



TARINA POHJOISESTA LUONNOSTA

Tiia Muotkavaara
@pohjoisestaluonnosta



OF NORTHERN NATURE

POHJOISESTA LUONNOSTA OY



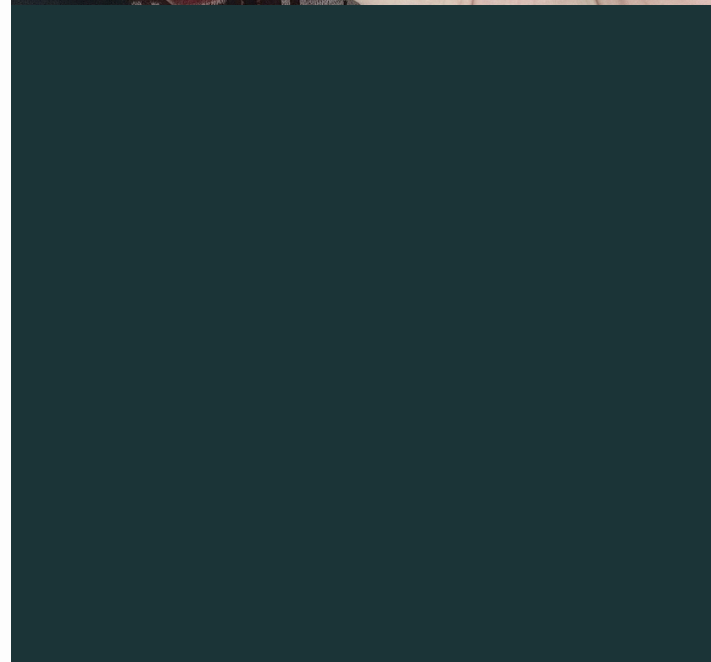
Pohjoisesta luonnosta Oy on perheyrittys, joka on perustettu entisen toiminimen tilalle 2022 lopussa TMI:n toiminnan laajentamiseksi.

TARJOAMME

- Asiantuntijapalveluita
- Koulutuksia
- Luonnon raaka-aineiden tukkutoimintaa
- Matkailupalveluita



Tiia Muotkavaara



Mika Muotkavaara



KOHDERYHMÄT



- Luonnontuotteiden jalostajat
- Ravintolat
- Matkailijat
- Hankkeet

1.9 K

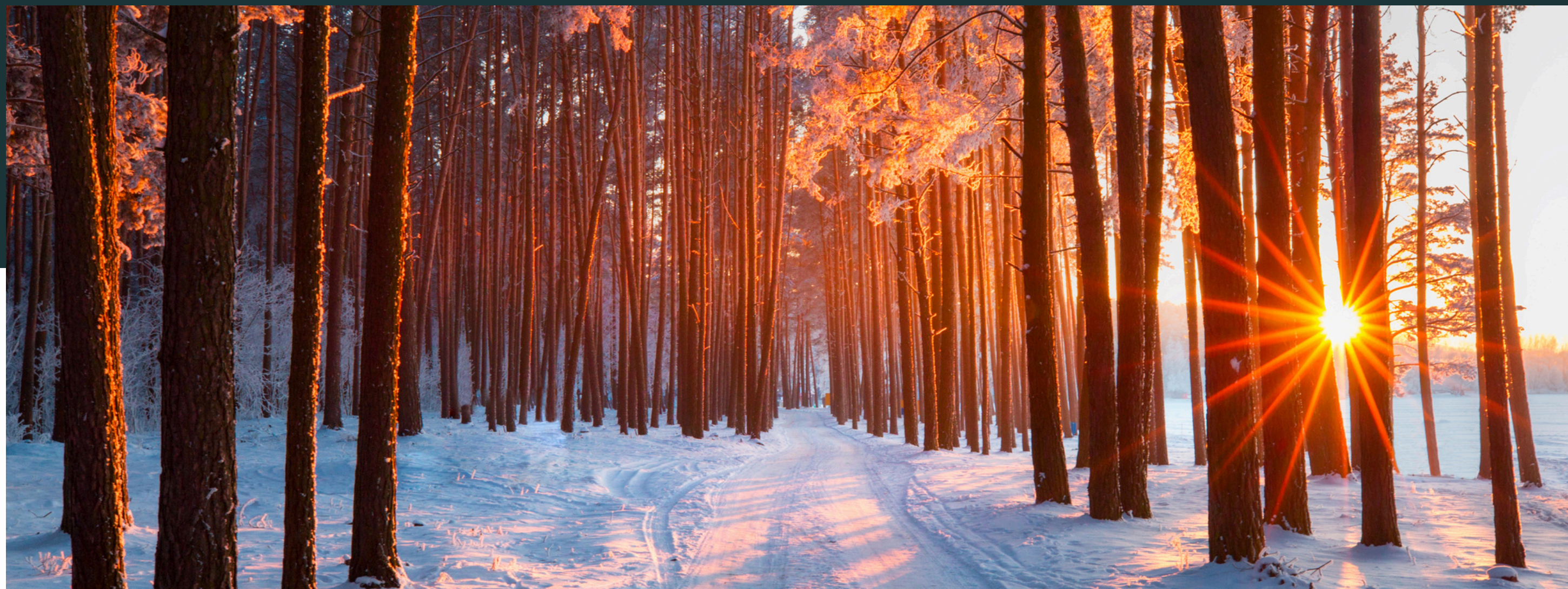
@pohjoisestaluonnosta

MATKAILIJOILLE
SUUNNATTU TILI

@ofnorthernnature

KV-
TUOTEKEHITYS

@tasteofnorthernnature



Tiia

- Luontoalan yrittäjä vuodesta 2019
- Luontoalan AT-opettaja vuodesta 2022
- Yli 10 vuoden kokemus matkailu- ja ravintola-alalta

Mika

- 4 vuoden työkokemus matkailu- ja ravintola-alalta
- Liikkuvan kaluston asentaja 7 vuotta
- Service technician vuodesta 2021



2017, YLLÄS

<https://fb.watch/rBSw70VO1u/>

Jos haluat lukea tuolloin kirjoittamiani blogitekstejä, ota seurantaan

<https://www.facebook.com/Mettanviljaihmisskoe>



TUKKUTOIMINTA

- Tukkutoiminta on käynnistetty ihan oikeaan tarpeeseen, mutta tarvitsijoille on tullut yllätyksenä tuotteiden hinta
- Tukun puutteesta Lapissa on valitettu vuosikausia, mutta kukaan ei ole oikeasti alkanut viemään asiaa eteenpäin
- Osakeyhtiölain mukaan “yhtiön toiminnan tarkoituksena on tuottaa voittoa osakkeenomistajille, jollei yhtiöjärjestyksessä määrätä toisin”
- Meillä on ollut koko ajan ajatuksena se, että jos tähän lähdetään niin tämä tehdään oikein, eli sosiaalisesti, taloudellisesti ja ekologisesti kestävällä tavalla



KERUUVERKOSTO

- Keruuverkostoa alettiin keräämään somen ja uutiskirjeen avulla keväällä 2023
- Painotettiin nimenomaan sitä, että halutaan käyttää paikallisia kerääjiä
- Kerääjät koulutettiin verkkokurssin avulla, ja lisäksi tarvittaessa olisi tehty tunnistustentit (ei ollut kuitenkaan tarpeen, koska kaikki kerääjät jotka lopulta keräsivät meille, olivat jo koulutettu)
- Yhteensä kerääjiä ilmoittautui lähes 20, joista lopulta 5 keräsivät oikeasti. Nämä kyllä sitten taas keräsivätkin 20 edestä



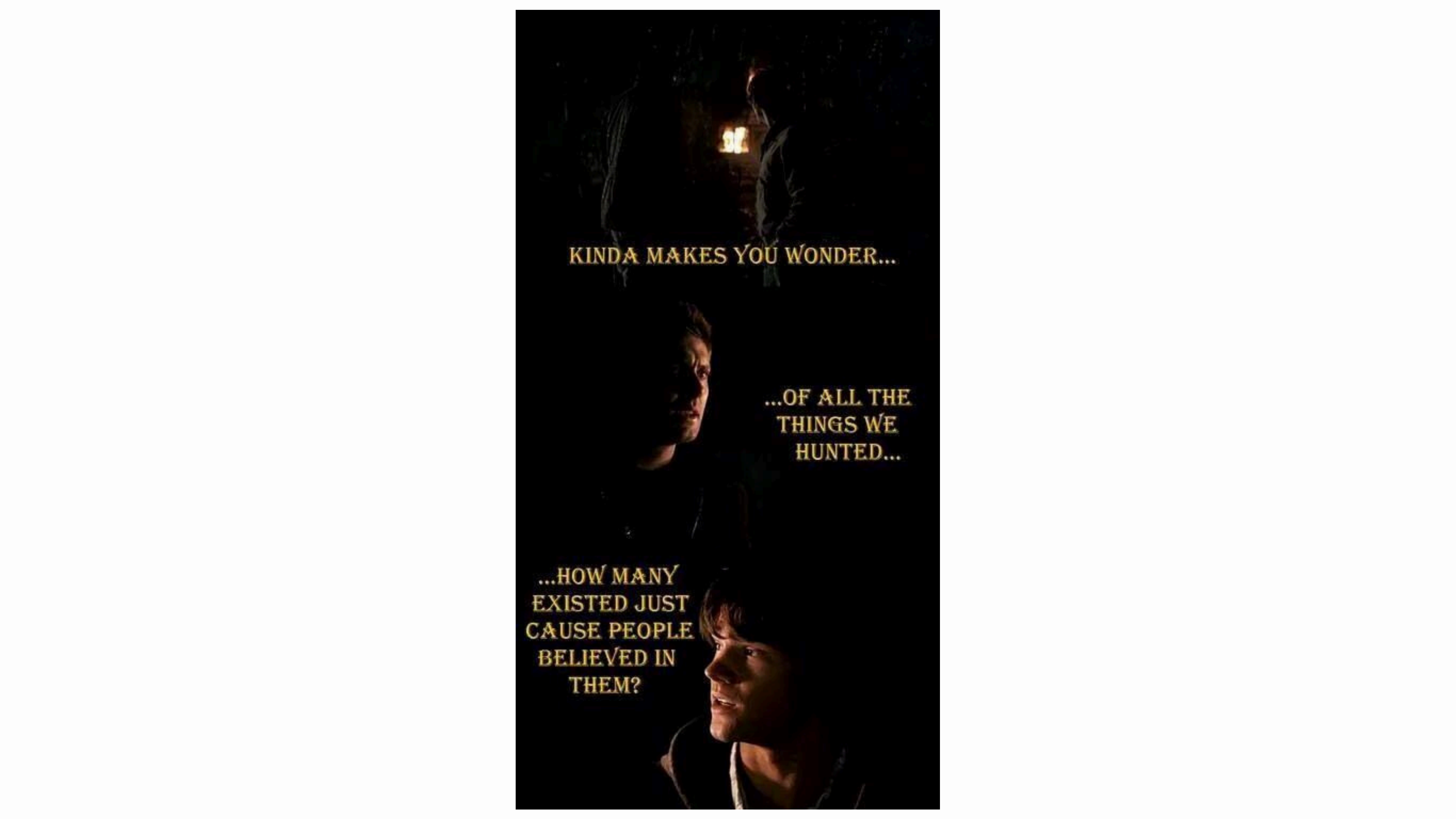
KERUUVERKOSTO

- Alustavasti oli tarkoitus, että ajetaan säännöllisesti kerran-kaksi viikossa tietty reitti, jonne poimijat saavat tuoda poimimiaan raaka-aineita
- Lopulta kerääjien määrä jäi kuitenkin niin vähäiseksi, että keruutuotteiden haut sovittiin henkilökohtaisesti
- Koko ajan suurin arvo tukkutoiminnan taustalla on ollut se, että poimimistyöllä pitäisi voida elää myös suomalaisessa kulttuurissa
- Me ollaan maksettu tosi hyvin meidän poimijoille, mutta yritysten suhtautuminen on ollut vaihtelevaa



KERUUVERKOSTO

- Lisäarvo on ollut poimijan tarina, jota yritys saa käyttää omassa markkinoinnissaan
- Me myytiin viime vuonna tukkut tuotteita melko pienellä lisäprosentilla (30%+alv poimijalle maksetun hinnan lisäksi), tänä vuonna nostettiin, koska ei saatu 30% korkeammalla hinnalla katettua kaikkia kuluja
- Toiminnasta saatu palaute on ollut todella positiivista, ja tilauksia esimerkiksi verkkokaupan kautta on tullut ihan kivasti
- Yksityishenkilöiden ollessa kyseessä kertatilausmäärät ovat melko pieniä
- Tällä hetkellä neuvotellaan useammasta isommasta yhteistyökuvioista ja raaka-aineen toimituksesta mm. hotelliketjun ja isohkon luonnontuotejalostajan kanssa



KINDA MAKES YOU WONDER...

...OF ALL THE
THINGS WE
HUNTED...

...HOW MANY
EXISTED JUST
CAUSE PEOPLE
BELIEVED IN
THEM?



HAASTEET

- Monet yritykset ovat sitä mieltä, että raaka-aineen hinta nostaa tuotteen hintaa liikaa
- On saatu paljon yhteydenottoja muilta keruupuolella toimivilta yrityksiltä, jotka haluaisivat myydä meille meidän hinnalla heille halpatyövoiman keräämät raaka-aineet
- Se, että kerääjiä on rekrytty julkisesti on johtanut “koko kansan sosiaalitoimistona” toimimiseen, joten tänä vuonna kerääjiä ei rekrytä julkisesti, vaan käytetään jo olemassa olevaa verkostoa ja otetaan lisäksi poimijoita omien verkostojen kautta tulevista ihmisistä (esim. alan opiskelijat)



NYKYISYYS

- Ensimmäisen keruukauden aikana. vuokrasimme toimitilat Sodankylän keskustasta, ja tilarekisteröitiin elintarviketilaksi. Tästä tilasta luovuttiin tammikuussa 2024. Nyt aikomuksena kokeilla seuraavan keruukauden ajan Kemijärven yhteiskäyttötiloja
- Hankimme myös kylmäkuljetusauton keruutapahtumien ja poikittaisliikenteen tarpeisiin
- Ennen seuraavaa keruukautta rekisteröidymme myös luomuvalvontaan, jonka jälkeen pystymme myymään raaka-aineita myös luomulaatuisena
- Avainlippu-merkki ja Yhteiskunnallinen yritys-merkki saatu helmikuussa 2024



TULEVAISUUS

- Vuonna 2024 syksyllä tulossa kaksi isoa tuotelanseerausta, toinen kotimaisille, toinen KV-markkinoille
- Neuvottelut kesken yhden ison hotelliketjun ja yhden ison luonnontuotejalostajan kanssa raaka-aineiden toimittamisesta
- Lisäksi tuotekehityksessä on ajatuksen tasolla kaksi muuta tuotetta, yksi eläimille, toinen ihmisille
- Haaveissa iso tuotantolaitos, jonka yhdessä tilassa valmistetaan rehutuotteita luonnontuotejalostajien sivuvirroista

YHTEYSTIEDOT

Tiia Muotkavaara
tiia@pohjoisestaluonnosta.fi
045-3293429

Mika Muotkavaara
mika@pohjoisestaluonnosta.fi
046-9380643

Kotisivut
<https://pohjoisestaluonnosta.fi>
siellä myös lomake sähköpostilistalle
liittymiseen

hello@reallygreatsite.com
123-456-7890

