



LEHDISTÖTIEDOTE, JULKAISUVAPAA 9.5.2018

Ruisakatemia rakentaa ruisleipäperinnettä sukupolvien yli

Viipurilainen kotileipomo perustaa Ruisakatemiaa ja viitoittaa tulevaisuutta rukiin tiellä. Ruisakatemiaan rakennetaan eri tasoisia ja pituisia sekä sisäisiä että kaikkien tarjolle tulevia koulutusohjelmia, työpajatoimintaa, tiedottamista ja kunnianhimoisen tavoite tehdä Asikkalasta maailman ruispääkaupunki.

Osaamme rukiin leipomisen, mutta tiedämme myös mitä se vaatii raaka-aineelta. Haluamme vahvistaa tätä kivijalkaa tulevaisuudessa, kertoo Teppo Ylä-Hemmilä.

Ajatus Ruisakatemiasta on monen sattuman summa. Vuosien saatossa meille on kertynyt paljon osaamista, mutta olemme myös kohdanneet lukuisia haasteita. Viimeisimpänä haaste saada hyviä ja innokkaita leipureita töihin Viipurilaiselle. Lähiruoan tekeminen on kovaa työtä, mutta palkitsevaa hommaa. Ruisakatemia on yksi tapa onnistua rekrytoimaan parasta talenttia, sanoo Teppo Ylä-Hemmilä.

Rekrytoinnin lisäksi akatemialla on visio; Tehdä Asikkalasta maailman ruispääkaupunki. Päijät-Hämeessä on erityisen vahvaa vilja-alan osaamista, mutta me haluamme omalla asiantuntijuudellamme viitoittaa rukiin tietä ja tehdä pienenä leipomona isoja asioita. Kyse on meille rakkaan raaka-aineen kunnioittamisesta ja sen nostamisesta uuteen arvoonsa. Käsityön ja leivontaprosessin osaaminen palauttaa mummolan maut kaikkien saataville. Kyse on koko ruisketjun yhteistyöstä, pellolta pöytään.

Ruisakatemia missio on periyttää ruisleipäosaamista sukupolvilta toisille. Puhun monikossa, sillä en halua tämän olevan vain minun ja kotona kasvavan sukupolven asia, painottaa Teppo. Ruisleipäosaamisesta Suomessa tulee huolehtia. Se on kansallisruokamme. Siksi Ruisakatemia on konkreettinen toimenpide perinteen säilyttämiseksi ja käsin leivotun ruisleivän arvostuksen nostamiseksi sen ansaitsemalle tasolle.

Samalla rukiin ympärille rakennetaan työpajoja ja matkailutuote, jotta mahdollisimman moni pääsee kokeilemaan, oppimaan ja konkreettisesti leipomaan perinnettä. Tätä on tarkoitus tehdä tiiviissä yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa.

Miten akatemia sitten ihan oikeasti rakentuu? Kaikki alkaa seinistä. Viipurilaisen kotileipomom tulevan laajennusosan suunnittelu on käynnissä ja rakentaminen ajoittuu näillä näkymin syksylle 2019. Tällä hetkellä kasaamme raskaan sarjan koulutusohjelmaa, joka testataan nykyisillä työntekijöillämme. Luomme tietopaketteja raaka-aineista, juurileivonnasta ja muista oleellisista asioista, jotka vaikuttavat hyvän leivän syntyyn. Vaihdamme myös kokemuksia alan sisällä toimivien pioneerien kanssa ja tuotteistamme ruisleipäkurseja. Tämä on meille strategisesti iso linjaus ja haastaa myös meitä kehittymään entistä paremmiksi. Asiantuntijuus tulee ansaita, joten valmistelemme tämän huolella, päättää Teppo Ylä-Hemmilä.

Viipurilainen kotileipomo on lähes kolminkertaistanut liikevaihtonsa vuonna 2013 aloitetun sukupolvenvaihdoksen jälkeen samalla kun leipomotuotteiden kokonaistoimitukset Suomessa ovat pysyneet Leipätiedotus ry:n tilastojen mukaan nollakasvussa. Toimialaa voimakkaampi kasvu on toteutunut leipomalla herkullista lähileipää ja viestimällä siitä onnistuneesti. On myös nähtävissä että kuluttajat ovat halunneet maistuvaa ja laadukasta, ei teollista leipää. Tämä on sopinut yrityksen arvoihin ja tuotantoketjun läpinäkyvyyteen hyvin. Viipurilaisen kotileipomom liikevaihto oli vuonna 2013 866 000 € ja vuoden 2018 ennustettu liikevaihto on noin 3 miljoonaa euroa.

LISÄTIETOJA

Teppo Ylä-Hemmilä
tepi@viipurilainen.fi
044 274 2005

