

Strategisen verkostojohtamisen oppeja Lounais-Suomesta?

31.8.2022

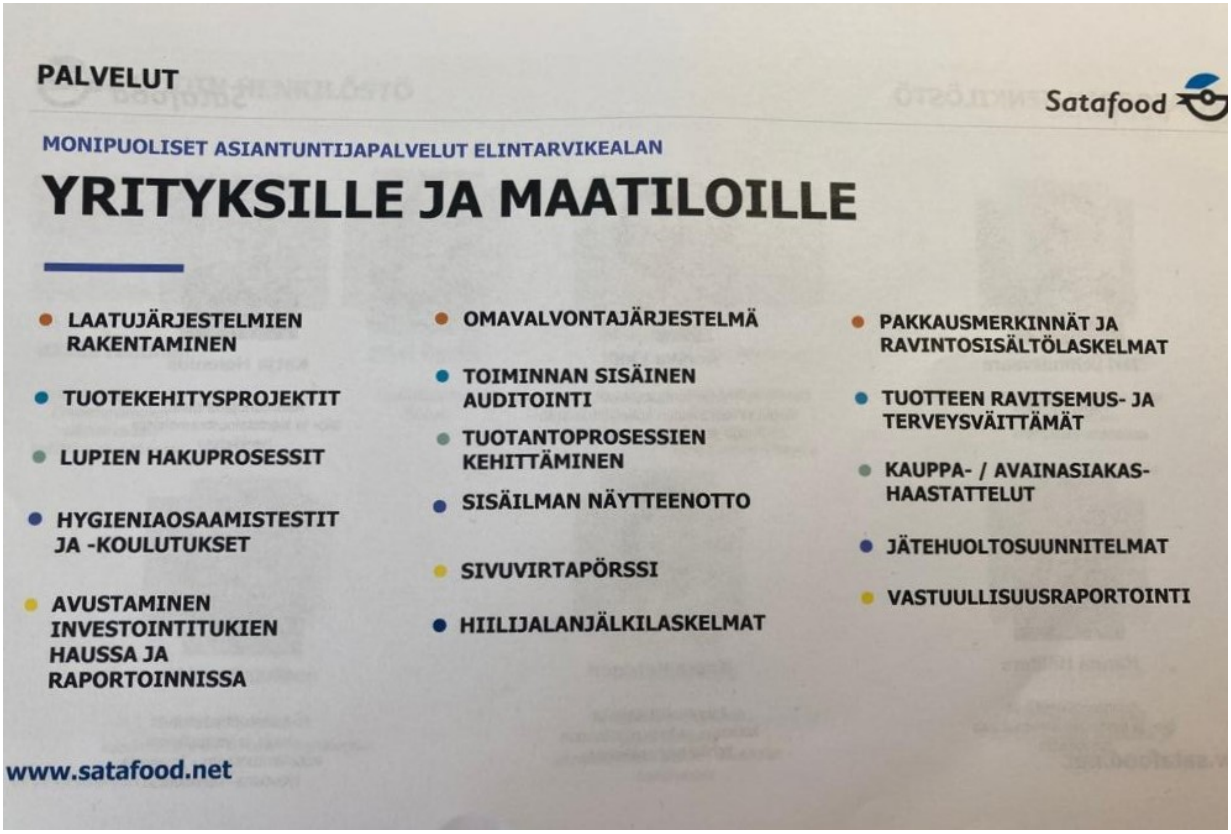
Etelä-Pohjanmaan ruokaketjun yhteistyön muoto eli Ruokaprovinssi on suuri, monen toimijan yhteinen verkosto ja innovaatioekosysteemi. Siihen kaivataan hyviä verkostojohtamisen malleja osaksi vuoden 2022 lopussa valmistuvaa Ruokaprovinssistrategiaa. Tästä syystä, Ruokaprovinssistrategian taustatiimi eli SeAMK ja ProAgria Etelä-Pohjanma/MKN Yrityspalvelut lähtivät tutustumaan Satakunnan ja Varsinais-Suomen ruokamaakuntiin, kiinnostaviin yrityksiin sekä alueiden ruokaketjun kehittämisen johtamiseen.

Sikses parasta – Suomi syö Satakunnasta

Roadtrip alkoi Noormarkun Klubilta, Ahlstömin suvun mailta. Siellä tapasimme satakuntalaista ruokaketjua esiintuovan Sikses Parasta-hankkeen vetäjiä. Satakunnan ruokaketjua on kehitetty hankevetoisesti jo neljällä Sikses Parasta-teemaisella 100 % rahoitusta nauttivalla yhteistyöhankkeella ProAgria Länsi-Suomen/Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaisten, Satafoodin sekä Pyhäjärvi-instituutin kesken. Toimenpiteiden painopiste on aina ollut kuluttajissa sekä viestinä simppeli ja selkeä *Suomi syö satakunnasta*.

Huittisissa tapasimme Satafood ry:n edustajan. Satafood on noin viidentoista työntekijän ruokaketjun kehittämisyhdistys. Se tarjoaa ruokaketjun asiantuntijapalveluja erityisesti satakuntalaisille yrityksille sekä toimii ylimaakunnallisesti jopa Pohjois-Pohjanmaalla asti noin viidentoista yhteiskehittämishankkeen kautta. Yhdistyksen asiatuntijapalvelujen kirjo on hyvin laaja, sillä tarjolla on apua mm. alkutuotannon ympäristölupien hakuprosessiin, elintarvikkeen soveltuvuushaastatteluihin kaupan valikoimiin saamiseksi sekä kaikkea siltä väliltä. Tässä yhdistyksessä meitä ruokaprovinssilaisia kiinnosti erityisesti rahoitusmalli, jolla se toimii. Satafoodin toimintaa rahoitetaan Satakunnan 16 kunnan, yritysjäsenmaksujen, palvelumyynnin

sekä EU-hankkeiden avulla. Satafoodin katon alla yhdistyvät useat Ruokaprovinssin kehittämisen ytimessä toimivien yritysten palvelut kuten mm. Foodwestin, ProAgrian ja esim. SeAMKin tarjoomat.



Kuva 1. Satafoodin palveluvalikoima (Kuva: Elina Huhta).

Satakunnassa sijaitsevat useat isot yritykset kuten HKScan, Apetit, Sucros eli Suomen Sokeri, Laitilan Wirvoitusjuomatehdas, Mattilan Marjatila sekä iso osa suomalaisista kasvisten, perunan ja herneen viljelijöistä. Keskustelujen kautta nousi esiin Satakunnan supervoima. Se on paikallisten ruoka-alan kehittäjien mielestä alueen monipuolinen ruoantuotanto, joka ruokkii koko Suomen. Varsinainen Satakunnan ruoka-alan yhteinen kehittämisstrategia maakunnasta tosin puuttuu. Toimijat tekevät tiivistä yhteistyötä, mutta kukin omista strategisista painopisteistään käsin.

Varsinais-Suomi – Suomen ruoka-aitta

Siirryttäessä Varsinais-Suomen maakuntaan, vastaan tulevat ainakin perunapellot ja kananmunatuotanto. Varsinaissuomalaiset ruoka-alan kehittäjät kuvailevat maakuntaansa monipuoliseksi ruoka-aitaksi, joka ruokkii monet suomalaiset.

Varsinais-Suomessa Turun kaupungin alue keskittyy ruokaketjuun ravintolakulttuurin ja ruokamatkailun kehittämisen kautta. Ruoan raaka-aineet tuotetaan pääasiassa muualla maakunnassa, jossa toimivat mm. HKScan, Munax, Suomisen Maito/Vennan luomutila, lukuisat muut maatilat sekä reilu kolmesataa elintarvikejalostajaa.

Alueellinen aktiivinen ruoka-alan kehittäjä on Turun Yliopiston Brahea-keskus. Se edistää ruoka-alaa hankkeiden kautta sekä tukee ruoka-alan tutkimusta ja yrityskehittämistä pyörittämällä Flavoria®-

tutkimusravintolaa yliopiston tiloissa.

Erityisen kiinnostava konkreettinen lähiruoan myyntiä ja menekkiä edistävä toimenpide on alkukesästä avattu Laari-lähiruokakontti. Se on EU-rahoitteinen kokeilu, jolla REKO-rinkien toiminta nostetaan seuraavalle tasolle. Asiakas, jolla on konttiin kulkuoikeudet, kokoaa ostoksensa kontissa myynnissä olevista lähiruokatuotteista ja maksaa ne itsepalvelukassalle. Kontin sijaintia vaihdellaan ympäri Turkua asiakkaiden tutustuttamiseksi tähän ostosmahdollisuuteen sekä asiakaspalautteen keräämiseksi. Parhaillaan kontille etsitään yritysveturia, joka ottaisi liiketoiminnan pyöritettäväkseen jatkossa.



Kuva 2. Laari-lähiruokakontti Turun Puutorilla (Kuva: Elina Huhta).

Keskustelu ja kysymykset varsinaissuomalaisen ruoka-alan strategisesta kehittämisestä ja verkoston johtamisesta saivat myös paikalliset ruoka-alan kehittäjät pohtimaan oman alueensa toimintaa ja siinä ilmeneviä haasteita. Toimijat ovat itseohjautuvia ja tekevät kehittämistä yhdessä, mutta ilman yhteisesti määritettyjä tavoitteita. Jälleen kannatti siis kysellä ja pohtia asioita avoimesti ääneen, sillä se herätteli meitä Ruokaprovinssistrategian työryhmäläisiä että varsinaissuomalaisissa ruoka-alan kehittäjiä.

Ruokaprovinssi – ?

Opintomatkalta kotiin tuomisiksi jäi ainakin se huomio, että Ruokaprovinssi ei voi julistautua jälleen yhdeksi Suomen ruoka-aitaksi, sillä sekä Satakunta että Varsinais-Suomi kokevat olevansa jo sellaisia. Meidän on löydettävä ruokamaakunnallemme tulevaisuuteen nojaava visio, joka pohjautuu omiin vahvuuksiimme. Helposti tunnistettavia vahvuuksiamme ovat ainakin yrittäjämäinen asenne ja asioiden tekeminen itse.

Ehkäpä nämä tulevat näkymään myös Ruokaprovinssin strategisen kehittämisen visiossa vuoteen 2030.

Opintomatka oli osa Maaseuturahaston rahoittamaa Ruokaprovinssi 2030 – menestyksen avaimet pellolta pöytään-hankkeen toimenpiteitä.

Ps. järjestämme Etelä-Pohjanmaan ruoka-alan yhteen kokoavat Ruokaprovinssikahvit joka kuukauden ensimmäinen keksiviikko klo 14 alkaen. Tule mukaan! Katso ajankohtainen ohjelma ja hae etäliittymislinkki osoitteesta www.ruokaprovinssi.fi/ruokaprovinssikahvit**Elina Huhta**
Asiantuntija, TKI
Kestävät ruokaratkaisut
SeAMK