

# Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Lähiruoka uutiskirje 16/11 2011

## Hanketiimin terveisiä

Hei,

Lähiruoka on tänä syksynä ollut kasvavan mielenkiinnon kohteena. Useat Uudellamaalla järjestetyt lähiruokamarkkinat ovat vetäneet väkeä. Herkkujen Suomi -tapahtuma elokuussa keräsi yli 58 000 kävijää, ja samaan aikaan Loviisassa järjestetyllä Itu-torilla kävi arviolta 14 000 vierasta. Lokakuun taitteessa Länsi-Uudellamaalla samana viikonloppuna Slow Food -yhdistysten tuottajatoreilla Päivölässä ja Fiskarsissa vieraili noin 6000 sekä 12 000 - 15 000 kävijää. Melkoisia määriä! Näiden lisäksi Uudellamaalla oli alkusyksynä toki useita muitakin lähiruoka-tapahtumia.

Uusia lähiruoka-myymlöitä perustetaan nopeaa tahtia. Aitokauppa on käynnistänyt toimintansa, Eat&Joy on avannut uuden myymälän Kluuvissa ja Espoon kauppakeskuksiin avataan lähiruoka-myymlöitä. Kauppaketjut kilpailevat lähiruoalla eri puolilla Suomea. Lähi- ja luomuruoan osuutta halutaan kasvattaa julkisessa ruokapalvelussa. Nämä kaikki ovat kasvavia kanavia ruokapiirien, verkkokauppojen sekä suoramyynnin lisäksi.

Pientuottajan asemaa on pyritty helpottamaan keventämällä määräyksiä elintarvikelainsäädännössä. Tietoja muutosten vaikutuksista tuotantoaloittain saatiin torstaina 17.11.2011 Hämeenlinnassa järjestettävässä tilaisuudessa. Kuvaamme osan puheenvuoroista, jolloin voit myöhemmin palata niihin [www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp](http://www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp) -sivujen kautta.

Uudellamaalla on käynnistynyt myös paikallisia lähiruoka-hankkeita; Raaseporin alueella 'Bra mat i Västnyland', jota hallinnoi Novia yrkeshögskola / [Ann-Louise.Erlund@novia.fi](mailto:Ann-Louise.Erlund@novia.fi), Itä-Uudellamaalla 'Huoletta tuoretta', hallinnoijana Loviisan kaupunki / [mia.aitokari@loviisa.fi](mailto:mia.aitokari@loviisa.fi) tai [lahiruoka@loviisa.fi](mailto:lahiruoka@loviisa.fi), sekä Keski- ja Pohjois-Uudellamaalla ainakin 'Lähiruokatreffit', jota vetää Hyria / [anna-helena.holmstrom-savolainen@hyria.fi](mailto:anna-helena.holmstrom-savolainen@hyria.fi). Lisätietoja näistä hankkeista löydät myös tästä uutiskirjeestä Ajankohtaista -palstalta.

Lähiruokatuottajan näkökulmasta tilanne on herkullinen. Kuluttaja ja myyntikanavat ovat kiinnostuneita, yhteiskunta tukee suuntaamalla julkisia hankintoja ja parantamalla lainsäädäntöä sekä ohjaamalla hankerahoitusta lähiruoka-verkostoille. Mutta miten rakentaa se oma paketti mahdollisimman kiinnostavaksi, toimivaksi ja tuottavaksi?

Keskiviikkona 23.11.2011 järjestämme Leppävaarassa pientuottajan markkinointityöpajan. Viestintäänne helpottamaan tarjoamme teille helppokäyttöisen Tuottajatarina-esitepohjan, johon voitte lisätä omat tarinat, tietonne ja kuvanne. A4 -korttia /esitettä voitte hyödyntää omissa markkinoinnissanne, joko tulosteena tai sähköisenä. Ammattikeittäjiä tuottaja-tarinakorttinne palvelee, kun haluavat kertoa asiakkailleen tarjottavan ruoan alkuperästä ja tuottajista. Työpajassa opastetaan tarinakortin laatimiseen. Tämän ja muiden tilaisuuksien tiedot ja ilmoittautumiset löytyvät oikean reunan Tapahtumat -palkista.

Olimme hämäläisten ja uusmaalaisien tuottajien kanssa lokakuussa ammattimatalla Skånessa Etelä-Ruotsissa tutustumassa paikallisiin lähiruokatuottajiin ja alueen omaan lähiruokahankkeeseen nimeltä Smaka på Skåne. Lisää matkasta alempana tässä uutiskirjeessä.

Herkkujen Suomi tapahtuma on päätetty järjestää uudelleen ensi syksynä 24. - 25.8.2012. Vastaamme jälleen Uudenmaan teltan toteutuksesta. Uudenmaan osasto sai paljon positiivista huomiota muilta näytteilleasettajilta ja kävijöiltä uudenlaisesta ilmeestään, sekä osallistuneilta tuottajilta myös toteutuksesta ja toimivuudesta. Ensi vuonna pyrimme jälleen ylittämään odotukset. Tervetuloa mukaan!

Tapaamisiin,  
Lähiruoka tiimi  
[lahiruoka@laurea.fi](mailto:lahiruoka@laurea.fi)  
[www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp](http://www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp)  
Facebook

## Ajankohtaista

**Elintarviketeollisuus ja maataloustuottajat eivät pärjää kaupan vallalle**

**EU Alueiden komitean suuntaantava lausunto huhtikuulta aiheesta "Lähiruokajärjestelmät"**

**Lähiruoan arvostus kasvussa**

**Pakkauksen ympäristömyönteisyys on kuluttajalle tärkeä valintakriteeri**

**Leipomoteollisuuden toimialakatsaus julkistettiin Elintarvikealan toimialaseminaarissa**

**Lainsäädännön muutoksista lähiruokatuottajille**

**Eat&Joy Kluuvin kauppahalli**

**Mindo**

**Ruuan ravitsemus- ja terveystieteiden opas avaa väitteiden perusteita**

**Työkalu kuluttajille ruoan ravintosisältöjen vertailuun**

**Elintarvikkeen kokonaislaadun huomioiva analyysijärjestelmä QualityAnalysisCriticalControl-Point**

**Ammattimatka Skånessa**

## Hankkeita Uudellamaalla

**Bra mat i Västnyland (Raaseporin alue)**

**Huoletta tuoretta (Itä-Uusimaa)**

**Lähiruokatreffit (Pohjois-Uusimaa & Häme)**

## Tapahtumia

**23.11.2011 Markkinointityöpaja pientuottajille Leppävaarassa**

**28.11.2011 Ruoka liiketoimintana /täynnä**

**1.-2.12.2011 & 12.-13.12.2011 Luomujuures-koulutus**

**8.2.2012 Hämeen ja Uudenmaan lähiruoka- hanke- ja kehittäjäverkoston työpaja Leppävaarassa**

**14-16.03.2012 Gastro -messut Helsingin Messukeskuksessa**

# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 16/11 2011

palaa alkuun

## Hankkeita Uudellamaalla

### Bra mat i Västnyland (Raaseporin alue)

Projektissa luodaan verkosto helpottamaan lähiruuan tuotantoa ja tuotteiden jakelua ja levitystä Länsi-Uudellamaalla. Verkosto koostuu paikallisista intressiryhmistä alkutuottajista aina lopullisiin kuluttajiin saakka. Verkosto toimii myös tiedonvälityskanavana, joten tapaamiset ja seminaarit ovat tärkeä osa kokonaisuutta. Verkoston luomisen lisäksi projekti selvittää miten lähiruoka vaikuttaa ympäristöön.

Lisätiedot: <http://www.coastman.fi/uutiset.html?11> / [Ann-Louise.Erlund@novia.fi](mailto:Ann-Louise.Erlund@novia.fi)

### Huoletta tuoretta (Itä-Uusimaa)

Loviisan kaupunki hallinnoi seuraavan reilun kahden vuoden ajan kuuden kunnan alueella (Loviisa, Porvoo, Askola, Lapinjärvi, Pukila, Myrskylä) toimivaa lähiruokahanketta, jonka tarkoituksena on saattaa yhteen toimijat ja luoda kuluttajille mahdollisuus saada lähiruokaa paikallisesti. Hankkeessa järjestetään erilaisia koulutuksia ja seminaareja, tehdään täsmätoimenpiteitä eri toimijoiden luona, järjestetään markkinoita ja osallistutaan erilaisiin tapahtumiin.

Lisätiedot: <http://77.105.94.16/d2/FIN/kokous/20112502-5-1747.PDF> sekä

<http://uusimaaseutu.fi/Lahiruokalinkeja.asp>

### Lähiruokatreffit (Pohjois-Uusimaa & Häme)

Lähiruokatreffit - hankkeen tavoitteena on tuottajien, suurtaloustoimijoiden ja ravintoloiden yhteen saattaminen, kestävä logistiset ratkaisut sekä hankintalain uudistusten vaikutuksista tiedottaminen. Hyria toimii hankkeen koordinaattorina ja Faktia sekä KK Tavastia hankekumppaneina. Keväällä 2012 toimintapaikkakunnilla järjestetään ammattikeittiöiden ja tuottajien Lähiruokatreffit paikallisina verkostotapahtumina.

Lisätiedot: [anna-helena.holmstrom-savolainen@hyria.fi](mailto:anna-helena.holmstrom-savolainen@hyria.fi)

## Ajankohtaista

### Elintarviketeollisuus ja maataloustuottajat eivät pärjää kaupan vallalle

Uuden tutkimuksen mukaan kauppa rohmuaa yhä suuremman osan siitä, mitä ruoastasi maksat.

Vähittäiskaupan tukeva asema perustuu pitkälti ketjuuntumiseen ja kaupparyhmittymien massiiviseen kokoon, jakeluketjujen ja logistiikan hallitsemiseen sekä kansainvälisen kaupan avautumiseen.

Lisää aiheesta: <http://www.taloussanommat.fi/kauppa/2011/11/10/kauppa-vie-teollisuus-vikisee-ja-sina-maksat/201116604/12?rss=13>

### EU Alueiden komitean suuntaa-antava lausunto huhtikuulta aiheesta ”Lähiruokajärjestelmät”

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:104:0001:01:FI:HTML>

### Lähiruuan arvostus kasvussa

Lähellä tuotetun ruuan arvostus on Suomessa kasvussa. Sitran johtavan asiantuntijan Jyri Arposen mukaan monet kuluttajat tiedostavat terveytensä ja hyvinvointinsa tarpeet ja haluavat siksi pienten tuottajien puhdasta, luonnollista ruokaa. Kuluttajat haluavat tietää, mistä ruoka tulee ja miten se on käsitelty.

Lisätietoja: <http://www.mtv3.fi/uutiset/kotimaa.shtml/2011/10/1405302/lahiruuan-arvostus-nousussa>

### Pakkauksen ympäristömyötäisyys on kuluttajalle tärkeä valintakriteeri

Kuluttajan tarpeet ohjaavat pakkausten kehittämistä. VTT:n Tulevaisuuden elintarvikepakkaus -tutkimushankkeessa kävi ilmi, että ympäristömyötäisyys on yksi kuluttajan tärkeimmistä pakkausten arviointikriteereistä.

Pakkauksista on tullut yrityksille merkittävä kilpailutekijä, jolla ne pyrkivät erottumaan ja lähestymään kuluttajaa. Vastatakseen kuluttajan arvovalintoihin pakkausala on omaksunut kestävä kehityksen trendin: ympäristöystävälliset materiaalit ja ekologinen ajattelu valtaavat alaa nopeasti.

Lisätietoja: [http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X\\_Uutistenhallinta-2-1-palsta\\_uusi.aspx?id=1217494](http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1217494)

### Leipomoteollisuuden toimialakatsaus julkistettiin Elintarvikealan toimialaseminaarissa

Vuosittainen elintarvikealan kansallinen seminaari oli samalla sekä TEM-toimialapalvelun julkaiseman Leipomoteollisuuden toimialaraportin julkistamistilaisuus, että vuosittainen elintarvikealan toimijoiden ja kehittäjien ajankohtaisseminaari. Leipomoteollisuuden toimialaraportin löydät: <http://www.temtoimialapalvelu.fi/> (edellyttää maksuttoman rekisteröitymisen). Mielenkiintoisen ja monipuolisen seminaarin esitysmateriaalit löytyvät hetken päästä [www.maaseutu.fi](http://www.maaseutu.fi) ja [www.ruokasuomi.fi](http://www.ruokasuomi.fi) -sivustoilta.

### Lainsäädännön muutoksista lähiruokatuottajille

Lainsäädännön muutosten vaikutuksista elintarvikealan pk-yrityksille järjestetyn koulutuksen materiaalit löytyvät

[www.maaseutu.fi](http://www.maaseutu.fi) -sivustolta: [http://www.maaseutu.fi/fi/index/kalenteri/koulutusmateriaalit/pk\\_yrittajien\\_koulutus\\_elintarvikelainsaadannosta2011.html](http://www.maaseutu.fi/fi/index/kalenteri/koulutusmateriaalit/pk_yrittajien_koulutus_elintarvikelainsaadannosta2011.html)

Kuvasimme osan esityksistä teille. Löydätte ne lähiaikoina sivuiltamme [www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp](http://www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp)

# Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Lähiruoka uutiskirje 16/11 2011

[palaa alkuun](#)

## Ajankohtaista

### Eat&Joy Kluuvin kauppahalli

Eat&Joy avasi Kluuviin 600m<sup>2</sup> kokoisen kauppahallin, josta löytyvät liha-, kala- ja juustokauppa, leppäsavustamo, pienteurastamo, juureskellari, jyvämylly, raakamaitobaari ja mm. kahvila-ravintola. Aidon leivän tarjonta puolestaan vahvistuu entisestään koivuhalloilla lämmitettävän leivinuunin ansiosta.

Tarjolla on parhaita pohjoisia makuja niin Eat&Joy tiimiltä, kuin yli 500 suomalaiselta pientuottajalta.

### Mindo

Mindo näyttää ensimmäisenä maailmassa ruokasi ravintoarvot ja ilmastovaikutukset!

Lisätiedot: [www.mindo.fi](http://www.mindo.fi)

### Ruuan ravitsemus- ja terveystieteen opas avaa väitteiden perusteita

Verkosta pdf-tiedostona ([linkki](#)) ladattavissa olevasta Ravitsemus- ja terveystieteen opassa käsitellään muun muassa sitä, millaiset väitteet katsotaan ravitsemus- tai terveystieteiksi ja minkälaisilla ehdoilla näitä väitteitä voidaan markkinoinnissa esittää.

Lisätiedot: [http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X\\_Uutistenhallinta-2-1-palsta\\_uusi.aspx?id=1216771](http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1216771)

### Työkalu kuluttajille ruoan ravintosisältöjen vertailuun

The Organic Center julkisti alkusyksystä entisiä perusteellisempaa ja laajempaa indeksiä, jossa huomioidaan 27 ravinnosta saatavaa yhdistettä ja ihmisten erilaiset tarpeet ja jonka avulla voidaan arvioida yksittäisten elintarvikkeiden lisäksi aterioita tai koko päivän ruokavaliota ([linkki](#)).

Indeksiin on laskettu mukaan mm. 11 vitamiinia, kahdeksan kivennäisainetta, proteiini, kuitu, välttämättömät rasvahapot linolihappo ja alfa-linoleeni-happo sekä elintarvikkeen antioksidanttiaktiivisuus, kasvien kelta-oranssit tai punaiset väripigmentit luteiini, tseksantiini ja lykopeeni sekä vitamiinin kaltainen yhdiste koliini.

Lisätietoja: [http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X\\_Uutistenhallinta-2-1-palsta\\_uusi.aspx?id=1216559](http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1216559)

### Elintarvikkeen kokonaislaadun huomioiva analyysijärjestelmä QualityAnalysisCriticalControlPoint

Luonnonmukainen tuotanto käsittää koko elintarvikkeketjun pellolta pöytään, mutta nykyisessä EU-lainsäädännössä (834/2007) ei kuitenkaan oteta kantaa merkittävästi esimerkiksi luomutuotteiden jatkojalostusprosesseihin ja niiden hyväksyttävyyteen. Siksi on todettu tarve analyysijärjestelmälle, joka optimoi tuotanto- ja valmistusprosessin huomioimalla myös tuotantoprosesseihin liittyvät tuotteen kokonaislaatuun vaikuttavat tekijät.

Lisätietoja: <http://www.luomu.fi/tietopankki/elintarvikkeen-kokonaislaadun-huomioiva-analyysijarjestelma/#more-4421>

### Ammattimatka Skånessa

Ryhmä Hämeen ja Uudenmaan alueen lähiruokatuottajia kävi lokakuun lopulla tutustumassa Skånen alueella paikallisiin lähiruokatuottajiin ja paikalliseen hyvään vastaanoton saaneeseen Smaka på Skåne -lähiruokahankkeeseen. Neljän tiiviin matkapäivän aikana vierailtiin erilaisten tuottajien, ravintola- ja majoituspalveluja tarjoavien yritysten luona sekä ruoka-alan messuilla Malmössä.

Matka oli erittäin mielenkiintoinen, paikat vaihtelivat vadelmatilasta lihatilaan, leipomosta pieneen kotitilaan ja kävimme myös tutustumassa maaseudulla majoituspaketteja tarjoavaan piskuseen majataloon.

Oli mielenkiintoista nähdä laaja kirjo erilaisia paikkoja, ja yhtenä yhdistävänä tekijä kaikille paikoille täytyy mainita omistajista huokuva positiivisuus ja into omaan asiaansa. Saimme perusteelliset esittelyt paikkoihin ja omistajat olivat ihailtavan ylpeitä yrityksistään. Muutenkin matkalla oli hyvä tilaisuus verkostoitumiseen osallistujien kesken ja muutama hyvä idea lähti jo käyntiin. Laitamme vielä uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp sivuille piakkoin matkaraportin ja lisää kuvia matkalta.

Ensi vuonna on tarkoitus järjestää taas kaksi matkaa, toinen kotimaahan ja toinen ulkomaille. Niistä annamme lisätietoja lähiaikoina ilmoittautumishetkeen. Tervetuloa mukaan!



# Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 16/11 2011

palaa alkuun

## Tapahtumia

### 23.11.2011 Markkinointityöpaja pientuottajille Leppävaarassa

Tilaisuuden kohderyhmänä ovat uusimaalaiset pientuottajat, jotka ovat kiinnostuneita saamaan ideoita markkinointiinsa suurkeittiön ja kaupan näkökulmasta sekä käytännön työkaluja kuluttajalle suunnatun tuottajatarinakortin tekemisessä

Ohjelmaa räätälöidään ilmoittautuneiden osallistujien mukaan.

Katso ohjelma sekä tilaisuuden esite täältä: [http://www.uusimaaseutu.fi/ep/tiedostot/73F\\_MarkkinointiWS.pdf](http://www.uusimaaseutu.fi/ep/tiedostot/73F_MarkkinointiWS.pdf)

Ilmoittautumiset tästä linkistä:

<https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/4356/lomake.html>

### 28.11.2011 Ruoka liiketoimintana /täynnä

Kuten tiedämme kuluttaja haluaa sekä luomu- että paikallistuottajien ja pienjalostajien ruokaa. Kustannustehokkaat logistiset palvelut ja uudet liiketoimintakonseptit sekä verkon mahdollistamat palvelumallit ovat alan kehittymisen edellytyksiä. Kasvavaan kysyntään vastaamiseksi tarvitaan myös pääomia sekä liiketoiminta- ja markkinointiosaamista.

Varaa kalenteristasi ja tule mukaan Sitraan 28.11 tilaisuuteen Ruoka liiketoimintana, jonka sisällöstä huolehtii Marko Parkkinen ja Seedi Oy. ([www.seedi.fi](http://www.seedi.fi)).

Ideasta yritykseksi, kasvu ja laajentuminen, konseptointi, markkinointi, brändi ja uudet business mallit ja logistiikka, rahoitus tai siten jotakin ihan muuta, Sinä päätät: Seedi Oy ottaa yhteyttä kyselyn muodossa ja sen jälkeen tulee ohjelma !

### 1.-2.12.2011 & 12.-13.12.2011 Luomujuures-koulutus

Perehdy juuresten luonnonmukaiseen tuotantoon Luomujuureskoulussa joulukuussa!

Lähipäivät järjestetään Mikkelissä 1.-2.12. ja 12.-13.12.2011.

Koulutuksen järjestää Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti. Sen voi suorittaa yksittäisenä opintojaksona tai osana Luomualan erikoistumisopintoja.

Lisätietoja luomualan erikoistumisopintojen sivuilta: <http://www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/eco/koulutuskartta.htm> >Luomujuureskoulu

sekä: [http://www.uusimaaseutu.fi/ep/tiedostot/Luomujuureskoulu\\_tiedote\\_ilmoitustaul\\_2.pdf](http://www.uusimaaseutu.fi/ep/tiedostot/Luomujuureskoulu_tiedote_ilmoitustaul_2.pdf)

### 8.2.2012 Hämeen ja Uudenmaan lähiruoka- hanke- ja kehittäjäverkoston työpaja Leppävaarassa

Lisätiedot ja ilmoittautumiset tulossa pian <http://uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp> sivulle

### 14-16.03.2012 Gastro -messut Helsingin Messukeskuksessa

Gastro - ammattitapahtuma hotelli-, ravintola- ja ammattikeittiöalan ammattilaisille.

Lisätietoja: <http://web.finnexpo.fi/Sites1/Gastro/Sivut/default.aspx>