkaan ja kas ihmettä – parain.

Maitoa teki mieli, ja kun siitä homogenoinnistakin oli puhetta pidetty, aloitin omat kokeiluni. Hankin ensin tilamaitoa muutamalta maatilalta, ja se sopi kuten myöhemmin kokeilemani luomutuotteet. Soittelin sitten Valiolle, ja muu-

tamien yhteydenottojen jälkeen sain luettelon homogenoimattomista tuotteista.

Siitä se sitten lähti – mitään muuta yhteistä nimittäjää ei tuotteiden sopivuudessa ole. On samantekevää onko tuote luomua, tavanomaisesti tuotettua, kotimaista tai ulkomaista, kunhan se vain ei sisällä tippaakaan homogenoitua maitoa.

Siitä se sitten lähti myös lukemattomien muiden kohdalla. Työssäni terveydenhoitajana olen suorittanut dieetikokeiluja niin aikuisille kuin lapsille jo runsaan neljän vuoden ajan. Silmu 5/2000 kirjoittaa aiheesta ja haastattelee myös terveyskeskuslääkäri Kari Penkkilää: ”Ottamatta kantaa homogenointiin sinänsä Kari on todennut dieetikokeilujen tuoneen atopia- ja allergialapsille oireiden vähenemisenä suorastaan dramaattisen hyviä tuloksia”.

Kiitos julkisen sanan ja Susiraja-portaalin tieto on levinnyt. Palautetta tulee jatkuvasti, ja ihmiset kertovat parantuneensa monenlaisista vaivoista. Ruuansulatuskanavaoireet ovat hyvin tavallisia, ja ne voivat esiintyä missä tahansa suun ja peräsuolen välillä, lapsilla vielä hankalana vaippaihottumanakin. Ihottuma, niveloireet, kuiva yskä, astma, selittämätön kuumeilu lapsilla, korvatulehdus- ja muu infektioierre, epämääräiset sydänoireet, luonnoton väsymys – hyvin monin muodoin oireilee maitotauti. Kysymyksessä on todennäköisesti viivästynyt allergia, jota ei vielä millään laboratoriotutkimuksella pystytä mittaamaan.

Sitä mekanisme, joka tässä vaikuttaa, ei tunneta. Epäillään, että pieneksi pilkottu maidon rasva toimii liposomikuljettimena ja pystyy viemään sulamatonta valkuaista verenkiertoon, minne se ei kuulu. Tästähän professori Matti Antila varoitti jo 80-luvulla. Samalla vuosikymmenellä tanskalaiset tutkijat totesivat hiirillä suoritetuissa kokeissa, että homogenoitu maito aiheutti 20 kertaa enemmän allergisia reaktioita kuin homogenoimaton.

Maitotaudin hoito on periaatteessa uskomattoman yksinkertainen: pois kaikki homogenoitua maitoa sisältävät tuotteet. Käytännössä tämä ruokavalio on kuitenkin hyvin hankala. Homogenoitua maitoa on aivan uskomattomissa tuotteissa, eikä pieniä määriä tarvitse edes pakkauksissa ilmoittaa. Herkimmille oireita aiheuttaa jo se, että tuote on valmistettu samalla tuotantolinjalla homogenoitua maitoa sisältävien kanssa. Joukkoruokailu on aina riski. Ravitsemusalalla tunnetaan pääsääntöisesti vain laktoosiin liittyvät ongelmat. Pieni määrä laktoosia – noin puoli desiä maitoa – ei tutkijoiden mukaan aiheuta ongelmia laktoosi-intoleranteille. Sen sijaan pienikin määrä homogenoitua maitoa riittää pitämään yllä maitotautisen oireilua.

Minua on harmittanut, että hyvin moniin laktoosittomiin tuotteisiin on lisätty maitoproteiinia – tällainen tuote ei pääse ostoskoriini.

Monivuotisen kokemukseni perusteella väitän, että melkein kaikki voisivat käyttää maitotuotteita, ellei maitoa homogenoitaisi. ”Oikeita” laktoosi-intole-

ranteja on paljon vähemmän kuin meidän on annettu ymmärtää. Hyvin monella intoleranssi johtuu homogenoidun maidon ärsytyksestä suolessa. Hyvin moni intolerantiksi todettu sietää luomumaitoa ja joillakin se onnistuu sitten, kun dieetti on aloitettu vähälaktoosisilla ja homogenoimattomilla tuotteilla.

Homogenoinnin vaikutukset pitäisi kiireellisesti tutkia. On uskomatonta, ettei tähän tärkeään asiaan ole liennyt

rahaa. Kokemusperäinen näyttö on jo nyt niin vahva, että maidon homogenointi pitäisi heti lopettaa.

Lisätietoja – lehtiartikkeleita, tuoteluetteloita ja vakuuttavaa palautetta sisältävä keskustelupalsta – löytyy osoitteesta www.susiraja.net/maitotauti.

Lisätietoja
Raija Tukkinen
Terveystietäjä
Karjalohjan kunta
Tallaantie 4
09120 Karjalohja
puh. (019) 355 397
raija.tukkinen@karjalohja.fi

Kommentti “Maitotauti” kirjoitukseen

Raija Tukkinen on ansiokkaasti paneutunut maidon aiheuttamien oireiden selvittelyyn monella taholla. Ottamatta sen kummemmin kantaa maidon prosessointiin, haluamme kuitenkin kiinnittää lukijoiden huomiota muutamiin seikkoihin, jotka mielestämme kaipaavat tarkennusta.

Tukkinen väittää kirjoituksessaan, että laktoosi-intoleranssi on ihmisen oma vika. Näin ei missään tapauksessa ole. Hypolaktasia, eli laktoosia pilkkovan entsyymin puutos tai liian vähäinen määrä on pikemminkin aikuisen ihmisen normaali tilanne, kun asiaa tarkastellaan maailmanlaajuisesti. Suurin osa maailman ihmisistä ei voi aikuisena pilkkoa maitosokeria. Kyky pilkkoa maitosokeria on aikojen kuluessa kasautunut luonnonvalinnan seurauksena joillekin seuduilla, mm. paljon maitoa käyttäviin länsimaihin. Suomen kohdalla tilanne on ongelmallinen, koska ruokavalioimme on nykyisellään hyvinkin maitopitoinen, mutta väestöstä vain osa sietää hyvin maitosokeria. Maitoa on käytetty varsin kauan ravinnoksi, mutta ei koskaan tähän mennessä niin runsaasti ja jatkuvasti kuin nykyisin.

Tukkisen kertomat dieetikokeilut saivat meidät todella huolestumaan.

Ruotsalaisten tutkimusten mukaan tiedetään, että pienimmät kohtalokkaat allergiakontaminaatiot ovat tulleet hyvin pienten maitomäärien aiheuttamina, esim. maitoallergisen lapsen ruokaa on sekoitettu samalla lusikalla, jolla on sekoitettu tavallista maitoruokaa. Lasten maitoallergiassa allergiselle lapselle ei saa missään tapauksessa antaa mitään maitoa tai maidon osia sisältäviä ruoka-aineita. Kyse on maidon valkuaisaineiden aiheuttamasta allergiasta, jossa hyvin pienet määrät voivat aiheuttaa jopa henkeä uhkaavan vaaratilanteen. Maitoallergia on yleensä ohimenevä tila, joka häviää viimeistään kouluikään mennessä. Vain harvoin se jää pysyväksi.

Totta on, että kaikki maidon aikuisille aiheuttamat eivät selity laktoosin aiheuttamilla oireilla, eivätkä myöskään ole maitoallergiaa. Tämä käy ilmi mm. Kuopion yliopiston kliinisen ravitsemustieteen laitoksella muutama vuosi sitten tehdyistä opinnäytetöistä. Maidon aiheuttamien oireiden tutkiminen ei ole kaikista yksinkertaisinta, koska vastaavanlaisia oireita voidaan saada muistakin ruoka-valion osista. Suomessa on tehty hyvin kontrolloituja tutkimuksia maidon homogenoinnin vaikutuksista vatsaoireisiin aikuis-

silla. Mitään eroa homogenoidun ja homogenoimattoman maidon välillä ei löydetty.

Ruokavalio on aina niin monimutkainen kokonaisuus, että yksilöllinen kokemusperäinen tieto auttaa hyvin esim. riittävän pitkään pidetyn ruoka-oirepäiväkirjan avulla ohjaamaan juuri kyseisen yksilön ruokavaliota. Naapurille siitä ei ole apua. Tutkimuksessa on aina oltava mieluummin varovainen kuin liian rohkea yleistämään tuloksia. Lisäksi tutkimukseksi tulee nimittää vain sellaisia kokeita, jotka täyttävät tieteellisen tutkimuksen kriteerit.

*Ma. Professori Ursula Schwab
Kliinisen ravitsemustieteen laitos
Kuopion yliopisto
puh. (017) 162 791
ursula.schwab@uku.fi*

*Suunnittelija Enni Mertanen
Koulutus- ja kehittämiskeskus
Kuopion yliopisto
puh. (017) 163 922, 050 528 0897
enni.mertanen@uku.fi*

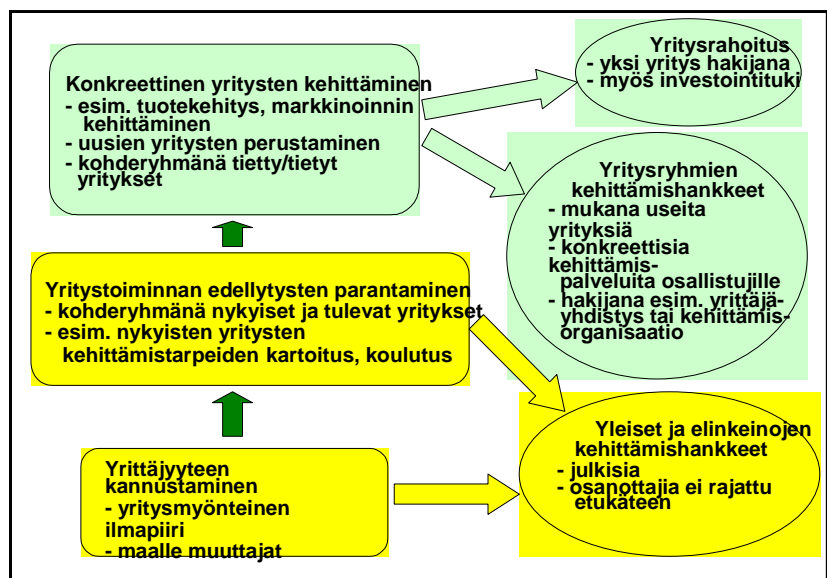
Yritysryhmän kehittämishanke

EU-rahoitteisten maaseudun kehittämishojelmien toteuttamisessa erottuu selkeästi kaksi kokonaisuutta: yhteisöllinen kehittäminen sekä elinkeinon ja yritysten kehittäminen.

Ohjelmien kehittämistyövälineet taas jakautuvat neljään ryhmään:

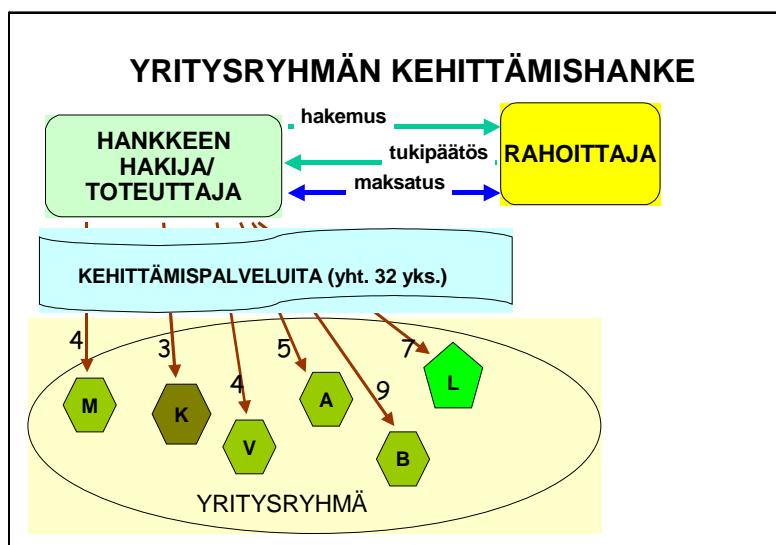
- yleiset kehittämishankkeet
- elinkeinon kehittämishankkeet
- yritysryhmien kehittämishankkeet
- yrityskohtaiset tuet

Yleiset kehittämishankkeet ovat yhteisöllisen kehittämisen väline. Yhteisöllisen kehittämisen tavoitteena on paitsi parantaa elinolosuhteita ja lisätä elämänuskoa, myös yrittäjyyden myönteisyyden lisääminen. Elinkeinojen kehittämisen ja yhteisöllisen kehittämisen raja on liukuva.



Aina kun kehittämistuella suoraan tuetaan yksittäistä yritystä, kysymys on valtion tuesta yritykselle. Yritystuella ja sen luonteisille toimenpiteillä on kaikissa tapauksissa saatava EU:n hyväksyntä. Myös kehittämishankkeen sisällä yrityksille tuotettavat kehittämispalvelut ovat verrattavissa yritystukeen. Tämän takia näitä toimenpiteitä ei kaikissa tapauksissa voida sisällyttää yleisiin kehittämishankkeisiin, vaan tarvitaan uusi hankemuoto; yritysryhmän kehittämishanke.

Yritystoiminnan kehittämisessä yritysryhmien kehittämishankkeet ja yritys-kohtaiset kehittämisavustukset ovat rinnakkaisia välineitä, joita on käytettävä tilanteen mukaisesti joustavasti.



Hanke on koottava tässä esiteltävällä yritysryhmän kehittämishankkeen menettelyllä aina, kun hankkeen sisällä tehdään konkreettisia yksittäisten yritysten kehittämistoimia ja hankkeessa on mukana **muuta kuin** maataloustuotteita ja niiden esiasteen ja -losteita tuottavia yrityksiä (ns. ei-annex I -yrityksiä). Siis osa tai kaikki osallistuvista yrityksistä ovat pitemmälle jalostettuja elintarvikkeet tuottavia yrityksiä.

Jos hankkeessa mukana olevat yritykset ovat **pelkästään alkutuottajia ja ensiasteen jalostajia** (ns. Annex I-tuotteita tuottavia yrityksiä), voidaan yrityskohtaisia kehittämistoimenpiteitä tehdä "tavallisessa" kehittämishankkeessa, joten hanketta ei tarvitse koota yritysryhmähankkeen menettelyllä.

Samassa yritysryhmässä voi olla **sekä annex I-yrityksiä että ei-annex I-yrityksiä**. Silloin hanke rakennetaan ja toteutetaan kuten yritysryhmän kehittämishanke.

Yritysryhmän kehittämishankkeen toteuttaminen

Kehittämishankkeen toteuttaja voi olla mikä tahansa sellainen toimija, joka hyväksytään muidenkin kehittämishankkeiden tuen saajaksi. Toteuttaja voi siis olla kehittämisorganisaatio, yrittäjähdistys tai vaikka yksityinen yritys.

Hakija/toteuttaja kokoaa yritykset hankkeeseen, laatii hakemuksen ja sopimukset yrittäjien kanssa, saa TE-keskukselta päätöksen ja hakee maksutukset. TE-keskus maksaa avustuksen hakijalle/toteuttajalle. Hakija toimii siis kuten minkä tahansa kehittämishankkeen hakija.

Tuki on tarkoitettu yritysryhmään mukaan lähteneiden yritysten yritystoiminnan kehittämiseen. **Toteuttaja** tuottaa/järjestää/ostaa yrityksille kehittämispalveluita. Yritykset maksavat palveluista toteuttajalle niin, että tästä kertyy hankkeen yksityisen rahoitusosuus. Yksityinen rahoitusosuus on vähintään 25 prosenttia yritykselle jyvitetystä kehittämishankkeen kokonaiskustannuksesta.

Yritysryhmässä ja siten tuen kohteena voi olla vain sellaisia yrityksiä, joita muutenkin rahoitettaisiin maaseutuelinkeinohallinnon kautta. Näitä ovat maatilatalouden yhteydessä toimivat yritykset ja näiden ns. maatilakytkeäisten yritysten kanssa samassa tuotantoketjussa tai muuten tuotanto-sopimuksen kautta yhteistyötä tekevät ns. ketjuyritykset. Lisäksi LEADER-rahoituksessa mukana voi olla myös muita sellaisia maaseudun pienyrityksiä, joille voitaisiin myöntää LEADERistä yritys kohtaista tukea.

Kehittämispalvelut ovat samoja, joihin voitaisiin myöntää yritys kohtaista kehittämisavustusta. Markkinointitoimenpiteitä voi mukana olla hieman enemmänkin. Palvelut voivat sisältää mm. yrityksen tuotekehitykseen, tuo-

tantomenetelmien kehittämiseen, markkinointiin ja menekinedistämiseen yms. yritystoiminnan kehittämiseen tarvittavan yrityksen ulkopuolisen osaamisen hankkimista tai muuta yrityksen valmennusta. Hankkeessa voidaan osa näistä tuottaa ryhmäkohtaisesti, osa yritys kohtaisesti.

Hankkeen hyväksyttävät kokonaiskustannukset muodostuvat em. kehittämispalveluiden kustannuksista (esimerkissä 32 * x euroa + mahdollisesti kaikille osanottajille yhteisesti tuotettujen palveluiden kustannukset) ja hankkeen toteuttajalle syntyvistä junaanilukustannuksista.

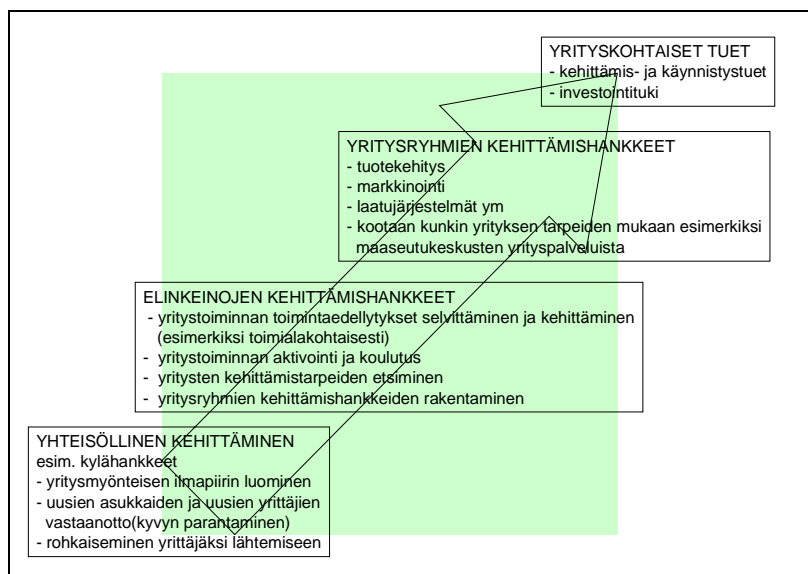
Hankkeen saama tuki on siihen osallistuville ei-annex I-yrityksille ns. vähämerkityksistä eli de minimis-tukea. Yritystä kohti tuleva de minimis-tuki lasketaan jakamalla hankkeen saama tuki yritysten saamien kehittämistoimien suhteessa. Esimerkin yritys A:n osuus myönnetystä tuesta on tällöin 5/32 osaa, M:n 4/32 osaa jne. Tuki siis lasketaan yrityksen de minimis -tueksi, vaikka tuki on maksettu hankkeen toteuttajalle.

Silloin kun samassa hankkeessa on mukana sekä annex I- että ei-annex I-yrityksiä, tuki jaetaan yritystä kohti kuten edellä on esitetty. Annex-yrityksille tuki ei ole de minimis-tukea, joten näille maksetun tuen määrää ei tarvitse erikseen ilmoittaa.

Sama yritys voi saada vähämerkityksistä eli de minimis-tukea enintään

100 000 euroa kolmen vuoden aikana. Meneillään olevissa maaseudun kehittämissuunnitelmissa de minimis-tukea ovat yrittäjäryhmän kehittämissuunnitelmaan myönnettävän tuen lisäksi yksittäiselle yritykselle myönnettävät kehittämis- ja käynnistysavustukset. Muuta de minimis-tukea voivat olla esimerkiksi Finnveran lainoihin liittyvät korkotuet.

Yrittäjäryhmän kehittämissuunnitelma voidaan koota suurempien elinkeinon kehittämissuunnitelman, koordinaatiohankkeiden tai muiden alueen toimijoiden työnä. Isojen hankkeiden yksi keskeinen tehtävä pitäisikin olla alueen yritysten kehittämistarpeiden selvittäminen, sopivien asiantuntijoiden etsiminen ja yrittäjäryhmähankkeiden kokoaminen tukemaan yrityksiä niiden konkreettisissa kehittämissuunnitelmissa.



Lisätietoja

Reijo Martikainen

MMM, Maatalousosasto

Maaseutu- ja rakenneyksikkö

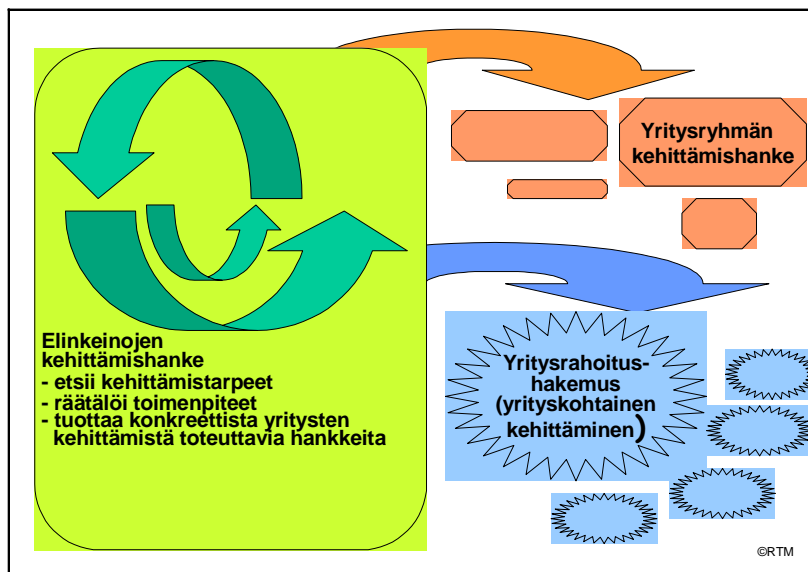
PL 30

00023 Valtioneuvosto

puh. (09) 1605 4243

fax. (09) 1605 4280

reijo.martikainen@mmm.fi



Kilpailukykyä ravitsemusosaamisella

Pyhäjärvi-instituutissa Eurassa alkoi huhtikuussa parivuotinen projekti nimeltä Ravitsemusosaamisella kilpailukykyä. Projekti antaa saatavaltalaisille elintarvikealan yrityksille valmiuksia vastata elintarvikealan jatkuvaan kehitykseen. Ravitsemusosaaminen on tietoja ja taitoja mm. elintarvikkeiden ja ruuan laadusta, koostumuksesta, turvallisuudesta, terveellisyydestä, lainsäädännöstä, ruuan käytöstä ja kuluttajan syömiskäyttäytymisestä.

Yhteistyöllä tavoitteisiin

Projektiin osallistuu noin 15 yritystä, pääasiassa mikroyrityksiä. Tuotantosuunnissa löytyy vaihtelua; yritysten päätuotteita ovat tuoreet kasvikset ja niiden jalostus säilykkeiksi, kuivatut kasvikset ja sienet, tuoreet viljellyt sienet, maito- ja piimäjuusto, rypsiöljy, naudan- ja sianliha sekä lampaanliha.

Yrittäjien tarpeet vaihtelevat, joten projektia toteutetaan yhteistyöllä kehitystarpeista keskustellen ja niihin keskittyen. Yrityksille tarjotaan mahdollisuus lyhyisiin koulutuksiin (mm. ravitsemus- ja hygieniakoulutus), tuotekehitys- ja asiantuntijapalveluihin, tutkimusten ja selvitysten teettämiseen sekä apua tiedottamiseen ja tiedon hakuun. Yrittäjien kanssa on päästy mukavasti alkuun – uusiakin yrityksiä otamme mielellämme projektiin mukaan!

Oppi- ja tutkimuslaitokset mukana

Yritysten kilpailukyvyyn parantamisen lisäksi tavoitteena on oppilaitosten, tutkimuslaitosten ja elinkeinoelämän välisen yhteistyön lisääntyminen. Tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien selvittämiseen liittyvä opiskelijan projektityö on alkamassa Helsingin yliopistossa, ja lisää aiheita haetaan koko ajan.

Projektissa koulutetaan kokkiopiskelijoita Porissa ja Raumalla kaksipäiväisinä, teoriaa ja käytäntöä sisältävinä opetuspaketteina. Käytännön opetuksesta huolehtii Vuoden Kokki-kisassakin ansioitunut keittiömestari Jani Lehtinen Porista. Yrittäjillä on päivien aikana mahdollisuus esitellä tuotteitaan ja tuotantoaan.

Projektissa mukana olevia yhteistyöorganisaatioita ovat Helsingin yliopisto, Porin Palveluopisto, Pirkanmaan ammattikorkeakoulu, Lihateollisuuden tutkimuskeskus, Kotimaiset Kasvikset ry ja VTT Biotekniikka.

Projektin rahoitus

Projektin toteutusaika on 1.4.2002 – 30.6.2004. Kustannusarvio on noin 200 000 euroa. Päärahoittaja on Länsi-Suomen lääninhallitus, jonka myöntämä ESR- ja valtion rahoitus kattaa 70 % kustannuksista. Muita rahoittajia ovat projektiin osallistuvat yritykset ja alueen kuntia.

Lisätietoja

Meli Valo

Pyhäjärvi-instituutti

puh. (02) 838 0617, 044 552 6782

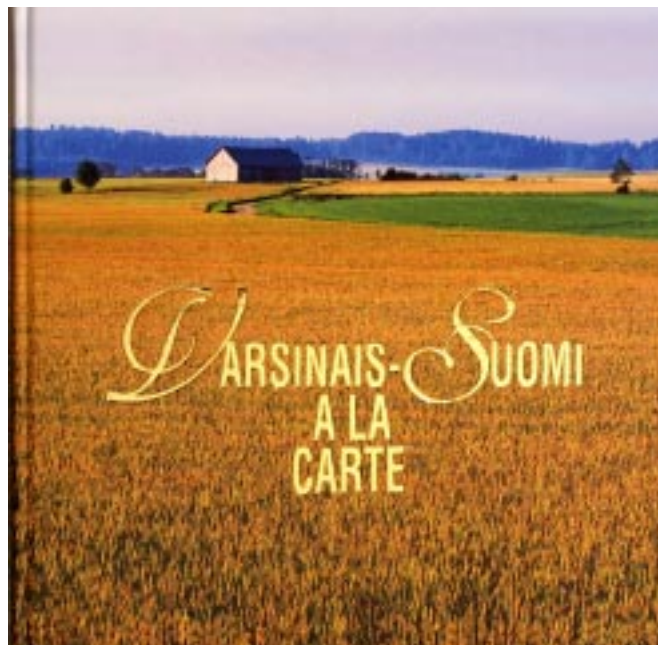
meli.valo@pyhajarvi-instituutti.fi

Varsinais-Suomi à la carte -kirja on valmis

Varsinais-Suomi à la carte -kirja on enemmän kuin ruokakirja. Se on kuvaus Varsinais-Suomen ruokahistoriasta, Varsinais-Suomesta kulttuurin kehtona, sen viljavista vainioista ja kalaisista vesistä.

Kirjassa esitellään kuvin ja sanoin ajankohtaisia ravintola-annoksia, joissa on pitkälti käytetty oman maakunnan raaka-aineita. Samalla kirja esittelee maakunnan tuottajia ja perinneruokia unohtamatta reseptejä. Kirja on kolmikielinen.

Varsinais-Suomi à la carte -kirja on osa Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen koodinoimaa Maakunnan maut -hanketta.



Lisätietoja

Kaija Roiha

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Lemminkäisenkatu 14-18 B

20520 Turku

puh. (02) 333 6216, 0400 527 599

fax. (02) 333 6331

kaija.roiha@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

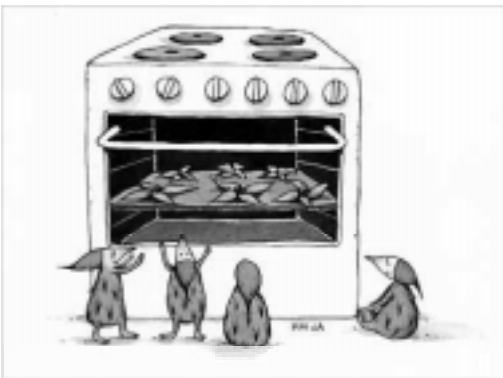
Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

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

Ruoka-Suomi tiedotteen ilmestyminen vuonna 2003

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
1/2003	24.2.	12.3.
2/2003	22.4.	7.5.
3/2003	25.8.	10.9.
4/2003	17.11.	3.12.



*Hyvää joulua
ja
onnellista uutta vuotta*

toivottaa Ruoka-Suomen toimitus

ELO-koordinaattorit

Uusimaa ja Itä-Uusimaa

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

Varsinais-Suomi

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

Kaakkois-Suomi

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

Etelä-Savo

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

Pohjois-Karjala

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

Pohjois-Pohjanmaa ja Lappi

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

ELO-koordinaatioyksikkö

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

Satakunta

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

Kanta-Häme

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

Keski-Suomi

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

Pohjois-Savo

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

Kainuu

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

Ruoka-Suomi –työryhmä

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

Tapahtumakalenteri

10.1.2003	Maidonjalostus -kehittäjien yhteistoimintaseminaari (kts. s. 8)
13. - 16.2.2003	Bio Fach luomumessut, Nürnberg Saksa (kts. s. 15)
24. - 25.3.2003	Luomuhankkeiden tapaaminen (kts. s. 9)
4. - 6.4.2003	Farma ruokamessut, Viihdy & Virkisty, Avantgarden –messut, Turun messukeskus (www.farma.fi)
14.5.2003	Elintarvikepäivä 2003, Helsinki Messukeskus (www.etl.fi)
14. - 16.5.2003	ELKO-messut, Helsinki Messukeskus (www.finnexpo.fi)
31.7. - 3.8.2003	Farmari maatalousnäyttely, Oulu (www.farmari.net)
28. - 29.8.2003	Maaseutututkijatapaaminen, Maaseudun uusi aika -yhdistys ja MTT (www.mtkk.helsinki.fi/mua.html)
5. - 7.9.2003	Kauhajoen ruokamessut, Kauhajoki (www.ruokamessut.fi)
7. - 8.10.2003	Elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hankeseminaari, Ähtäri (arja.meriluoto@utu.fi)

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 -työryhmä.

www.maaseutupolitiikka.fi

