REKO-renkaiden suosio kasvaa

Lähiruoka etsii uusia teitä kuluttajan pöytään

Uusikaupunki
Jussi Arola

Uudessakaupungissa järjestetty Elintarvikeiltapäivä keräsi elintarvikealan toimijoita kuulemaan alan uusista säädöksistä ja menossa olevista hankkeista.

Lähiruuan suosio kasvaa ja kuluttajat arvostavat yhä enemmän lähellä, tutulla tilalla tuotettua ruokaa ja se näkyy monella tavalla. Kauppaliikkeet ja ravintolat ovat muokanneet tarjontaansa enemmän paikalliseen suuntaan, suoramyynti tiloilta kasvaa ja netin kautta toimivat REKO-renkaat ovat kasvaneet huimasti.

–Vuonna 2014 REKO-renkaita oli Suomessa vain muutamia ja jäseniä niissä alle 10 000, mutta viime vuonna renkaita jo yli 100 ja niissä oli 150 000 jäsentä, liikevaihtoa niiden kautta syntyi arviolta 7-8 miljoonaa euroa, kertoi Uudessakaupungissa järjestetyssä tapahtumassa puhunut **Johanna Mattila**, joka toimii Turun Yliopiston Brahea-keskuksessa projektipäällikkönä.

REKO-renkaat toimivat Facebookissa ja niissä elintarvikkeiden tuottajat ja kuluttajat voivat sopia kaupoista, jotka sitten fyysisesti toteutetaan molemmille sopivassa paikassa.

Uudenkaupungin viime vuonna perustetussa REKO-renkaassa on nyt noin 1 400 jäsentä ja sen kauppatapahtuma eli jako toteutuu kerran viikossa. Laitilan rengas on hieman pienempi ja siellä jakoja on joka toinen viikko, kertoi molempia renkaita ylläpitävä Ukipoliksen **Heidi Jaakkola**.

REKO TULEE ruotsin kielen sanoista Rejäl konsumption, jonka voisi suomentaa sanoilla reilua kuluttamista. Ajatus on, että sen kautta kuluttajat voivat helposti hankkia lähiruokaa suoraan kuluttajilta ilman välikäsiä.

Uudessakaupungissa suljetussa REKO-facebookryhmässä, johon kaikki halukkaat voivat liittyä, tuottajat ilmoittavat, mitä heillä on tarjolla seuraavana jakopäivänä ja mihin hintaan ja kuluttajat ilmoittavat ostohalunsa.

Torstaisin, kello 18–18.30 välillä tuottaja ja kuluttaja sitten kohtaavat Makuvakka Osuuskunnan pihalla, vanhalla sairaalalla osoitteessa Välskärintie 2.

Tuotteet maksetaan suoraan toimittajalle sovitulla tavalla eikä renkaassa ole mitään jäsen- tai muita kuluja.

– ALKUVAIHEESSA REKO oli viranomaisille ongelmallinen, kun sitä ei voitu lokeroida mihinkään olemassa olevaan, se ei ollut suoramyyntiä eikä nettikauppaa, mutta nyt käytännöt ovat selkiytyneet.

Suoraan tuottajilta ostetaan tutkimusten mukaan eniten vihanneksia ja juureksi sekä mehuja, marjoja, hedelmiä ja hilloa, perunoita ja leipomotuotteita.

–Tulevaisuudessa kyselyjen mukaan nousussa on erilainen liha, erityisesti lampaan, naudan ja sianliha.

Suoramyynti tiloilta tai REKO-ryhmien kautta on helpottunut, sillä lainsäädäntöön on viime aikoina tullut merkittäviä väljennyksiä elintarvikealan suoramyyntiin ja ns. vähäriskiseen toimintaan liittyen, jopa niin, että kaikki tuottajatkaan eivät uusista helpotuksista ole selvillä.

–Ruokakulttuurin arvostus on lisääntynyt, trendinä hyperlokalisaatio vahvistuu edelleen ja muutenkin erilaisille kokeiluille ja yritysmuodoille ollaan avoimempia, joten suoramyynnille voi povata hyvää tulevaisuutta.

VARSINAIS-SUOMESSA on alkanut Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun -niminen hanke, jossa Uusikaupunki on mukana Ukipoliksen kautta.

–Hanke on maakunnallinen tiedonvälityshanke, joka tukee lähiruokasektorilla toimivia yrityksiä. Tavoitteena on rakentaa Varsinais-Suomesta lähiruoan mallimaakunta ja lisätä alan yritysten määrää ja kannattavuutta, kiteytti projektipäällikkö Heidi Jaakkola.

Hanke tiedottaa uusista liiketoimintamalleista, trendeistä, lainsäädännöstä ja yhteistyömahdollisuuksista, kannustaa alan yrittäjyyttä ja lisää koko lähiruokaketjun asiakaslähtöisyyttä ja markkinoiden tuntemusta.

Lähiruokaan liittyy Uudessakaupungissa myös Makuvakka-osuuskunta, jonka toiminnan tuloksena sairaalan vanhaan keittiöön on saatu tilat ja laitteet pienimuotoiseen elintarviketuotantoon. Senkin ympärillä on toimintaa kehitteillä.

Iltapäivän aikana ajankohtaisista aiheista puhuivat Johanna Mattila (seisomassa) ja Mervi Louhivaara Turun Yliopiston Brahea-keskuksesta.

Lähiruokaa monipuolisesti keittiöihin

Ruoka
Paul-Erik Hakkarainen

Lähiruoan arvostus on ollut jo pitkään nousussa. Arvostus näkyy mm. REKO-lähiruokapiirien vilkkaana toimintana. Näyttääkin siltä, että pitkään jatkunut lähiruokatrendi on kääntynyt pysyväksi ilmiöksi. Lähiruoan suosion nousulla voi nähdä monia kannustavia vaikutuksia.

Lähiruoan käytön lisääminen edistää paikallisen maataloustuotannon ja elinkeinoelämän säilymistä ja kehittymistä. Lähiruoan etuna on myös ruoan parempi jäljitettävyys. Lisäksi lähiruoalla ja erityisesti paikallisilla ruokatuotteilla on oma yhteisöllinen merkityksensä.

MAKUVAKKA osuuskuntaan suunnitellun lähiruokaterminaalin tavoitteena on tuoda laadukas lähiraaka-aine entistä monipuolisemmin paikallisten keittiöiden käyttöön. Idea on syttynyt kuuntelemalla ravintolayrittäjien näkemyksiä ja tarpeita. Ammattikokkien puheesta kuuluu halu käyttää paikallisia raaka-aineita, mutta heillä ei yleensä ole resursseja etsiä ja tilata tuotteita erikseen useilta toimittajilta. Lähiruokaterminaali-idean tavoitteena on yhdistää yrittäjien lähiruokaostot, jolloin kaikkien tarvitsemat lähiraaka-aineet voidaan toimittaa keskitetysti ja kustannustehokkaasti.

Lähiruokaterminaali-ajatus tiivistetysti tarkoittaa, että tuottajat tuovat alueen ammattikeittiöiden yhteen kootun tilauksen Makuvakka-osuuskunnan tiloissa sijaitsevan ruokaterminaalin kylmävarastoon, josta ne ovat noudettavissa tai tarvittaessa toimitettavissa asiakkaalle.

Lähiruokaterminaalin tavoitteena on edistää erityisesti kauden kasvisten oikea-aikaista käyttöä, jolloin raaka-aineiden maku ja ravintoarvo ovat parhaimmillaan. Kausituotteita käyttäessä korostuvatkin raaka-aineen korkea laatu, ekologisuus ja taloudellisuus. Terminaalin kautta keittiöihin on tarkoitus toimittaa mm. vihanneksia, juureksia, perunoita ja kananmunia. Myös paikalliset jalosteet sopivat hyvin terminaalin tuotevalikoimaan.

Terminaalin sijainti Makuvakka-osuuskunnan yhteydessä mahdollistaa tiloissa toimivien yritysten tuotteiden ja palvelujen hyödyntämisen. Suunnitelmissa olevia palveluja ovat esimerkiksi varhaisperunan myynti pestynä ja pakattuna sekä paikallisen leipurin leipätuotteiden myyminen.

LÄHIRUOKATERMINAALIN toteutuminen edellyttää yhteistyötä keittiöiden ja tuottajien kesken. Yhteistyöhön näyttäisi nyt löytyvän tahtotilaa ja useat suunnitelmista kuulleet ravintolat ovat jo ilmaisseet kiinnostuksensa olla mukana lähiruokaterminaalitoiminnan kehittämisessä.

Nyt peräänkuulutetaankin keittiöiden lisäksi laajaa tuottajaverkostoa, jotta saadaan tarjontaan mahdollisimman monipuolinen valikoima laadukkaita lähiraaka-aineita. Lähiruokaterminaalitoiminnan aloituksen tiedonvälitystä ja viestintää tekevät Novidan koordinoimasta Eväskori-hankkeesta **Paul-Erik Hakkarainen** sekä Maakunnallisessa Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa -hankkeessa toimiva **Heidi Jaakkola** yhteistyössä. Yhteisenä tavoitteena on, että jo tulevana kesänä lähiseudun keittiöistä tarjotaan entistä useammin aitoja paikallisia makuja.