

# LounaFood UUTISET

syyskuu 2007

**Ajankohtaiskatsaus viranomaismääräyksiin**

**Turun seutukunnan pk-yrittäjille 10.10.2007:  
OsaamisFoorumi – osaamista ja kilpailukykyä**

**Tuore on mahdollista -seminaari Sarka-museossa 17.10.**

**Paikallisten elintarvikeyrittäjien ja Turun Osuuskaupan  
yhteistyön kehittämisprojekti**

**Salon lähiruokaportaali**

**Messuille yhteisosastolla**

- Gastro-messut Helsingissä 12.-14.3.
- Lähiruokamessut Tampereella 14.-16.5.

## Ajankohtaiskatsaus viranomaismääräyksiin

### Lampaiden ja vuohien yksilötietojen keruu rekisteriin alkaa

Marraskuussa otetaan käyttöön valtakunnallinen lammas- ja vuohirekisteri. Rekisterissä ylläpidetään tietoja eläinten poikimisista, poistoista, ostoista ja siirroista yksilötasolla. Tietojenkeruu rekisteriin tapahtuu syksyn 2007 aikana. Eläinakohtaisesti kerättävät tiedot ovat EU-tunnus, korvanumero, nimi, syntymäaika, sukupuoli, käyttö, rotu ja eläinlaji. Tiedot voi ilmoittaa paperilomakkeella tai sähköisesti. Lammas- ja vuohirekisterin asiakaspalvelu neuvoo numerossa 020 690 990 arkisin klo 9-11 sekä sähköpostitse osoitteessa lammasvuohi@evira.fi. Rekisterin käyttöönoton jälkeen asiakaspalvelu palvelee arkisin klo. 8.15-16.00.

Lähde: Evira

### Elintarvikkeiden myynti ulkotiloissa: suurten yleisötilaisuuksien hygieeniset järjestelyt ja jätehuolto

Asetus elintarvikkeiden myynnistä ulkotiloissa ja suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta astui voimaan 1.7.2007. Ulkomyyntin hygieenisiä olosuhteita ja jätehuoltoa koskevat vähimmäisedellytykset liittyvät seuraaviin asioihin: myyntipaikka ja kalusteet, käsittelyhygieniä (talousveden laatuvaatimukset täyttävä vesi), elintarvikkeiden käsittely ja säilytys (asianmukaiset lämpömittarit) ja työntekijöiden sosiaaliloihin. Näiden on täytettävä elintarvikkeiden käsittelyyn ja myyntiin soveltuvia hyviä käytänteitä. Lisätietoja paikalliselta terveystoimikunnalta tai LounaFoodista.

Lähde: STM 26.6.2007/731

### Elintarviketeollisuus ottaa käyttöön uuden helppolukuisen ravintosisältömerkinnän

Elintarviketeollisuus ottaa käyttöön uuden yhteiseurooppalaisen helppolukuisen tuotteiden ravintosisältömerkinnän. Uusi merkintä kertoo kuluttajalle, minkä verran yksi annos tai muu elintarviketta tyypillisesti käytettävä määrä sisältää energiaa ja keskeisiä ravintoaineita. Lisäksi merkintä kertoo energian ja ravintoaineiden osuuden viitteellisestä päivittäisestä saannista. Vapaaehtoisesti käyttöön otettavalla merkinnällä tuetaan kuluttajien ruokavalioon liittyviä tasapainoisia valintoja. Merkinnän käyttöönotto on osoitus alan halusta toimia vastuullisesti omaa toimintaansa kehittämällä. Lisätietoja [www.etl.fi](http://www.etl.fi).

Lähde: Elintarviketeollisuusliitto ry

### Turun seutukunnan pk-yrittäjille 10.10.2007: OsaamisFoorumi – osaamista ja kilpailukykyä

Nyt on tilaisuus tavata alueen kouluttajia ja kehittäjiä yhdellä kertaa samassa paikassa. Tarjolla on ratkaisuja, joilla voit parantaa yrityksesi kilpailukykyä ja kehittää liiketoimintasi ydintä eli osaamistasi. Tilaisuus järjestetään Raision kaupunginkirjastossa ja Martinsalissa 10.10. klo 8.00 - 11.00. Kontakti- ja ideatorin lisäksi Linnateatterin Mikko Kouki ja Arto Valkama pitävät alustuksen aiheesta "Menestystekijänä luovuus, uudistuskyky ja työhyvinvointi" klo 9.00 - 9.45.

Tilaisuus on tarkoitettu Turun seutukunnan yrittäjille, henkilöstöasioista vastaaville ja sinulle, joka etsit ratkaisuja oman osaamisesi kehittämiseen. Tilaisuudessa on aamiais- ja kahvitarjoilu.

OsaamisFoorumissa ovat mukana: JAKK, seutukunnan korkeakoulujen ja yliopistojen täydennyskoulutuskeskukset yhteistyössä, PAKK, Timali/Raision aikuiskoulutuskeskus, TSE exe/Turun kauppariikitekoulu, Turun Aikuiskoulutuskeskus, Turun ammatti-instituutti/aikuiskoulutus, Turun ammattikorkeakoulu, Turun Oppimiskeskus, Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri, Varsinais-Suomen TE-keskus, Varsinais-Suomen Yrittäjät.

## Tuore on mahdollista –seminaari Sarka-museossa 17.10.

Aika: ke 17.10. kello 13.30 - 17  
Paikka: Suomen Maatalousmuseo Sarka, Vanhankirkontie 383, Loimaa  
Kenelle: Elintarvike- ja maaseutuyrittäjät, viljelijät, ruokapalveluhenkilöstö, kuntien ja seurakuntien päättäjät, ravintola- ja suurtalousalan opettajat ja opiskelijat sekä kaikki asiasta kiinnostuneet.

Osana alueemme lähiruokaviikkoja järjestetään seminaari, jossa keskustellaan uusista mahdollisuuksista elintarvikehankintoihin liittyen. Iltapäivän aikana perehdymme uuteen hankintalakiin, joka tuli voimaan 1.6.2007 sekä tarkastellaan ekologisten hankintojen tulevaisuutta ja kuullaan vaikuttamisen mahdollisuuksista paikallistasolla.

Ohjelma alkaa kahvilla klo 13.30 ja seminaarin avauslausutaan klo 14.00. Iltapäivän aikana alustuksen pitävät mm. MTK-Varsinais-Suomesta Jaakko Halkilahti, hankintalakiasioista Vesa Haapamäki, LounaFoodista Johanna Reinikainen ja Lähikeittiöhankkeesta Ulla Blomquist (Tarkempi ohjelma päivitty netisivuille [www.lounafood.net](http://www.lounafood.net)).

Ilmoittautuminen: viimeistään 10.10. Johannalle,  
puh. (02) 333 6417, 0400 260 390, [johanna.reinikainen@utu.fi](mailto:johanna.reinikainen@utu.fi)

Seminaari on maksuton. Tervetuloa!

**Lähikeittiöhanke**



## Paikallisten elintarvikeyrittäjien ja Turun Osuuskaupan yhteistyön kehittämisprojekti

Turun Osuuskauppa ja 11 alueen pk-elintarvikeyritystä ovat aloittaneet yhteistyön kehittämisprojektin, jonka tarkoituksena on selkeyttää lähiruokayritysten ja kaupan välistä toimintaa. Yhteistyö aloitettiin viime toukuussa yhteisten tavoitteiden määrittelyllä. Yrittäjät toivoivat yhteistyön avulla kasvattavansa jatkojalosteiden kauppaa, saavansa uusia markkinointikanavia sekä uusia asiakkaita. Turun Osuuskauppa näki projektin vahvuudet lähiruokayritysten kanssa tehtävässä pitkäjänteisessä yhteistyössä. Näiden tavoitteiden avulla määritettiin seuraavan vuoden projektisuunnitelma sekä yhteiset painopistealueet. Tärkeimpinä asioina nähtiin yhteistyön lisääminen tuotekehityksessä, tavaran toimituksessa sekä markkinoinnissa. Ongelmiin lähdetään hakemaan ratkaisua erilaisten työpäivien ja kehitysprojektien kautta.

Syyskuussa keskitytään logistiikkaan ja erityisesti pienten kuljetuserien kustannustehokkaaseen jakeluun sekä sähköisten tilaus- ja laskutusjärjestelmien käyttöönottoon. Nämä asiat ovat välttämättömiä työkaluja nykypäivän tavarantoimittajille päivittäiskauppasektorilla. Kun logistiikkaratkaisut on otettu käyttöön, panostetaan yritysten tuotteiden ja pakkausten kehittämiseen yrityskohtaisten markkinatutkimusten ja kaupan konsultoinnin avulla. Markkinatutkimusten avulla yritykset pystyvät arvioimaan oman tuotteen menekkiä, samassa tuoteryhmässä olevien kilpailijoiden vahvuuksia ja heikkouksia sekä kehittämään omaa toimintaansa sen mukaisesti. Yhteistyöprojekti huipentuu ensi vuoden puolella järjestettävään lähiruokakampanjaan, jolloin projektissa mukana olevat yritykset näkyvät alueen Osuuskaupassa sekä paikallismedioissa. Projektin aikana aloitetaan myös Lähiruoka -portaalin kokoaminen, jotta tulevaisuudessakin sekä yrittäjät että päivittäistavarakauppa löytäisivät toisensa helpommin.

Jos haluat lisätietoja tästä asiasta, niin ota yhteyttä Johannaan.

## Salon lähiruokaportaalin tekeminen on aloitettu

Viime kevään Salon lähiruoka ja logistiikka tilaisuudessa nousi esiin idea "lähiruoka portaalin" perustamisesta Salon seudulle yhteistyössä Salon seudun kehittämiskeskuksen ja paikallisen oppilaitoksen kanssa. Nyt projekti on polkaistu käyntiin! Syksyn aikana lähestytään sekä alueen pk-yrityksiä että ammattikeittäjiä kyselyllä, jonka tarkoituksena on kerätä tietoa yrityksistä (yhteystiedot, tuotteet, tuotemäärät, kuljetustapa yms. keskeiset asiat) sekä ammattikeittäjien toiveista suhteessa lähellä tuotettuihin elintarvikkeisiin ja niiden toimitustapoihin (mille tuotteille on kysyntää, kuinka paljon ja kuinka usein, millä tavalla kuljetettuna). Portaalilla avulla pk-yritykset ja ammattikeittäjät pystyvät lisäämään yhteistyötään sekä kasvattamaan lähellä tuotetun ruoan suosiota oman alueen keittiöissä.

## Messuille yhteisosastolla

Kartoitamme jo nyt, kuinka monella alueemme pk-elintarvikeyrityksellä on innokkuutta lähteä messuille ensi keväänä. Mikäli kiinnostuneita on, niin menemme messuille yhteisosastolla, joten otahan yhteyttä LounaFoodiin.

### Gastro 2008 Helsingissä 12.-14.3.2008

Gastro on Suomen ja pohjoisen Itämeren alueen johtava hotelli-, ravintola- ja suurkeittiöalan messutapahtuma. HoReCa-alan ammattilaiset tulevat tutustumaan uutuuksiin ja löytämään uusia ideoita. Messut mahdollistavat aktiivisen henkilökohtaisen kaupankäynnin, kun asiakkaat ovat etsimässä uutuuksia ja valitsemassa tavarantoimittajia. Lisätietoja [www.finnexpo.fi/gastro](http://www.finnexpo.fi/gastro) ja ilmoita kiinnostuksestasi pian Johannalle.

### Lähiruokamessut Tampereella 14.-16.5.2008

Lähiruoka 2008 ja Elintarviketeollisuus 2008 ammattilaismessut järjestetään yhtä aikaa Tampereella ensi keväänä. Tuottajilla on mahdollisuus markkinoida tuotteitaan sekä elintarviketeollisuudelle että suurkeittiöille. Asiakkaina on myös kaupan alan ja tukkusektorin päättäjiä. Messujen aikana järjestetään myös "Lähiruokailtamat", jossa pääroolissa on maakunnallinen lähiruoka. Lisätietoja [www.tampereenmessut.fi/html/lahiruoka08](http://www.tampereenmessut.fi/html/lahiruoka08)

## 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 260 390, johanna.reinikainen@utu.fi

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

Painopaikka: DIGIPAINO, Turun yliopisto.