



# UUSIA TUULIA

ETELÄ-SAVON RUOKA-ALAN UUTISKIRJE

*toukokuu 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

#### Ruoka-ala kasvuun Etelä-Savossa – 15.5. tilaisuuteen pari paikkaa jäljellä

Ruoka-ala kasvuun – tehoa kehittämistoimintaan löytyy yhteistyön kautta. Valtakunnallisen Ruoka-sektorin koordinaatio- ja KURVI -hankkeiden järjestämän tilaisuuden tavoite on tiivistää toimijoiden yhteistyötä ja hyvien käytänteiden vaihtoa. Ruoka-ala kasvuun -tilaisuudessa tarkastellaan pk-elintarvikeyrityksien kehittämistä lähiruoan, luomun ja luonnontuotteiden näkökulmista. Tilaisuudessa esitellään sekä hankkeiden tarjoamat mahdollisuudet että kuullaan millaista rahoitusta kehittämiseen on tarjolla. Konkreettisenä esimerkkinä kuullaan kommenttipuheenvuorot kehittämistyötä tekevilta yrittäjiltä.

Ruoka-ala kasvuun – yhteistyötä, kehittämistä, rahoitusta -tilaisuus ke 15.5. klo 12.30-16 Kenkäverossa, Pursialankatu 6, Mikkeli.

Lue lisää tilaisuuden [ohjelmasta](#). Pari henkilöä mahtuu vielä tilaisuuteen.

#### Ruokahävikki pienemmäksi massatapahtumassa

Suomessa järjestetään vuosittain lukuisia yleisötapahtumia ja niiden hiilijalanjälki voi olla merkittävä. Usein suuri osa näistä ympäristövaikutuksista aiheutuu tapahtuman ruokapalveluista. Kattavaa ohjeistusta kestävästi toteutetuille ruokapalveluille ei ole olemassa – vielä. Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa (Kespa) –hankkeessa kehitetään opas tähän tarkoitukseen. Ruokahävikki pienemmäksi – työpajassa to 23.5. klo 12-16.30 Hotelli Scandicissa Mikkelissä pohditaan keinoja ruokahävikin vähentämiseen.

Ruokahävikkiä pienemmäksi -työpajassa tutkija Kirsi Silvennoinen kertoo tutkittua tietoa ravitsemispalveluiden ruokahävikistä, terveystarkastaja Nina Gynther ruokaturvallisuudesta ja tuotantosuunnittelija Marja Jussi-Pekka massatapahtuman ruokapalvelujen toteuttamisesta. Tilaisuudessa kuullaan myös Flow-festarien ruokapalvelujen kestävästä toteuttamisesta. Asiantuntijapuheenvuorojen jälkeen keskustellaan ja ideoidaan ruokahävikin vähentämistä.

Tutustu [ohjelmaan](#) ja ilmoittaudu työpajaan viimeistään 16.5.2019.

## Koulutusta ja tietoa vientiasioista

Elintarvikevientiä edistetään monissa hankkeissa niin valtakunnallisesti kuin maakunnallisestikin. Uusi valtakunnallinen hanke – Iskussa maailmalle alkoi tämän vuoden alkupuolella. Myös erilaista koulutusmateriaalia on tarjolla omaehtoiseen vientiasioiden opiskeluun.

### Iskussa maailmalle

Iskussa maailmalle -hankkeen kasvuohjelman tavoitteena on edistää elintarvikealan toimijoiden kansainvälistymistä jo liiketoiminnan peruslähtökohdista käsin vahvistamalla vientituotteiden kehittämistä sekä tuemalla kasvuhakuisten yritysten verkottumista.

Kasvuohjelma sisältää kasvutyöpajoja, verkottumis- ja rekrytointitapahtumia sekä yrityskohtaista konsultointia.

Lue lisää: <https://iskussamaailmalle.fi>

### Ruokaviraston viennin verkkokurssit

Ruokaviraston uusilla elintarvikeyrityksille ja valvojille suunnatuilla verkkokursseilla pääsee tutustumaan mm. viennin vaiheisiin, vaatimuksiin ja tarvittaviin todistuksiin.

Tutustu tästä:

[Viennin rakennuspalikat yrityksille](#)

[Viennin pelisäännöt valvojille](#)

## Lihan alkuperän ilmoittaminen pakolliseksi tarjoilupaikeissa 1.5.2019

Lihan alkuperän ilmoittaminen tarjoilupaikeissa tuli pakolliseksi toukokuun alussa. Kuluttajalle tulee ilmoittaa kirjallisesti aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa. Maa- ja metsätalousministeriön asetus 154/2019 koskee naudan, sian, lampaan ja vuohen lihaa, myös jauhelihaa. Aterian osana olevan lihan määrällä ei ole vaikutusta ilmoittamisvelvollisuuteen.

Alkuperällä tarkoitetaan eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta. Alkuperänä tulee ilmoittaa maan nimi. Jos tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella, ilmoitus alkuperämaasta voidaan ilmaista "useat EU-maat" tai "EU", "useat muut kuin EU-maat", "useat EU- ja muut kuin EU-maat".

Jos tarjoilupaikeissa on käytössä lihan alkuperästä kertova vapaaehtoinen Hyvää Suomesta –merkki, niin alkuperäilmoitusvelvoite täyttyy sillä.

Lue lisää lihan [alkuperän ilmoittamisesta](#).



## Aitoja Makuja -sivut ovat uudistuneet

Tutustu uudistuneisiin [aitojamakuja.fi](http://aitojamakuja.fi) sivuihin. Heti etusivulla on esillä ajankohtaista elintarvikealan tietoa sekä tapahtumakalenteri. Tapahtumissa on tarjolla mm. hyviä webinaareja, joihin voi osallistua helposti paikasta riippumatta.

Mielenkiintoinen [Webinaari Artesaaniruuan SM-2019 – infoa osallistumista mieltiville](#) on ma 20.5. klo 13.30-14.

Hae yrityksiä -valikosta löytyy elintarvikealan yritysten tietoja. Jos niissä on Etelä-Savon kohdalla virheitä tai puutteita, niin laittakaa viestiä asiasta [taina.harmonen\(at\)xamk.fi](mailto:taina.harmonen(at)xamk.fi).

## Kesä on ulkomyyntin ja pienimuotoisen alkutuotannon toiminnan sesonkiaikaa – ohjeita muistin virkistämiseksi

Kesä lähestyy ja väliaikaiset myyntipöydät kauppojen edustoilla, kauppakeskuksien auloissa, toreilla ja teidän levähdyspaikoilla ilmestyvät ilahduttamaan kuluttajia sitä mukaan, kun kesän sato valmistuu. Vaikka kyse on satunnaisesta myynnistä, niin ulkomyyntiin on olemassa oma ohjeistus.



Ruokaviraston julkaisemaan ohjeeseen kasvisten, marjojen ja sienten ulkomyyntiin voi tutustua [tästä](#). Ohjeessa on tietoa mm. myyntipaikan suojauksesta, omavalvonnasta ja hygieniasta. Säännöllisestä kasvisten, marjojen ja sienien myynnin aloittamisesta tulee ilmoittaa 4 viikkoa ennen myynnin aloittamista kunnan elintarvikevalvojalle.

Yleensä torimyyntistä pitää tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Kuitenkaan itse kasvatettujen kasvisten, marjojen ja sienten myynnistä ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta, mutta [ilmoitus alkutuotannosta](#) vaaditaan. Itse kerättyjen luonnonmarjojen ja sienten myynnistä ei tarvitse tehdä mitään ilmoitusta. Huom! Käsiteltyjen korvasienten myynnistä pitää kuitenkin aina tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

## Ruokaketjun tulevaisuustärskyillä etsittiin visioita ruoka-alalle

**Etelä-Savon ruokaketjun tulevaisuutta pohdittiin pe 22.3. Ruokaketjun tulevaisuustärskyissä Mikkelissä. Tilaisuuteen osallistui paikan päällä 80 henkilöä ja 25 etäyhteydellä. Tavoitteena oli asiantuntijoiden voimin löytää tulevaisuuden visioita viljelyyn, elintarvikevalmistukseen sekä ruokakauppaan ja ruokapalveluihin.**

Tapahtumassa vuorineuvos Reijo Karhinen kertoi havaintojaan Ruoantuotanto kannattavaksi -selvityksestä ja tulevaisuusnäkyymiä esittelivät ruoantuotannon tutkimuksen, elintarvikevalmistuksen sekä kaupan edustajat. Paneelissa keskusteltiin siitä, onko suomalaisella ruokaketjulla tulevaisuutta ja millä edellytyksillä. Esittelypisteissä yritykset ja muut alan toimijat esittelivät palvelujaan ja toimintaansa.

Karhinen sai toimeksiannon selvittää, voidaanko maatalouteen saada 500 miljoonaa lisätuloa. Selvitystyössä on hyödynnetty laajasti eri osapuolten näkemyksiä, kaikkiaan 6000 vastausta erilaisiin kyselyihin. Vastauksista 60 % tuli tuottajilta. Selvitystyön pohjalta on laadittu 52 ehdotusta, joilla maatalouteen on mahdollista saada lisää tuloa.

Reijo Karhinen totesi, että maatalouden kannattavuustaso on heikko, ehkä jopa surkea. Kannattavuus on laskenut 25 vuotta ja laskee edelleen. Maataloustuotannostamme löytyy perustavaa laatua oleva juuri-syy heikkoon kannattavuuteen ja Karhinen painotti, että se on muualla kuin suomalaisessa viljelijässä. Epäonnistumiseen ovat vaikuttaneet osaltaan monet ruoka-alalla toimivat tahot, joten myös alan nousuun tarvitaan yhteistä tahtotilaa.

- Meidän on uudistuttava vahvuksiimme luottaen. Elinkeinona ruoantuotanto kasvaa, koska globaalisti ruoan kysyntä kasvaa. Kuluttajakäyttäytymiseen on tulossa muutoksia, esimerkiksi kuluttajien tavassa ostaa, Karhinen totesi.

Ruokaketjun Tulevaisuustärskyissä kuultiin tähän erinomaiset puheenvuorot. SOK:n kenttäjohtaja Arttu Laine kertoi kaupan kilpailuasetelmista globaaleilla markkinoilla, ja Fazer Leipomoiden toimitusjohtaja Markus Hellström kertoi kuluttajatrendien muutoksien vaikutuksista leipäalalle.

Karhinen totesi, että maataloustuotannon on ymmärrettävä toimintaympäristössä tapahtuvat muutokset ja tuotettava sitä, mille on kysyntää.

Ruoantuotannon muutoksissa Suomella on paljon etuja puolellaan. Suomen luonnonolosuhteet ja arvo-maailma puoltavat puhtaan ruoan tuotantoa. Kehittyvä teollisuus nähdään uutena mahdollisuutena. Suomalaiselta elintarviketuotannolta tarvitaan rohkeutta, ennakkoluulottomuutta ja oma-aloitteisuutta.

Suomen elintarvikevienti ei ole kehittynyt viime vuosina, sitä vastoin tuonti on kasvanut. Karhinen esittää, että elintarvikevienti nostetaan ruokaketjun strategiseksi painopistealueeksi. Tähän työhön tarvitaan valtiovallan vahvaa strategista ja taloudellista tukea sekä MMM:n ja TEM:n yhteistyön tiivistämistä.

Taloulosaaminen ja tulosajattelu ovat tärkeitä askeleita kannattavuuskriisistä nousuun. Kilojen ja hehtaari-tonnien sijasta pitäisi puhua euroista.



*Ruokaketjun tulevaisuustärskyillä nautittiin myös eteläsavolaisen ruokapöydän maistiaisista, joita valmisti Grune Woche kokki Teemu Kaijanen.*

- Suomen maatalouden ja koko ruokahuollon perustan muodostaa nyt ja tulevaisuudessa investoivat, toimintaansa kehittävät ja aitoa yrittäjäriskiä ottavat kannattavat tilat, koosta riippumatta. Nämä kehittävät tilat tulisi olla tukipolitiikan, verotuksen, tutkimuksen, koulutuksen, neuvonnan ja rahoitusinstrumenttien keskiössä. Olisi tärkeä kohdentaa toimet näihin tiloihin, Karhinen linjasi kehittämistoimia.

Parhaiten ruokaketjun kannattavuutta nähtäisiin parannettavan tuottajien paremmalla vaikutusmahdollisuudella omistamaansa teollisuuteen. Karhinen korosti, että yhteistyötä tarvitaan eri suuntiin kuten teollisuuteen, kauppaan, kuluttajiin, neuvontaan ja tutkimukseen.

Yhdeksi toimenpide-ehdotukseksi Karhinen esittää uutta linjaavaa keskustelufoorumia: yhteistä ruokapöytää. Tähän aiheeseen liittyen paneelikeskustelussa ProAgria Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten toiminnanjohtaja Kirsi Mutka-Paintola ehdotti, että Suomeen pitäisi laatia yhteinen ruokastrategia. Naapurimaamme Ruotsi laati jo vuosia sitten ruokastrategian ja on kohdistanut toimenpiteet sen mukaisesti.

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

Tutustu esityksiin ProAgrian YouTube-kanavalta <https://www.youtube.com/watch?v=KxgYFaIPsnw>

## Hauhalan Hanhifarmi Suomen edustajana Pohjoismaisessa ruokakilpailussa

Pohjoismainen ruokapalkinto ”EMBLA Nordic Food Awards” jaetaan nyt toista kertaa Reykjavikissa 1.6.2019. Suomesta on valittu ruokaosaajat kilpailun seitsemään sarjaan. Raaka-ainetuottajasarjan edustajaksi valittiin Hauhalan Hanhifarmi Mikkelin Anttolasta.



Hauhalan hanhifarmi on erikoistunut tuottamaan eettisesti kestäväää hanhenlihaa ja -maksaa. Huippuosaamisensa ansiosta on koko hanhen tuotantoketju hanhiemoista munien haudontaan, poikasten kasvatukseen, teurastukseen, lihanleikkuuseen ja pateiden valmistukseen sekä myynti ja markkinointi ovat yrittäjäpariskunta Virpi ja Antti Rantalaisen omassa hallinnassa.

EMBLA-ruokakilpailun järjestämisestä vastaa Pohjoismaisten Tuottajajärjestöjen keskusliitto NBC (Nordens Bondeorganisationers Centralråd).

Pohjoismainen ministerineuvosto tukee kilpailua osana Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelmaa (Ny nordisk mat).

Tutustu [Hauhalan Hanhifarmiin](#)

## Vierulan tila Vuoden Nuori yrittäjä –kilpailun finaalissa

Vuoden nuori yrittäjä -kilpailu on Suomen arvostetuin nuorille suunnattu yrittäjäkilpailu. Kilpailussa painotetaan yritystoiminnan ansioita. Tiina ja Mikko Kohosen Vierulan tila on viiden finalistin joukossa. Valtakunnan Vuoden nuori yrittäjä julkistetaan Nuorten Yrittäjien Get Together -päätapahtumassa Kauhavan PowerParkissa 25.5.2019.

Tiina ja Mikko Kohonen jatkavat 1930-luvulta saakka perustettua Vierulan tilaa Mäntyharjulla. Tilan päätuotteita ovat marjat ja kesävihannekset, pakastekuivatut marjat, mansikkakuohjuomat ja glögit.



Vierulan tilan tuotevalikoima on monipuolinen ja laaja, ja sillä pystytään palvelemaan asiakkaita kokonaisvaltaisesti. Yritys toimittaa itse tuotteet kauppoihin, jolloin he voivat itse taata tuotteidensa laadun.

Vierulan tilan yrittäjät ovat jatkuvasti kehittäneet uusia tuotantotapoja ja tuotteita ja siten tuoneet pienelle markkina-alueelle lisää elinvoimaa ja työpaikkoja.

Tutustu [Vierulan tilaan](#)

## Kansainvälinen kilpailu etsii innovatiivisia luomutuotteita

**Uusi kansainvälinen European Organic Food Innovation Award -pitchauskilpailu kannustaa elintarvikealan yrityksiä tuomaan markkinoille innovatiivisia luomutuotteita tai palveluja.**

Kilpailun tavoitteena on innostaa ruoka-alan yrityksiä kehittämään luomutuotteita, joissa luomulaatuun yhdistyy muitakin trendikkäitä ominaisuuksia. Kilpailulla halutaan kannustaa yrityksiä tuomaan markkinoille yhä pidemmälle konseptoituja luomutuotteita.

Varsinaisen tuotteen lisäksi kilpailuun voi ilmoittaa palvelun, teknologian tai prosessin, joka liittyy sertifioidun luomutuotteen valmistukseen tai jakeluun. Kilpailun pääkieli on englanti.

Ilmoittautuminen European Organic Food Innovation Award -kilpailuun on auki 31.8.2019 asti. Kilpailun finaali pidetään lokakuussa Luomuelintarvikepäivässä Finlandia-talolla.

Kilpailun arvostelukriteerit ovat uutuusarvo, innovatiivisuus ja luovuus. Arvioinnissa kiinnitetään huomiota myös keksinnön liiketoimintamahdollisuuksiin sekä ympäristö- ja terveysvaikutuksiin. Myös sen vaikutusta kuluttajakäyttäytymiseen arvioidaan.

European Organic Food Innovation Award -pitchauskilpailun järjestää Pro Luomu ry yhdessä mm. Founder Institutin, Markkinointitoimisto Pinnan sekä S-ryhmän ja K-ryhmän kanssa.

**Kilpailun sivut verkossa:** <https://proluomu.fi/organic-food-innovation/>

## Tutkimus: Hallittu ruokavaliomuutos voisi tuoda ilmastohyötyjä, parantaa ravitsemusta ja säilyttää maatalouden Suomessa

Luonnonvarakeskuksen ja Suomen ympäristökeskuksen tutkimuksen mukaan ravitsemussuositukset täyttävällä ruokavaliomuutoksella voidaan saavuttaa noin 40 prosenttia pienemmät ilmastovaikutukset ruoankulutuksessa.

Luonnonvarakeskuksen ja Suomen ympäristökeskuksen toteuttamassa Ruokaminimin-hankkeessa tarkasteltiin, miten laajamittainen ruokavaliomuutos vaikuttaisi ilmastoon, ravintoaineiden saantiin ja maa- ja elintarviketalouteen. Vaihtoehtoisia ruokavaliota oli neljä: 1) lihojen määrä pienenee puoleen, 2) lihojen määrä pienenee kolmasosaan, 3) kalaisa ja 4) vegaani.

Hankkeen tulosten mukaan ruokavaliion ilmastovaikutus ja rehevöittävä vaikutus pienenevät, kun eläinperäisten tuotteiden osuutta ruokavaliossa vähennetään. Runsaasti kotimaista luonnonkalaa sisältävän ruokavaliion vaikutukset ovat pienemmät kuin lihaa sisältävien ruokavalioiden, mutta suuremmat kuin vegaaniruokavaliion. ”Jonkin verran lihaa sisältävän ruokavaliion ilmastovaikutuksessa päästään kuitenkin melko lähelle vegaaniruokavaliion ilmastovaikutusta, jos maataloudessa tehdään samanaikaisesti toimenpiteitä peltomaan hiilivarannon ylläpitämiseksi”, toteaa hankkeen vastuullinen johtaja Merja Saarinen Lukesta.

Ilmasto- ja ravitsemushyötyjä tuovaan ruokavaliioon siirtyminen lisää kasviperäisten tuotteiden määrää ruokavaliossa merkittävästi.

”Suomalaisen maatalouden nykyiset kilpailuedut ovat tehokkaassa kotieläin- ja kasvihuonetuotannossa, eivät niinkään kasvintuotannossa. Tuonti kasvaisi nykyiseen verrattuna kaikissa tutkituissa vaihtoehdoissa, mutta erityisesti vegaaniruokavaliossa sekä tuotantopanoksina että ruoan tuontina”, sanoo Luken tutkimusprofessori Jyrki Niemi.

Muutokseen vastaaminen edellyttää elintarvike- ja maatalousalalla erittäin merkittäviä investointeja kasvin- tuotannon ja -jalostuksen lisäämiseksi. Se edellyttää myös uusien tuotteiden kehittämistä ja vaatii näin ollen kattavien arvoketjujen luomista.

Ympäristökriteerit on integroitava vahvemmin ravitsemussuosituksiin. Myös maataloustukien ja verotuksen ohjausvaikutuksia on arvioitava yhdessä ilmasto- ja terveysvaikutusten osalta. Maataloustuissa on huomioitava peltojen hiilidioksidipäästöjen vähentäminen sekä proteiinipitoisten ja muiden tuotantokasvien valikoiman monipuolistaminen.

RuokaMinimi-hanketta (2018–2019) rahoitti Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminta. Hankkeen loppuraportti julkaistaan touko-kesäkuun vaihteessa VNK:n julkaisusarjassa (<https://vnk.fi/julkaisut>).

<https://www.luke.fi/uutiset/tutkimus-hallittu-ruokavaliomuutos-voisi-tuoda-ilmastohyotyja-parantaa-ravitsemusta-ja-sailyttaa-maatalouden-suomessa/>

## Digitaalinen markkinointi tutuksi – tutustu markkinointiasioihin videoilta

**Liiketoimintainnovaatiot, digitaalinen markkinointi ja asiakkaiden verkkokäyttäytyminen –asiantuntija-luennot taltioitiin Digillä dialogia ja KURVI –hankkeiden järjestämistä Digitaalinen markkinointi tutuksi elintarvikeyrittäjille koulutus- ja demotilaisuuksista.**

### Liiketoimintainnovaatiot ja digitaalisuus

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

Tutustu tästä <https://www.youtube.com/watch?v=rQRQ72f8Ze4>

### Digitaalinen markkinointi ja sen hyödyntäminen

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

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

Tutustu tästä <https://www.youtube.com/watch?v=ELqHs76oKg0>

### Asiakkaiden verkkokäyttäytyminen ja sen hyödyntäminen yrityksen viestinnässä

Asiakkaiden verkkokäyttäytyminen, tutkimuspäällikkö Johanna Heinonen, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Tutustu tästä <https://www.youtube.com/watch?v=u8yUefR-cNo>

## 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.

### Valtakunnallisten hankkeiden aluetilaisuuksia

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

### Paikallisia aluetilaisuuksia yhteistyön kehittämiseksi

Kehittäjätapaukset Savonlinnassa ja Mikkelissä kesäkuussa  
Uusia tuulia – Etelä-Savon ruoka-alan uutiskirje ilmestyy kesäkuussa



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)