

Perjantai 25.8.2017 • Kauhajoki-lehti

Ruokamessuseminaarissa pohditaan elintarvikealan tulevaisuuden näkymiä

Hämes-Havusen historiaa

- 1637: Havusen suvun kauhajokinen kantaisi Tyni Hannunpoika tuli Kauhajolle Häuholta Kyönkankaan kesätieltä. Ensimmäinen rakennus oli joen varreen rakennettu kalamaja.
- 1800-luvun alkupuoli: Rakentaminen alkaa suvun toimista.
- 1808-09: Silloiset rakennukset poltettiin Suomen sodan aikana venäläisten Kauhajolla kohdittamassa kostoiskussa.
- 1827: Päärakennuksen rakentaminen alkaa suvun toimista.
- 1860-luvulla: Niin sanotun pikkutuvan rakentaminen suvun toimesta.
- 1960: Rakennukset jäivät asumattomiksi.
- 1974: Kauhajoen kunta osti noin yhden hehtaarin määrään ja rakennukset Havusen suvun kuuluvalla Havuselan perikunnalla.
- 1977-1982: Kauhajoen kunta restauroi rakennukset.
- 1980: Vanhemman renkituvan korvannut ja vanha rakennustapa jäljittelevä niin sanottu välirakennus valmistui 1980 arkkitehti Marjatta Leskisen suunnitelmien.

omistama Hämes-Havusen rakennuskokonaisuus löytyy Museoviraston valtakunnallisesti merkittävien

rakennetun kulttuuriympäristökohteiden listalta.

Talospoikaistwistillä

tumia järjestettäessä ei ole muita rajoitteita kuin, että rakennuskokonaisuus pihoineen säilyy hyvässä kunnossa - niin kuin mikä tahansa vuokrattava kohde. Rakennuksia tai pihapiiriä ei voi tapahtumien tarpeisiin muuttaa niin, että siitä jäisi pysyviä jälkiä, sanoo Nummijärvi.

Kuntoa seurataan. Rakennus on säilynyt ikäisekseen varsin hyvässä kunnossa. –Tänä ja viime kesänä

toteutuneilla remontilla päästiään taas hyvin eteenpäin. Kuntoa seurataan ja rakennusta kunnostetaan tarpeen mukaan.

Tänä kesänä kunnostettiin ja ikkunoita on korjattu sekä maalattu, alueen sähköistystä ja vesiputkistoa on uusittu. Alueelta on myös kaadettu puita. Lisäksi on tehty muita pienempiä huolto- ja korjaustoimenpiteitä mm. keittiön vanha kylvyö on purettu ja hankittu uusi kylmäkaappi.

Reeta Pihlakoski, teksti ja kuva

Ruokamessuseminaari pidetään tänä vuonna teemalla Elintarviketeollisuuden laiteviestintä. Seminaari on uudistunut siten, että se on yrittäjävetoinen. Mukana on SuuPohjan alueelta useita elintarviketeollisuuden laiteviestintä.

Seminaaria järjestävät SuuPohjan alueen yritykset. He kutsuvat mukaan omia vieraitaan ja asiakkaitaan ympäri Suomen, kertovat seminaarin järjestämisestä päävastuun kantaneet Forsfood Oyn toimitusjohtaja Heikki Lindfors ja myyntiasistentti Mari Kivikko.

Mukana yhteistyössä ovat Finkomes, Foodpaak, Forsfood, Honkajoki Oy, Kometos, Mohida Oy, Nipere, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Ruokamessut ja Helsingin yliopiston Ruusila-instituutti.

Ruokamessuseminaari pidetään poikkeuksellisesti jo torstaina, että se menisi päällekkäin Ruokamessujen kanssa.

– Päätimme pitää seminaarin jo torstaina, että Ruokamessuille osallistujilla näytrelleasettajiilla ja yrittäjilläkin olisi mahdollisuus osallistua. Se myös mahdollistaa sen, että Kauhajoella yöpyvät seminaarivieraat voivat käydä samalla reissulla tutustumassa messuihin perjantaina, Lindfors



Forsfoodin toimitusjohtaja Heikki Lindfors sekä myyntiasistentti Mari Kivikko valmistelivat Forsfood Oyn näyteläisiä ensi viikon torstaina pidettävää Ruokamessuseminaaria varten. Forsfood Oy on myös yhteisä Ruokamessujen vierailukohteena perjantaina.

toteaa.

Keskustelua ja verkostoitumista. Lindforsin mukaan seminaarissa keskiyhtiön elintarviketeollisuuden viestintä ja alan tulevaisuuden näkymiä. Ideana on avata tämän päivän tilannetta suomalaisen yrityksen kilpailukykyä ja mahdollisuuksista maailmanmarkkinoilla.

– Hintakilpailu tuon puolella on heikentynyt tilannetta. Suomalaiset elintarviketuottajat tuottavat pieninä määrinä, eivätkä siten pysty kilpailemaan hinnalla esimerkiksi Saksan tuotantoa vastaan. Suomen vaihtuusia ovat ruoan puhtaas, jäljitteily ja laatu, ei yksin hinta. Joudumme kuitenkin koko ajan taiste-

lemaan tuotteiden maailmanmarkkinahintaa vastaan, Lindfors pohtii.

Yrittäjän mukaan laiteviestintä ovat Suomen elintarviketeollisuus tällä hetkellä kassalla tällä hetkellä – sillä momentin pienempiä elintarviketuottajien on aika investoida laitteita ja kirstyntyneissä kilpailuolosuhteissa. Seminaarin sisä estäjät toivovatkin, että seminaarissa syntyy keskeisiä alan toimijoiden kesken siten, miten tilanne voitaisiin edistää.

– Mielestäni eidän kaikkien yhteinen ja amikisä tuuletusudessa on erikoista omaan avainosaamiseen ja vielä sitä maailma ille yksin tilayhdessä. Tämä ole olemaan yksi pohja sen naarin

keskustelulle. Haluamme saada aikaan keskustelua ja yritysten keskenäistä verkostoutumista. Kenties siitä kautta voisi syntyä yhteisiä projekteja ja yhteistyötä, sen aika näyttää, Lindfors visioi.

Monipuolinen ohjelma. Ruokamessuseminaarin ohjelmaa on monipuolinen. Avaspuheenantajana on erikoistutkija Csaba Jansik Luonnonvarakeskuksesta avaa suomalaisen elintarvikealan kilpailukykyä kansainvälisessä vertailussa. Elintarviketeollisuuden viennistä puhuu Lähijaloste Korpela Oyn toimitusjohtaja Seppo Korpela ja kierrätysloudesta Honkajoki Oyn toimitusjohtaja Kari Valkosalo. Ohjelmassa on myös esitys viennin rah-

hoitusprosessista, jota pitävät Tekesin teknologia-asiantuntija Petjo Hakaniemi, Finnfinlandin rahoitusasiantuntija Jari Matero sekä Finnverran rahoitusasiantuntija Otto Lindstedt.

Kansainvälisiä maustetta seminaarin tuo Länsi-Romanian aluetuottaja Daniela Capaci, joka esittelee kansainvälistä NIGHE-hanketta. Hankkeen tavoitteena on edistää ruokaketujen innovatiivisuutta alueella, joilla elintarvikeala on kirkkaimma. Hankkeen partnerit ovat Romania, Suomi, Viro, Puola, Kreikka, Intia ja Iso-Britannia. Yhtenä hankkeistyökumppanina on Etelä-Pohjanmaan Liitto.

Pamina
Avoinna ti-pe 10.00-17.00 la 9.00-14.00
Puistotie 40, Kauhajoki P. 062315580

Koulutettu hieroja Matti Haapala
Kerokuja 37, Koskenkylä, Kauhajoki Puh. 045 352 3377 www.hierojamattihaapala.com

MARJO RIITTA
Peippokuja 5, Kauhajoki 040 772 0626 www.kaurinetu.fi

Timo Marjomäki
Koulutettu hieroja P. 0400 955 001 Talouspolku 3, Kauhajoki

Terho Koti- ja Hoivapalvelu Oy
- kaikki kodinlähtöiset palvelut -
laamapalvelu sekä kodinlähtöiset avustajapalvelut syyskuusta
040 544 4824 www.terhopalvelu.fi

HAMMASLÄÄKÄRI VEKA TERÄVÄ
Hyypiantie 9, p. 231 5164

Piristystä syksyyn
-Tarjouksena keuhkotautien Hoito- ja hoivapalvelu, n. 1 h. 55.-
-Jalkahoito perustettuna, hoik. 1.5 h. 60.-
-Terveystoim. vain kysymällä leikkaukseen jne 20.- tai siitä ylöspäin
-Kestopigmentointi: kulhoat tai eye-linerit tai huulien reijon 350.-/2 käsittelyä/korttia (norm. 480-560.-) valkopiigmentointi 195.- norm. 240-280.-
-Käsihygieniatyökalut 60.-
Laukutuuotteet kotiin mm. Ella lauchi, Ceramic, ArtDeco-merkit, RevlonLash & BeautyLash, SKYkosmetiikka
Leena Oksanen
Kosmetologi
Toukokuu 25, Nauhakatu 040 419 1907
Maanantai ja tiistai olemme Kauhajolla, Keskiviikkona Kauhajolla, Keskiviikkona Kauhajolla, Keskiviikkona Kauhajolla, Keskiviikkona Kauhajolla.
www.kosmetologi.fi

VYÖHYKETERAPIAA
Vapautan tukkoista hermostoa, sidekudosta, verenkiertoa ja lihaksista. Kehosi toimii parhaiten vapaana.
Kokonaisvaltainen hoito, koko vartalo tai kasvat, mm:
- Hormonaalisia, hermostollisia ja toiminnallisia häiriöitä
- Särky ja jännitys - Väsymys ja suoliongelmia
- Ennen ja jälkeen leikkauksen
- Masennus, uupuneisuus
Ulla Mattfolk
020 435 2723 e-mail: ulla.mattfolk@live.se
Rosentorppa, Kirsti Frusti
040 708 9259 www.ulla-mattfolk.fi

Huusholli Apu
Kotipalvelua ammattitaidolla Susanna Kananoja puh. 045 840 6905
Lahjakortti on hyvä lahjavinkki!

messuissa 1.-3.9.2017

Elinvoimaa kotimaasta MESSUOHJELMA

- klo 10.30 **Messukokkien esittely**
klo 11.00 **Avajaiset**, juontajana freelance-toimittaja Mia Halonen
Kaupungin tervehdys, kansanedustaja Lasse Hautala
- Messujen avaus - lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen, MMM
- Musiikkia
- Kansainvälinen tervehdys - Daniela Copaci, Romania NICHE-hanke
- Kauhajoen kaupungin huomionosoitus keittiömestari Ulla Liukkoselle
- klo 12.00 **Kalankäsittelynäytös** - Vaasalainen kalastaja Tom Blom
klo 12.15 **Grillausnäytös** - Tom Blom, keittiömestari Sami Tallberg ja Raymond Wesander sekä Jonas Lundström, Närpiön Vihannes
- klo 13-13.30 **Luomutuotteet ja lainsäädäntö** - Asiantuntijan, tuottajan ja kuluttajan kohtaaminen
- klo 14.00 **Kekri - perinteistä sadonkorjuun juhlaa** - Maa- ja kotitalousnaisten pj. Maija Silvennoinen, erityisasiantuntija Asta Asunmaa sekä keittiömestari Sami Tallberg
- klo 15-15.30 **Suupohjan kuntien tulevaisuuden näkymät** - Suupohjan kuntajohtajat Linda Leinonen, Marko Keski-Sikkilä, Veli Nummela sekä Keijo Kuja-Lipasti.
- klo 16.00 **Grillausnäytös** - Anna Strömberg, Kirsi Huhtala Lakeuden Higland, Raymond Wesander ja Maija Silvennoinen.
-
- klo 10.15 **Kalankäsittelynäytös** - Vaasalainen kalastaja Tom Blom
klo 10.30 **Grillausnäytös** - Tom Blom ja keittiömestari Raymond Wesander
klo 11-11.30 **Valtakunnan politiikka ja maakuntien tulevaisuus** - sisäministeri Paula Risikko ja kansanedustaja Lasse Hautala
- klo 12.00 **Parhaat villiyrtti- ja kasvisruokareseptit** - Sami Tallberg ja Maija Silvennoinen
- klo 13.00 **Ilmastonmuutos ja sen vaikutus elintarviketuotantoon** - Luken erikoistunut Kaija Hakala, maanviljelijä Pekka Hautala sekä Kauhajoen MTK:n edustaja.
- klo 14.00 **Kekri - perinteistä sadonkorjuun juhlaa** - Maa- ja kotitalousnaisten pj. Maija Silvennoinen, erityisasiantuntija Asta Asunmaa sekä Anna Strömberg.
- klo 15.00 **Villiyrtit, kasvikset ja luomuliha** - Keittiömestarit Sami Tallberg ja Raymond Wesander sekä Timo Ranta, Kujalan luomutila Hailuodosta.
- klo 16.00 **Perunaa, lihaisaa makkaraa ja kasviksia** - Maija Silvennoinen, Raymond Wesander, Jussi Harju, Laidun Hereford sekä Alvarin tuotteet