

Lähiruoan käyttömahdollisuuksien selvittäminen pääkaupunkiseudun HoReCa-alan yrityksissä

Hanketiivistelmä

Hanasaaren ravintola Johannes on saanut mahdollisuuden tutkia mielenkiintoista, ajankohtaista ja haastavaa aihetta Laatuketjun rahoituksella. Tavoitteena on tehdä pilottina pääkaupunkiseudun hotelli-, ravintola-, ruokapalvelu- ja henkilöstöravintolasektorille selvitys alueen yksiköiden mahdollisuudesta käyttää ekologisesti ja taloudellisesti tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita niistä kiinnostuneille yrityksille.

Hankkeen taustaa

Pääkaupunkiseudulla on ollut jo pitkään mahdollisuus ostaa tuottajilta lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita. Pullonkaulana ovat yleensä olleet logistiset seikat ja yhteydet tuottajiin. Logististen ongelmien kustannusvaikutukset ovat olleet huomattavat, sitä kautta myös kustannuspaine loppukäyttäjän maksamaan hintaan. Tuottajat ovat esimerkiksi tehneet tavaratoimituksia omia kuljetuskanaviaan myöten eikä keskitetysti. Keskittäminen helpottaisi mm. tavarantoimitusta ja vähentäisi liikenteen aiheuttamaa ympäristökuormitusta. Viljelyssä tavoitettu ympäristön säästö saatetaan menettää kuljetuksen aiheuttamalla luonnon kuormittamisella. Näin tuotteen hiilijalanjälki suurenee.

Tähtäimessä ekologinen ja taloudellinen toimintatapa

Hanke keskittyy mahdollisimman ekologisesti ja taloudellisesti tuotettujen raaka-aineiden hyödyntämiseen ja toimittamiseen pääkaupunkiseudun ammattikeittiöasiakkaille. Aiheesta on maassamme toteutettu hyviä tutkimuksia ja kehitysprojekteja, joita hyödynnetään tässä projektissa. Mukaan on kutsuttu tutkimus-, tuottaja- ja logistiikka-alojen toimijoita, joilla on tietoa ja kokemusta vastaavanlaisista projekteista. "Hyvällä yhteistyöllä projektin kumppanien kanssa sekä jo olemassa olevia tutkimuksia ja kokemuksia hyväksi käyttäen saamme vuodessa kokoon arvokkaan tutkimustuloksen", aprikoi projektin alullepanija, Suomen ruokalähettiläs ja Hanasaaren ravintolatoimen kehityspäällikkö Kim Palhus.

Elintarvikeketjun ympäristö- yhteiskuntavastuullisuus tehostuu, kun kehitetään lähituottajien ja logistiikan yhteistyötä ja optimoidaan tuotteiden pakkauskokoja ja -materiaaleja.

Hankkeen avulla pyritään nostamaan lähiruokatuotteiden laatutasoa jalostusasteen optimoinnin kautta, toimitusvarmuutta lisäämällä sekä toteuttamalla uusia ja tehokkaita tilaus- ja toimitusketjuja. Näillä toimilla pyritään lyhentämään ja vähentämään välivarastointia, jolla on vaikutusta tuotteiden tuoreuteen sekä hintaan. "On tosi upeaa saada lähiseudun tuottajat, tutkimustahot sekä logistiikkaosaajat mukaan tähän haastavaan ja uusiin ratkaisuihin tähtäävään projektiin", pohtii Kim Palhus. "Toimitusketjun ja välivarastoinnin lyheneminen ei voi olla vaikuttamatta tuotteen laatuun ja hintaan. Se lisää kysyntää, josta hyötyvät kaikki".

Hanketta suunniteltaessa on pohdittu mahdollisuutta tehdä yhteistyötä myös uusia innovatiivisia materiaaleja, kuten tärkkelysperunasta valmistettujen suurkeittiöpakkauksia, kehittävien tahojen kanssa. Hyvälle ja laadukkaalle ruokaperunallekin on kysyntää pääkaupunkiseudulla, ja perunan viljely ei kuormita luontoa kuin murto-osan siitä mitä vaikkapa riisi. "Peruna on suomalaisen peruselintarvike, joka tulee nostaa niin viljelyssä, tuotannossa kuin ruokapöydässäkkin arvostetumpaan asemaan", toteaa Palhus. "Hanasaareissa järjestettävä projektin loppuseminaari on sitten todellinen happotesti projektin saavutuksia punnittaessa".