



**Ruokaa luonnosta –
toimialaselvityksen
tulokset
Villiruokaseminaari
14.2.2018
Espoo**

Helena Herttuainen & Siiri
Mäkelä

Suomen 4H-liitto ry.

Päivän ohjelma

9.00 Tilaisuuden avaus

9.05 Tomi Alakoski, Suomen 4H-liitto: 4H90 ja luonnontuoteala

9.15 Virpi Skippari, Suomen 4H-liitto: Ruokakasvatus 4H-järjestössä

9.30 Helena Herttuainen & Siiri Mäkelä, Suomen 4H-liitto: Ruokaa luonnosta -toimialaselvityksen tulokset

10.00 Kysymyksiä ja keskustelua

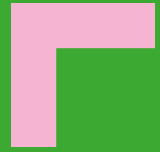
10.15 Tauko

10.30 Seija Kurunmäki, ELO-säätiö: Suomalaisen ruoan ja suomalaisen elintarviketeollisuuden vahvuudet

11.00 Mirka Olin, NORD-T: Villiyrttien lisäarvo tuotteissa

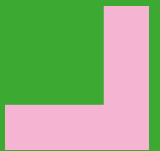
11.30 Ossi Paloneva, villiruokakokki: Villiyrtit ravintolaruoassa

Some: #ruokaaluonnosta #4HSuomi



Ruokaa luonnosta - toimialaselvitys

9/2017-3/2018



Hankkeen tarve ja tausta

- Luonnontuoteala on biotalouden kasvuala.
- Villiruoka ovat kasvavan kiinnostuksen kohteena niin kotitalouksissa kuin ravintoloiden tarjonnassa.
- Uudellemaalle on syntynyt myös useita villiyrtejä jatkojalostavia yrityksiä, joilla on tarvetta laadukkaalle raaka-aineelle.

Toimivalle villiyrteiden ja luonnontuotteiden keruuverkostolle on tarvetta Uudellamaalla!

Hankkeen tavoitteet

- Kattava villiruuan toimialaselvitys Uudellamaalla.
- Villiruokaverkoston rakentaminen

- Selvitettiin
 - yritysten, ravintoloiden ja ammattikeittiöiden **villiruuan kysyntää**.
 - **nuorten kiinnostusta** lähteä kerääjiksi tai yrittäjiksi luonnontuotealalle.
 - **villiyrittikoulutuksen** tilaa .
 - **maatilojen kiinnostusta** laajentaa toimintaan luonnontuotealalle.
 - **markkinahintoja** ja analysoitiin toimitusketjuja.



Hankkeen toimenpiteet

- 14 asiantuntijahaastattelua
- 7 työpajaa
 - 4H toiminnanjohtajat, Lähiruokaa Uudeltamaalta hankepalaverit, kehitysryhmän kokoukset, avoimet kehitystyöpajat
- Tapahtumiin osallistuminen
 - Metsämessut, PEFC-yleiskokous
- Villiruokaseminaari
- Kyselytutkimus, SurveyMonkey, 68 vastaajaa
 - Ostajat 9, potentiaaliset ostajat 8, kouluttajat 15, poimijat 9, potentiaaliset poimijat 14, maatilat 10, jakelijat ja potentiaaliset jakelijat 3



Ostajat ja potentiaaliset ostajat

- Kamomillasaunio, kanerva, koivun lehdet, maitohorsma, mesiangervo, nokkonen, voikukka, vuohenputki, siankärsämö
- Käytetään ravintolaruokaan ja jatkojalostettaviin elintarvikkeisiin
- Ostajat poimivat itse, ostavat luottopoimijalta tai ammattimaiselta villiyrttiryttäjältä
- Toimitus tuoreena, kuivattuna, pakasteena
- Hinnat vaihtelevat 10-60€ / kilo
- Hieman alle puolet ostaa vain luomua
- Toiveena markkinapaikkaa tuotteille

Kouluttajat

- Tarjolla pääosin kaikille avoimia kursseja.
- Kursseja tarjoavat yksittäishenkilöt ja opistot.
- Koulutukset käsittelevät muun muassa villiyrttien tunnistamista, kestäväää keruuta ja ruoan valmistusta.

Poimijat

- Poimitaan laajasti eri yrttejä, esim. maitohorsmaa, koivun lehtiä, mesiangervoa, nokkosta, pihlajaa, poimulehteä, puna-apilaa, siankärsämöä, vadelman lehteä, voikukkaa, vuohenputkea
- Ravintoloille ja omaan käyttöön
- Yli puolet poimijoista olisi kiinnostunut laajentamaan toimintaansa villiyrttialalle
- Haasteena sesongin lyhyys, poimijoiden vähyys, kysynnän ja tarjonnan kohtaanto, hinnoittelu
- Toiveena tuotekehittely yhdessä ostajien kanssa



Maatilat ja jakelijat

- 40% voisi laajentaa villiyrttien poimintaan, 20% jalostukseen, 20% välittämiseen
- Vastaajien tiloilla 1-100 hehtaaria villiyrttien keruuseen sopivaa aluetta (metsät ja pellot)
- 80% kiinnostuneita villiyrttien puoliviljelystä
- 50% metsät luomusertifioitu
- Elintarviketukkuliitteet jakelijoina

Näkökulmia villiyrttitoimialan tulevaisuuteen

- Villiyrttiliiketoiminnan kehittäminen, nuoret mukaan!
- Lisäansioita nuorille ja uutta yritystoimintaa – 4H-yritys.
- Lisäarvo tuotteisiin villiyrtteillä: erikoistuminen, erottuminen markkinoilla, arktisuus, superfood-trendi, ilmastoneutraali.
- Uusien mahdollisuuksien löytäminen villiyrttien käytössä esim. Panimot, leipomot: artesaanituotteet, joissa käytetään paikallisia villiyrttejä
- Jatkokäsittely: ruoheet, tisleet yms.
- Kumppanuudet, yhteistyö, osaamisen yhdistäminen, villiruokaverkoston laajentaminen.
- Yhteistyö Laurea AMK:n kanssa, oppilaitosnäkökulmaa, kokeiluja, konsepteja



Näkökulmia villiyrttitoimialan tulevaisuuteen

- Yleisen tietoisuuden kasvattaminen, viestintä
- Villiyrtit ja suomalaiset luonnontuotteet osaksi maabrändiä.
- Osa fine diningia ja huippukokkikilpailuja
- Villiyртеille kysyntää ja tarjontaa juuri Etelä-Suomessa
- Suomalaisten villiyrttien vahvuutena puhtaus, ekologisuus ja korkea laatu
- Luomukeruualueiden laajentamisesta lisäarvoa myös villiyrttiliiketoiminnalle.

Ehdotuksia jatkotoimenpiteiksi

4H-VILLIYRTTIKOULUTUKSET

- Koulutuskokonaisuudet kymmenelle eniten kysytylle villiyrtille.
- Villiyrttien tuotteistaminen (keruu, käsittely, käyttö)
- Maastokoulutus yhdistettynä verkkokoulutukseen.
- Maastokoulutuksessa: poimijakoulutus, lajintunnistus, keräysohje, lupa-asiat, käsittely, säilytys, pakkaus.
- Verkkokoulutuksessa: villiyrttien käyttöä, reseptejä, ideoita
- Lajintunnistusvideoita, keräysvideoita, käsittelyvideoita, kokkailuja, reseptejä.
- Tukea hinnoitteluun, hintahaarukka xx-xx eur
- Verkkokoulutus myös verkostoitumisalusta kerääjille
- Jatkokoulutusta kuivaus, pakastus, jatkojalosteet
- Opintopisteytetyt kokonaisuudet, kumppanina Opintokeskus Sivis
- 4H-villiyrttikoulutus = LAADUN TAE. Varmasti oikeat lajit, korkealaatuista materiaalia, oikein käsiteltynä, valmiita reseptejä ja käyttövinkkejä



Ratkaisuja kuljetuksen haasteisiin

- Keräysryhmät, joissa kuljetusvastaava
- Reko-renkaat välityspisteinä
- Maatilat välityspisteinä
- Yhteistyö tuoretukkujen kanssa.
- Yhteistyö kauppapuutarhojen kanssa, joilla salaattien, viljeltyjen yrttien ja vihannesten säännölliset kuljetukset pääkaupunkiseudun ravintoloihin.
- Joukkoistetut kuljetukset, digitaaliset alustat, (vie mennessäs, tuo tullessas)



Pähkinöitä purtavaksi

- Poiminnan luvanvaraisuus ja lupien saaminen maanomistajalta
- Alustavaa kartoitus kuntien ja kaupunkien lupamenettelystä on tehty. Menettelytavat kirjavia eikä selkeitä toimintamalleja vielä ole.
- Yhteistyö maanomistajien etujärjestön MTK:n ja paikallisten Metsänhoitoyhdistysten kanssa.
- Luonnontuotteiden lupa-asiat osaksi Metsään.fi -palvelua
- Lisätuloja metsänomistajille omilta mailta. Jo 10 uusimaalaista tilaa kiinnostunut villiyrttitoimialasta.

Ota yhteyttä

Siiri Mäkelä
Projektivastaava/ Ruokaa
luonnosta –selvityshanke
044-783011
Siiri.makela@4h.fi
@simakela

Suomen 4H-liitto ry.
Helsingin toimipiste
Karjalankatu 2, 00520

Helena Herttuainen
Aluejohtaja, metsänhoitaja
050-4418636
helena.herttuainen@4h.fi
@HHerttuainen

Suomen 4H-liitto ry.
Riihimäen toimipiste
Kauppakuja 5 A 34, 111 00
Riihimäki

Hanke on osa Manner-Suomen maaseudun
kehittämishjelmaa 2014 – 2020.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin