



Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa

Esiselvitys päättäjien näkemyksistä

Jaana Paananen & Sari Forsman-Hugg



MTT:n selvityksiä 88
32 s., 2 liitettä

**Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa
ruokapalveluissa
Esiselvitys päättäjien näkemyksistä**

Jaana Paananen & Sari Forsman-Hugg

ISBN 951-729-949-4 (Verkkójulkaisu)

ISSN 1458-5103 (Verkkójulkaisu)

www.mtt.fi/mmts/pdf/mmts88.pdf

Copyright

MTT

Jaana Paananen, Sari Forsman-Hugg

Julkaisija ja kustantaja

MTT Taloustutkimus, Luutnantintie 13, 00410 Helsinki

www.mtt.fi/mttl

Jakelu ja myynti

MTT Taloustutkimus, Luutnantintie 13, 00410 Helsinki

Puhelin (09) 56 080, telekopio (09) 563 1164

sähköposti julkaisut@mtt.fi

Julkaisuvuosi

2005

Kannen kuvat

Kotimaiset Kasvikset ry/Sanna Peurakoski

Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa

Esiselvitys päättäjien näkemyksistä

Jaana Paananen ja Sari Forsman-Hugg

MTT Taloustutkimus, Luutnantintie 13, 00410 Helsinki, jaana.paananen@mtt.fi, sari.forsman-hugg@mtt.fi

Tiivistelmä

Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, miten kunnalliset päättäjät määrittelevät lähi- ja luomuruoan ja millaisia arvoja lähi- ja luomuruoan käytön taustalla voidaan tunnistaa. Tarkastelun kohteeksi valittiin neljä kuntaa. Selvitystä varten haastateltiin kaikkiaan 25 henkilöä, jotka edustivat kaupunginjohtoa, kaupunginvaltuustoa ja –hallitusta sekä elinkeinotoimen, koulutoimen, hankintatoimen ja ruokapalveluiden virkamiehiä ja toimihenkilöitä. Tutkimus on osa maa- ja metsätalousministeriön Luomututkimusohjelmaan kuuluvaa tutkimushanketta ”Kuluttajat, päättäjät sekä lähi- ja luomuruoka. Mahdollisuuksia pk-sektorille.”

Lähi- ja luomuruoka nähdään kuntasektorilla hyvin moniulotteisena ilmiönä. Etenkin lähiruoalla nähdään olevan myönteistä vaikutusta työllisyyteen, työpaikka- ja tuotantorakentamiseen, kilpailuun, kaupunkikuvaan ja yleiseen hyvinvointiin. Lähi- ja luomuruoassa on paljon yhtäläisyyksiä; molemmat koetaan myönteisinä käsitteinä, ja niiden katsotaan kuuluvan samanlaiseen, ekologisesti ja sosiaalisesti kestäväen kehityksen mukaiseen kontekstiin.

Vahvalla paikallisella lähi- ja luomuruokatuotannolla on hyvät kilpailumahdollisuudet EU:n alueella, sillä ruokaturvallisuus ja jäljitettävyyys ovat keskeisiä tekijöitä elintarvikemarkkinoilla. Lähiruoan käytön yleistymisen uhkana nähdään globalisaatio, aluerajojen hämärtyminen sekä yhdenmukaisen toiminnan tavoittelu EU:ssa. Luomutuotteiden käyttöä suurkeittiöissä rajoittaa epätasainen ja vähäinen tarjonta. Lähi- ja luomutuotteiden systemaattinen hyödyntäminen kuntien ruokapalveluissa edellyttää useiden eri toimijoiden yhteistä tahtoa ja sitoutumista. Perusta lähi- ja luomuruoan käytön edistämiseksi luodaan jo kunnan elinkeinostrategiassa.

Asiasanat: Elintarvikkeet, ruokapalvelut, kunta, päättäjät, suurkeittiö, pk-yritykset, lähiruoka, luomutuotteet

Local and organic food in municipal catering businesses

Pre-study of decision makers' attitudes

Jaana Paananen and Sari Forsman-Hugg

MTT Economic Research, Agrifood Research Finland, Luitnantintie 13, FIN-00410 Helsinki, Finland,
jaana.paananen@mtt.fi, sari.forsman-hugg@mtt.fi

Abstract

The objective of the study was to explore how municipal decision makers understand and conceptualise local and organic food and what kind of values, benefits and disadvantages decision makers relate to local and organic food. Municipal decision makers' views and attitudes were studied in four municipalities in Finland. The data were gathered through 25 semi-structured interviews with representatives of municipal management, local government and local officials in charge of institutional catering businesses, public food purchases and local business activities. The study is part of the project "Consumers, decision makers and local or organic food. Possibilities for SMEs" supported by the Finnish Ministry of Agriculture and Forestry. The results of the pre-study were utilized in the second stage of the study, where two surveys targeted to consumers and municipal decision makers were conducted.

The results show that municipal decision makers considered both local food and organic food as multidimensional concepts. The use of local and organic foods was perceived to have many positive attributes and consequences and to promote sustainable development. Especially the use of local food was seen to contribute to local economies as it, among other things, provides employment opportunities, increases competition, improves the image of the region, has positive impacts on the structure of industries and creates overall public welfare.

The decision makers consider that strong local and organic food production will become competitive within the EU due to increased interest in food safety and traceability issues on the food markets. However, globalization and pursuit of uniformity within the EU are seen as threats that may prevent the increase in the use of local food in municipal catering businesses. Irregular and small supply, on the other hand, restricts the use of organic products. In order that local and organic products may become a more visible part of the municipal catering, local decision makers – both in the strategic and operational level – need to commit themselves to common goals. The grounds for promoting the use of local and organic foods should be stated in the municipal industrial strategy.

Index words: Food, catering business, municipality, decision makers, SMEs, local food, organic food

Sisällysluettelo

1	Johdanto	6
1.1	Tutkimuksen taustaa.....	6
1.2	Tutkimuksen tavoitteet.....	9
2	Tutkimusaineisto ja -menetelmä	10
2.1	Aineiston hankinta ja analyysi	11
3	Tulokset	13
3.1	Lähiruoka käsitteenä	13
3.2	Luomuruoan ominaispiirteet	15
3.3	Lähi- ja luomuruoan yhtäläisyydet ja erot.....	16
3.4	Lähi- ja luomuruoan mahdollisuudet kunnallisissa ruokapalveluissa.....	17
3.5	Lähi- ja luomuruoan taustalla olevia arvoja.....	20
3.6	Lähi- ja luomuruoan käytön esteet ja kustannukset	22
3.7	Elintarvikehankintojen kokonaistaloudellisuus.....	23
3.8	Lähi- ja luomuruoan tulevaisuus elintarviketaloudessa	24
4	Yhteenveto ja johtopäätökset	27
4.1	Lähiruoan markkinoinnin edistäminen.....	29
	Kirjallisuus	31
	Liitteet	

1 Johdanto

1.1 Tutkimuksen taustaa

Elintarvikemarkkinoilla kansainvälistymiskehitys on viime vuosina ollut nopeaa. Euroopan unionin (EU) laajeneminen vuonna 2004 ja maailmankaupan asteittaiset vapauttamispyrkimykset ovat Suomessa kuten muuallakin Euroopassa suunnanneet kehitystä kohti yhä globaalimpia ruokaketjuja. Elintarvikemarkkinoiden kansainvälistymisen ja globalisaatiokehityksen rinnalla keskustelu vaihtoehtoisista elintarvikkeiden tarjontaketjuista on kuitenkin lisääntynyt. Yhä useammat kuluttajat ja muut elintarvikeketjun toimijat ovat alkaneet kiinnittää huomiota elintarvikkeiden alkuperään, tuotantotapaan ja koko elintarvikeketjun läpinäkyvyyteen.

Lähirokatuotantoa pidetään yhtenä vaihtoehtoisena toimintamallina, jolla nähdään kansainvälisessäkin keskustelussa olevan merkitystä maaseudun kehittämisessä (esim. La Trobe ja Abott 2000, Marsden ym. 2000). Lähirokan nähdään tuovan monipuolisuutta paikallistalouteen maaseutualueilla (Urban-Rural Interaction 2001, p. 27). Kuluttajien ja muiden elintarvikeketjun toimijoiden kiinnostus ja kysyntä lähirokaa kohtaan tarjoavat tuotteistamis- ja markkinointimahdollisuuksia erityisesti maaseudulla toimiville elintarvikealan pk-yrityksille. Valtaosa elintarvikealan pk-yrityksistä toimii paikallisilla markkinoilla. Elintarvikealan pk-yrityksissä paikallisuus myös nähdään merkittävänä vahvuutena kilpailijoihin verrattuna, ja keskittymistä paikallisille markkinoille pidetään alan yrityksissä tärkeänä tulevaisuuden kehittämistavoitteena (Forsman 2004, Hiekkataipale 2004, s. 44, 65).

Koska lähirokaa ei ole tarkasti määritelty, se on monelta osin ristiriitainen ja vakiintumaton käsite (esim. Tantarimäki 2004). Kuluttajat saattavat mieltää lähirokan hyvin eri tavoin (Bergsten & Hallberg 2002, Tapionlinna 2002, Leipämaa ja Laaksonen 2003). Myös elintarvikeketjun muissa osissa (mm. kauppa, suurkeittiöt) käsityksissä on eroja (Paananen ja Forsman 2003). Esimerkiksi maantieteellisestä näkökulmasta tarkasteltuna lähiroka saatetaan rajata muutaman kunnan alueella tuotetusta ja kulutetusta ruoasta aina kotimaiseen ja jopa EU:n alueella tuotettuun ja kulutettuun ruokaan asti. Monissa yhteyksissä määrittelyn lähtökohdaksi on kuitenkin käytetty maa- ja metsätalousministeriön asettaman Lähirokatyöryhmän määritelmää. Tämän mukaan lähiroka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia ja edistää samalla oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Lähirokan piirteisiin kuuluu muun muassa, että tuotannossa ja jalostuksessa käytetään mahdollisimman paljon oman alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia, hyödynnetään vuodenaikojen sesonkeja ja alueellista ruokaperinnettä niin tuotekehityksessä kuin markkinoinnissakin (Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 2000, s. 3-4).

Lähiroka on tosin paljon muutakin kuin maantiedettä. Lähirokaa voidaan tarkastella suhteessa muihin ruokatyyppeihin muun muassa tuoteominaisuuksien, ekologisten piirteiden sekä sosiaalisten piirteiden pohjalta (Sage 2003). Tuoteominaisuudet viittaavat tuotteen ma-

kuun, ulkonäköön ja muihin ominaisuuksiin, jotka erottavat lähiruoan muista ruokatyypeistä. Ekologiset piirteet viittaavat muun muassa tuotteen alkuperään ja tuotantotapoihin. Sosiaaliset piirteet puolestaan viittaavat tuotannon pienimuotoisuuteen, paikalliseen jakeluun ja lyhyeen tarjontaketjuun, jotka mahdollistavat myyjän ja asiakkaan välisen sosiaalisen läheisyyden. Olennaisempina periaatteena kuin tarkkaan rajatut kilometrirajat lähiruokatoiminnassa nähdäänkin usein toimijoiden vastavuoroinen läheisyys (Kloppenburger ym. 1996, Hinrichs 2000, Paananen ja Forsman 2003, Winter 2003).

Myös luomumarkkinat edustavat vaihtoehtoisia toimintamalleja. Suomessa luomun markkinaosuudet ovat kuitenkin vielä vähäisiä. Vuonna 2004 tuoteryhmittäin tarkasteltuna luomutuotteiden markkinaosuudet olivat alle 7 %:n luokkaa tuoteryhmän myynnin sekä arvosta että määrästä. Vähittäiskaupoissa luomutuotteiden myynnin osuus tuoteryhmittäin on keskimäärin 0,5-4,0 % (Finfood Luomu / A.C. Nielsen, Scan Track 2004). Suurkeittiösektorin kiinnostus ja kehittämishankkeet luomuaterioiden tarjoamiseksi on yksi merkittävä luomun menekkiin vaikuttava tekijä. Myös Keski-Euroopasta löytyy lukuisia esimerkkejä, kuinka ammattikeittiöiden luomuaterioiden tarjonta on piristänyt koko luomusektorin toimintaa (www.luomu.fi).

Käsillä olevassa tutkimuksessa lähi- ja luomuruokaa tarkastellaan erityisesti kunnallisten päättäjien näkökulmasta ja julkisessa joukkoruokailukontekstissa. Suurkeittiöitä, erityisesti kunnallisia ruokapalveluyksiköitä pidetään yhtenä potentiaalisimmista kohderyhmistä lähiruoalle (Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 2000, Paananen ja Forsman 2003, Efektia 2004a). Julkisten ruokapalvelujen nykytilaa ja kehittämisenäkymiä selvittäneen tutkimuksen (Seppälä ym. 2004) mukaan kotimaisten elintarvikkeiden käyttöaste kuntien ruokapalveluissa on korkea. Myös erityisesti lähellä tuotettua leipää, juureksia ja kasviksia käytetään kunnallisissa ruokapalveluissa melko paljon. Sen sijaan luomuraaka-aineita ja –tuotteita käytetään melko vähän. Tutkimusten (esim. Paananen ja Forsman 2001, 2003) mukaan suurkeittiöissä on kiinnostusta sekä lähi- että luomutuotteisiin. Kysyntää olisi huomattavasti nykyistä tarjontaa enemmän. Tällä hetkellä lähitoimittajat nähdään lähinnä täydennystoimittajina, sillä lähituotteiden saatavuus ei vielä mahdollista lähituotteiden hyödyntämistä suuremmissa mittakaavassa. Lähiruoan käytön lisääminen suurkeittiöissä edellyttää, että alueen pienyritykset ovat nykyistä aktiivisempia tuotteidensa tarjonnassa. Kysyntää on erityisesti esikäsitellyille ja pidemmälle jalostetuille tuotteille. Pienyritysten ja suurkeittiöiden välistä yhteistyötä odotetaan etenkin tuotekehityksessä ja varastoinnin suunnittelussa.

Kunnallisissa ruokapalveluissa raaka-aineiden ja jalosteiden tarvittavat määrät ovat vuodesta toiseen hyvin ennustettavissa ja volyymiltaan samansuuruiset. Kunta on merkittävä ja myös luotettava alueellinen elintarvikeraaka-aineiden ja enenevässä määrin myös pidemmälle esikäsiteltyjen ja jalostettujen tuotteiden ostaja. Kunnallinen ateriatarjonta on keskeisessä asemassa osana jokaisen kansalaisen päivittäistä ruokailua. Vuoden 2003 kuntasektoria koskevien tilastotietojen mukaan kunnat tarjoavat vuosittain noin 330 miljoonaa ruoka-annosta, ja kuntien vuosittaiset elintarvikehankinnat ovat noin 270 miljoonaa euroa (Efektia 2004a).

Kunnan elintarvikkeiden ostamisesta ja palvelujen järjestämisestä vastaavat kunnissa eri toimissa olevat henkilöt. Tyypillisesti kunnassa on erikseen hankintaorganisaatio, joka valmistelee suuremmat tarjouspyynnöt ja tekee hankintasopimukset yhdessä ruokapalveluista vastaavien henkilöiden kanssa. Elintarvikkeiden hankintasopimusten kesto vaihtelee kunnittain ja tuotteittain; yleensä ne ovat kestoltaan 1- 3 vuotta. Pienemmissä hankinnoissa ratkaisuja tekevät myös yksittäiset keittiöt, mutta niidenkin osalta tavarantoimittajilta odotetaan entistä yhtenäisempiä palveluja niin tilauksissa, toimituksissa kuin laskutuksissakin (Efektia 2004a).

Suuret, yli 250 000 euron hankinnat tehdään usein useamman kunnan hankintarenkaassa, ja ne kilpailutetaan laajasti. Päätös kilpailuttamisesta tehdään poliittisella tasolla, ja jos kilpailuttamiseen lähdetään, sille on oltava selkeät perustelut ja tavoitteet. Hankintamäärien kynnysarvoista ja niiden ylittävistä hankintojen menettelytavoista säädetään asetuksella Euroopan yhteisön lainsäädännössä (Laki julkisista hankinnoista 1505/1992, 1 luku 3§). Hankintalain mukaan julkisen suurkeittiön tulee valita tarjous, joka on hinnaltaan halvin tai joka on kokonaistaloudellisesti edullisin (Laki julkisista hankinnoista 1505/1992, 2 luku 7§). Kokonaistaloudellisesti edullisin palveluhankinta tarkoittaa, että tilaajaorganisaatio määrittää palvelutarpeen, järjestää tarjouskilpailun, tilaa palvelut siltä palveluntuottajalta, jonka tarjous on hinta/laatusuhteeltaan ennalta määriteltyjen kriteerien perusteella edullisin (Seppälä ym. 2004, s. 70).

Kunnalla on mahdollista hankkia tietyjä tuoteryhmiä esimerkiksi tuoretuotteita ja leipää ja pienempiä määriä myös muita elintarvikkeita pyytämällä tarjouksia niin kutsutulla rajatulla menettelyllä muutamilta valituilta toimittajalta (Efektia 2004a). Tämä antaa mahdollisuuden toimitussopimukseen myös pienemmille yrityksille, jotka eivät pienten tuotantomäärien vuoksi välttämättä pysty tarjoamaan tuotteitaan valtakunnallisen kilpailuttamisen kautta suurille hankintarenkaille. Tällä hetkellä on nähtävissä lisääntyvää yhteistyötä kunnan ruokapalvelun ja alueen maatalousyrittäjien välillä erityisesti yrittäjien verkostoitumisen ja toimijoiden välisten tilaus- ja toimituskanavien kehittymisen myötä. Yhteistyön tiivistyminen vaikuttaa myönteisesti myös hygieenisen laadun ja tuoteturvallisuuden vahvistumiseen (Dahlstedt 2002).

Viime vuosina useissa kunnissa suurkeittiösektorilla onkin tehty monia aloitteita ja valtuustokysymyksiä sekä lähi- että luomuruoan käytön edistämiseksi, ja monissa tapauksissa kokemukset lähiruoasta on koettu myönteiseksi. Päätäjien ja suurkeittiöiden ammattilaisten halu vaikuttaa kunnan ruokapalveluissa käytettävien elintarvikkeiden laatuun, turvallisuuteen ja terveellisyteen on lisääntynyt. Eri puolilla Suomea kuntien suurkeittiöissä on ollut lähi- ja luomuruokaan liittyviä kokeiluja ja projekteja. Näiden kokeilujen tueksi tarvitaan lisää tutkittua tietoa siitä, kuinka lähi- ja luomuruoka määritellään ja koetaan sekä minkälaisia asenteita ja arvoja lähi- ja luomuruokaan liitetään yhtäältä kunnallisten päättäjien mutta toisaalta myös ruokailijoiden näkökulmasta.

Tämä tutkimus on osa maa- ja metsätalousministeriön Luomututkimusohjelmaan kuuluvaa tutkimushanketta ”Kuluttajat, päättäjät sekä lähi- ja luomuruoka. Mahdollisuuksia PK-sektorille”. Hankkeen taustalla on suomalainen ja eurooppalainen keskustelu elintarvikkeiden turvallisuudesta, laadusta ja tuotantomenetelmistä sekä lähi- ja luomuruoan tarjoamista uusista mahdollisuuksista sekä pk-yrityksille että kuluttajille ja muille elintarvikeketjun toimijoille. Koko hankkeen tavoitteena on tutkimalla kuluttajien ja päättäjien käsityksiä lähi- ja luomuruoasta edesauttaa elintarvikealan pk-sektorin toimintaedellytyksiä. Hankkeen toteuttavat yhteistyössä Kuluttajatutkimuskeskus (hankkeen koordinaattori), VTT Biotekniikka ja MTT Taloustutkimus. Kolmevuotinen (2003-2005) tutkimushanke toteutetaan kahdessa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa on tehty kolme laadullista tutkimusta, joiden aineistot on kerätty erityyppisillä haastatteluilla ja ryhmäkeskusteluilla. Laadullisten tutkimusten tuloksia on hyödynnetty tutkimushankkeen toisessa vaiheessa, jossa tutkimuslaitokset yhteistyössä toteuttivat vuoden 2004 lopussa sekä kuluttajille että päättäjille suunnatut kyselyt.

Tässä raportissa esitellään MTT Taloustutkimuksessa tehdyn kunnallisten päättäjien haastatteluaineistoon perustuvan tutkimuksen tuloksia. Kuluttajatutkimuskeskuksen (Isoniemi 2005) laadullisessa osiossa on tarkasteltu lähi- ja luomuruokaa kuluttajien määritteleminä ryhmäkeskusteluihin perustuvan aineiston pohjalta. VTT Biotekniikan (Arvola ym. 2005) kvalitatiivisessa tutkimusosuudessa on selvitetty kuluttajien lähi- ja luomuruokaan liittämiä mielikuvia ja arvoja sana-assosiaatiohaastatteluilla.

1.2 Tutkimuksen tavoitteet

Tutkimuksessa tarkasteltiin erityisesti kunnallisten päättäjien näkemyksiä ja suhtautumista sekä lähi- että luomuruokaan. Tavoitteena oli selvittää, kuinka kunnalliset päättäjät määrittelevät lähi- ja luomuruoan ja millaisia arvoja lähi- ja luomuruoan käytön taustalla voidaan tunnistaa. Lisäksi selvitettiin, mitä mahdollisuuksia ja esteitä lähi- ja luomuruoan käyttöön liittyy julkisen päätöksenteon näkökulmasta ja mitä hyötyjä ja haittoja lähi- ja luomuruoan käytöllä on paikallistalouteen. Päättäjillä tarkoitetaan tässä tutkimuksessa kaupungin- ja kunnanjohtoa, luottamushenkilöitä ja ruokapalveluiden sekä sen kehittämiseen liittyvien eri toimialojen virkamiehiä ja toimihenkilöitä.

Tutkimukseen haastateltiin 25 päättäjää neljästä kunnasta. Koska aineiston hankinta rajattiin vain muutamaan kuntaan, tulokset eivät ole yleistettävissä koskemaan kaikkia Suomen kuntia. Tutkimus on luonteeltaan esiselvitys, ja tavoitteena oli saada mahdollisimman moniulotteinen kuva päättäjien suhtautumisesta lähi- ja luomuruokaan.

Raportti etenee seuraavasti. Luvussa kaksi esitetään tutkimusaineisto ja -menetelmä. Luvussa kolme käydään läpi päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta sekä niiden yhtäläisyyksistä ja eroista. Lisäksi tarkastellaan lähi- ja luomuruoan mahdollisuuksia julkisessa ruokapalvelussa sekä niiden taustalla olevia sekä aluetaloudellisia että asiakaslähtöisiä lisäarvotekijöitä. Luvun lopussa esitetään kuntakohteiden tavoitteita elintarvikeyrityksien

kehittämisessä ja maaseudun elinvoimaisuuden säilymisessä. Tulosten tarkastelu ja johtopäätökset esitetään luvussa neljä.

2 Tutkimusaineisto ja -menetelmä

Tutkimuksessa haastateltiin 25 päättäjää neljästä kunnasta. Kuntakohteiksi valittiin harkinnanvaraisesti neljä kuntaa: Oulu, Kiuruvesi, Mikkeli ja Espoo. Kuntien valinnan perusteena käytettiin niiden aloitteellisuutta lähi- ja luomuruoan käyttöön julkisissa ateriapalveluissa ja maantieteellistä sijaintia. Tarkoituksena oli saada aineistoon mukaan sellaisia kohteita, joissa päättäjät olivat käyneet keskustelua lähi- ja luomuruoan mahdollisuuksista kunnallisissa ateriapalveluissa. Lisäksi kohteita valittaessa otettiin huomioon, että kohteet sijaitsevat eri puolilla Suomea ja edustavat eri kokoluokkia. Seuraavassa kerrotaan lyhyesti kohdekunnista ja niiden julkisista ruokapalveluista.

Oulun kaupungin ruokapalvelut hoitaa Oulun Ateria, joka on toiminut noin viisi vuotta kunnallisena liikelaitoksena. Oulun Ateria valmistaa vuosittain yhteensä yli viisi miljoonaa ateriaa 88 tulosityksikössä eri puolilla Oulun kaupunkia (Oulun Ateria 2005). Vuonna 2002 esitettiin Oulun Aterialle muun muassa luonnonsuojeluyhdistyksen ja koti- ja koulutoimikuntien toimesta aloite lähiruoan käytön kokeilusta Oulun kaupungin joukkoruokailussa. Vastauksessaan Oulun Ateria nosti esille, että lähiruoan käytön lisäämiseksi tehdään koko ajan kehittämistyötä (Oulun Aterian johtokunnan päätös 2003).

Elintarvikkeita Pohjois-Pohjanmaan maakunnan alueella valmistavat 15 suurta ja 178 pientä (alle 20 henk.) elintarvikealan yritystä. Eniten alueella on teurastus- ja lihanjalostustoimintaa, vihannesten, marjojen ja hedelmien jatkojalostusta, kalanjalostusta sekä leipomotointaa. Lisäksi alueella on jonkin verran pienyrityksissä tapahtuvaa maidon jatkojalostusta (Ruoka-Suomi 2005.) Luomutuotteita Oulun alueella valmistavat 17 luomurekisterissä olevaa toiminnanharjoittajaa (Finfood Luomu 2005).

Kiuruvedellä ruokapalveluita tuotetaan kaupungin omissa sekä perusturvan että koulutoimen keskuskeittiöissä yhteensä noin puoli miljoonaa ateriaa vuodessa (Paananen ja Forsman 2001). Näiden lisäksi aterioita valmistetaan kymmenessä pisteessä maaseutualueiden kouluissa eri puolilla Kiuruveden kaupunkia (Repola ym. 2003). Lähi- ja luomuruoka liittyvät kaupungin strategiaan linjauksiin, ja niiden hankintaa ja käyttöä kehitetään aktiivisesti kaupungin suurkeittiöissä.

Pohjois-Savossa lähiruokaa tuottavia suuria elintarvikealan yrityksiä on 13 ja pieniä (alle 20 henk.) 146 yritystä. Eniten alueella on teurastus ja lihanjalostustoimintaa, vihannesten, marjojen ja hedelmien jatkojalostusta sekä leipomotointaa. Lisäksi alueella on jonkin verran myllytuotteiden ja juomien valmistusta sekä kalanjalostusta (Ruoka-Suomi 2005.) Kuopion alueella luomutuotteita valmistavat ja markkinoivat 45 luomurekisterissä olevaa toiminnanharjoittajaa (Finfood Luomu 2005).

Mikkelin kaupungin ruokapalvelut tuotetaan kahdeksassa valmistuskeittiössä ja 20 jakelu-keittiössä, jotka ovat nettoyksikkönä keskusviraston sisällä. Lisäksi kaupungissa toimii 22 ruoan omavalmistusta toteuttavaa päiväkotikeittiötä, joista neljässä on meneillään lähi- ja luomuruokakokeiluja. Vuosittain näissä yksiköissä tarjoillaan yhteensä noin 1,6 miljoonaa ateriaa (Kuosma 2003.) Vuonna 2001 kaupungille esitettiin valtuustoaloite lähi- ja luomuruoan suosimisesta Mikkelin kaupungin suurkeittiöissä. Maaseutulautakunta esitti lausunnossaan, että esitys lähi- ja luomuruoan käyttämisestä on hyvä ja kannatettava. Ruokapalvelupäällikkö korosti lausunnossaan, että kaupungin suurkeittiöissä hyödynnetään paikallisia tuotteita sen verran kuin niitä on alueella saatavilla. Vastaavasti luomutuotteiden käytön lisäämiseksi suurkeittiöissä tulisi yritysten nostaa tuotteiden jalostusastetta korkeammaksi ja hintakilpailukykyä lähemmäksi tavanomaisten tuotteiden tasoa (Mikkelin kaupunginhallitus 2001). Vuonna 2004 Mikkelin kaupungin ruokapalveluille myönnettiin Hyvää Suomesta -ravintolatunnuksen käyttöoikeus. Tunnus kertoo ammattikeittiön käyttävän ainoastaan suomalaista lihaa, maitoa ja kananmunia sekä niistä valmistettuja tuotteita (www.mikkeli.fi).

Etelä-Savossa suuria elintarvikealan yrityksiä on kolme ja pieniä (alle 20 henk.) 134 yritystä. Eniten alueella on leipomotoimintaa, teurastus ja lihanjalostustoimintaa sekä kalanjalostusta. Lisäksi alueella on jonkin verran vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostusta. (Ruoka-Suomi 2005.) Mikkelin alueella on 27 luomurekisterissä olevaa toiminnanharjoittajaa (Finfood Luomu 2005).

Espoon kaupungin ruokapalveluita tuotetaan 350 keittiössä sosiaali- ja terveystoimessa, opetus- ja kulttuuritoimessa sekä edustus- ja henkilöstöruokailussa. Vuosittain näiden keittiöiden toimesta tarjotaan yhteensä noin 11 miljoonaa ateriaa. Vuodesta 2000 alkaen kaupungissa on käyty vilkasta keskustelua päättäjien ja suurkeittiöiden edustajien välillä sekä esitetty valtuustokysymys koskien luomu- ja lähiruoan käyttöä Espoon ruokapalveluissa. Tämän jälkeen Espoon kaupungin seitsemässä ruokapalveluyksikössä kokeiltiin luomuruoan hankintaa ja tarjoamista. Asiakkailta ja keittiöhenkilökunnalta saatu palaute luomuruokakokeilusta oli myönteistä. Lähiruoan osalta todettiin, että Espoon kaupungin tarpeita ajatellen lähiruoksi tulisi määritellä kotimainen ruoka (Espoon kaupungin Luomutyöryhmä 2001).

Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla toimii 88 suurta ja 411 pientä (alle 20 henk.) elintarvikealan yritystä. Eniten alueella on leipomotoimintaa, teurastus ja lihanjalostusta sekä vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostusta. Lisäksi alueella on jonkin verran kalanjalostusta, myllytuotteiden ja juomien valmistusta (Ruoka-Suomi 2005) Helsingin alueella luomutuotteita valmistavat ja markkinoivat 38 luomurekisterissä olevaa toiminnanharjoittajaa (Finfood Luomu 2005).

2.1 Aineiston hankinta ja analyysi

Aineiston hankinta toteutettiin henkilökohtaisilla teemahaastatteluilla. Tutkimuksessa haastateltiin kaikkiaan 25 henkilöä, jotka edustivat kaupungin/kunnanjohtoa, kaupun-

gin/kunnanvaltuustoa ja –hallitusta sekä elinkeinotoimen, koulutoimen, hankintatoimen ja ruokapalveluiden virkamiehiä ja toimihenkilöitä (Taulukko 1). Tavoitteena oli saada haastateltuja henkilöitä saman verran jokaisesta kunta- ja haastattelukohteesta. Espoon ja Oulun kaupunkien osalta tavoite jäi osittain saavuttamatta. Haastattelusta kieltäytymisen syiksi mainittiin kiireellinen aikataulu tai että haastateltavalla ei ollut vastuuta elintarvikehankinnoista tai kokemusta elintarvikkeiden kilpailuttamisesta. Lisäksi Espoossa oli ilmestynyt vuonna 2001 selvitys lähi- ja luomuruoan saatavuudesta ja tarjonnasta Espoon kaupungin ruokapalveluissa, jolloin koettiin, että haastattelulla ei enää tuotaisi uutta tietoa tähän tutkimukseen. Kiuruveden ja Mikkelin kaupunkien osalta aineistossa ovat kaupunginjohtojen edustajien sekä Oulun osalta ateriapalvelun johdon edustajan haastattelut. Sovitut haastattelut tehtiin ajalla elokuu – joulukuu 2003. Haastattelut kestivät keskimäärin 1-2 tuntia, ja ne nauhoitettiin. Nauhoitetut haastattelut litteroitiin.

Taulukko 1. Haastateltavien henkilöiden lukumäärä ja heidän edustamansa tahot kohdekunnissa.

Haastateltavat	Oulu	Kiuruvesi	Mikkeli	Espoo
Johtotaso	1	2	2	-
Toimihenkilöt	5	2	4	1
Luottamushenkilöt	1	3	2	2
Yhteensä	7	7	8	3

Haastattelujen pohjaksi laadittiin kysymykset ja teemarunko. Teemarunko (liite 1) koostui neljästä osiosta:

- A. Lähi- ja luomuruoan määrittäminen
- B. Lähi- ja luomuruoka julkisessa ateriapalvelutarjonnassa päättäjien näkökulmasta
- C. Lähi- ja luomuruoan käytön taustalla olevat arvot ja niiden mittaamismahdollisuudet aluetaloudessa
- D. Elintarvikealan yrittäjyyden alueellinen kehittäminen ja maaseutualueiden elinvoimaisuus

Lähi- ja luomuruokakäsitteiden määrittämistä koskevassa teemaosiossa kysymykset esitettiin sekä lähiruoan että luomuruoan osalta erikseen. Muissa kuten lähi- ja luomuruoan mahdollisuuksia kunnallisessa ruokapalvelussa ja niiden käytön taustalla olevia arvoja selvittävässä teemaosiossa kysymykset lähi- ja luomuruoan osalta kulkivat rinnakkain. Viimeisessä teemaosiossa esitettiin jokaiselle kuntakohteelle räätälöidyt kysymykset liittyen alueen elintarvikealan yrittäjyyden ja maaseutualueiden elinvoimaisuuden kehittämiseen.

Lisäksi aineistoa täydennettiin Espoon osalta yhdelle ruokapalvelujen edustajalle lähetetyllä sähköpostikyselyllä ja Espoon kaupungin Luomutyöryhmän vuonna 2001 julkaistulla raportilla ”Lähi- ja luomuruoan saatavuus ja tarjonta Espoon kaupungin ruokapalveluissa vuonna 2001”. Kiuruveden osalta täydennystä saatiin raportista ”Kiuruveden kaupungin luomu- ja lähiruoan kustannusten laskeminen” (Repola ym. 2003). Taustamateriaalina käytettiin myös kuntien lähi- ja luomuruokaan liittyviä aloitteita ja lausuntoja.

Haastatteluaineisto luokiteltiin tekstisegmentteihin teema-alueittain, ja analyysi tehtiin pitkälti aineistolähtöisesti. Aineistosta haettiin vastauksia keskeisimpiin tutkimuskysymyksiin, mitä lähi- ja luomuruoka on päättäjien näkökulmasta ja miten päättäjät näkevät lähi- ja luomuruoan laajemmassa kontekstissa. Lähiruokaa voidaan pitää vielä osittain vakiintumattomana käsitteenä, jolloin aineistosta nousee esiin uusia asioita ja saadaan ennalta tuntematonta tietoa tutkittavasta ilmiöstä. Vasta tämän jälkeen voidaan tehdä pidemmälle meneviä ratkaisuja ja syviä analyysejä (ks. Alasuutari 1993). Havaintoaineiston, johtolankojen avulla voidaan aineistosta nostaa esille vastauksia erilaisiin tutkittavaan ilmiöön kohdistuviin miksi-kysymyksiin. Aineiston analyysia tukevia miksi-kysymyksiä saadaan tarkastelemalla tutkittavan ilmiön, lähi- ja luomuruoan suhdetta muun muassa julkiseen diskurssiin ja vallalla olevaan yleiseen käsitykseen sekä lähi- että luomuruoasta. Aineiston analysoinnin tukena käytettiin Woodruffin (1997) lisäarvon muodostumisen mallia, jonka avulla haettiin vastauksia siihen, miksi julkisessa ruokapalvelussa hyödynnetään lähi- ja luomuruokaa ja mitä seurauksia ja päämääriä niiden käytöllä voidaan saavuttaa niin ateriapalveluissa kuin aluetaloudessakin. Woodruffin mallia on hyödynnetty myös aiemmin tehdyssä lähiruokatutkimuksessa (Paananen ja Forsman 2001).

Aineiston suppean koon vuoksi analysoinnissa ei tehty yleistettävyyttä tavoittelevia ryhmittelyjä tutkimuskohteiden kesken, vaan kuntakohteet käsiteltiin yksittäisinä tapauksina. Tavoitteena oli saada mahdollisimman monipuolinen tutkittavaa kohdeilmiötä koskeva esiselvitysaineisto perustaksi syksyllä 2004 tehtävälle, laajemmalle kaikkiin Suomen kuntiin kohdistettavalle kyselytutkimukselle.

3 Tulokset

Esiselvityksen tulokset esitetään tässä luvussa. Ensin tarkastellaan lähi- ja luomuruoan peruskäsitteitä ja niihin liitettyjä ominaisuuksia sekä eroja. Erityisesti lähiruoan ominaisuuksista tarkastellaan päättäjien näkemyksiä ja ehdotuksia paikallisten tuotteiden potentiaalista valintakriteereistä julkisissa elintarvikehankinnoissa. Seuraavaksi esitetään päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoan käyttömahdollisuuksista kunnallisissa suurkeittiöissä. Käyttömahdollisuuksien lisäksi tarkastellaan Woodruffin (1997) arvohierarkiamallin mukaisesti päättäjien käsityksiä lähi- ja luomuruoan käytön seurauksista ja päämääristä sekä ruokapalvelussa että aluetaloudessa. Lähi- ja luomuruoan kokonaisarvon muodostumisen tarkastelemiseksi käydään läpi myös käytön esteitä, kustannustekijöitä sekä hankintojen kokonaistaloudellisuuteen liitettyjä tekijöitä. Lopuksi esitetään päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoan tulevaisuudenkuvasta sekä tavoitteista alueellisen elintarvikeyrittäjyyden vahvistamiseksi.

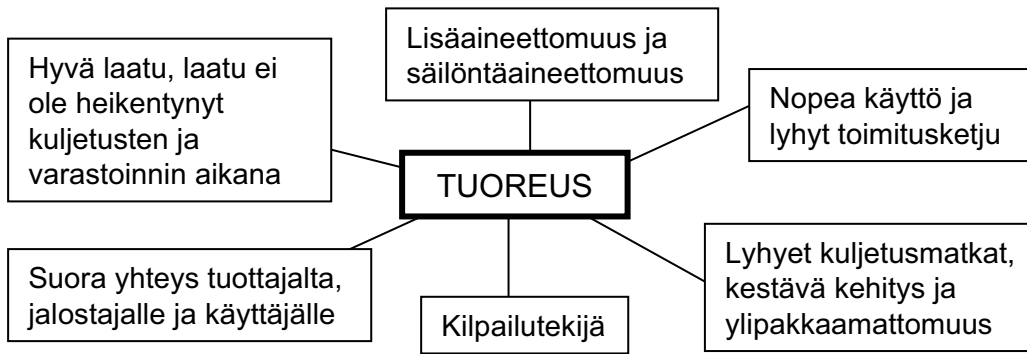
3.1 Lähiruoka käsitteenä

Lähiruokakäsitteen tarkastelu neljän kunnan haastatteluaineiston perusteella osoittaa, että lähiruoka käsitteenä ei ole yhtenäinen. Näinkin pienessä aineistossa eroja havaittiin sekä eri

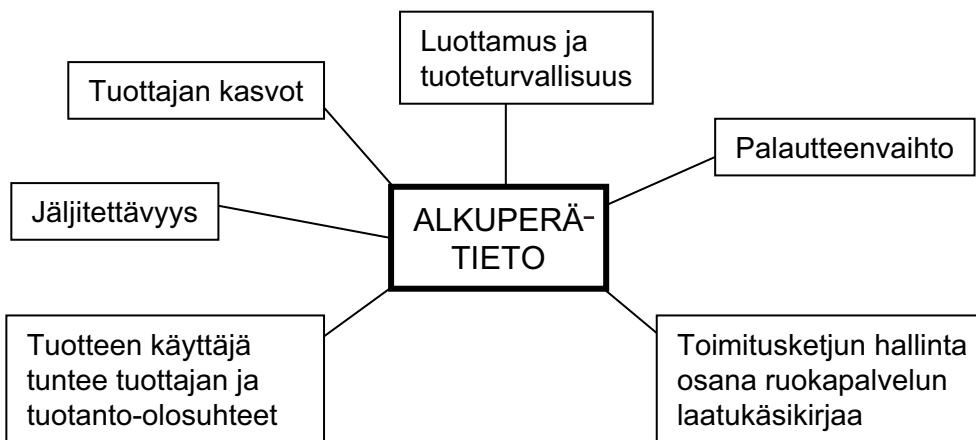
kuntien välillä että kunnan sisällä. Kiuruvedellä ja Mikkelissä lähiruoksi nimettiin ruoka, joka on oman kunnan, maakunnan tai seutukunnan alueella tuotettua, jalostettua ja kulutettua ruokaa. Vastaavasti Oulun ja Espoon edustajien näkemykset poikkesivat sekä edellisestä ryhmästä että ryhmän sisällä. Oulussa ja Espoossa lähiruoksi tunnistettiin Lähiruokatyöryhmän (Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 2000) määritelmän mukaisesti ruoantuotanto ja –kulutus, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia ja edistää samalla oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Toisaalta koettiin vahvasti, että suurten keittiöyksiköiden tarpeita ajatellen lähiruoksi katsotaan kuuluvan kaikki Suomessa tuotettu ruoka.

Lähiruoka käsitteenä koettiin positiivisena terminä, joka viestii kunnasta myönteistä imagoa sekä kuntalaisille että ulkopuolisille toimijoille. Toisaalta nousi esille myös lähiruokakäsitteen epäselvyys ja se, mitä sillä tarkalleen ottaen tavoitellaan. Käsitteen viesti nähtiin myös jopa hieman puolipropagandistisena tiettyihin käsityksiin ja arvostuksiin johdattelevana. Käsitteen hajanaiset viestit antavat mahdollisuuden hyödyntää lähiruoka-sanaa sekä mielikuviin että todellisuuteen perustuen. Erään päättäjän mukaan lähiruokakäsite sopii parhaiten vain sellaisiin tuotteisiin, joiden alkuperä on todennettavissa paikalliseksi tai maakunnalliseksi, esimerkkeinä jalostamattomat tuotteet kuten kananmunat ja tuoretuotteet, vihannekset ja juurekset. Jalostettujen tuotteiden osalta nousee usein esiin kysymys, mistä tuotteen valmistukseen käytetyt raaka-aineet ovat peräisin. Tästä esimerkkinä ovat leipä ja leipomotuotteet, jotka perinteisesti valmistetaan paikallisesti, mutta ei välttämättä suomalaisista raaka-aineista.

Kaikkien neljän kunnan edustajien näkemykset lähiruoan keskeisistä ominaispiirteistä olivat kuitenkin yhtenäiset. Lähiruoan tärkeimmät ja vahvimmat ominaisuudet ovat tuoreus ja alkuperätieto. Nämä ominaisuudet ovat yhteydessä useisiin myönteisiin ulottuvuuksiin (Kuvat 1 ja 2). Elintarvikkeen alkuperää pidettiin tärkeänä osana koko ketjun luottamuksen ja elintarviketurvallisuuden ylläpitämisessä. Tuoreuden ja alkuperätiedon lisäksi nousi esille muutamia yksittäisiä ominaisuuksia kuten puhtaus, pieni ekologinen jalanjälki, tieto viljelytavasta, standardista poikkeavat joustavat pakkauskoot, paikalliset makutottumukset ja kierrätettävät pakkausmateriaalit.



Kuva 1. Tuoteominaisuutena tuoreus ja siihen liitetyt ulottuvuudet



Kuva 2. Tuotteen alkuperätieto ja siihen liitetyt ulottuvuudet

Näkemykset lähiruokaa tuottavista yrityksistä sitä vastoin poikkesivat eri kunnissa ja haastateltavien kesken. Puolet haastateltavista oli sitä mieltä, että lähiruokaa tuottavat vain pienet ja keskiuuret yritykset, joiden markkina-alue on paikallinen tai maakunnallinen. Erään päättäjän mukaan lähiruokatuotannossa yrityksen koko ei ole ratkaiseva vaan erottuminen massatuotannosta. Vastaavasti lähes puolet haastateltavista oli sitä mieltä, että pienten ja keskiuurten yritysten lisäksi myös lähialueella sijaitsevat suuret yritykset jalostavat lähiruokaa ja siten ylläpitävät työllisyyttä alueella. Lähiruokatuotannon keskeisiksi ominaispiirteiksi nousivat perhe- ja maaseutuyrittäjäyys ja elintarvikealalla toimivien yrittäjien ammattiosaaminen, asiakaslähtöinen lisäarvo ja tuoretuotteet. Erään Espoon edustajan mukaan etäisyys lähiruokaa tuottavien yritysten tuotannon sekä kulutuksen välillä määräytyy subjektiivisesti ostajan, kuluttajan ja tuottajan välillä.

3.2 Luomuruoan ominaispiirteet

Kaikkien neljän kunnan edustajien mukaan luomuruoan keskeisimpiä ominaisuuksia ovat puhtaus ja maku. Puhtaudella viitattiin viljelytapaan, jossa ei käytetä keinotekoisia lannoit-

teita ja kasvinsuojeluaineita. Eräässä haastattelussa nousi esille luonnonmukaisessa tuotannossa käytettävien lannoitteiden ja tuotteen mikrobiologisen puhtauskäsitteen välinen ristiriita. Esiin nousi ajatus, tuotetaanko eläinperäisesti lannoitetuissa pelloissa puhtaampia tuotteita kuin teollisesti valmistetuilla lannoitteilla lannoitetuissa pelloissa.

Näkemykset luomuruoantuotannosta olivat yhtenäiset; tuotantoa ohjaavat tarkat määräykset ja valvonta. Luomutuotannon keskeisinä ominaispiirteinä pidettiin eettisyyttä, ympäristömyönteisyyttä, luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä sekä kestävän kehityksen mukaisen tavoitteiden toteutumista. Yhtäällä koettiin, että luomutuotantoa harjoittavat yritykset ovat kokoluokaltaan pieniä, jolloin satomäärätkin ovat pieniä. Toisaalta nähtiin, että luomutuotteita tuottavat yritykset ovat suuria ja toimivat ammattimaisesti sekä ovat viljelytekniikaltaan korkeasti kehittyneitä maatiloja.

Luomuruoan lisäarvon nähtiin olevan enemmän tuotantoon liittyvissä tekijöissä kuin itse tuotteeseen, esimerkiksi tuoterakenteeseen liittyvissä ominaisuuksissa. Luomutuotteita pidetään pikemminkin puhtautta ja valvottua tuotantoa viestivinä imagotuotteina kuin suoranaisesti lisäarvoa suurkeittiölle tuottavina tuotteina. Luomutuotteilla korostettiin olevan vielä paljon hyödyntämättömiä mahdollisuuksia esimerkiksi allergisten ja erikoisruokavalioita noudattavien ruokailijoiden keskuudessa. Tällä hetkellä luomutuotteen lisäarvo painottuu vielä toistaiseksi ketjun alkupäähän, alkutuotantoon esimerkiksi viljelyn ympäristövaikutuksiin ja eläinten hyvinvointiin. Vastaavasti luomutuotteiden pitkät kuljetusmatkat ja jalostusprosessit ovat ristiriidassa luonnonmukaisen tuotantotavan kanssa.

3.3 Lähi- ja luomuruoan yhtäläisyydet ja erot

Kunnalliset päättäjät näkivät lähi- ja luomuruoalla paljon yhtäläisyyksiä, mikä on tullut esille myös aikaisemmassa suurkeittiöiden lähiruoan käyttöä tarkastelleessa tutkimuksessa (Paananen ja Forsman 2001). Toisaalta niiden välillä nähtiin myös selviä eroja. Lähi- ja luomuruoan keskeisimpänä erona korostettiin luomutuotannon tarkka lainsäädännöllinen määrittely ja valvonta. Lisäksi ulkomaisista luomutuotteista puuttuvat luontoystävälliseen ajatteluun ja lähiruokatoimintaan liitettävät ulottuvuudet kuten läheisyys ja pieni ekologinen jalanjälki. Luomuajattelua tulisi laajentaa luonnonmukaisesta tuotannosta eteenpäin elintarvikeketjun muihin osiin esimerkkeinä kierrätettävien materiaalien ja kuljetusten kehittäminen. Sekä lähi- että luomuruoka koetaan erittäin myönteisinä käsitteinä, ja ne nähdään samanlaiseen, ekologisesti ja sosiaalisesti kestävän kehityksen mukaiseen ajattelumaailmaan ja kontekstiin kuuluviksi. Haastatteluissa esiin nousseita yhtäläisyyksiä ja eroja on koottu taulukkoon 2.

Taulukko 2. Päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoan yhtäläisyyksistä ja eroista.

	Koetut yhtäläisyydet	Koetut erot
Tuotantotapaan ja toimituksiin liittyvät	Perhekeskeisyys Ihmisläheisyys Eläinystävällisyys Tuotannon pienimuotoisuus Ei-teollinen Puhtaus; luomun ohella myös lähiruokaan liitetään tuotannon puhtaus Jäljitettävyyden historia todennettavissa Kestävä kehityksen mukaiset tavoitteet Eettiset tuotantotavat; esim. kasvinsuojeluaineiden käyttöä koskeva lainsäädäntö	Viljelytekniikka, lannoitus- ja torjunta-aineiden käyttö Luomutuotanto määriteltyä, sertifioitua ja valvottua Luomutuotanto vähäistä tavanomaiseen paikalliseen tuotantoon verrattuna Maantieteellinen etäisyys; luomu ei sidottu maantieteelliseen etäisyyteen Lähiruoan parempi saatavuus
Tuotteisiin ja käyttöön liittyvät	Omalla alueella kaikki ruoka on eurooppalaisittain luomuruokaa Asiakkaat mieltävät lähi- ja luomuruoan samaksi asiaksi Turvallisia käyttää Myönteisiä käsitteitä Imago positiivinen	Säilyvyys Maku Luomu enemmän imagotuote kuin tavanomaisesti tuotettu lähiruoka

3.4 Lähi- ja luomuruoan mahdollisuudet kunnallisissa ruokapalveluissa

Kaikissa kuntakohteissa korostettiin, että lähiruokakäsitettä ei voida hyödyntää julkisissa elintarvikehankinnoissa ja tarjouspyynnöissä. Julkisissa elintarvikehankinnoissa lähiruoan maantieteellistä rajaamista ei pidetty sen enempää perusteltuna kuin laillisenakaan hankintakriteerinä. Sen sijaan lähiruoan hankinnassa olisi keskityttävä lisäarvoihin, joita sen läheisyyden avulla on mahdollista saavuttaa. Taulukkoon 3 on koottu kaikkien neljän kunnan päättäjien ehdotuksia lähiruoan hankintakriteereiksi sekä jo käytössä olevat hankintakriteerit. Ehdotetut hankintakriteerit ovat hyvin samansuuntaisia kuin jo käytössä olevat yleiset hankintakriteerit. Vahvimmaksi lähiruoan hankintakriteeriksi ehdotettiin todennettavissa olevat ja pisteytettävät tuoteominaisuudet, joilla on keskeisesti merkitystä tuotteen korkeatasoisen laadun muodostumisessa ja raaka-aineen soveltuvuudessa suurkeittiöiden ruokaohjeisiin. Lisäksi nousivat esille laajemmat kestävä kehitystä ja ekologisuutta edistävät hankintakriteerit kuten pakkausmateriaalien ja kuljetusten ympäristövaikutusten huomioon ottaminen.

Taulukko 3. Yhteenveto ehdotuksista lähiruoan hankintakriteereiksi sekä käytössä olevat elintarvikkeiden hankintakriteerit.

Ehdotetut lähiruoan hankintakriteerit	Käytössä olevat yleiset hankintakriteerit
Todennettavat terveellisyys- ja puhtausominaisuudet	Hinta
Pisteytettävät laatuominaisuudet:	Kokonaistaloudellisesti edullinen
- tuoreus	Jalostusaste
- puhtaus	Ravitsemukselliset tekijät
- maku	Laatuominaisuudet
- ulkonäkö	Alkuperätieto
- rasvaprosentti	Pakkauskoke
- suolaprosentti	Toimittajan valmius raportoida toimittamistaan tuotteista suurkeittiöhenkilöstölle
- käyttösoveltuvuus	Toimittajan valmius kouluttaa suurkeittiöhenkilöstöä uutuustuotteiden osalta
Jäljitettävyyden ja alkuperätieto	Ympäristösertifikaatti
Laatusertifiointi	
Jalostusaste	
Saatavuus	
Nopeat toimitusajat	
Maksuaika	
Kokonaistaloudellisuus:	
- kuljetukset ja ympäristövaikutukset	
Ympäristövaikutukset:	
- pakkausmateriaalit	
Ekologinen kestävyys	
- suorat ja lyhyet kuljetukset	

Vastaavasti luomukäsitetä pidettiin lähiruokakäsitetä objektiivisempänä ja paremmin julkiin elintarvikkeiden hankintakriteereihin soveltuvana. Luomutuotanto on virallisesti määritelty, ja kaikki tietävät tarkalleen, mitä luomutuotannolla tarkoitetaan. Toisaalta suurkeittiöiden edustajat kokivat, että joidenkin luomuraaka-aineiden, esimerkiksi lihan hankinta on erittäin hankalaa epätasaisen tai vähäisen tarjonnan vuoksi. Tällöin joidenkin raaka-aineiden huonon saatavuuden takia luomumateriaalin kokoaminen kokonaisuudessaan vaatii paljon ylimääräistä työtä suurkeittiöissä. Vilja- ja maitotuotteita sekä satokaudella tuoretuotteita katsottiin olevan luomuna suhteellisen hyvin tarjolla.

Kiuruvedellä lähi- ja luomuruoan hyödyntäminen ja toiminnan kehittäminen näiden ympärillä liittyy kaupungin strategiaan tavoitteisiin. Haastateltujen mukaan kunnan päätös luomutuotannon kehittämisestä oli syntynyt vähitellen perustuen alueen vahvaan maataloustuotantoon ja yleiseen trendiin ympäristön kestävästä kehittämisestä. Alueen muutamat pioneirituottajat yhdessä kaupunginjohdon ja luottamushenkilöiden kanssa olivat pohtineet ja suunnitelleet luomutuotantoa ja –jalostusta eteenpäin vievää linjausta kaupungin tavoitteiksi. 1990-luvun puolivälin jälkeen Kiuruvedellä asetettiin visio, jossa muun muassa luonnonmukaisella tuotanto- ja jatkojalostustoiminnalla on keskeinen asema elinkeinotoiminnassa. Tämän jälkeen kaupungin ruokapalveluissa on kehitetty luomuruoan ohella myös lähiruoan hankintaa ja tarjontaa. Vuonna 2002 Kiuruveden keskuskeittiön ja kymmenen kyläkoulun yhteenlasketut elintarvikkeiden verottomat kokonaisostot olivat noin 175 500 euroa, josta 44 %:a käytettiin lähi- ja luomutuotteiden hankintaan (Repola ym. 2003).

Myös Mikkelissä päätöksentekijöiden kanta lähi- ja luomuruokaan on myönteinen. 1980-luvulla luomutuotantoon liittyvän keskustelun alkaessa kaupungin päättäjät pitivät keskeisenä sen edistämistä omalla alueella. Päättäjien mukaan alueen suurkeittiöiden henkilöstöllä on myönteinen asenne ja vahva halu kehittää luomuaterioita ja vaihtoehtoisesti myös lähiruoka-aterioita. Luomuruoan ja myöhemmin mukaan tulleen lähiruokatarjonnan kehittäminen on lähtenyt liikkeelle suurkeittiöistä, ja myös kaupungin johto ja luottamushenkilöt tukevat toimintaa. Vuonna 2003 Mikkelin hankintarenkiaan elintarvikkeiden vuosisopimuksen arvo oli noin 3,9 miljoonaa euroa (Kuosma 2003). Tällä hetkellä Mikkelin ruokapalveluiden rajatulla menettelyllä toteutetut paikalliset elintarvikeostot ovat noin 10 - 15 prosentin luokkaa vuosittaisista elintarvikehankinnoista. Kaupungin keskuskeittiö on luomuaterioiden valmistukseen hyväksytty suurkeittiö, ja luomuraaka-aineita hankitaan tarvittaessa erilaisten tapahtumien yhteydessä tarjottaviin luomuaterioihin.

Mikkelin kaupungin strategiassa keskeisiä asioita ovat puhtaan ruoantuotannon ja luomuviljelyn edistäminen. Suurkeittiöiden edustajien mukaan kunnallisen palvelun tarjoama ruoka on saanut arvonnousua luomu- ja lähiruoan myötä. Ruoasta keskustellaan aikaisempaa enemmän, ja myös sen kautta nousevat esille tärkeät asiat kuten esimerkiksi tuoteturvallisuus, puhdas luonto ja ihmisläheisyys. Eräs haastateltava korosti, että lähi- ja luomuruoka on osa kaupunkikohtaista, luonnollista elinkeinopolitiikkaa eikä välttämättä toimi sellaisenaan jossakin muussa kaupungissa.

Vastaavasti Oulussa ja Espoossa ajatus lähi- ja luomuruokatarjonnan kehittämisestä kunnallisessa ruokapalvelussa on lähtenyt enemmän liikkeelle asiakkaiden kuten lasten vanhempien ja ulkopuolisten järjestöjen tai yhdistysten toivomuksesta. Näihin ruokailijoiden toiveisiin Oulun Ateria on vastannut erityyppisillä lähi- ja luomuruoan hankintaan ja suurkeittiökäyttöön liittyvillä projekteilla. Oulun Ateria hankkii paikallisesti raaka-aineita sen määrän kuin niitä on saatavana, mikä kattaa noin puolen vuoden raaka-ainetarpeen (Oulun Aterian johtokunta 15.5.2002 § 31). Vuonna 1999 aloitetun hankkeen myötä luomuaterioita tarjottiin kokeiluluonteisesti yhdessä koulussa ja päiväkodissa, samalla kehitettiin ruokaohjeita, luotiin suhteita tavarantoimittajiin ja seurattiin kustannuksia. Kokeilu osoitti, että luomuaterian hinta oli keskimäärin 0,34 euroa kalliimpi verrattuna tavanomaiseen ateriaan. Myös raaka-aineiden hankinnassa oli ongelmia, kun kaikkia tarvittavia raaka-aineita ei ollut luomuna saatavilla.

Oulun edustajien mukaan lähi- ja luomuruokatuotteiden käyttäminen suurkeittiöissä vaatii vielä paljon kehittämistyötä elintarvikeketjun kaikkien toimijoiden välillä. Keskeisimpiä kehittämiskohteita lähiruoan käytön edistämiseksi ovat suurkeittiöiden tarpeita vastaavat pakkauskoot ja jalostusaste, tasainen saatavuus, markkinoinnin, myynnin ja tilausten kehittäminen, logistiikka, viljelijöiden koulutus ja verkostoituminen. Lisäksi selvittämistä ja tutkimusta vaativat ruoan ekologiset ja sosiaaliset sisältövaatimukset esimerkiksi tuotantotavat, alkuperätieto sekä lisääaine-, torjunta-aine- ja raskasmetallipitoisuudet. Erään suurkeittiön edustajan kehittämis ehdotuksena nousi esille, että suurkeittiöissä ruoanvalmistuksessa

käytettäviä teräksisiä, kannellisia, standardinkokoisia gn-vuokia voitaisiin hyödyntää kierätettävänä pakkauksina esimerkiksi esikäsiteltyjen juuresten tai vihannesten suorissa toimituksissa. Tällöin toimittavan yrityksen ja suurkeittiöiden toimijoilta säästyisi pakkaamiseen ja pakkausten purkamiseen sekä hävittämiseen kuluva aika. Myös usein ylipakkaamisesta kertyvää jätteiden määrää saataisiin pienennettyä.

Espoossa korostettiin, että paikallisen lähiruoan hyödyntämisen mahdollisuudet ovat paremmat pienissä kuin suurissa suurkeittiöyksiköissä ja kunnissa. Myös yksittäisissä henkilöstöravintoloissa ja erilaisten teemojen yhteydessä voisi olla mahdollisuuksia sekä lähi- että luomuruoan tarjoamiseen. Paikallisesti tuotetun lähiruoan asema koettiin olevan keskitettyjen valtakunnallisten toimitusten ohella lähinnä täydennystoimitusten roolissa. Espoon kaupungin ateriapalveluilla on kaksi toimittajaa, jotka toimittavat paikallisia tuoretuotteita, vihannuksia, juureksia, ruukkusalaatteja ja yrtejä. Vuonna 2000 Espoon eri ruokapalvelupisteissä selvitettiin luomuraaka-aineiden saatavuutta, kokeiltiin luomuruoan tarjontaa ja seurattiin kustannuksia. Kokemukset luomuruoasta olivat myönteisiä sekä asiakkaiden että suurkeittiöiden henkilöstön keskuudessa, ja luomuruoan tarjontaa oltiin halukkaita lisäämään vaiheittain. Tarjonnan lisääminen olisi edellyttänyt myös lisämäärärahoja ruokapalvelulle, joita ei toistaiseksi ole myönnetty eikä siten luomutarjonnan lisääminen ole ollut mahdollista (Espoon kaupungin luomutyöryhmä 2001).

3.5 Lähi- ja luomuruoan taustalla olevia arvoja

Lähi- ja luomuruoan käytöllä nähtiin olevan kunta- ja seutukuntatasolla useita hyötyjä, joista tärkeimpinä nähtiin aluetaloudelliset vaikutukset, erityisesti työpaikkojen säilyminen alueella. Paikallisessa yhteisötoiminnassa tärkeimpänä korostettiin riippuvuutta toinen toisensa osaamisesta, mikä vahvistaa ihmisten keskinäistä vuorovaikutusta ja yhteisön elämää. Yhteisöriippuvuuden koettiin olevan perusta alueelle ominaisen, erilaistuneen identiteetin ja imagon luomiselle. Tämän puolestaan katsottiin vahvistavan alueen vetovoimaa matkailijoiden, kesämökkiläisten ja muuttajien keskuudessa. Haastateltavien mukaan lähi- ja luomuruoan käytöllä saadaan aikaan positiivinen jatkumo alueen taloudessa sekä vahvistetaan maaseudun ja kaupungin välistä keskustelua ja yhteenkuuluvuutta.

Tutkimusosiossa selvitettiin Woodruffin (1997) arvohierarkiamallia mukaillen päättäjien käsityksiä lähi- ja luomuruoan käytön seurauksista ja päämääristä. Oheiseen taulukkoon (taulukko 4) on koottu yhteenveto siitä, 1) miksi lähi- ja/tai luomuruokaa suositaan tai halutaan suosia kunnallisissa ateriapalveluissa, 2) mitä seurauksia ja taustalla olevia päämääriä lähi- ja luomuruoan suosimisesta ateriapalveluja tuottavissa yksikössä voidaan tunnistaa ja 3) mitä seurauksia ja taustalla olevia päämääriä lähi- ja luomuruoan käytöstä koetaan olevan aluetaloudelle.

Taulukko 4. Lähi- ja luomuruoan lisäarvotekijöitä päättäjien näkökulmasta.

Miksi lähi- ja luomuruokaa	Mitä seurauksia ja päämääriä ateriapalveluissa	Mitä seurauksia ja päämääriä aluetaloudessa
Laadukasta	Ruoka on ravitsemuksellisesti	Työllistyvyys
Säilyvää	oikeaa, terveellistä, turvallista ja	Nais- ja miestyöpaikat
Ihmisläheistä	maukasta	Alueen talouden, elinkeinoelämän
Hyvää	Ruoaan jäljitettävyyttä	ja koulutuksen tukeminen
Turvallista	Ruokaan liittyvän tiedon lisääminen	Yrittäjien kiinnostuksen ja
Tieto ruoan alkuperästä	kuluttajille	innostuksen lisääminen
Markkina- ja imagoarvo	Asiakkaiden, käyttäjien tyytyväisyys	Ruoantuotannon osaamistason
Esimerkinä toimiminen ja	Ruoaan, ruoantuotannon ja	säilyttäminen
kasvatuksellinen merkitys	suurkeittiötyön arvostuksen	Aluetaloudellinen lisäarvo
Asiakkaiden ja lasten vanhempien	kasvaminen	Monipuolisen tuotannon, kilpailun
toivomus	Suurkeittiöhenkilöstön osaamisen	ja erilaisten vaihtoehtojen
Ruokapalvelu mukana ajan	ylläpitäminen	säilyttäminen
ilmiöissä ja trendeissä	Yhteistyö suurkeittiön ja yrittäjien	Uusien tuotantovaihtoehtojen
Alueen osaamisen arvostus	välillä	luominen
Alueen työllisyyden ja		Tuotantorakenteen muuttaminen
elinkeinopoliittisen rakenteen		sosiaalisesti ja ekologisesti
tukeminen		kestävään suuntaan
Elintarvikejalostuksen lisääminen ja		Maaseudun elävöittäminen
pienyrittäjätoiminnan vahvistaminen		Kotiseudun identiteetin
Osa kaupungin strategisia		kohottaminen
tavoitteita		Mahdollisuus hyödyntää
Päättäjät kiinnostuneita ja		matkailumarkkinoinnissa
myönteisiä		
Kestävän kehityksen mukaisten		
arvojen tukeminen		
Julkisten hankintojen sosiaalinen ja		
eettinen kokonaisvastuu		
Maaseutuun liittyvien vahvuuksien		
esiin nostaminen		
Maaseudun asuttuna säilyminen ja		
yleinen hyvinvointi		

Oulussa lähi- ja luomuruoan käytön taustalla oleva arvo liittyi vahvasti hyviin tuoteominaisuuksiin, mutta myös suurkeittiöiden haluan vastata asiakkaiden, erityisesti lasten vanhempien odotuksiin. Suurkeittiöiden keskeisiä arvoja ovat hyvistä ja puhtaista raaka-aineista tehty ravitsemuksellisesti terveellinen ruoka, ruokaturvallisuus sekä avoimuus ruokaan liittyvissä asioissa (taulukko 4).

Kiuruvedellä luonnonmukaisen tuotannon ja jatkojalostustoiminnan vahvistaminen ja edistäminen on kuulunut kestävän kehityksen viitekehykseen 1990-luvun puolivälistä alkaen. Kaupunginjohton edustajien mukaan kestävän periaatteiden mukaista ajattelua halutaan välittää ja toteuttaa luomutuotannon kehittämisen lisäksi myös koko kaupungin toiminnassa. Lähi- ja luomuruoan käytön taustalla nähtiin useita arvoja, ja siksi se liittyy vahvasti kau-

pungin strategiaan linjauksiin ja tavoitteisiin. Suurkeittiöiden lähi- ja luomuruoan käytön taustalla olevina arvoina korostettiin asiakastyytyväisyyttä, koko ruokaketjun arvon ja ruoanvalmistuksen ammattitaidon ylläpitämistä sekä yhteistyötä alueen yrittäjien kanssa. Alue-taloudellisena arvona nähtiin erityisesti monipuolisen elinkeinorakenteen muodostuminen, mikä lisää paremmat mahdollisuudet esimerkiksi sekä nais- että miestyöpaikkojen tarjoamiseen (taulukko 4). Elintarvikkeiden valmistus- ja jatkojalostustoiminta koettiin enemmän naistyövaltaisena alana, mikä tasaa työllistämismahdollisuuksia Kiuruvedellä, jossa muita vahvoja toimialoja ovat metalli-, puu- ja puunjalostusteollisuus.

Kiuruveden tapaan myös Mikkeli ja sen lähiseutu ovat vahvaa luonnonmukaisen tuotannon ja jalostustoiminnan kehittymisen aluetta. Luomutuotteet ovatkin saaneet hyvin hyllytilaa myös alueen vähittäiskaupoissa. Myös kaupungin keskuskeittiö on luomuruoan valmistukseen ja tarjoiluun hyväksytty suurkeittiö, ja tällä hetkellä luomuruokaa tarjoillaan satunnaisesti erilaisten teemojen ja tapahtumien yhteydessä. Kaupunginjohdon edustajien mukaan lähi- ja luomuruoan hyödyntäminen tukee seudun taloutta ja vahvistaa maaseudun elintarvikkealan yrittäjien ja taajamassa toimivien eri markkinointikanavien kuten kauppojen ja suurkeittiöiden edustajien välistä vuorovaikutusta. Myös Mikkelissä suurkeittiöiden lähi- ja luomuruoan käytön taustalla olevat arvot perustuvat vahvasti asiakaslähtöisyyteen. Erityisesti lähiruoan arvoina nostettiin esille ihmisläheisyys ja tuoteturvallisuus (taulukko 4).

Espoon kaupungin ruokapalvelujen raaka-aineiden kysyntätarpeisiin nähden lähi- ja luomuruoan käytön mahdollisuudet ovat rajalliset (Espoon kaupungin Luomutyöryhmä 2001). Kuitenkin niiden käytön taustalla nähtiin olevan useita mahdollisia arvotekijöitä. Keskeisimpänä arvona nousi esille yleensä kestävä kehityksen mukaisen toiminnan, ja erityisesti kunnallisissa hankinnoissa sosiaalisen ja eettisen kokonaisvastuun edistäminen (taulukko 4). Suurkeittiöiden luomuruokakokeilujen taustalla oli vahva halu toimia asiakaslähtöisesti. Ruokapalvelujohdon edustajan mukaan kunnallisen suurkeittiön rooli on olla suunnannäyttäjä, kasvattaja ja terveysvaikuttaja.

3.6 Lähi- ja luomuruoan käytön esteet ja kustannukset

Kunnallisessa ruokapalvelussa lähiruoan käytön suurimmiksi esteiksi korostettiin suurkeittiöiden tarpeita vastaavien jalostettujen tuotteiden huono saatavuus, paikallisten yrittäjien heikko tunnettuus, markkinoinnin ja alueellisen logistiikan puute sekä pienistä valmistusmääristä johtuva korkea hinta. Lisäksi yksittäisesti esteinä mainittiin myös tuottajien uskonpuute yrittäjyyteen ja yritystoiminnan kannattavuuteen sekä useiden yksittäisten toimittajien aiheuttama ylimääräinen työ suurkeittiöissä.

Vastaavasti luomuruoan käytön suurimpina esteinä kunnallisessa ruokapalvelussa koettiin tuotteiden huono saatavuus ja korkea hinta. Lisäksi esteinä mainittiin myös luomutuotteiden suppeat valikoimat, pienet pakkauskoot sekä luomuaterian kokoamiseen käytettävä pitkä suunnittelu-aika. Huomioitavaa on myös se, että luomuateriasta tiedottaminen asiakkaille

koettiin olevan hankalaa tiukkojen luomukriteereiden takia. Erityisesti jos suurkeittiö on sitoutunut tietyllä tasolla tarjoamaan luomuraaka-aineita ja raaka-aineiden saatavuus onkin epävarmaa, keittiöhenkilöstön on aina siitä erikseen ilmoitettava asiakkaille. Suurimmat lähi- ja luomuruoan käytön esteet näyttävät olevan yleensä myös kustannuksia nostavia tekijöitä suurkeittiöissä. Taulukkoon 5 on koottu päättäjien näkemyksiä kustannuksia lisäävistä ja alentavista tekijöistä lähi- ja luomuruoan suurkeittiökäytössä.

Taulukko 5. Kustannuksia lisääviä ja alentavia tekijöitä käytettäessä lähi- ja luomuruokaa kunnallisissa ateriapalveluissa.

	Kustannuksia lisäävät tekijät	Kustannuksia alentavat tekijät
Lähiruoka	Huono saatavuus Useita hankintalähteitä Kehittymättömät tilausjärjestelmät Kehittymätön logistiikka Pienten tuote-erien jakelu Tuotteiden alhainen jalostusaste Pienet tuotantovolyymit	Lyhyet kuljetusmatkat Ei minimitilausmääriä ja rahtikustannuksia Väliportaiden pieni määrä Lisääntynyt kilpailu Tarpeita vastaava jalostusaste Aito maku; ei tarvita lisämausteita Laadukas raaka-aine Varastointi tuoreena pakasteiden sijaan
Luomuruoka	Korkea raaka-aineen ja tuotteen ostohinta Raaka-aineiden ja tuotteiden käyttökoulutus suurkeittiöissä Normaalista poikkeavat hankintakanavat Erilläänpidon käsittely ja varastointi	

Päättäjät näkivät kuitenkin lähiruoan käytössä enemmän mahdollisia kustannuksia alentavia tekijöitä kuin luomuruoan käytössä. Luomuruoan hinta koettiin poikkeuksetta tavanomaisen ruoan hintaa korkeammaksi, joten mahdollisia kustannussäästöjä ei tällä hetkellä luomuraaka-aineiden käytössä nähty olevan. Eräs kunnan edustaja korosti, että kun luomuruoan tarjoaminen on tietoinen valinta kunnan ruokapalveluissa, siihen on elintarvikemäärärahoissa myös etukäteen varauduttu.

3.7 Elintarvikehankintojen kokonaistaloudellisuus

Julkisissa elintarvikehankinnoissa tarjousten valintaperusteena voivat olla kokonaistaloudellisesti edullinen tai halvin hinta (Efektia 2004b). Käytettäessä valintaperusteena kokonaistaloudellista edullisuutta, arviointikriteereinä voivat olla esimerkiksi hinta, laatu, toimitusvarmuus, käyttökustannukset tai muut tekijät, joilla on merkitystä valintaa tehtäessä (Efektia 2004b). Nykyisen hankintalain puitteissa paikallisuus ei kuitenkaan ole hyväksyttävä ostokriteeri julkisissa suurkeittiöissä. Julkisissa hankinnoissa esimerkiksi alueen talouden ja työllisyyden korostaminen ei ole sallittua. Myöskään kuljetusmatkoja ei voi käyttää hankintakriteereinä. Elintarvikkeita on kuitenkin perustelua ostaa läheltä, jotta asiakkaat saavat tuoretta ja turvallista ruokaa yhtä varmasti joka päivä (Seppälä ym. 2004, s. 58).

Tutkimuksessa selvitettiin päättäjien käsityksiä kokonaistaloudellisesti edullisen elintarvikehankinnan muodostumisesta. Kaikkien tutkimuskohteiden edustajien mukaan hankinnan kokonaistaloudellisesti edulliseen elintarvikehankintaan liittyy hinnan lisäksi useita muitakin tekijöitä (taulukko 6). Kuitenkin kaikissa tapauksissa korostettiin hinnan olevan ratkaisevimmassa asemassa muihin tekijöihin nähden. Kokonaisuudessaan kustannukset ovat merkittävässä asemassa seurattaessa elintarvikehankintoja ja ateriapalvelujen hintoja kunnallisissa suurkeittiöissä.

Taulukko 6. Kokonaistaloudellisuuden muodostuminen kunnallisissa elintarvikehankinnoissa.

Tuotteeseen liitetyt tekijöitä	Toimittajaan ja toimitukseen liitetyt tekijöitä
Tuotteen soveltuvuus käyttökohteeseen ja -tarkoitukseen	Toimitusvarmuus
Tuotteen tarvittava jalostusaste	Kuljetuksen kustannukset
Tuoreus ja terveellisyystekijät	Ympäristövaikutukset
Tasainen laatu	Yhden toimittajan tuoteryhmävalikoiman laajuus
Nopea tuotteen varastokierto	Laskutusaika ja -tapa
Hinta	

Kokonaistaloudellisuutta tarkastellaan suurkeittiöissä hankintahintojen lisäksi usein myös toimittajiin ja tuotteisiin liitettävien eri tekijöiden hyötynäkökulmista. Eräänä toimitukseen liittyvänä tekijänä nousi esille yhden toimittajan tarjoama tuoteryhmävalikoiman laajuus. Mitä laajempi tuoteryhmävalikoima yhdellä toimittajalla on tarjonnassa, sitä hallittavampi on suurkeittiön toimittajakumppaneiden määrä. Tämän katsottiin vaikuttavan kokonaistaloudellisuuden muodostumiseen etenkin hankintamääriltään suurissa suurkeittiöyksiköissä.

Lähi- ja luomuruoan hyöty-kustannussuhdetta tarkasteltaessa päättäjät näkevät hyödyt enemmän imagollisina kuin taloudellisina. Toisaalta myönteinen imago voi epäsuorasti saada aikaan myös taloudellisia hyötyjä alueelle. Eräänä olennaisena hyötynä nostettiin esille oman elintarviketuotannon tietyn osaamisen ja määrällisen tason ylläpitäminen esimerkiksi kriisitilanteiden varalta.

Suurkeittiöiden edustajien mukaan lähivuosina on suurkeittiötyön sisältöön ja henkilöstörakenteeseen tulossa merkittäviä muutoksia. Kymmenen vuoden sisällä ruokapalveluhenkilöstöä jää eläkkeelle, jolloin on tarkkaan suunniteltava, mitä suurkeittiöissä tehdään itse ja mitä ostetaan ulkopuolelta. Suurkeittiön edustajat korostivat, että raaka-aineiden tai tuotteiden hankintakustannuksista ei ole säästettävissä, mutta henkilöstökustannuksissa on nähtävissä supistumista. Kustannukset on merkittävässä asemassa kunnallisia ateriapalveluita suunniteltaessa, mutta toisaalta päätöksenteossa halutaan tarkkaan miettiä, siirretäänkö henkilöstön vähenemisestä jäävä esimerkiksi elintarvikkeiden esikäsittely- ja jalostustyö lähialueelle vai suuriin kasvukeskuksiin.

3.8 Lähi- ja luomuruoan tulevaisuus elintarviketaloudessa

Seuraavaksi tarkastellaan lähi- ja luomuruoan tulevaisuutta osana elintarviketaloutta. Lähi- ja luomuruoan tuotannon ja käytön lisäämisessä keskeistä on alueellisen elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen.

Ouluseudun, käsittäen Oulun ja kymmenen ympäristökuntaa, elinkeinostrategian yhtenä painopistealueena on elintarviketeollisuus, jota kehitetään elintarvikefoorumissa. Haastateltavat kertoivat, että foorumit koostuvat tuoteryhmäkohtaisista tiimeistä kuten vihannes-, marja- tai kalatiimi. Tiimityöskentelyn tavoitteena on saada mukaan alueen kaikkia toimijoita suunnittelemaan ja kehittämään alueella toimivien esimerkiksi koulutus- ja kehittämisorganisaatioiden, yritysten ja virkamiehien yhteistyötä. Tällaista elintarvikefoorumissa tapahtuvaa vapaaehtoista tiimityöskentelyä on toteutettu noin parin vuoden ajan, ja mukaan on saatu alueella toimivia sekä pieniä että suuria elintarvikealan yritysten edustajia.

Ouluseudulla tällä hetkellä (2003-2006) meneillään olevan elintarvikealan pienyrittäjiä koskevan Region Food –projektin tavoitteena on lisätä yrittäjyyttä ja pienyritystuotteiden tunnettuutta alueella (ks. www.regionfood.fi). Lisäksi tavoitteena on kehittää yritysten välistä verkostoyhteistyötä vahvistaen yksittäisten yritysten kilpailukykyä. Muutamia hyviä pienyritysten toimintamalleja on jo olemassa, mutta lisää vastaavanlaisia vielä tarvitaan. Myös Oulun Ateriassa lähi- ja luomuruoan käytön kehittäminen on otettu omaksi projektikseen, jota toteutetaan yhteistyössä alueen muiden toimijakumppaneiden ja elintarvikealan kehittäjien kanssa. Luomuraaka-aineiden hankinnassa on saatavuuden osalta ongelmia, ja luomutarjontaa joudutaan usein täydentämään tavanomaisilla raaka-aineilla. Lähituotteita käytetään niin paljon, kuin niitä on alueelta saatavilla, ja tarjonta riittää kattamaan Oulun Aterian noin puolen vuoden tarpeen (Oulun Aterian johtokunta 15.5.2002 § 31). Paikallisten tuotteiden tarjontaan toivottiin kuitenkin nykyistä enemmän tasaisuutta, kun suurin tarjonta painottuu syksyyn.

Kiuruveden kaupungin eräänä keskeisenä toimintastrategiana on pienyritystoiminnan (mm. maidonjalostus juustoiksi) edistäminen ja maaseudun yritystoiminnan edellytysten turvaaminen. Haastateltujen mukaan tätä toimintastrategiaa toteutetaan käytännössä elinkeino- ja maaseutuohjelmien avulla, joiden toteutusta tuetaan erityyppisillä projekteilla ja hankkeilla. Hanketoiminnan lisäksi yritystoiminnan edellytyksiä vahvistetaan tukemalla tietoliikenneyhteyksien rakentamista ja käyttöönottoa maaseudulla.

Haastateltavat korostivat, että lähi- ja luomuruoan tuotannon ja käytön kehittäminen liittyy vahvasti Kiuruveden kaupungin elinkeinostrategiaan. Strategian tuloksena on perustettu elintarvikeyrityshautomo ja luotu toimintaedellytyksiä yritystoiminnalle sekä toteutettu erilaisia koulutushankkeita yrittäjille. Jatkossakin lähi- ja luomuruokatoiminnan kehittäminen sisältyvät kaupungin strategiaan. Elintarviketoimialan kehittämisen tavoitteiksi korostettiin tuottajien kiinnostuksen lisääminen erikoisviljelyyn sekä elintarvikejalostustoiminnan lisääminen yrityshautomossa. Lisäksi alkutuotannon lomitustoiminnassa halutaan ylläpitää nykyteknologian vaatimaa osaamistasoa. Maakunnallisesti alue nähdään vahvana korkean teknologian omaavana maidontuotannon osaamiskeskittymänä.

Mikkelin kaupungin eräänä elinkeinostrategian päämääränä on, että kaupunki tunnetaan puhtaan ruoan tuotantoon erikoistuneista yrityksistä. Puhtaudella viitattiin korkeaa laatua

tuottaviin yrityksiin ja niiden vahvaan kilpailukykyyn markkinoilla. Haastateltujen mukaan elinkeinostrategian päämäärän saavuttamiseksi yrityksille myönnetään investointitukia tuotantolaitoksiin, kehitetään ja tuetaan alueella toimivaa maatalous- ja elintarvikealan tutkimus- ja koulutustoimintaa sekä toimitaan erilaisissa elintarvikealan kehittämis- ja tuottajain verkostoitumishankkeissa. Elintarvikealan kehittämisessä keskeisinä asioina alueella nähtiin erikoistuminen uusiin tuotantosuuntiin esimerkiksi kalkkunantuotanto ja erikoisleipomotuotteiden tuotanto sekä luomutuotanto. Maakunnallisesti yhtenä kehittämistavoitteena esitettiin elintarviketoimialan ja osaltaan lähiruoan yhdistämistä matkailuun.

Haastateltujen mukaan erityisesti lähiruoan hyödyntäminen kunnallisessa ruokapalvelussa on tällä hetkellä osa kaupungin elinkeinopoliittista ratkaisua. Elintarvikealan jatkojalostustoiminnan kehittäminen lisää uusyrityttöä ja ylläpitää alueen elinvoimaisuutta. Lisäksi korostettiin, että alueen elintarvikkeiden tuotanto- ja osaamistason ylläpitäminen turvaa ruoan saannin myös mahdollisina kriisiaikoina. Suurkeittiöiden edustajien näkökulmasta katsottiin päättäjien yhteisen lähi- ja luomuruokaan liittämän strategialinjan vahvistavan kunnallisessa ruokapalvelussa tarjottavan ruoan positiivista arvoa ja tunnettuutta ruokailijoiden keskuudessa.

Espoon kaupungin Luomutyöryhmä (2001) selvitti lähi- ja luomuruoan saatavuutta ja tarjontaa Espoon kaupungin ruokapalveluissa vuonna 2001. Selvityksen mukaan luomuruokatarjonnan lisääminen ja toteuttaminen edellyttävät lisämäärärahoja kaikille toimialoille, koska luomutuotteiden hankintahinta on korkeampi kuin vastaavien tavanomaisten tuotteiden. Tarvittavia lisämäärärahoja ei toistaiseksi ole myönnetty, joten luomutuotevalikoiman kasvattaminen ei ole ollut mahdollista Espoon eri keittiöissä. Vastaavasti lähiruoan käytön mahdollisuudet nähtiin parempina pienissä yksiköissä (esim. henkilöstöravintolat, teema-ruokailutapahtumat) kuin suurissa ruokapalveluyksiköissä. Haasteltujen mukaan lähi- ja luomuruoan käytön kehittäminen kunnallisessa ruokapalvelussa voisi liittyä kaupungin julkilausuttuun arvoon kestävästä kehityksestä, jonka mukaan kaupunkia kehitetään noudattaen kaikissa ratkaisuissa kestävä kehityksen periaatteita.

Kaikkien kuntien edustajat uskoivat, että lähi- ja luomuruoalla on tietty asema ja myönteinen rooli elintarvikemarkkinoilla myös tulevaisuudessa. Kiuruvedellä lähi- ja luomuruoan tulevaisuus nähtiin positiivisena. Alueen lähi- ja luomuruokatuotteiden tuotanto on vahvuus ja massatuotannosta poikkeava vaihtoehtoinen erikoistuotanto, jolla on hyvät kilpailumahdollisuudet EU:n alueella. Luomutuotanto ja luomuruoka säilyvät keskeisinä asioina kaupungin kehittämisstrategiassa. Mikkeliissä lähi- ja luomuruoan tulevaisuus nähtiin myös nousujohteisena, sillä suurkeittiön edustajat ja päättäjät ovat vahvasti mukana kehittämistyössä. Lähi-ruoka on tärkeä osa-alue maaseudun kehittämisessä, ja sen merkityksen ja arvostuksen oletetaan kasvavan. Kunnallisiin elintarvikehankintoihin ei toivota rajoittavaa lainsäädäntöä, mikä estäisi tai hankaloittaisi paikallisten tuotteiden ostamisen.

Oulussa lähiruoan käytön mahdollisuudet julkisessa ateriapalvelussa nähtiin hyvinä. Tämä edellyttää kuitenkin tuottajien aktiivisuutta ja ostaja-myyjä välisen yhteistyön kehittämistä.

Toisaalta lähiruoan uhkana koettiin globalisaation hämärtämät aluerajat ja yleensä yhdenmukaisuuden tavoittelu EU:n alueella. Espoossa lähiruoan käytön mahdollisuudet nähtiin parempina pienissä yksiköissä ja kunnissa kuin suurissa suurkeittiöyksiköissä ja kaupungeissa. Pienistä ruokapalveluyksiköistä esimerkkeinä mainittiin henkilöstöravintolat ja teemaruokailutapahtumat. Kaikkien tutkimuskohteiden edustajien mukaan luomuruoan käyttöä kunnallisessa ateriapalvelussa voidaan lisätä, mikäli tuotantovolyymit ja tarjonta kasvavat.

4 Yhteenveto ja johtopäätökset

Tutkimuksessa tarkasteltiin lähi- ja luomuruoan mahdollisuuksia kunnallisissa ruokapalveluissa päättäjien näkökulmasta. Tavoitteena oli selvittää, miten kunnalliset päättäjät määrittelevät lähi- ja luomuruoan ja millaisia arvoja lähi- ja luomuruoan käytön taustalla voidaan tunnistaa. Tarkastelun kohteeksi valittiin neljä kuntaa: Oulu, Kiuruvesi, Mikkeli ja Espoo. Tutkimusta varten haastateltiin kaikkiaan 25 henkilöä, jotka edustivat kaupungin johtoa, kaupunginvaltuustoa ja – hallitusta sekä elinkeinotoimen, koulutoimen, hankintatoimen ja ruokapalveluiden henkilöstöä. Tutkimus on luonteeltaan esiselvitys, jonka tuloksia on hyödynnetty tutkimushankkeen toisessa vaiheessa sekä kuluttajille että päättäjille suunnattujen lomakekyselyiden laadinnassa.

Tutkimuksen perusteella voidaan todeta, että lähiruoka nähdään kuntasektorilla hyvin moniulotteisena ilmiönä. Päättäjät liittävät lähiruokaan vahvasti aluetaloudellisen näkökulman (mm. työllistävyysaspekti, pienyritysten kannattavuus, alueen elinvoimaisuus). Tuoreuden ja tuotteen elinkaaren jäljitettävyyden takia lähituotteet nähdään kunnallisessa ruokapalvelussa lisäarvona, jonka hyödyntämismahdollisuudet saattavat vaihdella alueittain eri kunnissa. Erityisesti tutkimuksen kohteena olevissa maaseutuvaltaisissa kunnissa alkutuotannon ja elintarvikejalostuksen merkitystä ja asemaa alueella halutaan entisestään vahvistaa.

Myönteisestä imagostaan huolimatta lähiruoka nähdään kuitenkin epäselvänä käsitteenä. Jotta lähiruokaa voitaisiin hyödyntää vahvuutena koko elintarvikeketjussa, toivotaan käsitteen selkeämpää ja rajatumpaa määritelmää. Lähiruoan tulisi selkeästi viestiä raaka-aineiden alkuperästä, tuotteen elinkaaresta ja turvallisuudesta. Selkeät viestit ovat osa asiakaslähtöistä ruokapalvelua ja kunnallisten suurkeittiöiden toiminnan kehittämistä ruokailijoiden tarpeita vastaaviksi.

Luomussa nähdään paljon yhtäläisyyksiä lähiruokaan; molempiin käsitteisiin liitetään muun muassa ihmisläheisyys, eläinystävällisyys ja perhekeskeisyys. Lisäksi lähi- ja luomuruokaa yhdistää vahvasti käsitys tuotteiden puhtaudesta, ilman keinotekoisia väkilannoitteita ja kasvinsuojeluaineita tuotetuista tuotteista. Laajemmassa kontekstissa molemmat käsitteet liitetään kestävän kehityksen mukaisten toimintojen edistämiseen elintarvikeketjussa. Toisaalta myös tavanomaisesti tuotetut tuotteet koetaan yhtä hyviksi ja turvallisiksi kuin vastaavat luonnonmukaisesti tuotetut tuotteet. Samansuuntaisia tuloksia saatiin myös Arvolan ja Lähteenmäen (2003) tutkimuksessa, jossa selvitettiin kuluttajien mielikuvia jalostettuja luomutuotteita kohtaan.

Myös kotimaisen luomuruoan koetaan olevan lähellä tuotettua, sillä luomuruoan pitäisi viestiä luonnonmukaisuutta ja ympäristöystävällisyyttä myös elintarvikeketjun muissakin kuin alkutuotantovaiheessa. Eroja lähi- ja luomuruoan välillä nähtiin olevan erittäin vähän, ja usein koettiin, että ruokailijatkin mieltävät ne helposti samaksi asiaksi. Suurimpana erona niiden välillä pidetään sitä, että luomuruokaa tuotetaan lainsäädännön ja tarkan valvonnan alaisuudessa.

Lähiruoan hyödyntämisen mahdollisuudet nähdään parempina pienemmissä kuin useita tuhansia aterioiden päivittäin tarjoavissa suurissa suurkeittiöyksiköissä. Lähiruoan markkinoinniseksi tulisi alueen yrittäjien kiinnittää enemmän huomiota sellaisiin lisäarvotekijöihin, joita he pystyvät tuotteillaan ja palveluillaan tuottamaan verrattuna valtakunnallisiin tai ulkomaisiin toimijoihin. Ensisijaisten hankintakriteereiden kuten tuotteen jalostusasteen ja hinnan lisäksi tuotteiden laatuominaisuudet, jäljitettävyyden, pakkausmateriaalit ja pakkausten kierrätettävyyden sekä ympäristönäkökohdat ovat suurkeittiöille tärkeitä tekijöitä.

Vahvoilla maataloustuotannon alueilla kuntapäätäjillä on selkeät tavoitteet lähi- ja luomuruokatuotannon ja näiden tuotteiden suurkeittiökäytön kehittämiseksi. Tavoitteiden asettaminen näissä kunnissa ei ole ollut vain päättäjien tehtävä, vaan asioita on pohdittu, suunniteltu ja viety eteenpäin yhteistyössä tuottaja-yrittäjien ja suurkeittiöiden edustajien kanssa. Tämä on ollut maaseutuvaltaisille kunnille luonnollinen elinkeinopolitiikan suunta jo pidemmän aikaa, ja siksi lähi- ja luomuruokatarjonnan kehittäminen on liitetty osaksi kuntien elinkeinotoiminnan strategiaa.

Toisaalta toiveet lähi- ja luomuruoan käytöstä ruokapalvelutarjonnassa lähtevät usein myös loppukäyttäjiltä. Lisäksi eri yhteisöjen edustajat ja joiltakin osin myös luottamushenkilöt ovat tehneet aloitteita lähi- ja luomuruoan käytön aloittamiseksi kunnallisessa ruokapalvelussa. Näihin toiveisiin suurkeittiöt ovat halukkaita vastaamaan niiltä osin, kuin se raaka-aine- ja tuotetarjonnan osalta on mahdollista. Suurissa kasvukeskuksissa lähi- ja luomuruoan hankintaa on lähdetty kehittämään yksittäisten suurkeittiöiden tai päiväkotikeittiöiden erillisinä projekteina. Suurissa suurkeittiöyksiköissä korostetaan luomutuotteiden heikkoa saatavuutta ja korkeaa hintaa, joten luomuruoan ateriatarjontaa on mahdollista vain erilaisten teemojen yhteydessä. Myös oman alueen lähiruokatarjontaa on riittämätöntä vastaamaan suurten suurkeittiöyksiköiden tarpeita, jolloin lähiruoka nimetään helposti kaikki kotimaiset tuotteet.

Suurkeittiöissä lähi- ja luomuruoan käytön taustalla olevina arvoina korostuvat yhtäällä asiakaslähtöisyys ja kasvatuksellisuus, kuten kuluttajille esikuvana toimiminen, ja toisaalla myös suurkeittiöiden ammattiosaaminen. Ruokapalveluiden rooli on selvästi vahvistunut osaksi ruokailijoiden kasvatusta, keskinäistä sosiaalista kanssakäymistä ja ruoan tuottajan ja käyttäjän tiedonvaihtoa. Lähi- ja luomuruoan asema voisikin olla vahvempi juuri erilaisissa erikois- tai juhlatilaisuuksissa, kasvatuksellisissa tilanteissa ja sesonkiaikoina kuin päivittäisessä ruokalistassa. Lähi- ja luomuruoan käytön aluetaloudelliset arvot nähtiin hyvin laaja-

alaisina ja monipuolisina liittyen alueen työllisyyteen, työpaikka- ja tuotantorakenteeseen, kilpailuun, yleiseen hyvinvointiin ja kaupunkikuvaan. Tämä osoittaa koko elintarvikeketjun merkityksellisuuden alueen elinvoimaisuudelle.

Tällä hetkellä lähi- ja luomuruoan suurkeittiökäytössä nähdään olevan vielä paljon kustannuksia nostavia tekijöitä. Mikkelissä, Kiuruvedellä ja Oulussa tehdään paljon kehittämistyötä, jotta näiden alueiden elintarvikeyritysten kilpailukykyä saataisiin vahvistettua ja tuotteiden jalostusarvoa ja alueellistakin lisäarvoa nostettua. Lähiruoan suurkeittiökäytössä nähtiin joitakin kustannuksia alentavia tekijöitä, mutta näiden tekijöiden vaikutukset kustannuksiin ovat arvioita. Myös lähiruoan käytön hyödyt tunnustetaan, mutta niiden aluetaloudellisia vaikutuksia tai mittaamismahdollisuuksia ei ole kuntakohteissa selvitetty. Tietoa ei ole saatavilla esimerkiksi kuntien paikallisen tuotannon hyödyntämisen vaikutuksista alueen työllisyyteen tai työpaikkojen tarjontaan. Knuutila (2004) on selvittänyt maakunnittain vuodelta 1995 maatalouden ja elintarvikesektorin aluetaloudellisia vaikutuksia sekä työllisyysvaikutuksia. Tämän jälkeen on alueiden talouksissa ja elintarvikesektorilla tapahtunut muutoksia. Elintarvikesektorin nykytilaa ja muutoksia voidaan taas analysoida, kun päivitetty alueelliset pano-tuotosaineistot ilmestyvät. Edelleen erittäin vaikeaa on arvioida alueen ruoan tuottajien kasvatuksellista merkitystä suhteessa ruokailijoihin tai kunnallisten suurkeittiöiden esikuvallista arvoa kotitalouksille. Näiden tekijöiden painoarvoa on vaikea arvioida esimerkiksi elintarvikehankintojen päätöksentekotilanteessa.

Arvioitaessa lähi- ja luomuruoan käytön hyöty-kustannussuhdetta hyödyt nähdään tällä hetkellä enemmän imagollisina kuin taloudellisina. Taloudellisten hyötyjen arvioimista vaikeuttaa myös lähiruokakäsitteen epäselvyys ja tunnistettavuus. Vastaavasti lähi- ja luomuruoan käytön kustannuksia arvioitaessa suurimmaksi kustannukseksi nousevat työ kustannukset. Useimmiten lähi- ja luomuruoka on jalostusasteeltaan alhaista, pakkaukset ja toimituserät pieniä sekä tilaukset yksittäisiä. Tällä hetkellä suurkeittiöissä suuntaus on, että ammattitaitoinen henkilöstö keskitetään raaka-aineiden esikäsittelytehtävistä ruoanvalmistukseen. Kunnissa ollaan valmiita maksamaan lähellä tuotetusta, esimerkiksi esikäsittelyistä laadukkaista vihannes- ja juurestuotteista sekä tuoreista leipomotuotteista niille kuuluva hinta. Siitä nähdään olevan hyötyä sekä lähialueelle että alueen yrittäjille, sillä esikäsittelytyön siirtäminen alueella elintarvikkeita valmistaville alihankintayrityksille vahvistaa niiden kannattavuutta ja samalla koko alueen elinvoimaisuutta.

4.1 Lähiruoan markkinoinnin edistäminen

Kunnallisissa suurkeittiöissä lähiruoan käyttöaste on tietyissä tuoteryhmissä korkea. Paikallisia elintarvikkeita hyödynnetään ja on hyödynnetty ateriatarjonnassa, kun niitä on ollut saatavilla. Lähiruokatoiminnan kehittämisen haasteet kohdistuvatkin enemmän koko elintarvikeketjun eri toimijoiden vuorovaikutuksen ja lähiruoan esille tuomisen lisäämiseen ketjussa ja lopullisille asiakkaille.

Paikallisia elintarvikkeita on mahdollista tehdä tunnetuksi jo olemassa olevilla laatu- ja alkuperämerkinnöillä sekä kotimaan että ulkomaan markkinoilla. Paikallisilla markkinoilla toimiessaan pienyritykset voivat markkinoida tuotteitaan esimerkiksi Maakuntien Parhaat –laatumerkin alla, johon on mahdollista liittää oman kunnan tai maakunnan nimi. Maakuntien Parhaat on valtakunnallinen pienyritysten laatumerkki, jonka myöntää ProAgria Maa-seutukeskusten Liitto. Tällä hetkellä merkki on käytössä noin kolmella sadalla yrityksellä (www.maakuntienparhaat.fi).

Vuoden 2005 alussa lanseerattiin Lähileipä-tunnus, joka on rekisteröity tavaramerkki. Lähileipä-tavaramerkki takaa, että leipomotuotteessa käytetty vilja on 100 %:sti suomalaista, ja että vilja on jäljitettävissä paikallisille myllyille ja tiloille asti. Lähileipä tuotteissa on otettu huomioon myös eri alueiden perinteet ja makutottumukset. Merkin käyttöoikeuden myöntää Agropolis Oy. Tuotemerkin käyttöoikeus voidaan myöntää niille Lähileipäketju-kehittämishankkeessa mukana oleville leipomoille, jotka ovat sitoutuneet Lähileipä-tavaramerkin sääntöihin.

Yhtenä vaihtoehtona lähiruoan tunnetuksi tekemisessä on hyödyntää EU:n asettamaa maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojaajärjestelmää, joka on ollut voimassa vuodesta 1993. Nimisuojaus vahvistaa tuotteiden tunnettuutta ja luotettavuutta sekä paikallisilla että myös Euroopan markkinoilla. Yhtäällä tämän avulla ylläpidetään monipuolista ja lisäarvoa tuottavaa maataloustuotteiden tuotantoa eri alueilla. Toisaalta tämä antaa kuluttajille enemmän tietoa tuotteen alkuperästä, luonteesta, tuotantotavasta ja elintarvikkeiden jalostuksesta. Järjestelmän mukaan tuote tai tuotanto-, valmistustapa on mahdollista suojata kolmella eri tavalla; 1) suojattu alkuperänimitys (SAN), 2) suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) ja 3) erityisluonnetta koskeva todistus (APT). Näistä kaksi ensimmäistä viittaavat muun muassa tuotteen alkuperään ja kolmas nimisuojaus vain tuotteen perinteiseen koostumukseen, tuotantotapaan tai valmistukseen missä tahansa EU:n alueella. Nimisuojausta voi hakea useampi tuottaja yhdessä tai näitä edustava järjestö tai organisaatio, yksittäinen tuottaja ei voi hakea tuotteelleen nimisuojaaja. Euroopan komissio on myöntänyt suojauksen tähän mennessä vajaalle 600 tuotteelle, joista Suomessa se on vain neljällä tuotteella (kalakukko, karjalan piirakka, Lapin puikulaperuna ja sahti) (www.mmm.fi).

Kunnallisissa ruokapalveluissa on käyttökokemuksia, kysyntää ja kiinnostusta lähituotteille. Haasteena on se, miten niitä tuodaan todennetusti esille. Tuotteiden alkuperä- ja laatumerkinnät ovat yksi tapa saada tuotteet tunnetuksi ja erottautumaan markkinoilla olevista muista tuotteista. Edellä esitetyt vaihtoehdot eivät ainakaan liiaksi rajaa lähiruoan käyttömahdollisuuksia, pikemminkin ne luovat haasteita arvokkaita erityispiirteitä omaavien paikallisten tuotteiden markkinoinnissa.

Lähi- ja luomutuotteiden systemaattinen hyödyntäminen kuntien ruokapalveluissa edellyttää useiden eri toimijoiden yhteistä tahtoa ja sitoutumista. Perusta lähi- ja luomuruoan käytön edistämiseksi luodaan jo kunnan elinkeinostrategiassa.

Kirjallisuus

- Alasuutari, P. 1994. Laadullinen tutkimus. 3. painos. Tampere: Vastapaino. 281 s. ISBN 951-9066-75-6
- Arvola, A. & Lähteenmäki, L. 2003. Kuluttajien mielikuvat jalostetuista luomutuotteista. Tietoa markkinalähtöisen tuotekehityksen pohjaksi. VTT Biotekniikka. Tiedotteita 2217. Espoo: VTT. 86 s. ISBN 951-38-6190-2
- Arvola, A., Roininen, K., Lampila, I., Lähteenmäki, L. 2005. Kuluttajat, päättäjät sekä lähi- ja luomuruoka. Mahdollisuuksia PK-sektorille. Väliraportti 1. Työseloste sana-assosiaatio- ja ladderingtutkimusten tuloksista. Julkaisematon tutkimusraporttikäsikirjoitus. VTT Biotekniikka.
- Bergsten, H. & Hallberg, I. (2002). Vad är lokal, närproducerad, regional mat och vilka är aktörerna? Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens Tidskrift 141 (11):11-14.
- Dahlstedt, M-L. (toim.). 2002. Ruokapalvelun kehityssuunnat – menestymisen malleja, tilastotietoa ja kokemuksia erikokoisista kunnista. Helsinki: Efektia Oy. 108 s. ISBN 952-9832-83-4.
- Efektia 2004a. Yrittäjän opas. Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiöille. Helsinki: Efektia Oy. 17 s.
- Efektia 2004b. Ostajan opas. Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjältä. Helsinki: Efektia Oy. 23 s.
- Efektia 2004c. Päättäjän opas. Lähiuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. Helsinki: Efektia Oy. 15 s.
- Espoon kaupungin Luomutyöryhmä 2001. Lähi- ja luomuruoan saatavuus ja tarjonta Espoon kaupungin ruokapalveluissa vuonna 2001. Espoon kaupungin painatuskeskus 2002. 11 s. 4 liitettä.
- Finlex – ajantasainen lainsäädäntö. Laki julkisista hankinnoista 23.12.1992/1505. Saatavilla internetissä: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1992/19921505> (Viitattu 7.1.2005)
- Finfood LUOMU 2005. Finfood Luomun www-sivut. Saatavilla internetissä: <http://www.finfood.fi/luomu/> (Viitattu 4.1.2005)
- Forsman, S. 2004. How do small rural food-processing firms compete? A resource-based approach to competitive strategies. Academic dissertation. Agricultural and Food Science, Vol. 13, Supplement No. 1, 2004. 156 s. ISBN 951-729-909-5
- Hiekkataipale, M-M. 2004. Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D 8/2004. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu, Savonia Business. 92 s. ISBN 952-203-004-X
- Hinrichs, C. C. 2000. Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. Journal of Rural Studies 16: 295-303.
- Isoniemi, M. 2005. Pienimuotoista, läheltä ja laadukasta? Lähi- ja luomuruoka kuluttajien määrittelemänä. Työselosteita ja esitelmiä 88. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus. 49 s.
- Kloppenborg, J., Hendrickson, J., Jr., Stewenson, G. W. 1996. Coming in to the foodshed. Agriculture and Human Values 13, 3: 33-42.
- Knuuttila, M. 2004. Elintarvikesektorin työllisyysvaikutukset – Panos-tuotosanalyysi maakunnittain. Maa- ja elintarviketalous 56. Helsinki: MTT. 87 s., 17 liitettä. ISBN 951-729-892-7
- Kuosma, M. 2003. Mikkelin kaupunki. Lähiruoka Mikkelin kaupungin ravitsemispalveluissa. Alustus. Lähiruokatuotteiden kaupallistaminen –seminaari. Joensuu 17.9.2003.
- Leipämaa, H. & Laaksonen, P. 2003. ”Kyllä lähiruokaa voisi syödä, mutta...” Kvalitatiivinen tutkimus lähiruoan hyväksymisestä osaksi omaa ruokailua. Vaasan yliopiston julkaisuja. Selvityksiä ja raportteja 104. Vaasa: Vaasan yliopisto. 49 s. ISBN 952-476-014-2

- La Trobe, H. L. & Acott, T. G. 2000. Localising the global food system. *International Journal of Sustainable Development and World Ecology* 7: 309-320.
- Luomutietotietopankki, Luomu.fi. Saatavilla internetissä: <http://www.luomu.fi> (viitattu 22.2.2005)
- Maa- ja metsätaloustaloustieteen ministeriön internetsivut, nimisuoja. Saatavilla internetissä: http://www.mmm.fi/maatalous_maaseudun_kehittaminen/alkupera_nimisuoja_laatu/nimisuojarjestelma.html (viitattu 22.2.2005)
- Maakuntien Parhaat – laatua läheltä. Saatavilla internetissä: www.maakuntienparhaat.fi (viitattu 23.2.2005)
- Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 2000. Lähiruoan mahdollisuudet. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000. Helsinki: Sisäasiainministeriön monistamo. 36 s. ISBN 951-734-395-7
- Marsden, T., Banks, J. & Bristow, G. 2000. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. *Sociologia Ruralis* 40(4): 425-438.
- Mikkelin Kaupunginhallituksen pöytäkirja. 24.9.2001. Kristillisen liiton valtuustoryhmän valtuustoaloite lähi- ja luomuruoan suosimisesta. (Viitattu 12.6.2003)
- Oulun Ateria 2005. Oulun Aterian www-sivut. Saatavilla internetissä <http://www oulu.ouka.fi/oulunateria/yritysinfo.html>. (Viitattu 7.1.2005)
- Oulun Aterian johtokunnan päätös. (Atejhtk15.5.2002 §31). Saatavilla internetissä <http://www.ouka.fi/ltk/html/ATEJHTK/2003/14051615.0/COD55557.HTM> (Viitattu 12.6.2003)
- Paananen, J. & Forsman, S. 2001. Lähiruoka elintarvikealan maaseutuyritysten ja suurkeittiöiden kokemana. *Taloustutkimus (MTTL), tutkimuksia* 252. Helsinki: MTT. 94 s. ISBN 951-729-761-0
- Paananen, J. & Forsman, S. 2003. Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. *Maa- ja elintarviketalous* 24. Helsinki: MTT. 62 s., 8 liitettä. ISBN 951-687-118-6
- Repola, T., Saarinen, M. & Varhamaa, K. 2003. Kiuruveden kaupungin luomu- ja lähiruoan kustannusten laskeminen. Julkaisematon tulosraportti. Laurea-ammattikorkeakoulu, Tuusulanjärvi-instituutti. 30 s.
- Repola, T. & Saarinen, M. 2003. Luomutuotteiden käyttö ja saatavuus ammattikeittiöissä. Julkaisematon opinnäytetyö. Laurea-ammattikorkeakoulu, Tuusulanjärvi-instituutti. 88 s.
- Ruoka-Suomi 2005. Yritystilastot 3/2004. Saatavilla internetissä: <http://www.tkk.utu.fi/ruokasuomi/> (Viitattu 4.1.2005)
- Sage, C. 2003. Social embeddedness and relations of regard: alternative 'good food' networks in south-west Ireland. *Journal of Rural Studies* 19:47-60.
- Seppälä, R., Levo, J. & Työppönen, K. (toim.). 2004. Ruokapalvelumarkkinat 2004. Julkisten ruokapalvelujen nykytilan ja kehittämisen näkymät. Helsinki: Efektia Oy. 80 s. ISBN 952-9832-91-5.
- Tantarimäki, S. 2004. Lähiruoan "lähi" maantieteellisenä alueena. *Ruoka-Suomi* 1/2004: 14-15.
- Tapionlinna, U-R. 2000. Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2000. Espoo: Elintarviketieto Oy. 191 s
- Urban-Rural Interaction. 2001. Report of the Working Group of Urban-Rural Interaction. Helsinki: Sisäministeriö.
- Winter, M. 2003. Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies* 19:23-32.
- Woodruff, R. B. 1997. Customer value: The next source for competitive advantage. *Journal of the Academy of Marketing Science* 25 (2): 139-153.

Liite 1 (1/1). Päättäjien edustajien haastattelujen teemarunko.

A. Lähi- ja luomuruoan määrittäminen

- 1) Mitä lähiruoka on?
- 2) Mitkä ovat lähiruokaraaka-aineisiin tai tuotteisiin liittyvät keskeiset ominaisuudet? Entä lähiruokatuotannon ominaispiirteet?
- 3) Mitä luomuruoka on?
- 4) Mitkä ovat luomuruokaraaka-aineisiin tai tuotteisiin liittyvät keskeiset ominaisuudet? Entä luomuruokatuotannon ominaispiirteet?

B. Lähi- ja luomuruoka julkisessa ateriapalvelutarjonnassa päätöksentekijöiden näkökulmasta

- 1) Mitkä ovat lähi- ja luomuruoan hyödyntämisen mahdollisuudet yleensä julkisessa ateriapalvelutarjonnassa?
- 2) Mitä etuja lähi- ja luomuruoan hyödyntämisellä nähdään olevan kunnissa ja laajemmin seutukunta- ja maakuntatasolla?
- 3) Kuinka lähiruokakäsite soveltuu elintarvikkeiden hankintamäärittäykseen?
- 4) Kuinka luomuruokakäsite soveltuu elintarvikkeiden hankintamäärittäykseen?
- 5) Minkälaisilla määrityksillä lähiruokaa voidaan hyödyntää julkisessa ateriapalvelussa kilpailu- ja hankintalainsäädännön puitteissa?
- 6) Julkisissa hankinnoissa keskeistä on kokonaistaloudellisuus, mitä sillä tarkoitetaan? Miten elintarvikkeiden hankintojen kokonaistaloudellisuutta voidaan seurata?
- 7) Mitkä ovat suurimmat esteet lähi- ja luomuruoan hyödyntämiselle julkisessa ateriapalvelutarjonnassa? Miten esteitä voidaan poistaa tai pienentää?
- 8) Mitkä tekijät nostavat kustannuksia lähi- ja luomuruoan käytössä?
- 9) Mitkä tekijät alentavat kustannuksia lähi- ja luomuruoan käytössä?
- 10) Mitkä ovat lähi- ja luomuruoan hyödyt vs. kustannukset? Miten nämä tekijät painottuvat päätöksenteossa?

C. Lähi- ja luomuruoan käytön taustalla olevat arvot ja niiden mittaamismahdollisuudet aluetaloudessa

- 1) Miksi julkisessa ateriapalvelutarjonnassa hyödynnetään lähi- ja luomuruokaa?
- 2) Mitä seurauksia lähi- ja luomuruoan käytöllä on julkisessa ateriapalvelussa? Entä aluetaloudessa?
- 3) Mitä päämääriä lähi- ja luomuruoan käytöllä saavutetaan julkisessa ateriapalvelussa? Entä aluetaloudessa?
- 4) Onko saavutettuja päämääriä mahdollista mitata tai seurata? Miten?
- 5) Millainen on lähi- tai luomuruoan tulevaisuudenkuva julkisessa ateriapalvelutarjonnassa?

D. Elintarvikealan yrittäjyyden kehittäminen ja maaseutualueiden elinvoimaisuus

- 1) Miten lähi- ja luomuruoan hyödyntäminen julkisessa ateriapalvelussa liittyy kaupungin elinkeinostrategiaan?
- 2) Mitä tavoitteita teillä on maakunnan sisällä yleensä elintarviketoimialan kehittämisessä?

Liite 2. (1/1) Tutkimuksessa haastatellut henkilöt.

Kiuruveden kaupunki

Tenhunen Jouko, puheenjohtaja, Kiuruveden kaupunginhallitus	08.07.2003
Tossavainen Lauri, jäsen, Kiuruveden kaupunginhallitus	08.07.2003
Halonen Timo, kaupunginjohtaja	10.09.2003
Tikkanen Eero, puheenjohtaja, Kiuruveden kaupunginvaltuusto	10.09.2003
Manninen Pirjo, kehittämisspäälikkö	10.09.2003
Juntunen Helena, ravitsemispäälikkö	10.09.2003
Lilja Minna, vs. sivistystoimen johtaja	20.11.2003

Mikkelin kaupunki

Myllyvirta Jyrki, kaupunginjohtaja	23.09.2003
Alanen Juhani, apulaiskaupunginjohtaja	23.09.2003
Aholainen Valto, puheenjohtaja, Mikkelin kaupunginhallitus	23.09.2003
Rehn Vuokko, puheenjohtaja, Mikkelin kaupunginvaltuusto	23.09.2003
Piispa Eija, keittiöpäälikkö	24.09.2003
Mikkonen Kari, maaseutupäälikkö	24.09.2003
Kuosma Marjut, ruokapalvelupäälikkö	25.09.2003
Sihvonen Anitta, yritysneuvoja	25.09.2003

Oulun kaupunki

Paavola Sirkka, ostaja, Oulun Logistiikka	17.11.2003
Niskala Erja, ostaja, Oulun logistiikka	17.11.2003
Pikkarainen Matti, puheenjohtaja, Oulun kaupunginhallitus	18.11.2003
Kallinen Marja-Leena, ruokapalvelupäälikkö, Oulun Ateria	19.11.2003
Bragge Aila, ruokapalvelupäälikkö, Oulun Ateria	19.11.2003
Rapo Sinikka, aluepäälikkö, Oulun Ateria	19.11.2003
Åkerlund Heikki, projektipäälikkö, Ouluseutu Yrityspalvelut	19.11.2003

Espoon kaupunki

Honkanummi Eeva, II varapuheenjohtaja, Espoon kaupunginhallitus,	02.12.2003
Ekroos Regina, ruokapalvelupäälikkö,	03.12.2003
Rossi Yrjö, jäsen, Espoon kaupunginvaltuusto,	03.12.2003
Pöyhiä Pirjo, ruokapalvelujohtaja (sähköpostikysely)	11.12.2003

MTT:n selvityksiä -sarjan Talous-teeman julkaisuja

- No 54 Uusitalo, P. 2003. Siipikarja- ja lammastilojen talous. 73 s., 4 liitettä.
- No 57 Puurunen, M., Hirvijoki, M., Turunen, H. & Åberg, J. 2004. Etelä-Suomen kansallisten tukien vaikutusten arviointi. 106 s., 6 liitettä. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts57.pdf>). Puurunen, M., Hirvijoki, M., Turunen, H. & Åberg, J. 2004. An Evaluation of the Effects of National Aids for Southern Finland. 113 s., 6 appendices. (Available at: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts57a.pdf>).
- No 58 Vihtonen, T. 2004. Laatu- ja ympäristötoimien taloudelliset vaikutukset ja toimivuus maatalous- ja elintarvikealojen pienissä ja keskisuurissa yrityksissä. 84 s., 8 liitettä.
- No 59 Lindström, O. & Heshmati, A. 2004. Interaction of Real and Financial Flexibility - An Empirical Analysis. 31 p., 2 appendices. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts59.pdf>).
- No 61 Ovaska, S., Sipiläinen, T., Ryhänen, M. & Ylätaalo, M. 2004. Maitotilojen tuotantotoiminta ja talous - Suomen, Ruotsin, Saksan ja Itävallan IFCN-tilojen vertailu. 54 s.
- No 62 Lehtonen, H. (toim.). 2004. CAP-uudistus Suomen maataloudessa. 140 s.
- No 63 Kuokkanen, K. 2004. Kolmannen sektorin rooli kumppanuuksissa. Esimerkkinä Itä- ja Pohjois-Suomen tavoite 1 -ohjelmat rakennerahastokaudella 2000–2006. 93 s., 4 liitettä.
- No 64 Laaksonen, M., Forsman, S. & Immonen, H. 2004. Kokonaisvaltaisen suorituskyvyn mitausjärjestelmän rakentaminen elintarvikealan pienyrityksen käyttöön. Esitutkimus. 71 s., 1 liite.
- No 65 Hirvi, T. 2004. Nuorten viljelijöiden tulonmuodostus ja työnkäyttö. 66 s., 8 liitettä.
- No 66 Myyrä, S. 2004. Pellon kasvukunnon taloudellinen arvo. 37 s., 4 liitettä.
- No 67 Tiilikainen, S. 2004. Hevostalous maatiloilla. 90 s., 7 liitettä.
- No 71 Koivisto, A. 2004. Puutarhayritysten tuotantokustannusten seurantamallit. 64 s., 27 liitettä.
- No 74 Ovaska, S., Sipiläinen, T. & Ryhänen, M. 2004. Suomen IFCN-maitotilat - Vuoden 2003 tulosten tarkastelu. 29 s. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts74.pdf>).
- No 75 Myyrä, S. 2004. Pellon vuokrahinat Suomessa vuosina 2003–2004. 23 s., 1 liite. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts75.pdf>).
- No 76 Pallari, M. 2004. Ekotuotteistamisen vihreä markkinointimalli - pienyritysten mahdollisuudet ja keinot. 91 s., 8 liitettä. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts76.pdf>).
- No 79 Hirvi, T. 2004. Aktiivitulojen viljelijöiden mielipiteitä investointituesta ja nuorten viljelijöiden aloitustuesta. 59 s., 4 liitettä. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts79.pdf>).
- No 80 Karhula, T., Outa, P., Kankaanhuhta, K. & Simola, I. 2004. Puutarhayritysten talous Suomessa.
- No 81 Manninen, M. 2004. Työn ja talouden hallinta laajenneilla lypsykarjatiljoilla. 68 s., 4 liitettä. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mttsxx.pdf>).
- No 88 Paananen, J., Forsman-Hugg, S. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. 32 s., 2 liitettä. (verkkojulkaisu: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf>).

MTT:n selvityksiä 88

