

LounaFood

– Aitoa Makua
Varsinais-Suomesta

uutiset

Toukokuu 2011

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



Turun yliopisto
University of Turku



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

LounaFood –Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisselmaa 2007–2013 ja sitä rahoittavat Varsinais-Suomen ELY-keskus ja Varsinais-Suomen kunnat.



Kuva: Teemu Halttunen

Kevättä kohti

Uusi elintarvikelaki astuu voimaan tämän vuoden puolella. Lain tarkoituksena on keventää erityisesti pk-elintarvikeyritysten hallinnollista taakkaa, vähentää byrokratiaa sekä painottaa valvonnassa toimintojen riskiperusteisuutta. Käytännössä katsoen tämän odotetaan helpottavan erityisesti uusien, alkavien yritysten arkea. Ajan ja kokemusten perusteella jää nähtäväksi, miten hyvin näissä tavoitteissa onnistutaan.

Paikallisen ruoan kysynnän kasvaessa yrityskenttään luodaan myös painetta pysyä mukana kehityksessä ja kasvussa. Yksi keino kilpailukyvyntä parantamiseen on erilaiset yrittäjien ja yritysten henkilöstön koulutukset, joita esitellään tämän lehden jutussa. Osaamisen ja tiedon lisäämisellä tulee varmasti olemaan jatkossa ratkaiseva rooli pk-elintarvikeyritysten kilpailukyvyntä ylläpitämisessä.

Kevät ja kesä tuovat tullessaan myös monenlaisia tapahtumia, joissa paikallinen ruoka ja ruokakulttuuri ovat suuressa roolissa: 17.6. Torilla kokataan, 18.–19.6. Neitsytperunafestivaalit, 9.–10.7. Paimenenmäen maalaismarkkinat, 26.–27.8. Herkkujen Suomi sekä Turun Ruokamesut 30.9.–2.10.

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@ukipolis.fi
www.ukipolis.fi

Paikallisia rahoitus- ja kehittämispalveluja

Varsinais-Suomen jokivarsi-kumppanit ry

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

Ykkösakseli ry

Kitulantie 5, 25410 Suomensjärvi
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.varsinhyva.fi

Ravakka ry

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

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

Tiedoksi Evirasta ja maa- ja metsätalousministeriöstä

Elintarvikelaki muuttuu

Tasavallan presidentti on vahvistanut 8.4.2011 lain elintarvikelain muuttamisesta (HE 293/2010). Elintarvikelakiin (23/2006) tehtävät muutokset astuvat voimaan 1.9.2011.

Lainmuutosten myötä elintarvikevalvonnassa painopistettä siirretään huoneistojen ennakkohyväksymismenettelystä ilmoitusmenettelyyn. Lain tultua voimaan toimintansa aloittava tai sitä olennaisesti muuttava elintarvikealan toimija tekee asiasta ilmoituksen valvontaviranomaiselle vähintään neljä viikkoa etukäteen. Nykyisenkaltaisen hyväksymismenettelyn piiriin jäävät ainoastaan eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset. Elintarvikealan toimijoilla on edelleen velvollisuus huolehtia omavalvonnasta yrityksessään, mutta omavalvontasuunnitelmia ei enää hyväksytetä valvontaviranomaisella. Pienimmät toimijat, kuten yksityishenkilöiden tai harrastekeuhujen vähäinen elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu, vapautetaan ilmoitusvelvollisuudesta. Alkutuotannon tuotteiden vähäisen luovutuksen suoraan kuluttajalle katsotaan kuuluvan alkutuotantoon, eikä siitä enää tarvitse tehdä erillistä elintarvikehuoneisto-ilmoitusta.

Elintarvikelain muutoksessa säädetään myös valvontatietojen julkistamisesta. Sen mukaan elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja Eviran määrämällä tavalla. Säännöksen toimeenpanoa varten Evira on käynnistämässä valituissa kunnissa Oiva-pilottihankkeen, jossa valvontaviranomaiset tarkastavat elintarvikealan toimijan toiminnan vaatimuksenmukaisuutta. Tarkastustulokset julkaistaan Eviran nettisivuilla, mutta toimijoille niiden julkistaminen on pilotissa vapaehtoista.

Lisätietoja: lakimies Jorma Pitkänen, p. 050 386 8425, jorma.pitkanen@evira.fi

Sivutuotelainsäädäntö uudistuu keväällä 2011

Sivutuotelainsäädäntö on uudistumassa vuoden 2011 aikana. Uutta sivutuoteasetusta (EY) N:o 1069/2009 sovelletaan 4.3.2011 alkaen, jolloin sivutuoteasetus (EY) N:o 1774/2002 kumoutuu. Ajankohtaista tietoa eläimistä saatavista sivutuotteista ja niitä koskevista vaatimuksista on saatavilla Eviran internetsivuilla osoitteessa http://www.evira.fi/portal/fi/eviralasiakokonaisuudet/elaimista_saatavat_sivutuotteet/.

Evira järjestää peruskoulutusta sivutuotelainsäädännön vaatimuksista ja niiden muutoksista vuoden 2011 aikana toimivaltaisille viranomaisille ja toiminnanharjoittajille. Koulutuksista ja niiden sisällöstä ilmoitetaan Eviran internetsivuilla julkaistavassa koulutuskalenterissa, viranomaisille lähettävissä koulutus-kutsuissa sekä Eviran koulutuspalvelussa osoitteessa <http://www.evira.fi/portal/fi/eviraltapahtumat/koulutuspalvelu/>, jota kautta koulutuksiin myös ilmoittaudutaan.

Lisätietoja:

Liha-alan laitokset: *ylitarkastaja Nina Kaario*, p. 040 137 3856, nina.kaario@evira.fi

Siipikarja-alan laitokset: *ylitarkastaja Susanna Kangas*, p. 040 489 3366, susanna.kangas@evira.fi

Kala-alan laitokset: *ylitarkastaja Carmela Hellsten*, p. 050 433 6643, carmela.hellsten@evira.fi

Maitoalan laitokset: *ylitarkastaja Marko Naapuri*, p. 050 386 8411, marko.naapuri@evira.fi

Muna-alan laitokset: *ylitarkastaja Taina Lehdonkivi*, 050 386 8417, taina.lehdonkivi@evira.fi

Elintarvikehuoneistot: *ylitarkastaja Tuula Koimäki*, p. 050 386 8428, tuula.koimaki@evira.fi

Sivutuotteiden käsittelylaitokset ja hävittäminen: *ylitarkastaja Taina Heimonen-Kauppi*, p. 040 489 3351, taina.heimonen-kauppi@evira.fi

Rehualan laitokset: *ylitarkastaja Taina Haarahiltunen*, p. 040 755 9074, taina.haarahiltunen@evira.fi

Kompostointi- ja biokaasulaitokset, lannoitevalmistekäyttö: *ylitarkastaja Olli Venelampi*,

p. 040 8423478, olli.venelampi@evira.fi

Huomaa myös Tiedolla ja osaamisella –aitoja makuja Lounais-Suomesta hankkeen sivutuotekoulutus 18.5.

Pienteurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten lihintarkastus ja valvonta Eviran tehtäväksi

Elintarvikelain muuttuessa pienteurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten lihintarkastus ja valvonta sekä niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta siirtyy kunnilta Eviralle 1.9.2011 lähtien. Poroteurastamoiden osalta lihintarkastuksen ja laitosten valvonnan hoitaa vastaavasti Lapin aluehallintovirasto.

Muutoksen tavoitteena on lihintarkastuksen ja siihen liittyvän valvonnan kehittäminen ja yhdenmukaistaminen, lihintarkastuksesta perittävien maksujen yhdenmukaistaminen ja kohtuullistaminen sekä valvonnan riippumattoman aseman parantaminen. Valvonnan keskitämisellä haetaan yhdenmukaisia toimintatapoja ja toimintamalleja ja isojen ja pienten teurastamoiden yhteisen valvontaresurssin joustavampaa käyttöä molemmissa.

Evirassa siirtoa valmistelee projektiryhmä, joka kartoittaa tällä hetkellä lihintarkastuksen ja valvonnan tarvetta ja eri järjestämismuutoksia kohdekohtaisesti. Projektiryhmä on yhteydessä aluehallintovirastoihin, kuntiin ja toimijoihin suunnittelun ja selvityksen aikana. Projektin etenemisestä tiedotetaan viipymättä työn edetessä. Valvonnan järjestämisen vaihtoehdot ovat, että pienteurastamo tai riistankäsittelylaitosta valvoo Eviran palveluksessa oleva tarkastuseläinlääkäri, tai valvonnan hoitamisesta tehdään kunnan tai yhteistoiminta-alueen kanssa sopimus. Tapauskohtaisesti pyritään löytämään toimiva ratkaisu.

Lisätietoja:

Johtaja, elintarviketurvallisuus Susanna Pesonen, p. 040 169 0266, susanna.pesonen@evira.fi
Ylitarkastaja Leena Oivanen, p. 040 354 7813, leena.oivanen@evira.fi

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

Seminaari: Elintarvikealan mikroyritysten valmentaminen päivittäistavara- kaupan yhteistyö- kumppaneina

Päivittäistavara-kauppa ry:n Elintarvikealan mikroyritysten valmentaminen päivittäistavara-kaupan yhteistyökumppaneina -hankkeessa kehitetään elintarvikealan pienyritysten osaamista kaupan yhteistyökumppaneina ja niiden tuotteiden kilpailukykyä kaupan valikoimissa. Pää tavoitteena on elintarvikealan mikroyritysten tuotteiden pääsyn helpottaminen päivittäistavara-kaupan valikoimiin ja tuotteiden menestyminen valikoimissa. Hanke on kuitenkin avoin kaikille kaupan pienille ja keskisuurille elintarvikkeiden tavarantoimittajille.

Hankkeen tavoitteena on kehittää tavarantoimittajien osaamista tärkeimmissä kilpailukykytekijöissä,

joita ovat esimerkiksi kontaktien luominen kaupan päättäjiin, liikesuhteen solmiminen, markkinointi ja pakkaukseen sekä logistiikkaan liittyvät tiedot. Hankkeessa annetaan kaupan ja tavarantoimittajien avainhenkilöille mahdollisuus verkottumiseen ja tarjotaan työkaluarjen yhteistyötä varten. Hankkeeseen liittyviä käytännön toimia ovat: maakunnallinen seminaari, seutukunnalliset työpajat ja tuotekortti.

Varsinais-Suomen seminaarin ajankohta oli 30.3. ja se pidettiin Turussa, Kongressi-hotelli Linnasmäessä. Paikalle oli saapunut kaikkiaan noin 60 henkilöä, joista elintarvikkeiden tuottajia oli noin 40. Tilaisuuden puheenjohtajana toimii Teemu Haltunen. Kauppojen puheenvuoroissa TOK:n Jukka Lauren ja Ruokakeskon Hanna Lähde kertoivat muun muassa omien ketjujensa toiminnasta ja kuinka tuottajan tulee toimia halutessaan kauppojen hyllyille. Molemmissa kaupparyhmissä on halua ottaa lähiseudulla tuotettuja tuotteita valikoimiin. Jukka Jokiranta FocusIt Consulting Oy:stä esitteli tuotekortin ja kertoi miten tuotekortti muodostunut. Tuo-

tekortti käytiin perusteellisesti läpi ja neuvottiin kuinka se tulee täyttää. Lopuksi Sanna Heljakka kertoi, miten ja millaisella aikataululla hanke etenee Varsinais-Suomen alueella.

Seminaarissa kerätyn palautekyselyn mukaan valtaosa vastanneista yrittäjistä uskoi, että heidän yhteistyönsä kaupan kanssa tulee kehittämään ainakin jonkin verran tulevaisuudessa. Toivottavasti tuotekortti löytää paikkansa ja vastaa niihin haasteisiin, joita sille on asetettu.

Työpajoja tullaan järjestämään tarpeen mukaan seutukunnittain. Salossa työpaja järjestettiin tiistaina 12.4.2011, tapahtumassa mukana oli elintarvikkeiden tuottajia sekä kaupparyhmien edustajia. Työpajat jatkuvat jälleen syksyllä.

Lisätietoja Sannalta
(sanna.heljakka@utu.fi tai
0400 260 390).

Tietoa ja tuotekortti löytyy myös Päivittäistavara-kauppa ry:n sivuilta, www.ptu.fi sekä <http://lounafood.net/lahiruokaal/portaali.html>.

Kauppojen puheenvuoroissa TOK:n Jukka Lauren ja Ruokakeskon Hanna Lähde kertoivat muun muassa omien ketjujensa toiminnasta ja kuinka tuottajan tulee toimia halutessaan tuotteensa kauppojen hyllyille.

Kuva: Teija Hakula, Kesko Lounais-Suomi



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

Ei oppi ojaan kaada

Tuotteilla olisi kysyntää, mutta oma aika ei riitä niiden valmistamiseen ja työntekijän palkkaaminen tuntuu hieman hankalalta. Työvoimaa hankkiessa oikeanlaisen koulutuksen omaavaa työntekijää ei löydy. Nykyisten työntekijöiden ammatiosaamistakin tulisi parantaa pienellä lisäkoulutuksella. Entäpä yrittäjän oma kouluttautuminen? Nämä ovat tuttuja tilanteita useissa yrityksissä. Onneksi ihmisiä voidaan nykyään kouluttaa monella eri tapaa, moniin eri tarpeisiin. Ohessa muutamia esimerkkejä.

Oppisopimus on hyvä tapa rekrytoida ja kouluttaa henkilöstöä. Oppisopimus on yritykselle investointi, joka maksaa itsensä takaisin. Opiskelu toteutetaan pääosin työpaikalla käytännön työtehtävissä, jota täydennetään tietopuolisilla opinnoilla alan oppilaitoksessa. Työnantajan velvollisuus on solmia määräaikainen ja kokopäiväinen työ sopimus opiskelijan kanssa, maksaa työehtosopimuksen mukaista palkkaa, antaa opiskelijalle monipuolisia työ-

tehtäviä ja huolehtia siitä että opiskelija voi osallistua oppilaitospäiviin.

Yrittäjä voi suorittaa **oppisopimus-koulutuksen omassa yrityksessään**. Tällöin oppisopimus perustuu koulutuksen järjestäjän (oppisopimustoimisto) ja yrittäjän väliseen sopimukseen. Yrittäjä voi suorittaa minkä tahansa koulutusalan perus-, ammatti- tai erikoisammattitutkinnon, jossa osaaminen osoitetaan työskentelemällä normaaleissa työtehtävissä. Koulutukseen sovelletaan samoja tavoitteita ja sisältöjä kuin muuhunkin oppisopimuskoulutukseen. Koulutus sisältää henkilökohtaisen opiskeluohjelman mukaista työssä oppimista, jota täydennetään tietopuolisilla opinnoilla. Yrittäjälle oppisopimukseen kuuluva tietopuolinen opetus on maksutonta. Yrittäjän oppisopimuskoulutus ei perustu työ sopimukseen. Yrittäjälle ei myöskään makseta koulutuskorvausta koulutuksesta aiheutuviin kustannuksiin.

RekryKoulutus on työelämälähtöistä ja on hyvä vaihtoehto, jos työnantaja ei löydä ammattitaitoisia työntekijöitä. Koulutus räätälöidään yrityksen tarpeisiin ja se toteutetaan yhdessä alan oppilaitoksen kanssa. Tavoitteena on, että opiskelijat saavuttavat työnantajan tarvitseman ammattitaidon ja hyväksyttävästi suoriutuneet opiskelijat työllistyvät työnantajan palvelukseen koulutuksen jälkeen tai esim. vuokratyövoimaa tarjoavan työnantajan palvelukseen tai henkilöt voivat työllistyä yrittäjinä toimeksiantosuhteeseen työnantajaosapuolen kanssa.

Kyseessä voi olla perus-, lisä-, täydennys- tai ammatinvaihtoon tähtäävä koulutus. Koulutuksen kesto on vähintään 10 päivää ja teorian osuus koulutuksesta vähintään 30 %. Pääsääntöisesti koulutus kestää 3-9 kuukautta. Opiskelijat valitaan yhteistyössä työnantajan sekä ELY-keskuksen kanssa. Työnantaja sekä työ- ja elinkeinohallinto rahoittavat koulutuksen hankinnan yhdessä. Työnantajan maksuosuus on 30 % hankintasopimuksen mukaisesta kokonaishinnasta. RekryKoulutus on edullinen tapa rekrytoida, sillä koulutuksen ajalta ei tule

palkkakustannuksia, koulutettavat saavat koulutuksen ajalta päivärahan. Koulutus toimii rekrytoinnin koeaikana.

TäsmäKoulutus on vaihtoehto nykyisen henkilöstön koulutukseen silloin, kun yrityksessä tapahtuu muutoksia, jotka edellyttävät yrittäjän tai työntekijöiden osaamisen perusteellisempaa päivittämistä. Koulutus on yrityksen ja henkilöstön tarpeisiin räätälöityä ammatillista perus- tai lisäkoulutusta, joka tähtää ammattitaidon kehittämiseen tulevia työtehtäviä varten. Koulutusta voidaan toteuttaa myös määräaikaisten lomautusten aikana tai niiden asemesta. Tavoitteena on, että koulutuksen suorittaneet opiskelijat sijoittuvat saman työnantajan palvelukseen.

Koulutukseen sisältyy sekä tietopuolista opetusta että ohjattua työssäoppimista ja työharjoittelua, koulutuksessa voi suorittaa myös ammatillisten tutkintojen osia tai koko tutkinnon. Koulutuksen vähimmäiskesto on 10 koulutuspäivää opiskelijaa kohden. ELY-keskus osallistuu suunnitteluun ja päättää opiskelijavalinnasta, kun yritys on osoittanut henkilöt sekä perustelut valinnalle. TäsmäKoulutuksen rahoittavat työnantaja sekä ELY-keskus yhdessä. Työnantajan maksuosuus on 20–75 % kokonaishinnasta, riippuen yrityksen koosta, liikevaihdon/taseen suuruudesta ja siitä, onko kyseessä yleiskoulutus vai erityiskoulutus.

Lisätietoja:

Turun oppisopimustoimisto

Puh. (02) 2633 4900

oppisopimus@turku.fi

ELY-keskus Varsinais-Suomi

Rekry-, Täsmä- ja MuutosKoulutukset

Anita Katainen, puh. 050 395 2552

(Turku ja ympäristökunnat)

Jukka Lindberg, puh. 0400 522 140

(muu Varsinais-Suomi)

Täsmä- ja MuutosKoulutukset

Patrik Björkman, puh. 050 395 2477

etunimi.sukunimi@ely-keskus.fi

Turun ammatti-instituutti

Katri Paasonen

Puh. 044 907 3985

katri-helena.paasonen@turkuai.fi

Koulutuskuulumisia



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

Auranmaan Leipä hankki työvoimaa RekryKoulutuksella

Yrittäjä Mikko Niemi päätyi viime syksynä hankkimaan RekryKoulutuksen kautta työvoimaa Auranmaan Leipään. Leipomo sijaitsee Aurassa ja sinne on Mikon kokemuksen mukaan hankala saada valmiita leipureita. Koulutus suunniteltiin yhteistyössä Varsinais-Suomen ELY-keskuksen ja Turun Ammatti-instituutin edustajien kanssa. Yhteistyön Mikko kertoi sujuneen mutkattomasti ja asiat hoidettiin palaverilla, sähköpostilla ja puhelinkeskusteluilla. Koulutusprosessin käynnistymisen hän kertoi olleen helppoa ja melko nopeaa.

Auramaan Leipä Oy:ssä koulutuksen kesto on noin neljä kuukautta, jonka jälkeen jatketaan mahdollisesti oppisopimuksella eteenpäin. Työntekijöiden löytyminen oli help-

poa, kaksi koulutettavaa henkilöä löytyivät sattuman kautta. Mikko uskoo, että kiinnostuneita alan vaihtajia olisi löytynyt muutoinkin suhteellisen helposti.

Koulutuksen kautta yritys on saanut vinkkejä myös omaa toimintaansa, muun muassa työskentelytapoihin ja tuotekehitykseen. Verrattuna normaaliin työntekijän palkkaamiseen, on yrittäjä joutunut tekemään hieman enemmän töitä hankkimaan työvoimaa koulutuksen kautta. ”Mutta toisaalta, työntekijästä tulee kerralla sellainen kuin haluaa”, hän kiteyttää. Kokemus on varmasti kaikille osapuolille antoisa, sillä tarpeen vaatiessa Mikko on tulevaisuudessaikin valmis hankkimaan työvoimaa RekryKoulutuksen kautta.

Mies leipälapion varressa

Mummolan tuoksu, ensimmäinen mielleyhtymä kun aukaisee Kankaan hapankorppuja valmistavan leipomon oven. Yrittäjä Esa Kangas on jo työntouhussa, vilске käy kun hän laittaa leipiä uuniin ja ottaa niitä sieltä ulos.

Hapankorppujen leipominen ei ollut suunnitelmassa silloin, kun tila rakennettiin hunajalinkoomoksi. Tilaan rakennettiin kuitenkin vaimon toiveesta leivinuuni, jossa leivottiin aluksi vain omiin tarpeisiin. Sana hyvistä leipomotuotteista levisi lähiseudulle ja kysynnän kasvaessa alettiin tuotteita myydä ulkopuolisille. Kerran kuitenkin ruisleivät jäivät vahingossa pistelemättä ja sitä syntyi idea hapankorppujen tekemiseen, 20 vuotta sitten. Nykyään leivotaan enää hapankorppuja, pehmeä leipä on jäänyt pois valikoimasta. Maatalouskin on enää pienimuotoista: rukiin tuotantoa omiin tarpeisiin ja viljankuivausta rahtityönä.

Aamu aloitetaan arinan lämmitämisellä. Kun uunia aletaan lämmitellä tauon jälkeen, pitää puita alkaa poltella jo muutamaa päivää aiemmin, jotta saadaan varastoitua tarpeeksi lämpöä ja uuniin tarpeeksi korkea lämpötila.

Leivontaan käytettävä ruis on kasvanut omilla pelloilla ilman torjunta-aineita ja se toimitetaan Riihi-koskelle jauhatettavaksi. Tuotteen perusresepti on yksinkertainen: täysjyväruista, vettä, suolaa ja juurta. Leipää leivotaan myös kuminalla maustettuna. Alkuaikoina tuotteen leivonnassa käytettiin hiivaa, mutta siitä luovuttiin noin 15 vuotta sitten, kun se todettiin tarpeettomaksi. Suunnitelmallisuus ja hyvin rytmitettyt päivät ovat erityisen tärkeitä. Leipäjuuren herätykseen, tekeytymiseen ja taikinan valmistukseen on

*Paistetut leivät ovat jäähtymässä.
Seuraavaksi ne halkaistaan
ja paloitellaan.
Kuva: Sanna Heljakka*



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

varattava oma aikansa, jotta tuotteen laatu säilyy hyvänä. Nostatus- ja paistoaikojenkin kanssa on oltava tarkkana, jotta tuotteesta saadaan oikeanlainen.

Esa näyttää kuinka taikina muotoutuu kaulimen avulla kauniin pyöreäksi leiväksi. ”Harva isäntä on käyttänyt kaulinta yhtä paljon kuin minä”, hän toteaa. Nostatuksen jälkeen leivät paistetaan kiviarinalla, jonne mahtuu kerrallaan 16 leipää. Paistetut ja jäähtyneet leivät halkaistaan ja paloitellaan siten, että yhdestä tulee 8 palaa. Palaset laitetaan kuivuriin, jossa kuuma ilma kuivattaa tuotteet korpuiksi. Kuivurista otetut hapankorput pussitetaan ja laitetaan maailmalle. Pakkauksen materiaaliksi on valikoitunut muovipus-

si, siinä korput säilyttävät rapean rakenteensa.

Esa toimittaa tuotteet myyntipisteisiin itse, näin hän pääsee henkilökohtaisesti tapaamaan jälleenmyyjää. ”Hyvät jälleenmyyjät ovat minulle elinehto ja tyytyväiset asiakkaat työn suola”, Esa kertoo. Tämän tähden hänen tuotteitaan ei löydy isojen markettien hyllyiltä. Myyntipisteet ovat pienempiä liikkeitä ja niitä löytyy muun muassa Turun seudulta, Helsingistä ja Porista.

Tuotetta ei markkinoida tai mainosteta, mutta silti tuotetta menee niin paljon kuin sitä ehditään valmistamaan. Vaikka tuotteella on pitkä säilyvyysaika, on kiertö niin nopeaa, ettei leipomossa ole juurikaan varastoa. Tuotteiden menekki

on kasvanut jatkuvasti, osa-aikaisen työntekijän avulla tuotannon taso on saatu selkeästi nostettua. ”Tuotantokapasiteetti alkaa nyt olla maksimissaan, päivässä ehtii valmistaa korppuja 400 leivästä”, yrittäjä toteaa. ”Työpäivä alkaa viiden aikoihin ja kuivurit sammutetaan kahdeksan aikaan –illalla”, hän jatkaa. Toimintaa leipomossa on viitenä-kuutena päivänä viikossa. ”Elämää on myös leipomom ulkopuolella”, vapaa-ajalla metsänhoitoa ja pilkkimistä harrastava yrittäjä kertoo.

Kuulumisia yrityksistä

Esa Kangas laittaa leipiä uuniin paistumaan.

Kuva: Sanna Heljakka



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



Tavallista makkaraa, bartwurstjeja, metwurstjeja, makaroita maustettuna juustolla, herkkusienillä, pippurilla tai vaikka pähkinöillä. Kaikkea tätä Itävalta tarjoaa.

Lihakauppiat Itävallassa – possua, makkaraa, viiniä ja luostareita

Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta järjesti liha-alan yrittäjille ammattimatkan Euroopan lihanjalostuksen mekkaan, Itävaltaan, maaliskuun alussa. Mukana matkalla oli 11 varsinaissuomalaista ja satakuntalaista liha-alan ammattilaista. Edustettuna oli käytännössä koko lihaketju karjankasvattajista, teurastajiin, jatkojalostajiin ja kauppiaisiin. Tutustumiskohteistamme pääosa oli pienimuotoista lihankäsittelyä ja myyntiä harjoittavia yrityksiä Niederösterreichin maakunnassa, Wienistä länteen.

EU:in liittyminen on vaikuttanut yritystoimintaan Itävallassakin, eikä liha-ala ole tässä poikkeus. 90-luvun puolivälissä monet pienteurastamot lopettivat toimintansa kiristyneiden vaatimusten seurauksena. Pie-

Luomunaudoissa joukko suomalaisia liha-alan ihmisiä aiheutti ihmetystä.

nimuotoista kannattavaa toimintaa kuitenkin löytyy edelleen. Vierailukohteistamme Hochleitnerin lihakauppa, Eignerin luomutila ja Gasthaus Langhaler teurastus- ja jalostustiloineen ovat kaikki onnistuneita esimerkkejä pientoimijoista, jotka ovat löytäneet oman markkinarakonsa erikoistumalla.

Hochleitnerin lihakauppa toimii Amstettenin kaupungissa saman perheen ohjauksessa jo kolmannessa sukupolvessa. Yrityksessä panostetaan laatuun, itse tekemiseen ja lähituotantoon. Teuraseläimet kerätään 30 km säteellä laitoksesta, kaikki liha teurastetaan ja jalostetaan itse. Tuotteet myydään kahden oman myymälän ja ravintoloiden kautta. Kauppoihin tuotteita ei toimiteta. Yrityksen toimitilat olivat jo nähneet aikaa, mutta omistajan mukaan perinteisten, pitkän linja toimijoiden tapauksessa viranomaiset katsovat pienempiä puutteita läpi sormien.

Eignerin luomutilalla lähituotanto toteutuu vielä astetta perusteellisemmin, sillä Limousine naudat kasvatetaan omalla tilalla. Tila on melko pieni laidunten rajallisuuden vuoksi, mutta kuitenkin kooltaan tyypillinen yläkõseudun tila. Tilalla teurastetaan 20 omaa nautaa vuodessa ja niiden lisäksi toiset 20 rahtiteurastuksena. Omat lihat jalostetaan makkaroiksi ja palvituotteiksi. Pääosa tuotteista myydään suoraan tilalta ja n. 10 % päätyy luomutuokkuun. Luomumarkkinat ovat Itävallassa kasvussa ja kysyntä on kova etenkin Wienin alueella, jonne Eignerinkin tuotteista n. 2/3 päätyy. Naudanlihan osalta luomulisäkään (n. 15 %) ei myyntiä juuri rajoita, toisin kuin sianlihan puolella, jossa luomun hinta on normaaliin verrattuna kaksinkertainen.

Itävallassa luomuun panostetaan

Possunpuolikkaat jäähtymässä.



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

myös koulutuksen puolella. Maasta löytyy mm. kaksi luomuun erikoistunutta maatalousoppilaitosta, joista Edelhofin maatalousoppilaitoksessa pääsimme myös vierailemaan.

Kaikki ei Itävallassakaan ole kuitenkaan pientä. Hieman suuremman mittakaavan toimintaan pääsimme tutustumaan Rudolf Menzlin teurastamossa. Laitoksessa on tehty 1995 suuri remontti sikojen teurastuslinjaan ja laitos kuuluu kokoluokaltaan Itävaltalaiseen keskikastiin. Sikoja teurastetaan 1600/vko ja lisäksi nautoja 20/vko. Teurastusta on kolmena päivänä viikossa. Itävaltalaiset ovat sianlihan suurkuluttajia, vaikka kokonaiskulutus onkin ollut hienoisessa laskussa. Kaiken kaikkiaan itävaltalaiset ovat tarkkoja ruoan alkuperästä ja suosivat kotimaista. Sianlihan tuotannon suhteen maa ei kuitenkaan ole omavarainen, vaan sitä tuodaan mm. Saksasta.



Itävaltalaiseen tapaan päivän pölyt buuhdottiin kurkusta paikallisella viinillä.

Lihan tuotannon ja jalostuksen lisäksi viiniviljelykset, liköörin ja snapsin raaka-ainetta tuottavat villinä kasvavat aprikoosipuut ja lukuisat kunnostetut luostarit sekä linnon rauniot ovat tavallinen näky Wachau jokilaaksossa, jossa pääasiassa kiertelimme. Jokaisessa pienessä kylässä toimii ainakin yksi Vinotek, jossa voi maistella juuri sen kylän omia viinejä. Viinilasin äärellä käytiinkin vilkkaita keskusteluja aiheesta ja sen vierestä.

Kokonaisuudessaan matka tarjosi osallistujille aimo annoksen itävaltalaisista lihanjalostusperinnettä, mielenkiintoisia havaintoja sikäläisen ja tšekäläisen toimintaympäristön eroista sekä uusia kontakteja kotimaisiin toimijoihin.

Aitojen makujen juhlaa

Turun saaristossa ensimmäisenä kypsytetty uuden sadon peruna, neitsytperuna on ainutlaatuinen kulinäärinen herkku, joka juhannuksen alla nostetaan sille kuuluvaan asemaan omalla Neitsytperunafestivaalilla. Kaffeli ry:n järjestämässä viikonlopun mittaisessa Aurajoen rannan perunajuhlissa on runsaan lavaohjelman lisäksi lapsille oma pottufestari sekä suuri ruokatelta aurinkoterasseineen. Teltassa Turun keittiömestarit valmistavat monin tavoin neitsytperunaa, jota nautitaan yhdessä omaleimaisten, varsinaissuomalaisten kalaherkkujen kanssa.

Festivaaliin runsaasti oheistapahtumaa, muun muassa ravintoloitten perunaruokakisa, parhaan neitsytperunan etsintä, perunalajikkeitten ja -viljelyn esittelyä, ruoanvalmistusnäytöksiä ja lauantai-illan perunatanssit Vaakahuoneella. Tapahtumapaikalla Varvintorilla on samaan aikaan lähiruokamarkkinat, joilla lähiseudun alkutuottajat myyvät herkkujaan. Festivaaliin liittyen sen alla järjestetään kokeille Kauppatorilla kokkisotahenkien ruoanvalmistuskisa Torilla tavataan.

Festivaalille valmistuu myös Kaffeli ry:n koko perheen Perunakirja, joka kertoo kaiken perunasta ja sen käytöstä keittiössä ja vähän sen ulkopuolellakin.

17.6. Torilla kokataan -tapahtuma, Kauppatori

18.–19.6. Neitsytperunafestivaali, Varvintori

Kasvisruoka ammattikeittiössä 7.6.

Tiistai 7.6.2011 klo 8:30-1600
Kauttuan Klubi, Sepäntie 3,
Ruukinpuisto, 27500 Kauttua

8:30 Ilmoittautuminen ja kahvi

9:15 Tilaisuuden avaus

*Toiminnanjohtaja Teija Kirkkala,
Pyhäjärvi-instituutti*

9:25 Kasviksilla monipuolisuutta ja kestävyyttä ruokapalveluun – valtioneuvoston päätös ohjaa
Ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi, MTK

10:00 Kasvisruuan toteutus julkisessa ruokapalvelussa – kokemuksia Naantalista
Ruokapalvelujohtaja Irma Takaprami, Naantalien kaupunki

10:40 Kasvisruokaa täysipainoisesti
· Kasvisruokavaliotyypit ja niiden erityispiirteet
· Mitä kasvisruoan suunnittelussa tulee huomioida
· Pavut ja soijatuotteet ruokavalion kulmakivinä
Ravitsemusasiantuntija, MMM Pia Rautio

11:30 LOUNAS, Kauttuan Klubi

12:30 Kasvisruokaa täysipainoisesti jatkuu

13:30 Uusien makujen ja ruokien ”opettaminen” lapsille ja nuorille
KtaO Riitta Cederberg, Espoon kaupunki

14:15 Kahvi

15:00 Kasvisruokatrendit ruokateollisuuden näkökulmasta
Tuotekehityspäällikkö Sirku Aarinen, Apetit Pakaste Oy

15:30 Kasvien jatkojalostajien puheenvuoroja

Ilmoittautuminen Pyhäjärvi-instituuttiin 27.5.2011 mennessä toimisto@pji.fi tai 02 838 0600 tai <http://www.pyhajarvi-instituutti.fi/> ilmoittautuminen. Kurssille mahtuu 70 ensiksi ilmoittautunutta.

Kahvi- ja ruokatauoilla on mahdollisuus tutustua lounaissuomalaisiin kasvien jatkojalostajien tuotteisiin ja esittelijöihin.

Hinta 90 € sisältää kurssimateriaalin sekä ohjelmaan merkityt kahvit ja lounaan.

Tilaisuuden järjestää Kasvisklusterin kehittäminen Lounais-Suomessa –hanke.

PYHÄJÄRVI INSTITUTE

Kuulumisia elintarvikealan yhteistyökumppaneilta

Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta – hankkeen kevään 2011 koulutuksia

Luomu tulee – oletko valmis?

Luomusta kiinnostuneelle infoa luomumarkkinoista, raaka-aineiden saata-
vuudesta, luomusta tuotantotapana ja luomuvälvonnasta.

Aika: torstaina 5.5.2011 klo 8.30–16.00

Paikka: PharmaCity, Itäinen Pitkäkatu 4 B, 1. krs, Turku

Hinta: 100 euroa/hlö. Hinta sisältää koulutuksen, materiaalit ja kahvit

Ilmoittaudu tilaisuuteen 28.4. mennessä

Info sivutuoteasetuksen uudistuksista liha- ja kala-alan yrittäjille

Ajankohta: keskiviikkona 18.5. klo 12.3–16.00

Paikka: PharmaCity, Itäinen Pitkäkatu 4 B, 1. krs, Turku

Hinta: 40 euroa/hlö. Hinta sisältää koulutuksen, materiaalit ja kahvit

Ilmoittaudu tilaisuuteen 11.5. mennessä

Koulutusten tarkemmat tiedot luettavissa osoitteesta: www.lounafood.net

Ilmoittautumiset kaikkiin koulutuksiin Teemu Halttuselle:

teemu.halttunen@utu.fi tai 040 484 3556

Paimenenmäen Maalaismarkkinat 9.–10.7.2011

Elämyksiä aidossa maalaismeiningissä!

Tourulan-Keihäskosken kyläyhdistys ry järjestää Paimenenmäen Maalaismarkkinat 9.-10.7.2011 klo 10-18, Pöytyällä, Keihäskosken kylässä. Tapahtuma sijoittuu entisen kyläkoulun maisemiin, Paimenenmäelle. Mäelle kootaan kahdeksi päiväksi paljon mielenkiintoista nähtävää ja koettavaa monenlaiselle markkinaväelle.

Markkinoilla on kolme eri asiakasryhmille suunnattua teemaa: koti-

mainen energia, lähiruoka ja villa käsityömateriaalina. Markkinoille osallistuu lähiseudun yrityksiä: kone-
neliikkeitä, maatalouskauppoja, paikallisia palveluyrityksiä, elintarvikkeiden myyjiä, paikallisia käsityöyrittäjiä ym.

Lähiruokaan keskittymällä halutaan tarjota paikallisille ruoantuottajille ja pientuottajille mahdollisuus päästä esille. LounaFood järjestää mm. lähiruoka -ohjelmaa lapsille sekä kertoo paikallisesta ruoasta ja sen mahdollisuuksista. Janne Rauhansuu on kertomassa lähiruoasta



ravintoneuvojan ominaisuudessa ja haastattelemassa tuottajia ja tarinoita tuotteiden takaa.

Markkinoilla on runsaasti ohjelmaa niin lapsille kuin aikuisillekin, nähtävillä on monenlaisia kotieläimiä ja lisäksi vanhoja työtapoja esitellään työnäytöksin. Markkinoiden ohjelma on monipuolista ja perinteistä: juhlapuheita, haitarimusiikkia ja laulua, kilpailuja, arvontaa ym. Unohtaa ei voi ruokapalvelujakaan: maistuvaa ja täyttävää ruokaa wokkipannusta, paikallista makkaraa, reiluja lätyjä, kahvia ja kotipullaa, virvokkeita ym. Kaikki ovat tietysti lähialueen tuottajien tuotteita.

Markkinat ovat pienen kylän suuri ponnistus ja kävijämääräodotuksemme on viitisen tuhatta maaseudun ystävää ja tukijaa. Edellisillä markkinoillamme kesällä 2009 kävi reilu 4000 maksavaa asiakasta, joista osa oli lähtenyt reissuun hyvinkin kaukaa.

Varaa paikkasi kesän parhailta markkinoilta pikaisesti!

Lisätietoja markkinoista löytyy nettisivuilta www.paimenenmaki.com tai p. 050 5927 828.



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

Turun Ruokamessut 30.9.–2.10.2011 Rakkaudesta ruokaan ja herkutteluun!

Turun Ruokamessut 2011 on ensi syksyn odotettu makutapahtuma, joka keräsi yhdessä Turun Kirjamessujen ja Tiedemessujen kanssa vuonna 2010 yli 22.400 tyytyväistä kävijää.

Turun
ruoka
messut
30.9.–2.10.2011



Teemoina ovat lähi- ja luomuruoka, pohjoismaiset keittiöt sekä viini ja olut. Ruoan laatua ja alkuperää korostetaan myös näytöskeittiössä, jossa isäntinä toimivat jälleen Aki Wahlman ja Antti Vahtera.

Samaan aikaan Ruokamessujen kanssa nähdään myös juhluvuottaan viettävä Turun Kirjamessut sekä Suku – ja Kotiseutumessut.

Tuoteryhmiä messuilla ovat:

- lähi- ja luomuruoka
- elintarvikkeet
- keittiökoneet ja –laitteet
- alan koulutus ja kurssit
- ruokakirjat ja –lehdet
- viini ja viinikulttuuri
- olut ja virvokejuomat
- ravintola- ja juhlapalvelut

Lisätietoja ja paikkavaraukset:

Projektipäällikkö Päivi Järvelä
paivi.jarvela@turunmessukeskus.fi
p.040-742 7920
www.turunruokamessut.fi

Myyntineuvottelija Pirjo Peltonen
p.040-519 1984
paivi.jarvela@turunmessukeskus.fi
pirjo.peltonen@turunmessukeskus.fi

Ajankohtaista



LounaFood –hanke ja Varsinais-Suomen maataloustuottajain liitto panostaa tänä vuonna messuteemoista luomuun. Työrukkasena on liiton Luomuvakka-hanke. LounaFood kokoaa yhdessä Luomuvakka-hankkeen kanssa luomutoimijoita yhteiseen ponnistukseen luomunäkyvyyden parantamiseksi.

Näyttelyosastojen varaus on jo käynnissä, joten toivomme pikaista yhteydenottoa, mikäli yrityksenne on kiinnostunut olemaan kanssamme messuilla.

Lisätietoja:

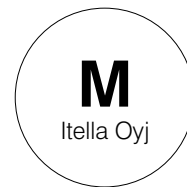
MTK-Varsinais-Suomen hankepäällikkö Sari Raimoranta
puh. 040 501 0700 / etunimi.sukunimi@mtk.fi

LounaFood

–Aitoa makua Varsinais-Suomesta
Sanna Heljakka puh. 0400 260 390
/ sanna.heljakka@utu.fi

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

LounaFoodin yhteystiedot



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

Projektipäällikkö Johanna Mattila,
puh. 02 333 6475, 040 565 8121,
johanna.mattila@utu.fi

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

Elintarvikealan asiantuntija
Sanna Heljakka,
puh (02) 333 6417, 0400 260 390,
sanna.heljakka@utu.fi

Lehti on luettavissa myös internetissä
www.lounafood.net

Painopaikka: Paino-Kaarina Oy, Kaarina

Aitojamakuja.fi

Sivustolla on jo yli 1000 pientä elintarvikealan yritystä ympäri Suomen. Sivustosta tiedotetaan monen eri tahon toimesta kuluttajille, ammatti-keittiöille sekä vähittäiskaupan edustajille. Liity mukaan yli 130 varsinais-suomalaisen elintarvikeyrityksen joukkoon.

Lisätietoja Johannalta.



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