

Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke
Opintomatka Ruotsiin 7. - 11.10.2013
Matkaraportti

Leena Pölkki



1 Yhteenveto

Ruotsin opintomatkan tavoitteena oli ruotsalaisen ruokatuotteen, sikäläisen lähiruoan kehittämistoimenpiteiden, alueellisen ruokabrändäytyön ja yhteistoiminnan benchmarking, verkostoitumisen edistäminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen. Matka tehtiin 7. -11.10.2013 välisenä aikana. Matkan järjestelyistä vastasi närpiöläisen Ab Företagehuset Dynamon hallinnoima Foodia-hanke.

Matkalla tutustuttiin pienimuotoiseen ruotsalaiseen elintarviketuotantoon ja -jalostukseen sekä Mathantverk 2013-kilpailuun. Tutustumiskohteina olivat Rafnaslakt AB -pienteurastamo Ramselesssa, Eldrimnerin koulutustilat Ås:ssa ja Ny Nordisk Mat:n Saerimner-seminaari sekä Freijas Bakeri Östersundissa. Paluumatkalla tutustuttiin ja ruokailtiin paikallisia raaka-aineita hyödyntävässä Gålsjö Brukissa Sollefteåssa. Matkalle osallistuneista yrittäjistä osa osallistui tuotteillaan myös Mathantverk-kilpailuun. Matkan vetäjinä toimivat Dynamon toimitusjohtaja Håkan Westermarck, Foodian projektipäällikkö/yritysneuvoja Jonas Harald ja yritysneuvoja/projektipäällikkö Harry Roos.

Matkalla oli mukana Foodia-hankkeen opintomatkalaisia ja hankehenkilöstöä yhteensä 17 henkeä. Pro Ruokakulttuuri -hankkeesta osallistui projektipäällikkö Leena Pölkki. Osallistuneet arvioivat matkan antia hyväksi, erityisesti tutustuminen pienteurastamoon ja ruotsalaisiin artesaaniruokatuotteisiin koettiin hyvin antoisiksi. Myös tutustuminen Mathantverk-kisaan nähtiin hyvänä ponnahduslautana tuotekehitystyön edistämiseen ja mahdollisuutena tehdä omia tuotteita tunnetuksi.

Keskisuomalaisen ruokakulttuurin ja elinkeinotoiminnan kehittämisen näkökulmasta ruotsalaisten yritysten ja yrittäjien pyrkimys korkeaan laatuun, selvä innovatiivinen ote ja alkuperän sekä alueen arvostus toimivat hyvinä esimerkkeinä suomalaisille elintarvikeyrittäjille. Toisaalta nähtävissä oli selkeästi myös valtion rahallisen tuen huomattava merkitys Eldrimnerin muodossa alueelliselle ruokaketjujen kehittämiseksi, erityisesti brändityössä.



Eldrimner- Nationellt resurscentrum för mathantverk



Jämtlandilaista käsityöruokaa – vuohenjuustoa

2 Matkan tavoite, järjestelyt ja ohjelma

Opintomatkan tavoitteena oli ruotsalaisen ruokatuotteen, sikäläisen lähiruoan kehittämistoimenpiteiden, alueellisen ruokabrändäyksen ja yhteistoiminnan benchmarking, verkostoitumisen edistäminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen. Matkan järjestelyistä vastasi närpiöläisen Ab Företagehuset Dynamon hallinnoima Foodia-hanke ja heiltä yritysneuvoja/projektipäällikkö Jonas Harald.



Lounas Gålsjö Brukissa



Mathantverk 2013 pakkauskilpailun satoa

Matkaohjelma

Maanantai 7.10.

- klo 18.30 Lähtö Vaasan Tropiclandiasta (auto parkkiin) satamaan
- klo 19.00 Kokoontuminen Wasalinen satamassa
- klo 20.00 Laiva Vaasasta kohti Uumajaa, ryhmän tutustumistilaisuus ja miniseminaari
- klo 23.30 Saapuminen Holmsundiin ja bussimatka Uumajan keskustaan hotellille
- klo 23.45 Majoittuminen hotelliin

Tiistai 8.10

- klo 8.00 Lähtö hotellilta (matkalla kahvitauko)
- klo 11.00 Rafnaslakt AB -pienteurastamoon tutustuminen <http://www.rafnaslakt.se/>
<https://www.facebook.com/pages/Rafnaslakt/230936026945473>
- klo 16.00 Eldrimner-tilojen avajaistilaisuus ja tiloihin tutustuminen Ås:ssa
<http://www.matis.is/media/new-nordic-food/Bodil-Cornell.pdf>
<http://www.eldrimner.com/>
- klo 17.00 Majoittuminen hotelliin
- klo 19.00 -21 Saerimner-seminaarin iltapuheenvuorot, Storsjöteatern, Östersund

Keskiviikko 9.10.

- klo 08.30 -17 Saerimner seminaari, pakkaustuotekilpailu ja pohjoismaisiin tuotteisiin tutustuminen
- klo 19.00-24 Galamingel ja Mathantverk 2013 kilpailun palkintojen jako, Storsjöteatern

Torstai 10.10.

- klo 08.30 Seminaari jatkuu
 klo 10.00 Siirtyminen tutustumaan Freijas Bakeriin Östersundissa
 klo 11.00 Lähtö paluumatkalle
 klo 13.00 Lounas (omakustanteinen) ja lyhyt yritysesittely Gålsjö Brukissa Sollefteåssa
 klo 17.00 Saapuminen Uumajaan ja Holmsundiin
 klo 18.00 Wasaline lähtee Holmsundista
 klo 23.00 Saapuminen Vaasan satamaan
 klo 23.30 Majoittuminen Hotelli Tropiclandiaan

Perjantai 11.10.

- klo 9.00 Aamiaisen jälkeen kotimatalle Keski-Suomeen
 Matkalla tutustumiskäynti Naurisahon Palvin tilamyymälään Kyyjärven Paletissa

Matkaohjelma liitteenä: *Foodia reseprogrām 7-10 oktober 2013.pdf*.

3 Matkan osallistujat

Matkalle osallistui yhteensä 17 henkilöä, joista 10 oli yritysten edustajia. Muita osallistujia olivat lehtori Caroline Holm Optima-kuntayhtymän (Pietarsaaren, Pedersören, Luodon, Uusikaarlepyyn, Kruunupyyn, Vöyrin ja Kokkolan omistama) opetusyksikkö Optimasta, maaseutusihteerit Christina Bengsén ja Åsa Backman Rannikko-Pohjanmaan sosiaali- ja perusterveydenhuollon kuntayhtymästä, toimitusjohtaja Håkan Westermarck Företagshuset Dynamosta, Foodia-hankkeen projektipäällikkö/yritysneuvoja Jonas Harald, Torkad Fisk-hankkeen projektipäällikkö/yritysneuvoja Harry Roos ja Leena Pölkki Pro Ruokakulttuuri -hankkeesta.

3.1 Foodia, Pohjanmaan elintarvikesektori ja kehittäjäkumppanuus

Foodia (<http://www.foodia.fi/fi/content/elintarvikeala>) toimii alueensa linkkinä pohjanmaalaiseen ruokaketjuun. Se ylläpitää aktiivisia yhteistoimintaverkostoja Pohjanmaan elintarvikeklusterissa ja laajemmaltikin. Foodiaa hallinnoi Yritystalo Dynamo yhteistyössä alueen koulutuksen, alkutuotannon ja elinkeinoelämän järjestöjen kanssa.

Pohjanmaalla elintarvikkeiden jalostusta harjoittaa noin 210 yritystä, joista 175:ssä on vähemmän kuin viisi työntekijää ja noin 35:ssä on enemmän kuin viisi työntekijää. Alueella valmistettavien tuotteiden valikoima on laaja: liha- ja leikkeleet, meijeri-, leipomo- ja kalatuotteet, valmisruoka-, vihannes-, juures- ja perunatuotteet sekä muut tuotteet. Viimeksi mainittuun ryhmään kuuluvat esimerkiksi marjatuotteet, juomat, kasviöljyt, kastikkeet, myllytuotteet, makeiset sekä luontaistuotteet. Pohjanmaan erityisenä vahvuuksia ovat erityisesti lihanjalostus, kalanjalostus, perunanjalostus, leipomosektori, marjatuotteet ja luontaistuotteet sekä myös nopeasti kasvava valmisruokasektori (www.foodia.fi/fi/content/elintarvikeala. Viitattu 5.11.2013).

Pohjanmaalla ollaan laatimassa koko maakunnan kattavaa elintarvikestrategiaa: Ruokamaa Pohjanmaa. Sen perusteena on 4R, joka tarkoittaa ruoantuottajaa, ruoanjalostajaa, ruoanjakelijaa ja ruoankuluttajaa. ”Näiden neljän toimintaryhmän sisällä ja kesken tarvitaan yhteistä näkemystä, strategiaa ja ehdotuksia toimenpiteiksi, jotka täyttävät tuotantoa, työpaikkoja, kannattavuutta ja

Pohjanmaan maaseudun elinvoimaisuuden jatkuvuutta koskevat tavoitteet. Strategian avulla ehdotetaan toimenpiteitä elintarvikealan kehittämiseksi asiakassegmentin vaatimuksia vastaavaksi”, linjaa Yritystalo Dynamon toimitusjohtaja Håkan Westermark. ”Alalla tehdään kehittämistyötätuannon tehostamiseksi, tuotteiden moninaistamiseksi ja kestävyuden parantamiseksi, mutta logistiikka ja tiedottaminen kuluttajille ovat vielä jälkijunassa. Kuluttajien yhä voimakkaammat tarpeet ja kiinnostus yksilöllisiä ratkaisuja kohtaan asettavat lisää haasteita, jotka meidän on selvitettävä”, jatkaa Westermark Foodia Info -tiedotuslehden 10/2013 artikkelissa.

Haasteet ja kehittämiskohteet ovat siis hyvin samansuuntaisia niin Pohjanmaalla kuin Keski-Suomessakin. Ruokaketjun yhdessä mietityt strategiset linjaukset ja niiden määrätietoinen toteuttaminen nähdään molemmissa maakunnissa ensiarvoisen tärkeinä toimenpiteinä. Ruotsissa opintomatalla kuultujen puheenvuorojen, kontaktoitujen yhteistyötahojen ja vertaistoimijoiden mukaan ruokaketjun ja elintarvikealan kehittäminen kulkee yhä enenevässä määrin kohti samanlaista kuluttajälähtöisyyteen ja paikallisuuden arvotuksen lisääntymistä myös muissa Pohjoismaissa. Toimenpiteiden ja niiden tavoitteiden samankaltaisuudenkin takia yhteistyön jatkaminen ja tehostaminen niin pohjoismaisten kuin suomalaisten kehittäjäkumppanien kanssa tarjoaa molemminpuolista synergiaetua, osaamisen vaihtoa ja arvokasta vuorovaikutuksellisuutta.

Osallistuja	Yritys	Yhteystiedot	
Jonas Harald	Företagshuset Dynamo	0505483400	jonas@dynamohouse.fi
Roos Harry	Företagshuset Dynamo	+358505819425	harry@dynamohouse.fi
Håkan Westermark	Företagshuset Dynamo	0400568531	hakan@dynamohouse.fi
Caroline Holm	Optima	0505377929	caroline.holm@optimaedu.fi
Björn Söderblom	Rexholmens Highland	0505754141	bjornerik.soderblom@netikka.fi
Irene Johansson	Rexholmens Highland		
Mårten Wärnä	Wärnä Gård	040 5868610	marten@warn.fi
Pernilla Wärnä	Wärnä Gård		
Ann-Sofie West	Esse Highland	0505971784	highland@multi.fi
Tommy Nyholm	Skogsjö Gård	0503763187	tommy.nyholm@multi.fi
Maria Vestergård	aroma Bageri&Konditori	0505466891	maria@aroma.fi
Eva Marttila	aroma Bageri&Konditori	0505466891	maria@aroma.fi
Leena Pölkki	Jyväskylän ammattikorkeakoulu	0504011894	leena.polkki@jamk.fi
Christina Bengsén	Kustösterbottens samkommun K5	0503220536	christina.bengsen@kfem.fi cbengsen@gmail.com
Åsa Backman	Kustösterbottens samkommun K5	050-087 4511	asa.backman@kfem.fi

Kim Nyman Petsmo Bär / Bacca +358 40 963 0596 bjorn@bacca.fi

Jonas Kronlund Petsmo Bär / Bacca

4 Yleistä Ruotsin ruokakulttuurista

Monet meille suomalaisille tutut ruokalajit, kuten lihapullat, kaalikääryleet ja hernekeitto, ovat perua Ruotsin vallan ajoilta. Tämä maalaistapaista lähtöisin oleva, yksinkertainen ja huokea husmanskost nykyaikaisine muunnelmineen mielletään tänä päivänä klassiseksi ja varsin trendikkääksikin ruotsalaiseksi kansalliskeittiöksi. Myös alkupalanoutopöytä, smörgåsbordet, on legendaarinen osa ruotsalaista ruokakulttuuria. Sen vaikutusta ovat vielä tänäkin päivänä runsaat buffet-pöydät erilaisine kala- ja liharuokineen niin Skandinaviassa kuin muissakin maissa. Perinteisen ruotsalaisen keittiön rinnalle ovat runsaan siirtolaisväestön ja kansainvälistymisen myötä nousseet vahvasti erilaiset etniset keittiöt. Suomen tapaan arkipäivän ruokakulttuuria ovat pyttipannun, näkkileivän ja Janssonin kiusauksen rinnalla vähintään yhtä vahvasti erilaiset etniset ruoat, hampurilaiset, pizzat ja pastat. Sama etnisyys näkyy myös kauppojen valikoimissa ja katukeittiöissä.



Kuhaa Gålsjö Brukissa



Husmanskostia Rafnaslakt AB: tapaan

Ravintolakulttuurin osalta ruotsalaiset poikkeavat suomalaisista erityisesti innokkaina kahvilaasiakkaina. Ulkona ruokaillaan hyödyntäen kotiruokaa tarjoavia kuppiloita ja fine dining -paikkoja sekä myös runsasta nakkikioski- katukeittiötarjontaa. Ruotsin kokit ja keittiömestarit ovat menestyneet viime vuosikymmeninä loistavasti kansainvälisissä kilpailuissa ja ruotsalainen keittotaito nauttiikin ansaittua arvostusta gastronomisissa piireissä. Vahvana trendinä myös ravintolat ovat viime vuosina nostaneet sille kuuluvaan arvoonsa pohjoismaisen ruoan, joka alleviivaa raaka-aineiden puhtautta, makua, paikallisuutta ja niiden uudenlaisia, innovatiivisia käyttötapoja.

Suomen tapaan Ruotsissa lapsille tarjotaan päivittäin kouluissa ilmainen ruoka. Kehityssuunta tässä on naapurimaamme eduksi suurista valmistus- ja jakelukeittiöistä kohti pienempiä yksiköitä. Tavoitteena on paikallisten raaka-aineiden ja tuotteiden käytön mahdollistaminen, korkea laatu ja ennen kaikkea hyvä maku. Silti myös Ruotsissa EU:n myötä tulleet kilpailutus- ja hankintalait han-

kaloittavat tai tekevät lähiruoan käytön julkisissa palveluissa haasteelliseksi. Paikallisuuden lisäksi ja sen lisäarvona julkisten keittiöiden tarjonnassa painotetaan yhä enemmän ympäristöarvoja, hiili- ja vesijalanjälkeä. Tässä korostuvat paitsi kuljetusmatkat, varastohävikit, erityisesti ruokajätteen määrä. Ruokalista- ja reseptiikkasuunnittelulla, kohderyhmälle maistuvan ruoan valmistuksella ja ruokailutilanteisiin panostamalla pyritään myös Ruotsissa pienentämään ruokahävikkiä.



Pohjolan kapriksia pihlajanmarjoista



Juuston valmistusta Eldrimnerissä

5 Tutustumiskohteet ja niiden arviointia

Matkan ohjelma toteutui etukäteissuunnitelman mukaisesti. Opintomatkan järjestelyitä ja toteutumista voidaan pitää onnistuneina. Pitkien välimatkojen takia linja-autossa istumista tulee paljon, mutta se ei kohdepaikkakunnan sijainnin takia ole vältettävissä. Toisaalta matkustusaikakin tuli hyödynnettyä yrittäjien ja muiden kehittäjätahojen toiminnasta keskustellen ja siihen perehtyen.

5.1 Rafnaslakt AB -pienteurastamo, Ramsele

Rafnaslakt AB on syksyllä 2012 perustettu pienteurastamo Ramselessä. 45 juridisen osakkaan omistama (puolet karjankasvattajia) yritys perustettiin vastaamaan Norrbeten (suom. Pohjoislaitumet) korkeisiin laatu- ja kontrollivaatimuksiin. Norrbete on kahdeksan maatilan perustama taoudellinen yhdistys läntisessä Ångermanlandissa ja itäisessä Jämtlandissa. Toiminnallaan se haluaa varmistaa kuluttajille laadultaan parhaimman mahdollisen lihan. Tämä saavutetaan läpi koko tuotantoketjun tapahtuvan kontrollin avulla - aina eläimen ruokinnasta ja kasvatuksesta kuljetukseen, teurastukseen ja lihan käsittelyyn sekä myyntiin. Yrittäjät luottavat eläinten ruokinnassa luonnonlaiduntamiseen, eikä väkirehuja tai viljaa anneta. Näin uskotaan eläinten voivan parem-

min, kun niiden insuliinintuotanto pysyy normaalina eikä niiden lihaksisto kärsi stressihormoneista. Luonnonlaidunlihan sanotaan myös olevan tehotuotettua terveellisempää, sillä sen omega3 ja omega6 -rasvahappojen suhde on parempi.

Pienteurastamo Rafnaslaktin päätoiminta-ajatus on Norrbeten tuotantoeläinten teurastuksen ohella rahtiteurastus: nautaeläimet, lampaat, siat, hirvet ja peurat. Myös hevosia teurastetaan. Oheistoimintana järjestetään myös koulutuksia. Toiminnassaan yritys korostaa eläinten hyvinvointia.



Pienteurastamon konttielementtiä esittelee Rafnaslaktin yrittäjä Thorsten Laxvik

Njurtapp eli ”pallealiha” oli uusi tuttavuus

Eläinten teurastus tapahtuu vasta, kun niiden kuljetuksesta syntynyt stressitaso on laskenut. Tätä varten teuraseläimille on rakennettu pihatto, jossa eläimet saavat rauhoittua ja tottua uuteen ympäristöön. Yrityksellä on käytössään 78-neliöinen teurastuskontti, joka on KOMETECin valmistama. Perustamiskustannukset olivat kaikkiaan vajaat 3 miljoonaa Ruotsin kruunua. Ruhoja riiputetaan noin kolmeasteisessa kylmiössä, leikataan, pakataan ja pakastetaan. Kaikki Rafnaslaktin lihat myydään pakastettuina. Tämä on yrittäjä Thorsten Laxvikin mukaan kuluttajien tahto.

Kotisivut: Rafnaslakt <http://www.rafnaslakt.se/> ja Norrbete: <http://www.norrbete.se/>.

5.2 Eldrimner, uusien tilojen avajaiset ja esittely, Ås

Ruotsin kansallisen käsityöläisruoka-resurssikeskuksen, resurscentrum för mathantverk, entiset ja uudet toimitilat sijaitsevat Ås:ssa, noin 10 kilometriä Östersundista pohjoiseen. Pienimuotoisen, pääosin käsityönä tehtävän paikallisten raaka-aineiden jalostuksen tukikohtana toimivissa tiloissa koulutetaan yrittäjiä ja tuotekehittelään liha-, maito-, marja-, hedelmä- ja viljatuotteita.

Eldrimnerin tehtävänä on kehittää osaamista, antaa tukea ja inspiraatiota kaikille käsityönä ruokaa tekeville yrittäjille aloittavasta yrityksestä jo toimiviin koko Ruotsin alueella. Eldrimner tarjoaa yri-

tysneuvontaa, seminaareja, opintomatkoja, kehittämistyötä ja mahdollisuuksia kokemusten vaihtoon. Tavoitteena on saada käsityöläisruokatuotanto ja -yrittäjyys kukoistamaan.

Mathantverk, käsityöläis- tai artesaaniruokatuotanto, luo uusia, ainutlaatuisia tuotteita – maku, laatu, identiteetti - joiden kaltaisia ei teollisesti pystytä tuottamaan. Nämä artesaanituotteet ovat ”lempeästi” jalostettuja, pääosin paikallisista raaka-aineista, pienessä mittakaavassa valmistettuja ja niillä on usein linkki maatilalle, jolla raaka-aineet on tuotettu. Tuotanto tapahtuu ilman tarpeettomia lisä- ja jatkeaineita, jolloin alkuperä ja raaka-aine itsessään korostuvat. Tuotteet ovat näin ollen myös terveellisempiä. Tunnusmerkki tälle tuotantotavalle on se, että ihmiskäsi on lähellä koko tuotantoketjun läpi. Käsityöläisruoka nostaa ja kehittää edelleen perinteisiä tuotteita tämän päivän kuluttajien makuun.



Juhlasalko kuvaa Eldrimnerin toimialoja

Eldrimnerin toiminnanjohtaja Bodil Cornell

Kotisivut: <http://www.eldrimner.com/>

Liitteenä *Eldrimnerin esittely* (Bodil Cornell) ja esite *Vad är mathantverk?*.

5.3 Saerimner 2013

Saerimner 2013 -seminaarin järjestivät Eldrimnerin kanssa yhteistyössä Ny Nordisk Mat, Jämtlandin maakuntaliitto, Interreg Ruotsi-Norja ja Söka gammalt Skapa nytt mathantverk-hankeet. Rahoitusta on saatu paitsi EU:n maatalousrahastosta myös Jämtlandin lääninhallitukselta. Tapahtuman teemana oli tänä vuonna pohjoismainen käsityöläisruoka, Nordisk mathantverk.



Åsa Backman ja Leena Pölkki iltaseminaarissa

Esittelyssä Lokal kapital -investointimalli



Liv Ekerwand haastattelee kokki ja ruokajournalisti Jens Linderiä (Dagens Nyheter)

Naiset innovatiivisen gaalamenun takana

Liitteenä seminaarin esite *Saerimner_2013_lowres.pdf* sekä kuvaesitykset seminaariohjelmista: *Mat: Kärlek och big business* ja *Gastronomiska regioner*.

5.4 SM Mathantverk 2013

SM Mathantverk 2013, avoin ruotsalainen mestaruuskilpailu ruokakäsityöläisille, järjestettiin tänä vuonna 17. kertaa ja oli ensimmäistä kertaa avoin myös muiden Pohjoismaiden edustajille. Kilpailun järjestäjiä ovat käsityöläisruoan kehittämiskeskus Eldrimner ja Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelma. Kilpailun perimmäisenä tarkoituksena on sparrata tuotekehitykseensä satsaavia käsityöläisruokayrittäjiä, joille laatu ja maku ovat avaintekijöitä. Kaksikymmenhenkinen tuomariraati arvioi tuotteiden maun, koostumuksen, tuoksun ja ulkonäön, sekä antoi niistä rakentavaa, kehittämiseen tähtäävää palautetta. Kaiken kaikkiaan tuotteita oli arvioitavana 587 kappaletta 40 eri sarjassa.

Suomesta kilpailuun osallistuneista palkinnoille ylsi kolme yritystä. Åsmund ja Ann Sundbergin lammastila Marskogens lamm Ahvenanmaalta voitti kultaa kypsennettyjen makkaroiden sarjassa olutmakkarallaan. Hopeasijan saavutti Catarina Ekblomin Marmeladkompanietin päärynämarmeladi Maustettujen marmeladien sarjassa. Pronssia sai Innovatiivisen ruokakäsityön sarjassa Johanna von Wrightin Åbyn Leipomolle leipoma kuminanäkkileipä. Tämä näkkileipä muodosti syötävän lautasen ja aseet. ”Helppo lisätä täytteitä, ei tiskiä, ei roskia – mahtavaa!”, kommentoi tuomaristo.



Mathantverk 2013 palkitsemistilaisuus oli juhlava

Palkittavia sarjoja oli yli neljäkymmentä

5.5 Freijas Bakeri

Pieni, hapantaikinajuureen leipänsä valmistava leipomo lähellä Östersundin keskustaa. Valmistaa käsityönä tiiviitä, maukkaita ja säilyviä ruokaleipiä ilman lisäaineita ja hiivaa. On tunnettu myös maistuvista kardemummapullistaan.



Freijas Bakeri on pikku leipomo Östersundissa



Artesaanileivontaa ja hapantaikinaa

Leipomon kotisivu ei toimi, mutta tietoa löytyy ”hapantaikinakartan” kautta:

<http://www.surdegskartan.se/frejas-bakeri/>

5.6 Gålsjö Bruk, Sollefteå

Vuodelta 1703 olevaan vanhaan ruukkiin perustettu kongressikeskus tarjoaa majoitusta, kokous- ja kongressipalveluita, ravintolapalveluita, saunaa ja erilaisia toiminnallisia oheispalveluita. Asiakasryhmät vaihtelevat pienistä seurueista gourmet-illallisineen isoihin hää- ja kongressitilaisuuksiin. Ryhmällemme tarjoiltiin sesongin henkeen sopiva myöhäinen lounas, jonka lomassa henkilökunta kävi lyhyesti esittelemässä toimintaa. Aikataulu ei mahdollistanut tarkempaa tutustumiskierrosta eri tiloihin ja toimintoihin. Kotisivut: www.galsjobruk.com/.



Gålsjö Brukin ravintolasalin tunnelmaa



Maa-artisanokakeittoa talon keittiömestarin tapaan

6 Matkan kokonaisarviointia

Matkaohjelma oli osallistujien mielestä sangen antoisa. Pitkät seminaariohjelmat tosin rajoittivat lähes tyystin paikallisiin ruokapalveluyrityksiin ja ruokakulttuuriin tutustumista. Hyvistä yritysesitystelyistä/käynneistä yleensä saa parhaan kuvan ja katsauksen toimialan tilaan ja kulttuuriin.

Matka itsessään tarjosi erinomaisen tilaisuuden tutustua mukana olleisiin pohjanmaalaisiin mikroyritysten yrittäjiin ja alkutuottajiin. Samalla käytiin erittäin antoisia suomalaisen ruokatuotannon ja -jalostuksen kehittämiskeskusteluita sekä vertailtiin ruoka- ja yrityskulttuureja molemmissa maakunnissa. Tutustumiskäynneistäkin puolin ja toisin jo alustavasti sovittiin.

Ruotsalaisesta käsityöläisyrittäjyydestä ja asenteista on paljon omaksuttavaa myös suomalaisen ja keskisuomalaiseen elintarviketuotantoon. Ruotsissa tuotteen alkuperän ja korkealuokkaisen raaka-aineen tärkeys on ymmärretty ja kehitystyötä tehdään varsin järjestelmällisesti. Myös erikoistumisen ja tilojen välisen yhteistyön merkitys on ymmärretty ja sitä hyödynnetään ilmeisen hyvin. Tämän päivän ruotsalainen kuluttaja arvostaa maaseudulla ja pienissä yrityksissä tehtävää työtä ja siitä ollaan aidosti kiinnostuneita, samoin ruoan alkuperästä ja terveellisyydestä, makua unohtamatta. Yrityksissä kannetaan myös vastuuta ympäristöstä ja hyvinvoinnista.

Erikoismyymälät ja suoramyyntitilat ovat käsityöläiselintarvikeyritysten pääasiallisia jakeluteitä. Omia tilan tuotteita hyödynnetään myös omassa ruokapalvelutoiminnassa. Verkostoituminen muiden tuottajien, jalostajien ja matkailutilojen kanssa alkaa olla arkipäivää ja internetsivustot ohjaavat kuluttajia. Myös mobiilipalveluita hyödynnetään.

Matkalla tapaamamme ruotsalaiset yritysten edustajat olivat varsin rutinoituneita yritystensä esittelijöitä ja heidän puheistaan paistoi terve ylpeys omaan tekemiseensä. Kannattavuushaasteista ja EU-byrokratian kiemuroista huolimatta yrittäjät tuntuivat uskovan tulevaisuuteen ja kuluttajien alkuperää, hyvää makua, eettisyyttä ja muuta vastuullisuutta alleviivaan ostokäyttäytymiseen. Myös terveellisyys ja turvallisuus nähdään tärkeinä argumentteina.

Yhtäläisyytenä Suomen kanssa voidaan mainita yhteiskunnan rakennemuutoksen myötä lisääntyneet yhdenhengen-taloudet ja ikääntyvien määrän kasvu, toisaalta myös eri etnisiä ryhmiä on paljon - sama trendi kuin monissa muissakin Euroopan maissa. Nämä ovat seikkoja, joihin Ruotsissa pienimuotoinen elintarvikejalostus pystyy tällä hetkellä Suomea paremmin vastaamaan ja hyödyntämään kilpailukeinona. Toisaalta ruotsalaiset myös ruokailevat usein kodin ulkopuolella ja vaikuttavat ostokäyttäytymisessään uteliaammilta ja aktiivisemmilta.

Ruokakulttuurin ja -tarjonnan alueellisia vahvuuksia ja erikoisuuksia hyödynnetään jo nyt yhdistäen niitä matkailuun ja hyvinvointipalveluihin. Myös kehittämistyötä tehdään, esimerkkinä tästä on meneillään oleva hanke Gastronomisten alueiden kartoittamiseksi. Hankkeessa pohditaan mikä tekee jostakin alueesta ainutlaatuisen? Mitä ainutlaatuisia tuotteita/palveluita jollakin alueella on? Kenelle ne ovat ainutlaatuisia? Kuinka ne voidaan löytää? Keitä ovat tahot, joiden pitäisi kehittää gastronomisia alueita? Yritykset? Organisaatiot? Kunnat? Maakunnat? Mitä puuttuu?



Harry Roos ja Håkan Westermark Dynamosta Matkalaisia kiinnosti pienteurastamotoiminta

Pro Ruokakulttuuri -hankkeen osalta tavoite tutustua ruotsalaiseen ruokatuotteeseen, ruokakulttuuriin ja sen kehittämiseen Ruotsissa toteutui. Toisaalta seminaarin tarjonnassa oli päällekkäin monia kiinnostavia puheenvuoroja, joita ei siten päässyt kuulemaan. SM Mathantverk 2013 -kilpailun osalta olisin kaivannut itse kilpailun konkreettisempaa esittelyä, joskin palkitsemistilaisuudessa esiteltiin tuomaristo ja kerrottiin valintojen perusteet. Kokonaisuutena matka tarjosi vertailupohjaa ruokatuotteen, lähiruoan ja näiden asemaan, arvostukseen ja kehittämistoimiin Keski-Suomessa. Mukana olleiden yrittäjien mielipiteeseen yhtyen parasta antia olivat jälleen yrittäjien omat tarinat, pienteurastamolla ja seminaarissa. Ruotsin elintarviketuotannon tulevaisuuden kuvat globaalissa mittakaavassa sekä alueiden kehittäminen ruoka edellä nousivat seminaarin parhaaksi anniksi.

Toistan itseäni, mutta jälleen kerran voidaan käsi sydämellä todeta, että vertailussa Ruotsiin myös omassa maakunnassamme on paljon osaamista, tietotaitoa, loistavia raaka-aineita ja tuotteita, joista voimme olla aidosti ylpeitä. Ne pitää vain tunnistaa ja tehdä näkyviksi. Olemme edelleen hieman liian vaatimattomia. Korkea laatutaso ja paikalliset maut ovat meilläkin todellisia kilpailuvaltteja – ja ne pitää tehdä asiakkaille näkyviksi. Tuotekehitystyötä on tehtävä jatkuvasti ja siinä on huomioitava kohderyhmän tarpeet. Siinä voimme ottaa mallia myös Eldrimneristä. Yrittäjän kiinnostus asiakkaansa tarpeista ja oman työn sekä paikallisten raaka-aineiden arvostus ovat tavoiteltavat lähtökohdat menestykselle myös Keski-Suomessa.

Liitteet

Foodia reseprogram 7-10 oktober 2013.pdf

Eldrimnerin esittely (Bodil Cornell)

Vad är Mathantverk?

Saerimner_2013_lowres.pdf

Mat: Kärlek och big business

Gastronomiska regioner.