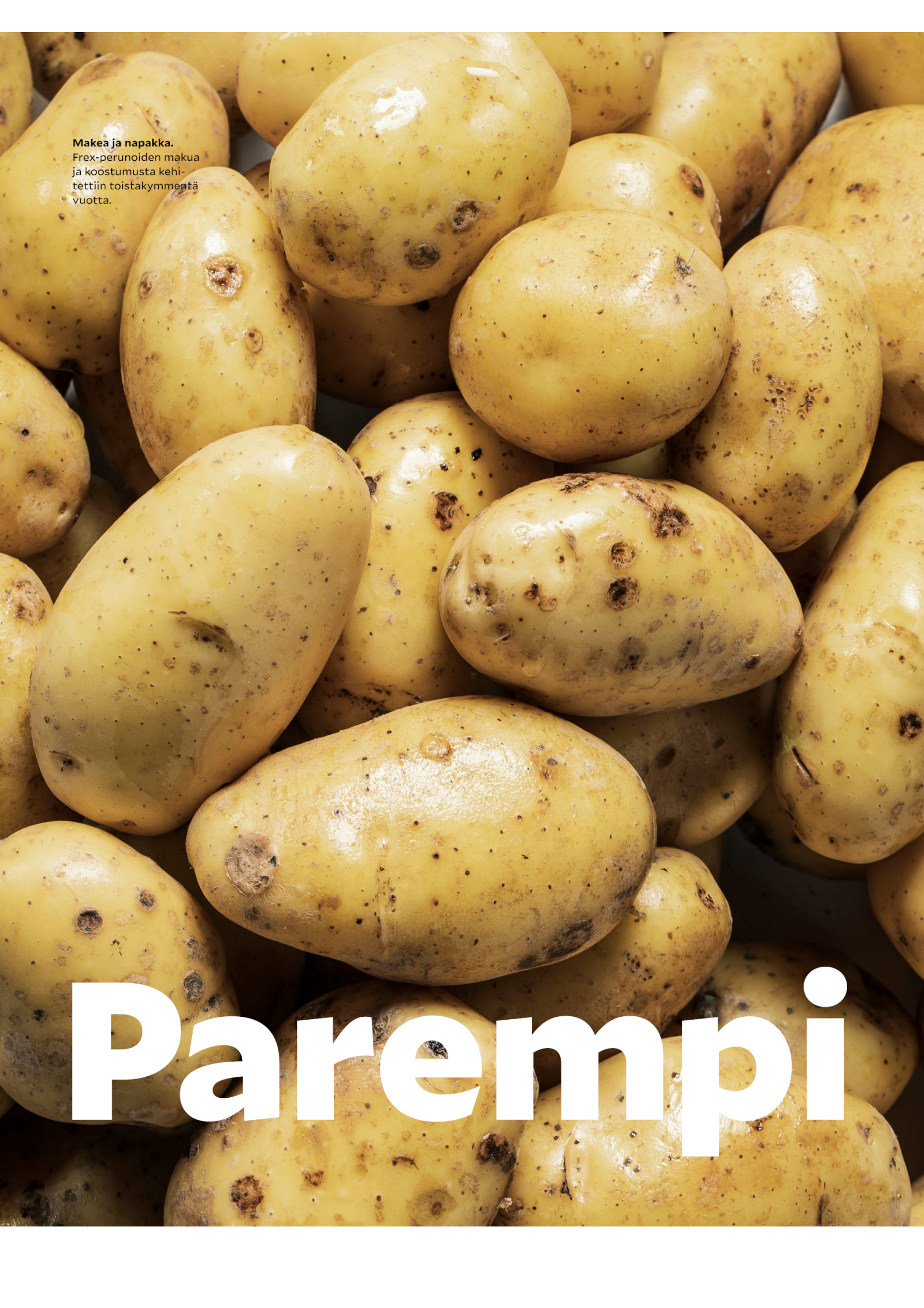




Makea ja napakka.
Frex-perunoiden makua
ja koostumusta kehi-
tettiin toistakymmentä
vuotta.

Parempi

Suomalainen luksusperuna Frex hurmaa Keski-Euroopan Michelin-ravintoloissa. Sen salaisuus on viljelytavassa ja Suomen erityisissä olosuhteissa.

TEKSTI **Saara Koho** KUVAT **Karoliina Vuorenmäki** JA **Thierry Monasse**

Näytöskeittiössä Belgian Antwerpenissa käy hiljainen puheensorina. Salillinen belgialaisia keittiömestareita ja kokkeja odottaa, miltä maistuu suomalainen luksusperuna Frex. Kutsukirjeessä tuotetta kuvaillaan kulinaariseksi matkaksi menneisyyden aitoihin makuihin.

Helsinkiläisen ravintolan *Olon* keittiömestarit **Pekka Terävä** ja **Tuomas Vierälä** tarjoavat markkinointitempauksen vieraille perunaa eri muodoissa: höyrytettyinä, paistettuna, risottona, fondanttina ja kuivattuna. Perunan maku on makea ja rakenne napakka.

”En ole koskaan ennen nähnyt risottoperunaa. Se pysyi kuutiolina. Belgialainen peruna olisi mennyt mössöksi”, arvioi kokki **Marc D’haens**.

Hän työskentelee yhden tähden Michelin-ravintolassa *Zet’Joessa* Bruggessa ja on saapunut maisteluun yhdessä tyttöystävänsä **Josephine Pypen** kanssa. Pype on töissä salin puolella ravintola *Côté Préféréssä*.

”Tästä perunasta tulee mieleen kaurajuuri. Se on makea ja tiivis. Belgiassa perunalajikkeilla on yleensä vain yksi käyttötarkoitus, mutta tämä vaihtaa monikäyttöiseltä”, Pype sanoo.

FREX EI OLE perunalajike. Se on brändi, jonka alla yrittäjäpariskunta **Tapio Knuuttila** ja **Pia Tapio-Knuuttila** myyvät korkealaatuisia perunoita ja kananmunia Keski-Euroopan huippuravintoloihin.

Frex-tuotteita käytetään parin mukaan tällä hetkellä noin 150:ssä Michelin-tason ravintolassa Suomessa, Belgiassa, Ranskassa ja Saksassa. Asiakkaiden nimet eivät kuitenkaan ole julkisia, eivätkä ravintolat

välttämättä käytä Frex-tuotteita kaikissa menuissaan.

Peruselintarvikkeiden luksusversioiden myyminen ei ole helppo tehtävä. Ranskassa ja Belgiassa on paljon omaa perunantuotantoa. Kontaktin tukkuihin saa vain suosituksilla. Michelin-ravintoloiden keittiömestareiden puheille pääseminen vaatii kuuksien pohjatyön.

”Pikavoittoja ei ole luvassa. Tiesimme kuitenkin, miten täällä pitää toimia, koska Belgia on meille kotimarkkina”, Tapio Knuuttila sanoo.

Idea luksusperunoiden tuottamisesta alkoi itää vuosituhannen vaihteessa. Knuuttila työskenteli silloin suomalaisen ruuan markkinoinnin parissa Brysselissä. Suomen ensimmäinen EU-puheenjohtajuuskausi oli tuonut hänelle töitä tapahtumapromootorina.

Knuuttila järjesti Suomen suurlähettilään residenssissä tilaisuuden, jossa oli mukana belgialainen kolmen Michelin-tähden keittiömestari **Jean-Pierre Bruneau**. Suorapuheinen tähtikokki piti suomalaisia bisnesmielessä vähän yksinkertaisina.

”Hän tuhahti, että teillä olisi niin hienot puitteet kasvattaa premium-luokan juureksia, mutta te tuotatte vain bulkkia.”

KNUUTTILA NAPPASI Bruneau’n ajatuksesta kiinni. Suurlähettilään illalliselta alkoi noin 15 vuoden kehitystyö luksusperunan parissa.

Knuuttila aloitti tehtävän tilaamalla Suomesta perunalajikkeita eri tuottajilta. Jokaisesta löytyi jotain hyvää, mutta kaikki olivat kaukana premium-luokasta.

”Mietin, että ihmiset etsivät aitoja makuja ja puhtautta. Perunan koostumuksen pitäisi myös olla uniikki.”

PERUNA



Skabam

MIKÄ: Yritys, joka tuottaa luksusperunoita ja -kananmunia Frex-brändin alla

PERUSTETTU: Vuonna 2018

OMISTAJAT: Tapio Knuuttila ja Pia Tapio-Knuuttila

ASIAKKAAT: Frex-tuotteita on käytössä noin 150 Michelin-ravintolassa Suomessa, Belgiassa, Ranskassa ja Saksassa. Myynnissä K-ryhmän kaupoissa.

LIIKEVAIHTO: Vuonna 2020 noin 460 000 euroa, liike-tappio noin 230 000 euroa

TAVOITTEET: Kasvaa Euroopassa ja tuottaa 50 miljoonaa kiloa perunaa vuodessa

Yllä: Yrittäjät. Pia Tapio-Knuuttila ja Tapio Knuuttila kiertävät Eurooppaa markkinoimassa luksusperunaa.

Oikealla: Tasting. Olon keittiöpäällikkö Tuomas Vierelä loihtii maisteluannoksia Antwerpenissa.

Oikealla alhaalla: Kippis. Marc D'haensin ja Josephine Pypen mielestä Frex muistuttaa maultaan kaurajuurta.

Asiat lähtivät edistymään, kun Knuuttila tapasi viljelijä **Rami Liljan**, joka oli tahollaan miettinyt, miksi perunan ravinnearvot ovat tippuneet viime vuosikymmeninä. Lilja oli alkanut kehittää tuotantotapaa, joka olisi mahdollisimman lähellä sitä, miten perunaa viljeltiin 50 vuotta sitten.

Roolinsa oli myös keittiömestari Pekka Terävällä, joka lupautui Olon henkilöstön kanssa testaamaan perunoita ja antamaan niistä palautetta. Knuuttila ja Lilja muokkasivat perunaa tähtikokeilta saadun palautteen pohjalta. Esiin tuotiin uusia nyanseja.

Vuonna 2018 perunaresepti oli niin pitkällä, että Knuuttila päätti perustaa idean ympärille yrityksen, *Skabamin*. Frex-perunat lanseerattiin Berliinissä Grüne Woche -ruokamessuilla.

It-alan johtotehtävissä työskennellyt vaimo Pia Tapio-Knuuttila teki ensin Skabamin töitä päivätyönsä ohessa, mutta hyppäsi puolitoista vuotta sitten kokoaikaisesti mukaan yrityksen toimintaan.

”Tämä on hyvin käytännönläheistä

työtä. Kerran raastoimme rehunkehitystä varten sata kiloa porkkanaa meidän keittiössä ja kuivasimme ne saunassa”, Tapio-Knuuttila kertoo.

MIKÄ TEKEE Frex-perunasta uniikin? Viljelytapa ja Suomen olosuhteet, paris-kunta vastaa. Perunoita viljellään 500 hehtaarilla Varsinais-Suomessa ja Pohjanmaalla. Mikä tahansa pelto ei kelpaa Frex-pelloksi, sillä pellossa ei ole saanut käyttää vuosiin torjunta-aineita.

Suurin osa lannoituksesta tapahtuu kumppanikasvien avulla. Perunaa viljellään kaksi vuotta yhdellä peltolohkolla, ja sen jälkeen lohko on kaksi vuotta muokatavana. Tavoite on, että maaperän ravinteet kiertävät pellossa mahdollisimman luonnollisesti.

Viljelytavan voisi siirtää ulkomaille, mutta lopputulos ei olisi sama. Perunan makuun ja rakenteeseen vaikuttavat Suomen ilman puhtaus, auringon määrä ja pohjaveden ja maan laatu.

”Ruotsalaiset naapurimme kokeilivat viljellä Frexiä Belgiassa ja pettyivät



Maan omena on makea ja tuore

Perunassa on draaman kaari, sanoo keittiömestari Pekka Terävä.

SUOMESSA kaikki perunat ovat aivan omaa luokkaansa, sanoo keittiömestari ja ravintoloitsija **Pekka Terävä**. Hän on silti erityisen ihastunut suomalaiseen Frex-perunaan, jonka kehitystyössä *Olo Collectionin* henkilöstö on ollut mukana.

”Se ei ole kuivakas, niljakas. Se on makea ja tuore”, Terävä sanoo.

Ranskan kielessä peruna on ”pomme de terre” eli maan omena. Terävän mielestä Frex-perunassa omenamaisuus tulee esiin.

”Se on mehukas. Maku on erilainen kuin mihin me ollaan totuttu.”

OLON keittiöpäällikkö **Tuomas Vierelä** sanoo, että rakenne, maku ja väri erottavat suomalaiset perunat keskieurooppalaisista. Belgialaiset perunat ovat vaaleita. Suomessa väri taittuu keltaiseen, koska maaperä on mineraalipitoisempi.

”Eurooppalainen peruna on helposti muhjuinen. Suomalainen peruna on kiinteä ja juuresmainen. Se on helpompi jättää napakaksi.”

Peruna kuuluu Terävän lempiraaka-aineisiin. Se on yksinkertainen raaka-aine, mutta siinä on monta ulottuvuutta ja nyanssia.

”Kun peruna vie mensesään, sitä alkaa tutkia ihan eri tavalla. Perunassa on myös satokauteen liittyvä draaman kaari.”

Ravintola Olossa käyteen puikulaa perunapyreen valmistuksessa, mutta muuten Frexiä.



Monta ulottuvuutta.
Pekka Terävä kuvailee Frex-perunoita makeiksi ja täyteläisiksi.



Risotto. Frex-perunaa ruskistettuna ja pikkelöitynä majoneesissa.

Pellossa sen salaisuus. Tapio Knuuttilan tavoite on, että ravinteet kiertävät pellossa mahdollisimman luonnollisesti.



pahasti, kun peruna ei maistunutkaan samalta”, Knuuttila kertoo.

Frex-perunoita myydään *K-ryhmän* kaupoissa noin kolmen euron kilohintaan, kun tavallinen suomalainen peruna maksaa noin euron kilolta.

”Meille on tärkeää, että tuottajat saavat reilun korvauksen työstään ja pysyvät myös kehittämään toimintaansa”, Knuuttila sanoo.

Koska perunan tuotantotapa vaatii oikeanlaisen pellon ja muokkaustyön, tuotannon nopea skaalaaminen on haastavaa. Sen sijaan kananmunan tuotantoa voisi kasvattaa nopeastikin.

Frex-munat tuotetaan lattiakanaloissa erityisen rehun avulla. Resepti sisältää muun muassa kauraa, vehnää, hamppua, hernettä, porkkanaa, camelinaa ja maisia. Soijaa rehussa ei käytetä.

HUIPPUKEITTIÖT valikoituivat Frex-tuotteiden kohderyhmäksi, koska niiden keittiömestarit ovat ravintola-alan supervaikuttajia, joiden valintoja muut alan ihmiset seuraavat.

”Jos pääsee kolmen tähden ravintolaan tavarantoimittajaksi, tuhannet muut kokit kiinnostuvat tuotteesta”, Knuuttila avaa logiikkaa.

Jokaisen Michelin-ravintolan vakuuttaminen on kuitenkin oma prosessinsa. Muiden referenssit eivät automaattisesti avaa ovia toimittajaksi.

Belgiassa Frex-tuotteita lähti ensimmäisenä käyttämään keittiömestari **Alain Bianchin** ravintola *Jezus-Eik* Brysselin liepeillä. Knuuttilat olivat tehneet neljä kuukautta pohjatöitä ennen kuin saivat Bianchinin langan päähän.

”Kun saimme hänet kiinni, tiesimme, kenelle tuotettamme tarjoamme ja miksi. Alain oli hyvin skeptinen aluksi, koska hänellä oli jo omasta mielestään maailman parhaat perunantoimittajat.”

Bianchin otti suomalaiset perunat kuitenkin kokeiluun. Kun hänestä ei kuullut vähään aikaan mitään, Knuuttilat varasivat pöydän ravintolasta ja pyysivät saada tavata keittiömestarin.

”Hän tuli perunakattila kädessä saliin ja oli aivan into piukeana. Siitä alkoi Alainin ja meidän yhteinen tarina.”

TUOTTAVAA PERUNANVIENTIä ei vielä ole. Skabam oli saanut juuri ennen koronaa toimintansa voitolliseksi, mutta sitten rajat ja ravintolat menivät kiinni. Koronarajoitukset ovat olleet ravintola-alalle raskaita.

Yksi Michelin-ravintola käyttää vain noin 5–15 kiloa perunaa viikossa. Nykyään Skabamilla on jakelija Belgiassa, jonne tuotteet tulevat Suomesta maakuljetuksina. Alussa perunaa kuitenkin lennätettiin kuriiripostilla. Keittiöt piti saada vakuuttuneeksi logistiikan toimivuudesta.

”Aika usein saattoi tulla lauantai-iltana Whatsapp-viesti: ’Nyt on perunat loppu, toimitatko tiistaiamuksi lisää.’ Joka ikinen lähetys maksoi meille rahaa, ei se ollut bisnestä”, Tapio Knuuttila kertoo.

Knuuttiloilla riittää kuitenkin uskoa ideaansa. He etsivät parhaillaan kontakteja Italiasta. Korona alkaa hellittää, ja markkinointia pääsee taas tekemään. Tuotekehityspotkussa on uusia tuotteita ensi kesäksi.

”Meille on tullut kaksi ostotarjousta, mutta ei ole tullut mielenkään myydä yritystä”, Pia Tapio-Knuuttila sanoo.

Pariskunta on Skabamin ainoa omistaja. Toistaiseksi he ovat itse rahoittaneet yrityksen toimintaa ilman sijoittajia.

”Teemme ihan hirveää tappiota varmaan vielä tämänkin vuoden ajan”, Knuuttila sanoo.

ANTWERPENISSA MAISTELU alkaa olla ohi. Ravintola *Bistro Jettin* keittiömestari **Dries Huisseune** kertoo pitäneensä Frex-perunasta keitettynä, mutta hänen mielestään se ei sopisi ranskalaisten perunoiden valmistukseen. Huisseune suhtautuu epäilevästi siihen, haluaisivatko belgialaiset asiakkaat syödä suomalaista perunaa.

”Miksi lennättää perunaa tänne? On ekologisempaa käyttää paikallisia tuotteita”, Huisseune sanoo.

Tässä on yksi markkinointihaaste. Asiakkaat pitäisi saada ymmärtämään, että Frex-perunat tulevat Belgiaan maitse, ja niiden kumppanikasveja hyödyntävä viljelytapa sitoo tyyppä ja hiilidioksidia maahan.

”Meidän perunat ovat hiilinieluja, ne sitovat enemmän hiiltä kuin tuottavat”, Knuuttila sanoo.

Antwerpenin perunatastingin tapaiset tilaisuudet ovat yrittäjäpariskunnalle hyvä väylä päästä tapaamaan keittiömestareita ja vaihtamaan ajatuksia. ”Eivät meidän tuotteet myy itse itseään. Ei se riitä, että ne ovat tukun listoilla. Meidän pitää itse olla tukemassa myyntiä ja markkinointia.” ●