

Luomubuumi - Matkakertomus Nordic organic food fair-messuilta

<https://www.nordicorganicexpo.com/2019-showguide/>

Tutustuminen päivittäistavarakauppiihin Tanskassa ja Ruotsissa

12.11.2019

Matkustin 12.11.2019 Kööpenhaminan kautta Malmöhön, jossa yövyin keskustassa ja kävin messuilla seuraavana päivänä. Kävin samalla kahdessa ruokakaupassa, Føtexissä, Kööpenhaminassa ja ICA:ssa, Malmössä, ostamassa luomutuotteita sekä tarkastelin tuotteiden valikoimaa ja sijoittelua.



Kuva 1 Riisipuuro ja puolukkasose, refill.

Kööpenhaminalaisessa kaupassa oli luomuna eniten viljatuotteita ja pakastekasviksia. Pakkauksissa oli sekä Tanskan oma luomumerkki että vihreä lehti. Urtekramin tuotteissa oli valmiiksi myös suomalainen etiketti, myös joissain muidenkin valmistamissa tuotteissa. Vegetuotteet oli sijoitettu omaan osastoonsa tuoreiden kasvien viereen. Niitä näytti olevan hyvä valikoima, mutta ei välttämättä luomuna.

Malmössä oli ICA-kaupan omalla merkillä luomutuotteita ja yleisesti ottaen myös paljon vegetuotteita. Meillä on totuttu, että valmis riisipuuro on pakattu mikroastiaan, mutta ICA:ssa oli riisipuuro pakattu ”makkarapötköön”, jollaisia Suomessa käytetään esim. porkkana- tai lanttuseoselle (Kuva 1). Myös marjasoseita oli pakattu samalla tavalla.



Sekä Føtexissä että ICA:ssa kuorittuja ja keitettyjä perunoita oli pakattu vedessä lasipurkkiin, lisäaineena oli hapettumisenestoaineena askorbiinihappo, E300. Perunaa voi käyttää sellaisenaan esimerkiksi perunasalaatissa. Suomessa kaupasta saa vakuumiin pakattuja kypsennettyjä, pyöreäksi hiottuja pariisinperunoita, jotka on säilytettävä kylmässä.

Kuva 2 Keitetty peruna lasipurkissa, säilytys +5 - 30 asteessa.
Lisätty suolaa ja askorbiinihappoa.

Tutustuminen messuihin 13.11.2019

Messut oli kahden kestävää kehitystä tukevan, luomua esittelevän Nordic Organic Food Fair-messujen ja ekologisia ei-luomutuotteita esittelevän Eco Life Scandinavia-messujen yhteinen messutapahtuma. Mukana oli elintarvikkeiden ja kosmetiikan valmistajia sekä palveluiden toimittajia. Vuoden maa oli valittu ensimmäisen kerran Nordic Organic Food Fair-messuilla ja kunnian sai Tanska.

Innovaatio-osastolla esiteltiin kilpailuihin ilmoitettuja uusia tuotteita, jotka olivat markkinoilla tai tulossa markkinoille. Kilpailusarjojen voittajat ratkaistiin yleisäänestyksellä. Parhaan uuden juomatuotteen sarjan voiton vei Kwas, The Ferment Project. Virvoitusjuomassa sokeri oli korvattu luonnollisilla makuaineilla, vitamiineilla ja probiooteilla. Toripiha oli myös ilmoittanut samaan sarjaan oman tuotteen ja heidän luomumarjoista ja luomutäysjyväkaurasta valmistetut Bär smoothiet olivat raikkaan ja tuoreen makuisia (Kuva 5). Marjat on kylmäpuristettu ja prosessoitu HPP:llä eli korkeassa paineessa, jolloin ravitsemuksellinen laatu saadaan pysymään mahdollisimman korkeana. Kilpailussa oli mukana muitakin mielenkiintoisia juomia, kuten tanskalainen kylmäpuristettu juoma Wish, joka oli valmistettu mm. mansikasta tai omenan ja porkkanan sekoituksesta. Parhaan uuden luomutuotteen palkinnon sai luomukaritsanliha, Cordero Organic A.L. Parhaan uuden vegaanisen tuotteen sarjan voitti luomukasvispaté, Hanegal A/S (Kuva 3). Hanegal A/S:llä oli myös muita vegaanisia tuotteita esillä (Kuva 4). Vegaanisia mm. lupiinista ja keltaherneestä valmistettuja tuotteita oli myös kilpailussa mukana. Luomutuotteet pärjäsivät hyvin free-from tuotteiden sarjassa, voittaja oli Organic Pili Nuts Raw Chocolate & Coconut, Raw & Wild Ltd. Ja kolmannella sijalla oli Bettr Quinoa Crackers, Smart Organic.



Kuva 5 Vasemmalla parhaan uuden vegaanisen tuotteen sarjan voittaja, kasvispaté, Hanegal A/S. Free from-tuotesarjan voittaja, Pili nuts ja kolmanneksi tullut Bettr quinoa crackers oikealla.



Kuva 4 Hanegalilla oli tarjolla useita vegaanisia tuotteita.



Kuva 4 Toripihan toimitusjohtaja Juho Kylmä oli Suomen osastolla esittelemässä tuotteita.



Kuva 6 Suomalaisia yrityksiä messuilla, Spices Chef Kontiolahdelta ja Goodio Helsingistä.

Suomalaisia yrityksiä oli messuilla yhteensä 16, ja ständit olivat joko Suomen osastolla tai hajallaan messualueella (Kuva 6). Yritykset pitivät messuja hyvänä kohtaustapahtumana, ja Suomesta katsottuna tämä on lähin luomualan kansainvälinen messutapahtuma. Messuilla oli valmistajien lisäksi palveluiden tarjoajia kuten pakkausalan toimijoita ja jälleenmyyjiä.

Pakkausalan palveluiden tarjoajista kävin tapaamassa biohajoavien pakkausten markkinoijaa saksalainen BIO4PACK (bio4pack.com). Jürrien Ros kertoi, että heillä on mm. biohajoavia verkkopusseja, rasioita, tarjottimia ja läpinäkyviä muovikalvoja. Heidän lähin edustajansa on Ruotsissa. Liettualainen Heiga (heiga.lt) valmistaa puisia koreja, jotka sopivat mm. sienien myyntipakkauksiksi. Dafco (dafco.nl) tarjoaa monipuolisia palveluita yrityksille, he voivat mm. tehdä valmiita jauhosekoituksia ja pakata ne alihankintana yritysten omiin pakkauksiin. Pakkaukset lähetetään yrityksen omaan varastoon jälleenmyyntiä varten. Erillään pito toimii luotettavasti myös luomutuotteille, ja mm. Urtekram käyttää heidän palveluitaan.

Messuilla oli tarjolla mielenkiintoisia seminaariesityksiä kahdella lavalla Natural ja Organic theatre'ssa. Niiden ohjelmat löytyvät täältä: <https://www.nordicorganicexpo.com/natural-theatre/>, <https://www.nordicorganicexpo.com/organic-theatre/>.

Olen jakanut kuvia ja linkkejä Luomubuumi-Facebook-sivulla:

<https://www.facebook.com/Luomubuumi/>

Messujen ja kauppavierailujen antia hyödynnetään Luomubuumi-hankkeen työpaketissa 2 tuotekonseptien ideoimisessa. Hankittuja tuotteita on esitelty työpajassa Seinäjoella 19.11.