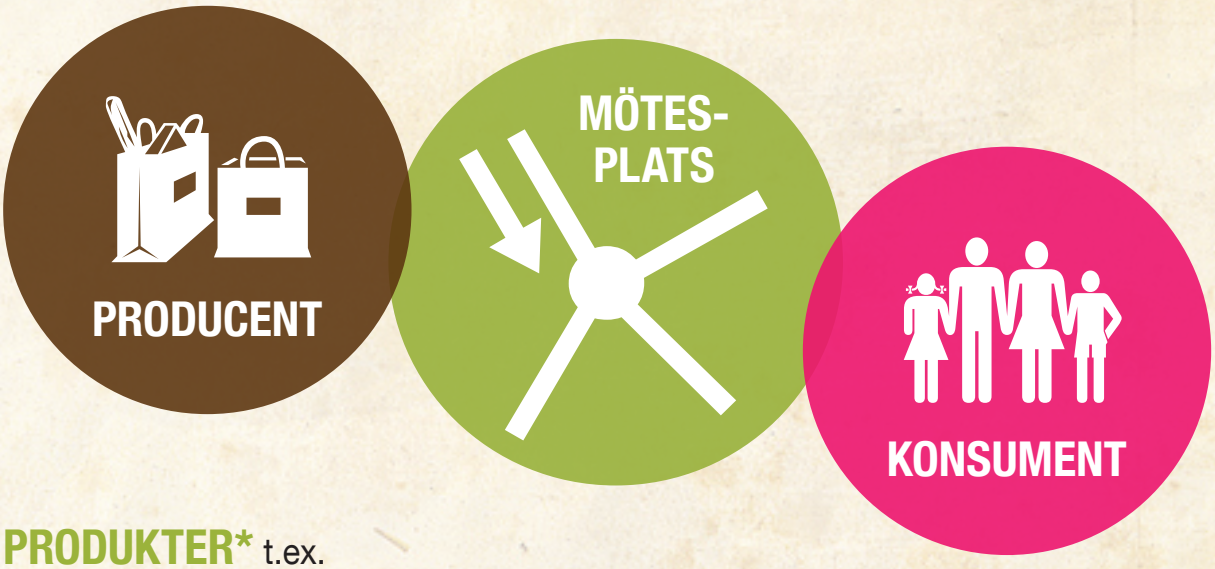
REKO Närproducerad mat

DIREKT FRÅN PRODUCENT TILL KONSUMENT UTAN MELLANHÄNDER!



PRODUKTER* t.ex. grönsaker, rotfrukter, potatis, färska kryddor, ägg, bröd, kött, fisk, bär, frukt, honung, förädlade produkter och mjölkprodukter. *Leveranserna sker inom de ramar som livsmedelslagarna tillåter.

REKO är kostnads- och tidseffektivt för båda parter!

REKO är en modell för handel mellan en grupp producenter och en grupp konsumenter. Den kan basera sig på ett skriftligt köpeavtal för en viss tidsperiod, t.ex. 2 månader, eller beställas för varje fördelningstillfälle separat.

- REKO-ringens administratörer anmäler i god tid kommande utdelnings-tillfällen och producenterna anmäler sin närvaro.
- Producenten levererar de beställda produkterna till angiven mötesplats och tidpunkt för avhämtning, t.ex. kl. 18-19 en gång i veckan.
- Betalningen sker enligt överenskommelse mellan säljare och köpare t.ex. kontant, kortbetalning eller faktura.

REKO för matkonsumenter

NÄRPRODUCERAD MAT DIREKT FRÅN PRODUCENTER UTAN MELLANHÄNDER!

För vem? Att handla via REKO passar många konsumenter, t.ex:
Du vill köpa färsk och bra mat till förmånligt pris.
Du vill veta vad du äter. Lokalt producerat med känt ursprung.
Du vill köpa lokala ekologiska produkter.
Du är intresserad av mat.
Du är nyfiken och vill pröva på nya produkter och ett nytt sätt att handla.

Ekonomiska fördelar?

Du får färskare mat till ett förmånligt pris.
Du betalar inte för onödig reklam och onödiga mellanhänder.
Du betalar inte för onödiga förpackningar och transporter.
Du stöder den lokala ekonomin, ditt närsamhälle.

Sociala fördelar?

Du får tillfälle att själv träffa den som producerat din mat. Kanske även besöka produktionsstället enligt överenskommelse.
Du kan träffa andra konsumenter, med liknande värderingar och intressen som dig själv.
Ni kan dela erfarenheter och recept om ni vill, kanske byta produkter också.
Att mötas halvvägs skapar förtroende och solidaritet.

Fördelar för miljön?

Ät mer enligt årstiden, närmare naturen.
Undvik onödiga transporter och onödiga förpackningar.
Köp rena produkter av en producent som ser dig i ögonen. Inte en anonym handelsvara.
Utnyttja allt som produceras. En krokig morot är minst lika god som en rak!

Kulinariska fördelar?

Färska produkter som skördats när de är som bäst.
Spännande, ovanliga sorter som inte finns i partihandeln.
Djur som vuxit på naturligt foder.
Mathantverk som gjorts med kärlek, utan onödiga tillsatser.
Dagsfärsk fisk, om fångsten varit god.

REKO för matproducenter

FÅ AVSÄTTNING FÖR DIN PRODUKTION DIREKT TILL KONSUMENTER!

För vem?

Att producera mat och sälja via REKO kan passa många, t.ex:

- Du har ekologisk produktion och vill hitta konsumenter som uppskattar dina produkter.
- Du odlar många olika grödor, och vill gärna prova på nya sorter.
- Du har liten produktion, kanske som sidoinkomst eller på hobbynivå.
- Du är intresserad av att starta en produktion eller verksamhet, och vill pröva på hur det känns.
- Du är biodlare, har värphöns, är fiskare, eller har andra produkter som du vill sälja lokalt.
- Bakning eller annat mathantverk är din passion, och du har möjlighet att producera åt andra än din egen familj.
- Du är småskalig livsmedelsföretagare och har någon speciell produkt/delikatess som många vill ha, men som inte passar in i handelskedjorna.

Endast närproducerat och egen produktion!

» REKO är ej för återförsäljare av andras produkter! «

Återförsäljning är absolut förbjuden i alla ringar. Det här frångår man inte. Producenten får till exempel inte sälja grönsaker producerade på en annan gård vid sidan av sina egna produkter. Däremot är samtransporter möjliga och även önskvärda, såtillvida att varje producent tar hand om framställande och försäljningen av sina egna produkter.

Låter det intressant?

Sommaren 2013 startade projekt EkoNu! och projekt Foodia två pilotförsök med REKO-ringar i Österbotten; i Gamla Vasa och i Jakobstad. Modellen har inspirerats av Amap-system i Frankrike, men liknande konsumentringar finns även på andra platser i Europa, Nordamerika (CSA) och Japan (Taikei).

Mer information hittas på www.ekonu.fi eller **www.äktasmak.fi**

Vill du starta en REKO-ring på din hemort?

Du behöver:

Några intresserade konsumenter som kan utgöra basen för en lokal REKO-ring.

Lokala leverantörer för de viktigaste råvarorna.

En mötesplats som är lätt att nå för både konsumenter och leverantörer.

Infomaterial hittar du här:

www.äktasamak.fi
www.ekonu.fi

Gör så här:

1. **Sammankalla till en träff** där konsumentgruppen möter producentgruppen.

   Bekanta er med REKO-modellen och det gemensamma intresset ni har i detta.

   Beslut om fortsatt tillvägagångssätt för
   - plats, veckodag och tidpunkt för leveranstillfällen
   - kommunikationssätt inom gruppen (facebookgrupp, blogg, SMS-system, anslagstavla eller dyl.)

2. **Håll aktivt igång kommunikationen** inom REKO-ringen, både vid leveranstillfällena och på facebook eller blogg. REKO-modellen bygger på ett ömsesidigt förtroende som upprätthålls genom en bra och saklig information från båda sidor. Lycka till!

Eko Nu! YA! Yrkesakademin i Österbotten SLC EJFLU Närings-, trafik- och miljöcentralen