



## Kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen työpaja 15.3. klo 17- 21 Kavalton tila, Tuurun linna, Piikkiö

Työpajan aloittaminen, miksi olemme täällä?

Johanna Mattila, LounaFood –hanke, Turun Yliopisto

Stella Aaltonen, verkostopäällikkö, UBC Commission on Environment

Ravintoloiden esittäytyminen

Paikalla olivat seuraavat ravintolat: Hallman Ravintolat Oy, Turun kellariravintolat, Ravintola Kaskenahde, Ravintola Cindy, Enkeliravintola, Kanresta Oy, Mami ja Radisson SAS Blue Marina Palace.

Elintarvikeyritysten esittäytyminen

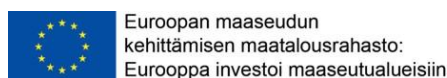
Paikalla olivat seuraavat elintarvikeyritykset: Koivun Yrtit, Isontuvan jäätelö Oy, Maku-Muna Oy, Poutakesän Marja Oy, Leipomo Suloiset Gluteenittomat Oy, Oripään vesi, Tammiluodon viinitila, Yrttitila Verainen, Kyröntarhat Oy/Mykora, Paulähteen peruna ja sipuli, Veraisen leipomo Oy, Vakka-Suomen Panimo Oy, Wanhantuvan Ankkala ja Yliristniemen tila.

Tuotteisiin tutustumista

Ryhmätöitä / ideointia

1. Tuotekehitys: kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen

- yhteistyön lisääminen tuottajien ja ostajien välillä
- jatkuvuuden varmistaminen
- testierät à suurempi tuotanto
- erikoituminen, keskittyminen tiettyihin tuotteisiin (asiakaskyselyt, myynnin seuraaminen)
- tuotteen jalostusaste: ravintoloilla tarve pitkälle käsitellyille tuotteille à miten saada tieto tuottajille?
- pakkauskoot
- hinnoittelu
- kuluttajien/asiakkaiden tarpeiden välittäminen tuottajalle



## 2. Logistiikka: pienten myyntierien kuljetus, laskutus ja toimitukset

- lähiruokatukku
  - toimitukset keskitetysti yhden tukun kautta
  - säännölliset toimitusajat
  - ketjun onnistuminen vaatii monta tilaajaa (ravintolaa) ja monta tuottajaa
  - yhteisterminaali pientuottajille (tuottajat toimittavat tuotteet itse/yritysyhteistyössä terminaaliin)
  - yhteistyö tukkujen kanssa, oma tila osallistuvien tuotteille
  - yhteistoimitukset
  - yhteinen verkkokauppa
  - sähköiset tilaus- ja laskutusjärjestelmät
  - Tukutori on-linen seuraaminen
  - runkokuljetusmahdollisuuksien selvittäminen
  - sektioautot

## 3. Markkinointi: kestävän kehityksen konferenssi, lähi- ja luomutuotteiden hyödyntäminen asiakasmarkkinoinnissa ja sen mahdollisuudet

- osallistuvien yritysten yhteismainontaa
- piste/puoti/paikka, jossa kootusti myynnissä yritysten tuotteita
- yhteiset nettisivut toimittajille ja tuottajille
- tapahtuma torille, mm. maistiais
- ruokalistoihin tuottajien tiedot (tuotteiden tunnettuus)
- ruoan alkuperä kiinnostaa kuluttajia ja tiedosta ollaan myös valmiita maksamaan
- sesonkien hyödyntäminen
- kauppa-auto
- Ruotsin lähiruoan benchmarkaus

### Seuraavat askeleet

- logistiikan nykytilan selvittäminen (mitä tuotteita, milloin toimitettuna, kenelle ja mistä) → LounaFood selvittää
- logistiikka työpaja touko- tai syyskuussa
- yritysvierailut toukokuussa

### Liitteet

#### 1. yhteystiedot

Johanna Mattila

Projektipäällikkö, LounaFood

puh. (02) 333 6475, 040 565 8121

[johanna.mattila@utu.fi](mailto:johanna.mattila@utu.fi)

