

# Marjojen jatkojalostusarvon nostaminen



17.2.2022  
Joensuu  
Jaana Elo  
KoKo Palvelut



# Marjojen markkinanäkymistä

---

- Ilmaston muutokset -> mehuteollisuudella raaka-aineista pulaa
- Covid 19 -> kansainvälinen kauppa vaikeutunut
- Tarjoaa marjoille kasvumahdollisuuksia
  - Koneellistettu viljely
  - "Vaativuus"
  - Terveysvaikutukset
  - Ei pelkkä elintarvike -> sivuvirtojen kaupallistaminen

# “Yksi marja – monta ottajaa”



1,20 – 5 euro / kg



Bulk tuote 5-10 x



Hinta 100-150 x



Kosmetiikka 10 000 euro / kg



# Helpotus matalan kynnyksen aloitukselle – vähäriskinen toiminta, ei elintarvikehuoneistoilmoitusta

---

- ELINTARVIKEALAN TOIMINTA TAPAHTUU SAMASSA HUONEISTOSSA KUIN TOIMIJAN HARJOITTAJAMA MUU ELINKEINOTOIMINTA
  - Marjatilän sesongin yhteydessä kesäkahvila – tarjottavat vähäriskisiä
    - Leivät, pulla
    - Kahvi, mehu, tee
    - Tehdasvalmisteinen jäätelö
  - Itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden myynnin rinnalla
    - **Muiden tuottajien** vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita, kuten kasvikunnan tuotteita, sieniä ja hunajaa
    - Vähäriskinen jalostus ja myynti
    - Arvioitu myynti alle 15 000 euro (lakimuutos 1.1.2021)



# Pop Up - ravintolatoiminta

---

- Ei enää sidottu Ravintolapäivään
- 12 d / a
  - 1 d / kk tai 4 d / 3 kk (esim. kesäaikana)
  - 12 päivää kalenterivuoden aikana -> ei ilmoitusta
  - Valmistetaan muita kuin helposti pilaantuvia tuotteita
    - Ei tartar-pihvejä, mediumjauhelihipihvejä, graavikalaa, mätiä, sushia
  - Yli 12 päivää vuodessa -> ilmoitus tai
  - Valmistetaan helposti pilaantuvia tuotteita

# Marjatilan virtuaalinen elintarvikehuoneisto



Suoramyynti ja kesäkahvila

Marjamehua  
Mehuasema



Marjahilloja  
Lähijalostaja



Marjapiiraita



Leipomo





# Ideapaja – Olisiko meistä yhteistyöhön?

---

- Kolme työryhmää
- Pohdintaa avaavia kysymyksiä
- Ellit ja Päivi työryhmien kirjureina
- Työryhmän pohdintaa...
- Esitellään työryhmän ajatukset kaikille
- Kysymyksiä ja vastauksia
- Jatkotoimenpiteistä sopiminen



# Ideapaja – resurssit samaan pöytään

---

- Mikä / mitkä ovat meidän tilan vahvuudet?
- Mitä erityisosaamista minulta / meidän tilalta löytyy?
- Mitä meiltä puuttuu?
- Mistä olemme haaveilleet?
- Mitä voimme tarjota muille?
- Löytyykö tahtotilaa riittävästi vai onko helpompi toimia yksin?
- Mikä estää / rajoittaa toimijoiden välistä yhteistyötä?