



Kestävää liiketoimintaa lähiruosta

Lähiruoka uutiskirje 3/4/2011

Hanketiimin terveisiä

Tässä uutiskirjeessä kerromme lähiruokaan liittyvien uutisten lisäksi muun muassa hankkeen verkostotilaisuuksista ja lähiruokaan liittyvän kuluttajatutkimuksen tuloksista.

[Herkkujen Suomi 2011](#) – tapahtuma tuo maakuntien herkut ja suomalaisen ruoan Helsingin ydinkeskustaan elokuussa. Maakuntien osastoilla paikalliset yrittäjät esittelevät ja myyvät maakuntiansa herkkuja. Uutiskirjeestä löytyvällä [linkillä](#) voit ilmoittaa meille kiinnostuksestasi osallistua Uudenmaan osastolle.

Euroopan unionin laatupolitiikan uudistamisen yhteydessä komissio selvittää parhaillaan, minkälaisia hankaluuksia suoramyyntiä harjoittavat tuottajat kohtaavat ja mitä odotuksia tuottajilla on. Selvityksen tuloksena komissio päättää tarvittavista jatkotoimista suoramyynnin edistämiseksi jäsenmaissa. Olisiko teillä vastauksia/ideoita näihin kysymyksiin? Tästä uutiskirjeestä löydät [kyselyn](#) pientuottajien harjoittaman suoramyynnin mahdollisuuksien parantamisesta, vastausaikaa 9.3.2011 saakka jonka jälkeen toimitamme vastaukset eteenpäin Maa- ja metsätalousministeriöön.

Ajatus lähiruoka-vaihtoehtojen esiin tuomisesta ravintoloissa yhtenäisen ateriakohtaisen tunnisteen avulla tuli esille verkostotilaisuuksissamme. Turussa on jo tartuttu toimeen ja lanseerattu 1.2.2011 [yhteinen tunniste a la carte – listan lähiruoka-vaihtoehdolle](#). Olisiko sama mahdollista Uudellamaalla?

Paikalliset tuottajatorit ovat olleet suosittuja muun muassa [Inkoossa](#) ja [Loviisassa](#). Hyvät kokemukset ovat innostaneet kehittämään tuottajatori -toimintaa. Itä-Uudenmaan kylät ja paikalliset ruokatuottajat kehittävät Loviisassa kesätorista ympärivuotista kuukausittain toistuvaa tapahtumaa. Inkoossa puolestaan suunnitellaan Farmers' Market –tyyppisen tuottajatoritoiminnan käynnistämistä.

Onko omalla alueellanne vastaavaa toimintaa? Tulisiko olla? Kertokaa meille!

Valmisteluhankemme jatkuu huhtikuun loppuun. Valmisteltavassa hankkeessa (2011 – 2013) painotetaan lähiruoan näkyvyyden ja tunnistettavuuden parantamista Uudellamaalla, lähiruokaan liittyvää tiedotus- ja valmennustoimintaa, sekä verkostojen rakentamista yhteistyössä alueellisten ja paikallisten toimijoiden kanssa.

Uutiskirjeessä on listattuna myös muutamia mielenkiintoisia tapahtumia.

Mukavaan kevään jatkoa!

Susanna Ba
p. 0440 839 770
Susanna.ba@laurea.fi

Hankkeen tapahtumia

Verkostotapahtumien satoa

Hämeen ja Uudenmaan hanketoimijoiden verkostotapaamisessa Hämeenlinnassa 26.1.2011 keskusteltiin alueiden eroavuuksista ja yhteistyömahdollisuuksista lähiruoka-toiminnassa. Keskustelijoita puhutti hankkeiden keskinäisen viestinnän ja verkostoitumisen parantaminen sekä yhteistyö koulutuksen suunnittelussa ja toteutuksessa. Liiketoiminnan näkökulmasta kehittämisskohteina nähtiin erityisesti lähiruokatarjonnan tunnistettavuuden sekä logististen ratkaisujen kehittäminen.

Helmikuun paikallistilaisuudet Espoossa, Hyvinkäällä, Keravalla ja Lohjalla keräsivät yhteensä noin 50 osallistujaa. Lisäksi Mäntsälässä oli oma lähiruoka-tilaisuus. Virikepuheenvuoroissa esiteltiin tuottajien ja asiakkaiden välissä toimivia vaihtoehtoja. Tilaisuuksien sisällöt ja keskustelunaiheet suuntautuivat osallistujien mukaan.

Espoossa Jyrki Hasila He-Vi Hasilasta painotti asiakastarpeiden kuuntelun ja verkostojen raken

Ajankohtaista

EU haluaa lähiruoalle oman merkinnän -Kysely / Pientuottajien harjoittaman suoramyynnin mahdollisuuksien parantaminen, deadline 9.3.2011 (kts. uutiskirje s. 5)

Tuottajatori-toiminta käynnistymässä Länsi-Uudellamaalla

Makujen Suomi – karttaesite ilmestynyt

Paras kala -hanke käynnistynyt

Tulevia tapahtumia

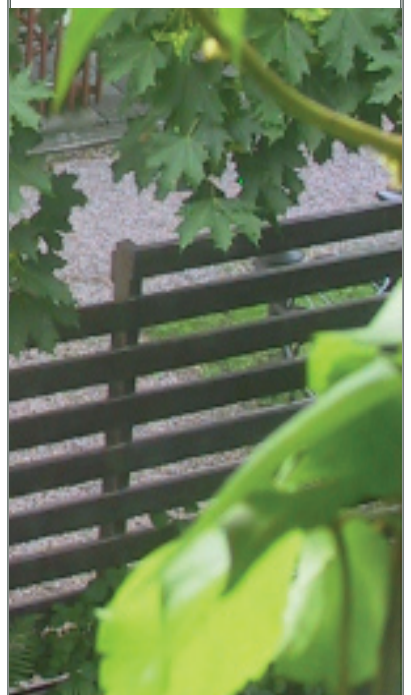
Herkkujen Suomi ruoka- ja maaseututapahtuman Helsingissä 26.-27.8.2011

10.3.2011 Lähiruoka-tuottajatapaaminen Loviisassa

23.3.2011 Luomupäivä

15.-17.4.2011 Turun saaristolaismarkkinat

Ajankohtaista ja Tulevia tapahtumia: Katso tarkemmat tiedot uutiskirjeestä sivuilta 5 - 6





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

tamisen tärkeyttä liiketoiminnan kasvun lähteenä. Hän kertoi heidän toimittavan tuotteita mm. markettien lähiruokahyllyihin sekä suurtalouskeittiöihin ja etsivän uusia, yksilöllisiä ja kasvollisia tuotteita valikoimiinsa. Keskusteluissa etsittiin ratkaisuja kuluttajan lähiruoka-valintojen mahdollistamiseksi kaupassa ja ravintolassa, lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamiseen sekä yhteistyöverkoston rakentamiseen.

Hyvinkäällä Jani Raatikainen L&J Alastalosta nosti myös asiakkaiden tarpeiden pohjalta lähtevän tuotekehityksen, joustavuuden ja toimitusvarmuuden avainasioiksi toiminnassa suurkeittiöiden kanssa. Paikalla olleet suurkeittiöasiakkaat vahvistivat omalta osaltaan näkemyksiä. Keskusteluissa etsittiinkin ratkaisuja yhteistyön kehittämiseksi jalostajien ja suurtalouskeittiöiden kesken ja ideoitiin uusia lähiruoka-puolivalmisteita suurkeittiökäyttöön. Lisäksi pohdittiin paikallisten toimintaryhmien ja lähiruoka-toimijoiden yhteistyömuotoja sekä yritysrenkaiden ja pilottihankkeiden käynnistämismahdollisuuksia.

Keravalla Seuturuokaa saatavaksi – hankkeen projektipäällikkö Päivi Saalasto Turun AMK:sta kertoi kokemuksia ESR-rahoitteisesta hankkeesta. Loimaan hankkeessa kehitettiin toimintamalli seutukunnassa tuotetun ruoan saamiseksi kauppoihin sekä kunnan ruokahuoltoon. Tässä mallissa yksi paikallinen ruoan tuottaja otti vastatakseen useiden tuottajien tuotteiden toimituksen ja esilepanon yhteistyökaupassa. Loimaan kokemusten pohjalta käydyssä keskustelussa todettiin, että vastaavatyypisen toimintatavan soveltuvuutta pitäisi testata myös Uudellamaalla. Keskustelussa nousi esille myös Itä-Uudenmaan Kylät ry:n ja paikallisten ruokatuottajien kehittämä toimintatapa Loviisassa, jossa kesäinen maatilatori on kehittynyt ympärivuotiseksi kuukausittain toistuvaksi tapahtumaksi paikallisen kaupan pihalla.

Lohjalla pieni mutta sitoutunut ryhmä keskusteli alueen lähiruoka-tarjonnan lisäämisen ja matkailullisen hyödyntämisen mahdollisuuksista. Lähiruoka tuotteita ja tuottajia kaivataan lisää, samoin yhteistoimintaa tuottajien ja matkailupalvelujen tarjoajien, tapahtumajärjestäjien, ravintoloiden ja kokouspalvelujen tarjoajien kesken. Yhteistyö paikallisten kyläyhdistysten ja toimintaryhmien sekä Slow Food –liikkeen kanssa nousi vahvasti esiin. Logistisiin ja markkinoinnin haasteisiin toivottiin tukea.

Kuluttajatutkimus lähiruokaan liittyvistä arvokäsityksistä ja päätöskriteereistä

Laurean opiskelijoiden kanssa yhdessä toteutettu kuluttajatutkimus avaa kuluttajien mielikuvia lähiruoasta Uudenmaan alueella asuvien keskuudessa.

Kuluttajatutkimuksen tavoitteena oli kuluttajien lähiruokaan liittyvien arvostusten ja valinta- (ostopäätös-)kriteerien selvittäminen haastattelun ja kyselyn keinoin ostopäätöstilanteissa.

Yhteisesti suunniteltu kuluttajatutkimus toteutettiin ja raportoitii opintojaksoilla neljällä paikallisalueella (Espoo, Lohja, Kerava, Hyvinkää > yhteensä 234 haastateltua). Kullakin paikkakunnalla tutkimus tehtiin kolmessa eri kaupassa tai torilla. Tulokset raportoitii paikallisesti, lisäksi tehtiin alueellinen yhteenveto.

Tutkimuksessa kysyttiin muun muassa kuluttajan valintakriteereistä, lähiruokaan liittyvistä mielikuvista ja lähiruoan tunnistamisesta.

Reilusti yli puolet kaikista vastaajista haluaisi, että lähituotteiden tunnistettavuutta parannettaisiin ja noin neljännes vastaajista kaipasi tietoa tuotteista ja tuottajista.

Tunnistettavuudesta

Tunnistettavuutta toivottiin parannettavan tuotteiden esillepanon ja markkinoinnin avulla. Espoossa noin kolmannes ei tiennyt mistä ostaa lähiruokaa, kun taas Hyvinkäällä, Keravalla ja Lohjalla lähiruoan myyntipaikat tiedettiin paremmin.





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Mielikuvia lähiruoasta

Lähiruokatuotteet ovat tuoreita ja maukkaita
Lähiruokatuotteiden alkuperä on tiedossa >lähellä tuotettua, kotimaista

Mitkä kolme asiaa saisi teidät valitsemaan lähiruokatuotteen (jos ei ollut valinnut lähiruokatuotetta)

Hinta >edullisemmat tuotteet
Helpompi lähiruonan tunnistettavuus
Helpompi saatavuus; suurin osa kuluttajista ei halua lähteä ostamaan lähiruokaa muualta kuin lähikaupasta
Kotimaisuus ja tuoreus

Mistä ja miten lähiruokaa ammattikeittiöihin, kauppoihin, suoraan kuluttajalle?

Logistiikka on usein haasteena paikallistuottajalle. Miten ratkaista tuotteiden toimitus asiakkaille, kun yksittäistä asiakasta kohden määrät ovat pieniä ja pakkaamiseen, myyntiin ja toimituksiin tuntuu kuluvan kohtuuttomasti aikaa.

Alle on koottu esimerkkejä erilaisista tuottajan ja asiakkaan väliin sijoittuvista erilaisista toimintamalleista ja toimijoista

1. Lähiruokaa suurkeittiöihin, ravintoloihin, catering-toimijoille

Haasteina tuottajalle mm. tarjouksiin ja kilpailutukseen liittyvät vaikeudet, asiakastarpeiden tuntemus, jatkojalostusmahdollisuuksien puute, viranomaismääräysten tuntemus, sekä tasalaatuisuuden ja toimitusvarmuuden haasteet.

Asiakkaat tuntevat ja tarpeet ymmärtävä jatkojalostaja tai eri tuottajien tuotteet kokoava jakelija voi toimia osaavana myynti- ja jakeluorganisaationa

[L&J Alastalo](#) on Hausjärvellä toimiva, kotimaisia juureksia ja vihanneksia jatkojalostava ja välittävä yritys

[He-Vi Hasila](#) Lammilla ostaa tuottajilta hedelmiä, vihanneksia ja juureksia ja myy eteenpäin suurtalouskeittiöihin, ravintoloille ja vähittäiskauppaan.

[Vainion teurastamo](#) Orimattilassa teurastaa, pakkaa, ostaa ja myy lihaa. Toimittaa tukkuun, suurtalouskeittiöön, ravintoloihin ja vähittäiskauppaan.

[Seulo palvelut](#) toimii logistiikka- ja tietojärjestelmäkumppanina pientuottajille HoReCa, vähittäiskauppa ja kuluttajamarkkinoilla

[Polvijärven herkkä](#), Pohjois-Karjalan lähiruokalähetämö ja kuivaamo. Toimittaa Pohjois-Karjalaista ruokaa kaupunkien ravintoloihin ja kauppoihin

Tukkutoimittajia

[Heinon Tukku](#) toimittaa ravintoloille, ammattikeittiöille ja jälleenmyyjille. Kehittää mm. tuottajatielten yhdistämismahdollisuuksia lähiruokatuotteisiin.

[Luomutukku](#) sijaitsee Espoossa ja toimittaa luomutuotteita suurkeittiöön, kauppaan, hotelliin ja ravintolaan.

[Tukkutori](#) Helsingissä toimii HoReCa-sektorin hankintapaikkana. Rakentaa Hyvän ruoan keskusta, jonka tarkoitus valmistua vuonna 2015





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

2. Lähiruokaa kauppoihin

Kauppa on kiinnostunut lähiruokatuotteista, mutta kokee, että tuottajien löytäminen on ongelmallista. Toisaalta tuottajalla ei ole tietoa kiinnostuneista kaupoista eikä kaupan valikoimiin pääsyn keinoista. Sopimukset, kuljetukset, toimituserät, tasalaatuisuus ja toimitusvarmuus ovat haasteina täälläkin. Lisäksi lähiruokatuotteiden näkyvyys myymälöissä on usein vähäistä. Esimerkkejä lähiruokaa tarjoavista myymälöistä

[K-kauppa](#) K-kauppiat haluavat olla vahvoja toimijoita lähiruoka-asioissa. Esimerkiksi K-Supermarket Kalaasi Mäntsälässä haluaa lisätä lähiruokatarjontaa ja nostaa myös lähiruokatuotteet näkyviin myymälän valikoimissa

[S-market](#), muun muassa Lahden ja Asikkalan S-marketit panostavat lähiruokatarjontaan
[Kyläkaupat](#), oman kylän tuotteet ovat Jontten kyläkaupan myyntivalitti Lapinkylässä
[maatilamyymälät](#), esim. Maatilapuoti Kirkkonummella, ovat tunnelmallisia ostospaikkoja

Esimerkkejä (aiemmin mainittujen lisäksi) kauppaan toimittavista jakelijoista

[Seuturuokaa saatavaksi](#) hankkeessa Loimaalla yksi tuottajista hoitaa kaikkien mukana olevien tuottajien tuotteiden toimituksen ja esillepanon myymälöissä

[Vauhditus](#) markkinoi itseään uudenlaisena osto- ja myyntikanavana vähittäiskaupan sektorille

3. Lähiruokaa suoraan kuluttajille

Lähiruokaa verkosta kotiin kuljetettuna? Haasteina usein pienet volyymit, tunnettuuden ja näkyvyyden puute

Esimerkkejä (aiemmin mainittujen lisäksi) lähiruokaa tarjoavista verkkokaupoista

[Makumaku lähi- ja luomuruoan verkkokauppa](#), joka tarjoaa kuljetuksen noutopisteeseen tai lisämaksusta kotiovelle. Toistaiseksi pääkaupunkiseudulla.

[Svarfvarsin](#) Hyvän elämän verkkokauppa Karjaalla toimittaa oman tilan ja toisten tuottajien luomuelintarvikkeita Länsi-Uudellemaalle ja pääkaupunkiseudulle.

[Labbyn kartanon verkkokauppa Pernajassa toimittaa mm. luomulähiruokaa lähialueille, pääkaupunkiseudulle ja postin kautta muuallekin. Tilapuoti avaa ovensa 1.4.2011.](#)

[Osuuskunta Oma Maa](#) myy verkkokaupan kautta lähi- ja luomutuotteita kotiinkuljetuksella Helsingin, Espoon, Kauniaisten, Vantaan, Sipoon, Keravan, Porvoon, Tuusulan, Järvenpään, Nurmijärven ja Hyvinkään alueella.

Oman tilan tuotantoa myy verkossa esimerkiksi [Metsärannan tila](#) (Charolais-lihaa) suoramyyntiä toimitettuna pääkaupunkiseudulle, Lahden, Orimattilan, Sipoon ja Porvoon lähialueille.

4. Lähiruoka matkailutuotteena

Alueellista matkailutarjontaa vahvistaa mahdollisuus kytkeä paikallisten tuottajien herkulliset tuotteet ja tarinat osaksi matkailutuotteita. Alueellisten ruokabrändien rakentaminen ja erilaiset kaupunki- ja maakuntamenut sekä ruokatapahtumat voivat olla tärkeä alueellisen matkailun vetovoimatekijä.

[Kaupunkimenu](#) Uudellamaalla, omia paikallisiin tuotteisiin perustuvia kaupunkimenuita tarjoavat Helsinki, Espoo, Kirkkonummi ja Hanko





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

TULEVIA TAPAHTUMIA

Herkkujen Suomi 2011-tapahtuma elokuussa Helsingissä, ilmoittaudu esittelemään tuotteitasi

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ja elintarvikealan yhteistyöverkosto järjestää Herkkujen Suomi ruoka- ja maaseututapahtuman Helsingissä 26.-27.8.2011. Tapahtuma tuo maankuntiemme herkut ja suomalaisen ruoan Helsingin ydinkeskustaan Rautatien torille ja Kaisaniemen kentälle. Taiteiden yö järjestetään samaan aikaan perjantaina joten tapahtumaan odotetaan suurta kävijämäärää. Lisäinfoa tapahtumasta: www.mtk.fi/herkkujen_suomi.

Kokoamme tietoja Uudenmaan alueen yrityksistä, joilla kiinnostusta esitellä ja myydä tuotteitaan maakuntateltassa. Alustavan kiinnostuksen voi ilmoittaa oheisella lomakkeella <https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/3702/lomake>. Ilmoittautumisella varmistat, että saat tiedon valmistelun aikatauluista ja etenemisestä. Lämpimästi tervetuloa mukaan!

10.3.2011 Lähiruoka-tuottajatapaaminen Loviisassa

10.3.2011 klo 15.00 Lähiruoka-tuottajatapaaminen Loviisaan ravintola Degerby Gillissä (Sepänkuja 4)

Kaikille itäusmaalaisille lähiruoan tuottajille alkutuottajista jalostajiin. Tervetuloa miettimään alueellisen lähiruokatuotannon logistisia haasteita ja yhteisiä tavoitteita sekä mahdollisten yhteistyökumppaneiden vaatimuksia tarjolla olevien raaka-aineiden ja elintarvikkeiden suhteen.

Lisätietoja: http://www.ita-uudenmaankylat.fi/categories.asp?document_id=3539&cat_id=80

Ilmoittautuminen 9.3.2011 mennessä osoitteeseen info@itukylat.fi

23.3.2011 Luomupäivä

Luomubrändillä kauppaan

- Vuoden tärkein luomutapahtuma. Tule ja katso luomun tulevaisuuteen! Hanasaaren kulttuurikeskus, Helsingin ja Espoon välissä. www.luomuliitto.fi

15.-17.4.2011 Turun saaristolaismarkkinat http://www.silakka.info/turun_saaristolaismarkkinat

30.9-2.10.2011 Sika Hienot Ruokamarkkinat Inkoossa. Mukana myös lasten maatalousnäyttely.

Slow Food Uusimaa ja Bo på landet -järjestää

www.mangsgard.fi www.slowfoodvastnyland.org

AJANKOHTAISTA

EU haluaa lähiruoalle oman merkinnän

Lähiruokajärjestelmillä on tulevassa yhteisessä maatalouspolitiikassa merkittävä osuus ja alueiden komitealta tilattiin lausunto lähiruoan kehittämisestä.

Lausunnossa suositellaan että lähiruoalle luodaan oma merkintänsä. EU:n yhteinen paikallistuotteen tunnus tai symboli kertoisi kuluttajille ja tuottajille, että elintarvike olisi hyväksytty lähiruokaksi.

Laaditussa lausunnossa viranomaisille ehdotetaan merkittävää roolia lähiruoan merkintä- ja hyväksymismenettelyssä. Lupaprosessit tuotaisiin paikallis- ja alueviranomaisten tasolle.

Yhteistyötä esitetään alueellisten sidosryhmien kuten Leader-ryhmän, tuottajaorganisaation tai kauppakamarin kanssa. Lähiruokaan liittyvästä tiedottamisesta ja seurannasta vastaisi Euroopan maaseudun kehittämisverkosto. Lausunnossa ehdotetaan lisäksi erillistä EU-tukea lähiruoan tuottamiseksi ja markkinoimiseksi.

Kysely / Pientuottajien harjoittaman suoramyynnin mahdollisuuksien parantaminen, deadline 9.3.2011

Nyt on mahdollisuus vaikuttaa siihen, miten pientuottajien mahdollisuuksia suoramyyntiin parannettaisiin.





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Euroopan unionin laatu- ja ympäristöpolitiikan uudistamisen yhteydessä komissio selvittää parhaillaan, mitä hankaluuksia suoramyyniä harjoittavat tuottajat kohtaavat, mitä odotuksia tuottajilla on sekä miten Euroopan unionin toimet voisivat tällä alueella jatkossa ratkaista näitä ongelmia. Kyselyllä halutaan koota jäsenvaltioiden mielipiteet sekä ymmärtää paremmin se kuinka Euroopan unionin toimet tällä alueella voisivat jatkossa muotoutua. Selvityksen tuloksena komissio päättää tarvittavista jatkotoimista suoramyynnin edistämiseksi jäsenmaissa.

Olisiko teillä vastauksia/ideoita näihin kysymyksiin? Vastaukset toivomme viimeistään keskiviikkona 9.3. 2011 oheisin linkin kautta <https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/3705/lomake.html> jotta ne saadaan eteenpäin toimitettavaksi Maa- ja metsätalousministeriöön missä niistä tehdään kooste Euroopan Komissioon.

Tuottajatori-toiminta käynnistymässä Länsi-Uudellamaalla

Inkoossa kokoonnuttiin 3.3.2011 keskustelemaan Farmers' Market – tyyppisen tuottajatori-toiminnan käynnistämiseksi sekä suunniteltiin lokakuun ruokamarkkinoita. Lisätietoja Tuottajatori-toiminnasta Seija Ravanti 040 134 3858 ravantievents@lohjansaaristo.fi ja Ruokamarkkinoista Harriet Nordström

gsm 040-546 4786 mangs.gard@kolumbus.fi

Paras Kala –hanke käynnistynyt

Etelä-Suomen Kalatalousryhmä ESKO on yhdessä 10 ammattikalastusyrityksen kanssa käynnistänyt Paras Kala –hankkeen, jonka tarkoituksena on lisätä kuluttajien kiinnostusta paikallisesti pyydystettyyn luonnonkalaan. Hanke on lähiruoka-hanke, jossa pyritään minimoimaan tuotteen kuljetus- ja käsittelytarpeita, lisäämään tuoreen kalan saatavuutta ja myös lisäämään tietoa ja kysyntää paikallisesti pyydystettyyn kalaan. Tällä hetkellä vain 7% kaikesta Suomessa kulutetusta kalasta on kotimaista luonnonkalaa.

Hanke toteutetaan koko Suomenlahden rannikon alueella. Vielä toiminnassa olevia ammattikalastajia on satakunta, ja joka paikkakunnalta tulisi olla mahdollisuus ostaa oman alueen tuoretta kalaa.

Lisätietoja:

Esko Taanila

Etelä-Suomen kalatalousryhmä ESKO

040 5085784

esko.taanila@pp.inet.fi

Makujen Suomi – karttaesite ilmestynyt

Vuoden 2011 Makujen Suomi - Taste of Finland -karttaesite on ilmestynyt. Kartasta löytyy suomalaisille hyvän ruuan ystäville ja matkailijoille vuoden 2011 Taste of Finland- ja Taste of Finland Province -ravintolat. Tänä vuonna kartassa esitellään uutuutena myös sellaisia Hyvää Suomesta –joutsenlipputuotteita valmistavia yrityksiä, joissa voi käydä ostoksilla. Lisäksi mukana on myös lähiruoka- ja maatilatoreja.

Lisätiedot: http://www.tasteoffinland.fi/WebRoot/1059259/tof_sisaltosivu.aspx?id=1196047

Länsi-Uudenmaan lähiruokaluettelo nyt myös sähköisessä muodossa

Slow Food VästNyland ja Uusimaa-Nyland –

<http://www.slowfoodvastnyland.org/index.php?lang=fi>





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Haluatko tiedottaa tapahtumastasi uutiskirjeessämme? Ilmoita tapahtumasta seuraavasta linkistä, niin lisäämme sen uutiskirjeeseen:

<https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/2882/lomake.html>

Saitko kirjeen välitettynä? Liity postituslistalle seuraavan linkin kautta, niin varmistat kirjeiden saannin jatkossa

suoraan meiltä omaan postilaatikoosi.

Kirjeen tilaaminen ei velvoita mihinkään.

<https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/2884/lomake.html>

Etkö halua jatkossa saada uutiskirjetä?

<https://elomake3.laurea.fi/lomakkeet/3006/lomake.html>

