

# UUSIA TUULIA

ETELÄ-SAVON RUOKA-ALAN UUTISKIRJE

*maaliskuu 2019*

## ETELÄ-SAVON RUOKA-ALAN UUTISKIRJE

Luet parhaillaan Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämissyhdistys 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

#### Maatalouden yrittäjätuloon lisää 500 miljoonaa euroa!

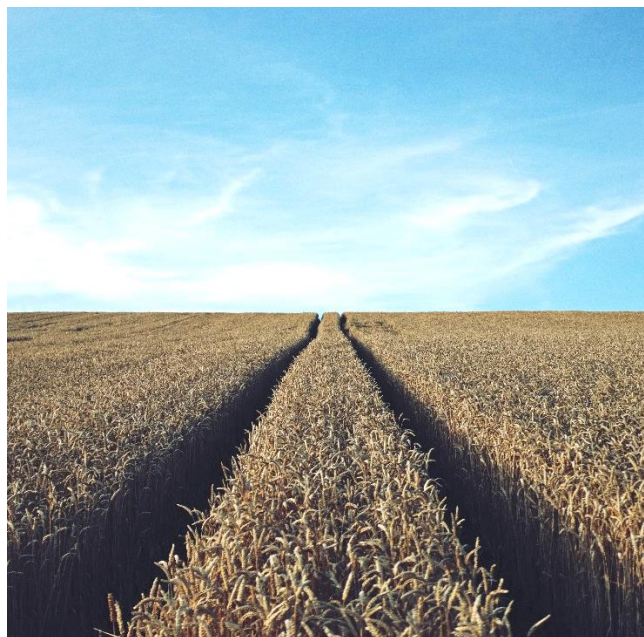
Tällaisen toimeksiannon Reijo Karhinen sai, kun hän ryhtyi tekemään selvitystyötä maatalouden kannattavuuden parantamisesta. Karhisen selvitystyön tulokset esiteltiin helmikuun alkupuolella. Uusi alkua - Maatalous on myös tulevaisuuden elinkeino -selvityksessä esitetään toimenpiteitä niin alkutuotantoon, kauppaan, kuluttamiseen kuin eri rahoitus- ja tukimuotoihin. Perjantaina 22.3. klo 11 alkaen on mahdollisuus tulla kuulemaan Karhista sekä monia muita ruokaketjun edustajia Ruokaketjun tulevaisuustärskeytiin Saimaa Stadiumille Mikkeliin.

Maatalouden yrittäjätulo on laskenut koko 2000-luvun ajan. Syitä on monia EU-jäseneksi liittymisestä heikkoihin satovuosiin. Onko sitten mahdollista kääntää maatalouden suunta ja lisätä yrittäjätuloa? Karhisen selvitystyön mukaan tämä on mahdollista, mutta ei toki synny itsestään.

Tavoitteen saavuttaminen, maatalouden yrittäjätulon lisääminen 500 miljoonalla eurolla, edellyttää erittäin laaja-alaisia muutoksia ja uudistumista niin alkutuotannossa kuin koko ruokaketjussa.

Ruokaketjumme tarvitsee yhteisen tahtotilan ja selkeämmän win-win -asetelman läpi ketjun. Menestymiseen tarvitaan toiminnan kehittämistä, elintarvikkeiden vientiä, uuden teknologian hyödyntämistä sekä innovaatioita ja erikoistumista. Etelä-Savossa meneillään olevassa KURVI-hankkeessa tuodaan innovaatioita alueen yrittäjien tietoisuuteen.

Reijo Karhisen raportin yksi keskeisimmistä esityksistä on uuden osaamis- ja palvelukeskuksen perustaminen Luonnonvarakeskuksen yhteyteen.



## Ruokaketjun tulevaisuustärskyt 22.3.2019

### - visioita viljelyyn, jalostukseen ja kauppaan

**Etelä-Savon ruokaketjun tulevaisuutta pohditaan pe 22.3. iltapäivällä Ruokaketjun tulevaisuustärskyyssä 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 klo 11-15.30** Saimaa Stadiumilla, Raviradantie 22 B, Mikkel, Ravintola-parvi Vire 2. krs.



### Ohjelma:

- 11.00 Ilmoittautuminen, kahvitarjoilu ja tutustumista esittelypisteisiin
  - 11.30 Avaussanat, toimitusjohtaja Heikki Pahkasalo, ProAgria Etelä-Savo
  - 11.40 Ruoantuotanto kannattavaksi – selvityshenkilön havaintoja, vuorineuvos Reijo Karhinen
  - 12.10 Näkökulmia tulevaisuuden ruoantuotantoon, professori Juha Helenius, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti
  - 12.40 Leipätrendit ja suomalaisten kuluttajien odotukset leipomotoimialalle, toimitusjohtaja Markus Hellström, Fazer Leipomot Oy
  - 13.10 Tutustumista esittelypisteisiin ja tuotemaistiaisista, keittiömestari, Grüne Woche -kokki Teemu Kaijanen, Ravintola Vaiha ja ruoka-asiantuntija Mervi Kukkonen, Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset/ ProAgria Etelä-Savo
  - 14.00 Suomesta maailman kekseliäin ruokamaa, kenttäjohtaja Arttu Laine, SOK
  - 14.30 Paneeli: Onko suomalaisella ruokaketjulla tulevaisuutta? Keskustelijoina toiminnanjohtaja Kirsi Mutka-Paintola, Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Etelä-Savo, professori Juha Helenius, toimitusjohtaja Markus Hellström, kenttäjohtaja Arttu Laine, maatalousyrittäjä Elina Vauhkonen, Kalliolan Luomu, maatalousyrittäjä Katriina Klinckowström, Karviaisten tila sekä ruoka- ja puhtauspalveluiden palvelujohtaja Mia Hassinen, Mikkelin kaupunki.
  - 15.20 Yhteenvedoa tulevaisuuden toimista, johtava tutkija Pasi Rikkinen, Luonnonvarakeskus
  - 15.30 Tilaisuus päättyy
- Tilaisuuden juontaa ja paneelissa keskustelua johdattaa päätoimittaja Tapio Honkamaa.

Tilaisuuteen voi osallistua myös verkon välityksellä.

**Ilmoittautuminen viimeistään 14.3.2019 sähköisellä lomakkeella** tai puhelimitse 0400 261 094. Paikkoja rajoitetusti. Tilaisuus on maksuton.

Järjestäjät: ProAgria Etelä-Savo, Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset, Luonnonvarakeskus, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu sekä hankkeet Kilpailukykyä kasviyrityksiin – Kipakka, Ravinnepiika, Unelmakauppa – elintarvikkeesta euroja, ProKasvu sekä KURVI – Kumppanuudella ruokasektorille vuorovaikutusta ja innovatiivisuutta.



## Digitaalinen markkinointi tutuksi elintarvikeyrittäjille

### - koulutus- ja demotilaisuuksia



Digitaalinen markkinointi ja digitaalisuuden hyödyntäminen ruoan alkuperän kertomisessa ovat aiheina kolmessa koulutus- ja demotilaisuudessa Etelä-Savossa. Tilaisuuksissa kuullaan ajankohtaista asiaa digitaalisuudesta sekä päästään käytännössä tutustumaan Digillä dialogia -hankkeessa yhdessä pilottiyrittäjien kanssa työstettyyn ruoka-alan sivustoon. Sivustolle yrittäjät voivat helposti tuottaa materiaalia viestiäkseen ruoan alkuperästä ja käytöstä. Tieto löytyy näppärästi QR-koodin avulla.

### Liiketoimintainnovaatiot ja digitaalisuus

**torstai 28.3.** klo 13-15, Spahotel Casino, Kylpylaitoksentie 7, Savonlinna, Salonki-kabinetti

Mistä liiketoimintainnovaatiot syntyvät? Yrittäjän erilaiset tavat miettiä ja toteuttaa liiketoiminnan kehittämisen seuraavaa askelta, tutkimuspäällikkö Juho Pesonen, Itä-Suomen yliopisto

### Digitaalinen markkinointi ja sen hyödyntäminen

**keskiviikko 3.4.** klo 13-15, Ravintolan Hilpeä Hospodar, Savontie 9, Pieksämäki

Tuoreet eväät digitaaliseen markkinointiin, tutkimuspäällikkö Juho Pesonen, Itä-Suomen yliopisto

- digitaalisen markkinointipaketin suunnittelun pienelle- ja keskisuurelle yritykselle
- digitaalisen markkinoinnin, erityisesti sosiaalisen median, hyödyntäminen liiketoiminnassa

### Asiakkaiden verkkokäyttäytyminen ja sen hyödyntäminen yrityksen viestinnässä

**torstai 4.4.** klo 13-15, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Patteristonkatu 3, Mikkeli, kokoustila NC261

Asiakkaiden verkkokäyttäytyminen, tutkimuspäällikkö Johanna Heinonen, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Jokaisessa koulutustilaisuudessa projektipäällikkö Juha-Pekka Ontronen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta käy läpi uusia tapoja ylläpitää tuottajan ja kuluttajan vuorovaikutusta, kuinka QR-koodit liittyvät asiaan ja mitä näiden uusien tapojen käyttöönotto vaatii. Tilaisuuksissa esitellään Digillä dialogia -hankkeen kokeilujen tuloksia.

Tilaisuudet ovat maksuttomia, mutta tarjoilujen vuoksi tarvitaan ilmoittautuminen. Ohjeet ja ilmoittautumislinkit löytyvät [ekoneum.com](http://ekoneum.com) tapahtumatiedoista.

Tilaisuudet järjestävät Digillä dialogia – ruokatuottajien ja asiakkaiden kohtaaminen ja KURVI – Kumppanuudella ruokasektorille vuorovaikutusta ja innovatiivisuutta –hankkeet.

#### Markkinoinnin työpaja ruoka-alan toimijoille

25.3. klo 13-16.30 Mikkeli

[Tutustu ohjelmaan](#)

#### Lähi ruoka & luomumessut

4.-7.4.2019 Helsingissä

[Tutustu ohjelmaan](#)

#### Elintarvikepäivä 2019

7.5.2019 Helsingissä

[Tutustu ohjelmaan](#)

## Yrityksille kehittämiseen ja investointeihin rahallista tukea

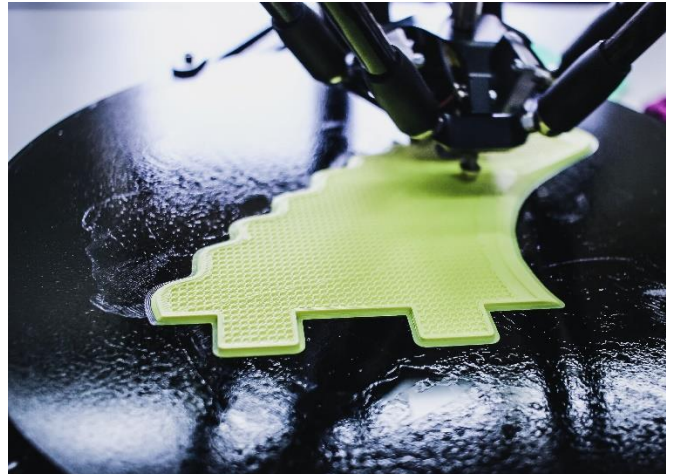
**Yritysten pitäisi investoida ja kehittää toimintaansa. Tämä vaatii paitsi osaamista niin myös usein rahaa. Etelä-Savon ELY-keskuksen rahoituskanavista on saatavissa tukea yritysten kehittämiseen. Rahoitusta suunnataan erityisesti kasvaville ja toimintaansa kehittäville yrityksille.**

ELY-keskusten tavoitteena on kannustaa yrityksiä kehittämään toimintaansa, hakemaan kasvua liikevaihdon ja työpaikkojen myötä ja kansainvälistymään. Yritystoiminnan kehittämiseen ELY-keskusten kautta on saatavissa asiantuntijapalveluita, joita tuottavat ELY:n hyväksymät asiantuntijat.

Uusien tuotteiden ja tuotantomenetelmien kehittäminen vaatii suunnittelua ja myös konkreettista kehittämistä. Tämä voi vaatia vaikkapa messumatkan ulkomaille. Tällaiseen yritysten kehittämistyöhön on mahdollista saada ELY-keskukselta tukea 50 % kustannuksista.

Erilaisiin yritysten investointeihin, kuten perinteiset koneet, laitteet ja rakentaminen sekä ohjelmistoihin, alle 10 henkilön mikroyrityksillä on mahdollista saada tukea 35 %. Isommillekin yrityksille tukea on tarjolla, mutta tukitaso vähän pienenee yrityskoon kasvaessa.

Ennen investointia on mahdollista saada tukea maksimissaan 50 % investointia valmistelemaan hankkeeseen, jossa selvitetään investoinnin toteuttamisen edellytyksiä sekä mahdollisia rahoituskanavia.



Yritysyhmähankkeet toimivat kehittämisorganisaation hallinnoimina hankkeina, joihin kuuluu tietty 3-10 yrityksen muodostama yritysryhmä. Yritykset sitoutuvat hankkeeseen omalla maksuosuudellaan, joka on 25 % kokonaiskustannusta tuen ollessa 75 %.

Yritysten kehittämiseen on rahoitusta jäljellä vielä tälle ohjelmakaudelle, joten kannattaa olla yhteydessä Etelä-Savon ELY-keskukseen. ELY-keskuksen rahoituksesta löytyy tietoa [Puhettarahasta.com](http://Puhettarahasta.com) -blogista. Yhteystiedot Etelä-Savon ELY-keskuksen asiantuntijoihin löytyvät [tästä](#).

## Rajupusu-alueella innostetaan ideoimaan ja tunnistamaan bionalouden mahdollisuuksia

**Rajupusu-alueen kunnissa alkoi 1.3.2019 puolitoista vuotta kestävä Biotalous tutuksi -hanke, jossa haetaan alueen vahvuuksia kestäväen kehityksen eteenpäin viejänä ja toteuttajana. Hanke tiedottaa alueen asukkaille ja yrityksille bionaloudesta ja järjestää informaatiotilaisuuksia. Tietoa ja materiaalia kootaan sivustoille, jotka rakennetaan rajupusuleader.fi -sivuston alle. Suunnitelmiin kuuluu myös opintomatkan järjestäminen alueen yrittäjille, yhdistystoimijoille sekä asukkaille. Hanke rahoitetaan Rajupusu Leaderin omasta rahoituskiintiöstä.**

- Biotalous on keskeinen teema eri strategioissa ja se sisältyy myös Rajupusu Leaderin strategiaan. Tähän mennessä aiheeseen liittyviä hankkeita on ollut vähän. Myös keskusteluissa esillä on ollut lähinnä bioenergia ja metsä. Uuden hankkeen tavoitteena on tuottaa ja välittää koottua tietoa bionaloudesta alueen yrittäjille ja asukkaille. Hankkeen ja tiedottamisen myötä alueella osataan paremmin huomioida oman seudun vahvuuksia ja löytää yhdessä lisää uusia ja alueelle sopivia bionalouden mahdollisuuksia, kertoo hankeaktivaattori Kirsi Blomberg.

Vasta käynnistyneen hankkeen toimenpiteistä saadaan tarkempaa tietoa kevään aikana, jolloin on myös tarkoitus järjestää työpajoja ja saada alueen asukkailta ja yrityksiltä ja muilta toimijoilta näkemyksiä ja ehdotuksia bionalouden edistämiseksi.

Lisätietoja: hankeaktivaattori Kirsi Blomberg, Rajupusu Leader ry, [kirsi.blomberg\(at\)rajupusu.fi](mailto:kirsi.blomberg(at)rajupusu.fi), 044 732 0703

## Vielä ehtii - 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 tahoja osallistumaan kilpailuun!

[Lue lisää kilpailusta.](#)

## Etelä- Savo hyvin edustettuna Luomukokki-kilpailussa

Etelä-Savosta oli hienosti kaksi kokkia mukana vuoden Luomukokki-kilpailussa Helsingissä. Semifinaaliin tiensä raivasivat Puumalan Sahanlahti Resortin keittiömestari Markus Kaihola ja Hotelli Punkaharjun keittiömestari Mikko Lahtinen.

Kilpailun tavoitteena on lisätä keittiöammattilaisten tietämystä kestävästä gastronomiasta ja luomusta.

Kaksipäiväiseen kilpailuun oli valittu reseptikarsinnan perusteella kuusi kilpailijaa, jotka kokkasivat ensimmäisen päivän semifinaalissa yhden pääruoan ja finaalissa kolmen ruokalajin menun.

Finaalissa kilpailivat Simo Harrivaara, Alfred Tallberg ja Turo Väarti, joista helsinkiläinen keittiömestari Simo Harrivaara valittiin Luomukokki-kilpailun voittajaksi.

Luomukokki valittiin nyt toisen kerran. Kilpailun järjestivät EkoCentria, Liiketalousopisto Perho ja Pro Luomu ry.

## UUTUUSTIETOA

### Kirjautuus – Ruokaa – kestävä maatalous ja ruoantuotanto

Miten viljelijä saa pelloistaan parhaan mahdollisen sadon kestävällä tavalla? Miten ilmasto- ja maaperätekijät vaikuttavat pelto- ja puutarhakasvien valikoimaan nyt ja tulevaisuudessa? Miten kotieläinten ruokinta suunnitellaan ja niiden hyvinvointi turvataan? Millainen on tulevaisuuden maatila?

Ruokaa! opastaa kestävä maatalouden ja ruoantuotannon perusteisiin havainnollisesti. Ruoan tuottaminen kestävällä tavalla on ihmiskunnan kohtalonkysymys. Maapallon väestön kasvaessa ja talouden globalisoituessa ruoantuotannon järjestäminen edellyttää erityistä osaamista ja vastuunottoa. Ruokaa! opastaa kestävä maatalouden ja ruoantuotannon perusteisiin havainnollisesti.

Kirjan on kustantanut Maahenki ja sen kirjoittajat ovat Mervi Seppänen, Sirpa Kurppa, Marketta Rinne ja Laura Alakukku.

Tutustu kirjaan tästä

<https://maahenki.fi/tuotteet/ruokaa-kestava-maatalous-ja-ruoantuotanto/>



## KURVI-hankkeen kevään tapahtumia

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.

### Tulevaisuustärskyt yli toimialarajojen

- Ruokaketjun tulevaisuustärskyt 22.3. klo 11-15.30 Mikkelissä

### Konkretiaa demonstraatio-tilaisuuksien avulla

- 28.3. klo 13-15 Liiketoimintainnovaatiot ja digitaalisuus, Savonlinnassa

- 3.4. klo 13-15 Digitaalinen markkinointi ja sen hyödyntäminen, Pieksämäellä

- 4.4. klo 13-15 Asiakkaiden verkkokäyttäytyminen ja sen hyödyntäminen yrityksen viestinnässä, Mikkelissä

### Valtakunnallisten hankkeiden aluetilaisuuksia

15.5. klo 12.30-16 Ruoka-ala kasvuun – tehoa kehittämistoimintaan yhteistyön kautta

Tilaisuuksista lisätietoa seuraavassa uutiskirjeessä. Kannattaa merkitä päivämäärä jo kalenteriin.



#### 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)