

Lähiruokaa – tottakai !



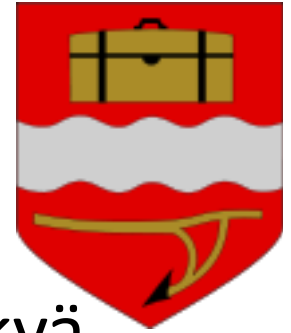


Lähiruoka



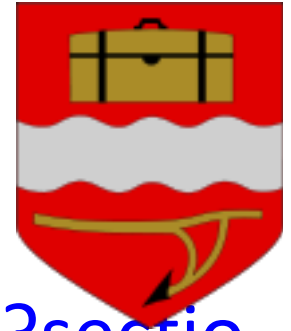
- Mahdollisuus aluetalouden vahvistamiseen
- Yhteistyö elintarvikesektorin sisällä vahvistaa kotimaista tuotantoa
--> etu kaikille - markkinoille tulee enemmän tilaa
- Ruualle kasvot
- Alueelliset herkut esille ! – Neitsytperunafestivaalin 1. palkinto 2011.
- Tuoreus pääsee tarvittaessa oikeuksiinsa
- Sesonkien hyödyntäminen voi helpottaa kustannuspaineissa ostajia
- Massatuotanto ei välttämättä ole parhaan laadun tae – tai este
- Antaa mahdollisuuden erikoistua – alueellinen startti voi viedä pitkälle Suomessa tai ulkomailla
- Tietyissä olosuhteissa helpompi hallita valikoimaa – erikoisuudet suoraan tuottajilta

Lähiruoka



- Persoonallisuus ja oma käden jälki saa näkyä
- Lontoon Farmer's Market – englantilaista ruokakulttuuria, Harrods'n "takapihalla"
- Identiteettimme ei nojaa pastaan – vaikka se hyvää onkin.
- Jokainen syö tavallaan: Slow Food or Fast Food , mutta toivottavasti paikallisista raaka-aineista
- Kunnioitamme ruokaamme, perinteitämme, luontoamme sekä asiakkaitamme

Lähiruoka



- <http://www.puutarhaliitto.fi/index.php?section=60> Puutarhatilasto
- Tarjolla prosessoimatonta: perunaa, sipulia, lanttua, porkkanaa ja palsternakkaa
- Alihankintaketjuja ja jatkojalostusmahdollisuuksia tarvitaan pienemmille tuottajille lisää;
 - Selvä kehityshankkeen paikka

Lähiruoka



- Tahdon kehittää yhteistyössä alueellisten ostajien kanssa lähiruokan saamista lautaselle.
- Yhteystiedot:
Yli-Pihanperän tila
Vehmaantie 1265, 23600 Kalanti
aikolajp@gmail.com
045 124 7900

Kiitos !