UUTISET

Kolme ravintolaketjua vaihtoi kotimaiseen lihaan

Kotipizza ja ABC siirtyvät kokonaan kotimaiseen lihaan. Hesburger hylkäsi saksalaisen possun.

SAMI KARPPINEN

Viitasaarelainen Paavo Koskelainen käy usein lounastamassa ABC:lle. Hän pitää eritäin tärkeänä, että yritys käyttää kotimaista lihaa. ”Sehän turvaa maaseudun tulevaisuutta”, mies totesi sunnuntaina.

Syksyn mittaan kolme isoa ravintolaketjua on ilmoittanut lisäävänsä kotimaisen lihan käyttöä.

Keskustelu kotimaisuudesta kiihtyi, kun Maaseudun Tulevaisuus uutisoi (24.7.), että pikaruokaketjujen raaka-aineista yli puolet tulee ulkomailta. Kotimaisuutta kysyttiin myös huoltamoketjuilta (28.8.).

Kotipizza hylkäsi brasilialaisen kanan

Elokuun puolivälissä Kotipizza kertoi luopuvansa tuontilihasta. Marraskuun alkuun mennessä pizzoista poistuvat brasilialainen kana ja hollantilainen pekoni.

Kotipizzan toimitusjohtajan **Tommi Tervasen** mukaan asiakkailta tuli negatiivista palautetta ulkomaisen kanan käytöstä.

”Katsoimme, että päätös siirtyä käyttämään yksinomaan suomalaista lihaa oli sitoumustemme ja periaatteidemme valossa ainoa oikea. Ainoaksi poikkeukseksi jää Italiasta tuleva parmankinkku, joka vastaa prosentin murto-osaa kaikesta käyttämästämme lihasta.”

Tervanen kertoi päätöksestä blogissaan sekä Kotipizzan sosiaalisen median kanavissa.

”Asiakkailta tullut palaute on ollut hyvin myönteistä ja kannustavaa.”

Ennen päätöstä pizzojen raaka-aineista liki 60 prosenttia oli kotimaisia. Ketju alkaa mainostaa lihan kotimaisuutta ja noussutta kotimaisuusastetta ensi vuoden puolella.

Hesburger siirtyi kotimaiseen possuun

Myös Hesburger muutti kurssiaan sen jälkeen, kun MT uutisoi (4.9.) ruisfileaterian porsaanlihan tulevan Saksasta.

Tuontilihan käyttö herätti kritiikkiä ja asiaa tivattiin Hesburgerin Facebook-sivuilla.

Kohun jälkeen hampurilaisketju ilmoitti ostavansa jatkossa vain kotimaista porsaanlihaa. Nautaa ja kanaa ketju tuo yhä muualta Euroopasta.

Viestintäpäällikkö **Heini Santos** Hesburgerista kertoo, että kotimaiseen siirryttiin, koska ketju sai hyvän tarjouksen kotimaiselta toimittajalta. Suomalaisen possupihvin mainostamisesta ei ole vielä tehty päätöstä.

ABC haluaa herättää keskustelua

Huoltoasemaketju ABC tiedotti viime maanantaina siirtyneensä kotimaiseen lihaan noutopöydissään. Vuoden loppuun mennessä ketju siirtyy kotimaiseen lihaan myös annosruokien osalta.

”Sitten kaikki liha on sataprosenttisesti kotimaista. Haluamme tässä ajassa tukea suomalaista työtä ja herättää keskustelua asiasta”, kertoo ABC-ketjun kehitysjohtaja **Antti Erikivi**.

Erikiven mukaan päätös syntyi asiakkaiden toiveesta jo ennen MT:n uutisointia.

KATJA LAMMINEN

Seinäjoki etsii myös pieniä ruokatuottajia

Seinäjoen kaupunki haluaa yhä enemmän myös pieniä yrityksiä ja tuottajia mukaan elintarvikehankintoihinsa. Kaupungin hankepäällikkö **Joonas Peura** muistuttaa, että elintarvikealalla peräti 92 prosenttia on juuri pienen ja keskisuuren alan yrityksiä.

Tammikuussa Seinäjoella järjestetään tapahtuma, jonne tavoitellaan myös pk-alan yrityksiä sekä tuottajia esittelemään julkisen puolen keittiöihin sopivaa tarjontaansa.

”Tilaisuudessa ruokapalvelujen ruokalistasuunnittelijat pystyvät tutustumaan tuotteisiin ja osaavat sen ansiosta myös kilpailutuksessa vaatia ja haluta niitä”, Peura sanoo.

Tilaisuuteen toivotaan osallistujia paitsi Seinäjoelta myös muualta maakunnasta ja koko Suomesta.

Lähiruuaksi lasketaan kaikki kotimainen

Seinäjoen kaupungin elintarvikehankintaverkoston kehittäminen eli ”Sekahake” käynnistyi tämän vuoden alkupuolella ja kestää parisen vuotta. Peuran mukaan kaupunki tähtää siihen, että se pystyisi käyttämään hankinnoissaan erikokoisia toimijoita.

Hän kertoo esimerkkinä, että maaliskuussa pidetty markkinavuoropuhelutilaisuus poiki toimituksia eräälle pienehkölle marjantoimittajalle.

”Aluksi sen tuotteita testattiin ruokapalveluissa, ja nyt se toimittaa jonkin verran mansikkaa ja mansikkajalosteita ikääntyneiden palvelukeskusten ja päiväkotien keittiöihin.”

Seinäjoen kaupungin ruokapalvelut tekee kaikkiaan noin 3,2 miljoonaa ateriaa vuodessa. Asiakkaiden määrä on Peuran mukaan yhä lisääntymään päin, sillä Seinäjoki on kasvukeskus.

”Kaupungin elintarvikehankinnat ovat noin kolme miljoonaa euroa, ja siitä rahamäärästä 74 prosenttia on kotimaista ruokaa.”

Linjanvetona Seinäjoen kaupungilla on, että lähiruuaksi lasketaan kaikki kotimainen ruoka.

Raha tärkeää, samoin terveellisyys

Peuran mukaan kaupunki aikoo luoda elintarviketuottajien kanssa yhteistyössä nykyistä kehittyneemmän toimintamallit: miten ja milloin tuotteet tilataan, mitkä ovat aikataulu- ja tuoreusvaatimukset ja kuinka logistiikka parhaiten hoituu.

Peura myöntää, että hinta on julkisella puolella merkittävässä roolissa.

”Koska elintarvikkeet hankitaan verorahoilla, niiden pitää olla tiukasti ja tarkasti kilpailutetut.”

Toisaalta valinnassa suuri painoarvo on myös ravitsemukselliset arvot, toimitusvarmuus, tuotteen maku, näkö ja rakenne.

Esimerkiksi marjojen osalta voidaan määritellä, että niiden pitää olla sellaisia, joita ei tarvitse turvallisuussyistä keittää.

”Siinä tapauksessa puhutaan suomalaisista marjoista”, Peura sanoo.

Hän lisää, että Suomen sydänliitto on myöntänyt Seinäjoen ruokapalveluiden koulu- ja päiväkotiruualle sydänmerkin.

Sydänmerkin kriteereinä ovat suolan ja kuidun määrä sekä rasvan määrä ja laatu.

RIITTA RYYNÄNEN

OIKAISU

Finnair ei lennä Savonlinnaan

Valtio tukee lentoja Helsingin ja Savonlinnan välillä miljoonalla eurolla vuodessa (MT 2.10.). Reittiä operoi unkarilainen Budapest Aircraft Service, ei Finnair.

Lentoasemakartassa Enontekiön, Porin ja Savonlinnan sijainnit olivat menneet keskenään sekaisin. Matkustajamäärät olivat oikein.

MT

Kuminanviejä ja pylväsvalmistaja palkittiin elämäntyöstä

Vientituotteiden raaka-aine suurelta osin kotimaisilta tuottajilta

Suomen Yrittäjät jakoivat lauantaina Sotkamossa valtakunnallisilla yrittäjäpäivillä tämänvuotiset yrittäjäpalkinnot.

Palkinnon sai tänä vuonna neljä yritystä: kokkolalainen Fineweld Oy, joensuulainen Iivari Mononen Oy, muoniolainen Lapland Hotels ja riihimäkeläinen Trans Farm Oy.

Raadin mukaan palkittuja yrityksiä yhdistävät määrätietoinen kasvun hakeminen.

Suomen Yrittäjien tiedotteen mukaan Iivari Mononen Oy on kolmannen polven perheyhtiö, jota johtaa perustaja **Iivari Monosen** lapsenlapsi **Ari Mononen**.

Vuonna 1952 perustettu ja 130 henkeä työllistävä yritys valmistaa sähkö- ja televerkoissa käytettäviä tuotteita ja palveluita, esimerkiksi sähköpylväitä. Niihin kuluu vuosittain noin 100 000–150 000 kuutiota puuta.

Vientiä on ollut yhteensä 60 eri maahan.

Yhtiö hankki viime vuonna porvoolaisen Exsanen vahvistamaan asiantuntemusta sähkölinjojen kokonaissuunnittelusta, raivaustyöstä ja muusta teknisestä osaamisesta.

”Haluamme olla johtaja asiantuntijaorganisaatio”, Mononen kertoi tuolloin MT:lle (MT 11.7.2014).

Viidennes maailman kuminasta

Riihimäkeläinen Trans Farm Oy taas tuottaa sopimusviljelijöiden kanssa peräti viidenneksen koko maailman kuminasta. Erityisesti saksankieliset maat ovat 25-vuotiaalle yritykselle tärkeä markkina-alue, mutta maustetta viedään myös Yhdysvaltoihin, Aasiaan ja jopa Etelä-Amerikkaan, yhteensä 45 maahan.

Toimitusjohtaja **Jyrki Leppälä** kertoo tiedotteessa, että yrityksessä on onnistuttu useimmissa suurissa päätöksissä.

”Tämä on palkitsevaa työtä, kun lähes kaikki maailman suurimmat mausteiden käyttäjät ovat meidän asiakkaitamme.”

Kokkolalainen Fineweld Oy on puolestaan kehittynyt yhden miehen hitsausyrityksestä sata työntekijää työllistäväksi teollisuuden investointiprojektien toteuttajaksi.

Yrityksen perustajan ja omistajan **Matti Laitisen** mielestä yrittäjyydessä mahtavaa on työllistäminen: työpaikkojen tarjoaminen tuntuu paremmalta kuin raha.

Lapland Hotels –konserniin kuuluva safariyritys Lapland Safaris osti Rovaniemen napapiirillä Joulupukin Kammaria pitävän, talousvaikeuksiin joutuneen Dianordia Oy:n osake-enemmistön.

Hallituksen puheenjohtaja, kirurgi **Pertti Yliniemi** muutti urasuunnitelmiaan ja jatkoi isänsä **Arvo Yliniemen** työtä matkailualalla. Isä aloitti 50 vuotta sitten yhdellä hissillä, leirintäalueella ja kahvilalla. Nyt yritys on kasvanut reilusti yli satakertaiseksi.

Palkitut valitsi lautakunta, johon kuuluu edustajia Suomen Yrittäjistä, Suomalaisen Työn Liitosta, Yksityisyrittäjäin Säätiöstä ja Fenniasta.

EIJA MANSIKKAMÄKI

KARI SALONEN

Trans Farmin sopimustuottajat kasvattavat yli viidenneksen maailman kuminasta.

» Tämä on palkitsevaa työtä, kun lähes kaikki maailman suurimmat mausteiden käyttäjät ovat meidän asiakkaitamme.

JYRKI LEPPÄLÄ, TRANS FARM OY

JAANA KANKAANPÄÄ

Iivari Mononen Oy vie tuotteitaan yli 60 maahan. Suurin osa pylväspuusta tulee suomalaisilta yksityismetsänomistajilta.

» Siinä missä ennen riitti, että olimme metsissä hyviä, nyt tarvitaan paljon laajempaa asiantuntemusta.

ARI MONONEN, IIVARI MONONEN OY

Nähdään KoneAgriassa
Maaseudun Tulevaisuus
osastolla D502
MAASEUDUN TULEVAISUUS

MTK
KoneAgriassa tavataan!
8.–10.10.2015
Tervetuloa kahville ja tapaamaan asiantuntijoitamme KoneAgriaan. Asiantuntijat tavattavissa osastollamme koko näyttelyn ajan.
Lue lisää mtk.fi/koneagria.
Kahvit tarjolla jäsenkortilla MTK:n osastolla B333. Otathan jäsenkortin mukaan.
KONE AGRIA TAMPERE
8.-10.10.2015
to-pe klo 9-17, la 9-16
Tampereen Messu- ja Urheilukeskus
Ilmailunkatu 20, Tre

KONE AGRIA TAMPERE
8. - 10.10.2015
KoneAgria on tällä viikolla!
Monipuolinen näyttely maatalouden ammattilaisille. Tänä vuonna Tampereella.
Tampereen Messu- ja Urheilukeskus (TESC)
Ilmailunkatu 20 | 33900 Tampere
Avoinna: to - pe klo 9-17 | la klo 9-16
Liput: 17;- | 12;-
koneagria.fi
KoneAgria on erikoisnäyttely, jossa on esillä maatalouskoneita ja -laitteita, tuotantotarvikkeita sekä palveluja.
Seminaareissa ja tietoiskuissa aiheina ovat mm. viljatuotanto, automaattiohjauksen ja paikkatiedon hyödyntäminen, suorakylvö, sikatalous, maatalous ja työterveys, energiapuun käsittely, AIV ja luomu.
Uutta
Entistä enemmän koneita ja palveluja kasvintuotantotiloille sekä sika- ja siipikarjatuottajille.
Vierailukohteita Pirkanmaalla.
Voit ostaa lippusi ennakkoon sähköisestä lippukaupasta.