



Mediatiedote 10.5.2011

Julkaisuvapaa: heti

Pirkanmaan laajin lähiruokahanke starttasi Ahlmanilla

Parasta Pöytään Pirkanmaalta –lähiruokahanke tuo pienten elintarviketuottajien antimet paremmin paikallisten kuluttajien lautasille. Tavoitteena on pirkanmaalaisen lähiruokaketjun tehostaminen logistiikan, markkinoinnin, liiketoimintaosaamisen ja ketjun eri toimijoiden verkostoitumisen kehittämisen avulla. Pirkanmaalla ei ole aiemmin tehty yhtä laajaa lähiruokatoiminnan kehittämiseen suunnattua hanketta.

Hankkeen toteuttaja on Ahlmanin koulun Säätiö. Ahlmanilla on pitkät perinteet kaupungin ja maaseudun vuorovaikutuksen edistäjänä. ”Meillä oman tilan tuotteiden käyttö on jokapäiväistä. Tilapuo-
timme on suosittu lähiruuan ostospaikka. Tulevaisuudessa tarjoamme lähiruokatietoutta yhä enemmän alueen pienelintarvikeryrittäjille ja kuluttajille”, visioi Tarja Hovila, Ahlmanin koulun Säätiön rehtori.

Heti alkajaisiksi Ahlmanilla järjestetään 26.5. lähiruokatilaisuus: ”Enemmän lähiruokaa julkisiin keittiöihin?” Puhujina on muun muassa elintarvikeryittäjiä, julkisten keittiöiden edustajia ja hankintatointaan erikoistunut konsultti. Saamme kuulla myös Karelia à la carte –hankkeen toiminnasta ja lähiruuan logistiikkaratkaisusta Pohjois-Karjalassa. ”Luvassa on monenlaisia kannanottoja paikallisten elintarvikkeiden käytön haasteista julkisissa keittiöissä, jotka ovat viime aikoina puhututtaneet julkisuudessaakin. Ruoan ympäristövaikutukset ovat myös esillä”, lupaa Parasta Pöytään Pirkanmaalta –hankkeen projektipäällikkö Laura Enbom.

Puhtia logistiikkaan, markkinointiin ja liiketoimintaosaamiseen

Lähiruuan logistiikassa on vielä paljon haasteita. Sen kehittämisen avulla parannetaan lähiruokaketjun kilpailukykyä, lisätään kustannustehokkuutta ja vähennetään ympäristökuormitusta. Hanke pilotoi erilaisia logistiikkaratkaisuja tuottajilta kuluttajille. Näitä ovat esimerkiksi yhteistyökuljetukset ja tukkutoiminnan kehittäminen lähiruuan ympärille. Lisäksi tuottajia tuetaan markkinointi- ja liiketoimintaosaamisen kehittämisessä erilaisten teemapäivien ja verkostoitumistilaisuuksien avulla.

Hanke perustuu Ahlmanilla tehtyyn esiselvitykseen, jonka mukaan mikroyritysten toiminnassa haasteellisimpina koettiin markkinointiin, logistiikkaan ja tuotetietoisuuteen liittyvät asiat.

Kesällä järjestetään lähiruokatoritapahtumia ympäri Pirkanmaata yhdessä Aamulehden ja paikallisten tuottajien kanssa. Tapahtumissa tapaa lähiruokatuottajia ja saa ostaa paikallisia herkkuja. Tervetuloa kokemaan paikallisia elämyksiä! Seuraa ilmoittelua tapahtumien ajankohdista Ahlmanin nettisivuilta.

Pirkanmaan ELY-keskus on myöntänyt hankkeelle rahoitusta Manner-Suomen maaseudun kehittämishelmasta. Myös Ahlmanin koulun Säätiö rahoittaa hanketta.

Hankkeen kohderyhmä ovat pirkanmaalaiset mikroelintarviketuottajat ja tuottamista harkitsevat asukkaat.

Lisätiedot

Projektipäällikkö

Laura Enbom

laura.enbom@ahlman.fi

puh. 050 9950092

www.ahlman.fi

Ahlman on yksityinen palvelu- ja oppimiskeskus noin 5 kilometriä Tampereen keskustasta. Ahlmanin koulun Säätiön ylläpitämällä Ahlmanilla toimivat Ahlmanin ammattiopisto, Ahlman-instituutti ja Ahlmanin Kartano. Pihapiirissä on puutarha ja maatila laiturineen. Ahlmanin ammattiopistosta valmistuu eläintenhoitajia, puutarhureita, tarjoilijoita, kokkeja ja matkailupalvelujen tuottajia. Ahlman-instituutti keskittyy aikuisten perus- ja ammattitutkintoihin, työelämän palvelu- ja kehittämistoimintaan sekä järjestää lyhytkursseja. Ahlmanin Kartano tarjoaa tiloja erilaisiin tilaisuuksiin sekä ateriapalveluja ja majoitusta. Ahlman liputtaa kasvun ja kehittämisen rinnalla lähiruuan, maatiaisrotujen säilyttämisen ja paikallisen pienryrittäjyyden puolesta. Ahlman on mukana valtakunnallisessa Aitoja makuja -hankkeessa 2009 - 2011. Kruununvouti Gabriel Ahlmanin (1737 - 1799) nimeä kantava Ahlmanin maamies- ja emäntäkoulu aloitti toimintansa 10.10.1904 Tampereen Messukylässä.