

Bli företagare inom livsmedelsbranschen

Hur är det att vara företagare inom livsmedelsbranschen?

Åtta företagare från olika delar av Finland berättar sin egen företagshistoria i korta #mahdollisuusyrittää -videor. I videorna medverkar bland annat bär-, grönsaks- och köttförädlare, bagare och fiskare. Dessa småföretagsföretagare förädlar läckra produkter med stort hjärta och passion för råvaror från närområdet eller den egna gården.

Företagande inom livsmedelsbranschen i Finland

Småföretagande är starkt kopplat till utnyttjandet av närområdet samt ekologiska råvaror och naturprodukter. I Finland finns det många små företag som i huvudsak är verksamma på den lokala marknaden (företag som sysselsätter färre än 10 personer). De utgör närmare 80 % av alla företag inom livsmedelsbranschen (Äkta smak företagsstatistik 2020 <https://aitojamakuja.fi/sv/statistik-om-foretag/>).

Företagarna är aktiva utvecklare av sina egna företag, vilket syns i viljan att skapa nya produkter, förnya recept och förpackningar samt utveckla företagets ansvarsfulla verksamhetssätt. I små företag har även deltidsanställda och säsongsarbetare en viktig roll, vilket erbjuder en möjlighet att bekanta sig med branschen (Elintarvikealan pk-yrittysten toimintaympäristötutkimus 2020).

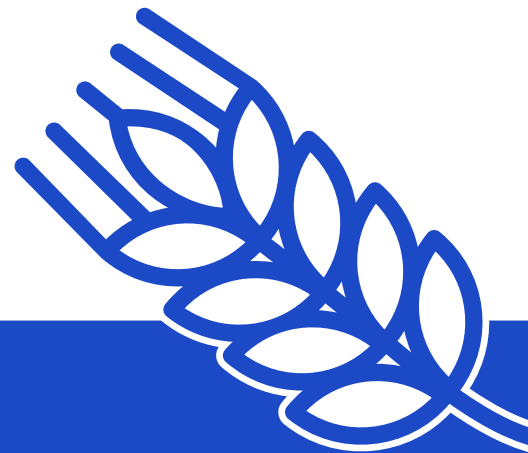
Hur kommer man igång?

I videornas berättelser framkommer tydligt att man blir småföretagare på olika grunder: man vill göra produkter av skörden från den egna gården eller skogen, som man ser efterfrågan på bland konsumenterna; eller så börjar idén som en hobby och utvidgas till företagsverksamhet.





Man kan till en början arbeta som småföretagare på deltid eller genast söka samarbetspartner som man börjar fundera på samarbetsmöjligheter med.

På vägen till företagande inom livsmedelsbranschen får man stöd bland annat från yrkesutbildning inom branschen, men också från olika fortbildningar, korta kurser eller projekt inom branschen.

Titta på #mahdollisuusyrittää -videorna <https://aitojamakuja.fi/sv/bli-foretagare-inom-livsmedelsbranschen>



Fundera och diskutera

-  Vilka små livsmedelsföretagare känner du till och vilka produkter tillverkar de?
-  Har du själv någon gång deltagit i ett livsmedelsföretags verksamhet (t.ex. på en jordgubbsåker, ladugård eller med torgförsäljning)? Vad kommer du ihåg av din erfarenhet?
-  Hurdant företagande inom livsmedelsbranschen skulle intressera dig? Vad vill du göra och varför?
-  Ta reda på var du kan studera den bransch som intresserar dig eller fördjupa dina kunskaper?

Materialet har producerats i det riksomfattande samordningsprojektet för matsektorn lokal mat, ekologisk mat och naturprodukter, som finansieras av jord- och skogsbruksministeriet inom ramen för livsmedelskedjans projekt. Mer information <https://aitojamakuja.fi/sv/samordningsprojekt-for-matsektorn/>



Maa- ja metsätalousministeriö



RUOKASEKTORIN
KOORDINAATIOHANKE
lähiruoka · luomu · luonnontuotteet

PRO LUOMU



HELSINGIN YLIOPISTO
RURALIA-INSTITUUTTI

Närmat

Vad är närmat?

Definitionen av närmat är så pass vag att det inte finns några exakta kilometergränser för den. Den mest använda definitionen av närmat finns i jord- och skogsbruksministeriets Närmatsprogram, där man med ”närmat i första hand avser lokal mat som främjar den lokala ekonomin, sysselsättningen och matkulturen i den egna regionen. Maten är producerad och förädlad av råvaror från den egna regionen och den marknadsförs och konsumeras i den egna regionen.” Med den egna regionen avses landskapet eller motsvarande eller på en mindre regional nivå.

Närmat är nära förknippad med tanken på korta distributionskedjor. Det innebär så få aktörer som möjligt i livsmedelskedjan från producent till konsument, aktörernas samarbete, den lokala ekonomiska tillväxten samt möjligheter för producenter och konsumenter att mötas direkt.

Närmat och konsumenter

Konsumenternas tankar om närmat har efterfrågats i Taloustutkimus undersökning Suomi Syö 2021. Enligt den är konsumenterna intresserade av närmat och köp av sådan ökar. Konsumenterna anser att det är viktigt att veta hur och var närmaten har producerats. Ungefär hälften föredrar mat som produceras på den egna bostadsorten, oberoende av storleken på företaget som producerat den. Konsumenterna upplever det utmanande att i butiken skilja på vad som är närmat (<https://aitojamakujahehti.fi/suomi-syo-2021-tutkimuksen-mukaan-kulttajien-kiinnostus-kotimaista-ruokaa-kohtaan-on-en-natyksellisesti-nousussa/>).

Det direkta mötet mellan producenter och konsumenter och den korta livsmedelskedjan stärks av olika direktförsäljningslösningar (torg, köp direkt från gården/tillverkaren, REKO-ringar, matcirklar, internetbaserade beställningssystem), matandelslag och partnerskapsjordbruk. Till dessa hör också tanken att man själv kan delta i matproduktionen eller mötas och genom egna inköp stödja företagare i närområdet.

Mer information om närmat

<https://aktasmak.fi>

<https://aitojamakujahehti.fi>



Närmaten är upplevelserik, lokal och hållbar.

Ekologisk produktion

Vad är ekoproduktion?

Hur skulle det vara om det fanns en märkning som visar att det livsmedel du köper har producerats genom att värna om miljön och mångfalden, vårda marken och ställa höga krav på djurens välbefinnande? Ett sådant märke finns, nämligen ekomärket. Ekomärket är i Finland det enda märke som övervakas av myndigheten och som garanterar dessa och många andra fördelar för naturen, djuren och människorna.

Ekoproduktionen är en del av EU:s lagstiftning och kraven är desamma inom hela EU. På samma sätt måste ekologiska produkter från länder utanför EU uppfylla samma krav om företaget vill använda EU:s ekomärke och sälja produkten som ekologisk. Ekoproduktionen är en helhet som sträcker sig från vad jordbrukaren gör på sin åker ända till butikshyllan.

Ekoproduktion i Finland

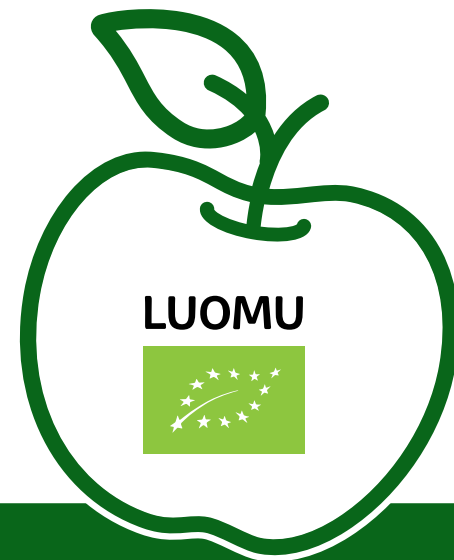
Det finns över 4 000 ekogårdar i Finland och cirka 14 procent av hela Finlands åkerareal är ekologisk (proluomu.fi/luomu-suomessa-tilastot). Finska staten har satt upp samma mål för den ekologiska produktionen som hela EU, dvs. år 2030 borde en fjärdedel av Finlands åkerareal vara ekologisk. I Finland tillverkas ekoprodukter ofta av samma företag som vanliga livsmedel. Enligt företagsstatistiken Äkta smaker 2020 fanns det 388 företag som förädlar ekoprodukter i hela landet. Flest företag som förädlar ekoprodukter per bransch finns inom slakt och

köttförädling, förädling av grönsaker, bär och frukt samt av andra livsmedel. Lokala små slakterier och köttförädling i samband med gårdar kan förklara det stora antalet företag i branschen. Däremot finns det få företag som tillverkar ekologiska bageriprodukter i förhållande till antalet bagerier i hela landet.

Varje vecka äter 1,7 miljoner finländare ekomat.

Barnfamiljer är en central användargrupp av ekoprodukter, men under de senaste åren har särskilt andelen unga kvinnor och 30–50 åriga män ökat. Skillnaderna mellan inkomstklasser och utbildningsnivåer har också fortsatt att jämnas ut sig.

I de viktigaste inköpskriterierna för ekoprodukter betonas renhet, i synnerhet avsaknad av bekämpningsmedel och tillsatser samt miljövänlighet. Även god smak och djurens välbefinnande är viktiga inköpsgrunder särskilt för aktiva ekologiska konsumenter. Konsumenter som aktivt köper ekologiska produkter, dvs. minst en gång i veckan, uppskattar också inhemskhet: 94 % av de konsumenter som köper livsmedel varje vecka ansåg att det åtminstone är en ganska viktig egenskap hos livsmedlet.



Man känner igen ekoprodukterna på EU:s ekomärke, Europalövet.

 **Mer information om eko**

<https://proluomu.fi/>

<https://luomumerkki.fi/>

Naturprodukt

Naturproduktbranschen är en mångsidig tillväxtbransch

Med naturproduktbranschen avses verksamhet i anslutning till vilda bär, svampar och växter, såsom tillvaratagande av råvaror i naturen samt vidareförädling och handel med dem samt utnyttjande av naturprodukter i olika turism- och välfärdstjänster. Naturprodukter är förutom vilda växter och svampar även träprodukter, såsom sav, kåda, granskott, blad, skal och flis. Den ökande forskningsinformationen gör användningen av våra skogar och de naturprodukter som de producerar mångsidigare.

Naturproduktbranschen är en tillväxtbransch vars företagsverksamhet utöver livsmedel omfattar bland annat kosmetika och andra välfärdprodukter, foder, färg- och textilindustriprodukter, läkemedel och naturmedel samt turism- och välfärdstjänster. Rikliga och förnybara naturproduktresurser gör det möjligt att öka en hållbar användning av de flesta naturprodukterna. De nordliga råvarornas renhet, ekocertifiering och höga halter av aromämnen ger våra naturprodukter mervärde.


Den ekologiska inriktningen och det växande intresset för hälsan påskyndar tillväxten inom naturproduktbranschen. Kvalitetsprodukter med hög förädlingsgrad som grundar sig på naturprodukter erbjuder enorma möjligheter till exempel vad gäller näringstillskott och naturkosmetik både i Finland och internationellt. Utöver män- niskorna själva satsar man också mer än tidigare på produkter för husdjurens välbefinnande.


Företagsmöjligheter för yrkespersoner inom olika branscher

Utbildningsutbudet med inriktning på naturproduktbranschen fokuserar på yrkesutbildning på andra stadiet. Utbildning som förbereder för grund-, yrkes- eller specialyrkesexamen inom branschen erbjuds vid nästan tjugo läroanstalter. En bred grund för arbeten inom natur- och miljöbranschen erbjuds av kompetensområdet för natur (framställare av naturprodukter). Härifrån kan man fördjupa sin kompetens genom att fortsätta med en yrkesexamen inom naturbranschen, vars utbildningsutbud har ökat under de senaste åren. Delar av examina inom naturproduktbranschen kan också kombineras med många andra yrkesinriktade examina.

Tack vare naturproduktbranschens mångfald erbjuder branschen möjligheter till arbete och företagande för yrkesutbildade personer från olika utbildningsområden och -nivåer. Inom naturproduktbranschen finns bland annat yrkespersoner inom livsmedels-, turism- och skogsbranschen. De som avlagt högskoleexamen har fått en större roll på företagsfältet under de senaste åren i takt med att förädlingsgraden inom branschen har utvecklats. Vid sidan av dem som avlagt yrkes- högskoleexamen erbjuder branschen arbets- och företagarmöjligheter för dem som utexaminerats från universitetsstudier inom livsmedelsbranschen, biokemi eller farmaci.

Blev du intresserad av naturproduktbranschen? Mer information hittar du på branschens webbplats och organisationer!

 **Arktiset Aromit ry**
<https://www.arktisetaromit.fi/fi/koulutus+ja+opetus/>

 **Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry**
<https://www.aitoluonto.fi/koulutus/>

