

LounaFood
Aitoa Makua Varsinais-Suomesta
UUTISET
syyskuu 2008



Aitoja makuja lähialueelta

Kesä on jätetty taakse ja siirrytty syksyyn ja sadon keräämisen aikaan. Syksy on myös uusien asioiden aloittamisen aikaa ja suunnitelmien tekemistä tulevan talven ja kevään ajalle. Tässä lehdessä on tärkeää asiaa elintarvikelainsäädännöstä heti alkusivuilla. Tulossa on myös erilaisia tapahtumia ja uutta koulutusta sekä pitkä- että lyhytkestoisena. Näistä tarkempaa tietoa löytyy lehden loppuosasta.

LounaFood on mukana lokakuun alussa Turun Ruokamessuilla. Olemme siellä esittelemässä 30.9. aukeavaa www.aitojamakuja.fi -sivustoa. Sieltä löytyy oman alueemme yrittäjien yhteys- ja tuotetiedot. Tässä vaiheessa yrityksiä on alueeltamme mukana noin 80. Koko syksyn jatkamme pk-yritystilanteen selvityksen tekemistä ja toivomme, että kaikki www.aitojamakuja.fi -sivustolle haluavat yritykset ovat mukana mahdollisimman pian. Mikäli yrityksesi ei olla vielä oltu yhteydessä, niin voit toki ottaa yhteyttä LounaFoodiin.

Aitojamakuja.fi -sivustolta löytyy koko valtakunnan alueen yrittäjien yhteys- ja tuotetiedot. Portaalina tavoitteen 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.

Sivusto aukeaa 30.9.2008 – käy tutustumassa!



Ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista löytyy nettisivuiltamme www.lounafood.net.

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@syhk.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 |

Tiedoksi Evirasta

Elintarvikelain mukaisilla laitosten hyväksymisillä on jo kiire

Uudistuneen lainsäädännön vuoksi, eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevien laitosten on haettava uudelleenhyväksymistä 1.3.2009 mennessä tai niiden hyväksyntä raukeaa ja toiminta lakkaa. Vaatimus koskee kaikkia entisen hygienialain mukaan hyväksytyjä laitoksia sekä 5000–10 000 kg vuodessa tuottavien kalastajia ja kalanviljelijöitä. Hyväksyntää haetaan sijaintikunnan valvontaviranomaiselta. Poikkeuksena ovat Eviran suorassa valvonnassa olevat teurastamot ja niiden yhteydessä olevat liha- ja kala-alan laitokset, joiden hyväksyntää haetaan Evirasta sekä poroteurastamot, joiden hyväksyntää haetaan lääninhallituksesta.

Hyväksymishakemuksen muoto on avoin. Hakemuksesta tulee ilmetä toimijan nimi- ja yhteystiedot, kotikunta, yritys- tai yhteisötunnus (henkilötunnus), laitoksen nimi ja käyntiosoite, kuvaus siitä, mitä toimintaa laitoksessa aiotaan harjoittaa, ajantasainen pohjapiirustus, josta käy ilmi kalusteiden ja laitteiden sijoittelu sekä omavalvontasuunnitelma mikäli se on olennaisesti muuttunut edellisen hyväksymisen jälkeen.

Eviran tietojen mukaan maamme noin 1100 yrityksestä, joita velvoite koskee, vain noin 10 % uudelleenhyväksyminen oli tehty toukokuun lopussa. Evirassa toivotaankin toimijoiden aktivoitumista, jotta laitosten toiminta ei keskeytyisi ja hakemusten käsittely ruuhkautuisi ensi keväänä.

Evira muistuttaa lampaiden ja vuohien omistajille, että siirtoasiakirjojen käyttö on loppunut MMM:n asetusmuutoksen N:ro 356/2008 myötä

Siirrot pitopaikkojen välillä tehdään ainoastaan Lammas- ja vuohirekisterin siirtoilmoituksella. Ilmoitukset tehdään internetsovelluksella, Lammas- ja vuohirekisterin paperilomakkeella tai puhelimitse Eviran asiakaspalveluun.

Siirtoasiakirjan käyttö ei korvaa rekisterin siirtoilmoitusta. Jos eläintenpitäjä on tehnyt siirtoilmoitukset kesäkuun alusta lähtien ainoastaan Lääninhallitukseen lähetettävillä siirtoasiakirjoilla, siirrot tulee ilmoittaa rekisteriin.

Evira on julkaissut kesäkuussa ohjeen pitopaikkojen muuttamismenettelystä. Tämän ohjeen myötä on ollut mahdollista vähentää pitopaikkojen määrää, mikäli pitopaikkojen yhdistämisen edellytykset täyttyvät. Tämän ohjeen tarkoituksena on vähentää eläintenpitäjän siirtoilmoitusten määrää tiloilla, joilla on useampia pitopaikkoja lähellä toisiaan. Pitopaikan muutokset tehdään oman kunnan maaseutuelinkeinoviranomaiselle. Eläimen ostosta tulee myös ostajan tehdä ostoilmoitus rekisteriin. Myyjän tekemä poistoilmoitus ei rekisteröi eläimiä ostajalle, vaan jokaisen eläintenpitäjän tulee tehdä omat ilmoituksensa.

Terveyslupa kalojen, rapujen ja simpukoiden kasvattajille

Vesiviljelyeläinten eli kalojen, rapujen ja simpukoiden kasvattajien tulee hakea toiminnalleen terveyslupa Elintarviketurvallisuusvirasto Evirasta 1.2.2009 mennessä. Luvan tarvitsevat lähes kaikki toimijat, jotka kasvattavat kaloja, rapuja tai simpukoita sekä näiden hedelmöitettyjä sukusoluja myyntiin tai muutoin luovutettavaksi elintarvikkeikäyttöön, jatkokasvatukseen tai istutukseen. Tapaukset, joissa kasvattajan ei tarvitse hakea terveyslupaa on lueteltu Eviran internetsivuilla. Perkaamo tarvitsee terveyslupan, jos siellä perataan helposti leviävän kalataudin vuoksi perustetulta rajoitusalueelta peräisin olevia kaloja.

Keskeinen osa lupahakemusta on toiminnan omavalvonnan kuvaus. Siinä yritys kuvaa, miten se jokapäiväisessä toiminnassaan ehkäisee eläintautien leviämistä. Omavalvonnan suunnittelussa ja kuvauksen laatimisessa auttaa Euroopan kalatalousrahaston rahoittama Turbin-hanke.

Terveyslupan tarkoituksena on lisätä toimijoiden vastuuta eläintautien leviämisen ehkäisemisestä. Lupatarve perustuu 31.7.2008 voimaan tulleeseen lainsäädäntöön: Eläintutilain muutos 408/2008 ja MMM asetus kaloissa, äyriäisissä ja nilviäisissä esiintyvien eläintautien vastustamisesta 470/2008. Terveyslupa vaaditaan toimijoilta kaikissa EU-maissa (direktiivi 2006/88/EY). Linkki luetteloon luvan saaneista suomalaisista yrityksistä ja niiden laitoksista löytyy syksyllä 2009 Eviran internetsivuilta. Kussakin EU-maassa tehdään vastaava luettelo. Yritykset voivat käyttää luetteloon tulevia tietoja mm. kaupankäynnin edellytysten varmistamiseksi.

Luomualaan liittyvä selvitys alkamassa alueellamme

Syksyn aikana toteutetaan Varsinais-Suomen alueella luomuselvytys, jolla on tarkoitus saada selville luomutuotannon tilanne nyt ja alan kehittämistarpeita. Tarkoitus on saada samalla taustatietoja tulevien kohdennettujen kehittämistoimintojen tueksi. Selvityksessä perehdytään myös luomutuotteiden markkinoihin kaupan ja ammattikeittiöiden näkökulmista ja selvitetään, mitä on luomutuotteiden suosion taustalla esim. Saksassa. Mikäli innostuit asiasta voit olla yhteydessä Teemuun ja varmistaa siten, että pääset vaikuttamaan tuleviin toimintoihin.



Kauhajoen Ruokamessuilta eväitä kasvuun pk-yrityksille

Kauhajoen Ruokamessujen yhteydessä järjestettiin syyskuun alussa pk-elintarvikeyrityksille ja kehittäjätahoille suunnattu seminaari teemalla ”Kasvu on mahdollista”. Seminaari tarjosi osallistujille tiiviissä paketissa tietoa muun muassa rahoitusmahdollisuuksista, erilaisista yrityksen kehittämistyökaluista, markkinoista ja markkinoinnista unohtamatta itse yrittäjien kokemuksia.

Seminaarin aikana tuli hyvin selväksi, että yksityisyrittäjyys voitaisiin unohtaa ja siirtyä yhdessä yrittämiseen. Tehokkaasti kilpailutetulla elintarvikesektorilla pienten yritysten kasvun mahdollisuudet piilevät erikoistumisessa, uusissa innovaatioissa ja verkottautumisessa muiden alan toimijoiden kanssa. Avuksi tähän seminaarin aluksi kuulijoille tarjottiin muutamia konkreettisia työkaluja. Ohjelmajohtaja Jukka Lähteenkorva Foodwest Oy:stä esitteli perusteilla olevaa yhdistystä, jonka tavoitteena on koota tutkimuksesta kiinnostuneita yrityksiä sekä vahvistaa niiden roolia tutkimuksen suunnittelusta lähtien ja sitä kautta edistää uusien innovaatioiden syntymistä ja tutkimustiedon soveltamista. Liikkeenjohdon konsultti Erkki Petäjä Solutum Oy:stä taas kertoi yrityksensä tarjoamista asiantuntijaryhmäpalveluista, jotka mahdollistavat eri alojen asiantuntijoiden monipuolisen osaamisen ja kokemus hyödyntämisen yrityksen toiminnassa.

Pelkkä hyvä tuote ei tietenkään riitä vaan menestyvän tuotteen ja yrityksen on osattava myös myös markkinoida tuotteensa. Tälläkin osa-alueella maailman katsominen uudesta näkökulmasta tai toisen silmin voi olla toimiva tapa edetä. Hyvänä esimerkkinä tästä kuulumme tapauksen, jossa leipomoyrittäjä oli värvätty mukaan asiantuntijaksi metallialan yrityksen kehitysryhmään. Leipurin ensimmäinen kysymys ”mikä on tuotteenne tarjoama makuelämys” epäilemättä avasi aivan uuden näkökulman kyseisen konepajan markkinointiin. Erikoistuminen on myös markkinoinnissa päivän sana. Tuotteiden ja markkinoinnin ei tarvitse puhutella jokaista kuluttajaa, mutta yrityksellä tulee kuitenkin olla selkeä kuva siitä kenelle tuotetta halutaan myydä. Siltä pohjalta markkinointi voidaan kohdentaa kohderyhmälähtöisesti halutulle kuluttajaryhmälle.

Mutta loppujen lopuksi kaikki on kiinni itse yrittäjistä - hänen halukkuudestaan, innostaan ja resursseistaan yrityksen eteenpäin viemiseksi. Seminaarin ensimmäisen päivän päätteeksi saimme erinomaisen esimerkin innovatiivisesta ja yritteliästä yrittäjistä toimitusjohtaja Jyrki Leijalan esityksessä Vaissi Oy:stä. Yritys on kasvanut pienestä kaalinkasvattajasta kansainväliseksi lähes 100 henkilöä työllistäväksi jalostavaksi yritykseksi. Tämän matkan varrella Leijala kertoi toteuttaneensa kaikkiaan noin sata erilaista projektia sisältäen lähes kaikkea laadun ja prosessien kehittämisestä energian talteen ottoon, jätteiden hyötykäyttöön ja uusiutuvien energialähteiden käyttöönottoon. Nyt yritys on jo siirtymässä seuraavan sukupolven käsiin, mutta kehitystyö ja kasvu jatkuu.

Terveellistä ja maistuvaa ruokaa! - Joukkoruokailu ja maku –työpaja 2.10. Turussa

Selvitysten mukaan koululaiset eivät juuri syö ruokaa koulussa – lähikaupan herkut houkuttelevat ruokatunnilta enemmän. Kuitenkin koululaiset toivovat terveellisiä ja ilmaisia välipaloja. Valtion ravitsemusneuvottelukunta on julkaissut uudet kouluruokailusuositukset, koska ruokailu on tärkeää työvireydelle. Entä miltä maistuu iäkkäille laitoksissa ja sairaaloissa tarjottava ruoka? Mikä on esteenä terveellisten makuelämysten tarjoamiseen verovaroin toteutetussa joukkoruokailussa? Mitä voimme tehdä voittaaksemme esteet ja nostaaksemme ruoan arvostusta? Raha ratkaisee ja ruoka-annosten ravintoarvot ovat säädeltyjä. Maun kohdalla ei ole samanlaisia vaatimuksia, mutta siihen satsaamisen etuja ei kukaan voi kiistää.

Varsinais-Suomessa toimiva Elintarvikekehityksen osaamiskeskus ja MTK-Varsinais-Suomi järjestävät yhteistyössä työpajan, jonne kutsutaan alueella toimivia ruokahuoltopäälliköitä, päättäjiä sekä elintarviketeollisuuden edustajia. Työpaja järjestetään starttitapahtumana Turun ruokamessuille 2.10. – juuri kunnallisvaalien alla.

Tilaisuuden tarkoituksena on keskustella toimenpiteistä, joita voisimme tehdä, jotta verovaroin tuotettu joukkoruoka olisi terveellisen lisäksi maistuvaa. Koululaisemme ja vanhuksemme kaipaavat kipeästi kaikin tavoin hyvää ruokaa! Tavoitteena on nostaa julkisen joukkoruuan arvostusta, jotta koululaisetkin käyttäisivät kouluruokailumahdollisuuden hyväkseen. Alan asiantuntijat johdattelevat keskusteluun alustuksilla, jotka kattavat joukkoruokailun eri näkökulmat. Työpaja aloittaa Elintarvikekehityksen osaamiskeskuksen järjestämän alueellisen työpajojen sarjan.

Lisätietoja: Koordinaattori Saara Lundén
puh. 02 333 6789 tai 040 592 8843, saara.lunden@utu.fi

Uudista ja kehitä yritystäsi – Maaseutuyrittäjän ja Tuotteistamisen kehittämisohjelmat

Yrittäjän oppisopimuskoulutuksella lisää tuottavuutta yritystoimintaan

Oppisopimuskoulutus on yrittäjälle ja avainhenkilöille hyvä vaihtoehto kehittää oman yrityksen liiketoimintaa, hankkia uusia ajatuksia ja virikkeitä, verkostoitua muiden yrittäjien kanssa ja opiskella joustavasti omassa yrityksessä. Yrittäjän oppisopimuksella voi syksyllä osallistua esimerkiksi Maaseutuyrittäjän kehittämisohjelmaan tai Tuotteistajakoulutukseen.

Maaseutuyrittäjän kehittämisohjelma

Maaseudun yrittäjille on nyt oma kehittämisohjelma, joka antaa eväitä suunnitelmalliseen ja käytännönläheiseen toiminnan kehittämiseen. Sisältö on suunniteltu tukemaan maaseutuyrittäjää omassa liiketoiminnassaan pitkällä tähtäimellä. Koulutuksessa kaikki oppi sovelletaan suoraan omaan yritykseen, mikä tekee siitä erityisen mielekkään. Mitään asiaa ei opiskella vain yleistiedon tai ”huvin” vuoksi.

Tilan heikkoudet ja vahvuudet syynissä / tarkastelussa

Tervolalainen maidontuottaja **Hannu Kemoff** osallistui omalla kotiseudullaan maaseutuyrittäjille tarkoitettuun yrittäjävalmennukseen hyvin tuloksin. Hannu viljelee noin 170 hehtaarin tilaa ja tilalla on 86 lypsylehmää. Maidontuotanto on siis pääelinkeino ja peltoviljely sekä hiehojen kasvatusta on ulkoistettu. Sonnivasikat myydään yhteistyöttilalle rehunkorjuutöitä vastaan.

Kemoffin tilalla oli takana iso navettainvestointi joka oli vienyt kaiken huomion monen vuoden ajan. Koulutukselta Hannu haki uusia näkemyksiä ja ajatuksia yrityksen pyörittämiseen uudessa tilanteessa. Taloudellisen koon kasvaessa myös eri toimintojen merkitys muuttuu tilakokonaisuuden kannalta ja tähän hän halusi saada parempaa otetta.

Valmennuksen päätyttyä kertoo Hannu saaneensa koulutukselta paljon: "Tilan kaikki osa-alueet piti miettiä läpi, mitä tehdään ja **miksi**. Kaikki toiminnot piti perustella ja perusteeksi ei riittänyt se perinteinen: Näin meillä on aina tehty..."

Lisäksi näkemys tilan vahvuuksista ja ennen kaikkea heikkouksista terävöityi. Koulutuksen jälkeen oli selkeämpi näkemys mihin panostamalla parhaiten pystyy viemään yritystä kokonaisuutena eteenpäin. Kun on visio ja selkeä näkemys tulevaisuudesta, mihin suuntaa tilaa halutaan kehittää, on paljon helpompi tarttua tilaisuuteen sen tullessa eteen. Tilalle laadittiin esimerkiksi investointisuunnitelma, jossa asiat laitettiin tärkeysjärjestykseen. Samalla mietittiin eri vaihtoehtoja tilan kehittämiseksi.

Koulutuksen antamat opit ovat siirtyneet käytännön työhön sillä kaikkia investointeja ja tilan toimintaan vaikuttavia päätöksiä voi nyt peilata liiketoimintasuunnitelmaan ja miettiä kuinka hyvin mikin ratkaisu palvelee kokonaisuutta. Liiketoimintasuunnitelma ja tukku itseluottamusta ovat siis konkreettisinta ja parasta antia, mitä yrittäjä koulutukselta saa ja niiden hyöty on kiistaton yrityksen jatkuvan kehittämisen ja tuloksellisen toiminnan kannalta.

Verkostoa ja tilakoon hallittua kasvua – suosittelen muillekin!

Koulutuksen tärkeänä antina on Hannun osalta myös se, että valmennusohjelman osallistujista tilalle löytyi yhteistyökumppani, jolle ulkoistettiin hiehonkasvatusta. "Tämä koulutus oli hyvä keino päästä näkemään oma toiminta uusin silmin. Liiketoimintasuunnitelmaan tuli tilan lähtökohdat, mitä tilalla tehdään, miksi tehdään ja mihin tällä pyritään. Ja kaikki tiivistettynä 15 sivuun. Tämä toi itseluottamusta ja varmuutta tulevia ratkaisuja tehdessä."

Seuraava maaseutuyrittäjien kehittämisohjelma alkaa 22.10. Turussa. **Infotilaisuus kehittämisohjelmasta Turun Aikuiskoulutuskeskuksessa 1.10. klo 18.00.**

Koulutus järjestetään yhteistyössä JTO:n, MTK Varsinais-Suomen ja Pro Agria Farman kanssa. Lisätietoja: Tuula Nummila puh. 0207 129 227, tuula.nummila@tuakk.fi tai www.tuakk.fi/yrittajyys. Mukaan pääsee 20 ensiksi ilmoittautunutta.

Palvelut myyntikuntoon tuotteistamalla

Oppisopimuksella voi panostaa myös palvelujen ja tuotteiden kehittämiseen. Uudistuneen Tuotekehittäjän erikoisammattitutkinnon avulla kehitetään yrityksen palveluja ja tuotteita asiakasystävällisemmiksi ja helpommin ostettaviksi, taloudellisesti kannattavammaksi ja yritykselle helpommin markkinoitavaksi. Tutkinto suoritetaan tuotteistamis- ja tuotekehitysprojektina aidossa työssä omassa yrityksessä. **Infotilaisuus Tuotteistamisohjelmasta Turun Aikuiskoulutuskeskuksessa 16.10. klo 18.00.**

Koulutuksen järjestävät yhteistyössä Turun ammattikorkeakoulu ja Turun Aikuiskoulutuskeskus. Lisätietoja: Tuula Nummila puh. 0207 129 227 tai tuula.nummila@tuakk.fi. Mukaan pääsee 20 ensiksi ilmoittautunutta.

ProAgria Farman koulutustarjontaa

Hygieniosaamiskoulutusta ja -testi

17.11.2008, klo 10-16.30, testi klo 17.00
Paikka: ProAgria Farma, Artturinkatu 2, Turku
Hinta: koulutus 70 €, testi 30 € sis. alv 22%
Ilmoittautumiset viikkoa ennen:
puh. 010 273 1500 tai 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
Sitovat ilmoittautumiset 12.9.2008 mennessä,
Lisätietoja: Henna Kyyrä puh. 010 273 1511

Suola, mausteet ja yrteit -luentoja

Maa- ja kotitalousnaisten valtakunnallinen elintarvikekampanja on vuonna 2008 suola-mausteet ja yrteit. Tilaa luento aiheesta, jolloin saat aimo annoksen maustetietoa ja yrteitaitoa. Luennolla halutessa tuok-sutellaan, maistellaan ja arvuutellaan yrteitä ja maus-teita.
Lisätietoja: Henna Kyyrä puh. 010 273 1511

Piparkakkutalon rakennus

Kiinnostaako rakentaminen? Arveluttaako sokerin sulatus rakennusaineeksi? Kurssilla saat ammattitai-toisen opastuksen piparkakkutalon rakentamiseen ja koristeluun. Hyvä joululahjavinkki!
Lisätietoja: Mari Mäenpää puh. 010 273 1525

Kestäviä keitoksia – yhteistyöpäivä ruokahuollon hankkijoille ja tavaran-toimittajille

13.11.2008 klo 8.30 - 15.30, Auditorio Lemminkäinen, Turun Ammattikorkeakoulu, Lemminkäisenkatu 30.

Päivän aiheita ovat mm. veden ja energian säästö suurkeittiöissä, uudet kouluruokasuositukset sekä lähi- ja luomutuotteiden käyttö julkisissa ruokapalveluissa.

Kaikki kiinnostuneet ovat tervetulleita tilaisuuteen!

Ilmoittautumiset (viimeistään 6.11.), ohjelma ja lisätiedot:
Helena Nikkanen, puh. (02) 262 3174, 050 554 6146, helena.nikkanen@valonia.fi



**aitoja
makuja**

[Etusivu](#) [Elintarvikeyrittäjyys](#) [Yhteystietoja](#) [Linkit](#)

[Käyttöehdot](#)
[Palaute](#)

Toimiala
Kaikki v

Tuoteryhmä
Kaikki v

Tuoteryhmän tarkennus
Kaikki v

Maakunta
Kaikki v

Hae vain luomutuotteita tuottavat yritykset

**Aitojamakuja.fi on valtakunnallinen
Ruoka-Suomi -teemaryhmän ylläpitämä
elintarvikealan yritysten hakupalvelu.**

Vapaa sanahaku...

www.aitojamakuja.fi

LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus
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

Projektisihteeri Ritva Rantala,
puh. (02) 333 6210,
ritva.rantala@utu.fi

Elintarvikealan asiantuntija
Teemu Halttunen,
puh (02) 333 6417, 0400 260 390,
teemu.halttunen@utu.fi

Lehti on luettavissa myös internetissä www.lounafood.net

Painopaikka: Uniprint, Turun yliopisto ja Åbo Akademi.