

**LounaFood**

– Aitoa Makua  
Varsinais-Suomesta

# uutiset

lokakuu 2010

Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.

# Lähiruoalla menee lujaa

**P**aikallisten pienelintarvike-yritystajien tuotteet ovat nyt kovaa valuuttaa ja lähiruoka on kaikkien huulilla. Monien vuosien työ lähellä tuotetun ruoan puolesta on alkanut todella kantamaan hedelmää. Kuluttajat haluavat laatua, tuotteen, jolla on tarina ja kasvot sekä mahdollisuuden vaikuttaa omilla ostovalinnoillaan ympäröivään maailmaan, esim. ilmastonmuutokseen. Päivittäistavarakauppa ja yksityinen ravintolasektori ovat ottaneet paikalliset tuotteet kilpailuedukseen. Tästä löytyy hyviä esimerkkejä myös Varsinais-Suomen alueelta. Kymmenkunta Turun keskusta alueen ravintolaa on sitoutunut ensi vuoden ajaksi käyttämään vähintään yhdessä ruoka-annoksessaan 80 % paikallisia raaka-aineita sekä suosimaan sesonkia. Päivittäistavarakaupan puolella hyvänä käytännön esimerkkinä toimii Loimaan seutukunnan kehittämiskeskuksen Seuturuoka saatavaksi -hanke, joka on mahdollistanut paikallisesti lähiruoan lisääntymisen kauppohen valikoimissa. Näitä hyviä käytänteitä tullaan jalkauttamaan myös muualle maakuntaan ensi vuoden aikana. Paikallisten tuotteiden lisääntyne kysyntä asettaa myös haasteita tuottajille ja mikroyrityksille, miten kysyntään pystytään vastaamaan ja miten yrityksen toimintaa kehittämään. Näihin ongelmiin löytyy ratkaisuja sekä meidän että yhteistyökumppaniemme toimesta. Tehdään yhdessä lähellä tuotetusta ruoasta Varsinais-Suomen valttikortti.

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

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

## Paikallista yritysneuvontaa

### Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus

PL 132, Kauppalankatu 2 A,  
32201 Loimaa  
Riikka Peippo  
010 270 3935, 050 5518 660  
riikka.peippo@loimaanseutu.fi  
www.loimaanseutu.fi

### 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

Merilinnantie 1, 23500 Uusikaupunki  
Markku Riihimäki  
02 842 8750, 0500 323 730  
markku.riihimaki@vakka-suomi.com  
www.vakka-suomi.fi

## Paikallisia rahoitus- ja kehittämispalveluja

### Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry

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

### Ykkösakseli ry

Kitulantie 5, 25410 Suomusjärvi  
Katarina Kiviluoto-Pakarinen  
02 739 2800, 0440 644 822  
toimisto@ykkosakseli.fi  
www.ykkosakseli.fi

### I samma båt – samassa veneessä rf ry

Fredrikanaukio 1, 21600 Parainen  
Sami Heinonen  
02 458 5351, 050 342 5651  
sami.heinonen@sameboat.fi  
www.sameboat.fi

### Varsin Hyvä ry

Liedon kunnantalo, PL 24, Kirkkotie 13, 21421 Lieto  
Heli Walls  
02 4873 3454, 050 338 3867  
heli.walls@lieto.fi  
www.varsinhyva.fi

### Ravakka ry

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



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

# Tiedoksi Evirasta ja maa- ja metsätalousministeriöstä

## Ulkomyyntiohje on valmistunut ja sitä on tarkennettu

Eviran ohje ulkomyynnistä on valmistunut ja tullut voimaan 5.7.2010 ja sitä on tarkennettu elokuussa. Ohjeessa käsitellään elintarvikkeiden säännöllistä ja tilapäistä käsittelyä, myyntiä ja tarjoilua koskevaa lainsäädäntöä ja sen soveltamista ulkotiloissa sekä ulkotiloihin verrattavissa olevissa sisätiloissa. Tarkennettu ohje löytyy Eviran internetsivuilta: [http://www.palvelu.fi/evifiles/72\\_653\\_431.pdf](http://www.palvelu.fi/evifiles/72_653_431.pdf)

Lisätietoja: ylitarkastaja Mia Piipari-Luukkonen, p. 020 772 4003, [mia.piipari-liukkonen@evira.fi](mailto:mia.piipari-liukkonen@evira.fi).

## Eviran palvelut paremmin esille uusilla internetsivuilla

Evira on julkaissut uuden internetsivun: pk-yritysten valvonta ja toimintaedellytykset. Sivuilta löytyy mm. valvontaohjeita ja usein kysytyä -osiossa on vastauksia paikallista valvontaa ja yrityksiä askarruttaviin kysymyksiin.

Lue lisää sivustosta [http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta\\_ja\\_yritt\\_j\\_t/elintarvikehuoneistot/pk-yritysten\\_valvonta\\_ja\\_toimintaedellytykset/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/elintarvikehuoneistot/pk-yritysten_valvonta_ja_toimintaedellytykset/)

## Pakkaus- ja ravintoarvomerkinä -oppaat päivitetty

Pakkausmerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille on päivitetty (Eviran ohje 17005/4) ja se on tulostettavissa Eviran tilauspalvelusta. Pakkausmerkintäoppaaseen on tullut tarkennuksia mm. ruokasuolan määrän ilmoittamiseen, tiettyjen elintarvikevärien ilmoittamiseen sekä erilaisiin väittämiin niin pakkauksissa kuin markkinoinnissakin.

Evira on päivittänyt myös Ravintoarvomerkinäoppaan. Oppaan tavoitteena on helpottaa ja yhtenäistää ravintoarvomerkinäasetuksen (588/2009) soveltamista Suomessa. Ravintoarvomerkinällä tarkoitetaan elintarvikkeen pakkauksessa olevaa tietoa, joka koskee elintarvikkeen energiasisältöä ja proteiini-, hiilihydraatti-, rasva-, ravintokuitu- ja natriumkoostumusta sekä

vitamiinien tai kivennäisaineiden määrää.

### Pakkausmerkintäopas

<http://www.evira.fi/uploads/WebShop-Files/1279606641240.pdf>

### Ravintoarvomerkinäopas

<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tielauspalvelu/>

## Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat -opas

Oppaaseen on kerätty tietopaketti elintarvikkeiden välityksellä leviävistä tärkeimmistä mikrobiologisista terveysvaaroista. Yrittäjät voivat hyödyntää opasta omavalvontasuunnitelmien laadinnassa, erityisesti prosesseihin liittyvien vaarojen kartoituksessa ja arvioinnissa. Oppaassa tarkastellaan elintarvikkeissa esiintyviä mikrobiologisia vaaroja ja niiden esiintymistä ihmisissä ja elintarvikkeiden tuotantoketjussa. Lisäksi oppaassa esitellään mm. yleisempien patogeenisten bakteerien kasvuvaatimukset sekä bakteeritoksiinien synty ja tuhoutumisolosuhteet valvonnan ja ennaltaehkäisyn näkökulmasta.

Opas on vapaasti ladattavissa osoitteesta: <http://www.evira.fi/uploads/WebShopFiles/1277199242486.pdf>

## Koetko elintarvikelainsäädännön hankalaksi?

Maa- ja metsätalousministeriön tasolla on huomattu elintarvikelain aiheuttavan kohtuuttomia vaatimuksia pienille elintarvikealan yrityksille. Elintarvikelainsäädännön uudistukset tulevat koskemaan elintarvikelainsäädännön- ja valvonnan riskiperusteisuuden korostamista sekä elintarvikealan toimijoiden hallinnollisen taakan vähentämistä. Uutta lakia voitaneen odottaa ensi vuoden puolella.

Nyt on kuitenkin aika vaikuttaa ja kertoa meille mahdollisista ongelmista, mitä olet omissa toiminnassasi kokenut tai lähettää terveisiä elintarvikelakia suunnittelevalle työryhmälle.

Käytännön apua ja lisätietoja saa Teemulta tai Johannalta.

# Yritystukiin huojennuksia

Maaseuturahastosta rahoitettavien yritystukiin aluerajauksia on muutettu. Muutokset koskevat lähinnä suurimpien kaupunkikeskusten läheisiä alueita. Uusittujen valintakriteerien mukaan tuen piiriin kuuluvat nyt myös esimerkiksi Liedon teollisuusalueet, Kaarina kokonaisuudessaan sekä Turusta Tortinmäen ja Paattisten alueet.

Poisrajattuja alueita ovat enää Raisio, Turun ja Salon kaupunkialueet.

Elintarvikkeiden ensiasteen ja -lostusyritykset (maatalousyritykset, mikroyritykset, pk-yritykset) tulevat ilman aluerajoitusta maaseuturahoituksen piiriin koko maakunnan alueella. Käynnistystuen myöntäminen näille yrityksille ei kuitenkaan ole ohjelman mukaan mahdollista, mutta investointeja ja yritysten tuotekehitystä voidaan tukea.

Yritystukea myönnetään yritysten investointeihin kuten rakentamiseen ja laitehankintoihin, käynnistystukena ensimmäisen työntekijän palkkaukseen sekä kehittämistukena yritystoiminnan laajentamiseen esimerkiksi uusien markkinoiden löytämiseen tai tuotekehitykseen. Investointituen suuruus vaihtelee 20-35% välillä, palkkatuki on 50% työntekijän bruttopalkasta, ja kehittämistuki pääsääntöisesti 50%. Reunaehdoista on silti paljon koskien mm eri toimialoja joten tuen hakemista suunnittelevan kannattaa olla heti alkuvaiheessa yhteydessä joko suoraan Ely-keskukseen tai paikalliseen Leader-toimintaryhmään, jotta voidaan heti alkuun varmistaa tuen soveltuvuus kohteeseen.

Lisätietoja: Leader-toimintaryhmiltä, yhteystiedot sivulla 2.



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.

# Baltfood TrendWiki avuksi trendien seurantaan

■ *Baltfood TrendWiki on työkalu elintarvikealan trendien, uusien markkinoiden ja tuoteideoiden varhaiseen tunnistamiseen. Kaikille Itämeren alueen elintarvikealan pk-yrityksille avointa foorumia voi hyödyntää myös keskustelukanavana esimerkiksi saman alan toimijoiden kesken. Tälle Baltfood – hankkeessa kehitetylle työkalulle haetaan nyt käyttäjiä erityisesti elintarvikealan pk-yrityksistä.*

## Mitä Baltfood TrendWiki tarjoaa?

- elintarvikealaan liittyviä uutisia, raportteja, artikkeleita ja tutkimustuloksia valmiiksi luokiteltuna
- tietoa elintarvikealaan vaikuttavista uusimmista trendeistä ja alaa ohjaavista ilmiöistä
- tuote-esimerkkejä trendeihin liittyvistä elintarvikkeista
- keskustelufoorumin muiden alan ammattilaisten kanssa
- uutiskirjeen sähköpostiisi, jonka avulla on helppo seurata juuri sinua kiinnostavia aiheita

## Kuinka Baltfood TrendWiki toimii?

TrendWiki toimii nimensä mukaisesti ”wiki” periaatteella, jossa käyttäjät huolehtivat tietokannan sisällöstä lähettämällä sinne heikkoja signaaleja kukin omista lähteistään. Tätä tietoa voidaan edelleen muokata ja prosessoida trendeiksi kuvaamaan uusia tulevaisuuden skenaarioita. Tuote-esimerkit antavat käyttäjälle kuvan millaisia kaupallisia tuotteita muut ovat kehittäneet vastaamaan näihin trendeihin.

## Kenelle Baltfood TrendWiki on tarkoitettu?

TrendWikin käyttäjiä voivat olla

tuotekehityksestä, tutkimuksesta ja markkinoinnista vastaavat henkilöt elintarvikealan pk-yrityksissä, tutkijat, elintarvikealan asiantuntijat ja muut elintarvikealalla työskentelevät henkilöt.

## Miten Baltfood TrendWikin saa käyttöön ja mitä se maksaa?

Käyttöön tarvittavat käyttäjätunnuksen ja salasanan voit tilata helposti osoitteesta <https://secure.trendwiki.fi/login>. Klikkaa sivulta kohtaa ”request an invitation” ja täytä tietosi sekä maininta Baltfood TrendWikistä avautuvaan ikkunaan. TrendWikin käyttö on toistaiseksi maksutonta kaikille.

Lisätietoja:

Teemu Halttunen, Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea  
20014 Turun yliopisto  
Puhelin 0400 260 390,  
02 333 6417  
S-posti [teemu.halttunen@utu.fi](mailto:teemu.halttunen@utu.fi),  
[www.baltfood.fi](http://www.baltfood.fi)



## Itämeren koulutus



■ *Baltfood -yhteistyön ensimmäinen valtiolliset rajat ylittävä verkkokurssi elintarvikealalle päättyi kesäkuussa. Onnistuneesti toteutetun pioneerikurssin pohjalta luodaan uudenlainen virtuaalioppimisolusta elintarvikealan monipuolistuvaa koulutusta varten.*

Ensimmäisen kurssin aiheeksi valittiin terveellisen elintarviketarjonnan kehittäminen, ’eat & go’. Aihevalinta perustui tarvekartoitukseen, johon vastasivat alan yritysten henkilöstö- ja tuotantojohtajat. Kaikki vastaajat arvioivat tämän aiheen vastaavan ajankohtaiseen haasteeseen sekä soveltuvan tietokonepohjaiseen opiskeluun.

Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.

# alueen elintarvikealan yhteistyötä jatketaan



Viisi viikkoa kestäneeseen tiiviiseen kurssiin osallistui yhteensä 60 henkilöä kuudesta Itämeren maasta. Kurssilaiset muun muassa pääsivät kaavailemaan tuoteideoita, joita voitaisiin lanseerata ”Healthy to go” -tuotteina markkinoille. Interaktiivisia ja käytännönläheisiä harjoituksia, case tutkimuksia ja hyvän opiskelumateriaalin sisältänyt kurssi tarjosi perusteellisen katsauksen aihealueeseen. Virtuaalisen luokkahuoneen keskustelufoorumeita käytettiin aktiivisesti, samoin mahdollisuutta vaihtaa tietoa eri maiden kollegojen kanssa. Opiskelijoita kiinnostivat esimerkiksi muiden maiden kansallisten elintarvikelakien säädökset sekä kulutustottumukset ja kuluttajien valmisruokasuositukset. Kurssin teknisestä toteutuksesta vastasi Lyypekin yliopisto (Lübeck University of Applied Sciences).

Verkkokurssin ”Healthy to go – Food Innovation” sisältö ja opetusmenetelmät julkistettiin 30.6. pidetyssä videokonferenssissa samanaikaisesti viidessä Itämeren alueen kaupungissa: Kööpenhaminassa, Kaunasissa, Turussa, Lubli-

nissa ja Lyypekissä. Konferenssissa kunkin osallistujamaan edustajat allekirjoittivat yhteistä tahtoa ilmaisevan aiesopimuksen. Suomen puolesta sen allekirjoitti Tekesin teknologia-asiantuntija Heikki Aro.

Aiesopimus painottaa projektin valtioiden rajat ylittävää luonnetta sekä halua vahvistaa Baltic Food Academyn työtä ja Baltfood -verkostoa. Pitkällä aikajänteellä uuden koulutusfoorumien odotetaan luovan kansainvälistä kilpailuetua Itämeren alueen elintarvikesektorille.

Suunnitteilla on jo uusia kursseja. Seuraava ”Healthy to go” -kurssi alkaa syksyllä 2010.

Lisätietoja:  
Heidi Valtari  
puh. 0400 487 160, 02 333 641  
heidi.valtari@utu.fi  
[www.baltfood.fi](http://www.baltfood.fi)



## Suolasilakasta rysäburgeriin – varsinais-suomalaista ruokakulttuuria

esittelee seudun ruokakulttuurin erityispiirteitä, ruoantekijöitä sekä ruokakulttuurin historiaa ja nykypäivää. Selvitys on luettavissa

[www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) tai

[www.maajakotalousnaiset.](http://www.maajakotalousnaiset.fi/varsinais-suomi)

[fi/varsinais-suomi.](http://www.maajakotalousnaiset.fi/varsinais-suomi)



Suolasilakasta rysäburgeriin

- varsinaissuomalaista ruokakulttuuria

Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.

## Tuotantopanosten hinnannousu siivittää luomutuotannon kiinnostuksen kasvua

■ Kiinnostus luomua kohtaan on maakunnan maataloilla aivan ennennäkemättömällä tasolla, toteaa luomukyselyn toteuttanut hankekoordinaattori Sari Raimoranta MTK-Varsinais-Suomesta.

MTK-Varsinais-Suomen toteuttama nettikysely selvitti maataloustuottajien mielipiteitä luomualan näkymistä. Liki neljännes 243 vastanneesta tuottajasta oli kiinnostunut luomusta tuotantomuotona. Nykyisellään Varsinais-Suomessa on sekä tuottajista että peltopinta-alasta elintarviketurvallisuusvirasto Eviran tilastojen mukaan luomuvälvönnön piirissä viitisen prosenttia.

Luomutuotannon kiinnostavuus kulminoitui kyselyssä kannattavuuteen, parempaan omavaraisuuteen ja lannan hyödyntämiseen. Luomun kiinnostavuutta eniten vähentävä asia taas on kyselyn tulosten mukaan luomuviljeltyjen peltojen rikoittuminen. Rikattomuus kun voi lisätä saatavan sadon määrää ja vähentää puidun viljan kuivatustarvetta, toisaalta luomupellot ylläpitävät biodiversiteettiä tavanomaisia peltoja tehokkaammin.

Luomutuotanto on tarkoin säädeltyä ja huolella valvottua. EU on säätänyt kaikissa maissa sovellettavat luomutuotannon vähimmäisvaatimukset. Suomessa luomutuotantoa

valvoo Evira. Kyselyyn vastanneet tuottajat toivovat tarjolle sekä lisää luomutuotantoa koskevaa tutkimustietoa, että kuluttajiin kohdistuvaa luomuviestintää.

Kyselyssä tuli ilmi, että tuottajat arvostavat tiedonsaantimenetelmistä vielä eniten perinteisiä vuorovaihteisia tapaamisia ja tapahtumia, mutta myös kirjallisuutta ja netistä löytyvää tietoa kaivataan lisää.

Luomutuotteiden myynnin sujuvuudessa on kyselyn tulosten mukaan paljon vaihtelua. Usein myös nekin tuottajat, jotka ovat tyytyväisiä myynnin sujuvuuteen, saattavat olla tyytymättömiä saamiinsa tilityshin-toihin. Teolliset kaupakumppanit, ja tilojen välinen kauppa lähinnä karjanrehuja koskien, kiinnostavat Varsinais-Suomessa.

Sari Raimoranta

Etunimi.sukunimi@mtk.fi

p. 040 5010700 / 020 4133585

hankekoordinaattori

MTK-Varsinais-Suomi, Peltopohjan-  
katu 2 d, 21200 RAISIO

[www.mtk.fi/varsinaissuomi](http://www.mtk.fi/varsinaissuomi)



## SaloFood

■ Lähiruoka on nyt vahvasti esillä niin tiedotusvälineissä kuin kuluttajienkin keskuudessa. Pientuottajien paikalliselle ruualle on kysyntää.

Lähiruoka kiinnostaa niin kuluttajia kuin ravintoloitakin. Ongelmana on, että kuluttajat eivät tunne näitä elintarviketuotteita ja ravintoloilla ei ole tietoa tuottajista ja tuotteiden saatavuudesta. Ostohalukkuutta siis on ja sen uskotaan eri selvityksissä kasvavan seuraavien vuosien aikana.

Yrityssalo on Salon kaupungin omistama elinkeinoyhtiö, joka tarjoaa yhteistyötä, neuvoja ja monipuolisia palveluita yritystoiminnan kehittämiseen ja kasvuun. Yrityssalossa käynnistyi tämän kesän ja syksyn aikana elintarviketuottajien verkostoprojekti, jonka tavoitteena on verkottaa Salon lähialueen pientuottajia,



synnyttää yhteistyötä tapahtumien ja tapaamisten kautta sekä kehittää yritysten liiketoimintaosaamista.

Syksyn aikana rakennetaan yhteinen SaloFood -tuotemerkki ja yritykselle maksuton verkkoportaa. Tavoitteena on lisätä niin kuluttajien, kaupan kuin ravintoloidenkin tietoisuutta paikallisista tuotteista ja tuottajista. Salossa on rikas "ruoka-aitta" ja SaloFood on lähiruokaa Salon alueelta, jossa on hyödynnetty alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Se on 'Salon näköistä' sesonkiruokaa, mikä täyttää kuluttajien sekä kaupan ja ravintoloiden laatuvaatimukset.

SaloFood -tuotemerkki ja portaa li lanseerataan perjantaina 15.10. klo 10–18 SaloFood-lähiruokato-

## Yrityskoulutuksella nostetta elintarvikealalle

■ Jos yrityksessäsi on tarvetta koulutukselle tai mielessäsi on kiinnostava ammattimatkakohde/teema, kerro siitä meille! Pyrimme vastaamaan tarpeisiisi syksyllä käynnistyvän Brahean ja Pyhäjärvi-instituutin koulutushankkeen "Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta" kautta. Hankkeen tavoitteena on parantaa sekä Satakunnan että Varsinais-Suomen elintarvikealan mikroyritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta.

Keskeiset toimenpiteet ovat koulutus, asiantuntijaluennot, ohjatut käytännön harjoitteet, benchmarkaus- ja ammattimatkat (koti- ja ulkomaanmatkat), yhteiset innovointitilaisuudet sekä yrityksissä paikan

päällä tapahtuva valmennus.

Koulutus tarjoaa yrityksille ideoita ja uusinta tietoa tuotekehitykseen, yrityksen toiminnan ja tuotteiden laatuun, markkinointiin ja markkinoille pääsyyn sekä kestävän kehityksen mukaiseen liiketoimintaan.

Koulutushankkeen avulla elintarvikealan mikroyritykset pystyvät paremmin hyödyntämään uusinta tutkimustietoa, saavat uusia yhteistyökumppaneita ja niiden liiketoimintaosaaminen vahvistuu. Yritykset ottavat käyttöönsä uusia teknologisia ratkaisuja sekä kehittävät uusia asiakaslähtöisiä tuotteita. Lähde mukaan parantamaan yrityksesi kilpailukykyä!

*Hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaa 2007–2013 ja sitä rahoittavat Satakunnan ja Varsinais-Suomen ELY-keskukset.*

Lisätietoja  
suunnittelija

Teemu Halttunen

0400 260 390

[teemu.halttunen@utu.fi](mailto:teemu.halttunen@utu.fi)

Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.



rilla Kauppakeskus Plazan Ympäristöpäivä -tapahtumassa Salossa. Paikalliset tuottajat kokoavat yhteisen lähiruokatorin kauppakeskuksen aulaan ja ulkotorille, jossa he esittelevät ja maistattavat tuotteitaan. Yrityssalo koordinoi tapahtumaa ja yhteistyökumppanina Lounafood kertomassa lähiruuaasta yleisesti. Ravintoloitsija Risto Hämäläinen Salon Seurahuoneelta antaa lähiruokavinkkejä arkiseen ruokapöytään ja haastattelee yrittäjiä päivän aikana.

Yhteistyöllä ja paikallisen lähiruuan tietoisuuden lisäämisellä pyritään parantamaan yritysten liiketoimintaa sekä lisäämään yrittäjien omia ansiomahdollisuuksiaan tulevaisuudessa. Pitkänjähtäimen tavoitteena onkin lisätä lähiruuan osuutta ravintoloissa

ja julkisella puolella mutta myös tuoda lähiruokatuotteet kattavammin kuluttajien saataville myös kaupan hyllyiltä. Se edellyttää osaamisen kasvattamista, toimivan logistiikan ja saatavuuden rakentamista yhteistyössä tuottajien ja eri toimijoiden kanssa.

Lisätietoja:  
Riikka Nurmi  
Yrityssaliamies  
044 546 0043  
riikka.nurmi@yrityssalo.fi  
Yrityssalo Oy  
Örninkatu 15  
24100 Salo  
[www.yrityssalo.fi](http://www.yrityssalo.fi)



## Ravintoloiden ja elintarvike- yrittäjien yhteistyötreffit 10.11. klo 16:30 Turku

■ Turun keskustan ravintoloiden ja maakunnan elintarvikeyrittäjien yhteistyötapaamiset jatkuvat. Ravintolat kaipaavat listoilleen yhä uusia, paikallisia tuotteita. Tilaisuus on tarkoitettu sekä jo mukana oleville elintarvikeyrityksille että uusille tulokkaille. Treffeillä on tarkoitus keskustella lähiruuan ravintolamarkkinoinnista, ensi vuoden ravintoloiden sitoumuksesta käyttää paikallisia tuotteita sekä löytämään yhteisiä ratkaisuja toimitusten ja saatavuuden varmistamiseksi. Lähiruoka -aloitetta tehdään yhteistyössä Valonian sekä Itämeren kaupunkien liiton kanssa. Tervetuloa mukaan!

Ilmoittautumiset 5.11. mennessä sekä lisätietoja Johannalta.

## Omaavonta laadun tekijänä 26.10.2010 klo 14.30–18.15

■ Kaipaako omaavontasuunnitelmasi tai omat tietosi päivitystä? Päivän tavoitteena on päivittää osallistujien tiedot omaavonnasta ajan tasalle.

Omaavontaan liittyvät lakimuutokset, esim.

- lämpötilat
- lisäaineet
- allergeenit
- näytteenottosuunnitelmat
- linkit

Vinkkejä omaavontaan

- miten helpotat arkiomavontaa?
- onko omaavontasuunnitelmasi kattava?
- miten dokumentoit?

### Paikka:

Turun ammatti-instituutti,  
Aikuiskoulutus  
Lemminkäisenkatu 14–18 C Turku  
Ilmoittautuminen:  
[www.aikuiskoulutus.fi/koulutushaku](http://www.aikuiskoulutus.fi/koulutushaku)  
Hinta: 60 e/osallistuja

### Lisätietoja:

Turun ammatti-instituutti  
Asiakaspalvelusihteeri  
puh. 02 2633 4777 tai  
[aikuiskoulutus@turkuai.fi](mailto:aikuiskoulutus@turkuai.fi)

Maija-Liisa Välimäki  
[maija-liisa.valimaki@turkuai.fi](mailto:maija-liisa.valimaki@turkuai.fi)

Tarja Hakala  
[tarja.hakala@turkuai.fi](mailto:tarja.hakala@turkuai.fi)

*Ajankohtaisia tapahtumia*

Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://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)

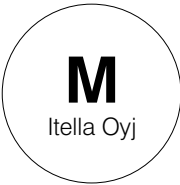
Projektipäällikkö Johanna Mattila,  
puh. 02 333 6475, 040 565 8121,  
johanna.mattila@utu.fi

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

Elintarvikealan asiantuntija  
Teemu Halttunen,  
puh 02 333 6417, 0400 260 390,  
teemu.halttunen@utu.fi

Lehti on luettavissa myös internetissä  
[www.lounafood.net](http://www.lounafood.net)

Painopaikka:  
Paino-Kaarina Oy, Kaarina



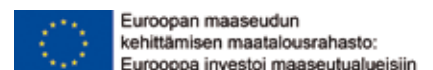
## Aitojamakuja.fi

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

Lisätietoja Johannalta.



Seuraa nettisivujamme [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.



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