

Full fart åt närproducerad mat i S:t Michel



"Närproducerade livsmedel förutsätter samarbete och nätverk", betonade företagaren Leena Valtanen. Foto: Riitta Koistinen.

Ett seminarium i S:t Michel som getts namnet "Ge Savolaxmat – med kraft" samlade i april något över hundra deltagare. Närproducerad mat intresserade representanter från östra Finlands storkök, livsmedelsproducenter, forskning och utbildning. Stödet för närproducerad mat kom fram mycket konkret och flera av föredragshållarna hade egna erfarenheter av en långsiktig utveckling av branschen. Ekologiskt ökar ytterligare värdet av närproducerad mat.

Seminarier leddes av konsulten Kaj Työppönen från företaget Efeko AB. Han har satt sig in i användningen av närproducerad mat, särskilt inom den offentliga matservicetjänsten. Työppönen lyfte fram den betydelse som konsumentens val har för att befrämja den lokala livsmedelsproduktionen. Å andra sidan kan också kommunernas politiska beslutsfattare förbättra den närproducerade matens ställning i kommunens storkök. "Den närproducerade maten är en verklig verksamhetsmodell", betonade Työppönen.

"Närproducerat är möjligt, om inte alltid lätt", menade företagaren Leena

Valtanen. Hon har lång erfarenhet, flera årtionden, av närproducerat. Som handelsman i Kajanalund samlade Valtanen odlarnas produkter från sitt eget område för konsumenterna. Ofta har det varit motigt, men Valtanen tror ändå på den närproducerade matens möjligheter. Närproducerat håller landsbygden livskraftig, för det ger arbete både direkt och indirekt. De ekonomiska effekterna av lokal livsmedelsproduktion beror nog också på i hur stor utsträckning

"Närproducerat är möjligt, om inte alltid lätt."

man utnyttjar produktionsinsatser och råvaror från det egna området, tror Leena Valtanen.

"Närproducerat lämnar mera pengar till landskapet om hela produktionskedjan från åkern till bordet sker inom landskapet" framhöll Antto Vihma från Helsingfors universitet, Landsbygdens forsknings- och utbildningsinstitut; S:t Michel. Livsmedelsförädlarna borde köpa in sina råvaror från närområdet.

Genombrottet börjar i storköket

"Det behövs samarbete och nätverk", fortsatte Leena Valtanen sitt anförande. Man bör bygga ett gemensamt nätverk för produktionen, förädlingen, transporten och konsumtionen. Inköpen och odlarnas gemensamma aktiviteter möjliggör en tillräckligt stor mängd av t.ex. potatis och rotfrukter för storkökens behov. Övergången till närproducerad mat förutsätter en attitydförändring hos kökspersonalen, granskning av måltidernas recept och ny planering. I praktiken har man märkt en minskning av lagringsförlusterna med närproducerad mat. Köket har genom användning av närproducerade råvaror fått förbättrad image och mervärden såsom ekologiskt, tryggt, rent och funktionssäkert.

Den "småskaliga logikens" skräddarsydda specialprodukter betyder förbättring av matens kvalitet. Färskheter, minimal behandling och undvikande av tillsatssämnen garanterar en "äkta" smak på livsmedlen. Genom ekologisk närproducerad mat uppnår man dessa egenskaper. Av lokalt producerade ekologiska livsmedel finns intressanta erfarenheter från bl.a. daghem och skolor både i Finland och Sverige. Barnen har gärna ätit närproducerad ekomat och måltidernas pris har hållits på en skälig nivå. Också av

hälsoskäl lönar det sig att undvika långt förädlade och livsmedel som innehåller mycket tillsatssämnen.

Inom S:t Michels stads matförsörjning utgör de lokala livsmedlen redan en betydande del. Chefen för stadens matförsörjning Marjut Kuosma berättar att av stadens livsmedelsinköp utgör de närproducerade livsmedlen en tredjedel. Ekologiskt har sitt värde, bl.a. genom sitt etiska produktionssätt. Kuosma beklagade att det ibland händer att alltför små förpackningsstorlekar kan utgöra hinder för användning av ekoprodukter, t.ex. små gräddförpackningar som tar alltför lång tid att öppna i ett storkök. Med tillräckligt utbud, användbara förpackningsstorlekar och lämplig förädlingsgrad kunde man höja andelen närproducerat inom den offentliga sektorn.

”Det är viktigt att små och stora företag slår sig ihop.”

Affärerna görs på Internet

Matti Viljanens företag som finns i Liljendal har strävat efter en smidig logistik på livsmedelsmarknaden. Matti Viljanen samlar i huvudsak bageriprodukter från tio producenter i Östra Nyland. Sedan transporterar han produkterna till Helsingforsregionen. Kunderna är till största delen stora restauranger och de får produkterna färska efter en kort lagringstid och kort transportsträcka. Företaget sköter marknadsföringen, transporten och faktureringen. Matti Viljanen har anslutit sig till ett datanätverk som byggts upp på Finfood, benämnt ruokakori.fi, och detta nätverk fungerar som informationskanal och handelsplats med elektroniska bilder. Via ruokakori.fi-tjänsten, på svenska ”matkorgen”, hittar de kommersiella köken små företag och områdets produ-

Konsulten Kaj Työppönen har utvecklat användningen av närproducerad mat i offentliga matservice-tjänster. Foto: Riitta Koistinen.

center. Leena Höysti presenterade ruokakori-systemet på seminariet. I systemet har skapats en förmedlaragentmodell, i vilken förmedlarna fungerar som parti-affärer och svarar för flera företags produkter. Producenterna kan därmed själva koncentrera sig på tillverkningen. ”De kommersiella köken vill göra sina anskaffningar med en beställning, en leverans och en faktura”, förklarade Leena Höysti. ”Vid genomförandet av närproducerat är det viktigt att små och medelstora företag slår sig ihop”, summerade Viljanen.

Från Ge Savolaxmat-seminariet hade man videokontakt till Riksdagen och till riksdagsman Jari Leppä, som i sitt anförande behandlade lantbrukspolitiken och EU:s inverkan på Finlands livsmedelshushållning. Leppä krävde att mervärdesskatten på livsmedel skulle sänkas till 12 %. Han motsatte sig en harmonisering av livsmedlens ursprungsmärkning inom EU till ett gemensamt EU-märke; livsmedelsproducenterna och industrin bör använda egen ursprungsmärkning. Kännedom om livsmedlens ursprung höjer deras värde. Handelns egen produktmärkning (”egna varumärken”-systemet) är förmånlig för konsumenterna på kort sikt, men med tiden försvinner konsumentens uppfattning



om matens ursprung och på lång sikt finns risken att allt mera av livsmedlen är importerade.

Den närproducerade matens betydelse som upplevelse i samband med turism belystes i Jannie Vestergaards anförande. Hon hade deltagit i ett gemensamt projekt för flera Europeiska länder, i vilka högklassiga lokala mat-tjänster utvecklas som en viktig del inom landsbygds- och naturturism.

Seminariet förverkligades tillsammans med flera av ELO Södra-Savolax/Ekoneums aktörer och RaJuPuSu-kommungruppens forsknings- och utvecklingsprojekt; MTT/Ekologisk produktion, S:t Michels yrkeshögskola och Helsingfors universitets Landsbygds forsknings- och utbildningsinstitut fungerade som arrangör för tillställningen. ■

Riitta Koistinen

E-post: riitta.koistinen@mtt.fi

Riitta Koistinen är informationsspecialist vid MTT Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi/Ekologisk produktion i Juva.

Översättning från finska: Bertel Riska