

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 4/4 2011

## Hanketiimin terveisiä

Hyvää syksyn alkua! Kesän aikana kiinnostus lähiruokaan on jatkanut kasvuaan ja ajankohta lähiruokaan perustuvan liiketoiminnan kehittämiseksi on entistä otollisempi. Kehittäjien ja hanketoimijoiden hyvä yhteistyö ja avoin tiedon ja kokemusten jakaminen on tärkeää, kun toimijoita ja aktiviteetteja on paljon. Näin voimia ei myöskään laiteta päällekkäisiin toimintoihin.

Kestävää liiketoimintaa lähiruosta -hanke on Uudenmaan elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksen (ELY-keskus) Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnan rahoittama kolmivuotinen hanke, joka käynnistyi kesän kynnyksellä valmisteluhankkeen tuloksena. Tavoitteena on kehittää Uudenmaan alueen lähiruokaliiketoimintaa, lähiruokatarjontaa sekä parantaa lähiruoan näkyvyyttä ja tunnistettavuutta alueella. Hankkeessa tuetaan myös lähiruokayrittäjien liiketoimintavalmiuksien ja verkostoyhteistyön kasvattamista.

Uudenmaan lähiruokatiedon kokoamisen ja jakamisen tilaksi rakennetaan tämän syksyn aikana uusimaaseutu.fi -sivustolle oma lähiruoka-osio [www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp](http://www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp). Uutiskirjeisiin kokoamme edelleen ajankohtaista tietoa, jotka löytyvät myös uusimaaseutu.fi -sivujen lähiruokaosion kautta.

Kestävää liiketoimintaa lähiruosta -hanke vastaa Herkkujen Suomi-tapahtumassa Helsingin Rautatientorilla 26. - 27.8. 2011 Uudenmaan maakuntatieteen koordinoimista. Sieltä löydät myös hanketiimimme tapahtuman aikana. Tervetuloa tutustumaan uusmaalaisiin lähiruokatuottajiin, maistamaan alueella tuotettuja herkuja sekä vaihtamaan ajatuksia kanssamme uusmaalaisesta lähiruoka-yhteistyöstä.

Lisätiedot: [lahiruoka@laurea.fi](mailto:lahiruoka@laurea.fi) , [http://www.mtk.fi/herkkujen\\_suomi/](http://www.mtk.fi/herkkujen_suomi/)

Elokuisin terveisin,  
Kestävää liiketoimintaa lähiruosta -hanketiimi

## Ajankohtaista

[Elintarvikelakiin muutoksia](#)

[SRE - Suomalaisen Ruokakulttuurin Edistämissuunnan on päättynyt](#)

[Elintarviketilatuksen menestystekijät paikallisesta näkökulmasta tarkasteltuna julkaisu ilmestynyt](#)

[Lähiruoka: pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä - Tutkimuksia lähiruoan jakelun nykytilasta](#)

[Suomen 100 Lähiruokakohteet -kirja](#)

[Ainutlaatuinen tilaisuus uudelle lähiruokayrittäjälle Kampissa](#)

[Uusi lähiruokaan keskittyvä kauppakettu Helsinkiin](#)

[Eat&Joy myymälät Helsinki-Vantaalle & Kannelmäen Prismaan](#)

[Stockmannin Herkku avasi luomuruokaosaston](#)

[Lähi ja luomuruokaputiikit Hietalahden kauppahalliin vuonna 2012](#)

## Muita lähiruokatapahtumia

[26. - 27.8.2011 Herkkujen Suomi Rautatientorilla](#)

[27.08. - 28.08.2011 ITU-tori](#)

[01- 02.10.2011 Smaka på Västnyland - Länsi-Uudenmaan Maistiaiset](#)

[01.- 02.10.2011 Sika Hyvät Ruokamarkkinat Mangs Gärdilla Inkoon Päivölässä](#)

[03. - 09.10.2011 Luomuviikko](#)

[11. - 12.10.2011 "New Nordic Food - The potential and future of Nordic food when eating outside home"](#)

[21.10.2010 Kekrikemut Helsingin Lasipalatsissa](#)

## Lähiruokautisia

[Uusmaalaiset tuottajat esillä Herkkujen Suomi -tapahtumassa](#)

# Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Lähiruoka uutiskirje 4/4 2011

palaa alkuun

## Uusmaalaiset tuottajat esillä Herkkujen Suomi -tapahtumassa 26-27.8.2011

Herkkujen Suomi 2011- tapahtumassa 26-27.8.2011 Helsingin Rautatientorilla on oiva mahdollisuus tutustua kotimaiseen ruokaan ja tuottajiin eri maakuntien osastoilla. Herkkusuut voivat navigoida kohti Rautatientoria ja nauttia eri maakuntien mauista ja maistiaisista! Myös suosittu Taiteiden yö järjestetään perjantaina, joten tapahtumaan odotetaan kymmeniä tuhansia kävijöitä.

Uudenmaan maakuntateltassa pääsee maistamaan mukana olevien uusmaalaisen yritysten alueella tuotettuja kotimaisia vihanneksia, juustoja, sieniä, mehuja ja hilloja, hunajaa, vasikan- ja karitsan lihaa, suklaata ja jäätelöä sekä näistä rakennettuja pieniä tapas -annoksia.

Päälavan ohjelmatarjonnassa uusmaalaiset ja muiden maakuntien tuottajat ja julkisuuden henkilöt osallistuvat grillaukseen ja muun muassa kansainväliseksi kasvanut Slow Food -liike esittyy.

Tarkemmat tiedot tapahtumasta, tapahtumaan osallistuvista maakunnista ja tuottajista löytyvät sivulta:  
[http://www.mtk.fi/herkkujen\\_suomi/](http://www.mtk.fi/herkkujen_suomi/)

## TULEVIA TAPAHTUMIA

### Tapahtumat Uudellamaalla

#### 26. - 27.8.2011 Herkkujen Suomi Rautatientorilla

☐26.8.2011 Lähiruokaviesti päättyy Herkkujen Suomi -tapahtumaan

Valtakunnallinen Lähiruokaviesti polkaistiin liikkeelle 22.8.2011 Nurmeksessa. Viesti kulkee halki Suomen ja päättyy 26.8. Helsinkiin Herkkujen Suomi -tapahtumaan. Lähiruokaviestin suojelijana toimii viidettä kertaa tasavallan presidentti Tarja Halonen. Lisätiedot <http://www.ekocentria.fi/hankkeet/lahiruokaviesti2011>

#### 27.08. - 28.08.2011 ITU-tori 2011

Loviisan keskustassa järjestettävän Loviisan Vanhat talot - tapahtuman yhteydessä lähi- ja luomuruoan ITU -torilla on tarjolla käsin tehtyjä, paikallisia ja laadukkaita tuotteita. Torilta voit löytää niin taottuja tuotteita kuin suussa sulavia juustoja. Lisätietoja osoitteessa:

[http://www.itukylat.fi/categories.asp?document\\_id=3648&cat\\_id=80](http://www.itukylat.fi/categories.asp?document_id=3648&cat_id=80)

#### 01.- 02.10.2011 Smaka på Västnyland - Länsi-Uudenmaan Maistaiset

Länsi-Uudenmaan Maistaiset -festivaali järjestetään Fiskars Ruukkikylässä lokakuussa. Tapahtumassa tuotteita esittelevät niin lähiruokatuottajat kuin -jalostajatkin.

Mikäli kiinnostuksenne heräsi ja mielitte festivaaleille mukaan, ilmoittautua voi tuottajakoordinaattori

Pontus Berglundille 040-5317451 tai [pontus@slowfoodvastnyland.org](mailto:pontus@slowfoodvastnyland.org). Lisätietoja myös <http://slowfoodvastnyland.org>

#### 01.- 02.10.2011 Sika Hyvät Ruokamarkkinat Mangs Gärdilla Inkoon Päivölässä

Bo på landet ja Slow Food Uusimaa-Nyland järjestävät Sika Hyvät Ruokamarkkinat, joiden ohjelmassa muun muassa Farmers' Market ja Lasten Farmari Näyttely. Lisätiedot <http://www.mangsgard.fi/Mangs%20fi/mangs%20ruokamarkkin.htm>

#### 03. - 09.10.2011 Luomuviikko

Luomuliitto haastaa kaikki osallistumaan luomuviikkoon, joka järjestetään 3-9.10.2011. Luomuviikolla luomua on esillä ravintoloissa, kouluissa, kaupoissa sekä toreilla unohtamatta erinäisiä tapahtumia. Tule mukaan nostamaan luomua esille!

Lisätietoja [luomuliitto@luomuliitto.fi](mailto:luomuliitto@luomuliitto.fi), 0400 534 003 sekä osoitteessa:

<http://www.luomuliitto.fi/index.php/luomuviikko>

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 4/4 2011

palaa alkuun

## 4.10.2011 EkoCentrian Lähiruokaseminaari Laurea Leppävaarassa

Viidennen kerran järjestettävässä Lähiruokaseminaarissa peräänkuulutetaan ruuan jäljitettävyyttä! Lähiruokaseminaarin 2011 kansainväliset pääluennoitsijat, projektijohtaja Anya Hultberg Kööpenhaminan kaupungin Madhus -ruokatalosta sekä tutkija Mark Stein kertovat, miten kestävä ruokavalinnat -teemaa on edistetty sekä poliittisella että käytännön tasolla Tanskassa ja Iso-Britanniassa.

Lisätiedot: <http://www.ekocentria.fi/hankkeet/lahiruokaviesti2011/lahiruokaseminaari2011>

## 11. - 12.10.2011 "New Nordic Food - The potential and future of Nordic food when eating outside home" Kalastajatorppa, Helsinki

"Det offentlige måltid"-konferenssi on osa Pohjoismaista ruoka-ohjelmaa. Konferenssin pääteemana on yksi pohjoismaisen hyvinvointivaltion erityispiirteistä, "Julkiset ruokapalvelut - kouluissa, sairaaloissa ja ruokaloissa". Toisen päivän teemoina ovat "Ruoka, lapset & terveys", "Joukkoruokailu" sekä "Pohjoismainen kaurapäivä"

Konferenssin yhteydessä järjestetään Pohjoismainen ruokatori. Tuottajia, jotka ovat kiinnostuneita esittelemään tuotteitaan ja toimintaansa torilla, pyydetään ottamaan yhteyttä tiedottaja Pauliina Munukkaan, [pauliina.munukka@mmm.fi](mailto:pauliina.munukka@mmm.fi)

Lisätietoa konferenssista: [http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Projects/Konferens\\_2011/nnm.pdf](http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Projects/Konferens_2011/nnm.pdf)

## 21.10.2010 Kekrikemut Helsingin Lasipalatsissa

Kekri, tuo perinteinen suomalainen sadonkorjuun suuri juhla, tekee paluun ruokapöytiimme. Se on ennen kaikkea ilomielistä herkuttelua uudella, maukkaimmillaan olevalla syksyn sadolla. Kekrissä kohtaavat niin suomalaisuus, lähiruoan arvostaminen, terveellisyys, ekologisuus kuin yhdessä oleminen.

Lisätietoja kekristä ja kekrijuhlien järjestämisestä osoitteessa:  
<http://www.kekri.fi/>

## Tapahtumia muualla

### 02.09.2011 - 04.09.2011 Kauhajoen Ruokamessut (Kauhajoki)

"makumatka lähellä tuotettujen herkkujen maailmaan"  
<http://www.ruokamessut.fi/2011/index.asp>

### 16.09.2011 - 17.09.2011 Pohjanmaan Ruokafestivaali (Närpiö, Vaasa, Pietarsaari)

<http://ruokafestivaali.fi/pohjanmaan-ruokafestivaali>

### 30.09.2011 - 02.10.2011 Turun Ruokamessut (Turku)

<http://turunmessukeskus.fi/messut-ja-tapahtumat/turun-ruokamessut/etusivu>

### 30.09.2011 - 01.10.2011 Sadenkorjuu - hyvien makujen tapahtuma (Lahti)

<http://www.lahdenmessut.fi/sadenkorjuu/>

### 08.10.2011 - 12.10.2011 Anuga-messut (Köln)

<http://www.anuga.com/en/anuga/home/index.php>

### 8.11.2011 Ateria 2011 Wanha Satama Helsinki

Julkisen sektorin ruokapalvelun asiantuntijapäivä

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 4/4 2011

palaa alkuun

## AJANKOHTAISTA

### Elintarvikelakiin muutoksia

Elintarvikelakia on muutettu. Muutokset koskevat mm. omavalvontasuunnitelmaa, ilmoitusvelvollisuutta ja valvontatietojen julkistamista. Uudet elintarvikelain säännökset astuvat voimaan 1.9.2011.

Lisätietoja osoitteessa:

[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/elintarvikelainsaadanto/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikelainsaadanto/)

### SRE - Suomalaisen Ruokakulttuurin Edistämishjelma on päättynyt

SRE:n teemoja olivat muun muassa yhteistyön kehittäminen eri ruokakulttuurin liittyvien organisaatioiden välille sekä yhteisen tahtotilan luominen. Kouluruokailu oli myös yksi hyvin tärkeä teema läpi ohjelman.

SRE:n tuomat tulokset loppuraportteineen ovat luettavissa ja katsottavissa osoitteessa:

<http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/index.php>

### Elintarvikekilpailutuksen menestystekijät paikallisesta näkökulmasta tarkasteltuna julkaisu ilmestynyt

Julkaisu on yhteenvedo julkisessa hankinnassa käytetyistä konkreettisista käytännön esimerkeistä ja toimintatavoista. Sen tavoitteena on parantaa ja lisätä paikallisten pk-elintarvikeyritysten tuotteiden käyttöä julkisessa hankinnassa sekä välittää tietoa toimintatavoista, joilla on vaikutettu paikallistuotteiden mahdollisuuksiin päästä julkisen hankinnan tavarantoimittajiksi. Julkaisun viimeinen linkkivinkki kohdassa 9 on juuri valmistunut Lähiruoka osana kestäviä ruokavalintoja -casekooste.

Julkaisun voit lukea linkistä:

[http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat\\_elintarvikekilpailutuksen\\_menestystekijat.pdf](http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat_elintarvikekilpailutuksen_menestystekijat.pdf)

### Lähiruoka: pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä - Tutkimuksia lähiruoan jakelun nykytilasta

Helsingin yliopiston taloustieteen laitoksen julkaisu esittelee lähiruokaan ja seutulogiikkaa käsittelevän tutkimus- ja kehittämissuorituksen tuloksia. Tavoitteena on valottaa lähiruoan käyttöön liittyviä ongelmia sekä lähentää tuottajia ja kuluttajia.

Lisätiedot dosentti Petri Ollila [petri.ollila@helsinki.fi](mailto:petri.ollila@helsinki.fi), [www.paltulo.fi](http://www.paltulo.fi)

### Suomen 100 Lähiruokakohteet -kirja

Uusi, yhteistyössä Aitoja Makuja -hankkeen kanssa tehty kirja tuo esiin Suomen ruokakartan alueellisia erityispiirteitä ja modernia pientuotantoa - Mukana on niin suoramyymintikohteita, viinitiloja kuin pienteurastamon myymälöitäkin - sata kohdetta eri puolilta Suomea Lisätiedot:

<http://www.suomalainen.com/sk/servlets/ProductServlet?action=productInfo&productID=8349397>

### Ainutlaatuinen tilaisuus uudelle lähiruokayrittäjälle Kampissa

Viisi vuotta toiminut Iris keskittynyt lounas- ja catering-tarjontaan vaativalle kohderyhmälle, joka arvostaa ruoan terveellisyttä ja alkuperää sekä empaattista palvelua. Toimintamalli on perustunut pääosin noutolounasmyyntiin, joka on tuottanut jo sinällään kannattavan toiminnan. Uudelle yrittäjälle tarjoutuu loistava mahdollisuus liiketoiminnan jatkamiseen ja laajentamiseen, jossa yrittäjät lupaavat antaa kaiken hallussaan olevan tiedon uuden yrittäjän avuksi.

Yritys on nyt myynnissä yrittäjien astuessa uusiin haasteisiin. Tarjolla on hyvä tilaisuus ruoan ammattilaiselle; valmis konsepti, valmis kaunis jugend-henkinen myyntipiste sisustuksineen ja laitteineen ja tarvittaessa koulutus ja perehdyttäminen uudelle yrittäjälle ja turvallinen vuokrasopimus pitkäjänteiseen toimintaan.

Yhteydenotot; Pertti Mononen, puhelin 040 5119704 tai [info@iris.fi](mailto:info@iris.fi)

Lisätietoja: [www.iris.fi](http://www.iris.fi) , [www.eat.fi](http://www.eat.fi)

# Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Lähiruoka uutiskirje 4/4 2011

palaa alkuun

## Uusi lähiruokaan keskittyvä kauppaketju Helsinkiin

Suomen itsenäisyysrahasto Sitra on päättänyt sijoittaa lähiruokaan keskittyvään ruokakauppaketju Suomen Aitokauppaan, jonka ensimmäinen kauppa nousee Helsingin Ullanlinnaan tulevana syksynä. Aitokauppa pyrkii toiminnallaan edistämään pientuottajien asemaa ruokamarkkinoilla.

Sitran toinen sijoituskohde on Suomen luomutukku, jonka tarkoituksena on parantaa luomuruoan saatavuutta ja toimitusvarmuutta. Lisätietoja osoitteessa:

<http://www.hs.fi/talous/artikkeli/Sitra+sijoittaa+syksyll%C3%A4+Helsingiss%C3%A4+aloittavaan+l%C3%A4hiruoan+kauppaketjun/1135267244508>

## Eat&Joy myymälät Helsinki-Vantaalle & Kannelmäen Prismaan

Eat&Joy maatilatori avasi kuluvana vuonna kaksi pientilatuotteiden myymälää pääkaupunkiseudulle; Helsinki-Vantaan lentokentälle sekä Kannelmäen Prismaan. Heidän tuotevalikoimasta löytyvät eri pientilatuottajien huippu raaka-aineita eripuolilta Suomea. Myymälä huomioi toiminnassaan myös ruokasesonkien vaihtelun.

Lisätietoja osoitteessa:

<http://www.mtv3.fi/makuja/ajankohtaista.shtml?1291810>



Eat&Joy Maatilatori, Kannelmäki Prisma

## Stockmannin Herkku avasi luomuruokaosaston

Helsingin Stockmannin Herkku pyhitti 100 neliötä tiloistaan luomuruoalle. Jatkuvasti laajenevalta osastolta löytyy jo noin 800 ajankohtaista kausituotetta.

Lisätietoja osoitteessa:

<http://www.ruokala.net/uutiset/2011/08/stockmannille-luomu-herkku>

## Lähi ja luomuruokaputiikit Hietalahden kauppahalliin vuonna 2012

Alati kasvava kuluttajätietoisuus ja kiinnostus lähi- ja luomuruokaa kohtaan ovat edelleen kasvussa ja kiinnostuksen odotetaan kasvavan vielä entisestään.

Tästä syystä Hietalahden kauppahalli tekee paluun alkuperäiseen käyttötarkoitukseensa, kun lähi- ja luomuruokaan erikoistuneet putiikit täyttävät sen ylitsevuotavan herkullisilla tuoksulla ja mauilla vuonna 2012.

Lisätietoja osoitteessa: <http://www.tuoretori.fi/blog/?p=487>