


# Maistuvia kohtaamisia Etelä-Pohjanmaan Lähiruokatreffeillä

6.5.2024

Huhtikuussa 2024 Seinäjoen ammattikorkeakoulussa järjestetty Lähiruokatreffit-tapahtuma toi onnistuneesti yhteen Etelä-Pohjanmaalla vastuullista ja vähähiilistä lähiruokaa tuottavat pienet elintarvikeyritykset ja jatkojalostajat sekä lähiruokaa ostavat tahot kuten kauppojen, ravintoloiden, kahviloiden ja tukkujen edustajat. Tänä vuonna tapahtumassa toisensa kohtasivat 19 lähiruoan ostajaa ja 14 myyjää.

Ostajat saapuivat Lähiruokatreffeille katsastamaan lähiruokatuotteiden tarjontaa ja maistelemaan herkkuja samalla tavaten lähiruokayrityksiä muutaman minuutin kestoisilla pikatreffeillä. Lähiruokatreffit tarjosivat siten ostajille nopean ja vaivattoman tavan kartoittaa uutuustuotteita valikoimiin sekä tutustua yrityksiin ja yrittäjiin tuotteiden takana. Vastaavasti taas lähiruokayrityksille tapahtuma oli oiva keino tavata useita ostajan edustajia lyhyen ajan sisällä ja solmia kontakteja heihin.




Lähiruokatreffeillä kohdattiin maistuvissa merkeissä (kuva: Elina Huhta ).

# Lisää tunnettuutta ja läpinäkyvyyttä paikallisille tuotteille

Lähiruokatreffit toimivat paitsi verkostoitumiskanavana, mutta myös keinona lisätä toimijoiden välistä luottamusta. Tapahtumassa ostajat tapasivat lähiruoan tuottajat kasvokkain ja kuulivat tuotteiden tarinan ja alkuperän suoraan yritysten itsensä kertomana. Kasvokkaiset kohtaamiset eivät ainoastaan ole tapa luoda pysyviä muistijälkiä ja kannustaa yhteistyöhön, vaan myös keino parantaa lähiruokayritysten ja niiden tuotteiden tunnettuutta. Kohtaamiset tuovat myös esille yritysten vastuullisia ja vähähiilisiä toimintatapoja sekä lisäävät toiminnan läpinäkyvyyttä. Siten Lähiruokatreffit ovat yksi keino edistää koko Etelä-Pohjanmaan ruoantuotannon tunnettavuutta, kannattavuutta, läpinäkyvyyttä ja vastuullisuutta.

Lähiruokatreffeillä ostajat pääsivät myös maistelemaan tuotteita ja tutustumaan niiden pakkausratkaisuihin. Ostajan oma kokemus mausta ja laadusta antavat heille parasta tietoa tuotteesta, sillä loppujen lopuksi tuotteen hyvä maku on ratkaiseva tekijä valikoimaan tai menuun mukaan pääsemiseksi. Hyvä maku nimittäin on edelleen se tärkein syy, jonka vuoksi tuote päätyy esimerkiksi ruokakaupassa kuluttajan ostoskoriin kerta toisensa jälkeen.

Tapahtumaan osallistuneille myyjille käteen jäi pitkä lista uusia kontakteja, joiden kanssa voi tehdä kauppaa

jatkossakin. Kasvokkaiden kohtaamisten lisäksi myyjillä oli mahdollisuus saada tapahtumassa suullista palautetta tuotteistaan tuotekehityksensä tueksi, tutustua hankintamenettelyihin sekä kartoittaa ostajien yleisiä tarpeita. Toivottavaa tietenkin on, että mahdollisimman moni tapahtumassa tuotteitaan esitellyt lähiruokayritys hyödyntää saamiaan tietoja esimerkiksi tuotekehityksessä sekä on itse rohkeasti yhteydessä ostajan edustajiin jatkaakseen myyntikeskustelua sekä muuta yhteistyötä.

# Tulokset ja vaikutukset näkyvät viiveellä

Huhtikuisten Lähiruokatreffien välittömät vaikutukset eivät vielä ole täysin tiedossa tätä verkkolehtijuttua kirjoittaessa, sillä tuotteiden ottaminen esim. kauppojen valikoimaan kestää oman aikansa. Yksi vuoden 2023 Lähiruokatreffien ”tuloksista” on jo pidempään ollut ostettavissa kuluttajien ilona, kun Lähiruokatreffien seurauksesta Ilmajoella toimivan Korvalaanen Oy:n myllytuotteet otettiin laajamittaisesti myyntiin kaikissa S-Marketeissa Etelä-Pohjanmaalla ja osassa Pohjanmaan alueen kaupoista. Laajempaan jakeluun pääsemisen myötä Korvalaanen päivitti myös tuotepakkauksensa, joiden visuaalinen ilme perustui SeAMKin opiskelijoiden markkinointiaiheisten haasteiden ratkaisutapahtumassa Korvalaaselle tuottamaan pakkausilmeen uudistusehdotukseen. Pienen opiskelijaryhmän ideat vastasivat siis yrityksen todelliseen tarpeeseen ja päätyivät käyttöön. Tämä jos jokin on yksi parhaista yhteistyöesimerkeistä SeAMKin ja alueen elinkeinoelämän välillä.




Korvalaanen Oy uudisti pakkauksensa SeAMKin opiskelijaryhmän ideoiden avulla (kuva: Elina Huhta).

Tämän vuoden Lähiruokatreffeille osallistujat antoivat kouluarvosanaksi lähes kiitettävän (8,5) ja ilmaisivat vahvan mielipiteensä tapahtuman tarpeellisuudelle myös jatkossa.  Sekä ostajat että myyjät toivoivat tapahtuman toteutettavan tulevaisuudessakin samalla pikatreffityylillä, jotta jokainen myyjä pääsee vuorollaan varmasti tapaamaan jokaisen ostajan kasvotusten. Kehittämisehdotuksia tuli vain muutama, jotka vaihtelivat

pienistä yksittäisistä parannusehdotuksista kahteen hyvin isoon ja haastavaan ehdotukseen; lisää lähiruokamyyjiä tapahtumaan mukaan sekä tapahtuman järjestäminen useammin kuin kerran vuodessa.

# Vuonna 2025 treffaillaan jälleen?

Selvää on, että ostajat haluavat tavata kasvotusten itselleen täysin uusia lähiruokayrityksiä, mutta myös vanhoja tuttuja tuotteineen. Siihen Lähiruokatreffit on yksi parhaista maksuttomista tilaisuuksista maakunnassa. Jostain syystä kuitenkin tämän vuoden Lähiruokatreffejä organisoidessa järjestelytiimi kohtasi aikaisempaa enemmän haasteita saada lähiruokayrityksiä osallistumaan tapahtumaan ja markkinoimaan itse tuotteitaan ostajille.

Monet tapahtumasta kiinnostuneet lähiruokayrittäjät totesivat, etteivät tänä vuonna halua lähteä esille, mutta ensi vuonna osallistuvat todennäköisemmin. Vastaus heijastaa selvästi tämänhetkisen markkinatilanteen epävarmuutta lähiruoan tuottajan näkökulmasta. Tuotteiden tunnetuksi tuleminen ja pääseminen laajempaan jakeluun nimittäin saattaa käynnistää tarpeen tuotantomäärien kasvattamiselle. Siihen yksinyrittäjä ei välttämättä tällä hetkellä kykene vastaamaan resurssien vähäisyyden takia. Tästä syystä esittäytymistä potentiaalisille ostajille siirretään tulevaisuuteen. Myös omien tuotteiden myyminen ja markkinointi voi olla jännittävää, joten sekin saattaa olla syy sille, että lähiruokamyyjiä ei osallistu tapahtumaan niin runsaasti kuin toivotaan.

Lähiruokatreffit on tarkoitus järjestää kertaalleen jälleen ensi vuonna. Hyväksi havaittu pikatreffi-osio pidetään varmasti samana osallistujien toiveesta, mutta jotain uutta voitaisiin kokeilla. Esimerkiksi yhteistyö Pohjanmaan ruoka-alan kanssa voisi tuoda tapahtumaan uusia mausteita ja etenkin lisää yhteistyömahdollisuuksia Etelä-Pohjanmaan lähiruokayrityksille sekä tunnettuutta Pohjanmaan puolella. Myös lähiruokayrityksille räätälöity, omien tuotteiden kasvotusten tapahtuvaa myyntiosaamista parantava täsmäkoulutus voisi tuoda lisää kokemusta ja varmuutta esitellä omia tuotteita erilaisissa myyntitapahtumissa.

Lähiruokatreffit-tapahtuma järjestettiin osana Seinäjoen ammattikorkeakoulun koordinoiman VHH – vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet-hanketta, joka on Euroopan unionin osarahoittama.

Lue lisää hankkeen verkkosivuilta.**Elina Huhta**
SeAMK

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