Aitoja makuja

2/2019

Vieraskynä

Verkkopalvelu luonnontuotealalle

Luontomme tuottaa terveyspommeja s. 10

Ruokahävikin vähentäminen matkailukohteissa ja ruokapalveluissa s. 12 ja s. 22

Aitoja makuja -tiedotuslehti

Aitoja makuja -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2019 neljä kertaa verkkolehtenä **aitojamakujalehti.fi**.

Mikäli haluat tilata verkkolehden, jätä yhteystietosi www.aitojamakuja.fi/lehti.php

Aikataulu

Nro	Materiaalin dl	Julkaisupäivä
1	4.3.	15.3.
2	27.5.	7.6.
3	26.8.	6.9.
4	18.11.	29.11.

Tilaaja
Maa- ja metsätalousministeriö

Julkaisija
Turun yliopiston Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto

Toimituskunta
Heidi Valtari, Päivi Töyli

Yhteystiedot
Lehden toimitus:
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi, puh. 0400 487 160

ISSN 2343-3736 (verkkojulkaisu)

Sähköinen versio
aitojamakujalehti.fi
aitojamakuja.fi
issuu.com

Kansikuva: Kimmo Rampanen / Vastavalo.fi

SISÄLTÖ

Vieraskynä.....3
Hyvää pöhinää EU:n nimisuoja-järjestelmästä……..……... 4
Heikkilän Juustolalle Vuoden lähiruokateko -palkinto…….…… 6
Osta tilalta! -päivä jälleen syksyllä…….7
Milloin asiakkaalle ei tarvitse antaa kuittia?…….. 8
Lähiruokaohjelmaa päivitetään – arviointi antaa suuntaa……... 9
Pohjoinen luontomme tuottaa terveyspommeja……. 10
Ruokahävikin hillintä matkailukohteissa osana puhtaampaa Saaristomerta…….. 12
Luonnontuotteiden kenttämies esittäytyy……..14
Matkaile Suomen suvessa…….. 14
Päivittäistavarakaupat alueellisen elinvoimaisuuden ruokkijoina…….…. 15
Luomubuumista nostetta jalostukseen ja alkutuotantoon……. 16
Organic Food Innovation……. 17
Osallistu Vuoden Luomutuote ja Vuoden Luomuyritys -kilpailuihin…… 17
Artesaaniruoka SM -kilpailusta potkua markkinointiin ja tuotekehitykseen…….. 18
Uudesta Maatalouden suoramyynnit -verkkopalvelusta……... 20
YLIKE-hanke vähensi ravitsemis-palveluiden ruokahävikkiä……... 21
Pohjois-Savon ensimmäiset VEGE- ja lähiruokafestarit……... 22
Flavoria – aidon kuluttajakokemuksen tutkimusalusta…… 23

Maa- ja metsätalousministeriö

TURUN YLIOPISTO

Verkkopalveluista apua luonnontuotealan haasteisiin

Luonnontuoteala on vahvassa kasvussa. Kysynnän tuomaan nosteeseen vastataan yritysten ja tuotantoketjun muiden toimijoiden lisääntyvän yhteistyön avulla. Markkinoihin päästään tarttumaan raaka-aineitten saatavuutta parantamalla, lisäarvotekijöitä hyödyntämällä ja tuotekehityksen innovatiivisuudella. Uusilla verkkopalveluilla tuetaan tätä kehitystä.

Luonnontuotteitamme arvostetaan maailmalla korkean laadun takia. Yhä useammin luonnontuotteita kysytään myös luomuna. Laajat luomusertifioidut keruualueet ovat vahvuutenamme. Valitettavasti tavoitteet luomukeruualueiden laajentamisesta myös Etelä-Suomessa eivät ole hetkeen toteutumassa. Luomukeruusäännösten uustarkastelun jälkeen luomupinta-ala itseasiassa onkin pienenemässä Pohjois-Suomessa miljoonilla hehtaareilla jo tänä satokautena.

Ponnisteluja luomuluonnontuotteiden saatavuuden parantamiseksi kuitenkin jatketaan. Suomen Metsäkeskus ryhtyi MMM:n toimeksiannosta valmistelemaan sähköistä palvelua helpottamaan luomukeruualueiden muodostumista. Osana Metsään.fi -palvelua metsänomistaja voi jatkossa ilmaista suostumuksensa ja sitoumuksensa siihen, että hänen metsänsä liitetään luomusertifioituun keruualueeseen. Toivotaan järjestelmälle käyttäjiä.

Digitalisaatio yltämässä keruutoimintaan

Luonnontuotteiden poimijakoulutuksia suorittaneille on ollut aikanaan olemassa rekisteri ja jaettavat paperiset kortit, mutta järjestelmän ylläpito on hiipunut. Tietoja koulutetuista ei ole saatavissa, jolloin raaka-aineiden ostajatkaan eivät heitä tavoita. Kerääjäkorttia osoituksena lajintunnistuksen, laatukriteerien, kestävän keruun ja esikäsittelyn osaamisesta pidetään kuitenkin alan jalostavissa yrityksissä tarpeellisena. Raaka-aineiden laadun varmistamisessa tarvitaan koko alkutuotantoketjun osaamista.

Koulutettujen kerääjien kokoamiseksi ja tavoittamiseksi on ryhdytty rakentamaan verkkopohjaista kerääjärekisteriä. Työstä vastaa Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, ja tekemistä rahoittaa MMM. Sähköisen järjestelmän avulla hallitaan raaka-aineiden toimitusketjua, lisätään toimijoiden yhteistyötä ja varmistetaan laadukkaan raaka-aineen saatavuus yritysten tarpeisiin.

Verkkopalvelun kautta kerääjä voi esittää pätevyytensä, nähdä listaukset raaka-aineiden ostajista ja kysytyistä raaka-aineista, ilmoittautua kerääjäksi sekä päivittää osaamistaan. Ostavien yritysten on puolestaan mahdollista olla raaka-ainetarpeissa yhteydessä ketjun eri toimijoihin ja hakea rekisteristä aktiivisia kerääjiä. Järjestelmä myös auttaa kokoamaan keruutoimintaa yhteen riittävän suurien toimituserien aikaansaamiseksi.

Juha Rutanen
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Hyvää pöhinää EU:n nimisuojajärjestelmästä

Uusi kuvapankki on julkaistu ja aito saunapalvikinkku hakee suojattua maantieteellistä merkintää.

Ruokavirasto on hyväksynyt nimisuojahakemuksen suomalaiselle Aito saunapalvikinkku -nimitykselle. EU:n nimisuojajärjestelmässä nimen rekisteröinti on kaksivaiheinen prosessi, jossa kansallisen käsittelyn jälkeen hakemus toimitetaan EU:n tasolle.

Saunapalviyhdistys ry hakee Aidolle saunapalvikinkulle suojattua maantieteellistä merkintää (SMM), joka määrittää, että tuotteen tuotanto, jalostus tai käsittely pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella, josta johtuvat tuotteen laatu, maine tai muut ominaisuudet.

Aito saunapalvikinkku on sidoksissa suomalaiseen saunakulttuuriin, sillä kinkku savustetaan ja kypsytetään leppäpuulla savusaunassa suorasavustusmenetelmällä vähintään 12 tuntia. Suomessa tapahtuva valmistus takaa sille ominaisen savun, maun ja tuoksun.

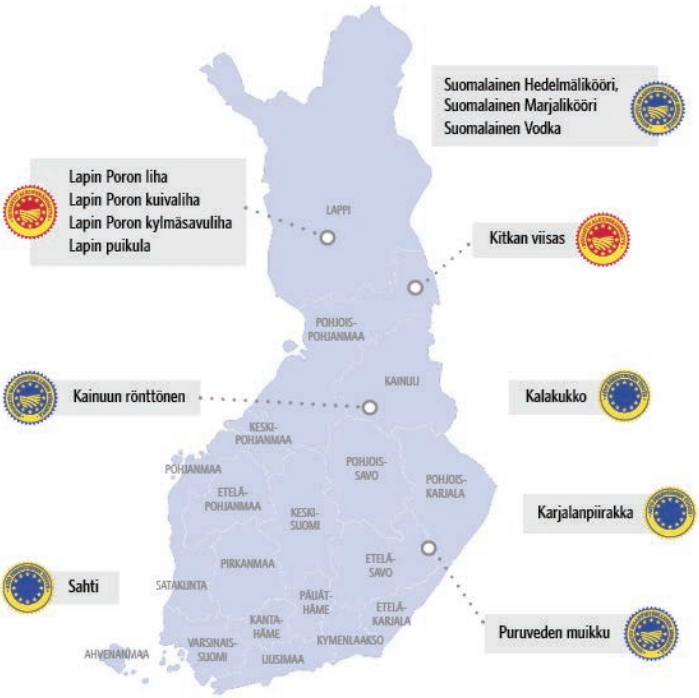
Uudet kuvat vapaaseen käyttöön

Aitoja makuja -sivuston Elintarvikkeiden nimisuojajärjestelmä -sivu on uudistettu. Sivu-uudistuksen myötä on auennut myös uusi nimisuojatuotteiden kuvapankki. Kuvia ja videoita nimisuojatuotteista saa ladata vapaaseen käyttöön nimisuojaan ja nimisuojatuotteisiin liittyvissä asiayhteyksissä. Katso uudet hienot kuvat osoitteessa **https://aitojamakuja.fi/nimisuoja**.

Uudet kuvat ovat olleet esillä kevään aikana myös Aitoja makuja Facebook ja Instagram -kanavilla. Jos et jo seuraa kanavia, laita nyt seurantaan sillä kesällä järjestetään nimisuojatuotteisiin liittyvä kilpailu.

Lue myös viime marraskuussa ilmestynyt **juttu Nimisuojajärjestelmästä**.

Teksti: Ellinoora Havaste
PROMO - Nimisuojatuotteiden monimediakampanja



PROMO -hanke, kuvaaja Julia Kivelä

Heikkilän Juustolalle Vuoden lähiruokateko -palkinto

Vuoden 2019 lähiruokateko -palkinto luovutettiin Heikkilän Juustolan tilallisille Annika Heikkilä ja Pekka Moisiolle Helsingin Messukeskuksessa järjestetyillä Lähiruoka & luomu -messuilla huhtikuun alussa. Suomen Messusäätiön lahjoittaman palkinnon arvo on 2000 euroa.

Pälkäneen Laitikkalan kylässä sijaitsevalla Heikkilän tilalla on viljelty maata vuosien mittaan monin eri tavoin. Maatilalla on yli 300 vuoden ajan kokeiltu muun muassa viljakasveja, juureksia ja vihanneksia, ja tilalla on ollut hevosia, sikoja, lampaita, kanoja ja lehmiä. Nykyisellä omistajasuvulla tila on ollut vuodesta 1694.

Pirkko ja Markku Heikkilä aloittivat maidon jatkojalostamisen tilalla vuonna 1995. Juustola oli aluksi pelkkä harrastus autotallin takahuoneessa, mutta kysyntä ja laadukkaat tuotteet kasvattivat siitä pian oikeata liiketoimintaa ja autotallista hyväksytyn elintarvikehuoneiston.

Tilan sukupolvenvaihdos tehtiin vuonna 2010, jolloin tilan tytär Annika Heikkilä ja hänen aviopuolisonsa Pekka Moisio ryhtyivät tilan yrittäjiksi. Nykyään Heikkilän Juustola ja Tila tunnetaan laadukkaista juustoistaan, joita markkinoidaan ajan hengen mukaan eri somekanavissa.

– Tila on minun kotitilani. Meitä on kaksi siskosta ja jotenkin oli aina selvää, että minä meistä kahdesta jään kotiin. Tilakaupat olivat jo vireillä, kun minä ja Pekka aloimme seurustella. Eipä tainnut kaupunkilaispoika silloin tietää, mihin kelkkaan hyppäsi, kuvaa Annika Heikkilä tilan sukupolvenvaihdoksen alkuaikoja.

Palkittujen mukaan pienyrittäjyys ja -tilallisuus on rankkaa, mutta palkitsevaa työtä.

– Eläinten parissa työskentely on sitovaa ja tulee hallita monia suuria kokonaisuuksia. Esimerkiksi viimevuotiset vaihtelevat säät ovat tuoneet omat haasteensa satojen korjaamiseen. Työ juustolassa on fyysistä ja tarkkaa, paljon siivoamista ja pesemistä. On tämä toki mukavaakin – silloin kun eläimet ovat terveinä, koneet eivät hajoa ja tilauksia satelee ovista ja ikkunoista. Näin ei kyllä liian usein pääse käymään, Heikkilä kertoo.

Annika Heikkilä ja Pekka Moisio ovat ilahtuneita Vuoden lähiruokateko 2019 -palkinnosta.

– Olemme tehneet hurjan paljon töitä, joten tuntuu hienolta, että se noteerataan. Lahjoitamme puolet palkintorahasta hyväntekeväisyyteen ja nyt mietimme sille sopivaa kohdetta, he toteavat.

Heikkilän Juustola on eläimistä, pelloista ja ilmastosta huolehtiva positiivinen uudistaja

Vuoden lähiruokateko 2019 -palkinnonsaajan päätti Lähiruoka & luomu -messujen kehitysryhmä. Palkinto jaettiin tänä vuona seitsemännen kerran.

– Heikkilän Juustola on ensimmäinen maatila, joka on voittanut Vuoden lähiruokateko -palkinnon. On ollut hienoa seurata, miten yhä useampi maatila on lähtenyt jatkojalostamaan tuotteitaan ja ottanut aktiivisen roolin ruokaketjussa muun muassa omien myyntikanavien kautta, toteaa palkintoraadin puheenjohtaja Kirsi Viljanen maa- ja metsätalousministeriöstä.

Palkintoraadin mukaan Heikkilän Juustola on tehnyt pitkäjänteistä työtä alkutuotannon ja maaseudun yritystoiminnan elinvoimaisuuden eteen. He tekevät vahvaa yhteistyötä lähialueella toimivien tahojen kanssa sekä laajemmissa yrittäjäverkostoissa. Juustolan laadukkaita tuotteita on myynnissä lähiruokamyymälöissä, suuremmissa herkkukaupoissa ja valtakunnallisesti Eggspress-tilauskanavan kautta. Maatilan homogenisoimaton maito on saanut vahvaa asiakaskuntaa myös suurten kaupunkien kahviloissa.

Juustolan tuotteiden asiakaskunta on uskollista ja kasvavaa. Juustolan yrittäjät ovat taidokkaasti ottaneet some-kanavat haltuun markkinointiviestinnässä, ja tilan elämästä sekä arjen iloista ja murheista kerrotaan avoimesti ja hyväntuulisella meiningillä.

Teksti Antti Karjunen

Osta tilalta! -päivä jälleen syksyllä 14.9.2019

Neljättä kertaa järjestettävä valtakunnallinen Osta tilalta! -päivä ja Makumatka maalle -päivä kutsuvat tutustumaan oman lähialueen maaseutuyrityksiin, tiloihin ja tuottajiin. Viime vuosina tapahtumaan on osallistunut yli 200 ruoan tuottajaa ja tiloilla on vieraillut tuhansia kiinnostuneita kuluttajia.

Tarkoituksena on mahdollistaa kuluttajien ja tuottajien kohtaaminen kasvotusten sekä tehdä tutuksi ruoantuotantoa, tilojen elämää ja tarjota mukavia kokemuksia. Päivään mahtuu monenlaista mukavaa; muun muassa lähituotteiden suoramyyntiä, hyvää ruokaa ja elämyksiä aina perunannostosta poniratsastukseen.

Miten mukaan?

Ruoan ja muiden maaseudun tuotteiden tuottajat, kotipuutarhurit, maaseudun matkailuyritykset ja esimerkiksi kalastajat voivat ilmoittautua mukaan **https://ostatilalta.fi** -sivustolla. Ilmoittautuminen on maksutonta.

Tapahtumasivustolta kävijät löytävät helposti kaikki mukaan ilmoittautuneet tilat. Ilmoittautuminen on nyt käynnissä ja jatkuu tapahtumapäivään 14.9.2019 saakka. Mitä aiemmin päättää osallistua, sitä laajemmin ehtii markkinoida ja valmistautua tapahtumaan. Ajoissa ilmoittautuneita tiloja nostetaan myös Osta tilalta! Facebook ja Instagram -sivuilla tapahtuman valtakunnallisessa markkinoinnissa. Sivustolta löytyy paljon vinkkejä tapahtuman järjestämiseen.

Osta tilalta! -päivään osallistuneiden tuottajien kommentteja

”Vaikka keli oli huono, kävijät löysivät meille ja olivat kiinnostuneita kyselemään tilan toiminnasta.”

”Kysy naapureilta, lähtisivätkö hekin mukaan päivään tai haluaisivatko tulla samalle tilalle myymään tuotteitaan tai palveluitaan”

Milloin asiakkaalle ei tarvitse antaa kuittia?

Vuoden 2014 alusta lähtien asiakkaalle on täytynyt pääsääntöisesti tarjota kuitti myös käteiskaupassa. Esimerkiksi suoramyyntitiloilla omasta tilapuodista tapahtuva myynti velvoittaa tarjoamaan asiakkaalle kuittia. Kuitti voi olla tulostettu, käsin kirjoitettu tai sähköinen, mutta sitä ei tarvitse tulostaa tai kirjoittaa jos asiakas kieltäytyy tarjotusta kuitista. Kuitinannon laiminlyönnistä voi saada laiminlyöntimaksun 300-1000 euron väliltä. Oikaisua maksuun voi vaatia sen määränneeltä valvontaviranomaiselta. Lisätietoa sisällöstä jota kuitissa on oltava ja esimerkkikuitti löytyvät Verohallinnon sivuilta: **www.vero.fi/muistakuitti**

Kuittia ei kuitenkaan tarvitse aina tarjota asiakkaalle. Verohallinto määrittää, ettei kuittia tarvitse antaa vaikka asiakas sitä pyytäisikin:

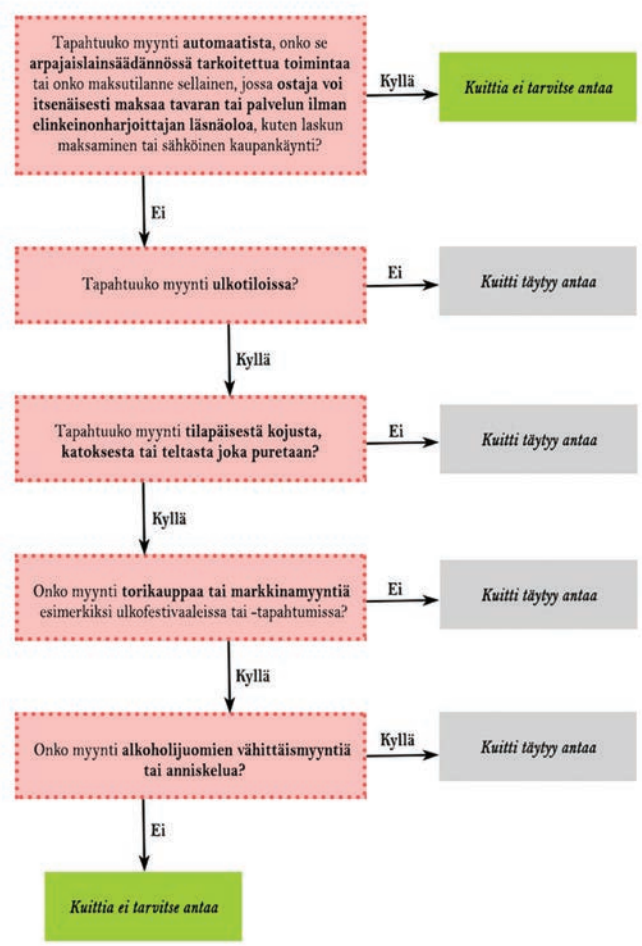
1. automaatista tapahtuvaan myyntiin
2. arpajaislainsäädännössä tarkoitettuun toimintaan
3. markkina- ja torikauppaan ulkotiloissa, lukuun ottamatta alkoholijuomien vähittäismyyntiä ja anniskelua
4. sähköiseen kaupankäyntiin, laskun maksamiseen ja muihin sellaisiin maksutilanteisiin, joissa ostaja voi itsenäisesti maksaa tavaran tai palvelun ilman elinkeinonharjoittajan läsnäoloa.

Vaikka kuittia ei tarvitse tarjota, saatu tulo on kirjattava tuloksi omassa kirjanpidossa ja sitä kautta se huomioidaan myös verotuksessa.

Ulkotiloissa tapahtuvasta myynnistä ei aina tarvitse antaa kuittia

Sisätiloissa tapahtuvassa myynnissä tulee aina antaa kuitti asiakkaille. Sisätiloiksi lasketaan myös rakennukset, jotka liikkuvat ja joiden toiminta on jatkuvaa, kuten siirrettävä kioski tai myyntiauto.

Kuittia ei kuitenkaan tarvitse antaa ulkona tapahtuvassa väliaikaiseksi tarkoitetussa myynnissä eli tori- ja markkinamyynnissä. Torimyynnissä keskeistä ovat tilapäiset kevytrakenteiset rakennelmat, jotka puretaan aina toriajan päättyessä. Telttakatokset, kojut ja muut kevyet suojat lue-



taan tällaisiksi rakennelmiksi. Myös esimerkiksi oman pakettiauton ”takakonttimyymälä” katsotaan sopivan tähän ryhmään, mikäli se puretaan aina tori- tai markkinapäivien jälkeen.

Markkinamyynti on torimaisissa olosuhteissa tapahtuvaa myyntiä etukäteen määriteltyinä ajankohtina kerran tai muutaman kerran vuodessa. Ulkotiloissa tapahtuvat festivaalit ja tapahtumat rinnastetaan tori- ja markkinamyyntiin.Esimerkiksi REKO-renkaiden jakotapahtumissa ulkotiloissa tai Osta tilalta! -päivänä torimaisissa olosuhteissa omalla tai naapurin pihalla tapahtuvasta myynnistä ei tarvitse antaa kuittia, lukuun ottamatta alkoholijuomien vähittäismyyntiä ja anniskelua.

Myyntiä voi kuitenkin olla tilojen pihapiirissä myös niin, että asiakkaiden maksut hoidetaan pysyvissä liiketiloissa. Näissä tilanteissa myynti ei ole enää torimaisiin olosuhteisiin rinnastettavaa eli kuitti on tarjottava.

Lähiruokaohjelmaa päivitetään - arviointi antaa suuntaa

Lähiruokaohjelma on hallituksen ruokapolitiikan tavoitteita tukeva ohjausväline, ja sitä on toteutettu vuodesta 2013 lähtien. Edelliseen hallitusohjelmaan oli kirjattu ohjelman jatkaminen, ja siksi maa- ja metsätalousministeriö tilasi ohjelmasta ulkopuolisen, joulukuussa 2018 valmistuneen arvioinnin. Arvioinnin tulokset hyödynnetään nyt työn alla olevassa ohjelman päivityksessä.

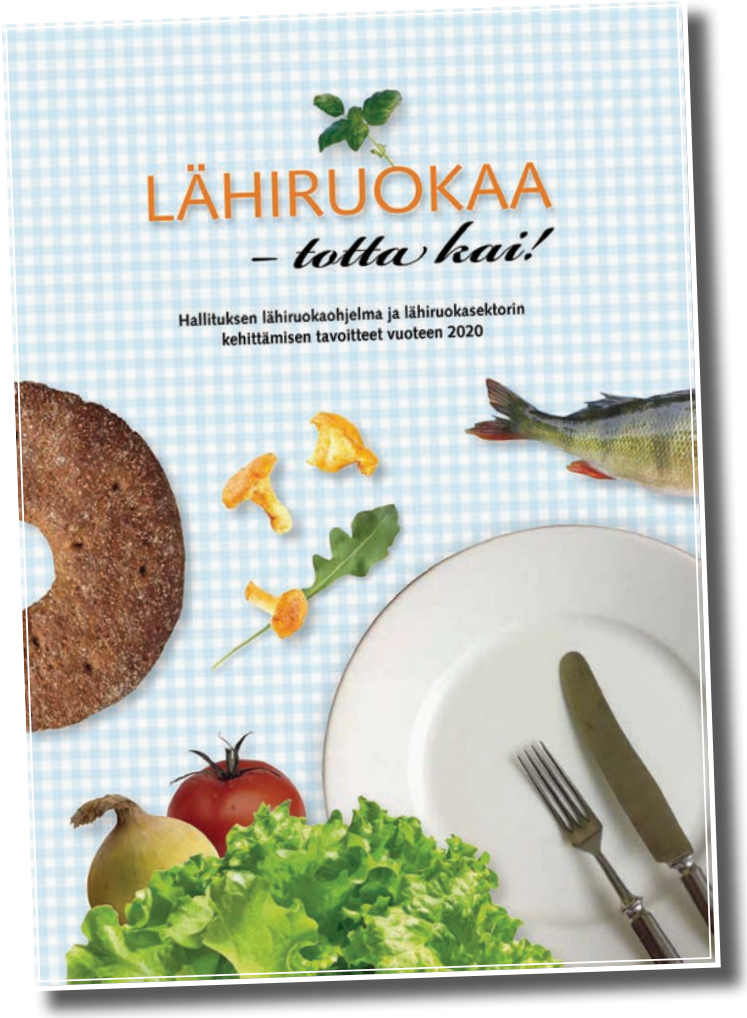
Arvioinnin toteutti TK-Eval ja Aluekehittämisen konsulttitoimisto MDI. Arviointi tehtiin syys–marraskuun välisenä aikana 2018 ja se perustui dokumenttiaineistoon, haastatteluihin, sidosryhmäkyselyyn sekä alueellisiin työpajoihin.

Arvioinnin mukaan ohjelmalla on ollut selvästi merkitystä lähiruokateeman kehittämisessä ja kumppanuuteen kannustamisessa. Ohjelmaa on myös toteutettu asiantuntevasti. Ohjelma on onnistunut hyvin etenkin ulkoisessa viestinnässä. Ohjelmalla on ollut myös merkitystä yhteistyön edistäjänä ja se on tarjonnut taustatukea alueilla tehdyille lähiruokateeman edistämistoimenpiteille.

Lähiruokasektoria koskevat merkittävimmät muutokset toimintaympäristössä liittyvät kuluttajakäyttäytymiseen ja jakelukanaviin. Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia ruuasta, ja sen alkuperästä ja REKO-renkaiden sekä vähittäiskaupan suosio lähiruuan ostospaikkana on kasvanut. Suoramyynti on myös tuottajien näkökulmasta tulevaisuuden houkuttelevin jakelukanava. Lähiruuan tuotannon monipuolistuminen ja sen lisääminen kysyntää vastaavaksi on ollut, ja näyttää arvioinnin mukaan olevan jatkossakin, ohjelman tärkein tavoite.

Ohjelman tavoite parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia on onnistunut tavoitteista heikoiten. Alkutuotannon haasteet ovat ylipäänsä niin suuria, että alan mahdollisuuksien parantaminen ohjelman puitteissa on varsin rajallista, arvioinnissa todettiin.

Ohjelman tavoitteisiin tai sisältöön ei arvioinnin perusteella kaivata suuria muutoksia. Myös ohjelmassa käytettyyn lähiruoka -termiin oltiin tyytyväisiä eikä siihen haluttu tarkennuksia. Sen sijaan lähiruuasta viestimiseen ja brändäykseen pitäisi panostaa. Ohjelmalla pitäisi olla käytössään myös korvamerkittyä rahoitusta.



Arvioinnin perusteella ohjelmaan ei ole tulossa isoja muutoksia. Varsinaista uutta ohjelmaa ei tehdä, vaan kyse on päivityksestä, jossa arvioinnin suositusten lisäksi otetaan huomioon mahdolliset uuden hallituksen ja maa- ja metsätalousministerin näkökulmat. Ohjelman päivitys valmistuu syksyllä 2019.

Arviointiraportti löytyy:
https://mmm.fi/kehittamisen-tyokaluja

Kirsi Viljanen
erityisasiantuntija
maa- ja metsätalousministeriö

Pohjoinen luontomme tuottaa terveyspommeja

Violet Queen -lajikkeen perunoita. Kuvaaja Laila Matikainen, SeAMK.

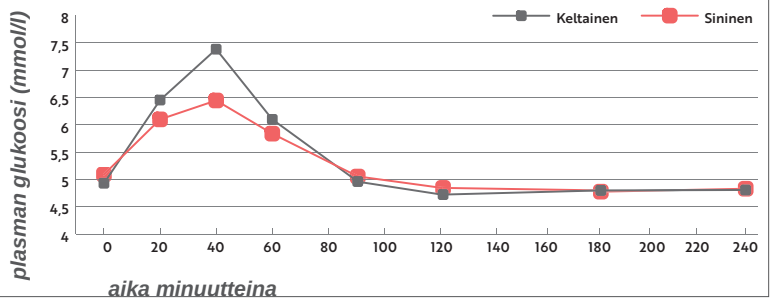
Sininen peruna, voittamaton tyrni ja alihyödynnetty kaura. Kylmän pohjoisemme pelloilla ja metsissä kasvaa monta varsinaista superruokaa. Niiden terveysvaikutuksia ja aistittavia ominaisuuksia tutkitaan Turun yliopiston elintarvikekemian ja elintarvikekehityksen yksikössä.

Sinisyydessä piilee perunan terveellisyys?

Elintarvikemarkkinoilla vielä melko harvinainen tuttavuus, sinikuorinen ja -maltoinen peruna, menestyy hyvin Suomen oloissa. Sininen peruna vaikuttaisi olevan myös keltaista perunaa terveellisempi, havaitsivat tutkijat vertaillessaan sinistä Synkeä Sakari -lajiketta keltaiseen perunaan.

Sinisen perunan nauttimisen jälkeen veren glukoosi- ja insuliinipitoisuudet olivat merkitsevästi pienempiä kuin keltaisen perunan nauttimisen jälkeen.

Verensokerin (plasman glukoosin) nousu ja tasaantuminen sinistä ja keltaista perunaa sisältäneiden aterioiden jälkeen.



Sinisen perunan terveellisyys saattaa johtua sen sisältämistä antosyaaneista. Nämä flavonoidit antavat kasveille niiden sinisen, violetin tai punaisen värin ja niitä on runsaasti muun muassa mustikassa ja puolukassa.

Nyt käynnistyneessä jatkotutkimuksessa tutkijat eristävät sinisestä perunasta sen sinistä väriä ja siirtävät sitä keltamaltoiseen perunaan. Tarkoituksena on selvittää, onko sinisen ja keltaisen perunan terveysero juuri sinisen värin ansiota, vai löytyykö Synkeän Sakarin terveellisyyteen muitakin syitä.

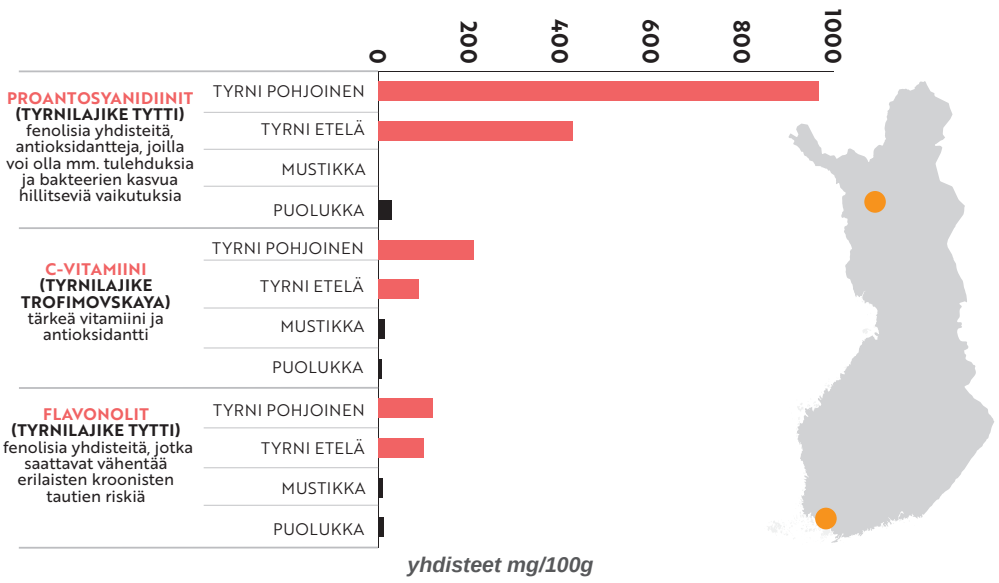
Arktinen tyrni on pohjoisen marjoista terveellisin

Tutkijat istuttivat tyrniä Kittilään, paljon sen luontaista kasvuympäristöä pohjoisemmas, ja havaitsivat, että tyrni ei ainoastaan viihtynyt uusilla kasvusijoillaan, vaan on vuodesta toiseen tuottanut terveellisempiä marjoja kuin etelämmässä kasvavat verrokkinsa.

Tutkijoiden mukaan pitoisuuksiin vaikuttavat muun muassa pohjoisen valon määrä ja laatu sekä viileämmät ja kosteammat kasvuolosuhteet. Tyrni hyötyy erityisesti pohjoisen runsaasta sinisestä valosta.

Lisäksi tyrnin marjat sisältävät runsaasti oranssia väriä antavia karotenoideja (A-vitamiinin esiasteet), E-vitamiinia ja tyydyttymättömiä rasvahappoja.

Arktisella alueella kasvavat tyrnit tuottavat useita terveyttä edistäviä yhdisteitä vielä eteläistäkin tyrniä runsaammin
(Lähteet: tyrni: elintarvikekemian ja elintarvikekehityksen yksikön julkaisuja, muut marjat: Fineli ja Kuopion yliopisto)



Säilyykö kauran terveellisyys eri tavoin prosessoitunakin?

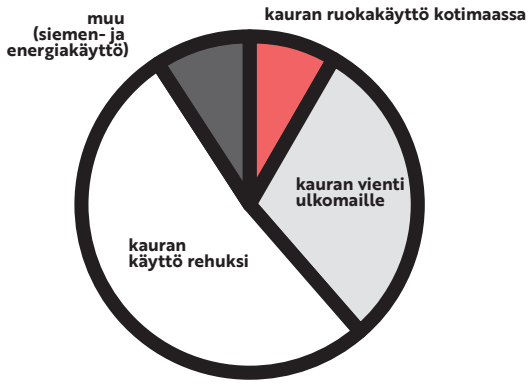
Suomen kasvuoloissa hyvin menestyvä kaura edistää terveyttä muun muassa korkean kuitupitoisuutensa ansiosta sekä alentamalla veren kolesterolipitoisuutta.

Uudessa Turun yliopiston johtamassa OATyourGUT-hankkeessa tutkitaan nyt eri tavoin prosessoitujen kauratuotteiden yhteyttä vatsan hyvinvointiin.

Nieltävä kapseli
Kapseli mittaa suoliston pH:ta, painetta ja lämpötilaa.
Kapselin antamien tietojen, laboratorionäytteiden sekä tutkimushenkilöiden kokemien vatsaoireiden perusteella selvitetään, miten eri tavoin käsitelty kaura käyttäytyy ruuansulatuskanavassa ja vaikuttaa terveyteen.

Hankkeen avulla halutaan edistää suomalaisen kauran hyödyntämistä terveellisenä elintarvikkeena. Kauran käyttö on lisääntynyt niin, että puhutaan jo kaurabuumista. Kuitenkin yhä vain noin 10 prosenttia meillä tuotetusta kaurasta päätyy elintarvikekäyttöön valtaosan päätyessä rehuksi.

Kauran käyttö suomessa 2017-2018
(Lähde: Luonnonvarakeskus)



Lisäpanostusta terveellisten elintarvikkeiden tutkimukseen

Turun yliopisto perustaa elintarvikekemian ja elintarvikekehityksen yksikköön uuden professuurin, jonka tavoitteena keskittyä Suomessa viljeltävien kasvien tutkimukseen ja edistää hyvinvointia terveellisillä elintarvikkeilla. Raisio Oyj:n Tutkimussäätiö on lahjoittanut professuuriin 500 000 euroa.

Juttuun on haastateltu Turun yliopiston tutkijoita **Baoru Yang ja Kaisa Linderborg** ja se on alun perin julkaisu Aurora -lehdessä 1/2019. Tekstin on kirjoittanut **Liisa Reunanen** ja kuvituksen on tehnyt **Hanna Oksanen** Turun yliopiston viestinnästä.

Ruokahävikin hillintä matkailukohteissa osana puhtaampaa Saaristomerta

Lämmin viime kesä oli loistava niin lomalaisten kuin matkailupalveluyrittäjien kannalta. Kesän varjopuolena olivat runsaat sinileväkukinnot Saaristonmerellä. Ruokahävikin vähentäminen on matkailijan kannalta yksi helpoimmista keinoista vähentää ravinnekuormitusta. Hallituksen Kärkihanke Ravinnekiertoa Saaristomeren matkailukohteissa (SaaRa) pyrkii osaltaan edistämään ruokahävikin vähentämistä ja ravinnekiertoa matkailukohteissa.

Turun yliopiston Brahea-keskuksen tekemän kyselyn mukaan matkailijat ovat entistä huolestuneempia ympäristön ja vesistöjen tilasta - yli puolet (60 %) vastaajista on erittäin huolestuneita. Sinileväkukinnot ovat vaikuttaneen kielteisesti matkailijoiden (65 %) vapaa-ajanviettoon, kuten kalastukseen ja uimiseen.

Kuluttajat ovat entistä paremmin tietoisia ruokahävikin ja vesistön rehevöitymisen yhteydestä, mutta epätietoisuuttakin on edelleen, joten ruokahävikin ja Itämeren rehevöitymisen yhteyttä pitää hieman avata.

Ensinnäkin ruokahävikin vuoksi meidän tulee tuottaa ja tuoda ruokaa paljon kulutustamme enemmän. Tämän ylimääräisen ruoan tuottaminen ja tuonti lisäävät osaltaan ravinnevalumia, mikä on myös taloudellisesti kallista ja sosiaalisesti epäarvostavaa.

Toiseksi ruoka koostuu ravinteista, kuten typestä, fosforista, hiilestä, jotka puolestaan muodostavat proteiineja, hiilihydraatteja, rasvoja ja niin edelleen. Nämä meidän ravinnoksemme tarkoitetut ravinteet voivat pois heitettynä päätyä vesistöihin. Optimaalistahan olisi, että ruokahävikki päätyisi biojätteen mukana takaisin ravinnekiertoon. Valitettavasti tällä hetkellä biojätteiden ravinteista vain pieni osa voidaan hyödyntää viljelykasvien ravinteina.

Matkailijat voivat vaikuttaa omilla valinnoillaan

Matkailijat odottavat nykyisin matkailupalveluyrityksiltä yhä vastuullisempia käytännön toimia ympäristön hyväksi ja ovat itsekin kiinnostuneita kuluttamaan vastuullisesti. Tänä kesänä matkailijoilla on mahdollisuus valita vesistöystävällinen Annos puhtaampaa Saaristomerta -ruoka-annos, jonka ideana on helpottaa matkailijoita ympäristöystävällisten valintojen teossa.

Ravintola Seilin ja ravintola Göranin menu-listalla on tarjolla Annos puhtaampaa -annos, joka koostuu vesistöystävällisistä valinnoista, kuten esimerkiksi kasviksista ja kalasta, joiden rehevöittävät vaikutukset ovat pienempiä kuin muiden raaka-aineiden. Itämerestä pyydetyn luonnonkalan käyttäminen jopa vähentää vesistöjen fosforikuormaa.

Ravinteiden kierrätystä kompostoimalla keittiöjätteet

Saarikohteissa, joissa jätehuolto on haasteellista ja meriluonto herkkää, biojätteiden kierrättäminen on erityisen tärkeää. SaaRa -hankkeen pilottikohteissa Seilissä ja Örössä kompostoidaan ravintolassa syntyvän biojäte. Örön ravintolassa on käytössä Green Good-10 sähköinen pikakompostori, joka kapasiteetti on noin 30 kg biojätettä per vuorokausi. Kokemukset kompostoinnista ovat olleet hyviä. Biojätteiden kuljetuskustannuksissa on saatu säästöjä ja biojätteen käsittely on aikaisempaa miellyttävämpää. Oikein hoidettuna kompostista syntyvää kompostimultaa pystytään hyödyntämään myös saarikohteissa. Seilissä sitä on tarkoitus hyödyntää perustettavassa rohtopuutarhassa.

Nykyisin myös monet veneilijät lajittelevat jätteensä. He kaipaavatkin vierasvenesatamiin biojäteastioita. SaaRa -projektin avulla on hankittu kompostorit Seilin, Örön ja Jurmon vierasvenesatamiin. Tänä kesänä kompostorit tulevat myös Bodön ja Gullkronan satamiin.

Lisätietoa: **www.annospuhtaampaa.fi**

Teksti
Leena Erälinna, Turun yliopiston Brahea-keskus
leena.eralinna@utu.fi

Moni veneilijä lajittelee jätteensä veneissä.

SaaRa -hankkeen tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen Saaristomeren matkailukohteissa ja siitä syntyvän biojätteen hyödyntäminen paikallisesti saarikohteissa. Ympäristöministeriön rahoittamaa hallituksen Kärkihanketta hanketta (2017-2019) toteuttavat Pidä Saaristo Siistinä ry ja Turun yliopiston Brahea-keskus.

Facebook: SaaRa - Ravinnekiertoa Saaristomeren matkailukohteissa
Twitter: Annospuhtaampaa

Moni matkailija haluaa kuluttaa vastuullisesti.

Seilin komposteissa kompostoidaan keittiössä syntyvät biojätteet. Veneilijöille on erilliset kompostorit vierasvenesatamassa.

Voi kun suomalaiset osaisivat ottaa omista luonnontuotteistaan samaa tunnetta kuin maailmanmestaruudesta. Jäällä meitä ei voiteta ja siksi olisi myös korkea aika ymmärtää arktisten raaka-aineidemme voima. Jäiden seassa nekin kuulemma kasvavat…

Mika Honkanen on ekonomisti-insinööri ja karjalais-savolainen ex-myyntimies. Nykyisellään satulatuolini sijaitsee Pohjois-Karjalan ELY-keskuksen tiloissa Joensuussa. Julistan nyt lisäkäsiparina kanssanne suomalaisuuden ilosanomaa mustikanvarpu kainalossani.

Alkuvuosi meni toimialaraportin viitekehyksessä, mutta loppuvuosi on pyhitetty jalkatyölle. Tavoitteena on alueittain kerätä toimialan toiveita ja näkemyksiä viestittäväksi. Kesän ja syksyn 2019 aikana tuotetaan kymmenen jakson luonnontuotteiden podcast-sarja. Jaksoissa haastatellaan isolla pensselillä rajoja rikkoen erilaisia toimijoita alan ympärillä ja välillä kaukana siitä. Kuvaa on mielestäni laajennettava, jotta metsä näkyy kunnolla puiden seasta.

Viedäkö, tuodako vai mitäkä?

Elintarvikepäivät 2019 olivat itselleni ensimmäinen kokemus kyseistä tapahtumaketjua. Mieleeni jäi tilaisuudesta erityisen vahvana aistinvaraisen havaitsemisen apulaisprofessori Mari Sandellin esitys. Ruoka on paras keino tuottaa elämyksiä.

Luonnontuotteet ovat pääosin elintarvikkeita, matkailua ja hyvinvointia. Elintarvikevienti sekä paikallinen tuotanto tukevat tehokkaasti hyödynnettynä suomalaista matkailua ja muita aluetalouden toimijoita. Hyvinvointipalvelujen tärkeä asiakasryhmä on sama kuin matkailualan yrityksillä, ja hyvinvointipalveluja tarjoavien yritysten onkin järkevä verkostoitua matkailualan yritysten kanssa.

Juomamatkailu nostaa statustaan ruokamatkailun rinnalla. Juomien valmistus voi tarjota elämyksen myös visuaalisessa mielessä matkailutuotteena. Juomien valmistajat hyödyntävät tänä päivänä tehokkaasti erilaisia luonnontuotteita ja brändinikkareilta on havaittavissa kovaa tahtoa aiheen ympärillä.

Visit Finlandin mukaan matkailuun kulutettiin Suomessa vuonna 2017 yhteensä 15 miljardia euroa. Summa sisältää suomalaisten ja ulkomaisten matkailijoiden kulutusmenot Suomessa. Muihin teollisuudenaloihin verrattuna matkailu on samaa kokoluokkaa kuin metsäteollisuus ja suurempi kuin elintarviketeollisuus. Luonnontuotteilla on mahdollisuus kasvattaa kaikkien lukua. Yritysten mahdollisuus investointeihin on parantunut ja julkista tukea on hyvin saatavilla. Nyt on luonnon aika.

Mika Honkanen
mika.honkanen@ely-keskus.fi
www.linkedin.com/in/mikahonkanenELY

Matkaile Suomen suvessa
– tutustu Manner-Suomen maaseutuohjelmasta tukea saaneisiin matkailukohteisiin

www.teesesuomessa.fi
#TeeSeSuomessa

Päivittäistavarakaupat alueellisen elinvoimaisuuden ruokkijoina

Kaupat tarjoavat haja-asutusalueen asukkaille palveluita, jotka ovat merkittävässä roolissa alueiden asuttavuuden kannalta. Elintarvikkeiden ja kulutushyödykkeiden lisäksi kaupat toimivat usein monipalvelupisteinä tarjoten posti, apteekki ja muita palveluita.

Palveluiden keskittyminen ja yksikköjen väheneminen on trendi, olipa kyseessä sitten kauppa, palvelu tai alkutuotanto. Puhuttaessa lähikaupan palveluista, mietimme usein niiden merkitystä vain alueen vakituisten asukkaiden peruspalveluiden näkökulmasta. Kaupan palveluilla on kuitenkin myös roolinsa alueiden elinvoimaisuutta ja laajempaa kuluttajakuntaa ajatellen.

Millä keinoin haja-asutusalueiden kaupat sitten voisivat pärjätä tulevaisuudessa? Tätä kysymystä pohdimme Etelä-Karjalan liiton hankkeessa, jossa etsitään uusia toimintamalleja maaseudun ja harvaan asuttujen alueiden vähittäiskaupan kilpailukyvyn lisäämiseksi.

Päivittäistavarakaupan palveluilla on merkitystä myös vapaa-ajan asukkaille, jotka voivat kesäasukaskunnissa moninkertaistaa kunnan asukasmäärä useaksi kuukaudeksi. Esimerkiksi Etelä-Karjalan kunnista Ruokolahden kesämökkikiinteistöjen määrä oli 2017 Tilastokeskuksen mukaan 3502 ja kunnan asukasluku yhteensä 5174. Vastaavat luvut toisessa suositussa mökkeilykunnassa Taipalsaarella olivat 3466 ja 4773.

Päivittäistavaroiden ja elintarvikkeiden kauppa tukee usein myös alueen matkailua. Vilkkaan reitin tai turistien suosiman väylän varrella sijaitseva kauppa tuottaa ilo ja elämyksiä monille. Ruokolahtelaisen Utulan Kyläkaupan nouseva asiakaskunta ovat läpikulkumatkalla olevat pyöräilyturistit, Taipalsaaren Suuren-Jänkäsalon saaressa pieni itsepalvelukioski palvelee muun muassa Saimaan veneilijöitä.

Monien muiden alueiden tavoin, myös Etelä-Karjalalla on haasteita kaupan palveluverkoston ylläpitämisessä palveluiden keskittyessä voimakkaasti kaupunkeihin. Olemme mukana SARURE (Save Rural Retail) hankkeessa etsiäksemme uusia ratkaisuja vähittäiskaupan toimintamalleiksi ja tukeaksemme vähittäiskaupan yritysten kilpailukykyä tulevaisuudessa harvaan asutuilla alueilla.

SARURE on monikansallinen, Interreg Europe -ohjelman rahoittama hanke, jonka toteutusaika on 2018 - 2022. Etelä-Karjalan liitto toimii hankeen osatoteuttajana.

Teksti
Eini Arponen
eini.arponen@ekarjala.fi

Utulan Kyläkauppa, Ruokolahti sekä Jänkäsalon lossiranta. Kuvaaja: Johannes Moisio

Luomubuumista nostetta jalostukseen ja alkutuotantoon

Luomutuotteet ovat vastuullisia tuotteita. Vastuullisuus on nyt vahva kulutustrendi, joka siivittää myös luomuelintarvikkeiden kysyntää. Vastuullisuutta voi korostaa monella tapaa ja kuluttajatkin mieltävät sen eri tavoin. Toisaalta vastuullisuustrendi tuo luomulle myös kilpailijoita, ja siksi pelkkä luomu ei kuitenkaan aina riitä - luomutuotteilta odotetaan muitakin ominaisuuksia. Hyvä maku on odotuksista tärkein, mutta myös sopivan kokoinen ja näköinen pakkaus, nopeasti valmistuva tai helposti mukana kulkeva tuote kiinnostavat myös luomun ostajia.

Kaupan hyllyillä on tilaa uusille luomutuotteille

Luomuvalikoimassa on vielä aukkoja, ja Pro Luomun tekemän tuoreen selvityksen mukaan markkinapotentiaalia löytyy monista eri tuoteryhmistä. Koska kasvisten kulutus kasvaa vahvasti, uusia luomutuotteita kaivataan lisää. Erityisen kiinnostavia ovat kotimaiset luomumarjat ja niistä valmistetut tuotteet. Lisää valikoimaa kaivataan kasviproteiinituotteisiin, tuoreisiin luomuvihanneksiin, laadukkaisiin erityisesti kasviksista tehtyihin valmisruokiin ja näiden lisäksi muun muassa terveellisiin välipalatuotteisiin, lihavalmisteisiin ja leipiin.

Kaupat toivovat uusia kasvistuotteita ja terveellisiä välipaloja markkinoille.

Valtakunnallinen Luomubuumi-hanke tukee yritysten kehitystyötä

Luomujalostus vaatii monipuolista osaamista tuotteiden valmistuksessa ja markkinoinnissa sekä hyviä verkostoja raaka-aineen tuottajien ja ostajien kanssa, asiakasymmärrystä ja kykyä seurata kuluttajatrendejä. Pienyrittäjiä ja yritystoiminnan aloittamista suunnittelevia rohkaistaan näkemään luomun kasvava kysyntä ja sen tarjoamat mahdollisuudet muun muassa kilpailukyvyn parantamiseksi. Tähän on hyvät edellytykset olemassa koska kuluttajien kiinnostus luomuelintarvikkeisiin on kasvamassa.

Luomubuumi - lisää luomutuotteita rohkeilla kokeiluilla -hanke edistää luomutuotteiden ja -luonnontuotteiden kysyntää ja tarjontaa tuottamalla tietoa ja työkaluja luomuelintarvikkeiden tuotantoon ja markkinointiin. Luomutuotteiden konseptointi, erilaistaminen ja brändäys auttavat tuotteiden erottumista kaupan hyllyssä. Hankkeessa kehitetään esimerkkituotteita ja tuotekonsepteja, joiden pohjana ovat markkinatutkimukset, yritysten tarpeet sekä uudet raaka-aineet. Verkostoituminen raaka-ainetuottajien ja ostajien kanssa helpottaa tuotannon suunnittelua. Luomuinstituutin sivuilla julkaistaan tutkimukseen perustuvaa tietoa yrittäjien käyttöön esimerkiksi markkinointia varten.

Työpajoja jalostajille, alkutuottajille ja alan toimijoille

Yrityksille ja alan toimijoille suunnattuja työpajoja järjestetään Helsingissä 7.6., Oulussa 3.9., Mikkelissä 15.10. sekä Seinäjoella 19.11. yhteistyössä alueellisten hankkeiden kanssa. Työpajojen ohjelmista tiedotetaan mm. Aitoja makuja -tapahtumakalenterissa. Työpajoissa ProLuomu ja FennoPromo/MarketWise -hanke esittelevät kotimaassa sekä Saksassa ja Britanniassa messuilla ja kaupoissa keräämiään tietoja luomutuotteista sekä luomutuotteiden markkinapotentiaalista. Yritysten ideoita ja tuotekehitystarpeita kootaan uusien mallituotteiden ja tuotekonseptien kehittämiseksi. Hankkeen tuotoksista tullaan kertomaan ensi vuonna jatkuvissa työpajoissa.

Uudet ja kiinnostavat luomutuotteet ovat tärkeä menestystekijä sekä yritykselle että koko luomusektorille.

Lisätietoja

Luomubuumi

Marja-Riitta Kottila, Pro Luomu, marja-riitta.kottila@proluomu.fi
Maarit Mäki, Luonnonvarakeskus, maarit.maki@luke.fi
Riitta Kaipainen, Helsingin yliopisto, riitta.kaipainen@helsinki.fi
Sari Autio, Luomuinstituutti, sari.autio@luke.fi

Luomuinnovaatioiden pitchaus kilpailu - European Organic Food Innovation Award.

Lisätietoja
https://proluomu.fi/organic-food-innovation/

Osallistu Vuoden Luomutuote ja Vuoden Luomuyritys -kilpailuihin

Nyt on mahdollisuus ilmoittautua mukaan maistuvalla luomutuotteella tai ehdottaa innostavaa esimerkkiä näyttänyttä luomuyritystä.

Lisätietoja:
Vuoden luomutuote
Vuoden luomuyritys

Artesaaniruoka SM-kilpailusta potkua markkinointiin ja tuotekehitykseen

Keski-Suomessa tapahtuu syyskuussa

Neljättä kertaa järjestettävä Artesaaniruoka SM-kilpailu rantautuu tänä vuonna Keski-Suomeen. Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoima Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2 -yhteistyöhankkeen organisoimana tapahtuma toteutetaan Jyväskylässä 13.-15.9.2019.

Kilpailun tavoitteena on lisätä tietoisuutta artesaaniruoasta sekä innostaa sen kehittämiseen ja edistämiseen. Tuottajille tapahtuma tarjoaa oivan mahdollisuuden oman tuotteensa näkyvyyden ja markkinoinnin lisäämiselle, mutta myös mahdollisuuden luoda verkostoa muiden samasta asiasta kiinnostuneiden kesken. Lisäksi kaikki osallistujat saavat kirjallisen arvioinnin tuotteen kehittämiseksi edelleen. Suomen, Pohjoismaiden ja Baltian maiden artesaaniruokatuotteille avointa kilpailua rahoittavat Keski-Suomen ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta ja maa- ja metsätalousministeriö.

Mistä artesaaniruoka on tehty?

– Artesaaniruoka käsitteenä tarkoittaa käsityömäisesti valmistettua elintarviketuotetta, jonka valmistuksessa on hyödynnetty paikallisia tai kotimaisia raaka-aineita. Tuotteen valmistuksessa saadaan hyödyntää koneita ja digitaalista teknologiaa, mutta esimerkiksi täysin automatisoitua tuotantolinjaa ei sallita. Artesaaniruoan periaatteiden mukaisesti tuote ei sisällä myöskään synteettisiä aromeja, väri- tai säilöntäaineita, linjaa Eija Lamsijärvi, jonka vastuulla ovat kilpailuun ilmoitettavien tuotteiden tarkistus, vastaanotto ja logistiikka itse tuomarointipäivässä.

Artesaaniruuan SM-kilpailu

Tämän vuoden kilpailussa on 11 kategoriaa: maito-, liha-, kala-, leipomo-, marja- ja hedelmätuotteet, vihannes- ja sienituotteet, kylmät mauste- ja ruokakastikkeet, snaksit, pohjoismaiset alkoholittomat juomat, pohjoismaiset alkoholipitoiset juomat sekä innovatiivinen artesaanituote.

Yrittäjien terveisiä

– Haluamme ilman muuta olla mukana artesaaniruokakilpailussa myös tänä vuonna, painottaa **Kala Lapin** toimitusjohtaja **Vesa Lappi**.

– Tuotteemme valmistetaan artesaanimaisesti. Käytämme laitteita ja menetelmiä, jotka olemme täysin itse kehittäneet. Aito tuli, kotimaiset raaka-aineet ja osaaminen jo neljännessä polvessa ovat ainutlaatuisten kalatuotteittemme perusta, jatkaa Lappi.

– Artesaaniruokakilpailuun osallistuminen on tuonut yrityksellemme lisänäkyvyyttä. Saimme myös tuotekehitykseen arvokasta palautetta, jota on hyödynnetty tuotannossa. Lisäksi verkostoitumisen mahdollisuus on tärkeä. Ehdottomasti hyödyllinen tapahtuma!, kiittelee Siilinjärvellä sijaitsevan yrityksen luotsi. Vesan ja muiden yrittäjien kanssa pääsee verkostoitumaan erityisesti perjantai-iltana 13.9. järjestettävässä teematapaamisessa, Nörttien pöydässä.

– Sijoittuminen artesaaniruokakilpailuissa on lisännyt selkeästi tuotteidemme myyntiä. Koemme myös, että näiden kilpailujen myötä kiinnostus ja arvostus artesaaniruokaa kohtaan on yleisestikin kasvanut, toteaa yrittäjä **Sabina Ekholm**. Hänellä ja puolisollaan Torstenilla on **Närboden – Lähipuoti** Kemiönsaaressa. He kasvattavat itse mansikkaa ja viinirypäleitä. Omissa jalosteissaan he hyödyntävät myös muita paikallisia raaka-aineita.

– Artesaaniruokakilpailu tarjoaa hyvän pohjan tuotekehitykselle ja aiomme osallistua jatkossakin, hehkuttaa myös kultaa ja hopeaa tuotteillaan voittanut Ekholm.
– Det är roligt att vara mathantverkare!

Pääkategorioiden alla on 60 kilpailuluokkaa.

Kilpailutuotteet vastaanotetaan perjantaina 13.9. klo 13-20 Jyväskylän ammattikorkeakoulun Dynamolla. Tuotteiden arviointi tapahtuu samassa paikassa lauantaina 14.9. klo 8-14. Tuomariryhmien puheenjohtajina toimivat alansa huippuosaajat ja muut jäsenet edustavat keittiömestareita, kauppaa, mediaa sekä muita sidosryhmiä. Tuomaroinnissa kiinnitetään huomiota ennen kaikkea makuun, mutta myös ulkonäköön, koostumukseen, tuoksuun sekä kokonaisvaikutelmaan.

Voittajatuotteet julkistetaan palkintogaalassa juhlapäivällisen merkeissä Gradian Ravintola Priimuksessa lauantaina 14.9. klo 19.30 alkaen. Get together alkaa jo klo 18.30.

Seminaarit ja verkostoituminen

Kilpailun ohjelmaan kuuluvat seminaarit, Nörttien pöytä – ruokatoimijoiden teematapaaminen ja villiyrttityöpaja. Tapahtuma käynnistyy avausseminaarilla Jyväskylän ammattikorkeakoulun Dynamon auditoriossa perjantaina 13.9. klo 12. Nörttien pöytä järjestetään Ravintola Fiilussa klo 19-21.

Mitä, missä, milloin?

- ✓ Artesaaniruoka SM 2019 -kilpailut
- ✓ 13.-15.9.2019 Jyväskylässä
- ✓ Ilmoittautumisaika 1.5.-15.8.2019
- ✓ Ilmoittautumismaksu 45€/tuote
- ✓ Hieno mahdollisuus tuottajalle saada asiantuntijan arvio ja kehitysideoita tuotteestaan ja hyödyntää osana markkinointia
- ✓ Lisätietoja:

Tapahtuman omilta kotisivuilta osoitteesta www.artesaaniruoka2019.fi/fi/kilpailu

Seminaari jatkuu lauantaina 14.9. klo 9-11.30 päättyen villiyrtti-työpajaan klo 12.30-14. Osallistujilla on mahdollisuus tutustua artesaaniruokaan ja keskisuomalaiseen ruokaketjuun kohtaamispisteellä Jyväskylän Paviljongin aulassa Syys Wemmi -markkinoilla lauantaina 14.9. klo 10-17. Yleisön on myös mahdollista seurata tuomariryhmien intensiivistä työskentelyä tuotteiden arvioinnin parissa lasi-ikkunoiden takaa sekä srceeneiltä. Voittajatuotteet tulevat olemaan esillä kohtaamispisteen vieressä Paviljongissa sunnuntaina 15.9. klo 10-16.

– Toivotamme uudet ja jo aiemminkin osallistuneet tuotteet tervetulleiksi kilpailuun. Kannustamme yrittäjiä tarkastelemaan omia tuotteitaan artesaaniruoka-määritelmän näkökulmasta – monet tuotteet täyttävät jo nyt kriteerit, ja usein jo pienillä viilauksilla omasta tuotteesta saa kilpailuun sopivan, kannustaa kilpailun johtaja, projektipäällikkö Leena Pölkki Jyväskylän ammattikorkeakoulusta.

Teksti
Leena Pölkki, projektipäällikkö, JAMK
Jaana Laulajainen, harjoittelija, JAMK

-

Artesaaniruoka SM 2019
JYVÄSKYLÄ

Kuka voi osallistua?

✓ Avoin tuottajille Suomesta, pohjoismaista ja Baltian maista
✓ Elintarviketuottaja, joka hyödyntää paikallisia tai kotimaisia raaka-aineita
✓ Tuote valmistetaan käsityömäisesti ja se ei sisällä synteettisiä aromeja, säilöntäaineita tai väriaineita
✓ Tarkista tarkemmat säännöt osoitteesta: www.artesaaniruoka2019.fi

Mikä artesaaniruoka?

✓ Käsityömäisesti valmistettu elintarviketuote
✓ Raaka-aineet ovat paikallisia tai kotimaisia
✓ Tuotteen valmistuksessa ei ole käytetty synteettisiä aromeja, väri- tai säilöntäaineita
✓ Jäljitettävyys ja perinteiset menetelmät korostuvat

Uudesta Maatalouden suoramyynnit -verkkopalvelusta
löytyy tietoa suoramyynnin kannattavuudesta.
Tutustu Luken Taloustohtoriin **https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/taloustohtori/suoramyynti**

YLIKE-hanke vähensi ravitsemispalveluiden ruokahävikkiä

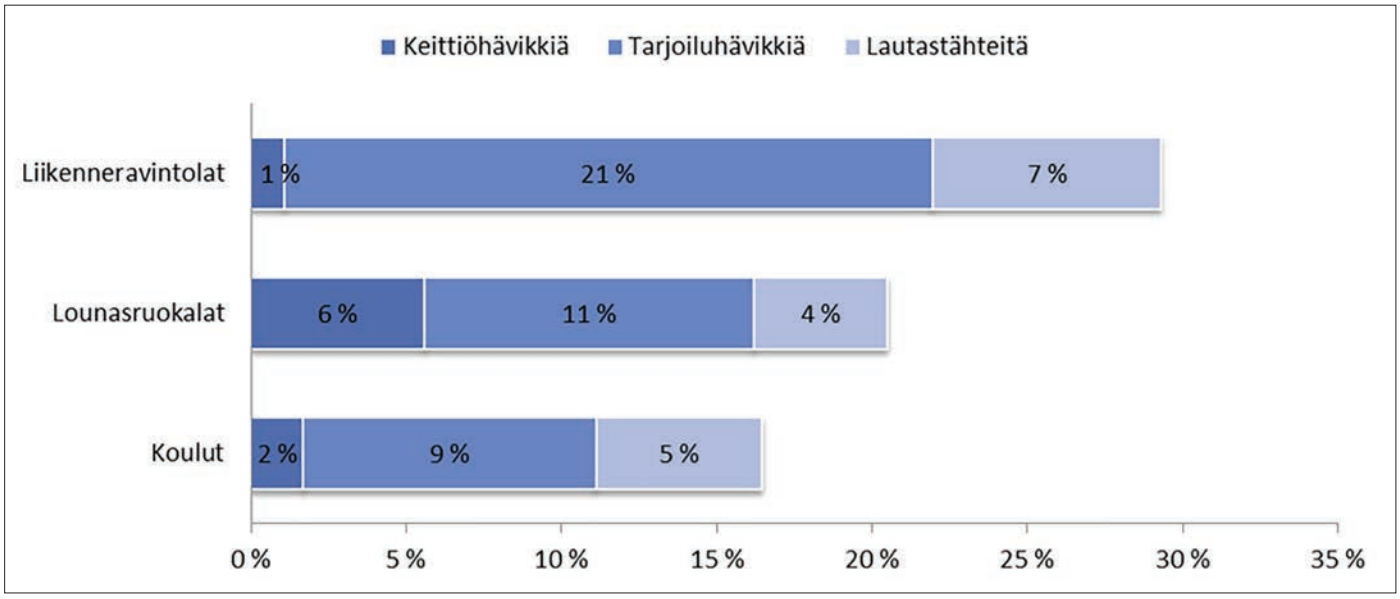
Luonnonvarakeskuksen (Luke) toteuttamassa, **Ylijäämäelintarvikkeiden hyödyntäminen osana kiertotaloutta** (YLIKE) -hankkeessa aktivoitiin Pohjois-Pohjanmaan ruokaketjun toimijoita pohtimaan ketjussa muodostuvan ruokahävikin määrää ja mahdollisuuksia sen vähentämiseen. Hankkeen pääkohderyhmä olivat kaupat ja ravitsemispalvelut ja se toteutettiin vuosina 2017–2019.

Aiempien ruokahävikkiin keskittyneiden tutkimusten mukaan ruokahävikkiä syntyy ketjun kaikissa vaiheissa. Kuluttajat ovat avainasemassa ruokahävikin vähentämisessä, sillä jopa 30 % koko hävikistä muodostuu kotitalouksissa. Merkittävät määrät aiheutuvat myös alkutuotannossa, teollisuudessa, ravitsemispalveluissa sekä kaupoissa, joista kunkin hävikki vastaa noin 15–20 % koko ketjun ruokahävikistä.

Maailman elintarvikejärjestö FAO:n mukaan kolmannes kaikesta syötäväksi tuotetusta ruuasta päätyy hävikiksi. Suomessa Luke on arvioinut hävikin osuudeksi 10–15 % syömäkelpoisesta ruoasta. Kotimaisen ruokahävikin kokonaismääräksi on arvioitu 400–500 miljoonaa kiloa syömäkelpoista ruokaa vuosittain. Ympäristövaikutuksiltaan ruoan kulutuksen kokonaispäästöt ovat asumisen ja liikenteen päästöjen ohella merkittävimmät. Ruoan haaskaaminen on helppo käsittää sekä taloudellisesti, sosiaalisesti että ympäristövaikutuksiltaan kestämättömäksi.

Ruokahävikin torjunnassa toimitaan kiertotalouden ja jätehierarkian periaatteiden mukaisesti, jolloin ensisijaisesti ehkäistään hävikin syntymistä. Ruokahävikin vähentämisen tärkeys on otettu huomioon myös kansainvälisessä ja kansallisessa politiikassa. YK:n jäsenmaiden yhteinen kehitysagenda pitää sisällään ruokahävikin vähentämistavoitteen. Kuluttajien ja jälleenmyyjien ruokahävikille agendassa on asetettu puolittamistavoite vuoteen 2030 mennessä. Kiertotalouden ja jätepolitiikan yksi keskeisiä yksittäisiä linjauksia on, että ruokahävikin syntyä on vähennettävä 30 % vuoteen 2025 mennessä.

YLIKE -hankkeessa tavoitteena oli muodostaa kokonaiskuva maakunnan ruokahävikkitilanteesta ja koota sekä jakaa hyviä käytäntöjä hävikkiruoan hyödyntämismahdollisuuksista. Tavoitteena oli, että ruokahävikki vähenisi hankkeessa mukana olevien toimijoiden keskuudessa noin kolmanneksella. Hankkeessa ravintoloiden hävikkiä arvioitiin punnitsemalla muodostunut hävikki viikon tarkastelujakson ajan. Punnituksissa eroteltiin keittiössä syntynyt hävikki, tarjoilusta syntynyt hävikki sekä asiakkaiden lautasille jääneet tähteet. Biojäte ja syömäkelpoinen raa-



Ruokahävikin määrä hankkeen alussa, suhteessa valmistettuun ruokaan.

ka-aine eroteltiin. Ensimmäisen jakson jälkeen tunnistettiin merkittävimmät hävikin muodostumistilanteet ja keittiöiden kanssa pohdittiin toteuttamiskelpoiset toimenpiteet, joilla hävikkiä voitaisiin pienentää. Yleisesti tarjoilusta syntyvä hävikki oli ravintoloissa suurinta.

Ensimmäisen jakson tulokset on esitetty kuvassa 1. Toisella mittausjaksolla toimenpiteiden vaikutuksista saatiin arvio. Toimenpiteiden myötä hävikki oli pienentynyt puolella keittiöistä, pysynyt samassa neljänneksellä ja nousi neljänneksellä. Kolme ravintoloista ylsi hankkeen tavoitteeseen ja vähensi hävikkiään 30 %. Merkittävimpinä keinoina hävikin torjumisessa olivat tarjolle vietävän ruoan määrän pienentäminen lounaan loppuajasta, tilauksien ja varastojen tarkempi hallinnointi, annoskokorajoitukset linjastoon ja asiakkaiden tiedottaminen ruokahävikin vähentämisestä. Hyvinä käytäntöinä toimijat pitivät muun muassa hävikkilounaan myyntiä lounasajan jälkeen, menekin tarkkailua ja sovittamista valmistusmääriin sekä maistuvuuteen panostamista.

Hankkeessa tuotettiin yhteistyössä Maaseudun Sivistysliiton (MSL) kanssa ravitsemispalveluille helppokäyttöinen **Hävikistä hyvikiksi** -opas ja hankkeen loppuraportti julkaistaan kesän 2019 aikana Luonnonvarakeskuksen raporttisarjassa.

Teksti

Sanna Hietala, Kirsi Korhonen, Anna-Liisa Välimaa & Toivo Muilu; Luonnonvarakeskus

Pohjois-Savon ensimmäiset VEGE- ja lähiruokafestarit Mansikkakarnevaaleilla!

Tapahtumassa mahdollisuus tutustua lähialueen tuottajiin ja upouusiin vegaanituotteisiin. Lauantain ohjelmassa mukana mm. huippukokki Sami Tallberg ja sirkkojen syönnin SM-kisat. Vielä on mahdollista saada myös oma myynti- tai esittelypaikka.

Lisätietoja:
www.mansikkakarnevaalit.fi/vege-lahiruoka-festarit

Flavoria - aidon kuluttajakokemuksen tutkimusalusta

Turun yliopiston Flavoria on lounasravintola ja kahvila, joka toimii samalla tosielämän jatkuvana tutkimus- ja kehityslaboratoriona. Flavoriassa tutkijat ja liiketoiminnan kehittäjät pääsevät tuottamaan uutta tieteellistä tietoa ja innovaatioita ihmisten aitoja kokemuksia tutkimalla ja testaamalla. Tällainen avoin tutkimusalusta arkipäivän ympyröissä on ensimmäinen laatuaan Suomessa.

Flavorian runkona palvelee 1000 päivittäisasiakkaan lounasravintola ja kahvila. Syömässä tai kahvilla käyvät voivat osallistua tutkimustoimintaan vaivatta arkensa lomassa. Lisäksi MyFlavoria -sovelluksen käyttäjänä asiakas osallistuu tutkimuksiin ja voi samalla seurata itse lounassyömistään eli saada tietoa muun muassa syömänsä ruoan määrästä ja sen ravintoarvoista. Toki sovellutuksesta löytyy myös Flavorian ruokalistat ja tietoa käynnissä olevista tutkimuksista.

Monitieteistä yhteistyötä hyödyntämällä tavoitteena on keksiä uusia ratkaisuja kestävän kehityksen ja hyvinvoinnin tarpeisiin. Ruuan, ruokavalintojen ja ruokailukokemuksen tutkimus on tärkeää, koska haasteena on löytää nopeasti keinoja kestävien ja terveellisten elintapojen helppoon omaksumiseen.

Flavoriassa tehdään sekä tieteellistä huippututkimusta että soveltavaa kaupallista tutkimusta yritysten kehitystarpeisiin. Elintarvikeyrityksille Flavoria tarjoaa monenlaisia tutkimus- ja kehitysmahdollisuuksia, kuten kuluttajaymmärrystä innovoinnin tarpeisiin sekä nopeita testauksia uusien tuotteiden, pakkausten ja tuotteisiin liittyvien elämysten kehittämiseen.

Juttu on koostettu Flavorian nettisivujen **www.flavoria.fi** ja **Turun yliopiston tiedotteen** pohjalta.

Tapahtumat

2019

7.6.2019	Luomubuumi – lisää luomutuotteita -työpaja, Helsinki
14. - 16.6.2019	Neitsytperunafestivaali, Turku
15.6.2019	Nypotatisfestival – Uuden perunan juhla, Bromarv
15.6.2019	Villiyrttikarkelot, Oulu
3. - 6.7.2019	OKRA maatalousnäyttely, Oripää
12. - 14.7.2019	Vege- ja Lähiruokafestarit, Suonenjoki
7. - 9.8.2019	Sparraustilaisuus yrittäjille: Arctic food business for Asians sekä IAIC-konferenssi, Oulu
16. - 17.8.2019	Villiruokafestari, Ilomantsi
23. - 24.8.2019	Lauhan Lähiruokafestivaali 2019, Huittinen
2.9.2019	Ruoka-ala kasvuun Kanta- ja Päijät-Hämeessä
3.9.2019	Luomubuumi – lisää luomutuotteita -työpaja, Oulu
4.9.2019	Suomalaisen ruuan päivä
4.9.2019	Nimisuojainfoa tarjolla Keski-Pohjanmaalla
4. - 7.9.2019	Riga Food 2019
13. - 14.9.2019	Artesaaniruuan SM-kilpailu 2019, Jyväskylä
14.9.2019	Osta tilalta! -päivä
19.9.2019	SUPERHYVÄn tuotekehitysfoorumi, Seinäjoki
20.9.2019	Lähiruokatreffit Pohjois-Pohjanmaalla, Oulu
21.9.2019	Omenakarnevaalit, Lohja
30.9.2019	Nimisuojainfoa tarjolla Pirkanmaalla
1.10.2019	Nimisuojainfoa tarjolla Etelä-Pohjanmaalla
2.10.2019	Luomuelintarvikepäivä, Helsinki
4. - 6.10.2019	Turun Ruoka- ja viinimessut
9.10.2019	Nimisuojainfoa tarjolla Varsinais-Suomessa
10.10.2019	Nimisuojainfoa tarjolla Satakunnassa
15.10.2019	Luomubuumi – lisää luomutuotteita -työpaja, Mikkeli
24.10.2019	Nimisuojainfoa tarjolla Pohjois-Karjalassa
30.10.2019	Kasviproteiini-, marja-, hedelmä- ja luomutuotteiden yhteinen vientipäivä, Salo
5.11.2019	Luonnontuotealan tutkimusseminaari, Kajaani
6. - 7.11.2019	Luonnontuotepäivät, Kajaani
6. - 7.11.2019	Luomupäivät, Jyväskylä
19.11.2019	Luomubuumi – lisää luomutuotteita -työpaja, Seinäjoki
27.11.2019	Ruoka-alan ajankohtaisseminaari, Helsinki

Katso lisätiedot ja lisää tapahtumia **aitojamakuja.fi** *-tapahtumakalenterista*