

LounaFood

Aittoa Makua Varsinais-Suomesta

UUTISET

syyskuu 2009



LounaFood - Aittoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa 2007-2013 ja sitä rahoittavat Varsinais-Suomen TE-keskus ja Varsinais-Suomen kunnat.

Lähellä tuotetulla ruoalla on paikkansa julkisissa hankinnoissa

Hankintalaki säikäyttää monia turhaan. Lähiruoalla on hyvät mahdollisuudet julkisissa hankinnoissa, jos kaikki osapuolet ovat tietoisia sekä toisistaan että hankintalain suomista mahdollisuuksista. Valitettavan paljon hyviä pk-yrityksiä on jäänyt kuntahankintojen ulkopuolelle tiedonpuutteen vuoksi. Onneksi nyt tähän on tulossa muutos, sillä FCG Efeko on julkaissut käytännönläheiset päättäjän ja ostajan oppaat, joista saa paljon hyviä vinkkejä hyvän tarjouspyynnön tekemiselle. Samaan sarjaan kuuluva yrittäjän opas ilmestyy myöhemmin syksyllä. Tämä tiedon jalkauttamiseen panostetaan LounaFoodissakin.

Tässä lehdessä kerrotaan ajankohtaisista messutapahtumista: lammas- ja vuohituotteiden markkinat sekä maaseudulta markkinoille –maaseutuyrittäjien kontaktimessut pidetään Turussa marraskuussa. Maaseudulta markkinoille tapahtumaan järjestämme yrityksille mm. tilaisuuden päästä keskustelemaan vähittäiskaupan ja ammattikeittiön edustajien kanssa oman tuotteen mahdollisuuksista päästä eri ostajien valikoimiin sekä tietoisuutta elintarvikelainsäädännön ajankohtaisista muutoksista. Maukasta syksyn jatkoa!

Uutisten sisältö:

- Tiedoksi Evirasta ja Maa- ja metsätalousministeriöstä	3
- Tutkimuskuulumisia	5
ETP Food For Life Finland	
- Tietoa ja yhteistyötä elintarvikealan toimijoille	
Paikallisruokaa omalta talousalueelta - päättäjän ja ostajan oppaat ilmestyneet	
Varsinais-Suomen elintarvikealan toimialaraportti 2009 valmistunut	
Elintarviketurvallisuustietoa helposti saatavilla nettisivuiltamme	
www.lounafood.net/palvelut/lainsaadanto	
- Kuulumisia yrityksistä	7
Ahvenanmaanlampaat viihtyvät luonnonniityillä	
- Kuulumisia elintarvikealan yhteistyökumppaneilta	8
Lähiruokaviesti 4.9. sai paljon huomiota	
Lammas- ja vuohituotteiden markkinat	
The three phases of probiotics – Nonviable, Dormant or Viable	
Lähde kanssamme Keski-Euroopan markkinoille!	
- Ajankohtaisia tapahtumia	11
Maaseudulta markkinoille –maaseutuyrittäjien kontaktimessut 10.-11.11. Turussa	

Seuraa nettisivujamme www.lounafood.net –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.

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

Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus PL 132, Kauppalankatu 2 A, 32201 Loimaa Riikka Peippo (02) 761 1287, 050 387 1125, riikka.peippo@loimaanseutu.fi, www.loimaanseutu.fi	Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry Myllypellontie1(Poliisiasema), 21490 Marttila Taina Sainio (02) 4845 874, 044 0674 434 jokivarsi@jokivarsi.org, www.jokivarsi.org
Yrityssalo Oy Örninkatu 15, 24100 Salo Jarmo Peltola (02) 778 2150, 040 845 1667 jarmo.peltola@yrityssalo.fi, www.yrityssalo.fi	Ykkösakseli ry Kitulantie 5, 25410 Suomensjärvi Katarina Kiviluoto-Pakarinen (02) 739 2800, 0440 644 822 toimisto@ykkosakseli.fi, www.ykkosakseli.fi
Turunmaan seutu ry/Region Åboland rf Villa Lande, Kemiönsaaren kunta Engelsbyntie 8, 25700 Kemiö Mats Nurmio 0400 539 179 mats.nurmio@kimitoon.fi, www.turunmaanseutu.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
Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri Ajurikatu 2, 20100 Turku Kyösti Vainikainen 044 907 5213 kyosti.vainikainen@te-keskus.fi, www.potkuri.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.varsinhyyva.fi
Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki Markku Riihimäki (02) 842 8750, 0500 323 730 markku.riihimaki@vakka-suomi.com, www.vakka-suomi.fi	Ravakka ry Palokuja 6, 23960 Santtio Maritta Lindqvist (02) 823 6200, 040 540 8829 toimisto@ravakka.fi, www.ravakka.fi

TIEDOKSI EVIRASTA JA MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖSTÄ

Luomueläintiloille helpotusta ensimmäisen siirtymävaihevuoden rehun käyttö-sääntöihin

Tulevan asetusmuutoksen myötä luomueläimille voidaan käyttää omalla tilalla tuotettuja ensimmäisen siirtymävaihevuoden valkuaisrehuja. Luomueläinten ruokintaa koskeva muutosehdotus hyväksyttiin EU:ssa kesäkuun 29. päivänä.

Tähän saakka ensimmäisen vuoden siirtymärehua on voitu hyödyntää ainoastaan karkearehuina monivuotisten nurmien osalta. Siirtymävaihetuotteiden määritelmää ei ole muutettu, vaan siirtymävaiherehuksi katsotaan ainoastaan toisen vuoden siirtymävaiheessa tuotettu rehu. Ensimmäisen vuoden siirtymävaihetuotteet on edelleenkin markkinoitava tavanomaisesti tuotettuna, joten muutos ei koske ostettua rehua vaan ainoastaan tilan omaa tuotantoa.

Muodollisesti asetus astuu voimaan kolme päivää sen julkaisun jälkeen, käytännössä ruokintavaatimusta voidaan alkaa soveltaa kasvukauden 2009 valkuaiskasvien sadonkorjuusta lähtien. Valkuiskasveilla tarkoitetaan tässä yhteydessä hernettä, härkäpapua, makeaa lupiinia, rypsiä, rapsia ja seoskasvustoja, jotka täytävät valkuaiskasvipalkkion edellytykset.

Muutos löytyy 21 artiklan 2. kohdasta komission asetuksessa 889/2008.

Lisätietoja: Ylitarkastaja Tuuli Pulkkinen, Evira, p. 020 77 25393, 040 849 8325

Suositus ”täysjyvä”-sanon käyttämisestä leivän nimessä tai sen korostamisesta pakkausmerkinnöissä ja täysjyväpitoisuuden ilmoittamisesta

Evira, Elintarviketeollisuusliitto ry ja Suomen Leipuri liitto ry ovat laatineet seuraavan suosituksen.

1. Sanaa ”täysjyvä” käytetään leivän nimessä tai sitä korostetaan muuten pakkausmerkinnöissä ainoastaan leivästä, jossa leivän viljaraaka-aineiden määrästä vähintään 50 % on koostumukseltaan täysjyvää. Viljaraaka-aineiksi katsotaan ruis, vehnä, kaura, ohra, maissi, tattari, riisi, hirssi ja niistä saadut jyvät, rouheet, litisteet, hiutaleet, karkeudeltaan eriaisteiset jauhot sekä maltaat. Sanalla ”täysjyvä” ymmärretään myllytuotetta, jossa on kaikki jyvän ainesosat sen luonnollisessa suhteessa. Täysjyvätuote voi olla rakenteeltaan kokonainen jyvä (kokojyvä), rouhe, litiste, hiutale tai jauho.

2. Käytettäessä täysjyvä -sanaa leivän tuotenimessä tai korostettaessa sitä muuten pakkausmerkinnöissä, pakkauksessa ilmoitetaan täysjyväaineisten osuus käytetyistä viljaraaka-aineista käyttäen sanamuotoa ”täysjyvää x % viljaraaka-aineista”.

Mainittu ilmoittamistapa ei poista ilmoittamista lisäksi lainsäädännön edellyttämällä tavalla, joten täysjyväaineesosa ilmoitetaan myös ainesosaluettelossa

Tavoitteena on tämän suosituksen mukaisen merkintätavan käyttöönotto vuoden 2009 loppuun mennessä. Kuntien elintarvikevalvontaviranomaisia pyydetään saattamaan suositus alueensa täysjyväleipiä valmistavien leipomoiden tietoon noudatettavaksi.

Suositus kokonaisuudessaan: http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_385.pdf

Lisätietoja. Tytti Itkonen, p. 020 77 24296

Elintarvikkeiden mikrobiologiset näytteenotto- ja analyysiohjeet julkaistu

Evira on valmistellut kaksi ohjetta elintarvikkeiden mikrobiologisesta näytteenotosta ja analyyseistä. Ohjeissa korostetaan, että näytteenoton ja analyysien suunnittelussa tulee ottaa huomioon riskiperusteisuus sekä omavalvonnassa että viranomaisvalvonnassa.

Eviran ohje 10501/1 *Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen* on suunnattu elintarvikealan toimijoille. Asetuksessa säädetään omavalvonnassa vaadittava näytteenottotiheys vain teurasruhoille sekä jauhelihalle, raakalihavalmisteille ja mekaanisesti erotetulle lihalle niitä valmistavissa laitoksissa. Ohjeessa suositellaan näytteenoton vähimmäistiheyksiä niiden mikrobiologisten vaatimusten osalta, joille mikrobikriteeriasetuksessa ei ole annettu näytteenottotiheyksiä.

Eviran ohje 10502/1 *Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit* on suunnattu elintarvikevalvontaviranomaisille selvittämään, kuinka yhteisöläinsäädännössä asetettuja elintarvikkeiden mikrobiologisia vaatimuksia sovelletaan viranomaisvalvonnassa.

Ohjeet on julkaistu Eviran internetsivuilla:

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tilauspalvelu/oppaat_handbocker_guidebooks/

Ohjeet käännetään ruotsiksi.

Lisätietoja: johtaja Maija Hatakka, p. 020 77 24246, 040 835 9810

Suositus *Yersinia pseudotuberculosis* -bakteerin esiintymisen vähentämiseksi kotimaisissa porkkanoissa

Suosituksessa on ohjeita porkkanoiden viljelijöille, varastojille ja kasviksia käsitteleville elintarvikehuoneistoille. Suositeltujen toimenpiteiden tarkoituksena on ehkäistä *Yersinia pseudotuberculosis* -bakteerin lisääntymistä porkkanoissa ja vähentää porkkanoista aiheutuvaa sairastumisriskiä ihmisissä.

Y. pseudotuberculosis -bakteeri on aiheuttanut useita ruokamyrkytys-epidemiaita talven yli varastoidun kotimaisen porkkanan välityksellä. *Yersinia*-bakteeri pystyy lisääntymään kylmässä, joten porkkanoiden pitkä varastointiaika syksystä seuraavaan kevääseen ja jopa alkukesään mahdollistaa *Y. pseudotuberculosis* -bakteerin lisääntymisen.

Evira muistuttaa, että kotimaista porkkanaa jalostavien elintarvikehuoneistojen tulee seurata *Y. pseudotuberculosis* -bakteerin esiintymistä tuotantoympäristössä ottamalla säännöllisesti näytteitä.

Päivitetty ohje löytyy Eviran internetsivuilta: http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_253.pdf

Lisätietoja: ylitarkastaja Taina Niskanen p. 020 77 24318, taina.niskanen@evira.fi

TUTKIMUSKUULUMISIA

ETP Food For Life Finland - Tietoa ja yhteistyötä elintarvikealan toimijoille



ETP (Euroopan teknologia platformi) Food For Life Finland foorumi avaa suomalaisille elintarviketoimijoille helpon väylän kotimaisiin ja kansainvälisiin tutkimushankkeisiin ja -tuloksiin. Lisäksi se parantaa elintarvike-teollisuuden ja muiden toimijoiden verkottumista ja yhteydenpitoa niin kansallisella, pohjoismaisella kuin EU-tasolla.

ETP Food for Life Finland -sivusto kokoaa elintarvikealan keskeiset toimijat: yritykset, tutkimusorganisaatiot, tärkeimmät tutkimusta rahoittavat tahot, kehittämisorganisaatiot sekä suuren joukon elintarvikealaan liittyviä toimijoita. Yhtenä sivuston tarkoituksena on tutkimustiedon levittäminen yrityksiin ja tutkimustiedon kansan-omaistaminen yrityksille käyttökelpoisempaan muotoon.

Suomenkielisiltä sivuilta löytyy tietoa erilaisista tutkimushankkeista sekä –ohjelmista, alan korkeakoulujen sekä tutkimuslaitosten julkaisemia tutkimuksia, kattavat yhteystietolistat ja kertomukset alan keskeisistä toimijoista sekä tapahtumakalenterin. Sivustosta löytyy monenlaista mielenkiintoista tietoa, jota yritykset voivat hyödyntää omassa liiketoiminnassaan ja sen suunnittelussa.

Foorumin perustamisen rahoittavat Sitra ja Elintarviketeollisuusliitto Tekesin tukemana. Sivuston ylläpidosta ja tilaisuuksien järjestämisestä vastaa VTT. ETP

Lisätietoja ja lähde www.foodforlife.fi

Paikallisruokaa omalta talousalueelta - päättäjän ja ostajan oppaat ilmestyneet!

Lähiruokaa saa ja tulee suosia julkisissa elintarvikehankinnoissa. Hankintalaki mahdollistaa laadullisten kriteerien huomioimisen hankintoja tehdessä. Laadulliset kriteerit voivat kohdistua itse tuotteeseen, pakkaukseen tai vaikkapa ympäristövaikutuksiin.

FCG Efeko Oy, Kuntaliitto ja Maa- ja metsätalousministeriö ovat laatineet opassarjan, miten lähiruokaa voidaan tukea julkisissa elintarvikehankinnoissa. Tällä hetkellä ovat ilmestyneet ostajan ja päättäjän oppaat ja myöhemmin syksyllä ilmestyy yrittäjän opas.

Ketjun eri toimijoilla on vastuunsa yhteistyön sujuvuudessa. Kunnan vastuulla on tiedottaa tietyn tuotteen tai palvelun tarpeesta hyvissä ajoin ennen tarjouspyyntöä. Tällöin mahdollistetaan yritysten toiminnan laajeneminen tai uuden yrityksen syntyminen. Tarjouksen huolellinen valmistelu ja paikallisten toimijoiden mukaan ottaminen neuvottelupöytiin ovat hyvän hankinnan kulmakiviä. Lähiyhteys yrittäjiin ja päättäjiin tuo joustavuutta kaupankäyntiin ja yhteistyöhön. Yhdessä keskusteleminen ja alueen elintarviketuotantoon tutustuminen ennen ennakoilmoituksen jättämistä on sallittua ja enemmän kuin toivottavaa. Sen avulla kunnissa pystytään asettamaan ns. tavoitetilä, jonka pohjalta tarjouspyyntö tehdään.

Yhteisellä keskustelulla pystytään myös kehittämään tuotteiden ominaisuuksia keittiöiden tarpeiden mukaisesti (tuotteen ominaisuus, työaikatarve keittiöissä, pakkaukseen liittyvät ominaisuudet sekä toimituksiin ja tilaisuuksiin liittyvät asiat). Pk-yritysten osallistumismahdollisuuksia voidaan edistää mm. ottamalla käyttöön osatarjouspyynnöt ja puitejärjestelmät sekä laatimalla tarjouspyyntöasiakirjoista mahdollisimman yksiselitteiset ja informatiiviset.

Ajantasainen tieto paikallisista yrittäjistä ja tuotteista on kunnan kokonaisedun mukaista ja on edellytys paikallisten tuotteiden saamiselle. Yritykset tuotteineen ovat esillä mm. valtakunnallisessa elintarvikealan yritysten internet –portaalissa www.aitojamakuja.fi. Tämän lisäksi LounaFood –hanke ylläpitää omaa yritysrekisteriä, jossa on n. 350 varsinaissuomalaista elintarvikealan toimijaa. Jos haluatte lisätietoa oman alueenne elintarviketuottajista, niin ottakaa meihin yhteyttä.

Pyrimme osaltamme edistämään tämän tiedon levittämistä alueen päättäjille, ruokapalveluhenkilöstölle sekä pk-yrittäjille talvella järjestettävien infopäivien avulla.

Oppaat ovat luettavissa www.lounafood.net etusivulta.

Lähde: FCG Efeko Oy Ostajan opas –paikallisruokaa omalta talousalueelta

Varsinais-Suomen elintarvikealan toimialaraportti 2009 valmistunut

Kevään 2008 ja kesän 2009 välisenä aikana Lounafoodissa kartoitettiin alueella toimivat yritykset (vastauksia 158 kpl), selvitettiin yritysten toiminnan nykytilannetta, tulevaisuuden näkymiä ja mahdollisia kehittämistarpeita.

Kartoituksen perusteella Varsinais-Suomessa toimii kaikkiaan 283 elintarvikkeita jalostavaa pk-yritystä, joista 25 jalostaa luomutuotteita. Yritysten lukumäärässä mitattuna merkittävin toimiala on leipomotuotteiden valmistus. Suurin osa yrityksistä (71 %) on ns. mikroyrityksiä eli alle viisi henkilötyövuotta työllistäviä yrityksiä.

Kyselyyn vastanneista yrityksistä puolet suunnitteli laajentavansa tuotantoaan lähitulevaisuudessa, kun taas 6 % ajatteli tuotannon supistuvan. Yrityksistä reilu kolmasosa toimi ainoastaan oman maakunnan alueella, koko Suomen laajuisesti n. joka viides ja vientitoimintaa oli 6 % yrityksistä. Useimmin käytetyt myyntikanavat olivat päivittäistavarakauppa (49 %) ja myynti omasta myymälästä/ tilalta (41 %).

Kasvuhaluista yrityksistä n. kolmannes aikoi toimia jatkossakin vain oman maakunnan alueella, kolmannes koko Suomessa ja joka kymmenes suunnitteli hakevansa kasvua viennistä. Selvästi tärkeimmäksi myyntikanavaksi kasvua ajatellen nousi päivittäistavarakauppa (54 %).

Tärkeimmiksi tiedotus- ja kehittämiskohteiksi nousivat yritysyhteistyön lisääminen (51 %) lainsäädäntö (47 %), tuotekehitys ja trendit (47 %) sekä markkinat ja markkinointi (38 %).

Toimialaraportti on luettavissa kokonaisuudessaan Lounafoodin nettisivuilla (www.lounafood.net).

Elintarviketurvallisuustietoa helposti saatavilla nettisivuiltamme

www.lounafood.net/palvelut/lainsaadanto

Olemme kehittäneet nettisivujamme saadun palautteen mukaan ja lisänneet toimialakohtaista elintarviketurvallisuustietoa. Yrittäjän on helppo hakea sivuilta esim. oppaita, ohjeita ja asetuksia, jotka liittyvät omavalvontasuunnitelman tai pakkausmerkintöjen laatimiseen. Päivitämme sivuja säännöllisesti ja lisäämme sinne uusimmat asetukset ja hyvien käytänteiden oppaat.

Elintarviketurvallisuusasioiden lisäksi päivitämme sivuille aktiivisesti omia ja yhteistyökumppaneiden ajankohtaisia tapahtumia ja raportteja, joista uskomme olevan hyötyä alueen yrityksille ja sidosryhmille.

KUULUMISIA YRITYKSISTÄ

Ahvenanmaanlampaat viihtyvät luonnonniityillä

Katja ja Alar Sikkkan tila Rymättylässä on erikoistunut ahvenanmaanlampaan kasvattamiseen. Tila aloitti toimintansa vuonna 2006 ja se työllistää kaksi henkilöä. Yrittäjäpariskunnalla on molemmilla viljelijän tutkinnot. Katjalla on myös bioalan koulutus ja työkokemusta ja lisäksi hän opiskelee parhaillaan agrologiksi Mustialassa. Alarilla on lisäksi kaupan ja hallinnon koulutus ja alan työkokemusta. Monipuolinen koulutus- ja kokemustausta on hyödyllinen omassa yritystoiminnassa.

- Olen aina kokenut tärkeiksi kotimaiset alkuperäisrodut, kertoo Katja yrityksen perustamisideasta. Meitä molempia kiinnosti ajatus lammastilasta ja kun eräällä tutustumiskäynnillä näimme ahvenanmaanlampaita, ihastuimme ja päätimme ryhtyä kasvattamaan niitä.

Ahvenanmaanlammasta kasvattavia tiloja ei ole paljon Suomessa. Vuonna 2008 rekisteröityjä uuhia oli 900. Sikkkan tilan laitumilla kirmaa 140 uuhia, joista 90 karitsoi helmikuussa ja 50 kesäkuussa. Lampaiden ulkonäkö on yksilöllinen ja niiden väri vaihtelee pikimustasta täysin valkoiseen sekä harmaan eri sävyihin. Rodun luonteenpiirteisiin kuuluu rohkeus ja uteliaisuus ja ne muistuttavat vuohia ketteryydessään ja kiipeilytaidoissaan.



Sikkkan pariskunta on vuokrannut tilan sekä siihen kuuluvat pellot ja laitumet. Vuokrasopimus on tehty yhdeksitoista vuodeksi. Tilaan kuuluu 29 hehtaaria viljeltyä peltoa ja 23 hehtaaria luonnonlaimia. Peltoalasta kolmannes on laidunkäytössä ja loput rehunurmena. Peltoja on alusta saakka viljelty luonnonmukaisesti, mutta rehua tehdään jonkin verran myös tavanomaisesti viljellyiltä pelloilta. Lampaista varten on kolme rakennusta: lämmin lampola talvikaritoiteihin, kasvattamo pääsiäisenä myytävälle karitsoille ja makasiini joutilaille uuhille.

Katja ja Alar Sikkkan lampaat ovat ulkona myös talvisin. Vain karitsoivat uuhet pienine karitsoineen ovat lämpimässä lampolassa.

Monipuolista lammastaloutta

Lampaankasvatuksen ja lihantuotannon lisäksi tila tarjoaa uuhia myös tutkimuskäyttöön Turun yliopiston kautta. Lisäksi lampaista vuokrataan maisemanhoitotöihin ja paimennuskoulutukseen.

- Meillä on yhteistyökumppanina Swedun paimennuskoulu Piikkiöstä. Sopimukseemme kuuluu, että vuokraamme heille lampaista ja saamme heiltä koulutettuja henkilöitä koirineen, jotka valvovat osaa luonnonlaitumistamme, mainitsee Katja Sikka.

Karitsanlihaa myydään sekä suoramyyntillä että teurastamolle. Lisäksi tila myy lampaantaljoja, raakavillaa ja sarvia.

- Ahvenanmaanlampaan turkki eroaa jalostetusta siten, että siinä on sekä pehmeä alusvilla että karkea päällysvilla, kertoo Katja Sikka. Siksi talja on erittäin kestävä käytössä. Myymme myös taljoja, jotka on muokattu vesipesun kestäviksi.

Kolme ensimmäistä vuotta on kulunut toiminnan käynnistämisessä.

- Ajatukset ovat vielä vahvasti pystyttämisvaiheessa, kertoo Katja Sikka. Muutaman vuoden kokemuksen jälkeen, tuntuu siltä, että vuosirutiinit alkavat olla hallinnassa. Nyt voimme keskittyä erityisesti jalostukseen sekä villan ja taljojen markkinointiin.

Lammastilojen erityispiirteinä on, että jokainen on kehittänyt yksilöllisen tavan toimia.

- Meidän tilan erityispiirteenä on kesäkaritsoiminen ulkona laitumella. Se ei ole tavallista lammastiloissa. Ahvenanmaanlampaan kasvatuksessa on myös tyypillistä, että niitä laidunnetaan luonnonniityillä. Karitsanliha on vähärasvaista ja se sisältää runsaasti mm. A- ja D-vitamiineja sekä B-ryhmän vitamiineja.

Lähtilevaysuudessa Sikkien tilalla ei ole suunniteltu laajentamista.

- Tällä hetkellä aikomuksena ei ole lisätä lampaiden määrää, kertoo Alar Sikka. Ongelmaksi tulisi tilojen ja laitumien riittävyys. Lisärakentaminen ei ole mahdollista, koska toimimme vuokratiloissa.

- Jos meillä ei olisi muuta yritystoimintaa kuin lammastalous, niin eläimiä tarvitsisi olla tuplasti lisää tai toisen pitäisi käydä muualla töissä, lisää Katja. Koen, että meidän vahvuutemme on tutkimustoiminta- ja maatalous-taustamme sekä nimenomaan ahvenanmaanlampaan kasvatusta. Meillä on voimakas halu jatkuvasti oppia uutta tästä rodusta ja tutkia sitä. Tietoa ei ole paljon valmiiksi saatavilla, vaan se on opittava käytännössä.

Lisätietoja: Katja Sikka, puh. 040 547 7817, katja.sikka@pp.inet.fi

Teksti Katri Tammelin

KUULUMISIA ELINTARVIKEALAN YHTEISTYÖKUMPPANEILTA

Lähirookaviesti 4.9. sai paljon huomiota

Valtakunnallinen Lähirookaviesti polki sesonginmukaisten elintarvikkeiden puolesta syyskuun alussa. Viesti kaartoi myös Varsinais-Suomeen, Laitilaan, Mynämäelle, Raisioon sekä Turkuun. Viestin varrelle järjestettiin lähirookatoreja, tuotiin esille paikallista elintarvikeyritystä ja sen monimuotoisuutta, haastettiin päättäjät mukaan lähirookatalkoihin sekä viestittiin aktiivisesti paikalliselle medialle lähirookan mahdollisuuksista julkisissa elintarvikehankinnoissa.



Lähirookatapahtuma Turun kauppatorilla 4.9.

Tapahtuma sai osakseen paljon huomiota niin lehdistä, radiossa kuin paikallistelevisiossa. Aiheen ympärille saatiin paljon hyvää keskustelua ja mikä tärkeintä tavalliset kuluttajat saatiin lähirookan taakse. LounaFood jatkaa lähirookan ja julkisten hankintojen parissa niin Maaseudulta markkinoilla messuilla kuin seutukunnissa järjestettävissä tilaisuuksissa.

MTK Varsinais-Suomi ja Tarmokas –hanke oli Lähirookaviestin pääjärjestäjä yhteistyössä LounaFood-hankkeen, seutukuntien ja Varsinais-Suomen Yrittäjien kanssa.

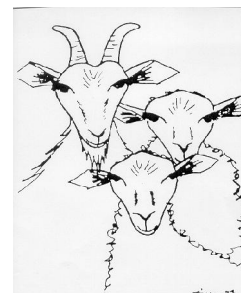
Lammas- ja vuohituotteiden markkinat 14.-15.11.2009

Perinteiset lammas- ja vuohituotteiden markkinat järjestetään 14.-15.11. klo 10-16, Turun Katedraalikoululla, Vanhalla Suurtorilla.

Lauantaina klo 11.-14.00 keittiömestari, ruokakulttuuriasiamies **Jaakko Nuutila** on kertomassa lampaanlihasta ja vuohenmaitotuotteista. Tällä tavalla kuluttajia halutaan kannustaa lampaanlihan käyttöön ja tutustumaan erilaisiin ruoanlaittopoihin.

Ruokanäytösten lisäksi markkinoilla on myyntiä ja työnäytöksiä, kassi ja laukku kilpailutöitä, käsitöitä, lankoja, taljoja, lampaanlihaa, lammaskaalia, vuohen-lihapataa, vuohenmaidotuotteita, kahvila sekä toimintaa sisällä ja sisäpihalla.

Järjestäjä: V-S lammaskerho ry



The three phases of probiotics – Nonviable, Dormant or Viable

Seminar in Turku on October 27, 2009

Tervetuloa probioottiseminaariin 27.10. Turussa! Seminaarissa saat uusinta tutkimustietoa probioottien eli hyötybakteerien terveysvaikutuksista sekä niiden elävyyden merkityksestä tuotteessa. Tuotekehityksen haasteena on saada riittävä määrä hyötybakteereja siirtymään elintarvikkeen mukana elinkykyisinä ihmisen ohutsuoleen saakka. Seminaarissa kuullaan myös Euroopan elintarviketurvallisuusviraston tilannekatsaus probiootteihin liittyvien terveystietojen hyväksymisprosesseista ja probioottien kriteereistä. Seminaari on englanninkielinen.

Time: October 27, 2009 at 12 o'clock

Place: University of Turku, Arcanum-building, Auditorium (Arc1)

Street address: Vatselankatu 2, Turku

Programme

- 12:00 *Welcome and Introduction to the Theme: Viable and Nonviable Probiotics*
Professor Seppo Salminen, Functional Foods Forum, University of Turku
- 12:30 *Live Bacteria in Food – Detrimental and Useful Effects*
Professor Wolfgang Kneifel,
Department of Food Science and Technology
University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria
- 13:15 *Properties of Probiotic Bacteria: can they be adapted?*
Doc. Miguel Gueimonde, IPLA, Spain
- 14:00 Coffee Break
- 14:30 *Probiotics: Their Potential Application to Improve Liver Health*
Professor Hani El-Nezami, University of Kuopio and Hong Kong
- 15:15 *Probiotics and Oral Health Effects*
Doc. Eva Söderling, University of Turku
- 15:45 *EFSA's role on Health Claims made on Probiotic Foods*
Dr. Wolfgang Gelbmann: European Food Safety Authority (EFSA)
- 16:30 *Discussion*
- 17:00 *Closing*
prof. Seppo Salminen

Seminaari on maksuton. Ilmoittautuminen 21.lokakuuta mennessä oheisesta linkistä.

<https://www.webropol.com/P.aspx?id=352397&cid=1597794>

Seminaarin järjestää Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus yhteistyössä Elintarvikekehityksen osaamiskeskuksen kanssa.

More information

Coordinator

Marjo Mäkinen-Aakula

University of Turku / Functional Foods Forum

Tel. +358 40 7676596

marjo.makinen-aakula@utu.fi



Lähde kanssamme Keski-Euroopan markkinoille!

Jos yrityksesi sijaitsee Turunmaalla, Loimaan seudulla tai Vakka-Suomessa, kannattaa jatkaa lukemista. Olemme käynnistäneet Nature Craft Varsinais-Suomi -hankkeen, jonka päämääränä on yritysten kansainvälisen liiketoiminnan kehittäminen ja edellytysten luominen liikevaihdon kasvattamiselle. Kohdealue on Keski-Eurooppa.

Hankkeen yrittäjille tarjoamat edut ja palvelut

LIIKETOIMINTA

Yrityskohtainen lähtötilanteen selvitys ja etenemissuunnitelma • Yhteiset valmennustilaisuudet ja työpajat, yht. 6-8 pv hankkeen aikana • Yrityskohtainen neuvonta tuotekehityksessä ja liiketoiminnassa tarpeen mukaan • Mahdollisuus ylimatekunnalliseen yritysyritysyhteistyöhön Nature Craft-verkostossa • Mahdollisuus opiskelijayhteistyöhön esimerkiksi tuotekehittelyssä

KANSAINVÄLINEN LIIKETOIMINTA

Tuotteiden koemarkkinointi Keski-Euroopan joulutoreilla neljän viikon ajan kolmena vuotena, tänä vuonna Hannoverissa • Ammattikorkeakoulun opiskelijoiden panos myyjinä joulutoreilla • Palaute koemarkkinoinnista tuotteiden edelleen kehittämiseksi • Valmennus kansainväliseen liiketoimintaan ja kulttuuriin • Jälleensmyyjien etsiminen ja myyntikanavien avaaminen

SÄHKÖINEN TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Luodaan yritysten kohderyhmille suunnattu verkkoportaali www.naturecraft.fi yhdessä muiden Nature Craft -maakuntien kanssa • Yritykset voivat linkittää omat sivustonsa portaaliin • Yrityksiä tuetaan oman sähköisen toimintaympäristönsä kehittämisessä esim. opiskelijatyön muodossa

Mitä hankkeeseen osallistuminen maksaa

Yrittäjän omavastuuosuus hankkeessa on 835 e/vuosi kahtena vuotena, koska tämän vuoden koemarkkinointiin ei enää ehdi mukaan.

Jos kiinnostuit niin ota yhteyttä kaija.roiha@utu.fi tai 0400 527 599.

Hankkeen toteuttaa Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus yhdessä Turun ammattikorkeakoulun kanssa.



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto



TURUN YLIOPISTO
TÄYDENNYSKOULUTUSKESKUS



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

AJANKOHTAISIA TAPAHTUMIA

Maaseudulta markkinoille –maaseutuyrittäjien kontaktimessut 10.-11.11. Turussa

Marraskuussa järjestettävät ainutlaatuiset messut tarjoavat elintarvikealan pk-yrityksille monipuolista ohjelmaa sekä tilaisuuden keskustella kaupan ja ammattikeittiön kanssa oman tuotteen mahdollisuuksista. Messuille ei ole sisäänpääsymaksua.

LounaFood järjestää yhteistyökumppaneiden kanssa messuille seuraavanlaista ohjelmaa



Maaseutuyrittäjien kontaktimessut

Tiistai 10.11.

1) Ajankohtaista elintarvikelainsäädännöstä

2) Vähittäiskaupan toimintaperiaatteet tutuiksi

- logistiikka, tilaus- ja laskutusjärjestelmät, markkinoinnin mahdollisuudet, yhteistyön mahdollisuudet
- puhumassa TOK:n valikoimista vastaava henkilö

3) Varaa keskusteluaika TOK:n ja/tai Ruokakeskon valikoimapäällikön kanssa

- pk-elintarvikeyrityksen ja valikoimahenkilön keskustelutilaisuus
- soveltuuko tuotteeni valikoimiin? Miten voisinkin kehittää tuotettani? Minkälaiseen jakeluun tuotteellani olisi rahkeita?

4) Paikallisella ruoalla on mahdollisuus julkisissa elintarvikehankinnoissa

- hankintalaki ja sen tuomat mahdollisuudet
- tarjouspyyntöprosessi

Keskiviikko 11.11.

1) Ammattikeittiön toimintaperiaatteet tutuiksi

2) Varaa keskusteluaika Unican toimitusjohtajan kanssa

- pk-elintarvikeyrityksen ja valikoimahenkilön keskustelutilaisuus
- soveltuuko tuotteeni valikoimiin? Miten voisinkin kehittää tuotettani? Minkälaiseen jakeluun tuotteellani olisi rahkeita?

3) Paikallisella ruoalla on mahdollisuus julkisissa elintarvikehankinnoissa

- hankintalaki ja sen tuomat mahdollisuudet
- tarjouspyyntöprosessi

Kaupan ja ammattikeittiön keskustelutilaisuuksiin on ennakoilmoittautuminen. Ilmoittautumiset viimeistään 2.11. LounaFoodiin. Lisätietoja tapahtumasta ja elintarvikealan ohjelmasta saa LounaFoodista.



LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus
Alueellinen kehittäminen
20014 TURUN YLIOPISTO
(Käyntiosoite: Lemminkäisenkatu
14-18 A, 2. kerros)

Projektipäällikkö Johanna Reinikainen,
puh. (02) 333 6475, 040 565 8121,
johanna.reinikainen@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.
LounaFood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa 2007-2013 ja sitä rahoittavat Varsinais-Suomen TE-keskus ja Varsinais-Suomen kunnat.