Aitoja makuja

3/2019

Vieraskynä

Paljon hyvää yhteiselle planeetalle

Sivuvirrat elintarvike-käyttöön s. 8

Kestävää ruokajärjestelmää kehitetään määrätietoisesti Ahvenanmaalla s. 7

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: Päivi Niemi / Vastavalo.fi

SISÄLTÖ

Vieraskynä.....3
Yritysryhmänä luksustuotteita Ranskaan..... 4
Kestävää ruokajärjestelmää kehitetään määrätietoisesti Ahvenanmaalla..... 5
Sivuvirrat elintarvikekäyttöön..... 6
Osta tilalta 14.9.2019..... 7
Proteiinipiilaakso..... 8
Hungry for Finland – ruokamatkailun tuotteistamisen teemapäivä..... 9
Häme-ruokaa nyt ja vuonna 2030..... 10
Lähellä tuotettua -toimintaa Pohjois-Karjalassa..... 12
Kell' tieto on, se tiedon kätkeköön… vai jakaisimmeko sittenkin vertaistukea verkossa?..... 15
Kuhnuritoukkien myynti elintarvikkeena - lisätienestiä hunajantuottajille..... 16
Hyönteisiä suomalaiseen elintarvike-tuotantoon..... 18
Tulevaisuuden ruokasektori ja Elintar-viketeollisuuden vuosiseminaari..... 19
Puhetta kestävämpien julkisten ruokapalvelujen puolesta Itämeren alueella..... 20
Julkiset hankinnat haltuun..... 21
Matkailu, yrittäjyys ja kumppanuus osana Maaseutututkijatapaamista.....22

Maa- ja metsätalousministeriö

TURUN YLIOPISTO

Paljon hyvää yhteiselle planeetalle

Hallitustenvälinen ilmastonmuutospaneeli, IPCC, julkisti ilmastonmuutosta ja maankäyttöä käsittelevät raporttinsa elokuussa. Raportin mukaan ihminen vaikuttaa jo yli 70 %:iin maapallon jäättömästä maapinta-alasta. Toiminnallaan ihminen aiheuttaa negatiivisia ympäristövaikutuksia, esimerkiksi kasvihuonekaasuja, ravinnepäästöjä ja biodiversiteetin heikkenemistä. Ihminen kuitenkin tarvitsee ruokaa, energiaa ja raaka-aineita, mutta miten tehdä se niin, ettei heikennetä tulevien sukupolvien mahdollisuuksia saada samaa? Tai miten parantaa muita ekosysteemipalveluja, kuten pölytystä, hiilen sidontaa tai virkistystä?

Onneksi IPCC:n raportti listaa myös lukuisia toimenpiteitä, joiden on tutkitusti todettu parantavan tilannetta. Näistä moni on jo käytössä Suomessakin. Sitran ja Luonnonvarakeskuksen selvityksen mukaan kasvihuonekaasupäästöjä vähentävät toimenpiteet voivat olla myös kannattavia maatiloille. Tällaisia toimenpiteitä ovat alus- ja kerääjäkasvien viljely, lannan separointi, palkokasvien viljely ja maatilojen välinen yhteistyö. Nämä toimenpiteet ovat arkea monilla suomalaistiloilla.

IPCC:n raportissa nostetaan erityisesti esiin turvemaat, tuleehan turvemaiden viljelystä kuitenkin kivennäismaita huomattavasti enemmän kasvihuonekaasupäästöjä. Turvemaiden viljelyn päästöjä voidaan vähentää pohjaveden pinnan nostolla, kasvipeitteisyyttä lisäämällä tai vähennetyllä muokkauksella. Tai entä jos pellolla tuotettaisiinkin ruuan sijasta palvelua, eli niin, että päämyyntituote olisikin päästövähennys?

Kuluttajalla on tällä hetkellä vähän mahdollisuuksia tietää, miten lautaselle päätyvä ruoka on tuotettu. Tähän on enemmän mahdollisuuksia, jos tietää, kuka ruuan on tuottanut. Tuottajan ja kuluttajan välisen yhteyden vahvistamiseksi Sitra on ollut luomassa ruuan tuottajan ja kuluttajan välistä kumppanuusmallia yhdessä SLF:n (Svenska lantbrukssällskapens förbund), Herttoniemen ruokaosuuskunnan ja viljelijöiden kanssa. Uudenmaan ruuan kautta voi tilata monipuolisesti ruokaa suoraan tuottajaryhmältä. Uudenmaan ruoka toimii tällä hetkellä Helsingissä ja Espoossa. Tämän kaltaisia kumppanuusmalleja tarvitaan lisää, jotta läpinäkyvyys ruokajärjestelmässä lisääntyisi.

Mutta miksi ilmaston lämpenemistä pitää hillitä myös Suomessa? Ilmaston lämpeneminen vaikuttaa negatiivisesti jokaiseen, myös suomalaisiin, ja erityisesti maa- ja metsätalousyrittäjien tuotannon riskit tulevat kasvamaan. Ilmastonmuutoksen aiheuttamia riskejä ja kustannuksia eri sektoreille ovat selvittäneet Sitra ja Gaia Consulting. Toiseksi meillä on jo nyt niin paljon osaamista, jonka jakamisesta hyötyisi koko maapallo. Kolmanneksi meillä on moraalinen oikeus ja velvollisuus elää niin, että tuottaisimme mahdollisimman paljon hyvää yhteiselle planeetallemme. Ruokaa tarvitaan aina, ja avainkysymys onkin, että kuka sen osaa tuottaa parhaiten.

Hanna Mattila
Suomen itsenäisyyden juhlarahasto Sitra

Yritysryhmänä luksustuotteita Ranskaan

Ranska on haastava viennin kohdemaa mutta sieltä löytyy tilaa tietyille, hyvin valikoiduille suomalaisille erikoiselintarvikkeille ja alaan läheisesti liittyville muille pienyritysten tuotteille. Tuotteet ja yritykset täytyy valita tarkkaan: silloin on hyviä mahdollisuuksia edetä ja tehdä tunnetuksi suomalaisia tuotteita ja osaamista.

Alueiden välinen yritysryhmähanke toimivin työväline kehitystyössä

Vuoden 2018 alkupuolella kootun yritysryhmähankkeen tavoitteena on tarkkaan valikoitujen, suomalaisten, pienten luksus- ja huippuelintarvikkeiden valmistajien vientivalmiuksien kehittäminen Ranskan vaativille elintarvikealan markkinoille. Hankkeessa on mukana viisi yritystä eri puolilta Suomea.

Tavoitteet asetettu korkealle

Tavoitteina ovat uusien vientiavausten vahvistaminen ja yritysten osaamisen, toiminnan ja yhteistyön kehittäminen tätä vaativaa kysyntää vastaavaksi. Tuloksena yrityksiin syntyy lisää liikevaihtoa, parempaa tulosta, tuoteparannuksia ja uusia tuotteita. Yritykset kehittävät hankkeessa kansainvälistä osaamistaan, yhteistyötä toisten kansainvälistyvien pienyritysten kanssa ja luovat kansainvälisiä kontakteja oman liiketoimintansa tueksi. Yritysryhmän hankeaika on 1.9.2018-31.03.2021.

ProAgia Etelä-Suomi ry, asiantuntijat ja yritysryhmä toimivat erittäin korkealla tasolla Ranskassa ja erityisesti Pariisissa. Suomalaisia tuotteita arvioivat Pariisin kuuluisimmat keittiömestarit ja ostajat Pariisin maineikkaisiin ravintoloihin, herkkukauppoihin ja tilaisuuksiin.

Miksi mukaan yritysryhmään?

Yksi hankkeessa mukana oleva yritys on Åby Foods Oy, joka valmistaa ns. ruisterälehtisiä eri makuversioissa ja yritykseltä ovat jo kauan puuttuneet tarpeeksi korkeatasoiset pakkaukset.

Kuva Jennifer Delhotellerie

– Tällä tavalla saan ratkaistua pitkään haaveena olleiden pakkausten suunnittelun ja saan avun nimenomaan juuri minun yritykselleni. Ryhmästä on tukea yhteisissä ponnisteluissa ja yrityskohtaiset ratkaisut ovat minulle suuri apu toiminnan kehittämisessä, kertoo toimitusjohtaja **Johanna von Wright**. – En ole perehtynyt julkisiin tukiin yritykselleni, nyt sen onneksi hoitaa hankkeen hallinnoija. Pienenä yrityksenä resurssini eivät siihen riittäisi millään, jatkaa Johanna von Wright.

Kansainvälistyminen on pitkäjänteistä työtä

Pariisissa toimiva Action Finland! on tärkeä linkki kohdemaan toimijoihin koko yritysryhmälle. Pohjalla täytyy olla vuosikymmenten kokemus jota yritykset saavat hyödyntää omia vientitoimiaan varten. Yritysten on kestettävä pitkäjänteinen toimintatapa – pikavoittoja ei kansainvälistymisessä ole. Partneruuksien rakentaminen on ehdoton edellytys kaikissa vientitoimissa – näin luodaan rakentavaa yhteistyötä, luottamusta ja yhteistä kehityspolkua viennin tueksi.

Seuraava yhteinen pyrähdys yritysryhmällä on Pariisissa, Gourmet Selection-tapahtuma 22.-23.9.2019.

Teksti

Tuula Repo, ProAgria Etelä-Suomi

Kestävää ruokajärjestelmää kehitetään määrätietoisesti Ahvenanmaalla

Uusi kestävän ruokajärjestelmän kehittämishanke keskittyy paikallisyhteisön aktivoimiseen ja konkreettisten käytäntöjen pilotoimiseen Ahvenanmaalla. 2019-2021 käynnissä olevaa hanketta rahoittaa Ympäristöministeriön Ravinteiden kierrätyksen edistämistä ja Saaristomeren tilan parantamista koskeva ohjelma.

Kansallinen kiertotalouskartta 2016-2025 kartoittaa Kestävän ruokajärjestelmän yhdeksi Suomen painopistealueeksi kiertotalouden kehittämisen saralla. Kotimarkkinoiden kestävyyden kehittämisessä alueelliset ruokajärjestelmät ovat avainasemassa.

Vuodenvaihteessa päättynyt maa- ja metsätalousministeriön rahoittama ja elintarvikealan liiketoiminnan ja markkinoinnin kehittämiseen erikoistuneen Invenire Market Intelligencen toteuttama kokeiluhanke *Ahvenanmaa kiertotalouden esimerkkinä* tuotti paitsi kokemuksia Ahvenanmaan ruokajärjestelmän kehittämistyöstä, myös alueellisesti elinvoimaisen ja ekologisesti kestävän ruokajärjestelmän mallin. Englanniksi julkaistuun malliin voi tutustua verkossa osoitteessa: **www.hungryforaland.fi/fi**

Toiminta Ahvenanmaalla jatkuu nyt uuden hankkeen, *Ravinnekierrätyksen paikallisyhteisö käyntiin*, parissa vuoden 2021 loppuun saakka.

– Tavoitteena on se, että alueen omat toimijat tehostavat ravinnekiertoa oman ruokajärjestelmän sisällä ja alueen ruokakansalaisuus vahvistuisi entisestään, kertoo **Johanna Tanhuanpää** Invenire Market Intelligenceltä.

Ahvenanmaalla kehitettävien toimenpiteiden lähtökohtana on, että niitä on mahdollista hyödyntää myös muualla, jopa globaalisti, oman alueellisen ruokajärjestelmän kehittämisessä. Tällä hetkellä suunnitteilla juuri alkaneessa hankkeessa on kehittää muun muassa Taffelin ja Oolannin omistavan Orkla Finland Oy:n ja paikallisten viljelijöiden välistä yhteistyötä.

– Orklan tehtaan yhteydessä toimii heidän tuotantoonsa liittyvä biokaasulaitos, josta syntyy ravinnerikasta mädätettä. Tehokkaampi yhteistyö paikallisten viljelijöiden kanssa voisi auttaa saamaan ravinteet paikallisesti paremmin takaisin peltoon. Tästä voisi syntyä suurempikin yhteistyöjärjestelmä Ahvenanmaalla, mutta liikkeelle lähdetään muutamien viljelijöiden kanssa, Tanhuanpää pohtii.

Yhteistyötä on suunnitelmissa tehdä myös ainakin Helsingin yliopiston tutkijoiden kanssa. Varsinkin yliopiston ja Luonnonvarakeskuksen toteuttama hanke *Palopuron agroekologinen symbioosi* tuotti paljon työkaluja ja osaamista ravinteiden kierrätykseen, josta olisi hyötyä myös Ahvenanmaan kehittämishankkeessa.

Teksti Ellinoora Havaste

Sivuvirrat elintarvikekäyttöön

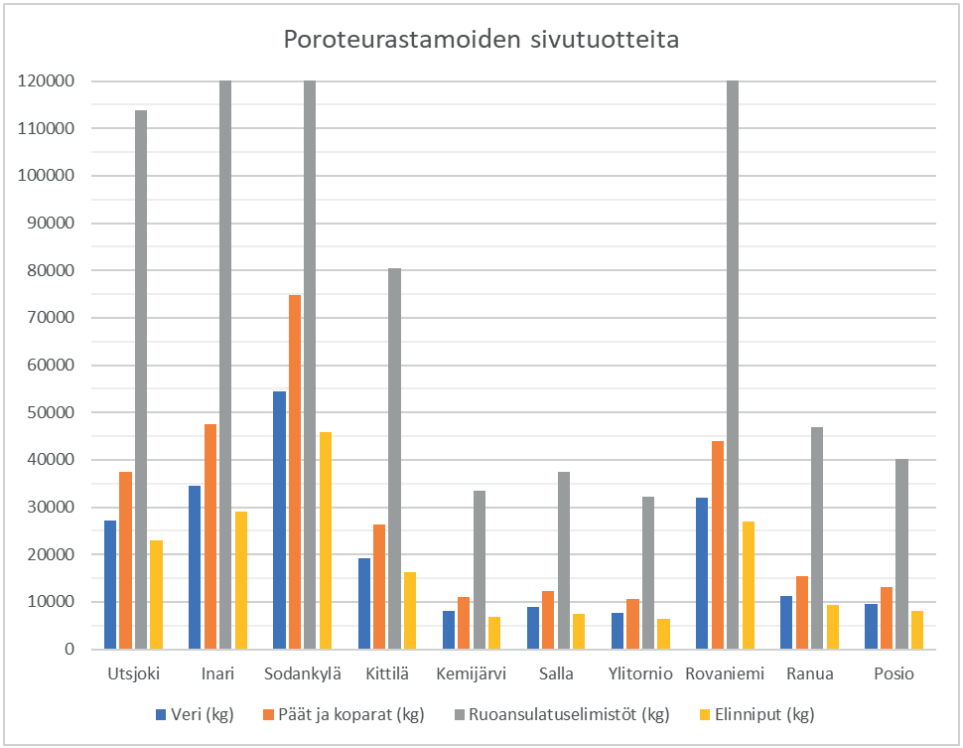
Lapin kalatalouden ja porotalouden vajaakäytetyt sivuvirrat ovat raaka-ainetta, jonka käytön tehostaminen edistää alueen kiertotaloutta ja liiketoimintaa. Kasvava matkailu avaa uusia mahdollisuuksia sivuvirtojen käytölle. Esimerkiksi kiinalaisten määrä on nousussa; heidän rekisteröidyt yöpymiset lisääntyivät vuoden 2018 tammi-kesäkuun tasosta vuoden 2019 tammi-kesäkuun lukuun (52 200) 18% (visiittori.fi/lappi, 20.8.2019). Kiinalaisten turistien määrän arvioidaan jatkossa kasvavan suorien lentojen lisääntyessä.

Aasialaiset haluavat oman ruokakulttuurinsa mukaisia tuotteita ja ruokailevat aasialaisissa ravintoloissa – paikalliset raaka-aineet on saatava ko. ravintoloihin, joissa ne myös markkinoivat paikallisia tuotteita ja tuottajia. Kieleen ja kaupankäyntiin liittyvien haasteiden vuoksi aasialaiset omistajat eivät ole hyödyntäneet paikallisia raaka-aineita vaan hankkineet raaka-aineet ulkomailta.

Lapin elintarvikeohjelmassa muun muassa kala ja poro on nostettu elintarvikesektorin painopisteraaka-aineiksi. Tuotannossa tulee huomioida myös sivuvirtojen tehokas hyödyntäminen – Lapin kalataloudessa syntyy sivutuotteita ja sivusaalista ainakin 600-700 tonnia. Porotalouden osalta vastaava arvio on yli 2 000 tonnia. Sivuvirroista hyödynnetään lemmikkieläinten ruokana, nahkatuotannossa, biokaasun tuotannossa ynnä muussa selvästi alle 10 %. Sivuvirtojen jalostusasteen nostolla on mahdollista parantaa toiminnan kannattavuutta ja julkista imagoa.

Lapin ammattikorkeakoulu toteutti yhteistyössä VTT:n ja Digipoliksen kanssa SITRAn rahoittaman *Biojätteestä raaka-aineeksi – kala- ja porotalous osaksi kiertotaloutta-hankkeen.* Siinä selvitettiin kaupallisen sisävesikalastuksen ja porotalouden sivuvirtojen alueellisia ja ajallisia vaihteluja. Kemi-Tornion ja Rovaniemen alueen aasialaisissa ravintoloissa tehtiin kysely paikallisten raaka-aineiden käytöstä ja käytön lisäämismahdollisuuksista. Sivuvirtoihin liittyvän selvityksen ja kyselyistä saatujen tulosten perusteella oli selvää, että Lapissa on ko. ravintoloita kiinnostavia vajaahyödynnettyjä raaka-aineita ja toisaalta ne olivat kiinnostuneita lisäämään paikallisten raaka-aineiden käyttöä – aasialaisessa ruokakulttuurissa näkyy suomalaista selkeämmin raaka-aineiden kokonaisvaltainen hyödyntäminen. Tulosten perusteella on 2019 aloitettu *Sivuvirrat elintarvikekäyttöön – Lappilaista poroa ja kalaa aasialaisiin ravintoloihin* -hanke Lapin liiton EAKR-rahoituksella. Hankkeessa on aktiivisesti mukana yli kymmenen tuottajaa ja aasialaista ravintolaa.

Pilottivaiheessa ravintoloihin on toimitettu testattavaksi muun muassa poron sisäelimiä ja mm. kuoretta ja särkikaloja. Paikallisten pientuottajien kohdalla yhteistyö tarkoittaa



Poron sivuvirrat kunnittain (kg)

elinten ja kalojen käsittelyn kehittämistä asiakkaiden toivomalla tavalla.

Koe-erien testauksen jälkeen ravintolat ovat jo aloittaneet kaupankäynnin suoraan poro- ja kala-alan toimijoiden kanssa ja ottaneet uusiin raaka-aineisiin perustuvia annoksia ruokalistoille.

Lisätietoja
Petri Muje ja Aki Ranta
Lapin ammattikorkeakoulu

Lappilaista järvikalaa aasialaisittain, kuva Stella Keppo.

Proteiinipiilaakso

Tavoitteena oli polkaista käyntiin Jyväskylän seutukunnan Proteiinipiilaakson rakentuminen, millä tarkoitetaan kiertotalouden periaatteita noudattavaa ruokajärjestelmää, joka perustuu tutkijoiden ja yrittäjien väliseen tiiviiseen yhteistyöhön.

Proteiinipiilaakson rakentamisen menetelminä toimivat toimijoiden verkottaminen sekä vaihtoehtoisten toimintatapojen kokeileminen. Keskiössä olivat pilottikokonaisuudet, joita oli viisi hamppu, härkäpapu, kuhnuri, ruokapalvelut sekä maitotalous. Paikallisesta kasviproteiinista tuli ruokapalveluille vaihtoehto muun muassa liha- ja maitotuotteille sekä ulkomaiselle kasviproteiinille.

Keskeinen havainto oli, että haasteet ratkeavat harvoin ilman verkostoja ja yhteistyötä. Verkostojen rakentaminen ja ylläpitäminen pitäisi olla keskeisempi osa ruokajärjestelmässä toimivien työtä. Lisäksi rohkea uusien ideoiden kokeilu tulisi mahdollistaa ja näin tukea positiivista muutosta.

Hamppu

Ruokapalveluiden kanssa testattiin hampun ja hamppuproteiinin taipumista resepteihin niin yksityisissä kuin julkisissa ravintoloissa. Esimerkkeinä voidaan nostaa hamppukastike, hamppu osana laatikkoruokia ja hampun siemenet salaattipöydässä. Punajuurilaatikon resepti jaettiin useisiin keittiöihin ja reseptien kehittäminen jatkuu hankkeen jälkeenkin. Hamppua kokeiltiin myös kierrätyslannoitteena ja materiaalina, esim. betonissa sen käytön kehittäminen jatkuu.

Härkäpapu

Myös härkäpapua kokeiltiin koulujen ruokalistoilla ja samalla opetukseen sisällytettiin myös kiertotalousopetusta ja keskustelu kestävyysteemasta innosti oppilaita. Kolmantena toimintamuotona järjestettiin sekä kuluttajille että ruokabloggaajille härkäpapureseptikilpailu.

Järvikala

Hampun ja härkäpavun lisäksi koululaisille tarjottiin kahta erilaista järvikalaruokaa eli lahnapyöryköitä ja särkikiusausta. Teemaa käsiteltiin myös kotitaloustunneilla.

Kuhnurit

Kuhnurit ovat mehiläisen toukkia ja ne ovat hyvin ihmisravinnoksi sopiva mehiläistarhauksen sivutuote. Ravintolakokeilujen ohella kokeiltiin kuhnuritietouden levittämistä videoiden avustuksella.

Maito

Keski-Suomen ollessa vahvaa maidon- ja lihantuotanto aluetta huomioitiin myös maitotilojen kiertotalouden kehittäminen. Kynnystä kiertotalouden mukaiseen toimintaan päädyttiin madaltamaan pohtimalla rehuomavaraisuutta. Huomio kiinnitettiin rahan merkitykseen motivoivana tekijänä ja rakennettiin yhteistyötahojen kanssa härkäpavun rehuviljelyn kannattavuutta mallintava kuvio.

Proteiinipiilaakson toimintojen tarkempi kuvaus ja sen tuottamat materiaalit, mm. reseptit ja mallit löytyvät **http://kestavatproteiinit.fi/index.html**

Proteiinipiilaakson rakentamisen seuraava askel on ruoan kiertotalouskokeilujen laajentaminen ruokakauppoihin ja tukkuihin. Hankkeen innoittamana käynnistyi Kouluruoka 2030 -hanke **www.kokeilunpaikka.fi/fi/experiment/961/**, jonka kiertotalous tavoitteena oli kokeilla kouluruoan päästöjen puolittamista.

Teksti
Heidi Valtari

Hungry for Finland - ruokamatkailun tuotteistamisen teemapäivä

Yhdessä tekoja! Ruoka tärkeäksi ja elämykselliseksi osaksi Suomen matkailua! Matkailija syö ja juo useita kertoja päivässä. Positiiviset, odotukset ylittävät kokemukset, jopa elämykset saavat matkailijan hymyilemään, tekemään uusintaostoksia ja jakamaan kokemuksia somessa. Ruokakokemuksen myötä matkailija tutustuu paikalliseen elämäntapaan, kulttuuriin ja perinteisiin, lähiruokaan ja luonnonantimiin. Ruoan takia valitaan myös matkakohteita. Suomen matkailun kilpailukyvyn takia ruokamatkailua tulee kehittää.

Ruokamatkailun tuotteistamispäivän ohjelma

Paikka: Helsingin kaupungintalon juhlasali, Pohjoisesplanadi 11-13
Aika: Torstai 19.9.2019, klo 9.00 – 16.30

9.00-10.00 Hungry for Finland - 2019 Ruokamatkailukilpailun palkintojen jako

- Maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä, Executive Vice President Paavo Virkkunen Business Finland Oy / Visit Finland ja arviointiraadin puheenjohtaja, erityisasiantuntija Kirsi Viljanen, maa- ja metsätalousministeriö
- Helsingin kaupungin tervehdys, apulaispormestari Pia Pakarinen

10.30 Eväitä Suomen ruokamatkailustrategian päivittämiseen

- Hungry for Finland - toimenpiteet ja teemat
- Ruokamatkailun kv-markkinointi, Terhi Hook, kehittämispäällikkö, Visit Finland
- Ruokamatkailun trendit, Teemu Moilanen, Head of R&D, Haaga-Helia amk
- Strategiset valinnat - workshop
- Lounas (omakustanteinen, vapaavalintaisesti läheisissä lounaspaikoissa)

14.00 Helsinki Region - ruokamatkailun workshop

- Helsingin kaupungin matkailun ajankohtaiset, Laura Aalto, toimitusjohtaja, Helsinki Marketing ja Jukka Punamäki, Senior Advisor, Helsingin kaupunki
- Helsinki Region ruokamatkailun kärkituotteet ja toimenpiteet workshop

Hungry For Finland – Ruokamatkailun tuotteistaminen teemapäivä ja työpaja järjestetään yhteistyössä Helsingin kaupungin elinkeino-osaston kanssa. Ilmoittautuminen 13.9.2019 mennessä **(www.lyyti.fi/reg/hungryforfinland).**

Lisätietoja: H4F-projektipäällikkö Kristiina Havas, kristiina.havas@haaga-helia.fi

Häme-ruokaa nyt ja vuonna 2030

Kanta- ja Päijät-Hämeessä on tehty ruokasektorin kehittämistyötä yhteisen ohjelman tai strategian pohjalta vuodesta 2005 lähtien. Tekemisen painopisteet ovat jonkin verran vaihdelleet, mutta yhteisenä punaisena lankana on koko ajan ollut vahva yhteinen tekeminen maakunnallisen ruokatuotannon näkyväksi tekemiseksi. Lähiruuan merkitys on kymmenessä vuodessa tunnustettu ja ruokasektorin aluetaloudellinen vaikuttavuus tiedostettu. Ruokasektori ja sen kehittyminen on nostettu sekä Kanta- että Päijät-Hämeessä vahvasti maakuntaohjelmiin ja -suunnitelmiin. Nyt maakuntien ruokaprofiilin nostamiseen ja tunnetuksi tekemiseen on kytketty yhä tiiviimmin myös ruokamatkailun kehittämistä.

MTK Hämeen toteuttama Kestävää ruokaa ja kasvua Hämeessä -tiedonvälityshanke oli käynnissä vuoden 2015 lopusta syyskuun loppuun 2018. Hankkeella oli hämäläisen ruuantuotannon kehittämistoimintaa koordinoiva ja palveleva rooli, joka toteutui pääosin yhteisenä viestintänä ja tapaamisina. Tällä hetkellä käynnissä on Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokaviesti vuoteen 2030-hanke, jossa tehdään edelleen näkyväksi alueen ruokajärjestelmää. Erityisesti tuodaan esiin ruuantuotannon kestävyyttä, ilmastokysymyksiä, hiilensidontaa, uusia innovaatioita sekä tulevaa maatalous- ja ruokapolitiikkaa. Samalla tuotetaan suuntaviivat Kanta- ja Päijät-Hämeen tulevaisuuden ruokatuotannon kasvulle ja kehittymiselle vuoteen 2030. Työtä tehdään tiiviissä yhteistyössä Hämeen Ammattikorkeakoulun, Luonnonvarakeskuksen, Koulutuskeskus Salpauksen ja ProAgria Etelä-Suomen kanssa.

Avoimet maatilat Hämeessä -tapahtuma vakiintumassa osaksi hämäläistä ruokatarinaa

Nykymuotoinen maatalous on muutakin kuin heinäseipäitä ja harmaita latoja. Tiloilla tehdään töitä koneilla ja osin jopa roboteilla. Digitalisaatio tekee tuloaan, vaikkakin paljon tehdään töitä vielä myös perinteisin menetelmin. Tästä ja paljon muusta kuulivat ne reilut 5000 tapahtumakävijää, jotka vierailivat hämäläisillä maatiloilla avoimien ovien päivänä 13.7.2019.

Ovet olivat avoinna jo neljättä kertaa peräkkäin, ja tiloja mukana oli jo huikeat 35 maatilaa ympäri Kanta- ja Päijät-Hämettä. Osa tiloista on ollut mukana joka vuosi, mut-

Avoimissa maatiloissa oli monenmoista ihmeteltävää

ta ensikertalaisiakin mahtui mukaan. Edustettuna oli niin maito-, lammas- kuin lihanautatiloja, marja-, vihannes- ja viljatiloja sekä hevostiloja.
Tapahtuman tavoitteena onkin edistää Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokasektorin tunnettuutta, mutta ennenkaikkea tarjota kuluttajille elämyksiä, kokemuksia ja mahdollisuuden päästä näkemäänruoantuottajan arkea. Tapahtuma haluaa myös vastata kuluttajien kasvavaan tiedonnälkään ruoan alkuperästä ja tuotantotavasta. Tänä vuonna avoimilla maatiloilla puhuttiin myös maatalouden roolista ilmastonmuutoksen hillinnässä.

Tapahtuma ei onnistuisi kuitenkaan ilman aktiivisia, hämäläisiä maatiloja, mutta mikä ihme saa maatilan avaamaan ovensa keskellä kiireisintä kesäsesonkia?

– Tärkeimpänä syynä meillä on tietenkin tuottamamme kotimaisen ruuan arvostuksen lisääminen, kertoo maidontuottaja **Katri Salovaara** Pelto-Mattilan tilalta Hausjärveltä. Maaltamuutto-rysäyksen aikana varttuneet ikäpolvet ovat nykyisin vetreitä kuusi-seitsenkymppisiä. He ovat viimeinen sukupolvi, jonka lähes jokainen edustaja on ollut aidosti kosketuksissa maaseudun elämään ja alkutuotantoon. Heidän jälkeensä syntyneet sukupolvet ovat muodostaneet käsityksensä maaseudusta kuka mitäkin kautta – peruskoulun oppikirjojen pintaraapaisuista, median maataloustukikeskusteluista, erilaisten aktivistijärjestöjen asenteellisista julkaisuista tai Suomi-filmien heinälatoromantiikasta.

– Me maatalousyrittäjät tiedämme, että maailma ja maatalous ovat ottaneet suuren harppauksen 1950-60 -lukujen puolikoneellisesta ajasta nykypäivän automaatioteknologian aikakauteen. Ja että oppikirjojen, median, aktivistien ja Suomi-filmien luoma mielikuva perustuu todellisuuteen vain hyvin hatarasti – jos ei aina ollenkaan. Uskomme, että läpinäkyvyyttä, lähestyttävyyttä ja tietoa lisäämällä saamme suomalaisen ruuan arvostusta nostettua kohti sitä paikkaa, joka sille kuuluu.

– Tähän pyrkiäksemme avasimme heinäkuussa ovemme, kertoo Katri, mutta kannattiko se? Katrin mietteitä voi lukea

PeltoMattila, Katri ja Sami

lisää Kasvua Hämeessä -blogista **https://kasvuahameessa.fi/kun-meilla-pelto-mattilassa-ovet-olivat-avoinna/**

Avoimet maatilat Hämeessä -tapahtuma saa jatkoa myös ensi vuonna, kun tilat avaavat ovensa ja kutsuvat kylään lauantaina 11.7.2020. Tapahtuma on hieno esimerkki siitä, mitä yhteistyöllä ja yhdessä tekemällä saadaan aikaan. Monipuolinen ja kiinnostava tapahtuma, jolle on selkeästi kysyntää. Ajatuksena on, että tulevaisuudessa tapahtuma tulee viestimään entistä vahvemmin myös hämäläisestä ruokakulttuurista ja sen tarjonnasta.

Lisätietoja
tiedottaja Karita Toivanen, karita.toivanen@mtk.fi
ohjelmapäällikkö Päivi Rönni, paivi.ronni@mtk.fi

MaitoKarelia – paikallisesta maidosta lähialueen erikoismaitotuotteita

Pyhäselkäläinen, kone- ja tuotantotekniikan insinööriksi valmistunut ja rakennusalalla toiminut **Tanja Surma** on ollut kiinnostunut elintarvikealasta jo pitkään ja etsinyt vaihtoehtoja yrittäjänä maidon tai marjojen jatkojalostuksen parissa. Osallistuessaan vuoden 2017 lopulla Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hankkeen tiedonsiirtotilaisuuksiin hän sai toivomaansa konkreettista tukea alanvaihtopäätökseen.

– Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hankkeella (kevät 2017- syksy 2019) tavoitellaan elintarvikealan kasvua Pohjois-Karjalassa, ja välittämällä tietoa jatkojalostusmahdollisuuksista pyrittiin mm. löytämään alanvaihtajia, kertoo hankkeen projektipäällikkö **Marja-Leena Hirvonen**. Maitoalalla aiemmin kokeiluja tehnyt ja muun muassa kyyttöjä kasvattanut Surma innostui hankkeen tiedotustilaisuuksien myötä maitoalasta enemmänkin, ja hankkeen vetäjän Marja-Leenan ansiosta järjestyi maidonjalostuksen ammattitutkinnon suorittaminen oppisopimuksella. Tutkinnon hän sai valmiiksi vuonna 2018 ja jo keväällä 2019 hän aloitti pienmeijeritoiminnan uusissa vastavalmistuneissa tiloissa Kiteen Puhoshallissa.

Tanja Surma uudessa pienmeijerissään Puhoksessa. Kuva Marja-Leena Hirvonen.

Surma valmistaa pienmeijerissään MaitoKarelia -nimikkeellä itse kehittämiään tuotteita: jogurtteja, kermarahkaa, piimää ja tuorejuustoja. Surman periaatteena uudessa maitoalan yrityksessään on, että tuotteiden raaka-aineet pyritään saamaan läheltä, mieluiten luomuna, ja tuotteiden valmistusprosessi pidetään mahdollisimman yksinkertaisena ja lisäaineettomana. Käsityönä valmistuvien artesaanituotteiden mausteet Surma pyrkii keräämään ja valmistamaan itse. Tuorejuustojen mausteina toimivat luomuvalkosipuli ja itsekerätyt nokkoset. Jogurtteihin käytettävät hillot Surma keittää keräämistään metsävadelmista tai luomuviljellyistä raparpereista, mansikoista ja mustaherukoista. Hilloihin, kuten maitotuotteisiinkaan Surma ei käytä mitään säilöntä- tai lisäaineita, ainoastaan luomuhyväksyttyä pektiiniä. Maidon hän hankkiikin suoraan lähimaitotiloilta ja sen käsittelyyn kuuluu ainoastaan pastörointi ja hapatus. Hapatetut tuotteet valmistuvat 40, 60 tai 140 litran kattiloissa asidophilus- ja bifidusmaitohappobakteerien avulla, jolloin tuotteista tulee vähälaktoosisia ja vatsaystävällisiä. MaitoKarelialle jogurtteihin tuleva maito on pienkarjasta, josta suurin osa on täyteläistä maitoa lypsävää suomenkarjaa. Osa maidosta tulee A2-maitoa yhteistyönä tuottavilta maitotiloilta, jolla on testattuja, A2-proteiinityypin maitoa tuottavia lehmiä. MaitoKarelian tuotteisiin kuuluukin myös pakasteina saatava homogenoimaton A2-täysmaito, jonka epäillään sopivan hyvin maitoallergikoille.

– Suomenkarjan maidosta saa hyvää, paksua jugurttia, kertoo Surma. Maistatustilaisuuksien palaute onkin ollut erinomaista: jogurttia pidetään aidon makuisena ja herkullisena. - Maistatustilaisuuksissa asiakkaiden kanssa

keskusteltaessa kuulostaa siltä, että laktoosiongelma on hyvin yleinen ja laktoosittomille tuotteille on kysyntää, hän jatkaa. A2-maidosta valmistettuja, mahdollisimman vähän käsiteltyjä, vähälaktoosisia ja lisäaineettomia tuotteitaan Surma on myös testannut maitoproteiiniallergiasta kärsivillä lapsenlapsillaan hyvällä menestyksellä.

Pienmeijerialan yhtenä ongelmana Surma kokee sen, että valmistuvat tuotantoerät ovat sen verran pieniä, ettei niitä kannata kuljettaa pitkien matkojen päähän myytäväksi. MaitoKarelian tuotteet tulevatkin paikallisille tutuiksi ympäri maakuntaa kiertävässä, pohjoiskarjalaisten pienvalmistajien lähiruokatuotteita tarjoavassa myymäläautossa Makuvankkurissa, ja tällä hetkellä niitä myydään myös joensuulaisessa ja kiteeläisessä marketissa sekä pyhäselkäläisen maatilan suoramyynnissä.

Polkka – lähiruokaa suurtalouksiin

Vuoden 2017 alussa toimintansa aloittanut Polkka - Pohjois-Karjalan tukipalvelut Oy tuottaa ateria-, laitoshuolto- ja siivouspalveluita pääasiassa omistajilleen, jotka ovat Siun sote -kuntayhtymä (60 %) ja Joensuun kaupunki (40 %). Yhtiö valmistaa ruoan Joensuussa kouluihin ja päiväkoteihin sekä hoiva- ja sairaalakohteisiin. Lisäksi yhtiö valmistaa ateriat Partalanmäen palvelukotiin Lieksassa ja Honkalampikeskukseen Liperissä. Laitosaterioita valmistuu vuosittain noin 4 miljoonaa kappaletta ja kotipalveluaterioita noin 700 kappaletta. Polkka ostaa elintarvikkeita noin viidellä miljoonalla eurolla vuodessa, josta lähiruuan osuus on toistaiseksi ollut noin 13 prosenttia.

Polkan ateriapalvelun strategisena tavoitteena on ollut lähiruoan määrän lisääminen, sillä Polkassa on ymmärretty lähellä tuotetun ruoan merkitys paitsi asiakkaille myös alueen elinvoimalle. Lähiruoan lisäämistavoite aterioissa viestittiin heti myös ruokalistojen suunnittelijoille, mutta varsin pian tultiin kuitenkin huomaamaan, että aiheen ympärillä on enemmän puhetta kuin tekoja: Pohjois-Karjalasta ei löytynyt tarpeeseen vastaavia, riittävän vahvoja lähiruokatuottajia. Esimerkiksi pihvien päivätarve voi olla Polkan ravintoloissa yhteensä 1 100 kiloa, ja uutta tuotetta voidaan tarvita 5 000–10 000 kiloa vuodessa. Tähän vaateeseen Polkan toimitusjohtaja **Hannele Portman** lopulta totesi, että ”jos tuotteita ei kerran ole, niitä pitää tehdä itse”.

Vuoden 2018 alussa Polkka päätti ryhtyä kehittämään täysin uusia, ammattilaiskeittiöille sopivia tuotteita, jotka lisäävät lähiruoan ja lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttöä. Samalla Polkan tavoitteena oli verkostoitua entistä paremmin alueen elintarvikealan yritysten kanssa. Tuotekehitys päätettiinkin toteuttaa yhdessä paikallisten yritysten kanssa niin sanotun innovatiivisen hankintakumppanuuden kautta. Innovatiivisen kilpailutuksen lähtökohtana oli, että elintarvikealan yritykset ideoivat uuden lähiruokatuotteen, joko kappaletuotteen tai ruokalajin, joka soveltuu ammattikeittiökäyttöön ja Polkan asiakaskunnalle. Polkka valitsee ideoista parhaimmat ja osallistuu niiden kehittämiseen sekä rahallisesti (3 000 euroa/yritys) että omien työntekijöidensä työpanoksella. Kun uusi tuote on valmis, Polkka ostaa tuotetta omaan käyttöönsä. Yritykset saavat myydä kehitettyä tuotetta myös muille toimijoille.

Ideointi aloitettiin yrityksille suunnatulla keskustelutilaisuudella, jossa oli mukana kymmenkunta elintarvikealan yritystä Itä-Suomen alueelta. Monet yrityksistä kertoivat jo tässä vaiheessa innostuksestaan osallistumisesta kehittämistyöhön ja pitivät Polkan avausta hyvänä ideana uusien tuotteiden saamiseksi ammattilaiskeittiöille sekä paikallisen lähiruuan arvostuksen nostattamiseksi. Osallistumispyyntöön tuotekehityskumppaniksi reagoi lopulta kuusi paikallista yritystä, jotka tarjosivat tuotekehitykseen yhteensä yhdeksää ideaa. Ideoiden esittelyn, tuotekehityskeskustelun ja yhteisen näkemyksen löytymisen jälkeen jatkoon valikoitui kolme yritystä jatkamaan lähiruoka-aterian kehitystä yhdessä Polkan kanssa: A&R Sveholm Oy (Perhekokki, Lieksa), Liperin Juurespakkaamo Oy, ja Osuuskunta Myötävoima (Joensuu).

Osuuskunta Myötävoiman seitan-kasvisproteiinituotteen kehittäjä Kim Langer (keskellä) viipaloi seitanharkkoa, vasemmalla Polkan innovatiivista hankintaa koordinoiva palvelupäällikkö Kirsi Ahosola ja oikealla Polkan kilpailutuksen tuotekehitysvaiheeseen osallistunut tuotekehittäjä Leena Koponen. Kuva Polkka/Mikko Inkinen.

Polkasta kerrotaan, että tuotekehitys on edennyt suhteellisen rivakasti, sillä tavoitteena on uusien lähiruokatuotteiden saaminen tarjolle Polkan ravintoloihin sekä koulujen, päiväkotien ja hoitolaitosten ruokalistoille syksyllä 2019.

– Tuotekehitykseen annetaan kuitenkin riittävästi aikaa, jos se sitä vaatii, kertoo palvelupäällikkö **Kirsi Ahosola** Polkan ruoanvalmistuspalveluista. Kehitystyötä on tehty sekä yrittäjien omissa tuotantotiloissa, että Polkan tuotekehityskeittiössä. Tuotekehitysvaiheessa oli väliarviointi, jota ennen tuotetta testattiin oikeassa toimintaympäristössä, koulun suurtalouskeittiössä. Arvioinnissa katsottiin, että tuote kestää muun muassa suurtalouskeittiöiden kuumennukset ja linjastolta otot, ja huomioitiin oppilaiden ja Polkan henkilökunnan mielipiteet tuotteesta. Pohjois-Karjalan hankintatoimi teki kesäkuun lopussa hankintapäätöksen valittavasta tuotteesta: voiton vei Osuuskunta Myötävoiman kehittämä seitan-lähiruokatuote. Polkka on varautunut siihenkin, että se voi käyttää myös ideoista hyviksi todettuja, ns. kakkoseksi tai kolmoseksi tulleita tuotteita esimerkiksi erityisruokavaliolistoilla.

Entä onko luomu- ja luonnontuotteet ajateltu otettavan uusissa tuotteissa huomioon?

– Niiden aika tulee ehkä myöhemmin, vastataan Polkasta. – Pyrimme nyt aluksi lisäämään suurtalouskeittiöissä mahdollisimman lähellä tuotettuja, oman maakunnan raaka-aineista valmistettuja tuotteita. Voimme kertoa, että uudenlaisia hankintatapoja on olemassa, kun niitä vain osataan hyödyntää. Innovatiivinen hankinta on yksi niistä keinoista, joilla Polkka lisää lähiruoan käyttöä ja piristää maakunnan taloutta. Keskeistä on myös yritysten yhteistyö, jotta päästään riittävän suureen tuotantomäärään. Pohjois-Karjalan hankintatoimi on ollut keskeisessä roolissa kyseessä olevassa uudessa hankintamallissa, joka on herättänyt laajalti kiinnostusta. Se on poikinut muun muassa osallistumisen maa- ja metsätalousministeriön tuoreisiin videoihin, jotka löytyvät myös Vastuullinen ruokaketju -sivulta: **https://mmm.fi/ruoka.**

Kirjoittajat
Anu Lavola ja Marja-Leena Hirvonen
Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke

Kell' tieto on, se tiedon kätkeköön... vai jakaisimmeko sittenkin vertaistukea verkossa?

Vertaisryhmien toiminta kasvaa vauhdilla sosiaalisessa mediassa. Esimerkiksi yli 12 000 jäsenen Markkinointi-Kollektiivi, miltei 3300 jäsenen Someduunarit ja yli 30 000 jäsenen Ompeluseura kokoavat Facebookissa yhteen ammattilaisia, jotka jakavat osaamistaan, kysyvät neuvoa ja kannustavat kollegoitaan.

Yhä useampi somekeskustelija on huomannut, että kun uskaltaa päästää irti tiedostaan ja jakaa ammattitaitoaan, vastavuoroisesti saa itse tietoa ja yhteinen osaamisen taso nousee.

Aktiivisissa someyhteisöissä syntyy luottamuksen ilmapiiri, jossa uskaltaa kommentoida, kysyä ja tuoda esille myös eriäviä mielipiteitä. On myös sallittua kokeilla ja epäonnistua.

Myös kilpailijan kanssa saatetaan vaihtaa ajatuksia. Enää ei ajatella, että jompikumpi on vaarassa hävitä. Päinvastoin, molemmat voivat voittaa ratkaisemalla jonkin yhteisen ongelman tai ideoimalla uutta.

Tiedon kertoja saa arvostusta ja tunnettuutta ja kasvattaa vetovoimaisuuttaan. Eniten ovat pinnalla ne brändit, jotka eniten itsestään viestivät, ja arvokkaimmaksi nousee se, jolla on hyödyllisintä informaatiota.

Someyhteisö elintarvikeviennin toimijoille?

Olemme elintarvikealalla hyviä kertomaan superonnistumisista. Ryhtyisimmekö mekin jo jakamaan ajatuksia myös kaikesta muusta, mikä yritysten arkeen sisältyy?

MarketWise-projektissa on tunnistettu samanhenkisten ihmisten ryhmä, joita kiinnostavat ruoka, vienti ja elintarvikealan kehittäminen ja kasvu. MarketWisen Facebook-sivuilla on reilut 400 seuraajaa ja projektin uutiskirjettä tilaa lähes 700 henkilöä.

ETL:n ylläpitämässä ruokaviennin LinkedIn-ryhmässä 300 jäsentä ja Ruokasektorin koordinaatioryhmässä on yli 260 jäsentä. Muodostuisiko näistä tai jostain muusta luonteva kanava keskustelun käynnistymiselle?

Vielä toistaiseksi keskustelu on satunnaista alamme yhteisössä. Monesti sitä johtaa yhteisön ylläpitäjä ja postaukset ovat lähinnä tapahtumatiedotusta. Totta onkin, että aitoa ajatustenvaihtoa ei voi synnyttää väkisin. Kun meistä itsestämme kumpuaa aito jakamisen tarve, sen myötä syntyy keskusteleva someyhteisö.

Haluammeko luoda uutta keskustelukulttuuria elintarvikealalle? Onko ruokaviejilläkin eräänä päivänä someyhteisö, joka auttaa sinua ja koko alaa menestymään? Meillä on kova halu tehdä omasta toiminnastamme parempaa. Voimme kehittää myös alamme toimintakulttuureita. Kerro mielipiteesi **www.facebook.com/marketwiseproject/** tai **info@marketwise.fi**

Teksti
Eeva-Liisa Lilja

MarketWise *1.9.2018 – 31.8.2020 välittää kansainvälistä markkinatietoa elintarvikealan mikro- ja pk-yrityksille. Projektin tavoitteena on koota elintarvikealan toimijoita vientitiedon äärelle ja edistää myös alan someyhteisön muodostumista. Projektia rahoittaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma ja sen toteuttajana toimii Fennopromo Oy.*

Kuhnuritoukkien myynti elintarvikkeena - lisätienestiä hunajantuottajille

Kuhnuritoukat ovat hunajantuotannon vajaasti hyödynnetty sivuvirta, joka sopii erinomaisesti elintarvikkeiden raaka-aineeksi. Niistä onkin jätetty EU:n uuselintarvikeasetuksen mukainen uuselintarvikelupahakemus, joka mahdollistaa elintarvikekäytön ainakin vuoden 2019 loppuun saakka. Hakemuksen tavoitteena on pysyvän uuselintarvikeluvan saaminen kuhnuritoukille.

Pohjolan Mehiläishoitajat ry ja MiniEines – Hyönteisistä einestä ja euroja -hanke (EMR) järjestivät maaliskuussa 2019 Mehiläistarhauksen monet mahdollisuudet -tilaisuuden, missä More than honey -hankkeen projektipäällikkö **Anneli Salonen** kertoi kuhnuritoukkien hyödyntämisestä. Emojen hedelmöittämiseen tarvittavien kuhnureiden toukkia poistetaan mehiläispesistä varroapunkin torjuntakeinona ja pesäkohtainen toukkamäärä voi kesän aikana nousta noin kiloon. Peitetyt, 14-20 päivän ikäiset kuhnuritoukkakennot kerätään pesistä käsin ja jäädytetään tai pakastetaan ennen toukkien poistamista kennoista ja jatkojalostamista tai pakkaamista jakelua varten.

Alkutuotantoa vai elintarvikehuoneistotoimintaa

Kuhnuritoukkien käsittelyä koskevat samat säännöt ja ohjeet kuin muitakin elintarvikkeeksi kasvatettuja hyönteisiä. Alla olevassa taulukossa on kuvattu, milloin hyönteisten tuotanto on alkutuotantoa ja milloin elintarvikehuoneistotoimintaa. Omista mehiläispesistä kerättyjä kuhnuritoukkia voi myydä suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin. Suoramyyntipaikka voi olla esimerkiksi omalla tilalla, tienvarsikojussa tai torilla. Kuhnuritoukkia voi myös myydä ruokapiirin tai REKO:n kautta.
Alkutuotantoon kuuluu lisäksi tuotteiden toimittaminen eteenpäin vähittäismyyntiin (kaupat, ravintolat ja suurkeittiöt), teollisuuteen, tukuille ja muille elintarvikealan toimijoille.

Alkutuotantoa, ilmoitus alkutuotantopaikasta tai lisäys aikaisempaan, omavalvonnan kuvaus	Elintarvikehuoneistotoimintaa, ilmoitus elintarvikehuoneistosta, omavalvontasuunnitelma
Kuhnuritoukkien kasvatus lopetukseen asti ja elävien toukkien kuljetus	
Kokonaisten kuhnuritoukkien lopetus jäädyttämällä tai pakastamalla	Lopetus keittämällä, höyryttämällä tai silppuamalla
Kuhnuritoukkien toimittaminen ilmoitettuun tai hyväksyttyyn elintarvikehuoneistoon jatkojalostukseen tai vähittäismyyntiin	Jalostaminen uusiksi tuotteiksi
Kuluttajapakkauksiin pakkaaminen ja suoramyynti kuluttajille, myynnin arvo enintään 10 000 €/v	Myynnin arvo yli 10 000 €/v

Pakkausmerkinnät

Silloin, kun kuhnuritoukkia myydään pakastettuna, ravintoarvotietoja ei tarvitse ilmoittaa. Ravintoarvotiedot ilmoitetaan, kun kokonaiset toukat myydään jalostettuna, keitettynä, kuivattuna tai kun niistä tehdään valmisteita.

Ennen tarjoilua kuhnuritoukat on kuumennettava jossakin valmistuksen vaiheessa. Esimerkiksi pakastettujen kuhnuritoukkien pakkausmerkinnöissä tulee mainita kuumennustarpeesta käyttöohjeessa.

Teksti

Soila Hiltunen ja Kaisa Myllykangas,Oulun Maa- ja kotitalousnaiset sekä Marja-Liisa Järvelä, Oulun ammattikorkeakoulu.

Tiedote on laadittu **MiniEines – Hyönteisistä einestä ja euroja** -hankkeessa.

Paistetut kuhnuritoukat

Kuhnuritoukkia

Paistamiseen öljyä tai voita
Suolaa
Mustapippuria

1. Kuumenna öljy tai voi paistinpannulla.
2. Lisää kuhnuritoukat pannulle.
3. Paista kuhnuritoukkia pannulla miedolla lämmöllä noin 10 minuutin ajan. Sekoita välillä.
4. Mausta suolalla ja pippurilla.

Vinkki: Voit myös lisätä pannulle hienoksi silputtua valkosipulia makua antamaan.

Kuhnuritoukat / Bidrönare (Apis mellifera)

Pakaste/ Djupfryst 500 g

Alkuperämaa: Suomi

Säilytys / Förvaring:
-18 C tai kylmemmässä / -18 grader eller kallare

Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen / Tinad produckt får inte nedfrysas

Ravintosisältö / Näringsvärde 100 g

energia/energi	990 kJ/239 kcal
rasva/fett	19.9 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat	0 g
hiilihydraatit/kolhydrat	0 g
josta sokereita/varav sockerarter	0 g
Proteiini/protein	15,2 g
Suola/salt	0,01 g

Käyttöohje/ Bruksansvisning:
Kuumenna kuhnuritoukat yli + 75 asteiseksi esim. paistamalla. Mausta ja tarjoile. / Värma bidrönare över + 75 grader till exempel av stekning. Krydda och servera.

Hyönteiset voivat aiheuttaa allergisia reaktioita.
Ristiallergia on mahdollinen henkilöillä, jotka ovat allergisia äyriäisille, nilviäisille ja / tai pölypunkeille.

Insekter kan förorsaka allergiska reaktioner. Korsallergi är möjlig hos personer som är allergiska mot kräftdjur, blötdjur och / eller husdammskvalster.

Erä/Parti: 99

Parasta ennen/ Bäst före: 5/2021

Valmistaja / Tillverkare: Kuhnuri Ky, Mehiläistie 5, 90000 Mehilä, puh. 0400 101010

Hyönteisiä suomalaiseen elintarviketuotantoon

Hyönteisten kasvatus ja myyminen elintarvikkeena on ollut sallittua Suomessa lokakuusta 2017 lähtien. Hyönteisiä on hyödynnetty ihmisravintona maailmalla jo tuhansien vuosien ajan, mutta länsimaisiin ruokapöytiin hyönteiset vasta tekevät tuloaan. Kuluttajien kiinnostusta hyönteisruokaan on selvitelty jo useammassa tutkimuksessa; suomalaisten on todettu suhtautuvan länsimaalaisittain positiivisesti hyönteisten syömiseen, mutta minkä verran kiinnostusta hyönteisten markkinoille tulo on herättänyt suomalaisissa elintarvike- ja ravintola-alan yrityksissä? Pohjois-Pohjanmaalla asiaa tutkittiin **MiniEines – Hyönteisistä einestä ja euroja** -hankkeessa, jonka tarkoituksena on hyönteisten alkutuotannon ja jatkojalostuksen edistäminen Pohjois-Pohjanmaalla.

Pohjois-Pohjanmaalla toimivien elintarvike- ja ravintola-alan yritysten hyönteisraaka-aineen hyödyntämiseen liittyvää kiinnostusta, valmiuksia ja tiedontarpeita selvitettiin verkkokyselyn ja puhelinhaastattelujen avulla. Kyselyyn saatiin yhteensä 13 vastausta ja haastateltuja yrityksiä oli kaikkiaan 10. Tulokset osoittivat, että yritykset suhtautuvat hyönteisraaka-aineen mahdollisuuksiin maltillisen innostuneesti. Kaikkiaan hyönteisistä kiinnostuneiden ja mahdollisesti kiinnostuneiden yritysten osuus vastanneista oli lähes puolet (47 %), joista suhteessa suurempi osa oli ravintoloita kuin muita elintarvikealan yrityksiä. Yleisimmät tiedontarpeet hyönteisraaka-aineen käyttöönottoon liittyen koskivat kannattavuutta ja hintoja sekä saatavuutta ja logistiikkaa. Myös käyttöominaisuuksista, käsittelystä ja valmistustavoista yritykset kaipasivat lisätietoa.

Noin 40 prosenttia vastanneista yrityksistä ilmoitti, että hyönteisten käyttö ei kiinnosta lainkaan ja yleisimmäksi syyksi kerrottiin, ettei aihe tunnu juuri nyt ajankohtaiselta. Hyönteisraaka-aineen ei myöskään koettu tuovan lisäarvoa toiminnalle, jonka lisäksi osa vastanneista yrityksistä piti hyönteisiin liittyviä mielikuvia ja asenteita esteenä. Vastanneista 13 prosenttia ei osannut ottaa kantaa puolesta tai vastaan.

Vastausten positiivisesta vaikutelmasta huolimatta kyselytutkimuksen vastausprosentti oli varsin alhainen: voidaankin pohtia, miten suuri vaikutus kevään 2019 negatiivissävytteisellä uutisoinnilla oli hyönteisraaka-aineen

kiinnostavuudelle. Hyönteisbuumina otsikoidun hyönteisten markkinoille tulon jälkeinen kiinnostus jäi odotettua vaisummaksi ja alan kasvu hitaammaksi. Raflaavat otsikot suuren hyönteistehtaan kaatumisesta ja buumin taittumisesta tekivät varmasti oman tehtävänsä ja latistivat yrityksissä uskoa hyönteisten potentiaaliin elintarviketuotannossa.

Kokonaisuutena tutkimuksen tulokset antavat kuitenkin suuntaa hyönteisraaka-aineen tämänhetkisestä potentiaalista Pohjois-Pohjanmaalla ja niiden pohjalta voidaankin kehittää hyönteisistä kiinnostuneiden yritysten valmiuksia kohti raaka-aineen käyttöönottamista tulevaisuudessa. Vaikka hyönteisten läpilyönti suomalaisessa elintarviketuotannossa on vielä tulematta, Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealalta löytyy varovaista intoa odottaa oikeaa hetkeä.

Kirjoittajat
Mirjami Hornela, Oulun ammattikorkeakoulun agrologi (AMK) -opiskelija
Marja-Liisa Järvelä Oulun ammattikorkeakoulu
Kaisa Myllykangas, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset
Soila Hiltunen, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset
Mervi Tiermas, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Tervetuloa

Tulevaisuuden ruokasektori ja Elintarviketeollisuuden vuosiseminaariin

Aamupäivällä klo 10 – 12 keskitytään julkisten keittiöiden lähiruoan käytön aluetaloudellisiin vaikutuksiin, ruokapakkauksiin, viennin porrasaskelmiin, yritysryhmähankkeesta saatuihin kokemuksiin sekä kuullaan yrittäjäpuheenvuorossa Lipasu Oy:n Härtelön tarina ja kokemuksia. Aamupäivän järjestää valtakunnallinen Ruokasektorin koordinaatiohanke.

Iltapäivällä klo 13 - 15 julkistetaan Elintarvikealan toimialakatsaus ja toimialabarometri sekä kerrotaan viennin ajankohtaisia kuulumisia. Iltapäivän järjestää TEM Toimialapalvelu.

Tilaisuus on tarkoitettu elintarvikealan ja ruokasektorin toimijoille, yrittäjille, kouluttajille, hankkeiden vetäjille, kehittäjille, rahoittajille sekä muille alasta kiinnostuneille. Tilaisuus on maksuton ja sitä voi seurata reaaliaikaisesti myös verkossa ja puheenvuorot nauhoitetaan.

Aika 27.11.2019 klo 10 - 15
Paikka Maa- ja metsätalousministeriö, Paja, Mariankatu 9, Helsinki

Tervetuloa!
Tilaisuuden järjestävät: Valtakunnallinen Ruokasektorin koordinaatiohanke sekä TEM toimialapalvelut.

Ohjelma täydentyy, seuraa **www.aitojamakuja.fi** tapahtumakalenteria!

Puhetta kestävämpien julkisten ruokapalvelujen puolesta Itämeren alueella

Julkisissa ruokapalveluissa on pohdittu kestävään kehitykseen tähtääviä toimia jo vuosia. Aihe on erittäin monitahoinen ja käytänteiden vieminen arkipäivän toiminnaksi voi olla haastavaa. Tällä hetkellä Itämeren alueen maiden välillä ei ole virallista yhteistyötä, joka tähtäisi julkisten ruokapalvelujen kestävän kehityksen osaamisen edistämiseen. Eri maissa toimivat julkiset hankkijat ja ruokapalveluammattilaiset tarvitsevat työkaluja, jotka mahdollistavat aiempaa yksinkertaisemman ja paikallisesti sopeutetun tavan toimia monimutkaisten kestävyyshaasteiden kanssa. Tarvitaan sellaisia yhteistyön muotoja, joiden avulla voitaisiin oppia ja innovoida uusia kestäviä toimintatapoja monenlaisten organisaatioiden ja liiketoimintamallien tarpeisiin.

Ruralia-instituutti koordinoi StratKIT-hanketta

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti koordinoi vuoden 2019 alussa alkanutta Itämeren alueen aluekehitysrahaston (Interreg Baltic Sea Region) rahoittamaa StratKIT-hanketta (Innovative strategies for public catering – sustainability toolkit across Baltic Sea region). Hankkeessa on Ruralian lisäksi mukana 12 kumppania kaikkiaan kuudesta maasta: Suomesta, Puolasta, Saksasta, Tanskasta, Virosta ja Venäjältä. Suomessa toinen hanketoteuttaja on Ammattikeittiöosaajat ry. Hankkeen alkuvaiheessa on kartoitettu mukana olevien maiden julkisten ruokapalveluiden nykytilanne ja osaamistaso kestävän kehityksen näkökulmasta. Jokaisessa maassa tullaan pilotoimaan erilaisia kestävän kehityksen toimintatapoja, jotka voivat liittyä esimerkiksi ruokahävikkiin tai kasvispainotteisen ruokailun lisäämiseen.

StratKIT-hanke kestää vuoden 2021 kesäkuuhun saakka. Tavoitteena on rakentaa julkisia ruokahankintoja tekevien ja ruokapalveluita tuottavien organisaatioiden tarpeisiin käytännön kestävyystyökalu, joka tarjoaa julkisille toimijoille selkeitä ja yksinkertaisia tapoja edistää kestävämpiä ruokapalveluita. Aktiivinen viestintä ja tiedottaminen hankkeen aikana löytyvistä hyvistä käytännöistä sekä erilaisten kokeilujen avulla saatavista tuloksista on myös keskeistä toimintaa. Hankeaikana Itämeren alueen maiden julkisten

Ruoka oli kokonaisuudessaan kasvisruokaa ja ylijäämäruokaa osallistujat pystyivät ottamaan mukaansa lähtiessään tilaisuudesta. Kuva Urszula Ala-Karvia.

ruokapalvelujen ammattilaiset tulevat kohtaamaan toisiaan mm. lukuisissa yhteiskehittämisen työpajoissa.

Ammattilaiset yhden pöydän ympärillä

Ensimmäinen sidosryhmiä osallistava tapaaminen järjestettiin Helsingissä 20.8.2019. Tilaisuudessa kuultiin asiantuntijoiden alustuksia mm. kouluruokailun kehittymisestä, hävikin hallinnasta sekä kasvispainotteisempaan ruokailuun siirtymisestä. Esitysten välillä osallistujilla oli mahdollisuus kysyä tai kommentoida ja aktiivisesti tätä mahdollisuutta käytettiinkin hyväksi. Osallistujat kertoivat myös omia kokemuksiaan ja jakoivat hyväksi havaittuja käytänteitä. Tilaisuuden loppupuolella osallistujat jakautuivat viiteen ryhmään, joista jokaisessa pohdittiin tiettyä erityisteemaa, esimerkiksi ravitsemusta, hankintojen roolia kestävän kehityksen edistämisessä tai ruokahävikin vähentämistä.

Jokaisessa mukana olevassa maassa tullaan järjestämään vastaavanlainen tapahtuma syksyn 2019 aikana. Loppuvuodesta järjestetään ensimmäinen Itämeren tason keskustelu- ja verkostoitumistapahtuma alan ammattilaisille Tallinnassa.

Lisätietoja
Leena Viitaharju, Urszula Ala-Karvia, Sari Bäck
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Julkiset hankinnat haltuun

Valtakunnallinen Maaseudun toimijoiden hankintaosaaminen vahvaksi (MAHVA) -hanke järjestää maakunnallisten yhteistyökumppaneiden kanssa eri puolilla Suomea hankintatreffejä, jotka on tarkoitettu ko. alueen pk-yrityksille ja niiden palveluja ostaville julkisille toimijoille, kuntapäättäjille ja hankinnoista päättäville tahoille.

Syyskuussa tavataan

Oulussa Pohjois-Pohjanmaan Lähiruoka- ja hankintatreffit 20.9. klo 14-18. Ohjelmassa mm. asiantuntijoiden tietoiskuja hankintojen toteuttamiesta sekä yritysten ja tuotteiden esittelyä unohtamatta makuelämyksiä. Tervetuloa myös ravintoloiden ja vähittäiskaupan edustajat tutustumaan yrityksiin!

Kuopiossa Pohjois-Savon Laatua ympäristövastuullisuudesta ja asiantuntijatori 24.9. klo 12-16. Ohjelmassa miniseminaari ympäristövastuullisuuden kehittämisestä yrityksissä, minkä jälkeen on mahdollisuus tutustua pohjoissavolaiseen ruoka-alan osaamiseen esittelypisteillä. Tilaisuus on avoin ruokaketjun kaikille toimijoille ml. ravintolat ja tapahtumajärjestäjät.

Mikkelissä Etelä-Savon tilaisuus Mitä Etelä-Savo kuljettaa ja miten? 24.9. klo 13-16. Tilaisuudessa on erinomainen mahdollisuus kuulla julkisten toimijoiden suunnitelmia ja pohtia yhdessä, miten koko maakunnan kuljetukset voidaan varmistaa esim. yhdistämällä erilaisia kuljetuksia. Yrityksille tilaisuus tarjoaa mahdollisuuden tuoda esille omia ideoita ja palveluja suoraan vaikuttajille.

Marraskuussa

Hyppysellinen toivoa ja tekoja -seminaari Ateria -tapahtumassa Helsingin Messukeskuksessa 5.11. klo 12.10 – 16.

Lisätietoa **http://maaseudunhankinnat.fi/** tapahtumakalenterista

Matkailu, yrittäjyys ja kumppanuus osana Maaseutututkija-tapaamista

Vuosittain järjestettävä valtakunnallinen monitieteinen Maaseutututkijatapaaminen kokosi liki 90 kehittäjää ja tutkijaa Ähtäriin 22.–23.8.2019. Tapaamisessa on perinteisesti muutamia kutsuvierasesitelmiä, jotka liittyvät tapaamisen vuosittain vaihtuvaan teemaan. Erityisen tärkeä rooli tapaamisessa on eri teemoihin keskittyvillä työryhmillä, joissa keskustelu ja mielipiteiden vaihto on vilkasta.

Tämän vuoden teemana oli ”Kohteena maaseutu”. Maaseudun tutkijat ja kehittäjät käsittelevät sitä omasta näkökulmastaan: tutkijat tuottavat tietoa maaseudulla tapahtuvista prosesseista ja ilmiöistä samalla, kun kehittäjät pyrkivät lisäämään maaseudun elinvoimaisuutta verkostojen, hankkeiden ja erilaisten toimenpiteiden kautta.

Tanskalainen **Klaus Brønd Laursen** Aarhusin yliopistosta käsitteli yhteistyön sekä kumppanuuden muotoutumista ja kehittymistä, jossa taustavaikuttajana on arvon lisääntyminen eri osapuolille ja sitä kautta kuluttajalle suuntautuville tuotteille. Klaus kertoi esimerkin, jossa luomutuotteita valmistava Thise-meijeri ja supermarketketju Irma sopivat kumppanuudesta, jossa Thise toimitti tuotteita ko. kauppaketjulle. Thiselle tämä merkitsi sitä, että tuotteille oli taattu kysyntä ja yhteistyö mahdollisti myös uusien tuotteiden suunnittelun. Kauppaketjun puolestaan sai tätä kautta jatkuvasti uusia erikoistuotteita valikoimiinsa. Nyttemmin haasteeksi on muodostunut, että Thise on kasvanut liian suureksi Irma-kauppaketjun tarpeisiin nähden ja samalla mietityttää, miten säilytetään tuotteiden ainutlaatuisuus, kun asioita tehdään isommassa mittakaavassa.

Klaus kiteytti puheenvuorossaan, että markkinoilla on rajattu kyky käsitellä maaseutuun ja siellä tapahtuvaan elinkeinotoimintaan liittyviä ongelmia. Tämän vuoksi markkinoiden lisäksi tarvitaan sekä kansalaisten että poliittisten toimien tukea, unohtamatta sitä, että tieteentekijöiden täytyy myös tuoda esille ongelmia ja haasteita.

Jarkko Saarinen Oulun yliopistosta käsitteli maaseutua ja kestävän matkailun kehittämistä. Matkailun muutostekijöissä korostuu aitous, pienimuotoisuus ja asiakaslähtöisyys sekä uusien asiakassegmenttien tunteminen. Kestävyydessä korostetaan paikallisväestön roolia ja matkailun aluetaloudellisia vaikutuksia. Suuri haaste ilmastonmuutoskeskustelunkin kautta on, että ekologisesta jalanjäljestä suurin osa koostuu matkustamisesta itsessään eikä siitä, miten kohteessa toimitaan.

Kestävyys yrittäjyyden suuntaviivana -työryhmän antia

Työryhmässä kerrottiin luonnontuotteisiin perustuvasta yrittäjyydestä kahdesta eri näkökulmasta. Ensimmäisessä Puusta ruokaa -hankkeen esityksessä keskityttiin siihen, miten metsänomistajat suhtautuvat luvanvaraisten (ei jokamiehenoikeuden alle kuuluvien) tuotteiden keräämiseen, esimerkiksi kuusenkerkät ja koivunmahla. Metsänomistajat ja luonnontuotteita jalostavat yritykset näkivät tärkeäksi yhteistyön kehittämisen.

Toisessa esityksessä avattiin luontoresursseja kestävästi liiketoiminnassaan hyödyntäville mikroyrittäjille suunnattua neljän maan yhteistä koulutusta. Koulutuksen sisältö on rakennettu NatureBizz -hankkeessa saatujen osaamistarpeita kartoittavien haastattelujen kautta. Sisältönä on muun muassa korkean lisäarvon tuotteiden tuotteistaminen, jakeluketjun hallinta ja digiosaaminen. Koulutus alkaa tammikuussa 2020.

Kotieläintilojen bioturvallisuustoimet vaativat jatkuvaa kehittämistä ja huomiota. Kotieläinalalle kilpailukykyä bioturvallisuudesta -hankkeessa on tuotettu selkeä ja yksinkertainen toimintaopas sekä videoita, joiden avulla asiaan voi pureutua niin kotieläintilojen pitäjät kuin tiloilla vierailevat . Materiaalit löytyvät **www.luke.fi/biosecurity.**

Työryhmässä keskusteltiin myös tulevaisuuden ruokajärjestelmien haasteista ja uusien teknologioiden mahdollistamista uusista tuotantotavoista, kuten esimerkiksi solumaataloudesta ja sen vaikutuksista maaseutuihin. Vielä ei ole riittävästi tutkimustietoa siitä, että miten maaton ja eläimetön solumaatalous vaikuttaa ruoantuotantoon ja toi-

mintaympäristöön vuodenaika- ja paikkariippumattomana sekä suljettuun ravinnekiertoon perustuvana.

Agroekologisten symbioosien verkostot -hankkeessa yhtenä tavoitteena on tuottaa uutta tietoa näiden verkostojen aluetaloudellisista vaikutuksista. Agroekologisessa symbioosissa ruoka tuotetaan ja jalostetaan yritysten paikallisena yhteistyönä niin, että ravinnevirrat kiertävät ja energiaomavaraisuus perustuu kierrätettävien biomassojen biokaasutukseen. Järjestelmän ennakoidaan vaikuttavan positiivisesti aluetalouteen. Esille otetussa esimerkissä tarkastelualueena on Mäntsälän kunta.

Julkisiin hankintoihin liittyen esiteltiin ympäristökriteereitä, joita ruoka- ja kuljetushankintoihin liittyen on jo olemassa. Maaseudun toimijoiden hankintaosaaminen vahvaksi -hankkeessa pyritään löytämään myös bioenergia- sekä viher- ja ympäristöpalvelujen alalle sopivia kilpailutuksissa käytettäviä kriteereitä. Kaikkein tärkeintä pk-yritysten ja julkisten hankkijoiden yhteistyössä on toimiva keskusteluyhteys ja siten hyvissä ajoin käyty avoin markkinavuoropuhelu.

Työryhmien lyhyet tiivistelmät on luettavissa tapaamisen abstraktikirjasta **www.mua.fi/maaseutututkijatapaaminen-2019**.

Teksti
Päivi Töyli

Mikä Maaseutututkijatapaaminen?

- valtakunnallinen tapaaminen
- monitieteinen
- nimestään huolimatta ei vain tutkijoille vaan myös kehittäjille
- tapaamisen järjestää Maaseudun uusi aika (MUA ry) -yhdistys, joka edistää ja kehittää suomalaista maaseutututkimusta, osallistuu maaseutupoliittiseen ja yhteiskunnalliseen keskusteluun ja on mukana maaseudun kehittämistyössä **www.mua.fi**

Tutustu myös Maaseudun Uusi Aika -lehteen **www.mua-lehti.fi**

Tapahtumat

2019

4. - 7.9.2019	Riga Food 2019
7. - 8.9.2019	Lähiruokamessut Elimäellä
9. - 15.9.2019	Hävikkiviikko
12.9.2019	Maistuva Ii -tapahtuma
13. - 14.9.2019	Artesaaniruuan SM-kilpailu 2019, Jyväskylä
14.9.2019	Osta tilalta! -päivä
18. - 19.9.2019	Luomu lentoon Kaakkois-Suomessa -miniseminaari, Lappeenranta
19.9.2019	SUPERHYVÄn tuotekehitysfoorumi, Seinäjoki
19.9.2019	Hyngry for Finland – Yhdessä tekoja!
19.9.2019	Luomu lentoon Kaakkois-Suomessa -miniseminaari, Kouvola
20.9.2019	Lähiruoka- ja hankintatreffit Pohjois-Pohjanmaalla, Oulu
21.9.2019	Omenakarnevaalit, Lohja
24.9.2019	Laatua ympäristövastuullisuudesta ja asiantuntijatori – Pohjois-Savon hankintatreffit
24.9.2019	Mitä Etelä-Savo kuljettaa ja miten? Mikkeli
26.9.2019	Työpaja ja opintomatka Keski-Suomeen/Pirkanmaalle: Meillä on vientiä! – kansainvälistymistä verkostoyhteistyöllä
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	Ruoka-ala kasvuun Satakunnassa, Pori
15.10.2019	Luomubuumi – lisää luomutuotteita -työpaja, Mikkeli
17.10.2019	Ruoka-ala kasvuun Uudellamaalla
24.10.2019	Nimisuojainfoa tarjolla Pohjois-Karjalassa
30.10.2019	Kasviproteiini-, marja-, hedelmä- ja luomutuotteiden yhteinen vientipäivä, Salo
5.11.2019	Luonnontuotealan tutkimusseminaari, Kajaani
5.11.2019	Ateria, Helsinki
6. - 7.11.2019	Luonnontuotepäivät, Kajaani
6. - 7.11.2019	Luomupäivät, Jyväskylä
19.11.2019	Luomubuumi – lisää luomutuotteita -työpaja, Seinäjoki
27.11.2019	Tulevaisuuden ruokasektori ja Elintarviketeollisuuden vuosiseminaari, Helsinki

2020

2. - 5.4.2020	Lähiruoka & luomu -tapahtuma, Helsinki

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