

Artesaaniruoka

Mathantverkarna

Margot Wikström

Ruoka-artsaani

Artesaaniruoka / elintarviketeollisuus

- Elintarvikeketju:
 - 1. Raaka-aineiden tuottaminen
 - 2. Jalostus
 - 3. Myynti

- A. Teollinen tuotanto
- B. Pienimuotoinen teollinen tuotanto
- C. Käsityönä jalostettu, artesaaniruoka, mathantverk

Teollinen tuotanto

- Raaka-aineet: Tehokkuus, teknologia, erikoistuminen, kustannustehokkuus, tuotto, työllistävä vaikutus pieni.
- Jalostus: Tehdas, teknologia, tietokoneohjaus, suljettu ketju, tuonti, kemialliset lisäaineet, lisätty vesi, kiire.
- Myynti: Suuresti, suuret sarjat, samanlaiset tuotteet, pitkä säilyvyys.
- Sopivat kaupan EDI järjestelmään (Electronic Data Interchange)

Pienimuotoinen teollinen tuotanto

- Pitkälle kuten edellinen, mutta tehokkuus ei ole samalla tasolla
- Pienemmät yksiköt
- Löytää "omat juttunsa" , erikoistuu

- Luomu
- Vähemmän kemiallisia lisäaineita
- Muita keinoja erottua

Mathantverk, Käsityönä jalostettu, Artesaani Raaka-aineet

- Pieniltä tuottajilta, usein omalta tilalta. Jäljitettävyys.
- Eläinten hyvinvointi
- Viljely ilman torjunta-aineita tai keinolannoitteita
- Raaka-aineet tiettyyn tarkoitukseen / sadonkorjuun ajoitus
- Avoimuus – tilavierailut
- Myös jalostamattomien raaka-aineiden myyntiä tilalta

Mathantverk, Artesaaniruoka Jalostus

- Pienissä tiloissa omista tai lähialueen tunnetuista raaka-aineista
- Luonnolliset prosessit huomioiden
- Perinteiset säilöntätavat
- Ihminen, osaaminen ja käsi mukana koko ketjussa
- Ei turhia lisäaineita eikä säilöntäaineita
- Tuotteet kypsyvät ajan kanssa ja maustuvat luonnollisesti
- Esim maitohappobakteerit juustoissa, taikinajuurissa, ilmakuivatussa makkarassa, hapansilakassa, hapankaalissa...
- Jäljitettävyyys taattu

Mathantverk, Artesaaniruoka, myynti

- Eroaa huomattavasti teollisuuden tuotteista
- Suuri osa suoraan tilalta
- Messut ja markkinat
- REKO ja nettikauppa
- Kaupan kautta haasteellista: puuttuvat sertifiointit, hinta
- Artesaanituotteet kalliimpia
- Tänä päivänä yhä useampi asiakas on valmis maksamaan laadusta

Ruoka-artsaanin tunnusmerkit

- Intohimo
- Teoria
- Käytäntö



Eldrimnerin määritelmä www.eldrimner.com

- "Pienimuotoinen artesaaniruoka luo ainutlaatuisia, maukkaita, korkeatasoisia ja yksilöllisiä tuotteita. Tuotteet valmistetaan pääasiassa paikallisista, huolella tuotetuista raaka-aineista pienimuotoisesti ja usein omalla tilalla. Artesaaniruoalle on tunnusomaista, että ihmisen käsi ja osaaminen ovat mukana koko tuotantoketjussa. Lopputuloksena on terveellisiä tuotteita, jotka eivät sisällä tarpeettomia lisäaineita ja joiden alkuperä pystytään jäljittämään.
- Artesaaniruoka kunnioittaa perinteitä, käyttää nykyaikaisia menetelmiä ja luo innovatiivisia tuotteita."

www.eldrimner.com

- Perustettu 1995
- Kansallinen kehittämiskeskus 2005
- Tieto – tuki – inspiraatio – Ruotsi ja pohjoismaat
- Koko ketju alusta jatko- ja täydennysopintoihin
- Lihanjalostus – kalanjalostus- meijeri – viljatuotteet – hedelmät, marjat, vihannokset ja sienet
- Rahoitus: Ruotsin valtio ja EU:n maaseutuohjelma
- Uudet jalostuskeittiöt valmistuivat 2013



Margot Wikström, Ruoka-artesaani



Yrittäjät (Artesaanit) muokkaavat toiminnan

- Kurssit
- Koulutus
- Neuvontapalvelut
- Seminaarit
- Opintomatkat
- Kehittämistyö
- Kokemustenvaihto
- Kilpailut SM i Mathantverk
- Luo edellytykset toiminnalle



Margot Wikström, Ruoka-artesaani

Mitä se sitten tarkoittaa?

Ainutlaatuisia tuotteita selkeällä identiteetillä.

Jalostus pääasiassa paikallisista raaka-aineista, usein omista ja omalla tilalla.

Ei turhia lisäaineita.

Tekijän käsi ja osaaminen on läsnä koko toimintaketjussa.



Miten se Suomeen rantautui?

- 2011 Saaristomeren Biosfäärialueen talvipäivät Kasnäsissa maaliskuussa
- Syksyllä 2011 yrittäjien opintomatka Jämtlandiin
- Ja siitä se lähti
- 2012 Koulutushanke
- "Mathantverk i Finland"
- 2016 Koulutushanke "Rannikon ruoka" Kustens Mat
- 2019 Hankkeet päättyy – yhdistys jatkaa

Kustens mat / Rannikon ruoka

- Koko ruotsinkielinen rannikko-alue, 3 vuotinen hanke
- Koulutus 1 sekä koulutus 2
- Artesaaniruokapäivät Storfinnhova – Ahvenanmaa - Fiskars
- Kilpailut 2016 – 2017 – 2018
- Opintomatkat

Artesaaniruoan SM - Kilpailut

- 21 – 23.3.2018
- Tammisaari, Rannikon Ruoka-hanke

- 17 – 18.10.2018
- Malmö, Eldrimner

- 13 – 14.9.2019
- Jyväskylä

- Ahvenanmaa
- Naantali



Kilpailuilla on suuri merkitys.





Fertile Crescent

Blancost

Blancost

Sveo Jan Os

GETOSK

GETOSK

Mjuk

Blancost



Voitto



Helpottaa ja kasvattaa myyntiä

Medianäkyvyys

Osallistu kilpailuun!

Puolueeton arvostelu



Suomen artesaaniruoka r.y

- <http://www.mathantverkarna.fi/?lang=fi>
- Suomen artesaaniruoka ry:n päämääränä on suomalaisen artesaaniruoan kehittäminen ja edistäminen Eldrimnerin määritelmän mukaisesti.
- Kilpailun sekä sääntöjen hallinnointi ja kilpailunjärjestäjien valinta.
- Yhdistää ruoka-artesaaneja.
- Järjestää opintomatkoja, nörttien pöytä-tapahtumia sekä ruoka-artesaanipäiviä

Yhteystietoja

- Haluatko sinä tai haluaako organisaatiosi liittyä jäseneksi?
- Vapaamuotoinen jäsenanomus lähetetään yhdistykselle, <mailto:info@ruoka-artesaanit.fi>. Anomuksesta on käytävä ilmi nimi, paikkakunta ja yhteystiedot. Ilmoitathan myös, oletko ruoka-artesaani. Jäsenmaksu vuonna 2018 on 20 euroa.
- <http://www.mathantverkarna.fi/?lang=fi>
- info@ruoka-artesaanit.fi