

Katri Kari

**Ruokahankintojen aluetaloudellisten vaikutusten
selvittäminen**

Opinnäytetyö
Syksy 2011

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö
Pk- yrittäjyyden koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö

Koulutusohjelma: Pk- yrittäjyyden koulutusohjelma

Suuntautumisvaihtoehto: Yritystoiminnan kehittäminen

Tekijä: Katri Kari

Työn nimi: Ruokahankintojen aluetaloudellisten vaikutusten selvittäminen

Ohjaaja: Jorma Imppola

Vuosi: 2011

Sivumäärä: 44

Liitteiden lukumäärä: -

Opinnäytetyön toimeksiantajana oli Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä, joka pyysi selvitystä lähellä tuotetun ruoan aluetaloudellisista vaikutuksista.

Tutkimuksessa saadut tulokset perustuvat professori Osmo Forssellin tekemiin laskentamalleihin, joissa aluetaloudellisten vaikutusten mittareina käytettiin työllistävää vaikutusta, alueelle jääviä verotuloja sekä taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutuksia.

Tutkimuksen tarkastelukohteina olivat ulkomainen -, kotimainen -, sekä lähellä tuotettu peruna ja porkkana eri tavoilla jalostettuina. Lisäksi tutkimuksessa tarkasteltiin aluetaloudellisia vaikutuksia laaja-alaisemmin. Näiden laskelmien kohteena olivat Kauhavan kaupungin ruokahuollon 500 000 €: n ja Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaan 3 miljoonan euron lähiruoka hankinta olettamatt.

Etelä-Pohjanmaan alueelta tehtävillä 3 miljoonan euron lähiruokahankinnoilla voidaan todeta olevan varsin suuria aluetaloudelle myönteisiä vaikutuksia. Tämän suuruiset hankinnat jättäisivät laskelmien mukaan Etelä-Pohjanmaan alueelle rahaa 1 713 000 euroa.

Sen sijaan kuntatasolla lähiruokahankintojen tuomia aluetaloudellisia etuja on mahdotonta kohdentaa juuri oman kunnan alueelle. Kunnalle suurin aluetaloudellinen hyöty syntyy siitä, että elintarvikkeiden tuotanto ja jalostus tapahtuu mahdollisimman pitkälti juuri oman kunnan alueella.

Avainsanat: aluetalous, lähiruoka, laki julkisista hankinnoista

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Business school

Degree programme: SME Business

Specialisation: Development of entrepreneurship

Author/s: Katri Kari

Title of thesis: Report on the regional economic influences of food purchases

Supervisor(s): Jorma Imppola

Year: 2011

Number of pages: 44

Number of appendices: -

The thesis was commissioned by the Local Food Workgroup of the City of Kauhava, who ordered a report on the regional economic influences of local food production.

The measuring instruments used are the employment impacts of local food, tax revenues remaining in the region, and the multiplier effects of backward linkages.

The study focuses on potatoes and carrots produced abroad, elsewhere in Finland, and in the local area. In addition, the impacts of food purchase on the regional economy are considered more extensively. The calculations related to the suppositions about the purchase of local food by the City of Kauhava (500 000 €) and the Hospital District of South Ostrobothnia (3 million €).

It can be concluded that the local food purchase of 3 million € in South Ostrobothnia has quite big positive regional economic impacts. A purchase of this volume would leave 1 713 000 € in the region.

By contrast, at the municipal level, the regional economic impacts of local food purchase are impossible to focus on a single municipality. A municipality gets the biggest regional economic benefits when food is produced and processed in the very area of the municipality.

Keywords: regional economics, local food, Acquisition Act

SISÄLTÖ

4

OPINNÄYTETYÖN TIIVISTELMÄ	2
THESIS ABSTRACT	3
SISÄLTÖ	4
1 JOHDANTO	6
2 LÄHIRUOKA JA SEN HANKINTA	7
2.1 Mitä lähiruoka on?	7
2.2 Julkisia hankintoja koskeva hankintalaki	9
2.3 Kestävät hankinnat	12
2.3.1 Valtioneuvoston periaatepäätös kestävästä hankinnoista	12
2.3.2 Kestävät hankinnat suomalaisissa ammattikeittiöissä	14
2.4 Lähiruokahankkeet	15
2.4.1 Lähiruokahankkeiden vaikutuksia	16
2.4.2 Lähiruoka Etelä-pohjanmaalla	17
3 TUTKIMUSYMPÄRISTÖ	21
3.1 Kauhavan kaupungin tämänhetkiset ruokahankinnat	21
3.2 Lähiruokastrategia	22
3.3 Lähiruoan käyttö tällä hetkellä	24
3.4 Lähiruoan tuottajille ja jalostajille asetettuja vaatimuksia	25
4 RUOKAHANKINTOJEN ALUETALOUDELLISTEN VAIKUTUSTEN SELVITTÄMINEN	27
4.1 Kokonaisedullisuudessa huomioitavat seikat	27
4.1.1 Työllistävä vaikutus ja kunnalle jäävät verotulot	28
4.1.2 Taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukset	29

	5
4.2 Tutkimuksen tavoitteet.....	30
4.3 Aineisto ja menetelmät	30
4.4 Hintavertailut ulkomaisten, kotimaisten ja lähellä tuotettujen tuotteiden välillä	32
4.5 Kokonaisedullisuuteen vaikuttavien seikkojen huomioiminen hinalaskelmissa.....	34
5 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA	38
LÄHTEET	42

1 JOHDANTO

Lähiruoasta ja sen käytöstä on keskusteltu paljon Suomessa viime vuosina. Lähiruoan käyttöä on pyritty edistämään myös kuntien ruokahuolloissa muun muassa erilaisten lähiruokahankkeiden avulla.

Lähiruoan osuus on kuitenkin alle prosentin luokkaa keskittyneistä elintarvikemarkkinoista. Vuonna 2010 Sitran teettämän selvityksen mukaan lähiruoan käyttö voi kuitenkin kasvaa kolminkertaiseksi seuraavan viiden vuoden aikana. Se merkitsee kasvua nykyisestä 74 miljoonasta eurosta 100-200 miljoonaan euroon. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 14.)

Vuositasolla kunnalliset keittiöt valmistavat noin 440 miljoonaa ruoka-annosta, joten kunnalliset päättäjät voivat merkittävästi vaikuttaa siihen, minkälaista ruokaa kouluissa, päiväkodeissa, sairaaloissa ja vanhainkodeissa tarjotaan (Syyrakki 2009a, 10).

Lähiruoan hankkiminen kunnallisiin keittiöihin ei ole kuitenkaan aivan yksinkertaista. Tämä johtuu hankintoja säätelevästä hankintalaista, mikä kieltää käyttämästä lähellä tuotettua ruokaa hankintojen valintakriteerinä. Lähiruoan hankkiminen on kuitenkin mahdollista, kun hankintaperusteena käytetään kokonaisedullisuutta ja elintarvikkeiden ominaisuuksiin liittyviä kriteereitä. (Syyrakki 2009b, 22, 25.)

Tämän Kauhavan kaupungille tehtävän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on vertailla ulkomaisten, kotimaisten ja lähellä tuotettujen tuotteiden hintoja aluetaloudelliset näkökohdat huomioiden. Työssä käsitellään lähiruokahankintojen merkitystä sekä kunta- että maakuntatasolla.

2 LÄHIRUOKA JA SEN HANKINTA

Lähiruoasta puhutaan paljon ja siitä ollaan kiinnostuneita Suomessa yhä enemmän. Sen käyttöä haluttaisiin lisätä niin yksityisten kuluttajien keskuudessa kuin myös ammattikeittiöiden puolella.

Suurimpia ongelmia lähiruoan hankinnassa on sen saatavuus. Yksityisen kuluttajan on vaikea erottaa lähiruokaa kaupan hyllyltä ja lähiruokavalikoimaa on usein niukasti ammattikeittiöiden käyttämien tukkuliikkeiden valikoimassa. Lähituotteiden hieman kalliimpi hinta houkuttaa usein valitsemaan kauempana tuotetun tuotteen. Julkisella ammattikeittiöpuolella hankintalaki rajoittaa lähellä tuotetun ruoan hankkimista.

2.1 Mitä lähiruoka on?

Lähiruoalle ei ole yhtä jaettua käsitettä. Lähiruoasta alettiin puhua jo 1990-luvulla mutta vasta vuonna 2000 Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän nimeämä Lähiruokatyöryhmä teki siitä varsinaisen määrittelyn: ”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta työllisyyttä.” (Sihvonen & Mäkipeska 2010, 6.)

Suomen elintarviketeollisuus ry:n määritelmän mukaan lähiruokaa on kaikki Suomessa tuotettu ruoka. Kuluttajatutkimuksen tekemän tutkimuksen mukaan kuluttajat kuitenkin mieltävät lähiruoan määritelmän sopivan hyvin väittämään: ”Lähiruoka on tuotettu Suomessa enintään 100 km:n säteellä sen ostopaikasta.” (Sihvonen & Mäkipeska 2010, 6.)

Lähiruoan tukema kestävä kehitys voidaan jakaa ekologiseen -, sosiaaliseen -, taloudelliseen - sekä kulttuurilliseen kestävyyteen. Ekologiseen kestävyyteen kuuluvat lähiruoan lyhyet kuljetusmatkat ja pakkausmateriaalien pienempi tarve. Lähiruoan tuotanto on usein pienimuotoista, mikä mahdollistaa paikallisten, uusiutuvien energialähteiden käytön. Lisäaineiden tarve on vähäistä, jolloin ruoka

on tuoreempaa. Lähiruoan käytöllä voidaan vaikuttaa myös kriisiaikojen omavaraisuuteen ja tuotannon säilymiseen. (Kuluttajavirasto [Viitattu 29.7.2011].)

Sosiaalisella kestävyydellä tarkoitetaan maaseudun elinvoimaisuuden sekä maaseudun ja kaupungin vuorovaikutuksen vahvistumista. Taloudelliseksi kestävyudeksi katsotaan lähiruoan työllistävä ja paikallisia elinkeinoja tukeva vaikutus. Kulttuurilliseksi kestävyudeksi katsotaan puolestaan alueellisen ruokaperinteen säilyminen sekä tuottajien ja kuluttajien välisten yhteyksien mahdollistaminen. (Kuluttajavirasto [Viitattu 29.7.2011].)

Syyrakin (2009a, 11) mukaan lähiruoka on tuotettu omalla talousalueella. Lähiruokaa ei voi rajata pelkästään kunnan tai maakunnan rajojen sisällä tuotettuun ruokaan, vaan ajattelu perustuu tuotteiden tuoreuteen ja laatuun.

Useimmiten lähiruoka koostuu vihanneksista, juureksista, hedelmistä, sienistä, marjoista, viljatuotteista, leivästä, kalasta ja lihasta. Kansallisesti katsottuna myös maito, lihajalosteet ja muut kotimaiset elintarvikkeet ovat lähiruokaa. (Syyrakki 2009a, 11.)

MTK (Maataloustuottajien Keskusliitto) määrittelee lähiruoan tuoreeksi, mahdollisimman lähellä tuotetuksi suomalaiseksi ruoaksi, ja jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja ovat tiedossa. Lähiruoka on myös turvallista, tuoretta ja maistuvaa. Paikalliset ostot tukevat seudun elinvoimaisuutta, kun rahaa jää kiertämään omalle alueelle ja täten hyvinvointi kertaantuu. Lähiruoka voidaan nähdä niin kuluttajan kuin tuottajankin mahdollisuutena. (MTK [Viitattu 15.8.2011].)

Ekocentria, joka on edistänyt kunnallisten ruokapalveluiden ja oppilaitosten vastuullisia elintarvikevalintoja antaa lähiruoalle seuraavanlaisen määritelmän: ”Lähiruoka on alueelle strategisesti merkittäviä elintarvikkeita, jotka tuotetaan, jalostetaan ja kulutetaan omalla alueella”. Oleellista on, että tuotteet kulkeutuvat suoraan alueen sisällä kuluttajalle asti. (Kärkkäinen 2011.)

Marttaliiton mukaan lähiruoka-ajatus perustuu siihen, että sen tuotanto käyttää mahdollisimman tarkasti oman talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Tuotantoeläinten rehu kasvatetaan omalla pellolla ja jalostettavat raaka-aineet

ovat oman alueen tuotteita. Lähiruoka myös kulutetaan omalla talousalueella. (Marttaliitto [Viitattu 1.8.2011].)

Koko lähiruokaketjussa käytetään kestäviä menetelmiä, mitkä ulottuvat raaka-aineiden tuotannosta kuljetukseen ja kauppaan. Elintarvikkeiden turhaa pakkaamista ja -kuljettamista vältetään ja pyritään luonnonvarojen säästämiseen. Lähiruoka huomioi vuodenaikojen sesongit ja alueellisen ruokaperinteen hyödyntämisen. (Marttaliitto [Viitattu 1.8.2011].)

Marttaliitto luettelee myös monia lähiruosta koituvia etuja. Lyhyttä elintarvikeketjua on helppo valvoa ja tarkastajat pystyvät helposti neuvomaan toimijoita. Lähikuljetuksissa laitteiden rikkoontumisriski, käsittelyvirheet ja laatutappiot ovat pienemmät kuin pitkissä kuljetuksissa. Lähituotteet ovat turvallisia, koska lisäaineita ja kasvinsuojeluaineita ei juurikaan tarvita lyhyiden kuljetusmatkojen vuoksi. Lisäksi elintarvikkeiden ravintosisältö säilyy hyvin. Lähituotteita koskevan kuluttajapalautteen antaminen on helppoa ja mutkatonta. (Marttaliitto [Viitattu 1.8.2011].)

Eri tahojen määritelmät ovat siis hyvin samansuuntaisia. Lähiruoka voidaan laajimmillaan mieltää Suomessa tuotetuksi mutta yleisemmin se määriteltiin omalla alueella tuotetuksi ja jalostetuksi ruoaksi.

2.2 Julkisia hankintoja koskeva hankintalaki

Lähiruoan hankinta ja käyttö koetaan usein hankalaksi kunnallisessa ruokahuollossa. Syynä tähän on muun muassa julkisia hankintoja koskeva hankintalaki, joka kieltää käyttämästä hankintakriteereinä kotimaisuutta tai suosimaan lähellä tuotettua ruokaa.

Omalla alueella tuotetun ruoan käyttö ei ole kuitenkaan mahdotonta julkisissakaan hankinnoissa, kun tarjouspyynnöissä osataan käyttää sellaisia laatukriteerejä, ja vähimmäisvaatimuksia jotka antavat lähiruoan tuottajille ja jalostajille mahdollisuuden pärjätä tarjouskilpailussa. Tällaisia laatukriteereitä ovat

esimerkiksi tuoreus, turvallisuus, alkuperän jäljiteltävyys sekä suola- ja rasvapitoisuuteen liittyvät ominaisuudet. (Syyrakki 2009a, 42.)

Valtion, kuntien, sekä muiden hankintayksiköiden tulee kilpailuttaa hankintansa lain määräämällä tavalla. Julkisissa hankinnoissa tulee lisäksi noudattaa EU-laajuisia menettelytapoja, joista on säädetty oma direktiivinsä (L 30.3.2007/348).

Hankintalain tarkoituksena on tehokkaampi julkisten varojen käyttö, laadukkaiden hankintojen tekemisen edistäminen sekä muiden yhteisöjen tasapuolinen mahdollisuus tarjota tuotteita ja palveluita julkisia hankintoja koskevassa tarjouskilpailussa. (L 30.3.2007/348)

Hankintayksikön tulee hyödyntää sen hetkiset kilpailuolosuhteet ja sen on kohdeltava kaikkia hankintamenettelyyn osallistuvia tasapuolisesti. Hankintayksiköillä on mahdollisuus käyttää myös puitejärjestelyjä ja hyödyntää erilaisia yhteistyömahdollisuuksia julkisia hankintoja koskevassa tarjouskilpailussa. (L 30.3.2007/348)

Julkisilta hankinnoilta edellytetään huolellista suunnittelua sekä hankintaprosessin hallintaa, hallinnan toteuttamista sekä sopimuksen täytäntöön panoa. Hankintaprosessin eri vaiheita ovat hankinnan suunnittelu, hankinnasta ilmoittaminen, tarjouspyynnön laatiminen, vastaanotettujen tarjousten käsittely sekä hankintapäätöksen ja hankintasopimuksen tekeminen. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Julkisista hankinnoista tulee tiedottaa avoimesti ja riittävän laaja-alaisesti. Soveltamisalaan kuuluvat hankinnat tulee ilmoittaa HILMA:ssa. Sillä tarkoitetaan työ- ja elinkeinoministerin ylläpitämää maksutonta ja sähköistä ilmoituskanavaa. HILMAN kautta yrityksille välittyy tieto ajankohtaisista hankintamenettelyistä ja ennakkotietoa tulevista hankinnoista. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Julkisia hankintoja koskeva hankintalaki koskee vain EU-kynnysarvoja ja kansallisia kynnysarvoja ylittäviä hankintoja. Pienhankintoihin eli kynnysarvot alittaviin hankintoihin ei sovelleta hankintalakia. Kynnysarvolla tarkoitetaan yksittäisen hankinnan suurinta mahdollista ennakoitua arvoa. Tavara- ja

palveluhankintoja koskevat kansalliset kynnysarvot ovat 1.6.2010 alkaen 30 000 euroa. Tavara- ja palveluhankintoja koskevat EU-kynnysarvot ovat puolestaan 1.1.2010 alkaen 193 000 euroa. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Hankinnoissa kohteen lisäksi hankintayksikkö voi asettaa erilaisia vaatimuksia ehdokkaille ja tarjoajille. Nämä vaatimukset voivat koskea heidän rahoituksellista ja taloudellista tilannetta, teknistä suorituskykyä tai ammatillista pätevyyttä. Hankinta yksiköllä on oikeus pyytää tarjoajilta ja ehdokkailta tarvittavia selvityksiä tilanteestaan. Siinä tapauksessa, että asetetut vaatimukset eivät täyty, on tarjoajat ja ehdokkaat suljettava tarjouskilpailun ulkopuolelle. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Hankintayksiköillä on oikeus itse päättää hankinnan kohteista ja ehdoista ja mitä ominaisuuksia se painottaa. Nämä seikat tulee näkyä tarjouspyyntöasiakirjoista eli hankintailmoituksesta ja tarjouspyynnöstä. Tarjoajan mahdollisuus osatarjouksen tai vaihtoehtotarjouksen jättämiseen ilmoitetaan hankintailmoituksessa. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Tarjouspyyntöasiakirjoista tulee yksiselitteisesti ilmetä hankinnan sisältö, laatu, laajuus, keskeiset ehdot sekä hankintamenettelyn sisältö ja vaiheet. Tarjousasiakirjat tulee laatia myös siten, että yritykset pystyvät arvioimaan soveltuvuuttaan ja mahdollisuuksiaan tarjouskilpailussa. Tarjoaja vastaa tarjouksensa toimittamisesta perille asetettuun määräaikaan mennessä. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Annettu tarjous sitoo ja velvoittaa tekijäänsä. Julkisissa hankinnoissa ei tarjoushinnoista voida enää tinkiä. Hankintayksiköllä on oikeus luottaa tietojen paikkansapitävyyteen. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Tarjouksen käsittelyn vaiheista ei tule antaa ulkopuolisille tietoa ennen hankintapäätöksen tekoa. Tarjoukset avataan niiden jättöajan ummettua. Sen jälkeen tarjoukset käsitellään vaiheittain: Myöhästyneiden tarjousten toteaminen ja hylkääminen, tarjoajien soveltuvuuden arviointi ja varmistaminen, tarjouspyynnön

mukaisten tarjousten keskinäinen vertailu sekä tarjouskilpailun voittajan toteaminen. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Hankintayksikön tulee määrätä valintaperuste jo hankintailmoituksessaan. Valintaperusteena käytetään joko halvinta hintaa tai kokonaistaloudellista edullisuutta. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

Tarjouskilpailun voittajan ratkettua hankintayksikön tulee laatia kirjallinen hankintapäätös. Hankintayksikkö on velvollinen kertomaan hankintapäätöksessään ratkaisuun vaikuttavista seikoista siten, että ehdokas tai tarjoaja pystyy sen perusteella arvioimaan hankintamenettelyn laillisen toteutumisen. Hankintasopimus syntyy, kun kirjallisesti laadittu sopimus on allekirjoitettu. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö [Viitattu 21.6.2011].)

2.3 Kestävät hankinnat

Kestävien hankintojen tekemiseen on ohjeistettu niin Suomen kansallisella tasolla kuin myös EU:n laajuisesti. Kuntatasolla ruokahankinnat on usein keskitetty suuriin tukkuliikkeisiin, minkä pääasiallisena tarkoituksena on kustannustehokkuuden lisääminen. Keskitetyissä hankinnoissa pystytään kuitenkin melko heikosti toteuttamaan kestävien hankintojen periaatteita.

2.3.1 Valtioneuvoston periaatepäätös kestävästä hankinnoista

Vuonna 2009 valtioneuvosto laati julkisia hankintoja koskevan periaatepäätöksen kestävien valintojen edistämiseksi. Periaatepäätöksessä on esitetty tavoitteita julkisten varojen käyttöä koskien sekä toimenpiteitä, joilla kasvihuonepäästöjä, jätemäärää ja ympäristön kemikalisoitumista voidaan vähentää. Lisäksi periaatepäätöksessä on esitetty toimenpiteitä luonnonvarojen kestävästä käytöstä ja ympäristömyönteisten innovaatioiden edistämistä koskien. (Valtioneuvosto 2009,1.)

Julkisia hankintoja tehdään Suomessa vuosittain 27 miljardin edestä, mikä on noin 15 % bruttokansantuotteestamme. Julkisilla hankinnoilla on siis suuri mahdollisuus

pienentää kielteisiä ympäristövaikutuksia. Tämän vuoksi tuotteiden ympäristövaikutukset ovat nousseet yhdeksi tärkeimmäksi valintaperusteeksi julkisista hankinnoista päätettäessä. (Valtioneuvosto 2009,1.)

Eurooppa-neuvoston (2006) kestävän kehityksen strategiassa sekä kansallisessa kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelmassa (2005) tavoitteena on kestävän kulutuksen ja tuotannon edistäminen mm. ympäristöystävällisempiä hankintoja lisäämällä. Valtioneuvoston periaatepäätöksessä todetaan, että ympäristöystävälliset hankinnat pienentävät julkisten organisaatioiden menoja pitkällä tähtäimellä katsottuna. (Valtioneuvosto 2009, 1.)

Valtioneuvosto edellyttää julkisilta hankinnoilta kokonaisratkaisua, joka vastaa ekologisesti ja taloudellisesti parhaalla tavalla kysyntään. Tavoitteena on tuotteen tai palvelun materiaalisen kuluttamisen ja haitallisten ympäristövaikutusten vähentäminen niiden koko elinkaaren aikana. Valtioneuvoston suosituksena on ollut vuodelle 2010, että kuntien ja valtion paikallishallinnon hankinnoista vähintään 25 %:ssa otetaan huomioon ympäristönäkökulma. Vuonna 2015 suosituksena on ympäristönäkökulman huomioiminen vähintään 50 %:ssa hankinnoista. (Valtioneuvosto 2009, 1-2.)

Valtioneuvosto edellyttää myös valtion hallinnon alaisilta ruokapalveluilta elintarvikehankintojen kestävyys lisäämistä. Vuodelle 2010 oli asetettu tavoitteeksi kasvisruoan tai sesongin mukaisen ruoan tarjoaminen vähintään kerran viikossa. Vuoteen 2015 mennessä kyseisiä ruokia edellytetään tarjottavan vähintään kaksi kertaa viikossa. (Valtioneuvosto 2009, 2.)

Ministeriöt, valtion virastot ja laitokset sekä yliopistot ja korkeakoulut ovat vastuussa kestävien hankintojen toimeenpanosta. Niiden tulee toteuttaa periaatepäätöksen tavoitteita laaja-alaisesti omassa toiminnassaan. Sen sijaan kunnille nämä tavoitteet ja toimet ovat ohjeellisia suosituksia. (Valtioneuvosto 2009,2.)

Kestävien hankintojen toteuttaminen edellyttää organisaation johdolta sitoutumista kestävimpiin hankintoihin. Organisaatioihin tulee luoda yhtenäinen hankintapolitiikka ja ottaa käyttöön ympäristöohjelma. (Valtioneuvosto 2009, 3.)

Julkisten ravintopalveluiden osalta yksi periaatepäätöksen tavoitteista on lisätä vastaavien henkilöiden osaamista ohjeistuksen ja neuvonnan avulla. Osaksi neuvontaa ravintopalveluiden vastaaville kehitetään ympäristöpassi- toimintamalli, jonka avulla ympäristövastuullisen toiminnan ja hankintoja koskevien säädösten ja käytäntöjen hallitseminen pystytään osoittamaan. (Valtioneuvosto 2009, 4-5.)

2.3.2 Kestävät hankinnat suomalaisissa ammattikeittiöissä

Kansainvälisesti vertailtuna kestävyys on Suomessa julkisen sektorin ammattikeittiöissä melko heikkotasoista. Käyttöaste tuoretuotteiden ja lyhyen toimitusketjun- sekä luomutuotteiden osalta on useissa tuoteryhmissä alhainen. Suurimmat ongelmat liittyvät tarjonnan puutteeseen sekä hankinnoissa kilpailun toteuttamiseen siten, että lähituotteiden hankinta olisi mahdollista. (Kärkkäinen [Viitattu 25.8.2011].)

Ruokapalveluiden elintarvikehankinnat ja ruoanvalmistus toteutetaan kunnissa yhä enemmän keskitetysti, johtuen kuntasektoriin kohdistuvista kustannuspaineista. Tämä puolestaan aiheuttaa jäljitettävyyden ja alkuperän hämärtymistä sekä elintarvikekuljetusten lisääntymistä. Julkisella sektorilla elintarvikkeet ostetaan usein tukkuliikkeiden valikoimista, joissa ei juuri ole tarjolla lähituotteita. (Kärkkäinen [Viitattu 25.8.2011].)

Kunnat ovat hakeneet hankintojen keskittämisellä kustannustehokkuutta mutta samalla ruoan maku, paikallisuus, tuoreus ja etenkin tuotannon eettisyys, ekologisuus sekä kulttuurillinen ja sosiaalinen kestävyys ovat kärsineet. (Kärkkäinen [Viitattu 25.8.2011].)

Suomessa noin kolmannes elintarvikkeiden kulutuksesta tapahtuu ammattikeittiöissä. Julkisen sektorin ruokapalveluhenkilöstö on tärkeässä roolissa välittämässä laatu- ja ympäristöasioita, kestäviä hankintoja sekä terveellisiä ruokailutottumuksia ja ruokakulttuuria. 900 000 lasta ja nuorta nauttii päivän tärkeimmän ja usein ainoan lämpimän aterian koulussa tai päiväkodissa. (Kärkkäinen [Viitattu 25.8.2011].)

Suomessa ympäristörasitus henkeä kohden on maailman suurimpia mm. energian kokonaiskulutuksesta johtuen. Noin viidennes länsimaiden kuluttamasta energiasta käytetään elintarvikkeiden tuotantoon, jalostukseen, varastointiin, jakeluun sekä ruoanvalmistukseen. Ympäristö kuormittuu lannoitteiden käytön, kuljetusten aiheuttamien päästöjen, kylmäkuljetusten ja -varastoinnin, jalostuksen sekä pakkausjätteiden seurauksena. Kaukaa tulevat elintarvikkeet vaikuttavat hinnaltaan usein hyvinkin edullisilta. Kuitenkin niiden tuotanto, prosessointi, varastointi ja kuljetukset kuluttavat tuotantomaa rajallisia luonnonvaroja, energiaa ja vettä sekä voivat vaikuttaa negatiivisesti ihmisten, eläinten ja ympäristön hyvinvointiin. (Kärkkäinen [Viitattu 25.8.2011].)

Elintarvikkeiden hankintaan lähialueelta tarvitaan vähemmän uusiutumattomia energiavaroja. Tämä edellyttää kuitenkin tehokkaita kuljetuksia. Lähiruoan ympäristövastuullisuuden toteutumiseksi tarvitaan tuottajilta entistä tiiviimpää ja avoimempaa yhteistyötä. Lähiruoka tulee saada kuljetettua kauppoihin ja ammattikeittäisiin yhteiskuljetuksin tai tukkuliikkeiden kuljetusten kanssa. (Kärkkäinen [Viitattu 25.8.2011].)

Kärkkäisen mukaan ruokaa ei tulisi nähdä pelkästään kulueränä. Ruoka ja vesi ovat elinehtomme, minkä vuoksi niitä tulisi tarkastella eri tavalla, kuin muita kuntien hankintoja. Ilmastohaasteen ratkaiseminen vaikuttaa seuraavien sukupolvien tulevaisuuteen. Ruuan ja energian kallistuessa hankintojen keskittäminen ei ole enää järkevää, vaan sen sijaan palataan takaisin kansalliselle, paikallisille ja hajautetuille ruokajärjestelmille, oman ruokakulttuurin pariin. Tämän kehittäminen edellyttää paikallisten tarpeiden tuntemista ja räätälöityjä kehittämistoimia. (Kärkkäinen [Viitattu 25.8.2011].)

2.4 Lähiruokahankkeet

Valtakunnalliset - ja alueelliset lähiruokahankkeet ovat edistäneet lähiruoan käyttöä viime vuosina maassamme. Niiden avulla pyritään muun muassa luomaan verkostoja tuottajien, jalostajien, asiakkaiden, kuljetusliikkeiden ynnä muiden sidosryhmien välille lähiruoan saatavuuden helpottamiseksi.

2.4.1 Lähiruokahankkeiden vaikutuksia

Maassamme on käynnistetty viime vuosina useita lähiruokahankkeita, joista valtakunnallisia ovat Aitoja makuja-, Lähileipä-, sekä Ekocentrian Lähikeittiöhanke. (Laurea- Ammattikorkeakoulu 2011.)

Meneillään olevan Aitoja Makuja – hankkeen tavoitteena on edistää pienyrittäjyyttä ja lisätä elintarvikkeiden pientuotantoa. Sivustolta löytyy muun muassa valtakunnallinen elintarvikeyritysten hakupalvelu. (Laurea- Ammattikorkeakoulu 2011.)

Lähileipähanke on toteutettu vuosina 2003- 2006. Sen ensisijaisina kohderyhminä olivat paikallismyllyt, paikallisleipomot, leipäviljan tuottajat sekä suomalaiset kuluttajat. Toissijaisesti hankkeen tarkoitus oli hyödyttää myös kauppoja, kuntia ja maakuntia. (Laurea- Ammattikorkeakoulu 2011.)

Ekocentrian lähikeittiöhanke on päätynyt 2009. Sen tarkoitus oli kehittää KeHa-renkaaseen (kestävät hankinnat) kuuluville kunnille neuvonnan toimintamalli, jolla edistetään julkisten ruokahankintojen kestävyttä. (Laurea- Ammattikorkeakoulu 2011.)

Näiden lisäksi Etelä-, Itä-, ja Pohjois-Suomen alueilla on käynnistetty useita aluekohtaisia lähiruokahankkeita, joilla on selvästi saavutettu positiivisia aluetaloudellisia vaikutuksia. Näiltä alueilta löytyy useita kuntia, joissa lähiruokan käyttöaste on jo melko korkea. (Laurea- ammattikorkeakoulu 2011.)

Esim. Pohjois-Karjalan lähiruokahanke (2002- 2005) toi alueelle 10,5 uutta ja 17 uudistettua työpaikkaa. Monella yrityksellä liikevaihto kasvoi peräti 50 % ja suoramyymintakanavat lisääntyivät joko omalla alueella tai muualla. Tuotteiden jalostusarvo kasvoi ja tuotekehityksen myötä saatiin uusia tuotteita. Lisäksi hankkeella oli positiivisia vaikutuksia lähiruokan imago-arvoon. (Laurea- ammattikorkeakoulu, 2011.)

Kiuruveden kunta, joka tunnetaan nykyään luomusuomen pääkaupunkinakin, on hyvä esimerkki kunnasta, jossa lähiruokan käyttö on tehty mahdolliseksi. Jo 90-luvun alkupuolella kaupungissa tehtiin strateginen päätös kestävästä kehityksestä. (Syyrakki 2009, 27)

Vänttisen ja Korpi-Vartiaisen (2010, 30.) selvityksen mukaan lähiruuan käyttöaste Kiuruveden kunnassa vuonna 2009 oli peräti 57,9 % indikaattorielintarvikeryhmistä (9:stä eniten käytetystä elintarvikeryhmästä). Muuta kotimaista ruokaa käytettiin 41 %, joten ulkomaisen ruoan osuudeksi jäi ainoastaan 1,1 %

Muita lähi- ja luomuruokahankinnoissa edistyneitä kuntia ovat esim. Mikkeli, Naantali, Kinnula ja Helsinki.

2.4.2 Lähiruoka Eteläpohjanmaalla

Läntisessä Suomessa alueellisia lähiruokahankkeita on ollut muihin alueisiin verrattuna vähemmän. Tällä hetkellä meneillään on Ruokaprovinsi- hanke, jonka toteuttaa Seinäjoen Elinkeinokeskus yhteistyössä Foodwest Oy:n, Seinäjoen Ammattikorkeakoulun sekä Seinäjoen kaupungin kanssa ajalla 15.7.2010-31.7.2012. (Seinäjoen seudun Elinkeinokeskus [Viitattu 27.8.2011].)

Hankkeen tarkoituksena on koota ja edistää elintarvikeosaamista EP:n alueella luoden sille uusia mahdollisuuksia ruoka-, liikunta-, terveys-, hyvinvointi- ja kulttuuriyrityksiä sekä koulutus-, tutkimus-, ja kehittämistoimijoita yhdistelemällä. Edellä mainittuja elementtejä ruokatuotantoon yhdistelemällä pystytään luomaan yritystoimintaa, tuotantoa ja palveluja lisääviä konsepteja sekä uusia työpaikkoja Etelä-Pohjanmaalle. (Jaakkola 2011, 3.)

Hanke sisältää lisäksi toimenpiteitä, joiden kautta Etelä-Pohjanmaan maakunnasta on tarkoitus tulla tunnettu Ruokaprovinsi. (Seinäjoen seudun Elinkeinokeskus [Viitattu 27.8.2011].)

Paatelaisen (2011, 2) mukaan elintarviketalous on alueemme suurimpia vahvuuksia, jossa alkutuotanto on vahvana osapuolena mukana elintarvikkeiden tuotantoketjussa. Viimeisen 15 vuoden aikana alkutuotannossa on panostettu paljon investointeihin, erikoistumiseen sekä osaamiseen.

Etelä-Pohjanmaan alueella on noin 140 elintarvikealan yritystä. Muutama niistä on suuria alansa johtavia yrityksiä, joiden tuotteet ovat tuttuja päivittäisessä ruokapöydässämme. Suuret elintarvikeyritykset mahdollistavat EP:n alueen

mittavan maatalouden tuotannon. Samalla on havaittavissa kehitys, jossa kauppa ja kuluttajat etsivät vaihtoehtoja myös pienyritysten tuotteista. Meneillään oleva Ruokaprovinssi-projekti on apuna elintarviketalouden osapuolten verkostoitumisessa ja yhteistyön kehittämisessä. (Paatelainen 2011,2.)

Samoilla linjoilla on Atria Suomen toimitusjohtaja Alafossi, joka uskoo Seinäjoen seudun erinomaisiin mahdollisuuksiin kehittyä Suomen merkittävämmäksi alueeksi elintarviketeollisuudessa. Se on mahdollista koko ketjun tinkimättömän yhteistyön ja voimavarojen yhdistämisen avulla. Atrialla pidetään tärkeänä kotimaisen lihatuotannon säilyttämistä ja eteenpäin viemistä. (Myllymäki 2011, 19.)

Toinen suuri toimija Seinäjoen seudulla on Valio Oy. Kaikki Valion voit, Oivariinit, KevytLevit, rahkat, tehojuomat, raejuustot ja maitojauheet valmistetaan Seinäjoen tehtaassa. Maito kerätään tehtaaseen 54 km:n keskietäisyydeltä, 30: llä täysperävaunurekalla. Tehdas työllistää yli 400 henkilöä ja tuo välillisesti Etelä-Pohjanmaan alueelle kaiken kaikkiaan 3000 työpaikkaa ja rahaa noin 135 miljoonaa euroa. Seinäjoen tehtaanjohtajan Penttilän mukaan Ruokaprovinssi on pienten yritysten tilaisuus verkostoitua ja tehdä tuotekehitysyhteistyötä. (Kohtala 2011, 17.)

Lähiruokahankkeille on maakunnassamme selvästi kysyntää. Alueemme pienyrittäjät ovat kiinnostuneita toimittamaan tuotteitaan omaan maakuntaan mutta se koetaan usein hyvin monimutkaiseksi. Peräseinäjokelainen tomaatinviljelijä Johan Kullmanin mukaan suurin ongelma on ajanpuute. Hänen mielestään verkostoitumisesta ja yhteistyökuvioista puhuminen on helppoa mutta pienyrittäjillä ei ole tarpeeksi aikaa yhteistyökuvioiden luomiseen. (Kohtala 2011, 6-7.)

Lähes miljoona kiloa tomaattia tuottava kauppapuutarha myy yli puolet tuotannostaan Vantaan alueella ja lähes kaikki loput Lahden seudulla. Kullman ei poissulje mahdollisuutta toimittaa tuotteitaan lähialueen jälleenmyyjille mutta myöntää, että luotettavista vakio-ostajista on myös vaikea luopua. (Kohtala 2011, 6-7.)

Luotettavien ja pitkäaikaisten yhteistyökumppaneiden puolesta puhuu myös Tukkatalo Heinonen Oy:n toimitusjohtaja Kimmo Heinonen. Tämän yksittäisen päivittäistavaratukun toiminta perustuu tuoreuteen, jonka lähialueen tuottajat ja

jalostajat varmistavat toimittamalla tuotteensa tukkuun samana päivänä kun ne välitetään asiakkaalle. Siksi Heinonen kertookin tilaavansa paikallisia tuotteita, aina kun se on mahdollista. Tämä auttaa myös tuottajia ja jalostajia keskittymään myynnin sijaan omaan ydinosaan. (Kohtala 2011, 8-9.)

Lähirooka on saanut Ruokaprovinssi- hankkeen myötä syksyn (2011) aikana paljon julkisuutta. Lehtien palstoilla on kirjoitettu Lähirooka- seminaarista, Lähirookaviestistä, Lähirooka- toritapahtumasta sekä kunnissa järjestettävästä Lähirookapäivästä. Lähirooka on myös puhuttanut vuosittain järjestettävillä Kauhajoen Ruokamessuilla.

Lähirookaa julkisiin keittiöihin, hyvinvointia Ruokaprovinssille- seminaari keräsi Seinäjoella yhteen asiantuntijoita, pienten- ja suurten elintarvikeyritysten edustajia sekä ruoka- alan ammattilaisia. Seminaarissa neuvoja lähirookahankintojen mahdollistamiseksi antoi hankinta- asiantuntija Juha Kontkanen Julkisten hankintojen neuvontayksiköstä.

Seinäjoella ja Alajärvellä vierailut valtakunnallinen Lähirooka- viesti pyöräiltiin Suomen halki 22.-26.8.2011. Lähirookaviestillä on vuosittain järjestettävä haastepyöräily, johon osallistuu tuoreen ruoan ystäviä, ruokakulttuurin kehittäjiä sekä päättäjiä ja toimittajia. Tämän vuoden teemana oli ”Tarjoa tuoretta”, joka herätti keskustelua luonnonmukaisesta ravinnosta ja sesongin kasviksista. Lähirookaviestillä pyritään kannustamaan julkisten ruokapalveluiden vastaavia kestäviin elintarvikehankintoihin valtioneuvoston periaatepäätöstä toteuttaen. (Triballi 2011,3).

Haastepyöräilyyn liittyen läpiajopaikkakuntien oppilaitoksissa vietettiin Lähirookapäivää, johon osallistuivat myös kaikki Kauhavan alueen koulut. Kaikki kouluaterian tarjottavat olivat lähellä tuotettua tai muuten kotimaista alkuperää. (Nahkala 2011, 8).

Ruokaprovinssi- hankkeeseen liittyen osa maakunnan ravintoloista on laatinut oman lähirookamenuunsa, joissa raaka-aineina on käytetty oman alueen raaka-aineita. Yksi ravintoloista on Kauhavalla sijaitseva Härmän Kuntokeskus, jossa lähirookaa on käytetty tietoisesti jo muutaman vuoden ajan. Lähellä tuotetun ruoan osuus on noin 10 % kaikista ruokaostoista. Härmän Kuntokeskuksen käyttämää

lähiruokaa ovat kananmunat, hunaja, osa leivistä ja leivonnaisista, osa juustoista, osa kaloista sekä osa perunoista ja juureksista. Suurin osa käytetyistä lähituotteista on peräisin omalta paikkakunnalta mutta tuotteita tilataan myös muualta maakunnasta. (Holkkola 2011.)

Kuntokeskuksen keittiömestari Holkkolan (2011) mukaan pienet toimijat hoitavat toimitukset todella hyvin. Osa lähituotteista tulee suurempien tavarantoimittajien kuormissa ja kananmunien kohdalla paikallinen tuottaja tuo munat suoraan kylmiöön ja huolehtii niiden varastokierrosta. Asiakkaat ovat Holkkolan mukaan kiinnostuneita lähiruoasta mutta ovat tyytyväisiä myös siihen, että kaikki ravintolan käyttämä liha ja maitotuotteet ovat ylipäänsä kotimaisia.

3 TUTKIMUSYMPÄRISTÖ

Kauhava on noin 17 500 asukkaan kunta. Väkilukunsa perusteella se on Etelä-Pohjanmaan toiseksi suurin kunta. Vuonna 2009 tapahtuneen kuntaliitoksen myötä osaksi Kauhavaa liitettiin myös Alahärmän, Ylihärmän ja Korttesjärven kunnat. Kauhava on tunnettu muun muassa voimakkaasta maataloudesta, jossa maatiloja on Suomen kolmanneksi eniten. Kunta on tunnettu myös yrittäjyydestä. Metallialan ja erityisesti maatalouskoneisiin erikoistuvia yrityksiä löytyy kunnan alueelta useita. (Kauhavan kaupunki 2011.)

Kauhavan kaupungin ruokahuollon piiriin kuuluu päivittäin noin 3500 asiakasta. Koulujen loma- aikoina asiakasmäärä tippuu noin tuhanteen asiakkaaseen. Vuodessa Kauhavan kaupungin ruokahuollossa valmistetaan yli miljoona ateriala. (Kero 2011.)

Kauhavan, Korttesjärven, Ylihärmän ja Alahärmän keskuksissa on kussakin omat keittiönsä, mistä ruoka toimitetaan eri asiakasryhmille. Asiakkaat koostuvat päiväkotikäisistä lapsista, ala-asteiden-, yläasteiden- ja lukioiden oppilaista, terveyskeskusten vuodeosastopotilaista, vanhainkotien ja pienkotien asukkaista sekä ateriapalvelun asiakkaista ja kunnan työntekijöistä. Lisäksi kanta-Kauhavan terveyskeskus ja vanhainkoti Iltakello kuuluvat kuntayhtymä kaksineuvoiseen, minkä keittiössä valmistetaan näihin toimipisteisiin lähtevät ateriat. (Kero 2011.)

3.1 Kauhavan kaupungin tämänhetkiset ruokahankinnat

Kauhavan kaupunki on osana Seinäjoen sairaanhoitopiirin hankintarengasta, johon kuuluu elintarvikkeiden osalta yhteensä 16 kuntaa tai kuntayhtymän osaa. Perunahankintojen osalta hankintarenkaaseen kuuluu Kauhavan kaupungin ja kuntayhtymä Kaksineuvoisen lisäksi Ilmajoen kunnan vanhainkoti ja terveyskeskus, Ähtärin kaupungin aluekeittiö ja Otsokallion jakelukeittiö, Evijärven kunnan koulukeskus sekä Eskoon sosiaalipalveluiden kuntayhtymän Eskoon palvelupiste. (Kero 2011.)

Suurien yhteishankintojen myötä ruokahankinnat pystytään saamaan edullisin hinnoin. Jokainen hankintarenkaaseen kuuluva kunta saa tehdä tilauksensa tietyiltä tavarantoimittajilta tietyistä tuotevalikoimasta. Vaihtoehtoja löytyy kotimaisista ja ulkomaisista tuotteista, tuoteryhmästä riippuen. (Kero 2011.)

Tällä hetkellä kaikki Kauhavan kaupungin käyttämä liha on kotimaista, Atrian, Saarioisten tai HK:n jalostamaa. Ne tilataan keittiöille tukkuliike Kespron kautta, joka välittää samalla myös kuivaelintarvikkeet, säilykkeet yms. Kaikki kaupungin käyttämät maitotaloustuotteet ovat myös kotimaisia ja ne tulevat Arla Ingmanilta. Tuoreiden vihannesten sesonkiaikana käytetään kotimaisia vihanneksia. Loppusyksystä kotimaisten tuoretuotteiden kallistuttua ja niiden huonon saatavuuden vuoksi joudutaan turvautumaan osaksi ulkomaisiin tuotteisiin. Perunat ja juurekset ovat kuitenkin aina kotimaisia. Tuoreet vihannekset, perunat, juurekset ja hedelmät tulevat Tukkutalo Heinosen kautta. (Kero 2011.)

Vuonna 2010 Kauhavan kaupungin ruokahankintoihin oli budjetoitu rahaa 750 000 euroa, josta käytettiin 675 000 euroa. Vuosittaiset hankintamäärät ovat suuria. Esim. perunoita Kauhavan kaupungin keskuskeittiöt tarvitsevat vuodessa noin 80 000 kiloa ja porkkanaa eri muodoissa 20 000 kg. (Kero 2011.)

Ruoka-aineiden tilaaminen tapahtuu sähköisesti, siten että jokainen keskuskeittiö tilaa tarvitsemansa tuotteet ja tavarantoimittajat kuljettavat ne paikan päälle 1-3 kertaa viikossa. (Kero 2011.)

3.2 Lähiruokastrategia

Kuten jo edellä mainittiin, kunnallisen päätöksen teon tulee perustua kokonaisedun tavoitteluun ja kaikilla päätöksillä tulee olla yhtenäinen linja. Kestävien hankintojen edellytyksenä on, että koko organisaatio sitoutuu niihin. Johdon tulee sitoutua valittuihin tavoitteisiin ja tukea hankinnoista vastaavia. (Syyrakki 2009a, 24.)

Hankintaprosessin läpivienti helpottuu, kun organisaatiolla on laadittuna selkeä hankintastrategia. Yhteisten linjausten lisäksi strategiassa tulee määritellä myös pehmeät arvot, kuten vastuullisuus. (Syyrakki 2009a, 23.)

Hankintastrategiassa päätetään, onko hankinnat tarkoitus keskittää vai hajauttaa. Keskittämistä koskeva päätös tehdään lisäksi siitä tullaanko elintarvikkeet ostamaan suoraan tuottajalta vai tukkukaupan kautta. Lisäksi hankintastrategiseksi päätökseksi luetaan osatarjousten mahdollistaminen. (Syyrakki 2009a, 23.)

Syyrakin (2009a, 24.) mukaan lähiruoan käyttö kunnallisissa keittiöissä on pitkälti kiinni tahdosta ja halusta kehittää toimivat mallit, joilla lähiruoan käyttö mahdollistettaisiin. Toimivien mallien luomiseksi tarvitaan yhteistyötä eri tahojen kanssa, joita ovat kunnan ja seudun päättäjät, ruokapalvelusta vastaavat, seudun elintarvikeyritykset ja -tuottajat, alueelliset kuljetusyrittäjät, asiakkaan edustajat, maaseudun ja elintarviketalouden kehittäjätahot sekä mahdollisesti myös ulkopuoliset asiantuntijat.

Strategiset päätökset vaikuttavat Syyrakin (2009a, 25.) mukaan alueen elinvoimaisuuteen, kehitykseen sekä toimiviin markkinoihin ja omavaraisuuteen. Lisäksi niillä on vaikutusta työllisyyteen ja talouteen, yritysten menestymiseen, asukkaiden terveyteen, ympäristöön ja kestäväan kehitykseen.

Kauhavalla kiinnostus lähellä tuotettuun ruokaan heräsi syksyllä 2010, jolloin kaupunginhallitus antoi toimeksi perustaa lähiruokatyöryhmän. Taustalla olivat vuonna 2009 syntynyt kohu ulkomaisen lihan- sekä syksyllä 2010 ruotsalaisen maidon käytöstä kaupungin ruokahuollossa. Kuntalaisissa herätti ihmetystä se, että ruokahuollossa ei käytetty näiden peruselintarvikkeiden osalta kotimaisia tuotteita. (Kero 2011.)

Lähiruokatyöryhmä koostuu kuudesta henkilöstä, joita ovat ruokapalvelupäällikkö Eeva-Liisa Kero, ruokapalveluvastaava Riitta-Liisa Mattila, MTK:n edustaja ja tuottaja Marianne Hanhimäki, Härmän kuntokeskuksen ravintolapäällikkö Pasi Holkkola, kotitalousopettaja Päivi Leppämäki sekä kaupungin hallituksen edustaja Juhani Haukkala. (Kero 2011.)

Lähiruokatyöryhmä on laatinut Kauhavan kaupungin lähiruokastrategian, jossa määritellään seuraavanlaisia asioita: Lähiruoan käytöllä tuetaan kestäväa kehitystä ja varmistetaan alueellisen ruokaperinteen säilyminen. Lähiruoan käytön myötä varmistetaan raaka-aineiden jäljiteltävyys sekä yhteydenpito kuluttajan ja

tuottajan välillä. Lisäksi ruokahankinnoissa tulee huomioida hankintalakisäännökset ja mahdollistaa osatarjousten jättäminen. Kiinnitetään huomiota lähiruoan kuljetusmatkoihin, jotka vaikuttavat osaltaan tuotteiden laadun säilymiseen sekä vähäisempään ympäristön rasittamiseen. Lähiruokastrategia tukee myös pientoimittajien ja jalostajien verkostoitumista sekä antaa pientoimittajille mahdollisuuden pärjätä tarjouskilpailussa painoarvojen uudelleenasettamisen myötä. Tällä tarkoitetaan sitä, että laatua painotetaan 60 % ja hintaa 40 %. (Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä 2010.)

Lähiruokastrategian luomisen lisäksi lähiruokatyöryhmä on tehnyt konkreettisia toimenpiteitä lähiruoan käytön mahdollistamiseksi kaupungin ruokahuollossa. lähiruokatyöryhmä on tutustunut esim. Kiuruveden kunnan ja Kinnulan kunnan lähiruokastrategioihin, joissa lähiruoan käyttö on yli 50 %:n luokkaa. (Kero 2011.)

Lähiruokatyöryhmä on pohtinut lähiruoan ja lähellä tuotetun ruoan eroja ja mitä tuotteita kuuluu tällä hetkellä käytettyihin lähituotteisiin. Kauhavan kaupungin lähiruokastrategiassa lähiruoka käsitetään Suomessa tuotetuksi ja kasvatetuksi ruoaksi. Kauhavan alueella ja lähikunnissa tuotettua ja jalostettua ruokaa kutsutaan puolestaan lähellä tuotetuksi ruoaksi, jonka käyttöä lähiruokatyöryhmä haluaisi juuri lisätä. (Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä 2010.)

Lähiruokatyöryhmä on järjestänyt tuottajille, jatkojalostajille ja käyttäjille suunnatun illan, jossa käyttäjät saivat tuoda esiin omia toiveitaan lähiruoan suhteen. Illan aikana pohdittiin onko lähiruoan tuottajilla ja jatkojalostajilla mahdollisuus vastata kysyntään, jos kaupunki aikoo lisätä lähiruoan käyttöä merkittävästi tulevaisuudessa. Keskustelua käytiin myös mahdollisista ongelmista esim. logistiikan suhteen ja pienten yritysten verkostoitumistarpeesta. (Kero 2011.)

3.3 Lähiruoan käyttö tällä hetkellä

Tällä hetkellä lähellä tuotettua ruokaa käytetään Kauhavan kaupungin ruokahuollossa lähinnä mehujen, marjojen, leipien ja vihannesten osalta, joista osa kasvatetaan ja tuotetaan oman kunnan alueella. Keron arvion mukaan lähellä tuotetun ruoan osuus on 10 % kaikista kaupungin ruokahankinnoista. (Kero 2011.)

Kotimaisuusaste on tällä hetkellä noin 60 %:n luokkaa, eli sitä voidaan pitää melko korkeana, sillä kaikki kaupungin käyttämät lihat, maidot, leivät, perunat, porkkanat, marjat sekä suurin osa tuoreista vihanneksista on Suomessa tuotettuja ja jalostettuja. Ulkomaisten tuotteiden osuudeksi jää näin ollen noin 30 % kaikista ruokahankinnoista. (Kero 2011.)

Talvella kotimaisten, tuoreiden vihannesten hintaero ulkomaisiin verrattuna on sen verran suuri ja niiden saatavuus heikkoa, että keskuskeittiöt ovat joutuneet käyttämään ulkomaisia tuotteita. Ulkomaiset vihannekset ovat Keron (2011) mukaan talvella toki hinnaltaan edullisempia mutta laadultaan ne ovat huomattavasti heikompia. Esimerkiksi jäävuorisalaatista syntyy paljon hävikkiä, koska niistä on usein poistettava pilaantuneita, tummuneita kerroksia. Tähän käsittelytoimenpiteeseen kuuluu myös paljon työaikaa.

3.4 Lähiruoan tuottajille ja jalostajille asetettuja vaatimuksia

Kauhavan kaupungin ruokahuollossa tuottajille ja jalostajille on asetettu erilaisia vaatimuksia. Tilausten tekemisen ja logistiikan tulee hoitua vaivattomasti. Tilaukset annetaan mielellään sähköisesti, jolloin se voi tapahtua keittiöille parhaiten sopivana ajankohtana. Toimiva logistiikka tarkoittaa ajallaan saapuvia toimituksia, jotka on mahdollisuuksien mukaan järjestetty yhteiskuljetuksina eri pienyrittäjien kesken. Tällöin ei keittiöiden tarvitse olla jatkuvasti valmiudessa vastaanottamaan tavarakuormia. Toimituksille tullaan seuraaviin sopimuksiin asettamaan myös erilaisia aikarajoja. Esimerkiksi maitotilausten on oltava perillä viimeistään 24 tuntia tilauksen tekemisestä. (Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä 2010.)

Tuotteiden on oltava suurkeittiöille sopivia. Nykyään suurkeittiöt tarvitsevat yhä jalostetumpia tuotteita, koska niiden on tultava toimeen yhä vähemmällä henkilökunnalla. (Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä 2010.)

Varastotilat ovat suurkeittiöillä usein rajalliset ja tilaukset pyritäänkin tekemään vain lähipäivien tarpeisiin. Siksi tavarantoimittajien tulee hankkia itselleen hyvät varastointi- ja säilytystilat. Esimerkiksi marjanviljelijät tarvitsevat suuria

pakastustiloja ja perunanviljelijät suuria perunavarastoja käyttöönsä. (Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä 2010.)

Oleellista on myös yritysten toimitusvarmuus. Tähän kunta voikin vaikuttaa mahdollistamalla myös osatarjousten jättämisen tarjouspyynnöissään, koska kaikki tuottajat ja jatkojalostajat eivät välttämättä pysty toimittamaan riittävän suuria eriä. (Kero 2011.)

4 RUOKAHANKINTOJEN ALUETALOUDELLISTEN VAIKUTUSTEN SELVITTÄMINEN

Lähiruokahankinnoilla on monenlaisia positiivisia vaikutuksia sen hankinta-alueelle. Niiden rahallisen arvon mittaaminen ja kohdistaminen tietyille alueelle on kuitenkin melko hankalaa.

4.1 Kokonaisedullisuudessa huomioitavat seikat

Lähiruoasta koituvaa aluetaloudellista hyötyä on mahdollisuus arvioida mm. arvonlisäyksen avulla. Arvonlisäyksellä (brutto) tarkoitetaan arvoa, minkä tuotantoon osallistuva yksikkö synnyttää. Se lasketaan siten, että markkinatuotannosta vähennetään yksikön tuotoksesta tuotannossa käytetyt välituotteet (tavarat, palvelut) ja markkinattomassa tuotannossa yhteen laskemalla kiinteän pääoman kulumisen, palkansaajakorvaukset sekä mahdolliset tuotannosta ja tuonnista syntyneet verot. Arvonlisäyslaskelmissa huomioidaan myös taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukset. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 13.)

Lähiruoan tuottamisesta koituvat yksikkökustannukset ovat suuremmat kuin massatuotannosta aiheutuvat, mikä heikentää kuluttajien ostovoimaa. Aluetaloudellisesta näkökulmasta katsottuna lähiruoan etuna on kuitenkin se, että pienimuotoinen toiminta työllistää ja käyttää enemmän resursseja suurteollisuuteen nähden. (Vihma 2006, 3-4.)

Kannattavuutta haettaessa oleellista on elintarvikkeiden jalostusarvon nostaminen. Maaseutukuntien tuottamat edulliset perustuotteet myydään usein alueen ulkopuolelle jalostettaviksi. Raaka-aineen osuus tuotteen hinnasta on kuitenkin varsin pieni ja suurin arvonlisäys syntyy vasta jalostusvaiheessa. Näin ollen jalostuksen tuottama arvonlisä, työpaikat ja verotulot jäävät vain elintarviketeollisuuden sijaintipaikkakuntaan. (Vihma 2006, 3-4.)

Lähiruokaa koskeva ajattelumalli perustuu tuotannon ja jalostuksen hyötyjen kohdentamiseen enimmäkseen ruoan kulutuspaikkakunnan hyödyksi. Oman paikkakunnan tuotteita suosimalla ruokaan käytetyt eurot jäävät omalle alueelle ja synnyttävät sinne työpaikkoja, verotuloja sekä lisäävät palveluiden ja tuotteiden kysyntää. (Vihma 2006, 3-4.)

Hieman eri mieltä ovat Seppänen ym. (2006, 101.), joiden raportin mukaan maa- ja elintarviketalouden rahallinen tuotos on melko pieni. Siitä johtuen paikallisen ruoan käyttö ei voi synnyttää suuria taloudellisia vaikutuksia maaseutuvaltaisessa maakunnassakaan.

Raportista ilmeni, että lähiruoan käytöstä koituisi kuitenkin positiivisia vaikutuksia Etelä-Savon taloudelle. Talouden kokonaistuotos kasvaisi 5 % ja työpaikat lisääntyisivät 6 %, jos oletetaan että kaikki maakunnassa käytetty ruoka tuotettaisiin sen omalla alueella. Positiiviset vaikutukset ovat sitä suotuisimmat, mitä suurempi osa alueen talouden tuotoksesta ja työpaikoista kehkeytyy elintarvikesektorilla. (Seppänen ym. 2006, 101.)

Suurien taloudellisten perustelujen sijaan lähellä tuotettu ruoka tulisi ennen kaikkea nähdä arvovalintana. Suurimmat lähiruoan käytöstä koituvat merkitykset ovat maaseutualueiden työpaikkojen säilyttämisessä ja lisäämisessä. Paikallinen ruoka voidaan nähdä maataloudesta ja elintarviketeollisuudesta riippuvaisten alueiden mahdollisena uudistajana ja alan yritystoiminnan edistäjänä. Lisäksi paikallisesti tuotettu ruoka synnyttää monia sosiaalisia, terveydellisiä ja ruokaturvaan liittyviä taloudellisia hyötyjä. (Seppänen ym. 2006, 101.)

4.1.1 Työllistävä vaikutus ja kunnalle jäävät verotulot

Suomalaisen Työn Liiton laskelmien mukaan Suomeen saataisiin vuosittain tuhat uutta työpaikkaa, jos jokainen suomalainen käyttäisi kuukausittain yhden euron enemmän kotimaisiin tuotteisiin ja palveluihin. Elintarvikeketjun työvaiheisuudesta johtuen työllistävä vaikutus on vieläkin suurempaa elintarviketeollisuudessa. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 41.)

Kuluttajien, yritysten ja hankintaviranomaisten tekemillä ostopäätöksillä on vaikutusta talouteemme, koska vuositasolla kyse on erittäin suurista määristä. Suomalaisen tuotteen valinta vaikuttaa kauaskantoisesti niin työllisyyteen kuin ostajan omaan ja hänen lähialueensa talouteen. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 41.)

Professori Osmo Forssell (2007) on laatinut panos- tuotosmallin mukaan laskelmia, joiden mukaan miljoonan euron arvoiset hankinnat suomalaiselta elintarviketeollisuudelta työllistäisivät suoraan neljä ja puoli henkilöä ja lisäksi välillisesti jopa 20,6 henkilöä. Yhteenlaskettuna siitä kertyisi jopa 25 henkilötyövuotta. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 42)

Näiden 25 henkilön alueen kunnille maksamat kunnallisverot ovat esim. 30 000 euron vuositulojen mukaan lähes 150 000 euroa vuodessa. Yrityksen sijaintipaikkakunta saisi lisäksi yhteisöverotuoton hyödykseen, mikä on riippuvainen yrityksen tuloksesta, minkä vuoksi sen määrää on vaikea arvioida. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 42.)

Tässä opinnäytetyössä sovelletaan näitä samoja edellä mainittuja laskentamalleja, koska niiden käyttäminen on helppoa myös pienemmässä mittakaavassa. On kuitenkin huomioitava, että nämä laskelmat ovat vain suuntaa antavia ja riippuvaisia monista eri tekijöistä.

4.1.2 Taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukset

Euro joka käytetään elintarvikesektorin toimialalla, käyttää muiden toimialojen palveluja 42 % omasta arvostaan tekemällä erilaisia hankintoja, kuten ostamalla energiaa, lannoitteita, vakuutuksia ynnä muuta sellaista. Yhden euron suuruinen lähiruokaostos jättää täten noin 42 senttiä rahaa kiertämään omalle alueelle. Tätä nimitetään taloustieteessä taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukseksi, mikä huomioidaan yleensä arvonlisäys laskelmissa. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 13.)

4.2 Tutkimuksen tavoitteet

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä, joka on luonut kaupungin ruokahuoltoon koskevan lähiruokastrategian.

Työn tarkoituksena oli selvittää Kauhavan kaupungin ruokahuollon ruokahankinnoista koituvia aluetaloudellisia vaikutuksia. Lisäksi tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, minkälaisia aluetaloudellisia vaikutuksia lähiruoalla olisi, jos sen käyttöä lisättäisiin myös muissa Eteläpohjanmaan Sairaanhoidopiirin hankintarenkaaseen kuuluvissa kunnissa. Työn tarkoituksena oli myös tuoda esille lähiruokan käyttöön liittyviä mahdollisuuksia ja haasteita.

4.3 Aineisto ja menetelmät

Kyseessä on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa yhdistyvät sekä teoria että käytäntö. Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on työelämän kehittäminen käytännönläheisestä näkökulmasta katsottuna. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9)

Tässä opinnäytetyössä aikaan saatiin laskelmia tekemällä tuotos, minkä perusteella Kauhavan kaupunki pystyy arvioimaan lähiruokan käytöstä koituvaa aluetaloudellista hyötyä niin kuntatasolla kuin laajemminkin.

Lähiruokaa koskevia selvityksiä on maassamme tehty useita mutta sen käytön kokonaisedullisuutta on tutkittu varsin vähän. Sisä-Savon kuntayhtymässä on vuosina 2009 - 2010 toteutettu hanke, joka koskee lähiruokan käyttöä julkisen sektorin ammattikeiteissä Suonenjoella, Kiuruvedellä, Kuopiossa ja Juankoskella. Tässä Vänntisen ja Korpi-Vartiaisen (2010) tekemässä selvityksessä otettiin huomioon myös lähiruokan käytöstä koituvaa aluetaloudellista hyötyä.

Tässä opinnäytetyössä tehdyt laskelmat perustuvat samoihin laskentamalleihin, joita Sisä-Savossa tehdyssä selvityksessäkin on käytetty. Lähiruokaa koskeva kirjallisuus ja lähdeaineisto koostuvat hyvin pitkälle erilaisista oppaista sekä eri tahojen selvityksistä ja julkaisuista, jotka ovat ladattavissa myös verkosta.

Tutkimusta koskeva taustatiedon hankinta tapahtui pitkälti kaupungin ruokahuoltopäällikköä haastatteleamalla sähköpostin välityksellä. Lisäksi

ruokahuoltopäällikön kanssa käytiin henkilökohtaisia tapaamisia ja puhelinkeskusteluja työn tavoitteiden selventämiseksi. Ensimmäisellä tapaamiskerralla mukana olivat myös Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmän puheenjohtaja sekä opinnäytetyön ohjaaja. Sähköisesti tapahtuvan haastattelun välityksellä hankittiin taustatietoa myös Kauhavan kaupungin maaseutupäälliköltä.

Työn analysoinnissa käytettiin enimmäkseen kvantitatiivisia eli määrällisiä analysointimenetelmiä, koska kokonaisedullisuuden selvittäminen perustuu erilaisiin numeroihin ja laskelmiin. Lisäksi käytettiin kvalitatiivisia eli laadullisia analysointimenetelmiä aluetaloudellisen hyödyn merkitystä pohdittaessa.

Kokonaisedullisuuslaskelmia laadittaessa otettiin huomioon lähellä tuotetun ruoan käytöstä koituva työllistävä vaikutus, kunnalle jäävät verotulot, sekä taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukset.

Kokonaisedullisuusselvityksessä oli tarkoitus alun perin huomioida myös ulkomaisten, kotimaisten ja lähellä tuotettujen vihannesten hävikkien erot ja niistä syntyvät kustannukset. Lisäksi oli tarkoitus laskea edellä mainituista tuotteista koituvia käsittelykustannuksia, kun pilaantuneita kohtia/kerroksia joudutaan usein poistamaan etenkin ulkomaisista tuotteista. Näistä laskelmista kuitenkin luovuttiin, koska tutkimus ajoittui vihannesten sesonkiaikaan, jolloin niin ulkomaiset kuin kotimaiset vihannekset ovat hyvälaatuisia, eivätkä juuri synnytä hävikkiä. Lisäksi Kauhavan kaupungin keskuskeittiöt käyttävät vihannesten sesonkiaikaan ainoastaan kotimaisia ja lähellä tuotettuja tuotteita.

Tutkimus perustuu laskelmiin, joissa aluksi vertailtiin ulkomaisen, kotimaisen ja lähellä tuotetun perunan ja porkkanan vuosikustannuksia. Sen jälkeen laskelmissa otettiin huomioon aluetaloudellinen näkökulma, eli millä tavoin lähellä tuotetun ruoan käyttö vaikuttaa alueen työllisyyteen ja sinne jääviin verotuloihin sekä minkälaisia taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutteita sillä on.

Laskelmia tehtiin myös siitä, minkälainen vaikutus 50 %:n suuruisella lähituotteiden käytöllä olisi Kauhavan aluetalouteen. Lopuksi tehtiin myös arvioivia laskelmia aluetaloudellisista vaikutuksista, jos maakuntamme alueella alettaisiin käyttää lähellä tuotettua ruokaa suuremmassa mittakaavassa.

4.4 Hintavertailut ulkomaisten, kotimaisten ja lähellä tuotettujen tuotteiden välillä

Hintavertailujen kohteeksi valittiin kuorittu peruna sekä porkkana erilaisine jalostusasteineen. Nämä tuotteet valittiin laskelmien kohteeksi siitä syystä, että ne ovat tyypillistä alueella tuotettua lähiruokaa ja päivittäin käytettäviä peruselintarvikkeita, joita tarvitaan kaupungin ruokahuollossa suuria määriä, yhteensä noin 95 000 kg -100 000 kg vuodessa.

Kauhavan kaupungin ruokahuollossa ei ole koskaan käytetty ulkomaista perunaa, eikä sen käyttöönottoa suunnitellakaan. Ulkomaisesta perunasta saatiin kuitenkin hinta-arvio, joita esimerkin vuoksi näissä laskelmissa käytetään. Kaikki laskelmissa käytetyt kilohintatiedot ovat peräisin Kauhavan kaupungin ruokahuoltopäällikkö Kerolta (2011.)

Laskelmien mukaan perunaostoihin kului vuodessa vähimmillään 36 000 euroa, jos käytettäisiin ulkomaista perunaa. Kotimaisen perunan käyttö maksaisi kunnalle säilöntätavasta riippuen 40 000-47 200 euroa. Halvempi hinta on vakuumpakatulla perunalla, mikä kuitenkin sisältää säilöntäainetta joka täytyy huuhdella pois ennen käyttöä.

7000 euroa kalliimpi hinta on veteen säilytyllä perunalla, jonka huonoiksi puoliksi voidaan puolestaan katsoa vedestä koituva ylimääräinen paino, mikä vaikeuttaa käsittelyä. Lisäksi veteen säilötty peruna vie paljon varastotilaa, joten sen toimitus keittiöille tulee tapahtua päivittäin. Veteen säilötyn perunan hyvä puoli on kuitenkin sen tuoreus ja puhtaus. Lähellä tuotettu peruna maksaa noin puolet enemmän, eli 80 000 euroa ja se toimitetaan veteen säilöttynä. Lähellä tuotetun perunan hinta on peräisin oman kunnan alueelta tuottajalta, joka myös itse kuorii perunan.

Taulukko 1. Perunan kustannukset ilman aluetaloudellisia vaikutuksia

	Kg-hinta (veroton)	Hinta yht. vuosi
Ulkomainen, vakuuissa	0,45 €	36 000,00 €
Kotimainen, vedessä	0,59 €	47 200,00 €
Kotimainen, vakuuissa	0,50 €	40 000,00 €
Lähellä tuotettu, vedessä	1,00 €	80 000,00 €

Porkkanan tarve Kauhavan kaupungin ja kuntayhtymä kaksineuvoisen ruokahuollossa on yhteensä noin 20 000 kg. Kuutio ja raaste ovat yleisimmin käytetyt porkkanamuodot. Keron arvion mukaan raasteena porkkanaa käytetään noin 12 000 kg vuodessa ja kuutioina 8000 kg vuodessa. Raaste valmistetaan yleensä itse valmiiksi kuoritusta porkkanasta mutta kotimaista ja lähellä tuotettua porkkanaa on tarjolla myös valmiin raasteen muodossa.

Ulkomaisen porkkanan hinnaksi tuli yhteensä 17 200 euroa vuodessa. Summa on todennäköisesti hieman korkeampi, koska kuoritulle ulkomaiselle porkkanalle ei löytynyt hintatietoja. Tästä syystä laskelmissa käytettiin pelkästään pakasteporkkanakuution hintaa 0,86 €/kg.

Kotimaisen pakasteporkkanakuution käyttö (1,23€/kg) maksaisi kaupungille yhteensä 9840 euroa vuodessa. Kotimaisen kuoritun porkkanan käytön (2,65 €/kg) kustannukset olisivat vuodessa 31 800 euroa. Kotimaisen porkkanan käyttö maksaisi vuositasolla yhteensä 41 640 euroa.

Lähellä tuotettua porkkanakuutiota (3,36€/kg) oli mahdollisuus saada tuoreena. Siksi se oli hinnaltaan myös huomattavasti pakastekuutioita kalliimpaa. Sen käyttö maksaisi vuodessa kunnalle 26 880 euroa. Lähellä tuotettua raastetta oli tarjolla edulliseen hintaan (2,57€/kg). Valmiin lähiporkkanaraasteen hinta oli jopa edullisempi kuin kotimaisen kuoritun porkkanan hinta. Sen kustannukset olisivat vuodessa yhteensä 30 840 euroa. Yhteenlaskettuna pelkästään lähellä tuotetun porkkanan käyttö tulisi maksamaan yhteensä 57 720 euroa.

Taulukko 2. Porkkanan kustannukset ilman aluetaloudellisia vaikutuksia

	kg-hinta	Hinta/ vuosi	Hinta yht./ vuosi
Ulkolainen, pakastekuutio	0,86 €	17 200,00 €	Ulkolainen porkkana: 17 200,00 €
Ulkolainen, kuorittu	Ei saatavilla		
Kotimainen, pakastekuutio	1,23 €	9 840,00 €	Kotimainen porkkana: 41 640,00 €
Kotimainen, kuorittu	2,65 €	31 800,00 €	
Lähellä tuotettu tuorekuutio	3,36 €	26 880,00 €	Lähellä tuotettu porkkana: 57 720, 00 €
Lähellä tuotettu valmis raaste	2,57 €	30840	

4.5 Kokonaisedullisuuden vaikuttavien seikkojen huomioiminen hintalaskelmissa

Lähellä tuotetun perunan ja porkkanan käyttöä koskevia aluetaloudellisia hyötyjä laskettaessa on käytetty kohdassa 4.1 käsiteltyjä laskentaperusteita, joita ovat työllistävä vaikutus ja siitä koitua kunnallisveron lisääntyminen sekä taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukset.

Laskentakaavat:

1000 000 € : 137 720 € = 7,26 (saadaan kerroin)

työllistävä vaikutus: 25 henkilö työvuotta : 7,26 = 3,5 hlö

kunnallisverot 150 000 € : 25 hlö = 6000 €/ hlö

6000 € x 3,5 hlö = 21 000 €

Laskelmien perusteella lähellä tuotetun ja jalostetun perunan ja porkkanan käyttö työllistäisi yhteensä 3,5 henkilöä. Tässä on huomioitu sekä suora, että välillinen työllistyminen. Heidän maksamansa kunnallisvero 30 000 euron vuositulojen mukaan laskettuna olisi noin 21 0000 euroa. Taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukset puolestaan olisivat 57 842 euroa, millä tarkoitetaan summaa joka jää alueellemme kiertämään. Yhteenlasketut aluetaloudelliset edut olisivat siis noin 78 840 euroa. Lisäksi yritykset maksavat sijaintipaikkakunnilleen yhteisöveroa.

Taulukko 3. Lähellä tuotetun perunan ja porkkanan aluetaloudelliset vaikutukset

	Peruna+ porkkana
Työllistävä vaikutus (suora+ välillinen)	3,5 hlö
Kunnallisverot (3,5 hlö:n maksamat)	21 000,00 €
Taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutukset	57 842,00 €
Aluetaloudelliset edut yhteensä	78 842,00 € + yhteisövero + 3,5 henkilötyövuotta

Aluetaloudellisten etujen selvittyä voidaan vertailla ulkomaisen, kotimaisen ja lähellä tuotetun perunan ja porkkanan kokonaiskustannuksia uudelleen. Ulkomaisen perunan ja porkkanan kokonaiskustannukset olivat yhteensä 53 200

euroa ja kotimaisten 81 640 euroa (vakuumiperunan hinnan mukaan laskettuna) Lähellä tuotetut vastaavat tuotteet maksaisivat puolestaan yhteensä 137 720 euroa. Vähentämällä aluetaloudelliset edut lähellä tuotettujen tuotteiden hinnasta, saadaan niiden uudeksi hinnaksi 58 878 euroa, mikä on melko lähellä kyseisten ulkomaisten tuotteiden kokonaishintoja. Kotimaisten tuotteiden kohdalla on huomioitava, että myös niiden käytöstä koituu usein osittaista aluetaloudellista hyötyä.

Taulukko 4. Aluetaloudelliset edut huomioituna perunan ja porkkanan hintalaskelmissa

	Hinta yht.	Verotulot	Kerrannaisvaik.	Uusi kokonaishinta
Ulkolainen	53 200,00 €	-	-	53 200,00 €
Kotimainen	81 640,00 €	(12 000 €)	(32 288 €)	(37 352 €)
Lähellä tuotettu	137 720,00 €	21 000,00 €	57 842,00 €	58 878,00 €

(Sulkuihin on merkitty kotimaisen ruoan tuomat edut, joista osa jää alueelle ja osa jakaantuu muualle Suomea.

Seuraavassa aluetaloudellisia hyötyjä kuvaavassa laskelmassa on oletuksena, että Kauhavan kaupunki alkaisi käyttää lähiruokaa suuremmassa mittakaavassa. Koska lähellä tuotettu ruoka on hinnaltaan kalliimpaa, oletetaan, että kaupungin vuosittaiset ruokahankinnat nousisivat 1 miljoonaan euroon. Lisäksi oletetaan, että lähellä tuotetun ruoan käyttöosuus tästä summasta olisi 50 % eli 500 000 euroa.

Tämän suuruiset hankinnat työllistäisivät alueellamme suoraan 2,25 henkilöä ja välillisesti 10,3 henkilöä eli yhteenlaskettuna se tekisi 12,5 henkilötyövuotta. Heidän yhteenlasketut 375 000 euron vuosiansionsa toisivat alueelle rahaa

yhteensä 75 000 euroa. Taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutuksia sillä olisi 210 000 euroa. Yhteenlaskettuna 500 000 euron lähiruokahankinnat toisivat alueellemme siis 285 000 euron arvoisen hyödyn. Miljoonan euron hankinnoista vähennettäessä 285 000 euroa saadaan hankintojen loppukustannukseksi 715 000 euroa, mikä ei ole enää kaukana viime vuonna käytetyistä 675 000 eurosta.

Lopuksi laadittiin laskelmia, joissa oletuksena oli, että Etelä- Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaaseen kuuluvat kunnat ryhtyisivät käyttämään lähiruokaa suuremmassa mittakaavassa. Oletuksena oli, että heidän lähiruokaostonsa olisivat vuodessa 3 miljoonaa euroa.

3 miljoonaa euroa työllistäisi Etelä- Pohjanmaan alueella vuodessa suoraan 13,5 henkilöä ja välillisesti peräti 62 henkilöä. 30 000 euron vuosituloilla heistä jokainen maksaisi kunnallensa veroa 453 000 euron verran ja taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutuksia sillä olisi maakunnallemme 1 713 000 euroa. Lisäksi tulisi huomioida myös yrityksen maksamat yhteisöverot.

Taulukko 5. Aluetaloudelliset hyödyt erisuuruisia hankinta olettamia käyttäen

	500 000 €:n hankinnat	3 milj. €:n hankinnat
Suora työllistävä vaikutus	2,25 hlö	13,5 hlö
Välillinen työllistävä vaikutus	10,3 hlö	62 hlö
Kunnallisverot	75 000,00 €	453 000,00 €
Kerrannaisvaikutukset	210 000,00 €	1 260 000,00 €
Aluetaloudelliset edut yht.	285 000,00 €	1 713 000,00 €

5 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Juureksista koituvia kustannuksia tarkasteltaessa niiden väliset hintaerot tuntuvat hyvinkin suurilta, etenkin vuositasolla katsottuna. Pelkkiä kustannuksia katsottaessa ulkomaiset tuotteet ovat lähellä tuotettuihin tuotteisiin nähden monin kerroin halvempia. Aluetaloudelliset vaikutukset huomioon otettaessa hintaerot tasaantuvat huomattavasti, eikä ulkomaisia juureksia voida pitää niiden valossa kokonaisedullisimpana vaihtoehtona.

Vakuumpakatusta kotimaisesta perunasta koituvat vuosikustannukset ovat tuhansia euroja vähemmän kotimaiseen veteen säilötyyn nähden. Vakuumpakatuiden, lisäainetta sisältävien perunoiden käytössä ei kuitenkaan toteudu lähiruoka-ajatus, joka perustuu mahdollisimman tuoreisiin ja puhtaisiin tuotteisiin. Siksi merkittävimmät tuotteet, joiden hintoja tulisi tarkastella lähemmin, ovat kotimaiset sekä lähellä tuotetut perunat veteen säilötyinä sekä kotimainen ja lähellä tuotettu porkkana eri muodoissaan.

Lähiruokahankinnoista koituvaa aluetaloudellista hyötyä on lähes mahdotonta arvioida pelkästään kuntakohtaisesti. Helpompaa sen arvioiminen on esim. maakuntatasolla, koska elintarvikejalostamot harvoin sijaitsevat kaikki omalla paikkakunnalla.

Elintarvikejalostamojen työntekijöiden kotipaikkakunnat saattavat olla ympäri maakuntaa, jolloin myös kunnille maksettavat verotulot hajaantuvat laajemmalle alueelle. Sama koskee myös taaksepäin suuntautuvien kytkentöjen kerrannaisvaikutuksia, jotka myös hajaantuvat paljolti oman paikkakunnan ulkopuolelle. Täten tutkimuksen tuloksia voidaankin pitää lähinnä suuntaa antavina.

3 miljoonan euron lähiruokahankinnoista koituvia aluetaloudellisia etuja voidaan pitää jo melko merkittävinä. Tärkeää olisikin, että lähiruokan merkitys ymmärrettäisiin Etelä-Pohjanmaan alueella laaja-alaisemmin ja jokainen sen

hankintarenkaaseen kuuluva kunta olisi valmis asteittain lisäämään lähiruoan käyttöä ruokahuollossaan.

Kauhavan kaupungin olisi järkevää laatia tarjouspyyntönsä siten, että mahdollisimman monella oman paikkakunnan tuottajalla ja yrittäjällä olisi mahdollisuus pärjätä tarjouskilpailussa. Mitä lähempää paikallinen ruoka tulee, sitä enemmän sillä on positiivisia aluetaloudellisia vaikutuksia juuri omalle kunnalle. Kuten jo 4.1-luvussa todettiin, kunnille suurin aluetaloudellinen merkitys tulee juuri siitä, että elintarvikkeiden jalostus tapahtuu omalla paikkakunnalla.

Julkisia hankintoja koskeva hankintalaki määrää, että hankintaperusteina tulee käyttää joko hintaa tai kokonaistaloudellista edullisuutta. Aluetaloudellisia hyötyjä, kuten työllistävää vaikutusta ja kunnalle jääviä verotuloja ei voi kuitenkaan käyttää perusteina ja suosia sen vuoksi paikallisesti tuotettua ruokaa.

Kaupungin lähiruokatyöryhmän laatimaa strategiaa asteittaisen lähiruoan osuuden lisäämisen osalta on kuitenkin mahdollisuus toteuttaa, kun tarjouspyyntöjen hankintakriteereinä käytettäisiin juuresten osalta esim. lisäaineettomuutta, tuoreutta sekä tiettyä esikäsittely- ja kuorintatapaa. Onnistuneen hankinnan edellytys onkin, että tietää mitä on tarjolla ja osaa suunnitella hankintakriteerit sen mukaisesti. Tällä tavoin lähellä tuotetulla ruoallakin on mahdollisuus pärjätä tarjouskilpailussa.

Tutkimuksen aikana ihmetystä herätti se miksi lähiruokahankkeet ovat ennen Ruokaprovinsi- hanketta puuttuneet Länsi- Suomen alueelta lähes kokonaan. Ainakaan niistä ei ollut löydettävissä sähköisessä muodossa olevaa tietoa.

Lähiruokahankkeet voidaan nähdä tärkeänä väylänä lähiruokatuottajien, -jalostajien ja ostajien yhteen saattamiseksi. Hankkeet edesauttavat kehittämään järkeviä logistisia ratkaisuja, kuten lähiruokatukkuja, jolloin keittiöt voivat tilata kaiken tarvitsemansa lähiruoan samasta paikasta. Hankkeet voivat myös auttaa ostajaa laatimaan tarjoukset, siten että ne antavat lähiruoan käytölle mahdollisuuden. Pienyrittäjät kokevat usein kunnan tarjouspyyntöihin vastaamisen hankalaksi, joten hankkeilla on usein mahdollisuus tarjota apua myös tarjouksen laatimisessa.

Kauhavalla voitaisiin käynnistää oma lähiruokahanke, jonka tavoitteena olisi toteuttaa juuri edellä mainittuja asioita. Hankkeen aikana kehitettäisiin tuottajien, jalostajien ja ostajien välistä yhteistyötä ja perustettaisiin lähiruokatukku. Kaupungin keskuskeittiöt tilaisivat lähituotteensa tukun kautta, mistä ne toimitettaisiin paikan päälle mahdollisimman vähäisillä kuljetuksilla. Toimivan logistiikan myötä ympäristönäkökulma tulisi huomioitua ja täten valtioneuvoston periaatepäätöstä voitaisiin toteuttaa hankinnoissa. Tukku palvelisi myös alueemme yksityisiä ravintoloita ja ruokapalveluiden järjestäjiä sekä kotitalouksia, jotka voisivat noutaa tarvitsemansa tuotteet tukusta.

Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä voisikin seuraavaksi pyytää opinnäytetyötä, jossa kartoitettaisiin paikallisten tuottajien ja jalostajien kiinnostusta osallistua lähiruokatukku-toimintaan.

Kuten jo luvussa 3 todettiin, Kauhava on vahva maatalouskunta, jonka alueella on paljon peltopinta-alaa käytössä perunan ja porkkanan viljelylle. Tuntuisikin luontevalta, että Kauhavan kaupunki lisäisi juuri näiden tuotteiden käyttöä lähiruokahankintoja kasvattaessaan.

Esim. kauhavalaisen Rami Liljan pelloilla kasvaa vuosittain 3 miljoonaa kiloa perunaa. Tästä määrästä tarvittaisiin vain murto-osa Kauhavan kaupungin ruokahuollon käyttöön. Kauhavalainen Domretor Oy valmistaa toisille elintarvikeyrityksille peruna- ja juuressoseita ja muita valmisruokia. Yritys on kiinnostunut lähiruoka-ajatuksista ja olisi mielellään mukana jalostamassa kaupungin tarvitsemia peruna- ja juurestuotteita. Kauhavalta löytyy myös muita yrittäjiä, joilta on mahdollisuus hankkia valmiiksi kuorittua perunaa. (Lavonen 2011.)

Lahnalammen (2011) mukaan Kauhavan alueella viljellään perunan ja porkkanan lisäksi myös muita juureksia sekä marjoja, joita kaupungin ruokahuollossa voisi olla mahdollisuus käyttää. Näitä ovat ruokaherne, härkäpapu, lanttu, nauris, sipuli, parsakaali, omena, mustaherukka, vadelma ja mansikka, joiden viljely pinta-alat vaihtelevat 0,2 hehtaarista 35 hehtaariin.

Osaa peltopinta- alasta voitaisiin hyödyntää laajemmin näiden tuotteiden viljelyyn sekä myös muihin kunnan ruokahuollossa tarvittaviin juureksiin, kuten selleriin ja

palsternakkaan, joita tyypillisimmin käytetään keitoissa. Lisäksi tilli ja persilja ovat paljon käytettyjä yrtejä, joten niiden viljelystä Kauhavan kaupunki voisi tehdä sopimukset paikallisten viljelijöiden kanssa.

Kunnan ja viljelijöiden välinen yhteistyö tulee olla pitkäjänteistä ja avointa toimintaa, minkä kautta tuottajalla on mahdollisuus investoida ja kehittää tuotteitaan ostajan toiveiden mukaisiksi. (Syyrakki 2009a, 48)

Lähiruoan laajempi käyttöönotto vaatii usein ruokalistan uudelleen muokkausta. Etenkin syksyllä, kun kotimaiset/ lähellä tuotetut juurekset ja vihannekset ovat parhaimmillaan, tulisi järjestää niitä koskevia teemaviikkoja. Näitä voisivat esim. olla Perunaviikko, Kurkkuviikko, Tomaattiviikko, Salaattiviikko, Puutarhamarjat, Metsämarjat, Omenaviikko. (Syyrakki 2009a, 31.) Ruokalistasuunnittelussa ulkomaisten hedelmien osuutta voitaisiin pienentää korvaamalla ne kotimaisilla marjoilla. Riisin sijasta voitaisiin käyttää kotimaisia ohrasuurimoita tai perunaa.

Kauhavan kaupunki on esimerkillisesti kuunnellut asukkaidensa toiveita ja kiinnittänyt huomiota ruokahuollossa tarjoamiensa tuotteiden alkuperään. Kaupunki on määrätietoisesti perustanut lähiruokatyöryhmän, joka on luonut strategian lähiruoan käytön edistämiseksi.

Aluetaloudellisten vaikutusten lisäksi kunnassa nähdään, että lähiruoan käytöllä on positiivisia vaikutuksia sen imagoon. Kauhavan Kaupunginjohtaja Harri Mattila katsoo, että lähiruoka voi toimia maaseutuasumisen tukena: ”Meillä on turvallista ruokaa, kyläkoulut ja isot tontit”. Näitä seikkoja useimmiten etenkin lapsiperheet arvostavat. (Lavonen 2011, 12.)

On kuitenkin muistettava, että kaikkea ruokaa ei ole mahdollista saada oman kunnan tai edes maakunnan alueelta. Tällöin on tärkeää, että käytetään ylipäänsä kotimaisia tuotteita. Tällöin aluetaloudelliset edut jäävät vain osittain omalle alueelle mutta kuitenkin hyödyttävät koko kansantalouttamme. Sen sijaan ulkomaisen tuotteen valinta ei tuo hyötyä millekään taholle. Lähiruoka on ennen kaikkea arvovalinta.

LÄHTEET

- Forssell, O. 2007. Kulutusvalinnat vaikuttavat työllisyyteen. [Verkkajulkaisu] Suomalaisen Työn Liiton selvityksiä. [Viitattu 28.6.2011] Saatavana: <http://www.avainlippu.fi/service.cntum?pagelid=126792>
- Holkkola, P.2011. Keittiömestari. Härmän Kuntokeskus. Henkilökohtainen haastattelu 16.8.2011.
- Julkisten hankintojen neuvontayksikkö. Ei päiväystä. [Verkkosivusto] [Viitattu 21.6.2011]. Saatavana: http://hankinnat.fi/k_etusivu.asp?path=1;161;120419
- Kauhavan kaupunki. 2011. Kauhava info. [Verkkosivusto] [Viitattu 5.8.2011] Saatavana: <http://www.kauhava.fi/kauhava-info/>
- Kauhavan kaupungin lähiruokatyöryhmä. 2010. Lähiruokastrategia. Ppt-esitys.
- Kero, E-L. 2011. Ruokahuoltopäällikkö. Kauhavan kaupunki. Henkilökohtainen tiedonanto 6.6, 4.8 ja 5.8. 2011.
- Kohtala, A. 2011. Johan Kullman elää tomaatin tahdissa. Tahto 1/2011.Seinäjoen seudun elinkeinokeskuksen tiedotuslehti. I-print Oy.
- Kohtala, A. 2011. Tukkutalo elää yöllä. Tahto 1/2011.Seinäjoen seudun elinkeinokeskuksen tiedotuslehti. I-print Oy.
- Kohtala, A. 2011. Voin ystävien joukko kasvaa. Tahto 1/2011.Seinäjoen seudun elinkeinokeskuksen tiedotuslehti. I-print Oy.
- Kuluttajavirasto. Lähiruoka tukee kestävästä kehitystä. [Verkkosivusto] [Viitattu 30.6.2011] Saatavana: www.kuluttajavirasto.fi/fi-Fi/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka
- Kärkkäinen, I. 2011. Partsilta pöytään: Lähiruoka ja Julkisen sektorin ruokapalvelut. Ekocentria. [Verkkosivut] [Viitattu 25.8.2011] Saatavana: http://www.Partsilta_poytaan.net
- Lahnalampi, J. Maaseutupäällikkö. Kauhavan kaupunki. Henkilökohtainen tiedonanto 1.6.2011.
- L 30.3.2007/348. Laki julkisista hankinnoista.
- Laurea- Ammattikorkeakoulu. Kestävästä liiketoimintaa lähiruokaasta. [Verkkajulkaisu] Lähiruoka uutiskirje 2/4 2011. [Viitattu 20.8.2011]

Saatavana: [http:// www.studio-oiva.laurea.fi/lahiruoka/lahiruokahankkeita.html](http://www.studio-oiva.laurea.fi/lahiruoka/lahiruokahankkeita.html)

Lavonen, E. 2011. Kauhavalla pellot ovat talouden ydin. Maaseudun tulevaisuus 8.7.2011,12.

Marttaliitto. Ei päiväystä. [Verkkosivut] [Viitattu 1.8.2011] Saatavana: http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/

MTK. Ei päiväystä. [Verkkosivut] [Viitattu 15.8.2011] Saatavana: http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruoka/fi_FI/lahiruokaa_kesta_vasti/

Myllymäki, O. 2011. Eväät riittävät. Tahto. Seinäjoen seudun elinkeinokeskuksen tiedotuslehti 1/2011. I-print Oy.

Myllymäki, O. 2011. Ruokaprovinssi rikastuu tahtomalla. Tahto. Seinäjoen seudun elinkeinokeskuksen tiedotuslehti 1/ 2011. I-print Oy.

Nahkala, A. 2011. Lähiruokapäivän lihakeittoateria taatusti kotimaisista aineksista. Komiat. 31.8.2011, 8.

Paatelainen, S. 2011. Ruokaprovinssi ja elintarviketalous. Tahto. Seinäjoen seudun elinkeinokeskuksen tiedotuslehti 1/2011. I-print Oy.

Seinäjoen seudun Elinkeinokeskus. Ei päiväystä. [Verkkosivut] [Viitattu 27.8.2011] Saatavana: <http://www.ruokaprovinssi.fi/>

Seppänen, L, Aro-Heinilä, E, Helenius, J, Hietala- Koivu, R, Ketomäki, H, Mikkola, M, Risku-Norja, H, Sinkkonen, M & Viitanen H. 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: Ympäristö ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Helsingin yliopisto: Ruralia instituutti, Mikkeli, Raportteja9. Saatavana: www.helsinki.fi/uralia/julkaisut/pdf/raportteja9.pdf

Sihvonen, M & Mäkipeska, T. 2010. Lähiruoka nyt!: Trendistä markkinoille. [Verkkajulkaisu] Sitran selvityksiä. [Viitattu 20.6.2011] Saatavana: www.sitra.fi/Julkaisut/selvityksiä-sarja/Selvityksiä29pdf.

Suomalaisen työn liitto. 2010. Suomalaisen tuotteen hankinnan vaikutukset työllisyyteen vuonna 2005. Professori Osmo Forssellin panos- tuotosmallin laskelmat 2007.

Syyrakki, S. 2009a. Ostajan opas: Paikallisruokaa omalta talousalueelta. Helsinki: Star-offset Oy. Efeko-opaat.

Syyrakki, S. 2009b. Päättäjän opas: Lähituottajat ja paikalliset ruokapalvelut. Helsinki: Star-offset Oy. Efeko-opaat.

Triballi, V. 2011. Valtakunnallinen lähiruokaviesti saapui Alajärvelle. Järvisseudun Sanomat. 31.8.2011, 3.

- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 8.4.2009.
- Vihma, A. 2006. Kotitalousten ympäristökysymyksiä: Lähiruoka, valmisruoka ja luontomatkailu. Pro gradu-tutkielma. Helsinki: Helsingin yliopisto, taloustieteen laitos, selvityksiä nro.40.
- Vilka, H & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Vänttinen, R & Korpi - Vartiainen, J-P. 2010. Lähiruokan käyttö julkisen hallinnon ammattikehityksessä: Ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa. EU:n maatalousrahasto, Pohjois-Savon Elykeskus ja kunnat. Sisä-Savon seutuyhtymän julkaisu 1/2010. Saatavana: [www. sisä-savo.fi>julkaisut>elintarvikealan julkaisut](http://www.sisä-savo.fi/julkaisut/elintarvikealan_julkaisut)