

LounaFood UUTISET

toukokuu 2006



Hyvä elintarvikeyrittäjä ja yhteistyökumppani!

LounaFood on koostunut useammasta eri hankkeesta, niin ESR-, ALMA- kuin ELMA-rahoitteisesta. Käytännössä toiminta on tullut yrittäjille tutuksi nimellä ”LounaFood”, joka onkin vakiinnuttanut asemansa varsinaissuomalaisen elintarvikeyritysten palveluyksikkönä. Vuonna 1999 Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksessa perustettu LounaFood oli alun perin kahden hengen hanke. Vuosina 2004 ja 2005 Turun kauppakorkeakoulun koordinoiman LounaFood-hankkeen tiimi koostui lähemmäs kahdestakymmenestä osajasta. Kuluvan vuoden alusta LounaFood palasi takaisin synnyinsijoilleen täydennyskoulutuskeskukseen. Lounafoodilaisten määrä on tippunut, nykyisin jäsenet on laskettavissa yhden käden sormilla. Pienentynyt rahoitus vaikuttaa luonnollisesti myös LounaFoodin palvelutarjontaan. Tulevaisuudessa keskitytään etenkin ajankohtaiskoulutukseen ja lähiruoan menekin edistämiseen.

Olen ollut LounaFoodissa töissä jo vuodesta 2001. ”Jalkani ovenväliin” sain mainettakin niittäneellä opinnäytetyöllä – munapastalla mennee edelleenkin lujaa – ja siitä työurani eteni apulaisen hommista ja VarsMarkki-myyjästä LounaFoodin elintarvikelainsäädäntö- ja tuotekehitysosaajaksi ja edelleen LounaFood-hankkeiden vastaavaksi. Kuitenkin aika aikaa kutakin, niin se menee minunkin työelämässäni: siirryin toukokuun alusta Lassila & Tikanojan elintarvikehygienian palvelunhallintapäälliköksi.

Työpäiväni LounaFoodissa ovat kaikki olleet erilaisia – klisee, mutta näin se vain on. Olen tavannut satoja elintarvikealan ihmisiä ja työskennellyt erilaisissa projekteissa kymmenien – ellen satojen – yritysten kanssa mm. tuotekehitykseen, omavalvontaan ja pakkausmerkintöihin liittyen. Yrittäjät ovat varmasti saaneet projekteista apua työlleen, myöskin minulle niistä tullut kokemus on ollut runsasta ja tervetullutta. Olen viihtynyt työssäni erinomaisesti.

Minulle suodun uuden työtilaisuuden myötä on kuitenkin aika vaihtaa maisemaa. Sen pittemmittä lörpötyksittä toivotan LounaFoodille haasteellista ja pitkää tulevaisuutta ja työtovereilleni paljon mukavia työpäiviä maakuntamme elintarvikeyritysten parissa. Ja ennen kaikkea, toivotan sydämestäni menestystä ja myötätuulta teille kaikille, maakuntamme elintarvikeyrittäjät, LounaFoodin yhteistyökumppanit ja alan opiskelijat! On ollut ilo työskennellä kanssanne!

Hymyillään kun tavataan!

Uusien haasteiden pariin siirtyen,
Piia Lampinen

Lintuinfluenssa – vaikutukset elintarvikeyrityksen toimintaan?

Viimeinkin se kevät saapui – kyllä niitä paukkupakkasia sitten riittikin – ja samalla rantautui lintuinfluenssa. Pikkuhiljaa on tauti siirtynyt lähemmäs ja lähemmäs Pohjoismaita. Julkista informaatiota aiheesta tulee tuutin täydeltä joka suunnasta, ja kansa reagoi asiaan hyvinkin vahvasti. Mutta niin pitääkin!

Tartuntavaara liittyy olennaisesti myös elintarvikeyrityksiin ja niiden toimintatapoihin. Tällä hetkellä elintarvikeyrityksille ei ole olemassa erillistä varautumisohjetta lintuinfluenssaan. Olemme kuitenkin LounaFoodissa keskustelleet terveystarkastajien kanssa siitä, pitäisikö aiheesta järjestää yrittäjille joko koulutusta tai vähintäänkin tiedotustilaisuus. Tosin viranomaiset pelkäävät, että ne yrittäjät, jotka ko. koulutusta tarvitsisivat, eivät säännöistä tahdo välittää. Voiko tuollaista välinpitämättömyyttä olla?

Tässä kuitenkin muutamia huomionarvoisia muistutuksia yrittäjien jokapäiväiseen toimintaan:

- ✓ Käsihygieniasta on huolehdittava entistä tarkemmin, ja etenkin ulkoroskiksella käynnin jälkeen on kädet pestävä huolellisesti
- ✓ Elintarvikkeita ei saa jättää lastauslaitureille seisomaan, vaan ne on siirrettävä välittömästi sisätiloihin
- ✓ Kuljetus- ja pakkauslaatikot on pidettävä lintujen ulottumattomissa
- ✓ Tuotantotilojen ovet ja ikkunat on pidettävä suljettuina, etteivät linnut pääse sisätiloihin

Elintarvikevirasto on pyytänyt kuntien valvontaviranomaisia kiinnittämään huomiota elintarvikkeiden vastaanotto- ja jätteiden käsittelyalueiden puhtauteen ja järjestykseen sekä elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävien laatikoiden, rullakoiden ja lavojen käsittelyyn, säilytykseen ja poiskuljetukseen. Lisäksi valvontaviranomaiset tulevat todennäköisesti käymään läpi toimijan omavalvontasuunnitelmasta näiden asioiden kuvaukset ja vastuuhenkilöiden nimeämiset sekä arvioivat, toteutuuko toiminta käytännössä esitetyn suunnitelman mukaisesti.

Toki ko. asiat ovat jo entuudestaan olleet vaatimuksena toimijoille ja kuuluvat erityisesti omavalvonnan hyviin toimintatapoihin!

Koulutukset ja tapahtumat kesällä 2006

Ilmoittautumiset LounaFoodin järjestämiin koulutuksiin ja tapahtumiin Sari Valtaselle, puh. 333 6493 tai sari.valtanen@lounafood.net.

Uusi elintarvikelainsäädäntö tuo muutoksia yrityksiin

Uusi elintarvikelaki astui voimaan 1.3.2006. Laki tuo muutoksia toimintatapoihin kaikissa elintarvikeyrityksissä, erityisesti pk-sektorilla. Osa muutoksista saattaa olla taloudellisia investointeja, osa taas vaatii muutoksia toimintatapoihin.

LounaFood järjestää koulutusiltapäivän Sarka – Maatalousmuseossa Loimaalla 15.6. klo 13-16. Iltapäivän aikana käydään läpi uutta lakia sen tuomine vaatimuksineen. Laista puhuvat lääninhallituksen viranomainen sekä paikallinen terveystarkastaja.

Aika: 15.6.2006, kello 13-16, Maatalousmuseo Sarka, Vanhankirkontie 383 (Valtatie 9:n varrella), Loimaa

Hinta: 20 e

Ilmoittautuminen: viimeistään 1.6. Sarille

Omavalvontakoulutus

Tarvitseeko yrityksesi koulutusta omavalvonnasta? Järjestämme yrityksellesi räätälöityjä koulutuksia, joissa käydään läpi tarpeen mukaan omavalvonnan laatiminen sekä päivittäminen ja opastetaan yrityksen henkilöstöä omavalvonnan laatimisessa. Kysy tarjous! Lisätietoja Päiviltä, puh. (02) 333 6475, 040 565 8121 tai paivi.toyli@utu.fi.

Ennakkotieto: syksyllä (syys-lokakuu) järjestetään useamman koulutuspäivän kestoinen kurssi omavalvonnasta. Sen yhteydessä saat viimeisintä tietoa omavalvontaan vaikuttavista asioista sekä mahdollisuuden tehdä ohjatusti omaa suunnitelmaa.

Elintarvikeviennistä kiinnostuneille yrityksille ”Kansainvälistymisellä kasvuun” –seminaari Framissa, Seinäjoella.

LounaFood järjestää opintomatkan Seinäjoella järjestettävään ”Kansainvälistymisellä kasvuun” – elintarvikealan ajankohtaisseminaariin. Suomalaisilla elintarvikkeilla on vahvuuksia, joiden varaan voidaan rakentaa uutta liiketoimintaa. Päivän aikana jaetaan näkemyksiä suomalaisen elintarvikeviennin tulevaisuudesta ja tutustutaan viennin asiantuntijoihin, toimijaverkostoihin, toimintamalleihin ja kuullaan yritysesimerkkejä. Tilaisuuden järjestävät: Finfood – Suomen Ruokatieto ry., Foodwest, Sitran ERA-ohjelma, ETL ja Finpro.

Päivän aikana Finfood – Suomen Ruokatieto ry. esittelee tulevan vuoden suunnitelmansa eli miten he aikovat esitellä erityisesti Varsinais-Suomen ja Etelä-Pohjanmaan elintarvikeosaamista ja yrityksiä internetissä ja kansainvälisen viestinviejä-verkoston avulla ulkomaisille toimittajille, asiakkaille ja alasta kiinnostuneille. Nyt on hyvä mahdollisuus kuulla jo etukäteen, mitä on tapahtumassa!

Aika: 19.6.2006, lähtö kello 5.30 Untamonkatu 2, Turku

Hinta: 90 e, sisältää seminaarimaksun

Ilmoittautuminen: viimeistään 30.5. Sarille

Seminaariohjelma

- Klo 10.00 Ilmoittautuminen ja kahvi
- Klo 10.30 - **Tilaisuuden avaus**
10.40 Toiminnanjohtaja Tiina Lampisjärvi, Finfood - Suomen Ruokatieto ry
- Klo 10.40 - **Tervetuliaissanat**
11.00 Foodwest -elintarvikealan osaamiskeskus viejäyrityksen tukena
Johtaja Jukka Lähteenkorva, Seinäjoen seudun osaamiskeskus, elintarvikeala
Puheenjohtaja seminaarin aamupäiväosuudessa
- Klo 11.00 - **Sitran ERA-ohjelmalla kilpailukykyä koko elintarvikeketjuun**
12.00 Ohjelmajohtaja Anu Harkki, Sitra
Uutena keinona klusterit - Venäjä-, keliakia- ja marjaklusterin esittely
Ohjelmajohtaja Anu Harkki
Kehitysjohtaja Liisa Rosi
Projektipäällikkö Markku Mikola

- Klo 12.00 - 12.10 Tauko
- Klo 12.10 - 12.40 **Terveellisyys- ja hyvinvointituotteiden trendi elintarvikealan mahdollisuutena**
Tutkimusjohtaja Annika Mäyrä-Mäkinen, Raisio Yhtymä
- Klo 12.40 - 13.00 **Food From Finland - Suomi-ruuan ikkuna kansainvälisille markkinoille**
Projektivastaava Eeva-Liisa Lilja, Finfood - Suomen Ruokatieto ry
- Klo 13.00 - 13.45 Lounas
- Klo 13.45 - 14.45 **Suomen elintarvikevienti - vertailukohtana Ruotsi**
Tutkija, maa- ja metsätaloustieteiden tohtori Petri Ollila
- Klo 14.45 - 15.15 **Yksinkö maailmalle? Kansainvälistyvän yrityksen tukiverkosto**
Kooste julkisten ja yksityisten viennin tukipalveluiden tarjoajista
Vientiasiamies Rainer Vainionkulma, Etelä-Pohjanmaan TE-keskus
- Klo 15.15 - 15.45 Kahvitauko
- Klo 15.45 - 16.00 **TE-keskuksen toimialaraportit - ajankohtaista tietoa elintarvikealan ja kansainvälistymisen näkymistä toimialoitain**
Kehittämispäällikkö Kari Välimäki, Etelä-Pohjanmaan TE-keskus
- Klo 16.00 - 16.30 **Elinvoimaa luonnosta - suomalaisia tuotteita Kaukoidän markkinoille**
Case - Riitan Herkku
Vientipäällikkö Ben Strömsten
- Klo 16.30 - 17.00 **Globaalit mahdollisuudet - tartu niihin Finpron kanssa! Seminaarin yhteenveto ja päätössanat**
Konsultti Silva Paananen, Finpro
- Klo 17.00 Seminaari päättyy

Opintomatka Farmari Suomen Maatalousnäyttelyyn

Farmari järjestetään tänä vuonna Seinäjoella 3.-6.8. Tänäkin vuonna maatalousnäyttelyn tarjonta on laaja, sillä esillä on mm. kotimaisen ruoan osastot, kotieläimet, lypsy- ja lihakarja, koneet, pohjalaiset käsityöt, bioenergia ja metsä, vanhat masiinat. Torstaina kotimaisen ruoan osastolla on SKILLS nuorten kokkien kilpailu. Lisäksi julkisuuden henkilöt osallistuvat ruuanlaittoon Jaakko Kolmosen ja muiden kokkien opastuksella sekä ovat Jaakon haastateltavina. Torstaina ohjelmassa vierailee Farmarin PR-henkilö, keihäänheittäjä Tero Pitkämäki. Menomatalla Seinäjoelle vierailemme Frantsilan Kehäkukassa Hämeenkyrössä.

Aika: 3.8.2006, lähtö kello 8.00, Untamonkatu 2, Turku

Hinta: 65 euroa, sisältää pääsylipun ja kahvit Frantsilassa

Ilmoittautuminen: viimeistään 20.6. Sarille



Opintomatka Kauhajoen Ruokamessuille

Kauhajoen messujen toiminta-ajatuksena on edistää pienten ja keskisuurten elintarvikealan yritysten tuotteiden markkinointia, tehdä tuotteita tunnetuksi kuluttajille ja vaikuttaa myönteisesti lähellä tuotettujen elintarvikkeiden myyntiin. Vuoden 2006 messujen teemana on puutarhasta pöytään eli kotipuutarhojen runsas anti. Tarjolla on neuvontaa ja vinkkejä kotitalouksille ja ammattilaisille. Messujen näytöskeittiössä kokeillaan ja kehitellään maukkaita annoksia ruokaesityksissä. Ruoka-aiheiden lisäksi löytyy tietoa ja tarjontaa myös ruoka-alaan sekä keittiöön liittyvistä koneista, laitteista, tarvikkeista ja käsityöistä. Messujen yhteydessä järjestetään vuoden teemaan liittyvä seminaari.

Aika: 1.9.2006, lähtö noin kello 7 (aika varmistuu, kun messuohjelma tarkentuu), Untamonkatu 2, Turku

Hinta: 50 e, sisältää pääsylipun

Ilmoittautuminen: viimeistään 8.8. Sarille



Opintomatka Pariisin SIAL-messuille

Tarkoituksenamme on tehdä lokakuussa matka SIAL-messuille Pariisiin. SIAL 2006 on vuoden suurin ja tärkein elintarvike- ja juomateollisuuden ammattinäyttely. Se tarjoaa kokonaisvaltaisen yleiskuvan elintarviketeollisuuden kansainvälisestä kehityksestä maailmanlaajuisesti ja järjestetään joka toinen vuosi. Matka tehdään sillä varauksella, että TE-keskus näyttää asialle vihreää valoa ja päätöksentekoa varten he tarvitsevat osallistujalistan.

Matkaan lähdetään maanantaina klo 6.45 lennolla ja paluu on torstaina klo 0.40. Majoitus on Hotelli Pax:issa, joka on suosittu keskitason hotelli.

Aika: 23.-26.10.

Hinta: 490 e, sisältää lennot, majoituksen 2 hh:ssa ja aamiaiset sekä pääsylipun messuille

Ilmoittautuminen: viimeistään 7.6. Sarille – **Huomioi varhainen ilmoittautumisajankoh- ta!**

Lähiruokaa sadonkorjuujuhlassa Loimaalla

Loimaalla järjestetään 30.9. sadonkorjuun ja Köyritulien juhlaa. Ohjelmassa on musiikkia ja lähiruokaa. Mikäli haluat osallistua joko omalla myyntipisteellä ja/tai olla osa lähiruokaillalisen ruokalistaa omilla tuotteillasi, ota yhteyttä Pirjo Päivärintaan, puh. (02) 76 110 tai pirjo.paivarinta@loimaa.fi. Erityisesti yrittäjät Vihreän Kolmion alueella – tulkaa tekemään uutta perinnettä.

Markkinointikoulutusta ja ruokamessuilua Turussa!

Turun Messu- ja Kongressikeskuksessa järjestettävät RUOKAmessut 2006 ovat olleet aina yleisömenestys. Kolmipäiväiset messut 29.9. – 1.10. ovat tänä vuonna samanaikaisesti Tiede- ja Kirjamessujen kanssa.

Tänä vuonna LounaFood ei lähde pystyttämään messuille pitkää promenadia aiempien vuosien malliin, vaan tarjoamme yrittäjille mahdollisuuden osallistua messuille Toripaikoilla.

Messuilla Turun ammattikorkeakoulun opiskelijat esittelevät ja maistattavat osallistuvien yrittäjien tuotteita kantolaatikoissa pitkin messukäytäviä. Kiinteät yrittäjien myyntipisteet sijoittuvat Toripaikoille, joista on mahdollista varata kokonainen toripaikka (2 x 4 m) tai toripaikan voi jakaa toisen yrittäjän kanssa. Toripaikat kalustetaan valmiiksi ja tarvittaessa hankimme myös kylmälaitteita erillistä korvausta vastaan. Tavoitteenamme on koota LounaFood-yrittäjät samalle nurkalle Toripaikka-alueella.

Messuosallistumiseen liittyy markkinointikoulutusta messuesiintymisestä. Koulutus järjestetään Turussa viikolla 36. Messuosallistumisen ja koulutuksen kokonaishinta määräytyy halutun toripaikkakoon mukaan (noin 180 e/m).

Kysy lisää ja ilmoittaudu mahdollisimman pian, kuitenkin viimeistään 2.8., Päiville, puh. (02) 333 6475, 040 565 8121 tai paivi.toyli@utu.fi.



Syksyn 2006 ohjelmaa ja suunnitelmia

- ✓ Syksyn ohjelmassa on monenlaista koulutustarjontaa ja kursseja sekä tapahtumia: Leivonta – käytännön kurssit lokakuussa
- ✓ Miten teen hyvän mainoksen? –kurssi alkaa syyskuussa
- ✓ Omavalvontasuunnitelman teko –kurssi
- ✓ Pakkausmerkintäkoulutusta
- ✓ Elintarvikelainsäädäntökatsaukset jatkuvat
- ✓ Lähiruokaan liittyvä opintomatka
- ✓ Yrittäjien tuotteet Viking Linelle
- ✓ Lammasmarkkinat

Lähiruokaan liittyen:

Varsinais-Suomen suurkeittiöiden lähiruokahankinnoista järjestetään koulutuspäivä yrittäjille Vakka-Suomessa lokakuussa. Tilaisuudessa Turun ammattikorkeakoulun opiskelija Sanna Moilanen esittelee opinnäytetyötään, jossa hän on selvittänyt maakuntamme kunnallisten suurkeittiöiden lähiruokahankintaa: ajankohtia, sopimusten kestoa ja ylipäättään lähiruokan käytön halukkuutta ja käytön esteitä. Tilaisuudessa esitellään työn tulokset sekä pohditaan mahdollisuuksia, jolla yrittäjät voimansa ja voluuminsa yhdistäen tarjoaisivat tuotteitaan sk:lle. Samalla opastetaan myös konkreettisen tarjouksen tekemisessä.

Opinnäytetöiden tekijöitä

Jatkamme edelleen oppilaitosyhteistyötä sekä ammatillisiin oppilaitoksiin että yliopiston yksiköihin. Jos yrityksessäsi on tarvetta ja halua saada opinnäytetöiden tekijöitä tai ideoita opinnäytetöiden aiheiksi, ota yhteyttä Päiviin.

Mitä Hyvää Marjasta tuote- ja ruokaohjekilpailu yrityksille ja kuluttajille

Yritykset voivat ilmoittaa kilpailuun nuorten välipaloiksi soveltuvia uusia tuotteita. Kampanjan tavoitteena on aikaansaada nuorille nykyistä terveellisempiä vaihtoehtoja vapaa-ajan välipaloiksi. Välipalojen tulisi olla paitsi terveellisiä, myös helposti käyttöönotettavia ja hyvältä maistuvia. Kilpailun sarjat jakautuvat juomiin, leivonnaisiin/leipomotuotteisiin ja muihin tuotteisiin. Kampanjan tavoitteena on myös löytää sotilaskotien linjastoon uusia kevyempiä, terveellisempiä ja maukkaita vaihtoehtoja tarjottavaksi.

Yrityksillä ja kuluttajilla on mahdollisuus osallistua kilpailuun lähettämällä ruokaohjeet tai tuotetiedot Arktiset Aromit ry:lle 31.9.2006 mennessä. Lisätietoja ja kilpailuilmoituksia sekä ilmoittautumislomakkeita voi tulostaa Arktiset Aromit ry:n kotisivuilta: www.arktisetaromit.fi.

Sloganin, tarinan ja pakkauksen merkitys markkinoinnissa !

Kiitokset osallistujille merihenkisestä markkinointiseminaarista 29.3.2006. Matkalla meitä oli mukana 20, ja palaute oli positiivista: aiheen valinta oli kuulemma osunut nappiin ja järjestelyt hoidettu hyvin. Seminaaripäivä antoi ideoita osallistujien työhön, ja ryhmätyökin herätti uusia ajatuksia.

Muistutuksena seminaaripäivän antia

- ✓ Jalkatyön merkitys – tuotetta pitää esitellä ja tarjota suoraan ostajalle!
- ✓ Keksi slogan – jää asiakkaan mieleen!
- ✓ Tarinat muistetaan – perinteet, keksinnöt, kummellukset, onni...
- ✓ Kuluttajan ostopäätöksen takana – vaivattomuus, edullisuus, maukkaus, kotimaisuus, terveellisyys

Maatalousyrittäjien opintoraha

Muistathan, että maatalousyrittäjillä on mahdollisuus hakea opintorahaa koulutukseen kuluvalta ajalta, mikäli hakijalla on pakollinen MYEL-vakuutus. Opintokokonaisuuteen tulee kuulua kalenterivuoden aikana vähintään viisi opintopäivää. Opintomatkapäivät ovat tukielkelpoisia silloin, kun ne sisältyvät kurssiohjelmaan ja muodostavat alle 50 % opintokokonaisuudesta. Opintorahan suuruus on määräytynyt siten, jos matka on alle 51 km on raha 26 e/pv ja jos yli 51 km on raha 35 e/pv. Opintokokonaisuus tulee hyväksyttävä etukäteen TE-keskuksessa. Lisätietoja tarkastaja Eila Strang, Varsinais-Suomen TE-keskus, puh. 010 60 22624.

LounaFoodin yhteystiedot

LounaFood henkilöstössä on tapahtunut muutoksia ja olemme muuttaneetkin toukokuun alussa. Jatkossa löydät meidät:

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Lemminkäisenkatu 14-18 B, 3. kerros

20520 Turku

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.nilsson@lounafood.net

Projektisihteeri Sari Valtanen, puh. (02) 333 6493, fax (02) 333 6331, sari.valtanen@lounafood.net

Oma- ja hygieniakoulutukset, Liisa Metsälä, puh. 0400 524 737,

liisa.metsala@utu.fi

Seuraava LounaFoodin uutiset ilmestyy viikolla 35. Silloin tarkemmin syksyn ohjelmasta.

