

# UUSIA TUULIA

ETELÄ-SAVON RUOKA-ALAN UUTISKIRJE

*marraskuu 2018*

## ETELÄ-SAVON RUOKA-ALAN UUTISKIRJE

Luet parhaillaan Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämissyhdystys Ekoneum ry:n uutiskirjettä. Ekoneum ry edistää suomalaista elintarviketaloutta ja sen tutkimus- ja kehittämistoimintaa. Yhdistyksen jäsenet ovat Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu ja Luonnonvarakeskus. Uutiskirjeen toteuttamisesta vastaa KURVI-hanke. Uutiskirje ilmestyy seitsemän kertaa vuodessa.

### AJANKOHTAISIA TAPAHTUMIA

#### Ruokapalvelun tulevaisuus käsillä Mikkelissä 29.-30.11.2018

Future Challenges in Hospitality -seminaarissa 29.-30.11.2018 Mikkelissä on tarjolla kattaus ajankohtaista asiaa ruokapalvelujen tulevaisuudesta. Puhujat tarkastelevat teknologian, digitaalisuuden vaikutusta ruoan, ruokakulttuurin, ruokailuympäristöjen ja ruokatutannon tulevaisuuteen, asiakaskokemuksen merkitystä, palvelujen personointia ja ikääntyneiden ruokapalveluja eri näkökulmista.

Puhujina ovat mm. Marius Robles, Henri Alen, Kai V Hansen, Juha Jokinen, Ylva Mattsson-Sydney ja Bent Mikkelsen.

Ilmoittaudu mukaan! Lisätietoa ohjelmasta:

<https://www.xamk.fi/tap.../future-challenges-in-hospitality-2/>  
Seminaaria on mahdollisuus seurata etänä verkon välityksellä.

Jälki-ilmoittautumiset: [riitta.tuikkanen\(at\)xamk.fi](mailto:riitta.tuikkanen(at)xamk.fi)



#### Lähiapaja-lähiaruokakontti avataan perjantaina 30.11.



Lähiapaja-lähiaruokakontin avajaiset ovat **30.11. klo 16-19** Juvan ABC-liikennemyymälän edustalla! Paikalliset tuottajat esittelevät toimintaansa ja maistattavat tuotteitaan Lähiapajan edustalla järjestettävällä Lähitorilla. Myös joulupukki ja joulumuori ovat paikalla klo 16.30-17.

Lähiapaja-lähiaruokakontista asiakkaat voivat noutaa itse verkossa tilaamansa lähituotteet. Tuotteita tilatessaan asiakas tekee tilauksen verkkokaupassa [www.lahiapaja.fi](http://www.lahiapaja.fi). Tilauksen yhteydessä asiakas saa kontin oven avaamista varten digitaalisen avainlinkin älypuhelimensa /sähköpostiinsa. Sen avulla tuotteet voi hakea kontista joka päivä kellon ympäri. Verkkokauppa aloittaa toimintansa 30.11.2018.

Lisätietoja: Esko Helansuo, [esko.helansuo\(at\)xamk.fi](mailto:esko.helansuo(at)xamk.fi), [www.xamk.fi/fisuposti](http://www.xamk.fi/fisuposti)

## Grüne Woche -messuilla Berliinissä mukana seitsemän eteläsavolaista yritystä

Berliinissä 18.-27.1.2019 järjestettävillä Grüne Woche -messuilla on mukana seitsemän eteläsavolaista yritystä. Aten Marja, Sunspelt, Mustan Virran Panimo, Opa Muurikka, Saimaa Brewing Company, Varesaaren tila ja Virtasalmen viljatuote esittäytyvät maailman suurimmilla ruokamessuilla.

Messut keräävät vuosittain noin 400 000 kävijää, ruokalan ammattilaisia, median edustajia ja poliittisia päättäjiä. Tulevilla messuilla Suomi on messujen pääkumppanimaa.

Poikkeuksellisen laajalla näkyvyydellä tavoitellaan Suomen kiinnostavuutta ruokamatkailumaana ja puhtaiden elintarvikkeiden maana. Suomella on osasto omissa 1600 m<sup>2</sup> hallissa. Messuille osallistuu 80 yritystä eri puolilta Suomea.

MikseiMikkeli on koordinoinut Grune Woche -hankkeessaan messujärjestelyjä Etelä-Savon ja Etelä-Karjalan osalta, valmentaa yrityksiä messuja varten ja järjestää yrityksille ostajakontakteja.

Saimaa saa messuilla päähuomion ja Saimaa-osasto on maakuntaosastoista suurin, 100 m<sup>2</sup>.

Suomen kokkimaajoukkueen lisäksi mikkeliäinen yrittäjä Teemu Kajanen valmistaa ruokanäytöksissä herkkuja Saimaalta.

MikseiMikkeli järjestää Berliiniin myös messumatkan, joka on tarkoitettu kaikille kiinnostuneille. Tiedustelut: paivi.karhunen(at)mikseimikkeli.fi

## UUTUUSTIETOA

### Valkuaisomavaraisuuden lisäämisellä vastataan ilmastonmuutoksen haasteisiin

Maitotuotteet ja vehnä kattavat ison osan suomalaisten valkuaislähteistä. Kotimaista proteiinijärjestelmää monipuolistamalla voidaan luoda uusia vaihtoehtoja kuluttajille, erikoistumismahdollisuuksia alkutuottajille sekä uusia kilpailuvaltteja elintarvikkeiden jalostajille. Muutos parantaisi myös tuotantoympäristön monimuotoisuutta ja vastaisi paremmin ruokajärjestelmän ilmastonmuutoksen haasteisiin.



Suomalaista proteiinijärjestelmää kehittävä ScenoProt-hanke tähtää koko ruokajärjestelmän monipuolistamiseen. Hanke on tuottanut paljon julkaisuja, raportteja ja materiaalia aiheesta. Mm. tänä vuonna ilmestyneessä Luken raporttisarjan julkaisussa kerrotaan uusista proteiiniähteistä, monipuolisen proteiinijärjestelmän hyödyistä ja skenaarioista sen uudistamisesta sekä proteiinijärjestelmän muutoksen mahdollisuudesta.

Lue lisää: <https://www.luke.fi/scenoprot/>



**Suomalaiset syövät kotimaista kalaa 4 kg asukasta kohti - tuontikalalan osuus nousut**

.....[lue lisää](#)

### Suomalaisten ruokatrendit 2019

- uudet proteiiniähteet, yksilölliset tarpeet, ekologisuus....

..... [lue lisää](#)

## Mikä ihmeen tekoäly?

**Tekoäly on pinnalla juuri nyt. Siitä puhutaan paljon, mutta siihen liittyy myös katteettomia odotuksia, pelkoja tai kuvitelmia. Se ei varsinaisesti ole älykäs, vaikka nimi siihen vihjaakin. Kyse on enemmänkin siitä, että se vaikuttaa älykkäältä ja suoriutuu tehokkaasti perinteisesti tietokoneille vaikeista ongelmista.**

Tekoäly on sateenvarjokäsite, jonka alle mahtuu joukko matemaattisia sovelluspohjaisia menetelmiä. Tunnetuimpia ovat koneoppimisen eri muodot, kuten vahvistusoppiminen ja neuroverkot.

Koneoppimisessa koneelle opetetaan esimerkkien avulla datan tulkintaa tai se päättelee itsenäisesti, mikä datassa on merkityksellistä. Vahvistusoppimisessa kone saa jatkuvasti palautetta ja oppii sen avulla tarkemmaksi.

Neuroverkot puolestaan jäljittelevät hermoverkkojen toimintaa ja voivat olla erittäin monimutkaisia. Esimerkkejä sovellusalueista ovat mm. luonnollisen kielen tunnistaminen, puheen- ja hahmontunnistus, verkkopalvelujen suosittelumootorit, roskapostisuodattimet ja erilaisten poikkeamien havaitseminen.

Ruoka-alalla tekoälyä käytetään esimerkiksi logistiikan optimointiin, kaupan valikoimien suunnitteluun ja suositteluun sekä suurkeittiöissä robotiikan apuna. Tulevaisuudessa tekoäly voi auttaa meitä vähentämään ruokahävikkiä ja syömään terveellisemmin.

Nykyinen tekoäly on niin sanottua heikkoa tekoälyä. Se kykenee tehtäviin, joihin se on suunniteltu tai opetettu. Yleinen tekoäly, joka kykenee toimimaan älykkäästi kaikissa, tai ainakin hyvin monenlaisissa tilanteissa, ei ole nykyisellä tiedolla ja teknologialla mahdollista.

Tietokoneiden laskentatehon sekä datamäärien kasvu on mahdollistanut nykyisen tekoälyn läpimurron. Erilaisia sovelluksia, algoritmeja ja tekoälyn rakennuspalikoita on nykyään saatavilla helpommin ja enemmän kuin koskaan aikaisemmin. Kannattaa kuitenkin muistaa, että tekoälyyn liittyvää tutkimusta ja kehittämistä on tehty jo vuosikymmeniä.

Katso, mitä tekoäly on käytännössä ja mihin sitä sovelletaan eri aloilla jo nyt. Tekoäly Mikkeli seminaaritallenteet:

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLXswRRyb1mzpRALr-JH-RxYCCrbucfLnd>

Lisätietoja: Mikko Lampi, tutkimuspäällikkö (digitaalinen talous), Xamk, [mikko.lampi@xamk.fi](mailto:mikko.lampi@xamk.fi)

## Ruokahävikki aiheuttaa ilmasto-ongelmia ja lisää kustannuksia

**Hävikki kiinnostaa ja puhuttaa kaikkia ruokapalvelualalla toimivia tahoja. Ruokahävikillä on ilmastoon liittyviä huonoja vaikutuksia, lisäksi sillä on myös kustannuksiin liittyvä vaikutus. Kukaan ei haluaisi laittaa rahaa bioastiaan.**

Ruokahävikki ei aina näy lautashävikkinä tai tarjoiluhävikkinä lounaslinjastossa. Ongelma voi yllättäen löytyäkin kylmiöistä, ylivalmistuksen kautta syntyneenä hävikkinä. Tuotteiden oikeat jäähdytysajat, säilytyslämpötilat, säilytyspaikat ja -ajat sekä niiden hyvä pakkaaminen ja päiväysmerkinnät, auttavat tuotteiden kiertoa, vähentävät hävikkiä sekä epäselvyyksiä toiminnassa.

Ruokaa ei kannata varmuuden vuoksi valmistaa liikaa. Työn määrän lisääntyessä aiheutuu lisäkustannuksia arvioiduille raaka-ainekustannuksille. Ohi ruokalistan tarjottavat tuotteet pienentävät myös katteen määrää. Seuraavana päivänä tarjottava ylijäämäruoka edelliseltä päivältä vaikuttaa myös seuraavan päivän ruoan menekkiin. Ruoan valmistuksen jaksottaminen ja pienemmät tarjoiluastiat tarjoilun loppuajana on hyvä keino estää linjastosta syntyvää hävikkiä.

Hävikin vähentämiseen voidaan vaikuttaa monin eri tavoin. Suunnitelmallisuus on tärkeää, sillä ruokalistasuunnittelu ja vakioidut ruokaohjeet ovat kuitenkin ruokapalvelualan tärkeimpiä työkaluja. Oikein suunniteltu työ, tehtäväjaot, viestintä sekä toimivat tilat ja laitteiden tehokas ja monipuolinen käyttö säästävät työaikaa, kustannuksia sekä vähentävät hävikkiä.

Lisää aiheesta **Hävikki haastaa ruokapalvelualan toimijat** blogissa <https://www.xamk.fi/tutkimus-ja-kehitystoiminnan-blogi/havikki/>.



## KURVI-hanke

KURVI-hanke on Ekoneum ry:n toimijoiden Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin, Luonnonvarakeskuksen ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun yhteishanke. Hanketta hallinnoi Xamk ja Ruralia-instituutti ja Luke ovat osatoteuttajia. Hankeaika on 1.10.2018-31.12.2020.

### Mitä sitten KURVI-hankkeella tavoitellaan?

Kumppanuudella ruokasektorille vuorovaikutusta ja innovatiivisuutta - KURVI -hankkeen tavoitteena on

- tarjota ruoka-alan yrityksille ajankohtaisia ja uusia aineksia, ajatuksia ja ideoita yritystoiminnan kehittämiseen ja sekä mahdollistaa yritysten laaja-alainen verkostoituminen eri tahojen kanssa
- tuoda ruoka-alan valtakunnallisen tason kehittämistoimet alueella hyödynnettäviksi
- kehittää uusia toimintamalleja yhteistyöhön ja ruoka-alan edistämiseen ja lisätä yhteistä tietämystä niiden tehostamiseksi

Näihin tavoitteisiin liittyen järjestetään infotilaisuuksia, demonstraatioita, "tulevaisuustärskyjä" yli toimialarajojen, tuotetaan tietoa Etelä-Savon ruokasektorista ja kehitetään systemaattisesta toimintatapaa Etelä-Savon ruoka-alan kehittämiseen. Etelä-Savossa tehdään jo nyt paljon toimia ruokasektorin kehittämisessä. Tätä työtä tehdään näkyväksi ja laajemman joukon hyödynnettäväksi julkaisemalla Etelä-Savon ruoka-alan uutiskirjettä.



### Hanketta luotsaavat eteenpäin:

Taina Harmoinen, Xamk,  
taina.harmoinen(at)xamk.fi

Riitta Kaipainen, HY-Ruralia-instituutti,  
riitta.kaipainen(at)helsinki.fi

Pirjo Kivijärvi, Luke, pirjo.kivijarvi(at)luke.fi



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus

**ekoneum**  
Ruoka-alan osaaja

Lue lisää elintarvikealan koulutuksista, messuista ja muista tapahtumista.

[www.ekoneum.com](http://www.ekoneum.com)