

Ruoka-Suomi

1 • 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

R.I.P. Ruoka-Suomi -teemaryhmä 1994 - 2014	1
Nimisuojalla lisäarvoa tuotteillesi	2
Tositomiin nimisuoja-asioissa, yritykset avainasemassa	3
Suomalaiset näkevät maaseudun tulevaisuuden valoisaana	4
Gastro Helsinki 2014 järjestetään 19. - 21.3.2014	4
Huoletta, tuoretta - Närände närmat -kokemuksia ja tuloksia	5
Mathantverksprojekt i Korsnäs	6
MatÅland i projektform	7
Lähiruoka maistui Tahkolla	8
Lähiruokabussi kiidatti 40 kiinnostunutta päijäthämäläisille lähiruokailijoille	9
Elintarvikealan kehittäminen Keski-Pohjanmaalla	10
Parasta Pöytään Pirkanmaalla -hanke	11
Venäläiset arvostavat tuoretta, puhtautta ja hyvää makua	12
Alicafe.ru portaali	13
Mikro- ja pk-yritysten neuvonantajien ja yrittäjien elintarvikelainsäädäntökoulutus	13
Kotimaisuutta arvotetaan, ympäristötekoja kaivataan	14
Nordicfood ja Nordicpack pidetään lokakuussa 2014	14
Tietoa ja tukea elintarvikealan pk-yrityksille	15
Ruokapiirien keskustelutilaisuus	15
Uudessa ravitsemussuosituksissa korostuu hyvän ruokavalion kokonaisuus	16
Sparrausta ruoan hyödyntämiseen matkailuelämyksen tuottamisessa	17
Baltfood sets sail for the new Interreg V B funding period 2014 to 2020	17
Ruokamatkalle Etelä-Savoon	18
Ruokamatkailun kehittäminen kiinnostaa yrittäjiä	19
SALONE DEL GUSTO-TERRA MADRE 2014	20
Kuluttajilla ja tuotajilla paljon yhteisiä toiveita	21



Lähiruokatilaisuus 10.10.2013, Kaustinen
kts. s. 10

R.I.P. Ruoka-Suomi -teemaryhmä 1994 - 2014

Kuten aikaisemmissa lehdistä on ollut esillä, Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä (YTR) uudistaa toimintojaan samalla kun se valmistelee uutta maaseutupoliittista kokonaisuohjelmaa. Eteenpäin vietävät teemat kytketään entistä tiukemmin helmikuussa todennäköisesti hyväksyttävän kokonaisuohjelman toteuttamiseen. Kokonaisuohjelman teemat ovat viimeisimmän luonnoksen mukaan: 1) osallisuus ja lähidemokratia, 2) asuminen ja palvelut, 3) infrastruktuuri ja maankäyttö, 4) elinkeinot ja osaaminen ja 5) ekosysteemipalvelut. Teemojen rajat eivät ole sementtiin piirrettyjä ja niitä viedään eteenpäin tarpeen mukaan yhdessä verkottuen. YTR:n käytössä olevien, mutta yhä vähenevien kehittämismäärärahojen jako tullaan jatkossa kytkemään tiiviisti a.o. teemojen toteuttamiseen. Yksin YTR:n varoin ei teemoja kuitenkaan pystytä toteuttamaan, vaan tavoitteisiin pääsemiseksi tarvitaan myös muiden hallinnonalojen ja toimijoiden rahoitusta.

Kokonaisuohjelman valmisteluun on liitetty YTR:n rakenteiden kriittinen tarkastelu, joka pohjautuu osaksi YTR:n toiminnasta tehtyyn ulkopuoliseen arviointiin. Siinä perättiin toiminnan uudistamista ja terävöittämistä.

Tässä yhteydessä on päätetty lakkauttaa saman tein kaikki YTR:n teemaryhmät ja rakentaa YTR-toiminta uusien, kokonaisuohjelman mukaisten teemojen ympärille rakentuvaan verkostomaiseen työskentelytapaan. Kullekin teemalle on syksyn 2013 aikana rakennettu yhteistyökuvioita, jotka nyt aloittavat toimintaansa ja hakevat parhaimpia työmuotojaan. Kunkin teeman vastuutahoksi tullaan myös nimeämään oma verkostonsa, ja tietynlainen kattohankkeensa, jota YTR rahoittaa.

Ainakin meille Ruoka-Suomelle varsinainen teemaryhmätoiminnan lopettamispäätös tuli yllätyksenä - YTR:n aloittaessa toimintansa uudistamisen meille vakuutettiin, että hyviä ja tuloksekkaita työmuotoja ei tulla hävittämään. YTR:n ulkopuolisessa arvioinnissa tarkasteltaessa esimerkiksi verkostomaista toimintatapaa ja toiminnan ulottamista alueille saivat Ruoka-Suomi ja matkailun teemaryhmät korkeimmat pisteet, samoin oli monissa muissakin indikaattoreissa. Tällä ei viime kädessä ollut sitten mitään merkitystä.

Itse parisenkymmentä vuotta YTR-verkostossa toimineena allekirjoitan uudistus- ja tehostamistarpeet, mutta pelkään, että tässä kiireessä, jossa uudistus tuntuu olevan itseisarvo, menee saman tein monia lapsia pesuveden mukana.

Jos luette katkeruutta rivien välistä, niin luette oikein. Ruoka-Suomi -teemaryhmästä on aikojen saatossa tullut luotettava yhteistyökumppani, joka on pitkäjänteisesti vienyt eteenpäin elintarvikesektorin pienimuotoisemman yrittäjyyden asioita. Toiminnan konkreettisia tuloksia toi esiin esimerkiksi YTR:n puheenjohtaja Husu-Kallio Ruoka-Suomi -tiedotelehden nro 3/2013 pääkirjoituksessa.

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on käynnistänyt monia prosesseja, joita alueilla niiden resurssien on sitten jatkoyöstetty. Teemaryhmästä, ja varsinkin sen pitkäaikaisesta erityisasiantuntijasta, on tullut myös alan kehittämistiedon keskuspaikka, ulkomaisiin verkostoihin kontaktipiste ja tietynlainen alan kehittämistoiminnan koordinoija ja toisiinsa kytkijä Suomessa. Nyt kun uuden, jo alkaneen ohjelmakauden erilaisia kehittämismenetelmiä ja -toimenpiteitä ollaan miettimässä, olen monen kuullut laushtavan esimerkiksi valtakunnallisen koordinaatiohankkeen tarpeiden osalta, että onhan meillä teemaryhmät. Mutta nyt on siis isomman pysähdyksen ja mietinnän paikka niin täällä hallinnossa kuin eri toimijoiden keskuudessa, kun tiedonsaattamiseen, yhteisten toimien rakentamiseen ja aluetöiden verkottamiseen näitä teemaryhmiä ei nyt jatkossa vain ole...

Itselläni on vakaa usko, että pystymme osia valtavan hyvästä teemaryhmän verkostomaisesta toiminnasta jatkamaan. Henkilöthän eivät mihinkään ole hävinneet - toivon tiedon jatkossakin kulkevan aktiivisesti niin tänne meillemme kuin meiltä alueille. Ja uskon, että osaa tulevan YTR-verkostohankkeen resursseista pystytään varmasti pieneltä osin ohjaamaan elintarvikealan verkostomaiseen kehittämiseen. Tätä ainakin toivon, sillä tuntuisi äärimmäisen oudolta, jos elintarvikesektoria ja lähiruokaa ei maaseutupolitiikassa nähtäisi yhtenä maaseudun mahdollisuutena maailmassa, jossa globaali ruokaturva on uhattuna ja Suomen merkitys laatutuotteiden

maana vahvistumassa! Myös juuri julkistettu Maaseutukatsaus 2014 ja Maaseutubarometri nostivat lähiruokan yhdeksi maaseudun tulevaisuuden mahdollisuuksista yhdessä bioenergian kanssa.

Kiitän lämpimästi teitä kaikkia tähänastisesta yhteistyöstä; se varmasti jatkuu, on organisoitumuoto YTR:n ympärillä sitten mikä tahansa. Lämmin ajatus ja kiitos erityisesti Heidille, joka on kantanut Ruoka-Suomen siihen näkyvään asemaan, joka sille elintarvikesektorin kehittämisessä on muodostunut!

Ranskalaista, 1400-luvulla syntynyttä maailmankuulua lausahdusta mukaellen: Ruoka-Suomi -teemaryhmä on kuopattu, kauan eläköön Ruoka-Suomi -yhteistyö!

*Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö
ex-Ruoka-Suomi -teemaryhmän ex-pj.*



Ruoka-Suomi oli vahvasti mukana erilaisten tapahtumien järjestämisessä, joista viimeisempänä Eduskunnan Lähiruokapäivä marraskuussa 2013. Lähde: Kirsi Viljanen kuva-arkisto.

Nimisuojalla lisäarvoa tuotteillesi

Suomi sai 10. EU-nimisuojatun tuotteen, kun komissio joulukuussa 2013 hyväksyi Puruveden muikun nimisuojauksen. Nimisuojajärjestelmä on voimassa kaikissa EU:n jäsenmaissa, joten rekisteröity nimitys on suojattu koko yhteisön alueella. EU:n nimisuojajärjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja huokeamilta väärennöksiltä. Kuluttajalle suojaus on tae siitä, että tuotteen alkuperä tunnetaan. Suojajärjestelmiä on kolme erilaista, joissa suojattu alkuperänimitys (SAN) ja suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) suojaavat tuotteen tuotannon ja valmistuksen sen perinteisellä maantieteellisellä alueella. Kolmas järjestelmä (APT) suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän. Tuotteen saadessa nimisuojan, se tulee valmistaa hyväksytyyn eritelmän mukaisesti ja tuotetta markkinoidessa, niin pakkauksissa kuin irtomyynnissäkin, tulee esillä olla ao. suojausmerkintä.

Tähän mennessä EU:n nimisuojauksen on saanut jo yli 1 200 tuotetta. Suomalaisista tuotteista viisi on rekisteröity alkuperänimityksinä, maantieteellisinä merkintöinä on rekisteröity vain Puruveden muikku ja Kainuun rönttönen. Kaikki yhteisössä suojatut nimitykset löytyvät komission internet-sivuilta DOOR-ohjelmasta (<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>).

Suomessa on runsaasti käyttämätöntä potentiaalia, ja meillä olisi loistavia, nimisuojatuotteeksi sopivia tuotteita. Niitä on yhteistyössä alueiden toimijoiden ja yritysten kanssa kartoitettu ja työstetty eteenpäin Mavi:n rahoittamassa ”Nimisuojatuotteet alueellista identiteettiä rakentamassa –hankkeessa. Toimijoiden itsensä tulisi kuitenkin nyt aktivoitua ja miettiä yhdessä, miten lisäarvoa rakennetaan nimisuojan ympärille, kuka ottaa vastuulleen mahdollisen hakemuksen työstämisen tietyille tuotteelle ja yritysten sitouttamisen.

Vaikka Suomi onkin nimisuojatuotteillaan naapurimaihin verrattuna kärjessä (Ruotsilla 6 rekisteröintiä, Tanskalla 5 (ja 2 on jo julkaistu), Norjalla 1, Virolla 0), ei meillä vielä ole ymmärretty nimisuojan merkitystä osoittamaan muun muassa matkailijoille erilaistettuja laatuotteita. Keski- ja etelä-eurooppalaisille Suomen perinteiset herkut voivat tuntua joskus eksoottisilta, mutta heille tuttu nimi-

suojailema varmasti rohkaisisi enemmän tutustumaan uusiin makuihin. Myös ainakin EU-alueelle suuntautuvaan vientiin tulisi saada mukaan suurivolyymisempia nimisuojatuotteita.

EU:n laatu politiikka on vahvasti tukeutunut nimisuojajärjestelmään ja komissio on korostamassa sen merkitystä entisestään. Tämä näkyy muun muassa siinä, että nyt alkaneella uudella EU-rahoituskaudella tukea halutaan osoittaa nimisuojatuotteisiin yhä enenevässä määrin sekä maaseudun kehittämisasetuksen mukaisissa tuissa että ehdotuksessa EU:n menekinedistämisasetukseksi. Myös ehdotuksessa yleisen valvonta-asetuksen uudistamiseksi esitetään poikkeusta pakollisista valvontamaksuista luomutuotteiden lisäksi myös nimisuojatuotteille. Myös EU:n elintarvikkeiden hygienialainsäädännössä on joustoja perinteisille laatuotteille.

Heitänkin pallon ilmaan – kuka ottaa kopin lähteä hakemaan nimisuojaa vaikkapa viillile, aidolle perinteiselle saunapalville, saaristolaisleivälle, paikkakunnittain erilaistetuille talkkunoille, piimä- ja leipäjuustoille, Euran rinkilöille, Viipurin rinkilöille, Lopen tai Lemin perunoille, pohjoisen alueen ryväsipulille ja kymmenille muille loistaville tuotteille, jotka ansaitsisivat laatu tuotteen leiman?

*Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö*



Suojattu alkuperänimitys, SAN



Suojattu maantieteellinen merkintä, SMM



Aito perinteinen tuote, APT

Tositoiimiin nimisuoja-asioissa, yritykset avainasemassa

Puruveden muikku ja Kitkan viisas täydensivät suomalaisten nimisuojuuttujen tuotteiden määrän kymmeneen v. 2013 aikana. Suomi pitää nimisuojuuttuissa toistaiseksi johtopaikkaa muihin Pohjoismaihin nähden. Tosin Tanskalla on aiemmin rekisteröityjen viiden tuotteen lisäksi EU:n käsittelyssä peräti toiset viisi tuotetta. DOOR-tietokannasta voi todeta, että Tanska hakee nimisuojaajia mm. Dansk Svinekødille. Myös Ruotsi on aktivoitunut ja maatalousvirasto Jordbruksverket kartoittaa parhaillaan, mitkä paikalliset ruokatuotteet sopisivat markkinoitavaksi EU:n nimisuojaajärjestelmän alla. Rahaa Ruotsin hallitus on myöntänyt tähän tarkoitukseen puoli miljoonaa euroa vuoden 2014 loppuun asti. Tällä kertaa Suomessa ollaan edellä, sillä jo pari vuotta sitten Ruoka-Suomi teemaryhmän myötävaikutuksella kerättiin n. 60 tuotteen lista potentiaalisista nimisuojaustuotteista. Nimisuojuuttietoutta ja tältä listalta poimittuja elintarvikkeita on viety eteenpäin Maaseutuviraston rahoittamassa hankkeessa Nimisuojuuttuotteet alueellista identiteettiä rakentamassa. Valtakunnallisen hankkeen toteuttajia ovat Paliskuntaryhdistys, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Hämeen ammattikorkeakoulu, Turun yliopiston Brahea-keskus ja koordinoinnista vastannut Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti.

Vuoden 2013 aikana nimisuojuusta tiedotettiin toteuttamalla pienimuotoisia työpajoja, joissa on kerrottu mm. luonnon marjojen, leipomustuotteiden, lihavalmisteiden, alkuperäisrotutuotteiden, viljatuotteiden ja hedelmäviinien nimisuojausperusteista. Nimisuojausta ei voi hakea tuotteelle yksittäinen yritys muutoin kuin erityistapauksessa. Tarvitaan aina ns. hakijaryhmittymä. Siksi yhtenä lähtökohtana hankkeessa on ollut löytää motivoituneita yrityksiä ryhmittymään hakemusten taakse heti alkumetreiltä. Lihateollisuuden tutkimuskeskus on selvittänyt erikseen mm. liha-alan kantaa saunapalvituotteiden osalta, Jovant Oy on kartoittanut leipomosektoria, Kaurayhdistys vilja-alaa jne. Hankkeessa on haettu myös monipuolista käsitystä nimisuojuusta perehtymällä yhteistyössä VTT:n kanssa nimisuojuukseen muissa maissa mm. brändinäkökulmasta. RFID-tekniikan soveltuvuutta nimisuo-

jutun tuotteen toimitusketjun seurannassa on Puruveden muikun osalta testattu Mikkelin ammattikorkeakoulun koordinoimassa järvikalan jäljitettävyyttä ja laadunhallintaa kehitävässä hankkeessa. Aktivoitumista on tapahtunut monella suunnalla ja tasolla.

Kun nimisuojaamerkit on oppinut tunnistamaan, huomaa niitä kaupan hyllyiltä löytyvän: Parmegiano Reggiano, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Feta jne. Nimisuojaus ei estä yrityksen oman merkin tai kaupan private labelin käyttöä. Tarkkasilmäisimmät ovat ehkä huomanneet Arla Foodsin alkaneen pakata aitoa kreikkalaista nimisuojuuttua Feta-juustoa Arla-merkin alla ja mm. Kalamata-oliiviöljyä löytyy Rainbow-tuotesarjassa. Kuluttajana voi luottaa, että tällaisissa tuotteissa maantieteellinen alkuperä ei muutu kilpailutusten mukana. Suomalaiset nimisuojuuttuotteet näyttävät kuitenkin puuttuvan hyllyistä. Osasyynä tähän varmasti on se, että suurin osa nimisuojauksen saaneista suomalaisista tuotteista on tavalla tai toisella sympaattisia paikallisia erikoisuuksia eivätkä yllä valtakunnan jakeluun. Suurin vahvuus niillä saattaisikin olla ruokamatkailuun soveltuvina ”etäisinä erikoisuuksina” (*distant speciality*). Matkailusektorin toivoisikin kiinnostuvan nimisuojuuttuotteista.

Keskeinen tavoite on saada nimisuojausjärjestelmään mukaan myös vientituotteita. Varsin pitkällä ollaan mm. villimustikan ja kauran osalta hakemusta koskevan valmistelutyön suhteen. Mutta miksei meillä voisi olla suomalainen leipäjuusto italialaisten Mozzarellan ja kreikkalaisten Feta-juuston tapaan. Tai suomalainen saunapalvi Parman kinkulle vastineeksi. Vientiponnisteluihin voi hakea erityisesti nimisuojuuttuotteille kohdennettua menekinedistämisrahaa. Tarvitaan vain laajaa yhteistä käsitystä ja strategiaa sille, mitkä ovat ne suomalaisten tuotteiden erityisyydet ja kovat ytimet, jotka oikeuttavat nimisuojuustatuksen saamisen.

*Marjo Särkkä-Tirkkonen
Erikoisuunnittelija
Helsingin yliopisto/Ruralia-instituutti*



Kitkan viisasta savumuikkusäilykkeenä, kuvaaja Hilla Martikainen

Suomi: 10 tuotetta:

- Lapin Puikula (SAN)
- Lapin Poron liha (SAN)
- Lapin Poron kuivaliha (SAN)
- Lapin Poron kylmäsavuliha (SAN)
- Kitkan viisas (SAN)
- Kainuun Rönttönen (SMM)
- Puruveden muikku (SMM)
- Sahti (APT)
- Kalakukko (APT)
- Karjalanpiirakka (APT)

Suomalaiset näkevät maaseudun tulevaisuuden valoisaana

Suomalaiset näkevät maaseudun dynaamisena alueena, jossa on mahdollisuus kehittää uudenlaisia palveluja ja elinkeinoja, ja yhdistää näihin luonnon rauhasta nauttiminen ja muita hyvän elämän aineksia, selviää työ- ja elinkeinoministeriön 23.1.2014 julkaisemasta Maaseutu 2014 -barometristä.

Maaseudulla on tärkeä rooli suomalaisten elämässä nyt ja tulevaisuudessa. Eri vastajaryhmät näkevät, että maaseudun merkitys Suomelle tulevaisuudessa jopa lisääntyy nykyisestä. Maaseudulla nähdään olevan potentiaalia monien nykyisten ja uusien liiketoimintamahdollisuuksien kehittämiseen. Erityisesti uusiutuvan energiantuotannon, lähiruoan ja siihen liittyvien palvelujen sekä elämys- ja virkistyspalvelujen mahdollisuuksien nähdään paranevan voimakkaasti. Maaseutua pidetään hyvänä toimintaympäristönä myös innovatiiviselle yrittäjyydelle.

Suomalaisten mielikuva maaseudusta on erittäin myönteinen. Maaseutuun liitetään vahvasti luonto, aitous ja hyvä elämä. Myös ympäristöystävällinen elämäntapa liitetään maaseutuun. Sen sijaan negatiivisia määreitä, kuten stressiä ja kansantalouden rasitteena olemista, maaseutuun ei liitetä. Maaseudun ja kaupunkien nähdään täydentävän toisiaan.

Matkailu, biotalous, energiantuotanto ja kaivosteollisuus tuovat työtä maaseudulle

Maaseutukatsaus 2014 ennakoii, että maaseutualueilla tuotetaan jatkossa yhä enemmän esimerkiksi matkailuun, biotalouteen, energian tuotantoon ja kaivosteollisuuteen liittyviä tuotteita ja palveluita. Ne myös tuovat maaseudulle lisää työpaikkoja. Yksityisiin palveluihin ja jalostukseen syntyy uusia yrityksiä.

Maataloudessa tilojen määrä vähenee edelleen, mutta maatalouden kokonaistyöllisyys ei vähene samaa tahtia. Lisääntyvät elintarvikeskandaalit monikansallisissa tuotantoketjuissa sekä kestävä kehitys, paikallisuus ja elintarviketurvallisuus vauhdittavat lähiruoan kysyntää. Uusiutumattomien luonnonvarojen niukkuus vauhdittaa vihreän talouden sekä biotalouden kehitystä. Bioaikakausi nostaa maaseutualueet uuden innovoinnin keskiöön.

Palvelujen tuotantoon maaseudulla tarvitaan uusia ratkaisuja

Etäisyydet julkisten palvelujen toimipisteisiin ja muihin palveluihin ovat maaseudulla pidentyneet. Tulevaisuuden näkymänä on, että omaehtoisesta palveluiden järjestämisestä sekä sähköisistä palveluista saadaan uusia ratkaisuja koettuihin ongelmiin.

Katsauksessa ennakoii, että maaseudun paikallisyhdistykset huolehtivat muun muassa kimpakyytien ja yhteiskuljetusten järjestämisestä. Omaehtoiseen palvelujen järjestämiseen syntyy osuuskuntia ja yrityksiä. Palveluvalikoimassa yleistyvät hybridi-palvelut, jolloin osa palveluihin liittyvistä toimista hoidetaan kasvokkain ja osa verkon kautta sähköisinä palveluina. Palveluja tuotetaan yksityisen, julkisen ja kolmannen sektorin yhteistyönä.

Maaseutuasuminen houkuttaa, mutta samaan aikaan maaseudun väkiluku on vähentynyt

Maaseutuasuminen nähdään houkuttelevana ja sille on kysyntää. Joka kolmas barometrin vastaaja haluaisi asua vakituisesti maaseudulla, mutta tällä hetkellä se toteutuu vain

viidenneksellä. Samaan aikaan maaseudulla asuva väestö on kuitenkin vähentynyt.

Maaseutukatsauksessa ennakoii, että maaseutualueet muuttuvat entistä enemmän "asumisen maaseuduksi" eli suurin osa maaseudulla asuvista käy muualla töissä. Erityisesti kaupunkien kehysalueilla ja muilla kaupunkien lähellä sijaitsevilla maaseutualueilla tämä kehitys korostuu.

Mitä ovat maaseutukatsaus ja -barometri?

Työ- ja elinkeinoministeriön ja maaseutupoliittikan yhteistyöryhmän julkaisema maaseutukatsaus esittää poikkileikkauksen Suomen maaseudun tilanteesta, ennakoii maaseutualueiden tulevaa kehitystä sekä kuvaa maaseutupoliittikan kokonaisuutta. Katsauksessa analysoidaan tilastoaineistoja sekä maaseudun pysyville asukkaille tehdyn kyselyn sekä maaseutukysymysten asiantuntijoiden kanssa toteutettujen työpajojen tuloksia.

Julkaisu on luettavissa työ- ja elinkeinoministeriön verkkosivuilla osoitteessa www.tem.fi julkaisut

*Lisätietoja
maaseutuyllitarkastaja Hanna-
Mari Kuhmonen, TEM
puh. 029 504 7008
hanna-mari.kuhmonen@tem.fi*

Gastro Helsinki 2014 järjestetään 19.-21.3.2014

Gastro on jo 20 vuoden ajan säilyttänyt asemansa Suomen ja lähialueiden tärkeimpänä HoReCa-alan ammattitapahtumana. Viime kerralla Gastroon tutustui noin 16 000 alan ammattilaista.

Gastro Helsinki 2014 -messuista on jälleen tulossa mahtava kokonaisuus: ohjelmassa on ajankohtaisia seminaareja, kiinnostavia työnäytöksiä ja kilpailuja. Lisätietoja www.gastro.fi



Lähde: Messukeskus

Huoletta tuoretta, Närande närmat - kokemuksia ja tuloksia

Kehittämishankkeen toimialueena oli kuusi itäuusmaalaista kuntaa Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Porvoo ja Pukkila. Hankkeen tavoitteena on ollut lisätä yhteistyötä alalla toimivien tuottajien välillä, luoda uusia toimivia malleja sekä tavanomaisesti että luonnonmukaisesti tuotetun lähiruoan saatavuuden edistämiseksi, parantaa logistiikkaa, tuotantoa sekä informoida tuottajia ja kuluttajia. Hanke liittyi sekä SILMU ry:n paikalliseen Leader-ohjelmaan että alueen kuntien ja kaupunkien elinkeinostrategioihin. Hankkeen aikana (1.11.2011-31.12.2013) on järjestetty koulutusta, seminaareja ja markkinoita sekä luotu yhdessä tuottajien, jalostajien, jällemyyjien, suurkeittiöiden ja ravintolaportaan kanssa uusia paikallisia lähiruokasovelluksia. Hanke oli kaksikielinen elinkeinojen kehittämishanke, joka oli rahoitettu Leader-tuella (90%) ja omarahoitusosuus (10%) kerrytettiin osallistujilta sekä säätiöiltä.



Kuvaaja: Teemu Silván

Konkreettisia tuloksia ja vaikutuksia sekä haasteita

Hanke herätti paljon mielenkiintoa alueen toimijoissa sekä yhteistyötä ja toimenpiteitä oli runsaasti. Hankkeen avulla on saatu alueelle syntymään verkostoja, jotka jatkossakin tulevat tekemään yhteistyötä elintarvikealan kehittämistoimissa.

Hankkeen tavoitteena oli mm. lisätä kommunikaatiota tuottajien ja viranomaisten välillä. Hankkeen kokemusten mukaan elintarvikeala on viime vuosina saanut kokea todella merkittäviä takaiskuja lisääntyneen elintarvikevalvonnan ja tiukentuneiden tulkintojen takia. Moni pieni toimija kokee olevansa täysin viranomaisten määräysvallan alla eikä kykene saamaan aikaiseksi rakentavaa dialogia. Tähän epäkohtaan on tartuttava, ei pelkästään alueellisesti vaan maanlaajuisesti.

Lähiruokahankkeen kokemusten perusteella voidaan todeta että mm. pienteurastamotointi on nykyisten hygieniamääräysten takia lähes mahdotonta toteuttaa, mikäli kustannukset halutaan pitää kohtuullisina. Toinen ala, joka kärsii vaatimusten kohtuuttomuudesta, on kalanjalostus.

Logistiikka on pientoimijoille ongelmallista. Kuitenkin ns. REKO-sopimuksista (www.

ekonu.fi/reko) on erittäin hyviä kokemuksia yksityisasiakkaiden ja tuottajien välillä. Samantyyppistä sopimusmallia voitaisiin soveltaa myös yritysten välillä.

Vuorovaikutus lisääntyi

Dialogin lisääntyminen kuluttajien ja tuottajien välillä on havaittavissa kaikissa tuoteryhmissä. Myös ravintoloiden kiinnostus lähiruokaa kohtaan lisääntyy edelleen. Ravintoloiden mahdollisuudet tarjota pieniäkin eriä lähiruokaa ovat erinomaiset ja sesongit tuovat sekä tuottajille että ravintoloille toivottua vaihtelua. Julkisen ruokailun osalta merkittävää on Pukkilan kunnan käynnistymässä oleva esiselvityshanke lähi- ja luomuruoan käyttömahdollisuuksien lisäämiseksi kunnan ruokahuollossa.

Lähiruoan saatavuus on edelleen aivan liian vähäistä kysyntään nähden. Mitään kuluttajakysynnän vähenemistä ei ole hankeajana ollut havaittavissa. Tietoinen kuluttaminen ja kestävä kehitys ovat yhä useammin käytössä myös tavanomaisen kuluttajan sanastossa. Lähiruoka tyydyttää aktiivisen ja tiedostavan kuluttajan tarpeita ja sen on myös kyettävä sekä eettisesti että taloudellisesti vastaamaan

kuluttajakysyntään. Pienten erien tuottaminen käsityövaltaisesti on kalliimpaa, joten mistään halparuosta ei lähiruoan suhteen voida koskaan puhua.

Hankeajana koetut haasteet ovat osaltaan sellaisia, joita ei paikallisin keinoin voida muuttaa, eivätkä etenkin pientoimijat voi niiden suhteen menetellä omavaltaisesti. Yhteistyötä ja avunantoa tarvitaan ylimmäältä tasolta alimmalle. Horisontaalisen tuottajayhteistyön aikaansaaminen on helpompaa kuin esimerkiksi viranomaisten ja jalostuslaitoksen välinen. Lähiruokatoiminnassa haasteet ovat lisääntyneet kysynnän kasvun myötä. Tämän pitäisi käytännössä johtaa siihen, että haasteiden purkamiseen käytettäisiin erityisen paljon energiaa juuri nyt kun kasvun mahdollisuuksia on ja toimijoidenkin intressit vielä riittävät. Hankeajana kohdatut haasteet ja ongelmat ovat maanlaajuisia ja edellyttävät vahvaa poliittista tahtotilaa sekä uudenlaista lähestymistapaa koko kenttään.

Mia Aitokari

Huoletta tuoretta, Närande närmat lähiruokakoordinaattori 1.11.2011-31.12.2013

Mathantverksprojekt i Korsnäs

ELY-centralen i Österbotten godkände i oktober 2013 Korsnäs kommuns projekt Loci cibum adiveniri – Ett projekt om mathantverk.

Varför mathantverk?

Genom mathantverk kan man skapa mycket unika produkter med smak och kvalitet som storindustrin inte kan ta fram, i dessa unika produkter har hantverkaren med både hand och hjärta lagt ner sin tid och energi. Närproducerad mat ligger i tiden kanske som en följd av alla matskandaler som uppdragats. Miljötänkande och hållbar utveckling har också blivit nyckelord för dagens konsumenter.

Helena Höglund-Rusk anställdes som projektchef från 1.11.2013 – 31.12.2014 och Svenska Kulturfonden står som privatfinansiär i projektet. Fastän Korsnäs kommun står för hela den kommunala finansieringen i projektet så vänder vi oss till hela Österbotten med projektet.

Målgruppen för vårt projekt är blivande mathantverkare, kokkar, bagare, livsmedelsproducenter, restauranger, butiker och företag som söker nya lokaliteter för sin verksamhet.

Inom konceptet mathantverk utreds följande i projektet:

- vilka lokala råvaror finns och vilka potentiella mathantverkare finns i regionen
- vilka läromästare/kursdragare finns inom regionen
- framtagning och pilotering av mathantverksrecept
- studiebesök till ett känt mathantverkscenter och skördemarknaden på Åland
- besök/workshop av ledare för mathantverkscenter i Sverige
- sammanföra lokala mathantverkare
- utreda möjlighet till sommarförsäljning av mathantverksprodukter i kommunen
- framtagning av nya menyer för olika delar av världsarvet samt dokumentering av redan framtagna menyer från andra projekt
- ta fram en broschyr i text och med produktbilder av mathantverk vid projektets slut



Den första nya mathantverksprodukten i Korsnäs, syltfot.

Utbildning utreds:

- inom livsmedelshygien och livsmedelslagstiftning
- inom mikrobiologi och egenkontroll
- inom varumärkning och paketering
- inom försäljning och marknadsföring
- specifika kurser inom förädling av mat (kött, fisk, mjölkprodukter, frukt, bär och svamp, grönsaker, bryggeriprodukter, matbröd, bakverk, karamell och choklad)
- för invandrare som kan ha svårt att ta till sig kurser på svenska

Under våren är kurser i draget socker, grundkurs inom korv, fortsättningskurs i korv, tillverkning av memma och hygienpasskurser inbokade. Kurserna fortsätter också under sommaren och hösten.

Under våren kommer projektchefen också att besöka ett 10-tal föreningar/organisationer/grupper kring temat mathantverk.

Den 5.3 hålls en inspirationskväll med Eldrimners verksamhetsledare Bodil Cornell i Korsnäs. Eldrimner är ju det nationella cent-

ret för mathantverk i Sverige som har varit en förebild för vårt nuvarande projekt. Inom det svenska nätverket finns idag närmare 1400 mathantverkare.

Helena Höglund-Rusk, projektchef
helena@mathantverk.fi

MatÅland i projektform

Referensgruppen Ny Nordisk Mat på Åland har startat projektet "MatÅland", som arbetar med att främja näringslivsutveckling på landsbygden, utveckla gastronomisk turism samt produktutveckling inom turism- och servicebranschen.

NNM Åland är ett språkrör för och emellan de grupper som tjänar matsektorn. En utmaning är att Åland saknar en gynnsam kommunikation mellan nyckelpersoner och centrala aktörer inom branschen. Gruppen har en viktig sammanlänkande funktion. Ambitionen är att öka förståelsen för varandra, öka samarbetet och stoltheten för den åländska livsmedelsbranschen.

Gruppen NNM Åland har valt att fokusera på tre målgrupper; matlagare (kockar), livsmedelsproducenter och utbildare (kock). Med små enkla medel som att skapa mötesplatser mellan aktörerna (målgrupperna) kan man åstadkomma stor effekt. "Bonde söker kock" är ett exempel på en enkel och effektiv form av utvecklingsarbete inom branschen. I kommunikationen som uppstår sker utveckling och synergieffekter.

Genom den treåriga delfinansieringen kan referensgruppens arbete nu omformas till ett projekt, MatÅland. Avsikten är att vi nu kan lyfta entreprenörsandan, innovationer samt utveckla och stärka Åland som gastronomisk region. Ingen projektledare anställs utan tanken är att anlita och köpa in den expertis som behövs för de olika aktiviteterna.

Samarbetet med andra organisationer och föreningar ses som viktigt. Skördefesten är ett bra exempel och är ett viktigt skyltfönster för MatÅland. I samarbetet med Visit Åland valdes temat för 2013, mat & dryck. En fototävling utlystes bland årets besökare och vinnarbilden är en bra illustration av MatÅland. Den vackra miljön och den inbjudande paketeringen lockar både ålänningar och inresande att njuta av rena, friska, enkla och etiska råvaror. Resan att stärka stoltheten och innovationer kring åländsk mat har börjat.

För mer information

Ordf. Harriet Strandvik, NNM Åland
harriet.strandvik@hsconsulting.ax



Axplock av aktiviteter

- Samarbete med Visit Åland, exempelvis fototävling, åländsk frukost, matprofil på möten
- Samarbete med Skördefesten och Skördefestrestauranger, utnämnde årets Skördefestrestaurang 2013, Övningsrestaurang Hjorten med hjälp av publik-enkät
- Samarbete med Högskolan på Åland, som bäst pågår en undersökning (examenarbete) på temat: Åländsk frukost
- NNM Åland deltog i Öppet SM i Mathantverk i Jämtland, Eldrimner. Åland fick en äro fylld guldmedalj i klassen varmrökt charkuteri. Ann & Åsmund Sundberg, Marskogens Lamm står bakom ölkorven som är bäst i Norden!
- Arrangemang #Bonde söker Kock", ett enkelt men effektivt samarbetsmöte - Studiere sor och besök
- Samarbete med Ålands näringsliv, en åländsk frukost står på agendan.

Lähiiruoka maistui Tahkolla

Uuden vuoden aika on vilkasta venäläisessä Suomessa ja myös Kuopion alueella. Venäläiset tulevat Suomeen joulun jälkeen kahdessa aallossa, ensimmäiset tuleva uudeksi vuodeksi ja toiset loppiaiseksi. Venäläiset lomailevat perheittäin, mukana on lapsia ja jopa isovanhempia. Tahkolla testattiin, miten pohjoissavolainen lähiiruoka maistuu venäläisille ja ostavatko he paikallisia tuotteita myös kotiin viemiseksi?

Lähiiruokapuoti pystytettiin viikon ajaksi 1.-6.1.2014 Tahkolle, Break Hotell Tahkavuoren toiseen kerrokseen. Lähiiruokapuodin suunnittelusta ja toteutuksesta vastasivat Pohjois-Savon lähiiruokahankkeet; Sisä-Savon seutuyhtymän Future Food -hanke ja ProAgria Pohjois-Savon Pohjoissavolaiset maun matkalla kansainvälisyyteen -hanke. Yhteistyössä olivat mukana myös Savon ammatti- ja aikuisopiston matkailuopintolinjan opiskelijat. Lähiiruokapuodissa oli myynnissä 25 elintarvikevalmistuksen ja 5 luovan alan yrityksen tuotteita? Lähiiruokapuodin kohderyhmäksi mietittiin juuri venäläiset asiakkaat ja lisäksi toki kaikki muutkin, jotka vierailivat Tahkolla.

Ruokamatkailun edistäminen

Lähiiruokapuodin ja koko tapahtuman tavoitteena oli ruokamatkailun edistäminen Pohjois-Savossa. Lisäksi tavoitteena oli paikallisen ruoan myynnin ja markkinoinnin kehittäminen, lähiiruokabrändin edistäminen, yritysten yhteistyön kehittäminen, ulkomaa-alaisten kuluttajien tutustuminen paikalliseen

ruokakulttuuriin sekä uuden lähiiruokatapahtumakonseptin pilotointi.

Tapahtumasta kerättiin palautetta sekä venäläisiltä että suomalaisilta asiakkailta. Myös yrittäjille tehtiin tyytyväisyyskysely ja kokemukset kirjattiin tarkasti ylös tulevia vuosia varten.

Lähiiruokapuotiin oltiin hyvin tyytyväisiä

Lähiiruokapuodissa kävi arviolta noin 3000 asiakasta, joista maksavia asiakkaita oli noin 1000. Asiakkaista oli venäläisiä 80 % ja 20 % suomalaisia. Kokonaismyynti oli noin 19.000 euroa. Tapahtuman aikana paikan päällä kävi myös alueen ravintolayrittäjiä tutustumassa yrityksiin ja tuotteisiin. Heti lähiiruokatapahtuman jälkeen avattiin kiinteä lähiiruokamyymälä Tahko-Toursin Lake Ford- ravintolan yhteyteen, Hirsivalkamantie 4, 73310 Tahkavuori. Ravintolayrittäjä Minna Kaasalainen suosii lähiiruokaa myös ravintolan ruokalistailla.

Asiakastyytyväisyyskyselyn mukaan venäläiset asiakkaat pitivät lähiiruokatapahtumasta ja erityisesti asiakaspalvelusta ja järjestelystä. Tyytyväisyyteen vaikutti paljon se, että asiakkaat saivat palvelua omalla äidinkielellään. Venäläisiä varten oli palkattu kolme venäjänkielistä myyjää ja lisäksi kahdella yrityksellä oli venäjää puhuva työntekijä. Myös suomalaiset asiakkaat kokivat tapahtuman todella kiinnostavaksi.

Venäläiset pitivät hunajasta, kala- ja marjatuotteista

Lähiiruokapuodissa myytiin eniten hunajaa ja hunajatuotteita. Venäjällä hunaja on kallista ja sen laatuun ei luoteta. Suomalaista hunajaa pidetään puhtaampana ja laatua parempana. Kalatuotteista graavi- ja kylmäsavulohi olivat kysytyjä. Muikun mädin sijasta venäläiset olisivat ostaneet mieluummin lohenväliä. Marjamehuista vadelma- ja mustaherukamehu menivät kaupaksi ja hilloista ja hyttelöistä erityisesti tyrnihyttelö. Juustoista kiinnostivat esim. juustoleipä, munajuusto ja raejuusto.

Piparkakkupaja ja leipominen ilahduttivat

Lapset pääsivät maksutta leipomaan pipareita. Piparipaja oli lähiiruokapuodin yhteydessä. Lapset kaulitsivat innolla valmista piparitaikinää ja ottivat pipareita erilaisilla muoteilla. Piparit paistettiin apukeittiön uunissa. Sen jälkeen lapset saivat koristella pipareita sokerikuorrutteella ja karkeilla. Pieniä leipureita kuvattiin ahkerasti, sillä heillä oli pienet essut ja paperiset kokkihätyt.

Lapsille oli myös leipäpaja kaksi kertaa tapahtuman aikana. Lapset ilmoittautuivat etukäteen ja yhteen ryhmään mahtui 8 leipuria. Leivät paistettiin ravintolan keittiön uunissa. Vaikka paistoaika oli pitkä, niin lapset hakivat oman leipänsä ja esittelivät leipiä ylpeinä.



Asiakkaat maistelivat pohjoissavolaisia herkkujen lähiiruokapuodissa (vas) - Leipominen kiinnosti venäläisiä lapsia (oik).

Lähirookabussi kiidätti 40 kiinnostunutta päijäthämäläisille lähirookatiiloille

Yhteenvetona venäläisten ostoskäyttäytymisestä

Venäläiset arvostavat suomalaisia elintarvikkeita, jotka ovat aitoja, puhtaita ja lisääntymistä. Tuotteen terveysvaikutukset kiinnostavat kuten kuitu ja vitamiinit, mutta myös maku on tärkeä. Suomessa venäläiset haluavat ostaa suomalaisia erikoisuuksia, joita ei Venäjältä saa. Venäläiset ovat hintatietoisia ja ostavat tuotteita, jotka ovat Suomessa edullisempia kuin Venäjällä. Design tuotteet eivät olleet venäläisille tunnettuja merkkejä ja ne koettiin liian kalliiksi tuliaisiksi. Sen sijaan elintarvikkeiden hintaan ei kiinnitetty niin paljon huomiota, mutta hinta oli syytä olla näkyvillä.

Lähirookapuotiin kaivattiin mm. poron lihaa, lakka- ja puolukkatuotteita, mustikkamehua, kirjolohen mätiä ja yleensä laajempaa liha- ja kalatiskiä. Elintarvikkeiden lisäksi myynnissä olisi voinut olla edullisempia Suomessa tehtyjä tuliaistuotteita kuten magneetteja ja postikortteja. Lähirookapuoti oli päivittäin auki klo 12-20 ja aukioloaika ajankohtaan pidettiin sopivina.

Markkinointiin kannattaa panostaa

Lähirookapuotia markkinoitiin etukäteen Savon Sanomien julkaisemassa venäjänkielissä I love Kuopio -lehdessä. Lehteä jaettiin Petroskoissa ja raja-aseilla sekä Kuopion alueella. Lisäksi flyerit jaettiin Tahkon alueen mökkeihin etukäteen ja julisteita oli alueella ja eri yrityksissä. Tapahtumapäivinä opiskelijat kiertelivät ulkona ja toimivat sisäänheittäjinä. Myös rinnealueella tehtiin yleisökuulutuksia. Tulevaisuudessa kannattaa jakaa mainoksia jo hyvissä ajoin sekä tehdä yhteistyötä yrittäjähdistyksen ja kylätoimikunnan kanssa. Myös lehti-ilmoittelua on syytä miettiä suomalaisten asiakkaiden saattamiseksi.

Lisätietoja Tahkon lähirookapuodista
Future Food –hanke jonna.himanen@suonenjoki.fi
Pohjoissavolaiset maut matkalla kansainvälisyyteen -hanke helenalehto@proagria.fi

Lahden kaupungin GreenCity kehittämissuunnitelma toteutettiin kesällä 2013 kyselytutkimuksen, jossa kartoitettiin lähimatkailun kasvupotentiaalia ja kestävä matkailun tilaa Päijät-Hämeessä. Kyselytutkimus kertoi, että paikallisten raaka-aineiden käyttö on monille asukkaille ja vierailijoille tärkeää. Yli puolet kyselyn vastaajista arvotti paikallisten raaka-aineiden käytön erittäin tärkeäksi tai tärkeäksi tekijäksi lomamatkan palveluita valitessa. Valinnanvaraa ja kasvun mahdollisuuksia on, sillä Päijät-Hämeessä on useita lähirookan tuottajia eri tuotealueilla.

Kyselytutkimuksen innoittamana päätimme järjestää lähirookatiiloille kohdennetun retken marraskuussa 2013. Hyvin pienestä markkinoinnista huolimatta saimme 40-paikkaisen linja-auton täyteen innokkaita lähirookan ystäviä nauttimaan poikkeuksellisen aurinkoisesta loppusyksyn päivästä. Retken aikana vierailtiin kuudessa päijäthämäläisessä lähirookakohteessa, joissa yrittäjät kertoivat toiminnastaan ja asiakkaat pääsivät ostoksille. Retki aloitettiin Lahden Kauppahallin edustalta, jossa kerrottiin lyhyesti Kauppahallin toiminnasta. Muut kohteet olivat Vääksyn Mylly, Valosen Hunajatalo, Hollolan Hirvi, Kinnarin Tila / Pioni ja piironki sekä Maatila-liha Meronen.

Lounaspaikkana toiminut Hollola Hirvi sai erityiskiitokset tilan historian, perinteiden ja toiminnan esittelystä. Kaikkineen osallistujat olivat hyvin tyytyväisiä retkipäivän sisältöön. Jatkossa mukaan on syytä ottaa myös vihannesten, juuresten, kalan sekä marjojen tuottajia. Parhaaseen satoaikaan kaivattaisiin järjestettyä kuljetusta, jotta kaupunkien autottomat taloudet pääsisivät helpommin tutustumaan lähellä oleviin maaseudun tuottajiin ja tuotteisiin.

Jatkossa lähirookabussi muuttuu Lahden seutu - Lahti Region Oy:n myymäksi päiväretkeksi, jonka voi varata ryhmiä varten. Lisätietoja voi kysyä sähköpostitse info@lahtiregion.fi. Tarvetta myös tapahtumamuotoiselle retkelle olisi, sillä suurin osa lähirookabussi-tapahtumaamme osallistuneista oli pieniä 1-2 hengen asuntokuntia.

Lähi- ja luomurookan puolesta toimivat Lahden seudulla myös Lahden seudun ruokapiiri, jonka yhteystiedot löytyvät osoitteesta www.ruokapiiri.fi sekä Lahden ruokaosuuskunta, josta saa lisätietoa blogista: <http://lahdenruokaosuuskunta.blogspot.fi/>.



Matkaan lähdettiin Lahden kauppahallin edestä (vas) - Liha-Merosen tilan ikkunakoriste (oik)

Elintarvikealan kehittäminen Keski-Pohjanmaalla

Tammikuussa 2012 käynnistettiin Keski-Pohjanmaalla elintarvikealan kehittämishanke, jossa tavoitteena oli kehittää elintarvikealan toimintaedellytyksiä, vahvistaa elintarviketoimialan yrittäjien yhteistyöverkostoja sekä alan koulutus-, tutkimus- ja neuvontaorganisaatioiden ja elinkeinojärjestöjen yhteistyötä maakunnan sisällä ja valtakunnallisesti, laittaa alulle uusia kehittämistoimia, saada alan toimijat mukaan pitkäjänteiseen kehitystyöhön ja edistää alueen ruokapalveluista vastaavien tietoisuutta kestävän ruuan tuotannon merkityksestä. Lisäksi suunnitellaan elintarvikealaa palveleva tuotekehitysympäristö.

Hankkeen toteuttajana toimii Keski-Pohjanmaan Koulutusyhtymä ja osatoteuttajana Keski-pohjanmaan Teknologikeskus Ketek Oy. Rahoitus tulee maaseuturahastosta Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmasta 2007-2013 Pohjanmaan ELY-keskuksen kautta. Nyt hankkeessa eletään viimeisiä kuukausia ja pääosaan hankkeessa on nousemassa uusien kehittämistoimien suunnittelu. Hankkeen aikana pintaan on noussut monta hyvää, uutta kehittämiskohdetta ja näillä näkymin rahoitusta tullaan hakemaan neljälle uudelle hankkeelle. Toki hanke jatkaa myös alussa mainittujen asioiden parissa loppuun saakka.

Harvaan asuttuna, maaseutuvaltaisena maakuntana ja ruoantuotannon pikkujättiläisenä Keski-Pohjanmaa tuottaa elintarvikealan raaka-aineita reilusti yli oman tarpeen (mm. peruna, liha, maito). Tästä huolimatta maakunnassa on maan kolmanneksi vähiten elintarvikealan jatkojalostajia ja yritykset ovat kooltaan pieniä. Alle kymmenen henkilöllä työllistäviä yrityksiä on 35 kappaletta ja näistäkin 30 yritystä työllistää käytännössä 1-2

henkilöä. Syksyn 2012 aikana elintarvikealan yrittäjiä haastateltiin alan nykytilan selvittämiseksi. Haastattelun perusteella koottiin nykytila-analyysi, jota on käytetty hyväksi hankkeen eteenpäin viemisessä. Keväällä 2013 yrittäjille järjestettiin kolme erilaista elintarvikealaa koskevaa tilaisuutta. Ensimmäinen, pakkausmerkintöjä koskeva, tilaisuus järjestettiin Kaustisella Kansanlääkintäkeskuksessa ja luennoitsijana toimi laatuasiantuntija Sanna-Mari Ala-Ranta Foodwestilta. Seuraava tilaisuus koski elintarvikelainsäädännön muutoksia ja luennoitsijana toimi Jaana Elo. Kolmannessa tilaisuudessa perehdyttiin sähköisen ja sosiaalisen median rooliin markkinoinnissa.

Huhtikuussa pakkasin auton täyteen ruokapalveluista vastaavia kohteena Kiuruvesi. Siellä kävimme tutustumassa yritysruokatuotantoon ja Kiuruveden kaupungin ruokapalveluihin. Ruokapalvelupäällikkö Helena Laitinen kertoi miten heistä tuli lähi- ja luomuruuan käyttäjiä. Lisäksi hän kertoi käytännön vinkkejä kilpailutukseen. Vierailu oli erittäin onnistunut ja antoi ruokapalvelupäälliköille uskoa siihen, että pienyrittäjät saadaan mukaan kilpailutukseen tarjoamaan lähi- ja luomuruokaa. Kotimatka taittuikin mukavasti vinkkejä ja reseptejä vaihdellen.

Kesällä Kokkolaan rantautui jo toista kertaa Eurooppalainen Ruokatori, johon tällä kertaa saatiin mukaan myös paikallisia elintarvikealan yrittäjiä. Viikon aikana Kokkolan keskustassa arveltiin käyneen noin 15 000 henkilöä maistelemassa ja ostamassa niin eurooppalaisia kuin paikallisia tuotteita. Hankkeella oli tapahtumassa jaossa niin Aitoja Makuja kortteja ja esitteitä kuin paikalliset elintarvikeyritykset sisältävä esite, joka hankkeen toimesta koottiin.

Syksyn 2013 kohokohdaksi nousi *Kutsu Taisteluun lähiruuan puolesta* -seminääri, joka järjestettiin yhteistyössä Keski-Pohjanmaa Liiton ja Keski-Pohjanmaan Maa- ja Kotitalousnaisten kanssa Kaustisen Pelimannitalolla. Päivän aikana pureuduttiin lähiruokaa koskeviin asioihin niin alueen yrittäjien kuin valtakunnallisten ja paikallisten kehittäjätoimijoiden näkökulmasta. Ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi MTK:lta kertoi ruuasta tämän päivän yhteiskunnassa, hankinta-asiantuntija Pekka Marin kertoi ruokapalveluiden ammattilaisille kuinka pienyrittäjät saadaan mukaan kilpailutukseen, kokki Markus Maulavirta kyseli, että miksi pitää taistella hyvän paikallisen ruuan puolesta ja Ari Pitkänen Pitkäsen Pohjolan Perunalta toi yrittäjän terveiset lähiruoka keskusteluun. Seminaarissa oli koolla ruokapalveluiden, koulutuksen, rahoittajan, tutkimus- ja kehitysorganisaatioiden ja kaupan edustajia sekä paikallisia, lähiruusta kiinnostuneita ihmisiä. Seminaarin päätteeksi saattoi vain todeta, että lähiruoka on asia joka kiinnostaa.

Koska olen selvästi saanut maakunnasta ruokapalveluista vastaavilta signaalia siitä, että lähi- ja luomuruuan käyttö julkisissa ruokapalveluissa kiinnostaa, tullaan heille vielä järjestämään tilaisuuksia asian eteenpäin viemiseksi.

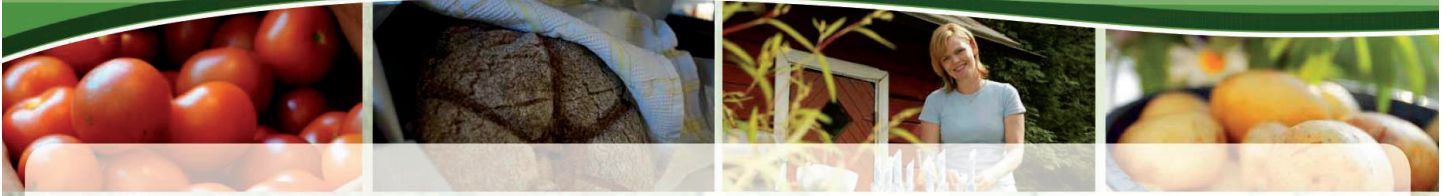
*Hannele Syri-Nieminen
projektipäällikkö
Elintarvikealan kehittäminen
Keski-Pohjanmaalla -hanke
hannele.syri-nieminen@kpedu.fi*



Kaustisten lähiruokatilaisuus



Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hanke



Lähiruoan käyttö julkisissa keittiöissä on jo nykypäivää! Kutsumme Sinut kuulemaan miten se on mahdollista ja millaisen prosessin takana paikallisten elintarvikkeiden lisääminen hankinnoissa on.

Ikaalisten kaupunki ja Hämeenkyrön kunta ovat tehneet strategisen linjauksen lähi- ja luomuruoan osuuden lisäämiseksi julkisissa ruokapalveluissa. Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeessa aloitettiin hankinta-asiantuntija Kati Myllyniemen avulla tammikuussa 2013 osaprojekti, joka tähtäsi näiden kahden kilpailutuksen laatimiseen niin, että ruokalistoilta saadaan paikallisten tuottajien tuotteita. Neuvontamenettelyllä toteutetun kilpailutuksen ansiosta Ikaalisissa ja Hämeenkyrössä on tarjolla vuoden 2014 alusta alkaen enemmän paikallisia vihanneksia, perunoita, juureksia ja hedelmiä.

Terveisiä tuo myös EkoCentria, jonka loppuvuodesta 2013 julkaistu **Lähiruoan hankintaopas** opastaa myös paikallisten elintarvikkeiden käyttöön julkisissa hankinnoissa. EkoCentrian Portaat Luomuun -ohjelmalla on myös tutkittua tietoa Luomutuotteiden käytön taloudellisista vaikutuksista ammattikeittiöissä.

AIKA: 18.2.2014 kello 13.00–16.00

PAIKKA: Murula/A-rakennus, Ahlmanin koulun Säätiö, Hallilantie 24 33820 Tampere

OHJELMA:

- 13.00 Tervetuloa! Tarjoamme iltapäiväkahvin
Anette Mellin, Projektipäällikkö Parasta Pöytään Pirkanmaalta
- 13.10 Lähiruoan käytön paikallistaloudellinen merkitys
Kirsi Parhankangas, Hämeenkyrön kunnanvaltuuston puheenjohtaja
- 13.30 Kuinka kaikki käytännössä tehtiin? Neuvottelumenettely ja kilpailutuksen toteutus
Kati Myllyniemi, Pro-hankinta Oy
- 14.10 Tahtotilasta toimenpiteisiin, strategiasta käytännön toteutukseen
Kaija Rönni, Ikaalisten palvelupäällikkö ja Jennileena Lähtenmäki,
Hämeenkyrön ruokapalvelupäällikkö
- 14.45 Tavarantoimittajan näkökulma prosessista ja paikallisen ruoan valikoimat, onko paikallista tarjolla?
Janne Ryömä, Elintarviketukku Rikainen
- 15.00 Uusi Lähiruoan hankintaopas
Sari Väänänen, EkoCentria
- 15.20 Luomuruoan käyttö julkisissa keittiöissä ei olekaan kallista!
Anu Arolaakso, EkoCentria
- 15.40 Loppukeskustelu

Ilmoittautumiset 12.2.14 mennessä <https://www.webropolsurveys.com/S/9E3BFA7D12115227.par>

Ilmoita samalla mahdollinen erikoisruokavaliosi, kiitos.

Tuore tutkimus kertoo:

Venäläiset arvostavat tuoreutta, puhtautta ja hyvää makua

– Tutkittua tietoa venäläisten asiakkaiden suhtautumista meidän ruokapalveluihin on ollut tarjolla niukasti. Tutkimukset ovat kalliita ja monet alan yritykset pieniä, joten oman tutkimuksen teettäminen olisi useimmille liian iso investointi. Otimme haastattelututkimuksen mukaan Kapustat Kaakkoon –ohjelmaan, jotta pystymme tarjoamaan luotettavaa tietoa niille yrityksille, jotka haluavat palvella paremmin venäläisiä asiakkaitaan, kertoo *Tuula Repo ProAgriasta*. Kaakkois-Suomen ruokapaikoissa asioineet venäläismatkustajat antoivat selkeää palautetta. Suomalainen ruoka on tuoretta, puhdasta ja hyvän makuista. Miinuksia tuli valikoiman suppeudesta, venäjänkielisen palvelun puuttumisesta ja kohonneesta hintatasosta.

Tutkimuksen vastaajista valtaosa oli useamman päivän kestäväällä lomamatkalla Suomessa. He liikkuvat omalla autolla, yhdessä perheen tai ystävien kanssa ja yöpyivät hoteleissa. Tyypillinen matkailija on käynyt Suomessa useita kertoja aikaisemminkin, joten hänellä on todennäköisesti reilusti kokemusta erilaisista ruokapaikoista. Ennakkoon tarjonnasta oli saanut tuttaviltaan tietoa 63% vastaajista ja puolet oli hakenut Internetistä.

Yleisarvosanaksi tuli 5,8 kun vastaajat antoivat pisteitä asteikolla yhdestä seitsemään. Tätä voidaan pitää hyvänä, joskin se jättää vielä parantamisen varaa. Venäläiset toivoisivat löytävänsä nykyistä enemmän palveluja omalla kielellään. Asiakaspalvelussa muutama sana venäjää ja omalla kielellä olevat ruokalihat sekä opasteet auttaisivat asioinnissa. Matkailijat ovat kiinnostuneita suomalaisen ruokakulttuurin erityispiirteistä ja etsivät ravintoloista elämyksellisyyttä.

Suomalainen tarjonta näyttäytyi kuitenkin naapurimaamme kansalaisille pikaruoka-



Venäläiset pitävät kalasta. Niin ravintoloissa kuin elintarvikekaupoissakin suosikkilistalla on suomalainen kala. Mielikuva tuoreudesta puhtaudesta ja hyvästä mausta lisäävät kysyntää. Valikoimaan he toivovat laajuutta, lohen lisäksi odotetaan listalta löytyvän muitakin vaihtoehtoja. Hyvä palvelu ja nopeus ovat ruokapaikkojemme vahvuuksia. Korkealla laatumielikuvalla on myös kääntöpuoli. Kaksi vastaajaa kolmesta piti hintatasoamme kalliina.

paikkojen suurena määränä. Tähän varmasti vaikuttaa autolla liikkuvien asiakkaiden kohtaama liikenneasemien ja huolto-asetarjonnin suuri määrä. Perinteisesti paljon aikaa ruokailuun käyttävät venäläiset saattavat myös kokea meidän normaalin lounasruokailun pikaruokana.

Tiedonkulussa on parantamisen varaa. Vastaajista noin kaksi kolmasosaa oli löytänyt kyseisen paikan sattumalta tai tien varressa olleen opasteen perusteella. Ennakkoon tietoa tarjonnasta oli siis käytettävissä selvästi pienemmällä ryhmällä. Tuloksista voi vetää johtopäätöksen, että mikäli asiakkaille pystyttäisiin ennakkoon välittämään enemmän tietoa tarjonnasta, miljööstä ja aukioloajois-

ta jne, niin se vaikuttaisi syntyneeseen palvelukokemukseen. Asiakkaat voisivat silloin valita juuri sellaisen paikan josta he pitävät. Tehokkaampi tiedotus auttaisi myös hankalammin löydettäviä yrityksiä hyödyntämään venäläiset matkailijat.

Tuula Repo ja **Ilpo Vähälä** vetävät ProAgria Etelä-Suomen Kapustat Kaakkoon -valmennusohjelmaa, jota rahoittaa Kaakkois-Suomen ELY –keskus. Tavoitteena on parantaa elintarvike- ja ruokapalveluyritysten valmiuksia venäläisten asiakkaiden kohtaamiseen.

Lisätietoja
Tuula Repo
ProAgria Etelä-Suomi
puh. 040 588 0958

Alicafe.ru portaali

Allcafe on vuonna 2002 Pietarissa perustettu ravintola-aiheinen portaali ja 24.6.2013 avattiin suomalaiset sivusto www.fin.allcafe.ru.

Toimintaa päätettiin laajentaa Suomeen ja mm. myydä suomalaisille ravintoloille mainostilaa. Kumppanina Suomessa toimii Valep Oy. Kohderyhmänä ovat suomalaiset ravintolat, jotka ovat kiinnostuneita saamaan asiakkaikseen venäläisiä matkailijoita. Portaaliin luodaan myös Suomi-aiheista sisältöä, jossa pääpaino tulee olemaan suomalainen ruokakulttuuri, alueelliset erikoisuudet, suomalaiset elintarvikevalmistajat, ravintola- ja kahvikulttuuri jne.

Allcafe portaalin kohderyhmänä ovat Venäjällä asuvat 25 - 50 vuotiaat keskiluokkaan tai ylempään keskiluokkaan kuuluvat venäläiset. Portaalilla on noin 800 000 – 1 200 000 kävijää kuukausittain. Portaalilla on toimipisteitä ja / tai edustajia 30:ssä Venäjän kaupungissa, mm kaikissa kaupungeissa, joissa asukasluvu on yli miljoona.

Venäläisistä matkailijoista Suomessa

Venäläisiä matkailijoita käy Suomessa vuosittain noin 4 miljoonaa ja määrän ennustetaan kasvavan. Vuonna 2025 matkailijoita oletetaan olevan noin 12 miljoonaa. Edelleen monen venäläisen kielitaito on rajallinen, mikä mm. tarkoittaa sitä, että ravintolan venäjänkielinen nettisivu ja ruokalista vaikuttavat ravintolan valintaan. Hyvin monet matkustavat perheineen ja mm. ravintoloiden tarjoamat lisäpalvelut eri-ikäisille lapsille ovat kysytyjä.

Portaali on marraskuun kuun alussa aloittanut yhteistyön www.visitfinland.com:n kanssa. Portaalin Uutiset -osastolla informoimme säännöllisesti mm näyttelyistä ja muista tapahtumista joissa venäläiset matkailijat voivat tutustua suomalaisiin tuotteisiin. Portaaliin tulee myös pyyntöjä kertoa tarkemmin tulevista näyttelyistä, tapahtumista jne.

Olemme hyvin kiinnostuneita saamaan tietoa ja tekemään yhteistyötä suomalaisten elintarvikealan toimijoiden kanssa ja erityisesti pienten paikallisten toimijoiden kanssa. Lukijoita kiinnostavat myös pienhotellit, maatilamatkailu ja mökkien vuokraus (erityisesti kesäaikaan).

Portaali on valmis tekemään yhteistyötä kaikkien toimijoiden kanssa, jotka ovat kiinnostuneita venäläisistä matkailijoista sekä tavoittamaan alan ammattitoimijoita Venäjällä.



Valep Oy
larissa.leppanen@valep.fi
puh. 045 154 23 22

Mikro- ja pk-yrittäjien neuvojen ja yrittäjien elintarvikelainsäädäntökoulutus

Elintarvikealan pienyrittäjyys on viime vuosina lisääntynyt voimakkaasti. Maataloustuotteiden jatkojalostus ja pienvalmistus ovat usein ratkaisu parempaan kannattavuuteen. Lähi- ja erikoisruoan kysyntä on myös ollut viime vuosina vahvasti nousujohteista.

Elintarvikealan uudet yrittäjät ja yritystensä laajennusten toteuttajat kokevat elintarvikelainsäädännön soveltamisen vaikeaksi ja heillä on tarve saada tietoa ja neuvontaa elintarvikelainsäädännön soveltamisesta. Elintarvikealan pienet ja keskiuuretkin yrittäjät kokevat lainsäätövaatimukset nimenomaan yritysten kilpailuympäristöön liittyvänä heikkoutena ja odottavat kehittämisorganisaatioilta ja hankkeilta palveluja, jotka liittyvät nimenomaan viranomaissäädöksiin ja niiden tulkintaan.

Elintarvike ja Terveys-lehti julkaisee kuusi kertaa vuodessa ilmestyvää elintarvikealan ammattilehteä, jonka laajat teemanumerot tarjoavat tietoa elintarvikealan kehityksestä ja elintarvikelainsäädännön soveltamisesta. Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää myös monipuolisesti koulutusta ja koulutukset ovat suuntautuneet paikallisviranomaisten lisäksi jo pitkään ammattikeittäille ja elintarvikeyrityksille. Useimmiten koulutus toteutetaan yhteistyönä alan viranomaisten kanssa.

Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää helmi-maaliskuun vaihteessa koulutuskierroksen, jonka tavoitteena on koota ensisijaisesti mikro- ja pk-yrittäjien elintarvikelainsäädäntöneuvojat yhteen, koulutus soveltuu myös elintarvikealan yrittäjille ja tietenkin elintarvikevalvonnan ammattilaisille. Koulutus on 1-päiväinen ja maksuton. Koulutuspaikkakunnat ovat Oulu, Mikkeli ja Tampere.

Lisätiedot: www.ymparistojaterveys.fi/www/koulutus-ja-tapahtumat/

Kotimaisuutta arvostetaan, ympäristötekoja kaivataan

Ajatuspaja e2:n, Maaseudun Sivistysliiton ja MTK:n toteuttama tutkimus kertoo suomalaisten ruoka- ja maatalousnäkemysistä kotimaisuuden, EU:n ja ympäristön näkökulmasta. Tarkastelussa on mm. miten ikä, tulotaso, ammatti, koulutus ja puoluekanta selittävät mielipiteitä. Tutkimus perustuu n. 3900 suomalaisen vastauksiin ja se sisältää vertailutietoja edellisvuodelta.

Kotimaista ruokaa ja alkuperä näkyviin

Tutkimus osoittaa, että suomalaiset arvostavat kotimaista ruokaa ja pitävät sitä turvallisenä. Kotimaisen ruoantuotannon tulevaisuus halutaan turvata. Näkemykset ovat entisestään vahvistuneet vuoden aikana. Nyt yhdeksän kymmenestä arvioi, että kotimaista ruoantuotantoa tarvitaan.

Kotimaisen ruuan suosiota selittää esimerkiksi se, että valtaosa pitää kotimaisia juureksia ravintoarvoltaan parempina kuin riisiä ja pastaa. Suomalaiset toivovat, että raaka-aineiden alkuperä näkyisi ei-neksissä ja valmisruuissa. Enemmistö on valmis maksamaan hieman enemmän perheviljelmillä tuotetusta ruuasta. Myös luomun suosio on varovaisessa kasvussa.

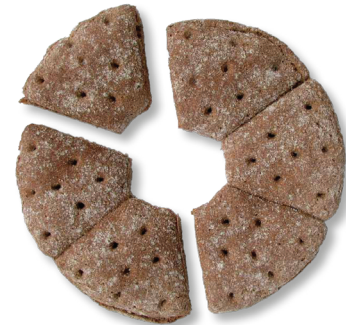
Maatalouduille hyväksyntää ja vahvempi ympäristöpainotus

Selkeä enemmistö arvioi, että maataloustukia tarvitaan, jotta viljelijät saavat toimeentulon työstään. Ymmärrys tukia kohtaan on kasvanut edellisvuodesta. Valtaosa on kuitenkin sitä mieltä, että ympäristönsuojelun pitäisi olla nykyistä vahvemmin maataloustuen saamisen ehto koko EU:n alueelle. Kaksi kolmesta on sitä mieltä, että maatalouden ravinnekierrätystä pitäisi kehittää edelleen, jotta päästöt pienensivät. Myös eläinkuljetuksia pitäisi valvoa tiukemmin koko EU:n alueella.

Eläinten olosuhteet ja ympäristökuormitus vaikeita kysymyksiä

Haasteellista on ottaa kantaa suomalaisen nautanlihan ympäristökuormitukseen ja eläinten olosuhteisiin lihantuotannossa. Myös viljelijöiden ansiotason arvioiminen on monelle vaikeaa, ja harvalla on käsitys maataloustukien vaikutuksesta kuluttajahintoihin.

Raportti on luettavissa: http://www.mtk.fi/ajankohtaisia/tiedotteet/tiedotteet_2014/tammikuu/fi_FI/tutkimus_ruoka_maatalo-



Kotimaista
arvostetaan,
ympäristötekoja
kaivataan

Tutkimus suomalaisten
ruoka- ja maatalousasenteista

[us_asenteista/_files/91131866366740210/default/RAPORTTI%20FINAL%20LR.pdf](http://www.mtk.fi/ajankohtaisia/tiedotteet/tiedotteet_2014/tammikuu/fi_FI/tutkimus_ruoka_maatalous_asenteista/_files/91131866366740210/default/RAPORTTI%20FINAL%20LR.pdf)

Lisätietoja tutkimuksesta
Karina Jutila, johtaja, Ajatuspaja e2
puh. 050 5515 361

Elintarvike- ja pakkausala saa uudet kansainvälist messut Tampereelle

NORDICFOOD JA NORDICPACK PIDETÄÄN LOKAKUUSSA 2014

**NORDIC
FOOD**

**NORDIC
PACK**

Kansainvälinen elintarvikealan ammattimessutapahtuma NordicFood 2014 ja uusi pakkausalan ammattimessutapahtuma NordicPack 2014 järjestetään 8.-10.10.2014 Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa. Messut muodostavat yhden Pohjoismaiden merkittävimmistä alan tapahtumista. Ajankohtaisena teemana messuilla puhuttaa EU:n uusi elintarviketietoasetus, joka muuttaa ensi vuonna lähes kaikkien elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä. Alan kotimainen ykköstapahtuma tuo Tampereelle myös Leipomoalan PM-kilpailut, joihin osallistuvat Suomen lisäksi Ruotsi, Norja ja Tanska.

Aiemmin Elintarviketeollisuus-nimellä tunnettu tapahtuma laajenee kattamaan koko elintarvikealan tarjonnan. Kokonaisuuden monipuolisuutta lisää myös samaan aikaan toteutettava uusi kansainvälinen pakkausalan messutapahtuma NordicPack. Näiden kahden alan välillä on tiukka symbioosi, joten on olennaista ja tärkeää saada sekä elintarvike- että pakkausalan ammattilaiset kehittämään tuotteita yhdessä. Elintarviketeollisuudessa pakkausten houkuttelevuus ja toiminnallisuus ovat tärkeitä ostopäätökseen vaikuttavia tekijöitä. Pakkausteollisuuden volyyminä yli puolet taasen kohdistuu elintarvikealalle. NordicFood ja NordicPack tukevat toisiaan täydellisesti ja synergiahyödyt ovat mittavat, joten tapahtumien samanaikaisuus on kaikkien alan toimijoiden kannalta erittäin hyödyllistä

Tampereen sijainti on alan kannalta keskeinen ja Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksen uudistetut tilat tarjoavat hyvät puitteet tapahtumalle. Messujen kantavina teemoina ovat pohjoismainen ruokateollisuus, elintarviketurvallisuus, jäljitettävyyden, pakkausmerkinnät ja ruuan hinta. Elintarvikeketjua tarkastellaan alkutuotannosta loppukäyttäjään ja aina kierrätykseen saakka. Messut tarjoavat hyvän mahdollisuuden verkostoitua sekä tutustua uusiin teknologisiin ratkaisuihin ja laitteisiin.



- tietoa ja tukea elintarvikealan pk-yrityksille

Savonia-ammattikorkeakoulun yhteydessä toimiva elintarvikealan yrityksiä palveleva Future Food toimintaympäristö on valittu mukaan EU-rahoitteeseen FP7-hankkeeseen nimeltä TRADEIT - Traditional Food - Entrepreneurship, Innovation and Technology Transfer. Kolmivuotisessa hankkeessa, joka alkoi 1. marraskuuta 2013 ja kestää lokakuuhun 2016, jaetaan tietoa kaikille alan yrityksille koko Suomessa mm. hankesivujen ja uutiskirjeiden muodossa. Lisäksi kuluvan vuoden alussa järjestetyissä työpajoissa on sitoutettu mukaan jo useita kymmeniä elintarvikealan pk-yrityksiä hankkeen aikana toteutettaviin käytännönläheisiin toimintoihin, jotka liittyvät erityisesti seuraaviin teema-alueisiin:

- Elintarviketurvallisuus ja -laatu
- Kilpailukyky, kustannusmallit ja hinnoittelustrategiat
- Elintarvikkeiden tuotantotilojen suunnittelu
- Pakkausmerkinnät sekä paikallisen elintarvikkeiden markkinointi
- Toimitusketjujohtaminen ja jakelu
- Ympäristöjohtaminen
- Kuluttajia osallistava tuotekehitys
- Tietotekniikan käyttö elintarviketuotannossa
- Innovaatio, immateriaalioikeudet ja niihin liittyvä lainsäädäntö

Yhteistyöhanke tukee maksutta elintarvikkeiden pk-yritysten verkostoa ja elintarviketutkijoita innovaation, yrittäjyyden, kouluttamisen ja teknologian siirron alalla samalla auttaen eurooppalaisia elintarvikkeita tuottavia pk-yrityksiä kasvattamaan tietämystä ja vakautta.

Hankkeella on 19 kumppania Iso-Britanniassa, Irlannissa, Puolassa, Saksassa, Espanjassa, Alankomaissa, Suomessa, Portugalissa ja Italiassa. Hankkeessa on mukana yhdeksän alueellista perinteisten elintarvikkeiden tiedon- ja teknologiansiirtokeskusta, mukaan lukien Suomen Future Food Technology and Knowledge Hub Kuopiossa.



Lisätietoa hankkeesta: www.tradeitnetwork.eu

Anna-Maria Saarela, FT, FM, TtM

Tradeit projektipäällikkö

Savonia-ammattikorkeakoulu

anna-maria.saarela@savonia.fi



Ruokapiiriläinen tai sellaista kehittävä!

MMM/lähiruokaohjelma ja MTK ovat järjestämässä kaikille Suomen ruokapiireille tarkoitetun avoimen keskustelutilaisuuden Lähiruoka- ja luomu -messujen yhteydessä lauantaina 12.4.14. Tilaisuudessa keskustellaan mm. ruokapiirien mahdollisesta organisoitumisesta, miten ruokapiirien perustamiseen liittyvää neuvontaa tulisi järjestää, mikä olisi ruokapiireille toimivin tilausjärjestelmäratkaisu ym. ajankohtaista. Merkitse tilaisuus jo kalenteriisi, ja seuraa myöhemmin tarkempia tietoja esimerkiksi lähiruokaohjelman ja ruokapiirien facebook-sivuilta!

lisätietoja: Kirsi Viljanen, etunimi.sukunimi@mmm.fi

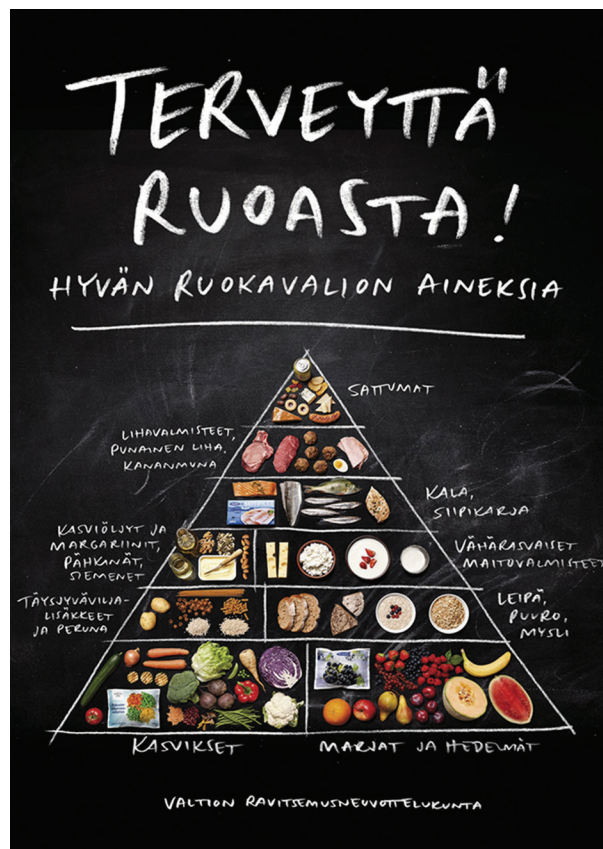
Uusissa ravitsemussuosituksissa korostuu hyvän ruokavalion kokonaisuus

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan uudet, koko väestölle tarkoitetut ravitsemussuositukset julkistettiin 23.1.2014. Ne noudattavat pääosin viime syksynä julkaistuja pohjoismaisia suosituksia (NRR2012), mutta esittävät joissakin ruoka-aineissa pohjoismaisia suosituksia tiukempia raja-arvoja, meillä suositellaan esimerkiksi vähemmän suolaa. Ravitsemussuositusten pääpaino on terveyttä edistävän ruokavalion kokonaisuudessa, jonka muodostavat eri ruoka-aineiden laatu, määrä ja merkitys ravintoaineiden lähteenä sekä niiden yhteys terveyteen.

Suosituksia on tarkoitettu ohjaamaan terveydenhuollon, ruokapalveluiden, ja elintarviketeollisuuden ammattilaisten sekä eri viranomaisten ja kansanterveysjärjestöjen toimintaa kansanterveyden edistämiseksi. Suosituksissa annetaan myös ruokien valintaan liittyviä ohjeita, jotka on laadittu sopimaan suomalaisiin ruokatuomuksiin ja ruokakulttuuriin.

Rasvan osuuden vaihteluvälin ylärajaa päivittäisestä energiansaannista on nostettu ja hiilihydraattien päivittäisen saantisuosituksen vaihteluvälin alarajaa on puolestaan hieman laskettu. Rasvan ja hiilihydraattien laatuun kiinnitetään entistä enemmän huomiota. Suosituksissa painottuu entistä enemmän kasvien ja marjojen osuus, täysjyvävilja ja rasvattomat maitotuotteet. Kalan merkitys on aikaisempaa vahvempi ja uutena ryhmänä suositukseen on otettu mukaan pähkinät ja siemenet. Punainen liha ja leikkeleet ovat vähennettävien listalla, samoin lisättyä sokeria sisältävät tuotteet, suola ja alkoholi. Rasvojen käytössä pitäisi siirtyä kovista eläinperäisistä rasvoista pehmeisiin kasviöljyperäisiin tuotteisiin. D-vitamiinin saantisuositusta nostettiin, mutta hyvin maltillisesti vaikka kansallinen ja kansainvälinen keskustelu tason nostosta käy kuumana. Seleenin päivittäistä saantisuositusta on hieman korotettu.

Valintojen tueksi on tuotettu uusi ruokakolmio ja lautasmalli. Uudessa ruokakolmiossa hyvän ruokavalion ainekset on esitetty kuvaten niiden painoarvoa ruokavalion osana. Lautasmalli kertoo samasta asiasta yhdellä aterialla.



Suosituksissa on käsitelty lyhyesti muutamia uusia aihealueita. Niitä ovat kappaleet kasvisruokavalioista, pakkausmerkinnöistä ja suositusten soveltamisesta ruokapalveluissa. Lisäksi ruokavalintoja on käsitelty myös kestävä kehityksen näkökulmasta. Täysin uutta ravitsemussuosituksissa on ruoan ympäristövaikutusten ja terveysnäkökohtien yhteennivominen. Ympäristövaikutusten mukaan otto keskusteltiin etukäteen kulisissa ja jälkikäteen mm. mediassa, mutta julkistamistilaisuudessa kuulluissa puheenvuoroissa ja käytäväkeskusteluissa ympäristönäkökohtien huomiointia keuhuttiin. Keittiöalan ammattilaiset kiittelivät erityisesti sitä, että heidän työarkeensa vaikuttavia suosituksia on nyt ensi kertaa koottu samojen suositusten sisään.

Suosituksia otettiin ensi kertaa esille myös lähiruoan ja luomun ruokavaliossa. Erityisen ylpeä olen siitä, että kansallisiin ravitsemussuosituksiin on lähiruoka otettu huomioon hallituksen lähiruokaohjelman mukaisesti korostaen paikallisuutta, tuottajien ja kuluttajien lähempää yhteyttä ja uudenlaista yhteisöllisyyttä. Suosituksissa tunnustettiin, ettei lähiruoalla ole niinkään ravitsemus- tai ympäristönäkökohdista muuta ruokaa positiivisempia vaikutuksia, mutta samalla tunnustettiin

lähiruoan merkitys paikallisen kokonaisvaltaisen kestävä tuotannon ja kulutuksen edistämiseksi, lähiruoalla tunnustetaan olevan myös ruokaturvallisuutta edistäviä vaikutuksia.

Luomun osalta ravitsemusnäkökohdista esiin nostettiin vähäisempi lisäaineiden määrä suhteessa "tavanomaiseen" ruokaan (mm. vähäntiittäisyys ja fosforittomuus). Toisaalta teksti nostaa esiin myös tarpeen lisätä luomuruokavaliota käyttävien osalta seleeniä, samoin D-vitamiinilisän. Luomun ympäristövaikutuksista suositukset nostivat esiin kemiallisten torjunta-aineiden ja geenimuuntelun käyttökiellon, samoin eläinten hyvinvointinäkökohdat.

Uudet suositukset sekä ruokakolmio- ja lautasmallikuvia löytyy VRN:n verkkosivuilta: www.ravitsemusneuvottelukunta.fi. Suositusten julkistamistilaisuus on katsottavissa verkossa osoitteessa <http://videonet.fi/mmm/20140123/>.

Lisätietoja ravitsemussuosituksista:

professori Mikael Fogelholm, [mikael.fogelholm\(at\)helsinki.fi](mailto:mikael.fogelholm(at)helsinki.fi), puh. +358 50 3180302
apulaisprofessori Ursula Schwab, [ursula.schwab\(at\)uef.fi](mailto:ursula.schwab(at)uef.fi), puh. +358 29445 4528
pääsihteeri Raija Kara, [raija.kara\(at\)evira.fi](mailto:raija.kara(at)evira.fi), puh. +358 29530 4292

Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö

Sparrausta ruoan hyödyntämiseen matkailuelämyksen tuottamisessa

Elämyksellinen matkailuyritys tai -kohde voi erottautua kilpailijoistaan ja saada sitä kautta kilpailuetua. Tarinan tai teeman ympärille rakentuvassa, uniikissa matkailukohteessa hinnoittelukin on vapaampaa.

Kokonaisuus voi rakentua ruoan kautta. Tällöin ruoasta tulee elämyksellinen osa matkailuyrityksen tai -kohteen liiketoimintaa. Ajateltu kokonaisuus toimivine yksityiskohtineen vaatii kuitenkin paljon. Eri osien on toimittava yhteen ja jokaisen niiden on kerrottava samaa viestiä.

”Jos matkailuyritys haluaa profiloitua aito- na maatilamatkailukohteena, teeman pitää näkyä kaikessa: raaka-aineissa, ruokatuotteen esillepanossa ja miljöössä”, selventää RUOKA&MATKAILU-hankkeen projektijohtaja Kristiina Havas HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulusta.

Teeman toteuttaminen kokonaisvaltaisesti vaatii, että yrittäjä osaa katsoa kohdetta asiakkaan näkökulmasta. Hänen on osattava myös määrittellä tarkasti, kuka on asiakas tai ennemminkin unelma-asiakas ja mitä tämä arvostaa. Asiakkaan palvelupolku eli se, miten asiakas valitsee matkailukohteen, miten hän siellä liikkuu ja toimii, on ymmärrettävä kokonaisuutena. Myös hinnalla ja kaikilla yksityiskohdilla sisustuksesta henkilökunnan käyttäytymiseen on merkitystä siinä, miten asiakas matkailukohteen kokee. Yrittäjän on osattava asettaa asiakkaan asemaan ja tarkkailtava palveluhetkiä asiakkaan silmin, jotta hän pystyy löytämään kriittiset kohdat.

Tutun kohteen tarkkailu asiakkaan näkökulmasta voi olla haasteellista. Siksi Kristiina Havas ja kollegansa RUOKA&MATKAILU-hankkeen tutkija Kristiina Jaakonaho tarjoutuvat matkailuyritysten ja -kohteiden avuksi kehittämään palvelukokonaisuutta elämyksellisyyden näkökulmasta. Aihetta voidaan käsitellä joko konsultointihengessä, tai erimittaisina valmennuksina asiantuntijapuheenvuoroista päivän tai useamman mittaisiin valmennuskokonaisuuksiin.

”Tapaamisen sisältö räätälöidään vastamaan yrityksen tarpeita. Käsiteltäviä aiheita voivat olla esimerkiksi asiakasymmärrys, tuotteistaminen, kannattavuus, logistiikka tai reseptiikan kehittäminen. Konsultointi ja valmennukset ovat maksullisia ja hinta määräytyy käytettävän ajan perusteella”, täsmentää Havas.

Sparrausta tarjoavat HAAGA-HELIA:n lehtorit Kristiina Havas ja Kristiina Jaakonaho ovat luotsanneet vuodesta 2012 alkaen valtakunnallista RUOKA&MATKAILU-hanketta. He ovat tähän mennessä analysoineet 14 matkailualan yritystä ja löytäneet malleja ruokaja matkailutuotteiden kehittämiseksi. Osana hanketta Kristiinat ovat tuottaneet Evästä matkailuun -oppaan, joka on ladattavissa ilmaiseksi hankkeen blogista.

Lisätietoja

www.ruokamatkailu.fi

www.haaga-helia.fi -> Palvelut -> Kehitä liiketoimintaasi ja henkilöstöäsi



Kristiinat Havas ja Jaakonaho. Kuva Tommi Lulu.

Baltfood sets sail for the new Interreg V B funding period 2014 to 2020

The food industry network Baltfood, consisting of representatives of food actors and scientific or development institutions in the Baltic Sea region, met on 03rd September 2013 at the media docks in Lübeck, to prepare for the new funding Programme of the European Union INTERREG V B.

The network partners took this meeting as an opportunity to invite other interested stakeholders in the food sector from Finland, Lithuania and Sweden, to discuss the contents of a new project proposal for the next funding period. It was a multimedia event due to the connection of the Latvian network Vidzeme Planning Region via Skype.

The aim of the day was to jointly define potential work packages and content of a future project application in order to likewise strengthen the position of the food processing industry in the Baltic Sea Region and to exhaust synergies in the branch. At the end of a labor-intensive and very successful day, the participants decided to introduce ideas and concepts gained at home to their networks and organizations.

Within this framework the Luebeck Business Development Corporation will develop and circulate a first project proposal or draft. The next meeting is scheduled for March 2014 to enter into project details. An exciting time begins for baltfood, baltfood partners and potential new baltfood actors.

Baltfood was an international project with the principal goal to enhance the competitiveness of the food processing industry in the Baltic Sea region. Under the general management of the Luebeck Business Development Corporation twelve partners from six Baltic Sea countries founded the project.

More info www.baltfood.org or contact in Finland Heidi Valtari, heidi.valtari@utu.fi



Ruokamatkalle Etelä-Savoon

Ruokamatkailu on kovassa nousussa matkailussa. Etelä-Savossa innostetaan maaseutumatkailuyrittäjiä ruokamatkailun kehittämiseen. Ruoan raaka-aineet tuotetaan maaseudulla, joten ruokamatkakohteetkin sijoittuvat luontevasti maaseudulle.

Suomessa ruokamatkailua edistetään niin valtakunnallisilla kuin myös paikallisilla hankkeilla. Etelä-Savossa Mikkelin ammattikorkeakoulun hallinnoimassa kehittämishankkeessa - Ruoka matkailun keskiöön tiedotetaan ruokamatkailun mahdollisuuksista. Tiedottamisen kohteena ovat erityisesti eteläsavolaiset maaseutuyritykset. Hankkeen toteutusaika on 2013-2014 ja sitä rahoittaa Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto ja Etelä-Savon Ely-keskus.

Ruokamatkailun kohderyhmänä ovat sekä ulkomaalaiset että kotimaiset matkailijat. Vuonna 2012 Suomessa vieraili 7,6 miljoonaa ulkomaalaista, jotka jättivät Suomeen kaikkiaan 2,3 miljardia euroa. Matkailun edistämiskeskusten mukaan matkailija käyttää Suomen matkansa aikana 300 euroa, joista ruokapalveluihin menee 57 euroa. Yhdysvaltalaiset ja italialaiset nautiskelevat ruoasta huomattavasti enemmän kuin keskivertomatkailija, sillä heiltä kuluu ruokaan noin kolminkertainen summa.

Ruokamatkailu ei tarkoita hienoja menuita, vaan se voi olla opastettu sien- tai marjaretki, tutustuminen luomutilan toimintaan, vierailu viinitilalla tai jokin muu tapahtuma, johon ruoka tai sen raaka-aineet liittyvät. Retken tai palvelun aikana vieraat voivat osallistua ruoan tekemiseen tai osa ruoasta valmistetaan vieraiden läsnäollessa. Ruokamatkailussa tärkeällä sijalla on elämys.

Jotta ruokamatkailua voidaan markkinoida, niin pitää olla hyviä toimivia tuotteita. Tällaisia tuotteita toki on jo tarjolla Etelä-Savossa, mutta lisää kaivataan.

Keskiaikaisen ravintolan valtteina konstailematon, hyvä ruoka

Ruokamatkailuelämys voi muodostua tiettyyn tyyliin sisustetusta paikasta, johon lisämausteensa tuovat muu palveluun liittyvä rekvisiitta sekä tietysti tarjottava ruoka. Rantasalmelainen Lomakylä Järvisydän on ottanut teemakseen keskiajan, joka näkyy

ravintolan sisustuksessa ja tarjoilijoiden puvuissa sekä ruoissa lähialueen raaka-aineiden käyttönä.

“Hyvä ruoka, riittävän yksinkertainen, konstailematon, jotta se solveluu mahdollisimman monelle. Aitoja makuja kuten marjat, sienet, kala ja paikallinen liha”, yrittäjä, Savon nöyryn renki Markus Heiskanen toteaa Lomakylä Järvisydän perusajatuksia ruoasta ja Piikatyttö-ravintolan tarjonnasta. Raaka-aineet Lomakylä Järvisydän ruokiin hankitaan mahdollisimman läheltä.

Markus Heiskanen toteaa paikallisen ruoan olevan tärkein asia vetovoimaisen matkailu-otteen rakentamisessa.

“Haluamme olla ensimmäisenä vaihtoehtona, kun asiakas valitsee järvimatkailukohdetta”, Markus Heiskanen toteaa Saimaa Holidaysin tavoitteesta. Saimaa Holiday on kahdeksan yrityksen muodostama verkosto, johon Lomakylä Järvisydän kuuluu. Saimaa Holidayistä asiakas saa varattua ja ostettua yhdestä paikasta ruoat, majoituksen, ohjelmapalvelut sekä muut haluamansa aktiviteetit.

Järvikala Etelä-Savon herkkua

Eteläsavolaisen ruokamatkailun kehittämishankkeen viime syksynä tekemässä kyselyssä kalastusmatkailu nousi voimakkaasti esiin yhtenä kiinnostavana kehittämiskohteena ruokamatkailuun. Huhtikuussa ruokamatkailun kehittämishanke järjestääkin kalastusmatkailusta infotilaisuuden. Hankkeen järjestämissä infotilaisuuksissa ruokamatkailuun liittyvistä keskeisistä aiheista keskustellaan alan asiantuntijoiden johdolla. Kalastusmatkailua pohditaan Lomakylä Järvisydänissä.

Lomakylä Järvisydän on ollut Etelä-Savossa pioneeri monipuolisen kalastusmatkailun kehittämässä. “Kalastuspalveluja meillä järjestetään ympäri vuoden. Keväällä pilkitään sekä madetta että lohta. Myös perinteistä verkkokalastusta ja iskukoukkujen kokemista on tarjolla. Asiakkaalle valmistetaan keittiössämme hänen pyytämästään kalasta ruokaa”, Markus Heiskanen kertoo suosituista kalastusmatkailutuotteistaan. Lomakylä Järvisydän on palkannut kaksi kalastajaa, jotka huolehtivat tuoreiden kalojen saannista yrityksen ravintoloihin. Kalastajat toimivat myös oppaina kalastusretkillä.

Aitous ja puhtaus Suomen valtiit

ProAgria Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten yritysasiantuntija Kirsi Mutka-Printolan mielestä Suomen vahvuudet ruokamatkailussa ovat aitous, uskottavuus, perinteiset valmistusmenetelmät ja maut, puhtaus ja konstailemattomuus sekä neljän vuodenajan mukanaan tuomat makunautinnot. Nämä tekijät antavat hyvän pohjan ruokamatkailun kehittämiseen.

Ulkomaalaiset matkailija haluavat Suomen matkoillaan syödä ns. casual-ravintoloissa. Tämä pätee varmasti suureen osaan kotimaan matkailijoitakin. Ruokailu voidaan vaikkapa nuotion äärellä tai kalaretkellä rantakalliolla. Suomen luonto tarjoaa ruokamatkailuun mitä upeimmat lähtökohdat.

Matkalla ruoka nautitaan kiireettömästi kaikessa rauhassa. Maaseutumatkailuyritysten ruokatarjoiluun sopsikin erinomaisesti slow food -ajattelu. Tällöin ruokatarjoilun voisi toteuttaa pienemmälläkin henkilökunnalla.

Taina Harmoinen



Lomakylä Järvisydän yrittäjä Markus Heiskanen haluaa yrityksen puitteilla ja ruokatuohteilla kertoa paikan historiasta Rantasalmen Poronsalmella. Kilometrin päähän nykyisestä, vuonna 1980 rakennetusta päärakennuksesta, perustettiin kestkieväri 1650-luvulla, kun Ruotsin kuningas ja Venäjän tsaari halusivat jäätien Suomen halki Turusta Pietriin. Kuva: Taina Harmoinen

Ruokamatkailun kehittäminen kiinnostaa yrittäjiä



Lomakylä Järvisydämessä keskiaikainen teema näkyy ravintolan sisustuksessa. Sisäänkäynnin yhteydessä olevassa tilassa voi pienempi ryhmä ruokailla tai muuten vain nauttia takkatulen loisteesta. Tila muuntuu kätevästi ruokasaliksi. Kuva: Taina Harmoinen



Ruokamatkailuelämykseen oman lisänsä tuo ruokien tarjoilu. Lomakylä Järvisydämessä ruokien tarjoiluun käytetään kauniita joensuulaisen yrittäjän valmistamia puisia lautasia. Kuva: Taina Harmoinen



Ruokaelämys voi olla vaikkapa nokipannukahvit sieniretkellä. Kuva: Shutterstock

Mikkelin ammattikorkeakoulun hallinnoima Eteläsavolaisen ruokamatkailun kehittämishanke - Ruoka matkailun keskiöön teki yhteistyössä ProAgria Etelä-Savon kanssa syksyllä 2013 kyselyn Etelä-Savon maaseutuyrittäjille ruokamatkailun kehittämisestä. Kysely lähetettiin 450 matkailuyrittäjälle, vastauksia saatiin 62 yrittäjältä. Vastanneista yrittäjistä yli 60 prosenttia harjoittaa majoitus- ja ravitsemustoimintaa päätoimialanaan ja noin kolmanneksella se on lisäelinkeinona.

Suurinta osaa vastanneista yrittäjistä kiinnosti ruokamatkailutuotteiden kehittäminen. Kyselystä selvisi, että melkein 40 prosentilla yrittäjillä oli jo jonkinlainen ruokamatkaan liittyvä tuote esim. sienikurssi, teemallisia päivällisiä tai viinimaistajaisia.

Kyselyyn vastanneista maaseutumatkailuyrittäjistä hieman vajaa puolet tarjoaa ruokapalveluja, ja heistä yli puolet pitää ruokapalveluja taloudellisesti merkittävänä. Ruokapalveluissa käytetään pääasiassa paikallisten tuottajien raaka-aineita tai vähintäänkin pyritään käyttämään kotimaisia tuotteita. Kyselyssä selvisi, että markkinoinnissa ei vielä hyödynnetä raaka-aineiden paikallisuutta tai kotimaisuutta. Asiasta kerrotaan usein vasta tarjoilun yhteydessä.

Ruokapalveluita tarjoavat yritykset haluaisivat kehittää tarinallisia ruokapalveluja, sieniretkiä ja luonnonryttien tuntemusta ja ruoanlaittoa niistä sekä kalamatkailua. Kalaretkien sekä sien- ja marjaretkien kehittäminen kiinnosti tuotteina eniten niitä yrittäjiä, joilla ei vielä ollut ruokapalveja.

Kehittämisen suurimmaksi haasteeksi yrittäjät kertoivat ajan puutteen. Yrittäjät toivoivat yhteistyön lisäämistä toisten yrittäjien kanssa esimerkiksi markkinoinnissa ja hyvien käytänteiden jakamisessa.

Heidi Piskonen



Kuva: Shutterstock



SALONE DEL GUSTO-TERRA MADRE 2014

Tervetuloa Euroopan suurimpaan joka toinen vuosi järjestettävään ruoka- tapahtumaan Italian Torinon 23.–27.10.2014. Slow Foodin pohjoismainen yhteisö, Slow Food i Norden, suunnittelee tapahtumaan pohjoismaisen ruuan aluetta nimellä Nordic Village . Tarkoituksena on esitellä pohjoismaista ruokaperinnettä: tuottajia tuotteineen, maistaisia, pieniä työpajoja, multimediaa. Asiasta kiinnostuneita pientuottajia etsitään parhailaan kaikissa Pohjoismaissa.

Slow Food -verkosto muodostuu monenlaisista toimijoista, joista jokaisella on tärkeä rooli ruokaketjussa. Salone del Gusto ja Terra Madre sulautuvat tässä tapahtumassa yhteen osoittaen, että hyvä, puhdas ja reilu ruokatuotanto ja ruuan kulutus on jo todellisuutta ja sillä on vankka kannatus. Ensimmäistä kertaa maanviljelijät, kalastajat, pientuottajat, artesaanit, kasvattajat, viiniviljelijät, kuluttajat, kokit, instituutiot, tutkijat, opiskelijat ja opettajat kokoontuvat yhteen osoittaen, että maapallo voidaan ruokkia kestävämmällä tavalla. Vuonna 2012 tapahtumassa oli 1000 näytteilleasettajaa yli 100 maasta, 80.000m2 näyttelytilaa, yli 200 000 kävijää, 2140 lehteä huomioi tapahtuman (69 maasta).

Aikaisemmissa tapahtumissa on ollut jonkin verran pohjoismaisia tuottajia, varsinkin niitä, joilla on yhteyksiä Slow Foodiin. 2012 paikalla oli tuotteita Ruotsin Sápimista, Norjasta, Islannista – ja ensimmäistä kertaa myös Suomesta. Malmgårdin (Pernaja) mukaan kokemus oli antoisa ja he kiteyttivät annin seuraavasti: "Tapahtuma on hyvä uusien kontaktien luomiseen, uusien ideoiden saamiseen ja oman yrityksen tilanteen kartoittamiseen kansainvälisessä kontekstissa." Lisätietoja: Kristina Creutz, 040-5903441 kristina.creutz@malmgard.fi

Kunkin maan Slow Food –yhteisö etsii ja valitsee tuottajat, heidän pitää olla pientuottajia ja edustaa oman maansa ruokaperinnettä Slow Foodin periaatteiden mukaisesti. Mukaan toivotaan myös Makujen arkkiin tai Presidiaan kuuluvia tuotteita – Suomesta Arkissa on vatsa yksi tuote, Kalakukko. Suomen teemaksi on valittu 'Pohjoinen vilja', varsinkin ruis ja kaura, mutta myös muut tuotteet ovat lämpimästi tervetulleita. Paikalla Nordic Villagessa on myös suomalaisia opiskelijoita auttamassa näytteilleasettajia.

Yhteisellä pohjoismaisella läsnäololla tapahtumassa on useita tavoitteita:

- Saada palautetta ruokatietoiselta kuluttajakunnalta, hankkia kontakteja sekä mahdollisia pitempiaikaisia asiakassuhteita
- Saada inspiraatiota saman alan yrittäjiltä ja vaihtaa ajatuksia heidän kanssaan esim. tuotekehityksestä
- Vahvistaa tunnetta siitä, että on osa maailmanlaajuista yhteisöä ja tiivistää pohjoismaista yhteistyötä

Nordic Village on suurinpiirtein 100 m2 alue Pohjoismaiden osallistujien käyttöön. Alueella on pientuottajien ständejä (tuotteiden esittely ja myynti) sekä monikäyttöinen yhteisalue (maistaiset, pienet työpajat, multimedia). Tavoitteemme on saada tapahtumaan ainakin neljä tuottajaa Suomesta, yksi niistä on Malmgård. Tapahtumaan osallistumiskulut riippuvat monesta asiasta. Sekä SF i Norden että Suomen suunnitteluryhmä pohtii mahdollisia tukimuotoja tuottajille, joitain rahoitushakemuksia on jo tehty. Yhden ständin (noin 7m2, riippuu näytteilleasettajien määrästä ym.) hinta on suurinpiirtein 1600€ + Alv. Hinta luonnollisesti pienenee, jos kaksi yrittäjää jakaa ständin. Lisäksi kuluja tulee seuraavista asioista:

- Lennot Torinon, meno-paluu (200-400€, Lufthansa, riippuu milloin lipun ostaa)
- Majoittuminen (n. 100€/2hh/yö. Riippuu sijainnista ja varaamisajasta)
- Ruokailut ja paikallisiikenne
- Ständi: laitteet, visuaalinen ilme, maistelukälineet, esitteet
- Varastointi ja lisäpalvelut
- Tuotteiden lähetyskulut

Näytteilleasettajien valinta ja ilmoittautuminen tapahtuu kussakin maassa erikseen. Suomen yhteyshenkilö on **Minna Juntila**, joka työskentelee 15.3.2014 saakka Slow Food Internationalin toimistolla Italiassa, voit lähettää hänelle sähköpostia, ja hän voi soittaa sinulle. Jos haluat soittaa hänelle, numero on +39 0172 419 748 (ma-pe klo 10-14 & 15.30-19.30.) Sähköposti: slowfoodks@gmail.com, puhelin 15.3. jälkeen: 050 54 674 54.

Toivottavasti kiinnostuit, otahan yhteyttä!

Yheistyöterveisin, *Minna*

Lisätietoja englanniksi
www.slowfood.com - Slow Food International
www.slowfoodnorden.com - Slow Food in the Nordic Countries
<http://salonedelgustoterramadre.slowfood.com> - Salone del Gusto and Terra Madre 2014
<http://slowfoodfoundation.com> - Slow Food Foundation for Biodiversity



Lessinia-päärynöitä Venetosta, suojeltu Presidia-tuote (jäljellä 200 puuta).

Kuluttajilla ja tuottajilla paljon yhteisiä toiveita



Juustojen maistelua, Asiago on vuoristolehmän maidosta valmistettu juusto Venetian alueelta (Presidia-tuote) - Yleisöä Afrikka hallissa

Kuluttajien toiveiden listan kärjessä on herkullinen ja terveellinen ruoka, jonka alkuperä ja tuotantotavat tunnetaan. Tuottajat puolestaan haluavat tarjota niitä kuluttajille. Hinta on kuluttajille tärkeä ruoan valintakriteeri, mutta tuottajien tavoin he toivovat myös tuottajan saavan kunnon korvauksen tekemästään työstä. Molemmat toivovat, että maataloustuotanto säilyy Suomessa. Maatilojen arjen toivotaan tulevan kuluttajille tutummaksi sekä sen myötä ruoan ja sen tuotannon arvostuksen kasvavan.

Sekä tuottajat että kuluttajat ovat kiinnostuneita asioimaan suoraan toistensa kanssa. Kuluttajat toivovat, että he voivat siten vakuuttua tuotteiden laadusta, tukea tuottajia ja paikallista tuotantoa sekä saada tietoa tuotteista ja tuotannosta. Myös ruokaketjun vastuullisuus on tärkeää. Elintarvikkeiden vastuullisuudesta toistensa kanssa keskusteleminen kiinnostaa varsinkin tuottajia, mutta myös kuluttajia.

"Jonkun muun" odottelusta aktiiviseen toimintaan – rooleja koko ruoka-alalle

Vaikka kuluttajat ja tuottajat haluavat kohdata myös omaehtoisesti, liikkeelle lähteminen ja toiminta koetaan vaikeaksi tai usko omaan osaamiseen ei riitä. Helposti jäädytään toivomaan että "joku muu" ottaisi ohjat ja organisoi toiminnan. Toisaalta olemassa on jo lukuisia rohkaisevia esimerkkejä uusista kohtaamisen malleista ja kokeiluista.

"Ratkaisuehdotuksia tuottajien ja kuluttajien kohtaamisen haasteisiin" –julkaisu (www.ptt.fi/vuorovastuu/ratkaisuehdotukset) kokoaa hankkeessa esiin nousseita tuottajien ja kuluttajien kohtaamisen haasteita sekä niihin esitettyjä ratkaisuehdotuksia. Ehdotuksissa tarjotaan luontevia rooleja vuorovaikutuksen edistämiseksi niin tuottajille ja kuluttajille kuin kaupalle, elintarvikeryrityksille ja julkisille toimijoille. Osa edellyttää suurempia ponnistuksia ja toimijoiden yhteistyötä ruokaverkostossa, toiset toteutuvat pienemmälläkin porukalla.

Pellervon taloustutkimus PTT:n, Kuluttajatutkimuskeskuksen ja Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n Vuorovaikutteinen ja vastuullinen elintarviketietä -hanke käynnistyi vuonna 2011. Hanke toteutettiin maa- ja metsätalousministeriön rahoituksella.

Lisätietoja
maatalousekonomisti Tapani Yrjölä
puh. 040 164 8042
etunimi.sukunimi@ptt.fi

Tapahtumat

- 18.2.2014 Julkisten keittiöiden projektin päätöspäivä, Tampere
(<https://webpolsurveys.com/S/9E3BFA7D12115227.par>) kts. s. 11
- 18.2.2014 Pro Ruokakulttuuri päätösjuhla, Äänekoski (www.ruokacentria.com)
19. - 20.2.2014 Luomupäivät, Rokua (www.proagria oulu.fi/ymparistoagro)
24. - 25.2.2014 FoodScout, Raasepori (bramativastnyland.novia.fi/wp-content/uploads/KutsuFood-Scout1.pdf)
- 25.2.2014 Mikro- ja pk-yritysten elintarvikelainsäädäntökoulutus, Oulu
(<http://www.ymparistojaterveys.fi/www/koulutus-ja-tapahtumat/>) kts. s. 13
- 25.2.2014 Tuottajakiertue, Rautalampi (hanne.husso@sakky.fi)
- 5.3.2014 Mikro- ja pk-yritysten elintarvikelainsäädäntökoulutus, Mikkeli
(<http://www.ymparistojaterveys.fi/www/koulutus-ja-tapahtumat/>) kts. s. 13
- 5.3.2014 En inspirationskväll med Eldrimners verksamhetsledare Bodil Cornell, Korsnäs
(helena@mathantverk.fi)
- 6.3.2014 Elintarvikealan markkinointia ja opintomatka Jämtlandiin, Turku
(johanna.puhtila@eccanordic.com)
- 11.3.2014 Mikro- ja pk-yritysten elintarvikelainsäädäntökoulutus, Tampere
(<http://www.ymparistojaterveys.fi/www/koulutus-ja-tapahtumat/>) kts. s. 13
- 11.3.2014 Tuoretta ja läheltä – työpaja ja minimessut , Kuopio (helena.lehtoato@proagria.fi)
15. - 16.3.2014 Slow Food Finland Summit, Sastamala, (www.slowfoodsatapirkka.fi)
19. - 21.3.2014 Gastro, Helsinki (www.gastro.fi) kts. s. 4
- 20.3.2014 Gastronomisk och kulinarisk turism i Västnyland - skapa förutsättningar för att Västnyland skall bli en gastronomisk region. (<http://bramativastnyland.novia.fi/>)
- 21.3.2014 Paikallista ruokaa! -lähiruokatreffit, Helsinki (www.aitojamakuja.fi)
- 21.3.2014 Streat Helsinki TALKS ja PARTIES, Helsinki (www.streathelsinki.com)
- 22.3.2013 Streat Helsinki EATS, Helsinki (www.streathelsinki.com)
10. - 11.4.2014 Luomufoorumi, Helsinki
(<http://proluomu.fi/merkkaa-jo-kalenteriin-luomufoorumi-10-11-4-2014/>)
11. - 13.4.2014 Lähiruoka- ja luomutapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)
11. - 12.4.2014 Porokokki 2014 kisa, Rovaniemi (www.rovaniemenkehitys.fi/news/Nyt-etsitaan-Vuoden-Porokokkia-2014-1i5gdt5y/e09de732-5337-4c16-92b7-967487eb11f6)
- 12.4.2014 Avoin keskustelutilaisuus ruokapiiriläisille, Helsinki (kirsi.viljanen@mmm.fi) kts. s. 15
- 15.4.2014 Lähiruokaseminaari ja -messutapahtuma, Varkaus (armi.nissinen@navitaskehitys.fi)
- 5.-6.5.2014 Verkosto- ja hanketapaaminen: kohtaavatko maaseutupolitiikka ja maaseudun kehittämistyö?
(www.maaseutu.fi)
7. - 8.5.2013 GastroNord Vinordic -messuristeily Tukholmaan (raija.sahlman@suomenamt.fi)
- 13.5.2014 Elintarvikepäivä, Helsinki (www.elintarvikepaiva.fi)
- 19.- 21.5.2014 Innovaatiolieri Pohjois-Savossa, teemoina matkailu, luonto ja hyvinvointi
(tiina.kuosmanen@savonia.fi)
16. - 18.6.2014 Nordic View to Sustainable Rural Development, Riika, Latvia (www.njfccongress.eu)
28. - 29.8.2014 Maaseutututkijatapaaminen, Pieksämäki (www.mua.fi)
4. - 7.9.2013 Riga Food, Latvia (www.rigafood.com)
3. - 5.10.2014 Turun ruoka- & viinimessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
8. - 10.10.2014 NordicFood 2014, Tampere (www.nordicfoodexpo.fi) kts. s. 14
- 9.10.2014 Maakunnallista ja valtakunnallista elintarvikealan kehittämistyötä käsi kädessä – tuloksia vuosien varrelta, NordicFood Tampere (anette.mellin@ahlman.fi ja paivi.toyli@utu.fi)
- 23.- 27.10.2014 Salone del Gusto, Terra Madre 2014, Italia
(www.salonedelgustoterramadre.slowfood.com) kts. s. 20
7. - 9.11.2014 ELMA Maaseutumessut, Helsinki (www.meidanviikonloppu.fi)
10. - 12.4.2015 Lähiruoka- ja luomutapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)
16. - 18.6.2015 Nordic View to Sustainable Rural Development Riga, Latvia (<http://njfccongress.eu>)