

Tiedote 31.3.2015

Turun yliopiston Brahea-keskus

Paikallisen ruoan tarjontaa lisätään yritysten ja tukkujen yhteistyöllä

Ammattikeittiöissä ja HoReCa-tukuissa suosittaisiin mielellään paikallista ruokaa, mutta eri toimijat eivät aina tunne toistensa tapoja. Valtakunnallisessa hankkeessa edistetään yhteistyötä elintarvikealan toimijoiden välillä.

HoReCa-tukut ja ammattikeittiöt ovat kiinnostuneita lisäämään paikallisten elintarvikkeiden määrää tarjonnassaan. Paikallista ruokaa toimittavien elintarvikeyrityksen, tilauksen tekevän ammattikeittiön ja tuotteiden keräilyä ja kuljetusta hoitavan HoReCa-tukun väliset toimintatavat eivät ole kuitenkaan kovin tuttuja toisilleen. HoReCa tarkoittaa hotelli-, ravintola- ja catering- eli ateriapalvelualaa.

Hankkeen tavoitteena on edistää HoReCa-tukkujen, paikallisten elintarvikeyritysten ja ammattikeittiöiden välistä yhteistyötä. Toimivia yhteistyömalleja etsitään kehittämällä yksinkertainen tavarantoimittajan tuotekortti, järjestämällä infotilaisuuksia ja nostamalla esiin hyviä käytänteitä www.aitojamakuja.fi -sivustolla.

– Yksi keskeinen asia hankkeessa on eri puolilla Suomea järjestettävät infotilaisuudet, joissa on läsnä sekä HoReCa-tukkuja, ammattikeittiöitä että alueen elintarvikealan yrityksiä. Tilaisuuksissa tutustutaan toisiinsa ja kunkin tahon toimintatapoihin sekä hankkeen aikana kehitettyyn tavarantoimittajan tuotekorttiin, kertoo hankkeen projektipäällikkö Päivi Töyli Turun yliopiston Brahea-keskuksesta.

Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeen keskeiset yhteistyökumppanit ovat Päivittäistavarakauppa ry ja HoReCa-tukkutoimijat, maakunnalliset elintarvikealan kehittäjät sekä Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry. Hanketta toteutetaan vuosina 2015–2017 ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

Lisätietoja

Päivi Töyli
projektipäällikkö
Turun yliopiston Brahea-keskus
040 189 1929, paivi.toyli@utu.fi



Turun yliopisto
University of Turku



Päivittäistavarakauppa ry  PTY