

**LounaFood**  
**Aitoa Makua Varsinais-Suomesta**  
**UUTISET**  
**tammikuu 2010**



**Hyvää alkanutta vuotta 2010!**



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

LounaFood –Aitoa Makua Varsinais-Suomesta –hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa ja sitä rahoittavat Varsinais-Suomen TE-keskus ja Varsinais-Suomen kunnat.

## Lähiruoalla on kysyntää ammattikeittiöissä

Lähi- ja luomuruoka suosio kasvaa myös ravintoloissa. Yhä useammat ravintolat haluavat erikoistua ja saada lähiruoasta kilpailuetua verrattuna alan muihin toimijoihin. Monet asiakkaat kyselevät enemmän ruoan alkuperästä ja siitä, miten jäljitettävä ketju pelloilta pöytään on. Olemme aloittamassa yhteistyötä Turun keittiömestareiden kanssa, miten lähiruokaa saataisiin enemmän paikallisiin ravintoloihin ja miten yritykset voisivat pitkäjänteisesti kehittää toimintaansa vastaamaan ammattikeittiöiden tarpeita ja vaatimuksia. Tämä mahdollisuus kannattaa hyödyntää.

Kiristyneessä taloustilanteessa myös kuntien elintarvikehankinnat ovat joutuneet suurennuslasin alle. Kierrämme kunnissa kertomassa lähiruoan käytön mahdollisuuksista sekä siitä, miten paikallisten toimijoiden suosiminen on aluetaloudellisesti kannattavaa.

Syksy ja alkutalvi olivat tapahtumien aikaa, joista päällimmäisenä on mielessä Maaseudulta markkinoille –maaseutuyrittäjien kontaktimessut, jotka tarjosivat osallistujille paljon erilaista tietoisu- ja seminaaritalaisuutta sekä mahdollisuuden päästä keskustelemaan kaupan ja ammattikeittiön valikoimahenkilöiden kanssa. Tällaisille tilaisuuksille on varmasti kysyntää jatkosakin.

Tässä uutiset -numerossa on tuhdisti tietoa uusista asetuksista, jotka koskettavat pk-yrittäjien toimintaa, omia ja yhteistyökumppaneiden tilaisuuksia sekä hyödyllistä tutkimustietoa. Mukavia lukuhetkiä ja onnea alkaneelle vuodelle 2010!

### Uutisten sisältö:

- **Tiedoksi Evirasta ja Maa- ja metsätalousministeriöstä** **3**
- **Tutkimuskuulumisia** **5**
  - Baltfood selvitti Itämeren alueen ruokatrendejä
  - Ravitsemusväitteen käyttö elintarvikepakkauksissa -markkinointi mahdollisuus mikroyrityksille
- **Kuulumisia yrityksistä** **6**
  - Tammirauman hunajatilalla vaalitaan alkuperäistä ja pysytään ajan hermolla
  - Alitalon Vihannes Oy valmistaa tuoretuotteita ammattikeittiöiden tarpeisiin
- **Kuulumisia elintarvikealan yhteistyökumppaneilta** **8**
  - TEHOINFOPAKETTI PIENYRITTÄJILLE
  - Mitä ruualta halutaan tulevaisuudessa? Terveellisyyttä ja vastuullisuutta
- **Ajankohtaisia tapahtumia** **11**
  - Evästä evääksi -seminaari kalastustuotteiden myyntiajasta ja turvallisuudesta
  - Turun ravintolat kaipaavat pk-yrittäjien
  - Ruokakulttuuri -tapahtuma Makuja arkeen 6.3.2010

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

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

<p><b>Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus</b>          PL 132, Kauppalankatu 2 A, 32201 Loimaa          Riikka Peippo          010 270 3935, 050 5518 660  <a href="mailto:riikka.peippo@loimaanseutu.fi">riikka.peippo@loimaanseutu.fi</a>  <a href="http://www.loimaanseutu.fi">www.loimaanseutu.fi</a></p>	<p><b>Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry</b>          Myllypellontie1(Poliisiasema), 21490 Marttila          Taina Sainio          (02) 4845 874, 044 0674 434  <a href="mailto:jokivarsi@jokivarsi.org">jokivarsi@jokivarsi.org</a>, <a href="http://www.jokivarsi.org">www.jokivarsi.org</a></p>
<p><b>Yrityssalo Oy</b>          Örninkatu 15, 24100 Salo          Jarmo Peltola          (02) 778 2150, 040 845 1667  <a href="mailto:jarmo.peltola@yrityssalo.fi">jarmo.peltola@yrityssalo.fi</a>, <a href="http://www.yrityssalo.fi">www.yrityssalo.fi</a></p>	<p><b>Ykkösakseli ry</b>          Kitulantie 5, 25410 Suomusjärvi          Katarina Kiviluoto-Pakarinen          (02) 739 2800, 0440 644 822  <a href="mailto:toimisto@ykkosakseli.fi">toimisto@ykkosakseli.fi</a>, <a href="http://www.ykkosakseli.fi">www.ykkosakseli.fi</a></p>
<p><b>Turunmaa, Kemiönsaaren kunta</b>          Engelsbyntie 8, 25700 Kemiö          Mats Nurmio          0400 539 179  <a href="mailto:mats.nurmio@kimitoon.fi">mats.nurmio@kimitoon.fi</a>, <a href="http://www.kemionsaari.fi">www.kemionsaari.fi</a></p>	<p><b>I samma båt – samassa veneessä rf ry</b>          Fredrikanaukio 1, 21600 Parainen          Sami Heinonen          (02) 458 5351, 050 342 5651  <a href="mailto:sami.heinonen@sameboat.fi">sami.heinonen@sameboat.fi</a>,  <a href="http://www.sameboat.fi">www.sameboat.fi</a></p>
<p><b>Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri</b>          Ajurikatu 2, 20100 Turku          Kyösti Vainikainen          044 907 5213  <a href="mailto:kyosti.vainikainen@te-keskus.fi">kyosti.vainikainen@te-keskus.fi</a>,  <a href="http://www.potkuri.fi">www.potkuri.fi</a></p>	<p><b>Varsin Hyvä ry</b>          Liedon kunnantalo, PL 24, Kirkkotie 13, 21421 Lieto          Heli Walls          (02) 4873 3454, 050 338 3867  <a href="mailto:heli.walls@lieto.fi">heli.walls@lieto.fi</a>, <a href="http://www.varsinyhyva.fi">www.varsinyhyva.fi</a></p>
<p><b>Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy</b>          Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki          Markku Riihimäki          (02) 842 8750, 0500 323 730  <a href="mailto:markku.riihimaki@vakka-suomi.com">markku.riihimaki@vakka-suomi.com</a>,  <a href="http://www.vakka-suomi.fi">www.vakka-suomi.fi</a></p>	<p><b>Ravakka ry</b>          Palokuja 6, 23960 Santtio          Maritta Lindqvist          (02) 823 6200, 040 540 8829  <a href="mailto:toimisto@ravakka.fi">toimisto@ravakka.fi</a>, <a href="http://www.ravakka.fi">www.ravakka.fi</a></p>

## TIEDOKSI EVIRASTA JA MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖSTÄ

### Elintarvikevalvonnan tarkastustulosten julkistaminen esillä

Suomen tiedotusvälineissä käytiin alkusyksystä kiihkeää keskustelua ns. laatutarrasta, jollainen ehdotettiin annettavaksi suoritettujen tarkastusten perusteella elintarvikealan toimijoille. Eviran pääjohtaja Jaana Husu-Kallion esittämä ajatus liittyy ajankohtaiseen kysymykseen, joka koskee elintarvikevalvonnan tarkastustulosten julkistamista Suomessa. Tällaisia järjestelmiä on käytössä mm. Tanskassa ja Englannissa ja ne perustuvat vaatimukseen viranomaistoiminnan avoimuudesta ja läpinäkyvyydestä.

Evira selvittää parhaillaan, millaisia mahdollisuuksia Suomessa on julkistaa elintarvikevalvonnan tarkastustuloksia. Työtä jatketaan maa- ja metsätalousministeriön ja Eviran johdolla käyt

täen kunnan ja läänin asiantuntijoita apuna Suomeen parhaiten soveltuvien ratkaisujen löytämiseksi. Ehdotukset pyritään saamaan valmiiksi tammikuun 2010 aikana, jonka jälkeen vaihtoehtoja kuullaan ja niistä keskustellaan laajasti.

Lisätietoja: johtaja Maija Hatakka, [maija.hatakka@evira.fi](mailto:maija.hatakka@evira.fi), p. 040 835 9810

## **Ketjuinformaatiotietojen toimittamista koskevat helpotukset pysyviksi**

Alkutuotannon toimija voi toimittaa elintarvikeketjua koskevat tiedot (ketjuinformaatio) tarkastuseläinlääkärin luvalla teurastamolle viimeistään eläimen mukana lähettäessään eläimiä teuraaksi.

Asetuksen muutos tulee voimaan vuoden 2010 alussa. Maa- ja metsätalousministeriö valmistelee vastaavaa muutosta alkutuotantoasetukseen. Ministeriön asetuseräluonnoksen mukaan ketjuinformaatiotiedot voisivat tulla tarkastuseläinlääkärin luvalla myös jatkossa joidenkin eläinryhmien osalta viimeistään eläimen mukana teurastamoihin, pienteurastamoihin ja poroteurastamoihin. Pääsääntönä säilyy, että tiedot tulisivat olla perillä teurastamossa 24 tuntia ennen eläinten saapumista.

Tarkastuseläinlääkärin luvalla ketjuinformaatiotiedot voisivat tulla teurastamolle vasta eläinten mukana esimerkiksi, jos:

- eläinten teuraaksi ilmoittamisen ja noudon välillä on vähemmän kuin 24 tuntia
- eläin korvataan teuraskuljetuksessa toisella eläimellä
- tilalla ei ole sähköisen tiedonvaihdon edellytyksiä (puuttuvat internetyhteydet tai faksi)
- eläinryhmää tai yksilöitä ei voida määritellä ennen eläinten kiinniottamista teuraskuljetusta varten, esimerkiksi lampaat ja vuohet, porot tai muu tarhattu riista
- kyseessä on sika tai siipikarja, jolle on tehty ante mortem -tarkastus alkuperätilalla
- kyseessä on hevonen

Lisätietoja:

Maa- ja metsätalousministeriön lausuntopyyntö alkutuotantoasetuksen muutoksesta  
<http://wwwb.mmm.fi/el/laki/lausuntopyynnot/>

Eviran ohjekirje teurastamoille, poroteurastamoille, pienteurastamoille ja valvontaviranomaisille

[http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/valvonta\\_ja\\_yrittajat/ketjuinfotiedote\\_viranomaisitt\\_1009.pdf](http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/ketjuinfotiedote_viranomaisitt_1009.pdf)

Yleistä tietoa ketjuinformaatiosta:

[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta\\_ja\\_yrittajat/alkutuotanto/kotielaimet/tuottajat\\_ja\\_ketjuinformaatio/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/alkutuotanto/kotielaimet/tuottajat_ja_ketjuinformaatio/)

## **Terveys- ja tunnistamismerkinnät liha-alan laitoksissa sekä elintarvikkeiden mukana lähetettävät asiakirjat (Eviran ohje 16012/1)**

Eläimistä saatavat elintarvikkeet on merkittävä terveys- tai tunnistamismerkinnällä. Tässä ohjeessa käsitellään sellaisen lihan, jauhelihan, raakalihavalmisteiden, mekaanisesti erotetun lihan ja lihavalmisteiden merkintöjä, jotka ovat peräisin elintarvikelain nojalla hyväksytyistä

eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevistä elintarvikehuoneistoista eli laitoksista.

Lähetettävän laitoksen on säilytettävä kopio elintarvikkeiden mukana lähetettävistä asiakirjoista vähintään kaksi vuotta. Asiakirjasta on käytävä ilmi elintarvikkeen nimi ja määrä, elintarvikkeen toimituspäivämäärä sekä tiedot lähettäjistä ja vastaanottajasta. Asiakirja on numeroitava tai muuten riittävästi yksilöitävä. Asiakirjojen ja elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä.

Asiakirjasta tulee tarvittaessa ilmetä myös lihan pakastuspäivämäärä (jos tiedot eivät käy ilmi pakkausmerkinnöistä), merkintä lihan ehdollisesta hyväksymisestä ja sen käsittelyvaatimuksista ja merkintä vain kotimaan kulutukseen tarkoitettu lihasta. Lähetettäessä lihaa, jauhelihaa tai raakalihavalmisteita asiakirjaan on merkittävä elintarvikkeiden alkuperämaan nimi tai lyhenne, lukuun ottamatta kotimaisia elintarvikkeita.

Lisätietoja: ylitarkastaja Petra Kirves, p 020 77 24003  
[http://www.palvelu.fi/evi/files/72\\_653\\_397.pdf](http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_397.pdf)

## TUTKIMUSKUULUMISIA



### Baltfood selvitti Itämeren alueen ruokatrendejä

**Baltfood-hankkeen kartoitus Itämeren alueen pk-yritysten toimintaan vaikuttavista kuluttajatrendeistä on valmistunut. Keskeisinä trendeinä esiin nousivat terveellisyys, kestävä kehitys sekä itseilmaisuu ruoan avulla. Väestön ruokavalioon ja liikapainoon liittyvien ongelmien, ikääntymisen ja ympäristötietoisuuden kasvun myötä elintarvikkeita koskevan tiedon pukemisesta selkeään muotoon on tulossa yhä tärkeämpää. Nykyisellään tuttu brändi kiilaa usein tuoteselosteen ja muun tarjotun lisäinformaation edelle.**

Vaikka ruoan hinta ja maku ovat edelleen pääkriteerit kuluttajan tehdessä ostopäätöksiä, ohjaavat tuotteiden paikallisuus ja terveysvaikutukset yhä useampaa hyllyjen välissä tehtävää kulutusvalintaa. Luonnollisuus vetoaa ja siitä on ympäristö- ja sosiaalisten vaikutusten ohella tullut osalle kuluttajista selkeä itseilmaisun väline ostoskorissa täytettäessä. Tämän kävi selkeästi ilmi Teemu Halttusen (Turun yliopisto), Johanna Tanhuanpään (Agropolis Oy) ja Magnus Langevikin (Lundin yliopisto) laatimasta selvityksestä, johon luovutti tietämystään 36 elintarvikealan ja kuluttajatutkimuksen keskeistä asiantuntijaa tieteen ja liike-elämän saralta.

Kulutustottumusten polarisoituminen oli tuloksissa selkeästi läsnä. Kuluttajat ovat jakautuneet kahteen pääryhmään: yhtäältä hintatietoisien joukkoon, toisaalta niihin, jotka ilmaisevat itseään arjen valinnoillaan. Tiedostavan kuluttajan ajatukset elintarvikkeen vaikutuksista sekä niiden tutkitut vaikutukset ovat kuitenkin asiantuntijoiden mukaan kaksi eri asiaa. Esimerkiksi geenimuuntelun ja lisäaineiden osalta tutkija- ja kuluttajanäkemykset poikkeavat toisistaan paikoin hyvin jyrkästi. Kuluttajat janoavat tietoa, mutta elintarvikkeita koskevan tiedon ongelma on sen monimutkaisuus ja ylitarjonta. Tästä seuraa, että ristiriitaisen informaation tulvaan hukkuva maallikko luottaa usein mieluummin brändiin kuin tuoteselosteeseen ja viestiin tuotteen ympäristö- tai terveysvaikutuksista.

Niinpä tuotteen suotuisten ominaisuuksien esille tuominen kuluttajaystävällisessä muodossa on erittäin tärkeää. Esimerkiksi yksinkertaiset, mutta informatiiviset ja keskenään vertailukelpoiset pakkausmerkinnät ovat tarpeen. Tarvitaan kansainvälinen standardi niin ympäristö- kuin

terveysmerkintöihin joko lainsäädännön kautta tai teollisuuden keskeisten toimijoiden yhteistyönä. Kansalliset ravitsemussuosituksukset huomioiva, maksuton GDA-merkki on ollut askel oikeaan suuntaan.

Ruoan alkuperän, jäljitettävyyden ja turvallisuuden tullessa kuluttajille yhä tärkeämmäksi jatkaa elintarvikekauppaa ja -tuotanto globalisoitumistaan. Tämä asettaa muutospainetta paikallistumista ja erilaistumista kohti koko elintarvikeketjulle. Selvityksen tekijät suosittelevat yrityksille eräänlaista ääreisnäkökulmaa tuotekehittelyyn. Se merkitsee uusien ja epätyypillisten tiedonlähteiden etsimistä erilaisten projektien ja yhteistyöverkoston kautta.

Kevään kuluessa koottua trendiselvitystä tullaan käyttämään pohjana syksyn aikana rakennettavalle trenditietopankille, joka tuodaan baltfood-hankkeen kuuden yhteistyömaan, Suomen, Saksan, Tanskan, Ruotsin, Liettuan ja Puolan pk-yritysten ulottuville vuoden 2010 alussa. Hankkeen tavoitteena on tukea Itämeren alueen pk-yritysten kilpailukykyä ja auttaa niitä tunnistamaan trendejä sekä edistää niiden kansainvälistymistä ja valmiutta hyödyntää tutkimustietoa tuotekehittämissä.

*Trendiselvitys on kokonaisuudessaan luettavissa osoitteessa*  
[http://www.baltfood.org/file/3\\_1\\_3\\_te1\\_trend\\_research\\_report\\_final\\_1.pdf](http://www.baltfood.org/file/3_1_3_te1_trend_research_report_final_1.pdf).

Lisätiedot

Teemu Halttunen

suunnittelija

Turun yliopisto

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

p. (02) 333 6417

Johanna Tanhuanpää

projektipäällikkö

Agropolis Oy

[johanna.tanhuanpaa@agropolis.fi](mailto:johanna.tanhuanpaa@agropolis.fi)

p. 010 249 1819

## **Ravitsemusväitteen käyttö elintarvikepakkauksissa -markkinointi mahdollisuus mikroyrityksille**

EU:n ravitsemus- ja terveystuoteasetus 1924/2006 avaa mahdollisuuksia myös pienille mikroyrityksille lisätä tuotteidensa kuluttajamarkkinointiin ravitsemusväitteitä, kuten

- vähäenergiainen
- runsaskuituinen
- rasvaton
- kevyt
- ei lisättyjä sokereita
- kuidun lähde
- vähäsokerinen jne.

Esitettyjen väitteiden oikeellisuuden varmistamiseksi lopputuotteen on sisällettävä riittävästi ainetta, jota väite koskee, tai aineen tulee puuttua tuotteesta taikka sitä on oltava siinä sopivan vähän, jotta se tuottaa väitetyn ravitsemuksellisen tai fysiologisen vaikutuksen.

Elintarvikealan toimijan, joka esittää ravitsemus- tai terveystuotteen, on perusteltava väitteen käyttö esim. ravintosisältölaskelmilla.

Sellaiset ravitsemus- ja terveystuotteet ovat kiellettyjä, joilla houkutellaan kuluttajia ostamaan tuotetta ja jotka ovat väärinä, harhaanjohtavia tai tieteellisesti todentamattomia. Kiellon tarkoituksena on suojata kuluttajien terveyttä ja oikeuksia entistä paremmin. EU:n lainsäädäntöön sisältyy luettelo tällaisista väitteistä ja edellytykset, joiden mukaisesti niiden käyttö hyväksytään koko Euroopan unionin alueella.

Ravitsemusväitteiden käytön edellytykset on aina syytä tarkistaa asetuksesta EY/1924/2006 (<http://www.lounafood.net/palvelut/lainsaadanto/Pakkaus.html>). Lisätietoja ravitsemusväiteasetuksesta saat LounaFoodista.

## KUULUMISIA YRITYKSISTÄ

### Tammirauman hunajatilalla vaalitaan alkuperäistä ja pysytään ajan hermolla

Marraskuisena aamuna Rymättylässä Tammirauman hunajatilalla pihalla seisoessa ei heti usko millainen viilke täällä on käynyt muutama kuukausi sitten. Harmaata päivää piristää vielä muutama sitkeä kukka näinkin myöhään syksystä, mutta tilan ”rengit”, mehiläiset, lepäävät jo työssä tehneinä seuraavaa kevättä odottaen. Tämä tietää ansaittua hengähdystaukoa myös mehiläistenhoitajalle, Aimo Nurmiselle.

Työsarkaa Nurmisella riittääkin. Hän hoitaa n. 200 mehiläispesää, jotka sijaitsevat eri puolilla Varsinais-Suomea. Kiireisimpään sesonkiaikaan työtunteja pesien huoltamisen, mehiläisten ruokkimisen ja hunajan keruun muodossa kertyy tuplasti normaaliin suomalaiseen työpäivään verrattuna ja töitä tehdään seitsemänä päivänä viikossa. Auton mittarikin pyörii kesän mittaan 30 000 km verran. Hunajaa työn tuloksena saadaan talteen n. 6 000 kg. Nurmisen talon alakerrasta löytyy oma hunajalinko, jolla hunaja erotetaan kennoista. Suurin osa hunajasta päätyy pakattavaksi Hunajayhtymään Loimaalle ja sieltä edelleen kuluttajille ympäri maata. Itse Nurminen pakkaa ja myy hunajastaan n. 10 % prosenttia.

Aimo Nurminen on ollut myös mukana Suomen Mehiläishoitajaliitto ry:n äskettäin aloittaman pölytyspalvelun kehittämisessä ja on yksi varsinaissuomalaisista palvelun tarjoajista. Hunaja onkin Nurmisen mukaan mehiläiskasvatuksen mukana syntyvä makea sivutuote ja toiminnan tärkein tehtävä on kukkivien kasvien pölyttäminen. Nurmisen mehiläiset ovat olleet pölyttämässä marja- ja hedelmätiloilla marjapensaita ja hedelmäpuita jo useampana kesänä.



Aimo Nurminen on mustien mehiläisten asialla.

Varsinaisen mehiläishoidon lisäksi Nurminen kasvattaa myös mehiläiskuningattaria mustien mehiläisten yhdyskuntiin. Musta mehiläinen on pohjoisiin oloihin sopeutunut uhanalainen mehiläisrotu, joka ehti jo lähes kadota kokonaan. Nurminen on yksi harvoista suomalaisista tarhaajista tämän rodun tarhaajista ja ainoa, joka kasvattaa rodun kuningattaria.

### **Alitalon Vihannes Oy valmistaa tuoretuotteita ammattikeittiöiden tarpeisiin**

Alitalon Vihannes Oy on paimiolainen kasvien jatkojalostusyritys, jonka juuret maatalous- ja elintarvikealalla ylettyvät aina 1960-luvulle saakka. Kasvien jatkojalostuksen parissa yritys on toiminut yli 20 vuotta. Tällä hetkellä yritys työllistää 9 täysiaikaista työntekijää, valmistaa tuotetta tehdään viikoittain 7000 - 8000 kg ja yrityksen liikevaihto pyörii miljoonan euron tietämillä. Pääasiallisia tuotteita ovat erilaiset kasvissekoitukset, kasvis- ja juuresraasteet sekä pilkotut kasvikset, juurekset ja hedelmät. Asiakkaina ovat erilaiset ammattikeittiöt: hotelleista, risteilijään sekä suurkeittiöihin.



Ammattikeittiöiden tarpeisiin vastaaminen, asiakaslähtöinen tuotekehittäminen sekä laadukkaat raaka-aineet ovat yrityksen koko toiminnan kulmakiviä. ”Tuotteita ei tehdä varastoon”, tiivistää toimitusjohtaja Mikko Alitalo. Kiristävissä kilpailussa pienemmän toimijan etuna onkin palvelun henkilökohtaisuus, päivittäinen keskusteluyhteys ostajien kanssa, ketteryys erilaisten tarpeiden täyttämiseksi sekä toimitusten joustavuus. ”Toisaalta nämä vahvuustekijät tuovat myös haasteita yrityksen toiminnalle. Valmistuserien pienuus, tuotevaihtoehtojen monipuolisuus sekä tilausten ennakoimattomuus rajoittavat tuotannon ja toimintojen suunnittelua”, toteaa Alitalo.

Asiakaslähtöinen ajattelu on iskostunut yrityksen toimintaan. Asiakkaat voivat tulla paikalle katsomaan tuotantotiloja sekä nähdä erilaisia tuotevaihtoehtoja. Tämän avulla myös ostajalle kirkastuu paremmin, miten yritys voi palvella juuri kyseessä olevaa keittiötä. Tämä on tärkeää avoimen keskusteluyhteyden avaamiselle.

Tulevaisuuskin näyttää valoisalta. Yrityksessä on meneillään sukupolvenvaihdos, tytär on ottamassa yrityksen hoteisiinsa. Ammattikeittiöt tulevat käyttämään yhä enemmän pidemmälle jalostettuja elintarvikkeita ja tuoretuotteiden käytön uskotaan yleisesti lisääntyvän.

## **KUULUMISIA ELINTARVIKEALAN YHTEISTYÖKUMPPANEILTA**

### **TEHOINFOPAKETTI PIENYRITTÄJILLE -käytännönläheisiä ratkaisuja arjen haasteisiin**

Yrityspalvelukeskus Potkuri toteuttaa yhdessä Nordean sekä Turun ammattikorkeakoulun, aikuiskoulutuskeskuksen ja ammatti-instituutin kanssa yrittäjille suunnattuja Tehoinfo – koulutuksia. Illat ovat yrittäjille ja yritysten koko henkilöstölle maksuttomia.

Tehoinfot ovat Nordean tiloissa os. Yliopistonkatu 16, sisäpiha, 4 krs.

## Kevät 2010

- **17.2.2010** **Joka yrittäjän tietopaketti taloushallinnosta**  
Turun ammatti-instituutti
- **24.3.2010** **Tuontia tai vientiä – miten liikkeelle kansainvälisessä kaupassa?**  
Turun aikuiskoulutuskeskus

Valitse sinua kiinnostava aihe tai aiheet ja ilmoittaudu mukaan! Pienyrityksen koko henkilökunta voi osallistua. Potkurin infoillat ovat maksuttomia. Mikäli aihe kiinnostaa, voimme järjestää myös jatkokoulutusiltoja.

Lisätietoa ja ilmoittautumiset: Potkurin vaihe puh. 040 488 2000 tai Potkurin yhteyspäällikkö Tuula Nummila puh. 040 516 7672 tai sähköpostilla [tuula.nummila@tuakk.fi](mailto:tuula.nummila@tuakk.fi)

Tervetuloa kehittämään yritystäsi eteenpäin!

## Agropolis Oy



### Mitä ruualta halutaan tulevaisuudessa? Terveellisyyttä ja vastuullisuutta

16.2.2010 klo 12 Jokioisten Tietotalo  
(Humppilantie 9A, 31600 Jokioinen)

- |               |  |
|---------------|--|
| 12.00 - 12.10 | Seminaarin avaus<br><i>Toimitusjohtaja Jukka Hallikas, Agropolis Oy</i>  |
| 12.10 - 12.30 | Perusfaktoja elintarvikkeista ja terveellisyydestä<br><i>Suunnittelija Teemu Halttunen,<br/>Koulutus- ja kehittämiskeskus, Turun yliopisto</i> |
| 12.30 - 13.00 | Terveellinen ja maukas – haasteellinen tavoite<br><i>Erikoistutkija Mari Sandell,<br/>Functional Foods Forum, Turun Yliopisto</i>              |

13.00 - 13.30	Miten puolukasta superfruit? <i>Toimitusjohtaja Patricia Wiklund, Invenire Market Intelligence Oy</i>
13.30 - 13.50	Kahvitauko
13.50 - 14.10	Perusfaktoja elintarvikkeista ja vastuullisuudesta <i>Projektipäällikkö Johanna Tanhuanpää, Agropolis Oy</i>
14.10 - 14.40	Mitä kaikkea kuluttajat elintarvikkeilta haluvatkaan? <i>Tutkimuspäällikkö Johanna Mäkelä, Kuluttajatutkimuskeskus</i>

Seminaarimaksu 60€/osallistuja (sis. materiaalit ja kahvitarjoilun)  
Tervetuloa!

Ilmoittautumiset 12.2. mennessä:  
johanna.tanhuanpaa@agropolis.fi  
010 2491 819

## AJANKOHTAISIA TAPAHTUMIA

### Turun ravintolat kaipaavat pk-yrittäjien tuotteita - yhteinen tapaaminen maaliskuussa

Käynnistämme vuoden kestävästä yhteistyöprojektista, jonka avulla Turun alueen ravintolat ja maakunnan pk-elintarvikeyritykset voivat pitkäjänteisesti kehittää yhteistyötään.

Turussa järjestetään 31.1.-2.2.2011 Kestävän kehityksen konferenssi, joka kerää kaupunkiin satoja alan asiantuntijoita ympäri maailmaa. Yhtenä tärkeänä osana konferenssia on ruoka ja ruokatarjoilut, joissa kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti painotetaan luomu- ja lähiruokaa, sesonkeja ja kasviksia.

Joukko Turun ravintoloita on sitoutunut lähtemään yhteistyöhön, jonka avulla maakunnan tuotteita ja raaka-aineita saataisiin ravintoloiden listoille. Nyt on sinun mahdollisuutesi lähteä mukaan ja saada uusia ostajia tuotteillesi.

Työpajat koostuvat seuraavista osa-alueista: yhteisten tavoitteiden asettaminen, tuotekehitys (kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen), kestävyys keittiöiden toiminnassa (ml. energiansäästö, raaka-ainehankinnat) sekä pienten myyntierien logistiikkaratkaisut.

Yhteistyö pohjautuu järjestettäviin työpajoihin, joissa keittiömestarit, yrittäjät ja kehittäjät vievät asioita eteenpäin.

Työpajat koostuvat seuraavista osa-alueista: yhteisten tavoitteiden asettaminen, tuotekehitys (kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen) sekä pienten myyntierien logistiikkaratkaisut.

Ensimmäinen työpaja pidetään 15.3.2010. Ilmoittautumiset Ritva Rantalalle (02) 333 6210 tai [ritva.rantala@utu.fi](mailto:ritva.rantala@utu.fi)

Ilmoittautumiset yhteistyöhön lähtemisestä Ritva Rantalalle 19.2.2010 mennessä.

## Ruokakulttuuri -tapahtuma Makuja arkeen 6.3.2010

LounaFood -Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke ja Varsinais-Suomen Martat ry järjestävät **makujen ytimeen** pureutuvan ruokakulttuuri road show –tapahtuman lauantaina **6.3.2010** Turussa Läänin virastotalossa Itsenäisyydenaukio 2. Tapahtuman järjestävät Varsinais-Suomen Martat ry ja LounaFood -hanke.

### Ohjelma

- 10-10:45 Ruoan nautinnollisuus, yhdessä syöminen ja sen tärkeys  
*Europarlamentaarikko Mitro Repo*
- 10:45-11:30 Makuaistimukset ovat yksilöllisiä  
*Erikoistutkija Mari Sandell, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto*
- 11:30-12:30 Lähiruokalounas (salaattipöytä + lohikeitto)
- 12:30-13:15 Mikä vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin?  
*Tutkija Terhi Pohjanheimo, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto*
- 13:15-13:40 Tarina varsinaissuomalaisesta ruoan tekijästä
- 13:40-14:00 Miten ja mistä löydän lähiruokaa?  
*LounaFood -Aitoa Makua Varsinais-Suomesta*  
Loppukahvit

Ilmoittautumiset Varsinais-Suomen Marttoihin viimeistään 19.2.2010, puh. 284 2200 tai [varsinais.suomen@martat.fi](mailto:varsinais.suomen@martat.fi). Tilaisuuden osallistumismaksu ruokatarjoiluineen 20 euroa.



Ruoka-Suomi



## Evästä evääksi -seminaari kalastustuotteiden myyntiajasta ja turvallisuudesta

Seminaari liittyy Lihateollisuuden tutkimuskeskuksen ja Eviran riskinarviointiyksikön yhteiseen MMM laatukehityshankkeeseen Kalavalmisteiden turvallinen myyntiaika. Aika ja paikka: maanantai 8.2.2010 klo 10:00 -14:00 Eviran luentosali Kalevi, Mustialankatu 3, 00790 Helsinki.



Lisäksi järjestetään klo 14:00 -15:00 SSSP-ohjelman käyttödemonstraatio, jonne otetaan 20 halukasta ilmoittautumisjärjestyksessä.

Kohderyhmä: kalastustuotteita käsittelevät elintarvikeyritykset ja niiden valvojat

Seminaarin järjestävät Lihateollisuuden tutkimuskeskus sekä Eviran riskinarviointi- ja hygieniayksiköt.

Ilmoittautuminen: Mirva Osalalle 1.2.2010 mennessä sähköpostilla osoitteeseen [mirva.osala@evira.fi](mailto:mirva.osala@evira.fi)

Lisätietoja: erikoistutkija Pirkko Tuominen, p. 020 77 24026

### **LounaFoodin yhteystiedot**

Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus  
20014 TURUN YLIOPISTO  
(Käyntiosoite: Lemminkäisenkatu  
14-18 A, 2. kerros)

Projektipäällikkö Johanna Mattila,  
puh. (02) 333 6475, 040 565 8121,  
[johanna.mattila@utu.fi](mailto:johanna.mattila@utu.fi)

Elintarvikealan asiantuntija  
Teemu Halttunen,  
puh (02) 333 6417, 0400 260 390,  
[teemu.halttunen@utu.fi](mailto:teemu.halttunen@utu.fi)

Projektsihteeri Ritva Rantala,  
puh. (02) 333 6210,  
[ritva.rantala@utu.fi](mailto:ritva.rantala@utu.fi)

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

Painopaikka: Uniprint, Turun yliopisto ja Åbo Akademi.

LounaFood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa 2007-2013 ja sitä rahoittavat Varsinais-Suomen TE-keskus ja Varsinais-Suomen kunnat.