

LounaFood UUTISET

helmikuu 2007

Pakkausmerkinnät,
pakkaaminen
ja
ravintosisältö

Elintarvike-
ja
henkilöstölainsää-
däntö

Tuotekehitys

Elintarviketurvalli-
suus
ja
omavalvontasuunni-
telmat

Tuotannon-
suunnittelu

Hygieniaosaaminen
ja
hygieniapassi-
koulutukset

Viestintä
ja
tiedotus

Markkinointi
ja
mainonta

Kevättä kohti uusin ideoin

Vuosi 2007 on jo lähtenyt hyvin käyntiin. Uusi vuosi toi jonkin verran muutoksiakin mukanaan, sillä LounaFood muutti Turun yliopiston täydennyskoulutuksen mukana saman talon A-rappuun toiseen kerrokseen. Sihteerinämme toimii nykyään Ritva Rantala ja edelleen Päivi, Johanna ja Kari palvelevat sinua eri tavoin. Yhteystietomme löydät Uutisten takasivulta.

Uutisissa kerrotaan aluksi viime syksyn toiminnoista ja samalla voidaan iloksemme todeta, että ne ovat poikineet paljon uusia ideoita tälle vuodelle. Viking Linelle pidetty tuote-esittelyilta jatkuu laivamuonittajien tapaamisella. Lähiruoan logistiikka ja hankintalakiasiat ovat edelleen keskeisellä sijalla sekä lähiruokailtojen että uuden hankintalain muodossa. Sivulta 7 eteenpäin löydät kevään koulutustarjonnan ja niiden jälkeen vielä yhteistyökumppaneidemme uutisia.

Entistä enemmän pyrimme vastaamaan yrittäjiltä ja yhteistyötahoiltamme saatuun palautteeseen koulutus- tarpeista ja tapahtumista koko maakunnan alueella. Monia koulutuspäiviämme voidaan toteuttaa räätälöidys- ti eri seutukuntien yritysten tarpeen mukaan. Yhteyttä voit ottaa meihin suoraan tai seutukuntien yhteys- henkilöidemme kautta, jotka ovat:

Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus
Jukka Ristimäki, LoiMaaseutu
puh. (02) 761 1289, 040 514 1663, jukka.ristimaki@loimaanseutu.fi

Salon Seudun Kehittämiskeskus
Jarmo Peltola, Maaseudun yritysneuvonta
puh. (02) 778 2150, 040 845 1667, jarmo.peltola@sypk.fi

Turunmaan seutu ry/Region Åboland rf
Curt-Johan Paetau, maaseutuyritysneuvoja
puh. 0400 539 179, curt-johan.paetau@parnet.fi

Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri
Antti Mäkimattila, yritysasiain/maaseutuasiat
puh 050 559 0588, antti.makimattila@turku.fi

Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy
Markku Riihimäki, Maaseudun yritysneuvonta
puh. (02) 842 8750, 0400 323 730, markku.riihimaki@vakka-suomi.com



Kuva vuoden 2006 lammasmarkkinoilta

Yrityksen omavalvontasuunnitelma ajan tasalle: olethan muistanut uuden elintarvikelain tuomat kiristyneet vaatimukset?

Uuden elintarvikelain (23/2006) myötä elintarvikkeiden valvonta kiristyy entisestään. Maaliskuun 2006 alussa voimaan tulleen uuden elintarvikelain siirtymäaika on umpeutumassa 1.3.2007. Monelle yrittäjälle saattaa tulla yllätyksenä elintarvikelain uudet koukerot, kuten omavalvontasuunnitelman pakollisuus kaikille elintarvikeyrittäjille, ei kuitenkaan alkutuottajille, sen hyväksyttäminen kunnallisilla elintarvikevalvontaviranomaisilla, elintarvikehuoneiston hyväksyttäminen sekä henkilökunnan hygieniaosaamisen todentaminen mm. hygieniapassin suorittaminen. Näiden lisäksi kuntien elintarvikevalvonta on muuttumassa maksuperusteiseksi.

Elintarvikevalvonnan maksuperusteisuudella pyritään motivoimaan elintarvikeyrittäjiä hoitamaan esim. omavalvontasuunnitelma ja tuotannon hygieniavaatimukset huolellisesti kerralla kuntoon. Maksuperusteisuus suosii yrittäjiä, joilla elintarviketurvallisuus ja –valvontakysymykset sekä henkilökunnan hygieniaosaaminen ovat kunnossa. Toisaalta, jos valvontaviranomaisen on käytävä useaan otteeseen yrityksessä huomauttamassa esim. omavalvontasuunnitelman puutteista, nousee yrittäjän maksama valvontamaksujen määrä huomattavasti. Tarkoista summista ei vielä ole varmaa tietoa saatavilla. Elintarvikehuoneistojen ja niiden omavalvontasuunnitelmien hyväksymismaksun määräämisen yleisenä perusteena on hyväksymismenettelyjen laajuus. Maksu määräytyy hakemuksen käsittelyyn käytetyn työajan perusteella, johon luetaan elintarvikehuoneiston käyttöönottotarkastus, asiakirjojen tarkastus sekä hyväksymispäätös.

LounaFood tarjoaa palveluitaan ja apuaan juuri näihin ongelmiin järjestämällä omavalvonta- ja hygieniaosaamiskoulutuksia niin suomen, ruotsin, englannin, viron kuin venäjänkin kielillä. Koulutuksissa on mahdollista pureutua jopa yrityskohtaisiin ongelmiin räätälöimällä koulutuksen sisältöä yrityksen tarpeiden mukaan. Koulutuksia pidetään ympäri Varsinais-Suomea Loimaan, Salon, Turunmaan, Turun ja Vakka-Suomen seutukunnissa aina kysynnän mukaan, joten työstä irrottautuminen koulutuksiin helpottuu huomattavasti. Alueemme pk-yrittäjien tehtävänä onkin ottaa ripeästi meihin yhteyttä ja kertoa joko omassa yrityksessä tai alueellanne vallitsevasta koulutus- tai asiantuntija-avun tarpeesta, niin tulemme teidän yritykseen tai seutukuntaanne järjestämään koulutuksia. Kysy tarjous! Lisätietoja Johannalta.

Tulkattujen hygieniapassikoulutusten suosio kasvussa

Viime syksyn aikana LounaFood on monipuolistanut hygieniapassikoulutustensa tarjontaa. Tällä hetkellä teemme koulutuksia suomen, ruotsin, englannin, viron ja venäjän kielellä. Olemme panostaneet koulutuksissamme asiakaslähtöisyyteen sekä käyttämiemme tulkkien ammattitaitoon. Erityisen hyvää palautetta olemme saaneet koulutuksiemme käytännönläheisyydestä, hyvästä koulutusilmapiiristä, koulutusten sijainnista sekä omien oppimateriaalimme laadusta ja käyttökelpoisuudesta. LounaFood pyrkii räätälöimään hygienia-koulutuksen sisältöä yrityksen/yrityksien toiveita noudattaen sekä ajoittamaan koulutukset niin työpäivän jälkeen kuin yrityksen tai niiden työntekijöiden lähelle.

Tuorevihannesten ja hedelmien jalostukseen ja markkinointiin erikoistunut **Vitario Oy Kyröstä** on osallistunut laajalti LounaFoodin tulkattuihin hygieniapassikoulutuksiin. Viime vuoden puolella yritys on aktiivisesti panostanut henkilöstönsä hygieniaosaamiseen ja kouluttamiseen. Vitario Oy:n Lasse Pilpola korostaakin tulkattujen hygieniapassikoulutusten olevan tärkeitä väyliä henkilökunnan hygieniaosaamisen kehittämiseksi ja uskoo koulutusten kysynnän kasvavan jatkossa Varsinais-Suomen alueella. Hän toteaa olleensa tyytyväinen LounaFoodin hygienia-koulutusten laatuun sekä hyödyllisyyteen työelämässä.

Yrittäjät kohtasivat Viking Linen keittiömestarin yhteisessä tuote-esittelytilaisuudessa

Varsinais-Suomen elintarvikeyritykset saivat ainutlaatuisen tilaisuuden esitellä omia tuotteitaan ja oman yrityksensä toimintaperiaatteita **Viking Linen keittiömestari Johan Sandbergille** marraskuun puoli välissä järjestetyssä pk-yrityksien tuote-esittelytilaisuudessa. Idea, saman pöydän ääreen istumisesta, tuli yrittäjiltä jo viime vuoden keväällä Vältä karikat -risteilyllä.

Yrittäjät saivat mahdollisuuden valmistautua tuote-esittelytilaisuuteen erillisen koulutus- ja infotilaisuuden muodossa, jossa käsiteltiin tapahtuman kulkua sekä tärkeimpiä huomioitavia asioita, kuten yrityksen toimintavarmuutta ja tuotteiden soveltuvuusvaatimuksia Viking Linen tuotevalikoimaan. Koulutustilaisuuden tarkoituksena oli mahdollistaa kaikille yrittäjille yhtäläiset lähtökohdat tilaisuuteen eli tarpeeksi etukäteistietoa sekä Viking Linen motiiveista osallistua tuote-esittelytilaisuuteen että tilaisuuden kulusta. Koulutustilaisuus saikin positiivisen vastaanoton yrittäjiltä.

Tapahtuma houkutteli paikalle 10 yritystä ympäri maakuntaa Salon ja Loimaan seutukunnista sekä Turun seudulta. Yritysten toimialojen kirjo oli laaja: edustettuina olivat niin leipomoala, yrtit, kasvien ja vihannesten alkutuotanto sekä jalostus, lihanjalostus kuin erilaiset myllytuotteetkin.

Tilaisuus lähti käyntiin Johan Sandbergin puheenvuorolla yrityksen hankintamenettelyistä keskittyen erityisesti pk-yrityksien mahdollisuuksiin ja keinoihin saada tuotteitaan Viking Linen valikoimiin. Hän korosti raaka-aineiden tulevan poikkeuksetta laivamuonittajien kautta, jotka toimivat ns. välikäsinä kaikissa Viking Linen tuotehankinnoissa. Pienten yritysten vahvuutena nähtiin toimitusten joustavuus, tuotekehityksen räätälöiminen asiakaslähtöisesti sekä tuotteiden ja raaka-aineiden hyvä laatu. Haasteena puolestaan koettiin ison ostajan vaatima tuotteiden suuri määrä sekä toimitusvarmuuden takaaminen riippumatta ulkoisista tekijöistä, kuten raaka-ainehankinnoista.

Tuote-esittelytilaisuus herätti vilkasta keskustelua sekä yrittäjien että Viking Linen puolelta. Hyvänä asiana koettiin tilaisuuden vapaamuotoinen ilmapiiri ja uusien, myös yrittäjien välisten, kontaktien luominen. Jatkoa tämän tyyppisiin tilaisuuksiin onkin tulossa alkukevällä, jolloin tarkoituksena on koota suurempi porukka laivamuonittajia saman pöydän ääreen ja järjestää vastaavanlainen pk-yrityksien tuote-esittely- ja koulutustilaisuus. Koska pienten yritysten on vaikea saada tuotteitaan näkyville, tarjoavat LounaFoodin järjestämät koulutustilaisuudet oivallisen väylän saada uusia, yritystoimintaa muuttavia yhteistyökumppaneita.

Tuote-esittelytilaisuudet avaavat ovia pk-yrityksien tuotteille



Paula Punsár esittelee leipomonsa, Suloiset gluteenittomat Oy:n, tuotteita.

LounaFoodin tuote-esittelytilaisuus poiki myös konkreettisia tuloksia. Pöytyäläinen leipomoyrittäjä, Paula Punsár, sai mukavan puhelinsoiton joulunalusviikolla: Suloisten Gluteenittomien käsintehty, keliakoille suunnatut tuotteet olivat herättäneet kiinnostusta. **Suloisten Gluteenittomien** vahvuutena ovatkin erikoisruokavalioon kohdennetut monipuoliset ja ennen kaikkea laadukkaista raaka-aineista leivotut tuotteet.

Maaseutuyrittäjät pohtivat Muutoksen mahdollisuuksia Salossa

Muutos on mahdollisuus -seminaarisarja starttasi Salon seudulla viime lokakuussa. Seminaarisarja on suunnattu Salon seudun maaseutuyrittäjille sekä tuottajille että jalostajille. Muutosten kiemuroissa pyöriville maatalousyrittäjille tarjottiin tämän seminaarisarjan avulla vaihtoehtoja ja ideoita oman liiketoimintansa uudelleen suuntaamiseen ja kehittämiseen. LounaFood oli mukana järjestämässä seminaarisarjan elintarvikkeiltaa 9.11., jossa kantavana teemoina oli pk-yrittäjien tuotteiden tie vähittäiskauppojen yhä laajenevaan valikoimaan, tuotteiden asiakaslähtöinen kehittäminen ja tuotteistaminen sekä kaupan näkökulmia pk-yritysten tuotteiden mahdollisuuksiin kaupan tiukentuneessa kilpailussa. Puheenvuoroja olivat pitämässä pk-yrittäjien edustaja Meritalo Oy:n Susanna Lindstedt, LounaFoodin tuotekehittäjä Kari Nilsson sekä Salon K-Citymarketin kauppias Tom Eriksson.

Elintarvikkeillan aikana nousi esiin monia tärkeitä huomioita asiakkaiden muuttuvista kulutustottumuksista, maaseutusidonnaisten yritysten liiketoiminnan muutospainesta ja keinoista, miten tähän muutokseen pystyttäisiin sopeutumaan. Yhteisenä kantavana teemana (kaikilla) oli pk-yrittäjien tuotteiden kysynnän kasvusuunta niin kuluttajien kuin kaupankin puolella. Kasvavasta kysynnästä huolimatta pienten yrittäjien tuotteilla nähtiin olevan monia ongelmia matkalla kaupan tuotevalikoimaan: kilpailukykyinen hinta-laatu-suhde kaupan omien merkkien voimakkaan kasvun rinnalla, logistiikka eli vaikeudet kuljetuksen, jakelun ja varastoinnin järjestämisessä sekä yrityksen tuotevalikoiman ja tuoteperheiden vähäisyys, jolloin tuottopaine on vain yhden tai kahden tuotteen varassa. Keskustelunaiheena oli myös pk-yrittäjien tuotteiden vahvuudet ja mahdollisuudet, joina nähtiin erityisesti korkea laatu ja puhtaus, lähiruoka-arvoajattelu, erilaistuminen sekä kuluttajien positiivinen mielikuva pk-yrittäjyydestä sekä heidän tuotteistaan.

Lähiruoan edistämistalkoot Varsinais-Suomessa

LounaFood on ollut mukana järjestämässä erilaisia lähiruoan edistämistapahtumia ympäri maakuntaa vuoden 2006 aikana ja samanlainen tahti jatkuu myös vuonna 2007. Lähiruokaillan kantavana aiheena tulee olemaan sekä suurkeittiösektorin että pk-yrittäjien välinen vuoropuhelu. Puheenvuoroja tulevat pitämään niin alueen yrittäjien edustajat, suurkeittiöiden hankinnoista vastaavat henkilöt, alueemme lähikeittiöneuvoja sekä lähiruoan logistiikan asiantuntijat/puolestapuhujat. Tilaisuudessa pohditaan uuden hankintalain tuomia mahdollisuuksia ja haasteita lähiruoan suosimiselle. Uusi hankintalaki mahdollistaa paikkakunnan elintarviketuotannolle ja jalostukselle luontevien elintarvikkeiden hankkimisen suoraan paikallisilta yrityksiltä.

Aloitamme lähiruoan edistämistalkoot Salon seudulla 20.3. viimevuotisen kysynnän vuoksi. Tarkoituksena on järjestää samankaltaisia lähiruokailtoja myös muissa alueemme seutukunnissa Loimaalla, Turunmaalla sekä Turussa. Vakka-Suomessa vastaavanlainen lähiruokailta järjestettiin jo viime vuoden lokakuussa. Päivämäärät tarkentuvat kevään aikana.



Lähiruokailtaan liittyvä yritysesitystilaisuus

Keittiöt kaipaavat lähiruokaa - miksi emme toimita sitä niille?

Vakka-Suomessa on käynnissä lähiruokahanke, jonka tavoitteena on saattaa yhteen lähiruoan tuottajat ja jatkojalostajat sekä lähiruokaa käyttävät ammattikeittiöt. Hankkeen taustalla on ammattikeittiöiltä tullut viesti, jonka mukaan lähiruoan käyttöä haluttaisiin lisätä, mutta lähituotteita ei ole riittävästi tarjolla. Lisäksi Vakka-Suomen halu profiloitua elintarvikkeita tuottavaksi ja jatkojalostavaksi maakunnaksi antaa hyvän lähtökohdan elintarvikealan kehittämiseksi.

Hankkeen ajatuksena on yhdistää pienten tuottajien ja jalostajien voimavarat, jolloin olisi mahdollista vastata niin julkisten keittiöiden tarjouspyyntöihin kuin ravintoloiden, ruokaloiden ja pitopalveluiden raaka-ainetarpeisiin. Erilaisten keittiöiden tarpeet poikkeavat toisistaan, mikä antaa elintarvikeyrityksille mahdollisuuden erikoistumiseen. Julkiset keittiöt toivovat tuotteilta helppokäyttöisyyttä ja sopivaa jalostusastetta, kun taas ravintolat kaipaavat enemmän yksilöllisiä erikoistuotteita. Erilaiset asiakasryhmät tasapainottavat tuotteiden kysyntää, esimerkiksi koulukeittiöiden ollessa kesälomalla monet ravintolat ja pitopalvelut elävät vuoden vilkkainta aikaa.

Tuotteiden hyvä laatu ja tuoreus sekä toimitusvarmuus ja -joustavuus koetaan yleensä lähituotteiden eduiksi. Ruoan käyttäminen sen tuotantoalueella tukee myös kestävästä kehitystä. Turhien kuljetuskilometrien jäädessä pois ruoka saadaan pienemmällä kustannuksella ja tuoreempaan pöytään, jolloin myös hävikki on olematonta. Yhteistyö lähiruoan tuottajien ja käyttäjien välillä antaa myös mahdollisuuden molempia osapuolia palvelemaan tuotekehitykseen ja yksilöllisesti toimivien käytäntöjen etsimiseen.

Kevään aikana on tarkoitus saattaa yhteen lähiruoan markkinointi- ja logistiikkayhteistyöstä kiinnostuneet yrittäjät hahmottelemaan yhteistä toimintamallia. Yhteistyö voisi toimia esimerkiksi yritys- tai osuuskuntapohjalla. Tärkeintä olisi saada markkinointi, tilaukset, kuljetukset ja laskutus hoitumaan keskitetysti yhden toimijan kautta. Tällöin säästettäisiin sekä yrittäjien että keittiötyöntekijöiden aikaa ja kustannuksia: yrittäjä voisi keskittyä tuotantoon ja keittiö saisi yhdellä tilauksella usean pienyrityksen tuotteita.

Hankkeeseen voivat osallistua vakkasuomalaiset jo elintarvikealalla toimivat yritykset, jotka haluavat kohdistaa markkinointiaan alueen ammattikeittiöille. Yritysten tulee täyttää lainsäädännön elintarvikeyrityksille asetamat vaatimukset. Raaka-aineiden ja tuotteiden tulee olla suurkeittiökäyttöön soveltuvia ja niiden tulee täyttää keittiöiden asettamat kriteerit mm. laadun ja esikäsittelyn osalta. Määrällisesti riittävään volyymiin pyritään yhdistämällä useamman toimittajan tuotteet.

Lisätietoja hankkeesta antaa Satu Rantala, Vakkasuomalainen tuote paikallisiin suurtalouksiin –hanke, GSM 044 345 6692, satu.rantala@vakka-suomi.fi



Julkiset hankinnat Vakka-Suomessa – tarjouspyyntöihin vastaaminen

Vakka-Suomessa järjestetään maaliskuussa yrittäjille suunnattu koulutusilta, jossa käsitellään julkisia hankintoja koskevia lakeja ja määräyksiä sekä käydään esimerkkien avulla läpi tarjouspyyntöihin vastaamista. Alustuksen pohjalta herätellään myös keskustelua yrittäjien yhteistyömahdollisuuksista. Paikalla on julkisista hankinnoista vastaavia henkilöitä, kuntien ja yrittäjäyhdistysten edustajia sekä yritystoimintaa tukevien tahojen edustajia vastaamassa kysymyksiin.

Koulutusilta järjestetään kolmella paikkakunnalla, Taivassalossa ja Uudessakaupungissa viikolla 10 ja Laitilassa viikolla 11. Iltojen asiasisältö on sama, joten yrittäjä voi osallistua itselleen parhaiten sopivaan iltaan. Tarkemmat ajat ja paikat ilmoitetaan myöhemmin paikallislehdissä. Lisätietoja antaa Yhdessä yrittämällä menestykseen – Vakka-Suomi palvelee –hankkeesta vastaava Ahti Oksman, GSM 0500-439 857 tai ahti.oksman@aktiivioptiot.fi.

KOULUTUKSIA JA TILAISUUKSIA KEVÄÄLLÄ 2007

Lisätietoja keväällä järjestettäviin tilaisuuksiin saat Päiviltä tai Johannalta.

Henkilöstölainsäädäntö ja työsuojelu –koulutus 27.2.

Henkilöstölainsäädäntö ja työsuojelu –koulutus keskittyy juuri elintarvikealan pk-yrittäjiä askarruttaviin kysymyksiin työnantajina, kuten mitkä ovat työnantajan vastuut ja velvollisuudet entä työntekijän, työsuhdeasiat, työsopimukset ja poissaolot, minkälaiset ovat työn ja työolosuhteiden perusvaatimukset sekä millaista on työsuojelutoiminta työpaikalla. Turun ja Porin työsuojelupiirin työsuojelutarkastaja tulee kertomaan elintarvikealan pk-yrittäjien kannalta ajankohtaisimpia asioita henkilöstölainsäädännön ja työsuojelun osalta.

Aika: ti 27.2. kello 15-18
Hinta: 20 €
Ilmoittautuminen: viimeistään 21.2. Johannalle

Alueellinen lammasseminaari 6.3. Eurassa

Joulun alla ilmestyi ”Hyvä tapa toimia lammasketjussa” –opas, jonka innoittamana järjestetään eri puolilla Suomea alueellisia lammasseminaareja. Seminaarin aikana perehdytään oppaan antiin ja keskustellaan myös keinoista ja mahdollisuuksista kehittää lammasketjua kullakin alueella. Alueemme tilaisuus järjestetään Eurassa, Pyhäjärvi-instituutissa ja siihen osallistuvat Satakunnan lisäksi, Pirkanmaa ja Länsi-Häme. Erityisesti kutsu koskee alueemme lampureita, lampaan teurastajia, jatkojalostajia ja leikkaajia, lampaanlihan käyttäjiä sekä asian parissa toimivia kehittäjiä ja muita aiheesta kiinnostuneita.

klo 12.30	Ilmoittautuminen ja aloituskahvi
klo 13.00	Seminaarin avaus, kehityspäällikkö Ulla Savolainen, ProAgria Maaseutukeskusten liitto/Suomen lammasyhdistys ry
klo 13.10	Hyvät toimintatavat lammastalouden alkutuotannossa, eläinlääkäri Johanna Rautiainen, ProAgria Pirkanmaa
klo 14.20	Hyvät toimintatavat jatkojalostuksessa, kehityspäällikkö Asko Mäyry, Foodwest Oy
klo 15.20	Lampaanlihan käyttäjän puheenvuoro – vaatimukset lampaanlihalle, Jani Lehtinen, Trattoria Bucco
klo 16.10	Keskustelu ja yhteenveto
klo 16.30	Tilaisuuden päätös

Aika: ti 6.3. kello 12.30-16.30
Paikka: Pyhäjärvi-instituutti, Eura
Hinta: 20 €
Ilmoittautuminen: viimeistään 27.2. Päiville

Hygieniapassikoulutusta ruotsiksi Paraisilla 7.3.

Järjestämme maaliskuussa ruotsinkielisen hygieniapassikoulutuksen Paraisilla. Jos sinulta puuttuu uuden elintarvikelain vaatima hygieniaosaamistodistus, niin tässä avautuu tilaisuus päivittää elintarviketurvallisuus asioita tämän päivän mukaisiksi.

Aika: ke 7.3. kellonaika sovittavissa osallistujien kanssa
Paikka: Parainen
Ilmoittautuminen: viimeistään 28.2. Ritvalle



Tuote-esittelyä Viking Linen tilaisuudessa

Laivamuonitus -koulutustilaisuus 13.3.

Viime vuoden Viking Line tuote-esittelytilaisuus saa jatkoa laivamuonittajien koulutustilaisuuden muodossa. Laivamuonittajat tulevat kertomaan omien hankintojensa menettelytavoista sekä keskustelevat avoimesti pk-yrittäjien tuotteiden mahdollisuuksista kiristyneessä kilpailutilanteessa. Tilaisuuden lopuksi yrittäjillä on mahdollisuus esitellä muutamia tuotteitaan sekä kertoa lyhyesti omasta liiketoiminnastaan. Viking Line tuote-esittelytilaisuudesta poiketen tämän koulutuksen pääpainona on saada lisää ajankohtaista tietoa ”isojen” ostajien hankintamenettelyistä eli opetella noudattamaan samoja pelisääntöjä.

Aika: ti 13.3. kello 15-18
Hinta: 20 €
Ilmoittautuminen: viimeistään 7.3. Ritvalle

Lähiruoka ja logistiikka Salossa 20.3.

Lähiruokaillan tarkoituksena on saada Salon seudun elintarvikkeiden tuottajat ja jalostajat yhdessä suurkeittöiden hankinnoista vastaavien henkilöiden kanssa saman pöydän ääreen keskustelemaan lähiruoan mahdollisuuksista. Tilaisuuden pääpaino on uusi hankintalaki ja sen tuomat mahdollisuudet pk-yrittäjille vastata hankintarenkaiden tarjouspyyntöihin sekä keskustella avoimesti Salon seudun logistiikkarenkiaan toiminnan mahdollisuuksista sekä haasteista.

Aika: ti 20.3. kello 17-21
Hinta: 20 €
Ilmoittautuminen: viimeistään 14.3. Ritvalle

Tehokasta tiedottamista oppimaan

Omien tuotteiden markkinointi on yksi tapa löytää ostajia, toinen ehkä vähemmän käytetty on tiedottaminen. Tiedottamisen tapojahan on monia: lehdistötiedotteet, lehtiartikkelit, tiedotustilaisuudet, mutta miten kannattaisi tiedote laatia, milloin kannattaa tiedottaa, mistä asiasta ja miten sen saisi parhaiten menemään läpi toimittajille. Tiedottamisen apuna toimii Deski-palvelu, joka on toimittajien idea- ja juttupankki. Ruokatoimittajat toivovat tutkimuksen mukaan erityisesti tietoa pk-yritysten suunnasta. Koulutusiltapäivässä käydään läpi tiedottamisen eri mahdollisuuksia ja tutustutaan myös Deski-palveluun.

Aika: ke 28.3. kello 15-18
Hinta: 20 €
Ilmoittautuminen: viimeistään 21.3. Ritvalle

Uusi hankintalaki 11.4.

Uusi hankintalaki astunee voimaan kevään 2007 aikana. Hankintalain uudistukset koskevat julkisen sektorin hankintoja. Hankintalain pääperiaatteena on kilpailuttaminen eli tarjouskilpailun järjestäminen sekä tarjoajien tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu, avoimuus ja julkisten varojen tehokas käyttö. Uusi hankintalaki avaa mahdollisuuksia sekä ostajapuolelle että alueen elintarvikealan pk-yrittäjille. LounaFood järjestää kattavan infotilaisuuden uuden hankintalain koukeroista alueemme yrittäjille.

Aika: ke 11.4. kello 15-18
Hinta: 20 €
Ilmoittautuminen: viimeistään 4.4. Ritvalle

Lähipuokamatka Pohjois-Savoon huhtikuulla

Marraskuun kiireissä emme saaneet koottua lähipuokamatkalle tarpeeksi osallistujia, joten päätimme siirtää matkan vähän valoisampaan aikaan eli huhtikuulle. Matkan aikana tutustutaan Pohjois-Savossa hyvin toimivaan lähiruuan parissa tehtyyn työhön sekä tuottajan että ostajan kannalta. Matkan hinnaksi tulee noin 100 – 150 euroa. Tarkempaa matkainfoa lähetetään myöhemmin, mutta jo nyt voi ilmoittautua mukaan.

Yrityksille suunnattuja pakkausmerkintäkoulutuksia

Teemme yrityksille räätälöityjä pakkausmerkintäkoulutuksia, joissa otamme huomioon jokaisen yrityksen yksilölliset tarpeet sekä juuri heidän tuotteita koskevat pakkausmerkintävaatimukset. Valmistamme yrityksille monipuolisen ja käytännönläheisen ohjeistuksen yrityksen tuotteita koskevista pakkausmerkinnöistä sekä koulutamme henkilöstöä laatimaan uusien asetusten mukaisia pakkausmerkintöjä. Lisätietoja yrityksille räätälöidyistä pakkausmerkintäkoulutuksista saat Johannalta.

SOK-yhteistyö

LounaFood on mukana Jyväskylän ammattikorkeakoulun hankkeessa, jonka tarkoituksena on lähiruokaketjujen toiminnan tehostaminen kaupan suuntaan yhdessä yrittäjien, kaupan ja alueellisten kehittäjien kanssa. Hankkeessa painotetaan elintarvikealan pk-yritysten laadun ja tehokkuuden kehittämistä yhteistyössä S-ryhmän kanssa. Pidemmän aikavälin tavoitteena on luoda Varsinais-Suomen alueelle toimiva yhteistyömalli, jonka avulla lähiruoka saadaan kaupan hyllylle. Yritykset, jotka ovat kiinnostuneita SOK –yhteistyöstä tämän hankkeen puitteissa, saavat lisätietoja Päiviltä.

Muita tapahtumia ja koulutuksia

Turvallisuudella laatua matkailu- ja ohjelmapalveluihin

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen järjestämän koulutuksen tavoitteena on edistää ensisijassa varsinaissuomalaisten matkailu- ja ohjelmapalveluita tuottavien yrittäjien, yritysten, yhdistysten ja yhteisöjen taitoja hallita tuoteturvallisuuden monitasoista ja –tahoista kenttää. Koulutuksen aikana käydään läpi turvallisuusasiakirjan sisältö riskianalyseistä ja paloturvallisuudesta turvallisuus- ja pelastussuunnitelmiin. Lisäksi tutustutaan käytännön toteutuksiin.

Yrittäjille ja yrityksille tarkoitettu osio toteutetaan kolmena kokopäivän koulutuksena: 2.4.07 (Nauvo), 3.4.07 (Lieto) ja 12.4.07 (Yläne). Koulutuksen aikana on mahdollisuus laatia ohjatusti oman yrityksen turvallisuusasiakirja. Kouluttajina toimivat TunneTurvaa -kouluttajat, yritysneuvojat Pekka Sopanen ja Kimmo Karjalainen ProAgria Etelä-Karjalasta. Koulutus on maksullinen (sis. koulutuksen, ruoat, kirjan).

Yhdistyksille suunnattu ohjelmapalveluiden turvallisuuskoulutus järjestetään myöhemmin ilmoitettavana ajankohtana kevään 2007 aikana.

Seuraa ilmoittelua!

Lisätietoja: Sami Tantarimäki, suunnittelija, TY/täydennyskoulutuskeskus
040 7601017, sami.tantarimaki@utu.fi



functional foods forum

Osaamiskeskuskausi 2007-2013 Elintarvikekehityksen klusteri

Elintarvikealan osaamiskeskustoiminta jatkuu Turussa myös vuosina 2007-2013 Elintarvikekehityksen osaamiskeskusten myötä. Neljä osaamiskeskusta – Turku, Seinäjoki, Kuopio ja Helsinki – muodostavat yhdessä Elintarvikekehityksen klusterin, jonka koordinaattorina toimii Jukka Lähteenkorva Foodwest Oy:stä.

Elintarvikekehityksen klusterin tavoitteena on edistää suomalaisen elintarviketeollisuuden kilpailukykyä. Klusteri on määritellyt toiminnalleen kolme keihäänkärkeä, jotka ovat

- 1) terveyttä ylläpitävien ja edistävien elintarvikkeiden kehittäminen ja tuotteistaminen,
- 2) kuluttajan hyvinvoinnin edistäminen elintarvikealan palveluiden kautta sekä
- 3) riskienhallinnan ja turvallisuuden kehittäminen koko elintarvikeketjussa.

Elintarvikekehityksen osaamiskeskusta toteuttaa käytännössä Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus (FFF) ja hanketta hallinnoi Turku Science Park Oy. Osaamiskeskusten rooli on aktivoita tutkimuksen ja elintarvikeyritysten yhteistyötä, jotta klusterin kaikkien toimijoiden osaaminen saadaan tehokkaasti palvelemaan suomalaisen elintarviketuotannon kilpailukykyä.

FFF yhdistää Turun yliopiston eri tiedekuntien elintarvikkeisiin ja ihmisen ravitsemukseen ja terveyteen liittyvän tutkimuksen. Keskusten toiminta painottuu klusterin ensimmäiseen keihäänkärkeen. Se tuo osaamiskeskusyhteistyöhön osaamisensa ravitsemuksessa, immunologiassa, allergioissa, hyötybakteereissa, ravinnon ja syöväen yhteyksissä, elintarvikediagnostiikassa sekä elintarvikkeiden aistinvaraisessa arvioinnissa. Osaamiskeskustoiminnasta vastaa FFF:ssä kehityspäällikkö Marjo Mäkinen-Aakula.

Vuoden 2007 toiminnan keihäänkärjet FFF:ssä ovat kansainvälisen tutkimus- ja kehitysyhteistyön vahvistaminen Euroopan alueella sekä yhteistyö Japaniin ja Indonesiaan. Tuotteistamme aistinvaraisen arvioinnin palvelumme, jotta ne ovat helpommin elintarvikeyritysten hyödynnettävissä. Lisäksi ensi kesänä keskuksessa aloittaa toimintansa uusi tutkimusryhmä, joka selvittää ihmisen geenien merkitystä makujen aistimiseen. Tämän psykogenomiikan ryhmän vetäjänä toimii vanhempi tutkija Mari Sandell (os. Hakala).

Lisätietoja: Marjo Mäkinen-Aakula, kehityspäällikkö
Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto
(02) 333 6815, marjo.makinen-aakula@utu.fi

Turun Ammatti-instituutti, Aikuiskoulutus, tarjoaa koulutusta elintarvikealalla



Koulutuksen nimi

Elintarvikealan perustutkinto Elintarvikkeiden valmistaja
Leipuri-kondiittori
Lihatuotteiden valmistaja alkaa -07

Ammattitutkinnot Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto
Leipurin ammattitutkinto
Kondiittorin ammattitutkinto
Leipomoteollisuuden ammattitutkinto

Erikoisammattitutkinnot Leipurimestarin erikoisammattitutkinto
Kondiittorin erikoisammattitutkinto

Tulossa uutta Myynnin ammattitutkintoon valmistava koulutus (Oppisopimus)
Myynnin ammattitutkinto on suunnattu mm. kahvila-, huoltoasema- ja elintarvikemyymälöiden paistopisteissä myyjänä toimiville henkilöille.

Tämän lisäksi tarjoamme yrityksille yrityksen tarpeiden ja toiveiden mukaisia täydennyskoulutuksia ja koulutuskokonaisuuksia.

Elintarvikealan lisäkoulutukset käynnistyvät keväällä 2007

Kurssit muodostuvat 2- 6 päivän kurssikokonaisuuksista. Leipomoalan aiheina ovat mm.

Täytekakkujen ja leivosten valmistuksen peruskurssi	4 päivää	240 €
Pikkuleipiä ja kahvikakkujen valmistus	3 iltaa	150 €
Hiivaleivonnin salat	3 iltaa	150 €
Opi pursottamisen taidot	4 iltaa	200 €
Perinteinen raskileivonta	(klo. 12.30 – 18.45) 2 iltaa	120 €
Leivo terveellisesti	3 iltaa	150 €
Vappuherkut	2 iltaa	90 €
Täytekakkujen valmistus, jatkokurssi	4 iltaa	330 €
Leivosten valmistus, jatkokurssi	4 iltaa	220 €
Erytisruokavaliolleivonta	4 iltaa	220 €
Kaulittavien leivonnaisten valmistus	3 päivää	180 €
Petit Fours, pienet leivonnaiset	3 iltaa	180 €
Leivo kakkuja perhejuhlatilaisuuksiin	4 päivää	260 €
Taiteile koristeita marsipaanista	2 iltaa	120 €
Taiteile koristeita suklaasta	3 iltaa	180 €
Taiteile koristeita sokerista, alkeet	4 iltaa	240 €

Koulutukset sisältävät ammattitaitoisen opetuksen, raaka-ainekustannukset, sekä herkulliset reseptit, joita voit hyödyntää omalla työpaikallasi. Ilmoittautumisia otetaan vastaan ja kurssin toteutusajankalaukset ilmoitetaan henkilökohtaisesti. Koulutukset järjestetään, kun kurssille osallistujien määrä on riittävä kurssin toteuttamiseksi.

Päiväkurssit 9:00–16:00

Iltakurssit 16:30- 21:00

Lisätietoja kursseista voi tiedustella

Koulutussihteeri Anneli Nikulaiselta (02) 2633 4703, 044 907 3002 anneli.nikulainen@turkuai.fi



Kevään 2007 tapahtumakalenteri

ajankohta	tapahtuma	ilmoittautuminen
27.2.	Henkilöstölainsäädäntö ja työsuojelu	21.2.
6.3.	Lammasseminaari Eurassa	27.2.
7.3.	Hygieniapassikoulutusta ruotsiksi	28.2.
13.3.	Laivamuonitus-tilaisuus	7.3.
20.3.	Lähiruoka ja logistiikka Salossa	14.3.
28.3.	Tehokasta tiedottamista oppimaan	21.3.
11.4.	Uusi hankintalaki	4.4.
viikolla 16	Lähiruokamatka Pohjois-Savoon	tarkentuu myöhemmin

LounaFoodin yhteystiedot

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

Projektipäällikkö Päivi Töyli, puh. (02) 333 6475, 040 5658 121, paivi.toyli@utu.fi

Suunnittelija Kari Nilsson, puh. (02) 333 6419, 040 506 9115, kari.antero.nilsson@utu.fi

Suunnittelija Johanna Reinikainen, puh (02) 333 6417, 0400 230 390, johanna.reinikainen@utu.fi

Projektisihteeri Ritva Rantala, puh. (02) 333 6210, fax (02) 333 6331, ritva.rantala@utu.fi

Seuraava LounaFood Uutiset ilmestyy huhtikuussa. Lehti on luettavissa myös internetissä www.lounafood.net

Painopaikka: DIGIPAINO, Turun yliopisto.