

# LounaFood Aitoa Makua Varsinais-Suomesta UUTISET

kesäkuu 2008



## LounaFood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta

Uusi EU-ohjelmakausi on alkanut ja samalla hankkeemme nimi on saanut uutta väriä, sillä jatkossa nostamme entistä enemmän esille asioita teeman Aitoa Makua Varsinais-Suomesta alla. Meidän yhteystietomme löytyvät lehden takasivulta.

Tavoitteenamme on toimia Varsinais-Suomen alueella elintarvikealan ja pk-yrittäjyyden kehittäjänä toimivalta verkoston koordinaattorina, tiedonvälittäjänä ja uusien ideoiden eteenpäin viejänä sekä lähellä tuotetun ruoan puolestapuhujana ja sen tunnettuuden lisääjänä. Tänä syksynä järjestetään useita eri aihepiireihin keskittyviä infopäiviä eri puolilla maakuntaamme. Infopäivissä on tarkoitus tuoda esille ajankohtaisia teemoja esimerkiksi liittyen luomuruokaan, ammattikeittiöiden kanssa toimimiseen, energiatehokkuuteen. Toukokuussa on aloitettu ja koko syksyn jatkuu elintarvikealan pk-yritystilanteen selvitys oman maakuntamme alueella. Kaikille rekisterissämme oleville yrityksille lähetetään kysely, jolla halutaan selvittää, mitä yrityksen toimintaan kuuluu nykyään ja millaisia toiveita sekä tarpeita olisi toiminnan kehittämiseksi. Sen lisäksi on tarkoitus tietysti löytää uudet yritykset, jotta pystymme palvelemaan entistä paremmin kaikkia toimijoita ja mahdollistamaan yrittäjien sekä kehittäjien verkostoitumista.

"Aito maku" -viestillä halutaan erityisesti lisätä elintarvikealan pienyrittäjyyden näkyvyyttä. Viestin valintaan päädyttiin valtakunnallisessa Ruoka-Suomi -teemaryhmässä, kun mietittiin miten voitaisiin valtakunnallisesti tuoda esille alan pienyrittäjyyttä. Viesti voi olla monessa muodossa esimerkiksi "aitoja makuja tai aitoa makua sinulle tai aitoja makuja Varsinais-Suomesta". Tätä ydinviestiä tukee elintarvikealan pienyrittäjyyttä kuvaavat ja siihen liitettävät ominaisuudet, kuten elämyksiä luova, konstailematon, maukas, omalta alueelta kotoisin, läheisyys, ruokakulttuuria rikastuttava, ensiluokkaisuus, tuoreet raaka-aineet, ketjun läpinäkyvyys. Erilaiset alan toimijat, kuten yritykset ja hankkeet, voivat käyttää viestiä vapaasti. Ydinviesti ei ole kuitenkaan tuotemerkki, joten jos sitä käyttää pakkauksessa, on varmistettava, että merkintä täyttää pakkauksmerkintämääräykset. Tarkemmin asiasta löytää nettisivuilta [www.ruokasuomi.fi](http://www.ruokasuomi.fi) ja kohdasta ajankohtaista.

Ajankohtaisin tieto LounaFoodiin liittyen löytyy nettisivuiltamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net). Tutustu uudistuneisiin sivuihin.

Yhteistyötahoinamme eri puolilla maakuntaa toimivat ja auttavat yrityksiä esim. yritystoiminnan kehittämiseen liittyvissä asioissa:

Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus Riikka Peippo (02) 761 1287, 050 387 1125 riikka.peippo@loimaanseutu.fi	Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry www.jokivarsi.org
Salon Seudun Kehittämiskeskus Jarmo Peltola (02) 778 2150, 040 845 1667 jarmo.peltola@sypk.fi	Ykkösakseli ry www.ykkosakseli.fi
Turunmaan seutu ry/Region Åboland rf Curt-Johan Paetau 0400 539 179 curt-johan.paetau@parnet.fi	I samma båt rf – Samassa Veneessä ry www.sameboat.fi
Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri Kyösti Vainikainen 044 907 5213 kyosti.vainikainen@turku.fi	Varsin Hyvä ry. www.varsinhyva.fi
Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy Markku Riihimäki, Maaseudun yritysneuvonta (02) 842 8750, 0400 323 730 markku.riihimaki@vakka-suomi.com	Ravakka ry www.ravakka.fi

### Hyvän kesän toivotuksin

LounaFoodin väki

## Pienten liha-alan laitosten omavalvontaohje ja HACCP-malli ilmestynyt

Teurastamojen HACCP- ja omavalvontajärjestelmien laatuketju -kehittämishankkeen tuloksena on valmistunut pienten liha-alan laitosten omavalvonta- ja HACCP-ohje. Ohjeen ovat valmistelleet yhteistyössä Lihateollisuuden tutkimuskeskus, Evira, paikallis- ja alueviranomaiset sekä alan yritykset.

Pienten liha-alan laitosten omavalvonta- ja HACCP-ohje ja siihen sisältyvät mallit omavalvontaohjeista ja HACCP -malleista ovat olleet vapaasti käytettävissä internetissä osoitteessa [www.ltk.fi/haccp](http://www.ltk.fi/haccp). Ohjeessa on huomioitu pienimuotoinen teurastaminen, leikkuu ja lihanjalostustoiminta kuten säilykkeiden valmistaminen.

Omavalvonta on jaettu ohjeessa 11 eri lukuun. Kaikissa luvuissa on aina sekä ohje-asiakirja että malliasiakirja, jonka avulla voi räätälöidä omaa toimintaa kuvaavan oman suunnitelman. Seuranta varten löytyy lomakemalleja kohdasta lomake-asiakirjat. Työkirjan ohjeissa ja malleissa on osioita, jotka eivät koske kaikkia yrityksiä. Omaan toimintaan liittyviä ohjeita ja malleja etsittäessä apuna voi käyttää ohjeen sisällysluetteloa.

Lähde: Laatunen 5/2008, Elintarviketalouden laatustrategian uutiskirje

## Lampaita ja vuohia koskevat ilmoitukset suoraan rekisteriin 1.6. alkaen

Lampaita ja vuohia koskevat rekisteri-ilmoitukset tehdään jatkossa suoraan lammas- ja vuohirekisteriin. Asetusmuutos astuu voimaan 1.6.2008, josta lähtien eläintenpitäjien ja -välittäjien on tehtävä ilmoitukset. Teurastamoiden osalta ilmoitusvelvollisuutta sovelletaan vasta 1.9.2008 alkaen ja luokan 1 käsittelylaitoksen ilmoitusvelvollisuutta puolestaan 1.1.2009 alkaen.

Asetuksessa luetellaan ne tapahtumat ja tapahtumakohtaiset tiedot, jotka eläintenpitäjien, eläinvälittäjien, teurastamoiden ja luokan 1 käsittelylaitoksen on ilmoitettava lammas- ja vuohirekisteriin. Eläimen luovuttamis-, siirtämis- ja vastaanottamistapahtumiin liittyvästä ilmoitusajasta säädetään neuvoston asetuksessa 21/2004, jonka mukaan ilmoitukset on tehtävä seitsemän päivän kuluessa tapahtumasta. Tätä samaa ilmoitusaikaa noudatetaan myös ilmoitettaessa eläimen kuolemasta, teurastamisesta ja luokan 1 käsittelylaitokseen vastaanottamisesta.

Eläimen syntymän ilmoittaminen on tarkoituksenmukaista kytkeä eläimen merkitsemiseen. Eläimestä on siten tehtävä syntymäilmoitus ennen kuin se luovutetaan tai siirretään syntymäpaikasta taikka syntymäpaikassa olevasta eläimestä viimeistään silloin, kun eläin tulee kuuden kuukauden ikään.

Lähde: MMM

## Suomen yrttialan kehitys -hankkeen nettisivut avattu

Suomen yrttialan kehitys on Arktiset Aromit ry:n hallinnoima hanke, jonka toiminta-alue on koko Suomi. Hankkeessa on laadittu Yrtti-Suomi -kehitysohjelma vuosille 2008-2013 yrttialan toimintaedellytysten ja yrtti-en käyttökulttuurin vahvistamiseksi kotimaassa. Tavoitteena on kartoittaa yrttituotannon laajuutta, parantaa yrttituotannon kannattavuutta, edistää yrtti-en markkinointia, kehittää yrttialan yhteistyötä ja parantaa raaka-aineiden ja tuotteiden laatua. Tarkempaa tietoa hankkeen toiminnasta löydät nettisivuilta <http://www.arktisetaromit.fi/yrttisuomi/index.php>

## Paikallisten elintarvikeyrityksien ja Turun Osuuskaupan yhteistyön kehittämisprojekti huipentui Wiklundilla

Vuosi sitten käynnistynyt varsinaissuomalaisten elintarvikkeiden pientuottajien ja Turun Osuuskaupan yhteistyökumppanuuden kehittämisprojekti huipentui yrittäjien kampanjatapahtumaan (23. - 24.5.) Turun Wiklundin S-marketissa. Kampanjapäivien aikana seitsemän yrittäjää esittelivät ja maistattivat asiakkaille tuotteitaan.

Nyt huipentuneen yhteistyöprojektin tarkoituksena on ollut yhteistyön kehittäminen kaupan ja yrittäjien välillä sekä lähellä tuotetun ruoan tarjonnan ja tunnettavuuden parantaminen. Käytännön työkaluina tavoitteiden saavuttamiseksi järjestettiin kaikkien toimijoiden yhteisiä työpajapäiviä. Tärkeimmiksi kehittämisteemoiksi nousivat logistiikka, tuotekehitys ja markkinointi. Logistiikan alalla suurimmat panostukset on tehty sähköisten tilaus- ja laskutusjärjestelmien käyttöönottoon ja pienten tavaraerien kustannustehokkaaseen kuljettamiseen. Asiakkaiden mieltymyksiä tuotteisiin ja ostopäätöksiin vaikuttavia tekijöitä kartoitettiin yhteistyössä Turun ammattikorkeakoulun opiskelijoiden kanssa tehdyssä markkinointitutkimuksessa. Tutkimuksen tulosten pohjalta yrittäjät ovat aloittaneet tuotteidensa tai tuotantoprosessiensa kehittämisen asiakkaiden toiveet ja mieltymykset huomioiden.

Tarkemmin yhteistyön tuloksista ja yrityksistä tämän lehden välissä olevassa liitteessä sekä LounaFoodin nettisivuilla.

## Kuulumisia Tampereen Lähiruoka 2008 -messuilta



Lähiruoka-messuilla palkittiin Vuoden 2008 Lähiruokateko, jonka pöytäkirjaan mukaan Kärkkäinen on tehnyt vuosikaudet sinnikkäästi työtä lähiruoan hyväksi ja näin edesauttanut suomalaisen elintarviketalouden ja maaseudun hyvinvointia. Kärkkäinen toimii tällä hetkellä Lähiruokaviikojen hankepäällikkönä sekä lehtorina ja ekokouluttajana EkoCentriassa, joka on valtakunnallinen ammattikeittiöiden ja oppilaitosten kestävien ja ympäristövastuullisten liiketoimintojen kehittämiseen ja viestintään erikoistunut yksikkö Savon ammatti- ja aikuisopistossa.

Muuten messut tarjosivat kävijöille tiiviissä paketissa makupaloja: lähiruokaa ympäri maata sekä valvontaviranomaisten ja erilaisten kehittämisorganisaatioiden esittäytymisiä. Lisäksi alaan liittyvää tuoreinta tietoa oli tarjolla lähiruokaan liittyvissä seminaareissa jokaisen messupäivän aikana.

Seminaareista mielenkiintoisen kokonaisuuden muodostivat lähiruokaa tarjoavien suurkeittiön (Tampereen Rudolf Steiner -koulu), ravintolan (Ravintola Nokka) ja kauppa-alueen (Tradeka) edustajien esitykset lähellä tuotetun ruoan hankintaan ja käyttöön liittyen. Perusteet lähiruoan tarjonnan lisäämiseen kaikilla tahoilla olivat hyvin samansuuntaiset: puhtaiden, laadukkaiden ja eettisesti tuotettujen elintarvikkeiden tarjoaminen samalla lähiseudun maatalouselinkeinoja tukien.

Ongelmatonta lähiruoan sisällyttäminen tarjontaan ei ole ollut. Emäntä Merja Jokiniemi Tampereen Steiner -koulusta tiivistää haasteet kolmeen asiaan: saatavuus, toimintavarmuus ja laatu. Keittiöt, ravintolat ja kaupat haluavat tavallisesti tuotteet tasaisin väliajoin pienten tavarantoimittajien näkökulmasta usein suurina erinä. Tässä asiassa kohdataan ongelmia usein etenkin yhteistyötä aloitettaessa. Ruoan

tuottaja on kuitenkin usein tiiviissä yhteistyössä käyttäjäpään kanssa mikä mahdollistaa tehokkaan kysynnän ja tarjonnan kartoittamisen toimijoiden välillä. Tiiviistä yhteistyöstä on myös hyötyä laadun ja tuotekehityksen kannalta.

Tuotteiden saaminen kaupan hyllyille vaatii usein aktiivista otetta tavarantoimittajalta. Projektipäällikkö Mika Ylinen kertoi uudenlaisen toimintamallin kokeilusta Tradekassa lähiruoan tarjonnan edistämiseksi Oriveden ympäristössä. Siinä lähtökohtana ovat olleet tavarantoimittajan eli ruoantuottajan toimintamallit, joihin kauppa pyrkii toimintaansa sovittamaan. Tässä tapauksessa munantuottajan toimitusvaikeuksien selitykseksi kelpaa messuyleisöäkin naurattanut vastaus: ”Ei ole. Kettu vei kanat”, koska viimekädessä tässäkin tapauksessa ollaan täyttämässä asiakkaiden toiveita lähiruoan kauppaan saamiseksi.

### Lähiruokateeman parissa jatketaan syksyllä

Tänäkin vuonna vietetään kouluissa, oppilaitoksissa, vähittäiskaupoissa ja ammattikeittiöissä Lähiruokaviikkoa. Valtakunnallisia tapahtumia Lähiruokaviikkoihin liittyen ovat lähiruokaviesti polkupyöräillen halki Karjalan 18. - 22.8., lähiruokapäivä 2.9. ja Eduskunnassa järjestettävä lähiruokaseminaari 30.9. Lisätietoja ja toimintavinkkejä löytyy nettisivuilta [www.mtk.fi/lahiruoka](http://www.mtk.fi/lahiruoka). Lähiruokaviikkojen aikana elintarvikkeiden tuottajilla on mahdollisuus tehdä itseään ja tuotteitaan tutuksi. Tuottajien kannattaa olla itse aktiivisia ja tarjota omia tuotteitaan esim. lähikoulunsa ruokapalveluhenkilöstölle.

Omalla alueellamme toteutettavista lähiruokaviikkojen tapahtumista löydät lisätietoja kesän kuluessa LounaFoodin nettisivuilta.

### Aitojamakuja.fi – pk-yritykset löytyvät helposti

Löytääkö asiakas Sinun pk-yrityksesi verkosta? Internet kasvattaa jatkuvasti asemaansa yritysten markkinointikanavana, kun yhä useampi ostaja odottaa löytävänsä pienten ja paikallisten yritysten yhteys- ja tuotetiedot verkosta. Pk-yritys, joka panostaa näkyvyyteen verkossa, voi vähällä vaivalla parantaa asemaansa kovan kilpailun markkinoilla.

Ruoka-Suomi -teemaryhmä kerää parhaillaan elintarvikealan pk-yritysten yhteystietoja [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi)-portaaliin. Päivitetyt yhteys- ja tuotetiedot kokoava sivusto luo asiakkaalle mielikuvaa elinvoimaisesta yrityksestäsi, joka haluaa palvella asiakkaidensa tarpeita.

Jos haluat yrityksesi mukaan palveluun, ota yhteyttä LounaFoodiin Teemuun tai Päiviin. Palvelu on yrityksellesi maksuton vuosina 2008—2009 sen jälkeen voit valita joko maksuttoman perusnäkyvyyden tai yhteystiedot sisältävän näkyvyyden.

Aitojamakuja.fi -portaalin tavoitteena on

- § rakentaa valtakunnallisesti tunnistettava palvelu, joka tuo keskitetyn ja päivitetyn yritystiedon helposti käyttäjien ulottuville
- § parantaa pk-yritysten ja ostajien kohtaamista elintarvikealan paikallistuotteiden markkinoilla
- § välittää tietoa paikallisista ja pienistä yrityksistä
- § palvella ammattikeittiöitä niiden tiedonhaussa.

[www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) -palvelu julkistetaan 30.9.2008 Eduskunnan lähiruokaseminaarissa.



## Rosalan limpuissa näkyä ja maistuu saariston ruokakulttuuri

Leipomoyrittäjä Sixten Laine Hiittisten Rosalasta tuottaa vaimonsa Rita Laineen kanssa kotiseutunsa perinteistä ammentavaa leipää. Paikallisuus on sydämen asia syntyperäiselle rosälalaiselle, jonka suku on asunut ja hankkinut elantonsa alueelta vuosisatojen ajan.

- Olen huomannut, että markkinoilta löytyy monenlaista saaristolaisleipää, mutta aito tuote syntyy saaristossa. Teemme rehellistä käsityötä ja haluamme käyttää mahdollisimman paljon lähellä tuotettuja raaka-aineita, kertoo Laine, jonka leipäjauhot tulevat paikallisesta myllystä.

Kyse ei ole vain mielikuvista, vaan onnistumisen edellytyksenä ovat Laineen mukaan olleet kuluttajien makuermisiin vetoavat leivät. Leipomun päätuote, maltaita, siirappia, piimää, karkeaa ruisjauhoa, vehnäleseitä sekä auringonkukansiemeniä sisältävä Rosalan limppu hellii myös vatsaa ja sopii hyvin kalan kaveriksi ruokapöytään.

Laadukkuudesta Laineilla pidetään kiinni. Valmiita jauhosekoituksia ei saariston tuotteista löydy lisäaineista puhumattakaan. Siitä huolimatta Rosalan leipä säilyy pitkään pöydällä kuivumatta, Sixten Laine lupaa.

### Maltillista kehittämistyötä

Laineiden resepti on ollut toimiva, sillä pienestä versonut leipomotoiminta on paisunut pullataikinan tavoin. Kokin koulutuksen hankkinut, ravintola- ja laivakokkina sekä kalankasvattajanakin työskennellyt Sixten Laine ja hänen Pohjanmaalla syntynyt vaimonsa Rita perustivat 1990-luvun alussa Rosalaan catering-yritys Ritas Festservicen. Asiakkaat ihastuivat Rita Laineen kehittämään limppuun ja pian Laineiden kivitalon jalkaan syntyi pieni, neljänkymmenen neliön kellarileipomo, josta tuli vuosien saatossa pariskunnalle täyspäiväinen työmaa.



Leipomoyrittäjä Sixten Laineen Bengtskärin majakkaa muistuttava myyntipiste kertoo limppujen synnyinseudusta. Tuotteet jäävät hyvin ihmisten mieliin, kun ne yhdistetään Pohjoismaiden korkeimmasta majakasta tunnettuun kotiseutuunsa. Kojusta saa ostaa muun muassa Laineen uusinta tuotetta, Bengtskärin majakkalimppua, joka on leivottu nimensä mukaiseen muotoon. Kyseessä on myös Sixten Laineelle henkilökohtaisesti merkityksellinen valinta, olihan hänen oma esi-isänsä Bengtskärin majakanvartija.

Virtaa leipomotoiminnan kehittämiseen on löytynyt Skärgårdssmak- ja LounaFood -hankkeista sekä ruokamessuilta. Markkinointi on sujunut sen jälkeen kuin itsestään, sillä tieto laadukkaista saariston herkuista on levinnyt pitkälti asiakkaiden välityksellä. Laineiden pitkäaikaisimpia asiakkaita ovat Viking Line ja Europicnic-ketju, sittemmin mukaan ovat tulleet muun muassa Stockmann Herkku, suurimpien kaupunkien kauppahallit, Kalatukku Eriksson, Michelin-ravintola G. W. Sundmans ja perinteikäs ravintola Savoy. Tuotteita myydään paljon sellaisenaan, mutta Rosalan limppua on myös viipaloitu ja muotoiltu asiakasyritysten tarpeiden mukaisesti niiden omien tuotteiden pohjaksi. Leipien matkatessa herkkupöytiin eri puolille Suomea saa Laine keskittyä työhönsä saaristossa.

Nykyisin leipomossa on neliöitä lähes kolmesataa ja se työllistää Laineiden lisäksi vakituisesti kaksi saaristolaista. Kun menekki kesävieraiden myötä kymmenkertaistuu, tarvitaan kiireavuksi viidestä kuuteen kesätyöntekijää. Nykyisin pelkästään piimää kuluu vuodessa 50 000 litraa.

Saaristolaiskulttuurin säilyminen on Laineelle haaste, onhan väki vähentynyt Rosalastakin rajusti näinä kaupungistumisen vuosikymmeninä. Jatkuvuuden takaamiseksi tärkeää on saada yhteys säilymään mantereella sijaitseviin asiakkaisiin. Yrityksen tulevaan kehittämiseen Sixten Laine suhtautuu avoimesti, mutta suunnitelmat ovat maltillisia. Uusia tuotteita ei ole aivan heti luvassa.

- Aloitimme pienillä investoinneilla. Uusi leipomo valmistui vuosi sitten ja nyt olemme hankkimassa lisää koneita. On aika vetää vähän henkeä ja keskittyä pitämään asiakaskunta tyytyväisenä, mutta tulevaisuudessa löytyy kehitysintoakin, luonnehtii Laine.

Lisätietoja:

Sixten ja Rita Laine  
puh. 0400 822 408

Jarna Lindroos  
Freelance-toimittaja

## ProAgria Farman koulutustarjontaa

### Hygieniosaamiskoulutusta ja -testi

1.9.2008, klo 10–16.30, testi klo 17.00  
Paikka: ProAgria Farma, Artturinkatu 2, Turku  
Hinta: koulutus 70 €, testi 30 € sis. alv 22%  
Ilmoittautumiset: puh. 010 273 1500 tai [info@farma.fi](mailto:info@farma.fi)  
Lisätietoja: Mari Mäenpää,  
puh. 010 273 1525

### Tietotekniikan peruskurssi

Kurssi koostuu tietotekniikan alkeista, tämä kurssi antaa hyvät valmiudet oppia käyttämään tietokoneen perustoimintoja ja -ohjelmia. Kurssi on ensisijaisesti tarkoitettu henkilöille, joille tietokoneen käyttö on uutta tai sen käyttö tuntuu vaikealta. Kurssin tarkoituksena on auttaa käyttämään tietokonetta siten, että se olisi luontevaa ja mukavaa, sekä oppia hyödyntämään sitä työssä, vapaa-ajalla ja vaikkapa järjestötoiminnassa.  
Kurssi kestää kaksi iltaa, hinta sisältää kurssimateriaalin, USB-muistitikun, ja kahvitarjoilun  
Paikka: Kiesikatu 3, Kaarina, PAKK-tiloissa  
Aika: 23.9 ja 30.9, klo 17-20  
Hinta: ProAgria Farman jäseniltä 40 € sis. alv 22%, muilta 45 € sis. ALV.22%  
Ilmoittautuminen: puh. 010 237 1500 tai [info@farma.fi](mailto:info@farma.fi)  
Sitovat ilmoittautumiset 12.9.2008 mennessä,  
Lisätietoja: Henna Kyyrä puh. 010 273 1511

## Ruokamessut 3.-5.10.2008

Ruokamessut järjestetään tänä syksynä teemojen juusto ja Skandinavia parissa. Jos haluat osallistua messuille, tarkempia tietoja näytteilleasettajille löydät Turun messukeskuksen nettisivuilta [www.turunmessukeskus.fi](http://www.turunmessukeskus.fi)



# LounaFood

## Aitoa Makua Varsinais- Suomesta



### LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston täydennys-  
koulutuskeskus

Alueellinen kehittäminen

20014 TURUN YLIOPISTO

(Käyntiosoite: Lemminkäisenkatu  
14-18 A, 2. kerros)

Projektipäällikkö Päivi Töyli,  
puh. (02) 333 6475, 040 565 8121,  
[paivi.toyli@utu.fi](mailto:paivi.toyli@utu.fi)

Elintarvikealan asiantuntija  
Teemu Halttunen,  
puh (02) 333 6417, 0400 260 390,  
[teemu.halttunen@utu.fi](mailto:teemu.halttunen@utu.fi)  
(Johanna Reinikainen on  
äitiyslomalla)

Projektsihteeri Ritva Rantala,  
puh. (02) 333 6210,  
[ritva.rantala@utu.fi](mailto:ritva.rantala@utu.fi)

Lehti on luettavissa myös internetissä  
[www.lounafood.net](http://www.lounafood.net)

Etukannen kuvat: Lähiruoka- ja Elintarviketeollisuusmessuilta Tampereelta.

Painopaikka: Uniprint, Turun yliopisto ja Åbo Akademi.