

Lähi- ja metropolialueen kehittäminen pääkaupunkiseudun HoReCa- alan yrityksissä

Jatkohanke 1.9.2010 - 31.12.2010:

Lähi- ja metropolialueella tuotettujen elintarvikkeiden saatavuuden tehostaminen

1. Hankkeen tavoitteet

Hankkeen toisen vaiheen tavoitteena oli selvittää paikallisten sekä lähellä tuotettujen raaka-aineiden ja elintarvikejalosteiden saatavuus, toimitusvarmuus sekä vuodenaikojen vaikutukset edellä mainittuihin seikkoihin. Hankekuvauksen mukaisesti tuotteiden aistittavaan laatuun oli suunniteltu laadittavan yhteiset laatustandardit yhdessä tuottajien ja tukkujen (jälleenmyyjien) kanssa. Laatumääritelmien tavoitteena oli saada aikaan kausivaihteluiden sekä mahdollisesti muista syistä aiheutuvien laatuerojen havainnointi sekä minimointi tuoretuotteille.

Tuotteiden nopean ja keskitetyn kuljetusketjun kehitystyötä suunniteltiin jatkettavan yhdessä hankkeen logististen kumppanien kanssa. Tavoitteena oli tehostaa paluuajojen hyötykäyttöä siten, että lähituottajien tuotteet kerätään paluuajoilla, eikä autojen tarvitsisi palata tyhjinä. Tämä muutos kuljetuskäytänteisiin toisi kustannustehokkuutta tuotteiden keräilyyn, vähentäisi ympäristön kuormitusta sekä nopeuttaisi tuotteiden kiertoa sekä jakelua tuottajalta varastoon ja varastosta tilaajalle. Hankkeen toisen vaiheen tavoitteena oli myös kehittää lähellä tuotettujen tuoretuotteiden sekä muiden raaka-aineiden ja jalosteiden tehokasta jakelua uusien logististen kanavien kautta tuorempaan suoraan loppukäyttäjille.

Loppuvuoden 2010 tavoitteena oli panostaa tuottajien koulutukseen ja raaka-aineiden laatuun koulutus- ja ideointipäivällä. Lisäksi päätettiin täydentää ensimmäisen hankkeen pilotoitintutkimuksen tuloksia ja tutustua tarkemmin lähellä tuotettujen raaka-aineiden (lähi- ja metropolialueen) laatuun ja tukkalogistiikkaan suorittamalla laatu-auditointi Heinon toimitustukkuun, Espooseen.

2. Hankeosapuolet ja yhteistyö

Hanasaari – ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus toimi hankkeen hallinnoijana. Hanasaaren ravintolatoimen kehityspäällikkö Kim Palhus toimi projektin johtajana. Hankkeen projektikoordinaattorina toimi KtaO Riina Pykäri.

Työryhmän jäseninä toimivat Kim Palhusin ja Riina Pykärin lisäksi Hanasaaren hotellijohtaja Ari Vilkki, Nylands Svenska Producentförbundet (NSP) toiminnanjohtaja Bjarne Westerlund, Mikko Keskitalo Heinon Tukusta, Etelä-Suomen Luonnonmukaisen Viljelyn Yhdistys ESVY ry:n edustaja Eero Mattila ja Laurea ammattikorkeakoulun, BarLaurean keittiöpäällikkö Ilari Paananen. Työryhmä edusti kaikkia tämän hankkeen osapuolia.

Hankkeen ohjausryhmässä olivat Kim Palhusin ja Riina Pykärin lisäksi puheenjohtajana Susann Mantere Pro Agria Uusimaalta, Mikko Keskitalo Heinon Tukusta, Juha Mäkinen Uudenmaan elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksesta sekä Petri Koskela maa- ja metsätalousministeriöstä.

Hanasaassa järjestettiin lähiuokahankkeen innoittamana 12.10.2010 Lähiuoka-päivä Tuore Arki, joka oli erityisesti suunnattu pientuottajille ja heidän asiakkailleen. Päivän järjestivät yhteistyössä Helsingin Yliopisto ja UnitedLog Consulting Finland Oy.

29.10.2010 Kim Palhus ja Riina Pykäri osallistuivat Laurean ”Kestävää liiketoimintaa lähiruusta” - hankkeen aloitusseminaariin, jossa kokoontuivat erilaisten lähiuokahankkeiden parissa työskentelevät tahot Uudeltamaalta ja Hämeestä.

3. Hankkeen vaiheet lyhyesti

Lähiuuan ja lähellä tuotettujen raaka-aineiden sekä elintarvikejalosteiden käyttömahdollisuuksien selvittäminen pääkaupunkiseudun hotelli- ravintola- ja suurkeittiöalalla – nimisen hankkeen ensimmäinen vaihe oli 1.3.2009–31.8.2010. Hankkeen alussa kesällä 2009 tutustuttiin aikaisempiin lähiuokatuotkimushankkeisiin sekä niiden tuloksiin. Samaan aikaan kartoitettiin hankkeen maantieteellisen viitekehysten lähiuokatuottajien määrää sekä heidän tuotteitaan. Maaliskuun alussa 2010 alkutuottajille ja lähiruuan piirissä toimiville tahoille järjestettiin seminaari Hanasaassa yhteistyössä Sre:n ja LaatuKerhon kanssa.

Hankkeelle päätettiin hakea jatkoa vuosille 2010 - 2012. Hankeaika lyhenyi kuitenkin neljään kuukauteen hankepäätöksen perusteella ajanjaksolle 1.9.2010–31.12.2010.

Hankeajan lyhentymisestä johtuen hankkeen tehtävät ja tavoitteet täsmentyivät alkuperäisestä. Toisen vaiheen aikana vierailtiin lokakuussa 2010 tutustumassa Heimon Tukun lähiuokatuotteiden laatuun. Hanasaassa 12.10.2010 järjestettyyn Tuore Arki -lähiuokaa kaikille seminaaripäivään osallistuivat Kim Palhus ja Riina Pykäri. Palhus piti seminaarissa alustuksen lähiuokan käytöstä aiheella ”Lähiuoka ruokapöytään – use fresh!”. Laurea ammattikorkeakoulussa järjestettiin hankekuvauksen mukainen koulutuspäivä tuottajille 29.10. Palhus ja Pykäri osallistuivat Kestävää liiketoimintaa lähiruusta – hankkeen ensimmäiseen verkostotapaamiseen Laurea ammattikorkeakoulun Leppävaaran toimipisteessä.

Joulukuussa 2010 tuottajille lähetettiin sähköpostitiedote hankkeen päättymisestä. Lähiuokahankkeen tuottajatiedotteet ovat luettavissa myös uusimaaseutu.fi -sivustolla. Tuottajille tiedotettiin myös mahdollisuudesta verkottua Laurean Kestävää liiketoimintaa lähiruusta hankkeeseen.

4. Tulokset ja niiden arviointi

15.10.2010 Heimon Tukussa suoritettuna auditoinnin tarkoituksena oli arvioida tuoreiden lähiuokatuotteiden laatua. Arvioinnin painopiste oli kasviksissa. Aistinvaraiseen arviointiin osallistuivat Heimon Tukusta ostojohtaja Mikko Keskitalo sekä hedelmä- ja vihannestuotevalikoiman päällikkö ja lähiuokatuotkimushankkeesta Kim Palhus ja Riina Pykäri. Arvioitavana oli 15 kasvista ja juuresta n. 100 km säteeltä Espoosta.

Osa arvioiduista tuotteista oli irtomyynnissä kilohinnalla, osa valmiissa pakkauksissa. Arvioinnissa todettiin lähituotteilla olevan hyvä kilpailukyky verrattuna vastaaviin halvempiin ulkomaalaisiin tuotteisiin. Tuotekehityksessä sekä pakkauksissa on kuitenkin vielä jonkin verran kehitettävää. Osa lähellä

tuotetuista kasviksista ovat tuotteina loppuun asti mietittyjä ja niiden laatu on korkea. Tätä edesauttaa tukun laatimat ja tuottajan hyväksymät laatukriteerit. Joissakin juureksissa näkyi sesongin lopun vaikutus heikentyneenä laatuina.

Heinon Tukussa lähiuoka käsitetään koko maan kattavaksi sekä suomalaisten pientuottajien tuottamaksi. Tuotteet on listattu tuottajittain sekä tuoteryhmittäin. Kotimaisia pientuottajatuotteita löytyi listattuna 750. Tuotevalikoima on kasvussa. Lähiuuan laadun auditoinnissa todettiin lähiuokatuotteiden toimitusvarmuuden ja saatavuuden olevan sesongin aikana hyvää, mutta osalla tuotetuotteista niiden säilytys on haastavaa tai tuotantomäärät sen verran pienet, että niiden sesonki ja saatavuus jäävät lyhyeksi.

Hanasaarella 12.10.2010 järjestetyn Tuore arki – lähiuokaa kaikille - tilaisuuden tavoitteena oli löytää toimintaan osallistuvia tuottajia ja asiakkaita sekä käytännön ratkaisuja, joilla tehostettaisiin tuottajien ja asiakkaiden kohtaamista. Hanasaari oli mukana tilaisuuden järjestelyissä ja Kim Palhus piti tilaisuudessa alustuksen otsikolla ”Lähiuoka ruokapöytään – use fresh!”. Tilaisuuteen osallistui 60 aktiivista tuottajaa ja lähiuuan jakelun kehittämisestä kiinnostunutta toimijaa. Riina Pykäri ja Kim Palhus osallistuivat iltapäivän ideointipajaan lähiuuan logististen toimintojen kehittämiseksi.

Hanasaaren hankkeen mukanaolo Tuore Arki seminaarissa oli tärkeää tiedonvälitystä paitsi mukana olleille tuottajille myös lähiuokalogistiikan parissa työskenteleville. Pienryhmien tulokset voisi tiivistää siten, että haasteista huolimatta markkinat kasvavat, tuotekehitystä tehdään, ostajia on ja uusia logistisia ratkaisuja kehitetään eteenpäin.

Tuottajien koulutuspäivä Laurea ammattikorkeakoulussa Espoon Leppävaarassa 29.10. täytti sille asetetut tavoitteet huolimatta siitä, että paikalla oli vain kourallinen tuottajia. Koulutuspäivän alustukseksi Heinon Tukun Jyri Hänninen ja Mikko Keskitalo esittelivät pientuottajien hankintaprosesseja. Maa- ja metsätalousministeriön Petri Koskela esitelmöi hankintalaista ja kilpailutuksen mahdollisuuksista tuottajan näkökulmasta. Koulutustilaisuuden päätti pohjoiskarjalaisen Mahevi Oy:n toimitusjohtaja June Karjalaisen luento hänen omakohtaisista kokemuksistaan paikallisen lähiuokalogistiikan rakentamisessa. Koulutuspäivässä nousi esille se, että tuottajille on tärkeää ostajilta saatava informaatio tuottajien tuotteista: Tällä hetkellä tieto saadaan parhaiten järjestämällä tuotteiden jakelu itse. Tietoa toivottiin saatavan myös muilla keinoin, jotta omaa tuotantoa voidaan muokata asiakkaan tarpeen mukaan.

Iltapäivällä 29.10. Kim Palhus ja Riina Pykäri osallistuivat Kestävää liiketoimintaa lähiuuaasta -hankkeen verkostotyöpajaan Laureassa. Työpajassa tavoitteena oli tutkia mahdollisuutta löytää yhteinen tahto toisiaan täydentävien ja tukevien hankkeiden kokonaisuuden rakentamiseksi Uudenmaan ja Hämeen alueilla. Kim Palhus kertoi Hanasaaren hankkeen vaiheista.

Hankkeen keskeisenä tavoitteena oli kehittää tuotteiden kuljetusketjuja luomalla uusia logistisia ratkaisuja. Lähiuottajilta kerättäisiin tuotteet keskitetysti mahdollisimman pienellä ajomäärällä ja kuljetuskapasiteetilla. Tässä tavoitteessa vastuu sen kehittelystä siirtyi hankkeen yhteistyökumppaneille. Heinon Tukussa mahdollisuuksia paluukuljetusten hyödyntämiseen tuotteiden keräilyssä kehitetään edelleen.

5. Jatkotoimet

Vaikka Hanasaaren lähiuokahanke tältä erää loppuu, työ lähiuuan puolesta jatkuu niin Hanasaassa, Laurean ammattikorkeakoulussa kuin Heinon Tukussa. Hanasaaren ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus keskittyy tuotteistamaan ja myymään lähialueen tuotteita mm. hotelliaamiaisella, jonka sisällöstä 50 % on lähiuokaa ja 50 % luomua. Ravitsemusterapeutti Hanna Partasen kanssa aloitetussa hankkeessa kehitetään ekologisia, tulevaisuuden kasvisruokia. Myös Espoo Menuun etsitään aktiivisesti paikallisia tuottajia ja raaka-aineita. Pohjoismaisen ministerineuvoston puheenjohtajuusvuoden ansiosta Ny Nordisk Mat:n ruokalahettiläs Kim Palhus on laatinut ulkoministeriön virkamiehille ohjeistusta lähiuuan käytöstä Pohjoismaisen yhteistyön sihteeristön tilaisuuksissa Suomen puheenjohtajuuskaudella 2011.

Heinon Tukku kehittää jatkossakin lähiuoka- ja pientuottajatuotevalikoimaansa sekä etsii aktiivisesti uusia ratkaisuja, joilla lähiuoka olisi helpommin toimitettavissa niin suurkeittiöille kuin muillekin kuluttajille.

Laurean Kestävää liiketoimintaa lähiuuaasta hanke ponnistaa Hanasaaren hankkeesta ja sen myötä eri hanketoimijoiden yhteistyö jatkuu. Seulo Palvelut Oy ja MakuMaku Oy jatkavat lähiuokalogistiikan rakentamista pääasiassa kotitalouksille. Lähiuokaan ja sen koko toimitusketjuun liittyy vielä useita haasteita kuten pienet toimittajat, pienet volyymit ja näiden yhdistäminen kaikkia osapuolia tyydyttävällä tavalla sekä tuotteiden markkinointikysymykset.

Helsingin kaupunki on saanut valmiiksi oman ruokastrategiansa, jossa se pyrkii toimimaan ruoan laadun ja paremman maun puolesta, ja samalla pienentämään julkisen ruokapalvelun ja helsinkiläisten ruokaketjun ekologista jalanjälkeä sekä lisäämään luomun käyttöä. EspooMenussa espoolaiset ravintolat sitoutuvat tarjoamaan omissa EspooMenuissaan aina jotain espoolaista raaka-ainetta tai tuotetta. EspooMenu-buffetissa puolet raaka-aineista on Uudenmaan tai Itä-Uudenmaan alueelta. Lähialueen laadukkaille raaka-aineille on näin ollen kysyntää.

Käyttäjäkunnan tietoisuus lähiuokatuotteiden saatavuudesta on haaste. Lähiuuaasta tiedottaminen ja markkinointi tulevat olemaan jatkossa hyvin tärkeässä roolissa kaikilla toimijoilla. Tieto laadukkaiden, lähellä tuotettujen tuotteiden saatavuudesta suurkeittiöille ei tavoita kaikkia. Edelleen pitää panostaa tuotteiden laatuun ja toimitusvarmuuteen sekä sellaisten tuotteiden kehittämiseen, joilla on kysyntää. Tuottajien usko omiin tuotteisiinsa sekä lähiuokamarkkinoiden kasvuun antaa kuitenkin vankan perustan koko lähiuokaideologian eteenpäin viemiselle.

Tavoitteena oli kehittää lähellä tuotettujen tuoretuotteiden sekä muiden raaka-aineiden tehokasta jakelua eri kanavien kautta tuoreena suoraan käyttäjille. Jatkossa eri tuottajien ja tuotteiden kuljetusten niputtamisen malleja voitaisiin kehittää edelleen.

6. Loppuraportin tiivistelmä

Suomalaisen elintarviketalouden kannalta lähiuoka on vahvalla kasvu-uralla ja sen rinnalle nousee kotimainen luomutuotanto. Haasteena ovat tuottajien tuotantomäärien vuosivaihtelut sekä siihen liittyvä toimitusvarmuus ja saatavuus. Tarve sesonkien sekä niiden raaka-aineiden korostamisessa on ilmeinen, jotta kuluttajat oppisivat arvostamaan paikallisia sesongin raaka-aineita.

Heinon Tukkuun tehdyn auditoinnin tuloksena voidaan todeta lähiuokatuotteiden valikoiman olevan jo melko kattava ja uusia tuotteita tulee jatkuvasti lisää. Niiden laatu on hyvä, vaikka pakkausten ja pakkauskokojen kehittämisessä on vielä parannettavaa. Tähän tarvitaan interaktiivista verkostoa, jossa toimijoina ovat tilaajat sekä loppukäyttäjät.

Tukun mukanaolo hankkeessa mahdollisti lähiuokatuotteiden logistiikkaketjun seuraamisen. Tuottajien koulutuspäivässä tuottajat saivat yksityiskohtaisen selvityksen tukun tuotevalikoimaan pääsystä ja valikoiman kehitystyöstä sekä tietoa hankintalain alaisten kilpailutusten kriteereistä, jotta voivat osallistua tarjouskilpailuihin. Logistiikkaratkaisujen kehittämisessä pitää verkottua lähialueen muiden tuottajien kanssa.

Kilpailun lisääminen lähiruuan tuottamisessa, logistiikassa ja jakelussa on markkinan tulevaisuuden kannalta tärkeää. Uusia toimijoita ja jakelukanavia pitää saada keskittyneen kaupan rinnalle. Toisaalta keskitetyt ostot lähiuokaa välittävältä tukulta mahdollistavat riittävän volyymin suuremmille ostajille ja samalla kustannustehokkaan ja ympäristöä säästävän jakelun loppukäyttäjille.

Hanke on osaltaan edistänyt lähiruuan tutkimusta sekä markkinointia ja on pitänyt lähiuokakeskustelua esillä julkisuudessa. Loppuvuoden 2010 aikana Hanasaaren lähiuokahanke on innostanut lähiuokatoimijoita kehittämään ja jatkamaan toimintaansa. Hanke on ollut myös mukana lähiuokaverkostoissa jakamassa kokemuksiaan.