



HANKKEIDEN AVULLA LÄHIRUOKAA SUURKEITTIÖIHIN 2000 - 2006

Arolaakso Anu

Opinnäytetyö

Lokakuu 2007



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Tekijä(t) AROLAAKSO Anu	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 67	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi Hankkeiden avulla lähiruokaa suurkeittiöihin 2000 – 2006		
Koulutusohjelma Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) VIITANEN Tarja		
Toimeksiantaja(t) Luomukeittiökeskus (EkoCentria), Savon ammatti- ja aikuisopisto		
Tiivistelmä <p>Lähiruokaan liittyviä hankkeita on Suomessa tehty kymmeniä, jopa satoja, mutta niistä ei ole aikaisemmin tehty valtakunnallista koontia ja arviointia. Tämän työn tarkoituksena oli tehdä yhteenveto vuosina 2000 – 2006 päättyneistä lähiruokahankkeista.</p> <p>Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivista ja summatiivistä tutkimusotetta. Työn tilaajana oli Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa toimiva Luomukeittiökeskus (EkoCentria). Tutkimusta varten otettiin yhteyttä kaikkiin Suomen TE-keskuksiin, alueellisiin kehittämissyksiköihin ja muihin elintarvikehankkeita rahoittaneisiin yksiköihin. Hankkeiden loppuraportteja etsittiin myös nettihauilla internetistä. Tutkimusaineistoa kerättiin joulukuusta 2006 vuoden 2007 toukokuuhun. Tutkimukseen haluttiin saada mukaan mahdollisimman monta hankeraporttia, jotka liittyivät julkisen sektorin lähiruokan käytön edistämiseen koko Suomessa.</p> <p>Tutkimuksen tuloksista kävi ilmi, että hankkeilla oli nostettu alueellisesti lähiruokan tunnettuutta. Kuitenkin valitettavan usein hankkeen loppumisen myötä lähiruokan käyttö varsinkin suurkeittiöissä taantui hanketta edeltävälle tasolle. Lähiruokan käytön vähyyteen vaikuttivat huono tietoisuus saatavilla olevista tuotteista ja tuottajista, toimitusvarmuus, hinta, hankintalaki ja -renkaat sekä henkilökunnan vähyys.</p> <p>Tutkimuksen tulokset vahvistavat käsitystä, että tulevaisuudessakin tarvitaan hankkeita alueellisten tuotteiden käytön edistämiseksi. Hankkeet voisivat olla ehkä myös yliaalueellisia, jolloin tietoisuus alueiden tuotteista saataisiin laajemmalle. Hankkeissa tulisi kiinnittää huomiota mm. tuotteiden saatavuuteen, logistiikkaan, tuotekehitykseen sekä toimitusvarmuuteen. Uusien hankkeiden suunnittelun apuna voisi toimia esim. valtakunnallinen hankepankki. Tutkimustulokset osoittivat myös, että kotimaisen ruoan arvostus ei ole sillä tasolla kuin sen pitäisi olla. Kotimaisen ruoan arvostusta pyritään nostamaan uuden hallituksen ohjelmalla sekä ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutilan avulla.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Lähiruoka, lähiruokahankkeet, ruoan laatu, julkinen sektori, Kultu		
Muut tiedot		

Author(s) AROLAAKSO Anu	Type of Publication Bachelor's Thesis	
	Pages 67	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title Sustainable food into institutional kitchens through projects in Finland during the years of 2000- 2006		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) VIITANEN Tarja		
Assigned by Finnish Organic Catering Centre (Luomukeittiökeskus), Savo Vocational College		
Abstract The aim of the thesis was to summarize the sustainable food projects which have ended between the years 2000 – 2006. There have been no fewer than hundreds of sustainable food projects in Finland but no compilation of them has been made. This Bachelor's Thesis was carried out for the Finnish Organic Catering Centre (Luomukeittiökeskus, EkoCentria), Savo Vocational College. All organisations which have financed sustainable or local food projects in Finland during 2000- 2006 were contacted. It was intended to find as many closing reports of those projects as possible. As a result of this study it became evident that these projects had supported making of the local and sustainable food within the regions widely known. The study also showed that local products in institutional kitchens have a minor importance. The reasons for minor use of these products were still lack of knowledge, poor delivery, price and the EU procurement legislation for the catering sector. The results showed that these projects are in an important role to develop the co-operation between local producers and institutional kitchens. Future projects should focus on availability, logistics and product development of the local products. Development ideas for the upcoming projects would be easier to get if all finished projects had been compiled into the same place for instance a "national project bank". The study also showed that the esteem of Finnish food is not very high among Finnish consumers. The attitude for the appreciation of Finnish food will hopefully change with the new programme of the government. This survey can be used as a basis when planning next local food projects for institutional kitchens.		
Keywords Sustainable food- projects, local food, quality of food, institutional kitchens, Kultu		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1	MIKSI LÄHIRUOKAA	2
2	TUTKIMUKSEN TAUSTA	2
3	TUTKIMUKSEN TOIMEKSIANTAJA, LUOMUKEITTIÖKESKUS	7
4	ELINTARVIKEHANKINTOIHIN LIITTYVIÄ MAARITELMIÄ.....	11
5	HANKKEIDEN TAUSTA.....	15
5.1	Hankkeiden aluepoliittiset vaikuttimet.....	17
5.2	Lähiruoka ja suurkeittiöt	17
5.3	Kunnallisten päättäjien näkemyksiä Lähiruoasta	20
5.4	Lähiruoka Euroopassa	21
6	HANKKEIDEN RAHOITTAJIEN VAATIMUKSET	23
7	TUTKIMUSAINEISTO JA MENETELMÄT.....	27
8	ARVIOINNIN TULOKSET	38
8.1	Hankkeiden saavutukset tähän mennessä	38
8.2	Seuraava askel lähiruuan käytön lisäämiseksi ammattikeittiösektorilla	40
8.3	Lähiruokaa erityisesti julkisen sektorin keittiöihin	42
9	POHDINTA	46
	LÄHTEET:	53
	LIITE 1. Hankkeiden loppuraportit, toteuttajat, rahoittajat sekä toiminta-alue	56
	LIITE 2. Lähiruokahankkeiden taustaa ja tulkintaa.....	60
	TAULUKKO1. Tutkimuksessa olleiden loppuraporttien arviointi ja pisteytys	31

1 MIKSI LÄHIRUOKAA

Eurooppaa viime aikoina ravistelleet ruokaskandaalit, kuten hullunlehmän-tauti, suu- ja sorkkatauti sekä lintuinfluenssa ovat saaneet kuluttajat kiinnostumaan lähellä tuotetuista elintarvikkeista. Myös oman elinympäristön hyvinvointi on saanut ihmiset ajattelemaan kulutusta ja sen vaikutuksia luontoon, luonnon uudistumiseen ja puhtaana pysymiseen.

Viime vuosina keskustelu ruoan tuoreudesta ja terveellisyydestä on ollut vilkasta. Keskusteluissa ovat nousseet esiin voimakkaasti ruoan laatu ja geenimanipulointi. Euroopan yhdistyminen on tuonut myös Suomen markkinoille yhä enemmän elintarvikkeita pitkien matkojen takaa. Pitkät kuljetukset ja säilöntä eivät ainakaan paranna elintarvikkeen laatua ja makua. Huoli ruoan puhtaudesta ja ihmisten terveydestä ovat herättäneet monet alueelliset toimijat tekemään kehitystyötä paikallisten elintarvikkeiden hyväksi. Alueelliset kehittämissyköt ovat erilaisten hankkeiden avulla pyrkineet tuomaan paikallisten tuottajien ja yrittäjien tuotteita enemmän esille sekä saamaan niitä myös julkisten ammattikeittiöiden käyttöön. Hankkeiden taustalla on ollut myös ihmisten hyvinvointi yleensä. Hankkeilla on pyritty edistämään oman alueen toimintaa ja työllisyyttä sekä pitämään rahavirrat talousalueen sisällä.

Suomalaiset eivät arvosta kotimaista ruokaa ja ruokakulttuuria siinä määrin kuin pitäisi. Hankkeilla on pyritty nostamaan juuri kotimaisen ruoan arvoa kuluttajien silmissä, mikä on myös yksi uuden hallituksen tavoitteista.

2 TUTKIMUKSEN TAUSTA

Lähiruokaan liittyviä hankkeita on Suomessa tehty kymmeniä, jopa satoja. Aikaisemmin näistä hankkeista ei ole tehty valtakunnallista koontia ja arviointia.

Tutkimuksen on tilannut Suonenjoella Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa toimiva Luomukeittiökeskus (EkoCentria). Luomukeittiökeskus on Suomen ainoa valtakunnallisesti toimiva neuvontayksikkö. Luomukeittiökeskuksessa on tehty ja tehdään erilaisia hankkeita kestävän kehityksen edistämiseksi. Tämän tutkimuksen taustalla on Lähikeittiöhanke, joka opastaa nimenomaan julkisen sektorin ammatti-keittiöitä käyttämään paikallisia elintarvikkeita uuden hankintalain puitteissa. Lähikeittiöhankeen taustalla on huoli ennen kaikkea ruoan laadusta ja tuoreudesta sekä ihmisten terveydestä ja hyvinvoinnista.

Tutkimuksen tavoite

Edellä mainittujen ruoan turvallisuuteen liittyvien seikkojen johdosta on Luomukeittiökeskus herättänyt julkisten ammatti-keittiöiden henkilöstöä miettimään, mistä elintarvikkeita hankitaan. Samalla on haluttu myös herättää julkista keskustelua ruoan alkuperästä ja laadusta.

Maailmankaupan vapautuessa ja tuontirajoitteiden poistuessa Suomen markkinoille tuodaan nykyään merkittävät määrät elintarvikkeita eri puolilta maapalloa. Suurin osa tuonnista menee kulutukseen juuri suurkeittiöiden ja ravintoloiden kautta. (Ojaniemi 2007.)

”Joukkoruokailu on Suomessa jo vuosikymmenien ajan nähty yhdeksi tärkeimmistä keinoista vaikuttaa kansanravitsemukseen ja kansanterveyteen.” (Puska 2004).

Keskimäärin joka toinen suomalainen käyttää päivittäin Horeca-palveluita eli joukkoruokailupisteitä. Päivittäin kodin ulkopuolisia ruokailupalveluita julkisella sektorilla käyttää 34 % väestöstä. Julkisen sektorin keittiöitä (sis. jakelukeittiöt) on noin 9 200 ja niissä tarjoillaan vuosittain noin 430 miljoonaa annosta. (AC Nielsen 2006.)

Kaikkien julkisten hankintojen arvo on varsin merkittävä; arviolta noin 22,5 miljardia euroa vuodessa. Tämä on noin 15 % bruttokansantuotteesta. Julkiset elintarvikehankinnat ovat noin 270 miljoonaa euroa vuosittain. (KTM 2007.)

Julkisen sektorin keittiöiden merkitys lähiruuan käyttäjinä ja paikallisen ruokakulttuurin edistäjänä on siis merkittävä.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kartoittaa mahdollisimman monta vuosina 2000 - 2006 tehtyä hanketta, joiden kautta on edistetty ammattikeittiöiden ja tuottajien yhteistyötä. Myös hankkeet, joiden avulla on tehty tuotekehitystä ammattikeittiöille, otettiin mukaan. Suoranaisesti julkisen sektorin ammattikeittiöiden toiminnan tuntemus ja tutkimus sekä kehittämistyö ovat kovin vähäisiä, joten tarkasteltavaksi valittiin myös muita yleisesti ammattikeittiöihin ja tuotekehitykseen liittyviä lähiruokahankkeita. Nämä muut hankkeet otettiin mukaan tarkasteluun sen vuoksi, että haluttiin saada enemmän tietoa erilaisista lähiruokan käytön edistämistoimista. Samalla haluttiin tietää, voitaisiinko näitä toimia ja tietoja käyttää myös julkisella sektorilla.

Tarkoituksena oli selvittää näiden loppuraporttien avulla:

- mitä lähiruokahankkeilla tähän mennessä on saavutettu
- mikä olisi seuraava askel lähiruokan käytön lisäämiseksi nimenomaan ammattikeittiösektorilla
- mitä tulisi tehdä erityisesti julkisen sektorin keittiöissä lähiruokan käytön edistämiseksi.

Selvityksen kohteena olivat hankkeiden tavoitteiden toteutuminen ja tulosten näkyvyys alueilla. Hankkeiden loppuraporttien avulla pyrittiin myös selvittämään todellinen syy siihen, minkä takia julkisen sektorin ammattikeittiöiden lähiruokan käyttö on niin vähäistä.

Hankkeiden loppuraportteja pyrittiin keräämään koko Suomen alueelta. Tässä työssä haluttiin saada mahdollisimman laaja kuva lähiruokahanketoiminnasta koko maassa. Näin laajalla aineiston keruulla haluttiin myös tutkia eri talousalueiden toimintamalleja lähiruokan käytössä.

Opinnäytetyön ajankohtaisuus

Opinnäytetyötä voi aiheisällöltään pitää hyvinkin ajankohtaisena. Viime aikoina suomalaisen ruoan ja nimenomaan lähellä tuotetun ruoan merkitys on nostettu esille. Uusi hallitus ja muutkin valtiiovallan tärkeät henkilöt ovat puheissaan tuoneet esille ruoan laadun ja tuoreuden.

Hallitus on kirjannut uuteen hallitusohjelmaan kansallisen laatustrategian toteutumisen, mikä turvaa kuluttajille korkealaatuisen suomalaisten elintarvikkeiden saatavuuden. Hallituksen tavoitteena on kehittää suomalaista maataloutta ja elintarvikkeiden tuotantoketjua kokonaisuutena. Luomu- ja lähiruokatuotantoa edistetään laadittujen strategialinjausten mukaan tavoitteena tuotannon ja markkinoiden kasvu sekä kannustetaan maatalouden neuvontaorganisaatioita kehittämään yhteistyötä (Hallituksen ohjelma 2007, s. 33–34.)

Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila (3.5.2007) totesi, että ”voimme syystä tuntea ylpeyttä ruoastamme osana suomalaista kulttuuria. Toimiva ruokaketjumme tarjoaa laadukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa sekä toimeentuloa sadoille tuhansille suomalaisille tänäkin päivänä.”

Ministeri Anttila toi esille Elintarvikepäivillä Helsingissä 3.5.2007, että maa- ja metsätalousministeriön panos ruoan edistämishjelmassa on vahva. Ministeriössä halutaan edistää luomu- ja lähiruokan käyttöä ammattikeittiöissä sekä kehittää ja ylläpitää luotettavaa ja toimivaa viranomaisvalvontaa. Ministeri Anttilan mukaan Suomessakin voitaisiin nostaa maakunnallisuuden merkitystä ja antaa monimuotoisuuden kukkia ruokatarjonnassa. (Anttila 2007.)

Ministeri Anttila viittasi positiiviseen kiinnostukseen ruoan alkuperää kohtaan myös Ny Nordisk Mat -seminaarin avauspuheessaan Porissa 28.6.07. Ministeri sanoi olevansa iloinen, että ruoka on vihdoon saamassa sen arvon ja näkyvyyden politiikassa ja pohjoismaisessa yhteistyössä, joka sille kuuluu. Ministeri haluaa kiinnittää huomiota Pohjoismaissa ruokasektorin pienyrittäjyyden tukemiseen ja niiden kanavien luomi-

seen, jotka mahdollistavat paikallisten tuotteiden saamisen kuluttajien ulottuville. (Anttila 2007.)

Myös Tasavallan Presidentti Tarja Halonen kannustaa tuottajia ja kuluttajia käyttämään lähiruokaa. Presidentti Halosen mielestä suomalaisten kuluttajien ja tuottajien välillä on säilyttävä luottamus ja että viljelijät perustavat pohjan suomalaiselle ruoalle. (Maaseudun tulevaisuus 2007, s.9.)

Hallitus käynnistää suomalaisen ruoan edistämishjelman, jonka tavoitteena on ruoan arvostuksen kohottaminen, laadun kehittäminen, ravitsemuskäyttäytymisen ohjaaminen sekä luomu- ja lähiruoan edistäminen (Hallituksen ohjelma 2007, s. 35).

MTK (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto) on nimittänyt Suomen Keittiömestari ry:n puheenjohtajan Jaakko Nuutilan Suomen ensimmäiseksi ruokakulttuuriasiamieheksi. Nuutila aloitti uudessa tehtävässä 1.8.2007 ja hänen toimenkuvaansa kuuluvat ruoan arvostuksen lisääminen ja ruokakulttuurin kehittäminen. (Hartonen, 2007.) ”Yksi isoimmista projekteista on selvittää, miten hallitusohjelman ruoan arvostuksen lisäämistä koskeva kohta toteutetaan.” (Nuutila 2007).

Uuden tehtävänsä lisäksi Nuutila edustaa MTK:ta Helsingin Ruokakulttuurikeskuksessa. Nuutila painottaa, että ruoka ei ole ainoastaan tankkaamista vaan se on myös kulttuuria. Jokaisen suomalaisen pitäisi olla kiinnostunut siitä, mitä suuhunsa laittaa, missä se on valmistettu ja missä ja miten raaka-aine on tuotettu. Nuutilan mielestä nyt on saatu liikkeelle suuria asioita. Ruoka-ammattilaiset ovat saaneet kutsun maan korkeimpiin päättäviin elimiin, keskustelemaan suomalaisen ruokakulttuurin kehittämisestä.

Keittiömestareilla menee hyvin, mutta huomio pitäisi kiinnittää myös ruokapalvelusektorille. Arvostusta pitäisi antaa myös koulujen ja sairaaloiden kokeille. On tärkeää, että ruokaketjun merkittävimmät toimijat, Evira, MTK, Finfood ja Suomen keittiömestarit tekisivät yhteistyötä ruokaketjun, laadun, ravitsemuksen, ruoan turvalli-

suuden ja maukkauden puolesta. Suomalaiset pitäisi jälleen opettaa tunnistamaan ruoan perusmakuja ja arvostamaan puhtaita kotimaisia raaka-aineita. Tutustuminen hyvään ja maukkaaseen ruokaan olisi hyvä aloittaa esim. kouluruokailun yhteydessä. (Nuutila 2007.)

3 TUTKIMUKSEN TOIMEKSIANTAJA, LUOMUKEITTIÖKESKUS

Luomukeittiökeskus on Savon koulutuskuntayhtymän alaisuudessa toimiva, valtakunnallinen ammattikeittiöiden ja oppilaitosten kestävän kehityksen erikoisosaaja, joka toimii Yrityspuisto Futurian yhteydessä Pohjois-Savossa Suonenjoella. Yksiköllä on toimipisteet Suonenjoen lisäksi Kuopiossa Savon ammatti- ja aikuisopiston yhteydessä Presidentinkadulla sekä Green Office Sammakkolammentie 2:ssa (Savoniassa).

Luomukeittiökeskus on perustettu 1999. Perustajaryhmään kuuluivat Irma Kärkkäinen, Tuula Kuivalainen ja Riitta Tuikkanen. Luomukeittiökeskuksen perustamiseen vaikutti alun perin tarve kehittää erikoisosaamisyksikkö ammattikeittiöiden luomutuotteiden käytön edistämiseksi. Merkittävä osa pienistä luomua jalostavista elintarvikeyrityksistä keskitti resurssinsa vähittäiskauppasektorille, joten niitä haluttiin opastaa myös kaupankäynnissä ammattikeittiösektorin asiakkaiden parissa. Varsinaisena Luomukeittiökeskuksen toiminnan alkamisena voidaan pitää ensimmäisen ammattikeittiöhenkilöstölle suunnatun luomutäydennyskoulutuksen aloittamista syksyllä 1999. (Kärkkäinen 2007.)

Luomukeittiökeskuksen syntymisen ja kehityksen taustalla oli myös muun muassa Luomuliiton Amor-projekti (1996), joka oli alueellisten luomumarkkinointiyhtiöiden kehittämishanke. Projektin yhtenä vetäjänä toiminut Irma Kärkkäinen havaitsi, että luomutuottajien myyntikanavana kannattaisi kehittää myös ammattikeittiöitä vähittäiskaupan rinnalla. Myös Saimaan Luomu ry sekä useat muut luomualan kehittäjät

vahvistivat näkemystä siitä, että tarvitaan yksikköä, joka erikoistuisi opastamaan pienyrittäjiä ammattikeittiömarkkinoille. (Kärkkäinen 2007.)

Vuonna 1998 perustettiin Finfood Luomu, joka keskittyy luomutuotteiden menekinedistämiseen vähittäiskaupamarkkinoilla. Finfood Luomun keskittyminen luomutuotteiden menekin edistämiseen vähittäiskaupassa tarjosi mahdollisuuden yksikölle, joka keskittyisi neuvomaan ja kouluttamaan ammattikeittäjiä luomun käytössä. Tätä kehittämistyötä varten maa- ja metsätalousministeriö myönsi tukea hankkeelle, jonka avulla Irma Kärkkäinen tutustui eräiden Euroopan maiden vastaavanlaisiin organisaatioihin ja niiden toimintaan Luomukeittiökeskuksen perustamista varten. Vastaavanlaisia yksiköitä toimi jo tuolloin Tanskassa, Saksassa, Ruotsissa ja Itävallassa. Näistä maista saatua mallia sovellettiin suomalaisen yksikön perustamiseen. (Kärkkäinen 2007.)

Sittemmin eurooppalaisista sisarorganisaatioista on muodostunut aktiivinen yhteistyöverkosto toiminnan ja uusien tutkimushankkeiden kehittämiseen. Eurooppalaiset yksiköt pitävät tiiviisti yhteyttä ja tapaavat toisensa kerran vuodessa Saksassa Bio Fach-messujen (www.biofach.de) aikana. Tapaamisessa päivitetään tietoa muiden maiden toiminnan edistymisestä ja saadaan ideoita oman toiminnan kehittämiseen. (Kärkkäinen 2007.)

Luomukeittiökeskuksen toiminta

Luomukeittiökeskus on ainoa valtakunnallisesti toimiva ammattikeittäjien kestävän kehityksen neuvontayksikkö. Luomukeittiökeskus toteuttaa ja koordinoi erilaisia valtakunnallisia sekä maakunnallisia kehittämishankkeita. Luomukeittiökeskuksella on merkittävä rooli pienten elintarvikeyritysten ja ammattikeittäjien ekoliiketoimintojen kehittäjänä. (Luomukeittiökeskus 2006.)

Luomukeittiökeskuksen toiminnan vakiintumista kuvastaa se, että yksiköltä pyydetään asiantuntija-apua erilaisten uusien luomu- ja lähituotteiden hankintoihin ja menekin edistämiseen liittyvien hankkeiden käynnistämiseen ja ohjausryhmätyöskente-

lyyn (Kärkkäinen 2007). Tärkeimpiä yhteistyökumppaneita ovat Finfood Luomu, ja maa- ja metsätalousministeriö sekä MTK. Luomukeittiökeskus on toiminut vuodesta 2006 alkaen Savon koulutuskuntayhtymän, Savon ammatti- ja aikuisopiston Matkailu-, ravitsemus ja talousalan alaisuudessa. Yksikön henkilöstö työskentelee suoraan rehtori Hannele Karhusen alaisuudessa. (Luomukeittiökeskus 2006.)

Luomukeittiökeskuksen laajimpia hankkeita ovat olleet ammattikeittiöille ja niiden henkilöstölle suunnatut koulutushankkeet, joita on toteutettu mm. täydennys- ja työvoimapolitiittisina koulutuksina, Osaava Luomuketjuhanke (ESR), erilaiset selvitys- ja tutkimushankkeet sekä pohjoismaiset yhteistyöhankkeet (esim. Healthcat). Nyt meillä olevista hankkeista suurimpia ovat Sakkea kohti-hanke, Portaas Luomuun -ohjelma, Lähikeittiöhanke sekä Lähiruokaviikkojen koordinointi. (Kärkkäinen 2007.)

Portaas Luomuun -ohjelma

Luomukeittiökeskus oli vuonna 2002 yhdessä Finfood Luomun kanssa perustamassa ohjelmaa, joka mahdollistaa ammattikeittiöille tavan lisätä luomutuotteiden luotettavaa käyttöä asteittain, luomuraaka-aineiden saatavuuden mukaisesti. Ohjelmaan kuuluminen ei velvoita ammattikeittiöitä liittymään luomuvalvontaan. Portaas Luomuun – ohjelma myös auttaa ammattikeittiöitä luomutuotetietoudessa. Vastaavasti ohjelma kerää viljelijöille, valmistajille ja tukuille tietoja tarvittavista luomuraaka-aineista ja määristä sekä tuottaa viranomaisille tietoa ammattikeittiöille soveltuvista luomuohjeista. (Luomukeittiökeskus 2006.)

Lähikeittiöhanke

Lasten ylipaino, diabetes, allergiat ja levottomuus ovat lisääntyneet, ja kuluttajien luottamus ruokaan heikentynyt. Samalla kiinnostus ruuan alkuperään, terveellisyyteen ja yksilöllisyyteen on lisääntynyt. Kestävän kulutuksen toimikunnan julkaiseman Kultu-raportin suositusten mukaisesti julkisen sektorin tuottamissa ruokapalveluissa sekä kokoustarjoiluissa tulee suosia luomuelintarvikkeita, lähiruokaa sekä Reilun kaupan tuotteita. (Luomukeittiökeskus 2006.)

Lähikeittiöhanke on Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisena toimivan Luomukeittiökeskuksen koordinoima valtakunnallinen hanke, joka opastaa julkisen sektorin ammattikeittiöitä toteuttamaan elintarvikehankintoja EU-hengen ja Kultu-raportin suositusten mukaisesti. Vuoden 2006 alusta alkaen Lähikeittiöhankeen neuvojat ovat aktivoineet ja opastaneet julkisen sektorin ammattikeittiöhenkilöstöä sekä elintarvikeketjun eri toimijoita uuden hankintalain soveltamiseen. Neuvojat ovat tehneet työtä tiiviisti mm. MTK:n sekä muiden alueellisten elintarvikealan kehittämistahojen kanssa. Hankkeen kohderyhminä ovat julkisen sektorin emännät ja ruokahuoltopäälliköt sidosryhmineen sekä päiväkotien ja koulujen ruokailijat, opettajat ja lasten vanhemmat. (Luomukeittiökeskus 2006.)

Lähikeittiö-hankkeen visio on, että vuonna 2009 julkisen sektorin ammattikeittiöt suosivat ympäristövastuullisia hankintoja ja käyttävät ruoanvalmistuksessaan tuoreita elintarvikkeita, joiden toimitusketju on lyhyt (Luomukeittiökeskus).

Sakkea Kohti -hanke

Sakkea Kohti -hanke on Savon ammatti- ja aikuisopiston kestävän kehityksen hanke. Hankkeen tavoitteena on saada kestävät toiminnot osaksi arkipäivää opetuksessa ja tukitoimissa. Savon ammatti- ja aikuisopiston kestävän kehityksen toteutumista valmistellaan Sakkea kohti -hankkeen avulla vuoden 2006 kevään aikana. Sakkea kohti -hankkeen tuella tulevaisuuden profiloituminen selkeytyy, ja kestävä kehitys tulee osaksi koko Savon ammatti- ja aikuisopiston operatiivista toimintaa. (Luomukeittiökeskus 2006.)

Laatuketjuhanke, Lähiruokaviikot 2007

Luomukeittiökeskus on vastuussa syyskuussa 2007 vietettävistä ensimmäisistä valtakunnallisista Lähiruokaviikoista. Viikoilla 36 – 39 lähiruoka nostetaan esille maakuntien kouluissa, oppilaitoksissa, vähittäiskaupoissa, ammattikeittiöissä, järjestöjen toiminnassa ja tiedotusvälineissä. Tavoitteena on lisätä keskustelua lähiruoasta sekä kasvattaa tietämystä ruoan vaikutuksista ympäristöön sekä kestävään kehitykseen. Lähiruokaviikkojen aikana keittiöt voivat tarjota parhainta antia oman maakuntansa

ruokakulttuurista. Hankintalain 1.6.2007 voimaan tullut uudistus mahdollistaa Lähiruokaviikkojen toteutuksen. Parhaat toteutettavat ideat esitellään syyskuun lopulla eduskunnassa järjestettävässä Lähiruokaseminaarissa. Lähiruokaviikoille ei ole tuotettu valmiita ohjelmia, vaan koulut saavat itse ideoida toteutuksen yhteisissä suunnitteluryhmissä, joka voi koostua oppilaista, opettajista ja muusta henkilökunnasta. Luomukeittiökeskus ja muut yhteistyöjärjestöt auttavat kouluja viikkojen toteutuksessa tarjoamalla materiaalia ja toimintaa teemaviikkojen ajaksi.

Lähiruokaviikot polkaistiin sananmukaisesti käyntiin polkupyöräviestillä 27.8.2007 Rovaniemeltä läpi Suomen Helsinkiin. Viesti päättyi Eduskuntatalon portaille 31.8.2007. Viestin tarkoituksena oli muistuttaa päättäjiä ja kuluttajia lähiruokan tärkeydestä, mausta ja tuoreudesta. Ensimmäisten valtakunnallisten Lähiruokaviikkojen ja Lähiruokaviestin suojelijana toimii Tasavallan Presidentti Tarja Halonen. (MTK.)

Luomukeittiökeskuksen tulevaisuus

Luomukeittiökeskus tullaan tuntemaan elokuusta 2007 nimellä EkoCentria, joka kuvastaa paremmin yksikön laajentunutta ja syventynyttä toimintaa ammattikeittiöiden kestäväen kehityksen liiketoiminnan kehittäjänä.

Yksikön tavoitteena on toiminnan mahdollinen yksityistäminen Ruotsin sisarorganisaation tapaan. Ruotsin vastaavan yksikön omistaa noin 400 yksityistä yrittäjää. (Kärkkäinen 2007.)

4 ELINTARVIKEHANKINTOIHIN LIITTYVIÄ MAARITELMIÄ

Seuraavassa on joitakin lähiruokaan ja julkisiin hankintoihin liittyviä määritelmiä. Nämä auttavat ymmärtämään tekstissä olevia käsitteitä.

Lähiruoka

Lähiruoka on ruoantuotantoa ja – kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Samalla pyritään mahdollisimman pieneen ekologiseen jalanjälkeen. Lähellä tuotettua ruokaa kulutetaan omalla talousalueella joko joukkoruokailuun, vähittäiskaupan tai suoramyyntin välityksellä. Eri keittiöiden tarpeet huomioon ottaen voidaan ajatella lähiruoan tarkoittavan myös koko Suomen alueella tuotettua ruokaa. Maantieteellistä aluetta ei tarvitse rajata kovin ahtaasti. Se voi olla kunta, maakunta tai talousalue. (Pulliainen 2006, s.12.)

Lähiruoan tuotannossa ei kuluteta uusiutumattomia luonnonvaroja pitkiin kuljetusmatkoihin ja tuotannossa huolehditaan muutenkin ympäristökuormituksen vähentämisestä. Raaka-aineita tuotetaan ympäristöä kunnioittavalla tavalla ja luonnonvaroja säästäten. Raaka-aineita ei pakata turhiin pakkauksiin ja kun tuotteet toimitetaan läheltä, myös kuljetuksiin ei tarvita suuria kalustoja eikä pitkiä matkoja. Näin säästetään polttoainetta ja luontoa pakokaasuilta. Kuluttaja voi halutessaan selvittää ruoan alkuperän aivan ensimmäistä kylvämistä ja kasvamista myöten aina kuljetukseen ja kaupan hyllyyn saakka.

Lähiruoka on teollisesti käsiteltyyn ja kaukana tuotettuun verrattuna puhtaampaa, se sisältää vähemmän lisäaineita, on tuoreempaa ja maukkaampaa. Eri vuodenaikojen vaihtelut ja sesongit tulevat hyvin esille käyttämällä lähiruokaa, koska eri vuodenaikoina saadaan erilaisia raaka-aineita. Tuoreen ja lyhyen toimitusketjun ruuan (lähiruoka) ei tarvitse olla luomuruokaa. Julkisissa keskusteluissa lähiruoalta toivotaan erityisesti ”syrjäseutujen elinvoimaisuuden” lisäämistä. (Vihma 2005.)

Kuitenkaan lähiruoasta ei ole olemassa yhtä ainoaa oikeaa määritelmää.

Julkiset hankinnat

Julkisilla hankinnoilla tarkoitetaan yleensä sellaisia tavara-, palvelu- ja rakennusurakkehankintoja, joita valtio, kunnat ja kuntayhtymät ja valtion liikelaitokset sekä muut

hankintalainsäädännössä määritellyt hankintayksiköt tekevät oman organisaationsa ulkopuolelta.

Uusi hankintalaki astui voimaan 1.6.2007. Uuden lain mukainen EU- kynnysarvo on laissa määritelty niin, että yli 211 000 euron ylittävät tavara tai palvelu hankinnat ja 5 278 000 euroa ylittävät rakennusurakkahankinnat on kilpailutettava direktiivien mukaisten yksityiskohtaisten kilpailuttamismenetelmien mukaisesti.

Uuden hankintalain keskeisiä muutoksia ovat kansallisten kynnysarvojen käyttöönot-taminen. Kansalliset kynnysarvot ovat tavara- ja palveluhankinnoissa 15 000 euroa, terveydenhoito- ja sosiaalipalveluissa 50 000 euroa ja rakennusurakoissa 100 000 eu-roa. Myös kansalliset kynnysarvot ylittävissä hankinnoissa on noudatettava samoja periaatteita kuin EU-kynnysarvot ylittävissä hankinnoissa. Kilpailuttamissäännön mukaan kaikki yli EU:n tai kansallisen kynnysarvon menevät hankinnat tulee kilpai-luttaa hankintalain mukaisesti ja niistä on aina tehtävä julkinen ilmoitus. Tämä tapah-tuu Kauppa- ja teollisuusministeriön ylläpitämässä maksuttomassa sähköisessä ilmoi-tuskanavassa ”Hilmassa”.

Tavoitteena kilpailutusvelvoitteella on taloudellisuuden ja tehokkuuden lisääminen ja sitä kautta saatava julkisten varojen säästö. Kansalliset kynnysarvot alittaviin hankin-toihin lakia ei sovelleta. Nämä raja-arvot alittavissa hankinnoissa hankintayksiköt voivat soveltaa omia kilpailuttamisohjeitaan ja menettelytapojaan. Suomalaisten han-kintayksiköiden on noudatettava hankinnoissaan kansallisen lainsäädännön ja EY:n direktiivien lisäksi Maailman kauppajärjestön julkisia hankintoja koskevaa ns. GPA-sopimusta. (Kauppa- ja teollisuusministeriö, KTM 2007.)

Hankintarengas

Kunnat voivat tehdä hankintoja myös yhdessä muiden kuntien kanssa. Kysymys on yleensä siitä, että joku kunta/ yksi kunnista useamman kunnan muodostamasta ”han-kintarenkaasta” toimii hankinta-agenttina ja kilpailuttaa samalla kertaa kaikkien kun-tien tietyt esim. elintarvikehankinnat. Hankinta-agentti tarvitsee valtakirjan voidak-seen kilpailuttaa myös muita kuin omia hankintojaan. Kukin kunta tekee kuitenkin

itse omalta osaltaan hankintapäätöksen ja sopimuksen yhden tai useamman valitun toimittajan kanssa. Jokainen kunta vastaa myös itse mahdollisesta valituksesta markkinaoikeuteen. Kuntien yhteistyömahdollisuuksia hankinnoissa on paljon muitakin. Ne voivat olla epävirallisesta keskinäisestä konsultoinnista aina yhteisiin hankintalautakuntiin. Myös valtion hankintayksiköt voivat muodostaa hankintarenkaita. (Aarla 2003.)

Kilpailuttamissääntö

Kilpailuttamissääntö tarkoittaa, että kun esimerkiksi aterioita valmistava yritys tekee tarjouspyynnön, koko EU:n alueella olevien tuottajien on pystyttävä vastaamaan tarjoukseen. Tarjouspyynnön tekijä voi asettaa tarjoukseen vaatimukset, jotka tuottajan on täytettävä. Vaatimukset koskevat hinnan ja laadun lisäksi vaatimuksia tuotantotavasta ympäristön hyväksi. (Pulliainen 2006, s.108)

Hankintadirektiivi

Hankintadirektiivin päätavoitteena ovat kilpailun aikaansaaminen ja tarjousmenettelyyn osallistuvien tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu. Tähän liittyvät myös sisämarkkinoiden toimivuuteen liittyvät tavoitteet, kuten tavaroiden ja palvelujen vapaa liikkuvuus. EU:n alueella tarjoajille on direktiivissä taattu kansalaisuudesta riippumaton, syrjimätön ja tasapuolinen kohtelu julkisten hankintojen tarjouskilpailussa. (KTM 2006.)

Tarjouspyyntö

Tarjouspyyntö on laadittava siten, että julkinen hankkija voi suosia lähiruokaa muiden kuin kilometrien ja pelkän taloudellisuuden varjolla. Tarjouspyyntö on julkinen asiakirja, missä määritellään, mitä ollaan hankkimassa. Tarjouspyynnöstä on käytävä ilmi; mitä ja milloin ollaan hankkimassa, milloin ja minne tarjous on annettava, millä perusteella hankinnasta päätetään (hinnan vai kokonaistaloudellisuuden perusteella). Tarjousten vertailussa voidaan ottaa myös huomioon ennalta ilmoitettuja laatutekijöi-

tä; kuten esimerkiksi ympäristövaikutukset. Tarjouspyynnölle tulee antaa riittävä määräaika, jotta kaikki halukkaat voivat siihen vastata. Tarjouspyynnöstä tulee käydä ilmi myös sopimusehdot, kuka tarjouksen on jättänyt (kunta/hankintarengas) ja mitä ja mihin ollaan tekemässä hankintoja. (Pulliainen 2006, s. 99–101.)

Yleensä kilpailutus tapahtuu suoraan isojen tukkujen kanssa ja sellaisten suurempien yritysten kanssa, joilla on tehokas logistiikka.

5 HANKKEIDEN TAUSTA

Kultu

Kultu = Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta

Suomi on ollut ensimmäisten maiden mukana EU:ssa laatimassa päätöstä edistää kestävä kulutusta ja tuotantotapoja. Syyskuussa 2002 pidettiin Johannesburgissa YK:n kestävän kehityksen huippukokous, missä päätettiin laatia 10- vuotinen puiteohjelma kestävien kulutus- ja tuotantotapojen edistämiseen. Aloite tähän päätökseen on lähtenyt yhteisvoimin Suomelta ja EU:lta. (Kultu -toimikunta 2005, s. 12.)

Kestävän kehityksen toimikunta päätti joulukuussa 2004 käynnistää uuden Kestävän kehityksen – strategiaan tähtäävän prosessin. Strategiaryhmän tehtävänä oli valmistella kestävän kehityksen toimikunnalle ehdotus Suomen kansalliseksi kestävän kehityksen strategiaksi 31.5.2006 mennessä. Strategiaryhmä hyväksyi esityksen yksimielisesti 12.5.2006. Kestävän kehityksen toimikunta hyväksyi yksimielisesti strategiaryhmän ehdotuksen lopullisesti 13.6.2006. (Kultu -toimikunta 2005, s.4.)

Suomessa laaditun ohjelman tavoitteena on materiaalien ja energian käytön tehokkuuden lisääminen tuotteiden elinkaaren kaikissa vaiheissa. Ohjelma on laadittu ekologisesti, taloudellisesti ja sosiaalisesti kestävästä kulutus- ja tuotantotavoista. Ohjel-

ma tähtää myös taloudellisiin ratkaisuihin verotuksellisin toimin ja pyrkii yhdyskuntajätteen kokonaismäärän vähentämiseen, uusiutuvien energialähteiden ja energiansäästön edistämiseen, luomutuotannon edistämiseen sekä joukkoliikenteen toimintaedellytysten parantamiseen. (Kultu -toimikunta 2005, s.4.)

Tässä yhteydessä keskitytään Kultu- ohjelman tavoitteisiin edistää luomutuotantoa sekä maaperänsuojelua. Maaperänsuojelulla turvataan maaperän ekologinen toimintakyky ja ravinnon- ja puuntuotannon kannalta olennaisen viljavuuden säilyminen. Tämä puolestaan edistää tuotannon säilymistä pitempään lähialueilla ja turvaa puhtaamman ja terveellisemmän ruoan saannin oman asuinalueen pelloilta. Kultu- raportin (2005) mukaisesti peltoalasta tulisi olla luonnonmukaisesti viljeltyä 10 prosenttia vuonna 2010 ja 25 prosenttia vuonna 2025. (Peltomäki 2006.)

Kultu- ohjelma on kaupp- ja teollisuusministeriön sekä ympäristöministeriö yhteistyönä laatima.

Ohjelman visio:

”Hyvinvoinnin turvaaminen luonnon kantokyvyn rajoissa kansallisesti ja globaalisesti.” (Kultu -toimikunta 2005).

Tavoitteena on luoda kestävää hyvinvointia turvallisesti, osallisuutta edistävässä ja moniarvoisessa yhteiskunnassa, jossa kaikki kantavat vastuuta ympäristöstä. Ohjelmalla pyritään lisäämään maaseudun elinvoimaisuutta. Keskeinen lähtökohta on maa- ja metsätalouden toimintaedellytysten turvaaminen. Suomi toimii aktiivisesti EU:ssa yhteisen maatalouspolitiikan kehittämiseksi vastaamaan nykyistä paremmin kestävä kehityksen asettamia tarpeita. Strategian lähtökohtana on yhdistää luontopääoman kestävä käyttö, hoito ja suojelu sekä kansalaisten hyvinvoinnin ja yhteiskunnan eheyden turvaaminen siten, että tuloksena on osaava ja vahvuutensa hyödyntävä kestävä kehityksen Suomi. (Kultu -toimikunta 2005, s.15,19, 33)

KULTU- raportti on kaikkien alueellisten kehittämishankkeiden taustalla.

5.1 Hankkeiden aluepoliittiset vaikuttimet

Suomalaisen maatalouden vähenemistä sekä maa- ja elintarviketalouden rakennemuutosta kiihdyttää globalisaatio (Huan-Niemi 2004). Maatalouden nopea muutos johtuu suurelta osin teknologian kehityksestä. Hankkeilla pyritään hidastamaan kehitystä pois maaseudulta. (Vihma 2005.)

Saksalaisen arvion mukaan appelsiinimehulitran tuottamiseen kuluu 22 kg luonnonvaroja. Paikallisesti tuotettu herukkamehu kuluttaa korkeintaan kymmenesosan tästä. Ruotsalaisen tutkimuksen mukaan maailmanmarkkinavehnä kuluttaa energiaa 23 kertaa enemmän kuin paikallinen luomuvehnä. (MTK 2000.)

Seudun elinvoimaisuutta voidaan mitata erilaisilla mittareilla. Näitä mittareita ovat muun muassa menestyvät yrittäjät ja tuottajat. Kun tuottajat ja yrittäjät menestyvät omilla aloillaan, he puolestaan tuovat seudulle lisää työllisyyttä ja veronmaksukykyä. Näiden kaikkien yhteisenä tuloksena on menestyvä kunta ja elinvoimainen elinympäristö. Edellytyksenä on tietysti myös se, että omat seudulliset palvelut käyttävät alueen tuotteita omassa toiminnassaan. Kuntalaisten ja yritysten seutuistuminen ja kansainvälistyminen ovat vaikuttaneet siihen, että työssäkäyntialueet ovat laajentuneet. Myös eri vaihtoehdot asumiselle ja kaupankäynnille sekä vapaa-ajan palveluille ovat tuoneet haasteita oman talousalueen tukemiselle. Kuntien elinkeinojen seudullisina kehittäjinä ovat olleet osaltaan eri toimijoiden yhteistyö sekä seudulliset projektit. Kuitenkin tähän kehitystyöhön tarvitaan myös seutu- ja kuntastrategiaa. Kuntien on poliittisilla päätöksillä edistettävä oman talousalueensa kehittämistä. (Työppönen 2003.)

5.2 Lähiruoka ja suurkeittiöt

Vuoden 2006 tilastojen (A.C. Nielsen) mukaan Suomen kunnissa on noin 9200 (mukaan lukien jakelukeittiöt) julkisia suurkeittiöitä, jotka tarjoavat 430 miljoonaa annosta vuodessa. Yhteenlaskettuna julkisten ruokapalveluiden markkinat (sis. valtio ja

kunnat) oli päivittäistavaramarkkinoista vuonna 2005 noin 1,1 miljardia euroa, joka on 5 % pt- markkinoista. (A.C. Nielsen 2006.)

Vuonna 2000 lähiruokatyöryhmä totesi, että ”joukkoruokailu on luontevin tapa hyödyntää lähiruokaa.” Joukkoruokailun määrät ovat helposti ennustettavissa ja volyymit ja raaka-aine tarpeet pysyvät kutakuinkin samoina. (MTK 2000.)

”Parhaimmassa tapauksessa hankinnoista jopa puolet voi olla oman alueen tuotantoa.” (MTK 2000).

Tämä kuitenkin vaatii, että julkisten hankintojen kilpailuttamisessa on opittava soveltamaan lakia lähituotannon eduksi kokonaistaloudellisuuden vaihtoehtona.

Hyötyjä suurkeittiöille lähiruokatoiminnasta on ruokalistan joustavuus ja ruuan terveellisyys, turvallisuus sekä tuoreus. Samalla voidaan säästää varastoinnissa ja hävikissä. Lähiruokan käyttö julkisen sektorin palveluissa lisää markkina-arvoa ja asiakaslähtöisyyttä. Tänä päivänä ruokapalveluiden tarjoamisesta myös julkisen sektorin kanssa kilpailevat yksityiset palvelujen tarjoajat. Asiakkaat ovat yhä enemmän tietoisia vallitsevista ruuan terveyteen ja turvallisuuteen liittyvistä uhkista. Lähiruokan käyttö lisää myös kasvatuksellista näkökulmaa tulevaisuutta ajatellen ja säilyttää maakunnan ruokaperinteitä sekä luonnon kestävyyttä. (Työppönen 2003.)

Kunnat ovat avainasemassa joukkoruokailun kehittämisessä sen suhteen, mistä niiden alaisuudessa toimivat suurkeittiöt hankkivat käytettävät tuoretuotteet. Laajemmin katsottuna kunnat voisivat olla jopa kehittämässä ja tukemassa oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Julkisen sektorin hankinnat muodostavat tällä hetkellä noin 15 % Suomen BKT:stä. Julkisen sektorin tulee toimia esimerkkinä edistämällä ekologisesti ja sosiaalisesti kestäviä valintoja käytännöissään ja hankintamenettelyissään. (Kultu – toimikunta 2005, s.67.)

Jos julkisen sektorin keittiöt hankkisivat raaka-aineensa lähialueen tuottajilta, saataisiin suuri määrä tuotettavia raaka-aineita liikkeelle ja voitaisiin saada mahdollisimman suuri hyötymisprosentti viljelylle. Voitaisiin päästä jopa puhumaan ”massatuo-

tannosta” joidenkin tuotteiden kohdalla, jolloin tuottavuus ja saatavuus olisivat parempia. Suurkeittiöt vastaavasti saisivat tuoreita, puhtaita ja maukkaita raaka-aineita. Erityisesti eri sesonkien hyödyntäminen korostuisi tässä yhteistyössä.

Lähellä tuotettujen tuotteiden käyttö suurkeittiöissä ei kuitenkaan ole aivan ongelmallista. Ehkä suurin ongelma on se, että nämä tuotteet tunnetaan vielä kohtalaisen huonosti. Käytön esteenä nähdään, että lähiruokatuotteita ei ole esitelty tai tarjottu suurkeittiöille. Ongelmana on myös se, että nykytekniikan aikana lähes kaikki keittiöt hankkivat raaka-aineet suurista tukuista ja mieluummin kaikki samasta paikasta. Koska lähiruokatuotteita ei ole isojen tukkuliikkeiden valikoimissa, niin keittiöillä ei ole niistä tietoa. Keittiöiden käyttämien raaka-aineiden jakelun ja hankinnan hoitavat muutamat tukkuliikkeet, eikä keittiöiden hankintavastaavilla ole aikaa etsiä vastaavia tuotteita muualta.

Lähirookatuottajien haasteena onkin saada tuotanto sille tasolle, että isot tukkuliikkeet kiinnostuisivat niistä ja ottaisivat niiden tuotteet valikoimiinsa. Lähirookatuotteiden saamisessa tukkuliikkeiden valikoimiin on myös muita haasteita; kuten esim. tuotteiden saatavuus ja niiden hinta.

Vaikka suurkeittiöt arvostavatkin lähiruokatuotteiden tuoreutta, makua ja terveellisyttä, niin kauan kuin lähiruokatuotteiden tarjonta ja kysyntä eivät kohtaa toisiaan, ei tapahdu muutosta. Ollaan siis ”umpikujassa”.

Tuloksellisuus

Myös kunnallisen palvelutoiminnan tavoitteena on tuloksellisuus. Kuitenkin tuloksellisuus julkisyhteisöissä tarkoittaa kansalaisten hyvinvoinnin edistämistä toisin kuin yritysmaailmassa se tarkoittaa kannattavuutta. Julkisyhteisöjen tuloksellisuuden lähtökohtana pidetään hyvää palvelua ja tehokasta toimintaa. (Boström-Kouri, Dahlstedt 1996, s.15) Tässä tuloksellisuuden tavoittelemisessa on usein laatu jäänyt toisarvoiseen sijaan. Kun taloustutkimuksen (1998b) mukaan kuluttajien mielestä hyvää laatua on elintarvikkeiden tuoreus, kotimaisuus, hyvä maku, hyvä ulkonäkö, luonnonmukaisuus ja puhtaus, niin asiantuntijat eivät pidä kotimaisuutta turvallisuuden synonyyminä, vaan puhuvat viranomaisten antamista määräyksistä. Näiden määräysten tavoit-

teena on taata elintarvikkeiden turvallisuus niiden alkuperämaasta riippumatta. (Viinisalo, Leskinen 2000, s. 9.)

”Ruokapalveluyksikön tuloksellisuus on eri asiakasryhmien tarpeita täyttävien, laadukkaiden ruokapalveluiden tuottamista taloudellisesti ja tuottavasti.” (Boström-Kouri, Dahlstedt 1996, s. 16).

Kunnallisen ruokapalvelun tavoitteena on tuloksellisuus ja kilpailukykyisyys (Boström-Kouri, Dahlstedt 1996, s.16). Koska julkisten ruokapalveluiden hankintoja säätelee hankintalaki, hinta näyttelee suurta osaa hankinnoissa. Hankintalaki ei pidä lähiruokaa maantieteellisenä rajaajana laillisena hankintakriteerinä. Julkisten ruokapalveluyksiköiden lähiruoan käyttöä rajoittaa myös huono saatavuus, paikallisten yrittäjien heikko tunnettuus, markkinoinnin ja alueellisen logistiikan puute sekä korkea hinta ja pienet pakkauskoot. Kunnallisissa ruokapalveluissa toivotaan, että lähiruoan käytön kehittäminen voisi liittyä kaupungin julkilausuttuun arvoon kestävästä kehityksestä, jonka mukaan kaupunkia kehitettäisiin noudattaen kaikissa ratkaisuisa kestävä kehityksen periaatteita. Myöskään ei toivottu rajoittavaa lainsäädäntöä, joka estäisi tai hankaloittaisi paikallisten tuotteiden ostamista. (Paananen, Forsmann-Hugg 2003.)

5.3 Kunnallisten päättäjien näkemyksiä Lähiruoasta

KULTU- ohjelmassa nähdään lähi- ja luomuruoka yhtenä keinona ylläpitää suomalaista maatalous- ja elintarviketuotantoa. Nähdään, että paikallisessa ruokatuotannossa yhdistyvät sekä ympäristötekijät että tuotannon sosiaaliset ja eettiset vaikutukset. Lähiruokatoiminnalla on myös keskeinen rooli maaseudun elintarvikeyrityksien kehittämisessä. (Viinisalo, Leskinen 2000, s.2.)

Kuntapäättäjät liittävät lähiruokaan vahvasti aluetaloudellisen näkökulman. Lähiruoka käsitteenä koettiin hyvin epäselvänä. Lähiruoka käsitetään puhtaana ja sitä tuotetaan ilman keinotekoisia väkilannoitteita ja kasvinsuojeluaineita. Lähi- ja luomuruoka

koetaan päättäjien mielestä samaksi asiaksi. Myös kuluttajat kokevat päättäjien mielestä samalla tavalla. (Viinisalo, Leskinen 2000.)

Lähiruoan hyödyntäminen suurkeittiöissä nähtiin paremmaksi pienissä keittiöissä kuin suuremmissa yksiköissä. Lähi- ja luomuruoan käytön hyödyt koettiin enemmän imagollisina kuin taloudellisina. Kuitenkin käytön taustalla olevina arvoina korostuivat asiakaslähtöisyys ja kasvatuksellisuus sekä toimiminen esikuvana kuluttajille. Lähiruoan käytön suurimpina esteinä pidettiin suurkeittiöiden tarpeita vastaavien jaloiteiden huonoa saatavuutta, paikallisten yrittäjien heikkoa tunnettuutta, markkinoinnin ja logistiikan puuttumista sekä korkeaa hintaa. (Viinisalo, Leskinen 2000.)

5.4 Lähiruoka Euroopassa

Kun asiaa tarkastellaan muualla Euroopassa, niin siellä lähiruokaa käytetään myös julkisissa keittiöissä yleisesti. Kuitenkin myös näissä muissa maissa on voimassa samat EU direktiivit kuin meillä Suomessa. Tulkitaanko näitä säädöksiä eri maissa eri tavalla vai mistä johtuu, että Suomessa suhtautuminen lähiruoan käyttämiseen koetaan niin hankalana? Onko ero hankintatavoissa ja ostotoiminnassa? (Pulliainen 2006, s. 41.)

Esimerkiksi Iso-Britanniassa erääseen sairaalaan toimitetaan luomumaitoa paikallisesta meijeristä. Italiassa on päätetty hallinnollisilla keinoilla, että kouluissa ja sairaaloissa tulee käyttää luomuruokaa. Näillä säädöksillä on haluttu turvata paikallinen tuotanto. (Pulliainen 2006, s. 42.)

Naapurimaassamme Ruotsissa on myös kiinnitetty erityistä huomiota joukkoruokailun terveellisyyteen. Ruotsissa onkin luomumarkkinat kasvanut pohjoismaista nopeimmin. Eräänä myyntiä edistävänä tekijänä voidaan pitää Ruotsin hallituksen antamaa tehtävää kuluttajavirastolle. Kuluttajaviraston tehtävänä oli edistää luomutuotteiden käyttöä vuosina 2002- 2004. Virasto teki esitteitä saatavilla olevista luomutuotteista, ja onnistui näin tehtävässään.

Varsinkin etelä Ruotsissa lähi- ja luomuruoan käyttö on merkittävää. Kuitenkin myös Ruotsissa kuluttajat sekä myös kuluttajaneuvojat pitävät edelleen luomutuotteita kalliina ja vaikeasti saatavina. (Pulliainen 2006, s. 48.)

Italiassa kouluruokailuun on tarkoituksen mukaisesti yhdistetty kokemuksia ja kansakäymistä ruokakulttuuriin, paikallisiin perinteisiin ja ruoan laatuun. 93 % kouluruokaa tarjoavista palveluntarjoajista käyttää vähintään viikoittain luomuruokaa ja vähintään 40 % kaikista tarvittavista raaka-aineista on luomua. Italiassa hallitus keskustelee kansallisen lain säätämisestä, joka velvoittaisi päiväkotia ja sairaaloita tarjoamaan luomuruokaa sekä vaatisi koulujen ruokalistoilta luomuvaihtoehtoja. (iPOPY-hanke 2007.)

Tanskassa ja Norjassa oppilaat tuovat pääasiassa kouluun omat eväät, maito ja hedelmät toimittaa avustava toimittaja. Tuotteet ovat joko tavanomaisia tai luomua.

Norjassa vuonna 2006 vain 12 % tarjottavista hedelmistä oli tuoreita, kun taas 60 % maitotarjonnasta oli tuoretta.

Tanskassa luomuruokaa käytetään yleisesti päivähoitopaikoissa, ja joissakin kouluissa tarjotaan päivittäin aterioita, jotka ovat osittain luomua. Tanskassa kouluruokailu on nopeasti muuttumassa ja ruuan terveellisyydestä ja luonnonmukaisuudesta keskustellaan jatkuvasti. (iPOPY-hanke 2007.)

iPOPY – Innovative Public Organic food Procurement for Youth

iPOPY – Innovative Public Organic food Procurement for Youth on ensimmäinen ylikansallinen eurooppalainen hanke, joka tutkii, kuinka luomu- ja lähiruuan käyttöä voidaan kasvattaa kehittämällä strategioita ja käyttämällä niitä työkaluina nuorisolle tarjottavan ruuan laadun parantamisessa. Hankkeessa on mukana Italia, Suomi, Norja ja Tanska. Hankkeen taustalla on kasvanut huoli nuorten terveydestä ja ylipainosta sekä ylipäänsä ruuan tuoreudesta. Kaikissa iPOPY maissa vastuu siitä, että julkinen sektori tarjoaa luomuruokaa, on tunnistettu. Julkisten päättäjien ja ruokaketjutoimijoiden kasvava yhteistyö on yhä merkittävämmässä roolissa kansan terveyttä ja ravitsemuksellista kehitystä rakennettaessa. Jotta saavutettaisiin tehokas luomuruoan käyttö julkisella sektorilla, täytyy koko ruokaketjun, pelloilta pöytään, parantua ja toimia

katkeamatta. Aterioiden laatu kärsii valitsemalla ruuantoimittajat pelkän hinnan perusteella. Tämän sijaan iPOPY hanke pyrki saamaan aikaan tehokasta yhteistyötä luomu- ja lähiruuan toimittajien ja ammattikeittiöiden välillä kannustamalla julkista ruokaketjua vaatimaan luomu- ja lähiraaka-aineiden jalostamista myös ammattikeittiöiden tarpeisiin. (iPOPY- hanke 2007.)

Vaikka EU on säätänyt hankintadirektiivin, niin se haluaa kuitenkin, että myös julkinen ruokahuolto ottaisi huomioon luomutuotannon ja lähiruuan. Tarkoituksena on suunnata näitä lähiruokatuotteita suurille kuluttajaryhmille. EU haluaa lopettaa roskaruuan mainostamisen lapsille ja tuovan esille terveellisiä elämäntapoja ja ihmisten kiinnittävän huomiota ruoan terveellisyteen. (Pulliainen 2006, s. 41.)

6 HANKKEIDEN RAHOITTAJIEN VAATIMUKSET

ESR (Euroopan sosiaalirahasto), EMOTR (Maatalouden ohjaus- ja tukirahasto), EAKR (Euroopan aluekehitysrahasto)

EU:n rahoittamien hankkeiden tulee olla sopivia toimenpidekokonaisuuteen (tavoitteet, toimet, kohderyhmät ja valintakriteerit). Yksi projekti voi kuulua vain yhteen toimenpidekokonaisuuteen. Projektin toteuttaminen suunnitellulla tavalla tulee olla suhteessa asetettuihin tavoitteisiin ja esitettyihin resursseihin. Projektin tuloksilla tulee olla käyttöä myös projektin ulkopuolella ja sillä tulee olla joko välittömiä tai välillisiä, pitkäkestoisia, työllisyyttä edistäviä tai ylläpitäviä vaikutuksia. Projektissa mukana olevien tahojen yhteistyö ja verkottuminen toteuttamisessa ja tulosten hyödyntämisessä tulee olla totuuden mukaista ja tehokasta sekä paikallisuutta painottavaa.

Toimenpidekokonaisuuskohtaisissa valintakriteereissä selvitetään tarkemmin eri toimintojen (työllisyys, koulutus, tasa-arvo, yrittäjyyden, osaamisen sekä tutkimuksen) kriteereistä. Kriteerit löytyvät <http://www.mol.fi/esr/fi> sivuilta. (MOL)

ESR

ESR tukee työllisyyttä, osaamista, yrittäjyyttä ja tasa-arvoa. ESR- hankkeita voivat olla mm. koulutus- ja kehittämishankkeet.

EMOTR

EMOTR kanavoi rahoituksia maatalouden kehittämiseen sekä maatalouden kilpailukyvyyn parantamiseen. EMOTR:n kautta rahoitetaan myös maaseudun tietoyhteiskunnan kehittämistä.

EAKR

EAKR tasoittaa alueiden välisiä kehitys- ja elintasoeroja osallistumalla kehityksessä jälkeen jääneiden alueiden rakenteelliseen sopeuttamiseen ja kehittämiseen. (Hallituksen politiikkaohjelmat 2007, s. 28.)

TE- keskus

TE- keskuskeskukset voivat rahoittaa yrityksiä, maatiloja, organisaatioita ja yhteisöjä. Rahoitusta myönnetään pk- yritysten investointi- ja kehittämishankkeisiin, jotka parantavat tuotteiden tai tuotantomenetelmien tasoa, liikkeenjohto- tai markkinointitaitoja, toimintaedellytyksiä tai perustamista. Rahoitusta myönnetään myös sellaisiin hankkeisiin, joilla arvioidaan olevan vaikutusta työllisyyden, tuottavuuden, kansainvälistymisen tai elinkeinorakenteen parantamisen kannalta. Rahoituksen myöntämisen edellytyksenä katsotaan yrityksen mahdollisuudet kannattavaan jatkuvaan liiketoimintaan sekä rahoituksen positiiviset vaikutukset tuotannon jalostusarvoon, palvelusten määrään tai työntekijöiden määrään. TE- keskuksen rahoituksessa on usein mukana EU- rahoitusta. (Hallituksen politiikkaohjelmat 2007, s. 14–15.)

Tekes

Tekes rahoittaa sekä yritysten että tutkimuslaitosten haastavia tutkimus- ja tuotekehitysprojekteja. Tekesin tehtävänä on edistää palveluelinkeinon ja teollisuuden kilpailukykyä teknologian avulla. Tekesin rahoitusosuus riippuu hankkeen koosta, yrityksen koosta ja Tekesin rahoitusmuodosta. Tekes rahoittaa tietyn osuuden tutkimus- ja tuotekehityshankkeen hyväksyttävistä kuluista, loppu kuluista on katettava omarahoitussuudella. Tekesin rahoitustuotteita ovat tuotekehitysavustus, tuotekehityslaina sekä pääomaehtoinen tuotekehityslaina. (Hallituksen politiikkaohjelmat 2007, s. 5.)

EU- tukirahoituksesta tiedottaminen

Kun hankkeelle on haettu EU- tukea, sen toteutuksessa on noudatettava Euroopan komission vaatimuksia hankkeen tiedotus ja julkisuustoimenpiteistä, joista komissio on säätänyt asetuksen (EY) N:o 1828/2006 artikloissa 2- 10. (<http://eur-lex.europa.eu>) Hankkeessa on aina mainittava EU:n osallistuminen ja ao. tuen myöntäjä (TE-keskus, Finnvera, Tekes). Kaikessa tiedottamisessa tulee olla näkyvillä EU- lippu ja teksti EU:n osallisuudesta. Myös kaikkien hankkeeseen osallistuvien henkilöiden on oltava tietoisia rahoituksen myöntäjästä. Hankkeeseen liittyvät tiedotusmateriaalit tulee arkistoida mahdollista tarkistusta varten. Jos hanke on saanut tukea yli 500 000 euroa, tulee tiedotuksessa huomioida rakennusaikaisten mainostaulujen ja tietokylttien käyttö. (Kauppa- ja teollisuusministeriö 2007.)

Tavoiteohjelmat

Suomi on jaettu tavoiteohjelmien toteuttamiseen tavoitealueisiin (tavoite 1 ja tavoite 2) sekä lisäksi tavoite 3- ohjelma koskee työllisyys- ja koulutustoimenpiteitä.

Tavoite 1 alueet muodostavat taloudellisesti heikoimmassa asemassa olevat Itä- ja Pohjois-Suomi. Tavoiteohjelmaa rahoittavat kaikki rakennerahastot.

Tavoite 2 – ohjelmalla tuetaan rakenteellisista ongelmista kärsivien alueiden sosiaalista ja taloudellista uudistumista Etelä- ja Länsi-Suomessa. Ohjelmaa rahoittavat ESR ja EAKR.

Tavoite 3- ohjelma on suurin ESR ohjelma, jota toteutetaan Ahvenanmaan ja tavoite 1 aluetta lukuun ottamatta koko maassa. Ohjelmalla etsitään uusia ratkaisuja työvoima-, elinkeino- ja koulutuspolitiikkaan.

Tarkemmin tavoiteohjelmista Hallituksen politiikkaohjelman rahoitus selvityksessä 16.12.2004. (Hallituksen politiikkaohjelmat 2007, s. 29–30.)

Maakuntien liitot

Maakuntien liitot myöntävät maakunnan kehittämistä rahaa avustuksina kunkin maakunnan alueellisiin kehittämishankkeisiin. Maakunnan kehittämistä rahaa käytetään EU-rahoituksen kansallisena osuutena. Kehittämistä rahaa haetaan siltä maakunnan liitolta, jonka alueelle rahoitettavan hankkeen vaikutukset kohdistuvat. Kehittämistä rahan jakamisesta alueittain päättää vuosittain sisäasiainministeriö. Kehittämistä rahastoilla voidaan tukea kyseisen alueen kehittävästä tutkimustoimintaa ja erilaisia muita kehittämishankkeita. (Hallituksen politiikkaohjelmat 2007, s. 13.–14.)

MMM (Maa- ja metsätalousministeriö)

Maa- ja metsätalousministeriö myöntää useita erilaisia tukia maatalouden tukemiseksi ja rahoittamiseksi (Hallituksen politiikkaohjelmat 2007, s. 18). Maa- ja metsätalousministeriön yhteistutkimusmääräraha on tarkoitettu pääasiassa eri virastojen, laitosten tai muiden yksiköiden yhteistyönä tehtävän tutkimuksen rahoittamiseen. Rahoitettavan toiminnan tulee tukea hallinnonalan strategista valmistelua ja hallinnonalan vastuulla olevien tehtävien ja elinkeinojen kehittämistä ja ohjausta. (MMM:n ohje 2007.) Rahoitetulla toiminnalla luodaan ja vahvistetaan maa-, puutarha-, ja metsätalouden, pienimuotoisten yritysten ja uusiutuvien luonnonvarojen kestävä ja monipuolisen käytön toimintaedellytyksiä (Hallituksen politiikkaohjelmat 2007, s. 18).

Ministeriö jakaa varat osastojen käyttöön. Hakemusten käsittelyssä noudatetaan hallintomenettelylakia ja asiakirjojen julkisuudesta annettua lakia. Myönnettävällä rahoituksella voidaan tehdä tutkimussopimuksia ostaa tutkimuspalveluja tai antaa sovittu määräraha toisen valtion tiliviraston käyttöön. Varoja myönnetään yksityishenkilöille vain poikkeustapauksissa. Tavoitteena on tutkimustulosten tehokas ja laaja-alainen

hyödyntäminen kotimaisessa maa- ja elintarviketeollisuudessa. Rahoitettua hanketta koskevat perustiedot ovat julkisia rahoituspäätöksen antamisen jälkeen. (MMM:n ohje 2007.)

7 TUTKIMUSAINEISTO JA MENETELMÄT

Tutkimuksen kohteeksi haluttiin Suomessa vuosina 2000 – 2006 päättyneet lähiruokahankkeet, jotka edistävät lähiruuan käyttöä julkisella sektorilla. Tavoitteena oli saada mahdollisimman monta ko. ajanjaksolla päättynyttä hanketta arvioitavaksi.

Aineiston kerääminen aloitettiin joulukuussa 2006. Kaikkien hankkeiden rahoittajilla on tarkat vaatimukset hankkeiden loppuraporttien suhteen. Tämän perusteella luultiin, että loppuraporttien saaminen olisi helppoa. Joulukuussa 2006 lähetettiin kaikkien hankerahoittajien edustajille sähköpostiviesti, jossa pyydettiin tietoa heidän alueellaan tehdyistä lähiruokaan liittyvistä kehittämishankkeista. Sähköposti lähetettiin kaikkiin alueellisiin TE-keskuksiin, ProAgrialle sekä niihin ammatillisiin oppilaitoksiin, joissa tiedettiin ko. hankkeita tehdyksi. Määräaikana vastauksia tuli vain muutamalta rahoittajan edustajalta: yhdeksältä TE-keskukselta, yhdeltä MTT:n edustajalta, kahdelta ammattioppilaitokselta, kahdelta ProAgrian edustajalta sekä kahdesta kehittämiskeskuksesta. Kuitenkaan näiltä kaikilta vastanneilta ei saatu suoraan hankkeiden loppuraportteja tai selvää linkkiä, mistä hankkeita löytyy. Kaksi edustajaa ilmoitti, että raportit on arkistoitu ja niiden ”penkominen” on liian työlästä.

Tällä ensimmäisellä aineiston keräyskierroksella loppuraportteja saatiin 20.

Seuraavaksi otettiin yhteyttä puhelimella yhteyshenkilöihin, joiden tiedot saatiin ensimmäisen sähköpostikyselyn tuloksena. Tämän puhelintiedustelun tuloksena loppuraportteja löytyi neljä. Kaksi tutkimukseen sopivaa lähiruokahankkeisiin liittyvä loppuraporttia löytyi internethaulla, hakusanoilla lähiruoka, lähiruokahankkeet, elintarvikehankkeet.

Viimeinen loppuraporttien keräyskierros tehtiin toukokuun alussa 2007 RuokaSuomi teemaryhmän alueellisille edustajille. Loppuraportteja tai tietoja, mistä raportteja löytyisi, pyydettiin toukokuun 2007 loppuun mennessä. Yhteydenottoja tällä kierroksella tuli kaksi. Loppuraportteja näiden kahden yhteydenoton tuloksena saatiin tutkimukseen mukaan yksi.

Aineiston keruun ongelmana oli loppuraporttien löytyminen. Kaikkien hankkeiden loppuraportteja ei löydy internetversioina, jolloin niitä ei ole mahdollista tulostaa tai lukea vapaasti. Rahoittaja arkistoi vastaanottamansa loppuraportit, ja tämän jälkeen raporttien saaminen arkistoista on työlästä. Yhteydenotoista huolimatta raportteja ei saatu tutkimukseen mukaan, vaikka osa rahoittajan edustajista lupasi lähettää niistä kopiot luettavaksi. Ilmeisesti edustajilla oli joko kiire tai asia vain yksinkertaisesti heiltä unohtui. Muistutuskertoja hankeraporttien lähettämiseen olisi tarvinnut useampia.

Vaikka rahoittajan edustajilta saatiin yhteydenottojen tuloksena muutama internetlinkki ja hankkeiden toteuttajan yhteystiedot, raporttien löytyminen oli hankalaa. Internetistä löytyneistä hankkeista ei kaikista löytynyt täydellisiä loppuraportteja, ainoastaan tiivistelmät.

Hankkeiden loppuraportteja saatiin yhteensä 36, joista tarkastelun kohteeksi valittiin kaikkiaan 11:n ko. ajanjaksolla päättyneen hankkeen loppuraportit, jotka liittyivät jollakin tavalla julkisen tai yleensä suurkeittiöiden lähiruoan käytön edistämiseen. Kuitenkin kaikista lähiruokaan liittyvistä ja jo päättyneistä hankkeista tutkimukseen saatiin mukaan vain murto-osa.

Useampien loppuraporttien saaminen tutkimukseen mukaan olisi vaatinut pitemmän aineiston keräämisajan sekä parempaa yhteistyötä rahoittajien edustajilta. Ehkä aineiston keräämistä olisi tehostanut myös se, että olisin itse kiertänyt kaikki TE-keskukset, ProAgria-toimipisteet, ammattioppilaitokset, kehittämiskeskukset ja muut arkistot etsimässä raportteja. Kuitenkaan tähän keruutyöhön ei tämän tutkimuksen puitteissa ollut mahdollisuutta.

Aineiston arviointimenetelmät

Arviointi on toteutettu asiakirja-aineiston perusteella. Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivista ja summatiivista arviointia.

Hankkeita on arvioitu loppuraporttien perusteella taulukossa 1. Arvioinnin kohteena olivat hankkeiden tavoitteet, sekä määrälliset että laadulliset. Määrällisiä tavoitteita olivat yleisesti alueen työpaikkojen säilyttäminen sekä uusien työpaikkojen tai yritysten kehittäminen. Määrällisiä tavoitteita olivat myös lähiruoan käytön nykyinen määrä, hankkeessa toimivien yritysten määrä, yritysneuvonnan tai koulutuksen määrä sekä elintarvikehankintojen määrä. Laadullisia tavoitteita olivat yleisesti keittiöiden käyttämien tuotteiden jalostusaste, alueen yritysten verkostoituminen, logistiikan kehittäminen, alueellisten tuotteiden saaminen ammattikeittiöiden käyttöön, tuotekehitys ja jatkojalostus sekä reseptiikan kehittäminen suurkeittiöille.

Taulukossa näkyvät myös hankkeiden saavutetut tulokset. Hankkeiden tavoitteista ja tuloksista on taulukossa listattu vain tämän tutkimuksen osalta tärkeimmiksi katsotut. Pääsääntöisesti kaikissa tutkimuksessa mukana olleissa hankkeissa saavutettiin hankkeelle asetetut sekä määrälliset että laadulliset tavoitteet. Asetettujen tavoitteiden ja saavutettujen tulosten pohjalta on tarkasteltu, mitä hankkeilla on saatu alueella aikaan, kuinka paljon esimerkiksi lähituotteiden käyttöä pystytty kasvattamaan suurkeittiöissä ja kuinka alueella on pystytty säilyttämään tai luomaan uusia työpaikkoja. Samalla on tarkasteltu, onko hankkeen aikana alkuun pantuja toimia jatkettu alueella myös hankkeen loputtua. Loppuraporttien arvioinnissa tutkittiin myös, miksi lähituotteiden käyttö on niin alhaista alueen suurkeittiöissä ja mitä voitaisiin tehdä käytön lisäämiseksi nimenomaan julkisissa suurkeittiöissä.

Loppuraporttien pisteytys on tehty asteikolla 1 - 5. Pisteytyksessä on otettu huomioon sekä määrälliset että laadulliset tavoitteet ja kuinka ne ovat toteutuneet hankkeen aikana. Tutkimuksessa käytetty pisteytys on laadittu tätä tutkimusta varten.

- 1 pisteen hankkeen tavoitteet eivät ole toteutuneet hankesuunnitelman mukaisesti. Hankkeen määrälliset ja laadulliset tavoitteet ovat jääneet saavuttamatta. Hankkeella ei ole ollut merkittävää vaikutusta alueen yritysten ja yhteistyön kehittämiseen yritysten ja ostajien välillä. Myös muut alueelliset vaikutukset ovat olleet vähäisiä, esim. työllistävä vaikutus.
- 5 pisteen hankkeen tavoitteet ovat toteutuneet hankesuunnitelman mukaisesti. Kaikki sekä määrälliset että laadulliset tavoitteet on saavutettu ja on merkittävästi voitu edistää lähituotteiden käyttöä alueen suurkeittiöissä. Hankkeella on ollut myös merkittävä vaikutus työllisyyden edistäjänä alueella. Hankkeen aikana aloitettuja toimia on jatkettu myös hankkeen päättymisen jälkeenkin ja hankkeen toimesta on syntynyt alueelle uusia hankkeita tai kehittämistoimia. Myös hankkeen ohjausryhmä on todennut hankkeen tulosten vastaavan hankkeen suunnitelmia. 5 pisteen hanke on myös toimintansa aikana tehnyt havaintoja, kuinka hanketta voitaisiin seuraavaksi jatkaa sen sijaan, että se vain olisi yksi irrallinen hanke muiden joukossa. Hankkeella on haettu todellista vaikuttavuutta alueen kehitykseen.

Seuraavassa taulukossa 1. tarkasteltavat hankkeet, niiden toteuttajat sekä rahoittajat on listattu liitteessä 1. Tarkastelussa olevista hankkeista on tehty koonti liitteessä 2., jossa on kerätty saman otsikon alle kaikista hankkeista taustaa, tavoitteita, painotuspisteitä, saavutettuja tuloksia sekä tapahtumia.

TAULUKKO1. Tutkimuksessa olleiden loppuraporttien arviointi ja pisteytys

HANKE	MÄÄRÄLLISET TAVOITTEET	LAADULLISET TAVOITTEET	TULOKSET	PISTEET
A 1.8.2002- 31.12.2005	säilyttää tai uudistaa 10 työpaikkaa, saada mukaan 40 yritystä, yritysten liikevaihdon kasvu, myyntikanavien monipuolistuminen	tuotteiden jalostusarvon lisääntyminen, ruokailutottumuksiin vaikuttaminen, tuotteiden muuttaminen ammatti-keittiöiden tarpeisiin, lähiruoan saaminen osaksi jokapäiväistä ruokailua, verkostoituminen	syntyi RiistaSuomen hallinnoima Ruokapata (tukku ja vk myymälä), uusia tuotteita mm. lintu-, makkara- ja lihavalmisteita, leivonnaisia ja esikypsennettyjä tuotekomponentteja, oheispalveluiden lisääminen erityisesti suurkeittiöille, olisiko ollut tehokkaampaa kohdistaa toiminta vahvemmin suurkeittiöihin, mukana olleet yrittäjät ovat saaneet tarvitsemansa avun hankkeen asiantuntijoilta, uusi toimintamalli ei toteutunut, mukana olleita yrityksiä 45	4

<p>B 1.4.2003– 30.03.2006</p>	<p>koota tuottajarenkaita vastaamaan suurkeittiöiden tarpeita, sähköisen tilausjärjestelmän luominen, yksi uusi yritys, kahden työpaikan säilyminen, koulutettujen määrä 20, oppilastyöpäiviä 620,</p>	<p>kansallisen standardin mukaisen tuotetiedoston kokoaminen, alueella tuotettavien elintarvikkeiden määrän ja kunnallisten asiakkaiden tarpeiden määrittely paikallisten yrittäjien ammattimaisempi toiminta, useampien toimittajien keskitetty toimitus, herkkutuotteiden parempi saaminen ammattikeittiöihin, sähköinen tilausjärjestelmä, logistiikka, verkostoituminen</p>	<p>hankkeen aikana keuhkehtiin RuokaRaittilausjärjestelmää; järjestelmää ei otettu käyttöön, alueella n. 10 yritystä otti käyttöön Finfood- Suomen kehittämän Ruokakorijärjestelmän, tuottajarenkaiden kokoaminen ei ollut mahdollista toimijoiden erilaisuuden ja toimintatapojen erojen vuoksi, koulutettuja 32, oppilastyöpäiviä 511, julkisten keittiöt ja paikalliset tavarantoimittajat esille julkisuudessa, välillisesti vaikuttanut Saimaa Food- markkinointiyhtiön syntymiseen, yksi hankintakierros> tarjouksen jättäneet yritykset hyväksyttiin hankintarenkaaseen, uusia paikallisia tuotteita ovat kala- ja kalajalosteet</p>	<p>2</p>
---------------------------------------	--	---	--	----------

<p>C</p> <p>1.3.2003– 31.12.2006</p> <p>(hanke mukana alueellisen kestävä kehityksen vuoksi)</p>	<p>selvitetään Juvan kunnan suurkeittiöiden elintarvikehankintojen määrä ja alkuperä</p>	<p>selvittää, kuinka elintarvikeketjun paikallistaminen vaikuttaa ruokajärjestelmään, selvittää ruoantuotannon nykyinen paikallisuusaste ja mahd. lisätä sitä, tutkia millaisia vaikutuksia paikallistamisella voi olla aluetalouteen ja rahavirtoihin, saatujen tutkimustulosten vaikutus käytännössä</p>	<p>tutkimustulosten mukaan voidaan lähiruuan käytön edistämistä perustella sekä taloudellisesti että ympäristöhyödyllisesti, periaatteessa olisi mahdollista lisätä omien elintarvikkeiden kysyntää olemassa olevien tuotantorakenteiden puitteissa > omien maataloustuotteiden jatkojalostus vähäistä, lähiruuan käytössä on kyse paikallisesta hyvinvoinnista ja ylläpitämisestä</p>	<p>4</p>
<p>D</p> <p>1.11.2002– 30.6.2006</p>	<p>hankkeen työllistävä vaikutus 0,75 htv, kaksi uutta työpaikkaa, 25 henkilön kouluttaminen</p>	<p>tuotteistaa eteläsavolaisten elintarvikeyrityksien raaka-aineet ammattikeittiöille sopiviksi > tuotekehitys, reseptiikan tuottaminen ammattikeittiöille, logistiikan kehittäminen > tuotteiden ja kuluttajien kohtaaminen</p>	<p>hanke työllisti 1,8 hlöä, uusia työpaikkoja ei syntynyt, koulutettiin yhteensä 20 hlöä, mukana olevien yritysten joitakin asiakassuhteita, julkisuus (markkinointi) toi vähän lisäasiakkaita ja herätti mielenkiintoa, hanke tuotti uusia eteläsavolaisia reseptejä yritysten käyttöön, hanke järjesti koulutusta alueen raa-</p>	<p>3</p>

			ka-aineiden käytöstä, logistiikan kehittämisen vaikeaa	
E 1.1.2003- 31.12.2006	hygieniosaamiskoulutus 150 henkilölle, verkostojen toimintatapojen kehittäminen 3 kpl, uusia työpaikkoja 7,5 htv, vientiin 3 uutta tuotetta, hankkeessa mukana 40 yritystä, liiketoimintasuunnitelmia 20 kpl,	pohjoiskarjalaisten tuotteiden jatkojalostaminen valtakunnallista kysyntää vastaavaksi, kehittää toimialaa asiakaslähtöisesti, varmistaa kestävän kehityksen mukainen toiminta jatkojalostusyrityksissä, vaikuttaa kullattajien asenteisiin	tuotekehityksen tuloksena syntyi Karburgeri, hankkeen määrälliset tavoitteet täyttyivät täysin ja osittain jopa yli tavoitteiden, yrittäjien tarpeet kohdistuivat lähinnä markkinointiin ja tuotekehitykseen, koulutukseen osallistumisaste huono, yritysten omien kotisivujen määrä lisääntyi, liiketoimintasuun. tehtiin yht. 17, hankkeen aikana yrityksille löytyi uusia markkinointikanavia, hankkeen toimesta tehtyjen markkinointitapahtumien ansiosta alueen tuotteita on saatu myös koko Suomen alueelle myyntiin sekä tutustuttiin myös ulkomaan markkinoihin, yrittäjien yhteistyön jatkuminen ilman hanketta	5

<p>F 1.8.2002- 30.4.2006</p>	<p>uusia työpaikkoja 10, uudistettuja työpaikkoja 40, yritysکوhtaista neuvontaa 45, uusia yrityksiä 5, elintarvikeostoista väh. 10 % lisää lähiruokaa, uusin yritysten liikevaihto 400.000, tuotekehitys, selvitys Kiuruveden kaupungin luomuja lähiruuan kustannuksista</p>	<p>lisätä alueella lähiruuan tietoisuutta ja kiinnostusta> koulutusta, luoda ammattikeittiöiden ja tuottajien välille toimivia asiakassuhteita, logistiikka, sähköinen tilausjärjestelmä, luoda Ylä-Savoon toimivia ketjuja ammattikeittiöiden ja tuottajien välille</p>	<p>hankkeen toimesta alueelle tietoisuus ja kiinnostus lähiruokaa kohtaan on kasvanut voimakkaasti> työ rekisteröity valtakunnallisesti, mukana 46 alkutuottajaa, luotiin uusia asiakassuhteita tuottajien ja ammattikeittiöiden välille, lähiruuan käyttöastetta nostettu koulutuksilla ammattikeittiöissä > mukana 86 keittiötä, (perustettiin Elintarvikeyrityshautomo Leivonen 2002), uusia työpaikkoja 8,5, uudistettuja työpaikkoja 21, uudet yritykset 5, yritysکوhtaista neuvontaa 110, ammattikeittiöille kehitettiin uusia tuotteita, sähköistä tilausjärjestelmää kokeiltiin > ei toimintaa, logistiikan kehittäminen edelleen kesken</p>	<p>4</p>
<p>G 1.1.2001- 28.2.2003</p>	<p>30 viljelijän saaminen tavarantoimittajaksi ravintoloihin, 20 %</p>	<p>herättää ravintolayritysten kiinnostus ja arvostus paikallisiin tuotteisiin</p>	<p>ensimmäinen lähiruuan saatavuutta edistävä hanke Pirkanmaalla,</p>	<p>3</p>

	alueella toimivista ruokaravintoloista mukaan hankkeeseen lähiruuan käyttäjinä	siin, lähiruusta tiedottaminen, ravintoloille mahdollisuus erikoistua lähiruokaan, logistiikan parantaminen, kuluttajien informointi ruuan alkuperästä, tuotteiden saaminen tuoreempina asiakkaan käyttöön	mukana 25 tuottajaa ja 4 ravintola- tai pitopalveluyrittäjää, työllistämisvaikutusta vaikea todeta, kiinnostus lähiruokaan heräsi, tuotteiden saanti asiakkaalle tuoreempina toteutui, tiedottaminen tuotteista onnistui maistiaistilaisuuksissa parhaiten	
H 1.9.2003- 31.8.2004		kehittää tekninen, logistinen ja liiketoiminnallinen malli, jolla pyritään lisäämään paikallista elintarviketuotantoa ja sen jatkojalostusta, luoda tuottaja- ja asiakasverkosto, sähköinen tilausjärjestelmä	hankkeen tuloksena syntyi Lähiruokapörssin liiketoimintasuunnitelma, logistinen järjestelmä, sähköinen internet-pohjainen kauppa- paikka ammattikeittiöille, kartoitettiin tuottaja- ja asiakasverkostoa Kainuun alueella	5
I 22.2.2001- 31.10.2004	uusien työpaikkojen luominen 2 kpl, uusia yrityksiä 8, (hanke kehittänyt lähinnä yritysten toimintaa ja tuotteiden jalostusta)	turvata keskisuomalaisen maatalousyrittäjien toimeentulo, lisätä paikallisten tuotteiden kulutusta alueella, tuotteiden jatkojalostus,	järjestettiin useita suurkeittiö- ja lähiruokatilaisuuksia 7 kpl > suurkeittiöiden ja tuottajien väliset yhteistyösopimukset, tiedotettiin kuntien maaseutuasiamiehiä hankkeesta, perustettiin Lähiruokatyöryhmä, yksi uusi yritys	4

<p>J I + II</p> <p>I)</p> <p>1.4.2001– 31.12.2004</p> <p>II)</p> <p>1.1.2005– 31.12.2006</p>	<p>I vaiheen tavoitteita:</p> <p>uudet yritykset 3 kpl, uudet työpaikat 6 kpl</p> <p>II vaiheen tavoitteita:</p> <p>hankkeen yhteistyöyrityksiä; ravintoloita 6 kpl, suurkeittiöitä 5 kpl,</p>	<p>I vaiheen tavoitteita:</p> <p>logistiikkaverkosto, raaka-aineverkosto, laatu järjestelmä, jatkojalostus, markkinointitapahtumat</p> <p>II vaiheen tavoitteita:</p> <p>tuotekehitys (myös suurkeittiötarpeisiin), uusia tuotteita 20, markkinointitapahtumat, lähiruokaverkoston toimintamalli, vahvistaa alueen raaka-ainetuotantoa</p> <p>Koko hankkeen tavoitteena oli alueen tuotteiden esille tuominen ja kehittäminen (myös julkinen sektori)</p>	<p>I vaiheen tuloksia:</p> <p>uusia tuotteita 64 kpl, uusia reseptejä 86 kpl, Meri- Lapin karitsa tuotekehitys sekä verkostoituminen, uusia tuotteita ja reseptiikkaa suurkeittiöille, markkinointitapahtumia 18 kpl</p> <p>II vaiheen tuloksia:</p> <p>mukana ravintoloita 10 kpl, suurkeittiöitä 13 kpl, uusia tuotteita ja reseptejä 26 kpl ravintoloille, leipomoille ja suurkeittiöille, Koko hankkeen tuloksina syntyivät Meri-Lapin Ruokamessut, Meri- Lapin Karitsa-klubi, LähiruokaLappi Oy sekä alueen eri toimijoiden verkostoyhteistyö > nämä jatkavat toimintaa edelleen</p>	<p>5</p>
<p>K</p> <p>1.1.2004- 31.12.2005</p>		<p>lisätä lähialueen tuotteiden käyttöä suurkeittiöissä, tuotekehitys > reseptejä ja vinkkejä, logistiikka, yhteistyö-</p>	<p>tuotekehittelyn tuloksena reseptipankki ja perunatuotteita, kasviksille uusia reseptejä, tietoisuus terveelli-</p>	<p>4</p>

		verkosto tuottajien ja suurkeittiöiden välillä,	semmästä lähiruuasta ja sen kulutus alueen suurkeittiöissä on nousut	
--	--	---	--	--

8 ARVIOINNIN TULOKSET

8.1 Hankkeiden saavutukset tähän mennessä

Tutkimuksessa mukana olleissa hankkeissa on parannettu lähiruuan tunnettuutta. Tunnettuutta on lisätty mm. järjestämällä erilaisia lähiruokamessuja, markkinointi- ja koulutustapahtumia sekä seminaareja, joissa ovat olleet mukana sekä lähituottajat että ostajat. Hankkeiden toimesta syntyneistä ruokamessuista voisi mainita esim. Meri Lapin- Ruokamessut, jotka järjestetään vuosittain. Hankkeet ovat olleet myös mukana järjestämässä alueiden marketeissa, kaupoissa sekä toreilla tuote-esittelyjä, joissa yrittäjät ovat voineet esitellä tuotteitaan suurelle yleisölle. Tällaisia tapahtumia ovat olleet esimerkiksi erilaiset kausiluonteiset teemaviikot. Markkinointi- sekä koulutusmatkoja on järjestetty myös isompien messujen yhteyteen. Yrittäjille on järjestetty mahdollisuus esitellä tuotteitaan esimerkiksi valtakunnallisilla Gastro-messuilla tai tehty tutustumisretkiä jopa ulkomaisille messuille (Anuga). Ulkomailta on haettu toimintamalleja lähituotteiden tuotekehitykseen sekä markkinointiin. Näiden tapahtumien ansiosta tietoisuus ja kiinnostus lähialueen tuotteista ovat kasvaneet.

Hankkeiden avulla on onnistuttu saamaan lähituotteita alueen ammattikeittiöiden käyttöön. Lähituottajien tuotteista suurkeittiöiden käytössä ovat olleet aikaisemmin lähinnä peruna, porkkana ja kausiluontoiset juurekset. Tuotekehitys ja jatkojalostus

ovat parantaneet lähituotteiden pääsemistä myös suurkeittiöiden raaka-aineiksi. Tuotekehityskoulutuksilla yrittäjille on pystytty tuomaan markkinoille uusia suurkeittiökäyttöön soveltuvia jalosteita ja tuotteita. Hankkeiden avulla keittiöiden valikoimiin on saatu myös paikallisia kala- sekä lihatuotteita sekä jalosteita. Jalosteita suur- ja ammattikeittiökäyttöön on syntynyt mm. Saimaa Food -markkinointiyhtiön sekä Meri Lapin Karitsa -hankkeen toimesta. Tuotekehityskoulutuksien avulla myös paikalliset marjat ovat päässeet paremmin suurkeittiöiden raaka-aineiksi.

Markkinointi- ja muilla koulutuksilla on parannettu yrittäjien ammattitaitoa ja näin saatu solmittua yhteistyösopimuksia tuottajien ja keittiöiden välille. Yritys- ja keittiökohtaiset konsultoinnit lähituotteiden käytöstä raaka-aineena ovat lisänneet yhteistyötä paikallisten tuottajien ja suurkeittiöiden välillä. Lähituotteiden käyttöön on vaikuttanut myös reseptien modifiointi lähiraaka-aineista suurkeittiöille. Yhteistyön syntymiseen on myös vaikuttanut koulutusten ja konsultointien tuoma tieto saatavilla olevista tuotteista keittiöille ja vastaavasti tieto mahdollisista ostajista yrittäjille. Hankkeiden avulla keittiöiden hankintavastaavia on rohkaistu tekemään pitempiaikaisia sopimuksia paikallisten viljelijöiden kanssa, jolloin toimitusvarmuus on saatu paremmaksi ja toimivaksi.

Hankkeiden avulla on pystytty myös luomaan uusia ja säilyttämään entisiä työpaikkoja alueella. Jokaisen hankkeen tavoitteena oli työpaikkojen varmistaminen ja uudistaminen alueella. Myös uusien yritysten, lähinnä jatkojalostusyritysten ja myyntikanavien, perustaminen oli monessa hankkeessa tavoitteena. Esimerkiksi hankkeessa F uusia työpaikkoja pystyttiin luomaan 8,5. Samaisessa hankkeessa olemassa olevia työpaikkoja uudistettiin 21 ja alueelle syntyi 5 uutta yritystä. Hankkeen F määrälliset tavoitteet työpaikkojen kohdalla toteutuivat näin ollen lähes kokonaisuudessaan. Tutkimuksessa olleet hankkeet olivat laajuuksiltaan hyvin erilaisia, joten tarkkaa vaikutusta työmarkkinoiden kehitykseen oli hankala laskea. Myöskään ole pidetty tilastoa siitä, ovatko työpaikat olleet pysyviä hankkeen päättymisen jälkeen.

Vaikka hankkeilla on saavutettu tunnettuutta ja lähiruuan käytön kehitys on ollut positiivista, monesti vaikutus on jäänyt hyvin paikalliseksi. Suuremmilla hankekokonaisuuksilla saataisiin tietoa alueiden ulkopuolelle, jolloin pienyrittäjille voisi löytyä markkinoita myös laajemmalta alueelta.

8.2 Seuraava askel lähiruuan käytön lisäämiseksi ammattikeittiösektorilla

Jotta alueen lähituotteita saataisiin vielä tehokkaammin ammattikeittiöiden käyttöön, pitäisi tuotteiden markkinoinnin olla vieläkin tehokkaampaa. Ammattikeittiöt, varsinkin julkiset suurkeittiöt, hankkivat tuotteensa yleensä keskitetysti suurista tukuista. Lähituottajien tuotantomäärät ovat vielä tällä hetkellä sen verran pieniä, että niiden saaminen suurten tukkuliikkeiden valikoimiin on hankalaa. Tuottajien kannattaisikin pyrkiä tekemään yhteistyösopimuksia suoraan keittiöiden kanssa. Monesti alueen pientuottaja toimii yrityksessä yksin tai korkeintaan kahden muun työntekijän kanssa. Tämä tarkoittaa sitä, että yrittäjän tulisi hallita tuotanto, markkinointi, logistiikka, tuotekehitys ja myynti itse. Harvoin kuitenkaan löytyy sellaisia yrittäjiä, jotka pystyvät tekemään nuo kaikki toimet itse. Tulevaisuudessa hankkeiden avulla voitaisiin luoda alueellisille tuottajille yhteinen markkinointiverkosto, jonka kautta kaikkien alueen tuottajien tuotteet markkinoitaisiin ammattikeittiöille. Tämä voisi olla vaikkapa ulkopuolinen toimija, joka keräisi alueen tuotteet ja myisi ne sitten keittiöille sekä hoitaisi logistiikan. Tällä tavalla tuottajille itselleen jäisi aikaa keskittyä tuotteen tuottamiseen ja jalostamiseen. Esim. jollekin pienemmälle alueelliselle yrittäjälle toimitussopimuksen saaminen yhden suuremman ammattikeittiön kanssa voisi olla riittävä toimentulon takaamiselle. Pienten tuottajien on jopa helpompi rytmittää tuotanto ja toimitukset keittiön tarpeiden mukaiseksi. Välttämättä ei aina ole tarpeen korostaa suuria tuotantomääriä/ volyymejä. Alueen yritysten verkostoituminen olisi varmaan yksi vastaus tuotteiden helpompaan saamiseen ammattikeittiöiden käyttöön. Sen sijaan, että keittiöt tilaisivat lähituotteet jokaiselta tuottajalta erikseen, he voisivat saada ne keskitetysti yhdeltä toimijalta. Alueille voisi perustaa ns. lähiruokatukkuja. Lähiruokatukut ja yksi

yhteinen kauppapaikka voisi olla vastaus logistiikkaongelmaan, joka tuli esille lähes jokaisessa tutkimuksessa mukana olleessa hankkeessa.

Jo hankesuunnitteluvaiheessa olisi hyvä huomioida, kuinka hankkeen toiminnasta tiedotetaan alueen yrittäjille, tuottajille sekä keittiöille. Tarpeeksi tehokkaalla tiedottamisella saavutettaisiin kaikki ne toimijat, jotka haluavat olla mukana hankkeen toiminnassa.

Hankesuunnitelmasta tulee käydä konkreettisesti selvästi ilmi, mitä hyötyä yritykselle on olla mukana hanketoiminnassa. Yrittäjiä kiinnostaa, auttavatko hankkeiden järjestämät koulutukset ja markkinointitapahtumat heitä saamaan uusia asiakkaita. Yritykset yleensä maksavat hankkeiden järjestämistä tilaisuuksista pienen osallistumismaksun. Yrittäjät haluavat tietää jo etukäteen, saavatko he sijoittamalleen rahalle vastinetta lisääntyneen myynnin muodossa. Hankkeiden tulisi olla sellaisia, että ne olisivat tarpeeksi houkuttelevia ja tarkoituksenmukaisia alueen yrittäjille. Hankesuunnitteluvaiheessa tulee ottaa selvää alueen yrittäjiltä, minkälaista koulutusta he esimerkiksi kaipaavat. Tutkimuksessa mukana olleista hankeraporteista kävi ilmi, että yleisesti yrittäjät toivovat koulutusta juuri markkinointiin ja myyntiin sekä tuotekehitykseen. Kun hankkeen toimet vastaavat alueen yrittäjien tarpeita, saataisiin yrittäjät sitoutumaan hankkeen toimintaan paremmin ja tulokset voisivat olla parempia. Ei riitä, että hanketoimijat ideoivat ja toteuttavat hankkeita, vaan heillä vaaditaan todellista ammattitaitoa yritystoiminnasta, kouluttamisesta sekä yritystoiminnan kehittämisestä.

Tähän liittyy läheisesti myös tuotteiden jatkojalostus ammattikeittiöiden tarpeiden mukaisiksi. Ammattikeittiöiden käyttämät tuotteet ovat sisällöltään ja pakkauksiltaan hyvin erilaisia kuin tavallisten kuluttajien käyttämät. Vaikka nyt hankkeilla onkin saatu positiivisia tuloksia tuotekehityksessä juuri ammattikeittiöille, niin myös jatkossa tähän tulisi kiinnittää edelleen huomiota. Yhteistyö jatkojalostuksessa tuottajien ja keittiöiden välillä on tärkeää. Ammattikeittiöitä tulisi rohkaista tekemään lähialueen tuottajien kanssa pitempiä hankintasopimuksia. Pitemmät, esim. kahden vuoden, sopimukset takaisivat yrityksen toiminnan jatkumisen ja takaisivat tuotteiden paremman

saatavuuden. Jotta tuottaja tai yrittäjä pystyisi vastaamaan keittiön seuraavan vuoden tarpeisiin, tulisi hänellä olla tieto keittiön volyymista jo hyvissä ajoin. Hankkeet voisivat kouluttaa yrittäjiä ja tuottajia suurkeittiöiden toiminnasta. Samalla koulutuksissa voisivat olla mukana keittiöiden edustajat, jolloin heille selviäisi tuottajien tarjonta. Tulevaisuudessa keittiöiden ja alueen tuottajien yhteiset tuotekehityskoulutukset ja tapahtumat ovat tärkeitä. Ennen kuin raaka-aine on esim. jalostettu suurkeittiökäyttöön tarpeisiin, se vaatii useamman testauksen ja kehittelykerran. Pelkästään raaka-aineen kehittäminen ei riitä, vaan sen sopivuus eri resepteihin on myös kokeiltava. Hankkeiden avulla voitaisiin järjestää tällaisia tuotekehitystilaisuuksia ja niihin ammattitaitoisia tuotekehittäjiä. Useinkaan yrityksillä tai keittiöillä ei itsellään ole aikaa tai rahaa toteuttaa tuotekehitystä.

8.3 Lähiruokaa erityisesti julkisen sektorin keittiöihin

Lähiruoan saamista suurkeittiöihin on tutkittu paitsi alueella tehtyjen hankkeiden avulla, myös tutkimuksilla. Viikki Food Centren teettämän ”Lähiruokaa suurtalouksiin” sekä Ylä- Savon Kehittämisyhtiö Oy:n samansuuntaisessa ”Lähiruokaa suurtalouksille” tutkimuksessa selvitettiin lähiruuan käyttöä, kokemuksia ja käytön mahdollisuuksia suurtalouksissa. Tutkimuksissa selvitettiin myös suurkeittiöiden tuotetarpeita. Tutkimuksissa todettiin, että suurkeittiöiden hankintoja säätelee hankintalaki julkisista hankinnoista. Kustannussyistä myös keittiöiden työvoima on vähennetty minimiin, ja ruoanvalmistus on monissa paikoissa keskitetty isoihin keskuskeittiöihin.

Useissa kunnissa keskuskeittiöihin siirtyminen on tarkoittanut sitä, että yhdessä suuressa keittiössä valmistetaan useamman yksikön ruoka. Muut kunnan keittiöt ovat siten ns. jakelukeittiöitä, joihin ruoka toimitetaan valmiina ja joissa on vain yleensä yksi tai kaksi työntekijää jakamassa ruokaa asiakkaille.

Keskittäminen vaikuttaa ostettavien tuotteiden jalostusasteeseen sekä määrään. Suuret keskuskeittiöt käyttävät suuria määriä valmiiksi käsiteltyjä kasviksia ja vihanneksia. Koska kuntien keittiöissä pyritään tuotantotehokkuuteen ja tuloksellisuuteen, on myös henkilökuntaa vähennetty, ja näin ollen keittiöissä ei ole aikaa valmistaa ruokaa alusta asti. Tuotteiden on oltava valmiiksi pestyjä, kuorittuja, pilkottuja, lohkottuja ja joskus

jopa puolivalmiita. Lähiruoan jalostusasteen on oltava oikea. Jalostusasteen täytyy olla sama kuin isojen tukkujen toimittamien tuotteiden.

Suurten keittiöiden hankintavastaavat eivät ehdi etsimään lähellä tuotettuja raaka-aineita, vaan niiden tulisi löytyä hankintasopimuksien mukaisista tukuista. Elleivät keittiöt tiedä, mitä oman alueen tuotteita on saatavilla, ne eivät osaa vaatia niitä tukkujen valikoimiin. Toisaalta taas, jos yrittäjät eivät tiedä, mitä tuotteita suurkeittiöt käyttävät ja miten jalostettuina, ne eivät osaa tarjota niitä tukkujen valikoimiin. Ne keittiöt, jotka ovat saaneet esim. juuri kasvikset suoraan tuottajilta, ovat olleet tyytyväisiä laatuun ja palveluun. Yleensä tuottajat pystyvät vastaamaan tällä hetkellä pienempien keittiöiden tarpeisiin.

Lähiruoan toivotaan olevan sopivan kokoisissa, kierrätettävissä, hygieenisissä, mahdollisimman vähän jätettä tuottavissa pakkauksissa. Isot suurkeittiöt ja keskuskeittiöt käyttävät tuotteita huomattavasti suurempia määriä kuin esim. ravintolat. Tämän vuoksi tuotteiden on oltava riittävän suurissa ja helposti käytettävissä pakkauksissa. Vaikka pakkausten on oltava suuria, niin niiden on oltava sellaisia, että myös suurkeittiössä työskentelevä naisihminen pystyy sitä käsittelemään. Tämä asettaa nimenomaan suurkeittiökäyttöön tarkoitetuille tuotepakkauksille omanlaisia vaatimuksia. Tämä on yksi sellainen kohta, jossa esim. hankkeiden avulla voidaan kouluttaa alueen pientuottajia kehittämään suurkeittiöiden vaatimuksiin sopivia pakkauksia. Lähiruoan mahdollisuudet valintakriteereissä ovatkin juuri tuoreus, pakkausaste, toimitusaika, laatu, muut oheispalvelut, ympäristönäkökulmat, sertifikaatit ja kokonaistaloudellisuus. Jotta keittiöt voisivat käyttää lähituotteita hankintalain mukaisesti, tarjouspyynnöissä tulisi käyttää juuri edellä mainittuja hankintakriteereitä.

Tutkimuksissa kävi myös ilmi, että keittiöissä toivotaan koulutusta tuotetietoudesta, resepteistä ja valvonnasta. Nykyään ihmisten ruoka-allergiat ovat asettaneet vaatimuksia tarjottavien ruoan tekemiselle. Tämän vuoksi raaka-aineissa on oltava tarkat tuotetiedot näkyvillä. Useasti tässä kohtaa pientuottajilla on puutteellista tietoa. Tuotetietojen puuttuminen tai vaillinaisuus estää tuotteen pääsyn suurkeittiön valikoimiin. Keittiöiden toivomus valvontakoulutuksesta liittyy joko luomutuotteiden valvontaan

tai omavalvontaan. Näitä molempia säätelee laki, ja yleensä vastuu tuotteen turvallisuudesta siirtyy loppukäyttäjälle.

Molemmissa tutkimuksissa sekä opinnäytetyössä arvioitavissa hankkeissa kävi ilmi, että asenteet ja suhtautuminen lähiruokaan ovat keittiöyksiköiden vastuuhenkilöiden mukaisia. Tutkimuksen tilaaja, Lähikeittiöhanke, pyrkii vaikuttamaan juuri näihin asenteisiin järjestämällä tänä vuonna, 2007, elintarvikehankintoihin liittyviä seminaareja. Seminaareissa opastetaan ammattikeittiöhenkilöstöä hankkimaan lähituotteita hankintalain puitteissa sekä rohkaistaan yrittäjiä ja tuottajia tarjoamaan tuotteitaan myös suurkeittiöille.

Tutkimuksista ja opinnäytetyössä arvioitavissa hankkeista kävi ilmi, että lähiruoan käytön edistämiseen suurkeittiöissä tarvitaan tehokkaasti ja varmasti toimiva logistiikka. Tuotteiden on hyvä olla tilattavissa yhdestä paikasta ja niiden toimitus keittiöihin mielellään samalla kuljetuksella. Joissakin pienemmissä keittiöyksiköissä tuottaja voi toimittaa tuotteet itse suoraan keittiöön. Lähiruuan toimituksia voisi olla 2-3 viikossa tai mahdollisesti useammin tuotteesta riippuen. Toimitusten jakaminen useammalle päivälle viikossa helpottaa monesti keittiöiden varastointiongelmassa. Useissa keittiöissä varastointitilat ovat rajalliset eikä niihin voida varastoida monen päivän raaka-aineita kerralla. Useammalla toimituskerralla saadaan myös tuotteiden kierto oikeaksi, jolloin voidaan vähentää hävikkiä ja tuotteita ei tarvitse pakata vakuumeihin säilymistä varten. Tuotteet käytetään ruoanlaittoon tuoreimpina ja tuotteen laatu säilyy parempana.

Lähiruuan jakelun toivotaan toimivan sopimusten mukaan tai keskitetysti. Ilta- ja yökuljetukset olivat suosittuja. Samalla lähiruokaa toivottiin voitavan ostaa yhdellä puhelinsoitolla, tuottajien omasta tukusta. Nämä keittiöiden toivomukset kuvastavat sitä, että henkilökuntaa on vähän, eikä keittiöissä ole aikaa usean tavarakuorman purkamiseen.

Juuri tuotteiden laadun ja jalostusasteen tulee olla suurkeittiöiden tarpeiden mukaisia. Alueen yrittäjien ja tuottajien tulisi markkinoida tuotteitaan tehokkaammin myös julkisella sektorilla suurkeittiöasiakkaille. Samoin keittiöiden tulisi tiedottaa tuottajia omista toimintatavoistaan. Tämä helpottaisi tuotekehitystä sekä jatkojalostustyötä. Tuotekehitys olikin yksi tärkeimmistä kriteereistä lähiruoan käytön edistämiseksi julkisella sektorilla.

Hankkeista ja tutkimuksista kävi myös ilmi, että lähiruokatuottajien toimitusmäärät ovat riittämättömiä suurten keittiöiden tarpeisiin. Kävi myös ilmi, että keittiöissä ollaan vielä hieman epäluuloisia lähituottajien tuotteiden laatuun, omavalvontaan sekä säilytykseen.

Tulevaisuuden hankkeissa tulisi keskittyä tarkemmin kunkin ostajatahon ja tuottajan tarpeisiin ja lähtökohtiin. Tutkimuksen tuloksista kävi ilmi, että suurkeittiöiden lähiruoan käytön vähyteen vaikuttavat nimenomaan huono tietoisuus tuotteista, hinta, hankintalaki, hankintarenkaat, epätietoisuus lähituotteiden laadusta, saatavuus, logistiikka sekä toimitusvarmuus. Julkiselle sektorille tarjottaessa lähiruokaa, tulisi olla jo alkuvaiheessa selvillä, mistä keittiöt voivat tuotteita hankkia. Ei riitä, että suurkeittiöiden hankintavastaavia kehoitetaan ja kannustetaan hankkimaan lähiruokaa. Tulevaisuuden hankkeiden tulisi jatkossa ensin selvittää alueiden mahdollisuudet tuottaa riittävästi lähituotteita ja varmistaa niiden toimitusvarmuus ja vasta tämän jälkeen lähteä tarjoamaan julkisille suurkeittiöille vaihtoehtona käyttää lähiruokaa ruoanvalmistuksessa.

Suurkeittiöille vastaavasti hyötyjä lähituotteiden käytöstä olisi ruokalistan joustavuus, ruuan terveellisyys, turvallisuus sekä tuoreus. Samalla keittiöt voisivat säästää varainnissa ja hävikissä. Tänä päivänä on puhuttu julkisuudessa paljon julkisten keittiöiden, varsinkin koulukeittiöiden, ruoanlaadusta ja mausta. Lähiruoan käytöllä julkisen sektorin palveluissa voitaisiin lisätä markkina-arvoa, asiakaslähtöisyyttä sekä ruoan laatua. Asiakkaat, myös pienet koululaiset, ovat yhä enemmän tietoisia vallitsevista ruoan terveyteen ja turvallisuuteen liittyvistä uhkista. Lähiruoan käytöllä voitaisiin myös lisätä uuden hallituksen ohjelmassa peräänkuulutettua kasvatuksellista

näkökulmaa tulevaisuutta ajatellen sekä säilyttää maakunnan ruokaperinteitä että luonnon kestävyyttä.

Julkinen sektori on pitkäjänteinen elintarvikkeiden ostaja. Lähiruokaa julkisille ammattikeittiöille tarjottaessa tulee varmistaa asiakkaan vaatima laatu- ja palvelutaso sekä tarvittava volyymi. Esim. lasten vanhempia tulisi aktiivisesti herättää käymään keskustelua lasten ruokailusta, ruuan alkuperästä ja valmistustavoista myös koulujen kanssa. Samalla voitaisiin vaikuttaa päättäjien hankintapäätöksiin.

9 POHDINTA

Vaikka lähiruoka koetaan ekologisesti hyväksyttäväksi, turvalliseksi, tuoreeksi ja puhtaaksi, jää se usein kuluttajilta ostamatta. Lähiruoan ostamiselle nähdään useita esteitä; niitä ovat esim. tuotteiden kalleus, huono saatavuus ja epävarmuus laadun suhteen. (Leipämaa, Laaksonen 2003.)

Lähiruoan merkittävä etu on lyhyt toimitusmatka, joka poistaa kuluttajahinnasta väliportaista koostuvat turhat kustannukset. Näin ollen lähiruoka ei aina ole kuluttajalle kauempaa tuotua kalliimpaa. Vaikka Suomi on kärkimaiden joukossa tukemassa ja kehittämässä lähellä tuotettujen tuotteiden käyttöä, lähiruokaa käytetään suomalaisissa ammatti- ja kotikeittiöissä todella vähän. Onko syynä hinta, saatavuus, tietämättömyys vai yksinkertaisesti laiskuus? Kaiken halutaan tulevan käden ulottuville napin painalluksella, eikä haluta nähdä vaivaa hyvän ja terveellisen ruoan hankkimisessa. Toisaalta kilpailuyhteiskunta on saanut aikaan sen, että kaikessa tekemisessä katsotaan hyväksi vain tuloksen tekeminen mahdollisimman pienillä kustannuksilla. Elintarvikkeiden tuonnin lisääntyminen ja kiristynyt kilpailu ovatkin suurimpia haasteita elintarviketuotannollemme.

Lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä säätelee myös julkisten hankintojen hankintalaki. Hankintalaki edellyttää julkiset toimipaikat kilpailuttamaan kaikki hankinnat. Kuitenkin 2007 kesäkuun alussa voimaan tullut uusi hankintalaki antaa mahdollisuuden tehdä alle kansallisen hankinta-arvon jääneitä sopimuksia lähialueen tuottajilta ja yrityksiltä ilman julkista kilpailutusta. Hankintalain lisäksi lähialueen tuotteiden ostoa hankaloittavat hankintarenkaat. Jos oman alueen yrittäjä tai tuottaja ei kuulu hankintarenkaaseen, häneltä ei voi tuotteita ostaa. Hankintarenkaat ja julkinen hankintalaki ovat aiheuttaneet sen, että yksittäiset keittiöt eivät enää saa tai uskalla tehdä hankintoja itsenäisesti. Keskitettyjen ostopäätösten katsotaan sitovan yksiköiden käsiä ja rajoittavan terveen järjen käyttöä. Kuitenkin kunnallisilla päättäjillä on merkittävästi valtaa vaikuttaa siihen, minkälaista ruokaa koulut, vanhainkodit ja sairaalat tarjoavat asiakkailleen. Julkisissa suurkeittiöissä tarjottavien ruoka-annosten määrä on vuosittain merkittävä.

Lähirookatyöryhmä on määritellyt lähirooan aluetaloudellisesti: ”Lähirooka tuotetaan mahdollisimman pitkälle oman talousalueensa raaka-aineita ja resursseja hyödyntäen.” Lähirooka-ajattelu korostaa jäljitettävää laatua ja kestäviä menetelmiä kokoruo-kaketjussa. Oman tuotannon etusijalle asettamisella turvataan myös maaseudun elinvoima, kansallinen ruokakulttuuri ja huoltovarmuus.

Lähirooan käyttö ei hyödynnä ainoastaan alueen tuottajia ja yrityksiä vaan siitä on hyötyä myös keittiöille: keittiö saa reseptiikkaansa sopivat määrät oikein esikäsiteltyjä kasviksia samana aamuna, keittiö säästää varastointi- ja käsittelykuluissa, hävikki jää vähäisemmäksi, keittiön hygienia voi parantua, ja ennen kaikkea ruokailijat saavat tuoreita kotimaisia raaka-aineita ravinnoksi. Asiakkaille voidaan näin ollen tarjota parempaa syötävää ja samalla vahvistaa omaa hyvinvointiamme.

Euroopan unioni on kuudennessa puiteohjelmassaan (2002–2006) asettanut painopisteen tulevaisuuspolitiikkaan. Talousarvio koko ohjelman ajalle on noin 17,5 miljardia euroa. Tällä rahoituksella pyritään mm. ehkäisemään tieteellisen työn päällekkäisyyttä sekä rahoittamaan erilaisia hankkeita. Ensisijaisia toimikenttiä on seitsemän, joille

on suunnattu erikokoisia määrärahoja; elintarvikkeiden turvallisuuteen ja kestäväan kehitykseen on tuosta n. 17,5 miljardista eurosta on varattu yhteensä n. 2,8 miljardia euroa.

Elintarvikkeidemme turvallisuutta ja laadun varmistamista pidetään yhtenä tärkeimmistä yhteiskunnallisista tavoitteista. Elintarvikkeisiin liittyviä riskejä arvioidaan Euroopan unionin rahoittamassa riippumattomassa elintarvikevirastossa, jossa tutkitaan;

- ravintoon liittyviä sairauksia ja allergioita
- ruokavalion vaikutuksia terveyteen
- jäljitettävyyttä ravintoketjussa
- eläinrehujen sisältämien aineosien vaikutuksia ihmisten terveyteen.

Hyvinvointiimme ei siis vaikuta pelkästään se, mitä me syömme vaan myös ympäröivän maailman tila.

Euroopan komissio toivookin, että EU:n tutkimusrahoitus kaksinkertaistuisi vuosien 2007- 2013 puiteohjelmakaudella. Tämä mahdollistaisi keskittymisen kahteen uuteen ensisijaiseen alueeseen, joista toinen on turvallisuus. (Katse tulevaisuuteen 2004.)

Hankkeiden ohjaus ja valvonta

Euroopan unionin asettamien tavoitteiden mukaisesti alueellisilla elintarvikehankkeilla voitaisiin saada ehkä parempia, näkyvämpiä ja pysyvämpiä tuloksia aikaan, jos hankkeiden päällekkäisyyttä saataisiin karsittua. Nyt tässä tutkimuksessa läpi käytyistä hankeraporteista kävi ilmi, että monissa hankkeissa on paneuduttu samoihin ongelmiin. Tämä saattaa johtua siitä, että alueella tehdyistä hankkeista ei ole valtakunnallista ”hankepankkia”, josta hankkeiden suunnitelmia ja tuloksia voisi käydä lukemassa. Tällainen tietopankki auttaisi uusien hankkeiden suunnittelussa sekä tehostaisi niistä tiedottamista hankealueen ulkopuolelle. Uusissa hankkeissa voitaisiin näin käyttää pohjana jo tehtyjen hankkeiden tuloksia, välttää samoja virheitä, joita on jo tehty, sekä ennen kaikkea tehdä uusia hankesuunnitelmia jo tiedossa olevien ongelmakohtien kehittämiseen ja ratkaisemiseen. Myös eri rahoittajilla olisi mahdollisuus käydä selvittämässä, millaisia hankkeita on jo tehty. Näin rahoittajat voisivat

vaatia uusilta hankesuunnitelmilta jatkoa jo päättyneiden hankkeiden tuloksiin. Tällä tavalla voitaisiin tehostaa hankkeiden tuloksia tulevaisuudessa ja hyödyntää tietoa siitä, mihin jatkossa tulisi kiinnittää huomiota.

Valtakunnallinen hanketietopankki auttaisi tehtyjen hankkeiden loppuraporttien löytymistä. Uusien hankkeiden toteuttajat ja suunnittelijat voisivat käyttää näitä tietoja ”benchmarkkaamiseen”. Hankkeiden rahoittajat pysyisivät ehkä tarkemmin selvillä, minkälaisia hankkeita on jo tehty, sen sijaan, että nyt tehtyjen hankkeiden tiedot vain haudataan arkistoihin hankkeiden loputtua. Eikö kuitenkin ole tarkoitus, että alueellisten kehittämishankkeiden tuloksia ja niillä saatuja tietoja voitaisiin käyttää tulevaisuudessa hyödyksi alueella ja myös sen ulkopuolella? Tällä hetkellä ei ole todellista tietoa siitä, kuinka monta hanketta esimerkiksi lähiruoan käytön edistämiseksi on tehty ja mitä niillä on saavutettu.

Monilla lähialueilla saatetaan tehdä samantyyppisiä kehittämishankkeita. Kuitenkin alueiden yritysten määrä on rajallinen, ja samat yritykset toimivat useamman hankkeen toiminta-alueella. Jos uusi hanke on aina samantyylinen kuin naapurialueella, yrittäjien luottamus hankkeiden toimintaan, tarpeellisuuteen sekä saavutettaviin tuloksiin saattaa kärsiä. Pahimmassa tapauksessa kaksi tai useampi hanke samanaikaisesti houkuttelee samoja yrityksiä lähialueilta eri hankkeisiin mukaan.

Hankeraporttien lukemista sekä tulosten tutkimista helpottaisi myös, jos hankkeiden rahoittajilla olisi jollakin tavalla yhdenmukainen raportointiohje. Yhdenmukaisesta raportoinnista olisi se hyöty, että hankkeiden tavoitteet ja tulokset olisivat heti nähtävillä. Hankkeille voisi myös vaatia ulkopuolista, puolueetonta arviointia. Jokaisessa loppuraportissa olisi hyvä olla myös hankevetäjän itsearviointiosuus.

Tutkimuksessa mukana olleista hankkeista kävi ilmi, että elintarvikehankkeiden olemassa olo on välttämätöntä alueen taloudellisen toiminnan ja työllisyyden kehittäjinä. Hanketyöskentely on pitkäjänteistä työtä, jonka vaikutukset eivät näy välittömästi, vaan tulevat esille pitemmällä aikavälillä.

Tutkittavista hankkeista kävi ilmi myös, että yksi suuri hanke on parempi kuin kymmenkunta pientä ja vaatimatonta. Päällekkäisyys tulisi karsia pois. Yhden hyvän ja tarpeeksi suuren hankkeen sisälle on mahdollista sijoittaa paljon eri toimialoja. Suuri hanke voidaan jakaa eri osa-alueisiin. Näin voidaan hankkeen toiminta saada tehokkaaksi ja voidaan käyttää hyväksi eri alojen asiantuntijoiden tietämystä. Ei kannata tuhjata hankerahoja sellaiseen, mikä on jo naapurialueen hankkeessa tehty valmiiksi. Kehittävämpää on yhdistää alueiden toimia ja miettiä yhdessä alueiden voimavaroja ja keinoja, joilla laadukkaita tuotteita saataisiin laajemmin käyttöön keittiöissä.

Tulevaisuuden toimia

Hankkeista huolimatta on olemassa käsitys, ettei lähiruoka ole vielä lyönyt läpi toivottulla tavalla. Useiden vuosien aikana tehdystä työstä huolimatta, lähiruuan suosimisen sanotaan olevan vielä sananhelinää ammattikeittiöissä. Nimenomaan julkisella sektorilla nähdään, että ammattikeittiöiden lähiruuan käyttö on lähinnä kosmista. Monesti suurkeittiöt ostavat lähialueen tuotteita kerran vuodessa, esimerkiksi perunaa, tehdäkseen vuoden hyvän työn. Syyksi tähän nähdään keittiöiden henkilöstön vähyys, jonka vuoksi henkilökunnalla ei ole riittävästi aikaa paikallisen ruoan hankkimiseen. Syy ei siis välttämättä ole siinä, ettei lähituotteita tunnustettaisi keittiöissä tarpeellisiksi, laadukkaiksi ja maukkaiksi. Suuremmaksi esteeksi paikallisen ruuan löytämiseen julkisiin keittiöihin nähdään keskitetyt hankinnat ja tuotteiden hinta. Julkisen sektorin keittiöiden ruoan valmistuskustannukset on laskettu niin pieniksi, että monesti lähialueen tuotteita pidetään liian kalliina. Johtuuko tämä siitä, että ei osata laskea tuotteiden todellista ja lopullista hintaa, johon kuuluvat mm. kuljetus ja varastointi? Välttämättähän kaukaa tuotettu näennäisesti halvempi tuote ei olekaan todellisuudessa se kaikkein halvin.

Ammattikeittiöt toivovat, että lähituottajan kanssa tehty sopimus kattaisi kaiken. Sopimuksen mukaan tuottajan tulisi pystyä toimittamaan lähes kaikki suurkeittiössä tarvittavat raaka-aineet; juurekset, vihannekset, maitotaloustuotteet, lihat, kalat jne. Keittiöillä ei ole aikaa tilata tuotteita useilta eri toimittajilta. Tämän ongelman pois-

tamiseen olisi ratkaisuna alueen tuottajien verkostoituminen ja lähituotteiden jatkojalostus ja logistiikkatukku.

Yhtenä ongelmana lähiruuan heikkoon käyttöasteeseen nähdään myös ruoantuotannon huono arvostaminen. Suomessa ei arvosteta tarpeeksi alkutuottajia eikä anneta tarpeeksi arvoa sille, mistä ruoka on peräisin. Tähän arvostusongelmaan saadaan toivottavasti apua hallituksen uudesta hallitusohjelmasta, jossa on budjetoitu rahaa suomalaisen ruokakulttuurin edistämiseen.

Kuluttajien ostokäyttäytymiseen pyritään vaikuttamaan mm. lähiruuan imagon parantamisella ja menekinedistämällä. Imagon parantaminen ja menekinedistäminen ovat tähän saakka jääneet tuotteiden laadun ja tuotekehityksen sekä logistiikan kehityksen jalkoihin. Lähi- ja suomalaisenruuan imagon parantamisella ja menekinedistämältä on puuttunut yhtenäinen valtakunnallinen linjaus. Paikallisella tasolla tehty kehittämistyö hankkeiden avulla on jäänyt alueelliseksi, eikä ole pystynyt parantamaan kotimaisen elintarvikkeen arvostusta riittävästi. Suomalaisen ruuan vahvuuksia markkinoinnissa ovat paikallinen maku, tuoreus, laatu sekä paikallinen tunnettuus. Samalla voidaan markkinoida paikallisen ruokakulttuurin merkitystä alueelle. Omalla tuotannolla on myös eettiset ja ekologiset näkökohdat, joihin ei tuontielintarvikkeiden osalta juurikaan kiinnitetä julkisessa keskustelussa huomiota. Eettiset ja ekologiset kysymykset huomioon ottavaa vastuuta toivoisi myös kuluttajilta, kaupalta sekä joukkoruokailulta. Vapautunut kilpailulainsäädäntö ja maailmanmarkkinat eivät välttämättä ota huomioon ihmisten ja alueiden hyvinvointia ja arvostuskysymyksiä.

Tulevaisuudessa ennustetaan terveellisuuden ja nautinnollisuuden olevan suuressa merkityksessä ruokailussa. Koti- ja lähiruuan ennustetaan saavan vähitellen uudelleen suosion kuluttajien ruokapöydissä. Tähän toivottavasti vaikuttaa vallalla oleva julkinen keskustelu ruuan terveellisyydestä ja alkuperästä. Pohjoismaisessa ministerineuvoston tapaamisessa Porissa 28.6.07 pohjoismaiden kalastus-, vesiviljely- maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministerit antoivat julistuksen lapsille ja nuorille suunnatussa ruuan markkinoinnista ja tarjonnasta. Ministerit nimesivät toimenpiteitä terveellis-

ten ruokailutottumusten puolesta ja kehottivat Pohjoismaita laatimaan yhteiset vapaaehtoiset eettiset säännöt elintarvikkeiden markkinoinnista.

Ruoka-Suomi teemaryhmä on puolestaan kehittänyt elintarvikealan pienyrittäjille ydinviestin, jonka tavoitteena on lisätä elintarvikealan pienyrittäjyyden näkyvyyttä. Nyt on mielenkiintoista jäädä odottamaan, mikä isoista elintarviketuotantolaitoksista uskaltaa ensimmäisenä vastata uuden hallitusohjelman haasteisiin ja tavoitteisiin ja ottaa jatkojalostukseen paikallisten yrittäjien tuotteita ja raaka-aineita ja tarjoaa niitä julkiselle sektorille.

LÄHTEET:

- Aarla, A. 2003. Julkisten hankintojen hankintaprosessi. Kauppa- ja teollisuusministeriö. Viitattu 18.7.2007. http://www.ktm.fi/files/13573/HankintaprosessiREV1_1.pdf
- AC Nielsen. 2006. Horeca-rekisteri. Tiedote 31.10.2006. www.acnielsen.fi.
- Anttila, S-L. 2007. Suomalaisen ruoan arvostusta lisättävä. Ministeri Sirkka-Liisa Anttila, puhe Elintarvikepäivä -tapahtumassa 3.5.2007. Viitattu 13.7.2007. www.mmm.fi/fi/index/ministerio/tiedotteet/070503_tahituote.html
- Anttila, S-L. 2007. Pohjoismainen ruokaohjelma lisää paikallisen ruoan kysyntää. Ministeri Sirkka-Liisa Anttila, puhe, Pohjoismainen ruokaohjelma -seminaari Pori 28.6.2007. Viitattu 13.7.2007. www.mmm.fi
- Boström-Kouri, Dahlstedt, M. 1996. Kohti tuloksellisuutta. Uudistuvat ruokapalvelut -projekti. Suomen Kuntaliitto, 1996. ISBN 952-9832-30-3.
- Hallituksen ohjelma. 2007. PM Matti Vanhasen II hallituksen ohjelma. Viitattu 13.7.2007. www.valtioneuvosto.fi Päivitetty 19.4.07.
- Hallituksen politiikkaohjelmat. 2007. Tietoyhteiskunta. Rahoitus selvitys. www.tietoyhteiskuntaohjelma.fi/esittely/fi. Viitattu 9.7.2007.
- Hartonen, K. 2007. Jaakko Nuutilasta MTK: n ruokakulttuuriasiamies. Artikkel, Viisi Tähteä, verkkojulkaisu 2.7.2007. Viitattu 14.7.2007. www.viisitahteä.fi.
- Huan-Niemi, E. 2004. Globalisaation vaikutus maa- ja elintarviketalouteen. Suomen maatalous ja maaseutuelinkeinot 2004. MTT Taloustutkimus. Julkaisuja 104.
- iPOPY - Innovative Public Organic food Procurement for Youth. 2007. Viitattu 16.7.2007. www.bioforsk.no.
- Katse tulevaisuuteen. 2004. Muuttuva Eurooppa, Euroopan komissio, Lehdistö- ja viestintäpääosasto. Tieteellinen tutkimus Euroopan unionissa.
- Kauppa- ja teollisuusministeriö. 2007. Hankkeiden tiedotusohje. Viitattu 13.7.2007. <http://www.ktm.fi> , päivitetty 29.3.2007.
- Kauppa- ja teollisuusministeriö, KTM. 2007. Julkiset hankinnat. Viitattu 14.7.2007. www.ktm.fi. Päivitetty 2.7.2007.
- Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta (Kultu). 2005. Vähemmästä enemmän ja paremmin. Viitattu 26.3.2007. <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=36844&lan=fi>

- KTM, Kauppa- ja teollisuusministeriö. 2006. Viitattu 23.4.2007. <http://www.ktm.fi/index.phtml?s=78>. Päivitetty 23.2.2006.
- Kärkkäinen, I. 2007. Lehtori, Savon ammatti- ja aikuisopisto. Haastattelu 16.5.2007.
- Leipämaa, H., Laaksonen, P. 2003. Kvalitatiivinen tutkimus lähiruoan hyväksymisestä osaksi omaa ruokailua. Vaasan yliopiston julkaisuja, selvityksiä ja raportteja 104.
- Luomukeittiökeskus. 2006. Viitattu 20.5.2007. www.luomukeskus.net.
- Maaseudun Tulevaisuus. 2007. Halonen kannustaa lähiruoan tuotantoon. Artikkel, 27.7.2007, s.9.
- MTK. 2000. Lähiruoan mahdollisuudet ovat joukkoruokailussa. 11.12.2000. Tiedotteet, Lähiruokatyöryhmä. Viitattu 24.3.2007. http://www.mtk.fi/mtk/ajankohtaista/tiedotteet/tiedotteet2000/fi_FI/3000132/
- Mainettaan parempi hankintalaki. 2007. Verkkolehti KTM, 2/ 2007.
- MTK. 2007. Viitattu 9.7.2007. www.mtk.fi/lahiruoka.
- MMM:n ohje. 2007. Viitattu 9.7.2007. www.mmm.fi , julkaisut.
- Nuutila, J. 2007. Ruokakulttuurin iso pyörä pyörähtää. Artikkel, Viisi Tähteä, verkkojulkaisu 27.2.07. Viitattu 14.7.2007. www.viisitahtea.fi .
- Nuutila, J. 2007. Jaakko Nuutilasta MTK:n Ruokakulttuuriasiamies. Artikkel, Viisi Tähteä, verkkojulkaisu 2.7.07. Viitattu 14.7.2007. www.viisitahtea.fi.
- Ojaniemi, Y. 2007. Toiminnanjohtaja, MTK- Etelä-Pohjanmaa. Puheenvuoro Lähi-keittiöhankkeen seminaarissa Kauhajoella 7.9.2007.
- Paananen, J., Forsmann-Hugg, S. 2003. MTT:n selvityksiä 88. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa.
- Peltomäki, A. 2006. Luomutuotannon tulevaisuus. Luomu -Itää koordinoivan hankkeen päätösseminaari 17.5.2006. Viitattu 25.3.2007. <http://luomuliitto.fi/luentomateriaalit/Luomun%20tulevaisuus2.ppt>
- Pulliainen, E. 2006. Bioenergia ja Lähiruoka. Helsinki: Ochre Chronicles Oy, 2006.
- Puska, P. 2004. Suomen Sydänliitto ry. Suurkeittiöiden tarjoaman ruoan ravitsemuksellinen laatu. Suomen Sydänliiton julkaisuja 2004:1.

Työppönen, K. 2003. Julkinen hankinta- ongelmat ja ratkaisut. Luento. Ähtäri: Elin-
tarvikeyrityksen kehittämisen hankeseminaari 7.10.2003. Efektia.

Työministeriö. MOL. 2007. Viitattu 10.7.2007. www.mol.fi/esr/fi Päivitetty
11.10.2007.

Vihma, A. 2005. Lähirooka osana aluetaloutta. Pro Gradu. Helsingin Yliopisto, talo-
ustieteen laitos, Ympäristöekonomia.

Viikki Food Centre. 2003. Lähirookaa suurtalouksiin -esiselvitys suurtalouksien tar-
peista. 1.1.2002 - 30.4.2003. Viitattu 15.7.2007. www.foodcentre.helsinki.fi.

Viinisalo, M., Leskinen, J. 2000. Turvallista ruokaa pellolta pöytään - Kuluttajien laa-
tukäsitykset ja -odotukset asiantuntijankemysten ja tutkimusten pohjalta. Kuluttaja-
tutkimuskeskus. Julkaisuja 4/2000. Helsinki.

Ylä- Savon Kehittämissyhtiö Oy. 2006. Lähirookaa suurtalouksille -esiselvitys.

LIITE 1. Hankkeiden loppuraportit, toteuttajat, rahoittajat sekä toiminta-alue

- HANKE A. Pohjois- Karjala lähiruokatuottajana ja kehittäjänä suurkeittiöille ja ravintoloille (lähiruoka)- hanke
- ajankohta 1.8.2002- 31.12.2005
- toimialue Pohjois- Karjala
- toteuttaja Pohjois- Karjalan Aikuisopisto
- rahoittaja Pohjois- Karjalan TE- keskus, Euroopan maatalouden ohjaus- ja tukirahasto (EMOTR) sekä hankkeeseen osallistuneet yritykset ja kunnat
- HANKE B. Kunnallisten keittiöiden ja maaseutuyritysten hankintajärjestelmän kehittäminen
- ajankohta 1.4.2003- 30.9.2006
- toimialue Mikkelin alue, Etelä-Savo
- toteuttaja Mikkelin ammattikorkeakoulu: Tutkimuskeskus YTI ja Ravitsemis- ja talousalan yksikkö
- rahoittaja E-S TE- keskus, Mikkelin kaupunki, Mikkelin seudun liitto, yksityinen rahoitus
- HANKE C. Paikallistamisen vaikutukset oppivassa ruokajärjestelmässä
- ajankohta 1.3.2003- 31.12.2006
- toimialue Etelä- Savon maaseutukeskus, Juvan kunta, Juvan seutukunta
- toteuttaja MTT, Maaseutupolitiikka
- rahoittaja MTT
- HANKE D. Eteläsavolaisesta raaka-aineesta palvelutuotteeksi

- | | | |
|----------|--|--|
| | ajankohta | 1.11.2002- 30.6.2006 |
| | toimialue | Etelä- Savo |
| | toteuttaja | Mikkelin ammattikorkeakoulu, YTI- tutkimuskeskus |
| | rahoittaja | EMOTR, Mikkelin amk |
| | (Hankeorganisaatio ja rahoittajan tarkemmat tiedot puuttuivat loppuraportista) | |
| | | |
| HANKE E. | Kilpailukykyiset jatkojalostetuotteet maaseudulta | |
| | ajankohta | 1.1.2003- 31.12.2006 |
| | toimialue | Pohjois- Karjala |
| | toteuttaja | JS Focus Oy, ProAgria Pohjois- Karjala |
| | rahoittaja | EMOTR, P-K TE- keskuksen maaseutuosasto, P-K kunnat ja mukana olleet yritykset |
| | | |
| HANKE F. | Ylä- Savon Lähiruokahanke | |
| | ajankohta | 1.8.2002- 30.4.2006 |
| | toimialue | Ylä- Savo, lähinnä Lapinlahti, Kiuruvesi ja Sonkajärvi |
| | toteuttaja | Loppuraportista puuttui hankeorganisaation tiedot |
| | rahoittaja | EU, ei tarkempaa tietoa |
| | | |
| HANKE G. | Pirkanmaan lähiruokahanke | |
| | ajankohta | 1.1.2001- 28.2.2003 |
| | toimialue | Pirkanmaa |
| | toteuttaja | Pohjois- Pirkanmaan koulutuskuntayhtymä, Elin- tarvikealan kehitysyksikkö Tamfood |
| | rahoittaja | Pirkanmaan TE- keskus, pirkanmaalaiset kunnat ja seutukunnat, yksityiset rahoittajat |
| | | |
| HANKE H. | Lähiruokapörssi | |

	ajankohta	1.9.2003- 31.8.2004
	toimialue	Kainuu
	toteuttaja	Kainuun Etu Oy
	rahoittaja	Kainuun Etu Oy, Kainuun TE- keskus, maaseutu- osasto
HANKE I.	Pohjoisen Keski- Suomen elintarvikealan kehittämishanke SELJA	
	ajankohta	22.2.2001- 31.10.2004
	toimialue	Pohjoinen Keski- Suomi, Viitasaaren ja Saarijär- ven seutukunnat
	toteuttaja	Jyväskylän amk, Luonnonvarainstituutti Saarijär- vellä
	rahoittaja	EMOTR, Keski- Suomen TE- keskus, kuntarahoi- tus, yksityinen osuus (mukana olleita yrityksiä)
HANKE J.	Meri- Lapin Herkut vaiheet I ja II	
	ajankohta	1.4.2001- 31.12.2006
	toimialue	Kemi- Tornio alueen kehittämisalue (Kemi, Tor- nio, Simo, Tervola, Kuivaniemi sekä Haaparanta)
	toteuttaja	Kemi- Tornio alueen Kehittämiskeskus
	rahoittaja	Lapin TE- keskus, maaseutuosasto, EMOTR, kun- tarahoitus, yksityinen rahoitus mukana olleilta yri- tyksiltä
HANKE K.	Regionproducerad mat i österbottniska storkök	
	ajankohta	1.1.2004- 31.12.2005
	toimialue	Svenska Österbotten
	toteuttaja	Svenska Österbottens Förbund för utbildning och kultur

rahoittaja Österbottens TE- central/ ALMA, kuntarahoitus
Närpiö ja Kristiinankaupunki, yksityinen rahoitus
mukana olleilta yrityksiltä

Kaikkien edellä mainittujen hankkeiden loppuraportit löytyvät kokonaisuudessaan
EkoCentria (Luomukeittiökeskus)
Sammakkolammentie 2
70200 KUOPIO

LIITE 2. Lähiruokahankkeiden taustaa ja tulkintaa

Seuraavassa on listattu tutkimuksessa mukana olleiden hankkeiden rahoitusta, painopisteitä, taustaa sekä tavoitteita. Listauksessa on myös kerätty yhteen hankkeiden saavutuksia, hankkeista syntyneitä uusia hankkeita sekä markkinointi- ja myyntikanavia. Listauksella on haluttu selventää painopistealueita sekä eri rahoittajien osuuksia hankkeiden toteutuksessa. Taulukon 1. lisäksi, alla olevan listauksen toivotaan selventävän hankkeilla saatuja tuloksia ja toimia. Listauksessa on yhdistetty saman otsikon alle kaikista hankkeista taustat, tavoitteet, tapahtumat sekä tulokset. Useissa eri alueiden hankkeissa tavoitteet sekä saavutetut tulokset olivat samansuuntaisia.

Arvioitujen hankkeiden rahoitus

Tutkimuksessa mukana olleiden hankkeiden rahoitukset:

- Paikallinen TE- keskus 8 hanketta. TE- keskusten rahoittamissa hankkeissa on mukana EU- rahoitus
- EMOTR (Euroopan maatalouden ohjaus- ja tukirahasto) 5 hanketta
- Kunta- tai kaupunginrahoitus 7 hanketta
- MTT / Muu rahoitus 3 hanketta
- EU, ei selvää osastoa, 1 hanke

Arvioitujen hankkeiden painotuspisteet ja kohdistuminen

- hankkeen toimet kohdistuivat suoraan julkisiin keittiöihin
5 hankkeen toimet kohdistuivat suurkeittiöihin (julkiset - ja suurkeittiöt voidaan katsoa myös yhdeksi kategoriaksi)
- 3 hankkeen toimet kohdistuivat paikallisiin ravintoloihin
- 8 hankkeen toimet keskittyivät tuottajien toiminnan 6 kehittämiseen
- logistiikan kehittämiseen alueen tuottajien ja toimijoiden kesken keskittyi 6 hanketta, lähes kaikissa tutkimuksessa mukana olleissa hankkeissa käsiteltiin logistiikkaa lähiruuan saamisen esteenä

- alueen tuottajien verkostoitumista pyrittiin kehittämään 7 hankkeessa
- toimialan kehittämiseen alueella keskittyi 2 hanketta
- hanke C oli lähinnä tutkimus, joka pyrki selvittämään ruoantuotannon paikallisuusastetta ja kuinka se vaikuttaa aluetalouteen
- kaikissa hankkeissa pyrittiin nostamaan lähialueen tuotteiden käyttöastetta

Arvioitujen hankkeiden taustaa

- ruokakriisit
- ruuan alkuperä ja jäljitettävyyys
- alueen työpaikkojen säilyminen ja lisääntyminen
- alueen kehitys
- EU- jäsenyyden myötä laajemmat ja vapaammat markkinat > kilpailun kiristyminen
- saada kuluttajat löytämään oman maakunnan tuotteet
- kansallinen elintarvikestrategia ”Pelloilta pöytään”
- valtion laatima KULTU- raportti
- paikallisten tuotteiden vaikutus alueen talouteen ja kehittymiseen
- ALMA (Alueellinen maaseudun kehittämisohjelma)
- Tavoite-ohjelmat

Arvioitujen hankkeiden tavoitteita

- tietoisuuden parantaminen lähialueen tuotteista
- lähituotteiden ja raaka-aineiden tilausjärjestelmän kehittäminen
- logistiikan ja verkostoitumisen kehittäminen
- lähialueen tuotteiden markkinointi
- asiakassuhteiden luominen lähialueen tuottajien ja keittiöiden välille
- tuotekehitys ja jatkojalostus keittiöiden tarpeiden mukaiseksi
- työllistäminen alueella
- alueen tuottajien ja yritysten liikevaihdon kasvu

- lähiruuan tuleminen osaksi jokapäiväistä ruokailua suurkeittiöissä
- tilausjärjestelmien sähköistäminen
- alueella tuotettavien elintarvikkeiden määrän ja tarpeen kartoittaminen julkisella sektorilla
- ruokalistasuunnittelun kehittäminen tietotekniikan ja lähituotteiden avulla
- vaikuttaminen kuluttajien elintarvikkeiden valintaan
- alueen ruokaperinteen säilyttäminen
- paikallisten elintarvikkeiden laadun parantaminen

Arvioitujen hankkeiden aikana järjestettyjä tapahtumia

- teemaviikot, joiden aikana alueen keittiöitä kannustettiin lähituotteiden käyttöön ruuanlaitossa> tavoitteena asiakassuhteiden luominen ja keittiöiden tietoisuuden lisääminen oman alueen tuotetarjonnasta
- yhteistyöpalaverit ja hankintapäivät > tapahtumissa mukana sekä tuottajia, päättäjiä ja ammattikeittiöiden edustajia > tavoitteena luoda asiakassuhteita ja parantaa alueen tuotteiden tunnettuutta
- opintomatkat erilaisille messuille (esim. Anuga, Gastro, alueelliset ruokamessut) ja muiden alueiden tuotantolaitoksiin
- koulutukset tuottajille ja ammattikeittiöille
- kehittämissuunnitelmien tekeminen alueen yrittäjille ja tuottajille
- erilaiset seminaarit, joiden aiheita olivat; kuinka lähialueen tuotteita kuntasektorin käyttöön, lähiruuan merkitys aluetaloudelle ja alueen kehittymiselle, tuottajien ja yrittäjien verkostoituminen, tuotekehitys (mm. pakkauskoko ja – muoto, tuotesisältö), jalostusaste vastaamaan keittiöiden tarpeita, paikallisista tuotteista tiedottaminen ja tunnettuuden lisääminen, yritys- ja keittiökohtaiset konsultoinnit lähituotteiden käytöstä, hankintarenkaan toiminta
- tuotteiden esittely-, markkinointi- ja myyntitapahtumat

Arvioiduista hankkeista saatuja tuloksia

- yleensä tuottajien ja yrittäjien tietotekniikan osaaminen ja käyttäminen on vaatimatonta
- tietoisuus ja kiinnostus alueen lähituotteista kasvanut
- lähiruuan käyttö lisääntynyt alueen ammattikeittiöissä ainakin hankkeen toiminnan aikana
- tuotteiden esittely- ja myyntitapahtumien myötä alueen tuottajien ja yrittäjien tunnettuus ja näkyvyys lisääntynyt
- markkinointikoulutuksilla yrittäjille ja markkinointitapahtumilla saatu positiivisia tuloksia lähituotteiden myynnissä ammattikeittiöille
- tuotteiden myynti keittiöille ilman esittelyä ei onnistu
- alueen yrittäjien ja lähiruuan käyttäjien roolia viestinnän kehittämisessä ja suunnittelussa otettava huomioon
- ravintolat eivät halua kertoa lähituotteiden hankintapaikkoja kilpailullisista syistä
- verkostoitumisen kehityksen esteenä alueen tuottajien ja yritysten välinen kateus ja kilpailu
- ruokalistasuunnittelulla ja tuotteiden jalostusasteiden kehittämisellä saatu alueen lähituotteita ammattikeittiöihin
- koulutuksilla sekä yrittäjille että ammattikeittiöiden henkilökunnalle on voitu nostaa lähituotteiden käyttöä keittiöissä
- julkiset keittiöt olisivat kiinnostuneita lähialueen tuotteista, jos niitä olisi paremmin tarjolla ja saatavissa
- hankkeilla on voitu vaikuttaa positiivisesti lähiruuan imagoon sekä ihmisten asenteisiin
- suurkeittiöissä käytetään lähituotteista yleensä kasviksia (perunaa, porkkanaa, lanttua jne.) ja leipää sekä marjoja ja marjajalosteita
- työpaikkojen säilyminen ja lisääntyminen alueella (myös uusien yritysten syntyminen)

Arvioiduista hankkeista syntyneitä muita lähiruoan kehittämishankkeita, myyntikanavia sekä markkinointikanavia

Kehittämishankkeet:

- Suussa Sulavaa Hämeestä
- Syötä Savolaista
- Aitoja Makuja Keski- Suomesta
- Makuja Maakunnasta, Etelä- Savo- hanke
- Kainuun Etu Oy, maakunnallinen elinkeinotoiminnan kehittämissyhtiö
- Meri- Lapin Karitsa
- LähiRuoka Lappi Oy
- Lähiruokatyöryhmä

Myyntikanavat:

- Ruokapata, RiistaSuomi Oy:n hallinnoima tukku- ja vähittäismyymälä (hanke A)
- Liperin Juurespakkaamo (hanke A)
- Saimaa Food, markkinointiyhtiö (hanke B välillisesti vaikuttanut)
- RuokaRaitti, sähköisen tilausjärjestelmän pilottikokeilu > ei otettu hankkeen päätyttyä käyttöön (hanke B)
- Lähiruokapörssi (hanke H)

Markkinointitapahtumat:

- Minimessut, ammattikeittiöiden edustajille (hanke B)
- Meri- Lapin Ruokamessut (hanke J II- vaihe)

