



**Hävikkiviikkoa vietetään
8. - 14.9.2014**

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2014 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	29.1.	14.2.
2	7.5.	23.5.
3	27.8.	12.9.
4	19.11.	5.12.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2100 kpl. Jakelulistalla on 1800 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
Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden 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 tiedotuslehdestä sinulle hyödyllisiä 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 -tiedotuslehden julkaisija on Turun yliopiston Brahea-keskus. Lehden toimittamiseen on saatu maa- ja metsätalousministeriön tukea.

Lehti on luettavissa sähköisesti myös www.ruokasuomi.fi

Sisällys

Ajankohtaista lähiruokasektorilta	1
Maakuntien herkkuja tarjolla Herkkujen Suomessa	2
Maaseudun mahtavin kauppa-auto tuo maut lähelle	3
Kekrikemut ke 5.11. klo 19-22 Jätkänkämpällä Kuopiossa	3
REKO -toimintamalli kehittyy ja valtaa alaa	4
Lähiiruokakyselyn tuloksia OKRAsta	5
Kosher-sertifiointi avaa yrityksille ovet uusille markkinoille	5
Lähiiruokakysely Levin matkailijoille	6
Uusi maaseutumatkailukanava Matkamaalle.fi	6
Joensuun seudun Lähiiruoka löytyy oppaasta	7
Villiruokaa Koillismaalta	8
Biotalous maaseudun veturi?	8
Yhteistyöllä lisää lähiruokaa Uudenmaan Kuuma-kuntien ruokapalveluun	9
Perusteita lähiruokan ekologiselle kestävyydelle	10
Elinvoimainen ruokaketju - Made in Varsinais-Suomi -ruokaketjun kehittämisen avainkohdat yksissä kansissa	11
Vuoden Hillatuote kunniainnointi hillaleivälle	12
Lähiiruoka & luomu 26. - 29.3.2015	12
Lähiiruokatreffit Forssassa 24.9.2014	12
Moniaistinen keittokirja tarjoaa purtavaa kaikille aisteille	13
Luonnontuotepäivät 2014 ohjelma	14
Evira listasi syötävät luonnonvaraiset kasvit	14
Suomalainen ruokakasvatus esillä Herkkujen Suomi -tapahtumassa	15
Tuoreita ruokaelämyksiä kokoustarjoiluihin	16
Riistaruoalle oma portaali - riistaruoaka.fi	17
Hävikkiiviiko on nyt	18
Maukasta maalta - Pohjoispohjalaista lähiruokaa	19
Lähiiruoka on bisnes!	19
Matriket Österbotten samlar Österbotten kring bordet	20
Elintarvikealan yritystilastointi 2014	21



Neljännessä Herkkujen Suomessa kävi 53 600 asiakasta, s. 2

Hävikkiiviikko, s. 18

Ajankohtaista lähiruokasektorilta

Lähiiruokarikas kesä 2014 alkaa kääntyä kohti syksyä. Kesä alkoi juhlavasti kun ensimmäiset Lähiiruokaohjelmasta rahoitetut kuusi hanketta saatiin maaliinsa. Niiden tulokset julkaistiin 11.6.2014 Helsingissä Säätytalolla pidetyssä seminaarissa, joka kokosi paikalle reilusti toistasataa kuulijaa. Seminaarin ja hankkeiden tuloksista löydät lisätietoa ja aikaisempia kirjoituksia muun muassa Lähiiruokaohjelman blogista osoitteessa: lahiruokaohjelma.blogspot.fi ja maa- ja metsätalousministeriön Verso-blogista osoitteessa: verso-blogi.blogspot.fi/

Lähiiruoka jatkaa vahvaa otettaan ruokamaailman trendinä eikä tulevaisuuden ennusteet kasvun taittumiseen anna onneksi viitteitä. Trendeihin ei kuitenkaan saa tuudittautua, vaan jokaisen lähiruokaketjussa on kannettava oma vastuunsa alan menestyksen eteen jatkossakin. Lähiiruokayrittäjyyden on oltava kannattavaa ja liiketoimintaosaamisen kehittäminen on yksi kasvun avaimista. Lähiiruokayritysten saatavilla tulee olla laadukasta raaka-ainetta, minkä takaa vain kannattava kotimainen alkutuotanto. Kuluttajien on huomattava lähiruoan lisäarvo, ja heille on oltava tarjolla lähiruokatietoutta helposti ja kulluttajaryhmittäin pureskeltuina tietopaketteina. Ja kaiken takana on politiikka, niin paikallis-, alue-, valtakunnan ja kansainvälisellä tasolla, jonka tekijöille pitää olla päätöksenteon tueksi kattavaa tutkimus- ja seurantatietoa.

Edellä mainittuihin näkökulmiin saimme oivia välineitä ja tietoa nyt päättäneiden hankkeiden kautta. Laaditut työkirjat ja oppaat antavat eväitä lähiruokayrittäjyyden alkutai-paleelle ja tutkimukset lisäävät ymmärrystä lähiruokaa ostavista kuluttajista. Hankkeet avasivat keskustelua myös lähiruoan erilaisista vaikutuksista. Esimerkiksi aluetaloudellisten vaikutusten esittely alueilla ja kunnissa on havahduttanut poliittiset päätöksentekijät huomaamaan hankintojensa merkitykset oman alueensa talouteen ja työllisyyteen. Argumenttietopankki antaa puolestaan taustatukea keskustelussa lähiruoan ympäristövai-

kutuksista ja se on herättänyt kiinnostusta lukemaita myöden.

Kotimaiselle elintarviketaloudelle on lop-pukesällä ilmaantunut yllättäviä uhkia. Nähtäväksi jää, mitä vaikutuksia tämän kesän äärisäillä on ollut kotimaisen raaka-aineen saatavuuteen kasvis- ja viljapuolella – ainakin tällä hetkellä satonäkymät ovat varsin huonot veden velloessa pelloilla. Venäjä-kriisi kaup-papakotteineen on sekoittamassa kotimaan elintarvikemarkkinoita ainakin maitotuotteiden osalta, tuotteiden dumpkaukset markki-noille polkuhintaan eivät ole kenenkään etu.

Toisaalta kansainväliset kauppakriisit ovat saaneet oman maan toimijat aktiivisiksi. Nyt kampanjoidaan oikein kunnolla kotimaisen ruoan kulutuksen puolesta, eikä tässä turhaan ole esillä elintarviketeollisuutemme työllisyys-vaikutukset. Ministeri Orpokin kehotti meitä kaikkia ”syömään Suomi nousuun” Herkkujen Suomi -tapahtuman avajaispuheessa.

Juuri valmistuneen TNS Gallupin tekemän ”Maatilojen kehitysnäkymät 2014” -tutkimuk-sen mukaan maataloilla on yhä suurempaa kiinnostusta lähiruoan tuotantoon, jatkojalos-tukseen ja myyntiin. Jopa 3000 tilaa ovat ha-lukkaita toteuttamaan pelkästään suoramyyn-ti-investointeja, lisäksi nousussa on edelleen omien raaka-aineiden jatkojalostus ja niihin liittyvät investoinnit. Perään investointituki-käsittelijöiltä taitoa ymmärtää lähiruokamark-kinoiden moninaisuutta. Suurenevien skaa-laetujen ja pelkästään tuotantotehokkuuden parantamiseen tähtäävistä hankkeista ei aina ole kyse, vaikka kannattavuus ykkösasia pitää-kin olla. Joskus pienempikin tuotanto- tai pel-tomäärä riittää takaamaan elinvoimaisuutta, mikäli tuotannosta osataan jalostaa ja myydä juuri tiettyyn asiakassegmenttiin räätälöityjä erikoistuotteita.

Herkkujen Suomi -tapahtuma osoitti jälleen lähiruoan kiinnostavuuden ja suosion keräten yli 53 000 kävijää maistelemaan ja ostamaan

maakuntien erikoistuotteita. Tänä kesänä olen ilolla seurannut, miten ympäri maata varsinaisten, ja yhä lukuisempien lähiruoka-tapahtumien lisäksi muissakin tapahtumissa laadukas lähituotteita esiin nostava tarjonta on nostanut päätään.

Tämä kesä ja tuleva syksy ovat hanketoimin-nassa vielä jäädyttelyn aikaa. Odotamme vieläkin maaseutuohjelmamme hyväksymistä, ja tällä hetkellä maa- ja metsätalousministe-riössä on vastattavanaan noin 170 komission ohjelmaluonnoksesta esittämää kysymystä. Mistään dramatiikasta ei ole kyse, enemmän tekstin hienosäätöä ja väärintymärrysten oi-kaisuja. Tauko hankemaailmassa on kuitenkin aina vaarallinen. Se voi katkaista hyvin alka-neita kehittämisprosesseja ja ajaa ammattitai-toista hankeväkeä muihin hommiin. Toisaalta nyt on ollut hyvää aikaa rakentaa laajassa yhteistyössä alan yritysten tarpeista lähteviä kehittämistoimia, ja luoda pohjaa jo alkaneel-le pitkälle ohjelmakaudelle. Maakunnissa teh-tävät elintarvikestrategiat ja -ohjelmat tukevat tätä työtä loistavasti.

Lähiiruokatyöntäyteistä syksyä toivottaen,
Kirsi Viljanen
lähiiruokakoordinaattori, maa- ja
metsätalousministeriö

Maakuntien herkkuja tarjolla Herkkujen Suomessa

Herkkujen Suomi järjestettiin jo neljättä kertaa Helsingin rautatienrantaan 21.-23.8.2014 yhdessä kotimaisten oluiden Syystober -tapahtuman kanssa. Tapahtuma toi Helsingin keskustaan yli sata lähi- ja luomuruoan tuottajaa ja valmistajaa 11 eri maakunnasta. Tapahtumakokonaisuus houkutteli paikalle 53 600 kävijää.

Tarjolla oli niin perinteisiä maakuntien herkkuja, kuin uusia makuja ja erikoisuuksia - jokaiselle jotakin. Leivonnaisten ja leipomotuotteiden lisäksi osastoilta löytyi laaja valikoima erilaisia hilloja, mehuja ja muita marjaisia tuotteita, liha- ja kalatuotteita, myllytuotteita, suklaata sekä juustoja. Aurinkoisin hetkiin sopi erinomaisesti vaikkapa jäätelön tai unelmajäädyn nauttiminen. Runsaat valikoimat herkkuisia ja maistuvia huikopaloja täyttivät juuri sopivasti kävijöiden vatsat. Lisäksi yrittäjillä ja kävijöillä oli erinomainen mahdollisuus keskustella kaupan käynnin ohella esimerkiksi tuotteiden raaka-aineista ja tuotantotavoista.

Herkkujen Suomessa järjestettiin tänäkin vuonna jälleenostajille oma ammatitapahtuma perjantaiaamuna. Ammatilaisilla oli parin tunnin ajan mahdollisuus tutustua paikalla olleisiin yrityksiin ja tuotteisiin, ja luoda kontakteja tulevaa yhteistyötä varten. Ammatitapahtumaan osallistui noin 150 ammattilaista ja opiskelijaa muun muassa vähittäiskaupoista, tukuista ja ravintoloista sekä ruoka-alan kouluista.

Lähi- ja luomuruokaherkkujen lisäksi tapahtumassa palkittiin Suomen paras olut ja grillahtiin keittiömestareiden Ulla Liukkosen ja Raymond Wesanderin johdolla ruoka-alan vaikuttajien, maakuntien edustajien ja tuottajien kanssa. Tänä vuonna erityistä huomiota sai ruokakasvatus niin erillisellä Ruokailo-osastolla kuin lavallakin. Tapahtumassa vallitsi leppoisa ja iloinen tunnelma millä tahansa osastolla vierailikin. Ja epävakaisesta säästä huolimatta tapahtuma keräsi hienosti yhteen lähi- ja luomuruoan ja hyvän oluen ystäviä. Pöytien ympärillä kävikin aamusta iltaan kova kuhina ja kauppaa tehtiin hyvillä mielin ja kasit täynnä maukkaita aitoja makuja.

Tapahtumakokonaisuuden järjestivät tuottajajärjestöt MTK ja SLC, Ruoka-Suomi -verkosto, Aitoja makuja II -hanke, Lammin Sahti ja Pienpanimoliitto. Herkkujen Suomi -tapahtu-

man suojelijana toimi tasavallan presidentti Sauli Niinistö.

Tietoa näytteilleasettajista ja tämän vuoden tapahtumasta löytyy www.herkkujensuomi.fi

Teksti

Pauliina Hakanen

Aitoja makuja II -hanke



Maaseudun mahtavin kauppa-auto tuo maut lähelle

Onko tämä ihan oikea myymäläauto? Kysymys on kuulunut kesän aikana lukuisien kiinnostuneiden huulilta, kun he ovat astuneet sisään Maaseudun mahtavimpaan Kauppa-autoon.

Maaseudun mahtavin Kauppa-auto on Maaseutuverkostoyksikön keväällä 2014 käynnistämä Kauppa-autokiertue, joka on jatkoa pari vuotta sitten kiertäneelle Landepakulle. Yleisötapahtumissa pysähtyvistä autosta löytyy pientuottajien ruokatuotteita eri puolelta Suomea, sekä liuta esitteitä ja informaatiota lähi- ja luomuruoasta.

Yrittäjä **Juhani Niemelän** kuljettaman auton hyllyllä notkuu esimerkiksi pientuottajien limonadeja, mehuja ja mehutiivisteitä. Kaikki tuotteet ovat lisäaineettomia, eikä niissä ole käytetty väriaineita tai esansseja, vaan ainoastaan aitoja marjoja. Lisäksi hyllyiltä löytyy lukuisia muita luomutuotteita, kuten vaikkapa pienmyllyjen jauhoja ja ryynejä eri murrealueilta.

-Perimmäisenä ideana on tuoda maaseutua ja sen tarjoamia tuotteita näkyville ja samalla ihmisten saataville, Niemelä kertoo.

Nostalginen kauppamuoto kiinnostaa

Auto ja sen tarjoamat tuotteet ovat herättäneet Niemelän mukaan yllättävän paljon mielenkiintoa kävijöissä, vaikka hinnat ovat tavallista kalliimpia. Laadusta ollaan valmiita maksamaan myös elintarvikkeissa.

-Jokaisella asiakkaalla tuntuu olevan muistikuvia lapsuuden vanhasta kauppa-autosta,



joita sitten verestetään meidän kyydissä. Muistellaan, kun on odotettu auton tuloa ja sieltä saatavaa jätskiä tai karkkia.

Kauppa-auton hyllyiltä löytyy myös rutkasti ajankohtaista tietoa maaseudun antimista. Asiakkaat saavat syötävän lisäksi mukaansa myös luettavaa.

-Täällä on maaseutuverkoston esitteitä, Aitoja makuja -kortteja, Maavara-lehteä, kaikenlaisia liittyen viljelyyn ja eläinten pitoon, Niemelä luettelee.

Pääsääntöisesti tuotteet löytävät tiensä kauppa-auton kyytiin Humppilassa toimivan lähiruokatukun kautta. Osa herkuista taas

valikoituu maaseutuverkostoyksikön henkilökunnan löytäessä kyytiin sopivalta vaikuttavista tuotteista.

Kauppa-auto on ehtinyt kiertää eri puolilla Suomea muun muassa Savonlinnassa, Oulussa ja Rovaniemellä. Eikä alati kertyville kilometreille näy vielä loppua, sillä reissaamisen jatkuu aina syyskuulle asti.

-Se on ihan oikea kesätyö, Niemelä hymyilee.

Kauppa-auto pysähtyy paikoissa, joissa on tarjolla paikallisia tuotteita. Pysähtymispaikat vaihtelevat tanssilavoista toreihin ja suurempiin markkinoihin.

Teksti ja kuvat
Taneli Kärki

Kekrikemut ke 5.11. klo 19-22 Jätkänkämpällä Kuopiossa

Syksyn iloinen sadonkorjuujuhla. Ruokailu + ohjelma 28 €/hlö. Lisäksi jatkoille "piikatansseihin" pääsee veloituksetta. Tanssit takaa tunnettu Taikakuu -orkesteri.

Lisätietoja: Helena Lehtoaro, helena.lehtoaro@proagria.fi



REKO -toimintamalli kehittyä ja valtaa alaa

Vuonna 2013 Thomas Snellman sai ulkomaanmatkojensa pohjalta ajatuksen uudenlaisesta suoramyyntin toimintamallista, ja kesällä 2013 aloitettiin uusia suoramyyntikeiluja Foodian ja EkoNu -hankkeen toimesta Pietarsaareissa ja Vaasassa. Lähiruokarenkaat lähtivät hienosti liikkeelle ja menestys jatkui myös tuoretavaran loputtua talvella. Alkuvuodesta 2014 toimintamalli otettiin käyttöön Ahlmanin koulun Säätiön Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeessa, minkä jälkeen renkaiden määrä ja toiminta on moninkertaistunut. Palaute on edelleen hyvin myönteistä.

Lähiruokarenkaan toimintaperiaatteisiin kuuluu mahdollisimman lähellä tuotettu eettinen ruoka, jonka alkuperä on tiedossa. Jälleenmyynti ei ole sallittua, mutta tuottajat voivat tehdä yhteistyötä esimerkiksi toimitusten osalta. Renkaihin otetaan mielellään luomua, mutta se ei ole välttämättömyys. Tuoreus, puhtaus, laatu, maku ja lisäaineettomuus ovat niitä vahvuuksia, jotka miellyttävät kuluttajaa ja tekevät renkaista menestyksekkäitä. Lähiruokarengastoiminta on kestävä kuluttamista, joka tukee aluetaloutta, huomioi ympäristöä ja sesonginmukaista ruokaa sekä luo paikallisen yhteysverkoston ja kasvattaa sosiaalista pääomaa edistämällä avoimuutta, reiluutta, yhteisöllisyyttä sekä elämyksellisyyttä.

Renkaita on jo useassa maakunnassa

Tammikuussa 2014 perustettiin REKO Lähiruokarengas Vesilahti. Pian tämän jälkeen rengas perustettiin myös Lempäälään, myöhemmin Akaaseen ja Nokialle. Tällä hetkellä Pirkanmaalla näissä neljässä renkaassa on mukana noin 1060 kuluttajajäsentä, mutta aktiivisten, ostoksia tekevien jäsenien määrä on tätä pienempi. Toimintamallia on levitetty myös muihin maakuntiin ja Lähiruokarenkaita on mm. Paimiossa, Sauvossa, Uusikaarlepyyssä, Västankvarnissa, Närpiössä, Pohjassa, Tammissaareissa, Maarianhaminassa ja Kristiinankaupungissa. Yhteensä kuluttajia renkaissa on lähes 6000.

Tuottajia renkaissa on mukana satoja. Samalla alueella sijaitsevien lähiruokarenkaiden tuottajat ovat osittain samoja, jolloin hyöty on molemminpuolinen. Eteläisellä Pirkanmaalla toimitukset on ketjutettu siten, että samat tuottajat pystyvät yhden illan aikana toimittamaan tuotteensa kolmeen eri renkaaseen, ja

näin ollen tuottajan potentiaalinen ostajakunta koostuu lähes 800 kuluttajasta.

Sopimuksellisuudesta ”vapaakauppaan”

Toimintamalli kehittyä jatkuvasti. Alun sopimuksellisuudesta on päädytty vapaaseen, sosiaalisen median hyödyntämiseen perustuvaan, kaupan osapuolien väliseen suoraan kanssakäymiseen. Renkaiden ylläpitäjät saavat pitkälti määritellä renkaan toimintatavat. Tällä hetkellä useimmat renkaat tekevät tuottajien kanssa sopimuksen toimintatavoista, mutta kuluttajasopimukset on jätetty pois. Liittyessään renkaan jäseneksi kuluttaja hyväksyy säännöt. Aluksi oli myös tarkoitus, että maksu hoidetaan etukäteen, mutta tässäkin kohden toimintamallia on yksinkertaistettu ja tuottajalla on vapaus määritellä maksutapa.

Tilauspohjana ja keskustelufoorumina toimii facebook-ryhmä, jonka tiedostoissa on tuottajien hinnastot. Tuottaja avaa tilausjakson julkaisulla, jossa ilmoittaa myytävät tuotteet ja viimeisen tilauspäivän. Kuluttajat kommentoivat julkaisuun omat tilauksensa. Tuottaja tuo tuotteensa viikoittaiseen jakeluhetkeen, tuotteesta riippuen toimitusrytmi vaihtelee yleensä jokaviikkoisesta kuukausittaiseen jakeluun. Kuluttaja noutaa samalla kertaa usean tuottajan tuotteita.

Monenlaiset hyödyt

Kaupankäynti tuottajan ja kuluttajan välillä tapahtuu täysin ilman välikäsiä ja kustannustehokkaasti. Mainontaa ei juuri tarvita, turhat pakkaukset poistuvat ja kuljetukset vähenevät. Tuottaja saa tuotteesta sen hinnan, jonka kuluttaja maksaa.

Koska sosiaalinen media tarjoaa kätevän foorumin, myynti, markkinointi ja kaupan tekeminen vievät tuottajalta vähän resursseja. Lähiruokarenkaiden ketjuttaminen lisää kuljetusten kustannustehokkuutta ja ympäristöhyötyjä. Lisäksi kohtaaminen ja kasvojen antaminen tuotteelle on kuluttajan kannalta hyvin merkityksellistä, ja tuottaja saa suoraa palautetta ja kehittämisideoita.

Kuluttajan kannalta tärkeimmät hyödyt ovat alkuperältään tunnettu, laadukas, ekologinen ja tuore ruoka, jonka hinta kilpailee välikäsien ja pakkaamisen puuttumisen takia kauppaketjujen tuotteiden kanssa. Mukaan



Titta Sihvo, Einetär Nokian renkaan jakotilaisuus.

Kuvaaja: Antti Tomminen

tuleminen ja tilaaminen on helppoa sosiaalisessa mediassa muutenkin mukana olevalle. Lähiruokarenkaan sosiaaliset edut ovat ilmeiset; ryhmäytyminen tapahtuu jo somessa, ja yhteisöllisyys ja elämyksellisyys lisääntyvät jakotilaisuuksissa. Kuluttaja saa mahdollisuuden tavata ihmisiä, joilla on samankaltaiset arvot ja kiinnostuksen kohteet. (Rengas tarjoaa myös kenelle tahansa mahdollisuuden kokeilla esimerkiksi omien leivonnaisten, kasvimaan tuotosten tai kaupan valikoimaan sopimattomien elintarvikkeiden myyntiä.)

Kannattaako toimintaan lähteä mukaan?

Kuluttajan kannalta on merkityksellistä saada renkaan kautta itselleen tärkeiksi kokemia tuotteita. Menestyksellisimpiä ovat perustuotteet, kuten liha, vihannekset, viljat, tuotteet, munat ja meijerituotteet. Tämä näkyy tuottajan puolelta etenkin silloin, kun välimatka jakopisteeseen kasvaa. Arkipäiväisiä tuotteita kannattaa tuoda kauempaakin.

Lähiruokarenkaan voi perustaa kuka tahansa. Alussa tuottajien saaminen mukaan vaatii hiukan panoksia, mutta usein renkaat lähtevät alun jälkeen pyörimään lähes itseksensä. Kuluttajien puolella tieto yleensä leviää ilman suurempia ponnisteluja. Neuvoja renkaan perustamiseen antaa Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeen projektiasiantuntija Eeva Ylinen, eeva.ylinen@ahlman.fi.

Lähiruokakyselyn tuloksia OKRAsta

Lähiruokaohjelma ja aitojamakuja.fi -sivusto toteuttivat yhteisen lähiruoka-aiheisen kyselyn kesän 2014 OKRA-maatalousnäyttelyssä. Samaa kyselyä on pyöritetty useissakin tilaisuuksissa, joten vastauksia vertaamalla voi seurata myös mahdollisia eroja alueiden ja vastaajakunnan välillä. OKRAn kävijäkunta koostui pääasiassa maatalousalan ammattilaisista ja maaseudun asukkaista, tämä näkyi vastauslomakkeiden postiosoiteteiedoistakin. Vastauksia seurattaessa on huomattava, että kaikki vastaajat eivät vastanneet kaikkiin kysymyksiin ja useat vastaajat vastasivat yhteen kysymykseen monella vastauksella. Tältä yhteenvedoltani on turha odottaa tieteellistä tarkkuutta, mutta se antaa varmasti oikeasuuntaisen näkemyksen niistä useasta sadasta henkilöstä, jotka osastollamme hartaudella lomaketta täyttivät.

Kyselyn alussa kysyttiin aitojamakuja.fi -sivuston tunnettuutta. Sivusto on jäänyt yllättävänkin vieraaksi lähinnä maaseututaustaisille OKRA-vieraille, sillä 674 vastaajasta peräti 75% (503 vastaajaa) ilmoitti, ettei ole käynyt ao. sivustolla. Eniten aitojamakuja.fi -sivustolta haluttaisiin tietoa yritysten tuotevalikoimista (433 vastaajaa), seuraavaksi eniten tietoa lähi- ja luomuruoan myyntipaikoista (322) ja kolmanneksi yritysten sijaintia kartalla (224). Jonkin verran lisätietoa haluttiin myös ruokamatkailusta. Avoimissa vastauksissa oli useita

mainintoja tiedon saamisesta eläinten hyvinvoinnista. Tämäkin osoitus siitä, että eläinten hyvinvointi on yksi tämän päivän kuluttajaa puhuttelevista teemoista.

Lähiruoka on vastaajien näkemyksen mukaan omassa maakunnassa ao. maakunnan omista raaka-aineista valmistettua ruokaa (392 vastaajaa). Kotimainen ruoka sai 264 ääntä ja omassa maakunnassa valmistettu ruoka, jonka raaka-aineet voivat tulla muista maakunnista 114 ääntä. Jonkin verran korostettiin myös omaa ruokakulttuuria. Vastausten tulkittavuuteen jää ilmeä, sillä monet vastaajista lomakettaan täyttäessä pohtivat ääneen, että kotimaisella he eivät tarkoita mitä tahansa kotimaista ruokaa, vaan siinä lähellä tuotettua - tämä omalta osaltaan vahvistaa lähiruokaohjelmankin maakuntaan pohjautuvaa paikallisuuskäsitettä.

Ehkä yllättäen lähiruokaa haluttaisiin eniten ostaa marketeista (311 vastaajaa), seuraavaksi eniten suoraan tilalta, sitten läheltä olevasta lähikaupasta ja vasta neljänneksi lähiruokamyymälästä. Ruokapiirit ja verkkokaupat saivat kumpikin alle 10 vastausta, joten ne uusina ilmiöinä eivät ainakaan vielä ole maaseutua saavuttaneet. Vastauksia ristiin katsottaessa huomaa, että suurin osa "marketti"-vastauksen antaneista rastiitti samalla toiseksi vastaukseksi tilojen suoramyyn-

nin. Vastauksista voi päätellä, että kuluttajat ovat tottuneet tekemään ostoksensa kerralla yhdestä paikasta, ja tuota valikoimaa halutaan sitten täydentää suoraan tiloilta ostettavilla (tai omalta tilalta saatavilla) tuoretuotteilla. Lähiruokamyymälöiden tulisi nyt pystyä nostamaan tunnettuuttaan ja kääntämään edes osa nykyisistä markettien asiakasvirroista itselleen.

Kuluttajat kaipaavat selvästi lähiruoan parempaa merkitsemistä kaupoissa. Suurin osa vastaajista halusi lähiruoalle oman merkin. Lisäksi useat "marketti" ja "lähikauppa" -vastaukset antaneista kaipaivat lähiruoasta kertovia hyllypuhujia. Myös perinteiset lisäinfot tuotteista kuten jaossa olevat esitteet kiinnostavat edelleen, ja niitä kaivattiin eniten "lähikauppa", "suoramyynti" ja "lähiruokamyymälä" -vastaajien kesken. Sen sijaan uusi teknologia ei näytä vielä vastaajia kiinnostavan, sillä alle 10 vastaajaa kaipasi QR-koodeja lähiruokatuotteisiin. Avoimissa vastauksissa ehdotettiin muun muassa oman lähiruokaosaston perustamista markettiin. Lähiruoan löydettävyydessä on edelleen haasteita, sillä suurin osa vastaajista rastiitti vaihtoehdon "löydän, mutta minun täytyy tietää, mistä etsiä".

Kirsi Viljanen
Lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö

Kosher-sertifiointi avaa yrityksille ovet uusille markkinoille

Juutalaiset, muslimit, seitsemännen päivän adventistit, kasvisyöjät, hindut ja buddhistit ovat kaikki vahvasti potentiaalisia asiakkaita, vain muutamia mainitakseni. Jos heidän pitää valita kosher-leimalla ja ei kosher-leimalla varustetun tuotteen väliltä, he mitä todennäköisimmin valitsevat kosher-leimalla varustetun tuotteen. Näille kuluttajille kosher-merkintä viestii laatua ja turvallisuutta. Lisäsyynä ovat myös uskonnon ohjeistussäännöt. Ei pidä myöskään unohtaa niitä kuluttajia, jotka ovat terveysintoilijoita. Terveysintoilu on Suomessa suuressa asemassa.

On useita sekä yksityisiä ja julkisia yrityksiä, jotka valitsevat mieluummin kosher-tuotteita, sillä ne ovat heillä helpommin eteenpäin markkinoitavia. He etsivät valmistajia, jotka ovat saaneet kosher-sertifikaatin. Tietysti kaupat (ulkomailla) ostavat mieluummin kosher-leimalla varustettuja tuotteita.

Asiakkaitamme ovat muun muassa: Finnamyl Oy, Dammenberg ja jo noin 25 muuta yritystä Suomessa.

Ota yhteyttä, jos olet kiinnostunut ja varsinkin silloin kun yritykselläsi on suunnitelmia viennin suhteen tai on jo vientiä.

Ylirabbi Simon Livson, puh. 0400 294 825, simon.livson@jchelsinki.fi

Lähiuokakysely Levin matkailijoille

Kyselyn tarkoitus

Levin matkailukeskuksessa tehtiin pääsiäisenä 2013 kysely, jossa selvitettiin, kuinka tärkeää matkailijoille on elintarvikkeiden alkuperä sekä kuinka moni vastaajista on todella valmiita käyttämään paikallisia tuotteita. Kyselyn tarkoituksena oli löytää mahdollisia lähiruokaan liittyviä argumentteja, joita Levin matkailu- ja elintarvikeyritykset voisivat käyttää eri asiakasryhmille tarkoitettussa markkinoinnissaan. Kyselyyn, joka tehtiin pääosin henkilökohtaisin haastatteluin, vastasi 252 matkailijaa.

Tulokset

Haastateltavia pyydettiin valitsemaan tärkein elintarvikkeen alkuperäkritereitä seuraavista vaihtoehdoista: tuote on valmistettu Levin lähellä/mualla Lapissa/Suomessa/alkuperä merkityksetön. Vastaajista 44 % pitää tärkeimpänä sitä, että tuote on kotimainen ja 43 %:lle tärkeintä on, että tuote on lappilainen tai Levillä valmistettu. Alkuperä on merkityksetön 13 %:lle vastaajista.

Vastausten perusteella kyselyyn osallistuneet ryhmiteltiin klusterianalyysillä neljään ryhmään. Ensimmäinen ryhmä on suurin ja sitä voidaan kutsua varttuneiksi paikallisesta tarjonnasta kiinnostuneiksi, joiden mukaan elintarvikkeen alkuperän tulisi mielellään olla

Lappi tai Suomi. Toinen ryhmä on pienin ja siihen kuuluvat nuorehkot (20-40 -vuotiaat) kansainväliseen elämäntapaan suuntautuneet, joista enemmistö haluaisi tuotteen olevan kotimaista, mutta kolmasosalle alkuperä on merkityksetön. Ryhmään kuuluvat voisivat kokeilla paikallista poroa tai marjatuotteita, mutta suurta innostusta niihin ei ole. Paikalliset yrttituotteet eivät kiinnosta lainkaan.

Kolmas ryhmä muodostuu nuorehkoista paikallisista tuotteista kiinnostuneista joille on tärkeintä, että tuote on suomalainen ja noin kolmasosa haluaisi alkuperän olevan Lapissa tai Levin lähellä. Paikallisista tuotteista ollaan joko kiinnostuneita tai erittäin kiinnostuneita ja he ovat kiinnostuneimpia kokeilemaan paikallisia tuotteita. Neljäs ryhmä koostuu varttuneista (51-60 -vuotiaat) eläinkunnan tuotteista kiinnostuneista. Useimpien mielestä elintarvikkeen pitäisi olla suomalaista tai alkuperällä ei ole merkitystä. Paikallisesta poronlihasta ja marjatuotteista ollaan kiinnostuneita mutta ei yrteistä. Toista ja neljättä ryhmää erottaa vastaajien ikä.

Johtopäätökset

Lähiuoka kannattaa huomioida Levin matkailumarkkinoinnissa, sillä merkittävä osa Levin matkailijoista pitää elintarvikkeiden lappilaisista ja/tai kotimaista alkuperää tärkeänä. Puolet

mökissä majoittuvista matkailijoista valmistaa ruokansa itse ja melkein kaikki heistä hankivat ruokatarvikkeensa paikan päältä, joten mökkivarausten yhteydessä kannattaa markkinoida alueen ostopaikkoja ja paikallisia elintarvikkeita.

Vastaajista suurimman ryhmän muodostavat varttuneet paikallisista tuotteista kiinnostuneet vastaajat ja pienimmän ryhmän ne, joita paikalliset tuotteet eivät kiinnosta. Niitä, joille tuotteen paikallisuus on tärkeintä, kiinnostavat poronliha-, marja- ja yrttituotteet. Viimeksi mainitut taas eivät kiinnosta niitä, joille tärkeintä on kotimaisuus tai alkuperällä ei ole merkitystä. Tähän voisi vaikuttaa esittelemällä markkinoinnin yhteydessä yrttituotteiden hyviä ravintosisältöjä. Poronliha- ja marjatuotteista kiinnostuneet asuvat yleensä pääkaupunkiseudun ulkopuolella.

Jussi Veijola, elintarviketoimialakemittäjä, LAPPI LUO II-työohjelma/MTT Kasvintuotannon tutkimus Rovaniemi

Olli Wuori, erikoistutkija, MTT Taloustutkimus

Marja Uusitalo, asiakaspäällikkö, MTT Kasvintuotannon tutkimus Rovaniemi

Uusi maaseutumatkailukanava Matkamaalle.fi

Maaseutumatkailukohteet ja -tuotteet löytyvät nyt samasta paikasta ja varaukset voi tehdä helposti ja nopeasti. Sivulla on monipuolinen tarjonta majoituskohteita, aktiviteetteja, juhlapaikkoja ja ruokapalveluja sekä näiden yhdistelmiä.

Ympäri vuoden - ympäri Suomen

Lähiuoka ja lähimatkailu ovat trendikästä. Maaseudusta pääsee nauttimaan maaseutumatkailutiloilla. Kohteita on runsaasti ja monessa paikassa on myös toimiva maatila ja siellä eläimiä, joita saattaa päästä rapsuttelemaan. Monet maaseutumatkailukohteet ovat kuin mummoloita, jonne palataan vuosi toisensa jälkeen.



*Lisätietoja
toiminnanjohtaja Kimmo Aalto
Lomalaidun ry
puh. 040 179 1618
kimmo.aalto@lomalaidun.fi*

Joensuun seudun Lähiiruoka löytyy oppaasta

Joensuun seudulla julkaistiin kesän alussa *Hanki hyvää läheltä* -lähiiruokaopas. Oppaasta löytyy kattavasti tietoa Joensuun seudun ja sen lähialueiden elintarvikealan pientuottajista. Mukana ovat alkutuottajat, jatkojalostajat, jälleenmyyjät sekä pitopalvelut ja ravintolat.

Oppaassa on yli 70 yrityksen tuote- ja palvelutiedot. Jotta asiakkaat löytäisivät haluamansa palvelut helposti, on yritykset sijoitettu Joensuun seudun kartalle. Jokainen yritys on saanut omaan osioonsa myös tunnukset, jolla yrityksen tuotteet tai palvelut löytyvät. Tunnuksia ovat mm. kala, liha, maito, muna, juurekset, hunaja, marjat, sienet, kahvila ja kauppa. Myös luomutuotteilla on oma merkkinsä.

Opasta on jaettu siinä mukana olevissa yrityksissä, messuilla ja tapahtumissa, Joensuun hoteleissa sekä seudun S-Marketeissa.

- Lähiiruokaopas otettiin vastaan todella hyvin. Eniten kiitosta on tullut selkeydestä, näpsäkästä koosta sekä herkullisista kuvista, jotka houkuttelevat ostamaan, kertoo oppaan sisällyksen koonnista vastannut Pirjo Korjonen Piken Paletti Oy:stä.

- Myös tuotemerkit ja niiden sijoittaminen erilliseen läppään koettiin hyvinä. Läpystä ne on helppo tarkistaa vaikka jokaisella aukeamalla, Korjonen jatkaa.

Opas auttaa löytämään tuottajat tai yritykset, jotka myyvät paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita. Se tukee alueen ruokamatkailua kokoamalla lähiruuan parissa toimivat yritykset samaan julkaisuun. Lisäksi opas vahvistaa osaltaan alueen yrittäjyyttä ja uskoa maaseudulla menestymiseen.

- Tähän ensimmäiseen versioon saatiin mukaan suuri osa alueen lähiruokatoimijoista. Mukana olevat yrittäjät hehkuvat tyytyväisyyttään. Ne jotka nyt jäivät syystä tai toisesta pois, ovat harmitelleet asiaa, Pirjo Korjonen mainitsee.

Oppaassa on mukana myös 15 yritystä Joensuun seudun ulkopuolelta. Näiden yritysten tuotteita on myynnissä Joensuun seudulla.

- Lähiiruokaopas on tarkoitettu ihan tavallisille kuluttajille, jotka arvostavat hyvää, puhdasta ja lähellä tuotettua ruokaa. Oppaasta on myös suurta apua mökkiläisille, jotka saavat kätevästi informaatiota alueen lähiruokatarjonasta, Pirjo Korjonen kertoo.

Lähiiruokabuumi

Lähiiruokainnostus on nyt kuumimmillaan. Pohjois-Karjalan ProAgrian toteuttaman tutkimuksen mukaan viimeisen kahden vuoden aikana lähiruokatuotteitten myynti on kasvanut 62 prosenttia. Lisäksi 65 prosenttia tutkimukseen vastanneista lähiruokatuottajista kertoo lisänneensä vähittäismyyntipisteitä.

- Tutkimuksessa haastateltiin 35 lähiruokapalveluja tarjoavaa yrittäjää. Lähiiruoka on nyt in. Buumi jatkuu edelleen ja kiihtyy entisestään, arvioi Johanna Rinnekari Pohjois-Karjalan ProAgriasta.

- Tänä päivänä kysytään eniten ihan perusruoka-aineita, kuten porkkanaa, lanttua, vihanneksia ja juureksia. Lisäksi lähellä tuotettu liha ja kala kiinnostavat jatkuvasti enemmän, Rinnekari jatkaa.

Kasvava haaste lähiruuan saamiseksi on tuottajien vanheneva sukupolvi. Nyt tarvittaisiin nopeasti lähiruusta innostuneita nuoria yrittäjiä.

- Tässä olisi mainio paikka löytää ura terveellisen ruuan tuottajana, Johanna Rinnekari mainitsee.

Pohjoiskarjalainen lähiruoka leviää vauhdilla muualle Suomeen. Karjalanpiirakka on herkku vailla vertaa, Lehtikuuhu, alkoholiton kuohujuoma kruunaa juhlat ja Höytiäisen kuha maisuu kaikille.



Viimeisin uutuustuote on suurta kiinnostusta herättänyt chili-mustikka ruisleipä, jota saa piakkoin kautta maan, Johanna Rinnekari lupaa.

Teksti

Leila Koistinen, Idealmainos Oy

Lisätietoja

Anne Mujunen, Josek Oy,

puh. 0500 285 906 ja

Pirjo Korjonen, Piken Paletti,

puh. 050 5498 351

Opas löytyy nettisivuilta osoitteesta www.josek.fi.

Villiruokaa Koillismaalta

Kuusamo-Taivalkoski alueella käynnistettiin viime vuoden toukokuussa Luonnollisesti läheltä -hanke, joka on jatkoa Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy:ssä vuosia tehdyille luonnonvarahankkeiden toteutukselle.

Hankkeen tavoitteena on lisätä luonnontuotteiden tunnettuutta ja niiden käyttöä sekä tiivistää alueen matkailun, kaupan yritysten, tuottajien ja jalostajien yhteistoimintaa. Hankkeeseen kuuluu 26 alueen yritystä tai yhteisöä. Kaikki toimijat toimivat Kuusamo Lapland Wild Food -tunnuksen alla.

Tunnuksen mielikuvamaailmassa esiintyvät porot, hillat, keskiyön aurinko ja nuotio. - Tässä tunnuksessa halutaan kertoa yhdellä kuvalla monta asiaa. Merkissä on useita eri elementtejä ja mahdollisia tulkintoja: poron sarvet (mielleyhtymä ikiaikaiset kuusamolaiset elinkeinot, villit luonnon eläimet - huom. matkailijan näkökulmasta), nuotio (ruoan kypsäminen nuotiolla, nokipannukahvit, erämaassa samoilu), vapaana lentävä kotka, talvinen laaksomaisema (villi luonto) ja malja/astia (ruoan syöminen), kertoo Mainostoimisto Ajatuksen asiakkuusjohtaja Juhani Parhiala. - Värimaailma on suoraan karusta erämaasta: hillan keltaista, kuusen tai männyn kaarnan ruskeaa ja havun vihreää. Kuusamon villiruoka on ensisijaisesti maanläheistä ja rustiikkista, jatkaa Parhiala.

Luonnollisesti läheltä -hanke toimii yhteistyössä ELO Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisseuran kanssa. ELO on ensimmäisten

joukossa ollut tuomassa villiruoka -käsitettä maakuntien ruokatarjontaan. Myös MEK:n uudessa kulttuurimatkailustrategiassa esitellään villiruokaa. Lähiruokataavoitteet on kirjattu Kuusamon kaupunkistrategiaan, jossa tavoitteena on, että julkisista elintarvikehankinnoista vuoteen 2021 mennessä on 60 % lähellä tuotettua.

- Isojen markettien ostotoiminta on muuttunut. Me ostimme tällä hetkellä jo paljon lähiruokaa. Enää ei kannata muistella aikoja, kun paikallisesti tuotettu ei sopinut valikoimaan monimutkaisten tilaus- ja varastointijärjestelmien vuoksi. Nykyään voimme ostaa jopa pienempiä eriä, kun vain koodit ovat tuotteissa valmiina. Meillä on myynnissä mm. Pitkäsen Maalaisjuustolan jugurttia ja leipäjuustoa, paikallista kalaa sekä tuoreena että säilykkeenä sekä lihatuotteita. Kuusamon Juusto Oy on tunnettu valtakunnallinen toimija ja juustot ovat myös valikoimissamme, kertoo **Koillismaan Osuuskaupan kaupallinen johtaja Tuija Heikkinen** (kuvassa). Enemmänkin os-



taisimme, jos olisi tarjontaa. Esimerkiksi paikalliset juurekset ovat kadonneet tarjonnasta kokonaan. Ryväsipulin katoaminen kuusamolaisilta markkinoilta harmittaa. Pitäisikö meidän aloittaa uudestaan paikallisten juuresten, vihannesten ja miksei myös viljan, esimerkiksi ohran kasvattaminen? Sallasta saamme ostettua kurkkuja ja perunaa. Lähiruoka on mielestäni todella tärkeää. Myös koko ajan kasvavasta venäläisten turistien virrasta poimituissa kommentteissa korostuu paikallisesti tuotetun ruoan merkitys. Nyt osataan jo kysyä, mistä tämä ruoka on tänne myymälään tuotu. Pientuottajat, ottakaa rohkeasti yhteyttä. On hyvä muistaa, että lähiruoan maittavuuden lisäksi lähiruoka luo myös uusia työpaikkoja, muistuttaa

Heikkinen.

Teksti

*Elisa Kangasaho, projektipäällikkö,
Luonnollisesti läheltä hanke
elisa.kangasaho@naturpolis.fi
puh. 0400 351 321
www.kuusamoregion.fi
Hanke löytyy myös Facebookista.*

Biotalous maaseudun veturi?

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) Harvaan asutun maaseudun (HAMA) ja Maaseudun elinkeinot ja osaaminen (MESI) -verkostot järjestivät yhteistyössä Biotalousseminaarin 9.9. Tilaisuudessa keskityttiin miettimään miten voidaan vahvistaa biotalouden nousua kehittämisen kärsiksi Suomessa. Osataanko toimia yhdessä vai kilpailevatko eri alueet keskenään?

Biotalous on nostettu monissa eri yhteyksissä kehittämisen kärsiksi koko Suomessa. Seminaarilustuksissa esiteltiin tulevaisuushakuisesti biotalouden tilannetta tällä hetkellä. Eri osa-alueilta esiteltiin konkreettisia toimenpiteitä ja nostettiin esille mitä on jo olemassa sekä mitä pitäisi lähteä tekemään. Biotalous nähdään tulevaisuuden mahdollisuutena koko Suomessa. Se on noussut lähes jokaisen maakunnan kehittämisen kärsiksi ja yhteistyöllä saavutetaan parhaat tulokset.

Biotalousmarkkinat ovat paitsi kotimaassa kuin myös kansainvälisiä mahdollisuuksia on olemassa.

Tutustu seminaariaineistoon www.maaseutupolitiikka.fi ja www.ruokasuomi.fi -sivuilla.

*Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi
puh. 0400 487 160*

Yhteistyöllä lisää lähiruokaa Uudenmaan Kuuma-kuntien ruokapalveluun

KUUMA-kuntien ruokapalvelupäälliköt ja uusmaalaiset lähiruokatuottajat kohtasivat keskiviikkona 9.4.2014 Hyvinkään Laureassa. Viisi lähiruokan osuuden lisäämisestä aterioidissa kiinnostunutta ruokapalvelupäällikköä ja viitisentoista ruokapalvelusta asiakkaana kiinnostunutta lähiruokatuottajaa ja jalostajaa osallistui *Tuottajien ja julkisen ruokapalvelun treffit* -työpajaan.

Tavoitteena oli käynnistää keskustelu toimintamallien löytämiseksi, jotka mahdollistavat pitkäkestoisen yhteistyön lähiruokatuottajien ja julkisen ruokapalvelun välillä Uudellamaalla. *Kestävää liiketoimintaa lähiruokasta* -hankkeen projektinjohtaja *Ritva Jäättelä* avasi työpajan kertoen lähiruokan tuotannosta ja paikallisuusvaikutuksista Uudellamaalla. Julkisten hankintojen asiantuntija *Kati Myllyniemi Pro-hankinta Oy:*stä orientoiti työskentelyyn kokemuksilla lähiruoka-yhteistyön kehittämisestä Hämeenkyrössä ja Ikaalisissa.

Työpajassa *Nurmijärven, Sipoon, Keravan, Mäntsälän ja Vihdin* ruokapalvelupäälliköt sekä Uudenmaan lähiruokatuottajat keskustelivat yhteistyön mahdollisuuksista pienemmissä ryhmissä.

Peruna, juurekset ja vihannekset, marjat, vilja- ja leipomotuotteet, maito sekä kotimainen kala lähituotteina kiinnostavat ruokapalvelupäälliköitä. Ruokapalvelun kannalta tärkeää on, että sovittu määrä toimitetaan sovittuna aikana, että laadusta on sovittu etukäteen ja toimitusten laatu vastaa sovittua. Tuotteiden tulee olla käsiteltyjä – juuresten kuorittuja. Tuottajien kannalta on tärkeää, että yhteistyöhön sitoudutaan molemmiin puolin. Määrät ovat ennakoitavissa ja niistä sovitaan etukäteen. Erityisen tärkeää tämä on sesonkituotteissa. Logistiikkaketjua toivotaan lyhyemmäksi.

Osallistajat totesivat, että yhteistyön kautta opitaan tuntemaan toistensa toimintatavat. Ruokapalvelut kokevat viestinnän tuottajien kanssa helpoksi. Hyödyiksi nähdään pienten



Työpajan osallistujat kuuntelevat tulosten esittelyä Hyvinkään Laureassa. Kuva: Päivi Mantere

tuottajien joustavuus, laatu sekä kasvollinen palvelu. Tuottajille yhteistyö tuo varmuutta toimintaan. Julkinen sektori on suuri ostaja ja selkeä kumppani.

Haasteena on se, ettei tunneta oman alueen lähiruokatarjontaa eikä -kysyntää. Ruokapalvelu kaipaa tuottajien yhteydenottoja ja hyvien kumppanien löytämiseksi. Tuottajat tarvitsevat tietoa ruokapalvelun tarpeista, jolloin tuotantoa ja toimintaa voidaan kehittää sen mukaisesti. Hankintamenettelyjä tulisi yksinkertaistaa, mihin lainsäädännön uudistamisesta toivotaan apua. Julkinen byrokratia ja nykyiset kilpailutukset koettiin pientuottajille vaikeiksi. Tuottajat kokevat, etteivät pysty kilpailemaan isojen toimijoiden kanssa. Sähköisten järjestelmien puuttuminen tuottajalta vaikeuttaa käytännön yhteistyötä. Tuottajat näkivät haasteeksi myös tuottaja-yhteistyön puuttumisen. Näihin haasteisiin pyritään Kuuma-kunnissa yhdessä löytämään ratkaisuja. Ruokapäälliköiden kanssa työskentelään asiaa vielä tänä keväänä ja yhteinen työpaja järjestetään taas syksyllä 2014. Kuuma-kuntien lähiruokaverkoston rakentaminen tukee Makeryn Kuuma-seudun kestävä ruokaketju-hanketta ja sitä tehdään yhdessä Uudenmaan lähiruoka-verkoston kanssa.

Työpaja sai osallistujilta paljon positiivista palautetta. Osallistujat pitivät hyödyllisenä erityisesti sitä, että he pääsivät keskustelemaan keskenään ja kuulivat toistensa tarpeista, toiveista ja tarjonnasta. Tilaisuus oli myös hyvä keino verkostoitua. Osallistujat toivovat, että keskustelua jatketaan ja vastaavia tilaisuuksia järjestetään enemmän.

Työpajan järjesti *Kestävää liiketoimintaa lähiruokasta* -hanke apunaan Laureammattikorkeakoulun Hyvinkään liiketalouden P2P-opiskelijatiimi. *Kestävää liiketoimintaa lähiruokasta* -hanke on käynnistynyt vuonna 2011. Hanke on Uudenmaan ELY-keskuksen Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta rahoittama ja se kestää vuoden 2014 loppuun asti. Hankkeen tavoitteena on kasvattaa Uudenmaan alueen lähiruokatarjontaa ja parantaa lähiruokan näkyvyyttä alueella.

Lisätietoja
Ritva Jäättelä
puh 040 832 9400
ritva.jaattela@laurea.fi
lahiruoka@laurea.fi

Perusteita lähiruuan ekologiselle kestävyydelle

Miksi lähiruokaa ylipäätään kannattaisi suosia? Miten paikallinen lähiruuantuotanto vaikuttaa ekologiseen kestävyyteen? Tämä selvittää kesällä valmistuneesta Argumenttipankista, joka tehtiin osana Lähiruuan ekologista kestävyysvaikutusten selvityshanketta.

Netissä julkaistu Argumenttipankki palvelee niin tuottajia kuin kuluttajia

Tuottajat ja kuluttajat voivat valinnoillaan vaikuttaa lähiruokaketjun kestävyyteen. Netissä julkaistu ja kaikkien käytössä oleva Argumenttipankki palvelee niin lähiruokaketjun tuottajia kuin kuluttajia. Ensisijaisesti se auttaa lähiruokayrityksiä tunnistamaan ja kehittämään ekologisia kestävyystekijöitä omassa käytännön toiminnassaan ja tarjoaa perusteita lähiruuan ekologista kestävyysviestintään. Kuluttajille argumentit antavat perusteita ekologista kestävästä lähiruuan valintaan. Valitsemalla ekologista kestävästä lähiruokaa omaan ruokapätytään kuluttaja voi vaikuttaa alueensa ekologiseen kestävyyteen.

Argumenttipankki sisältää nykytiedon mukaan tärkeimmät ekologisen kestävyysmittarit

Lähiruokatuotteen ekologiset vaikutukset ovat käytännössä tapauskohtaisia. Johtopäätöksiä lähiruuan ekologista kestävydestä tehtäessä on huomioitava ekologisen kestävyyslaaja kokonaisuus. Lähtökohtaisesti ekologista kestävä lähiruoka tukee kansallisia ravitsemussuosituksia ja kiinnittää erityistä huomiota ravitsemussuosituksen merkitykseen yhtäältä terveyden ja toisaalta ympäristön kannalta. Ekologista kestävä lähiruoka edistää myös paikallisten luonnonvarojen

kestävää käyttöä, luonnon monimuotoisuutta ja paikallisten ekosysteemipalvelujen hyödyntämistä ja tukemista. Ekologista kestävästä lähiruuan tuotannon ja jalostuksen ilmasto-, rehevöittämis- ja kemikaalien vaikutukset paikalliseen ympäristöön jäävät mahdollisimman vähäisiksi.

Argumenttipankista apua lähiruokaketjujen ekologisen kestävyyskehittämiseen

Argumenttipankin laadinnan yhteydessä tietoja kerättiin neljältätoista lähiruokaketjulta neljältä alueelta Suomessa. Ketjuihin kuuluivat alkutuotanto-, jalostus-, pakkaus- ja kuljetusyritykset sekä kauppa, ammattikeittiö tai lähiruokapiiri. Tutkituissa lähiruokaketjuissa ja yrityksissä oli eroja. Osalla on jo nyt hyvät tiedot ekologista kestävyystekijöistä ja edellytykset hyödyntää niitä markkinoinnissa ja viestinnässä. Osalle yrityksistä argumenttipankista on selkeää hyötyä oman toimintansa kehittämisessä ja parantamisessa.

Lähiruuan ja sen tuotantoa ekologista kestävyttä voidaan parantaa, kun lähiruuan tuotannossa noudatetaan ympäristötuen ehtoja, huolehditaan maiseman hoidosta, monimuotoisuudesta ja vesistöntilasta ympäristötoimenpiteiden mukaan sekä noudatetaan dokumentoidusti integroitua kasvinsuojeluohjeita. Integroidussa kasvinsuojelussa kasvinsuojelu perustuu aina todennettuun tarpeeseen ja ohjeellisiin käyttömääriin.

Jalostuksessa korostuvat tuotannon ja tuotantotekijöiden mahdollisimman ekotehokas ja taloudellinen käyttö, kuten pakkausmateriaalien määrän ja kuljetusten optimoin-

ti. Yhteistyö yrittäjien kesken muun muassa paluukuljetuksissa parantavat sekä yritysten taloudellista kannattavuutta että tuotannon ekologista kestävyttä. Samoin ekologista kestävyttä lähiruokatuotannossa lisäävät hävikin ja tuotannon sivuvirtojen määrien vähentäminen. Tuotantopanosten ja raaka-aineiden tarkasta käytöstä hyötyvät sekä yrityksen talous että ympäristö. Ekologista kestävyttä lisäävät myös paikallisesti mahdollisimman suljettu kiertotalous sekä uusiutuvan, kotimaisen energian käyttö tuotannossa.

Työtä, kestävyystekijöiden tietoisuuden lisäämisessä ja niiden tutkimuksessa, on tästä hyvä jatkaa. Selvityksen yksityiskohtaisempi kuvaus julkaistaan verkossa MTT:n tutkimusraporttina elokuussa 2014.

Lähiruuan ekologisten vaikutusten selvityshankkeen toteuttivat yhteistyössä Turun yliopiston Brahea-keskus, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT, Jyväskylän sekä Hämeen ammattikorkeakoulut. Hanketta rahoitti maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokaohjelma.

Argumenttipankki on kaikkien käytössä ja löytyy osoitteesta: http://www.lounafood.net/selvitykset_ja_raportit

MTT:n tutkimusraportti on saatavilla osoitteesta: <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti145.pdf>

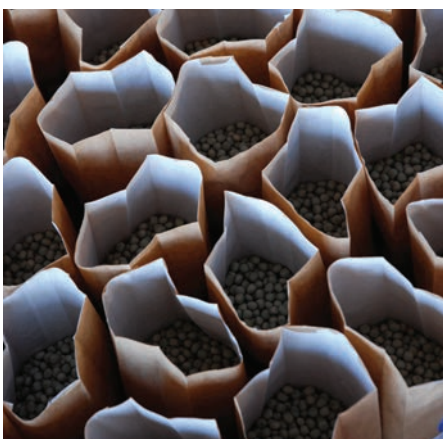
Teksti

Leena Erälinna

Turun yliopiston Brahea-keskus

puh. 040 684 7450

etunimi.sukunimi@utu.fi



Elinvoimainen ruokaketju - Made in Varsinais-Suomi -ruokaketjun kehittämisen avainkohdat yksissä kansissa

Tänä keväänä julkaistiin Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämisen avainkohdat seuraavalle ohjelmakaudelle 2014-2020. Elinvoimainen ruokaketju - Made in Varsinais-Suomi -julkaisu toimii työkaluna kaikille ruokaketjussa toimiville alueellisille kehittäjille, tutkijoille, koulutuksen järjestäjille, yrityksille sekä päätöksen tekijöille. Julkaisua koottiin laajassa yhteistyössä Varsinais-Suomen elintarvikeketjun toimijoiden kanssa ja se toimii linjassa ohjelmakauden 2014-2020 muiden alueellisten ja valtakunnallisten kehittämisohjelmien kanssa.

Ruoka-asiakirjassa halutaan kehittää tasapuolisesti kaikkia maakunnan ruokaketjun tuotannonaloja ja yrityksiä. Tästä huolimatta, asiakirjassa halutaan nostaa muutamia, aiempina vuosina vähäisemmälle huomiolle jääneitä kehittämiskohteita (kuvio). Tällaisiksi painopistealueiksi on valittu vihannes-, puutarhamarja- ja hedelmäntuotanto; juoma- ja vesitalous sekä kotimaisen proteiinin tuotanto. Läpileikkaavina teemoina on biotalous ja elintarviketuotannon tuotteistaminen.

Elinvoimainen ruokaketju - Made in Varsinais-Suomi -julkaisussa esitellään keskeisiä kehittämiskohteita, joita seuraavilla tavoitteilla pyri-



kuva: Päivi Töyli

tään saavuttamaan (kuvio). Lähtökohtaisena tavoitteena on ruoantuotanto- ja -jalostusyritysten toimintaedellytysten parantaminen. Työtä tämän edistämiseksi jatketaan edelleen. Ruoan merkitys terveyden ja hyvinvoinnin avaimena tulee esille uusien kansallisten ravitsemussuositusten johdosta ja sillä on heijastusvaikutusta julkiseen ruokahuoltoon. Ruoan ja sen tekijöiden arvostuksen lisäämiseksi on ruoka-asiakirjassa kiinnitetty huomiota paikallisen ruokakulttuurin vahvistamiseksi ja osaksi ruokamatkailun vetovoimatekijöinä. Biotalous, resurssit ja kiertotalous koskettavat

läheisesti koko ruokaketjua. Vastuullisella ruokaketjulla onkin mahdollisuus nousta tulevaisuudessa vastuullisuuden brändiksi.

Työtä varsinaissuomalaisen ruokaketjun eteen on edellisinä vuosina tehty paljon, ja sitä halutaan edelleen suunnitelmallisesti jatkaa.

Elinvoimainen ruokaketju - Made in Varsinais-Suomi – asiakirja on saatavilla:

<http://www.lounafood.net> -> Selvitykset ja raportit

sekä

<http://www.varru.fi/aineisto/>

Teksti

Leena Erälinna

Turun yliopiston Brahea-keskus

[leena.eralinna\(at\)utu.fi](mailto:leena.eralinna(at)utu.fi)

puh. 040 684 7450

Elinvoimainen ruokaketju - Made in Varsinais-Suomi

Biotalous

Tavoitteet

1. Ruokaketjuyritysten toimintaedellytysten parantaminen
2. Ruoka terveyden ja hyvinvoinnin edistäjänä
3. Ruokakulttuurin vahvistaminen
4. Vastuullinen ruoantuotanto

Painopistealueet ohjelmakaudella

Vihannes-, puutarhamarja- ja hedelmäntuotanto
Juomat ja vesi
Proteiinit

Tuotteistaminen

Vuoden Hillatuote kunniainnointi hillaleivälle

Vuoden Hillatuote 2014 kunniainnoinnin sai hillaleipä, jonka on kehittänyt Rovaniemellä toimivan Lapland Hotel Sky Ounasvaaran keittämestari Esa Huttu. Raikas leipä syntyy luomuraaka-aineista: jauhoista, siemenistä ja hillasta. Leivässä on vahva hillan aromi. Se sopii välipalaksi, juhlaileiväksi ja alkupalapöytään.

Nyt kolmannen kerran järjestetyn Vuoden hillatuote -kilpailun järjesti Rovaniemen Kehitys Oy yhteistyössä Ranuan kunnan kanssa. Vuoden Hillatuote 2014 -kisan voittaja oli 1. elokuuta palkittu suomalaisen Lumene Oy:n kehittämä ihosävyjä korjaava seerumi, joka yhdistää hillaa ja uusinta teknologiaa.

Lisätietoja

Rovaniemen Kehitys Oy

Jaakko Finne, kehittämisspällikkö

puh. 0400 185 515

jaakko.finne@rovaniemi.fi

www.rovaniemenkehitys.fi



Lähi- ja luomuruokaan keskittyvä yleisötapahtuma Lähiruoka & luomu järjestetään Helsingin Messukeskuksessa nyt kolmatta kertaa, tällä kertaa samanaikaisesti Kevätmessukokonaisuuden eli Kevätpuutarha-, OmaKoti-, Oma Mökki- ja Sisusta!-tapahtumien kanssa 26.-29.3.2015. Edellinen vastaava Kevätmessutapahtuma keräsi yli 58 000 kävijää. Lähiruoka & luomu on muiden samanaikaisten tapahtumien tapaan alansa paras paikka kohdata ostovoimaiset pääkaupunkiseudun asukkaat. Lähiruoka & luomu -messuille tullaan tekemään ostoksia ja etsimään tuotteita, joita ei joka kaupasta saa. Messuihin nivoutuu loistavasti myös Vuoden Kokki -kilpailu, joka järjestetään samanaikaisesti hallissa 2. Paikkojen myynti on kovassa vauhdissa, varaa oma paikkasi ja kysy lisätietoja:

Jarmo Myllysilta, Suomen AMT, puh. 040 551 6584, jarmo.myllysilta@amt.fi

LÄHIRUOKATREFFIT FORSSASSA keskiviikkona 24.9.2014

Hämeen ammattikorkeakoulu, Wahreninkatu 11, (Maisemasali, 3krs.)

Ohjelma:

- 15.30 **Innostava lähiruoka,**
EkoCentria, hankepäällikkö Sari Väänänen
- 16.15 **Monipuoliset villiyrit maistaisineen,**
Vihreät Tassut, Tarja Jaakkola
- 16.45 **Verkostoitumista ja pientä purtavaa**
- 17.20 **Tilaisuuden päätös, RUOKIS-Lähiruokaa Forssan seudulla,**
projektipäällikkö Laura Vainio

Tilaisuus on tarkoitettu lähiruosta kiinnostuneille henkilöille, yrityksille, matkailu- ja ravitsemusalan toimijoille, julkisille organisaatioille ja muille lähiruoan kehittämistahoille. Tilaisuus on maksuton.

Ilmoittautuminen 19.9.2014 mennessä:

www.hamk.fi/ruokis

tai Kaisa Sorola, 050 448 3479, kaisa.sorola@hamk.fi

Tilaisuuden järjestää: RUOKIS-Lähiruokaa Forssan seudulla
www.hamk.fi/ruokis, www.facebook.com/hamkruokis

Moniaistinen keittokirja tarjoaa purtavaa kaikille aisteille

Se, mitä me kutsumme ruuan mauksi, muodostuu aivoissamme usean eri aistin yhteisvaikutuksesta. Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus (FFF) on luonut nettiin kaikille avoimen digitaalisen Moniaistisen keittokirjan, jonka avulla voi muun muassa itse kokea, miten eri aistit vaikuttavat ruokaelämykseen.

Professori **Anu Hopian** ja projektipäällikkö **Susanna Ihanuksen** toimittama digitaalinen Moniaistinen keittokirja 5D Cookbook on julkaistu sekä suomeksi että englanniksi. Sekä tietokoneelle että tabletille luotu keittokirja löytyy Turun yliopiston nettisivuilta sekä osoitteesta www.5Dcookbook.fi. Julkaisu on maksuton ja vapaasti käytettävissä.

- Moniaistinen keittokirja syntyi muistuttamaan meitä ruoan iloista. Siitä, että sitä nautitaan kaikilla viidellä aistillamme, Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus professori Anu Hopia sanoo.

Hopian mukaan ihminen muodostaa käsityksen nautittavan aterian mausta jo ensimmäisten muutaman kymmenen millisekunnin aikana, kun viesti silmistä ehtii aivoihin. Myös kuulo ja tuntoaisti ovat osa ruokanautintoa siinä missä tutut ruokailuaistimme maku ja hajukin.

Aisteja hyödyntämällä voi lisätä nautintoa

FFF:n dosentti, akatemiaturkija Mari Sandell erittelee teoksessa ruoan aistittavat ominaisuudet: maun, hajun, äänen, rakenteen ja ulkonäön.

- Ruoka on täynnä erilaisia molekyylejä, jotka aktivoivat kemiallisia aistejamme kuten haju- ja makuaistia. Sekä yhdisteet että aistit ovat vuorovaikutuksessa keskenään monin eri tavoin. Mekaaninen käsittely, kuten pilkkominen, kypsentyminen ja kokkaus ylipäättään muokkaavat ruuan kemiallista koostumusta, ja siten kemiallista aistimusta ja fysikaalisia ominaisuuksia, Sandell sanoo.

Anu Hopian ja Mari Sandellin mukaan havaintoja voi käyttää hyväkseen myös arjessa. Niin fine dining -ravintoloissa, työpaikkaruokaloissa kuin kotonakin voi lisätä ruokanautintoa ottamalla huomioon myös muiden aistien keinot tuottaa nautintoa.

Oxfordin yliopiston Aistien välisen vuorovaikutuksen tutkimuslaboratorion professori Charles Spence kertoo teoksessa esimerkkinä, miten ihmisen kuulo voi muuttaa hänen kokemustaan ruuasta ja juomasta. Tieteelliseen tutkimukseen osallistuneet henkilöt arvioivat viinin huomattavasti nautinnollisemmaksi kun sitä maistettiin sille sopivan musiikin kera kuin maistettaessa juomaa hiljaisuudessa.

Kokosi elinvoimaa tuovan projektin annin

Moniaistinen keittokirja on maailmankin mittakaavassa ainutlaatuinen teos, johon on reseptien lisäksi koottu Turun yliopiston johtaman KUMURU-projektin tieteellistä ja taiteellista satoa. Kolmevuotisen KUMURU-projektin tavoitteena oli tuottaa ”KULTtuuri, MUSiikki ja RUoka” -teemasta uutta tutkimusta, uusia tapahtuma-aiheita ja innostaa yrityksiä kehittämään uutta liiketoimintaa.

Moniaistinen keittokirja löytyy osoitteesta www.5Dcookbook.fi



Luonnontuotepäivät 2014 ohjelma

Luonnontuotealan perinteinen valtakunnallinen seminaari retkeilyineen järjestetään tänä syksynä Kokkolassa. Seminaarin teemoja ovat *luonnontuotealta liiketoimintaa, teknologian avulla korkean arvonlisän tuotteita sekä pakkaukset myynnin edistäjänä*.

Toisena seminaaripäivänä 25.9.2014 järjestetään opintoretkeä, jonka aikana tutustutaan alueen luonnontuotteisiin liittyvään yrittäjyyteen ja kehittämistyöhön.

Aika ja paikka

24.- 25.9.2014, Keski-Pohjanmaan ammattiopiston auditorio, Närvilänkatu 8, Kokkola

Seminaari on suunnattu luontoalan yrittäjille, kouluttajille, hankkeiden vetäjille, kehittäjille, rahoittajille sekä muille alasta kiinnostuneille. Seminaari onkin jo vuosien ajan ollut alan toimijoiden keskeinen tapaamispaikka. Seminaariosallistujien on mahdollista tuoda seminaaripaikalle esille omaa materiaaliaan muun muassa esitteiden ja tuotenäytteiden muodossa.

Seminaariin ja retkeilylle on ilmoittauduttava ennakoon perjantaihin 12.9.2014 mennessä.

Tarkka ohjelma, ilmoittautumis- ja hintatiedot löytyvät osoitteesta http://www.luontoyrittaja.fi/8_1627.html

Tervetuloa!

Tapahtuman järjestävät Teknologiakeskus KETEK Oy ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti yhteistyössä Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n kanssa. Toteutuksen alueellinen yhteistyötaho on Keski-Pohjanmaan ammattiopisto. Hankkeina tapahtuman järjestämiseen osallistuvat LT-INNO, Keski-Pohjanmaan LT-INNO sekä Elintarvikealan kehittäminen Keski-Pohjanmaalla -hankkeet.



Evira listasi syötävät luonnonvaraiset kasvit

Evira on listannut elintarvikekäytön kannalta tärkeimmät suomalaiset luonnonvaraiset kasvit ja kasvinosat sekä koontanut tiedon niiden käytöstä elintarvikkeina. Evira ei ole tutkinut kasvien turvallisuutta elintarvikkeena. Vastuu tuotteen turvallisuudesta, ja siitä että se täyttää lainsäädännön edellytykset, on elintarvikealan toimijalla itsellään.

Luonnonvaraisten kasvien käyttämisessä tulee yleisten elintarvikesäännösten lisäksi ottaa huomioon erityisesti uusielintarvikeasetus (EY) N:o 258/97 sekä ravitsemus- ja terveysväitteitä koskeva asetus (EY) N:o 1924/2006.

”Luonnonvaraisten kasvien keräily omaan käyttöön on jokamiehenoikeuksien mukaan vapaata. Tuotteiden keruu myyntiä varten kuuluu elintarvikelainsäädännön piiriin”, toteaa ylitarkastaja Sanna Viljakainen Eviran tuoteturvallisuusyksiköstä.

Suomalaisia kiinnostaa luonnonvaraisten kasvien käyttö elintarvikkeina yhä enemmän. Tuttujen metsämarjojen ja -sienten lisäksi hyödynnetään yhä enemmän myös muita kasveja, kuten villiyrtejä. Tavallisimmin niitä käytetään yrttiteen aineksina (muun muassa koivun lehdet tai kultapiiskun kukkivat versonlatvat), mausteina (muun muassa katajanmarjat ja -kerkät tai väinönputken juuret) tai annoskoristeina (muun muassa apilan kukat tai islanninjäkälä). Muutamia kasveja, kuten nokkosta ja voikukkaa, käytetään myös ns. villivihanneksina.

”Lajintuntemus on ensiarvoisen tärkeää, koska elintarvikkeiksi soveltuvien kasvien lisäksi Suomen luonnossa kasvaa myös paljon myrkyllisiä kasveja”, sanoo ylitarkastaja Sanna Viljakainen.

Lisätietoja suomalaisten luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäytöstä

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/uuselintarvikkeet/suomalaisen+luonnonvaraisten+kasvien+elintarvikekaytto/>



Suomalainen ruokakasvatus esillä Herkkujen Suomi -tapahtumassa

Suomalainen ruokakasvatus sai tänä vuonna erityishuomiota Herkkujen Suomi -lähiruokataapahtumassa Helsingissä. Maa- ja metsätalousministeriön Ruokailo-osastolla luotiin katsaus ajankohtaisiin ruokakasvatustmenetelmiin käytännön esimerkkien ja asiantuntijoiden avulla.

Ruokailo-osastolla oli mukana alakoululaisten Hevi-etsivä (makukoulu) ja Ruokakoulu - Matskolan, yläkoululaisten Ruokavisa, julkisen sektorin ruokapalveluyksiköiden Kouluruokadiplomi, kotitalousopetus sekä Maaseutu maistuu nuorille -hanke ja Maaseudusta ammattiin ry.

- Ruokakasvatuksella lisätään lasten ja nuorten ruokaosaamista. Suomessa ruokakasvatuksen alueella on monia toimijoita, joiden kaikkien työpanosta ja yhteistyötä tarvitaan. Maa- ja kotitalousnaisten Hevi-etsivä ja kasvi-saarten arvoitus -hanke houkuttelee toimintataradalla lapset kasvisten maailmaan aistien avulla. 4H-järjestöjen Ruokakoulu - Matskolan tarjoaa lapsille mahdollisuuden kokea ruokailoa kaikin aistein, vierailla maatilalla ja nauttia liikunnan riemusta päiväleirillä. Ruokavisa

on yläkouluille suunnattu ruokakasvatuksen opetuskokonaisuus, joka koostuu nettioppi-materiaalista ja verkossa tehtävästä osaamis-kilpailusta, kertoo Bettina Lindfors, Ruokailo-osaston ohjelma- ja viestintävastaava.

Maaseutu maistuu nuorille -hankkeen avulla peruskoulujen oppilaat ja opettajat saavat kiinnostavaa ja asiallista tietoa maaseudun tarjoamista mahdollisuuksista jatko-opiskelun, työpaikkojen ja yrittämisen suhteen.

Kouluruokadiplomi on koululle myönnettävä tunnustus ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti ja ekologisesti kestävän kouluruokailun tuottamisesta. Kouluruokadiplomin avulla nostetaan kouluruokailu näkyväksi osaksi koko koulun yhteistä toimintaa.

- Tapahtuman päälavalla esittelimme erilaisia menetelmiä sekä keskustelimme ruokakasvatuksen asiantuntijoiden kanssa lasten ja nuorten ruokakulttuurista Suomessa, alakoulu ruokakasvattajana sekä lasten ruokakasvatuksesta varhaiskasvatuksessa. Pohdimme myös kotitalouden uutta tuleamista ja esittelemme uutuutena kestävän gastronomian opin-

not restonomikoulutuksessa, jatkaa Bettina Lindfors.

- Lasten ruokakulttuuri Suomessa on erittäin kiinnostavaa. Aikuisten on syytä kuunnella ja katsella lasten ja nuorten ajatuksia ja tekemiä tarkasti. Samalla on kuitenkin ruokakasvatuksen avulla tarjottava lapsille ja nuorille mahdollisuus kehittää omaa ruokatajuaan tarjoamalla heille tietoa ja välineitä ruokavalintojen kriittiseen arviointiin, painotti ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä, Helsingin yliopisto.

Lue lisää Ruokakasvatus Suomessa -ohjelmas-ta tästä, http://www.mtk.fi/herkkujen_suomi/ohjelma/fi_FI/ohjelma/

Lisätietoja

*Ruokakasvatus Suomessa -oh-jelma & Ruokailo-osasto
Bettina Lindfors, hankepäällikkö
Ruokakoulu – Matskolan
puh. 045 109 6811
bettina.lindfors@ruokakoulu.fi*



kuva: Ruokakoulu - Matskolan

Tuoreita ruokaelämyksiä kokoustarjoiluihin

Kokoustarjoiluiden vastuullisuuden edistämiseen keskittynyt kaksivuotinen TUORE -hanke päättyi kesän kynnyksellä 2014. Tuloksena pohjoissavolaisiin kokous- ja tapahtumapalveluyrityksiin syntyi tuoreita kokousruokalistoja, -paketteja, kahvi- ja yrttijuomavaihtoehtoja, marja- ja yrttipohjaisia smootheja sekä eväsvaihtoehtoja. Jatkokehittämisen työkaluksi tehtiin Tuoreita elämyksiä kokoustarjoiluun -opas, joka on ladattavissa netissä EkoCentrian sivuilla.

Suomessa järjestetään joka päivä lukuisia kokouksia, seminaareja, tilaisuuksia ja tapahtumia, joissa tarjotaan ruokaa tai vähintäänkin kahvia. Tarjoiluilla ja muilla järjestelyillä on merkittäviä ympäristö- ja yhteiskuntavaikutuksia, joista ostajat ovat yhä enemmän tietoisia. Ruoka ei ole tilaisuuksiin osallistujille pelkkää mahan täyttämistä, vaan lounas- tai kahvihetkeltä odotetaan elämyksiä. Kokoustarjoiluilla on mahdollisuus vaikuttaa sekä ympäristön että kokousasiakkaan viihtyvyyteen ja hyvinvointiin.

Nämä olivat lähtökohtia ruokapalveluiden kestävyysedistämiseen keskittyvän EkoCentrian toteuttamalle Tuoreita ruokaelämyksiä kokouksiin ja tapahtumiin -Tuore -hankkeelle. Tavoitteena oli, että Pohjois-Savon kokous- ja tapahtumapalveluissa käytetään vastuullisia sekä lähellä tuotettuja palveluja ja tuotteita hyödyntäen paikallisuuden tuomaa elämyksellisyyttä.

Hankkeeseen osallistui 15 pohjoissavolaista kokous- ja tapahtumapalveluyritystä: Kahvila-ravintola Iltalypsy, Hotelli IsoValkeinen, Ravintola Kaks Ruusua, Kahvila-ravintola Kanresta (Kuopion Musiikkikeskus), Ravintola Kummisetä, Kylpylähotelli Kunnonpaikka, Ravintola-juhlapalvelu Loimutar, Ravintola OS, Kylpylähotelli Rauhalampi, Kahvila Ravintola Salacavala, Best Western Hotelli Savonia, Vanhamäen hyvinvointikeskus ja Ravintola-Baari Vintti, ravintola OS sekä ravintola Musta Lammas.

Kahden vuoden aikana yritysten johto sekä keittiömestarit osallistuivat koulutuksiin, yrityskohtaisiin ohjauksiin, neuvontaan ja opintomatkoihin. Jokaisella yrityksellä on tehtävänä oma kehittämishanke, jonka lähiohjauksesta vastasi Laatukoulutus Jouni Ortju Ky. Hankkeen jälkeen yrityksillä on valmiudet tarjota asiakkaille esimerkiksi tuontihedelmien,

limonadien, Dallas-pullan tai vakuumisämpylän tilalle tuoreempia ja herkullisempia, maakunnan aidoista ja sesonginmukaisista lähi- ja luomuraaka-aineista innovoituja kokoustarjojottavia ja juomia. Erityisesti villiyrttien ja marjoja käyttö tarjoiluissa monipuolistui hankkeen ansiosta.

Hankkeen päätöstilaisuudessa 28.5.2014 Kuopiossa TUORE -hankkeessa mukana olvien yritysten keittiömestarit haastoivat Suomen muut keittiömestariyhdistysten jäsenet ELO -säätiön johtaman Villiyrttiviikon toteutukseen. Haaste tallennettiin Youtubeen ja löytyy hakusanalla Villiyrttiviikko.

Rauhalahden vihreämpi kokoustarjoilu

Solaris -konserniin kuuluva Kylpylä- ja kokoushotelli Rauhalampi tunnetaan tanssiviihteen keskuksena sekä kuntoutuspalveluistaan. Yrityksessä eletään voimakasta kasvuvaihetta. Ruokapalveluiden uudelleen linjaaminen olivat ajankohtaisia mittavan keittiöremontin käynnistyttyä TUORE -hankkeen aikana. Erityisesti kokouspalveluiden tunnettuutta haluttiin edistää uudistusten valmistuttua.

Kehittämistyön alussa viestinnän kärkiteemaksi nostettiin tukkilaisromantiikka ja ruokapalveluissa lähi-, luomu- ja sesonkiruuan käytön lisääminen. Keittiöpäällikkö Toni Sallinen kehitti uusia ruoka- ja kahvituotteita Tuoreita ideoita kokoustarjoiluun -työkirjassa kuvatun muutosprosessikaavion mukaisesti.

TUORE -hankekumppanit osallistuivat testimenun arviointiin. Kokouksen alkujuomina tarjotaan kahvin tilalla paikallisista marjoista ja yrteistä valmistettuja smootheja. Lounas ja päivällinen noudattavat vastuullisen kokoustarjoilun periaatteita. Tarjolla on mm. savolainen leipäpöytä, paikallista järvikalaa, monipuolinen salaatti- ja kasvisbuffet, luomun lähilihaa, viinejä ja marjapohjainen jälkiruoka. Vihreä kokoustarjoilu oli hankkeen päättyessä paketoitu valmiiksi kokousmyynnin käyttöön.

Salacavala - Savon ensimmäinen luomukahvila

Kuopion kauppahallin yhteydessä vuonna 2013 avattu kahvila-ravintola Salacavala Oy on osa Pirkko Burmanin kahvilakonsernia. Pakkopulla Oy on toinen konsernin yrityksistä ja siihen kuuluu 3 kahvila-leipomoa

Joensuussa ja Kuopiossa. Lähes 200-paikkaisessa Salacavalassa on anniskeluoikeudet, runsas valikoima tee-, yrttijuoma- ja kahvierikoisuuksia, herkkuvitriini, wokkeja sekä grillileipiä. Raaka-aineissa suositaan kotimaisuutta, pientuottajien erikoisuuksia sekä luomua.

TUORE -hankkeessa Salacavalan kehittämishankkeen tavoitteena oli lisätä luomun käyttöä ja saada se näkyväksi asiakkaille. Luomutuotteita oli käytetty yrityksessä jo aiemmin monipuolisesti, mutta tätä ei oltu hyödynnetty markkinoinnissa. Konserniin kuuluva konditorio Houkutus valmisti Salacavala Oy:n avajaisiin kehittämästään Paviljonki -leivoksesta luomuversion hankkeen Merta lähemmäs kalaan -seminaariin.

Leivosprojektin lisäksi TUORE -hankkeen lähihiohjaajissa konsultoitui yrityksen luomutoiminnan sekä -tuotevalikoiman laajentamista. Salacavala liittyi huhtikuussa 2014 ensimmäisenä yksityisenä ravintolana Pohjois-Savossa valtakunnalliseen Portaatti luomuun -ohjelman portaalle 4. Käytössä on näin ollen laaja valikoima luomutuotteita. TUORE -hankkeen aikana yritys aktivoitui myös sosiaalisen median käytössä sekä asiakkaiden osallistamisessa osaksi yrityksen viestintää.

Musta Lammas nosti kokousruokailut esille

Ravintola Musta Lammas on perustettu vuonna 1982 ja toimii vuonna 1862 Gustav Raninin oluttehtaan kellariholveissa. Ravintola on hyväksytty gastronomisen seuran Chaine des Rotisseurs'n kilpiravintolaksi ja ruuat valmistetaan alusta loppuun ravintolan omassa keittiössä parhaista raaka-aineista. Keittiömestari Simo Raatikainen on kokenut villiruuan käyttäjä ja lähiruokaa käytetään runsaasti saatuuden mukaan.

Mustan Lampaan kehittämishanke keskittyi kokoustarjojottavien tuotteistamiseen. Ravintola lisäsi hankkeen tuloksena nettisivuilleen uuden kokousruokailuvalikon "Kokous ja illallinen" -nimellä. Kokousten avaukseen asiakkaalle on tarjolla uusi Suolainen ja juoma -paketti, jossa on valittavana kaksi vaihtoehtoa. Kahvin vaihtoehtona on esimerkiksi luomusitruunahunajalla maustettu vihreä luomu jäätee tai omena-kuusenkerkkälimonaadi.

Savon koulutus kuntayhtymän kehittämissikö EkoCentria toteutti hankkeen ajalla

Riistaruoalle oma portaali - riistaruoka.fi

1.7.2012 - 30.6.2014. Hankkeen kokonaisrahoitus oli 223 775 euroa, josta 167 853 euron ESR-rahoituksesta vastasi Pohjois-Savon ELY-keskus. Muita rahoittajia olivat Savon koulutuskuntayhtymä sekä yhteistyöyritykset.

Hankkeessa tuotettu Tuoreita ideoita vastuulliseen kokous- ja tapahtumatarjoiluun on ladattavissa EkoCentrian sivulta: aineistot > opetusmateriaali



Rauhalahden vihreä kokous aloitetaan villiyrteillä terästetyllä marjasmoothiella - Kahvila-ravintola Lataamon keittiömestari Aki Hiltusen metsäsieni- ja kurkkusalaatit tarjolla kierrätysvuokissa

*Irma Ikäheimo, Reetta Toivanen
www.ekocentria.fi
puh 044 785 4846
Laatukoulutus Jouni Ortju Ky
www.laatukoulutus.fi
puh 050 9178 688*

Suomen Metsästäjäliitto toteutti vuoden 2014 alkupuoliskolla ”Luonnollisesti – metsästä pöytään: Riistaruoka” -hankkeen, jonka rahoitti maa- ja metsätalousministeriön luonnonvaraosasto. Hankkeen tavoitteena oli lisätä suomalaisen riistalihan vaikuttavuutta ja arvostusta välittämällä riistalihaan liittyvää tietoa ja luomalla välineitä riistasektorin ja kuluttajien väliseen vuorovaikutukseen.

Hankkeen alussa perustettiin riistaruokaa -blogi, jossa on hankkeen vetäjän kirjoituksia (ml. reseptejä) ja kokemuksia riistaruokaista, sen elämyksellisyydestä ja muun muassa pidetyistä riistaruokakursseista. Blogi on siirretty nyt osaksi riistaruoka.fi -sivustoa, joka lanseerattiin kansainvälisillä Erämessuilla 5.6.2014.

Riistaruoka.fi -sivustolla on runsaasti ammattilaisten laatimia riistalihareseptejä eri riistalajeista, lisäksi sivulle voi toimittaa julkaistavaksi oman maukkaan riistaan perustuvan reseptinsä. Sivustolla on myös tietoa niistä vaatimuksista, jotka tulee ottaa huomioon saatettaessa riistalihaa markkinoille. Sivustolle voi jättää ilmoituksen myynnissä olevasta riistalihaan erästä, samoin sinne voi ilmoittaa halukkuudesta ostaa riistaa. Sanomattakin on selvää, että kaiken sivustolla ilmoitettavan riistan on oltava lainmukaisesti metsästettyä! Sivustolta löytyy myös tietoa riistamestarin koulutuksesta, ja sivuille voi jättää riistaruokaan liittyviä kysymyksiä riistamestarin vastattavaksi.

Sivustolla on kerrottu riistalihaan lisäarvosta kuluttajalle sekä kuvattu keskeisimmät riistalihaan säilömismenetelmät. Yhteistyössä Viini-lehden kanssa sivustolle on rakennettu Riistasta viiniin -hakupalvelu, joka auttaa kuluttajaa löytämään tiettyyn riistaruokaan juuri oikeanlaisen viinin. Hankkeen aikana haaveeksi nousi vastaväen hakupalvelun lisääminen sivustolle myös kotimaisista pienpanimoiden oluista.

Suomen Metsästäjäliitto on sitoutunut sivuston ylläpitoon ja kehittämiseen, ja sivuilla tullaan näkemään jatkossakin muun muassa blogipäivityksiä, ajankohtaistietoa ja riistakokkien kehittämisiä reseptejä. Toivottavasti riistaruokaa rakastavat kotikokkaajat myös innostuvat jakamaan omia herkkureseptejään sivustolla! Nyt päättyneen hankkeen jatkoksi maa- ja metsätalousministeriö on tilannut Suomen Metsästäjäliitolta koulutusmateriaalin tuottamisen vuoden 2014 aikana laadukkaan riistalihaan saamiseksi markkinoille.



Lisätietoja
*Panu Hiidenmies, Suomen Metsästäjäliitto
www.riistaruoka.fi*

*Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori, maa- ja metsätalousministeriö
hankkeen ohjausryhmän jäsen
kuva: MMM/kuva-arkisto, kuvaaja antero Aaltonen*

Hävikki on nyt

Valtakunnallista Hävikkiä vietetään toista kertaa viikolla 37 eli 8. - 14.9.2014. Tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen ja ruoan arvostuksen lisääminen.

Faktaa ruokahävikistä Suomessa

1. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen ruokahävikkitutkimuksen (2013) mukaan pääkaupunkiseudulla heitetään roskeen noin 25 miljoonaa kiloa ruokaa vuodessa.
2. Suomessa heitetään henkilöä kohden 24 kiloa eli 125 euron edestä ruokaa roskeen vuodessa. Määrä vastaa noin kuutta prosenttia kaikesta kuluttajien ostamasta ruoasta (MTT:n Ruokahävikkitutkimus 2013).
3. Yhteensä laskettuna suomalaiset kotitaloudet heittävät ruokaa hukkaan vuosittain 500 miljoonan euron arvosta (Lähde: www.saasyoda.fi).
4. Nelihenkinen perhe voisi käydä vuoden aikana hukkaan heittämänsä ruokaa vastaavalla summalla joko kahdeksan kertaa elokuvissa, kolmesti Linnanmäellä tai kerran yhteisellä kylpylälomalla. (Lähde: HSY)
5. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen ruokahävikkitutkimuksesta selviää, että pääkaupunkiseudulla heitetään roskeen jopa kokonaan avaamattomia elintarvikepaketteja. Pääkaupunkiseudulla avaamattomien ruokapakkauksien osuus kotitalouksien kaatopaikalle päätyvistä elintarvikkeista on 15 prosenttia. (MTT)
6. Ruokahävikkitutkimukseen osallistuneiden parhaat keinot vähentää hävikkiä: Syödä helposti pilaantuvat ruoat ensimmäisenä, tarkistaa ruoka-ainekaapit ennen kauppaan lähtöä ja pakastaa tähtöksi jääneet ruoat. (MTT)
7. Suomalaisten keittiöissä pilaantuu eniten vihanneksia ja juureksia, noin 22 miljoonaa kiloa vuodessa. (Lähde: www.saasyoda.fi)

8. Koko ravitsemusalan (kotitaloudet, teollisuus, kauppa ja ravitsemispalvelut) yhteenlaskettu ruokahävikki on noin 335–460 miljoonaa kiloa vuodessa. Tämä on noin 10–15 prosenttia kulutetusta ruoasta. (MTT)

9. Noin viidennes kaikesta ravintolaruoasta päättyy Suomessa jätteeksi (MTT).
10. Sitra on laskenut, että ottamalla tähdelounaskäytäntö kaikkiin Suomen kouluihin voitaisiin säästää vuodessa kaksi miljoonaa ateriaa.
11. Kotitalouksissa heitetään useimmiten pois leipää, tuoreita hedelmiä, vihanneksia ja juureksia, kahvia ja leipää (MTT).
12. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen ruokahävikkitutkimukseen (2013) vastanneista 1002 vastaajasta peräti 40 prosenttia kertoi heittävänsä pois leipää kuukausittain tai useammin.
13. Ruoan tuottaminen vaikuttaa väistämättä ympäristöön, mutta eri ruoka-aineiden välillä on suuria eroja. Kasvikunnan tuotteiden tuotanto rasittaa ympäristöä vähemmän kuin eläinperäisten tuotteiden tuotanto. (Lähde: www.kuluttajaliitto.fi)
14. Tiesitkö, että kotitalouksista roskeen päätyvä ruokajäte Suomessa vastaa 100 000 keskivertohenkilöauton hiilidioksidipäästöjä? (Lähde: www.saasyoda.fi)
15. Suomalaiset heittävät pois vuosittain 21 miljoonaa kiloa itse valmistamaansa ruokaa. Yleisin syy on se, että ruokaa valmistettiin liikaa. (Lähde: www.saasyoda.fi)

16. Kulutuksen aiheuttamista kasvihuonekaasupäästöistä 25 prosenttia aiheutuu ruoan tuotannosta. (Lähde: www.saasyoda.fi)
17. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen ruokahävikkitutkimukseen osallistuneista kuluttajista suurin osa pitää hävikin vähentämistä tärkeänä, ja lähes puolet uskoo voivansa vähentää hävikkiä omalta osaltaan (MTT).



18. Niissä kotitalouksissa, joissa eniten otetaan ja käytetään rahaa ruokaan, syntyy myös ruokahävikkiä kaikkein eniten (MTT).
19. Kolmannes Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen (2013) tutkimukseen osallistuneista, pääasiassa yhden hengen kotitalouksissa asuvat, koki nykyistä pienempien pakkauskokojen vähentävän ruokahävikin syntymistä.
20. Vuonna 2014 vietetään Euroopan ruokahävikin teemavuotta. Myös Pohjoismaat pyrkivät yhdessä vähentämään ruokahävikkiä ja lisäämään ruoan arvostusta United Against the Food Waste -kampanjallaan, jossa myös Hävikkiä vietetään mukana (<https://www.facebook.com/Unitedagainstfoodwastenordic>).
21. Maailmanlaajuisesti ruokaa menee tuotanto- ja kulutusketjun eri vaiheissa hukkaan vuosittain yhteensä 1300 miljoonaa tonnia, joka vastaa noin 25-30 prosenttia kaikesta maapallolla tuotetusta ruoasta. On arvioitu, että tällä määrällä voitaisiin ruokkia jopa kaksi miljardia ihmistä lisää. (FAO)

www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko

Maukasta maalta - Pohjoispohjalaista lähiruokaa

Maaseudun Sivistysliiton Syökö nää lähiruokaa? -hanke toimi Pohjois-Pohjanmaan alueella vuosien 2011-2014 aikana ja teki paikallista elintarvikeyrittäjyyttä tutuksi suurelle kohderyhmälle: kaikenikäisille lähiruokan kuluttajille, yrityksille, oppilaitoksille sekä julkiselle sektorille. Kohderyhmän laajuuden lisäksi koko maakunnan kattava hankkeen toiminta-alue mahdollisti moninaisten ja ehkä hieman totutuista poikkeavienkin tapahtumien toteuttamisen lähiruokan parissa.

Hankkeen toiminnan "sinetöi" toukokuussa 2014 ilmestynyt "Maukasta maalta - Pohjoispohjalaista lähiruokaa" -loppujulkaisu. Kirjan lähtökohtana oli luoda jatkumoa hankkeessa tehdyille työlle. Kirjassa nostetaan esille monipuolisesti erilaisia aiheita ja näkökulmia, joihin Syökö nää lähiruokaa? -hankkeen toiminnan aikana tartuimme.

Julkaisu on suunnattu niin käsikirjaksi maaseudun kehittämisen organisaatioissa työskenteleville asiantuntijoille kuin myös oppaaksi alueellisille kuluttajille sekä yrittäjille. Kirja tutustuttaa lukijat mm. asiantuntijoiden näkemyksiin eri alojen (peruna, vilja, kala, liha, luonnontuotteet) nykytilaan niin alueellisesti kuin valtakunnallisella tasolla. Yrittäjille lähiruokatuotteiden takana annetaan kasvot julkaisun tuottajahaastatteluiden avulla, joissa tutustutaan alueen tuottajien arkeen ja yritysten tarinoihin. Lähiruokan saatavuutta ja käyttöä pyritään puolestaan edistämään kirjan lopusta löytyvillä oppailla. Oppaista lukija löytää tietoa maakunnan lähiruokayrittäjien sijainnista sekä julkisen sektorin elintarvikehankintoja koskevista aiheista. Lisämausteen kirjan sisältöön tuovat myös kuluttajilta kerätyt ruokamuistot, joissa muistellaan mm. nuoruusvuosien tarinoita talkkunapuurosta tai entisaikaan kylillä kulkeista maitoautoista.

Helposti lähestyttävän julkaisun sekä siitä löytyvien myönteisten esimerkkien avulla haluamme osoittaa, että lähellä tuotetun ruoan käyttö on paitsi tärkeää myös mahdollista niin kodeissa, ravintoloissa kuin julkisissa ruokapalveluissa. Kirjan sähköisen version voi ladata kotikoneelle maksutta luettavaksi osoitteesta: www.msl.fi/maukastamaalta. Kirja lisäksi on lainattavissa Oulun lähialueen kirjastoista sekä luettavissa myös Pohjois-Pohjanmaan maakunta-arkistossa.

Syökö nää lähiruokaa -hanke päättyi 31.7.2014.

Jarkko Kääriäinen
projektikoordinaattori
Syökö nää lähiruokaa? -hanke
Maaseudun Sivistysliitto



Lähiruoka on bisnes!

NordicFood 2014 -messujen lähiruokaseminaari Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa
Ilmailunkatu 20, Tampere
9.10.2014

Valtakunnallinen **Aitoja Makuja II** -hanke, sekä **Parasta Pöytään Pirkanmaalta** -hanke kutsuvat Sinut kuulemaan millaista kehittämistyötä on tehty maakunnallisesti ja valtakunnallisesti lähiruokan tunnettuuden edistämiseksi ja paikallisen ruoan saamiseksi kuluttajille, ammattikeittiöihin ja kauppaan.

SEMINAARIN OHJELMA

10.00	Lähiruokatuotevaisuus – katsaus alan kehittymiseen ja tulevaisuuden kehittämistoimenpiteisiin <i>Kirsi Viljanen, MMM ja Lähiruokaohjelma</i>
10.30	Tervetuloa Pirkanmaalle! Parasta Pöytään Pirkanmaalta hankkeen neljä vuotta tiiviisti <i>Anette Mellin</i>
11.15	Aitoja Makuja, mitä sai aikaan ja miten, valtakunnallinen yhteistyö <i>Päivi Töyli</i>
12.00	Tauko, tarjolla pirkanmaalaista lähiruokaa
12.30	Tulevaisuuden markkinointikanavat <i>Heikki Penttilä, lähiruokayrittäjä</i>
13.00	Suoramyynti lähiruokan tuottajatiloilta – tuottajaoppaan esittely <i>Johanna Mattila</i>
13.30	Lähiruokan aluetaloudelliset vaikutukset –tuloksia <i>Leena Viitaharju, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti</i>
14.00	Verkostoilla ja yhteistyöllä bisnestä maaseudulle <i>Heidi Valtari, MESI-verkosto, Turun yliopiston Brahea-keskus</i>
14.30	Tilaisuus päättyy

Keräämme kokoon kehittämistyötä, mutta katsomme samalla reippaasti eteenpäin ja pohdimme suuntaviivoja tulevalle!

Seminaari on maksuton, mutta vaatii ennakoilmoittautumisen.

Ilmoittautuminen 1.10. mennessä www.aitojamakuja.fi/blogi/?p=232



Parasta Pöytään
Pirkanmaalta



maaseudun kehittäminen



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

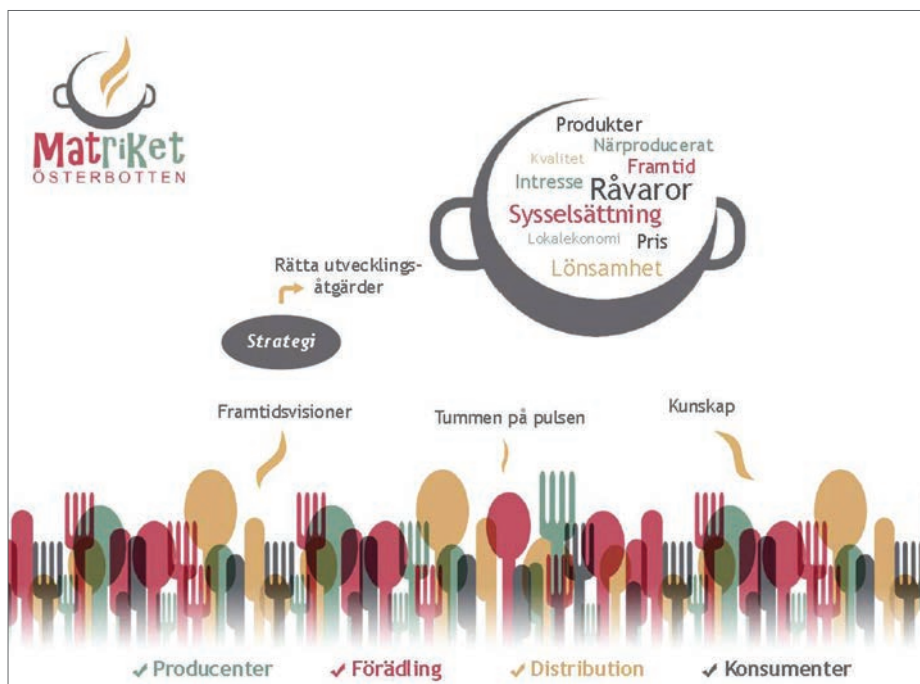
aitojamakuja.fi

Järjestäjät: Aitoja Makuja II ja Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeet

Matriket Österbotten samlar Österbotten kring bordet

Projektets uppgift är att skapa en heltäckande, tvåspråkig livsmedelsstrategi för landskapet Österbotten; från Kristinestad i söder till Kronoby i norr. I strategiarbetet ingår hela matkedjan 4M; Matproducenter, -föredlare, -distributörer och -konsumenter. Genom djupintervjuer, frågeformulär, workshopar och seminarier tar projektet del av kunskap, nuläge och framtidsvisioner bland aktörerna och utarbetar teman som är viktiga för den Österbottniska matkedjan.

Genom att förankra strategin i hela matkedjan kan vi med större, samlade resurser nå nya målsättningar. Arbetet med projektet inleddes i december 2013 och dokumentet ska stå färdigt i slutet av 2014.



Kontakten mellan de olika aktörerna inom matkedjan, speciellt mellan producenter och konsumenter, är intressant i en tid då närmät får mycket synlighet. Närmät är så mycket mera än avståndet i kilometer. Det är frågan om förtroende, identitet, hållbarhet och en levande landsbygd.

Strategiarbetes fynd kommer att presenteras på ett seminarium 15.9 i Molpe och efter det har alla aktörer möjlighet att kommentera strategins innehåll och vara delaktiga i utformningen av själva dokumentet. Slutprodukten kommer att vara ett omfattande dokument som matak-törer och utvecklingsorganisationer kan hänvisa till och utnyttja i sitt utvecklingsarbete. Det ska även göras en kortfattad och lättillgänglig version exempelvis i videoformat. Projektet ägs av Företagshuset Dynamo och finansieras av Österbottens Förbund (ERUF), Concordia, Vasek, Dynamo och städerna Närpes, Kaskö och Kristinestad.

Lisätietoja: Anna Airue, anna@dynamohouse.fi



Matriket Österbotten tillsammans med REKO-producenter på Actic Expo mässan i Jakobstad tidigare i år (i bild projectchef Anna Airue och restonomstuderande Tamás Storcz) (foto: Jonas Harald)



Bilder från Potato Festival i Gadmark och Actic Expo mässan i Jakobstad (foto: Anna Airue)

Elintarvikealan yritystilastointi 2014

Ruoka-Suomi -verkosto on kerännyt vuosittaisen katsauksen elintarvikeyritysten määrään toimialoittain ja kokoluokittain. Tietojen koonnista vastaavat aluejäsenet ja heillä onkin erittäin hyvä tieto ja tuntemus oman alueen yrityksistä. Yritysten kokonaismäärä on nyt 2950 ja siinä on hienoista lisäystä vuoden 2013 lukuun. Maakunnittaiset luvut kuvaavat hyvin kunkin maakunnan yritystilannetta ja jakautumista eri toimialoihin.

Tarkat tiedot yrityksistä maakunnittain, toimialoittain ja henkilöstömäärien mukaan jaoteltuina ovat osoitteessa www.ruokasuomi.fi – yritystilastot.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset kokoluokittain 7/2014

Henkilöstö	< 5	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	Yhteensä
Ahvenanmaa	20	4	0	1	2	27
Etelä-Karjala	73	16	7	3	2	101
Etelä-Pohjanmaa	74	19	14	4	8	119
Etelä-Savo	92	22	7	3	2	126
Kainuu	37	6	5	4	0	52
Kanta-Häme	75	5	9	5	9	103
Keski-Pohjanmaa	30	5	10	4	3	52
Keski-Suomi	140	8	2	2	3	155
Kymenlaakso	82	15	12	6	4	119
Lappi	126	10	7	0	2	145
Pirkanmaa	156	19	20	7	7	209
Pohjanmaa	112	16	11	9	3	151
Pohjois-Karjala	86	19	11	6	3	125
Pohjois-Pohjanmaa	202	28	6	9	12	257
Pohjois-Savo	131	10	13	4	5	163
Päijät-Häme	69	10	6	7	5	97
Satakunta	165	9	9	7	11	201
Uusimaa	262	39	51	39	41	432
Varsinais-Suomi	224	33	31	15	13	316
Yhteensä	2156	293	231	135	135	2950
%	73	10	8	5	4	100

Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset toimialoittain 7/2014

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotoi- minta	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkei- den jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	1	0	3	2	0	14	2	5	27
Etelä-Karjala	14	11	15	0	9	38	3	11	101
Etelä-Pohjanmaa	11	4	29	6	4	47	8	10	119
Etelä-Savo	20	16	18	2	4	45	8	13	126
Kainuu	5	5	10	3	4	16	3	6	52
Kanta-Häme	17	4	26	6	2	29	3	16	103
Keski-Pohjanmaa	6	8	7	3	4	15	3	6	52
Keski-Suomi	8	16	28	5	15	53	5	25	155
Kymenlaakso	15	19	21	5	5	37	2	15	119
Lappi	61	12	14	4	1	36	5	12	145
Pirkanmaa	32	12	14	15	15	86	5	30	209
Pohjanmaa	17	36	29	4	6	43	1	15	151
Pohjois-Karjala	12	11	21	5	3	53	6	14	125
Pohjois-Pohjanmaa	45	34	56	14	8	82	3	15	257
Pohjois-Savo	13	19	26	5	15	40	19	26	163
Päijät-Häme	11	5	14	5	4	34	11	13	97
Satakunta	30	37	53	3	7	48	5	18	201
Uusimaa	49	27	29	25	22	150	44	86	432
Varsinais-Suomi	60	39	47	9	14	86	11	50	316
Yhteensä	427	315	460	121	142	952	147	386	2950
%	14	11	16	4	5	32	5	13	100

Tapahtumat

12.9.2014	Ruokatreffit, Varkaus (https://fi-fi.facebook.com/events/253514034772575/)
16.9.2014	Kasvun ja kansainvälistymisen reseptit, Food for Life -vuosiseminaari, Helsinki (www.foodforlife.fi)
17.9.2014	Villiruoka ja maataiset uutena mahdollisuutena, Hämeenlinna (www.mtt.fi/esrpajat)
19. - 21.9.2014	Sadonkorjuujuhlat, Ahvenanmaa (www.skordefest.ax)
20.9.2014	Lohjan omenakarnevaalit, Lohja (www.omenakarnevaalit.fi)
20. - 21.9.2014	Ween Maan Wiljaa, Jyväskylä (www.wmw.fi)
24.9.2014	Lähiiruokatreffit, Forssa (www.hamk.fi/ruokis) kts. s. 12
24. - 25.9.2014	Luonnontuotepäivät, Kokkola (www.luontoyrittaja.fi/kokkola) kts. s. 14
27.9.2014	Terveystä Leivästä, Liperi (pirkko.hyvarin@suomi24.fi , www.liperinleipapaiva.fi)
29.9. - 5.10.2014	Luomuviikko (www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/luomuviikko/)
1. - 5.10.2014	Food & Fun, Turku (http://www.turku.fi/Public/default.aspx?contentid=504739&nodeid=23)
1.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Kuopio (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
2.10.2014	Luomu-elintarvikepäivä, Helsinki (info@proluomu.fi)
2.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Tampere/ Seinäjoki (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
3. - 5.10.2014	Turun ruoka- & viinimessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
4. - 5.10.2014	Slow food Festivaalit, Fiskars (http://www.fiskarsvillage.fi/fi/tapahtumat/slow-food-festival)
7.10.2014	Maatalouden trendit - puheenaiheena ruokaketju, Tuusula (www.hamk.fi/maaseuduntiedetreffit)
8. - 10.10.2014	NordicFood 2014, Tampere (www.nordicfoodexpo.fi)
8.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Oulu (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
9.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Helsinki (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
9.10.2014	Lähiiruoka on bisnes! Tampere (www.aitojamakuja.fi/blogi/?p=232) kts. s. 19
19. - 23.10.2014	SIAL 2014 elintarvikealanmessut, Pariisi (ville.marjamaki@wulff.fi)
23. - 24.10.2014	Järkeä hankintoihin – pohjoismainen hankintaseminaari, Helsinki
23. - 27.10.2014	Salone del Gusto, Terra Madre 2014, Italia (www.salonedelgustoterramadre.slowfood.com)
28.10.2014	Terve Valinta ammattikeittiöhenkilökunnan koulutustapahtuma, Seinäjoki (simo.moisio@arctic-flavours.fi)
30.10. - 1.11.2014	Tallinn FoodFest, Viro (www.profexpo.ee/foodfest/?lang=en)
4.11.2014	Omavarainen Lappi (jussi.veijola@mtt.fi)
4.11.2014	Ateria14, Helsinki (www.julkinenateria.fi/index)
4.11.2014	Hanketreffit - lähiiruoka ja matkailu, Hämeenlinna (maaseutu.fi/fi/index/kalenteri/CalendarEvents/04Wf6vbx.html.stx)
5.11.2014	Kekrikemut, Kuopio (helena.lehtoaro@proagria.fi) kts. s. 3
5. - 7.11.2014	Scientific Seminar on Organic Food 2014, Mikkeli (www.luomuinstituutti.fi/en/organic-food-2014/)
6.11.2014	Hanketreffit - lähiiruoka ja matkailu, Oulu (maaseutu.fi/fi/index/kalenteri/CalendarEvents/yy58oVd1x.html.stx)
7. - 9.11.2014	ELMA Maaseutumessut, Helsinki (www.meidanviikonloppu.fi)
11.11.2014	Miten lisäarvoa metsästä -seminaari, Joensuu (http://www.arctic-flavours.fi/fi/arktiset+aromit/tiedotus/miten+lisaarvoa+metsasta+-seminaari+11112014)
25. - 26.11.2014	"Komiaisti luomua" valtakunnalliset Luomupäivät, Seinäjoki (www.luomuinstituutti.fi)
26. - 29.3.2015	Lähiiruoka- ja luomumessut, Helsinki. (www.lahiruokalluomu.fi) kts. s. 12
5.5.2015	Elintarvikepäivä, Helsinki (www.elintarvikepaiva.fi)
16. - 18.6.2015	Nordic View to Sustainable Rural Development Riga, Latvia (http://njfcongress.eu/)
2. - 4.7.2015	Farmari, Joensuu (www.farmari.net)