



Ruokaa luonnosta –ajatuksia villiyrттien tuotantoketjun kehittämiseksi
23.3.2017, Järvenpää
Helena Herttuainen/ Suomen 4H-liitto ry.



24.3.2017 Suomen 4H-liitto/Helena Herttuainen 1



Luonnontuoteala 4H-järjestössä

- Kihokit
- Luomusertifiointi
- Kerput
- Katajan-marja
- Puolukan välitys
- Suopursu
- Vihdat
- Kuivattu koivunlehti ja kataja
- Kuusenkerkät



24.3.2017 Suomen 4H-liitto/ Helena Herttuainen 2



Ruokaa luonnosta -kehittämishanke

Tausta ja tarve:

- Villiruoka ja villivihannekset ovat kasvavan kiinnostuksen kohteena niin kotitalouksissa kuin ravintoloiden tarjonnassa. Yhä useampi ravintola haluaisi tarjota asiakkailleen sesonkiruokana myös villiruokaa, mutta raaka-aineen saatavuus rajoittaa tarjontaa.
- Uudellamaalla on vahva ja korkeatasoinen ravintolakulttuuri. Trendeinä superfood, puhtaus, lähiruoka, arktisuus.



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/ Helena Herttuainen

4

- Hanketta tarvitaan toimintamallin rakentamiseen villiyrttien ja villivihannesten keruuseen, markkinointiin, varastointiin, kuljetukseen, hinnoitteluun ja myyntiin Uudellamaalla.
- Hanketta tarvitaan kouluttamaan nuoria luonnontuotteiden ja villiyrttien kerääjiksi ja lisäämään pienimuotoista yrittäjyyttä.
- Hanketta tarvitaan lisäämään lasten ja nuorten luonnontuoteosaamista, luonnon ja kasvien tuntemusta sekä herättämään kiinnostusta ruokakulttuuriin.



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/Virpi Skippari
@vskippari

5



Ruokaa luonnosta –hankkeen konkreettiset toimenpiteet



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/ Helena Herttuainen

6

1. Toimintamallin rakentaminen villiyrttien ja villivihannesten keruuseen, markkinointiin, varastointiin, kuljetukseen, hinnoitteluun ja myyntiin Uudellamaalla.
2. Keruukurssien ja luonnontuotekurssien järjestäminen.
3. Yrityskurssien ja työelämäkurssien järjestäminen nuorille.
4. Villiruokakurssien ja ruokakoulujen järjestäminen
5. Villiruokatapahtumien ja luonnontuoteteemapäivien järjestäminen.



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/ Helena Herttuainen

7



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/ Helena Herttuainen

8

Mitä vielä puuttuu?

- Kumppanit. Mitkä ravintolat/ yritykset/ toimijat ovat kiinnostuneita?
- Mitä raaka-aineita tarvitaan? Kuinka paljon raaka-ainetta tarvitaan? Tuoreena vai kuivattuna? Luomu?
- Mistä nuoret? Oppilaitosyhteistyö?
- Mitkä toimijat tuovat lisäarvoa hankkeen tavoitteiden saavuttamiseksi?
- Mitä muita ulottuvuuksia tai tavoitteita hankkeella voisi olla?
- Rahoitus.



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/Virpi Skippari
@vskippari

9



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/Helena Herttuainen

10



Kiitos! Ideoidaanko yhdessä lisää?



24.3.2017

Suomen 4H-liitto/ Helena Herttuainen

11