

REKO

Lähituotettua ruokaa

SUORAAN TUOTTAJALTA KULUTTAJALLE ILMAN VÄLIKÄSIÄ!



TUOTTEET* esim.

vihannekset, juurekset, perunat,
tuoreet mausteet, munat, leipä, liha,
kala, marjat, hedelmät, hunaja, jalosteet
ja maitotuotteet.

*Toimitukset tapahtuvat elintarvikelain puitteissa.

**REKO on kustannustehokasta
ja aikaa säästävää!**

**REKO on tuottaja- ja kuluttajaryhmän väliseen kaupankäyntiin
tarkoitettu malli.** Ostoksia voidaan tehdä siten että tehdään kirjallinen osto-

sopimus tietylle ajanjaksolle, esimerkiksi kahdeksi kuukaudeksi, tai tilataan erikseen
jokaiseen jakelutapahtumaan.

- REKO-renkaan ylläpitäjät ilmoittavat hyvissä ajoin tulevien jakelutapahtumien ajankohdat ja tuottajat ilmoittavat mihin jakelutapahtumiin he osallistuvat.
- Tuottaja toimittaa tilatut tuotteet noudettavaksi sovitusta paikasta ja sovittuna aikana, esimerkiksi klo 18-19 välillä, kerran viikossa.
- Maksu tapahtuu tuottajan ja kuluttajan välisellä sopimuksella esim. käteisenä, pankkikorttimaksuna tai laskutetaan.

LÄHIRUOKAA SUORAAN TUOTTAJILTA, ILMAN VÄLIKÄSIÄ!

Kenelle? REKO sopii monenlaisille kuluttajille, esimerkiksi:

Haluat ostaa tuoretta ja hyvää ruokaa edullisesti.

Haluat tietää, mitä syöt. Lähellä tuotettua ruokaa, jonka alkuperä on tiedossa.

Haluat ostaa paikallisia, ekologisia tuotteita.

Olet kiinnostunut ruoasta. Olet utelias ja haluat kokeilla uusia tuotteita ja uutta ostotapaa.

Taloudelliset edut?

Saat tuoreempaa ruokaa edullisempaan hintaan.

Et maksa turhasta mainonnasta ja tarpeettomista välikäsistä.

Et maksa turhista pakkauksista ja kuljetuksista.

Tuet aluetaloutta, lähiyhteisöäsi.

Sosiaaliset edut?

Saat mahdollisuuden itse tavata ruokasi tuottajan. Voit ehkäpä myös käydä tutustumassa tuotantopaikkaan, sopimuksen mukaan.

Voit tavata muita kuluttajia, joilla on samanlaiset arvot ja kiinnostuksen kohteet kuin sinulla.

Voitte halutessanne jakaa kokemuksia ja ruokaohjeita, ehkä vaihtaa myös tuotteita. Puolimatkaan vastaan tuleminen luo luottamusta ja yhteishenkeä.

Ympäristöedut?

Voit syödä vuodenajan ja sesongin mukaan, lähellä tuotettua ruokaa.

Säästyt turhilta kuljetuksilta ja tarpeettomilta pakkauksilta.

Ostat puhtaita tuotteita tuottajalta, joka voi katsoa sinua silmiin. Tunnet tuotteiden alkuperän.

Hyödynnät kaikki tuotteet. Porkkanan ulkomuoto ei vaikuta sen makuun!

Kulinaariset edut?

Tuoreet tuotteet, jotka korjataan niiden ollessa parhaimmillaan.

Jännittävät, vieraammat lajikkeet, joita ei kaupasta löydy.

Liha on tuotettu luonnonrehulla.

Rakkaudella ja taidolla valmistetut elintarvikkeet, ilman turhia lisäaineita.

Tuoretta kalaa, jos saalis on ollut hyvä.

LISÄÄ LIIKEVAIHTOA MYYNNILLÄ SUORAAN KULUTTAJILLE!

Kenelle?

Ruoan tuottaminen ja myynti REKOn kautta sopii monille, esimerkiksi:

- Sinulla on ekologista tuotantoa ja haluat löytää kuluttajia, jotka arvostavat tuotteitasi.
- Viljelet monia erilaisia kasveja ja haluat mielellään kokeilla uusia lajikkeita.
- Tuotantosi on pientä, ehkä teet sitä osa-aikaisesti tai se on harrastukseksi.
- Olet kiinnostunut aloittamaan tuotannon tai toiminnan, ja haluat kokeilla, miltä se tuntuisi.
- Olet mehiläishoitaja, sinulla on kananmunatuotantoa, olet kalastaja tai sinulla on muita tuotteita, joita haluat myydä paikallisesti.
- Leivonta tai muu ruoanvalmistus on intohimosi ja sinulla on mahdollisuus tuottaa ruokaa muillekin kuin omalle perheelle.
- Sinulla on pieni elintarvikeyritys ja jokin erityinen tuote/herkku, joka kiinnostaisi muitakin, mutta joka ei sovi kauppaketjujen tuotevalikoimaan.

Vain lähellä tuotettua ja omaa tuotantoa!

» REKO ei ole muiden tuotteiden jälleenmyyjille! «

Jälleenmyynti on kaikissa renkaissa ehdottomasti kielletty. Tästä ei poiketa. Tuottaja ei saa myydä esimerkiksi toisen tilan tuottamia kasviksia omiensa ohella. Sen sijaan yhteiskuljetukset ovat mahdollisia ja suotavia, jos kukin tuottaja kuitenkin hoitaa itse omien tuotteidensa avaukset.

Kuulostaako mielenkiintoiselta?

Projektit EkoNu! ja Foodia käynnistivät kesällä 2013 pilottiprojektina kaksi REKO-rengasta Pohjanmaalla; Vanhassa Vaasassa ja Pietarsaareissa. Inspiraatiota malliin on saatu Amap-järjestelmästä Ranskasta, mutta vastaavia kuluttajarenkaita on myös muualla Euroopassa, Pohjois-Amerikassa (CSA) ja Japanissa (Taikei).

Enemmän tietoa löytyy sivuilta www.ekon.fi tai www.aitojamakuja.fi

Haluatko käynnistää REKO-renkaan kotipaikkakunnallasi?

Tarvitset:



Muutaman kiinnostuneen kuluttajan perustaksi paikalliselle REKO-renkaalle.



Tärkeimpien raaka-aineiden paikallisia tuottajia.



Kohtaamispaikan, jonne niin kuluttajien kuin tavarantoimittajien on helppo tulla

Lisätietoa löydät täältä:

www.aitojamakuja.fi

www.ekon.fi

Toimi näin:

1. **Kutsu koolle kokous** jossa kuluttajaryhmä tapaa tuottajaryhmän.

Tutustukaa REKO-malliin ja yhteiseen kiinnostukseenne siihen.

Päätäkää menettelytavoista seuraavissa asioissa:

- tuotteiden toimittamispaikka, viikonpäivä ja ajankohta
- yhteydenpitotavat ryhmässä (facebook-ryhmä, blogi, tekstiviestijärjestelmä, ilmoitustaulu tms.)

2. **Pidä aktiivisesti vireillä yhteydenpitoa** REKO-renkaassa, niin toimitusajankohtina kuin muutoinkin facebookissa tai blogissa. REKO-malli rakentuu molemminpuoliselle luottamukselle, jota pidetään yllä hyvällä ja asiallisella informaatiolla puolin ja toisin. Onnea matkaan!