



Opintomatka Sveitsiin 23-27.1.2018

MATKAKERTOMUS, LAATINUT ULLA LEHTINEN

Sisällys

Johdanto	1
Taustaa: Sveitsin elinkeinoelämä, elintarvike- ja maataloustuotanto.....	1
Vierailu leipomoyrityksessä.....	3
Illallistapaaminen Sveitsin suomalaisten kanssa.....	4
Sveitsiläinen businesskulttuuri ja suomalaiset tuotteet	5
Vierailut suomalaistuotteiden myymälöissä.....	6
Zurichin matkailumessut	8
Appenzeller Schaukäseri –näytejuustola.....	9
Yhteenvedo matkasta.....	10
Vierailukohteet ja kontakteja	11

Johdanto

Opintomatkamme Sveitsiin alkoi tiistaina 23.1, jolloin lähdimme Oulusta klo 14.15 Helsingin kautta Zürichiin. Perille saavuimme klo 18.15 paikallista aikaa. Minibussi odotti meitä ja siirryimme lyhyen matkan hotelliimme Ibis Zurich West, joka sijaitti muutaman kilometrin päässä keskustasta entisellä teollisuusalueella, joka nykyisin on täynnä moderneja toimistoja. Technopark- asemalta pääsi kätevästi raitiovanulla keskustaan ja vanhaan kaupunkiin. Matkallamme osallistui kaikkiaan 13 henkilöä edustaen mm. juuston valmistusta, leipomotuotteita, nahkatuotteita, yrityskehittämistä ja matkailua. Matkalta palasimme Ouluun lauantai-iltana 27.1.

Taustaa: Sveitsin elinkeinoelämä, elintarvike- ja maataloustuotanto

Sveitsi (saks. Schweiz, ransk. Suisse, ital. Svizzera, retorom. Svizra), virallisesti Sveitsin valaliitto (lat. Confoederatio Helvetica, lyhenne CH) on valtio Keski-Euroopassa. Sveitsi on liittovaltio, joka koostuu 26 kantonista. Sen naapurimaat ovat pohjoisessa Saksa, etelässä Italia, idässä Itävalta ja Liechtenstein sekä lännessä Ranska. Sveitsin pääkaupunki on Bern, joka on maan viidenneksi suurin kaupunki. Suurin kaupunki väkiluvultaan on Zürich, jossa asuu noin 400 000 ihmistä. Sveitsi on sisämaavaltio, joka jakautuu maantieteellisesti kolmeen alueeseen: Alpeihin, Sveitsin Mittellandiin ja Juravuoristoon. Sveitsin pinta-ala on 41 290 neliökilometriä. Sveitsissä on noin 8,4 miljoonaa asukasta. Väestö on pääosin keskittynyt Mittellandin alueelle, jossa myös suurimmat kaupungit sijaitsevat. Niihin kuuluu kaksi maailmankaupunkia, Zürich ja Geneve.’

Sveitsi on yksi maailman vakaimmista ja vauraimmista maista. Suurin osa kansantuotteesta muodostuu palvelusektorilta 71 %. Teollisuuden osuus on 27,7 % ja maatalous 1,3 % (2012).

Tärkein kauppakumppani on naapurimaa Saksa. Sveitsin vienti perustuu korkean jalostusasteen tuotteisiin kuten lääketeollisuuteen, kellojen ja muiden hienomekaanisiin tuotteisiin, jalokiviin ja koneiden valmistukseen¹.

Sveitsissä on Luxemburgin jälkeen Euroopan korkein palkkataso. OECD:n vuoden 2015 tilastojen perusteella Sveitsin keskimääräinen palkkataso oli 60 642 dollaria kun Suomessa keskipalkka oli 42 127 dollaria². Muutama vuosi sitten Sveitsissä äänestettiin minimipalkkalaista, jossa minimipalkka olisi ollut 22 CFR (lähes 20 € tunnilta 1 CFR = 0,9 €). Käytännössä minimipalkat on määritelty alakohtaisissa sopimuksissa kuten Suomessa. Palkat vaihtelevat myös alueittain. Matkalla meille kerrottiin, että esimerkiksi Zurichin alueella opettajat ansaitsevat yli 6000 CFR kuukaudessa. Työttömyysaste on Sveitsissä ollut alhainen noin 3-5 %. OECD:n tilastojen mukaan väestön työllisyysaste (employment-to-population rate) on maassa 80 %, kun vastaava luku OECD-maissa on vain 67 %. Sveitsi on maailman ykkönen innovaatioissa, kun on mitattu R&D ja innovaation tasoa.

Yleinen arvonlisävero on Sveitsissä 7,7 %, ja elintarvikkeille kaupoissa 2,50 %.

Elintarvike- ja maataloustuotanto Sveitsissä

Elintarviketeollisuus on tärkeä Sveitsissä: sen osuus bruttokansantuotteesta on noin 2 %, mutta se työllistää teollisuuden sektoreista toiseksi eniten.

Sveitsin elintarvikeketjussa maataloudesta jakeluun ja HoReCa-sektorille työskenteli 2013 kaikkiaan noin 530 000 henkilöä eli 11 % koko työvoimasta. Elintarviketeollisuudessa työskenteli 84 200 henkeä 4300 yrityksessä. Maatalous työllisti huomattavasti enemmän eli 152 300 henkilöä.³

Elintarviketeollisuuden liikevaihdosta tärkeimmät sektorit ovat suklaan, kahvin ja teen valmistus (35 %), lihateollisuus (16 %), meijerituotteet (19 %), leipomotuotteet ja pasta (15 %) ja panimotuotteet (9 %). Maassa kulutetusta ruoasta noin 60 % tuotetaan kotimaassa: oma-varaisuusaste on suurinta liha- ja maitotuotteissa. Yli 90 % perunoista, vihanneksista, sian ja vasikan lihasta sekä maitotuotteista kulutetaan kotimaassa /1/. Lähiruoka-ajattelu onkin Sveitsissä hyvin esillä. Arvoltaan Sveitsiin tuodaan jonkin verran enemmän elintarvikkeita kuin sieltä viedään. Eniten maahan tuodaan hedelmiä ja vihanneksia, juomia ja kalatuotteita. Sveitsin suurimmat vientituotteet ovat hieman yllättäen kahvi, tee ja mausteet ja juomateollisuuden tuotteet sekä suklaa. Kuitenkin tunnetuimpien sveitsiläisten tuotteiden eli juustojen, suklaan ja viinin osuus maan kaikesta viennistä on minimaalinen, yhteensä alle prosentin.

Maataloutta tuetaan Sveitsissä huomattavasti enemmän kuin EU:ssa. OECD:n mukaan Sveitsi tukee maatalouttaan voimakkaasti. Maataloustukien osuus ollut yli 70 %, kun EU:ssa se on keskimäärin 35 %. Määrällisesti maataloustuet olivat samaa suuruusluokkaa kuin Suomessa.

¹ Wikipedia (2018) Economy of Switzerland

² 2017 OECD Economic Survey of Switzerland

<http://www.oecd.org/eco/surveys/economic-survey-switzerland.htm>

³ Swiss Statistics (2016) 07 Agriculture and forestry.

Vuonna 2016 Sveitsin valtio käytti 5,5 % budjetistaan ruokatuotannon tukemiseen. Vuonna 2014 maatalouden kokonaistulo tilaa kohti oli 67 800 CHF /1, 3/.

Sveitsissä oli vuonna 2015 kaikkiaan 53000 maatilaa, joiden koko on keskimäärin 20 ha. (Suomessa oli 49 982 maatalous- ja puutarhayritystä 2016 ja peltokokoo oli 45 ha.) Luomutiloja Sveitsissä oli 6 200. Suurin osa Sveitsin maatiloista kasvattaa eläimiä: Nautoja Sveitsissä on noin 1,55 miljoonaa, joista 700 000 lehmää. Maitoa tuotetaan yli 4 miljardia litraa vuosittain ja kolmasosa maidosta käytetään juuston valmistukseen. Sikoja maassa on 1,5 miljoonaa, lampaita 350 000 ja vuohiakin 70 000. Kasvintuotannossa tuotetaan eniten sokerijuurikasta (1,9 milj.tn) ja vehnää (964 000 tn). /3/

Vierailu leipomoyrityksessä

Aamiaisen jälkeen tapasimme hotellilla Suomi Naturan toimitusjohtajan Stefan Bergerin ja lähdimme hänen johdolla aluksi Zurichin tukkutorille: Zurcher Engrosmarkt, <http://www.zuercher-engrosmarkt.ch/> Valitettavasti kello oli lähes 9, ja pääosa pisteistä oli jo suljettu. Hallirakennus avautuu klo 5 aamulla, jolloin ravintolat hakevat vihannekset, hedelmät ym. tuotteet tukkukauppailta.

Jatkoimme matkaa Zurichin lähellä sijaitsevaan Badenin kaupunkiin, jossa aloitimme vierailun paikallisessa leipomoyrityksessä [Fredy's AG:ssa](#). Aluksi puimme päällemme punaiset suojavaatteet ja lähdimme leipomokierrokselle. Vuonna 2003 perustetun leipomon tilat sijaitsivat useammassa kerroksessa teollisuustiloissa, joissa oli myös muita liikkeitä. Fredy's ajatuksena on leipoa parasta ja luonnollista leipää, joka on terveellistä. Leipomo valmisti sekä makeita että suolaisia tuotteita pakasteena, tuoretuotteina ja lämmitettävänä: tuotteita ovat esimerkiksi leipätuotteet, croissantit ja omenapiirakka. Gluteenittomien tuotteiden valmistus on alkamassa samoin kuin luomutuotteiden. Tuotteita toimitettiin paikallisiin ravintoloihin, hotelleihin ja myymälöihin: tuotteita kuljetettiin tukkuun useita kertoja päivässä. Leipää paistettiin isossa pyökillä lämmitettävässä uunissa. Yritys ei harjoita vientiä. Oppaamme arvioi, että heidän tuotteittensa hintataso on 40 % kalliimpi kuin Saksassa. Joissain tuotteissa hintaero voi olla jopa kolminkertainen. Sveitsiläiset suosivat edelleen paikallisia tuotteita. Tullivapaasti voi Saksasta tuoda vain 300 CHF edestä tuotteita.

Fredy's mainitsee kilpailuvaltikseen hyvän laadun lisäksi tuotteiden terveellisyyden: vehnästä käytetään myös alkio päinvastoin kuin yleensä on tapana. Raaka-aineet hankitaan paikallisilta myllyiltä. Esimerkiksi omenat ostetaan paikallisesti kokonaisina ja käsitellään vasta leipomossa. Laadun korostaminen tulee esille yrityksen kotisivulta, jossa esitetään 10 erilaista laatusertifikaattia koskien mm. tuotantoa (ISO 9001), tuoteturvallisuutta (FSSC 22000), alkuperää (Sveitsissä valmistettu), luomutuotantoa, ekologisuutta, CO₂-päästöjä ja energiatehokkuutta.

Yrityksessä työskenteli noin 140 henkilöä kahdessa vuorossa myös viikonloppuisin. Suurin osa työntekijöistä oli ulkomaalaistaustaisia. Ongelmana on saada osaavaa, pysyvää työvoimaa.

Normaali työaika on 42 h /viikossa. Yritimme kysyä, mikä on työntekijöiden palkkataso, mutta emme siihen saaneet vastausta.

Tehdasvierailun jälkeen söimme maittavan lounaan, joka sisälsi leipomon tuotteita.

Lounaan jälkeen palasimme Zurichiin ja kävimme paikallisessa marketissa: Migros – supermarketit ovat Suomen S-ketjua vastaava isoin osuustoiminnallinen kauppaketju. Lopuksi vierailimme Lindt-suklaan tehtaanmyymälässä Zurich –järven länsipuolella Kilchbergissä, jossa sijaitti yllättäen myös edelleen [Lindt-tuotantoa](#) ja vuonna 1899 perutetun yrityksen 1899 pääkonttori.



Ryhmä tutustumassa Fredy's AG leipomon toimintaan



Lindt myymälä



Tehdasrakennus

Illallistapaaminen Sveitsin suomalaisten kanssa

Hotellin lähellä sijaitsevassa ravintolassa tapasimme illalla Suomi-Sveitsi kauppakamarin, [Handelskammer Finland-Schweiz](#), sihteerin Franco Romanon, jolta saimme etukäteen paljon apua matkan suunnitteluun ja kontakteihin. Lisäksi tapasimme vuosia perheineen Sveitsissä asuneen Satu Isotaluksen, jonka perheen yritys Kiso Holz tuo maahan sahatavaraa

Suomesta. Lisäksi Satu toimii opettajana ns. Suomi-koulussa eli suomalaistaustaisille lapsille tarkoitettussa kerhossa.

Suomalais-sveitsiläisen kauppakamarin jäsenenä on sekä Sveitsin suomalaisia että paikallisia, jotka ovat kiinnostuneet maiden välisestä yhteistyöstä ja kontakteista. Lisäksi Zürichissä toimii suomalainen kauppakilta www.fintrade.ch, jonka puheenjohtaja on Jens Zachariassen.

Satu ja Romano kertoivat meille elämästä Sveitsissä ja paikallisesta businesskulttuurista. Sveitsissä asuu arviolta lähes 8000 suomalaista. Aiemmin maahanmuuttajat olivat lähinnä Sveitsiin avioituneita nuoria naisia, nykyisin enemmistö on koulutettuja miehiä erityisesti IT-alalta. Sveitsiin muuttaa myös varakkaita eläkeläisiä alhaisen verotuksen ja miellyttävän ilmaston takia. Sveitsin suomalaisyhteisö vaikutti erittäin aktiiviselta: Zürichissä ja lähialueella toimii neljä suomalaisia käsityö- ja designtuotteita myyvää liikettä. Sitä vastoin suomalaisia elintarvikkeita myyvää liikettä ei maassa ole. Ruotsalaisille ruokatavaralle on oma kauppa. Suomen sveitsiläisillä on oma facebook -ryhmä, jota kautta kysellään tuotteita. Suomalaiset järjestävät ennen joulua useita joulumyyjäisiä, joissa voi testata suomalaisten tuotteiden menekkiä.

Sveitsi on edelleen perinteinen maa, joka jakaantuu kolmeen kielialueeseen: saksalaiseen, ranskalaiseen ja italialaiseen. Ruoka- ja businesskulttuurissa on selkeitä eroja alueiden välillä. Lihan ja oluen kulutus on esimerkiksi suurempaa saksankielisellä alueella. Kala on suosittumpaa etelässä. Yllättäen Sveitsissä juodaan paljon teetä ja jääteen kulutus on USA:n jälkeen toiseksi suurin maailmassa. Myös koulujärjestelmä vaihtelee alueiden välillä. Sveitsi muodostuu 26 itsenäisestä Kantonista ja 2300 kunnasta, ja päätökset tehdään pitkälti paikallisella tasolla. Myös laatuvaatimukset voivat vaihdella alueittain. Esimerkiksi sahatavaran standardit ja vaatimukset vaihtelevat suuresti eri asiakkailta.

Zürichin alueella palkka- ja hintataso on maailman korkeimpia. Edelleen on kuitenkin tyypillistä, että perheenäidit ovat kotona tai tekevät osa-aikatyötä, osa-aikaprosentti voi vaihdella 10 % ylöspäin. Pariskunnilla on yhteisverotus. Sveitsissä koulutus on ilmainen, mutta kouluruokailua ei ole ja lapsilla on tunnin ruokatauko. Myös työpäivät ovat pitempiä kuin Suomessa: työviikko on 42 h ja päivisin on vielä tunnin ruokatunti. Vuosiloma on neljä viikkoa, josta usein kesäisin pidetään kaksi viikkoa ja viikko syksyisin ja keväisin koulujen lomien mukaan. Suomeen verrattuna Sveitsissä asutaan usein vuokralla ja vain 30 % on omistusasunto. Vuokranantajina ovat usein vakuutusyhtiöt ja osuuskunnat. Sveitsissä perheet maksavat itse vakuutusmaksut terveydenhoidosta. Vakuutusyritysten välillä on kova kilpailu ja maksut ovat nousseet vuosittain. Mikäli perhe ei itse pysty maksamaan maksuja, voi Kanton antaa tukea maksuihin. Muutoinkin maksut perustuvat kulutukseen; esim. kierrätyspisteet on Sveitsissä hyvin järjestetty ja kierrätysmaksu sisältyy jättepussien hintoihin: Mitä enemmän tuotat jätettä sitä enemmän maksat.

Sveitsiläinen businesskulttuuri ja suomalaiset tuotteet

Sveitsi on Suomeen verrattuna perinteisempi maa ja uudet trendit tulevat sinne myöhemmin. Asiat etenevät hitaammin kuin Suomessa. Teitittely on yleinen käytäntö ja puhuttelun

yhteydessä tulisi käyttää henkilön nimeä esim. sähköpostiviesteissä tämä pitäisi huomioida. Tervehtiminen ja kättely ovat tärkeitä ja ”small talk” kuuluu aluksi asiaan. Liikesuhteet perustuvat luottamukseen eli on tärkeää, kenet tunnet ja kuka tuntee kenet. Päivi Isotalus kertoi, että sveitsiläiset ovat uskollisia asiakkaita, jos saavat haluamaansa korkeaa laatua eikä toimittajaa vaihdeta helposti, vaikka tuotetta saataisiin muualta halvemmalla.

Suomalaisilla on hyvä maine Sveitsissä, ja skandinaavinen ruoka ym. on ollut viime vuosina esillä. Kala, erityisesti lohituotteet, ovat suosiossa. Muutoin kaupoissa on ollut erittäin vähän suomalaisia tuotteita lähinnä vain hapankorppuja. Isot kauppaketjut vaativat usein maksun hyllypaikasta. Muutoin esimerkiksi jääkiekko ja sauvakävely kasvattavat suosiota. Luomu- ja terveysvaikutteisten tuotteiden kysyntä on kasvussa, mikä voisi avata markkinoita pohjoisille elintarvikkeille. Samoin ympäristöasiat ja kierrätys ovat tärkeitä Sveitsissä.

Joulunajan markkinoiden lisäksi Sveitsissä järjestetään erilaisia ruokatapahtumia, jotka ovat yksi mahdollisuus tuoda suomalaisia elintarvikkeita ja tuotteita esille: ”Slow food” –festivaalit järjestetään Zurichissa marraskuussa, joka voisi olla perinteisen ruoan valmistajille kiinnostava tapahtuma. <http://www.slowfoodmarket.ch/aussteller/kontakt/>

Lisäksi Sveitsissä järjestetään urbaania yleisöä keräävä katuruokatapahtumien sarja, joissa tarjotaan ”ethno food”-ruokaa, joka valmistetaan paikan päällä ja vaatii paikallisen yhteistyökumppanin. <http://streetfood-festivals.ch/>

Illallisella söimme tyypillistä sveitsiläistä juustofondueta, jossa leivän palasia käytettiin sulatetussa juustossa. Ravintolassa fonduen kanssa tarjottiin myös kastettavaksi perunoita, jotka oli pakattu laukkuun. Fondue on suosittu ruoka erityisesti lomilla vuoristossa. Keskustelua olikin, että esim. suomalaisille käsityötuotteille voisi löytyä markkinoita Alppien lomakohteissa. Sveitsiläiset arvostavat käsityötuotteita⁴ ja niiden hintataso on huomattavasti korkeampi kuin Suomessa.

Vierailut suomalaistuotteiden myymälöissä

Finnis-myymälä, Baden www.finnis.ch

Torstaina aamupäivällä vierailimme Päivi Tissarin omistamassa Finnis-myymälä, Badenin vanhassa kaupungissa. Baden on perinteinen kylpyläkaupunki, jonka vanhassa kaupungissa on paljon liikkeitä. Alun perin Lapualta kotoisin olevan Päivi Tissarin liikkeessä on myynnissä Lapuan kankureiden tuotteita, kuten myös kaikissa muissa Sveitsin suomalaismyymälöissä, ja lisäksi design-tuotteita, kuten Iittalaa, Marimekkoa jne. Takahuoneessa oli tarjolla kahvia ja korvapuusteja. Päivi Tissari kertoi, että tärkeää tuotteissa on laatu. Arvostetaan käsityötä ja puuta. Päivi Tissarin asiakkaita ovat paikallisten suomalaisten lisäksi myös pohjoismaista tyyliä arvostavat paikalliset (naiset). Tavoitteena on, että suomalaisia tuotteita voi ostaa paikan päältä eikä niitä tarvitsi tilata nettikaupoista tai tuoda itse Suomesta. Päivi Tissarin liikkeessä oli myynnissä myös jonkin verran suomalaista lakritsaa ja suklaata. Ruokatavaran

⁴ Tieto Levin opintomatkalta: suomalaiset ja sveitsiläiset ostavat eniten käsityöitä.

myyntiä rajoittaa määräykset, jotka edellyttäisivät tuotteissa ainakin saksan- ja ranskankielisiä tuoteselostuksia.

Tuotteiden tulisi olla kevyitä ja helppoja lähettää. Koska Sveitsi ei kuulu EU:n, pitää Sveitsiin toimitettavista tuotteista maksaa tullimaksua joka vaihtelee tuoteryhmittäin. Design-esineistä tullimaksun arvioitiin olevan 10 %. Toinen keskeinen haaste on logistiikkakustannukset: Pienien tuotteiden toimittaminen Suomesta Sveitsiin tulee kalliiksi. Eräs ryhmämme jäsenistä oli selvittänyt, että 7-10 kg:n erän lähettäminen Sveitsiin maksaa noin 210€. Mikäli tuotteet toimitettaisiin Saksan puolelle esim. nettikaupan kautta, niin rahtikulut Sveitsiin ovat 20-50 CFR. Päivi Tissari kertoi, että liiketilan vuokra on noin 2000 CFR kuukaudessa. Yrittämisen Sveitsissä hän koki hyvin helpoksi verrattuna Suomeen, ja esimerkiksi veroviranomaisten toiminnan joustavaksi. Yrittäjä saa tehdä virheitä!

Ruotsalainen lounasravintola <http://www.scandinavian-deli.ch/>

Päivi Tissarin liikkeen naapurissa sijaitsi pieni ruotsalaista ruokaa tarjoava Scandinavia Deli lounaskahvila ja catering-yritys, jossa tarjotaan mm. lohta, hirvenlihaa, poroa, marjoja, voileipiä jne. Pistäydyimme nopeasti tapaamassa paikan ruotsalaistaustaista omistajaa Ewa. Hän kertoi, että kaikki raaka-aineet tuodaan Ruotsista ja ruotsalaisia tuotteita myös myytiin kahvilatilassa. Tuonti ja siihen liittyvä byrokratia on Ewan mukaan hyvin työlästä. Sveitsi suojelee omaa maataloutta, mistä syystä mm. tullimaksut ja käytännöt vaikeuttavat tuontia.

Finnart –myymälä, Winterthur, www.finnart.ch,

Arja Bollinger on vuosia pitänyt suomalaisten tuotteiden ja vaatteiden myymälää Winterthurin kaupungin vanhassa kaupungissa. Winterthur sijaitsee noin 30 km päässä Zurichistä. Vierailimme myymälässä perjantaina illan suussa. Arja tarjosi meille paikallisen aperon eli pientä purtavaa ja juomia.

Arja Bollingerin myymälässä on myynnissä paljon erilaisia suomalaisia tuotteita mm. Oulun seudulta Lovin koottavia puukoristeita, kynttilöitä, koruja, vaatteita, savituotteita jne. Arja Bollinger kertoi kiertävänä kesäisin Suomessa Taito-shopeissa etsien paikallisia tuotteita. Arja Bollingerille on tärkeää, että tuotteet ovat valmistettu Suomessa pienten yrittäjien toimesta, mistä syystä esimerkiksi Iittalan tuotteita ei ole myynnissä. Arja Bollinger myy myös netin kautta tuotteita Sveitsiin. Myymälässä oli myynnissä myös suklaata ja lakritsia, pussi maksoi 11 CFR. Lisäksi myytiin myös suomalaista olutta ja lonkeroa, jota oli tilattu paikallisille markkinoille. Olut on elintarvike, mutta lonkero luettiin alkoholimaksuksi, jouduttiin siitä maksamaan ylimääräisiä tullimaksuja. Jouluaikaan Sveitsissä on ollut myynnissä myös Loimu-glögiä, jota on tuonut maahan sveitsiläinen maahantuojaja www.schwyzerfood.ch.

Finnartin myymälässä on myynnissä myös saunatuotteita, kuten pyyhkeitä ja saunatakkeja. Arja Bollinger toivoi löytävänsä Suomessa tehtyjä saunatuotteita esim. saunakiuluja. Yksityiset saunat ovat yleistyneet Sveitsissä, mutta saunakulttuuri on ”saksalainen”. Sveitsiläiset asiakkaat toivovat opastusta saunakäytäntöihin ja ostavat saunatuotteita.

Helsinki Design myymälä Zurichissä, www.helsinki-design.ch

Zurichin hotellimme lähellä sijaitsee Helsinki Design –myymälä, joka myy Pohjoismaista moderneja design-tuotteita ja huonekaluja. Suomesta myytiin mm. Iittalan tuotteita, Lapuan kankureiden ja Marimekon tuotteita. Esimerkiksi Mari-skooli maksoi 51 CHF. Lisäksi myymälässä on kangaspuut, joilla paikallinen suomalainen valmistaa myyntiin räsymattoja. Anna Scherrer-Saarinen, www.annasaarinen.ch valmistaa ja myy suomalaisia mattoja Zürichin vanhakaupungissa

Kaupan suomalainen pitävä kertoi, että kilpailu on Sveitsissä kovaa. Hyvät ideat kopioidaan nopeasti. Keskeinen ongelma on hinnoittelu, sillä vahva Sveitsin frangi verrattuna euroon pitää hinnat korkeana. Hän korosti, että vaikka hintataso on Sveitsissä korkea, tulisi suomalaisten yritysten muistaa, että myös myymälän tulisi vielä saada katetta tuotteista tullin ja rahtimaksujen jälkeen. Liian korkeat ostohinnat karsivat asiakkaita. Hän myös totesi, että muiden Skandinavian maitten yritykset ovat paljon aktiivisempia kuin suomalaiset. Olisi myös tärkeää, että suomalaiset yritykset yhdessä kaupan kanssa miettivät, millaisia tuotteita menee kaupaksi ja millaisilla maksuehdoilla voitaisiin toimia.



Päivi Tissarin Finnis-myymälä Badenissa



Arja Bollinger Finnart-myymälässään

Zurichin matkailumessut

Vierailimme torstai-iltapäivällä Zurichissa kuluttajille tarkoitetuilla FESPO-matkailumessuilla. <http://www.fespo.ch/fes-de.aspx> Nelipäiväiset messut järjestetään vuosittain tammikuussa. Messuilla esiteltiin kävijöille matkakohteita ympäri maailmaa: Erityisesti esillä olivat Etelä-Amerikan maat ja mm. Etelä-Afrikka ja Australia. Euroopan maista aktiivisesti matkailukohteina esiteltiin Saksaa ja Romaniaa. Messuosastot olivat melko pieniä verrattuna esim. Suomen matkamessuihin.

Messuilla oli myös pieni osasto, joka esitteli Pohjoismaita. Parhaiten esillä oli Islanti, joka tarjosi skyria maistiaisina. Suomen matkoja oli tarjolla muutaman paikallisen matkajärjestäjän osastoilla: [Glur Reisen](#), [Kontiki Reisen](#), ja [AG Traveltrend](#). Messuilla oli myös useita esityksiä eri matkakohteista. Kävin kuuntelemassa Glur-matkatoimiston Philipp

Jordin esitystä Pohjoismaista. Suomesta esiteltiin Helsinkiä, Turun saaristoa, Ahvenanmaata sekä lyhyesti Savonlinnaa. Esityksen paino oli Lapin matkailussa mm. päivän pituutta pohjoisessa esiteltiin kaavioiden avulla.

Suomea hyvin puhuva Philipp Jordi kertoi, ettei suomalaiset matkailunedistäjät ole olleet kiinnostuneita osallistumaan Sveitsin matkailumessuille. Hän kuitenkin korosti, että sveitsiläisillä on saksalaisiin verrattuna runsaasti ostovoimaa. Lisäksi pohjoinen on Sveitsissä hyvässä maineessa. Suomen kiertomatkat ja Lappi ovat suosituimpia matkakohteita. Esimerkiksi Vuokatti mielletään liian eteläiseksi kohteeksi. Sveitsiläiset arvostavat luontomatkailua, ja keskusteluissa pohdittiin esimerkiksi tietyille erityisryhmille tarkoitettua matkailua kuten metsästäjät.

Appenzeller Schaukäseerei –näytejuustola

Perjantaina matkasimme Itä-Sveitsiin, jossa kävimme suositussa Appenzeller-näytejuustolassa Sternissa. www.schaukaeserei.ch Appenzeller on tunnettu juustomerkki, joka valmistaa viittä eri juustoa. Huonompi juusto käytetään sulatejuustona tai fondue- ja raclette-juustona. Appenzeller-juustoja valmistetaan kaikkiaan 50 meijerissä, joista Sternin alueella sijaitsee 27. Esimerkiksi meijerit, maidontuottajat ja kunnat ovat yrityksen osakkaita. Aiemmin Appenzeller toimi osuuskuntaperiaatteella. Tuotetusta juustosta 60 % menee vientiin. Tärkeimmät vientimaat ovat Saksa, Skandinavia, Venäjä ja USA. Juustoloiden tarvitsema maito tuotetaan useilla pienehköillä maitotiloilla, joilla on 20-30 lehmää. Sternin alueella on myös 15 luomumaitoa tuottavaa tilaa. Meille kerrottiin, että keväällä lehmät siirtyvät Alppien niityille, josta ne palaavat takaisin laaksoihin syys-lokakuussa perinteisin menoin.

Meille esiteltiin uutta automatisoitua näytejuustolaa, jossa työskentelee 8 henkilöä. Juustolan varasto oli täysin automatisoitu. Meille kerrottiin, että suolaliuoksen, jossa juustokiekkoja kastellaan kypsytyksen aikana varastossa, koostumuksen tietää vain kaksi henkilöä kerralla. Appenzellerin mainoksissa esiintyvät kaksi paikallisiin asuihin pukeutunutta herraa kuvaavatkin tätä ”tarinaa”. Yksi juustokiekko painaa 6,2 kiloa ja sitä varten tarvitaan 75 l maitoa. Appenzellerin myymälässä 1 kg juustoa maksoi 22 CHF eli noin 19 €/kg. Vierailukierroksen jälkeen maistoimme juustoja ja söimme lounaan juustolan ravintolassa.

Perjantain matkalla oppaanamme toimi Mia Lanz, joka kertoi laajasti elämästä ja maataloudesta Sveitsissä. Hän kertoi, että Sveitsissä halutaan pitää maaseutu asuttuna ja mm. kyläkoulujen toimintaa ja viljelyä Alppiseudulla tuetaan valtion toimesta.

Illalla tapasimme vielä Zurichin vanhassa kaupungissa Mere Catherine –ravintolassa suomalaissyntyisen Anne Blatterin, www.graphicpoint.ch, joka yhdessä liikekumppanista kanssa tekee markkinointia ja myynninedistämistä Sveitsissä. He järjestävät erilaisia tapahtumia mm. ruoanlaittoa kohderyhmän kanssa. Anne Blatterin sveitsiläinen mies pitää pientä suomalaisia makeisia ja muutamia muita tuotteita myyvää nettikauppaa ks. <https://www.suomisoppi.ch/>

Yhteenveto matkasta

Meidät otettiin vastaan erittäin ystävällisesti kaikissa vierailukohteissa. Sveitsissä toimii aktiivinen suomalaisyhteisö sekä useita suomalaistaustaisia liiketoiminnan konsultteja, jotka voivat auttaa Sveitsin markkinoille pääsyssä. Joulumarkkinat ja muut tapahtumat sekä suomalaiskaupat ovat hyviä paikkoja testata tuotteiden sopivuutta ja menekkiä markkinoilla, vaikka myyntimäärät eivät ole suuria. Suomalainen käsityö ja design ovat hyvässä maineessa ja hintataso on korkeampi kuin Suomessa. Sveitsin Alppien matkailukohteet voisivat olla mielenkiintoinen markkina-alue. Pienien tuote-erien toimittaminen Sveitsiin on varsin kallista eli on tarkkaan harkittava, miten tuotteiden logistiikka hoidetaan.

Jalostettujen elintarviketuotteiden vienti Sveitsiin voi olla haastavaa. Maassa tunnetaan huonosti suomalaista ruokaa ja ruokakulttuuria. Erottautuminen muusta skandinaavisesta ruoasta voi olla vaikeaa. Tuotteiden tunnettavuuden lisääminen edellyttäisi mm. tuotetestauksia, myyninedistämistä, suomalaisen ruoan valmistusnäytöksiä ravintoloissa ja messutapahtumissa jne. Superfood ja terveellisyys ovat nouseva trendi myös Sveitsissä, mikä voisi avata spesiaalimarkkinoita esim. suomalaisille marja- ja viljatuotteille. Sveitsissä ollaan erittäin vaativia tuotteiden laadusta ja erilaisia tuotesertifikaatteja arvostetaan. Elintaso Sveitsissä on korkea, joten maassa on ostovoimaa. Luonto ja mökkeily ovat lähellä sveitsiläisiä, joten matkailun puolella Sveitsistä voisi löytyä uusia maksukykyisiä asiakasryhmiä, mikäli markkinointiin hieman panostettaisiin.

Kiitokset kaikille matkalle osallistuneille ja tapaamillemme henkilöille Sveitsissä!



Appenzellerin juustomyymälä



Ryhmä juustolan edessä

Vierailukohteet ja kontakteja

Kauppahalli: Zurcher Engrosmarkt, <http://www.zuercher-engrosmarkt.ch/>

Leipomo: Fredys AG, www.fredys.ch

Finnis-myymä, Baden . www.finnis.ch, Päivi Tissari, info@finnis.ch , tel+41(o) 79 6515102

Finnart -myymälä, Winterthur, www.finnart.ch,

Arja Bollinger, info@finnart.ch, +41(o) 79 38 7918

Appenzeller Schaukäseri AG Tel +41 (o)71 368 50 70 , Mail: info@schaukaeserei.ch

Web: www.schaukaeserei.ch

Helsinki Design, Johanna Talkka, www.helsinki-design.ch

Skandinavian Deli, Baden <http://www.scandinavian-deli.ch/>

Tavattuja henkilöitä:

Franco Romano, Secretary General, Handelskammer Finnland-Schweiz.

sekretariat@handelskammer-fin.ch, +41(o) 443505770

<https://handelskammer-fin.ch/>

Satu Isotalus, satu.isotalus@kisoholz.com, +41 (o) 79 663 33 52

(Kiso Holz on sahatavaran maahantuoja)

Anne Blatter, dipl. Marketingmanagerin HF, Marketingatelier GraphicPoint GmbH,

blatter@graphicpoint.ch, tel 026 670 60 56, www.graphicpoint.ch

Mia Lanz, paikallinen suomalainen opas, lanz.mia1@gmail.com

Stefan Berger, Stefan Berger, stefan.berger@suominatura.com,

<http://www.suominatura.com/site/>

Muita Kontakteja, joihin oltu yhteydessä:

Paul Zogg, auttaa yrityksiä markkinoille pääsystä, puhuu suomea, paul@zoggknow.com

<https://zoggknow.com/our-services/>

Guido Schwyzer, www.schwyzefood.ch, Sveitsiläinen maahantuoja. Tuonut maahan jouluglögä.

Gunilla Blomfelt / www.gunillablomfelt.com/ Harjoittaa pienimuotoista pitopalvelua Sveitsissä pääosa asiakkaista suomalaisia. Ongelmia saada maahan tuotteita mm. ruisleipää