

Arvopohjaisuus osaksi elintarvikeketjua

Elintarviketalouden uudet prosessit on Turun yliopiston ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun toteuttama tutkimushanke (Tekes, EAKR). Tavoitteena on löytää keinoja, joilla suuren kokoluokan ateriatuotanto ja pienet elintarviketuottajat voivat tehokkaasti toimia yhdessä. Julkista sektoria edustaa Seinäjoen kaupunki sekä yrityksiä mm. Kespro ja Sodexo, jotka ovat kiinnostuneita paikallisten tuottajien roolin kasvattamisesta.

Kuluttajan arvomaailma vaikuttaa taustalla hänen tehdessään valintoja ruokakaupassa tai vaikkapa noutopöydässä. Kun elintarvikeprosessit alati tehostuvat, asetetaan ruoalla entistä enemmän arvomaailmaan sidottuna vaatimuksia kuten ympäristövaikutukset ja sosiaalinen vastuu. Tehokkuus ja arvopohjaisuus saattavat olla jossain määrin ristiriitaisiakin vaatimuksia. Tutkimuksessa keskityttiin lähiruokateemaan, koska siihen liittyy mielikuvatasolla useita kuluttajan arvoihin vetoavia tekijöitä (parempi maku, turvallisuus, tuoreus,...). Lähiruoka määriteltiin hankkeessa siten, että se on paikallista ruokaa, jonka alkuperä viestitään asiakkaille.

Hankkeessa testattiin sekä yksityisellä että julkisella sektorilla sitä, miten pienten paikallisten elintarvikeyritysten hyödyntäminen muuttaa aterianvalmistusprosessia. Yksi-

tyisen sektorin näkökulmasta tuotteiden laatu oli erittäin hyvää ja esimerkiksi pidemmän säilymisajan avulla voidaan kompensoida korkeampaa hankintahintaa. Toisaalta pienten yritysten tulisi nykyistä paremmin erikoistua ja erottua suurista toimijoista. Sen sijaan, että tarjotaan täsmälleen samoja tuotteita, voisi yhdessä asiakkaan kanssa pyrkiä tunnistamaan uusia tarpeita. Parhailaan näistä voisi syntyä kokonaan uudenlainen tuote, joka ei välttämättä ole edes kiinnostava suuremmille kilpailijoille.

Seinäjoen kaupungin hankintojen ja ruokapalvelun kanssa selvitettiin pienten yritysten roolia julkisissa hankinnoissa. Koska julkiset keittiöt ovat usein hajallaan laajalla alueella, logistinen tehokkuus koettiin suurimmaksi haasteeksi. Ratkaisuna voisi olla esimerkiksi toimitusten keskittäminen logistiikkakeskukseen tai kuljetusten ulkoistaminen kolmannelle osapuolelle. Hanke jatkuu kesäkuuhun 2017 ja tuloksista raportoidaan myöhemmin. Aiempien tutkimusten perusteella paikallista ruokaa tarjoamalla voitaisiin saavuttaa positiivinen muutos koululaisten ravitsemuksen laadussa.

Lisätietoja:

Tommi Kumpulainen, Turun yliopisto
tommi.kumpulainen@utu.fi

Webinaarit

Syksyllä 2016 on järjestetty neljä puolen tunnin pituista webinaaria, joissa on käsitelty suoramyyntiin liittyviä asioita eri näkökulmista: pienimuotoinen ja vähäriskinen toiminta, alkutuotannon suoramyynti, vähittäismyyntitoiminta sekä elintarvikkeiden valmistus ja myynti.

Webinaarien tallenteet ja esityskalvot löytyvät

www.aitojamakuja.fi/materiaalit_tilaisuudet.php