



Villiyrttien keruu- ja tuoremyyntiohjeistus

Jenni Taisto

2022 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

Villiyrttien keruu- ja tuoremyyntiohjeistus

Jenni Taisto
Palveluelämysten tuottaminen ja
kehittäminen
Opinnäytetyö
Joulukuu, 2022

Jenni Taisto

Villiyrttien keruu- ja tuoremyyntiohjeistus

Vuosi

2022

Sivumäärä 37

Villiyrttien käyttö on nyt trendikkäämpää kuin koskaan, ja niiden käyttö on lisääntynyt myös ravintoloissa. Ravintolat ostavat villiyrttejä usein suoraan kerääjiltä, mutta toisinaan tarjotuissa yrteissä on laadullisia ongelmia. Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana oli Jåuni Oy, joka kerää ja toimittaa villiyrttejä ravintoloille pääkaupunkiseudulla. Saatavuuden ja toimitusvarmuuden takaamiseksi toimeksiantajan tavoitteena oli luoda kerääjien yhteistyöverkosto. Tämä opinnäytetyö kehitettiin sen perehdytysmateriaaliksi. Opinnäytetyö esittelee villiyrttien toimitusprosessin eri työvaiheet. Siinä kiinnitetään huomiota erityisesti villiyrttien laadun ja turvallisuuden säilyttämiseen koko prosessin ajan. Työn tavoitteena on toimia tietopakettina, jossa kerrotaan kerääjän oikeuksista ja vastuista, kaupallisesta keräämisestä, villiyrttien käsittelystä ja säilyttämisestä sekä niiden hinnoittelusta ja eri myyntikanavista.

Aineistonhankintamenetelminä käytettiin havainnointia ja asiantuntijahaastatteluita, jotka tehtiin kevään ja kesän 2022 aikana. Niiden kautta saatiin tietoa keruutyöstä käytännössä. Empiirisen aineiston ja kirjallisten lähteiden pohjalta kehitettiin ohjeistus, jonka avulla voidaan lisätä villiyrttien keruu- ja käsittelyosaamista, ja sitä kautta parantaa tarjottavien villiyrttien laatua. Ohjeistuksena toimivaa opinnäytetyötä voidaan käyttää perehdytysmateriaalina uusille kerääjille toimeksiantajan yhteistyöverkostossa. Se pyrkii myös innostamaan lisää kerääjiä alalle. Ohjeistuksen pohjalta tullaan luomaan WordPress-pohjainen digitaalinen, visuaalisempi opas kevään 2023 aikana.

Asiasanat: villiyrtti, laatu, ravintola, kaupallinen

Jenni Taisto

Guidelines for Picking and Selling Fresh Wild Herbs

Year 2022

Pages

37

Using wild herbs is trendy and consequently the use has also increased in restaurants. Restaurants frequently buy wild herbs straight from the foragers, but sometimes there are quality problems with the herbs offered. The commissioner of this thesis was Jääni Oy that picks up and delivers wild herbs to restaurants in the Helsinki region. To ensure availability and certainty of delivery, the aim of the commissioner was to create a cooperative network of foragers. This Bachelor's thesis has developed the orientation material for the process. The thesis introduces the wild herb delivery process step by step. It pays particular attention to maintaining the quality and safety of wild herbs through the whole process. The purpose of the thesis is to act as an information package about the forager's rights and responsibilities, commercial wild herb picking, handling and storing herbs, as well as their pricing and alternative sales channels.

The used two research methods, observation and expert interviews, were executed during spring and summer in 2022. They provided information of commercial foraging in practice. The guidance, based on empirical data and literature sources, was created to advance the quality of offered wild herbs by improving the skill level of wild herb picking and handling. The thesis can be used as orientation material for new foragers in the commissioner's network. It also aims to inspire more foragers to commercial activity. A digital and visual Word-Press-based guide will also be created during the spring of 2023.

Keywords: wild herb, quality, restaurant, commercial

Sisällys

1	Johdanto	6
2	Opinnäytetyön taustat	7
2.1	Toimeksianto	7
2.2	Toimintaympäristön kuvaus	7
2.3	Kehittämisprosessin kuvaus.....	8
2.4	Käytetyt menetelmät.....	9
	2.4.1 Haastattelu	9
	2.4.2 Havainnointi.....	9
3	Hyvän opaskirjan piirteet	10
4	Keräysprosessi	10
5	Keräykseen valmistautuminen.....	11
5.1	Kerääjän oikeudet ja vastuut	12
5.2	Osaaminen	13
5.3	Luvat	14
5.4	Kaupparytit	15
5.5	Keräyspaikat	15
5.6	Välineet.....	17
6	Kerääminen.....	18
6.1	Ergonomia ja työturvallisuus	19
6.2	Villiyrttien laatu ja turvallisuus.....	19
6.3	Kestävä keruu.....	20
6.4	Keruun ajoittaminen.....	21
7	Keruun jälkeen.....	21
7.1	Villiyrttien kuljetus	22
7.2	Käsittely ja pakkaaminen	22
7.3	Säilytys ja toimittaminen	23
8	Kaupallistaminen	24
8.1	Jatkojalostaminen tuotteiksi.....	24
8.2	Hinnoittelu ja kannattavuus.....	25
8.3	Vaihtoehtoisia myyntikanavia	27
8.4	Villiyртеistä annettavat tiedot	28
9	Yhteenveto ja jatkotoimenpiteet.....	29
	Lähteet	30
	Kuviot.....	35
	Taulukot.....	35
	Liitteet	36

1 Johdanto

Villiyrtit ovat 2000-luvun trendiruokaa. Kiinnostus niiden käyttöön on kasvanut elintarviketeollisuuden lisäksi niin kotitalouksissa kuin ruokapalveluissakin. Esimerkiksi useat sesonkiruokaa hyödyntävät ravintolat tarjoilevat villiyrttejä jo luontevasti osana menua. Villiyrttien kaupallisen käytön kasvua kuitenkin rajoittavat niiden talteenottoon liittyvät haasteet.

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana oli villiyrttejä ravintoloille keräävä Jåuni Oy. Työn tavoitteena oli luoda ohjeistus, jota noudattamalla ravintoloille tarjottujen villiyrttien laatu olisi tasaista kerääjästä riippumatta. Opinnäytetyö johdattelee jo jonkin verran kokemusta omaavia, kuten omaan kotitaloustarpeeseen kerääviä, sekä muita keräämisestä kiinnostuneita, kaupallisen toiminnan pariin. Ohjeistuksen tarkoituksena on toimia perehdytysmateriaalina uusille kerääjille toimeksiantajan organisoimassa yhteistyöverkostossa.

Opinnäytetyö käsittelee villiyrttien tuoremyyntiä ravintokäyttöön. Työssä käydään läpi koko prosessi villiyrttien keräämiseen valmistautumisesta aina niiden toimittamiseen saakka. Toimitusketjussa kiinnitetään huomiota erityisesti laatuun ja turvallisuuteen vaikuttaviin tekijöihin prosessin eri vaiheissa. Mukaan on otettu myös kaupallisia elementtejä, kuten hinnoittelu ja kannattavuus. Opas kuvaa kaikki tarvittavat vaiheet ja tiedot yksityishenkilön tekemästä villiyrttien pienimuotoisesta tuoremyynnistä ravintoloille. Lisäksi työssä esitellään villiyrttien jatkojalostustapoja sekä vaihtoehtoisia myyntikanavia.

Opinnäytetyön ensimmäinen luku toimii johdantona, jonka jälkeen esitellään työn taustat sekä käytetyt menetelmät. Myöhemmin toimeksiantajalle luotavaa, opinnäytetyöhön pohjautuvaa opasta varten on hyvän opaskirjan piirteisiin perehdytty, ja niitä kuvataan luvussa 3. Luvut 4-7 käsittelevät villiyrttien keräysprosessia. Luvussa 8 käydään läpi myyntiin liittyviä kaupallisia työvaiheita. Viimeinen kappale toimii yhteenvedona, ja siinä kuvataan tulevia jatkotoimenpiteitä. Opinnäytetyöhön tutustumisen voi aloittaa liitteestä 1, jossa on avattu työssä käytetyt keskeisimmät käsitteet.

2 Opinnäytetyön taustat

Tässä luvussa esitellään opinnäytetyön toimeksianto, toimintaympäristö sekä kehittämisprosessi menetelmineen. Haasteet toimeksiannon taustalla ovat pienemmässä mittakaavassa hyvin samankaltaiset koko toimintaympäristön kanssa: riittävien määrien sekä riittävän laadukkaiden raaka-aineiden saanti on haastavaa (Rutanen 2018). Ravintoloissa villiyrттien käyttöä voitaisiin kuitenkin lisätä osaavalla keruulla (Tolonen 2022, 3).

2.1 Toimeksianto

Opinnäytetyön toimeksiantaja oli Jäuni Oy, joka on kerännyt ja toimittanut 15 vuoden ajan villiyrттejä pääkaupunkiseudun ravintoloille. Jäuni Oy:n omistaja Toivanen tekee työtä itsenäisesti, mutta keväällä kiireisimpään sesonkiaikaan saattaa tilauksia olla runsaasti, ja niitä hoitamaan tarvitaan useampia kerääjiä. Toivasen tavoitteena on muodostaa pieni kerääjäverkosto, jolla voitaisiin varmistaa villiyrттien tasalaatuinen saatavuus asiakkaille koko sesongin ajan. Verkostoituminen myös parantaisi toimitusvarmuutta läpi sesongin, ja mahdollistaisi uusien asiakkaiden hankinnan, kun toimitettavia määriä olisi mahdollista kasvattaa. Jotta keruuta voitaisiin organisoida, tarvitaan lisää kerääjiä.

Yhteistyössä asiakasravintoloidensa kanssa Toivanen on havainnut tarpeen kerääjäohjeistukselle, jotta toimitettavat villiyrттit olisivat laadukkaita kerääjästä riippumatta. Ravintoloille saatetaan tarjota jo nahistuneita tai muutoin huonokuntoisia villiyrттejä, koska niitä ei osata kerätä tai säilyttää oikein. Tolosen (2022) mukaan ravintoloissa villiyrттien käyttöä voitaisiin lisätä osaavalla keruulla.

Opinnäytetyö toimii ohjeistuksena villiyrттien keruulle ja käsittelylle. Sen pohjalta toimeksiantajalle luodaan kevään 2023 aikana digitaalinen opaskirja villiyrттien kaupallisesta keräämisestä, jossa käydään läpi koko keräys- ja toimitusprosessi yrттien laatu ja puhtaus eri työvaiheissa huomioiden. Ohjeistus ja tuleva opas pyrkivät esittelemään villiyrттien kaupallisen keruun mahdollisuuksia matalakynnyksisenä, verovapaita lisätuloja mahdollistavana toimintana, joka innostaisi lisää kerääjiä alalle. Niitä voi käyttää kuka tahansa villiyrттien kaupallisesta keräämisestä kiinnostunut, ja siihen onkin liitetty myös toimeksiantajan suorasti esittämän tutkimusongelman ulkopuolisia teemoja, kuten villiyrттien mahdollisia myyntikanavia sekä hinnoittelua.

2.2 Toimintaympäristön kuvaus

Villiyrттien hyödyntäminen on tuhansia vuosia vanha perinne, joka on Suomessa mielletty aiemmin hätäravinnoksi. Villiyrттien maine on kuitenkin parantunut erilaisten trendien, kuten lähiruoan ja superfoodin, nostattamina erityisesti 2000-luvun aikana. Niitä arvostetaan etenkin nuorten keskuudessa terveellisenä ja ekologisena ruokana. Tietämys niiden usein viljeltyjä

lajeja korkeammista ravintoarvoista ja suuresta ravintotiheydestä ovat lisänneet kiinnostusta käytölle. Villiyrttien hyödyntäminen onkin nyt suositumpaa kuin koskaan, ja niiden keräily on tutkimusten mukaan 2000-luvun alun lisääntynein harrastus metsien virkistyskäytössä. (Kivimetsä, Kivimetsä, Ilmarinen, Junkkari & Narinen 2021.)

Etenkin villiyrttien kotitalouskäyttö on lisääntynyt huomattavasti viime vuosina, ja luonnon- tuotteiden käyttäjäkunta on kasvamassa erityisesti pääkaupunkiseudulla (Tolonen 2022, 5). Villiyrttien käyttöpotentiaali on huomattu myös usealla kaupallisella alalla. Kaupallisesti eri aloilla käytetään noin 80 eri villiyrtilajia. Vaikka elintarviketeollisuus on luonnonkasvimarkkinoista suurin, niitä hyödynnetään myös muun muassa kosmetiikassa, terveystuotteissa sekä matkailu- ja hyvinvointipalveluissa. (Niemi & Kinnunen 2016a, 7.)

Villiyrttien käyttö on jatkanut kasvuaan lisääntyneen käyttöosaamisen myötä myös ravintoloissa. Niiden saatavuus Etelä-Suomessa on kuitenkin vain muutamien kerääjien tai ravintoloiden oman henkilökunnan varassa. (Tolonen 2022, 5, 12; Uusitalo 2022.) Usein ravintoloiden toiveena onkin saada raaka-aineita suoraan kerääjiltä (Partanen 2021, 3). Kerääjiä tarvitaan kuitenkin useampia ravintolaa kohden, jotta saatavuus olisi varmempaa. Tolosen (2022, 3) mukaan ravintoloissa villiyrttien käyttöä voitaisiin kuitenkin lisätä osaavalla keruulla.

2.3 Kehittämisprosessin kuvaus

Toimeksiannon taustalla oli havainto puutteesta ravintoloille tarjottujen yrttien laadussa ja käsittelyssä. Pelkkä kasvien oikea tunnistaminen ei riitä, vaan kerääjän on huolehdittava raaka-aineiden laadusta niiden koko toimitusketjun ajan. Laadun lisäksi kerääjiä tarvitaan määrällisesti enemmän, jotta villiyrttien saatavuus olisi varmempaa. Opinnäytetyö rajattiin vastaamaan näihin ongelmiin. Se esittelee kaupallisen keräämisen mahdollisuuksia ja vaatimuksia villiyrttien kerääjän ja myyjän näkökulmasta. Toimeksiannon perusteella opinnäytetyön toteutustavaksi valittiin toiminnallinen kehittämistyö.

Opinnäytetyö aloitettiin tarvelähtöisellä keskustelulla toimeksiantajan kanssa, jonka jälkeen villiyrttien kaupallisen käytön nykytilaan ja keruu- ja toimitusprosessiin perehdyttiin alan kirjallisuuden kautta. Lisäksi opinnäytetyötä varten haastateltiin kahta villiyrttejä ravintoloille toimittavaa kerääjää. Kirjallisuuskatsauksen, havainnoinnin ja haastattelujen pohjalta koottiin ohjeistuksena toimiva opinnäytetyö, jossa käydään vaihe vaiheelta läpi villiyrttien kerääminen, käsittely, hinnoittelu ja mahdolliset myyntikanavat.

Ohjeistuksen pohjalta kootaan myöhemmin WordPress-sivustolle opas, jonka luontia varten tutustuttiin myös teoriaan toimivan käsikirjan ominaispiirteistä. Valmis opas tulee toimimaan toimeksiantajan perehdytysmateriaalina pienimuotoisen kerääjäorganisaation luomisessa,

jotta asiakasravintoloille tarjotut villiyrtilt olisivat tasalaatuisia ja saatavuus olisi varmempaa. Sen lisäksi opasta voi hyödyntää kuka tahansa villiyrtiltien kaupallisesta keräämisestä kiinnostuneen.

2.4 Käytetyt menetelmät

Tiedonhankinnan menetelminä työssä käytettiin havainnointia ja asiantuntijahaastatteluita. Yhdessä kirjallisten lähteiden ja empiirisen materiaalin kautta saatiin monipuolista tietoa villiyrtiltien toimitusprosessiin liittyvistä työvaiheista. Opinnäytetyönä tehty ohjeistus villiyrtiltien keruu- ja tuoremyynnistä kehitettiin menetelmien kautta saatujen tietojen pohjalta.

2.4.1 Haastattelu

Haastattelu on joustava tiedonkeruumenetelmä, jossa ollaan suorassa vuorovaikutuksessa haastateltavan kanssa. Haastattelumuodot voidaan jakaa eri ryhmiin sen mukaan, kuinka ennalta suunniteltu rakenne niissä on. Strukturoidussa haastattelussa kysymykset ja niiden järjestys ovat tarkkaan harkittuja. Teemahaastattelussa aihepiirit on etukäteen mietitty, mutta kysymykset ja järjestys elävät haastattelun edetessä. Avoimessa haastattelussa käydään vapaamuotoista keskustelua tietystä aihepiiristä haastateltavan kanssa. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 204, 208-209.)

Tässä työssä käytettiin menetelmänä avointa haastattelua. Sitä ohjattiin tarvittaessa apukysymyksin haluttuihin teemoihin, kuten keräyspaikkojen löytämiseen ja keruuvälineisiin. Haastateltavaksi valittiin kaksi kokenutta, villiyrtiltejä ravintoloille toimittavaa kerääjää. Toinen haastatelluista toimi myös opinnäytetyön tekijän työharjoittelun ohjaajana. Haastattelut suoritettiin yksilöhaastatteluina toukokuun 2022 aikana.

Menetelmällä haluttiin täydentää kirjallisista lähteistä saatuja tietoja, ja saada tietoa aiheista, joita ei kirjallisuudessa juurikaan käsitellä. Niillä saatiin tietoa muun muassa keruupaikkojen etsinnästä, lajitunnistuksesta ja kannattavista keruupaikoista. Haastattelumuodoksi valittiin avoin haastattelu, jotta haastateltavat voivat antaa työn tekoon liittyvää, kokemuksen tuomaa tietoa, jota haastateltava ei välttämättä osaa itse kysyä.

2.4.2 Havainnointi

Havainnointi on tarkkailua, jolla voidaan kerätä monipuolista aineistoa. Sen kautta saadaan halutusta aihealueesta välitöntä tietoa luonnollisessa ympäristössä. Menetelmällä voidaan tutkia, toimivatko haastateltavat käytännössä kuten he sanoivat. Havainnoinnin lajeista käytettiin tutkimusmenetelmänä osallistuvaa havainnointia, jossa havainnoija osallistuu toimintaan, mutta täydentää tietoja myös kysymyksin. Osallistuvalla havainnoinnilla voidaan pyrkiä kokonais kuvan luomiseen tai tietyn aihepiirin tarkkailuun. (Hirsjärvi ym. 2009, 212-214, 216-217.)

Havainnointi suoritettiin kevään ja kesän 2022 aikana työharjoittelun ja kesätyön ohessa. Sen kautta saatiin kokonaiskuva työstä, sekä käytännön tietoa siitä, miten työtä tehdään. Havainnoinnin avulla saatiin monipuolinen ja tarkka kuva eri työvaiheista. Osallistuva havainnointi oli luonnollinen valinta työharjoittelun ja työn tekemisen kannalta. Sen ohessa voitiin eri prosessin vaiheissa esittää kysymyksiä työharjoittelun ohjaajalle, joka toimi myös asiantuntijana haastattelussa.

3 Hyvän opaskirjan piirteet

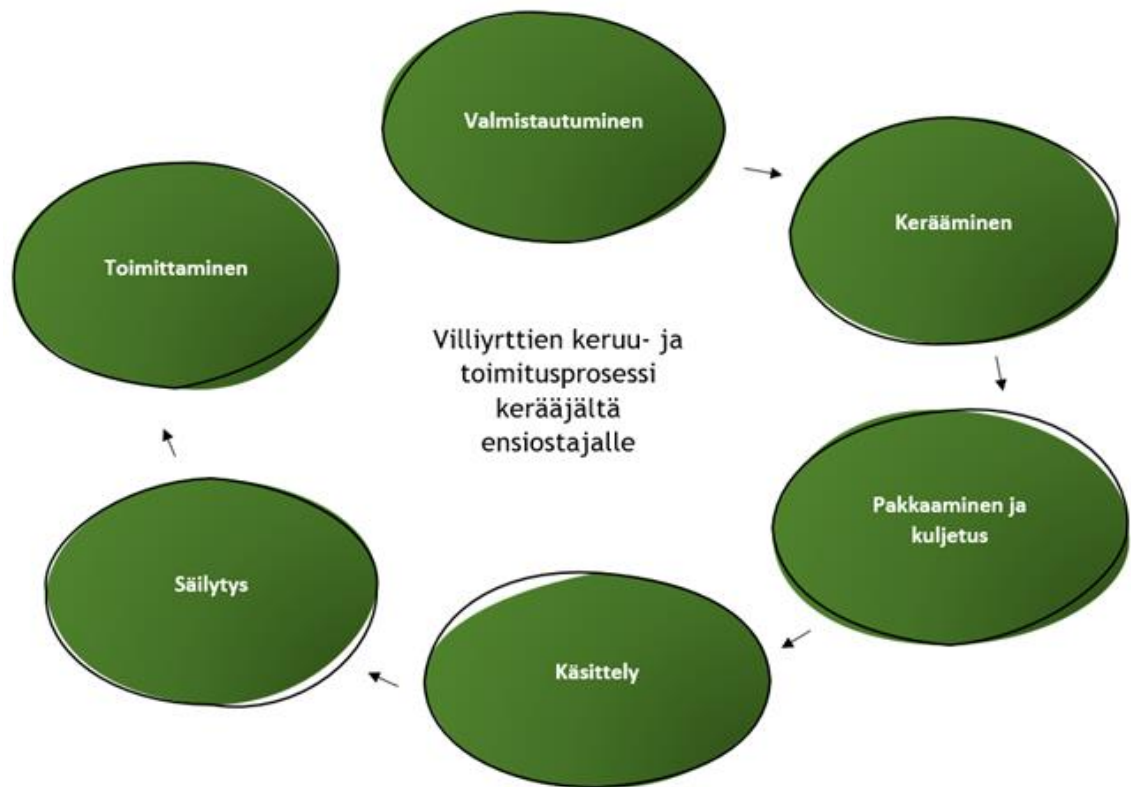
Opas on ohjaava, neuvova tai perehdyttävä. (Suomisanakirja 2022a). Se voi olla esimerkiksi käytännönläheinen käsikirja, jossa esitellään keskeisimmät tiedot valitusta aiheesta (Suomisanakirja 2022a; Suomisanakirja 2022b). Toimivat ohjeet ovat konkreettisia, lukijalle suunnattuja ja helposti ymmärrettäviä. Joskus myös aikajärjestyksen selventäminen lukijalle voi olla tarpeellista. (Kotus 2022a.)

Selkeään kokonaisrakenteeseen, väliotsikoihin ja mahdollisesti käytettäviin kuviin tulee kiinnittää huomiota, sillä tekstin rakenne vaikuttaa sen ymmärrettävyyteen ja helppolukuisuuteen. Luetteloita voidaan käyttää vaiheittaisen toiminnan tai pitkien listausten, esimerkiksi tarvittavien välineiden tai asiakirjojen, hahmottamisen helpottamiseksi. Ohjeissa käytetyt termit sekä tekemisen vaiheet tulee selittää lukijalle, jolle ne eivät välttämättä ole tuttuja niin kuin ne ovat ohjeiden laatijalle. Tekstistä tulee käydä ilmi, mitkä osat ohjeista vaativat lukijan omaa toimintaa. Ohjeiden tekijän onkin tärkeä tunnistaa ohjattavan toiminnan kannalta olennaisimmat tiedot ja taidot. (Kotus 2022b.)

Kotimaisten kielten keskus kehottaa käskymuodon käyttämiseen ohjeissa. Käskyt ovat selkeää ohjeenantotapa, joka puhuttelee lukijaa. Ohjeet kannattaa perustella, jos voidaan olettaa, ettei lukijalle ole selvää, miksi annettua ohjetta tulisi noudattaa. (Kotus 2022b.)

4 Keräysprosessi

Laadukkaan tuotteen edellytys on laadukas raaka-aine (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 4). Koko toimitusketju tulee suunnitella etukäteen niin, että villiyrttien laatu pysyy mahdollisimman korkeana. Koska eri vaiheisiin liittyy erilaisia riskejä, omavalvontaa tulee tehdä koko prosessin ajan. (Moisio 2016, 61). Alla oleva kuvio (Kuvio 1) havainnollistaa yksinkertaistettuna villiyrttien kaupallisen keruuprosessin eri vaiheet.



Kuvio 1: Villiyrttien keruu- ja toimitusprosessi

Elintarvikelaki edellyttää alkutuotannon toimijalta, tässä kontekstissa villiyrttien kerääjältä, omavalvontaa eli toimintaan liittyvien riskien tunnistamista ja hallintaa. (Elintarvikelaki 297/2021.) Kriittiset pisteet ovat prosessin eri käsittelyvaiheita, jotka vaikuttavat olennaisesti elintarvikkeen turvallisuuteen, ja joissa mahdollinen vaara voidaan ehkäistä tai minimoida (Ruokavirasto 2022a). Villiyrttien keruu- ja myyntiprosessissa tällaisia pisteitä ovat esimerkiksi ennen keruuta tunnistusosaaminen, keruun aikana puhtaista keruuvälineistä ja hygieniasta huolehtiminen, ja keruun jälkeen kylmäketjun katkeamattomuus. Seuraavissa luvuissa käsitellään kaaviossa kuvattua villiyrttien keruu- ja toimitusprosessia työvaiheittain laatu ja turvallisuus huomioiden.

5 Keräykseen valmistautuminen

Kerääjän tulee kasvien tunnistamisen lisäksi hallita myös muuta tietotaitoa. Keräämistä sekä villiyrttien kaupallista käyttöä ohjaavat mm. elintarvikelaki, uuselintarvikelaki sekä jokamiehenoikeudet. Toimintaa ohjaaviin lakeihin tutustuminen edesauttaa omien vastuiden ja oikeuksien tuntemista sekä villiyrttien laatuvaatimusten täyttämistä.

5.1 Kerääjän oikeudet ja vastuut

Villiyrttien keruu ja kuljettaminen, kauppakunnostus ja keräyspaikalla tehtävä käsittely, joka ei saa merkittävästi muuttaa villiyrttiä, kuuluvat elintarvikelain mukaiseen alkutuotantoon. Sitä voidaan tehdä ilman toiminnan rekisteröintiä ja toimintaa voi harjoittaa lähes kuka tahansa. Elintarvikelaki asettaa toimijalle vaatimuksen luotettavuudesta, eli alkutuotantoa harjoittava henkilö ei ole kuluneen kolmen vuoden aikana saanut laiminlyödä säännösten noudattamista, kuluttajien turvallisuutta, veroja tai muita lakisääteisiä maksuja tai olla kykenemättömän maksamaan velkojaan. (Elintarvikelaki 297/2021.)

Elintarvikelain nojalla siis lähes kuka tahansa voi poimia, käsitellä ja myydä villiyrttejä, mutta vastuu niiden turvallisuudesta, laadusta ja oikean tiedon antamisesta on niiden kerääjällä ja käsittelijällä. Kerääjän on huolehdittava siitä, että yrtit täyttävät niille asetetut laatu- ja turvallisuusvaatimukset. Markkinoille saatettujen villiyrttien on oltava ihmisravinnoksi soveltuvia ja terveydelle vaarattomia. (Elintarvikelaki 297/2021.)

Villiyrttien kerääminen ja myyminen suoraan kuluttajille tai vähittäismyyntiin, kuten ravintoloille tai kauppoille, katsotaan pienimuotoiseksi toiminnaksi. Tämä tarkoittaa, että itse kerättyjä villiyrttejä voi myydä vuodessa suoraan kuluttajalle 50 000 kg sekä saman verran vähittäismyyntiin helpotetuin vaatimuksin. Tämän jälkeen esimerkiksi omavalvonnan tulee olla kirjallista ja suoraan kuluttajalle myyminen on rekisteröitävä. Vähittäismyyntiin yrttejä saa myydä rajattomasti ilman rekisteröintiä. (Ruokavirasto 2022b.)

Villiyrtit ovat verovapaata tuloa 15 000 euron vuosituloon saakka. Jos raja ylittyy, koko vuoden tulot muuttuvat verolliseksi. Halutessaan kerääjä voi kuitenkin ilmoittaa luonnontuotteista saamansa tulot veronalaiseksi, vaikka tulot olisivat alle 15 000 euroa. Verovapaus koskee ainoastaan ihmisravinnoksi ja lääke- tai lääkeaineen valmistuskäyttöön myytyjä villikasveja. Myyjän olisi siis lain mukaan oltava tietoinen myymiensä yrttien käyttötarkoituksesta. Lisäksi verovapaus koskee vain ns. kevyillä keruumenetelmillä, kuten käsin tai poimurilla, kerättyjä villiyrttejä sekä tuloa, joka ei ole palkkatuloa. (Varonen & Leppäkumpu 2021.)

Villiyrttien kaupallinen kerääminen luo lisäansaintamahdollisuuksia esimerkiksi työttömille ja opiskelijoille. Työttömät voivat Tolosen (2022, 12-13) tekemän selvityksen mukaan kerätä verovapaasti luonnontuotteita sen vaikuttamatta työttömyystukeen, kunhan toiminta ei ole esteenä kokopäivätyön vastaanottamiselle. Verovapaa tulo villiyrtteistä ei myöskään vaikuta opintotukeen, sillä ne eivät sisälly Kelan huomioimaan opintotuen saamiseen vaikuttavaan tuloon (Kela 2022). Villiyrttien myynti voi tuoda lisätuloa myös esimerkiksi maaseutuyrityksille tai maataloille lisäelinkeinona (Niemi 2012, 23).

5.2 Osaaminen

Kerääjä on vastuussa keräämiensä villiyrттien turvallisuudesta. Turvallisuuteen vaikuttaa olennaisesti kasvien oikea tunnistaminen (Viljakainen 2016, 1). Suomessa on paljon osaamista luonnontuotteiden keräämisestä ja käytöstä, sillä luonnonantimien keräily ja hyödyntäminen ovat kulkeneet perimätietona sukupolvelta toiselle. Yli 70 % suomalaisista hankkii marjat, sienet ja villiyrттit keräämällä ne itse. (Tolonen 2022, 16.) Tunnistusosaamista ja edellytyksiä villiyrттien kaupalliseen keräämiseen siis löytyy. Haasteena kuitenkin on osaamisen osoittaminen, sekä laadun ja turvallisuuden huomioiminen koko keruu- ja toimitusprosessin ajan, jotta lopputuote vastaa kaupallisen käytön vaatimuksia.

Myyntiin voi toimittaa vain villiyrттejä, jotka kerääjä varmasti tunnistaa. Kasvintunnistuskirjat tai sähköiset lähteet auttavat kasvien tunnistamisen harjoittelussa. Mobiilisovellus PlantNet on esimerkiksi Facebookin villiyrттiryhmissä usein suositeltu tunnistusväline. Lajikohtaisia keruuhjeita taas löytyy esimerkiksi Arktiset Aromit- tai yrттitarha.fi -sivustoilta. Kauppayrттeksi hyväksytyjen lajien lisäksi kerääjän on tärkeä tunnistaa niiden näköislajeja sekä myrkylliset lajit (Niemi 2012, 49). Esimerkiksi käenkaalin ja myrkyllisen kielon kukat ovat samanvärisiä, kukkivat samaan aikaan ja voivat kasvaa samalla kasvupaikalla sekaisin. Myrkyllisiä lajeja ei saa päätyä keräyserään lainkaan (Niemi 2012, 36).

Käytännön kokemusta voi ensin hankkia omaan käyttöön keräämällä. Tunnistuksessa apuna kannattaa käyttää näköaistin lisäksi kasvin tuoksua, tekstuuria sekä makua, jos ei ole vaaraa sekoittaa kasvia myrkylliseen näköislajiin. Villiyrттilajien tyypillisten kasvuympäristöjen ja levinneisyyden tunteminen auttaa tunnistamisessa. Myös keruuorganisaatioon liittyminen, jossa keräyksen koordinaattori näyttää keruupaikan ja ohjeistaa keräyksessä, on keino oppia lajitunnistusta ja kaupallista keräämistä. Näitä järjestävät esimerkiksi 4H ja jotkin osuuskunnat.

Omaa osaamistaan voi kehittää ja todentaa käymällä kerääjäkoulutuksen, jonka suorittamisesta saa poimijakortin. Koulutukset oikeuttavat merkkiin vain kurssilla läpi käytyjen villiyrттien keräämisosaamisesta, mutta merkintöjä voi täydentää eri kursseilla. (Tolonen 2022, 10.) Kursseilla opetellaan tunnistuksen lisäksi hygieenistä keräystekniikkaa ja laadun huomiointia (Niemi 2012, 49). Poimijakortti on hyödyllinen todiste keruuosaamisesta uusien asiakkaita hankkiessa. Kerääjän ja ostajan suhde perustuu kuitenkin luottamukseen, eikä tunnetulta tai tutun suosittelemalta kerääjältä useinkaan kysytä kerääjäkorttia. (Uusitalo 2022.)

5.3 Luvat

Suomen lainsäädäntö on moniin muihin maihin verrattuna poikkeuksellinen. Se mahdollistaa jokamiehenoikeuksin kaikille Suomessa asuville ja oleskeleville luonnontuotteiden maksuttoman keräämisen ilman maanomistajan lupaa poikkeuksia lukuun ottamatta. Kasvien juuret suuressa määrin, sammal, jäkälä ja puista esimerkiksi lehtien, käpyjen, kerkkien tai mahlan, ottaminen eivät kuulu jokamiehenoikeuksiin, vaan niiden keräämiseen tarvitaan aina maanomistajan lupa. Tämä koskee myös kaatuneista puista keräämistä. Maahan pudonneita lehtiä, kerkkiä, pähkinöitä ja käpyjä sen sijaan voi jokainen hyödyntää. Myös puissa kasvavia marjoja, kuten pihlajanmarjoja ja katajanmarjoja, voi kerätä puuta vahingoittamatta. (Tuunanen, Tarasti & Rautiainen 2012, 9, 85-87.) Laajamittaiseen kaupalliseen käyttöön kerätessä suositellaan kuitenkin aina maanomistajalta luvan kysymistä, vaikkei villiyrtilin kerääminen muutoin sitä vaatisikaan (Tolonen 2022, 13). Tietyllä alueella toistuva kerääminen edellyttää kuitenkin maanomistajan luvan (Pirinen 2018, 23).

Kerääminen ei saa aiheuttaa vähäistä suurempaa haittaa luonnolle tai maanomistajalle. Jotkin villiyrtilit saattavat olla (alueellisesti) rauhoitettuja, jolloin niiden kerääminen on kaikilta kiellettyä. Ilman maanomistajan lupaa ei voi kerätä erityiseen käyttöön otetuilta maa-alueilta, kuten pihoilta, viljelyksiltä tai taimikoissa. Toisin kuin syötävien sienten ja marjojen kerääminen, villiyrtilien keruu on useimmiten kiellettyä kansallis- ja luonnonpuistoissa. Luonnonsuojelualueilla kasvien keräämiseen myönnetään lupia vain opetus- tai tutkimuskäyttöön. (Tuunanen ym. 2012, 12, 35, 86.)

Villiyrtilteihin, jotka eivät kuulu jokamiehenoikeuksiin, voi pyytää keruulupaa metsänomistajalta. Omistajan voi selvittää etsimällä maanmittauslaitoksen internetsivujen karttapalvelusta metsän kiinteistötunnuksen, ja syöttämällä tunnuksen maanmittauslaitoksen kiinteistörekisteriin (Pirinen 2018, 23). Metsähallituksen monitoimimetsiin voi ostaa henkilökohtaisen keruuluvan eraluvat.fi -verkkokaupasta. Hinnat on esitetty alla olevassa taulukossa (Taulukko 1).

Lupa	Hinta	Max. keruumäärä	Voimassaolo
Luonnontuotelupa	24,95€	50kg/200l	3kk ostopäivästä
Luonnontuotteiden vuosilupa	49,90€	200kg/800l	12kk ostopäivästä
Muut luonnontuotteet	alk. 24,95€	erikseen sovittava	3kk ostopäivästä

Taulukko 1: Keruuluvat 2022 (tiedot: Metsähallitus 2022)

Luvan voi ostaa vuodeksi tai kolmeksi kuukaudeksi. Luvan hankkiminen voi olla kannattava sijoitus, sillä 24,95 euroa maksava luonnontuotelupa oikeuttaa 200 litran keräämiseen, mikä tarkoittaisi 5 euron litrahinnalla myytessä jo 1000 euron liikevaihtoa. Luonnontuotelupiin sisältyvät syötävistä luonnonkasveista kuusenkerkkä, pihlajansilmut, koivunlehdet ja havut. Lisäksi lupa tarvitaan myös silloin, kun keruu ylittää ruohovartisten kasvien osalta jokamiehen oikeuden rajan. (Metsähallitus 2022.) Raja voi ylittyä esimerkiksi, jos keruu alueelta on toistuvaa tai siinä käytetään niittämiseen rinnastettavia keruuvälineitä. Keruuluvan yhteydessä kannattaa samalla selvittää, onko alueella käytetty lannoitteita tai torjunta-aineita (Niemi 2012, 32).

5.4 Kauppayrtit

Jotta villiyrtilajeja voidaan lain mukaan käyttää kaupallisesti, tulee niiden olla määritelty uuselintarvikkeeksi tai täyttää vaatimus merkittävästä käyttöhistoriasta ihmisravintona. Uuselintarvikeasetuksen piiriin kuuluvat kaikki elintarvikkeet, joiden merkittävästä käyttöhistoriasta ihmisravintona ei ole riittävää näyttöä Euroopassa ennen uuselintarvikeasetuksen voimaantuloa 1997 (Niemi & Kinnunen 2016b, 2). Evira on helpottanut käyttöä joidenkin kasvien osalta myöntämällä niille luvan pienimuotoiseen käyttöön annoskoristeena, mausteena tai teenä (Niemi & Kinnunen 2016a, 16).

Suomessa käytetään kaupallisesti noin 80 eri viljeltävää tai luonnosta löytyvää kasvia, joista montaa on mahdollista käyttää pienimuotoisesti, mutta uuselintarvikeasetus rajoittaa niiden laajempaa kaupallista käyttöä (Niemi & Kinnunen 2016a, 16). Myyjän tulee tarkistaa kasviosan käyttötatus ennen myymistä. Lista elintarvikekäytön kannalta tärkeimmistä villiyrteistä ja niiden käyttötatuksesta löytyy Eviran sivuilta hakemalla ”Suomalaisten luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäyttö”.

Niin pienimuotoinen käyttö, merkittävä käyttöhistoria kuin uuselintarvikestatuskin antavat käyttöoikeuden vain niille kasvin osille, joille se on myönnetty ja vain hyväksytyyn käyttötarkoitukseen (Niemi & Kinnunen 2016a, 19). Esimerkiksi puolukasta saa todennetun käyttöhistorian perusteella käyttää elintarvikkeeksi vapaasti marjaa, mutta sen lehdet ovat Eviran päätöksen mukaisesti sallittuja vain teeksi, eivät esimerkiksi annoskoristeeksi tai mausteeksi. Villiyrteiden ja niiden osien käyttömahdollisuuksia voidaan laajentaa toimittamalla turvallista käyttöä tukevaa tietoa Eviralle päätöksentekoa varten. (Niemi & Kinnunen 2016b, 3.)

5.5 Keräyspaikat

Toisin kuin sienet ja marjat, monet villiyrteet hyötyvät ihmisen muokkaamasta ympäristöstä ja kasvavat urbaaneissa ympäristöissä. Kasvit saattavat kuitenkin kerätä myrkyjä epäpuhtaasta kasvuympäristöstä ja ilmasta (Viljakainen 2016, 1). Kansainvälisten tutkimusten mukaan villiyrteiden puhtaudessa ei ole havaittu eroja riippumatta siitä, ovatko ne kasvaneet maaseudulla

tai kaupungissa (Åhlberg 2019, 54). Kaupunkiolosuhteissa erityistä tarkkuutta keruupaikkaan luovat kuitenkin autoteiden pölylaskeuma sekä lemmikkieläimien jätökset ulkoilualueilla ja -reiteillä (Uusitalo 2022). Siksi valtateiltä tulee pitää etäisyyttä kerätessä 50 metriä, maanteiltä vähintään 25 metriä ja muilta pienemmiltä teiltä ”koiranhinaetäisyys” (Markelin 2021, 8). Ruusunen (2022, 5) suosittelee monien muiden lähteiden tavoin pitämään moottoriteihin jopa 200 metrin etäisyyden, muista vilkkaista teistä 100 metriä ja hiljaisemmilta pikku teiltäkin 10-20 metriä.

Hyvä keruupaikka on helppokulkuinen ja niin iso, että siitä saadaan kerättyä mahdollisimman paljon. Terve, yhtenäinen ja tiheä yhden lajin kasvusto nopeuttaa keräämistä. Keruupaikkojen etsintä kannattaa aloittaa ennen asiakashankintaa, sillä kannattavien ja puhtaiden keruuesiintymien löytäminen saattaa viedä vuosiakin. (Niemi 2012, 34-35.)

Keruupaikkoja voi etsiä omasta lähiympäristöstään, kuten Toivanen (2022) tekee. Tuttu ympäristö ja tieto siitä, millaisilla kasvupaikoilla lajit yleisesti esiintyvät, auttavat Toivasen mukaan uusien keräyspaikkojen etsinnässä. Lajien kasvupaikkavaatimusten tunteminen edesauttaa keruupaikkojen löytämistä myös esimerkiksi kaupungin ulkoilualuekarttojen tai maastokarttasovellusten avulla. Usein hyviä paikkoja löytää myös sattumalta (Uusitalo 2022). Paikkoja on hyvä olla samalle lajille useampi, sillä niitä tulee vaihdella vuosittain kasvupaikan elinvoiman ja uusiutumiskyvyn säilyttämiseksi (Moisio 2016, 45). Löydetty keruupaikat kannattaa dokumentoida (Niemi 2012, 34).

Niemi (2012, 34) listaa hyväksi keruupaikoiksi metsät, joenrannat, niityt ja käytöstä poistetut pellot. Myös puistot ja pihat soveltuvat keruupaikoiksi, jos niissä ei ole käytetty torjunta-aineita tai bensiinikäyttöistä ruohonleikkuria (Ruusunen 2022, 5). Toivanen (2022) kertoo kallioiden, hylättyjen asuinrakennusten pihapiirien sekä siirtolapuutarhojen läheisyyden olevan monipuolisia keruupaikkoja. Kaupunkien ohjeistuksesta kannattaa tarkistaa, millaiset torjunta- tai kasvinsuojeluaineet siirtolapuutarhojen viljelyssä on sallittu, jotta lähistöltä kerääminen on turvallista. Esimerkiksi Helsingin viljelypalstoilla voi käyttää vain luonnonmukaisia aineita ja Vantaan palstoilla kemialliset torjunta- ja suojeluaineet ovat kielletty (Helsingin Kaupunki 2022, 3; Vantaa.fi 2022). Kaupunkien ulkoilualueet, luonnonmukaisesti hoidettujen golfkenttien ja luomutilojen pientareet sekä joutomaat ovat myös usein kannattavia keruupaikkoja. Joutomaiden kohdalla on kuitenkin oltava varma, että maa-ainesta ei ole tuotu muualta, sillä silloin sen puhtaudesta ei voi olla täysin varma. Jos maa on siirretty, kannattaa kerääminen joutomaalta aloittaa vasta 3-5 vuoden kuluttua maansiirrosta. (Uusitalo 2022.)

Keräämistä lannoitettujen peltojen tai metsien alueelta tai niiden välittömästä läheisyydestä tulee välttää, kuten myös torjunta-ainein käsitellyiltä alueilta. Tällaisilla alueilla kasvit saattavat sisältää jäämiä lannoitteista tai torjunta-aineista. (Markelin 2021, 8.) Etäisyyttä kannat-

taa pitää vähintään 30 metriä epäpuhtaista alueista. Kaivosalueiden ja kaatopaikkojen läheisyyttä tulee välttää. (Pirinen 2018, 44, 116.) Myöskään kaupunkien keskukset, teollisuusalueet tai runsastyyppiset paikat, esimerkiksi typpilannoitteiset metsät, eivät sovellu keräyspaikoiksi. (Markelin 2021, 8.) Esimerkiksi teollisuusalueilla kasvit saattavat kerätä itseensä raskasmetalleja (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 8). Vesistöissä kasveja kerättäessä tulee välttää alueita, joilla esiintyy sinilevää tai jossa vesi on seisovaa. Lisäksi vesikasveja kerättäessäkin on huomioitava etäisyys mahdollisista lannoitetuista pelloista, satamista tai muista rakennetuista ympäristöistä. (Toivanen 2022.)

5.6 Välineet

Kaikkien villiyrtytien kanssa kosketuksissa olevien keräysvälineiden materiaali täytyy olla hyväksytty elintarvikekäyttöön. Jos esimerkiksi keruuastiana käytetään astiaa, joka ei myytävässä ole kosketuksissa elintarvikkeeseen, tulisi siitä löytyä merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai alla oleva tunnus (Kuva 2). Tunnus voi olla myös jokin muu materiaalin käyttöön viittaava kuva. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus 1935/2004.)



Kuvio 2: Tunnus elintarvikkeille soveltuvasta materiaalista (Valmistajat.fi 2022)

Elintarvikekäytökelpoisuuden lisäksi keräysastian tulee olla helposti puhdistettavaa materiaalia, eikä se saa aiheuta terveysriskiä tai muutoksia villiyrtytien koostumuksessa tai aistinvaraisissa ominaisuuksissa. Myös mahdollisten muiden keräysvälineiden puhtaudesta ja soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön on huolehdittava. (Elintarvikelaki 297/2021.) Lisäksi kaikkien villiyrtytien kanssa kosketuksissa olevien välineiden on oltava ehjiä (Ryyti & Moisio 2022, 15). Välineet ja keruuastiat on pestävä aina keräyksen jälkeen ja säilytettävä kuivassa ja puhtaassa varastossa (Niemi 2012, 45).

Hyvä keruuastia on kevyt. Astiaa voi vaihdella sen mukaan, millainen astia on kullekin lajille parhaiten sopiva. Valinnassa kannattaa huomioida myös, mikä on itselle sopivin, sillä keruuastia vaikuttaa työskentelyasentoihin. Keräämistä nopeuttaa, jos astian saa kiinni esimerkiksi

olalle tai vyötäisille, jolloin molemmat kädet ovat käytettävissä keräykseen. (Niemi 2012, 40.)

Niemi (2012, 40) suosittelee keruuastiaksi muun muassa elintarvikemuovista valmistettuja sankoja tai marja- ja leipomolaatikoita. Ruusunen (2022, 7) ja Piippo (2016, 14) suosittelevat ilmavaa koria ja paperipusseja, joissa eri kasvilajit eivät sekoitu. Villiyrttien erillään pito helpottaa kasvien myöhempää käsittelyä, estää yrttien makujen ja hajujen sekoittumista ja ennen kaikkea pienentää riskiä, että myytävien yrttien seassa on väärää lajia. Korია käytettäessä on sen oltava muovinen, sillä luonnonmateriaalista valmistettua koria ei voi pestä. (Uusitalo 2022.) Koriin kerättäessä yrtit asetellaan mieluiten pystyasentoon (Ryyti & Moisio 2022, 14).

Toivanen puolestaan suosii keräämisessä kolmen litran kannellisia säilytysrasioita, jotka toimivat samalla myös mittoina, jolloin villiyrttejä on helppo kerätä oikea määrä. Rasioiden kannet suojaavat kerättyjä kasveja esimerkiksi tuulelta, sateelta ja hyönteisiltä, ja niitä voidaan käyttää myös yrttien siirtelyssä ja varastoinnissa. Rasioita saa käytettynä karkkikaupoista tai niitä voi tilata uutena verkkokaupasta. (Toivanen 2022.)

Keräysastiasta riippumatta villiyrttejä ei pidä laittaa keräysastioihin liian tiivistä, jotta lehdet eivät tummu (Moisio 2016, 52.) Liian tiiviisti pakattuna villiyrtit myös lämpenevät ja niiden laatu heikkenee. Kerättyjen yrttien lämpötila ei saa nousta yli ympäröivän lämpötilan. (Niemi 2012, 48.) Uusitalon mukaan (2022) isokokoiset ja pitkävartiset villiyrtit voidaan kuitenkin kukkamaljakkomaisesti kerätä tiiviisti pystyasennossa ämpäriin, jossa on vettä. Etenkin helteellä tapa ehkäisee villiyrttien laadun heikkenemistä.

Avuksi keräykseen voi ottaa saksen tai veitsen, joilla haluttujen kasvin osien irrottaminen muuta kasvia vahingoittamatta on helpompaa. Juurien keräystä varten kannattaa mukaan ottaa lapio. (Ruusunen 2022, 7.) Joidenkin villiyrttien keräämiseen on kehitelty myös erilaisia apuvälineitä, kuten varrellisia poimureita, pensasleikkureita ja riipimislaitteita, jotka nopeuttavat ja helpottavat keräämistä.

6 Kerääminen

Villiyrttien kerääminen tehdään pääsääntöisesti käsin riipimällä tai nyppimällä. Laatu ja aromit säilyvät parhaiten, kun villiyrttien rakennetta ei rikota. (Pirinen 2018, 111.) Tässä luvussa kuvataan villiyrttien laatuun ja samalla turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä. Lisäksi käydään läpi työergonomian sekä kestävän keruun pääpiirteet.

6.1 Ergonomia ja työturvallisuus

Keräysmaasto vaikuttaa työn kannattavuuden lisäksi turvallisuuteen. Helppokulkuisesta maastosta kerääminen on helpompaa, nopeampaa ja turvallisempaa kuin vaikeakulkuisessa maastossa. Keräysjalkineet tulee valita maaston ja sään mukaan, jotta kulkeminen on turvallista. (Niemi 2012, 35, 42.)

Esimerkiksi nokkosta kerätessä elintarvikehyväksytyt hanskat auttavat välttämään polttavia pistoksia. Jotkin lajit, kuten väinönputki, voivat aiheuttaa yhteisvaikutuksessa auringonvalon kanssa ihovaurioita, jonka vuoksi kerääjän voi olla tarpeellista suojata itsensä (Pirinen 2018, 52). UV-säteilyltä kannattaa suojautua aurinkorasvalla. Kylmettymistä puolestaan ehkäisevät vaateus, energiansaannista huolehtiminen sekä hyvä fyysinen kunto (Pirinen 2018, 57).

Etenkin keväisin tilausmäärät voivat olla suuria, ja keruuseen voi kulua useita tunteja. Mukaan kannattaa siis varata juomapullo ja syötävää. Ensiapulaukku voi olla turvallisuuden vuoksi tarpeellinen (Niemi 2012, 31). Myös paikannusvälineet ja puhelimen vara-akku voivat olla tarpeellisia eksymisen välttämiseksi (Pirinen 2018, 46).

Kerääjän on oltava fyysisesti riittävän hyvässä kunnossa tehdä keruutyötä. Työ rasittaa etenkin selkää, hartioita, jalkoja, niskaa ja käsiä. (Pirinen 2018, 54.) Keruuasennot vaikuttavat työn nopeuteen, mielekkyyteen ja työhyvinvointiin. Niitä kannattaa vaihdella ja etsiä itselle ja mahdolliselle keruuvälineen käytölle sopivimpia asentoja. (Niemi 2012, 42.) Mukaan kannattaa ottaa esimerkiksi vaahtomuovinen istuinalusta, joka helpottaa polvillaan keräämistä (Uusitalo 2022).

6.2 Villiyrttien laatu ja turvallisuus

Mikrobit, hiivat ja homeet heikentävät villiyrttien mikrobiologista turvallisuutta. Niitä voi päätyä keräyseriin esimerkiksi maaperästä tai kerääjästä. (Niemi 2012, 47.) Myös kontaminaatio keruuvälineiden, sadeveden tai ilman kautta on mahdollista (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013,6). Mikrobien runsasta esiintymistä voidaan siis parhaiten välttää hyvällä hygienialla ja puhtailla keruupaikoilla ja -välineillä.

Keinoja estää maaperän päätyminen keräyserään on huolehtia, että keräysvälineet eivät ole maaperän kanssa kosketuksissa tai villiyrttien joukkoon ei muutoin päädy maa-ainesta, kuten hiekkaa tai kiviä (Niemi 2012, 48.) Sateen aiheuttamia multaroiskeita voi välttää katkaisemalla kasvi riittävän korkealta maanpinnasta (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 21.) Villiyrtit kerätään niin, ettei mukaan päädy maaperän lisäksi toista kasvilajia, eläinten ulostetta tai roskia (Moisio 2016, 49).

Villiyrttien turvallisuutta ja laatua voidaan pitkälti päätellä aistinvaraisesti. Ulkonäön, hajun tai maun heikkeneminen paljastaa huonon laadun, ja esimerkiksi home näkyy yleensä kasvin

pinnalla. (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 7.) Yrteistä poimitaan vain ehjät ja hyväkuntoiset yksilöt, sillä ehjä, kokonainen rakenne suojaa kasveja mikrobeilta ja homeilta. Värivirheitä tulee välttää. (Niemi 2012, 48.) Kuivuneet, hyönteisten syömät tai muutoin huonokuntoiset villiyrtit jätetään keräämättä (Ruusunen 2022, 4).

Laatuun ja turvallisuuteen vaikuttaa olennaisesti kerääjän hygienia. Kerääjän vaatteista, käsistä ja hiuksista voi siirtyä epäpuhtauksia kerättyihin villiyrtteihin. (Pirinen 2018, 51.) Vaatteiden tehtävänä on tämän estäminen. Kaikkien asusteiden on oltava puhtaita. Kerääjällä on oltava myös päähine estämässä hiusten päätymistä kerättyihin yrteihin. (Niemi 2012, 45.)

Huono käsihygienia voi aiheuttaa virusten siirtymisen kerääjästä villiyrtteihin. Poiminnassa suositellaan käyttämään elintarvikekäsittelyyn tarkoitettuja kertakäyttöhansikkaita. (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 8, 21.) Villiyrttejä voi kerätä myös puhtain, paljain käsin, mutta hanskoja on kuitenkin käytettävä aina, jos käsissä on haavoja tai ihottumaa (Niemi 2012, 45).

Asianmukaisella käsihygienialla vähennetään pisara- tai kosketustartuntojen mahdollisuutta. (Niemi 2012, 45.) Mukaan keruuseen on varattava esimerkiksi desinfioivia kosteuspyyhkeitä tai nestemäistä käsidesiä. Käsien puhtaudesta on huolehdittava aina esimerkiksi työvaiheiden vaihtamisen, syömisestä, puhelimen käsittelyn, tupakoinnin, wc:ssä käynnin, kasvojen tai hiusten koskettamisen ja niistäamisen jälkeen (Pirinen 2018, 51-52). Myöskään kipeänä yrtejä ei pidä poimia (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 18).

6.3 Kestävä keruu

Keräyspaikan elinvoimaisuudesta on huolehdittava jättämällä niukat kasvustot rauhaan sekä oikealla keruutekniikalla, joka ei hidasta uusiutumista. (Niemi 2012, 13). Åhlbergin (2019, 30) mukaan jotkin Euroopan villiyrtit ovat jo vaarantuneet keräyksen seurauksena. Kasveista poimitaan vain tarkoituksenmukainen osa niin, etteivät esimerkiksi kasvin juuret irtoa maasta, ja se voi jatkaa kasvuaan poiminnan jälkeenkin. Monet villiyrtit ehtivät tuottaa vielä siemeniä, vaikka niistä poimittaisiin keväällä latvat ja lehtiä. Yhdeltä kasvupaikalta voidaan kerätä enintään 20 % - 30 %, jotta kasvupaikka säilyttää elinvoimaisuutensa ja tuottaa satoa jatkossakin. Juuria kerätessä määrä kannattaa pitää vieläkin maltillisempana. (Ruusunen 2022, 3.) Juuria tulee kerätä vain runsaista esiintymistä (Tallberg, Lehmuskallio & Lehmuskallio 2022, 25). Keruupaikkoja samalle villiyrttilajille tulee olla useampia, jotta niitä voidaan vaihdella ja antaa kasvustolle lepovuotia (Niemi 2012, 13). Joku muu saattaa myös käyttää samoja keruupaikkoja tai järjestää alueella villiyrttikursseja etenkin kaupunkien ulkoilualueilla.

6.4 Keruun ajoittaminen

Eri kasviosat kerätään kasvukauden eri vaiheissa. Lehdet ovat niin maultaan, rakenteeltaan kuin ravinnepitoisuuksiltaan usein parhaimmillaan ennen villiyrttien kukintaa (Ruusunen 2022, 6). Kukinnot kannattaa kerätä osittain auenneina ja kukat juuri puhkeamisen jälkeen ennen kuin ne ehtivät lakastua (Moisio 2016, 48). Joillakin kasveilla kukinta-aika voi olla pitkä, mutta kannattavinta niitä on kerätä lähellä kukinnan alkua, sillä vanhetessa niissä esiintyy useammin tauteja ja tuholaisia (Niemi 2012, 46). Esimerkiksi päivänkakkaroitten keskusmykeröihin pesiytyy usein hyönteinen, kun ne vanhenevat (Kress 2021).

Siemenet kerätään vasta kun ne ovat kypsyneitä (Moisio 2016, 48). Juuria voidaan kerätä joko alkukeväästä kasvukauden alussa tai loppusyksystä, kun kasvin maanpäälliset osat ovat jo kuihtuneet. Kasvien varret tulee lehtien tapaan kerätä ennen kukintaa, sillä kukinnan jälkeen niiden koostumus on usein puisempi. (Tallberg ym. 2022, 25.) Tarkempia, lajikohtaisia keruuohjeita löytyy esimerkiksi Arktiset Aromit- tai kerääjä.fi - sivustoilta.

Vuorokaudesta aamua suositellaan keruuajankohdaksi ja sääksi kuivaa keliä. Piipon (2016, 15) mukaan mahdollisen aamukasteen kannattaa antaa haihtua ennen villiyrttien poimintaa, sillä kasvit eivät säily hyvin kosteana. Tolosen (2022, 6) ja Ruusunen (2022, 6) mukaan sateinen sää ei kuitenkaan ole este tuoreena myytävien, syötäväksi tarkoitettujen yrttien keruulle. Sääolosuhteita ei aina voikaan valita. Jos kasvit joudutaan keräämään märkinä tai kuumalla säällä, tulee ne säilyttää ohuina, laajalle levitettynä kerroksina, sillä muutoin ne painuvat herkästi kasaan ja lämpenevät, mikä edesauttaa niiden pilaantumista (Niemi 2012, 46).

7 Keruun jälkeen

Poiminnan lisäksi myös villiyrttien käsittelyssä ja kuljetuksessa käytettävien tarvikkeiden ja tilojen on oltava elintarvikekäyttöön sopivia. Niistä ei saa irrota yrtteihin vieraita aineita, hajuja tai makuja (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 8). Entsyymitoiminnan hidastamiseksi ja mikrobikasvustojen estämiseksi on yrttien kylmäsäilytyksestä huolehdittava heti, kun ne on poimittu. Jäähdytys +5 - +10-asteiseksi olisi suositeltavaa tehdä viimeistään tunnin kuluessa keräyksestä. (Pirinen 2018, 116.) Ulkolämpötila vaikuttaa olennaisesti kylmäsäilytystarpeeseen jo keruupaikalla. Esimerkiksi hellesäällä kerätessä villiyrttien lämpenemistä tulisi ehkäistä kylmäkalustoa ja varjoisia paikkoja hyödyntämällä jo keruun aikana (Toivanen 2022).

7.1 Villiyrттien kuljetus

Moottoriajoneuvolla ei jokamiehen oikeudella saa ajaa tai pysäköidä maastossa ilman maanomistajan lupaa (Tuunanen ym. 2012, 107). Keruupaikka kannattaa valita niin, että sen läheisyyteen saa pysäköityä ajoneuvon. Luonnosta moottorikäyttöiseen ajoneuvoon villiyrттejä kuljettaessa saattaa avuksi tarvita kantotelineen, karryn tai muun kuljetusastian (Niemi 2012, 30).

Pieniä määriä villiyrттejä voidaan kuljettaa esimerkiksi julkisilla kulkuvälineillä. Useimmiten kuljetusta kuitenkin helpottaa ajoneuvo. Ravintoloille kerätessä määrät ovat todennäköisesti sellaisia, että kuljettamiseen riittää tavallinen henkilöauto. Kuljetusvälineestä huolimatta on kylmäketjusta huolehdittava jo kuljetuksessa (Pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden myynti 2020). Jos kerääminen suoritetaan lähellä asiakkaita, voi suuria määriä kerätessä osan tilauksista toimittaa jo kesken keruun, jotta kylmäsäilytyskapasiteetti riittää.

Kuljetustila puhdistetaan ennen keräämistä (Pirinen 2018, 56). Sen pohja ja reunat suojataan tarvittaessa elintarvikemuovilla ja kuljetusastiat peitetään kuljetuksen ajaksi. Villiyrттit on pakattava niin, että ne kestävät kuljetuksen ja kuljetuskalusto suojaa niitä esimerkiksi pölyltä ja vierailta hajuilta ja mauilta. (Niemi 2012, 41.)

Toivanen (2022) neuvoo kuljettamaan villiyrттit niiden kannellisissa keräyslaatikoissa, jotka on helppo pinota kylmäsäilytykseen tarkoitettuihin, isompiin styroksilaatikoihin kuljetuksen ajaksi. Lämpimällä säällä styroksilaatikot voi ottaa mukaan heti keruupaikalle, jolloin kerätyt yrттit voidaan laittaa suoraan niihin. Styroksilaatikot tai kylmälaukut viilennetään esimerkiksi kylmävaraajilla.

7.2 Käsittely ja pakkaaminen

Tuoreena toimitettavien villiyrттien turhaa käsittelyä tulisi välttää, jottei niiden laatu kärsi. Mitä puhtaampi keräyserä on, sitä vähemmän sitä tarvitsee käsitellä esimerkiksi poistamalla huonokuntoisia kasvinosia. (Niemi 2012, 47.) Toimitettavat villiyrттit eivät saa olla nuutuneita, ruhjoutuneita, homeisia tai likaisia. Enintään 5 % myyntierästä saa olla laadultaan alle edellä mainittujen vähimmäisvaatimusten, mutta kuitenkin sellaisia, etteivät ne aiheuta vaaraa terveydelle. (Ryyti & Moisio 2022, 21.) Eheä rakenne kannattaa säilyttää myös poiminnan jälkeen, sillä sen rikkominen lisää mikrobien kasvumahdollisuuksia (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 6-7).

Toivanen (2022) kerää villiyrттit käsin, jolloin huonokuntoisia yksilöitä päätyy harvoin mukaan, ja säilyttää, kuljettaa ja varastoi ne suoraan keräysastioissa. Näin turhaa käsittelyä ei synny. Villiyrттien pakkaaminen pian poiminnan jälkeen ehkäisee painohävikin syntyä sekä ehkäisee

laadun heikkenemistä. (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 11.) Jos villiyrtilt on kerätty esimerkiksi koriin tai paperipusseihin, tulee ne viimeistään käsittelyvaiheen jälkeen siirtää puhtaisiin säilytysastioihin (Pirinen 2018, 120). Asiakkaan kanssa on hyvä sopia, millä tavalla pakattuna yrtit halutaan. Muovipussia ei keruussa tai säilytyksessä voida kuitenkaan käyttää, sillä villiyrtilt pilaantuvat niissä nopeasti (Moisio 2016, 49).

Villiyrtilt tulee kerätä niin puhtailta paikoilta, ettei niitä tarvitse pestä. Juuret sen sijaan pestään puhtaalla vedellä. (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 21.) Ravintolat kuitenkin usein aloittavat tuoreiden villiyrtilt käsittelyn huuhtelemalla ne hanavedellä. Jos asiakas haluaa yrtit valmiiksi pestynä, on siitä hyvä sopia etukäteen. Kaikki lajit tai kasvinosat, esimerkiksi mesiangervon kukat, eivät edes sovi pestäväksi. Kukat on helppo putsata hyönteisistä jättämällä ne hetkeksi varjoisalle pöydälle, jotta niissä mahdollisesti oleskelevat hyönteiset lähtevät (Tallberg ym. 2022, 25).

7.3 Säilytys ja toimittaminen

Villiyrtilt mahdollista pidempää säilytystä varten on varattava riittävästi kylmäsäilytystilaa. Kerääjän täytyy huolehtia, että tilatut villiyrtilt mahtuvat jääkaappiin, jos niitä ei toimiteta heti keräyksen jälkeen. Tallberg ym. (2022, 25) mukaan villiyrtilt säilyvät hyväkuntoisena jääkaapissa noin viikon, kun ne säilytetään kostean liinan alla. Tallberg ym. myös kuvaavat villiyrtilt säilyvyyttä kaupasta ostettuja paremmaksi, sillä niitä ei ole varastoitu tai pidetty esillä myyntitiskillä niin kuin päivittäistavarakaupoissa.

Niin tuoreiden kuin käsiteltyjenkin villiyrtilt säilyvyyteen vaikuttavat lämpö, kosteus, happamuus, ravinto ja happi. Näitä säätelemällä mikrobeille epäsuotuisiksi voidaan siis vaikuttaa yrttilt säilyvyyteen. Mikrobien kasvua voidaan hidastaa tai jopa estää tehokkaimmin alhaisella lämpötilalla. (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 6-7.)

Yrtit kuluttavat keräämiään ravintoaineita poiminnan jälkeen, samalla vettä ja hiilidioksidia vapauttaen. Tätä voidaan varastoinnissa hillitä matalan lämpötilan lisäksi ilman happipitoisuutta vähentämällä ja hiilidioksidipitoisuutta nostamalla. Painohävikkiä eli veden haihtumisesta johtuvaa kuivumista voidaan alhaisen lämpötilan lisäksi hidastaa ilmankosteutta kohoittamalla ja ilmavirtausta hillitsemällä varastointitilassa. (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 11.)

Nopea toimitus on tärkeää laadun säilyttämiseksi. Tuoreena asiakkaille toimitettavat yrtit tulisi toimittaa saman päivän aikana. (Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013, 16.) Jos se ei ole mahdollista, säilytetään yrtit jääkaapissa (Toivanen 2022). Yrttilt säilytyksestä yön yli tulee sopia ostajan kanssa etukäteen (Niemi 2012, 42).

8 Kaupallistaminen

Villiyrttien myyntiprosessiin kuuluu myös erilaisia kaupallisia työvaiheita. Asiakashankinta ja hinnoittelu tehdään jo ennen keruuta. Keruun ja villiyrttien toimittamisen jälkeen tulee asiakasta vielä laskuttaa, jotta tehdystä työstä saadaan korvaus. Tässä luvussa esitellään näiden vaiheiden lisäksi myös villiyrttien jalostamista tuotteiksi sekä vaihtoehtoisia myyntikanavia.

8.1 Jatkojalostaminen tuotteiksi

Villiyrttien käsittely muuttaa yrteistä saadun tulon veronalaiseksi (Varonen & Leppäkumpu 2021). Toiminta tulee myös rekisteröidä elintarvikeviranomaiselle, lukuun ottamatta itse kerättyjen yrttien kuivaamista, jota voi tehdä ilman ilmoitusta 15 000 euron vuosituloon asti (Ruokavirasto 2022a; Mattila 2022). Kohtalaisen riskin tuotteita voidaan kuitenkin valmistaa ilman rekisteröintiä tai ilmoitusta koemarkkinointitarkoituksessa, jolloin toiminnan tulee olla epäsäännöllistä ja kestää enintään yhden vuoden ajan. Kohtalaisen riskin tuotteita ovat esimerkiksi erilaiset villiyrtteistä tehdyt mehut, hillot ja muut kasvijalosteet. (Pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden myynti 2020.)

Moision (2016, 52) mukaan ravintolat ostavat villiyrttejä useimmiten tuoreena tai kuivattuna. Tolosen (2022, 8) tekemän selvityksen mukaan ravintoloiden tila- ja aikaresurssit rajoittavat villiyrttien jatkojalostusta ja säilytystä omissa tiloissa. Kysyntää voisi siis olla myös erilaisille villiyrtteistä tehdyille valmisteille. Tässä luvussa esitellään lyhyesti erilaisia tapoja tuoreiden villiyrttien käsittelyyn. Ne voidaan esimerkiksi kuivata tai fermentoida, jonka jälkeen niistä voidaan jatkojalostaa erilaisia tuotteita. Oikeaoppisesti tehty käsittely myös parantaa villiyrttien säilyvyyttä.

Tuoreista villiyrtteistä voidaan valmistaa esimerkiksi erilaisia pikkelssejä, öljyjä tai siirappeja. Ne voidaan myös fermentoida, joka tarkoittaa säilömistä ainesosan omia maitohappobakteereja hyödyntämällä. Fermentointi vapauttaa villiyrttien aromiaineita ja muuttaa väriä tummemmaksi. Valmiin tuotteen aromikkuutta ja väriä voidaan säädellä fermentoinnin pituudella. (Pirinen 2018, 128-129.) Fermentoinnin voi tehdä hapattamis- tai hiostamismenetelmällä.

Hapattamisessa raaka-aineet säilötään suolan ja veden tai raaka-aineista irtoavan nesteen kanssa lasipurkkiin, joka jätetään muutamaksi päiväksi huoneenlämpöön, jotta käyminen alkaa. Joissain tapauksissa raaka-aineen oma maitohappo ei riitä, vaan purkkiin tulee lisätä maitohappobakteerijauhetta tai muuta hapatinta. (Martat 2022.) Hiostamisessa villiyrttien lehdet nahistetaan ensin huoneenlämmössä pitämällä. Sen jälkeen ne murskataan niin, että niistä irtoava soluneste kostuttaa ne. Tämän jälkeen lehdet laitetaan ilmastavasti esimerkiksi löyhästi suljettuun lasipurkkiin, joka siirretään lämpimään paikkaan, jossa hiostuminen jat-

kuu. Kasvilajista riippuen toimenpidettä jatketaan tunneista muutamaan päivään. Hiostamisen jälkeen lehdet kuivataan kuivurissa, jotta ne eivät pilaannu. (Yrttitarha 2022.) Fermentointimenetelmiä voi hyödyntää monipuolisesti erilaisissa tuotteissa. Markkinoilla olevia fermentoituja tuotteita, joita villiyrteistäkin voi valmistaa, ovat esimerkiksi teesekeitukset, pesto, kombucha ja kimchi.

Kuivatuista villiyrteistä valmistettuja, markkinoilta löytyviä tuotteita ovat esimerkiksi vihertauheet, mausteet, yrttisuolat ja yrttiteet. Oikeaoppinen kuivaamisprosessi vaikuttaa olennaisesti lopullisen tuotteen laatuun. Toimenpide tulee aloittaa mahdollisimman pian keräyksen jälkeen (Yrttitarha 2022). Paras laatu saadaan, kun kuivattavat yrtit eivät ole kerättäessä märkiä. Tärkeää kuivausprosessin aikana on hyvä ilmanvaihto, jotta yrtit eivät homehdu. Eri lajit tarvitsevat eri aikoja kuivurissa ja ne kuivataan erillään, jotteivat maut sekoitu. Lämpötila saa olla korkeintaan 37 astetta. Liian hidas kuivaaminen voi aiheuttaa lehtien tummumisen, kuten myös liian korkea lämpötila, joka vaikuttaa heikentävästi makuun ja vitamiinipitoisuuteen. Valmiiden villiyrteiden kuuluu olla lehtiruotia ja vartta myöten murenevia, ja vesipitoisuus saa suositusten mukaan olla enintään viisi prosenttia, jotta yrtit eivät pilaannu säilytyksessä. Kaupalliseen kuivaukseen myydään erilaisia kasvikuivureita, mutta sellaisen voi rakentaa myös itse. (Moisio 2016, 48, 52-54.) Kuivatessa villiyrteiden rakenne säilytetään ja ne murskataan tarvittaessa vasta tuotteistamisvaiheessa, sillä aromit ja vaikuteaineet säilyvät paremmin kuivauksen aikana, kun lehdet ja kukat ovat kokonaisia (Pirinen 2018, 16).

8.2 Hinnoittelu ja kannattavuus

Villiyrteiden keruu on käsityötä, ja se vaikuttaa suoraan työkustannuksiin. Kannattavuutta voi kuitenkin parantaa kokemuksella ja ammattitaidolla, jolloin keruu on nopeampaa, sekä runsailla keruupaikoilla, jotka sijaitsevat mahdollisimman lähellä kerääjää ja/tai ostajia, jottei suuria matkakustannuksia syntyisi. Kannattavuutta voi parantaa myös hoitamalla kasvustoa niin, että se tuottaa paremmin satoa. Keinoja tähän ovat esimerkiksi niittäminen, kasvupaikalta haitallisten kasvien siirtäminen tai halutun kasvin taimien lisääminen kasvupaikalle. (Niemi 2012, 23.) Nämä toimenpiteet eivät kuitenkaan sisälly jokamiehenoikeuksiin.

Kannattavuuteen vaikuttaa olennaisesti hinnoittelu. Tuottoa on saatava sen verran, että kulut saadaan katettua ja jäljelle jää voittoa. (Pirinen 2018, 89). Villiyrteille ei ole vakiintuneita hintoja. Hintaa voikin määrittää se, mitä asiakas on valmis maksamaan (Pirinen 2018, 89). Ostaja voi ilmoittaa hinnan, jolla ostaa villiyrteitä, tai myyjä voi määrittää lajikohtaisen hinnan asiakkaalle. Hinta kannattaa aina sopia ostajan kanssa etukäteen. Alla olevassa taulukossa on esimerkkinä Toivasen (2022) käyttämiä litrahintoja ravintoloiden usein tilaamille villiyrteille (Taulukko 2).

Kauppayrtti	Hinta €/litra
Keto-orvokki (pelkkä kukka)	15€/l
Kurturuusu	5€/l
Käenkaali	5€/l
Maitohorsma (verso)	5€/l
Nokkonen	4€/l
Pihlaja (silmu)	14€/l
Siankärsämö	5€/l
Voikukkannuppu	20€/l
Vuohenputki	6€/l

Taulukko 2: Villiyrtilien litrahintoja (tiedot: Toivanen 2022)

Kerääjä voi määrittellä työlleen tavoitetuntikorvauksen. Toivanen (2022) kertoo tavoittelevansa noin 20 euron tuntiansiota, jonka mukaan hinnoittelee villiyrtilit kunkin lajin keräysnopeuden mukaan. Taulukossa litrahinnaltaan halvimmat yrtit ovat siis vähemmän työläitä ja aikaa vieviä kerätä kuin litrahinnaltaan kalliimmat yrtit.

Aloittelevan keräilijän ei kannata hinnoitella itseään markkinoilta ulos liian korkeilla myyntihinnoilla, sillä tuottavuus paranee kokemuksen myötä keräysnopeuden kasvaessa. Hinnat voivat myös vaihdella sesongin mukaan. Monen villiyrtilajin kerääminen satokauden alussa tai loppupuolella on hitaampaa niiden pienen koon tai vähyyden vuoksi, kuin parhaaseen sesonki-aikaan. Tällöin keräämiseen kuluu enemmän aikaa ja se voi vaikuttaa hintaan. Myös sääolosuhteet vaikuttavat villiyrtilien saatavuuteen. Mahdollinen hinnanvaihtelu kannattaa tarvittaessa perustella asiakkaalle.

Villiyrteistä saatava maksu hoidetaan useimmiten laskuttamalla. Tämän kerääjä voi tehdä itse pyytämällä asiakkaalta laskutustiedot ja lähettämällä laskun pdf-tiedostona sähköpostitse annettuun osoitteeseen. Maksuaikaa on annettava vähintään 14 päivää (KKV 2010).

Ravintoloita laskutettaessa voidaan käyttää kevennettyjä laskumerkintöjä. Pakollisia tietoja laskussa ovat laskun antopäivä, myyjän nimi ja Y-tunnus, myytyjen tuotteiden laji ja määrä sekä veron määrä. Halutessaan laskuun voi lisätä myös muita tietoja. (Jokinen & Pamppunen 2019.) Yksityishenkilö voi laskuttaa keräämistään verovapaista luonnontuotteista ilman Y-tunnusta (Verohallinto 2022). Lisäksi laskussa on oltava maksutiedot, kuten maksun saajan tilinumero, eräpäivä ja viitenumero, jotta asiakas voi suorittaa maksun. Viitenumeron voi laskea esimerkiksi pankkien ilmaisilla viitenumerolaskureilla.

8.3 Vaihtoehtoisia myyntikanavia

Koska villiyrтит pilaantuvat nopeasti, on niille oltava ostaja tai toimituspaikka etukäteen sovittuna. Tässä luvussa esitellään ravintoloiden lisäksi lyhyesti myös muita myyntikanavia. Suomessa luonnontuotteita ostavat tukut, torimyyjät, kaupat, osuuskunnat, ammattikeittiöt sekä tuotteiksi jalostavat yritykset. Keräämiään villiyrттejä voi myydä myös itse toreilla ja suoraan kuluttajille. Kerääjälle kannattavinta on usein myydä ilman välikäsiä suoraan ostajalle, jolloin toimitusketju on lyhyempi. (Tolonen 2022, 5-7.) Itse kerättyjä villiyrттejä myytäessä on huomioitava, että tuoreista, ravintokäyttöön myydyistä yrteistä saatu tulo on verovapaata vain, kun niille ei ole ”erityistä myyntipaikkaa”. Esimerkiksi torilla, levähdyspaikoilla tai kesätaipah-tumissa myymistä ei katsota erityiseksi paikaksi. (Varonen & Leppäkumpu 2021.)

Ravintolat ostavat usein villiyrтит mieluiten suoraan kerääjältä. Trendikkäimmät ravintolat myös hyödyntävät sadossa olevia raaka-aineita, minkä vuoksi ne ovat erityisen potentiaalisia asiakkaita, joita kannattaa lähestyä. Vaikka kysyntää ei juuri tarjontahetkellä olisi, on ravintolalla tieto, että villiyrттejä on saatavilla ja se voi tehdä aloitteen myöhemmin. Asiakassuhteen alussa kerääjä voi hyödyntää ammattitaitoaan ja kertoa asiakkaalle, mitä milloinkin on tarjolla, sekä kuvailla esimerkiksi villiyrттien makuprofiilia tai käyttömahdollisuuksia. Kun ravintolassa on kokemusta villiyrттien hankinnasta, osaa sen henkilöstö itse suunnitella tarpeensa ja tilata tarvitsemiaan lajeja (Tolonen 2022, 18). Ammattitaito voi siis auttaa kysynnän luomisessa.

Kiinteät tai liikuteltavat **ostoasemat** ovat jatkojalostavien yritysten tai heille luonnontuotteita myyvien yritysten ylläpitämiä paikkoja, johon kerääjä voi viedä keräämänsä luonnontuotteet. Ne on usein sijoitettu jatkojalostavan yrityksen välittömään läheisyyteen tai esimerkiksi siirrettävänä telttana tai pakettiautona halutun raaka-aineen esiintyvyyden läheisyyteen. Ostoasema määrittelee hinnan sadon, markkinahinnan ja laadun mukaan. (Pirinen 2018, 108.) Ostoasemat lienevät yleisempiä sienille ja marjoille kuin villiyrtteille.

Asiakashankinnassa voi hyödyntää **keraaaja.fi-sivustoa**, joka on luonnontuotteiden kerääjien, välittäjien ja ostajien digitaalinen kohtaamispaikka. Palveluun rekisteröityneet kerääjät saavat sivuston kautta tietoonsa, mille luonnontuotteille on kysyntää, ja ilmoittautua kerääjäksi. Palvelun vuosimaksu kerääjiltä oli vuonna 2022 12 euroa. Palvelu on tarkoitettu kaupallisesta

keräämisestä ja poimijakortin suorittamisesta kiinnostuneille. Vaikka kerääjäkorttia ei vielä olisi, voi sivustolle rekisteröityä ja saada tietoa tulevista koulutuksista. Sivustolta löytyy myös lajikohtaisia keruuohjeita kauppayrteille, -sienille ja -marjoille. (kerääjä.fi 2022.)

Ostajia voi löytää Facebookin kautta erilaisista ryhmistä tai kerääjä voi myydä villiyrtejä **REKO-renkaassa**. REKO on lähiruoan jakelumalli, jossa asiakkaat ostavat tuotteita suoraan alkutuottajilta Facebookin kautta (Suvanto & Trogen 2020). Etämyynti, eli myynti, jossa myyjä ja ostaja eivät fyysisesti tee ostosopimusta, vaatii kuitenkin elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemisen. Jos kerääjällä on jo muusta syystä tehtynä elintarvikehuoneistoilmoitus, voi etämyynnin aloittamisesta vain ilmoittaa elintarvikeviranomaiselle. Elintarvikehuoneiston rekisteröinti ja elintarvikevalvonnan piiriin kuuluminen ovat maksullisia. (Kukkonen, Pethman & Sippola 2020.)

Osuuskunnan tai 4H-yhdistyksen **kerääjäverkosto** on aloittelijallekin sopiva tapa aloittaa kaupallinen kerääminen. Rovaniemen 4H-mallissa keruutoiminnan koordinaattori hoitaa asiakassopimukset ja tarvittavat luvat, sekä etsii keruupaikan, johon ennakkoon ilmoittautuneet kerääjät saapuvat sovittuna ajankohtana. Keruutoiminnan järjestäjä huolehtii yleensä myös villiyrteiden toimittamisesta asiakkaalle. Keruun organisoija jakaa paikan päällä keruuvälineet ja opettaa tekniikkaa. (Tolonen 2022, 20.) Maksu suoritetaan usein kerättyjen yrttien painon mukaan heti keräyksen jälkeen.

Villiyrtejä voi myydä myös suoraan kuluttajille esimerkiksi torilla. Pakkaamattomia elintarvikkeita myydessä vaaditaan myyjältä hygieniapassi, jos toiminnan kesto on yli 3 kuukautta (Elintarvikelaki 297/2021; Arktiset Aromit 2022). Suoraan kuluttajalle myydessä toiminnan on oltava pienimuotoista tai se on rekisteröitävä elintarvikehuoneistotoiminnaksi (Ruokavirasto 2022b).

Ravintoloiden ja elintarviketeollisuuden lisäksi villiyrtejä ja muita luonnonvaraisia kasveja ostavia yrityksiä voi olla myös esimerkiksi kosmetiikka-, käsityö- ja hyvinvointialoilla. Veropaasti villikasveja saa kuitenkin myydä vain ihmisravinnoksi tai lääke- ja lääkeaineen valmistuskäyttöön (Varonen & Leppäkumpu 2021). Lisäksi muuta kuin ravintokäyttöä voi koskea eri lainsäädännöt tai keruuajankohdat, joista myyjän on otettava selvää.

8.4 Villiyrteistä annettavat tiedot

Pakkaamattomista elintarvikkeista, eli sellaisista, joiden sisältöä voidaan muuttaa pakettia rikkomatta, voidaan tarvittavat pakolliset tiedot antaa kirjallisesti tai suullisesti. Pakollisia merkintöjä myynnin yhteydessä ovat villiyrteiden nimi, alkuperämaa sekä allergisoivat tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat. Säilytys- ja käyttöohjeet annetaan tarvittaessa. (Kukkonen 2018, 3.) Ravintolat eivät useinkaan kysy tietoja, mutta esimerkiksi suoraan kuluttajille myydessä tällaiset tiedot voivat olla tarpeellisia ja niiden antamiseen kannattaa valmistautua.

Villiyrttejä ravintokäyttöön markkinoitaessa tulee niistä antaa riittävät ja totuudenmukaiset tiedot. Lääkinnällisiä väittämiä, kuten sairauksia parantavia tai ehkäiseviä vaikutuksia, ei voi esittää. Sen sijaan yrttien ravitsemuksellisesta koostumuksesta tai terveysvaikutuksista voi esittää sellaisia väittämiä, jotka on hyväksytty ravitsemus- ja terveysasetuksessa, josta sallitut väittämät voi tarkistaa. (Moisio 2016, 71-72.)

9 Yhteenveto ja jatkotoimenpiteet

Työn tavoitteena oli luoda koko villiyrttien keruu- ja toimitusprosessin kattava ohjeistus villiyrttien tasalaatuisen saatavuuden parantamiseksi ravintoloille. Toimeksiannon taustalla oli havaittu puute villiyrttien saatavuuden varmistamisessa sekä toimitettujen raaka-aineiden laadussa. Tarkoituksena oli luoda perehdytysmateriaaliksi soveltuva ohjeistus toimeksiantaja Jåuni Oy:n hyödynnettäväksi kerääjien yhteistyöverkostossa.

Kaupalliseen keruuseen ja villiyrttien toimittamiseen perehdyttiin asiantuntijahaastatteluiden, havainnoinnin ja kirjallisten lähteiden kautta. Niistä saadun aineiston pohjalta luotiin ohjeistus, jota voidaan hyödyntää sellaisenaan perehdytysmateriaalina erilaisissa konteksteissa. Työn avulla voidaan lisätä tietämystä villiyrttien kaupallisesta keräämisestä, ja tätä kautta parantaa tarjottavien villiyrttien laatua. Opinnäytetyö esittelee kerääjän oikeuksia ja mahdollisuuksia. Tietoisuuden lisäämisellä voidaan houkutella lisää kiinnostuneita alalle, ja tätä kautta helpottaa kerääjien verkostoitumista ja yhteistyötä paikallisesti. Suurempi kerääjien määrä parantaisi saatavuutta, toimitusvarmuutta ja helpottaisi organisoitumista.

Opinnäytetyön pohjalta tullaan kehittämään digitaalinen villiyrttien keruu- ja kaupallistamisopas. Opas julkaistaan osoitteessa villiyrttientuoremyyntiopas.wordpress.com kevään 2023 aikana, ja sitä tullaan hyödyntämään jatkossa toimeksiantajan perehdytysmateriaalina kerääjien yhteistyöverkostossa. Niin opinnäytetyönä tehty ohjeistus kuin tuleva opaskin soveltuvat myös yksityishenkilöiden hyödynnettäväksi villiyrttien kaupalliseen keräämiseen tutustuessa, sillä keruu- ja toimitusprosessin lisäksi ne esittelevät kerääjän oikeuksia, vastuita sekä mahdollisia muita myyntikanavia.

Lähteet

Painetut

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi

Moisio, S. 2016. Luonnonyrttiopas. Helsinki: Next Print.

Piippo, S. 2016. Villivihannekset. Helsinki: Minerva Kustannus.

Pirinen, H. 2018. Luonnontuoteopas. Tampere: Juvenes Print - Suomen Yliopistopaino.

Tallberg, S., Lehmuskallio, E. & Lehmuskallio J. 2022. Villiyrttikeittokirja. Helsinki: Readme.fi

Åhlberg, M. 2019. Totuus syötävistä luonnonkasveista. Helsinki: Eepinen.

Sähköiset

Arktiset Aromit 2022. Lainsäädäntö. Viitattu 1.4.2022. <https://www.arktisetaromit.fi/fi/laatu/lainsaadanto/>

Elintarvikelaki 297/2021. Viitattu 16.3.2022. <https://www.finlex.fi/fi/laki/al-kup/2021/20210297#Pidm45237815551712>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista. Viitattu 6.11.2022. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:fi:PDF>

Helsingin Kaupunki 2022. Helsingin kaupungin viljelypalstojen käyttö- ja hoito-ohje. Viitattu 20.4.2022. <https://bin.yhdistysavain.fi/1600228/cvdVp9m4x6tPFVHDyHG20V2wF9/Viljelypalstojen%20k%C3%A4ytt%C3%B6-ja%20hoito-ohje.pdf>

Hyvän käytännön laatuohjeet luonnontuotteille 2013. Arktiset Aromit. Viitattu 19.4.2022. <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/19/fid/2383/>

Jokinen, M. & Pamppunen, J. 2021. Arvonlisäverottoman vähäisen toiminnan raja 15 000 euroa. Verohallinto. Viitattu 16.3.2022. <https://www.vero.fi/syventavat-vero-ohjeet/ohje-hakusivu/48658/arvonlis%C3%A4verottoman-v%C3%A4h%C3%A4isen-toiminnan-raja-15-000-euroa/>

Jokinen, M. & Pamppunen, J. 2019. Kevennetyt laskumerkintävaatimukset. Verohallinto. Viitattu 21.11.2022. <https://www.vero.fi/syventavat-vero-ohjeet/ohje-hakusivu/48090/laskutusvaatimukset-arvonlis%C3%A4verotuksessa/#6.2-kevennetyt-laskumerkint%C3%A4vaatimukset>

Kela 2022. Mitkä tulot huomioidaan. Viitattu 12.9.2022. <https://www.kela.fi/omat-tulot-mitka-tulot-huomioidaan>

Kerääjä.fi 2022. Viitattu 12.9.2022. <https://www.keraaja.fi/>

KKV 2010. Maksaminen ja laskutus. Viitattu 6.11.2022. <https://www.kkv.fi/kuluttaja-asiat/tietoa-ja-ohjeita-yrityksille/kuluttaja-asiamiehen-linjaukset/maksaminen-ja-laskutus/>

Kivimetsä, R., Kivimetsä, J., Ilmarinen, L., Junkkari, H. & Narinen, M. 2021. Hortoilu eli villivihannesten ja -yrttien kerääminen. Aineeton kulttuuriperintö. Viitattu 7.9.2022. https://wiki.aineetonkulttuuriperinto.fi/wiki/Hortoilu_eli_villivihannesten_ja_yrttien_ker%C3%A4%C3%A4minen

Kotimaisten kielten keskus 2022a. Ajankohtaista virkakielestä. Viitattu 11.9.2022. https://www.kotus.fi/kielitieto/hyva_virkakieli/ajankohtaista_virkakielesta/ohjeita_ohjeista.21283.news

Kotimaisten kielten keskus 2022b. Ohjeita ohjeiden tekijöille. Viitattu 11.9.2022. https://www.kotus.fi/ohjeet/hyvan_virkakielen_ohjeita/millaisia_ovat_toimivat_ohjeet_ja_kysymykset/ohjeita_ohjeiden_tekijoille

Kotimaisten kielten keskus 2022c. Sanakirja. Viitattu 6.11.2022. <https://www.kotus.fi/haku?searchterms=kaupallinen>

Kress, H. 2021. Keskikesän villivihannes - päivänkakkara. Vogel. Viitattu 24.11.2022. https://www.vogel.fi/terveys/villivihannes_paivankakkara.php

Kukkonen, K. 2018. Luonnonkasvit elintarvikkeena. Evira. Viitattu 25.11.2022. https://www.proagria.fi/uploads/luonnonkasvit_elintarvikkeena_elintarvikkeista_annettavat_tiedot_kaisa_kukkonen_sysma_6.11_ja_janakkala_7.11_2022-06-13-122026_thix.pdf

- Kukkonen K., Pethman K. & Sippola S. 2020. Verkkokauppa tai REKO-rengas - mitä elintarvikkeiden etämyynnistä on hyvä tietää? Aitoja Makuja. Viitattu 7.9.2022. <https://aitojamakuja-lehti.fi/verkkokauppa-tai-reko-rengas-mita-elintarvikkeiden-etamyynnista-on-hyva-tietaa/>
- Luonnontuotteiden laatu- ja hygieniaopas 2022. Arktiset Aromit. Viitattu 23.9.2022. <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/19/fid/447>
- Markelin, S 2021. Luonnosta Sinulle. Arktiset Aromit. Viitattu 15.8.2022. <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/fid/4800>
- Martat 2022. Hapansäilöntä. Viitattu 27.11.2022. <https://www.martat.fi/martta-koulu/ruoka/sailonta/hapansailonta/>
- Metsähallitus 2022. Luonnontuoteluvat Metsähallituksen monikäyttömetsiin. Viitattu 29.9.2022. <https://www.metsa.fi/maat-ja-vedet/luvat/luonnontuoteluvat/>
- Niemi, S. 2012. Lapin luonnon antimista - opas luonnonkasvien ja erikoisluonnontuotteiden talteenottoon. Viitattu 29.9.2022. <http://www.ramk.fi/loader.aspx?id=c3458eef-3971-4d22-bdef-72f0b6f2e6bf>
- Niemi, S. & Kinnunen J. 2016a. Opas elintarvikealan yrittäjille luonnonkasvien käytöstä. Viitattu 15.3.2022. <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/120109/D%20%202016%20Niemi%20Kinnunen.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Niemi, S. & Kinnunen J. 2016b. Villiyrtit, villivihannekset, horta - rakkaalla lapsella monta niemeä. Viitattu 15.3.2022. https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/107375/Villiyrtit%20villivihannekset%20horta_rakkaalla%20lapsella%20monta%20niemea%20Niemi%20Seija.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Partanen, B 2021. Luonnosta Sinulle. Arktiset Aromit. Viitattu 17.3.2022. <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/fid/4800>
- Pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden valmistus ja myynti 2020. Aitoja Makuja. Viitattu 28.4.2022. https://aitojamakuja.fi/wp-content/uploads/2020/03/esite_Aitoja_makuja_vahariskiset.pdf
- Ruokavirasto 2022c. Elintarvikkeiden alkutuotanto. Viitattu 21.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/>
- Ruokavirasto 2022b. Pienimuotoinen toiminta. Viitattu 4.11.2022. <https://aineisto.ruokavirasto.fi/pienimuotoinen%20toiminta/>

- Ruokavirasto 2022a. HACCP-järjestelmä on osa elintarvikehuoneiston omavalvontaa. Viitattu 14.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/haccp/>
- Rutanen, J. 2018. Luonnontuotealan saatavuuden parantaminen. Helda. Viitattu 29.11.2022. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/234319>
- Suomisanakirja 2022a. Käsikirja. Viitattu 11.9.2022. <https://www.suomisanakirja.fi/k%C3%A4sikirja>
- Suomisanakirja 2022b. Opas. Viitattu 11.9.2022. <https://www.suomisanakirja.fi/opas>
- Suvanto, H. & Trogen, A. 2020. Asiakaslähtöisyyttä REKO-yrittäjyyteen. Aitoja Makuja. Viitattu 7.9.2022. <https://aitojamakujalehti.fi/asiakaslahtoisyytta-reko-yrittajyyteen/>
- Tolonen, K. 2022. Luonnontuotteiden talteenoton ja myynnin edistäminen Etelä-Suomen alueella. Viitattu 25.4.2022. https://mmm.fi/documents/1410837/2191243/Raportti+Luonnontuotteiden+talteenoton+ja+myynnin+edist%C3%A4misest%C3%A4+Etel%C3%A4-Suomessa_Tolonen_Kaisa.pdf/ce7ceecf-f423-4dcd-8bea-895ab81ed917
- Valmistajat 2022. Elintarvikkeiden kontaktimateriaalit. Viitattu 6.11.2022. <https://valmistajat.fi/standardit/elintarvikkeiden-kontaktimateriaalit>
- Vantaan kaupunki 2022. Viljelypalstat. Viitattu 20.4.2022. <https://www.vantaa.fi/fi/palveluhakemisto/palvelu/viljelypalstat#tab-introduction>
- Varonen, S. & Leppäkumpu, M. 2021. Luonnontuotetulojen verotus. Verohallinto. Viitattu 6.11.2022. <https://www.vero.fi/syventavat-vero-ohjeet/ohje-hakusivu/48538/luonnontuotetulojen-verotus2/>
- Viljakainen, S. 2016. Luonnonvaraiset kasvit ja elintarvikeeturvallisuus. Ruokavirasto. Viitattu 18.3.2022. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/artikkeli_luonnonvaraiset_kasvit_ja_elintarvikeeturvallisuus.pdf
- Tuunanen, P., Tarasti, M. & Rautiainen, A. 2012. Jokamiehen oikeudet ja toimiminen toisen alueella. Ympäristöministeriö. Viitattu 16.3.2022. https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/38797/SY30_2012_Jokamiehenoikeudet.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Yrttitarha.fi. 2022. Keruu ja käsittely. Viitattu 27.11.2022. <http://www.yrttitarha.fi/tietopankki/keruu/index.html>

Julkaisemattomat

Mattila, J. 2022. Sähköposti 3.5.2022. Turun yliopisto.

Ruusunen, H. Keräämisen ABC. Pdf-tiedosto.

Toivanen, J. 2022. Kerääjähaastattelu 16.4.2022. Järvenpää.

Uusitalo, L. 2022. Luonnontuoteneuvojan haastattelu 3.5.2022. Helsinki.

Verohallinto 2022. Viesti OmaVero-palvelussa 18.10.2022.

Kuviot

Kuvio 1: Villiyrттien keruu- ja toimitusprosessi	11
Kuvio 2: Tunnus elintarvikkeille soveltuvasta materiaalista (Valmistajat.fi 2022).....	17

Taulukot

Taulukko 1: Keruuluvat 2022 (tiedot: Metsähallitus 2022)	14
Taulukko 2: Villiyrттien litrahintoja (tiedot: Toivanen 2022)	26

Litteet

Liite 1: Termejä

Alkutuotanto

Elintarviketuotannon ensimmäinen vaihe, esimerkiksi luonnontuotteiden keräily (Ruokavirasto 2022c)

Kaupallinen

Liikevoittoon pyrkivä (Kotus 2022c)

Kerääjä

Luonnontuotteet poiminut henkilö (Varonen & Leppäkumpu 2021)

Luonnontuote

Luonnonvarainen kasvi, sieni, marja tai vastaava (Varonen & Leppäkumpu 2021)

Pienimuotoinen toiminta

Verojen näkökulmasta pienimuotoiseksi toiminnaksi katsotaan alle 15 000 euron liikevaihtoon jäävä toiminta (Jokinen & Pamppunen 2021). Ruokaviraston määritelmän mukaan pienimuotoista luonnontuotteiden myyntiä on enintään 50 000 kg kuluttajille ja saman verran vähittäiskaupoille tehty myynti (Ruokavirasto 2022b)

Villiyrtti

Luonnonvarainen, yrtin tapaan käytettävä kasvi (Kotus 2022c). Opinnäytetyössä sanalla kuvataan yleisesti ravintokäyttöön soveltuvia villikasveja niiden hyödyntämistavasta riippumatta. Villiyrtin asemesta työssä käytetään vaihtelun vuoksi synonyymina sanoja yrtti ja syötävä luonnonkasvi. Villiyrtti-käsite sisältyy myös termiin luonnontuote.