



MATKARAPORTTI

OPINTOMATKA SAKSAAN LUOMUTILOILLE JA
BIOFACH-LUOMUMESSUILLE

10-15.2.2013



teksti Jukka Rajala, kuvat Harri Hakala ja Jukka Rajala

Saksaan 10-15.2.2013 tehdyllä opintomatalla 27 luomutuotannosta, lähi- ja suoramyyntistä kiinnostunutta luomuviljelijää ja -yrittäjää tutustuivat suoramyyntiä harjoittaviin luomukasvinviljely- ja luomukarjatiloihin, jatkojalostukseen ja luomukauppaan sekä Biofach-luomumessuihin.

Sisällys

LUOMUMARKKINOINNIN OPINTOMATKA SAKSAAN	1
10-15.2.2013	1
1 Luomu Saksassa	3
1.1 Saksan tilanne 2012.....	3
1.2 Luomu Baijerissa.....	3
2 Luomutila Braun - Luomua – Käsityötä - Alueelta.....	4
3 Raupachin lihatila –tila jolla on perinteitä.....	7
4 Herrmannsdorfer - Liukuhihnatehdastyöstä käsityön mestareiksi	9
5 Hatzlhof luomuperunatila – perunaa sydämellä.....	14
6 Plankstettenin luostari – Elämää alusta lähtien	16
7 Biofach-luomumessut	21
7. Luomukauppa EBL – Alueelta alueen hyväksi.....	24
8. Antoisa ja innostava matka.....	28
LIITE 1.: Matkan esite.....	29
LIITE 2.: Matkan ohjelma.....	30

1 Luomu Saksassa

1.1 Saksan tilanne 2012

Luomuviljelyala 1 013 528 ha, lisäys edellisvuodesta 2,7 %, Luomutiloja 23 096, lisäys edellisvuodesta 2,6 %, Luomujärjestöjen jäseniä 51,5 % tiloista, 68,5 % viljelyalasta
Keskikoko 58 ha järjestöjen jäsenet, 23 ha EU-luomutilat
Luomumarkkinan arvo 7 miljardia euroa, kasvua 6 %
Jakelutiet: Erikoistuneet luomukaupat 31 %, tavanomaiset elintarvikeketjut 50 %, muut 18 %
Kysynnän kasvu on ollut vakaata useita vuosia, kasvun ennustetaan jatkuvan. Tuotannon kasvu hitaampaa kuin kysynnän kasvu. Kysynnän kasvu kohdistuu erityisesti kotimaisiin ja alueellisiin luomutuotteisiin. Suurin kasvu luomukauppojen myynissä
V 2012 avattiin 100 uutta luomukauppaa, keskikoko 400 m². Paljon nuoria asiakkaita
Markkinaosuuksia: kananmunat 9, vihannekset 8, peruna 9, hedelmät 4,8, leipä 6, maito 4,5, jogurtti 5,0, juusto 1,9, liha sektorista riippuen 0,3-3, lastenruoat 43, lihan korvikkeet 68 %.
Puutarhatuotteista tärkeimpiä vihannekset, omenat, viini
Luomuyhdistyksiä Saksassa toimii useita, Bioland, Naturland, Demeter, Biokreis Ostbayern, Gäa,. Yhdistyksillä neuvontaa, yleistä luomun edistämistyötä ja auttavat viljelijöitä markkinoiden etsimisessä.
Luomua Saksassa opetetaan useissa yliopistoissa, joihin on perustettu omat laitokset sitä varten. Kasselin yliopiston koko maataloustiedekunta on siirretty luomuopetukseen ja tutkimukseen.
Keskiasteella luomuopetusta saa Saksassa myös melko hyvin, koska useat maatalousoppilaitokset ovat paneutuneet luomuopetukseen.
Luomutuotanto on Saksassa ammattitaitoista yritystoimintaa, jatkojalostus on hyvin kehittyntä ja tuotevalikoimat monipuolisia. Kotimaisuutta ja lähiluomuruokaa arvostetaan. Luomutuotteita markkinoidaan avoimuutta korostaen tuottajan nimellä ja kasvoilla.

1.2 Luomu Baijerissa

Baijerissa paljon pieniä ja pienekköjä maatiloja
Huomattava osa tiloista melko korkealla (lyhyt kasvukausi) ja osa vuoristossa (suuri sademäärä)
Johtava luomuosavaltio, n 4000 luomutilaa, osuus peltoalasta
Tavoite nostaa luomuviljelyala 20 prosenttiin vuoteen 2020 mennessä.
Muenchen ja Nuernberg luomukaupunkeja, joissa vahvat tavoitteet edistää luomua.
Luomua tehdään alueella vahvasti tunnetuksi. Kesäaikaan järjestettävillä luomuviikoilla järjestetään suuria joukkoja tavoitettavia tapahtumia.
Ravintolat ja ammattikeittiöt ovat kotitalouksien ohella tärkeitä luomutuotteiden ostajia. Osavaltiossa on mm. lasten sairaala tarjonnut pelkästään luomuruokaa vuodesta 2007.
Luomuyhdistyksistä Baijerissa ovat merkittävimmät; Bioland, Naturland, Demeter, Biokreis Ostbayern. Yhdistykset tekevät luomuneuvontaa ja luomun yleistä kehittämistyötä ja markkinoinnin edistämistä. Tukevat ammattikeittiöiden siirtymistä käyttämään luomuelintarvikkeita jne.

http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Zahlen_Daten_Fakten/ZDF_2013_Endversion_01.pdf

<http://www.oekolandbau.de/>

2 Luomutila Braun - Luomua – Käsityötä - Alueelta

Ma 11.2.2013

Josef ja Irene Braun. Peltoa 53 ha, 24 lypsylehmää, tilajuustola, vihannesten ja niittykukkien siementuotantoa, tarkka maan hoito, auratonta viljelyä pitkään, minimimuokkaus - ei rikkaäestyksiä, puukaasutinvoimala hakkeella- sähköteho 30 kW ja lämpöteho 66 KW, suoramyyntiä kotoakin, oma kauppa Muenchenissä, tilausravintola vanhassa navetassa 70 paikkaa. Isäntä Bioland-luomuyhdistyksen hallituksen jäsen.



Braunin luomutila – luomua, käsityönä, alueelta

Josef ja Irene Braunin 56 hehtaarin tilalla siirryttiin eturivin tehoviljelystä luomuun vuonna 1988. Tilan kehittämisen tavoitteena on rakentaa kestävä ja hyvin toimiva tilakokonaisuus, joka on mahdollisimman omavarainen. Tilalla pyritään toimimaan yhteistyössä luonnon kanssa ja ymmärtämään kestävässä maatalon hoidossa tarvittavia luonnon lainalaisuuksia, joka koskevat maata, kasveja ja eläimiä sekä ihmisiä. Tilan johtavana ajatuksena on alueellinen verkostoituminen toisten tuottajien ja kuluttajien kanssa. Tavoitteena on peltoviljelyn, karjatalouden ja vihannesviljelyn sekä metsätalouden yhdistäminen toimivaksi kokonaisuudeksi. Herätteenä luomuun siirtymiselle olivat keskustelut paikkakunnan nuorten ihmisten kanssa, jotka kyseenalaistivat kemiallisen viljelyn.

Tilalla saimme kuulla maan viljavuuden hoidosta. Maan hyvä rakenne ja kastemadot ovat tärkeitä luontaisen kasvukunnan luomisessa. Pelloilla kasvaa vuorotellen vehnää, ruista, kauraa ja monilajisia apilanurmia. Pellot muokataan hellävaroin kyntämättä ja rikkakasvit torjutaan viljelykierron, lannan kompostoinnin ja aluskasvien avulla ilman rikkakasviäestyksiä. Tila tuottaa myös terveellisten yrttikasvien siemeniä. Nurmiin sadot korjataan kesällä laiduntaen ja talveksi korjataan väkiheinää. Nurmiin kylvetään useiden yrttikasvien siemeniä monimuotoistamaan peltoja ja karjan rehua.

Pitkäikäiset lehmät - terveellistä maitoa

Tilan 24 lypsylehmälle rakennettiin luomuun siirryttäessä ilmava vinokuivikepohjapihatto. Eläimillä on vapaa ulkoilu ja-loittelutarhassa. Lehmät syövät kesällä monipuolista laidunnurmea ja talvella monipuolista väkiheinää.



Tila tuottaa heinämaidon. Väkirehuna käytetään vain oman tilan leipäviljan lajittelutähteet. Keskituotos vaihtelee 6000-7000 kg välillä. Eniten lypsävä lehmä tuottaa 9000 kg tällä ruokinnalla. Kuiva-aineen syöntikyvyyn on siten oltava varsin suuri, jopa 27 kg/pv. Maidon rasvan koostumus on näin huomattavasti terveellisempää, koska se sisältää jopa viisi kertaa tavallista enemmän omega-3-rasvahappoa.

Eläimet pysyvät myös terveinä ja pitkäikäisinä. Lehmät olivat poikineet keskimäärin kahdeksan kertaa, kun keskimäärin lehmät poikivat vain 2,4 kertaa. Eläinten jalostamista pitkäikäisiksi on tehty tilalla jo yli 20 vuoden ajan.

Juustoja omasta juustolasta

Maito jalostetaan juustoiksi tilan omassa juustolassa. Maidon jalostaa juustoiksi palkattu juustomestari tilan omassa juustolassa käsittelemättömästä maidosta. Valmistetaan Duernecker Camember-, Brie- ja Pikantus-juustoja sekä eri yrtein maustettuja tuorejuustoja. Emäntä käy myymässä juustoja omassa kaupassa Muenchenissä kahtena päivänä viikossa (pe-la). Kauppaa pidetään yhdessä vihannetiljelijän kanssa. Lyhyt aukioloaika mahdollistaa suuren myynnin silloin kun kauppa on auki. Juustojen lisäksi myyntiin tehdään myös leivonnaisia. Juustoja on myynnissä myös lähiseudun marketeissa. Kovia ja tuorejuustoja on myynnissä myös suoraan tilalta itsepalveluperiaatteella.



Kohti energiaomavaraisuutta

Tila pyrkii energiaomavaraiseksi. Katolla aurinkopaneelit tuottavat sähköä ja aurinkokeräin tuottaa kuivaa ilmaa kylmäilmakuivuriin, jossa kuivataan heinä, viljat ja hake. Haketta käytetään biovoimalassa, joka tuottaa sähköä 30 kW ja lämpöä 70 kW teholla vuodesta 2009 lähtien. Voimalan kolmas tuote on biohiili, jota käytetään lehmien rehuksi, kuivikkeeksi ja kompostoinnissa kuivikkeena. Biohiili on erittäin hyvä maanparannusaine, joka varastoi itseensä suuren määrän ravinteita vähentäen ravinnehävikkejä. Traktori ja leikkuupuimuri sekä henkilöauto käyvät itävaltalaisella auringonkukkaöljyllä.

Tilalla ei ole metsää. Energiapuuta on ostettu, mutta nykyisin valtaosa hakkeesta (vuotuinen tarve 700 m³/v) saadaan omille pelloille perustetuista puuaidanteista, jotka kiertävät eri peltolohkoja. Poppeli, paju ja leppä puuaidoiksi istutettuna vähentävät tuulisuutta ja kosteuden haihtumista. Energiapuut tuottavat kaksinkertaisen energiamäärän maissiin verrattuna. Tila on luopunut rapsin viljelystä energiaksi sen heikon energiasaannon takia. Tavoitteena on löytää sopiva energia-puun ja pellon välinen suhde, jolloin viljelyalan vähennyksen kattaisi sadonlisäys, jonka parantunut mikroilmasto tuottaa.



Juhlia ja neuvottelupäiviä tilan ravintolassa

Tilan vanha navetta on kunnostettu tilausravintolaksi 70 henkilölle. Ravintolatoimintaa pyörittää tilan tytär. Ravintolassa järjestetään juhlia, neuvottelupäiviä ja myös teemallisia keskusteluiltoja. Tytär valmistaa myös ruokia ja leivonnaisia kaupassa myytäväksi.

Tilan tuotteista valmistettu syömämme lounas oli erittäin herkullinen ja ravitseva, johon kaikki olimme erittäin tyytyväisiä.

Markkinointi

- Keskitytään paikallisille markkinoille.
- Markkinoinnissa tila tekee yhteistyötä toisten luomuviljelijöiden kanssa. Luomuyhdistyksen tuki markkinoinnille on tärkeä.
- Tila on mukana myös Saksan valtakunnallisessa luomuesittelytilaverkostossa. Näille tiloille vierailijat ovat tervetulleita.
- Oma luomukauppa *Gut und Gern* Muenchenissä on perustettu yhdessä luomuvihannesviljelijän kanssa. Kauppa pidetään auki perjantaisin ja lauantaisin.
- Tilan tuotteille pyritään antamaan kasvot -viljelijä tuottaa elintarvikkeen.
- Seudun vähittäiskaupat juustojen jakelutienä
- Suoramyyntiä tilalta itsepalveluna
- Lähiseudun kaupat ja luomutukut
- Tilausravintola tilan vanhassa navetassa – jalosteiden valmistusta omaan kauppaan Muenchenissä
- Tilausravintola palvelee myös markkinointiviestintää
- Kulttuuritapahtumia tilan ravintolassa



Aktiivista kehittämistä

Tilan isäntäväki on aktiivinen kestävän ja laadukkaan luomun kehittäjä ja kouluttaja. Isäntä toimii aktiivisesti Bioland-luom ujärjestössä yhteistä osaamista kehittäen sekä läheisen maatalousyliopiston tutkijoiden kanssa. Tilalle on kehitetty tutkijoiden kanssa mm katettu lannan kompostointilaitos. Matoja on pelloissa laskettu olevan noin 400 kpl/m², kun niitä keskimäärin on vajaa 20 kpl/m². Meneillään on pelto-metsäviljelyn tutkimuksia.

Toiminnan mittakaava oli oikea, ”ihmisen kokoinen” ja oman perheen työvoimalla hallittavissa (ulkopuolinen juustomestari 30 t/vk). Peltoalaa ei haluta kasvattaa, vaan toimintaa pyritään kehittämään kestävämmäksi ja laadukkaammaksi nykyisen yrityskoon puitteissa.

Luomutilan kokonaisuus oli tilalla hyvin hallussa: maan hoito ja viljelykierrat toimivia, karjatalous ja peltoviljely sopivat hyvin yhteen, itse tuotettu laadukas väkiheinä heinämaidon tuotannossa, lannan kompostointi ja hyödyntäminen esimerkillisiä, energiaratkaisut ja biohiilen hyödyntäminen urauurtavia, myönteiset ilmastovaikutukset ja biodiversiteetin säilyttäminen ja vahvistaminen kunnioitettavia. Vastuullisuus oli sisäistetty toiminnan kaikissa vaiheissa ja se oli tuotu toimintaan määrätietoisesti selkeitä tavoitteita asettaen.

Tilan toimintaa ohjaavan ajattelun kokonaisvaltaisuutta ja monipuolista tietämystä pidimme suuressa arvossa.

Tilan kotisivut www.biolandhofbraun.de

Luomuesittelytilat –sivusto <http://www.oekolandbau.de/verbraucher/demonstrationsbetriebe/>

3 Raupachin lihatila –tila jolla on perinteitä

11.2.2013

Niko Raupach, luomussa vuodesta 1987, Naturland -luomujärjestöjen jäsen

Laitumia 47 ha, peltoa 16 ha, metsää 3 ha

Tilan tunnettu historia ulottuu 1360-luvulle

Tiilestä tehty päärakennus valmistui 1861, ja se on suojeltu rakennus erityisen baijerilaisen tyylin edustajana.

Tila sijaitsee Muenchenistä kaakkoon seudulla, jossa ilmasto muuttuu jo vuoristoisemmaksi ja sateisemmaksi. Viljanviljely ei enää kovin kilpailukykyistä suurempien riskien takia.

Päätuotantona luomusikatalous, 60 emakkoa, 300 lihasikapaikkaa Risteytyksiä, Duroc tavoitteena lihan hyvä laatu

Nautakarjaa lisänä ja monimuotoistajana, 40 emolehmää, Saksan Agnus ja Saksan punainen nurmien hyödyntäjiä, viljelykierron ja rehuomavaraisuuden takia.

Nautakarjalle kaksi vinokuivikepohjaista kylmäpihattoa.

Nautakarjaa laidunnetaan mahdollisimman pitkään. Talvella säilörehuruokinta. Tila mukana yliopiston ja neuvonnan tutkimuksessa nurmien laiduntamisesta lyhyenä – alle 10 cm korkuisena (Kurzrasenwiede).

Emakot vanhassa tallirakennuksessa isoissa karsinoissa, jaloittelutarhat lisätty emakoille ja pikkuporsaille. Porsaille on emakkokarsinassa oma erotettu, suojattu ja lämmitettävä makuukoppi.



Lihasioille rakennettu uusi sikala, jossa makuuosasto, oleskeluosasto ja ulkoilu- ja ruokinta-alue, lattia on kiinteä ja olkia käytetään kuivikkeena runsaasti. Kasvatus osastoittain ikäryhmittäin. Makuuosastot ovat tiiviisti rakennettuja, mutta eristämättömiä, osaston katto on matalalla ja olkia käytetään runsaasti. Näin siat pärjäävät kylmäkennuksessa myös talvella, koska siat lämmittävät pienen makuuosaston omalla lämmöllään ja makaavat tiivisti kiinni toisissaan. Lämpää sulkee makuuosaston ulko-osastoista. katetussa ja kuivitetussa ulko-osastossa siat nauttivat helmikuun pakkaspäivän auringonpaisteesta makaillen ulkona.



Vesinipat on sijoitettu ulkoalueella, jotta tippuva vesi ei kastele muita osastoja. Juomavesi lämmitetään.

Sikojen ruokinta rehuviljoista ja palkoviljoista. Rehut varastoidaan omalla tilalla ja valmistetaan rehuksi omin laittein. Rehu jaetaan putkia myöten karsinoihin kuivarehuna.



Markkinointi, Herrmannsdorferin sopimustuottaja, muille luomukauppaketjuille, vähäisemmässä määrin suoramyyntinä lihaa ja makkaraa. Vierailun aikana tilalla sianlihan menekkivaikeuksia, siksi sikoja pidettiin tilalla odottamassa ostajia ja tarvittiin lisätilaa igluista.

Suoramyyntiä varten tilaukset otetaan vastaan useita viikkoja etukäteen. Lihat pakataan 10 kg lajitelmiin vakuumpakkauksiin, Sikoja myydään myös puolikkaina. Noutoajat ilmoitetaan nettisivuilla.

Työvoima, isäntä, harjoittelija. Isäntä diplomi-insinööri ja mestarimaanviljelijä, maatalousoppilaitoksen ja useampivuotisen käytännön työkokemuksen jälkeen viljelijä voi suorittaa mestariviljelijän tutkinnon, joka antaa mm. oikeuden pitää harjoittelijoita. www.ederhof.com

4 Herrmannsdorfer - Liukuhihnatehdastyöstä käsityön mestareiksi

11.2.2013 Herrmannsdorferin monipuolinen tila. Monipuolista jatkojalostusta; leipomo, juustola, lihatuotteet, olutpanimo. Jalostettu yhdistelmäkanarotu kuluttajien pienlajin tuella, vuoden luomutila 2012, tilamyymälä ja ravintola. Useita omia myymälöitä Muenchenin seudulla. Kuluttajat kytketty tiivistä mukaan yrityksen toimintaan. Muenchenin kaakkoispuolella.

Herrmannsdorferin maatila Saksassa jatkojalostusverstaineen pyrkii olemaan tulevaisuutta viitoittava yhdistelmä luonnonmukaista maataloustuotantoa, eläimiä arvostavaa lajinmukaista kotieläintuotantoa ja elintarvikkeiden käsityötaitoja arvostavaa jatkojalostusta sekä laadukkaiden luomutuotteiden lähimarkkinointia kuluttajille.

Nykyisin monipuoliseksi yritysruppääksi laajentunut tila työllistää noin 160 ihmistä, joista lähes puolet työskentelee maatilalla. Tie Euroopan suurimmasta lihateollisuuslaitoksesta maatilamittakaavan kestävän maaseudun ja luomun kehittämiskeskukseksi Muenchenin lähistölle on mielenkiintoinen.

Euroopan lihakeisarista maaseudun kehittäjäksi

Herrmannsdorferin tilan omistaa nykyisin Karl Schweisfurth nuorempi, jonka isä loi 1950- ja 1970-luvuilla Euroopan suurimman lihakonsernin, jolla oli kuusi tuotantolaitosta ja 5000 työntekijää ja jonka liikevaihto oli yli 500 miljoonaa euroa. Kun yrityksessä tuli sukupolvenvaihdos ajankohtaiseksi, niin perheen lapset ilmoittivat, etteivät he ole kiinnostuneita jatkamaan suuren luokan teollista liha-alan yritystä.

Karl Schweisfurth vanhempi myi lihakonsernin ja alkoi kehittää elintarvikesektoria kestävältä pohjalta. Ideana oli luoda jotain pientä ja hallittavissa olevaa, ihmisen kokoista. Hän halusi yhdistää erilleen juotuneet viljelijän, ammattimiehen ja kauppiaan, joka toimii linkkinä kuluttajiin. Hänen mottonaan oli „Elämää ja työtä tasapainossa luonnon kanssa“. Ideana oli elvyttää ammattilaisten kuten teurastajien, leipurien ja juustomestarien taidot sekä antaa elämisen arvoinen elämä tuotantoläimille, jotka tuottavat meille ruokaa.

Hän hankki Herrmannsdorferin 80 peltotehtaarin maatilan Muenchenin kaakkoispuolelta. Tila siirrettiin luomuviljelyyn vuonna 1986, ja eläimet kullekin lajille oikeutta tekevään lajinmukaiseen hoitoon. Elintarvikkeiden jatkojalostus muutettiin teollisesta suurtuotannosta käsityöverstasiin, joita rakennettiin tilalle.

Yksitoikkoinen teollinen liukuhihnatyö vaihtui mestarien, kisällien ja oppipoikien vastuulliseksi, laadukkaiden luomutuotteiden valmistamiseksi tilalle perustetuissa elintarvikeverstaissa. Tilalle on perustettu leipomo, juustola, teurastamo, siipikarjateurastamo, olutpanimo ja kahvipaahtimo.



Herrmannsdorferissa mennään ruoan juurille

Leipomo toimii kahdessa vuorossa tuottaen noin 40 erilaista leipää ja leivonnaista kuluttajille.

Herrmannsdorfer pyrkii luomaan tiiviin yhteistyöverkoston alueen luomuviljelijöiden ja puutarhurien, jalostajien ja markkinoijien kesken. Tilakokonaisuus toimii lähiseudun luomutilojen muodostaman verkoston solmukohtana. Tavoitteena on myös käsityötaidon nostaminen kunniaan; liukuhihnatyö muutettiin mestarien käsityöksi. Tilan teurastamossa, leipomossa, juustolassa ja olutpanimossa jalostetaan sekä oman tilan tuotteet että yhteistyötilojen kasvi- ja eläintuotteet laadukkaiksi elintarvikkeiksi. Herrmannsdorfer hoitaa myös korkealaatuisten luomutuotteiden markkinoinnin kuluttajille.

Tilalla tuotetaan viljoja, sianlihaa omista porsaista, naudanlihaa ja kananmunia sekä vihanneksia.

Tilalla toimii myös luomukauppa ja ravintola sekä pitopalvelu. Työntekijöiden ja kylälaisten lapset hoidetaan tilan lastentarhassa.



Ei lisää, vaan parempaa – laatua tuotantoon

Makuukopissa on lämmintä, kun on kuivia olkia ja kavereita

Tilan motto on: ”ei lisää, vaan parempaa”. Sen mukaisesti esimerkiksi sianlihasta pyritään saadaan maukasta. Siksi tuotannossa käytetään uhanalaista maatiaisrotua risteytyksin ja siat ulkoilevat koko ikänsä ja loppukasvatuksessa käytetään kesäisin myös laiduntamista.

Liha jalostetaan heti teurastuksen jälkeen lämpimänä makkaraksi ja muiksi lihajalosteiksi. Lisäaineita ei tällöin tarvita. Tila on tunnettu makkaroistaan, joita valmistetaan 130 eri laatua.



Uudenlaisia toimintatapoja pyritään kehittämään. Puutarhan pellolta leikkokukkia myydään itsepoimintana. Hinnasto ja itsepalvelukassa ovat pellon laidalla. Tapa on osoittautunut toimivaksi.

Kananmunia tuotetaan laitumilla siirrettävien kanaloiden avulla.

Eri eläinten yhdistelmälaiduntamista kehitetään myös: lihanaudat, kanat ja siat laiduntavat yhdessä. Isot eläimet suojelevat kanoja haukoilta ja ketuilta, siat tonkivat kanoille matoja ja kanat puhdistavat sikojen nahkaa.

Tilalla jalostettu kaksikäyttökanarotu

Kananmunantuotannossa eettinen ongelma on kukkopoikasten hävittäminen kuoriutumisen jälkeen vuorokauden ikäisinä, koska niillä ei ole mitään kannattavaa käyttöä. Tilalla tartuttiin ongelmaan käynnistämällä uuden kanarodun jalostusohjelma, jonka tarkoitus oli jalostaa ns. yhdistelmäkanarotu eli kanarotu, joka tuottaa sekä kananmunia että lihaa hyvin. Jalostusohjelmaan kytkettiin kuluttajat alusta alkaen mukaan. Kananjalostus rahoitettiin kuluttajilta kerätyin 300 euron pienlainoin. Korke on hyvä ja takaisinmaksuaikaa 10 vuotta. Takaisinmaksu tapahtuu ostokortein tilan omiin myymälöihin. Uuden yhdistelmärodun kukkopoijat kasvatetaan lihaksi ja kananmunia myydään erikoistuotteena kalliimpaan hintaan, koska kanat munivat munijarotuja harvemmin.

Yhdistelmärodun munia oli myynnissä tilan kaupassa varustettuna tekstillä: ”Kun ostate näitä munia, pelastatte veljeni”.



Vahvuutta verkostoista

Pienten ja keskisuurten maatilojen jatkamismahdollisuudet pyritään turvaamaan perustamalla yhteistyötilojen verkosto. Yhteistyöverkostossa luomutiloja lähiseudulla on nykyisin jo 80. Lisäksi luomusoijaa viljelytetään sikojen ja kanojen valkuaisrehuksi Bayerin viljanviljelyalueella Augsburgin lähistöllä.

Osa jatkojalostusyrytyksistä toimii tilan verstaissa itsenäisinä vuokratyöntekijöinä, osaa pyöritetään palkatulla työvoimalla.

Verkostossa pyritään toimimaan siten, että kaikki osapuolet voisivat tulla kohtuudella toimeen. Alueen pienehköt maatilat voisivat jatkaa toimintaansa, jatkojalostusyrittäjät pärjäisivät ja kauppa kannattaisi sekä kuluttajat saisivat korkealaatuisia ja turvallisia tuotteita kohtuuhintaan. Tuotannon tulisi olla myös ekologisesti ja eettisesti sekä sosiaalisesti kestävä.



Toimintaa hiotaan yhteisissä kokouksissa ja jokaisen osapuolen saama hinta neuvotellaan koko ketjun kesken avoimesti. Tilalla pyritään 40/40/20 –malliin eli viljelijä ja jalostaja saisivat kuluttajan maksamasta hinnasta 40 % ja kauppa 20 %.

Tila kantaa osaltaan vastuuta nuorten kouluttamisesta ammattilaisiksi; oppipojasta kisälliksi ja kisällistä mestariksi. Tilalla työskentelee vuosittain noin 35 harjoittelijaa vakinaisen työvoiman lisäksi.

Valvonta on hyvä, mutta luottamus on tärkeämpi

Kuluttajat pyritään samaan mukaan monin tavoin. Omissa kaupoissa tavoitetaan asiakkaita. Tilalle järjestetään useita opastettuja tutustumiskäyntejä viikoittain. Oppaina toimii vuorollaan joku 10

oppaasta, joista osa on yhteistyöverkoston viljelijöitä ja osa työntekijöitä. Kolmesti vuodessa tilalla järjestetään suurmarkkinat, joissa käy tuhansia ihmisiä. Tila julkaisee kuukausittain omaa lehteä. Facebook- ja kotisivuja päivitetään aktiivisesti.

Tilalla järjestetään eri tuoteryhmien jatkojalostuksen lyhytkursseja, kuten makkaranteko- ja leipomiskursseja jne. Näin kuluttajat ja luomukappojen myyjät saavat käytännönläheistä tietoa siitä, miten eri tuotteet valmistetaan ja miten vaikutetaan tuotteiden laatuun.

Tila jakelun solmukohta

Verkoston tuotteita myydään tilan omassa kaupassa ja 12 omassa luomukaupassa Muenchenissä. Tuotteita toimitetaan myös noin 100 yhteistyössä toimivaan luomukauppaan ja 25 luomuravintolaan lähinnä eteläisessä Baijerissa. Myös kaksi verkkokauppaa välittää osin heidän tuotteitaan. Tilalla on myös ravintola ja pitopalvelutoimintaa.

Tuotevalikoimaa monipuolistetaan tuomalla maahan luomutuotteita lähinnä eteläisemmistä maista. Tilalla toimii tukkuliike, josta tuotteet lähetetään vähittäismyyntipisteisiin. Tuotteet tuotetaan ja markkinoidaan lähinnä Naturland ja Biokreis Ostbayern -luomujärjestöjen luomumerkein varustettuna.



Julkista tunnustusta

Tilan toiminta on saanut tunnustusta sekä Bayerin osavaltion että liittovaltion tasolla. Tila on voittanut useita palkintoja. Vuonna 2014 tilan fenkoli-salamimakkara palkittiin kultamitalilla Berliinin vihreällä viikolla Bayerin parhaat luomutuotteet-kilpailussa. Vuonna 2013 yritys sai kestävän kehityksen palkinnon. Vuonna 2012 tila valittiin vuoden luomutilaksi Saksan liittovaltion tasolla, erityisansioinaan yhdistelmäkanarodun jalostaminen.



Schweisfurth –säätio on merkittävä kestävän kehityksen edistäjä Baijerissa ja erityisesti Muenchenissä. Säätio on rahoittanut useita hankkeita kestävän kehityksen ja luomun tunnetuksi tekemiseksi seudulla.

Tilakaupan juustotiskin valikoima oli monipuolinen. Valikoimaa oli täydennetty muiden valmistajien juustoilla.

Alusta lähtien yritys on arvostanut tehokkuuden ja standardien takana olevia arvoja, uskoen, että eettiset arvot ovat yhtä tärkeitä kuin tuotteet ja hinnat. Näihin arvoihin sisältyy ihmisten ja eläinten arvostus; huomaavainen suhde luontoon, vesiin, ja maahan, ja hyvän käsityöperinteen kunnioitus.



Tilan toimintatavalla maaseudulla elinmahdollisuudet paranevat oleellisesti. Tavanomaisen tilaa voisi pyörittää 1-2 työntekijää. Nyt tilakokonaisuus työllistää 160 ihmistä ja pienten tilojen verkossa jatkaa 80 maatilaa edelleen toimintaansa. Ennakkoluulottomalla uraauurtavalla toiminnalla ja sitkeällä työllä Herrmannsdorfer on saatu toimimaan kannattavasti. Yrityksen toimintakonseptia ollaankin monistamassa muualle Bayeriin ja Saksaan.

Markkinointi

Hyvät tuotteet, panostetaan tuotteiden laatuun ja makuun

Koko ketju hallussa

Tilakauppa (iso) ja 12 omaa luomukauppaa Muenchenin seudulla

Yhteistyöluomukauppoja noin 100 kpl

Yhteistyöluomuravintolat 25 kpl

Yhteistyön kahden verkkokaupan kanssa

Tilan ravintola ja oluttupa, pitopalvelu

Suurmarkkinat 3 x/v

Aktiivinen tiedotus asiakkaille; Facebook, myymälätiedotus, Oma lehti ilmestyy kuukausittain

Vierailujen aktiivinen markkinointi tutustumaan yritykseen

Kurssit hyvän ruoan valmistuksesta

Selkeä filosofia ja tavoitteet, jotka tuodaan konkreettisesti esiin

Poimintoja mietelauseista Herrmannsdorferin tilalta ja kotisivuilta:

Ruoan laatu on mittapuu sille arvonannolle, jonka ihminen suo itselleen

Elintarvike = elämän –tarvike

Hyvä syöminen ei tule kalliimmaksi kuin huono – päinvastoin

Uudelleenajattelua tarvitaan kotona hellan ääressä ja ruokapöydässä

Uudelleenajattelu tarkoittaa parempaa syömistä

Parempi syöminen on aitoa elämänlaatua, joka voi toteutua joka päivä

Vain sellainen teurastaja on hyvä teurastaja, joka ottaa eläimen kunnioittaen huomioon

Elämme toistemme kanssa ja toisia varten

Kotisivut <http://www.herrmannsdorfer.de>

Facebook-sivut <http://de-de.facebook.com/pages/Herrmannsdorfer/241588434091>

Kuukausittain ilmestyy lehti <http://www.herrmannsdorfer.de/aktuelles-und-information/unsere-hauszeitung/>

5 Hatzlhof luomuperunatila – perunaa sydämellä

Ti 12.2.2013

Esittelijänä toimi tilan isäntä Andreas Hatzl. Tilan talouskeskus siirrettiin kylän keskustasta peltojen keskelle vuonna 1987, jolloin peltoa oli 35 ha. Luomuun siirryttiin vuonna 1999. Tila on Bioland-luomuyhdistyksen jäsen.

Peltoa nykyisin 90 ha, lisäksi saman verran vuokramaita, lisäksi vaihtomaita

Viljelyssä keskitytty ruokaperunan viljelyyn luomuna, vuotuinen peruna-ala 60 ha.

Perunaa viljelykierrossa kerran neljässä vuodessa, joten peltoa tulee olla käytettävissä 240 ha; omaa peltoa 90 ha, vuokrateltoja 90 ha ja vaihtolohkoja toisten luomutilojen kanssa 60 ha.

Perunaa varastoidaan, pestään ja kauppakunnostetaan sekä pakataan vähittäispakkauksiin ympäri vuoden.

Tilalla on omaa siemenperunan tuotantoa, osin myös toisille luomuperunan viljelijöille.

Lajikkeita on viljelyssä 6-8 kpl, jotta satoa on myytävissä ympäri vuoden ja eri käyttötarkoituksiin.

Markkinointi tapahtuu pääasiassa luomutukkuihin ja osin luomuvähittäiskauppoihin Muenchenin seudulla. Valtaosa pakataan 2 kg ikkunallisiin paperipusseihin.

Tilan omassa kaupassa myydään noin 2 hehtaarin sato eli 1/15 kokonaismäärästä. Kauppa on auki joka päivä itsepalveluperiaatteella.

Kauppa on aivan asunnon vieressä, joten asiakas voi tarvittaessa hälyttää myyjän paikalle. Kaupasta vastaa isännän pikkusisko.



Perunavaraston katon aurinkopaneelit tuottavat sähköä 130 000 kWh/v, sähkö myydään valtakunnan verkkoon valtion takuuhinnalla 22 cent/kWh.

Perunan jakelussa kauppoihin käytetään polttoaineena biodieseliä.

Työvoimaa nuori isäntä ja emäntä, isännän isä ja äiti, isännän sisko. Jokaisella selkeä vastuualue. Palkattua työvoimaa 2 vakinaista maataloustyöntekijää ja 3 perunapakkaamolla. Kesällä harjoittelija ja sesonkityövoimaa tarpeen mukaan.

Perunan viljelyn haasteina juurimadot sekä rupi sekä maaperän mataluus ja kivisyys sekä kuivuus.

Isäntä on aktiivisesti mukana luomuperunaviljelijöiden kehittämissryhmässä (Bioland-luomuyhdistys). Tekevät vuosittain noin viikon opintomatkan ulkomaille yleensä kesäkuun lopulla.

Tila koneet olivat parhaita mahdollisia luomuviljelyyn sopivia koneita. Kierrejousitettu rikkakasviäes sopii hyvin perunavakojen ja harjujen äestykseen. monipuolinen hyvä multa-aura. Kalusto oli isoa ja tehokasta, jotta työt voidaan tehdä oikeaan aikaan, vaikka säät olisivat vähemmän suotuisiakin.

Tilalla on todella paneuduttu perunan luomuviljelyyn. Tilalla saimme vaikutelman erittäin ammattitaitoisesta viljelijästä ja yrittäjästä, joka panostaa kehittämiseen ja kokeiluihin.

Tilan kotisivut www.hatzlhof.de



6 Plankstettenin luostari – Elämää alusta lähtien

12.2.2013

Luostarilla on pitkä historia, perustettu 1129. Benediktiläisluostarissa munkkien tulee elättää itse itsensä omin käsin tehdyllä työllä. Munkkeja on 17 kpl, joista jokainen vastaa toiminnan jostakin osa-alueesta.

Luostarin maatila ja puutarha siirrettiin luomuviljelyyn vuonna 1994. Luostarin alkutuotanto ja jatkojalostus kuuluvat Bioland-luomuyhdistykseen ja -valvontaan.

Kestävän kehityksen edistäminen on yksi luostarin toiminnan nykyisiä johtajatuksia.

Sen mukaisesti pyrkimys kestäväan energiatalouteen on luostarissa asetettu korkealle sijalle. Investoinneissa kiinnitetään huomiota energiansäästöön ja fossiilista energiaa on korvattu uusilla energialähteillä. Aurinkopaneelit tuottavat 200 000 kWh sähköä vuodessa. Suuren rakennuskokonaisuuden lämmitys hoidetaan puuhakkeella 450 kW tehoisella uunilla. Hake saadaan omasta metsästä ja ostamalla.

Luostarin toiminta-ajatukseseen kuuluu kaikkien käyttötavaroiden osalta suuri omavaraisuus. Siksi luostari tuottaa maatalous- ja puutarhatuotteita luomumenetelmin, leivät leivotaan omassa leipomossa, liha ja lihatuotteet saadaan omasta teurastamosta ja lihatuotteiden valmistuksesta.

Luostari toimii alueellaan paitsi hengellisen, niin myös kulttuurisen ja taloudellisen toiminnan ja kehittämisen keskuksena ja esimerkkinä sekä tieto – ja osaamiskeskuksena.

Luostarin ohjelmassa on varsin laaja koulutustarjontaa myös kestäväan kehityksen eri osa-alueilta sekä luomuviljelystä ja täysiarvoisesta ravitsemuksesta.

Luostarin toimintafilosofia

- Säilyttää elämää - myös pellolla
Kunnioittaa elämää – eläinten lajinnukaisessa hoidossa
- Parantaa elämän edellytyksiä – tuottaa terveellisiä elintarvikkeita luostarin alkutuotannosta ja jatkojalostuksesta

Kestäväan kehityksen edistäminen on tärkeä osa luostarin toimintaa.



Luostarin tavoitteita suuren omavaraisuuden saavuttamiseksi:

- Luomumaatalouden kestävä edistäminen ja ympäristöä kunnioittava toiminta
- Yhteistyö alueen luomuviljelijöiden kanssa
- Maataloustuotteiden jatkojalostus leipomossa ja teurastamossa
- Tuotettujen elintarvikkeiden käyttäminen luostarissa ja ravintolassa
- Luostarin maatilalla ja lähistön luomutiloilla tuotettujen tuotteiden markkinointi
- Laajempien luomumarkkinoiden rakentamisen tukeminen seudulla
- Kulttuurimaiseman säilyttäminen ja parantaminen
- Työpaikkojen luominen ja säilyttäminen
- Ympäristöystävällisten energiamuotojen tukeminen
- Uusiutuvien raaka-aineiden hyödyntäminen energiaksi
- Ideoiden välittäjä ja esikuvana toimiminen seudulla
- Synergiaetujen aikaansaaminen luostarin eri toimintojen välillä
- Tiedotus- ja tiedonvälitys alueen väestölle
- Maaseudun kehittäminen esimerkkien avulla
- Tiedon välitys luomumaatalouden tärkeydestä ja tuloksista
- Luostarin keskiaikaisen omavaraisuuden esittely ja sen muuntaminen nykyaikaan



Luostarissa toimivat tilakauppa, kahvila, luostarin omien perinteisten oluiden valmistus alihankkijan toimesta, tuoremehujen pullotus ja myynti, omena- ja päärynäsnapsien valmistus, kahvila, ravintola/ruokala, vierasmajassa 200 paikkaa, puusepänerstas.

Leipomosta vastaa leipurimestari-munkki, joka on paneutunut luomuleivontaan perinteisin menetelmin mm ilman hiivaa leipomiseen. Leipomossa valmistetaan 8 tuotetta päivittäin.

Tilakauppa auki 6 pv viikossa koko päivät

Torikauppaa lähiseudun kaupungeissa

Tuotevälitystä luomukaupoille ja luomutukuille

Luostarin maatila Staudenhof

Maatalousmaata 215 hehtaaria, josta peltoa 140 ha ja loput laitumia ja hedelmätarhoja (korkearunkoiset vanhat puut)

Karja; emolehmiä 65 kpl, paikallinen saksan punaruskea sarveton rotu

Lihaskapaikkoja 400

Lampaita 80 uuhua

Riistan tarhausta

Mehiläisiä 20 pesää



Luostari sijaitsee jokilaakson laidalla, vihannesviljelmät sijaitsevat luostarin alapuolella viljavalla maalla jokilaaksossa. Maatila sijaitsee 1,5 km päässä huomattavasti korkeammalla. Ylängöllä maan viljavuus on huomattavasti laaksoa alempi. Viljely on siksi suhteellisen laajaperäistä.

Tila tuottaa elintarvikkeita ensisijaisesti luostarin tarpeisiin. Siksi tuotanto on monipuolista.

Pelloilla tuotetaan leipäviljoja kuten vehnää, ruista, spelttiä, emmeriä eli alkuvehnää, perunoita (omia peruna syödään ympärivuotisesti hyvän varaston ansiosta), vihanneksia, hedelmiä, makeutusainetta (hunaja), mallasohraa ja mallasspelttiä luostarin perinneoluiden valmistukseen alihankintana, omenoita ja päärynöitä hedelmämeijerijä ja snapsien raaka-aineeksi.

Rehut tuotetaan itse tilan kotieläimille. Nautojen ja lampaiden lisäksi myös siat ruokitaan kotoisin rehuin. Valkuaisrehuina ovat härkäpapu, herne ja mäski.

Viikoittain teurastetaan tarvittava määrä eläimiä luostarin keittiön ja tilakaupan ja muun suoramyyntin tarpeisiin. Kaikki tilan eläimet käytetään omassa keittiössä tai myydään suoraan. Myyntiin tuotteita otetaan myös lähistön luomutiloilta.

Metsätalous (60 ha) tuottaa energiaa hakekattilaan ja puutavaraa luostarin rakennustöihin sekä puusepänverstaaseen, jossa valmistetaan ikkunoita, ovia ja huonekaluja.

Maatilan töissä on vastaava munkki sekä kaksi työntekijää (toinen agronomi, vasemmassa kuvassa vasemmalla) sekä puutarhuri ja harjoittelijoita.





Kuva: Harri Hakala



Kuva: Harri Hakala

BAUVEREINIGUNG KANDELLEITEN
 Eintr. am 01.01.1990

NEUBAU EINES SCHWEINESTALLS MIT INFRASTRUKTUR IN STAUDENHOF

Errichtung eines nach Bundes-Richtlinien angepassten Mastschweinestalls für 400 Mastschweine in Pigport-Bauweise mit Warm- und Auslaufbereich. Neubau einer Güllegrube, eines Fahrtrucks, Kartoffelstaks und Vergrößerung der Dungplatte sowie Hof- und Vogelbefestigung.

Bauherr:
 Bauökonomische Planleistungen
 Klausurplatz 1
 92334 Bamberg

Baumeister:
 Klösterle Planleistungen
 Staudenhof 3
 92334 Bamberg

Projektplanung:
 Wasserbauverwaltung
 Planleistungen
 Klausurplatz 1
 92334 Bamberg

Planung:
 Architekturbüro
 Kubiser/Mühlack
 Südringstr. 4
 92338 Bamberg

Projektplanung/Projektüberwachung:
 Agrarplan 222
 Dr. Hans Leber
 Klausurplatz 130
 92338 Neuenmarkt i. G. OPf.

Statistikberatung:
 Klösterle Planleistungen
 Staudenhof 3
 92334 Bamberg

Bauüberwachungsstelle:
 Landwirtschaftsamt
 Neuenberger Straße 1
 92338 Neuenmarkt i. G. OPf.

Familienberatung:
 Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
 Anst. für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
 92338 Neuenmarkt i. G. OPf.

Förderinstitutionen:
 Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
 Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
 Landwirtschaftsamt für die Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
 der Agrarverbände, der Bauernvereine und des Forstvereins Bayern

Hier investieren Sie in die ländlichen Gebiete
 Gefördert auf Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Landwirtschaftsamt für die Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, 84 Dienstleistungszentrum ländlicher Räume der Agrarverbände, der Bauernvereine und des Forstvereins Bayern

Kuva: Harri Hakala

Maatilan rakennukset ovat kaikki melko uusia, koska maatilan talouskeskus on siirretty keskelle peltoja vasta hiljan. Emolehmillä on kolmiseinäinen kylmäpihatto, jossa on vinokuivikepohja. Siat kasvatetaan Pick-Port –sikalassa, jossa on kolme osastoa (matala kuivitetty lämmin makuuosasto, välisosasto oleilua varten ja uloimpana ulkotilassa ruokinta-, sontimis- ja ulkoiluosasto. Siat oppivat nopeasti avaamaan makuuosaston oven. Makuuosaston kansi on nostettavissa ylös sekä myös takaseinä avattavissa kesäaikaan tuuletusta varten.

Asiakasryhmät

- Oma väki
- Vierailijat
- Koulutustilaisuuksien osallistujat
- Tilakauppa
- Torikauppa 3 pv/vk, verkkokauppa
- Verkkokaupan asiakkaat (osa luostarissa vierailleita)
- Lähiseudun luomukaupat
- Luomutukut

Markkinointi (omat tuotteet ja lähiseudun luomuviljelijöiltä ostetut tuotteet)

- Luostarin maine ja perinteet tärkeä osa markkinointia
- Luostarin erikoisuudet tärkeä osa tuotevalikoimaa
- Hyvät tuotteet ja tuotteiden hyvä maine; useita kultamitaleita erilaisissa kilpailuissa
- Tyylikkäätk pakkaukset
- Luostari tekee yhteisen hyvän eteen töitä; vahva kestävä kehityksen puolestapuhuja ja esimerkin näyttäjä

Luostarin kotisivut, mm verkkokauppa www.kloster-plankstetten.de



7 Biofach-luomumessut

Ke 13.2.2013, Hallit 1-9

Tutustuimme koko päivän maailman suurimpiin kansainvälisiin luomumessuihin. Saimme aluksi lyhyen yleisesittelyn luomumessuista BioFachin suomalaisedustajalta. Messut ovat kansainväliset maailman suurimmat yksinomaan luomuun keskittyvät luomuelintarvikkeiden ja tekstiilien esittelymessut. Samanaikaisesti järjestetään luomu- ja luonnonkosmetiikka messut, joille on varattu yksi halli. Näytteilleasettajia on yli 2000 yli 100 maasta. Osastoja on kuudessa suuressa hallissa. Messujen tarkoitus on palvella tukkukaupan kehittämistä. Messuilla tutustutaan tuotteisiin ja solmitaan asiakassuhteita.

Messuilla vuoden luomumaana esiintyi Romania varsin näyttävällä, isolla ja monipuolisella osastolla.

Vuoden 2013 Biofach luomumessut Saksan Nuernbergissä tarjosivat laajan läpileikkauksen luomutuotteiden tarjonnasta ja runsaasti luentoja eri aihepiireistä. Vuoden 2013 kongressin teemoina olivat kestävyys, reiluus, HORECA, luomukauppa, kosmetiikka. Teemaa käsiteltiin kolmen päivän aikana erityisesti monissa kongressin osioissa useilta eri näkökulmilta.

Maosastoja, kuten Romania, Saksa, Tanska, Ranska, USA, Kanada, Bulgaria, Kiina, Japani jne. Isojen ja pienten elintarvikeyritysten osastoja kuten viljojen ja viljavalmisteiden, lihavalmisteiden,



isojen ja pienempien meijereiden osastoja, hedelmien ja vihannesten markkinoijia, luomumakeisia



ja jälkiruokia, eineksiä, erikoistuotteita kuten gluteiinittomia tuotteita, vegaanituotteita, reilun kaupan luomutuotteita jne.

Esimerkki pitkälle luomun erikoistuotteiden valmistamiseen paneutuneesta meijeristä, joka valmistaa monenlaisia erikoismaitoa segmentoituneille luomukuluttajille. Gläserne Molkerei -Meijeri jalostaa 100 miljoonaa litraa luomumaitoa vuosittain kahdessa meijerissä Pohjois- ja Itä-Saksassa. 100 tilaa tuottaa meijerille luomumaitoja. Valikoimissa on tavallista luomumaitoa Bioland-, Naturland-, Demeter-luomumerkeillä sekä elintarvikeketjujen omilla tuotemerkeillä. Erikoisluomumaitoja ovat heinämaito, paikallisen alkuperäisrodun maito, ilman antibiootteja tuotettu maito ja pitemmän myyntiajan maito. Valmistuksessa on myös piimää ja jogurtteja. Juustot teetetään osin erikoismaidoista alihankkijalla.

Neumarkter Lammsbräu panimo on Nuernbergin seudulla toimiva olutpanimo, joka on erikoistunut nykyisin kokonaan luomuoluiden ja luomuvirvoitusjuomien tuotantoon. Panimo on seutukunnan suurin ja johtava luomujuomien valmistaja Saksassa.



Ministeriöiden osastoja, kuten Saksan elintarvikeministeriön suuri ja näyttävä osasto keskellä Saksan hallia

Osavaltioiden ministeriöiden osastoja Saksasta

Luomujärjestöjen ja muiden aiheeseen liittyvien järjestöjen osastoja.

Luomututkimusta tekeviä tutkimuslaitoksia

Luomua opettavia oppilaitoksia

Viinintuottajien ja markkinoijien osastoja

Oliiviöljyn tuottajien ja markkinoijien osastoja





Erikoisemmista osastoista esimerkkinä itävaltaisen hampun viljelyyn ja jatkojalostamiseen keskittyneen luomutilan osasto, jossa esiteltiin varsin monenlaisia hampusta valmistettuja elintarvikkeita.

Erittäin ammattimaista

Markkinointiin, esillepanoon ja esittelyyn paneuduttu huolella

Nämä messut ovat erinomaisen paikka tutustua luomualaan, luomuelintarvikkeisiin ja luomualan yritystoimintaan ja markkinointiin.

Luomu-uutuuxiin pääsimme tutustumaan pääsisäänkäynnin läheisyydessä ja äänestämään parhaat tuotteet.

Biofach messusivut <http://www.biofach.de/en/>

Luomukongressi <http://www.biofach.de/en/congress/>

VIVANESS - kosmetiikkanäyttely

<http://www.vivaness.de/en/>



7. Luomukauppa EBL – Alueelta alueen hyväksi

To 14.2.2013

Luomuviljelijästä kauppaketjun johtajaksi

Esittelijänä toimi myymälän vastaava. Luomukauppa EBL on luomuviljelijä Gerhard Bickelin vuonna 1994 perustama, jolloin hän osti yhden tavanomaisen marketin Nuernbergistä ja muutti sen luomukaupaksi. Myymälöitä on avattu vuosittain lisää. Nykyisin myymälöitä on jo 23 kpl Nuernbergissä ja lähiseudulla. Yritys toimii alueellisena luomutuotteiden markkinoijana panostaen erityisesti laadukkaan lähiluomun hankintaan ja markkinointiin.



Valikoimissa 6000 luomutuotetta

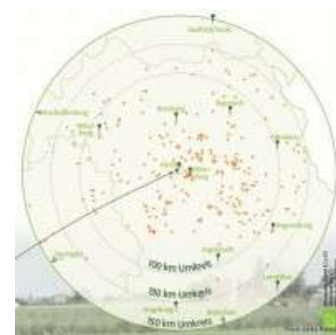
Yrityksen tuotevalikoima kattaa kaikki monimuolisen elintarvikekaupan tuotteet. Valikoimissa on noin 6 000 tuotetta. Elintarvikkeet ovat kaikki luomua, pesuaineet ympäristöystävällisiä ja kosmetiikka luomua tai luonnonkosmetiikkaa.

Tuotteet pyritään saamaan mahdollisimman suuressa määrin omalta alueelta. Lähiluomu määritellään täsmällisesti; enimmäisetäisyytenä pidetään 150 kilometriä. Tuotteiden hankintapaikat ja tuottajien nimet kerrotaan aktiivisesti netissä ja esitteessä. Etusija annetaan luomujärjestöjen omille luomumerkeille kuten Demeter, Bioland ja Naturland ja paikallisille tuotemerkeille.

Oma tukkukauppa

Yrityksellä on oma tukkukauppa tuontituotteiden maahantuontiin ja tuotteiden jakeluun oman ketjun myymälöihin. Tukkuropa palvelee myös muita luomukauppoja. Viljelijät ja tavarantoimittajat esitellään yrityksen kotisivuilla.

Yritys osallistuu aktiivisesti yhteisen hyvän tekemiseen mm. kestävän kehityksen edistämiseksi. Pakkaukset ovat ympäristö- ja tuoteystävällisiä. Marjahut myydään lasipulloissa, samoin iso osa maidosta. Syynä on ensisijaisesti tuotteiden parempi laatu, lasipulloista tuote säilyy varmemmin ja siitä ei irtoa mitään tuotteisiin.



Lähiluomua hyllyihin

Vihannekset ja hedelmät hankitaan ensisijaisesti lähiseudun viljelijöiltä. Kesällä lähiluomun valikoima on laaja. Kevättä kohden tuontivihannesten ja -hedelmien osuus kasvaa. Tuottajista kerrotaan näyttävästi sekä kaupan seinällä että kotisivuilla.



Myynnissä on mm luomutilan vanhoista hedelmälajeista valmistamia mehuja. Mehuja myydään lajikkeen ja viljelijän nimellä. Myynnissä on myös vanhojen lajikkeiden omenoita. Kauppa osallistuu näin biodiversiteetin suojeluun.

Kananmunat tulevat kolmelta lähiseudun luomukanatilalta. Viljelijöiden kuvat ja tilan kuvaukset tuotannosta sekä yhteystiedot olivat selkeästi myymälässä näkyvillä. Valikoimissa on kolme luomulaatua, 2 pakkauskokoa ja neljä munakokoa. Kriisiviestintää tehdään tarvittaessa. Joillakin luomutiloilla havaittiin puutteita luomusäädösten noudattamisessa. Tämä ei koske EBL-ketjun kananmunantuottajia, kerrotaan myymälän tiedotteessa kananmunien vieressä



ebli Frische Eier			
Eierpack			
10 Stk	€ 1,99	€ 1,99	-
15 Stk	€ 2,75	€ 2,75	€ 2,55
20 Stk	€ 2,75	€ 2,55	€ 2,55
25 Stk	€ 2,99	-	€ 2,79
Tüör Pack			
10 Stk	€ 2,99	€ 2,99	-
15 Stk	€ 4,10	€ 3,90	€ 3,90
20 Stk	€ 4,10	€ 3,90	€ 3,90
25 Stk	€ 4,49	€ 4,49	-



Oma teurastamo ja lihatuotteiden valmistus



Ketjulla on [oma teurastamo](#) ja lihatuotteiden valmistus. Teuraseläimet hankitaan alle 150 kilometrin etäisyydeltä. Lihatuotteiden valmistuksesta ja laadusta vastaavan mestarin nimi ja kuva on näyttävästi seinällä. Teurastamossa 10 työntekijää valmistaa 80 erilaista lihatuotetta käyttäen lisäaineina vain luomumausteita ja merisuolaa. Lyhyt ketju varmistaa tuotteiden tuoreuden.

Lähiluomujuomia

Virvoitusjuomaosastolla on tarjolla paikallisen tunnetun luomupanimon erilaisia oluita ja virvoi-



tujuomia. Olut tehdään paikallisesti viljellyistä ohra- ja spelttimaltaista sekä paikallisesta humalasta. Oluita löytyy myös alkoholittomina sekä gluteiinittomana. Lähiluomuluuita myös alkoholittomina ja gluteiinittomina speltistäkin.

Monipuolinen leipäosasto

Leipäosastolle leipiä toimittaa lähistön neljä luomuleipomoa. Erikoisempia tuotteita saatetaan ottaa tarjontaan vain tiettyinä viikonpäivinä.

Leipäosaston yhteydessä toimii myös kahvila, jossa on tarjolla päivittäin yksi lounasvaihtoehto viikottain vaihtuvan kasvisruokalistan mukaan.

Aktiivista myynnin edistämistä

Luomutuotteiden kysyntä on kasvanut vakaasti. Eniten kasvaa vegaanituotteiden ja gluteiinittomien tuotteiden kysyntä. Ketju on avannut viime vuosina 1-2 myymälää vuosittain. Viimeksi avattiin myymälä Nuernbergin itäpuolelle. Vuonna 2015 suunnitelmassa on avata kolme uutta myymälää.

Asiakkaita palvellaan myymälöissä heidän kanssaan keskustellen. Uusien asiakkaiden kanssa käydään tarvittaessa pitkiäkin keskusteluja. Henkilökuntaa on kaikkiaan noin 300. Henkilökunnan ammattitaito on tärkeä menestystekijä ja siksi täydennyskoulutukseen panostetaan paljon.



Tuotemaistatuksia järjestetään jatkuvasti myymälöissä – valtaosin itsepalveluna. Tarjouksista kerrotaan kadulla, viikkolehdessä, nettisivuilla ja lehtimainoksissa. Asiakaita opastetaan vuodenajanmukaiseen ostamiseen.

Viikoittain julkaistaan asiakaslehti, jossa kerrotaan ajankohtaisista asioista ja esitellään tuottajia ja tuotteita. Keskiaukeamalla julkaistaan viikon tarjoukset. Tarjouksista kerrotaan myös kadulla, myymälässä, kotisivuilla ja lehtimainoksissa. Lisäksi kotisivuilla harjoitetaan aktiivista tiedottamista ja blogikirjoittelua.



Kauppa on mukana Luomukaupunki Nuernberg –toiminnassa. Kauppa mm edistää erilaisia projekteja yhdessä Nuernbergin kaupungin kanssa. Esim 3-14 -vuotiaille suunnattu kilpailu järjestetään vuosittain terveellisemmän ruokailun edistämiseksi.

Biodiversiteetin suojelua vanhojen lajikkeiden mehuja myymällä (ylhäällä vasemmalla), vegaaniruoka ja raakaravinto ovat kasvavia tuotesegmenttejä (ylhäällä keskellä) ja maistiaisita itsepalveluna (oikealla).

Lähiluomuruoka laatutietoisten arvostamaa

Lähiluomuruoka on varsin arvostettua Saksassa. Laadukkaan luomun markkinointiin panostavan yrityksen kilpailukeino on hankkia ja tarjota lähiluomutuotteita ja antaa tuotteille kasvot. Luomuhotellissa, luomuravintolassa ja luomuaterioita tilauksesta tarjoavassa ateriapalveluyrityksessä panostettiin tavarantoimittajaverkoston rakentamiseen. Luomutuotteita myydään tuotteiden alkuperää esiin tuoden tuottajan nimellä ja kasvoilla. Tärkeää oli vahvistaa asiakkaan luottamusta luomutuotteisiin ja niiden alkuperään. Asiakkaille järjestettiin myös tilaisuuksia käydä tutustumassa tuotteita toimittaviin tiloihin.

Artikkeli luomu.fi sivuilla <http://luomu.fi/tietopankki/luomukauppa-eb1-alueelta-alueen-hyvaksi/>

EBL-luomukaupan kotisivut <http://www.ebl-naturkost.de/>



Iltapäivällä tutustuimme vielä Nuernbergin vanhaan keskustaan ja luomumessuihin. Illalla matkasimme yöpymään lähelle Muenchenin lentokenttää.

8. Antoisa ja innostava matka

Matkaa pidettiin erittäin antoisana, avartavana ja uskoa omaan tekemiseen vahvistavana.

Lähiluomuruoka on varsin arvostettua Saksassa. Kaikissa vierailmissamme kohteissa yksi yrityksen kilpailukeinoista oli hankkia ja tarjota luomulähituotteita. Luomuhotellissa, luomuravintolassa ja luomuaterioita tilauksesta tarjoavassa ateriapalveluyrityksessä panostettiin tavarantoimittajaverkoston rakentamiseen.

Luomutuotteita myytiin tuotteiden alkuperää esiin tuoden tuottajan nimellä ja kasvoilla. Tärkeää oli vahvistaa asiakkaan luottamusta luomutuotteisiin ja niiden alkuperään. Asiakkaille järjestettiin myös tilaisuuksia käydä tutustumassa tuotteita toimittaviin maatiloihin ja jalostaviin yrityksiin.

Matkalla saimme tutustua alallaan huippuyritysten toimintaan. Keräsimme roppakaupalla ideoita ja intoa oman toiminnan kehittämiseen ja saimme vaihtaa ajatuksia toisten matkalaisten kanssa. Matkalla kannatti käydä!

Matkan järjestivät Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Luomulla Etumatkaa Etelä-Savolle-hanke, ProAgria Etelä-Savon MaitoTaito-hanke ja Lihatilän Skarppi-ohjelma sekä Lisää Luomua-hanke, ProAgria Etelä-Pohjanmaa.

Pe 15.2.2013 Kotimatka aamupäiväkoneella lentäen Muechenistä Helsinkiin.

LIITE 1.: Matkan esite

OPINTOMATKA SAKSAAN 10-15.2.2013

Saksalaisiin luomutiloihin, jatkojalostukseen ja markkinointiin sekä Biofach-luomumessuihin tutustutaan 10.-15.2.2012 toteutettavalla opintomatalla.

Kohderyhmät: Aiheesta kiinnostuneet etelä-savolaiset ja etelä-pohjalaiset viljelijät ja yrittäjät.

Aika: 10.-15.2.2013

Tavoite:

- Perehdyttää luomutuotantoon, jatkojalostukseen ja markkinointiin Saksassa

Pääsisällöt:

- Tutustuminen eri tuotantosuuntia edustaviin luomutiloihin, jatkojalostukseen ja markkinointiin 11-12.2.2013
- Tutustuminen Biofach -luomumessuihin, jatkojalostukseen ja markkinointiin 13-14.2.2013

Hinta: 1050 €/osallistuja sisältäen lennot Helsinki-München-Helsinki, bussikuljetukset ja majoituksen 2 hengen huoneissa sekä messuliput ja tulkkaukset vierailukohteissa. Ruokailut omakustanteiset.



Ilmoittautuminen: Viimeistään maanantaina 17.12.2012
Jukka Rajala jukka.rajala@helsinki.fi, puh. 044 303 2210

Järjestäjät: Luomulla Etumatkaa Etelä-Savolle-hanke, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, ProAgria Etelä-Savo MaitoTaito-hanke ja Lihatilán Skarppi-ohjelma sekä Lisää Luomua-hanke, ProAgria Etelä-Pohjanmaa.

Lisätietoja: Etelä-Savo: Jukka Rajala puh. 044 303 2210, jukka.rajala@helsinki.fi
Etelä-Pohjanmaa: Erkki Vihonen, puh 040 678 7689, erkki.vihonen@proagria.fi

LIITE 2.: Matkan ohjelma

Tilakäynnit 11-12.2.2013 Baijerissa, Biofach-luomumessut 13-14.2.2013 Nuernbergissä

Sunnuntai 10.2.2013

11.00 Kokoontuminen Helsinki-Vantaan lentokentälle, Terminaali 1 (entinen kotimaan terminaali)

12.55 Lento Helsingistä Muencheniin

14.35 Saapuminen Muenchenin lentoasemalle

15.30 Saapuminen Freisingiin, majoittuminen hotelliin

Maanantai 11.2.2013

8.30-11.00 Tilakäynti Braunin maitotilalla. Peltoa 45 ha, 22 lypsylehmää, tilajuustola, vihannesten siementuotantoa, puukaasutinvoimala hakkeella, suoramyyntiä, oma kauppa Muenchenissä, tilausravintola vanhassa navetassa.

11.00-12.00 Lounas tilan luomuravintolassa

13.00-15.00 Tilakäynti Raupachin lihatilalla. Peltoa 70 ha, jalostussikala, 60 emakkoa, 300 lihasikaa, 20 emolehmää.

16.00-18.00 Tilakäynti Herrmannsdorferin monipuolisella tilalla. Vuoden luomutila 2012. Monipuolista jatkojalostusta; leipomo, juustola, lihatuotteet, olutpanimo. Tilalla jalostettu yhdistelmäkanarotu kuluttajien pienlainojen tuella, tilamyymälä ja ravintola. Useita omia myymälöitä Muenchenin seudulla.

Tiistai 12.2.2013

9.00-11.00 Tilakäynti Hatzlhofin perunatilalla. Peltoa 90 ha, ruoka- ja siemenperunaa, perunavarasto ja pakkaamo tukku- ja vähittäiskauppoihin, tilamyymälä, aurinkopaneeli 130 000 kWh/v.

Kuljetukset kasviöljyllä.

Matka kohti Nuernbergiä

15.00-17.00 Tilakäynti Plankstettenin suurella luostaritilalla. Peltoa 215 ha, 65 emolehmää, 400 lihasikaa, 80 uuhua, riistan tarhausta, mehiläisiä, leipomo, tilateurastamo, tilakauppa, myymälä-auto, verkkokauppa, hakelämpökeskus 450 kW, aurinkopaneeli 200 000 kWh/v.

Keskiviikko 13.2.2013

9.00-18.00 Tutustuminen Biofach-luomumessuihin ja osallistuminen seminaareihin.

Torstai 14.2.2013

8.00 Lähtö Messuille

9.00-10.00 Tutustuminen luomumarkettiin Nürnbergissä.

11.00-18.00 Tutustuminen Biofach luomumessuihin ja osallistuminen seminaareihin.

Matka Muencheniin.

Perjantai 15.2.2013

6.00 Lähtö lentokentälle

8.35 Lento Muenchistä Helsinkiin

14.10 Saapuminen Helsinkiin