

LounaFood UUTISET

elokuu 2006



LounaFood syksyä kohti

Lämpimän kesän jälkeinen syksy on käsillä ja on aika kertoa alkavan syksyn koulutuksista ja tapahtumista. Näistä uutisista löydät tietoa syksyllä pidettävistä koulutuksista mm. markkinointiin ja hygieniapassiin liittyen sekä esittelyjä erilaisista tilaisuuksista, joissa alueemme tuotteet voivat päästä hyvin esille.

LounaFood tekee kiinteästi yhteistyötä maakunnan eri seutukuntien kehittämiskeskusten kanssa. Räättälöimme ajankohtaisia koulutuksia myös sen mukaan, millaisia toiveita saamme seutukunnista. Näissäkin uutisissa kerrotaan tilaisuuksista, joita järjestetään mm. Uudessakaupungissa ja Loimaalla.

Seutukuntien yhteyshenkilöinä toimivat:

Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus
Jukka Ristimäki, LoiMaaseutu
puh. (02) 761 1289, 040 514 1663, jukka.ristimaki@loimaanseutu.fi

Salon Seudun Kehittämiskeskus
Jarmo Peltola, Maaseudun yritysneuvonta
puh. (02) 778 2150, 040 845 1667, jarmo.peltola@sypk.fi

Turunmaan seutu ry/Region Åboland rf
Curt-Johan Paetau, maaseutuyritysneuvoja
puh. 0400 539 179, curt-johan.paetau@parnet.fi

Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri
Antti Mäkimattila, yritysasiamies/maaseutuasiat
puh 050 559 0588, antti.makimattila@turku.fi

Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy
Markku Riihimäki, Maaseudun yritysneuvonta
puh. (02) 842 8750, 0400 323 730, markku.riihimaki@vakka-suomi.com

Koulutukset ja tapahtumat syksyllä 2006

Ilmoittautumiset LounaFoodin järjestämiin koulutuksiin ja tapahtumiin Sari Valtaselle, puh. 333 6493 tai sari.valtanen@lounafood.net.

Turun Ruokamessut 29.9.-1.10. ja messuesiintymiskoulutusta 7.9.

LounaFood osallistuu Turun Ruokamessuille Ruokatori-alueella, jossa sijaitsevat yrittäjien kiinteät myyntipisteet. Tämän lisäksi samassa yhteydessä on lähiruokapöytä, joka koostetaan osallistuvien yrittäjien tuotteista. Näiden lisäksi Turun ammattikorkeakoulun opiskelijat esittelevät yrittäjien tuotteita kantolaatikoissa pitkin käytäviä.

Messuihin liittyen järjestetään markkinointikoulutusta messuesiintymisestä. Koulutus on osa messuihin osallistumisesta, mutta siihen voi osallistua vaikkei messuille tulisikaan. Koulutus järjestetään Turun Messukeskuksessa.

Aika: torstai 7.9. kello 14.00.
Paikka: Turun Messukeskus
Hinta: Jos osallistuu vain koulutukseen, hinta on 10 €.
Ilmoittautuminen: viimeistään 31.8. Sarille

Lähiruoan hankintapäivät Uudessakaupungissa 12.10.

Varsinais-Suomen suurkeittiöiden lähiruokahankinnoista järjestetään koulutuspäivä yrittäjille ja suurkeittiöiden vastaaville Uudessakaupungissa. Tilaisuudessa perehdytään hankintaan liittyviin asioihin alueemme lähiruokaneuvojan Aino-Liisa Mäkisen johdolla. Samassa yhteydessä esitellään Sanna Moilasen opinnäytetyö, jossa hän on selvittänyt maakuntamme kunnallisten suurkeittiöiden lähiruokahankintaa: ajankohtia, sopimusten kestoa ja ylipäätään lähiruoan käytön halukkuutta ja käytön esteitä. Tilaisuudessa pohditaan mahdollisuuksia, jolla yrittäjät voivat voimansa ja voluuminsa yhdistäen tarjota tuotteitaan suurkeittiöille.

Aika: torstai 12.10. iltapäivällä
Paikka: Uusikaupunki
Hinta: 20 €
Ilmoittautuminen: viimeistään 5.10. Sarille, tai Leena Valtoselle puh. (02) 842 8730, leena.valtonen@vakka-suomi.com

Hygieniapassi viroksi

Järjestämme Loimaan seudulla hygieniapassikoulutuksen ja –testin viroksi. Kouluttajana toimii Maija-Liisa Välimäki Turun ammatti-instituutista ja koulutuksessa on tulkkaukset. Kolmen illan koulutus pidetään torstaisin 19.10., 26.10. ja 2.11. Viimeisellä kerralla on kertausta ja hygieniapassitesti, johon voi halutessaan osallistua käymättä aiempia koulutuskertoja. Kaikilla pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä pitää olla hygieniapassi.

Aika: torstai 19.10., 26.10. ja 2.11. kello 17-20, hygieniapassitesti 2.11. kello 18
Paikka: Loimaan seutu
Hinta: 60 €, sisältää koulutuksen (tulkkauksella), materiaalit ja hygieniapassitestin
Ilmoittautuminen: viimeistään 12.10. Sarille

Leivontakurssi lokakuussa

LounaFoodin kurssitarjottimelta järjestetään jo viidennen kerran leivontakurssit. Kurssilla perehdytään tällä kertaa erilaisten suolaisten tarjottavien valmistamiseen ravintolan/pitopalveluyrityksen liikeidean pohjalta. Leivontakurssi sopii leipomo/konditorioiden-, pitopalveluyritysten-, henkilöstöravintoloiden-, ja ravintoloiden keittiöhenkilökunnalle.

Kurssi koostuu kahdesta peräkkäisestä neljän tunnin illasta (yht. 8 h). Mukaan mahtuu 15 ensimmäistä ilmoittautunutta.

Olkaapa ripeitä – kevään kurssikin täyttyi nopeasti!

Aika: ti, ke 10.-11.10.2006 kello 17.00-21.00

Paikka: Turun ammatti-instituutti

Hinta: 80 €

Ilmoittautuminen: viimeistään 22.9. Sarille



Miten viestin, mitä viestin, millä tavalla herätän... - markkinointikoulutuspaketti

Syys-lokakuun aikana järjestetään kattava koulutuspaketti wordin käytöstä ja mainonnasta. Jos haluat osallistua vain johonkin osuuteen, sekin on mahdollista. Koulutukset järjestetään Turussa DataCityssä, Lemminkäisenkatu 14-18 B, 6. kerros (maisemahissillä).

Ilmoittaudu koulutukseen/koulutuksiin **viimeistään 7.9.** Sarille

Järjestettävät koulutusosiot:

- "Miten viestin, mitä viestin, millä tavalla herätän"
Johdanto oman yrityksen mainontaan ja viestintään
Kouluttajana toimii Maritta Koivukangas, Turun ammatti-instituutista
torstai **14.9. kello 13** (4 oppituntia), **hinta 20 €**
- "Miten saan esitteestäni näyttävän"
Word-koulutuksessa käydään läpi esitteen suunnittelun perusteita ja Wordin hallintaa. Pääasiana on yrityksen esitteen ja eri mainosmateriaalien suunnittelu ja teko.
torstai 21.9., keskiviikko 27.9., torstai 5.10. kello 13 (4 oppituntia kerrallaan), **hinta 75 €**
- "Millaisia mahdollisuuksia on tuottaa hyviä painotuotteita"
keskiviikko **11.10. kello 13**, **hinta 10 €**
Vierailu painotaloon

Haluatko tienata **600 euroa** ja konsultin päiväksi yrityksesi?



Tehosta yrityksesi liiketoimintaa tietotekniikan avulla! Tilaamalla Yritys-ICT -palvelupaketin, saat konsultin tekemän tilannekatsauksen, kehittämissuunnitelman sekä apua toteuttajien löytämiseksi. Julkisin varoin tuettu palvelu maksaa varsinais-suomalaisille yrityksille vain **100 euroa**. Palvelupaketin on tähän mennessä valinnut jo yli 50 yritystä.

Perustietotekniikasta edistyksellisiin ratkaisuihin

Konsultointipäivän tuloksena saat yksilöllisen raportin toimenpiteistä, joilla yrityksesi liiketoimintaa voidaan tehostaa. Raportti laaditaan yrityksesi tietotekninen lähtötaso huomioon ottaen ja siinä voidaan keskittyä mm. seuraaviin kehittämiskohteisiin:

- Perustietotekniikka eli laitteisto, ohjelmat, tietoturva, sähköposti ja verkkoyhteydet
- Liikkuvan työn ratkaisujen kehittäminen
- Yhteistyön mahdollistaminen suurten toimijoiden kanssa
- Aika- ja kustannussäästöjen hankkiminen
- Turhien työvaiheiden poistaminen

Käytä ilmainen raha hyödyksesi – varaa konsultointiaikasi heti!

Yhteydenotot ja lisätiedot: Kalle Luhtinen • ICT Turku Oy • kalle.luhtinen@ictturku.com
puh. (02) 4101 620 tai 050 347 9541 • www.eliiketoiminta.com -> Varsinais-Suomi

Huhtikuussa käynnistynyt Yritys-ICT -niminen kehittämishanke tarjoaa varsinaissuomalaisille pk-yrityksille mahdollisuuden parantaa liiketoimintaansa tietotekniikan avulla.

Mukaan lähtevät yritykset saavat konsultin tekemän tilannekatsauksen, suositukset kehittämistoimiksi ja apua myös tarvittavien toimien toteuttajien löytämiseen.

Palvelu on kohdennettu erityisesti pienille yrityksille, joilla ei ole paljon omaa tietoteknistä henkilöstöä eikä osaamista. Tavoitteena on vuoden 2007 loppuun mennessä saada mukaan 180 yritystä. Mukaan lähteville yrityksille tarjotaan yksi konsultointipäivä, jonka **hinta on vain 100 euroa**.

Tällä hinnalla konsultti tekee selvityksen yrityksen tietoteknisestä nykytilasta ja kartoittaa toiveet ja tavoitteet, joita pk-yrityksellä toimintansa kehittämiseksi on. Kehittämistoiminta voi olla sähköiseen laskutukseen siirtymistä, palomuurien tai virustorjuntajärjestelmien asentamista, yhteydenpitotapojen luomista asiakkaisiin tai yhteistyökumppaneihin, www.sivuja tai ylipäätään kaikkea mahdollista tietotekniikan näkökulmasta.

Konsultti laatii yritykselle myös kirjalliset toimenpide-ehdotukset sekä välittömistä että muutaman vuoden tähtäimellä tapahtuvista kehittämistoimista. Palvelua toteuttamaan on kilpailutettu viisi alan konsulttiyritystä.

Yritys-ICT:tä rahoittavat Turun kaupunki, Aluekehitysohjelma, Varsinais-Suomen Osaamiskeskusohjelma, Turun Seudun Osuuspankki ja Turun kauppakorkeakoulun koordinoima EU-hanke LogOn Baltic.

Sekä palveluja tietotekniseen kehittämiseensä tarvitsevat pk-yritykset että näitä palveluja tarjoavat tahot voivat kohdata toisensa, paitsi konsultin suosittelemana, myös suoraan **www.eliiketoiminta.com -nettisivuilla** Varsinais-Suomen sivustolla. Reilussa neljässä kuukaudessa Yritys-ICT -palvelun on tilannut jo **yli 50 pk-yritystä**.

Omavalvonnan ja elintarvikelainsäädännön koulutusta marraskuussa

Marraskuussa järjestetään kurssi elintarvikelainsäädännöstä ja omavalvonnan tekemisestä. Kursin yhteydessä saat viimeisintä tietoa omavalvontaan vaikuttavista asioista sekä mahdollisuuden tehdä ohjatusti omaa suunnitelmaa. Voit myös osallistua erikseen vain joko elintarvikelainsäädäntöpäivään tai omavalvontaosioon.

Järjestämme myös suoraan yrityksellesi räätälöityjä koulutuksia, joissa käydään läpi tarpeen mukaan omavalvonnan laatiminen sekä päivittäminen sekä opastetaan eteenpäin. Kysy tarjous! Lisätietoja Päiviltä.

Yrittäjien tuote-esittelyjä Viking Linelle ja suurkeittiöiden ravitsemuspäälliköille

Olemme sopimassa alueemme tuotteiden esittelytilaisuudesta Viking Linen kanssa. Heillä on kiinnostusta asiaan ja haluankin nyt tietää, ketkä yrittäjät esittelyyn haluaisivat osallistua ja millä tuotteilla. **Ilmoittaudu viimeistään 15.9. Sarille.** Tilaisuus järjestetään sillä edellytyksellä, että yrityksiä/tuotteita ilmoittautuu riittävästi.

Tämän lisäksi tarjotaan mahdollisuutta esitellä omia tuotteita eri seutukunnissa järjestettävien suurkeittiöiden ravitsemuspäälliköiden koulutustilaisuuksien yhteydessä esim. kahvitauon aikana. Seuraavat tilaisuudet ovat Salossa lokakuussa. Lisätietoja Päiviltä.

Välipaloja vanhuksille

Vanhusten ruokailuista vastaavien suunnasta on tullut tuotekehittelyidea: tarvetta olisi välipaloille, jotka olisivat vanhusten maun huomioiden tehtyjä. Mikäli sinulla olisi jo tuote, joka sopisi välipalaksi tai haluaisit aloittaa tuotteen tuotekehittelyn, ota yhteyttä Päiviin.

Muita tapahtumia

Musiikkia köyritulilla

Musiikkia köyritulilla on juhla, johon kaikki musiikista, lähiruoasta, ITE-taiteesta tai muuten vain mukavasta ja uudesta yleisötapahtumasta kiinnostuneet ovat tervetulleita. Tapahtumapaikkana on Suomen maatalousmuseo Sarka Loimaalla 30.9. kello 17 alkaen. Lisätietoja www.koyri.fi. Voit myös osallistua omalla myyntipisteellä, lisätietoja Pirjo Päivärinnalta puh. (02) 76 110.

Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen seminaari

Joensuussa järjestetään elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen seminaari 21.-22.11.06. Seminaarissa käsitellään elintarvikeyrittäjyyden ajankohtaisia asioita ja kehitysnäkymiä. Ohjelma ja lisätietoja löydät Ruoka-Suomi teemaryhmän kotisivuilta osoitteesta www.maaseutupolitiikka.fi.

Talvella 2006 LounaFoodin ohjelmassa mm.

- Lähiruokaan liittyvä opintomatka Savoan loka-marraskuussa
- Lammamarkkinat marraskuussa
- Pakkausmerkintäkoulutusta

Mikrobien avulla terveyttä -yleisöluentotilaisuus

Valio Generalia Aboensis tarjoaa yleisötilaisuuden hyötybakteereista aamupäivällä 21.9. Turussa. Pääpuhuja on japanilainen professori Yoshimi Benno, joka kertoo englanniksi elimistömme hyötybakteereista ja niiden vaikutuksista. Tilaisuudessa kuullaan myös suomeksi useita Valio Oy:n tutkijoiden puheenvuoroja. Tapahtuman puheenjohtajana toimii prof. Seppo Salminen Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksesta. Tilaisuus on maksuton sisältäen aamupalan ja siihen on vapaa pääsy. Ohjelman ja ilmoittautumisohjeet löydät osoitteesta http://www.utu.fi/fff/arkisto/tiedote_79.html. Ilmoittautuminen 12.9. mennessä.

Tarjolla eväitä kestävään painonhallintaan

Mikäli suunnittelet uusien tuotteiden kehittämistä painonhallinnan tueksi, tule kuuntelemaan yhdysvaltalaisista lihavuustutkijasta, professori John P. Foreytia torstaina 12.10. klo 12.00 Mauno Koivisto –keskuksen auditorioon (Tykistökatu 6B, Turku). Hän kertoo englanniksi millainen on painonpudotus, joka myös säilyy. Tilaisuus on maksuton ja siihen on vapaa pääsy. Ennen tilaisuutta on tarjolla kahvia, jonka vuoksi ilmoittautumisia pyydetään pari päivää aiemmin osoitteeseen biocityturku@btk.fi tai puhelimitse (02) 333 8042.

Uusia ideoita tuotekehitykseen

Loka-marraskuun vaihteessa ELO Varsinais-Suomi järjestää ensimmäiset proffatreffit. Tällöin lähialueiden pk-elintarvikeyrityksillä on mahdollisuus tavata Turun yliopiston elintarvikealan professoreja keskustellakseen heidän kanssaan luottamuksellisesti omista tuotteistaan tai ideoista uusiksi tuotteiksi. Tapaaminen kestää noin tunnin ja se on yritykselle maksuton. Mikäli olet kiinnostunut tapaamaan Turun yliopiston asiantuntijoita, ilmoita yhteystietosi Marjolle jo tässä vaiheessa, jotta lähetämme sinulle tarkemman ohjelman heti sen valmistuttua.

Hyödynnä Tekesin Tupas-rahoitusta!

Tekesin pk-elintarvikeyrityksille suuntaamaa TUPAS-rahoitusta voi hakea vielä vuoden loppuun asti. Tämä rahoitusmuoto on joustavampi ja nopeampi kuin perinteiden tutkimus- ja tuotekehitysrahoitus. Tupas-hankkeiden tavoitteena on auttaa pieniä ja keskisuuria elintarvikeyrityksiä yhteistyöhön kotimaisten tutkijoiden kanssa ja lisätä tutkimustulosten hyödyntämistä elintarvikeyritysten liiketoiminnassa. Hankkeelle voi saada Tekesistä jopa 65 % tuen. Maksimi tukimäärä on 15 000 e. Yritykset voivat myös yhdistää voimansa ryhmätupas-hankkeeksi, jolloin sekä hankkeen tulokset että kustannukset jaetaan useamman yrityksen kesken. Tällöin jokainen yritys voi saada tukea omaan osuuteensa. ELO:n aluekoordinaattori avustaa hankkeiden valmistelussa veloituksetta. Ota yhteyttä!

Kansainvälisiä yhteyksiä tarjolla

Vuoden vaihteessa alkanut kansainvälinen Euroopan Unionin rahoittama Functional Food Network –hanke aktivoi eurooppalaisia pk-elintarvikeyrityksiä kehittämään uusia terveellisiä tuotteita ja avustaa kansainvälisten tutkimus- ja tuotekehityshankkeiden kokoamisessa. Hankkeen yritysverkosto kokoontui ensimmäisen kerran maaliskuussa Turussa ja toukokuussa Münchenissä. Seuraava kokoontuminen pidetään 18.-19.9. Liverpoolissa Englannissa. Mikäli yritystäsi kiinnostaa kansainvälinen tuotekehitysyhteistyö, ota yhteyttä Marjoon.

Marjo Mäkinen-Aakula, ELO-aluekoordinaattori, p. (02) 333 6815, 040 7676 596, sähköposti marjo.makinen-aakula@utu.fi.



LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Alueellinen kehittäminen

20014 TURUN YLIOPISTO

(Käyntiosoite: Lemminkäisenkatu 14-18 B, 3. kerros)

Projektipäällikkö Päivi Töyli, puh. (02) 333 6475, 040 5658 121, paivi.toyli@utu.fi

Suunnittelija Kari Nilsson, puh. (02) 333 6419, 040 506 9115, kari.nilsson@lounafood.net

Projektsihtööri Sari Valtanen, puh. (02) 333 6493, fax (02) 333 6331, sari.valtanen@lounafood.net

Omavalvontasuunnitelmat ja -koulutukset, Liisa Metsälä, puh. 0400 524 737, liisa.metsala@utu.fi

Seuraava LounaFood uutiset on teemanumero, joka jaetaan myös suurkeittiöille. Uutiset ilmestyy viikolla 41.

Painopaikka: DIGIPAINO, Turun yliopisto