

**LounaFood**

– Aitoa Makua  
Varsinais-Suomesta

# uutiset

tammikuu 2011



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

# Lähirookatuennus Turun keskustan ravintoloihin

**H**elmikuun alusta 2011 yhdeksän Turun keskustan ravintolaa nousee edelläkävijöiksi lähiruokan käytössä ja hyödyntämisessä osana yrityksen markkinointia. Lähirookatuennusteella merkityt annokset ja menut löytyvät seuraavista ravintoloista: Ravintola Kaskenahde, Radisson SAS Aurora, Enkeliravintola, Ravintola Kasino, Turun Kellariravintolat, Ravintola Cindy, Mami, Panimoravintola Koulu ja Kanresta Oy. Yhteistyötä ovat vauhdittaneet LounaFoodin lisäksi Itämeren kaupunkien liitto (UBC), Valonia sekä reilu 30 paikallista elintarvikealan pienyritystä.

Raaka-aineiden alkuperä ja tuottajan tarina eivät näy riittävässä määrin ravintoloiden ruokalistoilla. Alkuperän ja tarinan kertominen onkin iso markkinoinnillinen voimavara, joka on jäänyt hyödyntämättä. Esimerkiksi 88 % ravintoloissa käyvistä pääkaupunkilaisista on sitä mieltä, että Suomessa tuotettua ruokaa pitäisi korostaa ravintoloiden tarjonnassa. Peräti 60 % kuluttajista olisi valmiita maksamaan ruoasta enemmän, jos tietäisi sen olevan varmasti kotimaista. Kotimaisuuden tärkeimmät mielikuvatekijät ovat puhtaus, turvallisuus, laatu ja maku (lähde: Ruokatieto – Uutiset > 2304).

*Hyvää Uutta Vuotta 2011!*

**Lähirooka** Närproducerad mat  
Locally produced food

*Lähirookatuennukset ilmestyvät ravintoloihin Ratkaisuja lähellä, yhdessä -konferenssin iltatilaisuuden myötä 1.2.2011.*

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

## Paikallista yritysneuvontaa

### Loimaan seutukunnan kehittämisskeskus

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

Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki  
Markku Riihimäki  
02 842 8750, 0500 323 730  
markku.riihimaki@ukipolis.fi  
www.ukipolis.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 Suomensjärvi  
Katarina Kiviluoto-Pakarinen  
02 739 2800, 0440 644 822  
toimisto@ykkosakseli.fi  
www.ykkosakseli.fi

### I samma båt – samassa veneessä rf ry

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

### Varsin Hyvä ry

Liedon kunnantalo, PL 24, Kirkkotie 13, 21421 Lieto  
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](http://www.lounafood.net) –ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.

# Tiedoksi Evirasta ja maa- ja metsätalousministeriöstä

## Elintarvikevalvontatietojen julkistaminen

Evira suunnittelee vuoden kestävä valvontatietojen julkistamisen pilottiprojektia. Tarkastusohjeita ja tiedonsiirtoa viimeistellään parhailaan ja tarkastukset tehdään vuonna 2011. Tarkoituksena on, että tarkastusraportti ja tarkastuksen arvosanaa symboloiva hymiö 😊 olisivat kuluttajien nähtävillä pilottikuntien ravintoloiden ja kauppojen sisäänkäynnin läheisyydessä ovissa tai ikkunoissa. Lisäksi Evira julkistaa vastaavat tiedot internetissä. Pilottivaiheessa mukana ovat rajatusti osa elintarvikemyymälöistä ja ravintoloista. Pilottiin on ilmoittautunut tähän mennessä viisi kuntaa: Helsinki (osittain), Heinola ja JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä, Kerava sekä Lappeenrannan kuntayhtymä.

Ravintoloiden ja ruokakauppojen valvontatietoja julkaistaan jo useassa eri maassa kuten mm. Tanskassa, Belgiassa Englannissa ja Yhdysvalloissa. Tiedot sisältävät yleisiä arvi-

oita tarkastusten tuloksista, kuten hygieenisestä tasosta sekä tuotteiden turvallisuudesta. Julkaistavat tiedot eivät sisällä mitään yksityiskohtaista tietoa.

Lisää tietoa pilotista löytyy Eviran internetsivuilta: [http://www.evira.fi/portal/fi/evira/esittely/toiminta/valvontatarviointi\\_ja\\_raportit/valvontatietojen\\_julkaiseminen/](http://www.evira.fi/portal/fi/evira/esittely/toiminta/valvontatarviointi_ja_raportit/valvontatietojen_julkaiseminen/)

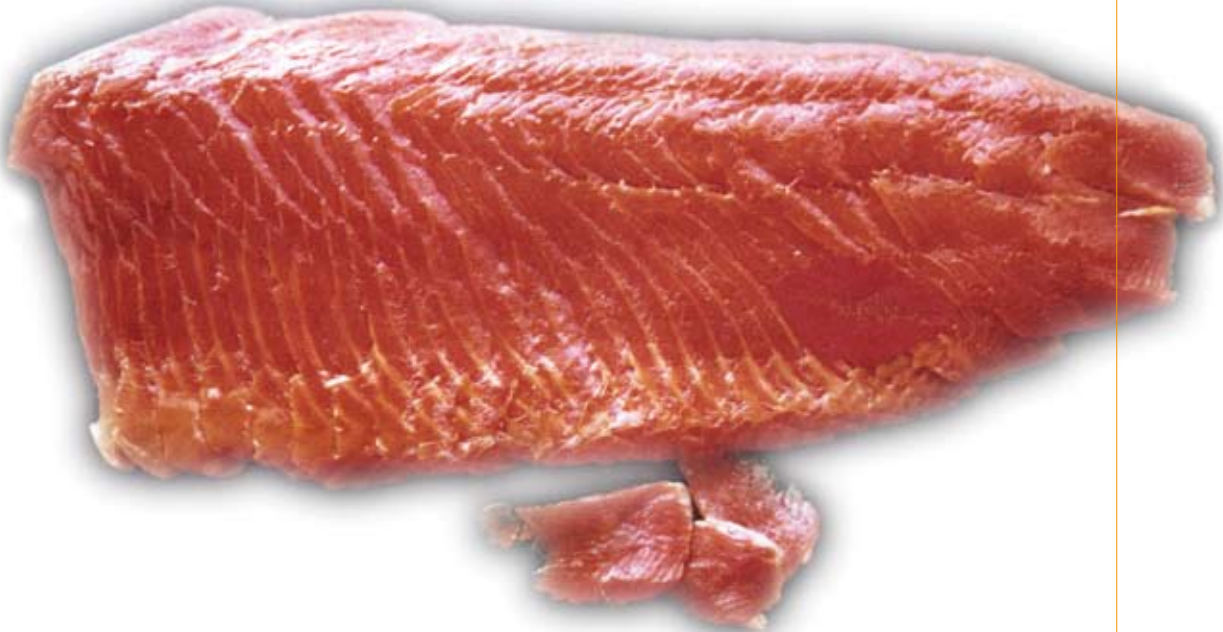
## Listeria- ja elintarvikehuoneistoissa

Suomessa on vuoden 2010 aikana todettu tavallista enemmän *Listeria monocytogenes* -bakteerin aiheuttamia vakavia sairastumisia. Listeriatartuntojen kannalta riskielintarvikkeita ovat erityisesti sellaisenaan syötäväksi tarkoitetut elintarvikkeet, joilla on pitkä myyntiaika ja joiden valmistusprosessi ei tuhoa listeriaa. Listeriabakteeria on todettu säännöllisesti tyhjiö- tai suoja-kaasupakatuissa kylmäsavustetuissa ja graavisuolatuissa kalatuotteissa.

Valtakunnallisessa listeriakartoituksessa 2008–2009 yli 30 % edellä mainitulla tavalla pakatuista kalastuotteista todettiin *L. monocytogenes* -positiivisiksi.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeessa 10501/1 (Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, ohje elintarvikealan toimijalle) on suositellut näytteenottoiheydet listerianäytteenotolle omavalvonnassa laitoksille ja elintarvikehuoneistolle, joissa valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita. Evira on laatinut muis-tilistan kalalaitosten tehostettuun listeria- ja elintarvikehuoneistojen omavalvonnan riittävyden tarkastamisessa listerian suhteen.

Lista löytyy Eviran internetsivuilta: [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/listeriatarkastuslomake.doc](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/listeriatarkastuslomake.doc)



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

## Uusia tuulia Pariisista

## Elintarvikealan kulutustrendit maailmalla

■ *LounaFood teki yrittäjien kanssa ammattimatkan Pariisiin Sial-messuilla viime lokakuussa. Sial-messut ovat Euroopan suurimmat elintarvikealan messut. Näytteilleasettajia oli ympäri maailmaa ja tuotteita luomuenergiajuomista hunajatabletteihin ja ravintolisiin. Esillä oli kaikkea, mitä vain kuluttajat saattoivat haluta ja ennen kaikkea sellaista, mitä ei edes tiennyt haluavansa. Messuilta jäätin kaipaamaan vastuullisuuden ja kestävyuden näkymistä myös itse tuotteissa eikä pelkästään top 10 nousevien trendien joukossa. Kestävydestä ja vastuullisuudesta kun puhutaan paljon, mutta ainakin tämän kokemuksen perusteella, elintarviketeollisuus on vielä kaukana tavoitteiden toteutumisesta tuotetasolla.*

*Läbירווקא à la Paris*



Elintarvikealan kuluttajatrendejä, joihin tuotteiden tulisi vastata:

1. mielihyvän tuottaminen (pleasure)
2. terveyden edistäminen (health)
3. ulkonäköön ja henkiseen hyvinvointiin vaikuttaminen (physical)
4. mukavuus, sopivuus tiettyyn tilanteeseen (convenience)
5. sosiaalinen ja ekologinen eettisyys (ethics)

#### Trendilista:

- ”ultratuotteet” – hinta-hyöty suhteen arvon nostaminen hintalaatu –suhteen ohitse
- fuusioruoka – eksoottisten raaka-aineiden lisääminen tavanomaisiin tuotteisiin
- ruoanvalmistus kotona – ruokaa halutaan valmistaa kotona aina

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

- raaka-aineista lähtien sekä kokeilla rohkeasti uutuuksia
- **yksinkertaisuus** – luonnollisuus
  - **riskittömyys** – turvallisuus mm. luomutuotteet
  - **allergioiden huomioiminen** – erikoisruokavaliot tuotteiden kysyntä tulee kasvamaan
  - **läpinäkyvyys** – mm. e-koodien ja muiden ei-haluttujen ainesosien välttäminen
  - **selkeät ja uskottavat terveysvaikutteiset tuotteet** – supermarjat, kuten metsämarjat, vihreä tee
  - **ulkonäkö ja painonhallinta** – tuotteiden kysyntä kasvaa
  - **ympäristövastuulliset tuotteet** – pakkaukset, hiilijalanjälki, ympäristösertifikaatit
  - **tuotteiden vastuullisuus** – mm.

reilun kaupan tuotteet, lähiruoka ja paikallisten toimittajien tukeminen

- **eri ikäryhmien erilaiset tarpeet** – vanhuksat ja lapset keskiössä → heille suunnattujen tuotteiden kehittäminen mm. pakkauksen osalta
- **ajankäyttö** – tuotteiden valmiusaste ja helppokäyttöisyys
- **kaupungistuminen** – kulutuksen kaupungistuminen
- **reaaliaikaisuus** – palvelujen kehittäminen vastaamaan kuluttajien tarpeisiin reaaliaikaisesti

Useat yllä olevista trendeistä voivat tuntua toinen toisensa poissulkevilta ja osittain ovatkin sitä. Nykypäivän kuluttajassa korostuu ympäristön

suuri vaikutus kulutukseen. Toisessa tilanteessa kuluttaja haluaa paikallisia luomutuotteita ja toisessa kansainvälisen elintarvikekonsernin myslipatukan. Välillä hän haluaa valmistaa perheelleen aterian paikalliselta torilta ostetuista raaka-aineista ja välillä kaapata pakastealtaasta pitsan päivälliseksi. Tämä aiheuttaa tietysti suuria haasteita elintarvikealan yritysten tuotekehitykselle. Miten tällaista kuluttamista pystyisi ennakoimaan?

Lähde: XTC world innovation [www.xtcworldinnovation.com](http://www.xtcworldinnovation.com) ja SIAL 2010 International trends & innovations book

*Tutkimuskulumisia*

*Kuvat: Teemu Halttunen*



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

Kuva: Sanna Heljakka



## Isontuvan tilalta Maatalon jäätelöä

Idea jäätelön valmistamisesta syntyi lomareissun aikana loppukestästä 2009, kun Elina Lamminmäki näki ystävänsä valmistavan jäätelöä tilamaidosta. Elina innostui asiasta ja sai myös avopuolisonsa Ville Simolan kiinnostumaan tästä Maatalon Jäätelö –konseptista ja jo parin viikon kuluttua laitteet olivat tilattu. Jäätelön ja sorbetin valmistus alkoi Simolan sukutilalla Pöytyän Karinaisissa keväällä 2010.

Toiminta työllistää Elinan täyspäiväisenä ja Ville ehtii hoitamaan yrityksen asioita osan päivästä. Vuoden alusta yritys palkkaa ulkopuolisen työntekijän, jolloin ehditään valmistuksen lisäksi panostamaan muihin asioihin, kuten markkinointiin ja myyntiin. Normaalin työpäivän aikana valmistuu keskimäärin 10 tuote-erää. Käytössä olevasta jäätelökoneesta valmistuvan eräkoon suuruus on 9 litraa. Harkinnassa onkin isomman koneen hankinta, josta saataisiin kerralla 18 litraa tuotetta. Nykyisillä valmistusmäärillä oman tilan maitoa kuluu tuotteisiin noin 300 litraa kuukaudessa, joten tilalla

olevien 40 lypsävän lehmän tuottamasta maitomäärästä riittää tuotetta myös meijerille.

Yrittäjillä on ajatuksissa laajentaa toimintaansa homogeenimattoman rasvattoman maidon pakkaamiseen ja myyntiin, mikä tukisi hyvin jäätelön tuotantoa. Jäätelön valmistusta varten tarvitaan kermaa, jota joudutaan tällä hetkellä ostamaan. Kermaa pystyttäisiin kyllä separoimaan myös oman tilan maidosta, mutta sivutuotteena syntyvän rasvattoman maidon kulutus ei ole vielä riittävän suurta, että se olisi järkevää. Kun homogeenimattomalle rasvattomalle maidolle saadaan tarpeeksi kysyntää, voidaan tuotteissa siirtyä käyttämään oman tilan kermaa.

Oman tilan maidon lisäksi raaka-aineina käytetään suomalaista kermaa ja kananmunia. Jäätelön perusmassa ja erilaiset makutahnat, tilataan Euroopasta. Keinotekoisia maku-, väri- ja säilöntäaineita pyritään välttämään. Käsityötä on paljon, muun muassa sitruunoiden puristusta, marjojen poimintaa ja pakusta. Yhteistyötä pystytään onneksi

Näiden jäätelöiden valmistamisesta vastaavat Elina ja Ville.

tekemään lähellä sijaitsevan Vitario Oy:n kanssa, josta hankitaan osa hedelmistä kuorittuina ja pilkottuina. Mahdollisimman suuri osa raaka-aineista pyritään hankkimaan läheltä, myös oman pihan herukkapensaiden sadosta on valmistettu sorbetteja. Sorbeteista suosituin maku on mansikka ja jäätelöistä rommirusina. Mansikkajäätelöä kysytään paljon, mutta toistaiseksi sitä ei ole valikoimassa, sillä tuotteen valmistaminen aidoista mansikoista on hankalaa, koska marja on niin vesipitoinen.

Maatalon Jäätelöillä on tuotereseptejä olemassa noin 3000 ja Hollannissa niitä kehitellään jatkuvasti lisää, myös yksittäisten asiakkaiden tarpeiden mukaan. Reseptien joukkoon mahtuu hieman erikoisempiaakin makuja, kuten esimerkiksi kantarelli-, olut- ja pestojäätelö.

Suomessa on kaikkiaan kuusi Maatalon Jäätelöitä valmistavaa yritystä. Isontuvan jäätelöitä kaupataan Turun ja Loimaan seuduilla. Myyntipisteitä on tällä hetkellä 15 kappaletta ja määrä kasvaa jatkuvasti. Turussa tuotteet kuuluvat mm. Muruluukun valikoimiin. Kuljetukset liikkeisiin hoidetaan omin voimin, jäätelöt kulkevat pakettiauton perätilassa olevassa pakastimessa. Kerralta pystytään kuljettamaan vain pieniä määriä ja reissuja joudutaan tekemään useampia. Menekin kasvun myötä hankittaneen oma kylmäauto, johon saadaan mahtumaan enemmän tuotteita ja jakelusta tulee tehokkaampaa.

Tilan pihapiirissä olevaa vanhaa kanalaa ja ”työväen tupaa” ollaan nyt remontoimassa ja alkukesällä tilaan on tarkoitus avata kahvila ja jäätelöbaari. Myynnissä on ainakin itse valmistettua jäätelöä, lupaaat Elina ja Ville.

## Aurora tarjoaa puhtaita makuja

”Maalla kaikki maistuu aina paremmalta ja aidommalta.” Näihin sanoihin kiteytyy se syy, miksi Juha Pärssinen avasi viime syksynä Turun Kauppahallin Aurora –myymälän. Ajatus avaamisesta oli ollut hänen mielessään jo pidemmän aikaa, mutta vasta syksyllä

hän koki, että aika on kypsä lähi- ja luomuruokaan keskittyvään myymälään. Ihmisten kiinnostus lähi- ja luomuruokaa kohtaan ja halu sijoittaa laadukkaisiin elintarvikkeisiin oli kasvanut riittävän suureksi. Pärssisen mielestä nykyään tuotteita prosessoidaan liikaa ja samalla ihmisille

tarjotaan ”massamakuja”, hän haluaa tarjota asiakkailleen jotain muuta.

Myynnissä olevien tuotteiden pääpaino on perussäkkitarvaralla, kuten perunalla ja porkkanalla, mutta myös muita lähellä tuotettuja luomuvihanneksia löytyy, muun muassa lanttua, naurista, selleriä, maa-artisokkaa, erilaisia kaaleja ja sipuleita. Myytävät juurekset, vi-

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

hannekset ja hedelmät ovat mahdollisimman vähän käsiteltyjä, kaikista juureksista ei ole poistettu edes multaa. ”Miksi ostaa valmiiksi pestyjä? Mitä hyötyä siitä oikeasti on?”, Juha ihmettelee. Hän haluaa tarjota asiakkailleen maukkaita ja laadultaan hyviä tuotteita ja katsoo, että kaikki ylimääräinen käsittely vie pois makua ja heikentää säilyvyyttä. Juha arvioi, että liikkeen tuotteista noin 70 % on peräisin 50 km:n säteeltä. Hieman eksoottisemmat luomutuotteet kuten munakoiso ja bataatti ovat peräisin ulkomailta.

Vaikka tuotteet ovatkin pitkälti osin käsittelemättömiä, löytyy hyllyistä myös jalostettuja tuotteita. Useissa näissä tuotteissa jalostuksen tarkoituksen on ollut lisätä hyvinvointiin vaikuttavia ominaisuuksia. Tähän tuoteryhmään kuuluu muun muassa hapankaali. Myynnissä on ollut myös lähiseudulla tuotetuista



vehnän- ja ohraoraista valmistettuja orasmehuja.

Valitettava tosiasia on kuitenkin se, että talvella laadukkaita vihannuksia, kuten tomaattia on vaikea löytää, sillä keinovalolla ei saada aikaan yhtä hyviä tuotteita kuin mitä

Valkosipuliletit

Kuva: Sanna Heljakka

luonnollinen valo saa aikaan. Kevätä ja kesää kohti mentäessä vihanneshyllyn valikoima kasvaa maukkailta ja värikkäillä tuotteilla.

Kuulumisia yrityksistä

## Suomen Luomutukku Oy luomun kokoajana

Suomen luomuala on murroksessa, kysyntä kasvaa tasaista vauhtia ja asiakkaat vaativat luomulta samoja ominaisuuksia ja valikoi-  
maa kuin tavanomaiseltakin tuotteelta. Suomen Luomutukku Oy on vastikään perustettu yritys, joka toimii luomutuotteiden kokoajana, markkinoijana sekä verkoston ylläpitäjänä. ”Toiminnan keskeisenä ajatuksena on poistaa luomun ym-

pärliltä esteitä ja tehdä luomun ostamisesta helppoa”, kiteyttää Suomen Luomutukku Oy perustaja Petri Hautala. ”Eryteisesti haemme raaka-aineiden tuottajia kaikilta mahdollisilta tuotannon aloilta. Ostamme tuottajilta laadukkaita tuotteita ympäri Suomen ja keräämme niistä kysynnän mukaan kokonaisuuksia ammattikeittiöiden päivittäisiin käyttötarkoituksiin.”

Suomen Luomutukku Oy:n pääasiallisia asiakkaita ovat tällä hetkellä ammattikeittiöt pääkaupunkiseudulla, mutta toiminta-alueen on tarkoitus laajentua muualle Suomeen toiminnan vakiinnuttua. Suomen Luomutukku Oy:n taustavoimissa toimivat mm. Ravintola Juuren keittiön ammattilaiset Ilja Björs ja Antti Ahokas. Tuottajat ja ammattikeittiöt voivat olla yhteydessä Suomen Luomutukku Oy:öön [info@suomenluomutukku.fi](mailto:info@suomenluomutukku.fi), 010 423 1770 ja [www.suomenluomutukku.fi](http://www.suomenluomutukku.fi).

## Maaseututori Muruluukussa on perinteisen kyläkaupan tunnelma

Erikinkatu 6:ssa sijaitsevan Muruluukun ovi aukeaa ja pakkasäästä sisään astuva asiakas saa lämpöisen vastaanoton, kun liikkeen omistaja Mervi Hakanpää tervehtii iloisesti. Asiakas on tullut ostamaan käsittelemätöntä maitoa, yhtä Muruluukun erikoisuuksista. Maidon Mervi hakee myymäläänsä aina tiistaiamuisin.

Liikkeen valikoima koostuu pääasiassa pienten tuottajien tuotteis-

ta. Hyllyiltä löytyy tuoretta leipää ja leivonnaisia, hiutaleita, jauhoja, pastaa, kinuskia, punasipulihilloketta, basilikapestoa, glögejä, mehua, marjasiirappeja, suklaata ja niin edelleen. Tuotevalikoima on laaja ja tuotteita on moneen makuun ja tarpeeseen, mutta jos jotain ei löydy, lupaa Mervi harkita mielenkiintoisten tuotteiden ottamista myyntiin. Tuotevalikoimaa muokataan asiakkaiden tarpeen mukaan, perusaja-

tuksena on, että jokainen asiakas on tärkeä ja jokaista asiakasta pyritään palvelemaan parhaalla mahdollisella tavalla. Tuotteiden ei tarvitse olla luomua, mutta niiden tulee olla maukkaita, mahdollisimman vähän lisäaineita sisältäviä ja niiden valmistus-/tuotantomenetelmien mahdollisimman ekologisia.

Lihaa löytyy pääasiassa pakastealtaasta, muun muassa luomunautaa ja -lammasta. Mielenkiintoisin lihatuote on eettisesti kasvatettu lähikukka Vampulasta. Pakastettujen lihojen lisäksi tuoretta lihaa saa tilauksesta. Valikoimiin kuuluu myös tuoreita juureksia, vihanneksi-

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

ja hedelmiä. Myös erilaisia kahvi- ja teelaatuja on valikoimassa useita, mutta niiden valikoima kasvaa alkuvuodesta kun myymälään saadaan papukahvia ja kahvimylly.

Tuotteita ja tuottajia Mervi on etsinyt netistä. Etsintään on kulunut aikaa, eikä hän ole siitäkään huolimatta löytynyt kaikkea haluamaansa. Mervi toivoisi, että pienet tuottajat ottaisivat rohkeasti yhteyttä häneen ja kertoisivat millaisia tuotteita heiltä löytyy. Muun muassa kotimaista luonnonmukaisesti tuotettua piparjuurta hän ottaisi heti valikoimiinsa, jos sellaista jostain löytäisi. Tuotteita toimitetaan liikkeeseen monella eri tapaa; osan tuovat tuottajat, osan noutaa kauppias ja osan toimittavat kuljetusyrietykset.

Asiakaskunnan ikähaitari on todella laaja, opiskelijoista eläkeläisiin. Kiitosta etenkin pieniltä talouksilta on tullut siitä, että jauhoja ja hiutaleita voi ostaa pieniä määriä. ”Turkulaiset luulevat, että pienen erikoiskaupan hintataso on korkea. Moni asiakas on yllätynyt siitä, että normaalien tuotteiden hinnat ovat samaa tasoa kuin tavallisissakin kaupoissa tai toreilla.” Mervi kertoo. Parhaita tapoja tällaisen paikan markkinoimiseen ovat Mervin mukaan perinteinen puskaradio sekä

Facebook.

Ideota liiketoiminnan kehittämiseen on monia, riippuen siitä millaisia tarpeita hänen asiakkaillaan ja tavarantoimittajillaan on. ”Kesällä voisin toimia marjanvälittäjänä, tuottajat voisivat tuoda tänne meille mansikat, joita me sitten myisimme. Luulen ettei viljelijöillä olisi kesäisin aikaa seistä torilla.”, Mervi sanoo. Hän toivoo lisää perinteistä ”kylien

talkoohenkeä” ja yhteistyötä, joilla saadaan aikaiseksi paljon enemmän.

Muruluukku on siis maaseututori, jossa myydään paljon paikallisten pienyrittäjien tuottamia tuotteita. Kauppias toivoisikin, että myös turistit ja matkailijat löytäisivät paikan, onhan paikallinen ruoka osa varsinaisuusomalaista kulttuuria. Kulttuuria kaikille aisteille.

*Muruluukun tuotevalikoimaa.*



Kuva: Sanna Heijakka

## Verso Globe Oy – tuo esille yritysten hyvä teot

Verso Globe Oy on turkulainen yritys, joka työllistää tällä hetkellä 8 henkilöä. Toiminta-alueena on tällä hetkellä Etelä-Suomi. Yrityksen toiminta sai alkunsa kolme vuotta sitten, kun yrityksen perustaja Jussi Korpikoski ryhtyi miettimään, miten yritykset voisivat kertoa yrityksen omista hyvistä teoistaan ja hyödyntää sitä yritysten markkinoinnissa. Yrityksen hyvien tekojen kertominen ulkopuolisen tahon kautta lisäisi asian uskottavuutta sekä monipuolistaisi sen käyttöä yrityskuvan luomisessa ja ylläpidossa, toteaa Verso Globe Oy:n maajohtaja Mika Metsämäki.

Verso Globe Oy:n alku on ollut vauhdikas. Vuosi on kulunut tiiviisti yhteistyöverkoston luomisessa ja

yhteistyökumppanien etsimisessä. Syksyllä aloitettiin asiakashankinta. Tällä hetkellä asiakasyrityksiä on noin 30, joiden lisäksi usean muun kanssa on neuvottelut meneillään. Lisäksi yritys on perustanut tytäryhtiön Saksaan, valottaa Metsämäki.

Verso Globe Oy:n yhteistyökumppaneina ovat Suomen ympäristökeskus, Aalto yliopisto sekä Turun yliopiston kaupakorkeakoulun vastuullisen liiketoiminnan -yksikkö (CeReB). Nämä asiantuntijatahot ovat luoneet yritysten vastuullisuudelle kriteeristön (määritelmän hyvistä teoista), jonka avulla yritysten hyviä tekoja voidaan arvioida tieteellisin ja objektiivisin perustein.

Asiakasyrityksiä on lähdetty kontaktoimaan sektoreittain. Ensimmäisinä ovat olleet vuorossa kahvilat ja ravintolat, toimistopalvelut sekä seuraavaksi hotelli- ja puunjalostussektori. Yritykset ovat ottaneet Verso Globen palvelut positiivisesti vastaan. Mukana on mm. paikallisia pienravintoloita sekä elintarvikealan tuottajia.

Verso Globen toiminnan näkyvin osa on nettisivut [www.verso.info](http://www.verso.info), joiden avulla asiakasyritykset pystyvät viestimään hyvistä teoistaan. Sivuilta löytyy uutisia, blogeja sekä luonnollisesti tietoa yritysten hyvistä teoista kategorioittain: henkilöstö, ympäristö, asiakkaat sekä yhteisöt. Yritysten hyviä tekoja arvioidaan em. asiantuntijoiden tekemän kriteeristön pohjalta. Sivuston julkaisu tapahtuu 19.1.2011.

Lisätietoja Mika Metsämäeltä [mika.metsamaki@verso.info](mailto:mika.metsamaki@verso.info) tai 020 741 2920

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



# Tiedolla ja osaamisella – aitoja makuja Lounais-Suomesta

**Tiedolla ja osaamisella** -hanke on Lounais-Suomen elintarvikealan pienyrityksille suunnattu koulutushanke. Hankkeesta vastaavat yhdessä Pyhäjärvi-instituutti sekä Turun yliopiston Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea.

Hankkeen päätavoitteena on nostaa elintarvikealan pienyritysten osaamista mm. seuraavien koulutusteemojen ja -sisältöjen avulla:

- uusien ideoiden ja innovaatioiden tunnistaminen ja käyttöönotto
- toiminnan ja tuotteiden laadun parantaminen
- markkinointi ja markkinoille pääsy
- kestävä kehityksen mukainen liiketoiminta
- ajankohtaiskoulutukset
- tutustuminen parhaisiin käytäntöihin (benchmarking)
- verkostoituminen

Hankkeen tuloksena parannetaan pienyritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta ja Lounais-Suomen rooli johtavana ruoka-aittana Suomessa vahvistuu.

Kohderymänä toimivat kaikki satakuntalaiset ja varsinais-suomalaiset elintarvikealan pienyritykset (alle 10htv) sekä ensiasteen jalostusta harjoittavat pk-yritykset. Toimenpiteet kohdistuvat ensisijaisesti yrittäjiin ja yrittäjiksi aikoviin.

Hankeaika on 1.5.2010–31.12.2013

Lisätietoja:

**Satakunta**

Timo Katila

Pyhäjärvi-instituutti

044 0344 061

timo.katila@pji.fi

**Varsinais-Suomi**

Teemu Halttunen

Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea

040 484 3556

teemu.halttunen@utu.fi



## Tuotannon optimointi -opas pienille elintarvike-yrityksille

Opas on tarkoitettu mikro- ja pien-yrityksille, joilla on mielenkiintoa pohtia tuotantoaan tehokkuuden lisäämisen näkökulmasta. Opas auttaa yrittäjää erilaisin pohdinnoin ja kysymyksiin paneutumaan asioihin, jotka liittyvät tuotannon optimointiin. Opas on tehty Sisä-Savon Seutuuyhtymän hallinnoiman Elintarvike-Futuria -hankkeen rahoituksella (EAKR -hanke, päärahoittajana Pohjois-Savon liitto). Opas on vapaasti ladattavissa [www.lounafood.net/Oppaat](http://www.lounafood.net/Oppaat)

## Ammattimatka liha-alan yrittäjille Etelä-Saksaan/Itävaltaan

Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta –hanke järjestää liha-alan yrittäjille ammattimatkan Etelä-Saksaan/Itävallan suuntaan maaliskuussa 2.–5.3.2011. Alustavan suunnitelman mukaan tarjolla on vierailuja pieniin paikallisiin lihanjalostusyrittäjiin ja lihakauppoihin höystettynä tiedolla alan rakenteesta, toiminnasta ja kenties lainsäädännöstäkin. Matkan tarkkaa ohjelmaa rakennetaan parasta aikaa. Varaa aika

jo nyt kalenteriisi. Tiedotamme tarkemmista yksityiskohdista mahdollisimman pian.

Lisätietoja:  
Teemu Halttunen  
[teemu.halttunen@utu.fi](mailto:teemu.halttunen@utu.fi) tai  
040 484 3556



*Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta -hanke toteuttaa Manner-Suomen Maaseudun kehittämishanketta 2007–2013 ja sitä rahoittavat Satakunnan ja Varsinais-Suomen ELY-keskukset.*



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

## Omaavontonta iltapäivä

26.1.2011 klo 14.00–18.30 ja  
14.4.2011

Turun ammatti-instituutissa,  
Lemminkäisenkatu 14–18 B  
Piccolo Portieeri  
Päivän tavoitteena on päivittää osal-  
listujien tiedot omaavonnasta ajan  
tasalle.

Kouluttajina:

Terveystarkastaja Sinikka Holsti  
Kouluttaja Tarja Hakala  
Kouluttaja MaijaLiisa Välimäki  
Hinta 60 €, sisältää materiaalin,  
kahvitarjoilun ja opetuksen

Lisätietoja:

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

## Ideasta yhteistoimintaan: Lammas- ja nautaketjun toimijoiden verkostoitumistilaisuus

Aika: 9.3.2011 klo 10–16 (aamu-  
kahvi alkaen klo 9.30)  
Paikka: Tampere-talon Studio audi-  
torio (Yliopistonkatu 55, Tampere)

Tilaisuuden ohjelma ja ilmoittautu-  
misohjeet:

[www.pirmk.fi/ajankohtaista](http://www.pirmk.fi/ajankohtaista)

Jos olet kiinnostunut yhteiskuljetuk-  
sesta tilaisuuteen, ota yhteyttä Teemu  
Halttuseen [teemu.halttunen@utu.fi](mailto:teemu.halttunen@utu.fi)  
tai 040 484 3556

## Herkkujen Suomi 26.–27.8.2011

Helsinkiin ollaan suunnittelemassa  
MTK:n johdolla sadonkorjuutapah-  
tuma, jonka tavoitteena on koti-  
maisen ruokakulttuurin ja ruoan ar-  
vostuksen ja alkuperän esille tuonti,  
kotimaisten pienten ja suurempien  
valmistajien ruokatuotteiden esittely  
ja myynti sekä maaseutu-kaupunki-  
yhteyden vahvistaminen. Keräämme  
Varsinais-Suomesta kiinnostuneita  
elintarvikeyrityksiä mukaan tapah-  
tumaan. Alustavia ilmoittautumisia  
sekä lisätietoja asiasta Sannalta,  
[sanna.heljakka@utu.fi](mailto:sanna.heljakka@utu.fi) tai  
0400 260 390.

## Palvelurekisteri nettisivuilla

LounaFoodin nettisivuille on avattu  
palvelurekisteri, josta löytyy elintar-  
vikeyrityksiä palvelevien yritysten  
tietoja. Tällä hetkellä rekisteriin on  
kerätty eri toimialoittain yhteensä  
noin 250 yrityksen tiedot, mutta  
niitä lisäillään ajan kuluessa. Yrityk-  
set on jaettu seuraavien toimialojen  
alle:

- Annostelujärjestelmät ja vaa'at
- ATK-laitteet ja järjestelmät
- Kemikaalit, kemialliset tuotteet  
ja hygieniaratkaisut
- Koneet, laitteet ja muu varustus
- Kuljetus- ja logistiikkapalvelut
- Laboratoriotuotteet
- Liimalaitteet
- Pakkaaminen ja painatukset
- Raaka-aineet, mausteet, aromit ja  
lisäaineet
- Sopimuspakkaaminen
- Suunnittelu, kehitys ja  
konsultointi
- Työhygieniä ja turvallisuus

Rekisteri löytyy osoitteesta  
[www.lounafood.net/osaajaverkosto](http://www.lounafood.net/osaajaverkosto)

Kannattaa käydä tutustumassa!

## Elintarvikealan mikro- yritysten ja kaupan välinen yhteistyö kehittyy

Päivittäistavarayhdistyksen valta-  
kunnallisen ”Elintarvikealan mikro-  
yritysten valmentaminen päivit-  
täistavarakaupan yhteistyökumppa-  
neina” -hankkeen tarkoituksena on  
helpottaa mikroyritysten tuotteiden  
pääsyä päivittäistavarakauppojen  
valikoimiin ja menestymistä siellä.

Pienet tavarantoimittajat ovat kau-  
palle tärkeitä kumppaneita, koska  
niiden avulla elintarviketuotannon  
monimuotoisuus säilytetään maas-  
samme, mutta pienyrityksillä ei ole  
riittävästi tuntemusta kaupan kans-  
sa toimimisesta eikä kaupoilla ole  
mahdollisuuksia valmentaa jokaista  
tavarantoimittajaa erikseen. Kysei-  
sen hankkeen tarkoituksena on, että  
kaupan pienet tavarantoimittajat  
saavat valmennusta kilpailukykyä  
kannalta tärkeillä osaamisalueilla ja

luovat liikesuhteita kaupan kanssa.  
Kauppa tarjoaa hyvälle tavarantoi-  
mittajille mahdollisuuden kannat-  
tavaan kasvuun paikallisesti, alueel-  
lisesti tai valtakunnallisesti. Hank-  
keen hakija, Päivittäistavarakauppa  
ry, on jäsenyritystensä (mm. SOK,  
Ruokakesko, Lidl, Suomen Lähi-  
kauppa) edunvalvoja elinkeino- ja  
yhteiskuntapoliittisessa päätöksen-  
teossa.

Hankkeen puitteissa järjestetään  
alueellisia seminaareja, joissa yrityk-  
sen avainhenkilöt ja kaupan edusta-  
jat tapaavat. Seminaareissa esitellään  
liikesuhteen aloittamisessa hyödyn-  
nettävä uusi työkalu, tuotekortti.  
Tuotekortin avulla tavarantoimittaja  
suunnittelee tuotteeseen ja sen logis-  
tiikkaan liittyvät asiat huolellisesti  
ennen tuotteen tarjoamista kauppal-  
le. Sen tarkoituksena on myös paran-  
taa tasapuolisuutta eri toimittajien  
välillä, kun kriteeristö yhtenäistyy.  
Tuotekortin käytöstä järjestetään  
erillisiä työpajatilaisuuksia, joissa  
yritysten henkilökuntaa valmenne-  
taan tuotekortin käytössä. Työpajoi-  
hin osallistuu myös kaupan valikoi-  
manmuodostuksessa mukana olevia  
tahoja.

Seminaarit ja työpajat järjestetään  
kevään aikana. Tarkemmat ajan-  
kohdat ilmoitetaan myöhemmin.  
Lisätietoja Sannalta.

Ajankohtaista

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

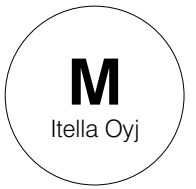
Projektisihteeri Ritva Rantala,  
puh. 02 333 6210,  
ritva.rantala@utu.fi

Elintarvikealan asiantuntija  
Sanna Heljakka,  
puh (02) 333 6417, 0400 260 390,  
sanna.heljakka@utu.fi

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

*Kansikuva: Kuvaaja Teemu Halttunen*  
*Paikka: Marché Bastille, Pariisi*

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-keittiöille 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.