

LounaFood
Aitoa Makua Varsinais-Suomesta
UUTISET
maaliskuu 2009



KEVÄÄN KORVALLA

Elintarvikealan kehittymistä ja kuluttajien näkemyksiä on selvitetty viime aikoina ahkerasti. Näistä tutkimuksista pari esitellään tämänkertaisissa Uutisissa. Kuluttajan näkemyksistä on apua ja hyötyä, kun yrityksessä mietitään, mihin toimintaa jatkossa suunnattaisiin tai miten yritystä kehitettäisiin.

Keväällä järjestetään monenlaisia tapahtumia alueellamme liittyen esim. luomualan kehittämiseen, hankinta-asioihin ja lähiruokamarkkinoihin. Aprillipäivänä teemme yrittäjien ja kehittäjien yhteisen opintomatkan Heino-lassa toimivaan lähiruokatori Heilaan. Toivotaan, että siltä reissulta tuomisina on ideoita, miten lähellä tuotetuja tuotteita saataisiin entistä paremmin esille täällä Varsinais-Suomessakin. Kaikki ajankohtaiset tapahtumat löytyvät lehden loppuosasta.

Uutisten sisältö:

- Tiedoksi Evirasta ja Maa- ja metsätalousministeriöstä	3
- Tutkimuskuulumisia	
Poikkitieteellisen osaamisen avulla uusia terveyttä edistäviä tuotteita ja palveluja	4
Onko tulevaisuudessa yhä aitoja makuja?	6
- Kuulumisia yrityksistä	
Aidot raaka-aineet maistuvat Panimomiesten juomissa	7
Vakka-Yrtiltä mausteita moneen makuun	8
- Ajankohtaisia tapahtumia	9
mm. opintomatka Heilaan, Luomualan näkymiä, Kestävät elintarvikehankinnat, Miten vastaan tarjouspyyntöön?	

Seuraa nettisivujamme www.lounafood.net - ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista löytyy sieltä.

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

Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus PL 132, Kauppalankatu 2 A, 32201 Loimaa Riikka Peippo (02) 761 1287, 050 387 1125, riikka.peippo@loimaanseutu.fi, www.loimaanseutu.fi	Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry Myllypellontie1(Poliisiasema), 21490 Marttila Taina Sainio (02) 4845 874, 044 0674 434 jokivarsi@jokivarsi.org, www.jokivarsi.org
Yrityssalo Oy Örninkatu 15, 24100 Salo Jarmo Peltola (02) 778 2150, 040 845 1667 jarmo.peltola@sypk.fi, www.yrityssalo.fi	Ykkösakseli ry Kitulantie 5, 25410 Suomusjärvi Katarina Kiviluoto-Pakarinen (02) 739 2800, 0440 644 822 toimisto@ykkosakseli.fi, www.ykkosakseli.fi
Turunmaan seutu ry/Region Åboland rf Villa Lande, Kemiönsaaren kunta Engelsbyntie 8, 25700 Kemiö Mats Nurmio 0400 539 179 mats.nurmio@kimitoon.fi, www.turunmaanseutu.fi	I samma båt – samassa veneessä rf ry Fredrikanaukio 1, 21600 Parainen Sami Heinonen (02) 458 5351, 050 342 5651 sami.heinonen@sameboat.fi, www.sameboat.fi
Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri Ajurikatu 2, 20100 Turku Kyösti Vainikainen 044 907 5213 kyosti.vainikainen@te-keskus.fi, www.potkuri.fi	Varsin Hyvä ry Liedon kunnantalo, PL 24, Kirkkotie 13, 21421 Lieto Heli Walls (02) 4873 3454, 050 338 3867 heli.walls@lieto.fi, www.varsinhya.fi
Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki Markku Riihimäki (02) 842 8750, 0500 323 730 markku.riihimaki@vakka-suomi.com, www.vakka-suomi.fi	Ravakka ry Palokuja 6, 23960 Santtio Maritta Lindqvist (02) 823 6200, 040 540 8829 toimisto@ravakka.fi, www.ravakka.fi

TIEDOKSI EVIRASTA JA MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖSTÄ

Elintarvikehuoneistojen hygieniasta uusi asetus

Maa- ja metsätalousministeriö on uudistanut elintarvikehuoneistojen hygieniasta koskevaa asetusta. Asetukseen on toimijoiden muistuttamiseksi lisätty voimassaolevia EU-lainsäädännön vaatimuksia, mutta uusia asiakokonaisuuksia asetukseen ei sisälly. Asetus tulee voimaan helmikuun alussa.

Asetuksen (28/2009) myötä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksiin sallitaan lyhytaikaisia poikkeamia helpottamaan paikallisia kuljetuksia sekä pienimuotoista elintarvikemyyntiä, tuoreen luonnonkalan pyyntipäivä tai viljellyn kalan nostopäivä on selvästi kirjallisesti ilmoitettava myynnin yhteydessä, kuumentamalla valmistettujen, helposti pilaantuvien leipomotuotteiden säilyttäminen sallitaan myyntipaikassa huoneenlämmössä valmistuspäivänä sekä pienten tarjoilupaiikkojen toimintaa helpotetaan poistamalla wc-vaatimus alle seitsemän asiakaspaikan elintarvikehuoneistoilta. Evira antaa tarkempia ohjeita kussakin tilanteessa sallittavista poikkeamista.

Vaatimusten tarkentaminen uudessa asetuksessa yhdenmukaistaa elintarvikevalvontaa ja vähentää paikallisten valvontayksiköiden eriäviä tulkintoja määräyksistä. Asetus koskee elintarvikehuoneistoja, joissa harjoitetaan vähittäiskauppaa, esimerkiksi ruokakaupat, kioskit, torit, ruokalait, ravintolat, elintarviketukut ja elintarvikukuljetukset. Se koskee myös huoneistoja, joissa ennen myyntiä käsitellään ja varastoidaan muita kuin eläimistä saatavia elintarvikkeita.

Evira on laatimassa verkkosivustoa, johon kootaan asetuksen pykäläkohtaisia perusteluja sekä asiasta esitettyjä kysymyksiä ja Eviran vastauksia niihin. Kysymyksiä uuden asetuksen soveltamisesta voi lähettää osoitteeseen elintarvikehuoneistot@evira.fi.

Koko asetus on luettavissa osoitteessa: wwwb.mmm.fi/el/laki/i/MMMa%20elintarvikehuoneistot_FI.pdf

Uusi asetus luo yhteiset pelisäännöt gluteenittomille elintarvikkeille

EU-maiden käyttämät merkinnät gluteenittomista elintarvikkeista yhtenäistetään. Kyseisissä elintarvikkeissa voidaan käyttää merkintää ”gluteeniton”, jos elintarvikkeen sisältämä gluteenipitoisuus on alle 20 mg/kg ja ”erittäin vähägluteeninen”, jos elintarvikkeen gluteenipitoisuus on alle 100 mg/kg. Merkintä tehdään elintarvikkeen nimen läheisyyteen. Valvonnassa sovellettava vanha raja-arvo ”gluteenittomalle” tuotteelle on ollut 100-200 mg/kg, vaihdellen eri jäsenmaiden välillä.

EU:n asetus gluteenille intoleranteille henkilöille eli keliakikoille soveltuvien elintarvikkeiden koostumukselta ja merkitsemiseltä julkaistiin 20.1.2009. Asetus tulee voimaan 20 päivää julkaisemispäivästä ja sitä voidaan soveltaa heti. Asetusta tulee soveltaa viimeistään 1.1.2012.

Uudella asetuksella säädellään tuotteita, joiden gluteenipitoisuutta on vähennetty, gluteenipitoiset raaka-aineet on korvattu jollain muulla ainesosalla sekä näiden kahden yhdistelmätuotteita. Lisäksi asetuksella säädetään gluteenimerkinnoista tavallisissa tuotteissa sekä sallitaan puhtaan kauran käyttö gluteenittomien tuotteiden ainesosana.

Asetusta voidaan soveltaa kaikkiin elintarvikkeisiin, lukuun ottamatta äidinmaidonkorvikkeita, koska niissä ei saa olla gluteenia lainkaan. Pakkausmerkintädirektiivin mukaisesti tuotteissa käytetyt gluteenipitoiset viljat on myös aina merkittävä ainesosaluetteloon.

Elintarvikkeiden lisäaineista, aromeista ja entsyymeistä annettu uudet asetukset

Elintarvikkeiden lisäaineista, aromeista ja entsyymeistä on annettu uudet Euroopan yhteisöjen asetukset, jotka tulevat voimaan 20.1.2009. Näiden lisäksi on annettu erillinen asetus näitä aineita käyttöön hyväksyttäessä noudatettavasta menettelytavasta.

Uusi lisäaineasetus korvaa nykyiset neljä lisäainetta koskevaa säädöstä, joissa olevat yksittäisten aineiden käyttöä koskevat liitteet jäävät kuitenkin voimaan. Uusi aromiasetus korvaa vuonna 1992 annetun aromiasetuksen (522/1992). Myös aromiaineista tullaan laatimaan yhteisön luettelo sen jälkeen, kun kaikkien tällä hetkellä käytössä olevien noin 2800 aromiaineen turvallisuusarvioinnit on saatu valmiiksi. Tähän arvioidaan menevän vielä pari vuotta. Elintarvikkeiden valmistuksessa käytettävistä entsyymeistä ei ole aikaisemmin ollut omaa säädöstä. Uudessa asetuksessa säädetään, millä ehdoilla entsyymejä voi elintarvikkeissa käyttää. Myös käyttöön hyväksytyistä entsyymeistä tullaan laatimaan luettelo. Tämän luettelon valmistuminen vie kuitenkin useamman vuoden.

Lisätietoja Eviran internetsivulta:

evira.fi>elintarvikkeet>lainsäädäntö>lisäainelainsäädäntö>elintarvikkeiden lisäaineista annettu uusi asetus

TUTKIMUSKUULUMISIA

Poikkitieteellisen osaamisen avulla uusia terveyttä edistäviä tuotteita ja palveluja

VTT ja Kuopion yliopisto käynnistivät reilu vuosi sitten yhteisen tutkimusohjelman ”Uudet elintarvike- ja ravitsemusratkaisut – Solutions for intelligent nutrition” (www.nutritech.fi). Ohjelman tavoitteena on kehittää poikkitieteellisen osaamisen ja uusien tutkimushankkeiden avulla terveyttä edistäviä tuotteita ja palveluja elintarvike- ja pakkausteollisuudelle sekä viestintä- ja terveydenhuoltosektoreille.

Tutkimusohjelman painopisteet ovat:



Nutritech-yhteistyöfoorumi tiedon ja yhteistyön lisääjänä

Terveellisten ja terveyttä edistävien elintarvikkeiden kehittämisestä, ravitsemuksesta ja ihmisen hyvinvoinnista sekä näihin teemoihin liittyvistä palveluista kiinnostuneet yritykset voivat liittyä ohjelman yhteistyöfoorumin jäseniksi. Nutritech-yhteistyöfoorumin jäsenyys lisää yritysten mahdollisuuksia kehittää osaamistaan ja tarjoaa kanavan osallistua ohjelmaan ja yhteiseen keskusteluun mm.

- Uusien teknologioiden tarjoamista liiketoimintamahdollisuuksista
- Markkinoiden ja kuluttajien tarpeiden kehittymisestä
- Ravitsemuksen ja hyvinvoinnin alueella tehtävästä tutkimuksesta

Nutritech-ohjelmassa on kehitetty uudenlaista interaktiivista toimintatapaa yritysten ja tutkijoiden välille. Kaikki VTT:n ja Kuopion yliopiston ravitsemuksen ja elintarviketutkimuksen osaajat ovat helposti tavoitettavissa yhteistyöfoorumin kautta. Yhteistyöfoorumin extranet tarjoaa mm. uutisia, julkaisuja, kongressiesityksiä, keskustelukanavan tutkijoiden ja yritysten välille, asiantuntijoiden ajatuksia ja tapahtumakalenterin monitieteisen tutkimusalueen seuraamisen helpottamiseksi. Jäsenyyteen sisältyy myös ennakointikartoitus ja yrityskohtainen asiantuntijapäivä Nutritech-aihealueelta kerran vuodessa.

Kuluttajien hyvinvointitarpeet laajentavat ravitsemusalaan uusille toimialoille

Nutritech-tutkimusohjelmassa on laadittu syömisen ja ravitsemuksen tiekartta ja arvioitu muutostarpeiden vaikutuksia tuotekonsepteihin ja liitetoimintamahdollisuuksiin. Selvitystyön pohjana oli kolme työpajaa, joissa elintarvike- ja ravitsemusratkaisuista kiinnostuneet eri alojen asiantuntijat ja yritysten edustajat pohtivat tulevaisuuden tarpeita ja niihin vastaavia tuotteita ja konsepteja. Taustamateriaalina käytettiin alan kansallisia ja kansainvälisiä strategiadokumentteja, markkinaselvityksiä ja muiden alojen kehittymiseen liittyviä tiekarttoja.

Selvitystyön mukaan kuluttajien ravitsemusvalinnat liittyvät tulevaisuudessa nykyistä voimakkaammin arvoihin ja yhteisöllisyyteen. Tuotteilta odotetaan myös helppokäyttöisyyttä ja niiden on oltava helposti saatavilla. Selvityksen mukaan ravinnon fysiologisten vaikutusten merkitys tunnetaan yhä paremmin, mutta tiedon muuttaminen lisäarvoksi kuluttajan arjessa ja arvokentässä on haasteellista. Näköpiirissä ovat kuluttajien yksilöllisiin tarpeisiin vastaavat tuotteet ja palvelut. Kuluttajaviestinnän merkitys kasvaa.

Kuluttajat liittyvät ruokaan muitakin arvoja kuin terveellisyys. Valintoihin vaikuttavat kestävä kehityksen tavoitteet, ilmastonmuutosten ehkäiseminen ja tuotantotapojen eettisyys. Syöminen on merkittävä osa sosiaalista elämää tulevaisuudessakin yhdessä syömisen tapojen ja palvelujen moninaistuesssa. Kuluttajien tiedonjano ruoan laadusta, alkuperästä ja tuotantotavoista lisääntyy. Tietotulvan lisääntyessä sertifioitujen tiedon arvo ja kohdentamiseen tähtäävien viestintäratkaisujen tarve kasvaa. Kuluttajien elintarvikevalintoja tulevat helpottamaan mobiilitekniikkaan ja internettiin perustuvat ravitsemuksen suunnitteluvälineet sekä ravinnon kulutuksen ja vaikutusten mittarit omakohtaisen ravitsemuksen arviointiin.

Oikeanlaisella ravitsemuksella voidaan vähentää monien sairauksien riskiä ja parantaa kokonaisvaltaista hyvinvointia. Yhteiskunnan kannalta sairauksien ehkäiseminen antaa mahdollisuuksia vaikuttaa terveydenhuoltokuluihin. Tulevaisuuden suuret haasteet ravitsemukselle ovat ikääntyvien tasapainoinen ravitsemus, nuorten ruokailutottumusten muuttaminen terveellisemmäksi ja kiireisten ihmisten elämän helpottaminen tuomalla terveelliset ja hyvinvointia lisäävät vaihtoehdot helpommin saataville. Painonhallinta on myös suuri haaste, ja siihen liittyy ravitsemuksen ja liikunnan välinen tasapaino.

Tiekartan tulokset haastavat elintarvike- ja ravitsemusalan toimijat yhteistyöhön uusien toimialojen ja teknologiasektoreiden kanssa. Tarvitaan useiden toimialojen yhteistyötä, sillä uudenlaiset tuotteet ja palvelut edellyttävät esimerkiksi biotekniikan, tietotekniikan, älypakkausteknologian ja sosiaalisen median yhdistämistä perinteiseen elintarvikkeiden valmistukseen, jakeluun ja oheisviestintään. Suomella korkean teknologian ja terveellisen ravitsemuksen mallimaana on hyvät lähtökohdat toimia edelläkävijänä uuden liiketoiminnan kehittämisessä.

Lisätietoja: www.nutritech.fi
Nutritech-ohjelman johtaja, tutkimusprofessori Kaisa Poutanen,
VTT ja Kuopion yliopisto kaisa.poutanen@vtt.fi
Asiakaspäällikkö Mirja Mokka, VTT, mirja.mokka@vtt.fi

Nutritech
solutions for intelligent nutrition

Onko tulevaisuudessa yhä aitoja makuja? – Skenaarioita ruoankulutuksen tulevaisuudesta

Syödäänkö tulevaisuudessa leväpullia pimeässä? Tuoko jakeluauto gourmet-annoksen lounasaikaan toimistolle? Korvautuvatko aidot raaka-aineet keinotekoisilla valmisteilla? Millainen merkitys ruoan maulla, alkupe-
rällä ja lähituotannolla on tulevaisuuden syömisessä? Näitä ja monia muita ruoan kulutuksen tulevaisuutta luotaavia kysymyksiä selvitettiin Mitä ruoaksi huomenna? eli MIRHAMI 2030 -hankkeessa, joka toteutettiin vuosina 2006–2008 eri toimijoiden yhteistyönä.

Ruoan kuluttamisen muutokset koskevat koko suomalaisen elintarviketuotannon kilpailukykyä. Kuluttajat tekevät valintojaan yhä yksilöllisemmin, ja myös arviot ruoan laadusta ovat entistä monipuolisempia. Laadukas ruoka ei ole vain ”tuoretta, maukasta ja turvallista”, vaan siihen kytkeytyy erilaisia palveluja ja lisäarvoja, jotka muuttavat ruoan luonnetta kaikissa tuotantoketjun vaiheissa pelolta kaupan tiskin kautta ruokapöytään.

Työkaluja tulevaisuuden hahmottamiseen

Kuluttajien arkielämän ja toimintaympäristöjen muutosten tutkimuksen pohjalta laadittiin neljä skenaariota, jotka avaavat vuoden 2030 ruoan kulutuksen erilaisia taustoja ja dynamiikkaa.

1) Runsaudensarvi – hyvinvointia, makua ja nautintoa meille kaikille.

Nimensä mukaisesti skenaario kuvaa maailmaa, jossa on tarjolla monipuolisesti valinnanvaraa ruoassa, paljon terveyttä edistäviä ja laadukkaita elintarvikkeita ja elämyksiä tuottavia nautintoja. Taloudellinen tilanne säilyy suhteellisen hyvänä ja mahdollistaa hyvistä raaka-aineista valmistetun laadukkaan ruoan ostamisen. Tähän skenaarioon kuuluvissa tulevaisuuden kuvissa kysyntä monipuolistuu ja pirstaloituu. Kuluttajat eivät vaativina asiakkaina välttämättä tyydy suurten tuottajien massatuotteisiin. Tällöin persoonallisten ja räätälöityjen sekä paikallisesti tuotettujen pienten- ja keskisuurten valmistajien tuotteiden kysyntä saattaa kasvaa.

2) Ekoteko – kestävä, sopeutuvaa ja vastuullista toimintaa tulevaisuuden puolesta.

Ympäristötietoisuus ja vastuullisuus ovat muodostuneet toimintaa ohjaaviksi periaatteiksi erilaisin säädöksiin ja ohjailukeinoin, mutta myös kuluttajien muuntuneiden asenteiden mukaisesti. Valintojen mahdollisuuksia on rajattu, arki on tasapainottelua, sopeutumista ja vaikeita valintoja erilaisten kriteerien noudattamiseksi. Toisaalta kaikkia valintoja ei jätetä yksin kuluttajalle, vaan tuotanto on tehomatalouden ja luomun yhdistelmänä nykyistä kestävämpää. Lähiruoka ja paikalliset tuotteet ovat arvostettuja, ja maaseudun ja kaupungin vuoro-vaikutus nykyistä tiiviimpää.

3) Niukkuus ja puute – sopeutumista ja perusruokaa globalisoituvassa maailmassa.

Energiatuotanto ja ruoantuotanto on kriisiytynyt valtaviin väestöpaineiden ja ilmastomuutosten asettamien rajoitusten myötä. Ruoan kulutusta on säädelty, ja resursseista käydään kovaa kilpailua. Tämä saattaa aiheuttaa jännitteitä kuluttajien ja tuottajien välille. Niukkuuden ilmapiirissä ruokaa ei juuri tuhlailla, ja sen arvostus kasvaa. Lähellä tuotettu ruoka kuten myös itse kasvatetut raaka-aineet säilyvät yhtenä tärkeänä ruoantuottamisen muotona tilanteessa, jossa resurssit ovat entistä niukemmat.

4) Teknoelämää – harkittuja keinoravinteita ja säädeltyjä aistinautintoja.

Teknologian läpäisemässä maailmassa koetellaan luonnollisen ja keinotekoisien välisiä rajoja. Ylikansalliset yritykset omistavat kokonaisia tuotanto- ja jakeluketjuja. Perinteisistä raaka-aineista on korvikkeiden kyllästyttämillä markkinoilla tullut luksusta. Alkuperältään tutujen ja luotettavien lähituotteiden merkitys kasvaa, mutta nähtäväksi jää kuinka moni on jo tottunut laajasti markkinoitujen teollisesti prosessoitujen korvikkeiden ja lisäaineiden makuihin.

Tulevaisuus unelmien ja uhkakuvien valossa

Skenaariot heijastavat ihmisten tulkintoja keskeisistä kulutusta jäsentävistä muutosvoimista, tulevaisuuden haasteista ja mahdollisista ongelmista seurauksineen. Ne ovat kaikki mahdollisia tulevaisuuskuvia, jotka kuitenkin saavat todennäköisimmät ilmiänsä erilaisissa yhdistelmissä yllä kuvattujen kärjistyksen sijasta. Tutkimuksessa kävi ilmi, että kuluttajat uskoivat vahvasti valmisruoan tai geenimuunneltujen elintarvikkeiden lisääntymiseen tulevaisuudessa, samalla kun he pitivät sitä erittäin epätoivottavana kehityksenä.

Skenaariot ja niitä kehystävien muutosvoimien tarkastelu tähtikarttoineen onkin tarkoitettu ajattelua ruokkiviksi työkaluiksi. Toivomme, että skenaarioiden ja tulevaisuuskuvien pohjalta erilaiset toimijat voisivat edelleen keskustella omien tuote- ja toimintaympäristöjen tulevaisuusnäkökymistä. Tulevaisuuden ennakointi on muutoksiin varautumista ja mahdollisuuksien luovaa ja ideoivaa kartoittamista – tulevaisuutta tehdään aina monen toimijan yhteistyönä.

MIRHAMI 2030 -hankkeen toteutuksessa olivat mukana Tulevaisuuden tutkimuskeskus, Kuluttajatutkimuskeskus, MTT sekä Finpro. Pääosin maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun rahoituksella toteutetussa hankkeessa oli lisäksi mukana yritys partnereita elintarvikeketjun eri osista: Raisio Yhtymä elintarvikkeita jalostavasta teollisuudesta, Saarioinen Oy valmisruokien puolelta, Fazer-konserni makeis-, leivonta- ja lounaspalvelujen tuottajana, S-ryhmä kaupan alalta, Olvi juomateollisuudesta sekä YTV jätehuollon edustajana.

Lisätietoja: www.tse.fi/FI/tutkimus/yksikot/mirhami/Pages/default.aspx
Futures Focus -palvelut ja MIRHAMI -tutkimusryhmä
Leena Jokinen, leena.jokinen@tse.fi, puh. (02) 481 4598, 040 707 7982
Anna Kirveennummi ja Riikka Saarimaa

KUULUMISIA YRITYKSISTÄ

Aidot raaka-aineet maistuvat Panimomiesten juomissa

Miehisestä nimestään huolimatta piikkiöläisen Panimomiehet Oy:n johdossa on nuori nainen. Kokemusta panimoalan yritystoiminnasta Jenni Silvennoiselle on kertynyt reilu vuosi. Yrityksen perustivat kymmenen vuotta sitten Jennin isä Matti Silvennoinen ja hänen yhtiökumppaninsa Jukka Oksanen, mutta sukupolvenvaihdoksen myötä yritysvastuu siirtyi nuorempiin käsiin vuoden 2007 lopulla. Jenni Silvennoinen suoritti panimotoimintaan liittyvän koulutuksen ja alaan häntä perehdyttivät myös isä ja hänen kumppaninsa. Ennen omaa yritystoimintaa Jenni työskenteli kalanjalostuksen parissa, joten uranvaihto panimoyrittäjäksi oli suuri.

Panimomiehet Oy toimii Varsinais-Suomen maatalousoppilaitokselta vuokratuissa tiloissa Tuorlassa ja se valmistaa kolmea erilaista olutta ja omenasiideriä.

- Tuotteemme valmistetaan kotimaisista elintarvikkeista eikä niihin laiteta lisäaineita, kertoo Silvennoinen. Olut on tuoreolutta, eikä sitä pastöroida. Siiderissä maistuu aito omena ja oluessa on täyteläinen maku. Valikoimasta löytyy vaalea lagertyyppinen Föriolut, vaalea Parooni ja tumma Paronitar sekä puolikuiva Tuorlan siideri.

Yritys vuokraa juhlatilaisuuksiin ja tapahtumiin myös anniskelulaitteita ja tarvittaessa henkilökuntaa tarjoiluavuksi. Lisäksi Panimomiehet järjestävät maistamistilaisuuksia yhdessä Tuorlan majatalon kanssa. Tilaisuuksissa kerrotaan oluen ja siiderin valmistusprosessista ja maistellaan panimon tuotteita.



Jenni Silvennoinen jatkaa isänsä työtä Panimomiehet Oy:ssä

Olut ja siideri valmistuvat käsityönä

Oluen ja siiderin tekeminen on pienessä panimossa kaikissa työvaiheissa käsityötä.

- Myös pullotus, korkitus ja etikettien liimaaminen tehdään käsin, kertoo Silvennoinen. Yritys toimii omistajan työpanoksella, eikä muita työntekijöitä ole. Apuvoimia löytyy kuitenkin perheen sisältä, sillä isä ja puoliso auttavat tarvittaessa.

- Uuden työntekijän palkkaaminen on iso investointi, eikä työ olisi kuitenkaan ympärivuotinen. Lisäksi henkilön tulisi olla erittäin luotettava, koska kyseessä on alkoholijuomien valmistus. Lähitulevaisuuden suunnitelmassa ei ole toiminnan laajentaminen eikä uusien tuotemerkkien kehittäminen.

Kiireisin työaika on kesällä, koska silloin kysyntä on suurinta. Panimomiesten olutta ja siideriä on myynnissä mm. Tuorlan majatalon puodissa, Puutorin Vessassa Turussa ja Kemiön K-Market Rosmarinissa sekä kausiluonteisesti eri puolilla Varsinais-Suomea.

- Olemme olleet myös Turun keskiaikamarkkinoilla useana kesänä, kertoo Silvennoinen. Ensi kesänä on tarkoituksena tehdä myös sahtia markkinoille.

Pienenkin panimon tuotteille löytyy sopiva käyttäjäkunta, eikä Silvennoinen koe alan kilpailua kovaksi. Verotuskäytäntö on hänen mielestään raskas panimoyrittäjälle, sillä arvonlisäveron lisäksi on maksettava alkoholiverot.

Lisätietoja: Jenni Silvennoinen, puh. 040 835 1169

Teksti: Katri Tammelin

Vakka-Yrttiltä mausteita moneen makuun



Maarit Virta kuorii porkkanoita kuorimakoneella

Maarit Virran omistama Vakka-Yrtti on toiminut Taivassalossa vuodesta 2006 lähtien. Yritys perustettiin kuitenkin jo vuonna 1999 osuuskuntamuotoisena Mynämäellä ja Virta oli mukana toimintaa käynnistämässä. Vakka-Yrtti on erikoistunut mausteyrttien tuotantoon ja jalostamiseen sekä kotimaisten juuresten jatkojalostukseen. Yritys toimii Virran kotitalalla ja siellä kasvatetaan mm. tilliä, basilikaa, maustekirveliä, sitruunamelissaa, lehtikorianteria, lipstikkaa, viherminttua ja villirucolaa. Tillin viljelyalaa on kolme hehtaaria ja mausteyrttien hehtaarin verran. Lisäksi yrtejä kasvatetaan kasvihuoneessa. Porkkanat, lantut ja sipulit yrittäjä ostaa lähitaloilta ja kuorii sekä pakkaa ne myyntiä varten. Juuresten jatkojalostusta tilalla on ollut neljä vuotta ja tillin viljelyä jo yhdeksän vuotta.

Ajatus mausteyrttien viljelystä on peräisin Virran opiskelua ajoilta. Hän on opiskellut ensin puutarhuriksi ja sen jälkeen agrolögiksi.

- Opiskeluaikana olin Yhdysvalloissa mausteyrttilalla harjoittelemassa ja valmistumisen jälkeen työskentelin siellä vielä kaksi vuotta, kertoo Virta. Sieltä sain kokemusta ja ideoita erikoiskasvien tuotannosta. Myös opinäytetyöni olen tehnyt maustekasveista. Tämän kokoiselle pienelle tilalle erikoistuminen on välttämätöntä ja yrttien viljely sekä jalostaminen sopiva toimintamuoto.

Vakka-Yrtti työllistää ympärivuotisesti kaksi työntekijää ja lisäksi neljä kausityöntekijää puolen vuoden ajan. Kausityöntekijät Virta palkkaa Thaimaasta ja Ukrainasta. Tilalla kasvatetaan tuotteet, korjataan, kuivataan ja pakataan, joten erilaisia työvaiheita on useita. Vakka-Yrtti hoitaa myös Turkuun myyntiin menevien tuotteiden kuljetuksen, mutta pidempiin matkoihin käytetään ulkopuolista kuljetusyritystä.

- Kasvihuoneviljely alkaa maaliskuussa ja avomaalle kylvetään huhtikuun loppupuolella, kertoo Virta. Kasvihuoneviljely jatkuu syyskuun lopulle saakka. Kevästä syksyyn on kaikkein kiireisin työaika, joten silloin tarvitaan myös lisätyövoimaa.

Yritys myy tuore- ja kuivamausteyrttejä sekä kuorittuja juureksia ravintolatukkuihin Turkuun ja Helsinkiin sekä vähittäiskauppatukkuun Vantaalle. Tiliä myydään myös elintarviketeollisuusyritykselle Turkuun. Kuivamausteyrttejä on myynnissä mm. Uudessakaupungissa Saaristomeren Kalassa ja Sokoksella sekä Raisio Centerissä.

- Olen investoinut maltillisesti ja vähitellen ja jatkan samalla linjalla. Kuivamausteyrttien myyntiin ja markkinointiin sekä uusien tuotteiden kehittelyyn on tarkoitus keskittyä tulevaisuudessa enemmän, pohtii Virta.

Lisätietoja: Maarit Virta, puh. 050 569 7061

Teksti: Katri Tammelin

AJANKOHTAISIA TAPAHTUMIA

Elintarvikealan rahoitus- ja kv -info Turussa 25.3.

Elintarvikeyrityksille 25.3. Mauno Koivisto -keskuksessa järjestettävässä infopäivässä on tarjolla ajankohtaista tietoa elintarvikealan hankkeiden rahoitusmahdollisuuksista sekä kansainvälistymispalveluista. Ohjelmassa on varattu oma osansa Elintarvikekehityksen osaamisklusterin käynnistämälle elintarvikealan hankeyhteistyölle eli ELVY ry:lle, pk-elintarvikeyritysten kansainvälistymiseen keskittyvälle Tekesin Sapuska -ohjelmalle sekä Finpron kansainvälistymispalveluille. Elintarvikekehityksen osaamisklusterin, Tekesin ja Finpron asiantuntijoilta on mahdollista varata ennakkoon keskusteluaikoja. Lisäksi tilaisuudessa kootaan ehdotuksia Varsinais-Suomen elintarvikefoorumin seuraaviksi teemoiksi.

Tilaisuuden järjestää Varsinais-Suomessa toimiva Elintarvikekehityksen osaamiskeskus, ja lisätietoja saa projektipäällikkö Anna Hillgréniltä (puh. 040 592 9732 ja s-posti anna.hillgren@utu.fi).

Aika **keskiviikko 25.3.2009 klo 10-14**
Paikka Mauno Koivisto –keskus, BioCity,
Tykistökatu 6 A, Turku
Ilmoittautumiset 16.3. mennessä Anna Hillgréniltä
puh. 040 592 9732, anna.hillgren@utu.fi



Opintomatka Heinolan Heilaan aprillipäivänä 1.4.

Järjestämme elintarvikeyrittäjien ja alan kehittäjien yhteisen opintomatkan, jonka pääkohde on Heinolan Heila (www.heilan.fi). Heilassa on tarjolla erilaisia lähellä tuotettuja, kasvatettuja tai jalostettuja elintarvikkeita. Paikan toriemäntä esittelee meille tarkemmin Heilan toimintaa ja miten tähän on tultu. Lähiuokatorin lisäksi saman katon alta löytyy kädentaitajien osasto sekä Cafe Heila, jossa lounastamme. Menomatalla piipahdamme tutustumassa elintarvikealan yritykseen ja pidämme kahvitauon.

Lähtöaika keskiviikko **1.4. klo 7.30 Veritas Stadionilta**, Hippoksentie 6, Turku ja paluu samaan paikkaan noin klo 19.30
Matkan hinta **30 €/ henkilö**, sisältää bussikuljetukset ja ohjelman lounas ja kahvit omakustanteiset (lounaiden hinnat 6,90 – 9,30 €)
Ilmoittautumiset 23.3. mennessä Ritva Rantalalle puh. (02) 333 6210, ritva.rantala@utu.fi

Luomualan näkymiä 4.4.

LounaFood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke on teettänyt Turun yliopiston luomupiirin hallituksella selvityksen Varsinais-Suomen luomutoimijoista ja -tuotannosta. Selvityksessä kartoitettiin Varsinais-Suomen luomutuottajien toimintaa sekä tulevaisuuden näkymiä. Lisäksi haluttiin löytää mahdollisia kehittämisen kohteita. Tutkimusta varten haastateltiin vilja- ja karjatilallisia, jalostajia sekä kaupan ja suurkeittiöiden henkilöstöä. Selvityksessä ilmeni, että luomutuottajat eivät kokeneet tarvitsevansa neuvontaa varsinaiseen tuotantoon liittyvissä asioissa, mutta sitä pidettiin tärkeänä markkinointiin ja byrokratiaan liittyvissä kysymyksissä.

Raportin tulokset julkistetaan Luomualan näkymiä -tilaisuudessa lauantaina 4.4.2009 klo 10.00 Suomen maatalousmuseo Sarassa Loimaalla. Tilaisuudessa kerrotaan luomutoimijoiden ja -tuotannon nykytilanteesta ja eri toimijatahot esittelevät näkemyksiä varsinaissuomalaisen luomualan kehittämismahdollisuuksista. Lisäksi pohditaan yhdessä tulevaisuuden jatkotoimenpiteitä ja kuullaan, mistä voi hakea rahoitusta toiminnan kehittämiseksi.

Ohjelma:

- Tilaisuuden avaus
 - LounaFood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta
- Varsinais-Suomen luomutoimijoiden ja -tuotannon tilanne sekä tulevaisuuden näkymät
 - Turun yliopiston luomupiirin hallitus
- Ammattikeittiön/vähittäiskaupan kommenttipuheenvuoro
- Lounastauko
- Toimia tuottajien avuksi
 - Tarmokas - Kraftfull –hanke
- Luomuyhdistyksen kuulumisia
 - Lounais-Suomen Luomuyhdistys ry
- Miten luomupiiri toimii?
 - Turun yliopiston luomupiirin hallitus
- Rahoitusmahdollisuuksia oman toiminnan kehittämiseksi
 - Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry
- Yhteisten toimien ideointia

Aika **lauantai 4.4.2009 klo 10-15** (aloituskahvit 9.30 lähtien),
lounas omakustanteinen

Paikka Maatalousmuseo Sarka, Vanhankirkontie 383, Loimaa

Ilmoittautumiset 26.3. mennessä Ritva Rantalalle, puh. (02) 333 6210, ritva.rantala@utu.fi

Yritys, tule mukaan Turun Ruokamessuille

Haluatko osallistua Turun Ruokamessuille 2.-4.10. yhteisosastolla? Osastolla esittäytyisivät mukana olevien yritysten lisäksi LounaFood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta ja seutukuntien yritysneuvojat. Tässä vaiheessa esimerkkihinta noin 3 m² esittelypisteelle, johon kuuluu mm. paikanvuokra, matto, taustaseinä, valot ja pöytä, on noin 400 € (ilman alv:tä). Osasto kootaan yhteistyössä mukaan tulevien tahojen kanssa kevään ja alkukesän kuluessa, jolloin myös selviää tarkka hinta.

Tässä vaiheessa toivomme, että otat yhteyttä Päivi Töyliin ja ilmoitat, mikäli haluat lähteä mukaan yhteiselle messuosastolle. **Yhteydenotot viimeistään 17.4. mennessä.**

Kestävät elintarvikehankinnat -iltapäivä 15.4.

Miten aloittaa uudelleen kaupankäynti kuntaruokailun kanssa? Miten toteuttaa tuoreiden ja lyhyen toimitusketjun elintarvikehankintoja?

Kestävät elintarvikehankinnat -workshoptilaisuus järjestetään keskiviikkoiltapäivänä 15.4. Tilaisuus on suunnattu erityisesti Varsinais-Suomen julkisen sektorin ruokapalveluille, hankintavastaaville, elintarviketuottajille ja -jalostajille sekä alueellisille ruokaketjun kehittäjille.

Iltapäivän ohjelma:

- klo 12.00 Tilaisuuden avaus
klo 12.15 Tarjouskilpailun toteuttaminen käytännössä
Vesa Haapamäki, Materiaalitoimen johtaja, Keski-Suomen sairaanhoitopiiri
- käytännönläheisiä esimerkkejä tarjouksen tekemisestä ja tarjouspyyntöön vastaamisesta
- mihin erityisesti kannattaa kiinnittää huomiota lähituotteita hankkiessa (sekä ostajan että myyjän näkökulma)
- kilpailutuksen valmistelu, hankinnan kohteen määrittely, tarjouspyynnön sisältö ja rakenne, valinta- ja vertailuperusteiden asettaminen, tarjousten vertailu, tarjouspyyntöön vastaaminen, case-esimerkkejä
klo 13.45 Näin meillä on onnistuttu lähihankintojen toteutuksessa, ruokapalvelupäällikkö
klo 14.00 Kahvi ja jakaantuminen ryhmiin
- pohditaan yhdessä ratkaisuja lähihankintojen toteuttamiseksi
klo 15.30 Yhteenveto päivästä
klo 16.00 Tilaisuus päättyy

Aika **keskiviikko 15.4. klo 12 - 16**

Paikka Mauno Koivisto -keskus, BioCity, Tykistökatu 6 A, Turku

Ilmoittautumiset 3.4. mennessä Ritva Rantalalle, puh. (02) 333 6210, ritva.rantala@utu.fi tai Leena Kuosmaselle, puh. 044 785 4007, leena.kuosmanen@sakky.fi

Tilaisuus on maksuton

Tilaisuuden järjestetyistä vastaavat vuonna 2009 eduskunnan lisämäärärahalta MMM:n Laatu- ja elintarvikehankkeen toteutettava valtakunnallinen Lähikeittiöhanke yhdessä varsinaissuomalaisen elintarvikeketjun edustajien kanssa: LounaFood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta, Kelaa! kestävä kulutus ja elämänlaatu” -hanke sekä MTK-Varsinais-Suomi.

Lisätietoja Lähikeittiöhankeen toiminnasta hankepääällikkö Eija Muukka puh. 044 785 3397, eija.muukka@sakky.fi tai www.ekocentria.fi.

Miten vastaan tarjouspyyntöön? Infopäivä pk-yrittäjille 23.4.

LounaFood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta järjestää yhteistyössä Yrityssalo Oy:n kanssa huhtikuun 23. päivä pk-yrittäjille suunnatun infotilaisuuden Salossa. Tilaisuudessa on tarjolla tietoa julkisista elintarvikehankinnoista ja vinkkejä hankintailmoitukseen vastaamiseen. Samalla kertaa esitellään Elinvoiman eväät -oppaat, joista saa hyviä käytännön vinkkejä sekä ostajan, yrittäjän että päättäjän näkökulmista.

Iltapäivän sisältö:

Miten Salon kaupungin elintarviketoimittajaksi? Mitä ja miten Salon kaupunki hankkii?

Anu Sorvari-Happonen ja Päivi Kohvakka

Miten vastaan tarjouspyyntöön?

Liisa Eloranta, FCG Efeko Oy

Aika **torstai 23.4. klo 14.00**

Paikka Yrityssalo Oy:n B-osan neuvotteluhuone, Örninkatu 15, Salo

Ilmoittautumiset 17.4. mennessä ja lisätietoja Teemu Halttuselle, puh. (02) 333 6417, teemu.halttunen@utu.fi



Kevään 2009 tapahtumakalenteri

Tapahtumapäivä	Aihe	Paikka	Ilmoittautumispäivä
25.3.	Elintarvikealan rahoitus- ja kv-info	BioCity, Turku	16.3.
1.4.	Opintomatka Heilaan	Pääkohde Heinola	23.3.
4.4.	Luomualan näkymiä	Maatalousmuseo Sarka, Loimaa	26.3.
15.4.	Kestävän elintarvikehankinnat	BioCity, Turku	3.4.
23.4.	Miten vastaan tarjouspyyntöön?	Yrityssalo Oy, Salo	17.4.

LounaFoodin yhteystiedot

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

Projektipäällikkö Päivi Töyli,
puh. (02) 333 6475, 040 565 8121,
paivi.toyli@utu.fi

Projektsihteeri 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.