Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2006 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
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. Luiska tekstiä syntyy helposti. Kyse on aktiivisuudesta. Kertomalla asioista auttaa toisia ja voi toisaalta saada arvokasta palautetta omaan toimintaan muilta.

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

Uusi elintarvikelaki ja elintarvikealan pienyritykset	1
Kansainvälisen maaseutukehittäjien verkoston konferenssi Virginiassa	2
Maaseudun tulevaisuus ja elintarvikeklusteri - Arviointi Delfoi -menetelmällä	4
Pienyrittäjien tuotteet esillä kuluttajakampanjassa	7
Talonpojantori	8
Vielä löytyy uskoa kotimaiseen herukkaan	10
Luomuelintarvikepäivät 13. - 14.2.2006	11
Laadukkaampia kuorittuja perunoita ja juureksia	12
Elintarviketalouden työllistävyyttä selvitetty Suupohjassa	12
Pohjoiskarjalaisten leipomoalan yrittäjien kansainväliset koulutuspäivät	13
Tuotekehitystuesta jaksamiseen - täsmäkoulutusta pienille elintarvikeyrityksille	14
Näytön paikka lähiruualle	15
Meri-Lapin karitsa, Suomen paras prosessi!	16
Marjoissa runsaasti terveysvaikutteisia flavonoideja	17
Maaseutupolitiikan taito kohenee - hitaasti, mutta varmasti	18
Tilaviinien laatu korkea	19
Laatuluokitustilaisuus ja vuoden tilaviinin valinta Lepaalla	
Potkua tilaviiniyritystoimintaan yhteistyöllä, laadulla ja markkinoinnilla	20
Laatuluokitusjärjestelmä tilaviineille	21
Meijeriteollisuuden ammattitutkintoa uudistettiin	22
Ravitsemus- ja elintarvikealan ammattilaiset yhteistyössä	23
Elintarvikealan yrityshautomotoiminta käyntiin tauon jälkeen Suupohjassa	24
Yrttien raskasmetallit ja aromit esillä	25
Lähikasvisyrittäjien mahdollisuudet suurkeittiöiden tavarantoimittajina	27
Osaatko myydä Saksaan? Tehokkutta Saksan vientiin!	27
Ammattikeittiöiden ekologiset toiminnot Euroopassa	28
Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja	32

Kansikuvat: Talonpojantori kts. s. 8

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2006

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
1/2006	6.2.	22.2.
2/2006	2.5.	18.5.
3/2006	28.8.	13.9.
4/2006	6.11.	22.11.

Hyvää Joulua
ja
Onnellista Uutta Vuotta

toivottaa Ruoka-Suomen toimitus

Uusi elintarvikelaki ja elintarvikealan pienyritykset

Eduskunta on päättämässä marraskuussa 2005 uuden elintarvikelain käsittelyn. Näin ollen uusi laki tulisi voimaan vuoden 2006 alusta. Tässä kirjoituksessa esitellään lyhyesti ne pääkohdat, jotka vaikuttavat erityisesti elintarvikealan pienyrityksiin. Lakiehdotuksen sisältöä voi tarkastella eduskunnan kotisivuilta (www.eduskunta.fi) etsimällä hallituksen esityksen 53/2005. Kun laki on aikoinaan hyväksytty, voi sen löytää mm. sivuilta www.finlex.fi. Maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintösivustoilta (http://www.mmm.fi/el/laki) tulee olemaan linkki uuteen lakiin, sen nojalla annettaviin asetuksiin sekä uusiin EY-säädöksiin.

Yritysten hyväksyminen

Kaikki elintarvikealan yritykset on hyväksyttävä. Nykyisen terveydensuojelulain mukaisten yritysten ei kuitenkaan tarvitse hakea uutta hyväksymistä ellei toiminta olennaisesti muutu. Sen sijaan hygienialain nojalla hyväksytyt laitokset on uudelleen hyväksyttävä kolmen vuoden kuluessa. Useimmille laitoksille kyseessä on kevyt menettely. Pienimuotoiseksi liha-alan laitokseksi hyväksyttyjen osalta joudutaan kuitenkin tekemään kokonaan uusi hyväksyminen. Vasta sen jälkeen laitos voi käyttää soikeaa vientimerkkiä. Hyväksyvät viranomaiset säilyvät ennallaan eli pääsääntöisesti kunnan viranomainen hyväksyy.

Muuttuvatko vaatimukset?

Uusi elintarvikelaki ei sinänsä tuo muutoksia elintarvikealan yritysten vaatimuksiin. Nykyisen lainsäädännön vaatimustaso säilyy. Vuoden 2006 alusta ruvetaan kuitenkin soveltamaan EY:n uusia hygienia-asetuksia. Ne muuttavat monissa kohdin vaatimusten kirjoitustapaa. Keskeistä on, että aiempaa enemmän katsotaan niitä riskejä, jotka toimintaan liittyvät. Tämä lisää tapauskohtaista harkintaa. Maa- ja metsätalousministeriö tulee antamaan laitosten hygieniavaatimuksia koskevan kansallisen asetuksen, joka täydentää uusia EY-asetuksia. Asetuksessa tullaan linjaamaan mm. pienteurastamojen ja pienleikkaamojen vaatimuksia.

Entä maksut?

Elintarvikelakiesityksen mukaan muidenkin kuin liha- ja kala-alan yritysten valvonta tulee maksulliseksi. Maksuja aletaan periä sen jälkeen, kun kunta on hyväksynyt valvontaa koskevan suunnitelman. Suunnitelmassa määrätään ne tarkastustiheydet, joita erityyppisiin yrityksiin tehdään. Tiheyden osalta huomioidaan yritysten omavalvonnan kattavuus. Lisäksi kunnan elintarvikevalvonnalla on oltava laatujärjestelmä. Maksujen suuruutta ei määrätä uudessa laissa, vaan se jää kunnan päätettäväksi. Laki asettaa kuitenkin maksuille katon eli kunta ei saa ottaa voittoa valvonnasta. Kuntien tulee valvontasuunnitelmaa hyväksyessään ja maksuista päättäessään kuulla riittävästi yrityksiä, joita maksut koskevat.

Viranomaiset neuvovat

Uuden kansallisen ja EY-tason lainsäädännön soveltaminen tulee tapahtumaan vaiheittain. Sekä kunnan että valtion viranomaiset antavat yrittäjille tarvittavaa neuvontaa. Erityisesti Elintarvikeviraston kotisivuja (www.elintarvikevirasto.fi) kannattaa seurata.

Veli-Mikko Niemi
apulaisosastopäällikkö
maa- ja metsätalousministeriö

Kansainvälisen maaseutukehittäjien verkoston konferenssi Virginiassa

Kansainvälisen maaseutukehittäjien verkoston kesäkuun konferenssi Virginiassa oli järjestyksessä neljäs. Kyseinen organisaatio on varsinaisesti perustettu 2003 Invernessissä Skotlannissa. IRN:n aiemmat konferenssit järjestettiin 2000 Nanaimossa Kanadassa ja 1994 Townsvillessä Australiassa. Tarkoitus on järjestää laaja konferenssi noin 2 vuoden välein. Seuraava on Intiassa tammikuussa 2007. Järjestö on yhteinen foorumi ja verkosto kaikille maaseudun kehittäjille ja tutkijoille kaikkialta maailmasta. Toiminnan tavoitteena on edistää maaseudun hyvinvointia ja tarjota tukiverkosto tätä työtä tekeville. Järjestön Internet-sivut: **www.international-rural-network.org**

Vuoden 2005 konferenssin teemana oli 'The Power of Place'

"Paikan vahvuus" -teemaa oli monella tapaa osattu hyödyntää konferenssin järjestelyissä. Sekä työryhmien teemojen että muun ohjelman kautta osallistujille avautui mahdollisuus nähdä monia tapoja hyödyntää paikkaa kehittämistyössä ja päätöksenteossa. Konferenssiin osallistui vähän vajaa neljäsataa ihmistä 46 eri maasta ja 35 eri USA:n osavaltiosta. Paikallisena isäntäorganisaationa toimi RUPRI (The Rural Policy Research Institute) http://www.rupri.org/ Organisaation johtaja Charles W. Fluharty osallistui aktiivisesti konferenssiin ja piti useita puheenvuoroja.

Konferenssin työryhmien teemoina oli mm. "Participative democracy and rural policy formulation - the role of rural community movements in Europe", jossa kerroin Suomen mallista vahvistaa kylätoimintaliikettä ja rakentaa maaseutupolitiikan laajaa verkostoa.

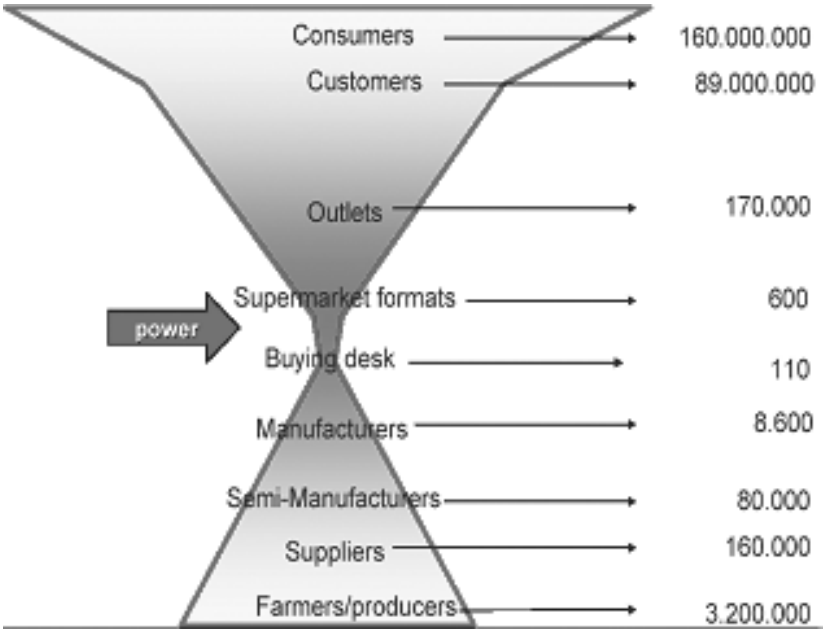
Konferenssissa oli useita mielenkiintoisia pääpuhujia. Erityisen tärkeänä voi pitää tanskalaisen dr. Aileen Robertsonin puheenvuoroa. Hänen puheenvuoronsa nivoi työryhmissä esitettyjä lukuisia paikallisia tai valtakunnallisia esimerkkejä yhteen. Hän on ravitsemustieteilijä, joka on työskennellyt mm. WHO:ssa 12 vuotta Euroopan ruokaturva- ja kansanterveyskysymyksissä. Hän korostaa tutkimuksissaan ja kirjoituksissaan, että ruoka ja politiikka liittyvät vieläkin kiinteämmin toisiinsa kuin on osattu tunnistaa.

Huonot ruokailutottumukset ja liikunnan väheneminen ovat syynä yhä useampaan kuolemantapaukseen kaikkialla maailmassa. WHO:n listaamat kuusi keskeistä riskitekijää ovat korkea verenpaine ja kolesteroliarvot, ylipaino, vähäinen vihannesten ja hedelmien kulutus, vähäinen liikunta ja suuri alkoholinkulutus. Nämä tekijät ovat jopa 60 % kuolemantapauksista taustalla. Kehittyvissä maissa erityisesti maaseudun ihmiset kärsivät enemmän kuin kaupunkien ihmiset ravitsemusongelmista. Keskeiseksi kysymykseksi voikin nostaa sen, miten terveellinen ja turvallinen ruoka saadaan kaikille. Pelkkä terveysvalistus ja informaation jakaminen ei vaikuta riittävän laajasti Asiaa olisi ehdottomasti tarkasteltava poliittisena kysymyksenä. Tällöin keskeistä on tarkastella sitä, mikä taho vastaa ruokaketjuista. Tällainen ongelma on helppoa nähdä etäisenä Afrikan maiden ongelmana mutta Robertsonilla oli kouriintuntuvia esimerkkejä paljon lähempää, Ruotsista ja Britanniasta. Esimerkiksi ruotsalaisista pienistä elintarvikemyymälöistä on 18 % (460) suljettu viidessä vuodessa (1997–2002) ja Britanniassa jopa 40 % pienmyymälöistä on lopettanut.

Ruoasta suurin osa ostetaan jo nyt isojen ketjujen ruokakaupoista, sillä tällä hetkellä niihin sisäänostajia on 110 yritystä. Sisäänostajien määrän esitetään tiivistyvän kymmenen vuoden kuluessa jopa vain 6 yritykseen. Tällaisessa tilanteessa pienet ja paikalliset ruoantuottajat ja elintarvikkeet ovat pudonneet kilpailusta aivan varmasti. Robertson vetosikin maaseu-

dun kehittäjiin, jotta voitaisiin pysäyttää tämä kehityskulku. Hän toi esille myös vielä toimivia tai uusia hyviä vaihtoehtoja, esimerkiksi slow food -liikkeen ja suomalaisen torikulttuurin. WHO:n ruokastrategia on luettavissa Internet-osoitteessa: http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/en/

Maailman sosiaalifoorumin 2005 ActionAid - kampanja nostaa esille nälän taustalta kuusi keskittymiskehityksessä huomioitavaa seikkaa: (www.actionaid.org/wps/content/documents/power_hungry.pdf)



- 30 yritystä valmistaa 33% jalostetusta ruoasta
- 5 yritystä kontrolloi 75% viljakaupasta
- 6 yritystä kontrolloi 75 % torjunta-ainekaupasta
- 3 yritystä tekee 85 % teekaupasta
- 2 yritystä hallitsee 50 % banaanikaupasta
- 1 yritys (Monsanto) kontrolloi 91% GM siemenkaupasta
- Wal-Mart kontrolloi 40% Mexikon vähittäisruokakaupan sektorista, ja sen voitot olivat suuremmat kuin esim. Ghanan ja Mosambikin valtioiden budjetit yhteensä
- Tesco, Ahold, Carrefour, & Metro ostavat yhä kasvavat määrät vihanneksista, hedelmistä, lihasta, maitotaloustuotteista kehittyvissä maissa ja niiden standardit syrjäyttävät pienet viljelijät

Yhteenvetona Robertson esitti kuusi keskeistä toimenpidettä, joihin maaseudun kehittämisessä ruokapolitiikassa tulisi keskittyä. Ne olivat: 1) ruohonjuuritason liikkeiden toiminnan edistäminen, 2) monipuolinen tiedonvälitys, 3) verkostojen kehittäminen, 4)kampanjointi ja tapahtumien järjestäminen, 5) hyvien paikallisten esimerkkien esiin nostaminen ja valtion sekä teollisuuden politiikan näkyväksi tekeminen, myös mediassa.

Lähde: Dr Aileen Robertson, Ph.D., Public Health Nutritonist, SUHR'S UNIVERSITY COLLEGE Copenhagen K DENMARK
Tel. dir.: +45 3345 0334, Tel: +45 3332 1170, Email: air@suhrs.dk
Web: www.english.suhrs.dk.

Konferenssiterveisin
Johanna Heikkilä
ylitarkastaja
Maa- ja metsätalousministeriö
johanna.heikkila@mmm.fi

Maaseudun tulevaisuus ja elintarvikeklusteri - Arviointi Delfoi-menetelmällä

Maaseudun tulevaisuus ja klusterit – Arviointia Delfoi-menetelmällä on kauppa- ja teollisuusministeriön rahoitetut tutkimukset sarjassa (10/2005) syksyllä 2005 julkaistu tutkimusraportti. Raportti perustuu Maaseudun tulevaisuuden kasvuklusterit tutkimushankkeeseen, joka on yksi maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän hankkeista vuosina 2003-2004, ja sitä on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö. Hankkeen taustalla ovat monet maaseudun tulevaisuuteen vaikuttavat muutosnäkymät. Tutkimuksessa on haettu vastauksia maaseudun tulevaisuuden elinkeinomahdollisuuksista muuttuvassa toimintaympäristössä.

Tarkastelussa on keskitytty ennalta valittuihin aloihin, joiksi on tässä tutkimuksessa otettu mukaan informaatioteknologia ja viestintä, hyvinvointi-, ympäristö-, matkailukuljetus- ja logistiikka, mekaaninen puu ja elintarvikeklusterit. Klusterilla tarkoitetaan tuotteen tai tuoteryhmän, esimerkiksi elintarviketuotteiden, ympärille muodostunutta toimijoiden verkostoa. Klusterin keskeisiä toimijoita ovat markkinoita hallitsevat veturiyritykset ja muut yritykset, osaamista tuottavat instituutiot ja muut tukipalvelut. Seuraavassa on esitelty tutkimuksen tuloksia elintarvikeklusterin osalta.

Elintarvikeklusterin tuotealueet

Asiantuntijapaneelin mukaan elintarvikeklusteri näyttäisi olevan vuonna 2015 tärkein työllistäjä ydinmaaseudun kunnissa, jossa maatalous- ja siihen liittyvä elintarviketuotanto on tälläkin hetkellä vahvaa. Harvaan asutulla maaseudulla matkailu näyttäisi olevan panelistien antamien mainintojen määrän perusteella tärkein työllistäjä ja tämän jälkeen elintarvikeklusteri. Vuorovaikutusalueillakin elintarvikeklusteri on monien mielestä keskeinen työllistäjä, mutta sitä enemmän siellä näyttäisi korostuvan työllistämisen näkökulmasta kuljetus- ja logistiikka, IT- ja viestintä ja hyvinvointiklusterit. Kun katsotaan ns. pk-yrityspaneelin arvioita elintarvikeklusterin pitkän tähtäimen tulevaisuudesta eri kuntatyyppien alueille, vuorovaikutusalueella elintarvikealan yritykset näkevät tulevaisuuden olevan parempaan suuntaan useammin kuin muiden em. kuntatyyppien alueilla.

Elintarvikeklusterin tärkeimmät tuotealueet työllistämisen näkökulmasta Delfoi-paneelin mukaan ovat vihannesten sekä marjojen ja hedelmien valmistus, leipomotoiminta, teurastus- ja lihanjalostus ja maidon jatkojalostus (kuvio 1). Muina painopistealueina tuotealueissa tulisi paneelin mukaan korostua funktionaalisuus (terveysvaikutteisuus), erikoiselintarvikkeet ja bioteknologiaan perustuvat tuotteet (kuvio 2). Elintarvikeklusteria ei kokonaisuudessaan ole nähty selkeänä kasvuklusterina, mutta sen sisällä on kuitenkin nähty kasvavia tuotealueita. Esimerkiksi vihannesten kulutuksen kasvun voidaan arvioida olevan seurausta hyvinvoinnin tavoitteiden korostumisesta ja tähän liittyvistä ruokailutottumusten muutoksista.

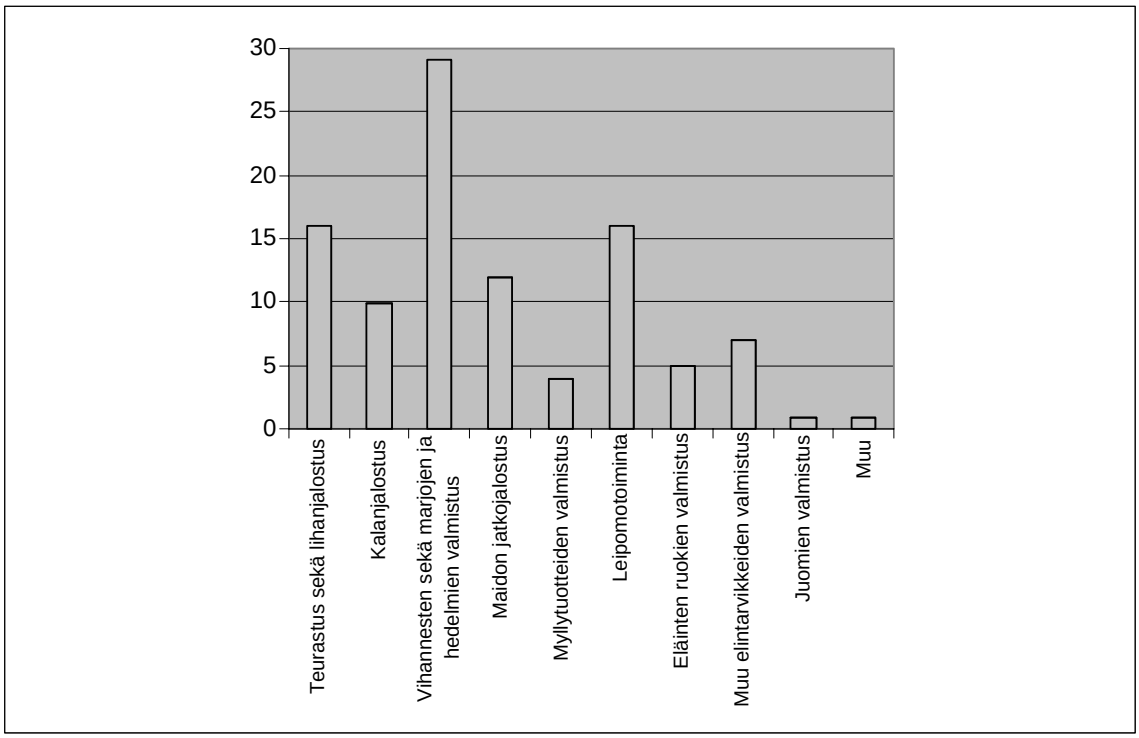
Leipomotoiminnan korostuminen liittynee mm. parantuneen logistiikan tuomiin uusiin mahdollisuuksiin hoitaa kauempana olevien keskusten ja lähellä olevien matkailukeskusten palveluja uudella tavalla maaseudulta käsin. Kuljetuskustannukset asettavat omia rajoitteita leipomotoiminnan kasvulle, mutta tietyin edellytyksin valtakunnallistenkin leipomotuotemerkkien rakentaminen on ollut mahdollista.

Teurastus- ja lihanjalostus on maaseudun perinteistä vahvaa elintarvikeklusterin tuotealuetta ja tämän tuotealueen panelistit uskovat olevan myös tulevaisuudessa edelleen tärkeässä asemassa. Uusia mahdollisuuksia tämän ryhmän sisällä on nähty muun muassa riistalihan hyödyntämisessä.

Maidon jatkojalostus korostuu tärkeänä tulevaisuuden tuotealueena. Ruokailutottumusten muutosten myötä esimerkiksi juuston kulutuksessa saattaa olla kasvupotentiaalia verrattaessa Suomen juuston kulutusta esimerkiksi Keski-Euroopan kulutukseen. Myös Venäjän viennillä on nähty vahva merkityksensä maitotaloustuotteiden kysynnän kasvulle, joskin samanaikaisena trendinä on ollut Venäjällä tapahtuvan tuotannon kehittäminen.

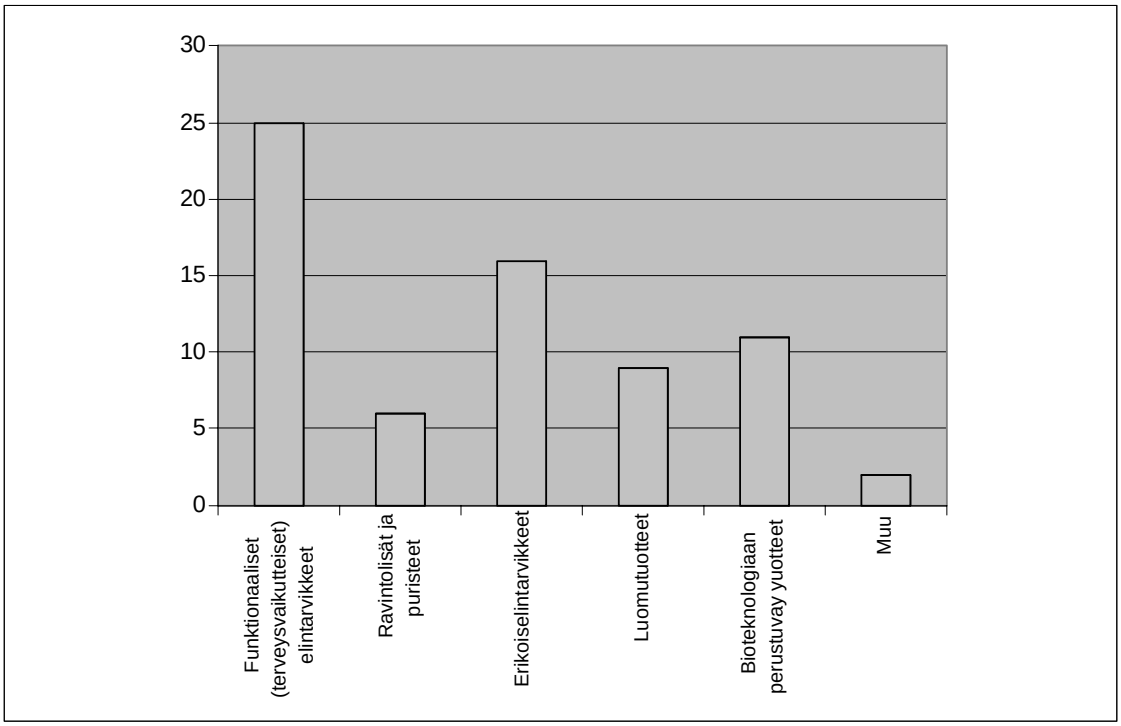
Uusien tuotealueiden kehittäminen ja niiden funktionaalisuuden ja terveysvaikutteisuuden toteaminen, erikoiselintarvikkeiden kehittäminen ja bioteknologian hyödyntäminen edellyttää vahvaa tutkimuksen ja koulutuksen panosta, mikä korostaa tarvetta keskusten tutkimuslaitosten ja maa-

seutualueiden yhteistyössä myös jatkossa. Myös tässä mielessä maaseudun elintarvikeklusteri on jatkossa riippuvainen yhteistyöstä keskusten tutkimus- ja koulutuslaitosten kanssa.



1=Teurastus sekä lihanjalostus, 2=Kalanjalostus, 3=Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien valmistus, 4=Maidon jatkojalostus, 5=Myllytuotteiden valmistus, 6=Leipomotoiminta, 7=Eläinten ruokien valmistus, 8=Muu elintarvikkeiden valmistus, 9=Juomien valmistus, 10=Muu.

Kuvio 1. Elintarvikeklusterin tärkeimmät tuotealueet vuonna 2015 työlistämisen näkökulmasta ovat vihannesten sekä marjojen ja hedelmien valmistus, teruastus sekä lihanjalostus ja leipomotoiminta. Vastaajia pyydettiin valitsemaan kolme tärkeintä. Ruoka-Suomi -teemaryhmän käyttämä TOL-perustainen luokittelu. Luvut mainintojen määrä. Delfoi-paneeli, 2. kierros.



1=Fuktionaaliset (terveysvaikutteiset) elintarvikkeet, 2=Ravintolisät ja puristeet, 3=Erikoiselintarvikkeet, 4=Luomutuotteet, 5=Bioteknologiaan perustuvat tuotteet, 6=Muu.

Kuvio2. Elintarvikeklusterin tärkeimmät tuotealueet vuonna 2015 työllistämisen näkökulmasta teemoittain tarkasteltuna ovat funktionaaliset elintarvikkeet ja erikoiselintarvikkeet. Vastaajia pyydettiin valitsemaan kaksi tärkeintä. Luvut mainintojen määrä. Delfoi-paneeli, 2.kierros.

Koko elintarvikeketjun kehitykselle on tietenkin olennaista maatalouden kehitys ja maatilojen toimintamahdollisuudet tulevaisuudessa. Näitä ei ole kuitenkaan erikseen käsitelty tässä tutkimuksessa.

Tulokset palvelevat keskustelua ja tarkentavien hankkeiden käynnistämistä

Tutkimuksessa esitetyt päätelmät ja tulokset perustuvat 60 Delfoi-panelistin vastauksiin ja niistä tehtyyn analyysiin tulevasta kehityksestä. Tausta-aineistona on lisäksi käytetty kauppa- ja teollisuusministeriön teettämän pk-yrityksiin kohdistuvan kyselyn tuloksia soveltuvin osin. Nämä kyselyn tulokset perustuvat puolestaan kyseisiä yrityksiä edustaneiden yrittäjien ja johtajien mielikuviin yrityksenä ja toimialansa kehityksestä.

Tulokset ovat koko valtakunnan tason tarkastelun tuloksia, eikä niissä ole huomioitu eri alueiden erityispiirteitä. Tämän vuoksi tarkemmat johtopäätökset edellyttävät kohdealuekohtaisia tarkempia tulevaisuudentutkimuksen ja ennakoinnin menetelmin tehtyjä analyysejä. Tässä voidaan käyttää po. tutkimushankkeen tulosten esittelyä tutkimuksen tekijän toimesta esimerkiksi koulutustilaisuuksien kautta tarkentavien hankkeiden suunnittelun yhtenä lähtökohtana.

Elintarvikeklusterin alueellisissa jatkoanalyyseissä tulisi arvioida eri tuotealueiden työllistävyyden lisäksi myös niiden kasvunopeutta. Asiantuntija-arvioiden analysoinnissa tulisi kiinnittää erityistä huomiota asiantuntija-arvioiden perusteluiden analyysiin.

Lisätietoja tutkimuksesta
http://aluekehitys.internetix.fi

Yrjö Myllylä, Oy Aluekehitys RD
puh. 0500 450 578
aluekehitys@saunalahti.fi

Tutkimusraportin tilaus
Editan asiakaspalvelu
puh. 020 450 05

Pienyrittäjien tuotteet esillä kuluttajakampanjassa

Noin 400 elintarvikealan pienjalostajan tuotteet olivat esillä K-citymarket -ketjun myymälöissä 29.9. - 8.10.2005. Kampanja toteutettiin useiden eri toimijoiden ja järjestöjen yhteistyönä. 25.11.2005 toimijat kokoontuvat yhteiseen palautetilaisuuteen ja samalla pohditaan mahdollisuuksia vastaavantyyppisiin yhteisesiintymisiin vuonna 2006.

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

Maa-ja metsätalousministeri Juha Korkeaoja kampanjan avajaistilaisuudessa Kiasmassa:

Maaseudulla toimivien elintarvikealan pienyritysten määrä on lisääntymässä. Elintarvikealalla toimii noin 3 000 pk-yritystä, jotka työllistävät 8 400 henkeä. Tämä on 14 % alan työpaikoista ja 8 % liikevaihdosta. Kotimaisuuskampanjan avajaistilaisuudessa puhuneen maa- ja metsätalousministeri Juha Korkeaojan mielestä tämä on ilahduttavaa erityisesti siksi, että näin maaseutu säilyy elinvoimaisena.

Kuvassa ministeri Korkeaoja ja maaseutuyrittäjä Outi Kolattu-Tolvi kampanjan tiedoitustilaisuudessa 28.9.2005.

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän alainen, vuodesta 1994 asti toiminut ja kampanjan taustatahoihin kuuluva Ruoka-Suomi -teemaryhmä on omalta osaltaan tehnyt pitkäjänteistä työtä suomalaisen ruokakulttuurin ja maamme elintarvikealan pienyritysten hyväksi. Pienyritysten liiketoiminnallisiksi vahvuuksiksi luetaan paikallisten markkinoiden tunteminen, omasta maakunnasta saatavien raaka-aineiden käyttö ja toiminta lähellä asiakasta.

Pienyritykset ovat kiinnostuneita laajentamaan lähinnä kotimaassa. Menestymistä rajoittavat eniten neuvotteluvoiman puute markkinoille pääsystä, viranomaissäädökset ja asiakkaiden riittämättömyys markkina-alueella. Myös rahoituksen riittävyys ja puutteellinen riskinottokyky koetaan useissa yrityksissä liiketoimintaa vaikeuttaviksi tekijöiksi. Ruoka-Suomi -teemaryhmä onkin käynnistänyt prosessin, jossa laaditaan pk-elintarvikealan imago- ja menekinedistämisstrategia vuosille 2006 - 2008.

Paikallisella ruualla on monia etuja, sitä ei ole kuljetettu pitkiä matkoja maan äärestä toiseen ja se on tuoreempaa ja terveellisempää. Suomesta löytyvät raaka-aineet heinoonkin ruokakulttuuriin, mutta kuluttaja joutuu tekemään paljon työtä niiden löytämiseksi, ministeri totesi.

Talonpojantori

Syksyllä 2004 Helmi-hankkeen sisällä toteutettu Talonpojantori-esiselvitys ja tuottajien tutustumismatka Tukholman Bondens Egen Marknad-toreille poikivat ensimmäisen Talonpojantorin Töölöntorille elo-syyskuussa 2005 neljänä peräkkäisenä lauantaina. Idea tuottajatorista on lähtöisin USA:ssa, Englannissa (Farmers market) ja Ruotsissa (Bondes egen marknad) jo toimivista toreista, joiden suosio on yllättänyt niin osallistuneet tuottajat kuin järjestäjätkin. Sama ilmiö toistui myös Töölöntorilla, jonne oli pystytetty lauantaisin 15 kpl Talonpojantori-myyntikojua vuotuisten torimyyjien seuraksi.

Talonpojantori on lähiruokatori, jossa tuottajat itse saapuvat kaupunkiin myymään tuotteitaan. Lieneekö osasyynä ollut kesällä 2005 kiihkeänä lehtien palstoilla soljunut ruokakeskustelu, mutta Talonpojantorin vastaanotto Töölössä oli kerrassaan loistava.

Kaupunkilaisia houkuteltiin paikanpäälle seuraavan talonpojantarinan avulla:
Olipa kerran talonpoika nimeltä Matti. Matti oli myllärien sukua ja juurta jo kolmannessa polvessa. Kautta aikojen oli Matin kotitilalla kylvetty, puitu ja kuivatettu Suomenmaan kultaisia jyviä. Noiden viljavien laaksojen ja viheriöivien niittyjen keskellä oli Matti kasvanut salskeaksi, pellavapäiseksi ja toimeliaaksi ammattilaiseksi, jonka sydämen asia oli kasvattaa puhdasta ja maukasta ruokaa.

Vaan kuulipa Matti uutisen kaukaa etelän saapasmaasta, että korkea

herra oli moitteen sanan lausunut rakkaan Suomenmaan antimista. Hän päätti lähteä kaupunkiin, Töölön kaupunginosan keskustorille, todistamaan väitteen vääräksi.

Vaan keitä hän matkalla tapasikaan?

Oli sana Roomasta kiirinyt naapurienkin tietoisuuteen. Näköradiota oli tuijotettu silmä kovana, uutama ärräpääkin oli saattanut huulten välistä ilmaan lipsahtaa. "Ei pidä paikkaansa tuo korkean herran lause", huomasi hän muidenkin ajattelevan. "Yhdistäkäämme voimamme, jotta muutkin ymmärtäisivät, millaista on aito suomalainen ruoka".

Matkaseuraksi pääkaupunkiin päättivät liittyä paikallinen juustomestari, makkaratait uri, teurastaja ja herkkuhillojen keittäjä. Myös maajussi päätti nostaa maasta tuoreet perunat, nauriit ja porkkanat matkalaisten eväällä ja kaupunkilaisten eineheksi.

Saapui retkikunta Töölöön kaupunginosaan. Keskustorille pystyttivät he telttansa ja täyttivät ne tuoreilla maan ja metsän antimilla. He itse tiesivät, että heillä oli kultaa käsissään.

Eikä aikaakaan, kun siitä saivat vihiä myös muut kansalaiset.

Tunnelma torilla oli miellyttävä ja kuluttajat ottivat torin vastaan suurella mielenkiinnolla. Talonpojantori sai niin valtaisan kansansuosion, että monilta tuottajilta loppuivat tuotteet kesken jo parin ensimmäisen tunnin aikana. Tuottajien kommenttien mukaan torikansan arvostus heitä ja heidän tuotteitaan kohtaan on ollut käsin kosketeltavaa. Talonpojantorille osallistui kaiken kaikkiaan 34 yritystä Etelä-Suomesta.

Talonpojantorin yhteydessä pidettiin vieraskirjaa, johon vapaasti sai kirjoittaa ajatuksiaan. Alla vieraskirjan satoa:
Kuluttajien kommentteja:
"Mainio markkinaidea! Toivotaan pitkää ikää ynnä erittäin elinvoimaisia ja tuottoisia vuosia idealle sekä etenkin eteville tuottajille ja tuotekehittäjille"
"Tosi hyvä idea tuoda Suomen maaseudun tuotteita torille"
"Loistava idea, toivottavasti jatkossakin järjestetään"
Myyjien kommentteja:
"Tosi onnistunut. Kansa jopa ostaa ja paljon. Toivosin tästä joka vuotista tapahtumaa."
"Oli todella ilo myydä, kun tuntui, että meitä oli odotettu asiakkaiden taholta. Hieno mahdollisuus kertoa tuotteistamme."

”Asiakkaita riitti, ostajia oli paljon. Täällä ne meidän markkinat on. Lisää tällaisia tapahtumia.”
”Kaikki loppui jo puolilta päivin. Asiakkaat arvostavat tuotteita, joita saa huonosti kaupoista. Loistava juttu!”
”Kyl ol komia käör tääll, juusto kulkiva melkke ittestäs ja sai puhhu ni ett suu ol vaahross. Kyll tultais ussemminki kertomma kaupunkilaissil”
”Tosi suuret kiitokset Talonpojantorin järjestäjille. Olen harrastanut luomun markkinointi suoramyyntiperiaatteella 15 vuotta ja tämä on loistavin tapahtuma tähän mennessä. Ihan omaa luokkaansa!! Tästä pitää jatkaa niin, että tästä tulee jatkuva myyntikanava muodossa tai toisessa! Sitä toivovat asiakkaatkin! Kiitos!”

Tavalliset torit ja kauppahallit ovat ammattimyyjien myyntipaikkoja, joissa itse tuottajaa harvoin tapaa - Talonpojantorilla ruoan tuottaja sai kasvot. Nyt jos koska kaivataan uskoa siihen, että myös kotimainen ruokakulttuuri lähtee puhtaista raaka-aineista. Talonpojantori on mitä urbaanein ilmiö, sillä sekä tuottaja että kuluttaja hyötyy, kun ylimääräiset välikädet jäävät pois. Torilla tuotevalikoima oli monipuolinen. Uutta oli se, että ensimmäistä kertaa Helsingin toreilla sai myydä tuoretta lihaa ja lihatuotteita vakuumiin pakattuna.

Yhteistyökumppaneita Talonpojantorin järjestämisessä olivat: MTK, Agrimarket, HJK, Helsingin kaupunki, Töölö-Seura, ravintola Kuu, Cafè Tin Tin Tango, Suomen Tilaviiniyrittäjät Ry.

Talonpojantorin jatko?

Talonpojantori sai siivet alleen, konsepti toimi Helsingissä ja toiminnan halutaan jatkuvan. Myös Joulutorista on keskusteltu. Helsingin kaupunki suhtautuu toiminnan jatkamiseen erittäin myönteisesti ja ensi vuodelle onkin jo varattu Töölöntori Talonpojantori 2006 varten. On keskusteltu tuottajien yhdistyksen perustamisesta ja konseptin sääntöjen kirjoittamisesta, jotta toritoiminnan mahdollisen leviämisen yhteydessä muille toreille myös ideologia ja konsepti siirtyisivät muuttumattomina.

Viikki Food Centre etsii rahoittajia vuoden 2006 torin organisointi- ja tiedotuskustannusten peittämiseen. Toiminnan vakiintumisen myötä Talonpojantoria on mahdollista pyörittää tuottajien perustaman yhdistyksen kautta.

Olemmeko pääsemässä yhteisissä toimissamme siihen tilanteeseen, että kotimainen kysyntä on vihdoin heräämässä pääkaupunkiseudulla myös maaseudun pienten elintarvikeyrittäjien tuotteita kohtaan? Me täällä Viikki Food Centressä uskomme, että näin on. Tuotteiden näkyvyyttä ja saatavuutta on kehitettävä ja parannettava myös tulevaisuuden kehittämishankkeissa.

Lisätietoja
Petteri Saarva
puh. 041 536 0285
petteri.saarva@helsinki.fi

Valtteri Rantalainen
puh. 040 561 7703
valtteri.rantalainen@helsinki.fi

Vielä löytyy uskoa kotimaiseen herukkaan

Viimeisimmät vuodet ovat olleet maamme mustaherukanviljelijöille tuskaisia aikoja. Pääosa teollisuuden käyttämästä herukasta on ulkomaista ja herukasta maksettava hinta on laskenut niin alas, että satoa ei nykyisillä tuotantokustannuksilla kannata korjata pensaista. Tuorekaupassa herukastakin saisi kohtuullisen hinnan, mutta ostajat vain ovat turhan vähissä. Kaikki eivät onneksi vielä ole tulleet siihen tulokseen, että suomalainen herukanviljely on tullut tiensä päähän.

Mäkelän tilan viljelijäpariskunta Kirsi ja Ari Karjalainen.

Laatumarjaa Kangasniemeltä

Kangasniemeläinen Mäkelän tilan viljelijäpariskunta, Kirsi ja Ari Karjalainen, iloitsevat siitä, että maassamme vielä löytyy jalostavaa teollisuutta, joka on kiinnostunut ostamaan kotimaista mustaherukkaa. Karjalaisilla on tällä hetkellä viljelysopimus Saarioinen Oy:n kanssa vuosille 2005-2009. Yleensä hintaneuvottelut käydään vuosittain, mutta tämän hetkinen hintasopimus on voimassa 2005-2006. ”Hinta on saatu neuvoteltua sille tasolle, että sen kanssa voidaan elää. Totta kai korkeampaa hintaa toivottaisiin”, kertoo Ari Karjalainen.

Mäkelän tilalla ensimmäiset mustaherukkapensaat istutettiin keväällä 1999 1,4 ha:n alalle ja saman vuoden syksyllä viljelyalaa lisättiin 2,0 ha:lla. Seuraavina vuosina herukka-alaa kasvatettiin vähitellen ja tällä hetkellä mustaherukka-ala on 9,5 ha. Nuorta punaherukkakasvustoa on 0,5 ha. Päälajike on ’Öjebyn’. Kotimaista Mortti-lajiketta on myös viljelyssä jonkin verran. Öjebyn-lajikkeen viljelyyn päädyttiin, koska uudemmista lajikkeista ei vielä ollut tarpeeksi viljelykokemusta oloissamme. Mustaherukan viljelyyn innostuttiin, koska Saarioinen oli halukas tekemään viljelysopimuksia. Tilan aikaisempi tuotantosuunta, lypsykarjatalous, oli myös tullut siihen pisteeseen, että olisi pitänyt investoida ja laajentaa tuotantoa. Niinpä lypsykarjasta luovuttiin keväällä 2001.

Mäkelän tilalla herukkakasvustoja hoidetaan huolella. ”Hyvin hoidettu kasvusto kestää paremmin tauti- ja tuholaispainetta ja antaa hyvän ja laadukkaan sadon. Haluamme tuottaa I-luokan marjaa”, tuumailevat Kirsi ja Ari. Tilalle on myönnetty tämän vuoden keväällä hyväksytty laatujärjestelmä ja viljelijäpariskunnan mukaan laatukäsikirjan täyttäminen on koettu tilan toiminnan kannalta hyödylliseksi, vaikka aluksi homma tuntuikin ylivoimaisen vaikealta. Arin mukaan laatukäsikirjan voisi nimetä ”huonomuistisen muistikirjaksi”, jolloin ehkä paremmin ymmärrettäisiin sen hyödyllisyys tilan toiminnan kehittämisessä.

Saarioisten järjestämään koulutukseen, pellonpiennarpäiviin ja ajankohtaisten asioiden tiedottamiseen Karjalaisen pariskunta on tyytyväinen. Kerran kasvukaudessa Saarioisten edustaja käy tarkastamassa viljelykset, että tuotanto on hyväksytyn laatujärjestelmän mukaista. Karjalaisten aktiivisuudesta kertoo myös se, että he ovat mukana MTT:n Ekologisen tuotannon vetämässä ”Potkua marjan- ja omenanviljelyyn Etelä-Savossa” -hankkeessa. Kaikesta näkee, että herukkakasvustoista ja viljely-ympäristöstä pidetään huolta.

Herukkaa tuotettava kustannustehokkaammin

Saarioinen Oy:n ostaja Elisa Tikanmäki kertoo, että heidän tavoitteenaan on ollut hankkia kaikki herukka sopimusviljelijöiltä, joten sopimuksia on 150 ha:n herukka-alalta. Tästä alasta mustaherukkaa on 100 ha. Tällä hetkellä tilanne kotimaisen herukan osalta on kuitenkin vaikea. Jalostava teollisuus ei pysty maksamaan menneiden hyvien vuosien tasoista hintaa kotimaisesta herukasta. ”Ainoa ongelma ei ole hinta vaan myös viljelyn taso. Nyt olisikin viime hetki rukata herukanviljelyä kustannustehokkaammaksi. Myös marjan laatu olisi saatava paremmaksi”, sanoo Elisa Tikanmäki. Hänen mukaansa Öjebyn-lajikkeen tilalle olisi löydyttävä viljelyvarma, satoisampi ja kasvutavaltaan pystympi lajike. Myös muuta viljelytekniikkaa olisi muutettava modernimpaan suuntaan, aivan kuten mansikanviljelyssä on tehty.

Elisa Tikanmäen mukaan menneinä vuosina teollisuus piti herukan hintaa liian korkealla. Sopimuksien kautta herukkasadon menekki oli taattu ja hinta kohdallaan, joten mitään suurempia panostuksia viljelytekniikkaan tai markkinointiin ei viljelijöiden tarvinnut tehdä. Nyt olemme uudessa tilanteessa ja paluuta vanhaan hyvään aikaan ei ole. Hän haluaa uskoa kuitenkin siihen, että MTT:n Piikkiön herukan lajikejalostuksen ja viimeisimpien viljelyteknisten tutkimusten avulla saadaan muutosta aikaiseksi ja herukkaa voidaan jatkossa viljellä maassamme kannattavasti.

Katse tulevaisuuteen

Mäkelän tilalla ollaan tällä hetkellä tyytyväisiä herukan sopimustuotantoon ja toivotaan, että homma voisi jatkua molempia osapuolia tyydyttävällä tavalla. Tilan toimintaa on kuitenkin kehitettävä ja mietittävä tulevaisuutta. Tilan navettarakennukseen on rakennettu mehuasema ja toiminta käynnistettiin tänä kesänä, joten herukan puinnin jälkeen isäntäparin työviikot ovat olleet mehustamossa kiireisiä. Tiloissa on valmiudet tehdä mehujen lisäksi myös muuta jatkojalostusta, kuten hilloja tai hyytelöitä. Vielä ei ole niiden aika, mutta kuka ties tulevaisuudessa.

Yksissä tuumin keittiön pöydän ääressä istuessamme toivoimme mehumaijat ja hillokattilat takaisin kotitalouksien helloille porisemaan. On se herukka niin hyvä marja, kaikissa väreissään.

Lisätietoja
MTT Ekologinen tuotanto
Tutkija Pirjo Kivijärvi
puh. 015 321 2225, 040 828 8254
pirjo.kivijarvi@mtt.fi

Luomuelintarvikepäivät 13. - 14.2.2006

Ensimmäiset luomuelintarvikepäivät pidetään Helsingissä 13. - 14.2.2006. Ensimmäinen päivä on luentopäivä uusista tutkimus- ja kehittämistuloksista. Toisena päivänä jakaannutaan pienryhmiin kukin oman mielenkiinnon tai erityisalan mukaan. Ensimmäisen päivän lisäksi on iltatilaisuus, jonka yhteydessä julkistetaan vuoden uutuusluomutuote -kisan voittaja.

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

Sari Mäkinen-Hankamäki
puh. 044 355 6293
sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com

Minna Kantén
puh. (09) 6155 4571, 040 522 0572
minna.kanten@finfood.fi

Laadukkaampia kuorittuja perunoita ja juureksia

Kehittämishankkeesta apua pienyrityksille

Pyhäjärvi-instituutissa on juuri päättynyt hanke, jossa keskityttiin laadun parantamiseen perunoita ja juureksia kuorivissa yrityksissä Satakunnassa, Varsinais-Suomessa, Hämeessä ja Uudellamaalla.

Kasvisten kuoriminen ja paloittelut lisäävät soluvaurioita ja täten tekevät kasvikset entistä herkemmiksi mikrobiologiselle laadun heikkenemiselle. Lisäksi paloittelu lisää pinta-alaa, jolla mikrobit pääsevät kasvamaan. Koska kasvikset tuotetaan pellolla, on niiden pinnalla ja joskus myös sisäosissa maa-ainesta, jonka mukana on aina haitallisia mikrobeja. Perunan kohdalla riski ruokamyrkytyksestä on pieni, koska peruna keitetään aina enne käyttöä, mutta porkkanat ja muut juurekset voidaan käyttää kypsentämättömänä.

Esikäsiteltyjen kasvisten laatuketjun kehittäminen -hankkeessa kehitettiin tuotantoprosesseja, koulutettiin yritysten henkilökuntaa ja laadittiin kuorimoiden käyttöön opas *(saatavissa instituutista)*, jossa annetaan ohjeita ja vinkkejä tuotannon kehittämistä varten. Yhtenä osana projektissa parannettiin yritysten vesiprosesseja ja jätevesien käsittelyä. Hanke kuuluu valtakunnallisen elintarvikealan osaamiskeskus ELOssa tehtävään työhön.

Toteutukseen on saatu rahoitusta ylimaakunnallisesta maaseutuohjelmasta (ALMA) Satakunnan TE-keskuksen kautta. Lisäksi hanketta rahoittivat mukana olleet yritykset ja Pyhäjärvi-instituutti.

Lisätietoja
projektipäällikkö Maarit Horne-Ekman
puh. (02) 838 0615

sähköposti sekä vesiprosessien osalta
projektipäällikkö Mika Mäkelä
puh. (02) 838 0619
etunimi.sukunimi@pyhajarvi-instituutti.fi

Elintarviketalouden työllistävyyttä selvitetty Suupohjassa

Suupohjan elinkeinotoimen kuntayhtymän hallinnoiman Kauhajoen seudun verkostopilotin tavoitteisiin kuuluu kehittää seutukuntaa muun muassa vireän elinkeinoelämän kautta. Suupohjan elintarviketalouden tilasta ja kehityksen suunnasta on vuoteen 2005 asti ollut hajanaista tilastotietoa. Restonomiopiskelija Jenny Myllykankaan opinnäytetyönä on koottu tietokanta, jonka luomiseksi tutkittiin elintarviketalouden eri osa-alueiden työllistävyyttä.

Opinnäytetyönä selvitettiin elintarviketalouden työllistävyys Suupohjassa kunta- ja kaupunkikohtaisesti osa-alueittain, joita ovat alkutuotanto, jatkojalostus, palvelut, kehitys-, tutkimus- ja koulutusorganisaatiot, julkinen sektori ja elintarvikealan kone- ja laitevalmistajat. Lisäksi tutkimukseen otettiin joitakin alaa kuvaavia tunnuslukuja joita ovat mm. yritysten investoinnit ja elintarvikkeiden jatkojalostukseen soveltuva tuotantotila. Myös liikevaihdon kehittymistä seurattiin kymmenen suurimman pk-jatkojalostusyrityksen osalta.

Tietokannan tiedot kerättiin puhelin- ja sähköpostihaastatteluin sekä henkilökohtaisten tiedonantojen kautta. Haastattelut toteutettiin kesä-lokakuun välisenä aikana vuonna 2005. Tiedot saatiin erittäin kattavasti.

Seutukunta on varsin maatalousvaltaista aluetta aktiivitilojen lukumäärän ja alkutuotannon suuren työllistävyyden perusteella. Myös palvelut ja jatkojalostusyritykset työllistävät kasvavassa määrin. Alan kehityksen suunta ja vauhti vaikuttavat seurantaindikaattoreiden mukaan positiivisilta.

Koko opinnäytetyö löytyy lähiviikkoina www.foodpark.info.

Lisätiedot
Opinnäytetyön tekijä Jenny Myllykangas
puh. 040 768 7401
jenny.myllykangas@kauhajoki.fi

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

Pohjoiskarjalaisten leipomoalan yrittäjien kansainväliset koulutuspäivät

Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla, Joensuussa 14. - 18.9.2005

kouluttajat: saksalaiset alan ammattilaiset,leipurimestari Klaus Reichhart ja kondiittorimestari Karl-Heinz Kronebach, Bäckerei Reichhart, Waldmohr, Deutschland http://www.reichhart-gmbh.de/

kenelle: pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrittäjille

Saksassa on pitkät ja tunnetut leipomoalan perinteet, ammattitaitoa ja korkeatasoista kädentaitojen osaamista.

Leipurimestari Klaus Reichhart

Kondiittorimestari Karl-Heinz Kronebach

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto on tehnyt jo aiemminkin yhteistyötä Rheinland-Pfalzin osavaltiossa sijaitsevan Kuselin piirikunnan, ja sen alueen yrittäjien kanssa. Pohjois-Karjalan Aikuisopiston, Joensuun yksikön leipomoalan opiskelijoita on mm. suorittanut alueen leipomoissa työssäoppimisjaksojaan. Lisäksi saksalaisten edustajia on ollut kouluttamassa Pohjois-Karjalan Aikuisopiston, Joensuun yksikön leipomoalan ja ravitsemisalan opiskelijoita. Tällä kertaa järjestimme koulutuksen pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrittäjille.

Isojen valtakunnallisten leipomoalan ketjujen suuntautuessa suuritehoiseen linjaleivontaan pohjoiskarjalaisten pienten leipomoalan yritysten on toimintansa vahvistamiseksi erikoistuttava joko paikallisiin tai omaleimaisiin tuotteisiin.
Koulutus tarjosi yrittäjille mahdollisuuden tutustua saksalaisiin työmenetelmiin ja resepteihin. Lisäksi osallistujat saivat ideoita kehittää uusia tuotteita. Koulutuspäivien aikana yrittäjillä oli myös mainio tilaisuus tutustua alan toimijoihin ja verkottua keskenään.

Saksalaiset leipomoalan ammattilaiset, leipurimestari Klaus Reichhart ja kondiittorimestari Karl-Heinz Kronebach olivat koulutukseen erittäin tyytyväisiä; Aikuisopiston Elo-Foodin leipomon varustelu oli erinomainen ja osallistujat olivat erittäin kiinnostuneita saksalaisista leipomo- ja konditoriatuotteista. Koulutuksen aikana ehdittiin leipoa mm. saksalaisia sämpylöitä, leipää ja useita eri leivonnaisia. Lisäksi valmistettiin marsipaanikoristeita.

Koulutuksella kehitetään myös Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kouluttajien ammattitaitoa ja ammatillista lisäkoulutusta. Koulutuspäivien aikana valmistunutta oppimateriaalia hyödynnetään jatkossa mm. ammatillisessa lisäkoulutuksessa (mm. saksalaiset reseptit ja työskentelymenetelmät).

Opetushallitus on myöntänyt tukea järjestettyyn koulutukseen (ammatillisen lisäkoulutuksen kehittäminen).

Lisätietoja
ELO-aluekoordinaattori, Pohjois-Karjala
Hanne Leppänen
puh. 050 409 6044
hanne.leppänen@pkky.fi

Elintarvikealan osaamiskeskus ELO
SATAKUNTA

Tuotekehitystuesta jaksamiseen - täsmäkoulutusta pienille elintarvikeyrityksille

Elintarvikealalla toimivan yrittäjän toimintaympäristö muuttuu jatkuvasti: kilpailu kiristyy, tarvitaan joustavuutta ja teknologia kehittyy vauhdilla. Entä kuinka tavoittaa asiakkaat tai erottautua kilpailijoista? Kilpailijoista erottautumisessa auttavat niin tuotekehitys kuin lisäarvon tuottaminen erilaisina palveluina ja pakkausratkaisuina. Myyntiä on silti välillä tehostettava, eli on tunnettava myyntitulokseen vaikuttavat keinot ja asiakkaan päätöksentekoprosessit.

Muun muassa edellä mainittuihin haasteisiin tarjoaa erinomaista apua *Osaava elintarvikeyrittäjä* -koulutus. Koulutus toteutetaan kevään 2006 aikana *Pyhäjärvi-instituutissa Eurassa*, osana laajempaa Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -koulutus- ja kehittämisohjelmaa. Kohderyhmänä ovat elintarvikealalla vasta aloittaneet tai alalla jo toimineet pienet, ennen kaikkea 1-10 henkilön yritykset Länsi-Suomen läänin alueella.

Koulutus toteutetaan tammi-toukokuun aikana. Kymmenen lähipäivän lisäksi koulutukseen sisältyy etätehtäviä ja käynti Gastro-messuilla. Lisäksi osallistujilla on mahdollisuus osittain (50 %) projektin kustantamana osallistua opintomatkalle Ranskaan Sial-messuille lokakuussa 2006.

Koulutuksen osa-alueet ja lähipäivien aikataulu:

- *Elintarviketurvallisuuden hallinta, pe-la 20- 21.1*
- *Tuotekehitys, ti-ke 7.-8.2.*
- *Tuotteistus ja hinnoittelu, la 4.3.*
- *Pakkaus(perusteet, merkinnät, muotoilu jne.), pe-la 7.-8.4.*
- *Markkinoille saattaminen ja siellä pysyminen, ti-ke 25.-26.4.*
- *Jaksaminen, omien vahvuuksien tunnistaminen ja kehittäminen, to 11.5.*

Kaikki kouluttajat ovat huippuosaajia, joilla on useiden vuosien käytännön kokemusta alaltaan. Olennaista koulutuksessa on yrityskohtainen apu, ts. osallistujat soveltavat teoriaa käytäntöön omassa yritystoiminnassaan erilaisten etätehtävien avulla ja saavat niihin henkilökohtaista valmennusta ja ohjausta.

Koulutuskokonaisuuden hinta on *380 euroa.* Hintaan ei sisälly aterioita. MYEL-vakuutuksen piirissä olevat yrittäjät voivat hakea koulutukseen koulutustukea.

Ilmoittautumisia otetaan vastaan keskiviikkoon 7.12.2005 mennessä.

Tulevaisuuden elintarvikeosaajat (TULOS) -ohjelma, johon ”Osaava elintarvikeyrittäjä” kuuluu, on kolmivuotinen projekti, joka jatkuu vuoden 2007 puoleen väliin. Ohjelman päärahoitus tulee Länsi-Suomen läänin-hallituksen ohjaamana valtion ja Euroopan Sosiaalirahaston varoista.

Ilmoittautumiset ja esitetilaukset
toimistosihteeri Elina Suonpää
puh. (02) 838 0600
etunimi.sukunimi@pyhajarvi-instituutti.fi

Lisätiedot ohjelmasta
projektipäällikkö Meli Valo
puh. (02) 838 0617, 050 338 5367

Näytön paikka lähiruualle

Valtakunnalliset Yrittäjäjuhlat 21. - 23.10.2005 Joensuussa toteutettiin maakunnan omilla herkuilla - vuoden suunnittelu huipentui juhlaillalliseen, jonka päätuotteena oli riista!

Tunnetusti ruokatarjoilu on ollut Yrittäjäpäivien kuumimpia puheenaiheita. Onnistumiset ja erityisesti epäonnistumiset on muistettu monia vuosia jälkikäteenkin. Noin 1700 henkilön juhlaillallinen Joensuun Areenassa oli Pohjois-Karjalan Aikuisopistolle tähän asti suurin tämän alan haaste. Suunnittelu alkoi noin vuosi sitten ja lopullinen ruokalista hyväksyttiin maaliskuussa 2005. Sen jälkeen viikot ovat olleet suunnittelua, koemaistiaisia, testiruokailuja ja jälleen suunnittelua.

Yrittäjäjuhlat työllistivät useita kymmeniä keittiöalan huippuammattilaisia, alan opiskelijoita, tarjoilijoita ja baarimestareita.

Tilaisuuden toteutuksesta oli käyty avoin tarjouskilpailu ja uskon, että Pohjois-Karjalan Aikuisopiston tarjouksen hyväksymiseen vaikutti se, että tarjouksessa oli lueteltu toistakymmentä pohjoiskarjalaista yrittäjää, jotka olivat yhteistyössä järjestelemässä ruokailua, tuottamassa tärkeitä raaka-aineita ja myös tuotekehittämässä uusia tuotteita juhlaan.

Yrittäjille ei tarjoilla ihan mitä tahansa. Tarjoilussa korostuivat pohjoiskarjalaiset raaka-aineet ja erityisesti lähiruoka. Tarjolla oli karjalanpiirakoiden ja vatruskojen ohella siitakesientä, tatteja, järvikalaa monessa muodossa, ilomantsilaista kutunjuustoa, marjamehuja ja erilaisia muita marjajalosteita ja todella paljon riistaa. Valmistajina on yli 20 erikoisosaajaa eri puolilta Pohjois-Karjalaa. Ensimmäisen illan teemana oli 60-luku Onnenmaa-iltamineen. Illallisen pää raaka-aineena edellä lueteltujen lisäksi oli villisikaa vartaassa. Samoin varsinaisen juhlaillallisen menussa lähiruoka oli erityisen hyvin näkyvillä. Osittain käytettiin myös paikallisia marjaviinituotteita.

Ravintolavastaava Tuula Nevalainen ja keittiömestari Jorma Lindroos ovat vastanneet menun suunnittelusta yhdessä Pohjois-Karjalan Yrittäjien Y-tiimin kanssa. Erityisen haasteelliseksi muodostui logistiikka, sillä Joensuun uudessa, hienossa, Suomen suurimmassa puurakennuksessa Areenassa ei ole varsinaista keittiötä.

Tarjottavien, kuten marinoitujen herkkujen valmistaminen, aloitettiin hyvissä ajoin ennen Yrittäjäpäiviä. Karjalanpiirakat ja vatruskat tarjoiltiin tuoreena ja uuninlämpöisinä.

Valtakunnalliset Yrittäjäjuhlat vuonna 2005 onnistuivat erittäin hyvin. Lähiruoka on saanut jälleen runsaasti uusia ystäviä ja uskon sen myös vaikuttavan lähiruoan kysyntään ja tunnettavuuteen.

Lisätietoja
Pirkko Pohjoranta
Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
RuokaSuomi -teemaryhmän jäsen
pirkko.pohjoranta@pkky.fi

Meri-Lapin karitsa, Suomen paras prosessi!

Kemissä toimivan Veljekset Rönkä Oy:n Meri-Lapin Karitsa- tuoteperhe palkittiin parhaasta prosessista ravintola-, hotelli- ja cateringalan Viisi Tähteä -ammattilehden Suomen Paras 2005 -kilpailussa.

Tuotekehitystä yhteistyössä

Meri-Lapin Karitsa on rekisteröity tuotemerkki. Tuoteperhe on kehitetty asiakaslähtöisesti yhteistyössä lappilaisten lampurien, jalostajien ja keittiömestareiden kanssa. Meri-Lapin Karitsa on monipuolinen pohjoinen tuote. Maultaan mieto, murea, vähärasvainen ja nopeasti kypsyvä liha on jalostettu 4 - 10 kk ikäisistä karitsoista.

Meri-Lapin Karitsa -lammastilat panostavat lihaksikkaan ja vähärasvaisen karitsanlihan tuotantoon. Laadukkaaseen lopputulokseen vaikuttavat mm. hyvä eläinaines, tuotantovaiheen mukainen ruokinta, eläinten terveys ja hyvinvointi. Lammastiloilla tuotantoa kehitetään tilakohtaisilla kehittämistoimenpiteillä ja lampureiden ammattitaitoa tukevilla koulutuksilla. Panostaminen lihantuotannon suunnitelmalliseen kehittämiseen ja jatkuvaan seurantaan varmistavat laadukkaan lopputuloksen.

Pääsiäinen ja elokuun ns. kaaliaika ovat perinteisesti olleet karitsanlihan sesonkeja. Tavoitteena on päästä kausituotteen maineesta ympärivuotiseksi tuotteeksi. Tämän päivän kuluttaja on kiinnostunut siitä, mitä hän syö, mistä raaka-aine on kotoisin, miten se on kasvatettu ja kuka sen on tuottanut.

Kemiläisessä Hotelli Merihovissa voi nauttia Meri-Lapin Karitsaa eri muodossaan.

Suomen paras prosessin avainhenkilöt: Veljekset Rönkä Oy:n varatoimistusjohtaja Juha Rönkä, Hotelli Merihovin keittiöpäällikkö Marko Laasonen ja Lampureiden edustajana Vilho Junnola Torniosta.

Jalostuksessa hyödynnetään karitsanruho kokonaisuudessaan. Tuotevalikoimassa on pannuvalmiita tuotteita kotitalouksille, suurkeittiöille ja ravintoloille. Tuotekehityksessä ovat olleet aktiivisesti keittiömestarit mukana, jolloin saadaan ravintoloille räätälöityjä tuotteita.

Lisätietoja
www.merilapinkaritsa.fi

Meri-Lapin Herkut2- hanke
Anne Närhilä
www.kemi-tornio.fi/merilapinherkut

Lappilainen Laadukas Lammas- hanke
Hanne Oikarinen
www.maaseutukeskus.fi/lappi/laadukaslammas

Marjoissa runsaasti terveysvaikutteisia flavonoideja

Kotimaiset marjat ovat erinomaisia flavonoidien ja muiden fenolisten yhdisteiden lähteitä. Fenolisilla yhdisteillä näyttää olevan monia myönteisiä vaikutuksia terveyteen. Ne estävät hapettumista eli toimivat antioksidantteina sekä elintarvikkeissa että elimistössä. Lisäksi eräiden tutkimusten mukaan ne saattaisivat ehkäistä sydän- ja verisuonitauteja, syöpää, allergioita ja tulehduksia.

Tässä väitöskirjatutkimuksessa määritettiin fenolisten yhdisteiden esiintymismuodot ja määrät 24:ssä pohjoismaisessa marjassa.

Puolukalla potentiaalia suojata virtsatietulehduksilta

Puolukasta löytyi suuria määriä harvinaisia flavonoideja, jotka eräiden tutkimusten mukaan vastaisivat osaltaan pensaskarpalon virtsatietulehduksilta suojaavasta vaikutuksesta. Tarvittava suojavaikutus olisi jo 100 grammassa puolukkaa. Näitä flavonoideja esiintyi myös karpalossa, mustikassa ja juolukassa, mutta 30 kertaa pienempiä määriä kuin puolukassa.

Marjan väri kertoo pitoisuuksista

Fenolisten yhdisteiden kokonaispitoisuudet olivat suurimmat marja-aroniassa, mustikassa, variksenmarjassa ja edelleen muissa sini- ja punamustissa marjoissa. Näissä marjojen väriaineet eli antosyaanit olivat määrällisesti merkittävin fenolisten yhdisteiden ryhmä. Voimistunut antosyaanien synteesi tummissa marjoissa, kuten marja-aroniassa, makeapihlajassa ja pensasmustikassa kuten myös juolukassa ja mustaseljassa, näkyi myös suurina hydroksikanelihappo- ja flavonolipitoisuuksina.

Lakassa ja mesimarjassa runsaasti salmonellan kasvua estäviä ellagitanniineja

Ellagitanniinit olivat tyypillinen ja määrällisesti merkittävä yhdisteryhmä erityisesti mesimarjassa ja lakassa, mutta myös vadelmassa sekä mansikassa. Aikaisemmin lakkauutteen ja ellagitanniinien on havaittu estävän patogeeneista bakteerien ja erityisesti salmonellan kasvua.

Koostumuksessa samankaltaisuutta ja tyypillisyyttä

Vaikka marjojen samansukuisuus näkyi samoina fenolisten yhdisteiden esiintymismuotoina, kuitenkin jokaisessa marjassa oli tyypillinen periytyvä koostumus. Poikkeuksellisesti marja-aronia ja makea pihlaja olivat yllättävän samankaltaisia. Toisaalta villi luonnonvadelma ja puutarhavadelma voitiin erottaa toisistaan antosyaanikoostumuksen perusteella. Marjojen tyypillistä fenolisten yhdisteiden koostumusta voidaan hyödyntää marjatuotteiden aitouden selvittämisessä.

Kuopion yliopiston julkaisuja C. ISBN 951-27-0345-9

Elintarviketieteiden maisteri Kaisu Riihisen ravitsemus- ja elintarvikebiotekniikan alaan kuuluva väitöskirja Phenolic compounds in Berries (marjojen fenoliset yhdisteet) tarkastetaan Kuopion yliopiston luonnontieteiden ja ympäristötieteiden tiedekunnassa 14.10.2005

Väittelijän yhteystiedot
Kuopion yliopisto, soveltavan biotekniikan instituutti
puh. (017) 163 103, 040 591 1425
kaisu.riihinen@uku.fi

Maaseutupolitiikan taito kohenee - hitaasti, mutta varmasti

Maaseutupoliittisia kokonaisohjelmia on laadittu neljä kertaa ja kolmella viimeisellä kerralla niistä on pyydetty lausuntoja. Monet lausunnonantajat toteavat, että suomalainen maaseutupolitiikka on kehittynyt 17 vuodessa merkittäväksi tekijäksi suomalaisessa politiikassa, ja että siitä saadut kokemukset kiinnostavat kansainvälisestikin.

"ELINVOIMAINEN MAASEUTU – yhteinen vastuumme" -kokonaisohjelma vuosille 2005 - 2008 keskittyy keskushallinnon maaseutuun vaikuttaviin toimiin. Maaseutupoliittisesta kokonaisohjelmasta annettiin yhteensä 132 lausuntoa. Lausuntoja antoivat mm. kaikki yhteistyöryhmään kuuluvat yhdeksän ministeriötä, lääninhallitukset, maakuntien liitot, työvoima- ja elinkeinokeskukset, alueelliset ympäristökeskukset, tutkimuslaitokset ja yliopistot, monet maaseutukeskukset sekä kylätoimijat ja toimintaryhmät.

Lausunnot antavat lisävirikkeitä maaseutupoliittiseen keskusteluun. Kokonaisohjelmaa kiitellään siitä, että sen perusteella saa hyvän kokonaiskuvan suomalaisen maaseudun tilasta sekä niistä toimenpiteistä, joita tarvitaan sen kehittämiseksi. Ohjelmassa on kiinnitetty erityistä huomiota asukkaiden omatoimisuuteen alueensa kehittämisessä sekä uusien rakenteiden luomisen välttämättömyyteen. Maaseutupolitiikan poikkihallinnollinen yhteistyö nähdään uraa uurtavana esimerkkinä verkostomaisesta työtavasta ja sen toivotaan leviävän muillekin hallinnonaloille.

Voimakkaasti kannatettuja ehdotuksia ovat mm. lainsäädännön kehittäminen niin, että vapaa-ajanasuntoja voidaan muuttaa yhä enemmän vakituiseen käyttöön sopiviksi. Nuorten juurruttamista maaseudulle pidetään myös tärkeänä.

Kokonaisohjelman laajuus saa kritiikkiä. Moni lausunnonantajista pitää puutteena, että se ei tarpeeksi priorisoi toimenpiteitä. Priorisointi- ja painotustoiveiden takaa heijastuu kilpailu eri sektorien ja alojen tärkeydestä yhteiskuntapolitiikassa.

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä hyödyntää maaseutupoliittisesta kokonaisohjelmasta annettuja lausuntoja monella eri tavalla, ennen kaikkea Valtioneuvoston hyväksymän maaseutupoliittisen erityisohjelman päätösten ja kokonaisohjelman ehdotusten toteutuksessa ja seuraavan maaseutupoliittisen kokonaisohjelman valmistelussa.

Lisätietoja
MAASEUTUPOLITIIKAN TAITO KOHENEE hitaasti, mutta varmasti.
Analyysi kokonaisohjelman lausunnoista **www.maaseutupolitiikka.fi -> Julkaisut**

Maaseutuneuvos Eero Uusitalo
YTR:n pääsihteeri
puh. (09) 1605 4520, 040 541 9916

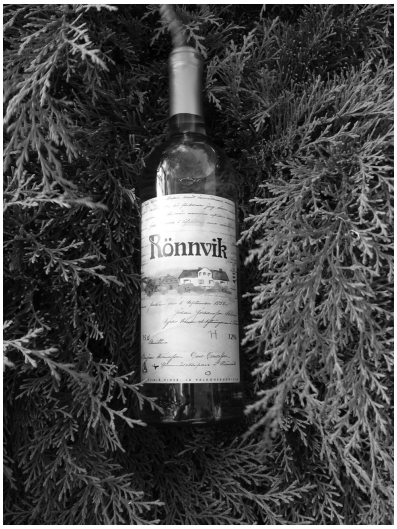
Tilaviinien laatu korkea
Laatuluokitustilaisuus ja vuoden tilaviinin valinta Lepaalla

Kesällä käyttöönotetussa tilaviinien laatuluokitusjärjestelmässä on arvioitu jo 132 tuotantoerää, joista 97 % on saanut laatusertifikaatin. Vuoden 2005 tilaviiniksi Rönnvikin Viinitilan Rönnvik, puolimakea viherherukkaviini.

Hämeen ammattikorkeakoulussa Lepaalla järjestettiin 30.9.2005 tilaviinien laatuluokitustilaisuus, jossa arvioitiin yhteensä 52 tilaviinipullotetta yhdeltätoista eri viinitilalta ympäri Suomen. Maa- ja metsätalousministeriön rahoittaman hankkeen tuotteena valmistunut laatuluokitusjärjestelmä on hedelmäviinialalla ainoita ja palvelee maassamme toimivia tilaviiniyrityksiä. Järjestelmän tarkoituksena on vahvistaa tilaviinituotteiden korkeaa laatua ja antaa siitä tietoa niin kuluttajalle kuin tuotteiden valmistajillekin. Laatuluokitellut tilaviinituotteet saavat piakkoin kauloihinsa laatupannat.

Arviointitilaisuudessa valittiin historiassaan kymmenes Lepaan Vuoden Tilaviini 2005. Valinta tehtiin 55 tuotteen joukosta seitsemässä eri sarjassa. Vuoden tilaviiniksi valittiin Rönnvikin viinitilan Rönnvik viherherukkaviini. Tuomaristo kuvaili voittoisaa tilaviiniä täyteläiseksi ja tasapainoiseksi tuotteeksi, lajityypilliseksi ja runsaan hedelmäiseksi.

Vuoden Tilaviini -tittelin lisäksi kilpailussa myönnettiin hopeinen mitali 13:lle tuotteelle, pronssinen mitali



Vuoden 2005 tilaviini: Rönnvikin viherherukkaviini

23:lle ja diplomi 17 tuotteelle. Mitalit jakautuivat seuraavasti:

Askanmäen Viinitila, Puolanka
2 hopeaa, 2 pronssia, 2 diplomia
Jussin Viini Oy, Lapua
2 pronssia
Mustila Viini Oy, Elimäki
1 hopea, 3 pronssia, 8 diplomia
Rönnvikin Viinitila, Laitikkala
6 hopeaa, 5 pronssia
Temolan Viinitila, Puumala
2 pronssia, 2 diplomia
Valamon Viiniherman Oy, Heinävesi
1 hopea, 1 diplomi
Viini-Pihamaa Oy, Kalkkinen
2 hopeaa, 3 pronssia, 2 diplomia
Viiniverla Oy, Verla 1 hopea, 3 pronssia, 1 diplomi
Vuokatin Viini ja Puutarha, Vuokatti
2 pronssia
Ylläksen Viini & Willa, Kurtakko
1 diplomi

- Tuntuu, että viinitilanne on tasoittunut. Viinitilojen joukosta nousevat esiin muutamat tilat huipputuotteillaan ja kokonaisuudessaan tuotteiden laatu on korkeaa. Joukossa ei ollut pohjanoteerauksia, arvosteluraadin puheenjohtajana toiminut kellarimestari István Zsembery totesi. Hänen mukaansa kilpailu on kotimaisille viiniyrittäjille hyvä mahdollisuus saada puolueetonta aistinvaraista tietoa tuotteista.

Tuotteiden arviointimenetelmänä käytettiin kansainvälistä 0-20 pluspisteen menetelmää, jossa tuotteesta arvioidaan aistinvaraisesti sen ulkonäkö, tuoksu, maku ja kokonaisvaikutelma. Viisihenkisen arviointiraadin puheenjohtajana toimi viinituotannon DI, István Zsembery SAKKY:n Viinitietokeskuksesta. Muut raatilaiset olivat:

Markus Maulavirta, keittiömestari, Klaus-K Hotell, Helsinki
Jouko Kääriäinen, toimittaja, Savon Sanomat, Kuopio (puh: 017 303316)
Ari Laakkonen, ylitarkastaja, STTV, Helsinki (puh: 09 3967270)
Mikko Hasu, tilaviinikouluttaja, HAMK, Lepaa (puh: 03 6465227)

Lisätietoja
Mikko Hasu
Hämeen Ammattikorkeakoulu, Lepaa
puh. (03) 646 5227, 050 345 8508

Potkua tilaviiniyritystoimintaan yhteistyöllä, laadulla ja markkinoinnilla

EU-osarahoitteinen ALMA-hanke POTKU - vauhtia tilaviiniyritystoimintaan pyrkii parantamaan viinitilojen toimintaedellytyksiä muun muassa yhteismarkkinoinnilla sekä tuotteiden ja palveluiden laadun esiin nostolla.

Tilaviinitoiminta maaseudun kehittäjänä

Suomessa toimii 50 tilaviiniyrittäjää. Tilaviiniyritystoiminta on tuonut vetoa ja työpaikkoja maaseutualueille sekä säilyttänyt kotimaista marja- ja hedelmäraaka-ainetta jalostavan alkoholijuomatuotannon maassamme. Viinitilat valmistavat alkoholituotteita kotimaisista marjoista ja hedelmistä sekä voivat harjoittaa luvanvaraisesti näiden tuotteiden vähittäis- ja tukkumyyntiä taajama-alueiden ulkopuolella. Tilaviiniyrittämisen mahdollisti alkoholilain muutos vuonna 1995.

Viinitilat maaseutumatkailukohteina

Viinitilojen toimintastrategiassa matkailullinen merkitys on suuri. Liki 70 prosenttia tilojen tuottamista alkoholituotteista myydään omista tilaviinimyymälöistä. Tuotettu hedelmäviinimäärä on vain noin 0,5 prosenttia kansamme kokonaiskulutuksesta. Uudet alkoholin maahantuontia koskevat kiintiöt ja uusi alkoholiverotuskäytäntö eivät helpota tilaviiniyrittäjien asemaa. POTKU-hankkeella haetaankin keinoja alan kannattavuuden nostamiseksi, tuotteiden tunnettuuden lisäämiseksi ja tilaviiniyritysten tarjonnan (matkailupalvelut ja tuotteet) korkean laadun varmistamiseksi.

Yhteistyön hedelmiä hankkeessa

Yhteistyön kautta on saavutettu taloudellisia ja tuotannollisia etuja. Muun muassa yhteishankinnoilla on saavutettu noin 37 prosentin säästöt hankkimalla lasipulloja Saksasta. Tiedonhankintaan ja muuhun yhteistyöhön on kehitetty yhteinen tietoverkko ja tietotekniikkaa hyödynnetään esimerkiksi valmistuvan raportointiohjelman muodossa.

39 prosenttia tilaviiniyrittäjistä on laatuluokitellut tuotteitaan. 132 tuotantoerää on luokiteltu, joista 97 prosenttia on saanut laatusertifikaatin.

Yhteismarkkinointitoimenpiteiden avulla pyritään tuomaan esille tilaviiniyritysten palvelujen moninaisuutta ja paikallisuutta, aitoutta ja erikoisuutta. Esimerkkinä Suomen viinitilat-yhteisesitteen painatus, esitteiden jako matkailupalvelupisteissä sekä suorapostitus yrityksiin. Yritykset tuotteineen esittäytyivät ViiniExpossa 2005 sekä samaan aikaan järjestettävässä Kippis - Kotimaista drinkkikilpailussa sekä tulevilla Matka 2006 - messuilla.

Tilaviinituotteiden myynnin lisäämiseksi hankkeessa on selvitetty myös uusia myyntikanavamahdollisuuksia.

Kotimaan opintomatkalla huhtikuussa tutustuttiin suomalaisiin kärkimatkailuyrityksiin maaseudulla. Matka antoi yrityksille virikkeitä oman yrityksensä tuotteiden ja palvelujen kehittämiseksi.

”Aloittavalle yrittäjälle on ollut suureksi avuksi tavata muita yrittäjiä”, kertoo uusin tilaviiniyrittäjä Tarja Uusipaasto Uusi-Yijälän tilalta Jämsästä. Hänen mukaansa esimerkiksi laatuluokituksen merkitys on koko alalle tärkeä alan arvostuksen kannalta sekä yrittäjän kannalta; tilaviinien laatu on tärkeä tavoite myös valmistajalle. Konkreettisia säästöjä hanke on tuonut yhteishankinnoissa yrittäjälle. ”Ja onhan se mukava, kun tietää kenelle soittaa jos tarvitsee asiantuntijoilta apua”, toteaa Uusipaasto.

EU:n osarahoittama POTKU-hanke toteutetaan ylimaakunnallisena Alueellisen maaseudun kehittämisohjelman (ALMA) -hankkeena. Helmikuun 2006 vuoden loppuun kestävää hanketta toteuttaa Hämeen ammattikorkeakoulu yhteistyössä ALMA-alueen viiniyrittäjien ja tilaviiniyrittäjien etujärjestön, Suomen tilaviiniyrittäjät ry:n kanssa.

Lisätietoja
Projektipäällikkö Sanna Lento
Hämeen ammattikorkeakoulu, Lepaa
puh. (03) 646 5227, 040 509 6443
sanna.lento@hamk.fi
http://www.lepaa.hamk.fi/hankkeet

Laatuluokitusjärjestelmä tilaviineille

Laatuluokitusjärjestelmä on tilaviiniyritysten valmistamille hedelmäpohjaisille alkoholijuomille suunniteltu ja niiden arvoa nostava järjestelmä, joka rakennettiin MMM:n, Suomen Viiniyrittäjät ry:n ja Hämeen ammattikorkeakoulun rahoittamassa ”Kansallinen laatujärjestelmä marja- ja hedelmäpohjaisille alkoholituotteille” -hankkeessa vuosina 2002-2005. Valmista, maamme olosuhteisiin soveltuvaa mallia ei ollut olemassa, sillä rypäleviinituotannon laatua ohjaavia määritelmiä ei voida sellaisenaan soveltaa pohjoiseen sijaintiimme, raaka-aineisiin ja valmistusmenetelmiin.

Peruslähtökohtana on tuotteen korkean laadun, puhtauden sekä alueellisuuden esille tuominen ja varmistaminen. Kuluttajan kannalta katsottuna järjestelmä selkeyttää tilaviinituotteiden hinta-laatusuhdetta ja varmistaa tuotteiden korkeaa laatua. Tilaviiniyrittäjille järjestelmä antaa puolueetonta tietoa tuotteiden aistinvaraisesta laadusta ja näin edistää prosessihallintaa sekä tuotekehitystä.

Järjestelmä ei määrittele hedelmäviinien, -liköörien ja -tisleiden raaka-ainevalikoimaa tai valmistusmenetelmiä.

Kun tuote on hyväksytty myyntituotteeksi, tuottaja voi halutessaan lähettää tuotteensa arvioitavaksi ja luokiteltavaksi järjestelmään. Järjestelmälle ilmoitettavat raaka-aine- ja prosessitiedot perustuvat tuottajan omavalvontaan.

Laatuluokiteltuja kotimaisia tilaviinejä.

Laatumääritelmät, joita ovat talonviini, alueviini, lajiviini ja lajikeviini, myönnetään pullotuserälle. Arvioitava tuote voi saada yhden tai useampia laatumääritelmiä riippuen käytetyistä raaka-aineista ja niiden alkuperästä edellyttäen että sen aistinvarainen laatu on virheetön ja sopiva kyseisen tuotteen aistinvaraisen laadun profiiliin.

Järjestelmää toteutetaan SVY:n sekä alan oppilaitosten yhteistyönä. Laatumääritelmät myöntää Suomen Viiniyrittäjät ry (SVY).

Lisätietoja
Mikko Hasu
Tilaviinikouluttaja
Hämeen ammattikorkeakoulu, Lepaa
puh. (03) 646 5227 tai 050 345 8508

Meijeriteollisuuden ammattitutkintoa uudistettiin

Opetushallituksen johtokunta on päättänyt uudistetuista meijeriteollisuuden ammattitutkinnon perusteista, jotka otettiin käyttöön 1.10.2005. Meijeriteollisuuden ammattitutkinto on aikuisten ammatillinen näyttötutkinto, joka on osaamisen hankkimistavasta riippumaton ja se suoritetaan näytöin.

Uudistustyön tarkoitus

Tutkinnon perusteiden uudistamisen tarkoituksena oli saattaa meijeriteollisuuden ammattitutkinnon perusteet vastaamaan entistä paremmin muuttuneita työelämän tarpeita. Laajaksi osoittautunut tutkinnon osa logistiikka meijeriteollisuudessa jaettiin kahteen osaan. Uudet tutkinnon osat ovat nimeltään pakkaaminen meijeriteollisuudessa ja varastotyö tuotantolaitoksessa. Uudistetulla tutkinnon perusteella pyritään vaikuttamaan siihen, että meijeriteollisuuden työntekijöiden tutkinnon suorittamismahdollisuudet parantuisivat.

Kohderyhmä

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.

Ammattitaitovaatimukset

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 tai levitteiden valmistus teollisuudessa, kuivattujen tuotteiden valmistus teollisuudessa, jäätelöiden tai erikoistuotteiden valmistus teollisuudessa, pakkaaminen meijeriteollisuudessa sekä varastotyö tuotantolaitoksessa.

Lisätietoja tutkinnon järjestäjistä sekä tutkinnon perusteista saa osoitteesta www.oph.fi/nayttotutkinnot (näyttötutkintotietojen haku ja näyttötutkintojen perusteet).

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

Ravitsemus- ja elintarvikealan ammattilaiset yhteistyössä

Ravitsemus- ja elintarvikealan ammattilaiset ovat lähteneet hakemaan konkreettisia toimia yhteistyön edistämiseksi. Liikkeellä ovat olleet ETS (Elintarviketieteiden Seura ry/Itä- ja Pohjois-Suomen jaosto, IPSJ), SRY (Suomen Ravitsemustieteen yhdistys ry), RTY (Ravitsemusterapeuttien yhdistys ry) ja Suomen Lihavuustutkijat ry.

Yhdistysten johtoryhmien edustajat ovat kuluneen syksyn aikana kerääntyneet saman pöydän ympärille jo pariinkin otteeseen ja yhteisesti on todettu, että tarvetta sujuvalle tiedon- ja osaamisen vaihdolle näyttäisi olevan. Mm. tiedotusta on syytä tehostaa vähintäänkin järjestöjen johtoryhmien kesken mahdollisien päällekkäisyyksien välttämiseksi. Laajemminkin näkyvänä konkreettisena toimenpiteenä järjestetään ensi maaliskuussa Kuopiossa yhteinen seminaaripäivä työnimellä *Vanha suola janottaa.* Seminaari käsittelee ajankohtaisasioita suolan käyttöön liittyen näkökulmien liikkuessa mm. ravitsemuksen, aistittavan laadun, teknologian, kaupan ja kuluttajien moniulotteisessa kentässä. Seminaarin käytännön järjestelyistä vastaa Kuopion yliopiston Koulutus- ja kehittämiskeskus. Päivän aikana järjestetään myös RTY:n ja SRY:n kevätkokoukset. Yhdistysten toiminnasta löytyy lisätietoja oheisista www-osoitteista.

Lisätietoja osoitteista:
www.ets.fi, www.protsv.fi/sry, www.ravitsemusterapeuttienyhdistys.fi, www.suomenlihavuustutkijat.fi

ETS/IPSJ:n, SRY:n ja RTY:n yhteisseminaari:

VANHA SUOLA JANOTTAA
Ajankohtaista suolasta ravitsemuksen, aistittavan laadun, teknologian, kaupan ja kuluttajan näkökulmista

ti 28.3.2006 klo 8.30–16.00
Kuopion yliopistolla

Aihealueina mm:
Suola ruokavaliossamme
Suolan vaikutusmekanismit
Suolan yhteydet kansansairauksiin – epidemiologinen näyttö
Suolaisuuden aistiminen ja vaikutus hyväksyttävyyteen
Suola elintarviketeknologian näkökulmasta
Suolan merkintämääräysten muutokset
Puheenvuorot ratkaisuista suolamäärien vähentämiseksi

Lisätiedot:
FT Anja Lapveteläinen, Kuopion yliopisto
puh. (017) 163 614, 040 5212 639, anja.lapvetelainen@uku.fi

Ilmoittautuminen:
10.3.2006 mennessä internetissä
www.kkk.uku.fi/koulelint.php tai
Kuopion yliopiston Koulutus- ja kehittämiskeskus,
koulutussihteeri Soile Virtanen
puh. (017) 163 976, soile.virtanen@uku.fi

www.ets.fi, www.protsv.fi/sry, www.ravitsemusterapeuttienyhdistys.fi, www.kkk.uku.fi

Elintarvikealan yrityshautomotoiminta käyntiin tauon jälkeen Suupohjassa

Etelä-Pohjanmaa on ruokamaakunta. Maakunnan voimakas alkutuotanto ja suuret ja pienet yritykset auttavat klusterin voimistumisessa. Keskisuurten yritysten työllistävä vaikutus on suuri, mutta Etelä-Pohjanmaalla tällaisten elintarvikeyritysten lukumäärä on vähäinen. Myös alan koulutusta annetaan maakunnassa useissa oppilaitoksissa. Silti esimerkiksi vain harva vuosittain opintonsa päättävistä opiskelijoista ryhtyy yrittäjäksi.

Etelä-Pohjanmaan TE-keskus on antanut myönteisen rahoituspäätöksen, jonka avulla on mahdollistettu elintarvikealan yrityshautomon käynnistyminen Kauhajoella. Kesäkuussa on alkanut kevääseen 2007 kestävä elintarvikealan yrityshautomohanke, joka kuuluu Kauhajoen seudun aluekeskusohjelman,verkostopilotin, hankkeisiin. Yrityshautomohankkeeseen kuuluvat yrityshautomo, missä palvellaan aloittavia yrityksiä ja yrityskiihdyttämö, mistä jo olemassa olevat yritykset saavat apua toimintaansa. Hankkeen tavoitteena on tukea aloittavien ja jo toiminnassa olevien yritysten toimintaa vahvistamalla niiden osaamista esimerkiksi liiketoiminnan, tuotekehityksen, elintarvikelainsäädännön, omavalvonnan, pakkaamisen, markkinoinnin, rahoituksen ja työtilojen osalta.

Yrityshautomon merkittävänä tehtävänä on tarjota tilojen ja laitteiden ohella myös liiketalous-, markkinointi- sekä tuotannollista koulutusta. Hankkeen rahoituksen perustana on kouluttaminen ja kaikkinainen tiedon tarjoaminen kehittämään seutukunnan elintarvikealan yritystoimintaa. Hankkeen alkuvaiheessa on havaittu selkeä kouluttautumistarve mm. markkinoinnissa joka on suuntautunut erityisesti suurkeittiö- ja ravintola-alalle sekä kauppaketjuille, elintarvikelainsäädännössä, tuotekehityksessä, pakkausteknologiassa, logistiikassa ja omavalvontasuunnitelmissa. Lisäksi on varauduttu asiantuntija-avun antamiseen esim. sukupolvenvaihdostilanteissa, alihankintayhteistyössä, hankinta- ja investointitilanteissa ja muissa yrityksen kehitystilanteissa. Hankkeeseen osallistuminen vaatii kuitenkin yrittäjältä tai yrittäjäksi ryhtyvältä omaa aktiivisuutta oman sekä henkilöstönsä koulutussuunnitelman teossa. Yrityskohtainen hanke räätälöidään kullekin sopivaksi ja arvioitu kesto on noin kuusi kuukautta. Hankkeen palveluista peritään kohtuullinen osallistumismaksu.

Hankkeen projektipäällikkönä ja hautomon isäntänä toimii Matti-Pekka Pasto.

Lisätiedot
Elintarvikealan yrityshautomo
projektipäällikkö Matti-Pekka Pasto
puh. 046 850 7070
matti-pekka.pasto@suupohja.fi

www.foodpark.info/yrityshautomo

Yrttien raskasmetallit ja aromit esillä

Boreal Herb Center, Mikkeli -hankkeen päätösseminaarissa

- Suomessa on mahdollista tuottaa yrttiraaka-ainetta, jonka raskasmetallipitoisuudet ovat alhaisia. Joskus Suomessakin yrtteihin kertyy kadmiumia yli 0,2 mg/kuivakg, joka on yleisesti Saksassa käytössä oleva yläraja rohdoskaupassa, sanoi tutkija Marja Roitto Boreal Herb Center, Mikkeli -hankkeen päätösseminaarissa.

Kadmium kertyy hyvin eri tavoin eri kasvilajeihin. Kadmiumia kertyy mm. rakuunaan, mäkikuismaan, siankärsämöön, tilliin, ampiaisyrttiin, koivunlehtiin, keto-orvokkiin, pajuun sekä unikon ja pellavan siemeniin. Vähän kadmiumia kertyy sitruunamelissaan, piparminttuun, kuminan siemeniin ja salviaan.

MTT:n vuoden 1990 vertailututkimuksessa suomalaisista kuivista yrttinäytteistä 9 % ja keskieurooppalaisista näytteistä 27 % ylitti 0,2 mg Cd/kg:n rajan. Kotimaisissa näytteissä 11 %:ssa ja keskieurooppalaisissa 64 %:ssa oli lyijyä yli 1 mg/kg. Vuonna 2003 otetuissa kotimaisissa yrttinäytteissä lyijypitoisuus oli keskimäärin 0,15 mg/kg jai lyijypitoisuus oli laskenut merkittävästi verrattuna vuoden 1990 tasoon. Vuonna 2003 Mikkelissä otetut yrttinäytteet sisälsivät kadmiumia keskimäärin 0,13 mg/kg ja kadmiumpitoisuus ei ollut alentunut vuosina 1990-2003. Tosin näytemäärä oli 2003 melko pieni (25 kpl), joten kovin pitkälle meneviä johtopäätöksiä ei näiden tulosten perusteella voi tehdä.

Useassa Boreal Herb Center, Mikkeli -hankkeen tapahtumassa oli näyttely, missä yrittäjien tuotteet olivat esillä. Kuvat Marjo Marttinen.

- Yrtit eivät ole tavalliselle kuluttajalle raskasmetalliriski mm. pienten käyttömääriensä vuoksi. Runsaasti kasviperäisiä lääketuotteita tai yrttijuomia käyttävillä asia on tarkasteltava erikseen. Kotimaisten yrttien kadmiumpitoisuudet eivät ylittäneet EY-komission asetuksessa 466/2001 lehtivihanneksille annettua enimmäispitoisuutta. Jatkojalostuksessa vesiuutoksiin (esim. tee) siirtyi 5-45 % ja alkoholiuutoksiin 3-20 % raaka-aineen raskasmetalleista, mutta ei juurikaan tislattuihin öljyihin, sanoo MTT Ekologisen tuotannon tutkija Marja Roitto, joka on tehnyt kirjallisuusselvitykset sekä yrttien raskasmetalleista että aromeista.

- Lopputuotteiden raskasmetallipitoisuuksiin voidaan vaikuttaa osin viljelyteknisin keinoin. Viljeltävän kasvilajin alttius esim. kadmiumin keräänty-miseen on selvitettävä. Kadmiumia helposti keräävää kasvilajia ei pidä kasvattaa maassa, jonka kadmiumpitoisuus on korkea. Maata kalkitsemalla voidaan kadmiumin liukoisuutta vähentää ja siten alentaa lopputuotteen kadmiumpitoisuutta. MTT:lla Karilassa tehtiin vuosina 2004-2005 yrttien kalkituskoe, jossa todettiin kalkituksen alentavan rakuunan ja tillin kadmiunpitoisuutta. Piparmintulla ja rohtosamettikukalla tätä ei havaittu, jatkaa Marja Roitto.

Suomalaisten yrttien aromikkuus

Muutamat yrtit hyötyvät Suomen ilmasto-oloista. Kumina ja väinönputki tuottavat Suomessa hyvälaatuista satoa. Suomalaisen kuminan öljypitoisuus on hyvä, keskimäärin 5-6 %, joskin muualtakin Euroopasta löytyy alueita, missä kasvaneista kuminois-

ta on mitattu korkeita öljypitoisuuksia.

Suomessa, Saksassa ja Unkarissa kasvatettujen väinönputkien juurien öljypitoisuudessa ei ole merkittäviä eroja. Sen sijaan suomalaisen väinönputkiöljyn koostumus on keskieurooppalaista parempi. b-felladreenia, joka on väinönputkiöljyn tärkein yhdiste, on suomalaisessa väinönputkessa enemmän kuin keskieurooppalaisissa lajitovereissaan. Ei toivottuja, tärpätin makua muistuttavia pineeniä ja limoneenia suomalaisessa väinönputkiöljyssä on vähemmän kuin keskieurooppalaisessa.

Tilliä on tutkittu Suomessa sekä avomaalla että kasvatuskaappikokeissa. On todettu, että korkeissa yö- ja päivälämpötiloissa kasvatetussa tillissä aromipitoisuus oli korkeampi kuin alhaisissa lämpötiloissa kasvatetussa. Todettiin myös, että tillin lehtisato oli paras, kun päivä- ja yölämpötila oli viileä, mikä muistuttaa Suomen kesän oloja. Samalla pitkässä päivässä satoon muodostui suhteellisen korkea öljypitoisuus. - Tillin aromin kannalta tärkeää bentsofuraania on suomalaisessa tilliöljyssä runsaasti, sanoo MTT Ekologisen tuotannon vanhempi tutkija Bertalan Galambosi. Norjalaisessa tutkimuksessa Pohjois-Norjassa kasvatetun kamomillan öljypitoisuus oli alempi ja pääyhdisteiden pitoisuudet olivat alhaisemmat kuin Etelä-Norjassa kasvatetussa.

- Voidaan todeta, että pohjoiseen ilmastoon sopeutuneissa kasveissa aromipitoisuus on hyvä Suomessa viljeltynä. Aromipitoisuutta on kuitenkin tarkasteltava kasvilajin, jopa tärkeimpien yhdisteiden osalta erikseen. Lämpimistä oloista kotoisin olevat yrtit tarvitsevat valon lisäksi lämpöä tuottaakseen hyväaromisen sadon. Tällainen on esimerkiksi meirami, kertoo Bertalan Galambosi.

Erikoiskasvit tuotantoympäristön monipuolistajana

- Erikoiskasvien tuotannon strategia on erilainen kuin perinteisten viljelykasvien viljelyssä. Siellä, missä massakasvit eivät enää toimi rahakasveina, haetaan vaihtoehtoja uusista kasveista. Uusien kasvien tuottaminen vaatii yleensä erikoisosaamista, sanoo professori Sirpa Kurppa MTT Ympäristöntutkimuksesta.

Erikoiskasviviljely voi olla sekä luonnonvarojen monipuolista hyödyntämistä että tuotantoympäristön monimuotoisuuden ylläpitämistä. Erikoiskasveissa on juuristoltaan ja ravinteiden käytöltään hyvin erilaisia kasveja. Monivuotiset kasvit pitävät maan katettuna myös talvikaudella. Osa erikoiskasveista on hyviä satokasveja pölyttäjille ja osalla on myös kasvinsuojelullisia arvoja.

- Erikoisviljelyä on tarkasteltu ympäristön kannalta tuettavana toimintana. Tuki voi kuitenkin olla vain pieni ”hyvän miehen lisä”. Erikoiskasvituotanto ei voi olla pelkän tukijärjestelmän varassa. Liittämällä tuotteeseen tarina tai yhdistämällä se johonkin palvelukokonaisuuteen, erikoiskasvituottaja voi lisätä omaa osuuttaan elintarvikkeen arvosta, sanoo professori Kurppa.

Boreal Herb Center, Mikkeli -hanke päättyy

Helmikuussa 2003 alkanut yrttitietoa välittävä Boreal Herb Center, Mikkeli -hanke päättyy vuoden 2005 lopussa. Hanketta hallinnoi MTT Ekologinen tuotanto ja päärahoittaja oli Etelä-Savon TE-keskus (EMOTR- ja kansalliset varat). Muita rahoittajia olivat Mikkelin ja Pieksämäen seudun liitot, Etelä-Savon Osuuspankki, Maiju ja Yrjö Rikalan Puutarhasäätiö sekä hankkeen osallistujat. Osallistujia oli 65 eri puolilta Itä-Suomea.

Hankkeen aikana järjestettiin viisi seminaaria, kolme avointen ovien päivää sekä osallistujille toimitettiin 10 markkinalehtistä ja 20 yrttitietolehtistä.

Lisätietoa hankkeesta ja mm. seminaarimonisteet löytyvät internetistä osoitteesta http://www.mtt.fi/tutkimus/ymparisto/bhc/etusivu.html

Lisätietoja

Marjo Marttinen, projektikoordinaattori
MTT Ekologinen tuotanto
puh. (015) 321 2238, 040 747 1255
marjo.marttinen@mtt.fi

Lähikasvisyrittäjien mahdollisuudet suurkeittiöiden tavarantoimittajina

Suupohjan suurkeittiöiden tuoretuotteiden kulutusta on tutkittu useissa hankkeissa. Näissä selvityksissä on todettu, että tuoretuotteiden kulutusmäärät kodin ulkopuolisissa ruokailuissa ovat hyvin suuret ja suurkeittiöt käyttävät oman alueen tuoretuotteita vain vähän. Tuoretuotteiden ostokanavat suurkeittiöissä - opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, mitä esteitä toimituksille on kuten hankintasopimukset tai valtakunnallisten ketjujen toimintatavat. Esiselvityksen tuloksista voidaan uudelleenarvioida lähikasvisyrittäjyyden tulevaisuuden näkymiä sekä päätellä tarvitaanko laajamittaisempaa lähikasvishanketta ja onko tämän alan yrittäjyydelle tilaa alueella.

Työssä on käsitelty kasvisten hankintaan, säilytykseen ja pakkaukseen liittyviä asioita sekä hankintalakia ja hankintamenettelyjä erilaisissa yksiköissä. Tuoretuotteet ovat kasviksia ja juureksia, perunaa ei ole otettu mukaan työn toimeksiantajan pyynnöstä. Tutkimuksissa on todettu että lähiruoka ja kotimaisuus eivät ole tärkeimpiä ostokriteerejä. Hankintalain tulkinnan mukaan kunnallisten hankkijoiden on vaikea asettaa lähiruokaa tai kotimaisuutta etusijalle.

Kyselylomake lähetettiin 34 suurtalouteen, joissa valmistetaan yli 100 annosta päivässä. Mukana oli julkisenhallinnon sekä ruokapalveluketjujen johtamia suurkeittiöitä 100 kilometrin säteellä Kauhajoesta.

Vastausprosentti oli 74 % (n= 25). Tutkimuksessa selvisi, että tuoretuotteet hankitaan pääosin tukuista. Ketjut käyttävät poikkeuksetta samaa tukkua. Pääkonttori on tehnyt näiden kanssa sopimuksen ja kilpailuttanut hinnat. Yleensä kunnan johtamissa suurkeittiöissä on sama toimittaja. 84 % vastanneista osti tuoretuotteensa tukuista ja vain 12 % prosenttia suoraan tuottajalta. Tutkimus vahvisti ostositoumuksien olevan tärkein hankintakriteeri. Tämän jälkeen hinta, laatu ja toimitusvarmuus määräävät hankinnoissa. Lähellä tuotettu ei ole tämänkään tutkimuksen mukaan tärkeä ostoperuste.

Koko opinnäytetyö löytyy lähiviikkoina www.foodpark.info.

Lisätiedot
Opinnäytetyön tekijä Kari Latva-Käyrä
puh. 050 593 4855
kari.latva-kayra@seamk.fi

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

Osaatko myydä Saksaan? Tehokkuutta Saksan vientiin!

Saksalais-Suomalainen Kauppakamari, Helsingin liiketalouden ammattikorkeakoulu Helia ja Innoman Oy kutsuvat sinut ja yrityksesi oppimaan Saksan markkina-alueen ja sähköisen liiketoiminnan asiantuntijoiden kokemuksista. Osallistu yhdessä järjestämäämme Saksan markkinoiden asiantuntijapäivään 29.11.05. Koblenzin ammattikorkeakoulun **kansainvälisen markkinoinnin professori Axel Schlich kertoo** saksalaisesta ostoprosessista ja saksalaisen ostajan toiminnasta. Tarjoamme myös valaistusta juridiikan sudenkuoppiin Saksan kaupassa. Myynnin tehokkuuden tuki, sähköinen liiketoiminta, liittyy olennaisesti myyjän työkaluihin myös Saksan markkinoilla. Ellet itse pääse osallistumaan, voithan antaa tiedon kolleegallesi.

Aika: Tiistai 29.11.2005

Paikka: Helsingin liiketalouden ammattikorkeakoulu, Helia, Ratapihantie 13, Pasila

Lisätiedot, ohjelma ja ilmoittautumislomake ovat Saksalais-Suomalaisen Kauppakamarin sivuilla www.dfhk.fi / Osaatko myydä Saksaan?

Tervetuloa mukaan!
Inge Martonen
Deutsch-Finnische Handelskammer
Saksalais-Suomalainen Kauppakamari
PL 83
FI-00101 HELSINKI
Finnland
Tel. +358-9-6122 1228
Fax +358-9-642 859

Ammattikeittiöiden ekologiset toiminnot Euroopassa

Kestävän kehityksen mukainen tuotanto ja kulutus ovat nousseet poliittisen keskustelun kuumaksi aiheeksi monissa Euroopan maissa viimeisten kymmenen vuoden aikana. Kuluttajien luottamus ruokaan on heikkenemässä johtuen osaltaan ruokakriiseistä ja elintarviketuotannon keskittymisestä muutamalle globaalille yhtiölle. Toisaalta kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperää, terveellisyyttä ja yksilöllisyyttä kohtaan lisääntyy.

Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta lisääntyy vauhdilla lähes kaikissa Euroopan maissa. Yksi merkittävä hidaste on ollut EU:n laki julkisista hankinnoista, jonka mukaan julkisen sektorin keittiöiden hankinnoissa ei saa suosia lähialueen tai oman maan elintarvikkeita. Hankintaohjeiden kirjaimellisella noudattamisella on tehokkaasti estetty pienten, paikallisten elintarvikeyritysten tuotteiden käyttö oman alueen suurkeittiöissä. Uhratut varat ohjautuvat yhä kauemmas keskitettäessä hankintoja suuriin, kansainvälisiin tukkuliikkeisiin ja elintarvikeyrityksiin.

Ammattikeittiöiden asiakkaista ja ruoka-alan aktiivisista kehittäjistä lähteneet vastavoimat ovat nostaneet esiin uusia toimintamalleja ja tuoneet julkisuuteen ammattikeittiöitä, joissa on aloitettu ekologisten ja eettisten periaatteiden mukainen ruoanvalmistus. Seuraavaksi esitellään esimerkkejä muutamista EU-maista.

Vuoden 2004 Kokkiolympialaisissa Saksassa Ruotsin kokkimaajoukkue voitti kultaa käyttäen raaka-aineinaan ruotsalaisia luomutuotteita. Maajoukkueen työskentelyä kävi seuraamassa ruotsin maatalousminsiteri Ann-Christin Nykvist (kesk.), kuvassa myös maajoukkueen johtaja Gert Klötzke (vas.) ja joukkueen kapteeni Kristel Dahl (oik.).

Ruotsin julkinen sektori edelläkävijä

Ruotsissa luomuvalvontaa suorittava yksityinen KRAV - yhdistys vastaa ammattikeittiöiden luomuvalvonnasta. Tällä hetkellä valvontaan kuluvia keittiötä n. 150. Ekocentrumin alaisuudessa toimiva Ekoköket on myös yhdistys, jonka 450 jäsentä edustavat laajasti elintarvikeketjua kokonaisuudessaan. Ekoköket edistää luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä toteuttaen mm. luomuhankkeita ja tehden alan tutkimusta. Ekoköketin vuosille 2001-2004 ajoittunut MatEko –hanke sai aikaan merkittäviä tuloksia julkisen sektorin ammattikeittiöissä ja niistä 20 esimerkillisintä on esitelty Ekologiskt i offentliga storhushåll -Goda exempel -oppaassa.

Ekoköket seuraa aktiivisesti julkisen sektorin keittiöiden luomuraaka-aineiden käyttöä julkaisten tuloksia Luomuruokaliigassa. Tutkimusten mukaan luomutuotteita käytetään julkisen sektorin keittiöissä keskimäärin 2,5 % volyymistä. Tällä hetkellä kärkipaikkaa pitävän Trosan kunnan elintarvike-hankinnoista lähes 20% on luomua. Kunnallisissa ruokapalveluissa käytettävät maito, porkkanat ja kaali ovat 100 % luomua. Toiminnasta ei aiheudu lisäkustannuksia kunnalle, koska hyvällä ruokalistasuunnittelulla, koulutuksilla ja myönteisellä asenteella pystytään toteuttamaan luovia ja ravitsemussuositusten mukaisia ratkaisuja. Ruotsalaisissa kouluruokasuosituksissa otetaan esiin ympäristönäkökohdat ja kehotetaan suosimaan luomu- ja lähituotteista ainakin leipää ja

kasviksia sekä sesonginmukaisia tuotteita. Muita aktiivisia ekokeittiötoiminnan edistäjiä ovat mm. Kouluruoan ystävät -yhdistys, Ekologiska lantbrukarna, Sveriges Ekokommuner, Ruotsin keittiömestariyhdistys sekä Pohjoismainen ympäristömerkki -järjestö.

Tanskassa sairaalat pilotteina

Tanskassa ammattikeittiöt kiinnostuivat luomusta ja ympäristöasioista laajemmin 1990-luvun alussa. Vuonna 1998 valtio tuki 39 miljoonalla Tanskan kruunulla julkisen sektorin keittiöiden pilottiprojekteja. Näissä hankkeissa lähdettiin kokeilemaan luomutuotteita sairaaloiden, päiväkotien, koulujen sekä palvelutalojen keittiöissä. Samalla seurattiin toiminnan vaikutuksia laajemmin. Tanskassa yli 30 % aterioista nautitaan kodin ulkopuolella ja vuonna 2010 määrän arvioidaan olevan lähes 50%. Tanskalaisten tutkimusten mukaan ”vihreät kuluttajat” ovat erittäin terveys- ja ympäristöorientoituneita. Ammattikeittiöiden pilottikokemuksista ja tutkimustuloksista on julkaistu useita raportteja, jotka ovat toimineet oppaina muiden maiden ekologisten ammattikeittiöiden kehittämishankkeiden suunnittelijoille.

Englannin Food for Life -ohjelma

Englannissa kestävän kehityksen mukainen ammattikeittiötoiminta on lähtenyt liikkeelle kuluttajien menetettyä luottamuksensa ruokaan. Huoli lasten ja nuorten ylipainon, diabeteksen, sekä keskittymis- ja oppimisvaikeuksien lisääntymisestä ovat myös merkittävästi lisänneet kiinnostusta luomutuotteita ja terveyttä edistäviä elintapoja kohtaan. Yksi ensimmäisistä hankkeista oli Powys Food Links, jonka tavoitteena oli saada paikalliset luomutuotteet paikallisen sairaalan keittiön käyttöön. Tulokset olivat masentavia ja tyrmääviä, koska julkisen sektoriin hankintalainsäädännön havaittiin käytännössä toimivan juuri lähialueen tuotteiden hankintaa ehkäisevänä ohjeena.

Englantilaisissa kouluissa tehtyjen tutkimusten mukaan kouluruokailu ei täytä ravitsemussuositusten vaatimuksia. Hallituksen erityistoimenpiteillä on lähdetty tukemaan lähi- ja luomutuotteiden käytön lisäämisestä kouluruokailussa. Soil Association’s *Food for Life* -ohjelma tarjoaa käytännöllisiä ohjeita koulujen ruokapalveluista vastaaville ammattilaisille laadukkaiden raaka-aineiden hankinnasta ja saatavuudesta, sesonginmukaisesta ajattelusta sekä lisäaineettomista ja lähellä tuotetuista luomutuotteista. The Soil Association’s Parents Conference 2005 on esimerkki toiminnasta, jonka tavoitteena on aktivoida vanhempia mukaan toimintaan lasten ravitsemustilan kohottamiseksi. Vanhemmat sekä järjestöt ovatkin olleet alusta saakka erittäin aktiivisesti mukana keittiötoimintojen uudelleenjärjestelyissä. Tällä hetkellä 300 julkisen sektorin sairaala-, koulu- ja vankilakeittiötä käyttää luomuraaka-aineita.

Englannissa myös yksityinen ravintolasektori käyttää aktiivisesti luomua. 40 % huippuravintoloista on ilmoittanut käyttävänsä luomutuotteita, koska keittiömestarit Jamie Oliverin johdolla arvostavat elintarvikkeissa nimenomaan makua, laatua ja jäljitettävyyttä. Luomu on myös erilaistamiskeino kilpailun kiristyessä ravintolamarkkinoilla. Englannissa luomuaterioita valmistavat keittiöt ovat voineet hakeutua luomuvalvontaan vuodesta 2003 alkaen, jolloin Soil Association Certification Ltd lanseerasi keittiöiden valvontaohjeet. Tällä hetkellä Englannissa on 67 luomuvalvontaan kuuluvaa keittiötä.

Ammattikeittiöiden luomuvalvontaa koskevan asetuksen epämääräisyys on aiheuttanut Englannin lisäksi epäselvyyksiä myös muissa EU-maissa. BioFach 2005 -messujen yhteydessä pidetyn ammattikeittiöseminaarin aloitteesta Englannin ympäristöministeriö DEFRA esitti asiasta selvityspyynnön EU:lle. Suomen edustajana kokouksessa olivat Irma Kärkkäinen Luomukeittiökeskuksesta sekä Minna Kanten Finfood Luomusta. Huhtikuussa 2005 saadun vastauksen perusteella Englannissa tuli voimaan uusi EU:n suositus, jonka mukaan itsevalmistus- ja avokeittiöiden ei tarvitse hakeutua luomuvalvontaan.

Uuden asetuksen perusteella Soil Association lanseerasi uuden Catering code of practice -ohjeen, jonka mukaan toimivat keittiöt voivat markkinoida luomuaterioitaan, mutta eivät saa lupaa käyttää luomumerkkejä valmistamiensa ruokien yhteydessä. Tämä vapaaehtoinen ohjeistus perustuu omavalvontaan. Luomuvalvontaviranomaisilla on kuitenkin oikeus tehdä pistokokeina tarkastuksia myös viimeksi mainittuihin keittiöihin. Eng-

lannissa toimii erittäin aktiivisesti myös eurooppalainen matkailuverkosto ECEAT, johon on liittynyt jo lähes 200 englantilaista luomumatkailuyritystä.

Keittiömestarit luomun lähettiläinä Saksassa

Saksassa nautitaan päivittäin noin miljoona luomuruoka-annosta. Saksan yksi merkittävimpiä ekologisen ammattikeittiötoiminnan kehittäjiä on ÖGS eli Ökologische Großküchen Service. Tämä vuonna 1996 perustettu Saksan ”Luomukeittiökeskus” sai vuonna 2002 Frankfurt Award palkinnon, jonka on sanottu olevan ”ammattikeittiöiden Oscar Saksassa”. ÖGS on toteuttanut mittavia valtakunnallisia luomukampanjoita ja luomututkimuksia ammattikeittiösektorilla. ÖGS:n ja Hohenheimin Yliopiston julkaiseman tutkimuksen mukaan joka kolmannessa saksalaisessa ammattikeittiössä käytetään luomutuotteita säännöllisesti. ÖGS on myös merkittävä kansainvälinen toimija tehden läheistä yhteistyötä ja tiedon- sekä kokemustenvaihtoa englantilaisten, tanskalaisten, ruotsalaisten ja suomalaisten ”Luomukeittiökeskusten” kollegoiden kanssa.

Näkyvimpiä valtakunnallisia luomukampanjoita ÖGS on toteuttanut yhteistyössä alan muiden etujärjestöjen kanssa. CMA:n ja & ÖGS:n parhaillaan menossa oleva yhteiskampanja on nimeltään Bio Mir Zuliebe, jossa 5 erittäin kokenutta ja arvostettua keittiömestaria on palkattu luomun edistäjiksi ravintolasektorille. 1000 Küchen - kampanjan tavoitteena on lisätä valvontaan kuuluvien keittiöiden määrää. Vuoden 2004 lopussa jo lähes 500 keittiötä oli liittynyt luomuvalvontaan. IKEAn kaikki 39 ravintolaa kuuluvat valvontaan. Myös Sodexhon ylläpitämien koulujen ja päiväkotien keittiöitä on hakeutunut valvontaan. Viimeisin ÖGS:n aktivointikampanja on vuoden 2004 puolella aloitettu 10 % Bio-Das kann jeder, jonka tavoitteena on lisätä koulujen, päiväkotien, sairaaloiden ja vanhainkotien keittiöiden kiinnostusta luomun käyttöön.

Italiassa koululaisten vanhemmat aktiivisia

Italiassa annettiin vuonna 1999 valtion ohje luomun käytön lisäämisestä julkisen sektorin keittiöissä (Law of 23 December 1999, n. 488). Nykyisin yli 500 kaikkiaan 1800 kunnasta tarjoaa luomutuotteita tai luomuaterioita päivittäin koululaisilleen. Yksistään Roomassa 150.000 koululaista syö päivittäin luomuraaka-aineista valmistetun koululounaan. Kouluissa toimivat aktiiviset vanhempien kouluruokakomitea, joiden tehtävänä on tarkistaa ruokalistat, edistää sesonkituotteiden sekä maakunta- ja perinneruokien tarjontaa, seurata luomun tarjontaa kouluruokaloissa ja tarkkailla ruoanvalmistuksen hygieniatasoa.

Italiassa toimivista valvontajärjestöitä ICEA on ohjeistanut yksityisten keittiöiden luomuvalvonnan. Italiassa toimivat luomumaatilamatkailuyritykset kuuluvat Agriturismi Bioecologici -ketjuun, jota valvotaan AIAB:in toimesta. Myös Italiassa toimivat IKEA:n keittiöt kuuluvat luomuvalvontaan. Kaikissa Euroopan maissa IKEA tarjoilee standardia, globaalia luomupasta-annosta lapsille 1 euron hintaan. Sen sijaan koulujen ym. julkisen sektorin keittiöiden ei tarvitse hakeutua luomuvalvontaan.

Itävallassa valtiovalta kannustajana

Itävallassa valtiovalta on kehottanut julkisen sektorin ruokapalveluita suosimaan luomu- ja lähituotteiden käyttöä keittiöissä. Wienissä julkisen sektorin keittiöille on asetettu tavoite, jonka mukaan vuonna 2005 30% käytetyistä elintarvikkeista tulee olla luomua. Tällä hetkellä Salzburgissa yli 50 % päiväkotien keittiöiden tekemistä elintarvikehankinnoista on luomua. Sairaalakeittiöiden sopimuskeittäjien on kuuluttava luomuvalvontaan ja sitouduttava luomuraaka-aineiden käyttöön.

Vuoden lopussa yrityksille suoritetaan tasekirjanpitotarkastus ja tuolloin 40% vaatimus raaka-ainehankintojen luomuisuudesta tulee täyttyä. 10 suurta sairaalaa kuuluu luomuvalvontaan.

Itävaltalaisten tutkimusten mukaan 30 % luomutuotteista kulutetaan ammattikeittiöissä. Vuositasolla tämä tarkoittaa noin 30 miljoonaa euroa. Julkisen sektorin kysynnässä on havaittu merkittävää kasvua. Itävaltalaisena erikoisuutena voidaan pitää luomuhotelleja ja luomumaatilamatkailupaikkoja, joilla on merkittävä rooli luomutuotteiden käyttäjinä. Itävallassa toimiva BioAustria on toteuttanut laajoja luomuammattikeittiöhankkeita eri puolilla maata. Itävallan ja Saksan välisellä raja-alueella on juuri

päättynyt Interreg IIIA-hanke Leben in die Küche-Biolebensmittel in Grossküchen.

Portaat luomuun -ohjelma Suomen innovaatio

Suomessa Finfood Luomun ja Elintarvikeviraston yhdessä lanseeraama Portaat luomuun - valmennusohjelma on eurooppalaisen vertailun mukaan innovatiivinen ja tehokas työkalu ammattikeittiöiden luomu- ja lähiruokapalveluiden kehittämiseksi. Luomutuotteiden tuotannosta ja markkinoinnista on säädetty ohjeet EU:n luomuasetuksessa, Neuvoston asetus (ETY) N:o 2092/91. Tämän asetuksen mukaan luomuvalvonta koskee toimijoita, jotka haluavat käyttää tuotteissaan luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavia merkintöjä. Kuten aikaisemmista esimerkeistä tuli esiin, ammattikeittiöiden valvonnan toteuttamisessa on suuria eroja eri Euroopan maiden välillä. Asetuksen toteutuksen harmonisointi onkin ollut yksi eurooppalaisten Luomukeittiökeskusten yhteinen huolenaihe. Luomukeittiökeskuksessa parhaillaan suunnitteilla oleva ECOCURRI -hanke keskittyy eurooppalaisen luomuopetussuunnitelman kehittämiseen, jossa on tavoitteena luoda perusteet toisen asteen, ammattikorkeakoulujen ja yliopistojen luomuruokaopetukselle.

Suomessa Elintarvikevirasto antoi keväällä 2002 ensimmäisen kerran ohjeet ammattikeittiöiden luomuvalvonnasta. Finfood Luomu ja Luomukeittiökeskus kehittivät vuoden 2002 aikana toimintamallin luomuraaka-aineita käyttäville ammattikeittiöille. Maa- ja metsätalousministeriön rahoittama Portaat luomuun -ohjelma toimii nyt neljättä vuotta ja mukaan ohjelmaan on lähtenyt yhteensä noin 130 ammattikeittiötä eri puolilta Suomea.

Eniten ohjelmassa on mukana peruskoulujen ja lukioiden keittiöitä sekä päiväkoteja. Kasvavia toimialoja ovat leiri- ja kurssikeskukset sekä hotellit ja ravintolat. Esimerkiksi kaikki Radisson SAS:n hotellit ovat aamiaisella mukana ohjelmassa toisella portaalla. Keittiöpäällikkö Esa Hartikaisen mukaan Portaat luomuun ohjelman avulla henkilöstö saa tarvittavaa ajankohtaista koulutusta luomuun ja myös asiakkailta on tullut positiivista palautetta aamiaisen luomuraaka-aineista.

Portaat luomuun -keittiöt perustelevat luomuraaka-aineiden käyttöä eri syillä asiakasryhmästä ja toimintatavasta riippuen. Kirkon leirikeskukset ja seurakuntien keittiöt suosivat Reilun Kaupan luomutuotteita, sillä heillä kantavana ajatuksena on yhteisvastuu ja eettisten näkökulmien huomiointi. Ravintolat hakevat korkealaatuisia ja aitoja tuotteita, kun taas hotellit haluavat korostaa ympäristötekoja

Lisätietoja
Irma Kärkkäinen
Luomukeittiökeskus
Jalkalantie 6, 77600 Suonenjoki
puh. (017) 214 4012, 044 785 4012
irma.karkkainen@sakky.fi

Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja:

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus	Savonia-ammattikorkeakoulu Julkaisumyynti Presidentinkatu 1, 70100 Kuopio julkaisut@savonia-amk.fi
Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2000	Suomen Gallup Elintarviketieto Oy PL 505, 02101 Espoo puh. (09) 613 500
Yrittäjän opas (Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnansuurkeittiöille) Ostajan opas ((Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjältä) Päättäjän opas (Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut)	Efeko Oy johtava konsultti Kaj Työppönen www.efeko.fi
Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi? (Opas ja ohjelma jatkon suunnitteluun)	www.yrittajat.fi/kukajatkaa
Opas sienten oikeaan käsittelyyn	Pyhäjärvi-instituutti www.pyhajarvi-instituutti.fi
Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003	Mikkelin ammattikorkeakoulu Kirjasto- ja tietopalvelut PL 181, 50101 Mikkeli ktpk.keskus@mikkeliamk.fi
Yritysten liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajan kohtaista www.maaseutupolitiikka.fi
Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajan kohtaista www.maaseutupolitiikka.fi
Yrtti dvd	Arktiset Aromit ry puh. (08) 6176 2291 www.arktisetaromit.fi
Suurtapahtumien ruokapalvelut -opas	Maa- ja kotitalousnaisten keskus Anne-Mari Jouppila puh. 0400 367 675 www.maajakotitalousnaiset.fi
Sinustako yrittäjä?	Kauppa- ja teollisuusministeriö www.yrityssuomi.fi http://www.ktm.fi/ index.phtml?nid=B250A533B57C7180C2256 FE0003F56FAO
Hyvää pellavasta –julkaisu	Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus http://www.utu.fi/fff/arkisto/tiedote_49.html
Kasvistuottajien yhteistoiminta -opas	Puutarhaliitto puh. (09) 584 166 puutarhaliitto@puutarhaliitto.fi

M

Ruoka-Suomi

Tapahtumakalenteri

24.11.2005	Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari (heidi.valtari@utu.fi)
24. - 25.11.2005	The Northern European Food Industry (www.njf381.foi.dk)
25. - 27.11.2005	ELMA 2005, Helsinki Messukeskus (www.elmamessut.fi)
29.11.2005	Osaatko myydä Saksaan? Tehokkutta Saksan vientiin! (www.dfhk.fi) kts. s 27
29.11. - 1.12.2005	Food Ingredients and Food Safety & Hygiene, Paris (www.finpromarketing.fi)
30.11.2005	Suomalaisen ruokakulttuurin nykykuva ja tulevaisuus, Vantaa (emilia.kolari@finfood.fi)
8. - 10.12.2005	Fairness and welfare in Rural-Urban relations -seminaari, Mikkeli (www.mtkk.helsinki.fi/ruralurban)
helmikuu 2006	Peruna- ja vihanneskuorimon jätteet ja jätevedet -seminaari (marja.lehto@mtt.fi)
13. - 14.2.2005	Luomuelintarvikepäivät, Helsinki, kts. s. 11
28.3.2006	Vanha suola janottaa -seminaari, Kuopio (anja.lapvetelainen@uku.fi) kts.s. 23
kevät 2006	Lähiruokaseminaari, Jyväskylä (anne.jarvinen@selry.fi)
20. - 24.6.2006	Food & Drink Mini Trade Fair, Tokio (lisa.kivikoski@finpromarketing.fi)
9.5.2006	Elintarvikepäivä 2006
3. – 6.8.2006	Farmari, Seinäjoki (www.farmari.net)
8.5.2007	Elintarvikepäivä 2007

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ (YTR)
on valtiioneuvoston asettama, usean hallinnonalan yhteistyöelin. YTR:n teema- ja työryhmät toimivat aloilla, jotka vaativat pitkäjänteistä valtakunnallista kehittämistyötä. Yksi näistä ryhmistä on Ruoka-Suomi -teemaryhmä.
www.maaseutupolitiikka.fi

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ