



# Sikses parhaat uutiset

**Sikses parasta tiedottaa satakuntalaisille ruokaketjun toimijoille säännöllisesti ajankohtaisista ja tulossa olevista tilaisuuksista ja tapahtumista.**

Oppilaitosyhteistyö starttasi Suomen maaseutumatkailuyrittäjien ja -kehittäjien **Se seittämä sorti -maaseutumatkailuseminaarissa** Yterissä 16.–17.3. WinNovan ja Samkin opiskelijat loihdivat monipuoliset maistiaiset lähituotteista. Tarjolla oli siikaleipää, herkkusienikeittoa, kakkoa, vihersmoothieta sekä marenkiunelmaa tyrnimarjoilla.



Herkuja tarjolla Yterissä

Sikses parasta -hanketoimijat tapasivat Satakunnan **Reko-lähiruokarinkien ylläpitäjät** Nakkilassa huhtikuun alussa. Tapaamisessa tutustuttiin ja mietittiin yhteistyökuvioita. Tapaamisessa muun muassa suunniteltiin syksylle jokaiselle Reko-alueelle myyntitapahtuma, johon voisivat osallistua kaikki satakuntalaiset Reko-tuottajat.



..ja Villilässä.

## **Tulevia tapahtumia**

Sikses parasta on mukana Porissa Kirjurinluodolla **Valtakunnallisessa kalastuspäivässä 18.5.** ja **OKRA-maatalousnäyttelyssä (6.–9.7.)** ProAgria Länsi-Suomen osastolla, tervetuloa paikalle!

Satakunnassa luotu ja kaksi kertaa järjestetty Osta tänään tilalta -päivä toteutetaan tänä syksynä valtakunnallisena **Osta tilalta -päivänä 10.9.** Tapahtumaan mukaan lähtemisestä kiinnostuneet voivat olla yhteydessä Sikses-toimijoihin tai ilmoittautua suoraan lähipäivinä avautuvilla [www.ostatilalta.fi](http://www.ostatilalta.fi) sivuilla.

Lisää ajankohtaisista löytyy: [www.siksesparasta.fi/ajankohtaista](http://www.siksesparasta.fi/ajankohtaista)  
**Satakunnasta – Sikses parasta löytyy myös Facebookista ja Instagramista!**

Sikses parasta – aitoja makuja Satakunnasta on tiedonvälityshanke, joka toimii paikallisesti tuotetun ruoan puolestapuhujana ja satakuntalaisen ruoan tunnettuuden lisääjänä. Hankkeessa edistetään erityisesti paikallisten tuotteiden pääsyä eri markkinakanaviin.

Hankkeessa ovat mukana Satakunnan keskeiset elintarvikealan kehittäjäorganisaatiot:

Pyhäjärvi-instituutti  
(02) 838 0600  
toimisto@pji.fi

Satafood Kehittämissyhdystys  
040 183 9995  
satafood@satafood.net

ProAgria Länsi-Suomi  
020 747 2550  
info.lansi@proagria.fi

[www.pyhajarvi-instituutti.fi](http://www.pyhajarvi-instituutti.fi) [www.satafood.net](http://www.satafood.net)

[www.proagria.fi/lansi](http://www.proagria.fi/lansi)

Hankkeen rahoitus tulee Manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelmasta Satakunnan ELY-keskuksen kautta.





## Tietoa HoReCa-tukuista ja Golli-tilaus-toimitusketjusta

Yhteistyössä valtakunnallisen Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeen kanssa toteutettiin 13.4. Satakunnan **Lähiruokaa HoReCa tukuille** -infotilaisuus Kokemäellä. **Päivi Töyli** Turun Yliopiston Brahea-keskuksesta esitteli kaksi pääasiallista tapaa, miten toimia HoReCa-tukkujen kanssa ja saada tuotteita niiden valikoimiin. Paikalla olleiden tukkuedustajien mukaan paras tapa on, että yrittäjä etsii itselleen asiakkaan. Tämä tapahtuu esimerkiksi ottamalla yhteyttä ammattikeittäihin ja esittelemällä tuotteitaan heille. Ammattikeittäö tekee aloitteen tukulle hyvästä tuotteesta ja asiakassuhteen aloittamisesta. Toisessa tavassa yrittäjä ottaa yhteyden suoraan tukkuun ja tukku hankkii tuotteelle asiakkaat. Tällöin yrittäjän täytyy hyvin perustella, miksi tuote sopii tukun valikoimiin. Päivi Töyli esitteli vielä, mitä valmiuksia yrityksellä pitää olla pyrkiessään tavarantoimittajaksi. – Sähköpostillakin pärjää, mutta esimerkiksi joku sähköinen järjestelmä säästäisi kaikkien osapuolten resursseja, kertoi Töyli. – Lisäksi tuotekortilla ja tuotteen kuvalla kirkastetaan oman tuotteen myyntivaltit, tiivisti Päivi Töyli.  
**Lisätietoja:** [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi)

**Marko Jori** Pyhäjärvi-instituutista kertoi tuotekortista yrittäjän ja ostajan välisen myyntineuvottelun tukivälineenä. Tuotekorttien ajantasaisuus edistää yrityksen tuotehallintaa. – Tuotekortista seuraava askel on Synkka-tuotetietopankki ja Golli on sähköisen tilaus-toimitusketjun väline. Gollilla vastaanotetaan ja vahvistetaan tilaukset sekä tulostetaan standardinmuotoiset lavalaput ja muut tarvittavat asiakirjat, kuten rahtikirjan, kertoi **Tomi-Pekka Juha** GS1 Finland Oy:stä. Gollin käyttöä varten yrittäjä tarvitsee tietokoneen, viivakoodilukijan ja tulostimen. – Gollin avulla pienikin yritys voi vastata ostajan sähköisen järjestelmän vaatimuksiin kiinteällä noin 50 € kuukausittaisella palvelumaksulla, pelkisti Juha.

Esitysten päätteeksi yrittäjät esittelivät tuotteitaan tukkutoimijoiden edustajille.

### Ideoita ja visioita tuli heti

Mukana tapahtumassa tietoa hankkimassa oli **Liha-aitta Vahekosken** yrittäjäpariskunta Huittisista. Vahekosket ovat tehneet lähes 10 vuotta työtä liha-alan rahtivalmistajana. Nyt on aika miettiä, olisivatko tukut yksi väylä oman myynnin kehittämiseen. – Tuotannon kapasiteettia on jo riittävästi ja nyt pitää laskea, mikä on kustannustehokasta logistiikkaa. Tukuista voisi olla apua tilaus- ja logistiikkajärjestelmiin, pohtivat Vahekosket. Tilaisuuden jälkeen Vahekosket olivat vakuuttuneita, että järjestelmät eivät vaikuttaneet liian vaikeilta tai kalliilta. – Turhaan yrittäjä rakentaa itselleen kynnyksiä. Ongelmista voi tulla mahdollisuuksia, summaa pariskunta





## Sikses parhaiden yritysten esittelyä

### Tuoreita gluteenittomia leivonnaisia Nakkilasta

*-Kohta tulee vuosi yrittäjänä täyteen ja leivonnaisten kysyntä vain kasvaa, kertoo yrittäjä **Anna Nieminen** Nakkilasta viime ajan kuulumisiaan. **Annan gluteenittomat leivonnaiset** on ottanut hyvän lähdön yritystapaileellaan. -Tuoreille suolaisille ja makeille leivonnaisille on ollut mukavasti kysyntää ja kysyntään on pystynyt vielä vastaamaan, selittää Anna.*

### Leipominen on se juttu

Ravintolakokiksi koulutautunut ja aiemmin ravintoloissa ja keittiöissä työskennellyt Anna ei päätenyt aivan sattumalta yrittäjäksi. Perhepiirissä on runsaasti yrittäjäesimerkkejä oman yrittäjähaaveen lisäksi. Vuosien varrella leivonta on muodostunut siksi omaksi jutuksi ja kun päälle tuli vielä oma gluteeniherkkyys, gluteeniton leivonta ja yrittäjäyys muodostuivat helpoksi valinnaksi. -Tuoreita, lähellä leivottuja leivonnaisia on vähemmän tarjolla kuin isojen yritysten pakastevalikoimaa. Tässä on Annan gluteenittomien markkinarako, kertoo Anna. Anna Nieminen leipoo kotinsa yhteydessä olevassa työtilassa.

### Hinta-laatusuhde kohdillansa

-Tuoreus, puhtaus ja maku sekä luovuuden ja mielikuvituksen käyttö, listaa Anna nopeasti tuotteittensa ja yrittäjäyden parhaat puolet. Tuoreudesta ja mausta tulee erityisesti positiivista palautetta. Anna kertookin panostavansa raaka-aineisiin. Gluteenittomia tuotteita käyttävät ovat tykättyneet, kun on tuoretarjontaa omalta alueelta ja vieläpä uniikkituotteita. Käyttäjien suosikkituotetta on vaikea nimetä, mutta leipää ja sämpylöitä menee runsaasti. -Se on ehkä kuitenkin pellavansiemensämpylä, miettii Anna. Käyttäjiltä tulee palautetta, mutta enemmänkin sitä voisi tulla. Ostajat ovat muun muassa valistaneet Annaa, että hän myy liian halvalla. Anna haluaa pitää tuotteet kuitenkin sen hintaisina, että kaikilla on mahdollisuutta niitä ostaa. Hyväntekeväisyys ja muiden huomiointi ovat leipomisen lisäksi Annan juttuja.

### Yhden hengen yritys työllistää

Anna myös vie tuotteensa kauppoihin. Tuotteita on myynnissä jo lähemmäs 10 paikassa pääasiassa Nakkilassa, Harjavallassa ja Porissa. Osaan myyntipisteitä tuotteita menee liki päivittäin, osaan muutaman kerran viikossa. Facebook-sivuilta voi tarkistaa, mistä löytyy lähimmät ostopaikat. Anna saa paljon itse päättää, mitä tuotteita hän vie myyntiin. Tietenkin kysyntä on opettanut määrittämään, mitä tuotteita kannattaa tiettyyn myyntipisteeseen leipoa. Oman toimitilansa Anna pyrkii rauhoittamaan vierailta, joten tilaustuotteiden nouto on Nakkilan R-kioskilta. Kysyntä on kasvanut mukavasti yrittäjätaipaleen aikana ja tähän asti Anna on pystynyt siihen vastaamaan. Ratkaisevaa kysynnälle on Annan mielestä ollut se, että kun kuluttajat ovat päässeet maistamaan tuotteita, he haluavat niitä uudestaan. Kasvuhaluja Annalla on yrityksensä suhteen, mutta tuoreena yrittäjänä hän näkee ne realistisina ja hän uskoo maltilliseen kasvuun. Muun muassa vain gluteenitonta tarjoavasta kahvilasta saa kuitenkin haaveilla. Ja ehkä joku päivä haave toteutuukin!



**Anna Niemisen ja hänen tuotteensa löytää myös Facebookista (Annan gluteenittomat leivonnaiset).**

