

Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa – Mera närmat i Egentliga Finland

Studieresa från Åboland till Kimmon Vihannes Oy 06.04.2016

Ett tjugotal personer från livsmedelsbranchen deltog i besöket till Kimmon Vihannes Oy i Kuusjoki, lite norr om Salo. Kimmon Vihannes är så mycket mera än grönsaker, fick vi erfara. Det är en fullvärdig partihandel med allt utom alkohol. Ja, öl och lätta drycker finns. Deltagarna fick under rundvandringen se precis hela varusortimentet, välfyllda hyllor i rena och prydliga utrymmen. Det nya, vältilltagna fryslagret skall inom kort vara färdigt, och då kan frysvarornas andel ännu ökas. Grönsaksavdelningen var välfylld av ett mångfald utav kvalitativa produkter.

Efter en företagspresentation och kaffe med tilltugg lyssnade vi på cateringföretagaren och projektledaren Eija Lamsijärvi, som berättade om det mervärde som lokalproducerade råvaror ger hennes företag och kunder.

Margot redogjorde för ett par av skärgårdsrestaurangers syn på att införskaffa lokala råvaror och hur man inom de nämnda företagen tänker lokalt.

Kimitoöns städ- och kosthållschef Birgitta Parikka berättade om kommunens satsningar på bra skolmat. Dels inom projektet ”Heimlagat” och också om de lokalmatsdagar som arrangeras två gånger om året, en på våren och en på hösten. Lokalmatsdagarna kom till på initiativ av lokala producenter, som genom prodecenförbundet ”fick till det”.

Vi hörde sedan hur Pargas stad sköter lokaltänkandet speciellt i Houtskär, där man gör allting själv, från grunden.

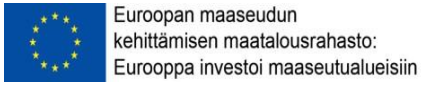
Vår långväga gästtalare kom från Ruraliainstitutet vid Helsingfors universitet. Hon berättade om olika exempel på hur man genom innovativa och helt praktiska ideér kan få in lokala produkter i storkök. Det handlar egentligen bara om att se behovet och hitta lösningen. Inte så svårt om viljan finns.

Det allra senaste inom mattrenderna fick vi ta del av till sist. Det händer hela tiden, nya råvaror, arbetssätt och äffärsmodeller dyker upp. Vi lär oss att allt bättre minska på matsvinnet. Det finns modeller även för restauranger.

Några producenter hade tagit med sig produkter vi fick smaka på och diskutera om.

På hemvägen hördes enbart positiva kommentarer om eftermiddagens besök i stil med: ”Det lönade sig verkligen att komma med”, ”det var en bra eftermiddag”, ”jag tror att Kimmon Vihannes fick en ny kund nu”, ”fina och fräscha varor” m.m. Den här typen av evenemang ska vi ordna flera av!

Skrevet av projektledaren för Åboland Margot Wikström



Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa – Mera närmat i Egentliga Finland
