

UUSIA TUULIA

ETELÄ-SAVON RUOKA-ALAN UUTISKIRJE

tammikuu 2019

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.

AJANKOHTAISTA

Ekoneumin kuulumisia - toiminnanjohtajaksi Taina Harmoinen

Ekoneum ry:n syyskokouksessa joulukuussa yhdistyksen toiminnanjohtajaksi valittiin Taina Harmoinen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta. Ekoneumin toiminnanjohtajuus on kulkenut käsikädessä kolmen jäsenorganisaation yhteishankkeen hallinnoijan mukana. Nyt KURVI –yhteishanketta hallinnoi Xamk ja hankkeen projektipäällikkö Taina Harmoinen toimii samalla yhdistyksen toiminnanjohtajana.



Ekoneum ry miettii tulevaisuuden suuntaa ja tiivistää yhteistyötä

Ekoneum ry on toiminut vuodesta 2000 lähtien. Tuona aikana elintarvikeala on muuttunut ja myös alan toimintaympäristö. Ekoneum ry:n tämän vuoden toimintasuunnitelmassa esitettiin tarkasteltavan yhdistyksen jäsenpohjan laajentamista. Kehittämistyötä elintarvikealalla tekevät monet tahot Xamkin, HY Ruralia-instituutin ja Luonnonvarakeskuksen lisäksi.

Vaikka jäsenpohjaa ei laajennettaisi, niin yhteistyötä tarvitaan Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämiseksi. KURVI-hankkeessa tavoitteena onkin kehittää systemaattinen toimintatapa yhteistyön edistämiseksi Etelä-Savon ruoka-alalla.

Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämistyön suunnannäyttäjänä on ollut vuonna 2014 laadittu Kohti kestävä ja menestyvä ruokaketju – Etelä-Savon ruoka-alan kehittämissuuntia 2014-2020 –julkaisu. Ekoneum ry:n hallitus selvittää millaisia mahdollisuuksia kehittämissuunnitelman päivittämiseen löytyy.

Toiminnanjohtaja Taina Harmoinen

Taina Harmoinen on toiminut ruoka-alalla ja erityisesti maaseutuyritysten parissa vajaa 30 vuotta. Koulutukseltaan Taina on MMM Helsingin yliopistosta, kotitalouden puolelta. Työuran alku oli ammatillisen koulutuksen ylitarkastajana, siitä matka jatkui maa- ja kotitalousnaisten neuvontajärjestöön KOTI-lehden toimituspäälliköksi kymmeneksi vuodeksi.

Vuosituhanneen vaihteen myötä synnyinseutu Anttola muuttui vakituiseksi asuinpaikaksi ja työksi viestintäalan yrittäjäys. Pääasiallisena tehtävänä oli erilaisten maaseutuun liittyvien ammattikirjojen ja ammattilehtien toimitustyö.

Vuodesta 2013 lähtien Taina on työskennellyt Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulussa edistäen ruokamatkailun kehittämistä ja lähiruoan käyttöä, luomun oikeanlaista viestintää, kehittänyt kalastusmatkailuun ruokatuotteita ja järjestänyt valtakunnallista nuorille suunnattua Ruokaoivallus-kilpailua. Nyt hanketyön lisänä on Ekoneum ry:n toiminnanjohtajuus.

Ruokaketjun Tulevaisuustärskyt 22.3.2019

Etelä-Savon ruokaketjun tulevaisuutta pohditaan pe 22.3. iltapäivällä Ruokaketjun tulevaisuustärskyissä Mikkelissä. Tavoitteena on asiantuntijoiden voimin löytää tulevaisuuden visioita viljelyyn, elintarvikevalmistukseen sekä ruokakauppaan ja ruokapalveluihin.

Tapahtumassa vuorineuvos Reijo Karhinen kertoo havaintojaan Ruoantuotanto kannattavaksi -selvityksestä ja tulevaisuusnäkyviä esittelevät ruoantuotannon tutkimuksen, elintarvikevalmistuksen sekä kaupan edustajat.

Paneelissa keskustellaan siitä, onko suomalaisella ruokaketjulla tulevaisuutta ja millä edellytyksillä. Esittelypisteissä yritykset ja muut alan toimijat esittelevät palvelujaan ja toimintaansa.

Ruokaketjun tulevaisuustärskyt järjestetään 22.3.2019 Saimaa Stadiumilla, Raviradantie 22 B, Mikkelä, Ravintola-parvi Vire 2. krs.

KURVI-hanke on mukana järjestämässä tapahtumaa yhdessä Ravinnepiika, Kipakka, Unelmakauppa ja ProKasvu -hankkeiden kanssa.

Tilaisuus on maksuton. Lisätietoja tilaisuudesta [Ekoneumin](#) sivuilla ja seuraavassa uutiskirjeessämme.

Osallistu tai ilmianna hyvä ruokamatkailutuote!

Etelä-Savossa ruokamatkailua on kehitetty jo monen vuoden ajan. Tuloksena on erinomaisia ruokamatkailutuotteita. Nyt ne kannattaa nostaa koko valtakunnan ja kansainväliseenkin tietoisuuteen osallistamalla Suomen paras ruokamatkailutuote –kilpailuun.



Suomen paras ruokamatkailutuote –kilpailun tavoitteena on vahvistaa elämyksellisen ruokamatkailun tuotteistamista, etsiä ruokamatkailun kärkituotteita ja vahvistaa aitoa yhteistyötä.

Kilpailuun voivat osallistua Manner-Suomen alueella toimivat yritykset ja yhteisöt 17.1-17.3.2019.

Ruokamatkailukilpailun voittaja palkitaan 3 000 euron ruokamatkailutuotteen kehittämisrahalla ja videolla. Kilpailun voittaja ja finalistit saavat markkinoinnillista näkyvyyttä Visit Finlandin kanavissa sekä mahdollisuuden osallistua yhteiseen sparrauspäivään Helsingissä.

Kilpailuun voi myös ehdottaa ruokamatkailuun liittyvää tahoa osallistumaan kilpailuun!

[Lue lisää kilpailusta.](#)

Uusi Ruokavirasto edistää elintarvikkeiden turvallisuutta

Tämän vuoden alussa Maaseutuvirasto Mavi, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira sekä osa Maanmittauslaitoksen tietotekniikkapalvelukeskusta yhdistyivät Ruokavirastoksi.

Uuden Ruokaviraston tehtävät muodostuvat yhdistyneiden virastojen tehtävistä. Ruokavirasto edistää ja valvoo elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua sekä tutkii elintarvikkeita. Myös eläinten terveys ja hyvinvointi sekä kasviterveys mukaan lukien kasvinsuojeluaineet, lannoitteet, siemenet ja taimet ovat sen toiminnan kohteina.

Lisäksi Ruokavirasto vastaa EU:n maataloustuki- ja maaseuturahastojen varojen käytöstä Suomessa.

Lue lisää [Ruokavirastosta](#).



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Saimaa maistui ja kuului Grüne Woche -messuilla Berliinissä

Suomi oli maailman suurimpien ruokamessujen, Grüne Woche, kumppanuusmaana teemalla Aus der Wildnis eli villistä luonnosta. Partnerimaana ololla tavoiteltiin näkyvyyttä kiinnostavana ruokamatkailukohteena ja runsaiden järvien ja metsien ja maailman pohjoisimpien ja puhtaimpien elintarvikkeiden maana.

Suomen hallissa oli kaikkiaan 80 yritystä. Hallin suurin osasto oli Saimaa, jossa 13 yritystä esitteli tuotteitaan. Etelä-Savosta oli mukana Aten Marja, Sunspelt, Mustan Virran Panimo, Opa Muurikka, Saimaa Brewing Company, Varesaaren tila ja Virtasalmen viljatuote. Miksei Mikkeli organisoisi hankerahoituksella eteläsavolaisten yritysten esiintymistä messuilla. Yhteisesiintymistä pidettiin hyvänä asiana.



Mikkeliläinen keittiömestari Teemu Kajanan valmisti Suomi-hallin näytöskeittiössä eteläsavolaisista raaka-aineista monenlaisia herkkuja tarjottaviksi messuyleisölle. Opa Muurikan sähkösavustimessa savustettu lohi kiinnosti kuluttajia. Kokkausnäytöksiä järjestettiin yhteistyössä myös saksalaisten kanssa.

Gluteenittomia tuotteita valmistava Virtasalmen viljatuote oli messuilla ensimmäistä kertaa. Christian Jakobsson Virtasalmen viljatuotteelta totesi, että pienille yrityksille tällainen yhteisesiintyminen on hyvä ratkaisu. Heillä oli esillä kaksi tuotetta: nokkoslettujauho ja härkäpapuseos, jotka kiinnostivat kuluttajia hyvin.



Christian Jakobsson esitteli Virtasalmen Viljatuotteen osastolla nokkoslettujauhoa ja härkäpapuseosta. Virtasalmen viljatuote valittiin Etelä-Savon yritykseksi yrittäjägaalassa 26.1.2019.

Grüne Woche -messut ovat erityisesti kuluttajamessut, joilla vieraillee vuosittain noin 400 000 kävijää. Kävijöiden joukossa on toki ruoka-alan ammattilaisia, median edustajia ja poliittisia päättäjiä. Valtaosan kävijöistä ollessa saksalaisia on eduksi, että osastoilla on Saksan kielen osaajia.



Messuilla tarjolla oli suurimmaksi osaksi 1–5 euron maisteluannoksia sekä mahdollisuus ostaa tuotteita. Varesaaren tilan marmeladien kanssa samaan maisteluannokseen pääsivät suomalaiset juustot.

Messujen nimi viittaa vihreään viikkoon ja luomuun, mutta luomuosaamista ja luomutuotteita esiteltiin kootusti vain yhdessä hallissa. Messut koostuivat 25 näyttelyhallista, joista osa oli jopa kolmikerroksisia.

Suomen messuhallin yksi erikoisuus oli Saimaa-osaston hiljaisuuden huone. Lasiseinäisen huoneen taustalla kaunis koivumaisema johdatti ajatukset Saimaalle. Huoneeseen mahtui kerralla neljä henkilöä kuuntelemaan ääniä Saimaan luonnosta – aivan kuin olisi rannalla istunut kuuntelemassa veden liplatusta, tuulen suhinaa metsässä, lintujen viserrystä ja nuotiotulen rätinää.

Suomi-hallin osastot olivat tyylikkäitä ja toivat esille suomalaisen ruokatuotannon monipuolista osaamista. Kehittämisehdotuksena yrittäjiltä tuli toive, että osastolla olisi voinut olla myös suomalaista ruokaa tarjoava ravintola kuten oli hyvin monilla muilla mailla.

Grüne Woche -messujen aikaan oli berliiniläisessä isossa KaDeWe-tavaratalossa Suomi-viikot 21.1.-2.2. Aus der Wildnis -teemalla.



Esillä oli näyttävästi suomalaisia elintarvikkeita, valtaosa samoja kuin messuosastoilla.

KaDeWe-tavaratalon suunnitelmassa on ottaa niitä suomalaisia tuotteita valikoimiinsa, joilla näyttäisi olevan kysyntää.



Famifarm Oy ja Finnforel Oy uudet D.O.Saimaa -alkuperämerkin haltijat

Ruukkusalateista ja -yrteistä tunnettu FamiFarm Oy Joroisista ja kirjolohta kasvattava Finnforel Oy Varkaudesta ovat uusia D.O.Saimaa -merkin haltijoita.

Famifarm Oy:n Järvikylä-tuotemerkin salaattit tulivat kauppoihin vuonna 1987. Ensimmäiset yrtit puolestaan tulivat myyntiin seuraavana vuonna. Tuotevalikoimassa on liki 20 salaattia ja noin 30 erilaista yrttiä. Kasvatus tapahtuu vesiviljelytekniikalla suljetussa kierrossa. Yritys on mukana puupohjaisten ruukkujen ja pakkausmateriaaleja kehitystyössä.

Finnforel Oy:n toi annoskokoisen (170 g) kirjolohen markkinoille vuoden 2018 alussa ja sitä myydään Saimaa Tuore -tuotemerkillä. Saatavilla on myös tuplafilee- ja HoReCa-pakkauksia. Altaasta pakatuksi tuotteeksi kirjolohi valmistuu tunnissa. Ympäristöhaasteisiin yritys vastaa kasvattamalla kalat Saimaan vedessä, mutta suljetussa kiertovesikasvattamossa.

Elintarvike- ja ruokatuotteissa D.O.Saimaa-merkin haltijoita on tällä hetkellä 18 kpl ([tuottajat](#)). Ravintoloista D.O.Saimaa-tuotteita käyttävät Anttolanhovi, MikkeliPuisto, Sahanlahti ja TeaHouse of Wehmais. Myös desing- ja taidekäsitötuotteet voivat saada D.O.Saimaa-merkin. Tässä luokassa on 4 merkin haltijaa.

Lue lisää [D.O.Saimaa –merkistä](#).



UUTUUSTIETOA

Ruokapalvelun tulevaisuus –seminaarin aineisto luettavissa

Marraskuun lopulla järjestettiin Mikkelissä Future Challenges in Hospitality –seminaari, jonka aineistot ja tallenteet löytyvät nyt tapahtuman sivuilta.

[Tutustu tästä.](#)



Kirjautuus - Sirkkaa soppaan -keittokirja

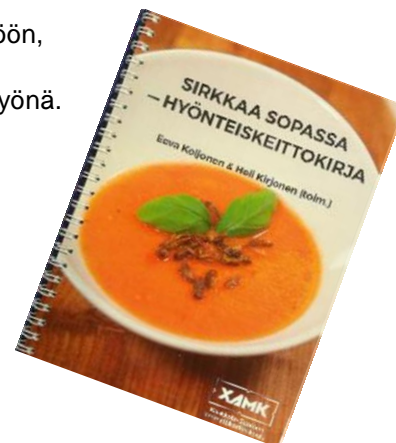
Sirkkaa sopassa –hyönteiskeittokirja sisältää kolmekymmentä maukasta ja testattua hyönteisruokaohjetta kuvineen. Ohjeissa kotisirkkaa on käytetty kuivattuna, jauheena ja pakasteena salaateissa, pikkuannoksissa, pääruuissa ja suolaisissa ja makeissa leivonnaisissa. Lisäksi kerrotaan hyönteisten käytöstä elintarvikkeena.

Hyönteiskeittokirja soveltuu ravintoloiden, ammattikeittiöiden ja kuluttajien käyttöön, sillä ohjeet ovat helposti muokattavissa. Hyönteiskeittokirja on tuotettu Sirkkaa sopassa –hankkeessa restonomiopiskelijöiden ja ammattilaisten yhteistyönä.

Hyönteiskeittokirja on saatavilla sähköisenä:

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-344-142-2>

Keittokirjan voi tilata [eeva.koljonen\(at\)xamk.fi](mailto:eeva.koljonen(at)xamk.fi) lähettämällä osoitetiedot.



KURVI-hankkeen kuulumisia

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

KURVI-hankkeen kevään tapahtumat mm.

- Ruokaketjun tulevaisuustärskyt 22.3. iltapäivällä Mikkelissä
- Demotilaisuudet digitaalisuus apuna alkuperästä kertomisessa, 3 tilaisuutta eri paikkakunnilla



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 osaja

Lue lisää elintarvikealan koulutuksista, messuista ja muista tapahtumista.

www.ekoneum.com