

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 1/4 2010

## Arvoisa vastaanottaja,

Luet ensimmäistä Kestävää liiketoimintaa lähiruosta -valmisteluhankkeen uutiskirjettä. Kirje on tarkoitettu maatilatuottajille ja jatkojalostajille, myyntikanava- ja toimitusketjutoimijoille, kaupalle, ammattikeittiöille sekä lähiruokatoimijoille ja -kehittäjille.

Kiinnostus lähiruokaa kohtaan on kasvussa niin kuluttajien, julkisen ruokapalvelun kuin yksityisten ammattikeittiöiden keskuudessa. Erikoiskauppojen ohella myös kaupan ketjut ovat nyt kiinnostuneet lähiruosta. Kiinnostuksen ja kysynnän muuttaminen kaikille arvoketjun toimijoille kestäväksi liiketoiminnaksi edellyttää yhteistyötä ja verkostoja mm. liiketoimintamallien, tuotekehityksen, logististen haasteiden sekä lähiruoan ilmeen ja näkyvyyden parantamiseksi.

Lähiruoan kehittämiseksi on Suomessa tehty jo paljon hyvää työtä. Hyvien kokemusten ja parhaiden käytäntöjen jakaminen lisää näiden toimijoiden tulosten vaikuttavuutta. Samaa pyörää ei aina tarvitse keksiä uudestaan. Viedään mieluummin asioita eteenpäin.

Yhdistetään voimia hyvien toimintamallien suunnittelussa ja toteutetaan toimintaa paikallisten verkostojen kautta. Kutsumme teitä kaikkia mukaan kehittämään kestävä liiketoimintaa lähiruosta yhä useammalle toimijalle. Tavoitteena on kehittää Hämeen ja Uudenmaan alueiden omaa lähiruokatarjontaa ja parantaa lähiruoan saatavuutta ja näkyvyyttä alueilla.

Yhteistyöverteisin Linda Meriluoto,  
Kestävää liiketoimintaa lähiruosta -valmisteluhankkeen projektipäällikkö

linda.meriluoto@laurea.fi  
p. 046 856 7499  
Laurea-ammattikorkeakoulu  
Vanha maantie 9  
02650 Espoo

## Kestävää liiketoimintaa lähiruosta -valmisteluhanke

Hanke tähtää Uudenmaan ja Hämeen alueilla toteutettavaan kolmevuotiseen koordinaatiohankkeeseen, jonka tavoitteena on kehittää yhdessä alueen lähiruokatuottajien ja hanketoimijoiden kanssa Hämeen ja Uudenmaan alueiden omaa lähiruokatarjontaa ja -brändiä. Hankkeiden yhteistyöllä tehostetaan hyvien toimintamallien siirtoa ja lisätään toiminnan jatkuvuutta ja vaikuttavuutta.

Valmisteluhankkeessa rakennetaan lähiruokahankkeiden ja paikallisten lähiruokatoimijoiden yhteistyöverkostoja. Hankkeessa kootaan tietoa lähiruokaan liittyvien hankkeiden ja tutkimusten tuloksista sekä onnistuneista lähiruokaliiketoimintamalleista niin Suomessa kuin ulkomailla. Lisäksi selvitetään kuluttajien lähiruokaan liittyviä päätöskriteerejä ja arvokäsityksiä valituilla paikallisalueilla.

Valmisteluhanke on alkanut syyskuussa 2010 ja päättyy helmikuussa 2011. Se on Uudenmaan ja Hämeen ELY-keskusten Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmasta rahoittama alueiden välinen kehittämissuunnitelma.

## Kestävää liiketoimintaa lähiruosta - valmisteluhankkeen ohjausryhmä

Ann-Louise Erlund	Projektikoordinaattori	Yrkeshögskolan Novia
Reijo Kuusinen	Projektipäällikkö	Agropolis Oy;
Reijo Lehtinen	Toiminnanjohtaja	KehäV
Susann Mantere	Yritysneuvoja	ProAgria Uusimaa
Juha Näri	Isäntä	Labbyn kartano
Petri Ollila	Yliopistonlehtori	Helsingin yliopisto
Ilari Paananen	Keittiöpäällikkö	Laurea-ammattikorkeakoulu
Päivi Rönni	Ohjelmapäällikkö	MTK Häme / Kasvua Hämeessä
Anni-Mari Syväniemi, pj.	Ruokakulttuuriasiamies	MTK
Maria Konsin-Palva	Ryhmäpäällikkö	Uudenmaan ELY-keskus
Timo Kukkonen	Ryhmäpäällikkö	Hämeen ELY-keskus

## Hankkeen tapahtumia

### Liiketoimintaa lähiruosta? Tule kuulemaan ja keskustelemaan

16.11.2010 Lohja  
17.11.2010 Kerava  
23.11.2010 Hyvinkää  
25.11.2010 Espoo

8.2.2011 Espoo  
10.2.2011 Hyvinkää  
15.2.2011 Kerava  
17.2.2011 Lohja

### Verkostotyöpaja 26.1.2011 Häme

### Muita lähiruokatapahtumia

#### Lähiruokasenssit 25.11.2010 Vierumäki

#### ELMA Helsingin maaseutumessut 26. - 28.11.2010 Helsinki

#### Ruoka ja matkailu -seminaari 8. - 9.12.2010 Turku

#### Terra Madre -päivä ja Inkoon joulumarkkinat 4.12.2010 Inko

#### Terra Madre Dag med julfest

### Lähiruokautisia

#### K-kauppiat lähiruokatreffeillä 6.11.2010

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 1/4 2010

palaa alkuun

## Kestävää liiketoimintaa lähiruosta - valmisteluhankkeen osa-alueet

### 1. Projektinhallinta & projektiviestintä

2. Aiemmat tutkimukset, tulokset ja onnistuneet toiminta-mallit / epäonnistumiset (Suomi, Saksa, Tanska)

4. Lähiruoka-hankeiden verkostointi ja hankeyhteistyön aktivointi (Uusimaa + Häme)

29.10.2010 Espoo  
26.1.2011 Häme

5. Paikallisten toimijaverkostojen kokoaminen ja sitouttaminen (Lohja, Kerava, Hyvinkää, Espoo)

16.11. 17.11. 23.11. 25.11.  
8.2. 10.2. 15.2. 17.2.

7. Lähiruoka-hankekokonaisuuden kuvaus ja koordinaatio-hankkeen hankehakemus

marras - helmikuu

3. Kuluttajien lähiruokaan liittyvien arvokäsitysten ja päätöskriteerien selvittäminen (Espoo, Lohja, Hyvinkää, Kerava)

Kick-off 24.9.2010 Espoo  
Alueelliset yhteenvedot 19.11. Espoo

6. Alueellisen lähiruokabrändin kehittäminen - ja viestintäsuunnitelma

marras-tammikuu

## Verkostotyöpaja lähiruoka - hanketoimijoille

Ensimmäinen Hämeen ja Uudenmaan alueen lähiruokahanketoimijoille ja -kehittäjille suunnattu verkostotyöpaja toteutettiin Espoossa 29.10.2010. Toinen tullaan järjestämään Hämeen alueella 26.1.2011.

Työpajassa ryhdyttiin rakentamaan hankeverkostoa yhteistyön ja työnjaon mahdollistamiseksi, hyvien toimintamallien monistamiseksi ja vaikuttavuuden lisäämiseksi. Verkostotyöpajaan osallistui kaikkiaan 23 lähiruoka - hanketoimijaa ja -kehittäjää Hämeen ja Uudenmaan alueilta. Työpaja aluksi osallistujat esittäytyivät ja kertoivat oman taustaorganisaationsa lähiruokaan liittyvästä toiminnasta. Timo Pullinen (ProAgria Häme) ja Ritva Jäättelä (Laurea) esittelivät valmisteluhankkeen taustat ja tavoitteet. Varsinaisen työskentelyn aluksi Kim Palhus (Hanasaaren kulttuurikeskus) herätteli kuulijoiden ajatuksia mm. hanketoiminnan vaikuttavuuden tehostamisen tarpeesta ja yhteistyön mahdollisuuksista. Ryhmissä etsittiin lähiruoka - liiketoiminnan hyviä esimerkkejä, keskeisiä kehittämiskohteita ja ongelmia Hämeen ja Uudenmaan alueilla. Osallistujien verkottuminen tuotti myös uusia yhteistyösuunnitelmia. Kokonaisuutena työpaja oli osallistujien mielestä onnistunut.

## Verkostointitilaisuudet lähiruokatoimijoille marraskuussa 2010

Järjestämme Espoossa, Hyvinkäällä, Keravalla ja Lohjalla oman alueen lähiruokatuottajille, ammattikeittäille sekä myyntikanavatoimijoille suunnatut paikallistapahtumat.

Tapahtumassa keskustellaan yhdessä oman alueen lähiruokatoiminnan nykytilasta ja tulevaisuudesta sekä haetaan uusia yhteistoimintamalleja lähiruokatoiminnan kehittämiseksi.

Jokaisessa tapahtumassa esitellään sillä alueella syksyn aikana tehdyn kuluttajatutkimuksen alustavat tulokset. Tutkimuksissa on selvitetty kuluttajien lähiruokaan liittyviä päätöskriteereitä ja arvoja. Lisäksi kuullaan paikallisten lähiruokatoimijoiden puheenvuoroja.

Ensimmäisten paikallistapahtumien ajankohdat:

Lohja (Laurea AMK) 16.11.2010 klo 14 - 17

Kerava (Laurea AMK) 17.11.2010 klo 14 - 17

Hyvinkää (Laurea AMK) 23.11.2010 klo 14 - 17

Espoo (Laurea AMK) 25.11.2010 klo 14 - 17

Ilmoittaudu oman alueesi tapahtumaan täältä: <https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/3017/lomake.html>

Lisätietoja: Linda Meriluoto: linda.meriluoto@laurea.fi, p. 046 856 7499  
Ritva Jäättelä: ritva.jaattela@laurea.fi, p. 040 832 9400

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 1/4 2010

palaa alkuun

## Verkostotyöpaja lähiruoka - hanketoimijoille 26.1.2011 Häme

Toinen verkostotyöpaja järjestetään Hämeen alueella 26.1.2011. Tilaisuuden tavoitteena on suunnitellun hankekokonaisuuden sparraus ja toimijoiden roolien ja työnjaon suunnittelu.

Tarkemmat tiedot tapahtumasta seuraavassa uutiskirjeessä.

Lisätietoja: Linda Meriluoto: linda.meriluoto@laurea.fi, p. 046 856 7499  
Ritva Jäättelä: ritva.jaattela@laurea.fi, p. 040 832 9400

## Lähiruokasenssit 25.11.2010 Vierumäki

Tervetuloa kuulemaan ja keskustelemaan lähiruuan käyttömahdollisuuksista julkisektörissä alueen elintarvikeyrityksien ja -kehittäjien kanssa. Samalla pääset tutustumaan hämäläiseen lähiruokatarjontaan ja Vierumäen Urheiluoipiston ravintoloiden lähiruokastrategiaan.

Tilaisuuden puheenjohtajana toimii ohjelmapäällikkö Päivi Rönni MTK Hämeestä.

Tarjoilujen vuoksi pyydämme etukäteisilmoittautumiset torstaihin 18.11. mennessä:  
riitta.kuivasaari@mtk.fi, puh. 020 413 3302.

Tilaisuus on maksuton ja sen järjestää Agropolis Oy:n Aitoja makuja Hämeestä -hanke.

Lisätiedot: Projektipäällikkö Reijo Kuusinen, puh. 040 7736 776, reijo.kuusinen@agropolis.fi

## ELMA Helsingin maaseutumessut 26. - 28.11.2010 Helsinki

ELMA-messut tuo maaseudun kaupunkiin ja esittelee pääkaupunkiseutalaisille ostovoimaisille kävijöille suomalaisen maaseudun osamista, tuotteita, eläimiä ja asumis- ja matkailumahdollisuuksia.

Tule näytteille asettajaksi!

Lisätiedot: [www.elmamessut.fi](http://www.elmamessut.fi)  
Myyntipäällikkö Tiina Kekkonen, p. 045 114 5546, tiina.kekkonen@finnexpo.fi  
Näyttelykoordinaattori Johanna Riva p. 09 1509 436, johanna.riva@finnexpo.fi

## Ruoka ja matkailu -seminaari 8. - 9.12.2010 Turku (Kongressikeskus-hotelli Linnasmäen auditorio)

Tervetuloa ruuan ja matkailun kehittäjien, rahoittajien ja yritysten yhteisiin kokoontumisajoihin!

Seminaari tarjoaa uusia mahdollisuuksia vahvistaa niin yrittäjien kuin asiantuntijoiden yhteistyötä valtakunnallisesti yli maakuntarajojen. Tavoitteena on lisätä ruoka- ja matkailutoimijoiden tietoisuutta ruoan merkityksestä matkailijoille, edistää yhteistyöverkostoja ja uusien tuotteiden syntymistä sekä kertoa maaseudun kehittämisohjelmien mahdollisuuksista ja tuloksista. Toiminnallisessa osassa tuotetaan yhdessä päälinjaukset, joilla asiaa viedään eteenpäin seuraavien vuosien aikana. Ohjelma sisältää myös tutustumisen paikallisiin matkailu- ja elintarvikeyrityksiin. Ensimmäisen päivän illalla on yhteinen iltatilaisuus.

Ilmoittautuminen 26.11.2010 mennessä:  
[www.ruokasuomi.fi](http://www.ruokasuomi.fi) tai [www.maaseutupolitiikka.fi/matkailu](http://www.maaseutupolitiikka.fi/matkailu)  
Projektitseerari Arja Meriluoto, p. 02 333 6476 tai arja.meriluoto@utu.fi

Lisätiedot: Matkailun teemaryhmänkoordinaattori Nina Vesterinen, p. 040 157 8448  
Ruoka-Suomi teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari, p. 0400 487 160.

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 1/4 2010

palaa alkuun

## Terra Madre -päivä ja joulumarkkinat 4.12.2010 Inkoo

Tervetuloa viettämään Inkooseen Terra Madren päivää ja nauttimaan jouluisesta tunnelmasta! Aamupäivällä tarjolla on joulupuuroa ja glögiä Mangsin tilalla ja sen jälkeen on mahdollisuus vieraillla Inkoon joulumarkkinoilla.

Terra Madre -tapahtuman järjestää lokakuussa toimintansa aloittanut Slow Food Uusimaa - Nyland -järjestö. Terra Madren eli Äiti Maan päivää juhlietaan maailmanlaajuisesti Slow Food -liikkeen perustamispäivän kunniaksi.

Aamupäivän Terra Madre -päivän tapahtumasta tulee lisätietoja Slow Food Uusimaa - Nylandin Facebook -sivulle:  
<http://www.facebook.com/pages/SlowFood-Uusimaa-Nyland/131360166919876>. Liity myös faniksi!

Inkoon kunnan joulumarkkinat: [http://www.inga.fi/aktuellt/fi\\_FI/joulunavajaiset/](http://www.inga.fi/aktuellt/fi_FI/joulunavajaiset/)

## Terra Madre Dag med julfest 10.12.2010 Länsi-Uusimaa

Terra Madren eli Äiti Maan päivää juhlietaan maailmanlaajuisesti Slow Food -liikkeen perustamispäivän kunniaksi. Länsi-Uudella maalla Terra Madren yhteydessä vietetään joulujuhlaa. Tapahtuman järjestää Slow Food Västnyland -järjestö.

Tarkempi paikka ja aika ilmoitetaan viikolla 46 Slow Food Västnylandin Internetsivulla: <http://www.slowfoodvastnyland.org/>  
Lisätietoja: Anna-Maria Niskanen, anna-maria@slowfoodvastnyland.org, puh. 0400-664489

**K-kauppiasliitto ry**

**TIEDOTE**

**6.11.2010**

### K-kauppiat haluavat edistää suomalaista ruokakulttuuria

K-kauppiasliitto järjesti kauppiaille ja tavarantoimittajille Lähiruokatreffit valtakunnallisten K-Team Päivien yhteydessä Tampereella 6.11.

K-kauppiasliiton puheenjohtaja, kauppias Esa Kiiskinen toi tilaisuudessa esiin, että K-kauppioiden suorat osto maakunnista olivat viime vuonna yli 500 miljoonaa euroa. Hän näki K-kauppiat vahvana valtakunnallisena lähiruokatoimijana. Lähiruoan määrittely on kirjavaa, mutta Kiiskisen mukaan suomalainen, mahdollisimman lähellä mahdollisimman suoraan tuoreena kulutettavaksi tuotettu ruoka kiinnostaa kuluttajia yhä enenevässä määrin.

MTK:n ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi tarjosi K-kauppiaille yhteistyötä suomalaisen ruokakulttuurin ja lähiruokamarkkinoiden kehittämiseksi. Hän toivoi kauppioiden ottavan valikoimiinsa yhä enemmän lähellä tuotettua ruokaa - onhan juuri K-kauppiilla mahdollisuus erikoistua tällä tavalla. Hän näki lähiruoalle olevan sekä tarjontaa että kysyntää; olennaista on, että markkinat saadaan kohtaamaan. Asiakkaat ovat hänen mukaansa yhä kiinnostuneempia ruoan alkuperästä ja he haluavat tietää, miten ruoka on tuotettu, miten ympäristöasiat on otettu huomioon, mitkä ovat hankintakanavat. Lähiruokamarkkinoiden kehittyminen edellyttää etenkin tuottajien välisen yhteistyön, markkinoinnin ja logistiikan tehostamista. Syväniemi kertoi, että vireillä on lukuisia hankkeita suomalaisen ruokakulttuurin edistämiseksi: hallituksen Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma, Pohjoismaisen ministerineuvoston Ny Nordisk Mat -hanke ja ruokakulttuurin professuurin perustaminen Helsinkiin. Koko elintarvikealalla pohditaan yhdessä ruokakulttuurin ja koko ruokaketjun sisältöä, vahvuuksia ja kehittämistarpeita.

Pirkanmaalaisen Leivon Leipomon toimitusjohtaja Keijo Vataja totesi leivän olevan lähiruokaa parhaimmillaan. Paikalliset tuottajat tuntevat paikalliset makutottumukset ja tarjoavat "paikallisenä etuna" työpaikkoja alueelle. Lähiruoka on Vatasen mielestä laaja käsite, joka jalostuu jokaisen kuluttajan mieltymysten mukaan.

Tamperelaisen K-supermarket Länsiportin kauppias Ari Ruissalo katsoi lähiruoan olevan K-kaupan vahvuus. Hän toivoi keskustelua lähiruoan käsitteestä. Onko se alueellisten toimittajien kauppaan myymiä tuotteita vai kenties hieman kauempaa asiakkaille hankittuja pientoimittajien tuotteita? Hän kertoi suosivansa omassa kaupassaan lähialueen tuotteita; niiden määrä vaihtelee kausittain 500-800 välillä. On paikallisten viljelijöiden tuotteita, lihaa, kananmunia, vihanneksia ja juureksia sekä säilyviä tuotteita. Kaupassa järjestetään maistatuksia, konsulenttitapahtumia ja lähiruokatapahtumia, jolloin paikalliset tuottajat ovat esittelemässä tuotteitaan. Olennaista Ruissalon mukaan on, että ruoka on laadukasta ja hyvää.

Lisätietoja:

K-kauppiasliitto ry, hallituksen puheenjohtaja, kauppias Esa Kiiskinen, K-supermarket Kontumarket, Helsinki, puh. 050 1803  
Kauppias Ari Ruissalo, K-supermarket Länsiportti, Tampere, puh. 040 537 4527

*K-kauppiasliitto on K-kauppioiden edunvalvonta- ja yhteistoimintajärjestö, johon kuuluvat kaikki 1300 K-kauppiasta. K-kauppiasliiton perustehtävänä on K-kauppiasyrittäjyyden kehittäminen ja vahvistaminen sekä jäsentensä yhteisten etujen ajaminen. K-Team Päivien yhteydessä järjestettiin myös laajat messut, joilla nähtiin yli sadan yhteistyökumppanin tulevan kauden uutuudet. Mukana*

# Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Lähiruoka uutiskirje 1/4 2010

Seuraava uutiskirje ilmestyy viikolla 48. Haluatko tiedottaa tapahtumastasi uutiskirjeessämme? Ilmoita tapahtumasta seuraavasta linkistä, niin lisäämme sen uutiskirjeeseen: <https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/2882/lomake.html>

Saitko kirjeen välitettynä? Liity postituslistalle seuraavan linkin kautta, niin varmistat kirje-iden saannin jatkossa suoraan meiltä omaan postilaatikoosi. Kirjeen tilaaminen ei velvoita mihinkään.

<https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/2884/lomake.html>

Etkö halua jatkossa saada uutiskirjettä?

<https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/3006/lomake.html>