Aitoja makuja

4/2019

Vieraskynä

Ruoka Rinteen hallitus-ohjelmassa

Papuja pöytään pallon parhaaksi s. 8

Pakkausratkaisujen kehittämistä käyttäjälähtöisesti ja kokeillen s. 14

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

aitoja makuja

SISÄLTÖ

Vieraskynä.....3
Lähiruokapäivänä herkuteltiin Satakunnan kouluissa..... 4
Lähiruoan käytön muutos julkiskeittiöissä selvitetään..... 6
Yhteistyöllä lisää arvostusta suomalaisen luonnon antimille..... 7
Papuja pöytään pallon parhaaksi..... 8
214 tilaa avasi ovensa..... 9
Hyppysellinen toivoa ja tekoja Ateria 2019 -tapahtumassa..... 10
Luomuelintarvikkeita valmistaville suuntaviivoja kaupan hyllyille.....11
Yhteistyötä ja vientimahdollisuuksia Uudellamaalla..... 12
Pakkausratkaisujen kehittämistä käyttäjälähtöisesti ja kokeillen.....14
Suomen paras ruokamatkailutuote..... 15
Jyväskylän Artesaanituoka SM 2019 -kilpailulla uutta näkyvyyttä..... 16
Kasvunälkäinen elintarvikeala..... 18
Kiinnostaako riistan liha?..... 20
Chef's table -illallinen suomalaisista nimisuojatuotteista..... 22
Erikoisjuuston valmistusta vuoren rinteellä..... 23

Maa- ja metsätalousministeriö

TURUN YLIOPISTO

Ruoka Rinteen hallitusohjelmassa

Kesäkuussa 2019 päivänvalonsa nähnyt uusi hallitusohjelma on yhteiskuntaa monipuolisesti katsova kokonaisuus. Kestävyys moninaisine merkityksineen kulkee sen punaisena lankana. Ruoka-asiat ovat ohjelmassa mukana vahvemmin kuin koskaan ennen, joten ruoka on tosiaan noussut politiikan keskiöön.

Ohjelmaa sorvattiin Säätytalolla eri työryhmien toimesta. Aikaa ei kuitenkaan nähtävästi riittänyt eri osioiden yhteensovittamiseen, sillä päällekkäisiä asioita hieman eri näkökulmista on useissa luvuissa. Hallitus muun muassa lupasi laatia kansallisen ilmastoruokaohjelman, poikkihallinnollisen strategian kestävästä ruokajärjestelmästä sekä ilmastokestävän ruokajärjestelmän toimintasuunnitelman. Hallituksen toimenpidesuunnitelmassa on kuitenkin sovittu, että tehdään vain yksi asiakirja eli ilmastoruokaohjelma toimenpide-ehdotuksineen. Sen valmistelu on maa- ja metsätalousministeriössä nyt aloitettu, ja se valmistuu ensi vuonna.

Lähiruuan osalta hallitus lupasi edistää suoramyynnin toimintaedellytyksiä ja kumppanuusmaataloutta. Korvamerkittyä rahoitusta ei tähän tosin ohjattu. Luomustrategian päivitys on ohjelmassa mainintana. Luomuohjelman ja lähiruokaohjelman päivitystyö onkin nyt käynnissä, ja ne annetaan uusina valtioneuvoston periaatepäätöksinä keväällä 2020.

Elintarvikeviennin edistäminen on ohjelmassa mukana, ja sille on osoitettu myös korvamerkittyä lisärahoitusta. Viennin osalta nostetaan erikseen esiin luomu ja kala.

Julkiset hankinnat ovat vahvasti esillä useissa luvuissa. Kestävyyden ja innovaatioiden edistäminen hankintojen kautta, laadun korostaminen hinnan sijaan ja hankintaosaamisen lisäämisen tarve korostuvat ohjelmassa. Se nostaa esiin myös julkisten ruokapalveluiden ja hankintojen erityisen merkityksen ruokajärjestelmän kestävyyden parantamisessa ja kotimaisen ruuan, kalan ja kasvipainotteisuuden lisäämisen julkisissa ruokapalveluissa.

Kalasektori on ohjelmassa todella vahvasti ja yksityiskohtaisesti kirjoitettu. Samoin maatalouden kannattavuusongelmiin ja viljelijöiden aseman parantamiseen pureudutaan lukuisten ehdotusten kautta. Yksi näistä on Yhteinen ruokapöytä, jonka maa- ja metsätalousministeriö asetti marraskuussa parantamaan ruokaketjun sisäistä vuoropuhelua.

Ohjelma tuo esiin myös elintarvikkeiden ja muiden kulutustuotteiden elinkaaripäästöjen arvioinnin, terveyden edistämisen verotuksen keinoin, päivittäistavarakaupan määräävän aseman hillitsemisen, tarpeen kaupan datan avaamisesta sekä neuvonnan, osaamisen, tutkimuksen, kasvustrategioiden ja uusien toimintamallien kuten tuottajaorganisaatioiden merkityksen. Ohjelma perää myös kouluruuan kehittämisohjelman laadintaa.

Tämä ohjelma antaakin mielenkiintoisia ja monipuolisia tehtäviä – meille kaikille ruokajärjestelmässä toimiville!

Kirsi Viljanen
erityisasiantuntija
maa- ja metsätalousministeriö

Lähiruokapäivänä herkuteltiin muun muassa lähikeitolla ja kaalilaatikolla Satakunnan kouluissa

Suomi syö Satakunnasta – Sikses parasta lähiruokaa -hanke järjesti jo toisen kerran yhteistyössä Satakunnan alueen kuntien ja koulujen kanssa lähiruokapäivän 16. lokakuuta. Mukana olivat lähes kaikki Satakunnan alueen kunnat.

Satakunnan alueella järjestettävän lähiruokapäivän ideana on koko alueen kattava teemapäivä, jonka avulla halutaan korostaa kouluruoan merkitystä sekä maakunnan raaka-aineiden ja tuotteiden arvostusta. Päivää järjestävässä hankkeessa on mukana Satakunnan keskeiset elintarvikealan kehittäjäorganisaatiot eli ProAgria Länsi-Suomi, Satafood Kehittämisyhdistys ry ja Pyhäjärvi-instituutti.

– Lähiruoka koetaan Satakunnassa tärkeänä. Alueella on kuntia, joille lähiruoan suosiminen ja korkean kotimaisuusasteen tavoittelu on arkipäivää. Lähiruokapäivänä toivoimme kuitenkin erityisesti mukaan niitä kuntia, joissa lähiruokaa ei ole tarjolla joka päivä, vaikka sitä haluttaisiinkin suosia, kertoo Anna Kari ProAgria Länsi-Suomesta.

Järjestäminen vaatii yhteistyötä ja ahkeraa viestintää

Jo toisen kerran järjestetty lähiruokapäivä on vakiintunut Satakunnassa lokakuulle, viikkoa ennen syyslomaa.

– Syksyyn ajoittuu muitakin sopivia päivämääriä, joihin lähiruokapäivän voisi yhdistää, kuten Suomalaisen ruoan päivä 4.9. Satakunnan lähiruokapäivässä on kuitenkin kyse erityisesti lähiruoan viemisestä kouluihin, jolloin sopivan ajankohdan löytäminen kuntien ruokapalvelujen kanssa on kaikista tärkeintä, Kari kertoo.

Lähiruokapäivän suunnittelu aloitetaan jo toukokuussa, jolloin kuntien ruokapalvelujen vastaavat kutsutaan koolle. Toukokuu on hyvä hetki varsinkin koulujen ruokapalvelujen osalta, sillä lähestyvä kesä helpottaa keittiöiden työpainetta ja syyskautta ruvetaan jo suunnittelemaan. Kokoontuminen antaa myös mahdollisuuden verkostoitua muiden toimijoiden kanssa.

Opetushenkilökunnan esimerkki on tärkeä kouluruokailussa.

– Päivän järjestämistä pohditaan yhdessä. Suunnittelupäivässä kunnat saavat myös kertoa hyviä esimerkkejä ja toimintamalleja. Alueen kunnat ovat erikokoisia, joten varsinkin pienemmille kunnille on paljon apua hyviksi koetuista käytännöistä, Kari kertoo.

Suunnittelupäivän lisäksi tarvitaan sopivat yhteyshenkilöt sekä aktiivista viestintää paitsi uutiskirjein, myös soittamalla suoraan eri yhteistyökumppaneille. Ruokapalvelujen ja keittiöiden lisäksi on saatava yhteys myös kouluihin, jotta päivä osataan tiedostaa opetuksessa. Hanke tarjoaa erilaisia materiaaleja, joilla lähiruoka-teemaa voidaan käsitellä kouluympäristössä.

– Meidän tuottamiemme materiaalien lisäksi osallistuneilla kouluilla oli hienoja omia ideoita päivää varten, kuten ruo-

Lähiruokalounaalla voi tarjolla olla vaikkapa porkkananappeja tai kaalilaatikkoa.

kalan seinällä pyörivä lähiruokavideo ja kyltit joissa kerrotaan mistä päivän raaka-aineet tulevat, Kari iloitsee.

Lähiruoka on oman kunnan näköistä

Vaikka itse lähiruokapäivä sovitaan samalle päivälle, kunnat päättävät itse kuinka se toteutetaan. Saman ruoan saaminen kaikkiin kuntiin ja kouluihin olisi liian haastavaa, varsinkin kun eri kunnat ovat voineet kilpailuttaa erinäisiä osia kouluruoan raaka-aineista. Lähiruokapäivän ideana onkin se, että lähiruokaa tarjotaan kuntakohtaisesti niillä osa-alueilla, joilla se on mahdollista.

– Tärkeää on luottamus meidän toimijoiden välillä. Ruokapalveluiden vastaavat tuntevat oman alueen reunaehdot parhaiten, toteaa Kari.

Tämän vuoden lähiruokapäivänä koululaisten lautasille päätyi muun muassa lihakeittoa Ulvilassa, porkkananappeja Harjavallassa ja kaalilaatikkoa Nakkilassa. Merikarvialla tarjottiin Ylinevan tilan lihasta tehtyä jauhelihakastiketta, Jaakkolan perunafarmin perunoita ja Mustakosken puutarhan tomaatteja.

– Osan päivän tuotteista haimme suoraan tuottajilta ja jaoimme tarvikkeet kolmeen valmistuskeittiöömme. Tarjosimme lähiruokapäivän ateriakokonaisuudet lapsille, opiskelijoille, henkilöstöruokailijoille, vanhuspalveluiden asiakkaille sekä muille asiakasryhmillemme. Päivästä jäi hyvät muistot ja olemme varmasti mukana tulevissakin lähiruokapäivissä, kertoo Merikarvian kunnan palvelupäällikkö **Ritva Myllyviita**.

Eurajoen kunnassa lähiruoka on arkipäivää, 70 % ruokapalvelussa käytetyistä elintarvikkeista on jo lähiruokaa. Erityinen lähiruokapäivä auttaa kuitenkin ruokapalveluiden asiakkaita tiedostamaan entistä paremmin mistä lähiruoka tulee.

– Toivon että päivä lisää arvostusta oman alueen tuotantoa kohtaan. Meillä on paljon paikallista tuotantoa, jota haluamme suosia, kertoo Eurajoen kunnan ruokapalveluesimies **Sirpa Virtanen**.

Koululaisten innostunut vastaanotto: ”Montako saa ottaa?”

Itse teemapäivänä hanketoimijat myös jalkautuivat eri puolille Satakuntaa seuraamaan päivän menoa ja keräämään tarinoita lähiruoasta ja ruokailuista eri kunnissa.

– On hienoa, että meitä on monta toimijaa jakamassa pottia, eli pääsemme fyysisesti eri puolille Satakuntaa sekä ennen tapahtumapäivää että sen aikana, Kari painottaa.

Koululounas on nopeasti ohi ja sen aikana henkilökunta ei välttämättä ehdi tehdä mitään ylimääräistä, kuten ottaa valokuvia. Karin mielestä on kuitenkin ihanaa päästä paikan päälle katsomaan, kun pienet ihmiset syövät lähiruokaa.

– Erityisesti lämmittää tietysti oppilaiden innostus ruokaa kohtaan. Kun olin paikalla kuvaamassa, eräskin poikaporukka hakkasi tarjottimia linjastolla ja hihkui iloisena, että ”Montako saa ottaa?”, Kari kertoo iloisesti.

Päivä näkyi somessa myös koulujen, kuntien ja ruokapalveluiden henkilökuntien ansiosta. Karia ilahduttaa erityisesti opetushenkilökuntien lähteminen mukaan. Kouluruokailulla kun on suuri merkitys lasten ruokailutottumuksiin.

– Oli hienoa olla taas mukana järjestäjänä. Lähiruoka kiinnostaa ihmisiä laajasti ja sen syöminen on elämys. On mahtavaa, että siitä on innostunut kanssamme niin suuri joukko kuntia Satakunnassa. Saimme hyvää palautetta ja erinomaisia toiveita taas ensi vuoden päivää varten, Kari kertoo tyytyväisenä.

Lisätietoja lähiruokapäivästä ja Suomi syö Satakunnasta -hankkeesta sekä erilaisia materiaaleja löytyy osoitteesta: **www.siksesparasta.fi/**

Teksti Ellinoora Havaste
Kuvat Anna Kari

Lähiruoan käytön muutos julkiskeittiöissä selvitetään

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti selvittää maa- ja metsätalousministeriön tilaamassa tutkimuksessa julkiskeittiöiden lähiruoan käytön ja sen aluetaloudelliset vaikutukset sekä maakunnallisella että valtakunnallisella tasolla. Vastaavanlainen selvitys on toteutettu aikaisemmin vuosina 2013-2014 ja nyt saatavia tuloksia tullaan vertaamaan tuohon aikaisempaan selvitykseen.

Ruralia-instituutin toteuttama selvitystyö on käynnissä. Syksyllä 2019 on toteutettu valtakunnallinen kysely, jolla kartoitetaan hankintarenkailta ja -yksiköiltä muun muassa niiden ostamien elintarvikkeiden ja raaka-aineiden alkuperä sekä yleinen asenneilmapiiri paikallisia hankintoja kohtaan. Hankkeen vaikuttavuuslaskelmat toteutetaan Ruralia-instituutissa kehitetyllä RegFin-laskentamenetelmällä.

Tuloksia selvityksestä esiteltiin ensimmäisen kerran Elintarviketeollisuuden vuosiseminaarissa Helsingissä 27. marraskuuta. Esityksen materiaali ja video on katsottavissa **https://aitojamakuja.fi/tilaisuuksien-materiaalit/** Tiivis julkaisu tutkimuksesta ilmestyy tammikuussa 2020.

Lisätietoja
Leena Viitaharju
leena.viitaharju@helsinki.fi

Yhteistyöllä lisää arvostusta suomalaisen luonnon antimille

Hyötykasvikuivureita tuottavan Orakas Tuotteet Oy:n toimitusjohtaja **Kai Hakala** ja muun muassa *Villiyrttikeittokirjan* kirjoittaja, huippukokki **Sami Tallberg** tapasivat Lahdessa messuilla keväällä 2019. Siellä Hakala tarjosi ennakkoluulottomasti Tallbergille mahdollisuutta kokeilla kuivuria kokkailuun.

– Lähdin mielelläni kokeilemaan laitetta, sillä kuivatuksessa ravintoarvot säilyvät hyvin. Hyötykasvikuivuri olikin ihan next level -juttu, joka mahdollistaa erinomaisesti suomalaisen sadon keräämisen talteen talvikauden varalle, Tallberg kertoo tyytyväisenä.

Yhteistyö on vasta aluillaan, mutta rakenteilla on esimerkiksi verkkoalusta hyötykasvikuivurin tarkempaan käyttöön.

– Suunnitelmissa on nostaa esille Samin reseptejä, ohjeita ja esimerkkejä siihen, miten laitetta voi käyttää. Orakas-kuivuri tunnetaan sienikuivurina, mutta sillä voi kuivata myös villiyrttejä, marjoja, lihaa ja vaikka oman puutarhan sadon, Hakala kertoo.

Lupaava yhteistyö ei ole kuitenkaan vain onnekasta sattumaa. Yhteistyökuvioihin kiinnostavien kumppaneiden kanssa pääsee olemalla avoin tapaamaan ihmisiä ja pitämällä ääntä itsestään. Hakalalle tärkeitä ovat esimerkiksi yrittäjäillat, joissa pääsee tutustumaan oman alueen toimijoihin.

– Yhteistyökuvioita löytyy läheltäkin, jos vain uskaltaa olla kiinnostunut ja kysellä, Hakala vinkkaa. Samaa mieltä on myös Tallberg.

– Minulle tämä yhteistyö antaa tietysti uusia mahdollisuuksia tuoda omaan ruoanlaittooni aineksia sesongin ajan ulkopuolelta, mutta myös sivistää ja tarjoaa uusia näkemyksiä ruoka-alasta, Tallberg pohtii.

Kotimaisen yhteistyön lisäksi Hakalalla on toiveita hyötykasvikuivureiden myynnin laajentamisesta ulkomaille.

Yrittäjä Kai Hakala ja kokki Sami Tallberg tekevät yhteistyötä herätelläkseen ihmisiä suomalaisen sadon ja luonnon antimien talteenottoon ja kuivatukseen.

Kuivurit eivät ole kuitenkaan ainoa asia, jonka vientiä suomesta olisi Hakalan mielestä hyvä kehittää. Myös suomalaisia luonnon antimia pitäisi osata paremmin hyödyntää vientiin.

– Suomalaiset villiyrtit kuten voikukka tai pakurikääpä eivät todellakaan saa sitä arvostusta, joka niille kuuluisi. Jokamiehen oikeuksista huolimatta Suomen metsien antimista kuivatetaan korkeintaan prosentti, Tallberg korostaa.

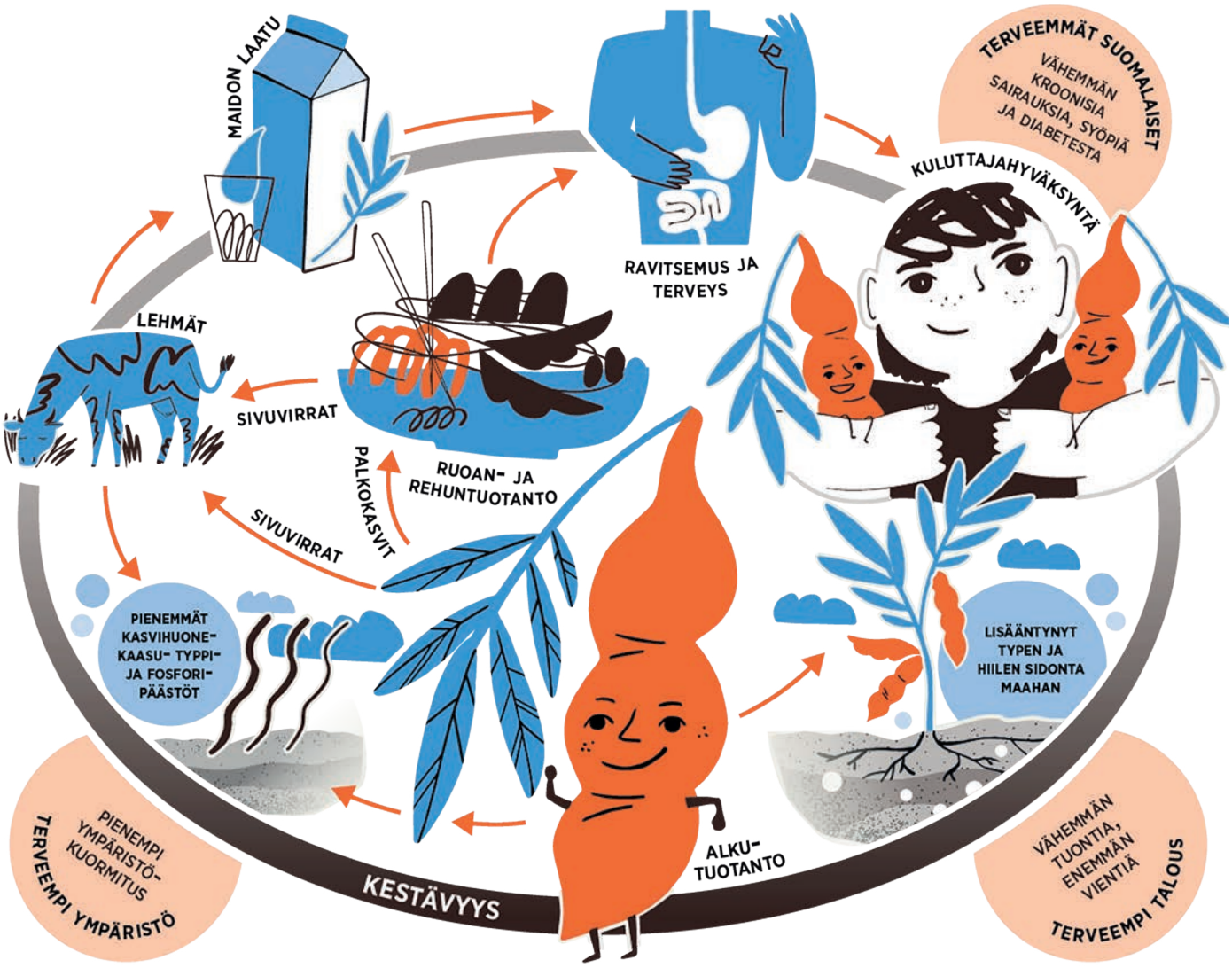
Teksti
Ellinoora Havaste

Palkokasvien tuotannon ja käytön lisääminen edistää ympäristön ja ihmiskunnan terveyttä ja hyvinvointia. Leg4Life-hanke tutkii, miten palkokasvit saataisiin suomalaisten ruokapöytiin.

Leg4Life-hanke tavoittelee palkokasvien käyttöä lisäämällä yhteiskunnallista muutosta kohti terveellisempää ja ilmastoneutraalimpaa ruokajärjestelmää. Hanke sai Strategisen tutkimuksen neuvoston rahoituksen kesällä 2019, ja siinä tutkitaan Suomen olosuhteissa menestyviä palkokasveja: hernettä, lupiineja, apiloita ja erityisesti härkäpapua. Hankkeen toteuttavat Helsingin yliopisto, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos sekä Luonnonvarakeskus. Tutkimus kattaa koko ruokaketjun pellolta pöytään.

Terveyttä maistuvilla palkokasveilla

Palkokasvien käytön tuntuva lisääminen edellyttää turvallisten ja maittavien elintarvikkeiden kehittämistä kuluttajien ja ruokapalveluiden käyttöön. Nykyisin palkokasvien käyttöä rajoittavat esimerkiksi papumainen haju ja maku, niuk-



Leg4Life-hankkeen palkokasvitutkimus kattaa koko ruokaketjun pellolta pöytään.

ka tuotevalikoima ja palkokasvien sisältämät haitta-aineet. Leg4Life-hankkeessa muun muassa kehitetään palkokasveille soveltuvia, haitta-aineita poistavia prosessointimenetelmiä. Prosessointi optimoidaan siten, ettei ravintoaineiden hyväksikäytettävyys kärsi ja palkokasvien aistinvaraiset ominaisuudet paranevat. Prosessoinnilla palkokasveihin voidaan tuottaa myös kasviperäisistä elintarvikkeista kokonaan puuttuvaa B_{12}-vitamiinia.

Runsaasti proteiinia sisältävät palkokasvit ovat varteenotettava vaihtoehto esimerkiksi punaiselle ja prosessoidulle lihalle. Paljon kasviksia ja vähemmän lihaa sisältävä ruokavalio vähentää riskiä sairastua sydän- ja verisuonitauteihin, tyypin 2 diabetekseen ja paksusuolisyöpään. Leg4Life-hankkeessa tutkitaan, miten palkokasvien käytön lisääminen vaikuttaa ravintoaineiden saantiin, ravitsemustilaan, sairauksien riskitekijöihin ja esiintyvyyteen, ympäristöön ja talouteen.

Koko ruokaketjun voimalla

Leg4Life-hankkeen yhteistyökumppaneina on ruoka-alan johtavia toimijoita niin alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, terveys-, ympäristö- ja maatalouspolitiikan kuin kuluttajajärjestöjenkin taholta. Hanke pyrkii ratkomaan palkokasvien käytön haasteet yhdessä sidosryhmien kanssa. Kuluttajien hyväksyntä ja koko ruokajärjestelmän tuki on äärimmäisen tärkeää tavoiteltaessa muutosta kohti kasvispainotteisempaa ja enemmän palkokasveja sisältävää ruokavaliota. Ruokavalintojen taustalla olevien asenteiden ja tapojen ymmärtäminen ja niihin vaikuttaminen tarjoavat keinoja kannustaa ihmisiä terveellisempään ruokailuun.

Lisätietoja
Marjukka Lamminen
marjukka.lamminen@helsinki.fi

214 tilaa avasi ovensa valtakunnallisena Osta tilalta! -päivänä

Neljäs Osta tilalta! -päivä tutustutti taas kiinnostuneita kävijöitä oman alueen tiloihin ja niiden tuotteisiin. Ensi vuonna Osta tilalta! -päivää juhlitaan lauantaina 12. syyskuuta.

Maaseutuyrittäjiä, tiloja ja lähiruokaa kuluttajille tutuksi tekevä Osta tilalta! päivän aikana kiinnostuneet vierailijat pääsivät näkemään muun muassa tilojen koneita ja eläimiä sekä tekemään maukkaita ostoksia. Monissa kohteissa tarjolla oli myös erilaisia elämyksiä, kuten lypsämisen kokeilua ja laidunkävelyitä.

Osta tilalta! -tapahtumapäivän aikana kävijöiden on mahdollisuus suunnitella oma reitti kiinnostaviin kohteisiin ostatilalta.fi-sivuston kartan avulla. Myös tänä vuonna järjestettiin lisäksi yhteisiä bussiretkiä tiloille muun muassa SILMU ry:n toimesta.

Palautekyselyn (76 tilaa vastasi) mukaan 77 % tiloista kertoi kävijämäärän vastanneen hyvin tai erittäin hyvin heidän odotuksiaan. Koko palautekysely on julkaistu osoitteessa: **www.ostatilalta.fi/materiaalit**

Viides valtakunnallinen Osta tilalta! -päivä järjestetään 12.9.2020. Ilmoittautuminen avautuu keväällä. Seuraa Facebookista tai Instagramista @ostatilalta.

Osta tilalta! -päivä on ikimuistoinen tapa kohdata erikoisempiakin kotieläimiä. Kuva: Päivi Järvinen

Teksti: Ellinoora Havaste

Hyppysellinen toivoa ja tekoja Ateria 2019 -tapahtumassa

Julkisen ruokapalvelun Ateria 2019 -tapahtumassa pureuduttiin ilmastonmuutoskeskusteluun seminaarikokonaisuudessa "Ympäristöahdistuksesta kohti toivoa ja tekoja". Seminaarikokonaisuuden toteutti Maaseudun toimijoiden hankintaosaaminen vahvaksi, MAHVA-hanke.

Ympäristötutkija ja kirjailija **Panu Pihkala** Helsingin yliopistosta herätti kuulijat pohtimaan ruokaa yhtenä voimakkaitakin tunteita herättävänä asiana. Asiat, joilla on merkitystä tai jotka ovat ristiriitaisia tai epäselviä, herättävät tunteita. Pihkala nosti esiin toivon, ilon ja merkityksellisyyden näkökulmia.

Ilmastonmuutoskeskustelussa ruoantuottajia kohtaan on esitetty vaateita ja tarpeita toimintatapojen muutokseen. Maatilan omistajalle voikin iskeä ahdistava ajatus, että vaikka hän on parhaansa mukaan kehittänyt tilan toimintaa, niin se ei riitä. Kuluttajien näkökulmasta koetaan iloa ja turvaa perinteisten syömistapojen kautta, mutta yleisesti ahdistavana voidaan kokea se, että enkö minä saisikaan enää toimia näin. Toisaalta tunnetaan halua ja tarvetta kokea, että omilla valinnoilla voidaan vaikuttaa ympäristöasioihin. Kaikista edistysaskelista, myös pienistä ja osittaisista, kannattaa iloita ja tuoda niitä esiin.

Ravitsemussuoritukset ja taloudellisuus ympäristönäkökulmasta tarkasteltuna

Luonnonvarakeskuksen erikoistutkija **Merja Saarinen** avasi ravitsemussuositusten mukaisen ruokailun ympäristövaikutuksia. Ruoan terveellisyys on ruokavalion kestävyyden peruspilari ja ruoan ympäristövaikutusten hallinta rakentuu sen päälle. Saarinen esitteli eri ruokavalioiden ilmastovaikutuksia, joihin perehdytään tarkemmin Ruoka-Minimi-hankkeessa.

Tutkimusprofessori **Sirpa Kurpan** esityksessä paneuduttiin siihen, miten ympäristövastuusta saadaan taloudellista hyötyä. Yritykset voivat kehittää toimintaa vastuulliseksi ja samalla vähentää ympäristövaikutuksia. Näistä ensimmäisenä tulee mieleen energiatehokkuus prosesseissa, mutta ympäristövastuun kasvattamista ovat myös jalostusasteen nosto ja sivuvirtojen hyödyntäminen. Kun hyödynnetään tehokkaasti luonnosta saatavat raaka-aineet esimerkiksi marjat, niin hinta nousee ympäristövastuun lisäksi. Kurppa huomauttaa, että yritys voi olla passiivisesti vastuullinen tekemällä vain lainsäädännön vaatimukset, mutta aktiivisesti ja luovasti vastuullisena se voi saada myös taloudellista hyötyä.

Kuljetuskilpailutus ja kasviproteiinireseptit esimerkkitekoina

Lapinjärven kunnan tekninen johtaja **Maria Luoma-aho** avasi kuntansa kuljetushankintojen kilpailutusta. Kunnassa valittiin kilpailullinen neuvottelumenettely toimintatavaksi ja lopputuloksena saatiin neljän yrityksen yhteistarjous. Luoma-aho pohti, että taustalla tehdyt muutokset, esim. koulujen alkamisaikojen muuttaminen ja tyhjien, palautuvien aterialaatikoiden mukana kulkeminen, mahdollistavat tehokkaammat tai järkevämmät toimintatavat.

Tilaisuuden päätteeksi ravintolakokki ja biologi **Päivi Lehtonen** esitteli kotimaisia kasviproteiineja ja niiden käyttötapoja. Lehtosen mukaan kotimaisen kasviproteiinin positiivisia puolia ovat muun muassa läheisyys, hyvä energiatehokkuus ja suhteessa pieni hiilijalanjälki, terveellisyys, viljelykierron ja ekosysteemin monipuolistuminen.

Suomessa viljeltävistä kasveista korkea proteiinipitoisuus on härkäpavulla, herneellä, lupiinilla, hampulla ja kvinoalla. Lehtonen kertoi kunkin raaka-aineen ominaisuuksia ja antoi käyttövinkkejä. Lehtosen kehittämät reseptit löytyvät sähköisesti ladattavasta Vastuullista proteiinia -reseptivihkosta (**www.utu.fi/fi/yliopisto/brahea-keskus/ruokaketju-ja-kiertotalous**).

Teksti
Päivi Töyli ja Sari Väänänen
http://maaseudunhankinnat.fi/

Luomuelintarvikkeita valmistaville suuntaviittoja kaupan hyllyille

Viime vuonna käynnistyneessä Luomubuumi-hankkeessa on tehty haastatteluja ja kartoituksia päivittäistavarakaupoissa, käyty ulkomailla messuilla ja kaupoissa sekä pidetty työpajoja Helsingissä, Oulussa, Mikkelissä ja Seinäjoella. Työpajojen järjestämisessä ovat olleet mukana alueelliset hanketoimijat, jotka ovat välittäneet tietoa tapahtumasta alueen yrityksille. Työpajoissa on esitelty Pro Luomun luomuelintarvikkeiden päivittäistavarakaupoissa tekemää selvitystä sekä FennoPromon MarketWise-hankkeessa Luomubuumille kokoamaa materiaalia Saksan ja Britannian messuilta ja kaupoista. Esitystä on havainnollistanut monipuolinen tuotenäyttely. Esitykset löytyvät myös videoituna Luomuinstituutin Luomubuumi-hankkeen sivuilta **https://luomuinstituutti.fi/tutkimus/elintarvikkeet-hankkeet/luomubuumi/**.

Työpajoissa paikalliset yritykset ovat kertoneet mm. toiminnastaan, historiastaan sekä havaitsemistaan kehittämistarpeista. Ryhmätöissä on käyty vilkasta keskustelua tuotekehitystarpeista ja muista ajankohtaisista asioista. Verkostoituminen, yhteistyö, asiakkaiden tarpeiden tunnistaminen sekä trendiseuranta tukevat uusien ideoiden syntymistä. Yritykset kaipaavat tukea liiketoimintaan, osaamista kaupallistamisessa sekä tukea yhteisöltä ja päättäjiltä. Raaka-aineen saatavuus ja riskien ottaminen voivat rajoittaa jalostusasteen nostoa. Työpajoissa on keskusteltu esimerkiksi vilja-, kasvis- ja marjatuotteista sekä meijerituotteista, joissa kaikissa olisi kysyntää luomuna. Myymälätarkastelun perusteella kotimaisten luomutuotteiden tarjontaa voitaisiin kasvattaa, markkina-aukot ovat erityisesti kotimaisissa luomussa. Pienet pakkauskoot ja helppokäyttöiset tuotteet vetoavat kuluttajiin, mitä yritysten kannattaa tuotekehitystyössä tutkia. Sama pätee siihen, mihin selkeään tarpeeseen ja käyttötarpeeseen tuotetta kuluttajille tarjotaan. Luomubuumissa tullaan seuraavaksi kehittämään tuotekonsepteja työpajoissa ja selvitystöissä kerättyjen tietojen ja tarpeiden perusteella. Yritysten ja yrittäjien toiveet tuotekehitystarpeista ja esimerkkituotteiden kehittämisestä ovat tervetulleita. Ensi vuoden aikana järjestetään työpajoja, joissa kerrotaan tuotekonsepteista ja muista esille nousseista asioista. Yhteistyötä alueellisten toimijoiden kanssa tullaan jatkamaan työpajojen järjestämisessä.

Lisätietoja

Maarit Mäki
maarit.maki@luke.fi

Yhteistyötä ja vientimahdollisuuksia Uudellamaalla

Elintarvikeviennin kehittäminen on Suomen elintarvikesektorin tärkeimpiä tavoitteita. Vuonna 2017 Uudellamaalla toimi yli 10 % maan elintarvikkeita jalostavista yrityksistä, ja elintarvikeyritysten kasvumahdollisuudet näyttäytyvät hyvänä. Pk-elintarvikeyrityksillä on kasvuhalukkuutta, ja Elintarviketeollisuusliitto tähtää viennin kaksinkertaistamiseen vuoteen 2023.

Pientenkin yritysten on mahdollista päästä maailmalle yhteistyömallien ja verkostoitumisen avulla. Uusmaalaiset yritykset tarvitsevat lisätietoa viennin mahdollisuuksista ja yhteistyömuodoista.

Kansainvälisiltä markkinoilta löytyy potentiaalisia kasvumarkkinoita, ja uusmaalaisilla elintarvikevalmistajilla on kilpailuetuja, joita ne voivat hyödyntää elintarvikeviennissä, kuten kestävät tuotantotavat, puhtaat vesivarannot ja turvallisesti tuotettu ruoka. Yritykset sijaitsevat lähellä kulkureittejä vientimarkkinoille. Alueella on luotu uutta elintarvikeyrittäjyyttä, perustettu start-uppeja ja investoitu osaamiseen. Yrityksissä on tehty innovatiivista tuotekehitystä ja tehty yhteistyötä ammattikorkeakoulujen, tutkimuslaitosten ja yliopistojen kanssa. Kuten muuallakin valtakunnallisesti, myös Uudenmaan alueen yrityksiä on tarpeen innostaa laajemmin viennin pariin. Edelleen vain pieni osa alueen yritysten liikevaihdosta tulee ulkomaan markkinoilta.

Yritykset tiedostavat yhä laajemmin yhteistyön merkityksen ja ovat valmiimpia etsimään kumppanuuksia. Yhteistyö voi olla yritysten välistä tai yhteistyötä hankkeiden kanssa.

Viennin hankkeita

Tällä hetkellä toimialalla on meneillään useita, valtakunnallisia ruokaviennin edistämisen hankkeita, joita Uudenmaan alueen yritykset voivat hyödyntää: Ruokaviraston pk-vienti, Ruokakasvu, Superhyvä, MarketWise, Luomubuumi ja Uudenmaan ruokasektorin kehittäminen -hankkeet. Lisäksi Business Finlandin operoima Food from Finland -kärkiohjelma tekee kaupallista vienninedistämistä ja markkinoi suomalaisia elintarvikkeita useissa kohdemaissa.

Myös alueen ruokasektorin kehittäjät tarvitsevat lisää tietoa kansainvälistymisen mahdollisuuksista. Kehittäjät tekevät käytännön työtä yritysten parissa ja on tärkeää, että he tietävät, mitä ruokaviennin saralla tapahtuu ja mitä palveluita viennin edistämiseksi tuottajille ja yrittäjille on tarjolla.

Ready, Set, Go! -sparrauspäivä

Uudenmaan ruokasektorin kehittäminen -hanke on aloittanut toimintansa kesällä 2019. Se on maakunnallinen ruokasektorin kehittämisen yhteistyö- ja koordinaatiohanke, joka huomioi ja hyödyntää aiemmissa lähiruoan keittämishankkeissa tehtyä työtä ja verkostoja. Keväällä 2020 hankkeessa tullaan toteuttamaan uusimaalaisille yrityksille Ready, Set, Go! – Viennin sparrauspäivä, jossa yritykset saavat kuulla viennin mahdollisuuksista, voivat selvittää tuotteidensa vientivalmiutta ja verkostoitua toistensa sekä hanketoimijoiden kanssa.

Tarkoituksena on yritysten aktivointi kansainvälistymisen uralle, tukea yrityksiä tuotteiden vientikelpoisuuden selvittämisessä ja vientivalmiuden nostamisessa avoimin tilaisuuksin. Tarkoituksena on myös tukea viennistä kiinnostuneiden yritysten välistä ja vientihankkeisiin suuntautuvaa yhteistyötä. Lähiruoan ohella luomu- ja luonnontuotteilla on paikallisen ruoan tuotannossa ja viennissä kasvava merkitys.

Pienyrityksille kohdennetut työpajat ja tapahtumat koetaan tärkeiksi, sillä niissä saadaan kustannustehokkaasti uutta tietoa ja voidaan verkostoitua potentiaalisten asiakkaiden ja kumppanien kanssa.

Yhteistyön voimaa

Leppävaarassa Laureassa järjestettiin 17.10.2019 alueellinen Ruoka-ala kasvuun -tilaisuus, johon kerääntyi yli 30

alan kehittäjää ja yritystä katsastamaan alan kehittämisen nykytilannetta Uudellamaalla. Tilaisuudessa esiintyi myös Krannin tilan **Anne Lukana**, joka kertoi yrityksen kehittymisestä tähän päivään.

Krannin tila omistajineen on erinomainen esimerkki yrityksestä, joka toimii muiden alan yritysten kanssa yhteistyössä ja näkee verkostoitumisen ja yhteistyön edut. REKO-renkaat ovat olleet monelle aloittavalle yrittäjälle ponnahduslauta markkinoille ja liiketoiminnan kehittämiseen, kuten Annekin kertoi sen olleen heille avuksi toiminnan alkaessa. Tilan tuotanto oli aiemmin myyty kokonaan teollisuuteen, mutta omien viljatuotteiden suoramyynti alkoi 2010-luvulla.

Krannin tilalle on avattu oma kauramylly vuonna 2018, ja heillä on nykyisin oma tilapuoti, jossa myydään myös yhteistyökumppaneiden ja muiden pientuottajien tuotteita. Tällä hetkellä heidän omia viljatuotteita on jo 20. Krannin tilan omistajat ovat myös ilahduttavan aktiivisesti mukana suomalaisen maatalouden kehittämisessä ja osallistuneet erilaisiin kehittämistilaisuuksiin ja seminaareihin.

Kotimaisen ja lähiruoan tuotanto, kysyntä, kanavat ja näkyvyys ovat kaikki vahvistuneet Uudellamaalla ja yhteistyö sekä koordinointi toimijoiden välillä on tärkeää. Uudenmaan ruokasektorin kehittäminen hankkeen yksi tärkeimmistä tavoitteista on tukea yhteistyötä ja järjestää alan kehittäjien välille tilaisuuksia työn ja tiedon jakamiselle sekä koordinoimiselle. Syksyllä toteutuikin jo yhteistyökokous 28.11.2019 Leppävaarassa. Tule mukaan toimintaan rohkeasti!

Uudenmaan ruokasektorin kehittäminen -hanketta toteuttavat Laurea-ammattikorkeakoulu sekä Fennopromo Oy. Hankkeella on pääasiallisena tiedotuskanavana Lähiruokaa Uudeltamaalta Facebook-sivusto, jossa tiedotetaan ajankohtaisista tilaisuuksista. Tervetuloa seuraamaan!

Lisätietoja
Susanna Ahonen-Coly
susanna.ahonen-coly@laurea.fi

Pakkausratkaisujen kehittämistä käyttäjälähtöisesti ja kokeillen - tuoremarjapakkaukset

Lappeenrannan teknillisen yliopiston Pakkaustekniikan laboratorion ja Lahden ammattikorkeakoulun Muotoiluinstituutin toteuttamassa KUPARI-hankkeessa kehitetään tulevaisuuden ympäristöystävällisiä pakkausratkaisuja elintarvikealan pk-yritysten tarpeisiin. Yritysten on mahdollisuus kokeilla LUT:n ja LAMKin kehittämiä kuitu- ja biopohjaisia pakkausratkaisuja elintarvikkeiden pakkaamiseen.

Hankkeessa on järjestetty työpajoja elintarvikealan yrityksille. Aiheina ovat olleet muun muassa megatrendien ja kuluttajakäyttäytymisen muutoksen vaikutukset elintarvike- ja pakkausalaan. Työpajoihin osallistuneista yrityksistä valittiin ensimmäisten pakkausten pilotointiin tuoremarjatuottajia.

Pakkauksen vesivärimäistä marjakuosia pidettiin raikkaana ja monikäyttöisenä. Kuva: Khelli Palmgren.

Käyttäjälähtöisessä pakkausten, tuotteiden ja palvelujen kehittämisessä on tavoitteena, että lopputulos vastaa käyttäjän tarpeita sekä yrityksen liiketoiminnallisia tavoitteita. Keskeistä on ennakoida ja ymmärtää loppukäyttäjän arvoja, motiiveja ja tarpeita. Käyttäjälähtöiseen suunnitteluun kuuluu myös olennaisesti luotujen ratkaisujen testaus ja niiden kehittäminen yhdessä asiakkaiden ja työntekijöiden kanssa.

Hankkeen asiantuntijat vierailivat kesäkuussa 2019 kolmella mansikka- ja vadelmatilalla tutustumassa tuoremarjatilojen toimintaan sekä heidän pakkaustarpeisiinsa. Marjatuottajien kanssa sovittiin samalla vuokien pilotointikokeilusta elokuuksi 2019. Pilotoinnissa testattiin soikeanmuotoista kartonkivuokaa, johon oli suunniteltu aiheeseen sopiva marjakuosi. Projektin työntekijänä toimiva pakkaus- ja brändimuotoilun opiskelija havainnoi ja haastatteli asiakkaita marjatilalla sijaitsevassa myymälässä sekä kauppakeskuksen myyntipisteellä. Marjoja ei myyty pakkauksessa, vaan tiedusteltiin palautetta vuokaan ja marjojen pakkaamiseen liittyen. Näiden kahden kenttäpäivän perusteella saatiin käyttäjiltä ja asiakkailta kerättyä kokemuksia ja tarpeita tuoremarjapakkaamiseen liittyen.

Pakkauksen kuosia ja ulkonäköä kiiteltiin. Esille nousi myös, että pakkausten brändäämisessä tulee tuoda paremmin esille ympäristöystävällisyys ja pakkausten valmistusmateriaalit. Lisäarvona pidettiin, jos pakkauksessa voi myös pakastaa. Vuoan muoto ei ollut tuoremarjoille potentiaalisin sekundääripakkausta ja logistiikkaa ajatellen. Kannen tai pohjan ainakin osittaista läpinäkyvyyttä pidettiin tärkeänä laadun varmistamisen näkökulmasta. Syksyn aikana Muotoiluinstituutin opiskelijat ideoivat erilaisia kansiratkaisuja LUT:n kehittämiin kartonkivuokiin.

Saatujen kokemusten pohjalta hankkeessa suunnitellaan tuoremarjoille sopivampaa vuokakokoa, jota on tarkoitus pilotoida kesällä 2020 tuoremarjatuottajien kanssa. Työpajat jatkuvat ensi vuonna ja yhteistyötä tehdään myös muiden toimialojen kanssa.

KUPARI-hanketta rahoittaa EAKR (Päijät-Hämeen ja Etelä-Karjalan liitot) ja se toteutetaan ajalla 1.8.2018-31.12.2020.

Lisätietoja

Mika Kainusalmi,mika.kainusalmi@lut.fi
Kati Kumpulainen, kati.kumpulainen@lamk.fi

Palkintojen saajat ja jakajat sekä tuomaristo.
Kuva: Juha Rahkonen.

Suomen paras ruokamatkailutuote 2019 on elämystapahtuma Saimaa Gastronomy weekends

Hungry for Finland -ruokamatkailukilpailu palkitsi syyskuussa Saimaa Gastronomy weekends -tapahtumat Suomen parhaana ruokamatkailutuotteena. Kolmatta kertaa järjestettävään kilpailuun haettiin yrityksiä ja yhteisöjä, jotka ovat innovatiivisia ruokamatkailun edelläkävijöitä ja tarjoavat matkailijoille ruokaan liittyviä elämyksiä.

Saimaa Gastronomy Weekends -tapahtumat ovat viikonlopun pituisia teemapäiviä, joita järjestävät yhteistyössä neljä Saimaan seudun yritystä: Hotelli Punkaharju, Sahanlahti Resort, TeaHouse of Wehmais ja Tertin Kartano. Teemapäivinä toimijat järjestävät monenlaisia elämyksiä ruoan ja ruoanlaiton parissa. Yltäkylläisten viikonloppujen menut rakennetaan kausituotteita kunnioittaen sekä suosimalla paikallisia raaka-aineita ja pientuottajien tuotteita.

Yhteistyö toimijoiden välillä on jatkunut jo pitkään ja yrittäjät kertovat sen vaalimisen olevan heille tärkeää. Yhteistyötä tehdään markkinoinnissa, tuotekehityksessä ja näkyvimmin Saimaa Gastronomy Weekend -tapahtumissa.

Matkailijan on helppo valita mieleisensä toimija tai luoda erilaisia kiertomatkoja houkuttelevasta teemallisesta kokonaisuuden. Saimaa Gastronomy onkin erinomainen esimerkki yritysten välisestä yhteistyöstä, toteaa kilpailun arviointiraati.

Kilpailuun osallistui 42 monipuolista ja tasokasta ehdokasta. Arviointiraati palkitsi myös kolme muuta ruokamatkailutekoa (Heather`s Helsinki, Fork in Hand -ruokakävely, Herrankukkaro Oy, Villiä ja läheltä – Ruokamatka tarinoiden saaristoon ja Okkolan lomamökit, Ravintola Niinipuu – Emännän piirakkapaja) ja antoi kaksi kunniamainintaa (Koe Meidän Tampere -paketointi ja Harriniva Oy / Torassieppi, Lappish Foodie Experience & How to be a local).

Ruokamatkailukilpailu liittyy Hungry for Finland (H4F) -ruokamatkailun tuotteistamishankkeeseen (EU:n maaseudun kehittämisen maatalousrahasto). Hanketta ja kilpailua koordinoi Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Tulevat Saimaa Gastronomy viikonloput:
www.visitsaimaa.fi/fi/villiinny/saimaagastronomy/

Jyväskylän Artesaaniruoka SM 2019 -kilpailulla uutta näkyvyyttä

Voittajien on helppo hymyillä! Juhlagaalassa edustettuina Pitkäsen Maalaisjuustola, Arctic Circle Delight Oy, Järki. Kuva Ulla Keituri.

Jyväskylässä 13.-15.9. järjestettyihin Artesaaniruoka SM -kilpailuihin osallistui 62 yritystä 122 tuotteella. Paitsi mainetta ja kunniaa yrityksille, saavutettiin tapahtuman myötä runsaasti näkyvyyttä eri medioissa myös itse artesaaniruoka-teemalle. Aihe kiinnosti suuresti myös kuluttajia – voittajatuotteiden esittelypöytä Wemmi-markkinatapahtumassa oli yksi vetonauloista.

– Erityisen iloisia olemme siitä, että tuotteita tuli nyt entistä laajemmin koko Suomesta, ja myös tuomaristoon saatiin hyvin monipuolinen kattaus asiantuntijoita, kertoo kilpailun johtaja **Leena Pölkki** Jyväskylän ammattikorkeakoulusta. – Osallistujia oli Sodankylää myöten, hehkuttaa kilpailun operatiivinen johtaja **Eija Lamsijärvi**, ja jatkaa – Mukana oli todella mielenkiintoisia tuotteita. Jo pelkän ainesosaluettelon perusteella teki mieli päästä maistelemaan! Erityisesti ilahduttivat useat uudet villikalatuotteet.

Kilpailuun oli mahdollisuus osallistua 11 eri kilpailukategoriassa ja 60 luokassa. Näistä lauantai-illan juhlagaalassa kultaa jaettiin 20 tuotteelle, hopeaa yhdeksälle ja pronssia kahdelle. Mitalisijojen lisäksi tuomaristot myönsivät kunniamaininnan kolmelle tuotteelle. Vuoden 2019 kilpailun teeman mukaisesti tuotteilla oli mahdollisuus saada kunniamaininta myös nimettyjen villiyrttien ansiokkaasta käytöstä – tämän kunniamaininnan saivat kaksi yritystä. Kaikki voittajat ja kunniamaininnan saaneet yritykset löytyvät Artesaaniruoka SM 2019 -sivustolta **www.artesaaniruoka2019.fi/media/arsm2019-resultat-tulokset-results.pdf .**

Tapahtumalle luodut Facebook-sivut sivut jäävät elämään myös tulevien vuosien kilpailuihin **www.facebook.com/artesaaniruokaSMmathantverkFM/**. – Sivut kannattaa ehdottomasti ottaa seurantaan, sillä sinne päivittyvät muun muassa tämän vuoden tuomariston haastattelut yksi kerrallaan. Sieltä tulee löytymään myös ajantasainen tieto ensi vuoden tapahtumasta, kannustaa Pölkki.

Järjestäjät saivat kiitosta monikielisyyden huomioimisesta läpi tapahtuman. Kielen ja ohjelman ymmärtämisen merkitystä onkin syytä korostaa myös tulevissa kilpailuissa.

Järki Särki Oy yrittäjät Ari Seppälä ja Marja Komppa iloitsivat kultamitalista juhlagaalassa. Kuva Ulla Keituri.

Voittajatuotteet Wemmissä. Kuva Iida Vesterinen.

Paljon uutta oppiakin järjestelyistä saatiin ja niitä on hyödynnetty tapahtumasta tuotetussa Artesaaniruoka SM -kilpailun käsikirjassa.

Kilpailun päätehtävään, tuotteiden arviointiin, saatiin paitsi oman alan vahvaa asiantuntijuutta, myös laaja-alaista näkemystä arvioitavien tuotteiden sijoittumisesta markkinakenttään koko Suomen näkökulmasta, huomioiden maantieteelliset, perinteeseen ja kulttuuriin sidotut tottumukset, mutta myös olemassa olevat trendit ja asiakaslähtöisyys. Tässä työssä tuomariston heterogeenisuus ja myös ns. kuluttajaäänen kuuluminen ovat lähtökohta tasapuoliselle, koko maan kattavalle ja tulevaisuussuuntautuneelle artesaaniruokayrittäjyydelle.

Jyväskylässä innovatiivisten tuotteiden ryhmässä kultaa voittanut MinByn Mustaherukansiemenrouhelastu saavutti mitalisijan (hopeaa) myös Ruotsin kilpailussa lokakuussa. Kuva Ulla Keituri.

Vuoden 2019 kilpailun järjestelyistä vastasi Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoima Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2 -yhteistyöhanke. Järjestäjät kiittävät lämpimästi rahoittajia Keski-Suomen ELY-keskusta ja maa- ja metsätalousministeriötä sekä kaikkia tapahtuman suunnitteluun, markkinointiin ja toteutukseen osallistuneita sekä tietysti kaikkia kilpailuun ja seminaareihin osallistuneita. Erityiskiitos tuomaristolle. Kiitos Suomen Artesaaniruoka ry.

Menestystä Rasekolle vuoden 2020 tapahtumaan!

Leena Pölkki
leena.polkki@jamk.fi

Artesaaniruoan SM 2020 -kilpailut ja seminaarikokonaisuuden järjestää yhteistyössä Suomen Artesaaniruoka ry:n kanssa Raision seudun koulutuskuntayhtymä Raseko 14.-16.10. Tapahtumapaikka on oppilaitoksen kampus Raisiossa. Ruotsin Eldrimneristä alkunsa saanut kilpailu järjestetään Suomessa nyt viidettä kertaa.

Vuoden 2020 tapahtuman teemana on Saariston ruokamatkailu. Tapahtuman ohessa on luvassa mielenkiintoisia ruoka-aiheisia seminaareja, pientuottajien myyjäiset, uutuustuotteiden maistatuksia ja kohtaamisia ruoasta kiinnostuneiden kanssa. Kilpailun voittajat julkistetaan torstai-illan juhlagaalassa. Tapahtumassa ovat mukana Raision ja Naantalin kaupungit, Naantalin matkailu sekä -kylpylä, ja muun muassa paikallinen Sadonkorjuu-tapahtuma ajoitetaan kilpailun yhteyteen.

Elintarviketeollisuus on Suomen suurin kulutustavaroiden valmistaja. Ala koostuu kahdesta päätoimialasta, jotka ovat elintarvikkeiden valmistus ja juomien valmistus. Elintarviketeollisuudessa työskentelee kokoaikaisesti noin 34 000 henkilöä lähes 1 800 yrityksessä. Lisäksi maassamme toimii noin tuhatkunta lähiruokayritystä. Elintarviketeollisuuden liikevaihto vuonna 2018 oli 11,2 miljardia euroa, jossa kasvua vuotta aiempaan oli 4 %.

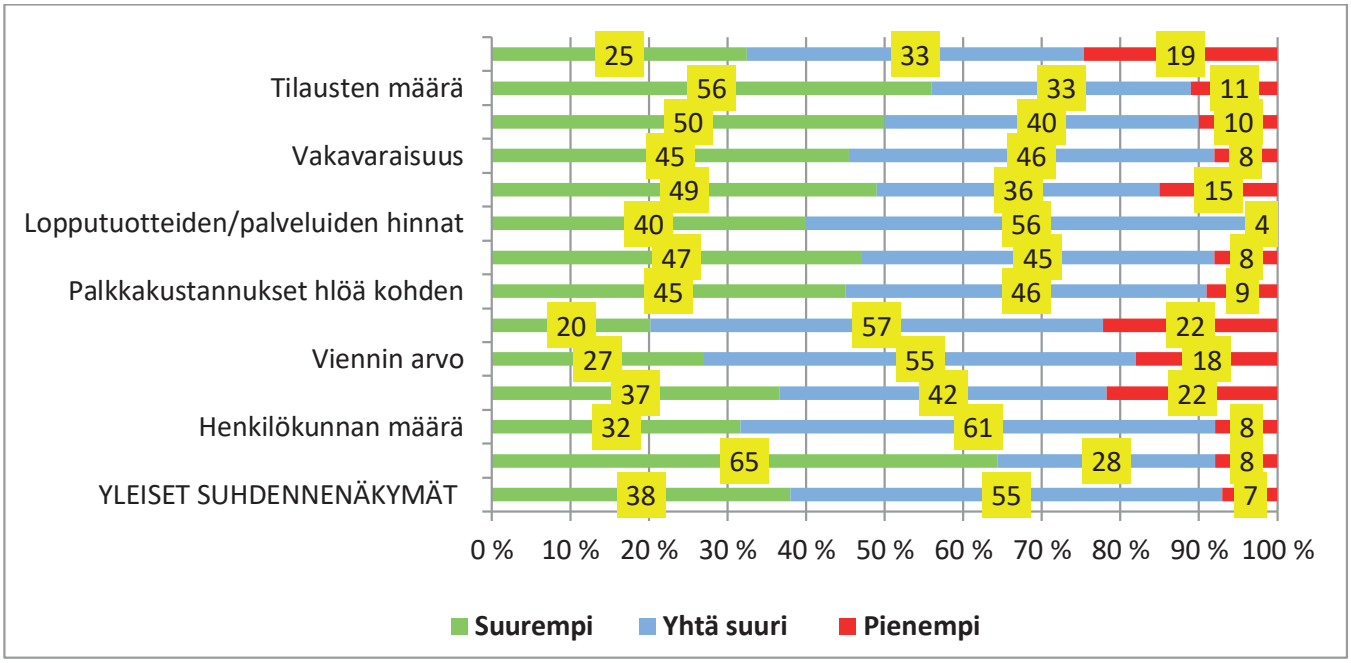
Ala on mikroyritysvaltainen, sillä 67 % yrityksistä työllistää alle neljä henkilöä. Elintarvikealan yritykset ovat merkittäviä kausityön tarjoajia. Toimipaikkoja on kaikkialla Suomessa, ja monet niistä ovat keskeisiä työllistäjiä alueillaan. Alan välillinen työllistävä vaikutus on suuri. Alan merkitys on aiempaa paremmin huomattu myös poliittisella tasolla.

Trendit ja ilmiöt muokkaavat ruokamaailmaa, ja joustavat ruokailutavat lisääntyvät. Kuluttajat ovat yhä tiedostavampia, ja odotukset tuotteita sekä ruokapalveluita kohtaan nousevat. Vastuullisuus ja kotimaisuus ovat nosteessa. Maku ja elämyksellisyys korostuvat, ja toisaalta myös kiireisen arjen helpottajat.

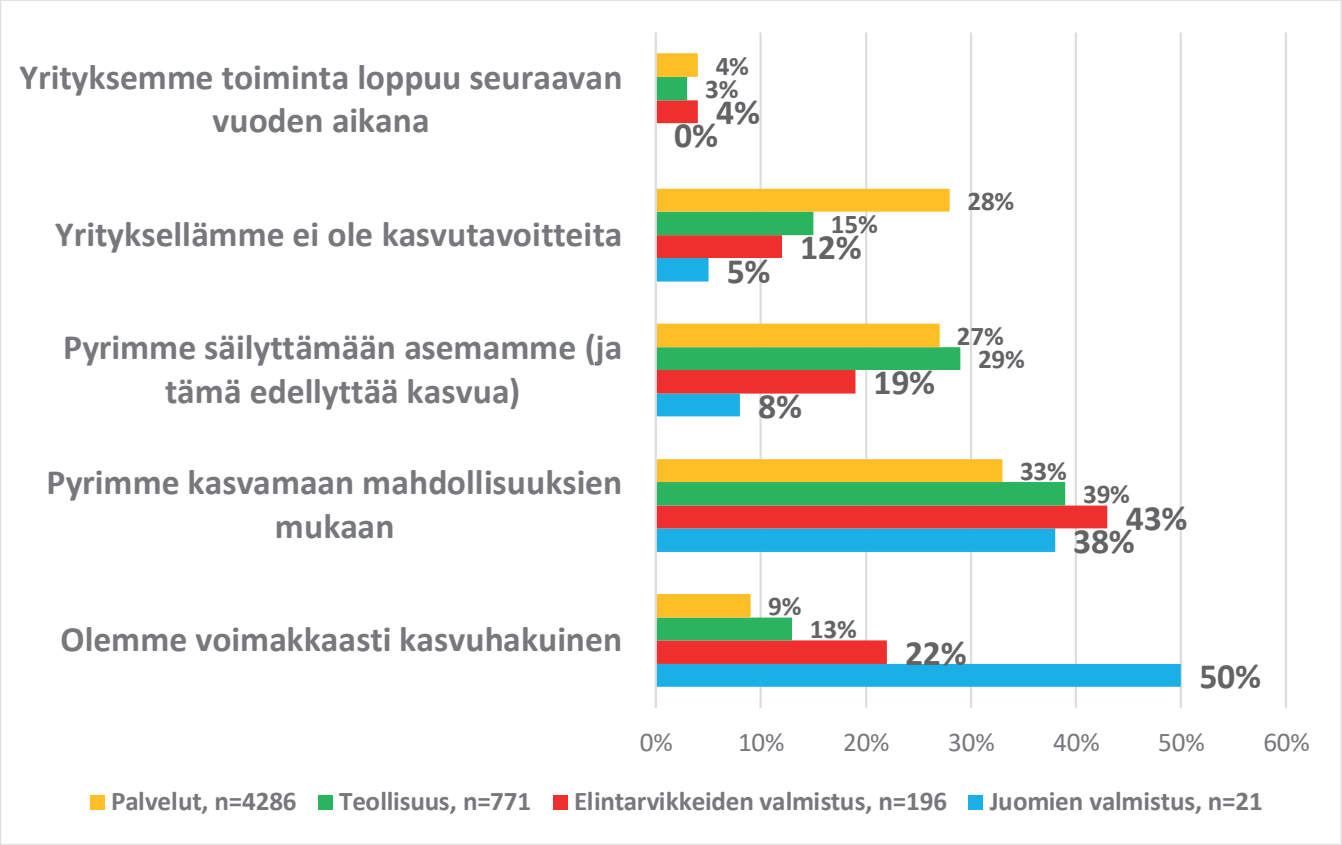
Uudistumis- ja innovointikyky turvaa yritysten menestymistä

Kuluttajalähtöisyys ja uudistuminen korostuvat kiihtyvällä tahdilla muuttuvassa kotimaisessa ja kansainvälistyneessä liiketoimintaympäristössä. Elintarvikealan tietoisuus viennin tuomista kasvumahdollisuuksista on lisääntynyt, ja parhaat mahdollisuudet alan kasvuun ovat vientimme monipuolistuvassa kehityksessä. Kotimainen kysyntä on kuitenkin elintarviketeollisuuden kivijalka.

Elintarvikealan pk-yritykset arvoivat lähiajan yleiset suhdannenäkymät koko maata ja vertailutoimialoja paremmiksi. Toimialan suhdanneodotukset ovat kuitenkin heikentyneet vuoden takaisesta. Suhdanteiden paranemista ennakoi alan yrityksistä yhä harvempi ja ennallaan pysymistä useampi. Odotuksiin heijastuvat yleiset käsitykset talouden kehityksestä. Nämä tiedot käyvät ilmi elintarvikkeiden valmistuksen pk-toimialabarometristä. Kysely tehtiin kesällä 2019, ja siihen vastasi 196 elintarvikealan yritystä.



Kuva 1. Elintarvikealan (TOL 10 ja 11) odotuksia eri osatekijöiden kehityksestä tulevan vuoden aikana, %.
Lähde: Pk-yritysbarometri 2/2019. Suomen Yrittäjät, Finnvera Oyj ja työ- ja elinkeinoministeriö.



Kuva 2. Elintarvikealan pk-yritysten kasvuhakuisuus, %.
Lähde: Pk-yritysbarometri 2/2019. Suomen Yrittäjät, Finnvera Oyj ja työ- ja elinkeinoministeriö.

Liikevaihdon, tilausten määrän ja innovaatioiden, tuotannon sekä tuotteiden kehityksen odotetaan kasvavan eniten. Seuraavaksi vahvimmin uskotaan kannattavuuden paranemiseen sekä materiaalihintojen ja palkkakustannusten nousuun. Vähiten muutosta nähtiin tuonnin arvossa, kansainvälistymiseen panostamisessa ja viennin arvossa. Näkymiä voidaan luonnehtia vuoden 2018 arvioita vaisummiksi, mutta myönteisiksi.

Elintarvikeyritykset hyödyntävät liiketoiminnassaan erilaisia digitaalisia palveluja. Barometrissa elintarvikealan yritykset näkivät digitaalisuuden vahvistavan erityisesti yrityskuvaa, mahdollistavan uusien asiakasryhmien tavoittamisen sekä parantavan asiakaspalvelua, mikä nähtiin elintarvikealalla muita vastaajaryhmiä merkittävimpinä. Yritysten digitaalisen toiminnan aktiivisuus keskittyy kuitenkin pitkälti nettisivuihin ja sosiaaliseen mediaan, joten digitalisaation tuomiin mahdollisuuksiin tarttumiseen tarvitaan lisää panostuksia.

Pk-elintarvikeyritykset ovat edelleen kasvunälkäisiä, sillä reilusti yli puolet (65 %) barometriin vastanneista on kasvamaan pyrkiviä. Voimakkaasti kasvuhakuiseksi ilmoittautui 22 % ja mahdollisuuksien mukaan kasvua haki 43 % elintarvikeyrityksistä. Vailla kasvutavoitteita olevia elintarvikeyrityksiä oli kyselyssä 12 %, kun vuosi sitten osuus oli pienempi, 6 %. Juomia valmistavat yritykset janoavat kasvua muita vertailualojen enemmän, kuten kuvassa 2 ilmenee.

Investoinnit ja tuotetarjonnan kehittäminen ovat olleet elintarvikealalla eniten käytetyt uusiutumistoimet barometrin mukaan. Uudistumista on haettu myös toimintatapojen kehittämisestä ja henkilöstön rekrytoinneista. Kehittämistarpeissa korostuvat, kuten aieminkin, myynti ja markkinointi.

Ruoka on osa arkea ja osa juhlaa. Ala on pullollaan makuja, tuoksuja ja upeita innovaatioita. Elintarviketeollisuus on jatkossakin merkittävä toimiala Suomessa, sillä kotimaisilla tuotteilla on keskeinen asema ruokapöydässämme. Tuotteita tai suomalaisia raaka-aineita löytyy yhä useammin myös kansainvälisen kuluttajan lautaselta ja lasista.

Toimialaraportit löytyvät toimialapalvelun verkkosivuilta osoitteesta **www.tem.fi/toimialapalvelu**

Leena Hyrylä, leena.hyryla@ely-keskus.fi
Kaakkois-Suomen ELY-keskus

Kiinnostaako riistan liha? - Riistan lihan myynnin -opas myyjille ja ostajille on valmistunut

Luonnonvarainen riistan liha kiinnostaa niin kuluttajia, kauppoja kuin ravintoloitakin. Riistakannan kasvaessa myös metsästysseuroilla ja -seurueilla on halukkuutta myydä tarkastamatonta riistan lihaa suoraan kuluttajille ja vähittäismyyntiin. Juuri valmistuneessa Riistan lihan myynnin -oppaassa kerrotaan, mitä asioita tulee ottaa huomioon myytäessä ja ostaessa tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa.

Suomalainen riistan liha on tutkitusti terveellistä ja sitä on turvallista ostaa, koska riistan terveyttä seurataan jatkuvasti. Tästä syystä jo vuodesta 2012 on luonnonvaraisen riistan lihan myymiselle ja ostamiselle ollut aiempaa enemmän helpotuksia ja vähemmän byrokratiaa. Erityisesti valkohäntäpeuran kannan kasvu läntisessä ja eteläisessä Suomessa on luonut paineita kannan vähentämiseen. Samalla on syntynyt tarve löytää metsästetylle saaliille markkinat.

Hyvinvointia riistasta – Välmående av Vilt -hankkeessa on yhteistyössä Ruokaviraston, MTK:n, SLC:n, Suomen Riistakeskuksen, Metsästäjäliiton sekä metsästysseurojen kanssa tehty Riistan lihan myynnin -opas. Oppaan tarkoituksena on helpottaa sekä metsästäjiä että ostajia tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myynnissä ja ostamisessa.

Riistan lihan myynti -oppaassa kerrotaan metsästäjille muun muassa elintarvikehuoneiston minimivaatimuksista, myynnin suunnittelusta, valvonnasta koulutusvaatimuksista sekä jäljitettävyydestä ja kirjanpidosta. Metsästysseurat ja metsästäjät voivat myydä tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa suoraan kuluttajille, ravintoloihin ja kauppoihin koko Suomen alueella ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta, kuten lahtivajasta. Nykyisin yhä useampi metsästysseura onkin tehnyt ilmoituksen omasta lahtivajastaan kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Ravintoloille, kaupalle ja ammattikeittiöille oppaassa on oma Ostajan tietolaari osuus. Monet ostajat tarvitsevat lisää tietoa tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan hankinnasta, kuten keneltä tarkastamatonta riistan lihaa

voi ostaa ja minkälaisia dokumentteja tarvitaan sekä kuuluuko tarkastamattoman riistan lihan myynti elintarvikevalvonnan piiriin.

Kuluttajat ovat hankkeessa tehtyjen kyselyiden mukaan hyvin kiinnostuneita hankkimaa kotimaista luonnonvaraista lihaa riistan lihaa suoraan metsästäjiltä. He mieltävät riistan lihaa kalliiksi, mutta kotimaiseksi ja kestävästi kasvaneeksi vaihtoehdoksi. Pura ym. (2019) selvityksen mukaan myös ravintolat ovat kiinnostuneita tarjoamaan tulevaisuudessa kotimaisesta riistan lihasta valmistettuja annoksia asiakkailleen yhä enemmän. Innostuneille laatutietoisille ravintoloitsijoille riistanlihan hintakaan ei ole kovin olennaista, kun luodaan kilpailuetua ruokailuelämyksillä.

Kuluttajilla, ravintoloilla sekä metsästäjillä on haasteita löytää toisensa, koska luonnonvaraista riistan lihaa ei aiemmin juurikaan ole ollut markkinoilla. Riistan lihan myynnin -oppaalla sekä hankkeen avulla pyritään saamaan luonnonvaraista riistan lihaa kaikkien ulottuville nykyistä enemmän.

Tutustu oppaaseen: Riistan lihan myynnin opas:
https://aitojamakuja.fi/riistan-lihan-myynnin-opas-on-julkaistu/

Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myynnin -opas on toteutettu osana Hyvinvointia Riistasta – Välmående av Vilt -hanketta. Hanketta koordinoi Yrkeshögskolan Novia (AB Yrkeshögskolan vid Åbo Akademi), joka toteuttaa hanketta yhdessä Suomen Riistakeskuksen, Varsinais-Suomen Riistakeskuksen, Hanken, Svenska handelshögskolan i Helsingfors:n ja Turun yliopiston Brahea-keskuksen kanssa. Hanketta rahoitetaan Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta 2014-2020.

Kuva: Petteri Mäntysaari

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

Lähteet:

Pura M., Liewendahl H., Fred M. (2019) ”Viltkött direkt från jägarna? Riistanlihaa suoraan metsästäjältä? Kartläggning av flaskhalsar i inköpsprocessen i HoReCa sektorn i Finland” Novia Publikation och produktion, serie R: Rapporter, Vasa, Finland

Chef's table -illallinen suomalaisista nimisuojatuotteista

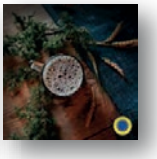
Promo - nimisuojatuotteiden monimedia-hanke järjesti syyskuussa illallisen sidosryhmille ravintola Nokassa Helsingissä. Illalliselle oli kutsuttu edustajia maa- ja metsätalousministeriöstä, Ruokavirastosta, Elintarviketeollisuusliitosta, Business Finlandista ja eri tiedotusvälineistä. Ideana oli testata, pystyykö nykyisistä nimisuojatuista suomalaisista tuotteista koostamaan täysimittaisen illallisen chef's table -konseptilla. Onnistuihan se oikein hyvin ainakin saaduista palautteista päätellen! Keittiömestari **Ari Ruoho**n toteuttama menu oli kahdeksan eri ruokalajin kokonaisuus, jossa Lapin Puikula, Puruveden muikku ja Lapin Poron liha eri muodoissaan oli otettu menun rungoksi. Chef's table -konseptiin kuuluu, että ruoat valmistetaan reaaliajassa asiakkaan edessä ja valmistusta seuratessa. Olikin upeaa nähdä, miten osaavissa käsissä niinkin yksinkertainen ja arkinen aines kuin peruna muuntui varsinaiseksi gourmettuotteeksi! Menuussa testattiin vähän potentiaalisia uusiakin tuotteita. Muikun mätiä oli annoksissa ja esimerkiksi kaura-raaka-aineesta oli tehty risoton tapainen lisuke. Hyvin toimivat nekin.

Promo-hankkeen tavoitteena on lisätä EU:n nimisuojajärjestelmään kuuluvien tuotteiden ja niihin liittyvän merkintäjärjestelmän tunnettuutta Suomessa. Suomalaisia nimisuojatuotteita on tällä hetkellä 12, joista kaksi on alkoholituotteita ja loput maataloustuotteita ja elintarvikkeita. Ensisijaisena kohderyhmänä on kuluttajat, sillä nimisuojamerkit ovat käytännössä vähittäispakkauksista löytyviä kuluttajamerkkejä. Merkin tuoma lisäarvo ei luonnollisesti toteudu, jos kuluttaja ei tunne ko. merkkejä. Hankkeessa on laadittu kuva- ja videoaineisto sekä esitteet suomeksi, ruotsiksi, englanniksi ja saksaksi suomalaisista nimisuojatuotteista. Kuva-aineiston tuottamisessa on huomioitu materiaalin soveltuvuus myös matkailukontekstiin ja erilaiset ruokamatkailutoimijat Suomessa voivat hyötyä aineistosta. Aineistot löytyvät aitojamakuja.fi-sivustolta ja videot myös Youtubesta Aitojamakuja -playlistalta. Aineistot ovat eri toimijoiden vapaasti käytettävissä.

Promo-hanketta toteuttavat Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Turun yliopiston Brahea-keskus.

Kuva Marjo Särkkä-Tirkkonen

Marjo Särkkä-Tirkkonen, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti
marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi
Päivi Töyli, Turun yliopiston Brahea-keskus
paivi.toyli@utu.fi



Suomalaiset Nimisuojatuotteet

Chef Table 5.9.2019 , Ravintola Nokka /Ari Ruoho
Menu

Muikunmäti & ruis

”Puruveden muikku” (SMM) & lasimestarinkasvikset

Haukea ja Lapin Puikula-perunaa (SAN) & kylmäsavustettu hauenmäti

Lapin poron kuivaliha (SAN) & Lapin puikula -perunaa (SAN) & lardo

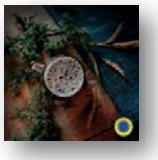
Haudutettu Lapin poron liha (SAN, entrecote) & poron kuuta & sienikauraa

Lapin poron liha (SAN, sisäpaistia) & Kantarellia

Mustikkaa & Vuohenjougurttia & Kuusenkerkkää

Lakkaa , Vaniljaa ja Paahdettua kauraa

Ruokajuomana Sahti (APT)



Suomalaiset nimisuoja-tuotteet

- Lapin Puikula (SAN)
- Lapin Poron liha (SAN)
- Lapin Poron kuivaliha (SAN)
- Lapin Poron kylmäsavuliha (SAN)
- Kitkan viisas (SAN)
- Kainuun Rönttönen (SMM)
- Puruveden muikku (SMM)
- Sahti (APT)
- Kalakukko (APT)
- Karjalanpiirakka (APT)
- Suomalainen vodka/Finsk vodka/Vodka of Finland
- Suomalainen marja-/hedelmälikööri/ Finsk bär-/fruktlikör/Finnish berry/fruit liquor

Lisäksi EU-tason hyväksymisprosessi parhaillaan käynnissä Aito saunapalvikinkku/ Äkta basturökt skinka -tuotteen osalta

Erikoisjuuston valmistusta vuoren rinteellä

Maaseudun keskeiset elinkeinot yhdistämällä saadaan toinen toistaan täydentävää yritystoimintaa. Maaseutumatkailu ja nimisuojattu tuote luovat lisäarvoa Espanjan Asturian juustoyrittäjälle. Quesería Reciegos **www.complejoreciegos.com/** on kolmen tähden maaseutumatkailuhotelli ja samassa rakennuksessa toimii juustola, Queso Casín. Juuston valmistusprosessi on käsityötä ja tehdään asturialaisella perinteisellä menetelmällä tarkoin määritellyllä tavalla. Tuotteella on EU:n nimisuojajärjestelmän suojattu alkuperänimitys (SAN).

www.maaseutupolitiikka.fi/materiaalipankki/blogit/erikoisjuuston_valmistusta_vuoren_rinteella.html

Tapahtumat

2019

2.12.2019	Fiskodlingens nuläge och möjligheter - Kalankasvatuksen nykytila ja mahdollisuudet Jakobstad / Pietarsaari
3. - 5.12.2019	Food from Finland: Food Ingredients Europe, Pariisi
5. - 8.12.2019	Mimmit & mummot -naisten joulumyyjäiset – mukana myös Makuja maakunnista osasto, Helsinki
9.12.2019	Luonnonkasvit elintarvikkeena ja nimisuojainfo, Turku
9.12.2019	EU:n nimisuojasta laatutakuu maitotuotteille? Oulu
10.12.2019	EU:n nimisuojasta laatutakuu lihatuotteille? Oulu
11.12.2019	Euroja elintarvikeviennistä - Vientiseminaari, Helsinki

2020

17. - 26.1.12020	Food from Finland: Grüne Woche 2020
31.1.2020	Verkostoitu hyönteisalan tulevaisuuteen – seminaarisarjan päätöstilaisuus, Helsinki
31.1. - 1.2.2020	Suomen Artesaaniruoka ry:n vuosikokous, Keski-Suomi
4.2.2020	Hungry for Finland – Ruokamatkailun tuotteistaminen, Pohjois-Pohjanmaa ja Kainuu
6.2.2020	Hyvinvointituotteet maailmalla – trendejä ja ideoita, Lahti
11. - 13.3.2020	Gastro 2020, Helsinki
2. - 5.4.2020	Lähiruoka & luomu -tapahtuma, Helsinki
12.9.2020	Osta tilalta! –päivä
7. - 9.10.2020	Maaseutumatkailun Euroopan kongressi, Vierumäki
14. - 16.10.2020	Artesaaniruuan SM-kilpailu, Raisio
10.11.2020	Ateria 2020

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