

Luomu- ja lähiruoka sekä osuustoiminnallinen yrittäjyys – uusia mahdollisuuksia

Uutta yrittäjyyttä osuustoiminnalla -seminaari
24.9.2013

Pirjo Siiskonen
Luomuinstituutin johtaja

Mitä on luomu ja luomuruoka?

- Luomu
 - luonnonmukainen maa- ja elintarviketalous
 - luonnonmukainen ruoan tuotantotapa
- Luomu on ainoa valvottu ruoan tuotantotapa
- Luomusäädökset:
 - ei kemiallisia torjunta-aineita
 - kotieläinten lajintyyppimukainen kohtelu
 - ei geenimuunneltuja ainesosia
 - ei synteettisiä lisäaineita
 - ei väriaineita
 - ei säteilytystä

Mitä on lähiruoka?

”Lähiruoalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella” (hallituksen lähiruokaohjelma 16.5.2013)

Lähiruoka voi olla luomua tai ei-luomua

OSUUSTOIMINTA on jäsenten taloudellista yhteistoimintaa

OSUUSTOIMINTA on osuuskuntiin rakentuva taloudellinen toiminta- ja organisoitumismalli ja jäsentensä yhteisryttäjäyden muoto.

Osuuskunta

Osuuskunnan tarkoitus on jäsentensä tukemiseksi harjoittaa taloudellista toimintaa siten, että jäsenet käyttävät osuuskuntansa tarjoamia palveluita.

Suomalaisen ruokajärjestelmän ominaispiirteitä

Alkutuotannon erikoistuminen tuotannonaloittain ja alueittain

Jalostuksen keskittyminen suuriin yksiköihin

Kaupan keskittyminen kahdeksi ketjuksi

Keräilyn ja jakelun pitkä hiilijalanjälki

Alkutuottajan ja kuluttajan yhteys katkennut

Kuluttajan ruokakäyttäytyminen mukautunut olosuhteisiin

Usko ei-luomuna tuotetun ja prosessoidun ruoan turvallisuuteen

Luomun joutuminen ei-luomun joukkoon

Luomutuonti kasvussa

Mitä suomalaiselle kuluttajalle tarjotaan?

Maitoa Virosta

Kinkkua Tanskasta

Lohta Norjasta

Juustoa Saksasta

Ruista Puolasta

Tomaatteja Espanjasta

Omenia Ranskasta



Ihanteellisen ruokajärjestelmän piirteitä kuluttajan näkökulmasta

Lähellä tuotettuja, tuoreita ja laadukkaita ruokaraaka-
aineita saatavilla helposti ja ympäri vuoden

Ruokaraaka-aineiden alkuperä/tila/tuottaja tiedossa

Tuotteet saatavissa/ostettavissa samasta paikasta ja
yhdellä kertaa

Hintataso kohtuullinen

Pakkaaminen ympäristöystävällistä

Ruokaraaka-aineet turvallisia ja terveyttä edistäviä

Tuotannossa ja jakelussa pitkäjänteisyyttä ja
jatkuvuus taattu

Voisiko seuraava olla mahdollista Suomessa?

Tuoreet raaka-aineet suoraan tiloilta kuluttajille?

Lyhyet jakeluketjut?

Laatikkomyynti/viikkopakkaukset?

Luomulajitelmat?

Sesonkiajattelun sisäistäminen suomalaisessa ruokakulttuurissa?

Kestokulutusruoasta luopuminen?

Kotiruoan valmistamisen lisääminen?

Ratkaisumahdollisuuksia

Yritysten keskinäinen yhteistyö

Yhteisyritykset, tilayhtymät, pienosuuskunnat

Kokonaisvolyymin kasvattaminen
tuotantoyhteistyöllä

Valikoimien monipuolistaminen jakeluyhteistyöllä

Jalostuksen mahdollistaminen keräily-yhteistyöllä

Kuluttajien toiveiden täyttäminen
kuluttajayhteistyöllä

Yritysten ja valvonnan neuvotteleva kumppanuus

Luomutila Herrmannsdorfer

Tutustumiskäynti helmikuussa 2013

Jukka Rajala, Harri Hakala, Sinikka
Mynttinen

Tervetuloa Herrmannsdorfin tilalle



Kuva: Harri Hakala

2013

Rajala ym Luomutila Herrmannsdorfer

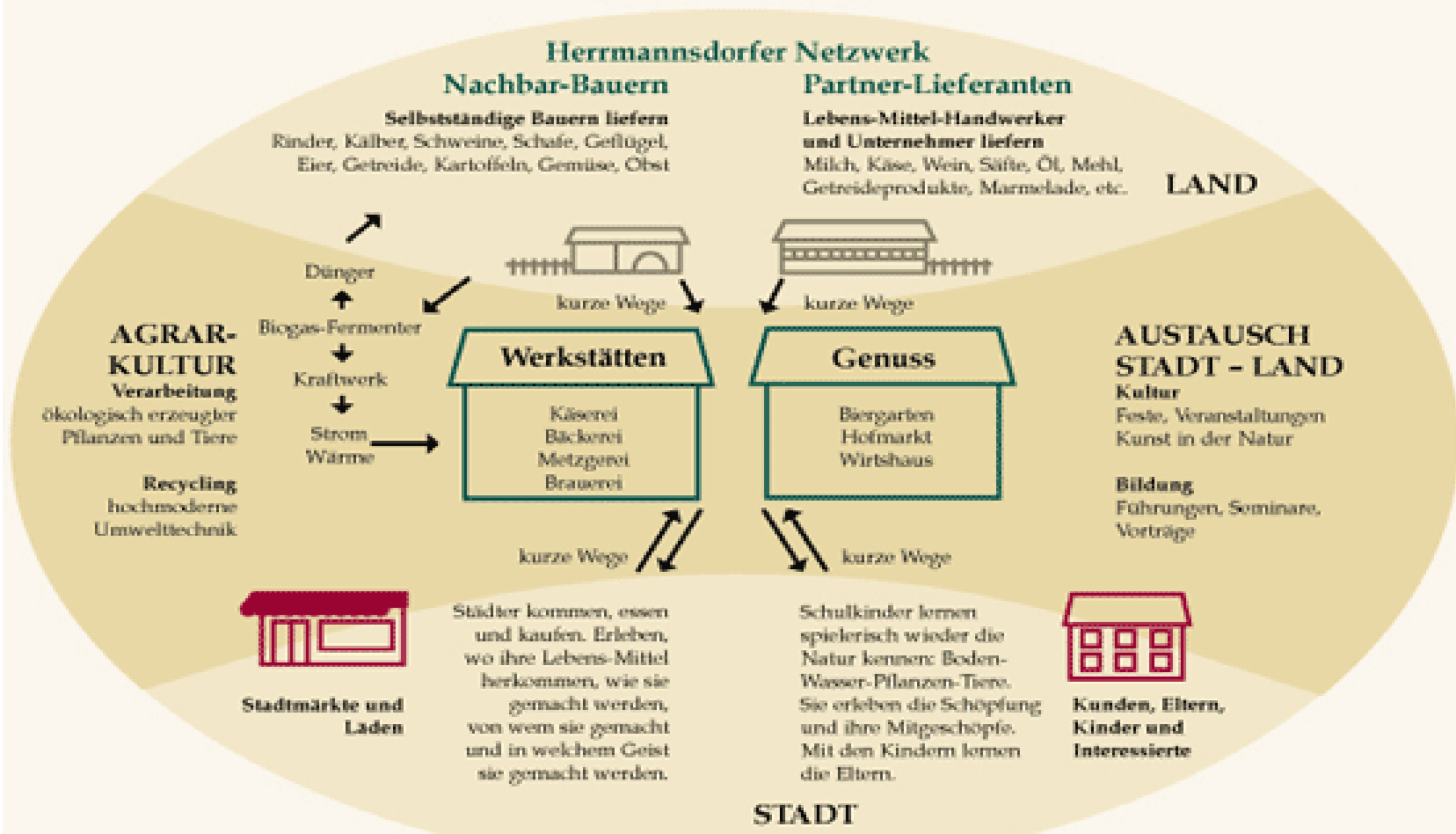
Herrmannsdorferin monipuolinen luomutila

- Oma tila (120 ha) ja yhteistyö 80 muun tilan kanssa
- Monipuolista jatkojalostusta; leipomo, juustola, tilateurastamo ja olutpanimo
- Tilamyymälä, ravintola ja laatikkomyyntiä
- Tilalla kumppanina puutarhuriyrittäjä
- 12 omaa luomukauppaa Müncheninseudulla ja yhteistyöluomukauppoja
- Työllistää 150 ihmistä
- Vuoden luomutila 2012 Saksassa
- www.herrmannsdorfer.de

Herrmannsdorfer toiminta-ajatus

Herrmannsdorfer ökologische Lebens-Mittel-Wirtschaft

Regional - handwerklich - gut!



Yhteistyön muodot

Noin 80 luomutilan ja -jalostajan yhteistyöverkosto

Horisontaalista yhteistyötä:

- tilateurastamo tarjoaa palveluja alueen lihantuottajille
- puutarhuri-yrittäjä toimii tilalla

Vertikaalista yhteistyötä:

- luomuraaka-aineiden jalostus
- tilakauppa ja luomukaupat myyvät myös alueen muiden tuottajien tuotteita
- tilan tuotteita toimitetaan alueen ravintoloihin

Leipomo

- Vastajauhetuista täysjyväjauhoista (vehnää, ruista, spelttiä)
- Idätys mukana
- Hapanjuurella leivonta
- 40 tuotetta
- Työ 2 vuorossa (4 yövuorossa, yksi päivällä)



Kuva: Harri Hakala

Olutpanimo



Kuva: Harri Hakala

Teurastamo ja lihanjalostus

- 80 tilaa toimittaa eläimiä
 - Viljelijä tuo eläimen itse
- 60 sikaa, 12 teurasnautaa, 12 vasikkaa, 25 lammasta teurastetaan tilateurastamossa/vk
=> jalostus lihatuotteiksi
- Yli 100 lihajalostetta
- Tuorelihajalostus 2 tuntia teurastuksesta
- Ei lisäaineita

Juustola

- Maito lähistön luomutiloilta
- Tuoreesta maidosta
- Tarkka hygienian seuranta
- Juustokellari – kypsytysprosessi
- Yhteistyö lähistön muiden pienjuustoloiden kanssa
- Jalostajat itsenäisiä yrittäjiä

Puutarha

- Vihannesviljelyä n 2,5 ha + kasvihuone
- Kukkaviljelmä itsepoimijoille
- Tuoreet vihannekset tilamyymälään
- Laatikkomyynti kotiin
- Puutarhuripariskunta hoitaa myös tilamyymälän vihannesosaston
- Itsenäisiä yrittäjiä

Tilakauppa



Kuva. Harri Hakala

Luomun arvoketjuyhteistyöstä esimerkkejä muualta Euroopasta

Lihatuotteiden markkinointiyhteistyö UK/Wales:

<http://www.graigproducers.co.uk/purpose.php>

Hyvätuuli Highland 1

- Tuote: Luomulihaa ja lihajalosteita ylämaankarjasta, luomuviljaa (vehnä, kaura)
- Yhteistyön muoto: yhteistyösopimus, jossa vastuut ja oikeudet määriteltä
- Sopimuksen osapuolet: Kolme naapurustilaa Nurkkala, Honkala ja Pohjolainen Pieksämäen Jäppilässä
- Yhteiseläinmäärä 150, yhteispeltoala 170 ha (perinnebiotooppeja 40 ha)
- Teurastus ostopalveluna, oma myymälä (2 eläintä/kk)

Hyvätuuli Highland 2

- Kullakin osakkaalla omat eläimet, omat maataloustukisopimukset ja omat pellonvuokrasopimukset
- Peltoviljelysuunnitelmat tehdään yhdessä
- Ostopanokset hankitaan yhteisostoina
- Peltotyöt tehdään yhteistyönä ryhmän sisäistä työnjakoa soveltaen
- Karjanhoito- ja myymälätyöt jaettu tasan ja vuoroviikoiksi

Hyvätuuli Highland 3

- Asiakaskunta Pieksämäki-Mikkeli-Jyväskylä-Kuopio -alueelta
- Mökkiläiset merkittävä osa asiakaskunnasta
- Tuotteet tuorelihaa, lihapakasteita, makkarointia ja säilykkeitä
- Myymälässä säännölliset aukioloajat ympäri vuoden (kesällä säännölliset lisäajat)
- Myymälä: Jäppiläntie 1383
- www.hyvatuuli.fi

Mitä tarvitaan?

- Esimerkkejä ja tutustumiskäyntejä
- Rohkeutta ja riskinottokykyä
- Koettua yhteistyöhalua ja kumppanuuskykyä
- Kuluttajan kuulemista ja asiakasyhteistyötä

Yhteistyöterveisin

www.luomuinstituutti.fi