

LounaFood UUTISET

toukokuu 2007



LounaFoodin kuulumisia kesän kynnyksellä

Kevät on jo pitkällä ja kesä kohta nurkan takana. Olemme LounaFoodissa suunnanneet katseemme jo kauas tulevaisuuteen ja miettineet tulevaa toimintaamme useiksi vuosiksi eteenpäin. Tarkoitus olisi jatkossa toimia entistä enemmän tiedonvälittäjänä ja uusien ideoiden eteenpäin viejänä sekä tietysti järjestää toimintaa, jolle kuulemme olevan tilausta. Parhaillaan keskustelemme jatkosta sekä vanhojen että uusien yhteistyökumppaneiden kanssa ja mietimme samalla, miten voisimme entistä paremmin yhdistää voimamme elintarvikealalla oman maakuntamme alueella. Kaikkein tärkeintähän on edistää lähellä tuotetun ruoan asiaa.

Tässä Uutisten numerossa kerrotaan sekä tämän kevään tapahtumista ja toimista lähiruoan edistämisen saralla sekä myös tulevista mahdollisuuksista. Yrityksille on tarjolla uusia tukimahdollisuuksia, joista kerrotaan heti ensimmäisessä jutussa. Syyskuussa 2007 järjestetään ensimmäistä kertaa valtakunnalliset lähiruokaviikot ja siitä on jo nyt ennakkotietoa. Lisää lähiruokaviikon tapahtumista kerromme kesän loppupuolella. Lähiruoan ja logistiikan ongelmiin on etsitty ratkaisuja sekä Salon että Vakka-Suomen seudulla. Näistä tuloksista kerrotaan sivuilla 4 ja 5. LounaFood on jo kauan tehnyt yhteistyötä oppilaitosten kanssa ja siitä yhtenä esimerkkinä on Anu Vasko-Taimenen opinnäytetyö ruisjauhon ja ruisraskin laadunhallintamenetelmistä.

Uudet nettisivumme tutussa osoitteessa www.lounafood.net ovat entistä enemmän väylä ajankohtaiseen tiedottamiseen. Sinne lisäämme tietoa tapahtumista aina sitä mukaa, kun ne tulevat ajankohtaisiksi. Uutiset ilmestyvät vain neljä kertaa vuodessa ja monet tilaisuudet tulevat tietoon lyhyemmällä aikavälillä, joten nettisivuja kannattaa todellakin seurata. Sivut päivittyvät kesänkin aikana ja seuraava lehti ilmestyy syksyn alkupuolella.

Mitä tahansa asiaan liittyvää mieleen tuleekin, voit ottaa yhteyttä meihin suoraan tai seutukuntien yhteys henkilöiden kautta, jotka ovat:

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

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

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

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

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

Hyvän kesän toivotuksin

LounaFoodin väki

Kannen ja takasivun kuvat Tuorlan Majatalon Puodista

Yritysten uudet tukimahdollisuudet

Jatkossa TE-keskuksen maaseutuosaston kautta voidaan rahoittaa maaseudulla toimivia, alle 10 henkilötyövuotta työllistäviä yrityksiä. Tuettavaa toimintaa on mm. elintarvikkeiden jalostus, bioenergia, mekaaninen puunjalostus, metallin alihankinta, matkailu ja hevostalouteen liittyvä palvelutoiminta.

Pienyritystuki on entiseen tapaan jaettu kolmeen eri tukimuotoon: Yritystoiminnan investointiin, yritystoiminnan kehittämiseen ja yritystoiminnan käynnistämiseen. Yritystoiminnan investointeihin avustus on enimmillään 20 - 35 prosenttia tuen hakijan yrityksen sijainnista riippuen. Investointeihin avustusta voidaan myöntää yritystoimintaan liittyvien rakennuksien rakentamiseen ja peruskorjaamiseen sekä koneiden ja laitteiden hankintaan. Yritystoiminnan kehittämiseen avustusta voidaan myöntää pääsääntöisesti ostopalveluna hankittaviin yritystoiminnan aloittamiseen ja kehittämiseen liittyviin kehittämistoimenpiteisiin. Yritystoiminnan kehittämisavustus on enintään 50 prosenttia. Yritystoiminnan käynnistämisavustuksena voidaan myöntää enintään kahdeksi vuodeksi tukea 50 prosenttia yritystoimintaan palkkavien kahden ensimmäisen uuden työntekijän palkkakustannuksista. Palkkatukea ei kuitenkaan voida myöntää yrittäjän omaan palkkaan. Avustukset myönnetään arvonlisäverottomien hyväksyttävien kokonaiskustannuksien perusteella.

TE-keskuksen yritysosaston puolella rahoitetaan pääasiassa yritysten toimintaympäristön parantamiseen tähtäviä hankkeita ja pienyritysten investointihankkeista vienti- ja kasvuyritysten sekä hautomoyritysten hakemuksia. Lisätietoja asiasta löydät nettisivuilta www.te-keskus.fi ja www.maaseutu.fi tai voit kysyä apua oman seutukuntasi kehittämiskeskuksesta.

Valtakunnalliset lähiruokaviikot syksyllä 2007

Syyskuun viikoilla 36-39 vietetään ensimmäisiä valtakunnallisia lähiruokaviikkoja. Näiden viikkojen aikana toivotaan lähiruoan nousevan näkyvästi esille maakuntien kouluissa, oppilaitoksissa, vähittäiskaupoissa, ammattikeittiöissä, tiedotusvälineissä jne. Tavoitteena on herättää kansalaisia pohtimaan ruoan alkuperää ja lisätä tietämystä elintarvikkeiden vaikutuksesta ympäristöön sekä valintojen merkityksestä kestävään kehitykseen.

Lähiruokaviikkojen aikana elintarvikkeiden tuottajilla on mahdollisuus tehdä itseään ja tuotteitaan tutuksi. Tuottajien kannattaa olla itse aktiivisia ja tarjota omia tuotteitaan esim. lähikoulunsa ruokapalveluhenkilöstölle. Toteuttamisessa on mukana useat valtakunnalliset tahot, mm. Luomukeittiökeskuksen Lähiruokahanke, MTK:n liitot, MMM, rehtorien ja opettajien liitot, Finfood Suomen Ruokatieto ry, Suomen Keittiömestarit ry, Martat, Kotimaiset Kasvikset, Lähileipähanke, Arktiset Aromit, ProAgria Maa- ja Kotitalousnaiset, Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Valtakunnallisia viikkoja toteutetaan myös omalla alueellamme ja niistä saat parhaiten ajankohtaista tietoa LounaFoodin nettisivuilta. Esimerkiksi Tuorlan Majatalossa vietetään lähiruokaviikkoja. Aihepiiriin liittyen järjestetään ”Tuore on mahdollista” –seminaari Loimaalla 17.10. Tarkempaa infoa löydät kohdasta tulevat tapahtumat.

Mikäli haluat järjestää jotain lähiruokaviikkojen merkeissä esim. suosia ravintolassasi lähiruokaa jollain viikolla, otathan yhteyttä meihin päin. Tarjoamme apuamme käytännön järjestelyihin.



Lähiuoka ja logistiikka Salossa 20.3.

Lähiuokaa kaivataan Salon seudun ammattikeittiöihin. Tämä tuli todistettua 20.3. pidetyssä Lähiuoka ja logistiikka -tilaisuudessa, johon osallistui reilu kolmekymmentä alueen lähiuokatuottajaa, ammattikeittiöiden edustajaa sekä aluekehittäjää. Tilaisuuden alustuspuheenvuoroja olivat pitämässä Paula Juvonen Salon seudun koulutuskuntayhtymästä, Mika Hellberg Hellbergin Pidoista, Kimmo Kunnia Kimmon Vihannes Oy:stä ja Satu Rantala Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy:stä.

Yhteistyötä tiivistettävä

Illan aikana pureuduttiin lähiuokan ongelmiin sekä menekinedistämiseen niin tuottajien kuin suurkeittiöiden hankinnoista vastaavien henkilöiden näkökulmasta. Suurentuneet hankintarenkaat ja kilpailutusmenettelyt ovat sekoittaneet monen lähiuokayrittäjän suunnitelmat tarjota tuotteitaan oman kunnan koulun keittiöön. Asian ei kuitenkaan tarvitsisi olla näin. Vaikka julkisten hankintojen onkin toimittava hankintalain puitteissa, voi laatutekijöitä korostamalla suosia lähellä tuotettua ruokaa. Suurimpana ongelmana illan aikana nähtiinkin molemminpuolinen tiedonpuute: yrittäjillä ei ole tarpeeksi tietoa, miten tarjouksiin kuuluu vastata ja missä tarjouspyynnöistä ilmoitetaan, näin ollen ammattikeittiöt eivät löydä potentiaalisia elintarvikkeiden toimittajia lähiseudulta. Tämä on yksi painava syy, minkä takia ammattikeittiöiden on hankittava tarvittavat tuotteet jostakin muualta. Aktiivista otetta kaivataan siis myös yrittäjiltä, jotta lähiuokan käyttö ammattikeittiöissä voidaan turvata tulevaisuudessakin!

Kehitysideoita syksyille 2007

Tilaisuudessa käytiin aktiivista keskustelua, jonka pohjalta nousi esiin muutamia kehitysideoita. Paikallisten tuottajien ja ammattikeittiöiden yhteistyön helpottamiseksi aiotaan laatia Salon seudun ”lähiuokarekisteri”, josta löytyisivät yhteys- ja tuotetiedot sekä lähiuosta kiinnostuneista paikallisista ammattikeittiöistä että seudun lähiuokatuottajista. Kun koulun keittiössä kaivattaisiin tuoretta omenaa, voisi lähiuokarekisteristä nopeasti valita tuottajan, joka pystyy omenoita toimittamaan. Tämä ainakin olisi yksi askel aktiivisempaan yhteistyöhön ja esteiden madaltamiseen lähiuokan toimivuuden tieltä. Toisena aihiona heitettiin ilmoille alueen logistiikkamahdollisuuksien selvittäminen esimerkiksi opinnäytetyön voimin. Näitä molempia kehitysideoita selvitetään syksyn 2007 aikana.



Satu Rantala kertoo Vakka-Suomen hankkeesta Salossa.

Lähiruokaa Vakka-Suomesta



Vakka-Suomen alueella toteutettiin talven aikana lyhyt lähiruokahanke, Vakkasuomalainen tuote paikallisiin suurtalouksiin. Hankkeen tavoitteena oli saattaa yhteen vakkasuomalaiset lähiruoan tuottajat ja jatkojalostajat sekä lähiruokaa käyttävät ammattikeittiöt.

Alueella toimivien elintarviketuottajien ja jatkojalostajien kartoittamisen kautta pyrittiin löytämään sellaiset toimijat, joiden tuotteet soveltuvat ammattikeittiöiden käyttöön, ja jotka ovat kiinnostuneita ammattikeittiöille suunnatusta markkinointi- ja logistiikkayhteistyöstä. Tavoitteena oli elintarvikeyritysten aktivoiminen sellaiseen yhteistyöhön, jonka kautta olisi mahdollista vastata niin julkisten keittiöiden tarjouspyyntöihin kuin ravintoloiden, lounasruokaloiden ja pitopalveluiden raaka-ainetarpeisiin. Hankkeen tavoitteena oli myös selvittää alueella toimivien ammattikeittiöiden hankintoja sekä lähiruoan käyttöä ja siihen liittyviä toiveita ja vaatimuksia.

Noin kahdensadan elintarvikeyrityksille lähetetyn kyselyn perusteella löytyi kolmisenkymmentä yhteistyöstä kiinnostunutta elintarviketuottajaa tai jatkojalostajaa. Keittiöille lähetettyyn kyselyyn tuli parikymmentä vastausta. Kaikki vastanneet keittiöt käyttivät ainakin joitakin lähellä tuotettuja elintarvikkeita, yleisimmin lähituottajilta tulivat peruna, muut vihannekset ja kala. Useimmat keittiöt ilmoittivat olevansa ainakin jossain määrin kiinnostuneita tilaamaan lähituotteita keskitetyn tilauspalvelun kautta, mikäli saadaan aikaan toimiva järjestelmä.

Lähiruoan tarjonta Vakka-Suomessa

Vakka-Suomessa tuotetaan mm. juureksia, vihanneksia ja marjoja sekä jatkojalostetaan lihaa, kalaa ja jonkin verran kasviksia. Leipomoita alueella on useita. Toimijat ovat pääosin melko pieniä, 1-2 henkeä työllistäviä. Osa saa toimeentulonsa kokonaan elintarviketuotannosta, osalle se on sivuelinkeino. Kalanjalostuksen toimiala poikkeaa muista sikäli, että alueella on pienten toimijoiden rinnalla useita isompia laitoksia.

Useimpien elintarviketuottajien ja jatkojalostajien tuotanto on niin pientä, että ne eivät yksittäisinä yrittäjinä pysty vastaamaan ammattikeittiöiden tarpeisiin. Toisaalta taas isoimmat kalanjalostuslaitokset tuottavat niin suuria eriä, että heille paikallisten keittiöiden kertatilaukset ovat liian pieniä muuhun tuotantoon sovitettavaksi.

Keittiöiden vastauksia ja toiveita

Keittiöiden antamien kyselyvastausten mukaan perunan lisäksi olisi kysyntää myös muista juureksista, vihanneksista, marjoista, leipomotuotteista, kalasta ja jonkin verran lihasta. Keittiöiden vaatimukset ja toiveet esim. jalostusasteesta ja pakkauskoosta vaihtelevat suuresti. Multaisia juureksia ei keittiöihin enää oteta, joten vähimmäisvaatimus on pesty tuote. Mielellään käytetään myös valmiiksi kuorittuja juureksia, ja varsinkin isommissa yksiköissä ja julkisten keittiöiden puolella kysyntää on myös valmiiksi paloitelluille tuotteille. Julkisen puolen keittiöissä käytetään yhä enenevässä määrin mahdollisimman pitkälle jalostettuja, helppokäyttöisiä tuotteita, esim. esikypsennettyä perunaa ja lihaa. Toisaalta taas ravintolakeittiöissä halutaan raaka-aineet käsitellä itse kulloisenkin tarpeen mukaan.

Julkisissa keittiöissä lähituotteina kysymykseen tulevat lähinnä tuoretuotteet, joiden laatu selvästi kärsii pitkistä kuljetuksista. Kilpailutuksissa lähituotteita ei voida varsinaisesti pyytää tai suosia. Lähituotteille voidaan antaa mahdollisuus pärjätä tarjouskilpailussa tuote- ja laatuominaisuuksien määrittelyllä ja käyttämällä valintaperusteena kokonaisedullisuutta. Kokonaisedullisinta vaihtoehtoa etsittäessä hinta ei ole ainoa valintakriteeri, vaan huomioon otetaan myös muita kriteereitä kuten esimerkiksi toimitusajan pituus. Käytännössä kokonaisedullisuus näkyy keittiössä mm. vähäisenä hävikkinä, koska laadukas tuote-erä pystytään käyttämään kokonaan hyödyksi eikä ruokailusta mahdollisesti ylijäänyttä osaakaan tarvitse heittää roskiin vaan sen voi hyödyntää seuraavana päivänä.

Ammattikeittiöissä käytetään paikallisia tuotteita, mutta toivomuksena olisi mm. lähituotteiden parempi saatavuus ja tunnettuus. Toiminnan eroista johtuen erilaisissa keittiöissä arvostetaan lähiruokaa hieman eri syistä. Tuoreus ja hyvä laatu ovat lähiruoan suurimmat edut. Myös joustavuus ja nopeat toimitukset sekä tarpeen mukaan sovittavissa olevat pakkauskoot ja toimituserät koetaan lähiruoan eduksi. Ravintoloissa paikallisuus ja ruoan alkuperän tunteminen katsotaan lisäarvoksi, jota voidaan käyttää jopa markkinointikeinona.

Ideoita tulevaan

Elintarvikeyritysten verkottumisen kautta syntyvä yhteisyritys toisi alueen yrityksille sekä markkinoinnillista osaamista että toimitusvarmuutta, joiden puute on usein esteenä pienyrityksen pääsyssä suurkeittiösektorin tavarantoimittajaksi. Pienyrittäjät puurtavat paljolti yksin, omien resurssiensa ja osaamisensa puitteissa. Yrittäjien voimien ja osaamisen yhdistäminen yhteensopivien tuoteketjujen ympärille helpottaisi markkinoinnin ja logistiikan vaatimaa yritys kohtaista panostusta. Tämän hankkeen puitteissa emme vielä päässeet yhteistyötä rakentamaan, mutta ajatus jäi toivottavasti itämään.

Yhteismarkkinoinnista kiinnostuneiden tuottajien ja jatkojalostajien yhteystiedot kerättiin yhteisesitteeseen, joka löytyy Vakka-Suomen seutukunnan internetsivuilta osoitteesta www.vakka-suomi.fi/index.php?id=100&logout=1



Opinnäytetyössä maistuu ja paistuu varsinaissuomalainen ruis

Ammattikorkeakoulun bio- ja elintarviketekniikan insinöörien tutkintovaatimukseen kuuluu opinnäytetyö. Opinnäytetyöt tehdään pääosin työelämälähtöisinä teollisuuden, elinkeinoelämän ja eri tutkimuslaitosten ja -ryhmien toimeksiantoina. Opinnäytetyön tavoitteena on soveltaa opiskelun aikana hankittuja tietoja ja taitoja jonkin teknillisen tai teknillis-tieteellisen ongelman ratkaisemiseksi.

Noin vuosi sitten ammattikorkeakoulun opiskelija Anu Vasko-Taimen aloitti opinnäytetyön tekemisen kahden yrityksen kanssa: Reunasalon Mylly Marttilasta ja Nisupaakarit Nousiaisista. Opinnäytetyön tarkoituksena oli määrittää keinoja, joilla kaksi pienyrittäjää, mylly ja leipomo voisivat kehittää ja hallita ruistuotteidensa laatua. Mukana yhteistyössä oli LounaFood ja nyt prosessitekniikan insinöörityö on valmis.

Marttilassa sijaitseva Reunasalon Mylly Oy jauhaa vehnää ja ruista. Työssä otettiin selvää ruisjauhojen laatumäärityksistä sekä ruisjauhon tärkeimmän laatukriteerin, sakoluvun, määrittämiseen vaadittavista toimenpiteistä. Nousiaisissa sijaitseva Nisupaakarit käyttää ruisleipien leivontaan edellä mainitun myllyn jauhoja. Perinteisen käymisprosessin avulla tuotettu ruisleipä valmistetaan aitoon puutiinuun ilman hiivaa. Työssä haettiin tietoa ruisraskin käymiseen vaikuttavista tekijöistä. Tavoitteena oli löytää keinoja, joilla raskin käyminen voitaisiin hallita niin, että leipien laatu säilyisi vaaditulla tasolla.



Reunasalon Myllyn valssimyllyt

Ruisleivän valmistuksessa raskin käyminen muodostaa suurimman osan leivän onnistumiseen vaikuttavista tekijöistä. Leipomon raskin käymistä selvitettiin mittaamalla raskin pH sekä lämpötila ja vertaamalla tuloksia kirjallisuuden arvoihin. Lisäksi valmistettiin koeraskeja, joiden tarkoituksena oli selvittää, miten käyminen eroaa, kun raskin käymisolosuhteet vaihtelevat.

Myllyn osalta määritykset kohdistuivat lähinnä sakolukuun. Standardin mukaisesti tehty sakolukumääritys selkeyttää tulosten tulkintaa ja antaa varmuutta työn onnistumiseen. Myös jauhojen ostajan kannalta standardin mukaisesti toteutettu toiminto lisää uskottavuutta ja luottamusta jauhojen toimittajaan. Jauhon sakoluku ja karkeusaste vaikuttavat raskin käymisaikaan. Matalan sakoluvun jauhoissa itämisen aiheuttavat amylaasientsyymit pilkkovat viljan tärkkelyksen sokereiksi. Tällä tavoin raskinsiemenen hiivat ja maitohappobakteerit saavat ravintoa lisääntyäkseen, ja raski happanee. Puolestaan, korkean sakoluvun jauhoissa tärkkelys on ehyttä, eikä hiivoilla ja maitohappobakteereilla ole raskissa käyttökelpoista ruokaa. Tällaisessa raskissa vallan ottavat helposti viljasta, pellolta ja ilmasta peräisin olevat pilaaajamikrobit. Myös jauhun karkeus vaikuttaa raskin käymisaikaan. Karkeat jauhot käyvät hitaammin, koska jauhopartikkelit ovat suurempia ja niistä entsyymien muodostama ravinto on heikommin saatavilla.

Yhteistä molemmille yrityksille tämän yhteistyön aikana on ollut keskinäisen tietoisuuden rakentaminen ja edelleen kehittäminen. Niin mylly kuin rukiisen leivän leipomokin ovat tietoisia miten ja millä välineillä he voivat kehittää ja hallita yhdessä ruistuotteidensa laatua tulevaisuudessa.

Me rukiisen pöydän äärellä noin vuoden verran istuneet osallistujat toivotamme Anulle paljon onnea valmistuksen johdosta sekä kiitämme onnistuneen yritysyhteistyön rakentamisesta kahden toisiaan tarvitsevan yrityksen välille.

Osaava elintarvikeyritystä -koulutus

Järjestimme tammi-maaliskuun aikana Osaava elintarvikeyritystä -koulutuksen Varsinais-Suomen elintarvikealan pk-yrityksille. Osaava elintarvikeyritystä -koulutus on osa Pyhäjärvi-instituutin koordinoimaa Tulevaisuuden elintarvikeosaajat koulutus- ja kehittämissuunnitelmaa. Koulutus koostui 10 lähiopetuspäivästä sekä oman yrityksen toimintaan liittyvistä etätehtävistä. Tavoitteena olikin antaa valmiuksia vastata toimintaympäristön muutoksiin ja haasteisiin, kuten kiristyvään kilpailuun ja teknologian kehittymiseen. Koulutuksessa haluttiin erityisesti keskittyä alueen pk-yritysten kilpailukykyyn parantamiseen kohdentamalla koulutusaiheita asiakkaiden tavoittamiseen, kilpailijoista erottautumiseen ja myynnin tehostamiseen. Kaikin puolin osallistujilta saatu palaute olikin erityisen positiivista sekä järjestelyiden että koulutusaiheiden suhteen.

Koulutukseen osallistui 11 varsinaissuomalaisista lähiruokayrittäjää, monilta eri toimialoilta, liha-, kala- ja kananmunatuottajia, leipomoyrityksiä, myllytuotteiden valmistajia, juomien, hyttelöiden ja kastikkeiden valmistajia sekä aloittavia yrittäjiä, jotka olivat täydentämässä tietoaan ja saamassa uusia ideoita toimintaansa

varten. Yksi koulutukseen osallistuneista yrittäjistä oli Tapio Rintala Rintalan Luomutilalta Yläneeltä.

– Mielenkiintoisinta koulutuksessa oli tärkeiden ajankohtaisten asioiden läpikäynti sekä ajatusten vaihtaminen muiden alueen lähiruokayrittäjien ja -tuottajien kanssa. Tällaisissa tilaisuuksissa kuulee paljon hyödyllistä tietoa muilta yrittäjiltä ja pystyy näin luomaan elintärkeitä verkostoja.

Mitä hyötyä yritykselle on sitten koulutuksesta?

– Koulutuksesta sai apua ja tietoa elintarvikeeturvallisuusasioista, omavalvonnan merkityksestä yritykselle, pakkausmerkinnöistä, ideoiden tuotteistuksesta sekä konkreettisesti yrityksen ilmeen tekemisestä word-ohjelmalla.

Koulutuksesta saadun erinomaisen palautteen vuoksi jatkamme koulutuskokonaisuuksien tarjoamista varsinaisuusomaisille lähiruokayrittäjille myös tulevaisuudessa. Jos sinulla on mielessä kiinnostavia ja ajankohtaisia koulutusehdotuksia, niin otahan yhteyttä LounaFoodiin!



Rintalan Luomutilalla kasvatetaan suomenlampaista ja valmistetaan lampaanlihajalosteita.

Koulutuksia ja tilaisuuksia syksyllä 2007 - ennakkotietoa

Tuore on mahdollista –seminaari Sarka-museossa 17.10.

Osana alueemme lähiruokaviikkoja järjestetään miniseminaari, jossa keskustellaan uusista mahdollisuuksista elintarvikehankintoihin liittyen. Iltapäivän aikana perehdymme uuteen hankintalakiin, joka tulee voimaan 1.6.2007 sekä kuullaan, millaisia kokemuksia Loimaan kaupungissa on lähiruokan käytöstä. Seminaari on tarkoitettu kuntayhtymien, kuntien ja seurakuntien päättäjille, ruokapalvelupäälliköille ja –henkilöstölle, elintarvikealan tuottajille, opiskelijoille ja lyhyen toimitusketjun elintarvikehankinnoista kiinnostuneille.

Alueemme yrittäjillä on mahdollisuus esitellä tuotteitaan ammattikeittiöiden henkilöstölle seminaarin jälkeen. Mikäli haluat esittelypöydän, ole yhteydessä LounaFoodiin viimeistään elokuun loppuun mennessä.

Aika: ke 17.10. kello 13.30
Paikka: Maatalousmuseo Sarka, Loimaa
Ilmoittautuminen: viimeistään 10.10. Johannalle,
puh. (02) 333 6417, 0400 260 390, johanna.reinikainen@utu.fi

Tarkempi ohjelma syksyn tilaisuuksista selviää kesän kuluessa. Seuraa nettisivujamme!

Muita tapahtumia ja toimia

Koulutusta viestinnästä ja markkinoinnista elintarvikealan kehittäjille

Elintarvikealan pienyrittäjyyden imagon parantamisen ja menekinedistämisen strategian yksi toimenpide-ehdotus koski osaamisen kehittämistä. Tähän asiaan vastaa elintarvikealan asiantuntijoille ja kehittäjille tar-koitettu viestinnän ja markkinoinnin koulutus, joka toteutetaan syksyn 2007 ja kevään 2008 aikana. Koulu-tuksen sisältöä on työstänyt valtakunnallinen työryhmä. Koulutuksen aikana tutustutaan pienten ja keskiuur-ten elintarvikeyritysten näkökulmasta viestinnän ja markkinoinnin moninaiseen kenttään. Päivien aiheina on muun muassa kuluttajatrendit, vähittäiskauppa- ja Horeca-sektorilla toimiminen, viestinnän tavat ja mahdolli-suudet, markkinoinnin perustiedot, vaihtoehtoiset jakelutiet, tapahtumamarkkinointi ja kansainvälistyminen. Koulutus sisältää lähiopetusta ja etätehtäviä lähipäivien välissä. Koulutuksessa käytetään apuna Finfood – Suomen Ruokatieto ry:n verkko-oppimisympäristöä. Näiden lisäksi jokainen koulutettava hankkii itselleen kummiyrityksen, jonka kanssa toteuttaa etätehtäviä. Koulutuspäiviä järjestetään kaiken kaikkiaan 12 ja kou-lutuksen laajuus on 16 opintopistettä.

Koulutuksen sisältö (tarkemman ohjelman löydät nettisivuilta www.tkk.utu.fi)

- 1. Johdatus markkinointiviestintään, toimintaympäristöön sekä tulevaisuuden näkymiä**
5.11.2007 Turku
Kotimaisten tuotteiden tulevaisuus ja markkinointinäkömät
Kuluttajatrendit
Markkinointi – mitä, miten ja miksi?
- 2.-3. Elintarvikekehittäjien valtakunnallinen seminaari**
6.-7.11.2007 Pori
- 4. Toimintatavat vähittäiskaupasektorilla**
28.11.2007 Jyväskylä
Kauppojen päätöksentekoprosessit ja valikoimanhallinnan meka-nismit
Miten pienyrittäjän tulee toimia vähittäiskaupasektorilla?
Kaupan antamat vaatimukset mm. tuotteille, pakkauksille, toimituk-sille
- 5. Toimintatavat Horeca-sektorilla**
29.11.2007 Jyväskylä
Horeca-sektorin hankintatavat ja toiminnan vaatimukset pk-yrityksille
Uuden hankintalain soveltaminen
Pienyrittäjän mahdollisuudet Horeca-sektorilla
- 6. Viestinnän tavat ja mahdollisuudet**
9.1.2008 Helsinki
Viestinnän keinot
Yritysviestintä
Kriisiviestintä
Viestintäsuunnitelma
- 7. Markkinoinnin perustietoa pk-yrityksen mittakaavassa**
10.1.2008 Helsinki
Markkinoinnin nykytila ja trendit
Markkinointiyhteistyö alan toimijoiden kanssa
Pakkauksen merkitys
Markkinointisuunnitelma pienellä budjetilla
- 8. Muita kasvun kanavia**
11.3.2008 Mikkeli
Miten yritys pysyy vähittäiskauppa- ja Horeca-sektorilla?
Vaihtoehtoiset jakelutiet
- 9. Tapahtumamarkkinointia ja kansainvälistymistä**
12.3.2008 Mikkeli
Messutilaisuudesta kaikki hyöty irti
Erilaisia elintarvikkeiden markkinapäiviä
Näkömät elintarvikkeiden viennissä
Aasian markkinat
- 10. Markkinointiviestintäsuunnitelmia**
vko 15 Kouvola (Pietarin matkan yhteydessä)
Markkinointiviestintäsuunnitelmien koonti ryhmässä
- 11. Pietarin opintomatka**
vko 15
Venäjän markkinoihin tutustuminen
- 12. Yhteenvetopäivä**
toukokuussa 2008

Koko koulutus maksaa 1000 euroa. Hintaan sisältyy koulutus materiaaleineen, mutta ei aterioita eikä matka- ja majoituskuluja. Pieta-rin opintomatka ei sisälly edellä mainittuun hintaan.

Ilmoittautumiset koulutukseen viimeistään 19.10.2007 mennessä Arja Meriluodolle puh. (02) 333 6476 tai sähköpostitse arja.meriluoto@utu.fi. Koulutukseen otetaan 30 ensimmäistä ilmoittautumisjärjestyksessä. Mikäli koulutukseen osallistuminen perutaan viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen, veloitamme puolet kou-lutusmaksusta. Koulutuksen järjestäjä pitää oikeudet ohjelman ja aikataulun muutoksiin.

Lisätietoja saat Päiviltä, puh. (02) 333 6475, 040 565 8121, paivi.toyli@utu.fi

Turvallisuudella laatua matkailu- ja ohjelmapalveluihin

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus järjestää Turvallisuudella laatua matkailu- ja ohjelmapalveluihin - koulutukseen toisen aloituspäivän torstaina 31.5.07 klo 9-12 ProAgria Farmassa Turussa. Kouluttajana toimii Matkalla maalle -hankkeen projektisihteeri Eila Hoffren ProAgria Farmasta. Nyt on siis vielä hyvä mahdollisuus tulla koulutukseen mukaan ja tehdä omaa turvallisuusasiakirjaa.

Aloitusaamupäivä torstaina 31.5.07 klo 9-12, ProAgria Farma, Artturinkatu 2, Turku. Hinta 50 €/yrittäjä (sis. koulutuksen, Tunne turvaa -työkirjan, muun materiaalin, kahvin).

Päätösosa tiistaina 25.9.07 klo 9-16, Kylämäen Hevostila, Marttila. Hinta 70 €/yrittäjä (sis. koulutuksen, Tunne turvaa -työkirjan, muun materiaalin, lounaan, kahvit).

Aloituspäivä järjestettiin jo kertaalleen 2.4.07 Hotelli Strandbossa, Nauvossa. Antoisassa koulutuspäivässä oli mukana viisi yrittäjää/yritystä ja tuolloin sovittiin, että koulutuksen päätösosa pidetään 25.9.2007 Kylämäen hevostilalla Marttilassa klo 9-16. Syyskuussa kouluttajina toimivat TunneTurvaa -kouluttajat, yritysneuvojat Pekka Sapanen ProAgria Etelä-Karjalasta sekä yrittäjä, melontaopas, Kimmo Karjalainen. Tuolloin saa myös palautteen mahdollisista tehdyistä yrityskohtaisista turvallisuusasiakirjoista.

Turvallisuudella laatua matkailu- ja ohjelmapalveluihin koulutuskokonaisuuden tavoitteena on edistää ensisijassa varsinaissuomalaisen matkailu- ja ohjelmapalveluita tuottavien yrittäjien ja yritysten taitoja hallita tuoteturvallisuuden monitasoisista ja -tahoista kenttää.

- Koulutus antaa eväät oman yrityksen turvallisuusasiakirjan luomiseen
 - Selventää viranomaismääräyksien ja lainsäädännön kiemuroita
 - Valmennuksen jälkeen yrittäjällä on tieto, mitkä viranomaisvaatimukset koskevat häntä ja miten luoda vaadittavat dokumentit
 - Koulutuksen jälkeen yrittäjällä on käsitys siitä, miten turvallisuusasiakirjaa tulee työstää eteenpäin
 - Yrittäjä on tietoinen yrityksensä turvallisuuden tasosta ja sen kehittämisestä
- Mikäli tarvetta ilmenee, niin rätätöimme vielä yhden aloituspäivän elokuun loppuun.

Yhdistyksille ja yhteisöille suunnattu ohjelmapalveluiden ja yleistapahtumien turvallisuuteen keskittyvä teemailta järjestetään Pekan ja Kimmon opastamana 25.9.2007 Kylämäen hevostilalla Marttilassa (18-21). Tarkempaa tietoa tulossa myöhemmin. Koulutus maksullinen (sis. kahvi + materiaali).

Tervetuloa!

Ilmoittautumiset: Sami Tantarimäki, 333 6472, 040 7601017, sami.tantarimaki@utu.fi
Eila Hoffren, 010 273 1524, eila.hoffren@proagria.fi



Kansainvälinen kongressi ravitsemus- ja terveystietämistä

Uuden ravitsemus- ja terveystietämälainsäädännön käyttöönotto EU:ssa on valtavan suuri tehtävä. Helpotukseen väitteiden vaatimusten ymmärtämistä Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus järjestää kansainvälisen kongressin aiheesta osana Functional Food Network -verkostohanketta. Kongressi pidetään Naantalissa 7.-9.11.2007.

Kongressissa esiintyvät eurooppalaiset huippuasiantuntijat syventävät tietämystä päivänpolttavista aiheista, kuten uusista terveystietämistä, väitehakemuksen laatimisesta käytännössä sekä tuotteilta vaadittavista ravitsemusprofileista. Osallistumalla kongressiin saat kuulla ravitsemus- ja terveystietämiin liittyvät viimeisimmät uutiset ja tosielämän kokemukset.

Kongressin ohjelman löydät toukokuun aikana aukeavilta nettisivuilta <http://congress.utu.fi/NHC2007/>.

Lisätietoja: Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus
Anna Hillgrén, p. 333 6811 tai 040 592 9732, s-posti anna.hillgren@utu.fi
Marjo Mäkinen-Aakula, p. 333 6815, s-posti marjo.makinen-aakula@utu.fi

Turun ammattikorkeakoulu tarjoaa palveluitaan alueemme yrityksille

Turun ammattikorkeakoulun bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelmasta valmistuu insinöörejä ja laboratorioalan koulutusohjelmasta laboratorioanalyttikoja bio- ja elintarviketeollisuuteen, tutkimukseen ja muulle elinkeinoelämälle. Koulutus toteutetaan työelämälähtöisesti. Yrityksille on tarjolla myös erilaisia teknologia-, asiantuntija-, laboratorio- ja täydennyskoulutuspalveluja, jotka edesauttavat yritysten toiminta- ja kehittymismahdollisuuksia.

Tuotekehittelyllä ja teknologiapalveluilla uutta ilmettä yrityksen toimintaan

Turun ammattikorkeakoulun Bioalat ja liiketalous tulosalue tuottaa laadukkaita opiskelija- ja asiantuntijapalveluja. Lisäksi yrityksille vuokrataan erikoislaitteita ja laboratoriotiloja. Esimerkkinä tästä on laadukas ja nykyaikainen tuotekehityskeittiö. Sen perusvarusteisiin kuuluvat mm. leipäuuni, savustusuuni, kippikattilat, kutteri, makkaratykki sekä aistivaraisen arvioinnin tila. Tuotekehityskeittiössä yritykset voivat kehittää uusia reseptejä sekä saada uutta innovatiivista potkua tuotekehittelylleen.

Elintarviketekniikan laboratoriossa on laitteet sekä nestemäisten että sosemaisten elintarvikkeiden iskukuumennukselle (UHT -käsittely), joiden avulla tuotteet saadaan mikrobittomaksi ja säilyvyysaikaa pidennettyä. Lisäksi laboratoriossa on pienille määrille soveltuva pastörintilalaitteisto sekä aseptinen pulloituslinja. Elintarvikkeiden kuivaukseen on käytettävissä erilaisia laitteita kuten sumutus- eli spray-, kylmä- ja vakuumikuivain sekä kosteusmäärittäjiä varten IR-kuivain. Makaronien ja murojen valmistukseen on käytettävissä pilotmittakaavan ekstruuderit. Lisäksi uutuutena on mehun valmistuslaitteisto syksyn hedelmä- ja marjasadolle.



Bioalojen yksikkö vuokraa mm. tuotekehityskeittiötä ja teknologiapalveluitaan yritysten käyttöön.

Tuotantopainotteisessa (TUPA) insinöörinkoulutuksessa opiskelijat suorittavat osan opinnoistaan projektitöinä teollisuudessa. Projektit liittyvät kiinteästi elintarvikealaan ja ne voivat sisältää tuotekehitystä, tuottavuuden kehittämistä, laitteistojen pystytyksiä ja käynnistämisiä tai vaikkapa prosessien optimointia. Projektimuotoisen TUPA -koulutuksen tavoitteena on selkiyttää opiskelijoille elintarvikealan kokonaiskuvaa siirtämällä oppimista lähemmäksi käytännön yritys-elämää ja vahvistamalla vastavalmistuneen insinöörin käytännön osaamista.

Turun ammattikorkeakoulussa VARSTA -hankkeessa on luotu toimintamalli bioalojen yritysten toimintamahdollisuuksien edistämiseksi ja entistä tiiviimmän ammattikorkeakoulun ja yrityksen välisen yhteistyön saavuttamiseksi. VARSTA tarjoaa esimerkiksi yrityksille toimitilaa ja asiantuntija-apua. Yritysten toimintaedellytykset paranevat kun laiteinvestointien tilalla voidaan käyttää vuokrattavia tai yhteisesti hankittuja laitteita. Biotekniikan laboratorion palvelut keskittyvät prosessien kehittämiseen ja esimerkiksi biomolekyylien tuottoon asiakkaan solu- tai mikrobikannalla. Bioalojen erikoisuutena on vahva puhdistilosaaminen sekä erinomaisen puhdistilojen lisäksi on mahdollista saada myös ammattitaitoinen koulutus talon sisältä.

Lisätietoja:

Tommi Laaksonen p. 010 553 5739, 050 5229090, s-posti tommi.laaksonen@turkuamk.fi
Turun ammattikorkeakoulu, Bioalat ja liiketalous



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

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

Painopaikka: DIGIPAINO, Turun yliopisto.