

# Keski-Suomen ruokaketjun palaset

Mistä osasista KS ruokaketju on tehty ja miten niiden tulisi näkyä strategiassa

ÄLYPÖLTYTTÄJÄ 23.03.2021 08.23

## Ruokamatkailu

**Ruoka on keskeinen menestystekijä matkailutuotteelle - yhteistyön vahvistaminen edelleen ruokaketjun ja matkailutoimijoiden kesken => tuotteistus, näkyvyys, saatavuus**

**Laatu, omaleimaisuus, ylpeys omasta tekemisestä.**

**Kohderyhmien kautta tuotteistamista**

**Paikallisten ruokatapahtumien tukeminen ja näkyväksi tekeminen**

**Matkailun kanssa yhteismarkkinointitoimenpiteitä.**

**Keskittää resursseja tiettyihin toimenpiteisiin, priorisointi.**

**Ruokamatkailureitit/tuotekokonaisuudet**

**Ruoka osaksi tarinoita.**

Esimerkiksi historia, tunnetut henkilöt, paikat jne. ovat osa matkailussakin hyödynnettäviä tarinoita. Niihin voisi yhdistää myös ruokaa.

*Tämä ja jonkinlainen yhtenäistävä brändi Keski-suomen ruokakulttuurille, esim moninaisuus tms – NIMETÖN*

**Erilaiset sovellukset yksittäismatkailijoille.**

**Positiivisesti outo :)**

## Kalatalous

**Hyvin alkutuotantovaltaista**

Jalostajia kaivataan lisää, toisaalta jalostajat kaipaavat lisää raaka-ainetta ja sen toimitusvarmuutta, mihin tarvittaisiin lisää alkutuottajia. Muna ja kana :D

*Kalastajien vesillepääsyyn ja uusien vesiviljelypupien saantiin pitäisi panostaa. – NIMETÖN*

**Pitkälle jalostettuja tuotteita ammattikeittäihin.**

**Kalataloudessa on valtavasti potentiaalia. Järvikalasta tuotteita markkinoille.**

## Luonnontuoteala

**Raaka-aineen saatavuus, jalostusasteen kasvattaminen, tuotteistus, osaamisen lisääminen luonnontuotteiden hyödynnettävyydestä ja jalostuksesta**

**Luonnosta löytyy vaikka mitä erinomaisia raaka-aineita, joita jalostamalla voisi saada valtavasti lisäarvoa.**

**Metsämarjaretkipaketteja?**

**Metsäinen kattaus (jota jo kehitelläänkin yhdessä hankkeessa) eli luonnontuotteiden, ruuan ja matkailun yhdistäminen**

## Logistiikka

## **Yhteistyön edistäminen yrittäjien kesken: yhteiset pakkaus- ja kuljetusratkaisut**

Tässä myös yhteistyö vastattaessa julkisten palveluiden tarjouspyyntöihin (volyymit, toimituserät, kuljetusratkaisut jne.)

Pakastamot – NIMETÖN

## **Lyhyempää toimintamallia logistiikassa; tuotannon ja jalostuksen kehittämistä.**

## **Kauppa**

---

### **Tuotteet näkyviksi**

### **Vaihtoehtoisten ostopaikkojen esiin nosto**

Kauppojen lisäksi suoramyynti, "rekotyypiset" palvelut, verkkokaupat -jotain uutta?

### **Paikallisia tuotteita tarjoava ostopaikka, joka helposti löydettävissä**

Paikka isojen ketjujen ulkopuolelta, sillä isoissa ketjuissa lähituotteet helposti "hukkuvat" laajaan valikoimaan

### **Koko ruokaketjun läpinäkyvyys.**

### **Pyritään luomaan mahdollisuuksia kaikenkokoisille toimijoille.**

### **Reilua kauppaa!**

### **kauppaketjuihin omat hyllyt tai tori keskisuomalaisille tuotteille**

### **Keskusliikkeille valtiksi maakunnallisuus**

### **Liikkuvat kaupat**

### **Verkkokauppa**

### **Kestävä kehitys ja lähiruoan tarjoama ravitsemuksellisuus samassa ostoskopassa.**

## **Koulutus (alalle työvoima, yrittäjien koulutus)**

---

### **Innovatiivisten ja uusien toimintamallien tukeminen osaamiskavun kautta.**

Opetetaan ihmisiä taklaamaan konkreettisia ongelmia kokonaisuutta hyödyttävällä tavalla.

### **Maakuntaan elintarviketuotannon prosessi- ja teknologiakoulutusta sekä ammattiin opiskeleville että yrittäjille (jalostusasteen kasvattaminen, osaamisen lisääminen yrityksissä, osaavan työvoiman varmistaminen, maakunnan houkuttelevuus koulutus- ja työpaikkana)**

### **Yhteistyö oppilaitosten ja yritysten sekä muiden alan toimijoiden kanssa**

Yhteistyöstä molemminpuolinen hyöty, opiskelijat saavat osaamista ja toimijat tulevaisuuden tekijöitä. Yhteistyöllä luodaan verkostoja, joilla alan toimintaan saadaan jatkuvuutta sekä monipuolisuutta.

### **Kyselyt, kartoitukset opiskelijoiden työelämäprojekteja varten.**

### **Työelämäorientoitunut koulutus**

Jo opiskelujen aikana katse kohti työelämää niin opiskelijoilla kuin koulutusta järjestävillä tahoillakin.

## **Muita palasia?**

---

### **KS ruokaketjun kehittämistyö koordinoidusti vrt. päättynyt ohjelmakausi**

Viestintä, kehittämistoimet, verkostojen kehittäminen ja ylläpito, ylimaakunnallinen ja valtakunnallinen yhteistyö jne.

### **Kalapakastamo ja pakkasvarasto(t)**

Erityisesti puskuriksi vastaamaan isojen ammattikeittiöiden raaka-ainetarpeisiin ja tasoittamaan sesonkeja (järvikalan saatavuus)

### **Tiedotus, kuluttajien valistaminen**

## Ruokakasvatus

**Investointien tukeminen ja uuden liiketoiminnan mahdollistaminen.**

**Kala- ja marjapakastamot.**

## Pakastekuivaus

Vastaamaan myös valtakunnalliseen tarpeeseen

**Yhteiskäyttöön tuotekehitys-, rahtityö- ja koulutustilat**

Samassa varastotilaa, kahvila, ravintola, kauppa...?

## Arvostus

Sekä tuotteiden että tuottajien työn arvostaminen myös teoissa, ei vain puheissa

**Ympäristöjalanjäljen mittaaminen ja näkyväksi tekeminen - mittarit, menetelmät?**

**Elintarviketuotannon ja tuotteiden ympäristöjalanjälkiä voisi myös aloittaa mittaamaan yhteistyössä asiaa osaavien toimijoiden kanssa.**

## Luomu ja muut "merkinnät"

**Tuetaan ja korostetaan kestävän kehityksen piirteet täyttävää toimintaa. Mutta ei sitouduta yksittäisiin merkintöihin / sertifikaatteihin.**

**Luomumetsien sertifiointi - lisää luomuraaka-ainetta maakunnasta ja edelleen jalostukseen (kysyntää erityisesti kv-puolella, mutta kasvussa myös kotimaassa)**

## Uudet teknologiat, kasvipohjaiset proteiinti

Härkäpapu, herne, hamppu jne. ja näistä jalostettavilla tuotteilla kysyntä kasvussa.

Uusia teknologioita viljelyyn ja tuotteiden jalostukseen tarvitaan

## Digitaalisuuden korostus markkinoinnissa

**Kasvipohjaisten proteiinien käyttö ammattikeittiöissä**

Kasvisruoan nostaminen tavalliseksi ruoaksi eikä vain erityisruokavaliona

*Kasvisruoan nostaminen tavalliseksi ruoaksi eikä vain erityisruokavaliona – VIIVIKAARTINEN*

**Uusien kasviproteiinien käyttömahdollisuuksien avaaminen kuluttajille - reseptiikkaa ja vinkkejä**

Yhteistyö kauppojen kanssa, opastusta, maistatusta, tiedostusta jne.

## Alkutuotanto

**Jalostajien ja tuottajien yhteistyö**

**Ruokaketjun perustana on laadukkaat, kaikilla mittareilla kestävästi tuotetut raaka-aineet**

**Alkutuottajien markkinointiosaamisen tukeminen**

**Pyritään luomaan kannustava toimintaympäristö ketterälle kehitykselle eri toimijoiden ympärille.**

**Ilmastonmuutoksen torjuminen viljelyn keinoin**

