



TIEDOTE 7.4.2021

Satakunnan ruokaketju vahvistaa edelläkävijyyttään - Pyhäjärvi-instituutti käynnistää Green future of Satakunta -hankkeen yhteistyössä elintarvikeyritysten kanssa

Satakuntalaiset tuottajat ja yritykset ovat suomalaisen ruokaketjun kehittämisen kärjessä. Alan edelläkävijyys vaatii nopeaa reagointia markkinoiden muutoksiin ja jatkuvaa kehittämistyötä, jossa haetaan uusia, tutkimustietoon pohjautuvia ilmastokestäviä käytännön ratkaisuja. Green future of Satakunta -hanke kokoaa yhteen sekä isoja, että pienempiä toimijoita kehittämään uusia toimintatapoja kukkakaalin, palkokasvien, salaatin ja yrttien tuotantoketjuihin.

Kukkakaalin tuotanto Suomessa teollisessa mittakaavassa ei ole nyky menetelmin kustannustehokasta ja Green future pyrkii kehittämään ja nykyaikaistamaan koko tuotantoketjua. Keskiössä ovat mm. lajikevalinnat sekä kukkakaalien esikäsittely. Palkokasveista esimerkiksi kikhernettä voitaisiin viljellä Suomessa enemmän. ”Kotimaisten raaka-aineiden käyttöasteemme on jo nyt erittäin korkea. Kehittämällä kukkakaalin ja palkokasvien tuotantoa saamme käyttöömmemme entistäkin enemmän kotimaista raaka-ainetta”, kertoo Apetit Oyj:n toimitusjohtaja **Esa Mäki**.

Green futuressa pilotoidaan myös kerros- eli vertikaaliviljelyä. Mäkitalon Maistuvat Oy on Eurassa toimiva uusi yritys, joka tekee salaattisekoituksia suurkeittiöille. Yrityksen tavoitteena on tuottaa osa raaka-aineistaan kerrosviljelymenetelmin, vanhoja teollisuusrakennuksia hyödyntäen. Vertikaaliviljelyn etuina ovat mm. viljelyn pieni pinta-alarave ja kasvihuonetuotantoa maltillisemmat lämmityskulut. Tarvittava laitteisto kerrosviljelytestiin tulee niin ikään euralaiselta Novarbo Oy:ltä. Lisäksi mukana on kasvihuoneviljelyä pitkään tehnyt Härkälän Puutarha Oy, josta mm. tulevat testin lisäysmateriaalit. Mäkitalon Maistuvat Oy:n **Esa Mäkitalo** painottaakin, että yritykselle on ollut alusta asti tärkeää tehdä yhteistyötä alueella jo toimivien tuottajien kanssa.

Yrteistä laventelin, rosmariinin ja nokkosen peltoviljelyä kehitetään Suomen olosuhteisiin sopivaksi. ”Nokkoseen liittyy valtavaa potentiaalia elintarvikekäytössä ja sen menekki kasvaa myynnissämme vuosi vuodelta. Laventelille olisi kysyntää ulkomailla asti”, toteaa avomaayrttien viljelyttäjänä ja tukkukauppianaan toimivan euralaisen Nordic Herbs Oy:n **Petri Koivisto**.

Liha-alan yhtiönä tunnettu HK Scan Finland Oy lähti mukaan kasvituotantoon keskittyvään hankkeeseen, vaikka sen toimenpiteet eivät kohdistu suoraan yhtiön nykyiseen toimintaan. ”Näemme, että pitkällä aikavälillä hankkeen toimenpiteet tukevat uutta ruokatalostrategiaamme”, kommentoi HK Scan Finland Oy:n toimitusjohtaja **Jari Leija**.

”Green future of Satakunta on hieno osoitus yhtiöiden halusta puhaltaa yhteen hiileen satakuntalaisen ruoantuotannon kehittämiseksi”, summaa Pyhäjärvi-instituutin toiminnanjohtaja **Teija Kirkkala**.

”Ruokaketjun kehittämisellä on aina yllättävän suuria heijastusvaikutuksia aluetalouteen”, muistuttaa Pyhäjärvi-instituutin kehittämisspäällikkö **Marko Jori**. Parhaimmillaan hankkeen tulokset johtavat mm. viljelykiertojen monipuolistumiseen, peltomaiden kasvukunnon parantumiseen, viljelijöiden ansaintamahdollisuuksien lisääntymiseen ja jopa kokonaan uusien tuotteiden ja työpaikkojen syntymiseen.

Satakunnan ELY-keskuksen rahoittamaa Green future of Satakunta -hanketta koordinoi Pyhäjärvi-instituutti ja hankkeessa yhteistyössä mukana ovat Apetit Oyj, HK Scan Finland Oy, Mäkitalon Maistuvat Oy ja Nordic Herbs Oy.

Lisätietoja:

Pyhäjärvi-instituutin toiminnanjohtaja
Teija Kirkkala, 050 343 0432

Pyhäjärvi-instituutin kehittämisspäällikkö
Marko Jori, 050 380 1621