

Lähiruoan saatavuuden
parantaminen

Läheltä



Euroopan unionin
osarahoittama

TIETO



Tukkujen kanssa yhteistyöhön

- Aloita ottamalla yhteyttä oman alueesi noutotukkuun
- Sovi tuotteidesi maistatuksesta, esittelystä tai pop-up-toteutuksesta (esim. lähiruokapäivä) tukussa.
- Tuotteet voivat olla hyllytuotteina, tilaustuotteina tai voit tarjota pienempiä eriä välitysmyyntiin
- Muista että tukun valikoiman päättävät asiakkaat, joten kerro itse asiakkaillesi, että tuotteita saa myös tukun kautta.

Edellytyksenä valikoimaan hakemisessa on, että raaka-aineen tuotantoketju tai elintarvikkeen valmistusketju on varmistettu sekä niihin liittyvä dokumentointi ajantasaista ja kunnossa. Paikallistuksessa onnistuneet kokeilut voivat helpottaa myöhemmin myös ketjutukkujen byrokraattisempien prosessien läpikäyntiä.

Tukku on mahdollinen myyntikanava myös pientuottajille!

Lisätietoja voit kysyä alueen tukuista:

[Kespro Kuopio](#)

[Metro-tukut Kuopio ja Iisalmi](#)

[Palvelutukku Itä-Suomi](#)

[Valio Aimo](#)



ARVIOINTI



Lähiruuan erilaiset jakelukanavat

Selvitä sopivat myyntikanavat yrityksesi tuotteille ja palveluille:

- Oletko valmis myymään ja kuljettamaan tuotteita itse? Esim. Reko-myynti
- Haluatko, että asiakas noutaa tuotteet itse? Esim. tilapuoti/ myyntipiste
- Toivoisitko, että myynnin hoitaa joku muu taho ja olet valmis maksamaan siitä provision? Esim. erilaiset lähituote puodit
- Tarvitsetko avuksesi digitaalisen myyntikanavan? Esim. Graani
- Käytätkö useampaa kanavaa samanaikaisesti? Esim. torimyynti, vähittäiskauppa, pop-up, tapahtumat

Tutustu lähiruuan jakelukanavia käsitteleviin materiaaleihin :

[Selvitys lähiruuan erilaisista jakelumalleista](#)

[Ruuan noutoautomaatit voivat avata uusia ovia suoramyyynnissä](#)

[MTK Pohjois-Savon tekemä Lähiruuan ja lähtuotteiden myynnin opas](#)



TIETO



Lähiruoan Digikartta - Lähellä tuotettu, kestävästi valittu

Kartta auttaa löytämään paikallisia tuotteita ja tuottajia sekä niitä hyödyntäviä yrityksiä, kuten ammattikeittiöitä, vastuullisten hankintapäätösten tueksi.

- Etsi ja valitse: puhtaat, laadukkaat ja lähellä tuotetut raaka-aineet
- Luo yhteyksiä: löydä uusia toimittajia ja yhteistyökumppaneita.
- Kehitä vastuullisuutta: lisää tietoa alkuperästä ja ruokaketjun läpinäkyvyydestä sekä parempaa asiakaskokemusta.
- Ota yhteyttä Taste Savo -verkostoon, jos haluat yrityksesi mukaan kartalle.

[Tastesavokartalla](#)

