

Leipomoalalle jälleen kultaa ja kunniaa

Leipomoalan yritysten menestys elintarvikealan kilpailuissa sai jatkoa, kun Leipomo Rosten Oy:n Rostis -niminen tuote voitti tämänvuotisen TVNelosella/Ruudussa nähdyn S-ryhmän järjestämän Suomalainen menestysresepti -kilpailun*. TV:ssä kesän ajan pyörineen ohjelman voittaja julkaistiin elokuussa. Rostiksen voitto on jälleen kerran erinomainen osoitus suomalaisen leipomo- ja konditoria-alan monipuolisuudesta, monimuotoisuudesta, innovatiivisuudesta ja luovuudesta. Tätä kuvaa hyvin myös se, että kaksi kertaa järjestetyn kilpailun voitto on molemmilla kerroilla tullut leipomoyritykselle. Viime vuonna kilpailun voitti Leivon Leipomon Boltsi-pyörykkä.

Rostis muistuttaa pasteijaa ja siinä on ohuen ruiskuoren sisällä riisipuuroa, muna ja voita. Boltsi-pyörykkä taas näyttää lihapullalta, mutta se on tehty kaurasta ja siemenistä. Molemmat tuotteet ovat hyviä esimerkkejä siitä, miten perinteisiä tuotteita edelleen kehittämällä pystytään luomaan uutta ja menestyvää.

Menestystä ja kunniaa on vuosien varrella tullut monin eri tavoin valtakunnallisesti, alueellisesti kuin paikallisestikin toimiville leipomoille, niin suurille, keskisuurille kuin pienille leipomoille. Esimerkiksi vuonna 2016 Vuoden suomalainen elintarvike -kilpailun voitti Viipurilainen Kotileipomo tuotteellaan Puhetikaura-kaurapuuteri. Ja jo vuonna 2007 Ehon Leipomo voitti samaisen kilpailun Kaura 100 -kauraleivällään ja tuolloin Pielispakarin Pirkka-Karjalanpiirakka sai kilpailussa kunniamaininnan. Vuonna 2006 samaisen kilpailun voitti Fazer Leipomot Ruistoastillaan ja kilpailun finaalin pääsivät tuolloin myös Kaesan Kotileipomon Kuitupiikit, Ruistikut ja Pettupiikit.

Myös erityisruokavaliioihin panostavat leipomot ovat vuosien varrella saaneet erilaisia palkintoja ja positiivista huomiota. Keliakialiitto valitsi esimerkiksi jo vuonna 2007 Pirjon Pakarin Vuoden Gluteenittomaksi yritykseksi. Kyseisen tunnustuk-



sen sai vuonna 2018 Gluteeniton Leipomo Ilona, ja tuolloin kunniamaininnalla palkittiin myös Porokylän Leipomo. Keliakialiiton Vuoden gluteeniton tuote -palkinto on mennyt leipomoyritykselle 2000-luvulla noin 10 kertaa.

Yksittäisten yritysten saamat julkiset tunnustukset ovat upea asia koko leipomoalalle ja ne nostavat entisestään koko alan arvostusta. Valinnat myös osoittavat, että leipomoala pysyy hyvin kehityksessä mukana ja että kaikenkokoisia leipomoita tarvitaan ja niitä myös arvostetaan. Yhtä kaikki se samalla osoittaa hyvin sitä, miten monipuolinen ja monimuotoinen ja myös uuden luomiseen pystyvä on suomalainen leipomoala ja sen yritykset.

Kaiken kaikkiaan suomalainen leipomo- ja konditoria-ala on hyvin poikkeuksellinen muuhun suuryritysten käsiin keskittyneeseen elintarviketeollisuuteen verrattuna, kuten vaikkapa liha-, panimo- ja meijerialan yrityksiin verrattuna. Toki myös edellä mainituilla aloilla on yksittäisiä menestyviä pienempiä yrityksiä, mutta niitä on kuitenkin varsin harvassa. Vaikka kaikilla aloilla suomalaiset yritykset valmistavat laadukkaita ja maukkaita tuotteita, niin olisihan se todella sääli, jos myös leipomoala olisi keskittynyt pelkääntään muutaman teollisen suuryrityksen

käsiin. Onneksi näin ei ole tapahtunut, ja tuskin koskaan tulee tapahtumaan, vaikka koronakriisin ja valtiovallan viimekeväästen päätösten seuraukset alan yrityksille ja sen työvoimalle nähdään vasta tulevan syksyn ja ensi vuoden aikana. Toivottavasti se, että suomalaisen paikallisen ja lähellä tuotetun ruuan arvostus on koronakriisin seurauksena kuluttajien silmissä entisestään kasvanut, näkyy myös kuluttajien kasvavana haluna ostaa pienten ja keskisuurten leipomo- ja konditoria-alan yritysten tarjoamia tuotteita.

Tässä kohtaa on hyvä muistuttaa ja korostaa jälleen kerran suomalaisen leipä-kulttuurin monipuolisuutta. Itä-Suomen leipä-kulttuuri perustuu tummaan perinteeseen ruisleipään, jossa myös karjalanpiirakoilla, erilaisilla kukoilla tai vaikkapa Kaakkois-Suomessa suosiossa olevilla lepuskoilla on oma tärkeä roolinsa. Länsi-Suomessa suosiossa ovat maustetut ja makeahkot leivät, kuten saaristolaisleipä, piimälimppu ja jopa rusinaa tai kuminaa sisältävät leivät. Keski-Suomessa taas melkein kaikki leipätyypit maistuvat, vaikka ohraa sisältävät rievätyypiset sekaleivät taitavat olla suosituimpia. Pohjois-Suomi on taas kaiken muun ohella rieskojen ”luvattua aluetta”. Yritetään kaikki omalta osaltamme vaikuttaa siihen, että monipuolinen suomalainen leipä- ja konditoriakulttuuri säilyy myös tuleville sukupolville.

Mika Väyrynen

* Ruudun nettisivuilla todetaan kilpailusta, että ”Suomalainen menestysresepti -sarjassa etsitään suomalaisen ruokakulttuurin uutta supertähteä! Ohjelman voittaja saa kehittämänsä tuotteen ruokakauppojen hyllyille koko Suomen maisteltavaksi. Kilpailijoita sparraa ruoan, markkinoinnin ja kaupan alan ammattilaisista koostuva tuomaristo”.