



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

## Toimitus

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

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

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

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

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

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

Yhteistä vastuuta maaseudusta	1
PK-elintarvikejalostus 4. maaseutupoliittisessa kokonaisohjelmassa	2
Poikkihallinnollisuus toimii, keskeiset vaikuttajatahot mukana	4
Näyttelytila esittelee Suupohjan elintarvikeosaamista	5
Aistinvarainen arviointi käytännön työkaluna	6
Elintarvikealan ja siihen liittyvän koulutuksen markkinointihanke	8
Yhteistyösopimus Kymenlaakson ja Lääne-Virumaan kanssa	9
Lammastalouden tulevaisuus nähdään valoisana	10
Erikoiselintarvikkeiden tuotannon, tuotekehityksen ja tutkimuksen laitehanke	11
Kainuulaista mintuntuoksua talvisodan henkeen	12
Ruokaa omasta maakunnasta -seminaari Satakunnassa	13
Elintarvikealan pk-yritystentoimintaympäristö 2004 -tutkimus valmistunut	14
Tutustuminen pienelintarvikeyritystoimintaan	15
KTM:n asetus mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista	15
Kunnalliset ruokapalvelut haluavat ostaa lähiruokaa	16
Paikallinen tuotanto trendinä USA:ssa case Stonebarncenter	16
BioTRIM tehostaa prosessinsuunnittelua	17
Leipomoalan ja meijeriteollisuuden uudet ammattitutkinnot	18
Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi?	19
Elintarvikestrategiat netissä	19
PacTec-ELKO 2004 -messuilla runsaasti ulkomaisia kävijöitä messuvieraat tyytyväisiä tapahtuman antiin	20
Elintarvikeyrittäjyyden kehittäjät kokoontuivat Lahteen	21
S-ryhmän alueosuuskaupparakenne mahdollistaa maakunnallisen yrittäjyyden tukemisen	22
Opas sienten oikeaan käsittelyyn	23
“Ruokamme voi olla vain niin hyvää kuin mitä ympäristömme on”	24
Turun alueella edistetään yhteisvoimin pellavatuotteiden tuotekehitystä	25
Tupakoulutuksille kysyntää poronhoitoalueella	26
Virikkeitä kasvien markkinointiyhteistyön toteuttamiseen	27
Palvelukortti	28



Kansikuvassa Taattisten tilan, Merimasku, syksyinen lounaspöytä

# Yhteistä vastuuta maaseudusta

**“ELINVOIMAINEN MAASEUTU – yhteinen vastuumme” on järjestyksessä neljäs integroivaan otteen ja valmisteluun perustuva, koko maata koskeva ja sektorialojen myönteisiin maaseutuvaikutuksiin pyrkivä maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma. Ohjelma on sisällöllisesti monipuolinen ja tähtää useiden toimijoiden yhdensuuntaisiin tavoitteisiin ja työhön yhteiskunnan eri foorumeilla. Valmistelussa oli olennaista tietojen ja esitysten (kaikkiaan 133) tulo alhaalta ylöspäin ja niiden käsittely sekä sektoreittain että yhdessä poikkihallinnollisesti.**

Maaseutupolitiikka ei ole eri elinkeinoalojen ja hallinnonalojen tavoitteiden ja keinojen summa, vaan näiden täydentäjä ja joissakin tapauksissa vaihtoehto. Maaseudun kehitystyö on olennaisesti vaikeutunut tilanteessa, jossa elinkeinoalat ja organisaatiot kehittävät toimintaansa vähentämällä työpaikkoja, suurentamalla yksiköitään tai siirtämällä toimintojaan keskuksiin. Vastalääke näihin usein väistämättömiin ratkaisuihin on eri alojen, organisaatioiden ja ryhmien yhteisten tavoitteiden vahvistaminen. Paikallisesti ja alueellisesti voimia kokoavat työmuodot ovat maaseutupolitiikan ydintä.

Ohjelman valmistelu alkoi toukokuussa 2003 seminaari- ja neuvottelusarjalla maakuntien aluetoimijoiden

kanssa. Prosessi jatkui neuvotteluilla keskushallinnon, järjestöjen ja puolueiden kanssa. Syksyllä valmisteluun tuli mukaan maaseutuprofessoreista koottu strategiaryhmä. Aivan joulun alla 2003 työnsä aloitti YTR:n nimittämä koordinaatioryhmä, jonka tehtävänä oli koota eri suunnilta tulevat esitykset, niiden perustelut ja muu informaatio kokonaisuohjelmaksi. Olennainen osa valmistelua oli YTR:n teema- ja työryhmien ja vastaavien panos oman alansa esitysten ja niiden perustelujen tekemisessä. Nyt ne ovatkin muuttuneet toteuttajiksi tai toteuttamisessa avustaviksi toimijoiksi.

Talvella 2004 prosessin johtoon astui *ministeri Korkeaon* vetämä ministeriryhmä, joka päätti soveltaa uutta aluekehityslakia siten, että laaditaan aiempien käytäntöjen mukainen laaja ja verraten yksityiskohtainen kokonaisuohjelma, jonka perustalta kirjoitetaan aluekehityslain edellyttämä maaseutupoliittinen erityisohjelma maaseutupolitiikan poliittiseksi linjaukseksi. Siten kokonaisuohjelmasta laaditaan kaksi versiota, laajempi ja suppeampi, jotka olennaisilta ja yhteisiltä osiltaan ja asioiltaan ovat yhteneväiset. Erityisohjelma valmistunee ennen joulua 2004. Kaikkiaan kokonaisuohjelman valmistelu on ollut laajapohjainen ja avoin prosessi. On perusteltua luottaa myös esitysten toteutumiseen.

Maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman laaja versio on toi-

saalta maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän toimintaohjelma vuosille 2005–2008, toisaalta se on perusta valtioneuvoston hyväksymälle maaseutupoliittiselle erityisohjelmalle, mikä osoittaa vuosien 2005–2006 kehitystyön päälinjat.

## Valmistelusta toteutukseen

Kokonaisuohjelman ja poliittisten linjausten valmistuttua maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä muuttuu laatijasta toteuttajaksi. Sitä työtä tehdään seuraavat neljä vuotta samalla kun ilmeisesti vuonna 2008 valmistellaan jo viidettä kokonaisuohjelmaa. Monivaiheiseen toteutusprosessiin liittyy teemaryhmien työtä, toteutumisraporttien käsittelyä maaseutupoliittisessa ministeriryhmässä, YTR:ssä ja eduskunnan maaseutuverkostossa sekä vaikuttavuuden arviointia muiden politiikkaohjelmien tapaan valtioneuvoston kanslian indikaattoreiden mukaisesti.

YTR tulee määrittämään jokaiselle kokonaisuohjelman esitykselle tai erityisohjelman päätökselle vastuutalon toteutuksen varmistamiseksi. Samaa tavoitellaan neuvotteluilla ja suuntaamalla hankerahoitusta ohjelmaa toteuttaviin kohteisiin. Talvella 2005 järjestetään noin 10 maakunnallista tilaisuutta, joiden tarkoituksena on pohtia kokonaisuohjelman ja toisaalta maakuntaohjelmien yhteisiä maaseutupoliittisia linjauksia ja samalla informoida uudesta kokonaisuohjelmasta. Yli 300 sivuinen

# PK-elintarvikejalostus

## 4. maaseutupoliittisessa kokonaisuohjelmassa

YTR:n toimintaohjelma ja poliittisia linjauksia vetävä alle 30 sivuinen erityisohjelma sekä kokonaisuohjelman suomen- ja ruotsinkieliset tiivistelmät valmistuvat julkaisuiksi ennen joulua. Välittömästi joulun jälkeen saadaan käyttöön englannin- ja ranskankieliset tiivistelmät sekä saksan- ja venäjänkieliset nettiversiot. Kiitos sadoille valmisteluprosessiin osallistuneille!

*Eero Uusitalo*  
maaseutuneuvos  
maaseutupoliittikan yhteistyöryhmän  
pääsihteeri

***Kolmas maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma (vv. 2001-2004) perustui elintarvikealan pienyritysten hyvin tulevaisuuden näkymiin ja markkinoihin sopeutumiseen. Nytemmin kilpailun kiristyminen on selvästi havaittavissa. Sekä alkutuotannossa että koko elintarvikeketjussa on näkyvissä voimakkaita muutoksia. Teollisuudessa on nähtävissä keskittymistä suuriin yksiköihin, omistuksen globalisointumista ja muuta kansainvälistymistä, mutta myös pienille yrityksille on uusia mahdollisuuksia.***

Elintarvikesektorilla tapahtuu muutoksia sekä horisontaalisesti että vertikaalisesti. Alkutuotannossa on näkyvissä voimakkaita muutoksia liittyen yhteisen maatalouspolitiikan muutokseen ja EU:n laajentumiseen. Nämä vaikuttavat koko elintarvikeketjuun. Elintarvikeketjun kuluttajaympäristössä on nähtävissä ostokäyttäytymiseen liittyviä pieniä muutoksia muun muassa terveellisissä ja terveysvaikutteisissa elintarvikkeissa. Koko ketjuun vaikuttavia tekijöitä ovat myös biotekniikan sovellusten mahdollinen uusi käyttö. Teollisuus keskittyy suuriin yksiköihin, omistus globalisoituu ja teollisuus myös muutoin kansainvälistyy. Kaupan ja teollisuuden keskinäinen toiminta on muutoksessa toisaalta ketjuuntumisen ja kansainvälisen kilpailun lisääntyessä ja toisaalta kaupan oimien tuotteiden osuuden kasvaessa.

Neljännessä maaseutupoliittisessa kokonaisuohjelmassa (vv. 2005-2008) korostaa elintarvikejalostuksen kuluttajalähtöisyyttä. Ohjelmassa on erityisesti elintarvikejalostukseen liittyen neljä esitystä:

*YTR ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä laativat vuonna 2005 keskeisten tahojen yhteistyönä valtakunnallisen "pk-elintarvikealan imago ja menekinedistämisstrategian vuosille 2006-2008".*

*Maa- ja metsätalousministeriö huolehtii siitä, että elintarvikelain ja asetusten valmistelussa otetaan huomioon pienten yritysten toimintaedellytysten säilyminen ja yhdenmukaiset menettelyt eri puolilla Suomea.*

*Suomessa otetaan käyttöön tuottajayhteistyötä ja sen organisoitumista tukeva EU:n yhteisen maatalouspolitiikan uudistuksen mahdollistama rahoitusväline.*

*Elintarvikealan, mukaan lukien alan pienyritystoiminta, kehittämislinjaukset sisällytetään maakunnallisiin ohjelmiin.*

Ensimmäinen esitys koskee elintarvikejalostuksen imagoa, tiedotusta ja menekinedistämistä. Pienyrityspohjainen elintarvikejalostus on pieni, mutta kasvava toimiala, jonka yritysten ongelmana on eräänlainen "näkyvättömyys" ei ainoastaan asiakkaille vaan myös viranomaisten suuntaan. Useasti tiedottaminen ja mene-

---

kinedistäminen on tällä hetkellä ta-  
pauskohtaista, yksittäistä ja valtakun-  
nallisesti koordinoimatonta. Haastee-  
na on päästä yhteensovittavaan ja  
tehokkaaseen viestintään. Maaseu-  
tupoliittisena tavoitteena on kulutta-  
jalähtöisen maa- ja elintarviketalou-  
den kehittäminen.

Toinen esitys koskee pienyritysten  
toimintaedellytysten kehittämistä.  
Pienyritysten elintarvikejalostus tar-  
vitsee edunvalvontaa sillä pääsään-  
töisesti lainsäädännössä ja määräyk-  
sissä näkökulmana on suurten yritys-  
ten toimintatapa ja volyymit.

Elintarvikelain uudistuksen (1.1.2006  
alkaen) myötä sen soveltamisalan  
piiriin tulevat myös alkutuotantoyrityk-  
set. Lakiluonnoksessa ehdotetaan  
maksuperusteiden muuttamista yhä  
enemmän todellisiin kustannuksiin  
perustuvaksi ja maksuvastuun siirtä-  
mistä toiminnanharjoittajalle. Pienten  
yritysten tuotantomäärällä tämä mer-  
kitsee suhteellisesti suuria kustan-  
nuksia tuotettua yksikköä kohden ja  
jopa ratkaisevaa kannattavuuden ale-  
nemistä. Lakiluonnoksen mukaan  
maksuperusteet määräytyisivät edel-  
leen kuntakohtaisesti. Ruoka-Suomi  
-teemaryhmä on edelleen aktiivinen  
lainsäädännössä ja muissa määräyk-  
sissä tapahtuviin muutoksiin nähden  
ja tuo esiin konkreettisia kohteita, joi-  
hin on kiinnitettävä huomiota.

Kolmas esitys liittyy elintarvikealan  
pienyritysten yhteistyöhön. Pääsään-  
töisesti yrittäjien on helpointa ja hou-  
kuttelevinta aloittaa yhteistyö ja ver-

kostoituminen markkinointiin liittyvis-  
sä toiminoissa. Uutena mahdollisuus-  
tena on yhteistoiminnan edistäminen  
tarjoamalla kannusteita. EU:n yhteis-  
sen maatalouspolitiikan uudistus tuo  
mahdollisuuden laatutuotteita tuotta-  
vien markkinointiorganisaatioiden  
tukemiselle. Kyseeseen tulisivat esi-  
merkiksi tuottajaorganisaatioiden  
yhteiset toiminnot, tilausjärjestelmät  
yms. ja niiden kehittäminen. Ruoka-  
Suomi -teemaryhmän näkemysten  
mukaan on kehitettävä byrokratialta-  
taan selkeä ja asiakaslähtöinen jär-  
jestelmä, jonka kautta voidaan myös  
herättää yrittäjien yhteistyöhalu.

Neljäs kohta tuo esiin aluekehitysoh-  
jelmia ja niihin liittyviä toteuttamis-  
suunnitelmia sekä niiden entistä tär-  
keämpää roolia kehittämissasiakirjoi-  
na myös maaseutuyrityksille ja muil-  
le pienyrityksille. Alueittaiset kehittä-  
misen strategiset painopisteet linjat-  
aan ohjelmiin ja suunnitelmiin, teh-  
dään kehittämistyö sitten EU-rahalla  
tai kansallisesti resurssoituna. Tavoit-  
teena on saada aikaan alueellisia  
vahvoja järjestelmiä, joiden avulla  
voidaan pienemmilläänkin panostuksil-  
la turvata kehittämispalvelujen tarjon-  
ta elintarvikealan pienyrityksille. On  
tärkeätä, että aluestrategioissa linjat-  
aan elintarvikealan pienyritysten ke-  
hittämistä ja otetaan kantaa esim.  
infrastruktuuriasioihin.

Neljänteen maaseutupoliittiseen ko-  
konaisohjelmaan voi tutustua yksi-  
tyiskohtaisesti osoitteessa  
[www.maaseutupoliitikka.fi](http://www.maaseutupoliitikka.fi) Ohjelman  
osassa II kohdassa 5.5. on elintarvi-

kejalostuksen teksti kokonaisuudes-  
saan taustoineen ja perusteluineen.

Lisätietoja

*Heidi Valtari*

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

*heidi.valtari@utu.fi*



---

# Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) toiminta arviointu: Poikkihallinnollisuus toimii, keskeiset vaikuttajatahot mukana

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) toiminnasta tehdyssä arvioinnissa ilmenee, että YTR on kehittänyt toimintamuotoja, joita voisi hyödyntää myös muissa politiikkaohjelmissa. Näitä ovat mm. erittäin osallistava maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman valmisteluprosessi sekä YTR:n sihteeristön ja teemaryhmien aito verkostomainen työtapa. YTR:n saavutuksia pidetään arvioinnissa merkittävänä, vaikka käytettävissä olevat resurssit ovat pienet. Ongelmallisena arvioijat pitävät poliittisen ohjauksen puuttumista. YTR:n toimien vaikuttavuusarviointi todettiin hankalaksi, koska YTR toimii taustavaikuttajana politiikan ja hallinnon eri tasoilla.

YTR on valtioneuvoston päätöksellä määrääjäksi muodostettu yhteistyöryhmä, jonka tavoitteena on maaseudun elinvoimaisuuden edistäminen. YTR koostuu eri ministeriöiden sekä useiden muiden organisaatioiden virkamiehistä, tutkijoista ja muista toimijoista. YTR:n pääsihteerinä toimii maaseutuneuvos **Eero Uusitalo**. YTR:n apuna toimii laaja sihteeristö. YTR käyttää toimintansa tukena teemaryhmiä, jotka toimivat eri maaseudun ilmiöiden parissa. YTR laatii määräämälliset maaseutupoliittiset kokonaisuohjelmat, uusin ohjelma kattaa vuoden 2005-2008. Näiden ohjelmien kautta YTR vaikuttaa eri organisaatioiden päätöksiin. Maaseutupoliitti-

nen kokonaisuohjelma on yksi nykyisen hallituksen poikkihallinnollisista ohjelmista. YTR:n koordinoimien valtakunnallisten maaseudun tutkimus- ja kehittämishankkeiden kautta on käynnistetty kahdeksan maaseutututkimuksen professuuria. Tätä arvioitsijat pitävät hyvin merkittävänä saavutuksena.

Arvioijat esittävät kehittämissuhteiden, että YTR:n asemaa tulisi vahvistaa ja sijoittumista valtionhallinnossa tulisi tarkastella uudelleen. Arvioinnin mukaan maaseutupolitiikan tiedotus kaipaa selvästi lisää resursseja, jotta YTR -verkoston tuottama runsas maaseutupoliittinen tieto leviäisi laajemmin.

Maa- ja metsätalousministeriö antoi alkuvuodesta 2004 Konsulttitoimisto Terra Oy:lle tehtäväksi arvioida YTR:n organisoitumisen sekä toimintatavan tehokkuuden ja vaikuttavuuden suomalaisessa maaseutupolitiikassa ja maaseudun kehittämisessä. Konsulttitoimisto Terra Oy:n asettaman arviointitiimin vetäjänä toimi MMK **Eero Horstia** CoPlan Consultingista ja jäsenenä mm. metsänhoitaja **Tapio Järvinen** Terra Oy:stä ja johtava konsultti **Katriina Pallas** HAUS kehittämissuhteesta. Arviointi suoritettiin keräämällä tietoa haatatteluilla, internet-kyselyillä ja yhdessä työpajassa, sekä tarkastelemalla toimintaan liittyvää dokumentaatiota.

Lisätietoja

*ylitarkastaja Johanna Heikkilä*  
MMM

*puh. (09) 1605 2506*

*ylitarkastaja Sanna-Liisa Taivalmaa*  
MMM

*puh. (09) 1605 2930*

# Näyttelytila esittelee Suupohjan elintarvikeosaamista

Eteläisellä Etelä-Pohjanmaalla Suupohjan seutukunnassa, johon kuuluu Isojoki, Jurva, Karijoki, Kauhajoki ja Teuva on elintarvikeala ja sen kehittäminen yksi kolmesta kärkitoimialasta. Elintarvikealaa kokonaisuutena viedään eteenpäin Food Park-brandin alla. Suupohjan laajamittainen elintarvikeosaaminen kattaa alkutuotannon, jatkojalostuksen ja kone- ja laitevalmistuksen korkeatasoisine tilaratkaisusunnitteluineen.



Food Park-osaamiskeskittymä tarjoaa tällä hetkellä pk-elintarviketeollisuudelle tuotekehitysyksikön ajanmukaisine tiloineen ja laitteineen, vuonna 2003 valmistuneen korkeatasoisen elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitoksen sekä valtakunnallisestikin ainutlaatuiset koetehdastilat. Myös seutukunnan oman elintarvikkeiden markkinointipahtuman, Kauhajoella vuosittain järjestettävien Ruokamessujen, kanssa tehdään tiiviistä yhteistyötä.

Uusimpana yksikkönä Food Park kokonaisuuteen on liittynyt Suomessa ensimmäinen elintarvikealan näyttelytila, Visitor Center. Koko laajamittaisen ja korkeatasoisen osaamisen ketjun esilletuominen on tärkeä alueen elintarviketalouden profiiliin nostajana. Visitor Center esittelykanavana antaa loistavan mahdollisuuden tuoda esille, mikä merkitys on verkostoitumisella ja hankkeiden tukemalla toiminnalla parhaimmillaan. Visitor Center - hankkeen toteutusmallilla, laadukkaiden lähiruokatuotteiden ympärivuotisella näyteikkunalalla, mahdollistetaan tuotteiden jatku-

va esilläolo myös kuluttajien suuntaan. Samalla hyödynnetään Kauhajoen Ruokamessujen osaamista pienten ja keski suurten yritysten markkinointikanavana muulloinkin kuin messuaikaan.

Suupohjan elintarvikeosaamisen näyttelytila on ollut avoinna syyskuun alusta saakka ja tähän mennessä kokemukset ovat olleet hyvin myönteisiä ja rohkaisevia. Virallisia avajaisia tässä uusimmassa Food Park-yksikössä vietetään 19.11.2004. Food Park Visitor Center-näyttelytila sijaitsee Kauhajoen keskustan tiiviissä läheisyydessä ja on avoinna ma – pe 9.00 – 17.00 ja su 11.00 – 17.00. Samoissa tiloissa on ravintola jossa kahvila- ja ruokailupalvelut.

Lisätiedot  
[www.foodpark.info](http://www.foodpark.info)

*Elintarvikekoordinaattori Barbara Kankaanpää-Anttila*  
puh. 040 830 4206  
[barbara.kankaanpaa-anttila@suupohja.fi](mailto:barbara.kankaanpaa-anttila@suupohja.fi)

*Visitor center-hankkeen projektipäällikkö Pia Nurmela*  
puh. 0400 722 807  
[pia.nurmela@kauhajoki.fi](mailto:pia.nurmela@kauhajoki.fi)

# Aistinvarainen arviointi käytännön työkaluna

## Miksi aistittava laatu?

Elintarvikkeiden aistittava laatu vaikuttaa ruoan valintaan, vaikka sen merkitys voikin vaihdella elintarvikkeen, käyttäjän ja tilanteen mukaan. Elintarvikealan laatuluokittelu on perinteisesti pohjautunut aistielämyksiin. Nykyaika on ajanut yksittäisten tuoteasiantuntijoiden hyväksyn/hylkään-arvioinnin ohi. Laajentunut raportointi ja toistettavien määritysmenetelmien vaatimus laadunohjauksessa ohjaa elintarvikealaa Suomesakin yhä enemmän aistittavan laadun tutkimusmenetelmien käyttöön. Tuotekehitys vaatii tietoa tuotteiden ominaisuuksista, kriittisistä laatutekijöistä ja kuluttajien tarpeista. Elintarvikkeiden kohdalla tuotteen mausta ei voida tinkiä muihin ominaisuuksiin vedoten. Ravitsemuksellisesti tärkeät ominaisuudet eivät kohtaa kuluttajaa, mikäli tuote päätetään jättää hankkimatta maun perusteella. Samalla myös klinisiin tutkimuksiin ja tuotekehitykseen panostettu raha menee hukkaan.

Kuluttajat pitävät tutkimusten mukaan keskeisinä elintarvikelaadun osatekijöinä turvallisuutta, käyttötarkoitukseen sopivuutta ja aistinvaraista laatua (ulkonäkö, maku, haju, rakenne). Suomalaisten elintarvikkeiden kilpailukyvyn oletetaan perustuvan laatuun. Elintarvikeketjun toiminta on määritelty kuluttajalähtöiseksi. Elintarvikkeen ja ihmisen välisen vuorovaikutuksen ymmärtäminen vaatii laajaa poikkitieteellistä osaamista. Mieltymyksen ajatellaan ennustavan elintarvikkeen valintatilannetta. Aistittavan laadun lisäksi käyttö- tai hankintatilanne, aikaisemmat kokemuk-

set, synnynnäiset mieltymykset, arvot ja asenteet vaikuttavat kaikki elintarvikkeen hyväksymiseen valintatilanteessa.

## Mitä aistinvaraisella arvioinnilla mitataan?

Aistinvaraisella arvioinnilla tarkoitetaan menetelmää, jolla tuotteen tai raaka-aineen laatutekijöitä mitataan ihmisaisteilla. Aistihavainnot ovat psykofysiikkaa. Ihminen muuttaa tuotteen kemialliset ja fysikaaliset ominaisuudet koetuiksi havainnoiksi. Mekanismit tunnetaan vain osittain. Hajut aiheutuvat haihtuvista yhdisteistä, jotka kulkeutuvat hengitysilman mukana nenän limakalvolla oleville reseptoreille. Hajuaistimus syntyy usein monien yhdisteiden seoksena. Hajujen nimeäminen perustuu aikaisempiin hajuelämyksiin ja muistikuviin. Perusmaut (suolainen, makea, karvas, hapana ja ns. umami) havaitaan kielen pinnalla olevien nystyröiden välityksellä. Muut makuominaisuudet, esimerkiksi hedelmäinen maku, havaitaan nenän ja nielun kautta syntyvien maku- ja haju-aistimusten yhteisvaikutuksena. Suussa tapahtuva ruoan käsittely lisää aistimuksen moniulotteisuutta. Lisäksi ruoan lämpötilalla, komponenttien kemiallisilla rakenteilla ja matriiseilla on tutkitusti vaikutusta aistimukseen. Rakenteen aistimiseen hyödynnetään näkö-, tunto- ja kuuloaistia. Rakenteominaisuudet jaetaan mekaanisiin, geometrisiin ja vesi- ja rasvasisällöstä johtuviin. Ulkonäköön liittyvät väri- ja pintaominaisuudet, jotka usein havaitaan näköaistilla. Mikäli halutaan selvittää aistittavien ominaisuuksien aiheuttajat, tarvitaan usei-

ta kemiallis-fysikaalisia menetelmiä ja monipuolista elintarvikeanalytiikka. Eri tekijöiden vuorovaikutusten ymmärtäminen on välttämätön osa tuotetutkimusta. Tilastolliset mallit kuten PCA ja PLS ovat tulleet rutiinimenetelmiksi moniulotteisia tulosaineistoja tarkasteltaessa

## Miten aistittavan laadun ja hyväksyttävyyden mittaaminen tapahtuu?

Aistinvaraiset menetelmät voidaan jakaa analyttiseen mittaukseen (koulutettu raati) ja mieltymysmittaukseen (kuluttajatutkimus). Aistinvaraisen analytiikan mittalaitteena on ihmisistä koostuva arvioijajoukko. Sen luotettavuus perustuu hyvin suunniteltuun kokeeseen ja arviointitilanteeseen. Ihminen on psykosomaattinen kokonaisuus, joka käyttäytyy mittaus-tilanteessa toisin kuin tekninen laite. Aistinvaraisesta arvioinnista vastaava henkilö valitsee menetelmän, suunnittelee arvioinnin, kouluttaa arvioijat ja tulkitsee tulokset. Menetelmän käyttäminen edellyttää ammattitaitoa ja laajaa poikkitieteellistä osaamista. Standardin mukaan vastuhenkilöltä edellytetään aistinvaraisen arvioinnin yliopistokoulutusta.

Perinteisellä aistinvaraisella arvioinnilla (analyttinen mittaus) keskitytään tuotteen aistittavien ominaisuuksien (aromi, flavori, rakenne, väri, ulkonäkö) mittaamiseen. Tällöin voidaan saada vastaus yksinkertaisimmillaan kysymykseen, onko esim. kahden eri näytteen ero aistein havaittavissa. Mikäli ero havaitaan, seuraavana kysymyksenä on yleensä, miten näytteet eroavat toisistaan.



Tällöin käytetään usein kuvailevia menetelmiä, joiden avulla selvitetään ominaisuuksien voimakkuuksia. Tuotteille voidaan muodostaa ns. maku- ja hajuprofiileja. Edellä mainittuihin tehtäviin tarvitaan arvioijaryhmää (n=10-15), joka on koulutettu itse arviointitilanteeseen, näyttemateriaaliin ja arvioitavien ominaisuuksien arviointiin. Arviointi järjestetään tilassa, jossa ulkopuoliset häiriötekijät on minimoitu, ja joissa sekä valaistus, lämpötila että kosteus on tarvittaessa vakioitavissa. Mittaukset tulee aina uusina erillisillä arviointikerroilla tuloksen varmistamiseksi. Arvioijajoukon motivointi ja koulutus on edellytys aistinvaraisten tulosten luotettavuuden varmistamiselle.

Tuotteiden erot ja niiden luonteet eivät kuitenkaan kerro tuotteen hyväksynnän asteesta, jota selvittämällä pyritään yleensä löytämään selittäjiä mieltymykselle eli kuinka paljon tuotteesta pidetään. Hyväksyttävyyssmittaukset voidaan jakaa kvalitatiivisiin (ryhmäkeskustelut ja haastattelut) ja kvantitatiivisiin tutkimuksiin. Kvantitatiiviset tutkimukset toteutetaan yleensä harkinnanvaraisella koehenkilöjoukolla (n=50-100), joko laboratorioympäristössä tai kuluttajan kotona. Tavoitteena on etsiä hyväksyttävyyden ja miellyttävyyden syitä niin tuotteesta (elintarvike, pakkaus, hinta, mainonta), kuluttajasta (sukupuoli, ikä, koulutus, ammatti, tausta) kuin tilanteestakin. Mieltymyystestejä voidaan tehdä esimerkiksi verrattaessa omaa tuotetta kilpailijan tuotteisiin ja optimoitaessa tuotteen kriittisiä ominaisuuksia. Tuotekehitystä ajatellen elintarvikkeen haluttu maku ja rakenne riippuvat kohderyhmästä, jonka

käyttäytymisen tunteminen on tärkeää. Kansainvälisiä markkinoita ajatellen myös kulttuuri- ja asenne-erojen ymmärtäminen on välttämätöntä.

Arviointien tulee perustua arvioijien vapaaehtoisuuteen ja arvioijan motivointi on tärkeää arviointien tehokkaan toimivuuden kannalta. Motivointia lisäävät pienet palkkiot, joita ei anneta oikeiden vastausten vaan osallistumisen perusteella. Arvioijat on myös saatava vakuuttuneiksi siitä, että saadut tulokset käsitellään luottamuksellisesti. Koska ihmisen käyttäytymiseen koehetkellä vaikuttaa aina kokonaistilanne, kokeen järjestäjän on tiedostettava mahdolliset arviointia vaikeuttavat psykologiset tekijät etukäteen ja pyrittävä minimoimaan ne, unohtamatta kuitenkaan arvioijan hyvinvointia ja terveyttä. Esimerkiksi näytteiden koodaus ja tuotteista annettava etukäteisinformatio tulee suunnitella huolellisesti ennen varsinaista mittaustilannetta.

### **Aistinvarainen arvioinnin todellista erityisosaamista löytyy Suomesta**

Suomessa alan opetus alkoi 1960-luvulla Helsingin yliopiston apulaisprofessori Rakel Kurkelan johdolla. Vuosien aikana opetus on levinnyt muuallekin osaksi elintarvikealan opintoja. Aistittavan laadun mittaumenetelmiä kehitetään kansallisella yhteistyöllä, johon tarvitaan asiantuntemusta elintarviketieteiden, psykologian, fysiologian, lääketieteen, tilastotieteen ja ravitsemustieteen alalta. Elintarviketieteiden Seuran Aistinvaraisen tutkimuksen jaosto perustettiin vuonna 1983 edistämään ja kehittämään elintarvikkeiden aistitta-

vaan laatuun liittyvää tutkimusta ja tiedonvälitystä. Harvalla elintarvikealan yrityksellä on Suomessa ollut mahdollisuus panostaa omaan aistinvaraisen arvioinnin yksikköön. Yksin haasteellisen makumaailman kiemuroissa ei kenenkään tarvitse kuitenkaan jäädä. Tutkimusryhmiä löytyy useimmista elintarviketieteisiin liittyvistä tutkimuslaitoksista sekä yksityiseltä sektorilta. Turun yliopistossa elintarviketutkimuksen yhtenä painopistealueena on aistinvaraisten ja kemiallis-fysikaalisten ominaisuuksien vuorovaikutukset.

Lisätietoja

*FT Mari Hakala*

*mari.hakala@utu.fi*

*FM Terhi Pohjanheimo*

*Turun yliopisto*

*Biokemian ja elintarvikekemian laitos*

*Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus*

*mari.hakala@utu.fi*

*[www.utu.fi/fff/fff\\_flavor.html](http://www.utu.fi/fff/fff_flavor.html)*

# Elintarvikealan ja siihen liittyvän koulutuksen markkinointihanke

Maa- ja metsätalousministeriö ja Elintarviketeollisuusliitto rahoittivat elintarvikealan ja siihen liittyvän koulutuksen markkinointihanketta (1.11.2003 - 31.7.2004). Hankkeen hallinnointi ja koordinointi tapahtui Pohjois-Karjalan Aikuisopiston Joensuun yksikön toimesta.

## Hankkeen tavoitteet

- Lisätä elintarvikealan koulutusmuotojen tunnettavuutta valtakunnallisesti.
- Saada elintarvikealalle uusia ammattitaitoisia työntekijöitä ja lisätä jo alalla toimivien ammatillista osaamista.
- Näyttötutkintojärjestelmästä tiedottaminen; sen tarjoamien mahdollisuuksien esittely opiskelijoille ja koulutuksen järjestäjille.
- Tukea muita elintarvikealan koulutuksen kehittämis- ja tiedottamistoinenpiteitä.

## Hankkeessa tehdyistä toimenpiteistä ja tuloksista

### *Valtakunnallinen TV-kampanja*

TV-kampanjassa oli mukana yhteensä 8 elintarvikealan koulutusta tarjoavaa oppilaitosta.

Mukana olleet oppilaitokset olivat:

- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
- Pohjois-Savon ammattiopisto
- Rovaniemen teknillinen oppilaitos
- Pohjois-Pohjanmaan ammattiopilaitos
- Turun Ammatti-instituutti
- Pohjois-Karjalan ammattiopisto
- Tampereen ammattiopisto
- Helsingin palvelualojen oppilaitos

Oppilaitoksissa kuvatut tietoiskut lähetettiin osana YLE:n aamutelevisi-

ossa esitettävää Kuntotalkoot-sarjaa, jonka lähetysajat olivat n. TV 1 klo 6.25 ja TV 2 klo 13.00-14.00. Kontaktimäärä ko. sarjalla on vähintään 300000 katsojaa yhtä tietoiskua kohden.

TV-iskujen tavoitteena oli lisätä ammattitutkintojen tunnettavuutta kertoen ammattitutkintojen tärkeydestä elintarvikealan yritysten henkilökunnan osaamisen tason nostajina ja edelleen vaikutuksista yrityksen konkavisvaltaiseen kehittymiseen. Lähestymistapa tietoiskuissa oli henkilökeskeinen ts. toteutuksessa tuli esiin, mitä lisäkouluttautuminen on henkilölle itselleen tarkoittanut ja miten hän on asian kokenut. Tietoiskuita tehtiin koostettu video jokaiselle mukana olleelle taholle markkinointikäyttöön.

Jo TV-kampajan filmausten aikana paikalliset oppilaitokset saivat palstatilaa paikallisissa lehdissä. TV-kuvauksista tehtiin lehtiartikkeleita joissa kerrottiin koko televisioinnin taustasta ja siitä mihin kokonaisuuteen se liittyi. Tämä myös osaltaan kertoi asiaa kohtaan heränneestä mielenkiinnosta.

### *Elintarvikealan esittely- ja markkinointivideo*

Hankkeen aikana tuotettiin elintarvikealan esittely ja markkinointivideo. Videon pituus on 12 min ja 12 s. Videon käsikirjoittajat olivat koulutus-alavastaava Marja-Leena Hirvonen ja Pohjois-Karjalan ELO-koordinaattori Anne Karppinen. Videon kuvasi ja editoi Harri Pajari.

Video on toimitettu mukana hankkeessa olleille tahoille: oppilaitoksille (8 kpl), Finfoodille, Elintarviketeollisuusliitolle, Opetushallitukseen, Ruoka-Suomi teemaryhmän vetäjille ja valtakunnallisen elintarvikeosaamiskeskusverkoston ELO-koordinaattoreille.

Videota näytettiin elintarvikepäivillä 4.5.2004 joka on elintarvikealan suurin täydennyskoulutustapahtuma. Elintarvikepäivä 2004 kokosi tänä vuonna ennätysuuren yleisön Helsingin Messukeskukseen. Paikalla oli yli 1000 henkilöä.

### *Esitteet*

Hankkeen aikana tehtiin kaikkia elintarvikealan perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoja esittelevä esite- ja kalvosarja. Esitteitä on yhteensä 8 kpl ja kalvosarja sisältää 30 elintarvikealan tutkintoja kuvaavaa kalvoa.

Hankkeessa mukana olleille oppilaitoksille postitettiin kansio joka sisälsi kalvosarjan ja esitteet.

### *Internet-sivut*

Finfoodin sivuille ([www.finfood.fi](http://www.finfood.fi)) rakennettiin sivusto "Elintarvikealan tutkinnot". Ko sivuilta löytyvät elintarvikealan tutkintojen esitteet ja kalvosarja tulostettavassa muodossa. Lisäksi sivuilta on linkkiyhteydet alan yhteistyötahoihin kuten OPH ja ETL. Finfood vastasi hankkeessa toteutettujen internet-sivustojen ja niihin sisältyvän kalvosarjan tuottamisesta ja kustantamisesta.

## Yhteistyösopimus Kymenlaakson ja Lääne-Virumaan kanssa

Tiedotus toteutettiin valtakunnallisesti yhteistyössä Ruoka-Suomi -teemaryhmän, koulutusorganisaatioiden, valtakunnallisen elintarvikeosaamiskeskusverkosto ELO:n ja muiden yhteistyötahojen kanssa.

### **Jatkotoimenpiteistä**

Tutkintoja uudistetaan säännöllisin väliajoin, joten olisi syytä, että aika ajoin tietojen päivitys ja niistä edelleen tiedottaminen oppilaitoksille olisi mahdollista. Hanke on saanut paljon hyvää palautetta materiaaleista; oppilaitokset ja muut toimijat ovat saaneet valmista, yhteneväistä markkinointimateriaalia omiin markkinointi ja infotilaisuuksiin.

### Lisätietoja

*Pohjois-Karjalan aikuisopisto  
Koulutuslavastaava  
Marja-Leena Hirvonen  
puh. (013) 244 2559  
marja-leena.hirvonen@pkky.fi*

*ELO-koordinaattori Anne Karppinen  
p. (013) 244 2386  
anne.karppinen@pkky.fi*

ProAgria Kymenlaakson Maaseutukeskus ja virolainen Lääne-Virumaan Ärenduskeskus (= kehittämiskeskus) ovat allekirjoittaneet syyskuussa 2004 aiesopimuksen tuotantotoimintaansa monipuolistavien maaseutuyritysten neuvonta- ja asiantuntijapalveluiden kehittämisessä.

Yhteistyössä hyödynnetään Kymenlaaksossa EU-jäsenyyden aikana kehitettyjä ja käyttöönotettuja toimintamalleja siltä osin kuin ne soveltuvat virolaiseen toimintaympäristöön. Virossa etsitään yritysneuvonnalle uusia välineitä yritysten kokonaisvaltaiseen kehittämiseen. Kymenlaakson alueella näitä välineitä on kehitetty yhdessä yritysten kanssa jo usean vuoden ajan.

Asiantuntijoiden vaihto sekä osaamisen ja työkalujen kehittäminen neuvontatyöhön ovat keskeisimpiä yhteistyön muotoja.

Länsi-Virumaalla rakennetaan parhaillaan laajapohjaisia ohjelmia alueen kehittämiseksi jotka myöhemmin hankkeistetaan. Toimialoista merkittävimpinä ovat mm. maaseutumatkailu ja elintarvikkeiden jatkojalostus.

### Lisätietoja

*Tuula Repo*

*Kehityspäällikkö, ELO-aluekoordinaattori*

*ProAgria Kymenlaakson Maaseutukeskus, ELO-Kaakkois-Suomi*

*puh. 020 747 3406, 040 588 0950*

*tuula.repo@proagria.fi*

# Lammastalouden tulevaisuus nähdään valoisana

*Lampureiden, lammashankkeiden, viranomaisten, toimittajien ja keittiömestareiden edustajat kokoontuivat syyskuun alussa Ahvenanmaalle. Opintomatkan tavoitteena oli tutustua ahvenanmaalaiseen lampaanlihan tuotanto- ja jalostusketjuun sekä löytää aihioita Manner-Suomessa tehtävälle kehittämistyölle.*



*Keittiömestarit Markus Maulavirta ja Eero Mäkelä maistelevat Dahlmanin nakkeja.*

*Kuvaus: Sebastian Nurmi*

Lammastalous on Suomessa toistaiseksi pieni, mutta erikoistunut tuotannonhaara. Tilat ovat sijoittuneet eri puolille maata eikä keskittyneitä ole. Jalostuksen ongelmana on ollut lampaan hidas käsittely, koska lihan leikkaaminen on pitkälti aikaa vievää käsityötä. Alan tulevaisuus nähdään silti valoisana. Viime vuosien aikana on alalla tapahtunut myönteistä rakennekehitystä. Eläinmäärät ovat kasvaneet ja katraskoko (uuhien määrä / tila) on myös kasvanut. Erikoistumisen myötä tilat ovat entistä enemmän panostaneet tuotantoon ja tuotteiden laadun parantamiseen.

## **Ahvenanmaan lampaalla hyvä imago**

Ahvenanmaalla kaikki alueen lampaat teurastetaan Ab W.J. Dahlmanilla, missä teurastamotoiminnan lisäksi on keskitytty makkaroiden ja erilaisten einesten valmistukseen. Vuosittain Dahlmanilla käsitellään 65 000 - 70 000 kiloa lampaanlihaa. Tuotteiden päämarkkina-alueet ovat Ahvenanmaalla ja Helsingissä. Suurin lampaanlihanostaja on helsinkiläinen lihalieke Reinin Liha Oy. Yrittäjä Kjell

Söderman Reinin Lihasta kehuu ahvenanmaalaisen lampaanlihan tasalaatuisuutta. Lisäksi liha on vaaleaa ja vähärasvaista. Sieltä tulleella lampaalla on pehmeän tuotantotavan imago, hän painottaa.

## **Hankkeista apua lampaanlihan saatavuuteen**

Lampaanlihan saatavuusongelmaan ovat paneutuneet monet hankkeet. Muun muassa Lammasteurastamoyhdistyksen hallinnoima Suomalainen lammas niityltä pöytä -hankkeessa parannetaan lihan saatavuutta ja tunnettuutta esimerkiksi verkostoitumisen, yhteisten laatuluokitusten ja markkinoinnin kautta. Hankkeen puitteissa keväällä perustettu kotimaisen lampaanlihan markkinointiin erikoistunut osakeyhtiö, Lammamarkkinat Oy, myy käyttövalmiita lampaanruhon osia, lihalajitelmia ja liha-

valmisteita pakattuna suoraan kaupakäyttöille ja ravintoloihin. Myös Lapilainen laadukas lammas -hanke rakentaa verkostoja ja ohjaa lampaanlihan tuotantoa vastaamaan kysyntää.

## **Ravintolat tarjoavat mielellään suomalaista lammasta**

Tamperelainen ravintoloitsija ja keittiömestari Keijo Olander pitää lammasta erinomaisena raaka-aineena. Fileen lisäksi maistuvat kyljysrivit, paistit ja munuaiset. Olander olisi kiinnostunut tarjoamaan myös esimerkiksi Ranskassa suosittua kateenkorvaa. Sitä ei kuitenkaan ole toistaiseksi pystytty toimittamaan, sillä kateenkorvan leikkaaminen on suuren työn takana.

Koko lammasketjun yhteistyön uskotaan kohentavan lampaanlihan saatavuutta ravintoloissa. Esimerkiksi ravintolat pystyvät ennakoimaan lihan kulutusta, ja tätä tulisikin Olanderin mukaan hyödyntää yhä paremmin. Tuottajan on helpompi toimia, kun kulutusta voidaan ennakoita.

Ruoka-alan ammattilaiset haluavat korostavat, että syksyn lammasselsonkia tulee hyödyntää paremmin. Markkinointikeinoksi ehdotettiin mm. lammasviikkoa, jolloin perinteiset lammasherkut kuten Lemin särä tai lammaskaali pääsisivät oikeuksiinsa.

#### **Suomen lammastalous pähkinäkuoressa**

- Uuhipalkkiota hakeneita tiloja (vähintään 10 uuhta) noin 1100 kpl keväällä 2004
- Uuhia edellä mainituilla tiloilla n. 49 000 kpl
- Lampaanlihaa tuotettu n. 0,56 milj. kg (karitsan- ja aikuisen lampaanlihaa yhteensä) v. 2003
- Lampaanlihan tuonti noin 1,39 milj. kg v. 2003
- Lampaanlihan kulutus noin 1,93 milj. kg (n. 400 g/henkilö) v. 2003
- Keskiteuraspaino noin 18,8 kg (kaikki) ja 18,4 kg (karitsat) v. 2003
- Villaa tuotettu noin 92 tonnia v. 2003

Lisätietoja

*Mirja Hellstedt*

*Finfood - Suomen Ruokatieto ry*

*Vernissakatu 4, 6 krs*

*PL 309*

*01301 Vantaa*

*puh. (09) 6155 4501, 040 707 3223*

*fax. (09) 6155 4505*

*mirja.hellstedt@finfood.fi*

## **Erikoiselintarvikkeiden tuotannon, tuotantokehityksen ja tutkimuksen laitehanke**

Lappilaisten elintarvikkeiden ja luonnontuotteiden jatkojalostukselle ja tuotekehitykselle luodaan asianmukainen toimintaympäristö ja yhteistyöverkosto. Tuotekehitystilat ja laboratorio varustetaan laitteilla, joita voidaan hyödyntää yritys yhteistyössä, koulutuksen kehittämisessä ja verkoston luomisessa. Ajanmukainen teknologia, soveltava tutkimus ja tuotekehitys sekä osaavat alan toimijat mahdollistavat uusien innovaatioiden syntymisen elintarvike- ja luonnontuotealalle. Toiminta testataan tuote-

kehityspilottien avulla yhteistyössä elintarvikejalostusyritysten ja verkoston toimijoiden kanssa. Keskeisimpiä toimenpiteitä ovat laitteiston hankkiminen ja tuotantolinjojen kokoaminen sekä niihin liittyvät testaukset ja käyttöönottokoulutus, toimintaympäristön osajien verkostoituminen, osaamiskeskittymän toiminnan sisältö, yhteistyöprojektien aloittaminen sekä toiminnasta ja koulutustarjonnasta tiedottaminen.

Lapin lääninhallitus on myöntänyt Rovaniemen koulutuskuntayhtymän hankkeelle (1.7.2004-30.12.2006) rahoitusta yhteensä n. 900 000 euroa.

Lisätietoja

*erikoissuunnittelija Päivi Ek Dahl*

*puh. 020 517 7688 ja*

*(Rovaniemen koulutuskuntayhtymä*

*Jouko Tiirola puh. 0400 563 203,*

*Pertti Lakkala puh. 040 551 5892)*



---

# Kainuulaista mintuntuoksua talvisodan henkeen

Noin 65 vuotta sitten alkaneen talvisodan muistoksi toi kuhmolainen Newalco Oy markkinoille Alkon kautta 40 %:n Talvisota minttuviinan. "Mietimme tarkkaan, mikä olisi oikea vahvuus. Koska talvisodasta muistetaan neljänkymmenen asteen pakkaset, emme lähteneet sille tielle, että siitä olisi tullut joku kolmikymppinen, vaan nimenomaan 40," kertoo toimitusjohtaja Risto Halonen Newalco Oy:stä.

Henki Talvisotaan löydettiin sotkamolaisesta mintusta, jota Aromel yhtiö kasvattaa ja tislaa tilallaan. Mintun raikkaus kuvastaa myös talvisodan pakkasia.

Uutuustuotteen tuotekehitys toteutettiin osana Kainuun alueELO:n solmu-kohtana toimivan Oulun yliopiston biotekniikan laboratorion koordinoimaa tutkimus- ja kehittämishanketta Erikoiskasvit peltoviljelyyn, jalostukseen ja markkinoille 2003-2006. Hankkeen ideana on edistää markkinalähtöisesti erikoiskasvien viljelyä, talteenottoa ja jatkojalostusta sekä myös muiden luonnonraaka-aineiden käyttöä elintarvike- ja rohdosteollisuudessa Kainuun alueella ja muualla Suomessa. Hankkeessa toteutettaviin erikoiskasvien viljely-, tislauksen ja laatu- ja laatututkimuksiin on osallistunut biotekniikan laboratorion lisäksi myös MTT Kainuun tutkimusasema.

Erikoiskasvien ja marjojen viljely ja jalostus ovat yksi varteenotettava tulevaisuuden tuotannonala Pohjois-Suomessa ja varsinkin Kainuussa. Markkinointivalttina on puhdas luonto ja valoisa kesä, joka kasvattaa hyvälaatuisia ja aromirikkaita luonnon raaka-aineita. Sotkamossa biotekniikan

laboratoriossa pyritään etsimään uusia sovelluksia erikoiskasvien ja marjojen viljelyyn ja jalostukseen mm. biotekniikan avulla.

Lisätietoja

*Leena Heinola*

*ELO-aluekoorinattori*

*Oulun yliopisto/Kajaanin yliopistokeskus*

*Biotekniikan laboratorio*

*puh. (08) 6332 1317, 040 735 7901*

*leena.heinola@uulu.fi*

*Pohjoisen kesän pitkät päivät ja valoisa yö kasvattavat voimakasaromisen mintun. Kuvassa minttuviiljelämä Sotkamon Sapsorannalla.*

# Ruokaa omasta maakunnasta -seminaari Satakunnassa

Satakunnassa järjestettiin lähiruoka-seminaari teemalla Ruokaa omasta maakunnasta 15.9.2004. Puheenjohtajana toimi Suomen Elintarviketyöläisten Liiton puheenjohtaja Ritva Savtschenko. Osanottajia oli lähemmäs sata koko ruokaketjusta, samoin puheenvuorojen käyttäjät edustivat monipuolisesti alkutuotantoa, elintarviketeollisuutta, suurkeittiöitä, julkista hallintoa, kuluttajayhdistystä, SAK:ta, TE-keskusta, SEL:iä, KTV:tä sekä alueellisia kehitysyrityksiä.

Alustuspuheenvuoroissa esitettiin yhteinen huoli kotimaisen ruuantuotannon tulevaisuudesta kiristyvässä kilpailussa. Oltiin yksimielisiä siitä, että tarvitaan koko ruokaketjun tiivistä yhteistyötä, jotta kilpailuun pystytään vastaamaan. Satakunnassa ruokaketjun kansantaloudellinen painoarvo on erityisen merkittävä. Meillä on alkutuotannossa n. 5000 tilaa, joiden työllistävä vaikutus on 7000-8000 henkilöä. Kaikkiaan noin 16.000 henkilöä saa toimeentulonsa joko suoraan tai välillisesti ruuantuotannosta. Esimerkiksi Satamaito hankkii kaiken maitoraaka-aineen omasta maakunnasta ja hankintojen arvo on 22 miljoonaa euroa vuodessa. Elintarvikeryrityksiä on noin 140; valtakunnallisia kärkiyrityksiä, maakunnallisia valmistajia sekä lisäksi pienyrityksiä, joiden markkinat ovat paikalliset.

Mitä ratkaisuja sitten on löydettävissä? Porin kaupunginjohtaja Aino-Maija Luukkonen totesi, että Satakunnassa tuotetut elintarvikkeet ovat olleet niin laadukkaita ja hinnaltaan edullisia että kaupunki on pystynyt niitä hankkimaan kaikki kilpailutussäännötkin huomioiden.

Kun oppilasta kohden varattava ruokarahä päivässä on 62 centtiä/oppilas, tehdään jatkuvaa valintaa tavarantoimittajien ja ruokalajien välillä. Tuoretta leipää pystytään tarjoamaan vain kaksi kertaa viikossa - toimittajina Porin Leipä Oy ja Ullan Pakari. Niinpä Leipuriunion toimitusjohtaja Mika Väyrynen kysyikin, paljonko kunnan tulisi nostaa ateriaan käytettyä rahamäärää per oppilas, jotta kouluissa voitaisiin tarjota tuoretta leipää joka päivä? Vastausta ei vielä tässä seminaarissa saatu, mutta kysymys kannattaa esittää uudestaan kunnallisille päättäjille. Leipomokenttä jos mikä on pienyritysvaltaista ja suurkeittiömarkkinat olisivat niille sopiva markkinakanava. Puhumattaakaan leivän merkityksestä päivittäisessä ruokavaliossamme ja erityisesti nuorten kohdalla. Kunnalliset päättäjät ovat maakuntaruuankin suhteen määrävissä asemassa.

Suurkeittiösektori kaipaa pieniltä yrityksiltä aktiivisempaa tarjontaa ja parempaa ostajan tarpeiden huomiointia. Tätä palautettahan on saatu jo vuosikausia - milloin toivomukset huomioidaan? Pieni aktiivinen, osaava tarjoaja pääsee suurkeittiöihin sekä myös kaupan ketjuun kunhan hinta-laatusuhde on kunnossa.

**Ruokaa omasta maakunnasta -päivän viesti oli harvinaisen yksimielinen:**

Yrityksiltä itseltään - olivatpa isoja tai pieniä paikallisia - vaaditaan entistä voimakkaampaa panostamista omaan tuotekehitykseen ja markkinointiin, asiakkaiden toiveiden kuun-

telemiseen. Asiakkaat, olivatpa kauppoja, suurkeittiöitä tai kuluttajia, eivät anna lisätua kotimaisuudesta, satakuntalaisuudesta tai huittislaisuudesta, ellei hinta/laatusuhde ole kunnossa. Ruokaketjun eri toimijoilla ja sidosryhmillä on suuri yksimielisyys alan tärkeydestä ja halusta olla vaikuttamassa sen kilpailukykyyn pitkässä juoksussa. Yhteistä kattomarkkinointia ja jatkuvaa tiedottamista tarvitaan kuluttajiin vaikuttamiseksi. Erityisesti tarvitaan nuoria kuluttajia puhuttelevaa viestintää, heidän suhtautumisensa ruuan alkuperään on tulevaisuuden kannalta merkityksellistä. Ostopäätöksistä suurin osa tehdään myyntihyllyjen ja ostoaltaiden äärellä viestinnän rakentamien mielikuvien perusteella.

Kunnallisiin päätöksentekijöiden tulee vaikuttaa, jotta ne ymmärtäisivät ruokaketjun koko kansantaloudellisen merkityksen. Tuotammeko itse vai maksammeko tuottamisen ulkomailla? Ritva Savtschenko totesi seminaarin päätteeksi: "Satakunnassa oma ruoka ja sen tuottaminen tuntuu olevan pyhä asia." Toivottavasti näin koko Suomessa. Kiitokset SEL:lle ja KTV:lle päivän järjestelyistä.

Lisätietoja

*Eila Törmä*

*Satafood*

*Risto Rytin katu 70 C*

*32700 Huittinen*

*puh. 050 505 3331*

*eila.torma@satafood.fi*

---

# Elintarvikealan pk-yritystentoimintaympäristö 2004 -tutkimus valmistunut

Tutkimuksessa selvitettiin elintarvikealan pk-yritysten liiketoiminnan nykytilaa sekä tulevaisuuden haasteita. Tutkimuksen tavoitteena oli vastata kahteen kysymykseen: Millaiset ovat elintarvikealan pk-yritysten liiketoiminnalliset toimintaedellytykset sekä mitkä ovat elintarvikealan pk-yritysten kasvutavoitteet? Kysymyksiä tarkasteltiin viiden eri teeman kautta. Tutkittavat teemat olivat:

1. Yrityksen tuotantoprosessi: raaka-aineiden hankinta, tuotantoteknologia, yhteistyö ja laadunhallinta
2. Yrityksen markkina-alue, markkinointikanavat ja asiakkaat
3. Yrityksen kilpailuympäristö
4. Yrityksen menestyminen ja suorituskyky
5. Yrityksen kasvu ja kehittyminen

Tutkimuksen aineisto muodostui 251 yrityksestä, jotka edustavat yhdeksää eri toimialaa. Tarkasteltavat toimialat olivat: leipomotuotteet, maidon jatkojalostus, liha- ja lihatuotteet, kala- ja kalatuotteet, vihannes-, juures- ja perunatuotteet, marja- ja hedelmätuotteet, mylly- ja jauhotuotteet, juomat sekä toimialaryhmä "muut". Kaikki läänit olivat edustettuina otoksessa. Aineisto kerättiin puhelinhaastatteluilla ja postikyselyllä.

Elintarvikealan pk-yrityksien keskeiset liiketoiminnalliset vahvuudet liittyvät paikallisten markkinoiden tuntemiseen, omasta maakunnasta saatavien raaka-aineiden käyttöön ja asiakkaan lähellä toimimiseen. Keskeisiä kilpailutekijöitä ovat ammattitaitoinen henkilöstö, yrityksen hyvä

maine sekä palvelun nopeus ja joustavuus.

Asiakaslähtöisen ajattelun tärkeys on myös tunnistettu alan yrityksissä. Tutkitut yritykset joutuvat usein toimimaan vaikeassa kilpailutilanteessa. Kilpailun ei kuitenkaan pääsääntöisesti koeta uhkaavan yrityksen jatkuvuutta.

Elintarvikealan pk-yritykset ovat kiinnostuneita laajentamaan liiketoimintaa tulevaisuudessa lähinnä kotimaassa. Liikevaihdon kasvattaminen, tuotantomäärien lisääminen sekä henkilökunnan kehittäminen ovat keskeisiä kehittämistavoitteita. Yritysten menestymistä rajoittavat eniten neuvotteluvoiman puute markkinoille pääsystä, viranomaissäädökset ja asiakkaiden riittämättömyys markkina-alueella. Myös rahoituksen riittävyys ja puutteellinen riskinottokyky koettiin useissa yrityksissä liiketoimintaa vaikeuttaviksi tekijöiksi.

Tutkimusta voi tilata hintaan 26 euroa kpl osoitteesta:

*Savonia-ammattikorkeakoulu*

*Julkaisumyynti*

*Presidentinkatu 1*

*70100 Kuopio*

*puh. (017) 255 6960/Tiina-Liisa Hyttinen*

*fax. (017) 255 6918*

*[julkaisut@savonia-amk.fi](mailto:julkaisut@savonia-amk.fi)*

*[www.savonia-amk.fi/julkaisut](http://www.savonia-amk.fi/julkaisut)*

---

# Tutustuminen pienelintarvikeyritystoimintaan

Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjesti yhdessä Viikki Food Centren/ELO Uusimaa ja Itä-Uusimaa kanssa tutustumiskierroksen pieniin elintarvikeyrityksiin 24.8.2004. Päivä oli tarkoitettu niin sanotulle elintarvikelakityöryhmälle ja uutta elintarvikelakia valmisteleville virkamiehille. Päivän tavoitteena oli esitellä elintarvikealan pienyritystoimintaa sekä tuoda esiin ja keskustella uuden elintarvikelain (voimaan 1.1.2006) mahdollisista vaikutuksista yritystoimintaan.



*Maatila-Liha Meronen Oy:n yrittäjä, Juha Meronen, oven edessä esittelee yrityksen toimintaa.*

Tutustumiskohteina olivat:

- Prestbacka Pitokartano Askolassa Pitokartano tarjoaa tilat ja ateriapalvelut asiakkailleen.
- Askolan Savuliha Ky Pukkilassa Yritys leikkaa lihaa, valmistaa lihajalosteita omalla tuotemerkillään sekä vuokraa tiloja muille lihajalosteita valmistaville yrityksille.

- Maatila-Liha Meronen Oy Orimattilassa Yritys teurastaa sikoja ja toistaiseksi vielä lampaista sekä valmistaa omista raaka-aineista lihajalosteita Askolan Savuliha Ky:n tiloissa.

Lisätietoja  
*Tiina Piilo*  
[tiina.piilo@helsinki.fi](mailto:tiina.piilo@helsinki.fi)

---

## KTM:n asetus mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista

KTM on antanut 28.10.2004 asetuksen mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista. Asetus tulee voimaan 1.12.2004. Se on luettavissa osoitteesta Suomen säädöskokoelma, [www.edilex.fi/sd](http://www.edilex.fi/sd), vihko 142 asetus nro 943

# Kunnalliset ruokapalvelut haluavat ostaa lähiruokaa

Kunnallisista ruokapalveluista tehdyn tutkimuksen mukaan lähiruoka on suosittua tietyissä tuoteryhmissä. Lähellä tuotettua leipää, juureksia ja kasviksia käytetään kunnallisissa ruokapalveluissa melko paljon. Sen sijaan luonnonmukaisesti tuotettuja elintarvikkeita käytetään kunnissa edelleen melko vähän. Suurin osa vastaajista ilmoitti luomutuotteiden käyttöasteeksi alle 10 prosenttia.

Kyselyyn vastanneista yli puolet kertoivat käyttävänsä yli 50-prosenttisesti lähellä tuotettua leipää. Yli kaksi kolmannesta vastaajista ilmoitti käyttävänsä yli 50-prosenttisesti lähellä tuotettuja kasviksia ja juureksi. Lähellä tuotettujen marjojen yli 50 prosentin käyttöasteeksi ilmoitti noin 40 prosenttia vastanneista. Lähellä tuotettua lihaa vastaajat ilmoittivat käyttävänsä melko vähän. Yli puolet vastanneista ilmoitti käyttävänsä alle 10 prosenttia lähellä tuotettua lihaa.

Kotimaisten elintarvikkeiden käyttöaste on kunnissa korkea. Yli kolme neljännestä käytti kotimaista leipää, lihaa ja juureksia yli 75-prosenttisesti. Kotimaisten marjojen käyttöaste oli alempi; alle puolet vastaajista käytti niitä 75-prosenttisesti.

Kotimaisten elintarvikkeiden ja lähiruuan käytössä kuntien koolla ja tuoteryhmien käyttöasteella ei ollut merkitystä. Tutkimustulosten mukaan sekä pienet että suuret kunnat käyttävät yhtälailla kotimaisia ja lähellä tuotettuja elintarvikkeita.

Kuntien ruokapalveluiden lähiruuan käyttöä selvitettiin laajalla kyselytutkimuksella keväällä 2004. Sähköinen

kysely osoitettiin kuntien ruokapalveluvastaaville, kyselyyn vastasi lähes 180 ruokapalveluvastaavaa. tilastolliset tutkimustulokset ovat yleistettävissä alle 100 000 asukkaan kuntiin.

Elinvoiman eväät –hanke on kunnallisen ruokapalvelun sekä kunnan ja seudullisen elinvoimaisen elintarviketalouden kehittämishanke. Hankkeessa on kehitetty työvälineitä ja malleja lähiruuan käyttöasteen ja tunnettavuuden nostamiseksi kunnallisissa suurkeittiöissä. Lisäksi on julkaistu kolme opasta (yrittäjän opas, ostajan opas ja päättäjän opas) lähiruuan käyttämisestä julkisissa ruokapalveluissa. **Ostajan ja päättäjän opas jaettiin kaikkiin kuntiin syyskuun aikana.**

Lisätietoja  
projektipäällikkö Kaj Työppönen  
Efektia Oy  
puh. 050 502 2122  
[www.efektia.fi/elinvoimanevaat](http://www.efektia.fi/elinvoimanevaat)

## Paikallinen tuotanto trendinä USA:ssa case Stonebarncenter

“What we’re about?”

We are a working farm, an educational center, and a restaurant and cafe, all with a shared mission to celebrate year-round farm-to-table agriculture and promote the connection between farming and eating. We are committed to the ideas and principles of community-based food production, which include nurturing the land and staying as local as possible in everything we do.”



Osoitteessa  
[www.stonebarncenter.org](http://www.stonebarncenter.org) voit tutustua caseen tarkemmin.

Lisätietoja  
projektipäällikkö Kaj Työppönen  
Efektia Oy  
puh. 050 502 2122  
[www.efektia.fi/elinvoimanevaat](http://www.efektia.fi/elinvoimanevaat)



# BioTRIM tehostaa prosessinsuunnittelua

***Yksi vaikeimmista vaiheista bio-prosessin tai -tuotteen kehittämisessä on siirtyminen laboratoriomittakaavasta ns. pilot-mittakaavan kautta teollisten sovellusten kehittämiseen. BioTRIM toimii linkkinä näiden toimintojen eli tuotekehityksen ja tuotannon välillä. Tämän ns. scale up -vaiheen tärkeys korostuu erityisesti elintarviketeollisuuden terveysvaikutteisuutta selvittävässä t&k-hankkeissa, joissa pienimuotoista tuotantoa tarvitaan tuoteturvallisuuden selvittämiseen sekä myöhemmässä vaiheessa esimerkiksi pre-kliinisiin ja kliinisiin kokeisiin. BioTRIM-palvelut on kehitetty ratkaisemaan tämän vaiheen ongelmia.***

BioTRIMin toiminta-ajatuksena on tuottaa ns. pilottimittakaavan erotusteknologioihin liittyviä palveluita sekä yrityksille että julkisyhteisöille. Se auttaa erotusteknologisia palveluja tarvitsevia yrityksiä optimoimaan tuotantoprosessinsa ja valmistaa pilottimittakaavan eria ennen varsinaisen tuotannon käynnistämistä. Tämän jälkeen skaalaus täysimittaiseen tuotantoon sujuu kustannustehokkaammin, nopeammin ja turvallisemmin. BioTRIMiltä voi tilata niin yksittäisiin prosessitoimenpiteisiin kuin kokonaisvaltaisiin selvityksiin liittyviä palveluja. Toimeksiannoissa tarvittavat asiantuntijat ja heidän tieteellisen osaamisensa BioTRIM hankkii ensisijaisesti MTT:n asiantuntijatahoilta sekä kansallisesta ja kansainvälisestä yhteistyöverkostostaan.

BioTRIMillä on käytössään keskeiset bioaktiivisten yhdisteiden erotukseen optimoidut laitteistot. Tarvittaessa muita laitteistoja saadaan käyttöön BioTRIMin kontaktiverkoston kautta. BioTRIM tarjoaa palveluja erityisesti seuraaville prosesseille:

- eräkromatografia (matala- ja korkeapainekromatografia, Flash -kromatografia)
- erä- ja jatkuvatoimiset suodattukset (normaali- ja tangentiaal-suodatus, mikro-, ultra- ja nano-suodatus, käänteisosmoosisuodatus)
- ylikriittiset fluiditeknikat (ylikriittinen uutto, ylikriittinen kiteytys)

BioTRIMin tyypillisiä työtehtäviä ovat bioaktiivisten yhdisteiden erottaminen lähtömateriaalista ja siihen liittyvä koe-erätuotanto. Erotusprosessien siirto tuotekehityslaboratoriosta pilottituotantoon (scale-up) ja tehdaskoon tuotantoprosessien analysointi pilottimittakaavassa (scale-down) ovat teollisen tuotannon kehittämisen keskeisiä työkaluja. Lisäksi tutkimuksen, tuotekehityksen ja tuotantoprosessien tarvitsemat testaukset ja optimoinnit sekä tuotekehitys-, prosessi- ja laitekonsultointi kuuluvat BioTRIM -palveluihin.

Pilottimittakaavan testaus vähentää varsinaiseen tuotantoon siirtymiseen liittyviä riskejä ja auttaa ennakoimaan suunnitellun tuotannon ongelmakohtia. Samalla mahdollisen uuden tuotantoteknologian tarve voidaan arvioida jo ennen investointeja. Lisäksi koe-erätuotannossa syntyvä materiaalmäärä mahdollistaa kattavat jatkokutkimukset.

BioTRIM toimii Jokioisissa MTT:n elintarviketutkimuksen koehallin yhteydessä. BioTRIMin toiminta pohjautuu Agropolis Oy:lle vuosille 2003-2005 myönnettyyn toimintaympäristötukeen. Omien t&k -projektien ohella BioTRIMin asiakkaita ovat elintarviketeollisuus suorine toimeksi-antoinneen sekä ELO -verkoston eri tuotekehityshankkeet.

Lisätiedot ja yhteydenotot:  
[www.biotrim.fi](http://www.biotrim.fi)

# Leipomoalan ja meijeriteollisuuden uudet ammattitutkinnot

Opetushallitus on päättänyt Leipomoteollisuuden ja Meijeriteollisuuden ammattitutkinnon perusteista, jotka otetaan käyttöön 1.9.2004 alkaen. Ammattitutkinto on aikuisten ammatillinen näyttötutkinto, joka on osaamisen hankkimistavasta riippumaton ja se suoritetaan näytöin.

## Leipomoala

Tutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat tuotantoympäristössä, jossa leipomotuotteiden valmistus tapahtuu automatisoidusta linjamuotoiselle tuotannolle tyypillisenä jatkuvana prosessina. Tutkinnon perusteet on laatinut Opetushallituksen vetämä työryhmä, johon on kuulunut laajasti leipomoalan asiantuntijoita ja kouluttajia.

Leipomoteollisuuden ammattitutkinnon näyttöihin voivat osallistua kaikki riittävän ammattitaidon omaavat henkilöt. Jokainen tutkinnon suorittaja laatii yhdessä näyttöjä järjestävän organisaation kanssa henkilökohtaisen näyttösuunnitelman, jolloin myös varmistetaan osallistujan osaamisen taso. Jos osaamisessa ilmenee puutteita, tutkinnon suorittaja sekä kouluttaja yhdessä sopivat, miten taitoja voi täydentää. Useimmiten tutkinnosta suoriutuminen edellyttääkin valmistavaa koulutusta.

Tutkinto muodostuu kuudesta tutkinnon osasta, joista on suoritettava kolme osaa hyväksytysti saadakseen koko tutkinnon. Seuraavista pakollisista osista on valittava toinen: taikinan valmistus tai massan valmistus. Seuraavista valinnaisista osista on valittava kaksi: muotoilu, nostatus ja

pakastaminen, nostatus ja paistaminen tai pakkaaminen ja leipomoteollisuuden logistiikka.

## Meijeriteollisuus

Tutkinnon perusteiden uudistamisen tarkoituksena oli saattaa meijeriteollisuuden ammattitutkinnon perusteet vastaamaan entistä paremmin muutuneita työelämän tarpeita. Uudella tutkinnon perusteella pyritään vaikuttamaan myös tutkinnon tunnettuteen ja siihen, että tutkintoa suoritettiin entistä enemmän.

Tutkinto korvaa aiemman meijeriteollisuuden ammattitutkinnon ja on tarkoitettu ensisijaisesti henkilöille, jotka työskentelevät meijeriyrityksen pakkausosastolla, varastossa, tuotevalmistuksessa tai käyttölaboratoriossa. Tutkinnon perusteet on laatinut Opetushallituksen vetämä työryhmä, johon on kuulunut meijeriteollisuuden asiantuntijoita niin työelämästä kuin aikuiskoulutuksesta.

Meijeriteollisuuden ammattitutkinnon näyttöihin voivat osallistua kaikki riittävän ammattitaidon omaavat henkilöt. Näyttöjä järjestävä organisaatio laatii yhdessä jokaisen tutkinnon suorittajan kanssa henkilökohtaisen näyttösuunnitelman, jolloin varmistetaan myös osallistujan osaamisen taso. Jos osaamisessa ilmenee puutteita, tutkinnon suorittaja ja kouluttaja yhdessä sopivat, miten taitoja voi täydentää. Useimmiten tutkinnosta suoriutuminen edellyttääkin valmistavaa koulutusta.

Meijeriteollisuuden ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja yhdestä valinnaisesta tutkinnon osasta. Pakollinen tutkinnon osa on meijeriteollisuuden toimintaprosessi. Valinnaiset osat, joista on valittava yksi, ovat tuoretuotteiden valmistus teollisuudessa, juustojen valmistus teollisuudessa, ravintorasvojen ja levitteiden valmistus teollisuudessa, kuivattujen tuotteiden valmistus teollisuudessa, jäätelöiden tai erikoistuotteiden valmistus teollisuudessa sekä logistiikka meijeriteollisuudessa.

Lisätietoja tutkintojen järjestäjistä sekä tutkintojen perusteista saa osoitteesta [www.oph.fi/nayttotutkinnot](http://www.oph.fi/nayttotutkinnot) (näyttötutkintotietojen haku ja näyttötutkintojen perusteet).

Lisätietoja  
*Opetushallitus*  
*ylitarkastaja Lea Lakio*  
*puh. (09) 7747 7643*

---

# Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi?

Nyt saatavilla maksuton työväline jokaisen yrittäjän käyttöön Suomessa: Opas ja tietokoneohjelma yrityksen jatkon suunnitteluun.

Yrittäjille on nyt tarjolla yrittäjän opas ja tietokoneohjelma, joiden avulla yrittäjä voi suunnitella yrityksen siirtämistä hallitusti jatkajan käsiin. Tämä maksuton tietopaketti työkirjoineen on laadittu laajan asiantuntijaryhmän yhteistyönä kauppa- ja teollisuusministeriön johdolla. Jatkajan järjestäminen yritykselle koskettaa Suomessa aivan lähivuosina noin 60 000 ikääntyvää yrittäjää.

- Hallitus alensi kynnystä yrityksen siirtämiseen jatkajalle yritysten sukupolvenvaihdoksia helpottavalla verohuojennuksella, sanoi kauppa- ja teol-

lisuusministeri Mauri Pekkarinen oppaan julkistamistilaisuudessa Helsingissä 24.8.2004. Huojennus koskettaa yrityksen varallisuuden arvon laskentaa sukupolvenvaihdoksen yhteydessä. Eduskunnan kesäkuun lopulla hyväksymä lakimuutos alensi laskenta-perusteen 40 prosenttiin verotusarvosta. Sukupolvenvaihdosten vero-kohtelun tuntuva huojentaminen on erittäin tärkeä toimenpide yrittäjien jatkajaongelmien helpottamiseksi.

Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi? -opas ja -tietokoneohjelma on vapaasti omaan käyttöön ladattavissa osoitteessa [www.yrittajat.fi/kukajatkaa](http://www.yrittajat.fi/kukajatkaa).

Asiantuntijat ovat keränneet oppaaseen tärkeät asiat ja keskeiset vaihtoehdot etsittäessä yritykselle uutta

omistajaa. Tietokoneohjelman avulla voi tehdä arvion yrityksestä ja mahdollisesta jatkajasta, valita sopivimmat vaihtoehdot ja laatia suunnitelman omistajanvaihdoksen toteuttamisesta.

Painettuna opas on saatavilla oppaan tekijöiden toimipisteistä: TE-keskukset, kauppa- ja teollisuusministeriö, verottaja, Ilmarinen, Nordea, Finnvera, Suomen Yrittäjät, Kirjanpitoimistojen liitto, Palvelutyönantajat ja Elinkeinoelämän keskusliitto.

Lisätietoja  
*ylitarkastaja Olli Aulio*  
puh. (09) 1606 3690  
[olli.aulio@ktm.fi](mailto:olli.aulio@ktm.fi)

---

## Elintarvikestrategiat netissä

Ruoka-Suomi -teemaryhmän [www-sivuilla](http://www.sivuilla) ajankohtaista kohdassa on yhteenveto maakunnallisista elintarvikestrategioista tai -ohjelmista. Yhteenveto on päivitetty syksyn 2004 tilanteen mukaan. Yhteenvedosta on suorat linkitykset sähköisessä muodossa oleviin strategioihin. Ruoka-Suomi -teemaryhmän [www-sivut](http://www-sivut) avautuvat osoitteessa [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)

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

# PacTec-ELKO 2004 -messuilla runsaasti ulkomaisia kävijöitä messuvieraat tyytyväisiä tapahtuman antiin

Kansainväliset pakkaus- ja materiaalinkäsittelyalan sekä elintarvikkeiden tuotantotekniikan PacTec-ELKO -messuihin tutustui neljän päivän aikana noin 13 000 kävijää.

PacTec-ELKO houkutteli runsaasti ulkomaisia kävijöitä etenkin Pohjoismaista ja Baltiasta. Yksi merkittävä ryhmä oli jopa ministeritason vieraita mukanaan tuonut, 45 henkilön venäläinen valtuuskunta, joka tutustui messuihin Venäjän kaupallisen edustuston kutsumina.

Näytteilleasettajina tapahtumaan osallistui yrityksiä Suomen lisäksi Ruotsista, Norjasta, Tanskasta, Saksasta, Sveitsistä, Alankomaista, Iso-Britanniasta, Virosta, Liettuasta ja Latviasta.

Seuraavan kerran PacTec-ELKO järjestetään syksyllä 2007.

## Avajaispäivänä palkittiin pakkaus-suunnittelua ja opinnäytetöitä

Suomen Messusäätiön myöntämä PacTec 2004 -pakkauspalkinto myönnettiin messujen avajaispäivänä Valio Oy:n palautuva meijerilaatikko ja pikarikenno -yhdistelmälle. Kunniamaininnan sai Dansukkerin Pikku-Sirkku palasokerin flip-top -pakkaus.

Avajaispäivänä palkittiin myös ansiotuneita opinnäytetöitä. Suomen Pakkausyhdistyksen jakamat, tuhannen euron arvoiset stipendit saivat **Johanna Joutsen** Helsingin yliopiston taloustieteen laitokselta Pro Gradu -työstä Pakkaus osana brandidentiteettiä ja **Mari Heikkilä** Helsingin yliopiston elintarviketeknologian

laitokselta Pro-Gradu -työstä Valon vaikutus elintarvikkeisiin ja mahdollisuudet sen säätelyyn pakkauksella.

## Kävijät tyytyväisiä messujen antiin peräti 74 % messuvieraista ostopäätettäjiä

TNS Gallup Media-yksikön tekemän kävijätutkimuksen mukaan messuvieraiden kävijätyytyväisyys parani edelliseen PacTec-messuihin nähden: kävijöistä 85 % kertoi olleensa tyytyväisiä messutapahtumaan. Neutraalin kannan otti 9 % vastaajista. Peräti 74 % kävijöistä oli ostopäätettäjiä tai päätöksiin vaikuttajia.

Tärkeimmät syyt käydä messuilla olivat alan uusiin tuotteisiin ja palveluihin tutustuminen (84 %), ajan tasalla pysyminen ammatillisista syistä (83 %) ja yhteistyökumppanien tapaaminen (66 %).

Kyselyyn vastasi 304 satunnaisesti valittua ammattilaiskävijää.

PacTec -messut järjestettiin nyt 10. kertaa ja ELKO kolmatta kertaa. Tapahtumassa tuotteitaan ja palveluitaan esitteli 271 näytteilleasettajaa, ja näyttelypinta-alaa oli käytössä 9 154 m<sup>2</sup>. Tapahtuman järjestäjänä toimii Suomen Messut. PacTec on sekä kansainvälisen messujärjestäjien liiton (UFI) että kansainvälisen pakkausalan messujen liiton Copen jäsen-tapahtuma.

Lisätietoja

*Suomen Messut*

*tiedottaja Minna Korpimies*

*puh. (09) 150 9249, 050 387 7325*

*minna.korpimies@finnexpo.fi*

[www.pactec.fi](http://www.pactec.fi)

[www.finnexpo.fi/elko](http://www.finnexpo.fi/elko)

# Elintarvikeyrityksien kehittäjät kokoontuivat Lahteen

Elintarvikeyrityksien valtakunnallinen hankeseminaari kokosi yhteen noin 100 toimijaa ja asiantuntijaa Lahteen. Kaksipäiväinen seminaari pidettiin 26. - 27.10.2004 kongressikeskus Fellmannissa.

Seminaari välitti tietoa elintarvikeyrityksien ajankohtaisista asioista ja kehitysnäkymistä sekä erityisesti luotiin katseet tulevien vuosien kehittäistyöhön.

Seminaariohjelmassa, seminaarin lähihuokailtabuffeessa ja seminaariin liittyvissä ruokapalveluissa oli vahvasti esillä hämäläinen elintarvikejalostus ja ruokatarjonta.

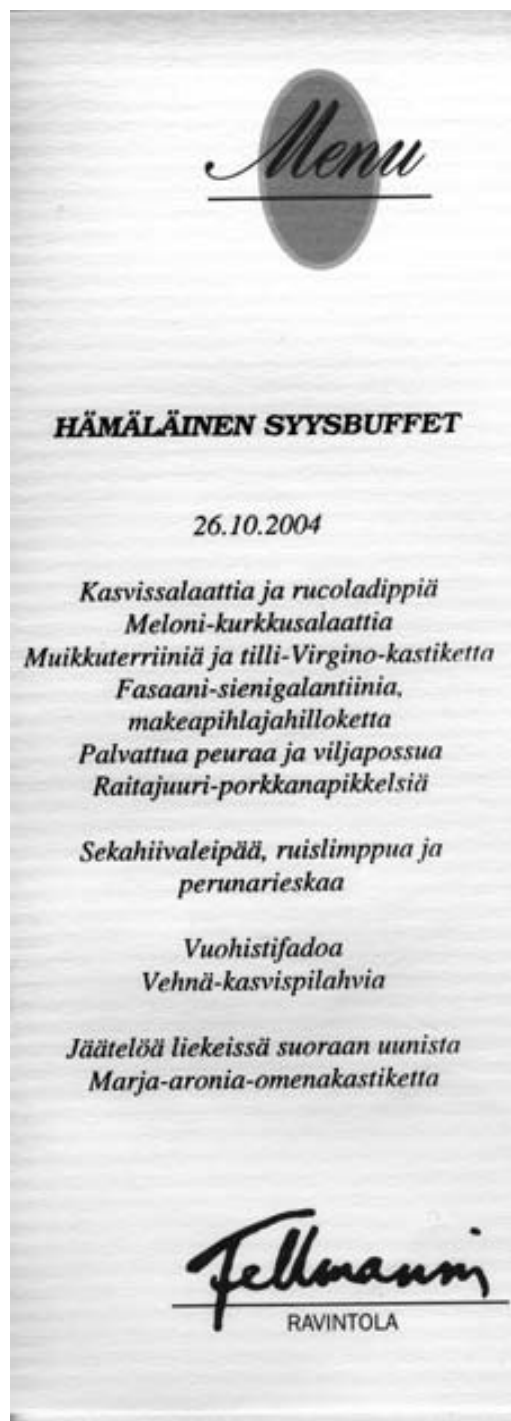
Seminaariesityksistä on kerätty materiaalipaketti, johon voit tutustua Ruoka-Suomi -teemaryhmän [www-sivuilla](http://www.sivuilla) osoitteessa [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)

Lisätietoja

Heidi Valtari

puhl (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi





# S-ryhmän alueosuuskaupparakenne mahdollistaa maakunnallisen yrittäjyyden tukemisen

*Monet alueosuuskaupat ovat jo tiedostaneet lähiruuan merkityksen ja mahdollisuudet. Oikein hoidetuna lähiruoka ei heikennä ketjuvalikoimia eikä ketjutoiminnasta saatavia hyötyjä, vaan se täydentää ja paikallistaa ketjuvalikoimia. Se tietenkin edellyttää lähiruokayrittäjiltä valmiuksia toimia ketjujen kanssa, oikeita pakkauksia, tilausjärjestelmiä, laatua, saataavuutta, tehokasta logistiikkaa jne. Seuraavassa kaksi esimerkkiä hyvin onnistuneesta lähiruokayrittäjä ja alueosuuskauppayhteistyöstä.*

## 1. Osuuskauppa Suur-Savo, toimitusjohtaja, kauppaneuvos Leo Laukkanen

Osuuskauppa Suur-Savo on aidosti ottanut vastuuta maakunnan monimuotoisesta kehittämisestä, vaikuttamisesta ja tekemisestä. Mikäli Suomen alueella halutaan pitää tuotantoa, pk-yrittäjyyttä ja maaseutua elinvoimaisena, on nimenomaan osuuskaupan vastuullisena maakunnallisena yrityksenä huomioitava myös nämä näkökohdat. Osuuskauppa Suur-Savolla on yli 700 pien- ja maaseutuyrittäjän hankintaverkosto, jota kautta osuuskaupan toimipaikat hankkivat tuotteita tuotantoyrityksen laajuuden mukaisesti.

Mikkelin Prisma on valittu Vuoden Luomukaupaksi v. 2000 ja 2001. Luomutuotteita on valikoimissa yli 400. Paikallisia lähiruuan toimittajia Prismalla on n. 60 ja tuotemäärä on yli 200. Suuri osa näistä lähiruoka-

tuoteista löytyy myös S-market ja Sale valikoimista. Lähiruokaa löytyy seuraavista tuoteryhmistä: maitotaloustuotteet, juustot, myllytuotteet, leipomotuotteet, liha- ja lihajalosteet, einekset, kalkkuna, peruna, vihannekset, juurekset, hunaja, mehu, hillo ja marjavalmistet.

Myös ravintolatoimipaikat hyödyntävät samoja lähiruokatoimittajia.

Yhteistyössä lähiruokayrittäjien kanssa järjestetään erilaisia yhteistapahutumia Prismojen, S-Markettien ja ABC-asemien kanssa (esim. elonkorjuumarkkinat, toritapahtumia parkkipaikoilla, tuote-esitelyjä myymälöissä jne.)

Mikkelissä sijaiseva maakunnallinen terminaali mahdollistaa maakunnan tuotteiden jakelun osuuskaupan toimipaikkoihin sekä valtakunnalliseen tarjontaan.

Osuuskauppa Suur-Savossa nähdään, että paikalliset tuotteet ovat ylivoima ja ydinmenestystekijä kilpailuvuon varmistajana. Erityisesti tämä näkyy kesäaikana joilloin alueen 43000 kesämökille saapuvat asukkaat; pääosin Etelä-Suomesta.

### **Kehittämisterveysiä lähiruokatoimijoille:**

- oikeat pakkauskoot ja pakkausmerkinnät
- sähköisten tilausjärjestelmien hyödyntäminen
- yhteisten logististen toimintatapojen järjestäminen

## 2. Osuuskauppa Keskimaa, toimitusjohtaja Kuisma Niemelä

Keskimaa on Keski-Suomen maakunnan alueella toimiva alueosuuskauppa, jonka peruslähtökohtana on kantaa vastuuta omasta toimialueestaan ja sen ihmisten hyvinvoinnista ja toimeentulosta. Omassa toiminnassaan Keskimaa pyrkii verkostoitumaan alueen yrittäjien kanssa ja suosimaan heitä palvelujen ja tuotteiden hankinnassa.

Vuonna 2003 aikana palveluja ja tuotteita ostettiin useammalta kuin joka neljänneltä keski-suomalaiselta yritykseltä, yhteensä yli 40 miljoonalla eurolla. Keskimaa on sataprosenttisesti keskisuomalainen yritys, jonka profiiliin istuu luontevasti se, että alueen omat elintarvikkeet saavat näkyvän sijan valikoimissa.

Pisimmälle lähiruuan suosimisessa on edetty Jyväskylän Sokoksen Mestarin Herkussa. Lähiruoka tarjoaa asiakkaille makuelämyksiä ja vaihtelua. Paikallisuuteen yhdistetään myös tuoreus, terveellisyys ja omaperäisyys, jota yhtä lailla alueen väki kun vapaa-ajan asukkaatkin arvostavat. Mestarin Herkun valikoimista löytyy lähiruokaa mm. marjoissa, vihanneksissa, juureksissa, leipomotuotteissa, lihassa, kalassa, säilykkeissä, eineksissä, viljatuotteissa luomutuotteissa jne.

Kuntakeskusten S-Marketeissa lähiruudalla on myös tärkeä sija tuotetarjonnan paikallistajana ja monipuolistajana. Myymälöiden valikoimia on tämän vuoden aikana uudistettu vastaamaan entistä paremmin nimen-

---

omaan sijaintipaikkakunnan asiakkaiden tarpeita. Paikkakunnan omat elintarvikkeet vahvistavat tätä yksikökohtaista valikoima-ajattelua.

Keskimaa on omalta osaltaan pyrkinyt luomaan lähiruoan kauppatielle infrastruktuuria logistiikkajärjestelmää kehittämällä Keski-Suomen Luomu-osuuskunnan kanssa.

**Kehittämisterveisiä lähiruokatoimijoille:**

- lähiruokayrittäjille yhteinen, maakunnallinen katto-organisaatio joka huolehtii pakkausasiat, laatuksiteerit ja laadunvalvonnan, tuote- ja tilaus-

tietojen ajan tasalla pidon sähköisessä verkossa, markkinoinnin jne.

- pitkäjänteisyyttä, varmatoimisuutta, tasalaatuisuutta, saatavuutta ympäri vuoden

- huomioitava elintarvikkeita koskevat säännöt ja lakipykälät sekä kaupakettujen järjestelmät ja toimintaperiaatteet

Lisätietoja

*Pekka Rusila*

*Valajanraitti 2 D*

*18100 Heinola*

*puh. 050 500 2009*

---

## Opas sienten oikeaan käsittelyyn

Pyhäjärvi-instituutissa on ollut käynnissä ylimateakunnallinen *Viljeltyjen sienten toimitusketjun kehittäminen* –hanke, jonka päärahoitus on tullut ALMAN kautta Satakunnan TE -keskuksesta. Hanke alkoi syksyllä 2002 ja se on päättymässä v. 2004 lopussa. Tavoitteena oli löytää toimitusketjun kriittiset kohdat ja määrityksissä tehtiin mm. laajoja kylmäketjun testauskokeita. Tutkimusten ja selvitysten pohjalta laadittiin erityinen sienten käsittelyopas, *Opas sienten oike-*

*aan käsittelyyn*, jossa esitellään sekä ketjun toimintaa että niissä esiintyviä kriittisiä kohtia. Oppaassa on lisäksi keskiaukeamalla irrotettava laatuokitusosio valkoiselle herkkusienelle. Opasta on jaettu sekä sieniyrityksille että eri kaupakettujen HeVi -osastoille.

Oppaita on saatavilla Pyhäjärvi-instituutista, puh. (02) 838 0600, tai sähköisesti osoitteesta [www.pyhajarvi-instituutti.fi](http://www.pyhajarvi-instituutti.fi)

Opasta ja hanketta koskevat tiedustelut:

*kehityspäällikkö Marko Jori*

*puh. (02) 838 0627*

*marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi*

# “Ruokamme voi olla vain niin hyvää kuin mitä ympäristömme on”

(Ingrid Hoffmann 2000)

Ruokaa valmistetaan vielä nykyisin-kin kotona, mutta yhä useammin ihmiset syövät ammattikeittiöiden valmistamia aterioita. Erityisesti Pohjoismaissa ammattikeittiöiden rooli väestön jokapäiväisten aterioiden tuottajana on suuri, koska meillä toimii laaja julkisten ruokapalvelujen järjestelmä. Yksinomaan Suomessa ammattikeittiöitä on 22 000 ja keittiöt tuottavat vuosittain noin 750 miljoonaa ateriaa. Ammattikeittiöt valmistavat aterioita suurille ihmisjoukoille ja keittiöiden kautta kulkee massiivinen elintarvikkeiden määrä.

Elintarvikkeet ja siitä ihmisille valmistettava ruoka liittyvät läheisesti luonnonympäristöön: elintarvikkeet tuotetaan luonnossa ja ne ovat osa luontoa. Kun ruoan tuotantotavat ovat tehostuneet ja elintarvikekaupasta on tullut maailmanlaajuisia, ruokatuotannon kestävyys tarkastelu on jäänyt toissijaiseksi asiaksi. Ruoasta on tullut kauppatavara samaan tapaan kuin autoista tai vaatteista. Tehokkuuden ja halpojen hintojen tavoittelu on jättänyt inhimilliset arvot varjoonsa.

Huoli ympäristömme hyvinvoinnista on vähitellen kuitenkin lisääntymässä. Ihmisten toiminnan aiheuttama ympäristön saastuminen, eliölajien häviäminen ja maaperän köyhtyminen ovat saaneet aikaan muutoksia ajattelutavoissamme ja olemme alkaneet tarkastella toimintamme vaikutuksia myös pitkällä aikavälillä. Olemme joutuneet kyseenalaistamaan toimintatapojamme ja kysymään, mitä luonnonympäristöstä ja kulttuuristamme on jäljellä tuleville sukupolville? Voimmeko muuttaa

toimintatapojamme, jotta emme tuhoaisi koko maapalloa? Näitä kysymyksiä esittävät myös ammattikeittiöiden henkilöstö ja heidän asiakkaansa.

Olemme vähitellen ymmärtämässä vastuamme luonnonympäristöstä, kanssaihmisistämme ja kulttuuriperinnöstämme. Vastuullinen toiminta on arvovalinta ja se vaatii usein uusia toimintatapoja jo opittujen sijaan. Uusia, inhimillisiä ja kestävä kehityksen mukaisia toimintatapoja ollaan etsimässä myös ammattikeittiöiden toimintaan ja niitä on jo otettu käyttöönkin.

Olemme halunneet selvittää kirjallisuuden ja asiantuntijahaastattelujen avulla, mitä ammattikeittiöiden ekologinen toiminta on, mitä osa-alueita tutkijat ja alan ammattilaiset käsitteeseen liittävät. Lisäksi olemme halunneet selvittää, miten Suomen ammattikeittiöissä on toteutettu kestävä kehityksen mukaista toimintaa. Raportti on osa Mikkelin ammattikorkeakoulun Ravitsemis- ja talousalan koulutusyksikön toimintaa, jonka tavoitteena on rakentaa laaja-alaista tietopohjaa ammattikeittiöiden ekologisen toiminnan kehittämiseksi koulutuksen ja tutkimuksen avulla.

## **Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003 julkaisu**

Julkaisun hinta 14,60 euroa (sis.alv) + toimituskulut

Tilaukset  
Mikkelin ammattikorkeakoulu  
Kirjasto- ja tietopalvelut  
PL 181  
50101 Mikkeli  
ktpk.keskus@mikkeli.amk.fi

Lisätietoja  
*Teija Taskinen*  
puh. (015) 355 7450, 0400 872 759  
*teija.taskinen@mikkeli.amk.fi*

*Riitta Tuikkanen*  
puh. (015) 355 7450  
*riitta.tuikkanen@mikkeli.amk.fi*

# Turun alueella edistetään yhteisvoimin pellavatuotteiden tuotekehitystä

## Pellava on terveellistä

Pellava tunnetaan terveellisenä, mutta haasteellisena elintarvikeraaka-aineena. Pellavaöljyn alfa-linoleenihiapon sekä pellavan sisältämän liukoisen ja liukenemattoman kuidun positiiviset terveysvaikutukset esim. sydän- ja verisuonitautien ehkäisyssä ovat kiistattomia. Lignaaniin osalta on näyttöä, että ne ehkäisevät hormoniperäisten syöpien kehittymistä. Tuotekehityksen haasteena pidetään pellavaöljyn makua, jonka toiset ihmiset aistivat muita herkemmin. Pellavan markkinoinnin riskeiksi koetaan usein myös sen sisältämät haitta-aineet (kadmium ja syanogeeniset yhdisteet), mutta kokonaisuutena tarkasteltuna pellavan positiiviset ominaisuudet ovat suositusten mukaisilla käyttömäärillä haittoja suuremmat.

Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksessa on päättymässä hanke, jossa kehitettiin uusia, hyvältä maistuvia pellavaa sisältäviä leipomotuotteita sekä pastoja. Hanke on ALMA-rahoitettu ja mukana on lukuisia osallistujia pellavan jalostusketjun eri vaiheista: pellavan viljelijöitä, pellavan jalostajia, pastavalmistajia sekä lukuisia leipomoita.

FFF:n aistinvaraisen arvioinnin laboratorio Flavori on hankkeessa kartoittanut kuluttajien odotuksia pellavatuotteista ja testannut kehitettyjen tuotteiden miellyttävyyttä kuluttajilla. Tuotteiden säilyvyyttä on myös testattu aistinvaraisin menetelmin. Tuotekehitys on tehty yhteistyössä Turun ammatti-instituutin ja Turun ammatti-korkeakoulun kanssa. Tuotteiden ras-

vahappokoosumukset on analysoitu Turun yliopiston Biokemian ja elintarvikekemian laitoksella ja kuitu- ja lignaanipitoisuudet MTT:llä. Hanke on osoittanut, miten tärkeää on testata tuotteita sekä kuluttajilla että asiantuntijoilla tuotekehityksen eri vaiheissa.

Hankkeessa on koottu opas pellavan käytöstä leipomotuotteissa sekä kehitetty 10 uutta pellavaa sisältävää tuotereseptiä. Hanke on selkeästi osoittanut, että pellavan käytölle leipomotuotteissa on hyvät mahdollisuudet. Sillä on monia hyviä ominaisuuksia, joita ei ole osattu vielä hyödyntää tuotekehityksessä. Hankkeessa koottu opas sekä kehitetyt reseptit julkistetaan Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen internetsivuilla heinäkuun alussa 2005.



## Lisätietoja

*ELO-aluekoordinaattori Marjo Mäkinen-Aakula*

*Turun yliopisto*

*puh. (02) 333 6815,*

*[Marjo.makinen-aakula@utu.fi](mailto:Marjo.makinen-aakula@utu.fi)*

# Tupakoulutuksille kysyntää poronhoitoalueella

**Poronhoitoalueella on syksystä 2002 alkaen ollut käynnissä koulutushanke, jonka sisältö perustuu etukäteen suunniteltuun laajaan koulutustarjontimeen. Tavoitteena on käyttää eri koulutusmenetelmiä eri kohderyhmille. ”Ammattitaitoa raaka-aineiden jalostamiseen” -koulutushankkeen lähtökohtana oli tarve täydentää koulutusosiol- la alueellista elintarvikealan kehittämismallia. Poronhoitoalueella on tarpeen pidemmällä tähtäimellä kehittää elintarvikkeiden jalostustoimintaa sekä sitä tukevaa ja uudistavaa koulutusta. Koulutushanke toteutetaan EMOTR- osarohitoksella. Hallinnoija on Rovaniemen tekninen ammattioppilaitos. Paliskuntain yhdistyksen kanssa on laadittu yhteistyösopimus koskien poropuolen koulutusosiota.**

## Koulutuksia kysynnän ja tarpeen mukaan

”Ammattitaitoa raaka-aineiden jalostamiseen” -koulutushanke toteuttaa kysynnän ja tarpeen mukaan eri puolilla poronhoitoaluetta sekä elintarvikealan ammatillista että muuta koulutusta. Ammatillinen koulutus jaetaan yleisen elintarvikealan, erikoisliha-, kala- tai keruutuotealan koulutuskokonaisuuksiksi. Kaikki järjestettävä koulutus sisältyy etukäteen hankkeen suunnitteluvaiheessa laadittuun koulutustarjontimeen joko ammatillisiin opintokokonaisuuksiin ja -jaksoihin tai muihin (lähinnä tieto-

tekniikka ja talous) opintokokonaisuuksiin ja -jaksoihin.

## Tupakoulutukset suosittuja

Lapissa pitkät etäisyydet kodin ja koulutus- tai kurssikeskusten välillä vaikeuttavat koulutuksiin osallistumista, vaikka mielenkiintoa ja tarvetta kouluttautumiseen löytyisikin. Tupakoulutukset eli ”Koulutukset lähellä kotia” onkin otettu koko poronhoitoalueella hyvin vastaan. Asiantuntija saapuu omalle paikkakunnalle etukäteen yhdessä sovittuna aikana. Näitä lähikoulutuksia järjestetäänkin kurssilaisten omien toivomusten mukaisesti joko arkena tai viikonloppuna ja joko päivä- tai iltakoulutuksina.

Poropuolella tupakoulutusaiheista suosituimpia ovat olleet porotalousyrittäjien kotitarpeeseen ja suoramyyntiin suuntautuva lihanleikkuu sekä porotalouden muistiinpanojärjestelmä. Lihanleikkuukoulutuksissa on keskitytty lähinnä perusleikkuuseen, lihan jatkokäsittelyyn ja hinnoitteluun. Muistiinpanojärjestelmä-koulutuksen aihealueita ovat olleet arvonlisäverollisten myyntien ja hankintojen hallinta sekä tulos- ja ALV-laskelmien tekeminen. Myös porotalouden ATK- tutuksi -koulutukset sekä poroteurastajien hygieniaoasamiskoulutukset (3 lähi- ja 2 etäopiskelupäivää) ovat olleet kysytyjä.

Samalla tupakoulutusperiaatteella on keruutuotteiden puolella ympäri vuoden järjestetty sekä marjojen hyötykäyttö-, sienten hyötykäyttö- että yrttien hyötykäyttö-koulutuksia eri puolilla Lapin läänä. Tosin luonnontuot-

teiden satokauden aikana kysytyimpiä koulutuksia ovat olleet poimija- ja kuivatuskoulutukset.

Elintarvikealan yrittäjille ja muille alasta kiinnostuneille yhteistyötahoille koulutushanke järjestää ryhmäkoulutuksia kysynnän mukaan. Hygieniaoasamiskoulutukset ovat vuosien 2003 - 2004 aikana olleet erittäin kysytyjä eri paikkakunnilla. Näytteenottokoulutukset ovat myös esi- merkki ryhmäkoulutuksista, joille varsinkin liha-alalla on Lapissa tällä hetkellä kysyntää. Mikrobiologisen näytteenoton opetusmonisteet ja koulutussisällöt laadittiinkin erikseen pienille liha-alan laitoksille ja erikseen poroteurastamoille.

Koulutushankkeen toimesta järjestetään elintarvikealan ajankohtaisista aiheista myös seminaari- tai koulutuspäiviä. Pakkauspäivä oli koulutus- päivä, jonka aikana eri luennoitsijat tutustuttivat kuulijat uusiutuviin pakkausmerkintöihin ja tulevaisuuden pakkauksiin. Ajankohtaisista aiheista elintarvikkeiden turvallisuus ja laatuasiat tulevat olemaan seuraavien seminaarien aiheita.

## MENU- kortteja lappilaisten erikoiselintarvikkeiden ostajille

MENU -korttien laatiminen on osa ”Ammattitaitoa raaka-aineiden jalostamiseen” -koulutushankkeen toimintaa. Tavoitteena on antaa lappilaisten erikoiselintarvikkeiden ostajille käytövinkejä. MENU- kortista löytyykin valokuvilla ja tarinoilla elävöitetty ruokailuidea toteutettavaksi vaikkapa kotona. Näiden korttien avulla taval-

---

laan "koulutetaan" elintarvikkeiden kuluttajaa.

"Ammattitaitoa raaka-aineiden jalostamiseen" - poronhoitoalueen koulutushankkeeseen voi lähemmin tutustua hankkeen kotisivuilla [www.raol.roiami.fi/koulutushanke](http://www.raol.roiami.fi/koulutushanke)

Lisätietoja

*Seija Knuutila, projektipäällikkö*  
*seija.knuutila@roiامي.fi*

*Kari Henttunen, projektikoordinaattori*  
*kari.henttunen@paliskunnat.fi*

---

## Virikkeitä kasvisten markkinointiyhteistyön toteuttamiseen

Virikkeitä kasvisten markkinointiyhteistyön toteuttamiseen -seminaari pidettiin 14.10.2004 Helsingissä. Päivän tarkoituksena oli käsitellä kasvisten markkinointiyhteistyön toteuttamiseen ja EU:n toimintarahoitukseen liittyviä kysymyksiä. Seminaariin osallistuttiin muun muassa Belgian, Ruotsin ja Suomen tuottajien edustajia. Seminaariin esitettiin mahdollisuuksiin käytännönläheisin esimerkkein. Seminaarin järjesti Puutarhaliitto ry Maaseutupolitiikan yksikön kanssa yhteistyössä.

Seminaarin

Katariina Lassheikki

Puutarhaliitto ry

puh. (09) 5841 6513, 040 552 0267  
[katarina.lassheikki@puutarhaliitto.fi](mailto:katarina.lassheikki@puutarhaliitto.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 2005

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
1/2005	7.2.	23.2.
2/2005	18.4.	6.5.
3/2005	29.8.	14.9.
4/2005	7.11.	23.11.

**Hyvää Joulua  
ja  
Onnellista Uutta Vuotta**



toivottaa Ruoka-Suomen toimitus

# Tapahtumakalenteri

10.5.2005	Elintarvikepäivä 2005 ( <a href="http://www.etl.fi">www.etl.fi</a> )
11. - 13.5.2005	Elintarvike Teollisuus 2005, Tampere Pirkkahalli ( <a href="http://www.tampereenmessut.fi">www.tampereenmessut.fi</a> )
28. - 31.7.2005	Farmari 2005, Tampere Pirkkahalli (Tuomo Olkkonen, puh. 050 518 4611)
8. - 12.10.2005	Anuga 2005, Köln ( <a href="http://www.anuga.com">www.anuga.com</a> )
25. - 27.11.2005	ELMA 2005, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )
9.5.2006	Elintarvikepäivä 2006
8.5.2007	Elintarvikepäivä 2007