

# LähiPuoti Remes Oy

## LähiPuoti Remes Oy



# Mitä on lähiruoka?

- Ei virallista määritelmää.
- Asiasta useita eri tulkintoja
- Hallituksen Lähiruokaohjelma
  - > miten lähiruokaa edistetään vuoteen 2020 mennessä.

**\* Lähiruokaa -Totta kai!**



# Mitä on lähiruoka?

- Paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.
  - Tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista.
  - Myydään ja kulutetaan omalla alueella
- \* Hallituksen Lähiruokaohjelma



# Mitä on lähiruoka?

- Lähiruoka ja paikallisruoka tarkoittavat lyhyitä jakeluketjuja, eli ruoan matka tuottajalta ja jalostajalta kuluttajan ruokapöytään on lyhyt. Ketju lyhenee kun välistä jää portaita pois. Lähellä tuotetun ruoan ostaminen tukee oman alueen yrittäjiä ja taloutta.

\* Hallituksen Lähiruokaohjelma



# Miksi lähiruokaa?

- Edistää alueellista ruokakulttuuria
- Antaa tuottajille kasvot tuotteen takana
- Kuluttaja tietää mistä ruoka tulee
- Mahdollistaa ruoan jäljitettävyyden
- Työllistää oman alueen yrittäjiä
- Lisää kuluttajien valinnanvapautta
- Lisää alkutuotannon elinvoimaisuutta
- Antaa lisäarvoa matkailulle

\* Hallituksen Lähiruokaohjelma



# Tuoreena pelloilta pöytään:

[Ajankohtainen kakkonen](#) 31.7.2013

Lähiruoan matka 20 kilometrin päähän kauppaan - yli 400 kilometrin lenkki

Lähiruoan kuljetusketjut kauppoihin saattavat venyä yllättävän pitkiksi. Ajankohtainen kakkonen lähti lähiruokasalaatin kuljetusreissulle mukaan Kangasalta.

Määränpäänä oli 20 kilometrin päässä sijaitseva Tampereen Hervannan S-market, mutta matka kulkikin pääkaupunkiseudun kautta.

Kun salaatti pääsi kaupan hyllylle, oli kuljetuskilometrejä kertynyt yli 400. Aikaa koko matkaan kului 52 tuntia.

*Lähde YLE / Ajankohtainen Kakkonen*

- **Tällä hetkellä yleisesti vallitseva käytäntö on kierrättää tuoretuotteita turhaan pitkiä matkoja ja seisottaa päiväkausia varastoissa ja autoissa.**
- **Asian voisi tehdä toisinkin!!! Paikallisten toimijoiden muodostama Lähiruokatukketju olisi ratkaisu kohti lyhyempiä kuljetusmatkoja ja tuoreempaa ruokaa.**

**Lähiruokaa - Totta kai!**

# Yrityksen toiminta:

- LähiPuoti Remes Oy on perustettu tammikuussa 2013, "Puotipuoksuna" Kimmo Remes.
- Yrityksen kotipaikka on Humppila ja toiminta-alueena Lounais- ja Etelä-Suomi.
- Lähi- ja luomuruokaa sekä muita lähellä tuotettuja tuotteita myyvä yritys.
- Lähiruokatukun kautta tuoreita tuotteita ravintoloille, keskuskeittiöille, pitopalveluyrityksille, kahviloille, myymälöille, tilapuodeille ym.
- Sähköinen tilausjärjestelmä helpottaa asiakkaiden ostotoimintoja.
- LähiPuodin Herkut -myyntipisteet palvelevat kuluttajia. LähiPuodin Herkkuja myyvät
  - Kukkakauppa OutiLiina, Humppila
- Oma puotimme palvelee varaston yhteydessä, osoitteessa Ylikauppilantie 2, Humppila
  - perjantaisin klo 15.00 - 18.00
  - lauantaisin klo 10.00 - 14.00



# Yrityksen toiminta:

- Toiminta on käynnistetty Lounais-Hämeen alueella mutta tulevaisuudessa yritys tulee olemaan valtakunnallisesti merkittävä toimija lähiruuan jakelijana ja samalla toimintamallilla tulee olemaan toimintaa useammalla paikkakunnalla esimerkiksi yrittäjävetoisten toimipisteiden kautta.
- LähiPuoti Remes toimii vahvasti tuottajan ja asiakkaan kohtaamispaikkana ja toiminnan perustana on lyhyt ja läpinäkyvä toimitusketju. Niin tukku- kuin kuluttajakaupassakin ovat kaikki tuotteet jäljitettävissä ja asiakas tietää aina kenen tuottamaa tuotetta hän käyttää.
- Meille tärkeitä arvoja ovat puhdas, tuore ja lähellä tuotettu ruoka, korkea laatu, jäljitettävyys sekä suomalainen työ. Siksi olemme vahvasti keskittyneet pienten tuottajien lähituotteisiin.
- Tuottajille yhteinen sekä tunnettu myynti-, markkinointi- ja toimituskanava.





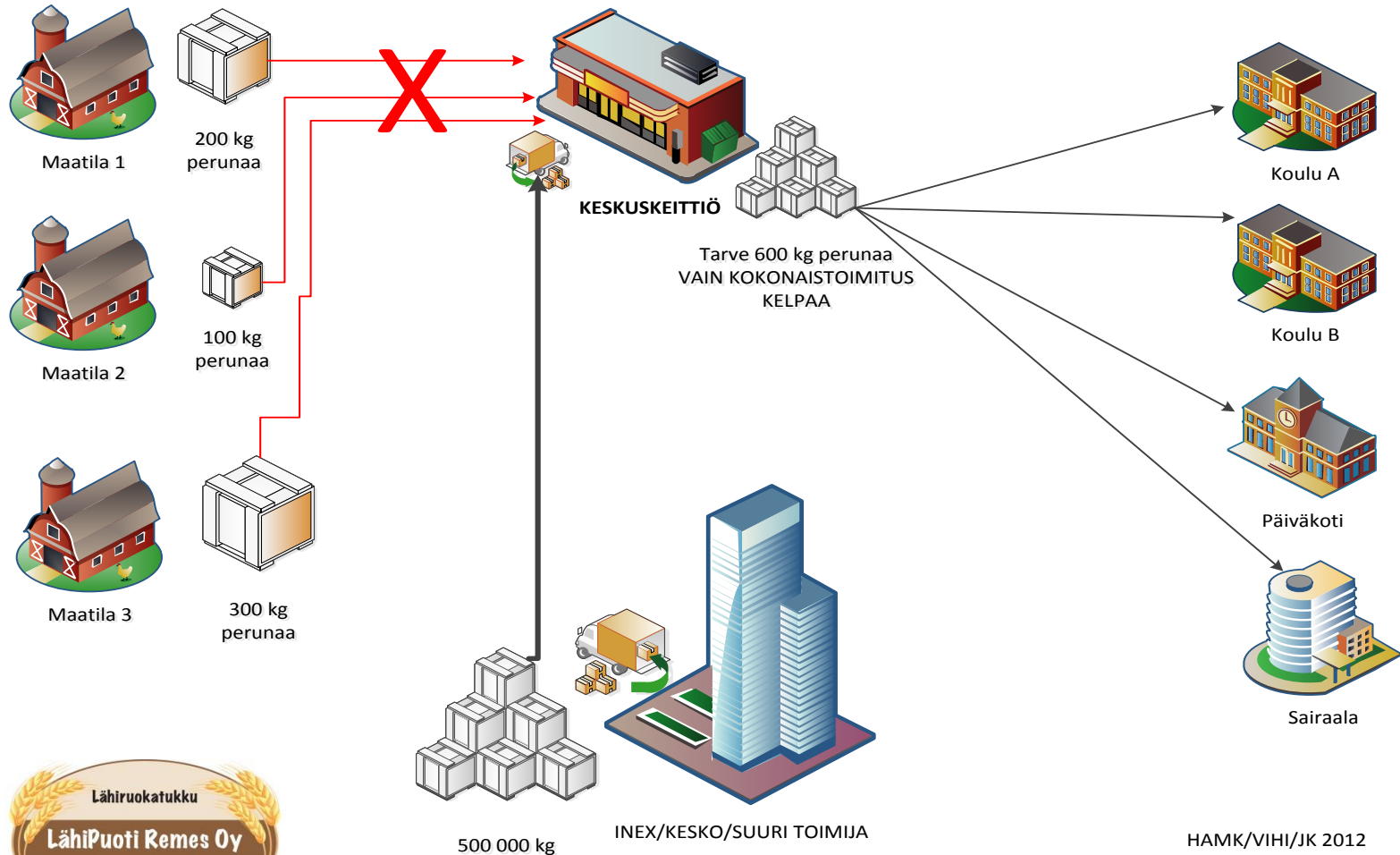
# Muutamia esimerkkejä toimitetuista määristä 01 - 12 / 2014:

- Juureksia	39 000 kg
- Lihat ja lihajalosteet	12 000 kg
- Jauhot	3 700 kg
- Maitotuotteet	101 500 l
- Kananmunat	4 500 kg
- Rieskanäkkäri	490 kg
- Toimitettuja tilauksia	880 kpl



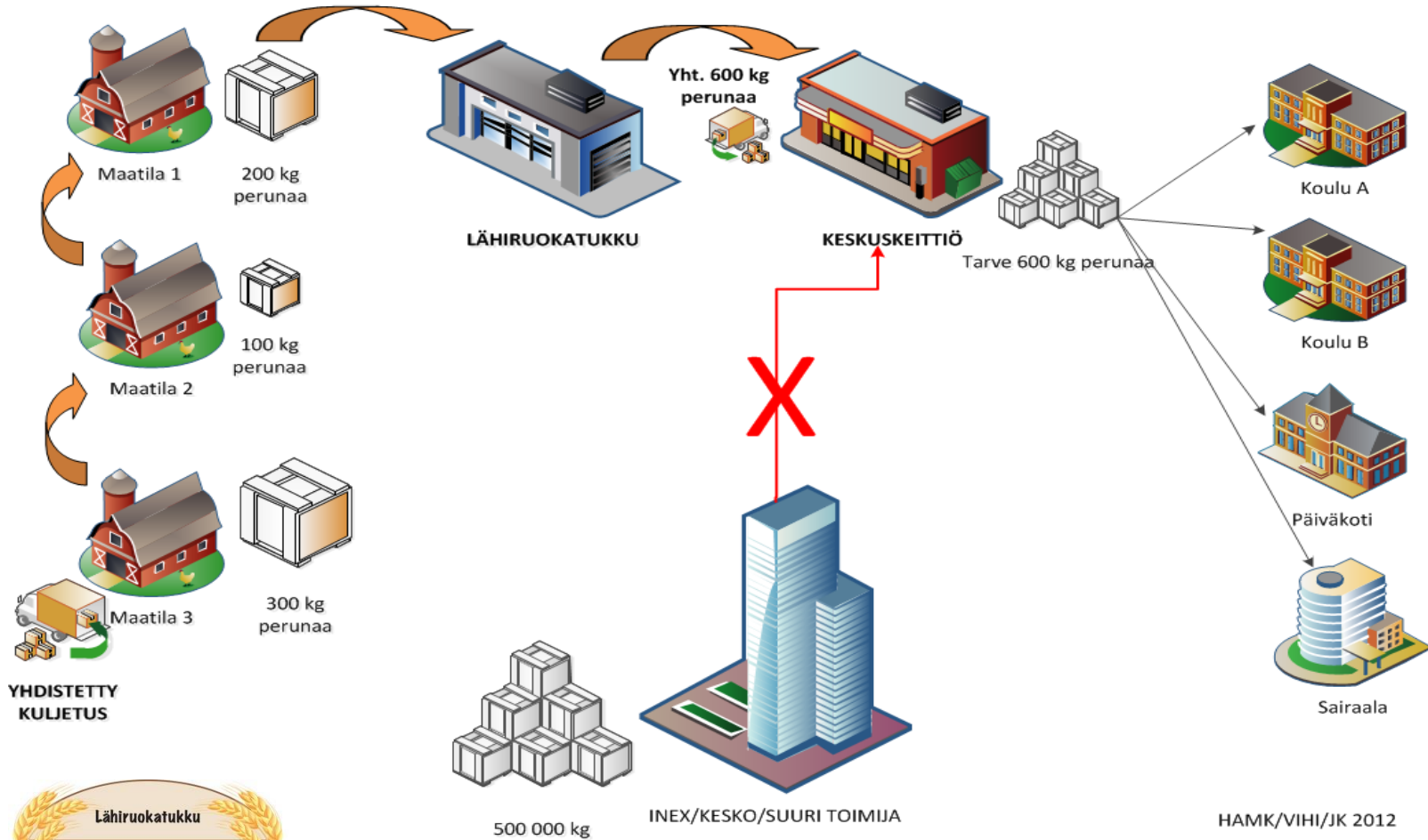
# Miksi?

## ”JULKISEN RUOKAPALVELUN ONGELMA, CASE PERUNA”



# Miksi?

## ”LÄHIRUOKATUKKU YHTEISTYÖN EDUT”



HAMK/VIHI/JK 2012



# Asiakkaan näkökulmasta:

## MokkerMeija Oy

- Eerikkilän Urheiluopiston ravintolapalvelut.
- Omistajat Tiina ja Veli-Matti Koski.
- Yritys työllistää 13 + 2 hlöä.
- MokkerMeija käyttää runsaasti paikallisia lähiruokatuotteita.
- Raaka-aineiden ostot v. 2012 n. 500 000 €, lähialueen tuotteiden osuus n. 120 000 €.
- Mahdollisuus ja halu olisi käyttää enemmänkin paikallisia tuotteita.
- Lähiruokatuotteiden ostomääriä voisi helposti kasvattaa jopa kolminkertaiseksi.
- Ongelmana on ollut logistiikka.



# Asiakkaan näkökulmasta:

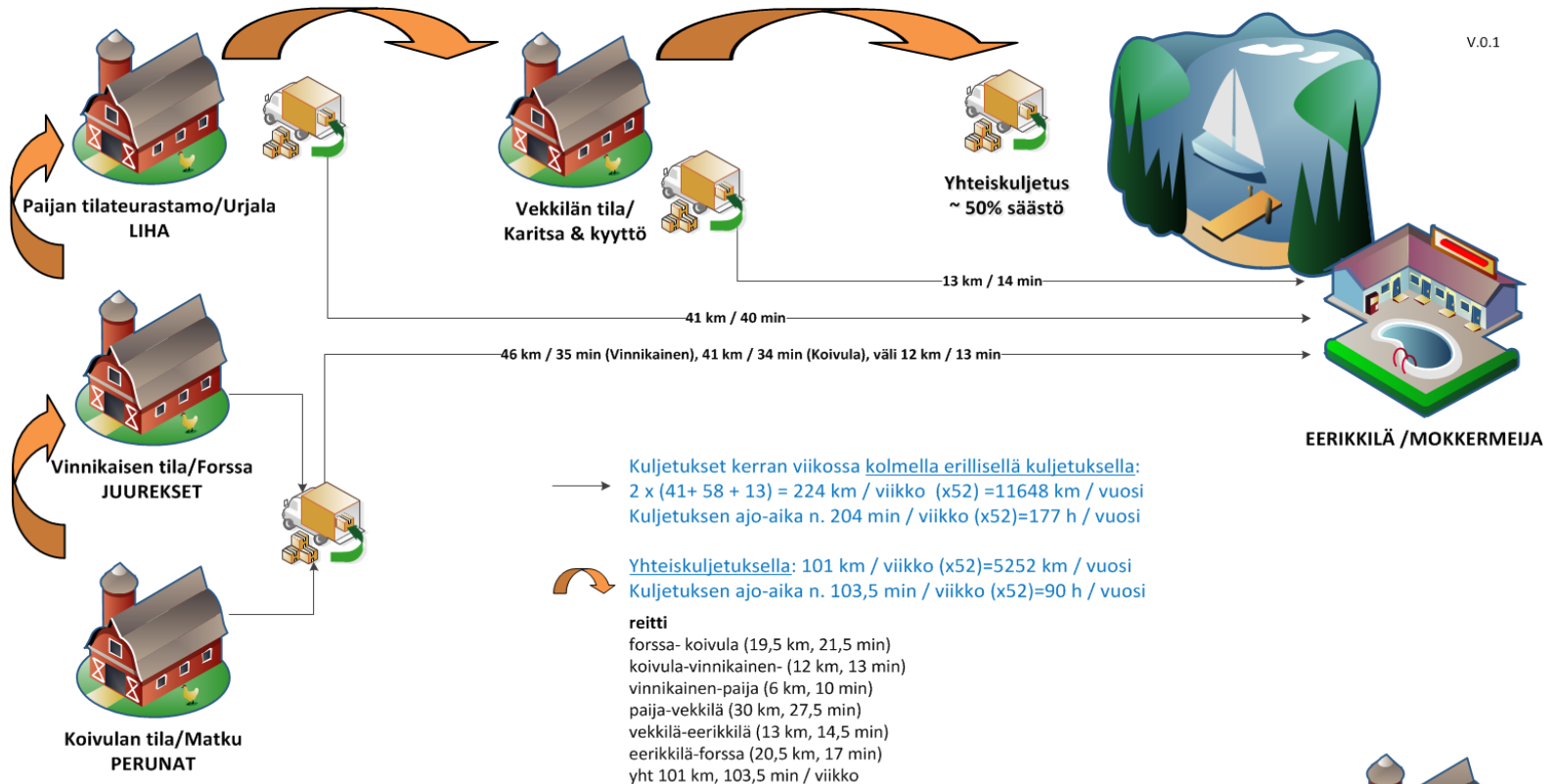
## MokkerMeija Oy

- Kuorittuja ja pilkottuja vihanneksia tarvittiin enemmän ja useammin kuin mitä oli ollut saatavissa.
- Salaattituotteita, kalaa, kanaa ja kananmunia haluttiin ostaa paikallisilta tuottajilta enemmän.
- Omat noudot ja liian useat päivittäiset tuonnit on haluttu keskittää tehokkaammaksi logistiikaksi.
- Aikaisemmin 1 hlö käytti 2 työpäivää / vko tuotteiden tilaamiseen ja vastaanottamiseen.
- Lähiruokatukun myötä on tilanne parantunut huomattavasti.



# MokkerMeija Oy

V.0.1



# LähiRuokaa kuntakeittiöihin:

- Lounais-Hämeen seudulla yhteistyötä Kuntakeittiöiden, LähiRuokatukun ja Tuottajien kesken.
- Mukana 5 kuntaa; Humppila, Jokioinen, Tammela, Ypäjä ja Forssa.
- Yhteistyön tuloksena mm. keittojuuresmix (2 versiota) sekä uunijuuresmix.
- Aktiivisessa käytössä 4:ssä kunnassa.
- Myös muita tuotteita ja uusia pakkausmuotoja suunnitellaan.
- Kuntakeittiöille toimitettu myös mm. lihatuotteita, juureksia, suomalaista pakastevadelmaa ym...



# Järvikalaa kuntakeittiöihin:

- Säskylän Pyhäjärven vähemmän hyödynnetty kala otettu hyötykäyttöön.
- Idean isä ja toteuttaja Kolvaan Kala Säskylästä.
- Kalamassat (särki, hauki ja ahven) sekä Kalastajan Järvikalapihvi.
- Toimitettu kuntakeittiöille sekä ravintolasektorille.
- RUOKIS-Lähiruokahanke selvittää kalamassan jatkojalostusmahdollisuutta Forssan seudulla.





# Julkiskeittiöiden paikallisten ostojen aluetaloudelliset vaikutukset

ote professori Hannu Törmän esityksestä

- Kanta-Hämeessä on 107 elintarvikealan yritystä, joista 77 työllistää alle 10 hlöä (Ruoka-Suomi, 2011)
- 100 000 € lisäys alueen lähiruokaostoihin tuo 1 uuden työpaikan alueelle ja yhden työntekijän lisäys elintarvikeketjuun luo yhteensä 2,4 muuta uutta työpaikkaa.
- Aluetalous toimii kuten "kauppatase", jolloin jokainen paikallinen hankinta parantaa alueen taloutta eli hankinnat seudun ulkopuolelta vie myös rahan ulos.

Mertsi Töttölä / LounaPlussa ry



# Aluetaloudelliset vaikutukset:

- Suosimalla lähialueen tekijöitä myös aluetalous voi paremmin.
- Myös työllistävä vaikutus on erittäin merkittävä.

Tiedätkö

## KUINKA PALJON OSTAMASI LIHAPULLAN ALKUPERÄ VAIKUTTAA ALUETALOUTEEN?



Laskelma perustuu oletukseen jossa valmiin raakapakasteena myytävän lihapullan kilohinta on 5,95 €/kg (alv 0 %).  
Lihapullakilon valmistukseen sitoutuu keskimäärin 3,80 € palkkakustannuksia.

### PAIKALLINEN LIHAPULLA

Maakunnassa kasvatettu, teurastettu, leikattu, jalostettu ja toimitettu asiakkaalle  
Lihapitoisuus 62 %, josta nautaa 50 % ja sikaa 50 %

	Kasvattaja	Teurastus ja leikkuu	Jalostus	Tulku
Palkat	0,11 €	0,20 €	0,34 €	0,08 €
Yritystulo	0 €	0,10 €	0,08 €	0,02 €
<b>Yhteensä</b>	<b>0,11 €</b>	<b>0,30 €</b>	<b>0,42 €</b>	<b>0,10 €</b>

Aluetaloudellinen vaikutus kunnallisveroina



0,93€

### KOTIMAISESTA LIHASTA VALMISTETTU LIHAPULLA

Kotimaisesta lihasta (kasvatettu, teurastettu ja leikattu Pohjois-Karjalan ulkopuolella), maakunnassa jalostettu ja toimitettu asiakkaalle  
Lihapitoisuus 62 %, josta nautaa 50 % ja sikaa 50 %

	Kasvattaja	Teurastus ja leikkuu	Jalostus	Tulku
Palkat	0 €	0 €	0,34 €	0,08 €
Yritystulo	0 €	0 €	0,08 €	0,02 €
<b>Yhteensä</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0,42 €</b>	<b>0,10 €</b>



0,52€

### TUKKU MUUALTA SUJOMESTA

Kotimaisesta tai ulkomaisesta raaka-aineesta Pohjois-Karjalan ulkopuolella valmistettu lihapulla, joka toimitetaan valtakunnallisen tukun kautta pohjoiskarjalaisille keittiöille  
Lihapitoisuus 51 %, josta nautaa 50 % ja sikaa 50 %

	Kasvattaja	Teurastus ja leikkuu	Jalostus	Tulku
Palkat	0 €	0 €	0 €	0 €
Yritystulo	0 €	0 €	0 €	0 €
<b>Yhteensä</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>

0,00€



JÄMSÄN SEUDUN  
maaseutupalvelut

PRO  
Agria Pohjois-Karjala

# Lähiruoan hinnoittelu:

- Mielletään yleensä kalliimmaksi kuin muut vastaavat.
- Laurea Ammattikorkeakoulu / Leppävaara teki kustannusvaikutusvertailun opiskelijaravintolan tarpeista.
- Vertailussa verrattiin nykyisiä hintoja LähiPuoti Remes Oy:n hintoihin.
- Nykyisten tuotteiden korvaaminen lähiruoalla vaikutti annoshintoihin -0,27 € - + 0,26 €.
- Sama asia huomattu myös kuntasektorilla.



# Lähiruoan hinnoittelu:

Liite 2. Annoshintojen erot lähiruoan hyväksi

Ruokaohje	Annoshinta (peruslista)	Annoshinta (lähiruokalista)	Ero €	%-ero
Broiler-kasviskeitto	0,59	0,53	-0,06	-10,2 %
Broilerkiusaus	0,87	0,73	-0,14	-16,1 %
Itämainen possupata	1,26	1,25	-0,01	-0,8 %
Jauhelihabolognese	0,41	0,36	-0,05	-12,2 %
Jauhelihaberunasoselaatik	0,8	0,53	-0,27	-33,8 %
Kanaohratto	1,02	0,9	-0,12	-11,8 %
Kasvisgratiini	1,14	1,13	-0,01	-0,9 %
Kasvismakaronilaatikko	0,94	0,93	-0,01	-1,1 %
Keltainen broilerkastike	0,78	0,68	-0,1	-12,8 %
Linssitäytteiset paprikat	0,91	0,91	0	0,0 %
Mantelikala	1,48	1,48	0	0,0 %
Soijaperunasoselaatikko	0,4	0,35	-0,05	-12,5 %
Tomaatti-fetapasta	0,71	0,71	0	0,0 %

Liite 3. Annoshintojen erot lähiruoan tappioksi

Ruokaohje	Annoshinta (peruslista)	Annoshinta (lähiruokalista)	Ero €	%-ero
Kala-vihanneskeitto	1,31	1,34	0,03	2,3 %
Kasviskuisaus	0,49	0,6	0,11	22,4 %
Kinkkukiusaus	0,52	0,59	0,07	13,5 %
Kirjolohikeitto	1,32	1,34	0,02	1,5 %
Lihakaalilaatikko	1,02	1,29	0,27	26,5 %
Linssimureke	0,47	0,48	0,01	2,1 %
Lohipastavuoka	1,52	1,54	0,02	1,3 %
Nakkikeitto	0,38	0,39	0,01	2,6 %
Nakkistroganov	0,73	0,76	0,03	4,1 %
Papu-kasviskeitto	0,24	0,33	0,09	37,5 %
Pinaattikeitto	0,3	0,31	0,01	3,3 %
Pinaattipannukaku	0,31	0,35	0,04	12,9 %
Syösyinen lihapata	1,09	1,11	0,02	1,8 %

## Lähde:

Laurea-ammattikorkeakoulu

Laurea Leppävaara

Tuulia Sola

Hankeassistentti

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta

Helmikuu, 2014



# Summa Summarum:

- Lähiruoka on hyvä, edullinen ja ekologinen valinta.
- Lähiruoalla työllistetään oman alueen väkeä.
- Lähiruoalla parannetaan kuntataloutta.
- Myös omilla henkilökohtaisilla valinnoilla voi vaikuttaa!!!



# Vuoden Lähiruokateko 2014:

LähiPuoti Remes Oy palkittiin vuoden Lähiruokateko -palkinnolla 11.4.2014

## Kilpailuraadin perusteluita palkinnon saajalle

- On luonut toiminnallaan paikallisen ratkaisun asiakkaiden tarpeisiin, jonka kautta lähiruokaa on mahdollista saada keskitetysti ammattikeittiöihin.
- Alueen kunnat ovat vahvasti lisäämässä lähiruoan käyttöä. Tähän tahtotilan muodostumiseen on vaikuttanut erityisesti palkinnonsaajan toimintamalli, joka mahdollistaa lähiruoan helpomman saatavuuden ja keskitetyt toimitukset alueen keittiöihin.
- Kehittää uusia tuotteita yhdessä asiakkaiden kanssa
- Monipuolinen toimintamalli palvelee myös yksityisiä kuluttajia
- On kasvuhaluinen ja riskinottokykyinen, ja systemaattisesti kehittää ja laajentaa toimintaansa tavoitteena olla jatkossa merkittävä valtakunnallinen toimija lähiruoan markkinoille saattamisessa
- Alueen tuottajille ja jalostusyriyksille on luotu kanava saada tuotteitaan markkinoille. Lyhyeen jakeluketjuun perustuva malli on mahdollistanut paremmat yhteydet tuottajien ja kuluttajien välille.
- On aktiivisesti välittänyt tietoaan ja kokemuksiaan muiden käyttöön, ja täten toimii mallina myös muille lähiruoan markkinoinnin ja logistiikan parissa toimiville
- Välittää myös yleistä sanomaa lähiruoasta, sen laadusta ja merkityksistä
- On verkostoitunut vahvasti kehittäjä- ja toimijaverkostoihin

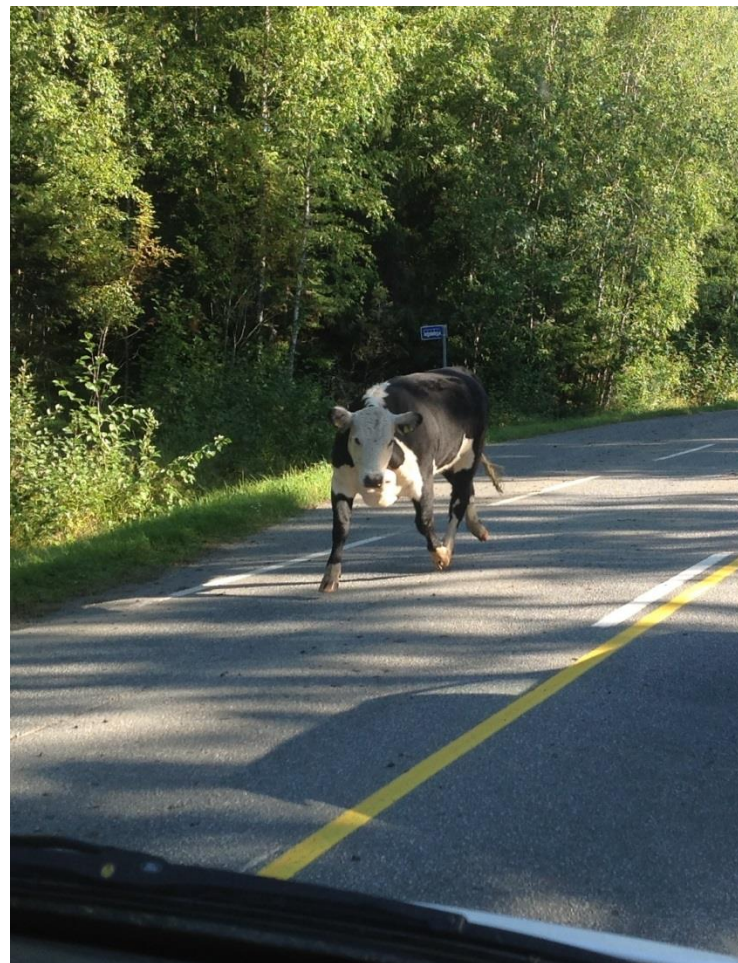




**Puotipuksu**  
**Kimmo Remes**  
**0400-723 869**  
**kimmo.remes@lahipuoti.fi**

**www.lahipuoti.fi**

# Maalla on mukavaa!!!





# Kiitos!



Eikä tässä vielä kaikki...