



**Lähiruoka-
ja luomuhjelmien
erikoisnumero**

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2013 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	31.1.	15.2.
2	2.5.	17.5.
3	28.8.	13.9.
4	20.11.	9.12.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2100 kpl. Jakelulistalla on 1800 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

Arja Meriluoto
puh. (02) 333 6476

arja.meriluoto@utu.fi

Heidi Valtari
puh. (02) 333 6416, 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi

Turun yliopisto
Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden tarkoitus on palvella eri puolilla Suomea olevia elintarvikealan toimijoita ja yrityksiä kertomalla valtakunnan tason asioista, verkostoitumisesta ja muista kaikkea elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotusledestä sinulle hyödyllisiä asioita ja rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

Toimitus odottaa aktiivisuutta elintarvikealan toimijoilta. Luiska tekstiä syntyy helposti. Kyse on aktiivisuudesta. Kertomalla asioista auttaa toisia ja voi toisaalta saada arvokasta palautetta omaan toimintaan muilta.

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden julkaisija on Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Lehti on luettavissa sähköisesti myös teemaryhmän nettisivuilla.
www.maaseutupolitiikka.fi

www.ruokasuomi.fi

Painopaikka: Paino-Kaarina

Sisällys

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän puheenjohtajan tervehdys	1
Lähiaruokaohjelma linjaa kehittämisen suunnat pitkälle tulevaisuuteen	2
Hallituksen luomualan kehittämisohjelma antaa taustatukea	3
Luomua lisää - lähiaruokaa totta kai! -miniseminaarin satoa	4
Lähiaruoka-aineiden käyttö Hämeenkyrössä	5
Luomujatkojalostajan opas arvokas työkalu luomun jalostuksen parissa työskenteleville	5
Onko lähiaruonan toimitusketjussa tilaa lähiaruokatukulle?	6
Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä jatkokaudelle	6
Elintarvikealan toimijat tarjoilevat maistuvia ammatteja	7
Lähiaruokayrittäjä esittäytyy videolla	7
Lähiaruoka osana kestävä kehityksen tapahtumia	8
Lähiaruokaa ja matkailua -hanketreffit: 1.10.2013 Tampereella ja 2.10.2013 Lahdessa	9
Tiedä mitä syöt	9
Opinnäytetyö EU:n nimisuoajärjestelmän hyödyntämisestä Suomen ruokamatkailussa	9
Verkostot ja logistiset solmukohdat lähi- ja luomuruoan saatavuutta parantamassa?	10
Lähiaruokataapahtuma Herkkujen Suomi - suomalaisen ruokakulttuurin juhlaa	12
Lähiaruonan kysyntä ja tarjonta	13
Elämiskonsepteja ja innostusta ruotsalaisissa yrityksissä	14
Kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä lähiaruosta	16
Lisää luomua yhteistyöllä	17
Lounais-Hämeessä lähiaruokaa suurkeittiöihin	18
Työtä Pohjois-Karjalasta -merkki	19
Thai-ruokaa lähialueen raaka-aineista	20
Vetrea - Täyttä elämää	21
Reko-sopimus. Uusi myyntimalli lähiaruolle	22
Lähiaruokaa ja matkailua -hanketreffit: 24.10.2013 Siilinjärvellä ja 30.10.2013 Kuusamossa	23
Kunnat lähiaruokataloksiin	24
Västankvarn en västnyländs matkalla	25



Kansikuva: Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän puheenjohtajan tervehdys

Käsissäsi oleva Ruoka-Suomi -tiedotelehdän numero on teemoitettu luomun ja lähiruokaan keskittyväksi 16.5.2013 valtioneuvoston yleisistunnossa hyväksytyjen hallituksen luomualan kehittämisohjelman ja hallituksen lähiruokaohjelman kunniaksi. Tähän numeroon on koottu tietoa ao. ohjelmien varoin rahoitettuja hankkeista, samoin eri puolilla Suomea toteutettavista kehittämistoimista. Lehdessä on esimerkkejä muun muassa erilaisista logistiikkaratkaisuksista, innovatiivisista lähiruokayrityksistä, keinoista tuoda tuottajat ja kuluttajat paremmin yhteen, markkinointi-innovaatioista ja kehittämistyön koordinoinnista. Tätä kaikkea ja paljon muuta tarvitsemme luomun ja lähiruokan menestyksekkään tulevaisuuden turvaamiseksi. Molemmat alat ovat vuosi vuodelta vahvistuneet, ja löytävät yhä paremmin tiensä kuluttajan lautaselle. Työtä on kuitenkin vielä paljon jäljellä.

Toukokuussa hyväksytyt ohjelmat tukevat hyvin ruokastrategiaamme ja lähiruokan sekä luomun edistäminen ovat keskeisessä roolissa ministeriössämme. Maatalouspolitiikan on aidosti tunnistettava em. alojen mahdollisuudet ja luotava niille toimintaedellytyksiä. Tämä vaatii myös uutta ajattelutapaa sekä uusia toimintamalleja. Mikään hetken huuma ei trendi ole myöskään hallinnossamme, sillä valtioneuvosto hyväksyi toukokuussa ohjelman, mutta myös periaatepäätöksenä luomun ja lähiruokan kehittämistavoitteet pitkälle tulevaisuuteen vuoteen 2020 saakka. Periaatepäätös antaa meille hyvän linjan siitä, mitä Suomessa on tehtävä nyt ja tulevina vuosina tavoitteiden saavuttamiseksi.

Hallinto on lähiruuan ja luomun edistämiseksi vain raamit ja linjaukset antava toimija. Kehittämistyöhön tarvitsemme mukaan kaikki ketjun toimijat. Alkutuotannon on oltava kannattavaa, jotta laadukasta raaka-ainetta on saatavilla. Tarvitsemme ennakko-luultomia, asiakasta tarkalla korvalla kuuntelevia jalostusyrityksiä, hyllytilaa lähiruualle ja luomulle tarjoavia vähittäiskauppoja, uusia markkinointi- ja logistiikkaratkaisuja, tutkimusta, neuvontaa ja viestintää mutta ennen kaikkea valistuneita kuluttajia. Tarvitsemme myös toimijoita linkittämään näitä ketjun osia yhteen sekä keinoja kertoa hyvistä ja onnistuneista esimerkeistä.



MMM kuva-arkisto: Ministeri Jari Koskinen ja kansliapäällikkö Jaana Husu-Kallio kertoivat 16.5.2013 uunituoreita terveisiä hallituksen hyväksymistä luomu- ja lähiruokaohjelmista valtioneuvoston tiedotustilassa pidetyssä tilaisuudessa.

Ruoka-Suomi -teemaryhmä elintarvikealan pk-sektoriin keskittyvänä pitkänlinjan toimijana on hyvä esimerkki siitä, mitä tarvitsemme alan pitkäjänteisen kehittämisen tueksi. Teemaryhmä linkittää niin alan valtakunnalliset kuin alueelliset toimijat yhteenpuhuvaksi elimeksi, joka rakenteellaan pystyy seuraamaan ja vaikuttamaan juuri silloin ja siellä, missä vaikuttamisen tarvetta kulloinkin on. Se kerää toimijoita yhteen, välittää oppeja ja kokemuksia eri puolilla tehdyistä hyvistä esimerkeistä, mutta rakentaa myös itse prosesseja ja projekteja niihin kohtiin, joissa paikkaamisen tarvetta on. Harva esimerkiksi tietää, että alan alueellinen kehittämistyö sai alkunsa Ruoka-Suomen toimesta 1990-luvulla, jolloin alueilla alettiin nostamaan pystyyn erityyppisiä FoodCentre- ja muita kehittämiskeskustoja MMM:n pienen siemenrahoituksen siivittämänä. Ruoka-Suomi on ollut paljon myös auttamassa lähiruokan pääsyä kauppojen hyllyihin erilaisten koulutusohjelmien ja viimeksi PTY:n kanssa yhdessä toteutetun valtakunnallisen kehittämisprosessin kautta. Teemaryhmän työn tuloksena meille rakentui muun muassa valtakunnallinen aitojamakuja.fi -kattoportaali alan yritystietojen ja lähiruokatietouden esiinnostajaksi. Ilman teemaryhmän verkostoa tuskin olisimme saaneet nauttia taas keran upeasta Herkkujen Suomestakaan.

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä YTR ja sen laaja verkostomainen työtapana ml. teema-

ryhmät ovat osoittaneet vuosien varrella voimansa maaseutupolitiikan rakenteiden ja maaseututietoisuuden ja -osaamisen vahvistamisessa, laajan maaseutupolitiikan toteuttamisessa sekä maaseudun elinvoimaisuuteen liittyvien eri teemojen täsmäkehittämisessä. Tässä teemaryhmillä on ollut iso merkitys. Teemaryhmien roolista on ollut paljon keskustelua ja vaikka työ on ollut vaikuttavaa, niin paikalleen kukaan ei saa jäädä ja

uusia toimintamalleja on mietittävä aktiivisesti. YTR:n osalta pohditaan entistä enemmän temaattista kehittämistä. Painoalat, kuten niitä eteenpäin vievät toimintamallitkin ovat juuri nyt työn alla. Tässä uudistuksessa Ruoka-Suomi -teemaryhmänkin on mietittävä, miten se jatkaa omien vahvojen verkostojensa toimintaa, ja miten niitä parhaiten ulotetaan esimerkiksi luonnontuotteisiin ja matkailuun.

Uuden maaseutupoliittisen kokonaisohjelman laadintatyö on käynnissä ja siihen toivon YTR:n, sen sihteeristön ja teemaryhmien vahvaa panosta, mutta erityisesti teemaryhmien kautta myös kentän ääntä ja kokemuksia. Otan myös itse mielelläni vastaan kehittämisajatuksianne niin lähiruokan ja luomun osalta kuin laajemmin maaseudun kehittämiseksi.

Jaana Husu-Kallio
Kansliapäällikkö, MMM
Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR)
puheenjohtaja

Lähirookaohjelma linjaa kehittämisen suunnat pitkälle tulevaisuuteen

Hallitus teki yleisistunnsa 16.5.2013 periaatepäätöksen hallituksen lähirookaohjelmaksi ja lähirookasektorin kehittämisen tavoitteiksi vuoteen 2020. Lähirookaohjelmaa toteutetaan valtioneuvostotason ohjelmalla hallinnon käytettävissä olevin keinoin, ja sen keinovalikoima kattaa erityisesti lainsäädäntöön ja tukijärjestelmiin liittyviä toimenpiteitä. Ohjelman tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa myös lähirooka-ketjun muiden toimijoiden kehittämistyölle, mikä ohjelmasta saa vahvaa osviittaa ja suunnannäyttöä.

Koska keskustelu lähirookamäärittelmästä on yhä vellovaa, ohjelma sisältää sen tarkoitukseen sorvatusen lähirookamäärittelmän. Sen toivon otettavaksi kaikkien tahojen lähirookatoiminnan ohjenuoraksi: *lähirooalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen (tässä tapauksessa alueella tarkoitetaan maakuntaa, tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta) paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Tämän ohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan lähinnä pienempien yritysten erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa.*

Lähirookaohjelmassa korostetaan myös lyhyitä jakeluketjuja: *Lähirooka ja ruoan paikallisuus liittyvät erityisesti lyhyisiin jakeluketjuihin. Lyhyitä jakeluketjuja määrittää taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen ketjussa, toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet.*

Ohjelman tavoitteet hyväksyttiin jo 9.1.13 hallituksen iltakoulussa ja ovat: 1) monipuolistaa lähirooan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähirooan jalostusastetta, 2) parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin, 3) kasvattaa lähirooan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä, 4) parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia, 5) tiivistää lähirookasektorilla toimivien yhteistyötä ja 6) lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta.

Tulevaisuuden tavoiteasetannassa on toisaalta yksinkertaisia, mutta toisaalta hyvinkin monisäikeisiä ja pitkäjänteistä kehittämistyötä taakseen vaativia asioita. Lähirooka halutaan nähdä automaattisena osana kuluttajan lautasella niin arkena kuin juhlassa, niin kodin aterioissa kuin ammattikeittiöissäkin. Lähirooalla tulisi olla monia taloudellisesti kannattavia markkinointi- ja jakelukanavia, joista niin tuottaja kuin kuluttajakin löytäisi itselleen sen parhaiten sopivan. Lähirooka tulee nähdä mahdollisuutena lähentää tuottajaa ja kuluttajaa toisiinsa, millä samalla parannetaan ruoan jäljitettävyyttä. Tulevaisuuden tahtotilassa korostuu myös lähirookavalikoimien runsaus ja sopivuus erilaisten asiakasryhmien tarpeisiin.

Ohjelmassa lähirooka nähdään erityisesti matkailun mahdollisuutena. Tässä yhteydessä korostetaan paitsi ruokamatkailua, mutta lähirooan merkitystä osana kaiken matkailun laatua. Lähirooka tulisi ottaa entistä paremmin mukaan alueiden imagomarkkinointiin kaikille aluetasojille, tässä olemme muun muassa naapurimaitamme selvästi jäljessä.

Elintarvikelainsäädännön koukerot ovat puhuttaneet lähivuosiina kovastikin, ja tänä kesänä esimerkiksi pienteurastamot ja raaka-maidon myyjät ovat nostaneet esille elinkeinotoimintansa lainsäädännöllisiä haasteita. Lähirookaohjelma kuten myös luomuhjelma tavoitetilassaan korostavat, miten lainsäädäntöä tulisi kehittää ja etsiä tarvittavia joustoja, samoin miten siitä tulisi olla saatavilla helposti neuvontaa.

Julkisiin hankintoihin liittyvän hankintaosaamisen parantaminen on mainittu erikseen Kataisen hallitusohjelmassa. Lähirookaohjelman tavoittilan mukaan lähirooan huomioiminen tulee saada mukaan kuntien hankintastrategioihin ja että lähirookaa käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa. Ohjelma linjaa myös tarjontakilpailuihin liittyviä kriteerejä ja miten niissä olisi otettava huomioon ravitsemuksen ja muun laadun rinnalla ympäristö ja kestävä kulutus, sesonginmukaisuus ja tuoreus.

Alkutuotannon osalta lähirooka on nähtävä keskeisenä osana kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden turvaamista. Lähirooan tuotanto ja jalostus nähdään myös todellisena mahdollisuutena osana yhä useampien tilojen



kannattavaa tuotantoa tukien myös pienempien tilojen elinkelpoisuutta.

Lähirookaohjelma otti kantaa myös toimijoiden välisen yhteistyön tiivistämiseen. Tätä tukien lähirookaohjelman yksi keskeisimmistä toimenpide-ehdotuksista on lähirooka-teen sisällyttäminen maakuntien strategioihin ja ohjelmiin. Lähirookaohjelman toinen keskeinen ehdotus koskee alueellisen lähirooan ja elintarvikealan kehittämistyön kokoamista alueellisten monivuotisten koordinaatiohankkeen siipien suojaan. Tällä saadaan aikaan systemaattista, pitkäjänteistä kehittämistä, vältetään päällekkäistä työtä sekä välitetään kokemuksia ja opitaan itsekkin muiden vastaavien aluehankkeiden kanssa.

Monissa aikaisemmissakin strategisissa asiakirjoissa on kannettu huolta ruoan ja sen tekijöiden arvostuksesta. Näin myös lähirookaohjelmassa, jonka tavoitetilassa korostetaan

Hallituksen luomualan kehittämisohjelma antaa taustatukea

läpi varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän menevän ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen luovan pohjaa koko elämän kestäville ruoka- valinnoille.

Elämme kesken kiivainta uuden EU:n ohjelmakauden suunnitelmien ja ohjelmien valmisteluaikaa. Nyt on oikea, ja viimeinen hetki, ottaa lähiruokaohjelman linjaukset eri tason asiakirjoissa huomioon! Aluerahoitajien ja alueellista lähiruoan kehittämistyötä tekevien tulisi viimeistään tässä vaiheessa istua saman pöydän ääreen ja sopia työnjaoista ja vastuista tulevien vuosien tehtävien osalta. Toivon, että pöydän ääreen kutsun saavat ainakin Ruoka-Suomi -teemaryhmän aluejäsent, jotka toimivat kontaktina ja viestinviejinä lähiruokaohjelman ja alueellisen kehittämistyön välillä.

Ohjelma on tulostettavissa: www.mmm.fi/lahiruoka.

Ohjelman kuulumisia voi seurata sen Facebook-sivuilta: www.facebook.com/Lahiruokaohjelma

ja koordinaattorin blogista: <http://lahiruokaohjelma.blogspot.fi/>

*Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö
Ruoka-Suomi -teemaryhmän pj.*

Tämä aika on luomulle otollinen. Kuluttajat haluavat tietää, kuka heidän ruokansa on tuottanut, ja miten. Kotieläinten hyvinvointi on kuluttajille tärkeää. Näihin toiveisiin luomuruoka vastaa. Luomun peruseräisiin kuuluu ravinteiden kierrätys. Luomutuotannossa saa käyttää vain luonnosta peräisin olevia torjunta-aineita ja lannoitteita. Elintarvikkeiden valmistuksessa sallittujen lisäaineiden määrä on rajoitettu. Luonnonmukainen tuotantotapa, sen säännöt, valvonta ja luomumerkit elintarvikepakauksissa antavat varmuuden kestävästi tuotetusta ruoasta. Samalla kun huolehditaan ympäristöstä, luodaan ihmisille toimeentulomahdollisuuksia ja parannetaan elinkeinon kilpailukykyä.

Luomun kehittämiselle on myös poliittinen tuki. Hallitusohjelmaan on kirjattu, että ”luomu- ja lähiruoan osuuden kääntäminen vahvaan nousuun otetaan Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi”. Hallitus lupasi toteuttaa luomualan ja lähiruoan kehittämisohjelman, jonka avulla tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi, kehitetään luomuruokaketjua ja nostetaan lähiruoan jalostusastetta. Näiden linjausten pohjalta maa- ja metsätalousministeriössä valmisteltiin isolla joukolla suunnitelmia luomun kehittämisohjelmaa varten. Ne valmistuivat alkuvuonna 2012. Vaikka luomu- ja lähiruoan kehittämisessä on paljon yhteistä, päädyttiin kuitenkin kahteen eri ohjelmaan. Luomu on oma tuotantotapansa, mikä on EU- ja kansallisella tasolla säädelty ja sillä on oma valvontajärjestelmä ja merkinnät.

Luomun kehittäminen ei ole vain maa- ja metsätalousministeriön projekti. Mukaan haluttiin koko valtioneuvosto. Alkukesällä 2012 luomu- ja lähiruoan kehittämiselle asetettiin ohjausryhmä, jota vetää maa- ja metsätalousministeriön valtiosihteeri Risto Artjoki. Mukana on edustus seitsemästä ministeriöstä. Tammikuussa hallituksen iltakoulu keskusteli Kesärannassa maataloudesta ja erityisesti luomu- ja lähiruoasta. Molemmille ohjelmille kaavailuita tavoitteita pidettiin hyvinä ja realistisina. Tältä pohjalta ohjelmat viimeisteltiin ja laitettiin laajalle lau-

suntokierrokselle. Valtioneuvosto hyväksyi 16.5.2013 periaatepäätöksen hallituksen luomualan kehittämisohjelmaksi ja hallituksen lähiruokaohjelmaksi.

Luomualan kehittämisohjelman tavoitteena on lisätä luomutuotantoa kysyntää vastaavaksi, monipuolistaa kotimaisten luomutuotteiden valikoimaa ja parantaa luomuruoan saatavuutta kaupan ja ammattikeittiöiden kautta.

Luomuhallituksen taustaksi ei teetetty selvityksiä, koska katsottiin, että taustatietoa on jo tarpeeksi. Ohjelmassa ei myöskään kehitetty uusia työkaluja luomun edistämiseksi, sillä hallinnolla on laaja valikoima toimia, joilla luomua voidaan edistää. Toki luomun hyväksi on tehty paljon jo ennen luomuhallituksen hyväksymistä. Kotimaaisessa maataloustuotteiden menekinedistämässä luomu on ollut yhtenä painopisteenä jo usean vuoden ajan. Elintarvikeketjun kehittämisen määräraha on rahoitettu luomuhankkeita. Maaseutuneuvoston valtionapua on jouduttu leikkaamaan, mutta luomuneuvoston tuki on pidetty ennallaan. Kansalliseen luomulainsäädäntöön tehdään teknisluonteisia muutoksia. Samalla mietitään valvonnan tarkoituksenmukaista työnjakoa luomutuotannon kasvaessa. EU komissio valmistelee luomusäädösten kokonaisuudistusta, josta odotetaan esitystä vuoden 2014 alkupuoliskolla. Suomi tukee tavoitteita säädösten yksinkertaistamisesta ja esittää uusia mahdollisuuksia valvonnan järjestämiselle.

Uusi Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2014-2020 lisää mahdollisuuksia luomun osuuden nostolle. Luomutuotannon tuki ei enää ole osa ympäristötukea vaan oma erillinen tukimuotonsa. Maatilojen viherryttämisaatimus ei tuo mitään uusia vaatimuksia luomutiloille, vaan niiden katsotaan täyttävän viherryttämisaatimuksen automaattisesti. Tilaneuvoston merkitys kasvaa maaseutuohjelmassa ja voi tuoda uusia mahdollisuuksia luomullekin. Ohjelma lupaa lisää investointeja lannan käsittelyyn ja varastointiin, myös kasviviljelytiloilla, mikä tukee luomutuotantoa. Yritystuet tarjoavat mahdollisuuksia keruu- ja jakeluyrityksille, tuotteiden esikäsittelylaitok-

sille ja uusien markkinointikanavien kehittämiseen. Maaseudun alueelliset ja valtakunnalliset hankkeet ovat tehneet paljon luomun lisäämiseksi. Niille on käytännön ongelmien ratkaisijoina edelleen tarvetta.

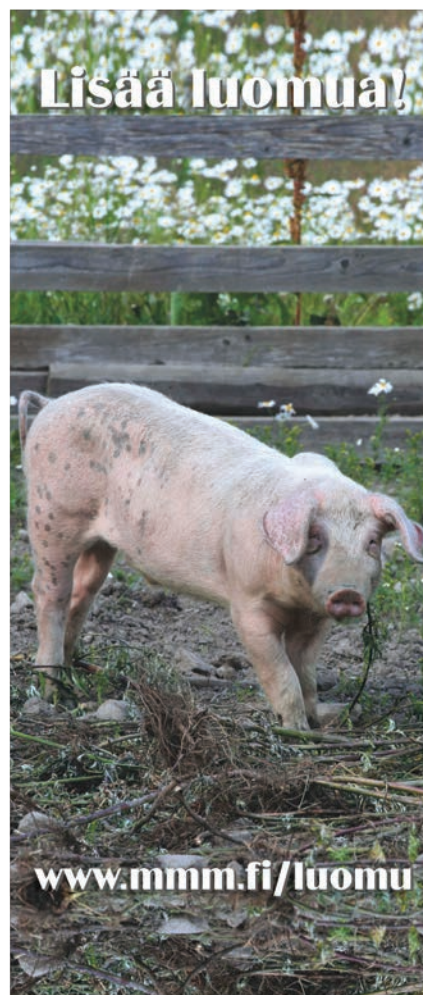
Tärkeää on tuottajien yhteistyö, jotta pienet luomuerät saadaan kerättyä ja käsiteltyä sellaiseen muotoon, jolle on kysyntää. Elintarvikkeiden valmistajat tarvitsevat suuria, tasalaatuisia eriä ja varmoja toimituksia. Ammattikeittiöt käyttävät esikäsiteltyjä raaka-aineita isoissa pakkauksissa ja haluavat ne mieluiten kaikki yhdessä tavaratoimituksessa. Matkailu ja ruokapalvelut ovat hyvä kanava luomutuotteiden markkinointiin. Tästä voi löytyä myös ensimmäinen askel kansainvälistymiseen.

Maa- ja metsätalousministeriössä etsitään ratkaisuja laajoissa aiheissa, missä on vielä ongelmia. Luomutilastointi ja muu tiedon tuotanto esim. tuotevirroista, on liian vähäistä. Esimerkiksi luomun hukkavirroista ei tiedetä paljoakaan. Asiaan mietitään parannuksia hallinnon ja luomualan toimijoiden yhteistyönä. Varsinkin pienet yritykset tarvitsevat neuvontaa elintarvikelainsäädännöstä ja hyvistä käytännöistä. Ministeriössä mietitään, miten neuvonta voitaisiin järjestää järkevällä tavalla ja saada palvelemaan käytännön työssä. Hankintaosaaminen on alue, jossa käytännönläheistä ohjausta ja neuvontaa tarvitaan.

Hallinto tarjoaa työkaluja luomualan kehittämistyöhön. Mutta luomualan toimijat ovat niitä, jotka luomuruoan tuottavat, valmistavat ja tarjoavat kuluttajien saataville. Laajalla rintamalla yhdessä toimien saamme luomun osuuden nousuun.

Lisää luomua! Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020 on saatavilla osoitteesta www.mmm.fi/luomu sekä suomeksi että ruotsiksi.

*Leena Seppä, maatalousylitarkastaja
maa- ja metsätalousministeriö
ruokaosasto, markkinayksikkö
leena.seppa@mmm.fi*



Luomua lisää - lähiruokaa totta kai! -miniseminaarin satoa

Maa- ja metsätalousministeriön Herkkujen Suomi -tapahtuman alkuun Ateneumissa 22..8.13 järjestämä Luomua lisää - lähiruokaa totta kai! -miniseminaari kokosi yhteen yli sata luomusta ja lähiruokaan kiinnostunutta asiantuntijaa. Seminaarissa esiteltiin hallituksen luomuuohjelman ja lähiruokaohjelman keskeinen sisältö, kuultiin aluerahoittajien ja luomutoimijain kommentit ohjelmista ja saatiin katsaukset maa- ja metsätalousministeriön ja Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman valmistelun ajankohtais-tilanteesta.

Seminaarissa esiteltiin myös kaksi koordinaatiohanketta hyvinä esimerkkinä toimialan tavoitteiden yhteen nivomisesta ja erillisten toimenpiteiden suuntaamisesta samaan päämäärään. Toiminnanjohtaja Marja-Riitta Kottila ProLuomu ry:stä toi esiin luomualan kehittämisen organisoitumismallin arvoketjutyöryhmiin, joissa yhdessä ratkotaan toimialan erilliskysymyksiä ja luodaan yhteisiä kehittämisprosesseja. Projektipäällikkö Päivi Töyli johdatti kuulijat Herkkujen Suomen tunnelmiin kertomalla siitä valtavasta Herkkujen Suomi -tapahtuman taustalla olevasta työstä, mitä tapahtuma vaatii syntyäkseen, ja mikä rooli tapahtuman kokoon juoksemisessa on valtakunnallisella koordinaatiolla suhteessa maakuntaosastojen rakentumiseen.

Seminaarissa julkaistiin myös ensimmäisiä tuloksia Elintarvikealan toimintaympäristö 2013 -tutkimuksesta asiantuntija Sari Mäkinen-Hankamäen ja lehtori Jorma Asunnan (Jyväskylän amk) esittelemänä. Tutkimus on valmistunut elokuun lopussa, ja se julkaistaan maa- ja metsätalousministeriön julkaisuna myöhemmin alkusyksystä.

Seminaarin aineistoon pääset tutustumaan: www.mmm.fi/lahiruoka

Lisätietoja
Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö

Lähiraaka-aineiden käyttö Hämeenkyrössä

Hämeenkyrö on Pirkanmaalainen kunta kansallismaisemassa, jonka vahvuutena on loistava sijainti maaseutumaisen ja kaupunkimaisen ympäristön rajalla. Kunnanvaltuuston vuonna 2012 hyväksymän elinkeinostrategian mukaisesti kunta kilpailuttaa hankintansa hankintalain puitteissa, mutta ottaa tarjouspyyntöjä lähetettäessä huomioon paikalliset toimijat. Pienemmän hankinnat, joita ei kilpailuteta, pyritään tekemään mahdollisuuksien mukaan oman paikkakunnan yrityksistä. Marraskuussa 2012 hyväksytty Hämeenkyrön kunnan palvelustrategia linjaa vuosien 2012 – 2016 tavoitteeksi, että ruokapalveluissa pyritään lisäämään lähi- ja luomuraaka-aineiden käyttöä.

Jo paljon ennen strategioiden hyväksymistä, 1990-luvulta asti, Hämeenkyrössä on toiminut Mahnalan Ympäristökoulu, jonka painopiste on ympäristökasvatuksessa ja sen yhtenä merkittävänä osana on lähi- ja luomuraaka-aineiden käyttö oppilasruokailussa. Lisäksi kunnassa toimii Pappilametsän päiväkotia, jonka toimintaan olennaisena osana kuuluu myös lähi- ja luomuraaka-aineiden käyttö päivittäisessä ruokailussa.

Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikkö on mukana pilottikuntana yhdessä Ikaalisten kaupungin kanssa Ahlman-instituutin ”Parasta Pöytään Pirkanmaalta”-hankkeessa. Hankkeen tavoitteena on luoda julkinen kilpailutusasiakirjamalli, jolla saataisiin lisättyä nimenomaan lähiraaka-aineiden käyttöä julkisissa keittiöissä. Hankkeen rahoituksesta vastaa Pirkanmaan ELY-keskus, Ahlmanin koulun säätiö ja Tampereen kaupunki. Hanke lähti liikkeelle elintarvikkeiden kokonaishankinnasta, mutta hankkeen kuluessa kilpailutus rajattiin muutamaan elintarvikeryhmään, joissa nähtiin suurin mahdollisuus lähiraaka-aineostojen lisäämiseen. Kilpailutuksessa noudatetaan neuvottelumenettelyä, mikä mahdollistaa toimittajien kuulemisen ennen lopullisen tarjouspyynnön julkaisemista. Kilpailutuksen on tarkoitus valmistua syksyn 2013 aikana.

Vuonna 2012 Hämeenkyrön kunnan elintarvikeostoista noin 9 % oli lähiraaka-aineistoja. Voimassa olevan kilpailutuksen myötä esim. perunan ja leivän toimittajat ovat Hämeenkyrön kunnan ruokapalvelun lähiruokakriteerin täyttäviä. Lisäksi on tehty joitakin yksittäisiä suorahankintoja paikallisilta toimijoilta, jotka eivät ylitä hankintalain

kynnysarvoja esim. teema-viikkojen yhteydessä. Se, mitä lähellä tuotetuksi raaka-aineeksi luetaan, vaihtelee kunnittain aika paljon. Samoin tuottajat ja teollisuus määrittelevät lähiraaka-aineen kriteerit omalla tavallaan. Valtakunnallisesti ajateltuna lähiraaka-aineita ovat kaikki kotimaiset raaka-aineet. Hämeenkyrössä lähiraaka-aineita on ajateltu olevan Pirkanmaan alueella sekä 100 km:n säteellä Hämeenkyröstä tuotetut raaka-aineet. Pääsääntöisesti Hämeenkyrössä pyritään elintarvikkeiden korkeaan kotimaisuusasteeseen koko toimintavuoden ajan. Kuntien hankinnoissa määrävä tekijä on kuitenkin EU:n hankintalaki, jonka puitteissa hankinnat on tasapuoleisesti kilpailuttamalla toteutettava.

Lähiraaka-aineiden käytössä rajoittavia tekijöitä julkisissa ruokapalveluissa on mm. tilausjärjestelmien puute, puuttuva logistiikka, elintarvikkeiden jalostusaste, isojen määrien saatavuus samanaikaisesti useaan eri yksikköön sekä luonnollisesti hinta. Tuottajille on esitetty ajatusta esim. yhteisten kuljetusten järjestämisestä tai kauttakuljetussopimusta isomman toimittajan kautta, mikä helpottaisi kilpailutuskriteerien täyttymistä ja saattaisi mahdollistaa ostosopimuksen syntymisen. Kunnissa ei ole enää omaa kuljetuskalustoa vaan kuljetukset on usein kilpailutettu, jolloin niihin ei useinkaan voida yhdistää muita kuljetuksia. Lisäksi terveysviranomaiset ovat määrittäneet kuljetuskalustolle tiettyjä vaatimuksia elintarvikkeiden kuljettamisen osalta, esim. kylmätila.

Tahtotila lähiraaka-aineiden käytölle Hämeenkyrössä on suuri. Julkista ruokapalvelua pitäisi kuitenkin tuottaa verovaroilla mahdollisimman edullisesti, jossa tulemme ensimmäiselle törmäyskurssille tahtotilan kanssa. Lähi- ja luomuraaka-aineiden käytön lisääminen on mahdollista, mutta se vie aikaa ja vaatii paljon yhteistyötä ja osapuolten toiminnan ymmärtämystä sekä tuottajilta, toimittajilta että ruokapalvelutoimijoilta.

*Jennileena Lähteenmäki
Ruokapalvelupäällikkö
Hämeenkyrön kunta*

Luomujatkojalostajan opas arvokas työkalu luomun jalostuksen parissa työskenteleville



Laurea Leppävaarassa julkaistiin 15.3.2013 Luomujatkojalostajan opas, joka tuo apua luomujatkojalostuksen parissa työskenteleville ja auttaa alkuun luomutuotteiden jalostuksesta kiinnostuneita. Opas sopii käytettäväksi myös opetus- ja koulutusmateriaalina, koska se sisältää oleellisen tiedon luomusta liiketoiminnassa, tuotannossa ja markkinoilla. Luomujatkojalostajille suunnatulle oppaalle oli suuri tarve, sillä edellinen opas oli vuodelta 2004 ja jo vanhentunut.

Luomujatkojalostajan opas on laadittu yhteistyössä Kurmakka Organic Food Oy:n Luomujatkojalostus vauhtiin -hankkeen ja Laurea-ammattikorkeakoulun Luomua lautaselle -luomuruokaa julkisiin ruokapalveluihin -hankkeen kanssa. Molempien hankkeiden rahoittajana toimii maa- ja metsätalousministeriö. Sisällön tuottamisesta on vastannut pääsääntöisesti Kurmakka Organic Food Oy:n Marja Nuora ja Erkki Pöytäniemi sekä Laurea-ammattikorkeakoulun Milla Harjula. Asiantuntija-apua kirjoitusprosessiin on saatu lainsäädännön osalta Jaana Elolta, elintarviketeknologioiden ja tuotekehityksen osalta Heikki Mannerilta, kouluttajan ja elintarvikeryrittäjän näkökulmaa on tuonut Arto Vidgern ja ammattikeit-tiöasiantuntemusta Ilari Paananen. Elo, Manner ja Paananen esittivät asiantuntijapuheenvuoron myös oppaan julkaisutilaisuudessa.

Opas julkaistiin sekä suomen- että ruotsinkielellä. Osoitteesta www.organic-finland.com/wp-fi/viestintaa/julkaisut/ voi oppaan ladata luettavaksi selaimen kautta tai valita ilmaisen tulostusversion. Millä tahansa taholla on mahdollisuus ottaa oppaasta painos omakustanteisesti. Painatettu versio sopii hyvin esimerkiksi koulutuksissa käytettäväksi. Oppaan sähköistä versiota tullaan päivittämään tarpeen mukaisesti.

Lisätietoja
Marja Nuora, Kurmakka Organic Food
Finland Oy
puh. 050 586 2697
marja@organic-finland.com

Onko lähiruoan toimitusketjussa tilaa lähiruokatukulle?

Ajatus lähiruoan suorasta, väliportaasta ohittavasta, tiestä valmistajalta kuluttajan ruokapöytään on kaunis ajatus mutta suora jakelu on erittäin vaikea toteuttaa tehokkaasti ja kohtuullisin kustannuksin. Tämä tarkoittaa usein korkeampaa hintaa ja heikompaakaan saatavuutta, jolloin lähiruoka jää helposti vain harvojen herkuksi.

Toukokuussa 2013 päättynyt Lähiruoan market-making – esiselvityshanke on etsinyt keinoja kaventaakuihua lähiruoan kysynnän ja tarjonnan välillä selvittämällä Kaakkois-Suomen alueella lähiruoan tuotannon ja vähittäiskaupan välissä toimivan väliportaan liiketoiminnallisia edellytyksiä tunnistamalla ja kehittämällä mahdollisia väliportaan toimintamalleja. Hankkeen toteutti Lappeenrannan teknillisen yliopiston Tuotantotalouden tiedekunnan Toimitusketjun johtamisen tutkimusryhmä ja se on rahoitettu EU:n Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahaston Manner-Suomen maaseudun kehittämishojelmasta (2007–2013).

Wäliportaan tärkeitä tehtäviä ovat jakelu, valikoiman kokoaminen, myynti, markkinointi ja erityisesti asiakaslähtöinen tuotekehitys. Termi ”market making” on lainattu pörssi-maailmasta ja tarkoittaa karkeasti ottaen, että välittäjä takaa kaupan käyvän kaikissa tilanteissa. Samalla tavalla lähiruokaketjussa väliportaan tehtävien tehokas toteutus takaa asiakkaalle saatavuuden ja tuottajalle menekin. Tätä osaamista lähiruokaketjussa tulisi merkittävästi kehittää.

Wäliportaan toimintaedellytyksistä tärkein on riittävä markkinapotentiaali, jonka selvittämiseksi hankkeessa rakennettiin ruoan tilastoi-tuun kulutukseen pohjautuva simulointimalli.

Mallissa arvioidut lähiruoan markkinaosuudet käännetään euroiksi alueittain ja elintarvikeryhmittäin. Lisäksi malli havainnollistaa keskimääräisin kustannustasoin rahavirtaa ja erityisesti eri portaiden liiketoiminnan pyörittämiseen jääviä rahasummia. Malli on saatavissa omien arviointien tekemistä varten, esimerkiksi hyödynnettäväksi lähiruokaan liittyvää liiketoimintaa suunniteltaessa.

Markkinapotentiaaliarvion perusteella näyttäisi siltä, että Kaakkois-Suomen lähiruokamarkkinoilla, kuten yleisemminkin, olisi tilaus väliporrastoimijalle vain jos se myös pystyisi kasvattamaan markkinoita. Pelkästään lähiruokaan keskittyvälle alueelliselle lähiruokatukulle tämä haaste voi olla ylivoimainen ja on vaikea nähdä sellaista kasvu-uraa joka tällaisen yrityksen auttaisi alkuvaiheen yli. Jo pelkästään tarvittavan tuotantopohjan löytäminen rajatulta alueelta kasvun tukemiseksi voi olla mahdotonta. Jos lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kuilu halutaan ylittää tukku-/väliportaan avulla, realistisin tapa olisi saada lähiruoka sisään nykyisten tukkujen valikoimiin. Lähinnä kyseeseen tulevat hedelmä- ja vihan-nestukset ja HORECA-sektorilla toimivat tukut. Lähiruokatukun liiketoimintamahdollisuuksiin vaikuttaa vahvasti se, onko tukkutoimijan mahdollista laajentaa valikoimaansa muilla lähiruokaa tukevilla tuotteilla ja/ tai laajentamalla hankinta- ja markkina-alueitaan.

Vastauksena otsikon kysymykseen voidaan todeta, että alueellisen, puhtaasti lähiruokaan ja sen väliportaan toimintoihin keskittyvän toimijan liiketoiminnan edellytykset ovat vähintään haasteelliset ennen kaikkea siksi, että uuden toimijan on raivattava elintilansa luomalla kasvua. Koska yksittäisten lähiruokayritysten kasvun edellytykset ovat haastavat,

potentiaalisimpina tapoina kehittää lähiruoan väliportaan toimintoja ovat eri toimijoiden yhteistyöhön ja verkostoihin perustuvat toimintamallit. Yhteistyön kehittäminen on syytä laajentaa koskemaan myös suhdetta perinteiseen päivittäistavarakauppaan. On selvää, että lähiruoan kuluttajakunnan merkittävä kasvu edellyttää lähiruoan saamista sisään myös perinteisiin päivittäistavarakaupan järjestelmiin. Yhteistyömallit voisivat tuoda mukanaan merkittävän parannuksen päivittäistavarakaupan vaatimaan toimituskyvyn joustoon ja toimitusvarmuuteen. Yhteistyömallien edistämisessä on kuitenkin ratkaistavana useita kehittämishaasteita ja – tarpeita, joista tärkeimmät voidaan tiivistää seuraaviin kolmeen osa-alueeseen:

* Miten motivoida pienyrityksiä ja -yrittäjiä kasvamaan ja miten tukea kasvua?

* Miten löytää yhteistyökumppaneita alueen ja toimialan ulkopuolelta?

* Miten löytää keinoja yhteistyön käytännön toteuttamisen tukemiseen?

Raportti ja excel-malli on ladattavissa osoitteesta

<http://www.lut.fi/tuotantotalouden-tiede-kunta/arvoverkoston-johtaminen/tutkimus-hankkeet>.

Lisätietoja

Petri Niemi, petri.niemi@lut.fi

puh. 050 322 5767

Petra Pekkanen, petra.pekkannen@lut.fi

puh. 050 322 6301

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä jatkokaudelle

Valtioneuvosto asetti maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän jatkokaudelle 17.7.2013–31.12.2015 ajantasaistetuin tehtävin.

Lue lisää: http://www.tem.fi/?s=2472&89522_m=111160

Elintarvikealan toimijat tarjoilevat maistuvia ammatteja

Nuoria kannustetaan hakeutumaan alan oppilaitoksiin.

Elintarvikealan työmarkkinajärjestöt polkaisivat käyntiin hankkeen Maistuva ammatti -hankkeen, jonka tavoitteena on lisätä nuorten tietoisuutta elintarvikealan lukuisista eri ammateista ja tehtävistä ruokaketjussa, erityisesti elintarviketeollisuudessa. Tietoa alan monipuolisista uravaihtoehdoista jaetaan nuorille verkossa sekä opettajien kautta.

Konkretiaa videoita

Maistuvaammatti.fi -verkkosivuilta löytyy tietoa opintopoluista, eri ammateista sekä koulutuksen monipuolisuudesta. Sivuille on tuotettu videoita, joilla esitellään alan ammatteja. Näin nuoret pääsevät tutustumaan siihen, mitä elintarvikealan osaajat työssään tekevät. Samalla haastateltavat saavat omasta koulutustaustastaan. Videoita on kuusi ja ammattilaiset edustavat eri koulutustaustoja.

Sivustoa on promovoitu ja tietoa täydennetty nyt vuoden ajan. ”Viime keväänä opoille ja kotitalousopettajille lähetettiin omaa materiaalia, jottei tiedon hakeminen jää vain oppilaiden oman aktiivisuuden varaan. Koulujen ruokaloihin toimitettiin pöytäständejä, joissa mainostettiin verkkosivuja, ja matkassa on kalvosarja aiheesta”, kertoo Agronomiliiton asiamies **Heidi Hännikäinen** hankkeen työryhmästä.

Monta reittiä alalle

Hankkeen taustalla on huoli, etteivät nuoret ja kaikki opettajatkaan tunne elintarvikealan ammattien eri koulutusvaihtoehtoja ja laajaa ammattikirjoa. Nuorille muistutetaan, että alalle voi päästä yhtä hyvin ammattikoulusta kuin yliopistostakin, tai vaikka oppisopimuksella.

Sivustolla muistutetaan alan monipuolisuudesta sekä siitä, että ruokalaalla riittää töitä vielä huomennakin. Järjestöjen tavoitteena on turvata alalle osaavaa työvoimaa tulevaisuudessa, kun suuret ikäluokat jäävät eläkkeelle. Maistuva ammatti -hanke luo perustan monen vuoden yhteistyölle elintarvikealan työmarkkinajärjestöjen kesken.



Maistuva ammatti -kampanjassa ovat mukana Agronomiliitto, Ammattiliitto Pro, Elintarviketeollisuusliitto ETL, Meijerian Ammattilaiset MVL ja Suomen Elintarviketöläisten Liitto SEL. MMM on myöntänyt hankkeelle Laatuketjun hankerahoitusta vielä tämän vuoden. Maistuva ammatti -verkkosivut on avattu osoitteessa www.maistuvaammatti.fi.

Lähiaruokayrittäjä esittäytyy videolla

Loimaan seutukunta esittelee kuluttajille Loimaan seutukunnan lähiaruokatuottajat tuotteidensa takaa. Tuottajat takaavat, että heidän lähiaruokansa on turvallista, laadukasta ja tuoretta. Ja tärkeintä on, että ruuasta voidaan sanoa, että ”kyl niin pal hyvää o”. Paikallisesti on tehty yhteistyötä Turun Osuuskaupan kanssa sen eteen, että kuluttajat löytäisivät pienten lähiaruokayrittäjien tuotteet kaupan hyllyltä. Nyt panostamme myymälämarkkinointiin ja olemme kymmenen lähiaruokayrittäjän kanssa tehneet mainosvideoita, kertoo Seuturuoka laajenee -hankkeen projektipäällikkö Riikka Peippo. Teimme myös videon, jossa kerrotaan, mitä lähiaruoka meidän mielestämme on. Kesällä asennettiin useaan kauppaan lähiaruoka-hyllyille omia näyttölaitteita, jossa pyörii lähiaruokayrittäjien videot. Videot voit katsoa Seuturuoka laajenee -hankkeen sivuilta osoitteessa: http://www.loimaanseutu.fi/sivu.tmpl?sivu_id=667

Seuturuoka laajenee -hankkeen tehtävä on innostaa lähiaruokayrittäjiämme digitaaliseen markkinointiin. Digimailma tarjoaa kustannustehokkaan ja brändiä rakentavan mahdollisuuden tavoittaa asiakkaita henkilökohtaisella tasolla. Seuturuoka laajenee -hanke on Euroopan aluekehitysrahaston ja Loimaan seutukunnan kuntien rahoittama.

Lisätietoja

Riikka Peippo, puh. 050 551 8660, riikka.peippo@loimaanseutu.fi

Lähiruoka osana kestävän kehityksen tapahtumia

Parasta pöytään Pirkanmaalta -hanke käynnistettiin vuoden 2010 alussa tarkoituksena mm. lisätä yhteistyömahdollisuuksia elintarvikealan toimijoiden välillä saattamalla yhteen mm. logistiikkaosaajia, lähiruokatuottajia, vähittäis- ja tukkukaupan edustajia, suurkeittiö- ja HoReCa -toimijoita, kuluttajia, kunnan päättäjiä, kehittäjäorganisaatioita sekä oppilaitoksia. Erityisen suosittuja ja hyviä yhteistyön edistäjiä ovat olleet lukuisat tapahtumat, joita hanke on järjestänyt tai osallistunut niiden toteuttamiseen. Vaikka hankkeen yksi alkuperäisistä tehtävistä on ollut lähiruoan logistiikan kehittäminen Pirkanmaan alueella, on käytännössä todettu, että imagon nostaminen ja tunnettuuden lisääminen ovat hyvin tarpeellisia.

Läheltä Hyvää -kiertue

Vuosien varrella hanke on järjestänyt useita tapahtumia eri yhteistyökumppaneiden kanssa. Aamulehden 130. juhlavuoden yhteistyö on johtanut nyt kolmatta kertaa järjestettävään lähiruokakiertueeseen, jossa Läheltä Hyvää -tapahtumia järjestetään vuosittain kolmella paikkakunnalla ympäri Pirkanmaata. Kuhunkin tapahtumaan osallistuu 20–40 tuottajaa paikkakunnasta riippuen. Tapahtumat ovat houkutelleet paikan päälle tuhansia kuluttajia, jotka ovat voineet tutustua pirkanmaalaisiin tuottajiin, jatkojalostajiin ja muihin paikallisiin elintarvikkeiden valmistajiin. Tarjolla on lisäksi ollut aimo annos ruokaan liittyvää tietoutta eri aihealueista, tänä vuonna mm. keittiömestari Arto Rastas tutustuttaa väkeä vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käyttämisestä ruoanvalmistuksessa.

Lähi- ja luomuruokatapahtuma Tampere-talossa

Vuoden 2013 isoimpana ponnistuksena hankkeessa on Tampere-talossa 26.10. järjestettävä lähi- ja luomuruokatapahtuma Parasta Pöytään Pirkanmaalta. Tapahtumaan on jo ilmoittautunut kymmenittäin paikallisia tuottajia. Lisäksi esille toivotaan lähiruoan parissa toimivia yhdistyksiä, hankkeita ja muita yhteisöjä esittelemään toimintaansa kiinnostuneille kuluttajille ja ammattilaiselle.

Tampere-talon tapahtuman järjestelyt saivat alkunsa, kun Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeesta pyydettiin puhujaa Tampere-taloon kestävän kehityksen seminaariin aiheella ”Suositaanko suomalaista? Lähi- ja luomuruoka.” Puheenvuoron lisäksi tilaisuudessa vedettiin työpaja aiheesta kiinnostuneille ravintoloiden ja kokousjärjestäjien edustajille. Isojen tapahtumien ja kongressien lähiruoan käytön lisäämisen lisäksi työpajan osallistujia kiinnosti kuitenkin erityisesti edelleen se, mistä lähiruokaa löytää ja mistä sitä voi ostaa. Esille noussut tarve oli hyvä pohja ponnistaa lähiruokahankkeen ja laadukkaana, lähiruokaa suosivana kongressikeskuksena tunnetun Tampere-talon yhteisen lähiruokatapahtuman järjestämiseksi.

Tampere-talossa järjestettävän Luomu- ja lähiruokatapahtuman jälkeen samassa Sorsapuistosalissa järjestetään ”Mestareiden Sadonkorjuu 2013” -tapahtuma, johon pirkanmaalaiset keittiömestarit loihtivat käsityönä kymmenien ruokalajien lähiruokaan painottuvan illallisen. Menuissa on myös harvinaisempia herkkuja, kuten Pirkanmaan maakuntakalaa toutainta ja osmankäämiä.

Tervetuloa lähiruokatapahtumien Pirkanmaalle!

Anette Mellin

Parasta Pöytään Pirkanmaalta, Ahlmanin koulun Säätiö

puh. 043 824 3283

anette.mellin@ahlman.fi

www.parastapoytaan.fi



Lähiuokaa ja matkailua -hanketreffit

1.10.2013 Tampereella ja 2.10.2013 Lahdessa

Mitä?

Lähiuokaa ja matkailua -hanketreffeillä kootaan jo tehtyä kehittämistyötä ja välitetään tuloksia, kohdataan sekä verkotetaan ruoka- ja matkailualan toimijoita. Treffeillä kootaan ja kuullaan ohjelmakauden 2007-2013 tuloksia, saamme viestiä hallituksen lähiuoka- ja luomuohjelmista, tulevasta ohjelmakaudesta 2014-2020 sekä maaseutupoliittisesta kokonaisuohjelmasta 2014-2020. Myös ohjelmien keskinäinen linkittyminen ja kytkeytymien toisiinsa tulee esiin.

Aamupäivän ohjelma on kaikille yhteinen ja iltapäivällä kierretään ns. ”teemahuoneissa”, joissa konkreettisesti vertaistieto ja -kokemukset liikkuvat. Valmistaudu tilaisuuteen etukäteen miettimällä mitä jaettavaa sinulla on ja toisaalta minkälaisista asioista haluat kuulla muilta. Voit ottaa mukaan myös jotain konkreettista esim. paperisena tai tuotteena joko esimerkiksi tai jopa jaettavaksi. Teemahuoneissa keskiössä ovat toimijoiden keskustelu materiaalien tms. äärellä (päivän päätteeksi huoneen pj. kertoo lyhyen yhteenvedon ja tehdään levittämistä varten dokumentointina huoneittaiset muistiot).

Milloin ja missä?

Ti 1.10.2013 Tampereella klo 9-16.15 (Ahlman) ja tilaisuus on ensisijaisesti tarkoitettu Pirkanmaan, Satakunnan, Varsinais-Suomen, Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan alueen toimijoille (ilmoittautuminen 20.9. mennessä sähköisesti www.ruokasuomi.fi)

Ke 2.10.2013 Lahdessa klo 9-16.15 (Fellmannia) ja tilaisuus on ensisijaisesti tarkoitettu Uudenmaan, Hämeen ja Kaakkois-Suomen toimijoille (ilmoittautuminen 23.9. mennessä sähköisesti www.ruokasuomi.fi)

Treffit ovat avoimia kaikille ja osallistujat ovat tervetulleita esim. aikataulusyistä myös muihin kuin ensisijaisen alueen tilaisuuteen. Treffeiltä ei peritä erillistä osallistumismaksua, mutta osallistujat vastaavat itse matka- ja ruokailukustannuksista.

Tutustu treffien ohjelmaan ja ilmoittaudu sähköisesti www.ruokasuomi.fi

Järjestelyistä vastaavat Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Lähiuoka- ja luomuohjelmat, Matkailun teemaryhmä, Maaseutuverkostoyksikkö, Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea ja Pro Luomu ry

Opinnäytetyö EU:n nimisuojaajärjestelmän hyödyntämisestä Suomen ruokamatkailussa

Vastakohtana globaalille elintarvikekaupalle on syntynyt uutta kiinnostusta sellaisia paikallisesti tuotettuja tuotteita kohtaan, joiden alkuperä tunnetaan. Kuluttajat kokevat paikallisen tuotannon olevan taan tuotteen alkuperäisyydestä, raaka-aineista, valmistusmenetelmistä sekä tuotteen aistittavista ominaisuuksista.

EU:n nimisuojaajärjestelmä on vuodesta 1992 lähtien käytössä ollut merkintäjärjestelmä, joka on voimassa kaikissa Euroopan unionin maissa. Yleisesti suojaus koskee tuotteita, joita on vuosikausien ajan valmistettu perinteisen valmistusmenetelmän mukaan tai tietyllä maantieteellisellä alueella. Euroopassa on nimisuojaattu yhteensä yli tuhat tuotetta, joista Suomessa suojattuja tuotteita on yhdeksän.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, onko Suomessa kannattavaa panostaa nimisuojaajärjestelmän edistämiseen ja suojausten hakemiseen suomalaisille elintarvikkeille. Lisäksi tavoitteena oli tutkia mistä lähteistä Suomeen saapuvat kansainväliset matkailijat saavat tietoa suomalaisesta ruoasta ja ruokakulttuurista.

Tuloksista kävi ilmi, että kansainväliset matkailijat pitävät suomalaista ruokakulttuuria ensisijaisesti terveellisenä ja laadukkaana, mutta tuntemattomana. Nimisuojaamerkinnot ovat niin ikään heikosti tunnettuja.

Opinnäytetyöhön voi tutustua osoitteessa <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2013060613231> ja tiivistetty esitys on osoitteessa http://prezi.com/ze2sehatu7wc/?utm_campaign=share&utm_medium=copy

Tiedä mitä syöt



Tiedä mitä syöt -pikaopas ja materiaaleja on Ruokatiedon sivuilla www.ruokatieto.fi/pikaopas

Verkostot ja logistiset solmukohtat lähi- ja luomuruoan saatavuutta parantamassa?

Lähi- ja luomuruoan tuottajien ja kuluttajien onnistuneeseen kohtaamiseen tarvitaan lisätietoa sekä mahdollisia uusia toimintamalleja. Ruokapiirit ovat yksi esimerkki pitkälle erikoistuneesta kysynnästä. Ammattikeittiöissä on myös kiinnostusta lähi- ja luomuruokaa kohtaan. Tarjonnan kannalta kiinnostavia ovat erityisesti alueen tuotteisiin sekä luomutuotteisiin erikoistuneet yritykset ja heidän verkostonsa. Kuluttajan kannalta lähiruoan saatavuus on usein vaikeaa tavallisissa ruokakaupoissa, vaikka lähituotteita otetaankin valikoimaan. Suuren mittakaavan kysynnän, kuten esimerkiksi julkishankintojen ja kaupan alihankintaverkon kannalta lähiruoan käyttöä haittaavat muun muassa heikko saatavuus ja tietämättömyys oman alueen tarjonnasta sekä varastointiongelmat, logistiikka ja kuljetukset.

RuokaGIS -hanke pyrkii parantamaan lähi- ja luomuruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamista Pohjois-Pohjanmaalla paikkatieto- ja saavutettavuusanalytiikan keinoin. Paikkatietojärjestelmän (GIS, Geographical Information Systems) avulla tehdään tutkimusta laajoja sijaintiin perustuvia aineistoja käyttäen ja yhdistäen. Saavutettavuuden mittaaminen paikkatietojärjestelmässä perustuu liikenne- ja logistiikkaverkoston avulla tehtäviin reittien laskentoihin kysynnän ja tarjonnan kohteiden välillä.

Suomen kaltaisessa pitkien etäisyyksien ja harvan asutuksen maassa keskeinen tekijä lähiruoan käytön lisäämiselle on saavutettavuus. Käytännössä tuotteen hyvä saavutettavuus koostuu tuotannon, jakelun sekä kysynnän onnistuneesta kohtaamisesta. Kaupunkien ja maaseudun alueellinen rakenne, väestöpohja sekä olemassa oleva liikennejärjestelmä määrittävät paljolti lähiruoan saatavuutta ja kysyntää. Erityisesti paikalliset ja lyhyet toimitusketjut ovat hankkeen analyysien kohteina.

RuokaGIS -hankkeessa lähi- ja luomuruoan tarjontaa selvitetään maatilojen sekä ruokalan yritysten sijainti- ja ominaisuustietoja hyödyntämällä. Kysyntää tarkastellaan tavalisten kuluttajien ja ammattikeittiöiden näkökulmasta. Kuluttajien eli väestön alueellista rakennetta voidaan tarkastella lähes korttelitasolla (250m×250m tilastoruudutain). Myös ammattikeittiöstä on rakenteilla tietokanta. Ruoan ja kuluttajien liikkumista tutkitaan digitaalista tieverkon mallia hyödyntämällä.

Hankkeen paikkatietoanalyysijä syvennetään ja tarkennetaan lähi- ja luomuruokaketjun toimijoille kohdennetuilla kyselytutkimuksilla. Kyselyitä tehdään kysynnän ja tarjonnan keskeisille kohderyhmille. Kuluttajille ja tuottajille suunnatut kyselyt toteutettiin keväällä 2013. Kuluttajakysely suunnattiin Pohjois-Pohjanmaalla toimiville ruokapiireille. Tuottajakysely lähetettiin yhteensä 957 tilan haltijalle. Syksyllä 2013 toteutetaan kyselyt elintarvikealan yrityksille sekä ammattikeittiöille.

Hankkeen alustavat tulokset viittaavat, että alueellisen verkostoitumisen kautta voitaisiin alueellisessa luomutuotannossa päästä mukaan ammattikeittiöiden ja hankintarenkaiden tarjouskilpailuihin. Ammattikeittiöiden edellyttämät suuret toimituserät, toimitusvarmuus sekä jalostusaste ovat tilauksien toteutumiselle keskeisiä ja vaativat kohtalaisen tuotannollisen volyymin taakseen. Esimerkiksi luomunautojen alueellinen kertymä on Pohjois-Pohjanmaalla paikoin merkittävä, vaikka tilakoot ovat usein pieniä (kuva 1). Jo pelkästään 20 km toiminta-alueella olevan verkoston keskeisimmät sijainnit takaisivat useiden satojen luomunautojen tuotannollisen volyymin.

Verkostojen potentiaalisen paikallisen volyymin lisäksi hankkeessa selvitetään alueellisten solmukohtien tai logistiikkakeskusten optimaalisia sijainteja. Yhden tai useamman solmukohdan optimaalisen sijainnin selvittäminen tuo selkeästi esiin alueellisille verkostoille tarvittavien ytimien sijoittamismahdollisuuksia. Esimerkiksi marjanviljelyn kokonaistuotannon kannalta optimoituja solmukohtia sijoittuu Pohjois-Pohjanmaalle suurten aluekeskusten tuntumaan (kuva 2).

Hankkeen alustavien tulosten mukaan näyttää siltä, että avaintekijöiksi nousevat pienten tuottajien verkoston toimintaedellytykset tuotannon sijainnin ja saavutettavuuden näkökulmista sekä kuluttajien ja ammattikeittiöiden helppo pääsy paikallisen tarjonnan äärelle. RuokaGIS -hankkeen keskeisimpänä lopputavoitteena on tuottaa tarkastelumalli lähi- ja luomuruoan saavutettavuudelle paikallisten lyhyiden toimitusketjujen näkökulmasta. Malli ja sen avulla toteutetut tarkastelut ovat valmiita vuoden 2014 alkusyksystä. Hankkeen alustavista tuloksia pyritään kuitenkin tiedottamaan aktiivisesti jo tämän vuoden kuluessa.

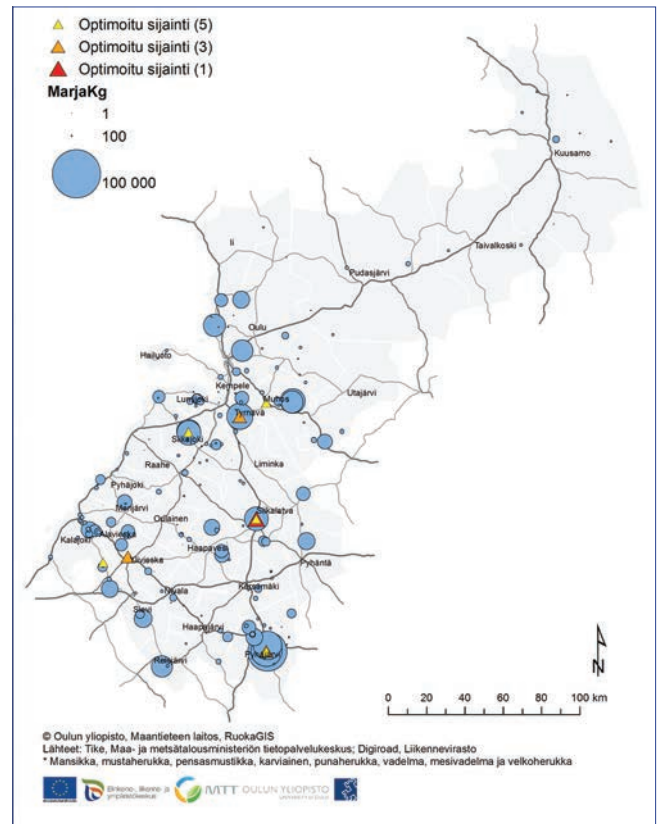
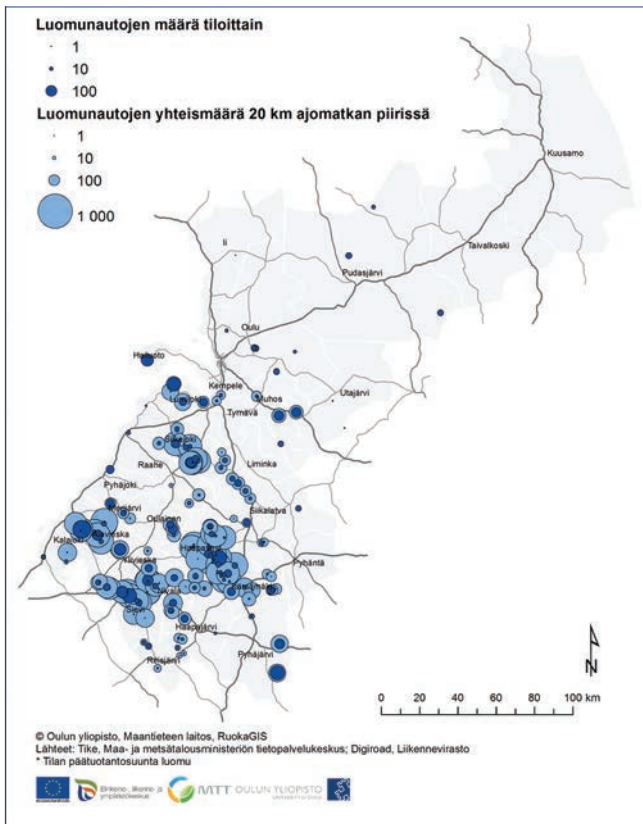
Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksen ja Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahaston rahoittama hanke toteutetaan Oulun yliopiston Maantieteen laitoksen, MTT Taloustutkimuksen ja Oulun yliopiston Markkinoinnin yksikön yhteishankkeena.

Lisätietoa on saatavilla hankkeen verkkosivuilta <http://www.oulu.fi/maantiede/node/16205>

Kirjoittajat: Ossi Kotavaara, Kirsi Korhonen, Milla Miettinen, Jarmo Rusanen ja Toivo Muilu

Yhteystiedot
Oulun yliopisto
Ossi Kotavaara
Projektipäällikkö, FT
puh. 029 448 7852
ossi.kotavaara@oulu.fi

MTT Taloustutkimus:
Kirsi Korhonen
Tutkija, FM
puh. 029 531 7036
kirsi.korhonen@mtt.fi



Kuva 1: Luomunautojen määrä tilakohtaisesti ja alueellisenä kumulatiivisena kertymä 20 kilometrin tieverkkoetäisyydellä.

Kuva 2: Optimaalinen sijainti viljellyn marjan välittämiseen, jos logistisia solmukohtia olisi vaihtoehtoisesti yksi, kolme ja viisi Pohjois-Pohjanmaalla.

RuokaGIS -hankkeen tavoitteet

RuokaGIS -hankkeen keskeisimpänä lopputavoitteena on tuottaa tarkastelumalli lähi- ja luomuruoan saavutettavuudelle paikallisten lyhyiden toimitusketjujen näkökulmasta. Mallin avulla selvitetään

- 1) Pohjois-Pohjanmaan alueelliset erot lähi- ja luomuruoan saavutettavuuden suhteen,
- 2) mahdollisuudet tyydyttää lähi- ja luomuruoan kysyntää mahdollisimman paikallisella tuotannolla sekä
- 3) keinoja lähi- ja luomuruoan saatavuuden varmistamiseksi nyt ja tulevaisuudessa.

RuokaGIS -hankkeen tarkastelunäkökulmat

RuokaGIS -hankkeessa lähi- ja luomuruoan saavutettavuutta tarkastellaan

- 1) Alueen asukkaiden näkökulmasta, kartoittamalla miten lähellä kuluttajia lähi- tai luomuruokaa tarjoavat määritellyt tilat ja yritykset, palvelua tarjoavat solmukohdat tai muut vastaavat palvelupisteet sijaitsevat ja selvittämällä, miten palveluiden saavutettavuutta voisi tehokkaimmin lisätä.
- 2) Lähi- ja luomuruoan tuottajien näkökulmasta, selvittämällä logistisia ratkaisuja tuotteiden saamiseksi lähimarkkinoille myös pienten erien tapauksissa.
- 3) Suurtalouseläintöiden näkökulmasta (julkinen ruokahuolto, kaupat, ravintolat), selvittämällä paikallisten toimijoiden tuotteiden logistista saatavuutta osaksi ruoan valmistusta myös pienten erien tapauksissa.

Poimintoja RuokaGIS -kyselyvastauksista

Enintään 160 kilometrin päässä tuotettu ruoka on lähiruokaa. (keskiarvo kyselyiden vastauksista)

Noin 47 prosenttia vastaajista mieltää lähiruoan olevan alkuperältään omasta tai naapurikunnasta tulevaa ruokaa. Yhtä moni näkee sen pohjois-pohjanmaalaisena tai naapurimaakunnasta tulevana ruokana.

Lähiruoan jakeluketjussa on mahdollisimman vähän väliportaita. (66 prosenttia vastaajista pitää ominaisuutta erittäin tärkeänä) *70 prosenttia tuottajista näkee lähiruoan tuotannon olevan erittäin tärkeää.*

Yli 84 prosenttia ruokapiiriläisistä olisi valmis maksamaan vähintään 1–15 prosenttia enemmän lähi- ja luomuruoasta.

Pohjois-Pohjanmaalla parhaiten saatavilla olevina lähituotteina nähdään peruna ja perunajalosteet sekä jauhot ja muut viljatuotteet.

Lähirookatapahtuma Herkkujen Suomi - suomalaisen ruokakulttuurin juhlaa

Kolmatta kertaa 22.-24.8.2013 järjestetty Herkkujen Suomi ja kotimaisten oluiden Syystober -tapahtumakokonaisuus houkutteli Helsingin Rautatientorille yli 64 000 kävijää. Yli 100 lähirooan tuottajaa ja jalostajaa oli esittelemässä ja myymässä maakunnallisia herkkuihin.

Perinteisiä suomalaisia makuja ja raaka-aineita kunnioittaen oli valmistettu uusia, maistuvia erikoisuuksia. Tuotteiden kirjo oli monipuolinen: leivonnaisia eri maakuntien perinteiden mukaan, satokauden tuoreita vihanneksia ja kasviksia, marjajalosteita niin mehuina kuin hilloina, erilaisia liha- ja kalatuotteita, yrttejä ja kesäisten päivien piristykseksi jäätelöitä. Jokaiselle löytyi varmasti jotain kiinnostavaa maisteltavaa ja ostettavaa.

Useiden maakuntien osastoilla oli tarjolla pienä, muutaman euron hintaisia maistelulautasia, jotka tarjosivat uusia makuelämyksiä. Annokset olivat sopivan kokoisia niin, että saman päivän aikana oli mahdollisuus nauttia herkuista useamman maakunnan osastolla. Tapahtumassa yrittäjillä ja kävijöillä oli hyvä mahdollisuus keskustella esim. tuotteiden raaka-aineista ja valmistuksesta.

Herkkujen Suomessa järjestettiin jälleenostajille oma kontaktitapahtuma. Ammattilaisilla oli mahdollisuus tutustua yrityksiin ja tuotteisiin perjantaiamuna parin tunnin ajan ja luoda kontakteja tulevaa yhteistyötä ajatellen. Ammattitapahtumaan osallistui 117 muun muassa vähittäiskaupan, ravintoloiden, suurkeittiöiden ja tukkujen edustajaa.

Maakuntien herkkujen esittelyn lisäksi tapahtumassa palkittiin Suomen paras olut ja grillailtiin keittiömestareiden Ulla Liukkosen ja Raymond Wesanderin johdolla ruokalan vaikuttajien ja tuottajien kanssa. Lisäksi tanssia ja musiikkia tarjosivat Will Funk for Food -tanssiryhmä, räppäivät maanviljelijät Böndeboogiellaan sekä Sonja Lumme ja laulavat veget. Ruokatieto ry:n Makumatka johdatteli maistelevaan erilaisia makuja ja Laatuketju esitteli, miten paljon yhdeltä hengeltä menee ruokaa hukkaan vuoden aikana.

Tapahtumakokonaisuuden järjestivät tuottajajärjestöt MTK ja SLC, Ruoka Suomi -teemaryhmä, Aitoja makuja II -hanke, Pienpanimoyhdistys ja Lammin Sahti.

Herkkujen Suomi -tapahtuman suojelijana toimi tasavallan presidentti Sauli Niinistö.

Tietoa näytteilleasettajista ja tämän vuoden tapahtumasta löytyy www.herkkujensuomi.fi

Teksti

Päivi Töyli

Aitoja makuja II -hanke



Lähiruoan kysyntä ja tarjonta

Ruoka on trendikästä ja sitä arvostetaan, etenkin lähiruokaa. Lähiruoan vahvuuksia ovat alkuperä, jäljitettävyyden, tuoreus ja puhtaus. Lähiruoka on myös noteerattu poliittisten päättäjien keskuudessa. Tästä kertoo muun muassa hallituksen toukokuussa hyväksymä lähiruokaohjelma, jonka avulla lähiruuan osuutta ja merkitystä pyritään vahvistamaan. Lähiruoan osuus on kuitenkin vielä marginaalista. Vuonna 2012 toteutetun lähiruokaselvityksen mukaan lähiruuan osuus oli 8 % koko elintarvikemarkkinoista. Kasvua on kuitenkin nähtävissä. Tämä on näkynyt viime aikoina mm. ruokapiirien, kaupunkiviljelyn ja erilaisten lähiruuan verkkokauppojen jatkuvana yleistymisenä.

Lähiruoan haasteena on kuitenkin muun muassa tuotteiden tarjonnan epätasaisuus, toimitusvarmuus ja saatavuus sekä jakelu. Kuluttajat eivät aina tiedä, mistä tuotteita voi ostaa ja mitkä tuotteet ovat lähituotteita. Kysynnän ja tarjonnan kohtaamista hankaloittaa osaltaan se, että tuottajilla ei ole tietoa kuluttajien lähiruokaan liittyvistä tarpeista ja odotuksista.

MTT kumppaneineen tutkii lähiruuan kysynnän ja tarjonnan kohtaamista

MTT:n koordinoimassa ja MMM:n lähiruokaohjelman rahoittamassa Lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamista edistävät toimenpiteet -hankkeessa pureudutaan lähiruuan kysynnän ja tarjonnan kohtaamisen haasteeseen. Hankkeen muut tutkimustahot ovat Aalto yliopiston Pienyrityskeskus, Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskus ja Helsingin yliopisto. Hanke alkoi vuoden 2013 alussa ja päättyi kesäkuussa 2014.

Hankkeen tavoitteena on analysoida lähiruuan arvoketjun liiketoimintaa ja liiketoimintamahdollisuuksien tunnistamista ja kehittämistä alan kasvun tukemiseksi. Hanke edistää lähiruuan tarjonnan ja kysynnän kohtaamista lisäämällä tietoa siitä, miten lähiruokayritysten arvolupaukset täyttävät kuluttajien odotukset. Lisäksi hankkeessa eritellään lähiruuan jakelukanavia niiden kehittämiskohteiden ja kipupisteiden tunnistamiseksi. Hankkeessa tutustutaan myös kansainvälisiin lähiruokayrityksiin ja tuodaan sieltä onnistuneita tarjontakonsepteja suomalaisten lähiruokayrittäjien hyödynnettäväksi.

Esimerkkejä lähiruuan tarjontakanavien piirteistä

Hankkeessa haastateltiin 17 lähiruokayrittäjää keväällä 2013 ja selvitettiin erilaisten lähiruuan tarjontakonseptien etuja ja haasteita. Alustavien tulosten mukaan voidaan todeta, että lähiruuan tarjontaa leimaa Suomessakin monikanavaisuus. Suuri osa lähiruuan tuottajista lähestyy kuluttajia monia eri kanavia pitkin. Yksittäisistä konsepteista voidaan mainita ruokapiirit, joilta odotetaan paljon etenkin lähiruuan tuottajien keskuudessa. Ne ovat tuottajan näkökulmasta tehokas suoramyynnin kanava, jonka kautta tuotteista saadaan tietoa useille kuluttajille. Suoramyynnissä tuotteesta jää aina tuottajalle parempi kate verrattaessa pitkien ketjujen konsepteihin kuten vähittäiskauppaan.

Myös ravintolat nähtiin tuottajien keskuudessa hyvänä lähiruuan tarjontakonseptina. Ravintolat ovat suhteellisen vakaita ostajia, jotka arvostavat laatua ja ovat päteviä jalostamaan tuotetta eteenpäin ja tarjoamaan sen loppukäyttäjälle mahdollisimman herkullisessa muodossa. Lähiruoan verkkokaupat puolestaan tarjoavat erilaisia kuluttajien arkea helpottavia, kotiin kuljetettuja kaupakassiratkaisuja. Verkkokaupan läpimurtoa hidastavat kuitenkin pienten erien kalliit kuljetuskustannukset sekä kuluttajien tottumattomuus ostaa ruokaa verkosta. Lisää eri tarjontakonseptien piirteistä on luettavissa hankkeen julkaisuista hankkeen valmistuttua.

Lähiruoan arvoketju ja liiketoimintamahdollisuudet

Lähiruoan arvoketjun päätoimijoita ovat raaka-aineiden tuottajat, jalostajat, tukku-kauppa ja vähittäiskauppa. Näitä toimijoita tukevat muut tuote- ja palvelutarjoajat, kuten pakkaus-, kuljetus-, tutkimus- ja konsultointipalvelujen tarjoajat. Haastatelluista yrityksistä kaksi kolmasosaa oli lähiruuan tuottajia. Haastattelussa ilmeni, että monen yrittäjän arvot suosivat mahdollisimman lyhyitä arvoketjuratkaisuja. Vaikka heidän jakelunsa onkin monikanavaista, suositaan mielellään suoramyyntiä ja ruokapiirejä. Lyhyen arvoketjun ominaisuus on kuitenkin toiminnan volyymin pienuus ja lyhyitä arvoketjuja suosivilla toimijoilla ei monesti ole merkittäviä kasvutavoitteita.



Pääosin haastateltujen yritysten liiketoiminta on tarjontälähtöistä ja liiketoimintamahdollisuudet perustuvat pikemminkin käyttämättömiin resursseihin kuin markkinoilta tunnistettuun kysyntään ja asiakkaisiin. Suurin osa haastatelluista yrityksistä painottaa tuotteiden ja palvelujen laatua tärkeimpinä myyntiargumentteina. Näin ollen asiakashyödyt on määritelty myös muussa kuin suoramyynnissä tuotteiden ja palvelujen loppukäyttäjän eikä niinkään maksavan asiakkaan näkökulmasta.

Tietoa tulevasta

Syksyllä 2013 hankkeessa toteutetaan kuluttajaryhmäkeskusteluja, joissa selvitetään, miten lähiruokayritysten arvolupaukset kohtaavat kuluttajien lähiruokaan liittämät toiveet ja odotukset. Tuloksia näistä ryhmäkeskusteluista julkaistaan kevään 2014 kuluessa. Lisäksi keväällä julkaistaan käytännönläheinen työkirja lähiruokayrittäjille, jossa tuodaan esiin niin kotimaisia kuin ulkomaisia onnistuneita lähiruuan tarjontakonsepteja esimerkkeinä. Lisäksi työkirjassa herätellään alan yrittäjiä pohtimaan ja tarkastelemaan oman yrityksen liiketoiminnan kulmakiviä.

*Lotta Heikkilä
tutkija, MTT*

*Markku Virtanen
tutkimusjohtaja, Aalto yliopiston
Pienyrityskeskus*

Elämyskonsepteja ja innostusta ruotsalaisissa yrityksissä

Projekti Bra mat i Västnyland järjesti 7.-9.4.2013 opintomatkan Ruotsin Skåneen antaakseen tuottajille, yrittäjille sekä muille lähiruoasta kiinnostuneille mahdollisuuden nähdä miten pienyritykset ja projektit toimivat länsinaapurimme puolella. Tavoitteena oli tehdä kaikkia kiinnostava ohjelma, johon sisältyi käyntejä mielenkiintoisiin yrityksiin koskien lihatuotantoa, leipomo- ja meijeritoimintaa, vihannes-, marja- ja hedelmäviljelyä, tuotekehittelyä, jakelutoimintaa, villiyrttejä ruoanlaitossa y.m.s.

Ryhmässä matkustaminen muiden tuottajien ja yrittäjien kanssa on myös mainio tilaisuus verkostoitua ja luoda kontakteja kotimaassakin. Kiinnostus opintomatkaa kohtaan oli suuri, eikä pelkästään Länsi-Uudellamaalla, vaan myös Itä-Uudellamaalla, Turunmaalla ja Pohjanmaalla: lähtijöitä oli sekalainen 30 hengen ryhmä laajalta alueelta.

Matka keskittyi lounais-Skåneen, jossa kierimme noin 15 eri paikkaa. Matka alkoi Malmöstä, missä Mia Klitte kertoi meille Malmöstä elintarvikeyrityksen näkökulmasta, jossa kestäväällä kehityksellä on merkittävä rooli. Tutustuimme myös Green Matmarknadin konseptiin, jossa lähi- ja luomuruoka on konseptin ydin ja ruokakaupan hävikki käytetään vieressä olevassa lounasravintolassa.

Glorias Äppelgårdenissa meille kerrottiin itse omenan viljelystä, sekä miten tuotekehittely

pikkuhiljaa tuli mukaan toimintaan 25 vuotta sitten. Tällöin ensimmäisen raekuoron vahingoittamille omenille piti keksiä vaihtoehtoisia käyttötapoja, kuten tuoremehun tekeminen. Tänä heillä on noin 12 000 omenapuuta 4 hehtaarilla ja vuosisato on noin 60 tonnia. Toisen luokan hedelmistä tehdään erilaisia mehuja, hyytelöitä, marmeladeja, glögiä, omenakastikkeita, chutneyä ja sinappeja sekä leivonnaisia tilakahvilaan.

Ekologinen hapantaikinaleipomo Brödlabbet antoi meille hapantaikinaleivän maisteluelämyksen sekä kaikenlaista mielenkiintoista tietoa juurella leipomisesta. Ensimmäisen matkapäivän viimeinen pysähdys oli Flädie Mat & Vingårdilla, jossa puolet ryhmästä saivat maistella tilan omia viinejä. Muut matkalaiset pistivät esiliinat päälle ja tekivät yhdessä matkaryhmälle neljän ruokalajin illallisen - ja herkullista kyllä oli!

Klinta Kryddor & Gröntissä on yrttitaimitien, vihannesten ja perennojen tuotantoa ja myyntiä, sekä kahvilatoimintaa. Kylmäkasvihuoneen katossa meitä hämmästytti iso kiivi-puu, joka kukkii ihanasti toukokuussa ja hedelmät kypsyvät joulukuussa - silloin siis lähituotettua luomukiiviä saatavilla!

Nyrups Osteria-juustolasta saa hyvän esimerkin kuinka voidaan yhdistää tuotantoa ja turismia saadakseen toiminta pyörimään - Ceciliaan toiminnassa ei ole rajoja. Mielikuvitus virtaa

kun hän keksii uusia juustovaihtoehtoisia ja luontoon pohjautuvia elämys-konsepteja: juustokävelyretkejä, lepakkovaelluksia, juustomaistiaisja ja juustoratsastusretkiä.

Käytiin myös Mossagårdenissa, joka oli Ruotsin ensimmäinen yritys vihannes-tilaus toimialalla vuonna 1998. Tänä päivänä lähtee viikossa 1000 ruokakassia Mossagårdenista yrityksiin, kouluihin ja ihmisten kotiin. Toimintaan kuuluu myös luomutuotantoa sekä tilapuoti ja nettikauppa. Vuodesta 2008 lähtien he ovat järjestäneet myös omaa festivaalia nimeltä Mossagårdsfestivalen. Festivaali houkuttelee noin 1000 kävijää vuosittain.

Päivän viimeinen käynti tehtiin Ängavallenissa, jossa saatiin intohimoinen esitys perustajalta Rolf Axel Nordströmilä, joka saa toteuttaa täällä unelmaansa. Hän rakensi paikalle luomutilan, joka sisältää kasvi- ja eläintuotantoa, oman meijerin, myllyn, leipomon, teurastamon sekä hotellin, ravintolan ja tilapuotiin - kaikki luomusertifioituja. Tällaista luomukokonaisuutta ei löydy muualta - todella vaikuttava kohde!

Viimeinen päivä oli enemmän kasvipainotteinen. Vierailimme Hallongårdenin vadelmatilalla, Gessie Potatis-perunaviljelmällä ja Gylleneidens Naturkultur & Mathantverk-yrityksessä, joiden tuotteet ovat villiyrttejä. Hallongårdenin kehitys pelkästään tuoremyyntistä tämän päivän 25 tuotevalikoimaan



Glorian omenaviljelyssä saatiin kuulla omanaviljelystä ja tuotekehittelystä (vas.) - Tuotevalikoima Hallongårdenin vadelma-kahvilassa oli valtava! (oik.)

on mielenkiintoinen, ja todistaa että kannattavuus löytyy myös vähän erikoisimmistakin marjoista kuin mansikoista. Tony Gylleneiden kertoi yrityksensä tarinan, joka syntyi kysymyksestä *Miksi tuoda karhunlaukkaa ja nokkosia Ranskasta ja Italiasta, kun niitä löytyy nurkan takaa täällä?* Tony korostaa monesti tiedon tärkeyttä tällä alalla - ei ole helppoa tuntea yli 2 300 kasvin erot.

Matkan päätteeksi saimme presentaation Smaka på Skåne-projektista, joka tekee töitä pientuotannon ja ruokaturismin kehityksen vuoksi ja haluaa tehdä Skånesta ruoka-alueen.

Matkan aikana todistimme, että kyllä ruotsalaiset ovat mestareita elämyskonseptien käyttämisessä, he osaavat olla ylpeitä heidän toiminnastaan, ja asenne joka heitä kuvastaa on *kaikki on mahdollista!* He kertoivat mielellään heidän konsepteista, ja tekevät myös mieluusti yhteistyötä toisien yrittäjien kanssa - *yhteistyö kannattaa* ilmaisulle tuli vahvistusta. Suomessa pitäisi yrittää nähdä yhteistyö enemmän mahdollisuutena kuin uhkana - yksin ei ehdi tehdä kaikkea, yhdessä saadaan aikaan enemmän!

*Teksti & kuvat: Jenny Öhman
Projektiassistentti, Bra mat i Västnyland
Matkakertomus (ruotsiksi) löytyy nettisivuiltamme bramativastnyland.novia.fi*



Hapantaikinaleivän maistelu Brödlabbet-leipomossa (ylin) - Flädie Mat & Vingårdin keittiössä kokataan herkullisia ruokalajeja! (kesk.) - Klinta Kryddor & Gröntin kyläkasvihuoneen katossa meitä hämmästytti iso kiivi-puu - talvisin siis lähituotettua luomukiiviä saatavilla (alin).

Kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä lähiruoasta

Bra mat i Västnyland on kolmevuotinen lähiruokahanke, jonka tavoitteena on lisätä lähiruoan saatavuutta Länsi-Uudellamaalla. Vaikka projekti onkin alueellinen, se mitä hankkeessa opitaan voi lisätä tietoisuutta ja auttaa meitä rakentamaan kestävää lähiruokaketjua koko Suomessa.

Bra mat-hanke on tutkinut kuluttajien kiinnostusta lähiruokaan sekä tuottajien kokemuksia lähiruokamarkkinoista. Alla olevat tutkimustulokset perustuvat Nina Toivasen opinnäytetyöhön *"Utveckling av närmatsmarknaden i västra Nyland - Fallstudie: närmatsmarknad Smaka på Västnyland"* sekä tutkimuksiin kuluttajan ja tuottajan näkemyksistä lähiruokaan ja jakelutoimintaan. Tutkimukset tehtiin Länsi-Uudenmaan Maistiaiset lähiruokamarkkinoilla vuonna 2011 ja 2012. Taulukko kertoo haastateltujen kävijöiden määrät, sekä vastausprosentit tuottajatutkimuksissa.

Lähiruoka-käsite tulkitaan monella eri tavalla

Lähiruoka-käsite tulkitaan monella eri tavalla. Kuluttajatutkimuksessa 2012 kävi ilmi, että suurin osa vastaajista oli sitä mieltä, että lähiruoka tarkoittaa kotikunnassa tai -maakunnassa tuotettua. Tietoisuus ruoan alkuperästä oli monelle tärkeää, ja moni myös näkee kaikki kotimaiset tuotteet lähiruokana.

Suurin osa haastatelluista kävijöistä ostaa lähiruokaa tukeakseen paikallista tuotantoa. Myös laatu, tuoreus ja maku, lyhyet kuljetusmatkat, vähemmän tai ei yhtään lisäaineita/myrkyjä, tietoisuus alkuperästä sekä muut terveys- ja ympäristöarvot olivat monelle tärkeitä syitä ostaa lähiruokaa.

Tuottajille paikallistuotannossa ja -myynnissä on kysymys ympäristöstä, puhtaista elintarvikkeista, tuotteen laadusta ja luottamuksesta tuottajan ja kuluttajan välillä. Suomalaisen

maanviljelyn säilyminen ja seudun työllisyys ovat myös tärkeitä asioita.

Mistä sitä lähiruokaa saa?

Lähiruoan löytäminen voi olla haasteellista - kaikista ruokakaupan hyllyistä lähiruokaa ei noin vaan löydy. Paljon lähituotetuista tuoretuotteista ovat myös sesonkituotteita, eli lähituotteiden tarjonta pienenee talvella.

Lähiruoan ostamisen yleisyys vaihteli tutkimuksissa, mutta yhteistä oli se, että lähiruokaa halutaan mieluiten ostaa tavallisesta ruokakaupasta. Ostaminen suoraan tuottajalta tai torilta oli kakkosvaihtoehto, eli halutaan antaa ruualla kasvot ja tietää tuotteen alkuperä.

Erikois kaupat oli myös suosittu vastaus, mutta kotiinkuljetus, internetin kautta ostaminen ja ruokakassien tilaaminen ei ollut niin suosittua. Idea joka houkutteli oli pop-up lähiruoka-auto.

Suurin osa haastatelluista sanoivat ostavansa enemmän lähiruokaa, jos saatavuus olisi parempi. Mutta millä hinnalla?

Tuottajan näkökulma

Tuottajille laatu on tärkein asia - kun myy tuotteitaan omasta tilapuodista tai torilla, tietää tuotteen laadun myyntihetkellä, ja samalla voi myös puhua tuotteen puolesta. Henkilökohtainen yhteys kuluttajaan on myös monille tärkeää. Ruokakaupoissa myyminen tarkoittaa, ettei tuottajana välttämättä tiedä, minkä laatuisten tuotteiden kuluttaja saa käsiinsä.

Ratkaisu?

Kuluttajat haluavat ostaa lähiruokaa, mutta sitä ei saa olla liian vaikeaa löytää. Mieluiten lähituotteet saisivat olla tavallisessa ruoka-



	2011	2012
Kävijää markkinoilla	n. 10 000	n. 3 500
Kävijää haastateltu	103	270
Näytteilleasettajien määrä	66	56
Tuottajatutkimuksen vastausprosentti	27 %	41 %

Taulukko 1: tutkimusten vastauksien määrät lähiruokamarkkinoilla vuonna 2011 ja 2012.

kaupassa, hyvin merkittyjä ja helposti löydetävissä. Kysyntää on, mutta ruokakaupoilla on vaikeuksia saada lähiruokaa hyllyilleen. Monilla tuottajilla on jo paikalliset myyntikanavat, jota kautta he myyvät koko tuotantonsa suoraan asiakkaille.

Miten lähiruoaan saatavuutta voidaan helpottaa? Moni hyvä esimerkki siihen jo löytyy, on vain kyse siitä mikä on paras vaihtoehto omallaseudulla ja kuka tekee. Voidaan taas tode-

ta, että lähiruoaan kysyntä ylittää tarjonnan. Enemmän tuottajia toivotetaan tervetulleiksi, teidän tuotteille löytyy ostajia!

*Jenny Öhman, projektiassistentti & Traci Birge, projektitutkija
Bra mat i Västnyland-hanke
Tutkimustulokset löytyvät nettisivuiltamme
bramativastnyland.novia.fi*



Kuvat: Jenny Öhman

Lisää luomua yhteistyöllä

Luomualan kehittäminen on nyt vahvasti sekä maatalous-, maaseutu- että ruokapolitiikan etulinjassa. Vihdoinkin, sillä kansainvälisesti luomu on noteerattu jo pitkään. Vuoden 2012 alussa Pro Luomu ry selvitti osana maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun rahoittamaa hanketta luomuketjun pullonkauloja ja ehdotti niiden ratkaisemiseksi 11 erilaista toimenpidekokonaisuutta. Työtä tehtiin tiiviissä yhteistyössä maa- ja metsätalousministeriön valmisteleman hallituksen luomualan kehittämisohjelman kanssa.

Yksi luomualan keskeinen ongelma on kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuus sekä toisaalta alan kehittämisen sirpaleisuus. Erityisesti luomutuotannon haasteena ovat pienet, mutta kehittyvät markkinat, jossa pienen tuotevirran hallinta on kaikkien toimijoiden kannalta ydinkysymys. Yhtäällä raaka-ainetta tarvitaan lisää, mutta toisaalta sitä ei saa tulla markkinoille hallitsemattomasti liikaa. Tietoa markkinoista on toistaiseksi saatavilla vain vähän.

Luomualan kehittämisessä on tärkeää tunnistaa luomumarkkinasegmenttien erilaisuus. Samanaikaisesti kun tarvitaan suurempia volyymejä, on markkinoilla tilaa paikallisille, niche-tuotteille, joiden matka tuottajalta kuluttajan ruokapöytään on mahdollisimman lyhyt ja läpinäkyvä. Markettiluomun ja tilaluomun ei tarvitse olla toisilleen vastakkaista. Molemmat segmentit kaipaavat kehittämiseen tukea ja resursseja. Etenkin tilaluomun kehittämisessä keinot ovat hyvin yhteneviä lähiruuan kehittämisen kanssa. Apua tarvitaan samalla tavalla lainsäädännön kiemuroissa, tuotekehityksessä, logistiikassa, ja markkinoinnissa. Isoilla luomutoimijoilla ongelmat

ovat osittain samanlaisia, mutta keskeistä on kysymys tuotannon ja kysynnän tasapainosta.

Luomutuotannon edistämiseen käytettävät keinot ja resurssit ovat pitkälti alueellisilla kehittäjäorganisaatioilla. Jotta pyörää ei jatkaisella alueella tarvitse keksiä uudelleen, on tulokset ja kokemukset saatava kaikkien tietoon. Viime vuonna käynnistyneen ja Laatuketjun rahoittaman luomualan koordinaatiohankkeen aikana Pro Luomu kokosi tuoteryhmäkohtaiset arvoketjutyöryhmät, joiden tehtävänä on seurata alan kehitystä muun muassa markkina- ja tuotantolukujen valossa sekä toisaalta tunnistaa kehitystarpeita. Arvoketjutyöryhmissä on edustettuna koko arvoketju tuottajasta kauppaan saakka. Lisäksi mukana on keskeisiä sidosryhmiä neuvonnasta ja tutkimussektorilta. Työryhmät ovat laatineet itselleen toimintasuunnitelmat, joiden pohjalta työskentely etenee. Jokaiselle ryhmälle on valittu puheenjohtaja.

Arvoketjutyöryhmissä tuottaja voi tuoda esille näkökantojaan siihen, mikä puristaa säännöissä ja byrokratiassa, mikä tuotannossa ja toisaalta tukipolitiikassa. Teollisuuden tai kaupan edustajalle tuottajan maailma voi olla täysin vieras eikä tuottaja toisaalta tunne tuotekehityksen, toimitusketjun hallinnan tai valikoiman muodostamisen kiemuroita puhumattakaan kuluttajakäyttäytymisen monimutkaisuudesta. Arvoketjuissa kasvatetaan yhteistä tietopohjaa ja rakennetaan luottamusta palalta.

Parhaimmillaan arvoketjutyöryhmät voivat tarjota kanavan alueellisen ja valtakunnallisen kehittämistoiminnan vuorovaikutukseen elinkeinon luomuliiketoiminnan kanssa.

Alueellisilta hankkeilta kaivataan tietoa muun muassa siitä, miten luomutuotanto kasvaa ja kehittyy eri puolilla Suomea, millaisia hyviä käytäntöjä on kehitetty luomuviljelyyn, kotieläintuotantoon ja tilojen väliseen yhteistyöhön. Myös tietoa tuottajan ja valmistajan kohtaamista esteistä ja ongelmista tarvitaan lisää. Arvoketjutyöskentely tuottaa hanketoimijoille arvioita myynnin kehityksestä sekä toisaalta tietoa luomuliiketoiminnan tarpeista. Arvoketjutyöskentelyä voi seurata netistä www.proluomu.fi/hankkeet, josta löytyy työryhmien toimintasuunnitelmat, palaverien muistiot ja muu esitysmateriaali. Toimintatapa on vasta kehittymässä, joten kaikki palaute on arvokasta.

Pro Luomu on mukana lokakuussa järjestettävillä hanketreffeillä, joissa yhtenä teemana on luomu. Mukaan toivotaan kaikkia luomun parissa toimivia kehittäjiä. Hanketreffien kautta on tarkoitus muodostaa käsitys siitä, miten luomualan kehittämistoimintaa olisi syytä suunnata tulevalle ohjelmakaudella. Lisäksi halutaan tietoa siitä, onko luomualalle tarpeen rakentaa jonkun teeman ympärille valtakunnallista kehittämistoimintaa. Aikaisempien kartoitusten pohjalta alueellisen ja valtakunnallisen kehittämisen aukkoja on ainaakin menekinedistämässä, kansainvälisessä yhteistyössä sekä toisaalta ketjun sidosryhmien sekä asiantuntijoiden välisessä verkottumisessa, tiedon sekä osaamisen vaihdossa. Näihin liittyvistä tarpeista puhutaan varmasti myös lokakuun hanketreffeillä. Nähdään sielä!

*Asiantuntija Päivi Rönni
Pro Luomu ry
puh. 0400 317 678
paivi.ronni@proluomu.fi*

Lounais-Hämeessä lähiruokaa suurkeittiöihin

Lounais-Hämeessä on valmisteltu kevästä 2011 saakka lähiruokatukutoimintaa, jossa toteutuu lyhyet toimitusketjut, tuottajien ja asiakkaiden eduksi.

Tämä liiketoiminta perustuu uudenlaiseen vaihtoehtoon saada alueella tuotettuja tuotteita ammattikäyttäjille sekä myös kuluttajille kustannustehokkaasti.

Yritys

Tammikuussa 2013 toimintansa aloittanut LähiPuoti Remes Oy on lähialueen tuottajien tuotteisiin keskittynyt lähiruokatukku, jonka toiminta-alueena on Lounais- ja Etelä-Suomi. LähiPuoti Remes Oy toimittaa lähialueen tuotteita ravintoloille, keskuskeittiöille, pitopalveluyrityksille, kahviloille, palvelukodeille, lähiruokamyymälöille ja ruokapiireille. Suurimpana asiakkaana tällä hetkellä on Eerikkilän Urheilupuiston ravintolapalveluista vastaava MokkerMeija Oy. Lähialueen kuntien kanssa yhteistyötä tiivistetään syksyllä 2013 entisestään. Kuluttajakauppa toteutetaan ”LähiPuodin Herkut”-myyntipisteiden kautta.

Sähköinen tilausjärjestelmä helpottaa asiakkaiden ostotoimintoja. Tilausjärjestelmässä on tuotteita 40 tuottajalta ja tuotenimikkeitä on yli 1000 kpl lukuisista eri tuoteryhmistä.

Valikoimaan kuuluvat mm. kasvikset, marjat, leipä- ja viljatuotteet, lihat ja lihajalosteet sekä muut elintarvikkeet.

Tuottajille yritys tarjoaa yhteisen myynti- ja markkinointikanavan, jonka avulla tuotteet on mahdollista saada laajemmille markkinoille. LähiPuoti Remes toimii vahvasti tuottajan ja asiakkaan kohtaamispaikkana ja toiminnan perustana on toimitusketjun läpinäkyvyys. Niin tukku- kuin kuluttajakaupassakin kaikki tuotteet ovat jäljitettävissä ja asiakas tietää aina, kenen tuottamaa tuotetta hän käyttää.

Lähiruokatukun toiminta on käynnistetty Lounais-Suomen alueella, mutta tulevaisuudessa yrityksellä on tavoitteena kasvaa valtakunnallisesti merkittäväksi lähiruuan jakelijaksi, joka toimii samalla toimintamallilla useammalla paikkakunnalla.

Visiona on luoda läpinäkyvä ja tehokas toimitusketju

Luodaan uusi kauppapaikka ja lyhyt toimitusketju lähiruualle, joka mahdollistaa asiakaslähtöisen palvelun niin kuluttaja- kuin yritysasiakkaillekin.

Tämä toteutetaan luomalla alueelle toimiva lähiruokaverkosto, joka muodostuu tukusta,



alueen ruokatuottajista sekä kuluttajista, ravintoloista ja julkisesta ruokapalvelusta kuten kuntien keskuskeittiöistä. Järjestelmän kilpailukyky perustuu tehokkaasti hoidettuun logistiikkaan ja lyhyisiin toimitusketjuihin, joissa varastoinnit ja välikädet minimoidaan, kertoo lähiruokatukun vetäjä Kimmo Remes.

Verkostoituminen mahdollistajana

Tämän onnistuneen liiketoimintasuunnitelman kehittäminen ja siitä syntyneen yrityksen perustamisen ovat mahdollistaneet laaja verkosto. Verkosto on lähtenyt kehittämään Kimmo Remeksen laatimaa liiketoimintasuunnitelmaa ja työ on keskittynyt pääosin vuodelle 2012.

Mokkermeija Oy:n yrittäjät ovat toimineet asiantuntijoina valmisteluvaiheessa ja ovat myös uuden yrityksen osakkaita.



Lähdimme mukaan hankkeeseen, koska haluamme käyttää lähiruokaa mahdollisimman paljon. Tarvitsemamme määrät ovat suuria ja paikalliset tuottajat melko pieniä, logistiikkakeskus tehostaa kuljetuksia sekä auttaa yhdistämään monen pienen tuottajan eristä suurtenkin ostajien tarvitsemia määriä. **Tiina ja Veli-Matti Koski** kertovat.

Toimintaryhmä LounaPlussa Ry:n Yrittämisen- ja asumisen Forssan seutu – hankkeen projektipäällikkö Mertsu Töttölä on ollut keskeinen toimija koko prosessin ajan.

Hämeen ammattikorkeakoulun Vihi-hanke on mahdollistanut kestävä logistiikan suunnittelun tulevalle yritykselle. Perustettavan yrityksen lukuun valmistui HAMK:n opiskelijan Jani Kossin opinnäytetyö ”Kuljetusreittien suunnittelu aloittavalle lähiruokayritykselle”.

Doweb Oy on kehittänyt toimintaan sopivan sähköisen asiointiympäristön.

Mukana myös **ProAgria Etelä-Suomi Ry:n** Maaseutuyrittäjyys ja yritysyhteistyö Hämeessä- hanke (MYY).

MYY- hankkeen ohjauksessa Lähiruokatuotteen liiketoimintasuunnitelma laskelmineen jalostui nykyiseen muotoonsa yritysneuvonnan ohjauksessa. Moniammatillinen tiimi ohjasi yrittäjää yrityksen perustamisen taipaleella ”suunnitelmasta toiminnaksi ” myös **Ely-Keskuksen** rahoitusmahdollisuuksien ja erilaisten yritystukien haussa.

Forssan seudun kehittämiskeskus Oy:n (FSKK) yritysneuvonta on ollut mukana suunnittelun valmistelussa.

Forssan TE-toimisto myönsi Startti-rahamen tammikuussa 2013.

Lisätietoja
Lähiruokatuotteen Oy
Kimmo Remes
puh. 0400 723 869
kimmo.remes@lahipuoti.fi
Projektipäällikkö Mertsu Töttölä
puh. 050 431 1162
mertsu.tottola@lounaplussa.fi



Työtä Pohjois-Karjalasta -merkki

Makuja Pohjois-Karjalasta -merkin nimi muuttui Työtä Pohjois-Karjalasta -markkinointimerkiksi. Muutoksella halutaan korostaa, että merkki on ennen kaikkea pohjoiskarjalaisen työn ja yrittäjyyden merkki. Työtä Pohjois-Karjalasta -merkkiä voidaan käyttää Pohjois-Karjalassa valmistettujen tai tuotettujen elintarvikkeiden yhteydessä. Merkki ei kerro, mistä raaka-aine on lähtöisin. Muutoksen myötä merkkiä voi käyttää myös muiden tuotteiden yhteydessä kuin pelkästään elintarvikkeiden. Merkki voi jatkossa näkyä esim. Pohjois-Karjalassa valmistettujen puu- ja metallituotteiden, kivetöiden, lukkojen, kesäkuukien, kävelysauvojen, vaatteiden, käsi- ja taideteollisuustuotteiden yhteydessä.

Työtä Pohjois-Karjalasta merkki on ensisijaisesti kaupan hyllynreunamerkki, mutta sen voi liittää myös tuotepakkaukseen. Se on eräänlainen ”tienviitta, maakuntaopastin”. Se auttaa kuluttajaa tekemään päätöksiä, jotka luovat elinvoimaa, yrittäjyyttä ja työllisyyttä maakuntaamme.

Työtä Pohjois-Karjalasta merkkiä ja muita tuotemerkintöjä tehdään tunnetuksi mm. Ekotassu -paikallis- ja luomuelintarvikehankkeen kauppatapahtumissa, joissa pohjoiskarjalaiset yrittäjät esittelevät tuotteitaan. Ekotassu - kehittämishankkeessa (2012-2014) kehitetään luomu- ja paikalliselintarviketuotannon liiketoimintaa Pohjois-Karjalassa. Ekotassu -hanketta rahoittaa Pohjois-Karjalan ELY -keskus ja Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto, Eurooppa investoi maaseutualueisiin, kunnat, Ketu, Pikes ja yritykset. Hankkeen tavoitteena on koko paikalliselintarvikeketjun yhteistyön ja vuoropuhelun lisääminen. Työtä Pohjois-Karjalasta -merkkiä hallinnoi ProAgria Pohjois-Karjala ry.

Lisätietoja
Johanna Rinnekari, Palvelupäällikkö, ProAgria Pohjois-Karjala
puh. 040 301 2441, johanna.rinnekari@proagria.fi
www.proagriapohjois-karjala.fi



Thai-ruokaa lähialueen raaka-aineista

JusThai Oy sai alkunsa kesällä 2012 kun Uudenkaupungin Kalannissa neljä vuotta asunut **Akraya "Taan" Salomaa** päätti työllistää itsensä ja pari muutakin tekemällä sitä mitä hän on pienestä työstä asti rakastanut, valmistamalla ruokaa. Ja koska Akraya on tullut Suomeen Thaimaan auringon alta, on hänen valmistamansa ruoka hieman eksoottista, terveellistä, kevyttä, ravitsevaa ja ennen kaikkea herkullista!

– Pidän kokkaamisesta ja uusien raaka-aineiden yhdistämisestä. Oma yritys oli luonteva vaihtoehto, sillä näin saan toteuttaa juuri omia ideoitani ja käyttää luovuuttani. Monet suomalaiset raaka-aineet ja tuotteet voi yhdistää helposti thairuokaan, Taan kertoo.

Ravintolan perustaminen olisi ehkä ollut yksinkertaisin tapa lähteä aiheesta liikkeelle mutta se ei kuitenkaan riittänyt tälle ideoita pursuavalle innovaattorille. JusThai Oy:n toiminta-ajatus onkin tarjota suomalaisista lähialueiden raaka-aineista tehtyä lisäaineetonta thairuokaa ravintoloihin ja kauppoihin ympäri koko Suomen. Viime kesänä käynnistynyt toiminta lähti liikkeelle thaityyliin tehdyistä kuluttajille suunnatuista pakasteannoksista, jotka ovat yrityksen päätuotteita.

Lähes kaikki käytettävät raaka-aineet tulevat oman maakunnan sisältä: lihat Kalannista, kalat Uudestakaupungista ja Eurajoelta, sianliha Perniöstä, kana Köyliöstä ja vihannekset lähialueen viljelijöiltä. Mausteetkin tulevat läheltä, mm. chili, thai-basilika ja korianteri ovat kotimaisia, kookosmaito ja riisi ymmärrettävistä syistä tuodaan Thaimaasta. Raaka-aineiden laatu on Salomalle ykkösasia. Kun raaka-aineiden alkuperään voi luottaa, ovat valmiit ruoka-annokset myös takuulla laadukkaita.

Pakasteiden lisäksi Salomaa on laajentanut vähittäistuotevalikoimaansa myös salaattinkastikkeisiin. Chilipohjaisia kastikkeita valmistetaan kolmea erilaista: makean chilikastikkeen lisäksi valikoimassa on myös cashewpähkinöillä ja mansikoilla maustetut versiot.

JusThain valmistuskeittiö sijaitsee Laitilassa jossa on samassa yhteydessä myös pieni myymälä. Myymälästä saa ostaa JusThain valmistamia tuotteita mutta sen lisäksi myös omaan ruoanlaittoon kaikkia niitä eksoottisempia

raaka-aineita joita Thaimaasta tuodaan; kookosmaitoa, riisiä, kalakastiketta ym. ym.

Yrityksellä on markkinointipiste myös Turussa, Myllysilän vieressä oleva mutterikioski on hyvä paikka tehdä koemarkkinointia ja tarjota asiakkaille tuttujen tuotteiden lisäksi myös uusia kausikokeiluja. Kesällä 2013 kioskista tarjottiin mm. kevätrullia makealla chilidipillä, possun grillattuja marinoituja rimpuluita, kalapannukakkua, paistettuja nuudeleita katkaravuilla sekä erilaisia smoothieita. Kioskin valikoima on thaimaalaista katuruokaa. Mitkään annokset kioskillä, kuin myöskään muualla myytävät pakasteruoka-annokset, eivät sisällä lisäaineita ja ne ovat laktoosittomia sekä gluteenittomia.

Yhteistyötä tehdään myös ravintoloiden ja pitopalveluiden kanssa- Monet suomalaisetkin kun haluavat nykyään juhliinsa perinteisen karjalanpaistin sijaan eksoottisempaa tarjontaa, mutta pitopalvelun oman henkilökunnan ammattitaito ei välttämättä riitä kehittämään haluttuja tuotteita. Tässä kohtaa yhteistyökuvio astuu luontevasti mukaan kuvaan, pitopalvelu voi tilata aidon thai-kokin tekemään asiakkaan toivomat tarjoilut tilaisuuteen ja ravintolat voivat laajentaa tarjontaansa esim. thai –teemaviikoin.

Yrityksen alkutaipaleella taustatukea on tarjonnut Vakka-Suomen alueella toimiva Ukipoliksien hallinnoima Yrityshautomot, ja syksyllä 2012 alkaneessa elintarvikealalle suunnatussa kehityshankkeessa JusThai on myös ollut mukana saaden apua ja neuvoja tuotteistukseen, markkinointisuunnitteluun, pakkausmerkintöihin, omavalvontasuunnitteluun ym. elintarvikealan erityiskoukeroihin.

*Heidi Jaakkola
projektipäällikkö
Elintarvikeala nousuun Vakka-Suomessa –
hanke
puh. 044 773 2212
heidi.jaakkola@ukipolis.fi*



Vetrea - Täyttää elämää

Lähirooka on vanhusten ja kuntoutujien voimavarojen lähde

Kesä on mitä parhaimmillaan, mutta onneksi Mikko Korhosella Vetrean Ravintola-, Hankinta- ja Kiinteistötoimenjohtajalla on minulle aikaa kertoa Vetreasta ja heidän intohimostaan tarjota puhdasta, Suomalaista ja paikallista ruokaa niin monimuotoisesti kuin se suinkin on mahdollista tiukkaneuvossa kilpailussa.

Ennen kuin päästään itse aiheeseen eli ruokaan, Mikko kertoo minulle yrityksestä, jonka palveluksessa hän on työskennellyt n.3 vuotta. Vetrea on suurin Itä-Suomalainen hoiva- ja kuntoutuspalveluita tuottava yritys, joka on toiminut alalla yli 30 vuotta. Vetreassa työskentelee hyvin monialainen ja asiantunteva henkilöstö, jonka tärkein tehtävä on pitää huolta asiakkaiden terveydestä sekä auttaa edistämään heidän toiminta- ja työkykyä. Vetrean asiakkaita ovat mm. vanhukset ja kuntoutujat. Vetrea tarjoaa saumattoman palveluketjun avustavasta kotihoidosta ja tuetusta asumispalvelusta ympärivuorokautiseen huolenpitoon. Sen lisäksi Vetrea tarjoaa kuntoutusta, tutkimusta, lääkäri- ja terapiapalveluja tai vaikkapa liikunnanohjaajan asiantuntemusta.

Vetrea toimii yhteensä kuudella paikkakunnalla: Iisalmessa, Siilinjärvellä, Kuopiossa, Joensuussa, Mikkeliissä ja Kotkassa. Kotkan toimipiste on uusiin ja se on aukaistu huhtikuussa 2013. Kuopiossa on kaksi toimipistettä. Kuudessa yksiköissä on oma valmistuskeittiö, joka valmistaa kaikki ruoat aina aamupalasta iltapalaan ja kahteen toimipisteeseen kuljetetaan ateriat, elintarvikkeen kuljetukseen soveltuvalla kalustolla. Annoksia valmistetaan päivittäin noin 4 500 kpl ja niissä huomioidaan asiakkaan terveydentilasta tai sairaudesta johtuvat ruokavalion vaatimukset. Aiemmin ravintolapalvelut olivat ulkoistettu, mutta vuoden 2011 alusta ne päätettiin ottaa jälleen Vetrean hoidettavaksi.

Lähi- ja perinneruokaa lautasille

Mikko kertoo, että kaikissa keittiöissä suositaan puhtaita, lähialueella tuotettuja elintarvikkeita ja näin on toimittu siitä asti, kun ravintolapalvelut tulivat Mikon vastattavaksi vuodesta 2011 alkaen. Keittiömestarina Mikko arvostaa kotimaista ja lähellä tuotettua ja vähän prosessoitua ruokaa ja haluaa tarjota sitä myös asiakkailleenkin. Mikko uskoo, että

ruoan laadulla on suuri vaikutus ihmisten terveyteen ja hyvinvointiin. Näin ollen on hyvin luonnollista, että juuri vanhuksille ja kuntoutujille tarjottavan ruoan laatuun on panostettu Vetreassa.

Mikko myöntää, että aina ei ole ollut helppo löytää luotettavaa pientoimittajaa lähialueelta. Alkuvaiheessa paikallisten pientoimittajien määrä oli vain muutama, mutta koko ajan on löytynyt uusia luotettavia toimijoita. Vetrean tarvitsemat raaka-aine määrät ovat jo niin suuria, että kaikista pienimmät toimijat eivät kykene niitä määriä heille toimittamaan. Jotta ikäviltä yllätyksiltä välttyttäisiin, Mikko pitää tärkeänä, että hän tuntee tavarantoimittajan toiminnan luonteen hyvin etukäteen. Tämän takia hän henkilökohtaisesti haluaa tutustua yritysten toimintaan ja sen laatuun mm. omavalvontaohjelmaan.

”Toki hinnalla on väliä”, toteaa Mikko puhuttaessa elintarvikkeiden hinnoista, jotka ovat monesti paikallisilla pientuottajilla korkeammat kuin suurilla yrityksillä. Samalla Mikko toteaa, että ”moni pientuottaja pystyy kuitenkin tulemaan hinnassa alas kun määrät ovat suuria, tilaukset säännöllisiä ja tilaajana on vakavarainen yritys.”

Eripuolella Suomea olevat Vetrean keittiöt tilaavat jokainen itsenäisesti raaka-aineet keittiöihin. Lähtökohtana on, että jokainen keittiö käyttää lähialueensa pientuottajien raaka-aineita mahdollisuuksien mukaan, mutta keittiöt voivat hankkia myös muilta alueilta raaka-aineita. Myös alueellisia perinneruokia pyritään sisällyttämään 6 viikon kiertävään ruokalistaan, joka muilta osin on kaikissa toimipisteissä samanlainen. Esimerkkinä perinneruokaista eri alueilla ovat mykysoppa Iisalmessa, tuore muikku Pohjois-Karjalassa sekä silakka ja meriahven Kotkassa.

Entäpä luomu?

Mikko pitää luomua hyvänä ja tärkeänä asiana. Keittiöissä käytetäänkin luomuraaka-aineita esim. mustaherukkamehua Marjivasun toimittamana. Mikko kertoo myös, että moni asiakas näkee luomuraaka-aineiden käytön tärkeänä ja tämän takia he haluavatkin viestittää asiakkailleen tulevaisuudessa entistä näkyvämmiin ravintoloissa käytettävistä raaka-aineista.

Keväällä 2013 onkin aloitettu neuvottelut EkoCentrian kanssa Portaata Luomuun -ohjelmaan liittymisestä.

Asiakastytyväisyys

Vetrean asiakkaat ovat olleet erittäin tyytyväisiä ruokaan. Asiakastytyväisyyskysely tehdään kerran vuodessa. Keväällä 2013 tehtyyn kyselyyn vastanneista 90 % piti ruokaa erinomaisena. Kuntoutusasiakkaat ovat kiitelleet myös Joensuun ja Iisalmen vastaanoton myymälässä olevien paikallistuotteiden valikoimaa. Joensuussa myynnissä ovat mm. KontioMehun kuohujuomat ja mehut, Nordic Vitalityn Berryfect tuotteet sekä Taitokorttelin omat tuotteet.

Tulevaisuus

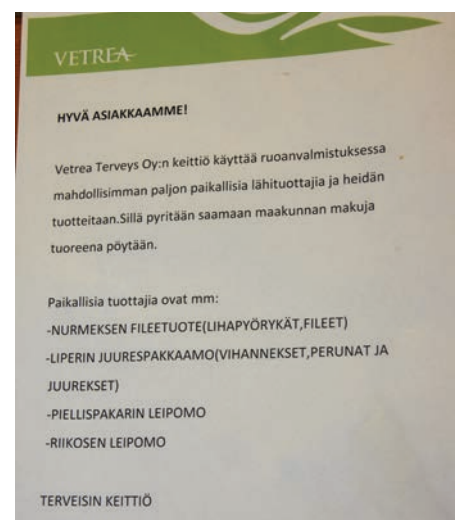
Mikon toive on, että tulevaisuudessa kaikissa Vetrean keittiöissä olisi yksi lähi- ja luomuruokapäiviä kerran viikossa. ”Tähän ei vielä pystytäkään kaikkien raaka-aineiden osalta, mutta haasteet on tehty voitettavaksi”, toteaa Mikko.

Hanna Tuominen

Pohjois-Karjalan aikuisopisto

puh. 050 430 0511

hanna.tuominen@pkky.fi



Vetrean asiakkaille kerrotaan paikallisen ruoan toimittajat ja tuotteet näkyvästi.

Reko-sopimus

Uusi myyntimalli lähiruoalle

Kesäkuussa 2013 aloitettiin kaksi uutta lähiruoan myyntikokeilua Pohjanmaalla: Pietarsaareissa ja Vanhassa Vaasassa. Reko-kaupaksi nimetyn mallin aloitteentekijöinä ovat Foodia ja EkoNu. Reko-malli rakentuu suoramyyntiin yksittäisen tuottajan ja kuluttajan välillä, mutta tuotteiden toimitus sovitetaan yhteen siten, että useat tuottajat ja kuluttajat kohtaavat samanaikaisesti samalla paikalla toimittaessaan ja noutaessaan tavaroita. Yhteensovittaminen tekee järjestelmän kustannustehokkaaksi ja säästää aikaa kumaltakin osapuolelta, ja palaute on tähän mennessä ollut hyvin myönteistä.

Reko-kauppaan on otettu mallia AMAP-järjestelmästä Ranskasta, mutta samantaisia kuluttajarekkeitä on myös muualla Euroopassa, Pohjois-Amerikassa (CSA) ja Japanissa (Taikei). Tämän hetken kuluttajarendien mukaan sillä pitäisi olla mahdollisuuksia myös Suomessa, ja ajatuksena on, että renkaassa olisi niin vähän ulkopuolista järjestelyä kuin mahdollista. Se olisi suoraa kanssakäymistä tuottajien ja kuluttajien kesken, ja tavoitteena on mallin leviäminen siten, että uusia paikallisia kaupparekkeitä muodostuu.

Mikä on erityistä Reko-mallissa?

Reko on sopimusmalli tuottaja- ja kuluttajaryhmän väliselle kaupankäynnille. Jokainen tuottaja ja kuluttaja tekee keskinäisen, kirjallisen sopimuksen, tietyn ajanjaksoksi, esimerkiksi kahdeksi kuukaudeksi. Maksu laskutetaan kuukaudelta tai koko jaksolta, mutta kuitenkin aina ennalta, tilauksen tapaan. Siten

tuottaja tietää täsmälleen kuinka paljon toimitetaan.

Tuottajat toimittavat valmiiksi maksetut elintarvikkeet tietyssä paikassa, tietyssä ajankohtana, esimerkiksi torstaina kello 18. ja 19. välillä. Kaikki Reko-renkaan toimittajat toimittavat tuotteensa yhtä aikaa samassa paikassa, ja kaikki kuluttajat noutavat tilaamansa tuotteet. Tietyille tuoteryhmille ehkä joka toinen tai joka neljäs viikko on sopiva, mutta se on ostajan ja myyjän kirjattava keskinäiseen sopimukseensa. Tavoitteena kuitenkin on, että malli olisi sekä aikaa säästävää että helppoa käyttää molemmille osapuolelle. Tarvittava yhteydenpito ryhmässä tapahtuu yksinkertaisesti Facebook-ryhmässä tai tekstiviestillä.

Pietarsaaren Reko-ryhmä

Pietarsaareissa on keskustan läheisyydessä oleva pysäköintipaikka toiminut toimituspaikana. Kesän mittaan on voinut ostaa erilaisia vihanneksia, juureksia, munia, hapanleipää, naudanlihaa, porsaanlihaa, lampaanlihaa, ternimaitoa, leipäjuustoa, marjoja ym. Yhteensä noin kymmenen eri tuottajaa on tehnyt sopimuksen suunnilleen 50 aktiivisen Reko-ryhmän kuluttajan kanssa. Myös erikoisempia tuotteita kuten karhunvatukoita, maissia ja harvinaisia vihanneksia on kuulunut valikoimaan. Reko-kauppa luo paikallisen yhteysverkoston tuottajien ja kuluttajien välille. Kuluttajien lukumäärä nousee, ja toimittajat ovat saaneet hyvin myönteistä palautetta.

Useimmat toimittajat ovat valinneet ”tuotekoriensa” paketoimisen käteviin yksiköihin. Asiakas on voinut tilata esimerkiksi 25 eurolla vihanneslaatikon, joka sopii lapsiperheelle viikoksi, tai pienemmän 13 euron yksikön kahden hengen talouteen. Leipää halutaan myös joka viikko, mutta eri suuruisia lihalatikoita voidaan toimittaa 1-2 kertaa kuukaudessa.

Haasteet

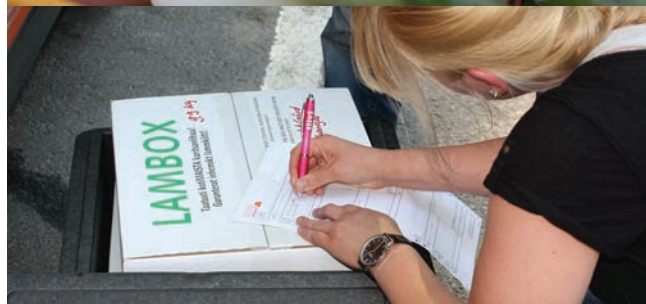
Talvesta tulee haaste. Miten onnistutaan pitämään kaupparengas elinvoimaisena tuoreiden vihannesten loppuessa? Suunnitelmissa on siirtyä lokakuusta alkaen toimituksiin joka toinen viikko. Juureksia, lihaa, munia ja leipää on ympäri vuoden, ja ehkä voidaan löytää useampia täydentäviä tuotteita, kuten jauhaja, ryynejä tai ehkä jopa polttopuita.

Reko-kauppa luo hyvät yhteydet paikallisten tuottajien ja kuluttajien kesken, ja Facebook-ryhmässä tuottajat voivat ilmoittaa tilapäisistä muutoksista tai kausituotteista, joita voidaan tilata seuraavaan toimitukseen. Reko-kauppa ei ole tarkoitettu toisten tuotteiden jälleenvyyjille vaan siinä myydään vain omia tuotteita. Niin ikään voidaan tehdä yhteistyötä lähialueen tuottajien kanssa tuotekorin täydentämiseksi, mutta tällöin sen on käytävä selville sopimuksesta. Tiedotuslehti ja mallisopimus löytyvät sivuilta www.foodia.fi ja www.ekon.fi

Jonas Harald

Foodia / Företagshuset Dynamo Yritystalo





Lähiiruokaa ja matkailua -hanketreffit 24.10.2013 Siilinjärvellä ja 30.10.2013 Kuusamossa

Mitä?

Lähiiruokaa ja matkailua -hanketreffeillä kootaan jo tehtyä kehittämistyötä ja välitetään tuloksia, kohdataan sekä verkotetaan ruoka- ja matkailualan toimijoita. Treffeillä kootaan ja kuullaan ohjelmakauden 2007-2013 tuloksia, saamme viestiä hallituksen lähiiruoka- ja luomuhjelmista, tulevasta ohjelmakaudesta 2014-2020 sekä maaseutupoliittisesta kokonaisohjelmasta 2014-2020. Myös ohjelmien keskinäinen linkittyminen ja kytkeytymien toisiinsa tulee esiin.

Aamupäivän ohjelma on kaikille yhteinen ja iltapäivällä kierretään ns. "teemahuoneissa", joissa konkreettisesti vertaistieto ja -kokemukset liikkuvat. Valmistaudu tilaisuuteen etukäteen miettimällä mitä jaettavaa sinulla on ja toisaalta minkälaisista asioista haluat kuulla muilta. Voit ottaa mukaan myös jotain konkreettista esim. paperisena tai tuotteena joko esimerkiksi tai jopa jaettavaksi. Teemahuoneissa keskiössä ovat toimijoiden keskustelu materiaalien tms. äärellä (päivän päätteeksi huoneen pj. kertoo lyhyen yhteenvedon ja tehdään levittämistä varten dokumentointina huoneittaiset muistiot).

Milloin ja missä?

To 24.10. Siilinjärvellä klo 9-16.15 (Kunnonpaikka) ja tilaisuus on ensisijaisesti tarkoitettu Keski-Suomen, Pohjois- ja Etelä-Savon sekä Pohjois-Karjalan toimijoille (ilmoittautuminen 14.10. mennessä sähköisesti www.ruokasuomi.fi). Hanketreffien jatkoksi on tarjolla *Kivennavan Kekrikemut* 24.10. klo 18.30-21.30.

Ke 30.10. Kuusamossa klo 9-16.15 (Ruka) ja tilaisuus on ensisijaisesti tarkoitettu Pohjois- ja Keski-Pohjanmaan, Lapin sekä Kainuun toimijoille (ilmoittautuminen sähköisesti 21.10. mennessä www.ruokasuomi.fi).

Treffit ovat avoimia kaikille ja osallistujat ovat tervetulleita esim. aikataulustista myös muihin kuin ensisijaisen alueen tilaisuuteen. Treffeiltä ei peritä erillistä osallistumismaksua, mutta osallistujat vastaavat itse matka- ja ruokailukustannuksista.

Tutustu treffien ohjelmaan, majoitusmahdollisuuksiin ja ilmoittautu sähköisesti www.ruokasuomi.fi

Järjestelyistä vastaavat Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Lähiiruoka- ja luomuhjelmat, Matkailun teemaryhmä, Maaseutuverkostoyksikkö, Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea ja Pro Luomu ry

Kunnat lähiruokatalkoiisiin

Kuntien keskeinen rooli lähiruuan käytön edistämässä on huomioitu Kataisen hallituksen lähiruokaohjelmassa, joka julkistettiin toukuu-kuussa 2013. Ohjelman yhtenä tavoitteena on, että kaikissa Suomen kunnissa arvostetaan ja käytetään lähiruokaa vuonna 2020. Myös kuntien strategioiden tärkeyttä asian edistämiseksi painotetaan.

Politiikkadialogi paikallisten hankintojen edistäjänä -hanke tarkasteli lähiruuan edistämismahdollisuuksia kuntien julkisissa ruokahankinnoissa vuosina 2011–2013. Hankkeessa oli mukana Kainuusta ja Pohjois-Pohjanmaalta seitsemän kohdekuntaa, joissa toteutettiin kaksi kuntakohtaista lähiruoka-aiheista politiikkadialogitilaisuutta kuntapäättäjille, virkamiehille ja muille toimijoille vuoden 2012 aikana. Ensimmäisessä tilaisuudessa käsiteltiin keskeisimpiä lähiruuan käytön ongelmia ja ratkaisuja. Toisessa tilaisuudessa käytiin läpi kullekin kunnalle laaditut toimenpidesuosittukset lähiruuan lisäämiseksi kunnan hankinnoissa.

Yksi keskeisimpiä havaintoja oli, että lähiruuan käyttö on kunnilta ensisijaisesti arvovalinta. Lähiruuan hankinnan aluetalousvaikutukset voivat olla myönteisiä, mutta pienten kuntien elintarvikehankintojen suhteellisten pienten euromäärien vuoksi myös aluetalousvaikutukset jäävät vähäisiksi. Kohdekunnissa koettiin kuitenkin arvoasiaksi tietää, mistä kuntalaisille tarjottu ruoka on peräisin ja tukea oman alueen tuottajia kuntien hankinnoilla.

Edelleen hankkeessa havaittiin, että lähiruuan käyttö kunnissa usein henkilöityy voimakkaasti. Lähiruokaa paljon hyödyntävissä kunnissa on yleensä ollut aloitteentekijänä aktiivinen, asian omakseen kokenut ruokapalvelupäällikkö tai muu avaintoimija. Yksittäinen henkilö ei kuitenkaan voi yksin tuoda lähiruokaa kunnan ruokapalveluihin, vaan konkreettinen toiminta vaatii myös muiden tahojen halukkuutta asian edistämiseen. Kaikissa kohdekunnissa enemmistö tilaisuuksiin osallistuneista suhtautui myönteisesti lähiruokaan. Asian konkreettisuudessa edistämässä ilmeni kuitenkin suuria eroja. Osassa kunnista lähiruuan edistämistyötä oli tehty jo hankkeen järjestämien politiikkadialogitilaisuuksien välillä, kun toisissa kunnissa asiasta ei ollut edes keskusteltu.

Kohdekunnat kohtasivat varsin samanlaisia ongelmia lähiruuan käytössä. Kaikissa kun-

nissa kerrottiin, että lähiruokaa käytettäisiin mieluummin enemmän, jos sitä vain olisi saatavilla ja sopivasti jalostetussa muodossa. Saatavuuteen suurimpana ongelmana liittyi osin myös tietämättömyyttä oman kunnan ja maakunnan tarjonnasta. Raha ei ehkä hie- man yllättäen ollut tärkein lähiruuan käytön este yhdessäkään kunnassa. Resurssipula keittiöillä heikensi kuitenkin lähiruuan käyt- tömahdollisuuksia liittyen tiloihin, välineisiin ja aikaan. Lähiruoka ei sovi kovin hyvin kei- tiöiden nykyiseen toimintamalliin, joka on kehittynyt suurten ketjujen ja tukkuliikkeiden logiikkaa suosivaksi.

Hankintayhteistyön koettiin myös hei- kentäneen lähiruuan mahdollisuuksia. Hankintarenkaisuun oli liittynyt kustannus- säästöjen vuoksi ja hankintatyön koettiin sinänsä helpottuneen, mutta vaikutusmah- dollisuuksia renkaiden toimintaan pidettiin osin puutteellisina. Osassa kuntia ruokalistoja suunniteltiin liian sitoviksi ja koettiin, että oli tarjottava tismalleen sitä, mitä listalle oli kir- jattu – salaattiaineksia myöten. Marjojen han- kinnan paikallisesti esti pakastintilojen puute kuntakeittiöillä. Pienten toimittajien logistiik- ka ja kuljetukset eivät aina toimineet toivotusti perille keittiölle asti. Hankintalainsäädännön, ravitsemus- ja kouluruokasuositusten sekä elintarvikelainsäädännön koettiin rajoittavan lähiruuan käyttöä. Erityisesti hankintalainsä- däntö koettiin vaikeaselkoiseksi ja perehty- neisyyttä vaativaksi. Myös kuntien poliittista linjaamattomuutta pidettiin osasyynä lähiru- an saatavuusongelmiin. Eräässä kunnassa ko- ettiin, että oman alueen tuotanto oli päässyt kuolemaan, koska kunta ei ollut panostanut lähihankintoihin.

Hankkeessa nousivat esille monien kun- tien hyvät käytännöt lähiruuan käytössä. Puolangalla lähiruoka oli tuotu esimerkillisesti esille ruokalistalla merkitsemällä käytetyt lä- hituotteet pienillä kuvilla. Kuvien selityksissä listan kääntöpuolella kerrottiin, mistä tuote oli peräisin tai kuka oli sen tuottaja. Ruokalistalle oli kehitetty ruokalajeja, joissa voitiin hyödyn- tää mm. paikallista nokkosta. Puolangan ruo- kapalveluihin oli myös perustettu oma tili lä- hiruukahankintojen euromäärien seurantaan.

Tyrnävällä lähiruuan edistämässä oli tehty hedelmällistä yhteistyötä hankintarenkaan kanssa. Siellä hankintayhteistyö koettiin toi- mivaksi, päinvastoin kuin muissa kohdekun-

nissa, ja myös pienet kunnat pääsivät vaikut- tamaan päätöksentekoon. Lähituotteita oli saatu kuntakeittiöön hankintarenkaan kautta vaatimalla hankintojen pilkkomista tuote- ja aluekohtaisesti. Kuhmossa laadittiin lähiruuan huomioivaa hankintaohjelmaa yhteistyössä eri tahojen kesken: virkamiesten ja päättäjien lisäksi työhön haluttiin osallistaa myös elintar- vikeyritykset. Sesonkituotteita oli Kuhmossa tuotu esille ruokalistalla kirjaamalla ”syyssa- don kasvis” ja Tyrnävällä ”kauden tuorepala”. Oppilaita tutustutettiin ruokaprosessiin aina- kin osallistamalla oppilaat perunanistutuk- seen Tyrnävällä, ja Puolangalla ja Pyhäjoella, missä kuntakeittiö hyödynsi koululaisten poi- mimia marjoja.

Tutkimushankkeen keskeinen tulos olivat koh- dekunnille laaditut toimenpidesuosittukset lähiruuan käytön lisäämiseksi. Toimenpiteet olivat kunnille osittain samoja, kuten lähi- ruuan käytön esteetkin. Niiden sisällöt ja painotukset vaihtelivat sen mukaan, missä vaiheessa kunta oli lähiruuan käytössä ja mit- kä asiat tilaisuuksien osallistujat kokivat tär- keimmiksi kehittämiskohteiksi kunnassaan. Toimenpiteinä suositeltiin, että (1) tuottajia aktivoidaan tarjoamaan tuotteitaan kunta- keittiöille, (2) lähiruoka sisällytetään viralli- seen kuntasuunnitteluun, (3) lähituotteita hankitaan suoraan tuottajilta ja jalostajilta, (4) lähiruuan käyttömahdollisuuksia lisätään ruo- kalistasuunnittelulla, (5) kuntarajoja ei nähdä lähiruuan käytön rajoitteena vaan mahdol- lisuutena, (6) lähiruukahankintoja lisätään yhteistyössä hankintarenkaan kanssa ja (7) perustetaan lähiruokafoorumi edistämään toimijoiden yhteistyötä.

Näitä suosituksia voivat hyödyntää soveltu- vin osin kaikki kunnat, jotka haluavat lisätä lähiruuan käyttöä. Kuntien ei tarvitse ottaa lähiruuan käytössä suuria harppauksia, vaan muutos alkaa arvovalinnoista ja pienistä as- kelista. Lähiruoka ei kuitenkaan tule kunta- keittiöihin itsestään, vaan se vaatii ainakin yhden asian omakseen kokevan avaintoimijan kunnassa. Tarjoamalla lähiruokaa julkisissa ruokapalveluissa voidaan vaikuttaa kuntalais- ten terveyteen, suomalaisen ruokakulttuurin säilymiseen, lasten ja nuorten ruokailutottu- musten kehittymiseen sekä suomalaisen ruo- oantuotannon kannattavuuteen. Lähiruuan hankinta on kannanotto oman alueen tuotan- non puolesta.

Politiikkadialogi paikallisten hankintojen edistäjänä-hankkeen rahoittivat Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto Kainuun ELY-keskuksen kautta ja kohdekunnat. Sen toteutti Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT Sotkamon, Helsingin ja Oulun toimipaikoissa. Loppuraportti on ladattavissa osoitteesta <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti99.pdf>

MTT RAPORTTI 99

Lähiruoan lisääminen kuntien julkisissa hankinnoissa Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla

Silja Puoskari, Olli Wuori, Kirsi Korhonen ja Toivo Muilu



Silja Puoskari
hankkeen tutkija ja projektipäällikkö
silja.puoskari@gmail.com

Toivo Muilu (toivo.muilu@mtt.fi)
professori ja hankkeen vastuututkija
MTT Taloustutkimus ja Oulun yliopisto



en västnyländsk matkälla

Västankvarn- en västnyländsk matkälla är ett tre-årigt närmatsprojekt i Yrkeshögskolan Novias regi i samråd med bland andra Västankvarn Gård i Ingå och utbildningarna vid YH Novia och projektet Bra Mat i Västnyland. Projektets främsta syfte är att väcka intresse och skapa bättre förutsättning för yrkesmässig trädgårdsodling i den västnyländska regionen. Målgrupperna är i första hand odlare, producenter och studerande inom trädgårdsnäring och i skrivande stund är lärare vid de svenskspråkiga utbildningssenheter i Esbo och Raseborg informerade om projektets kommande teman. Nätverket med nyetablerade trädgårdsodlare och potentiella trädgårdsodlare samt förädlare i den västnyländska regionen ökar vilket tyder på utvecklingsvilja och -kapacitet i regionen.

Projektet har kört igång den 1.4.2013 och en demonstrationsodling har byggts upp på Västankvarn Gård, odlingen består till en femtedel av bär och resten är frilandsoodling av grönsaker. För att väcka diskussion och stöda miljötankande tillförs inga kemiska bekämpningsmedel i demo-odlingen och gödseln kommer från gårdens egen ladugård, som marktäckare används inte plast utan halm. Växtgrupperna cirkulerar på fältet enligt en gammalt känd växtföljd men även ny teknik finns representerad, till exempel används insektnät på en tredjedel av odlingen och ett droppbevattningssystem har byggts upp för hela fältet.

Restauratörer, förädlare och producenter i regionen är på allt sätt intresserade och motiverade att utveckla den västnyländska regionen till en ännu mer attraktiv matkälla i världsklass!

Västankvarn en Västnyländsk Matkälla

on Ammattikorkeakoulu Novian kolmi-vuotinen lähiruokahanke yhdessä muun muassa Novian koulutusohjelmien sekä Bra Mat i Västnyland-hankkeen ja inkoolaisen Västankvarnin maatilan kanssa. Hankkeen tavoitteena on ennen kaikkea herättää kiinnostusta ja edistää edellytyksiä ammattimaiseen puutarhaviiljelyyn alueellisesti. Kohderymänä on etusijalla viljelijöitä, tuottajia ja puutarha alan opiskelijoita. Tällä hetkellä ruotsinkielisten koulutusyksiköiden opettajat Espoossa ja Raaseporissa ovat tietoisia projektin tulevista teemoista. Hiljattain toimintansa aloittaneiden sekä potentiaalisten puutarhaviiljelijöiden ja jalostajien lisääntyvästä verkostoitumisesta päätellen kehityshalukkuutta ja kykyä alueella löytyy.

Hanke on käynnistynyt 1.4.2013 ja näyteviljely on aloitettu Västankvarnin tilan mailla. näyteviljelyksestä viidennes koostuu marja-tuotannosta ja loput on avomaan vihannes-tuotantoa. Keskustelun herättäjäksi ja ympäristötietoisuuden tukemiseksi kemiallisia torjunta-aineita ei käytetä näyteviljelyksessä ja lannoitteena käytetään Västankvarnin tilan navetasta tuotua luonnollista lannoitetta. Maan peittämiseksi ei käytetä muovivaan olkea. Kasviryhmä kierrätetään viljelysmailla vanhaan tapaan mukaan mutta myös uutta tekniikkaa on käytössä, esimerkiksi kolmannella viljelyksestä on käytössä hyönteis-verkkoa ja kokonaisuutta palvelee kattava kastelujärjestelmä.

Alueen ravintoloitsijat, jalostajat ja tuottajat ovat kaikin tavoin kiinnostuneita ja motivoituneita kehittämään länsiusmaalaisen alueen vieläkin houkuttelevammaksi ruokalähteeksi!

Ulrika Grönvik
puh. 044 449 8416
ulrika.gronvik@novia.fi
www.novia.fi
facebook: västankvarn en västnyländsk matkälla

Tapahtumat

11. - 14.9.2013	EurSafe -konferenssi, Uppsala (http://www.slu.se/en/collaborative-centres-and-projects/ethics/eursafe-2013/eursafe-2013/)
14. - 15.9.2013	Lähiiruokamessut, Elimäki Kouvola (www.lahiruoka.fi)
14. - 15.9.2013	Ween Maan Wiljaa, Jyväskylä (http://www.wmw.fi/)
21.9.2013	Omenakarnevaalit, Lohja (www.omenakarnevaalit.fi)
21.- 24.9.2013	World Food Travel Summit, Göteborg, Ruotsi (http://www.worldfoodtravel.org/world-summit-2013/)
28.9.2013	Leivän juhlaa! Liperi (pirkko.hyvarin@suomi24.fi)
28. - 29.9.2013	Länsi-Uudenmaan Maistiaiset lähiiruokamarkkinat, Fiskars (www.slowfoodvastnyland.org)
28. - 29.9.2013	Sadonkorjuu -tapahtuma, Askola (http://opko.laurea.fi/lahiruoka/Sadonkorjuu_tuottaja_osallistujakirje.pdf)
30.9. - 6.10.2013	Luomuviikko (http://www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/luomuviikko/)
1.10.2013	Lähiiruokaa ja matkailua -hanketreffit, Tampere (www.ruokasuomi.fi)
2.10.2013	Lähiiruokaa ja matkailua -hanketreffit, Lahti (www.ruokasuomi.fi)
4. - 6.10.2013	Turun Ruoka- ja Viinimessut, Turku (www.turunruokamessut.fi)
8. - 10.10.2013	Nordisk Mathantverk, Östersund Ruotsi (http://eldrimner.com/1547.saerimner.html)
9. - 10.10.2013	Luonnontuotepäivät, Mikkeli (http://www.luontoyrittaja.net/8_1421.html)
18.10.2013	Ravitseminen muuttuvassa viestintäympäristössä – miten media ja sosiaaliset liikkeet muovaavat käsityksiä terveellisestä syömisestä?, Helsinki (http://www.socialmedicine.fi/index_files/ajankohtaista.htm)
24.10.2013	Lähiiruokaa ja matkailua -hanketreffit, (Kunnonpaikka) Siilinjärvi (www.ruokasuomi.fi)
26.10.2013	Parasta Pöytään Pirkanmaalta lähi- ja luomuruokatapahtuma, Tampere (http://www.parastapoytaan.fi/news/91/65/Laehi-ja-luomuruokatapahtuma-26-10-2013-Tampere-talossa/d.uutinen.html)
30.10.2013	Lähiiruokaa ja matkailua -hanketreffit, Ruka (www.ruokasuomi.fi)
1.11.2013	Ruoka & Matkailu -päivä Haagassa (http://ruokajamatkailu.wordpress.com/)
5.11.2013	Ateria, Helsinki (http://www.jlkinenateria.fi/)
7. - 10.11.2013	Mitt kök mässan, Tukholma Ruotsi (http://stockholm.mittkokmassan.se/)
12. - 13.11.2013	Luomupäivät, Mikkeli (elisa.niemi@luomuliitto.fi)
22. - 24.11.2013	ELMA maaseutumessut, Helsinki (www.elmamessut.fi)
19. - 21.3.2014	Gastro, Helsinki (www.gastro.fi)
11. - 13.4.2014	Lähiiruoka- ja luomutapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)
13.5.2014	Elintarvikepäivä, Helsinki (www.elintarvikepaiva.fi)
10. - 12.4.2015	Lähiiruoka- ja luomutapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)