

**LounaFood**  
– Aitoa Makua  
Varsinais-Suomesta

# uutiset

Lokakuu 2011

Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.



# Alkuperä ja jäljitettävyys

Kuva: Keijo Viljakainen

Alkukesällä MTK määritteli lähiruuan tuoreeksi, mahdollisimman lähellä tuotetuksi suomalaiseksi ruuaksi, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään. Kesän lähiruokatapahtumissa kuluttajat ovat osoittaneet samojen asioiden tärkeyden suurina kävijämäärinä; esimerkiksi Helsingin rautatietorilla järjestetyssä Herkkujen Suomessa vieraili kahden päivän aikana yli 56 000 kävijää ja useilta osastoilta kysytyimmät tuotteet myytiin loppuun jo ensimmäisen päivän aikana.

Maakuntamme alueella tuotettavat lähituotteet puhuvat puolestaan ja luovat erinomaisen pohjan lähiruokabuumin ylläpitämiseksi. Lisäksi tarvitaan kuitenkin aimo annos aktiivisuutta ja ponnisteluja uusien ja innovatiivisten tuotteiden ja palvelujen kehittämiseksi sekä uusien yrittäjien rohkaisemiseksi ruoka-alalle. Oman helpotuksensa asiaan saattaa tuoda vastatakseen voimaan astunut uusi elintarvikelaki, jonka tarkoituksena on keventää erityisesti uuden aloittavan elintarvikeyrityksen arkea. Kerromme lakiuudistuksesta tarkemmin tämän lehden sivuilla.

Tässä LounaFood uutisten numerossa esittäytyy keväällä toimintansa aloittanut Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, Varru. LounaFood tulee toimimaan tiiviissä yhteistyössä Varrun kanssa ja jatkossa tiedotamme myös Varruhankkeen kuulumisia LounaFood Uutisissa. Kaiken kaikkiaan yhdessä pyrimme elintarvikealan yrittäjien haasteisiin.

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

## Paikallista yritysneuvontaa

### Yrityskolmio

PL 132, Vareliuksenkatu 2 B  
32201 Loimaa  
Riikka Peippo  
010 270 3935, 050 5518 660  
riikka.peippo@loimaanseutu.fi  
www.loimaanseutu.fi

### Yrityssalo Oy

Örninkatu 15, 24100 Salo  
Jarmo Peltola  
02 778 2150, 040 845 1667  
jarmo.peltola@yrityssalo.fi  
www.yrityssalo.fi

### Riikka Nurmi

044-5460043  
riikka.nurmi@yrityssalo.fi

### Turunmaa, Kemiönsaaren kunta

Engelsbyntie 8, 25700 Kemiö  
Mats Nurmio  
0400 539 179  
mats.nurmio@kimitoon.fi  
www.kemionsaari.fi

### Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri

Ajurikatu 2, 20100 Turku  
Kyösti Vainikainen  
044 907 5213  
kyosti.vainikainen@ely-keskus.fi  
www.potkuri.fi

### Ukipolis Oy

Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki  
Markku Riihimäki  
02 842 8750, 0500 323 730  
markku.riihimaki@vakka-suomi.com  
www.vakka-suomi.fi

## Paikallisia rahoitus- ja kehittämisspalveluja

### Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry

Myllypellontie 1, 21490 Marttila  
Taina Sainio  
02 4845 874, 044 0674 434  
jokivarsi@jokivarsi.org  
www.jokivarsi.org

### Ykkösakseli ry

Kitulantie 5, 25410 Suomusjärvi  
Katarina Kiviluoto-Pakarinen  
02 739 2800, 0440 644 822  
toimisto@ykkosakseli.fi  
www.ykkosakseli.fi

### I samma båt – samassa veneessä rf ry

Fredrikanaukio 1, 21600 Parainen  
Sami Heinonen  
02 458 5351, 050 342 5651  
sami.heinonen@sameboat.fi  
www.sameboat.fi

### Varsin Hyvä ry

Liedon kunnantalo, PL 24, Kirkkotie 13, 21421 Lieto  
Heli Walls  
02 4873 3454, 050 338 3867  
heli.walls@lieto.fi  
www.varsinyhyva.fi

### Ravakka ry

Palokuja 6, 23960 Santtio  
Mariitta Lindqvist  
02 823 6200, 040 540 8829  
toimisto@ravakka.fi  
www.ravakka.fi

## Tiedoksi Evirasta ja maa- ja metsätalousministeriöstä

### Oivan ensimmäiset tarkastusraportit on julkaistu

Evira julkaisi ensimmäiset Oiva-tarkastusten tarkastusraportit. Raportit löytyvät Oivan omilta internetsivuilta osoitteesta [http://www.oivahymy.fi/portal/fi/hae\\_myyntialaa\\_tai\\_ravintolaal/](http://www.oivahymy.fi/portal/fi/hae_myyntialaa_tai_ravintolaal/)

Oiva-tarkastusten keskiarvona on hyvä-arvosana, mutta vaihteluaakin odotetusti on.

#### Lisätietoja:

ylitarkastaja Anna Huttunen,  
puh. 020 77 24017,  
[anna.huttunen@evira.fi](mailto:anna.huttunen@evira.fi)

### Kasvien merkinnät

Hedelmien, marjojen ja vihannesten myyjän vastuulla on kertoa oikeat tiedot tuotteiden alkuperämaasta. Irtomyynnissä alkuperämaa on ilmoitettava erillisessä myyntikyltissä kasvien vieressä. Valmiiksi pakatuilla kasviksilla alkuperämaa ja pakkaajatiedot on ilmoitettava pakkausten merkinnöissä.

Lisätietoa kasvien kaupanpitämisen vaatimuksista löytyy Eviran internetsivuilta:

[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/kasvikset/tuoreet\\_hedelmat\\_ja\\_vihannekset/merkintavaatimukset/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/kasvikset/tuoreet_hedelmat_ja_vihannekset/merkintavaatimukset/)

Ohje tuoreiden marja-, hedelmä- ja vihannestuotteiden myyjille kauppojen sisä- ja ulkomyyntipaikoilla: [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evirallomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/ohje\\_hevituotteiden\\_myyjille\\_kauppojen\\_sisa\\_ja\\_ulkopuolella\\_.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evirallomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/ohje_hevituotteiden_myyjille_kauppojen_sisa_ja_ulkopuolella_.pdf)

#### Lisätietoja:

ylitarkastaja Niina Matilainen,  
020 77 25045, 0400 706173,  
[niina.matilainen@evira.fi](mailto:niina.matilainen@evira.fi)

### Lihantarkastuksen organisaatiomuutos

Pienteurastamoissa ja riistankäsitelylaitoksissa suoritettava lihan tarkastus ja siihen liittyvä valvonta on siirretty kunnilta valtion tehtäväksi 1.9.2011 elintarvikelain muutoksella (352/2011). Teurastamossa, pienteurastamossa ja riistan käsitelylaitoksessa lihan tarkastuksen suorittaa Eviran tarkastuseläinlääkäri; poroteurastamossa vastaavasti Lapin aluehallintoviraston tarkastuseläinlääkäri.

Eviran tarkastuseläinlääkärin tehtäviin ei kuitenkaan kuulu alkutuotantopaikalla tehtävä ante mortem -tarkastus eikä kotimaan kuluksen tarkoitettua luonnonvaraisen riistan tarkastus ns. lahtivajassa. Kunnan virkaeläinlääkäri voi tarkastaa luonnonvaraista riistaa kahden vuoden siirtymäajalla 31.8.2013 saakka sellaisissa lahtivajoissa, joissa lihan tarkastusta on tehty ennen lainmuutoksen voimaantuloa.

#### Lisätietoja:

Ylitarkastaja Anne Fagerlund,  
p. 050 386 8415,  
[anne.fagerlund@evira.fi](mailto:anne.fagerlund@evira.fi)  
Ylitarkastaja Eleonora Niemi,  
p. 040 162 5955,  
[eleonora.niemi@evira.fi](mailto:eleonora.niemi@evira.fi)

### Luonnonvaraisen riistan lihan tarkastus

Elintarvikelain muutoksen myötä 1.9.2011 Evira vastaa lihan tarkastuksesta riistan käsitelylaitoksissa ja pienteurastamoissa, joissa aiemmin kunta on huolehtinut lihan tarkastuksesta.

Lainmuutos mahdollistaa luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen lihan lisäksi hirvieläinten lihan pienten määrien toimittamisen paikalliseen vähittäismyyntiin ilman lihan tarkastusta. Lisäksi metsästäjä voi myös jatkossa toimittaa pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa suoraan kuluttajalle tarkastamattomana.

Luonnonvaraisen riistan vähä-

nen luovuttaminen suoraan kuluttajalle nylkemättömänä tai kynimättömänä katsotaan alkutuotannoksi, josta metsästäjän ei tarvitse tehdä ilmoitusta paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle. Sen sijaan nylkemättömän tai kynimättömän luonnonvaraisen riistan toimittamisesta alkutuotannon tuotteena paikalliseen vähittäismyyntiin tulee tehdä ilmoitus kunnan valvontaviranomaiselle.

Luonnonvaraista riistaa voidaan 1.9.2011 alkaen tarkastaa ainoastaan hyväksytyissä riistan käsitelylaitoksissa. Lainmuutoksen mukaan ns. lahtivajoissa ei enää voida tarkastaa lihaa. Lahtivajoille annetaan kuitenkin kahden vuoden siirtymäaika siten, että niissä lahtivajoissa, joissa lihaa on tarkastettu ennen 1.9.2011, voidaan tarkastaa lihaa 31.8.2013 asti. Siirtymäaikana lahtivajoille voidaan hakea riistan käsitelylaitoksen hyväksyntä, jos tiloissa halutaan tarkastaa luonnonvaraisen riistan lihaa siirtymäajan jälkeen. Siirtymäajan jälkeen lahtivajoissa voidaan käsitellä ainoastaan tarkastamatonta lihaa. Lisää aiheesta Eviran internetsivuilta:

[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/elintarvikelainsaadanto/luonnonvarainen\\_riista/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikelainsaadanto/luonnonvarainen_riista/)  
[http://www.evira.fi/portal/sellivsmedel/tillverkning\\_och\\_forsaljning/livsmedelslagstiftning/kottbesiktning\\_av\\_frilevande\\_vilt/](http://www.evira.fi/portal/sellivsmedel/tillverkning_och_forsaljning/livsmedelslagstiftning/kottbesiktning_av_frilevande_vilt/)

#### Lisätietoja:

ylitarkastaja Eva Marami,  
p. 040 750 2872,  
[eva.marami@evira.fi](mailto:eva.marami@evira.fi)  
ylitarkastaja Anne Fagerlund,  
p. 050 386 8415,  
[anne.fagerlund@evira.fi](mailto:anne.fagerlund@evira.fi)

### Uutta internetissä

Evira.fi -palveluun on avattu uusi sivu koskien elintarvikelainsäädäntöä:

[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/elintarvikelainsaadanto/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikelainsaadanto/)

## Elintarvikelainsäädäntö muuttuu – riskiperusteisuus korostuu elintarvikevalvonnassa

Elintarvikelain muutos (352/2011) astui voimaan 1.9.2011.

Elintarvikevalvonta muuttuu entistä riskiperusteisemmaksi ja läpinäkyvämmäksi. Lihantarkastus ja siihen liittyvä valvonta pienteurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa siirtyy kunnilta Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran vastuulle.

Lainsäädäntömuutoksen tarkoitus on painottaa elintarvikelain riskiperusteista soveltamista. Elintarvikelain lisäksi tullaan kuluvaan syksynä uudistamaan keskeisiä lain nojalla annettuja asetuksia. Muutoksilla haetaan lisää joustavuutta säästöjen soveltamiseen.

Lain mukaan elintarvikealan toimijan on jatkossa julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja Eviran määräämällä tavalla. Muutoksen tarkoituksena on edistää elintarvikevalvonnan läpinäkyvyyttä ja parantaa samalla kuluttajien tiedonsaantia ja valintamahdollisuuksia. Toimijoiden ei kuitenkaan tarvitse julkistaa valvontatietoja ennen Eviran tarkempien määräysten antamista. Tarkastustulosten julkistamista tehdään tällä hetkellä kokeiluluontoisesti ravintoloissa ja elintarvikemyymälöissä muutaman eteläsuomalaisen kunnan alueella. Tarkempia tietoja Oiva-hymy pilotista löytyy osoitteesta [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)

Pienteurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten (laitokset, joissa teurastetaan luonnonvaraista riistaa) lihantarkastus ja valvonta sekä niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta siirtyvät kunnilta Eviralle. Poroteurastamoiden osalta lihantarkastuksen ja laitosten valvonnan hoitaa vastaavasti Lapin aluehallintovirasto. Muutoksen tavoitteena on

valvonnan yhdenmukaistaminen ja kehittäminen sekä pienteurastamojen lihantarkastusmaksujen kohtuullistaminen.

Elintarvikehuoneistojen ennakko- hyväksynnästä siirrytään ilmoitusmenettelyyn. Vain eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset pitää edelleen hyväksyttäväksi. Oma- valvontasuunnitelmaa ei myöskään enää hyväksytä, mutta yrityksillä tulee kuitenkin olla toimintansa riskien hallintaan riittävä omavalvonta.

Vähäriskinen, pienimuotoinen yksityishenkilöiden ja harrastekerhojen elintarvikealan toiminta vapautuu ilmoitusvelvollisuudesta, kun kyse ei ole elinkeinotoiminnasta. Alkutuotannon tuotteiden vähäisen luovutuksen kuluttajalle katsotaan jatkossa kuuluvan alkutuotannon toimintaan, eikä siitä tarvitse tehdä erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta.

Eduskunta hyväksyi viime huhtikuussa elintarvikelakiin (23/2006) 1.9. voimaan tulleen muutoksen 352/2011. Elintarvikelakia tarkentavat asetukset ovat parasta aikaa lausuntokierroksella ja niiden odotetaan tulevan voimaan alkuvuodesta 2012. Lisää tietoa muutosten tarkemmasta sisällöstä löytyy Eviran internetsivuilta: [http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/elintarvikelainsaadanto/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikelainsaadanto/)



Riihipuodin hyllyiltä löytyvät oman myllyn tuotteet (kuva Sanna Vähämiko)

Yrityskuulumisia

Riihipuodin yrittäjät Hannu ja Eeva Saari (kuva Sanna Vähämiko)



## Aitous pysäyttää matkailijat Pöytyän Riihikoskella

Aurajokilaakson sydämessä Pöytyän Riihikoskella sijaitsevaa Riihipuotia voi huoletta kutsua lähellä tuotetun ruuan kehdoiksi. Lähiseutujen luomupelloilta Riihipuodin myllyn kautta oman puodin hyllyille matkaavat tuotteet houkuttelevat paikkakuntalaisten lisäksi myös lomailevia suomalaisia aina yksittäisistä matkailijoista isompiin

bussiporukoihin asti. Tänä kesänä matkailijoita on houkuttanut lisäksi listaus Iltasanomien Kesä-Suomen aarteet kohteeksi. Ympäristöystävällisyys, lisääneettomuus ja helppous yhdistettynä hyvään makuun ovat Riihipuodin yrittäjäperheen salaisuus asiakkaiden tavoittamiseen.

Riihipuodin tunnetuimpia ja myydyimpiä tuotteita ovat oman myllyn viljatuotteet mm. äidin unelma-hiutaleet, joista valmistettuna puuro kypsyy keittämättä. Omien viljajalosteiden ohella puodin hyllyiltä löytyvät myös monien muiden lähialueen elintarvikeyritysten tuotteet mm. karamelleja, luomulakrisia ja piparkakkuja sekä monenlaisia uniikkeja lahja- ja sisustustuotteita. Kevään tullen Riihipuodin kukka-kauppa leviää ulos houkuttelevaksi taimipihaksi.

Riihipuodin yrittäjät Hannu ja Eeva Saari sekä heidän aikuiset lapsensa Anni ja Antti kiertävät ahkerasti ympäri Suomea esittelemässä omia tuotteitaan messuilla ja markkinoilla, jossa tapahtuvat maistaukset ovat paras tapa houkutellessa uusia asiakkaita. Hannu Saari kertoo, että messujen jälkeen asiakkaat osaavat kysellä Riihipuodin tuotteita omilta lähikauppiailtaan. Riihipuodin tuotteita myydäänkin jo useilla kymmenillä paikkakunnilla ympäri Suomea ja verkkokaupan kautta ulkomaita myöten.

## Ruokakauppa Finska avasi ovensa Turun keskustassa

Turun keskustassa Kauppiaskadulla on avannut ovensa uusi lähi- ja luomuruokaan keskittyvä Ruokakauppa Finska. Yrityksen takana oleva Maria Leivo kertoo idean liikkeen perustamiseen syntyneen omista tarpeista. Allergisten lasten äitinä Leivo oli joutunut jo vuosia miettimään perheen syömistä normaalia tarkemmin ja näkemään vai- vaa löytääkseen sopivia elintarvikkeita perheensä käyttöön. Kun lähi- ja luomutuotteiden valikoima aikaa myöden kävi Maria Leivolle tutuksi, alkoi hänen mielessään hahmottua ajatus liikeideasta. Sopiva liiketila yritykselle löytyi tammikuussa 2011 ja Finska-liike vietti avajaisiaan heinäkuussa.

Finskassa keskitytään lähi- ja luomuruokaan sillä määritelmällä, että



mahdollisimman läheltä löytyvä tuote päätyy valikoimiin. Tuotevalikoima tulee määräytymään pitkälti kysynnän mukaan ja talvella todennäköisesti turvaudutaan ainakin vihannesten osalta ulkomaisiin luomutuotteisiin. Tällä hetkellä Finskan tuotevalikoima kattaa niin tuoreet vihannekset, yrtit kuin myös leipomotuotteet, lihat, kalat ja monet erikoistuotteet. Tuotteiden toimittajia on löytynyt pienten alkuvaikeuksien jälkeen mukavasti joskin kalaa ja maitotuotteita toivotaan lisää valikoimiin. Erityisen kysytyksi tuotteeksi on noussut tilamaito. Logistiikan ongelmat aiheuttavat kuitenkin omat ongelmansa tuotevalikoimaan ja Leivo kertookin koko ajan etsivänsä uusia paikallisia elintarviketoimittajia.

Moninainen asiakaskunta on löytänyt Finskan hyvin. Erityisesti facebookissa tieto myymälän avaamisesta kulki nopeasti ja lisäksi Leivo kiittelee mediaa Finskan saamasta positiivisesta julkisuudesta. Tulevaisuuden suunnitelmiakin riittää Finska-konseptin laajentamiseksi. Mikäli kysyntää riittää, haaveissa on uusien myymälöiden tai toimituspisteiden avaaminen.



Lähi- ja luomutuotteet ovat löytäneet tiensä Finskan hyllyille (kuva Sanna Vähämiko)

Finskan yrittäjä Maria Leivo (kuva Sanna Vähämiko)

Yrityskuulumisia

# Yhteistyöllä parempiin tuloksiin

Loppukevällä 2011 alkanut Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeella (Varru) ja LounaFoodilla on monia yhtymäkohtia, mutta myös toisiaan täydentäviä ominaisuuksia. Hankkeet ovat kulkeneet käsi kädessä Varrun olemassaolosta lähtien ja matka jatkuu yhteisten tavoitteiden saavuttamiseksi.

Varru ja LounaFood pyrkivät molemmat lisäämään yhteistyötä elintarvikealan toimijoiden keskuudessa. LounaFood keskittyy elintarvikkeita ja lostaviin pk-yrityksiin, kun taas Varru huomioi koko ruokaketjun pelloilta pöytään ja takaisin pellolle -periaatteella. Varrun ketjuajattelussa kaikkia toimijoita yhdistää ruoan tekeminen. Molemmat hankkeet pyrkivät lisäämään elintarvikealan näkyvyyttä. LounaFood nostaa esiin alueen pk-yrityksiä, etenkin mikroyrityksiä ja niiden tuotteita sekä edistää lähellä tuotetun ruoan asemaa. Varru puolestaan näkee lähiruoan vain yhtenä ruokaketjun näkökulmana eikä halua rajata toimijoita, vaan pyrkii lisäämään näkyvyyttä etenkin avaamalla maakunnan ruokaketjua.

Varru on tehnyt alusta asti yhteistyötä LounaFoodin kanssa. Varru kokee yhteistyön muiden tahojen kanssa tärkeäksi, jotta tietoa saadaan paremmin levitettyä kaikille ruokaketjun toimijoille. Resurssien yhdistämisestä hyötyvät molemmat osapuolet: yhdessä saadaan enemmän aikaan. LounaFoodin Sanna Vähämiko toteaa, että yhdessä

on helpompi toteuttaa isompiakin tapahtumia. Varru ja LounaFood ovat tähän päivään mennessä jo toteuttaneet yhdessä yrityskyselyjä, yhdistäneet yrityskäyntejä yhdeksi tapaamiseksi sekä toimineet yhteistyötahona Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirille sen tuotantopaselytyksen tiimoilta. Läheiselle yhteistyölle on jatkoa mm. tulevien tilaisuuksien osalta.

Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin (VSSHP) ruokahuoltopäällikkö Jaana Levo puolestaan otti yhteyttä Turun yliopistoon nähtyään Turun Sanomien uutisoinnin Varsinais-Suomen ELY-keskuksen myöntämästä rahoituksesta. VSSHP:n ja yliopiston intressit olivat yhtenevät ja kyseiset tahot yhdistivät voimansa heti projektien käynnistyttyä. Varru on kiinnostunut yritysten haastattelemisesta ja tämän kautta yritysten tarpeiden selvittämisestä. VSSHP on puolestaan kiinnostunut tapaamaan toimittajia selvittääkseen tarjontaa, tuotteita sekä yhteistyömahdollisuuksia tuotteiden kehittämisessä. ”Tällaista yhteistyötä olisi pitänyt tehdä jo aiemmin”, Jaana Levo painottaa. Hän täydentää, että VSSHP:llä ei valitettavasti

ole ollut resursseja tällaisten käyntien järjestämiseen, vaikka kiinnostusta olisi ollut jo aiemmin. Tästä syystä potentiaalisten yritysten kartoittaminen sekä tapaamisten järjestäminen yliopiston puolelta on mahdollistanut heille uudenlaisen toimintatavan elintarvikeyritysten kanssa.

VSSHP:n alue kattaa TYKSin, Raision, Paimion, Vakka-Suomen, Salon, Loimaan ja Turunmaan sairaalat sekä muita yksittäisiä toimipisteitä. Hankintarenkaaseen ovat myös yhdistyneet Loimaan kaupungin toimipisteet, joten jatkossa alue laajenee entisestään. Tällä hetkellä ruokailijoita on päivässä noin 4000, joista noin puolet on potilaita ja kolmasosa henkilökuntaa. Annoksista suuri osa tehdään erikoisruokavalion mukaan, mikä edellyttää ruoalta erityistä tarkkuutta ja turvallisuutta. Levo näkee, että he saavat yrityskäyntien seurauksena selkeämmän kuvan olemassa olevasta tarjonnasta. Hän uskoo, että tällä tavalla myös VSSHP voi auttaa yrityksiä parantamaan ja laajentamaan tarjontaansa. Kysyntä ja tarjonta voivat näin kohdata entistä paremmin.

Ruokaketjun kehittämisen ohella Varru pyrkii lisäämään elintarvikealan strategista painoarvoa Varsinais-Suomessa. Uusien avustusten tekeminen ja tulevaisuuden ennakointi nousevat Varrun tulevassa toiminnassa vahvasti esillä Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen johdattamana. Yksi Varrun seuraavista askeleista on koota ruokaketjun toimijoita yhteen syksyllä 2011 järjestettävään Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen aloitustilaisuuteen. Yritys- ja sidosryhmätapaamiset puolestaan jatkuvat koko hankkeen ajan.

Kirjoittaja ja lisätietoja:  
Johanna Kähkönen,  
johanna.kahkonen@utu.fi,  
puh. 040 680 4544

Hankkeen rahoituksen on myöntänyt Varsinais-Suomen ELY-keskus Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmasta. Hanke on Turun yliopiston erillislaitosten: Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahean, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen sekä Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen toteuttama.

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen aloitustilaisuuteen kootaan yhteen ruokaketjun toimijat 17.11.2011 Turkuun Forum Marinumiin. Merkitse ajankohta kalenteriisi ja tervetuloa

mukaan! Tarkempi ohjelma ja aika ilmoitetaan myöhemmin, lisätietoja hankkeen koordinaattorilta Johanna Kähköselä, puh 040 680 4544, johanna.kahkonen@utu.fi

Kuvassa vasemmalta Jaana Levo, Eija Tiensuu ja Leena Merjamaa VSSHP:ltä, Varrun projektikoordinaattori Johanna Kähkönen, Alitalon vihanneksen Mikko Alitalo sekä LounaFoodin projektipäällikkö Sanna Vähämiko





Lapsille suunnatussa kilpailussa tunnistettiin mansikoita, paprikaa, kurkkua, porkkanaa ja herneitä (kuva Sanna Vähämiko)



Aikuisten yrttien tunnistuskilpailun onnettarena toimi Suomen euroviisu-edustaja Paradise Oskar (kuva Sanna Vähämiko)

## Vanhanajan markkinatunnelmaa Paimenenmäellä

Tourulan – Keihäskosken kyläyhdistyksen järjestämät Paimenenmäen maalaismarkkinat järjestettiin heinäkuun toisena viikonloppuna Pöytyällä vanhan kyläkoulun maisemissa. Mäelle kokoontui kahdeksi päiväksi paljon lähiseudun yrityksiä esittelemään ja myymään omia tuotteitaan ja palveluitaan.

Yhtenä tapahtuman painopisteenä oli tänä vuonna lähiruoka mistä syystä erityisesti paikallisille elintarvikeyrityksille tarjoutui mahdollisuus päästä esille tuotteidensa kanssa. LounaFood järjesti tilaisuudessa lapsille leikkimielisen vihannesten ja marjojen tunnistuskilpailun ja aikuisille yrttien tunnistuskilpailun.

Kaikki osallistuneet lapset palkittiin tuoreilla kauden vihannoilla. Yrttikilpailun osallistuneiden kesken arvottiin uusi keväällä 2011 ilmestynyt Suomen 100 Lähiruokakohteet-kirja. Arvonnan onnettarena toimi markkinoilla esiintynyt Suomen 2011 euroviisu-edustaja Paradise Oskar. Palkinto matkasi Saarelle Helsinkiin.

## Lähiruoka-teemalla Turun messuilla

Turun messuja vietettiin tänä vuonna elokuun lopussa. LounaFood oli messumenossa mukana Turun Seudun osuuskaupan vieraina messujen viimeisenä päivänä, jolloin osaston teemana oli lähiruoka. LounaFoodin asiantuntijat keskustelivat päivän mittaan runsaslukuisen messuyleisön kanssa lähiruuan saatavuudesta ja esittelivät messuilla aitojamakuja.fi –hakupalvelua.



Turun messuilla LounaFoodin osastolla Teemu Halttunen (kuva Sanna Vähämiko)

## Tunnelmia lähiruokaviestiltä

Perjantaiamu 26.8. aukesi aurinkoisissa merkeissä, kun kello 6.30 nostin 20 vuotta palvelleen Nopsan auton perään pyöräkoukkuihin ja lähdin ajamaan kohti Espoota. En ollut aiemmin ollut mukana Lähiruokaviestin polkemassa, joten tunnelma oli positiivisella tavalla jännittänyt. Odotin innolla päivän antia ja sitä, että pääsen konkreettisesti osoittamaan oman vakaumukseni lähiruuan puolesta! Lähiruokaviestin oli lähtenyt matkaan maanantaina 22.8. Nurmekselta ja joukkueiden kapteenit kertyi matkaa viestin aikana yhteensä 400 kilometriä.

Lähdin viestille edustamaan Varsinais-Suomen ruokaketjua ja matkalla ennätin jutella aiheesta muiden elintarvikealaa eritavalla sivuavien tahojen ja lähiruuan puolesta toimivien henkilöiden kanssa. Lähiruokaviestin oli kaikin puolin upea mahdollisuus tutustua muihin alan toimijoihin ja kuulla konkreettisesti mitä heillä on meneillään. Onneksi polkemisen tahti oli hyvin leppoinen, jolloin jutteleminen muiden polkijoiden kanssa sujui mutkattomasti ja nosti tunnelmaa entisestään.

Perjantain ensimmäinen etappi oli Granhultsskolan Kauniaisissa, jossa nuorimmat alakouluikäiset ottivat meidät ilolla vastaan esittäen Tuttu



Lähiruokaviestille osallistunut Laura Mattinen toimii Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen, Varrun, projektipäällikkönä (kuva Lähiruokaviestin, EkoCentria, Tero Takalo-Eskola)

Frutti hedelmäsalaatti laulua ruotsiksi. Naamani muistutti Naantalinaurinkoa; lasten into ja ilo oli uskomattoman tarttuvaa. Varmasti heille oli tehty aiheen tiimoilta lähiruokasiaa tutuksi ja uusi entistä tiedostavampi sukupolvi on kasvamassa. Koululla tarjolla oli sesonkiin sopien mm. mustikka smoothieta ja pilkottuja kasviksia.

Matka jatkui Tapiolantorin kautta kohti Rautatentoria. Narikkatorilla saimme ratsupoliisit johtamaan joukkomme perille Herkkujen Suomen-tapahtuman keskipisteeseen. Siellä viestiä olivat vastaanottamassa maatalousministeri Jari Koskinen ja oikeusministeri Anna-Maja Henriksson. Lähiruokaviestin joukkueiden kapteenit luovuttivat vetoomuksensa ministereille sekä myöhemmin perjantaina lähiruokaviestin vetoamus luovutettiin presidentti Tarja Haloselle. Vetoomuksen viesti oli, että hallitusohjelman lähi- ja luomuruokaohjelmat toteutetaan ja julkisissa ruokahankinnoissa suositaan lähi- ja luomuruokaa. Vetoomusta vastaanottaessaan Koskinen sanoi, että on ilo ottaa näin hyvä ja positiivinen viesti vastaan, jonka tavoitteita hän on osaltaan edistämässä.

Helsingin Sanomien toimittajan kuvaus viestin jälkeisen lauantain lehdessä innosta hehkuvista pyöräilijöistä oli todella osuva. Kokonaisuudessaan uskomattoman hieno kokemus – ensi vuonna lähdän ehdottomasti uudestaan matkaan, mikäli viesti järjestetään ja haastan mukaan myös muut lähiruuan puolesta toimijat!

## Syksyn sato esillä Turun torilla



Turun kulttuuripääkaupunkivuoteen liittyen syyskuun 10. päivänä Turun torille saapui normaalien torikauppiain lisäksi noin kaksikymmentä paikallista elintarvikeyritystä myymään ja mainostamaan omia tuotteitaan. Normaalia vilkkaamman toripäivän tiimellyksessä kauppa kävi hyvin. LounaFood oli mukana tapahtumassa esittelemässä aitojamakuja.fi- hakupalvelua sekä Turun kaupungin alueella toteutettua lähiruoka-aloitetta.

Syksyn sato- tapahtumassa maku- maailmojemme yksilöllisyydestä kertoi Saara Lundén Turun Yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksesta.

## Herkkujen Suomi yllätti suosiollaan

Kesän suurin ja näkyvin lähiruoka-tapahtuma Herkkujen Suomi järjestettiin Helsingissä rautatietorilla 26.-27. elokuuta. MTK:n, SLC:n ja Ruoka-Suomi-temaryhmän järjestämä tapahtuma ylitti kaikkien odotukset kerätessään yhteen yli 56 000 lähi- ja luomuruuasta kiinnostunutta kuluttajaa. Näin suurta lähiruokatapahtumaa ei ole koskaan aiemmin järjestetty Suomessa mutta nyt Herkkujen Suomi osoitti, että suomalaiset kuluttajat arvostavat lähellä tuotettua ruokaa. LounaFoodin organisoimalla Varsinais-Suomen maakuntaosastolla oli mukana yhdeksän alueemme elintarvikeyrittäjää ja tuotteita oli tarjolla juustoista leivonnaisiin ja makeisista viljatuotteisiin.



Varsinais-Suomen maakuntaosasto Herkkujen Suomessa



Varsinais-Suomen maakuntaosaston herkkuja  
(Kuvat Sanna Vähämiko)



## Opintoretki Helsinkiin

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke (Varru) järjestää yhteistyössä LounaFoodin kanssa opintoretken Helsinkiin torstaina 6.10.2011. Päivän aikana tutustumme MakuMakuun, Suomen Luomutuokkuun, Tukktoriin, Sitraan sekä uudentyyppeihin jakelutieratkaisuihin. Luvassa on ideoita, kontakteja ja kanavia pääkaupunkiseudun markkinoille. Ilmoittautumiset Varrun projektipäällikkö Laura Mattiselle puh. 040 684 7450, [laura.mattinen@utu.fi](mailto:laura.mattinen@utu.fi). Katso tarkempi ohjelma <http://www.lounafood.net/>.

## Lähiruokatreffit

LounaFood järjestää yhteistyössä Tiedolla ja osaamisella-hankkeen kanssa varsinaissuomalaisille elintarvikkeiden tuottajille ja ostajille Lähiruokatreffit torstaina 13.10.2011 Maaseutuopisto Livian tiloissa Tuorlassa Kaarinassa. Tilaisuudessa alustuspuheenvuoroja pitävät mm. Jukka Laurén TOK, Tommi Pohjakallio Ruokakauppa Finska, Pasi Kuronen Cindyn salonki ja Janne Rauhansuu Jannen maatalous. Tilaisuudessa on mahdollisuus esitellä ja maistattaa omia tuotteitaan kaupan ja ravintoloiden edustajille. Ilmoittautumiset tilaisuuteen 7.10 mennessä Sanna Vähämikolle 040 565 8121, [sanna.vahamiko@utu.fi](mailto:sanna.vahamiko@utu.fi) tai Teemu Halttuselle 040 484 3556, [teemu.halttunen@utu.fi](mailto:teemu.halttunen@utu.fi). Katso tarkempi ohjelma <http://www.lounafood.net/>.

## Ruista ja Sisua Varsinais-Suomen ruokaketjussa

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke järjestää aloitustilaisuuden 17.11.2011 Turussa Forum Marinumissa. Tilaisuuteen kootaan yhteen ruokaketjun toimijoita. Merkitse ajankohta kalenteriisi jo nyt. Lisätietoja hankkeen koordinaattorilta Johanna Kähköselältä, puh. 040 680 4544, [johanna.kahkonen@utu.fi](mailto:johanna.kahkonen@utu.fi). Ohjelma ja aikataulu täsmentyvät myöhemmin, katso <http://www.lounafood.net/>.

## Elintarvikelainsäädäntökoulutus 17.11

Hämeenlinna, Verkatehdas. Tarkempaa infoa lähempänä tapahtumaa <http://www.lounafood.net/>.

## Lammas- ja Vuohituotteiden markkinat 19.-20.11.2011

Katedraalikululla Turussa. Katso tarkemmin <http://www.vslammaskerbo.com/ajankohtaista.htm>

# LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea  
20014 TURUN YLIOPISTO  
(Käyntiosoite:  
Lemminkäisenkatu 14–18 A, 2. kerros)

Projektipäällikkö Sanna Vähämiko  
puh. 02 333 6475, 040 565 8121  
sanna.vahamiko@utu.fi

Projekti sihteeri Ritva Rantala,  
puh. 02 333 6210,  
ritva.rantala@utu.fi

Elintarvikealan asiantuntija  
Mervi Louhivaara,  
puh (02) 333 6417, 0400 260 390,

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

Painopaikka: Paino-Kaarina Oy, Kaarina

**M**  
Itella Oyj

## Aitojamakuja.fi

Sivustolla on jo yli 1000 pientä elintarvikealan yritystä ympäri Suomen. Sivustosta tiedotetaan monen eri tahon toimesta kuluttajille, ammatti-keittäille sekä vähittäiskaupan edustajille. Liity mukaan noin 150 varsi-naissuomalaisen elintarvikeyrityksen joukkoon.

Lisätietoja Sannalta.



Kuva: Keijo Viljakainen

Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.