



**Luomu- ja lähiruoka  
opintojakso hotelli- ja ravintola-  
alan ammattioppilaitokseen**

**Jessica Nurminen**

**Kehittämishankeraportti  
Huhtikuu 2007**



**JYVÄSKYLÄN  
AMMATTIKORKEAKOULU**  
*Ammatillinen opettajakorkeakoulu*

Tekijä(t) Nurminen, Jessica	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 102	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen saakka	
Työn nimi  Luomu- ja lähiruoka opintojakso hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitoksiin		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu		
Työn ohjaaja(t) Mari Kolu		
Toimeksiantaja(t)		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tämä toimintaympäristön kehittämisen opintokokonaisuuteen kuuluva kehittämishanke on tehty Jyväskylän ammattikorkeakoulun opettajakoulussa talvella 2006- 2007. Kehittämishankkeessa olen suunnitellut uuden opintojakson ammatillisiin hotelli- ja ravintola- alan oppilaitoksiin.</p> <p>Kehittämishankkeeni tavoitteena on luoda oppilaitoksiin uusi opintojakso, joka avartaa opiskelijoiden näkemystä ja tietoa luomu- ja lähiruoasta. Kehittämishankkeessani olen suunnitellut 10 opintoviikon mittaisen vapaasti valittavan opintojakson Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitoksiin. Tarkoituksena olisi pyrkiä, että mahdollisimman moni ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelmaa (ravintolakokki) opiskeleva opiskelija valitsisi tämän vapaasti valittavan opintojakson. Hotelli- ja ravintola- alan perustutkinto on 120 opintoviikon laajuinen koulutus. Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelma on laajuudeltaan 60 opintoviikkoa, joka sisältää 40 opintoviikkoa pakollisia opintoja ja vapaasti valittavia 20 opintoviikkoa. Luomu- ja lähiruoka opintojakso on 10 opintoviikon mittainen opintojakso, joka on vapaasti valittava. Ehkä myös tulevaisuudessa tämä opintojakso voitaisiin laittaa pakolliseksi ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelmaa opiskeleville opiskelijoille. Opintojakso sisältää teoriatunteja, opintokäyntejä luomu- ja lähituottajajaloilla sekä harjoittelua opetuskeittiössä. Kehittämishankkeessani olen suunnitellut yksittäiset opetuskerrat ja tuntien aikana käsiteltävän materiaalin.</p> <p>Opintojakson tavoitteena on avartaa opiskelijoiden ekologista ajattelutapaa ja myös heidän tietoisuuttaan luomu- ja lähiruoasta. Pohjanmaalla on järjestetty viimeisien vuosien aikana erilaisia projekteja (tomaatin viljely, kirjolohen kasvatus, Merenkurkun kala, ruoka käsityönä, Merenkurkun lohi, elintarvikkeiden vapaakauppa Merenkurkun yli, alueelle ominaiset marjat, Merenkurkun silakka ja Gastro Botnia), joiden tarkoituksena on ollut edistää lähiruoka- ajattelua sekä lähituottajien tuotteiden tunnettavuutta. Monet Pohjanmaan ravintolat käyttävät paljon luomu- ja lähituottajien tuotteita ja tämän vuoksi on hyvin tärkeää, että myös vasta valmistuneet alan ammattilaiset arvostaisivat lähituottajien tuotteita ja käyttäisivät heidän tuotteitaan ravintolassaan.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Luomuruoka, luomu, luomutila, lähiruoka, lähituottaja		

Author(s) Nurminen, Jessica	Type of Publication Development project report	
	Pages 102	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until	
Title Organic Products and Local Food course for vocational hotel and restaurant services institutions		
Degree Programme Vocational Teacher Education Studies		
Tutor(s) Mari Kolu		
Assigned by		
Abstract <p>This Development Project was done for the Development of the Educational Environmental study module of the Vocational Teacher Education Programme at Jyväskylä University of Applied Sciences in the winter semester 2006-2007. In this Development Project I developed a new course for vocational hotel and restaurant services institutions.</p> <p>The objective of my Development Project was to create a new course for vocational institutions that would increase students' understanding and knowledge on organic products and local food. The outcome of the Development Project was an optional studies 10-credit course for vocational hotel and restaurant services institutions at Pohjanmaa. The goal is that as many student as possible in the Institutional Meal Production Study Programme (cook) would choose this optional course as part of their study programme. The Hotel and Restaurant Services vocational qualification is a 120-credit programme. The Institutional Meal Production Study Programme is a 60-credit programme that includes 40 credits of mandatory studies and 20 credits of optional studies. The suggested Organic Products and Local Food course has 10-credits and it is part of optional studies.</p> <p>In the future this course could be mandatory for all students in the Institutional Meal Production Study Programme. The course includes theory classes, field trips to visit organic and local producers, and training in a teaching kitchen. In the Development Project I have planned all the sessions and the material to be covered in these sessions.</p> <p>The goal of the course is to expand students' ecological perspective and increase their knowledge on organic and local food. In recent years there have been several projects in Pohjanmaa (Growing tomatoes, Rainbow trout farming, Fish of Merenkurkku, Food as a craft, Salmon of Merenkurkku, Free trade of food products across Merenkurkku, Local berries, Herring of Merenkurkku, and Gastro Botnia), which purpose has been to enhance local food ideology and public awareness on products from local producers. Many of the restaurants at Pohjanmaa use organic and local products, thus it is critical that the newly graduated restaurant services professionals respect locally produced products and use them in their restaurants.</p>		
Keywords Organic food, organic product, organic farm, local food, local producer		

## SISÄLTÖ

<b>1 Johdanto.....</b>	<b>5</b>
<b>2 Kehittämishankkeen taustat ja lähtökohdat.....</b>	<b>7</b>
<b>3 Kehittämishankkeen tavoitteet.....</b>	<b>8</b>
<b>4 Luomu- ja lähiruokajakso hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitoksiin.....</b>	<b>10</b>
<b>4.1 Opintojakson tavoite.....</b>	<b>10</b>
<b>4.2 Opintojakson sisältö.....</b>	<b>10</b>
<b>4.3 Opetusmenetelmät.....</b>	<b>11</b>
<b>4.4 Arviointimenetelmät.....</b>	<b>11</b>
<b>4.5 Pedagogiset periaatteet.....</b>	<b>12</b>
4.5.1 Oppimiskäsitys.....	12
4.5.2 Oppimisprosessin eteneminen.....	12
<b>4.6 Oppimisen ohjaaminen ja arviointi.....</b>	<b>13</b>
4.6.1 Oppilaan ohjaaminen.....	13
4.6.2 Oppilaan arviointi.....	13
<b>5 Suomalainen ruokakulttuuri.....</b>	<b>15</b>
<b>5.1 Suomalaisen ruokakulttuurin historiaa.....</b>	<b>15</b>
<b>5.2 Suomalainen ruoka.....</b>	<b>17</b>
<b>5.3 Uusi suomalainen keittiö ja kansainvälistyminen.....</b>	<b>18</b>
<b>5.4 Suomalaiset raaka- aineet.....</b>	<b>19</b>
5.4.1 Vesistöjemme antimet.....	19
5.4.2 Sienet.....	22
5.4.3 Luonnon marjat.....	22
5.4.4 Luonnon yrtit.....	23
5.4.5 Juurekset.....	23
5.4.6 Liha.....	24
5.4.7 Linnut.....	25
<b>6 Lähiruoka.....</b>	<b>25</b>
<b>6.1 Elintarvikeketju on osa ruokakulttuuria.....</b>	<b>27</b>

6.2 Ympäristön puhtaus on tärkeä osa maan laatua.....	28
7 Lähiruokahankkeet ja –projektit Suomessa.....	29
7.1 Merenkurkun neuvosto.....	29
7.2 Maakunnalliset á la carte – hankkeet Suomessa.....	31
8 Luomuruoka.....	32
8.1 Kansainväliset pelisäännöt.....	33
8.2 Luomutuotanto.....	33
8.2.1 Luonnonmukainen kasvinviljely.....	34
8.2.2 Luonnonmukainen kotieläintuotanto.....	35
8.3 Luomumaatalous.....	37
8.4 Luonnonmukaiset elintarvikkeet.....	38
8.5 Luomutuotteiden turvallisuus.....	39
8.6 Luomu- ja lähiruokamarkkinat.....	40
8.6.1 Lähiruokamarkkinat.....	40
8.6.2 Luomumarkkinat.....	41
8.7 Kuluttajien ajatukset luomu- ja lähiruosta.....	41
8.8 Luomuhankkeet Pohjanmaalla.....	42
9 Pohjanmaa ruokakulttuuri.....	43
10 Pohdinta.....	51
Liite 1: Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukot.....	55
Liite 2: Etelä Pohjanmaan ja Pohjanmaan elintarvikejalostajat.....	63
Liite 3: Luomumerkit.....	98
Liite 4: Merenkurkun alueen elintarviketuotannon tilastoja.....	101

## 1 Johdanto

Elintarvikemarkkinat ovat niin Suomessa kuin muuallakin Euroopassa polarisoituneet voimakkaasti. Yhtäältä markkinat ovat globalisoituneet, mutta toisaalta ruoan alkuperä kiinnostaa entistä enemmän kuluttajia. Euroopan unionin jäsenyys ja kaupan vapautuminen ovat lisänneet elintarvikkeiden tuontia, myös sellaisten elintarvikkeiden tuontia, joita Suomessa pystytään tuottamaan ja joita Suomessa on perinteisesti tuotettu. Globaaleilla elintarvikemarkkinoilla kaupan vapautuminen ja kilpailuttaminen muuttaa merkittävästi eri tuotantoalueiden sosiaalisia, taloudellisia ja kulttuurisia rakenteita. Maailmanlaajuinen ruokajärjestelmä on mahdollistanut edulliset kuluttajahinnat pitkistä kuljetusmatkoista huolimatta. Jalostuksen ja kaupan osuus tuotteiden hinnoista on sitä vastoin kasvanut ja tuottajahintojen osuus laskenut.

Aktiiviset kuluttajaryhmät ovat viritelleet uudelleen keskustelua lähiruuan käytön lisäämisestä 1990-luvun jälkipuoliskolla. Myös tuottajapuolella on nähty lähiruuan tuotannon merkitys työpaikkojen säilyttäjänä ja lisäarvon tuottajana. Vuoden 1990 alun suoramyyntihallihankkeet ovatkin vaihtuneet uudentyyppisiksi ruokajärjestelmän kehittämishankkeiksi. Vuoden 2000 alusta lähtien on toteutettu reilut puolisataa lähiruokahanketta eri puolilla Suomea. Nettikauppaa kehitetään esimerkiksi ruokapiiritoiminnassa, vaikka elintarvikekaupassa sen osuus on vielä vähäinen. Lähiseudun sesonkituotteita kaupataan edelleen toreilla. Ruokakulttuuria elvytetään eri puolilla maata. ( Maaseutupolitiikka. [Http://www.maaseutupolitiikka.fi/](http://www.maaseutupolitiikka.fi/)).

Tänä päivänä keskustellaan Pohjoismaisen keittiön tulevaisuudesta. Pohjoismailla on hyvin paljon voimavaroja, mutta Pohjoismaisen keittiön tunnettavuus on tällä hetkellä aika heikko. Kuuluisat keittiömestarit ovat alkaneet keskustelemaan, kuinka voisimme Pohjoismaiden ruokakulttuuria

tuoda maailmalla tunnetuksi. Tavoitteen saavuttaminen vie varmasti kauan aikaa.

Kööpenhaminassa pohjoismaalaisten kokkien konferenssissa keskusteltiin pohjoismaisen keittiön tulevaisuudesta. Konferenssin aikana arvostetuimmat keittiömestarit laativat yhteisen julistuksen, jonka tarkoituksena on johdattaa pohjoisen keittiö uuteen kukoistukseen. Suomesta konferenssissa mukana olivat muun muassa Hans Välimäki (Chez Dominique, Mecca), Lasse Lundqvist (Vuoden kokki ry) ja Samuli Wingernius (Mecca). Yhteinen manifesti on tanskalaisen Claus Meyerin idea. Meyerin mielestä tanskalaiset ja myös muut pohjoismaalaiset antavat liian vähän arvoa omalle ruokakulttuurilleen, tuotteille ja tuottajille.

Uuden pohjoismaisen keittiön tulee: 1) Ilmaista alueemme puhtautta, tuoreutta, selkeyttä ja eettisiä arvoja. 2) Noudattaa vaihtuvia vuodenaikoja. 3) Perustua raaka- aineille, jotka ovat erityisen loistavia pohjoismaissa, maalla ja merellä. 4) Yhdistää oikeus makuun nykytietoon terveydestä ja hyvinvoinnista. 5) Tukea pohjoismaisia raaka- aineita ja tuottajien mahdollisuuksia monipuoliseen tuotantoon sekä levittää tietoisuutta paikallisista tuottajista. 6) Edistää eläinten hyvinvointia ja pehmeämpiä tuotantoarvoja merellä, maassa ja villissä luonnossa. 7) Kehittää uusia tapoja käyttää perinteistä pohjoismaista ruokaa. 8) Yhdistää parhaat pohjoismaiset valmistusmenetelmät ja kulinaariset perinteet ulkopuolisiin vaikutteisiin. 9) Laajentaa paikallinen omavaraisuus laajemmaksi, alueelliseksi yhteistoiminnaksi, jonka puitteissa korkealaatuisia ruokatuotteita vaihdetaan aktiivisemmin. 10) Kutsua kuluttajia, muita gastronomeja, viljelijöitä, kalastajia, pientä ja keskisuurta ruokateollisuutta, kaupan jakelijoita, tukijoita, opettajia, poliitikkoja ja viranomaisia yhteistoimintaa projektin piirissä. ( Dahlgren, M. & jne. 2004).

Amerikkalainen Marcus Samuelson, italialainen Donatello Zampoli ja pohjoismaista kotoisin olevat Mathias Dahlgren, Ervin Lauterbach ja Michael Björklund pohtivat yhdessä pohjoismaisen keittiön tulevaisuutta ja miten tavoite saavutettaisiin.

Pohjoismaisen ruoan voimatekijänä ovat raaka- aineet. Kun muilla on valtameri, meillä on meri. Kylmien ja kirkkaiden vesien kaloissa on makua. Riista, linnut, marjat ja sienet ovat voimatekijämme, jolla voimme ottaa paikkamme maailmalla. Elintarvikkeiden tuoreus on kaikille Pohjoismaille luontainen viileän ilmaston vuoksi. Ja puhtaus on ominaista monille elintarvikkeille. Ongelmana on vain se, että ruokaa ja raaka- aineita ei saa kaikkialta, ei Argentiinasta eikä Etelä- Afrikasta. Suomalaisella tai Ahvenanmaalaisella keittiöllä ei ole myöskään uskottavuutta tai tunnettua ulkomailla. Myös tieto Pohjolasta on heikkoa. Mutta keittiömestarit uskovat, että tiedon levittäminen pohjoismaisista raaka- aineista on mahdollista Pohjoismaiden yhteistyöllä. (Rislakki, E. & jne. 2005).

## **2 Kehittämishankkeen taustat ja lähtökohdat**

Tämä toimintaympäristön kehittämisen opintokokonaisuuteen kuuluva kehittämishanke on tehty Jyväskylän ammattikorkeakoulun opettajakoulussa talvella 2006- 2007. Pohjanmaalla on järjestetty viimeisien vuosien aikana erilaisia projekteja, joiden tarkoituksena on ollut edistää lähiruoka- ajattelua sekä lähituottajien tuotteiden tunnettavuutta. Merenkurkun neuvoston hanke Gastro Botnia alkoi vuonna 2001 ja se oli useampi osainen hanke. Sen tarkoituksena oli koota yhteistyötä Merenkurkun alueelle. Gastro Botnia koulutti heidän kanssa yhteistyössä olevien ravintoloiden henkilökuntaa erilaisilla koulutuksilla ja opasti ravintoloita käyttämään lähituottajien tuotteita ravintolassaan. Gastro Botnia hanke loppui vuonna 2006 ja tämä hanke sai minut kiinnostumaan siitä, että miten voisimme jatkossakin edistää lähiruoka- ajattelua ja tukea lähiruokatuottajia. Mielestäni on erittäin tärkeää, että tässä asiassa keskitymme uusiin alan ammattilaisiin ja pyrimme, että he tulevat tulevaisuudessa panostamaan tähän asiaan. Hotelli- ja ravintola- alan oppilaitokset voisivat myös huomioida asian tärkeyden ja järjestää oppilaitoksessa luomu- ja lähiruoka opintojakson.



Hotelli- ja ravintola- alan perustutkinnon ja koulutusohjelman tavoitteet; Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman (ravintolakokki) suorittaneen on osattava yleisten perusvalmiuksien lisäksi toimia erityyppisten ravintoloiden tai rahti- ja matkustaja- alusten ruokatuotannon tehtävissä, kuten ruoka- annosten suunnittelussa, ruoanvalmistuksessa ja esillepanossa sekä elintarvikkeiden varastoinnissa. Ravintolakokin on osattava työskennellä sekä itsenäisesti annettujen ohjeiden mukaan että työryhmässä aktiivisena jäsenenä. Ravintolakokin on osattava valmistaa terveellistä, maukasta ja monipuolista ruokaa ottaen huomioon gastronomian vaatimukset. Hänen on hallittava ruoanvalmistukseen tarvittavat kädentaidot. Hänen on osattava toimia ruoanvalmistuksessa taloudellisesti ja kannattavasti. ( Opetushallitus).

### **3 Kehittämishankkeen tavoitteet**

Kehittämishankkeen tavoitteena on luoda oppilaitokseen uusi opintojakso, joka avartaa opiskelijoiden näkemystä ja tietoa luomu- ja lähiruoasta. Kehittämishankkeessani olen suunnitellut 10 opintoviikon mittaisen vapaasti valittavan opintojakson Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokseen. Tarkoituksena olisi pyrkiä, että mahdollisimman moni ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelmaa (ravintolakokki) opiskeleva opiskelija valitsisi tämän vapaasti valittavan opintojakson. Hotelli- ja ravintola- alan perustutkinto on 120 opintoviikon laajuinen koulutus. Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelma on laajuudeltaan 60 opintoviikkoa, joka sisältää 40 opintoviikkoa pakollisia opintoja ja vapaasti valittavia 20 opintoviikkoa. Luomu- ja lähiruoka opintojakso on 10 opintoviikon mittainen opintojakso, joka on vapaasti valittava. Ehkä myös tulevaisuudessa tämä opintojakso voitaisiin laittaa pakolliseksi ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelmaa opiskeleville opiskelijoille. Opintojakso sisältää teorialunteja, opintokäyntejä luomu- ja lähituottajajaloilla sekä harjoittelua opetuskeittiössä. Kehittämishankkeessani olen suunnitellut yksittäiset opetuskerrat ja tuntien aikana käsiteltävän materiaalin.

Pyrin tämän kehittämishankkeen kautta kehittämään paitsi oppilaitoksen pedagogista myös omaa osaamistani. Oppilaitoksien opintosuunnitelmiin voin vaikuttaa luomieni ehdotusten ja ideoitteni myötä ja näin myös edistää työelämän ja koulutuksen vastaavuutta. Oma pedagoginen osaaminen on kehittynyt uuden opintojakson suunnittelussa.

Kehittämishankkeessani esittelen aluksi mitä luomu- ja lähiruokajakso pitää sisällään ja mitä pedagogisia tavoitteita opintojaksolla on. Olen suunnitellut opintojakson yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukot, joiden avulla pyrin tuomaan esille, mitä opintojakso pitää sisällään. Tämän jälkeen olen koonnut opetusmateriaalin, jossa on teoriaa suomalaisesta ruoasta, lähiruoasta sekä luomuruoasta. Opintojakso on suunniteltu Pohjanmaan kouluille, joten sen vuoksi olen painottanut työssäni Pohjanmaan luomu- ja lähiruokatuottaja tietoa. Ja olen koonnut heille listan Etelä- Pohjanmaan ja pohjanmaan luomu- ja lähituottajajaloista, josta toivon opiskelijoille olevan tulevaisuudessa apua.

## **4 Luomu- ja lähiruokajakso hotelli- ja ravintola-alan ammatillisiin oppilaitoksiin**

10 opintoviikkoa

### **4.1 Opintojakson tavoite**

Opiskelija tuntee luonnonmukaisen kasvis-, kotieläin- ja elintarviketuotannon perusteet. Hän osaa tarkastella luomu- ja lähiruokaketjua kestävän kehityksen näkökulmasta. Opiskelija tuntee luomuelintarvikkeita koskevat säädökset ja tunnistaa luomu- ja lähiruoan laatutekijöitä. Hänellä on yleiskuva maailman luomumarkkinoista ja tulevaisuuden kehityshaasteita.

### **4.2 Opintojakson sisältö**

Opintojaksolla perehdytään luomuelintarviketuotantoon ja lähiruokaan, ja käsitellään näiden merkitystä; mitä se on tänä päivänä ja tulevaisuudessa. Opintojakson aikana tutustutaan myös luomu- ja lähiruokamarkkinoihin lähellä ja kaukana, sekä miten kuluttajat tällä hetkellä kokevat luomu- ja lähiruoan merkityksen. Opintojakson aikana tehdään opintokäyntejä Pohjanmaalla sijaitseviin luomu- ja lähituottajien tiloihin, jossa paremmin perehdytään tuottajan tuotteisiin ja niiden kasvatukseen. Opintojakso sisältää kaksi keittiöpäivää, jolloin valmistetaan ruokaa luonnonantimista ja lähituottajien tuottamista raaka-aineista. Keittiöpäivien aikana perehdytään myös luomu- ja lähiruoan merkitykseen ammattikeittiöissä. Jokainen oppilas saa materiaalipaketin, joka sisältää tietoa luomu- ja lähituotannosta, luomu- ja lähituottajajaloista sekä reseptiikkaa. Opintojakso on 10 opintoviikon mittainen vapaasti valittava kurssi ja se sisältää loppukokeen, referaatteja ja menu suunnittelun.

### 4.3 Opetusmenetelmät

Opintojakso sisältää luentoja, harjoituksia, aistinvaraista arviointia, ryhmätöitä, opetuskeittiössä työskentelyä sekä tutustumiskäyntejä.

### 4.4 Arviointimenetelmät

Arvioinnilla tuotetaan tietoa opiskelijan osaamisesta opiskelijalle, hänen huoltajilleen, opettajille, työnantajille ja jatko- opintoihin pyrkimistä varten. Arvioinnilla tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä ja kasvua ammatti- ihmisenä. Arviointi ohjaa ja kannustaa opiskelijaa saavuttamaan henkilökohtaisessa opetussuunnitelmassaan asettamia tavoitteita ja kehittää hänen itse arviointi taitojaan niin, että hänelle muodostuu totuudenmukainen kuva omasta osaamisestaan ja sen kehittymisestä koulutuksen aikana.

Arviointi perustuu opiskelijan itse arviointiin ja opettajan arviointiin ja niiden pohjalta käytävään arviointikeskusteluun. Tavoitteena on, että opiskelijan käsitys kunkin opiskeluvaiheen osaamisesta täsmentyy ja hän osaa asettaa itselleen uusia, saavutettavissa olevia tavoitteita ammattitaitonsa edelleen kehittämiseksi.

Opintojakson arviointikriteerit laaditaan Kiitettävä (K), Hyvä (H) ja Tyydyttävä (T) tason osaamiseksi ja niiden tavoitteena on auttaa opiskelijaa asettamaan tavoitteet koko opintojakson opiskelulle. Opiskelijalla on oikeus uusia hylätty opintojakso kaksi kertaa koulun määräämänä aikana. Opintokokonaisuuden arvosana annetaan opiskelijalle, kun kaikki opintokokonaisuuteen kuuluvat opintokokonaisuuden on suoritettu. Opiskelijalla on oikeus korottaa opintokokonaisuuden arvosanaa kerran koulutuksen aikana edellyttäen, että kuulusteluvaatimukseen sisällytetään opintokokonaisuuden kaikkien opintojaksojen keskeiset tavoitteet. Opintokokonaisuuden korottaminen ei

voi alentaa opiskelijan aikaisemmin saavuttamaa opintokokonaisuuden arvosanaa. (Pmt & Askola). Opintokokonaisuus sisältää käytännön harjoitustehtävän opetuskeittiössä (menu suunnittelu ja sen toteutus), kaksi referaattia ja loppukokeen.

## **4.5 Pedagogiset periaatteet**

### **4.5.1 Oppimiskäsitys**

Hotelli- ja ravintola- alan luomu- ja lähiruokajakson opetus on behavioristista ja konstruktivistista. Konstruktivisessa ajattelussa painotetaan oppijan kannustamista itseohjautuvuuteen, oppimaan oppimiseen, vuorovaikutukseen ja yhteistoiminnallisuuteen. Arviointikaan ei tällöin ole vain opettajan asia, vaan opiskelija itse arvioi omaa oppimistaan. Behavioristinen oppimiskäsitys pohjautuu pitkälti objektiiviseen ja empiristiseen ajatteluun. Behavioristisen oppimiskäsityksen mukaisesti toteutetuissa opetusjärjestelyissä opettaja on keskeisessä roolissa muun muassa tietoärsykkeiden tuottajana sekä oppimisen kontrolloijana. Behavioristisen ajattelumallin mukaan tuotettu oppimateriaali ohjaa opiskelijaa oikeaa vastausta kohti ilman, että häntä kannustettaisiin etsimään vaihtoehtoisia vastauksia. (Beatty Nyman 2004)

### **4.5.2 Oppimisprosessin eteneminen**

Opiskelijan oppimisprosessi etenee ryhmä- että henkilökohtaisella tasolla. Teoriatunneilla käydään läpi teoriaa, jossa pyritään luomaan opiskelijalle yleistietoa luomu- ja lähiruoka-asteesta. Opintokäynneillä opiskelija tutustuu luomu- ja lähiruokatuottajien tiloihin ja tämän jälkeen pohtii opittuja asioita kirjallisesti. Keittiöopetuspäivillä keskustellaan yhdessä opituista asioista ja opiskelijat ovat ryhmässä suunnitelleet luomu- ja /tai lähiruokatuotteista menun, jonka he käytännössä toteuttavat ja arvioivat. Opetuskeittiössä opiskelija ja koko ryhmä saavat henkilökohtaista opetusta opettajalta. Opetus tapahtuu joko havainnoimalla tai puhumalla. Koko luokka ja myös

pienryhmät arvioivat omia työtuloksiaan ja pohtivat kehittämideoita. Opettaja antaa ryhmille oman henkilökohtaisen arvioinnin heidän suorituksestaan.

## **4.6 Oppimisen ohjaaminen ja arviointi**

### **4.6.1 Oppilaan ohjaaminen**

Oppiminen on opiskelijan ja opettajan yhteistyötä ja vuorovaikutusta. Opetus tapahtuu teoreettisella tasolla, opintokäyntien avulla, havainnoiden, pohtien, konkreettisesti näyttäen, opiskelijan ratkaisujen myötä ja maistamalla sekä kokeillen.

### **4.6.2 Oppilaan arviointi**

Oppilaan arvioinnissa otetaan huomioon opintojakson tavoitteet. Oppilasta arvioidaan hänen motivaationsa perusteella, sekä menusuunnittelun, referaattien ja loppukokeen perusteella. Oppilas myös arvioi itse omaa työskentelyään opetuskeittiössä, mikä otetaan myös huomioon oppilaan arviointitilanteessa.

## **Kiitettävä (K)**

### **Opiskelija**

- Opiskelija tuntee suomalaiset raaka- aineet ja oman alueen erikoisuudet.
- Opiskelija tietää mitä on luomu- ja lähiruoka ja on tietoinen oman paikkakuntansa luomu- ja lähiruokahankkeista.
- Opiskelija osaa valmistautua opintokäyntiin tekemällä kysymyksiä hänelle epäselvistä ja kiinnostavista asioista. Hän on aktiivinen ja kiinnostunut opintokäynnin aikana ja osaa kirjoittaa hyvän ja mittavan kirjallisen tuotoksen opintokäynnistä, jossa hän pohtii opittuja asioita.
- Opiskelija osaa suunnitella ja valmistaa menukokonaisuuden luomu- ja lähiruoasta ja osaa arvioida omaa työskentelyään ja lopputulostaa.

- Opiskelija osaa ottaa työskentelyssään huomioon raaka- ainehävikin ja siisteyden.
- Opiskelija osallistuu aktiivisesti ryhmätyön kirjallisen osuuden suunnitteluun ja käytännön toteutukseen.
- Opiskelija osaa innostaa ja edistää ryhmän työskentelyä.

## **Hyvä (H)**

### **Opiskelija**

- Opiskelija tuntee suomalaiset raaka- aineet ja oman alueen erikoisuudet.
- Opiskelija tietää mitä on luomu- ja lähiruoka ja on tietoinen oman paikkakuntansa luomu- ja lähiruokahankkeista.
- Opiskelija osaa valmistautua opintokäyntiin tekemällä kysymyksiä hänelle epäselvistä ja kiinnostavista asioista. Hän on aktiivinen ja kiinnostunut opintokäynnin aikana ja osaa kirjoittaa kirjallisen tuotoksen opintokäynnistä, jossa hän pohtii opittuja asioita.
- Opiskelija osaa suunnitella ja valmistaa menukokonaisuuden luomu- ja lähiruoasta ja osaa arvioida omaa työskentelyään ja lopputulostaa.
- Opiskelija osaa ottaa työskentelyssään huomioon raaka- ainehävikin ja siisteyden.
- Opiskelija osallistuu ryhmätyön ja käytännön suunnitteluun ja toteutukseen asiallisesti.

## **Tyydyttävä (T)**

### **Opiskelija**

- Opiskelija on tietoinen suomalaisista raaka- aineista ja oman alueensa erikoisuuksista.
- Opiskelija on ymmärtänyt, mitä on luomu- ja lähiruoka ja on tietoinen oman paikkakuntansa luomu- ja lähiruokahankkeista.
- Opiskelija osallistuu opintokäyntiin ja osaa kirjoittaa kirjallisen tuotoksen opintokäynnistä.
- Opiskelija osallistuu ryhmätyöhön ja osaa ohjattuna toimia sen käytännön toteutuksessa.
- Opiskelija tarvitsee ohjausta itse arvioinnissa.

## Opetusmateriaali

### 5 Suomalainen ruokakulttuuri

#### 5.1 Suomalaisen ruokakulttuurin historiaa

Vaikka maan ilmasto, luonnonolot ja historia ovat luoneet hyvin epäsuotuisat olosuhteet, suomalaisten on onnistunut rakentaa ja säilyttää korkea elintaso. Suomen asuttivat esihistoriallisella ajalla useat eri heimot: Ajanlaskun alussa suomalaisten esi-isät saapuivat etelästä ja ajoivat jo paikalle asettuneet saamelaiset kohti pohjoista. Vuoden 1000 tienoilla tulivat hämäläiset idästä asettuen asumaan Keski- ja Länsi-Suomeen, sekä karjalaiset, jotka suuntasivat kulkunsa Etelä- ja Itä-Suomeen. Vuodesta 1216 lähtien ja vuoteen 1809 asti Suomi kuului Ruotsiin ja tämän jälkeen Venäjään. (Domine, A. & jne. 1999).

Suomalainen ruoka on saanut paljon vaikutteita Ruotsista, mutta varsinkin Itä-Suomessa on saatu vaikutteita myös venäläisestä keittiöstä.

(Wikipedia. Suomalainen keittiö). Suomalainen ruokakulttuuri on saanut myös vaikutteita itä- että länsi-Suomesta. (Domine, A. & jne. 1999).

Ilmaston ja harvalukuisen yläluokan vuoksi Suomessa on laitettu arkista, mutta energiapitoista ruokaa, jossa perinteisesti mausteita on käytetty hyvin niukasti. (Wikipedia. Suomalainen keittiö).

täisen ja läntisen alueen ruoat eivät ennen juuri kulkeutuneet alueensa ulkopuolelle, sillä asutus oli harvaa ja suuret järvet muodostivat kulkuesteitä. Itä-Suomessa ruoat valmistettiin perinteisesti uunissa, esimerkiksi puuro haudutettiin uunissa ja leivonnaisia paistettiin aina tarpeen mukaan. Alueella leivottiin pehmeää ruisleipää. Länsi-Suomessa ruoka oli entisaikana tapana kypsentää keittämällä avotulella. Leipää taas leivottiin suuret määrät kerrallaan, ja arkena syötiin kovaa hapanleipää.



Ennen viljasta valmistetut ruoat muodostivat suomalaisen ruoan perustan. Vanhimmat viljalajit ovat ohra ja ruis, mutta nykyään tärkeimmät ovat kaura ja ruis. Myös perunoita käytetään runsaasti perinteisessä suomalaisessa keittiössä, esimerkiksi perunasose oli aluksi juhlaruokaa.

Eri maakunnille kehittyi omat perinneruokansa. Eksoottisimmista päistä lienee alun perin hämäläinen mämmi ja perinteinen verimakkara eli tämän päivän mustamakkara. Varsinais- Suomi oli maan vaurainta seutua ja läntisen ruoka- alueen keskus. Siellä syötiin runsaasti muun muassa suolasilakkaa ja erityyppisiä makkaroita. Kainuun tunnetuin herkku on ehkä leipäjuusto, ja vastaavaa juustoa valmistetaan myös Pohjanmaalla. Juuston herkullinen pinta syntyy paistamalla sitä laudalla tulen loimussa. Karjalaa edustavat tunnetusti monet erilaiset piirakat. Savosta on peräisin kalakukko, mutta tyypillinen savolainen herkku on myös muurinpohjaletut. Lapin maakuntaruokien perusaineksiin kuuluvat poronliha ja kala, lähinnä lohi ja siika. (Domine, A. & jne. 1999).



## 5.2 Suomalainen ruoka

Suomessa aletaan vihdoin ymmärtää, että ruoka on kulttuuria. Ruokakulttuurimme on osa kulttuurimme kokonaisuutta ja sitä myötä myös suomalaista identiteettiä. Suomalainen ruokakulttuuri on tietysti samalla globaalia. Rajat kaatuvat, tyylit ja vaikutteet, raaka- aineet ja alan ammattilaiset liikkuvat vapaasti. Ilman omia makujaan, tuottajiaan, tyylejään ja erikoisuuksiaan Suomi kuitenkin häviäisi nopeasti gastronomian kartalta. Ruokakulttuuri on yhdestä näkökulmasta säilyttävää, perinnettä tallentavaa. Suomessa tästä asiasta on huolehtinut pieni joukko ruoka- ja ravintola- alan mestareita. Toisaalta on kyse luovasta, nuoresta kulttuurin aallosta, joka hakee juurensa perinteestä, mutta samalla seuraa aikaansa ja etenee rohkeasti tulevaisuuteen. Tätä gastronomian aluetta pitäisi aivan erityisesti tukea. (Maulavirta, M. 2005).

Suomalainen ruoka- ja juomakulttuuri ovat saaneet vaikutteita idästä ja lännestä. Sienet ovat esimerkiksi idän vaikutteista tulleet osaksi ruokakulttuuriamme. Sienet olivat Suomessa lähes tuntemattomia vielä 1900- luvun alussa. Kalojen suolaamismenetelmä levisi maahamme lännestä. Aluksi suolattiin vain arvokaloja kuten lohta ja siikaa. Teollinen juustonvalmistuksemme pohjautuu Sveitsissä saatuihin oppeihin noin 150 vuotta sitten, kun Suomeen alkoi saapua sveitsiläisiä ja muita ulkomaisia juustomestareita. Historiallisista syistä Suomeen vakiintuivat alueelliset erot erilaisista ruoista ja ruoanvalmistuksesta.

Kansainvälisten vaikutteiden kanavana Itämeren merkitys on ollut Suomelle kautta historian tärkeä. Itämeri on ollut kauppareitti ja sen ansiosta Suomi pääsi osalliseksi eurooppalaisesta kehityksestä jo satoja vuosia sitten. Suomalaiset ovat kautta aikojen soveltaneet hyvin ennakkoluulottomasti kansainvälisiä trendejä omiin raaka- aineisiinsa ja omiin kansallisiin makutottumuksiinsa. Uusi aika on tehnyt hampurilaisista,

pizzoista, pastoista, nuudeleista, wrapeista ja kebabeista osan monikulttuurista Suomea.

Suomalaiset kokit ovat menestyneet yhä paremmin yhä paremmin alan kansainvälisissä kilpailuissa 2000- luvulla. Suomessa on yksi Skandinavian neljästä kahden Michelin tähden ravintolasta ja kaksi yhden tähden ravintolaa. Monet nuoret, kunnianhimoiset kokit kehittävät taitojaan ulkomailla maailman arvostetuimmissa ravintoloissa. ( Lampisjärvi, T. & Hellstedt, M.)

### **5.3 Uusi suomalainen keittiö ja kansainvälistyminen**

Koska ruokakulttuuri on viime vuosikymmenien aikana tullut yhä tärkeämmäksi osaksi kansallista identiteettiä, on Suomeen kehittymässä niin sanottu la nouvelle cuisine finlandaise, uusi suomalainen keittiö, joka pyrkii yhdistämään ranskalaiseen keittiötaitoon suomalaisen keittiön perinteiset ruoka- aineet. Perustana eivät enää siis ole perinneruoat, vaan korkealuokkaiset raaka- aineet, jotka ovat ulkomaalaisille eksoottisia. (Pitkänen, S. Suomalainen ruoka).

Kansallisista erikoisuuksista vientikelpoisiksi on kelpuutettu ainakin leipäjuusto, lakka, poron liha eri muodoissa, graavikala, puolukat, karpalot, riistalinnut, metsäsienet, hirven ja karhun liha eri muodoissa. Näitä raaka-aineita höystetään erilaisilla tuoreyrtteillä sekä eksoottisilla Suomen luonnosta saatavilla raaka- aineilla, kuten katajanmarjoilla ja kuusenkerkillä. ( Wikipedia. Suomalainen keittiö).

Suomalainen syöminen on pyritty kansainvälistämään. Tähän on seurauksena kauppojen tarjonnan ja valikoiman laajentuminen, etnisten ravintoloiden lisääntyminen, etniset keittokirjat ja uusia ruokakulttuureja esittelevät lehtiartikkelit ja TV-ohjelmat. Suomalainen haluaa kotimaassaan maistella sellaista ruokaa, johon hän on tutustunut ulkomailla matkustaessaan. Kansainvälistymistä leimaa selvä pyrkimys ”sivistää” suomalaista ruokakulttuuria ja ”kohottaa” se kansainväliselle tai eurooppalaiselle tasolle. (Pitkänen, S. Suomalainen ruoka).

## **5.4 Suomalaiset raaka- aineet**

Suomalaisissa raaka- aineissa maistuu pohjoisen luonnon maku. Suomalainen ruoka on puhdasta, aitoa ja konstailematonta niin kuin pohjoinen luontomme. Metsien, peltojen ja vesien anti on ruokakulttuurimme perusta ja rikkaus. Talven pakkaset pitävät huolen kasvituholaisten torjunnasta ja torjunta-aineita tarvitaan vain murto-osa muihin maihin verrattuna. Suomalaisten tuotantoeläinten hyvä terveydentila on kansainvälisesti ainutlaatuista.

Suomen maa- alasta kaksi kolmannesta on metsää. Marjojen, sienten ja riistan lisäksi meillä on myös kansallisina ja alueellisina tehtyjä juomia ja hyytelöitä, mahlaa, koivunsilmulikööriä, ruispettunappeja ja tervajäätelöä.

Suomessa on noin 69 000 maatilaa. Maatilat ovat pieniä perheyriä, joissa töistä vastaa isäntä ja emäntä. Pelloilla kasvatetaan ohraa, kauraa, vehnää, ruista, rypsiä, sokerijuurikasta ja juureksia sekä perunoita. Olemme vuosisatojen aikana jalostaneet viileään ja valoisaan kesäämme soveltuvat lajikkeet, jotka ehtivät tuottaa satoa lyhyen kasvukauden aikana. Kasvukausi on Suomessa 100- 170 vuorokautta. Suomen lehmät lypsävät Euroopan puhtainta maitoa. Suomessa tuotetaan myös naudan- ja sianlihaa sekä kananmunia. Lisäksi kasvatetaan broileria ja kalkkunaa. ( Lampisjärvi, T. & Hellstedt, M. ).

### **5.4.1 Vesistömme antimet**

Suomalaisia kaloja olivat: lohi, siika, muikku, hauki, kuha, harjus, lahna, made, säynäs, ahven, särki, toutain, kuore, kiiski, silakka, turska ja nahkiainen. Kalan osuus perinteisestä suomalaisesta ruokavaliosta oli hyvin suuri. Useimmilla arkiaterioilla oli tarjolla kalaa: suolasilakkaa, suolamuikkua ja suolalahnaa. Tuoretta kalaa keitettiin aina, kun sitä

saatiin, ja usein kalaa myös paistettiin nuotion hehkussa. (Wikipedia. Kalat)

Ahven, joka elää melkein kaikissa vesistöissämme, on kansalliskalamme, mutta kuitenkin silakka on tärkein kalamme. Silakan osuus kalastajien kokonaissaaliista on ollut yhteensä yli 90 prosenttia. Suomalainen ravustusperinne ulottuu muutamien satojen vuosien taakse. Suomalaiset rapulajit, jokirapu, täplärapu ja kapeasaksirapu ovat sopeutuneet elämään puhtaissa ja kylmissä vesissä. (Pitkänen, S. Suomalainen ruoka).

Lähes kaikki kalat kelpaavat graavattaviksi. Graavisiika ja –lohi ovat rannikon ja vanhojen kalajokien tunnetuimpia herkkuja, mutta myös lahnaa, vimpaa, säynästä, särkeä ja silakkaa on graavattu. Kalan savustaminen on vanha, perinteinen ruoanvalmistusmenetelmä, jota on käytetty sekä lihan että kalan säilömiseen. Keskiajan kylmäsavustettu kala – lohet, siiat, hauet ja muut arvokalat – suolattiin usein ennen savustusta, jolloin niistä tuli myös säilyvämpiä. Uuden ajan alussa Suomesta Ruotsiin vietiin kylmässä savussa valmistettua siikaa ja lohta. Kuumassa savustaminen on nuorehko menetelmä, joka on levinnyt hitaasti sen vuoksi, etteivät näin valmistetut kalat ole säilyviä. Pienet kalat puhkaistiin tikkuun poikittain ja paistettiin sarjassa. Puhkomalla puhdistettu kala pujotettiin pitkittäin puiseen vartaaseen ja kypsennettiin kala-alttarilla. Kalojen paistaminen pannussa on melko nuori valmistustapa. Voissa tai rasvassa paistaminen alkoi yleistyä vasta viime vuosisadan loppupuolelta lähtien. Vieläkin myöhäisempää perua on kalojen pyörittäminen jauhoissa ennen paistamista.

Nykyään Suomen vesistöissä on tavattu 97 eri kalalajia. Tässä joitakin yleisimpiä: ahven, ankerias, hauki, kampela, kilohaili, lahna, lohi, made, muikku, siika, silakka ja särki. (Wikipedia. Kalat). Pyyntirajoitukset, hylkeet, järjetön hintakilpailu ja monet muut ongelmat saavat yhä useammat kalastajat luopumaan arvokkaasta ammatistaan. Merikaupunki Hangossa on kuulemma enää yksi ammattikalastaja, joka tekee työtään ympäri vuoden. Helsingissä on enää yksi suomalainen silakkatroulari.

Uusikaupunkilainen kalanjalostamon johtaja Esa Lahtinen sanoo, että suomalainen kalankasvatus on nyt tärkeämpää kuin koskaan. Ilman sitä ei kaupassa kohta ole kotimaista kalaa ollenkaan. Jos Suomi jää tuontikalan varaan, niin hintataso varmasti nousee pilviin.

Kirjolohta ja muuta kasvatettua kalaa väheksytään usein väärin perustein. Ennakkoluulot perustuvat vuosikymmenien takaiseen aikaan, kun laatu oli sitä ja tätä. Nyt kirjolohi on yleensä tasalaatuista, tasakokoista ja maukasta. Suomessa kasvatetaan nyt myös siikaa. Siian saatavuus on pitkään ollut heikkoa. (Maulavirta, M. 2005).

Lähes kaikkien kalojen mätiä on käytetty Suomen vesistöjen varsilla. Varsinkin rannikolla on siian, simpun tai ahvenen mädistä ja jauhoista tehty palttua ja ruppanoita, jotka on kypsytetty kalaliemessä tai suolavedessä. Kevyesti suolattu kalan mäti, etenkin isojen kalojen, kuten mateen ja siian, on ollut arvostettua herkkua. Silakan mätiäkin on syöty, vaikkei siitä ole kovinkaan pidetty. ( Uusivirta, H. 1993).

Mäti on suurta herkkua ja se on parhaimmillaan vähän ennen kalan kutuaikaa. Mateen mädillä herkutellaan alkuvuodesta. Erityisen arvostettujen muikun ja siian mätien sesonki ajoittuu syksyyn. Silakka kutee sekä keväällä että syksyllä ja lohen kutuaika on syksyllä. (Pro Kala Ry).

Suomalaisia mätikaloja ovat: ahven, hauki, kirjolohi, kuha, lahna, lohi, made, muikku, siika, silakka ja taimen. Mätimunien koko vaihtelee kalalajin mukaan.

Mädin lisäkkeinä tarjotaan erikseen hienonnettua sipulia, mustapippuria ja smetanaa. Joskus siian ja muikun mätiä pidetään aidon kaviaarin eli sammen mädin korvikkeena. Suolattua lohen ja taimenen mätiä käytetään muiden mätien tavoin kalaruokien koristeena ja kastikkeissa. (Domine, A. & jne. 1999).



#### 5.4.2 Sienet

Sienien käyttö ihmisravintona kuuluu itäiseen ruokakulttuuriin. Vanhastaan käytettiin haperoita, rouskuja ja tatteja. Karjalainen siirtoväki ja ruoanvalmistuskurssit levittivät sienien käyttöä. (Pitkänen, S. Suomalainen ruoka).

Suomessa kasvaa noin 500 erilaista syötäväksi kelpaavaa sienilajia, ja näistä noin pariasataa pidetään hyvinä ruokasieninä. Arvostetuimpia ovat herkkutatin eri muodot, mustatorvisieni, kantarelli ja suppilovahvero. Keväisin metsistä voi löytää korvasieniä, mutta muita syötäviä sieniä kasvaa vasta syksyllä. (Wright, J. 1999).

#### 5.4.3 Luonnon marjat

Suomen metsät ja kedot antavat kasvupaikan monille marjoille: puolukka, karpalo, mustikka, mesimarja, lakka, metsämansikka, ahomansikka, variksenmarja, tyrni, vadelma, pihlaja, juolukka, kataja, lillukka, sianpuolukka, riekonmarja, taikinamarja ja tuomi. Eri puolilla Suomea marjoja on arvostettu eri tavoin. Itä-Suomessa ja varsinkin Karjalassa niitä on kerätty varastoon enemmän kuin Länsi-Suomessa. Tiedetään marjoja keitetyn siirapiksi, jolloin sitä käytettiin hunajan tapaan makeutusaineeksi. Marjojen sokeria on jo pitkään käytetty viiniksi ja likööriksi. Karviaiset ja herukat saapuivat Etelä-Suomen pappiloihin vasta 1700-luvulla, vaikka mustaherukka on kasvanut Lounais-Suomessa alkuperäisenäkin. Variksenmarjaa on kerätty Lapissa ja tyrnimarjaa Pohjanlahden karuilla

kalliorannoilla. Pihlajan- ja tuomenmarjoja ovat käyttäneet muun muassa saariston kalastajat. (Pitkänen, S. Suomalainen ruoka).



#### **5.4.4 Luonnonyrtilit**

Suomessa kasvatetaan runsaasti erilaisia luonnonvaraisia kasveja, joiden käyttö on mahdollista ravinnoksi. Monet yrtit ovat keruukelpoisia jo varhain keväällä. Maamme valoisan kesän ansiosta yrteihin muodostuu runsaasti aromeita.

Luonnonyrtejä ovat muun muassa isohirvenjäkälä, kamomillasaunio, kanerva, kataja, rauduskoivu, hieskoivu, vaivaiskoivu, kultapiisku, kuusi, lillukka, maitohorsma, mesiangervo, mustaherukka, mänty, nokkonen, piharatamo, pihlaja, peltokorte, poimulehti, puna-apila, siankärsimö, suomuurain, suopursu, valkoapila, voikukka, vuohenputki ja väinönputki. (Arktiset aromit).

#### **5.4.5 Juurekset**

Perunat, nuoret punajuuret, porkkanat, nauriit ja muut suomalaisille tutut juurekset ovat maukkaita, terveellisiä ja ympäri vuoden halpoja. Suomalaiset juurekset ovat nousseet arvoon hienommissakin ravintoloissa. Maailmalla esimerkiksi lanttua pidetään pelkkänä



eläinrehuna. Meille makea lanttu maistuu upealta. Nauris on Suomessa viljellyistä kasviksista vanhin, peräisin jo esihistorialliselta ajalta. Sitä syötiin tuoreeltaan, keitettynä, haudutettuna maankuopissa ja paistettuna tuhkassa. Suomen ravinteikas maaperä vaikuttaa ratkaisevasti juuresten laatuun. Perinteisen mustan perunan palauttaminen kauppaan on nyt ajankohtainen projekti. (Maulavirta, M. 2005).

#### **5.4.6 Liha**

Suomessa pyrittiin pitkään niin suuriin tuotantomääriin ja niin rasvattomaan sianlihaan, että mukana meni myös maku. Poro on parhaita kotimaisia raaka-aineita, mutta lihan käsittelyssä ja jalostuksessa on ollut toivomisen varaa. Porosta parasta -hankkeessa ja pienjalostajien omissa projekteissa pyritään yhtenäistämään lihan käsittelyohjeita, luomaan yhtenäisiä laatuvaatimuksia, rakentamaan yhteistyötä ja kehittämään markkinointia.

Lampaanliha on kuulunut suomalaiseen ruokapöytään vuosisatojen ajan. Kun eläimistä pidetään hyvää huolta, se myös maistuu lampaanlihalla. Gastromessuilla keväällä 2004 Bovikin luomukaritsa valittiin Suomen parhaaksi raaka-aineeksi. Bovikissa kasvatetaan perinteistä suomenlammasta.

Suomessa syödään lammasta vielä kovin vähän. Lihaa herkutellaan eniten pääsiäisenä, mutta maukkainta karitsanliha on syksyllä, luontaisen teurastuksen aikaan. Lampaan halvemmat osat ovat nousseet suosituksi herkuksi. (Maulavirta, M. 2005).



#### **5.4.7 Linnut**

Suomesta saa nyt laadukasta tarhattua lintua: jyväbroileria, kalkkunaa, sorsaa, hanhea ja ankkaa. (Maulavirta, M. & jne. 2005). Riistan käyttö kotitalouksissa on vähäistä, ellei perheessä harrasteta metsästystä. Käytännössä metsästyssaalis nautitaan yleensä metsästäjän omassa perheessä tai kaupataan ravintoloille. Suurin osa kaupassa olevasta riistasta tuodaan ulkomailta. Suomalaisia riistalintuja ovat fasaani, koskelo, kyyhky, pyy, riekko, sinisorsa, teeri ja viiriäinen. (Oy Valitut Palat. 1996).

### **6 Lähiruoka**

Voimakkailla kehityssuunnilla, trendeillä, on taipumus synnyttää vastareaktiota. Niinpä esimerkiksi ruoan tuotannon ja kaupan kansainvälistymisen eteneminen ja näin koko ruokajärjestelmän globalisoituminen on myös Suomessa vauhdittanut keskustelua vaihtoehtoisista, kestävästä ruokajärjestelmästä, muun muassa lähiruokatoimintamallista. Lähiruoka-ajattelun mukainen liiketoiminnan kehittäminen alkoi Suomessa 1990-luvulla. Tarve lähiruokatoimintaan syntyi kuluttajien kiinnostuksesta vaihtoehtoisten markkinakanavien elintarvikkeisiin ja maaseutupoliittisista pienyritystoiminnan kehittämispyrkimyksistä. Vuonna 2000 lähiruokatoiminnan osuuden koko elintarviketaloudesta arvioidaan olevan promillen luokkaa. Osuus on pieni koko elintarviketaloudesta, mutta lähiruoan aluetaloudelliset vaikutukset voivat kasvaa merkittävästi.

Lähiruoka ei ole käsitteenä vakiintunut kuluttajien mielessä ja se saatetaan ymmärtää hyvinkin eri tavoin. Tutkimusten mukaan kuluttajat liittävät lähiruokaan ja luomuruokaan yhtäläisiä piirteitä, esimerkiksi pienimuotoisen tuotannon ja perinteiset ”käsintehty” tuotteet. (Isoniemi, M. 2005).

Lähiruoalle on asetettu lukuisia toiveita; positiiviset ympäristövaikutukset, paikallistalouksien tukeminen, työpaikkojen luominen, uudet tulonlähteet maanviljelijöille ja maaseutukuntien verotulon kasvu. Lisää kiinnostusta lähiruokaan tuovat myös tuotteiden turvallisuus, terveellisyys ja jäljitettävyys.

Lähiruoan tuotanto on usein yksikkökustannuksiltaan massatuotantoa kalliimpaa. Tämä vähentää kuluttajien ostovoimaa. Lähiruoka- ajattelussa on perustana elintarvikkeiden tuotannon ja jalostuksen hyötyjen saaminen mahdollisimman suurelta osin kulutuspaikkakunnan hyödyksi. Suosimalla oman paikkakunnan tuotteita kuluttajan rahat jäävät omalle alueelle ja ne luovat siellä työpaikkoja, verotuloja ja lisääntyntä palveluiden ja tuotteiden kysyntää. Suomalaisilla elintarvikkeilla ei juuri missään tilanteessa ole tuotantokustannuksiin perustuvaa suhteellista kilpailuetua ulkomaisiin elintarvikkeisiin verrattuna. (Lindroos, M. 2006).

Jokaisen maantieteellisen alueen oman ruokakulttuurin sydän on pientuotannossa. Pientuotanto on yleensä myös lähituotantoa. Pienen yrittäjän rahkeet eivät riitä koko maan kattavaan jakeluun ja markkinointiin. Lähituotannon upein puoli on tuoreus. Läheltä löytyy leipomo, jonka rieska tai ruisleipä on aivan tuore ja omansa makuinen. Paikallisella torilla on kalastaja, jonka ahvenet ovat uineet viime yönä aivan lähivesissä. Salaatti on poimittu hellin käsin, kasteenraikkaana aamuyöllä, ehkä vain muutama tunti sitten. Paikallisen sikalan tuottama liha on tämän viikon teurastuksesta eikä ehdi koskaan käydä pakastimessa. (Maulavirta, M. 2005).

Kuluttajien mielenkiinto on herännyt lähiruokaa kohti siksi, että halutaan tietää missä ruoka on tuotettu ja tiedetään sen laatu. Samalla halutaan turvata kansallinen ruokatuotanto, halutaan vastustaa (kansainvälisten) suuryritysten monopoliasemaa, halutaan saada tuottajille enemmän tuotantokustannuksia (suuryhtiöissä tuotteen jalostus ja kuljetus lisäävät hintaa) sekä halutaan vähentää tuotteen tuottamisen

ympäristövaikutuksia. Tuotteita hankitaan suoramyyntihalleista, tilamyynnistä tai suoraan tuottajilta. (Pitkänen, S. Suomalainen ruoka).

## **6.1 Elintarvikeketju on osa ruokakulttuuria**

Muutama vuosi sitten on aloitettu kansallisen elintarviketalouden laatustrategian rakentaminen. Strategian tavoitteena on saada laatujärjestelmien piiriin koko elintarvikeketju maanviljelijöistä elintarviketeollisuuteen ja kauppaan. Elintarviketalouden laatu työllä vahvistetaan asiakkaiden luottamusta Suomessa tuotettuja puhtaita ja korkealaatuisia elintarvikkeita kohtaan sekä edistetään suomalaisten elintarvikkeiden kilpailukykyä. Suomalaisilla elintarvikkeilla on laatuun, turvallisuuteen sekä etiikkaan ja ekologiaan liittyviä kilpailuetuja ja vahvuuksia. Niiden syntyyn on vaikuttanut maamme maantieteellinen sijainti, puhdas ympäristö, kulttuuri, etiikka, monipuolinen tuotantorakenne ja perhevilmeliin perustuva tuotantotapa sekä kattava tuotantopanosten, tuotannon ja elintarvikkeiden valvonta. Kun kuljetusmatkat ovat lyhyitä, raaka- aineiden maku ja tuoreus säilyvät hyvin. Lisäksi Suomessa käytetään huomattavasti vähemmän torjunta-aineita ja eläinlääkintäaineita kuin Keski-Euroopan suurissa maatalousmaissa, sillä Suomessa on onnistuttu pitämään tuotantoeläimet terveinä ja kasvitaudit kurissa.

Ruokakulttuurin perustana on kulttuuristen ja kulinaaristen arvojen lisäksi toimiva elintarvikeketju. Ruokakulttuuri käsittää laajasti ruokatuotannon, aterian raaka-aineiden valinnan, ruoan valmistuksen ja ruoasta nauttimisen. Ruokaperinne muotoutuu muun muassa sen perusteella, mitä raaka-aineita kullakin alueella on saatavilla. Sitä muokkaavat myös elinkeinorakenne sekä alueen maantieteellinen sijainti. Luonnon antimet, kuten kalat, riista, marjat ja sienet kuuluvat suomalaisen ruokakulttuurin raaka-aineisiin. Tyypillisiä ovat myös peruna ja muut juurekset, maito ja maitotuotteet sekä kotimaiset viljat. Suomalainen ruokakulttuuri arvostaa selkeitä makuja ja puhtaita raaka- aineita. ( MTK Maanviljelijät. 2005).

## 6.2 Ympäristön puhtaus on tärkeä osa ruoan laatua

Kansainvälisesti vertaillen puhtaus, terveellinen ja hyvälaatuinen ympäristö tarjoavat hyviä mahdollisuuksia Suomen elintarviketalouden kehittämiseen. Suomalaisten luonnontuotteiden ja niistä valmistettujen jalosteiden turvallisuus on vahvuus, jota ei ole riittävästi hyödynnetty.. Kotimaisen lähiruoan etuna ympäristön kannalta ovat lyhyet kuljetusmatkat.

Puhtaan ja ekologisen elintarvikkeen tuotantoketjun tärkein perusta ja lähtökohta on terve ja puhdas maaperä, sillä arvioiden mukaan yli 90 prosenttia ihmiskunnan käyttämästä ravinnosta on peräisin maasta. Maapallon pellot vähenevät, köyhtyvät ja saastuvat, mutta ravintoa tarvitsevan väestön määrä vain lisääntyy. Maaperän säilyttäminen tuotantokykyisenä ja puhtaana on paitsi ravinnontuotannon niin myös koko ihmiskunnan säilymisen kannalta ratkaisevaa.

Suomi on ympäristömyrkkyyinä tunnettujen raskasmetallien, kadmiumin ja lyijyn osalta poikkeuksellisen puhdas maa. Orgaanisia haitta-aineita on Suomen maaperässä luontaisesti hyvin vähän tai ei ollenkaan, sillä useimpia niistä syntyy vain ihmisen toiminnasta. Teollisuuden ja kaupunkien edustojen vedenlaatu on parantunut tehostuneen vesiensuojelun myötä. Valtakunnallisen talousveden laatututkimuksen mukaan talousvesi on Suomessa keskimäärin hyvää. Suurimmat ongelmat ovat rauta, mangaani ja fluori, joiden korkeat pitoisuudet johtuvat yleensä maaperän laadusta. Suomalaiset maataloustuotteet ovat varsin puhtaita myös siksi, että torjunta-aineiden käyttö on kylmän talven ansiosta muita maita pienempi. (Finfood).

## **7 Lähiruokahankkeet ja – projektit Suomessa**

Käsittelen kehittämishankkeessani kolmea eri projektia, jotka ovat viime vuosien aikana tehty Pohjanmaalla. Näitä ovat Merenkurkun neuvoston hankkeet, maakunnalliset á la carte -hankkeet Suomessa sekä Pohjanmaan á la carte-hanke.

Ruoka ja ruokaperinteet ovat tärkeä kulttuuriperinnön osa ja ne vaikuttavat suuressa määrin kuluttajan tekemiin elintarvikevalintoihin ja tietysti myös elintarviketeollisuuden tuotekehitykseen. ( Ingo, H. 2001).

### **7.1 Merenkurkun neuvosto**

Merenkurkun alue käsittää Pohjanmaan, Keski-Pohjanmaan ja Etelä-Pohjanmaan maakunnat Suomen puolella sekä Västerbottenin läänin ja Örnköldsvikin kunnan Ruotsin puolella. Euroopan unionissa halutaan edistää alueiden yhteistyötä ja madaltaa valtioiden rajojen asettamien kaupan ja yhteistyön esteitä. ( Ingo, H. 2001).

## **Merenkurkun neuvoston hankkeet;**

Monet Merenkurkun neuvoston hankkeista ovat vuosien mittaan liittyneet elintarvikkeiden tuotantoon. Vuodesta 1983 lähtien on toteutettu muun muassa seuraavat hankkeet;

<i>Tomaatinviljely</i>	1983- 1986
<i>Merilohen kasvat</i>	1983- 1986
<i>Merenkurkun kala</i>	1984- 1987
<i>Ruoka käsityönä</i>	1988- 1990
<i>Merenkurkun lohi</i>	1988- 1990
<i>Elintarvikkeiden vapaakauppa Merenkurkun yli</i>	1993- 1994
<i>Alueelle ominaiset marjat</i>	1994- 1998
<i>Merenkurkun silakka</i>	1995- 1998
<i>Gastro Botnia</i>	1998- 2000
<i>Gastro Botnia</i>	2001- 2006

Hankkeille on ollut tyypillistä, että ne ovat olleet suhteellisen pieniä ja keskittyneet yhteen alaan tai tuotteeseen. Gastro Botnia alkoi vuonna 2001 ja se oli useampiosainen hanke. Sen tarkoituksena oli koota yhtenäisempi kuva elintarvikealan yhteistyöstä Merenkurkun alueella. Hankkeessa oli kaksi tärkeää ulottuvuutta, joista ensimmäinen koski ravintoloiden ja elintarviketeollisuuden markkinointiyhteistyötä. Toinen käsitteli elintarvikkeiden raaka-aineiden kehitysyhteistyötä. Siihen sisältyi osana tyrnimarjaviljelyn kehittäminen. Talvella 2001/ 2002 aloitettiin uusia osahankkeita, jotka keskittyivät raaka-aineiden tuotannon yhteistyöhön. ( Ingo, H. 2001).

## **Gastro Bothia –lähiruokaprojekti;**

Gastro Botnia -lähiruokaprojekti on viiden vuoden ajan panostanut Merenkurkun alueella lähiruokaan ja paikallisiin elintarvikkeisiin. Lähiseutujen elintarvikkeet ja ruokaperinteet tulevat tutuksi ravintoloiden kautta niin Suomen kuin Ruotsinkin puolella 750 000 asukkaan talousalueella.

Edistääkseen oman alueensa tuotteiden käyttöä ja menekkiä Merenkurkun neuvosto käynnisti sekä Ruotsin että Suomen puolella EU-rahoitteisen lähiruokahanke Gastro Botnian, joka päättyy tänä vuonna. Merenkurkun molemmin puolin on 30 huippuravintolaa, jotka tarjoavat alueelle ominaista, paikallisista raaka-aineista valmistettua ruokaa.

Suomessa on mukana 13 ja Ruotsista 14 ravintolaa. Suomesta ovat mukana: Vaasassa Silveria, Strampen, Bacchus, Gustav Wasa ja Fondis, Mustasaaresta Sulvan Kestikievari ja Kalle`s Inn, Luodosta Köpmanholmen, Pietarsaaresta Föboda, Ylihärmästä Härmän kuntokeskus, Kauhajoelta Kauhajoen Krouvi, Närviöelta Mäntyläs Gård ja Isojoelta Marian Luontoateriat. Lounasravintoloita Suomessa on mukana viisi: Bertels Panorama Vaasasta, Macula Kauhajoelta, Cafè Alma Kristiinankaupungista, Stenberg Pietarsaaresta ja Timppa Ylihärmästä. ( Auvinen, E. & Auvinen, J. 2006).

## **7.2 Maakunnalliset á la carte -hankkeet Suomessa**

Maakunnallisten á la carte -hankkeiden juuret ovat Jaakko Kolmosen johdolla toteutetussa pitäjäprojektissa. Yhteisenä tavoitteena toteutetuissa á la carte -hankkeissa on ollut alueellisen ruokaperinteen ja raaka-aineiden tunnetuksi tekeminen ja hyödyntäminen nykyaikaisessa ateriapalvelutoiminnassa. ( Ruokamatkailu. [Http://www. kainuunmk. fi/](http://www.kainuunmk.fi/)).



## **Pohjanmaan á la carte –hanke;**

Pohjanmaan á la carte -hanke alkoi vuonna 1996 tavoitteenaan kehittää uusia pohjalaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia käyttämällä ruokien valmistuksessa lähialueen raaka-aineita sekä luoda tuottajaverkosto ravintoloiden ja muiden ateriapalveluyritysten tarpeisiin. Vuonna 1997 yhteisessä verkostossa toimi jo 50 jäsentä entisellä Vaasan läänin alueella. Vuonna 1999 projektin toisen vaiheen tarkoituksena oli luoda Pohjanmaan kattava ateriapalveluyritys- ja tuottajaketju. Ketjuun kuulumisen edellytti tiettyjen kriteerien täyttymistä, joita olivat muun muassa omavalvonnan kehittäminen, testattujen reseptien käyttäminen tai omien reseptien testauttaminen sekä lähialueen elintarvikeyrityksien tuottamien raaka-aineiden tai tuotteiden käyttäminen. Parin tunnin ohjelmana on etsiä Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan lähituottajia. ( Ruokamatkailu. <http://www.kainuunmk.fi/>).

## **8 Luomuruoka**

Luomu on tuotantotapa, joka ulottuu pellolta valmiisiin elintarvikkeisiin asti. Luomu eli luonnonmukainen kuvaa hyvin tätä tuotantotapaa, sillä siinä pyritään viljelemään kasveja, kasvattamaan eläimiä ja valmistamaan elintarvikkeita mahdollisimman luonnonmukaisesti käyttäen hyväksi luonnon omia menetelmiä. Luomussa pyritään siihen, että luonto pysyy puhtaana ja elinvoimaisena, mahdollisimman monet kasvi- ja eläinlajit säilyvät luonnossa, kotieläimet voivat elää lajilleen tyypillisesti, elintarvikkeet ovat turvallisia ja uusiutumattomia luonnonvaroja käytetään säästään. (Finfood).

## **8.1 Kansainväliset pelisäännöt**

Luomun periaatteet toteutuvat käytännössä siten, että luomuelintarvikkeiden tuotannolle on luotu tuotantoehdot, joihin kaikki luomutoimijat sitoutuvat ja joiden noudattamista valvotaan.

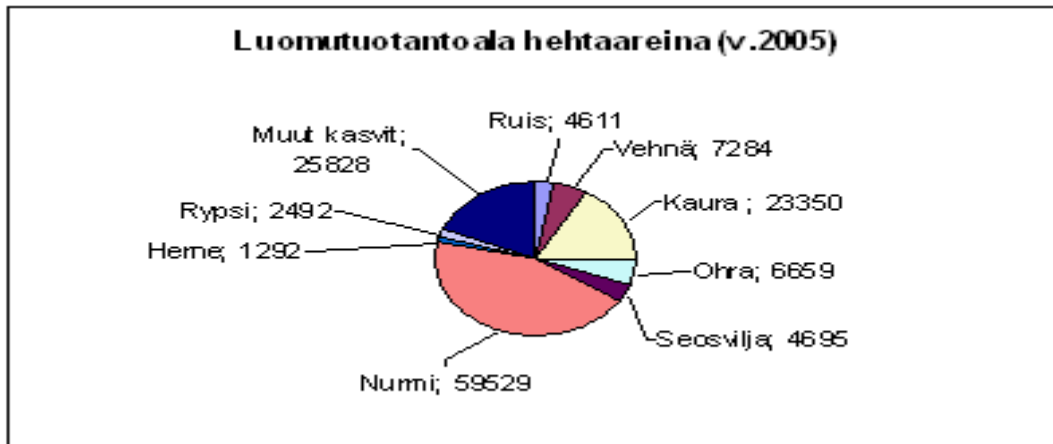
Luomualan kattojärjestö IFOAM (International Federation Of Organic Agri Culture Movements) on luonut luonnonmukaisen tuotannon kansainväliset puitesäännöt. Euroopan Unionin alueella on voimassa EU:n luomuasetus (ETY) no: 2092/91 täydennettynä eläintuotannon säädöksellä (EY) no: 1804/1999. Se asettaa minimivaatimukset kaikille EU:n alueella myytävälle luomutuotteille. EU:n asetuksen asettamien vaatimusten lisäksi eri alueiden luomuyhdistyksillä voi olla omia tuotantoehtoja. Näidenkin on täytettävä EU:n luomuasetuksen vaatimukset. Suomessa omia tuotantoehtoja on luomiliitolla sekä kansainvälisesti toimivalla Biodynaamisella yhdistyksellä.

Luomutuotteet eroavat tavanomaisista tuotteista erilaisen, tuotantoehdoissa määritellyn tuotantotavan vuoksi. Luomutuotteita koskee sama elintarvikelainsäädäntö, kuin muitakin elintarvikkeita. (Finfood).

## **8.2 Luomutuotanto**

Kasvintuotannon tarkastuskeskuksen (KTTK) syyskuun 2006 alun ennakkotietojen mukaan Suomessa on vuonna 2006 yhteensä 4434 luomutilaa. Se on 9 prosenttia vähemmän kuin vuonna 2004, mutta selkeästi enemmän kuin alkuvuonna annetut ennusteet. ( Ruokamatkailu. <http://www.kainuunmk.fi/>).

Luomuviljelty peltoala (vuonna 2005) on yhteensä 147 596 hehtaaria, joka jakaantuu eri viljelykasvien osalta seuraavasti:



(Finfood. <http://www.finfood.fi/finfood/luomu.nsf>)

### 8.2.1 Luonnonmukainen kasvinviljely

Luomuna saa myydä sellaisen pellon satoa, jota on viljelty luonnonmukaisesti vähintään kolme kasvukautta. Luomuviljely perustuu maan hyvään kasvukuntoon. Maan rakennetta parannetaan eloperäisellä lannoituksella ja viljelemällä erilaisia kasveja vuorotellen samalla pellolla. Luomutilan viljelykiertoon kuuluvat nurmikasvit, erityisesti apila, joka kykenee sitomaan ilmakehän typpeä siihen muotoon, että kasvit voivat käyttää sitä.

Luomutilalla ei saa käyttää keinolannoitteita. Ravinteet lisätään eloperäisessä muodossa eli karjanlantana, kompostina tai viherlannoituksena eli kyntämällä palkokasvipitoinen kasvusto maahan lannoitteeksi. Jos todetaan, että jotakin rakennetta on liian vähän, pellolle voidaan lisätä luonnosta peräisin olevia kivennäisjauheita. Luomutilalla lannoituksessa noudatetaan samoja typen ja fosforin hehtaarikohtaisia enimmäismääriä kuin ympäristötukea saavilla tavanomaisilla tiloilla. Luomuviljelyssä käytettävä eloperäinen lannoitus ylläpitää maassa

monipuolista pieneliöstöä, joka on tarpeen luomuviljelyssä. Kasvit eivät pysty sellaisenaan käyttämään eloperäisen lannoituksen sisältämiä ravinteita. Pieneliöt sen sijaan pystyvät käyttämään niitä ja edelleen muuttamaan niitä sellaiseen muotoon, että ne ovat kasveille käyttökelpoisia.

Luomupellolla ei käytetä keinotekoisia torjunta-aineita. Kasvitauteja ja tuholaisia torjutaan luomutiloilla viljelykierron, kestävien lajikkeiden, luontaisten vihollisten tai biologisten torjunta-aineiden avulla. Rikkakasveja pidetään kurissa viljelykierrolla, harauksilla ja rikkakasvien liekeyksellä. Luomupeltojen sadot vaihtelevat paljon, mutta yleisesti ne jäävät pienemmiksi kuin tavanomaisessa tuotannossa. (Finfood).

### **8.2.2 Luonnonmukainen kotieläintuotanto**

Luomukotieläintilalla kasvintuotanto ja kotieläimet sovitetaan yhteen. Luomukotieläintilan peltoja viljellään luonnonmukaisesti. Kotieläinten määrä riippuu siitä, kuinka paljon tilalla on peltoa käytettävissä. Kotieläimiä voi olla vain sen verran, ettei laitumia kuluteta liikaa ja kaikki kotieläinten tuottama lanta voidaan käyttää lannoitteeksi. Eläintiheyden enimmäisraja luomutuotannossa on kaksi eläinyksikköä/hehtaari. Tämän tiheämmässä karjoissa edellytetään, että tilalla on sopimukset ylimääräisen lannan luovutuksesta. Luomueläimeksi synnyttään ja luonnonmukaista tuotantoa noudatetaan koko eliniän ajan. Ainoastaan laumaa perustettaessa ja kotieläintilan siirtyessä luomuun tavanomaiset eläimet muuttuvat luomueläimiksi siirtymäajan kuluessa. Siirtymäajan pituus on eläinlajikohtainen ja vaihtelee siipikarjan kuudesta viikosta nautojen vuoden pituiseen siirtymäkauteen. Luomutuotannossa pyritään pitkään tuotantoikään ja hyvään elinikäiseen tuotokseen. Siipikarjalle on määritelty vähimmäisteurasikä. Esimerkiksi luomubroilerin täytyy elää vähintään 81 vuorokautta. Tavanomaisessa tuotannossa broilerit teurastetaan noin 36 vuorokauden ikäisinä.

Luomueläimiä hoidetaan siten, että ne voivat käyttäytyä lajilleen tyypillisesti. Eläimillä tulee olla riittävästi tilaa seisoa luonnollisessa asennossa, kääntyä ympäri ja asettua helposti makuulle. Eläimiä ei saa kytkeä eikä pitää häkeissä, jotka estävät liikkumisen. Eläimillä on myös oltava mahdollisuus hoitaa itseään ja tehdä muita lajilleen luonnollisia liikkeitä. Esimerkiksi luomukanalassa tulee olla orsia ja sikojen tulee päästä tonkimaan. Kasvatusolosuhteet tulee myös järjestää niin, että eläimet voivat muodostaa lajilleen tyypillisiä laumoja. Esimerkiksi luomuvasikkaa saa pitää yksittäiskarsinassa enintään viikon ikäiseksi ja sen jälkeen sen täytyy päästä ryhmäkarsinaan. Luomueläinten tulee päästä laitumelle tai ulkotarhaan aina kun se säiden ja eläinten kunnan kannalta on mahdollista. Laidunkauden lisäksi luomueläimet ulkoilevat myös talvella. Tätä varten luomutiloille rakennetaan erityisiä jaloittelutarhoja.

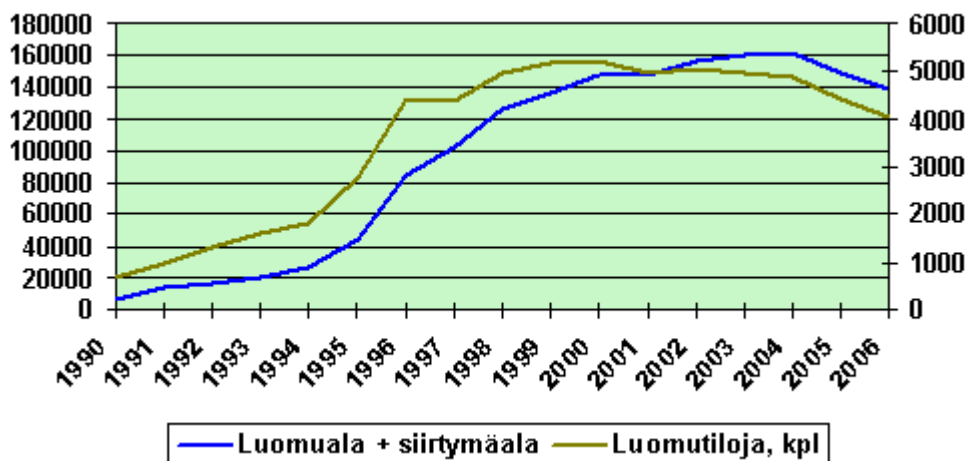
Luomueläimet ruokitaan luomurehulla, joka on eläinlajin luontaista ravintoa. Rehu on pääosin luonnonmukaisesti tuotettu. Luomun osuus vaihtelee eläinlajin mukaan 80 - 90 % prosenttiin. Nautojen, lampaiden, vuohien ja hevosten päivittäisestä rehuannoksesta vähintään 60 prosenttia on karkearehua, eli yleensä tuoretta, kuivattua tai säilöttyä nurmea. Sioille ja siipikarjalle karkearehua annetaan päivittäin. Nuorille luomueläimille juotetaan pitkään emän maitoa, porsaille vähintään 40 päivää ja vasikoille vähintään kolme kuukautta. Luomueläinten ruokinnassa ei saa käyttää antibiootteja eikä kasvunedistäjiä. Suomessa näitä ei käytetä myöskään tavanomaisessa tuotannossa.

Sairastumiset ja tapaturmat pyritään ehkäisemään ennalta hyvän hoidon, kestävien eläinten, monipuolisen ruokinnan ja luonnollisen hoitoympäristön avulla. Lääkkeiden käyttö eläinlääkärin ohjeiden mukaan on sallittu, mutta lääkintäkertoja on rajoitettu. Eläintä, jonka tuotantoelinkaari on yli vuoden voidaan lääkitä kolme kertaa vuodessa. Eläintä, jonka tuotantoelinkaari on alle vuoden. voidaan lääkitä vain kerran. Jos eläintä joudutaan lääkitsemään useammin, eläin voi tuottaa luomutuotteita vasta siirtymävaiheen jälkeen. (Finfood).

### 8.3 Luomumaatalous

Luomutiloja on Suomessa noin 400 kappaletta, mikä on Suomen maataloista 5,8 prosenttia. Heistä suurin osa on viljan viljelijöitä. Perunaa ja puutarhakasveja tuottavia tiloja on noin 500 (KTTK 31.12.2004) ja kotieläintiloja noin 400 (lähde: Evira 31.12.2005). Luomun pelto-ala on noin 140 000 hehtaaria, mikä on 6,2 prosenttia kaikesta maatalouden peltopinta-alasta (Evira 11.9.2006). Eniten peltopinta-alaa on nurmella, toiseksi eniten kauralla. Perunaa ja puutarhakasveja viljeltiin vuonna 2005 1 189 hehtaarilla (Evira 31.12.2005).

Peltoalan ja tilojen kehitys 1990- 2006;



(Finfood. <http://www.finfood.fi/finfood/luomu.nsf>)

## 8.4 Luonnonmukaiset elintarvikkeet

EU:n luomuasetuksen mukaan sanoja luomu, luonnonmukaisesti tuotettu tai muita tähän viittaavia ilmaisuja kuten bio, eko, ekologinen, biologinen saa käyttää tuotteen nimessä vain, jos sen maatalousperäisistä raaka-aineista vähintään 95 prosenttia on luonnonmukaisesti tuotettu.

Tuotteessa saa käyttää enintään viisi prosenttia sellaisia tavanomaisesti tuotettuja raaka-aineita, joita ei toistaiseksi ole saatavana luomuna. Nämä tavanomaisena toistaiseksi sallitut raaka-aineet on lueteltu EU:n luomuasetuksen liitteessä. Periaatteena on, että luonnonmukaisesti tuotettuna saatavilla olevaa raaka-ainetta ei saa korvata tavanomaisesti tuotetulla.

Jos elintarvikkeessa on luomuraaka-aineita vähemmän kuin 95 prosenttia, mutta enemmän kuin 70 prosenttia, luonnonmukaiseen tuotantotapaan voi viitata elintarvikkeen ainesosaluettelossa, mutta ei nimessä. Näitä tuotteita ei saa kutsua luomutuotteiksi. Luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavia merkintöjä ei saa olla pakkauksessa lainkaan, jos luomuraaka-aineita tuotteessa on vähemmän kuin 70 prosenttia.

Luomuelintarvikkeissa pyritään käyttämään mahdollisimman vähän lisäaineita, mutta tiettyjen lisäaineiden käyttö on perusteltua tuotteen rakenteen ja säilyvyyden varmistamiseksi. Luomuelintarvikkeissa sallittujen lisäaineiden lukumäärä on kuitenkin vain noin kymmenesosa tavanomaisissa elintarvikkeissa sallituista lisäaineista.

Luomuelintarvikkeiden lisäaineista valtaosa on luonnossa esiintyviä yhdisteitä kuten esim. sitruuna-, omena- ja maitohappo sekä pektiini, agar-agar ja johanneksenleipäpuujauhe. Geenimuuntelun (GMO) käyttö luomutuotteissa ja niiden ainesosissa on kielletty. (Finfood).

<b>Elintarvikkeen valmistustapa</b>	<b>Luomutuotteet</b>	<b>Tavanomaiset tuotteet</b>
<b>Sallitut elintarvikkeet</b>	30; useimmat näistä ovat luonnosta peräisin olevia aineita	noin 300
<b>Väriaineet</b>	Kielletty	noin 40
<b>Aromiaineet</b>	Luontaiset ovat sallittuja	Luontaiset ja keinotekoiset ovat sallittuja
<b>Keinotekoiset makeutusaineet</b>	Kielletty	noin 10
<b>Säilöntäaineet</b>	2	noin 20
<b>Säteilytys</b>	Kielletty	Käytetään pääosin mausteissa
<b>GMO</b>	Kielletty	Edellyttää merkintää pakkaukseen

(Finfood. <http://www.finfood.fi/luomu/>)

## 8.5 Luomutuotteiden turvallisuus

Ympäristönsuojelu on osa Euroopan Unionin maatalouspolitiikkaa ja sen uudelleen suuntaamista. Tavoitteena ovat tuotantomenetelmät, jotka ovat ympäristöystävällisimpiä ja tuottavat laadukkaita tuotteita.

Luonnonmukainen tuotanto on todettu erääksi ympäristöystävälliseksi tuotantotavaksi.

Luomutuotteiden terveellisyyttä ja terveysvaikutuksia on tutkittu erittäin vähän, eikä luomun terveellisyydestä tavanomaisiin elintarvikkeisiin verrattuna ole löytynyt tieteellisellä varmuudella osoitettua näyttöä.

Turvallisuutta lisäävistä vaikutuksista on vakuuttavimmin osoitettu pienemmät nitraattipitoisuudet ja torjunta- ainejäämät, mutta vaihtelut ovat



niissäkin suuria. Lisäksi eri maiden ja tuotteiden väliset erot ovat keskimäärin suurempia kuin luomu ja tavanomaisen tuotteet väliset erot.

Dioksiinit, furaanit ja PCB- yhdisteet leviävät ilman välityksellä, joten viljelymenetelmät eivät niihin juurikaan vaikuta, maantieteellinen alue kylläkin suuresti. ( Muukka, E. 2003)

Suomalainen luomuvilja sisältää tavanomaista viljaa vähemmän seleeniä, koska seleeniä lisätään väkilannoitteisiin, joita luomupelloilla ei käytetä. Luomukotieläimille voidaan kuitenkin antaa seleeniä. Karjanlannan käytön ja eläinten ulkoiluvaatimusten mukanaan mahdollisesti tuomia hygienia- ja tautiriskejä vältetään luomuviljelijöiden ja koko ketjun hyvällä osaamisella. V. 2001 käynnistyneet selvitykset eloperäisten lannoitteiden hygienia-riskistä ja luomutuotteiden seleenipitoisuudesta tuovat lisävalaistusta luomuelintarviketuotannon kehittämiseen. (Finfood).

## **8.6 Luomu- ja lähiruokamarkkinat**

### **8.6.1 Lähiruokamarkkinat**

Lähiruoan tärkeimmät markkinakanavat ovat suoramyynti, joukkoruokailu, ravintolat ja kaupat. Oman alueen ruokatuotannon edistäminen edellyttää, että lähiruoka tuodaan selkeästi esille eri markkinakanavissa. Kuluttaja haluaa ostaa lähiruokaa samasta kaupasta, mistä hän ostaa muutkin elintarvikkeet. Pieni kuluttajajoukko on valmis näkemään vaivaa lähiruoan hankkimiseksi ruokapiireistä, tilamyymälöistä ja muista suoramyyntipisteistä.

Kokemukset lähiruoasta ravintoloissa ovat vaihdelleet kovasti. Lähiruoka on hyvä kilpailukeino, mutta ongelmaksi on muodostunut tavaran saatavuus, toimitusvarmuus ja lisätyön määrä. ( Lähiruoka.

<http://www.lahiruoka.fi>)

## 8.6.2 Luomumarkkinat

Luomutuotteet ovat tarjonneet viimeisten vuosien aikana kaupalle mahdollisuuden erilaistua ja saada kilpailuetua alueelleen.

Luomutuotteiden onnistunut markkinointi edellyttää kuitenkin kokonaisvaltaista palvelukonseptin rakentamista, jossa luomutuotteiden esillepano ja kiertonopeuteen kiinnitetään jatkuva huomio. Kuluttajan ostohalukkuus on ollut jatkuvasti hitaasti kasvavaa ja asenteet luomua kohtaan hyvin positiiviset.

Tuoteryhmittäin luomutuotteiden myynnin osuus on keskimäärin 0,5- 4,0 prosenttia. Luomutuotteiden menekinedistämiseen panostaneissa myymälöissä hedelmien, tuoreen leivän ja maitovalmisteiden markkinaosuuksissa on päästy 10- 15 prosentin tasolle. (Kujala, J.)

## 8.7 Kuluttajien ajatukset luomu- ja lähiruoasta

Luomu- ja lähiruokakuluttajia on eniten suurissa kaupungeissa. Heistä keskimääräistä enemmän on lapsiperheellisiä, korkeammin koulutettuja, parempituloisia ja naisia. Kuitenkaan selkeästi lähi- ja luomukuluttajasegmenttiä ei ole olemassa, vaan heitä löytyy hyvin eritasoisista kuluttajaryhmistä. Myös kuluttajien valintaperusteet eroavat toisistaan.

Noin puolet kuluttajista ostaa vähintään satunnaisesti luomutuotteita, säännöllisempiä kuluttajia on parikymmentä prosenttia. Osa kuluttajista mieltää luomutuotteet käsittelemättömiksi, lähinnä perusraaka-aineiksi ja vierastaa nykyaikaisten valmistusteknologioiden käyttöä jalostettujen luomutuotteiden kehittämisessä. Toisille luomutuote voi olla hyvinkin prosessoitu, jopa ylipakattu erikoistuote. Korkeaksi koetun hinnan ohella ei-käyttäjät eivät koe luomutuotteen eroavan merkittävästi tavanomaisesta tuotteesta. Osa ei tunne tekijöitä, jotka tekevät tuotteesta luomutuotteen. Osa saattaa epäillä järjestelmän luotettavuutta tai ei usko näiden

tuotteiden paremmuuteen. Tähän ryhmään kuuluvat myös henkilöt, joille ruoan valinta ja ostaminen ei ole tärkeä asia.

Luomuun epäillen suhtautuvien joukossa on myös henkilöitä, jotka arvostelevat luomutuotteen huonoa hinta-laatu suhdetta. Heillä voi olla huonoja kokemuksia, esimerkiksi kuivuneista porkkanoista tai vanhentuneista tuotteista, joiden maku ei ole enää kunnossa. Nämä kokemukset heijastuvat pitkälle tulevaan ostokäyttäytymiseen. (Kujala, J.)

Lähiruoan keskeisinä lisäarvoina korostetaan raaka- aineiden tuoreutta, alkuperän jäljitettävyyttä, lisääineettomuutta ja hyvää makua. Lähiruoan käytöllä on koettu olevan monia myönteisiä seurauksia. (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus).

## **8.8 Luomuhankkeet Pohjanmaalla**

Luomuruokaa Pohjanmaalta -hankkeessa on ollut hankkeenomistajana Österbottens Svenska producentförbund. Hanke on toteutettu Kokkolassa sekä Pohjanmaalla ajalla 01.01.2001- 31.12.2003. Hankkeen tavoitteena oli ekologisten elintarvikkeiden tasainen kehitys, luoda enemmän luomueläintiloja, saada parempi kannattavuus luomutiloille, ylläpitää hyvä laatu luomutiloilla ja luomutuotteilla. Tavoitteena oli myös lisätä tietoisuutta luomuelintarvikkeista sekä lisätä niiden käyttämistä elintarvikeyrityksissä, kaupassa, suurkeittiöissä sekä kuluttajien keskuudessa. Tämä oli saavutettu tilakäynneillä, neuvonnalla, koulutuksella, tiedotuksella, tuote-esittelyillä sekä perustamalla tuottajarinkejä. (Työvoima- ja elinkeinokeskus).

## 9 Pohjanmaan ruokakulttuuri

Maakuntien pienten elintarvikeyritysten tuottamat ja jalostamat raaka-aineet ovat laadukkaita ja puhtaita elintarvikkeita. Ostaessamme maakunnissa tuotettuja elintarvikkeita edesautamme maaseudun elävänä pysymistä ja työpaikkojen säilymistä koko elintarvikeketjussa. Pienet elintarvikeyritykset rikastuttavat ruokakulttuuriamme tarjoamalla tuttujen ja aitojen perusraaka-aineiden ja -elintarvikkeiden lisäksi monia erilaisia erikois- ja herkkutuotteita.

Ruotsinkielinen rannikko on kuuluisa vihannesviljelmistään. Pohjanmaalla on noin 630 viljelijää ja viljeltyä pinta-alaa 124 hehtaaria. Tällä alueella tuotetaan 70 prosenttia koko Suomen tomaateista eli kaiken kaikkiaan 20 miljoonaa kiloa. Kurkkujen tuotanto on 45 prosenttia koko maan tuotannosta. Vihannesten viljely työllistää suoraan 1800 ja lisäksi välillisesti 500–700 henkilöä.

Meri ja kala, erityisesti siika ja savustetut Sundomin silakat ovat tärkeä osa Pohjanmaan rannikon ruokakulttuuria. Silakan kanssa sopii perinteisesti Maalahden limppu. Vaasan kauppahallista löytää lähituottajien valmistamia kaviaarisilakoita, katajanmarjasilakoita, lammbrasatwurstia, kalkkunajogurttimakkaraa tai vanhan ajan lihahyytelöä, punaviinimetwurstia, maksapasteijaa ja perinteistä saunapalvia. Makuhermot on tietysti herätelty Pohjanmaan kautta otetulla Vaasan veriryypyllä, jolle maun antaa aito variksenmarja eli kaarnikkamehu. ( Ingo, H. 2001).



## Maito Pohjanmaan maakunnissa

### Meijeritoiminta;

Alueella tuotetaan noin 450 000 tonnia maitoa. On odotettavissa, että maidontuotanto tulee kokonaisuudessaan kasvamaan. Muun kuin kulutusmaidon tuotantolaitoksia ovat:

<i>Valio, Seinäjoki:</i>	<i>voinvalmistus</i>
<i>Valio, Toholampi:</i>	<i>juustonvalmistus</i>
<i>Kyrönmaan osuusmeijeri:</i>	<i>juustonvalmistus</i>
<i>Kaustisen osuusmeijeri:</i>	<i>voinvalmistus</i>
<i>Osuuskunta Maitokolmio:</i>	<i>voinvalmistus, tuorejuustot, rahka</i>
<i>Mejeriandelslaget Milka:</i>	<i>juustonvalmistus, viili</i>
<i>Hautaniemen Kotijuustola:</i>	<i>juustonvalmistus</i>
<i>Härmä Food:</i>	<i>juustonvalmistus</i>
<i>Ilmajoen osuusmeijeri:</i>	<i>juustonvalmistus, voi</i>
<i>Juustoportti:</i>	<i>juustonvalmistus, hapatetut maitotuotteet</i>
<i>Riitan Herkku:</i>	<i>juustonvalmistus ja muutamia tilameijereitä</i>

Maidosta noin 150 000 miljoonaa litraa käytetään juustonvalmistukseen, mikä merkitsee 15 prosenttia Suomen juustonvalmistustoiminnasta. Lähes kaikki suomalainen voi valmistetaan tällä alueella. Loppu maito käytetään kulutusmaitoon ja hapatettuihin maitotuotteisiin. Alueella tuotetaan luomumaitoa jonkin verran. ( Ingo, H. 2001).

## **Teurastustoiminta Pohjanmaan maakunnissa;**

Suomessa teurastus ja lihanjalostus tapahtuvat yleensä samassa yrityksessä. Alueella toimii kolme suurehkoa teurastamo ja lihanjalostusyriytystä, jotka ovat myös kansallisesti tärkeitä: Atria, Snellman ja Pouttu.

Atria on tuottajien omistama ja suurin näistä. Se toimii useammilla tuotesegmenteillä, siellä teurastetaan nautakarjaa, sikoja ja siipikarjaa. Atria teurastaa nautakarjaa myös toiselle suurehkolle teurastamoyritykselle eli HK-Ruokatalolle. Atria vie huomattavia määriä lihaa myös ulkomaille.

Yksityisomistuksessa oleva Snellman teurastaa sikoja ja nautakarjaa. Sillä on lihanjalostepuolella, erityisesti leikkeleissä vahva asema. Pouttu on suuri makkaranvalmistaja.

Näiden kolmen suuren yrityksen lisäksi toimii joukko pieniä tilateurastamoja ja lihanjalostusyriytksiä. Niiden lukumäärä on viime vuosina kasvanut oltuaan lähes olematon aluksi.

Kanan kasvattajilla on ongelmia kanojen teurastuksessa, mikään alueen teurastamo ei enää teurasta munatilojen kanoja. Myös lampaiden teurastuksessa on ongelmia, koska suurimpien teurastamoiden logistiikka ei sovi yhteen vallitsevan pienimuotoisen lampaiden kasvatuksen kanssa. Pienimmät Etelä-Suomessa sijaitsevat yritykset hoitavat yhä suuremman osan lampaiden teurastuksesta.

Teurastamot haluaisivat saada enemmän kotimaista naudanlihaa. Tuotanto laskee, kun lypsylehmien lukumäärä pienenee ja tilalle ei ole syntynyt korvaavaa lihakarjan kasvatusta. Siipikarjalihan tuotanto on lisääntynyt voimakkaasti, lähinnä kalkkunan kasvatus vuoden 2000 jälkeen.

Noin sadalla tilalla eläimiä kasvatetaan luonnonmukaisesti, mutta sikoja niistä on vain muutamilla. ( Ingo, H. 2001).

### **Kala Pohjanmaan maakunnissa;**

Pohjanmaan maakunnissa kalastetaan noin 15 miljoonaa kiloa silakkaa, 1 miljoonaa kiloa kilohailia, ½ miljoonaa kiloa siikaa sekä jonkin verran lohta, kuoretta, haukea, madetta ja ahventa. Alueella esiintyy sekä rannikkokalastusta että troolikalastusta. Kalastajien lukumäärä laskee, mutta kalanjalostukseen on jonkin verran panostettu ja esimerkiksi Kaskisissa on useita suuria kalanjalostamoita.

Ajankohtaisia ongelmia ovat pienentyneet silakkakiintiöt, lohenkalastuksen kieltö sekä kasvava hyljekanta. Alueella on myös jonkin verran kalanviljelyä. ( Ingo, H. 2001).

### **Munantuotanto Pohjanmaan maakunnissa;**

Munantuotanto on Suomessa kriisielinkeino. Suomen liityttyä Euroopan Unioniin yli 2/3 Pohjanmaan maakuntien munantuottajista on lopettanut toimintansa huonon kannattavuuden vuoksi. Kannattavuusongelmien syinä ovat kansallinen ylituotanto, pienimuotoinen tuotantorakenne ja elinkeinon yhteisen strategian puuttuminen.

Tuotanto tapahtuu keskimäärin 2000–4000 kanan yksiköissä. Tuottajat myyvät useimmiten munat neljän pakkaamon kautta (Österbottens äggcentrallag, Munakunta, A-munat ja Närpes äggpackeri), jotka ostavat kananmunia Pohjanmaan ja Etelä-Pohjanmaan maakunnissa. Lisäksi alueella toimii muutamia tilapakkaamoja. Kahden suuren pakkaamolaitoksen yhteenlaskettu pakkausmäärä on vajaat 10 miljoonaa kiloa.

Lähes kaikki munantuotanto tapahtuu tavanomaisissa häkeissä. Suomen munantuotannon rakenne muuttuu todennäköisesti voimakkaasti tulevaisuudessa. Vaarana on, että Etelä-Suomen kulutuskeskuksen läheisyyteen rakennetaan suuria yksiköitä, jotka harjoittavat omaa myyntiä. ( Ingo, H. 2001).

### **Sienet pohjanmaan maakunnissa;**

Sienenviljely ja metsäsienten poiminta eivät ole jalostusteollisuuden kannalta merkittäviä tällä alueella. ( Ingo, H. 2001).

### **Marjat Pohjanmaan maakunnissa;**

Metsämarjat;

Metsämarjoista poimitaan myyntiin lähinnä puolukkaa. Myös mustikkaa poimitaan joissain määrin. Tyrnimarjaa, lakkaa, karpaloa ja variksenmarjaa voidaan poimia paikallisesti, mutta niiden määrät ovat vaatimattomia. Marjanpoiminnan merkitys sivuelinkeinona on selvästi vähentynyt, koska Idästä maahantuodut marjat ovat laskeneet hintoja. Pohjanmaalla Mustasaassa toimiva Riitan Herkku on suurin ostaja. ( Ingo, H. 2001).

Viljellyt marjat;

Marjanviljelyä harjoitetaan noin 400 hehtaarilla. Eniten viljellään mansikkaa mutta myös mustaherukkaa. Vaikka määrät ovat vielä vaatimattomia, tyrnimarjan viljelyyn on kasvavaa kiinnostusta. Mustaherukan viljely lisääntyy joissain määrin ainakin Keski-Pohjanmaalla. ( Ingo, H. 2001).



### **Vihannekset Pohjanmaan maakunnissa;**

Vihannesten kasvihuoneviljely on laajaa Pohjanmaan maakunnissa, jotka tuottavat yli 50 prosenttia Suomen tomaateista ja kurkuista.

Kasvihuoneiden yhteenlaskettu pinta-ala on noin 130 hehtaaria.

Kasvihuoneita on erityisen paljon Närpiössä. ( Ingo, H. 2001).

### **Avomaanvihannekset;**

Avomaalla viljellään vihanneksia noin 1100 hehtaarilla. Suurimpana ryhmänä ovat erilaiset kaalit, mutta myös porkkananviljely on viime aikoina lisääntynyt. Merenkurkun Suomen puoleisella alueella ei vihanneksia, kuten muitakaan maataloustuotteita, kasvateta etupäässä paikalliseen kulutukseen vaan Etelä-Suomi on päämarkkinointialue.

Vihannesten ostajat ovat usein liian pieniä, jotta ne uskaltaisivat harjoittaa järjestelmällistä vientiä. ( Ingo, H. 2001).

### **Peruna Pohjanmaan maakunnissa;**

Ruokaperunanviljelyllä on kautta aikojen ollut vahva jalansija Pohjanmaan maakunnissa. Viljelmien keskikoot ovat 1990-luvulla jonkin verran kasvaneet tilojen erikoistumisen vuoksi. Myös kokonaispinta-ala on kasvanut.

Perinteistä multaperunaa myydään yhä vähemmän. Lähes kaikissa kaupoissa, sekä lähialueella että koko Suomessa, myydään sen sijaan pestyä ja turvetettua perunaa. Suuret paikalliset pakkaamot myyvät suurimman osan perunasta Etelä-Suomeen. Alueella toimii kuitenkin myös viljelijöitä, jotka hoitavat myynnin itse.

Alueella on perunanjalostusyriityksiä, jotka esimerkiksi kuorivat, esikeittävät ja pakkaavat perunat tyhjiöön tai tekevät ns. pariisinperunaa tai esipakkaavat uuniperunaa. Alueella valmistetaan myös ranskanperunoita ja perunalastuja. Yksi yritys valmistaa perunahiutaleita

muun muassa leipomoiden käyttöön. Viljelijät ja pakkaamot ovat erittäin hyvin sopeutuneet muuttuneisiin markkinoihin. ( Ingo, H. 2001).

### **Vilja Pohjanmaan maakunnissa;**

Ohra ja kaura ovat alueen tärkeimmät viljalajit. Ne kilpailevat keskenään kyseeseen tulevasta viljapinta-alasta. Ohran markkinat ja menekki ovat varmoja, sillä alueella on suuria teollisuusyrityksiä, jotka tarvitsevat huomattavia määriä ohraa. Ohran hinta on siksi alueella korkein. Ohraa on ollut vaikea viedä ulkomaille ja siksi sitä on joinain vuosina myyty interventiovarastoon. Ohra on viljelyedellytyksiltään vaativin vilja ja se on myös alttiimpi kasvitaudeille kuin kaura. Monet viljelijät valitsevat siksi kauran, jonka viljely on turvallisempaa ja joka voi antaa hyvän tuloksen pienemmällä panostuksella.

Myös kauran hinta on ollut ohraa korkeampi, mikä on johtanut siihen, että ohranviljelyn pinta-ala on pienentynyt. Syksyn suurten erien toimitusvaikeudet ovat lähes kokonaan poistuneet. Tähän on monta syytä. Monet pientilat ovat lopettaneet viljelyn ja myyvät viljan pellossa kasvavana suuremmille tiloille. Näiden varastokapasiteetti on yleisesti lisääntynyt, minkä vuoksi viljaa tarjotaan myyntiin, kun hinta on houkutteleva. Se helpottaa myös ostajien/ teollisuuden tilannetta, jolloin viljan saanti ei enää ole niin epätasaista eri vuodenaikoina.

Huomattava osa alueella tuotettavasta ohrasta ja kaurasta käytetään omien kotieläinten ruokintaan. Alueen kotieläintuotantoon arvioidaan käytettävän noin puolet tuotetusta viljasta. Alueella on myös huomattavassa määrin luonnonmukaista viljanviljelyä, lähinnä kauraa, ruista ja vehnää. Luomuohra ei ole niin kiinnostavaa, koska se tarvitsee paljon tyypeä ja sen viljelyssä rikkakasvit ja taudit ovat ongelmallisimpia. Luomuviljaa myydään lähinnä myllyille jauhojen ja hiutaleiden valmistukseen.

Kauranvienti on hyvin tärkeää tälle alueelle. Vaasasta viedään vuosittain ulkomaille noin 100–110 miljoonaa kiloa kauraa. Tähän lukuun sisältyy myös Oulun ja Jyväskylän alueelta ostettu kaura. Kauraa on viety ulkomaille myös Kaskisista, mutta selvästi vähäisempiä määriä ja viejät ovat olleet paikallisia viljakauppiaita. Kauraa ja ohraa viedään myös muihin Pohjoismaihin.

Alueella viljeltävä kaura on tunnetusti korkealaatuista ja sitä myydään Vaasan kaurana. ( Ingo, H. 2001).

## 10 Pohdinta

Elintarviketuotanto on hyvin tärkeää Merenkurkun alueelle, sillä se vaikuttaa talouteen, työllisyyteen ja haja-asutusalueiden problematiikkaan. Toinen tärkeä näkökulma on alan myönteinen vaikutus avoimeen maisemaan, niin omien kansalaisten viihtyvyyden kuin jatkuvasti kasvavan turismin kannalta.

Luomu- ja lähiruokajakson tavoitteena on antaa tietoa opiskelijoille luomu- ja lähiruosta. Toivon, että jossakin vaiheessa oppilaitokset huomaisivat, kuinka tärkeää tulevien alan ammattilaisten olisi olla tietoisia oman paikkakuntansa elintarviketuotannon kehittämisestä. Oppilaitosten apuna on monia alan ammattilaisia. Suomen puolella on joukko Suomen ja ruotsinkielisiä maa- ja puutarhatalouden kouluja, jotka antavat opetusta eri kouluasteille. Myös luomu- ja lähiruoka yhdistykset sekä tuottajat antavat varmasti lisätietoa asiasta.

Kehittämishankkeeni valmistuttua aloin miettiä sitä, että miksi koulussa valmistamme erilaisia kehityshankkeita ja suurin osa niistä päätyy arkistoihin ja unohtuu kokonaan. Olen Vaasan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitoksessa puhunut kehittämishankkeistani ja ehdottanut, jos kurssi voitaisiin toteuttaa ammatillisessa oppilaitoksessa. Uskon, että siihen menee vielä useampi vuosi aikaa, mutta mielestäni oppilaitoksissa annettava opetus pitää vastata työelämän haasteita, jossa uudessa opintojaksossa on kysymys. Gastro Botnia – projekti lopetettiin vuonna 2006, mutta Pohjanmaan seudun vaikuttavat keittiömestarit ovat alkaneet pohtimaan, miten voisimme jatkaa yhteistyötä ja pitämään yllä tietoaamme lähiruosta ja lähituottajien tarjoamista tuotteista. Tällä hetkellä monet asiat ovat vasta mietintä asteella, mutta varmasti vuoden sisällä nämäkin asiat ovat edenneet pidemmälle, ehkä jopa toteuttamisasteelle.

## LÄHTEET

Arktiset aromit. Suomalaiset luonnonyrtit. <http://www.arctic-flavours.fi/>

Auvinen, E. & Auvinen, J. 2006. Suomen paras kulttuuriteko Gastro Botnia- Merenkurkun ruokaa. <Http://www.viisitahtea.fi/>

Beatty, D. 2004. Computer mediated collaborative learning.

Dalghren, M., Hellström, E., Örvarsson, H., Välimäki, H. Collin, R. Björklund, M. Södersen, L. Redzepi, R. Lauterbach, E. 2004. Kööpenhamina. <Http://www.ravintolaopas.net>.

Dominé, A., Römer, J., Ditter, M. 2001. Culinaria Makujen Eurooppa. Könnemann.

Finfood. Luomutietoa. <Http://www.finfood.fi/luomu.nsf/>.

Ingo, H., Uddstål, R., Häggström, A. 2001. Merenkurkun alueen elintarviketuotannon kuvaus sekä ehdotuksia raaka- aineiden tuotantoa koskevaan alueiden väliseen yhteistyöhön. Merenkurkun Neuvosto.

Isoniemi, M. 2005. Pienimuotoista, läheltä ja laadukasta. kuluttajatutkimuskeskus. <http://kuluttajatutkimuskeskus.fi>.

Kujala, J. Luomutuotteiden valintaperusteita. Luomutietopankki. <Http://www.luomu.fi/>

Kujala, J. Luomutuotteiden markkinat. Luomutietopankki. <Http://www.luomu.fi/>

Lampisjärvi, T. & Hellstedt, M. Suomalainen ruokakulttuuri tutuksi. <Http://www.finfood.fi>.

Lindroos, M. 2006. kotitalouksien ympäristökysymyksiä: lähiruoka, valmisruoka ja luontomatkailu. Helsingin yliopisto taloustieteen laitos.  
[Http://www.mmhelsinki.fi/MMTAL](http://www.mmhelsinki.fi/MMTAL).

Lähiruoka. [Http://www.lahiruoka.fi/](http://www.lahiruoka.fi/)

Maakunnalliset á la carte- hankkeet Suomessa. [Http://www.kainuunmk.fi](http://www.kainuunmk.fi).

Maaseutupolitiikka. [Http://www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi).

Maulavirta, M. 2005. Mestari Markuksen ruokamatka 2005. Otavan kirjapaino Oy.

Mtk Maanviljelijät. 2005. Suomalainen ruoka loistaa laadullaan.  
[Http://www.mtk.fi](http://www.mtk.fi).

Muukka, E., Myllykangas, J., Leskinen, M. Mertanen, E. von Wright, A. & Tuomisto, J. 2003. Luomun terveys ja turvallisuus. luomutietopankki.  
[Http://www.luomu.fi/](http://www.luomu.fi/).

Opetushallitus. 2000. Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet; hotelli- ja ravintola- alan perustutkinto.  
<http://www.edu.fi/julkaisut>.

Paananen, J. & Forsman, S. 2001. Lähiruoan tuotteistamista ja markkinointia tehostettava maaseutuyrityksissä. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. [Http://www.mtt.fi/](http://www.mtt.fi/)

Pitkänen, S. Suomalainen ruoka. Joensuun yliopisto.  
<http://cc.joensuu.fi/~Spitkan/> kotitalous/suomalainen

Pmt & Askola. Tutkintokohtainen opetussuunnitelma. Porvoon ammattiopisto. [Http://www.amisto.fi/](http://www.amisto.fi/).

Pro Kala Ry. Mäti. <http://www.prokala.fi/>

Rislakka, E., Maikkuli, S. Lindgren, C. 2005. Kohti Pohjoismaista keittiötä.  
<http://www.viisitahtea.fi>.

Ruokavuosi. 1996. Oy Valitut Palat- reader's Digest Ab.

Työvoima- ja elinkeinokeskus. Pohjanmaan hanke. <http://www.te-keskus.fi>.

Uusivirta, H. 1982. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. WSOY, Porvoo.

Wikipedia, vapaa tietosanakirja. Suomalainen keittiö.  
<http://www.wikipedia.org/>.

Wikipedia, vapaa tietosanakirja. Kalat. <http://fi.wikipedia.org/wiki/kalat>.

Wright, J., Treville, E. 1999. Keittotaidon akatemia. WSOY, Porvoo.

## Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukot

### 1 Opetuspäivä (3 tuntia)

*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset*

*Luomu- ja lähiruokajakso 4 op*

*Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

1. Tavoiteltava ammatillinen osaaminen	2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan	3. Sisältöihin käytettävä aika	4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet	5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan
Opiskelija tuntee suomalaiset raaka-aineet ja oman alueen erikoisuudet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kohti uutta Pohjoismaista keittiötä</li> <li>- Pohjoismaiden voimavarat</li> <li>- Suomalainen ruokakulttuuri (suomalaisen ruokakulttuurin historia, suomalainen ruoka, uusi suomalainen keittiö ja kansainvälistyminen)</li> <li>- Suomalaiset raaka-aineet sekä Pohjanmaan omat raaka-aineet</li> </ul>	<p>3 tuntia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kohti uutta Pohjoismaista keittiötä ja Pohjoismaiden voimavarat 15 min.</li> <li>- Suomalainen ruokakulttuuri 1 tunti</li> <li>- Suomalaiset raaka-aineet 45 min.</li> <li>- Pohjanmaan raaka-aineet ½ tuntia</li> </ul>	Ajattelutaitojen opettaminen. Opiskelija-lähtöisyys; yksilöllinen kehittyvyys	Teoriatunti. Oppimateriaalina luennolla jaettava materiaali ja lisäksi opiskelija kirjoittaa muistiinpanoja opettajan luennon aikana.

### 2 Opetuspäivä (4 tuntia)



*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset  
Luomu- ja lähiruokajakso 4 op  
Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

1. Tavoiteltava ammatillinen osaaminen	2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan	3. Sisältöihin käytettävä aika	4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet	5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan
<p>Opiskelija tietää mitä on luomu- ja lähiruoka. Opiskelija on tietoinen oman paikkakuntansa luomu- ja lähiruokahankkeista.</p> <p>Opiskelija on tietoinen kuinka puhdasta ja laadukasta suomalainen ruoka on, hän osaa arvostaa tätä asiaa sekä ymmärtää kuinka tärkeää on ylläpitää ja tukea pienviljelijöitä.</p>	<p>- Lähiruoka Elintarvikeketju on osa ruokakulttuuria - Ympäristön puhtaus on tärkeä osa ruoan laatua - Luomu- ja lähiruokahankkeet ja –projektit Pohjanmaalla ( Merenkurkun Neuvoston hankkeet, Maakunnalliset à la carte – hankkeet Suomessa, Pohjanmaan à la carte- hanke, luomuhanke) Luomuruoka (kansainväliset pelisäännöt, luomutuotanto, luomumaatalous, luonnonmukaiset elintarvikkeet, luomutuotteiden turvallisuus, luomuviljely ja luomueläimet)</p>	<p>4 tuntia</p> <p>- lähiruoka 1 tunti 15 min - luomu- ja lähiruokahankkeet ½ tuntia - luomuruoka ja -tuotanto 1,5 tuntia</p> <p>Tunnit sisältävät kolme 15 min kahvitaukoa.</p>	<p>Ajattelutaitojen opettaminen. Opiskelija- lähtöisyys; yksilöllinen kehittyvyys.</p>	<p>Teoriatunti. Oppimateriaali luennolla jaettava materiaali ja lisäksi opiskelija kirjoittaa muistiinpanoja opettajan luennon aikana.</p>

### 3 Opetuspäivä (4 tuntia)

*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset*

*Luomu- ja lähiruokajakso 4 op*

*Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

1. Tavoiteltava ammatillinen osaaminen	2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan	3. Sisältöihin käytettävä aika	4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet	5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan
<p>Opiskelija tuntee maakuntiemme ruokakulttuurin-Pohjanmaa</p> <p>Opiskelija on tietoinen oman paikkakuntansa raaka-aineista ja osaa arvostaa näitä raaka-aineita.</p>	<p>- Pohjanmaan ruokakulttuuri ( maito, teurastustoiminta, kala, munantuotanto, sienet, marjat, vihannekset, peruna ja vilja Pohjanmaan maakunnissa)</p>	<p>4 tuntia</p> <p>Pohjanmaan ruokakulttuuri 3 h 15 min</p> <p>Tunnit sisältävät kolme 15 minuutin kahvitaukoa</p>	<p>Ajattelutaitojen opettaminen. Opiskelijalähtöisyys ; yksilöllinen kehittyvyys.</p>	<p>Teoriatunti. Oppimateriaalina luennolla jaettava materiaali ja lisäksi opiskelija kirjoittaa muistiinpanoja opettajan luennon aikana.</p>

#### 4 Opetuspäivä (4 tunnin opintokäynti + referaatti 2 tuntia)

*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset*

*Luomu- ja lähiruokajakso 4 op*

*Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

<b>1. Tavoiteltava ammatillinen osaaminen</b>	<b>2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan</b>	<b>3. Sisältöihin käytettävä aika</b>	<b>4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet</b>	<b>5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan</b>
Opiskelija tietää miltä lähituottajatila näyttää ja tuntee heidän toimintansa.	Opintokäynti lähituottajatilalle. Opiskelijat ryhmissä kirjoittavat 2 sivun referaatin opintokäynnistä, jossa he pohtivat, mitä uutta he oppivat tilalla.	4 tuntia Lähituottajatilalla käyminen 4 tuntia. Referaatin kirjoittaminen 2 tuntia.	Ajattelutaitojen opettaminen. Opiskelijälähtöisyys ; yksilöllinen kehittyvyys. Teoria ja luennon aikana käyty materiaali kohtaavat ja tätä kautta ymmärretään paremmin jakson aikana opetettavaa asiaa. Opintokäynnistä opiskelijat kirjoittavat kirjallisen tuotoksen ja pohtivat opittua tietoa.	Opintokäynti. Materiaalina edellisten tuntien aikana jaettu materiaali. Käynnin aikana opiskelija kirjoittaa muistiinpanoja. Opiskelijan kysymykset ja näihin saadut vastaukset.

## 5 Opetuspäivä

( 4 tunnin opintokäynti, 2 tunnin referaattia ja 5 tunnin menusuunnittelu)

*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset*

*Luomu- ja lähiruokajakso 4 op*

*Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

<b>1. Tavoitelta- va ammattillinen osaaminen</b>	<b>2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan</b>	<b>3. Sisältöihin käytettävä aika</b>	<b>4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet</b>	<b>5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan</b>
Opiskelija tietää miltä luomutila näyttää ja tuntee heidän toimintansa.	Opintokäynti luomutilalle. Opiskelijat kirjoittavat ryhmissä kahden sivun referaatin opintokäynnistä. He pohtivat referaatissaan mitä uutta he oppivat luomutilalla käydessään. Opiskelijat ryhmissä saavat kotitehtäväkseen suunnitella seuraavaa opetuskertaa varten luomu- ja lähiruosta menukokonaisuuden, reseptiikan ja raaka-ainetilauslistan, jonka he seuraavalla opetuskerralla toteuttavat.	4 tuntia  Luomutilalla käyminen 4 tuntia. Referaatti 2 tuntia. Menukokonaisuuden suunnittelu, reseptiikan valmistus ja raaka-ainetilauslistan valmistus 5 tuntia	Ajattelutaitojen opettaminen. Opiskelija-lähtöisyys; yksilöllinen kehittyvyys. Teoria ja luennon aikana käyty materiaali kohtaavat ja tätä kautta ymmärretään paremmin jakson aikana opetettavaa asiaa. Opintokäynnistä opiskelijat kirjoittavat kirjallisen tuotoksen ja pohtivat opittua tietoa. Opiskelijat suunnittelevat menukokonaisuuden, tarkoituksena on nostattaa opiskelijan mielenkiintoa lähi- ja luomuruokaa kohtaan ja soveltaa opittua tietoa.	Opintokäynti. Materiaalina edellisten tuntien aikana jaettu materiaali. Käynnin aikana opiskelija kirjoittaa muistiinpanoja. Opiskelijan kysymykset ja näihin saadut vastaukset.

## 6 Opetuspäivä (6 tuntia)

*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset*

*Luomu- ja lähiruokajakso 4 op*

*Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

1. Tavoiteltava ammatillinen osaaminen	2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan	3. Sisältöihin käytettävä aika	4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet	5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan
<p>Oppilas osaa valmistaa menukokonaisuuden lähi- ja luomuraaka-aineista. Hän on tietoinen luomu- ja lähiruoan eroista sekä tietää miten se eroaa tavallisesta raaka-aineesta.</p>	<p>Teoriatuntia, jossa opiskelijat esittelevät menukokonaisuutensa ja kertovat, minkä perusteella nämä raaka-aineet juuri valitsivat. Jokainen ryhmä myös kertoo mietteitään opintokäynneistä.</p> <p>Ryhmät esivalmistelevat menukokonaisuuksiaan seuraavaa opetuskertaa varten.</p>	<p>6 tuntia</p> <p>Teoriatunti 2 tuntia.</p> <p>Raaka-aineiden hankinta 15 min.</p> <p>Ruokien esivalmistus 2 tuntia.</p> <p>Keittiön siivous 45 min.</p> <p>Opetuspäivä sisältää ½ tunnin ruokataulun, sekä kaksi 15 min kahvitaukoa.</p>	<p>Ajattelutaitojen opettaminen käytännön ja suunnittelun avulla. Opiskelijalähtöisyys; yksilöllinen kehittyvyys. Vastuu omasta työstään ja tätä kautta kehittyminen. Opetuskeittiössä teoria ja käytäntö kohtaavat; ongelmien ja onnistumisien kautta opitaan uutta.</p> <p>Jälkityöt; siisteys.</p>	<p>Oppimateriaalina edellisillä tunneilla jaettu materiaali. Kolmen hengen ryhmissä opiskelijat valmistavat suunnittelemansa menukokonaisuuden alulle. Oppimateriaalina heillä on oma reseptiikka ja menukokonaisuus mukanaan.</p>

## 7 Opetuspäivä (6 tuntia)

*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset*

*Luomu- ja lähiruokajakso 4 op*

*Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan	3. Sisältöihin käytettävä aika	4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet	5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan
<p>Keittiöopetusta. Opiskelija valmistaa edellisenä päivänä esivalmisteltuja menukokonaisuuksia ryhmissä. Ruoan valmistuksen jälkeen oppilaat ja opettaja yhdessä arvioivat menukokonaisuutta sekä ulkonäöllisesti että maullisesti. Ryhmät saavat miettiä mitä he voisivat seuraavalla kerralla parantaa työssään.</p>	<p>6 tuntia</p> <p>Ruoanvalmistus 3,5 tuntia. Arviointi ½ tuntia. Ruokailu ½ tuntia. Keittiön siivous 45 min. Yhteenveto 15 min.</p> <p>Tunnit sisältävät kaksi 15 minuutin kahvitaukoa ja ½ tunnin ruokailun.</p>	<p>Ajattelutaitojen opettaminen käytännön ja suunnittelun avulla. Opiskelijalähtöisyys; yksilöllinen kehittyvyys. Vastuu omasta työstään ja tätä kautta kehittyminen. Arviointikeskustelu, jossa opiskelija arvioi omaa työskentelyään ja tulostaan → kehittyminen. Opetuskeittiössä teoria ja käytäntö kohtaavat: onnistumisien ja ongelmien kautta opitaan. Ruokailun yhteydessä tarkastellaan maistamalla onko opittu ja mitä on opittu. Arviointi. Jälkityöt; siisteys.</p>	<p>Oppimateriaalina edellisillä tunneilla jaettu materiaali. Kolmen hengen ryhmissä opiskelijat valmistelevat suunnittelemansa menukokonaisuudet. Oppimateriaalina heillä on oma menu ja reseptiikka mukana.</p>

## 8 Opetuspäivä (4 tuntia)

*Pohjanmaan hotelli- ja ravintola- alan ammattioppilaitokset*

*Luomu- ja lähiruokajakso 4 op*

*Yksittäisten opetuskertojen suunnittelutaulukko*

<b>1. Tavoiteltava ammatillinen osaaminen</b>	<b>2. Opetuksen sisältö – mitä opiskellaan</b>	<b>3. Sisältöihin käytettävä aika</b>	<b>4. Pedagogiset periaatteet – oppimisprosessin vaiheet</b>	<b>5. Opetusmenetelmät ja oppimateriaali – miten opiskellaan</b>
Luomu- ja lähiruokamarkkinat  Kuluttajan ajatukset luomu- ja lähiruoasta  Loppukoe	Tiivistetään jakson aikana käsitelty aineisto ja mitä siitä on opittu.  Loppukoe	Luomu- ja lähiruokamarkkinat ½ tuntia. Kuluttajan ajatukset luomu- ja lähiruoasta ½ tuntia.  Loppukoe 2,5 tuntia.  Tunti sisältää ½ tunnin ruokatauon.	Ajattelutaitojen opettaminen; yksilöllinen kehittyvyys.  Oman osaamisen arviointi; loppukoe.	Oppimateriaalina tunnilla jaettava materiaali.  Opintojakson materiaali, loppukoe

Liite 2

## **Etelä- Pohjanmaan ja Pohjanmaan elintarvikejalostajat**

### **1. LIHANJALOSTAJAT**

ATRIA OY

PL 900

60060 ATRIA

puh. 020 472 8111

faksi (06) 416 8440

sähköposti: [etunimi.sukunimi@atria.fi](mailto:etunimi.sukunimi@atria.fi)

[www.atria.fi](http://www.atria.fi)

Tuotteet: Liha, lihavalmisteen, valmisruoka, siipikarjatuotteet,

Sibylla-pikaruoka

ATRIA OY

Rahikkatie 95

61850 KAUHAJOKI AS

puh. (020) 4728111, fax (06) 231 3377

sähköposti: [etunimi.sukunimi@atria.fi](mailto:etunimi.sukunimi@atria.fi)

[www.atria.fi](http://www.atria.fi)

Tuotteet: teurastus

HÄRMÄN SAVU- JA PALVITUOTE

Välismaantie 230

62310 VOLTTI

puh. (06) 4844 015

Tuotteet: Lihanjalostus

ILMAJOEN MAKKARAMESTARIT OY

Luovantie 223

60760 POJANLUOMA

puh. (06) 422 8990, fax (06) 422 8992, gsm 040 7514 206



sähköposti: [vesa.luhtala@makkaramestari.inet.fi](mailto:vesa.luhtala@makkaramestari.inet.fi)

[www.koskenkorva.net/makkaramestari](http://www.koskenkorva.net/makkaramestari)

Tuotteet: Makkarat, lämminsavutuotteet, kestromakkarat, luomuliuhajalosteet ,  
luomuliha

HIIPAKKA PEKKA

Koivusillantie 202

66300 Jurva

Puh: (06) 363 2101

Tuotteet: Lampaanliha

ISOMÄKI JORMA

Saarijärventie 561

62420 KORTESJÄRVI

puh. (06) 4887 121

Tuotteet: kotiteurastus

JOKKEN KEBAB KY

Mäkikuja 7

66510 MERIKAARTO

puh. (06) 4781 854, fax. (06) 4781 855, gsm 0400 660 790

sähköposti: [jokke@jokken-kebab.fi](mailto:jokke@jokken-kebab.fi)

[www.jokken-kebab.fi](http://www.jokken-kebab.fi)

Tuotteet: Kauraryynimakkara, kalkkunajogurttinakki, kebabliha, pita-kebab,  
kebab

KAUHAJOEN KOTILIIHA KY

Kalle Eloranta

Viitakyläntie 47

61820 Kainasto

Puh: (06) 232 6248

Tuotteet: Lihajalosteiden valmistus ja myynti

KAUHAJOEN PALVAAMO OY

Rapakontie 12

61850 KAUHAJOKI

puh. (06) 231 2117, fax. (06) 231 2117, gsm 040 503 5691, 040 733 3901

sähköposti: [jarmo.syvaluoma@pp.inet.fi](mailto:jarmo.syvaluoma@pp.inet.fi)

Tuotteet: Saunapalvatut kokolihat tuotteet, vähittäis- ja tukkupalatukset, jalostavat myös asiakkaiden omista raaka-aineista.

KIVIAHON PIFFETTI TMI Kiviaho Paula

Niementie 20

62800 VIMPELI

puh. (06) 5653266

Tuotteet: Lammastuotteet, kasvistuotteet, maksatuotteet, lampaanliha, kebab.

Suomalaista lisäaineetonta lähiruokaa.

KONTION LIHAJALOSTE OY

Hangaskyläntie 648

61820 Kainasto

Puh. 06-232 9168

Tuotteet: Punaviinimetvursti, valkosipulimetvursti, lihakotletti

LASZLO LENDVAY

Laaksokuja 3

61600 JALASJÄRVI

puh. (06) 456 0127

Tuotteet: Unkarilaiset makkarat

LUOMU-TUOKKO

Olavi Tuokko

Housunkyläntie 451

63600 TÖYSÄ

Tuotteet: Luomunauta täyssäilykkeet

MAALAHDEN LIHASAVUSTAMO

Öjnavägen

66100 MALAX

puh. (06) 365 1855

Tuotteet: Leikkeleet

MAATILATEURASTAMO JUSSIN POSSU KY

Hourunkoskentie 94

62160 KARHUNKYLÄ

puh. (06) 437 6716

Tuotteet: teurastus

MAKKARATEHDAS NYMAN

Pitkätatu 66

65100 VAASA

puh. (06) 317 2853

Tuotteet: Makkara ja metvursti

MYLLYSIKA OY

Kärjävuorentie 466

61300 KURIKKA

puh. (06) 4536 812

PALOJÄRVI TAUNO

Hepotie 23

62420 KORTESJÄRVI

puh. (06) 4887 133, gsm 040 5408 023

RANTALAN LIHA

Markku Rantala

Vuorenmäentie 264

61800 KAUHAJOKI

puh. (06) 2335 147, fax (06) 2335 145

sähköposti: [rantalanniha@co.inet.fi](mailto:rantalanniha@co.inet.fi)

Tuotteet: Saunapalvi, hirvi-, sikanauta- ja possusäilykeliha, hyytelöt.

Paloittelu-, siivutus- ja pakkauspalvelut.

SNELLMAN

Kuusisaarentie 1 B

68600 PIETARSAARI

Tuotteet: Makkaraa

SURMA-AHO ESA

Surma-ahontie 3

62500 EVIJÄRVI

puh. (06) 765 3108

Tuotteet: Lampaanliha ja lampaanlihasäilykkeet

#### SUUPOHJAN LIHAPALVELU

Kristiinantie 193

64900 ISOJOKI

puh. (06) 263 1533, gsm 0400 654 265

[www.suupohjanlihpalvelu.fi](http://www.suupohjanlihpalvelu.fi)

Tuotteet: Palvilihat, lihajalosteet

#### TMI PENTTILÄN VILLISIKATILA

Henry Penttilä

Sarvijoentie 529

66340 Sarvijoki

Puh: 06 363 9162, gsm. 050 595 5688

Sähköposti: [paula.penttila@pp.nic.fi](mailto:paula.penttila@pp.nic.fi)

[kotisivu.mtv3.fi/oma/penttilanvillisika](http://kotisivu.mtv3.fi/oma/penttilanvillisika)

Tuotteet: Villisianlihan tuotanto ja jalosteiden myynti

#### VÄLIMÄEN PIHVI PIHA

Martti Välimäki

Metsäkyläntie 530

66330 Hakko

Puh: 06 363 7227

Tuotteet: Naudanlihan tuotanto

## 2. KALANJALOSTAJAT

#### CAMILLAS FISDELIKATESS

Flatgrundsvägen 31

66210 MOLPE

puh. (06) 347 6583

Tuotteet: Kalatuotteet, muun muassa katajanmarjasilakkaa

#### GUNNELS FISK

Björkövägen 691  
65870 BJÖRKÖBY  
puh. 0500 161 046  
Tuotteet: Kalaa

HARRIN KALA  
Kurikantie 7  
61300 KURIKKA  
puh.(06) 4501 985

HÄTÄLÄ OY (SIVUTOIMIPAIKKA)  
Roveksentie 18  
60510 HYLLYKALLIO  
puh. (06) 4207900, fax (06) 4207920  
Tuotteet: kalan ja kalatuotteiden jalostus ja säilöntä

KALATRIA OY  
Ollilantie 8  
62600 LAPPAJÄRVI  
puh. (06) 5662 203, fax (06) 566 2195, gsm 0400 567 864  
sähköposti: [veikko.kivisalo@kalatriaoy.inet.fi](mailto:veikko.kivisalo@kalatriaoy.inet.fi)  
Tuotteet: Kalavalmisteet ja äyriäiset  
Palvelee yrityksiä, suurtalous- ja laitoskeittiöitä

KALA- LASSE  
Venetie 3  
65800 RAIPPALUOTO  
puh. (06) 352 0445  
Tuotteet: Kalatuotteet

KALAKAUPPA SNICKARS KY  
puh. (06) 317 3806  
Tuotteet: Kalatuotteet

KJ KALAX OY  
Alajärventie 264

63800 SOINI

puh. (06) 5281 688, fax (06) 5281 688, gsm 0400 682 779

Tuotteet: Savukala, kalapihvit, kalapullat, tilauksesta einessalaatit

### 3. MEIJERITUOTTEIDEN VALMISTAJAT

HÄRMÄ FOOD OY

Meijeritie 12

62300 HÄRMÄ

puh. (06) 4849 490 fax. (06) 4849 491

sähköposti: [etunimi.sukunimi@harmafood.fi](mailto:etunimi.sukunimi@harmafood.fi)

[www.harmafood.fi](http://www.harmafood.fi)

Tuotteet: Mehut, keitto, juustot, metri- ja senttipizzat, räiskäleet

ILMAJOEN OSUUSMEIJERI

Ilmajoentie 617

60800 ILMAJOKI

puh. (06) 424 0100, fax (06) 424 8290

sähköposti: [etunimi.sukunimi@ilmajoenosuusmeijeri.fi](mailto:etunimi.sukunimi@ilmajoenosuusmeijeri.fi)

[www.ilmajoenosuusmeijeri.fi](http://www.ilmajoenosuusmeijeri.fi)

Tuotteet: Juustot (Ilkka, Kevyt-Ilkka, Santavuori, Jokisavu ja Edam23), maustetut Luolamiesjuustot, rasvaton-, talous-, ja kirnupiimä, kirnuvoi, PAN-voi, maidot, Avidus-juomat, kuohukerma.

JUUSTOLA SEPPO HUHTA-KOIVISTO

Myllykyläntie 310

61300 KURIKKA

puh. (06) 453 6884, gsm 0400 878 012

Tuotteet: omasta maidosta kotijuustoa

JUUSTOPORTTI OY

Trikookuja 4

61600 JALASJÄRVI

puh. (06) 456 6800, fax (06) 456 6831

[www.juustoportti.fi](http://www.juustoportti.fi)

Tuotteet: Mozzarella, Bifisoft, Feta-juustot, kypsytetyt vuohen- ja lehmänmaitojuustot, leipäjuustot, kirnuvoi

#### KYRONMAAN JUUSTOMESTARIT OY

Oltermannintie 6

61500 ISOKYRÖ

puh. (06) 471 5100, fax (06) 471 5199

[juustomestarit@juustomestarit.com](mailto:juustomestarit@juustomestarit.com)

[www.juustomestarit.com](http://www.juustomestarit.com)

Tuotteet: terveysvaikutteiset juustot: Julia 17, Julia 17 –kylmäsavu, Julius

#### LAKEUDEN VUOHITUOTE

Minna Tikkanen

Ämmäläntie 488

60200 Seinäjoki

050-5236933

sähköposti: [lakeudenvuohituote@netikka.fi](mailto:lakeudenvuohituote@netikka.fi)

Tuotteet: raakamaidosta valmistetut kutunjuustotuotteet sellaisenaan tai esim. tyrni- tai vadelmahyytelöllä höystettynä, palana tai tankona tai valmiina annoksina asiakkaan toiveiden mukaan, alihankintana jalostetaan vuohenlihaa (Ilmajoen Makkaramestarit Oy) esim. palvia, juustofurstia, nakkeja, balkanmakkaraa, lihaa sellaisenaan, sesonkituotteena myös vohlanlihaa. Lihatuotteilla mahdollisesti pidemmät toimitusajat riippuen mm. teuraiden saatavuudesta.

#### MILKA MEIJERIOSUUSKUNTA

66600 VÖYRI

puh. (06) 786 6111

Tuotteet: MustaPekka- juusto ja muut maitotaloustuotteet

#### VALIO OY

Osmankatu 2

60320 SEINÄJOKI

puh. 010 381 127 myynti 010 381121

sähköposti: [etunimi.sukunimi@valio.fi](mailto:etunimi.sukunimi@valio.fi)

[www.valio.fi](http://www.valio.fi)

tuotteet: ravintorasvat

#### 4. ÖLJYKASVIEN JA RASVOJEN JALOSTAJAT

ALAVUDEN ÖLJYNPURISTAMO OY

Järviluomantie 24

63300 ALAVUS

puh. (06) 511 3776, fax (06) 511 1843, gsm 040 565 3080

sähköposti: [aton@nic.fi](mailto:aton@nic.fi)

[www.alavudenoljynpuristamo.fi/](http://www.alavudenoljynpuristamo.fi/)

Tuotteet: Immi-kylmäpuristetut rypsiöljyt maustettuna ja maustamatta

OY LINSEED PROTEIN FINLAND LTD.

Matti Sepponen

Teknologiapuisto 1

61800 KAUAJOKI

Puh. (06) 230 8580, gsm 0400 666 569, fax 06 230 8350

sähköposti: [matti.sepponen@kauhajoki.fi](mailto:matti.sepponen@kauhajoki.fi)

[www.kauhajoki.fi/linseed](http://www.kauhajoki.fi/linseed)

Tuotteet: Pellavan jatkojalostus

PAPULOIS OY

Matti Loukola

Reiniläntie 248

61400 YLISTARO

Puh. (06) 4731 556

Tuotteet: Pellavaöljy ja -rouhe

POHJOLAN ÖLJY JA ROUHE

Jyvätie

62200 KAUAHA

puh. (06) 4347 200 fax (06) 4347 222

Tuotteet: rypsiöljy

T:MI LINOLUOMUS

Pirjo Sepponen

Pukkilankuja 164



61800 KAUHAJOKI

Puh. (06) 231 2656, gsm 040 735 5915

sähköposti: [pirseppo@kauhajoki.fi](mailto:pirseppo@kauhajoki.fi)

Tuotteet: Pellavaöljypohjaiset VitaLino-luomukastikkeet

## 5. KASVISTEN JA JUURESTEN JALOSTAJAT

AUTIO HANNU

63500 LEHTIMÄKI

puh. (06) 527 1781

Tuotteet: kuorittu peruna

A.OJANIEMI

Huhtimäentie 30

61100 PERÄSEINÄJOKI

puh. (06) 417 4296

Tuotteet: kuorittu porkkana

DOMRETOR OY

Leipomonkuja 6

62200 KAUHAVA

puh. (06) 484 8992, fax 06 484 8995

sähköposti: [domretor@domretor.fi](mailto:domretor@domretor.fi)

[www.domretor.fi](http://www.domretor.fi)

Tuotteet: pastöroidut peruna- ja juurestuotteet, raakapakaste pihvit ja paistetut laatikkoruoat

HAARON PERUNATILA OY

Sepänkyläntie 84

64830 VILLAMO

puh. (06) 263 6186

Tuotteet: Pesty ja kuorittu peruna, uuniperuna

HULTHOLMIN TILA

Linavägen 57

65450 SOLF

puh. 050 4036 472

Tuotteet: Peruna

HUHTALAN PERUNA JA PITOPALVELU

Korpelankyläntie 508

64820 KÄRJENKOSKI

puh. (06) 263 9104

Tuotteet: kuorittu peruna

KARIJOEN PERUNATUOTE OY

Daksmarkintie 36

64350 KARIJOKI

puh (06) 2680448 Fax (06) 2680844

Tuotteet: Perunoiden jalostus ja säilöntä

KODIALS

Singsbyvägen 266

65710 SINGSBY

Puh. (06) 321 4018

Tuotteet: Luomuvihannekset

KITTILÄ RISTO

Rääsyntie 69

64720 PERÄLÄ

Puh.(06) 266 9180

Tuotteet: Kuorittu peruna

LAAKSON VALKOSIPULITILA

Valkeajärventie 25

61100 Peräseinäjoki

Puh. (06) 417 5944

sähköposti: [heikki.laakso@pp8.inet.fi](mailto:heikki.laakso@pp8.inet.fi)

Tuotteet: tuore valkosipuli, marinoituja valkosipulinkynsiä mausteliemessä  
(valkosipulit viljelty ilman torjunta-aineita)

LAITILAN PERUNA

Hautamäentie 101

63100 KUORTANE

puh. (06) 525 4200

Tuotteet: kuorittu peruna

LAKEUDEN JUURESPAKKAAJAT OY

Knuuttilanraitti 240

62310 VOLTTI

puh.(06) 484 8990

Tuotteet: juurekset, porkkana, punajuuri, lanttu, pakkaus

MIKKOLA

Tuomo Mikkola

Peräläntie 54

64370 MYRKKY

puh. (040) 583 639

Tuotteet: raastettu porkkana ja viipale

NEVALAN PERUNA OY

Pihlajanpuolentie 133

64900 ISOJOKI

puh. (06)263 1297, fax (06) 2631297

sähköposti: [nevalan.peruna@co.inet.fi](mailto:nevalan.peruna@co.inet.fi)

Tuotteet: hedelmien, marjojen ja vihannesten jalostus ja säilöntä muu

PAAVON PERUNA OY

Teollisuustie 3

62420 KORTESJÄRVI

Puhelin: (06) 488 0610, fax (06) 488 0651

Tuotteet: Perunajalosteet

PERUNAJALOSTE KOIVURANTA OY

Hautaviidankuja 124

64350 KARIJOKI

gsm 0400 899104

Tuotteet: kuorittu peruna

POMMERHERKKU OY

Kauppatori 1-3

60100 SEINÄJOKI

Puh. 020 755 99 51, fax 020 755 99 51

sähköposti: [rami.kahlos@pommerherkku.com](mailto:rami.kahlos@pommerherkku.com)

[www.pommerherkku.com](http://www.pommerherkku.com)

Tuotteet: Einesruoat ja -salaatit

RANNAN VIHANNES JA PUUTARHA OY

Kari Ranta

Rajamäentie 550

64350 KARIJOKI

Puh. (06) 268 4145, 050-364 5555

sähköposti: [kari.ranta@pp2.inet.fi](mailto:kari.ranta@pp2.inet.fi)

Tuotteet: Kasvikset, esikäsitellyt kasvikset

REST TIME OY

Seppo Junttila

Torkkolantie 67

61370 LOHILUOMA

Puh. (06) 453 4488, 0400-265 350

sähköposti: [resttimeoy@netikka.fi](mailto:resttimeoy@netikka.fi)

[www.resttime.fi](http://www.resttime.fi)

Tuotteet: Tuore avomaankurkku ja kesäkurpitsa, kurkku- ja kesäkurpitsajalosteet, sous vide -kasvikset, hillot

SUUPOHJAN PERUNALAAKSO OY

Raimo Yli-Hannula

Välitie 2

64350 KARIJOKI

Puh. (06) 268 0780, gsm 040 705 5586

sähköposti: [suupohjan.perunalaakso@nic.fi](mailto:suupohjan.perunalaakso@nic.fi)

Tuotteet: Peruna

TEUVO JA ULLA HAUTAVIITA

Kurikantie 740

61860 HARJA

puh. (06) 232 7293, gsm 0500 166 157

sähköposti: [u.t.hautaviita@luukku.com](mailto:u.t.hautaviita@luukku.com)

Tuotteet: Kuorittu/kuutioitu/ viipaloitu/ suikaloitu peruna ja uuniperuna

TUORILAN TUORETUOTE OY

Tarmaantie 298

64820 KÄRJENKOSKI

puh. 040 573 8575

Tuotteet: hedelmien, marjojen ja vihannesten jalostus ja säilöntä muu

YLIHELLAN PERUNAKUORIMO KY

Hautamäenpääntie 51

62130 HELLANMAA

puh. (06) 437 6213

Tuotteet: kuorittu peruna, uuniperuna, lohkopерuna, muita kasviksia jalostettuna

## 6. TÄRKKELYKSEN VALMISTAJAT

EVIJÄRVEN PERUNA OY

Anttikoskentie 201

62500 EVIJÄRVI

puh. 06 765 3119, fax 06 765 3344

sähköposti: [jorma.makela@evipe.inet.fi](mailto:jorma.makela@evipe.inet.fi)

Tuotteet: Perunatärkkelys

JÄRVISEUDUN PERUNA OY

Aapiskuja 11

62800 VIMPELI

puh. (06) 561 6100, fax (06) 565 2000, gsm 040 514 3414

sähköposti: [kari.niemi@jarviseudunperuna.fi](mailto:kari.niemi@jarviseudunperuna.fi)

[www.jarviseudunperuna.fi](http://www.jarviseudunperuna.fi)

Tuotteet: Perunatärkkelys

LAPUAN PERUNA OY

Simpsiontie 682

62100 LAPUA

puh. (06) 433 6500, fax (06) 433 6501

tuotteet: Perunatärkkelys

OY KATIONI AB

Simpsiontie 682

62100 LAPUA

puh. (06) 433 6600, fax (06) 433 6601

Tuotteet: modifioitu tärkkelys paperiteollisuuskäyttöön

## 7. MARJOJEN JA HEDELMIEN JALOSTAJAT

HONEYMIX OY

Jukka Latomäki

Latomäentie 53

61820 KAINASTO

puh. (06) 232 6299, gsm (040) 558 3856

sähköposti: [jukka.latomaki@honeymix.fi](mailto:jukka.latomaki@honeymix.fi)

Tuotteet: tyrnjalosteet, tyrnimehu, elintarvikeyrityksille hillot ym. valmisteet

JÄRVISEUDUN MARJAKULMA OY

Korkea-aho Tapio (06) 5574 505, gsm (050) 553 0835

Viljanmaa Kaarlo gsm. 050 5530 835

Tuotteet: kotimaiset tuore- ja pakastemarjat, marjajalosteet

KOIVUMÄEN TYRNITARHA

Seppo Koivumäki

Reiniöntie 14

61800 KAUHAJOKI

Puh. 0400 428 884

sähköposti: [seppo.koivumaki@pp.inet.fi](mailto:seppo.koivumaki@pp.inet.fi)

Tuotteet: Tyrni

KUKKASMÄEN MARJATILA

Ari-Pekka ja Helena Kukkasmäki

Kaurankuja 93

61850 KAUHAJOKI AS

Puh 06 231 3955, gsm 040 5145 655

sähköposti: [kukkasmaki@kauhajoki.fi](mailto:kukkasmaki@kauhajoki.fi)

[www.kauhajoki.fi/~kukkasmaki](http://www.kauhajoki.fi/~kukkasmaki)

Tuotteet: pakasteet, hillot, hyytelöt, survokset, mehut, tuoretuotteet mm.

Mansikkahillo, mansikkamehu, mansikkaraparperihillo, Vaasan Jaakon puolukkamehu

METSÄRANTA ESA

Laturi-Harjantie 283

61860 HARJA

Puh. (06) 232 7159, 050 541 1686

sähköposti: [esa.metsaranta@pp.nic.fi](mailto:esa.metsaranta@pp.nic.fi)

Tuotteet: Tuore mansikka, kylmäpuristettu mansikkamehu

MÄNTYKALLION MARJAT KY

Leila Vähämäki

Ahotie 65

62800 VIMPELI

puh. (06) 5653 287, gsm. 040 5729 120

Tuotteet: Marjapakasteet, -mehut, -hillot ja hyytelöt, mehujuomat mm. tyrni-koivunmahlajuoma, hunaja

RIITAN HERKKU OY

Lintuvuori

65610 MUSTASAARI

puh. (06) 322 2555

Tuotteet: Juustot, mehut, hillot ja erilaisia valmistuotteita

RITAVUOREN MARJAHERKUT KY

Aulikki ja Heikki Ritavuori

Toopakantie 5

63600 Töysä

puh/fax (06) 526 1346, gsm 0500 568 724

[ritavuori@marjaherkut.inet.fi](mailto:ritavuori@marjaherkut.inet.fi)

Tuotteet: marjaherkut, marjajauheet mm. tyrni, karpalo, kaarnikka

SAMUEL GRANHOLM

Vesterö 1707

66640 MAXMO

puh. (06) 345 6002

Tuotteet: Tomaatti, kurkku, Granholmin hillot ja marmeladit

SUUPOHJAN MARJAOSUUSKUNTA

Terho Niemelä

Kokonkyläntie 664

61820 KAINASTO

gsm. 0400–369820

Tuotteet: Tyrni

TAKALAN MARJATILA

Hirvijoentie 129

62990 Hirvikylä

Tuotteet: marjanviljely, tuoremyynti

## 8. JUOMIEN VALMISTUS

ALTIA OYJ VILJATEOLLISUUS

61330 KOSKENKORVA

puh. (06) 427 5111, fax (06) 427 5363

sähköposti: [etunimi.sukunimi@altiagroup.fi](mailto:etunimi.sukunimi@altiagroup.fi)

[www.altia.fi](http://www.altia.fi)

Tuotteet: Viljaviinan, käymistuotteen, ohratärkkelyksen ja viljapohjaisten rehuotteiden valmistus. Prosessin ja siihen liittyvien tuotteiden kehittäminen.



COOLWEST OY

63500 Lehtimäki

Puh: 020 144 3344

Fax: 020 144 3345

email: [water@coolwest.fi](mailto:water@coolwest.fi)

[www.coolwest.fi](http://www.coolwest.fi)

FINN-WATER OY

Keijo Jokela/ Simo Tourunen

Suojaentie 1150

64900 Isojoki

Puh: (06) 263 7147

JUSSIN VIINI

Karhunmäentie 969

62100 Lapua

Puh. 06 - 4377 758

gsm 040 - 5817 190 (Eeva Somppi), gsm 050 - 5349 769 (Juhani Kivioja)

sähköposti: [info@jussinviini.fi](mailto:info@jussinviini.fi)

[www.jussinviini.fi](http://www.jussinviini.fi)

Tuotteet: Puna- ja valkoviinit (myös omalla etiketillä)

MESIMARKKI OY

Hakalantie 39

62470 PURMOJÄRVI

Puh (06) 488 7312

Tuotteet: Appelsiinimehut

OYJ HARTWALL ABP (SIVUTOIMIPAIKKA)

Marttusementie 100

64350 KARIJOKI

puh. (06) 268 0088, fax (06) 268 0078

[www.hartwall.fi](http://www.hartwall.fi)

Tuotteet: Lähdeveden pullotus ja tukkumyynti

OY MALLASKOSKI AB

Vesitorninkatu 1

60100 SEINÄJOKI

puh. (06) 421 3000, fax (06) 421 3020

email: [etunimi.sukunimi@mallaskoski.fi](mailto:etunimi.sukunimi@mallaskoski.fi)

[www.mallaskoski.fi](http://www.mallaskoski.fi)

Tuotteet: vaaleat ja tummat oluet, omena- ja päärynäsiiderit

PERINNEYHDISTYS KUURNA RY (SUOMEN SAHTIOPISTO)

Viitakoskentie 212

64900 ISOJOKI

puh. (06) 263 1036

<http://www.lauhansarvi.fi/kuurna>

Tuotteet: Sahti, kurssit

PIRTTISEN MEHUASEMA AY

Santarintie 2

62435 PIRTTINEN

puh. (06) 488 7076

Tuotteet: Kotimaiset marjatäysmehut ja mustaherukkanektari, mehujen rahtipuristusta.

PRAMIA OY (SAHTI MAFIA)

Ilvesjoentie 1060

61760 ILVESJOKI

puh. (06) 456 5600, fax (06) 456 5666

sähköposti: [etunimi.sukunimi@pramia.fi](mailto:etunimi.sukunimi@pramia.fi)

[www.pramia.fi](http://www.pramia.fi)

Tuotteet: siiderit, lonkerot, juomasekoitukset (21 %). Rahtipullotus.

PUNAISEN TUVAN VIINITILA

Koskenvarrentie 337

62900 ALAJÄRVI

puh. (06) 557 4540, fax (06) 557 4515

sähköposti: [keijonen@japo.fi](mailto:keijonen@japo.fi)

www.punaisentuvanviinitila.com

Tuotteet: puna- ja valkoviinit sekä liköörit. Lahjapaketit.

## 9. YRTTIEN, SINAPIN, SALAATINKASTIKKEEN JALOSTAJAT

LEILA'S HYVÄT MAUT

Leila Nuottivaara

Vatajantie 500

61450 KYLÄNPÄÄ

puh. (06) 473 3553, gsm (040) 595 6873, fax (06) 473 3559

sähköposti: [leila.nuottivaara@leilashyvatmaut.fi](mailto:leila.nuottivaara@leilashyvatmaut.fi)

Tuotteet: Leilas's Sinapit 300 g ja 10 kg

PITOPALVELU MINNA-MARIA OY

Minna Lakso

Ikkeläjärvenkiertotie 366

61880 IKKELÄJÄRVI

puh. (06) 233 1194, gsm 0400 183 894

sähköposti: [minna.lakso@pp.inet.fi](mailto:minna.lakso@pp.inet.fi)

Tuotteet: Pitopalvelutoiminta, salaattit, salaatinkastikkeet

TÖYSÄN LUOMUMAUSTE OY

Lehtosentie 1 A

63680 HAKOJÄRVI

puh. (06) 514 8542

Tuotteet: Kuivatut luomuyrtit

## 10. SIENIEN JALOSTAJAT

KRIIKUN SIENIMÖ

Esa Kriikku

Ookilantie 5

61400 YLISTARO

gsm 050 599 7436

Tuotteet: Kuivatut luomusiitakesienituotteet jauheena ja viipaleina

LAKEUDEN SIENI

Juha Kykkänen

Lehtimäentie 137

61820 KAINASTO

puh. (06) 232 6119 fax (06) 232 6399, gsm 0400 307 152

email: [kykkanen@lakeudensieni.inet.fi](mailto:kykkanen@lakeudensieni.inet.fi)

Tuotteet: Tuore herkkusieni, marinoitu herkkusieni,

kuivattu herkkusieni, kuivattu herkkusienikeitto

## 11. MAKEISTEN VALMISTUS

KAUNISTON KARAMELLI KY

Pastillipolku 28

62800 VIMPELI

Puh (06) 565 1146

email: [karamelli@kaunistonkaramelli.fi](mailto:karamelli@kaunistonkaramelli.fi)

[www.kaunistonkaramelli.fi/](http://www.kaunistonkaramelli.fi/)

Tuotteet: Piparminttupastillit, anispastillit, sokeripastillit ja lakritsi

LABETTO OY / NAMITUPA

Reijo Laine

Kauppatie 25

60800 ILMAJOKI

puh. (06) 424 1900 faksi (06) 424 1930

email: [namitupa@labetto.fi](mailto:namitupa@labetto.fi)

[www.labetto.fi](http://www.labetto.fi)

Tuotteet: aidot Polka-karamellit

MARIKAR T:MI

Tikkasentie 292

62900 ALAJÄRVI

puh. (06) 557 3078

[marikar.penninkangas@pp1.inet.fi](mailto:marikar.penninkangas@pp1.inet.fi)

Tuotteet: Makeisten tukku- ja vähittäiskauppa, makeisten valmistus

NAMIX OY

Timo Ojala

Oltermannintie 6

61400 ISOKYRÖ

puh. (06) 471 3737, gsm 050 357 3345

Tuotteet: Kovakaramellit, tikkarit, pastillit

NEUMAN DELIKATESS

Vasavägen 223

66800 ORAVAINEN

puh. (06) 385 0330

Tuotteet: Salaatit, pikkelsit ja suklaakonvehtit

PAPULLOIS OY

Reiniläntie 248

61400 YLISTARO

puh. 050 550 4594, fax (06) 473 1556

Tuotteet: pellavasta valmistetut karkit

PIETARSAAREN MAKEISPAJA

Korpvägen 3

JAKOBSTAD

puh. (06) 723 2840

Tuotteet: Fudge- toffee ja muut makeistuotteet

## **12. MYLLYTUOTTEIDEN VALMISTAJAT**

HARISEN MYLLY

Markku Harinen

Hultintie 21

62800 VIMPELI

gsm. 0400 565 352

Tuotteet: Luomumyllytuotteet mm. ruismannaryyni, kaurahelmi,  
neljänviljanhiutale

KALAKOSKEN MYLLY

61650 KALAKOSKI

puh. (06) 417 5494

KITULANKOSKEN MYLLY

Kitula

63640 RITOLA

puh. (06) 526 6619

KORPELAN MYLLY OY

Hirvijärventie 413

61600 JALASJÄRVI

puh. (06) 456 7100, fax (06) 456 7116

email: [mylly@korpelanmylly.fi](mailto:mylly@korpelanmylly.fi)

Tuotteet (vähittäiskauppa, suurkeittiö): Rikottu ohraryyni, ruis- ja vehnärouhe,  
kaurahiutale, kaurasuurimo, kaurajauho, kaura-pellavajauhoseos,  
täysjyvämannajauho, lettujauhoseos

KOTILEIPOMO ORAVANPYÖRÄ

Kaarina Oravasaari

Teeriperäntie 131

63890 SOINI

gsm (040) 779 1981

Tuotteet: Luomumyslit mm. kukkamysli, marjamysli, yrttimysli, täytekakut,  
makeat leivonnaiset

KRIIKUN MYLLY

Erkki Kriikku

Kärkimäentie 366

61400 Ylistaro

puh.(06) 473 1646, gsm (0500) 190 191

sähköposti: [kriikunmylly@netikka.fi](mailto:kriikunmylly@netikka.fi)

LAKALUOMAN MYLLY JA SAHA OY

62170 LAKALUOMA

puh. (06) 437 7455

MARTTILAN MYLLY

Myllytie 11

63610 TUURI

puh. (06) 512 5124

MERINOMI OY

Mikko Mäkitalo

Puskanperäntie 388

61980 PÄNTÄNE

puh. (06) 232 4142

Tuotteet: Spelt-vehnä (kuorittu, hiutale, jauho)

SUTELAN MYLLY

Vaasantie 260

61400 YLISTARO

puh. (06) 473 1544

Tuotteet: Täysjyväjauhot kotimaisesta viljasta, kaurahiutaleet ja –suurimot, ohrajauhot ja rouheet.

TAIVALKOSKEN MYLLY

Alavallintie 873

61600 JALASJÄRVI

puh. (06) 456 7130, fax (06) 456 7116

YLISTARON VEHNÄMYLLY

Kaukolanraitti

61400 YLISTARO

puh. (06) 474 1082

### **13. KEKSIEN JA SÄILYVIEN LEIVONNAISTEN VALMISTAJAT**

KOIVISTON KORPPUTEHDAS OY  
Kainaston keskustie 7  
61820 KAINASTO  
puh. (06) 232 6141, fax (06) 232 6109  
[www.koivistonkorpputehdas.fi](http://www.koivistonkorpputehdas.fi)

LAKEUDEN KEKSI OY (TASANGON KEKSI)  
Rajamäentie 11  
61400 YLISTARO  
puh. (06) 473 3770, fax (06) 473 3770  
Tuotteet: säilyvät leipomotuotteet

TASANGON HERKKUTUOTE OY  
Pelmaantie 75  
61400 YLISTARO  
puh. (06) 474 1111, fax (06) 473 3760  
[www.tasangonherkut.fi](http://www.tasangonherkut.fi)  
Tuotteet: Piparit, pikkuleivät, marengit, korput ja erikoisruokavaliotuotteet

TÖYSÄLÄINEN, VOITTO LEHTINEN OY  
Jouko Salonen  
Teollisuustie 4  
63600 TÖYSÄ  
puh. (06) 526 1444, fax (06) 526 1635  
email: [toysalainen@pp.inet.fi](mailto:toysalainen@pp.inet.fi)  
Tuotteet: Korput, piparit, rinkelit, kääretortut

### **14. LEIPOMOTUOTTEIDEN VALMISTUS**

ECCE-RE OY  
Reipeltvägen 5  
PL 11, 66601 VÖRÅ



Tuotteet: Vöyrinpoika- leipä, puolukkalimppu

#### ES-PI-LEIPÄ

Jyllintaival 118

61300 KURIKKA

puh. (06) 450 3111, fax (06) 450 3019

Tuotteet: Ruokaleipä, limput, kahvileivät, konditoriatuotteet, pikkusuolaiset

#### FAZER LEIPOMOT OY SEINÄJOEN LEIPOMO (SIVUTOIMIPAIKKA)

Päivölänkatu 32–34

60120 SEINÄJOKI

puh. (020) 555 3097, fax (020) 555 3160

[www.fazer.fi](http://www.fazer.fi)

Tuotteet: Ruokaleivät, kahvileivät, Fazer Bakery-tuotteet, konditoriatuotteet

#### HALMESMÄEN MAALAISSLEIPÄ

Laakerintie 135

62280 MUSTAMAA

puh. (06) 437 8948

#### HAUTALAN LEIPOMO

Pekka J Hautala

Alanurmontie 178

62100 LAPUA

puh. (06) 438 8770

#### HIETALAN LEIPOMO

Konnontie 9

62100 LAPUA

puh. (06) 437 4000

#### HYVÄSKÄ KY

Puistotie 2

62100 LAPUA

puh (06) 433 2821

#### JURVAN KOTILEIPOMO OY

Salontie 1  
66330 JURVA  
puh. (06) 363 1841

JÄRVIPAAKARIT OY  
Järvikatu 1  
62900 ALAJÄRVI  
puh. (06) 557 6315

KANKAANPÄÄN LEIPOMO KY  
Kuparikuja 1  
62200 Kauhava  
puh. (06) 435 2111

KANTOLAN SUORAMYINTI JA KOTILEIPOMO  
Hynniläntie 811  
63230 LENTILÄ  
puh. (06) 525 9108  
Tuotteet: leivonnaiset täytekakuista karjalanpiirakkoihin, mansikkaa

KAUHAJOEN LAATULEIPURIT  
Keskustie 23  
61850 KAUHAJOKI, AS.  
puh. (06) 232 1701, gsm 050 3833 123, fax (06) 232 1704  
email: [jari.mäntylä@kauhajoki.fi](mailto:jari.mäntylä@kauhajoki.fi)  
Tuotteet: Maustelimput, rukiiset leivät, vaaleat leivät, patongit, sämpylät, pitkot, pikkupullat, munkit, viinerit, einekset

KAUHAVAN PULLATUOTE OY  
Oikotie 16  
62200 KAUHAVA  
puh. (06) 434 0432, fax (06) 434 2291  
email: [pullatuote@kauhava.fi](mailto:pullatuote@kauhava.fi)  
Tuotteet: Ruokaleipä, kahvileipä, pikkusuolaiset, konditoriatuotteet

KESKIKYLÄN LEIPOMO OY  
Sirpa Lahtinen

Leipurinkuja 10  
61680 MANTILA  
puh. (06) 456, gluteenittomat erityisruokavalio-leivonnaiset  
0360, fax (06) 456 0360  
Tuotteet: Leivät, limput, sämpylät, kahvileivät, korput, pikkuleivät,  
konditoriatuotteet

KORKOLA & KOIVISTO AY (TEUVAN KAUPPA JA LEIPOMO)  
Mikkiläntie 7 A 1  
64700 TEUVA  
puh. (06) 267 1773

KOTILEIPOMO PAULA KAHRA  
Lahdenkankaantie 647  
63230 LENTILÄ  
puh. (06) 5259323

KOTILEIPOMO LAILA KARJANLAHTI  
Lammintie 154 As 1  
62200 KAUHAVA  
puh. (06) 4354 525

KOTILEIPOMO MAIRE LAMMI  
Koivulantie 217  
61370 LOHILUOMA  
puh. (06) 453 4346, gsm 050 558 4190  
sähköposti: [maire.lammi@nic.fi](mailto:maire.lammi@nic.fi)  
Tuotteet: Leipomotuotteet

KOTILEIPOMO MARJO LOUVO  
Käälytie 5  
61300 KURIKKA  
puh. (06) 4502 038

KOTILEIPOMO MERJA PELTOLA  
Syteläntie  
63340 SAPSALAMPI

puh. (06) 5145 403

KOTILEIPOMO PIRJO RANTAMÄKI

Niinistöntie 81

61360 MIETO

puh. (06) 4536 982

KOTILEIPOMO REGINA

Jorma ja Tarja Heikkilä

Nikkarinkatu 9A

60100 SEINÄJOKI

puh. (06) 4233 586

KYTÖLÄN LÄHILEIPOMO

Nirvan koulutie 59

61980 PÄNTÄNE

gsm. (040) 7691 477

LAKEUDEN LEIPOMO KY

Kiviniementie 102

60760 Pojanluoma

puh. (06) 4228 489

Tuotteet: Sekaleipä, varilimppu, pullapitko, voikranssi, possu, viineri

LAKEUDEN RUISHERKKU

Kiisukatu 3 A1

60320 SEINÄJOKI

puh. (06) 4233 312

LAPUAN LEIPÄ KY

Pitkäkuja 11

62100 LAPUA

puh. (06) 4337 500, fax (06) 4337 555

email: [lapuan.leipa@kolumbus.fi](mailto:lapuan.leipa@kolumbus.fi)

[www.kolumbus.fi/lapuanle](http://www.kolumbus.fi/lapuanle)

Tuotteet: Tuore leipä, kahvipullat, konditoriatuotteet, karjalanpiirakat

LEENAN LEIVINTUPA

Uuvenpaikantie 7

62900 ALAJÄRVI

puh. (06) 557 2163

LEENAN PULLATUOTE T:mi

Sepänkyläntie 46

64830 VILLAMO

puh. 0500 602 250

LEHTIMÄEN LEIPOMO - KAHVILA KY

Keskustie 4 A

63500 LEHTIMÄKI

puh. (06) 5271460

LEIPOMO-KONDITORIA NELIMARKKA KY

Asematie 14 A

60800 ILMAJOKI

puh. (06) 4246635

LEIPOMO-KONDITORIA T.PAALANEN KY

Tuomisentie 4

62300 HÄRMÄ

puh. (06) 4845 580

LEIPOMO KÖRKKÖ

Jarkko Körkkö

Meijeritie 13

63700 ÄHTÄRI

puh (06) 533 7325, gsm 040 510 8621

email: [leipomo.korkko@ehtari.fi](mailto:leipomo.korkko@ehtari.fi)

LILLBACKAN LEIPOMO OY

Passinraitti 27

62200 KAUHAVA

puh. (06) 434 1808

LUOMA-AHON LEIPOMO KY

Luomantie 127

62830 LUOMA-AHO

puh. (06) 5574 640, fax (06) 5574 632

email: [luoleipo@japo.fi](mailto:luoleipo@japo.fi)

[www.japo.fi~luoleipo/](http://www.japo.fi~luoleipo/)

Ruokaleivät: tummat, vaaleat ja sämpylät. Kahvileivät ja konditoriatuotteet.

M.A. ISOKANGAS

Saxbergintie 8

63300 ALAVUS

puh. (06) 5112 125, fax (06) 5112 126

email: [ari.isokangas@maisokangas.inet.fi](mailto:ari.isokangas@maisokangas.inet.fi)

Tuotteet: Ruokaleipä, kahvileipä, konditoriatuotteet ja suolaiset leivonnaiset

MAALAHDEN LIMPPU OY

Åminnevägen 434

66100 MAALAHTI

puh. (06) 365 1301

Tuotteet: Maalahdenlimppu

MAIJALAN KOTIMYYMÄLÄ

Vapaudentie 56

60100 SEINÄJOKI

puh. (06) 4148 655

MAJAN LEIPOMO

Tampereentie 1594

61720 KOSKUE

puh. (06) 4571838

MERJAN KOTILEIPOMO

Rinta-Yrjänäinen 95

61800 KAUHAJOKI

puh. (06) 231 4657, (0400) 809 883

MÄENSIVUN LEIPOMO OY

Mikontie 11

61800 KAUHAJOKI

puh. (06) 2311508, fax (06) 231 1346

NELIMARKAN LEIPOMO OY

Opintie 4

62800 VIMPELI

puh. (06) 565 1950, fax (06) 565 1952

email: [kimmo.nelimarkka@nelimarkanleipomo.inet.fi](mailto:kimmo.nelimarkka@nelimarkanleipomo.inet.fi)

NISULAN LEIPOMO

Juhaninviita 13

60150 SEINÄJOKI

puh. (06) 412 0945

OJALAN PAKARI KY

Päntäneentie 45

61800 KAUHAJOKI

puh. (06) 2311599, fax (06) 2313 899

email: [Vesa.Ojala@kauhajoki.fi](mailto:Vesa.Ojala@kauhajoki.fi)

Tuotteet: Kahvileipä, leivokset, kakut

OSTOLAN PAAKARIT

Ostolantie 11

63700 ÄHTÄRI

puh. (06) 533 7178

OTHELLO

Palosaarentie 18

65200 VAASA

puh. (06) 317 3647

Tuotteet: Leipomotuotteet

TAPANAISEN LEIPOMO OY

Panttilantie 23

61310 PANTTILA,

puh. (06) 453 5103

TAPANIMÄEN KOTILEIPOMO KY

Ojalankankaantie 91

63400 ALAVUS AS

puh. (06) 512 0163

TEUVAN NONPARELLI OY

Meijerikuja 6

61330 KOSKENKORVA

puh. (06) 424 1300

TIINA TURJA KY (AARLA)

Poutuntie 4

62100 LAPUA

puh. (06) 433 1182

TÖYSÄLÄINEN VOITTO LEHTINEN OY

Teollisuustie 4

63600 TÖYSÄ

puh. (06) 526 1444, fax (06) 526 1635

Tuotteet: Korput, piparit, rinkelit, kääretortut

UURINMÄEN LEIPOMO JA MYYMÄLÄ KY

Multiantie 6 A

63800 SOINI

puh. (06) 528 1107

VAASAN & VAASAN OY WARRAS (SIVUTOIMIPAIKKA)

Päivölänkatu 40

60120 SEINÄJOKI

puh. 0204 46 152, fax 0204 46 3301



email: [etunimi.sukunimi@vaasan.com](mailto:etunimi.sukunimi@vaasan.com)

[www.vaasan.com](http://www.vaasan.com)

XL POINT OY (KOTILEIPOMO MINNAHENNA)

Kapteeninkuja 4

63400 ALAVUS AS

puh. (06) 512 0967

## 15. REHUTUOTTEIDEN VALMISTAJAT

ALTIA OYJ VILJATEOLLISUUS

61330 KOSKENKORVA

puh. (06) 427 5111, fax (06) 427 5363

Tuotteet: Viljaviinan, käymistuotteen, ohratärkkelyksen ja viljapohjaisten rehutuotteiden valmistus.

BOTNIA GRAIN OY

Jyvätie

62200 KAUHAVA

puh. (06) 434 7200, fax (06) 434 7222

<http://213.28.240.222/kauppa/botniagrainsite.shtml>

Tuotteet: kypsennetyt rehujakeet

E-P:N MINKINREHU OY

Luhtalantie 160

62420 KORTESJÄRVI

puh. (06) 488 0500, fax (06) 488 5563

email: [@ep-minkinrehu.fi](mailto:@ep-minkinrehu.fi)

[www.ep-minkinrehu.fi](http://www.ep-minkinrehu.fi)

Tuotteet: turkiseläinrehut

EVIJÄRVEN PERUNA OY

Anttikoskentie 201

62500 EVIJÄRVI

puh. 06 765 3119, fax 06 765 3344

Tuotteet: perunakuitu

FARMIREHU TAPANI KORPELA

Rintapääntie 98

66320 NIEMENKYLÄ

puh. (06) 363 7315

tuotteet: Rehujen rahtisekoitukset

OY FEEDMIX AB

Santavuorentie 11

61330 KOSKENKORVA

puh. (06) 429 7200, fax (06) 429 7206

@feedmix.fi

[www.tahkarehut.fi](http://www.tahkarehut.fi)

Tuotteet: Rehuseokset

HÖLTTI OY

Ammesmäentie 59

62660 ITÄKYLÄ

Puh (06) 566 4045

Tuotteet: Rehut

KURIKAN KIVENNÄIS OY

Mäkitie 4

61300 KURIKKA

Puh. (06) 423 5599, fax (06) 423 5596

Tuotteet: rehujen valmistus

SUOMEN REHU OY Seinäjoen tehdas

Varastotie 13

60101 SEINÄJOKI

puh. (06) 416 1111, fax (06) 416 1117

@suomenrehu.fi

[www.suomenrehu.com](http://www.suomenrehu.com)

Tuotteet: terveysrehut

## Luomumerkit



- Niin sanottu aurinkomerkki, virallinen luomumerkki
- Käytössä Suomessa
- Maa- ja metsätalousministeriön omistama valvontamerkki
- Merkin myöntää ja sen käyttöä valvoo Kasvintuotannon tarkastuskeskus (KTTK)
- Noudattaa EU:n luomuasetuksen mukaisia määräyksiä
- Tuotteen ainekset 95 % on luonnonmukaisesti tuotettuja
- Voidaan myöntää kotimaisille ja ulkomaisille elintarvikkeille
- Tuote on valmistettu, pakattu tai etiketoitu Suomessa
- Voidaan käyttää myös tuontituotteille, kunhan merkinkäyttäjä kuuluu Suomen luomuvalvonnan piiriin
- Käyttö maksutonta ja vapaaehtoista



- EU:n yhteinen tähtimerkki
- Käytetään usein rinnan oman aurinkomerkin kanssa
- Noudattaa EU:n luomusäätöjen mukaisia määräyksiä
- Tuotteen aineksista 95 % luonnonmukaisesti tuotettuja
- Voidaan myöntää EU- maista peräisin oleville elintarvikkeille
- Tuote on valmistettu, jalostettu tai pakattu jonkin EU- maan luomunvalvonnan alaisena
- Valvonta Suomessa TE- keskuksilla
- Käyttö maksutonta ja vapaaehtoista



- Leppäkerttumerkki
- Merkin haltija, myöntäjä ja valvoja on Luomuliitto ry
- Noudattaa omia ”leppäkerttuehtojen” määräyksiä, jotka ovat osin tiukemmat kuin virallisen luomumerkin
- Tuotteen aineksista 95 % luonnonmukaisesti tuotettuja
- Tuotteen kotimaisuusaste 100 % ( alkutuotteet) tai 75 % (jalosteet)
- Voidaan myöntää vain kotimaiselle elintarvikkeelle, lannoitteelle, maanparannusaineelle tai pesuaineelle



- Demeter- merkki
- Kansainvälinen biodynaamisten tuotteiden laatumerkki
- Merkin haltija, myöntäjä ja käytön valvoja on kunkin maan kansallisen Demeter- organisaatio, Suomessa Biodynaaminen yhdistys ry ( kaikki biodynaamiset viljelijät kuuluvat KTTK:n tarkkailujärjestelmään)
- Noudattaa Biodynaamisen yhdistyksen tuotantoehtoja, jotka voivat osin olla tiukemmat kuin EU:n luomusasetuksen tuotantoehdot
- Tuotteen aineksista 90 % on biodynaamisesti tuotettuja



- KRAV- merkki
- Ruotsalainen luomumerkki
- Merkin haltija luomuviljelijöiden KRAV- yhdistys
- IFOAM- akkreditoitu, kansainvälisesti hyväksytty merkki
- Noudattaa yhdistyksen omia tuotantoehtoja, jotka eroavat EU-asetuksen tuotantoehdoista lähinnä kotieläintuotteiden osalta
- Voidaan myöntää elintarvikkeille, tekstiileille, ravintoloille, kaupoille tai luonnontuotteille
- Voidaan myöntää myös ulkomaalaisille elintarvikkeille

( Finfood. <http://www.finfood.fi>)

Liite 4

## Merenkurkun alueen elintarviketuotannon tilastoja

Luvut ilmoittavat eläinten lukumäärän ja hehtaarialan vuonna 1999 ( Suomi);

### **ELÄINTALOUS**

Merenkurkun alue

Lypsylehmiä	81 600
Muuta nautakarjaa	152 700
Lampaita/ karitsoja/ vuohia	9 900
Emakkoja	50 300
Lihaskojoja	133 200
Kanoja	654 300

### **KASVINILJELY HEHTAAREINA**

Vehnää	2 400
Ruista	1 100
Ohraa	123 500
Kauraa	89 500
Perunaa	14 000
Sokerijuurikasta	1 600
Rypsiä	13 300
Nurmi	127 900
Avomaan vihanneksia	1 100
Mustaherukoita	80
Vadelmia	24
Mansikoita	317
Kasvihuonevihanneksia	133

( Merenkurkun Neuvosto. 2001. Merenkurkun alueen elintarviketuotannon kuvaus).