

Matkakertomus Opintomatka Tanskaan 1-4.9.2017

Oulunkaaren Kantama-hanke järjesti opintomatkan Tanskaan 1.-4.9.2017. Matkalle osallistui 13 henkilöä sekä järjestäjien puolesta Ulla Lehtinen ja Riitta Muhonen. Matkalle osallistui mm. kokkeja, maatilamatkailua harjoittavia yrittäjiä, perunan tuottajia ja elintarvikealasta kiinnostuneita henkilöitä. Varhain perjantai-aamusta lensimme Oulusta Billundiin Jyllantiin, josta ajoimme vuokra-autoille Jyllannin suurimpaan kaupunkiin Aarhusiin. Majoituimme hieman keskustan ulkopuolella sijainneessa Scandic –hotellissa, josta käsin kävimme kohteissa. Aarhusin kaupunki kantoi vuonna 2017 sekä Euroopan kulttuuripääkaupungin ja eurooppalaisen gastronomisen alueen tunnustusta. Tanska on kiinnostava kohde hakea inspiraatiota elintarvikeliiketoiminnan näkökulmasta. Elintarviketeollisuus on Tanskan merkittävin teollisuudenala, jonka osuus koko teollisuustuotannon myynnistä on lähes 30 prosenttia. Panimoteollisuuden lisäksi merkittävää on porsaanliha- ja kinkkutuotteiden tuotanto, jossa Tanska kuuluu kärkijoukkoon maailmassa. Matkalle vierailimme maatilakohteiden lisäksi Pohjoismaiden suurimmalla Food Festival –ruokafestivaaleilla. Ammatillisten kohteiden lisäksi osa vieraili myös Aarhusin uudessa ARoS taidemuseossa ja hieman kaupungin ulkopuolella sijaitsevassa kuulussa Moesgaardin arkeologisessa museossa. Takaisin Ouluun lensimme maanantaina 4.9 aamupäivästä.

MAATILAKOhteet

Hveddegaard – majoitusta ja jäätelön valmistusta maitotilalla

Ensimmäinen kohteemme perjantaina oli Hveddegaardin 1880 –luvulla perustettu maatila, jonka nykyiset omistajat Siobhan ja Soren Kristiansen ostivat vuonna 1991. Tila ja pieni maatalan tuotteita erityisesti jäätelöä myyvä kauppa on avoinna vierailijoille. Hveddegaard on usean sadan lehmän maitotila, joka toimittaa maitoa Arlan päämeijeriin. Tilalla on töissä 10 työntekijää. Kesäisin tilalla on ollut ulkomaisia harjoittelijoita mm. Suomesta. Lisäksi tilalla harjoitetaan majoitustoimintaa, jota voi varata internetin välitysfirmojen kautta. Majoitusasiakkailta on mahdollisuus osallistua päivittäisiin maatalan askareisiin. Lisäksi viljellään maissia, heinää ja vehnää oman karjan rehuksi.

Tilan irlantilaisyntyinen emännän ”harrastuksena” on hollantilaisen Maatalon Jäätelö –konseptin mukainen jäätelön valmistus tilan maidosta. Tilan omia hedelmiä käytetään jäätelön ainesosana. Asiakkaat hakevat jäätelöä suoraan tilalta mm. juhliin. Myymälän pitäminen auki säännöllisesti ei ole järkevää, koska vie aikaa muilta töiltä. Kannattavinta on myydä jäätelöä paikallisilla perhemarkkinoilla, jolloin kate voi 50 %. Emäntämme Siobhan kertoi, että lähiruoka on kovasti nousussa Tanskassa ja paikalliset maatilat ovat perustamassa yhteisiä maatilamyymälöitä ympäri Jyllantia. Keskeisenä syynä on perinteisen maatalouden ongelmat, mikä pakottaa hakemaan uusia toimintakonsepteja ja markkinointikanavia.

Söimme tilalla lounaaksi perinteisiä tanskalaisia voileipiä ja saimme jälkiruoaksi jäätelöä. Lisäksi kävimme navetoissa tutustumassa tilan karjaan.

<http://www.hveddegaard.dk/da/velkommen/>



Jäätelön myyntiä tilalla.

Fru Møllers Mølleri -Menestyvä tilamyymälä

Fru Møllers Mølleri on menestyvä tilamyymälä kartanon pihapiirissä noin 40 minuutin ajomatkan päässä Aarhusin kaupungista. Tilalla myydään omista raaka-aineista kuten jauhoista ja hedelmistä valmistettuja marmeladeja ja leipomotuotteita. Lihamyymälä valmistaa omista eläimistä sian ja karitsan lihaa sekä valmistaa myös muita lihatuotteita paikallisista raaka-aineista. Lähinnä juustot ja olut sekä eläinten teurastus teetetään muualla.

Pihapiirissä löytyi ruokamyymälä, lihamyymälä, ravintola, kahvila, kukkamyymälä sekä kirpputori vanhoille esineille. Lisäksi vierailijat saattoivat tutustua tilan eläimiin. Myymälät ja ravintola ovat auki torstaina ja perjantaina sekä osan vuotta myös lauantaina, jolloin käydessämme 2.9. aamupäivällä paikka oli jo täynnä asiakkaita. Ravintola tarjosi satokauden tuotteisiin perustuvaa ”modernia makoisaa maalaiskeittiötä”. Tilamyymälässä työskentelevä suomalaistaustainen työntekijä kertoi, että pelkästään tilamyymälän liikevaihto on vuodessa noin miljoona euroa. Vierailumme aikana myymälöissä oli erittäin kiireistä. Myymälät oli sijoitettu eri puolille pihapiiriä, jolloin vierailijoille oli riittävästi tarjontaa samassa paikassa.

www.frumollersmølleri.dk

Hanstedgaard - Suoramyyntiä suoraan perunatilalta

Lauantaina jatkoimme matkaa Horsensin kaupungin lähellä sijainneeseen Hanstedgaardin tilalle, jossa tilan isäntä Morgens Holm Jensen ystävällisesti kertoi meille toiminnasta. Tilan historia alkaa vuodesta 1230 ja päärakennus oli 1700-luvulta. Nykyinen omistaja oli viljellyt lähinnä perunaa tilalla vuodesta 1984. Tilan oma pinta-ala on 94 ha, mutta aiemmin vuokramaata on ollut useita satoja hehtaareita. Tila myy perunan suoraan tilalta paikallisille ravintoloille, jotka kuorivat itse perunat! Tämä ei ole yleinen käytäntö Tanskassa vaan yleensä perunat toimitetaan kuorittuna.

Kuluttajat hakevat perunaa pihapiirissä olevasta myymälästä, jossa on myös myynnissä lähialueen vihanneksia ja hedelmiä. Tilamyymälän ovi on auki päivittäin aamusta klo 7 aina iltakymmeneen. Maksu laitettiin nurkassa olevaan laatikkoon tai maksetaan mobiilimaksuna, joka on hyvin yleistä Tanskassa. Arvonlisävero suoramyynnissä on 20 %, kun muuten se on peräti 25 %. Omistajan mukaan suoramyynti mahdollistaa vähällä ”byrokatialla” toimimisen.

www.hanstedgaard.dk



Fru Mollers Mollerin myymälätiloja



Ryhmäläisiä Hanstegaardin tilan pihalla – isäntämme oikealla.

Aarhusin ruokafestivaalit

Vierailimme Aarhusin ruokafestivaaleilla erittäin lämpimänä sunnuntaina 3.9. Festivaalialue sijaitsi kaupungin keskustan läheisyydessä meren rannalla. Kuudetta kertaa järjestetyssä tapahtumassa rekisteröitiin kävijöitä kolmen päivän aikana 31 000, joka on kaikkien aikojen kävijäennätys. Alue muodostui esittelyteltoista, joissa ruoka-alan yritykset ja toimijat kuten alan oppilaitokset esittelivät tuotteitaan ja jakoivat maistiaisia. Ruokamaistiaisten lisäksi tarjolla oli myös paljon juomapuolta. Pienet näytteet olivat ilmaisia, mutta isommista annoksista perittiin pieni maksu. Ruoan lisäksi esillä on myös ruoan valmistukseen liittyviä tuotteita. Keskustelimme joidenkin esillä olleiden yrittäjien kanssa. He totesivat, että kyseinen tapahtuma on merkittävä paikka esitellä omia tuotteitaan kuluttajille. Kyseessä ei ole tuotteiden

myyntitapahtuma vaan osa myynninedistämistä, jonka avulla tuotteita saadaan tunnetuksi ja solmitaan kontakteja. Esillä oli vain muutamia ulkomaalaisia ruokapisteitä.

Ruokafestivaaleilla pidettiin myös työpajoja eri teemoista, joihin oli erillinen pääsymaksu. Food Festival -tapahtuman yleisohjelmasta vastasi yhteensä 250 ruoka-alan toimijaa. Tapahtumassa oli ensimmäistä kertaa mahdollisuus tutustua myös suomalaiseen ruokaan, kun viisi kuopiolaista kokkia veti Suomi-ruoan työpajan osana tapahtuman teemallisia ruokatyöpajoja perjantaina. Ruokafestivaaleilla oli yllättävän tanskalainen kielikulttuuri, vaikka tanskalaiset esittelijät puhuivatkin hyvin englantia. Suomiruoan työpaja oli ainoa englanniksi vedetty työpaja.

Aarhusin Food Festival –tapahtuma lähinnä soveltuu suomalaisille yrityksille, jotka ovat lanseeraamassa tuotteitaan Tanskan markkinoille tai haluavat saada palautetta tuotteistaan paikallisilta kuluttajilta. Muutoin festivaalit ovat mukava käyntikohde, joka antoi hyvän kuvan tanskalaisista tuotteista mm. juustoista ja makkaroista. Osa ryhmämme jäsenistä ehtikin syödä ja juoda itsensä kylläisiksi päivän aikana. Emme saaneet tarkkaa tietoa, minkä verran osallistuminen festivaaleille maksaa, mutta ihan halpaa se ei ole. Aarhusin Food Festivalilla on hyvät kotisivut, jota kautta voi ottaa yhteyttä järjestäjiin.

<https://www.foodfestival.dk/>



Festivaalialuetta Aarhusissa



Grönlandilaisia tuotteita esillä festivaalitellassa.

Lisätietoja:

Aromilehti: Kuopiolaiset järjestivät kokkikoulun Tanskanmaalla

<http://aromilehti.fi/artikkelit/kuopiolaiset-jarjestivat-kokkikoulun-tanskanmaalla/>

Marjoannika Nyman: Aarhusin kaupunkiopas suomeksi

<http://www.agricultureandfood.dk/> Tanskan maatalous ja ruokaneuvosto