

Helsingin yliopisto  
Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta  
Taloustieteen osasto

Susanna Saikkonen

**Lähirooka ja luomu julkisissa ruokapalveluissa  
– Case Tuusulan kouluruokailu**

Elintarvike-ekonomia  
Pro gradu  
EE 503

Helsinki 2019



Tiedekunta/Osasto Fakultet/Sektion – Faculty		Laitos/Institution– Department	
Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta		Taloustieteen osasto	
Tekijä/Författare – Author			
Susanna Saikkonen			
Työn nimi/Arbetets titel – Title			
Lähiruoka ja luomu julkisissa ruokapalveluissa – Case Tuusulan kouluruokailu			
Oppiaine/Läroämne – Subject			
Elintarvike-ekonomia			
Työn laji/Arbetets art – Level	Aika/Datum – Month and year	Sivumäärä/Sidoantal – Number of pages	
Pro gradu –tutkielma	Maaliskuu 2019	79 + liitteet	
Tiivistelmä/Referat – Abstract			
<p>Kunnalliset ruokapalvelut ovat avainasemassa lähiruoan ja luomun käytön edistämisessä. Asiakastarpeiden monipuolistuessa, lähiruoan ja luomun kysyntä on kasvanut ja se luo paineita kunnille lisätä tarjontaansa sekä antamaan mahdollisuuksia uusille ratkaisuille. On kuntakohtaista, tarjotaanko kouluissa lähi- tai luomuruokaa. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää rehtoreiden ja kuntapäätäjien näkemyksiä lähiruoan ja luomun käytöstä kouluruokailussa. Kvalitatiivinen tapaustutkimus toteutettiin teemahaastatteluilla (N=11) Tuusulan kunnan ala- ja yläkoulujen ruokapalveluista talvella 2018–2019. Tutkimuksen viitekehys rakentui kouluruokailun ympärille aikaisempien tutkimusten valossa esitettynä.</p> <p>Tutkimuksen perusteella lähiruokaa ja luomua arvostetaan ja halutaan nykyistä enemmän kouluihin. Rehtoreilla eikä valtuuston jäsenillä ollut lainkaan tietoa lähiruoan tai luomun nykyisestä käyttöasteesta, joten ensisijaisesti toivottiin viestinnän parantamista ja tietoa kunnan tämänhetkisestä tilanteesta. Luomun osalta valtakunnallinen tavoitetaso 20 % täyttyy. Lähiruokaa on tarjolla hyvin satunnaisesti. Haastateltavat eivät olleet pääosin tietoisia hankintalainsäädännön uudistuksesta eikä kansallisista lähiruoka- ja luomuohjelmista.</p> <p>Valtuuston jäsenet kokivat, ettei heillä ole vaikutusvaltaa ruokahankintoihin. Haastateltavat olivat eri mieltä siitä, voisiko Tuusulan kunta hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa luomua ja lähiruokaa. Ruokapalvelut ovat toistaiseksi itsenäisesti kehittäneet toimintaa haluamaansa suuntaan, eli kotimaisuusasteen nostamiseen. Enemmän luomua tai lähiruokaa voitaisiin tarjota kouluissa mikäli luomu- ja lähituottajien olemassaolosta ja tarjonnasta tiedettäisiin, kunnallista budjettia kasvatettaisiin sekä valtuustosta annettaisiin linjauspäätöksiä aiheeseen liittyen.</p> <p>Tutkimus lisäsi ymmärrystä lähiruoan ja luomun mahdollisuuksista kouluruokailussa. Tulokset ovat yhdensuuntaisia aikaisempien tutkimusten kanssa ja auttavat osaltaan kouluruoan kehittämisessä.</p>			
Avainsanat – Nyckelord – Keywords			
Julkiset ruokapalvelut, julkiset hankinnat, kouluruokailu, luomu, lähiruoka, Tuusula			
Säilytyspaikka – Förvaringställe – Where deposited			
Taloustieteen osasto: elintarvike-ekonomia			
Muita tietoja – Övriga uppgifter – Additional information			
EE 503			

# Sisällysluettelo

<b>1 Johdanto</b>	<b>4</b>
1.1 Teoreettinen tausta	5
1.2 Tutkimusongelma ja tutkimuskysymykset	8
<b>2 Luomu ja lähiruoka</b>	<b>10</b>
2.1 Kuluttajan valinta	11
2.2 Lähiruokaan ja luomuun liittyvät hankkeet ja aloitteet	14
2.2.1 Lisää luomua!	14
2.2.2 Lähiruokaa -totta kai!	15
2.2.3 Valtuustoaloitteet Tuusulassa	16
<b>3 Julkiset ruokapalvelut</b>	<b>18</b>
3.1 Julkiset hankinnat	18
3.1.1 Kilpailutus	19
3.1.2 Kestävyys hankinnoissa	21
3.1.3 Luomun ja lähiruokan käyttöaste	23
3.2 Kuntapäätäjien rooli	25
3.3 Kouluruokailu	27
<b>4 Tutkimuksen viitekehys</b>	<b>29</b>
<b>5 Empiirinen toteutus: aineisto ja menetelmät</b>	<b>31</b>
5.1 Tutkimusmenetelmä	31
5.2 Tutkimuksen toteutus ja tutkimusaineisto	32
5.3 Teemahaastattelu	33
5.4 Aineiston analysointi	36
<b>6 Tutkimustulokset</b>	<b>36</b>
6.1 Kokemuksia lähi-, luomu- ja kouluruoasta	37
6.2 Tuusulan kouluruoka ja vastuullisuus	42
6.2.1 Tietämättömyys hankinnoista	43
6.2.2 Aivomenu-sovellus	47
6.2.3 Pientuottajat kilpailussa	51
6.2.4 Ohralisäke	54
6.3 Vaikutusmahdollisuudet	55
6.3.1 Asiakaspalaute	56
6.3.2 Aloitteet ja kansalliset ohjelmat	59
6.3.3 Kouluruokatyöryhmät	62
6.4 Tuusula roolimalliksi?	63
6.4.1 Lähiruokaa ja luomua halutaan enemmän	64
6.4.2 Maaseutumainen Tuusula	64
<b>7 Pohdinta</b>	<b>66</b>
7.1 Yhteenveto tuloksista	66
7.2 Johtopäätökset	68
7.3 Tutkimuksen arviointi ja hyödynnettävyys	70
<b>Lähdeluettelo</b>	<b>72</b>
<b>Liitteet</b>	<b>80</b>

# 1 Johdanto

Tämän tutkimuksen tavoitteena on selvittää rehtoreiden ja kuntapäättäjien näkemyksiä lähiruoan ja luomun käytöstä kouluruokailussa. Sillä Tikkasen (2014) mukaan lähtökohtaisesti se, tarjoaako julkiset ruokapalvelut lähiruokaa tai luomua, on kuntakohtaista ja taustalla on kuntapäättäjien ja kuntalaisten kiinnostus. Tutkimus toteutettiin tapaustutkimuksena kvalitatiivista eli laadullista tutkimusotetta käyttäen Tuusulan kunnan ala- ja yläkouluissa. Tarkoituksena on myös selvittää kokonaiskuvaa lähi- ja luomuruoan nykyisestä käyttöasteesta Tuusulan kouluruokailussa. Tutkimusongelmaan liittyy hankintakriteerien selvittämistä, luomun ja lähiruoan mahdollisten esteiden tunnistamista julkisissa hankinnoissa sekä koulujen henkilökunnan näkemyksiä ruokahankinnoista ja toiveista tulevaisuudessa.

Hankinnoilla ja tarjottavilla raaka-aineilla on suuri merkitys yhteiskunnallisesti, sillä työikäisten suomalaisten syömistä aterioista joka kolmas on ammattikeittiöiden valmistama (Tikkanen & Kaleva 2011). Lisäksi aihe on merkittävä ajankohtaisuutensa vuoksi. Jyrki Kataisen hallitusohjelmassa Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi nostettiin lähi- ja luomuruoan osuuden kääntäminen vahvaan kasvuun (Tikkanen 2012). Ohjelmien jatko on kirjattu myös Juha Sipilän hallitusohjelmaan. Ristinojan (2018) mukaan kuntien tulisi sitoutua luomuun hankintastrategioissaan ja hankinnoista vastaavien henkilöiden olisi hyödynnettävä enemmän luomua hankintalain sallimia mahdollisuuksia hyödyntäen. Tutkimus pyrkii siksi myös selvittämään, voisiko Tuusulan kunta hankintalain puitteissa haastateltavien mielestä hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa nykyistä enemmän luomu- ja lähiruokaa.

Lokakuussa 2018 julkaistussa Työ- ja elinkeinoministeriön raportissa kerrotaan, että kasvunäkymiä tulevaisuudessa on mm. biotaloudessa, lähi- ja luomuruokatuotannossa sekä matkailussa. Myös kuluttajien kiinnostus luomutuotantoa kohtaan on selvästi kasvanut monissa eri Suomen kunnissa. (TEM 2018, 228.) Tuusulan kunta on huomannut kuluttajien lisääntyvän kiinnostuksen luonnonmukaista tuotantoa kohtaan ja hyväksyi maaliskuussa 2018 Päivi Visurin ja Antti Kaikkosen aloitteet luomuruoan kartoittamisesta sekä lähiruoan suosimisesta elintarvikehankinnoissaan. Näiden lisäksi tammikuun 2018 kokouksessa Jussi Salonen esitti aloitteen, jonka tavoitteena on selvittää, mikä prosenttiosuus Tuusulan

ruokapalvelujen ruokatarjonnasta on nykyisin luomua ja mikä osuus lähiruokaa. Lisäksi halutaan kartoittaa, voiko kunta hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa lähiruokaa, myös luomutilojen tuottamaa. Samalla arvioidaan kunnalle tulevia kustannuksia lähiruokaan ja/tai luomuruokaan siirtymisestä verrattuna nykytilanteeseen. Kyseinen aloite on vielä vireillä vuoden 2019 alussa.

Kuntatasolla kouluruokailun toteutumisen seurannan tulee olla osa kunnan hyvinvointikertomusta (VRN 2017). Tuusulan hyvinvointikertomuksessa vuodelta 2017 lähiruokaa tai luomua ei ole mainittu, eikä kouluruokailun seuranta ole kertomuksessa käyty läpi. Tuusulan kunnan ruokapalvelupäällikköä Kirsi Hanskia haastateltiin Ylen aamu-tv:ssä lokakuussa 2018. Aiheen ajankohtaisuus näkyy selvästi koko Suomen osalta, mutta erityisesti Tuusulassa, joten tämä valikoitui tapaustutkimuksen kohteeksi.

Tutkielma tulee rakentumaan seuraavasti: ensin teorialuvuissa annetaan tietoa mitä lähiruosta, luomusta sekä julkisista ruokapalveluista on aiemmin tutkittu ja mihin tutkimuskeskusteluihin tämä pro gradu –tutkielma liittyy. Lukujen tarkoituksena on myös helpottaa tutkielman empiirisen osan tulkintaa. Neljännessä luvussa esitellään tutkimuksen viitekehys. Tämän jälkeen tarkastellaan tutkimuksen aineistoa ja käytettyjä menetelmiä. Kuudennessa luvussa käydään läpi tutkimustulokset ja lopussa on yleistä pohdintaa tuloksista, johtopäätöksiä sekä jatkotutkimusaiheita.

## **1.1 Teoreettinen tausta**

Lähiruokaa ja luomua on tutkittu kuluttajatutkimuksina paljon, viime vuosina yhä useammin (Larson 2018), näissä on pyritty selvittämään kuluttajan motiiveja valita lähi- ja luomuruokaa. Lisäksi yksittäisiä tutkimuksia lähivuosina on tehty jonkin verran kunnallisista ruokapalveluista ja julkisista hankinnoista (Goh & Balaji 2016; Husic-Mehmedovic, Arslanagic-Kalajdzic, Kadic-Maglajlic & Vajnberger 2017; Chang & Chang 2017; Golob, Koklic, Podnar & Zabkar 2018; Aaltojärvi, Kontukoski & Hopia 2018). Luomun ja lähiruokan tutkimuksiin syvennyttään tarkemmin luvussa kaksi.

Julkisia ruokapalveluita rohkaistaan nykyisin kestäviin hankintoihin sekä hiilijalanjälkensä pienentämiseen. Silti Brammerin ja Walkerin (2011) mukaan julkisen sektorin seurantaan näihin kansainvälisiin kannustuksiin vastaamisesta ja kestävästä kehityksen mukaisten hankintojen edistämisestä on tutkittu vielä vähän. Aihepiiristä on toteutettu Suomessa myös muutamia pro gradu –tutkimuksia. Kuoppala (2012), Skinnari (2010) ja Vesterinen (2015) ovat tutkinet kestävästä kehityksestä ja yhteiskuntavastuullisuutta ruokapalveluhankinnoissa. Tulokset osoittivat, että ympäristö huomioitiin noin puolessa hankinnoista ja että hinnalla oli keskeinen rooli julkisissa ateriahankeissa sekä kilpailutuskriteerinä. Hankintojen kestävyys liittyy paljon erilaisia mielikuvia ja näkemyksiä siitä, mitä kestävyys pitää sisällään. Hankintojen kestävyys panostaminen koetaan kuitenkin tärkeäksi ja hankintatoiminnan kestävyys kehittyminen vaatisi nykyistä selkeämmän strategian, lisäkoulutusta sekä vahvempia poliittisia linjauksia.

Irma Tikkanen on tehnyt tutkimustyötä suomalaisesta kouluruosta. Tikkanen on julkaissut tämän pro gradu –tutkimuksen aihepiiriin liittyviä artikkeleita, joista osa on koottu taulukkoon 1. Tikkanen tuottama aineisto on toiminut vahvana tieteellisenä pohjana tälle tutkimukselle.

Taulukko 1. Suomessa toteutettuja tutkimuksia kouluruosta sekä lähi- ja luomuruosta kouluruokailussa tai muissa julkisissa ruokapalveluissa

<b>Tutkimuksen laatija(t)</b>	<b>Tarkoitus</b>	<b>Tulokset</b>
Tikkanen 2012	Kuvaa Portaat luomuun –ohjelmaa ja sen käyttöönottoa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Julkisilla keittiöillä on tärkeä rooli luomuraaka-aineiden ja –tuotteiden kulutuksessa.</li> <li>- Luomutuotteiden tarjoaminen lapsille voi vaikuttaa heidän tulevaan ruokavalioon.</li> <li>- Hankintakäytäntöjen muuttaminen, erityisesti suurissa organisaatioissa, on sekä haastavaa että hidasta.</li> </ul>
Tikkanen & Varkoi 2011	Reilun kaupan tuotteet kuntien ruokapalveluissa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reilun kaupan tuotteiden hankinta perustuu mm. tapausorganisaation arvoihin, strategiaan sekä lakeihin.</li> <li>- Tutkimuksen tuloksia voidaan hyödyntää kunnan ruokapalveluiden suunnittelussa ja valmisteltaessa tarjouskilpailua. Lisäksi se tarjosi tietoa, miten kunnan toimintaa muutetaan kestävämmäksi.</li> </ul>

Tikkanen & Kaleva 2011	Kuvaa millaisia sopimusmenettelyjä noudatetaan kuntien julkisissa hankinnoissa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kunnat ovat jatkuvassa paineessa järjeistääkseen ruokailupalvelujen tuotantoa ja lisäämällä samanaikaisesti niiden kannattavuutta, parantamaan palvelujen laatua ja kehittämällä uusia menetelmiä palveluiden tuottamiseen.</li> <li>- Kilpailuttamisen tavoitteena on valita kokonaistaloudellisesti edullisin tarjous tai alhaisin hinta. Ruokapalveluiden alalla, valintaperusteissa on oltava ravitsemukseen ja laatuun liittyviä tekijöitä.</li> <li>- Valintaperusteessa viitataan useimmiten kokonaistaloudellisesti edullisimpaan tarjoukseen.</li> </ul>
Tikkanen 2009a	Testaa yhdeksää hypoteesia siitä, noudattavatko oppilaat lautamallia ruokaa valitessaan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oppilaille tulisi lisätä tietoa kouluruokailusta ja sen roolista terveyden ylläpitämisessä sekä terveysongelmien ehkäisemisessä.</li> </ul>
Tikkanen 2009b	Esittelee oppilaiden ehdotuksia kouluruokien kehittämiseksi Maslowin hierarkian näkökulmasta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oppilaille on koulun aterioihin liittyviä tasoja, jotka on otettava huomioon kouluaterioita kehitettäessä.</li> <li>- Useimmat ehdotukset liittyvät fysiologisiin tarpeisiin.</li> </ul>
Tikkanen 2009c	Tutkii oppilaiden vanhempien ehdotuksia kouluruokien kehittämiseksi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oppilaiden ja vanhempien toiveita voitaisiin huomioida useammin ja kuntien budjetin olisi otettava toiveet huomioon.</li> <li>- Vanhemmat toivovat: suosikkiruokia, enemmän vaihtoehtoja, komponentteina tarjoiltavia salaatteja, laajempaa valikoimaa salaatteja, laktoositonta maitoa sekä erilaisia leipiä.</li> </ul>
Tikkanen 2009d	Tutkii ja kuvailee neljässä koulussa oppilaiden itsensä ilmoittamaa ruokailukäyttäytymistä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oppilaat jakautuvat kahteen ryhmään: myönteisesti ja kielteisesti kouluruokailuun ja oppimiseen suhtautuviin.</li> <li>- Tietoa terveellisistä ruokailutottumuksista ja lautasmallista olisi kohdennettava sekä oppilaille että vanhemmille.</li> <li>- Oppilaiden suosikkiruokia voitaisiin tarjota useammin.</li> </ul>

Lisäksi vuonna 2014 Tikkanen toteutti tutkimuksen Kiuruveden kaupungin muutoksesta siirtyä kohti luomua ja lähiruokaa. Prosessi oli pitkä ja tarvitsi monia erilaisia päätöksiä ja toimia. Ensinnäkin kaupungin päätöksentekijöiden vahva poliittinen sitoutuminen lähiruokaan sisällytettiin kaupungin strategiaan. Ruokapalveluhenkilöstön osaamista tarjouskilpailusta ja hankinnoista parannettiin erilaisin kurssein. Loppukäyttäjät tutustuivat

lähiruokaan ja heidän tyytyväisyyttään ruoan makuun kysyttiin. Tulokset tarjosivat pienille kunnille ideoita lähiruoan ja luomun kulutuksen lisäämiseksi asteittain sekä eri näkökulmia koulun ruokailujärjestelmään. Kyseinen tutkimus on ainut Suomessa ja saavutetut tulokset edustavat lähinnä vain yhden henkilön, Kiuruveden ruokapalvelupäällikön, näkökulmaa. Tämän pro gradu –tutkielman tarkoituksena on saada ajankohtaisempaa ja syvällisempää tietoa sekä täydentää aiheesta aikaisemmin julkaistua tutkimusta.

## **1.2 Tutkimusongelma ja tutkimuskysymykset**

Tikkasen tutkimusten (2011; 2014) mukaan päätöksentekijöiltä vaaditaan mielenkiintoa ja vahvaa poliittista sitoutumista lähi- ja luomuruokaa kohtaan. Tämän tutkimuksen tavoitteena on selvittää rehtoreiden ja kuntapäättäjien näkemyksiä lähiruoan ja luomun käytöstä ruokapalveluissa. Löytyykö kuntapäättäjien ja rehtoreiden osalta vaadittavaa kiinnostusta vastaamaan kuluttajien muuttuviin tarpeisiin? Tapaustutkimus toteutettiin Tuusulan kunnan ala- ja yläkoulujen ruokapalveluista.

Tutkimuksen alakysymyksiä, joihin etsitään vastauksia ovat:

- 1) Kuinka paljon Tuusulan koulujen ruokatarjonnasta on nykyisin luomua ja lähiruokaa?
- 2) Haluaisiko henkilökunta kouluruokailuun lisää luomu- ja lähiruokavaihtoehtoja?
- 3) Voisiko Tuusula hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa enemmän luomua ja lähiruokaa?

Luomun ja lähiruoan käyttö kunnallisissa ruokapalveluissa oli hyvin vaatimatonta Risku-Norjan ja Muukan mukaan vielä vuonna 2013. Ensimmäinen alakysymys selvittää nykyistä käyttöastetta, sillä tämä ei tule esille Tuusulan kunnan nettisivuilta eikä muista saatavilla olevista dokumenteista. Kansallinen tavoitetaso on luomun osalta 20 % sekä lähiruoan osuuden kasvattamiseen kannustetaan entistä enemmän. Tutkimuksen lähestymistapa on laadullinen ja tutkimusmenetelmänä on käytetty teemahaastattelua. Toimialajohtajan ja palvelupäällikön haastatteluilla pyrittiin saamaan ensimmäiseen alakysymykseen vastaus. Koulujen henkilökunta, mukaan lukien rehtorit, ovat kasvatuksellisesti vahvasti läsnä opiskelijoiden ruokailuhetkessä. Toinen alakysymys pyrkii selvittämään olisiko rehtorit halukkaita lisäämään vastuullisia elintarvikevalintoja kouluruokailuun. Tutkimukseen vastasi neljä rehtoria, jotka toimivat yhteensä seitsemän eri koulun rehtoreina Tuusulassa.



Kansallinen hankintalainsäädäntö on vuoden 2013 jälkeen uudistunut ja astunut voimaan vuoden 2017 alusta. Nykyisellään uusi lainsäädäntö mahdollistaa entistä vastuullisemmat hankinnat sallien laadun korostamisen. Tämän vuoksi tutkimuksen kannalta on oleellista hankintojen kilpailutuksen, erityisesti uuden hankintalainsäädännön tuntemus. Eli kuinka hyvin uusi hankintalaki on sisäistetty ja sen tuomat mahdollisuudet havaittu sekä otettu käyttöön vastuullisia valintoja tehdessä. Kolmas alakysymys selvittääkin, voisiko Tuusulan kunta haastateltavien mielestä hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa enemmän luomua ja lähiruokaa.

## 2 Luomu ja lähiruoka

Tässä tutkimuksessa luomusta käytetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen mukaista määritelmää. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus 848/2018 määrittelee luonnonmukaisen tuotannon seuraavasti: kokonaisvaltainen tilanhoidon ja elintarviketuotannon järjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön ja ilmastotoimien kannalta parhaat käytännöt, runsas biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen sekä tiukkojen vaatimusten soveltaminen eläinten hyvinvoinnin alalla ja tuotannossa. Luomutuotanto vastaa kuluttajien kasvavaan kysyntään tuotteista, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin (EU virallinen lehti 2018). Luomuviljelyllä tarkoitetaan siis lyhyesti maataloutta, joka käyttää orgaanista lantaa ja välttää tai suurelta osin pidättäytyy käyttämästä synteettisiä lannoitteita, torjunta-aineita ja kemikaaleja. Luomuelintarvikkeet taas on määritelty luonnonmukaisesti tuotetuiksi ja vain harvat lisäaineet ovat luomuelintarvikkeissa sallittuja ja niidenkin käyttöä on rajoitettu (Chen 2009). Kuluttajat yksilöinä tulkitsevat käsitettä kuitenkin monin eri tavoin ja monissa eri yhteyksissä (Hill & Lynchehaun 2002).

Luomutuotanto on tarkoin säädelty ja määritelty EU-lainsäädännössä sekä kansainvälisissä sopimuksissa. Luomun kulutus on kasvanut huomattavasti ja vuoden 2006 jälkeen EU:n luomun vähittäismyyntimarkkinoiden kokonaisarvo on kaksinkertaistunut, ollen vuonna 2014 jopa 24 miljardia euroa (Willer & Lernoud 2016). Lisääntynyt kysyntä ja kulutus on huomioitu EU:ssa, jossa alkoi vuonna 2014 luomulainsäädännön kokonaisuudistus. Uudistuksen ensimmäinen vaihe saatiin päätökseen keväällä 2018. Toimeenpanoasetusten yksityiskohtaiset säännökset ovat komission valmisteltavana vuosien 2018-2020 aikana. Uutta lainsäädäntöä tullaan soveltamaan vasta vuoden 2021 alusta. (EU virallinen lehti 2018.) Mikkelsenin ja Sylvestin (2012) mukaan luomulainsäädännön uudistukset julkisissa hankinnoissa ovat tulleet poliittiseksi välineeksi, tarkoituksenaan lisätä tuotteiden myyntiä julkisen sektorin kautta monissa eri maissa.

Eriksenin (2013) mukaan lähiruoka on käsite jolla ei ole lainkaan yhtä virallista määritelmää, mutta erinäiset käsitteet kuvastavat kuitenkin yhtäläisesti lähialueella tuotettua ruokaa, joka edistää alueen taloutta. Lähiruoka voidaan ilmaista Eriksenin (2013) mukaan kolmen läheisyysaspektin kautta: läheisyys maantieteellisesti, sidosryhmien suhteiden läheisyys sekä arvojen läheisyys. Erilaisten lähiruoan määritelmien lukumäärä

kirjallisuudessa aiheuttaa käytännön ongelmia, esimerkiksi lähiruokajärjestelmien kehittämisessä sekä hankintalakia sovellettaessa kilpailutilanteissa. Termin yhteisen määritelmän luominen voisi vähentää väärinkäsityksiä eri toimijoiden keskuudessa ja selkeyttää lähiruosta saatavia arvoja. Onkin ehdotettu, että tutkijat yhtenäistäisivät näkemyksiään, jotta eri käsitteiden erot saataisiin poistettua. (Paananen & Forsman 2001; Eriksen 2013.)

Tässä tutkimuksessa lähiruosta käytetään Maa- ja metsätalousministeriön määritelmää, jonka mukaan lähiruolla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Lähiruoka ei tarkoita luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa, eikä lähiruoan tarvitse olla luonnonmukaisesti tuotettua.

## **2.1 Kuluttajan valinta**

Miksi kuluttaja valitsee luonnonmukaisesti tai lähellä tuotetun elintarvikkeen? Huoli ympäristöstä sekä kiinnostus ympäristöystävällisempiä elintapoja ja kulutusmalleja kohtaan on nostanut päätään 2010-luvulla. Kuluttajat ovat alkaneet osoittaa selkeitä merkkejä niin sanottua vihreämpää ostokäyttäytymistä sekä terveellisempiä elintapoja kohtaan. (Chen 2009; Albayrak, Aksoy & Caber 2013; Nuttavuthisit & Thøgersen 2015.)

Syitä luomuruoan kulutukseen on alettu tutkimaan laajasti. Terveystilaa ja ympäristöä koskevat huolenaiheet ovat kaksi yleisimmin esitettyä motiivia luomuelintarvikkeiden ostamiseen. Luomuelintarvikkeiden kulutus liittyy yhä enemmän ympäristöystävällisyyteen ja ympäristötietoisuuteen, tällaisesta kuluttamisesta on tullut monille osa elämäntapaa (Golob ym. 2018). Kuluttajan ympäristötietoisuuden nähdäänkin nykyisin olevan keskeinen rooli ostopäätöksen yhteydessä, luoden positiivisia asenteita (Goh & Balaji 2016). Yksilöt haluavat käyttäytyä johdonmukaisesti, joten luomun kulutusta pidetään ympäristönhyvinvointia edistävänä käyttäytymisenä (Golob ym. 2018).

Terveystietoisuus heijastaa henkilön valmiutta tehdä jotain toimenpiteitä omaa terveyttään kohtaan ollen positiivisesti hyvin vaikuttava tekijä luomutuotteiden kuluttamisen taustalla. Uskotaan, että jos yksittäinen henkilö on valmis ryhtymään toimenpiteisiin terveytensä edistämiseksi, hänen suhtautumisensa luomutuotteisiin on myönteisempi. (Schifferstein & Ophuis 1998; Husic-Mehmedovic ym. 2017.) Vuonna 2016 toteutetun tutkimuksen mukaan 55 % yhdysvaltalaisista aikuisista katsoi, että luomutuotteet ovat terveellisempi vaihtoehto kuin perinteisesti tuotetut elintarvikkeet (Funk & Kennedy 2016).

Terveys- ja ympäristönäkökulmien lisäksi luomuelintarvikkeiden kuluttamisen taustalla on monia muitakin motivaatiotekijöitä, kuten elintarvikkeiden turvallisuus (Bauer, Heinrich & Schafer 2013) ja arvomaailma (Schifferstein & Ophuis 1998; Larson 2018). Tyypillisimmät luomuelintarvikkeiden kuluttajat ovat naisia, korkeatuloisia kotitalouksia sekä perheelliset saadessaan jälkikasvua (Hill & Lynchehaun 2002; Hughner, McDonagh, Prothero, Shultz & Stanton 2007; Larson 2018).

Luomutuotteet ovat monille kuluttajille laadun mittari. Laatuun liitetään usein tuotteen ulkonäkö, tuoksu sekä maku. Joissakin tutkimuksissa on havaittu, että kuluttajat pitävät luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa lisäksi ravitsevampana. Odotukset paremmasta eläinten hyvinvoinnista luonnonmukaisissa tuotantjärjestelmissä motivoivat ostajia, vaikkakin vähäisemmässä määrin kuin terveys- ja ympäristökysymykset. (Soler, Gil & Sanchez 2002.) Fotopouloksen ja Krystallisin (2002) tutkimus on osoittanut, että osa ihmisistä suhtautuu myönteisesti luomuun, koska he uskovat sen tukevan paikallista taloutta ja olevan lähiruoan tapaan lähellä tuotettua.

Korkea hinta on todettu olevan hankinnan pääasiallinen este kuluttajatasolla huonomman saatavuuden lisäksi, verrattuna tavallisesti tuotettuihin elintarvikkeisiin (Steptoe, Pollard & Wardle 1995; Magnusson, Arvola, Hursti, Aberg & Sjoden 2001; Zanolli & Naspetti 2002; Hamzaoui-Essoussi & Zahaf 2012). Ostopäätöksiä tehdessä, hinnan tai laadun vaihdellessa, kuluttaja voi helposti päätyä valitsemaan toisen korvaavan tuotteen, joka ei ole luomua (Järvelä & Mäkelä 2005). Kolmas merkittävä este hankintoja tehdessä on kuluttajien skeptismi luomutuotteiden elintarvikemerkintöjä kohtaan. Kuluttajat tuntevat epäluottamusta sertifiointeja kohtaan, mikä johtaa heidät kyseenalaistamaan luonnonmukaisten tuotteiden aitouden (Hughner ym. 2007).

Motiivit lähiruoan kulutuksella ovat osittain hyvin samoja kuin luomun suhteen. Myös lähiruoan osalta ostopäätökset perustuvat pääasiassa terveyteen, ympäristöön, elintarviketurvallisuuteen, eläinten hyvinvointiin, paikallisen talouden tukemiseen ja terveelliseen elämäntyyliin (Bauer ym. 2013). Kuluttajat arvostavat ruoassa läheisyyttä ja läpinäkyvyyttä. Nämä luovat positiivisia lähiruokaan liitettäviä mielikuvia, kuten tuoreus, lisääineettomuus, puhtaus, parempi laatu ja maku (Paananen & Forsman 2001).

Lähiruoan alkuperä on usein helpompi selvittää kuin kauempana kotimaassa tuotettujen tuotteiden tai ulkomailla tuotettujen tuotteiden alkuperä. Läheltä kuljetetut elintarvikkeet ovat usein tuoreempia, eikä niitä tarvitse kypsytellä kuljetuksen aikana. Tuoreemmat elintarvikkeet eivät sisällä lisäaineita, maku koetaan usein parempana ja kuljetusten hiilijalanjälki pienenee. Ruokaa pidetään puhtaana ja turvallisena, kun se on lähellä tuotettua. Ruokaan ei tällöin tarvitse lisätä säilöntäaineita eikä raaka-aineita tarvitse kuumentaa ennen ruokailua, jolloin terveystriskit ovat pienemmät. Paikallisen ruoan valitseminen tukee myös paikallista taloutta lisäten verovaroja ja johtaa suurempaan vuorovaikutukseen kuluttajan ja tuottajan välillä. (Smith 2008; Ollila, Kiviluoma, Erola, Käyhty & Kivinen 2011, 10; Tikkanen 2014.)

Kuluttajat uskovat lähiruoan edistävän hyvinvointia ja tuottavan hyvää omaatuntoa. Lisäksi lähiruokaa pidettiin omaa kotiseutua ja yrittäjyyttä tukevana. Suomessa edellä mainittuja arvoja edustavat kuluttajat, jotka asuvat pääkaupunkiseudun ulkopuolella, perheessä on lapsia ja he ovat kiinnostuneita ruoan luonnollisuudesta. (Isoniemi, Mäkelä, Arvola, Forsman-Hugg, Lampila, Paananen & Roininen 2006, 36–38.) Kaikilla ei välttämättä ole mahdollisuutta lähiruoan ostamiseen ja kulutukseen, koska yhtäläisiä lähiruokavaihtoehtoja ei ole tarjolla kaikkialla Suomessa. Luomun tavoin, lähiruoan on tutkittu palvelevan enemmän varakkaita ja koulutettuja kuluttajia. He ovat tutustuneet lähiruoan hyötyihin sekä heillä on ylimääräisiä varoja maksaa tuotteesta hieman korkeampaa hintaa (Eriksen 2013). Suomalaisten nouseva koulutus- ja tulotaso yhdessä terveys- ja ympäristötietoisuuden kanssa lisäävät jatkuvasti lähiruoan kiinnostavuutta kuluttajien keskuudessa. (Ollila ym. 2001, 71.)

## **2.2 Lähiruokaan ja luomuun liittyvät hankkeet ja aloitteet**

Suomessa on toteutettu hyvin mittava määrä erilaisia ruokaan liittyviä hankkeita ja tutkimuksia 2000-luvulla. Suurin osa näistä kuitenkin suuntautuu vähittäiskauppojen ja kuluttajien tutkimiseen. Lähiruoka ja luomu on havaittu poliittisessa päätöksenteossa ja viimevuosien isoimmat hankkeet Suomessa ovat olleet hallituksen toteuttamat lähiruokaohjelma sekä luomuohjelma. Jyrki Kataisen hallitusohjelmassa maatalouspolitiikan keskiöksi, yhdeksi strategiseksi tavoitteeksi, nostettiin lähi- ja luomuruoan osuuden kasvattaminen. Ohjelmien jatko on kirjattu myös Juha Sipilän hallitusohjelmaan. (MMM 2015.)

Hallitusten strategisten tavoitteiden lisäksi mediahuomiota ja merkittäviä tutkimustuloksia ovat saavuttaneet myös useammat muut hankkeet. MAUKAS-hanke Etelä-Savossa muun muassa edisti eteläsavolaista lähiruokaa ja kehitti pelloilta ammattikeittiön pöytään –konseptin (Väisänen, Määttä, Suokas, & Törmä 2014). Vuosina 2002-2005 toteutettiin Pohjois-Karjala lähiruoan tuottajana ja kehittäjänä suurkeittiöille ja ravintoloille –hanke, jonka tavoitteena oli saada lähiruokaa julkisen sektorin keittiöiden ruokalistoilta (Ollila ym. 2011, 138) sekä vuonna 2010 Varsinais-Suomessa Seuturuoka saatavaksi –hanke. Hankkeen tavoitteena oli saada seutukunnassa tuotettua ruokaa lähikauppoihin sekä kuntien ruokahuoltoon (Ollila ym. 2011, 141).

### **2.2.1 Lisää luomua!**

Valtioneuvosto hyväksyi toukokuussa 2013 Lisää luomua! –periaatepäätöksen. Päätös koski luomualan kehittämisohjelmaa ja kehittämisen tavoitteita vuoteen 2020 saakka. Luomuohjelman tavoitteina on lisätä luomutuotantoa, monipuolistaa luomuruoan valikoimaa sekä parantaa luomun saatavuutta sekä vähittäiskaupan että ammattikeittiöiden kautta. (MMM 2018.) Maa- ja metsätalousministeriö julkaisi esittelyn ohjelmasta ja tavoitteet vuonna 2014, välitarkastelun toimeenpanosta vuonna 2016 ja lopullisen arviointiraportin loppuvuodesta 2018. Vaikka ohjelma saatiin päätökseen, ministeriö aikoo jatkossa pitää luomututkimusta esillä suunnitellessaan tulevia valtioneuvoston strategisesti suunnattuja tutkimusrahoituksen ohjelmia. Kansallisen kehittämisohjelman lisäksi luomun asema on korostunut EU-ohjelmakaudella 2014-2020 (MMM 2015).

Vaikeimpana tavoitteena on luomuruoan saatavuuden parantaminen ammattikeittiöiden kautta, sillä tämä on hankalin toteuttaa hallinnon keinoin. Hankintalainsäädäntöä voidaan kehittää, mutta erityisesti hankintamenettelyjen osaamista tulisi parantaa sekä ammattikeittiöiden tietoisuutta luomutuotannosta tulisi kehittää (MMM 2015). Savon koulutuskuntayhtymän Portaat luomuun –ohjelma auttaa juuri ammattikeittäjiä hallituksen asettaman tavoitteen saavuttamisessa välittämällä tietoa saatavilla olevista luomutuotteista, luomutoimittajista, järjestämällä luomukoulutuksia ja –tilaisuuksia sekä kehittämällä reseptiikkaa (Tikkanen 2012).

### **2.2.2 Lähiruokaa -totta kai!**

Valtioneuvosto hyväksyi toukokuussa 2013 myös toisen strategisesti merkittävän päätöksen, lähiruokaohjelman, rahoittaen sitä 1,57 miljoonalla eurolla vuosittain. Lähiruokaohjelma on Maa- ja metsätalousministeriön yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa valmisteltu periaatepäätös lähiruokasektorin kehittämiseksi, joka kulkee nimellä Lähiruokaa -totta kai! Lähiruokaohjelmalle on luomuohjelman tapaan asetettu tavoitteita vuoteen 2020 mennessä saavutettavaksi. (MMM 2015.)

Ruokasektori tunnistettiin tulevaisuuden kasvualaksi vuonna 2011, jonka perusteella lähiruoan toteutumista kunnissa alettiin selvittää. Lähiruokaohjelmaan lähdeettäessä selvitettiin neljä ongelmakohtaa. Näitä ovat lähiruoka käsitteen epäselvyys, yhteisten tavoitteiden ja yhteistyön puute, markkinalähtöisen yrittäjyyden riittämätön edistäminen sekä kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuus. Tavoitteena on saavuttaa parempi lähiruoan saatavuus vuoteen 2020 mennessä, jonka ansiosta lähiruoka olisi arvostettava osa julkisissa ruokapalveluissa ja hankintastrategioissa. (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Ränni 2012, 4.)

Ohjelmassa on kuusi periaatetta (liite 1), joista yhden tavoitteena on kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä. Myös tukijärjestelmien kehittäminen kuuluu ohjelman tavoitteisiin, pyrkimyksenä on poispääsy ”halvin on paras” mallista ja pystyä kehittämään kansallista hankintalainsäädäntöä sekä hyödyntämään hankintakriteereiden kokonaistaloudellista edullisuutta huomioiden kestävän kulutuksen, tuoreuden ja sesonginmukaisuuden. (MMM

2013, 5–20.) Näissä tavoitteissa on onnistuttu hyvin, sillä kansallinen hankintalainsäädäntö on uudistunut ja astunut voimaan 1.1.2017. Lainsäädäntö mahdollistaa entistä vastuullisemmat hankinnat. (Hilma 2016.) Lisäksi ohjelma antoi lähiruoan edistämislle tavoitteet luomuruoan tapaan EU-ohjelmakaudelle 2014-2020 (MMM 2013).

Lähi- ja luomuruokaohjelma sisältää useita pienempiä, lähiruokaohjelman piiriin sisältyviä samasta rahoituksesta toteutettuja hankkeita. Näistä ammattikeittäisiin ja julkisiin hankintoihin on suuntautunut esimerkiksi Helsingin yliopiston Lähiruoan taloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittäisissä sekä Räätelöimällä ammattikeittäisiin – hanke sekä Suomen kuntaliiton sekä EkoCentrian yhteistyöhanke Lähiruokaa ammattikeittäisiin (MMM 2015, 43).

Lähi- ja luomuruokaohjelmien avulla pyritään kääntämään olemassa olevat lähiruoan ja luomun käytön edistämisen keinot konkreettisiksi teoiksi koko ruokaketjussa. Ohjelmat ja niiden pohjalta tehdyt oppaat toimivat valtionhallinnon ruokapalveluille ohjeellisena linjauksena, kun taas kunnille ne ovat suosituksia. (EkoCentria 2017.)

### **2.2.3 Valtuustoaloitteet Tuusulassa**

Mikäli kunnissa ei ole tehty lähi- tai luomuruokaan liittyviä poliittisia linjauksia, voi kuka vain kuntalainen toimia aloitteentekijänä. Valtuustoaloitteita esittävät tavallisesti kuntapoliitikot, ruokapalveluvastaavat, alueen elintarvikeyritykset tai elintarviketalouden kehittäjät. Ensisijainen vastuu on kuntapäätäjillä, jotka vastaavat kunnan taloudesta. (EkoCentria 2017.)

Päivi Visuri esitti valtuustoaloitteen syyskuussa 2013, jotta Tuusulan kunta kartoittaisi voisiko se hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa esimerkiksi luomutilojen tuottamia viljoja. Tämä tukisi paikallista yrittäjyyttä ja lisäisi positiivista mainosarvoa kunnalle. (Tuusula 2013.) Antti Kaikkonen esitti maaliskuussa 2012, että Tuusulan kunta ryhtyisi suosimaan lähiruoan käyttöä elintarvikehankinnoissaan. Myös Kaikkonen toi esille paikallisen yrittäjyyden tukemisen. (Tuusula 2012.) Aloite käsiteltiin ja hyväksyttiin kunnassa vasta tammikuussa 2018, jolloin lähiruoan käsite nähtiin



ongelmalliseksi, eikä toistaiseksi palvelusopimusneuvotteluissa ole esitetty halukkuutta, että käytettävät elintarvikkeet olisivat olleet lähi- tai luomuruokaa (Tuusula 2018).

Samaisessa tammikuun 2018 kokouksessa Jussi Salonen esitti aloitteen, jonka tavoitteena on selvittää, mikä prosenttiosuus Tuusulan ruokapalvelujen ruokatarjonnasta on nykyisin luomua ja mikä lähiruokaa. Lisäksi halutaan kartoittaa, voiko kunta hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa lähiruokaa, myös luomutilojen tuottamaa, ja samalla arvioida kunnalle tulevia kustannuksia lähiruokaan ja/tai luomuruokaan siirtymisestä verrattuna nykytilanteeseen. Kyseinen aloite on vielä vireillä vuoden 2019 alussa.

### 3 Julkiset ruokapalvelut

Ruokapalveluilla tarkoitetaan kodin ulkopuolella tapahtuvaa ruokailua, jonka toteuttavat julkinen sektori ja yksityinen sektori, eli yksityiset kaupalliset suuryritykset (Sarlio-Lähteenkorva & Manninen 2010). Ruokapalveluiden pääasiallinen tarkoitus on edistää ja ylläpitää asiakkaiden hyvinvointia maukkailla ja terveellisillä aterioilla. Ruokapalveluilla pyritään myös tarjoamaan erilaisia esimerkkiaterioita malliksi ruoanlaittoon, joita voidaan soveltaa kotiloissa. (Tikkanen & Kaleva 2011.)

Vuonna 2017 Suomessa 8 561 julkista keittiötä tarjosivat 383 miljoonaa ruoka-annosta, joista koulu- ja oppilasruokailu merkittävimpana osa-alueena. Lisäksi julkiset keittiöt toimivat sairaaloissa, terveyskeskuksissa, hoitokodeissa, palvelukeskuksissa, omiin asuntoihin toimitettuina osana kotihoidon palveluita, varuskunnissa sekä päiväkodeissa. (Lehtinen 2012.) Vuosittain jokainen suomalainen syö keskimäärin yli 80 ateriaa julkisessa keittiössä. Kun mukaan lasketaan myös yksityisen sektorin tarjoamat ateriat, vuosittain suomalaisten syömistä aterioista joka kolmas on ammattikeittiöiden valmistama. (Keto-Tokoi 2016; EkoCentria 2017.)

#### 3.1 Julkiset hankinnat

Julkisilla hankinnoilla viitataan tavaroiden ja palveluiden hankintaan valtion, kunnan, kuntayhtymän tai valtion liikelaitoksen toimesta (Kaarresalo 2007, 20). Hankintatoimi on yksi hallituksen keskeisimmistä taloudellisista toiminnoista ja samalla osa valtioiden poliittista välineistöä (Uyerra & Flanagan 2010). Suomessa hankintalaissa tarkoitettuja hankintayksiköitä ovat valtion, kuntien ja kuntayhtymien viranomaiset, evankelis-luterilainen kirkko ja ortodoksinen kirkko sekä niiden seurakunnat ja muut viranomaiset, valtion liikelaitokset ja julkisoikeudelliset laitokset. Avainhenkilöiden ollessa kuntapäätäjiä, hankinta-asiantuntijoita, tuottajia, elintarvikeyrittäjiä, ruokapalvelupäälliköitä, tuotekehittäjiä ja elinkeinoasiamiehiä. (Hilma 2019.)

Julkisella sektorilla on selkeät säännöt ja ohjeistukset hankinnan järjestämiseen. Euroopan unionissa julkisia hankintoja ohjaavat maakohtaiset kansalliset poliittiset linjaukset sekä Maailman kauppajärjestön julkisia hankintoja koskeva sopimus, The World Trade

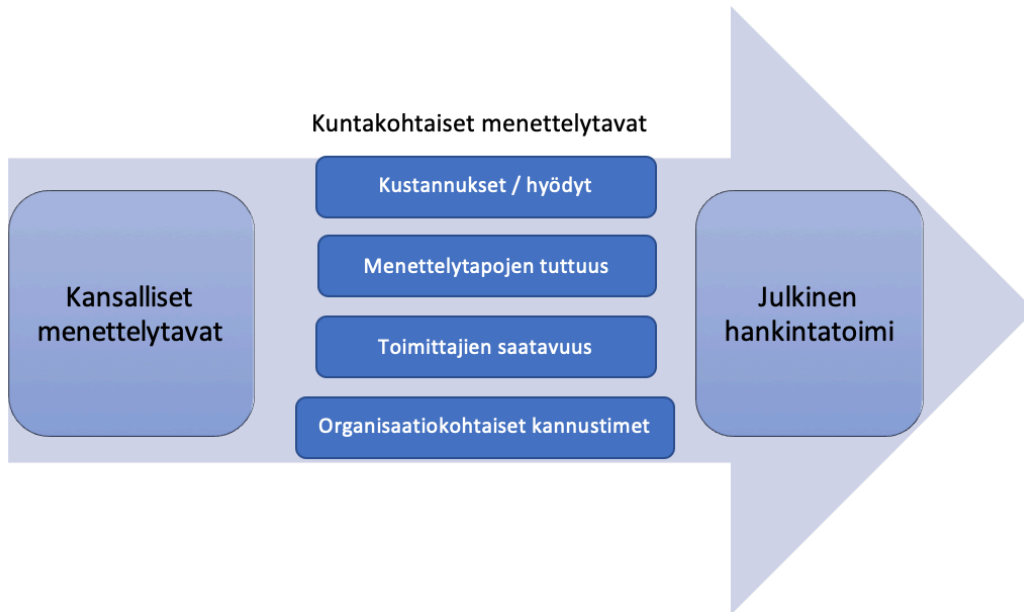
Organisation's Agreement on Government Procurement, on luonut puitteet julkisia hankintoja koskevalle EU:n lainsäädännölle (Thomson & Jackson 2007). Lainsäädäntö on EU:n yleinen poliittinen kehys, jonka tarkoituksena on julkisten hankintojen markkinoiden avaaminen kilpailulle sekä tavaroiden ja palveluiden vapaan liikkuvuuden edistäminen. Nämä ovat Euroopan unionin perustamissopimuksessa sovittuja perusvapauksia. (Brammer & Walker 2011; Arlbjørn & Freytag 2012.)

Vuonna 2017 julkiset hankinnat ovat arvioiden mukaan olleet 8-25 % OECD-maiden bruttokansantuotteesta ja 14 % Euroopan unionin bruttokansantuotteesta, ollen näin 1,9 biljoonaa euroa (European Commission 2017). Suomessa valtion ja kuntien tekemien kaikkien hankintojen osuus on 19,4 % bruttokansantuotteesta. Julkinen sektori käyttää vuosittain noin 350 miljoonaa euroa ruoan ja ruoan raaka-aineiden hankintaan, joka on 1–3 % kaikista hankinnoista. (Kaarresalo 2007, 9.) Huolimatta julkisten hankintojen pitkästä historiasta ja suuresta mittakaavasta, julkiset hankinnat ovat vasta 2000-luvulla olleet akateemisin tutkimuksen kohteena ja keskeisenä osana innovaatiopolitiikkaa koskevaa vuoropuhelua eri maissa (Afonso, Schuknecht & Tanzi 2005).

Suomessa työ- ja elinkeinoministeriö vastaa julkisiin hankintoihin liittyvän lainsäädännön valmistelusta. Hankinnoissa tulee noudattaa sääntöjä, joilla ohjataan hankintamenettelyn etenemistä, hankinnan asiakirjojen laatimista, hankinnasta ilmoittamista ja hankintasopimuksen allekirjoittamista. Hankintasopimus on kirjallinen sopimus, joka on tehty yhden tai usean hankintayksikön ja yhden tai usean toimittajan välillä. Sopimuksen tarkoituksena on rakennusurakan toteuttaminen, tavaran hankinta tai palvelun suorittaminen taloudellista vastiketta vastaan. (Suomen säädöskokoelma 2016.)

### **3.1.1 Kilpailutus**

Ruokapalveluiden hankinnan organisointi on aina kuntakohtaista. Kunnat kilpailuttavat ateriapalvelut noudattaen kansallista hankintalakia, minkä tarkoituksena on lisätä tuottavuutta sekä parantaa palveluiden laatua. Lisäksi kunnilla on omat hankintaohjeet ja kuntakohtaiset menettelytavat, joita on noudatettava kilpailutuksen ja tarjouspyyntöjen osalta. (Oksanen 2010; Brammer & Walker 2011.)



Kuvio 1. Kuntien hankintaprosessi (mukaillen Brammer & Walker 2011, 456)

Kuviossa 1 nähdään miten hankintojen lopputulokseen vaikuttaa kuntakohtaisesti tuottavuuden ja kustannusten lisäksi Brammerin ja Walkerin (2011) mukaan myös menettelytapojen tuttuus, toimittajien saatavuus sekä kunta- ja organisaatiokohtaiset kannustimet. Hankintaprosessi alkaa tarpeen havaitsemisella, jolloin kilpailutus lähtee liikkeelle hankintailmoituksen julkaisemisesta työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämässä maksuttomassa ja sähköisessä ilmoituskanavassa. Hankintalaissa on säädetty hankintayksiköille velvollisuus ilmoittaa hankinnoistaan, mikäli hankinnat ovat kansallisen lainsäädännön kynnyksarvon eli 60 000 euron yläpuolella. Myös tämän alle jäävät hankinnat voi ilmoittaa, vaikka laki ei sitä edellytä. Tällä tavoin voidaan taata aito kilpailu. Halukkaat toimittajat vastaavat ilmoitukseen ja sopiville palveluntarjoajille voidaan myös lähettää henkilökohtaisesti tarjouspyyntö. (Hilma 2016.)

Hankintayksikön on kohdeltava kaikkia menettelyyn osallistuvia tasapuolisesti. Jos tarjouskilpailussa ehdokkaana tai tarjoajana on esimerkiksi hankintayksikön organisaatioon kuuluva yksikkö tai hankintayksikön omistama yhteisö, sitä on kohdeltava samalla tavoin kuin muita ehdokkaita ja tarjoajia (Suomen säädöskokoelma 2016). Valintaa tehdessä otetaan huomioon edullisuus sekä tämän tarjouspyynnön kohdalla olleet kriteerit, esimerkiksi ympäristövaatimukset. Julkisen keittiön tulee valita hinnaltaan halvin tai taloudellisesti edullisin tarjous.

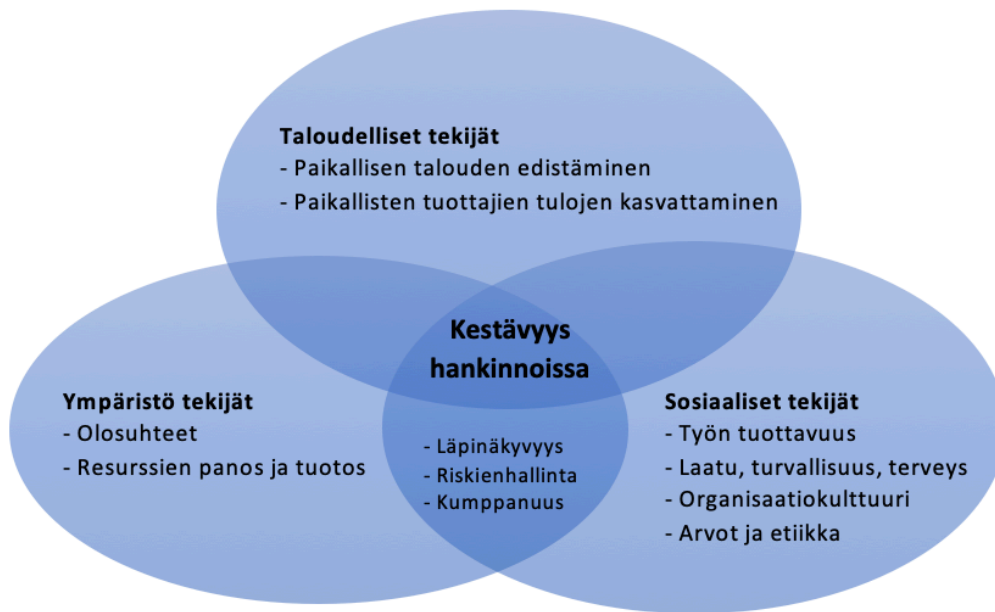
Direktiivien jatkuvasti muuttuessa lähi- ja luomuruokaa suosivampaan suuntaan, myös muita arviointiperusteita saa sisällyttää kilpailutukseen (Paananen & Forsman 2005, 9). Kilpailutettaessa onkin suositeltavaa pyytää ravitsemuslaatutekijöiden lisäksi kuvaus esimerkiksi ympäristöön liittyvistä ominaisuuksista. Hankintojen arviointiperusteina voivat olla myös laatu, toimitusaika ja tuoreus, vaikka maantieteellistä rajaamista, lähialueen taloutta eikä lyhyitä kuljetusmatkoja saa korostaa. (Tikkanen & Kaleva 2011; Lehtinen 2012; Tikkanen 2014.) Tarjouspyynnön rakennemalli on kuvattu liitteessä 2 (VRN 2017).

Julkista ruokapalvelujärjestelmää, johon lähiruoka on liitetty, kutsutaan vaihtoehtoiseksi tarjontaketjuksi tai lähiruoka-toimintamalliksi. Tämä malli toimii vaihtoehtona perinteiselle keskitetylle tarjontaketjulle. (Paananen & Forsman 2001.) Kuntien linjaukset määrittävät, että lähiruokatoimittajan on oltava valmis tarjoamaan vähintään 80 % yhden tuoteryhmän tuotteista (Tikkanen 2014). Lähiruokalla ja luomulla on suuremmat mahdollisuudet pärjätä kilpailutustilanteessa, mikäli kustannusten lisäksi tarjouspyynnöissä otetaan huomioon myös laatutekijät. Kilpailutus ja hankintasopimukset olisi hyvä tehdä ajoissa, vähintään puoli vuotta etukäteen, jotta myös pienemmät tuottajat ehtivät reagoida mahdolliseen kysyntään (Paananen & Forsman 2001, 64).

### **3.1.2 Kestävyys hankinnoissa**

Ympäristöasiat ovat olleet jo 1960-luvulta lähtien tärkeitä liiketoiminnassa sekä julkisen sektorin päätöksenteossa (Chen 2009). Lähiruokaa on perinteisesti julkisissa ruokapalveluissa usein käytetty liian vähäisissä määrin, vähätellen ja kulutusta laiminlyöden (Burchi, Franzo & Frison 2011). Suomessa ruokapalveluita on uudistettu laajamittaisesti 1990-luvulla säästöjen saavuttamiseksi, mutta uudelleenorganisoinnille ja kehitykselle olisi tilaa (Haapanen & Jalava 2014). Asiakkaiden tarpeet ovat muuttuneet sekä monipuolistuneet, mikä haastaa ruokapalveluita kehittymään. Kunnalliset ruokapalvelut ovat avainasemassa lähiruokan ja luomun käytön edistämässä. Kestävillä hankinoilla viitataan toimiin, jossa pyritään integroimaan laajempi näkemys sosiaalisista huolenaiheista ja ympäristövaikutuksista osaksi julkisia hankintoja. Tähän lukeutuu siis myös lähi- ja luomuruokan sisällyttäminen hankintoihin. Koska monet julkisen sektorin

hankkimat tavarat ja palvelut ovat erittäin erikoistuneita, kestävien hankintalähteiden tunnistaminen voi olla hyvin haastavaa joissakin yhteyksissä. (Brammer & Walker 2011.)



Kuvio 2. Kestävyys elintarvikehankinnoissa (mukaiillen Lehtinen 2012, 1063)

Lehtisen muodostaman viitekehyksen (kuvio 2) mukaan kestävyys elintarvikehankinnoissa muodostuu taloudellisten-, sosiaalisten- ja ympäristötekijöiden yhteisvaikutuksesta. Kestävien hankintojen haaste Lehtisen (2012) sekä Brammerin ja Walkerin (2011) mukaan on julkisen sektorin voimakas taloudellinen paine. Markkinahinnat lähiruoalla ja luomulla voivat olla korkeammat kuin massatuotetuilla elintarvikkeilla suuryrityksissä, eivätkä pienet tavarantoimittajat pysty kilpailemaan alhaisilla hinnoilla (Paananen & Forsman 2001; Smith 2008). Pienten toimijoiden neuvotteluvoima ei myöskään ole samalla viivalla tukkukauppojen kanssa (Paananen & Forsman 2001, 9; Mikkola 2009). Pienillä paikallisilla yrityksillä onkin perinteisesti ollut vaikeuksia päästä mukaan julkisiin hankintoihin. Kilpailua ja valtiontukea koskevat säännöt rajoittavat suorien tukien myöntämistä, vaikka rahoitusta on tarjolla julkiselta sektorilta eri tahoilta ja yrittäjät voivat hakea lisätukea esimerkiksi investointeja varten (Thomson & Jackson 2007).

Jos valtion politiikka ja lainsäädäntö tukevat kestäviä ja ympäristöystävällisiä hankintoja, julkisen sektorin organisaatiot todennäköisemmin näitä toteuttavat. Poliittisten päättäjien on kiinnitettävä huomiota kansallisiin painotuksiin, jota he asettavat kestävä hankinnan eri osa-alueille, koska eri tulkinnat ovat ilmeisiä eri maissa, eikä ole oikeaa tapaa lähestyä

kestäviä hankintoja. (Brammer & Walker 2011.) Yhdistyneen kuningaskunnan hallitus on sitoutunut kestävään kehitykseen kaikessa mitä se tekee. Lisäksi Japanin hallitus on kehittänyt ympäristömerkkejä, osto-ohjeita, tuotelistoja, taloudellisia välineitä, pakollista raportointijärjestelmää, elinkaarianalyysitietoja ja yleisen tietoisuuden ohjelmaa. (Thomson & Jackson 2007.)

Organisaatiot tarvitsevat taitoja, osaamista ja työkaluja, jotka ovat tarpeen kestävien hankintojen toteuttamiseksi. Suomessa hankintalaki jo nyky muodossaan mahdollistaa lähiruoan käytön julkisissa ammattikeittiöissä osana laadun ja ruoan hankinnan ympäristövaikutusten huomioimista. Mutta salliva hankintalaki ei kuitenkaan yksinään riitä, sillä Brammerin ja Walkerin (2011) mukaan myös menettelytapojen ja lakien tutuus vaikuttaa hankintojen lopputulokseen (kuvio 1, s. 20). Kestävä kehitys on itsessään kompleksinen käsite ja hankintojen ammattilaisilta saattaa puuttua sellaisia taitoja ja tietoja, jotka ovat välttämättömiä kestävä hankinnan toteuttamiseksi. (Brammer & Walker 2011.)

Bernerin (2016) mukaan Suomessa tulisi yhä kasvattaa lähiruoan ja luomun osuutta julkisissa ruokapalveluissa. Pientuottajien lähiruoka-raaka-aineet kilpailevatkin ensisijaisesti laadulla ja tuoteominaisuuksilla eikä hinnalla. Kuntien tiukka taloudellinen tilanne saattaa kuitenkin aiheuttaa sen, että usein tarjouskilpailujen kautta haetaan edullisimpia elintarvikkeita paikallisuuden ja laadunkin kustannuksella. Tällöin Lehtisen (2012) viitekehityksessä kuvaaman mallin mukaan (kuvio 2) sosiaaliset tekijät jäävät taloudellisten tekijöiden varjoon, eivätkä kestävät hankinnat toteudu mallin mukaisella tavalla.

### **3.1.3 Luomun ja lähiruoan käyttöaste**

Asiakastarpeiden monipuolistuessa, lähiruoan ja luomun kysyntä on kasvanut ja se luo paineita kunnille lisätä tarjontaansa sekä antamaan mahdollisuuksia uusille ratkaisuille. Suomessa luomun kysynnän kasvu on ollut yli 14 % vuonna 2017 (Ristioja 2018, 24). Suosio nosta esiin tärkeitä kysymyksiä, esimerkiksi millaista politiikkaa olisi hyvä toteuttaa näiden markkinoiden edistämiseksi? Lisääntynyt kysyntä kannustaa samalla jatkuvasti lähiruoan ja luomun viljelyyn kotimaassa. Vuoden 2017 aikana luomutuotantoon

on Suomessa siirtynyt kymmeniä uusia tiloja. Esimerkiksi Etelä-Savossa osuus luomutuotannon peltoalasta tulee kasvamaan 3 % vuosivauhtia tulevaisuudessa (Ristioja 2018, 143, 228).

Julkisia ruokapalveluita rohkaistaan nykyisin kestäviin hankintoihin sekä hiilijalanjälkensä pienentämiseen (Brammer & Walker 2011). Lähiruoan ja luomun käyttö kuntien ruokapalveluissa on ensisijaisesti arvovalinta. Paikallisten ja lähellä tuotettujen elintarvikkeiden hankinta erityisesti kouluruokailuun on alue, joka näyttäisi olevan kansainvälisesti fokus alueena valtioiden hallituksilla sekä kansalaisjärjestöillä. Tulevaisuudessa alue laajenee kattamaan täysimääräisesti koulujen ruokapalvelujen kasvavan määrän etenkin rahoitus- ja elintarvikekriisejä vastaan (Jomaa, McDonnell & Probart 2011).

Ruokapalveluselvityksen mukaan vuonna 2013 Suomen kunnista 85 % ostaa elintarvikkeita paikallisilta valmistajilta, lähiruoan osuuden ollessa noin 7 % kaikista elintarvikehankinnoista (Haapanen & Jalava 2014). Samana vuonna noin 5 % julkisten ruokapalvelujen käyttämistä raaka-ainekiloista oli luomua (luomu.fi –tietopankki 2013). Määrällisiä tavoitteita lähiruoan osuudesta osana julkisia hankintoja ei ole lähiruokaohjelmassa annettu, sen sijaan luomuohjelma linjasi, että vuoteen 2020 mennessä luomun osuus julkisista elintarvikehankinnoista valtion ja valtioneuvoston hankintayksiköiden keittiöissä ja ruokapalveluissa tarjotusta ruoasta tulee olla 20 %. (EkoCentria 2017.)

Ruokapalveluissa tarjottaville aterioille on määritelty määrärahat, joiden puitteissa hankinnat tulisi tehdä. Resurssien riittämättömyys ja kustannusongelmat nähdään edelleen suurimpana esteenä kestäville hankinnoille (Brammer & Walker 2011). Kun otetaan huomioon julkisten organisaatioiden tiukat julkisen talouden rajoitteet ja tavoitteet, organisaatiot pyrkivät todennäköisimmin harjoittamaan kestäviä valintoja sellaisissa tilanteissa, joissa he näkevät win-win –tilanteita rahoituspäätösten ja kestävyuden ollessa yhdenmukaisia (Min & Galle 2001). Taloudellisten huolenaiheiden lisäksi muut tekijät hidastavat luomun ja lähiruoan lisäämistä ruokapalveluissa. Usein pienet lähituottajat nähdään täydennystoimittajina ja varsinkin sesonkikauden loppuessa siirrytään helposti tukkuutuotteisiin. Ilmenneitä vaikeuksia ovat myös pienyrityksien resurssien riittämättömyys, hygienia-, laatu ja logistiikkaongelmat, standardoinnin puute,



tuotantomäärät, toimittajien riittämätön liiketoiminnallinen ymmärrys ja vähäinen tarjonta. (Mikkola 2009; Ollila ym. 2011, 90.)

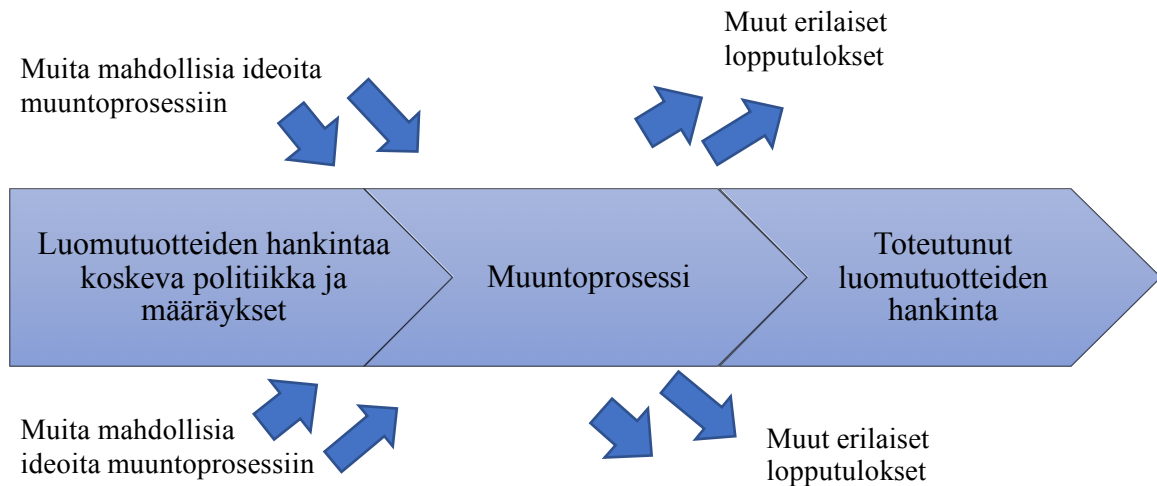
### 3.2 Kuntapäätäjien rooli

Johtajuus on tärkeä tekijä, kun julkiset organisaatiot toteuttavat hankintojaan. Mikäli johtajat sisällyttävät ympäristöystävälliset hankinnat suunnitteluun, strategioihin ja tavoitteisiin, on ostoista huolehtivan tahon helppo toteuttaa näitä valintoja käytännössä. Julkisten suurkeittiöiden hankintoihin vaikuttavat kuntapäätäjien asenteet ja valintaperusteet. Lähiruoka ja luomu nähdään tärkeänä ja aloitteisiin suhtaudutaan myönteisesti. Liian usein konkreettiset toimet jäävät kuitenkin tekemättä. (Brammer & Walker 2011.)



Kuvio 3. Yksinkertainen ja hypoteettinen malli luomutuotteiden hankintaprosessista julkisella sektorilla (mukaillen Mikkelsen & Sylvest 2012, 81)

Poliittiset tavoitteet, kuten lähiruokan ja luomun sisällyttäminen hankintoihin edellyttää toimintaa monilta eri sidosryhmiltä monilta eri tasoilla, mikä voi johtaa käytännössä yllättäviinkin tuloksiin. Kyseessä on Mikkelsenin ja Sylvestin (2012) mukaan monitasoisen prosessi, joka sisältää kansallisen tason, kunnallisen tason sekä alimman elintarvikehankintojen ja -palveluiden tason. Heidän mukaansa yksinkertainen hypoteettinen malli kuvion 3 mukaisesti olettaa, että luomutuotteiden hankintaa koskeva politiikka ja määräykset johtavat luomutuotteiden mutkattomaan käyttöönottoon toimitusketjussa. Yksinkertaisen politiikan tuloksena olevan prosessin odotetaan toteuttavan välitöntä ja nopeaa täytäntöönpanoa. Todellisuudessa Mikkelsenin ja Sylvestin (2012) tutkimuksen mukaan luomutuotteiden hankintaan kannustava politiikka avaa useita muita muutosehdotuksia ja lopputuloksia. Näin ollen kyseessä on monimutkaisempi prosessi (kuvio 4). Eri sidosryhmillä on valtaa ohjata prosessia eri suuntiin heidän henkilökohtaisten mieltymyksiensä mukaan, mikä osaltaan edistää muita lopputuloksia kuin pelkästään luomutuotteiden käytön lisäämistä.



Kuvio 4. Todellinen malli luomutuotteiden hankintaprosessista julkisella sektorilla (mukaillen Mikkelsen & Sylvest 2012, 81)

Thomsonin ja Jacksonin (2007) mukaan, operatiivisella tasolla vihreiden hankintojen tärkein liikkeellepaneva voima on usein ollut motivoituneiden henkilöiden olemassaolo hankintapäätöksissä. Päätäjät ja suurkeittiöiden edustajat näkevät lähiruoan vähäisesti ympäristöä kuormittavana, tuoreena sekä eläinten hyvinvointia edistävänä (Isoniemi ym. 2006, 37). Lähiruokatrendi näkyy myös suurkeittiöiden hankintavastaavien toiminnassa, sillä Paanasen ja Forsmanin mukaan (2001) he itse lähtevät mukaan lähiruokahankintoihin edelläkävijöinä. On kuitenkin osoitettu, että aina hankintajohtajat eivät ole varmoja siitä, miten eettisiä ja sosiaalisia kysymyksiä voitaisiin sisällyttää ostoihin (Cooper, Frank & Kemp 2000; Maignan, Hillebrand & McAlister 2002).

Poliittiset päättäjät ovat myös merkittävässä roolissa vähentämässä luomuruokaan yhdistettyä skeptismiä. Päätäjät voivat esimerkiksi harkita julkisten ruokapalveluiden yhteyteen asianmukaisen ja luotettavan ympäristömerkinnän käyttöönottoa, mikä tarjoaa asiakkaille tietoja ympäristöominaisuuksista ja -eduista. (Goh & Balaji 2016; Golob ym 2018.) Kaiken kaikkiaan julkinen sektori esiintyy roolimallina ja suunnannäyttäjänä toimiessaan ekologisesti ja vastuullisesti, vaikuttaen samalla ympäristöön sekä kuluttajien hyvinvointiin. Kuntien käyttäessä lähi- ja luomuruokaa, alueellinen vetovoima voi kasvaa ja lisäksi kunnat voivat saada ekologisemman leiman sekä mediahuomiota. Liikkeelle voidaan lähteä kuntapäätäjistä, jotka ensin saadaan vakuuttumaan luomun ja lähiruoan eduista kestäväna ruoantuotantomuotona. (Mikkelsen & Sylvest 2012.)

### 3.3 Kouluruokailu

Kouluruokailu on tarkoitettu ehkäisemään näläntunnetta koulupäivän aikana, lisäämään energiaa oppimiseen kattaen kolmasosan päivän energiasaantisuosituksesta, parantamaan lasten yleistä ravitsemusta sekä samalla lisäämään perheissä käytettävissä olevia tuloja (Tikkanen & Urho 2009; Jomaa ym. 2011). Päivähoidon tarjoama ruokailu on kuntalaisen ensimmäinen kokemus julkisista ruokapalveluista, jonka jälkeen siirrytään kouluruokailuun. Joukkoruokailu koulussa opettaa lapsille ja nuorille esimerkiksi hyviä ruokailutapoja, ruokakulttuuria, ruokakasvatusta sekä terveellistä syömistä. Vihannesten, salaatin ja marjojen syöminen voidaan opetella koulussa, mikäli näitä ei ole kotona tarjolla. Kouluruokailu on muitakin merkittäviä tutkimuksissa todettuja hyötyjä kuten ruokajätteen vähentäminen sekä erikoisruokavalioiden tarjoaminen niille oppilaille, jotka sitä tarvitsevat. Kouluruokailun järjestäminen on kokonaisuudessaan oppilaiden ja koko kouluyhteisön oppimisen sekä terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä. (Tikkanen & Urho 2009.)

Kouluruokailun järjestämisen perustana on lainsäädäntö. Ruokailusta säädetään varhaiskasvatuslaissa (13.7.2018/540), perusopetuslaissa (21.8.1998/628), perusopetusasetuksessa (20.11.1998/852), kunnallisessa opetushenkilöstön virka- ja työehtosopimuksessa, yksityistä opetusalaan koskevan työehtosopimuksen oppilaitoskohtaisessa määräyksessä, verohallinnon päätöksessä verotuksessa noudatettavista luontoisetujen laskentaperusteista sekä esi- ja perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa. Lainsäädännön lisäksi kouluruokailua ohjaavat erilaiset suositukset, jotka on tehty helpottamaan lainsäädännön tulkintaa. (VRN 2017, 17.)

Kouluruokailu on tarjolla kaikille peruskoululaisille, lukiolaisille ja ammattikoululaisille ollen suurin julkisten ruokapalveluiden muoto mitatessa asiakkaiden lukumäärän mukaan (Tikkanen & Kaleva 2011). Suomessa ruokailu on osana hyvinvointivaltion järjestelmää, mutta useissa valtioissa kouluruokailu ajatellaan kaupallisena toimintana. Kouluruokailu on ollut osana opetussuunnitelmaa vuodesta 2004 lähtien (Tikkanen & Urho 2009; Sarlio-Lähteenkorva & Manninen 2010). Palvelun tuottajana voi olla kunta tai koulu itse, tai vaihtoehtoisesti palvelu ostetaan kunnan omistamalta tai yksityiseltä ruokapalveluyritykseltä. Kouluruokailu voidaan kilpailuttaa yhtenä laajana

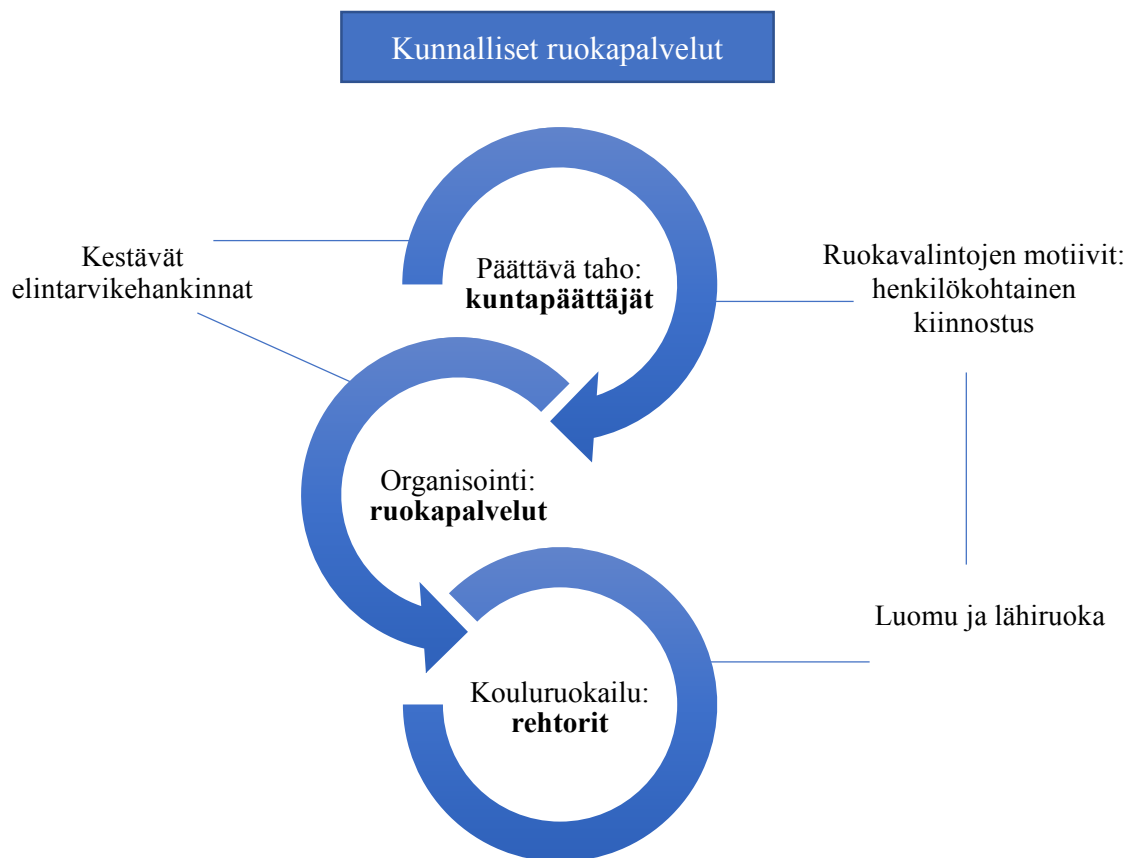
kokonaisuutena tai osina esimerkiksi asiakasryhmittäin tai toimipisteittäin. Ruokapalvelun toteuttaja puolestaan kilpailuttaa tarvitsemansa elintarvikkeet ja on vastuussa ruokalista suunnittelusta. (Tikkanen & Urho 2009.)

Kuntien järjestämä ruokailu on opiskelijoilla maksutonta, kustantaen kunnille ateriakohtaisesti keskimäärin 2,82 euroa. Kokonaiskustannusten ollessa näin lähes 10 % koko koulutukseen varatusta budjetista (Mikkola 2009; Haapanen & Jalava 2014). Vaikka kouluruoka on Suomessa maittavaa, eivät kaikki oppilaat hyödynnä tätä mahdollisuutta, vaan saattavat jättää joitain aterian osia tai jopa koko aterian syömättä. Koulut yrittävät löytää keinoja parantaa aterioita ja valmistaa niistä entistäkin maittavampia. (Tikkanen & Urho 2009.) Kouluruoan ravitsemuslaadun seuranta on jatkuva prosessi, jolla ruokapalvelun tuottaja varmistaa, että tarjottu ruoka vastaa suosituksia. Ruokapalveluiden tulee seurata koulukohtaisesti, kuntakohtaisesti sekä valtakunnallisesti kouluruokaa, jotta sovittu laatu ja ruoan maittavuus toteutuvat sopimuskaudella. Prosessi alkaa ruokalistan ja elintarvikehankintojen suunnittelulla, reseptien kehittämisellä ja etenee aina ruoanvalmistukseen ja jakeluun. Kilpailuttajalla tai palvelun ostajalla tulee olla riittävä ammattitaitoa seurantaprosessiin. (VRN 2017, 48, 70.)

Laatua voidaan seurata asiakaspalautteiden avulla, tarkastelemalla toteutuneita ruokalistoja ja niiden ravintosisältöä sekä seuraamalla oppilaiden osallistumista ruokailuun. Tarkempi ravintosisällön seuranta edellyttää ateria- ja ruokalistatasoista ravintosisältölaskentaa. Jos ruokapalvelussa ei ole käytössä ravinnonsaannin laskentaohjelmaa, aterioiden ravitsemuslaadun itsearvioinnissa käytetään vähintään aterianosakohtaisia ravitsemuslaadun kriteereitä. Koulun henkilöstöä kannustetaan antamaan oppilaiden ohella palautetta ja kehittämis ehdotuksia kouluruokailuun liittyvistä asioista, toimiviksi on koettu esimerkiksi sähköiset palautejärjestelmät sekä perinteisemmät palautelaatikat. Kouluruokailun kehittämisessä välitön ja vuorovaikutteinen palautejärjestelmä tukee parhaiten konkreettisia toimia. Koululaisten ja henkilökunnan lisäksi myös vanhempien palautetta voidaan kerätä kyselyin tai vanhempainilloissa. (VRN 2017, 49, 69.)

## 4 Tutkimuksen viitekehys

Tutkimukseen tarvitaan taustateoria, jota vasten aineistoa tarkastellaan. Teoria toimii välineenä, jonka avulla kerätystä aineistosta rakennetaan tulkintoja (Eskola & Suoranta 1998, 82, 84). Tutkimuksen viitekehys kokoaa yhdeksi kokonaisuudeksi teoriaosassa käydyt asiaulottuvuudet. Viitekehys samalla myös kertoo mitä tietoa empiiriseen tutkimukseen tarvitaan ja mitä asioita tulee mitata. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.) Viitekehys siis yhdistää tutkielman empiirisen osan teoriaan, tiivistäen siihen tutkimuksen kannalta olennaisimmat asiat. Case-tutkimuksissa, kuten muissakin kvalitatiivissa tutkimuksissa teoreettisen viitekehysten ja tutkimuksessa käytetyn kirjallisuuden valinta on tärkeää (Aaltio-Marjosola 1999).



Kuvio 5. Tutkimuksen viitekehys

Tutkimuksen viitekehys (kuvio 5) rakentuu kunnallisen ruokapalvelutoiminnan, erityisesti kouluruokailun, ympärille aikaisempien tutkimusten valossa esitettynä. Luomun ja lähiruon käyttö kunnallisissa ruokapalveluissa oli hyvin vaatimatonta vielä kuusi vuotta sitten (Risku-Norja & Muukka 2013). Yksi pullonkauloista oli tällöin hankintalainsäädäntö ja sen tiukka tulkinta. Kansallinen hankintalainsäädäntö on vuoden 2013 jälkeen uudistunut ja astunut voimaan vuoden 2017 alusta. Nykyisellään se mahdollistaa entistä vastuullisemmat hankinnat sallien laadun korostamisen. Kestävät elintarvikehankinnat muodostuvat Lehtisen viitekehysten mukaan (kuvio 2, s. 22) taloudellisten, sosiaalisten ja ympäristöllisten tekijöiden yhteisvaikutuksesta ja tämä on esitetty tutkimuksen viitekehysten vasemmassa laidassa.

Lähtökohtaisesti se, tarjoaako julkiset ruokapalvelut lähiruokaa tai luomua, on kuntakohtaista ja taustalla on kuntapäätäjien ja kuntalaisten kiinnostus (Tikkanen 2014). Organisaatioiden hankintajohtajat ja ostopäälliköt eivät kuitenkaan ole aiemmin tienneet kuinka vastuullisia hankintoja voisi sisällyttää ostoihin (Cooper ym. 2000; Maignan ym. 2002). Mikkelsenin ja Sylvestin (2012) mallin mukaan (kuvio 4, s. 26) eri sidosryhmillä on valtaa ohjata prosessia tiettyihin suuntiin heidän henkilökohtaisten mieltymyksiensä mukaan, mikä aiheuttaa useita mahdollisia lopputuloksia julkisissa hankinnoissa. Tämän tutkimuksen painopiste onkin siinä, minkälaisia näkemyksiä rehtoreilla ja kuntapäätäjillä on lähiruoasta ja luomusta kouluruokailussa. Nämä on siksi esitetty viitekehysten keskiössä. Ruokavalintoja ohjaavat erilaiset motiivit kuten henkilökohtaiset arvot, asenteet sekä kulutuskäyttäytyminen (Schifferstein & Oude Ophuis 1998) ovat kuvion oikeassa laidassa.

## 5 Empiirinen toteutus: aineisto ja menetelmät

Tämän pääluvun alla käsitellään empiirisen tutkimuksen menetelmälliset valinnat, tutkimusote ja aineiston kuvaaminen. Luvussa kerrotaan, miten tutkitaan eli miten empiirinen tutkimus toteutettiin. Tutkimuksen menetelmäkuvaus on pyritty tekemään niin selkeäksi, että sen avulla tutkimus voitaisiin toistaa samanlaisena sekä pyritään esittämään perustelut, miksi tutkija on tehnyt nämä valinnat.

### 5.1 Tutkimusmenetelmä

Tutkimuksessa voidaan käyttää monenlaisia metodeja. Tutkimusmetodi tarvitaan erottamaan aineistossa olevat havainnot tuloksista. Laadullisessa tutkimuksessa menetelmävalinta tulisi tehdä tutkimusongelman sekä viitekehyksen pohjalta. (Alasuutari 2011, 82.) Tämä tutkimus perustuu laadulliseen eli kvalitatiiviseen tutkimustraditioon, joka on joustavaa ja sopeutuu erilaisiin tutkimuksiin. Laadullisen tutkimuksen tavoitteena on ymmärtää ja kuvata ilmiötä (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Silvermanin (1993) mukaan laadullisen tutkimuksen tekijän kannattaisi käyttää luonnollista aineistoa, koska sen avulla saa todenmukaisempaa tietoa siitä mitä tutkittavat tekevät.

Yksittäistapauksia pyritään tutkimaan niiden luonnollisessa ympäristössään kuvailemalla tutkittavaa tapahtumaa, tilannetta, prosessia tai ilmiötä. Tässä tutkimuksessa yksittäiseksi tapaukseksi valikoitui Tuusulan kunnan ruokapalveluiden toteuttaminen, tarkemmin kouluruokailu, joten kyseessä on case- eli tapaustutkimus. Kyseinen tapaus on valittu, sillä tutkimus haluaa selvittää lähiruoan ja luomun nykyistä käyttöastetta ja mahdollisuuksia Tuusulan kunnassa. Case-tutkimus on eniten käytetty ja joustavin laadullisen tutkimuksen metodi. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Case-tutkimusten osalta on pohdittu tulosten yleistämisen pätevyyttä. Tapausta tutkimalla pyritään lisäämään ymmärrystä tietystä ilmiöstä pyrkimättä kuitenkaan yleistettävään tietoon. Yhdenkin tapauksen huolellinen tutkiminen voi tarjota paljon tietoa, vaikka sen pohjalta ei voi esittää yleistyksiä. Tämän tutkimuksen tutkimustyyppi on deskriptiivinen eli kuvaileva, sillä tavoitteena on ilmiön kuvaileminen ja tulkinta, jotta saavutetaan ymmärrys ilmiölle tietyssä kontekstissa. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

## 5.2 Tutkimuksen toteutus ja tutkimusaineisto

Tutkimusongelma ja tutkimuskysymykset ratkaisevat, miten tutkittavaa ilmiötä lähestytään ja millä tavoin tutkimus kannattaa toteuttaa (Aaltio-Marjosola 1999). Empiiriseksi aineistoksi valittiin henkilöiden tutkiminen, sillä tutkimuksessa halutaan selvittää, kuntapäätäjien ja koulujen rehtoreiden kautta lähiruoan ja luomun mahdollisuuksia ja nykytilaa Tuusulassa. Tutkimuksen kohdejoukko tulee case-tutkimuksessa valita tarkoituksenmukaisesti, ei satunnaisotantaa käyttäen (Aaltio-Marjosola 1999). Tällöin kyseessä on harkinnanvarainen otos, eli tutkimukseen valitaan sellaisia ihmisiä, joilta arvellaan saavan parhaiten tietoa aineistoa kiinnostuksen kohteena olevista asioista (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006).

Usein keskitytään pieneen määrään tapauksia ja pyritään analysoimaan niitä mahdollisimman perusteellisesti. Näin ollen aineiston tieteellisyyden kriteeri ei ole määrä vaan laatu, sillä laadullisessa tutkimuksessa aineiston koolla ei ole välitöntä merkitystä tutkimuksen onnistumiseen (Eskola & Suoranta 1998, 18, 62). Havaintoyksiköiden määräksi mietittiin etukäteen 8 henkilöä, joista puolet tulisivat olemaan koulujen rehtoreita ja puolet kunnanvaltuutettuja. Näin saataisiin tasainen vastaajajakauma molemmista vastaajaryhmistä. Otannan hankinnassa oli kyse eliittiotannasta, eli tutkimukseen valittiin niitä henkilöitä, joilta uskottiin saavan parhaiten tietoa tutkittavasta ilmiöstä.

Aineiston keräämisen rajoitteena oli mahdollisten tutkittavien henkilöiden rajallinen määrä. Tuusulassa on yhteensä 51 kunnanvaltuutettua, joka asetti rajat mahdollisille haastateltaville. Lisäksi haastateltavia valittaessa olisi suotavaa, että heillä olisi suhteellisen samanlainen kokemusmaailma ja kokemusta tutkimuksen aihepiiristä, eli joko kouluruoasta tai lähiruoasta ja luomusta (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Useampi Tuusulan kunnan rehtori toimii rehtorina kahdessa eri koulussa. Tämän vuoksi mahdollisia haastatteluun sopivia rehtoreita olisi ollut kolmetoista kappaletta, vaikka ala- ja yläkouluja on Tuusulassa yhdeksäntoista. Tutkimukseen osallistui Paijalan ja Rusutjärven koulujen rehtori, Klemetskogin ja Ruotsinkylän koulujen rehtori, lähes 1000 oppilaan Kellokosken koulun rehtori sekä Nahkelan ja Vaunukankaan koulujen rehtori. Rehtoreiden lisäksi tutkimukseen osallistui viisi kunnanvaltuutettua, joista kaksi olivat esittäneet lähiruokaan ja luomuun liittyviä aloitteita.



Case-tutkimuksissa joustavuudelle on suositeltavaa jättää tilaa ja hyödyllistä tietoa hyvistä haastateltavista voi saada Aaltio-Marjosolan (1999) mukaan yllättäen. Näin kävi myös tämän tutkimuksen kohdalla. Kun tutkimusaineisto kerätään ihmisiltä, tutkittavia voidaan etsiä jo olemassa olevien kontaktien avulla, niin kutsutulla lumipallotekniikalla (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Tutkimuksen edetessä tutkija sai tutkimukseen osallistuvilta vinkkejä muista mahdollisista haastateltavista. Tämän pohjalta alkuperäisestä suunnitelmasta poiketen, tutkimukseen osallistui lopulta myös palvelupäällikkö ja toimialajohtaja. Lopullisen tutkimusjoukon muodosti näin ollen 11 henkilöä.

### **5.3 Teemahaastattelu**

Havaintoyksiköiltä pyritään saamaan tutkimusongelman ratkaisemiseen tarvittavaa tietoa eli dataa. Tutkimuksen empiirinen aineisto kerättiin teemahaastatteluilla. Aaltio-Marjosolan (1999) mukaan teemahaastattelu on tavallisin aineistonkeruun muoto case-tutkimuksissa. Haastatteluissa vastaajien määrä on melko pieni, työmäärä analyysivaiheessa suuri sekä tutkimuksesta saatu tiedon laatu taas syvää (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Tämä sopi tutkimuksen luonteeseen, kun tarkoituksena oli saada tutkittavasta ilmiöstä syvällisempää tietoa.

Haastattelut voidaan karkeasti ajatella jakautuvan neljään haastattelutyypin: strukturoitu haastattelu, puolistrukturoitu haastattelu, teemahaastattelu sekä avoin haastattelu (Eskola & Suoranta 1998, 87). Teemahaastattelu sijoittuu lomakehaastattelun ja avoimen haastattelun väliin, jolloin valmiiksi muotoiltujen kysymysten sijaan on käytetty ennalta mietittyjä teemoja. Kysymysten muoto on tällöin pääpiirteissään määritelty. Aineistonkeruumenetelmä vaatii aihepiiriin syventymistä. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Teemahaastattelu on järjestetty keskustelunomaiseksi tilanteeksi, jossa käydään läpi ennalta suunniteltuja teemoja. Teemojen esittämisjärjestys on vapaa, eikä kaikkien haastateltavien kanssa välttämättä puhuta kaikista asioista samassa laajuudessa. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 47-48, 66.) Haastattelurungot (liitteet 3, 4 ja 5) ovat koottu viitekehyksen ja aiemmin esitetyn teorian pohjalta. Teemat ovat kaikille haastateltaville samoja, vaikka tutkimuksessa käytettiin hieman eri näkökulmia ja kysymyksiä koulujen rehtoreita

haastattellessa ja kuntapäätäjien kanssa keskustellessa. Tämä oli yksi syy miksi tutkimukseen ei valittu strukturoitua haastattelua menetelmäksi. Kysymykset olisi ollut vaikea suunnitella kaikille haastateltaville sopiviksi. Aihepiirit mietittiin tarkoin, jolloin varmistettiin, että kaikki ennalta suunnitellut aiheet tulee kysytyä perusteellisesti läpi. Haastateltavia kannustettiin myös kertomaan muita mieleen tulevia asioita samaan aihepiiriin liittyen.

Haastattelussa kunnanvaltuuston jäseniltä selvitettiin heidän motiivejaan omiin elintarvikevalintoihin, lähiruoan ja luomun käsitteiden ymmärtämistä, luomun ja lähiruoan käyttöastetta Tuusulan kunnan kouluruokailussa, haastateltavien halukkuutta lisätä määrää nykyisestä ja keinoja, millä tavalla se olisi mahdollista. Lisäksi käsiteltiin teemoja hankintatoimen ympäriltä sekä Tuusulan alueellisista kehitysnäkymistä. Rehtoreiden kanssa keskusteltiin esimerkiksi kouluissa tarjottavasta kouluruoosta ja sen laadusta, palautteen antamisesta, aiheen ajankohtaisuudesta sekä ruokapalveluiden haasteista. Tukea haastattelurungolle toivat Tuusulan kunnassa tehdyt aloitteet sekä Thomsonin ja Jacksonin (2007) tutkimus. Haastattelurungon rakentaminen vaatii tietoa ja ymmärrystä tutkittavasta aiheesta. Esiymmärrys ohjasi lopulta teemojen muodostumista.

Aluksi mahdollisiin haastateltaviin otettiin yhteyttä sähköpostitse. Koska sähköpostiviesteihin saatu vastausprosentti oli pieni, siirryttiin seuraavaksi tavoittamaan henkilöitä puhelimitse. Eskola ja Suoranta (1998, 90) opastavatkin, että toimivin tapa toteuttaa haastattelu on soittaa etukäteen haastateltaville. Haastateltaville esiteltiin tutkimuksen aihe sekä sovittiin haastattelu-aika ja -paikka. Haastateltavat vaikuttivat kiinnostuneilta haastattelun teemoista sekä osa koki haastattelusta olevan hyötyä myös itselleen.

Haastattelurunkoa testattiin etukäteen tutkielman ohjaajalla sekä opiskelukaverilla. Tämän jälkeen ensimmäinen haastattelu toimi samalla esihaastatteluna ja haastattelurungon testauksena, sillä sen avulla selvisi toimivuus ja haastattelun kesto. Kaikki haastattelut toteutettiin ilman kolmansien osapuolien läsnäoloa. Haastattelupaikkana toimi pääosin haastateltavien työpaikka, mutta myös esimerkiksi tuusulalainen kahvila. Yksi haastattelu suoritettiin puhelimitse.

Koulujen rehtoreille haastattelut suoritettiin marraskuun viimeisellä viikolla vuonna 2018. Haastattelurunko on liitteenä (3). Rehtoreiden haastatteluvastaukset koodattiin H1-H4, joita tutkimuksessa myöhemmin käytetään sitaateissa. Loput haastattelut suoritettiin joulukuun 2018 ja tammikuun 2019 aikana. Palvelupäällikön ja toimialajohtajan haastattelurunko on liitteenä (4) ja haastattelut koodattiin H5 sekä H6. Kunnanvaltuuston jäsenten haastattelurunko on liitteenä (5) ja vastaukset koodattiin H7-H11. Taulukossa 2 on esitetty numerokoodi (H1, H2 jne.), haastateltavan titteli, haastattelun päivämäärä ja haastattelun kesto. Taulukon tarkoituksena on osoittaa aineiston monipuolisuus, mutta tarkoituksena ei ole yhdistää henkilöitä aineistoon tai tehdä yleistyksiä.

Taulukko 2. Perustiedot haastatteluista

<b>Tunnistekoodi</b>	<b>Päivämäärä</b>	<b>Kesto (min)</b>	<b>Tarkempi kuvaus työtehtävästä/titteli</b>
H1	29.11.2018	46	Rehtori
H2	29.11.2018	32	Rehtori
H3	30.11.2018	26	Rehtori
H4	30.11.2018	29	Rehtori
H5	11.12.2018	61	Palvelupäällikkö
H6	7.1.2019	31	Toimialajohtaja
H7	11.12.2018	39	Kunnanvaltuutettu
H8	19.12.2018	25	Kunnanvaltuutettu
H9	20.12.2018	29	Kunnanvaltuutettu
H10	4.1.2019	25	Kunnanvaltuutettu
H11	4.1.2019	53	Kunnanvaltuutettu

Haastateltavilta varmistettiin ennen haastattelun aloittamista, sopiiko haastattelun nauhoittaminen. Haastatteluiden aikana ei tehty mitään muistiinpanoja, vaan haastattelut kokonaisuudessaan nauhoitettiin Macin ja iPhoneen yhteensopivaa ja synkronoitua sanelin sovellusta käyttäen. Alasuutarin (2011, 85) mukaan haastattelumenetelmää käyttäessä muistiin merkitään sanatarkasti tilanteen verbaalinen puoli, mukaan lukien se, missä muodossa haastatteli esittää kysymyksensä. Haastatteluiden jälkeen vastaajien lausunnot litteroitiin, eli kirjoitettiin sanasta sanaan puhtaaksi. Tämä työvaihe helpotti aineiston analyysiä ja sen suoritti tutkija itse heti haastattelun jälkeen samana päivänä. Eskola ja Suoranta (1998, 95) arvioivat, että tavanomaisen haastattelutunnin purkaminen vie

parhaimmillaan yhden työpäivän, eli kahdeksan tuntia. Tutkimuksessa haastattelut kestivät 25 – 61 minuuttia (taulukko 2) ja yhden haastattelun purkaminen keskimäärin 3 – 6 tuntia.

## **5.4 Aineiston analysointi**

Kerätty tieto eli data täytyy analysoida niin kvalitatiivisissa kuin kvantitatiivisissa tutkimuksissa jotta saadaan tuloksia. Teoreettinen kehys ja vahva käsitteellinen perusta tukevat analyysin teossa. Tässä alaluvussa kuvataan menetelmäkirjallisuuteen nojautuen, mitä analyysimenetelmiä käytettiin. Laadullisen aineiston analyysissa on tavoitteena saada aineistoon selkeyttä sekä tuottaa uutta tietoa asiasta. Aineiston tiivistämisellä pyritään saamaan hajanaisesta aineistosta selkeää ja mielekästä. Laadullista aineistoa voidaan analysoida monilla eri menetelmillä. Näitä menetelmiä ovat esimerkiksi: teemoittelu, tyypittely, sisällönerrittely, diskursiiviset analyysitavat ja keskusteluanalyysi. Tutkimuksessa kerätyn aineiston luonteen vuoksi tutkimuksen analysointimenetelmäksi valikoitui teemoitteluanalyysi. Teemoittelu on luonteva etenemistapa teemahaastatteluaineiston analysoimisessa. (Aaltio-Marjasola 1999.)

Teemoitteluanalyysissä tutkija nostaa esiin tiettyjä tutkimusongelmaa valaisevia teemoja, jolloin tutkijan on mahdollista vertailla ja tutkia eri teemojen esiintymistä aineistossa sekä etsiä yhdistäviä tekijöitä (Eskola & Suoranta 2014, 175). Tutkimuksen analyysin tavoitteena on ollut haastatteluissa esiin nousseiden teemojen liittäminen tutkielman teoreettiseen viitekehykseen. Aineisto järjestellään teemojen mukaan ja tutkimusraportissa tullaan esittämään teemojen käsittelyn yhteydessä sitaatteja, eli lainauksia haastateltavien vastauksista (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Haastatteluista on helppo poimia käytännöllisen tutkimusongelman kannalta olennaisimmat tiedot (Eskola & Suoranta 1998, 179). Tämä analyysivaihe ja vastausten luokittelu osoittautuivat lopulta haastavaksi, sillä haasteltavat puhuivat teemoista haastattelun eri vaiheissa ja eri tavoin.

## **6 Tutkimustulokset**

Kuudennessa luvussa esitetään aineistosta analyysien avulla saatu tieto hypoteesittomasti. Laadullisessa tutkimuksessa on kyseessä hypoteesittomuus, eli tutkijalla ei tutkimuksessa ollut ennakko-olettamuksia tutkimustuloksista (Eskola & Suoranta 1998, 19).

Tulokset on johdettu laadullisesta analyysistä, joka perustui teemoitteluun. Analyysin tekemistä suuntasi tutkimusongelma. Teemoittelu käynnistyi kerätyn aineiston huolellisella läpikäynnillä. Aineistosta etsittiin tutkimusongelmaa valaisevia teemoja ja keskeisiä aiheita, jotka pohjautuivat tutkimuksessa käytettyihin haastattelurunkoihin ja viitekehykseen. Aloittelevana tutkijana on helpompi tehdä luokitteluja tutkimuksen teoriaosassa hahmottelemansa viitekehyksen turvin ja aikaisempien tutkimusten avustamana. Tällöin analyysi on deduktiivista eli näkemys siitä, mitä aineistosta voitaisiin löytää, lähtee aikaisemmasta tutkimustiedosta eli teorioista. Olemassa olevaa teoriaa hyödynnettiin teemoissa, jotta aineiston löydöksille on mahdollisuus löytää vankempaa tieteellistä pohjaa. Lisäksi lähi- ja luomuruokaohjelmien loppuraportit julkaistiin samaan aikaan tämän tutkimuksen valmistumisen kanssa ja tulokset olivat monilta osin samansuuntaisia. Tutkimuksen analyysivaiheessa aineistosta huomattiinkin yhtäläisyyksiä lähiruokaohjelmaan, joten luvussa myös peilataan jonkin verran tutkimustuloksia ammattikeittiöille suunnattuihin lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteisiin.

Luku on rakennettu aineistosta esiin nousseiden teemojen ympärille. Aineistosta muodostettiin neljä teemaa jotka toimivat kappaleen alalukuina. Tulosten yhteydessä esitetään lainauksia haastateltujen vastauksista. Otteet haastatteluista on merkitty kursiivilla ja niiden perässä on koodinumerot (taulukko 2, s. 35). Lainausten tarkoituksena antaa esimerkkejä tutkimusaineistosta, tuoda haastateltavien ääntä mukaan tekstiin sekä vahvistaa tulkintojen validiteettia.

## **6.1 Kokemuksia lähi-, luomu- ja kouluruoasta**

Tutkimuksessa haluttiin selvittää vastaajien käsityksiä lähi-, luomu- ja kouluruoasta. Tätä lähestyttiin selvittämällä millaisia mielikuvia lähi- ja luomuruoka sekä kouluruoka vastaajissa herättää. Mikäli vastaajat suosivat omissa henkilökohtaisissa ruokavalinnoissaan lähiruokaa ja luomua, niin haluttiin selvittää miksi ja millaisia laadullisia eroavaisuuksia vastaajat kokevat verrattuna tavallisiin elintarvikkeisiin. Ympäristötietoiset kuluttajat suosivat muita kuluttajia useammin luomua ja lähiruokaa, mutta ostopäätöksiä tehdessä voidaan lopulta yhtä hyvin valita toinen korvaava tuote (Järvelä & Mäkelä 2005). Haastateltavista yksikään ei kertonut omien ostopäätöksiensä perustuvan pelkästään vastuullisiin valintoihin tai mihinkään tiettyyn ideologiaan. Jokainen haastateltava kertoi silti toisinaan kuluttavansa luomua ja lähiruokaa, mutta ei johdonmukaisesti. Rehtoreiden ja kuntapäätäjien vastaajaryhmissä ei esiintynyt eroja. Sen sijaan vastaajat, joiden ystäväpiirissä on lähituottajia, kertoivat käyttävänsä enemmän lähiruokaa ja luomua, kuin muut vastaajat. Useampi haastateltava toi esille, että ostaisi enemmän lähiruokaa, mikäli kaupan hyllyillä olisi vaihtoehtoja tarjolla nykyistä enemmän. Kuitenkin useimmat vastaajat kokivat aiheen olevan ajankohtainen ja lähi- ja luomuruokaosastojen laajentuneen kaupoissa viime vuosina. Lähiruokaohjelman yhtenä tavoitteena on vuoteen 2010 mennessä saada lähiruokatuotteet aiempaa helpommin kuluttajien saataville ja useiden eri myyntikanavien kautta.

Huonomman saatavuuden lisäksi vastaajat kokivat esteenä kalliimman hinnan tai omat ostotottumukset. Ruokaostoksia tehdessä on muotoutunut rutiinivalinnat käyttäytyä kaupassa. Myös sattumanvaraisuutta esiintyy, esimerkiksi yksi haastateltavista ei kaupassa lue tuoteselosteita, vaan saattaa valita ensimmäisen tuotteen joka käteen kauppareissulla tarttuu. Kahden vastaajien kohdalla muu perheenjäsen hoitaa ruokaostokset.

*H9: ”Mä en oikein oo kauheen ruokaorientoitunut sillä tavalla et eläisin syödäkseni, vaan syön elääkseni... Meidän perheessä ruoan puoliso hoitaa suurimmilta osilta.”*

Luomuelintarvikkeet on määritelty luonnonmukaisesti tuotetuiksi ja vain harvat lisäaineet ovat luomuelintarvikkeissa sallittuja ja niidenkin käyttöä on rajoitettu (Chen 2009). Haastateltavilta kysyttiin määritelmiä lähiruoalle ja luomulle. Erityisesti luomuruoan määritelmä sai vastaajat mietteliäiksi.

H8: ”Tyhjentävä kysymys. Tota... Emmä tiiä. Just sillain niinku et mitä eläimille syötetään. Et vaikka liha, niin niillä on hyvät olot ja syötetään tavallaan puhtaita ruokii ja sellasta. Ja jos mieltii viljoja ja kaikkii tämmösii, myrkkyy ja lannoitteita semmosii huonoja et niit ei oo niinku käytetty. Ja sitten läheltä. Hyvät olot läheltä. Ei huonoja aineita käytetty.”

H10: ”Tässä on varmaan joku virallinen määritelmä olemassa (luomulle)... Mutta kyllä kai se on pääsääntöisesti ilman keinotekosia lannoitteita tuotettua. Ilman myrkkyyjä tuotettua ruokaa. Ehkä semmonen hyvin puhdas tapa tuottaa ruokaa. Eiköhän sille joku ihan virallinen määritelmä ole joka on tämän suuntainen.”

Lähihuoalle ei ole tieteellistä määrittelyä olemassa, mutta Paanasen sekä Forsmanin (2001) mukaan lähihuoka pyrkii mahdollisimman pieneen hiilijalanjälkeen käyttämällä lähialueen raaka-aineita ja työllistäen näin oman alueen väestöä. Lähihuoka tuotetaan, jälleenmyydään ja toimitetaan samoille maantieteellisille alueille, joissa se myös kulutetaan. Haastateltavien mielestä lähihuoka on ”mahdollisimman lähellä tuotettua ruokaa”, muutaman vastaajan mukaan noin 50-100 kilometrin haarukan sisällä tuotettua. Lähihuoan käsite miellettiin laajaksi ja vaikeaksi selittää. Lähihuokaohjelman loppuraporttia varten haastateltujen mielestä lähihuoka-käsitettä ei ole kuitenkaan tarvetta tarkentaa (TK-Eval Arviointiraportti 2018).

Luomutuotteet ovat monille kuluttajille laadun mittari. Vastaajilta kysyttiin, onko lähi- tai luomuelintarvikkeet laadullisesti parempia kuin tavalliset elintarvikkeet. Haastateltavien vastauksissa oli paljon hajontaa. Sekä rehtoreiden ja kuntapäätäjien vastaajajoukossa oli niitä, jotka kokivat luomutuotteet laadultaan paremmaksi, sekä niitä joiden mielestä ei voida kategorisoida luomua tai lähihuokaa tavallisia elintarvikkeita laadukkaammaksi. Näiden vastaajien mielestä kyse on mielikuvista joita elintarvikkeet kuluttajissa herättävät, ei niinkään paremmasta laadusta. Lisäksi yksi vastaajista ei osannut arvioida lainkaan onko havaittavissa laadullista eroa.

H1: ”Empä tiedä, mikä olis sitte se laadullinen mittari. Mä en tiedä. Mä ehkä oon niin huono arkiruoan laittaja, että en mä osaa arvioida.”

Aikaisemmat tutkimukset ovat osoittaneet, että laatuun liitetään usein tuotteen ulkonäkö, tuoksu, parempi ravitseminen sekä maku (Soler ym. 2002). Haastateltavat, jotka kokivat laadun olevan parempi tavallisiin elintarvikkeisiin verrattuna, kertoivat sen johtuvan eläinten hormonittomuudesta sekä lyhyestä toimitusketjusta ja siitä johtuvasta tuoreudesta. Muita positiivista ajatuksia herätti eläinten parempi kohtelu niiden elinaikana, lyhyt hiilijalanjälki, tavallista elintarviketta ympäristöystävällisempi tuotantotapa sekä pienemmät logistiset kustannukset varastoinnin ja kuljetusten osalta.

Kouluruokaa on tarjottu Suomessa yli 70 vuoden ajan ja vastaajien henkilökohtaiset kokemukset kouluruokailusta heijastavat hyvin eri aikakausia.

*H1: ”Meillä kaikilla suomalaisillahan on se 9 vuoden kokemus koulupolun aikana ja se on aika syvälle iskostunut myös käsitys siitä mitä kouluruoka on, perustuen siihen mikä käsitys oman ajan kouluruostaan on. Nytkun tässä on itse ollut koululaisena aikanaan lapsena ja nuorena ja sitten ollut pois ja tullut myöhemmin töihin kouluun, niin onhan se muuttunut todella paljon.”*

Rehtoreiden mielestä kouluissa tarjoiltava ruoka on muuttunut vuosien aikana paljonkin, mutta ollen pääosin laadukasta. Ruoka herätti ”*positiivisia fiiliksiä*” ja se oli kahden rehtorin mielestä ”*hyvää perusruokaa*”. Yksi Tuusulan kunnan rehtoreista ei halunnut osallistua tutkimukseen, vedoten vähäiseen kokemukseensa kouluruosta: ”*Olen siinä mielessä tosi huono tutkimuskohde, että olen syönyt kouluruokaa vain kaksi kertaa täällä oloaikani.*” Kaikki tutkimukseen vastanneet rehtorit sen sijaan syövät koulussa tarjottavaa ruokaa päivittäin, viikoittain tai edes toisinaan esimerkiksi valvonta-aterian muodossa. Koulun opetusryhmien määrä vastaa valvonta-aterioiden määrää, jolloin osa henkilökunnasta syö opetusryhmiensä kanssa. Muu henkilökunta voi ostaa ruokalippuja ruokailuun.

Ruoan laatua tai makua enemmän ajatuksia vastaajissa herätti kouluruoan huono maine ja väheksyntä. Yksi kuntapäättäjä toi esille negatiivisen keskustelun sosiaalisessa mediassa ja väärät mielikuvat nykypäivän kouluruosta. Muutaman vastaajan mielestä taas jo vuosikymmeniä vaivannut imago pahanmakuisesta kouluruoasta on ruokapalveluiden suurin haaste. Mielikuvan parantaminen vaatisi vallitsevien asenteiden muutosta. Koettiin



myös, että lapset söisivät enemmän kouluruokaa ja paremmalla ruokahalulla, mikäli kouluruoan arvostusta saataisiin nostettua.

Kaikki tutkimukseen osallistuneet kuntapäättäjät ovat syystä tai toisesta olleet syömässä kouluruokaa viime aikoina. Joko koulu-urasta on omalta kohdalta vasta hetki, omat lapset ovat parhaillaan perusopetuksessa Tuusulan koulussa tai he ovat roolinsa vuoksi käyneet kouluvierailulla ja tämän yhteydessä päässyt maistamaan ruokaa. Kukaan kuntapäättäjistä ei varsinaisesti moittinut kouluruokaa, kokemukset olivat positiivisia tai neutraaleja. Vain yhdellä vastaajalla oli negatiivista sanottavaa.

*H11: ”Aika useinhan ne tekee nirsojen lapsien takia sen hyvin mauttomaks. Suurin haaste on, että eihän se maistu juuri millekkään. Se täyttää ja tietynlaista laadukasta. Sellanen, joka on tottunut mausteiseen, niin onhan se vähänkun velliä söis joskus. Se on terveellistä, vaikka mautonta joskus, mutta ravinteikasta kuitenkin.”*

Ruoan mauttomuuden ottivat esille myös rehtorit. Mausteiden käytössä on tapahtunut kodeissa muutosta viime vuosina ja kouluruoka laahaa vastaajien mukaan perässä. Laitoskeittiöt eivät ole vastaajien mukaan pystyneet seuraamaan muutosta ruokakulttuurissa ja aihe on puhuttanut vastaajien mielestä laajemminkin. Yhden rehtorin mielestä mausteita ei uskalleta käyttää tai ruoka maustetaan hyvin kevyesti, sillä sen uskotaan näin maistuvan useammalle lapselle. Mutta hänen kokemuksien mukaan lopputulema on päinvastainen. Kouluruokana oli pääosin vain puuroa 1960-luvun alkuun saakka ja vasta tämän jälkeen kouluruoassa alkoi olla enemmän variaatioita esimerkiksi kasvien tarjoilun myötä (Tikkanen & Urho 2009). Muutoksia kouluruokailuun tehdään yhä.

Kymmenen vuotta sitten toteutetussa tutkimuksessa (Tikkanen 2009c), selvitettiin mitä muutoksia oppilaat ja vanhemmat haluaisivat kouluruokaan. Yhtenä ehdotuksena suosikkiruokien ja useamman ruokavaihtoehdon lisäksi oli juuri salaattien tarjoileminen komponentteina. Tähän Tuusulan kunta on vastannut. Yksi positiivinen viime aikoina toteutettu muutos Tuusulan kouluruokailussa oli usean vastaajan mielestä valmiiden sekoitettujen salaattien muuttaminen komponenteiksi, yksittäisiksi elementeiksi. Jopa seitsemän haastateltavaa yhdestätoista ottivat salaatit puheeksi, nyt jokainen ruokailija saa

kasata mieluisen salaatin ja tämä on herättänyt positiivista palautetta oppilaiden kodeista asti.

Lisäksi oppilaat ja vanhemmat ovat toivoneet lisää vaihtoehtoja kouluruokaan (Tikkanen 2009c) ja myös tähän toiveeseen Tuusulassa on reagoitu. Kouluissa tarjotaan nykyisin aina kaksi vaihtoehtoa, joista toinen on kasvisruoka. Kasvisruoan tarjoaminen kouluissa ei ole itsestäänselvyys ja vasta vuonna 1997 Suomessa osa kouluista alkoi tarjoilla kasvisruokaa (Tikkanen & Urho 2009). Tuusulassa erityisinä kasvisruokapäivinä molemmat vaihtoehdot ovat kasvisruokia, esimerkiksi pinaattiletut ja juurespihvit. Kasvisruokapäivä jakoi mielipiteitä rehtoreiden kesken. Osan mielestä kasvisruokapäivä on hieno asia ja edistää vastuullista ajattelua, kun taas osan mielestä lihavaihtoehto olisi silti hyvä olla saatavilla. Yksi rehtoreista kertoi, että hänelle kasvisruokapäivät ovat niin sanottuja totuttelun päiviä, sillä omaan ruokavalioon ja mieltymyksiin kuuluu vahvasti liharuoat.

Kunnat ovat jatkuvassa paineessa järjeistääkseen ruokailupalvelujen tuotantoaan ja lisäämällä samanaikaisesti niiden kannattavuutta, parantamaan palvelujen laatua ja kehittämällä uusia menetelmiä palveluiden tuottamiseen (Tikkanen & Kaleva 2011). Tuusulan kunta haluaa vastata muuttuviin tarpeisiin ja on toiminut edelläkävijänä Suomessa kehittäen kylmävalmistusmenetelmän ruokapalveluihin. Menetelmän kehittämisestä ja käyttämisestä ollaan Tuusulassa ylpeitä.

## **6.2 Tuusulan kouluruoka ja vastuullisuus**

Yritysten sosiaalinen vastuu ja eettiset valinnat ovat keskustelunaiheina ruokapalveluissa. Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia tuotteiden alkuperästä ja toimitusketjun läpinäkyvyydestä ja vastaavasti erityisesti yksityiset catering-organisaatiot ovat valmiita ilmoittamaan yhteiskuntavastuustaan ja eettisistä valinnoista. Yksityisen sektorin lisäksi kunnat ovat kiinnostuneet sosiaalisesta vastuustaan ja eettisistä valinnoistaan, jotka toteutetaan julkisissa hankinnoissa ja palveluissa. Sekä julkisten että yksityisten organisaatioiden odotetaan yhä enemmän huomioivan sosiaaliset, ympäristölliset ja eettiset kysymykset toiminnassaan. (Tikkanen & Varkoi 2011.) Vuoteen 2020 mennessä lähiruoan tavoitteena on olla luonnollinen osa julkisia ruokapalveluita. Tavoite vaatii lähiruoan huomioimista kunnan hankintastrategiassa (TK-Eval Arviointiraportti 2018). Tämä

tutkimus pyrki selvittämään kuinka paljon Tuusulan julkiset ruokapalvelut tarjoavat lähi- ja luomuruokaa kuntalaisilleen ja miten kunta näin ollen vastaa eettiseen keskusteluun julkisia hankintoja toteuttaessaan.

### 6.2.1 Tietämättömyys hankinnoista

H5: *”Tää on semmonen aihe et kaikki luulee tietävänsä, mutta ne ei oikeesti tiedä yhtään mitään.”*

Yhtenä tutkimuskysymyksenä oli selvittää, kuinka paljon Tuusulan ruokapalvelut tarjoavat kouluissa luomua ja lähiruokaa. Tutkimukseen osallistuneella kunnanvaltuuston jäsenillä ei ollut tietoa lähiruoan ja luomun määrästä kouluruoassa tällä hetkellä, tai edes käsitystä käytetäänkö luomua tai lähiruokatuotteita perinteisten elintarvikkeiden rinnalla lainkaan kouluissa. Kaksi kuntapäätäjää osasi kuitenkin tuoda esille luomumaidon ja yksi kertoi luomupuurosta, jota oli syönyt edellisellä kouluvierailullaan.

H7: *”Mä en ihan tarkkaan tiedä sitä tilannetta.”*

H8: *”Mun mielestä ei niinku kauheen paljoo. Sit emmä tiä maidossa, se saattaa olla jotain luomuu tai tällästä. Mut ei niin paljon ku vois olla.”*

H9: *”Ei oo tietoa paljonko lähi- ja luomuruokaa on käytössä. Mun mielestä mä sen verran tiän siitä, että se määrä on aika vähäistä mun ymmärtääkseni tällä hetkellä.”*

H10: *”Ei oo arviota, mutta oletan että aika vähän.”*

H11: *”Tiekkö ei ole tietoa. Nehän sanoo koko ajan, että lisää sitä määrää niin lähiruoasta että luomusta, mutta mä en ihan tarkkaan osaa sanoa paljonko se on.”*

Tietoisuus rehtoreiden puolelta oli täysin vastaava, myöskään heillä ei ollut tietoa lähiruoan ja luomun käytöstä. Yksi rehtoreista jopa vitsaili, kun ei ehtinyt selvittämään asiaa etukäteen ennen haastattelua. Vastajat kertoivat, etteivät ruokalistat osoita eettisiä ruokavalintoja eikä ruokasaleissa ole merkintöjä siitä, mitkä ruoat ovat mahdollisesti

luomua tai lähellä tuotettua. Ensimmäisenä kehitysaskeleena tulevaisuutta ajatellen toivottiin tietoa siitä, minkä verran luomua ja lähiruokaa käytetään.

H1: *”Eikä meillä sitä täällä tietoa oo. Esimerkiksi lähiruoan määrästä tai tämmösistä asioista. Ne ei tuu meille asti. Mulla on käsitys että sitä käytetään kyllä joo, mutta en tiedä mitä käytetään ja missä mittakaavassa.”*

H2: *”Ei noista ruokapalveluista liittyvistä asioista hirmusesti rehtoreiden kokouksissa tai muissa tiedotella eikä rehtoreiden kanssa keskustella. Mutta näihin hankinta-asioihin liittyen, suoraan niistä ei kyllä oikein ole tietoa eikä niistä juuri puhutakaan.”*

H3: *”Eihän sitä henkilökunnallakaan tietoa ole. Hyvin vähän itseasiassa puhutaan siitä. Mulla on semmonen tunne, että ei ihan kauheasti.”*

H4: *”Meillähän ei oo yksikkökohtaisesti tietoa, keskuskeittiö hankkii ja kilpailuttaa puitesopimukset ja tietää kuinka paljon luomua ja lähiruokaa käytetään.”*

Osaltaan voidaan ajatella, että tilanne on aika hälyttävä. Tarjoamalla lähiruokaa ruokapalveluissa halutaan tietysti tukea paikallisia toimijoita ja kierrättää tuloja kunnan sisällä, mutta vastuullisilla ruokavalinnoilla voi olla myös suuri kasvatuksellinen merkitys. Läpi varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän menevä ruoka- ja ravitsemuskasvatus luo pohjaa koko elämän kestäville ruokavalinnoille (TK-Eval Arviointiraportti 2018). Koska vastaajilta ei saatu tietoa tutkimuskysymykseen, kuinka paljon Tuusulan ruokapalvelut tarjoavat kouluissa luomua ja lähiruokaa, päätettiin tutkimukseen ottaa mukaan myöhemmässä vaiheessa lumipallo-otantana palvelupäällikkö sekä toimialajohtaja. Näissä haastatteluissa selvisi, että Tuusulassa päästään valtakunnalliseen 20 % tavoitetasoon luomun osalta.

Tuusulassa käytetään luomutuotteita ja vastuullisuus halutaan tietoisesti huomioida kouluruokailussa. Onkin harmillista ettei tieto luomuruoan käyttämisestä tavoita koulujen rehtoreita, eikä myöskään muita kuntalaisia, eli näin ollen ei myöskään oppilaiden vanhempia tai oppilaita. Tällöin kasvatukselliset ja opetukselliset hyödyt jäävät kokonaan saavuttamatta, sillä ruokailuhetkessä oppilaille ei kerrota esimerkiksi heidän syövän luomuruokaa. Rehtorit kertoivat, että heidän tehtävänä on koululla huolehtia siitä, miten

ruokalassa tulee toimia sekä kannustaa oppilaita maistamaan ruokia. Yksi rehtoreista ehdotti, että ruokasaleihin voisi hyvin ripustaa isot kyltit, jotka kertoisivat ruoan olevan lähellä tuotettua ja/tai luomuruokaa. Näin saataisiin vastuullisten ajatusten jäämään hiljalleen myös oppilaiden mieleen. Ja vielä positiivisempaa olisi, mikäli kyltissä voitaisiin kertoa esimerkiksi kyseisen luomu- ja/tai lähituottajatilän nimi. Kylteillä voitaisiin silloin myös mainostaa paikallista yritystä. Rehtorit arvelivat tietoisuuden myös oppilaiden osalta olevan kovin vähäistä, vaikka opetussisältöihin kuuluu lähiruoasta ja luomusta keskusteleminen.

*H4: ”Kyllä se menee pikku hiljaa omiin ajatuksiin ja mietteisiin. Sitä kautta se vois poikii lähiruoan ja luomun kannattavuutta sekä käyttöä lisätä. Kyllä nelos-vitos-kutos luokkalainen jo alkaa ymmärtää. Kyllä heidät saadaan ymmärtämään mikä on luomuruoka tai mitä tarkoittaa, kun se tuodaan tosta läheltä. Kyllä varmasti jo ihan alakoulusta lähtien, siellä tehdään asenteellista työtä. Jos siellä saadaan tavallaan siemen itämään, niin se poikii paljon paremmin.”*

Ristiriitaisia ajatuksia rehtoreissa kuitenkin herätti nuorempien oppilaiden ymmärrys aiheesta. Ymmärtääkö lapsi esimerkiksi mitä lähiruoka tai luomu tarkoittaa? Samalla vastaajat pohtivat onko kannattavaa tarjota lapsille näitä kalliimpia vaihtoehtoja, jos ymmärrys aiheesta on nuorella iällä kovin vähäistä.

*H1: ”Ehkä se on ajankohtasempaa heillä sitten yläkoulu ja lukio vaiheessa pohtia näitä. Sitten se aika on kypsä. Maailmankuva alakoululaisella, ykkösestä neloseen, ollaan aika pienessä elinpiirissä...”*

*H3: ”Toki siellä vois olla merkintää jos joku on lähellä tuotettua. Toisaalta jossain määrin en tiedä miten sillä on merkitystä alakoulun oppilaille. Jos siinä jotain muutoksia tapahtuu, että suurempi osa on lähellä tuotettua niin onhan se hyödyllistä viestiä sitten kyllä julkisesti.”*

Yhden rehtorin mielestä kuitenkin olisi kannattavaa viestiä tuotantotavasta, mikäli lähiruokaa ja/tai luomua aletaan kouluruoassa tarjota enemmän tai useammin.



Kuva 1. Maidon kylmäkaappi Kellokosken koululla marraskuussa 2018

Yksi rehtoreista oli huomannut maitojen kylmäkaapeissa luomumerkinnän (kuva 1). Valtakunnallinen tavoitetaso 20 % täyttyikin Tuusulan kunnassa jo pelkällä runsaalla luomumaidon käyttämisellä. Elokuusta 2017 lähtien koulujakelutukea on maksettu korotettuna luomumaidolle, joka on osaltaan lisännyt luomumaidon käyttöä valtakunnallisesti (MMM 2018). Luomumaito on käytössä kaikissa Tuusulan ala- ja yläkouluissa ja toisinaan puurohiutaleissa käytetään luomua, keskimäärin 20 %. Kolmantena elintarvikeryhmänä ovat leivät. Luomuleipää on tarjolla silloin tällöin. Luomupuurojen ja luomuleivän osalta tarjoilu liittyy usein teemaviikkoihin tai erityistilaisuuksiin. Kuten syksyllä 2018 järjestetty hyvinvointiviikko, johon sisältyi ilmainen luomuhiutaleista valmistettu aamupuuro. Itsenäisyyspäivänä oppilaiden lounaalla tarjolla oli naapurikunnasta keravalaisen tuottajan mustikkasämpylää.

Ruokapalveluiden asiakkaiden pyynnöstä luomu- ja lähiruokavaihtoehtoja tuotevalikoimassa on Suomessa monilta osin lisätty (Tikkanen & Kasurinen 2012). Tämän hetkinen lähiruokan ja luomun käyttöaste Tuusulassa johtuu kunnan ruokapalveluiden mielestä kuitenkin yleisestä haluttomuudesta olla lisäämättä luomu- ja lähiruokavaihtoehtoja. Toistaiseksi on pyritty vain valtakunnallisen tavoitetason

saavuttamiseen. Mikäli tulevaisuudessa kunnan puolelta toivotaan lähiruokaa ja luomua, ruokapalvelut ovat valmiita kehittämään toimintaa haluttuun suuntaan. Tuusulassa sivistyksen toimialue koostuu neljästä palvelualueesta: kulttuuri, oppiminen, vapaa-aika ja varhaiskasvatus. Sivistystoimi on ruokapalveluiden suurin asiakas ja kuluttajaryhmä.

*H5: ”Meiän aiempi sivistystoimen johtaja on ollut semmonen jota ei oo kiinnostanu ruoka. Nyt on vaihtunut sivistystoimen johtaja ja hän on erittäin kiinnostunut.”*

Haastateltavat kertoivat, että ruokapalvelut ovat Tuusulassa kysyneet sivistyksen toimialasta vastuussa olevien henkilöiden mielipiteitä kouluruoan kehittämiseen, mutta ruokapalvelut eivät ole aikaisempina vuosina saaneet mitään erityistä näkökulmaa toimintansa kehittämiseen. Myöskään valtuustotasolta ei ole annettu ruokapalveluille linjausta tai strategisia tavoitteita siirtyä laajemmin luomuun tai lähiruokaan. Kunnan nettisivut kertovat, että mikäli Tuusulassa aiotaan korostaa vielä enemmän lähiruokaa ja luomua, vaatii se tulevaisuudessa linjauspäätöksiä ja budjetointia aiheeseen liittyen (Tuusula 2018).

Kunnanvaltuustossa on kuitenkin tehty nyt aloitteita joihin ruokapalvelut ovat vastanneet. Koska ruokapalvelut ovat toistaiseksi saaneet Tuusulassa itse kehittää toimintaansa ja viedä sitä haluamaansa suuntaan, on linjaus vastuullisuudesta ollut vahvasti läsnä. Ajattelutapana toimii luomun ja lähiruoan käytön sijaan kotimaisten elintarvikkeiden kulutus. On tutkittu, että myös lapset arvostavat kotimaista ruokaa ja pitävät sitä laadukkaana, terveellisenä sekä makunsa puolesta parempana (Tikkanen 2009c). Tuusulassa kouluruoassa kaikki liha on kotimaista, kalaa lukuun ottamatta. Kasviksissa suomalaisia tuotteita on niin paljon kuin on mahdollista hankkia. Näin ollen koko kotimaisuusaste kunnassa on 85 %.

### **6.2.2 Aivomenu-sovellus**

Ammattikeittiöissä henkilökunta voi määrittää, millaista tietoa ruokalista näyttää ruokailijoille ja millä tavoin se esitetään. Yksinkertainen ruokalista voi sisältää vain aterian nimen. Tämän lisäksi voidaan ilmoittaa myös hinta, käytetyt ainesosat, tuotantotapa, soveltuvuus tiettyihin ruokavalioihin ja ravitsemuksellinen sisältö. (Tikkanen & Jaakkola 2010.)

Tietämättömyys ruoantuotantotavasta, lähiruoan ja luomuruoan käyttämisestä, oli alkeellisella tasolla niin kuntapäätäjien kuin rehtoreidenkin puolelta. Myöskään kotimaisten raaka-aineiden osuutta kouluissa ei tiedetty, vaikka Tuusulassa ruoan kotimaisuusaste on korkea. Sen sijaan tiedottaminen ateriasisällöstä ja ravintoarvoista on koettu Tuusulassa tärkeäksi. Vuonna 2017 Tuusula otti Aivomenu-sovelluksen käyttöön ensimmäisten kuntien joukossa Suomessa (Hautala 2007). Ammattikeittiöille tarkoitettuja ohjelmistoja voidaan käyttää esimerkiksi ainesosien tilaamiseen, reseptien ja ruokalistojen suunnitteluun ja ravitsemusmäärän laskemiseen (Tikkanen & Jaakkola 2010). Suomessa saatavilla olevat kolme suurinta järjestelmää ovat Aivo, Aromi ja Jamix.



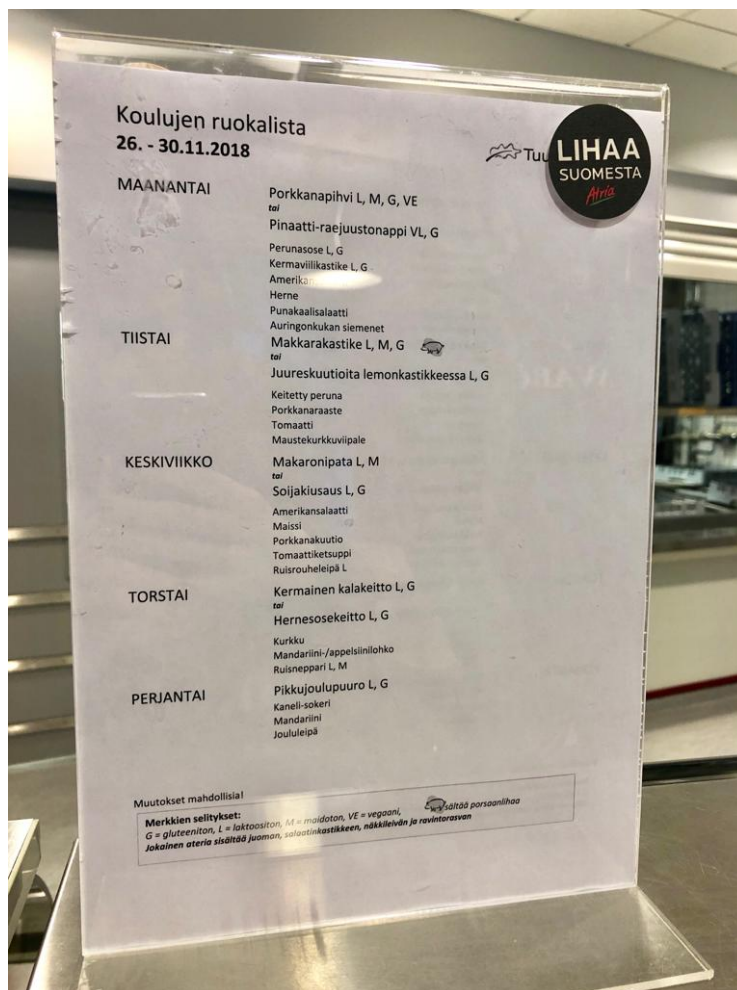
Kuva 2. Kouluruoka Tuusulassa 21.1.2019 nähtävillä Aivomenu-sovelluksessa

Ruoan ravitsemuksellisia tietoja, mukaan lukien lautasmalli, tulisi kohdistaa nykyistä enemmän myös lasten vanhemmille (Tikkanen 2009d). Aivomenu-sovelluksessa jokaisella on pääsy katsomaan koulujen ruokalistoja (kuva 2). Ruokalistojen ohessa ilmoitetaan myös malliannoksen annoskoko, suuntaa antava ravintosisältö sekä kuva. Sovelluksen tarkoitus on kertoa mitä kouluissa on tarjolla. Kunnassa koettiin päätöstä tehdessä tärkeäksi, että



tieto on helposti saatavilla. Lisäksi sovelluksessa halutaan vastata kouluruokaa koskevaan kritiikkiin ja parantaa ruoan imagoa. Vanhemmat voivat samalla suunnitella viikon ruokaostoksia ja näin ollen välttää tarjoamasta samaa ruokaa kotona, kuin koulussa on päivällä ollut tarjolla.

H5: *"Meillä on appi tästä, mistä näkee joka päivä minkä näkönen se ruoka-annos on. Me tehtiin tää sen takia, koska Iltalehti julkaisi niitä kouluruokakuvia missä ruoka on sotkettu lautaselle. Ruoasta haluttiin luoda työkalu, niin että siitä voitais keskustella kotonaki ja myös nähtäis minkä näköstä se ruoka on. Ettei se oo sen näköstä ku Iltalehden."*



Kuva 3. Ruokalista Paijalan koululla marraskuussa 2018

Sovelluksen lisäksi ruokasalissa linjaston läheisyydessä on nähtävillä perinteinen paperinen ruokalista (kuva 3). Rehtoreilta kysyttiin, kuinka paljon heidän mielestään lapsille tiedotetaan ruuasta. Ruoan alkuperän ja tuotantotavan lisäksi rehtoreiden mielestä puutteelliset merkinnät ovat myös ravintosisällön osalta. Paperinen ruokalista ei tuo ilmi tarkempaa ravintosisältöä, mutta erikoisruokavaliot ovat merkittyinä. Aivomenu-sovellus on kuitenkin otettu käyttöön juuri sen vuoksi, että ravintosisältö on sieltä helposti katsottavissa. Kukaan rehtoreista ei maininnut haastattelussa lainkaan Aivomenu-sovellusta, joten tutkimuksen pohjalta voidaan kyseenalaistaa, ovatko rehtorit tietoisia sovelluksen käytöstä. Viestinnästä ei vielä ole otettu aivan kaikkea potentiaali irti: myös vastuulliset ja eettiset valinnat voisi tuoda sovelluksen kautta kaikkien nähtäville.

**Tuusulan päiväkotien kiertävä ruokalista**  
vuosille 2016 - 2017

Laktoositon maito 6hh

viikot: 32, 38, 44, 50, 4, 10, 16, 22, 28

	aamupala	lounas	välipala
ma	Kaurapuuro maito näkkileipä tomaatti	Porkkanapihvi perunasose tai peruna + liäkekastike rapaa hernesalaatti	Tumma ruispahto 1/15hh juusto omenatäysmehu 2dl/15hh
ti	Maisiniutale peräkkäsose maito näkkileipä meloni/banaani	Kebab-lihakastike risi 1dl/15hh keltainen salaatti	Puolukaviljapuu 1dl/15-20 maito 1dl/10hh näkkileipä 1/10hh
ke	Ruusihiutalepuuro maito näkkileipä omena / appelsiini	Jauhelihalazagnette kaali-kurkku-porkkanasalaatti	Hedelmärahka 1dl/10-15hh näkkileipä 10hh marjatäysmehu 2dl/15hh
to	Neijänviljanpuuro maito näkkileipä tomaattimeloni	Kermanainen kalakeitto ruisneppari 1/15hh kurkku 100g/1,4hh	Pannukku / ohukaiset 20hh/ omenasose maito 2dl/10hh lohkoporkkana 100g/5,6hh
pe	Ohrahiutalevelli maito ruisrouheleipä kurkku	Makkarakastike peruna 1kpl/10hh porkkanaraaste 100g/10hh	Perunarieska 1/15hh maito 2dl/10hh juusto / omena 1/10hh näkkileipä 10hh

viikot: 33, 39, 45, 51, 5, 11, 17, 23, 29

	aamupala	lounas	välipala
ma	Neijänviljanpuuro maito näkkileipä tomaatti	Pinaattiohukaiset perunasose puolukasuross aurinkoinen salaatti	Mysli-neppari maito 10hh juusto omena / appelsiini
ti	Kaurapuuro maito näkkileipä kurkku	Chili con carne / Bolognaalinen jauhelihakastike 100g/5,2hh ohraliäkepasta 1dl/15hh värätkäs kaalisalaatti 100g/9,6hh	Suklaakiisseli 1dl/15hh näkkileipä 1/10hh lohkoporkkana 100g/5,6hh
ke	Kaakao ruisrouheleipä näkkileipä/meloni	Kinkkukissaus tuoresalaatti	Ruusumarjakiisseli 1dl/10hh maito 10hh viljapahto 1/15hh kurkku 100g/1,4hh
to	Ohrahiutalevelli omenatäysmehu näkkileipä	Mauusteinen kanakeitto / Kirikas kanakeitto 1dl/8,1 reissumies 15hh kurkku 100g/1,4hh	Pulla 4kpl/20hh maito 10hh näkkileipä 10hh banaani / omena 20hh/10hh
pe	Vehnähiutalepuuro maito tomaatti näkkileipä	Lohta Lemonkastikkeessa peruna 10hh porkkanaraaste 100g/8,6hh	Jogurtti 2dl/25hh tumma ruispahto 1/15hh meloni 150g/10hh

Kuva 4. Päiväkotien kiertävä ruokalista vuodelta 2016-2017 Pajalan koulun ruokalan ilmoitustaululla marraskuussa 2018

Paijalan koulun ruokalan ilmoitustaululta löytyi kiertävä ruokalista vuosilta 2016-2017 (kuva 4). Informaation kulkua helpottaisi ajantasaisuus ja selkeys. Vanhat ruokalimat voivat aiheuttaa hämmennystä oppilaissa sekä vievät tilaa relevantilta informaatiolta.

### 6.2.3 Pientuottajat kilpailussa

Hankintarenkaat ja -yksiköt eivät tunne valtakunnallisesti paikallisia toimittajia mikä vaikuttaa oman maakunnan tuotteiden hankintaan (TK-Eval Arviointiraportti 2018, 12). Kuluttajan ja tuottajan välisen vuoropuhelun tulisi olla luontevaa, mutta tietämättömyys alueen pientuottajista koettiin myös Tuusulan ruokapalveluissa ongelmallisena. Lähituottajia epäiltiin olevan vähäinen määrä kunnassa ja lähialueilla. Ajatuksia kaikissa vastaajissa herätti myös pientuottajien mahdollisuudet päästä mukaan laajaan tilaus-toimitusketjuun. Alueen lähituottajat eivät ole kovinkaan omatoimisesti tarjonneet tuotteitaan ruokapalveluille ja ruokapalvelut sen sijaan kokevat, että mahdollisten tuottajien ja toimittajien etsiminen vie heiltä liikaa työaika.

Paikalliset yritykset vastaavat vähän julkisiin tarjouspyyntöihin, johtuen tavallisesti osaamisen puutteesta tarjousten tekemisessä (TK-Eval Arviointiraportti 2018, 12). Tuusulassa toistaiseksi kuitenkin kaikki pientuottajien tarjoamat elintarvikkeet on otettu ruokahuollon käyttöön. Näitä tapauksia ei ole kuitenkaan esiintynyt kovin montaa, sillä tuottajat eivät aktiivisesti itse tarjoa tuotteitaan. Yksi haastateltavista esittikin idean, että ruokahuollon ja alueen pientuottajat olisi saatettava jollain keinolla lähemmäs toisiaan. Asia olisi ratkaistavissa esimerkiksi niin, että pientuottajat saisivat apua markkinointiin tai mahdollisuuden rekisteröityä Tuusulan kunnan yhdistysrekisteriin lähituottajana, jolloin kunnan ruokahuolto saisi listauksen toimijoista. Yhteisiä tilaisuuksia olisi hyvä järjestää, jossa tuottajat, ruokapalveluhenkilökunta sekä kuntapäättäjät voisivat tavata ja keskustella mahdollisuuksista.

Tutkimuksen tulokset ovat yhdensuuntaisia lähiruokaohjelman toteutumisen arvioinnin aikana tehtyjen haastattelujen kanssa, joissa tilanteen ratkaisemiseksi ehdotettiin lähiruokamerkkiä, markkinoinnin parantamista sekä yrittäjien liiketoimintaosaamisen lisäämistä (TK-Eval Arviointiraportti 2018, 14). Tähän tarvitaan enemmän koulutusta ja tiedotusta nykyiseen verrattuna. Tavoitetasoksi vuodelle 2020 on asetettu yrittäjien

liiketoimintaosaamisen vahvistaminen sekä osaamisen tason nousu lähiruokaketjun kaikilla tasoilla. Asiantuntijapalveluja tulisi olla helposti saatavilla. Maa- ja metsätalousministeriö on palkkaamassa vuoden 2019 ajalle asiantuntijan opastamaan kuntia ottamaan vastuullisia hankintakriteerejä huomioon tulevissa hankinnoissa (TK-Eval Arviointiraportti 2018, 21).

Lisäksi elintarvikkeiden jatkojalostus koettiin ongelmana lähiruokaketjussa. Julkinen ruokasektori haluaa useimmiten jatkojalostettuja tuotteita. Tuusulan ruokapalveluissa on käytetty lähi- tai luomutuottajien maitoa, jauhoja ja hiutaleita, sillä näitä ei tarvitse jatkojalostaa. Monet muut tuotteet vaatisivat jatkojalostusta ennen varsinaista ruoanvalmistusta ja tämä koetaan ongelmana. Lähituottajilta jatkojalostettuja tuotteita on harvoin saatavilla. Tukusta ostettavat tuotteet ovatkin helpommin muokattavissa reseptiikkaan.

*H5: ”Pitäis kyllä saada se tuote jollain tavalla tukkujen järjestelemään, että he myis oman tuotteen jollekin laitokselle joka jalostaa siitä porkkanasta kuoritun porkkanan ja tukku jakelis. Et se on liian raskas tälle pientuottajalle niin että hänellä olis vielä joku kuorimo, olis kylmätilat ja hän ottais hygieninäyteet, jotka tänä päivänä esimerkiks porkkanasta vaaditaan. Ja sen lisäksi hänellä olis vielä kuljetuskalusto. Niin tää yks ihminen ei pysty näitä kaikkia tekemään. Toinen on, että siihen vaaditaan ihan hirveet investoinnit.”*

Kolmantena haasteena koettiin lähiruokatuotteiden korkeampi hinta tukusta saataviin tuotteisiin verrattuna. Kunnan budjetti ei näin ollen anna mahdollisuutta hankkia elintarvikkeita lähituottajilta. Kilpailuttamisen tavoitteena on valita kokonaistaloudellisesti edullisin tarjous tai alhaisin hinta. Kun tarjous tehdään ruokapalveluiden alalla, valintaperusteissa ja myöntämisperusteissa olisi oltava myös muita päteviä perusteita alimman hinnan lisäksi (Tikkanen & Kaleva 2011). Kansallinen hankintalainsäädäntö on uudistunut ja astunut voimaan vuoden 2017 alusta ja nykyisellään mahdollistaa entistä vastuullisemmat hankinnat (Hilma 2016). Uusi hankintalaki sallii laadun korostamisen ja pk-yritysten huomioimisen, joka parantaa lähituottajien mahdollisuuksia. Haastateltavien mielipiteet hankintalainsäädännöstä jakautuivat kahtia: osan mielestä hankintalainsäädäntö on kuin viidakko, jota virkamiehet tulkitsevat jokainen omalla tavallaan ja lähiruoan mahdollisuudet pärjätä prosessissa ovat pienet. Osan mielestä taas hankintalainsäädäntö

mahdollistaa ekologiset valinnat hyvin, mutta tuotteiden kalliimmat hinnat ovat todellisuudessa suurin ongelma. Uudesta hankintalaista haastateltavat eivät olleet kovinkaan tietoisia.

Hinnalla pientuottajat eivät useinkaan kilpaile, joten valtuuston jäseniltä kysyttiin haastattelussa, millä keinoin heidän mielestään pientuottajat voisivat pärjätä hankintojen kilpailutuksessa. Ehdotuksina esitettiin vielä nykyistä sallivampi ja helpompi kilpailutusprosessi, jolloin kynnyksellä lähtee mukaan olisi matalampi. Valttikorttina nähtiin paikallinen tunnettavuus sekä myönteiset asenteet ja ideologiat lähiruokaa ja luomua kohtaan, kuten ruoan puhtaus ja parempi laatu.

Käytettävissä oleva rahamäärä, kunnallinen budjetti, vaikuttaa ruokavalintoihin. Kiuruveden kaupungin päätöksentekijät ovat lisänneet elintarvikehankintojen taloudellisia resursseja viisi senttiä per ateria, mikä lisää kustannuksia 15 000-20 000 eurolla eli noin 10 % elintarvikkeiden ostojen kokonaisbudjetista (Tikkanen 2014). Tuusulassa yksi kunnanvaltuutettu halusi korostaa viestinnällistä näkökulmaa, jonka avulla voitaisiin saada säästettyä kustannuksissa. Näitä säästöjä taas voitaisiin käyttää esimerkiksi lähi- ja luomutuotteiden ostamiseen ilman varsinaisen budjetin kasvattamista. Ruokahävikin määrä tulisi saada laskettua minimiin. Tällöin ei kuluisi turhaa rahaa elintarvikkeiden raaka-aineisiin, jotka lopulta päätyvät biojätteeksi sekä samalla vähennetään jätekustannuksissa. Konkreettisenä ehdotuksena haastateltava esitti esimerkiksi Wilmaan integroitavan palvelun. Wilma on oppilaitoksen hallinto-ohjelman www-liittymä jonka avulla huoltajat viestivät opettajien kanssa. Vanhemmat voisivat ehdotuksen mukaan ilmoittaa Wilman kautta oppilaan poissaolosta ja sen arvioidusta kestosta, jolloin ruoka voitaisiin suhteuttaa ruokailuun todellisuudessa osallistuvien oppilaiden määrään.

*H11: ”Tää on niinkun se säästön yhtälö ja prosessi viestinnällisyys. Et jos ajatellaan mikä säästö siitä tulisi, jos voidaan paremmin suhteuttaa ja sopeuttaa ruoka-aine tilaukset siihen määrään. Onhan maailmassa digitaalisia alustoja vaikka hurunmykky, esim Wilmaki. Miksei siihen vois integroida joku toiminne.”*

Yhdessä haastattelussa tuli esille, että kunnalla on käytössä päiväkodeissa sähköinen järjestelmä. Järjestelmän tarkoitus on vähentää ruokahävikin määrää juuri paremman viestinnän kautta. Ruokapalveluilta lähetetään lista päiväkotiryhmiin. Jokaisen ryhmän

työntekijä merkitsee tilattavat ruokamäärät. Tieto tulee ruokapalveluihin lähetyslistan kautta ja ruoan valmistus suhteutetaan tilattuun määrään.

Sen sijaan että Tuusula olisi tähän saakka vielä kovinkaan paljon keskittynyt kunnan sisällä toimivien pientuottajien tukemiseen, on vastuullisuutta ajateltu elintarviketukkuja valittaessa. Elintarvikkeiden hankintasopimus KuntaPron kanssa on alkanut kesällä 2016 ja on voimassa toistaiseksi. Sopimus on valittu edullisuutensa vuoksi, mutta yksi KuntaPron sopimustoimittajista, Meira Nova Oy, on tuusulalainen yritys ja tällä on ollut vaikutusta päätöstä tehtäessä. Meira Novan toinen pääkonttoreista sijaitsee Tuusulassa, vain kolmen kilometrin päässä ruokapalveluiden toimipisteeltä. Osa Meira Novan tuotteista tulee pääkonttorin yhteydessä toimivasta logistiikkakeskuksesta, jolloin kuljetusmatkat ovat äärimmäisen lyhyet.

#### **6.2.4 Ohralisäke**

Jokainen rehtori nosti haastattelussa esille ohralisäkkeen. Luomuohran sato Suomessa on vuosina 2016-2017 kasvanut yli kahdella miljoonalla kilolla, joka tarkoittaa 31 % kasvuvauhtia vuodessa (MMM 2017). Tuusulassa kotimaisuusasteen nostamiseksi ja vastuullisuutta painottaakseen kouluruokailussa ja varhaiskasvatuksessa on ruokalistaan lisätty kotimainen ohralisäke. Samalla valkoisen riisin käyttöä on harvennettu tarjoiltavaksi vain kerran kuudessa viikossa kebablihakastikkeen kanssa, sillä resptiikan kannalta tämä on koettu tarpeelliseksi pitää ruokalistalla. Ohralisäkkeeseen siirtyminen on ollut myös kasvatuksellinen valinta, sen tehtävänä on opettaa lapsia tekemään vastuullisia ruokavalintoja. Eettiset ruokavalinnat ja kestävyys ovat tänä päivänä valtakunnallisella tasolla paljon puhuttavia keskustelunaiheita (Tikkanen & Kasurinen 2012). Ohralisäke herättikin lähes jokaisessa vastaajassa paljon ajatuksia ja mielipiteitä.

*H5: "Ohra on nostattanut hirveesti tunteita, koska täällä on muutamia rehtoreita jotka on lähteny tosi paljon kampanjoimaan riisin puolesta ja kotimaisia lisäkkeitä vastaan. Ja he ei pystynyt ymmärtään sitä, että tää on kasvatuksellinen tehtävä kasvattaa lapset syömään vastuullista ruokaa. Oli muutamia semmosia rehtoreita, joilla meinas mennä ihan kuppi nurin kun he eivät saa riisiä. Vaikka hehän on siellä kasvattamassa niitä lapsia. Ei se oo heidän työpaikkaruokailu."*

Osa haastateltavista pohti, että ohralisäke on lopulta vain tottumiskysymys ja vähitellen myös oppilaat ovat alkaneet syödä yhä enemmän kotimaista lisuketta, eikä uudistus ole poistanut ruokahalua. Osassa kouluissa kuitenkin oltiin sitä mieltä, että ohralisäkkeen vuoksi ruokaa joudutaan heittämään vielä tälläkin hetkellä aivan liikaa pois ja ruokahävikki harmittaa. Ruokapalveluiden puolelta todettiin, ettei riisiin olla palaamassa ainakaan lähitulevaisuudessa, sillä sen tuotantotavan koetaan olevan liian epäeettinen ja ohralisäkkeen avulla myös kotimaisuusastetta on saatu selvästi nostettua.

### 6.3 Vaikutusmahdollisuudet

Julkisten suurkeittiöiden hankintoihin vaikuttavat kuntapäätäjien asenteet ja valintaperusteet. Liian usein kuntapäätäjien konkreettiset toimet jäävät kuitenkin tekemättä (Thomson & Jackson 2007). Haastateltavilta kysyttiin heidän mahdollisuuksistaan vaikuttaa kunnan hankintoihin ja sitä kautta kouluruokailuun.

Valtuuston jäsenet eivät kokeneet vaikutusvaltaansa ruokahankinnoissa kovinkaan merkittäväksi. Avainhenkilöksi nimettiin ruokapalvelut kokonaisuudessaan. Palvelupäällikkö ja toimialajohtaja olivat samaa mieltä siitä, että päätökset tehdään ruokapalveluissa pitkälti itsenäisesti. Ruokapalvelut esimerkiksi tekevät päätöksen siitä, mitä tukusta tilataan. Valtuuston jäsenistä tuntui, että omia mielenkiinnonkohteita esimerkiksi juuri luonnonmukaista tuotantoa kohtaan, on hyvin vaikea yhdistää päätöksentekoprosesseihin. Vaikutusmahdollisuus koettiin olevan välillinen, vain määrärahasolla ja osana ryhmää. Valtuustoaloitteiden tekeminen koettiin olevan merkittävin yksittäinen toimenpide.

Rehtorit kertoivat ymmärtävänsä kunnallista kilpailulainsäädäntöä, mutta eivät kovinkaan yksityiskohtaisesti ruoan osalta. Tämä ei ole haitannut rehtorin virassa toimiessa, sillä kaikki haastateltavat kokivat, ettei heillä ole käytännön tasolla valtaa vaikuttaa. Tilanteeseen oltiin kuitenkin yhtä mielisesti tyytyväisiä. Rehtoreiden mielestä heidän työnsä on rajattava jotenkin ja nykyiset vaikutusmahdollisuudet ovat riittävät. Ruokapalvelut kokivat väheksyntää ja osittain arvostuksen puutetta heidän toimintaansa ja työpanostustaan kohtaan.

H5: *”Kouluruokailusta puhutaan niin hirveen alentavasti, siis haukutaan ihan avoimesti. Opettajat ja meidän kunnan poliitikot haukkuu tätä kouluruokaa.”*

Rehtorit kuitenkin luottavat ruokapalveluiden osaamiseen ja ammattitaitoon. Lisäksi heidän mielestään rehtoreiden mielipiteitä kouluruosta kuunnellaan hyvin.

H1: *”Ei rehtoreidenkaan tarvi puuttua ihan kaikkeen. Koen, että kyllä meitä kuullaan. Me voidaan sanoa että tää ohra ei tunnu kauheen suosittua olevan, mutta se on meidän mututuntuma ehkä enemmänkin. Meidän henkilökohtanen mielipide. Mä luotan siihen ruokapalveluiden osaamiseen ja ammattitaitoon myös siinä arvioinnissa ja toiminnan kehittämisessä.”*

### **6.3.1 Asiakaspalaute**

Tikkasen ja Urhon (2009) mukaan oppilaista 89 % keskimäärin syö koululounaan. Tavoitteena on saada kaikki lapset syömään, sillä aterian nauttiminen tarjoaa energiaa oppimiseen ja ylläpitää lasten terveyttä. Rehtorit kertoivat, että oppilaat syövät pääsääntöisesti hyvin, mutta joukkoon mahtuu myös lapsia jotka eivät syö juuri lainkaan koulussa. Syömättömyyden syyksi arveltiin esimerkiksi ruokakulttuurin muutos. Kouluruoka on usein kovin maustamatonta. Lapset ovat alkaneet kotioloissa syödä mausteista ruokaa ja tottuneet siihen. Kotona nautitusta ruuasta tulee tietyt opitut tavat ja tottumukset. Osassa perheissä taas syödään pääsääntöisesti valmisseinäksiä, jolloin orientoituminen ”perus kotiruokaan” voi olla haastavaa, koska ranskalaisia ja nugetteja ei ole päivittäin koulussa tarjolla. Lisäksi epäiltiin, että osa lapsista ei ole vielä nälkäisiä lounasaikaan, mikäli aamiainen on syöty juuri ennen kotoa poistumista. Tilanteissa jossa lapsi syö huonosti, rehtorit ovat ilmoittaneet oppilaan perheelle asiasta. Heidän mielestään asiaan pitäisi silti aina puuttua tarkemmin, esimerkiksi kouluterveydenhuollon toimesta. Rehtorit kertoivat, että he pohtivat ratkaisuja miten oppilaat saataisiin syömään enemmän.

Rehtorit arvelivat ettei lähiruoan tai luomun tarjoaminen koulussa varsinaisesti tulisi kasvattamaan ruokailun menekkiä. Tuotantotavalla ei uskottu olevan suoraa merkitystä lapsen syömään määrään, jolloin lähiruoan tai luomun tarjoaminen ei olisi kovin kannattavaa. Sen sijaan tilaratkaisulla ja ruokalan viihtyvyydellä voi olla suurikin merkitys.



Kouluruokalan tulisi olla hiljainen, puhdas, viihtyisä, miellyttävä, kiireetön ja vapaa epämiellyttävistä äänistä. Ruokatauko tulisi käyttää pääasiassa aterian syömiseen, ei jonottamiseen. Lisäksi keittiön henkilökunnan tulisi pukeutua puhtaaseen asuun. (Tikkanen 2011.) Kellokosken koululla syötiin aikaisemmin kahdessa pienehkössä ruokasalissa, jotka olivat meluisia ja ruuhkaisia. Uuden koulurakennuksen myötä saatiin uusi, tilava ja akustisesti toimiva ruokala. Henkilökunta on todennut tällä olevan ratkaiseva vaikutus viihtyvyyteen ja myös siihen, miten ruoka oppilaille maistuu.

Koulujen olisi mukautettava kouluruokaa oppilaan tarpeiden ja toiveiden mukaisesti (Tikkanen & Urho 2009). Samalla ruoan tulee kuitenkin noudattaa sekä lautasmallia että muita ravitsemuksellisia suosituksia. Aikaisemmat tutkimukset ovat osoittaneet, että lasten ehdotukset ovat myös ravitsemuksellisesti yhdenmukaisia lautasmallin kanssa (Tikkanen 2009b, 2009d). Kouluruoan kehittämisessä keskeistä on oppilailta, opettajilta ja muulta henkilökunnalta saatu palaute. Oppilaita ja henkilöstöä kannustetaan antamaan jatkuvaa palautetta ja kehittämis ehdotuksia kouluruokailuun liittyvistä asioista (VRN 2017, 72). Rehtorit kertoivat saavansa äänensä kuuluviin säännöllisesti esimiespäivillä ja he toivoivat lisää oppilaiden mielipiteiden kuuntelemista ruokalista suunniteltaessa.

*H4: ”Kyl mä toivoin, että niitä oppilaiden toiveruokia viel enemmän kuunneltais ja niitä voitais tarjota vähän useemmin. Mä ymmärrän et pitää olla monipuolinen ruokalista ja se kiertää tietyn syklin mukaisesti, mutta aika monessa paikassa se osallistaminen ja oppilaan kuuleminen poikii hyvää.”*

Yksi rehtoreista kertoi, että he voivat antaa suoraa palautetta ruokapalveluille sähköpostilla. Ruokapalveluista kuitenkin todettiin, ettei palautetta kouluruokailusta tule heille lähes koskaan. Viimeisen puolen vuoden aikana he eivät ole saaneet yhtään sähköpostiviestiä. Rehtoreilta kysyttiin haastatteluissa kuinka asiakaspalautteet sen sijaan oppilailta konkreettisesti kerätään sekä minkä verran oppilaat antavat palautetta ja kehitysehdotuksia. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokailusuosituksessa (VRN 2017, 72) ohjeistetaan toimivaksi tavaksi kerätä palautetta esimerkiksi sähköisillä palautejärjestelmillä tai perinteisillä palautelaatikoilla, mutta tällaisia menetelmiä ei ole Tuusulassa käytössä.

H3: ”*Ei oo varsinaista mitään semmosta palautelaatikkoa, mutta kyllä aina kuulee kun oppilaat kertoo että tämä on hyvää. Mutta olisi hyvä idea jonkinlainen palautelaatikko systeemi, vois olla ihan kiva.*”

H4: ”*Ei oo mitää säännöllistä seurantaa. Suoraa palautetta tulee aina kun kysyy. Keskustelua voi saada vaikka tunnin, vaan siitä mitkä filikset on kouluruoasta. Mitkä maistuu ja mitkä ei, mitkä on suosikkiruokia, mitkä vähemmän suosikkeja.*”

Kouluruokaa on pyritty kehittämään mieluisammaksi satunnaisilla oppilaskunnan järjestämällä tempauksilla. Oppilaskunta esimerkiksi järjesti äänestyksen oppilaiden lempiruuoasta. Paijalan koulussa oppilaat keräsivät adressin puuron palauttamisesta takaisin ruokalistalle, josta se oli puuttunut muutaman vuoden ajan puurokattilan teknisten ongelmien vuoksi. Toistaiseksi säännöllisesti käytössä on vain Terveysten ja hyvinvoinnin laitoksen kouluterveyskysely, jossa yhtenä osa-alueena on kouluruokailu. Osallistumalla THL:n kyselyyn kunta saa koulukohtaista oppilaiden itse ilmoittamaa tietoa osallistumisesta kouluruokailuun ja eri aterianosien valitsemisesta (VRN 2017, 69).

Rehtoreiden mukaan vanhemmilta tulee hyvin vähän palautetta. Keskustelua nousee vasta, mikäli huomataan ettei lapsi syö lounaalla. Joka toinen vuosi toteutettava huoltajakysely on toistaiseksi ollut ainoa systemaattinen palauteantokanava. Kyselyssä on esitetty kouluun liittyen kysymysten ohella ruokailuun liittyviä kysymyksiä. Toisinaan vanhempainyhdistys on ottanut kantaa ruokailuun tai lasten vanhemmille on tarjottu mahdollisuus tulla syömään kouluruokaa. Tuusulan kunnan koulujen ja päiväkotien ruokailua koskevalla nettisivulla on palautekyselylinkki, mutta palautteenanto ei ole mahdollista, sillä linkitys ei toimi eikä sivusto näin ollen johda mihinkään.

Haastatteluissa kysyttiin rehtoreilta suoraa palautetta ruokapalveluiden toiminnasta sekä ajatuksia ruokapalveluiden kohtaamista haasteista. Palveluiden tuottaminen suurelle verkostolle puhutti eniten. Rehtoreiden mielestä tarkat ohjeistukset rajoittavat koulujen toimintaa. Joustamattomaksi koettu jakeluverkosto aiheuttaa haittaa esimerkiksi retkiä järjestettäessä. Mahdolliset eväät ja poikkeukset ruokailussa tulisi ilmoittaa lomakkeilla kaksi viikkoa etukäteen, nopeisiin muutoksiin ruokahuolto ei taivu. Palvelun toivottaisiin olevan ketterämpi, mutta toimintaa uskotaan kehitettävän vielä lähivuosina, kuten tähänkin asti on kehitetty.

Haasteensa tuo myös uusi yleinen tietosuoja-asetus GDPR, joka vaikuttaa osaltaan erikoisruokavalioihin.

H3: *”Ruokapalvelut on sitä mieltä että he eivät voi kerätä oppilaan nimeä, että se ei kuulu heille. No ei se oikein opettajankaan homma silloin ole. Eikä terveydenhoitajankaan hommiin kuulu ruokapalveluiden välillinen järjestäminen. Siinä on syntynyt tilanne, joka ei oikeen kuulu kenellekkään, eikä kukaan ota sitä vastuuta.”*

Uusi henkilötietojen käsittelyä sääntelevä laki, jota sovelletaan kaikissa EU-maissa, astui käytäntöön kesällä 2018. Nyt koulujen henkilökunta kokee hämmennystä siitä, kenellä tieto ja vastuu allergioista, erikoisruokavalioista sekä terveyteen liittyvistä asioista tulisi olla. Nykyinen tilanne vaatisi vielä selkeyttämistä.

### **6.3.2 Aloitteet ja kansalliset ohjelmat**

EU:n ja kansallisten viranomaisten toteuttamilla monilla ohjelmilla pyritään lisäämään kestävyyttä yhteiskunnan eri sektoreilla. Luomuruoan ja lähiruoan osuuden voimakas kasvu on Suomen maatalouspolitiikan strateginen tavoite. (Tikkanen 2012.) Rehtoreilta kysyttiin haastattelussa, ovatko he tietoisia hallituksen tekemistä linjauksista tai Tuusulan kunnassa tehdyistä lähiruokaan ja luomuun liittyvistä aloitteista. Hallituksen ohjelmista rehtorit eivät olleet tietoisia, eivätkä aloitteetkaan olleet tuttuja.

H1: *”En jaksa ulkoa muistaa, muistan että näitä aloitteita on ollut.”*

H4: *”En ole tietoinen, pitäis varmaan olla. Aktiivinen seurais myös valtuustoaloitteet ja pöytäkirjat kokouksista”*

Lähiruokaohjelman arviointiraportti julkaistiin joulukuussa 2018 ja sen mukaan ohjelma on onnistunut hyvin erityisesti ulkoisessa viestinnässä. Luomuohtelman loppuraportti sen sijaan julkaistiin lokakuussa 2018 ja arvioinnin mukaan ohjelma on onnistunut viestintä- ja tiedotushankkeissa sekä kampanjoissa. Tämän tutkimuksen tulosten valossa voidaan todeta, ettei viestintä ole tavoittanut Tuusulan koulujen henkilökuntaa. Valtuuston jäsenten osalta viestintä oli tavoittanut hieman paremmin. Kaikki haastateltavat olivat tietoisia

kansallisista hallituksen ohjelmista, mutta pääosin vain otsikkotasolla, aiheeseen ei oltu paneuduttu syvemmin.

Valtuuston jäsenten mielestä aloitteiden tekeminen on merkittävin toimenpide, jolla he voivat itse vaikuttaa hankintoihin tai ruokapalveluiden toimintaan. Aloitteiden pohjalta on kehitetty ja kokeiltu uusia innovaatioita julkisiin ruokapalveluihin. Tuusulan kouluruokailussa se on näkynyt muun muassa maksuttoman puuron tarjoamisena opiskelijoille kouluamuina sekä ylijäämäruoan tarjoamisena vanhuksille. Aamiainen on yhdistetty parempaan verbaaliseen suorituskyykyyn ja keskittymiseen oppitunneilla (Tikkanen 2009d). Maksuttomana ateriana aamiainen voisi myös auttaa tasoittamaan sosioekonomisia ja terveyteen liittyviä eroja perheiden välillä (Tapper, Murphy, Moore, Lynch & Clark 2007). Yksi rehtoreista kertoi, että aamupuuroa on syöty hyvällä ruokahalulla, mutta ei osannut sanoa jatketaanko kokeilua. Erityisesti viikonlopun jälkeen maanataisin ruoan menekki on suuri. Epäiltiin ettei kaikissa kodeissa viikonlopun aikana syödä riittävästi. Koululounas voi olla joillekin oppilaille päivän ainoa lämmin ateria.

Vanhusruokailu on ollut Kellokoskella käytössä muutaman vuoden ja koululaisten ruokailun päätteeksi kello kahdentoista jälkeen eläkeläiset saavat tulla syömään ylijäämäruokaa edullisesti.

H5: *”Meil on neljä koulua, jossa käy niitä vanhuksia syömässä. Hehän ei tarvii maksaa siitä ruoasta mitään. Maksaa 1.50 euroa lisukkeista ja lähinnä siitä tiskistä, et se ruoka annetaan heille ilmatteeks.”*



Kuva 4. Kellokosken koulu marraskuussa 2018

Rehtoreiden mukaan kouluilla käy tavallisesti kymmenestä kahteenkymmeneen eläkeläistä päivittäin syömässä. Toisinaan ruokahävikkiä ei synny ja tällöin eläkeläisille ilmoitetaan koulun ovesa, ettei ruokailumahdollisuutta kyseisenä päivänä ole (kuva 4). Ruoan tarjoaminen edullisesti eläkeläisille jakoi valtuuston jäsenten kesken mielipiteitä.

H7: ”*Aika moni eläkeläinen joutuu tuolla prisman kulmilla keräilemään pulloja että pysyvät leivissä. Ja toi on oikee tapa et sitä ei heitetä astioihin vaan ruoka on tarkotettu ihmisten suuhun.*”

H6: ”*Sehän (vanhusruokailu) on todella hyvä asia ja tietysti se mikä siinä on toinen puoli, niin eri ikäset kohtaa.*”

Haastateltavista osan mielestä on tärkeää ettei yhtään ylijäämä ruokaa heitetä lainkaan pois. Yksi haastateltavista oli kuitenkin sitä mieltä, ettei ruokahävikkiä saisi ylipäänsä syntyä, vaan ruoka pitäisi suhteuttaa tarkasti päivittäiseen menekkiin viestintää parantamalla. Hän koki vanhusruokailulla olevan kääntöpuolen: lähes maksuttoman ruoan tarjoaminen ei kannusta yrittäjyyteen.

H11: ”Ylijäämä ruokaa on alettu jakaa eläkeläisille ja vähävaraisille. Mä tajuun senkin, ei siinä mitään, mutta sitten samaan hengenvetoon yrittäjät yrittää tarjota ruokapalveluita kärsii, koska niillä vedetään matto jalkojen alta ja asiakkaat vedetään pois. Ymmärrän sen eettisen näkökulman, että tuetaan niinku näitä köyhiä ihmisiä mutta sitten jos halutaan yritystoimintaa niin tää ei toimi.”

### 6.3.3 Kouluruokatyöryhmät

Vuoden 2018 merkittävimpänä kehitysaskeleena haastateltavien mielestä on Tuusulan kouluruokailussa marraskuussa toiminnan aloittaneet kouluruokatyöryhmät. Ruokapalvelut ovat toivoneet kuntaan vastaavaa toimintamallia jo pitkään ja nyt toiminta käynnistyy kouluissa lukuvuoden 2018-2019 aikana. Idea tuli toteutukseen valtuustoaloitteesta, joka esitettiin vuonna 2017. Lähes jokainen haastateltava otti aiheen puheeksi kouluruokailusta keskusteltaessa. Kouluruokaryhmä koetaan yhteistyöareenana, jonka kautta mahdollistuu tiiviimpi ja säännöllisempi yhteistyö eri sidosryhmien välillä. Suoraa palautetta ruokapalveluille annetaan vähän, joten työryhmällä nähdään olevan mahdollisuus kehittää kouluruokailua sekä sen mainetta tehokkaasti.

Kouluruokatyöryhmä koostuu oppilas-, henkilöstö- ja keittiöhenkilökuntaedustuksesta ja se kokoontuu pohtimaan erilaisia kehitys- ja parannusehdotuksia jokaisen yksikön ruokailun järjestämiseen. Oppilaiden tuominen mukaan keskusteluun ja päätöksentekoon heitä koskevissa asioissa nähdään tärkeänä. Pienemmissä kouluissa on haastateltavien mukaan aikaisemminkin ollut hyvät mahdollisuudet ottaa lapset mukaan vaikuttamiseen. Pienessä kouluyhteisössä oppilaat ja keittäjät ovat päivittäin vuorovaikutuksessa keskustellen ruoasta. Keittäjien ammattitilpeuden koettiin välittyvän samalla oppilaisiin. Suuremmissa yksiköissä oppilaiden ääni on ollut vaikea tuoda kuuluviin muuten kuin oppilaskunnanhallitusten avulla.

Tuusulan kunnan hyvinvointikertomus vuodelta 2017 ei käy läpi juurikaan kouluruokailun seurantaa, mutta nyt yksi haastateltavista uskoi asian muuttuvan kouluruokatyöryhmien vuoksi. Kouluruokailu on nostettu vuoden 2018 aikana aikaisempaa enemmän esille. Osassa kouluissa ensimmäinen kokous on tulossa alkuvuonna 2019 ja haastateltavat kertoivat, että tutkimushaastattelussa nousi ideoita puolin ja toisin sekä pohdittavaa tulevia työryhmäkokouksia varten.

H1: *”Mä uskon että koulukohtaisten ruokailutiimien kautta, me saadaan sitä tietoa ruokapalveluilta ja päästään enemmän sisään siihen mitä se on.”*

Kouluruokatyöryhmien tavoitteena on parantaa oppilaiden vaikuttamismahdollisuuksia, mutta samalla toiminnan toivotaan parantavan tiedonkulkua erityisesti ruokapalveluiden ja koulun henkilökunnan välillä. Rehtoreilla on tähän asti ollut lähes olematon käsitys lähiruoan ja luomun käyttämisestä kouluruokailussa sekä tietoa yleisellä tasolla vähäisesti ruokapalveluiden toiminnasta. Rehtorit olivat toiveikkaita ja odottavia näkemään mitä tuloksia työryhmien kautta saadaan aikaan.

## **6.4 Tuusula roolimalliksi?**

Ostopäälliköt ja johtajat eivät osanneet vielä 2000-luvun alussa omaksua suuntausta kohti vastuullisuutta (Maignan ym. 2002). Tämän tutkimuksen alussa kuvattiin Kiuruveden kaupungin muutoksesta siirtyä kohti luomua ja lähiruokaa (s. 7). Prosessi oli pitkä ja tarvitsi monia erilaisia päätöksiä ja toimia. Espoon kaupunki toteutti ympäristöstrategiaa vuosina 2010-2013. Strategiaan sisältyi Reilun Kaupan tuotteiden sisällyttäminen kunnallisiin catering-palveluihin. Ehdotus sai alkunsa kaupunginvaltuustosta. Espoo Catering sekä Espoon kaupunki ovat saaneet näkyvyyttä mediassa ja positiivista julkisuutta luoden kuvaa vastuullisuudesta ja kestävästä kehityksestä. (Tikkanen & Varkoi 2011.)

Kerätyn aineiston perusteella Tuusulasta toivottaisiin roolimallia ja suunnannäyttäjää lähiruoan ja luomun käyttäjäkuntana. Kouluruokailu ja siihen liittyvät laatutekijät koettiin arvostetuksi erottautumistekijäksi. Tuusula on strategiassaan kasvatuksen ja koulutuksen kärkikuntia. Kouluruoan nykytila arviointiin vastaajien mielestä hyvin laadukkaaksi mutta *”edelleen voidaan parantaa”*. Kouluruokailua voitaisiin tulevaisuudessa viedä yhä

ammattimaisempaan ja kulinaristisempaan suuntaan. Tämä koettiin positiivisena asiana Tuusulan brändäykselle. Tuusulassa brändiudistus saatiin päätökseen marraskuussa 2018. Haastateltavien mielestä brändi ei saa jäädä vain logon ja iskulauseen tasolle, vaan sen tulee perustua syvempään arvomaailmaan.

#### **6.4.1 Lähiruokaa ja luomua halutaan enemmän**

Yhtenä tutkimuskysymyksenä selvitettiin, halutaanko kouluruokailuun lisää lähiruokaa ja luomua. Kuten edellä todettiin, haasteltavat eivät tienneet onko lähiruokaa ja luomua kouluruokailussa käytössä. Haastattelujen perusteella lähiruokaa ja luomua arvostetaan ja halutaan lisää ruokapalveluihin, vaikka vain harva vastaajista näitä kotona kuluttaa eikä ohralisäke ollut kovinkaan monen haastateltavan mieleen. Lähiruoan ja luomun lisäämisellä saavutettaisiin paljon hyötyjä. Ympäristöasioiden huomioiminen, kasvatuksellinen merkitys, lasten vanhempien miellyttäminen ja maataloustuottajien elinkeinon tukeminen nousivat haastatteluissa esille.

Lähiruokaohjelman yhtenä tavoitteena on lisätä ruoan arvostusta, erityisesti lähiruoan osalta. Yhden vastaajan mielestä on äärimmäisen tärkeää panostaa nimenomaan lasten ja nuorten ruokailuun, sillä ensimmäisten elinvuosien ravinto ja ruokailutottumukset kantavat pitkälle tulevaisuuteen. Muutama vastaaja kuitenkin toivoi että tuotekehittelyyn, reseptiikkaan ja jatkojalostukseen kiinnitettäisiin nykyistä enemmän huomiota. Ettei ruoka jäisi syömättä sen vuoksi, että se on eri tavalla esillä kuin tukusta saatavat elintarvikkeet tai maistuu erilaiselta. Esimerkiksi lähellä tuotetun lantturaasteen tarjoaminen koulussa on toistaiseksi vain saanut pidettyä ruokailijat pois ruokalasta kitkerällä hajullaan.

#### **6.4.2 Maaseutumainen Tuusula**

Aikaisemmissa tutkimuksissa on osoitettu, että kunta voi saavuttaa ekologisen leiman käyttäessään lähi- ja luomuruokaa (Mikkelsen & Sylvest 2012). Haastateltavien mielestä lähiruoka-ajattelu olisi myös mahdollista liittää vielä kouluruokaa laajemmin Tuusulanjärven matkailun ja pyöräilybrändin yhteyteen. Pyöräilybrändi liittyy käynnissä olevaan Tuusulan pyöräliikenteen edistämissuunnitteluun. Tavoitteena on laatia omaleimainen, erottuva ja Tuusulalaisen identiteetin omaava brändi. Tuusulanjärven



ympärillä on pientuottajien tiloja, kuten luomutuotteita myyvä Lassilan tila sekä muita turisti- ja matkailukohteita. Esimerkiksi juhla- ja lounastila Härmän Ratin luomutarjonta on tällä hetkellä yli 96 % ainoana ravintolana Suomessa ja hotelli Gustavelund suosii tarjonnassaan lähiruokaa ja luomua aina mahdollisuuksien mukaan.

H11: *”Täähän lähtee käsitteestä Tuusulanjärven matkailu. Se menis käsi kädessä ja tukis sitä lähiruoan saatavuutta myöskin. Jos pääsis fillaroimaan Tuusulanjärven ympäri ja siellä olis pieni luomupalstoja esimerkiksi missä kasvaa kukkia, vihanneksia, lampaita, hevosia ja järvilaiduntamista... Onko mahtavampaa ku tulee helsinkiläinen tai japsi tai joku muu fillarilla ympäriinsä tukka hulmuten ja saadaan samalla tuettua paikallista taloutta ja ympäristöä? Ja Tuusulanjärveä!”*

H9: *”Lähiruoan ja Tuusulan osalta jos mietin, siis matkailun kannalta, jos ottaa esimerkin pyörämatkailu, niin siinä keskeisiä asioita on sillee hyvä opastus, paljon nähtävää ja sit tää ruoka on tullu siihen mukaan voimakkaasti.”*

Haastateltavat kokivat Tuusulan maaseutumaisena kuntana, jossa lähiruoka ja luomu voidaan nähdä kokonaisvaltaisesti. Lähiruokaa ja luomua toivotaan lisättävän kouluruokaan, mutta koko käsitys vastuullisemmasta ja eettisemmästä kouluruosta voidaan yhdistää laajempaan ajatteluun, mielikuviin ja kunnan brändiin. Lähiruokaohjelman yhtenä tavoitetilana vuoteen 2020 mennessä on saada lisättyä lähiruoalla houkuttelevuutta Suomelle matkakohteena. Lähiruoka tulisi olla osa laadukasta matkailutuotetta, tuoden lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille.

Tuusulassa haastateltavien mielestä muutos ei välttämättä tarvitsisi ruokaan varatun budjetin kasvattamista, vaan ennen kaikkea viestinnän ja tiedonkulun parantamista sekä eri sidosryhmien yhteen tuomista. Riittävä resurssien osoittaminen voisi olla tarpeen yhteistyön tiivistämistä varten. Luomutuottajat ja alueen omat lähituottajat tulisi tuoda lähemmäs ruokapalveluita. Kun taas tiedot ruoan tuotantotavasta ja eettisyydestä tulisi tuoda lähemmäs kuluttajia. Organisaatiot ja ruokapalvelut tarvitsevat taitoja, osaamista ja työkaluja, jotka ovat tarpeen kestävien hankintojen toteuttamiseksi (Brammer & Walker 2011).

## 7 Pohdinta

Tutkielman viimeisen luvun tavoite on vastata tutkimuskysymyksiin eli miten tutkimus onnistui tuottamaan vastauksen juuri siihen, mitä piti tutkia sekä tarkastella, millaista tämä tieto oli ja millaisia johtopäätöksiä siitä voidaan vetää. Kaikkiin tieteellisiin tutkimuksiin liittyy lopuksi koko tutkimuksen validiteetin ja reliabiliteetin tarkastelu, joten viimeinen alaluku tarkastelee tutkimuksen luotettavuutta.

### 7.1 Yhteenveto tuloksista

Tutkimuksen ensisijaisena tavoitteena oli selvittää rehtoreiden ja kuntapäättäjien näkemyksiä lähiruoan ja luomun käytöstä julkisissa hankinnoissa kouluruokailussa. Tutkimuksen empiria hankittiin teemahaastatteluja hyväksi käyttäen ala- ja yläkouluista Tuusulan kunnasta. Haastateltavien vastausten perusteella sekä aiempaa kirjallisuutta hyödyntäen vastaukset jaettiin sopiviin alateemoihin. Päättämiskysymyksen lisäksi aihetta lähestyttiin seuraavien tarkentavien kysymysten kautta:

- 1) Kuinka paljon Tuusulan koulujen ruokatarjonnasta on nykyisin luomua ja lähiruokaa?
- 2) Haluaisiko henkilökunta kouluruokailuun lisää luomu- ja lähiruokavaihtoehtoja?
- 3) Voisiko Tuusula hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa enemmän luomua ja lähiruokaa?

Tutkimuskysymyksiin pystyttiin vastaamaan melko hyvin. Tutkimuksen perusteella lähiruokaa ja luomua arvostetaan ja halutaan nykyistä enemmän kouluruokailuun, vaikka rehtoreiden ja kuntapäättäjien henkilökohtaisissa ruokavalinnoissa harvoin tulee suosittua systemaattisesti kumpaakaan. Lähiruoan ja luomun käsitteiden määrittely oli vastaajille haastavaa. Mielikuvat näistä oli kuitenkin pääosin hyvin positiiviset, vaikka aina laadun ei nähdä olevan perinteistä elintarviketta parempi. Kouluruoka koettiin laadukkaaksi, mutta mauttomaksi. Kouluruokailun ja -ruuan on koettu muuttuneen vuosien varrella paljon ja varaa kehitykselle on yhä. Kaivattavia uudistuksia toivotaan tulevan lähivuosina kouluruokatyöryhmien kautta.

Rehtoreilla eikä valtuustonjäsenillä ollut lainkaan tietoa lähiruoan tai luomun nykyisestä käyttöasteesta. Näitä kuitenkin toivottiin kouluruokailuun useiden hyötyjen vuoksi: raaka-aineet olisivat terveellisiä ja puhtaita, vastuullisia ruokavalintoja voitaisiin opettaa erityisesti vanhemmille lapsille ruokailun ohella, paikalliset pientuottajat saisivat tuloja sekä lasten vanhemmat olisivat tyytyväisiä. Tästä kaikesta seuraisi kunnan imagon ja brändin vahvistuminen joka voisi tuoda positiivista julkisuutta. Rehtoreiden ja kunnanvaltuuston jäsenten mielipiteet olivat monessa suhteessa hyvin yhteneviä. Ensisijaisesti toivottiin viestinnän parantamista ja tietoa siitä, minkä verran lähiruokaa ja luomua on nykyisin käytössä.

Tuusulan koulujen ruokatarjonnasta luomua on valtakunnallisen hallituksen kehittämisohjelman tavoitetason mukaisesti 20 %, joka täyttyy kunnassa pelkällä luomumaidon käyttämisellä. Kukaan rehtoreista ei ollut tietoinen lähi- tai luomuruokaohjelmista. Sen sijaan valtuuston jäsenillä oli tuntemusta aiheesta, mutta pääosin vain otsikkotasolla. Lähiruokaa on käytössä hyvin satunnaisesti ja silloinkin monesti erityistilaisuuksiin yhdistettynä. Määrää ei ole ruokapalveluiden mukaan kasvatettu nykyisestä, sillä toiveita lähiruokaa tai luomua kohtaan ei päättävältä tasolta ole esitetty. Ruokapalvelut ovatkin itsenäisesti kehittäneet toimintaa haluamaansa suuntaan, eli mahdollisimman korkean kotimaisuusasteen saavuttamiseksi. Menettelytapoja ollaan kuitenkin valmiita kehittämään tulevaisuudessa myös luomun ja lähiruoan suuntaan, mikäli ruokailun budjettia kasvatetaan ja kunnan valtuustosta tulee linjauksia. Valtuuston jäsenet kokivat, ettei heillä ole vaikutusvaltaa ruokahankintoihin.

Haastateltavat olivat eri mieltä siitä, voisiko Tuusulan kunta hankintalain puitteissa hyödyntää raaka-aineiden hankkimisessa enemmän luomu ja lähiruokaa. Osan mielestä hankintalainsäädäntö on haasteellinen tulkita ja lähituottajien mahdollisuudet pärjätä prosessissa ovat pienet. Kilpailutuksen toivottiin olevan yksinkertaisempi ja sallivampi. Kun taas osan mielestä taas hankintalainsäädäntö nykyisellään mahdollistaa vastuulliset valinnat, mutta kalliimmat hinnat ovat todellisuudessa suurin ongelma. Ruokapalveluiden mukaan kunnassa voitaisiin hyödyntää enemmän luomua tai lähiruokaa, mikäli toimijoiden olemassaolosta tiedettäisiin. Osapuolet tulisi saattaa jollain keinolla yhteen, esimerkiksi paikalliset tuottajat voisivat markkinoida itseään tehokkaammin. Raaka-aineiden tulisi myös olla jatkojalostettuja.

## 7.2 Johtopäätökset

Tutkimus lisäsi ymmärrystä lähiruoan ja luomun mahdollisuuksista kouluruokailussa, jota ei oltu tutkittu juurikaan aikaisemmin. Tämän tutkimuksen tulokset olivat sen sijaan hyvin yhdensuuntaisia aikaisempien tutkimusten tulosten kanssa, jotka ovat osoittaneet ruokapalveluissa ja hankinnoissa tapahtuneiden konkreettisten muutosten lähtevän motivoituneiden henkilöiden olemassaolosta hankintapäätöksissä (Tikkanen & Varkoi 2011; Tikkanen 2014). Mikkelsenin ja Sylvestin (2012) mukaan poliittiset tavoitteet, kuten päätökset siirtyä vastuullisimpiin hankintoihin, edellyttävät toimintaa monilla eri tasoilla. Kunnallisella tasolla yhtenä sidosryhmänä voidaan nähdä kuntapäätäjät. Tässä tutkimuksessa korostuu kuitenkin se, ettei kuntapoliitikot kokeneet omaavan lähes lainkaan päätösvaltaa. Heidän mielestään ruokapalveluiden tuottajat tekevät linjaukset elintarvikkeiden raaka-aineista. Tutkimus osoitti, että operatiiviset päätökset todella tehdään muutaman ihmisen voimin ruokapalveluissa, mutta henkilökunta toivoisi kunnanvaltuustolta selkeitä linjauksia ja vahvempaa tahtotilaa, siitä mihin suuntaan kehitystä halutaan vietävän tulevaisuudessa. Näin ollen vaikka lähiruokaa ja luomua toivottiin nykyistä enemmän, käytännön toimia ei kukaan ole lähtenyt tekemään. Brammerin ja Walkerin (2011) mukaan syynä voi olla puuttuvat tietotaidot kestävien hankintojen toteuttamiseksi. Kuten Mikkelsenin ja Sylvestin (2012) malli osoitti (kuvio 4, s. 26), prosessissa on useita eri lopputuloksia, sillä eri sidosryhmillä on valtaa ohjata prosessia tiettyihin suuntiin heidän henkilökohtaisten näkemyksien mukaan. Tämä osaltaan edistää muita lopputuloksia kuin pelkästään luomutuotteiden käytön lisäämistä, tai tässä tutkimuksessa myös lähiruoan käytön lisäämistä.

Tutkimuksen keskeisempänä johtopäätöksenä voidaan todeta viestinnän olevan avainasemassa monessakin mielessä. Tuusulassa viestintä ei ole tavoittanut kaikkia ja haastateltavat kokivat sen ongelmaksi julkisissa ruokapalveluissa. Kansallisten lähi- ja luomuruokaohjelmien tavoitteena on parantaa luomutuotteiden saatavuutta ammattikeittiöiden kautta sekä kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista. Loppuraporttien mukaan ohjelmat ovat onnistuneet viestinnässään (TK-Eval Arviointiraportti 2018). Tämän tutkimuksen osalta voidaan kuitenkin todeta, ettei viestintä ole tavoittanut kaikkia. Toiminta valtakunnallisesti ei ole selvästi tavoittanut paikallistasolla. Ohjelmien tavoitteita on hyvin vaikea saavuttaa, koska

kuntapäättäjät eivät ole tavoitteista edes tietoisia. Risku-Norjan ja Muukan (2013) mukaan muutokset kohti vastuullista hankintatoimea vaativat politiikkaa ja strategiaa tuekseen. Haastateltavien mukaan omia mielenkiinnonkohteita on kuitenkin vaikea sisällyttää hankintoihin liittyvään päätöksentekoon.

Seuraavalla portaalla ruokapalveluiden tulisi viestiä kouluruosta rehtoreille ja koulun henkilökunnalle. Yhdessä alakoulussa oli kuitenkin muutaman vuoden vanha ruokalista esillä ruokalan seinällä. Lisäksi kukaan rehtoreista ei tiennyt ruokalistan antaman tiedon lisäksi enempää ruoan vastuullisuudesta, tuotantotavasta tai ekologisuudesta. Informaationkulku todettiin olevan tietyiltä osin ruokapalveluiden ja koulujen välillä heikkoa. Lähtökohtaisesti henkilökunnan tulisi tietää tuotteista, jotta ruokailusta saadaan lapsille kasvatuksellinen opetushetki, millainen sen kuuluisi olla (Tikkanen & Urho 2009). Tämä voisi olla ensimmäinen kehitysaskel, kuten yksi rehtoreista totesi.

Alimmalla tasolla viestinnällistä näkökulmaa edustaa alueen lähi- ja luomutuottajat, jotka tulisi tuoda lähemmäs ruokapalveluita. Lehtisen (2012) mukaan vaihtoehtoisella tarjontaketjulla on monia hyötyjä. Mikkolan (2009) ja Ollilan ym. (2011) tutkimukset ovat osoittaneet, että pientuottajien pääsy tilaus-toimitusketjuun on kuitenkin ongelmallista monista syistä. Tuusulassa suurimpana esteenä koettiin tietämättömyys alueen lähi- ja luomutuottajista. Ruokapalvelut tarvitsisivat tietoa saatavilla olevista tuotteista ja toimittajista. Portaat luomuun –ohjelma ja lähiruokaohjelma järjestävät erilaisia tilaisuuksia tuodakseen osapuolet lähemmäksi toisiaan. Vastaavanlainen tapahtuma tarvittaisiin myös Tuusulaan. Ruokapalvelut eivät ole etsineet lähi- ja luomuvaihtoehtoja, eikä tuottajat ole aktiivisesti tarjonneet tuotteitaan. Kuten yksi kuntapäättäjistä totesi, dialogia tulisi parantaa esimerkiksi viljelijöiden ja ruokapalveluiden yhteisellä tapaamisella.

Lähi- ja luomuruokaohjelmat ovat saatu päätökseen, loppuraportit listasivat molemmat keskeisimpiä toimia, joilla lähiruokaa ja luomualaa toivotaan tulevaisuudessa kehitettävän. Jatkossa tuottajien ja kuntien hankintavastaavien koulutukseen on syytä panostaa, tulisi osoittaa riittäviä resursseja, tiivistää eri alojen yhteistyötä, lisätä viestintää ja tiedottamista sekä huomioida lähi- ja luomuruoka kirjaamalla ne kuntastrategioihin (MMM 2018; TK-Eval Arviointiraportti 2018). Näiden jatkokehitysehdotusten kanssa tämä tutkimus pääsi yhteneviin tuloksiin.

### 7.3 Tutkimuksen arviointi ja hyödynnettävyys

Kaikkiin tieteellisiin tutkimuksiin liittyy lopuksi koko tutkimuksen luotettavuuden eli validiteetin ja reliabiliteetin tarkastelu. Laadullisessa tutkimuksessa arviointi pelkistyy kysymykseksi tutkimusprosessin luotettavuudesta. Pääasiallisin luotettavuuden kriteeri on tutkija itse. (Eskola & Suoranta 1998, 211.) Tutkimuksen edetessä rajoituksia voi esiintyä tiedonkeruun vaiheessa, aineiston laadussa tai analysoinnin vaiheessa. Tämän tutkimuksen suurimman rajoituksen muodosti sopivien haastateltavien rajallinen määrä, heidän tavoittaminen ja haastatteluaikojen sopiminen tutkimuksen aikataulun puitteissa. Lisäksi, jos haastateltavat eivät ymmärtäneet heille esitettyä kysymystä, tutkija yritti lisäkysymyksillä saada haastateltavat puhumaan teemasta enemmän, jolloin syntyi mahdollisuus liialliseen johdatteluun.

Reliaabeliudella tarkoitetaan tutkimustuloksen toistettavuutta. Aineiston tulkinta on reliabeli, kun se ei sisällä ristiriitaisuuksia, eikä tutkimus anna sattumanvaraisia tuloksia. (Eskola & Suoranta 1998, 214.) Tässä tutkimuksessa reliabeliuteen pyrittiin vaikuttamaan siten, että tutkimuksen kaikki vaiheet toteutti yksi ja sama tutkija. Näin varmistettiin, että aineisto luokiteltiin sekä tulkittiin yhdenmukaisesti. Lisäksi haastattelurungon esitestaus, harjoittelu ja haastattelutilanteen nauhoittaminen lisäsivät luotettavuutta. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Laadullisen tutkimuksen validiudella tarkoitetaan mm. sitä onko data ja siitä saadut tulokset uskottavia. Hyvällä asetelmalla, oikealla käsitteen muodostuksella, teorian johtamisella ja otannalla voidaan parantaa tutkimuksen validiteettiä, eli karsia pahimmat epäluotettavuuden lähteet pois. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.) Validiteetti voidaan jakaa sekä sisäiseen ja ulkoiseen osaan. Sisäinen validiteetti tarkoittaa Eskolan ja Suorannan (2008, 213) määritelmän mukaan tutkimuksen teoreettisten lähtökohtien, käsitteellisten määritteiden sekä menetelmien välistä loogisuutta. Tämän tutkimuksen kohdalla tutkija pyrki analysoimaan aineistoa juuri sellaisena kuin se oli ilman värien tulkintojen muodostamista. Tutkimusaiheesta oli saatavilla tarpeeksi tietoa. Aiemmat tutkimukset auttoivat tutkimusprosessissa eteenpäin ja osaltaan osoittivat, että aihe on tutkimuksen arvoinen. Tutkija perehtyi etukäteen huolella tutkimusaiheeseen sekä laadullisen tutkimuksen käytännön toteuttamiseen.

Ulkoinen validiteetti tarkoittaa tulkintojen, johtopäätösten sekä aineiston välistä pätevyyttä. Case-tutkimuksen analyysi ei pyri yleistettävyyteen, kuten esimerkiksi survey-tutkimus (Aaltio-Marjasola 1999). Tämä tapaustutkimus pyrki paneutumaan syvällisesti lähiruoan ja luomun problematiikkaan yhdessä Suomen kunnassa. Tutkimusaineiston koko on laadulliselle tutkimukselle tyypillisen suppea, mikä lisäksi estää tulosten yleistettävyyden. Näin ollen tutkimustulosten ei voida ajatella suoraan edustavan esimerkiksi kaikkia Suomen kuntia. Ensisijaisesti tämän tutkimuksen tulokset ovat hyödyksi Tuusulan ruokapalveluita suunniteltaessa, mutta laajemmassa tarkastelussa antavat tietoa myös muille kunnille ja kouluruokailua kehittäville henkilöille. Jatkotutkimuksia silmällä pitäen, mikäli tämän tutkimuksen tulosten hyödyntäjä arvioi toisen tutkimusympäristön olevan samankaltainen, olisi tulokset siirrettävissä. Siirrettävyydellä tarkoitetaan tutkimuksen havaintojen soveltamista toiseen tapaukseen. (Eskola & Suoranta 1998, 68.)

Kvantitatiivinen laajempi kartoitus aiheesta voisi tuottaa yleistettävämpiä tuloksia. Tämän tutkimuksen tulokset toimisivat pohjana keskeisten kysymysten laatimiselle. Lisäksi voitaisiin tutkia, miten kokonaisvaltainen lähiruoka-ajattelu (kappale 6.4.2, s. 64) voisi yhdistyä kunnassa esimerkiksi matkailussa, julkisissa ruokapalveluissa ja yksityisissä alueen catering-palveluissa. Pientuottajien markkinointi ja lainsäädännöllinen osaaminen kilpailutusprosessia koetaan ongelmana päästä osaksi kunnan ruokahuoltoon. Aihetta voitaisiin tutkia tuottajien näkökulmasta – mitä asioita he erityisesti toivovat ketjussa kehitettävän? Olisi myös mielenkiintoista toteuttaa lähi- ja luomuruokakampanja eri peruskouluissa ja tutkia, miten tietämys aiheesta kasvaa oppilaiden keskuudessa kampanjan myötä ja onko ruoan alkuperällä tai tuotantotavalla vaikutusta lasten syömään määrään.

## Lähdeluettelo

- Aaltio-Marjasola, I. 1999. Casetutkimus metodisena lähestymistapana. Metodix-menetelmäartikkelit. <https://metodix.fi/2014/05/19/aaltio-marjosola-casetutkimus/>
- Aaltojärvi, I., Kontukoski, M. & Hopia, A. 2018. Framing the local food experience: a case study of a Finnish pop-up restaurant. *British Food Journal* 120 (1), 133-145.
- Afonso, A., Schuknecht, L. & Tanzi, V. 2005. Public sector efficiency: an international Comparison. *Public Choice* 123 (3/4), 321-47.
- Alasuutari, P. 2011. Laadullinen tutkimus 2.0. Tampere: Vastapaino.
- Albayrak, T., Aksoy, S. & Caber, M. 2013. The effect of environmental concern and scepticism on green purchase behaviour. *Marketing Intelligence & Planning* 31 (1), 27-39.
- Arlbjørn, J. & Freytag, P. 2012. Public procurement vs private purchasing: Is there any foundation for comparing and learning across the sectors? *International Journal of Public Sector Management* 25 (3), 203-220.
- Bauer, H.H., Heinrich, D. & Schafer, D.B. 2013. The effects of organic labels on global, local, and private brands: more hype than substance? *Journal of Business Research* 66 (8), 1035-1043.
- Berner, A. Valtioneuvoston yleisistunto 26.9.2016. Viitattu 19.10.2018. <https://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatokset?decisionId=0900908f804cfc99>
- Brammer, S. & Walker, H. 2011. Sustainable Procurement in the Public Sector: An International Comparative Study. *International Journal of Operations & Production Management* 31 (4), 452-476.
- Burchi, F., Fanzo, J. & Frison, E. 2011. The Role of Food and Nutrition System Approaches in Tackling Hidden Hunger. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 8, 358-373.
- Chang, S. & Chang, C. 2017. Tie strength, green expertise, and interpersonal influences on the purchase of organic food in an emerging market. *British Food Journal* 119 (2), 284-300.
- Chen, M. 2009. Attitude toward organic foods among Taiwanese as related to health consciousness, environmental attitudes, and the mediating effects of a healthy lifestyle. *British Food Journal* 111 (2), 165-178.
- Cooper, R., Frank, G. & Kemp, R. 2000. A multinational comparison of key ethical issues, helps and challenges in the purchasing & supply management profession: the key implications for business and the professions. *Journal of Business Ethics* 23 (1), 83-100.



- EkoCentria. 2017. Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille –opas. Väänänen, S. (toim.). <http://www.ekocentria.fi/lahiruokaopas>
- Eriksen, S.N. 2013. Defining local food: constructing a new taxonomy–three domains of proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica. Section B–Soil & Plant Science* 63 (1), 47-55.
- Eskola, J. & Suoranta J. 2014. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. 10.painos. Tampere: Vastapaino.
- Eskola, J. & Suoranta J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. 3.painos. Tampere: Vastapaino.
- EU virallinen lehti 2018. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2018/848. Julkaistu 14.6.2018. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&from=FI>
- European Commission. 2017. European semester thematic factsheet: Public procurement. Julkaistu 22.11.2017. [https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/file\\_import/european-semester\\_thematic-factsheet\\_public-procurement\\_en\\_0.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/file_import/european-semester_thematic-factsheet_public-procurement_en_0.pdf)
- Fotopoulos, C. & Krystallis, A. 2002. Organic product avoidance: reasons for rejection and potential buyers' identification in a countrywide survey. *British Food Journal* 104 (3/4/5), 233–260.
- Funk, C. & Kennedy, B. 2016. The New Food Fights: US Public Divides over Food Science, Pew Research Center. [http://assets.pewresearch.org/wpcontent/uploads/sites/14/2016/12/19170147/PS\\_2016.12.01\\_Food-Science\\_FINAL.pdf](http://assets.pewresearch.org/wpcontent/uploads/sites/14/2016/12/19170147/PS_2016.12.01_Food-Science_FINAL.pdf)
- Gil, J.M., Gracia, A. & Sanchez, M. 2000. Market segmentation and willingness to pay for organic products in Spain. *International Food and Agribusiness Management Review* 3 (2), 207-26.
- Goh, S. K. & Balaji, M.S. 2016. Linking green skepticism to green purchase behaviour. *Journal of Cleaner Production* 131, 629-638.
- Golob, U., Koklic, M.K., Podnar, K. & Zabkar, V. 2018. The role of environmentally conscious purchase behaviour and green scepticism in organic food consumption. *British Food Journal* 120 (10), 2411-2424.
- Haapanen, A. & Jalava, T. 2014. Ruokapalvelukartoitus 2014. Suomen Kuntaliitto.
- Hamzaoui-Essoussi, L. & Zahaf, M. 2012. Canadian organic food consumers' profile and their willingness to pay premium prices. *Journal of International Food and Agribusiness Marketing* 24 (1), 1-21.

- Hautala, A. 2017. Tuusula otti Aivomenun käyttöön ensimmäisten joukossa – mikä ihme se on? Keski-Uusimaa. Julkaistu 15.1.2017. Viitattu 26.1.2019. <https://www.keski-uusimaa.fi/artikkeli/474922-tuusula-otti-aivomenun-kayttoon-ensimmaisten-joukossa-mika-ihme-se-on>
- Hill, H. & Lynchehaun, F. 2002. Organic milk: attitudes and consumption patterns. *British Food Journal* 104 (7), 526–542.
- Hilma 2019. Muutettu 12.2.2019. Hankintojen ilmoitusmenettely. Viitattu 26.2.2019. <https://www.hankintailmoitukset.fi/fi/docs/ilmoitusmenettely/>
- Hilma 2016. Muutettu 22.12.2016. Uusi hankintalaki, uudet kansalliset kynnysarvot ja uusia lomakkeita vuoden 2017 alusta. Viitattu 19.1.2019. [https://www.hankintailmoitukset.fi/fi/news/uusi\\_laki\\_voimaan](https://www.hankintailmoitukset.fi/fi/news/uusi_laki_voimaan)
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2001. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Helsinki University Press.
- Hughner, R.S., McDonagh, P., Prothero, A., Shultz, C.J. & Stanton, J. 2007. Who are organic food consumers? A compilation and review of why people purchase organic food. *Journal of Consumer Behaviour* 6 (2-3), 94-110.
- Husic-Mehmedovic, M., Arslanagic-Kalajdzic, M., Kadic-Maglajlic, S. & Vajnberger, Z. 2017. Live, eat, love: life equilibrium as a driver of organic food purchase. *British Food Journal* 119 (7), 1410-1422.
- Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoosta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja. Helsinki: Edita.
- Jomaa, LH., McDonnell E & Probart, C. 2011. School feeding programs in developing countries: impacts on children's health and educational outcomes. *Nutrition reviews* 69 (2), 83-98.
- Järvelä, K. & Mäkelä, J. 2005. Kovin periaatteellista tämä ei ole. Kuluttajien ruoan valinta ja arkiset toimintatavat. Teoksessa Leskinen, J., Hallman, H., Isoniemi, M., Perälä, L., Pohjoisaho, T. & Pylvänäinen, T. (toim.). *Vox consumptoris. Kuluttajan ääni. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki, 121–140.*
- Kaarresalo, T. 2007. Kilpailuttamisvelvollisuus julkisissa hankinnoissa. Helsinki: Edita.
- Keto-Tokoi, J. 2016. Puolet lounaista syödään kodin ulkopuolella – sydänystävälliset ateriat yleistyvät. Yle Uutiset. Viitattu 19.1.2019. <http://yle.fi/uutiset/3-9185795>
- Kuoppala, K. 2012. Julkisten organisaatioiden yhteiskuntavastuu ruokapalveluhankinnoissa. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/37851>

- Kurunmäki, S., Ikäheimo, I., Syväniemi, A. & Ränni, P. 2012. Lähiruokaselvitys, Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012-2015.
- Larson, R. 2018. Examining consumer attitudes toward genetically modified and organic foods. *British Food Journal* 120 (5) 999-1014.
- Lehtinen, U. 2012. Sustainability and local food procurement: a case study of Finnish public catering. *British Food Journal* 114 (8), 1053-1071.
- Lehtonen, J. 2004. Luomulähiruon kustannukset ja koettu laatu kunnallisessa ruokapalvelutoiminnassa – case päiväkotit Huvikumpu. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/20935>
- Luomu.fi –tietopankki 2013. Luomun osuus julkisissa ruokapalveluissa viisi prosenttia. Viitattu 22.11.2018. <https://luomu.fi/tietopankki/luomun-osuus-julkisissa-ruokapalveluissa-viisi-prosenttia/>
- Magnusson, M.K., Arvola, A., Hursti, U., Aberg, L. & Sjöden P. 2001. Attitudes towards organic foods among Swedish consumers. *British Food Journal* 103 (3), 209–227.
- Maignan, I., Hillebrand, B. & McAlister, D. 2002. Managing socially responsible buying: how to integrate non-economic criteria into the purchasing process. *European Management Journal* 20 (6), 641-8.
- Mikkelsen, B.E. & Sylvest, J. 2012. Organic Foods on the Public Plate: Technical Challenge or Organizational Change? *Journal of Foodservice Business Research* 15 (1), 64-83.
- Mikkola, M. 2009, Shaping professional identity for sustainability. Evidence in Finnish public catering. *Appetite* 53 (1), 56-65.
- Min, H. & Galle, W.P. 2001. Green purchasing practices of US firms. *International Journal of Operations & Production Management* 21 (9), 1222-38.
- MMM 2018. Luomualan kehittämisohjelman arviointi. Maa- ja metsätalousministeriön loppuraportti 5.10.2018. <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Luomualan+kehitta%CC%88misohjelman+arvioinnin+loppuraportti+2018%2C+na%CC%88yto%CC%88lle.pdf/a48a8598-78bb-ee5e-fdd4-fdb22b9cce1c>
- MMM 2017. Vaikuttavuusarviointi Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman 2007-2013 ja 2014-2020 valtakunnallisista hankkeista ja koordinaatiohankkeista. Maa- ja metsätalousministeriön loppuraportti 19.12.2017. <https://www.maaseutu.fi/globalassets/tutkittua-tietoa-ja-kokemuksia/valtakunnalliset-ja-koordinaatiohankkeet-loppuraportti-19.12.2017---final.pdf>

- MMM 2015. Lähiruokaohjelma. Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelman väliraportti vuosilta 2012–2015.  
[http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Lahiruokaohjelman\\_valiraportti\\_2011-2015\\_090715\\_valmis.pdf/78f4a709-a5be-40b3-9db2-05c58ff3d997](http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Lahiruokaohjelman_valiraportti_2011-2015_090715_valmis.pdf/78f4a709-a5be-40b3-9db2-05c58ff3d997)
- MMM 2013. Lähiruokaa –totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Maa- ja metsätalousministeriö. Juvenes Print.
- Nuttavuthisit, K. & Thøgersen, J. 2015. The importance of consumer trust for the emergence of a market for green products: the case of organic food. *Journal of Business Ethics* 140 (2), 323–337.
- Oksanen, A. 2010. Kuntien yleiset hankintaohjeet. Suomen kuntaliitto. 3-painos. Helsinki: Kuntatalon paino.
- Ollila, P., Kiviluoma, A., Erola, K., Käyhty, M. & Kivinen, S. 2011. Lähiruoka, pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä. Tutkimuksia lähiruokan jakelun nykytilasta. Taloustieteen laitos, selvityksiä nro 67, markkinointi. Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto. Tallinna.
- Ovaskainen, E. 2018. Julkisen sektorin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat - kooste kyselystä.  
[https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Julaisen+sektorin+elintarvike-+ja+ruokapalveluhankinnat++kooste+kyselyst%C3%A4\\_mmm+%28003%29.pdf/05518377-2412-4e65-819b-5c745ff2f2c7/Julaisen+sektorin+elintarvike-+ja+ruokapalveluhankinnat++kooste+kyselyst%C3%A4\\_mmm+%28003%29.pdf.pdf](https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Julaisen+sektorin+elintarvike-+ja+ruokapalveluhankinnat++kooste+kyselyst%C3%A4_mmm+%28003%29.pdf/05518377-2412-4e65-819b-5c745ff2f2c7/Julaisen+sektorin+elintarvike-+ja+ruokapalveluhankinnat++kooste+kyselyst%C3%A4_mmm+%28003%29.pdf.pdf)
- Paananen, J. & Forsman, S. 2005. Lähi- ja luomuruokaa kunnallisissa ruokapalveluissa. MTT Taloustutkimus.
- Paananen, J. & Forsman, S. 2001. Lähiruoka elintarvikealan maaseutuyritysten ja suurkeittiöiden kokemana. MTT Taloustutkimus. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy.
- Pohto, P. 2011. Kuntien elintarvikehankinnat 2010 -raportti. Scan Kyselypalvelut.  
[http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/Kuntien\\_elintarvikehankinnat\\_2010\\_raportti.pdf](http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/Kuntien_elintarvikehankinnat_2010_raportti.pdf)
- Risku-Norja, H. & Muukka, E. 2013. Food and sustainability: local and organic food in Finnish food policy and in institutional kitchens. *Acta Agriculturae Scandinavica. Section B–Soil & Plant Science* 63 (1), 8-18.
- Ristioja, A. 2018. Liiketoimintaa luonnontuotteista – toimialaraportti luonnontuotealasta. Työ- ja elinkeinoministeriö toimialaraportit 2/2018.  
[http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160733/Luonnontuote\\_ala\\_2018.pdf](http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160733/Luonnontuote_ala_2018.pdf)

- Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 10.10.2018. <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus>
- Sarlio-Lähteenkorva, S. & Manninen, M. 2010. School meals and nutrition education in Finland. *Nutrition Bulletin* 35 (2), 172-174.
- Schifferstein, H.N.J. & Oude Ophuis, P.A.M. 1998. Health-related determinants of organic foods consumption in The Netherlands. *Food Quality and Preference* 9 (3), 119-33.
- Silverman, D. 1993. *Qualitative Methods & Natural Data Part 1*. Julkaistu 6.6.2010. <https://www.youtube.com/watch?v=AVnIO4vzXg8>
- Skinnari, J. 2010. Vain hintako ratkaisee? Kestävän kehityksen huomioiminen julkisissa ateriahankinnoissa. Pro gradu –tutkielma. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/17079>
- Smith, B.G. 2008. Developing sustainable food supply chains. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences* 363 (1492), 849-861.
- Soler, F., Gil, JM. & Sanchez, M. 2002. Consumers' acceptability of organic food in Spain: results from an experimental auction market. *British Food Journal* 104 (8), 670–687.
- Stephoe, A., Polland, T.M. & Wardle, J. 1995. Development of a measure of the motives underlying the selection of food: the food choice questionnaire. *Appetite* 25 (3), 267-284.
- Suomen säädöskokoelma 2016. Laki julkisista hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista (1397/2016). <http://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/2016/sk20161397.pdf>
- Tapper, K., Murphy, S., Moore, L., Lynch, R. & Clark, R. 2007. Evaluating the free school breakfast initiative in Wales: methodological issues. *British Food Journal* 109 (3), 206-15.
- TEM 2018. Alueelliset kehitysnäkymät syksyllä 2018. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisuja 31/2018. Nieminen, J. (toim.). <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-327-344-3>
- Thomson, J. & Jackson, T. 2007. Sustainable procurement in practice: lessons from local Government. *Journal of Environmental Planning & Management* 50 (3), 421-44.
- Tikkanen, I. 2014. Procurement and consumption of local and organic food in the catering of a rural town. *British Food Journal* 116 (3), 419-430.
- Tikkanen, I. 2012. Steps towards an organic professional kitchen. *Nutrition & Food Science* 42 (3), 181-188.

- Tikkanen, I. & Kasurinen, A. 2012. Development process of organic and local food breakfasts. *British Food Journal* 114 (5), 636-646.
- Tikkanen, I. & Kaleva, H. 2011. Contract award procedures and award criteria in the catering services in Finland. *British Food Journal* 113 (8), 952-964.
- Tikkanen, I. & Varkoi, T. 2011. Consumption of Fairtrade products in a municipal catering organisation. *Nutrition & Food Science* 41 (3) 183-190.
- Tikkanen, I. 2011. Nutritionally balanced school meal model for a comprehensive school. *British Food Journal* 113 (2), 222-233.
- Tikkanen, I. & Jaakkola, L. 2010. Evaluating the nutritional quality of menus by using software in professional kitchens. *Nutrition & Food Science* 40 (4), 378-387.
- Tikkanen, I. & Urho, U. 2009. Free school meals, the plate model and food choices in Finland. *British Food Journal* 111 (2), 102-119.
- Tikkanen, I. 2009a. Is a plate model being followed by the pupils? Nine hypotheses. *Nutrition & Food Science* 39 (5), 544-554.
- Tikkanen, I. 2009b. Maslow's hierarchy and pupils' suggestions for developing school meals. *Nutrition & Food Science* 39 (5), 534-543.
- Tikkanen, I. 2009c. Pupils' and parents' suggestions for developing school meals in Finland. *British Food Journal* 111 (5), 475-485.
- Tikkanen, I. 2009d. Pupils' school meal diet behaviour in Finland: two clusters. *British Food Journal* 111 (3), 223-234.
- TK-Eval Arviointiraportti. 2018. Lähiruokaohjelman arviointi.  
<https://mmm.fi/documents/1410837/1516639/La%CC%88hiruokaohjelma-arviointiraportti.pdf/438cb893-f4b7-05b1-0ce5-f061ecb0a43b>
- Tuusulan kunnan hyvinvointikertomus. 2017. Kertomus tuusulalaisten hyvinvoinnista, terveydestä ja onnellisuudesta 2013-2016.  
[https://www.tuusula.fi/attachments/text\\_editor/31535.pdf?name=2013-2016\\_laaja\\_hyvinvointikertomus\\_valtuuston\\_hyvaksyma](https://www.tuusula.fi/attachments/text_editor/31535.pdf?name=2013-2016_laaja_hyvinvointikertomus_valtuuston_hyvaksyma)
- Tuusula 2018. Valtuuston kokous 29.1.2018. Viitattu 25.10.2018.  
[https://www.tuusula.fi/aloitteet/nayta.tmpl?sivu\\_id=1095&id=1221](https://www.tuusula.fi/aloitteet/nayta.tmpl?sivu_id=1095&id=1221)
- Tuusula 2013. Valtuuston kokous 2.9.2013. Viitattu 25.10.2018.  
[https://www.tuusula.fi/aloitteet/nayta.tmpl?sivu\\_id=1095&id=667](https://www.tuusula.fi/aloitteet/nayta.tmpl?sivu_id=1095&id=667)
- Tuusula 2012. Valtuuston kokous 13.3.2012. Viitattu 25.10.2018.  
[https://www.tuusula.fi/aloitteet/nayta.tmpl?sivu\\_id=1095&id=443m](https://www.tuusula.fi/aloitteet/nayta.tmpl?sivu_id=1095&id=443m)

- Tuusulan perusopetuksen opetussuunnitelma 2016.  
<https://eperusteet.opintopolku.fi/eperusteet-ylops-service/api/dokumentit/4047663>
- Uyarra, E. & Flanagan, K. 2010. Understanding the innovation impacts of public Procurement. *European Planning Studies* 18 (1), 123-43.
- Vesterinen, J. 2015. Kestävyys julkisissa elintarvikehankinnoissa - Millaiseksi kestävyys koetaan ja miten se näkyy hankintatoiminnassa. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/154558>
- VRN 2017. Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Juvenes Print – Suomen Yliopistopaino Oy.  
<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6>
- Väisänen, H., Määttä, S., Suokas, B. & Törmä, H. 2014. Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille. Ruralia-instituutti.  
<http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja140.pdf>
- Willer, H. & Lernoud, J. 2016. *Statistics and Emerging Trends 2016*. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, and IFOAM – Organics International. Bonn.
- Ylen aamu-tv 2018. [Televisio-ohjelma]. Miksi maksutonta kouluruokaa ei arvosteta? Yle TV1 16.10.2018. [https://areena.yle.fi/1-50009265?utm\\_source=facebook-share&utm\\_medium=social&utm\\_campaign=areena-web-share&fbclid=IwAR2QOShFWzGT-GR-qMLFjocdx-7fSzTiuUJKtbxFTKN6qvDsUnVePCe6m8](https://areena.yle.fi/1-50009265?utm_source=facebook-share&utm_medium=social&utm_campaign=areena-web-share&fbclid=IwAR2QOShFWzGT-GR-qMLFjocdx-7fSzTiuUJKtbxFTKN6qvDsUnVePCe6m8)
- Zanoli, R. & Naspetti, S. 2002. Consumer Motivations in the Purchase of Organic Food. *British Food Journal* 104 (8), 643–653.

# Liitteet

## Liite 1. Lähiruokaohjelman tavoitteet

### 1. Monipuolistaa lähiruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruoan jalostusastetta

*Tavoitetila 2020:*

- lähiruokatuotteiden jalostusaste on noussut, niiden valikoima on monipuolinen ja vastaa asiakkaiden, mukaan lukien ammattikeittiöt, tarpeita
- kuluttajan ja tuottajan vuoropuhelu on luontevaa tuoden lisäarvoa kummallekin osapuolelle
- kuluttajan saatavilla on helposti lähiruokatuotteita. Lähiruokatuotteilla on useita myyntikanavia, joista tuotteiden tuottaja ja jalostaja löytävät itselleen parhaiten sopivimmat ja kannattavimmat
- pienten erien logistiikka on kehittynyttä ja mahdollistaa kannattavan ja kestävä liiketoiminnan
- lähiruoka on osa laadukasta matkailutuotetta, tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille ja lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena

### 2. Parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin

*Tavoitetila 2020:*

- osaamisen taso on noussut lähiruokaketjun kaikilla tasoilla ja asiantuntijapalveluja on saatavilla helposti
- yrittäjien liiketoimintaosaaminen on vahvistunut ja he uskovat tulevaisuuteen investoiden jatkojalostuskapasiteettiin ja hakevat innokkaasti uusia ratkaisuja
- yrityksiin kohdistuva lainsäädäntö on selkeää ja tukee yritystoiminnan kokonaisvaltaista kehittymistä

### 3. Kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaaamista ja laadullisia kriteereitä

*Tavoitetila 2020:*

- lähiruoan saatavuus on parantunut ja se on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja. Lähiruoka on huomioitu kuntien hankintastrategioissa ja sitä käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa
- tarjontakilpailuihin liittyvät kriteerit ottavat huomioon ravitsemuksen ja muun laadun rinnalla ympäristön ja kestävä kulutuksen, sesonginmukaisuuden ja tuoreuden

### 4. Parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia

*Tavoitetila 2020:*

- lähiruoan tuotanto on keskeinen osa kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden turvaamista
- lähiruoan tuotanto ja jalostus ovat osa kannattavaa tuotantoa yhä useammilla tiloilla tukien myös pienempien tilojen elinkelpoisuutta

### 5. Tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä

*Tavoitetila 2020:*

- valtakunnalliset linjaukset toimivat lähiruokaketjun suunnannäyttäjänä ja kasvun turvaajana
- kehittämistyö on vaikuttavaa ja sitä tehdään aidossa yhteistyössä lähiruokaketjun eri toimijoiden välillä

### 6. Lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta

*Tavoitetila 2020:*

- lähiruoan ja sen tekijöiden arvostus nousee kuluttajien keskuudessa
- ruokakulttuurimme alueellisine ominaispiirteineen luo vahvaa lisäarvoa koko ruokaketjulle
- läpi varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän menevä ruoka- ja ravitsemuskasvatus luo pohjaa koko elämän kestäville ruokavalinnoille



## Liite 2. Elintarvikkeiden tarjouspyynnön/kilpailuttamismateriaalin rakennemalli

**Päädokumentti:** tarjouspyyntö (sisältää hankintateknisen puolen, esim. vaatimukset tarjoajan taustoista ja vertailuperusteet)

- Tarjouspyynnön liite 1: Palvelukuvaus
- Tarjouspyynnön liite 2: Sopimusluonnos
- Muut tarjouspyynnön liitteet

**Palvelukuvaus on tärkein dokumentti, johon sisältyvät seuraavat keskeiset asiat:**

- Palvelun nimi
- Palvelukohde ja asiakasryhmät
- Palvelun tavoite
- Palvelun sisältö
  - ravitsemussuositus ja ravitsemuslaatu
  - tilaajan linjaukset
  - aterian sisältö
    - aterioiden osat
    - ravintosisältö
    - pääraaka-aineiden vaihtelevuus ja esiintymistiheys
    - ruokalajivalikoima
    - ruokalistan suunnittelun periaatteet
    - annoskoko
    - erityisruokavaliot
    - välitystuotteet
    - aterioita korvaavat eväät
    - juhlapyhät, teemat
    - omavalvonta ja elintarviketurvallisuus
    - tuotetietojen ylläpito
    - asiakasruokalista
    - EU:n koulujakeluohjelma
- Ruoan jakelu, ruokailuajat ja tarjoaminen
- Muut ateriat ja palvelut
- Tilaaminen
- Toimitus
- Tilat, laitteet ja astiat
- Hinnoittelu ja laskutus
- Ympäristöasiat
- Osapuolten yhteistyö (mukaan lukien yhteistyö opettajien kanssa ja osallistuminen ruokakasvatukseen)
- Laadun seuranta
- Palveluntuottajan henkilöstö ja sijaistus
- Poikkeusjärjestelyt
- Raportointi

### Liite 3. Rehtoreiden haastattelurunko

#### Kouluruoka

- Oma mielipide
- Palautteen keruu/seuranta: oppilaat, opettajat, oppilaiden vanhemmat
- Tietoisuus: Kuinka paljon oppilaille kerrotaan kouluruosta

#### Luomu ja lähiruoka

- Miten kuluttajana valitsee elintarvikkeet
- Suhtautuminen/mielipide lähi- ja luomuruokaa kohtaan
- Käsitteiden oma määrittely
- Käsitys/arvio kuinka paljon lähi- ja luomuruokaa käytössä koulussa
- Aiheen ajankohtaisuus

#### Aloitteet/ohjelmat

- Tietoisuus kunnan aloitteista
- Tietoisuus kansallisista ohjelmista
- Tietoisuus EU:ssa vuonna 2014 alkaneesta luomulainsäädännön kokonaisuudistuksesta

#### Hankinnat

- Vaikutusvalta hankintoihin
- Ymmärrys hankinnoista

#### Kehitysnäkymät Tuusulassa

#### Ruokapalveluiden haasteet

#### Liite 4. Toimialajohtajan ja palvelupäällikön haastattelurunko

- Ruokapalveluiden organisointi
- Luomun ja lähiruoan käyttöaste
- Avainhenkilöt
- Hankintojen kilpailutus
- Asiakaspalautteet
- Henkilökohtainen mielipide kouluruosta
- Aloitteet, kansalliset ohjelmat
- Luomu ja lähituotteiden hinnoittelu
- Ruokapalveluiden haasteet tulevaisuudessa
- Kunnan ohjeistus kouluruokaan
- Ruokapalveluissa havaitut ongelmat

## Liite 5. Kuntapäättäjien haastattelurunko

- Mieli pide kouluruosta
- Vaikutusvalta hankintoihin ja yleisesti
- Lähi- ja luomuruoan hyödyt kunnalle
- Miten lähi- ja luomuruokaa voitaisiin lisätä kunnan ruokahuollossa
- Miten kuluttajana valitsee elintarvikkeet
- Suhtautuminen/mieli pide lähi- ja luomuruokaa kohtaan
- Käsitteiden oma määrittely
- Käsitys/arvio kuinka paljon lähi- ja luomuruokaa käytössä koulussa
- Aiheen ajankohtaisuus
- Aloitteet/ohjelmat
- Kehitysnäkymät Tuusulassa
- Ruokapalveluiden haasteet