

Vakka-Suomen ruokaketjun SWOT -yhteenvedo

Vakka-Suomen erityispiirteinä voidaan pitää hyviä kasvuolosuhteita, jonka vuoksi alkutuotantoa on paljon alueella. Näin ollen alueella olevat vihannes- ja juurespakkaamot ovat liikevaihdoltaan suurimpia ja myös merkittäviä työllistäjiä. Isoja jalostusyhtiöitä löytyy monelta eri toimialalta (kananmuna, juomien valmistus, leipomo ja kalanjalostus). Toisaalta Vakka-Suomen alueella on myös useita pieniä yrityksiä, jotka keskittyvät tiettyjen erikoiselintarvikkeiden valmistukseen. 70 % Vakka-Suomen alueen elintarvikkeita ja juomia jalostavista elintarvikeyrityksistä työllistää alle 5 henkilöä (kuvio 1). Kalanjalostuksen ja leipomoalan yritysten lukumäärä on huomattava, molempien osuus on 32 % (kuvio 2).

täminen ovat alueen mahdollisuuksia tulevaisuudessa. Saariston osalta, johon erityisesti kuuluu Kustavi, aiheuttaa jonkin verran logistisia ongelmia. Sesonkiluonteisuus saaristossa olevien yritysten osalta asettaa haasteita niin yrittäjän jaksamisen kuin henkilökunnan saatavuudenkin kohdalla.

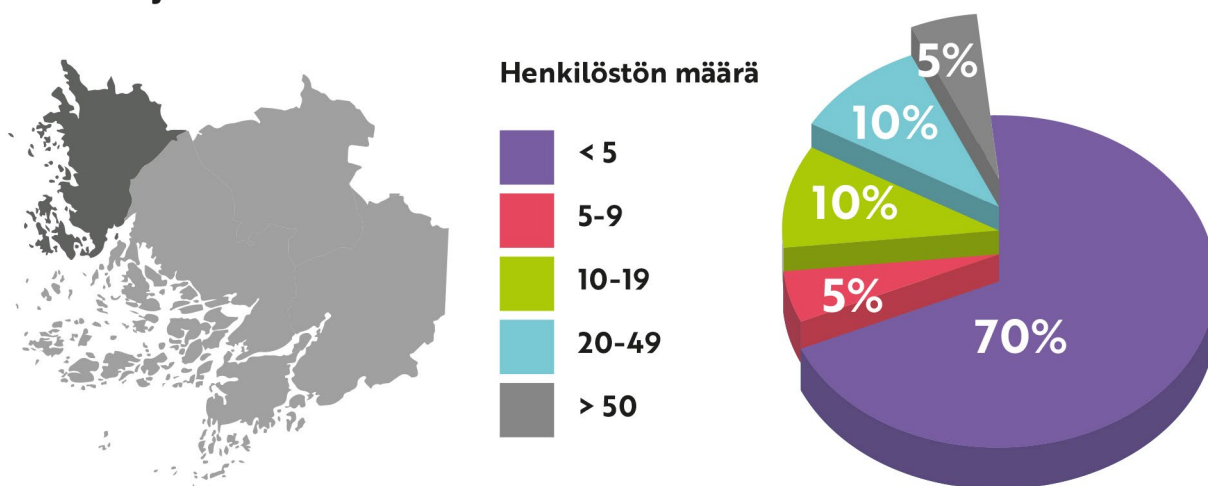
Ruokamatkailun kehittäminen ja saariston hyödyn-

Kuvio 1.

Vakka-Suomen jalostavat elintarvikeyritykset kokoluokittain 2020

Vakka-Suomi

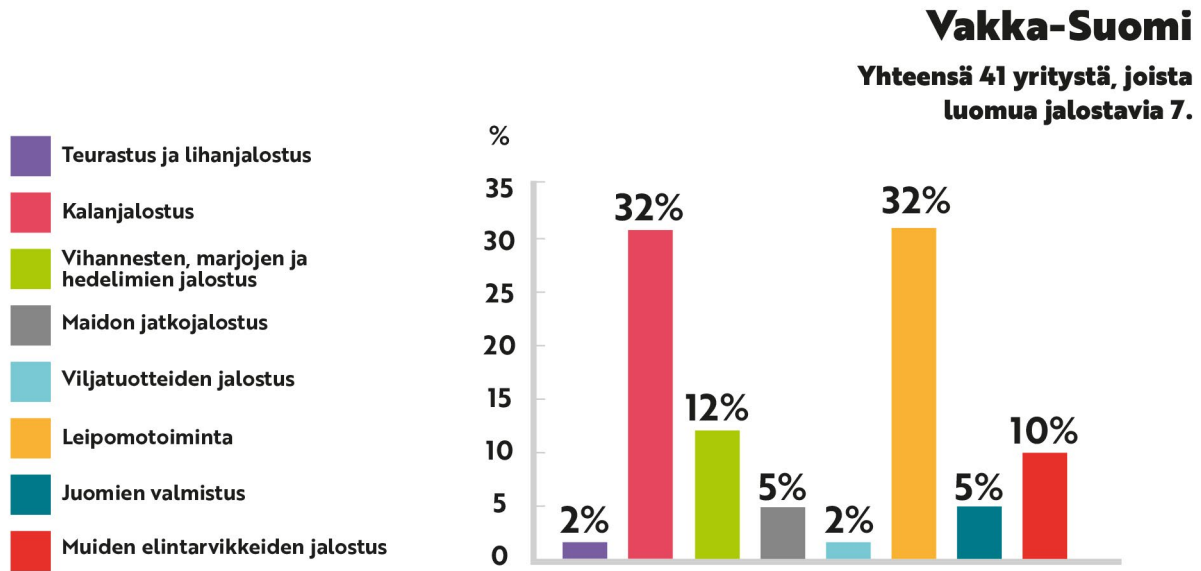
Yhteensä 41 yritystä, joista luomua jalostavia 7.



Lähde: Aitoja makuja yritystlasto 2020, jalostavat elintarvikeyritykset kokoluokittain.

Kuvio 2.

Vakka-Suomen jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain 2020



Lähde: Aitoja makuja yritystlasto 2020, jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain.

Vakka-Suomen alueella tehtiin yhteensä 30 yrityshaastattelua. Valtaosa haastateltavista ruokaketjun yrityksistä olivat elintarvikkeita ja juomia valmistavia yrityksiä, 73 %. Toimialoina korostuivat kalanjalostus sekä leipomotuotteiden valmistus. Lisäksi Vakka-Suomen alueen otoksessa korostui kaupan alan yritykset (17 %), taulukko 1.

Taulukko 1.

Haastatellut ruokaketjun yritykset Vakka-Suomen alueella

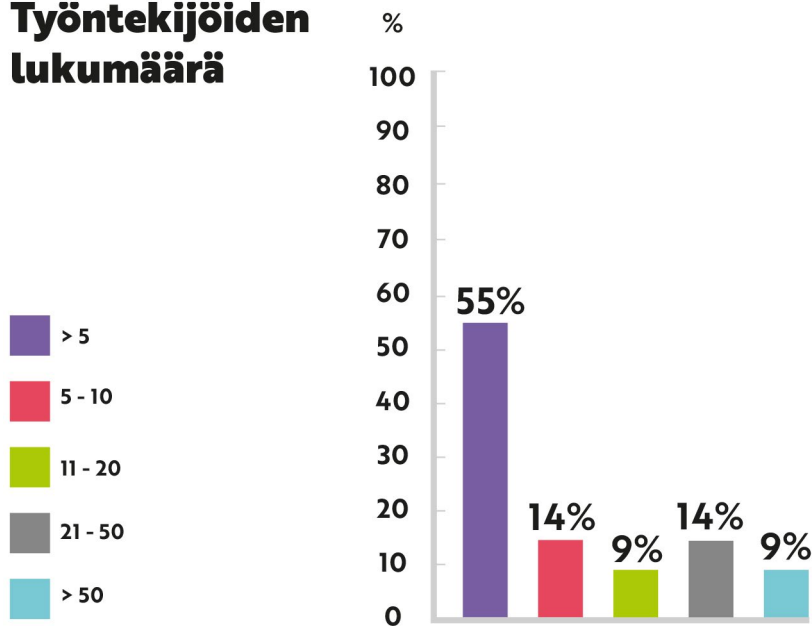
Haastateltavien yritysten toimialat	Määrä
Raaka-ainetuotanto	0
Elintarvikkeiden ja juomien valmistus yhteensä	22
• Juomien valmistus	2
• Teurastus- ja lihanjalostus	2
• Kalanjalostus	6
• MaHeVi (marjojen, hedelmien ja vihannesten) jalostus	2
• Maidon jatkojalostus	2
• Viljatuotteiden jalostus	1
• Leipomotuotteiden valmistus	5
• Muiden elintarvikkeiden jalostus	2
HoReCa (hotel, restaurant and catering)	2
Kauppa	5
Matkailuyritykset	0
Teknologia	0
Logistiikka ml. aluetukut	0
Reko-lähiaruokarengas	1

Vakka-Suomen haastatelluissa ruokaketjun yrityksissä liikevaihto oli pääosin 100 000 – 500 000 euroa. Yli puolet yrityksistä työllisti alle 5 hlöä. Yrityksiä, jotka työllistävät yli 50 hlöä, oli kaksi (taulukko 2 ja 3).

Taulukko 2.

Haastateltujen ruokaketjun yritysten työllistävyys Vakka-Suomen alueella

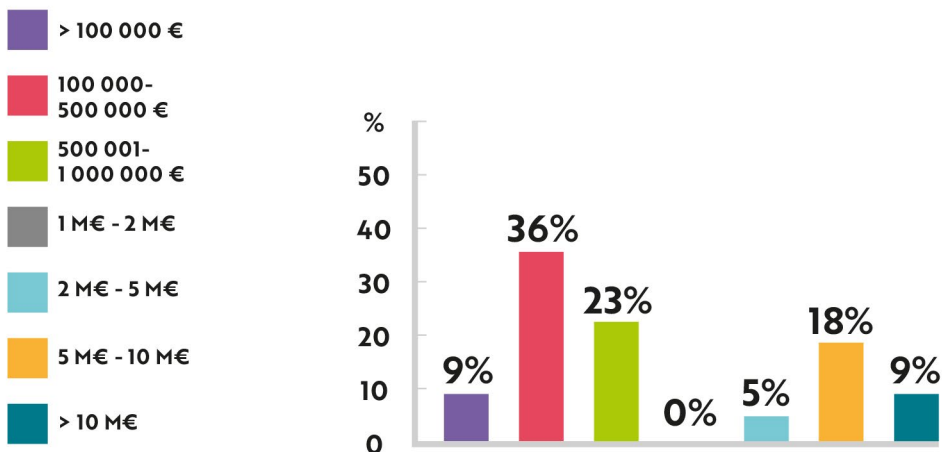
Työntekijöiden lukumäärä



Taulukko 3.

Haastateltujen ruokaketjun yritysten liikevaihto Vakka-Suomen alueella

Liikevaihto



Haastatteluiden tavoitteena oli löytää nimenomaan kasvu- ja kehittymishakuisia yrityksiä. Haastatteluiden kohdentaminen onnistui hyvin, sillä 77 % haastatelluista kertoi hakevansa kasvua ja olemassa olevien vientiyritysten lisäksi osalla haastatelluista yrityksistä oli kiinnostusta kansainvälistymiseen.

Elintarvikkeita ja juomia valmistavien yritysten pääasiallinen markkina-alue oli valtakunnallinen (32 %), mutta myös vientiyrityksiä oli 6 (27 %). Keskeisimmät myyntikanavat olivat suoramyynti kuluttajille, vähittäiskauppa ja ammattikeittiösektori sekä elintarvikkeiden toimittaminen näihin kanaviin tukkuliikkeiden kautta (taulukko 4). 18 % haastatelluista yrityksistä valmisti luomutuotteita.

Taulukko 4.
Vakka-Suomen alueella elintarvikkeita ja juomia valmistavien yritysten keskeisimmät myyntikanavat (monivalinta).

Myyntikanavat	Osuus
Vähittäiskauppa	68 %
Tukkuliikkeiden kautta myynti kauppoihin ja HoReCa-sektorille	50 %
Suoramyynti kuluttajille esim. tilamymälä, Rekot, torit ja tapahtumat	45 %
Erikoismymälät esim. lähiruokakaupat, museokaupat	41 %
Muu, mikä?	41 %
Yksityinen HoReCa -sektori	36 %
Oma verkkokauppa	27 %
Julkinen ruokapalvelu	5 %
Ammattikeittiöt	5 %



Vahvuudet	Heikkoudet
<ul style="list-style-type: none"> • Lähellä tuotetun ruuan kysynnän kasvu • Jatkuva tuotekehitys, innovointi, reseptiikka • Korkea laatu • Sitoutunut ja osaava henkilökunta • Hyvä brändi • Gluteenittomat tuotteet • Verkkokauppa • Tuotannon tehokkuus, ei hävikkiä • Suoramyyntiauto ja tilamyymälä • Käsityö, perinteiset valmistusmenetelmät • Toimitusvarmuus ja ketteryys, joustavuus • Yhteiset laiteinvestoinnit • Hiilijalanjäljen tutkiminen • Laatusertifikaatti • Vahva tase -> mahdollistaa investointeja • Luomu on kilpailuetu 	<ul style="list-style-type: none"> • Myyntiosaaminen • Sos. median sekä verkko-osaamisen puute • Tuotantotilojen ahtaus/jatkuva laajennus • Pienet pääomavarat, investointien pienuus • Jatkaa ei ole yrityksessä • Hävikin hyödyntäminen • Asiakasrekisterin hyödyntäminen • Liian pieni kauppa kesäsesonkina • Kilpailun puute • Markkinointiresurssin puute • Yhteistyötä vähän eri yritysten kanssa • Kaikki yrityksen tiedot yhdessä tai kahdessa päässä, henkilökunnan vähäisyys • Tuotannon hitaus käsityönä -> ei pystytä vastaamaan kysyntään riittävästi • Saariston logistiikkahaasteet • Kalatalouspuolella heikosti tuki- ja rahoitusmahdollisuuksia
Mahdollisuudet	Uhat
<ul style="list-style-type: none"> • Verkkokaupan perustaminen • Gluteenittomien tuotteiden lisääminen • Itsepalvelukauppa ja tilamyymälä • Lähiruuan lisääntynyt kysyntä • Uusiutuvan energian käyttö/lisääminen mm. aurinkoenergia ja maalämpö • Sivuvirtojen hyödyntäminen • Kansainvälistyminen ja viennin lisääminen • Isot julkisen sektorin asiakkaat • Kasvisruokabuumi • Laiteinvestoinnit • Pientuottajien logistiikan kehittäminen • Vastuullisuus, hiilineutraalisuus • Laatu, laatu, laatu • Toimitusketju lyhyemmäksi -> alkutuottaja – kauppias – asiakas • Viranomaisyhteistyön tiivistäminen • Saaristomatkailemisen ympärivuotisuuden kehittäminen • Oppilaitosyhteistyö tuotekehityksessä • Lähituotteiden tehokkaampi logistiikka • Kalankasvatustilapien helpottaminen 	<ul style="list-style-type: none"> • Yrittäjän sairastuminen/jaksaminen -> lomitus • Raaka-aineiden saatavuus ja heilahtelut • Sääolosuhteet • Työvoiman saatavuus • Kalastajien ikääntyminen, kiinnostus alaan heikko • Lupaprosessien vaikeutuminen • Luonnonkalan väheneminen • Yleinen epävarmuus kasvaa • Suuret toimijat/pienet -> epätasa-arvoinen kohtelu • Byrokratian lisääntyminen, lupien saaminen ja käsittely, raportointi • Rahoituksen puute ja lyhytnäköisyys/sijoittajien löytyminen • Luomuseurannan lisääntyneet vaatimukset • Liian pitkä prosessi uutuustuotteiden saamiseksi kuluttajille myyntiin • Yhteistyön vähäisyys yritysten kesken

Lisätietoja: Ukipolis Oy, Tulevaisuuden Kehitystarpeet Varsinaissuomalaisessa ruokaketjussa -TuKeVa -hanke
<https://www.ukipolis.fi/tukeva--tulevaisuuden-kehitystarpeet-varsinaissuomalaisessa-ruokaketjussa>

Raportin on koontanut Mirja Junkola, Ukipolis Oy.



PARGAS



PARAINEN



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus



KIMITOON
KEMIÖNSAARI



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin