



*LUONNON RAAKA-AINEIDEN KÄYTTÖ
RAVINTOLASSA*

LAPLAND
HOTELS & SAFARIS

SATU TIELUS

21.11.2024

Satu

TARPEET JA MAHDOLLISUUS AMMATTIKEITTIÖSSÄ

- ◆ Kitchen & Bar Oulassa vieraille halutaan tuoda Lappia, lähituotteita sekä luontoa ruokailukokemukseen. Lähiruoka on todella tärkeää vieraillemme. Sen arvostus on suuri. tarinat kiinnostavat ja raaka-aineiden alkuperästä ollaan kiinnostuneita. Pienyrittäjiä ja heidän tukemista arvostetaan paljon. Kokoan aina menun kauden tuotteista ja jolloin raaka-aineiden parhaimmat puolet pääsevät esille.
- ◆ Luonnontuotteiden käyttö on osa kestävän kehityksen periaatteita. Kun tuotteet on kerätty läheltä, ympäristövaikutukset on paremmat kuljetuksen ja tuotannon osalta. Näin toimiessamme usein tuemme paikallista taloutta sekä pientuottajia.

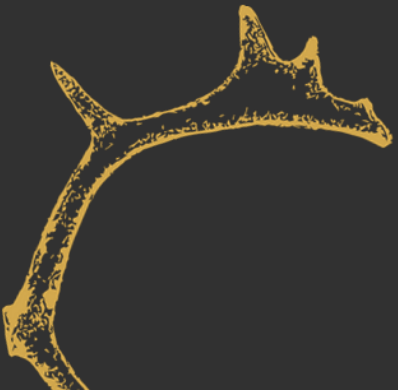


PIENTUOTTAJAT JA LUONNONTUOTTEET, MAHDOLLISUUDET JA HAASTEET

◆ Haasteet joita pientuottajat kohtaavat yhteistyössä ravintoloiden kanssa.

- Luonnontuotteiden turvallinen käyttö viranomaisten näkökulmasta.
- Lainsäädäntö ja säädökset. Suomessa luonnonvaraisia kasveja saa kerätä henkilökohtaisessa käytössä, mutta kaupallinen kerääminen vaatii lupia ja erikoisosaamista.
- Suuremmilla toimijoilla on paremmat resurssit ja jakelukanavat.
- Alkuvaiheessa saada tuotteet tunnetuiksi ja tavoittaa asiakkaat. Markkinointi ja näkyvyys.
- Logistiikka.
- Ostohyvitykset ravintoloilla.
- Luonnontuotteiden keräämiseen liittyvät riskit esim. saastuneet ympäristöt torjunta-aineista tai raskaista metalleista.
- Kausiluonteisuus. Kelien vaikutus satoihin tuottaa epävarmuutta.
- Suuret määrälliset tarpeet tuotteille.

◆ Mahdollisuudet

- Erottuvuus massatuotannosta. Korkealaatuiset ja tarkasti valikoidut tuotteet erikoistumalla.
 - Tarinat ja alkuperä, lähituotanto sekä paikallisuus. Pienyrittäjien tukeminen.
 - Kuluttajien kasvava tietoisuus ja arvostus ekologisiin ja luonnonmukaisiin tuotteisiin.
 - Yhteistyö muiden pientuottajien kanssa auttaa todennäköisesti luomaan vahvoja verkostoja.
 - Suorat asiakaskontaktit ilman välikäsiä ja lyhyet jakelukanavat. Nämä parantaa katteita ja vähentää kustannuksia.
 - Terveys- ja hyvinvointitrendit tarjoavat hyvät mahdollisuudet luonnontuotteiden käyttöön.
- 

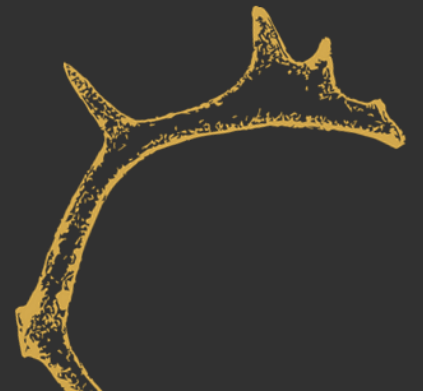
OULAN MAHDOLLISUUDET LUONNONTUOTTEIDEN KÄYTTÖÖN RAVINTOLASSAAN

- Pienemmät määrät yllätysmenujen käytössä mahdollista. Saatavuus ei tarvitse olla suurta tai jatkuvaa.
- Uusien tuotteiden käyttö ja testaaminen helppoa.
- Tällä hetkellä käytössä olevat tuotteet:
 - ◆ Riista
 - ◆ Marjat
 - ◆ Sienet
 - ◆ Koivunlehdet ja mahla, kuusenkerkkä, mänty, mustaherukanlehdet ja oksat, mesiangervo, nokkonen, horsma, voikukka, pihlaja.
- Avoimia oppimaan ja testaamaan uusia tuotteita. Kokeilunhalu ja innovatiivisuus. Koulutukset olisi tervetulleita.
- Halu kuulla ja oppia uusista tuotteista sekä niiden mahdollisuudesta hyödyntää ruokatuotteessa.
- Monipuolinen esille tuonti, aamupala, buffetit, menut, illallinen, kokoustuotteet, vitriinituotteet, lisämyyntituotteet.



MITEN TUOTTEENI PÄÄSEVÄT RAVINTOLOIHIN?

- Verkostoituminen messuilla ja tapahtumissa.
- Huolellinen suunnittelu ketjun alusta loppuun tuotetta esille tuodessa.
- Pakkaamisen tärkeys ravintolan varastoinnissa. Säilyvyys.
- Eri jakelukanavoihin ja tukkureihin tutustuminen.
- Rohkea yhteydenotto suoraan ravintoloihin sekä näytteiden tarjoaminen.
- Koulutukset ja tuotteiden esittely.



YHTEENVETO

- Luonnontuotteiden sekä lähiruuan arvostus on suuri ja vieraidemme tietous asiasta kasvaa jatkuvasti.
- Edellämäinittu on erinomainen tilaisuus kasvattaa liiketoimintaa ja edistää kasvavaa ruokatuotantoa.
- Avainasemassa verkostoituminen, markkinointi ja yhteistyö tuottajien ja ravintoloiden kanssa.
- Luonnontuotteet monipuolistavat ruokalistoja ja edistävät paikallista ja ekologista ruokakulttuuria.
- Yhdessä voimme edistää ruokakulttuuria joka on maukas ja vastuullinen



Lämmin kiitos!

**LAPLAND
HOTELS & SAFARIS**

NORTHERN EXPERIENCES
FOR ALL SENSES

satu.tilus@laplandhotels.com