Nyt haetaan tuottajia mukaan

▼ Ravintolan ja tuottajan väliin kehitetään oikotietä

Uusikaupunki
Jussi Arola

Lähialueelta saatavat raaka-aineet kiinnostavat paikallisia ravintoloitsijoita, mutta ongelmana on ollut saatavuus. Raaka-aineita on pitänyt hakea yhtä sieltä ja toista tuolta eikä kaikkea tarpeellista ole läheskään aina ollut saatavilla. Ratkaisua asiaan etsitään Makuvakan tiloihin kaavaillulla terminaalilla.

–Olen muutamilta paikallisilta ravintoloilta kysellyt alustavasti tarpeita ja kiinnostusta ja periaatteessa kaikki ovat olleet innostuneita. Seuraava vaihe on tuottajien ja heidän kiinnostuksensa kartoittaminen, kertoi Eväskori-hankkeen **Paul-Erik Hakkarainen**.

Makuvakan tiloissa vanhan sairaalan tiloissa on hyvät tilat toimintaa varten. Sieltä löytyy mm. kolme isoa kylmiötä.

–Ajatus olisi, että tuottajat toisivat tilatut tuotteet terminaaliin, esimerkiksi jakaisivat ne suoraan eri tilaajien "ostoskärryihin" ja tilaajat kävisivät hakemassa määräpäivänä tilaamansa tavarat.

Ravintoloilla on hieman erilaisia toiveita tuotteiden jakelun ja laskutuksen suhteen ja tuotteille toivotaan myös pientä jalostusta.

–Esimerkiksi perunat halutaan pestyinä ja jotkut vihannekset pilkottuna. Siinä olisi jollekin mahdollisuus pieneen bisnekseen ja testausvaiheessa Makuvakkakin voi ottaa sen tehtäväkseen.

MAKUVAKAN tiloissa keskiviikkona järjestetyssä tilaisuudessa oli mukana muutama ravintoloitsijakin. Rosamundan **Maija Suominen** oli ideasta erittäin innostunut.

–Käytän mielelläni paikallisia raaka-aineita, mutta niiden saaminen on ollut hankalaa kesälläkin, puhumattakaan talvesta. Tukusta tilatessa ei aina tiedä, minkä laatuista tavaraa sieltä tulee.

Pookin entinen ravintoloitsija **Simo Reijonsaari** puhui myös tuoreudesta.

–Läheltä hankitulla raaka-aineella on monta käyttöpäivää enemmän kuin sellaisella, joka lähtee läheltä, kiertää Helsingin ja Kuopion kautta ennen kuin palaa tänne.

Paikallisten raaka-aineiden käyttäminen on myös valtti ravintoloille.

Jos toiminta lähtee käyntiin ja onnistuu, voi se jatkossa laajentua esimerkiksi niin, että määrät riittävät julkisiin hankintakilpailuihin osallistumisiin tai tuotteiden tarjoamiseen paikallisille suurkeittiöille.

Hakkarainen arvelee, että alkuvaiheessa toiminnan käynnistämiseen riittäisi kymmenkunta tuottajaa.

TILAISUUDESSA puhuttiin myös REKO-toiminnasta, johon on tullut Vakka-Suomessa pieniä muutoksia. Uudenkaupungin ja Laitilan REKO-toimintaa on koordinoitu niin, että jatkossa molempien jakopäivä on torstai ja Laitilassa jakoja on jatkossa joka viikko.

–Tämä helpottaa tuottajia, sillä yhdellä reissulla voi käydä molemmissa paikoissa, kertoi **Heidi Jaakkola**.

Uudessakaupungissa REKO-rinkiin kuuluu parikymmentä tuottaja, joista viikoittain tarjoaa tuotteita myyntiin noin kymmenen. Yksi säännöllinen myyjä on **Taina Vuorio** Pyhämaasta.

–Aloitin REKO-myyjänä vuoden vaihteen jälkeen eli en ole ollut alusta asti mukana. Minulla on kotileipomo ja sitten kesäkahvila, joka toukokuussa on avoinna viikonloppuisin ja kesällä joka päivä.

Aikanaan Vuorio kävi talvisin Uudenkaupungin torilla, mutta nyt hän leipoo talvisin vain tilauksesta.

–REKOn löysi tietenkin Facebookista. Ihan sormia näpäyttämällä homma ei lähtenyt käyntiin, sillä kestää aikansa ennen kuin asiakkaat oppivat tuntemaan tuotteet.

Hyvänä puolena REKOssa on tietenkin se, että tietää menekin. Yleensä tilaukset lyödään lukkoon keskiviikko-iltaan mennessä ja torstaina Vuorio nousee aamuvarhain leipomaan eli tuotteet ovat takuulla tuoreita.

–Asiakkailta tulee toiveita ja yleensä pyrin ne toteuttamaan. Teen myös pieniäkin eriä, se ei ehkä taloudellisesti olisi järkevää, mutta kun tykkään leipomisesta ihan hurjasti, se on minun intohimo ja rakkaus. Tämä on tällaista taikinaterapiaa.

Ongelmia ei kaupankäynnissä ole ollut, asiakkaat ovat pääsääntöisesti tulleet hakemaan tilaamansa tuotteet.

–Pyrin käymään täällä myös kesäisin joka viikko, vaikka kahvilan kanssa on kiirettä. Asiakkaita ei saa unohtaa ja kun on juuri saanut itsensä tutuksi, niin sitten syksyllä kolmen kuukauden tauon jälkeen joutuisi taas aloittamaan alusta.

Taina Vuorio on löytänyt REKOn kautta leipomuksilleen uusia asiakkaita. Taina on sekä Uudenkaupungin että Laitilan REKO-ryhmän toimittaja.

Makuvakan tiloihin suunnitellusta lähituottajien ja paikallisten ravintoloiden yhteisen terminaalin suunnitelmista kertoi keskiviikkona Paul-Erik Hakkarainen (vasemmalla takana).