

Avatud Talude Päev on Viron maaseudun juhla

22.8.2024

Avatud Talude Päev eli avoimien maatilojen päivää on järjestetty Virossa jo kymmenen vuotta. Pieni paikallinen tapahtumainnovaatio saavutti suuren suosion ja levisi nopeasti valtakunnalliseksi. Tapahtuman tavoitteena on tuoda Viron maataloutta ja maaseutua tutuksi avaamalla maatilojen ja muiden maaseutuyritysten ovet yleisölle.

Heinäkuussa järjestettävä tapahtuma houkuttelee niin lomalaisia kuin turistejakin. Avatud Talude Päev on Virossa erittäin suosittu, sillä viime vuonna lähes 280 000 ihmistä vieraili reilussa 350 kohteessa. Tänä vuonna epävakaasta säästä huolimatta rikottiin ennätyksiä, kun kohteita oli auki 358 ja kävijöitä lähes 310 000. Keskimäärin tämä tarkoittaa melkein 870 kävijää per kohde, mutta tiettävästi esimerkiksi Tallinnan lähistöllä sijaitsevilla isoilla maatiloilla kävijämäärät nousevat useisiin tuhansiin. Suuret vierailijamäärät osoittavat, että maaseudun elämä ja siellä toimivat yritykset kiinnostavat ihmisiä. Ruoka on olennainen osa tapahtumaa, sillä lähes kaikissa kohteissa on tarjolla jonkinlainen lähiruokailumahdollisuus.



Kohteet keräsivät tietoa kävijämääristä kekseliäillä tavoilla (kuva: Elina Huhta).

Itä-Virumaan monimuotoinen maaseutuyrittäjyys

Itä-Virumaa on yksi Viron 15:sta maakunnasta ja sijaitsee maan koillisosassa Suomenlahden rannalla. Maakunta on tunnettu teollisuudesta sekä mm. Narvan alueen kulttuuriperinnöstä. Kirjoittaja pääsi osallistumaan Avatud Talude Päev -tapahtumaan Maaseutuverkoston järjestämällä matkalla, jonka tarkoituksena oli oppia Viron hyvistä käytänteistä, joita voisimme siirtää Suomen Lähiruokapäivään. Matka suuntautui erityisesti Itä-Virumaan kohteisiin, sillä Avatud Talude Päev -avajaistapahtuman järjestettiin Itä-Virun maakunnassa.



Kuva 2. Avatude Talude Päev -tapahtuman kohdekartta paikallislehdessä oli kävijöiden näkökulmasta hyvää markkinointia, mutta tekijälleen haastava kohteiden jatkuvan muuttumisen takia (kuva: Elina Huhta).

Itä-Virumaalla maidontuotanto ja karjankasvatus ovat merkittävässä asemassa. Vierailimme mm. Mikumardin maitotilalla, jossa yhdistettiin rohkeasti elämysmatkailua maitotilayrittäjyyteen. Tilalle oli mm. EU:n maaseuturahoituksen tuella rakennettu vaijeriliukurata sekä tapahtumalava. Lisäksi yritys tarjosi melontaretkiä sekä teki tiivistä yhteistyötä paikallisten alakoulujen kanssa tutustuttaakseen lapsia maatilan elämään. Edellisvuoden tapaan yritys odotti heille saapuvaksi satoja lehmien rapsuttelusta ja maaseudusta kiinnostuneita kävijöitä.

Maakunnan elintarviketuotanto keskittyy juustojen, makkaroiden, leivonnaisten ja säilykkeiden valmistamiseen. Lisäksi juomapuolella toimii tislaamoja, pienpanimoita sekä marjaviinitiloja, joista monet ovat syntyneet perustajien oman harrastuneisuuden ympärille. Harrastuneisuus ja erityinen erottuvuus näkyi vierailukohteissa, kuten Lammas ja Roos -tilalla, jossa kävijät pääsivät nauttimaan oman tilan lampaista valmistettua ruokaa upean ruusutarhan ääreen rakennetussa maalaisravintolassa. Ravintola sijaitsi melko syrjässä maaseudulla, mutta hyvä ruoka, markkinointi ja suositukset varmistavat tasaisen kävijämäärän muinakin vuodenaikoina. Yhtä näille ja monille muille vierailukohteille olivat kekseliäät tavat tuoda matkailuelämyksiä maaseudun ja maatilan yhteyteen.

Inspiraatiota ja oppeja Virosta

Viron Avatud Talude Päev -opintomatkalla ehdimme kiertää vain kymmenisen valittua kohdetta, vaikka matkalaisen mieli olisi halajanut sinne ja tänne. Kohteissa meitä vastassa olivat iloiset ja vieraanvaraiset yrittäjät, jotka sekä naurattivat, laulattivat ja tanssittivat vieraitaan jättäen hienot muistot.



Kuva: Matkaseurue RaJuVe:n marjaviinitilalla, joka on saanut alkunsa harrastuksen myötä (kuva: Tarmo Luhta).

Kävijämäärien sekä kohteiden perusteella on helppo vakuuttua siitä, että kävijät ovat kiinnostuneita maaseudusta ja siellä toimivista yrityksistä sekä yritykset ovat innokkaita markkinoimaan omia tuotteitaan ja palvelujaan saadakseen uusia asiakkaita. Myynti on se mikä kannattaa ja mikä sen vaivattomampi tapa myydä ja mainostaa, kuin luottaa valtakunnallisen tapahtuman voimaan ja kutsua asiakkaat luoksesi kylään. Tämä on ehkä yksi niistä opeista, jonka Virossa toimivat maaseutuyritykset ovat omaksuneet meitä suomalaisia serkkujaan paremmin ja joka meidän tulee saada siirrettyä Suomeen.

Niinpä monien Avatud Talude Päev -tapahtumasta saatujen kokemusten ja uusien ajatusten rikastamina palasimme takaisin koti-Suomeen valmistelemaan innolla tämän vuoden Lähiruokapäivää. Suomen oma Lähiruokapäivä järjestetään joka syyskuun ensimmäinen viikonloppu. Tänä vuonna tapahtuma on kaksipäiväinen juhlistaen kymmenvuotispäiväänsä 7 – 8.9. Lähiruokapäivän avajaistapahtuman järjestetään lauantaina 7.9 Jalasjärven Keskikylässä Juustoportin lähistöllä Lasten Maatalousnäyttelyn yhteydessä.

Lähiruokapäivän tarkoituksena on tuoda esille suomalaista ruoantuotantoa, maaseudun elämää, sekä maaseudulla tuotettuja tuotteita ja palveluja. Alun perin ”Osta Tilalta”-päivänä tunnettu tapahtuma on Lähiruokapäiväksi muuttumisen myötä laajentanut osallistujakuntaansa, kun yhä useammat maaseudun toimijat voivat entistä matalammalla kynnyksellä osallistua tapahtumaan. Muutos on avannut mahdollisuuden esimerkiksi kylä- ja harrastusseuroille esitellä toimintaansa maaseudulla. Samalla esimerkiksi puutarhansa satoa myyvät yksityishenkilöt voivat osallistua tapahtumaan joko omissa pihoissaan tai yhdessä muiden tapahtumanjärjestäjien kanssa.

Tilat ja muut maaseutuyritykset voivat ilmoittautua tapahtumaan aivan viime hetkeen asti, joten kohteiden määrä kasvaa, mitä lähempänä tapahtumaviikonloppu on. Kaikki Etelä-Pohjanmaalla avoinna olevat kohteet löytyvät Lähiruokapäivän kartasta ja vierailureitti on helppo suunnitella sen avulla: lahiruokapaiva.fi/tutustu-kohteisiin/etela-pohjanmaa.

Kirjoittaja osallistui opintomatkalle osana Seinäjoen ammattikorkeakoulun koordinoimaa VHH – vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hanketta, joka on Euroopan unionin osarahoittama. Yhtenä hankkeen toimenpiteenä on infota Etelä-Pohjanmaalla toimivia ruoka-alan yrityksiä Lähiruokapäivästä ja kannustaa niitä osallistumaan siihen.

Tutustu hankkeeseen: VHH – Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet**Elina Huhta**
SeAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjinä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.