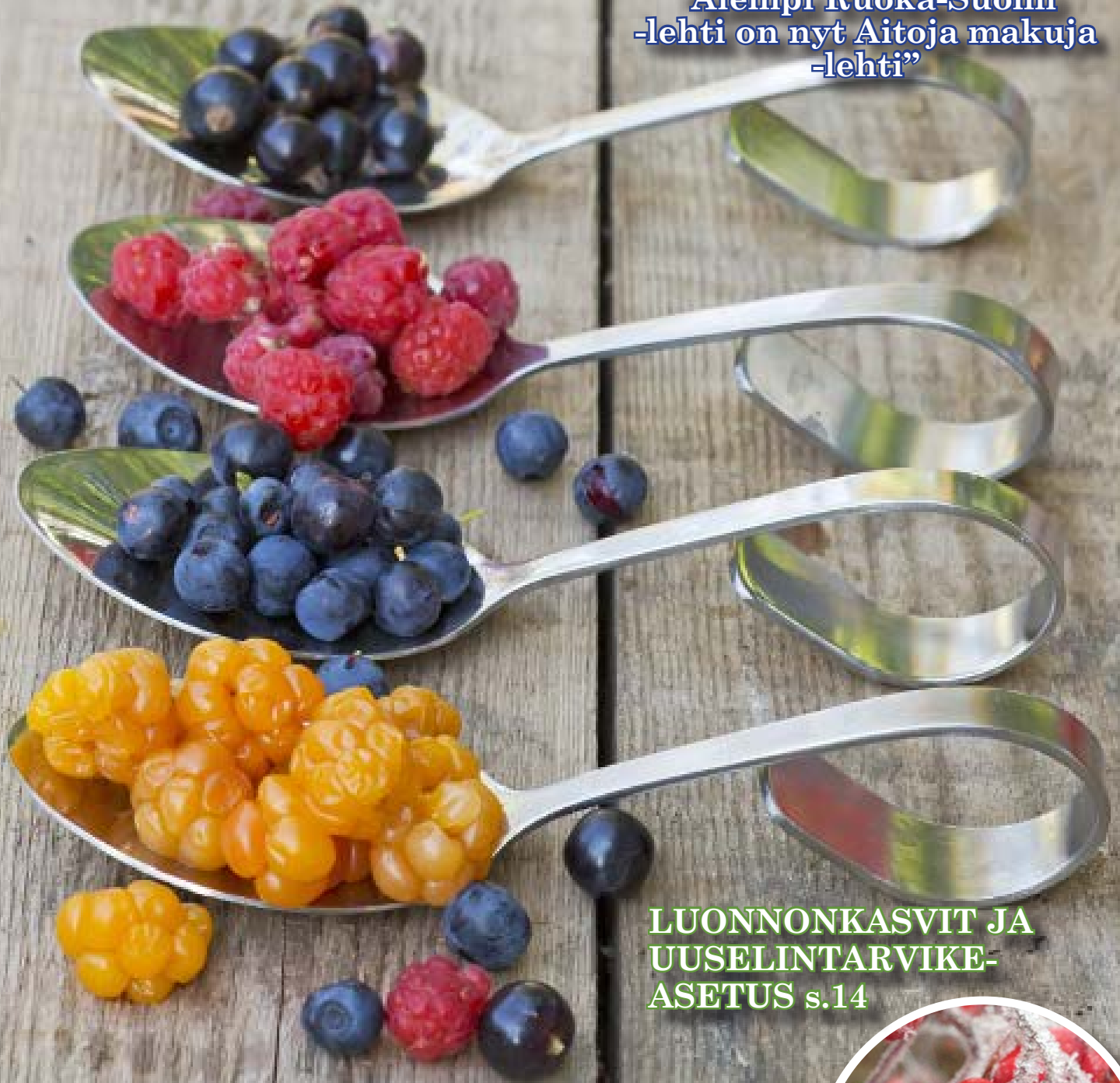


# Aitoja makuja

1/2016

*Vieraskynä*

**HEIDI VALTARI:**  
"Aiempi Ruoka-Suomi  
-lehti on nyt Aitoja makuja  
-lehti"



**LUONNONKASVIT JA  
UUSELINTARVIKE-  
ASETUS s.14**

**Yhteiset pelisäännöt  
REKO-renkaille s.8**

**Lähiruoka HoReCa  
-tukkukaupassa s.16**



## Aitoja makuja -tiedotuslehti

Aitoja makuja -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2016 neljä kertaa.

### Aikataulu

Nro	Materiaalin dl	Julkaisupäivä
1	15.2.	7.3.
2	9.5.	31.5.
3	29.8.	19.9.
4	21.11.	12.12.

### Tilaaaja

Maa- ja metsätalousministeriö

### Julkaisija

Turun yliopiston Brahea-keskus  
20014 Turun yliopisto

### Toimituskunta

Heidi Valtari, Päivi Töyli, Eija Eloranta

### Yhteystiedot

#### Lehden toimitus:

Eija Eloranta  
eija.eloranta@utu.fi, puh. 040 843 1477

#### Tilausasiat:

Arja Meriluoto  
arja.meriluto@utu.fi, puh. 02 333 6476

#### Painopaikka

Paino-Kaarina

#### Painos

2200 kpl/lehti

#### Sähköinen versio

aitojamakuja.fi  
issuu.com

Kansikuva: Riitta Weijola / Vastavalo.fi

## SISÄLTÖ

Vieraskynä .....	3
Leipomoteollisuuden toimialaraportti .....	4
Luomun myynti lisääntyi lähes 7 % .....	5
Tuttu tuottaja tuo parasta pöytään .....	6
Pienteurastamon sivutuoteopas uusittu .....	7
Yhteiset pelisäännöt REKO-renkaille .....	8
Ruoka-alan tapahtumat Suomen Pohjoismaiden ministerineuvoston puheenjohtajuuskaudella 2016 .....	10
Kestävyys määrittää uudelleen ruokaketjua ..	12
Luonnonkasvit ja uusielintarvikeasetus .....	14
Lähiruoka HoReCa-tukkukaupassa .....	16
HoReCa-ketjun toimijoiden ja elintarvikeyrittäjien infotilaisuuksissa tutustutaan toisiinsa.....	17
Valtakunnallinen lähiruoan koordinaatiohanke edistää lähiruoka-alan yhteistyötä .....	18
Arktisuudesta vauhtia elintarvikeviennille .....	19
Koillismaan metsissä runsaasti luomuluonnontuotteita .....	20
PETRA -hankkeesta apua matkailu- ja ruoka- palveluja tarjoaville pk-yrityksille .....	21
Etelä-Pohjanmaan ruokaprovinssi vahvistuu .....	22
Pakuriliiketoiminta laajenee vauhdilla .....	23
Tapahtumat .....	24



## Aitoja makuja -lehti

Aiempi Ruoka-Suomi -lehti on nyt **Aitoja makuja -lehti**, jonka ensimmäistä numeroa luet parhaillaan. Uudistunut lehti on maa- ja metsätalousministeriön rahoituksella ilmestyvä lähiruoka-alan tiedotukseen keskittyvä lehti. Haluamme tarjota lukijoille toimituksellisesti ja kuvakerronnaltaan mahdollisimman korkeatasoisen ammattilehden, taloudellisten realiteettien rajoissa.

Lehden uudistus perustuu syksyllä 2015 toteutettuun lukijakyselyyn, ideointipalaverihin ja sidosryhmäkeskusteluihin. Toivomme, että lehti henkii ja tukee sitä lähiruoka-alan toimintaa mitä alan yritykset, kehittäjät, asiantuntijat ja alan edistäjät tekevät arjessa. Säilytämme Aitoja makuja -lehdessä sen, minkä lukijat kokivat Ruoka-Suomi -lehdessä hyväksi. Siksi kerromme lehdessä edelleen lähiruoka-alan valtakunnallisia kuulumisia sekä mitä eri maakunnissa tapahtuu. Myös takasivun tapahtumakalenteri pysyy paikallaan.

Lehden uudistus on pitkä prosessi eikä se lopu vielä ensimmäisen numeron ilmestymiseen. Prosessi jatkuu ja lehti lehdeltä etenemme siihen suuntaan, että se palvelee lähiruokasektorin kehittymistä yhä menestyvämmäksi ja tukee alan toimijoita päivittäisessä työssään sekä innostaa ja inspiroi uusiin kokeiluihin tai saavutuksiin. Kerro meille, miten onnistumme. Palautteesi ja juttuideat ovat tervetulleita!

Aitoja makuja -nimi pohjaa vuonna 2007 laajapohjaisena yhteistyönä toteutettuun lähiruoka-alan ydinviestiprosessiin. Tavoite on samalla yhtenäistää koko lähiruoka-alan viestintää yhden nimen alle sekä saada synergiaa aitojamakuja.fi -sivuston ja valtakunnallisen lähiruokakoordinaation kanssa, hallituksen lähiruokaohjelmaa unohtamatta. Lehti omalta osaltaan kokoaa yhteen alan kehittäjä- ja asiantuntijaverkoston ja lehteä toimitetaan avoimessa yhteistyössä tämän verkoston kanssa.

Lähiruoka-alalla on nähty tarpeelliseksi myös päivittää, mitä sisältöjä ja lisämerkityksiä aitoja makuja -ydinviestillä tänä päivänä on. Toivon, että pystymme kertomaan siitä jo seuraavassa numerossa.

Aitoja makuja -lehti ilmestyy sähköisesti osoitteessa [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) > **materiaalit**. Uudistuksen myötä lehden sähköinen versio ilmestyy aiempaa helpommin selailtavassa muodossa, ja sekä artikkeleista että tapahtumista löytyvät linkit niiden kotisivuille.

Antoisia lukuhetkiä,  
Heidi Valtari

*Kirjoittaja toimii valtakunnallisessa lähiruokan koordinaatiohankkeessa, muissa lähiruokaa edistävässä hankkeissa ja asiakokonaisuuksissa sekä maaseutupoliittisessa Maaseudun elinkeinot ja osaaminen (MESI) -verkostossa. Toimipaikkana on Turun yliopiston Brahea-keskus.*



# LEIPOMOTEOLLISUUDEN TOIMIALARAPORTTI: *haasteena kannattavuuden parantaminen*

Leipomoala kamppailee vaatimattoman kannattavuuden kanssa. Kotimaisten leipomotuotteiden kysyntä on laskenut ja korvautunut osittain ulkomaisilla tuotteilla. Haasteita tuovat myös alan kireä kilpailutilanne, kova hintakilpailu, perinteisille leipomotuotteille vaihtoehtoisten tuotteiden lisääntyminen ja kuluttajien ostovoiman heikentyminen.

Leipomoteollisuus on toimipaikkojen ja työpaikkojen määrällä mitattuna elintarviketeollisuuden suurin alatoimiala. Ala työllistää yli 7 800 henkeä lähes 700 yrityksessä. Myös alan välillinen työllistävä vaikutus on merkittävä. Tiedot käyvät ilmi TEM:n ja ELY-keskusten 8.12.2015 Helsingissä julkaisemasta elintarviketeollisuuden toimialaraportista.

Myyvälöissä ja ravintoloissa paistettujen leipomovalmisteiden osuus kulutuksesta kasvaa edelleen, kun taas pakattujen leipomotuotteiden osuus pienenee. Samanaikaisesti leipomotuotteiden tuonti kasvaa.

– Kotimainen kysyntä on leipomoalalle ja alan työllisyydelle erittäin merkittävä tekijä. Leivässä on kyse suomalaisesta ruokatuotannosta, yrittäjyydestä, työllisyydestä, taloutemme hyvinvoinnista ja ruokakulttuurista, **Leena Hyrylä** Kaakkois-Suomen ELY-keskuksesta painottaa.

#### **Lisätiedot:**

Leena Hyrylä, toimialapäällikkö  
Kaakkois-Suomen ELY-keskus, puh. 040 574 6220  
[www.temtoimialapalvelu.fi](http://www.temtoimialapalvelu.fi)



## Elintarviketeollisuuden talouskatsauksesta poimittua:

- **suomalaisten elintarviketeollisuusyritysten investointiaste on korkeampi kuin teollisuudessa keskimäärin**
- **ala työllistää 33 000 henkilöä yhteensä 2000 toimipaikassa**
- **Venäjän tuontikiellon vaikutukset ovat edelleen merkittävät**
- **heikentyneessä viennissä näkyy jo kuitenkin valoa**
- **EU-maiden osuus viennistä on 65 %**
- **tärkein vientimaa on nykyisin Ruotsi**
- **myös Viro ja Kiina merkittäviä vientimaita**

Lähde: Elintarviketeollisuuden talouskatsaus 4/2015  
[www.etl.fi](http://www.etl.fi)

## LUOMUN MYYNTI LISÄÄNTYI LÄHES 7 %

Myydyin luomutuoteryhmä on edelleen hedelmät & vihannekset.

”Luomuleipien valikoimaan kaivattaisiin ehdottomasti uusia tuotteita.”

*Pro Luomun arvion mukaan luomutuotteita myytiin päivittäistavarakaupassa viime vuonna 240 miljoonalla eurolla. Luomun markkinaosuus kaikesta elintarvikemyynnistä nousi 1,8 prosenttiin. Arvio perustuu päivittäistavarakaupan ryhmittymiltä kerättyihin tietoihin.*

### Myynnin kehitys vaihtelee

Luomutuotteiden myynnin kehitys vaihtelee tuote- ja kaupparyhmittäin. Viime vuonna voimakkaasti kasvaneita tuoteryhmiä olivat esimerkiksi tuore luomuliha, luomukahvi ja luomujuustot.

– Kaikissa näissä tuoteryhmissä markkinoille tuli viime vuonna kuluttajia kiinnostavia luomu-uutuuksia, kuten goudajuusto ja karitsan jauheliha. Myös luomukahvien valikoima laajeni, Pro Luomun toiminnanjohtaja **Marja-Riitta Kottila** toteaa.

Suhteellisesti eniten eri luomutuoteryhmistä kasvoi pakasteiden myynti, jota siivitti kotimaisen luomujäätelön onnistunut lanseeraus. Sen sijaan esimerkiksi luomuleivän myynti väheni edelleen. Kottilan mukaan luomuleipien valikoimaan kaivattaisiin ehdottomasti uusia tuotteita.

### Luomuhevi myy yhä eniten

Myydyin luomutuoteryhmä on entiseen tapaan hedelmät ja vihannekset: sen myynti kasvoi selvästi myös viime vuonna. Yksittäisistä luomutuotteista myydyin on edelleen luomumaito, jonka osuus on noin 15 % luomun kokonaismarkkinoista.

### Kasvun odotetaan jatkuvan

Kaupan asiantuntijat odottavat luomun kysynnän kasvavan myös lähivuosina. Viime syksynä laaditun arvion mukaan Suomen luomumarkkinat nousevat yli 410 miljoonaan euroon vuonna 2020. Tuolloin luomulla olisi noin kolmen prosentin markkinaosuus päivittäistavarakaupan elintarvikemyynnistä.

#### Lisätietoja:

Marja-Riitta Kottila, toiminnanjohtaja  
Pro Luomu ry  
marja-riitta.kottila@proluomu.fi  
puh. 040 581 9252

*Luomun markkinatiedot on kerätty osana Täsmäluomuhanketta, jota maa- ja metsätalousministeriö rahoittaa.*

# TUTTU TUOTTAJA TUO PARASTA PÖYTÄÄN

*Taloustutkimus Oy on 30 vuotta tehnyt Suomi Syö -tutkimusta. Tutkimuksessa perehdytään suomalaisten syömiseen sekä ruoan ostamisen taustoihin ja arvoihin.*

Tutkimusten mukaan kuluttaja kokee tällä hetkellä suomalaisen ruoan ostamisen hyvin vastuullisena tekona. Näin kokevat kasvavassa määrin myös monet nuoret. Yleisesti kotimaiset elintarvikkeet koetaan puhtaina ja laadullisesti hyvinä, sekä myös ekologisina ja eettisinä.



*Tutkimuspäälliköt Sari Roth ja Minna Isotupa kertoivat 8.12.2015 Lähiruokafoorumissa uusimpia tutkimustuloksia lähiruokaan liittyen.*

## Kotimainen elintarvike on tuttu ja sen tähden turvallinen

Hyvä tarina on monelle yritykselle kilpailuvaltti. Tarinan merkitystä ei voi korostaa liikaa. Kun tuotteen hintaa tai laatua ei enää ole mahdollista muokata, on löydettävä uusia keinoja vaikuttaa kysyntään. Emotionaaliset tekijät, kuten tarinoiden käyttö kuuluvat silloin keinovalikoimiin. Millainen sitten on hyvä tarina? Hyviä tarinoita on lähes yhtä monta kuin on kuluttajaakin.

– Monen mieleen on kuitenkin tarina ruoan alkuperästä. Kuluttajalla on aito halu tietää mistä ruoka tulee, kuka

sen on tehnyt ja miten se on tehty. Ruoalle halutaan juuret. Silloin se tuntuu tutulta ja turvalliselta. Pelkkä tiedon lisääminen ei riitä vaan tarvitaan tunnereaktion herättämisestä, muistuttaa Sari Roth.

**”Kahdeksan kuluttajaa kymmenestä pitää kotimaisia elintarvikkeita turvallisempina kuin ulkomaisia.”**

Kuluttaja kokee pohjimmiltaan, että lähellä tuotettu ruoka on puhdasta ja turvallista. Kahdeksan kuluttajaa kymmenestä pitää kotimaisia elintarvikkeita turvallisempina kuin ulkomaisia. Läheisyys luo positiivisen kokemuksen.

## Tekijät ja tarinat tutuiksi

Suomi syö -tutkimuksen mukaan 64 % vastaajista sanoo, että juuri tieto tuottajasta tekee lähiruoasta houkuttelevan. Kuitenkin vain 35 % kertoo heillä olevan riittävästi tietoa tuotteen tuottajasta. Onkin erityisen kiinnostavaa pohtia, miten kuluttajalle saataisiin tieto tuottajasta ja alkuperästä nykyistä selkeämmin.

**”64 % sanoo, että tieto tuottajasta tekee lähiruoasta houkuttelevan. Kuitenkin vain 35 % kertoo heillä olevan riittävästi tietoa tuotteen tuottajasta.”**

Tuotteen tarinaa kerrottaessa kannattaa olla rohkea ja antaa tuotteelle kasvot. Esimerkiksi hyvästä tarinasta Roth nostaa Kolmen kaverin jäätelön, joka jo nimestä lähtien on tarina, puhumattakaan tarinan avaavista nettisivuista. Kuluttajalle tieto ja tarina on tarjottava helposti.

Teksti: Heidi Valtari



# PIENTEURASTAMON SIVUTUOTEOPAS UUSITTU

Juuri julkaistu opas antaa ajankohtaista tietoa pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä. Se on toiminnan kehittämisen apuväline erityisesti alan pienyrityksille ja niiden yhteistyökumppaneille.

Opas selkeyttää pienteurastustoimintaan liittyvien sivutuotesäädösten soveltamista käytäntöön. Tavoitteena on sekä tukea alan pienyrityksiä toiminnan kehittämisessä että antaa pienteurastamojen kanssa yhteistyötä tekeville tahoille, kuten elintarvike- ja ympäristölainsäädännön viranomaisille ja muille asiantuntijoille, ajantasainen tieto pienteurastamojen toimintaan liittyvästä sivutuotelainsäädännöstä.

Opas on toteutettu yhteistyössä MMM:n, Eviran ja LUKE:n asiantuntijoiden kanssa. Oppaassa on

huomioitu 1.7.2015 voimaan tullut sivutuotelaki, joka korvasi aiemmat MMM:n asetukset sekä 5.8.2015 voimaan tulleet muutokset TSE-riskimateriaalin määrittelyyn.

Opas löytyy osoitteesta

[www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) > **materiaalit** > **oppaat**

## Lisätietoja

Heidi Valtari

kehittämispäällikkö

Valtakunnallinen lähiruoan koordinaatiohanke

Turun yliopiston Brahea-keskus

[heidi.valtari@utu.fi](mailto:heidi.valtari@utu.fi)

puh. 0400 487 160



Suomessa toimii noin 50 pienteurastamoja. Pienteurastamoja, jotka teurastavat sikoja, nautoja ja/tai lampaita, on noin 40. Siipikarjan pienteurastamoita on noin 10. Evira ylläpitää rekisteriä hyväksytyistä liha-alan laitoksista: [www.evira.fi](http://www.evira.fi)

Kuva: Pia Nordlander

# YHTEISET PELISÄÄNNÖT REKO-RENKAILLE

**- miten elintarvikelainsäädäntö  
suhteutuu REKO-renkaisiin?**

*Uutena toimintamallina REKO on herättänyt paljon kysymyksiä myös elintarvikelainsäädännön silmin. Kentällä liikkuukin tällä hetkellä erilaisia tulkintoja siitä, miten REKOa tulisi valvoa vai tuleeko sitä valvoa. Tämän vuoksi valtakunnallinen Lähiruoan koordinaatiohanke yhdessä asiantuntijatiimin kanssa päätti ottaa härkää sarvista ja tehdä koko lähiruokasektorille ohjeistuksen REKOsta. Ohje on luettavissa [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) -sivustolla.*

Lähiruoan myynti- ja jakelumalli REKO:ssa (Rejäl konsumtion-Reilua kuluttamista) kuluttajat tilaavat lähiruokatuottajilta ruokaa suoraan ilman välikäsiä. REKO-renkaat toimivat Facebookin kautta suljettuina ryhminä, joissa tilaukset ja toimitukset sovitaan. Ryhmät toimivat vapaaehtoisvoimin eivätkä niiden ylläpitäjät saa työstään palkkiota.



## ”REKO-renkaita on tällä hetkellä noin 120 ympäri Suomea ja jäseniä renkaissa on jo yli 135 000.”

Enää ei voidakaan puhua marginaalisesta ilmiöstä, vaan selkeästä trendistä kuluttajan ja tuottajan lähentymisessä. Uusi toimintatapa on haastanut myös elintarvikelainsäädäntöä ja sen soveltamista käytäntöön. Tämän vuoksi valtakunnallinen Lähiruoan koordinaatiohanke on tehnyt yhteistyössä sidosryhmien kanssa selkeän ohjeistuksen kaikille REKO-toimijoille.

Ohjeistusta ovat olleet tekemässä MTK ry (Anni-Mari Syväniemi ja Leena Suojala), SLC (Mia Wikström), maa- ja metsätalousministeriö (Kirsi Viljanen ja Marjatta Rahkio), Evira (Pirjo Korpela), Maa- ja kotitalousnaisten keskus ry (Miia Nätti) sekä Turun yliopiston Brahea-keskus (Päivi Töyli, Heidi Valtari ja Johanna Mattila).

### Vastuu elintarvikkeiden myynnistä on REKO-toimijalla

(=yritys/henkilö, joka myy tuotteita REKO-renkaassa).

– REKO-renkaiden yleistyessä myös niissä myytävien elintarvikkeiden vastuukysymykset ovat nousseet esille. Vastuu elintarvikkeiden myynnistä on REKO-toimijalla itsellään, eikä esimerkiksi Facebook-ryhmän ylläpitäjällä, joka on monesti paikallisesti ruoasta kiinnostunut tavallinen kuntalainen. Samalla vastuu elintarviketietojen (mm. ainesosaluettelo, allergeenit, säilyvyysaika jne.) antamisesta sekä oikeellisuudesta on REKO-toimijalla, kuvailee **Johanna Mattila** Turun yliopistosta.

Ylipäättänsä alkutuotannon tuotteiden ja elintarvikkeiden myynti asiakkaille REKO-renkaiden kautta on suoramyyntiä kuluttajalle, jota sellaisenaan ei tarvitse erikseen valvoa. Asia monimutkaistuu hieman, jos REKO-toimituksessa myydään elintarvikkeita myös asiakkaille, jotka eivät ole tilanneet niitä etukäteen Facebook-ryhmän kautta (vrt. torimyynti).

Tämän lisäksi ohjeessa pureudutaan kolmeen eri toimintatyyppiin: 1) alkutuotannon tuotteiden suoramyynti, 2) elintarvikkeiden valmistus ja myynti



*REKO-renkaille suunnattu elintarvikelainsäädäntöä koskeva ohje on valmistunut ja se löytyy [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) –sivuilta.*

elintarvikehuoneistoilmoituksella sekä 3) toimiminen yksityishenkilönä.

Vaihtoehtoisten jakelukanavien tulo elintarvikebisnekseen haastaa jatkuvasti elintarvikelainsäädäntöämme. Aina ei ole selkeää, mihin kategoriaan kulloinenkin uusi toimintatapa kuuluu. Epäselvät asiat voivat helposti hidastaa alan kehittymistä ja pahimmassa tapauksessa tukahduttaa orastavan toimintamallin ensi metreilleen. Tämän vuoksi yhteistyötä tuleekin tehdä laajalla rintamalla koko ruokaverkoston voimin. REKO-ohjeistus on jälleen yksi voimannäyte hyvästä ja toimivasta yhteistyöverkostosta. Tästä on hyvä jatkaa eteenpäin!



#### Lisätietoja

Johanna Mattila  
projektipäällikkö  
Turun yliopiston Brahea-keskus  
[johanna.mattila@utu.fi](mailto:johanna.mattila@utu.fi)

## RUOKA-ALAN TAPAHTUMAT Suomen Pohjoismaiden ministerineuvoston puheenjohtajuuskaudella 2016

Suomi toimii tänä vuonna Pohjoismaiden ministerineuvoston puheenjohtajanaan. Puheenjohtajuuskauden pääteemoja ovat vesi, luonto ja ihmiset. Kaikki kolme teemaa löytävät paikkansa maa- ja metsätalousministeriön toimialoilta. Luontoteeman alle kuuluvat muun muassa ravinteiden kierrätys, lähiruoka ja luontomatkailu.

Ruoka-alan kysymyksiä tuodaan tutuksi ammattilaisille ja muille asiasta kiinnostuneille seuraavissa tapahtumissa: kestävän julkisen keittiön seminaari Gastro-messuilla maaliskuussa, ruokakulttuuri- ja ruokakasvatusseminaari Herkkujen Suomi -tapahtuman yhteydessä elokuussa sekä Pohjoismaille avoin artesaaniruuan suomenmestaruuskilpailu lokakuussa. Tapahtumien yhdistävänä tekijänä on suomalainen ja pohjoismainen ruoka ja ruokakulttuuri ominaisuuksineen.

### Pohjoismainen ruoka esillä monipuolisesti

Yksi maa- ja metsätalousministeriön keskeinen toimialue puheenjohtajuuskaudella on pohjoismainen ruoka. Vuonna 2015 käynnistynyt Uusi pohjoismainen ruoka/Ny Nordisk Mat III -ohjelma jatkuu edelleen Pohjoismaiden ministerineuvoston alaisuudessa.

– Lokakuussa järjestämme pohjoismaisen artesaaniruokakilpailun, joka on suurin

ruokatapahtumamme puheenjohtajuuskaudella. Muita kauden ruokatapahtumia ovat maaliskuun Gastro-ammattikeittiömessujen pohjoismainen ohjelma sekä elokuisen Herkkujen Suomi -tapahtuman yhteyteen järjestettävä ruokakulttuuria ja ruokakasvatusta käsittelevä seminaari, kertoo ylitarkastaja **Seija Ahonen-Siivola** maa- ja metsätalousministeriöstä.

Puheenjohtajakaudella painottuvat lähiruoka, pohjoismaisen ruokakulttuurin ja -matkailun edistäminen sekä ruokasektorin hyvien käytänteiden jakaminen.

– Esimerkiksi Norjassa ikääntyneiden ruokailuun on satsattu. Suomessa on panostettu ruokahankintojen laatukriteereihin ja meidän ainutlaatuisen kouluruokailuumme. Tanskan julkinen sektori taas on edelläkävijä luomuruuan käytössä, Ahonen-Siivola kertoo.

– Nyt meillä on oiva tilaisuus pohjoismaisen yhteistyön syventämiseen ja hyvien käytänteiden edistämiseen puolin ja toisin, hän jatkaa.







## Kestävä pohjoismainen ammattikeittiö -seminaari 18.3. Gastro Helsinki, klo 9-11.30

Julkisissa ammattikeittiöissä valmistetaan Pohjoismaissa yli 6 miljoonaa ateriaa päivittäin. Aterioiden tulisi olla yhtä aikaa maukkaita, terveellisiä ja ympäristönäkökulmasta kestäviä. Kestävä pohjoismainen ammattikeittiö -seminaarissa kuullaan Pohjoismaissa kehitetyistä innovatiivisista ratkaisuksista ja hyvistä käytännöistä, joilla edellä mainitut kunnianhimoiset tavoitteet on onnistuttu saavuttamaan sekä julkisen että yksityisen sektorin ammattikeittiöissä.

Seminaari pidetään Gastro Helsinki -messujen yhteydessä Messukeskuksessa. Seminaari on tarkoitettu ruokapalvelun ammattilaisille, kehittäjille, hankkijoille, ruokasektorin yrityksille sekä päättäjille, niin Suomessa kuin muissa Pohjoismaissa. Seminaarin esitykset pidetään englanniksi. Vapaita paikkoja voi tiedustella seminariin ohjelma- ja viestintävastaavalta (yhteystiedot alla).

Seminaarin pääpuhujana toimii **Helge Berglien**, joka työskentelee NCE Culinologyssä Norjassa. Berglien esittelee tuloksia vanhusten ruokapalveluita tarkastelleesta poikkitieteellisestä tutkimuksesta ”Ensuring Gratifying Eating Experiences for the Elderly”.

Seminaarin muita teemoja ovat ruokahävikin vähentäminen ammattikeittiöissä, kestävät julkiset hankinnat sekä Ympäristöosaava -tutkinto, joka on Pohjoismaissa ainutlaatuinen tapa kouluttaa ammattikeittiöhenkilöstöä ympäristöasioissa. Seminaarin järjestävät yhteistyössä maa- ja metsätalousministeriö ja Motiva Oy.

### Lisätietoja:

Bettina C Lindfors  
seminaarin viestintä- ja ohjelmavastaava  
bettina.c.lindfors@gmail.com

Seija Ahonen-Siivola  
ylitarkastaja  
Suomen puheenjohtajuuskauden ruokateeman vastuhenkilö  
maa- ja metsätalousministeriö,  
seija.ahonen-siivola@mmm.fi

<http://mmm.fi/norden2016/ruoka>

Teksti: Bettina Lindfors, Mikko Kuivulainen  
Kuvat: Kulturkontakt Nord/ Pohjoismainen Kulttuuripiste, Ny Nordisk Mat II



# KESTÄVYYS MÄÄRITTÄÄ UUDELLEEN RUOKAKETJUA

Viime vuosisadan sosio-ekonominen maailmanmalli rakentui jalostuksen, työnjaon, eriytymisen ja aineellisen hyvinvoinnin varaan. Ruokajärjestelmä kehittyi jalostuksen siivittämänä säilyvän, kuljetettavan ja helposti ostettavan ruuan suuntaan.

2000-luvun maailmanmalli voi rakentua kestäväen kehityksen, systeemijattelun ja aineettoman hyvinvoinnin varaan. Tällainen maailmanmallin muutos ravistelisi perusteellisesti myös elintarvikejärjestelmää. Lukuisissa tutkimuksissa arvioidaan, että ruokaketjun muutoksella olisi tässä yhteydessä yhteinen suunta. Se on kestävä kehitys ja paikallinen hallinta, jossa ruoka, sen tuotantopaikat ja sitä kuluttavat ihmiset kytketään jälleen tiiviimmin yhteen pitkään jatkuneen eriytymiskehityksen jälkeen.



Paikallisen ruuan tulevaisuuskuvat ja yhteiskunnalliset vaikutukset eli PARTY-hankkeessa tutkitaan ruokajärjestelmän vaihtoehtoisia välietappeja matkalla kestävän kehityksen polulla. Hanke kuuluu ruokaketjuhankkeisiin ja sen toteuttavat Turun yliopiston tulevaisuuden tutkimuskeskus ja Itä-Suomen yliopisto.

Ruokajärjestelmät ovat usein vahvasti institutionalisoituneita, kulttuurisesti juurtuneita, taloudellisten valtasuhteiden ja vakiintuneiden kulutustottumusten sementoimia kolossaaleja. Toimintatapa on niin vahva, että aidosti vaihtoehtoisia tulevaisuuksia on vaikea nähdä tai edes mielikuvitella. Tulevaisuudentutkimuksen menetelmillä tällaista mielen maailman monokulttuurista on mahdollista rikkoa säätämällä tarkastelukehystä ja horisonttia.

Hankkeessa tehtiin ensin laaja kirjallisuuskatsaus ruuan ja kestävän kehityksen yhteydestä. Toisessa vaiheessa järjestettiin viisi tulevaisuusverstasta, joissa hahmoteltiin valtakunnallisia ja alueellisia tulevaisuuskuvia.

Tulevaisuuskuvat rakennettiin suoraan kestävyden ulottuvuuksien varaan siten, että kukin niistä maksimoi yhtä ulottuvuutta: lyhyt ketju taloudellista, vihreä ketju ympäristöllistä, reilu ketju sosiaalista ja aito ketju kulttuurista kestävyttä. Aikahorisontti asetettiin vuoteen 2030.

*Lyhyen ketjun* keskiössä on kuluttajien ja tuottajien suhteen uudelleenorganisointumisen. Sitä kuvaavia avainsanoja ovat uudet toimitustavat, kaupan muuttuva asema ja uusi omistajuus (ks. kuvio).

*Vihreässä ketjussa* elintarvikejärjestelmä organisoituu uudelleen maantieteellisesti tarkoituksenmukaisiin kierto- ja omavaraisuusjärjestelmiin. Vihreää ketjua kuvaavat yleisimmin avainsanat omavaraisuus, tuotekehitys ja tuotantoteknologia.

*Reilu ketju* perustuu yhteistyöhön, läpinäkyvyyteen ja sertifiointiin. Reilun ketjun tulevaisuuskuvioiden yleisimmät avainsanat ovat läpinäkyvyys, toimitustavat, sertifikaatti ja yhteistyö.

*Aito ketju* syntyy uuden ruokakulttuurin, tuotteiden ja brändien varaan. Aitoa ketjua kuvaavatkin yleisimmin avainsanat ruokakulttuuri, brändit, matkailu ja tuotekehitys.

2000-luvulla maailmanmallin muutos voi käynnistää tuhansia erilaisten ruokajärjestelmien kestävyysmatkoja. Mikään tulevaisuuskuva ei voi kuvata niitä kattavasti kuin hyvin korkealla abstraktiotasolla.

Edellä esitetyt avainsanat kertovat, mihin asioihin pelkistetyimmillään kannattaisi keskittyä pyrittäessä synnyttämään verstaissa kuvattuja paikallisen ruuan tulevaisuuksia, jotka edistävät neljän eri kestävyysulottuvuuden toteutumista.

Teksti:

Tuomas Kuhmonen, tutkimusjohtaja  
Tulevaisuuden tutkimuskeskus, Turun yliopisto  
[www.utu.fi/fi/yksikot/ffrc/julkaisut](http://www.utu.fi/fi/yksikot/ffrc/julkaisut)

**Paikallisen ruuan tulevaisuuskuvioiden yleisimmät sisältötekijät (yleisin ensin):**

Lyhyt ketju	Vihreä ketju	Reilu ketju	Aito ketju	Kaikki ketjut
Toimitustavat	Omavaraisuus	Läpinäkyvyys	Ruokakulttuuri	Toimitustavat
Kaupan uusi asema	Tuotekehitys	Toimitustavat	Brändit	Ruokakulttuuri
Omistajuus	Tuotantoteknologia	Sertifikaatti	Matkailu	Tuotekehitys
Jatkojalostus	Kiertotalous	Yhteistyö	Tuotekehitys	Brändit
Julkiset hankinnat	Itse tuotettu ruoka	Jäljitettävyyys	Ruokakasvatus	Läpinäkyvyys
Kuljetukset	Toimitustavat	Kaupan uusi asema	Tarinat	Matkailu
Kuluttajakäyttäytyminen	Kuluttajakäyttäytyminen	Tuki	Toimitustavat	Yhteistyö
Sesongit	Lainsäädäntö	Tuottajien uusi asema	Jatkojalostus	Itse tuotettu ruoka
Vuorovaikutus	Luomu	Eettinen toiminta	Itse tuotettu ruoka	Jäljitettävyyys
Yhteiskunnallinen kehitys	Tuki	Oikeudenmukaisuus	Jäljitettävyyys	Omavaraisuus

# LUONNONKASVIT JA UUSELINTARVIKEASETUS

- oikealla tiedolla eteenpäin!

*Villiyrtilt valtaavat Suomea ja luonnonkasvien käyttö on lisääntynyt huomattavasti viime vuosien aikana kasvien terveystuotteista tehtyjen tutkimusten, luonnontuotteiden ekologisuuden sekä lähiruuan kiinnostavuuden kasvun myötä. Elintarviketurvallisuuteen tähtäävä EU:n uuselintarvikeasetus asettaa kuitenkin tietyt ehtoja suomalaistenkin luonnonkasvien kaupalliselle hyödyntämiselle niin elintarviketuotannossa kuin esimerkiksi ravintola- ja leipomoaloilla.*

## Suomalaiset luonnonkasvit - perinteistä ravintoa vai uuselintarvikkeita?

Uuselintarvikeasetukseen (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista) liittyy paljon epäluuloa ja väärinkäsityksiä, joista monet johtuvat tietämättömyydestä. Koko elintarvikelainsäädännön tavoitteena on, että kuluttajille tarjottavat tuotteet ovat turvallisia ja riskittömiä käyttää. Elintarvikekäyttöön tulevien uutuustuotteiden (eli uuselintarvikkeiden) turvallisuus pyritään EU:ssa varmistamaan vuonna 1997 voimaantulleella uuselintarvikeasetuksella.

Eräs elintarviketurvallisuuden arviointiperusteista on pitkä käyttöhistoria ihmisravintona, eikä perinteisiltä elintarvikkeilta edellytetäkään lainsäädännössä ennakoarviointia tai hyväksyntää, sillä kuluttajat osaavat niitä hyödyntää ja käyttää oikein. Monet suomalaiset luonnonkasvit, kuten esimerkiksi metsämarjat, nähdäänkin yleisesti tunnetun käyttöhistoriansa perusteella kuluttajille turvallisiksi tuotteiksi. Uuselintarvike vai elintarvike -rajaus ei kaikilla kasvilajeilla kuitenkaan ole yhtä selkeä.



## Koulutusta tarjolla uuselintarvikekysymyksiin

Yritysten edellytyksiä villiruoan turvalliseen ja kasvavaan käyttöön edistetään nyt maa- ja metsätalousministeriön rahoittamalla selvitystyö- ja koulutuskokonaisuudella. Kevään 2016 aikana kootaan yhteen olemassa olevaa luonnonkasvien käyttöhistoriadokumentaatiota sekä järjestetään kolme luonnontuotealan uuselintarvikekysymyksiä käsittelevää seminaaria yhteistyössä alan hankkeiden kanssa.

Seminaareihin osallistumalla saa paitsi tietoa uuselintarvikeaihepiiriin liittyvistä oikeista toimintatavoista ja mahdollisuuksista, myös tilaisuuden verkostoitua ja pohtia kysymyksiä yhdessä muiden luonnontuotealan toimijoiden kanssa. Jotta mahdollisimman moni pääsisi osalliseksi tilaisuuksien tietoannista, asiantuntijaluentoja voi seurata reaaliaikaisesti internetin välityksellä ja ne löytyvät myöhemmin myös tallennettuina Lapin ammattikorkeakoulun internet-sivuilta.

Tarkemmat seminaariohjelmat sekä linkit verkon välityksellä tilaisuuksiin osallistujille löytyvät osoitteesta [www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet](http://www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet)

### Yhteystiedot

Seija Niemi  
Lapin ammattikorkeakoulu  
puh. 040 181 3296, [seija.niemi@lapinamk.fi](mailto:seija.niemi@lapinamk.fi)

### Yhteistyössä

*Maa- ja metsätalousministeriö &  
Lapin ammattikorkeakoulu  
Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti & Luomumetsistä moneksi -hanke  
Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti & Luonnontuotealan koordinaatiohanke Lumoa  
Turun yliopisto & Lähiruoan koordinaatiohanke  
Yhdessä tehden parempiin tuloksiin  
Ahlmanin koulun säätiö Sr & Parasta pöytään  
Pirkanmaalta –hanke  
Arktiset Aromit ry & Luonnontuotteiden vientivalmiuksien ja matkailuyhteyksien kehittäminen 2016-2017 -hanke*

### TAVATAAN MIKKELISSÄ 8.3.2016

Ensimmäisen seminaarin teemana on luonnonkasvien elintarvikekäyttö sekä käyttöhistorian todentaminen. Luonnonkasvien perinteisestä ravintokäytöstä Suomessa ja muualla Euroopassa kertoo tilaisuudessa kasvitieteen professori Sinikka Piippo Helsingin yliopistolta. Käyttöhistorian todentamistavoista tietoa välittämässä on puolestaan Eviran ylitarkastaja Sanna Viljakainen.

### KOHDATAAN TAMPEREELLA 21.4.2016

Päivän aikana perehdytään uuselintarvikkeiden markkinointilupaprosessiin ja erityisesti luonnonkasvien turvallisuuden arviointiin. Perusteita sille, miksi toiset kasvit ovat elintarvikekäytössä turvallisempia kuin toiset, avaa kuulijoille farmaseuttisen tiedekunnan dosentti Yvonne Holm Helsingin yliopistolta. Yvonne toimii asiantuntijana myös uuselintarvikelautakunnassa.

### NÄHDÄÄN ROVANIEMELLÄ 26.5.2016

Seminaarissa esitellään käyttöhistorian selvitystyön tuloksia sekä käsitellään luonnonkasvien pitkäaikaisen ravintokäytön vaikutuksia. Asiantuntijapuhujaksi tilaisuuteen on lupautunut farmakologian emeritusprofessori Olavi Pelkonen Oulun yliopistolta. Olavin työhistoriaan kuuluu mm. työskentely kasviperäisten elintarvikkeiden toksikologian asiantuntijana Euroopan elintarviketurvallisuusvirastossa.



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



# LÄHIRUOKA HoReCa-tukkukaupassa

*Paikalliset tuotteet ovat olleet keskiössä jo pitkän aikaa Fine Dining -ravintoloissa, mutta kysyntä kasvaa myös muissa ravintoloissa ja julkisissa ruokapalveluissa. Toimitusjohtaja **Eero Raappana** Meira Novasta toimii PTY:n HoReCa-ryhmän puheenjohtajana ja kertoi Lähiruokafoorumissa 8.12., miten lähiruoka näkyy ja käyttäytyy HoReCa-tukkujen toiminnassa.*

HoReCa-tukkukauppa vastaa vähittäiskaupan ulkopuolisesta tavaravälityksestä ja sen suurimmat asiakasryhmät ovat hotellit, kahvilat ja ravintolat sekä julkishallinnon laitokset. HoReCa-tukkujen neljä isoa toimijaa ovat Kespro, Heinon Tukku, Meira Nova ja Wihuri Metro. Suomalaisten tuotteiden myyminen on tukkujen toiminnassa tärkeässä roolissa.

Puheenvuorossaan Raappana avasi, miten esimerkiksi paikallinen yritys, jolla on perunaa ja porkkanaa tarjolla oman alueensa HoReCa-sektorille, saa tuotteensa HoReCa-tukkukaupan tavaravirtaan. Teknisesti asia on yksinkertainen. Perusedellytykset kuntoon eli tuotetiedot ja luonteva yhteys: käytännössä EDI-yhteys (Electronic Data Interchange) lähituottajan ja ostajan välillä. Tuotteen saatavuus voidaan rajoittaa vain lähialueelle, jolloin tuote ei näy myyntijärjestelmässä muille.

– Tavaravirta koostuu monesta lähteestä, osa lähtee varastoista, osa tulee suoraan teollisuudesta, ja ne kohtaavat alueterminaalissa missä päin Suomea vain. Toimitus sitten asiakkaalle yhdessä kuljetuksessa, jossa on useita lämpötiloja, tavarat asiakkaalle eli suurkeittiöön tai ravintolaan ja paluumatkalla otetaan kyytiin palautuva materiaali, Raappana kertoi tilauksen

ja toimituksen suhteesta. Kyseessä on siis simppele ja selkeä järjestelmä, joka ehdottomasti mahdollistaa lähiruoan kytkemisen mukaan.

Raappana nosti esiin keskeisiä toimintatapoihin liittyviä asioita, joita ovat tuotekortti, tilausten välitys ja tuotetietojen hallinta. Tuotetietojen hallinta on tärkeää liittyen esimerkiksi allergeeneihin, jotka on huomioitu tuotekortissakin. Kun yritys aloittelee yhteistyötä, niin tuotekortti on hyvä väline tuotetietojen keräämiseen ja kun toiminta laajenee ja etenee, niin Synkka on sen luonteva jatke. GS1:n on kehittänyt uuden edullisen Gollin, joka on EDI-tilausjärjestelmä ja suunnattu eritoten pk-yrityksille. Raappana korosti myös, että vastuullisuus, tuoteturvallisuus, sovittu saatavuus ja tuotelaatu ovat tärkeitä toimintaedellytyksiä.

Suomessa osataan tuottaa puhdasta ja hyvää ruokaa. Lisäksi sekä tukuilla että asiakkailta on halua tukea myös suomalaista työtä. Uusien toimittajien ja paikallisten tuotteiden löytämiseen hyvä väylä on Paikallisuusruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeessa järjestettävät tilaisuudet, joissa tukut pääsevät kohtaamaan tuottajia ja yrittäjiä.

Teksti: Päivi Töyli

Kuva: Eija Eloranta

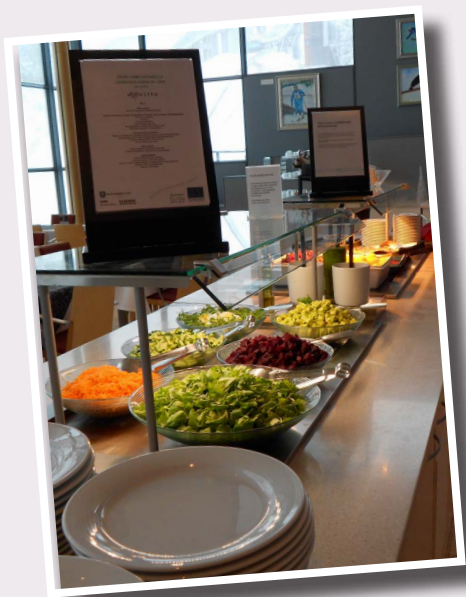


## HoReCa-ketjun toimijoiden ja elintarvikeyrityksien infotilaisuuksissa tutustutaan toisiinsa

*Ammattikeittiöt ja HoReCa (Hotels, Restaurants, Catering) -tukset ovat kiinnostuneita lisäämään paikallisten elintarvikkeiden määrää tarjonnassaan, mutta miten toimijat löytävät toisensa ja miten paikallisten yritysten tuotteet saadaan ruokapöytiin.*

Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hanke järjestää yhdessä maakunnallisten elintarvikealan kehittäjien kanssa tänä vuonna infotilaisuuksia eri puolilla Suomea, joihin kutsutaan alueen elintarvikeyrityksiä, HoReCa-tukkuja sekä ammattikeittiöitä. Päivän tavoitteena on tutustua toisiinsa ja etsiä yhdessä toimintatapoja, joilla yhteistyötä voidaan viedä eteenpäin.

Kaikissa tilaisuuksissa perehdytään tukkujen toimintaan ”Miten toimin HoReCa-tukkujen kanssa?” -täsmäoppaan avulla, tavarantoimittajan tuotekorttiin sekä GS1 Finlandin tarjoamiin palveluihin: Synkka tuotetietopankkiin sekä uuteen Golli-palveluun, joka on pk-yrityksille suunnattu tilaus-toimitusketjun digitalisoinnin väline. Näiden lisäksi eri toimijat esittelevät toimintatapojaan. Päivään liittyvät myös Lähiruokasenssit.



*Lahden infotilaisuudessa nautittiin lähiruokalounasta*

## Mikä on tuotekortti ja täsmäopas?

**Tuotekortti** on yksinkertainen arjen työkalu, joka auttaa yrittäjää tunnistamaan oman tuotteen vahvuuksia ennen varsinaisia myyntineuvotteluja. Kriteerit ovat samoja, joita ostajat käyttävät uusien tuotteiden arvioinnissa. Näitä asioita ovat esimerkiksi tuotteen ominaisuudet: tieto siitä, miten tuote säilyy, miten se tilataan ja toimitetaan, sopiiko tuote erikoisruokavaliota noudattaville ja onko se luomua. Tuotekortti herättää pohtimaan, mitkä ovat oman tuotteen myyntivalitit. Tuotekorttiin voi tutustua aitojamakuja.fi -sivustolla

**”Miten toimin HoReCa-tukkujen kanssa” -täsmäopas** tehtiin työryhmässä, jossa oli edustus HoReCa-tukuista, ammattikeittiöistä ja yrittäjistä. Oppaaseen kerättiin ne keskeiset asiat, jotka tulee ottaa huomioon, kun yrittäjä miettii omien tuotteidensa tarjoamista HoReCa-tukun valikoimiin ja sitä kautta ammattikeittiöihin. Täsmäopas esitellään infopäivissä ja se tulee myöhemmin aitojamakuja.fi -sivustolle.

Tulevien infopäivien ajankohdista on tietoa [aitojamakuja.fi](http://aitojamakuja.fi) -sivustolla ja uusia päiviä lisätään sitä mukaa kuin ajankohdat varmistuu. **Seuraavaksi ovat vuorossa Mikkeli 4.4., Kokemäki 13.4. ja Kuopio 16.4.**

*Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeen keskeiset yhteistyökumppanit ovat Päivittäistavarakauppa ry ja HoReCa-tukkutoimijat, maakunnalliset elintarvikealan kehittäjät sekä Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry. Hanketta toteutetaan vuosina 2015–2017 ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.*

### Lisätietoja

Päivi Töyli

projektipäällikkö

Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hanke

Turun yliopiston Brahea-keskus

paivi.toyli@utu.fi, puh.040 189 1929



# VALTAKUNNALLINEN LÄHIRUOKA-KOORDINAATIOHANKE

## edistää lähiruoka-alan yhteistyötä

”Yhdessä tehden parempiin tuloksiin” tiivistää valtakunnallisen lähiruoka-koordinaatiohankkeen tavoitteen: hanke lisää ja tiivistää lähiruoka-alalla toimivien yhteistyötä ja kasvattaa alan kilpailukykyä verkostoitumisen avulla. Käytännön toiminnassa sovitetaan yhteen kansallisia, alueellisia ja kansainvälisiä lähiruokaan liittyviä toimenpiteitä hyväksi toimivaksi kokonaisuudeksi. Alueellisen ja paikallisen lähiruokatyön tukeminen ja täydentäminen sekä niiden pohjalle rakentuvien yhteisten toimenpiteiden toteuttaminen lisää maaseudun kehittämissuunnitelman tuloksia ja vaikuttavuutta. Lähiruoka-koordinaatiohanke toteutetaan tiiviissä yhteistyössä alueellisen lähiruokatoiminnan ja valtakunnallisten yhteistyökumppaneiden kesken. Eri verkostojen kautta toiminnasta hyötyvät paikalliset elintarvikeyritykset, -tuottajat sekä niiden yhteistyökumppanit eli asiakkaat kuluttajista ammattilaisiin.

### • • • • Ajankohtaista • • • •

Lähiruokatoimijoiden keskinäisen tiedonvaihdon, yhteistyön ja työnjaon vahvistamiseksi hanke tarjoaa toimijoille erilaisia välineitä ja foorumeita.

**Keväällä koordinaatiohankkeen ohjelmassa on muun muassa:**

- osallistuminen Gastroon **16.-18.3.** Aitoja makuja maakunnista -lähiruokaosastolla
- teemaseminaarit luonnonkasveista elintarviketuotannossa **21.4**
- julkisen ruokapalvelun ja lähiruoka-päivä **18.5.**

**Seuraa lähiruoka-koordinaatiohankkeen tapahtumia ja ajankohtaisia uutisia:**

[www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) etusivulta löytyvät ajankohtaiset uutiset ja tapahtumakalenteri

Twitterissä @Aitojamakuja tai #aitojamakuja

Facebookissa avoin sivu:  
[www.facebook.com/aitojamakuja.fi](http://www.facebook.com/aitojamakuja.fi)  
ja suljettu ryhmä Lähiruokakoordinaatio –  
**LÄHIKÖ**  
Liity mukaan!



**Viestinnän keskeinen väline:**



**Elintarvikeyritysten hakupalvelu, jossa on**

- liki 2100 elintarvikealan yritystä, joita voi hakea tuoteryhmittäin, alueittain tai rajaamalla esim. luomua tuottavat sekä nimisuojuustuotteita valmistavat yritykset erikseen
- ostopaikkoja esim. yritysten omia myymälöitä, verkkokauppoja 1939 kpl
- yritykset kartalla -haku

**Tietoa ja tukea lähiruoka-alaan liittyen**

- lähiruokahankkeet
- yrittäjien toiminnan tueksi oppaita ja ohjeita
- tietoa REKO-renkaista
- suoramyynnin ja jalostuksen aloittamiseen liittyvää ohjeistusta
- lisäksi asiaa ruokamatkailusta, oppaita, selvityksiä, tiedotuslehti...

**Lisätietoja**

Päivi Töyli, projektipäällikkö  
Turun yliopiston Brahea-keskus  
[paivi.toyli@utu.fi](mailto:paivi.toyli@utu.fi)

*Hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa ja sitä rahoittaa Hämeen ELY-keskus valtakunnallisena hankkeena.*

# ARKTISUUDESTA VAUHTIA ELINTARVIKEVIENNILLE

Suomi on maapallon pohjoisin maatalousmaa, globaalista näkökulmasta katsottuna arktinen maa. Pohjoiset olosuhteet tekevät ruoantuotannostamme täällä ainulaatuista tuoden mukanaan monia arvokkaita lisäarvotekijöitä. Esimerkiksi talvi pakkasineen vähentää taudinaiheuttajia ja tuholaisia sekä ainutlaatuinen valoilmastomme nostaa luonnonmarjojen flavonoidipitoisuuksia.

Näitä lisäarvotekijöitä ei kuitenkaan ole vielä tehokkaasti hyödynnetty elintarvikkeiden erilaistamisessa vientimarkkinoilla ja kotimaassa. Arktisista lisäarvotekijöistä voidaan rakentaa vientivaltti suomalaiselle ruoantuotannolle, jolle nähdään kasvun mahdollisuuksia muun muassa suurilta Aasian markkinoilta.

Luonnonvarakeskus (Luke) paketoi arktisuuden tuomat lisäarvotekijät toimialan helposti hyödynnettävään muotoon yhdessä Ruokatieto Yhdistys ry:n, Reilua.fi:n ja alan yritysten kanssa Arktisuudesta elintarvikeviennin

kärki -hankkeessa, jota rahoittaa Manner-Suomen maaseuturahasto.

Hanke järjestää **6.4.2016 Helsingissä ”Arktisuudesta elintarvikeviennin kilpailuvaltti”** Kick off –tilaisuuden, jonne toivotamme tervetulleeksi erityisesti kaikki elintarvikealan yritysten edustajat ja viennin kehittäjät.

Tilaisuuteen voi ilmoittautua ja ohjelmaan tutustua osoitteessa

[www.lyyti.in/Arktisuudesta-elintarvikeviennin-karki](http://www.lyyti.in/Arktisuudesta-elintarvikeviennin-karki)

Hankkeessa tullaan myös järjestämään maakunnissa yrityksille tilaisuuksia, joissa työstetään yhdessä arktisuus-konseptia, verkostoidutaan ja paneudutaan mm. nimisuojan tuomiin mahdollisuuksiin.

Kuva: Petri Jauhiainen

## Lisätietoja

Lotta Heikkilä  
Luonnonvarakeskus  
[lotta.heikkila@luke.fi](mailto:lotta.heikkila@luke.fi)  
puh. 029 532 6166





## Koillismaan metsissä runsaasti *luomuluonnontuotteita*

Koillismaan metsistä 99 % täyttää luomukeruualueiden vaatimukset kesällä 2015 tehdyn sertifiointin perusteella. Alueella toteutettu luomusertifiointi kattaa kaikki metsästä saatavat keruutuotteet. Luomuselvityksen toteutti Suomen 4H-liitto/Youngfour Oy suomalaisen sertifiointikäytännön mukaisesti.

Luomu on valvottu sertifiointijärjestelmä, jolla voidaan osoittaa raaka-aineen puhtaus ja alkuperä. Luomusertifioitu alue ei silmin havaittavasti erotu muusta metsäalueesta ja alueeksi voidaan hyväksyä metsäalueet, joilla ei ole käytetty luomutuotannossa kiellettyjä kemiallisia aineita. Kohteet, joissa näitä on käytetty, esim. lannoituskohteet, jäävät ulos luomusta 3 vuodeksi, jonka jälkeen ne liitetään takaisin.

Luomuluonnontuotteiden kauppaan tulo tapahtuu aina luomuvalvontajärjestelmässä mukana olevan ostoyrityksen kautta. Ostajalla on käytössään luomukartat ja yritys sitouttaa myös poimijat luomuohjeisiin.

Luomusertifiointi ei vaikuta jokamiehenoikeuksiin eikä ota kantaa metsien käsittelytapoihin.

**”Koillismaalaisten matkailuyritysten sijainti luomusertifioitujen keruualueiden keskellä on vahva viesti alueelle tulevalle matkailijalle.”**

Virallinen luomustatus on todiste siitä, että kyse on todennetusti puhtaasta luonnosta eikä pelkästä mainospuheesta. Matkailukäyttöön tullaankin yrityksiä varten laatimaan erillinen ohjeistus yhteistyössä Naturpolis Oy:n kanssa.



### Lisätietoja

Elisa Kangasaho  
Naturpolis Oy  
projektipäällikkö/Villiruoka  
puh. 0400 351 321





# PETRA -hankkeesta apua MATKAILU- JA RUOKAPALVELUJA TARJOAVILLE PK- YRITYKSILLE

*Matkailu- ja ruokapalveluita tuottaville pk -yrityksille kiire ja ajan hallinta tuottavat usein ongelmia. Tyypillistä on myös yrittäjän työpanoksen suuruus sekä toiminnan ja palveluvalikoiman sirpaleisuus. Usein ehditään tekemään vain välttämätön, eikä uuden kehittämiselle jää aikaa, vaikka haluja olisikin.*

Etelä-Savon maaseudun ruoka- ja matkailupalveluja tuottavat pienet ja keskisuuret yritykset haluavat kehittää omaa toimintaansa ja työhyvinvointia tehostamalla ajankäyttöä sekä toimintaprosesseja. Mikkelin ammattikorkeakoulun (Mamk) Ruokapalveluyritysten prosesseja petraamalla tuottavuutta ja työhyvinvointia PETRA -hanke tuo apua pk -yrittäjille niin toiminallisissa kuin hyvinvointiin liittyvissä ongelmissa.

## Yrittäjille tietoa jaetaan pajoissa

PETRA -hankkeen aikana jaetaan yrityksille tietoa järjestettävissä pajoissa. Pajoihin aihealueet ovat tulleet hankkeessa mukana olevilta yrityksiltä tehtyjen haastattelujen ja havainnoinnin kautta. Kolmesta pajasta on tähän mennessä pidetty kaksi. Aiheina pajoissa on ollut markkinointi sekä ruoanvalmistuksen prosessit ja kannattavuus. Huhtikuun alussa järjestettävässä kolmannessa pajassa aiheena on hyvinvointi.

## Opiskelijat apuna kehittämässä pk -yritysten toimintaa

Eri opintojaksojen, projektiopintojen sekä opinnäytetöiden kautta on päästy kehittämään yritysten toimintaa. Monet keittämisaiheista ovat olleet hyvinkin perustoimintoihin liittyviä aiheita, kuten ruokalistan suunnittelua, ruokaohjeiden tekemistä ja sitä kautta tuotteiden hinnoittelua. Lisäksi on työstetty erilaisia menupohjia kuten häämenuja, vertailtu eri toimittajien tuotteiden hintoja ja suunniteltu kesätapahtuma.

Opiskelijat ovat myös päässeet näyttämään käytännössä yrittäjille, kuinka esimerkiksi heidän vakioimensa ruokaohjeen ruoka valmistetaan. Todelliset työelämälähtöiset toimeksiannot antavat opiskelijoille haastetta tekemiseen sekä samalla he pääsevät näkemään eri toimintojen tärkeyden työelämässä.

Hankkeessa mukana olevilta yrityksiltä palaute on ollut positiivista. Yrittäjät ovat kokeneet, että jo tehdyistä kehittämistöistä on ollut heille apua. Kehittämistyö jatkuu pienin askelin eteenpäin. Syksyn, kevään ja kesän aikana seurataan esimerkiksi yrittäjien ajankäyttöä työpäivän aikana. Työajan kirjaamiseen käytetään Pomolle.fi järjestelmää.



*Hankkeen rahoittajina ovat (ESR) EU-osarahoitus ja kansallisena rahoittajana Etelä-Savon ELY-keskus sekä hankkeen yhteistyökumppanit; Etelä-Savon työterveys Oy, Hotelli Rinssi- Eversti Oy, Vanamolän majatalo, Löydön kartano, Hotelli Ruusu-Hovi Oy ja Pitopalvelu Ambrosia. Hanke toteutetaan ajalla 1.5.2015 – 31.12.2016.*

### Lisätietoja

Merja Ylönen  
projektipäällikkö  
Mikkelin ammattikorkeakoulu Oy  
puh.040 7094834  
merja.ylonen@mamk.fi  
[www.mamk.fi/petra](http://www.mamk.fi/petra)

## ETELÄ-POHJANMAAN RUOKAPROVINSSI VAHVISTUU

– Tähän saakka olen tuntenut jokaisen asiakkaamme. Tuntuu hienolta, joskin hieman oudolta, että nyt tuotteitamme ostavat muutkin kuin tutut, Vatajanrannan vuohitilan emäntä **Anna-Kaisa Niemi** sanoo.

Niemen kommenttiin kiteytyy kaikki se hyvä, mitä pientuottaja verkostoitumalla voi saada aikaan. Vatajanrannan vuohitila on työskennellyt tarmokkaasti tunnettuutensa lisäämiseksi, ja ollut mukana maakunnan pientuottajien yhteishankkeissa aina kun mahdollista. Vuohitila ja sen oma juustola ovat maakunnassa ja valtakunnallisestikin nyt tutumpia kuluttajille.

– Yhdessä tekemisessä on paljo hyviä puolia, lähiruokaa suosivan Juurella-ravintolan yrittäjä **Jani Unkeri** sanoo. – Tapahtumiin on mukavampi mennä yhdessä. Lisäksi verkostoitumalla voi silottaa oman yrityksen kasvutaivalta, kun kaikkia virheitä ei tarvitse toistaa. Toisten kokemuksista voi ottaa opiksi. Yksin on aika hankala, ellei mahdotonta, pärjätä.

Kurikkalainen Vatajanrannan vuohitila ja Seinäjoella toimiva Juurella-ravintola ovat mukana Kasvua ruokaprovinssista –hankkeessa. Hankkeen tavoitteena on vahvistaa Etelä-Pohjanmaan asemaa valtakunnallisesti ja kansainvälisesti tunnettuna ruokaprovinssina.

**”Ruokaprovinssiksi julistautuminen ei ole sanahelinää: alueella tuotetaan 14 prosenttia Suomen ruuasta, vaikka alueella asuu vain neljä prosenttia väestöstä.”**

– Järjestämme työpajoja, erilaisia valmennuksia, verkostoidumme ja järjestämme tapahtumia, Into Seinäjoen **Suvi Mäki-Pirilä** luettelee hankkeen käytännön kuvioita. – Mukaan toivomme kaikenlaisia elintarvikealan yrityksiä, alkutuottajia ja jatkojalostajia, **Kirsti Pasto** Sedu Aikuiskoulutuksesta sanoo.

*Kasvua Ruokaprovinssista on Into Seinäjoki Oy:n ja Sedu Aikuiskoulutuksen yhteistyöhanke.*

Teksti ja kuva: Kirsi Haapamatti





# Pakuriliiketoiminta laajenee vauhdilla



Luonnonvarakeskuksen pakuritutkimuksen vauhdittamana on perustettu uusi start up- yritys Suomen Pakuri Oy, joka kattaa toiminnallaan koko pakurin tuotantoketjun metsästä kuluttajalle. Lähivuodet yrityksen toiminnassa ollaan vielä pakurin keräyksen varassa, mutta myöhemmin toiminta tukeutuu keväällä käynnistävän pakurin viljelyn tuottamaan satoon.

Suomen Pakuri Oy kattaa tarvittaessa koko tuotantoketjun aina ympeistä loppukuluttajalle. Yritys tarjoaa tarvittaessa kokonaisvaltaista ”avaimet käteen” -palvelua metsänomistajalle, eli yritys hoitaa niin ympyrien istutuksen, pakurin keräyksen kuin myös valmiin pakurin oston metsänomistajalta hänen niin halutessaan.

Viljelytoiminta aloitetaan heti. Ensimmäiset ympyriät ovat kasvamassa ja istutuskunnossa keväällä. Tarkoitus on istuttaa ensi kesän aikana mahdollisimman paljon pakuriymppejä ympäri Suomen, sillä valmiille pakurille on jo ostaja, joka ostaa käytännössä kaiken valmistuvan pakurin.



Ennen ensimmäisten viljelyerien valmistumista yrityksessä ollaan lähivuodet pakurin keräyksen varassa, joten yritys tulee ostamaan huomattavan määrän Suomesta kerättyä pakuria vuosittain. Suomen Pakuri Oy toimii Kouvolasta käsin, mutta toiminta kattaa koko Suomen. Yrityksessä toivotaan yhteydenottoja niin viljelystä kuin keruustakin kiinnostuneilta.

## **Yhteystiedot**

Janne Mankki, puh.0400 922 520  
janne.mankki@suomenpakuri.fi

Teksti: Juha Rutanen  
Kuvat: Janne Mankki



8.3.2016	<b>Luonnontuotteet ja uuselintarvikeasetus - koulutus</b> , Mikkeli ( <a href="http://www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet">www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet</a> )
9.3.2016	<b>Seminaari kasviksia käsitteleville toimijoille</b> , Mikkeli ( <a href="http://tuopro2.weebly.com/blogi">http://tuopro2.weebly.com/blogi</a> , <a href="mailto:hanna.riitta.kymalainen@helsinki.fi">hanna.riitta.kymalainen@helsinki.fi</a> )
9.3.2016	<b>Varsinais-Suomen ruokamatkailun kehittäminen</b> – Hungry for finland, h4f-paja, Turku ( <a href="http://www.hungryforfinland.fi">www.hungryforfinland.fi</a> )
16. - 18.3.2016	<b>Gastro</b> , Helsinki ( <a href="http://www.messukeskus.com">www.messukeskus.com</a> )
16. - 17.3.2016	<b>Kansallinen maaseutumatkailuyrittäjien ja -kehittäjien seminaari</b> , Pori ( <a href="http://www.satakunta.fi/smmy2016">www.satakunta.fi/smmy2016</a> )
17.3.2016	<b>Elintarviketieto esiin!-koulutus</b> , Rovaniemi ( <a href="http://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/elintarviketietoasetuksen-koulutushanke-2015-2016-5019">www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/elintarviketietoasetuksen-koulutushanke-2015-2016-5019</a> )
18.3.2016	<b>Elintarviketieto esiin!-koulutus</b> , Kajaani ( <a href="http://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/elintarviketietoasetuksen-koulutushanke-2015-2016-5019">www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/elintarviketietoasetuksen-koulutushanke-2015-2016-5019</a> )
30.3.2016	<b>Gluteenittoman leivonnan tuotekehitys ja raaka-aineet</b> , Seinäjoki ( <a href="http://www.foodwest.fi">www.foodwest.fi</a> , <a href="mailto:elli.laukkala@foodwest.fi">elli.laukkala@foodwest.fi</a> )
4.4.2016	<b>HoReCa-tukkuysteistyön infopäivä ja lähiruokatreffit</b> , Mikkeli ( <a href="http://www.aitojamakuja.fi">www.aitojamakuja.fi</a> )
5.4.2016	<b>Ruoan monet ulottuvuudet</b> , Kuusankoski ( <a href="http://www.pohjois-kymenkasvu.fi">www.pohjois-kymenkasvu.fi</a> )
6.4.2016	<b>Arktisuudesta elintarvikeviennin kilpailuvaltti</b> , kick off –tilaisuus, Helsinki, ( <a href="http://www.lyyti.fi/reg/Arktisuudesta-elintarvikeviennin-karki">www.lyyti.fi/reg/Arktisuudesta-elintarvikeviennin-karki</a> )
7. - 10.4.2016	<b>Lähiruoka- ja luomumessut</b> , Helsinki ( <a href="http://www.kevatmessut.fi">www.kevatmessut.fi</a> )
8.4.2016	<b>Uudenmaan ruokamatkailun kehittäminen</b> – Hungry for finland, h4f-paja, Helsinki ( <a href="http://www.hungryforfinland.fi">www.hungryforfinland.fi</a> )
13.4.2016	<b>HoReCa-tukkuysteistyön infopäivä ja lähiruokatreffit</b> , Kokemäki ( <a href="http://www.aitojamakuja.fi">www.aitojamakuja.fi</a> )
16.4.2016	<b>Makuja Savosta - lähiruokaseminaari &amp; messut</b> , Kuopio, ( <a href="mailto:helena.lehtoaro@proagria.fi">helena.lehtoaro@proagria.fi</a> )
21.4.2016	<b>Luonnontuotteet ja uuselintarvikeasetus - koulutus</b> , Tampere ( <a href="http://www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet">www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet</a> )
17.5.2016	<b>Elintarvikepäivä</b> , Helsinki ( <a href="http://www.etl.fi/ajankohtaista/tapahtumat/elintarvikepaiva-2016.html">www.etl.fi/ajankohtaista/tapahtumat/elintarvikepaiva-2016.html</a> )
18.5.2016	<b>Julkinen ruokapalvelu ja lähiruoka -teemaseminaari</b> , Hyvinkää, ( <a href="mailto:paivi.toyli@utu.fi">paivi.toyli@utu.fi</a> )
26.5.2016	<b>Luonnontuotteet ja uuselintarvikeasetus - koulutus</b> , Rovaniemi ( <a href="http://www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet">www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamisala/Uuselintarvikkeet</a> )
15. - 18.6.2016	<b>Nuorkauppakamarien Eurooppakokous</b> , Tampere ( <a href="http://www.ec2016.fi">www.ec2016.fi</a> )
18. - 20.8.2016	<b>Herkkujen Suomi</b> , Helsinki, Rautatientori ( <a href="http://www.herkkujensuomi.fi">www.herkkujensuomi.fi</a> )
25.8.2016	<b>Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailun kehittäminen</b> – Hungry for finland, h4f-paja, Ähtäri ( <a href="http://www.hungryforfinland.fi">www.hungryforfinland.fi</a> )
2. - 4.9.2016	<b>Kauhajoen Ruokamessut</b> , Kauhajoki ( <a href="http://www.ruokamessut.fi">www.ruokamessut.fi</a> )
16. - 18.9.2016	<b>Skördefesten</b> , Ahvenanmaan Sadonkorjuujuhlat ( <a href="http://www.skordefest.ax">www.skordefest.ax</a> )
17. - 18.9.2016	<b>Ween Maan Wiljaa kala- ja elomarkkinat</b> , Jyväskylä ( <a href="http://www.wmw.fi">www.wmw.fi</a> )
30.9. - 2.10.2016	<b>Turun Ruoka &amp; viinimessut</b> , Turku ( <a href="http://www.turunmessukeskus.fi">www.turunmessukeskus.fi</a> )
10. - 13.10.2016	<b>Artesaani-ruokakilpailu</b> , Tammisaari ( <a href="http://www.novia.fi">www.novia.fi</a> )