

Fact finding -matka Barcelonaan 6.–9.6.2017

Matkaraportti

Anni Koskela, Arktiset Aromit ry

1. Matkan tausta ja tarkoitus

Arktiset Aromit ry:n KALKE-hanke osallistui Fennopromon järjestämälle fact finding -matkalle Barcelonaan 6.–9.6.2017. Matkan pääjärjestäjä oli Fennopromon Finnish Food Innovations -ohjelma. Arktiset Aromit ry:n KALKE-hanke oli mukana opintomatkan suunnittelussa ja toteutuksessa, ja mahdollisti kainuulaisyritysten mukaan pääsyn alennetulla hinnalla. KALKE-hanketta rahoittaa Kainuun ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

Opintomatkan tavoitteena oli tutustua free from -tuotteiden tuotekehitys- ja markkinamahdollisuuksiin Espanjassa. Matkalla perehdyttiin free from -tuoteryhmän markkinatilanteeseen, vierailtiin Free From Food Expo -messuilla, käytiin paikallisissa myymälöissä ja tavattiin alan asiantuntijoita.

2. Osallistujat

Matkalle osallistui yhteensä 16 yritystä ja 9 järjestäjää/asiantuntijaa. Kainuusta mukana olivat neljä yritysedustajaa ja asiantuntijoista Arktiset Aromit ry (Anni Koskela). Matkanjohtajana toimi Fennopromon Jukka-Pekka Inkinen.

3. Ohjelma ja kokemukset

Tiistai 6.6.2017

Matkustus Barcelonaan, majoittuminen Hotel Ramblasissa.

Keskiviikko 7.6.2017

Tapasimme aamulla hotellin aulassa, pidimme lyhyen esittelykierroksen ja kävimme läpi tulevien päivien ohjelmaa. Sen jälkeen lähdimme tekemään tuotekehityshavainnointia lähialueen kauppoihin. Vierailimme ryhmänä seuraavissa myymälöissä: Carrefour, El Corte Ingles, Veritas ja Tribu Woki. Lisäksi kävimme itsenäisesti muissakin kaupoissa. Tehtävänä oli havainnoida tuotteita sekä itselle läheisessä tuoteryhmässä että muissa tuoteryhmissä. Havainnoinnissa keskityimme erityisesti:

- Ainesosiin: Mitä käytetään paljon? Mikä on nyt trendikästä? Mitkä raaka-aineet ovat uutta?
- Ilmeeseen: Mikä pakkauksissa on nyt pinnalla? Mikä on käytetyintä? Mikä on uutta?
- Herättäviin tekijöihin: Mikä yleisesti innosti, ihmetytti tai puhutteli?

Itse tarkkailin erityisesti luonnontuotekategorian tuotteita. Marjatuotteita löytyi eniten, sieni- ja yrttituotteita vähiten. Marjoista käytetyimmät raaka-aineet olivat mansikka, pensasmustikka, vadelma, karhunvatukka ja goji-marja. Silmiinpistävää oli viljeltyjen marjojen käyttö; villejä marjoja ei näkynyt juuri lainkaan valikoimissa. Yleisesti hedelmät tuntuivat olevan Espanjassa niin isossa osassa, että marjat ja muut luonnontuotteet saivat tyytyä sivurooliin.

Marjoista löytyi kuitenkin monenlaisia tuotteita. Erittäin suosittua Barcelonassa oli tuoreiden marjojen ja hedelmien myynti pienistä muovipikareista. Näitä myytiin sekä vähittäiskaupoissa että katu- ja torikojuissa. Mukana tuli yleensä pieni haarukka, jolloin välipalan saattoi nauttia vaikka heti. Näissä take away -kupeissa oli yleensä hedelmien lisäksi tuoreita mansikoita, pensasmustikoita ja vadelmia. Muita marjoista tehtyjä

tuotteita olivat mehut, hillot, smoothiet, jugurtit, kuivatut napostelutuotteet, juomasekoituksiin lisättävät marja-ainesosat ja tee. Sienistä löytyi eniten kuivattuja siitakesieniä, herkkutatteja ja mustatorvisieniä.

Pakkauksissa oli käytetty paljon läpinäkyvää muovia, jolloin usein herkullisen näköinen tuote näkyy heti kuluttajan silmiin. Tuote-etiketit olivat usein aika yksinkertaisia ja tuoteselosteet suppeampia Suomeen verrattuna. Kuvia yksittäisistä tuotteista ja tuotepakkauksista on esitetty tämän raportin lopussa.

Veritas-kaupassa liikkeen ostovastaava Sophie Pagnon kertoi meille lyhyesti Veritas-kaupasta ja luomutuotteiden menekistä Espanjassa. Veritas on Espanjan suurin luomutuotteita myyvä kauppaketju. Valikoimiin kuuluu mm. tuoreita hedelmiä ja vihanneksia, leipää, kosmetiikkaa, maitoa, lihaa ja kalaa. Veritaksella on pelkästään Barcelonassa 18 liikettä, ja lisäksi kauppvoja löytyy muistakin Espanjan kaupungeista.

Sophia Pagnon kertoi, että kysyntä luomutuotteille on ollut Espanjassa kasvussa jo pitempään, vaikka espanjalaiset eivät olekaan yhtä suuria luomuruoan kuluttajia kuin esimerkiksi Ranska tai Saksa. Espanjalaiset ostavat usein luomua terveyssyistä, ei niinkään ympäristöä säästääkseen. Luomu nähdään puhtaana, turvallisena ja terveellisenä valintana, ja luomua ostavat erityisesti nuoret, naiset, korkeasti koulutetut ja lapsiperheet.

Kysyin Sophialta heillä myytävien marjatuotteiden alkuperästä. Hän ei valitettavasti osannut tarkkaan kertoa, mistä marjat olivat peräisin, koska hän ei vastannut liikkeessä marjatuotteista. Hän kuitenkin totesi, että marjat ovat viljeltyjä, koska Espanjassa ei juurikaan kerätä marjoja luonnosta. Hän sanoi, että he saattaisivat olla kiinnostuneita luomuluonnonmarjoista, mikäli hinta ei muodostu liian korkeaksi. He ostavat tuotteita ja raaka-aineita myös Espanjan ulkopuolelta, mutta harvemmin niin kaukaa kuin Suomesta. Suomalaisen luomumarjaa vievien yritysten kannattaisi silti olla yhteydessä Veritas-ketjuun.

Päivän päätteeksi ryhmälle oli järjestetty tapaaminen brittiläisen HRA-konsulttitoimiston kanssa. HRA:ta edusti yrityksen toimitusjohtaja Hamish Renton ja tutkimus- ja markkinointikonsultti Roseanna Evans. Tilaisuudessa keskusteltiin free from -tuotteiden markkinatilanteesta ja tulevaisuudesta. Todettiin, että Kiinassa talouden kasvu on jatkunut jo pitkään, ja free from -tuotteilla tulee olemaan jatkossa vieläkin suurempi kysyntä. Kiinan ruokataloutta ovat sävyttäneet erilaiset ruokaskandaalit, ja senkin vuoksi siellä arvostetaan suuresti länsimaisia tuotteita. Erityisesti laktoosittomat tuotteet tulevat jatkossa olemaan entistä suosituimpia Kiinassa, koska nyt vielä moni ei edes tiedä sairastavansa laktoosi-intoleranssia. Luultavasti yli 80 % kiinalaisista on laktoosi-intoleranteja. Maitotuotteista kannattaisikin jalostaa nyt myös laktoosittomia premium- ja lahjatuotteita.

Todettiin, että Espanja eroaa ehkä vähän muista lähialueiden maista terveys- ja kauneushanteiltaan. Hyvinvoinnin edistäminen on tärkeää, ja esimerkiksi valmisruoat eivät sovi espanjalaiseen ruokakulttuuriin. Tulevaisuuden ruokatrendeissa sokerin ja suolan määrä vähenee entisestään ja luomu- ja vegaanituotteiden kysyntä tulee kasvamaan. Yksityiskohtana mainittiin palmuöljyä sisältämättömät tuotteet (palm oil free), joiden kysyntä tulee kasvamaan terveydellisistä, ekologisista ja eettisistä syistä.

Kysyimme HRA:n edustajilta, millainen maabrändi Suomella on Espanjasta ja Iso-Britanniasta käsin katsottuna. He kertoivat, että Suomi nähdään pohjoisena, puhtaana maana, ja suomalaisia pidetään ystävällisinä ja hyvinä bisneskumppaneina. He kokivat, että helpointa kaupankäyntiä on belgialaisten ja hollantilaisten kanssa, ja näiden jälkeen seuraavaksi miellyttävimmät kauppakumppanit löytyvät

Pohjoismaista. He myös totesivat, että monessa pohjoismaisessa (marja-)tuotteessa on liikaa sokeria, jolloin marjan oma maku ei pääse täysin oikeuksiinsa.

Torstai 8.6.2017

Toisena päivänä vierailimme Barcelonan Free from -messuilla (Free From Functional Food Expo 8.-9.6.2017). Messut pidettiin Fira Barcelona -messuhallissa Barcelonan keskustan ja lentokentän välimaastossa. Free From Functional Food on Euroopan ainoa free from -tuotteisiin ja funktionaalisiin elintarvikkeisiin keskittynyt elintarvikemessu. Messuilla oli n. 280 esittelijää 25 eri maasta. Suurin osa messuvierailuista kului kierrellessä messuosastolla. Lisäksi saimme vierailla kuuntelemaan asiantuntijaluentoja eri aiheista liittyen free from -tuotteisiin.

Isojen messujen (mm. SIAL Paris ja FOODEX Tokyo) jälkeen Free From Functional Food -messut tuntuivat aika pieniltä, mutta toisaalta messuista oli helppo muodostaa laajempi kokonaiskuva, koska tarjonta oli vähän suppeampi. Luonnontuotteita (marjat, sienet, yrtit) esiintyi tuotteiden pääroolissa yllättävän vähän, mutta marjoja toki oli ainesosana mukana monessa tuotteessa. Eniten messuilla löytyi keksi-, leipä-, pasta- ja välipalatuotteita. Free from -kategorioista eniten tuotteita löytyi maidottomina, gluteiinittomina, laktoositomina ja vegaaneina. Kuvia yksittäisistä tuotteista ja tuotepakkauksista on esitetty tämän raportin lopussa. Vuonna 2018 messut tullaan järjestämään Tanskan Kööpenhaminassa.

Perjantai 9.6.2017

Matkustus Suomeen.

4. Osallistujien palaute matkasta

Osallistujat antoivat matkasta sekä risuja että ruusuja. Parannettavaa olisi joidenkin mielestä ollut siirtymisissä: metrossa oli pieniä ongelmia ja kaikki eivät tienneet, millainen lippu pitäisi ostaa. Osan mielestä myös keskiviikko-illan illallinen oli liian hintava, tai hinnasta olisi voinut ainakin varoittaa etukäteen. Osa osallistujista oli myös hiukan pettynyt Free From Functional Food -messuihin: ne koettiin aika suppeiksi, ja uusien kontaktien saaminen oli ollut toisille haastavaa. Me järjestäjät otamme palautteen vastaan ja yritämme huomioida nämä asiat entistä paremmin tulevilla opintomatkoilla.

Kaiken kaikkiaan osallistujat olivat kuitenkin erittäin tyytyväisiä matkaan. Kehuja saivat erityisesti hyvä matkaseurue, laadukkaat asiantuntijat, selkeä ennako-ohjeistus, hyvä aikataulu ja kiinnostava ohjelmasisältö. Moni yrittäjä kertoi saaneensa matkalta uusia ideoita oman liiketoiminnan kehittämiseen. Usea osallistujia myös kyseli jo tulevista matkoista ja kertoi haluavansa osallistua seuraavillekin fact finding -matkoille.

5. Matkan kuvasatoa



Tyypillinen esillepano take away smoothie -tiskillä. Jäällä viileänä pidetyt hedelmäpirtelöt tuntuivat houkuttelevilta Espanjan lämmössä.



Tyypillisiä olivat myös take away -tyyppiset tuoremarjapikarit, kuvassa mansikkaa, viinirypäleitä ja pensasmustikoita. Villimarjaa valikoimissa ei juuri näkynyt.



Jugurteissa oli paljon valinnanvaraa, ja erityisesti marja- ja hedelmäjugurtteja oli runsaasti. Marjoista suosituimpia olivat mansikka, vadelma ja pensasmustikka.



Kuivatuissa välipalatuotteissa käytettiin jonkin verran marjoja. Tämä välipalaherkku sisälsi pähkinää, aloe veraa, karpaloita, mansikoita ja rusinoita.



Terveelliset goji-marjat ovat suosittuja myös Espanjassa, tässä kuivattuja marjoja.



Kaupan hyllyltä löytyi myös tuoretta luomumarjaa: vadelmaa, karhunvatukkaa ja pensasmustikkaa.



Espanjalaisissa kaupoissa näkyi erilaisia pensasmustikasta tehtyjä hilloja, lisäksi myös mansikka- ja vadelmahilloja.



Yksi erikoisuuksista oli Gin Tonicissa ja muissa drinkeissä käytettävät kuivatut hedelmät ja marjat (yleensä mansikka).



Luomutee, joka sisälsi monenlaista marjaa ja kokeilun perusteella myös maistui oikein hyvälle.



Veritas-luomukaupasta löytyi myös kuivattuna sieniä: siitakesieniä, herkkutatteja ja mustatorvisieniä.



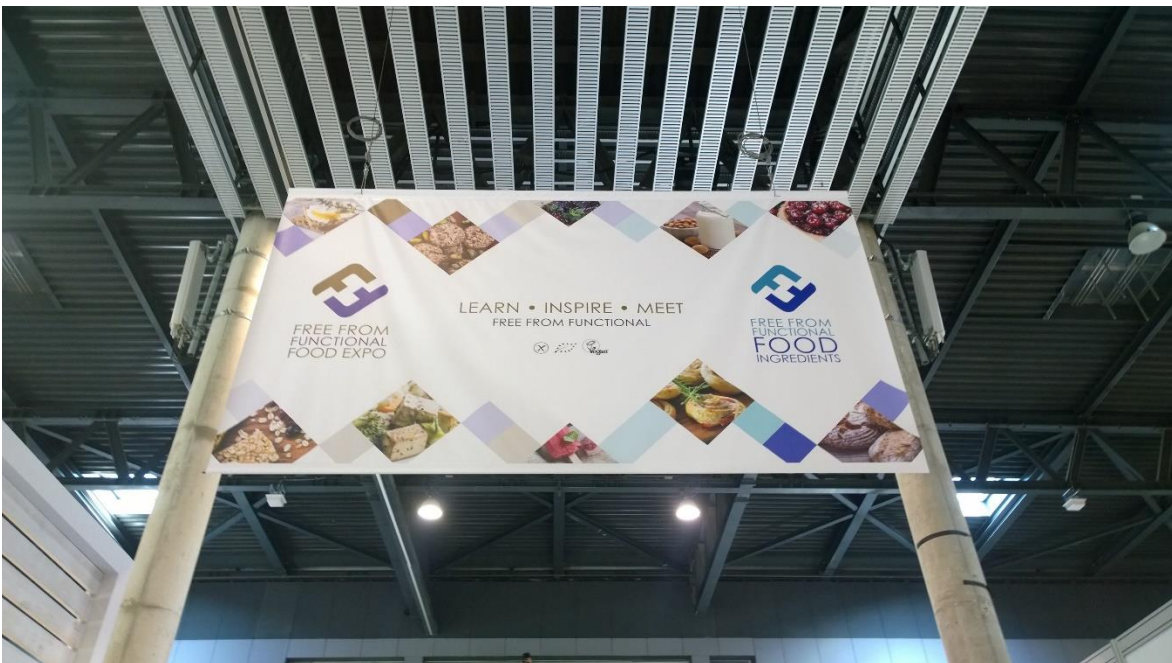
Meille tuttuja punaviinimarjojakin löytyi eräästä pienemmästä kaupasta.



Tästä sienisekoituksesta löytyi kuivattua herkkutattia, kantarellia, siitakesientä, suppilovahveroa, nurminahikasta, keltamesisientä ja mustatorvisientä.



Pensasmustikasta tehtyä luomumustikkamehua.



Free From Functional Food -messut: opi, inspiroidu, tapaa!



Free From Functional Food -messut



Free From Functional Food -messut

Lisätietoja:

Anni Koskela, projektipäällikkö, Arktiset Aromit ry

Kauppakatu 20

89600 Suomussalmi

anni.koskela@arktisetaromit.fi

040 164 6177



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Fennopromo