Kauppapuutarhaliitto ry/Jyrki Jalkanen

27.1.2016/5.4.2016/9.5.2016/1.6.2016/10.10.2016/25.10.2016/31.1.2017/

3.5.2017/4.9.2017/28.9.2017

Miksi kotimaista kasvihuone(vihannes)tuotantoa tarvitaan vuoden jokaisena päivänä?

Koska se on…

1. … **LÄHITUOTANTOA**
   Kaikkialla Suomessa viljellyt kasvihuonevihannekset ovat lähiruokaa. Lähiruoan vastakohta meidän tuotteille on etäruoka, joka tulee Suomeen lentokoneilla ja rekoilla esimerkiksi Afrikasta, Espanjasta ja Hollannista.

2. … **VASTUULLISTA**
   Suomessa toimitaan suomalaisen yhteiskunnan pelisäännöillä ja niitä pilkuntarkasti noudattaen. Tästä pitävät yrittäjät itse, viranomaiset, media ja naapurit huolen. Meihin luotetaan, koska olemme hoitaneet työmme hyvin.

3. … **EETTISTÄ**
   Meillä on yhteiskunnassa keskeisiä arvoja, jotka ohjaavat toimintaamme. Toiminnan moraali ja ihmisten kunnioittaminen ovat Suomessa maailman huippua.

4. … **TEHOKASTA**
   Tiedämme mitä teemme, olemme talvituotannossa maailman huippua, emmekä tuhlaa resursseja.

5. … **ENERGIAYSTÄVÄLLISTÄ**
   Kasvihuonetuotanto tutki ensimmäisenä toimialana Suomessa hiilijälkensä ja on nopeasti lähes siirtynyt öljyistä uusiutuviin kotimaisiin. Olemme jo ohittaneet EU-direktiivien tulevien vuosien vaatimukset, ja tilanne paranee joka vuosi. Puhtaalla lähienergialla syntyy hurjasti puhdasta lähiruokaa.

6. … **PUHDASTA**
   Tuotamme tutkitusti (EFSA) Euroopan unionin ja siinä samalla mahdollisesti maailman puhtaimmat kasvihuonevihannekset.

7. … **VÄHÄHÄVIKKISTÄ**
   Kotimaiset vihannekset ovat tuoreita, siksi ne syödään kotona kokonaan, eikä hävikkiä synny kaupassakaan samalla tavoin kuin sitä syntyy tuontituotteilla.

   Kotimaisten tomaattien, kurkkujen, salaattien ja yrttien syöntisuhde on 98–100 prosenttia eli lähes kaiken kaupasta ostetun voi syödä.

8. … **TYÖLLISTÄVÄÄ**
   Tarjoamme töitä noin 5 000 ihmisille eri puolilla maata, usein alueilla, jossa työpaikoista on huutava pula. Olemme myös usein nuorten ensimmäinen kosketus työelämään kesätyöpaikan tarjoajana.

9. … **VESIYSTÄVÄLLISTÄ**
   Suomessa on runsaat ja erinomaisesti uudistuvat vesivarat, joita käytämme vastuullisesti ja vain kasvien tarvetta vastaavan määrän.

10. … **JÄLJITETTÄVÄÄ**
    Emme piilota alkuperäämme, vaan meidät tunnetaan ja tiedetään. Jokainen vihanneserä voidaan jäljittää puutarhalle asti. Tämä on pakollinen säädös. Yrittäjät ovat paikkakunnillaan tärkeä osa yhteiskuntaa ja heidät tunnetaan.

11. …TUORETTA

Parhaimmillaan vihannes on vain minuuttien päässä kaupasta, ja aina niin haluttaessa enintään yhden yön päässä. Mistään muusta maailman maasta ei Suomeen saada niin tuoretta ruokaa.

12. … TURVALLISTA

Suomalainen ruoka on turvallista. Siitä pitävät huolen viljelijöiden korkea moraali ja osaaminen, hyvä viranomaisyhteistyö ja valvonta sekä luonnon tarjoamat ylivoimaiset edut talven muodossa.

13. … KULUTTAJIEN HALUAMAA

Salaattien kotimaisuusaste on yli 90 prosenttia, kurkkujen yli 80 ja tomaattien noin 60 prosenttia. Ulkomaisen tuotteen ostamisen tärkein ja lähes ainoa syy on hinta.

14. … TERVEELLISTÄ

…Kasvisten syönnillä on kiistaton ihmisten terveyttä edistävä vaikutus. Hyvä kasvisten saatavuus varmistaa terveellisen ruokavalion.

15. … TUTTUA

Peräti 98 prosenttia suomalaisista tunnistaa vihanneksilla käytettävän sirkkalehtimerkin. Se varmistaa tuotteiden turvallisuuden, hyvän laadun ja kotimaisuuden.

16.… OSA HUOLTOVARMUUTTA

Oman maan kansalaisten ruoan tuottaminen on jokaisen vastuullisen kansakunnan velvoite.

* * *

Lisätiedot: Kauppapuutarhaliitto ry, www.kauppapuutarhaliitto.fi

Toiminnanjohtaja Jyrki Jalkanen, p. 0400 800 268, twitter: @JyrkiJalkanen