



REKO

för närproducerad mat

direkt från producent till konsument, utan mellanhänder

REKO står för rejäl konsumtion och är en modell för handel mellan producenter och konsumenter. Produkterna förhandsbeställs som prenumeration eller som engångsbeställning. Betalning sker i förväg om inget annat överenskommit.

Producenten levererar de beställda produkterna utanför Ålands Hotell och restaurangskola på torsdagar kl 17–18. Varannan vecka under vinter och vår, varje vecka under sommar och höst.

REKO-modellen är kostnads- och tidseffektiv för båda parter. Tack vare förhandsbeställningen blir det inget spill (matsvinn) för producenterna.

REKO har med framgång tillämpats i Österbotten och nya REKO-ringar startas upp över hela Finland. Modellen har inspirerats av Amap i Frankrike och liknande konsumentringar finns även på andra platser i Europa, Nord-amerika (CSA) och Japan (Taikēi).

Mer information

Lena Brenner,
Ålands Landsbygdscentrum,
tel: 0457 526 7305,
lena.brenner@landsbygd.ax

REKO för konsumenter

– närproducerad mat direkt från producenter utan mellanhänder

Vad är REKO:

- REKO – rejäl konsumtion
- Färska produkter som skördats när de är som bäst
- Kunskap om matens ursprung
- Träffa regelbundet producenten bakom maten du äter
- Spännande produkter som inte alltid finns i butiken
- Mathantverk som gjorts med kärlek

Ekonomiska fördelar

- Du betalar inte för reklam, mellanhänder, onödiga förpackningar och transporter
- Du stöder den lokala ekonomin, ditt närsamhälle

Sociala fördelar

- Du får själv träffa den som producerat din mat. Kanske även få möjlighet att besöka bondgården enligt överenskommelse
- Du träffar andra konsumenter med liknande värderingar och intressen
- Ni kan dela erfarenheter och recept
- Du köper produkterna av en producent som ser dig i ögonen – inte en anonym handelsvara.

Fördelar för miljön

- Ät mer enligt årstiden, närmare naturen
- Undviker onödiga transporter och förpackningar
- Utnyttja allt som produceras – en krokig gurka är också en gurka
- Allt är förhandsbeställt och det blir inget spill för producenten



REKO för producenter

– få avsättning för din produktion direkt till konsumenter

För vem?

- Du säljer sedan tidigare direkt till konsument men vill samla leveranstillfällena till ett och samma ställe för dina kunder
- Du odlar flera olika grödor och vill prova på nya sorter du kan testa till en mindre grupp konsumenter
- Smart säljkanal för dig som startat nytt eller är producent vid sidan av annat arbete
- Du är biodlare, har värphöns, är fiskare eller har andra produkter som du vill sälja lokalt
- Bakning eller annat mathantverk är din passion och du har möjlighet att producera till andra än din egen familj
- Du är småskalig livsmedelsproducent och har en speciell produkt som många vill ha, men som inte passar in i handelskedjorna
- Visa produkter som ännu inte hittat in i butikshyllorna

Endast egen produktion

– REKO är inte för återförsäljare av andras produkter

Du säljer endast din egen produktion, dvs du kan inte vara återförsäljare av andras produkter.

REKO innebär försäljning av livsmedel. Men en livsmedelsproducent kan komplettera sin försäljning, tex kan en lammköttproducent sälja fårskinn eller en potatisproducent kan sälja tex ved. Men producentens huvudsakliga produkt måste vara livsmedel.

Tips för producenter

- "Paketera" i försäljningsenheter som är lätta att hantera
- Berätta om din produkt, hur den är odlad eller producerad
- Skriv ut priset på produkten
- Ge tydliga ramar:
 - gör gärna skriftligt avtal vid prenumerationer
 - var tydlig med när beställningen senast ska vara gjord
 - kommunicera hur produkterna levereras; kvantiteter, "paket", m.m.
 - berätta tydligt hur produkterna betalas; på förhand, kontant eller bankkort
- Beskriv gärna produkten med en bild!



Bli REKO du också



Ålands
Landsbygdscentrum