

4H



Ruokaa luonnosta - yhteistyöhanke

Villiyrtejä ammattikeittiöihin,
juomateollisuuteen ja elintarvikejalostajille,
kokemuksia Uudeltamaalta

Luonnontuotepäivät, 22.11.2018

Siiri Mäkelä, projektipäällikkö,
Suomen 4H-liitto

Anikó Lehtinen, projektipäällikkö,
Laurea-ammattikorkeakoulu

4H-järjestö



- 4H-harrastus tukee lapsen ja nuoren kasvua aktiiviseksi, vastuulliseksi ja yritteliääksi kansalaiseksi
- Lapsen ja nuoren kehitysvaiheet huomioon ottavassa toiminnassa opitaan itse tekemällä – Learning by doing.
- Toiminnassa saadaan valmiuksia aktiiviseen kansalaisuuteen, työelämään ja yrittäjyyteen
- Suomen 4H-liitto ja 220 paikallista 4H-yhdistystä
- Työllistäminen n. 8000 nuorta, n. 4 M eur/v
- 4H-yrittäjiä jo lähes 1500

Ruokaa luonnosta - yhteistyöhanke

- Toteuttajina Suomen 4H-liitto ja Laurea-ammattikorkeakoulu
- Tavoitteena kehittää villiyrttiliiketoimintaa ja rakentaa ammattimainen toimitusketju luonnosta lautaselle
- Erityisenä haasteena poimijoiden vähyys
- 4H:n tehtävä on kouluttaa nuoria ja pilotoida erilaisia keruumalleja
- Tavoitteena uusi liiketoiminta



Keruuupilotit – luonnosta lautaselle



Periaatteita

- Villiyrттien keruun ja välityksen tulee olla kannattavaa toimintaa
- Kaikki poimijat koulutetaan keruuseen
- Keruuseen hankitaan maanomistajan lupa
- Keruu tapahtuu luontoa kunnioittaen

Yhteistyö ammattikeittiöiden kanssa

- Keruu perustuu ostajien tarpeisiin
- Ostajan tulee olla tiedossa hyvissä ajoin ennen tapahtumaa ja hinta/ kg tai litra tulee olla sovittu etukäteen
- Kerääjillä tulee olla mahdollisuus ansaita





Oppilaitosyhteistyö



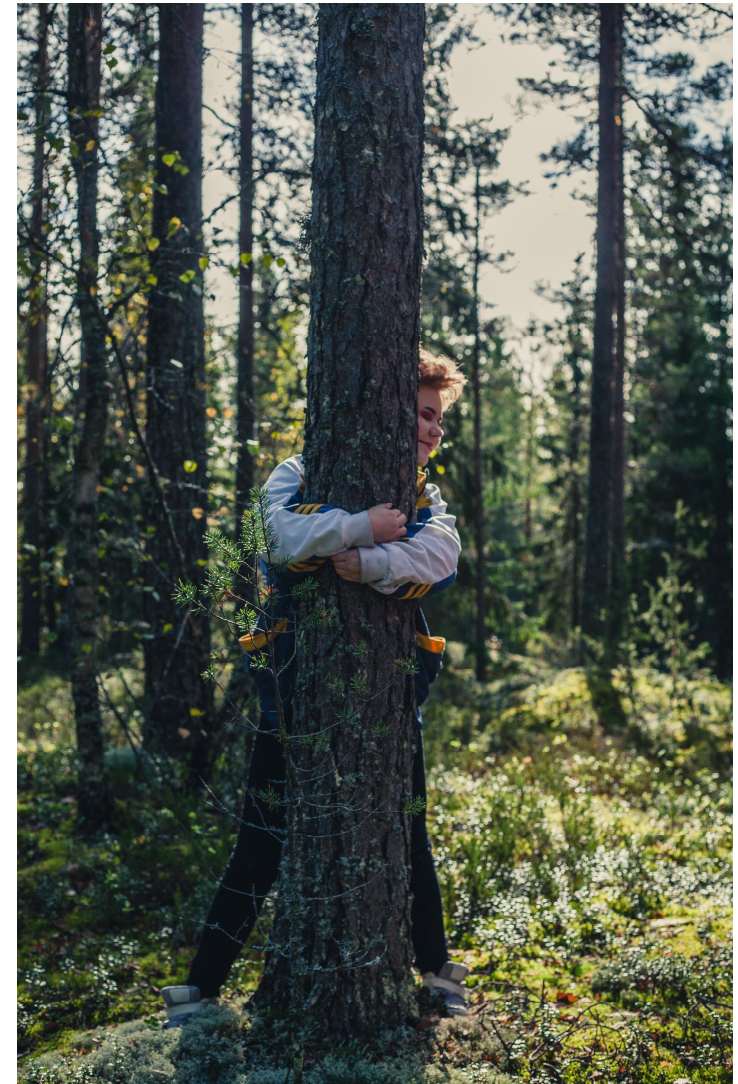
Peruskoulut & lukiot

- Peruskoulut Uudenmaan alueella tavoitetaan 4H-yhdistysten kautta
- Koulujen metsäpäivä
- Keruutapahtuma on luokan varainhankintaa leirikoulua/retkeä varten
- Kerätystä villiyrteistä saadut varat jäävät luokan käyttöön



2. asteen oppilaitokset ja korkeakoulut

- Tarjotaan villiyrttikoulutuksia ja toteutetaan keruutapahtumia
- Tarjotaan 4H-yrittäjäkoulutuksia ja villiyrttijaikokoulutuksia
- Osa koulutuksista verkon välityksellä
- Koulutuskokonaisuudet opintopisteytetään
- Keruusta saadut rahat jää kerääjälle/ opiskelijaryhmälle



Muita toimintamalleja

- Luontoyritysleiri
- Ohjaamot
- Avoimet keruutapahtumat
- Kesätyö luontoyrittäjänä



Ammattikeittiöt





Laurea mukana kehittämässä
villiyrttejä kaupalliseen tarkoitukseen

- Järjestää valmennusta ravintola-alan toimijoille villiyrttien käytöstä ruoanvalmistuksessa ja juomasekoituksissa



Laurea mukana kehittämässä
villiyrtejä kaupalliseen tarkoitukseen

- Viestii luonnontuotteisiin perustuvista konsepteista sektorin toimijoille



Laurea mukana kehittämässä
villiyrttejä kaupalliseen tarkoitukseen


- Tekee yhteistyötä olemassa olevien, ruokaan liittyvien kilpailujen ja tapahtumien kanssa luonnontuotteiden käytön edistämiseksi



Käytännön toteutukset

Luonnontuotteiden/ villiyrttien sisällyttäminen osaksi Matkailu- ravitsemus- ja talousalan opintoja.

- 5 op opintopaketti Laurean vallinnaisiin restonomiopintoihin.




Käytännön toteutukset

Luonnontuotepajat

5 x 3 h työpaja ja niiden käyttöreseptiikka laajaan käyttöön

Villiruokatuotteiden jalostus ja ostoverkostojen rakentaminen

Villiyritit suurkeittiöissä ja julkisella puolella



Käytännön toteutukset

- Tiedonsiirtoa villiruokaliiketoiminnan tueksi- seminaari syksyllä 2019



Kiitos!

