

LounaFood
Aittoa Makua Varsinais-Suomesta
UUTISET
toukokuu 2010



Yhteistyötä laajalla rintamalla

Talvi ja kevät ovat olleet uusien avauksien aikaa: Turun keskusta-alueen ravintolat ovat joukolla lähteneet mukaan lähi- ja luomuruoan edistämistyöhön samoin maakunnan pk-elintarvikeyritykset. Kunnissa herää yhä enenevässä määrin kiinnostus paikallisten tuotteiden käytölle, hyvinä esimerkkeinä toimivat Hirvensalon lähiruoka -kokeilu sekä Pöytyän kunnan lähiruoka-avaus. Uusien yhteistyötahojen kautta olemme saaneet lähiruoalle enemmän näkyvyyttä. Lisäksi järjestimme Varsinais-Suomen Marttojen kanssa Makuja arkeen tilaisuuden, joka veti salin täyteen lähiruoasta kiinnostuneita kuulijoita. Ravintolayhteistyötä teemme yhdessä Valonian ja Itämeren kaupunkien liiton ympäristökomission kanssa. Näiden lisäksi olemme käynnistäneet Maa- ja kotitalousnaisten kanssa Varsinaissuomalaisen ruokakulttuuri -selvityksen.

Uutisten sisältö:

- **Tiedoksi Evirasta ja Maa- ja metsätalousministeriöstä** **3**
- **Tutkimuskuulumisia** **4**
 - Elintarvikkeet ja vastuullisuus - mitäs se nyt oikein tarkoittaakaan?
 - EU:n uusi luomulogo 1.7.2010 lähtien
- **Kuulumisia yrityksistä** **5**
 - Livonsaareissa paistuvat luomuleivät
 - Levomäen lihapuoti tarjoaa lihan ohella lähiruokaa
- **Kuulumisia elintarvikealan yhteistyökumppaneilta** **7**
 - Tiedotusta (ja valmennusta) ammattikeittiöiden kestäviin elintarvikevalintoihin
 - Maa- ja kotitalousnaiset
 - Seuturuoka saatavaksi –hanke saattaa tuotteita lähikauppaan
- **Ajankohtaisia tapahtumia** **10**
 - Tunnelmia Makuja arkeen 6.3. tilaisuudesta
 - Lähiruokapilot Hirvensalossa
 - Lähiruokaa Turun keskusta-alueen ravintoloihin
 - Maistuu hyvältä! -tilaisuus Sarka museossa 20.6. klo 11-15
 - Tule yhteisosastolle ELMA -messuille 26.-28.11.

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:

<p>Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus PL 132, Kauppalankatu 2 A, 32201 Loimaa Riikka Peippo 010 270 3935, 050 5518 660 riikka.peippo@loimaanseutu.fi www.loimaanseutu.fi</p>	<p>Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry Myllypellontie1 (Poliisiasema), 21490 Marttila Taina Sainio (02) 4845 874, 044 0674 434 jokivarsi@jokivarsi.org, www.jokivarsi.org</p>
<p>Yrityssalo Oy Örninkatu 15, 24100 Salo Jarmo Peltola (02) 778 2150, 040 845 1667 jarmo.peltola@yrityssalo.fi, www.yrityssalo.fi</p>	<p>Ykkösakseli ry Kitulantie 5, 25410 Suomensjärvi Katarina Kiviluoto-Pakarinen (02) 739 2800, 0440 644 822 toimisto@ykkosakseli.fi, www.ykkosakseli.fi</p>
<p>Turunmaa, Kemiönsaaren kunta Engelsbyntie 8, 25700 Kemiö Mats Nurmio 0400 539 179 mats.nurmio@kimitoon.fi, www.kemionsaari.fi</p>	<p>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</p>
<p>Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri Ajurikatu 2, 20100 Turku Kyösti Vainikainen 044 907 5213 kyosti.vainikainen@ely-keskus.fi, www.potkuri.fi</p>	<p>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</p>
<p>Ukipolis Oy Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki Markku Riihimäki (02) 842 8750, 0500 323 730 markku.riihimaki@vakka-suomi.com, www.vakka-suomi.fi</p>	<p>Ravakka ry Palokuja 6, 23960 Santtio Maritta Lindqvist (02) 823 6200, 040 540 8829 toimisto@ravakka.fi, www.ravakka.fi</p>

TIEDOKSI EVIRASTA JA MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖSTÄ

Vapaaehtoisen ”tuotettu ilman geeniteknikkaa” -merkinnän käyttö elintarvikkeissa ja rehuissa

Evira on katsonut tarpeelliseksi laatia kotimaisille toimijoille sekä valvontaviranomaisille ohjeen vapaaehtoisen ”tuotettu ilman geeniteknikkaa” -merkinnän käytölle. Merkinnät voivat olla seuraavanlaisia: ”gm-vapaa, tuotettu ilman geeniteknikkaa, gm-vapaa tuotanto tai eläintä ei ole ruokittu muuntogeenisillä rehuilla”.

Muuntogeenisiä elintarvikkeita ja rehuja säännellään Euroopan yhteisön asetuksilla. Periaatteena on kuluttajien tiedonsaannin ja valinnanmahdollisuuden turvaaminen. Tämä on toteutettu muuntogeenisten elintarvikkeiden ja rehujen pakollisella merkintävelvoitteella tuotepakkauksissa. Pakollisten merkintöjen lisäksi elintarvikkeissa on paljon vapaaehtoisin järjestelmiin perustuvia, erityisesti alkuperää ja tuotantotapaa kuvaavia merkintöjä. Lainsäädännössä ei erityisesti kielletä vapaaehtoista merkintää, jossa esitetään, että elintarvikkeen tai rehun valmistuksessa ei ole käytetty geeniteknikkaa tai ettei tuote sisällä geeniteknisesti muunnettuja ainesosia. Tällä hetkellä EU:ssa ei ole määritelty yhteisiä kriteerejä ”gm-vapaa” -

suuden turvaaminen. Tämä on toteutettu muuntogeenisten elintarvikkeiden ja rehujen pakollisella merkintävelvoitteella tuotepakkauksissa. Pakollisten merkintöjen lisäksi elintarvikkeissa on paljon vapaaehtoisin järjestelmiin perustuvia, erityisesti alkuperää ja tuotantotapaa kuvaavia merkintöjä. Lainsäädännössä ei erityisesti kielletä vapaaehtoista merkintää, jossa esitetään, että elintarvikkeen tai rehun valmistuksessa ei ole käytetty geeniteknikkaa tai ettei tuote sisällä geeniteknisesti muunnettuja ainesosia. Tällä hetkellä EU:ssa ei ole määritelty yhteisiä kriteerejä ”gm-vapaa” -

merkinnälle, mutta joissakin jäsenmaissa tällaisia merkintöjä on jo käytössä.

Ohjeessa elintarvikkeet jaetaan kolmeen ryhmään, sen perusteella sisältävätkö ne muuntogeenisiä ainesosia:

1. elintarvikkeet, jotka voivat sisältää muuntogeenisiä ainesosia
2. elintarvikkeet, jotka eivät voi sisältää muuntogeenisiä ainesosia

EU:n uusi luomulogo 1.7.2010 lähtien

EU-tasolla otetaan käyttöön uusi luomulogo, joka korvaa aikaisemman tähkämerkin. Lisää tietoa uuden luomulogon käyttöönotosta löytyy Eviran sivuilta.

http://www.evira.fi/portal/fi/kasvintuotanto_ja_rehut/luomu/luomumerkki/

TUTKIMUSKUULUMISIA

Elintarvikkeet ja vastuullisuus - mitäs se nyt oikein tarkoittaa?

Kestävän kehityksen mukainen tuotanto ja kulutus tarkoittaa sitä, ettei resursseja tuhjata loppuun eikä elinympäristöä tuhota. Kestävä kehitys ei tarkoita kieltäytymistä kulutuksesta ja talouskasvusta, vaan sen toteuttamista vastuullisella tavalla. Kestävän kehityksen määritelmään pohjautuen elintarvikkeiden vastuullisuuden osa-alueita voidaan katsoa olevan ympäristö, paikallisuus, eläinten hyvinvointi, työhyvinvointi, ravitsemus, tuoteturvallisuus ja taloudellinen vastuu. Koko vastuullisuuden paletin hallitseminen saattaa tuntua haasteelliselta, eivätkä pelkät vastuullisuuden määritelmät elintarvikkeiden vastuullisuudesta sen paremmin kuin kuluttajaakaan pidemmän päälle lämmitä. Pitäisi tietää, mitkä ovat käytännön vaihtoehdot, jos vastuullista halutaan tuottaa tai ostaa. Seuraavassa on käyty läpi muutamia vaihtoehtoja siihen, mitä vastuullinen voisi elintarvikkeiden osalta tarkoittaa.

Luomutuotteet

Luomutuotteet ovat ”helppo” lähtökohta pohdittaessa vastuullisuusvaihtoehtoja käytännössä, koska luomulle on olemassa selkeä määritelmä ja kriteerit, joiden toteutumista valvotaan. Luomulle on olemassa viralliset merkit, joten kuluttajat myös tunnistavat tuotteet helposti luomuksi. Luomukaan ei kuitenkaan aina ja yksiselitteisesti ole vastuullisin vaihtoehto. Yleisesti ottaen voidaan sanoa, että luomutuotteet ovat EU:n virallisen linjan mukaisesti ”hyvää luonnolle, hyvää sinulle”, mutta ympäristömyönteisyys verrattuna tavanomaisesti tuotettuihin vaihtelee tuotteiden, tuoteryhmien, kasvuolosuhteiden ja kasvukausienkin välillä. Myös tutkimustulokset luomun terveyshyödyistä verrattuna tavanomaisesti tuotettuun ovat ristiriitaisia. Eläinten parempi hyvinvointi lienee selvimpiä plussapuolia luomun vastuullisuudelle.

3. eläimistä saatavat elintarvikkeet

Muuntogeenisten elintarvikkeiden valvonta sisältyy tavanomaiseen elintarvikevalvontaan ja perustuu toimijan omavalvonnan valvontaan.

Ohje löytyy Eviran internetsivuilta: http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_416.pdf



EU:n uusi luomulogo 1.7.2010 lähtien

Reilun kaupan tuotteet

Luomun tavoin myös Reilun kaupan tuotannolle on olemassa selkeät kriteerit ja määritelmä, ja kuluttajat tunnistavat jo varsin hyvin

Reilun kaupan merkin pakkauksista. Reilu kauppa liittyy pääasiassa kestävän kehityksen sosiaalisiin ja taloudellisiin ulottuvuuksiin, taaten kehitysmaiden tuottajille tietyn takuuhinnan tuotteista ja parantaen näin kehitysmaiden tuottajien ja maataloustyöntekijöiden asemaa. Reilun kaupan kriteerit sisältävät kuitenkin myös ympäristökriteerejä,

Reilun kaupan tuotteet

Luomun tavoin myös Reilun kaupan tuotannolle on olemassa selkeät kriteerit ja määritelmä, ja kuluttajat tunnistavat jo varsin hyvin

Reilun kaupan merkin pakkauksista. Reilu kauppa liittyy pääasiassa kestävän kehityksen sosiaalisiin ja taloudellisiin ulottuvuuksiin, taaten kehitysmaiden tuottajille tietyn takuuhinnan tuotteista ja parantaen näin kehitysmaiden tuottajien ja maataloustyöntekijöiden asemaa. Reilun kaupan kriteerit sisältävät kuitenkin myös ympäristökriteerejä,

jotka edellyttävät ympäristön suojelua ja kannustavat mahdollisimman luonnonmukaiseen viljelyyn.

Ympäristömerkityt tuotteet

Viralliset ympäristömerkit kertovat tuotteen todennetusti kuormittavan ympäristöä vähemmän verrattuna tavalliseen tuotteeseen. Kyse on siis esimerkiksi siitä, että valmistuksessa on käytetty vähemmän raaka-aineita tai energiaa tai että siitä aiheutuu vähemmän päästöjä kuin muista vastaavista tuotteista. Tunnetuimpia ja luotetuimpia ympäristömerkkejä ovat viralliset EU:n ympäristömerkki ja pohjoismainen ympäristömerkki eli Joutsenmerkki. Kumpikaan ei tällä hetkellä koske elintarvikkeita - tosin Joutsenmerkkiin on kaavailtu kriteeristöä elintarvikkeille.

On olemassa myös useita johonkin tiettyyn asiaan liittyviä ympäristömerkkejä, esimerkiksi Marine Stewardship Councilin (MSC) vastuullista kalastusta ja kalankasvatusta koskeva merkki ja Rainforest Alliancen merkki, joka kertoo tuotteen vastuullisesta tuottamisesta sademetsäalueella. Merkit takaavat yleensä yhden tietyn vastuullisuuden osa-alueen toteutumisen, jolloin kuluttajan tehtäväksi jää valita omien arvostustensa pohjalta, mikä on tärkeää. Oma alati kasvava lukunsa ovat erilaiset hiili- ja vesijalanjälkimerkit. Kenttä on villi, koska vielä tällä hetkellä ei ole olemassa kansainvälisiä yhteisesti hyväksytyjä standardeja hiili- ja vesijalanjälkimerkkien laskemiseen. Standardoimistyö on meneillään, mutta vielä tällä hetkellä merkkejä ei valvo eikä sääntele mikään yleisesti hyväksytty taho, ne eivät ole keskenään vertailukelpoisia, eivätkä niiden laskentaperusteet ole kuluttajille yleensä selviä.

Lähellä tuotetut tuotteet

Lähiruulla ei ole virallista määritelmää, mutta sen voidaan tulkita olevan ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Lähiruualle ei myöskään ole olemassa yhtä yleistä merkkiä eikä sen valvontaa, mikä osaltaan hankaloittaa kuluttajan mahdollisuuksia tunnistaa lähiruoka. Lähiruuan myötä alueellinen ruokaperinne säilyy, yhteydet tuottajan ja kuluttajan välillä ovat mahdollisia, lisäaineiden tarve vähenee, ruoka on tuoretta ja tietysti lähiruoka työllistää ja tukee paikallisia elinkeinoja. Ympäristömyötäisyyden osalta voi-

daan todeta, että lähiruoan kuljetusmatkat ovat lyhyitä, mikä vähentää fossiilisten polttoaineiden käyttöä ja pakkausmateriaaleja ehkä tarvitaan vähemmän. Tutkimuksissa on kuitenkin todettu, että kuljetukset ja pakkaukset eivät yleensä näyttele mittavinta osaa elintarvikkeiden koko elinkaarren aikaisessa ympäristökuormituksessa, vaan alkutuotanto. Lähiruoka ei siis yksiselitteisesti ole ympäristömyötäisempää kuin kauempana tuotettu, mutta sen myönteinen vaikutus oman alueensa sosiaaliseen ja taloudelliseen kestävyyteen on melko kiistaton.



Sesonginmukaista ruokaa suosimalla pystytään vähentämään ympäristönkuormitusta.

Sesonginmukaiset ja vastuullisesti valitut tuotteet

Suomalaisessa tutkimuksessa on todettu, että kuluttajan päivän aikana syövä ruoka voi vastata puolta koko hänen kulutuksensa vesistöä rehevöittävästä vaikutuksesta ja vajeata 20% koko hänen kulutuksensa ilmastovaikutuksesta. Ympäristön kannalta ruokavalinnoilla on siis todellakin väliä, ja yksittäiselle kuluttajalle yksi tehokkaimmista tavoista vähentää ympäristökuormitustaan onkin juuri kiinnittää huomiota ruokavalintoihin. Kriittisimmiksi kohdiksi on tutkimuksissa todettu nauttanliha, maito ja juusto, muut lihat (sian- ja broilerinliha) sekä kasvihuonevihannekset. Siispä kuluttaja, joka haluaa hillitä ruokansa ympäristövaikutuksia, valitsee lautaselleen sesonginmukaisia kasviksia ja hedelmiä sekä hillitysti eläinperäisiä proteiineja.

Kirjoittaja on projektipäällikkö Johanna Tanhuanpää Agropolis Oy.

KUULUMISIA YRITYKSISTÄ

Livonsaarella paistuvat luomuleivät

Livonsaaren maisemissa leijailee vastapaistetun leivän tuoksu. Simo Annala hyörii jo leipomosaan: korvapuustit on jo paistettu, seuraavana ruislimput ja lopuksi sekaleivät. Kolme vuotta sitten hän muutti Livonsaareen, jossa yhteisökylän luomat puitteet mm. etätyölle sopivat Annalan suunnitelmiin. Oravanpyörän katkaiseminen ja muutto saaristoon tuntui luontevalta ratkaisulta. Tavoitteena oli itsensä työllistäminen omalla yritystoiminnalla. Ajatus oman luomuleipomon perustamisesta kypsyi hiljalleen IT-alalla työskennelleelle Annalalle. Vuonna 2008 perustettu Livonsaaren leipomo sai alkusysäyksensä edellisen leipurin eläkkeelle jäämisestä.

Suurin osa laitteista ja leipurinopeista olikin luontevaa saada naapurilta, jonka toimintaa Simo jatkaa omassa yrityksessään. Tyhjästä hän ei kuitenkaan leipomoalalle tullut: oman leipomon perustaminen on ollut haaveissa aikaisemminkin ja opit elintarvikealalle on tullut ammennettua ravintolapuolen koulutuksesta.

Ruislimppua ja saaristolaisleipää

Livonsaaren leipomo on luomuleipomo ja kuuluu siis luomuvälvönnän piiriin. Luomutoiminta asettaa omat haasteensa myös tuotteiden kustannuksiin, sillä mm. korvapuusteissa käytettävä kardemumma maksaa 60 €/kg ja voi 15 €/kg. Raaka-ainekustannukset nousevat melkoisesti korkeammalle kuin tavanomaisissa leipomotuotteissa.

Luomuvehänä ja -ruis tulevat oman kylän luomuviljelijältä. Leipomon tuotevalikoimaan kuuluvat korvapuustit, ruislimppu, Savikylän sekaleipä sekä saaristolaisleipä. Reseptit ovat kehittyneet ja kehittyvät edelleen. ”Aina tulee mieleen jotain pieniä niksejä, millä tuotteista saadaan entistä maukkaampia”, Simo paljastaa. Tilauksesta tehdään muitakin leivonnaisia. Simo kiittelee ostajien vastaanottoa tuotteille: ”Ainoastaan positiivista palautetta on saatu”. Leivontapäiviä on viikossa kolme ja asiakkaita löytyy niin omasta kyläkauptasta kuin Naantalista ja Turun K-kaupoista, luomuruokien erikoiskaupoista sekä ruokapiireistä. ”Varovaisesti on lähdetty liikkeelle. Kysyntää tuotteille olisi, mutta omasta jaksamisesta ja hy

vinvoinnista on myös pidettävä kiinni”, Annala toteaa.



Luomuruuslimppu kuuluu leipomon suosikkituotteisiin.

Markkinointi ei ole tuottanut ongelmia tai aiheuttanut päänsärkyä. Toiminta on ollut hyvinkin suora- ja vaivasta: itse on soitettu ostajille, hoidettu tilaukset ja toimitettu paikanpäälle. Vielä logistiikkaketjussa ei ole mukana muita toimijoita.

Luomu on valttia

Luomun takapajuisuus Suomessa ihmetyttää myös Simoa. Hänelle luomutoiminta on ollut itsestään selvä valinta, ennen kaikkea terveyden kannalta, sillä luomutuotteissa ei käytetä lisäaineita ja tuotteiden prosessointiaste on huomattavasti matalampi kuin tavanomaisilla. Annala peräänkuuluttaaakin kauppiaita ottamaan aktiivisempaa otetta luomutuotteiden myymälämarkkinointiin, jotta tuotteet löytyisivät hyllyiltä helpommin. Ainakin K-ryhmän kaupoissa tähän on jo huomattu olevan tarvetta ja myymälöistä löytyvät vihreät ”luomu” hyllynimikkeet.

Tulevaisuudessa Livonsaaren leipomo laajentaa toimintaansa, tavoitteena olisi työllistää muita yhteisökyläläisiä sekä mahdollistaa itselle pari

lomaviikkoa vuodessa. Isompi laajentaminen vaatisi kuitenkin uusia tuotantotiloja, sillä nykyisessä tilassa tulee helposti vastaan mm. uunien kapasiteetti.

Tuli laajennusta tai ei, niin Livonsaaren leipomossa on vahva usko tulevaisuuteen ja oman yritystoiminnan kestävyteen.

Levomäen lihapuoti tarjoaa lihan ohella lähiruokaa

Levomäen lihapuoti on Loimaan keskustassa sijaitseva lihakauppa. Lihapuoti on toiminut nykyisissä tiloissa Valintatalon yhteydessä vajaan kymmenen vuotta, mutta myymälää pyörittävällä yrittäjällä, Anssi Levomäellä on lihakaupasta jo 25 vuoden kokemus. Lihapuodissa asiakkaita palvelevat Anssin lisäksi hänen vaimonsa ja yksi ulkopuolinen työntekijä. Yrityksen palvelee yksityisiä kuluttajia ja paikallisia julkisia keittiöitä, joihin Levomäki toimittaa lihatuotteita täydennystoimittuksina. Levomäki liputtaa vahvasti kotimaisuuden ja lähiruuan puolesta. Kaikki myymälän liha on kotimaista alkuperää ja hankitaan pääosin Kivikylän kotipalvaamosta Huittisista. Myös asiakaspalvelu on Levomäelle tärkeässä roolissa ja monen asiakkaan mukana kotiin kulkevat lihapaketin lisäksi ohjeet lihan oikeaoppisesta käsittelystä ja ruuan valmistuksesta. ”Tyytyväinen asiakas tulee ostoksille toistekin ja samalla hoitaa tehokkaasti markkinoinnin omissa lähipiirissään.” Levomäki muistuttaa.



Levomäen lihapuodissa on tuotteita laidasta laitaan.

Lihan lisäksi myymälässä on tarjolla laaja valikoima paikallisten elintarviketuottajien tuotteita. Lihakaupan toiminnan laajeneminen lähiruokamyymäläksi ajoittuu muutaman vuoden taakse Loimaalla toimineen suoramyyntipisteen, Loimaan Ysisopin, toiminnan päättymisen yhteyteen. Levomäki tarttui tilaisuuteen ja tarjosi toimittajille mahdollisuutta myydä tuotteitaan omasta myymälästään. Nykyään myymälän hyllyistä löytyy noin 15 eri tuottajan tuotteita sisältäen mm. lähituottajien mehuja, kananmunia, jauhoja, leipää, juustoja, sinappia, silakoita jne. Uusiakin tuotteita valikoimaan on edelleen mahdollista ottaa.

Lihapuodin tulevaisuus näyttää valoisalta. Levomäen mukaan suomalaisten kiinnostus ruokaa ja ruuan alkuperää kohtaan on kasvussa. Kotimainen ruuan mielletään turvalliseksi ja sillä on kaiken kaikkiaan hyvä imago. Tälle pohjalle on Levomäen mukaan hyvä kehittää yrityksen toimintaa jatkossakin. Viitteitä tulevaisuuden kehityksestä antaa kuluvan kevään aikana uudelleen aloitettu jo kunnioitettavaan sadan vuoden ikään ehtineen Jokisen ryynimakkaran valmistus ja myynti. Makkara tehdään Perniön lihan toimesta Levomäen omistaman reseptin mukaan. Ryynimakkaraa on myyty tähän mennessä neljänä päivänä hyvällä menestyksellä ja ostajia on tullut ympäri maakuntaa. Levomäen visioissa Jokisen ryynäristä tehdään tuote, josta Loimaa tunnetaan Tampereen mustanmakkaran tapaan.

KUULUMISIA ELINTARVIKEALAN YHTEISTYÖKUMPPANEILTA

Tiedotusta (ja valmennusta) ammattikeittiöiden kestäviin elintarvikevalintoihin

EkoCentrian työ kestävien julkisten elintarvikehankintojen puolesta jatkuu uudella Kestävät julkiset elintarvikehankinnat -hankkeella (KETJU), joka pitää sisällään mm. Kestävät hankinnat -

tiedotuksen sekä uusitun Portaat Luomuun -ohjelman.

Valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaan ruokapalveluissa suositellaan lisättäväksi kasvisruuan, luomutuotteiden ja sesongin mukaisten tuotteiden käyttöä. Kestävät hankinnat - tiedotushankkeessa selvitetään, mitä periaatepäätös kestävästä valinnoista tarkoittaa ruokapalveluissa ja miten sitä voitaisiin ammattikeittiöissä käytännössä toteuttaa.

Hankkeessa lähdetään liikkeelle pohtimalla mukana olevien ruokapalvelupäälliköiden kanssa löytyykö ruokalistoissa ja ruoka-ohjeissa mahdollisuuksia kasvisen, sesonginmukaisten sekä luomu-elintarvikkeiden käytön lisäämiseen. EkoCentrian taustaoppilaitos kehittää uusia kasvisvarkioruokaohjeita, jotka osaltaan auttavat ruokapalvelupäälliköitä ruokalistojen suunnittelussa ja toteutuksessa.

Maa- ja kotitalousnaiset

Maa- ja kotitalousnaiset on valtakunnallinen neuvontajärjestö ja yksi maan suurimmista naisjärjestöistä. Varsinais-Suomen maa- ja kotitalousnaiset toimii Proagria Farman alaisuudessa Turussa. Tarjoamme kotitalous- ja yritysneuvontaa kolmella eri alueella: Ravitsemus- ja kotitalousneuvontapalvelut kotitalouksille, yritysneuvontaa ruokapalvelu- ja matkailualalla sekä maisemanhoitopal-

veluita. Yritys- ja ruokapalveluneuvontaan kuuluvat mm. hygieniakoulutusten järjestäminen sekä omavalvontasuunnitelmien teko. Järjestämme tilauksesta mm. ruokakursseja, jotka ovat esimerkiksi hyvää tyky-toimintaa.

Matkailupalveluissa tarjoamme mm. MALO-luokitusten tekoa. Varsinais-Suomessa valtakunnallisen Maakuntien Parhaat –merkin koordinaatio kuuluu meidän tehtäviimme. Lisää toiminnastamme ja palveluista voi löytää internetsivuilta osoitteesta

www.majakotitalousnaiset.fi/varsinais-suomi

KETJU -hanke toteutetaan vuoden 2010 aikana. Hankkeeseen kutsutaan pilottikohteiksi 9 kunnan/kaupungin ruokapalveluyksikköä. Eteläisestä Suomesta mukaan tulee 3-4 kunnan ruokapalveluyksikköä. Näiden kuntien osalta EkoCentrian valmennusta toteuttaa Pyhäjärvi-instituutin asiantuntija Anita Karppinen yhdessä hankepäällikkö Eija Muukan kanssa.

Lisätiedot:

hankepäällikkö Eija Muukka, EkoCentria, puh. 044 785 3397 tai eija.muukka@sakky.fi

asiantuntija Anita Karppinen, Pyhäjärvi-instituutti, puh. 0440-344 059 tai anita.karppinen@pji.fi

PYHÄJÄRVI  INSTITUUTTI

 EkoCentria
Savon ammatti- ja aikuisopisto

Varsinais-Suomen maa- ja kotitalousnaiset haluvat olla mukana kehittämässä maakunnan ruokakulttuuria. Maa- ja kotitalousnaiset valmistelevat parasta aikaa yhdessä Lounafoodin kanssa varsinaissuomalaisista ruokakulttuuriselvitystä. Olemme mukana syksyn 2010 ruokamessuilla samalla osastolla.

Ota yhteyttä, Toiminnanjohtaja Päivi Tanner, 050 543 2159 ja kotitalous- ja yritysneuvoja Elina Ovaskainen 050 66470.



Elina Ovaskainen opastaa kurssilaisia ruoanlaitonsaloihin.

Seuturuoka saatavaksi –hanke saattaa tuotteita lähikauppaan

Lähirooka, seuturuoka, puhdas lähellä tuotettu ruoka saa yhä enemmän kannatusta kuluttajilta. Idea Seuturuoka saatavaksi -hankkeen toteuttamiseen lähti yksinkertaisesti ihmisiltä, joilla syntyi halu saada lähirookaa vaivattomasti omaan ruokapöytään. Lisäksi kuntien päättäjät ja paikalliset ihmiset alkoivat kysellä lähiruoan perään ja halusivat tietää voisiko omassa tai lähialueen kunnissa tuotettua ruokaa nauttia kuntien ruokayksiköissä tai tilata ruokapiirin välityksellä kotipöytään. Voita-siinko siis yhteistyöllä avittaa seutukunnan tuottajia saamaan tuotteitaan lähikauppoihin?

Seuturuoka saatavaksi -hanke toteutetaan Loimaan seutukunnan alueella vuoden 2010 ajan ja sitä hallinnoi Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus. Hankkeen tehtävänä on suunnitella ja toteuttaa vuoden aikana toimintatapa, jolla seutukunnassa tuotettua ruokaa saadaan kuluttajien ostettavaksi sekä käyttöön kuntien ruokahuoltoon. Käytännössä seutukunnan lähikauppoihin pilotoidaan noin 10 elintarvikkeen alkutuottajan ja jatkojalostajan tuotteista koostuva lähirookatarjonta. Hanke suunnittelee myös logistista ratkaisua sille miten kaikki lähirookatuotteet saataisiin kauppoihin kestävän kehityksen periaatteella. Hanke edistää lähiruoan osuutta kuntien ruokahuolloissa muun muassa järjestämällä infotilaisuuksia kuntien päättäjille. Maaliskuun lopulla Seuturuoka saatavaksi -hanke järjesti ensimmäisen tilaisuuden yhteistyössä Pöytyän kunnan, Lounafoodin ja Loimaan seutukunnan kehittämiskeskuksen kanssa. Pöytyällä järjestettyyn lähirookapäivään saapui kutsuttuja elintarvikeyrittäjiä, maatalousyrittäjiä ja kuntien päättäjiä. Puheenvuoroissa kuultiin ajankohtaisista toimenpiteistä lähiruoan edistämiseksi Varsinais-Suomen alueella. Tilaisuus herätti keskustelua myös mahdollisuudesta toteuttaa lähiruoan saatavuus osuuskunnan ja ruokapiiritoiminnan kautta.

Seuturuoka saatavaksi hanke toimii tiiviisti koko vuoden yhteistyössä muiden hankkeiden kanssa. Yhteistyö Lounafoodin ja LoiMaaseutu -hankkeiden kanssa näkyy niin tapahtumien järjestämisessä kuin yhteisillä tilakäynneilläkin. Tuottajien luokse suuntautuvat yritysvierailut on jo aloitettu ja ensimmäinen kierros saatetaan

loppuun kevään aikana. Tuottajatapaamisten tarkoitus on löytää Seuturuoka saatavaksi -hankkeelle motivoituneita yrittäjiä ja tutustua heidän tuotteisiinsa. Yrittäjille puolestaan tarjotaan palveluja, joilla he saavat tarvittaessa opastusta esimerkiksi tuotteidensa pakkaussuunnitteluun sekä yritysneuvontaa taloudellisissa asioissa, kuten investointitukien hakuun ja rahoitussuunnitteluun. Tuottajat ovat ottaneet hankkeen tavoitteet ja yritysneuvonnan hyvin vastaan.

Kesän jälkeen hanke toteuttaa pilotointivaiheen, jolloin tuotteita saadaan kauppojen hyllyille. Toteutusmallin testauksen myötä on hankkeen yhtenä tavoitteena myös lisätä tuottajien välistä yhteistyötä ja auttaa heitä verkostoitumisessa. Arvokkaita kokemuksia toteutusmallin tuloksista saadaan loppusyksystä. Silloin kaikkien sidosryhmien eli kaupan, tuottajien ja asiakkaiden kokemukset kertovat, kuinka pilotointi onnistui ja tulisiko siitä mahdollisesti toimiva ja jatkuva malli tulevaisuutta ajatellen.



SEUTURUOKA



SAATAVAKSI



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Lisätiedot:

Susanna Ansio Projektityöntekijä
Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus
susanna.ansio@loimaanseutu.fi
p. 044 085 4672

Päivi Saalasto
Projektipäällikkö
Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus
paivi.saalasto@turkuamk.fi
p.044 907 4965

AJANKOHTAISIA TAPAHTUMIA

Tunnelmia Makuja arkeen 6.3. tilaisuudesta

LounaFood - Aitoa Makuja Varsinais-Suomesta -hanke ja Varsinais-Suomen Martat järjestivät Makuja Arkeen -seminaarin Turussa 6.3. osana Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (Sre) maakuntakierrosta. Paikallinen ruokakulttuuri ja ruoan maku vetivätkin Virastotalon auditorion täyteen tiedonhaluisia ruokakulttuurin harrastajia, yhteensä 130 osallistujaa.

Yhdessä syömisen tärkeys

Tilaisuuden avasi Sre:n puhemies Mitro Repo, joka omalla esimerkillään kannusti kuulijoita ruoasta nauttimiseen, kiireettömään yhdessä oloon sekä ruoan ja sen raaka-aineiden arvostamiseen. Yhdessä syöminen ja sen merkitys ihmisten elämässä tulisi nostaa korkeammalle jalustalle ja sitä tulisi vaalia. Monet tärkeät tapahtumat ja tilaisuudet tukeutuvat yhteisiin ateriahetkiin ja ruokaperinteisiin, joita välitämme edelleen seuraaville sukupolville.

Makuaistimusten ja ruoanvalintojen yksilöllisyys

”Mikä kuluttajien ruoanvalintoihin vaikuttaa?” kysyy tutkija Terhi Pohjanheimo. Tärkeimpinä tekijöinä nousevat esille aistittava laatu ja maku, hinta ja terveellisyys sekä helppous ja luonnollisuus. Vaikutteiden moninaisuus aiheuttaakin haasteita elintarviketeollisuudelle ja erityisesti pienemmille yrityksille, joissa tuotekehitykseen ja markkinointiin on käytössä rajallisemmat resurssit. Ruokavalintojen taustalla ovat mieltymykset, jotka alkavat kehittyä jo lapsuudessa. Lapsuuden totumuksilla on siis suuri vaikutus aikuisena tehtäviin ruokavalintoihin. ”Tämän lisäksi tuoteinformaatio, pakkaukset ja pakkausmerkinnät sekä tuotteen muut ulkoiset ominaisuudet vaikuttavat merkittävästi kulutusvalintoihin”, kertoo Pohjanheimo, joka on tutkinut asiaa tuoreessa väitöskirjassaan ”Sensory and non-sensory factors behind the liking and choice of healthy food products”. Mikä sitten on ruoan maun merkitys tässä kaikessa valintojen maailmassa? Erikoistutkija Mari Sandell tähdentää makuaistimusten olevan yksilöllisiä, joissa kaikilla viidellä aistilla on tärkeä osansa, kaikkien aistien tulee olla ”kunnossa”.

”Maku ja maistaminen ovat kokonaisvaltaisia elämyksiä”, hän vielä tähdentää.



Ruokakulttuuri ja paikallinen ruoka saivat ihmiset liikkeelle 6.3. Turussa.

Miten ja mistä löydän lähiruokaa?

Rintalan luomutilan isäntä Tapio Rintala kertoi oman yrityksensä tarinan, paikallisena pienyrityksenä. Rintalan luomutilalla kasvatetaan suomelampaita, joiden pääluku nousee parhaimmillaan 500 yksilöön. Tilalla on omat kasvattamo- ja joutilaslampolat sekä uudet tilat lihanjatkokäsittelylle, pakkaamo ja varasto. Mittavat investoinnit kertovat uskosta tulevaisuuteen ja suomalaisen lampaanlihan kysynnän kasvuun. Tällä hetkellä keskeisimpiä asiakkaita ovat

yksittäiset kuluttajat sekä ravintolat. ”Pieniä elintarvikealan yrityksiä on Varsinais-Suomen alueella noin 300 kappaletta ja näistä suurin osa on Rintalan luomutilan tapaisia pieniä perheyrityksiä”, kertoo Johanna Mattila LounaFood -hankkeesta. Näiden pienten paikallista ruokakulttuuria ilmentävien yritysten tuotteita voi löytää niin paikallisista päivittäistavara-kaupoista ja ravintoloista, toreilta ja suoramyyntipaikoista, kauppahallista, lähiruokapiireiltä sekä valtakunnalliselta aitoja-makuja.fi sivustolta. Omilla ostovalinnoilla pystyy suosimaan paikallisuutta ja sesonkia. Kuluttajien kannattaa aktiivisesti kysellä lähellä tuotettujen elintarvikkeiden perään sekä suosia omilla ostovalinnoilla paikallisuutta ja sesonkia. ”Asiakkaan valttina on myös äänestämisen jaloillaan”, peräänkuuluttaa Mattila.

Lähirookapilot Hirvensalossa

Turun kaupungin Ruokapalvelu Katerinki toteutti yhteistyössä LounaFoodin kanssa lähirookakokeilun Haarlan koulussa ja päiväkodissa sekä Anniitun päiväkodissa 15.3-16.4 välisenä aikana. Tänä aikana ruokalistalta löytyvät kasvikset, juurekset, leipä ja kala hankittiin lähituottajilta.

Lähirooan käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä rajoittavat tavallisimmin heikko tuntemus paikallisista tuottajista ja lähiruuan imago keskimääräistä kalliimpana vaihtoehtona. Kokeilussa paikallisia tuottajia etsittiin yhteistyössä Katerinkin, LounaFoodin ja Katerinkin tavarantoimittajien kesken hyvällä menestyksellä. Taloudelliseen puoleen pyrittiin puolestaan vaikuttamaan muokkaamalla ruoka-annosten reseptiikkaa saatavilla olevien elintarvikkeiden mukaisesti. Kokeilun myötä ja suoritettavien laskelmien kautta lähiruuan todellisista vaikutuksista ruoka-annosten hintaan saadaan mustaa valkoisella. Myös koulujen ja päiväkotien oppilaat sekä henkilökunta saavat mielipi-

teensä ja ajatuksensa kuuluviin huhti-toukokuussa toteutettavan asiakaskyselyn muodossa. Kokeilun avulla tullaan käymään uudenlaista keskustelua lähiruoan käytön lisäämiseksi julkisissa keittiöissä. Tulemme tiedottamaan tuloksista toukokuun aikana.



Hirvensalon lähirookakokeilu on saanut kiitosta niin keittiön, lasten kuin opettajienkin suunnalta.

Lähirookaa Turun keskusta-alueen ravintoloihin

Alkuvuodesta aloittamamme yhteistyö poikii hedelmää. Mukaan on lähtenyt niin 8 ravintolaa kuin 22 paikallista pientuottajaa. Konkreettisia tuloksia on jo saatu: yritykset ovat tehneet uusia ostosopimuksia ravintoloiden kanssa, ravintolat ovat saaneet uusia tavarantoimittajia ja parhaillaan haemme järkevyyttä ja vaihtoehtoja pienten myyntierien logistiikkaan. Myös media on ollut yhteistyöstämme kiitettävän kiinnostunut. [Lisätietoja asiasta voi lukea nettisivuiltamme kohdasta lähiruokaa.](#) Yhteistyössä ovat mukana Valonia ja Itämeren kaupunkien liiton ympäristökomissio.

Maistuu hyvältä! -tilaisuus Sarka museossa 20.6. klo 11-15

Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus ja LounaFood -hanke järjestävät Loimaalla ruokatapahtuman kuluttajille, elintarvikeyrityksille ja tuottajille sekä ruokapiireistä kiinnostuneille. Tilaisuudessa tutustutaan [makuuihin](#) ja makuaistimuksiin sekä niiden yksilöllisyyteen, annetaan vinkkejä [ruokapiirien](#) perustamiselle sekä tuodaan esille, mitä erilaisia mahdollisuuksia yrityksillä on [lähiruoan markkinoinnille](#). Lisätietoja tapahtumasta saa Johannalta.

Tule yhteisosastolle ELMA -messuille 26.-28.11.

Osallistumme yhteisosastolla maakunnan pk-elintarvikeyrityksien kanssa ELMA-messuille ensi marraskuussa. ELMA-messut tuovat maaseudun kaupunkiin ja esittelevät pääkaupunkiseutulaisille ostovoimaisille kävijöille suomalaisen maaseudun osaamista, tuotteita, eläimiä ja asumis- ja matkailumahdollisuuksia. Vuonna 2009 ELMA-messuilla ja neljässä muussa samanaikaisessa tapahtumassa vieraili noin 33 800 kävijää. Jos kiinnostuit messuista, niin laita alustava ilmoittautuminen Ritvalle 23.6. mennessä.



LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus 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
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.