



Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke Opintomatka Irlantiin 22.–25.03.2010 Matkaraportti

Leena Pölkki





1 Yhteenveto

Irlannin opintomatkan tavoitteena oli verkostoitumisen edistäminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen.

Matka tehtiin 22.3. -25.3.2010 välisenä aikana. Matkan järjestelyistä vastasi Forssan Matkatoimisto.

Matkan pääkohteena oli Pohjois-Irlannin elintarvike-, hotelli- ja ravintola-alan messut Belfastissa. Muita tutustumiskohteita olivat mm. pienjuustola, leipomo, lihanjalostuslaitos, lihakarjatila, viskitislaamo, historiaa valottava näyttelykohde sekä laadukkaat ravintolat maaseudulla ja Belfastissa.

Matkalla oli mukana AIME-hankkeen kautta yhteensä 18 henkilöä, joista 16 yritysten edustajaa. Pro Ruokakulttuuri- hankkeesta osallistui projektipäällikkö Leena Pölkki. Yhteensä 19 henkeä.

Maan ruoka- ym. kulttuurista saatiin hyvä kuva erinomaisen oppaan ja tutustumiskohteiden isäntien ansiosta. Tutustumiskohteissa merkille pantavaa oli erityisesti paikallisen ruuan ja kulttuurin arvostaminen ja sen esille tuominen. Matka sai erittäin hyvän kokonaisarvion. AIME-hankkeen keräämissä palautteissa toivottiin samantyyppisiä matkoja, koska yrittäjät näkevät kokemusten jakamisen ja verkostoitumisen sekä koti- että ulkomaisten yritysten kanssa tärkeänä voimavarana oman yritystoiminnan kehittämisessä.

2 Matkan tavoite, järjestelyt ja ohjelma

Opintomatkan tavoitteena oli verkostoitumisen edistäminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen. Matkan järjestelyistä vastasi Forssan Matkatoimisto Oy www.fmtours.fi yhdessä projektiasistentti Eeva Haposen kanssa. Tutustumiskohteiden löytämisessä matkatoimistoa avusti Good Food Ireland- niminen organisaatio, jonka tehtävänä on paikallisen ruuan ja ruokakulttuurin edistäminen. Organisaatioon kuuluu ruokaketjun yrityksiä alkutuotannosta erityyppisiin ravintoloihin sekä paikallisen ruuan myyntipisteitä ja alan koulutusorganisaatioita. www.goodfoodireland.ie. Tutustumiskohteisiin kuljettiin omalla bussilla, oppaana toimi 20 vuotta Irlannissa asunut Kira Mäkelä.

Maanantai 22.3.

klo 5.30 Kokoontuminen Jyväskylän lentokentällä. Saapuminen Dubliniin klo 12.10. Ensimmäinen tutustumiskohde on tyypillinen irlantilainen pubi, Man O'War, www.manowar.ie. Esittelijänä toimii yrittäjä Martin McNalty. Taloon tutustumisen jälkeen nautittiin tyypillinen, irlantilainen lounas.

Klo 15.30 Vierailu Battle of Boyne nähtävyydessä ja vierailukeskuksessa.

<http://www.heritageireland.com/en/midlandseastcoast/BattleoftheBoyne/> ja

<http://www.battleoftheboyne.ie/>



Klo 17.00 Vierailu Glyne Farmin juustotilalla. Tilan sinihomejuusto Bellingham Blue voitti hopeaa World Cheese Awards 2008-kilpailussa. Vierailua isännöi Peter Thomas.

<http://www.irishcheese.ie/members/glydefarm.html>

Klo 19.00 Saapuminen Belfastiin ja majoittuminen Radisson BLU Hotel Belfastiin kaupungin keskustassa, os. The Gasworks, 3 Cromac Place, Ormeau Road, Belfast BT72JB, Northern Ireland,

www.radissonblu.com

Tiistai 23.3.

Klo 9.00 – 10.00 Belfastin opastettu kierros, joka päättyy messukeskukseen. Tutustuminen Northern Ireland's Drink, Food & Hospitality ammattilaismessuihin; erikoisesittely Crossgar Foodservice Ltd lihatehdas. www.crossgar.ie

Klo 16.00 paluu hotelliin.

Keskiviikko 24.3.

Klo 9.00 Tutustuminen Ditty's Home Bakery & Coffee Shopin toimintaan. Artesaanileipuri Robert Ditty ottaa ryhmän vastaan ja kertoo leipomostaan. www.dittysbakery.com

Klo 12.00 Vierailu maailmankuulussa Bushmillsin viski-tislaamossa. Opastetun kierroksen aikana tutustuminen viskimuseoon ja Bushmills viskin valmistukseen ja markkina-asemaan

www.bushmills.com

klo 14.30 lounas Oregano Restaurantissa - Good Food Ireland -organisaatioon kuuluva korkeatasoinen ravintola, joka sijaitsee keskellä maaseutua. Ravintolan edustaja kertoo yritysideasta ja ravintolan tarjonnasta. www.oreganorestaurant.com

Klo 16.00 Vierailu Dexter Farm- lihakarjatilalla, jossa kasvatetaan luomuna irlantilaisista alkuperäisrotua olevaa nautakarjaa.

Torstai 25.3.

Lähtö hotellista klo 8.30 ja paluu Jyväskylään klo 00.20

3 Matkan osallistujat

Matkalle osallistui yhteensä 19 henkilöä, joista 16 oli yritysten edustajaa, projektiasiantuntija Eeva Happonen ja projektipäällikkö Marja Seuranen Aitoja Makuja ja Elinvoimaa- hankkeesta sekä projektipäällikkö Leena Pölkki Pro Ruokakulttuuri -hankkeesta.

Osallistuja	Yritys
Aalto Ahti ja Merja	Koulutus- ja kokouskeskus Kukkaismäki
Fredin Viola	Röykkälän tila
Hytönen Pekka	Mäkiahon Juustola
Kakkuri-livonen Riitta	Ravintola-Kahvila Myllytuuli
Kallio Aulikki	Markkulan marjatila
Kinnunen Jaana	Erä Pohjola
Kuusinen Katja ja Kari	Hiekkaharjun Kartano
Lipsonen Eija	Särkisaaren leiri- ja koulutuskeskus
Paakkunainen Ari ja Taina	Raitaniemi Star Oy
Rautanen Milla	Ravintola-Kahvila Myllytuuli
Suominen Pirkko	Ykkösmuste Oy
Turkkila Pirkko ja Ilpo	Turkkilan tila
Happonen Eeva	Aitoja Makuja ja Elinvoimaa- hanke
Seuranen Marja	Aitoja Makuja ja Elinvoimaa-hanke
Pölkki Leena	Pro Ruokakulttuuri-hanke

4 Tutustumiskohteet ja niiden arviointia matkalla olleiden yritysten näkökulmasta

Matkan ohjelma toteutui pääpiirteissään etukäteissuunnitelman mukaisesti. Keskiviikkopäiväksi suunniteltu tutustuminen lihatehtaaseen tapahtui messujen yhteydessä ja tilalle tuli vierailu liha-karjatilalla. Aikataulu oli melko kiireinen, vaikka tutustumiskohteisiin kuljettiin omalla bussilla. Mukana oleville yrittäjille oli etukäteen jaettu arviointilomakkeet, joissa ohjeistettiin ottamaan selvää vierailukohteesta ja esittämään aktiivisesti selventäviä kysymyksiä sekä kirjaamaan jokaisesta vierailukohteesta tärkeimmät huomiot sekä opitut asiat. Vierailukohteista annettujen palautteiden yhteenveto on esitetty alla kunkin yrityksen kohdalla.

4.1 Man O'War

Man O'War on tyypillinen irlantilainen pubi vuodelta 1595. Pubi sijaitsee vanhan Dublin – Belfast tien varrella usean tien liittymäkohdassa. Pubin historia ulottuu aina vuoteen 1595 asti. Pubi tarjoaa perinteistä irlantilaista ruokaa, järjestää perhejuhlia sekä irlantilaisia iltoja turistiryhmille. Esittelijänä toimi yrittäjä Martin McNalty. Pubissa saimme esituntuman tyypilliseen irlantilaiseen ruokaan ja rentoon tunnelmaan.



Yrittäjien arvioinneissa nostettiin esiin vahva historia, perinteet ja tarina, sisustuksen lämminhenkisyys (takka, vanhat esineet), ruoan maukkaus sekä henkilökunnan ystävällisyys. Irlantilaiset illat -teema herätti keskustelun suomalaisten iltojen järjestämismahdollisuuksista kotimaassa.

4.2 Battle of Boyne- vierailukeskus

Battle of Boyne- vierailukeskuksessa tutustuttiin Boynen taisteluun sekä protestanttien ja katolisten uskontokuntien ristiriitoihin Irlannin tasavallassa ja Pohjois-Irlannissa. Vuoden 1690 tapahtumat esitettiin mielenkiintoisena tarinana, joka selvensi hyvin taustoja Irlannin saaren ristiriitoihin kautta aikojen. Yrittäjien palautteessa painotettiin historian esilletuontia osana matkailua ja ruokakulttuuria.

4.3 Glyne Farm- juustotila

Glyne Farmin juustotilalla esittelijänä toimivat yrittäjä Peter Thomas yhdessä 9-vuotiaan tyttärensä kanssa. Tilan sinihomejuusto Bellingham Blue voitti hopeaa Worl Cheese Awards 2008-kilpailussa. Yrittäjien mielestä juustola oli malliesimerkki yrityksestä, jossa tuotetaan vaatimattomissa tiloissa, mutta ammattitaidolla huipputuotetta. Yrityksessä törmättiin ristiriitaisuuksiin, joita esiintyy EU-alueella tilojen hygieniasäädöksissä. Juustolan kypsytämössä oli Suomessa kielletyt, tai vähintäänkin kyseenalaistetut, puuhyllyt, jotka yrittäjän mukaan takaavat oikean mikrobiston saamisen juustoon. Yrityksen tuotantotiloihin pääsi ilman suojavaatetusta, mikä Suomessa on kiellettyä.

4.4 Northern Ireland's Drink, Food & Hospitality – ammattilaismessut ja erikoisesittely Crossgar Foodservice Ltd lihatehtaan toiminnasta.

Messuilla esiteltiin pääasiassa Pohjois-Irlannin elintarvikeyrityksiä sekä catering-alan ja hotelli- ja ravintola-alan uutuuksia ruokatuotteista laitteistoihin.

Yritysten mielestä messut olivat sopivan kokoiset ja antoivat hyvän läpileikkauksen pohjoisirlantilaisesta ruokakulttuurista. Useissa palautteissa kiinnitettiin huomiota pienten yritysten lukuisaan esilläoloon, paikallisuuden korostamiseen, runsaasti maistaisiin ja hyvin rakennettuihin osastoihin.

Crossgar Foodservice Ltd lihatehdas on yksi Irlannin johtavista tämän alan laitoksista. Yritys on 25 vuotta vanha ja heille on juuri valmistunut uusi tehdasrakennus. Tehdas jalostaa naudan- ja kananlihaa ja valmistaa myös valmisruokia. Messuilla yrityksellä oli laaja, erilaisia lihavalmisteita esittelevä osasto. Paikallinen TV-kokki piti ryhmällemme havaintoesityksen erilaisten liharuokien valmistamisesta irlantilaisittain.

4.5 Ditty's Home Bakery & Coffee Shop

Ditty's Home Bakery & Coffee Shop on yritys, jonka omistaa artesaanileipuri Robert Ditty. Leipomo sijaitsee viehättävässä Castledawsonin kylässä. Leipomon yhteydessä on viihtyisiä kahvila.

Esittelyssä yritysten huomiota kiinnitti leipomoyrittäjien verkostoituminen mm. markkinoinnissa sekä kauniit pakkaukset ja hyvä esillepano, joissa myytiin enemmän mielikuvia kuin itse tuotetta. Yritys tuottaa persoonallisia tuotteita ja laatua kohtuuhintaan.

4.6 Bushmillsin viskitislaamo

Maailmankuulu Bushmillsin viskitislaamo sijaitsee pohjoisrannikon tuntumassa Pohjois-Irlannissa. Opastetun kierroksen aikana tutustuimme viskimuseoon ja Bushmills -viskin valmistukseen ja markkina-asemaan. Lopuksi maistelimme tislaamon tuotteita.

Yrittäjien mielestä esittely oli hienosti tuotteistettu ja tutustumiskierrosta pidettiin ainutlaatuisena tilaisuutena tutustua pitkät perinteet omaavan, maailmankuuluun tuotantoon. Useimmille myös 16 vuotta kypsyneen viskin maistelu alkuperäisympäristössä oli hieno kokemus.

4.7 Oregano Restaurant

Oregano Restaurant on Ballyclare- nimisellä paikkakunnalla sijaitseva, Good Food Ireland -organisaatioon kuuluva maaseuturavintola. Palautteissa ihmeteltiin, miten 'keskellä ei mitään' voi sijaita näin korkealaatuinen ravintola. Ravintolassa tarjottiin paikallisista raaka-aineista valmistettua perinteistä ruokaa, nykyaikaan tuunattuna.

4.8 Dexter Farm- lihakarjatila

Viimeisenä vierailukohteena oli Dexter Farm- lihakarjatila, jossa kasvatetaan luomuna irlantilaista alkuperäisrotua olevaa nautakarjaa liikeidealla 'erikoislihaa paikallisille ravintoloille'. Tilan ylläpito on omistajille sivuelinkeino. Esittelyssä kävi selville, että erikoislihan tuotantokustannukset ovat Pohjois- Irlannissa huomattavasti Suomea alhaisemmat läpi vuoden vaikuttavan leudon ilmaston takia.

5 Matkan kokonaisarviointia

Matkan kokonaisarvioinneissa osallistujat kiittivät huolellista suunnittelua, mikä takasi sen, että matka sujui pääpiirteissään alkuperäisohjelman mukaan. Liikkuminen omalla bussilla joudutti paikasta toiseen siirtymistä ja mahdollisti useampiin paikkoihin tutustumisen. Maan ruoka- ym. kulttuurista saatiin hyvä kuva erinomaisen oppaan ja tutustumiskohteiden isäntien ansiosta. Tutustumiskohteissa merkille pantavaa oli erityisesti paikallisen ruuan ja kulttuurin arvostaminen ja sen esille tuominen. Yrittäjien huomiota herätti jälleen kerran elintarvikehuoneistojen Suomesta poikkeava varustelu, vaikka ollaan saman EU-lainsäädännön alaisia.



Matka sai osallistuneilta yrittäjiltä kokonaisarvion 4½ asteikolla 1-5 (1 välttävä, 2-3 tyydyttävä, 4 hyvä, 5 erittäin hyvä). Kaikissa palautteissa toivottiin samantyyppisiä matkoja, koska kokemusten jakaminen ja verkostoituminen sekä koti- että ulkomaisten yritysten kanssa nähdään tärkeänä voimavarana oman yritystoiminnan kehittämisessä.

Pro Ruokakulttuuri – hankkeen osalta tavoite tutustua alueellisen ja kansallisen ruokakulttuurin kehittämiseen Irlannissa toteutui muun muassa Good Food Ireland- organisaation toimintaan ja sen alaisiin paikkoihin tutustumalla. Samankaltainen malli voisi olla sovellettavissa myös keski-suomalaisien pienten yritysten yhteistoimintamalliksi. Matka tarjosi myös vertailupohjan ruokatuotteen, lähiruoan ja näihin liittyen myös maaseutumatkailun asemaan, arvostukseen ja kehittämistoimiin. Pohjois-Irlannissa infrastruktuuri on joiltakin osin Suomea ”jäljessä”, mutta kaikkialla on siistiä, perinteistä maalaismaisemaa arvostetaan ja sijaintia maalla tai maaseutumaisessa ympäristössä ei selvästikään pidetä esteenä edistyneemmällekin liiketoiminnalle. Ruoka ja raaka-aineet olivat tutustumiskohteissamme ja vapaa-ajalla käydyissä ravintoloissa pääosin paikallisia, kansainvälisiä vaikutteita ja raaka-aineita löytyi myös. Perinteitä ja lähiruokaa arvostetaan. Suuria ruokatuoteinnovaatioita ei tällä matkalla löytynyt. Messuilla esillä ollut ruokatuote oli monelta osin hyvin samankaltaista tyyliin fish and chips ynnä muita pikaisesti valmistettavia tuotteita. Pieniä paikallisia elintarvikejalostajia, kuten jäätelön valmistajia oli messuilla useita. Paikallisuutta raaka-aineiden ja ruokien lisäarvona korostettiin useilla osastoilla. Kädentaidot tulivat hyvin esille muun muassa messuilla esillä olleissa sokeritöissä, taso oli hyvinkin kansainvälistä.

Messujen ohessa järjestettyjen kokkikisojen osalta on syytä mainita kehitysvammaisille kokeille pidetty oma kisa, jossa kukin kilpailija valmisti oman menunsa avustajansa kanssa. – Erinomainen malli eriarvoisuuden vähentämiseksi, erityisryhmien työllistymisen arvostuksen parantamiseksi ja suuren yleisön ymmärryksen lisäämiseksi liittyen kehitysvammaisuuteen ja sen vaikutuksesta rooliin tasa-arvoisen yhteiskunnan jäsenenä. Idea on jo esitelty Keski-Suomen Keittiömestarit ry:lle vastaavien kokkikisojen järjestämiseksi Keski-Suomessa. Ehdotus sai hyvän vastaanoton ja tapahtumaa suunnitellaan alustavasti vuodelle 2011.

Matka tarjosi projektipäällikölle oivan tilaisuuden tutustua keskisuomalaisien mikroyritysten yrittäjiin. Erityisesti paluumatkan neljän tunnin odotusaika Vantaan lentokentällä käytettiin tehokkaasti hankkeen esittelyyn ja yritysten tarpeiden sekä kehittämisideoiden kartoittamiseen. Esille nousi muun muassa tarve parantaa pienten yritysten toimintaedellytyksiä lainsäädännön muokkaamisen kautta. Vaikka asia onkin lainsäätäjien käsissä, nähtiin viestittäminen paikalliselta tasolta eri foorumeilta tärkeänä. Näin erityisesti tässä vaiheessa, kun EU-lainsäädännön tulkinna nähtiin hakevan uomiaan ja muotoutuvien käytänteiden muokkautuvan helposti toimintamalleiksi jatkossa. Perusajatuksena on pyrkiä erilaisten lakiin perustuvien velvoitteiden yksinkertaistamiseen ja ns. turhaksi ja raskaaksi koetun byrokratian keventämiseen, joka puolestaan helpottaa yritysten toimintaa ruohonjuuritasolla. Keskustelua käytiin myös eräänlaisen laatuluokitusjärjestelmän luomisesta ruokapalvelutuotetta tarjoaville maaseutumatkailuyrityksille. Luokitus voitaisiin ulottaa myös matkailupuolelle.

Liite: Kuvia tutustumiskohteista