

LounaFood
– Aitoa Makua
Varsinais-Suomesta

uutiset

Helmikuu 2012



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



Ruoka nousee uutisten otsikoihin milloin mistäkin syystä. Säännöllisesti kauhistelemme ruuan hintaa tai lisäaineiden määrää kun taas vuoden vaihteessa tyhjänä loistaneet kauppojen voihtylt varastivat kaiken kansan huomion. Runsas medianäkyvyys kertoo meidän kaikkien arvostavan ruokaa ja ruokailuun liittyviä arvoja. Ruuan sosiaalisen merkityksen ja kuluttajien kiinnostuksen aitoutta ja eettistä ruuantuotantoa kohtaan on arvioitu kasvavan yhä edelleen mistä syystä lähi- ja luomuruoka ovatkin ruokakeskustelun kuumimpia aiheita.

Varsinaissuomalaisen pienten elintarvikeyritysten tuotteiden saataminen kuluttajien tietoisuuteen ja saataville tulee tänäkin vuonna olemaan LounaFoodin toiminnan keskiössä. Yhteistyötä tuottajien, ammattikeittäjien ja päivittäistavarakauppojen kanssa tullaan tiivistämään useissa käännteissä. Tässä LounaFood Uutiset -numerossa aloitamme Varsinais-Suomen seutukuntia esittelevät teemasivut. Ensimmäisenä teille esittäytyy mm. useista leipomoistaan tunnettu Vakka-Suomi. Vakkasuomen murteelle käännetyn ”Hellal paistetu lantun kappali” reseptin tiimoilta toivotamme teille kaikille antoisaa alkanutta vuotta.

”Lant kuorita, pestä ja kuivata. Siit leikata suurinpiirte puale senti paksussi kappali. Ne paisteta hellanpääl molemmit puolit. Syödä lämminäs. Ova hyvi välipaloi”.
(Vakkasuomalaisen pitokokkien parhaita; Leila K. Tuominen, 2002)

Yhteistyötahoinamme eri puolilla maakuntaa toimivat ja esimerkiksi yritystoiminnan kehittämiseen liittyvissä asioissa teillä palvelevat

Paikallista yritysuonevontaa

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
Ulla Kallio-Laine
044 034 4345
ulla.kallio-laine@ukipolis.fi
http://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
Pia Poikonen
(02) 4873 3454, 050 338 3867
pia.poikonen@lieto.fi
www.varsinhyyva.fi

Ravakka ry

Vihtorinkatu 7, 23800 Laitila
Maritta Lindqvist
(02) 823 6200, 040 540 8829
maritta.lindqvist@ravakka.fi
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

Stevioliglykosidit (E 960) – uusi makeutusaine

Stevia-kasvista valmistetun makeutusaineen, stevioliglykosidien (E960), käyttö lisäaineena sallittiin 2.12.2011 alkaen. Stevioliglykosidien hyväksyminen makeutusaineena ei muuta itse steviakasvin statusta. Steviakasvin saattaminen markkinoille elintarvikkeena, esim. kuivattujen lehtien käyttäminen juomien valmistamiseen tms., on edelleen kiellettyä.

Lisätietoa stevioliglykosideistä:
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/?bid=2815>

Lisätietoja: ylitarkastaja Kirsi-Heleena Kanninen, p. 040 489 3346, kirsi-helena.kanninen@evira.fi

Pakkausmerkintöjä koskeva lainsäädäntö uudistuu

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille on julkaistu 22.11.2011. Se tulee voimaan 20 päivää tämän jälkeen. Asetuksella kootaan yhteen ja saatetaan ajan tasalle elintarvikkeiden merkintöjä koskevan lainsäädännön kaksi osa-aluetta: yleiset merkinnät ja ravintoarvomerkinnät.

Siirtymäaika pakollisia elintarviketietoja koskevien vaatimusten soveltamiselle on 3 vuotta asetuksen voimaantulosta. Pakollista ravintoarvomerkintää koskeva siirtymäaika on 5 vuotta asetuksen voimaantulosta.

Tärkeimmät muutokset on esitelty Eviran internetsivuilla http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat/

Sivulta löytyy myös linkki uuteen asetukseen.

Lisätietoja:
Ravintoarvomerkinnät: ylitarkastaja Kaisa Kukkonen p. 050 386 8430, kaisa.kukkonen@evira.fi
Muut merkinnät: ylitarkastaja Tytti Itkonen p. 050 558 2696, tytti.itkonen@evira.fi

Suomen, Ruotsin ja Latvian pysyvä dioksiinipokkeus

Komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 muuttamisesta annetun komission asetuksen (EU) N:o 1259/2011 mukaan Suomella ja Ruotsilla on 1.1.2012 lähtien pysyvä poikkeus saattaa markkinoille omalla alueellaan Itämeren alueelta peräisin olevaa luonnonvaraista lohta, yli 17 cm:n kokoista silakkaa, luonnonvaraista nieriää, luonnonvaraista jokinahkiaista ja luonnonvaraista taimenta. Lohen osalta poikkeus koskee myös Latviaa. Poikkeus koskee myös sisävesikalaa. Näitä kaloja tai niistä saatuja tuotteita ei saa toimittaa muihin jäsenvaltioihin. Laitoksissa nämä tuotteet on merkittävä tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella merkillä. Tuotetta seuraavassa asiakirjassa on oltava merkintä dioksiinirajoituksesta.

Lisätietoja: ylitarkastaja Carmela Hellsten, p. 050 433 6643, carmela.hellsten@evira.fi

Näytteenotto yersinian varalta porkkanoista

Viime vuosina on esiintynyt yersinian aiheuttamia, pitkään varastoitujen porkkanoiden välittämiä ruokamyrkytys epidemioita. Yersinia esiintyy maaperässä ja siksi myös kasviksissa. Kun kasviksissa todetaan yersinia -bakteeria, tarvittavien toimenpiteiden arvioiminen tutkimustulosten perusteella ei aina ole yksiselitteistä ja usein tarvitaan tapauskohtaista harkintaa. Lisäksi infektiivistä annosta ei tiedetä, mutta se on todennäköisesti pieni. Näyttäisi siltä, että *Y. pseudotuberculosis* aiheuttaa herkemmin ruokamyrkytys epidemioita porkkanoiden välityksellä kuin *Y. enterocolitica*.

Evira suosittelee puhtaustutkimusten yersinian varalta sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään pitkään varastoitua porkkanaa. Evira suosittelee tuot-

teiden (esim. porkkanaraasteen) tutkimista yersinian varalta vain, jos puhtaustutkimuksissa toistuvasti löytyy yersinia tai epäilyllin ruokamyrkytys epidemian selvitysten yhteydessä. Näytteenottoa, positiivisten tulosten tulkintaa ja niistä johtuvia toimenpiteitä on tarkennettu nettisivuille http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/kasvikset/mikrobiologinen_turvallisuusly_pseudotuberculosis_porkkanoissa/

Lisätietoja:
Ylitarkastaja Annika Pihlajasaari, p. 040 351 6884, annika.pihlajasaari@evira.fi
Erikoistutkija Saija Hallanvuo (tutkimusmenetelmät), p. 040 489 3448, saija.hallanvuo@evira.fi

Muutoksia nitraatin enimmäismääriin

Nitraatin enimmäismäärät tuorelle pinaatille ja salaatile nousivat 22.12.2011. Uutena, alkaen 1.4.2012, myös rukolasalaatille sovelletaan nitraatin enimmäismäärää.

Lisätietoja: http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden_luontaiset_myrkyt_kasvissten_nitratit/

Lisätietoja: ylitarkastaja Kirsi-Heleena Kanninen, p. 040 489 3346, kirsi-helena.kanninen@evira.fi

Uutta internetissä

- Elintarvikelain muutosta koskevien sivujen päivitys 4.11.2011 on julkaistu ruotsiksi: http://www.evira.fi/portal/selliusmedel/tillverkning_och_forsaljning/liusmedelslagstiftning/
- Usein kysyttyä -sivuja on päivitetty Elintarvikehuoneistot (mm. Mitä tarkoitetaan ”kodinomaisella keittiöllä”?)
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikehuoneistot_lusein_kysyttyal/



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

Ravitsemus- ja terveysväitteet (mm. Onko Evira kieltänyt superfood-termin käytön?)

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ ja_ myynti/ pakkausmerkinnat_ /ravitsemus_ ja_ terveysvaatteet/ usein_ kysyttyal

Evira on nyt Facebookissa

Eviran viestinnän työkalupaletti laajeni, kun Eviran ensimmäinen sosiaalisen media palvelu avattiin joulukuussa 2011.

Julkaisemme Facebook-sivuillamme kuluttajia kiinnostavaa asiaa ajankohtaisista aiheista ja takaisinvedoista. Sosiaalinen media sopii myös kriisiviestinnän työkaluksi, sillä jokaisella käyttäjällä tai käyttäjäryhmällä on mahdollisuus olla aktiivinen viestijä.

Tavoittemme on hyödyntää sosiaalista mediaa muiden muassa viestinnässä, palveluitemme tunnetuksi tekemisessä, palautteen saamisessa, osallisuuden edistämässä ja kansalaismielipiteiden luotaamisessa.

Koemme, että mitä useampi kanava, jolla tietoa voidaan jakaa ja ihmisiä tavoittaa, sen parempi vaikuttavuus Eviran viestinnällä on. Tämä heijastuu toivon mukaan myös asiakastytyväisyyden kasvuna.

Käy tykkäämässä!

Eviran Facebook -sivu

Lisätietoja: tiedottaja Pia Vikman-Roslin, p. 0400 951 937, pia.vikman-roslin@evira.fi

Kuulumisia Vakka-Suomesta

Ukipoloksen rooli ruokaketjun kehittämisessä

Ukipoloksen tehtäviin kuuluu Vakka-Suomen alueen elintarvikkeiden jatkojalostukseen liittyvä yritysneuvonta, aloittavien elintarvikeyritysten neuvonta ja yritysten keskinäisen yhteistyön lisääminen, yritysten kehittämistarpeiden tunteminen sekä elintarvikealan kehittämiseen liittyvä hankkeistus. Rooliin kuuluu myös yhteydenpito seudullisiin, maakunnallisiin ja valtakunnallisiin ruokaketjun toimijoihin.

Ukipoloksen ydinosaa-alueet ruokaketjun toiminnan kehittämisessä

- ruokaketjun toimijoiden ja toiminnan kehittämiseen liittyvien rahoituslähteiden tuntemus
- oman alueen toimijoiden hyvä tuntemus
- liiketoimintaosaaminen
- ohjelma-, alue- ja hanketyön hyvä osaaminen
- yhteydenpito maakunnalliseen kehittäjäverkostoon
- toimiminen tutkimus- ja kehitystiedon välittäjänä

Tavoitteet ruokaketjun kehittämisessä

Elintarvikealan kehittäminen ei viime vuosina ole kovin voimakkaasti ollut painopisteenä Vakka-Suomessa. Vuosi 2012 onkin tästä syystä nimetty Vakka-Suomessa elintarvikealan

kehittämisen teemavuodeksi. Parhailtaan on menossa kehittämisohjelman ”Alkutuotanto ja sen tuotteiden jatkojalostus Vakka-Suomessa” kirjoittaminen. Siihen liittyen on jo järjestetty kalatalouden seminaari. Tammikuun lopulla ohjelmassa on luomutuotannon lisäämiseen kannustava seminaari yhteistyössä Varsinais-Suomen MTK:n Luomu-Vakka-hankkeen kanssa. Helmikuun puolella järjestetään yhteistyössä maakunnallisten elintarvikealan kehittäjien kanssa lähiruokaan painottuva seminaari, jonka yhteyteen toivottavasti saadaan myös paikallisille yrityksille mahdollisuus maistattaa tuotteitaan potentiaalisilla ostajilla.

Kehittämisohjelman tavoitteisiin tulee kuulumaan ainakin jatkojalostuksen kehittäminen, paikallisten tuotteiden markkinoinnin ja myynnin kehittäminen, lähi- ja luomuruokien käytön edistäminen, kalatalouden kehittäminen, erikoiskasvien viljelyn lisääminen ja maatilatalouden toimintaedellytysten turvaaminen mm. infraan ja maankäytönsuunnitteluun liittyen.

Tavoitteena on vuoden 2012 alku- puolella saada päätoiminen asiantuntija elintarvikealan kehittämiseen ja päästä siten vauhdilla alkuun kehittämisohjelman toteuttamisessa.

Lisätietoja ajankohtaisista tapahtumista löytyy nettisivuiltamme www.ukipolis.fi

Ukipolis Oy

Ukipolis Oy on Uudenkaupungin, Laitilan, Vehmaan, Taivassalon, Kustavin ja Pyhärannan kuntien omistama kehittämisorganisaatio. Se palvelee Vakka-Suomen seutukunnan yritys- ja elinkeinotoimijoita yrittämiseen, yritystoiminnan kehittämiseen, rahoitukseen sekä yritystukiin liittyvissä kysymyksissä. Ukipolis on yrittäjän ja yrittäjäksi aikovan apuna yritystoiminnan kaikissa vaiheissa. Palvelut ovat henkilökohtaisia, tasapuolisia ja ehdottoman luottamuksellisia. Perusneuvontapalvelut ovat yrittäjille maksuttomia.

Ukipolis palvelee yrityksiä monipuolisesti myös erilaisissa kehitysprojekteissa. Se välittää tietämystä ja osaamista, tekee yhteistyötä alan korkeakoulujen, oppilaitosten, tutkimuslaitosten ja osaamiskeskusten kanssa.

Ukipolikselta löytyy

- alkavien yritysten neuvontaa
- yritysautomon palvelut
- asiantuntijapalveluita
- alueen elinkeinoelämän kehittämishankkeiden suunnittelu- ja toteutuspalvelua
- tukea yritysten verkostoitumiseen ja kansainvälistymiseen
- apua julkisen rahoituksen hakemiseen

UKIPOLIS OY

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

Hyvä palaute palkitsee koko porukan

”Alussa oli vain ajatus, ei toimintaa, ei rahaa, ei tuotteita”. Vakka-Suomen Panimo Oy:n menestystarina alkoi syksyllä 2007, kun panimoalan ammattilainen Jani Vilpas ja markkinointiosaja Heidi Jaakkola perustivat yhteisen yrityksen Uuteenkaupunkiin. Ajatus ja hyvin tehty pohjatyö laitehankintojen ja reseptiikan osalta kantoi eteenpäin. Kaupunki osallistui sopivan toimitilan etsimiseen ja ensimmäinen tuote tuli myyntiin jo seuraavana juhannuksena. Nykyään yrityksen perusvalikoimassa on useita Prykmestar-oluita, lisäksi kausimakuja ja siideriä. Tuotteita on saatavana panimon yhteydessä olevasta myymälästä sekä Olvin kanssa tehdyn jakelusopimuksen myötä muualtakin Suomesta. Yritys on saavuttanut lukuisia palkintoja ja kunniaa taipaleensa varrella. Hyvä palaute asiakkailta palkitsee ja kannustaa eteenpäin. Kuusi vakinaista työntekijää työllistävä Vakka-Suomen Panimo Oy näkee tulevaisuutensa Uudessakaupungissa valoisaan.



keropitoisuus. Osa uutuustuotteista voi jäädä kertaluonteisiksi ja osa taas saavuttaa yleisön suuren suosion ja päätyä pysyviksi tuotteiksi valikoimaan. Esimerkiksi Prykmestarin Savukatajaa valmistettiin pieni erä vuoden 2009 Helsinki Beer Festival-tapahtumaan, missä se valittiin vuoden olueksi ja lopulta olut päätyi panimon perusvalikoimaan. Panimomestarin ehtymättömästä ideapankista on kotoisin myös yksi panimon sesonkituote-erikoisuus eli koivunlehdillä maustettu täysmal-lasolut, Prykmestar Suvi. Yhden oluterän valmistus kestää yleensä n. viisi viikkoa mahdollistaen nopean reagoinnin asiakkaiden toiveisiin. Vakka-Suomen nimikko-olut olisi panimomestari Vilppaan mielestä kotimaisesta maltaasta ja käpyhu-malasta tehty luomuolut.



Uudet makuideat syntyvät panimomestarin päässä ja sen jälkeen ideaa testataan pienessä erässä. Koe-erästä arvioidaan maku, väri ja oluessa kat-

Panimomestari Jani Vilpas olutsammion äärellä (kuvat Sanna Vähämiko)

Mutkattomat yrittäjänaiset tarttuivat toimeen

Yritysidea syntyi kahden työkaaveruksen kiinnostuksesta leipomiseen. Lisäksi tarvittiinkin vain toimitila Uudestakaupungista, starttirahaa ja tukusta leipomoaineita niin Ugin PullaPirjot oli syntynyt. Pienellä budjetilla paikallislehden laitettu ilmoitus herätti huikean kysynnän muutamassa viikossa niin, että tarvittiin lisäkäsia avuksi. Ilman suurempaa markkinointia alkanut valtava suosio yllätti PullaPirjot eli Satu Kuusamon ja Kaija Nygårdin. Suosiota selittävät maukkaat käsinleivotut tuotteet, joita ei ole hinnallakaan pilattu.

Vakka-Suomen yrityskuulumisia



Parhaiten myyvät tuotteet ovat täytetyt sämpylät sekä pizzat ja pullat. Tuotteita kuluttaja löytää PullaPirjotien leipomosta Koulukadulta sekä Cafe Pulliksesta Ylisenkadulta. Yrittäjät kohtaavat asiakkansa herkällä korvalla ja uudet ideat syntyvät usein nimenomaan asiakkaiden tarpeesta, toisinaan taas leipojan ”vahinkolaukauksena” kuten saaristolaisleivän ja piimälimpun risteytys ”Ukilainen”.

Pulla-Pirjot Satu Kuusamo ja Kaija Nygård (kuvat Sanna Vähämiko)



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

Marengit viedään käsistä

*Siis en kestä, Sellon Citarissa oli maistiaiset (tietty kun äitienpvä tulos- sa niin kaikkia herkkuja tyrkytettiin), Uudenkaupungin marengi maistatti tuotteitaan... Aivan törkeän hyviä marengia ja ostin sitten tuollaisen rasian jossa marengiruusukkeita. Vedin jo yli puolet. Liian hyviä. Aivan liian hyviä.”*Näin kirjoitti eräs kuluttaja netin keskustelupalstalla vuonna 2010 eikä hän ole ainut U:gin marengiin hurahtanut kuluttaja. Tuotteille on kysyntää markkinoilla enemmän kuin yrittäjä Minna Mattila pystyy toimittamaan. Mattila osti U:gin Marengi Oy:n liiketoiminnan Lailan Leivältä vuonna 2007 ja valmistaa lisäaineetonta marengia samalla perinteisellä reseptillä. Valmistusprosessiin kuuluu valkuaisien ja keltuaisien erottelu, valkuaismassan vaahdottaminen, pursotus, kypsennys 100-asteisessa uunissa ja jäähditys. Marengin myyntiaika on puoli vuotta. Marengit Mattila kuljettaa kaappoihin itse, kesäisin suurimman sesongin aikaan hänellä on kiireapulaisia.

*U:gin marengin Minna Mattila
(kuvat Sanna Vähämiko)*



Laitilan kanatarhan munat pakataan Munaxilla

Laitilalainen kananmunanpakkaamo Munax on Suomen suurin yksityinen kananmunanpakkaamo, jossa vuonna 2010 pakattiin reilut 10 miljoonaa kiloa kananmunia. Luomun osuus Munaxin tuotannosta on tällä hetkellä noin 4 %, mutta luomun osuus on jatkuvassa kasvussa, kertoo Munaxin toimitusjohtaja Janne Torikka.

Uusien tuotantotilojen valmistuttua vuonna 2011 Munax on tuonut teollisuuden, leipomoiden ja ammatti-keittiöiden käyttöön useita erilaisia lisäaineettomia kananmunavalmisteita, joita ovat muun muassa kokomuna-, valkuais- ja keltuaismassa. Munamassa-tuotteet pastöroidaan ja niiden säilyvyysaika on jopa 28 vrk. Lisäaineettomien massojen lisäksi Munax tarjoaa monia asiakkaan valmistusprosesseja helpottavia puolivalmisteita, kuten kuumennusta vaille valmista munakokkelimassaa sekä suolattua keltuaismassaa, joka on tarkoitettu erityisesti majoneesien ja salaattinkastikkeiden valmistukseen. Lisäksi Janne Torikka kertoo,



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



että Munaxilla ollaan valmiita rää-
tälöimään nestemäisiä, pakastettuja
tai jauhemaisia kananmunavalmis-
teita asiakkaiden toiveiden mukai-
siksi aina kulloiseenkin tilanteeseen
parhaiten sopivaksi. Kaikki muna-
valmisteet voidaan toteuttaa myös
luomuvaihtoehtoina.

Munaxin liikevaihto on noin 20
miljoonaa euroa ja siitä noin 20 %
muodostuu ulkomaankaupasta. Mu-
naxilla on useita kymmeniä sopi-
mustuottajia ja 18 työntekijää.

*Munaxilta munat lähtevät Laitilan
kanatarhan pukimissa
(kuvat Sanna Vähämiko)*



*Luomu- ja lähiruokapuoti Aidon
yrittäjä Johanna Laihonen
(kuva Sanna Vähämiko)*

Luomu- ja lähiruoka- puoti Aito toivoo luomu- tuottajien ottavan rohkeasti yhteyttä

Kesällä 2011 Uuteenkaupunkiin ava-
tun Luomu- ja lähiruokapuoti Aiton
omistaja Johanna Laihonen on sel-
vinnyt ensimmäisen joulun ruuh-
kasta ehjin nahoin. Joulun alla syntyi
idea yritysysteistyöstä Gasthaus Poo-
kin kanssa. Simo Reijonsaari valmisti
paikallisen viljelijän tuotteista täysin
paistovalmiita joululaatikoita, joita
myytiin Aitossa. Simon valmistamat
suussa sulavat laatikot saivat loistavan
vastaanoton. Johanna toivoo yhteis-

työn jatkuvan tulevaisuudessakin.

Kaupan perustamisen lähtökohtana
oli haave myydä lähellä tuotettua ja
puhdasta ruokaa sekä luomua. Mah-
dollisuuksien mukaan lähiluomua.
Puodin myydyimpiä tuotteita ovat-
kin lähellä tuotetut luomuvihannek-
set ja -juurekset, lihat sekä pienten
juustoloiden juustot. Yrittäjä toivoo
että lähialueen luomutuottajat otta-
isivat rohkeasti yhteyttä.

Aito tiedottaa asiakkailleen valikoi-
mastaan ja saapuvista kuormistaan
usein päivittyvillä Facebook-sivuil-
laan. Näin Aito pyrkii palvelemaan
asiakastaan mahdollisimman hyvin.



Vakka-Suomen yrityskuulumisia

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

Varsinais-Suomen ruokaketjun verkkosivut avattu

Varsinais-Suomen ruokaketjun verkkosivut on avattu osoitteessa www.varru.fi.

Tervetuloa tutustumaan!

Verkkosivuilla avataan ja esitellään Varsinais-Suomen ruokaketjua ja sen toimijoita, kerrotaan ruokaketjun tapahtumista, kootaan ruokaketjun tulevaisuuden mahdollisuuksia ja ruokaketjusta tehtyjä selvityksiä. Verkkosivuille täydennetään ja päivitetään sisältöä jatkuvasti.

Koordinaattori **Johanna Kähkönen** Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeesta kertoo, että verkkosivujen tarkoitus on toimia maakunnan kokoavana ruokaketjun tietokanavana.

- Verkkosivuille kootaan maakunnan ruokaketjun kannalta tärkeitä tapahtumia ja uutisia. Otamme mielellämme vinkkejä vastaan ja julkaisemme niitä sivuillamme!

Mitä verkkosivuilla on?

Etusivulla on ilmoituksia tulevista tapahtumista, joita ovat niin VAR-RUn järjestämät tilaisuudet kuin muutkin ruokaketjuun liittyvät tapahtumat. Etusivulta löydät myös yhteystiedot sekä lyhyen katsauksen siihen, missä mennään Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeessa tällä hetkellä.

Varsinais-Suomen ruokaketju -otsikon alla avataan alueen ruokaketjua ensisijaisesti ketjun ydin toimijoiden kautta, esimerkiksi yritysesimerkkien avulla. Yritysesimerkkien kerääminen on aloitettu joulukuussa 2011. Niiden avulla pyritään valottamaan ruuan matkaa kuluttajan lautaselle sekä alueen ainutlaatuisuutta ruokamaakuntana. Johanna Kähkönen kertoo, että ehdotuksia uusista yritysesimerkeistä

otetaan mielellään vastaan. Ruokaketjun toimijoiden lisäksi osiossa on tietoa myös Varsinais-Suomen ruokakulttuurista.

Varsinais-Suomen ruokaketjussa tapahtuu -osiossa on tietoa ruokaketjussa järjestetyistä tapahtumista, artikkeleita muiden tahojen järjestämistä tilaisuuksista sekä otteita keskustelusta, jota ruokaketjun ympärillä käydään.

Ruokaketjun tulevaisuutta tekemässä -otsikon alle kootaan ruokaketjun tulevaisuuden mahdollisuuksia. Tähän kootaan tietoa Turun yliopiston tulevaisuuden tutkimuskeskuksen järjestämistä ruokaketjun tulevaisuuspujoista ja niiden tuloksista.

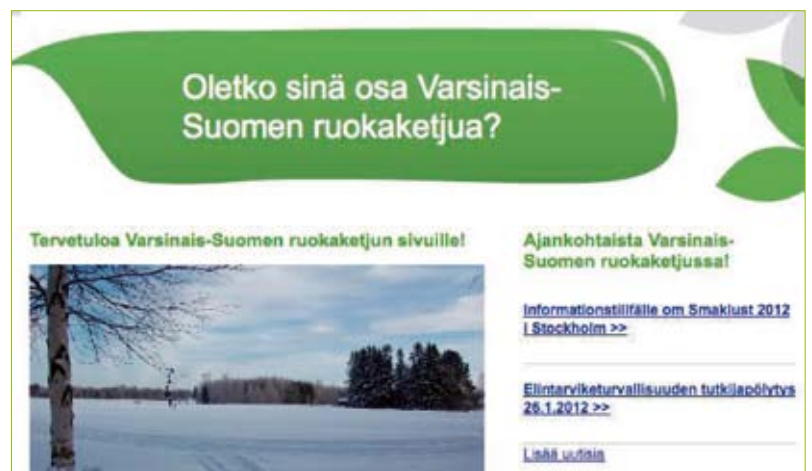
Etusivun oikealta palstalta löydät ilmoituksia tulevista tapahtumista.

Aineistoa ja selvityksiä ruokaketjusta -osioon linkitetään ruokaketjusta tehtyjä selvityksiä valtakunnallisellakin tasolla, esimerkiksi tietopaketteja ja toimialaraportteja.

Verkkosivujen kautta voit myös liittyä postituslistalle, jota käytetään erityisesti tilaisuuksien kutsujen lähettämiseen ja muiden tärkeiden asioiden tiedotukseen.

Osoitteeseen varru@utu.fi voi lähettää postia hankkeen toimijoille, sekä lähettää ideoita, ehdotuksia ja palautetta niin verkkosivuihin kuin toimintaankin liittyen! Esimerkiksi ehdotukset yritysesimerkeistä, toiveet tulevista tilaisuuksista tai tutustumiskierroksista sekä vinkit ruokaketjun tapahtumista ovat tervetulleita!

Teksti: Heli Hautaniemi



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

Livian oppilaat ideoimassa elintarvikkeita

VARRU kävi avaamassa ruokaketjua Ammattiopisto Livialla Kaarinassa.

Puutarhapuolen oppilaat pohtivat aktiivisesti lähiruoan merkitystä ja suunnittelivat yhdessä uusia tuotteita ja konsepteja elintarvikemarkkinoille.

Joulukuisen iltapäivän aiheita alustettiin Varsinais-Suomen vahvuuksilla, ruokaketju-ajattelulla ja markkinoinnin perusasioilla. Livian tuotantopuolen oppilaat keskustelivat innokkaasti lähiruoasta ja sen merkityksistä. Erään oppilaan mielestä lähiruoka tuodaan maalta. Toisen mielestä lähiruoka tehdään itse. Muutama oli sitä mieltä, että lähiruoka voi olla tehtaassa tehtyä, mutta se on kuitenkin kotimaista.

Lähiruoka sai esimerkkejä kilometrirajauksista 100–500 kilometrin väliltä. Joidenkin mielestä lähiruoka ei aina ole kotimaista, vaan se voidaan tuoda ulkomailtakin, jos se tulee läheltä. Oppilaat kokivat lähiruoan hankalaksi, koska siitä ei ole olemassa kunnollista määritelmää.

Lähiruoalle peräänkuulutettiin jopa omaa merkintää, jonka avulla kuluttaja voisi tietää ostavansa lähiruokaa. Myös suurtalouskeittiöillä nähtiin olevan vastuu lähiruoasta ja sen hankinnasta.

Keskustelu lähiruoasta johti lopulta keskusteluun EU:n ja Suomen ruoantuotannosta. Nähtiin, että nyt on päästy avoimempaan keskusteluun siitä, missä tilanteessa Suomen ruoantuotanto on, ja etenkin siitä, mitä sille halutaan tulevaisuudessa tehdä.

Oppilaat jakautuivat alustuksen jälkeen viiteen ryhmään. Jokainen ryhmä sai tehtäväkseen kehittää elintarvike ja määrittää: kuka sitä ostaa, mistä sitä voi ostaa ja miksi sitä ostetaan. Ryhmätöiden tuloksina syntyi kestävän kehityksen mukaisia kierrätyspurkeissa myytäviä säilykekurkkuja, luonnollisia 100 % marjoja sisältäviä mehuja, jäätelöauton omaisia omena-autoja, sikahyvää sianlihaa ja perinteikästä lapsuuden ruisleipää.

Kuvat ja teksti: Johanna Kähkönen

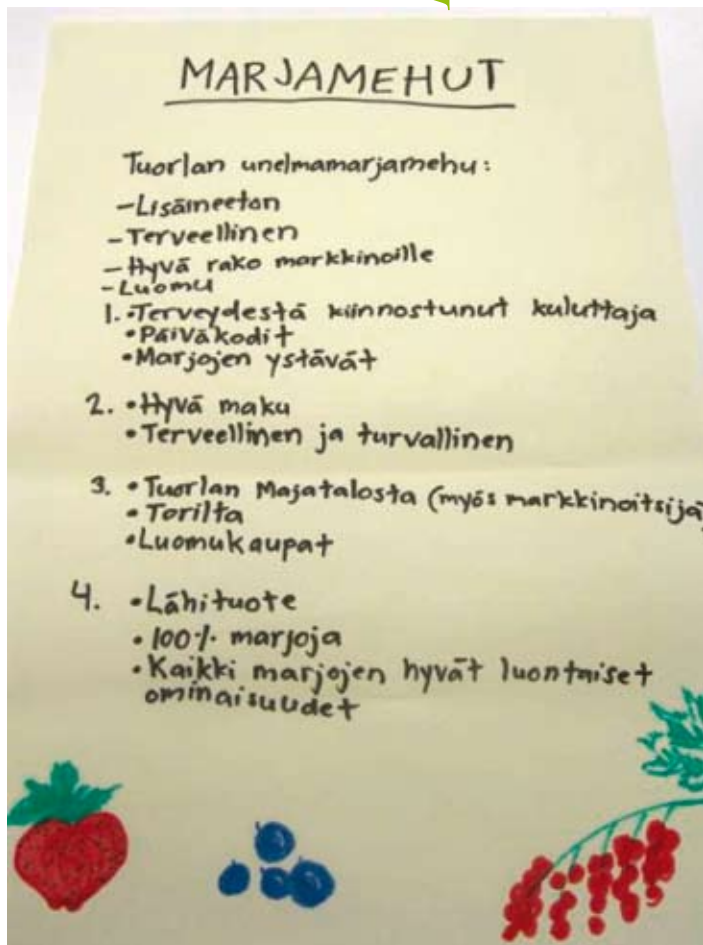
Livian oppilaat pohtimassa lähiruoan merkitystä



Ryhmätöiden tuloksina uusia elintarvikkeita



Sikahyvää sianlihaa -idea sai jo oman tuotemerkin



Kuulumisia Varsinais-Suomen ruokaketjusta

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

Aitojamakuja.fi lisää paikallisten elintarvikeyritysten näkyvyyttä

■ Koko Suomen kattava aitojamakuja.fi -sivusto helpottaa niin kuluttajia kuin ammattilaisia löytämään lähialueen elintarvikeyrityksiä. Paikallisista tuotteista ollaan kiinnostuneita ja kysyntää on monelta taholta.

Sivuston yksi keskeinen asia on elintarvikeyritysten hakupalvelu, jossa esittäytyy nyt jo noin 1500 yritystä, Varsinais-Suomesta reilut 140. Sivustolla on mukana pieniä ja keskiuuria elintarvikeyrityksiä, joita voidaan etsiä maakunnittain ja tuoteryhmittäin esim. marjat ja hedelmät, liha tai kala -haulla. Haku voidaan myös rajata luomutuotteita tuottaviin yrityksiin.

Yritykselle yhteinen sivusto voi olla helppo ensiaskeleksi nettinäkyvyyteen. Toki tärkeässä roolissa sivustolla on linkki yrityksen omille nettisivuille, jotta asiakas saa tarkempaa tietoa yrityksestä, tuotteista ja os-

tomahdollisuuksista. Sivusto auttaa myös yrityksiä etsimään itselleen uusia, sopivia yhteistyökumppaneita.

Kuluttajille ja ammattilaisille sivustoa tehdään tutuksi eri puolilla Suomea esim. ruokamessuilla, sadonkorjuupäivillä tai ammattilaisten koulutuspäivillä. Mistä löytää -sivulle on kerätty tietoa mm. yritysten omista myymälöistä, puodeista ja verkkokaupoista, jotta asiakkaan olisi helppo löytää paikallisten tuotteiden myyntipaikat.

Hakupalvelun lisäksi sivustolla on uutisjuttuja pienyrittäjyydestä. Lisäksi siellä on tietoa esim. elintarvikeyrityksistä, lähi- ja luomuruoasta sekä vinkkejä ja oppaita julkisten ruokapalveluiden toteuttamiseen.

Sivustoa kehitetään koko ajan helpokäyttöisemmäksi ja paremmin

palvelevammaksi esim. tulevan karttapalvelun avulla. Aitojamakuja on mukana myös sosiaalisessa mediassa: Facebookista löytyy omat sivut www.facebook.com/aitojamakuja.fi.

Aitojamakuja.fi -sivustoa ylläpitää valtakunnallinen Aitojamakuja -hanke, joka toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämishanketta ja sitä rahoittaa Hämeen ELY-keskus valtakunnallisen hankkeen.

Jos haluat mukaan aitojamakuja.fi -sivustolle tai huomaat, että tiedoissasi on korjattavaa, niin ota yhteyttä Sannaan tai Merviin.

Teksti

Päivi Töyli, Aitojamakuja -hankkeen projektipäällikkö



Herkkujen Suomi tapahtuma elokuussa Helsingin rautatie-torilla.

Vuonna 2011 huikean suosion saavuttanut Herkkujen Suomi -tapahtuma järjestetään uudelleen tulevan elokuun viimeisenä

Varsinais-Suomen maakuntaosasto Herkkujen Suomessa vuonna 2011.

viikonloppuna Helsingin rautatie-torilla.

Varmista mukaanpääsysi Varsinais-Suomen maakuntaosastolle ilmoittautumalla Sannalle (sanna.vahamiko@utu.fi tai 040 565 8121).

Porkkanoita tulevaisuuden liiketoimintaan?

Varsinais-Suomen ruokaketjun kasvikset ja vilja -tulevaisuustyöpaja Turussa Forum Marinumissa 1.3.2012 klo 13–17.

Proteiinit tulevaisuuden ravintolähteenä. Varsinais-Suomen ruokaketjun tulevaisuustyöpaja 22.3.2012.

Puhdas vesi – tulevaisuuden tärkein resurssi. Varsinais-Suomen ruokaketjun tulevaisuustyöpaja 24.4.2012.

Jälkimmäisten tilaisuuksien tarkempi paikka ja aika ilmoitetaan myöhemmin. Lisätietoja Riikka Saarimalta p. 02-333 9530, riikka.saarimaa@utu.fi.

LounaFood mukana Grüne Woche-messuilla Berliinissä 22.1.2012

LounaFood – aitoa makua Varsinais-Suomesta -hanke oli esitellään varsinaisuomalaista elintarvikeosaamista sekä kertomassa hankkeen toimintatavoista ja -tavoitteista Euroopan Komission osastolla Grüne Woche-messuilla Berliinissä

sunnuntaina 22.1. Kansainväliset Grüne Woche-messut järjestettiin tänä vuonna 77. kerran ja messuilla oli tänäkin vuonna esillä paitsi ruokaosaamista ympäri maailman niin lisäksi mm. puutarha- ja maataloustuotteita ja koneita toinen tois-

taan hulpeimmissa messuasetelmissä. LounaFoodin lisäksi EU:n verkostoyksikön kutsumana osastolla esittäytyivät pöytyäläiset elintarvikealan pienyrittäjät Makeidonin makeistehdas ja Riihipuodin mylly. Osastolla saimme erittäin ystävällisen ja tervetulleen vastaanoton. Makeidonin makeiset ja Riihipuodin ohrapuuro maistuivat hyvin messuyleisölle.



Varsinais-suomalainen lähiruoka esillä EU:n osastolla Grüne Woche -messuilla.



Kansainvälisiä tunnelmia Grüne Woche-messuilta



Kuvassa vasemmalta Makeidonin makeistehtaan Kirsi Hirvensalo, Riihipuodin Eeva Saari ja saksalais-suomalaisenkauppakamarin kautta yhteistyössä mukana oleva Anne Ruokamo. (kuvat Sanna Vähämiko)

Löydät LounaFoodin nyt myös facebookista

<http://www.facebook.com/pages/LounaFood/309890295719118>

Sivulla tiedotamme ajankohtaisista kuulumisistamme ja kerromme päiväpolttavista ruokauutisista. Tervetuloa tykkäämään sivustotamme ja keskustelemaan kanssamme ajankohtaisista aiheista!

LounaFoodin kuulumisia

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

LounaFoodin yhteystiedot

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

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

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

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

Lehti on luettavissa myös internetissä
www.lounafood.net

Painopaikka: Paino-Kaarina Oy, Kaarina

M
Itella Oyj

Aitojamakuja.fi

Sivustolla on jo 1400 pientä elintarvikealan yritystä ympäri Suomen. Sivustosta tiedotetaan monen eri tahon toimesta kuluttajille, ammattikeittiöille sekä vähittäiskaupan edustajille. Liity mukaan noin 150 varsinaissuomalaisen elintarvikeyrityksen joukkoon.

Lisätietoja Sannalta.



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