



# OPINTOMATKA GRÜNE WOCHE 2024 - MESSUILLE JA BSR:N BIOKAASULAITOKSELLE

Biokipinä-hankkeen opintomatka 23.-25.1.2024

**Matkaraportti**  
**Mari Hälinen**

## Sisältö

1	Tausta.....	1
2	Tavoitteet.....	1
3	Osallistujat.....	2
4	Matkaohjelma.....	2
5	Havaintoja opintotilaisuuksista.....	2
5.1	Esittelykierros Grüne Woche -messuilla.....	2
5.2	Asiantuntijaesitys Saksan elintarvikemarkkinoiden erityispiirteistä.....	3
5.3	Esittely ja kierros Berliner Stadtreinigungin biokaasulaitoksella.....	4
6	Ajatuksia jatkoon.....	4

## 1 TAUSTA

Kehitysyhtiö SavoGrow hallinnoi Biokipinä-tiedonvälityshanketta vuosina 2022–2024. Hankkeen kohdealueeseen kuuluivat Sisä-Savo, Leppävirta, Keitele, Pielavesi ja Varkaus. Hankkeen tarkoitus oli tiedottaa alueen yrityksiä, kuntia ja muita toimijoita biotalouden liiketoimintamahdollisuuksista. Biokipinä-hankkeen yksi tavoite oli tunnistaa alueelta potentiaalisimmat biotalouden kehittämiskohteet tuleville vuosille. Yhdeksi tärkeäksi toimialaksi havaittiin elintarvikesektori, joka käsittää alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden.

Koska elintarvikesektorin rooli hankealueen biotaloudessa on niin merkittävä, hankkeesta järjestettiin tammikuussa 2024 opintomatka Grüne Woche -elintarvikemessuille Berliiniin. Samalla reissulla tutustuimme myös Berliinin kaupungin omistamaan biokaasulaitokseen, sillä biokaasun tuotanto on osa alkutuotannon resurssiviisautta.

## 2 TAVOITTEET

Opintomatkan tavoitteena oli päästä tutustumaan elintarvikesektorin uusimpiin kansainvälisiin trendeihin Grüne Woche -messuilla. Messut ovat toimialan suurin vuosittainen tapahtuma Berliinissä. Parin viikon mittaisilla Berliinin ”vihreillä viikoilla” on esillä monenlaista ajankohtaista ohjelmaa niin kuluttajille kuin ammattilaisillekin. Messut ovat oiva tilaisuus saada tietoon paitsi alan uusimmat innovaatiot myös verkostoitua kansainvälisten toimijoiden kanssa. Kehittyäkseen biotalous vaatii kilpailukykyisen toimintaympäristön: kansainvälisten suhteiden kautta voidaan saada uusia ajatuksia oman alueen toimintaan ja löytää uusia jalostustapoja raaka-aineille. Lisäksi monet eurooppalaiset rahoitukset ovat Suomessa alihyödynnetty resurssi, vaikka kv-hankkeisiin sopivaa yritystoimintaa löytyisikin.

Messujen lisäksi pääsimme vierailemaan Berliinin kaupungin omistamalla biokaasulaitoksella. Biokaasun tuotanto on tällä hetkellä Pohjois-Savossa nosteessa isojen mammuttilaitossuunnitelmien ansiosta. Myös hankealueella on selvitetty biokaasun tuotannon potentiaalia, ja kolmelle laitokselle olisi riittävät massavarannot. Näiden mahdollisuuksien vuoksi oli hyvä päästä vierailemaan biokaasulaitoksella ja tutustua prosessiin konkreettisesti.

### 3 OSALLISTUJAT

Opintomatkalle osallistui yhteensä 13 henkilöä pääasiassa Biokipinän hankealueelta. Osallistujissa oli niin alkutuottajia kuin elintarviketeollisuuden edustajia. Alkutuottajissa korostui hankealueelle tyypilliset erikoiskasvinviljelijät eli marjatilalliset. Lisäksi oli viljan tuottajia, karjatilallisia, sekatilallisia sekä pienimuotoista elintarvikejalostusta harjoittavia yrittäjiä. Teollisuuden edustajat olivat marjanjalostuksen puolelta.

### 4 MATKAOHJELMA

<b>ti 23.1.</b>	
8:35 – 9:35	Lento Kuopiosta Helsinkiin
11:20 – 12:20	Lento Helsingistä Berliiniin
14:00	Check-in hotellille
15:00	Grüne Woche -esittely Messuhallilla, esittelijänä Mikko Nummi
18:00	Vapaa ilta
<b>ke 24.1.</b>	
– 8:30	Aamupala hotellilla
8:30	Esittely Saksan elintarvikemarkkinoista – Hanne Husso Consulting
10:00 – 18:00	Metrolla messuille ja vapaata kiertelyä
	Vapaa ilta
<b>to 25.1.</b>	
– 8:00	Aamupala
9:00 – 11:00	Vierailu BSR:n biokaasulaitoksella, esittely ja kierros
11:00	Viimeinen pyörähdys messuilla tai vapaasti vähittäistavarakaupoissa
19:10	Lento Berliinistä Helsinkiin
0:55	Takaisin Kuopiossa

### 5 HAVAINTOJA OPINTOTILAISUUKSISTA

#### 5.1 Esittelykierros Grüne Woche -messuilla

Messe Berlin GmbH:n suomalainen edustaja Mikko Nummi kierrätti ryhmäämme kiinnostavilla messupisteillä. Ensimmäinen kohteemme oli **Landesbauernverband Brandenburg**, joka on Brandenburgin osavaltion maanviljelijöiden yhdistys. Keskustelimme lyhyesti alkutuotannon tilanteesta Saksassa ja Suomessa, ja huomasimme paljon yhteisiä ongelmakohtia erityisesti viljelyn tuottavuudessa. Lisäksi viljelijöiden korkea ikä nousi esille. Yhdistys oli kampanjoinut Brandenburgin alueella erityisesti nuorille suunnatulla viestintäkampanjalla, jolla pyrittiin rikkomaan vanhentuneita

käsityksiä alasta ja lisäämään mielenkiintoa alkutuotannon työpaikkoihin. Vastaavalle kampanjoinnille voisi olla tarvetta myös hankealueelle, sillä ainakin marjanviljelyn puolella yrittäjien keski-ikä on korkea.

Sivusto: <https://www.lbv-brandenburg.de/der-lbv/kreis-regionalverbaende>

Seuraavaksi pääsimme tutustumaan **Winkelmanns Hof Klaistow GmbH:n** (Klaistowin parsaa- ja seikkailutila) toimintaan. Yritys on perustettu vuonna 1990, ja nykyisin viljelyssä on 800 hehtaaria parsaa. Tuotannossa on myös mansikoita, mustikoita ja kurpitsoja. Lisäksi yritystoimintaan kuuluu maatilamatkailua erilaisine aktiviteetteineen. Tila on reilussa 30:ssä vuodessa kasvanut yhdeksi Saksan suurimmista.

Sivusto: <https://www.spargelhof-klaistow.de/>

Viimeiseksi kuulumme mielenkiintoista asiaa **NRW Food Hubilta**, joka on elintarvikesektorin kehitysyhtiö Nordrhein-Westfalenin osavaltiossa Saksassa. Yhtiö tarjoaa kehityspalveluja ruokajärjestelmän muutokseen aina alkutuotannon uusista teknologioista kestäviin ruokajalosteisiin. Heiltä oli esillä useita ruokatuotteita, mm. erilaisia hampujalosteita. Hampun tuotanto oli saatu järjestettyä siten, että hamppu tuli jalostajalle muutaman kilometrin säteeltä useammalta viljelijältä. Tällä järjestelyllä oli saatu lisättyä tuotannon kannattavuutta. Erilaisia paikallisia yritysten välisiä yhteistyömalleja, kuten tuottajaorganisaatioita, tulisi selvittää enemmän myös Suomessa.

Sivusto: <https://foodhub-nrw.de/>

## 5.2 Asiantuntijaesitys Saksan elintarvikemarkkinoiden erityispiirteistä

Toisen matkapäivän aamuna Husso Consulting piti meille esittelyn Saksan elintarvikemarkkinoista. Hanne Husso on jo pitkään ollut mukana saattamassa suomalaisia ruokatuotteita Saksan markkinoille ja toisaalta vauhdittamassa kansainvälistä ruokamatkailua kotimaassa. Elintarvikkeiden ja koko ruokajärjestelmän kehittäminen ekologisesti ja sosiaalisesti kestävämpään suuntaan on yksi biotalouden tärkeimmistä osa-alueista. Hanne Husson esitysmateriaalin löydät SavoGrown nettisivuilta [tästä linkistä](#).

### 5.3 Esittely ja kierros Berliner Stadtreinigungin biokaasulaitoksella

Biologisen jätteen käsittelystä vastaava johtaja Wilhelm Winkelmann esitteli ryhmällemme Berliinin kaupungin biokaasulaitoksen toimintaa. Laitoksella käsitellään yksityisten ihmisten biojätettä sekä kaupungin viheralueilta tulevia biomassoja. Tarkempia tietoja laitoksesta löydät SavoGrown nettisivuilta [tästä linkistä](#).

## 6 AJATUKSIA JATKOON

Opintomatalla toistui jälleen näkemys siitä, että suomalaisen elintarvikkeen tärkein kilpailuvaltti on puhtaus. Suomalainen luonto tarjoaa ensiluokkaisia raaka-aineita aina luonnontuotteista viljeltyihin lajeihin. Meiltä puuttuu kuitenkin taito sanallistaa ja tarinallistaa tuotantoamme, mikä olisi kansainvälisille markkinoille pääsyn ja siellä pysymisen edellytys. Erityisesti pienemmät tuottajat hyötyisivät henkilökohtaisista kontakteista esimerkiksi yksityisiin ravintoloihin, jotka pystyisivät tarjoilemaan suomalaisia valmisteita Deluxe-tuotteina. Esimerkkinä heitettiin ilmoille saksalaisten hotellien aamupala-ravintolat.

Messuilla korostuivat tuotekategorioissa snacks-tyyppiset sekä fermentoidut tuotteet. Ihmisten ruokailukulttuurit ovat maailmanlaajuisesti muuttuneet siten, että ruokailu tapahtuu usein ”kävellessä” eli nopeasti syötävät elintarvikkeet kasvattavat suosiotaan. Terveysvaikutteisiin snackseihin olisi varmasti Pohjois-Savossakin raaka-aineita saatavilla.

Kaiken kaikkiaan opintomatalla muodostui hyviä kontakteja erilaisiin saksalaisiin yrityksiin ja organisaatioihin. Nämä kontaktit voivat olla jatkossa arvokkaita erilaisia vientiä ja elintarvikkeiden tuotekehitystä edistäviä toimenpiteitä ajatellen.

