

VFC:N UUTISKIRJE 4.10.2011

Lisää tietoa ajankohtaisista asioista nettisivuiltamme www.viikkifoodcentre.fi



Tule mukaan Luomuviikon tapahtumiin 3-9.10.11!

Lokakuun ensimmäisellä viikolla yritykset ja järjestöt nostavat luomua esille. Luomuliitto koordinoi Luomuviikkoa toista kertaa. Katso [esitys!](#) Maistatuksia, luomujuttuja, tapahtumia toreilla, ravintoloissa, kaupoissa, kouluissa, keittiöissä.

Luomuviikolla tuodaan muun muassa esille [luomu-uutuuksia](#) ja kuluttajat kannustavat laajempiin luomuvaihtoihin.

Uusin [Luomu.fi-uutiskirje](#) ilmestyi juuri Luomuviikoksi.
Luomuviikko [Facebookissa](#) - katso tapahtumasuunnitelmia.

<http://www.luomuliitto.fi/index.php/luomuviikko>

Luomupäivä Mikkelissä ke 9.11.2011

Kyyhkylän kartanossa Mikkelissä järjestettävä luomupäivä kokoaa jälleen luomualan toimijat ja luomusta kiinnostuneet yhteen. Päivän aiheina ovat tehokas luomutuotanto, luomutuotteiden kulutuskysyntä, luomutilojen kannattavuus, luonnon monimuotoisuus, maidontuotannon kannattavuus, luomusikatilat, rehujen kysyntä ja tarjonta sekä maanparannus ja ravinteiden kierrättäminen. Päivän päätteeksi palkitaan jälleen Vuoden Luomuyrittäjä. Vuoden 2011 toinen Luomupäivä pidetään Mikkelissä ke 9.11.2011 klo 10-17 ja iltaohjelma klo 17.00-19.00. Paikka on Kyyhkylän Kuntoutuskeskuksen juhlasali Mikkelissä <http://www.kyyhkyla.fi/>, Kyyhkyläntie 9. Tilaisuuden Hinta 98€

Ilmoittaudu 19.10.2011 mennessä Luomuliiton kautta

www.luomuliitto.fi/index.php/luomupaivaet
[Luomupaivan esite ja ohjelma 9.11.2011](#)

Meppi Cronberg: Maabrändiryhmän luomutavoite on saavutettavissa

Luomuselvitystä tehnyt europarlamentaarikko Tarja Cronberg uskoo, että maabrändiryhmän viime vuonna esittämä tavoite luomutuotannon lisäämiseksi on saavutettavissa. Suomesta voi tulla Euroopan johtavia luomumaita.

- Suomesta voi tulla johtava luomumaa niin imagoltaan, tutkimukseltaan kuin tuotannoltaan. Tällä hetkellä kulutus kasvaa voimakkaasti ja kauppa- ja elämyskäyttäjät ovat heränneet, totesi Cronberg puhuessaan viime viikolla Euroopan Vihreiden kesäyliopistossa Frankfurt am Oderissa.

Uudistuva Leppäkerttu-merkki kertoo luomusta ja alkuperästä

Suomessa tuotettujen luomutuotteiden tunnus, Luomuliiton myöntämä Leppäkerttu, uudistuu. Uusi merkki kertoo yhdellä silmäyksellä luonnonmukaisesta ja lähellä tuotetusta ruuasta.

Tuottajat voivat nyt anoa paikalliselta luomuyhdistykseltä merkkiä, josta kuluttaja näkee tuotantoalueen maakunnan tarkkuudella.



VFC:N UUTISKIRJE 4.10.2011

Lisää tietoa ajankohtaisista asioista nettisivuiltamme www.viikkifoodcentre.fi

Elintarviketeollisuus 2011 -messut kutsuvat Tampereelle 26.–28.10.2011

Kolmipäiväiset Elintarviketeollisuus-messut järjestetään jälleen 26.–28. lokakuuta 2011 Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa. Messutapahtuma tarjoaa alan ammattilaisille runsaasti ajankohtaista tietoa ja nähtävää sekä laadukkaita kontakteja.



Kolmatta kertaa toteutettavien Elintarviketeollisuus-messujen osastoilla ja seminaareissa esittäytyvät muun muassa viljanjalostus-, liha-, kala-, meijeri-, leipomo- ja juomateollisuus. Tarjolla ovat uutuudet, laitteet, prosessit sekä raaka-aineet. http://www.elintarviketeollisuus.fi/elintarvike/index.tmpl?sivu_id=1189

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta –hankkeen ammattimatka Skåneen 26.-29.10.11

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta –hanke toteuttaa yhdessä Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma - hankkeen kanssa ammattimatkan Ruotsin Skåneen 26.-29.10.

Matkalla on tarkoitus tutustua Smaka på Skåne -hankkeen toteuttamiin markkinointi- ja logistiikkaratkaisuihin, alueen yrityksiin ja lauantaina kohteena on Älska Mat -messut Malmössä, ks. <http://www.alskamat.se/>

Hankkeen kohderyhmää ovat uusimaalaiset maaseudun pienyrittäjät, joilla on alueellisesti tuotettuja tuotteita (tukikelpoisuus osaan matkakustannuksista).

Yrittäjälle matkan hinnaksi jäävä osuus on 460 euroa/henkilö + mahdolliset yhteisruokailut. Ilmoittautumiset ja lisätietoja: susanna.ba@laurea.fi



Herkkujen Suomi-tapahtuman tunnelmia

Lähellä tuotetulla ruoalla oli kysyntää. Lähi- ja luomuruoan kaksipäiväisessä tapahtumassa Herkkujen Suomessa 26.-27.8.2011 kävi 56 000 hyvän ruoan ystävää. Lähiruoan suuri suosio yllätti kaikki. Halutuimmat ruokalajit ja tuotteet myytiin loppuun ennätysajassa jo perjantaina.

Tunnelmia Herkkujen Suomi 2011 -tapahtumasta löytyy mm. oheisilta sivuilta:

http://www.mtk.fi/herkkujen_suomi/

<http://www.aitojamakuja.fi/arkisto.php#herkkujensuomi>

<https://www.facebook.com/makumaku.fi>

<http://sillasipuli.blogspot.com/2011/08/herkkujen-suomi-tiivistyi-helsingin.html>

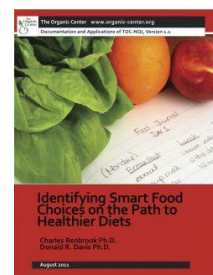
Lisää tietoa ajankohtaisista asioista nettisivuiltamme www.viikkifoodcentre.fi

Tietohaarukka 2011 -tilastojulkaisu kertoo tuoreimmat ruokafaktat

Tietohaarukka on monipuolinen tilastopaketti koko ruokaketjusta niin alkutuotannosta, elintarviketeollisuudesta kuin ruuan kulutuksestakin. Uusimmat tiedot ovat pääosin vuodelta 2010. Mukana on myös lukuja aiemmilta vuosilta sekä kansainvälisiä lukuja vertailun mahdollistamiseksi. Taskukokoinen julkaisu on saatavilla kolmella kielellä suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi. Sen voi tilata painettuna tai selata ja tulostaa verkosta osoitteessa www.ruokatieto.fi/tietohaarukka. Tietohaarukka 2011 -julkaisun on tuottanut Ruokatieto yhteistyössä Agronomiliiton, Elintarviketeollisuusliiton, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK:n, Svenska Lantbruksproducenternas centralförbund SLC:n, ProAgria Keskusten Liiton ja Suomen Eläinlääkäriliiton kanssa. Aineiston tuottamiseen on saatu maa- ja metsätalousministeriön tukea. Tietohaarukka on ilmestynyt vuodesta 1965 lähtien. (Ruokatieto)
Ruokatieto: [Tietohaarukka 2011](#)

Uusi työkalu auttaa kuluttajaa ruokien ravintosisällön vertailussa

Yhdysvalloissa toimiva The Organic Center kehitti uudenlaisen ravitsemuslaatua ilmaisevan työkalun, joka auttaa kuluttajaa valitsemaan mahdollisimman paljon terveyttä edistäviä aineita sisältävää ruokaa. Indeksiin lasketaan mukaan myös ruokien antioksidanttivaikutus sekä tiettyjen väripigmenttien määrä. Raportti löytyy osoitteesta http://www.organic-center.org/science.environment.php?action=view&report_id=188



Ruuan ravitsemus- ja terveystieteiden opas avaa väitteiden perusteita

Ruokamarkkinoinnissa käytetään Eviran mukaan edelleen usein terveys- ja ravitsemusväitteitä väärällä tavalla. Viranomainen on nyt julkaissut oppaan helpottamaan ja yhtenäistämään EU:n väiteasetuksen soveltamista Suomessa. Se on tarkoitettu sekä valvontaviranomaisten että ruokayritysten käyttöön. Verkosta pdf-tiedostona ladattavassa Ravitsemus- ja terveystieteiden opassa käsitellään muun muassa sitä, millaiset väitteet katsotaan ravitsemus- tai terveystieteiksi ja minkälaisilla ehdoilla näitä väitteitä voidaan markkinoinnissa esittää. Opas löytyy osoitteesta <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/julkaisu/?a=view&productId=268>

Lisäaineiden sisältö ja käyttötarkoitus löytyy nyt mobiilipalvelusta

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on avannut tutun E-koodiavaimen mobiilipalveluna. Kaupan hyllyn vieressä seisova kuluttaja voi tarkistaa älypuhelimellaan, mitä ruokapakkaukseen merkityt lisäaineet ovat, miksi niitä käytetään ja onko lisäaineelle määritetty hyväksyttävä päivittäinen enimmäisaanti. E-mobiilia päivitetään tarvittaessa, joten päivitetty tiedot ovat kuluttajilla aina käytössä. Palvelussa voi hakea tietoa aineen nimen tai koodin mukaan. Osoitteessa <http://m.evira.fi> julkaistu maksuton palvelu ei vaadi rekisteröitymistä. Se toimii valtaosassa markkinoilla olevista matkapuhelimista. Datasiirosta teleoperaattori veloittaa oman hinnastonsa mukaisesti. Palvelu toimii toistaiseksi vain suomeksi.

Lisää tietoa ajankohtaisista asioista nettisivuiltamme www.viikkifoodcentre.fi

HYGIENIAPASSITESTI - HYGIENIAOSAAMISTESTI

Suorita hygieniapassi Viikki Food Centrellä, kaikissa testeissä on vielä tilaa.

Ilmoittaudu: [laura.harju\(at\)viikkifoodcentre.fi](mailto:laura.harju(at)viikkifoodcentre.fi).

Seuraavat kaikille avoimet hygieniapassitestit Helsingissä:

Ma 17.10.2011 klo 18 Keskustassa

Paikka: Helsinki, Keskusta, *tarkka osoite ilmoitetaan myöhemmin...*

Ke 26.10.2011 klo 17 Viikissä

Paikka: Helsinki, Viikki, Viikinkaari 4, luentosali B105