

# LounaFood UUTISET

TEEMANUMERO, lokakuu 2006



## Lähiuokaa kaikille

Tämä LounaFood Uutiset on teemanumero, jossa käsitellään pk-yrittäjien ja suurkeittiöiden yhteistyötä monesta eri näkökulmasta. Alussa kerrotaan parhaillaan pyörivästä Lähiuokkeittöhankkeesta ja opinnäytetyöstä, jossa selvitettiin varsinaissuomalaisten suurkeittiöiden mielenkiintoa lähiuokkaa kohtaan. Mukana on esimerkki suurkeittiöstä, joka käyttää lähiuokkaa, sekä pk-yrityksestä, jonka tuotteita menee suurkeittiöille. Lopussa on vielä tärkeää tietoa ajankohtaisista tapahtumista.

LounaFood oli mukana syys-lokakuun vaihteessa järjestetyillä Turun Ruokamessuilla. Kävijöitä yhdistetyillä Kirja-, Tiede- ja Ruokamessuilla oli yhteensä yli 20.000 ja näytteilleasettajia noin 350. Osastomme oli tänä vuonna pieni, mutta toimiva. Ensi vuonna Kirja- ja Ruokamessut pidetään 5.-7.10.



Turun ammattikorkeakoulun opiskelijat kiersivät messualueella maistattamassa mukana olleiden yrittäjien tuotteita.

LounaFood tekee kiinteästi yhteistyötä maakunnan eri seutukuntien kehittämiskeskusten kanssa teemana mm. lähiuoka. Loimaalla 30.9. pidetty ”Musiikkia Köyritulilla” ilta yhdisti musiikkia, tilataidetta ja lähiuokkaa samaan tapahtumaan. Vakka-Suomen kanssa toteutimme Lähiuokaillaan 12.10., jossa keskityttiin suurkeittiöiden ja pk-yritysten yhteistyöhön ja sen mahdollisuuksiin monesta eri näkökulmasta unohtamatta logistiikkaa. Tarkoituksena on, että saman teeman ympärillä järjestetään talven aikana tilaisuuksia myös muissa seutukunnissa.

Seutukuntien yhteyshenkilöinä toimivat:

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

Salon Seudun Kehittämiskeskus  
Jarmo Peltola, Maaseudun yritysneuvonta  
puh. (02) 778 2150, 040 845 1667, [jarmo.peltola@syk.fi](mailto:jarmo.peltola@syk.fi)

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

Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri  
Antti Mäkimattila, yritysasiames/maaseutuasiat  
puh 050 559 0588, [antti.makimattila@turku.fi](mailto:antti.makimattila@turku.fi)

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

## Lähikeittiöneuvojat etsivät tietä julkisen sektorin keittiöihin

Toukokuun alusta Lähikeittiöhankkeen uudet neuvojat ovat tehneet Maa- ja metsätalousministeriön rahoittaman valtakunnallisen hankkeen puitteissa tutuksi ruuan reittiä pellolta pöytään. Yhteistyössä MTKn, ProAgri-an ja monien muiden tahojen kanssa on järjestetty Makupäiviä keittiömestareille, päiväkotij- ja koululapsille, jotka ovat saaneet elämyksiä ja uusia kokemuksia niin maataloilla kuin erilaisissa toritapahtumissa.

Lähikeittiöneuvojat toimivat fyysisesti kaukana toisistaan, mutta tiivis yhteistyö vaihtamalla kokemuksia ja keskustelut heränneistä kysymyksistä ovat pitäneet linjat kuumina. Maakuntien erot tulevat hyvin esille ja se mikä toimii pääkaupunkiseudulla ei sitten välttämättä Rovaniemellä toimikaan ja päin vastoin. Yksi kuitenkin on ollut kaikkien Makupäivissä varmaa, lapset ja aikuiset ovat nauttineet hyvästä ja maukkaasta lähiruusta niin ladossa pellonlaidalla kuin kodassa tunturin kupeella!

Savon ammatti- ja aikuisopiston Luomukeittiökeskus, joka vastaa lähikeittiöhankkeen toiminnasta, nostaa tällä toiminnallaan esille mm. huolen julkisen sektorin keittiöissä tarjottavan ruuan lautaslaadusta. Maailman ruokakriisit, valmisruokien ja teollisten elintarvikkeiden lisä- ja säilöntäaineet, geenimuunnellut aineosat sekä elintarvikkeiden ja valmiiden aterioiden pitkät kuljetusmatkat ovat olleet osana herättämään kouluissa vanhempien, opettajien ja ruoka-alan ammattilaisten epätietoisuutta ja huolestumista ruuan turvallisuudesta ja laadusta. Ruuan alkuperä jää varsin usein hämärän peittoon.

Valtioneuvoston kanslia on julkaissut suositukset, joissa kaikkien julkisen sektorin kokoustarjoiluiden suunnittelussa on otettava huomioon kestävä kehitys näkökulmat. Vastuullisuutta vaaditaan verovaroin tuotetuissa kokoustarjoiluissa, joissa suositellaan tarjottavaksi maakunnan herkkuja ja luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa.

Huoli tuntuu olevan kaikilla, mutta kenellä on vastuu? Julkisen sektorin hankintoihin liittyvien säädösten on katsottu vaikeuttavan lähituotteiden käyttöä mm. tarjouspyynnöissä lähiruoka- tai kotimaista -termiä ei saa käyttää. Myös tarjouspyyntöjen tekeminen on koettu hankalaksi ja usein niiden tekemiseen eivät enää osallistu tai pääse vaikuttamaan ruokahuollosta vastaavat tahot. Useat yksiköt tekevät hankinnat yhdessä keskitetysti ja muodostavat suuria hankintarenkaita, joiden volyyymi saattaa nousta jo niin suuriin mittoihin, että niiden hallitseminen käy hankalaksi.



Makupäiväkokit Jouni Sistonen (oik.) ja Jarmo Kaskivirta valmistavat lähialueen tuottajien raaka-aineista lounasta Helsingin Ebeneser-koulun oppilaille, heidän vanhemmilleen ja koulun henkilökunnalle Korpiiniityn perinnetilalla.

### Pitäisikö lähiruoka määritellä?

Löytyykö lähiruusta vastaus, kun etsitään raaka-aineita ja elintarvikkeita, jotka herättävät luottamusta ja turvallisuutta? Lähiruokaa ei ole virallisesti määritelty. Kutsutaanko lähiruuksi omassa kunnassa, maakunnassa vai kotimaassa tuotettua ruokaa? Helsingin kaupungin on mahdotonta saavuttaa elintarvikeomavaraisuutta ja lähiruoka merkitsee sille varmasti eri asiaa kuin pohjoisen tai itäisen Suomen kaupungeille.

## Uutta hankintalokia odotellessa

Esimerkit muualta Euroopasta osoittavat, että lähiruuan käyttö on nykyisen hankintalain puitteissa mahdollista ja taloudellisesti, logistisesti sekä aluetalouden kannalta järkevää. Tällaisia esimerkkejä löytyy myös kotimaamme pienistä kunnista tai kaupungeista kuten Kiuruvedeltä ja Juankoskelta.

Kun hankintalain kansallinen raja-arvo tämän hetkisten kaavailujen mukaan nousee 15.000,00 euroon tuoteriittä kohti sopimuskaudessa, on vuoden 2007 uusi hankintalaki avaamassa uusia mahdollisuuksia pienten elintarvikeyritysten ja pienten kuntien julkisen sektorin keittiöiden yhteistyölle. Huomioitavaa on, että tuoteriittä ei saa olla sidoksissa yhteishankintajärjestelmään, vaan sen tulee olla hankintasopimuksen ulkopuolella.

Uutta hankintalokia odotellessa on hyvä miettiä liiketoiminnan suuntia. Kun julkisen sektorin ammattikeittiö haluaa valmentaa ja neuvoa ruokapalveluhenkilöstöä ympäristövastuulliseen toimintaan, voi se kääntyä Luomukeittiökeskuksen oman alueen neuvojan puoleen. Savon ammatti- ja aikuisopiston alainen Luomukeittiökeskus on ainoa valtakunnallinen ammattikeittiöiden kestävän liiketoiminnan kehittämiseen erikoistunut yksikkö.

Ota yhteys oman alueesi lähikeittiöneuvojaan:

<b>Pohjois-Savo ja Keski-Suomi</b> Irma "Immu" Kärkkäinen Projektipäällikkö GSM: 044 785 4012 <a href="mailto:irma.karkkainen@sakky.fi">irma.karkkainen@sakky.fi</a>	<b>Lappi ja Pohjois-Pohjanmaa</b> Meeri Ylinampa GSM: 044 785 4028 <a href="mailto:meeri.ylinampa@sakky.fi">meeri.ylinampa@sakky.fi</a>
<b>Etelä- ja Keski-Pohjanmaa, Häme, Pirkanmaa ja Satakunta</b> Kirsti Järvensivu Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset GSM: 040 715 9295 <a href="mailto:kirsti.jarvensivu@proagria.fi">kirsti.jarvensivu@proagria.fi</a>	<b>Itä-Suomi ja Kymenlaakso</b> Ulla Blomquist GSM: 040 569 8919 <a href="mailto:ulla.blomquist@mikkeli.amk.fi">ulla.blomquist@mikkeli.amk.fi</a>
<b>Kainuu ja Pohjois-Karjala</b> Eija Muukka GSM: 044 785 3397 <a href="mailto:eija.muukka@sakky.fi">eija.muukka@sakky.fi</a>	<b>Uusimaa ja Varsinais-Suomi</b> Aino-Liisa Mäkinen GSM: 044 785 4030 <a href="mailto:aino-liisa.makinen@sakky.fi">aino-liisa.makinen@sakky.fi</a>

Aino-Liisa Mäkinen, lähikeittiöneuvoja  
Uusimaa ja Varsinais-Suomi

## Lähiruoka suurkeittiöissä -opinnäytetyö

Lähiruuan ja kotimaisen ruoan arvostus on vahvistunut Suomessa viime vuosina. Lähiruoaalla tarkoitetaan oman alueen raaka-aineiden käyttöä. Kasvanut kilpailu ja muualta tulevan ruoan halpa hinta kuitenkin pienentää lähiruuan mahdollisuuksia kilpailutuksessa. Lähiruuan toimitusten rajoitteina pidetään myös määrällisiä seikkoja. Kysyntää olisi tarjontaa enemmän.

Tein opinnäytetyöni yhteistyössä LounaFoodin kanssa. Työssäni käsitellään julkisen sektorin suurkeittiöiden elintarvikehankintoja, kilpailutusta ja lähiruuan käyttöä. Tein tutkimuksen suurkeittiöiden hankinnoista vastaavien henkilöiden mielenkiinnosta lähiruokaa kohtaan sekä lähiruuan mahdollisuuksista suurkeittiöissä. Kyselyyn osallistui Varsinais-Suomen alueen ravitsemuspäälliköitä sekä suurkeittiöiden emäntiä. Kaupunkitasolla lähiruuan käyttäminen on hankalampaa, määrärahojen pienuuden takia. Lähiruoka on lähes poikkeuksetta hinnaltaan kalliimpaa muualta tulevaan ruokaan verrattuna. Ongelmana ovat myös logistiikka, määrälliset seikat, laadulliset seikat ym. Lähiruuan tuottajilta odotetaan verkostoitumista, mikä tietenkin veisi yrittäjien itsenäisyyden liiketoimintansa saralla ja sitä ei moni yrittäjä halua. Pieniin kuntiin on helpompaa toimittaa lähiruokaa, sillä määrät ovat pienempiä ja matkat lyhyempiä, jos ruoka tulee samalta paikkakunnalta. Tietyt kunnat suosivat esimerkiksi oman paikkakuntansa perunoita, silloin tuotteet ovat tuoreita ja turvallisia. Kuntien ja kaupunkien muodostaessa hankintarenkaita, tarvittavat määrät ovat niin suuria, että pienyrittäjillä ei ole resursseja toimittaa haluttuja määriä.

Perehdyin myös hiukan nykyiseen hankintalakiin, joka muuttui tämän vuoden helmikuussa. Hankintalaki monimutkaistui entisestään, kun lakipykälien määrä nousi 20:stä 80 - 90:een. Ongelmia syntyy, kun lakia ei

pystytä noudattamaan sen monimutkaisuuden takia. Valitukset lisääntyvät markkinaoikeudessa ja sitä myötä päätöksien teko siellä viivästyy. Elintarvikkeita kilpailutettaessa olisi tärkeää, että kilpailutus olisi syrjimätöntä ja tasapuolista. Kaikilla halukkailla tulisi olla mahdollisuus osallistua kilpailutukseen.

Tutkimustuloksista selviää, miten lähiruokaan suhtaudutaan, mitä lähiruokaa käytetään eniten, millaisessa muodossa ruoka halutaan keittiöihin sekä mitä pidetään lähiruoan käytön esteinä.

Kyselyyn vastanneet käyttivät lähiruokana seuraavia ruoka-aineita:

- vihannekset 40 %, leipä 32 %, kala 19 %, liha 6 %, ei käytössä lähiruokaa 3 %

Keittiöihin ruoka-aineet haluttiin näissä muodoissa:

Leipä:

- viipaleina 43 %
- tuoreena 36 %
- pakasteena tai raakapakasteena 21 %

Liha:

- paloitetuna 52 %
- Sous Videnä 38 %
- esikypsänä 10 %

Vihannekset:

- paloitetuna 57 %
- pestyinä 26 %
- Sous Videnä 13 %
- multaisina 4 %

Kala:

- fileinä 50 %
- valmiina tuotteena 30 %
- tuoreena ja kokonaisena 20 %

Lähiruoan käytön esteet jakaantuivat vastaajien kesken seuraavanlaisesti:

- määrälliset seikat 26 %
- huono saatavuus 25 %
- hinta 20 %
- kuljetusongelmat 14 %
- käytön hankaluus 9 %
- laadulliset seikat 6 %.

Sanna Moilanen  
Turun ammattikorkeakoulu

## Keskuskoulun keittiö tuntee paikallistuottajien edut

Loimaan kaupungin Keskuskoulun keittiö muonittaa päivittäin noin 750 lasta kymmenessä eri koulussa ja päiväkodissa. Keskuskoulun emäntä Anneli Lopenen on vaikuttanut työpaikallaan jo kohta 17 vuotta, ja pienet yritykset Loimaan seudulta sekä lähialueilta ovat olleet suurkeittiölle mieluisia yhteistyökumppaneita koko tuon ajan.

Vakituisesti lähistön pienyrittäjät toimittavat keskuskeittiöön raakaa lihaa ja kalaa, vihanneksia, leipää ja perunaa. Toisinaan keittiö hankkii pieniä raaka-aine-eriä myös yksityisiltä myyjiltä. Niinpä esimerkiksi lähellä kasvanut puolukka ja omena kuuluvat loimaalaisten pikkukoululaisten, tarhalaisten ja ryhmisläisten eli ryhmäperhepäivähoidossa käyvien lasten syksyn ruokavalioon.

### Tuoreus etusijalla

- Olemme halunneet hyödyntää paikallisia yrittäjiä, koska heidän tuotteensa ovat usein tuoreempia kuin tuon kautta kiertäneet. Jos tavara tulee kauempaa, se ehtii aina välillä vähän vanhentua. Kun tuntee tuottajat, tietää varmasti mitä saa, punnitsee Lopenen pienyrittäjien käytön etuja.

Suurkeittiön emäntä toteaa yllättäen, että myös tuotteiden hinta on pienillä yrityksillä usein vähän muita edullisempi. Niiltä saattaa olla mahdollista hankkia esimerkiksi huokeita kakkoslaadun vihanneksia, joissa ulkonäkö ei ole viimeisen päälle sopusuhtainen, mutta joista syntyy kuitenkin maukasta ruokaa. Loponen korostaa silti, että tuoreus painaa puntarissa eniten. Tämä johtuu jo taloudellisistakin syistä, sillä tuoreinhan tuote säilyy parhaiten, jos ruokaa jää yli.

Paikalliset pienyrittäjät saavat kiitosta lisäksi joustavista toimitusajoista. Yllättävissä tilanteissa paikalliset yritykset pystyvät reagoimaan nopeasti ja tulemaan asiakastaan vastaan. Tiukan paikan tullen yrityksistä on toimitettu jopa samana aamuna tehtyjä tilauksia. Keskuskoulun keittiössä suunnitellaan kiertävä kuuden viikon ruokalista, jota muokataan kerran vuodessa teemapäivät ja viikot huomioiden, mutta yllätyksiäkin voi tulla, jos muualta tullut tavara on mennyt huonoksi, iso firma seisahtuu lakon takia tai rekka on hajonnut tavalla tien päälle. Paikallisten tuotteiden toimituksen varmuus ja nopeus on etu.

### **Suuntaa-antava ruokalista tuo pelivaraa**

Valtaosa suurkeittiön raaka-aineentoimittajista on löytynyt puskaradion avulla. Anneli Loponen pitää tiiviisti yhteyttä lähialueen muiden suurkeittiöiden emäntiin ja kollegojen myönteiset kokemukset yrittäjistä jäävät mieleen. Yhteistyökumppaneista löytyy silti myös muutama yrittäjä, joka on tehnyt kaupungille omaaloitteisen tarjouksen.

- Joka toinen vuosi pyydämme uusia tarjouksia ja yrittäjät saavat tehdä omiakin tarjouksia. Raaka-aineen hankinta on meillä sitä paitsi aika joustavaa, voimme ottaa vastaan pieniäkin tuote-eriä esimerkiksi allergikoille, kertoo Loponen.

Aikaisinkin sovittu ruokalista antaa suurkeittiölle pelivaraa. Yhdelle kalapäivälle voi olla kaavailtuna vaihtoehtoisesti vaikka joko janssonin kiusausta, lohikiusausta tai tonnikalakiusausta sen mukaan, miten kalaa on saatavissa. Talon keitto antaa vielä vapaammat kädet valmistaa ruoka kulloinkin tarjolla olevien tuotteiden mukaan.

Loponen ei usko, että pienet yritykset joutuisivat suurkeittiökaupassa väistymään suurten tuottajien tieltä. Keittiö on ollut tyytyväinen pientuottajayhteistyöhön valtakunnallisten tavarantoimittajien rinnalla. Eikä Loimaan kaupunkikaan ole ryhtynyt moittimaan Keskuskoulun keittiötä paikallisten pienyritysten työllistämistä.

Jarna Lindroos  
Freelance-toimittaja

## **Pienjalostajan peruna kelpaa suurkeittiöille**

Pieni taivassalolainen E-Food huolehtii siitä, että lapset monessa Lounais-Suomen koulussa ja päiväkodissa saavat syödäkseen kotimaista perunaa. Yrittäjä Esa Saarivuori jätti viisi vuotta sitten maanviljelyn sivutoimeksi ja ryhtyi kehittämään perunan jatkojalostusta.

Saarivuoren E-Food on hyvä esimerkki siitä, että melko pienikin yritys voi tehdä menestyksestä suurkeittiökauppaa. Kahdeksan elintarviketyöntekijää ja kaksi kuljetusliikettä työllistävällä yrityksellä on tällä hetkellä satakunta asiakasta, joista noin puolet on suuria ammattikeittiöitä lähikunnista Kustavista Turkuun. Tuotantokalusto yrityksen kahdessa toimipisteessä on sataprosenttisessa käytössä.

Kaikki lähti liikkeelle kuorinnasta. Kun pienviljely ei enää yksistään tuonut leipää pöytään, hankki toimelias taivassalolainen kuorintalaitteet, pystytti yrityksen oman talon pihapiiriin ja lähti tarjoamaan kuorittua vesiperunaa suurkeittiöille. Sana hyvästä ja luotettavasta tuottajasta kiersi ja asiakaskunta kasvoi nopeasti. Kun perunaa toimitettiin kuntien keskuskeittiöihin, kysyttiin vielä matkan varrelle sattuneilta ravintoloilta kiinnostusta yrityksen jalosteille. Kohta Saarivuori oli laajentamassa toimintaansa paloitteluun ja kypsennykseen.

### **Suunnitelmallisuus kannattaa**

- Töitäkin tässä kyllä täytyy tehdä. Pitää olla yhteydessä ruokahuollon avainhenkilöihin ja selvittää ensin, minkälaisia paketteja minkälaisella aikataululla he haluavat. Myös kuljetukset on järjestettävä ennen kuin

tarjouksia aletaan tehdä. Sitten kysyntää kyllä riittää, Saarivuori sanoo, ja muistuttaa, että kunnilta voi mennä kuukausia, ennen kuin päätökset tehdään, mutta toisaalta sopimuksetkin ovat pitkiä. Ravintoloissa päätös taas syntyy saman tien.

E-Food käsittelee päivittäin 6000 kiloa perunaa, josta osa tuotetaan paikkakunnalla, osa haetaan sopimusviljelijöiltä ympäri Suomen. Päivän aikana tehdyt jalosteet jaetaan pääosin seuraavana aamuna parin tunnin aikana ja jakokalusto on sen mukaan mitoitettu. Käytössä on neljä kuorma-autoa.

Saarivuori kertoo, että suunnilleen kerran kuussa yksikään asiakas ei tarvitse perunaa. Toisinaan taas kaikille sattuu yhteinen perunapäivä, ja silloin E-Foodissa paiskitaan töitä yötä myöten. Koneiden kapasiteetti on mitoitettu ruuhkapäivien mukaan. Saarivuori ei halua myydä asiakkailleen eiota.

- Kunnallisen puolen suurkeittiöt ovat siitä mukavia, että tilaukset tehdään jo viikon etukäteen. Ja vaikka osa asiakkaista tekee tilauksensa vasta edellisenä päivänä, heidän tarpeitaan oppii ennakoimaan, tuumii Saarivuori, jolle ammattikeittiöt ovat mieluisia asiakkaita.



Esa Saarivuori esittelee laitetta, jossa syntyy perunanjalostamon tämän syksyn uutuustuote, pariisinperuna.

### **Harkittua kasvua ja erikoistumista**

Helppokäyttöistä tuotetta on taivassalolaisyrityksen mukaan hyvä myydä, kun logistiikka on kunnossa ja yrittäjä on joustava. Päivän sana on kuitenkin erikoistuminen.

- Siihen suuntaan ollaan koko ajan menossa, miettii Saarivuori. Niinpä E-Foodkin on tänä syksynä aloittelemassa pariisinperunan ja esikypsennetyn lohkoporan valmistusta. Omia erikoisuuksia on luvassa jatkosakin, vinkkejä tulee varsinkin ravintolapuolelta.

Yrittäjä kuitenkin huomauttaa, että tuotannon liiallista pirstaloitumista on varottava. Jos näpertelee kaikenlaista pieninä määrinä, voi olla, ettei vuorokaudessa pian riitä työtunteja. Rajanveto on vaikeaa, kun kysyntää olisi ja työ on mukaansatempaavaa.

Myös tuotantomäärän lisääminen edelleen saattaa kuulua yrityksen tulevaisuudensuunnitelmiin. Kun kunnalliset hankintarenkaat keskittyvät ja hankinta-alueet laajenevat, on pienyrittäjälläkin kasvun paikka.

Kotimaisuutta arvostetaan vielä, mutta hintakin painaa puntarissa. Saarivuori tuumaa, että tulevaisuudessa avainasemassa ovat pienten lasten vanhemmat, sillä suurilta jakelukeittiöiltä menee ruokaa eniten kouluihin ja päiväkoteihin. Viime kädessä vanhempien arvostukset ratkaisevat, tarjotaanko kunnissa lapsille jatkossakin laadukasta kotimaista ruokaa.

Jarna Lindroos  
Freelance-toimittaja

## Yrittäjäkurssista hyötyä konkarillekin

Janne Tolvi Kolatun vuohijuustolasta Somerolta osallistui viime keväänä elintarvikealan yrittäjille suunnatulle Tulevaisuuden elintarvikeosaajat –hankkeen yrittäjäkurssille. Kurssi oli mieleen pitkän linjan pienyrittäjälle.

- Tällaisilta kursseilta löytyy aina jotakin uutta ammennettavaa, joten voin suositella vastaavaan koulutukseen osallistumista kaikille elintarvikealan yrittäjille ja alalle aikoville, toteaa Tolvi, jolla itsellään on jo kymmenen vuoden kokemus juustolayrittämisestä.

Yrittäjäkurssi saa Tolvilta kiitosta sekä järjestelyjen että sisällön puolesta. Parasta hänestä oli kurssin keskittyminen yksin elintarvikealan yrittäjien tarpeisiin, jolloin osallistujat saattoivat käyttää koko koulutuksen täysipainoisesti hyödykseen. Myös osallistujamäärä tuntui tarkoitukseen sopivalta, mahdollistihan pieni ryhmäkoko vuorovaikutuksen ja tutustumisen uusiin alan ihmisiin sekä näiden edustamiin yrityksiin. Osallistujien kesken syntyikin vilkasta keskustelua, ja pohdittavaksi nousi elävän elämän esimerkkejä, kun monet painivat työssään samojen perusongelmien kanssa.



- Olen tyytyväinen sekä koulutusosioiden aiheisiin että asiasisältöihin. Pekka Suuripään osuus tuotteiden markkinoille saattamisesta ja siellä pitämisestä oli hyvin antoisa, sillä se tarjosi selkeän kuvan kaupan päätöksentekoprosessin ja valikoimahallinnan tapahtumisesta käytännössä. Omavalvonnasta ja HACCP:sta olisi voinut olla kolmaskin koulutuspäivä, sillä aihe on tämän hetken keskeisimpiä, arvioi Tolvi kurssin ohjelmaa.

Koulutuspäiviä oli kevään kuluessa kymmenen, minkä lisäksi tehtiin vielä opintomatka. Kurssin ajoittuminen kevääseen sopi erinomaisesti maatalan yhteydessä toimivan yrityksen pitäjälle, ohjelma olisi Tolvin mielestä voinut olla tammi-helmikuussa tiiviimpääkin. Myös perjantai ja lauantai koulutuspäivinä istuivat hyvin yrittäjän aikatauluun.

Keväällä 2007 toteutetaan Osaava Elintarvikeyrittäjä –kurssi Varsinais-Suomessa. Kurssi on osa Tulevaisuuden elintarvikeosaajat (TULOS) -hanketta, kuten oli viime keväänä Satakunnassa toteutettu kurssikin. Hanketta hallinnoi ja kurssin toteutti Pyhäjärvi-instituutti.

Aihekokonaisuuksia ensi kevään kurssilla ovat mm. elintarviketurvallisuuden hallinta, tuotekehitys, tuotteistus ja hinnoittelu, yrityksen markkinointi, myyvät pakkaukset, työnantajan ja yrittäjän lainsäädännöt.

Kurssin pituus on noin 10 päivää, keskimäärin kaksi lähiopetuspäivää kuukaudessa. Kurssiohjelma tarkentuu syksyn kuluessa, joten seuraa paikallisia lehti-ilmoituksia ja postiasi! Lisätietoja Päiviltä.

## Koulutukset ja tapahtumat syksyllä 2006 sekä ennakkotietoa keväästä

### Yrittäjien tuote-esittely Viking Linelle

Olemme järjestämässä Viking Linen kanssa tuote-esittely -tilaisuutta, joka pidetään **keskiviikkona 15.11. iltapäivällä DataCityssä**, Lemminkäisenkatu 14-18 B, Turku. Alueemme yrittäjät saavat näin ainutkertaisen tilaisuuden esitellä tuotteitaan Viking Linen keittiömestarille sekä selvittää, miten he voivat saada omia tuotteitaan Viking Linen tuotevalikoimaan ja kysyä yhteistyömahdollisuuksista Viking Linen kanssa. Tilaisuuteen jo ilmoittautuneiden yritysten lisäksi myös muut asiasta kiinnostuneet yritykset voivat tulla mukaan esittelyiltapäivään. **Ilmoittaudu Sarille viimeistään 3.11.** puh. (02) 333 6493, sari.valtanen@utu.fi .

### Lammas- ja vuohituotteiden markkinat 18.-19.11.

Lammas- ja vuohituotteiden markkinat järjestetään tänä vuonna 18.-19.11. Turussa Katedraalikoulussa. Mikäli tuotat aitoja lammas- ja/tai vuohituotteita (lihaa, villaa, käsitöitä) ja haluat myymään markkinoille omia tuotteitasi, ota yhteyttä Varsinais-Suomen Lammaskerhoon pikimmiten, viimeistään 20.10., Greta Stenbergiin puh. (02) 2366 374.

### Lähiruokamatka Pohjois-Savoon 13.-14.11.

LounaFood järjestää opintomatkan Pohjois-Savoon 13.-14.11. Matkan aikana tutustutaan paikallisiin, hyviin käytäntöihin eli Pohjois-Savossa toteutettuun lähiruuan ja suurkeittiöiden yhteistyöhön sekä toimijoihin elintarvikeketjun eri vaiheissa että lähiruokateemaa edistäneisiin tahoihin. Matkalle lähdetään aamulla anivarahain maanantaina ja paluu on seuraavan päivän iltana. Matkan hinnaksi tulee noin 100 – 150 euroa. Tarkempaa matkainfoa lähetetään myöhemmin, mutta jo nyt voi ilmoittautua mukaan. **Sitovat ilmoittautumiset viimeistään 30.10. Sarille** puh. (02) 333 6493, sari.valtanen@utu.fi .

### Muutos on mahdollisuus –teemasarjan elintarvikeilta 9.11. Salossa

Elintarvikkeiden tuottaminen, kehittäminen ja lähiruoka ovat teemoina elintarvikeilla, joka pidetään Salossa 9.11. klo 18 – 21 Salon ammattioppilaitoksen auditoriossa, Venemestarinkatu 35. Tarkoitus on kertoa elintarvikealan erilaisista mahdollisuuksista olipa sitten kyseessä yritys, joka on vasta aloittelemassa toimintaa tai miettii, mihin suuntaan voisi toimintaansa kehittää. Tilaisuuden järjestävät LounaFoodin lisäksi Salon Seudun Kehittämiskeskus ja Salon aikuiskoulutuskeskus. Lisätietoja Päiviltä.

### Keväällä ohjelmassa mm.

Osaava Elintarvikeyrittäjä –koulutus, jonka kanssa yhteistyössä

- Markkinointi- ja viestintäkoulutusta ”Miten viestin, mitä viestin, millä tavalla herätän”
- Omavalvonnan ja lainsäädännön koulutusta

## Muita tapahtumia ja tietoja

### Elintarvikevalmistajia esittelevä vientihakemisto tekeillä

Parhaillaan tehdään elintarvikevalmistajia esittelevää vientihakemistoa Food Exporters from Finland 2007. Siinä esitellään yritystä ja tuotteita elintarvikealan ostajille, maahantuojille ja muille suomalaisista vientituotteista kiinnostuneille tahoille sekä lehdistölle globaalisti. Hakemistossa yritysten tiedot julkaistaan englanniksi, saksaksi ja ranskaksi. Yrityksen yhteys- ja tuotetiedot saadaan tätä kautta tiedoksi ostajille ympäri maailmaa. Julkaisun jakelukanavia ovat mm. Finpron vientikeskukset ja niiden järjestämät tapahtumat sekä kansainväliset näyttelyt. Hakemisto ilmestyy tammikuussa 2007.

Mikäli innostut asiasta voit pyytää tarjouksen/varata tilaa yrityksellesi 10.11. mennessä.

Jonna Borgström, Entre Marketing Oy/Ltd  
Porkkalankatu 1, POB 695, FI-00181 Helsinki,  
puh. 010 6335 531, 050 3967 531, [jonna.borgstrom@entre.fi](mailto:jonna.borgstrom@entre.fi), [www.entre.fi](http://www.entre.fi)



### Hyvä tapa toimia lammasketjussa ohjeistuksen julkistaminen 1.12.2006

Helsingissä Hotelli Arthurissa (Vuorikatu 19) järjestetään seminaari 1.12. kello 13-17 lampureille, lammasteurastamoille ja muille alasta kiinnostuneille. Lauantaina pidetään Suomen Lammasyhdistyksen kokous.

Seminaarin alustava ohjelma:

	Lehdistötilaisuus aamupäivällä
12 – 13	Lounas
13.00	Avaus, <i>Marja Innanen</i> , Maa- ja metsätalousministeriö
13.20	Hyvät toimintatavat lammastalouden alkutuotannossa, <i>Johanna Rautiainen</i> , ProAgria Pirkanmaa
14.30	Tuottajan puheenvuoro, <i>Matti Rissanen</i> , Sodankylä
14.45	Kahvi
15.15	Hyvät toimintatavat jatkojalostuksessa, <i>Asko Mäyry</i> , Foodwest Oy
16.15	Teurastamon puheenvuoro, <i>Airi Mäntysaari</i> , Lallin Lammas Oy
16.30	Huippuravintolan laatuvaatimukset lampaanlihalle, <i>Jarmo Vähä-Savo</i> , Ravintola G.W. Sundmans
16.45	Loppuyhteenveto
17.00	Seminaarin päätös

Seminaarin järjestävät Hyvä tapa toimia lammasketjussa –hanke, ProAgria Pirkanmaa ja Suomen Lammasyhdistys. Sitovat ilmoittautumiset viimeistään 20.11. Suomen Lammasyhdistykseen, puh. 020 7472 450 / Laitila tai 020 7472 452 / Savolainen. Seminaari on maksuton, mutta kukin maksaa lounaat itse.

### 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.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi](http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi)

## Uusia ideoita tuotekehitykseen

### ELO Varsinais-Suomi järjestää ensimmäiset Proffatreffit 23.10. - 10.11.2006.

Lähialueiden elintarvikeyrityksillä on mahdollisuus tavata Turun yliopiston elintarvikealan professoreja (kts. alla) keskustellakseen heidän kanssaan luottamuksellisesti omista tuotteistaan tai ideoista uusiksi tuotteiksi.

Tapaaminen kestää noin tunnin ja se on yritykselle maksuton.

Mukana tapaamisessa on hankevalmistelun asiantuntijana Marjo Mäkinen-Aakula.

Lisätietoja ja yhteydenotot **tapaamisajan sopimiseksi 16.10. mennessä:**  
Katja Tiitinen, p.02-333 6869, katja.tiitinen@utu.fi

Suoliston hyvinvoinnin ylläpito: Professori, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen johtaja Seppo Salminen on erikoistunut terveyttä edistävien maitohappobakteerien hyödyntämiseen elintarvikkeissa.

Ravinnon rasvat: Elintarvikekemian professori Heikki Kallio on erikoistunut elintarvikkeiden rasvan ja rasvaliukoisten yhdisteiden analytiikkaan, biokemiaan ja teknologiaan. Hänen tutkimusalaansa kuuluvat myös marjoihin liittyvä analyttinen ja soveltava tutkimus.

Bioaktiiviset yhdisteet elintarvikkeissa ja luontaisten väriaineet: Elintarvikekemian professori Rainer Huopalahden tutkimusalaan kuuluu bioaktiivisten yhdisteiden eristämiseen elintarvikkeista ja luontaisten väriaineiden hyödyntämiseen elintarvikkeissa.

Täysipainoinen ruokavalio: Tutkijaprofessori Raija Tahvonen on ihmisen ravitsemuksen sekä ravinnon terveyden ja terveysvaikutusten asiantuntija, erityisesti rasvojen, glykeemisen indeksin ja insuliinivaikutuksen osalta. Hänen tutkimusalaansa kuuluu myös ravinnon kivennäisaineet ja raskasmetallit sekä marjatutkimus.

Aistittava laatu: FT tutkija Katja Tiitinen on erikoistunut elintarvikkeiden aistittavaan laatuun ja aistittaviin ominaisuuksiin vaikuttaviin tekijöihin kuluttajanäkökohdat huomioiden.

### Aistittavan laadun tutkimuspalveluja

Miten raaka-aine tai prosessi vaikuttaa tuotteeni aistittaviin ominaisuuksiin?

Mitä mieltä kuluttaja on tuotteestani?

Miten tuotteeni pärjää kuluttajan mielestä kilpailijan tuotteeseen verrattuna?

Mietityttääkö jokin tuotteesi tai tuoteideasi aistittavissa ominaisuuksissa? Turun yliopisto ja ELO järjestävät mahdollisuuden elintarvikeyrityksille keskustella luottamuksellisesti aistittavan laadun asiantuntijan FT Katja Tiitisen kanssa. Tapaaminen on yritykselle maksuton ja se kestää noin tunnin.

Lisätietoja ja yhteydenotot **tapaamisajan sopimiseksi 16.10. mennessä:**  
Katja Tiitinen, puh. (02) 333 6869, katja.tiitinen@utu.fi



## LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Alueellinen kehittäminen

20014 TURUN YLIOPISTO

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

Huomaathan, että sähköpostiyhteystietomme muuttuvat marraskuussa: loppupäätte on jatkossa kaikilla utu.fi.

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.antero.nilsson@utu.fi,  
(kari.nilsson@lounafood.net)

Suunnittelija Johanna Reinikainen, puh (02) 333 6417, 0400 230 390, johanna.reinikainen@utu.fi

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

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

Seuraava LounaFood Uutiset ilmestyy tammikuussa. Lehti on luettavissa myös internetissä [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net)

Painopaikka: DIGIPAINO, Turun yliopisto.