

001	66	76	68	96	66	72	69	58	72	63	13	01	7	61	10	1	0
100	98	96	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40	30	20	15	10

UUTISET

TALOUDESTA LYHYESTI

Stockmannilta tulosvaroitus

Tavarataloyhtiö Stockmann varoittaa tuloksensa jäävän todennäköisesti odotettua heikommaksi.

Stockmannin mukaan konsernin liikevoitto putoaa merkittävästi viimevuotisesta, ellei markkinoilla tapahdu loppuvuoden aikana huomattavaa muutosta.

Yhtiö kertoo, että kauppa tavarataloissa ei ole käynyt odotetulla tavalla alkuvuonna. Lisäksi heikko rupla vaikuttaa edelleen merkittävästi tulos-

kehitykseen Venäjän markkinoilla.

Keskon myynti laski

Keskon myynti ilman arvonn lisäveroä oli toukokuussa yhteensä 797,1 miljoonaa euroa ja laski 5,9 prosenttia viime vuodesta. Keskon ruokakaupan myynti laski toukokuussa 74 prosenttia edelliseen vuoteen verrattuna. Toimituspäiviä oli toukokuussa yksi vähemmän kuin edellisenä vuonna.

Käyttötavarakaupan myynti laski 9,6 prosenttia ja rautakau-

pan 3,3 prosenttia. Konekeskon myynti laski toukokuussa edellisestä vuodesta 11 prosenttia.

Vaasan sulkee leipomon

Leipomoyhtiö Vaasan irtisanoo 56 työntekijää. Heistä suurin osa työskentelee Rovaniemellä, missä leipomo lopettaa ensi vuoden alussa. Tampereelta yhtiö irtisanoo 11 työntekijää.

Vaasan sai yt-neuvottelunsa pääosin päätökseen torstaina. Kotkassa tehdään ratkaisuja ensi viikolla. Alunperin neuvo-

teltiin 93 irtisanottavasta.

Lähiruokayrittäjän pitää lähteä liikkeelle siitä, mikä on asiakkaan tarve. TUTKIMUSJOHTAJA MARKKU VIRTANEN, AALTO-YLIOPISTO

Lähiruuan käytön lisäys parantaisi työllisyyttä

Lähiruuan käyttö julkisissa keittiöissä toisi uusia työpaikkoja. Nyt ulkomaista ruokaa syödään enemmän kuin oman maakunnan ruokaa.

Julkisiin keittiöihin ostetaan vähimmillään ruuasta vain viisi prosenttia omasta maakunnasta, kertoo Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin tutkimus.

Keskimäärin oman maakunnan tuotteiden osuus julkisissa keittiöissä on 15 prosenttia, muualta kotimaasta hankittujen 65 ja ulkomailta ostettavan ruuan osuus 20 prosenttia.

Vähiten omasta maakunnasta ostetaan Etelä-Karjalassa, Kymenlaaksossa ja Pohjois-Pohjanmaalla, joissa osuus on vain viisi prosenttia, projektipäällikkö **Leena Viitaharju** Ruralia-instituutista kertoo.

Yli keskiarvon omaa maakuntaa suositaan Satakunnassa, Varsinais-Suomessa, Kanta-Hämeessä, Etelä-Pohjanmaalla ja Keski-Suomessa.

”Paikallisen ruuan käytöllä julkisissa keittiöissä olisi myönteinen vaikutus alueiden työllisyyteen”, sanoo professori **Hannu Törmä** Ruralia-instituutista. Yksi elintarviketeollisuuden

Julkisten keittiöiden ruuan raaka-aineiden alkuperä

MT
Oma maakunta
15 %

Tuotu muualta Suomesta
65 %

Lähde: Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

» Ruokaa ei haluta lähteä hakemaan kaukaa. Lähiruuan olisi löydettävä paikkansa kaupunkikulttuurissa osana ihmisten arkea.«

JOHANNA MÄKELÄ

työntekijä työllistää kerroinvaikutuksen kautta 1,5 muuta henkilöä.

”Lähiruuan käyttöä kannattaa edistää. Kuntapäättäjien tulisi ymmärtää lähiruusta aiheutuvat positiiviset kerrannaisvaikutukset alueen taloudelle”, Viitaharju sanoo.

”Lähiruuan käytön lisääminen on kuntapäättäjistä kiinni.” Projektipäällikkö **Sari Väänänen** Savon koulutuskuntayhtymästä muistuttaa, että hankintalaki ei estä ostamasta lähiruokaa julkisiin keittiöihin.

Julkisiin hankintoihin käytetään huomattava määrä verorahoja, Väänänen sanoo. Vuodessa keittiöt käyttävät 350 miljoonaa euroa ja valmistavat 411 miljoonaa ateriala.

”Toiminnan oltava kannattavaa” Helsingissä julkitettiin keski- viikkona useita selvityksiä ja oppaita lähiruusta. Julkisten hankintojen lisäksi käsiteltiin esimerkiksi tuloksia, kuinka lisätä kuluttajien kiinnostusta lähiruokaan.

Maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkö **Jaana Husu-Kallio** oli tyytyväinen saatavaan tietoon ja sanoi seuraavissa hallitusneuvotteluissa vahvan ruokapolitiikan olevan tärkeässä roolissa.

”Ruoka on tulevaisuuden kasvuala.”

Husu-Kallio muistutti, että lähiruussakin kyse on liiketoiminnasta.

”Jos toiminta ei ole kannattavaa, ei se pysty jatkumaan.”

Tutkimusjohtaja **Markku Virtanen** Aalto-yliopistosta muistutti asiakaslähtöisyydestä. ”Yrittäjän pitää lähteä liikkeelle siitä, mikä on asiakkaan tarve.”

Ruokakulttuuriprofessori **Johanna Mäkelä** Helsingin yliopistosta totesi, että kuluttajat kokevat lähiruuan myönteisenä, mutta hintaa pidetään korkeana. Myös kuluttajat, jotka eivät itse osta lähiruokaa, pitävät sitä hyvänä asiana.

Mäkelä sanoi kuluttajien vaativan helppoutta.

”Ruokaa ei haluta lähteä hakemaan kaukaa. Lähiruuan olisi löydettävä paikkansa kaupunkikulttuurissa osana ihmisten arkea.”

Tutkija **Lotta Heikkilä** maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta kertoi, että lähiruuan verkkokauppa ei ole ainakaan vielä lyönyt kunnolla läpi.

”Verkkokauppa yrityksen yhtenä osana on toimiva ja kannattava osa. Mutta jos yrityksellä ei

ole muuta toimintaa kuin pelkkä lähiruuan verkkokauppa ei kysyntä vielä riitä kannattavaan toimintaan.”

Oppaita yrittäjille ja päättäjille Tilaisuudessa julkaistiin useita oppaita lähiruokayrittäjien ja päättäjien tueksi.

MTT esitteli Lähiruokayrittäjän työkirjan, joka opastaa tuottajia ja jalostajia kehittämään liiketoimintaa ohjein ja esimerkein.

MTT ja Turun yliopisto olivat koonneet argumenttipankin, joka sisältää lähiruuan tärkeimmät ekologisen kestävyyden mittarit.

Lappeenrannan teknillinen yliopisto esitteli viimeistelyvaiheessa olevan oppaan, joka neuvoa sopimusten teossa. Ekocentria esitteli päättäjille suunnatun oppaan, joka auttaa aloittamaan lähiruuan hankinnan julkisiin keittiöihin.

Maa- ja metsätalousministeriö julkaisi tilaisuudessa myös painoalueet loppukesällä avautuvalle kansallisen ruokaketjun kehittämisen hankehauille.

”Lähiruuan vaikuttavuus, lähiruokaketjun toimivuus, julkiset hankinnat, kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen sekä lähiruuan tunnettuus. Niihin haetaan ratkaisuja ja uusia avauksia”, kertoi lähiruoka-koordinaattori **Kirsi Viljanen** käynnistävästä hausta.

TUURE KIVIRANTA
mmm.fi/lahiruoka

VILLE-PETTERI MÄÄTTÄ



Työnjohtaja Tom Wahlstedt kertoo, että uusi laitteisto otetaan käyttöön kuukauden sisällä.

Limsa kuplii pian oluen voimalla

Sinebrychoff alkaa kierrättää oluen käymisessä syntyvää hiilidioksidia

Lukemattomia teräsputkia kiemurtelee Sinebrychoffin panimolla Keravalla. Ne kuljetavat olutta säiliöstä toiseen sen valmistumisen eri vaiheissa.

Keittuhuoneesta olut johdetaan 500 000 litran käymissäiliöihin. Kesäkuussa sammioissa käyvät elokuussa kauppoihin tulevat oluet.

Uusimmat putket johtavat tuliterään laitteistoon, jolla käymisessä syntyvä hiilidioksidi on tarkoitus kerätä talteen ja käyttää virvoitusjuomien hiilihapotukseen. Vastaava Eco2Brew-laitteisto on ollut jo pari vuotta käytössä emoyhtiö Carlsbergin panimolla Tanskassa.

Talteenotto kannattaa Hiilidioksidia lisätään virvoitusjuomien lisäksi jonkin verran myös oluisiin ja sitä käytetään myös suojakaasuna täyttölinjoilla.

Sinebrychoffin panimolla



Nestemäinen hiilidioksidi varastoidaan ulkona oleviin säiliöihin. Talteen otettua hiilidioksidia käytetään esimerkiksi virvoitusjuomien hiilihapotukseen.

hiilidioksidia kuluu vuosittain noin 9 000 tonnia ja se ostetaan panimon ulkopuolelta. Tähän asti panimolla syntynyt hiilidioksidi on päästetty kaasuna ilmaan.

Panimomestari **Tapio Kan-**

gas-Heiskan mukaan tavoitteena on ”saada kaikki talteen” eli kerätä 6 000–7 000 tonnia hiilidioksidia vuodessa.

”Ostettu hiilidioksidi on talteen otettua kalliimpaa”, sanoo tuotantojohtaja **Bo Ranta**.



Noin kolmen miljoonan euron laiteinvestointi oli kannattava tämänhetkellä hintatasolla, Ranta kertoo.

Panimo pyrkii myös toimimaan ympäristön kannalta kestävästi.

Juoja ei huomaa eroa Kaasun laatua seurataan käsitteilyn ajan, työnjohtaja **Tom Wahlstedt** kertoo. Hän arvioi, että laitteisto otetaan käyttöön kuukauden sisällä. Tällä hetkellä se on vielä ”koeajo- ja viritysvaiheessa”.

Käymisessä syntyvä hiilidioksidi nesteytetään portaattain kolmessa vaiheessa. Oluen aromit pestään pois jo kertaalleen kierrätetyllä nestemäisellä hiilidioksidilla.

Nestemäinen hiilidioksidi varastoidaan ulkona oleviin säiliöihin. Nesteen lämpötila on noin -40 astetta. Hiilidioksidi höyrystetään takaisin kaasuksi ennen kuin se lisätään virvoitusjuomiin.

Käymisvaiheessa kerätty hiilidioksidi ei poikkea laadultaan ostetusta hiilidioksidista, Ranta vakuuttaa. Kuluttaja ei siis huomaa maussa eroa.

MIINA RAUTIAINEN



Maaseudun Tulevaisuus ilmestyy juhannusviikolla maanantaina 16.6. ja keskiviikkona 18.6.

Poikkeusaikataulu
Ilmestyy Sisäänjättöaika
Ma 23.6. To 19.6. klo 10.00

Ilmoitusvaraukset:
p. 020 413 2321

Aineistot:

ilmoitus@maaseuduntulevaisuus.fi

JUOM!
Lehti ei ilmesty
pe 20.6.

MAASEUDUN TULEVAISUUS

Suomen 2. luetuin päivälehti

Lukijamäärä 319 000 (KMT 2013) • Levikki 80 754 (LT 2013)