

Paikallisruoan arvoketjun edistäminen

Veget ja hiilet haltuun, Kickoff -tilaisuus

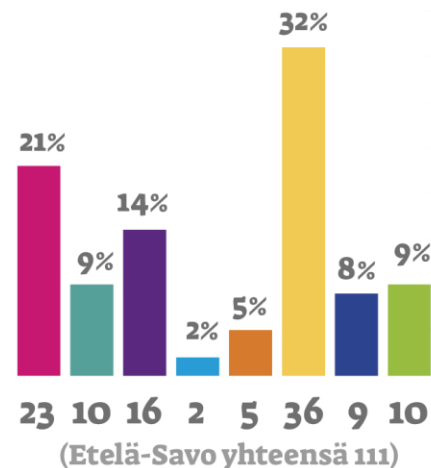
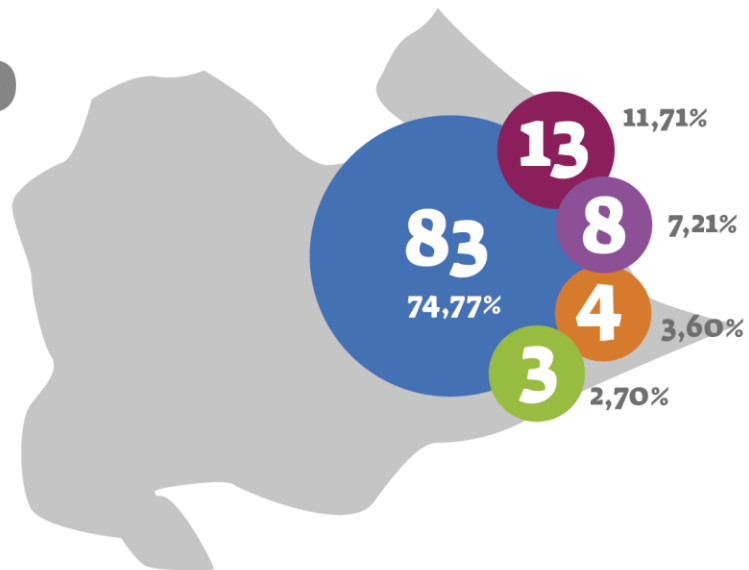
Mikkeli 16.5.2018

Päivi Töyli, projektipäällikkö
Turun yliopiston Brahea-keskus
Lähiruoan koordinaatiohanke
040 189 1929
paivi.toyli@utu.fi

Jalostavat elintarvikeyritykset 2017

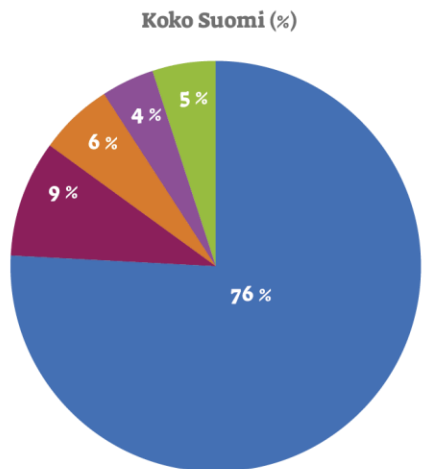
Etelä-Savo Yhteensä 111 kpl

Kokoluokittain
valtakunnallisesti
yhteensä 2859 kpl

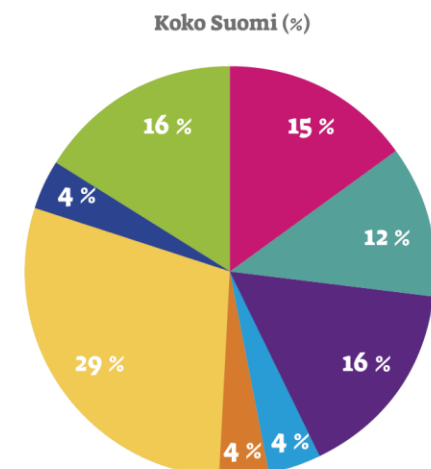


Toimialoittain
valtakunnallisesti
yhteensä 2859 kpl

- Teurastus ja lihanjalostus
- Kalanjalostus
- Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus
- Maidon jatkojalostus
- Viljatuotteiden jalostus
- Leipomotoiminta
- Juomien valmistus
- Muiden elintarvikkeiden jalostus



- < 5
 - 5-9
 - 10-19
 - 20-49
 - > 50
- Henkilöstön määrä

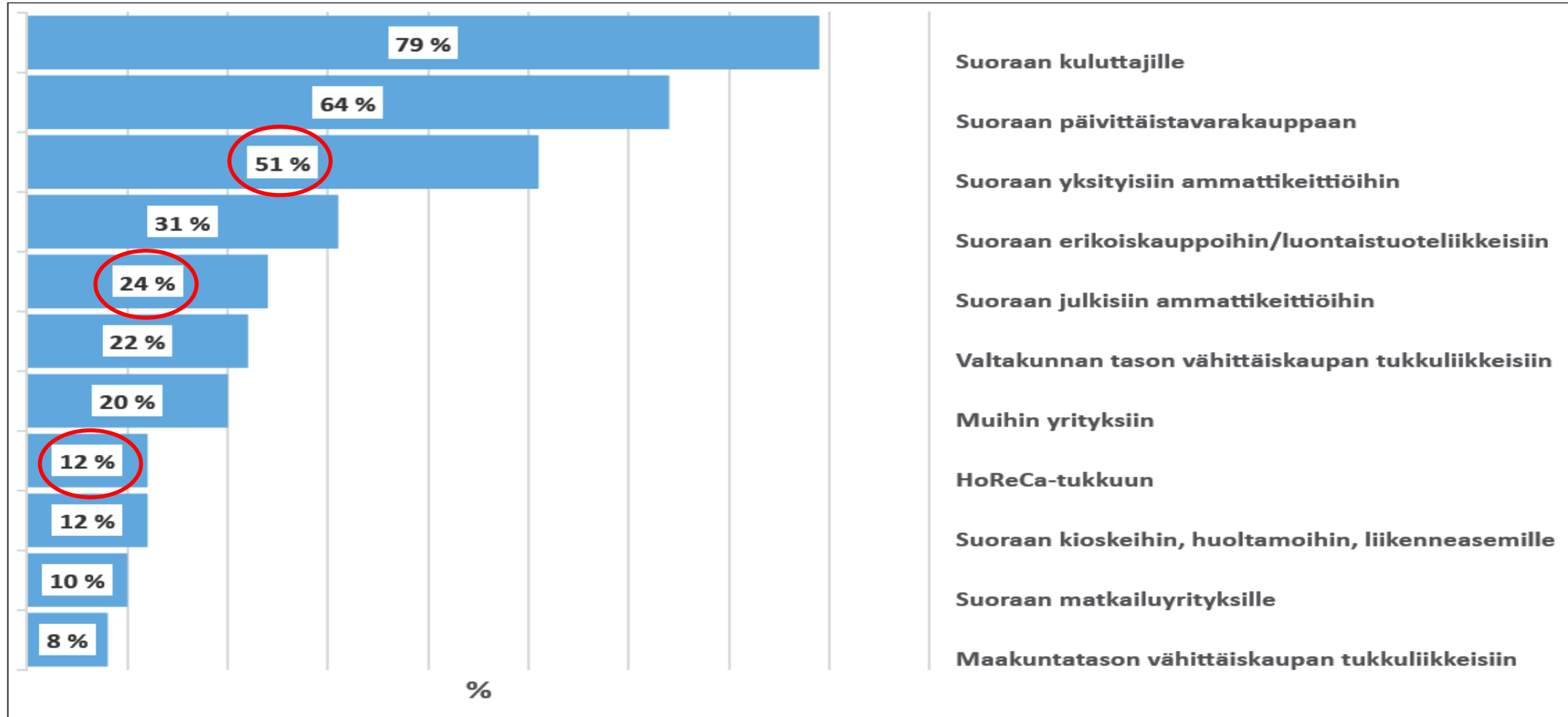


Toimiala

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2013, s.36

Maa- ja metsätalousministeriö, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/MMM_Toimintaymparisto-raportti-fi.pdf/b6a1f258-8fbd-4f2e-9c4f-bb3eefd43265



Kuvio 16. Yritysten myyntikanavien jakautuminen prosentuaalisesti



Yhteistyön toimivuuden lisäämisen avaimet: tunnetaan toimintatavat ja tullaan tutuiksi

Arjen työkalut:

> [Aitojamakuja.fi/foodservice](https://aitojamakuja.fi/foodservice)

avaa ammattikeittiöiden ja Foodservice-tukkujen uusien tuotteiden valintaprosessin

> Tuotekortti

Yhteistyössä

- Foodservice (HoReCa) -tukkutoimijat, maakunnalliset elintarvikealan kehittäjät, Päivittäistavarakauppa PTY ry ja vähittäiskauppatoimijat, MTK ry, ammattikeittiöt, yritykset

Valtakunnallinen Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä hanke 2015-2017

Kuka on asiakas, kenelle markkinoin ja miten? Tapa 1: yhteys ensin ammattikeittiöön!



Kannattaa keskustella ammattikeittiön kanssa tuotteen soveltuvuudesta, käyttöominaisuuksista, toimitusmääristä, pakkauksesta yms. Samalla saa palautetta.



Ammattikeittiö (=tukun asiakas) tekee aloitteen Foodservice-tukulle, että tällainen tuote olisi hyvä saada tukun valikoimiin (millä volyyymilla ja aikataululla).



Neuvottelut elintarvikeyrityksen ja tukun välillä. Neuvotteluissa käydään läpi yksityiskohdat, kuten tilaus- ja toimitustavat sekä aikataulut, volyymit, näkyvyys valikoimissa ym.

Kuka on asiakas, kenelle markkinoin ja miten? Tapa 2: yhteys ensin tukkutoimijaan!



Lähituottaja

Ota yhteyttä oma-aloitteisesti tukkuihin ja täytä jo ennakkoon tuotekortti. Mieti oman tuotteen lisäarvoa, erityisyyttä ja miksi se sopii valikoimiin sekä miten asiakkaat sen löytävät
→ suora yhteys ammattikeittiöön auttaa



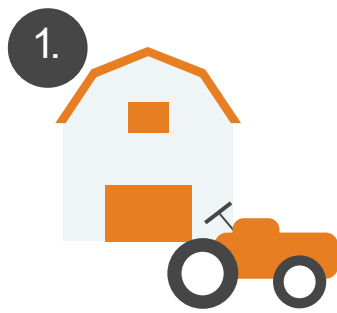
Tukkukauppa

Tukut etsivät aktiivisesti tuotteita, jotka sopisivat ja täydentäisivät heidän valikoimaansa ja asiakkaiden tarpeita.



Ammattikeittiö

Tukuilla on esim. erillisiä lähituotelistoja, joiden pohjalta paikallisia tuotteita suositellaan asiakkaalle.



Lähituottaja

Yhden luukun periaate
> ajansäästö



Ammattikeittiö

Oma aktiivisuus ja
rohkeasti tehdä
yhteydenotto (tueksi
tuotekortti ja
aitojamakuja.fi/foodservice)



Tukkukauppa

Paikallinen vs
valtakunnallinen jakelu
Näkyvä vain rajatulle joukolle

- Maantieteellinen rajaus
- Asiakasryhmärajaus

Toimitusvarmuus!
Ei luvata liikoja, mutta
pidetään se, mistä on
sovittu.

Kirkasta oman
tuotteesi myyntivaltit
tuotekortin avulla ja ota kuva
tuotteesta!

Tuote ja tarina valmiiksi!

Mieti, mitä
asiakas tarvitsee:
millainen käyttö,
kuka käyttää

Tuotekortti

- Tuotekortti on tarkoitettu ensisijaisesti yrittäjän ja ostajan (ammattikeittiö, Foodservice-tukku tai vähittäiskauppa) välisen myyntineuvottelun tukivälineeksi.
- Tuotekortti auttaa tiivistämään ja miettimään oman tuotteen vahvuuksia ja niiden esittelemistä.
- Ladattavissa www.aitojamakuja.fi > Yrittäjät > Tuotekortti (www.aitojamakuja.fi/tuotekortti.php) ja www.pty.fi/kaupan-toiminta/hankinta-ja-valikoimat/tuotekortti

Tuotetiedot: mm.

- tuotteen kuvaus ja merkitys kuluttajalle / ammattikeittiölle
- pakkaustiedot
- toimituskyky
- tilaus-/ toimitustiedot

Tarkentavat asiakkaalle

annettavat tiedot: mm. sertifikaatit, säilytys- ym. lämpötilat, ainesosat, alkuperä- ja valmistusmaa

Ravintosisältö

TUOTEKORTTI

Tuotekortin täyttöpäivä	
YRITYSTIEDOT	
Yrityksen nimi	
Y-tunnus	
Katuosoite	
Postitoimipaikka	
Puhelinnumero	
Sähköposti	
Nettisivut	
Pankkitiedot	
Yhteyshenkilö	
Myyntin/logistiikan yhteyshenkilö	
Lyhyt kuvaus yrityksestä	
Omavalvontasuunnitelma	
TUOTETIEDOT	
Kaupallinen tuotenimi	
Virallinen/kuvaava nimi	
Tuotekoodi	
Tuotteen kuvaus ja merkitys kuluttajalle/ammattikeittiölle Tarkentava kuvaus tuotteesta, kuten kohderyhmä, uutuusarvo, paikallisuus, ALV-% ja valmisteverotieto, onko tuote sesonkiluonteinen jne. (ks. myös "tarkentavat asiakkaalle annettavat tiedot" liite)	
Tuotteen ja myyntierän/erien pakkaustiedot Pakkauksen materiaali ja ympäristöystävällisyys	
Toimituskyky Tuotantokapasiteetti, tavoiteltu jakelun laajuus	
Tilaus / toimitustiedot Tilautustapa, toimituserä, tilaus-toimitusrytmi jne.	

Vinkkejä myyntiin

Tunnista tuotteesi lisäarvo ja myyntivalitit tuotekortin avulla

Tuotekortista apua pienyrittäjien ja kaupan yhteistyöhön

Tuotekortti kiinnosti Maalaisjuustolaa

Pidä yhteyttä asiakkaaseen

Kespron Pientuottaja-konsepti korostaa paikallisuutta

Lähiruoka ammattikeittiöihin pientuottajien ja tukkujen yhteistyöllä

Lähituotteita Meira Novan kautta Börsin pöytiin

Oikealla tuotevalikoimalla ammattikeittiöt asiakkaiksi

Mitä tarvitaan

Hyvä tietää

Vinkkejä myyntiin

Lähde liikkeelle näin:

Tunnista tuotteesi lisäarvo ja myyntivalitit tuotekortin avulla

Pidä yhteyttä asiakkaaseen



<http://aitojamakuja.fi/foodservice/>

7.2 MITEN LISÄTÄ YRITTÄJIEN JA AMMATTIKEITTIÖIDEN VÄLISTÄ VUOROVAIKUTUSTA?

Ammattikeittiöiden ja yrittäjien välisellä vuorovaikutuksella ja yhteistyöllä on merkittävä vaikutus innovaatioiden synnyssä ja kehittämisessä. Mo-

nissa kaupungeissa ja kunnissa on kuitenkin jo olemassa hyviä esimerkkejä, miten logistiikkaa on kehitetty tavarantoimittajaystävälliseksi. Näitä hyviä logistiikkaesimerkkejä tulisi levittää laajasti eri toimijoiden tietoon. Ammattikeittiöiden tarpeeseen soveltuvien innovaatioiden (tuotteiden ja toimintatapojen) syntymistä ja kehittämistä voidaan lisätä seuraavien, aktiivista markkinavuoropuhelua edistävien toimenpiteiden avulla:

Lähi-Inno -hanke: projektipäälliköt Leena Viitaharju ja Hanna-Maija Väisänen, HY Ruralia-instituutti, ote esityksestä 18.5.2016

YRITTÄJÄT

- aktivoituminen palautekeskusteluihin keittiöiden kanssa
- ammattikeittiöiden henkilökunnan ja julkisista ruokahankinnoista vastaavien henkilöiden kutsuminen tutustumaan yritykseen

JULKISET AMMATTIKEITTIÖT

- säännölliset tapaamiset tavarantoimittajien kanssa (myös niiden, jotka toimittavat satunnaisesti)
- paikallisten yrittäjien informointi tulevista hankinnoista

MOLEMMAT OSAPUOLET

- Keskustelutilaisuuksia, joissa julkisen sektorin keittiöhenkilökunta ja yrittäjät kohtaavat ja pääsevät vaihtamaan ajatuksia. Säännölliset tilaisuudet voivat toimia foorumeina, joissa testataan ideoita, ja pyritään yhdessä kehittämään alaa.



Esimerkki: viipaloitu mansikka ja murskattu mustaherukka



HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI

www.helsinki.fi/ruralia

11

Lähde:

Leena Viitaharju, Hanna-Maija Väisänen ja Merja Lähdesmäki: Rätälöimällä julkisiin keittiöihin (HY Ruralia-instituutti, raportteja 163)

aitojamakuja.fi/foodservice

Miten viestiä lähiruosta?

Tuotekortti

Suoramyyntin & jatkojalostuksen ohjeistukset

Elintarvikeyritysten hakupalvelu ja monipuolinen lähiruoka-alan tietolähde. Sivustolta löytyy tietoa mm. REKO-renkaista, alan hankkeista sekä monenlaista materiaalia liittyen pk-elintarvikeyritykseen ja yritystoiminnan kehittämiseen.

Oppaita ja vinkkejä yritystoiminnan kehittämisen tueksi

Ajankohtaiset

Kutsu osallistua näytteilleasettajaksi Grüne Woche -messuille Berliinissä 2019
Yritysten hakupalvelu

Ruoka-, matkailu- ja puutuotealan yritys- ja lähde mukaan myymään ja markkinoimaan Suomea!
[Lue lisää](#)

Hanketrefeillä puhuttivat verkostot ja brändäys

Eteläisen Suomen hanketrefejä vietettiin Helsingissä, Lähiruoka & Luomu -messujen yhteydessä. Tilaisuuden teemana oli ravintoloiden sekä ruoka-alan pienyritysten yhteistyö.
[Lue lisää](#)

Vuoden lähiruokateko Stadin puutarhurin ja Juuri Yhtiöiden yhteistyölle

Tapahtumakalenteri

16.4. - 23.4.2018:

Tuotteistaminen luonnontuoteyrityksessä Oulussa

[Lue lisää...](#)

18.4. - 25.4.2018:

Elintarvikelainsäädäntö Oulussa 18.4. ja Raahessa 25.4.

[Lue lisää...](#)

19.4.2018:

Tietoisku lopetusasetuksen mukaisen kelpoisuuden suorittamisesta, Hämeenlinna

Some



Be the first of your friends to like this



PIENIMUOTOINEN JA VÄHÄRISKINEN

toiminta, josta ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta

ALKU- TUOTANNON SUORAMYYNТИ

kuluttajille, kauppoihin ja ammattikeittäjille onnistuu pienillä lainsäädännöllisillä toimenpiteillä.

VÄHITTÄIS- MYYNТITOIMINTA

voi tapahtua myymälästä, verkko-kaupasta, tilapuodista, kauppa-autosta tai tienvarsikojusta.

ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS JA MYYNТИ

kuten lihan leikkuu, leipomotoiminta on mahdollista elintarvikemyymälässä.



Tutustu [Usein kysyttyä](#) -osion yrittäjien kysymyksiin ja hyödynnä vastauksia oman toimintasi suunnittelussa.

Ajankohtaista

Maa- ja metsätalousministeriö on muuttanut ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen hygieniasta annettua asetusta

Uusi asetus yksinkertaistaa aikaisempaan nähden elintarvikehuoneistojen rakenteellisia vaatimuksia ja henkilökunnan suojavaatetusvaatimuksia sekä laajentaa raakamaidon ammattikäyttöä ja tuottajien omien teuraseläinten käyttöä.

[Lisätietoja löytyy MMM:n tiedotteesta.](#)

**LÖYDÄ
apua suora-
myynnin
aloittamiseen**



Elintarvikelainsäädännön helpotukset – mitä se tarkoittaa ravintolan näkökulmasta?

Muutama esimerkki:

Riistan käyttö ravintoloissa

Metsästettyjen luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kaniin ja lintujen lihaa saa toimittaa tarkastamattomana rajoitetusti vähittäismyyntiin kuten ravintoloihin ja vähittäismyymälöihin.

Metsästäjä tai metsästysseura voi toimittaa ilmoitetusta elintarvikehuoneistostaan enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän ruhoja vuodessa vähittäismyyntiin.

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/lihantarkastus/tarkastamaton-luonnonvarainen-riista/>

Liha-, maito- ja kalajalosteet

Elintarvikealan yritykset voivat jalostaa eläinperäisiä tuotteita ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ja myydä niitä ravintoloille (ilman laitoshyväksyntää) esim. jäätelöt, liha- ja kalajalosteet. VNA 1258/2011 rajoittaa näiden valmistuksen ja myynnin paikalliseen vähittäismyyntiin (maakuntaa vastaava alue) sekä kilomäärän 1000 kg vuodessa (ja 1000 kg ylittävältä osalta 30 %)

<http://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/valmistus.php?v=valmistus>



Tarkastamaton riistanlihaa markkinoille

1,534 views



Aitojamakuja.fi

Published on 27 Mar 2018

Tiedolla ja osaamisella kasvuun -hanke

SHOW MORE

SUBSCRIBE 9

<https://youtu.be/iBXguNCKWOU>

Kasvikset, marjat ja juurekset

Maatilat voivat myydä alkutuotannon tuotteitaan ravintolaan pelkällä alkutuotantoilmoituksella (sisältää mm. juuresten pesu, pakkaus)

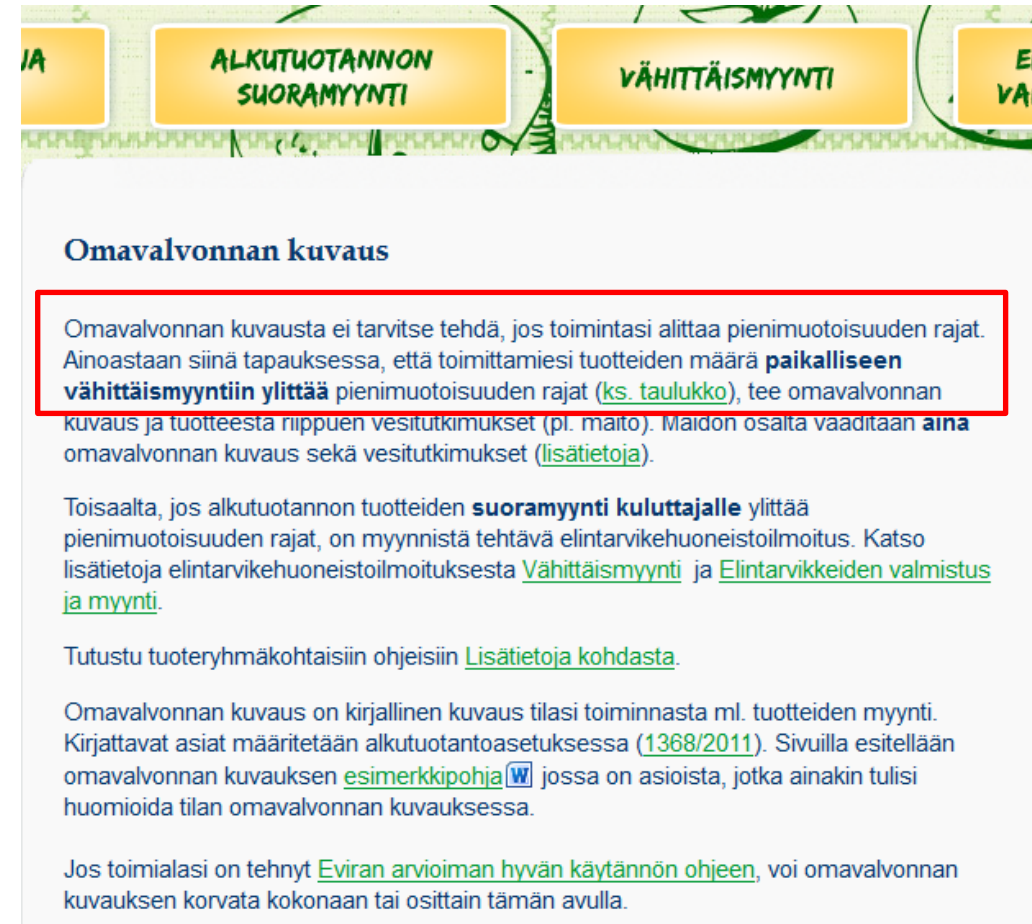
Ravintolat voivat ostaa jopa yksityishenkilöiltä ylijäämä kasvissadon ilman erillistä ilmoitusta

Luonnonvaraiset keräilytuotteet: mm. metsämarjat, sienet ja villiyrtilit

Kuka tahansa voi myydä keräämiään ”tuttuja” luonnonantimia ravintoloille ilman ilmoituksia.

Huom! Uuselintarvikestatus useilla villiyrteillä

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/suomalaisten-luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto/>




Omavalvannon kuvaus

Omavalvannon kuvausta ei tarvitse tehdä, jos toimintasi alittaa pienimuotoisuuden rajat. Ainoastaan siinä tapauksessa, että toimittamiesi tuotteiden määrä **paikalliseen vähittäismyyntiin ylittää** pienimuotoisuuden rajat ([ks. taulukko](#)), tee omavalvannon kuvaus ja tuotteesta riippuen vesitutkimukset (pl. maito). Maidon osalta vaaditaan **aina** omavalvannon kuvaus sekä vesitutkimukset ([lisätietoja](#)).

Toisaalta, jos alkutuotannon tuotteiden **suoramyynti kuluttajalle** ylittää pienimuotoisuuden rajat, on myynnistä tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. Katso lisätietoja elintarvikehuoneistoilmoituksesta [Vähittäismyynti](#) ja [Elintarvikkeiden valmistus ja myynti](#).

Tutustu tuoteryhmäkohtaisiin ohjeisiin [Lisätietoja kohdasta](#).

Omavalvannon kuvaus on kirjallinen kuvaus tilasi toiminnasta ml. tuotteiden myynti. Kirjattavat asiat määritetään alkutuotantoasetuksessa ([1368/2011](#)). Sivulla esitellään omavalvannon kuvauksen [esimerkkipohja](#) , jossa on asioista, jotka ainakin tulisi huomioida tilan omavalvannon kuvauksessa.

Jos toimialasi on tehnyt [Eviran arvioiman hyvän käytännön ohjeen](#), voi omavalvannon kuvauksen korvata kokonaan tai osittain tämän avulla.

Yritykset kartalla

Elintarvikeyritykset



Ostopaikat



Valitse ikoneista tuoteryhmä, jota haluat etsiä. Voit valita vain yhden kerrallaan.

Kunta

Maakunta

Luomutuotteita tuottavat yritykset

Kaikki yritykset

Kuluttajille

Ammattikeittiöille

Ei rajausta

Nimisuojat tuotteet

Kaikki yritykset

Hae