

TAMMINEN



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



**HYVÄLLÄ TUOTTEISTUKSELLA
MYÖS ARVOKKAAMPIA
TUOTTEITA
AMMATTIKEITTIÖILLE**

HYVÄLLÄ TUOTTEISTUKSELLA MYÖS ARVOKKAAMPIA TUOTTEITA AMMATTIKEITTIÖILLE

- ❖ Tamminen lyhyesti
- ❖ Roolimme valtakunnallisena Luomutoimijana
- ❖ Haasteet Luomu-hankintaketjussa
- ❖ Haasteet raaka-aineketjussa
- ❖ Yhteistyö ammattikeittiöiden kanssa koko Luomuketjussa
- ❖ Case: Salpaus – koulutuskeskus
- ❖ Tuotevalikoimaa Food Service puolella
- ❖ Yhteenvedo

Tamminen kaiken kaikkiaan

- Tamminen on vuonna 1994 perustettu perheyritys
- Henkilöstön lukumäärä vuonna 2021 on noin 200 henkilöä
- Päätoimipaikkamme sijaitsee Vantaalla
- Muut toimipisteemme sijaitsevat Espoossa, Talmassa sekä Luumäellä
- Leikkaamme, pakkaamme sekä jalostamme 100% suomalaista naudan-, porsaan- ja karitsanlihaa
- Asiakkainamme ovat vähittäiskauppa, HoReCa ja teollisuus

Tamminen on edelläkävijänä ja suunnannäyttäjänä Luomulihatuotteissa

- Tamminen on merkittävin kotimainen lihateollisuuden toimija luomutuotteissa.
- Suomen Luomusikatioista 80% kuuluu Tammisen sopimuspiiriin.
- Myös Luomunautatuotteissa Tamminen toimii suunnannäyttäjänä.
- Tavoitteenamme on kasvattaa myös Luomukaritsojen vuosittaista määrää entisestään. Vuonna 2021 on käynnistetty tämän osalta myös yrityksen sisäinen projekti.
- Tamminen laajensi tuotevalikoimaansa kypsien tuotteiden osalta, marraskuussa 2019 tehdyn Talman laitoshankinnan myötä.
- Talman laitos mahdollistaa monipuoliset kypsät tuotteet vähittäiskaupalle sekä myös ammattikeittiöille.

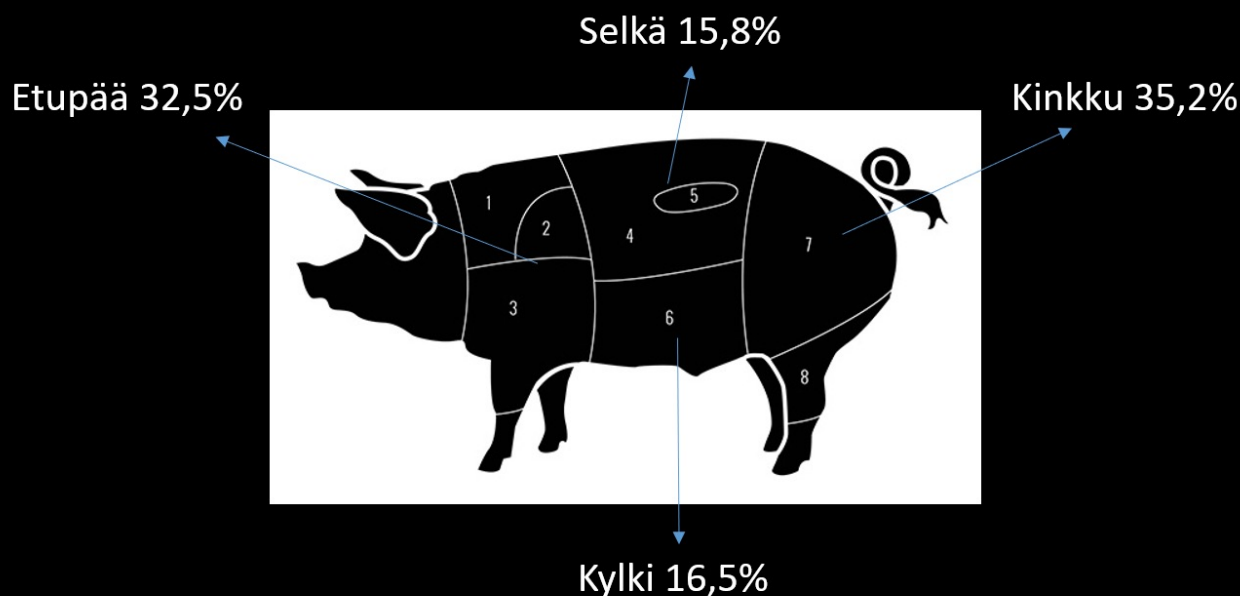
Haasteet Luomu-hankintaketjussa

- Suurimmat haasteet kohdistuvat liharaaka-aineiden oikea aikaisuuteen suhteessa vuosikelloon sekä juhlapyhiin.
- Sikoja saadaan tasaisesti ympäri vuoden.
- Naudat ja karitsat painottuvat enemmän syksylle.
- Avoimella yhteistyösuunnitelmalla mahdolliset haasteet on helpompi hallita ja löytää näihin toimivat ratkaisut.
- Yhteistyöllä mahdollistetaan helposti myös pidemmän aikajakson suunnitelman hallinnan

Haasteet raaka-aineketjussa

Lajitelma-saanto

2,66%	4,88%
1,22%	0,61%
1,44%	6,97%
11,03%	4,47%
1,11%	6,42%
18,51%	13,65%
2,59%	9,97%
10,70%	2,21%
1,56%	
=100%	



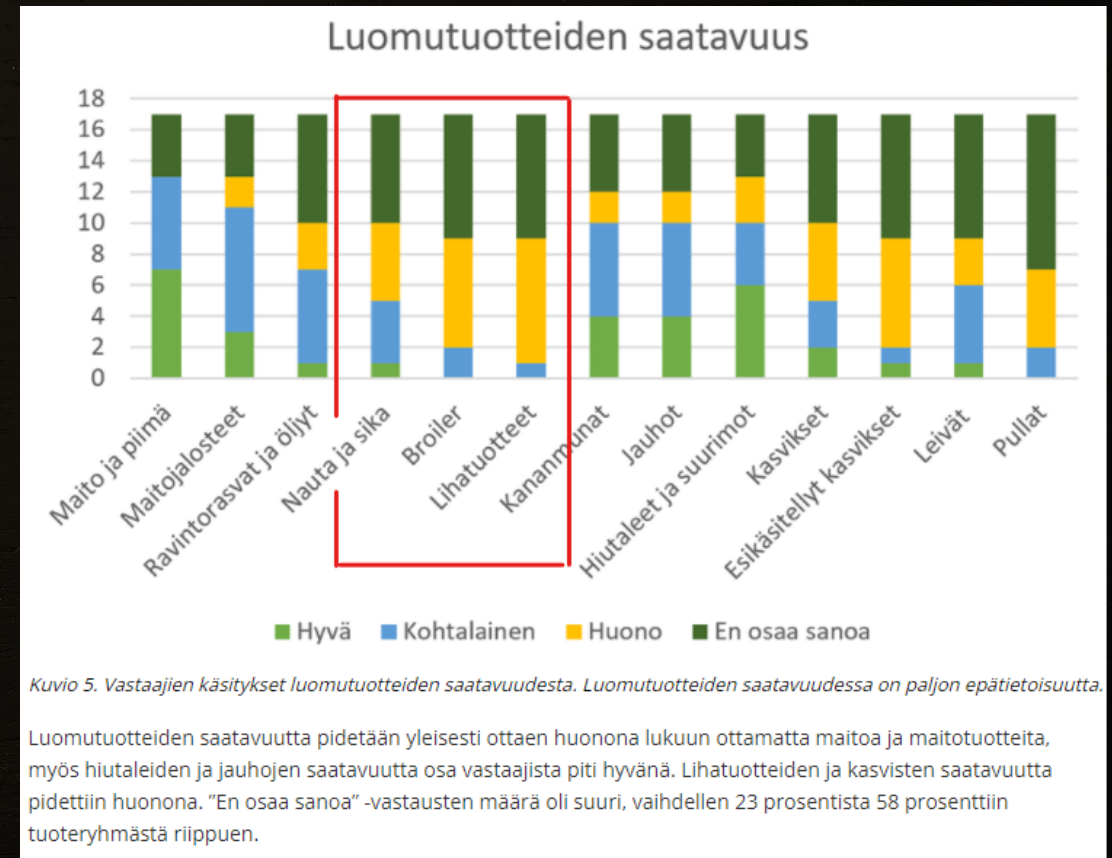
=100%

IPS Sian teuraspaino
noin 82kg



Focusta yhteistyöhön

- Ennakkoluulot siitä että Luomulihat tuotteita ei olisi ammattikeittiöille saatavana eivät edelleenkään pidä paikkaansa
- Tammisen tuotekehitystiimi pitää sisällään ruokalan moniosaajia ja raudanlujia ammattilaisia. Heidän osaamisensa ulottuu teollisesta ruoantuotannosta aina ravintolakeittiöön saakka
- Yhteistyöllä, keskinäisellä sparrauksella ja avoimuudella, meillä on mahdollisuus laajentaa entisestään myös Luomulihan käyttöä ammattikeittiöissä
- Mikäli eläin on kasvanut Luomuna, niin myös Luomuna se pitäisi kuluttajalle saada
- Koeponnistuksia voidaan valmistaa tarvittaessa myös Tammisen tuotantotiloissa



Kuva: HAMK 28.5.2020 Luomussa vara parempi - hanke
Outi Vahtila & Annika Michelson (Ammattikeittiöiden rooli luomun käytössä on merkittävä)

Case: Koulutuskeskus Salpaus



- Luomussa vara parempi – hanke 2019-2021
- 2019 yhteistyöllä kartoitettiin mahdolliset ruoka-annokset, jotka olisi mahdollista toteuttaa Luomuna
- Testiin valikoitui Nakkikastike sekä Lihakeitto
- Reseptiikassa ja annoskorttilaskennassa huomioitiin raaka-aineiden ja mausteiden hintaero Luomun ja normin välillä.
- Reseptiikassa otettiin huomioon myös Luomulainsäädännön haasteet.
- Luomuruokapäivänä Salpauksen keittiössä oli paikalla myös Tammisen tuotekehitys.
- Luomulihojen käyttö on jatkunut edelleen Koulutuskeskus Salpauksessa ja heidän henkilökunta on edelleen halukas kehittämään uusia reseptejä.

Food Service - tuotevalikoimaa



Yhteenveto

- Valmiita tuotteita kehitetään jatkuvasti lisää, joilla päästään helposti koeponnistamaan Luomutuotteita ammattikeittiöissä.
- Tamminen haluaa olla aktiivisesti mukana myös tulevilla hankkeilla, ammattikeittiöiden kanssa yhteistyössä. Esimerkiksi Pro Luomu:n ja EkoCentrian hankkeet.
- Koko luomuverkoston saatava aktivoitua avoimempaan ja yhteisöllisempään toimintaan ammattikeittiöiden osalta
- Luomutuotteiden kasvava käyttöaste ammattikeittiöissä, voisi vaikuttaa positiivisesti myös Luomutuotteiden hintaan
- Kuluttajien tietoisuus ja vastuullisemmat valinnat arjessa kaipaavat reagointia myös ammattikeittiöiden puolelta
- Yhteistyötä, yhteistyötä ja yhteistyötä

Kiitos!



Mikko Jääskeläinen
Vastuullisuus- ja kehitysjohtaja
mikko.jaaskelainen@tamminen.fi

TAMMINEN
Itäinen Valkoisenlähteentie 21, 01260 Vantaa
Puh. (09) 868 9000 | www.tamminen.fi
Y-tunnus: 2291418-8