

Paikallisuokaa valtakunnallisesti

Lähiuokatilaisuus Laitila 19.11.2013





Ajatuksia valtakunnallisesta Lähiruokatukusta:

- Asiakkaina ammattikeittiöt sekä kuluttaja-asiakkaat
- Paikallisten toimijoiden ”ketju”
- Tuotteiden keräily ja jakelu
- Tuoreus, laatu ja jäljitettävyys

Paikallisruokaa valtakunnallisesti



Asiakkaat ja tuotteiden tilaaminen:

- Lyhyellä toimitusketjulla ammattikeittiöille ja kuluttajille
- Kuluttaja-asiakkaat ensivaiheessa esim. ruokapiirien kautta ja myöhemmin ”ostokassi kotiovelle” –periaatteella
- Tilaukset sähköisesti Lähiruokatukkuun.
- Nykyinen järjestelmä soveltuu jo sellaisenaan kuluttaja-asiakkaan ostokassi-tilaukseen
- Ostokassit toimitetaan as. oy:n kylmävarastoon tms. (vrt. Espoon Suurpelto)

Paikallisruokaa valtakunnallisesti



Espoon Suurpelto:

SUURPELTO ON EDELLÄKÄVIJÄ

Suurpellon alueen kerrostaloihin on tehty palveluteiset. Asukkailla on mahdollisuus vuokrata palveluteisesta lukittava kaappi, jonne Kauppahalli24:stä tilatut ostokset toimitetaan. Näin tilaajan ei tarvitse välttämättä olla kotona vastaanottamassa toimitusta.

TUOREUS OIKEALLA LÄMPÖTILASÄÄTELYLLÄ

Ruokaostokset pakataan erikoisvalmisteisissa lämpöeristetyssä ja kylmägeeleillä varustetussa kiertävissä kuljetuslaatikossa. Oikein pakattuina pakasteet, kylmätuotteet ja huoneenlämpöiset elintarvikkeet säilyvät raikkaina ja oikeissa lämpötiloissa.

Paikallisruokaa valtakunnallisesti



Paikallisten toimijoiden ”ketju”:

- Alueella oma paikallinen Lähiruokatukku
- Tilaukset sähköisesti omalle tukulle
- Tuotteet kerätään lähialueen tuottajilta ja toimitetaan asiakkaille
- Tarvittaessa voidaan hyödyntää toisen alueen tukun varastoa tai tilata toisen alueen erikoistuotteita
- Järjestelmästä näkee eri alueiden tukkujen varastossa olevat tuotteet
- Tukkupisteillä yhteinen toimintamalli ja tilausjärjestelmä

Paikallisruokaa valtakunnallisesti

Tuotteiden keräily ja jakelu:

[Ajankohtainen kakkonen](#) 31.7.2013

Lähiruoan matka 20 kilometrin päähän kauppaan - yli 400 kilometrin lenkki

Lähiruoan kuljetusketjut kauppoihin saattavat venyä yllättävän pitkiksi. Ajankohtainen kakkonen lähti lähiruokasalaatin kuljetusreissulle mukaan Kangasalta.

Määränpäänä oli 20 kilometrin päässä sijaitseva Tampereen Hervannan S-market, mutta matka kulkikin pääkaupunkiseudun kautta.

Kun salaatti pääsi kaupan hyllylle, oli kuljetuskilometrejä kertynyt yli 400. Aikaa koko matkaan kului 52 tuntia.

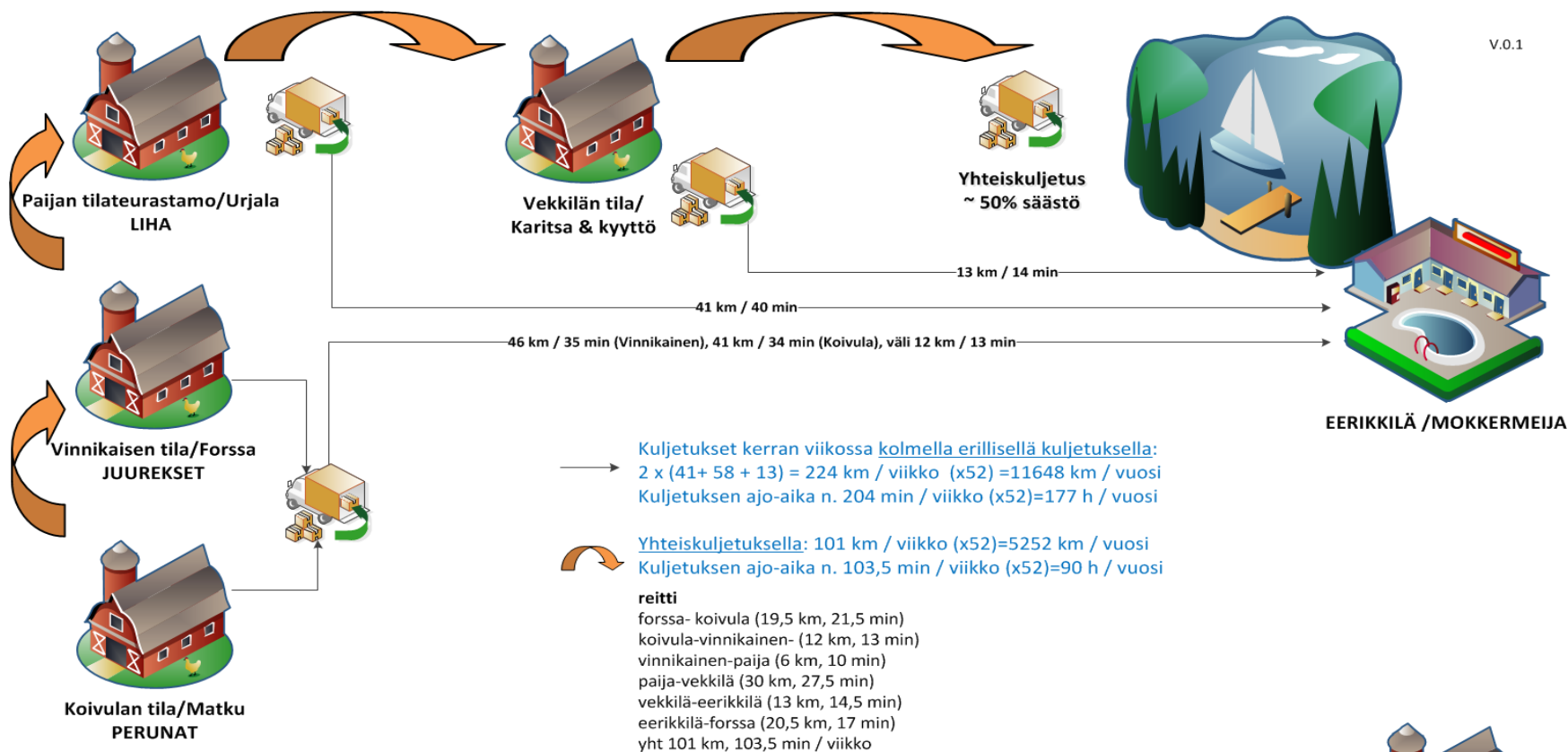
Lähde YLE / Ajankohtainen Kakkonen

- Tällä hetkellä yleisesti vallitseva käytäntö on kierrättää tuoretuotteita turhaan pitkiä matkoja ja seisottaa päiväkausia varastoissa ja autoissa.

- Asian voisi tehdä toisinkin!!! Paikallisten toimijoiden muodostama Lähiruokatukketju olisi ratkaisu kohti lyhyempiä kuljetusmatkoja ja tuoreempaa ruokaa.

Paikallisruokaa valtakunnallisesti

Tuotteiden keräily ja jakelu:



V.0.1

HAMK/VIHI/JK 2012



Paikallisruokaa valtakunnallisesti



Tuoreus, laatu ja jäljitettävyys:

- Asiakas näkee jo tilausta tehdessään tuottajat ja valikoiman
- Tuotteet toimitetaan pellolta pöytään tai tilalta keittiöön
- Oma tukku kerää tuotteet ja toimittaa perille
- Tuotteet takuulla tuoretta ja jäljitettävissä!
- Paikallinen toiminta on myös ekoteko ja tuo työtä omalle alueelle!

Paikallisruokaa valtakunnallisesti

Kiitos!

