



Pakurituotteet elinkeinona Ruohonjuuri

Jussi Aimola

Ruohonjuuri

Tarkoitus:

Edistämme hyvän elämän ekosysteemiä.

Unelma:

Urhea muutoksentekijä moninkertaistaa positiivisen vaikuttavuutensa maailmassa Luonto | Ihminen | Talous

Perustamisasiakirja 1982: "Toimintamme nojautuu kestävän kehityksen periaatteisiin, joiden mukaan meillä ei ole oikeutta evätä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tehdä asioita, joita meillä on oikeus ja mahdollisuus tehdä tänään."

Liikevaihto: 32milj.

Työntekijöitä: n. 250

16 kivijalkamyymälää ja 3 verkkokauppaa

Pakuri ja muut sienituotteet Ruohonjuuressa.

Ruohonjuuri on myynyt pakuria ja muita lääkinnällisiä sieniä n. 15 vuoden ajan.

-Valikoimassamme on tällä hetkellä vain n. 20 erilaista pakurituotetta, johtuen uuselintarvikelainsäädännöstä. Eniten myyvät kotimaista alkuperää olevat tinktuurat ja muut uutteen, mitä asiakkaamme lisäävät erilaisiin juomiin ja ruokiin, kukin tyylillään. Suositettu tapa on myös laittaa uutosta suoraan kielen alle, millä tapaa imeytyminen tapahtuu myös suun limakalvoilta.

-Hiljattain saimme takaisin myös ikisuosikki pakurikahvin. Myyntilupa irtosi rekisteröimällä kahvi ravintolisäksi

-Myös kosmetiikassa on alettu käyttämään kotimaista pakuria ja lakkakääpää



Muita sienituotteita

Ruohonjuuressa myydään noin sataa erilaista tuotetta, mitkä sisältävät lääkinnällisiä sieniä, mutta tahtotila laajentaa valikoimaa on kova.

Sienissä on valtava potentiaali. Tiedämme niistä vielä vähän. Onneksi maailmassa valmistuu uusia tutkimuksia jatkuvasti.



Pakuri ja lakkakääpä maailmalla

-Amerikassa yksi suurimmista terveystuotealan trendeistä tällä hetkellä. Suomalainen Four sigma foods on ollut keskeinen tekijä luomassa tätä.

-Siellä ei päde EU:n uuselintarvikesäädös, joten pakurilla boostataan jos jonkinmoisia elintarvikkeita aina kannabismuffinsseista lähtien.

-Myös Euroopassa valmistetaan olutta, kaakaota erilaista kosmetiikkaa, suklaata jne. Vain mielikuvitus on rajana.

-Suomessa monta valmistajaa, kenellä valmiit reseptit. Odottavat vain, että laki muuttuu

Tämän Walesilaisen pakurioluen raaka-aine tulee Suomesta



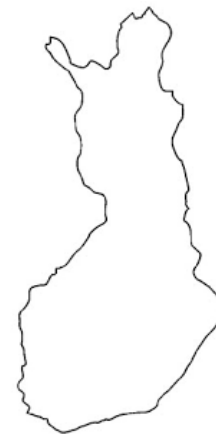
Ruohonjuuren vinkit ja toiveet

-Suurin osa pakurin ja muiden sienten raaka-aineesta maailman markkinoille tulee Aasiasta. Kotimaisuus, puhtaus, 100% jäljitettävyyys ja muu täysin läpinäkyvä tuotantoketju ovat ylivoimaisia myyntivaltteja maailmalla. Niistä ollaan myös valmiita maksamaan korkeampaa hintaa ja luotettavuus kannustaa tuotekehittelyyn.

Lääkinnällisistä sienistä prosessoitujen tuotteiden käyttäjistä suurin osa on hyvin toimeentulevia ns. LOHAS-kuluttajia, joilla on mahdollisuus panostaa omaan terveyteensä ja ovat siitä tarkkoja.

-Toive: Teollisuus yhdistäisi voimansa ja teettäisi tutkimuksia, mitä kautta saisimme virallisia terveystieteitä EU-alueelle

-Vinkki: Katsokaa Netflixistä dokumentti Fantastic fungi



Kiitos!

Jussi Aimola

044- 7291441

jussi.aimola@ruohonjuuri.fi