

# MTT RAPORTTI 99

## Lähiruoan lisääminen kuntien julkisissa hankinnoissa Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla

Silja Puoskari, Olli Wuori, Kirsi Korhonen ja Toivo Muilu



---

**Lähiruoan lisääminen  
kuntien julkisissa  
hankinnoissa Kainuussa ja  
Pohjois-Pohjanmaalla**

---

**Silja Puoskari, Olli Wuori, Kirsi Korhonen ja Toivo Muilu**



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

ISBN 978-952-487-457-1 (painettu julkaisu)

ISBN: 978-952-487-458-8 (verkkajulkaisu)

ISSN 1798-6419

www-osoite: <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti99.pdf>

Copyright: MTT

Kirjoittajat: Silja Puoskari, Olli Wuori, Kirsi Korhonen, Toivo Muilu

Julkaisija ja kustantaja: MTT, 31600 Jokioinen

Julkaisuvuosi: 2013

Kannen kuva: MTT:n arkisto/Yrjö Tuunanen

---

# Lähiruoan lisääminen kuntien julkisissa hankinnoissa Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla

---

**Puoskari, Silja<sup>1)</sup>, Wuori, Olli<sup>2)</sup>, Korhonen, Kirsi<sup>3)</sup>, Muilu, Toivo<sup>4)</sup>**

<sup>1)</sup>MTT Taloustutkimus, Kipinäntie 16, 88600 Sotkamo, silja.puoskari@gmail.com

<sup>2)</sup>MTT Taloustutkimus, Latokartanonkaari 9, 00790 Helsinki, olli.wuori@mtt.fi

<sup>3)</sup>MTT Taloustutkimus, Oulun yliopisto, Maantieteen laitos, PL 3000, 90014 Oulun yliopisto, kirsi.korhonen@mtt.fi

<sup>4)</sup>MTT Taloustutkimus, Latokartanonkaari 9, 00790 Helsinki, toivo.muilu@mtt.fi ja Oulun yliopisto, Maantieteen laitos, PL 3000, 90014 Oulun yliopisto, toivo.muilu@oulu.fi

## Tiivistelmä

Tutkimus käsittelee lähiruoan lisäämistä kuntien elintarvikehankinnoissa. Kuntien hankintoja säädellään tarkoin eikä lähiruoan käyttö julkisissa ruokapalveluissa siten ole aivan yksinkertaista. Kiinnostus julkisiin hankintoihin ja lähiruokaan on kuitenkin ollut kasvussa viime vuosina. Lähiruoan käytön lisäämistä ovat peräänkuuluttaneet lukuisat valtakunnalliset toimijat ja useat kuntien virkamiehet, päättäjät, tuottajat, kuluttajat ja yhdistykset.

Lähiruoan käyttöön sitoutuminen vaatii kunnan eri toimijoilta yhteistä tahtotilaa ja halukkuutta nähdä vaivaa lähiruoan saamiseksi kuntakeittiöön. Tutkimuksen perusteella havaittiin, että viime kädessä lähiruoan hankinta kuntaan on arvovalinta. Kuntien tehdessä hankintojaan yleensä hankintarengasyhteistyössä, hankintalainsäädännön ohjauksessa sekä tiukkojen elintarvikebudjettien puitteissa, ei kunnan ruokapalveluvastaava voi yksin edistää lähiruoan käyttöä kunnassaan. Taustalle tarvitaan poliittisten päättäjien tahtotila ja lähiruokaa suosiva kirjaus virallisessa kuntasuunnittelussa.

Tässä tutkimuksessa lähiruoan hankinnan lisäämismahdollisuuksia tarkasteltiin kuntakohtaisten politiikkadialogitilaisuuksien avulla. Tutkimuskuntina olivat Kainuusta Kuhmo, Paltamo, Puolanka ja Sotkamo sekä Pohjois-Pohjanmaalta Pyhäjoki, Siikajoki ja Tyrnävä. Poliittikkadialogitilaisuuksia järjestettiin kohdekuntien halukkuudesta riippuen yhdestä kahteen vuoden 2012 aikana. Tilaisuuksiin kutsuttiin kuntapäättäjien lisäksi tärkeimmät virkamiehet, tuottajien edustajia, asiakaskunnan edustajia sekä muita oleellisesti ruokahankintoihin liittyviä tahoja.

Ensimmäisissä kuntakohtaisissa politiikkadialogitilaisuuksissa osallistujat keskustelivat lähiruoan käytön ongelmista ja esteistä kunnassaan ja niihin pyrittiin löytämään yhdessä ratkaisuja ja mahdollisia vastuutahoja. Toisissa kuntakohtaisissa tilaisuuksissa käsiteltiin ja arvioitiin tutkimusryhmän kullekin kunnalle työstämiä toimenpidesuosituksia lähiruoan käytön lisäämiseksi. Kuntakohtaisia suosituksia esitettiin kunnille viidestä kuuteen, ja kuten useat ongelmatkin, osa suosituksista oli kunnille yhteisiä. Niiden sisällöt ja painotukset kuitenkin vaihtelivat sen mukaan, missä vaiheessa kunta oli lähiruoan käytössään ja mitkä seikat politiikkadialogitilaisuuksiin osallistujat kokivat tärkeimmiksi kehittämiskohteiksi kunnassaan.

Keskeisimmiksi lähiruoan käytön hidasteiksi kunnissa koettiin lähiruoan heikko saatavuus ja alhainen jalostusaste. Lähiruoan hankintaa hankaloittivat myös tietämättömyys oman alueen tarjonnasta, vaikutusmahdollisuuksien puute hankintarenkaisuun, liian sitova ruokalistasuunnittelu, raha- ja resurssipula keittiöillä, varastointiongelmat, logistiikka ja kuljetukset, hankintalainsäädäntö, ravitsemus- ja kouluruokasuositukset, elintarvikelainsäädäntö sekä lähiruokaa suosivien poliittisten linjausten puute.

Kohdekunnille laaditut toimenpiteet lähiruoan käytön lisäämiseksi liittyivät tuottajien aktivoimiseen tarjoamaan tuotteitaan, kuntien poliittisiin linjauksiin ja strategiseen suunnitteluun, suoriin hankintoihin, ruokalistasuunnitteluun, kuntarajojen yli katsomiseen, hankintarenkaaseen vaikuttamiseen sekä paikallisen tai alueellisen lähiruokafoorumien perustamiseen.

Kaikissa tutkimuksen kohdekunnissa enemmistö politiikkadialogitilaisuuksiin osallistujista suhtautui lähiruokaan varsin myönteisesti, mutta halukkuudessa asian konkreettiseen edistämiseen ilmeni eroja.

Kunnallisten ruokapalvelujen merkitys tuotiin useaan otteeseen esille mm. kuntalaisten terveyden edistämiseen tai ruokailutottumusten muovaamiseen liittyen. Lähiruoan hankinnalla kunnan ruokapalveluihin haluttiin tukea paikallista ja oman alueen tuotantoa.

**Avainsanat:**

*julkiset hankinnat, lähiruoka, kunnat, politiikkadialogi-menetelmä, Kainuu, Pohjois-Pohjanmaa*

---

# Increasing Local Food in Public Procurements in Municipalities in the Kainuu and Northern Ostrobothnia provinces in Finland

---

**Puoskari, Silja<sup>1)</sup>, Wuori, Olli<sup>2)</sup>, Korhonen, Kirsi<sup>3)</sup>, Muilu, Toivo<sup>4)</sup>**

<sup>1)</sup>MTT Economic Research, Kipinäntie 16, FI-88600 Sotkamo, silja.puoskari@gmail.com

<sup>2)</sup>MTT Economic Research, Latokartanonkaari 9, FI-00790 Helsinki, olli.wuori@mtt.fi

<sup>3)</sup>MTT Economic Research, University of Oulu, Department of Geography, P.O.Box 3000,  
FI-90014 Oulun yliopisto, kirsi.korhonen@mtt.fi

<sup>4)</sup>MTT Economic Research, Latokartanonkaari 9, FI-00790 Helsinki, toivo.muilu@mtt.fi and  
University of Oulu, Department of Geography, P.O.Box 3000,  
FI-90014 University of Oulu, toivo.muilu@oulu.fi

## Abstract

The study concerns promoting local food in municipalities' procurements in two Northern Finland provinces. Public procurements of food are strictly regulated in the European Union, and purchasing local food is not a simple task. Public interest in the public procurements and local food, however, has been on the rise in recent years. Many national and political actors, several municipal officials, decision makers, producers, consumers and associations have called for the increased use of local food.

The commitment to increasing the use of local food demands common will from different actors and willingness to see the effort to get local food to the municipalities' kitchens. On the basis of the analysis made here, it was found that the use of local food is most of all a question of values. The municipalities tend to do procurements in cooperation with others under the guidance of the public procurement legislation. Procurements are also restricted by strict food budgets, so the head of municipality food services cannot alone promote locally produced food. The policymakers' will and policy guidelines are required.

This study looked at the possibilities of increasing the use of local food through policy dialogs in seven municipalities in Northern Finland. Research municipalities were Kuhmo, Paltamo, Puolanka and Sotkamo in the Kainuu province and Pyhäjoki, Siikajoki and Tyrnävä in the Northern Ostrobothnia province. Policy dialogue sessions took place once or twice during the year 2012 in each municipality, depending on the willingness of the participants. Invitations to the sessions were sent to municipality politicians, municipality officials, representatives of the farmers, representatives of the customers, as well as other essential actors.

In the first policy dialogue events participants discussed the problems and obstacles in the use of locally produced food in their municipality and sought after solutions together with responsible parties. In the second policy dialogue events participants discussed the research group's recommendations to increase the use of locally produced food. Five to six recommendations were presented to each municipality. Some of the recommendations were common to different municipalities as well as the problems concerning the use of local food. Contents and priorities, however, varied firstly depending on the stage of the use of local food in the municipality concerned and secondly on the main development targets outlined by the participants in the policy dialogue sessions.

The biggest problems in the use of locally produced food turned out to be its low availability and lack of food processing. The possibilities to increase the use of local food were also weakened by the unawareness of the local food supplies, incapability to influence the procurement cooperation, too restrictive menu planning in the kitchens, lack of money and resources at the kitchen, lack of storage space, logistics and transportation, procurement legislation, nutrition and school meal recommendations and food legislation as well as the lack of political agendas in favor of local food.

Recommendations to increase the use of locally produced food in the target communities were related to activation of the producers to offer their products, policy and strategic planning, direct procurements,

menu planning, looking beyond the municipality borders, as well as establishment of a local or regional local food forum.

In all the municipalities local food was welcomed by the majority of participants in the policy dialogue sessions, but differences occurred in the willingness to promote it in practice. On several occasions the importance of municipal catering services were mentioned in connection with the well-being and health promotion of the residents, or to development of dietary habits. The participants wanted the municipalities to support local farming and production by purchasing local food.

**Keywords:**

*public procurement, local food, municipalities, policy dialogue method, Finland, Kainuu, Northern Ostrobothnia*

---

## Alkusanat

---

Tämä julkaisu perustuu Poliittikdialogi paikallisten hankintojen edistäjänä -hankkeen tuloksiin. Hanke toteutettiin seitsemässä Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan kunnassa vuosina 2011–2013. Tavoitteena oli parantaa kuntatoimijoiden edellytyksiä ohjata tapauskuntien ruokahankintoja paikalliseen ja alueelliseen tuotantoon, jolloin voidaan kehittää sekä ruokailun tasoa että Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan maaseutuelinkeinojen toimintaedellytyksiä. Tämä toteutettiin asiantuntija-avusteisen vuoropuhelun eli politiikkadialogin keinoin. Sen avulla kuntapäätäjät ohjattiin ottamaan vastuuta ja pohtimaan julkisia ruokahankintoja uusista näkökulmista ja hahmottamaan niissä uudenlaisia, paikallista kehitystä edistäviä käytäntöjä.

Aihe on hyvin ajankohtainen, sillä kiinnostus lähellä tuotettuun ja alkuperältään tunnettuun ruokaan kasvaa jatkuvasti. Julkiset ruokapalvelut ovat avainasemassa lähiruoan käytön edistämisessä. Useat ruoantuotannon ja maaseudun kehittämisen parissa työskentelevät tahot etsivät ja kehittävät parhaillaan keinoja lähiruoan käytön lisäämiseksi ja tema on ollut esillä myös viimeisimmässä hallitusohjelmassa. Kataisen hallitus antoi 16.5.2013 periaatepäätöksen lähiruokaohjelmaksi, jossa yhtenä tavoitteena on kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista. Kuntien strategioiden tärkeyttä painotetaan ohjelmassa ja eräänä tavoitteena on, että lähiruokaa käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa vuonna 2020.

Hankkeen toteutti Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT Taloustutkimuksen, Sotkamon ja Oulun toimipaikoissa. Vastuullisena johtajana toimi vuoden 2011 loppuun saakka professori Hilikka Vihiinen, joka laati hankesuunnitelman ja -hakemuksen MTT:ssä aiemmin toimineen tutkija Ella Mustakan kanssa. Johdantokappale perustuu osin hankesuunnitelmaan. Vuoden 2012 alusta vastuututkijana toimi professori Toivo Muilu (MTT ja Oulun yliopisto). Päätoimisena projektipäällikkönä toimi koko hankkeen ajan Silja Puoskari. Hankkeen toteutukseen ja tämän raportin kirjoittamiseen osallistuivat myös erikoistutkija Olli Wuori sekä harjoittelija Kirsi Korhonen, jonka hankkeen temasta Oulun yliopistoon tekemää pro gradu-tutkielmaa on hyödynnetty tässä julkaisussa.

Ylimaakunnallinen hanke rahoitettiin Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta Kainuun ELY-keskuksen kautta ja myös kohdekunnat osallistuivat rahoitukseen. Hankkeen etenemistä seuranneen aktiivisen ja asiantuntevan ohjausryhmän puheenjohtajana toimi Maija-Liisa Tausta-Ojala (ProAgria Oulu/Maa- ja kotitalousnaiset). Hankkeen päättyessä ohjausryhmän muut jäsenet olivat Anne Hautamäki (Oulun Serviisi), Anna-Kaija Kaikkonen (ProAgria Kainuu/Maa- ja kotitalousnaiset), Markku Karjalainen (MTK Pohjois-Suomi), Päivi Korja-Schepel (Suomussalmi), Sisko Moilanen (Muhos, ruoka- ja siivouspalvelut), Ella Mustakangas ja viimeisessä kokouksessa Marja Innasen korvannut Kirsi Viljanen (Maa- ja metsätalousministeriö) sekä ELY-keskusten edustajat Juha Määttä (Kainuu) ja Pirjo Onkalo (Pohjois-Pohjanmaa).

MTT kiittää hankkeen rahoittajia, ohjausryhmää ja kohdekuntien edustajia erittäin hyvästä ja toimivasta yhteistyöstä.

Hanketoimijoiden puolesta,

Oulussa 13.6.2013

Toivo Muilu  
MTT Taloustutkimus ja Oulun yliopisto



---

# Sisällysluettelo

---

1 Johdanto.....	10
1.1 Tutkimuksen tausta ja tarve.....	10
1.2 Tutkimuksen tavoite, aineistot ja menetelmät.....	13
1.3 Politiikkadialogi kehittämismenetelmänä .....	13
1.4 Julkaisun rakenne .....	14
2 Avainkäsitteet ja näkökulmat .....	15
2.1 Julkiset hankinnat alueellisessa ja paikallisessa suunnittelussa .....	15
2.1.1 Euroopan Unionin säädökset julkisista hankinnoista.....	15
2.1.2 Julkiset hankinnat Suomessa.....	16
2.1.3 Julkisten ruokapalvelujen kustannukset.....	17
2.1.4 Kunnan rooli .....	18
2.2 Lähiruoka .....	18
2.2.1 Lähiruokan käsite.....	18
2.2.2 Lähiruokan käyttö kunnissa .....	21
2.3 Aluetalous .....	21
2.3.1 Aluetalouden käsite ja osatekijät.....	21
2.3.2 Keskeiset aluetalousteoriat.....	22
2.3.3 Vaikutukset aluetasolla .....	25
2.3.4 Julkiset ruokahankinnat aluetalouden kannalta.....	27
2.4 Arvoketjut, niiden vaikutukset ja vaikutusmekanismit .....	28
2.4.1 Ruoan arvoketju .....	28
2.4.2 Lähiruoka ja logistiikka.....	29
2.4.3 Arvoketju ja polkuriippuvuus .....	34
2.4.4 Päätöksenteko polkuna.....	34
2.4.5 Polkuriippuvuus ja mahdollisuus toiminnan muutokseen.....	36
2.4.6 Päätelmiä.....	37
2.5 Arvot, asenteet ja lähiruokan käyttö.....	38
2.5.1 Arvot ja asenteet käsitteinä .....	38
2.5.2 Arvoperusta .....	39
2.5.3 Motivaation liittyminen arvoihin ja tarpeisiin.....	39
2.6 Arvot ja julkiset ruokahankinnat .....	40
3 Ruoantuotanto Suomessa ja tutkimusalueilla.....	43
3.1 Ruoantuotanto ja jalostus Suomessa .....	43
3.2 Maatalous ja lähiruokan tuotannon potentiaali Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa.....	45
3.2.1 Kasvien tuotanto.....	45
3.2.2 Lihantuotanto .....	46
3.2.3 Maidontuotanto .....	48
4 Tutkimuksen kohdealueet ja niiden lähiruokatilanne.....	49
4.1 Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan väestö ja työpaikat .....	49
4.2 Kohdekunnat .....	52
4.2.1 Kuntien maantieteellinen sijainti.....	52
4.2.2 Väestö- ja työpaikkakehitys .....	53
4.2.3 Kohdekuntien ruokamenot .....	54
4.3 Kohdekunnat lähemmässä tarkastelussa .....	55
4.3.1 Kuhmo – erämaakaupunki EU:n itärajalla.....	55
4.3.2 Paltamo – Oulujärven vaarakunta .....	57
4.3.3 Puolanka – maidontuottajakunta keskellä Suomea .....	60
4.3.4 Pyhäjoki – tuleva ydinvoimalakunta Perämeren rannalla? .....	63
4.3.5 Siikajoki – alkutuotantokunta ydinmaaseudulla .....	65

4.3.6 Sotkamo – matkailu- ja kaivoskunta Kainuussa .....	67
4.3.7 Tyrnävä – perunakunta Oulun kupeessa .....	70
5 Lähiruoan käytön edistäminen tutkimuskunnissa .....	74
5.1 Työpajakerrosten tulokset kunnittain kuvattuna .....	74
5.1.1 Kuhmossa lähiruoan käyttöä edistettiin hankintapolitiikka-asiakirjalla .....	74
5.1.2 Paltamosta oli vaikea löytää lähiruokaa.....	75
5.1.3 Puolangalla lähiruoka näkyi ruokalistalla.....	76
5.1.4 Pyhäjoella lähiruokahankinnat koettiin melko mahdottomiksi.....	77
5.1.5 Siikajoella kaivattiin arvokeskustelua kunnan ruokahankinnoista.....	78
5.1.6 Sotkamossa suunniteltiin strategista linjausta lähiruoan käytön tueksi .....	79
5.1.7 Tyrnävällä kaivattiin lähiruoan tarjoajia .....	80
5.2 Yhteenveto lähiruoan käytön lisäämisen keskeisistä ongelmista kuntatasolla .....	81
5.2.1 Paikallisten tuotteiden heikko saatavuus ja jalostusaste .....	81
5.2.2 Tietämättömyys oman alueen tarjonnasta.....	82
5.2.3 Vaikutusmahdollisuudet hankintarenkaiden toimintaan.....	83
5.2.4 Ruokalistasuunnittelu.....	83
5.2.5 Raha- ja resurssipula keittiöllä.....	84
5.2.6 Varastointiongelmat.....	85
5.2.7 Logistiikka ja kuljetukset.....	85
5.2.8 Hankintalainsäädäntö.....	85
5.2.9 Ravitsemus- ja kouluruokasuositukset sekä elintarvikelainsäädäntö.....	86
5.2.10 Lähiruoan lisäämistä edistävien poliittisten linjausten puute.....	86
6 Toimenpiteet lähiruoan lisäämiseksi kuntien hankinnoissa .....	88
6.1 Tärkeimmät toimenpiteet ja niiden toteuttaminen .....	88
6.1.1 Tuottajat aktivoidaan tarjoamaan tuotteitaan kuntakeittiöille.....	88
6.1.2 Lähiruoka sisällytetään viralliseen kuntasuunnitteluun ja -strategiaan.....	89
6.1.3 Hankitaan lähituotteita suoraan tuottajilta ja jalostajilta.....	91
6.1.4 Lisätään lähiruoan käyttömahdollisuuksia ruokalistasuunnittelulla .....	91
6.1.5 Kuntarajoja ei nähdä lähiruoan käytön rajoitteena vaan mahdollisuutena.....	92
6.1.6 Lisätään lähiruokahankintoja yhteistyössä hankintarenkaan kanssa.....	93
6.1.7 Perustetaan lähiruokafoorumi edistämään toimijoiden yhteistyötä .....	94
6.2 Erilaiset kunnat, erilaiset toimenpiteet.....	94
7 Yhteenveto ja johtopäätökset .....	97
Kirjallisuus .....	99

---

# 1 Johdanto

---

## 1.1 Tutkimuksen tausta ja tarve

Tämä julkaisu perustuu Politiikkadialogi paikallisten hankintojen edistäjänä -hankkeeseen, joka toteutettiin seitsemässä Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan kunnassa vuosina 2011–2013. Ylimaakunnallisen hankkeen rahoittivat Kainuun ELY-keskus Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta ja kohdekunnat. Hankkeen tavoitteena oli parantaa kuntatoimijoiden edellytyksiä ohjata paikallisia hankintoja tapauskuntien ruokahankinnoissa ja parantaa näin sekä ruokailun tasoa että Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan maaseutuelinkeinojen toimintaedellytyksiä. Kohdekunnat esitellään luvussa 4. Alustavia tuloksia hankkeesta on julkaistu hankkeen toiminta-aikana (MTT 2013, Muilu & Puoskari 2013, Puoskari 2012, Puoskari & Muilu 2012, Puoskari & Muilu 2013, Wuori 2012, Wuori & Muilu 2013).

Kuntien julkisiin ruokahankintoihin kohdistuu kasvavaa yhteiskunnallista kiinnostusta. Maailmanlaajuinen ruokakriisi on vilkastuttanut ruokapalveluihin liittyvää keskustelua (PTT 2009; Wiberg 2009; Selvitys kansallisen ruokastrategian taustaksi 2009; Huomisen ruoka 2010), ja paikalliset ruokajärjestelmät ovat nousemassa politiikan agendalle (Maaseutu ja hyvinvoiva Suomi 2009, s. 107). Euroopan unionin heinäkuussa 2010 järjestämässä kongressissa CAP Post-2013 keskusteltiin Yhteisen maatalouspolitiikan muuttamisesta Yhteiseksi *ruoka-* ja maatalouspolitiikaksi.

Maailmanlaajuinen lähiruokatrendi on vahvistunut viime vuosina myös Suomessa. Kuluttajat haluavat tietää ruoan alkuperän, ruoan tekijöille halutaan saada kasvat, raaka-aineet halutaan tuoreina ja mahdollisimman käsittelemättöminä. Ruoalta odotetaan paitsi maukkautta ja aitoutta, myös tarinoita ja elämyksiä. (Lähiruokaa – tottakai 2013.) Puhe ruoasta, lähiruoasta ja kouluruoasta on lisääntynyt viime vuosina valtavasti (SRE 2011, s. 11).

Uudenlaisia ratkaisuja kuntien ruokapalvelujen osalta odottavat niin kuluttajat, tuottajat, päättäjät kuin valtiovaltakunta. Vuoden 2008 kuntavaalien alla Vanhasen II hallituksen vuosina 2008–2011 toiminut Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelma (SRE 2011) vetosi uusiin luottamushenkilöihin, jotta ne toimisivat paremman kouluruoan puolesta. Valtioneuvoston (2010) julkistama Selonteko ruokapolitiikasta korosti, että julkisen sektorin ruokahankintaosaaminen ja ruokahankintojen resurssit pitää varmistaa. Suomen Elintarviketutkimuskeskuksen Liitto (SEL) keräsi vuoden 2012 kuntavaalien alla ehdokkailta sitoumuksia kotimaisiin elintarvikehankintoihin.

Jyrki Kataisen hallituksen ohjelmassa (Valtioneuvoston kanslia 2011, s. 51–52) ruokapolitiikka on nostettu vahvasti esille. Suomen ruokaturvallisuus halutaan säilyttää jatkossakin ja turvata kuluttajille avoin ja läpinäkyvä elintarvikeketju. Kuluttajille turvataan oikeus tietää ruoan alkuperä, tuotantotapa sekä koostumus. Hallitus aikoo toteuttaa luomualan ja lähiruoan kehittämisohjelman, jolla tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi sekä nostetaan lähiruoan jalostusastetta. Luomu- ja lähiruoan osuuden kasvattaminen nähdään Suomen maatalouspolitiikan strategisena tavoitteena. Pienyritysten ja lähiruoan tuottajien edellytyksiä osallistua julkisten ruokahankintojen tarjouskilpailuihin pyritään edistämään hankintaosaamisen parantamisella sekä korostamalla laadullisia kriteerejä hinnan ohella. Kurunmäki ym. (2012) laativat Lähiruokaselvityksen ehdotukseksi lähiruokaohjelman 2012–2015 pohjaksi. Hallitus antoi toukokuussa 2013 periaatepäätöksen (VNpp 16.5.2013) luomualan kehittämisohjelmaksi ja lähiruokaohjelmaksi. Lähiruokaohjelmassa kunnat on huomioitu tärkeinä lähiruoan käytön edistäjinä ja yhtenä tavoitteena on kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista. Kuntien strategioiden tärkeyttä painotetaan ohjelmassa ja eräänä tavoitteena on, että lähiruokaa käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa vuonna 2020.

Maakunnissa lähiruoan puolesta ovat kampanjoineet sekä kuntalaiset, elintarvikealan yrittäjät että tuottajat (ks. esim. Tukia 2009). SEL:n tilaaman kyselytutkimuksen mukaan 88 % suomalaisista haluaa kuntien suosivan elintarvikehankinnoissaan kotimaista ruokaa, vaikka se nostaisi hankintahintoja (Taloustutkimus 2012).

Kunnalliset ruokapalvelut ovat avainasemassa edistämään lähellä tuotetun ruoan käyttöä, sillä vuosittain kunnat tarjoavat jopa 400 miljoonaa ruoka-annosta (Lith 2012, s. 96). Kunta on suhteellisen varma elintarvikkeiden ostaja, sillä suhdannevaihtelut tai vuosittaiset sääolot eivät juuri vaikuta kunnan taholta tehtävien elintarvikehankintojen määrään. Raaka-aineiden hankkiminen läheltä voi olla kunnalta merkittävä maaseutupoliittinen teko, jolla se edistää paikallista elinkeinotoimintaa, luo edellytyksiä maatalous- ja elintarvikeyrityksien jatkuvuudelle alueellaan ja verkottaa alueensa toimijoita. Paikallisesti tuotetun ruoan aluetaloudelliset vaikutukset on todettu selvästi myönteisiksi (Seppänen ym. 2006). Ruoka on myös konkreettinen tapa luoda alueellista identiteettiä ja vahvistaa kulttuuria. Lisäksi kuntien ruokapalvelut ovat merkittäväällä tavalla luomassa suomalaista ruokakulttuuria. Kouluruokailu vaikuttaa suomalaisten ruoka- ja ravitsemustottumuksiin (Risku-Norja ym. 2009, Aalto & Heiskanen 2011).

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelman tekemän tutkimuksen mukaan vain 24 prosenttia kyselyyn (SRE 2010) vastanneista julkisista organisaatioista oli asettanut strategisia tavoitteita ruokapalveluille. Julkisista ruokahankinnoista käytävä keskustelu onkin kunnille ennen muuta strateginen haaste, johon niiden on vastattava.

Tämän tutkimuksen kohdealueista Kainuussa sitoutuminen paikallisiin hankintoihin julkisissa ruokapalveluissa on ollut nähtävissä ensisijaisesti maakuntatason päätöksinä. Vuonna 2008 Kainuun maakuntavaltuusto teki päätöksen lähiruokan käytön lisäämisestä kuntien ruokapalveluissa. Lähiruoka ja sen edistäminen on kirjattu myös Kainuun maakuntaohjelmaan 2009–2014 (Kainuun maakunta -kuntayhtymä 2010), ja se on yksi Kainuun elintarvikestrategian 2009–2013 (ProAgria Kainuu 2009) kärkihankkeista. Vuonna 2013 valmistuvan Kainuun elintarvikealan toimintasuunnitelman 2013–2017 luonnoksessa yhtenä painopisteenä on ”yhteistyöllä tehokkuutta ja kasvua”, jonka päätoimenpiteet ovat maakunnallisen lähiruokafoorumin perustaminen sekä tuottaja- ja yrittäjäreinkaiden synnyttäminen (Kainuun maa- ja kotitalousnaiset 2013). Myös Kainuun maaseutuelinkeinojen teemaohjelmassa 2007–2013 (MTK-Kainuu 2009) luumu- ja lähiruoka sekä paikallinen jalostustoiminta ovat mukana. Kunnalliset ruokapalvelut ovat silti Kainuussakin edelleen kuntien päätösvallassa, vaikka hankintaprosesseista Kainuun hankintarenkaalle vastaa käytännössä Kajaanin kaupungin liikelaitos, Kajaanin Mamselli. Vaikka ruokapalvelujen hankintoja hoidetaan keskitetysti, päätökset siitä mitä ja miten hankitaan, tehdään periaatteessa kuntatasolla (Mustakangas 2010).

Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan strategiassa 2005–2020 (Vitikka 2005) lähiruoka nähdään alan yhtenä mahdollisuutena. Myös Pohjois-Pohjanmaan alueellisessa maaseutuohjelmassa 2007–2013 (TE-keskus 2009) elintarvikealan tavoitteisiin on kirjattu lähiruokan merkityksen lisääminen maakunnan ruokapalveluissa. Maakunnassa on toteutettu lähiruokan edistämiseen keskittyneitä paikallisia tai alueellisia hankkeita ja meneillään on myös laajempia, koko maakunnan kattavia lähiruokan tunnettuuteen ja saavutettavuuteen liittyviä hankkeita. Lähiruoka on vähitellen nousemassa poliittiseen ja strategiseen keskusteluun myös muutamissa kunnissa. Paikallisten hankintojen edistäminen julkisissa ruokapalveluissa ei kuitenkaan näyttäisi olevan kovin systemaattista.

Valtio ja kunnat sekä niiden erilaiset yhteenliittymät tekevät hankintapäätöksillään viljelijöitä ja muita maaseutuyrittäjiä sekä ylipäättään oman aluetaloutensa yrittäjiä välittömästi koskettavaa elinkeinopolitiikkaa. Kokonaistaloudellinen ajattelu, alueen kehittämisenäkökulma ja kyky toimia tulevaisuusorientoituneesti puuttuvat, jos julkiset hankintayksiköt on tosiasiallisesti ohjattu kiinnittämään kaikki huomio tuotteen hintaan. Hinnan painoarvo vertailuperusteena on selvästi käytännön päätöksenteossa ylikorostunut suhteessa siihen, mitä laki julkisilta hankinnoilta edellyttää. Yleisimpiä kilpailutuskeriteerejä julkisissa ruokahankinnoissa ovat olleet hinta, terveellisyys ja toimitusvarmuus, mutta hankintojen kestävyyyteen ei ole juuri kiinnitetty huomiota (Aalto & Heiskanen 2011). Kuntakeittiöille tehdyn kyselyn mukaan aluetalouden huomioiminen ei ollut tärkeää 41 %:lle vastaajista ja kuljetusetaisyys neljännekselle (Risku-Norja ym. 2010, s. 36).

Kuntaliitto, FCG Efeko ja maa- ja metsätalousministeriö julkaisivat vuonna 2009 opassarjan lähiruokan käyttämisestä kunnallisissa ruokapalveluissa (Syrakki 2009: Ostajan opas, Päätäjän opas, Yrittäjän opas). Opastuksen avulla pyritään lisäämään lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttöä kunnallisissa ruokapalveluissa ja luomaan uusia edellytyksiä jatkojalostukselle ja logistisille ratkaisuille maaseutualueilla. Myös Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK (2013) on laatinut kuntapäätäjille oppaan vihreän talouden edistämiseksi kunnissa. Oppaassa huomioidaan kuntapäätäjien mahdollisuudet vaikuttaa julkisiin elintarvikehankintoihin. Neuvonta ja poliittinen paine eivät kuitenkaan yksin riitä. Virkamiehet toimivat yleensä parhaansa mukaan niissä rajoissa, jotka luottamushenkilöt ja lainsäädäntö asettavat.

Kunnissa ollaan siinä tilanteessa, että säästötoimet julkisten ruokahankintojen osalta uhkaavat kääntyä kuntia itseään vastaan. Kun yhden kouluruoka-aterian raaka-aineet maksavat alle euron, on summalla vaikea valmistaa maukasta ja monipuolista ateriaa. Kouluruoka täyttää epäilemättä lain vaatimat määrälliset kalori- ja vitamiinivaatimukset, mutta pelkkiin kustannuksiin keskittyvässä päätöksenteossa voidaan joutua tinkimään lähes kaikesta muusta laadusta. Säästöpainneiden alla on ollut vaikea lisätä julkisten ruokahankintojen ekologisuutta, joka jo tällä hetkellä on Suomessa verrattain alhaista. Vain 19 prosenttia suomalaisista julkisista ruokapalveluista tarjoaa luomuruokaa tai sesongin mukaista ruokaa aina kun se on mahdollista, mikä on 23 prosenttia vähemmän kuin useissa muissa Euroopan maissa (PricewaterhouseCoopers 2009). SRE:n (2010) mukaan pienet kunnat ostavat prosentteina kokonaisuustoista eniten luomutuotteita (2,3 %), suuret vähiten (0,5 %).

Kuntatoimijoille tehdyn kyselyn mukaan työpaikkojen säilyminen tai lisääntyminen alueella koettiin tärkeimmäksi syyksi käyttää lähiruokaa julkisissa ruokapalveluissa. Tärkeiksi seikoiksi koettiin myös paikallisuuden ja perinteiden korostaminen, sesonkien laajempi hyödyntäminen sekä veroeurojen pitäminen omassa maakunnassa. Monet vastaajat kokivat tärkeäksi myös maataloustoiminnan jatkumisen, pk-yritysten työllistävyyden sekä lähiruoan tuoreuden ja terveellisuuden. (Ketonen 2012, s. 42.) Ketonen tarkasteli myös mm. lähiruoan käytön esteitä kunnissa sekä eri toimijoiden vastuuta asian edistämisessä.

Kuntaliitoksissa kestävät ruokahankinnat näyttävät muuttuvan entistä haastavammiksi. Keskittämisestä johtuen pienet maaseutuyritykset jäävät helposti sivuun liitoskuntien hankinnoissa (Manssila 2009). Keskittämiseen johtavat päätökset ovat kunnissa usein peruuttamattomia. Kuntien ruokapalveluissa ja sitä koskevassa päätöksenteossa eletään murrosvaihetta, jossa uudet ratkaisut edellyttävät kunnilta uudenlaista ajattelutapaa ja muutoksia toimintatavoissa. Näitä molempia asioita voidaan yksittäisen kunnan tasolla edistää kuntapäätäjien käymällä politiikkadialogilla.

Strategiset valinnat kunnissa ruokahankintojen osalta liittyvät läheisesti kilpailutusten järjestämiseen (ks. esim. Wuori & Löytty 2004). Pyrkimyksenä on, että kunnat kiinnittäisivät ruokahankinnoissaan huomion kokonaistaloudellisuuteen. Tähän tähtäävät sekä julkisista hankinnoista annettu laki (L348/2007) että Valtioneuvoston periaatepäätös (VNpp 8.4.2009) kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. Periaatepäätöksen tavoitteena on kasvihuonekaasupäästöjen, jätteen ja ympäristön kemikalisoitumisen pienentäminen sekä luonnonvarojen kestävä käytön ja ympäristömyönteisten innovaatioiden edistäminen. Periaatepäätös edellyttää, että julkisissa hankinnoissa pyritään kokonaisratkaisuihin, jotka ekologisesti ja taloudellisesti vastaavat kysyntään parhaalla tavalla. Ruokapalvelujen kestävyudessa tavoitteena on, että luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa tarjotaan valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kahdesti viikossa vuoteen 2015 mennessä. Kunnille nämä periaatepäätöksen tavoitteet ja toimet ovat ohjeellisia suosituksia.

Konkreettisempia ohjeita kunnille sisältää valtioneuvoston periaatepäätös Lähiruokaohjelmaksi (VNpp 16.5.2013), jossa on asetettu tavoitteeksi, että kaikissa Suomen kunnissa hyödynnetään ja arvostetaan lähiruokaa vuoteen 2020 mennessä. Tähän pyritään parantamalla hankintaosaamista ja lisäämällä laadullisten kilpailutuskriteerien käyttöä. Tavoitteena on sen lisäksi, että lähiruoka on huomioitu kuntien strategioissa. Lähiruoan saatavuutta halutaan parantaa ja tehdä siitä luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja.

Voimassa olevan (2013) hankintalainsäädännön perusteella paikallisia tuotteita ja raaka-aineita ei voi suosia suoraan, mutta pyydettyjen elintarvikkeiden kriteerit voidaan määritellä niin, että lähituotteet pärjäävät kilpailussa. Lisäksi ostajien on mahdollista pidentää sopimuskausia ja hyväksyä osatarjouksia tuote- tai aluekohtaisesti. Paikallisiin ruokahankintoihin liittyy kunnissa siten tiettyjä vapausasteita. Toinen asia on, osataanko niitä hyödyntää. Ruokapalveluhenkilöstöllä ei ole välttämättä tietoa siitä, mitä tuotteita olisi lähiseudulta mahdollista hankkia (Muukka ym. 2008, s. 27). Selvä tiedollinen aukko onkin havaittavissa siinä, miten kunnat strategisesti hyödyntävät hankintalainsäädännön niille jättämää liikkumatilaa. Totutuissa käytännöissä pitäytyminen, tiedon vähyys ja puutteelliset hankintaketjut voivat sanella sen, millaisiksi ruokapalvelujen kehittämismahdollisuudet kunnissa mielletään (Morgan 2008).

Yksittäisen kunnan tasolla politiikkadialogi toimii välineenä, jolla kartoittaa hankintalainsäädännön kunnalle jättämää liikkumatilaa ja selvittää sen käyttömahdollisuuksia. Perusteet paikallisiin valintoihin on löydettävä edelleen kuntakohtaisesti, sillä julkiset ruokahankinnat ja niihin liittyvät poliittiset valinnat pysyvät kuntapäätäjien vastuulla myös jatkossa (Leinamo 2009).

## 1.2 Tutkimuksen tavoite, aineistot ja menetelmät

Kunnallisia ruokapalveluja koskevien ratkaisujen tueksi tarvitaan uudenlaista, tarkempaa ymmärrystä kunnan tilanteesta, sen poliittisesta liikkumavarasta sekä konkreettisista muutoksista ruokahankinnoissa käytännössä, alueilla ja paikallisesti. Kuntien ja alueen päätöksentekijöiden on otettava elintarvikehankinnat tiukempaan ohjaukseen. Linjanvetojen ja strategisten valintojen on tultava kuntien valtuustoilta ja hallituksilta, ja ne on vietävä käytäntöön yhdessä toiminnasta vastaavien virkamiesten kanssa. Yksittäisten hallinnonalojen budjettien osaoptimoinnista on noustava tarkastelemaan kunnan elinkeinopolitiikkaa, veroeurojen saattamista kiertämään omalla alueella ja kokonaistaloudellisuuden tavoittelemiseen.

Tässä tutkimuksessa kuntien julkisia ruokahankintoja ja niitä koskevaa kunnallista päätöksentekoa pyrittiin edistämään politiikkadialogin avulla. Tämä toteutettiin saattamalla kuntapäätäjät ottamaan vastuuta ja pohtimaan julkisia ruokahankintoja uusista näkökulmista ja hahmottamaan niissä uudenlaisia, paikallista kehitystä edistäviä käytäntöjä asiantuntija-avusteisen vuoropuhelun eli politiikkadialogin keinoin. Poliittisen liikkumatilan kartoituksella luodaan edellytykset uudenlaisten käytäntöjen synnylle kuntien julkisissa ruokahankinnoissa.

Politiikkadialogi paikallisten hankintojen edistäjänä -hankkeen tarkempia osatavoitteita olivat:

- Luoda keskusteluyhteys niiden toimijoiden välille, jotka tavalla tai toisella osallistuvat kunnan ruokapalvelujen kehittämiseen (kunnalliset ja seudulliset päättäjät, ruokapalveluista vastaavat, elintarvikeyritykset ja -tuottajat, asiakkaan edustajat, maaseudun ja elintarviketalouden kehittäjätahot, asiantuntijat) ja rakentaa tältä pohjalta yhteistä näkemystä kunnan ruokapalvelujen kehittämismahdollisuuksista.
- Lisätä ymmärrystä kunnan poliittisesta liikkumavarasta ja sen laajentamisesta julkisissa ruokahankinnoissa ja osoittaa mahdollisuudet kunnan ruokahankintojen kehittämiseen kuntastrategian avulla.
- Tehdä näkyväksi kunnan ruokahankintojen yhteys alueen elinkeinolliseen ja kulttuuriseen kehitykseen sekä ruoan maittavuuteen ja terveysvaikutuksiin.
- Vakiinnuttaa neuvotteluyhteys kunnan ruokapalveluista vastuussa olevien tahojen välille kuntaorganisaatiossa (luottamushenkilöt, virkamiehet, ruokapalveluista vastaavat) sekä kuntaorganisaation ja sen alueen elintarvikeyrityksien ja -tuottajien välillä.
- Selventää kuntien ruokapalvelujen yleisiä kehittämismahdollisuuksia kokoamalla yhteen tapauskuntien politiikkadialogeista saadut johtopäätökset Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan kuntien käytäntöön.
- Mahdollistaa esiin nousevien hyvien käytäntöjen ja toimintatapojen leviäminen kuntiin maakunnallisella tasolla ja maakuntia hyödyttävästi.

Tutkimuksen aineistona olivat seitsemän kohdekunnan asiantuntijahaastattelut ja kuntakohtaiset politiikkadialogitilaisuudet. Kunnat esitellään kappaleessa 4.3. Lisäksi hyödynnettiin aiempia tutkimuksia sekä kuntien dokumentteja, kuten kuntastrategioita, vuosikertomuksia, talousarvioita ja kuntien internetsivuja. Asiantuntijahaastattelut olivat kunnanjohtajia, ruokapalvelupäälliköitä, maaseutuasiamiehiä, keittiöiden emäntiä ja paikallisten tuottajayhdistysten edustajia. Haastattelut toteutettiin puolistrukturoituina kesän ja syksyn 2011 aikana ja niiden lisäksi saatiin täydentäviä tietoja sähköpostihaastatteluilla. Poliitiikkadialogista menetelmänä sekä politiikkadialogitilaisuuksien toteutuksesta kerrotaan tarkemmin luvuissa 1.3 ja 5.1.

## 1.3 Poliitiikkadialogi kehittämismenetelmänä

Politiikkadialogin hyödyntäminen päätöksenteon tukena liittyy uuteen hallinnan tapaan. Sen keskeisiä piirteitä ovat valtiokeskeisyyden heikkeneminen, hallinnon hajauttaminen yhteiskunnan eri toimijoille sekä verkostojen lisääntyvä merkitys (Rhodes 1996, Stoker 1998). Hallinnan avulla on etsitty uutta tehokkuutta ja tuloksellisuutta sekä parannettu markkinavoimien, politiikan ja kansalaisyhteiskunnan yhteistoimintaa demokratian vahvistamiseksi. Poliitiikkadialogissa käsiteltävän kysymyksen kannalta keskeiset osapuolet neuvottelevat tietystä asiakysymyksestä, käyvät läpi sen mahdollisia ratkaisuja ja muotoilevat konkreettisia suosituksia ja toimintaehdotuksia. Prosessin kulkua ohjaavat asiantuntijat, jotka tuottavat myös tarpeellisen taustamateriaalin politiikkadialogissa käsiteltävästä kysymyksestä.



Politiikkadialogin hyödyt tulevat esille erityisesti kompleksisissa, monia eri osapuolia yhdistävissä asiakysymyksissä. Tällaisia ilkeiksi luonnehdittuja ongelmia (ks. Sotarauta 1996) ei voida poistaa pilkkomalla niitä hallinnon sektoreiden mukaan, vaan sietämällä niiden ratkaisuun liittyvää monimutkaisuutta. Valta, vastuu ja taito ongelmien ratkaisuun piilevät toimijoiden välisissä suhteissa ja vuorovaikutuksessa. Politiikkadialogi soveltuu kunnallisia ruokapalveluja koskevan päätöksenteon tueksi erityisesti siksi, että kestävä, terveyttä ja kulttuuria sekä aluetaloutta tukevat ruokahankinnat edellyttävät laajapohjaista yhteistyötä ja sitoutumista selvästi artikuloituun tahtotilaan. Kunnallisista ruokapalveluista päätettäessä on soviteltava yhteen niukkaa budjettia, lakisääteisiä tehtäviä, opetussuunnitelmaa, kunnan elinkeinojen kehittämistä sekä maaseutuvaikutuksia. Dialogissa on koottava yhteen kuntien ruokapalveluista vastaavat, alueen elintarvikeyritykset ja -tuottajat, kuljetusyrittäjät, asiakkaiden edustajat sekä maaseudun ja elintarviketalouden kehittäjätahot (Syyrakki 2009b, s. 23). Olennaista on myös saattaa asianosaiset sen tosiasian äärelle, että näihin asioihin voidaan kuntatasolla vaikuttaa. Yhteistyötä tarvitaan muun muassa siksi, että tiedettäisiin, mitä tuotteita on lähiseudulla tarjolla ja keneltä niitä on mahdollista hankkia (ks. Muukka ym. 2008, s. 27).

Kunnan ruokapalveluja koskeva politiikkadialogi kohdistuu ennen muuta kunnan strategiatyöhön. Strategiatyön merkitys korostuu ja vuoropuhelu kunnan kehittämiskysymyksistä on keskeistä kysymyksissä, jotka koskevat kunnan elinkeinopolitiikkaa, kokonaistaloudellisia ratkaisuja ja sen estämistä, että veroerot valuvat julkisten ruokahankintojen kautta alueen ulkopuolelle (Haveri ym. 2009; Mustakangas & Vihinen 2009). Kunnallisten ruokapalvelujen kehittäminen liittyy kuntien strategioihin, jotka voivat tukea hankintaprosesseja (Syyrakki 2009b, s. 25). Aiemmat tutkimukset osoittavat, että lähellä tuotetun ruoan käyttö kunnallisissa ruokapalveluissa on eräissä kunnissa saanut selvästi tukea kunnan strategiatyöstä (Paananen & Forsman-Hugg 2005, s. 25). Maaseudun resurssien ja lähellä tuotetun ruoan arvo voi muodostua strategiseksi mahdollisuudeksi (Kumpulainen & Sihvonen 2009; Mustakangas & Vihinen 2009). Kuntastrategia tarjoaa siten potentiaalisen välineen paikallisten ruokahankintojen edistämiseksi. Politiikkadialogi on keino havaita ja toteuttaa paikallisten ruokapalvelujen kehittämistavoitteita ja -pyrkimyksiä.

## 1.4 Julkaisun rakenne

Tässä julkaisussa käydään aluksi läpi tutkimuksen keskeisimpiä käsitteitä ja teemoja, joita ovat julkiset hankinnat, lähiruoka, aluetalous, arvoketjut, polkuriippuvuus sekä arvot ja asenteet. Samassa yhteydessä käsitellään kuntien roolia osana julkista taloutta sekä lähiruokaa julkisissa hankinnoissa. Seuraavaksi esitellään Suomen ja tutkimuksen kohdealueiden, Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan elintarviketuotantoa. Raportissa kuvataan lyhyesti hankkeen seitsemän kohdekuntaa ja niiden lähtökohtia lähiruoan käyttöön hankkeen käynnistyessä vuonna 2011. Tästä edetään kuntakohtaisten politiikkadialogityöpajojen esittelyn kautta kuntien keskeisimpiin lähiruoan käytön esteisiin, haasteisiin ja mahdollisuuksiin ja lopulta kunnille laadittuihin politiikka- tai toimenpidesuosituksiin.

---

## 2 Avainkäsitteet ja näkökulmat

---

### 2.1 Julkiset hankinnat alueellisessa ja paikallisessa suunnittelussa

Julkiset hankinnat ovat keskeinen osa kuntien aluetaloudellista toimintaa ja samalla alueellista ja paikallista elinkeinopolitiikkaa. Julkisia hankintoja säädelään monin tavoin ja tässä kappaleessa tilannetta avataan eri toimija- ja aluetasoilla. Kappaleen alku sekä kappaleet 2.1.1 ja 2.1.2 perustuvat Korhosen (2012) hankkeen yhteydessä laatimaan tutkielmaan.

Julkisissa hankinnoissa menetellään työ- ja elinkeinoministeriön valmisteleman hankintalainsäädännön mukaisesti, noudattamalla muun muassa kilpailutuksen eri vaiheisiin, tarjouspyyntöasiakirjojen laatimiseen, hankinnasta ilmoittamiseen ja hankintasopimuksen allekirjoittamiseen liittyviä sääntöjä (TEM 2011). Kansallisten hankintalakien lisäksi julkisia hankintoja ohjaavat Maailman kauppajärjestön julkisia hankintoja koskeva GPA-sopimus sekä EU-hankintadirektiivit. Hankinnoissa tulee menetellä avoimuuden periaatteen mukaisesti, mikä tarkoittaa sitä, että hankinnoista on ilmoitettava riittävän laajasti, jotta yritykset saisivat tasapuolisesti ja riittävän paljon tietoa meneillään olevista tarjouskilpailuista. Avoimessa menettelyssä hankintailmoitus julkaistaan Suomessa HILMA-ilmoituskanavassa. Tämän lisäksi ilmoitus on mahdollista julkaista myös muualla, esimerkiksi hankintayksikön internetsivuilla tai paikallislehdessä (Eskola & Ruohoniemi 2011, s. 151) Hankintayksikkö voi myös hankintailmoituksen julkaisemisen jälkeen lähettää tarjouspyyntöjä tiedossaan oleville sopiville toimittajille. Kilpailun myötä hankintayksikkö pystyy tekemään mahdollisimman taloudellisia hankintoja, sillä tarjouksista on valittava joko kokonaistaloudellisesti edullisin tai hinnaltaan halvin vaihtoehto. Kokonaistaloudellisen edullisuuden ollessa valintaperusteena, tarjousten vertailussa huomioidaan ennalta ilmoitetut vertailuperusteet.

#### 2.1.1 Euroopan Unionin säädökset julkisista hankinnoista

Julkisilla hankinnoilla koetaan olevan selvä yhteys yhteiskunnan kestäväan kehittämiseen. Stevensin (2010, s. 21) mukaan useimmat kuluttajat tekevät ostopäätöksensä tuotteiden ja palveluiden hinnan ja laadun perusteella, ja hänen mukaansa valtionjohto tarvitsee lähestymistapoja, jotka ohjaavat kuluttajia tekemään ympäristön kannalta ja yhteiskunnallisesti vastuullisia valintoja ja vaativat tuottajia sisäistämään ympäristölliset ja yhteiskunnalliset kulut. Kevin Morgan (2008, s. 1238) näkee, että valtioiden ostamiseen liittyvää valtaa on pitkälti aliarvioitu. Esimerkiksi Iso-Britanniassa julkisten hankintojen budjetti vuositasolla on niin suuri, että se muodostaa todella tehokkaan tavan edistää kestäviä käytäntöjä koko kansantaloudessa.

Euroopan unionin (EU) politiikoissa painotetaan ympäristönäkökohtia ja EU:n lainsäädännössä ”*Ympäristöä säästävät julkiset hankinnat*” on eritelty omaksi aihealueekseen. Komissio haluaa kannustaa ympäristöystävällisiä julkisia hankintoja, jotka ovat tehokas tapa tukea ympäristöä säästäviä tuotteita ja palveluja ja kannustaa ekoinnovaatioita, ja näin ollen edistää kestäväa kehitystä (Green public procurement 2008). Ympäristöystävälliset julkiset hankinnat mainitaan myös EU:n kestäväan kehityksen strategiassa, joka on laadittu sovittamaan politiikkoja taloudelliseen, sosiaaliseen ja ympäristölliseen kestäväan kehitykseen (Strategy for sustainable development 2009). Strategian tavoitteena on parantaa kestävästi nykyisten ja tulevien sukupolvien hyvinvointia ja elintasoja. Myös Morganin (2008: 1238) mukaan on tärkeää ymmärtää kestäväan kehityksen moninkertainen merkitys.

Vuonna 2003 Euroopan komissio on kehottanut jäsenmaita laatimaan kansallisia toimintasuunnitelmia kestäväan hankintojen edistämiseen liittyen (European Commission 2012a). Erityisesti ruokahankintojen ja julkisten ruokapalveluiden asemaa on Morganin (2008, s. 1237) mukaan aliarvostettu yhteiskunnan kestävyteen ohjaamisessa, sillä kestäväan kouluruokapalvelun järjestäminen on koetinkivi, joka testaa valtion sitoutumista kestäväan kehitykseen. Ruoan merkittävyys korostuu, koska se on elintärkeää ihmisen terveyden ja hyvinvoinnin kannalta toisin kuin mikään muu tuote (Morgan 2010, s. 1852). Ruokahankinnat nähdään kuitenkin enenevässä määrin tärkeänä osana kestäväa kehitystä, sillä tammikuussa 2012 päivitetystä ”*National GPP action plans (policies and guidelines)*” dokumentissa (European Commission 2012b) useat EU:n jäsenmaat ovat eritelleet kestävät ruokahankinnat yhdeksi kestäväan hankintojen edistämiseen liittyvistä tavoitteistaan.



Kestävä ruokajärjestelmä on Morganin (2010, s. 1858) mukaan yhdistelmä paikallisesti tuotettuja globaalisti hankittavia elintarvikkeita, vaikka helposti kestävyuden synonyymiksi mielletäänkin lokalisaatio. Ruokaketjujen uudelleenlokalisoiminen on Morganin (2008, s.1244) mukaan haastavaa erityisesti EU:n julkisia hankintoja koskevien säännösten vuoksi. EU-hankintadirektiivien tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä ja parantaa niin suomalaisten kuin muidenkin eurooppalaisten yritysten kilpailukykyä, jotta EU:n perustamissopimuksessa sovittujen perusvapauksien eli tavaroiden, palveluiden, pääomien ja työntekijöiden vapaa liikkuvuus olisi turvattu (TEM 2011). Vertailuperusteiden tulee hankinnoissa olla objektiivisia ja syrjimättömiä, eikä esimerkiksi toimittajan paikallisuutta voida ottaa niissä suoraan huomioon. Direktiivin 2004/18/EY 26 artiklan mukaan hankintasopimuksen toteuttamisen ehdoissa voidaan tosin käsitellä erityisesti sosiaalisia ja ympäristönäkökohtia (Euroopan parlamentin... 2004). Organisaatorinen kapasiteetti sitoutua vihreisiin tai kestäviin julkisiin hankintoihin on kuitenkin Morganin (2008, s. 1238) mukaan vaarantunut taitojen puutteen takia. Hankintapäälliköillä ei ehkä ole osaamista eikä luottamusta olla aikaansaavana myötävaikuttajana maailman vihertymisessä, tosin jotkin Etelä-Euroopan valtiot ovat osanneet olla luovia tulkitessaan säännöksiä. Esimerkiksi Italiassa ja Ranskassa julkiset elimet suunnittelevat sopimuksia, jotka täsmentävät tiettyjä tuotteen ominaisuuksia, kuten tuoreutta, kausiluonteisuutta ja luonnonmukaisuutta, ja antavat siten kunnille mahdollisuuden suosia paikallista ruokaa (Morgan 2008, s. 1244, ks. myös Morgan & Morley 2002).

EU:n Alueiden komitean (2011) suuntaa-antavassa lausunnossa lähiruokajärjestelmistä on vedottu Euroopan komissioon, jonka pitäisi tarkastella julkisia tavara- ja palveluhankintoja koskevien sopimusten tekomenettelyihin liittyvää direktiivin 2004/18/EY 26 artiklaa uudelleen. Alueiden komitean mukaan komission pitäisi tutkia, voiko artiklaa muuttaa niin, että ”paikallisesti tuotettu” voisi olla standardivalintakriteerinä esimerkiksi koulujen, hoitokotien ja julkisten laitosten ruoan toimitusta koskevissa tarjouspyynnöissä. EU:n julkisten hankintojen direktiivejä ollaankin parhaillaan uudistamassa ja Euroopan komissio julkaisi joulukuussa 2011 ehdotukset julkisten hankintojen lainsäädännön kokonaisuudistuksesta (EU:n julkisten hankintojen... 2012). Pää tavoitteena direktiiviudistuksissa on yksinkertaistaa julkisiin hankintoihin liittyviä sääntöjä ja tehdä niistä joustavampia siten, että myös pienillä ja keskisuurilla yrityksillä olisi paremmat osallistumismahdollisuudet. Jatkossa myös hankintasopimukset olisi jaettava pienempiin osiin ja hankintojen laatua parannettaisiin muun muassa mahdollistamalla ympäristönsuojeluun ja sosiaalisiin näkökohtiin liittyvien kriteerien käyttö.

Alueiden komitean (2011) suuntaa-antavan lausunnon mukaan Euroopan komission pitäisi myös kehottaa jäsenvaltioita pohtimaan lähiruokajärjestelmien kehittämistä koskevia tavoitteita maaseudun kehittämisstrategioissaan. Tarkoituksena olisi, että alue- ja paikallisviranomaiset panisivat järjestelmät täytäntöön EU:n jäsenvaltioiden viranomaisten tuella. Myös Euroopan parlamentin 23. kesäkuuta 2011 julkaistusta maatalouspolitiikkaan liittyvästä päätöslauselmasta (Euroopan parlamentin päätöslauselma 2011) löytyy viitteitä paikallisen tuotannon kehittämiseen ja sen kannustamiseen. Sen mukaan Euroopan parlamentti korostaa, että maaseudun kehittämisspolitiikan on annettava mahdollisuus valjastaa kaikki maaseutualueiden luonnollinen ja inhimillinen potentiaali myös laadukkaan maataloustuotannon kautta, esimerkkinä suoramyynni, tuotteiden myynninedistäminen, toimitukset paikallisille markkinoille...

## 2.1.2 Julkiset hankinnat Suomessa

Suomessa valtioneuvoston periaatepäätös (VNpp 8.4.2009) kannustaa julkisia toimijoita kestäviin hankintoihin. Julkisten hankintojen arvo Suomessa on 27 miljardin vuositasoa ollen noin 15 % bruttokansantuotteesta. Julkisilla hankinnoilla on suuren volyyminsa vuoksi tärkeä rooli hyvinvoinnin edistäjänä, uusien innovaatioiden lanseeraajana sekä negatiivisten ympäristövaikutusten pienentäjänä. Periaatepäätöksen mukaan on tärkeää saada koko julkinen hallinto sitoutumaan tavoitteeseen tehdä ympäristöystävällisiä hankintoja ja toimia esimerkkinä. Vastuu kestävien hankintojen periaatepäätöksen toimeenpanosta on ensisijaisesti ministeriöillä, valtion virastoilla ja laitoksilla, yliopistoilla ja korkeakouluilla, joiden tulee ottaa asetetut tavoitteet laajasti huomioon. Kunnille periaatepäätöksen tavoitteet ovat ohjeellisia suosituksia.

Valtioneuvosto edellyttää esimerkiksi, että julkisten hankintojen tavoitteeksi asetetaan ekologisesti ja taloudellisesti parhaalla tavalla kysyntään vastaava kokonaisratkaisu. Suosituksen mukaan kuntien ja valtion paikallishallinnon hankinnoissa vuonna 2010 vähintään 25 %:ssa ympäristönäkökulma otetaan huomioon ja vastaavasti vuonna 2015 50 %:ssa. Valtioneuvosto edellyttää myös, että esimerkiksi ruokapalvelujen elintarvikehankintojen kestävyyttä lisätään luonnonmukaisesti tuotetun, kasvisruoan tai sesonginmukaisen ruoan tarjontaa lisäämällä.

Hankintalain soveltamiselle on säädetty omat kynnyksarvonsa (Eskola & Ruohoniemi 2011, s. 88–90). Kansallisesti kilpailutettavat hankinnat ovat sellaisia, joissa kansallinen kynnyksarvo ylittyy, mutta EU-kynnyksarvo alittuu. Tavara- ja ensisijaisissa palveluhankinnoissa, joihin elintarvikehankinnat kuuluvat, paikallishallinnolle asetettu kynnyksarvo on 30 000–125 000 euroa. Alle 30 000 euron hankinnat (ns. pienhankinnat) puolestaan alittavat kansalliset kynnyksarvot eivätkä kuulu hankintalain soveltamisalaan. Eskolan ja Ruohoniemen (2011, s. 97) mukaan kunnat ja muut hankintayksiköt voivat toteuttaa kansalliset kynnyksarvot alittavat hankintansa omien hankintasääntöjensä ja -ohjeidensa mukaisesti. Hankintayksiköiden omien hankintojen tekeminen ja niiden noudattamisen valvonnan järjestäminen sisäisin keinoin on suositeltavaa, muttei kuitenkaan pakollista. Hankintalaki kieltää myös hankintojen jakamisen eriin, eikä tarkoituksenmukainen kynnyksarvon alittamisen tavoittelu ole sallittua (Eskola & Ruohoniemi 2011, s. 104–105). Mikäli hankinta halutaan jakaa osiin, tulee sen perustua taloudellisiin tai teknisiin seikkoihin, jotka hankintayksikön on tarvittaessa pystyttävä näyttämään toteen.

Hankintojen suunnittelu on yksi hankintaprosessin keskeisimmistä osista (Eskola & Ruohoniemi 2011, s. 123–125). Hankintalainsäädännössä ei ole erityisiä säännöksiä hankinnan suunnitteluun liittyen, mutta hankintayksiköitä suositellaan järjestämään hankintatoimensa siten, että hankintoja voidaan toteuttaa mahdollisimman taloudellisesti ja suunnitelmallisesti sekä ympäristöystävällisyys huomioiden. Hankintasäännöksiä kritisoidaan, koska niiden noudattamisen nähdään johtavan siihen, etteivät julkisen sektorin yksiköt voi ostaa sitä, mitä haluavat. Käytännössä hankintojen suunnittelulla kuitenkin tarkoitetaan sitä, että hankintayksiköiden tulisi laatia hankintatoimestaan hankintastrategia, joka sisältäisi suunnitelman hankintatoimen organisoinnista ja hankintojen toteuttamisesta. Hankintayksikön onkin strategian laatimiseksi otettava huomioon esimerkiksi seuraavia asioita: hankintojen tarve, hankintojen tekemiseen käytössä olevat resurssit, menettelytavat, lakisääteiset vaatimukset, palveluilta vaadittava laatu ja kustannustehokkuus sekä uusien toimintatapojen käyttöönotto.

Antero Oksasen (2010, s. 10–11) kirjoittaman *Kuntien yleiset hankintaohjeet* -teoksen mukaan kilpailuttamista ja hankintoja voidaan tarkastella kolmesta näkökulmasta, joita ovat kilpailuoikeudelliset realiteetit, sopimusoikeudelliset velvoitteet ja kunnallispoliittiset valinnat. Näistä viimeinen voi sisältää esimerkiksi kunnan palvelujen tuotantotavat, palveluorganisaatioiden kehittämisen sekä kunnan omia hankinta- ja kilpailustrategioita. Hankintaohjeessa ei kuitenkaan anneta suoraan suosituksia kuntien hankinta- tai palvelustrategiaksi tai toimintaohjeita hankintastrategian laatimiseksi, vaan hankintatoiminnassa on erotettava niihin liittyvä kunnallispoliittinen tavoitteenasettelu ja hankintalain edellyttämä kilpailuttaminen.

### 2.1.3 Julkisten ruokapalvelujen kustannukset

EkoCentrian tietojen perusteella julkisen sektorin ruokapalvelut käyttivät 2000-luvun ensimmäisen vuosikymmenen lopulla noin 350 miljoonaa €vuodessa ruokapalvelujen ostoon. Keskimäärin joka toinen suomalainen hyödynsi julkisen sektorin ruokapalvelua päivittäin. Kouluissa ja päiväkodeissa tarjottiin miljoona aterialla arkipäivinä. Tuontiruoan osuus vaihteli yli 20 prosentista noin yhteen prosenttiin. (Kurunmäki ym. 2012, s. 32). Lithin (2012, s. 96) mukaan julkisissa palvelulaitoksissa valmistettiin vajaat 420 miljoonaa aterialla vuonna 2011. Kunta-alan laitosten osuus oli tästä noin 90–95 prosenttia. Peruskoulujen osuus kuntien ruokapalveluista oli huomattava (taulukko 1).

**Taulukko 1.** Julkisten ruokapalvelujen kustannukset oppilaitoksissa (Lith 2012, s. 96)

	Esiopetus	Peruskoulut	Lukiot	Ammatilliset oppilaitokset
Kunta				
- Miljoonaa euroa	30,2	247,4	36,2	9,6
- Osuus, %	98,7 %	96,0 %	86,5 %	12,1 %
Kuntayhtymä				
- Miljoonaa euroa	-	0,1	1,3	48,5
- Osuus, %	-	0,0 %	3,2 %	61,5 %
Yksityinen				
- Miljoonaa euroa	0,3	6,9	3,3	20,5
- Osuus, %	1,1 %	2,7 %	7,8 %	26,1 %
Yliopisto ja valtio				
- Miljoonaa euroa	0,1	3,4	1,0	0,2
- Osuus, %	0,2 %	1,3 %	2,5 %	0,3 %
<b>Yhteensä</b>				
- Miljoonaa euroa	<b>30,6</b>	<b>257,8</b>	<b>41,8</b>	<b>78,8</b>
- Osuus, %	<b>100,0 %</b>	<b>100,0 %</b>	<b>100,0 %</b>	<b>100,0 %</b>

## 2.1.4 Kunnan rooli

Kunnallishallinnon järjestelmän tyypit voidaan jakaa pohjoiseurooppalaiseen, eteläeurooppalaiseen ja pohjoisamerikkalaiseen tyyppiin. Pohjoiseurooppalaisessa mallissa paikallishallinto tuottaa suuren määrän palveluja, mutta paikallinen taloudellinen autonomia on suhteellisen vaatimaton. Eteläeurooppalaisen mallin mukainen paikallishallinto omaa vähän itsenäistä päätösvaltaa (Wuori & Ylönen 1996, s. 34–35). Pohjoismaissa kunnan toiminnallinen rooli on leveä. Suomessa kunnille on siirtynyt tehtäviä mm. seurakunnilta, valtiolta ja perheiltä tai suvuilta (Oulasvirta 1990, s. 38). Suomessa kunta on paikallishallinnon yksikkö, jonka vastuulla on tuottaa laajasti erilaisia palveluja asukkailleen. Tehtävät ja palvelut voivat olla joko lakisääteisiä tai vapaaehtoisia. Esimerkiksi velvollisuus tarjota kouluateria on lakisääteinen tehtävä. Kunnan rooli on myös erilainen maan eri osissa. Harvaan asutuilla seuduilla kunta voi olla ainoa tai lähes ainoa jotain palvelua tuottava toimija, jos markkinat eivät toimi tai markkinoille pääsy on hyvin vaikeaa. Kouluruoan lisäksi julkinen ruokapalvelu on sairaaloiden, terveyskeskusten, vanhustenhoidon, kotipalvelun ja työpaikkaruokailuun liittyvän ruokapalvelun tuottamista. Julkista ruokapalvelua voi luonnollisesti olla tilanteessa, jossa valtio tuottaa ruokapalvelut. Valtio tosin on nykyään luopumassa tällaisesta toiminnasta, kuten puolustusvoimien omasta ruokapalvelusta.

Kunnan rooli julkisten ruokapalvelujen tuottajana on Risku-Norjan ym. (2010) mukaan merkittävä, sillä julkisen ruokahuollon avulla voidaan edistää terveellisiä ruokailutottumuksia ja vähentää siten terveydenhuollon kustannuksia. Kouluruokailu on myös kasvatuksellisesti tärkeässä asemassa, sillä monet ruokakäyttäytymisen mallit luodaan varhaisella iällä. Ruoan tuotanto ja sen alkuperä ovat jääneet kuluttajille etäisiksi, eivätkä ihmiset enää tiedä, mikä yhteys ruoalla ja maataloudella on. Julkisten ruokapalvelujen lähi- ja luomuruoan suosiminen hankinnoissa voi vaikuttaa kansalaisten ruokavalintoihin. Kun ruokakulttuuria halutaan muokata kestävämpään suuntaan, on julkinen ruokahuolto avainasemassa. Tietoisien ruokakasvatuksen kautta voidaan vaikuttaa arvoihin ja asenteisiin. (Risku-Norja ym. 2010.)

## 2.2 Lähiruoka

### 2.2.1 Lähiruoan käsite

Sitran teettämän tutkimuksen mukaan (Mäkipeska & Sihvonen 2010) lähiruoasta on ensimmäisen kerran puhuttu 1990-luvulla ja vuonna 2000 lähiruokatyöryhmä määritteli, että se on: ”ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä” (Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 2000). Alue voi tässä olla kunta, maakunta tai talousalue. Kuluttajatutkimuskeskus on omassa tutkimuksessaan rajannut lähiruoan sadan kilometrin säteellä tuotetuksi ja Suomen elintarviketeollisuus ry. Suomessa tuotetuksi ruoaksi (Mäkipeska & Sihvonen 2010, s. 6). Määrittelyn sadasta kilometristä hyväksyivät kunnanjohtajat, suurkeittiöissä toimivat ja kuluttajat (Isoniemi ym. 2006, s. 16). Deloitten (2010, s. 6) arvion mukaan tarkkoja maantieteellisiä rajoja ei ole

tarpeen asettaa: ”Tiheään asutuilla alueilla maantieteellinen alue voi olla pienempi, kun taas alueilla, joissa välimatkat ovat pitkät, lähiruoan määritelmä saattaa olla väljempi”. Lähiruoan tuotantoalue mielletään tällöin samalla tavalla määräytyväksi kuin perinteinen maantieteellisen keskuksen tuottaman palvelun vaikutusalue.

Aiemmin Isoniemi (2005, s. 7–10) on erotellut lähiruoan mieltämisen maantieteellisen ja kulttuurisen etäisyyden. Maantieteellinen etäisyys riippuu tuotannon ja kuluttajan välisestä sijainnista ja kulttuuriseen etäisyyteen liittyy ruoan tuttuus. Outo ruoka on kulttuurisesti jotain muuta kuin lähiruokaa. Etäisyyksien lisäksi Isoniemi (2005, s. 10–14) tuo esiin lähiruokaan liittyvinä ulottuvuuksina aluetaloudellisen näkökulman, ruoan tuotantotavan, jalostusasteen, markkinointikanavan ja laadun. Tärkeäksi näyttää lisäksi nousevan läheisyysperiaate tuottamisessa ja välikäsien vähäinen määrä (Deloitte 2010, s. 5–6). Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK (2012) määrittelee lähiruoan tarkoittavan mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään. Toki on myös tuotu esiin, että rajaseuduilla fyysisesti lähellä tuotettu ulkomainen ruoka on lähiruokaa etäisyyden puolesta, muttei kotimaisuuden puolesta (Isoniemi 2005, s. 8). Lisäksi kaikkia päivittäisessä käytössä olevaa ravintoa ei tuoteta Suomessa. Pohdittavaksi asettuu myös kysymys, tuottaako Suomessa tapahtunut jalostus ulkomaisesta raaka-aineesta lähiruokaa?

Kurunmäki ym. (2012, s. 16) liittävät lähiruoan sen tuottajan suhteellisen pieneen kapasiteettiin (kuva 1). Taustalla lienee alueellisen läheisyyden raaka-ainevaatimus, jolloin tuotantoketjut ovat lyhyet. Ajatuksella on luonnollinen talusmaantieteellinen selitys. Suuri tuotanto rajatulla alueella merkitsee erikoistumista ja siten suuntautumista oman alueen ulkopuolelle tapahtuvaan vientiin.



**Kuva 1.** Suomalainen ruoka nelikentässä (Kurunmäki ym. 2012, s. 27).

Mäkipeska ja Sihvonen (2010, s. 8), katsovat Sitralle tekemässään selvityksessä, että lähiruoan on täytettävä seuraavat edellytykset:

- Täyttää elintarvikkeiden lakisääteiset vaatimukset ja kaupan laatuluokituksen.
- Hygieeninen laatu ja turvallisuus on varmistettu vähintään omavalvontajärjestelmällä.
- Tuotannossa ja jalostuksessa käytetään mahdollisimman paljon oman alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia.
- Markkinat ovat alueelliset.
- Tuotantoketjussa käytetään kestävän kehityksen mukaisia menetelmiä.
- Suosii vuodenaikojen sesonkeja.
- Hyödyntää alueellista ruokaperinnettä tuotekehityksessä ja markkinoinnissa.

Lähiruoka näyttäytyy Suomessa erilaisina ulottuvuuksina, joita jo Isoniemi (2005) on eritellyt. Mäkipeska ja Sihvonen puolestaan (2010, s. 47) summaavat vuoden 2009 Päättäjän oppaassa (Syrakki 2009b) käsitellyt lähiruokaa koskevat näkökulmat kuvan 2 mukaiseen nelikenttään, jossa on eroteltu vaikuttavia ulottuvuuksia. Suurin osa ulottuvuuksista sijoittuu neljänneksen terveydellinen/kulttuurinen, mutta nelikentässä ulottuvuudet esiintyvät samanarvoisina.

Kataisen hallituksen lähiruokaohjelmassa (VNpp 16.5.2013) puhutaan paikallisruoasta ja ”omasta alueesta”, jolla tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai sitä pienempää aluetasoa. Lähiruoan määrittely ohjelmassa on seuraavanlainen: ”...lähiruoalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Tämän ohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan lähinnä pienempien yritysten erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa. Lähiruoka ja ruoan paikallisuus liittyvät erityisesti lyhyisiin jakeluketjuihin. Lyhyitä jakeluketjuja määrittää taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen ketjussa, toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet.”

Käydyssä keskustelussa on tuotu esiin, että luomuruoka voidaan määritellä jokseenkin yksikäsitteisesti, muttei lähiruokaa. *Yhteenvetona voidaan siten todeta, että lähiruoka näyttää olevan jotakin, mikä on määriteltävä suhteessa käyttäjiin ja tuotantoon, eikä absoluuttisena käsitteenä. Lähiruoka on siis hyvin kontekstisidonnainen käsite.*



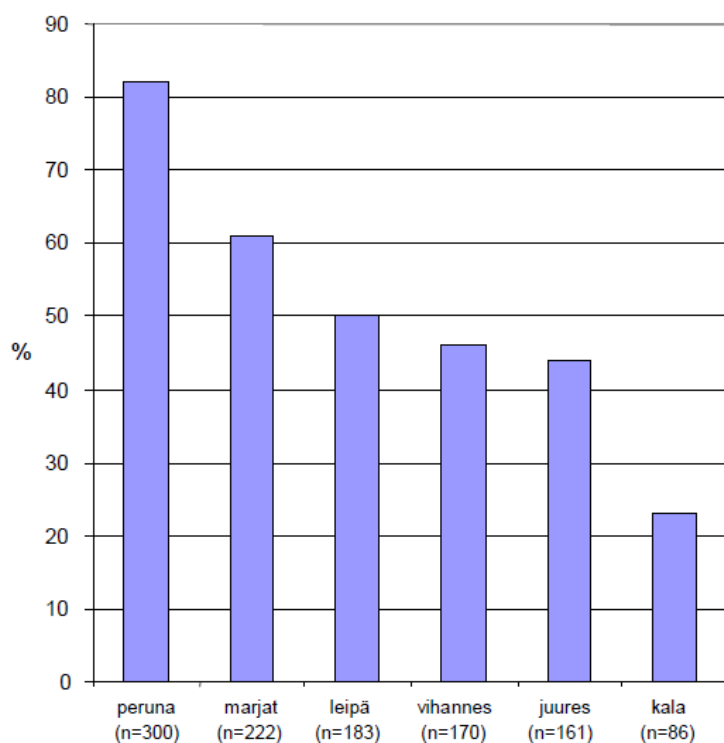
**Kuva 2.** Lähiruoan tuottamat hyödyt (Mäkipeska & Sihvonen 2010, s. 47).



## 2.2.2 Lähiruoan käyttö kunnissa

EcoCentria on selvittänyt lähiruoan käyttöä kunnissa. Selvityksessä ei sinänsä tarkenneta käytettävää lähiruoan määritelmää, mikä todetaan vaikeaksi – puhutaan sen sijaan lähellä tuotetusta ruoasta (Muukka ym. 2008). Selvityksen mukaan peruna on useimmissa kunnissa käytetty lähiruoka (kuva 3). Lisäksi muita käytettyjä lähiruokia ovat olleet marjat, leipä, vihannekset ja juurekset. Kala on jo huomattavasti harvinaisempi lähielintarvike, saati lihatuotteet. Kainuussa käytettiin lähiruokaa aina suhteellisesti useammin kuin Pohjois-Pohjanmaalla. Kalaa ja juureksia lähiruokana käytettiin Pohjois-Pohjanmaalla huomattavasti harvemmin kuin Suomessa keskimäärin, perunoita, marjoja ja leipää keskimääräistä useammin.

Risku-Norjan ym. (2010) kuntakeittiöille tekemän kyselyn mukaan kotimainen ruoka oli perustana kunnallisessa ruokahuollossa. Tuontituotteiden osuus oli merkittävä ainoastaan hedelmien ja kalan osalta. Kyselyyn vastanneista kunnista lähes kaikilla yli 75 % käytetyistä kananmunista, maitotuotteista ja leivästä oli kotimaisia. Elintarvikkeista, joiden tuotanto ei riipu vuodenaikasta, huomattava osa oli kotimaisia, mutta oman maakunnan tuotteita käytettiin selvästi vähemmän. Yleisin oman maakunnan tuote oli leipä, joka oli noin puolella vastaajista suurimmalta osin omasta maakunnasta. Ruoan alkuperästä viestiminen oli melko harvinaista, sillä lähes 40 % vastaajista ilmoitti, ettei asiakkaille viestitä ruoan alkuperästä koskaan. (Risku-Norja ym. 2010.) Vääntisen ja Korpi-Vartiaisen (2010) mukaan kunnan virkamiesten, poliittisten päättäjien ja ruokapalveluhenkilöstön asenteet vaikuttavat siihen, kuinka paljon lähituotteita kunnassa tarjotaan.



**Kuva 3.** Lähiruoan käyttö kunnissa, tuotteet (n = käyttävien kuntien lukumäärä), joita useimmin hankitaan lähituottajilta vuonna 2007 (Muukka ym. 2008, s.19).

## 2.3 Aluetalous

### 2.3.1 Aluetalouden käsite ja osatekijät

Lähiruoan käsite sisältää itsessään aluenäkökulman ja sen kulutus ja tuotanto ovat osa aluetaloutta. Kunnat puolestaan ovat keskeisiä toiminnallisia yksiköitä aluerakenteessa, joka voidaan jakaa väestöön, tuotantoon, luonnonvaroihin, asutusrakenteeseen ja infrastruktuuriin. Aluetaloudessa näitä tekijöitä lähesty-

tään taloudellisesta näkökulmasta, jolloin sijaintitekijöistä riippuvat kustannukset ja mahdollisuudet tulevat tärkeiksi. Tavoitettavuus ja etäisyyden kitkan voittamisesta johtuvat kustannukset ovat tärkeitä toimintaa kuvaavia seikkoja. Ne asettavat rajoja ja mahdollisuuksia toimintojen, kuten lähiruoan käytön ja tuottamisen sijoittumiselle.

Virkkala ja Koski (2009, s. 12) jäsentävät aluetaloutta toimijoiden ja rakenteiden sekä niiden muutosten kautta. Toimijoita ovat yritykset, kuluttajat ja asukkaat sekä julkisen hallinnon organisaatiot. Rakenteita ovat liikenneverkot, kaupunkijärjestelmät ja aluehallinnon järjestelmät. Aluetalouteen liittyy alueen käsitteellinen ja toiminnallinen määrittely. Alueita voidaan määrittellä vaikkapa homogeenisuuden tai funktionaalisuuden perusteella. Periaatteessa pienet alueyksiköt ovat avoimempia ulkopuolisille tekijöille kuin suuremmat (esim. Coombs 2001, s. 4–5).

Maapallo on sinänsä suljettu aluetalous, mutta erilaisten valtioiden muodostamat alueet ovat enemmän tai vähemmän ulkopuolisille vaikutteille alttiita ja niiden toimintaedellytykset liittyvät itseään laajempiin toimintaympäristöihin. Perinteisesti näkökulma on tuotu esiin vientisektorin erilaisena merkityksenä suuralle valtiolle kuin Suomen tapaiselle pienelle valtiolle. Vastaavasti kansantalouksien sisällä pienten alueyksikköjen vähäiset resurssit ovat alttiimpia ulkopuoliselle kehitykselle kuin suuremmat. Resurssien pieni alueyksikkö ei voi itse tuottaa kannattavasti kaikkia tarvitsemiaan tuotteita ja palveluja. Alueiden välisissä virroissa ei yleensä puhuta viennin ja tuonnin tasapainosta, vaikka kyseessä on alueen toiminnan kannalta pitkälti sama asia kuin valtioiden välisessä kaupassa.

### 2.3.2 Keskeiset aluetalousteoriat

Taloustieteelliseltä kannalta voidaan ajatella, että väestö sijoittuu sinne, missä työtä on tarjolla ja väestön tarpeet luovat puolestaan markkinoita. Tässä kappaleessa tarkastellaan aluksi tuotannon ja palvelujen sijoittumisen mekanismeja.

#### Tuotannon sijoittuminen ja markkinat

Klassisesti tuotanto on pyrkinyt sijoittumaan joko lähelle markkinoita tai lähelle raaka-ainelähteitä. Alfred Weber kehitti teollisuuden sijoittumista kuvaavan kolmion pohjautuen raaka-aineisiin, työvoimaan ja markkinoihin. Tuotantokustannukset ja vaadittavat kuljetuskustannukset markkinoille määrittävät tuotteesta saatavan hinnan. Toiminnan sijoittumista voidaan tarkastella käyttäen lähtökohtana tuottajan voittoa ja kuluttajan maksukykyä suhteessa markkinan keskukseseen. Kuljetuskustannukset lisäävät tuotteen hintaa siirryttäessä keskuksesta (tuotantopaikasta) kauemmaksi. Jos hinta määräytyy keskuksessa, kaukana sijaitsevan tuottajan on voitava tuottaa tuotteensa kuljetuskustannusten verran halvemmalla. Jos toisaalta on olemassa edellytys paikallisille markkinoille eli paikallista kysyntää, vaihtoehtona voi olla myydä korkeammalla hinnalla lähelle kuin hintatason määrittävään keskukseseen. Toisaalta kuluttajat eivät ole halukkaita maksamaan tuotteesta enempää kuin tuotteen hinta keskuksessa lisätynä kuljetuskustannuksilla, josta muodostuu paikallinen hintakatto. Tuotetta tai palvelua on siten mahdollista tuottaa kannattavasti vain, jos sen tuottaminen ei ole liian kallista suhteessa keskuksen hintatasoon (Berry ym. 1976, s. 99).

Tuotteen kuljetuskustannusten hintagradietti vaikuttaa paljon siihen, millaisia mahdollisuuksia paikallisen myyntialueen muodostumiselle on. Jos tuottaja saa saman hinnan myydessään lähialueelle tai kaupan keskusliikkeelle, niin paikallisen markkinan syntymiselle ei ole erityisiä taloudellisia edellytyksiä, vaan paikallisen markkinan synnylle tarvitaan muita syitä. Pienet kuljetuskustannukset tuottavat laajoja markkina-alueita ja antavat vähän tilaa tuotteille, jotka kilpailevat samoilla ominaisuuksilla, ollen luonteeltaan bulkkituotteita. Kaikilla tuotteilla on niille ominainen hintagradietti etäisyyden suhteen, joka on ajankohdan teknisistä mahdollisuuksista riippuvainen. Aikaisemmin kuljetuksen oltua hankalaa ja kallista syntyi tilaa spatiaalisille monopolleille, kun tuotetta ei voitu kannattavasti kuljettaa pitkiä matkoja. Periaatteessa tuotteita oli paljon erilaisia, mutta todellisuudessa ne eivät kilpailleet keskenään. Yrityksen kasvua rajoitti myös raaka-aineiden hankinta-alueen jääminen pieneksi. Tällöin vaikkapa lähiruoalla oli luonnollinen kysyntä, ja vaihtoehtoinen tarjonta oli rajallista etäisyyden takia. Paikallistalouden merkitys oli konkreettinen.

Nykytilanteessa palvelun hankkija pystyy tilaamaan tuotteen käytännössä välittämättä tuotteen valmistuspaikan sijainnista<sup>1</sup>. Mittakaavaedut (economies of scale) näkyvät tällöin positiivisena kun tuote on mahdollista tuottaa halvimmalla mahdollisella tavalla tehokasta logistista ketjua hyväksi käyttäen. Pienten

<sup>1</sup> Vrt. Pakastekalan vienti Aasiaan käsiteltäväksi ja tuonti takaisin Eurooppaan myytäväksi.

erien tavaratuotanto on yleensä kalliimpaa ja pienten erien jakelu tuotetta kohden kalliimpaa kuin suurten erien (ns. tukuihin halvemalla -periaate). Lähiruoan tuotannon ja käyttämisen etuja joudutaan hakemaan muista kuin välittömistä tuotteen valmistamisesta ja kuljetuksesta johtuvista kustannuksista. Tällaisia ovat paikallistaloudessa pyörivän rahan aiheuttamat kerrannaisvaikutukset työpaikkoihin, väestöön ja palveluihin. Lisäksi esiin nousevat laatuksymykset, jos paikallisesti tuotettu ruoka on hintalaatu -suhteeltaan parempaa kuin globaaleilla markkinoilla tuotettu.

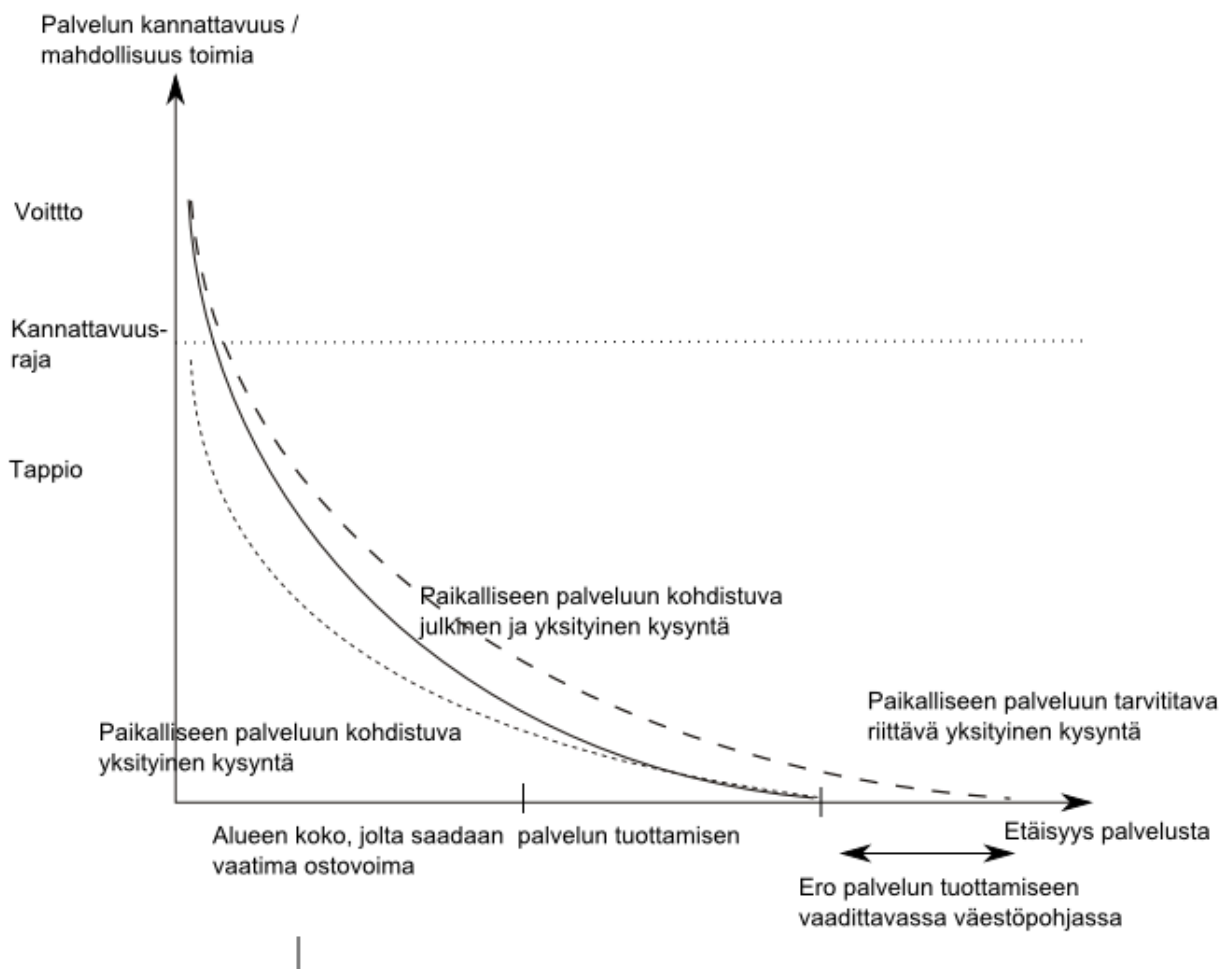
### **Väestöpohjan merkitys palvelun sijoittumiselle**

Suureen keskukseseen tulee sen lähialueelta matalan hierarkiataason kysyntää, eli päivittäin tarvittavien tuotteiden ostoskäyntejä, paljon useammin kuin harvoin tarvittavien kalliiden tuotteiden tai palvelujen hankintamatkoja. Etäisyyden keskuksesta kasvaessa harvoin tehtävät hankinnat tulevat määrääviksi ja kerralla tehtävän ostoksen keskimääräinen arvo kasvaa. Väestöpohjan aikaansaama kysyntä määrittää sen, millaisia palveluja keskuksessa on taloudellisesti kannattavasti mahdollista tuottaa.

Periaatteessa jokaisella palvelulla on minimiväestöpohja, jonka kysyntä tarvitaan jonkin tasoisen palvelun tuottamiseen. Mitä harvemmin asutusta seudusta on kysymys, sitä suurempi fyysinen alue tarvitaan koamaan tarvittava väestöpohja, jotta palvelun tuottaminen on mahdollista. Väestön usein tarvitsemien palvelujen vaikutusalueet ovat pieniä ja palveluja on ainakin periaatteessa taajassa. Harvoin tarvittavien palvelujen vaikutusalueet ovat suuria ja palveluja tuottavia pisteitä on harvassa. Esimerkiksi valtakunnalliset palvelut sijaitsevat Helsingissä. Keskus- ja vaikutusalue tutkimuksen teoriassa on esitetty vaikutusalueiden koon kasvavan siirryttäessä taloudellisen keskuksen ydinalueilta talouden periferiaan. Edellä kuvatun toimintalogiikan mukaan harvaan asuttujen väestökatoalueiden palvelut ovat vaarassa joutua kannattavuusrajan alapuolelle negatiivisen väestökehityksen myötä.

Paikallisen palveluntuottajan kannalta sen palveluja vaativan kynnysväestön tulee olla teoreettista minimiä suurempi, sillä osa asukkaista hankkii palvelunsa muualta kuin lähinnä sijaitsevasta pisteestä. Tällainen tilanne voi olla syrjäseuduilla, jonne ostovoimaa ei vuoda muualta esimerkiksi työmatkojen yhteydessä. Käytännössä tieverkko ja kulkuyhteydet sekä muualla sijaitsevat kilpailevat keskuksat vaikuttavat todellisen vaikutusalueen muotoutumiseen. Lisäksi samalla paikkakunnalla sijaitsevat eri palvelut tukevat toistensa toimintaa ja yhteinen potentiaali on suurempi kuin osiensa summa, mikä siten lisää suurten keskusten vetovoimaa ostoksien tekopaikkana. Ostokset postimyynnin tai internetin kautta noudattavat toki muunlaista toimintalogiikkaa.



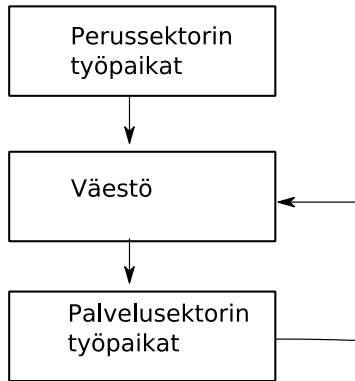


**Kuva 4.** Yksityisen ja julkisen kysynnän osuus palvelun kysyntäpohjana.

Julkisen ja yksityisen kulutuksen välillä on toiminnallinen yhteys. Jos julkisen palvelun kysyntää siirtyy paikallisten palvelujen käyttäjäksi, se vastaa aluetutkimuksen näkökulmasta palvelun vaikutusalueen väestöpotentiaalin kasvamista. Tässä mielessä julkisten ruokapalvelujen siirtyminen paikallisia resursseja käyttäväksi voi muodostaa tarvittavan lisän, jotta kynnyksen paikallisten palvelujen säilymiselle ylittyy (kuva 4). Asialla on erityistä merkitystä, jos palvelun vaikutusalueen väestöpohja on alarajalla ja palvelun kannattavuus on heikko. Paikallistalouteen kanavoitua julkinen kysyntä voi olla se kynnystekijä, joka mahdollistaa palvelun olemassaolon paikallistalouden väestölle. Lisäksi palveluissa oleva työvoima lisää economic base -teorian mukaisesti alueella elävää väestöä, jos näiden työpaikkojen työvoima on paikallista.

### Taloudelliset kerrannaisvaikutukset: economic base -teoria

Economic base -teoria kuvaa aluetalouden toimintaa yksinkertaistettuna. Siinä kytketään yhteen alueen perustyöpaikat, väestö ja palvelut. Teorian alku voidaan jäljittää 1900-luvun alkuun ja sitä on käytetty hyvin yleisesti (ks. esim. Wuori 1986). Jaottelu aluetta ylläpitäviin perus- tai vientityöpaikkoihin ja palvelutyöpaikkoihin on periaatteessa hyvin yksinkertainen ja selkeä. Perussektorin työpaikat elättävät alueen väestöä ja väestö tarvitsee palveluja, joita se saa palvelusektorin työpaikoissa. Myös näissä työpaikoissa työskentelevät elättävät väestöä, joka sekin tarvitsee itselleen palveluja. Näissä työpaikoissa työskentelevät elättävät myös väestöä, joka edelleen tarvitsee palveluja jne. Jokainen palvelujen lisäys on entistä pienempi, joten voidaan laskea kertoimet, joiden mukaan työpaikat elättävät väestöä sekä väestö kysyy palveluja (kuva 5). Teorian perusajatus on, että alueelle tulevan rahan määrä riippuu sen vientisektorin toiminnasta. Muu taloudellinen toiminta on tämän vientisektorin perustyöpaikkojen aiheuttaman taloudellisen toiminnan välillisesti aiheuttamaa. Kasvun aiheuttaa perussektorin laajeneminen. Perussektorin toiminnan hiipuessä alue alkaa menettää väestöään ja palvelujaan.



**Kuva 5.** Economic base -teorian mukainen aluetaloudellinen toiminta.

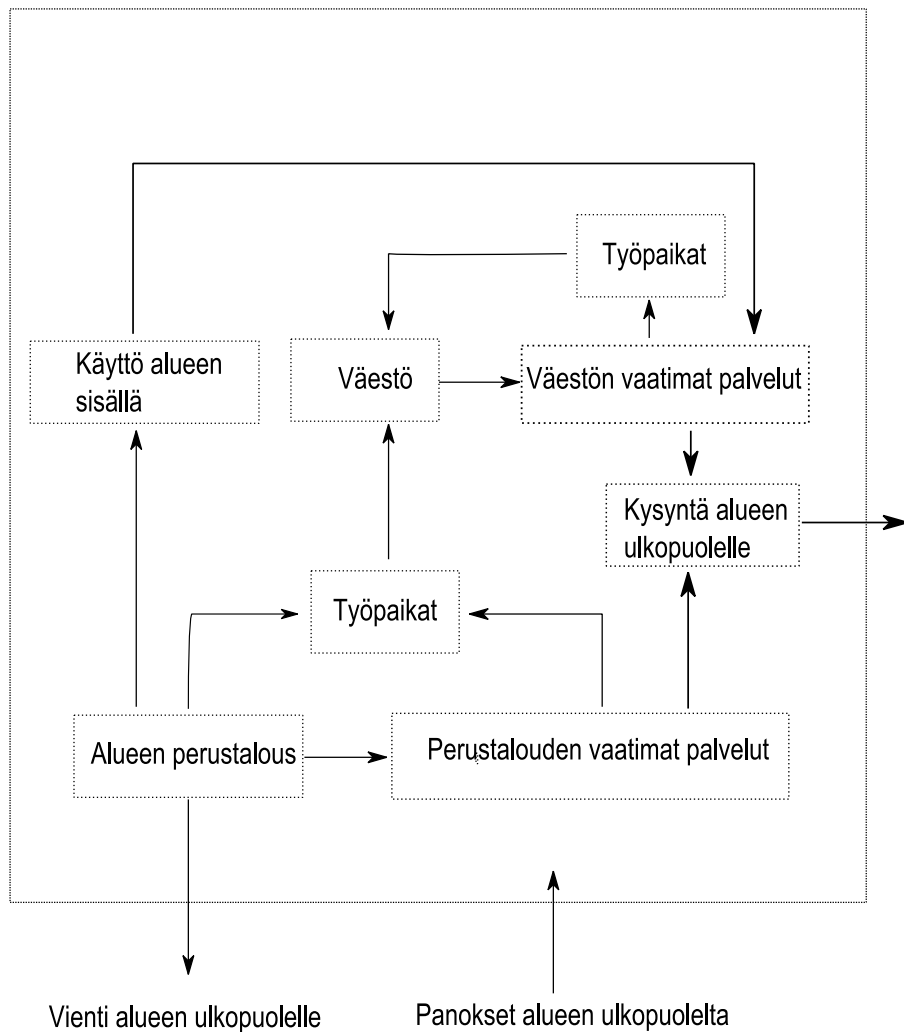
Economic base -teoria kuvataan yleensä matemaattisesti kolmella kaavalla, jotka kuvaavat perustyöpaikoista alkaen laskettua väestömäärää, kokonaistyöpaikkojen määrää ja palvelutyöpaikkojen määrää. Kaavoissa  $E$  on alueen perustyöpaikkojen määrä,  $S$  palvelutyöpaikkojen määrä ja  $P$  kuvaa väestöä. Kirjaimella  $E$  kuvataan työpaikkojen kokonaismäärää.  $\alpha$  on väestön ja työpaikkojen välinen suhde, ja kerroin  $\beta$  on palvelutyöpaikkojen ja väestön välinen suhde.

$$\begin{aligned}
 E &= (1 - \alpha\beta)^{-1}B \\
 P &= \alpha(1 - \alpha\beta)^{-1}B \\
 S &= \alpha\beta(1 - \alpha\beta)^{-1}B.
 \end{aligned}$$

Perusjakona on yleensä se, että perussektorin työpaikat liittyvät myös alueen ulkopuolista ympäristöä palvelemaan taloudelliseen toimintaan ja palvelusektorin työpaikat ovat vain aluetta itseään palvelevia työpaikkoja. Tarvittaessa voidaan erottaa myös suoraan perussektorin työpaikkoja palvelevat palvelutyöpaikat erotuksena, esimerkiksi ruokala keskellä teollisuusaluetta, väestöä palvelevista palvelutyöpaikoista. Jakoa erilaisiin palvelusektoreihin on pohtinut mm. Massey (1973).

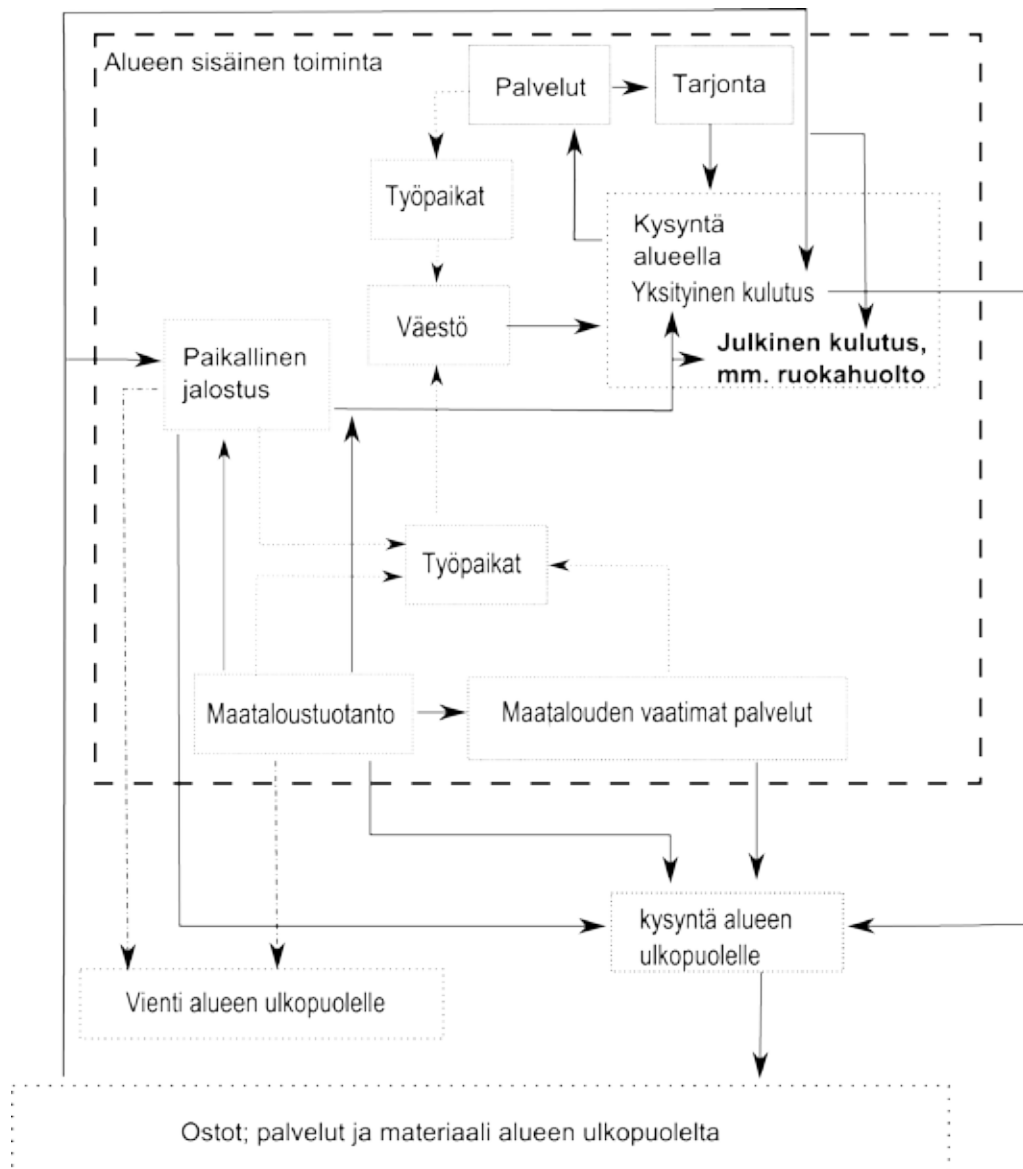
### 2.3.3 Vaikutukset aluetasolla

Perinteisesti on todettu, että mitä pienempi alueyksikkö on, sitä avoimempi se on ulkopuoliselle taloudelle. Erityisesti Suomen kaltaiset pienet kansantaloudet ovat olleet herkkiä ulkomaankaupan kautta tuleville taloudellisille muutoksille. Tällöin vientisektorin merkitys on korostunut impulsseja systeemiin tuovana voimana. Talouden kannalta viennin tulee pitkän päälle korvata tuonti, jotta kansantalous ei velkaantuisi. Talouden rakenteesta riippuu, millaisia tuotantopanoksia tuonnin mukana tulee ja kuinka pitkälle jalostettuja tuotteita pystytään viemään. Pieni alueyksikkö on toimialarakenteeltaan yksipuolisempi kuin suurempi ja alueiden ollessa hyvin pieniä perussektorin määrittelystä tulee mekaanisia menetelmiä käytettäessä satunnainen. Tässä yhteydessä voidaan pohtia kysymystä: millä aluetasolla pienempiin alueyksiköihin siirryttäessä "vientisektori" menettää merkitystään dynamiikkaa luovana voimana? Tuleeko tärkeämmäksi alueen sisäisen dynamiikan säilyttäminen aluetalouden sisällä kiertävän rahan avulla? Alueyksikön sisäinen rahankäyttö vähentää ulkopuolelta ostettavien palvelujen pakollista korvaamista viennin avulla.



**Kuva 6.** Aluetalouden toiminta, yhteydet ulkopuolelle, väestö ja väestön vaatimat palvelut.

Väestön ja palveluiden suhdetta voidaan periaatteessa kuvata yleistetysti perustaloudesta lähtien. Kuvassa 6 on eritelty palvelusektorin työpaikat alueen perusektoria ja palvelusektoria palveleviin osiin. Väestön vaatimien palvelujen kysyntä alueen sisällä aiheuttaa kerrannaisvaikutuksia alueella ja ulkopuolelle valuva kysyntä saa aikaan kerrannaisvaikutuksia oman alueen ulkopuolella, joko omassa maassa tai ulkomailta. Perustalouden palvelut saattavat käyttää myös alueen sisäisiä tuotantopanoksia, vaikkei niitä kuviossa ole erikseen eritelty.

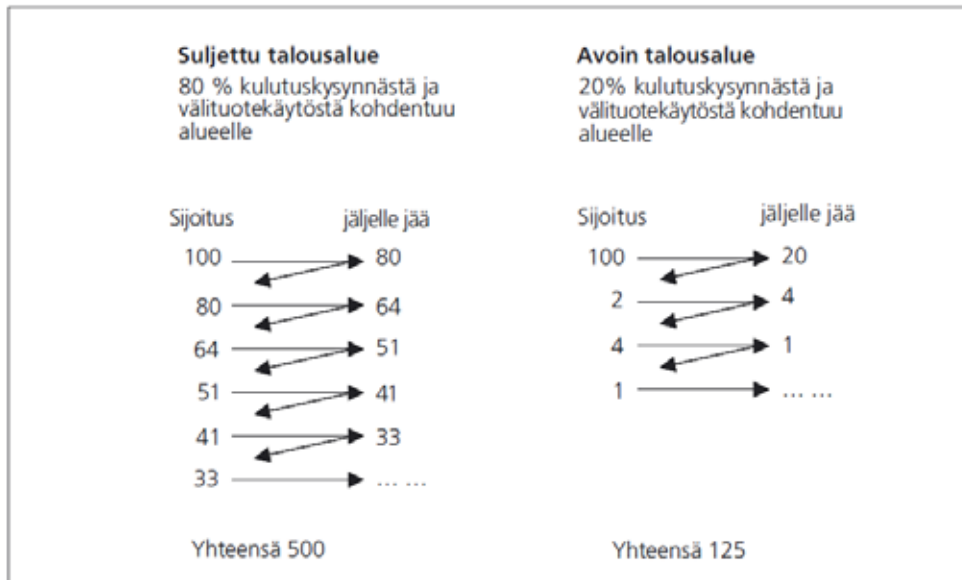


**Kuva 7.** Aluetalouden toiminta, yhteydet ulkopuolelle, väestö ja väestön vaatimat palvelut sekä julkinen kysyntä.

Kuvassa 7 sovelletaan kuvan 6 ajatusmallia maaseutumaiseen ympäristöön ja tarkastellaan asiaa maataloudesta lähtien, jolloin saadaan looginen yhteys julkisiin ruokapalveluihin. Kun julkiset ruokapalvelut käyttävät paikallisia tuotteita, kerrannaisvaikutukset tukevat paikallisten palvelujen säilymistä niiden työllistävän merkityksen kautta ja auttavat elättämään alueen väestöä. Työllisyyden lisäys tai ennallaan pysyminen on etenkin syrjäseuduilla välttämätön poismuuttoa estävä tekijä. Vaikutus perussektoriin, tässä tapauksessa maatalouteen, on myönteinen, jos alueen sisäinen kysyntä mahdollistaa tuotannon lisäämisen ja sitä kautta monipuoliset kerrannaisvaikutukset. Jos kyseeseen tulee vain saman tuotannon jakautuminen enemmän alueen sisälle kuin ulos, kerrannaisvaikutukset syntyvät lähinnä palveluihin. On huomattava, että kysynnällä ja sen suuntautumisella on yhteys alueelliseen väestö- ja työpaikkakehitykseen.

### 2.3.4 Julkiset ruokahankinnat aluetalouden kannalta

Julkisiin ruokapalveluihin liittyviä kerrannaisvaikutuksia kuvaavana sovelluksena voidaan esittää seuraava Seppäsen ym. (2006, s. 23) tuottama hahmotelma (kuva 8). Avoimissa systeemeissä panoksen tuottamat kerrannaisvaikutukset karkaavat nopeasti ulkopuolelle. Pienet paikallistaloudet ovat nykyään hyvin avoimia systeemejä ja ne kytkeytyvät toiminnallisesti kansantalouteen ja kansainväliseen talouteen. Sana on suhteellisen yksinkertainen. Raha valuu nykyään nopeasti pois alueelta eikä jää kiertämään paikallistalouteen. Lähiruoan lisääntyvä käyttö on yritys lisätä paikallistalouden toimintaa, mutta samalla tulisi suunnata myös ruoantuottajien ostoja enemmän paikallistalouden palveluja suosivaksi.



**Kuva 8.** Kerrannaisvaikutusten määrä avoimessa ja suljetussa taloudessa (Seppänen ym. 2006).

Etelä-Savo koskeneessa tutkimuksessa arvioitiin paikallisiin raaka-aineisiin siirtymisen vaikutuksia alueen työpaikkoihin. Julkisten ruokapalvelujen keittiöiden kysynnän arvioitiin olleen noin 3,1 prosenttia alueen elintarvikkeiden kysynnästä. Jos kaikki mahdollinen kysyntä kohdistettaisiin Etelä-Savon alueelle, niin laskelmien mukaan alueen tuotos kasvaisi 9 miljoonaa euroa ja uusia työpaikkoja syntyisi 140. Samalla todettiin, että käytetyllä mallilla ei voida arvioida vaikutuksia maakuntaa pienemmillä alueilla. Toki todettiin, että kokonaisvaltainen siirtyminen paikallisten elintarvikkeiden käyttöön lisäisi vaikutukset huomattavasti suuremmiksi. Suurimmat havaitut muutokset eri vaihtoehdoissa olisivat talouden tuotoksen nousu noin viidellä prosentilla ja työpaikkojen lisääntyminen kahdeksalla prosentilla (Seppänen ym. 2006, s. 82–93).

Kymenlaaksoon tehdyssä tutkimuksessa laskettiin panos-tuotos -mallin avulla muodostettujen erilaisten visioiden laskennallisia vaikutuksia. Kotitalouksien lähiruoan käytön lisääntymisen vision toteutuminen toisi mallin mukaan 150 uutta henkilötyövuotta alueelle (Määttä ym. 2012, s. 27). Kyseessä on tällöin paljon suurempi siirtymä kuin pelkän julkisen ruokapalvelun aiheuttama vaikutus olisi.

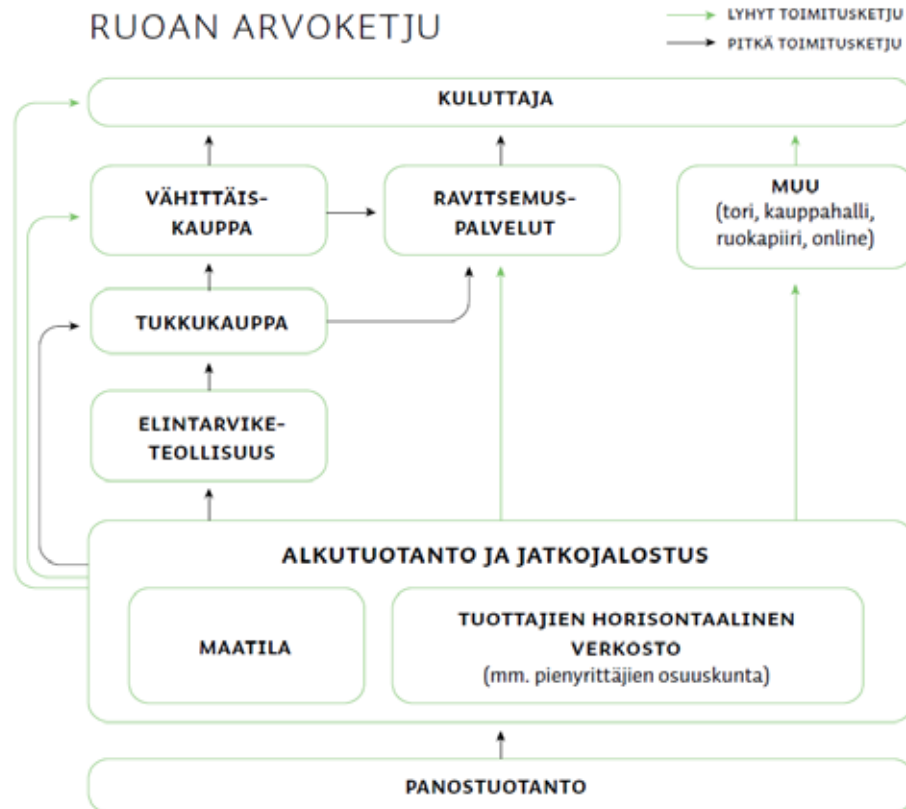
Kauhavaan kohdistuvassa opinnäytetyössä Kari (2011) laski lähiruoan käytön vaikutuksia. Noin 500 000 euron panoksella lähiruoka aiheuttaisi seuraavat seurausvaikutukset: Hankinnat työllistäisivät alueella suoraan 2,25 henkilöä ja välillisesti 10,3 henkilöä, mikä tekisi 12,5 henkilötyövuotta.

Näyttää siltä, että kuntakohtaiset vaikutukset julkisen ruokapalvelun siirtymisestä ovat suorilta taloudellisilta vaikutuksiltaan suhteellisen pienet. Niiden vaikutus on paikallinen ja luonnehdittavissa katalyyttiseksi. Vaikutus arvopohjaan voi tuoda jatkossa suuremmat aluetaloudelliset vaikutukset, jos julkisen ruokapalvelun tekemät paikallistaloudellisesti myönteiset vaikutukset siirtyvät väestön laajemmin hyväksymiksi menettelytavoiksi. Seuraavaksi tarkastellaankin arvojen merkitystä julkisten lähiruokahankintojen kannalta.

## 2.4 Arvoketjut, niiden vaikutukset ja vaikutusmekanismit

### 2.4.1 Ruoan arvoketju

Kansantaloudellisesti voidaan tarkastella jonkin toiminnan vaikutuksia eteenpäin ja taaksepäin, mistä tarkastelutavasta voidaan mainita panos-tuotos -tyyppinen kerrannaisvaikutusten arviointi. Tuotteen valmistamisen vaikutuksia voidaan seurata arvoketjussa, joka valmistaa ja välittää tehtävän tuotteen raaka-ainemateriaalista loppukäyttäjälle. Arvoketjun käsitteen toi esiin Michael Porter (1998) 1980-luvun puolivälissä. Ruoan arvoketjua on tarkasteltu kuvan 9 mukaisena. Siinä ruoan tuottamiseen vaaditaan tiloilla panoksia, jotka osin tulevat tilojen itsensä ulkopuolelta ja päätyvät ketjua pitkin kuluttajalle. Lähiruoassa hyödynnetään lyhyitä arvoketjuja tuottajan ja kuluttajan välillä.



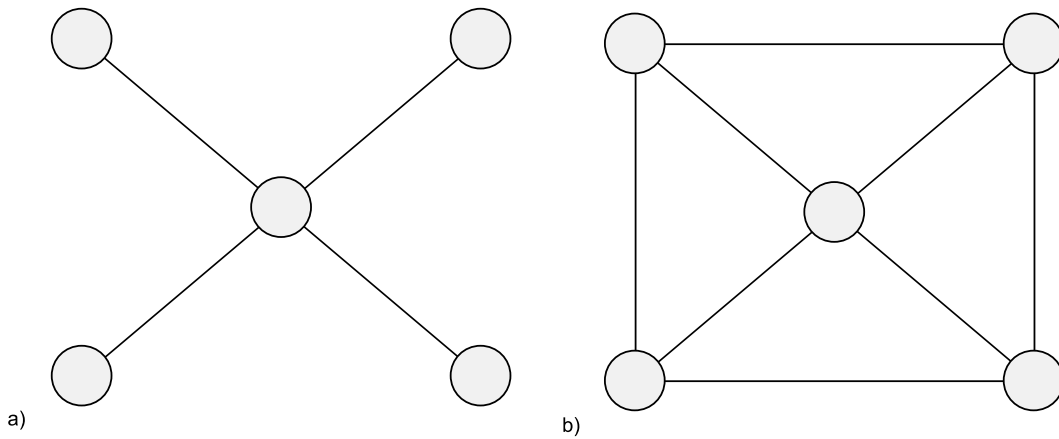
**Kuva 9.** Ruoan arvoketju Deloitteen tutkimuksen perusteella (Kurunmäki ym. 2012, s. 19).

## 2.4.2 Lähiruoka ja logistiikka

### Optimoinnin periaate

Tuotantoa ja kulutusta nivoo yhteen liikenne, joka yhdistää tuotannon ja kulutuksen toisiinsa. Klassisesti teollinen tuotanto on voinut sijoittua joko lähelle raaka-ainelähteitä tai lähelle kulutusta. Kuljetus nivoo kysyntää ja tarjontaa yhteen, on kysymyksessä sitten ihmisten tai tavaroiden kuljettaminen.

Logistisen verkon merkitystä on helpointa lähestyä tarkastelemalla vaikkapa tieverkkoa. Sen toiminta voidaan optimoida joko tienpitäjän näkökulmasta (kuva 10a) tai tienkäyttäjän näkökulmasta (kuva 10b), jolloin tarkastellaan tienpitäjälle tai tienkäyttäjälle syntyviä kustannuksia. Ensimmäisessä tapauksessa optimoidaan tiepidosta johtuvia kustannuksia ja toisessa tapauksessa verkon suoria käyttökustannuksia sen käyttäjille. Reaalimaailman verkossa toteutus on kompromissi, johon vaikuttavat monet muutkin tekijät. Tässä, kuten julkisissa ruokapalveluissakin, joudutaan päättämään, mikä on tärkein optimoitava tekijä.

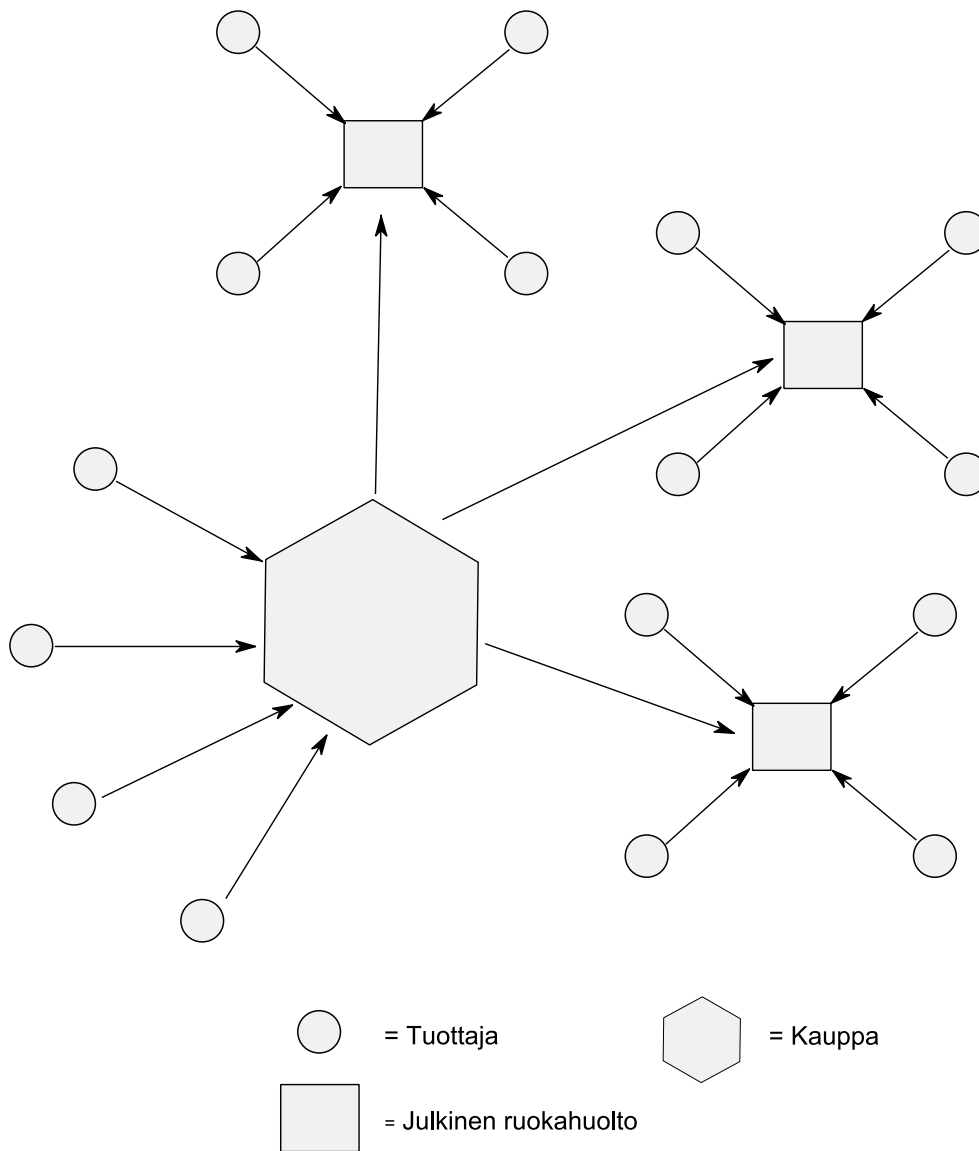


**Kuva 10.** Tieverkon optimointi tienpitäjän (a) ja käyttäjän (b) kannalta.

### Muutos ruoan logistisessa ketjussa

Lähiruoan logistiikkaketjun toimintaa voidaan julkisessa ruokapalvelussa tarkastella tuottajan, kaupan tai keittiön toiminnan näkökulmista. Lisäksi olisi mahdollista tarkastella toimintaa kuluttajan näkökulmasta käsin. Näistä muodostuu logistinen ketju, jonka olisi kokonaisuudessaan toimittava hyväksyttävästi ja riittävän palvelukykyisesti kaikille toimijoille.

Kaupan keskusliikkeiden logistiikkaketjut toimivat tehokkaasti ja ne vertautuvat kuvan 12a mukaiseen tilanteeseen, jossa suuret tuotemäärät pystytään kokoamaan ja toimittamaan edelleen toimijan kannalta kustannustehokkaasti. Logistiikkaketju keskittää keräyksen muutamaa harvaan pisteeseen, josta suuria tuotantoeriä voidaan syöttää kulutukseen siten, että tarvittava tuotteiden tasalaatuisuus säilyy. Tästä on logistista etua sekä tuottajalle, että tuotteita tilaavalle julkiselle ruokapalvelulle.



**Kuva 11.** Julkisen ruokapalvelun toiminta kyläkoulujen paikallistaloudessa.

Perinteissä mallissa, jossa jokaisella koululla oli oma keittiönsä, ruokaa oli mahdollista hankkia lähituottajilta ja kyläkaupasta, joka hoiti tavaravirrat alueen ulkopuolisiin tuottajiin ja jalostukseen. Koska kyläkoulut olivat pieniä, myös tarvittavat tavaravirrat olivat pieniä ja hankittavissa lähiseudun tuottajilta (kuva 11). Logistinen ketju optimoitui lähinnä kuljetusmahdollisuuksien perusteella kun kuljetuskustannukset olivat suhteellisen suuret ja siten muodostui spatiaalisia monopoleja. Paikallinen toiminta ei kohdannut kilpailua alueen itsensä ulkopuolelta.

Aluerakenteen muutoksen myötä kyläkoulujen määrä on vähentynyt, kauppa keskittynyt ja toiminnassa olevien maatilojen määrä vähentynyt. Samaan aikaan jalostus on keskittynyt, mm. teurastus on siirtynyt suuriin teollisiin keskusteurastamoihin ja meijeritoiminta harvoihin keskusmeijereihin. Entisten aikojen logistinen ketju toimii huonosti nykyisessä tilanteessa, jossa suuria tavaravirtoja siirretään isoilla yksiköillä pitkiä matkoja. Julkiset ruokapalvelut ovat siirtyneet JOT-periaatteen (just on time) mukaiseen tuotantotapaan, jossa kaavamainen ruokalistasuunnittelu edellyttää ennakoitavaa ja tasalaatuaista materiaalintuotusta sovittuina aikoina. JOT-tyyppisestä tuotannosta on kirjoitettu paljon (ks. esim. Hutchins 1999). Tuotantotavassa pyritään tehostamaan tuotantoa ja minimoimaan varastojen määrä sekä niihin sitoutunut pääoma. Paikallinen pientuotanto sopii huonosti tällaiseen toimintatapaan.

JOT-tuotanto on saanut alkunsa Japanista Toyotan tavasta tuottaa autoja. Tavoitteena on ollut, että varastojen määrä minimoituu ja valmistuksessa tarvittavat raaka-aineet ja tuotteet tuodaan paikalle vasta sitten kun niitä prosessissa tarvitaan. Menetelmän perusidea on valmiiden tuotteiden tai raaka-aineiden toimittaminen asiakkaalle vasta siinä vaiheessa, kun niitä tarvitaan ja vain tarvittavan määrän, eli mitään ei

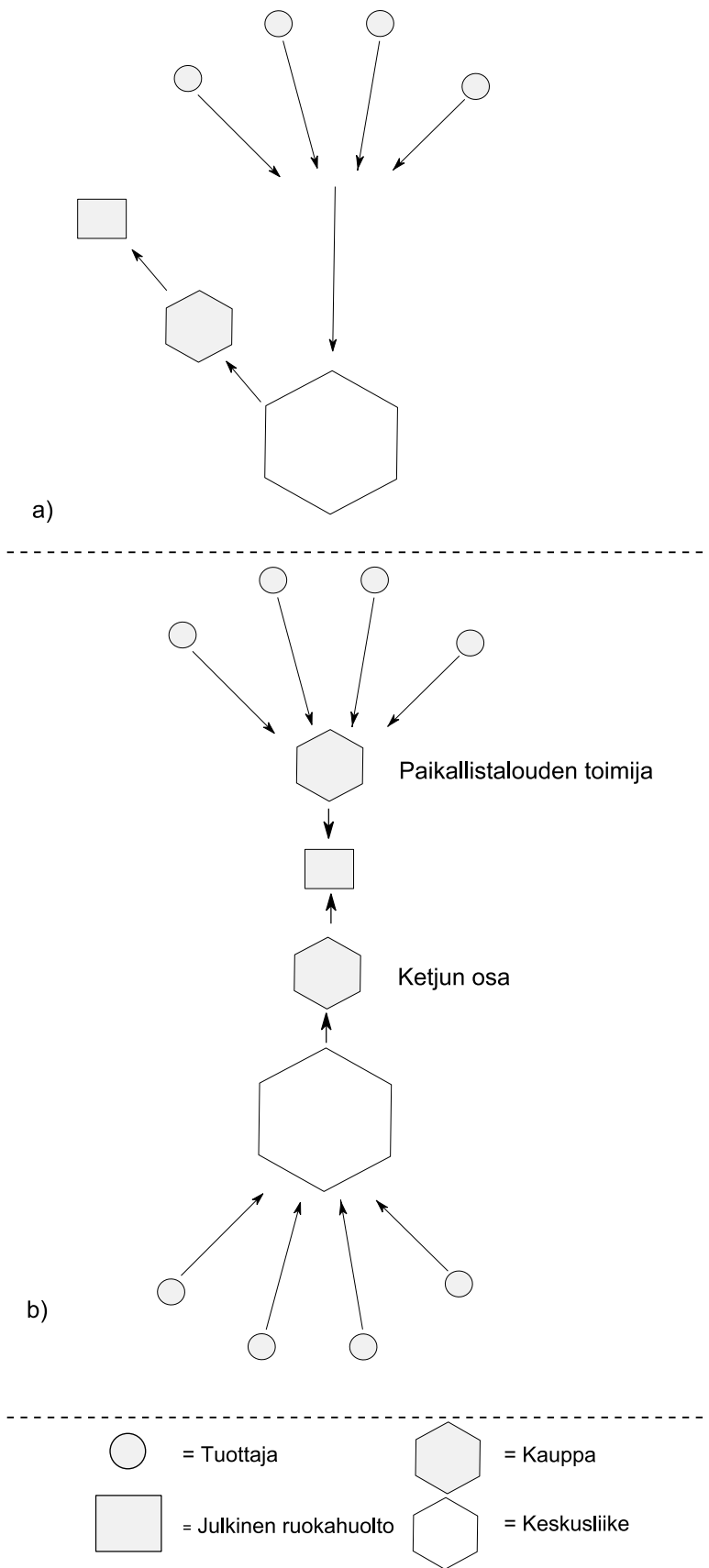


valmisteta liian aikaisin. Toiminta perustuu virheiden välttämiseen ja logistiikan moitteettomaan toimintaan.

Kuva 12 osoittaa tilannetta, jossa keskusliikkeet kokoavat tuotannon ja jakavat sen logistista ketjuansa pitkin takaisin. Paikallisen ruoantuotannon merkitys omalla alueella on pieni, kun tuotevirrat viedään muutamaan harvaan logistiikkakeskukseen, tavarankiertäessä ns. ”Helsingin kautta”. Tilanne muistuttaa kuvan 10 tapausta, jossa toiminta optimoidaan tienpitäjän ehdoilla. Tässä tapauksessa julkiset ruokapalvelut linkittyvät kaupan keskusliikkeiden logistiseen ketjuun sitä suosivaksi ja kerrannaisvaikutukset hajautuvat valtakunnantasolle.

Jos tarkastellaan vain tavaravirtoja, nykyiset logistiset ketjut kokoavat ja jakelevat tavarat tehokkaasti koko valtakunnantasolla. Suurten tuottajien on helpointa myydä tuotantonsa suoraan teollisuuden ja kaupan logistisiin ketjuihin. Tällöin tuottajat kytkeytyvät valtakunnalliseen tuotantoon ja kulutukseen. Kytkeä paikallistalouteen jää lähinnä tuotannon aiheuttamaan paikallistalouteen liittyvään kysyntään.

Eräänlaisena vaihtoehtona voi syntyä kuvan 12b tapainen tilanne, jossa julkiset ruokapalvelut hyödyttävät sekä paikallistaloutta että kaupan keskusliikkeiden logistista ketjua. JOT-tyyppisessä tuotannossa julkinen ruokapalvelu joutuu turvautumaan pitkälti standardoituihin tuotteisiin ja toimitustapaan, mikä vaatii koostavaa yksikköä paikallisen tuotannon ja julkisen ruokapalvelun välille. Tällainen paikallinen toimija voi organisoida esimerkiksi osuustoimintaan perustuen tai vaikkapa paikalliseksi kauppahuoneeksi. Se tasaisi pieniä toimituseriä ja toisi julkisten ruokapalvelujen nykyään kaipaamaa ennakoitavuutta toimintaan. Samalla julkiset ruokapalvelut toisivat tasapainoa paikallistalouden toiminnan ja alueen itsensä ulkopuolelta tilattavien tuotteiden välille. Toimintatapa mahdollistaisi kerrannaisvaikutuksien syntymisen lähiympäristössä ja antaisi pientuotannolle toiminnallisia edellytyksiä. Luultavasti suurimmat tuottajat jakelisivat edelleen tuotteensa keskusliikkeiden ketjujen kautta, elleivät erilaiset arvovalintoihin liittyvät syyt puolla paikallisen logistisen verkon kautta toimimista.



**Kuva 12.** Logistinen ketju nyky muodossa a) ja lähiruoan hyödyntämiseen pystyvänä b).

### 2.4.3 Arvoketju ja polkuriippuvuus

Julkiset ruokapalvelut voidaan nähdä osana arvoketjua, jonka alkupäässä on ruoan raaka-aine ja loppupäässä käyttäjän syövä ateria. Yksinkertaistettu julkisen ruokapalvelun arvoketju käsittää ruoan alkutuotajan, valmistavan keittiön ja loppukäyttäjän, joka voi olla ruoka-annoksen syövä koululainen tai terveyskeskuksen potilas. Logistiikka käsittää tässä tapauksessa raaka-aineen, ruoan valmistamiseen tarvittavien muiden panosten ja lopputuotteen kuljettamiseen tarvittavan ketjun.

Ketjun toimintalogiikan mukaista on hankkia suuria eriä tuotteita, jotka voidaan jakaa tehokkaasti eteenpäin ja tästä tehostumisesta syntyy ketjun toimijoiden saama kaupallinen voitto tai toiminnassa syntyvä säästö. Tässä mallissa toiminnan tehokkuutta tarkastellaan ketjun sisäisen arvontuotannon ja sen käyttämien panoksien suhteessa. Mitkä vaikutukset ovat arvoketjun ulkopuolella, on ketjun toiminnan kannalta sivuseikka, jolleivät ne vaikuta loppukysyntää laskevasti.

Prosessin kannalta sinänsä on vähemmän tärkeää, maksaako ruoan käyttäjä itse aterian hinnan syödessään vai maksetaanko hinta vaikkapa julkisista verovaroista. Ketjussa rahaprosessi on joka tapauksessa vastakkainen reaali-prosessin eli vaadittavan ruoka-annoksen tuottamisen kanssa. Arvoketjuajattelun myötä pyritään keskittymään omaan ydinosaamiseen ja hankkimaan ydinosaamisen ulkopuoliset toiminnot alihankkijoilta. Kukin ketjun osa lisää oman panoksensa tuotteeseen. Arvoketjua voidaan tarkastella yrityksen sisäisenä ketjuna tai yritysten rajat ylittävänä tuotteen matkana raaka-aineesta loppukäyttäjälle. Arvoketjussa maksimoidaan ketjun tehokkuutta kustannuksia pienentämällä. Tehokkaaseen arvoketjuun voidaan pyrkiä monellakin tapaa. Yksi luonteva tapa on JOT-tyyppinen tuotanto.

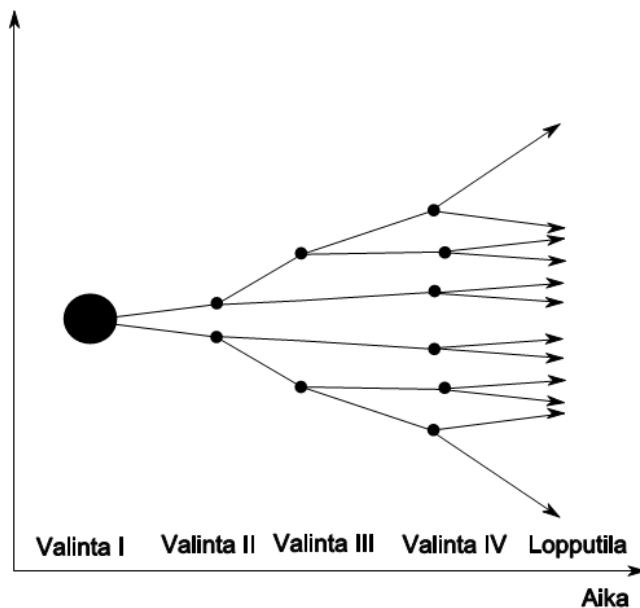
Arvoketju ja JOT-tyyppinen tuotantotapa johtavat teolliseen tai teollisuuden luonteiseen toimintaan, jossa varastoon sitoutunut pääoma on pieni ja tehokkuus saadaan aikaan mahdollisimman pienellä määrällä ydintoiminnan ulkopuolisia toimenpiteitä. Tällainen toimintatapa on omiaan johtamaan kapea-alaiseen optimointiin, jossa merkittävää on kyky taloudellisesti tehokkaasti vastata omasta solmusta ulospäin meneviin virtoihin. Ketjun toiminnan kannalta on tärkeää, että erilliset osat tukevat kokonaisuuden toimintaa. Määräävässä asemassa oleminen tuo valtaa ketjun muihin toimijoihin. Arvon lisääntymistä ketjussa voi kuvata vaikkapa juoksujalkineiden valmistaminen kehitysmaassa ja kenkäparin arvon nousu siihen liitetyn merkin, brändin, vaikutuksesta. Tuotteen vaatima työ ei lisää juurikaan parin arvoa, mutta liike-merkin omistajan tuotteen brändin liittyminen tuotteeseen nostaa kauppahintaa, jonka kuluttajat ovat valmiita maksamaan. Arvoketjussa työ ja arvonlisäys erkaantuvat toisistaan ja määräävässä asemassa ketjua oleva toimija voi sijoittaa työtä ketjun arvonlisäyksen kannalta edullisiin osiin. Tämä voi olla eri asia kuin paikallistaloudellisesti saatavilla oleva hyöty.

Arvoketjussa jokainen toimiva osa tekee tuotannostaan mahdollisimman tehokasta sisäistä lähtökohdista käsin. Ajattelu johtaa polkuriippuvuuteen, jossa vastaukset ongelmiin haetaan kapea-alaisesta yksikön sisäisestä toiminnasta käsin. Ulkoiset vaikutukset jäävät selvittämättä ja sisäisen tehostumisen ulkoiset haitat ja hyödyt miettimättä.

### 2.4.4 Päätöksenteko polkuna

#### Päätöspuu

Kaavamaisesti voidaan ajatella, että jokainen tekemämme valinta avaa joitain mahdollisuuksia ja valinnan tuloksena joitain mahdollisuuksia suljetaan pois käytöstä. Näin tekemistämme valinnoista muodostuu polku, jota myöten tekemämme valinnat johtavat meidät johonkin lopputilaan. Valintojen myötä päätöspuussa saavutetut tilat voivat olla kauempana tai lähempänä toisiaan (kuva 13).



**Kuva 13.** Päätöspuu ja polku tavoitteisiin.

Myös julkisen ruokapalvelun kehitystä voidaan tarkastella päätöspuuna, jossa alkuehdoista päädytään johonkin lopputilaan. Alun perin sota-aikana säädettiin laki kouluruokailusta: ”1943 Kansakoululakiin lisättiin 20 §:ään uusi momentti: Kansakoulun oppilaille on kunnan annettava täysin työpäivinä maksuton ateria. Laissa annettiin kunnille viiden vuoden siirtymäaika, joten vuotta 1948 pidetään lakisääteisen ja maksuttoman kouluruokailun alkamisvuotena. Lakipykälän toisessa momentissa määrättiin: Kansakoulun oppilas on velvollinen koulun työajan ulkopuolella tekemään kohtuulliseksi katsottavan määrän työtä elintarvikkeiden kasvattamiseksi ja keräämiseksi koulukeittolaa varten. Kansakoulun opettaja on velvollinen johtamaan tätä lasten toimintaa. Lakia on myöhemmin muutettu, ja 1990-luvulla koulutoimen sääntelyä purettiin voimakkaasti ja kouluruokailun säännöksiäkin vähennettiin. Vuoden 2004 Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaan kouluruokailu on osa perusopetuksen opetussuunnitelmaa ja osa koulun oppilashuoltoa. Opetussuunnitelmaan tuli laatia suunnitelma, jossa kuvataan oppilashuollon tavoitteet ja keskeiset periaatteet: kouluruokailun järjestämisessä huomioon otettavien terveys- ja ravitsemuskasvatuksen ja tapakasvatuksen tavoitteet” (Kouluruokailu 60 vuotta). Vuonna 2010 kouluruoan hinnan kuntakohtainen vaihtelu oli 1,5 eurosta 8 euroon (MTV3 2010). Kuntien taloudellinen tilanne vaikuttaa julkisen ruokapalvelun saamaan rahamäärään ja ruokapalvelut joutuvat tehtävänsä toteuttaessaan tasapainoilemaan ruoan tuotannon edullisuuden sekä terveydellisten, monipuolisuutta lisäävien ja kasvatuksellisten tavoitteiden välillä. Reagoinnit näiden tavoitteiden saavuttamiseksi muodostavat päätöspuun tai polun, jota myöten nykytilanteeseen on ulkoisten muutosten ja sisäisten päätösten myötä päädytty.

Logistisista syistä johtuen julkiset ruokapalvelut toimivat aikoinaan pääsääntöisesti lähellä kulutuspaikkaa. Kouluissa oli oma keittiö, joka valmisti kouluissa syötävät ateriat. Samoin toimivat muut julkiset ruokapalvelut. Etenkin maaseudulla syntyi tällöin luonteva lähiruoan käyttöä edistävä kytkös. Logistiikan kehittyessä tuote tuli mahdolliseksi toimittaa yhdestä tai muutamasta harvasta tuotantopisteestä nopeasti lämpimänä laajalle jakelualueelle. Tällöin yhteys lähiympäristön pientuottajiin helposti katkesi, kun toiminnassa alkoivat painottua talouden mittakaavaedut. Teollinen tuotantotapa painottaa erilaisia asioita kuin pienissä yksiköissä tehtävä käsityötyyppinen tuotanto.

Valintaan käsityötyyppisen tuotannon ja teollisen tuotannon välillä vaikuttavat aiemmin mainitut logistiikan muutokset, väestörakenteen muutokset sekä muutokset kaupan ja elintarviketeollisuuden rakenteessa ja toimintatavoissa. Pyrittäessä tuottamaan ruoka-annos mahdollisimman halvalla ja hyödyntämällä mitattakaavaetuja tehdään valintoja, jotka sulkevat pois muunlaisia toimintatapoja tai tekevät niiden käytön hankalaksi.

## Polkuriippuvuus

Polkuriippuvuutta voidaan tarkastella historiallisena valintojen tekemisen luomana tilana. Aluksi kaikki vaihtoehdot ovat vapaana, mutta kun ensimmäinen valinta tehdään, suljetaan samalla pois vaihtoehtoja, jotka eivät kuulu valittuun polkuun. Valinnan jälkeen polulta tai uralta poikkeaminen voi olla vaikeaa tai

kallista. Esimerkkinä polkuriippuvuudesta on usein tarkasteltu polttomoottorin valikoitumista auton voimanlähteeksi, jolloin höyrykone ja sähkömoottori syrjäytyivät kehityspolulta. Valituksi tulleen nestemäistä polttoainetta käyttävän polttomoottorin jälkeen infrastruktuuri kehittyi tätä tukevaksi ja vaikka laajamittainen sähkömoottorin käyttö auton voimalähteenä pysyi hankalana, ei niitä tukevaa latausjärjestelmää kehittynyt. Polku määrittää ehtoja toiminnalle ja siltä poistuminen vaatii suuria investointeja. Polkuriippuvuuden luova valinta ei välttämättä ole paras mahdollinen tai tehokkain. Voittaja saattaa syntyä sattumalta syrjäyttäen parempia vaihtoehtoja. Kun kriittinen massa on saavutettu, vaihtoehdon on hankala syrjäyttää vakiintunutta tilaa. Peltonen (2004) toteaa, että ”polkuriippuvuuden selitysmalleja teknologian, talouden, instituutioiden ja politiikan prosesseissa yhdistää temporaalinen dynamiikka, joka tekee tietyistä historiallisesti syntyneistä poluista itseään vahvistavia ”kasvavien tuottojen” polkuja; näistä tulee tuottoisampia, menestyksekkäämpiä, pysyvämpiä ja hallitsevampia kuin toisista.”

Mattila (2006) toteaa terveydenhoitoa analysoivassa tutkimuksessaan pohtiessaan polkuriippuvuutta, että: ”Itseään vahvistava palauteprosessi johtaa siihen, että tilanteessa, jossa monet lopputulokset ovat mahdollisia, positiivisten palautteiden dynamiikka lukitsee lopputuloksen tiettyyn vaihtoehtoon. Polun alku on saattanut syntyä vahingossa ja tekijät, jotka on koettu hyödylliseksi polulle lähettäessä, ovat aikaa myöden kadonneet. Tästä huolimatta polkua edelleen seurataan.” Polkuriippuvuus voi johtaa lukkiutumiseen, jossa toiminta jatkuu entisellään, eikä enää uudistu.

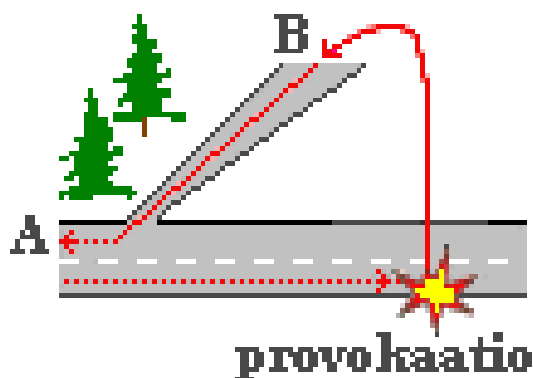
#### **2.4.5 Polkuriippuvuus ja mahdollisuus toiminnan muutokseen**

Jos julkiset ruokapalvelut alkavat toimia logistisen ketjun tehokkaana osana, niin ne joutuvat toimimaan koko ketjun toiminnan logiikan mukaisesti. Mahdollisuudet tehdä omia päätöksiä kapenevat ja ohjaus tapahtuu ulkopuolelta. Tällainen riippuvuus syntyy taloudellisesti trimmatun kokonaisuuden myötä, jossa helposti saatavat vaihtoehdot ovat ketjun toimintaa tukevia ja tehokkaasti toteutettavia. Ketjussa määrävän aseman omaavan edun mukaista ei ole tuottaa muita vaihtoehtoja esille. Lähiruokaa tukevien vaihtoehtojen esiin nousu vaatii polkuriippuvuuden murtamista. Se tarvitsee myös ketjun ulkopuolisten arvojen ottamista huomioon ja toiminnan uudelleen suuntaamista. Voisivatko julkiset ruokapalvelut olla määrävässä asemassa ketjua omassa toiminnassaan?

#### **Lateraalinen ajattelu polkuriippuvuuden murtajana**

Lateraalista ajattelua on kuvannut ja kehittänyt de Bono (1971). Hän tekee erottelun perinteisen vertikaalisen ja lateraalisen ajattelun välille. Normaali vertikaalinen ajattelu hyödyntää perinteistä loogista ajattelua, jossa edetään lähtökohdista seurauksiin käytettävän viitekehyksen sisällä. De Bono on normaalin loogisesti etenevän ajattelun rinnalle esittänyt lateraalista ajattelua, jota joskus on kuvattu seuraavasti: ”Välillä saa olla väärässäkin, kunhan vain lopulta on oikeassa”. Lateraalisen ajattelun piirteitä on tavattavissa erilaisissa arvoituksissa ja huumorissa, jossa puhtaasti loogisesti etenemällä kohdataan umpiperiä, joista ratkaisun saavuttamiseksi tulee palata takaisin polun johonkin edeltävään haaraan ja jatkaa tästä eteenpäin. (Papinniemi 2004). Sivuraiteet voivat tässä olla tärkeitä ajattelua eteenpäin vieviä tekijöitä, joiden merkitystä ei huomaa ajattelun valtaväylältä käsin. De Bono (1971, s. 12) itse katsoo, että ”lateraaliset ajattelijat pyrkivät tutkimaan kaikkia eri tarkastelutapoja mieluummin kuin hyväksyvät lupaavimman ja pyrkivät jatkamaan sen pohjalta”.

Vertikaalisen ajattelun myötä kuljetaan päätietä eteenpäin ennalta määrättyjen ehtojen määrittäessä mahdollisia valintoja. Vertikaalisella ajattelulla on ilmeinen yhteys polkuriippuvuuteen, eikä sen käyttäminen auta siirtymään pois polulta. Ainoastaan lukkiutumana tunnettu ilmiö, jota voidaan kuvata myös käytetyn polun loppumiseksi pakottaa pois polulta ja sen määrittämästä vertikaalisesta ajattelusta. Lateraalisessa ajattelussa pyritään pois ennalta määrättyjen ehtojen vallitsemasta väylästä. Ajattelussa tämä tarkoittaa uralta poispyrkimistä. Tällainen väliin tuleva tekijä voi olla sattuma tai tietoinen kysymys, miten asioiden tulisi olla. Kysymys siitä, miten asioiden tulisi olla, voi johtaa seuraavaan kysymykseen: päästäänkö haluttuun tulevaisuuteen nykyisistä lähtökohdista käsin ja ratkaisemalla asioita nykyisen toimintatavan ehtoilla? Myös tietoinen provokaatio (kuva 14) voi ohjata valtatietä johonkin toiseen haaraan (Papinniemi 2004). De Bonon (1971, s. 87) mukaan: ”Jos me ’jotenkin’ joudumme päätieltä sivutielle, meidän on ’jälkikäteen’ helppo nähdä, että paluureitti on ilmeinen”.



**Kuva 14.** Provokaatio polkuriippuvuuden murtajana (Papinniemi 2004).

Provokaatiolla on ilmeinen ja läheinen yhteys tässä tutkimuksessa käytettyyn politiikkadialogiin kuntien ruokapalvelujen muuttamiseen vaikuttavana menetelmänä. Poliittikkadialogin avulla voidaan hakea paikallisia toimivia ratkaisuja päästä pois polkuriippuvuudesta. Tavoitteena on muuttaa arvoketjun toimintaa paikallisia toimijoita ja lähiruokaa suosivaksi. Mitä ovat ne ilmeiset ratkaisut, joita soveltamalla voidaan edistää lähiruokaa käyttä ohittamalla arvoketjun mukanaan tuomat aineelliset ja henkiset rajoitteet?

#### 2.4.6 Päätelmiä

Lähiruokaa kannalta ongelmakohtia näyttävät olevan mm. seuraavat asiat:

- JOT-tuotanto edellyttää keittiöön saapuvien kuljetusten minimointia
- Tuotantotapa vaatii toimitusten ennakoitavuutta ja tasalaatuisuutta ja standardointia
- Pientuottajat eivät yksin pysty täyttämään JOT-tuotannon vaatimuksia
- Suurten tuottajien saama suhteellinen hyöty on paikallistason toiminnassa vaatimatonta
- Kilpailutusta koskeva lainsäädäntö hankaloittaa lähiruokaa suosimista

Kaikki ongelmat eivät liity logistiseen ketjuun, vaan ne ovat taustalla vaikuttavia. JOT-muotoinen tuotantotapa vaatii ainakin osittain suuruuden ekonomian ottamista mukaan lähiruokaa käyttämiseen julkisessa ruokatuotannossa. Ongelmien ratkaisu nykyisen arvoketjun tarjoamin välinein aiheuttaa polkuriippuvuutta, koska vaihtoehtoiset toimintamallit koetaan ohueksi hiottuun organisaation toimintaa häiritseviksi.

Nykyisen kilpailulainsäädännön aikana julkisen kysynnän ohjaaminen paikallistalouteen on ongelmallista, sillä kilpailutuksessa vaaditaan kaikkia palveluntarjoajia kohdeltavan tasapuolisesti, jolloin palvelut voivat kärsiä ja kerrannaisvaikutukset siirtyvät oman paikallistalouden ulkopuolelle. Jos kyseessä on ruokapalvelujen tapainen osittain alueen perus- ja osittain palvelusektorin työpaikkoihin kysyntää aiheuttava toiminto, voivat mahdolliset kerrannaisvaikutukset olla paikallisesti merkittäviä.

Paikallisia ruokamarkkinoita ajatellen kyseeseen tulee tuotteiden myynti keskusliikkeille, erilaisille hankintarenkaille<sup>2</sup> tai suoraan paikalliseen käyttöön. Jos ostajia on vain muutama vaikka myyjiä on paljon, tunnetaan tilanne nimityksellä oligopsony. Käsitettä on sovellettu mm. työmarkkinoiden tutkimukseen (Bhaskar ym. 2002). Tuottajan kannalta vaivattominta on myydä koko tuotanto kaupan tai jalostajan ruokaketjuun, jolloin oman markkinointi- ja kuljetustyön osuus minimoituu. Suurelle tuottajalle on hyödyllisintä, jos paikallismarkkinoille myytävät tuotteet tulevat laajemmalle alueelle kelpaavan tuotannon päälle, jolloin mahdollinen vapaa tuotantokapasiteetti tulee tehokkaammin hyödynnettyä. Pientuottajalle paikalliset markkinat näyttävät erilaisena kuin suurelle, sillä pienet tuotantoerät tunkeutuvat huonosti kaupan markkinoille, jotka edellyttävät ennustettavuutta ja tasaista toimitusvarmuutta. Tämä on ongelma myös paikalliselle julkiselle kysynnälle, joka myös edellyttää toimitusvarmuutta. Myös paikallisten markkinoiden toimivuus vaatii usean pienen tuottajan yhteistyötä.

<sup>2</sup> Kuntien muodostamassa hankintarenkaassa yksi kunnista toimii hankinta-agenttina ja kilpailuttaa samalla kertaa kaikkien mukana olevien kuntien hankinnat. Hankintarenkaassa kukin kunta tekee yleensä omalta osaltaan hankintapäätöksen ja sopimuksen yhden tai useamman valitun toimittajan kanssa, jolloin jokainen kunta vastaa myös itse mahdollisesta valituksesta markkinaoikeuteen. (ks. Korhonen 2012, Eskola & Ruuhoniemi 2011, s. 128.)

Paikallistalouden toiminnan kannalta on edullista tuottaa, jalostaa ja kuluttaa paikallisesti tuotettuja tuotteita – ainakin, jos hinta on sama kuin ulkopuolelta hankitulla tuotteella<sup>3</sup>. Kerrannaisvaikutukset tekevät toimintavasta edullisemman. Tällä perusteella myös hieman kalliimpi tuotanto on paikallistalouden toimintalogiikan perusteella kannattavaa, mutta tällöin kerrannaisvaikutuksista täytyy olla hyvin selvillä.

Kun pohdinta palautetaan kuvan 7 (s. 26) mukaiseen kaavioon, niin voidaan muistaa julkisten ruokapalvelujen aktiivisen lähiruoan suosimisen parhaimmillaan vaikuttavan alueen perustalouden työpaikkoihin ja aikaansaavan kerrannaisvaikutuksia palveluiden kautta väestöön välittyvässä ketjussa. Samalla positiivisia vaikutuksia voi ylettyä paikallisiin palveluihin, jos kysyntää ohjataan niiden kautta. Teoreettisesti tarkastellen ensiksi mainitut vaikutukset kertautuvat eniten, mutta myös palvelujen säilyminen kannattavuuskynnyksen ylittyessä on tärkeää.

Kerrannaisvaikutusten määrä riippuu panoksista. Jos julkiseen ruokapalveluun sijoitetaan vain vähäisiä rahamääriä, ovat lähiruoan kautta syntyvät alueelliset kerrannaisvaikutukset myös pieniä.

## 2.5 Arvot, asenteet ja lähiruoan käyttö

Lähiruoan käyttöä ja sen vaikutuksia voidaan tarkastella sekä aineettomana että aineellisena prosessina. Aineelliseen eli reaali prosessiin liittyy ruoan hankinta, jalostaminen ja käyttö sekä sen tuottamiseen ja käyttöön vaadittavat panokset. Perinteisesti tuotannossa reaali prosessia vastaa rahaprosessi. Reaali prosessi ilmenee varsinaisen tuotannon määrän ja laadun lisäksi tuotannon alueellisena sijoittumisena, erilaisina kerrannaisvaikutuksina ja väestön tarvitsemien palvelujen sijoittumisena. Keskipokoisessa tai pienehkössä kunnassa julkisten ruokapalvelujen vuosittaiset määrärahat ovat sitä mittaluokkaa, että niiden varaan ei voida laskea kovin suurta reaalista panosta uuden tuotannon ja jalostuksen avaamisessa. Lähiruoan vaikutukset saattavat olla riittävät jonkun palvelun tuottamiseen tai toiminnan aloittamiseen vaadittavan kynnyksen ylittämisessä. Reaali prosessien toiminnan taustalla ovat niihin vaikuttavat aineettomat tekijät, kuten arvot, jotka vaikuttavat valintoihin.

Tutkimuksen avulla voidaan yrittää vaikuttaa arvoihin ja motivaatioon tehdä jotakin lähiruoan käytön edistämiseksi. Lyhyellä tähtämellä reaali prosessi toimii omien ehtojensa mukaan, mutta arvoihin ja motivaatioihin on mahdollista vaikuttaa. Aluksi tarkastellaan alueellista ulottuvuutta ja seuraavaksi pohditaan asioihin vaikuttavia tekijöitä yksilön kannalta.

### 2.5.1 Arvot ja asenteet käsitteinä

Arvot ovat läheisiä käsitteitä tarpeille. Arvot ovat aineettomia ja hankalasti mitattavia. Ne kuitenkin vaikuttavat yksilöiden toimintaan, sillä arvot ohjaavat ihmisen käyttäytymistä.

Schwartz (1992, s. 3–4) on katsonut, että arvot:

- ovat käsitteitä tai uskomuksia
- voivat viitata haluttuun lopputilaan tai käyttäytymistapaan
- voivat vaikuttaa tietyissä tilanteissa
- voivat ohjata käyttäytymistä tai tapahtumia sekä niiden arviointia
- voivat järjestyä suhteellisesti toisiinsa nähden

Niskanen (1995, s. 52) on pitänyt merkittävänä Schwartzin havaintoa, että samassa yhteisössä on keskenään ristiriitaisia arvoja, kuten perinteen kunnioitus ja vaihtelun halu. Tavallisessa arkipuheessa arvot edustavat jotain tavoittelemisen arvoista. Ne edustavat jotakin, mistä on pulaa tai mitä ei ehkä ole olemassa. Allardtin (1976, s. 28) mukaan arvot liittyvät ihmisten tarpeentyydytykseen. Arvot ovat lähellä hyveiden ja arvostuksien käsitteitä, mutta näitä abstraktimpia. Arvot eivät välttämättä ole yhteisiä kaikille ihmisille. Voidaan kuitenkin puhua yhteisestä arvopohjasta, johon ihminen joutuu sopeutumaan tai jota vastaan hän joutuu kapinoimaan.

<sup>3</sup> Toki tilanne on erilainen, jos on mahdollista tuottaa kalliimpaa tuotetta muualle, jolloin on kannattavaa tuoda halvempaa tuotetta alueen ulkopuolelta.



Arvot saattavat perustua eettisiin perusteisiin tai periaatteisiin. Niitä on usein hankala perustella rationaalisesti. Ne ovat yksityisiä tai yhteisiä käsitteitä siitä, miten tulisi menetellä. Ns. kultaisen periaatteen<sup>4</sup> noudattamista voidaan tosin analysoida myös rationaalisista lähtökohdista käsin tai hyötykäsitteen kannalta, kuten filosofi Jeremy Bentham pohti aikoinaan.

## 2.5.2 Arvoperusta

Yhteisen arvoperustan olemassaolo, sen laajuus tai kapeus vaikuttaa yksilön toimintaan. Keskustelu johdattaa tällöin sosiologian klassikkoon Durkheimiin, joka 1800-luvulla pohti mekaanisen ja orgaanisen solidaarisuuden käsitteitä. Hän on klassikkoteoksessaan sosiaalisesta työnjaosta (Durkheim 1990) todennut, että taloudellinen rakenne selittää sosiaalista rakennetta ja yhteistä tajuntaa. Durkheimin esiin tuoma yhteisön yhteinen arvopohja vaikuttaa yksilön arvoihin ja yleensäkin kokemuspääpiiri muokkaa arvomaailmaa. Yhteiskunnassa on yleensä jonkinasteinen yhteinen arvopohja, jota mm. lainsäädäntö heijastaa. Erilaiset hajanaisemmat tai kiinteämmät sosiaaliset ryhmät voivat pyrkiä säilyttämään arvopohjaa tai kapinoimaan sitä vastaan.

## 2.5.3 Motivaation liittyminen arvoihin ja tarpeisiin

Motivaatio on tärkeä tarpeiden toteuttamiseen liittyvä tekijä. Perustarpeiden toteuttamisen vaatima motivaatio on oikeastaan välttämätön asia hengissä säilymisen kannalta. Korkeamman tason tarpeiden tyydyttämisessä motivaatio ei synny välttämättömyydestä vaan muista tekijöistä.

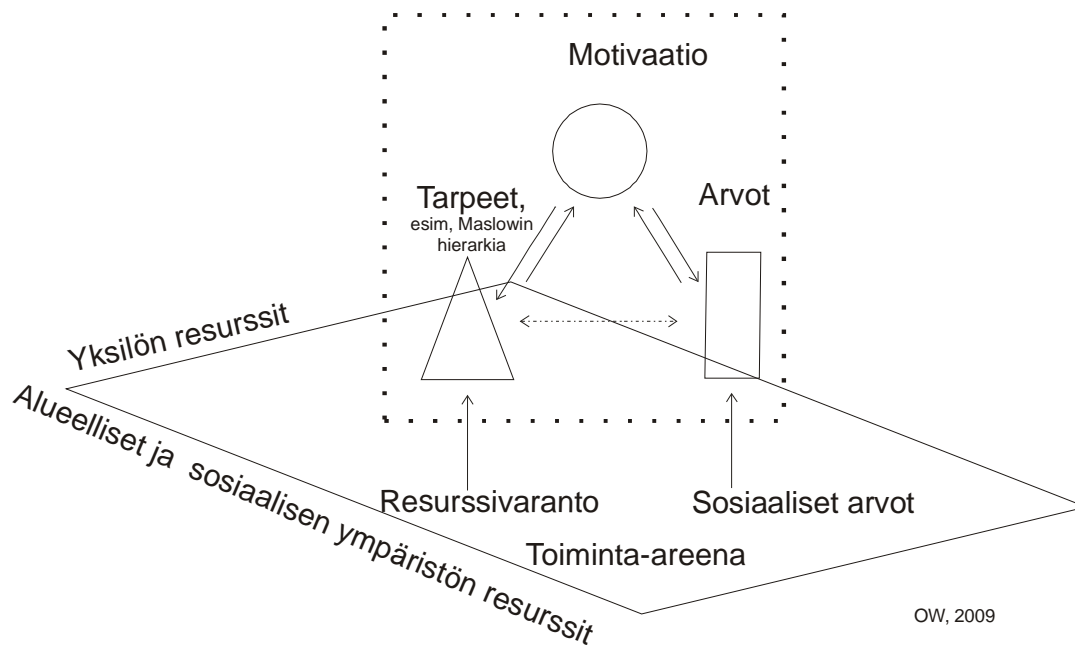
Motivaatio liittyy läheisesti tarpeisiin, arvoihin ja resursseihin. Motivaatiolla tarkoitetaan sitä yksilön henkistä tilaa, joka suuntaa hänen toimintaansa asetetun tavoitteen saavuttamiseksi. Voidaan ajatella, että motivaatio on ihmisen liikkeellepaneva voima. Yksilötason tarkasteluna on arvioitu, että: ”Ulkoapäin annetut palkkiot ja kannusteet voivat palkita sisäisesti (työn ilo) tai ulkoisesti (saa rahaa). Sisäiset palkkiot tyydyttävät puolestaan ylimmän asteen tarpeita (itsensä toteuttamisen tarve, pätemisen tarve) ja ovat yksilön itsensä välittämiä, liittyvät työn sisältöön ja ovat pitkäkestoisia. Ulkoiset palkkiot tyydyttävät alemman asteen tarpeita (yhteenkuuluvuuden tarve, turvallisuuden tarve) ja ovat organisaation tai sen edustajan välittämiä, liittyvät työympäristöön ja ovat lyhytkestoisia. Sisäinen ja ulkoinen motivaatio täydentävät toisiaan, eivätkä ne ole täysin erillisiä” (Ruohotie 1982). Ajatuksena on, että motivaatio liittyy sekä arvoihin että tarpeisiin ja muutos yhdessä heijastuu myös muualle. Yksilön ja yhteisön resurssit vaikuttavat tarpeiden tyydytyksen asteeseen. Maslowin hierarkiassa<sup>5</sup> ajatellaan, että vasta alemman tason perustarpeiden tultua tyydytyksi on korkeampien tarpeiden, kuten itsensä toteuttamisen, vuoro. Motivaatio liittyy myös haluun tyydyttää jotakin inhimillistä tarvetta. Durkheimin esiin tuoma yhteisön yhteinen arvopohja vaikuttaa yksilön arvoihin ja yleensäkin kokemuspääpiiri muokkaa arvomaailmaa.

---

<sup>4</sup> Tämä annetaan yleensä muodossa: ”Kohtele toisia kuten haluat heidän kohtelevan itseäsi”.

<sup>5</sup> Maslowin tarvehierarkiaa on paljon myös kritisoitu, ja keskusteltu erityisesti ylempien tarpeiden keskinäisestä järjestyksestä. On myös totta, että tarve säilyttää itsensä hengissä voi väistyä jonkin voimakkaasti motivoivan tekijän takia. Periaatteessa alemman tason tarpeita on mahdotonta tai vaikea korvata. Ylemmällä tasolla vaihto erilaisten tarpeiden välillä on ainakin jossakin määrin mahdollinen.





**Kuva 15.** Motivaation käsitteen liittyminen muihin käsitteisiin.

Kuva 15 pyrkii pohtimaan motivaation yhteyttä tähän käyttäytymisen tilaan ainakin kuvaavalla tasolla. Asetelmaa lienee mahdotonta todistaa yhdessä tutkimuksessa ainakaan syy-seuraus -tasolla. Yhteydet voivat olla välittyneitä ja vaikeasti todennettavissa, syvähaastatteluja ja ehkä psykologista, sosiaalipsykologista ja sosiologista tutkimusotetta vaativia. Lisäksi myös yksilötaso vaikuttaa vaikkapa sosiaalisia arvoja muuttavasti. Tosin pääosin yhden ihmisen vaikutusmahdollisuus yhteisön arvojen muutokseen on vähäinen<sup>6</sup>.

Eräs ratkaisu ongelman tarkastelussa olisi hyödyntää Sten Ringenin sosiaalisen areenan käsitettä (Allardt 1976) jäsentämään ongelmaa. Toiminta-areenan sisällä yksilö voi käyttää resurssiaan erilaisiin toimiin. Toiminta-areena määrittää rajat sille, mikä on nyt ja tässä tilanteessa mahdollista. Käytettävät areenat, areenojen resurssit ja henkilökohtaiset resurssit vaikuttavat tulokseen. Motivaatio on halu vaikuttaa asioihin ja se voi toteutua toiminta-areenan asettamissa rajoissa.

Areena voidaan ymmärtää jäsentäväksi kehykseksi, jonka sisällä yksilöt, yhteisöt ja instituutiot havaitsevat, mieltävät ja toteuttavat tarpeitaan tavalla, johon arvot vaikuttavat kulloistenkin resurssiensa rajoissa. Täten erilaisilla toiminta-areenoilla motivaatiot ilmenevät eri lailla ja erilaisilla voimakkuuksilla, riippuen siitä, millaisessa kehyksessä yksilö on voinut kehittyä, ja mitä hän kokee saavansa palkkioksi toiminnastaan. Juuri toiminta-areena on erilainen erilaisissa kohdekunnissamme.

## 2.6 Arvot ja julkiset ruokahankinnat

Arvojen liittymistä paikalliseen tai lähiruokaan voidaan tarkastella seuraavan asetelman avulla (kuva 16). Erotellaan kaksi erilaista arvopohjaa, joista ensimmäinen on toiminnan logiikasta nouseva minimi, jossa tavoite ja keinot ymmärretään suppeasti ja osittaista optimointia tuottavasti. Toiseen arvopohjaan liittyy laajempi näkemys toimintaympäristöstä, kokonaisuuden toiminnan optimoinnista ja kulttuurisesta merkityksestä.

<sup>6</sup> Ongelma voi olla vaikkapa diktatuurin kehittyminen, jossa diktaattori muokkaa yhteisön arvoja. Toisaalta diktaattorin valtaannousu vastaa johonkin sosiaalisen tarpeeseen tai hyödyntää jotain poikkeustilannetta.

Rooli	Tuottaja/jalostaja	Julkinen ruokahuolto	Ruuan kuluttaja
Toiminnan perusta	Talous	Julkinen velvoite/tehtävä	Ilmainen palvelu (kouluruoka)
Tavoite, arvopohja I	Taloudellinen toiminta ja tulos	Ruokahuollon turvaaminen ja taloudellisuus, sektorin talousarvio, fisikaalinen näkemys	Ruoasta saatava energia
Tavoite, arvopohja II	Paikallistalouden edistäminen, paikallisen ruokakulttuurin edistäminen, toimintaedellytysten luominen muulle toiminnalle	Paikallistalouden edistäminen, kokonaisuuden toiminnan edullisuus, terveyden ja ruokakulttuurin edistäminen, valistus	Oma terveys ja nautinto ruuasta, oppiminen

**Kuva 16.** Arvot julkisissa ruokapalveluissa.

Arvopohjassa I kyse on tuottajalla ja jalostajalla puhtaasti omista taloudellisista toimintaan liittyvistä arvoista. Tuottajalle on vaivattominta myydä tuotanto yhdelle ostajalle, jos saatu hinta on sama kuin myytäessä se pienissä erissä monelle ostajalle. Viimeksi mainitussa tapauksessa taloudellinen tulos voi olla myyntiponnistelun viemän resurssihukan vuoksi jopa pienempi, jos saatu hinta ei ylitä ”suurostajan” hintatasoa. Myös julkisten ruokapalvelujen on taloudellisinta kilpailuttaa suuria toimittajia, jotka pystyvät toimittamaan kaikki tuotteet edulliseen hintaan. Kilpailutuksia on harvoin, eikä ruoan tuottamiseen tarvita ydinprosessin ulkopuolista toimintaa. Jakelussa voidaan optimoida verkko kuluttajiin päin logistiikan ehdoilla. Lopputuotteen kuluttajan kannalta arvopohjaa kuvastaisi: ”Sama se on mitä sitä syö, kunhan maha tulee täyteen.”

Jos alkutuotanto tai jalostus on suurimittakaavaista, niin tuotanto liittyy yleensä paikallisen alueen, esimerkiksi oman kunnan ulkopuoliseen talouteen. Se voidaan aluetalouden kannalta katsoa vientisektoriksi. Paikallistalouden kannalta on merkityksellistä se, hyödyntävätkö syntyvät kerrannaisvaikutukset sitä. Suhteutettuna suurituotannon volyyymiin pienen kunnan ruokapalvelujen tarvitsemat määrät ovat vähäisiä. Ne ovat taloudellisesti kiinnostavia, jos tuotantokapasiteetti saadaan niiden avulla tarkemmin käyttöön. Jos kapasiteetti on jo täysin käytössä, niin ylittääkö paikallisen kysynnän aiheuttama tulos investointien vaatiman hinnan? Jos yrittäjä tässä tilanteessa päättää panostaa lähiruoan tarjoamiseen, niin hän lähestyy toiminnassaan arvopohjaa II. Arvopohjassa I pysyttäytyen hän tarjoaisi tuotantoa vain, jos se on ylimääräistä.

Arvopohjassa II toiminta ymmärretään paremmin kokonaisuudeksi ja mahdollinen optimointi on laajempaa kokonaisuutta hyödyntävää. Siihen kuuluu näkökulma, jonka mukaan tuottajan kannattaa hyödyttää paikallisia markkinoita. Ne parantavat hänen toimintaedellytyksiään, mutta tuottavat myös muille toimijoille hyötyä. Julkisten ruokapalvelujen kannalta kyseessä olisi paikallisten toimijoiden ja tuotteiden suosiminen. Samalla toiminta olisi kuluttajiin päin kasvattavaa, opettavaa ja terveyttä edistävää. Vaikutus kuluttajaan näkyisi mielenkiintona, nautintona ja parantuvana terveydentilana.

Muutos arvoissa voi johtaa motivaatioon muuttaa toimintatapoja. Jos koetaan tärkeäksi säilyttää paikallistalous elinvoimaisena ja asukkaita palvelevana, pitää sen toimintaa edistää. Julkiset ruokapalvelut voivat olla yksi osa tällaista prosessia, mutta sen mahdollisuudet suureen muutokseen ovat rajalliset. Julkiset ruokapalvelut voivat silti toimia katalysaattorina, joka aloittaa paikallistaloutta tukevan muutoksen. Kysyntä voi pakottaa investointeihin ja kilpailutus voi aiheuttaa tappion riskin, jos kilpailu hävitään ahtaasti taloudellisesti tulkittuna tarjousten käsittelynä. Riskien jakaminen on tärkeää sekä alueellisesti että ajallisesti. Siitä hyötyy sekä tuotanto että julkiset ruokapalvelut. Tahto tuottaa lähiruokaa on muusta kuin ahtaasti sektorin sisäisestä taloudellisesta arvopohjasta nousevaa.

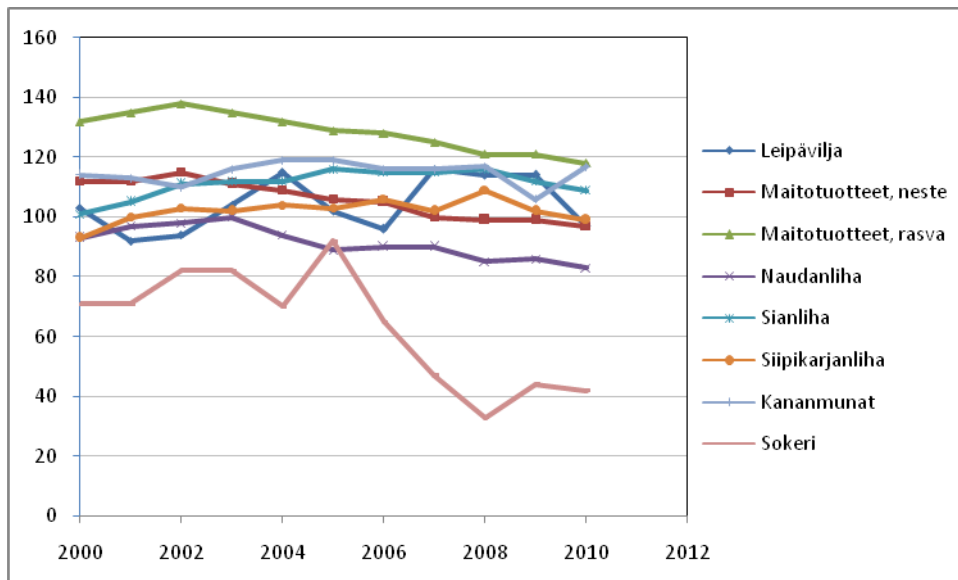
Pienekköillä markkina-alueilla julkiset ruokapalvelut voivat auttaa tuottajaa tai jalostajaa saamaan aikaan kannattavan tuotannon yhdistyneenä muuhun paikalliseen kysyntään. Ongelmana ovat pieniin tuotantorresursseihin kuuluvat pienet tuotantomäärät ja vaikeus vastata kysyntäpiikkeihin. Julkiset ruokapalvelut tarvitsevat toiminnassaan ennakoitavuutta. Ratkaisua voidaan hakea mm. osuuskuntatyypillisestä toiminnasta, jolloin tuotantoa voidaan alueellisesti hajauttaa ja tarjota yhtä yrittäjää parempaa toimintavarmuutta. Pienellä tai suurella tuottajalla taloudelliset arvot voivat yhtyä muunlaiseen arvopohjaan, mutta taloudellisen toiminnan edellytykset voivat täytyä lähiruoan toimittamisesta ja tuottamisesta helpommin kuin suurella tuottajalla. Luonnollisesti suuren tuottajan innostuminen lähiruoasta voi olla myös peräisin tarpeesta mainostaa tuotantoaan eettisin periaattein.

Tässä hankkeessa on pyritty luomaan otollinen tilanne motivaation kasvulle ja arvojen muutokselle, jotka muuntavat toimintatapoja. Näiden seurauksena aluerakenne voi säilyä tai ehkä muuttua paremmin asukkaitaan palvelevaksi. Arvojen lisäksi on syytä tarkastella vaikutuksia taloudelliseen toimintaan. Kumpikin puoli on tärkeä. Arvojen muutos ja sen kautta toimintatapojen muuttuminen lähiruoan käyttöä suosivaksi ja aluetaloutta tukevaksi toiminnaksi oli hankkeen järjestämien politiikkadialogitilaisuuksien päätavoite. Vasta arvojen muutoksesta syntyvä toimintatapojen muutos saa aikaan alue- tai paikallistaloudellisia vaikutuksia.

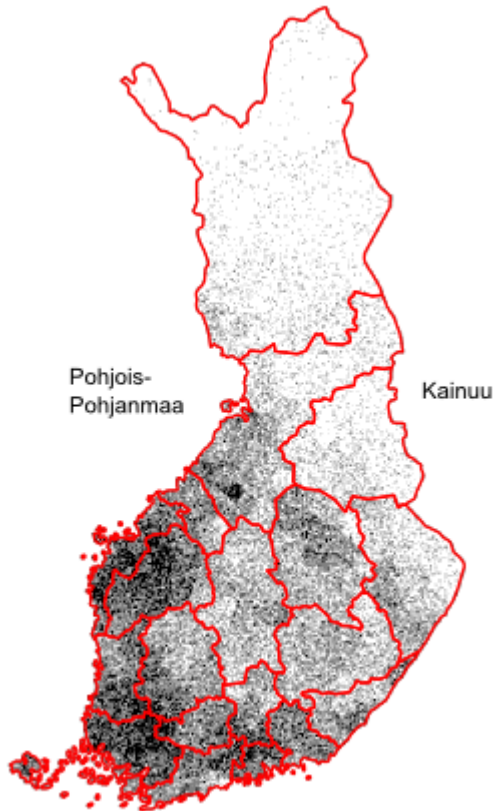
## 3 Ruoantuotanto Suomessa ja tutkimusalueilla

### 3.1 Ruoantuotanto ja jalostus Suomessa

Elintarviketuotannossa Suomi on lähes omavarainen lukuun ottamatta sokerin ja naudanlihan tuotantoa (kuva 17), joten julkisissa ruokapalveluissa on mahdollista hyödyntää kotimaista tuotantoa. Omavaraisuusaste on aiemmin ollut vielä suurempi. Luonnollisesti kasvinviljelyssä sääolosuhteet vaikuttavat vuositteiseen omavaraisuuteen ja myös alueellinen vaihtelu on suurta. Mahdollisuus alueelliseen omavaraisuuteen riippuu alueen kyvystä tuottaa elintarvikkeita, maatalouden toimintaedellytyksistä ja väestöpohjasta. Tilojen määrä kuvaa karkeasti toiminnan volyyymiä ja aktiivimaatilat sijoittuvat selkeästi eteläiseen Suomeen ja Pohjanlahden rannikolle (kuva 18). Vastaavasti on sijoittunut myös elintarviketeollisuus. Elintarvikealan yrityksiä oli Suomessa vuonna 2007 kaikkiaan 3200, joista 70 sijaitsi Kainuussa ja 200 Pohjois-Pohjanmaalla (Deloitte 2010, s. 73).



**Kuva 17.** Elintarvikeomavaraisuus 2000-luvun alussa (luvut Tilastokeskus, [http://www.stat.fi/tup/suoluk/suoluk\\_maatalous.html](http://www.stat.fi/tup/suoluk/suoluk_maatalous.html)).



**Kuva 18.** Suomen aktiivimaatilat vuonna 2005 (Voutilainen ym. 2009, s. 59, johon lisätty maakuntien rajat). Yksi piste on yksi tila.

Vuoden 2008 tilanteessa arvioitiin lähiruoan markkinaosuuden olleen noin yksi prosentti (taulukko 2). Kysynnän kasvaessa arviota on myöhemmin nostettu. Sitran (2012) mukaan on arvioitu, että keväällä 2011 lähiruoan osuus oli jopa kahdeksan prosenttia päivittäistavara-kaupan elintarvikemyynistä. Näin ollen se vastaisi 960 miljoonan euron vuosittaista myyntimäärää. Lähiruoan määrittelyksi lienee vakiintumassa tiukempi määrittely kuin Suomessa tuotettu ruoka. Siksi tulee tarkastella paikallisesti tuotetun ruoan potentiaalia. Myös Kurunmäki ym. (2012, s. 21) arvioivat lähiruoan osuudeksi noin kahdeksan prosenttia.

**Taulukko 2.** Lähiruoan markkinat, jos sen markkinaosuus olisi 1 % (Deloitte 2010, s. 87).

Osa-alueet	Arvo, M€	Lähiruoan markkinaosuus 1 %, M€
Elintarvikekauppa	2 900	30
Elintarviketeollisuus	2 500	26
Ravitsemustoiminta	2 000	18
Yhteensä	7 400	74

## 3.2 Maatalous ja lähiruoan tuotannon potentiaali Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa

Sijainnista, maaperästä ja maanmuodoista johtuvat seikat vaikuttavat maakuntien kykyyn tuottaa ravintoa. Keskeinen kasvuun vaikuttava tekijä on lämpösummasta johtuva kasvukauden pituus. Pohjois-Pohjanmaalla meren läheisyydessä kasvukausi on pitempi kuin korkeammalle merenpinnasta sijoittuvassa Kainuussa. Nämä seikat vaikuttavat siihen, mitä tuotteita ja miten paljon paikallistalouksissa voidaan hyödyntää. Kuten aiemmin on todettu, lähiruoan harkinta-alue muodostuu maantieteellisesti suureksi, jos tarjoajia on vähän. Pohjois-Pohjanmaalla on helpompi hankkia monipuolisesti sadan kilometrin säteellä tuotettua lähiruokaa kuin Kainuussa. Kasvihuonevihanneksia Kainuussa tuotetaan enemmän kuin maassa keskimäärin.

### 3.2.1 Kasvien tuotanto

Tärkeimpiä viljakasveja Pohjois-Pohjanmaa tuottaa enemmän kuin Kainuu. Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa peruna, ohra ja kaura ovat tuotantomääriltään tärkeimmät ihmisravinnoksi viljeltävät kasvit. Lisäksi tuotetaan paljon säilörehua. Pohjois-Pohjanmaalla seosviljan, perunan, säilörehun ja tuorerehun sato on keskimäärin merkittävämpi kuin koko maassa. Kainuussa ainoastaan säilörehun ja tuorerehun satojen suhteellinen merkitys on suurempi kuin maassa keskimäärin (taulukko 3). Asia voidaan päätellä sijaintiosamääristä. Sijaintiosamäärä tuotteella ylittää arvon 1, jos tuotannon määrä alueella suhteessa muuhun tuotantoon on suurempi kuin maassa keskimäärin. Rehuntuotanto indikoi eläintenkasvatuksen merkittävää roolia maakuntien maataloudessa

Vihanneksista Pohjois-Pohjanmaa tuottaa keskimääräistä enemmän valkokaalia, lanttua, purjoa sekä kasvihuonetomaattia, Kainuussa viljellään keskimääräistä enemmän kasvihuonekurkkua ja -tomaattia (taulukko 4). Kummassakin maakunnassa tuotetaan niin paljon kasvukunnan tuotteita, että julkisiin ruokapalveluihin näyttäisi riittävän tarjontaa, ainakin jos maakuntia tarkastellaan yhtenä kokonaisuutena.

**Taulukko 3.** Tärkeimpien viljelykasvien kokonaissadot alueittain 2009 ja 2010. Mikäli sijaintiosamäärän arvo on enemmän kuin 1,0, alueen tuotanto ylittää maan keskiarvon.

Laji	Kokonaissato, milj. kg			Sijaintiosamäärät						
	Pohjois-Pohjanmaa	Kainuu	Koko maa	Pohjois-Pohjanmaa	Kainuu*	Koko maa	Pohjois-Pohjanmaa	Kainuu	Pohjois-Pohjanmaa	Kainuu
Syysvehnä	0,3		63,7	0,6		88,5	0,0	0,0	0,1	0,0
Kevätvehnä	9,1	0,2	823,3	9,2	0,1	635,9	0,1	0,0	0,1	0,0
Ruis	1,2		41,7	1,7	0,1	68,5	0,3		0,2	0,1
Ohra	195,8	8,2	2171,0	154,8	5,8	1340,2	0,8	0,2	0,9	0,2
Kaura	75,0	3,4	1114,7	64,4	3,2	809,7	0,6	0,2	0,6	0,2
Seosvilja	5,6		45,3	6,5		46,5	1,1		1,1	
Rypsi	2,7		118,0	4,0	0,1	158,5	0,2		0,2	0,0
Rapsi			21,9			19,9		0,0	0,0	0,0
Peruna	106,8	2,3	755,3	111,6	1,6	659,1	1,3	0,2	1,3	0,1
Sokerijuurikas			559,0			542,1	0,0			
Herne			11,2	0,5		13,4			0,3	
Kumina	0,1		3,3	0,5		8,5	0,3		0,5	0,0
Kuivaheinä	22,9	2,3	289,7	28,6	5,9	382,4	0,7	0,5	0,6	0,8
Säilörehu	1083,0	220,	7964,7	1251,8	218,9	8081,3	1,3	1,6	1,2	1,5
Tuorerehu	19,5	6,5	115,7	15,0	1,1	120,3	1,6	3,3	1,0	0,5
Timotein-siemen	0,2		2,7	0,2		2,6	0,7	0,0	0,6	0,0
Yhteensä	1522	243	14101	1649	2367	12977				

\* vuoden 2010 luvut alueella eivät ole täysin vertailukelpoisia edellisen vuoden lukuihin.

Satoluvut Maatilatilastollinen vuosikirja 2011, Tike 2012

**Taulukko 4.** Vihannessadot alueittain vuonna 2010. Mikäli sijaintiosamäärän arvo on enemmän kuin 1,0, alueen tuotanto ylittää maan keskiarvon.

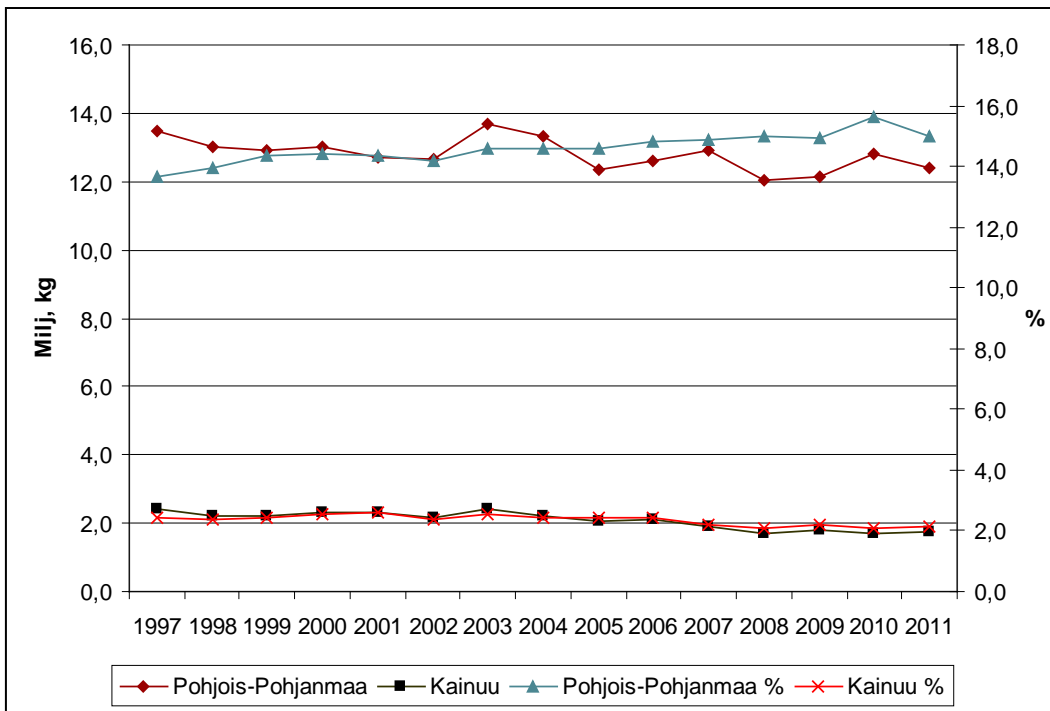
Avomaanvihannekset	Tuhatta kiloa		Sijaintiosamäärä		
	Pohjois-Pohjanmaa	Kainuu	Koko maa	Pohjois-Pohjanmaa	Kainuu
Tarhaherne	2,4		4610	0,0	
Valkokaali	1129,1		22159	3,0	
Kukkakaali			2258,1		
Porkkana	661,8	461,2	67257,7	0,6	0,9
Punajuuri			1230,1		
Lanttu	891,3	86,7	10963,6	4,8	1,0
Mukulaselleri			686		
Ruokasipuli			19829,3		
Purjo	39,8		423,8	5,6	
Avomaankurkku			10068,5		
Salaatti			4360,3		
Kiinankaali			2328,8		
<b>Kasvihuonevihannekset</b>					
Tomaatti	397,8	417,5	39198,2	0,6	1,4
Kasvihuonekurkku	508,3	679,1	31792,60	0,9	2,8
Salaatti			1487,00		
Avomaankurkku			708,60		
Paprika	15,8		770,60	1,2	
<b>Yhteensä</b>	<b>3646,3</b>	<b>1644,5</b>	<b>215772</b>		

Satoluvut Maatilatilastollinen vuosikirja 2011, Tike 2012.

### 3.2.2 Lihantuotanto

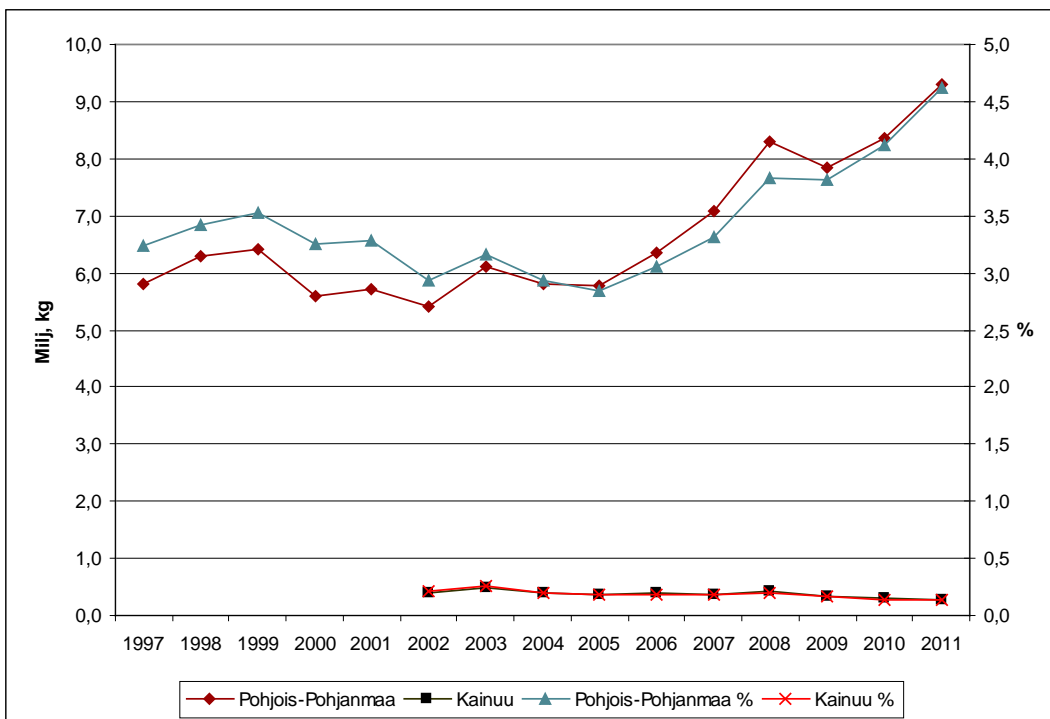
Naudanlihantuotanto on kummassakin maakunnassa hitaasti laskenut, mutta Pohjois-Pohjanmaalla tuetaan lihaa paljon enemmän kuin Kainuussa. Maakuntien osuus koko maan naudanlihantuotannosta on Kainuussa pysynyt entisellään ja Pohjois-Pohjanmaalla se on jopa hieman kasvanut (kuva 19) kokonais-  
tuotannon muutosten myötä.





**Kuva 19.** Naudanlihan tuotanto Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun ELY-keskusten alueilla, milj. kg sekä niiden osuus koko maan tuotannosta. Luvut Matilda, maataloustilastot Tike (<http://www.maataloustilastot.fi/taxonomy/term/11>)

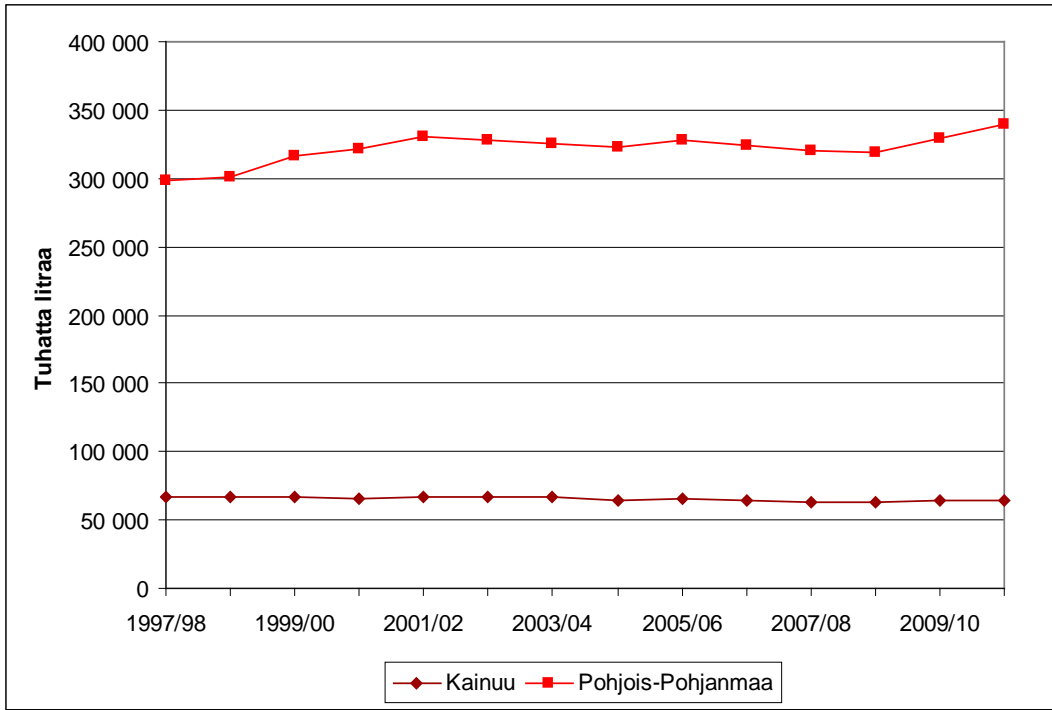
Manner-Suomen maakunnista sianlihaa tuotetaan eniten Pohjois-Pohjanmaalla ja toiseksi vähiten Kainuussa. Pohjois-Pohjanmaan tuotanto on ollut kasvussa vuodesta 2005 lähtien, mutta Kainuussa tuotanto on pysytellyt viime vuosina 0,3 miljoonan kilon paikkeilla (kuva 20).



**Kuva 20.** Sianlihantuotanto Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun ELY-keskusten alueilla, milj. kg ja osuus koko maan tuotannosta. Pohjois-Pohjanmaa sisältää myös Kainuun tiedot vuosina 1997–2001. Luvut Matilda, maataloustilastot Tike (<http://www.maataloustilastot.fi/taxonomy/term/11>)

### 3.2.3 Maidontuotanto

Viime vuodet Pohjois-Pohjanmaan maidontuotanto on kattanut 15 prosenttia Suomen kokonaistuotannosta ja Kainuun tuotanto 3 prosenttia. 1990-luvun loppupuolen tilanteeseen nähden maidontuotanto on kasvanut Pohjois-Pohjanmaalla ja hieman vähentynyt Kainuussa (kuva 21). Vuoden 1997 lopussa toiminnassa olleista maitotiloista oli vuonna 2010 Kainuussa jäljellä 60 prosenttia ja Pohjois-Pohjanmaalla 54 prosenttia.



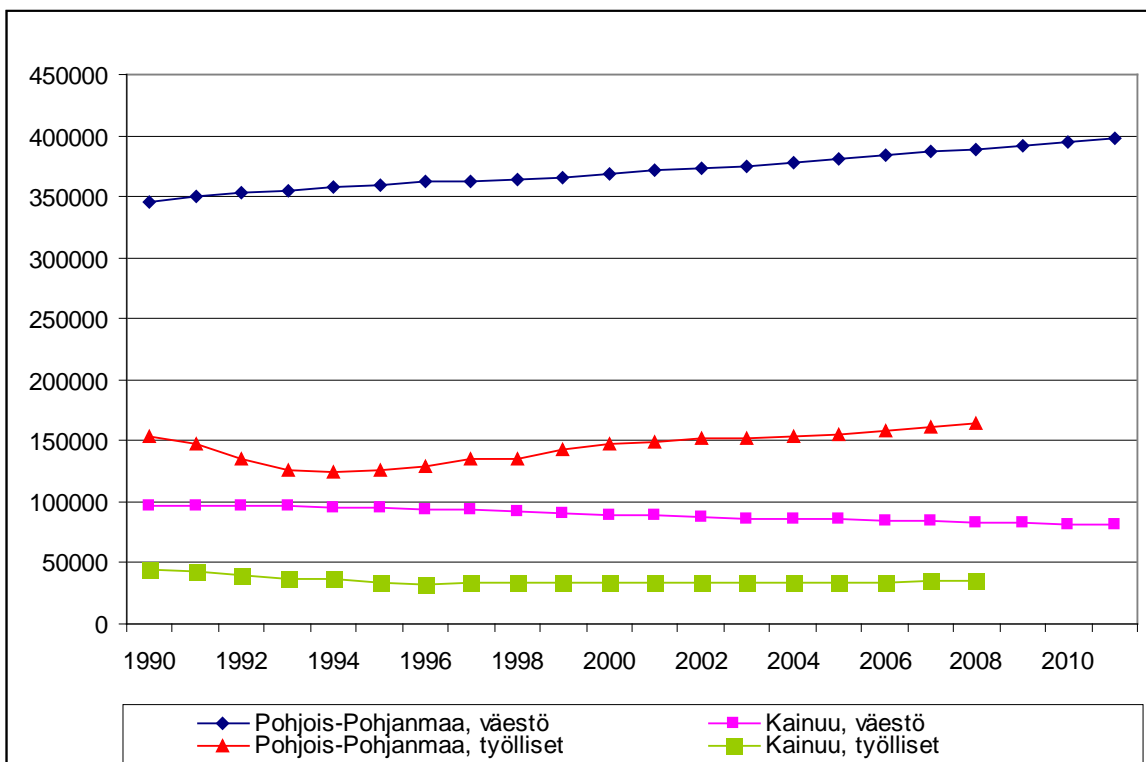
**Kuva 21.** Maidontuotanto Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun ELY-keskusten alueilla. Luvut Matilda, maataloustilastot Tike (<http://www.maataloustilastot.fi/taxonomy/term/11>)

## 4 Tutkimuksen kohdealueet ja niiden lähiruokatilanne

### 4.1 Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan väestö ja työpaikat

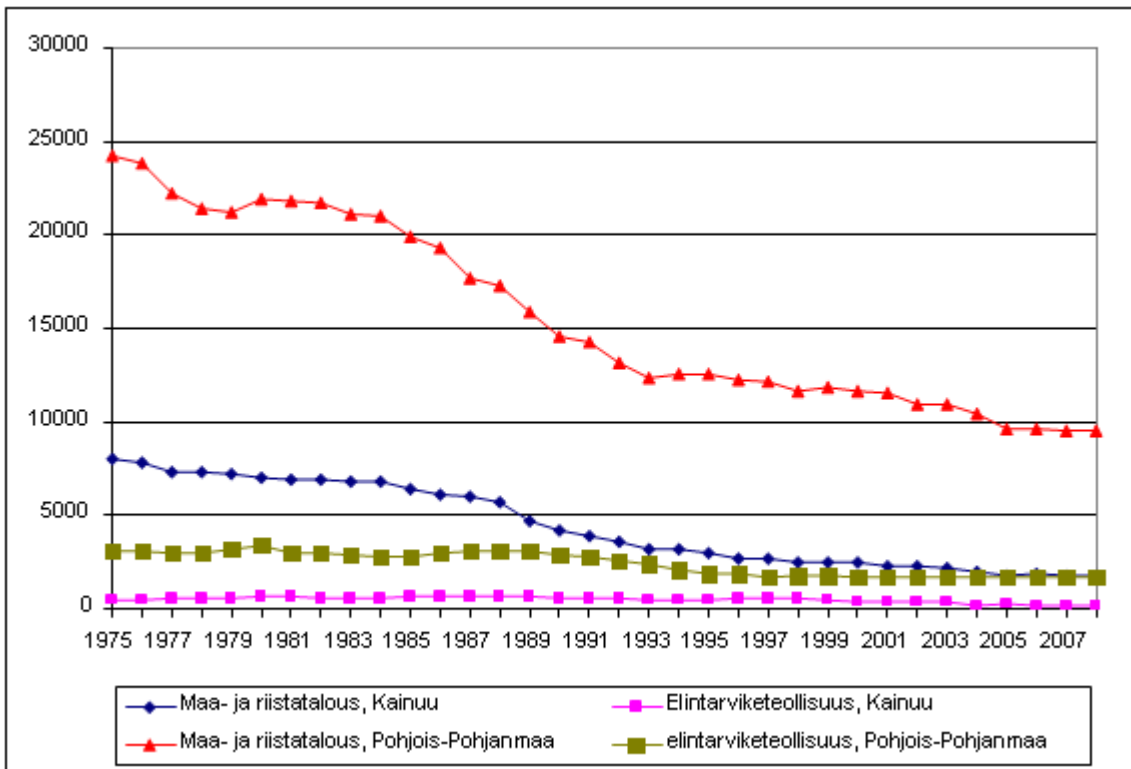
Maakuntatason yleispiirteenä on ollut väestön ja työpaikkojen väheneminen Kainuussa ja niiden lisääntyminen Pohjois-Pohjanmaalla. Kainuun kehitystä on kuvannut pitkän aikaa Kajaanin väkiluvun kasvu ja muiden kuntien väestön väheneminen. Maakuntakeskuksen väkiluku oli suurimmillaan vuonna 1993. Vuonna 2011 maakunnan väkiluku oli 81 298 henkeä, vastaavan luvun ollessa 25 582 henkeä suurempi vuonna 1960 (Kainuu 2012). Vastaavasti vuonna 1960 Pohjois-Pohjanmaan väestö oli 296 838 henkeä (Valtion ympäristöhallinto 2012), ja se oli lisääntynyt 397 887 henkeen vuoden 2011 loppuun mennessä (Statfin 2012). Viime vuosikymmeninä maakunnan väestö on lisääntynyt erityisesti Oulun seutukunnassa sekä vähemmässä määrin myös Raahen ja Ylivieskan seutukunnissa.

Vuodesta 1990 lähtien Pohjois-Pohjanmaan työpaikat ovat lisääntyneet ja Kainuussa työpaikat ovat lähinnä pysyneet ennallaan. Vuosina 1990–1996 Kainuun työpaikat vähenivät yli 12 000:lla, mutta sen jälkeen ne alkoivat hitaasti lisääntyä (kuva 22). Maakuntien sisällä on silti kuntakohtaisia eroja kehityksessä. Elinkeinorakenteen muutos on kohdannut kumpaakin maakuntaa alkutuotannon työllistävän merkityksen vähentyessä (kuva 23).

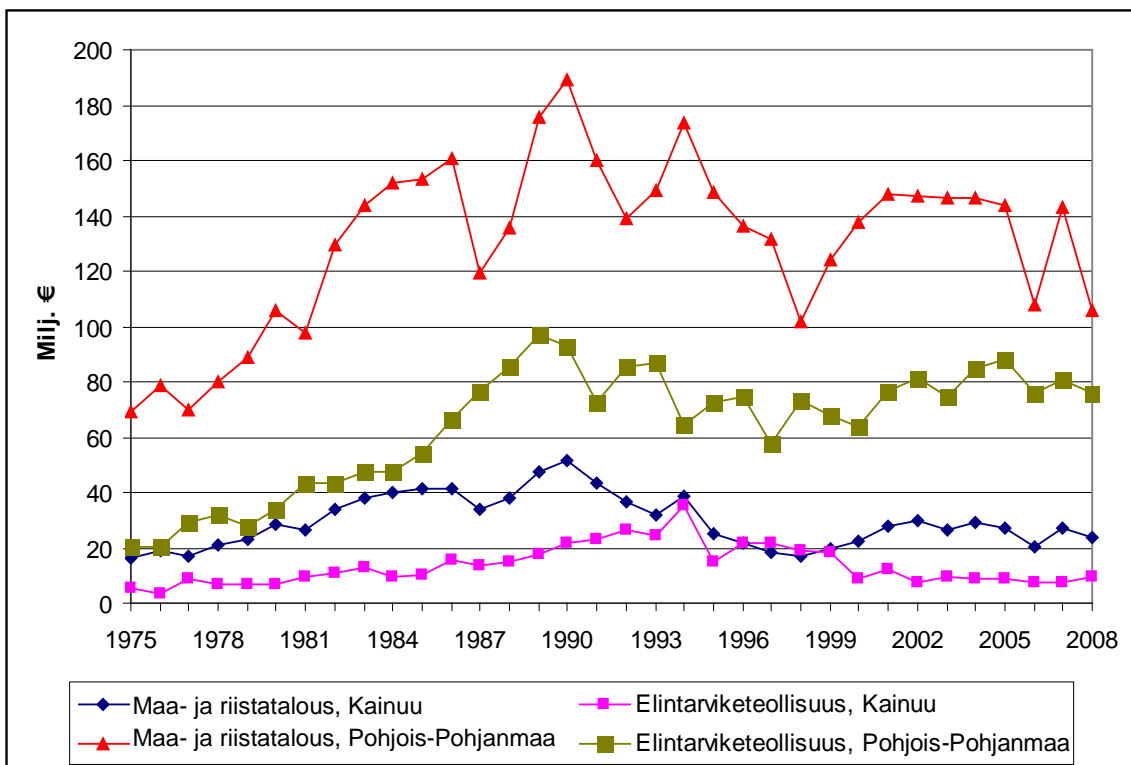


Kuva 22. Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan väestö- ja työpaikkakehitys (Luvut Statfin).

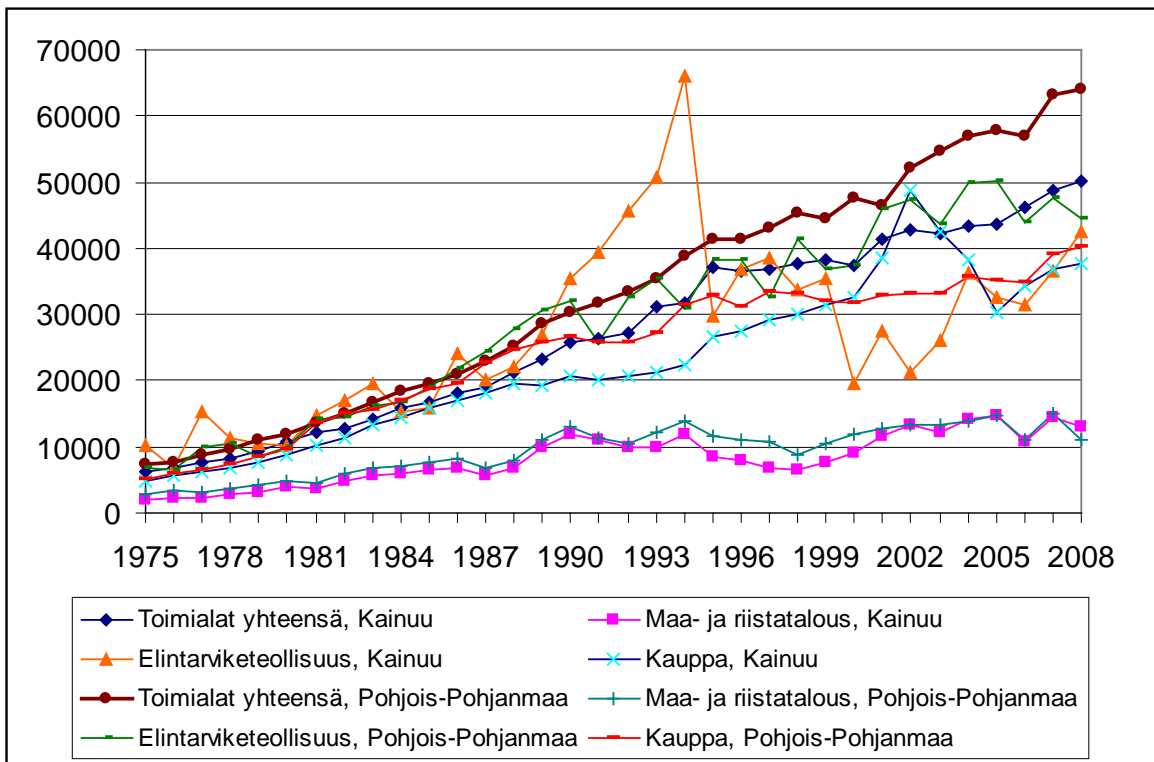
Myös elintarviketeollisuus on supistanut työvoimaansa kummassakin maakunnassa 1990-luvulta lähtien (kuva 23). Osasyynä kehitykseen ovat mm. meijerialalla tapahtuneet fuusiot ja toiminnan järjestelyt. Väestö- ja työpaikkamääristä johtuen ovat työllisten määrät ja toimialojen arvonlisäykset olleet Pohjois-Pohjanmaalla suuremmat kuin Kainuussa (kuva 24). Vuosittainen satotaseojen ja markkinahintojen vaihtelu näkyy maa- ja riistatalouden kehitystä kuvaavissa käyrissä suurehkoina vuosimuutoksina. Pääsääntöisesti Pohjois-Pohjanmaalla arvonlisäys työllistä kohden on ollut suurempi kuin Kainuussa. Elintarvikkeiden jalostus on muodostanut poikkeuksen, sillä siinä jalostusarvo työntekijää kohden oli Kainuussa 2000-luvun alkuun asti suurempi kuin Pohjois-Pohjanmaalla (kuva 25).



Kuva 23. Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan maatalouden ja elintarviketeollisuuden työlliset (luvut Staffin).



Kuva 24. Arvonlisäys maa- ja riistataloudessa sekä elintarvikkeiden jalostuksessa Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla (luvut Staffin).



**Kuva 25.** Toimialan arvonlisäys, euroa työllistä kohden Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla (luvut Statfin).

## 4.2 Kohdekunnat

### 4.2.1 Kuntien maantieteellinen sijainti

Tutkimuksen seitsemän kohdekuntaa kuuluivat kahteen naapurimaakuntaan, Kainuuseen ja Pohjois-Pohjanmaahan. Kunnista Kuhmo, Sotkamo, Paltamo ja Puolanka sijaitsevat Kainuun maakunnassa ja Siikajoki, Pyhäjoki ja Tyrnävä Pohjois-Pohjanmaan maakunnassa (kuva 26).



Kuva 26. Kohdekunnat ja niiden sijainti.

Ainoa kaupunkimaiseksi luokiteltu kohdekunta on Kuhmo, joka on kohdekunnista pinta-alaltaan suurin ja harvimmin asuttu sekä sijaitsee Venäjän rajan pinnassa. Väestömäärältään Puolanka on pienin kunta ja Sotkamo suurin. Tyrnävä on kohdekunnista pinta-alaltaan pienin ja taajimmin asuttu. Kuntien keskuksista Sotkamo, Paltamo ja Tyrnävä sijaitsevat lähinnä maakuntakeskusta ja noin 40 kilometrin säteen maantie-etäisyyden päässä (taulukko 5 ja kuva 26). Perinteisesti noin 40–50 kilometrin etäisyys maakuntakeskuksesta on ollut raja, jonka jälkeen työmatkaliikenne vähenee voimakkaasti (ks. esim. Wuori 1994). Tyrnävän sijainti on edullinen maakuntakeskuksen pendelöintivyöhykkeellä. Kuhmo ja Puolanka sijaitsevat päivittäisen pendelöintirajan ulkopuolella maakuntakeskukseen nähden. Osa kunnista sijaitsee lähempänä kaupunkikeskuksiksi luokiteltuja kuntia kuin maakuntakeskuksia.

Taulukko 5. Perustietoja kunnista.

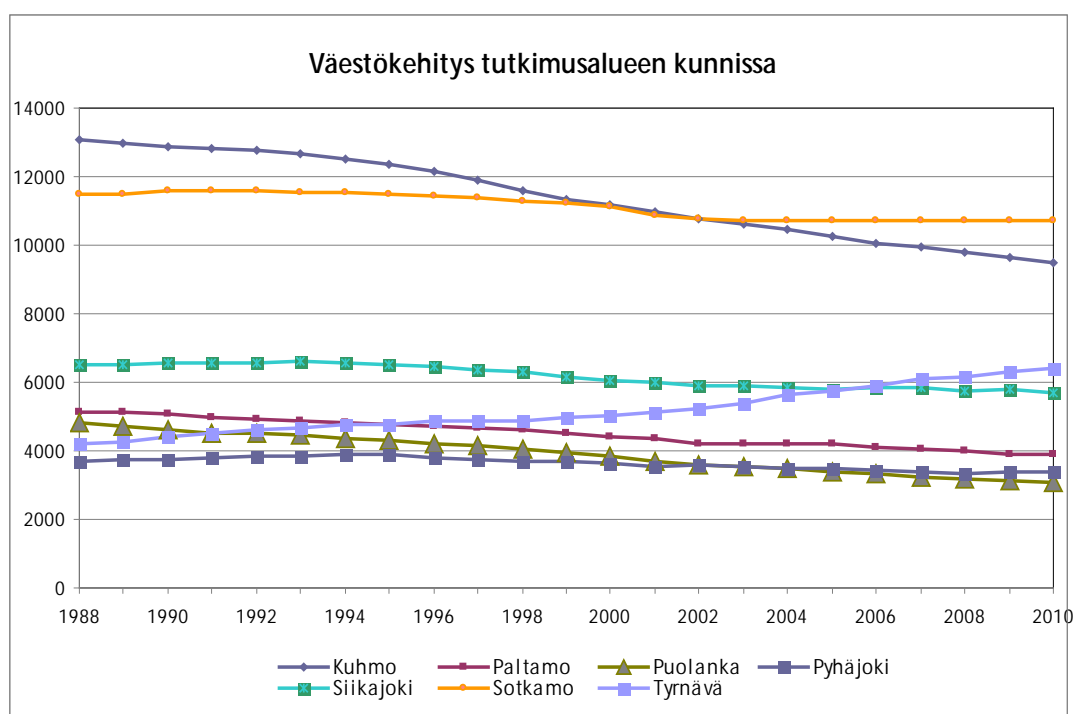
Kunta	Kuntatyyppi*	Asukkaita 2011*	Maapinta-ala*	Asukkaita/maapinta-ala, km <sup>2</sup>	Etäisyys maakuntakeskukseen	Etäisyys valtakunnan-osakeskukseen
Kuhmo	taajaan asuttu	9 334	4806,75	1,9	100	255
Paltamo	maaseutumainen	3 807	1 139,09	4,1	37	143
Puolanka	maaseutumainen	2 997	2 598,75	1,2	100	125
Sotkamo	maaseutumainen	10 697	2 952,11	4,0	40	195
Pyhäjoki	maaseutumainen	3 361	1 365,31	6,2	100	100
Siikajoki	maaseutumainen	5 639	1 653,96	5,4	62	62
Tyrnävä	maaseutumainen	6 462	494,89	13,1	34	34

\*Lähde Suomen kuntaliitto. Suomen kuntaliiton verkkopalvelu. Viitattu 24.4.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.kunnat.net>

## 4.2.2 Väestö- ja työpaikkakehitys

Kasautuvan kasvun myötä keskuksen kasvu aiheuttaa ympäristöön sekä positiivisia että negatiivisia vaikutuksia. Kasvu tapahtuu keskuksissa eikä tasaisesti kaikkialla. Keskittyminen ja kasvu imevät resursseja reuna-alueilta, joiden kehitys hidastuu tai taantuu. Ajan myötä positiiviset vaikutukset leviävät keskuksista kauemmaksi. Polarisaatiota ovat käsitelleet jo Myrdahl (1957) ja Hirschman (1958). Edellä kuvattu prosessi edellyttää kasvua, eikä se sellaisenaan toimi, jos koko alue on väestötappioaluetta. Alueen maakuntakeskuksista Oulun väkiluku on kasvanut jatkuvasti ja Kajaanin väkiluku oli suurimmillaan 1990-luvun puolivälissä. Aikoinaan esimerkiksi Tampereen kaupunkiseudulla kaupungin kasvun aiheuttamat haitalliset vaikutukset alueen kuntien väestö- ja elinkeinorakenteeseen esiintyivät noin kymmenen vuotta aikaisemmin kuin positiiviset vaikutukset alkoivat tuntua alueella.

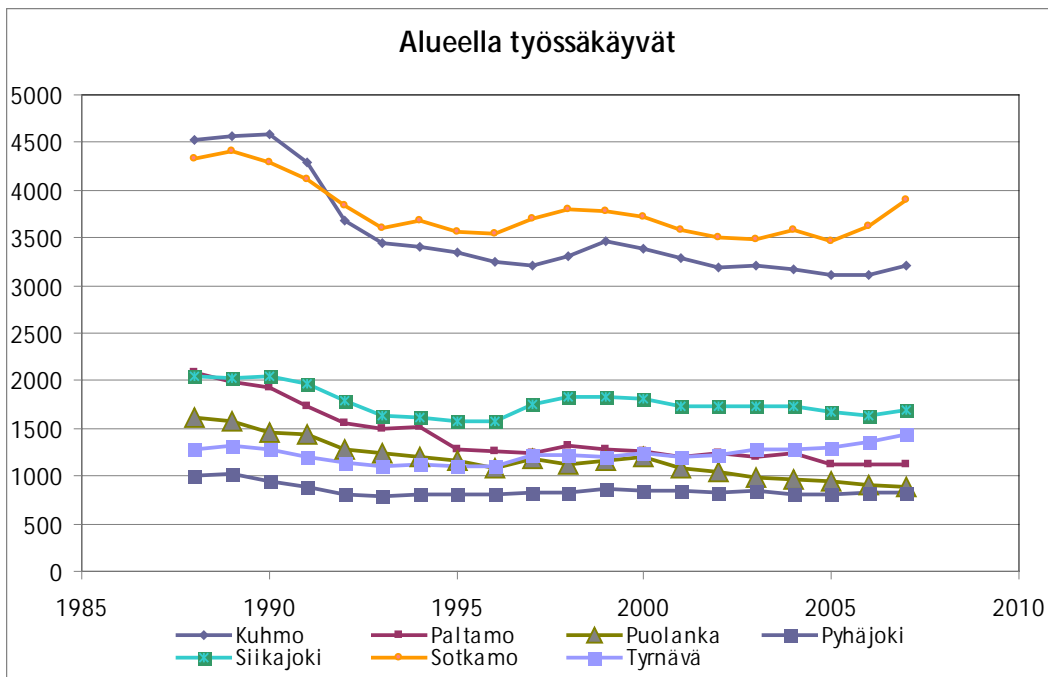
Tyrnävä on viime vuosikymmeninä ollut ainoa väestömääränsä kasvattanut kohdekuunta. Se sijaitsee Oulun pendelöintivyöhykkeellä ja pystyy hyötymään suuren kaupungin kasvun aiheuttamista vaikutuksista. Vielä 1990-luvulla Kuhmo oli Sotkamo suurempi kunta, mutta väestön vähenemisen pienempi vauhti on vuoden 2002 jälkeen pitänyt Sotkamon Kuhmoa suurempana kuntana. Matkailukuunta Sotkamo sijaitsee huomattavasti lähempänä Kajaania kuin Kuhmo. Periaatteessa Paltamo ja Puolanka sijoittuvat osin Kajaanin ja Oulun väliselle vaihettumisvyöhykkeelle. Puolangan, ja Paltamon väestökehitys on ollut hyvin samankaltaista, joten Kainuun väestöpotentiaalinen vaikutus ei ole yltänyt kovin pitkälle. Siikajoki ja Pyhäjoki ovat menettäneet suhteellisesti vähemmän väestöään kuin nämä kaksi Kainuun kuntaa (kuva 27).



Kuva 27. Kohdekuntien väestökehitys.

Tyrnävän työpaikkakehitys on ollut positiivinen ja Sotkamossa työpaikat alkoivat kasvaa 2000-luvun ensimmäisen vuosikymmenen puolivälin jälkeen. Siikajoella kehitys on vakiintunut ja muissa kunnissa työpaikat vähitellen vähenevät (kuva 28). Pyhäjoelle suunniteltu ydinvoimala tulisi toteutuessaan muuttamaan suuresti kunnan työpaikkojen määrää ja toimialarakennetta.





Kuva 28. Kohde kuntien työpaikkakehitys.

#### 4.2.3 Kohde kuntien ruokamenot

Tutkimuskuntien julkisiin ruokapalveluihin käyttämää rahamäärää kuvaa taulukko 6. Elintarvikkeiden osuus ruokapalvelujen kustannuksista vaihtelee 27 ja 39 prosentin välillä kokonaiskustannuksista. Osuus on pienin Puolangalla ja suurin Sotkamossa. Ruokamenot heijastavat kuntien väestömääriä. Kouluaterioiden ateriakohtaiset elintarvikekustannukset vaihtelivat 0,80 ja 1,10 euron välillä, mutta kaikissa kunnissa niitä ei oltu laskettu.

Taulukko 6. Kohde kuntien ruokamenot. Lähteet: kuntien ruokapalvelupäälliköt ja Paltamon julkisiin ruokapalveluihin käytetyn summan osalta Paltamon kunta (2012).

Kunta	Vuosi	Julkisiin ruokapalveluihin käytetty summa €/v	Elintarvikkeisiin käytetty summa €/v
Kuhmo	2011	2 076 000 €	603 000 €
Paltamo	2010	830 752 €	242 400 €
Puolanka	2011	618 044 €	164 429 €
Pyhäjoki	2011	683 130 €	212 500 €
Siikajoki	2011	1 064 000 €	325 000 €
Sotkamo	2012	2 053 208 €	798 200 €
Tyrnävä	2012	1 154 412 €	379 653 €

## 4.3 Kohdekunnat lähemmässä tarkastelussa

Seuraavaksi tarkastellaan tutkimuksen seitsemää kohdekuntaa lähemmin. Kuntien tiedot perustuvat suurelta osin kesän ja syksyn 2011 aikana tehtyihin asiantuntijahaastatteluihin. Kuntien esittelyt kuvaavat siten kuntien lähtöasetelmiä hankkeen alkuvaiheessa ja vuoden 2011 aikaisia tilanteita.

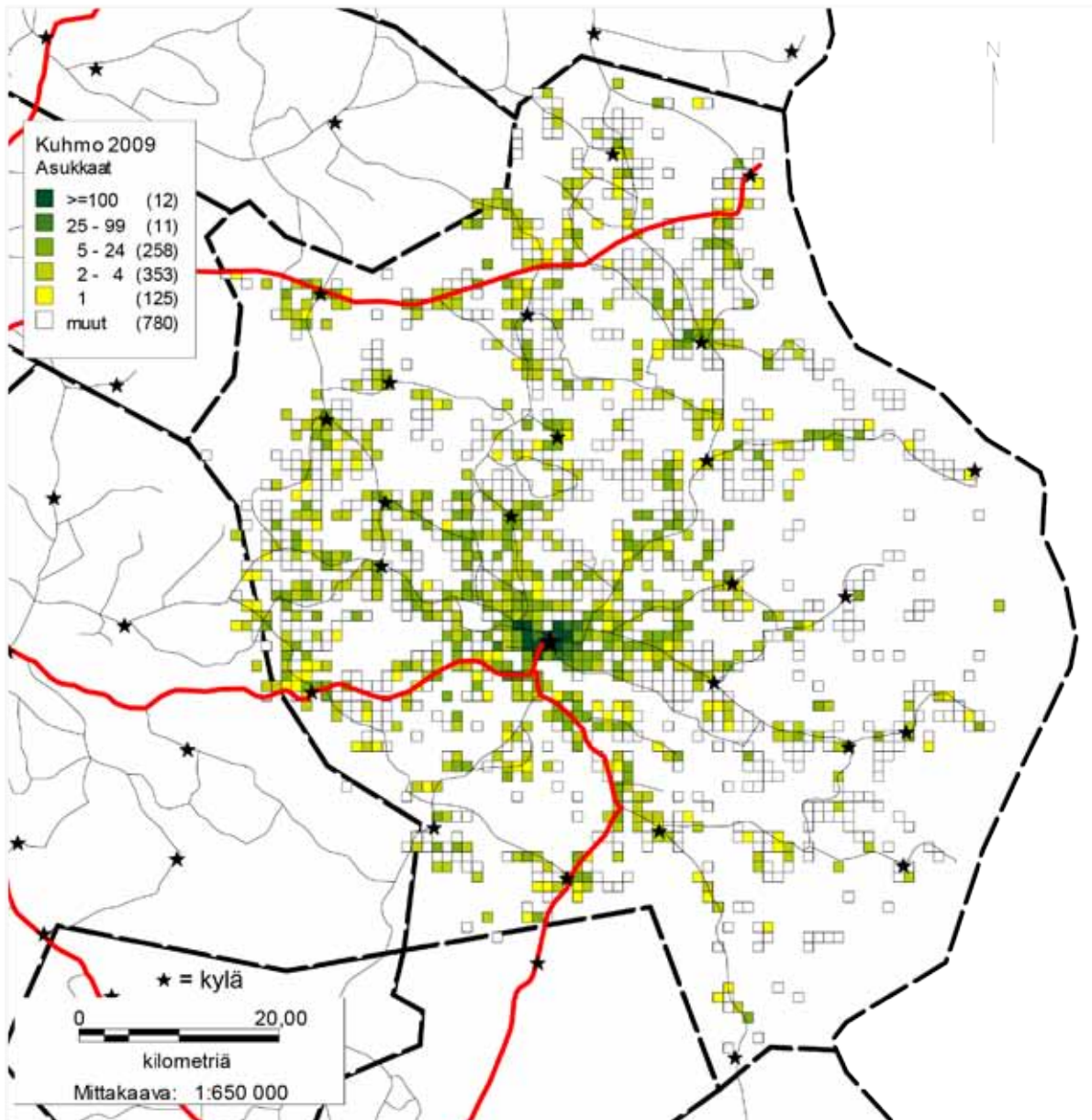
### 4.3.1 Kuhmo – erämaakaupunki EU:n itärajalla

Kuhmo sijaitsee Kehys-Kainuun seutukunnassa Kainuun maakunnassa Suomen itärajalla. Seutukunnan muut kunnat ovat Hyrynsalmi, Puolanka ja Suomussalmi. Väestökehitys Kuhmossa on ollut laskevaa. Nuorten ja työikäisten määrä on vähentynyt, mutta eläkeikäisten määrä on ollut kasvava. Kaupunki on hyvin harvaan asuttu ja erämainen. Maaseututyypeissä Kuhmo katsotaan harvaan asutuksi maaseuduksi, kuten koko Kainuu Kajaania lukuun ottamatta (Malinen ym. 2006). Suuri osa väestöstä asuu keskustajamassa, joka kartassa näyttäytyy väestötiheydenä (kuva 29), mutta lisäksi asutusta on 32 kylässä. Kaupungin palveluista pääosa on keskittynyt keskustaan. (Kuhmon kaupunki/maaseutuelinkeinot 2011.)

Vuonna 2008 Kuhmossa oli 3157 työpaikkaa. Alkutuotannon työpaikkojen osuus oli 16,0 %, jalostuksen työpaikkojen osuus 14,3 % ja palvelualan osuus 68,0 %. (Tilastokeskus 2011.) Jalostuksen työpaikkojen määrä oli pysynyt lähinnä entisellään, mutta elintarviketeollisuudessa oli vähän työpaikkoja.

Kuhmon kaupungille maa- ja metsätalous sekä niiden liitännäiselinkeinot olivat merkittäviä, yksistään perinteisessä maataloudessa työskenteli 296 henkilöä. (Kuhmon kaupunki 2010b, 2011b.) Kuhmon kaupunkikonsernin strategia 2012:ssa nähtiin yhtenä keskeisistä vahvuuksista luonto ja elinvoimainen maaseutu (Kuhmon kaupunki 2010b).

Keväällä 2011 Kuhmossa oli 158 maataloustukia hakevaa tilaa. Näistä päätuotantosuuntana oli kasvinviljely (heinä, viljat, puutarha) 65 tilalla, maidontuotanto 63 tilalla, nautakarja 18 tilalla, lampaita tai hevosia 11 tilalla sekä kananmunien tuotanto yhdellä tilalla. (Sähköpostihaastattelu 8.7.2011.)



**Kuva 29.** Asutuksen sijoittuminen neliökilometriruuduittain Kuhmossa vuonna 2009 (Tilastokeskus 2010).

Suurempaa tuotantoa kunnassa oli kananmunien, salaatin, ruukkuvihannesten sekä perunan osalta. Marjanviljelyä oli kehittymässä, mutta toistaiseksi tuotanto meni lähinnä kuluttajamarkkinoille. Lantuntuotantoa oli vähän. Yleisesti tuottajat olivat vähentyneet, eikä tilalle ollut tullut uusia (Asiantuntijahaastattelu 6.10.2011.) Lisäksi Kuhmossa oli kaksi leipomoa sekä kalanviljelyä (Asiantuntijahaastattelu 18.8.2011).

Kuhmon kaupungin ateriapalvelut toimivat tekniikka- ja ympäristöpalvelujen toimialan alaisuudessa. Ateriapalvelujen tavoitteena oli korkealaatuisten palvelujen tuottaminen tehokkaasti – keskitetysti ja mahdollisimman taloudellisella tavalla (Kuhmon kaupunki 2010b, 35). Henkilöstöä ateriapalveluissa oli yhteensä 20, joista 15 oli kokopäiväisiä ja 5 osa-aikaisia. Lisäksi kahdessa päiväkodissa sekä kolmella kyläkoululla oli yhteensä kuusi yhdistelmätyöntekijää. Päiväkodeissa työskenteli ateriapalvelupäivähoitotyöntekijänä yksi kokopäiväinen ja kaksi osa-aikaista henkilöä sekä kyläkouluilla kolme kokopäiväistä keittäjä-siivoaja-talonmiestä (Sähköpostihaastattelu 22.8.2011.)

Koko kaupungin aterioiden valmistus oli keskitetty kyläkouluja lukuun ottamatta Tuupalan valmistuskeittiön vuoden 2010 lopussa, jolloin siihen yhdistettiin terveysaseman valmistuskeittiö. Tuupalassa valmistettiin aterioita päiväkotilapsille, esi- ja peruskoululaisille, kaupunginhallituksen avustamiin tapahtumiin

sekä Kainuun maakunta -kuntayhtymän asiakkaille (yhteislukio, kehitysvammahuolto, kotipalveluateriat, hoivakoti, terveysaseman osastot ja henkilöstöravintola). Kolmella kyläkoululla oli omat pienet valmistuskeittiönsä ja elintarvikkeet tuotiin niihin kerran viikossa Tuupalasta. Varsinaisia jakelukeittiöitä oli kaupungissa kolme (Asiantuntijahaastattelu 18.8.2011.)

Arkipäivisin Tuupalan valmistuskeittiössä valmistui hieman yli 1600 aterialla (ml. aamupalat ym.) ja viikonloppuisin 400–500 aterialla päivässä. Vuoden 2010 aikana aterioita valmistettiin yhteensä noin 559 310, mihin on laskettu mukaan kaikki ateriat aamupaloista iltapaloihin, mutta ei kahveja tai tapahtumissa tarjottuja ruoka-annoksia. Kyläkouluilla valmistettiin vuoden aikana yhteensä 19 560 aterialla. (Sähköpostihaastattelu 22.8.2011.)

Vuoden 2011 talousarviossa elintarvikehankintoihin oli budjetoitu 520 000 € Rahamäärä oli ollut lievässä kasvussa viime vuosina, eikä elintarvikebudjettiin oltu tehty leikkauksia (Asiantuntijahaastattelu 18.8.2011.) Vuoden 2009 tuotteistamisen perusteella kouluaterian raaka-ainekustannukset olivat 0,80 €/ateria. Kustannusten uskottiin kuitenkin nousseen edellisestä laskennasta. (Sähköpostihaastattelu 22.8.2011.)

Muiden Kainuun kuntien tapaan myös Kuhmo kuului Kainuun hankintarenkaaseen, jonka kautta ruokahankinnat hoidettiin pääsääntöisesti. Hankintarenkaaseen oli liitytty säästöjen vuoksi. Paikallista kalaa sekä tapahtumiin lähituottajien uutta perunaa ja mansikkaa ostettiin hankintarenkaan ulkopuolelta. Leipomotuotteiden osalta Kuhmossa käytettiin hankintarenkaalle tarjouksen tehnyttä paikallista leipomoa. Marjat hankittiin sukevalaiselta yritykseltä Sonkajärveltä eli Savon puolelta sekä hankintarenkaan tukkutoimittajilta. Sukevalainen yritys toimitti omalla tilalla kasvatettua mansikkaa ja vadelmaa sekä paikallisilta poimijoilta ostettuja metsämarjoja. Tukkuhankinnat toimittivat sekä koti- että ulkomaisia marjoja. Paikallisia mansikoita ja puolukoita käytettiin Kuhmossa vähän. Aikaisemmin peruna ostettiin paikalliselta toimittajalta, mutta tämän unohdettua tehdä tarjouksen edellisellä tarjouspyyntökierroksella sopimuksen tekeminen ei onnistunut ja tuottajaksi valikoitui hankintarenkaan kautta kuopiolainen toimittaja (Asiantuntijahaastattelu 18.8.2011.)

Ruokalistasuunnittelua Kuhmossa tehtiin yhdessä Sotkamon kunnan ja Ristijärven vanhaintukisäätiön kanssa. Käytössä oli seudullinen ruokalista, yhteinen reseptiikka ja yhteinen ateriapalvelujen ATK-pääkäyttäjät. Suunnittelussa ei huomioitu sesonkeja, mutta siihen pyrittiin mahdollisuuksien mukaan. Ruokalistalla tarjottiin myös koululaisten toiveruokaa, ”sipattia” eli kinkkusuikaleita valkokastikkeessa. Lähiruoka-asioista ei oltu ruokapalveluissa laajemmin keskusteltu, mutta kaupunki oli osallistunut muun muassa lähiruokateemaviikoille. Lähituotteiden saatavuuden teemaviikolle koettiin kuitenkin olleen haasteellista ja työllistäneen keittiöhenkilökuntaa, jonka täytyi tehdä tilauksia eri tuottajilta (Asiantuntijahaastattelu 18.8.2011.)

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK oli jättänyt vuonna 2010 vetoimuksen Pohjois-Suomen alueen kuntapäätäjille lähiruokan käytön lisäämiseksi kuntien ruokahankinnoissa. Kuhmon kaupungin hallitus käsitteli asiaa ja päätti sisällyttää hankintaohjelman laatimisen toimenpiteeksi strategiapäivitykseen. Erityisesti lähiruokan hyödyntämisen mahdollisuudet kaupungin ruokapalveluissa päätettiin kartoittaa hankintaohjelman laatimisen yhteydessä. (Kuhmon kaupunki 2010a.) Tarkoitus oli tarkastella, miten paikallisia tuotteita voitaisiin hyödyntää nykyistä enemmän. Aloitteen lisäksi paikallinen MTK oli jatkuvasti ajanut asiaa jossain muodossa. MTK oli käynyt kaupungin päättäjien kanssa keskustelua lähiruokan käytön lisäämisestä ja myös päättäjien asenteet asiaan koettiin myönteisiksi. Eräänä ongelmana lähiruokan käytössä pidettiin ohjauksen puuttumista hankintarenkaaseen (Sähköpostihaastattelu 30.10.2011).

Kuhmossa oli toteutettu vuonna 2002 Lähiruokaa Kuhmosta -esiselvityshanke, jossa tarkasteltiin kuhmolaisen lähiruokatoiminnan sen hetkistä tilaa ja kehittämistarpeita lähiruokan tuottajien ja käyttäjien näkökulmasta. (Kuhmon kaupunki 2002.) Ajan ei kuitenkaan koettu olleen vielä silloin kypsä lähiruokalle.

Lähiruokan tuotantoon kaivattiin Kuhmossa uusia yrittäjiä. Isojen yksikköjen uskottiin säilyvän ja tuottavan jatkossakin, mutta muihin toimintoihin, kuten jalostukseen, tarvittiin uusia avauksia. Kasvisten jatkojalostukseen kaivattiin koko Kainuun alueen kattavaa toimijaa.

#### **4.3.2 Paltamo – Oulujärven vaarakunta**

Paltamo sijaitsee Kainuun keskiosassa, Oulujärven pohjoisrannalla. Paltamo kuuluu Kajaanin seutukuntaan, johon kuuluvat Kajaanin lisäksi myös Ristijärvi, Sotkamo ja Vaala. Kirkonkylän lisäksi kunnassa on

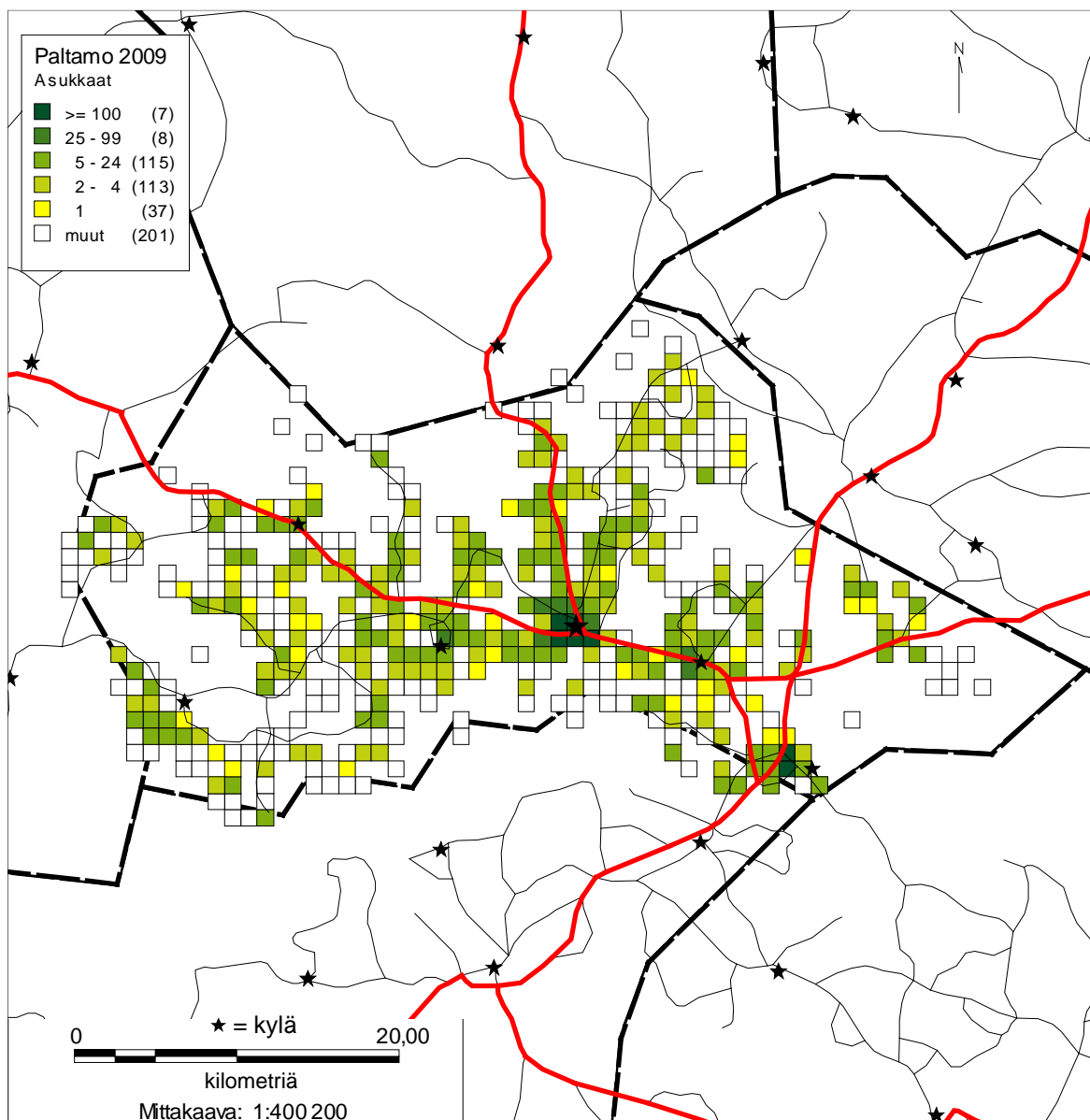
toinen taajama, Kontiomäki, joka oli aiemmin merkittävä rautateiden risteysasema ja jossa edelleen sijaitsee toimiva rautatieasema (Paltamon kunta 2009).

Paltamon suurimmat väestökeskittymät olivat Kirkonkylässä ja Kontiomäessä (kuva 30). Asutus oli keskittynyt Paltamossa enimmäkseen keskustaajamaan Kiehimänsuuhun, jossa asui 2057 asukasta ja jossa oli kirkonkylän peruspalvelujen ja koulujen lisäksi golfkenttä ja rautatieasema. Kunnan keskustasta asutus levisi kantatietä 78 seuraten pohjoiseen ja Oulu-Kajaani -valtatieä Oulun sekä Kajaanin suuntaan. Lisäksi asutusta oli vesistöjen varrella, jotka aikoinaan ovat toimineet tärkeinä liikenneväylinä.

Vuoden 2008 lopussa Paltamossa oli 1 115 työpaikkaa (Tilastokeskus 2011). Työpaikkojen määrä oli kunnassa vähentynyt, erityisesti jalostuksessa ja alkutuotannossa. Elintarviketeollisuuden työpaikkoja oli vähän.

Länsi-Kainuun TE-toimiston ja Paltamon työvoimayhdistys ry:n vuosina 2009–2013 toteuttaman Työtä kaikille -hankkeen avulla työttömyysaste Paltamossa on ollut laskusuunnassa. Vuonna 2008 Paltamon keskimääräinen työttömyysaste oli 16,1 %, vuonna 2009 14,8 % ja vuonna 2010 enää 8,2 %. (Paltamon kunta 2011).

Vuonna 2011 Paltamossa oli 79 maataloustukia hakevaa tilaa, joista noin 50 oli kotieläintiloja. Maidontuotantoa harjoitettiin 30 tilalla, muuta nautakarjaa kasvatettiin 9 tilalla ja loppuilla kotieläintiloilla kasvatettiin lampaista, sikoja ja hevosia. Peltoviljelyn kokonaispinta-ala Paltamossa oli 2120 hehtaaria, josta suurin osa, 1500 hehtaaria, oli nurmiviljelyssä. Viljoja viljeltiin noin 300 hehtaarilla ja lopusta peltoalasta suurin osa oli kesannoilla tai luonnonhoitopeltona. (Sähköpostihaastattelu 13.7.2011.)



**Kuva 30.** Asutuksen sijoittuminen neliökilometriruuduittain Paltamossa vuonna 2009 (Tilastokeskus 2010).

Tuottajia koettiin olevan Paltamossa vähän. Tuotanto oli keskittynyt lihan- ja maidontuotantoon, mutta niitä ei saatu lähituotteina. Paltamossa ei ollut perunan- tai kasvinviljelyä, joka pystyisi vastaamaan maakunnallisen hankintarenkaan tarpeisiin. Kalastajia oli hyvin vähän ja kala kulki tukkurien kautta (Asiantuntijahaastattelu 27.10.2011.) Lihantuotantoa kunnassa oli, mutta teurastus ja jalostus täytyi tehdä muualla (Asiantuntijahaastattelu 10.11.2011.)

Paltamon kunnan ruoka- ja siivouspalvelut kuuluivat sivistyspalveluiden alaisuuteen. Vuonna 2011 kunnan ruokapalveluissa työskenteli 10 vakituista työntekijää ja määräaikaisia vaihdellen 1–2. Koko kunnan aterioiden valmistus keskitettiin vuoden 2011 alussa Korpitien valmistuskeittiöön. Sieltä ateriat toimitettiin viiteen jakelukeittiöön: Hakasuon ja Kontiomäen kouluille, terveyskeskuksen Kiehimänhoviin sekä Paltamon keskustan ja Kontiomäen päiväkoteihin (Asiantuntijahaastattelu 31.8.2011.)

Ruokapalveluissa valmistettiin kouluaikana arkipäivisin 750–800 lounasta ja koulujen loma-aikoina alle 200 lounasta päivässä (Asiantuntijahaastattelu 31.8.2011). Viikonloppujen ja arkipyhien ateriat hoidettiin kylmävalmistuksena (Asiantuntijahaastattelu 8.11.2011). Vuoden 2010 suoritettujen sisältäen aamiaiset ja kaikki valmistettavat ateriat oli 231 000. Elintarvikehankintojen euromäärä vuonna 2010 oli 242 400 € Yksittäisen aterian elintarvikekustannuksia ei oltu laskettu (Asiantuntijahaastattelu 31.8.2011.)



Paltamo kuului Kainuun hankintarenkaaseen, jonka kautta kunnassa hankittiin lähes kaikki elintarvikkeet. Hankintarenkaan ulkopuolelta hankittiin välillä kuhmolaista tuoretta tai pakastettua lohta. Muutoin kalatuotteet hankittiin pääsääntöisesti tukkuliikkeistä (Asiantuntijahaastattelu 8.11.2011.) Puolukkasurvos oli hankittu jo vuosien ajan hankintarenkaan ulkopuolelta. Muitakin tuotteita voitaisiin ruokapalvelujen mukaan ottaa hankintarenkaan ohi, jos niitä olisi tarjolla. Kokemus Paltamossa oli, että lähituotteita ei ollut saatavilla. Edellisellä kilpailutuskierröksellä ei saatu lähituottajien osatarjouksia Paltamoon, vaikka mahdollisuus oli olemassa (Asiantuntijahaastattelu 31.8.2011.)

Lähialueelta ostettiin hankintarenkaan kautta perunaa, porkkanaa, lanttua ja sipulia Kajaanista. Tukku-liikkeen kautta hankittiin lisäksi kypsää perunaa esimerkiksi laatikkoruokiin, sillä ensimmäiset erät täytyi tehdä kypsästä perunasta, jotta ne ehtivät kypsyä lounasaikaan mennessä. Myös kurkkuja ja satunnaisesti jäävuorisalaattia saatiin Kajaanista (Asiantuntijahaastattelu 8.11.2011.) Leivät hankittiin hankintarenkaan kautta oululaiselta, kajaanilaiselta ja suomussalmelaiselta leipomolta (Asiantuntijahaastattelut 31.8. ja 8.11.2011.) Lihatuotteet pyrittiin hankkimaan kotimaisina ja käytetyt maitovalmisteet olivat kotimaisia. Tuoreena tarjottavat marjat hankittiin kotimaisina Sukevalta (Asiantuntijahaastattelu 31.8.2011.) Pakas-temarjoja kuumennettaviin ruokiin hankittiin myös ulkomaisena tukkuliikkeen kautta halvemman hinnan vuoksi (Asiantuntijahaastattelu 8.11.2011.)

Ruokalistatarkastelu tehtiin vuosittain kesäaikana, jolloin listalle mahdollisesti otettiin uusia ruokalajeja tai tiputettiin pois vanhoja. Ruokalistasuunnittelua ei tehty lähiruokalähtöisesti, vaan hankintarenkaan tuotteita hyödyntäen. Sesonkivaihtelua ei huomioitu ruokalistasuunnittelussa, mutta salaattien valmistuksessa se pyrittiin ottamaan huomioon. Esimerkiksi syksyllä suosittiin hyvin saatavilla olevia, edullisia kotimaisia kaaleja ja juureksia salaattinaikana (Asiantuntijahaastattelu 31.8.2011.) Satokautena käytettiin enemmän vihanneksia, mutta esimerkiksi tomaattia ja kurkkuja tarvittiin ympäri vuoden, sillä koettiin että oli tarjottava sitä, mitä ruokalistalla on luvattu. Ruokalistalle oli lisätty aiempaa enemmän raasteita, kuten porkkanaa ja keräkaalia (Asiantuntijahaastattelu 8.11.2011.)

Kunnassa oli jonkin verran keskusteltu ruoan alkuperästä tai lähiruoasta, mutta linjauksia ei oltu tehty. Kiinnostusta lähihankintojen osuuden kasvattamiseen tai asiasta keskusteluun voisi joidenkin mukaan olla, jos joku käynnistäisi keskustelun. Vielä kukaan ei ollut kokenut asiaa niin tärkeäksi, että keskustelu olisi virinnyt (Asiantuntijahaastattelu 27.10.2011.)

Kuntakeittiöllä koettiin, ettei lähiruoan tuottajista ja tarjoajista ollut tietoa, sillä he eivät enää lähettäneet tietoja ja esitteitä itsestään keittiöille kuten ennen. Aiemmin Paltamossa oli ollut leipomo, josta hankittiin kaikki leipä. Kontiomäellä oli myös ollut lihanjalostusta ja sieltä ostettiin palvilihaa (Asiantuntijahaastattelu 31.8.2011.) Aiemmin Paltamossa oli myös perunanviljelyä, joka oli mukana kajaanilaisessa jalostustoiminnassa, mutta viimeinen viljelijä oli lopettanut perunantuotannon vuosia sitten (Asiantuntijahaastattelu 10.11.2011.) Hankinnoissa oli yritetty huomioida lähituotteet, mutta koettiin että enempää lähituotteita ei pystytty hankkimaan. Kuitenkin myös hinta vaikutti, sillä esimerkiksi kotimaisten marjojen käyttö nähtiin tarpeettomaksi kuumennetuissa ruoissa, kun ulkomaisia marjoja sai halvemmalla (Asiantuntijahaastattelu 8.11.2011.) Joidenkin mukaan asenteet jarruttivat lähiruoka-asian edistymistä ja ruokahankintojen ajattelutapaan kaivattiin muutosta.

#### **4.3.3 Puolanka – maidontuottajakunta keskellä Suomea**

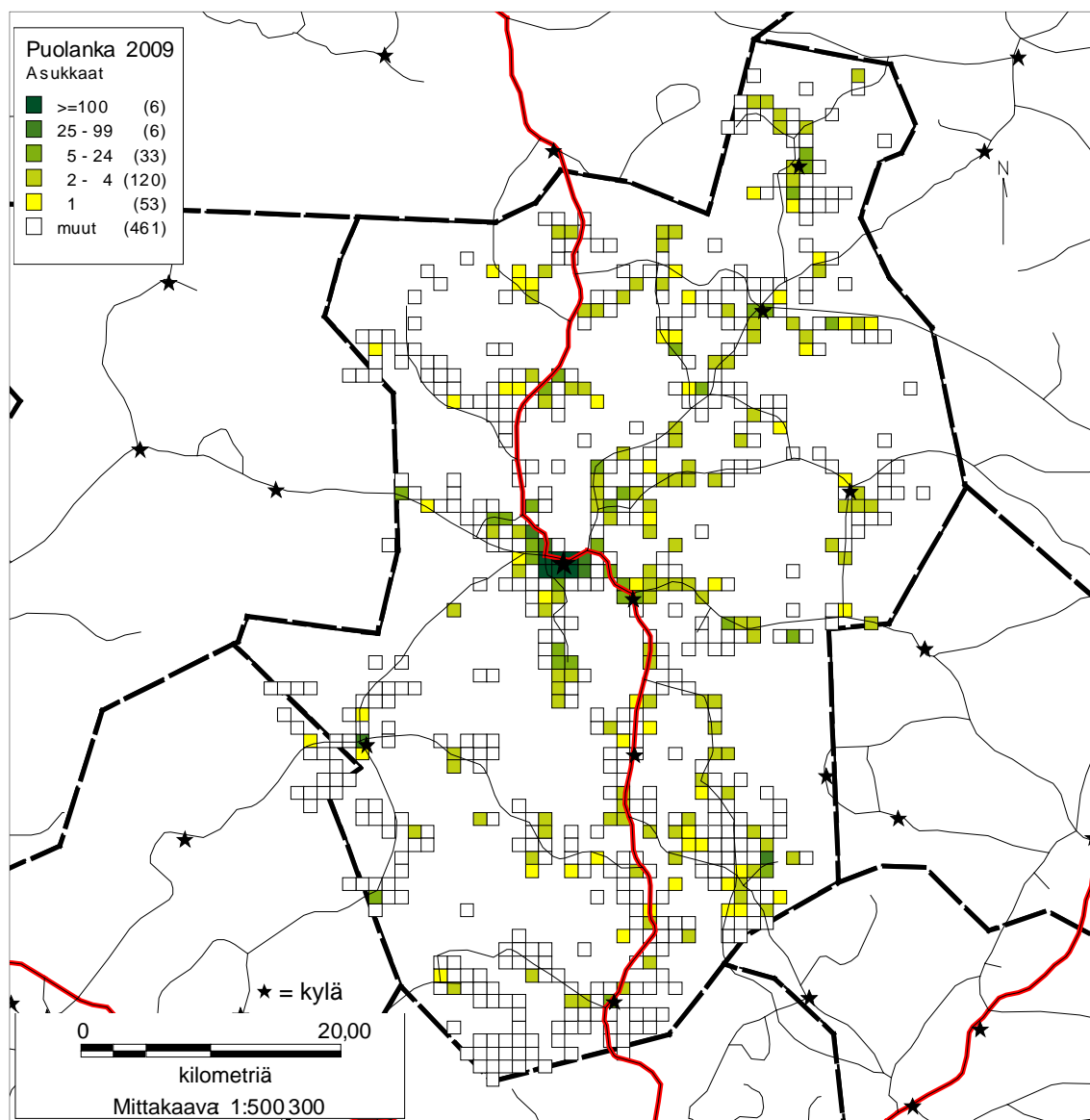
Puolanka sijaitsee Kainuun maakunnan pohjoisosassa, keskellä Suomea ja se on erittäin harvaan asuttu. Kuntakeskus sijaitsee kantatie 78:n varrella, ja siellä olivat myös kaikkein taajimmin asutut karttaruudut. Myös kylien keskustoissa oli taajemmin asuttuja ruutuja suurempien tieyhteyksien varrella (kuva 31).

Puolangalla oli vuoden 2008 lopussa 890 työpaikkaa. Työpaikoista oli selvästi muita kohdekuntia suurempi osuus alkutuotannossa, 24 %. Jalostuksen työpaikkoja sen sijaan oli vain 8 % ja palvelualan työpaikkoja 66 % (Tilastokeskus 2011.) Elintarviketeollisuuden työpaikkoja oli vähän.

Kunnan maaseutu eli vahvasta perusmaataloudesta, jota täydensi monipuolinen maaseutuyrittäminen. Maidontuotannossa tilakohtainen maitomäärä oli valtakunnallisella tasolla huomattava. (Puolangan kunta 2011.) Kotieläintiloja Puolangalla oli vuonna 2011 yhteensä 35, joista 23 oli lypsykarjatilaja. Lihakarjaa kasvatettiin 7 tilalla, emolehmiä ja lampaita molempia kahdella tilalla ja lisäksi oli yksi sikatila. Kasvinviljelyssä suurin peltoala oli nurmiviljelyssä, yhteensä 1993 hehtaaria. Viljaa viljeltiin 66 hehtaarella ja loput pellot olivat pääsääntöisesti kesantoja tai luonnonpeltoja. Lisäksi Puolangalla oli yksi nokkosta



muutamalla hehtaarilla myyntiin kasvattava ja jalostava tila sekä yksi mansikan kasvatuksen ja myynnin aloittanut tila. (Sähköpostihaastattelu 14.7.2011.)



**Kuva 31.** Asutuksen sijoittuminen neliökilometriruuduittain Puolangalla vuonna 2009 (Tilastokeskus 2010).

Päätuotantosuunta maataloudessa oli maidontuotanto, mutta maito toimitettiin muualle jalostettavaksi. Lihanjalostuksessa tilanne oli sama, koska Kainuussa ei ollut teurastamoa. Kasvinviljelytiloja kunnassa ei ollut montaa. Kunnassa oli viljanviljelijä, joka jalosti pienimuotoisesti ohraa vähittäismyyntiin. Paikkakunnalla oli yksi poron- ja hirvenlihaa jalostava yritys. Paikallisen lohenkasvattamon tuotantoa hyödynnettiin kuntakeittiössä, samoin paikallisen leipomon tuotteita. Lisäksi Puolangalla oli kaksi hunajantuottajaa (Asiantuntijahaastattelu 13.10.2011.) Lähisiedulta olisi erään haastatellun näkemyksen mukaan saatavilla kaikkea, jos haluttaisiin toimia siten.

Ruokapalvelut kuuluivat Puolangan kunnassa teknisen lautakunnan alaisuuteen. Sen toiminnan tavoitteiden painopistealueina mainittiin vuoden 2011 talousarviossa ensimmäistä kertaa lähiruoan käytön edistäminen sekä hankintapolitiikka. (Puolangan kunta 2010b, s. 17.) Ruokapalveluissa työskentelevän henkilöstön määrä vaihteli, mutta päivittäin keittiössä oli töissä keskimäärin 8–8,5 henkilöä. Pienellä Väyrylän kyläkoululla oli yksi työntekijä, joka työskenteli keittiön lisäksi siivoajana (Asiantuntijahaastattelu 25.8.2011.)

Aterianvalmistus oli hoidettu keskitetysti muutaman vuoden ajan Puolankajärven koulun valmistuskeittiössä (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011). Valmistuskeittiöstä puhumisen tosin nähtiin osin harhaanjohtavaksi, sillä suuri osa tarjottavasta ruoasta tuli keittiölle valmiina ja kypsennettynä, jolloin keittiön tehtäväksi jäi lämmittää ruoka ja laittaa se esille. Keittiössä käytettävä liha oli enimmäkseen valmiiksi kypsennettyä. Salaatit pilkottiin osin itse ja osin koottiin valmiista komponenteista. Puolankajärven koulun keittiössä ateriat valmistuivat oppilaitoksen ala- ja yläkoululaisille sekä lukiolaisille ja lisäksi aterioita toimitettiin viiteen jakelukeittiöön. Lisäksi Väyrylän koululla oli oma keittiö, jossa valmistettiin suurin osa ruoasta itse (Asiantuntijahaastattelu 25.8.2011.)

Päivittäin keskuskeittiössä valmistui vuonna 2010 noin 475 lounasta tai päivällistä ja vuositasolla noin 112 000. Elintarvikehankintojen toteutuneet kustannukset olivat samanaikaisesti 149 723 € (Sähköpostihaastattelu 27.9.2011.) Yksittäisen kouluaterian raaka-ainekustannuksia ei oltu viime aikoina laskettu. Elintarvikebudjetti koettiin ruokapalveluissa ihan hyväksi – ruokapalvelu oli saanut toimia ruokalistan mukaisesti, eikä kulujen kiristämistä oltu vaadittu (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011).

Puolanka kuului Kainuun hankintarenkaaseen, jonka kautta hankittiin suurin osa elintarvikkeista. Hankintarenkaan kautta saatavalla tuotelistalla näkyivät tuotteiden hinnat, pakkauskoot ja myyntierät, mutta ei välttämättä alkuperää. Rinnakkaisista tuotteista kokeiltiin ensin halvinta, mutta tuotteiden maku ja asiakkaiden kokemus olivat tärkeimmät valintakriteerit. Lihassa suositettiin kotimaista tuotantoa. Myös tuotteiden helppokäyttöisyyttä ja sopivuutta esimerkiksi erikoisruokavalioiden arvostettiin ja valintoja tehtiin joskus sen perusteella (esim. laktoositon, gluteeniton) (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011.)

Hankintarenkaan ulkopuolelta hankittiin leipä paikallisesta leipomosta. Marjoja oli ostettu jo monena vuonna koululaisilta niin paljon kuin he poimivat. Koululaiset saivat poimimistaan marjoista kilohinnan, jossa oli huomioitu heidän velvollisuutensa tuoda pieni määrä marjoja kouluun joka syksy. Marjoista saadut rahat kartuttivat oppilaiden luokkaretkirahastoa, johon he voivat vaihtoehtoisesti tuoda tietyn rahasumman kuukausittain. Enimmäkseen koululaiset olivat tuoneet puolukoita, mutta jonkin verran myös mustikoita, vadelmia sekä musta- ja punaherukoita (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011.) Pensasmarjoja oli hankittu paikallisilta tuottajilta, mutta mansikkaa ei oltu kahteen vuoteen saatu paikallisesti, sillä vaihtuneen marjantuottajan kanssa ei oltu vielä tehty sopimusta. Tavoitteena oli tehdä sopimus paikallisen mansikanviljelijän kanssa (Asiantuntijahaastattelu 25.8.2011.) Marjoja hankittiin lisäksi jonkin verran ulkomaisena kiisseleihin sekä kotimaisina Sukevalta (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011). Kuorittuna toimitettua tuorepalaa ostettiin jonkin verran paikallisilta tuottajilta. Lisäksi hyödynnettiin paikallista kirjolohta, jota oli vuosittain saatavilla syksystä kevääseen (Asiantuntijahaastattelu 25.8.2011.) Paikallinen kirjolohiyrittäjä ja leipomo olivat olleet kunnan pitkäaikaisia yhteistyökumppaneita (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011.) Väyrylän koululla oli käytössä paikallisen perunanviljelijän peruna, mutta muualle kuntaan peruna tuli hankintarenkaan kautta pääosin kotimaisena muualta Suomesta (Asiantuntijahaastattelu 25.8.2011.) Perunantuotantoa oli omassakin kunnassa, mutta haastateltujen mukaan jalostuksen puute ja tuotteiden varastointi satokauden ulkopuolella tuottivat ongelmia.

Lähituotteiden käyttö renkaan ulkopuolelta ei tilausten tekijän mukaan tuonut lisää vaivaa. Tilaukset hoituivat tilausrungon kautta ja lisätilaukset puhelimitse kuten muiltakin toimittajilta. Yrittäjät oli tavoitettu hyvin, palvelu oli ollut hyvää ja tuotteet siistejä ja laadukkaita. Tuotteet voitiin saada pieneltä toimittajalta nopeammin, kun isoilla toimittajilla oli tietyt toimituspäivät (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011.)

Puolangalla tehtiin ruokalistasuunnittelua vuosittain ja molemmilla kouluilla oli käytössä yhteinen kuuden viikon ruokalista. Lukuvuodelle 2011–2012 listalle oli otettu uutuutena puolankalaisesta siitakesienestä valmistettu kastike. Myös paikallisen nokkosviljelijän nokkosta oli tarkoitus hyödyntää tulevaisuudessa, mutta montaa uutuusannosta ei uskallettu lisätä listalle kerralla. Sesongit pyrittiin huomioimaan mahdollisuuksien mukaan (Asiantuntijahaastattelu 25.8.2011.) Ruokalistalla olleet kainuulaisia raaka-aineita sisältävät annokset oli merkitty pienellä ”Kainuulainen tuote, saatavuuden sallimissa rajoissa” -symbolilla. Lisäksi ruokalistassa oli luettelo lukuvuoden aikana toteutettavista erilaisista teemapäivistä, kuten lähiruoka, kasvikset ja marjat sekä kainuulaisuus.

Puolangalla oli tehty ”sattumanvarainen kooste hankittujen tuotteiden alkuperämaista lyhyen aikavälin toimituksiin perustuen” helmi–maaliskuun 2010 ajalta. Luettelon koostamisen tarkoituksena oli selvittää hankittavien elintarvikkeiden alkuperää ja tavoitteena lisätä lähellä tuotetun ruoan käyttöä. Luettelossa olleet tarkasteluajanjakson aikana hankitut liha- ja maitotuotteet olivat kotimaisia lukuun ottamatta Ruotsissa valmistettua riistakäristystä, ranskalaisia uunipaistettuja broilerikuutiopakasteita sekä virolaisia kalapuuikkoja. Jäävuorisalaatti, tomaatti ja kurkku olivat espanjalaisia, paprika israelilaista, vesimeloni brasi-

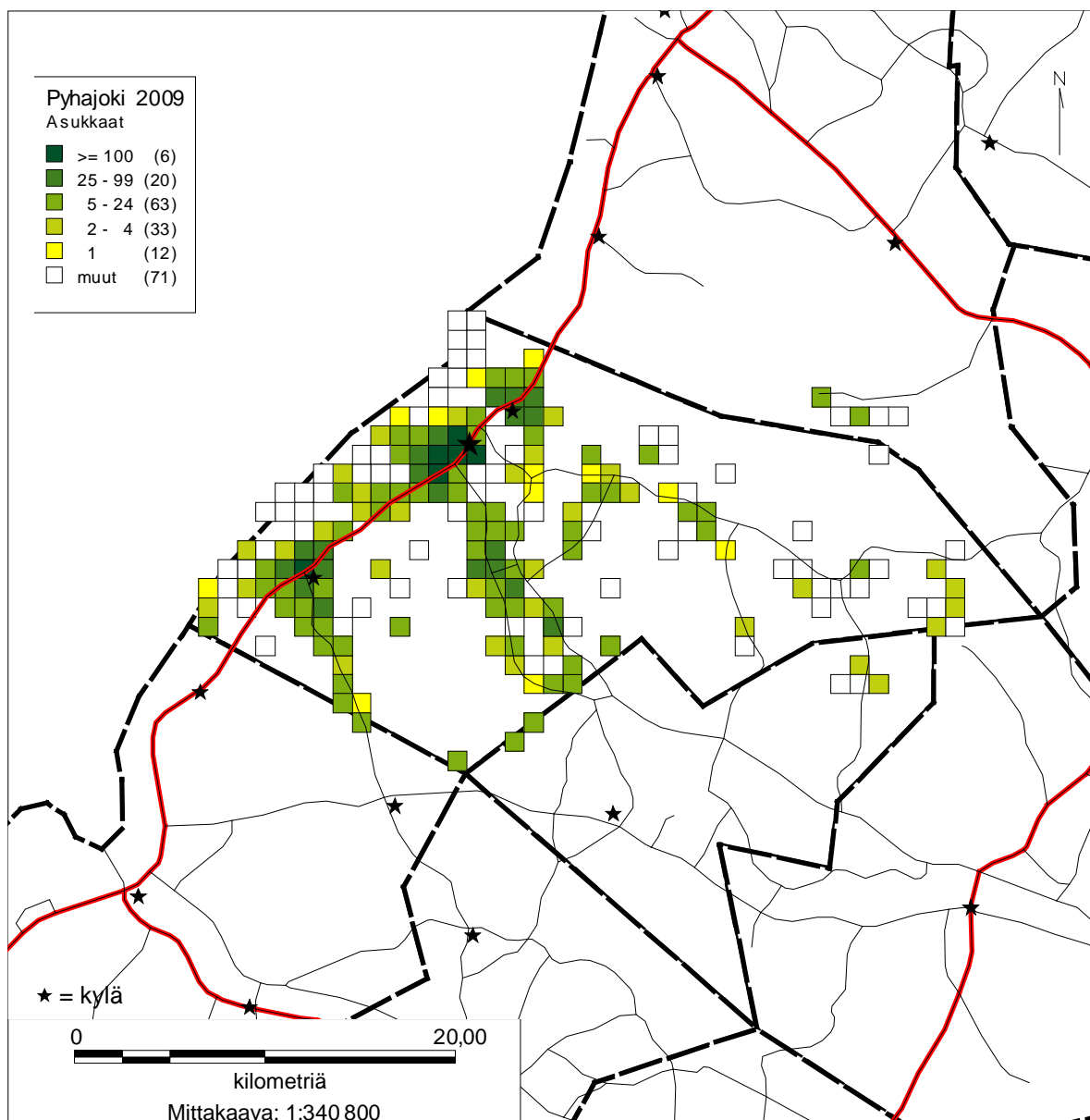
lialaista, sipuli ja parsakaali puolalaisia, persilja, ruohosipuli ja tilli ranskalaisia sekä porkkanaviipaleet ja värikäs porkkanasekoitus belgialaisia. Salaattiaineksista ja tuoretuotteista muut olivat kotimaisia, mutta Kainuun ulkopuolelta tuotuja. Kuorittu peruna oli länsi- ja eteläsuomalaista alkuperää, mutta multaperuna hankittiin puolankalaiselta tilalta. Myös hankittu puolukka oli puolankalaista (Puolangan kunta 2010a.)

Lähiruoan käytön lisäämisestä oli keskusteltu keittiöllä ja tahtoa siihen oli olemassa. Eniten keittiöhenkilöstöä mietitytti lähiruoan saatavuus (Asiantuntijahaastattelu 25.8.2011.) Lähiruoan käyttöön Puolangalla vaikutti joidenkin mukaan hankintarenkaalle liiaksi ulkoistettu toiminta, jossa päätöksenteko oli kasvo-tonta. Joidenkin mukaan hankintarenkaaseen vaikuttamista helpompi tapa olisi ottaa osa ruokahankinnois-ta omaksi toiminnaksi, jolloin muutos olisi mahdollinen (Sähköpostihaastattelu 31.10.2011.) Kunnanhal-lituksessa oli keskusteltu paljon lähiruokakysymyksistä ja mietitty, miten vaikuttaa hankintarenkaan toi-mintaan, jotta pienten tuottajien olisi helpompi osallistua kilpailutuksiin (Asiantuntijahaastattelu 24.10.2011.) Kuntien hankinta-asiamiehet kokoontuivat toisinaan ja ohjasivat hankintarenkaan toimintaa. Hankintarenkaaseen päin oli yritetty viestittää, että pienten tuottajien mahdollisuuksia osallistua kilpailu-tuksiin pitäisi parantaa. Elintarvikehankinnat koettiin kilpailutettavan liian suurina kokonaisuuksina (Asi-antuntijahaastattelu 24.10.2011.)

#### **4.3.4 Pyhäjoki – tuleva ydinvoimalakunta Perämeren rannalla?**

Pyhäjoki sijaitsee Pohjois-Pohjanmaalla Raahen seutukunnassa noin Kalajoen ja Raahen puolivälissä. Muut Raahen seutukunnan kunnat olivat vuona 2011 Raahe, Siikajoki ja Vihanti. Maaseututyypeissä Pyhäjoki katsottiin ydinmaaseudun kunnaksi (Malinen ym. 2006). Kunnan alueelle oli tutkimuksen toteu-tusaikana suunnitteilla Fennovoiman ydinvoimala, jonka rakentaminen tulisi toteutuessaan vaikuttamaan suuresti kunnan ja seutukunnan elinkeinorakenteeseen. Ydinvoimalan rakentaminen tulisi muuttamaan myös väestötilannetta, sillä rakentamisaikana palveluiden kysyntä alueella lisääntyisi ja rakennustyömaa tarjoaisi elantoa myös paikallisille palveluyrityksille.

Pohjanmaan asutusrakenne on perinteisesti ollut jokilaaksoja myötäilevää, sillä aikoinaan joet toimivat pääasiallisina kulkuyhteyksinä. Näitä jokilaaksoja ovat myös mereltä sisämaahan kulkevat tiet myötäil-leet. Kunnan väestö oli sijoittunut pääosin valtatie 8:n varrelle. Tiheimmin asutut ruudut sijaitsivat kunta-keskuksessa Pohjankylässä. Rannikolta sisämaahan päin kuljettaessa asutut ruudut sijoittuivat juuri joki-laaksojen tieyhteyksien varrelle (kuva 32). Pendelöintiä tapahtui eniten Raahen suuntaan, mutta hieman myös Ouluun ja Oulaisiin. Myös Raahesta ja Oulusta pendelöitiin Pyhäjoelle. Kunnan sijainti meren ran-nikolla ja Pyhäjoen molemmin puolin oli mahdollistanut kulkuyhteydet vesiteitse ja edelleenkin Pyhäjoel-la oli useita satamia ja venepaikkoja, joista osalla oli myös maakunnallista merkittävyyttä (Pyhäjoen kun-ta 2011).



**Kuva 32.** Asutuksen sijoittuminen neliökilometriruuduittain Pyhäjoella vuonna 2009 (Tilastokeskus 2010).

Pyhäjoen työpaikkamäärä oli pysytellyt suhteellisen vakaana. Laman myötä työpaikat vähenivät 1990-luvun alussa, mutta sen jälkeen niiden määrä oli pääosin pysytellyt yli 800 alueella työssä käyvässä. Lama vei mukanaan jalostuksen työpaikkoja, mutta 2000-luvulla ne olivat palautuneet entiselle tasolle. Elintarvikkeiden valmistusta kunnassa oli vähän.

Kunnan elinkeinorakenteessa alkutuotannolla oli vahva asema, vaikka maa- ja metsätalouden työpaikkojen määrä oli vähentynyt 2000-luvulla lähes kolmanneksella (Pyhäjoen kunta 2011, s. 17). Alkutuotannon työpaikkojen osuus vuoden 2009 lopussa oli 18,4 prosenttia, kun se koko maassa oli 3,7 prosenttia (Tilastokeskus 2011). Tilojen lukumäärän pienentyessä niiden keskikoko oli kuitenkin kasvanut (Turunen 1997, s. 280–281).

Vuonna 2011 tiloja oli yhteensä 122, joista tuotantosuunnittain viljanviljelyyn erikoistuneita tiloja oli 56, kotieläintuotantoon 37, muuhun kasvituotantoon 19 ja perunanviljelyyn 10 (Sähköpostihaastattelu 18.8.2011). Tilojen keskipinta-ala oli 38,84 hehtaaria. Tuotantoa kunnassa oli aika paljon, mutta jalostusta ei (Asiantuntijahaastattelu 20.10.2011). Pyhäjoella viljeltiin perunaa, viljakasveja, rypsiä ja kuminaa. Lisäksi kunnassa tuotettiin kananmunia.

Pyhäjoen kunnan ruokapalvelut kuuluivat teknisen lautakunnan alaisuuteen ja niissä työskenteli yhteensä yhdeksän ravitsemistyöntekijää. Talousarviossa (Pyhäjoen kunta 2010, s. 51) kuvailtiin ruokapalveluiden tehtävän olevan tuottaa maukasta, ravitsevaa ja turvallista ruokaa ammattitaidolla asiakaslähtöisesti ja taloudellisesti. Kunnan ruoka- ja puhdistuspalveluyksikkö valmisti ruokaa kahdessa valmistuskeittiössä: Saaren koululla ja palvelukeskus Jokikartanossa, joka kuului Raahen seudun hyvinvointikuntayhtymän alaisuuteen. Jokikartanon keittiössä valmistettiin ruokaa Jokikartanon osastoille, päiväkeskus- ja päivätoimintaan osallistuville, palveluasuntoihin, kotipalvelun tukipalveluihin, päiväkodille (1) ja ryhmäperhepäiväkodeille (3), sosiaalihuollon avopalveluina annettavaan ateriointiin sekä kunnan ja kuntayhtymän työntekijöiden työpaikkaruokailuun Jokikartanossa. Lounaita valmistettiin arkisin noin 250 henkilölle. Keskuskoulun valmistuskeittiön lounaat (noin 550 lounasta päivässä) menivät koulun ruokalassa ruokailuille ala- ja yläkoululaisille, lukiolaisille, koulujen henkilökunnalle sekä Parhalahden, Pirttikosken ja Yppärin koulujen jakelukeittioille. Ruokahankinnat vuodessa olivat hieman alle 190 000 euroa. Kouluaterian elintarvikkeisiin oli varattu ilman arvonlisäveroa 0,80 euroa. Ruokalistasuunnittelussa pyrittiin ottamaan sesongit huomioon erityisesti salaateissa (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011.)

Pyhäjoki kuului Raahen seudun hankintarenkaaseen. Ruokahankintojen tarjouspyyntöihin ei oltu kirjattu erillisiä kriteerejä, joten tarjouksissa voitiin katsoa vain hintaa. Hankintarenkaan ruokapalvelupäälliköiden kanssa oli keskusteltu myös muiden kriteerien asettamisesta. Pyhäjoen kunnassa yritettiin kuitenkin tilata kotimaisia tuotteita niin paljon kuin mahdollista, mutta talvisin kotimaisten tuotteiden hinta saattoi olla korkea. Hankinnoissa ei ollut varsinaisia vakiintuneita toimittajia, mutta viime vuosina olivat pärjänneet suuret toimittajat. Omasta kunnasta saatiin leipomotuotteita ja marjoja, joista osa ostettiin, osa saatiin lahjoituksena ja osa oppilaiden poimimina. Lähikunnista oli myös saatavilla joitakin tuotteita: Alavieskassa oli vihannesjalostaja, jolta ostettiin kaalia koululle ja ylivieskalaiselta vihannesjalostajalta ostettiin perunaa. Paikallista lähiruokaa ei voitu juurikaan hyödyntää, koska alueella ei koettu olevan tuottajia. Kuntakeittiöllä oletettiin, että lähituottajat varmasti osaisivat olla kuntaan yhteydessä jos heitä olisi. Hankintoja renkaan ulkopuolelta tehtiin vähän, yleensä silloin, jos jotain tuotetta ei saatu renkaan kautta. Tällaisten hankintojen nähtiin kuitenkin olleen käytännössä todella pieniä ja tilausten teko keskitetyksi koettiin helpommaksi (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011.)

Pyhäjoella oli aikaisemmin ollut pienimuotoisia elintarviketuotannon kehittämishankkeita, mutta niiden tulokset olivat jääneet muutamien yksittäisten yritysten kehittämiseen. Lähiruoka-asia oli kuitenkin aiemmin tullut esille vuonna 2010 Maaseutulautakunnan laatimassa kirjelmässä. Kunnanhallitukselle jätetty kirjelmän mukaan kunnan ruokahankinnoissa pitäisi paremmin ottaa huomioon kestävä kehitys. Hankintapäätösten arviointiperusteena tulisi kustannustehokkuuden lisäksi olla esimerkiksi elintarvikkeiden kotimaisuusaste ja laatu sekä tuotannon läheisyysperiaate.

Vaikka suoria lähiruokakirjauksia ei kunnassa oltukaan tehty, oli esimerkiksi kunnan maankäyttöstrategiassa kohtia, jotka voidaan mieltää jossain määrin lähiruokaan liittyviksi. Pyhäjoen maankäyttöstrategiaan oli kirjattu kestävä kehityksen edistäminen. Strategiassa oli myös esitetty alueen vahvuuksina esimerkiksi maatilat ja maatalous. Alkutuotannon mahdollisuuksina nähtiin muun muassa kalastus, omavaraisasumisen mahdollisuudet sekä maatalouden kehittäminen (Pyhäjoen kunta 2011, s. 24, 28).

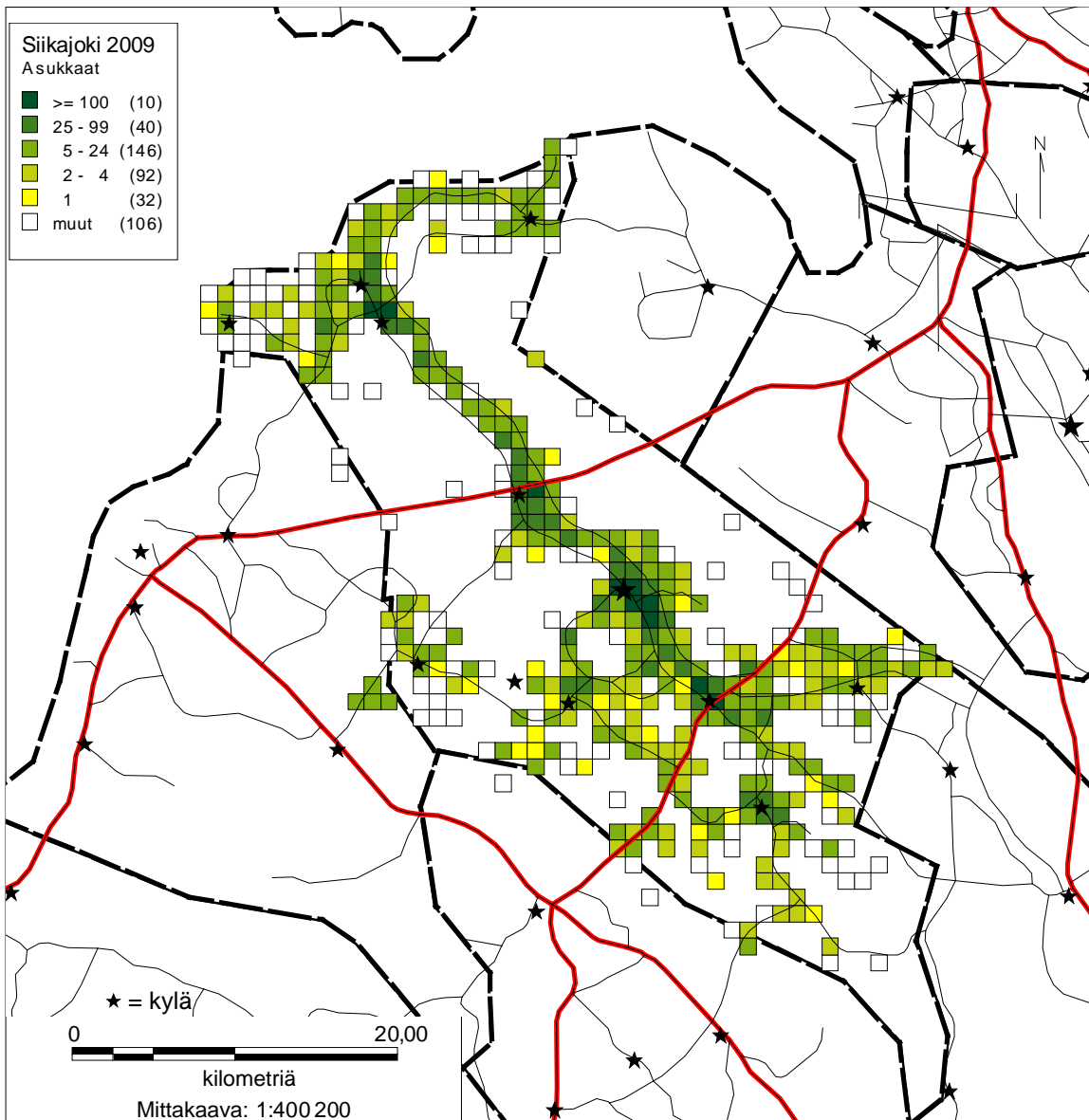
#### **4.3.5 Siikajoki – alkutuotantokunta ydinmaaseudulla**

Siikajoki sijaitsee Pohjois-Pohjanmaalla, lähempänä Raahea kuin Oulua. Siikajoki oli maaseututyypiltään kaupunkien läheisen maaseudun kunta (Malinen ym. 2006). Kuntakeskus sijaitsi Ruukissa, joka aikaisemmin oli itsenäinen kunta. Ruukin asema Pohjanmaan radan varrella mahdollisti työssäkäynnin ja opiskelun Oulun suunnalla. Siikajoen kunnassa meri oli ollut perinteisesti lisäelannon lähde, ja meren rantaa kunnalla olikin lähes 60 kilometriä. Kunnan alueella oli kolme merisatamaa sekä yksi Siikajokisuussa sijaitseva pienvenesatama (Siikajoen kunta 2011).

Pohjanmaalle tyypilliseen tapaan Siikajoen asutus sijoittui Siikajoen laaksoon nauhaksi. Kunnassa sijaitsivat entiset itsenäisten kuntien kirkonkylät Siikajoki ja Revonlahti, jotka näkyvät kuvan 33 kartassa väestön keskittyminä. Paavola liitettiin Revonlahden kuntaan vuonna 1973 ja Paavolan entinen kuntakeskus näkyy edelleen väestötihentymänä.

Työpaikkoja Siikajoella oli 1649 vuonna 2009 (Tilastokeskus 2011). Kunnassa oli suhteellisen paljon alkutuotannon työpaikkoja ja vielä vuonna 1994 niiden määrä ylitti julkisten palvelujen työpaikkojen määrän. Jalostuksen työpaikat vähenivät 1990-luvun alkuvuosina, mutta 1990-luvun puolivälin jälkeen ne

olivat jälleen pysytelleet ennen lamaa olleella tasolla. Elintarvikkeiden jalostuksen työpaikkoja kunnassa oli vähän.



**Kuva 33.** Asutuksen sijoittuminen neliökilometriruuduittain Siikajoella vuonna 2009 (Tilastokeskus 2010).

Vuonna 2011 Siikajoella oli noin 273 tilaa, joista lypsykarjatalous oli tuotantosuuntana 59 tilalla ja lihanautojen kasvatusta 20 tilalla (Sähköpostihaastattelu 19.8.2011). Muuta nautakarjataloutta harjoitettiin kahdeksalla tilalla, porsastuotantoa neljällä, lihasikojen kasvatusta kahdella, sikatalouden yhdistelmätuotantoa yhdellä, lammastaloutta kahdella ja hevostaloutta kolmella tilalla. Viljanviljelytiloja oli 145, erikoiskasvien tuotantotiloja viisi, puutarhaviljelyä avomaalla 3 tilalla, muuta kasvintuotantoa 18 tilalla ja muuta tuotantoa 3 tilalla. Kaikkiaan kasvulohkoja oli 18 700 hehtaaria.

Haastatteluiden perusteella kunnassa oli esimerkiksi juuresten, perunan, lihakarjan, maidon ja marjojen tuotantoa. Suurinta osaa tuotteista ei kuitenkaan pystytty hyödyntämään sellaisenaan vaan tarvittiin jalostusta. Siikajoella oli jo pitkään toiminut perunankuorimo. Esille nostettiin myös kalan käytön lisääminen, sillä kunnassa oli meneillään esiselvityshanke kalankäsittelylaitoksen perustamisesta. Kunnassa panostettiin erityisesti maatilatalouden ja muun maaseudulle sopivan yritystoiminnan kehittämiseen ja tilojen



välisen yhteistyön (Siikajoen kunta 2006). Toiminnassa vuonna 2011 oli esimerkiksi usean tilan omistamat osakeyhtiömuotoiset 800 emakon suursikala sekä vuosituotannoltaan 2000 vasikan kasvattamo.

Siikajoen kunnan siivous- ja ruokapalveluissa oli vuonna 2010 henkilöstöä 15. Ruokahankinnat olivat vuonna 2010 noin 330 000 euroa vuodessa ja elintarvikkeiden osuus aterian hinnasta oli noin 80 senttiä. Kunnassa toimi kaksi valmistuskeittiötä, Mäkelänrinteen keittiö, jossa kouluaikana valmistettiin lounasannoksia noin 1200 päivässä ja Gumeruksen koulun keittiö, jossa lounaita valmistettiin yli 200 päivässä (Sähköpostihaastattelu 10.8.2011). Koulukeittiöistä Luohuassa, Paavolassa ja Revonlahdella oli vuonna 2011 jakelukeittiöt ja Ruukin koululla sekä Yläkoululla palvelukeittiöt. Mäkelänrinteen keittiöltä ruokaa lähti myös vanhuksille ja päiväkoteihin, mutta Siikajoen kylän päiväkotiin ja vanhuksille ruoka tuli Puistolassa sijaitsevasta keittiöstä, jossa oli yksityinen yrittäjä (Sähköpostihaastattelu 21.11.2011). Kaikkiaan valmistettavia eri ateriatyyppejä olivat aamupala, lounas, päivällinen ja iltapala. Keskuskeittiöjärjestelmään siirryttiin syksyllä 2009, jonka jälkeen toteutetulla kehittämishankkeella ja siihen liittyvällä interventiotutkimuksella mitattiin koululaisten ja opettajien arvioita kouluruoasta ennen ja jälkeen keskuskeittiöön siirtymistä. Toteutetun kyselyn mukaan kouluruoan laatu ei muuttunut asiakkaan näkökulmasta toimintaympäristöä kehitettäessä (Nevala 2010).

Siikajoki kuului Vihannin ja Pyhäjoen rinnalla Raahen hankintarenkaaseen, jossa Raahen seutukunnan hankintatoimisto kilpailutti hankinnat. Ruokapalvelut noudattivat Nevalan (2010) mukaan valtion ravitsemusneuvottelukunnan (2005, 2008) suosituksia, jotka pohjautuvat kansallisiin ja maailmanlaajuisiin suosituksiin. Varsinaisia kriteereitä ei kilpailutuksessa ollut kuitenkaan kirjattuna, joten hankinnat oli tähän mennessä jouduttu tekemään lähinnä hinnan perusteella. Hankintarenkaassa oli kuitenkin ollut puhtaa laadullisten kriteerien asettamisesta tarjouspyyntöihin (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011).

Paikkakuntalaisilta oli hankittu esim. marjoja ja porkkanaa, mutta hankinnat renkaan ulkopuolelta olivat melko vähäisiä ja niitä oli tehty lähinnä kokeilumielessä. Sesonkien ja lähiruoan huomioiminen ruokalistasuunnittelussa oli minimaalista, koska tarjoajia ei ollut (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011).

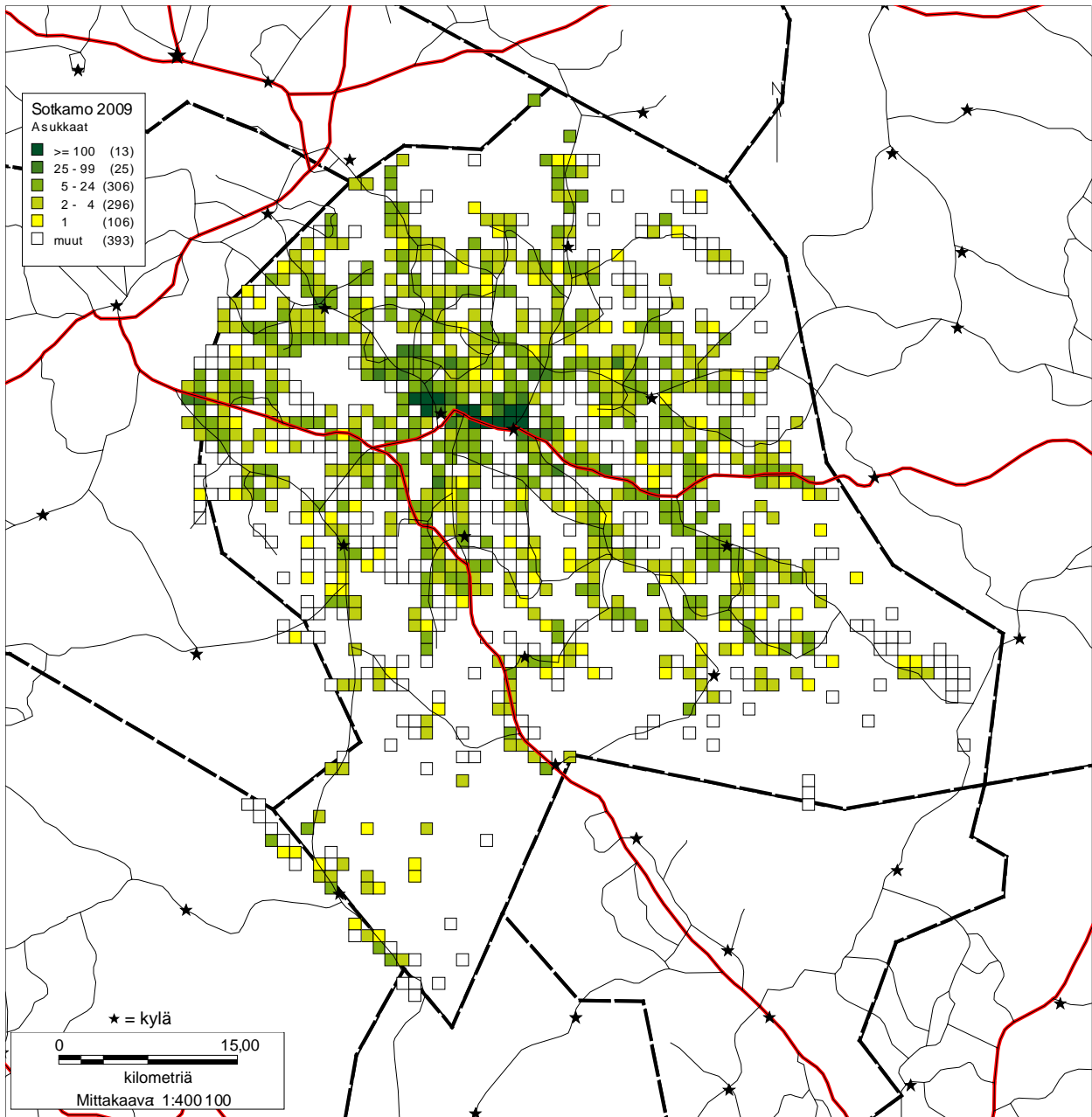
Siikajoella lähiruoka-asia oli aikaisemmin noussut esille yli sadan henkilön allekirjoittaman ”Parempaa kouluruokaa koululaisille” -kirjelmän muodossa (Parempaa kouluruokaa koululaisille 2010). Vuoden 2010 syksyllä koulutoimistoon toimitetussa kirjelmässä koulujen toivottiin lisäävän lähi-/luomuruoan määrää sekä parantavan lasten valintamahdollisuuksia juoman ja levitteiden suhteen. Kirjelmässä haluttiin myös päättäjien kiinnittävän enemmän huomiota hyvän ruoan laadun merkitykseen keskuskeittiön aikana. Eräänä mahdollisuutena Siikajoella nähtiin myös lähiruoan linkittäminen meneillä olleeseen kansalaisten terveyden ja hyvinvoinnin edistämisohjelmaan (Asiantuntijahaastattelu 12.10.2011).

Siikajoen kunnan (2006) Elinkeinojen ja asumisen kehittämissuunnitelmassa (2007–2013) korostettiin maatalouden merkitystä tilojen lukumäärän vähenemisestä huolimatta. Kunnan maankäyttöstrategiassa (Siikajoen kunta 2007: 24) oli kirjaus, jonka mukaan maataloustuotannon edellytykset huomioidaan tulevaisuudessa entistä paremmin esimerkiksi lähiruoan tuotannon mahdollistamisen kautta. Lisäksi lähiruoka mainittiin maankäyttöstrategiassa myös sivulla 33 esitetyssä kunnan rakennemallissa. Tässä lähiruoka liitettiin palvelujen tarjonnan yhteyteen: ”*Palveluja tarjotaan taajamissa... Kuljetusten hinnannousu on kuitenkin tuonut eteen tilanteen, jossa asukkaiden omalla ruoantuotannolla ja lähiruoalla on tärkeä rooli*”.

#### **4.3.6 Sotkamo – matkailu- ja kaivoskunta Kainuussa**

Sotkamo sijaitsee Kainuun maakunnan eteläosassa. Kirkonkylän lisäksi Sotkamossa oli toinen taajama Vuokatti, joka oli valtakunnallisesti tunnettu matkailu- ja liikuntakeskus.





**Kuva 34.** Asutuksen sijoittuminen neliökilometriruuduittain Sotkamossa vuonna 2009 (Tilastokeskus 2010).

Tiheimmin asutut karttaruudut sijoittuivat kuntakeskuksen ja Vuokatin väliselle alueelle, mutta asuttuja ruutuja oli suhteellisen tasaisesti kunnan alueella (kuva 34). Asutus sijoittui paljolti vesistöjen varsille ja laajat suoalueet olivat tuottaneet aukkoja asumiskelpoiseen alueeseen.

Matkailu, kaivosteollisuus, palvelut sekä maa- ja metsätalous olivat vahvoja aloja Sotkamossa (Sotkamon kunta 2010). Vuoden 2008 lopussa Sotkamossa oli 4023 työpaikkaa. Elinkeinoryhmittäin suurin työllistäjä Sotkamossa oli palveluala (59,9 %) jalostuksen työllistäessä 28,2 % ja alkutuotannon 10,7 % työllistäjä. (Tilastokeskus 2011.) Elinkeinorakenteen muutos oli vähentänyt työpaikkojen määrää erityisesti maaseudulla ja jalostuksen työpaikat vähenivät rajusti vuonna 2003 Kainuun osuusmeijerin lopettaessa toimintansa. Alkutuotanto oli menettänyt työllistävää merkitystään ja elintarviketeollisuuden työpaikat olivat vähentyneet voimakkaasti. Työpaikkojen rakennemuutosta kompensoivat teollisen tuotannon työpaikat liittyivät enimmäkseen kaivannaisteollisuuteen.

Toiminnassa olevia maatiloja Sotkamossa oli vuonna 2011 yhteensä 236. Näistä 66 tilaa harjoitti heinäntuotantoa ja 62 tilaa lypsykarjataloutta. Viljanviljelyä oli 35 tilalla, lihanautoja 22 tilalla, puutarhakasvien tuotantoa 13 tilalla, hevostaloutta 12 tilalla, erikoiskasvituotantoa 6 tilalla (esim. peruna), lammastaloutta ja emolehmiä molempia 5 tilalla ja lisäksi oli yksi lihasikatila. Muuta toimintaa, kuten maatilamatkailua, harjoitti 9 maatilaa (Asiantuntijahaastattelu 25.10.2011.)

Sotkamon ateria- ja puhtaanapitopalvelut toimivat sivistyspalveluiden alaisuudessa. Ateria- ja puhtaanapitopalveluiden toiminta-ajatus oli tuottaa taloudellisesti laadukkaita ateria- ja puhtaanapitopalveluja sisäisille ja ulkoisille asiakkaille. (Sotkamon kunta 2011.) Sotkamossa toimi neljä valmistuskeittiötä sekä 12 palvelukeittiötä. Aterioita valmistettiin päivittäin 3700–3900, kun mukaan luettiin kaikki ateriat aamupaloista lähtien. Ateriapalvelut työllistivät yhteensä noin 27 henkilöä vuositasolla (Asiantuntijahaastattelu 3.8.2011.)

Vuonna 2010 aterioita valmistettiin 840 000. Ateriapalveluiden toimintakulut olivat talousarviossa vuodelle 2011 2,05 M€säilyen samansuuruisena kaksi seuraavaa vuotta. Vuoden 2011 talousarviossa suurin menoerä olivat henkilöstökulut, 1,08 M€ (Sotkamon kunta 2010.) Elintarvikemääräraha talousarviossa vuodelle 2011 oli 720 000 € Sotkamon kunnassa tilanne koettiin positiiviseksi, sillä kuntapäätäjät eivät olleet leikanneet elintarvikebudjettia. Henkilöstökulut oli ateriapalveluiden osalta onnistuttu pitämään kurissa, joten raaka-ainekustannuksia ei ollut tarvinnut karsia. Periaate kunnassa oli, että lautaselta ei leikata. Perusopetuksen kouluruokailussa toteutuneet aterialkohtaiset raaka-ainekustannukset olivat 0,80–0,85 €/ja lukion osalta 1,10 €/ateria (Asiantuntijahaastattelu 3.8.2011.)

Sotkamo kuului Kainuun hankintarenkaaseen, jonka kautta hankittiin kaikki tuotteet. Aikaisemmin kunnassa oli kilpailutettu itse perunat ja juurekset (Asiantuntijahaastattelu 3.8.2011.) Tuotteita hankittiin kotimaisena niin paljon kuin mahdollista. Sotkamoon hankittava liha oli täysin kotimaista, vaikka hankintarenkaassa oli tarjolla myös ulkomaista tuotantoa. Myös maito ja juusto olivat kotimaisia. Kalana käytettiin tuontiseitiä ja -turskaa, toisinaan myös kainuulaista kirjolohta, mutta sen saatavuus ei ollut säännöllistä. Tomaattia, kurkkua ja salaattia jouduttiin talvisaikaan ostamaan ulkomaisena kotimaisen tuotannon korkean hinnan vuoksi. Keväisin jouduttiin turvautumaan tuontijuureksiin. Leipä ja viljatuotteet hankittiin täysin lähialueelta, Kajaanista, Nurmekselta ja Kuhmosta. Kainuun hankintarenkaassa oli aina tarjottu lähileipomojen tuotteita, joiden mahdollisuuksia pärjätä tarjouskilpailussa olivat lisänneet kriteerit suolaprosentista ja tuotteen tuoreudesta. Marjatuotteet Sotkamoon hankittiin yksinomaan sukevalaiselta toimittajalta, jonka marjat olivat täysin kotimaisia (ks. myös Ruoka-Suomi teemaryhmä 2011). Ulkomaiset marjat olisivat halvempia, mutta kotimaisten marjojen etuna nähtiin niiden käytettävyyden ilman kuumenusta sekä käytössä havaittu parempi rakenne. Sukevalaisia mehuja käytettiin myös osin Sotkamon ateriapalveluissa (Asiantuntijahaastattelu 3.8.2011.) Koko hankintarenkaalta toivottiin sitoutumista lähiruokaan, jotta jokaisen hankkijan tai ruokapalvelupäällikön ei tarvitsisi miettiä asiaa erikseen (Asiantuntijahaastattelu 3.11.2011.)

Ruokalistasuunnittelussa Sotkamo teki yhteistyötä Kuhmon kaupungin ja Ristijärven vanhaintukisäätiön kanssa. Sesonkeja ei erityisesti huomioitu ruokalistasuunnittelussa, mutta hankinnoissa pyrittiin painottamaan niitä tuotteita, joita kulloinkin oli kotimaasta tai lähialueelta saatavilla (Asiantuntijahaastattelu 3.8.2011.)

Kunnassa oli keskusteltu lähiruoan käyttämisestä ja lähiruokahankkeita oli ollut runsaasti. Virkamiestasolla lähiruokakysymyksestä keskusteltiin aika pintapuolisesti (Asiantuntijahaastattelu 25.10.2011.) Talvella 2010–2011 elinkeino- ja maankäyttövaliokunnassa oli pidetty alustus lähiruoasta ja tehty aloite ”Lähiruoan käytön lisääminen Sotkamossa”. Valtuustossa oli tahtotila lähiruoan käytön lisäämiseksi ja oli puhuttu paikallisten elintarvikeyritysten asemasta ja kylien elinvoimaisuudesta. Aloitteen myötä keskustelua oli syntynyt ja myös Sotkamon maaseututoimikunnassa asia oli keskusteluttanut (Asiantuntijahaastattelu 3.11.2011.)

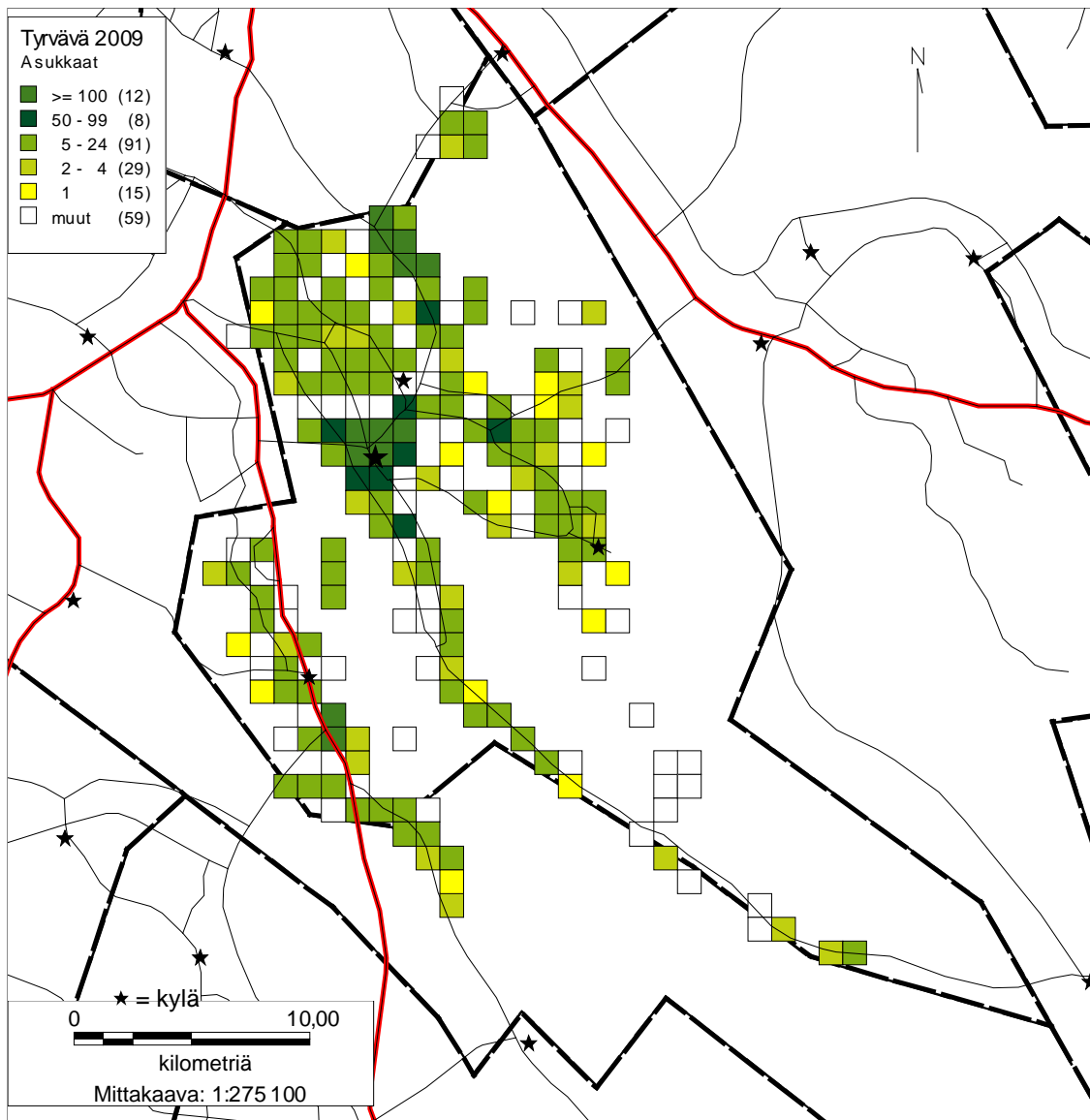
Sotkamossa oli vireillä keittiöiden keskittämishanke, jonka tavoitteena olisi keskittää koko kunnan aterianvalmistus Himmelin valmistuskeittiöön. Nykyiset keittiöt alkoivat olla tiensä päässä, joten investointeja tarvittaisiin joka tapauksessa (Asiantuntijahaastattelu 3.8.2011.) Lähiruoan käyttömahdollisuuksien parantaminen toivottiin otettavan huomioon, jos keskittämishanke todettaisiin järkeväksi investoinniksi. Joidenkin mukaan hajautettu ruoan valmistus olisi turvallisempaa, sillä esimerkiksi epidemiatilanteessa yksi iso keittiö on haavoittuvainen. Jos ruokaa valmistettaisiin useassa paikassa, ruokaturvallisuus ja huoltovarmuus paranisivat (Asiantuntijahaastattelu 3.11.2011.)

Kunnalta kaivattiin tekoja maaseutuelinkeinojen tukemiseksi julkisten ruokahankintojen kautta. Sitoutumalla lähiruokaan yhteistyössä matkailualan kanssa voitaisiin lisätä paikallisten yrittäjien tuotantomahdollisuuksia. Lähiruoka toivottiin saatavan mukaan osaksi lasten ruokakasvatusta esimerkiksi sisällyttämällä opetussuunnitelmaan (Asiantuntijahaastattelu 3.11.2011). Myös tuottajilta kaivattiin aktiivisuutta, sillä paikallisilta tuottajilta ei oltu saatu tarjouksia, vaikka mahdollisuus oli annettu (Asiantuntijahaastattelu 26.10.2011.)

#### **4.3.7 Tyrnävä – perunakunta Oulun kupeessa**

Tyrnävä sijaitsee Pohjois-Pohjanmaalla ja kuuluu Oulun seutukuntaan, johon kuuluivat vuonna 2011 myös Hailuoto, Haukipudas, Kempele, Kiiminki, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu, Oulunsalo ja Tyrnävä. Kunnan sijainti E75-tien varrella mahdollisti maalla asumisen, vaikka työpaikka olisikin kaupungissa. Maaseututyypiltään Tyrnävä katsottiin kaupunkien läheisen maaseudun kunnaksi (Malinen ym. 2006).

Asutus sijoittui Tyrnävänjoen rannoille. Asutuksen toinen painopiste sijoittui nelostien varrelle, entisen Temmeksen kunnan alueelle. Tiiviimmin asutut ruudut sijaitsivat Tyrnävän kirkolla (kuva 35). Sijainti kasvavan Oulun työssäkäyntialueella oli jo vuosikymmeniä ollut kunnan sijaintietu. Tyrnävä on kasvukunta, jossa Oulun vaikutus tuntui myönteisesti. Kunnan väestönkasvu näkyi erityisesti Kirkonkylän keskustaajamassa, jonne peruspalvelut oli sijoitettu. Tämän lisäksi taajama-asutusta sijoittui Murtoon ja Temmekseen.



**Kuva 35.** Asutuksen sijoittuminen neliökilometriruuduittain Tyrnävällä vuonna 2009 (Tilastokeskus 2010).

Kunnassa oli voimaperäisesti erikoistuttu perunanviljelyyn, mutta alkutuotannon työpaikat olivat vähentyneet. Elintarviketeollisuuden työpaikkoja oli vähän. Maanviljelyksen ohessa Tyrnävän nähtiin elinkeinoelämässään nojaavan erityisesti palvelualoihin. Yrittäjyyden ja elinkeinotoiminnan vahvistamiseen ja monipuolistamiseen panostaminen koettiin tärkeänä ja painopistealueena nähtiin erityisesti perunan tuotantoon ja jalostamiseen tukeutuvan matkailukonseptin kehittäminen. (Tyrnävän kunta 2011c). Tyrnävän työpaikkaomavaraisuus oli kuntastrategian mukaan 63 prosentin tasoa (Tyrnävän kunta 2011d), ja suurimpana työnantajana oli kunta itse.

Maataloutta pidettiin Tyrnävällä vahvana osaamisen alueena, sillä lakeus, jolla on myös valtakunnallista merkittävyyttä maisema-alueena, on tarjonnut jo vuosisatojen ajan suotuisat olosuhteet maanviljelylle (Tyrnävän kunta 2011c). Tyrnävälle ominainen perunanviljely yleistyi jo 1800-luvun alkupuolella syrjäyttäen perinteisemmän nauriinviljelyn. Meijeritalous puolestaan alkoi kunnassa kehittyä 1800-luvun lopulla ja vuonna 1906 syntyi koko kunnan alueen kattava osuusmeijeri, joka oli toimintansa voimakkaimpana kautena Oulun läänin suurin ja kansallisellakin tasolla yksi johtavista meijereistä (Kirjasto Virma 2011). Meijerin toiminta lopetettiin 1947, jolloin useimpien Tyrnävän tilojen maitoja alettiin kuljettaa osuusliike Valion suurmeijeriin Ouluun. Lypsykarjatalous olikin 1870-luvulta aina 1950-luvulle asti keskeisin elinkeino Tyrnävällä (Matinoli & Asunmaa 2005, s. 67) ja tuolloin maanviljelijöiden yhteistyö oli runsasta muun muassa eri osuuskunnissa (Littow 2004, s. 163). Maidon ylituotanto sai kuitenkin val-

taosan tyrnäväläisistä maidontuottajista luopumaan karjastaan 1980-luvulla ja siirtymään viljan ja/tai perunan viljelijäksi (Tyrnävän kunta 2011c).

Vuonna 2011 tyrnäväläiset maatilat olivat erikoistuneet perunanviljelyyn, viljanviljelyyn ja karjanhoitoon, joista perunanviljely on tuonut Tyrnävälle tunnettuutta myös maailmalla. Kunnassa sijaitsi valtion Siemenperunakeskus ja Tyrnävä kuuluu yhteen viidestä Euroopan High Grade -alueesta (esim. Takalo ym. 2006), joissa on keskitytty puhtaasti siemenperunan tuotantoon. Tyrnävällä järjestetään vuotuiset perunamarkkinat sekä kansainväliset East-West Potato -kongressit (Kirjasto Virma 2011). Myös pottuviinatehtaan perustaminen perunapitäjään on tuonut kunnalle mainetta (Tyrnävän kunta 2011c).

Vuonna 2011 Tyrnävällä toimi 198 aktiivitilaa, joilla peltoa oli viljelyksessä yhteensä noin 11 760 hehtaaria. Alasta noin 4 739 hehtaarilla harjoitettiin ohranviljelyä ja 2 215 hehtaarilla kauranviljelyä. Tämän lisäksi viljeltiin jonkin verran kevätvehnää, seos-/vihantaviljaa, kevät- ja syysrypsiä, syysruista ja kuminaa. Myös marjanviljelyä (mansikkaa ja mustaherukkaa) harjoitettiin hieman. Perunanviljelyyn rekisteröityneitä tiloja oli vuonna 2011 kunnassa 44, joista siemenperunaa viljeli 28 tilaa ja ruokaperunaa 18 tilaa noin 528 hehtaarin alalla. Karjatalouteen rekisteröityneitä tiloja puolestaan oli 37, joista lypsykarjatiloja oli 31 ja loput kuusi lihakarjatiloja. Lisäksi kunnassa oli yksi lammastila ja kymmenen hevostilaa.

Tyrnävän kunnan ruoka- ja siivouspalvelut kuuluivat teknisen lautakunnan alaisuuteen. Ne olivat toimineet yhdessä vuodesta 2005 alkaen, jota ennen ruokapalvelut olivat koulujen alaisuudessa. Vuonna 2011 ruokapalveluissa työskenteli yhteensä 16 vakituista työntekijää kolmessa valmistuskeittiössä ja kymmenessä jakelukeittiössä. Valmistuskeittiöistä suurin sijaitsi Kirkonkylän keskustaajamassa Kuulammen koululla, missä annoksia valmistettiin noin 1200 päivässä. Päivän suoritettua oli yhteensä noin 2000, josta lounaiden osuus oli suurin. Noin kolmannes tyrnäväläisistä söi ruokapalveluiden lounaan. Elintarvikehankinnat olivat Tyrnävällä vuodessa noin 400 000 euroa ja aterialle kohti budjetoitu elintarvikemääräraha oli noin euron (Asiantuntijahaastattelu 27.9.2011.)

Elintarvikehankinnoissa Tyrnävä kuului Oulun seudun hankintarenkaaseen. Renkaassa mukana olivat myös Oulun kaupunki, Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Kiiminki, Muhos, Oulunsalo, Kuusamo, Ii ja Oulun seudun koulutuskuntayhtymä. Varsinaisen hankintatyön kilpailutuksineen hoiti hankintakonttori, mutta elintarviketyöryhmä, jossa ruokapalvelupäällikkö oli mukana, kokoontui tätä ennen keskustelemaan hankinnoista. Kunta koki, että hankintarenkaan maantieteellinen laajuus loi omat haasteensa kilpailutuksille, mutta tuoteryhmäkohtaisesti kilpailutuksessa oli mahdollistettu myös osatarjoukset, jolloin pienemmätkin toimijat voivat osallistua tarjouskilpailuihin (Tyrnävän kunta 2011a).

Ruokahankinnoissa tuotteen alkuperämaan täytyi olla selvillä. Kotimaisia tuotteita käytettiin niin paljon kuin mahdollista ja esimerkiksi lihoissa suosittiin vain kotimaisia vaihtoehtoja. Tarjouspyyntöihin oli asetettu ravitsemuksellisia ja laatuun liittyviä kriteereitä ja myös toimitusajat oli pisteytetty. Toistaiseksi toimituksissa olivat kuitenkin pärjänneet pitkälti isot toimittajat. Hankintoja renkaan ulkopuolelta kunta teki jonkin verran. Läheltä saatavia tuotteita käytettiin mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi peruna hankittiin tuolloin Oulusta, marjoja saatiin Muhokselta ja leipätuotteita naapurikunnista. Kokemukset lähiruoasta olivat pääsääntöisesti positiivisia, ongelmana nähtiin kuitenkin erityisesti se, etteivät tuottajat ottaneet yhteyttä ja tehneet tarjouksia. Suorahankintoihin voisi löytyä monesti peruste, mikäli tarjouksia tehtäisiin (Asiantuntijahaastattelu 27.9.2011.)

Paikallisten tuotteiden käytössä nähtiin kehittämistarpeita, mutta mahdollisuudet koettiin melko suppeiksi. Haastateltavat kuitenkin olivat sitä mieltä, että potentiaalia on, sillä Tyrnävällä tuotettiin paljon perunaa ja viljaa ja lähikunnista löytyi juuresten tuottajia. Tyrnävällä oli oma mylly, mutta haastattelujen mukaan tarjolla ei ollut keskuskeittiöille sopivia tuotteita. Kunnassa oli toiminut aikaisemmin myös perunankuorimo.

Ruokalistasuunnittelussa oli pyritty huomioimaan lähiruokaa. Sesonkien huomiointi ruokalistoilta koettiin vaikeammaksi talvisin, mutta tuolloin pyrittiin tekemään enemmän kestäviä valintoja. Syksyisin suosittiin kotimaisia tomaatteja ja kurkkuja, talvisin taas esimerkiksi kaalia ja porkkanaa. Syksyille ja kevätkaudelle kunnassa tehtiin omat ruokalistansa (Asiantuntijahaastattelu 27.9.2011.) Kestävien valintojen edistämistä tukeva valtioneuvoston periaatepäätös (VNpp 8.4.2009) oli ruokapalveluissa toteutettu ruokalistasuunnittelulla. Sesongin mukaista ruokaa pyrittiin suosimaan, kasvisruokavaihtoehtoja oli lisätty listalle, lisäkeittiö oli vaihdettu ohrasuurimoihin ja toiminnan logistiikkaa oli tehostettu. (Tyrnävän kunta 2011a.)

Lähiuokakeskustelua kunnassa oli käyty jonkin verran. Esimerkiksi vuoden 2010 lopussa Tyrnävän MTK ja Temmeksen MTK olivat jättäneet kuntalaisaloitteen valtuustolle kunnan elintarvikehankintojen ohjeistamisesta. Aloitteessa oltiin erityisen huolestuneita siitä, että elintarvikehankinnat oli keskitetty suuremmille hankintayksiköille ja siten paikallisten tuottajien ja jalostajien mahdollisuudet tulla valituiksi raaka-aineiden tai jalosteiden toimittajiksi olivat heikentyneet. Aloite oli ollut käsittelyssä teknisellä osastolla ja kunnanhallituksessa. Yhteistyö hankintarenkaassa oli kuitenkin koettu tiiviiksi ja toimivaksi. Myös pienet kunnat pystyivät vaikuttamaan hankintarenkaassa ja jokainen kunta teki lopulliset hankintapäätöksensä itse (Asiantuntijahaastattelu 27.9.2011).

Tyrnävän talousarvion toiminnallisiin tavoitteisiin oli kirjattu lähiruoan käytön lisäämisen kartoittaminen. Talousarviossa mainittiin, että elinkeinopoliittisina toimenpiteinä vuodelle 2011 on muun muassa, että tarjouskilpailuissa ja hankinnoissa huomioidaan myös paikalliset yritykset ja toimijat (Tyrnävän kunta 2011b, s. 21).

---

## 5 Lähiruoan käytön edistäminen tutkimuskunnissa

---

### 5.1 Työpajakerrosten tulokset kunnittain kuvattuna

Tutkimuksen kohdekunnissa järjestettiin kuntakohtainen politiikkadialogitilaisuus kuntien halukkuudesta riippuen kerran tai kahdesti. Ensimmäiset tilaisuudet järjestettiin helmi–maaliskuussa 2012 ja toinen kierros marraskuussa 2012. Kaikissa kunnissa enemmistö kevään tilaisuuden palautelomakkeen täyttäneistä toivoi järjestettävän toinen tilaisuus syksyllä. Syksyn työpajoista Paltamon tilaisuus kuitenkin peruuntui osallistujien puutteen vuoksi. Tilaisuuksiin kutsuttiin kuntien valtuustojen ja hallitusten jäsenet, kunnan virkamiehiä (ml. kunnanjohtaja, ruokapalvelupäällikkö ja maaseutuasiamies), kuntakeittiöiden henkilökuntaa ja tuottajien sekä asiakaskunnan edustajia.

Ensimmäisessä politiikkadialogitilaisuudessa keväällä 2012 esiteltiin kunnasta laadittu taustaselvitys erityisesti lähiruoan osalta. Osallistujilta kysyttiin, oliko kartoitus totuudenmukainen ja pyydettiin täydennyksiä. Osallistujilta kysyttiin myös, olisiko lähiruokaa mahdollista hyödyntää nykyistä enemmän kunnan hankinnoissa ja pitäisikö niin tehdä. Lähes aina vastaus oli, että pitäisi hyödyntää nykyistä enemmän, mutta se on hankalaa. Tämän jälkeen osallistujat jaettiin osallistujamäärästä riippuen yleensä kolmeen ryhmään keskustelemaan annetuista teemoista.

Ensimmäinen aihe oli lähiruoan käytön lisäämisen keinot vaikuttamalla annettuihin teemoihin (kuntastrategia ja hankintapolitiikka, ruokalistasuunnittelu, elintarvikemääräraha, sopivasti jalostettujen tuotteiden heikko paikallinen saatavuus, hankintojen keskittäminen ja ulkoistaminen hankintarenkaalle, muu alueellinen yhteistyö, hankintalainsäädäntö, muu, mikä?). Toisessa ryhmäkeskustelussa edettiin tulevien toimenpiteiden suunnitteluun. Osallistujien tehtävänä oli pohtia, mitkä ovat tärkeimmät päätökset ja konkreettiset toimenpiteet lähiruoan käytön edistämiseksi omassa kunnassa sekä kuka niistä vastaa (kaupunginvaltuuston ja -hallituksen rooli, ateriapalveluiden rooli, elintarviketuottajien ja -jalostajien rooli, muut toimijat, mitkä?). Lopuksi pienryhmät esittelivät aikaansaannoksensa koko ryhmälle ja teemoista käytiin yleiskeskustelu.

Laadittujen kuntakartoitusten ja ensimmäisten dialogitilaisuuksien perusteella kullekin kunnalle laadittiin toimenpidesuositukset lähiruokahankintojen edistämiseksi. Kuntakohtaisia suosituksia esitettiin kunnille viidestä kuuteen. Koska monessa kunnassa kamppailtiin samojen lähiruoan käytön esteiden kanssa, suuri osa suosituksista oli samoja. Suositukset, niiden painotukset ja sisällöt vaihtelivat kunnittain sen mukaan, missä vaiheessa kunta oli lähiruoan käytössä ja mitkä asiat tilaisuuksien osallistujat kokivat tärkeimmiksi kehittämiskohteiksi kunnassaan.

Toisessa politiikkadialogitilaisuudessa marraskuussa 2012 kussakin kunnassa pääpaino oli kunnalle laadittujen toimintasuositusten läpikäynnissä ja arvioinnissa. Aluksi osallistujilta kysyttiin, oliko kunnassa tapahtunut edistysaskelia lähiruoan hankinnan ja käytön suhteen kevään tilaisuuden jälkeen, tai oliko keväällä sovittuja toimenpiteitä tehty. Tämän jälkeen käsiteltiin toimintasuositukset yksi kerrallaan ja jokaisesta käytiin yleiskeskustelu. Suositusten konkreettisia toteuttamismahdollisuuksia ja vastuutahoja pohdittiin. Lopuksi kaikkia osallistujia pyydettiin arvioimaan suositusten tärkeyttä omalle kunnalleen palautelomakkeella.

Osallistujilta kerätyn palautteen perusteella tilaisuudet onnistuivat hyvin. Ne koettiin jokaisessa kunnassa hyödyllisiksi (kunnittaiset keskiarvot vaihtelivat välillä 3,6–4,4 asteikolla 1–5, jossa 1=ei lainkaan hyödyllinen, 5=erittäin hyödyllinen). Tilaisuuksien osallistujamäärät vaihtelivat 7:stä 26:een ja yhteensä hankkeen kolmessatoista politiikkadialogitilaisuudessa oli 177 osallistujaa.

#### 5.1.1 Kuhmossa lähiruoan käyttöä edistettiin hankintapolitiikka-asiakirjalla

Kuhmossa 14.3.2012 järjestettyyn politiikkadialogitilaisuuteen osallistui 26 henkilöä. Tilaisuuden osallistujien mielestä kaupungin ateriapalveluissa tuli käyttää lähituotteita ja kotimaista ruokaa niin paljon kuin mahdollista. Lähiruoka-asiaa oli käsitelty Kuhmossa jo pitkään, mutta nyt ajan koettiin olevan kypsä laajamittaiselle lähiruoka-ajattelulle. Halukkuutta lähiruoan käyttöön Kuhmossa oli niin päättäjillä kuin keittiölläkin, mutta ongelmana oli lähituotteiden saatavuus.



Kaupungin ruokapalveluissa hyödynnettiin tuolloin joitakin lähituotteita, kuten paikallisen leipomon leipää ja paikallista kirjolohta. Keskustelijat kaipasivat Kainuuseen uusia lähiruoan tuottajia ja jalostajia. Tilaisuudessa tuotiin ilmi, että Kuhmossa oli vain kourallinen yrittäjiä, jotka voivat tarjota tuotteita suurkeittiön tarvitsemassa muodossa. Tuottajien kanssa oli yritetty tehdä yhteistyötä, jotta pienetkin tuottajat voisivat tarjota tuotteitaan hankintarenkaalle, mutta tuloksetta. Myös kuljetukset tuottivat hankaluutta, sillä osa yrittäjistä koki, ettei heidän kannattanut toimittaa tuotteita perille asti keskuskeittiöille. Keittiöresurssit eivät mahdollistaneet elintarvikkeiden noutamista paikallisesta Matkahuollosta.

Kuhmossa suunniteltiin laadittavan hankintapolitiikka-asiakirja ohjaamaan kaupungin hankintoja vuoden 2012 aikana. Lähiruoan käytön mahdollisuudet aiottiin kartoittaa tässä yhteydessä. Asiakirjan avulla kaupungin tahtotila haluttiin tehdä näkyvämmäksi myös hankintarenkaalle ja muille yhteistyötahoille. Kuhmossa aiottiin ottaa mallia Vaalasta ja Kiuruvedeltä, joissa lähiruoka-ajatus oli viety käytäntöön kunta-ruokailussa.

Toinen dialogitilaisuus Kuhmossa järjestettiin 21.11.2012 ja siihen osallistui 14 henkilöä. Kevään tilaisuuden jälkeen kunnanhallituksen nimeämä työryhmä oli valmistellut Kuhmon kaupungin hankintapolitiikka-asiakirjaa. Asiakirjaa oli työstetty eri tahojen keskinäisessä yhteistyössä.

Myös paikallisen MTK:n johtokunnassa lähiruoka-asiaa oli pohdittu ja todettu tarve verkottumiseen muiden Kainuun kuntien tuottajien kanssa. Ateriapalveluissa lähiruoan käyttöä aiottiin pyrkiä laajentamaan paikallisen leipomoyhteistyön lisäämisellä ja kainuulaisen järvikalan hankinnalla.

Kuhmolle laadituista toimenpidesuosituksista tärkeimpänä pidettiin suorien hankintojen tekemistä lähi-alueelta (keskiarvo 4,2/5). Kuhmossa koettiin, että muutamia uusia yrityksiä on nousemassa ja sukupolvenvaihdoksen myötä useat tilat etsivät uusia avauksia, joten aika oli otollinen lähiruoan edistämiseen. Myös tuottajat olivat havahtuneet verkottumisen tarpeeseen. Osallistujien mukaan oman kaupungin tarjontaa oli aika hyvin hyödynnetty niissä tuotteissa, joissa tarjontaa ja kysyntä kohtasivat. Kuitenkin kaivattiin tuottajakohtaista keskustelua ruokapalveluiden kanssa, jotta saataisiin muokattua tuotteita ja tarjontaa kuntakeittiöön sopivaksi. Keittiöllä kaivattiin oman alueen tuottajien ja jalostajien yhteydenottoja ja tarjouksia.

Lähiruoan edistämisen kirjaamista hankintaohjelmaan ja kirjauksen täytäntöönpanoa, ruokalistasuunnittelua lähiruoka- ja sesonkilähtöisesti sekä hankintarenkaan roolin tarkastelua pidettiin myös tärkeinä suosituksina (kaikkien keskiarvo 4,1/5). Ruokalistasuunnittelun osalta todettiin kaupungin osallistuneen esimerkiksi lähiruokaviikoille. Ateriapalveluiden mukaan lähiruokaa käytettäisiin mielellään enemmän ja se voitaisiin nostaa esille ruokalistalla, jos vain tarjontaa olisi. Sesonkituotteita oli merkitty ruokalistalle kirjaamalla ”syysadon kasvis”.

Edelleen Kuhmossa toivottiin, että koko hankintarengas ja siihen kuuluvat kunnat saataisiin lähiruoan ja kotimaisuuden kannattajiksi. Valmistuva hankintaohjelma koettiin hyväksi selkänäjäksi, jonka avulla aiottiin pyrkiä vaikuttamaan hankintarenkaan toimintaan. Hankintalaki mahdollisti hankintojen pilkkomisen ja tätä pitäisi kuhmolaisten mielestä hyödyntää entistä enemmän.

Kaupunkiin perustettavaa lähiruokafoorumia pidettiin melko tärkeänä (keskiarvo 3,9/5). Kokoontumiset saman pöydän ääreen lähiruoka-asiassa koettiin tarpeellisiksi. Ensimmäistä lähiruokafoorumia suunniteltiin kutsuttavaksi koolle vuonna 2013, hankintaohjelman valmistuttua. Koollekutsujaksi suunniteltiin kaupunkia ja sen ateriapalveluja.

### **5.1.2 Paltamosta oli vaikea löytää lähiruokaa**

Paltamon ensimmäinen ja ainoaksi jäänyt dialogitilaisuus järjestettiin 29.3.2012 ja osallistujia oli 9. Saatavuus koettiin Paltamossa suurimmaksi esteeksi lähiruoan laajamittaisemmalle käytölle kuntakeittiössä. Tuotantoa omassa kunnassa oli vähän ja lähialueeltakaan sopivasti jalostettuja tuotteita ei koettu olevan saatavilla. Ateriapalvelut kertoivat hyödyntävänsä niin paljon lähituotantoa kuin mahdollista. Joidenkin mukaan kunnan pitäisi kuitenkin käyttää lähituotteita entistä enemmän ja pyörittää siten paikallistaloutta. Elintarvikemäärärahan ei nähty rajoittavan lähihankintoja.

Suurin osa Paltamon kunnassa käytettävistä elintarvikkeista hankittiin Kainuun hankintarenkaan kautta ja pieniä eriä renkaan ohi satunnaisesti. Hankintarenkaalta kaivattiin paneutumista lähiruoan hankintaan. Lähialueen tuottajien ja jatkojalostajien toivottiin tarjoavan aktiivisesti tuotteitaan hankintarenkaalle tai suoraan kuntakeittiölle, joka voi tehdä pieniä ostoja hankintarenkaan ohi.

Paltamolaiset kaipasivat Kainuuseen uusia viljelijöitä, sillä kasvien ja juuresten tuotantoon olisi hyvät mahdollisuudet. Samoin toivottiin suurkeittiöön sopivaa jalostustoimintaa. Keskustelussa pohdittiin, olisiko Paltamon Työvoimatalon kanssa mahdollista tehdä yhteistyötä, jonka avulla lähituotteiden jalostus ja kuljetus esimerkiksi naapurikunnista perille keittiölle asti onnistuisi paikallisesti.

Paltamon kunnalle laadituista toimenpidesuosituksista ei saatu työpajaan osallistuneilta palautetta. Kevään tilaisuudessa kerätyn palautteen perusteella enemmistö toivoi toisen tilaisuuden järjestämistä syksyllä, mutta osallistujien puutteen vuoksi se peruuntui. Kutsuttuja pyydettiin kommentoimaan laadittuja toimenpidesuosituksia sähköpostitse, mutta vastauksia saatiin vain yksi.

### 5.1.3 Puolangalla lähiruoka näkyi ruokalistalla

Puolangan ensimmäinen dialogitilaisuus järjestettiin 27.2.2012 ja siihen osallistui 20 henkilöä. Kuntapäätäjien ja virkamiesten kesken oltiin samaa mieltä siitä, että yhteinen tahtotila lähiruoan käyttämiseen oli kunnassa olemassa. Talousarvioon oli kirjattu lähiruoan käytön lisääminen ja elintarvikkeiden hankkijoilla oli poliittisten päättäjien hyväksyntä lähituotteiden käyttöön. Edes toisinaan vähän kalliimpaa hintaa ei nähty esteenä lähihankinnoille, joita kunnassa jo tehtiinkin jonkin verran. Ruokalistalla tarjottiin muun muassa puolankalaista kirjoaloita, leipää ja siitakesieniä. Keskustelijoiden mukaan lähellä tuotettua voitaisiin kuitenkin hankkia vielä enemmän ja lähiruoka-ajattelussa pitäisi katsoa tarvittaessa kuntarajojen yli.

Puolangalla, kuten muissakin Kainuun kunnissa, ongelmana oli sopivasti jalostettujen tuotteiden heikko saatavuus. Myös hankintojen keskittämisen ja ulkoistamisen hankintarenkaalle koettiin osin hankaloittaneen lähituotteiden hankintaa. Pienen kunnan ei kuitenkaan nähty enää mahdolliseksi tehdä kaikkia hankintojaan itsenäisesti, sillä tarjouspyyntöjen laatiminen ja kilpailutukset vaativat runsaasti sekä osaamista että aikaa. Keskustelussa nostettiin esille, että mikäli hankintarenkaan toimintaan halutaan muutoksia, tulee kuntien itse pyrkiä aktiivisemmin vaikuttamaan renkaan toimintaan.

Osallistujien mukaan lähiruoan käyttöä kuntakeittiöissä voidaan edistää valitsemalla ruokalistalle tietoisesti sellaisia ruokalajeja, joihin lähituotteet soveltuvat. Myös ruoan kasvatuksellista näkökulmaa pidettiin tärkeänä – koululaisille voitaisiin tarjota kuoriperunaa tai viedä oppilaat marjametsään. Mahdollisuutena nähtiin myös tutustuminen muihin kuntiin, joissa lähiruoka-ajatus oli jo viety käytännön tasolle ateriapalveluissa.

Puolangan toiseen tilaisuuteen 1.11.2012 osallistui 11 henkilöä. Lähiruoan hankinnan ja käytön edistäminen oli lähtenyt hyvin käyntiin ja kevään tilaisuuden jälkeen kunnassa oli tapahtunut edistysaskelia. Lähiruoan käytön seurantaan oli perustettu ruokapalveluissa tili, johon kirjattiin lähiruoan ostot sen euomääräisen osuuden selvittämiseksi. Ruokalistalla Puolanka oli ottanut käyttöön esimerkillisen tavan tuoda esille lähiruokaa. Listalle oli merkitty pienin kuvin käytetyt lähituotteet sekä kuvien selityksissä niiden tuottajat. Ruokapalveluissa koettiin kuvat helpoksi tavaksi tuoda ruoan alkuperää esille ruokalistalla ja sen toivottiin saavan ruokapalvelujen asiakkaat ajattelemaan enemmän sitä, mistä ruoka tulee. Palautetta koululaisilta ei oltu saatu, mutta lounasruokailijat kertoivat lähiruokasymbolin kiinnittäneen huomion ja ohjanneen ruokailupaikan ja ruokalajin valintaa. Lähiruoan brändäämiseksi mietittiin myös mahdollisuutta nimetä lähiruoka-aterioita houkuttelevammin. Ruokalistalle oli lisätty paikallista nokkosta sisältäviä ruokalajeja, kehitetty uusia reseptejä ja paikallisen siitakesienen hyödyntämistä jatkettiin. Myös puuro oli pikkujäijä kelpuutettu takaisin ruokalistalle. Seuraava askel oli ruokapalvelujen mukaan pyrkiä saamaan naapurikunnista järvikalaa.

Tärkeimmäksi suositukseksi osallistujat kokivat kerätyn palautteen perusteella lähiruoan hankkimisen suoraan tuottajilta, silloin kun tarjontaa on (keskiarvo 4,8/5). Hankintoja oli kunnassa jo tehty hankintarenkaan ulkopuolelta ja jatkuvasti seurattiin, mitä muuta voisi hankkia läheltä. Keittiöhenkilökunnan mukaan se ei ollut vaatinut paljoa lisätyötä. Oman kunnan tarjonta oli osallistujien mukaan jo melko hyvin hyödynnetty.

Erittäin tärkeänä pidettiin myös ruokalistasuunnittelua lähiruoka- ja sesonkilähtöisesti (keskiarvo 4,7/5), mitä Puolangalla olikin jo tehty. Kunnan sisällä oli hiljainen tieto, että ruokapalveluihin oli mahdollisuus saada hieman enemmän rahaa, mikäli samalla edistettiin lähiruoan käyttöä. Ruokapalvelujen toiminnassa oli koettu tärkeäksi lähiruokaa suosiva kirjaus virallisessa kuntasuunnittelussa. Ruokapalvelujen oli näin helppo lähteä viemään lähiruokaa käytäntöön ja se koettiin jopa velvollisuudeksi.

Myös lähiruoan hankkiminen naapurikunnista ja toimintamallien kopioiminen lähiruokaa laajamittaisesti hyödyntävistä kunnista nähtiin tärkeäksi (keskiarvo 4,3/5). Naapurikuntien mahdollisuuksien hyödyntämiseksi kaivattiin yhteistyötä kuntien elinkeinotoimien kesken, jotta tietämys potentiaalisista lähiruoan tarjoajista leviäisi myös kuntarajojen yli. Edelleen tärkeäksi koettiin hankintarenkaan toimintaan vaikuttaminen (keskiarvo 4,2/5), johon yhä mietittiin keinoja. Hankintarenkaan toivottiin huomioivan paremmin pien- ja lähituottajat mm. kilpailutusten aikatauluksessa.

Lähiruokafoorumien perustaminen kuntaan koettiin melko tärkeäksi (keskiarvo 3,9/5). Tilaisuudessa todettiin, että mikäli halutaan mennä eteenpäin, voitaisiin ainakin kerran kutsua koolle eri osapuolet, joihin asia liittyy. Tällöin nähtäisiin tarvitaanko jatkuvampaa foorumia. Joku tuottaja saattaisi esimerkiksi innostua viljelemään tai jalostamaan uutta lähituotetta, tai jotain muuta uutta voisi syntyä. Kunnan lisäksi lähiruokatalkoihiin toivottiin mukaan muut toimijat, kuten palvelukodit, ravintolat ja kaupat. Yksityisten kauppiaiden kerrottiin jo tarjoavan välillä puolankalaista sesonkituotantoa tarjonnan mukaan. Keskustelua aiheesta Puolangalla kaivattiin myös jatkossa ja koettiin että mukaan voisi kutsua laajemminkin elintarvikualan toimijoita myös naapurikunnista. Seuraavan tilaisuuden koollekutsujasta keskusteltiin ja mahdollisuutena nähtiin, että kunnan ruokapalvelut, elinkeino- ja maaseututoimi toteuttaisivat lähiruokafoorumien yhteistyössä.

#### **5.1.4 Pyhäjoella lähiruokahankinnat koettiin melko mahdolliseksi**

Pyhäjoen ensimmäinen politiikkadialogitilaisuus järjestettiin 27.3.2012 ja osallistujia oli 7. Pyhäjoella koettiin, että lähiruoan hankkiminen kunnan julkisiin ruokapalveluihin oli tehty melko mahdolliseksi. Kuntakeittiön tarve saada tuotteet esikäsiteltyinä ja jalostettuina sekä tarkkojen toimitusaikataulujen mukaan hankaloitti osallistujien mielestä lähiruoan hyödyntämistä. Lisäksi hankintarenkaan laajuuden ja suurten tilausten koettiin estävän pientuottajia tarjoamasta tuotteitaan.

Keskustelu painottui pääasiassa olemassa oleviin ongelmiin eikä varsinaisia keinoja lähihankintojen edistämiseksi tuntunut löytyvän. Kynnyskysymykseksi lähihankinnoissa nousi saatavuus ja koettiin, että lähituotteita ei ollut tai ainakaan niitä ei näkyvästi tarjottu. Lisäksi elintarvikelainsäädännön koettiin hankaloittaneen pienyrittäjien toimintaa.

Keskustelussa pohdittiin, että yksi syy oman kunnan ruoantuotannon häviämiseen lienee se, ettei kunta ole koskaan kirjannut lähiruokaa kuntastrategiaan. Kysyntä saa aikaan tarjontaa ja jos kunnan tahtotila olisi riittävän suuri, voisi lähiruoan saatavuus parantua. Keskustelijat toivoivat tuottajien verkostoitumista. Tilaukset olisi kätevää tehdä sellaiselta taholta, joka olisi valmiiksi koonnut yhteen olemassa olevat tuottajat ja tarjonnan. Jos ruokaa hankittaisiin keittiöille enemmän jalostamattomina raaka-aineina, olisi sopivia lähituotteita paremmin saatavilla. Keittiöhenkilökuntaa kuitenkin tarvittaisiin tällöin enemmän ja osallistajat kokivat, että työaika on kallista muodostaen suurimman osan aterian kokonaiskustannuksista.

Toiseen Pyhäjoella järjestettyyn politiikkadialogitilaisuuteen 5.11.2012 osallistui 14 henkilöä. Kevään jälkeen kunnassa ei ollut tapahtunut edistysaskelia lähiruoan käytössä eikä ”lähiruokaliikehdintää” oltu havaittu. Hankintarenkaan päätöksen siirtyä tekemään hankintoja KL-Kuntahankintojen kautta koettiin entisestään heikentäneen lähiruoan mahdollisuuksia.

Kerätyn palautteen perusteella tärkeimpänä suosituksena kunnalle koettiin tuottajien aktivointi tarjoamaan tuotteitaan kuntakeittiölle tai hankintarenkaalle (keskiarvo 4,7/5), mutta samanaikaisesti koettiin, että omassa kunnassa tai seutukunnassa ei ole sellaista tuotantoa, jota voitaisiin hyödyntää. Tuottajilta toivottiin yhteydenottoja kuntakeittiölle, sillä keittiön tehtäväksi ei koettu lähiruoan etsimistä. Toisaalta peräänkuulutettiin kuntakeittiön ja tuottajien välistä keskustelua, jotta molemminpuolinen tietämys lisääntyisi. Tuottajien keskinäistä yhteistyötä ja terminaalitoimintaa kaivattiin.

Myös poliittisen linjauksen tärkeys nähtiin ja kirjausta kuntastrategiaan pidettiin toiseksi tärkeimpänä suosituksena (4,6/5). Kuitenkaan aktiivisuutta asian suhteen ei ole kuntapäätäjien keskuudessa tuntunut löytyvän. Tilaisuudessa uskottiin, että valtuustoaloitteella asia saataisiin eteenpäin. Erään näkemyksen mukaan poliittisen linjauksen kautta voitaisiin palauttaa kuntakeittiöiden toiminta entisen kaltaiseen malliin, sillä koko organisaatio olisi muutettava, jotta pienet toimittajat pärjäisivät.

Myös ruokalistasuunnittelua lähituotteita hyödyntäen pidettiin tärkeänä (keskiarvo 4,4/5), vaikkakin ruokapalveluiden mukaan ruokalista olisi tällöin hyvin yksipuolinen, eikä käytännössä mahdollinen. Käytetyt lähituotteet koettiin kuitenkin voitavan nostaa esille ruokalistalla ja kasvatuksellisesti lähiruokateemavii- kot nähtiin tarpeellisina.

Suoria hankintoja tuottajilta kannatettiin myös, samoin kuin lähiruokafoorumien perustamista (molempien keskiarvo 4,3/5). Kuitenkin todettiin kunnan täytyvän noudattaa voimassaolevia hankintasopimuksia. Foorumin koollekutsujaksi ehdotettiin paikallista tuottajayhdistystä. Keskusteltiin myös foorumin järjestämisestä seutukunnallisena, jolloin mukana järjestelyssä voisivat olla kaikki seutukunnan tuottajayhdistykset.

Keskustelu rönstyli välillä kauas kunnan konkreettisista toimista ja keskustelijat kaipasivat suomalaisten arvokasvatusta kotimaisuuden arvostamiseksi. Edelleen Pyhäjoella nähtiin enemmän esteitä kuin mahdollisuuksia lähiruokan käytössä. Toimenpidesuosituksia pidettiin kerätyn palautteen mukaan tärkeinä, mutta aktiivisista tahoista niihin tarttumiseksi oli pulaa. Kerätyn palautteen perusteella pelättiin, että hyviä suunnitelmia ei viedä toteutukseen asti.

### **5.1.5 Siikajoella kaivattiin arvokeskustelua kunnan ruokahankinnoista**

Ensimmäinen dialogitilaisuus Siikajoella järjestettiin 13.3.2012 ja osallistujia oli 14. Tilaisuuteen osallistuneiden mukaan ateriapalveluiden toimintaa ohjasi ennen kaikkea poliittinen päätöksenteko. Maankäyttöstrategiaan oli kirjattu lähiruokan tuotannon mahdollistaminen. Lähiruokaa sivuttiin valmisteilla olleessa kuntastrategiassa, mutta varsinaista arvokeskustelua ruokahankinnoista ei oltu kunnassa vielä käyty. Se koettiin tarpeelliseksi, sillä ohjaamalla kunnan hankintoja paikallisiin tuotteisiin uskottiin kuluttajienkin kiinnostuksen lähituotteita kohtaan kasvavan ja tuotteiden tarjonnan lisääntyvän. Osallistujien mukaan kokonaistaloudellisuus ja kerrannaisvaikutukset tulisi huomioida laajemmin kunnan ruokahankinnoissa.

Lähiruokaa suosivien kriteerien tarjouspyynnöissä uskottiin parantavan paikallisten tuottajien mahdollisuuksia kilpailutuksissa. Toistaiseksi oman paikkakunnan tuotteiden käyttö kunnan julkisissa ruokapalveluissa oli vähäistä. Ongelmiksi koettiin erityisesti jalostettujen tuotteiden heikko paikallinen tarjonta ja säilytystilojen puute keskuskeittiöllä. Sesonkiruokan käytön lisäämisellä koettiin voitavan välttää säilytystilaongelmia. Viljelijöiden välistä yhteistyötä kaivattiin jalostustoiminnan ja toimitusvarmuuden kehittämiseksi. Myös suorajakelupisteitä toivottiin. Kala ja marjat nähtiin lähituotteina, joiden käyttöä voitaisiin helpoimmin lisätä. Siikajoella oli vireillä suunnitelma kalankäsittelylaitoksesta, josta oli tarkoitus tehdä poliittinen päätös vuonna 2013.

Toiseen politiikkadialogitilaisuuteen 14.11.2012 osallistui 10 henkilöä. Tilaisuuteen osallistuneiden mukaan kunnassa ei oltu aktiivisesti edistetty lähiruokan käyttöä keväällä järjestetyn edellisen tilaisuuden jälkeen. Kunnalle laadittuja toimenpidesuosituksia pidettiin kerätyn palautteen perusteella sinänsä tärkeinä, mutta aktiivisia toteuttajia ei tuntunut löytyvän. Tilaisuudesta tosin puuttui useita kunnan avainhenkilöitä, joilla olisi teemaan vaikutusmahdollisuuksia.

Kuntapäätäjien arvokeskustelua ja lähiruokan kirjaamista kuntastrategiaan, joita peräänkuulutettiin jo keväällä, pidettiin tärkeimpinä suosituksina (keskiarvo 4,8/5). Erään näkemyksen mukaan lähiruokan hankinnalla ei olisi Siikajoen kunnalle mitään elinkeinopoliittista merkitystä, ellei kuluttajia saataisi myös ostamaan lähiruokaa. Kuitenkin pidettiin arvoasiana tietää, mistä ruokapalvelujen tarjoama ruoka tulee.

Ruokalistasuunnittelua lähiruoka- ja sesonkilähtöisesti sekä tuottajien aktivointia tarjoamaan tuotteitaan pidettiin seuraavaksi tärkeimpinä suosituksina (molempien keskiarvo 4,4/5). Pohdittiin, että merkitsemällä lähituotteet ruokalistalle lähiruoka saisi kasvot. Myös kasvatuksellinen näkökulma huomioitiin, jotta lapset oppisivat mistä ruoka tulee. Tuottajien aktivoimisen kohdalla koettiin, että tarvittaisiin paikallinen tukkuri pyörittämään toimintaa. Mahdollisuutena nähtiin suurten tukkuliikkeiden vetäytyminen pohjoisesta, jolloin paikallisille toimijoille avautuisi uusia mahdollisuuksia. Ruokapalvelujen ja tuottajien yhteistyötä kaivattiin lähihankintojen edistämiseksi.

Hankintayhteistyön ja omien hankintojen yhteensovittamista pidettiin myös tärkeänä (keskiarvo 4,2/5). Siikajoella suurin osa elintarvikkeista hankittiin seudullisen hankintarenkaan kautta, koska koettiin että muuta tarjontaa ei ollut. Kunta oli päättänyt liittyä hankintarenkaaseen, mutta nyt koettiin että osin sen vuoksi ei lähiruokaa saada, eikä pienellä kunnalla ollut vaikutusmahdollisuuksia hankintarenkaan toimintaan. Tilaisuudessa kuultiin myös harmillinen esimerkki siitä, kuinka paikallinen toimija oli hävinnyt hankintarenkaan tarjouskilpailun, jossa ainoana kriteerinä oli halvin hinta. Osallistujien mukaan poliittisilla päättäjillä ei ollut tietoa hankintarenkaan toiminnasta ja päätöksenteko oli siirtynyt kauas kunnasta. Arvokeskustelua kaivattiin käytäväksi koko hankintarenkaan kesken. Aihe olisi tuotava poliittisten päättäjien käsiteltäväksi, sillä heillä on halutessaan mahdollisuus linjata kunnan ruokahankintoja.

Kuntaan perustettavaksi ehdotetun lähiruokafoorumin ei uskottu toteutuvan ja tekoja pidettiin tärkeämpinä kuin puheita (keskiarvo 3,7/5). Avoimeksi jäi, miten lähiruokatoimijoiden verkottuminen Siikajoella voitaisiin toteuttaa tai mikä taho toimisi aloitteentekijänä. Lähiruokan käytön lisäämiseksi tarvittaisiin ainakin yksi asian tärkeäksi kokeva toimija kunnassa.

### **5.1.6 Sotkamossa suunniteltiin strategista linjausta lähiruokan käytön tueksi**

Sotkamossa ensimmäinen dialogitilaisuus pidettiin 21.3.2012 ja osallistujia oli 12. Sotkamossa oli keskusteltu aiemminkin lähiruokan käytöstä kuntakeittiössä. Talvella 2010–2011 asia oli ollut valtuuston ja hallituksen käsittelyssä elinkeino- ja maankäyttövaliokunnan aloitteen myötä, mutta joidenkin mielestä keskustelu loppui liian lyhyeen. Suurimmaksi ongelmaksi lähiruokan käytössä koettiin sen heikko saataavuus suurkeittiön tarvitsemassa muodossa.

Kuntapäättäjiltä kaivattiin vahvempaa otetta, sillä lähiruokan käytön lisäämisen koettiin lähtevän poliittisesta päätöksenteosta. Kunnassa oli aika tehdä päätös, lähdetäänkö asiaa viemään eteenpäin. Keskustelutasolta haluttiin siirtyä konkreettisiin toimenpiteisiin tai sitten unohtaa koko asia. Tilaisuuden osallistujat kokivat tärkeänä, että lähiruoka kirjattaisiin kuntastrategiaan. Linjaus tukisi kunnan ateriapalvelujen lähiruokalähtöistä toimintaa ja elintarvikehankintojen suuntaamista lähialueelle.

Keskusteluissa pohdittiin, että kuntien allekirjoittaman hankintasopimuksen sisältö pitäisi tarkistaa. Tuottajilta toivottiin lisää verkostoitumista ja yhteistyötä jalostuksen ja tuotteistamisen kehittämiseksi. Pien- ja keskituottajien tuotetiedoissa koettiin myös olleen toisinaan puutteita. Tiedot eivät aina olleet riittävän kattavia, jotta niistä voitaisiin valmistaa turvallisesti aterioita erilaisille allergikoille ja erikoisruokavalioita noudattaville.

Mahdollisuutena lähiruokan edistämisessä pidettiin yhteistyötä matkailuelinkeinon kanssa. Kunnan ja matkailupuolen sitoutuminen lähiruokaan parantaisi alueen tuottajien ja jalostajien toimintaedellytyksiä ja kannattavuutta.

Vanhempainyhdistysten edustaja esitteli tammi–helmikuun 2012 aikana tekemänsä pienimuotoisen selvityksen käyttäjien näkökulmista lähiruokaan (Reponen 2012). Hän oli toteuttanut kyselyn aktiivisten vanhempainyhdistysten ja -ryhmien kautta. Vastausten perusteella 95 % vanhemmista koki tärkeäksi tietää, missä lapsen syövä ruoka on tuotettu. Vastaajat perustelivat monipuolisesti sitä, miksi Sotkamon kunnan tulisi suosia lähiruokaa, eikä kukaan ei ollut sitä mieltä, että ei pitäisi.

Toiseen politiikkadialogitilaisuuteen 22.11.2012 osallistui 18 henkilöä. Kevään tilaisuuden jälkeen sivistyslautakunnassa oli ollut käsittelyssä lähiruokaan liittyvä useiden yhdistysten allekirjoittama aloite, jonka myötä lautakunta oli päättänyt syksyllä, että lähi- ja kotimaisen ruoan käyttö huomioidaan kuntastrategiaa päivitettäessä sekä tulevaisuuden ruokahankinnoissa.

Sotkamossa vireillä olleesta suurkeittiöhankkeesta ja sen vaikutuksista lähiruokan käyttöön keskusteltiin. Ateriapalveluiden mukaan uusi aterioiden valmistusmenetelmä, joissa ruoat jäädytetään heti valmistuksen jälkeen, parantaisi lähiruokan käyttämättömyyksiä, sillä käytettävät raaka-aineet eivät saa olla liian prosessoituja. Päättäjille toivottiin päätöksenteon tueksi raporttia siitä, miten lähiruoka on huomioitu suurkeittiöhankkeen suunnittelussa.

Tärkeimpänä kunnalle laadituista suosituksista osallistujat pitivät kerätyn palautteen perusteella lähiruokan käytön kirjaamista kuntastrategiaan, suurin osa jopa erittäin tärkeänä (keskiarvo 4,6/5). Kuntastrategian koettiin ohjaavan kunnan virkamiesten toimintaa. Uuden valtuuston todettiin päivittävän kuntastrategian vuonna 2013, jolloin nähtiin sopivaksi käsitellä myös lähiruoka-asia ja budjetti. Vaikka keskusteluissa



tuotiin esille, että Sotkamossa lähiruokaa jo käytetään, nähtiin strategisella linjauksella olevan tärkeä rooli ohjaamassa myös tulevaa päätöksentekoa.

Toiseksi tärkeimmäksi suositukseksi osallistajat kokivat tuottajien ja jalostajien aktivoimisen verkottumaan ja tekemään yhteistyötä hankintarenkaalle tai kuntakeittiöille tarjoamisessa (keskiarvo 4,5/5). Sotkamon Jymyn superpesisjoukkueen kilpailutoimintaa ja Vuokatin viihdetapahtumien järjestämistä organisoivan Superjymy Oy:n ja kajaanilaisen Laatuuperunan edustajat aikoivat toimia aloitteellisina asiassa. Superjymy oli jo aikaisemmin suunnitellut yhteistyössä MTK:n kanssa kutsutilaisuutta kainuulaisille tuottajille ja jalostajille vuoden 2013 aikana. Julkiset ruokahankinnat koettiin voitavan hyvin yhdistää samaan tilaisuuteen. Kainuuseen kaivattiin myös lisää tuottajia sekä lähituotteiden suoramyyntiä.

Hankintarenkaan roolin tarkastelua pidettiin melko tärkeänä (keskiarvo 4,1/5), vaikka ruokapalvelut kokivatkin kunnalla olevan jo nykyisin vaikutusmahdollisuuksia renkaan toimintaan. Hankintarenkaassa lähiruokamyönteisiä kilpailuskriteerejä oli muotoiltu yhteistyössä. Tarjouksia oli pilkottu tuoteryhmittäin sekä kunnittain. Toisaalta hankintarenkaan toivottiin huomioivan entistä paremmin lähituottajat kilpailutuksissaan.

Myös kuntaan perustettava lähiruokafoorumi sai kannatusta (keskiarvo 4,1/5), mutta toisaalta epäiltiin, innostuvatko tuottajat ja muut toimijat osallistumaan. Aiemmin vastaavanlaisia oli kokeiltu, mutta ne olivat kariutuneet osallistujien vähyyteen. Tuottajia oli myös kutsuttu mukaan tilaisuuksiin, mutta harmillisen heikoin tuloksin.

Ruokalistasuunnittelua lähiruoka- ja sesonkilähtöisesti pidettiin tärkeänä (keskiarvo 4/5). Ateriapalveluiden mukaan käytössä ollut ruokalista mahdollisti hyvin lähiruokan käytön. Esimerkiksi ohrahelmeä käytettiin paljon riisin sijaan. Tulevaisuuden tavoitteena Sotkamon ateriapalveluissa oli saada käyttöön järvikala lähialueelta.

### **5.1.7 Tyrnävällä kaivattiin lähiruokan tarjoajia**

Tyrnävän ensimmäinen dialogitilaisuus järjestettiin 9.2.2012 ja osallistujia oli 14. Osallistajat kokivat, että lähiruokaa pitäisi hyödyntää enemmän kunnan ateriapalveluissa, koska se auttaa säilyttämään maaseudun elinvoimaisena ja työpaikat omalla alueella. Lähiruokaa pidettiin myös ympäristöystävällisenä, tuoreena ja turvallisena. Lähiruokan hankinta nähtiin kunnalta merkittävänä aluetaloudellisena tekona, kun kuntalaisten maksamat veroeurot jäävät kiertämään omaan kuntaan tai maakuntaan, eivätkä valu muualle.

Lähiruokan edistämiseksi kunnanvaltuusto todettiin tärkeäksi päätöksentekijäksi, joka vastaa päätöksistään kuntalaisille ja jonka strategisia linjauksia työntekijäpuoli toteuttaa ilomielin. Kunnanvaltuustossa aiottiin keskustella asiasta ja mahdollisista strategisista linjauksista lähiruokahankintoihin liittyen. Myös ruokapalveluissa aiottiin katsoa ruokalistoja ”lähiruokasilmalasien” lävitse ja miettiä ruokalajivalintoja, joissa voitaisiin hyödyntää lähituotteita. Paikallisen MTK:n edustaja kutsui kunnan ruokapalvelut keskustelemaan siitä, miten tuottajat voisivat olla mukana lisäämässä kunnan lähiruokahankintoja. Tyrnävällä lähiruokan edistämiseksi innostuttiin niin, että samaan uskoon haluttiin saada myös naapurikunnat ja hankintarenkas.

Toiseen Tyrnävällä järjestettyyn politiikkadialogitilaisuuteen 13.11.2012 osallistui 8 henkilöä. Lähiruokan hankinnan ja käytön edistämiseen oli paneuduttu ateriapalveluissa kevään tilaisuuden jälkeen. Kevään tilaisuudessa MTK:n esittämä kutsu ei ollut kuitenkaan toteutunut. Lähituotteita kaivattiin kuntakeittiölle edelleen lisää. Tuottajia oli kannustettu tarjoamaan tuotteitaan kuntakeittiölle, mutta tarjouksia ei ollut tullut toivotusti. Tuottajilla tuntui olleen harhakäsitys, että tarjottavan määrän pitäisi olla todella suuri. Ruokapalveluissa kiiteltiin, että paikallisilta marjanpoimijoilta oli saatu syksyllä hyvin marjoja.

Hankintarenkaan kanssa oli tehty hedelmällistä yhteistyötä lähiruokan saatavuuden parantamiseksi. Hankintarenkaan ei Tyrnävällä koettu juuri hankaloittaneen lähiruokan hankintaa, päinvastoin kuin monissa muissa kunnissa. Elintarvikepuolella hankintarenkaassa tehtiin tiivistä yhteistyötä ja yhteistyöllä tavaran-toimittajiksi oli saatu myös lähituottajia. Isoja kilpailutuskokonaisuuksia oli purettu siten, että voitiin kilpailuttaa yksittäisiä tuotteita, jolloin lähitoimittajille oli vinkattu tarjouskilpailusta. Tyrnävälle oli saatu yhteistyössä jalostajan kanssa tyrnäväläistä, Utajärvellä jalostettua perunaa. Omalla paikkakunnalla jalostustoimintaa ei enää ollut. Osallistujien mukaan kunnan pitää osata vaatia, että tarjouspyyntöjä ositetaan kunnittain tai alueittain sekä tarvittaessa tuotekohtaisesti.

Lähirooka kiinnosti myös kuntalaisia ja kevään 2012 työpajan jälkeen aihe oli keskusteluttanut paljon Tyrnävällä. Sen oli saanut aikaan yleisönosastokirjoitus, jossa väitettiin Tyrnävällä tarjottavan ulkomaista perunaa. Väite oli perätön, mutta kuntalaiset huolestuivat ja ruokapalvelupäällikölle oli tullut yli 50 kyseilyä kuntalaisilta.

Kunnalle laadituista toimenpidesuosituksista tärkeimpänä pidettiin lähirooan esilletuontia ruokalistalla sekä tuottajien aktiivointia tarjoamaan tuotteitaan (molempien keskiarvo 4,6/5). Ruokalistalla lähirooka ei erottunut muista listan ruoista. Tyrnäväläisten mukaan lähirooan käytöstä voitaisiin tehdä numero. Se-sonkituotteita oli jo merkitty ruokalistalle kirjaamalla ”kauden tuorepala”. Oppilaiden kanssa oli keskusteltu lähirooasta ja tutustutettu heitä siihen. Lähirooan käytön kasvatuksellista näkökulmaa pidettiin tärkeänä, jotta lapset oppivat mistä ruoka tulee. Tilaisuudessa pohdittiin, voitaisiinko koululaiset viedä marjametsään syksyisin.

Myös lähirookaa suosivaa kirjausta kuntastrategiaan pidettiin tärkeänä (keskiarvo 4,4/5). Poliittisessa päätöksenteossa lähirookaan sitoutuminen nähtiin mutkattomana: kukaan ei vastustanut lähirookaa, joten asia voitaisiin ongelmitta kirjata kuntastrategiaan. Uuden valtuuston todettiin alkumetreillä käyvän strategiakeskustelun, jolloin myös lähirooka-asia voitaisiin käsitellä. Lautakunnassa oli käsitelty ruoan hintaa ja koettu se kalliiksi. Lopulta kaikki olivat kuitenkin yhtä mieltä siitä, että panostetaan mieluummin 10–20 senttiä enemmän/ateria kuin hankitaan ulkomaista broileria.

Kuntaan perustettavaa lähirookafoorumia pidettiin yhtä tärkeänä kuin strategista linjausta (keskiarvo 4,4/5). Kunnassa koettiin, että mikäli lähirooka kirjataan kuntastrategiaan, tarvitaan sen toteutumiseksi jonkinlainen foorumi. Mahdollisuutena nähtiin, että esimerkiksi ruokapalvelut olisi ensimmäinen koollekutsuva taho.

Hankintarenkiaan roolin tarkastelua pidettiin myös tärkeänä (keskiarvo 4,3/5), vaikka hankintarengasyhteistyö olikin ollut toimivaa ja ruokapalvelupäällikkö pääsi vaikuttamaan päätöksentekoon. Mikäli kilpailutuksia ei olisi purettu alueittain ja tuotteittain, monet lähituotteet olisivat jääneet saamatta. Toki pilkkominen teetti työtä, mutta sitä oli tehty tietoisesti lähituotteiden saamiseksi. Kriteerejä oli muotoiltu lähitoimittajia suosiviksi. Lähirookateemapäiviä todettiin voitavan pitää vaikka viitenä päivänä viikossa.

## **5.2 Yhteenveto lähirooan käytön lisäämisen keskeisistä ongelmista kuntatasolla**

Lähirooan käytön esteiksi koettiin samoja asioita kaikissa tutkimuksen kohdekunnissa. Jokaisessa kunnassa asenne lähirookaa kohtaan oli pääsääntöisesti positiivinen ja koettiin, että lähirookaa hankittaisiin mielellään enemmän, jos sitä vain olisi saatavilla. Suurimmaksi ongelmaksi kunnissa osoittautui lähirooan heikko saatavuus. Kuntakeittiöiden toimintamalli oli muuttunut ketjujen logiikkaa suosivaksi, eikä pieni lähirooan tuottaja välttämättä sopinut malliin pienine erineen ja alhaisine jalostusasteineen. Jokaisessa kunnassa lähirookakeskustelu kääntyi arvokeskusteluun – halutaanko tietää, mitä ateriapalveluissa tarjotaan, mistä ruoka on peräisin ja tukea kotimaista tai oman alueen tuotantoa, vai halutaanko ainoastaan hankkia mahdollisimman halvalla, mitä ja mistä satutaan saamaan.

Lähirooan käytön ongelmia kunnissa on tarkastelu aiemminkin, mm. Ketosen (2012) opinnäytetyössä, jossa suuri osa kunnissa koetuista esteistä oli samoja kuin tässä tutkimuksessa. Ketosen tutkimuksessa suurimmaksi esteeksi osoittautuivat kuitenkin liian suuret ostomäärät, ja myös lähirooan liian kallis hinta koettiin usein esteeksi.

Seuraavaksi vedetään yhteen kuntien dialogitilaisuuksissa ja asiantuntijahaastatteluissa esille tulleita keskeisimpiä ongelmia lähirooan käytössä. Sitaatit ovat peräisin sekä asiantuntijahaastatteluista että työpajoista. Kuntia ei mainita asiantuntijasitaateissa anonymiteetin säilyttämiseksi.

### **5.2.1 Paikallisten tuotteiden heikko saatavuus ja jalostusaste**

Paikallisten tuotteiden heikko saatavuus koettiin kohdekunnissa suurimmaksi ongelmaksi lähirooan laajamittaisemmassa hyödyntämisessä. Samankaltaisia tuloksia on saatu myös aiemmissa tutkimuksissa (ks. esim. Haapanen 2011, s. 24, Paananen & Forsman-Hugg 2005, s. 22–23, Vääntinen & Korpi-Vartiainen 2010, Mäkipeska & Sihvonen 2010).



Usein lähiruokaa tai lähihankintoja ajateltiin kohdekunnissa liian suppeasti, vain oman kunnan tuotteina. Tästä tai keinotekoisista kilometrirajoituksista pitäisi päästä eroon ja ajatella lähiruokana MTK:n (2012) määritelmän mukaisesti tuoretta, mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään.

Vaikka tuotantoa omalla alueella olisikin, usein tuotteiden jalostusaste oli liian alhainen. Kuntien ruokapalveluissa ateriat valmistettiin enimmäkseen suurissa keskuskeittiöissä. Keittiöiden toiminta oli kehittynyt siihen suuntaan, että keittiöllä käsiteltiin entistä vähemmän raaka-aineita. Elintarvikkeet täytyi saada keittiölle tietyllä tavoin käsiteltyinä tai jalostettuina. Vihannekset tuli olla kuorittuna ja viipaloituna tai raasteena, salaattiainekset osin pilkottuina, lihat kypsennettyinä ja perunat vähintäänkin pestyinä, usein kuorittuna, pilkottuna ja osin myös valmiiksi kypsennettyinä. Koska hankintasopimukset olivat suhteellisen lyhyitä, ei tuottajan ollut järkevää tehdä suuria investointeja jalostukseen tai pakkaamiseen epävarman tulevaisuuden vuoksi. Tuottajilla ja jalostajilla oli lisäksi usein omat ostajansa ja markkinointikanavansa, jolloin niillä ei välttämättä ollut kiinnostusta tarjota tai ryhtyä jalostamaan tuotteitaan kunnalle.

*”Meillä on ollu pitkään jo tuossaki Kainuun kuntien ruokahuoltopäälliköiden kanssa tämän lähiiruokajuttu oli meillä semmonen omana ja niitä yritettiin näitä yrittäjiä ja tuottajia saaha siihen mutta ku ei koskaan ollu, he ei ollu paikalla, ei niinku tätä näyttäny kiinnostavan että mitä me oltiin silloin hakemassa että ois niinku yhteistyötä tehty ja heille sanottu mitä me halutaan ruokalistalla just että se aika on menny ohi että se multapottu heitetään siihen keittiön nurkalle. Meillä ei oo sitte määrärahoja ja henkilöstöä panostaa että me ite kuorittas ja pilkottas siellä kaikki...”* (Politiikkadiologi, Kuhmo 21.11.2012)

Pienen tuottajan tuotanto ei aina yksinään riitä täyttämään kuntakeittiön tarpeita, ja Kainuuseen sekä Pohjois-Pohjanmaalle kaivattiin jonkinlaista ketjua, joka voisi vastaanottaa tuotteita useasta paikasta ja kerätä pienet erät yhteen. Vaikka kuntakeittiöön sopivia tuotteita olisikin lähialueella tarjolla, pientuottajien pakkausmerkinnät eivät aina vastanneet keskuskeittiön tarpeita. Asiakaskunnan ollessa laaja sisältäen erilaisia allergikkoja ja ruokarajoitteisia, täytyi keskuskeittiöllä olla täsmälliset tiedot käyttämiensä tuotteiden sisällöstä.

Ongelmaksi koettiin myös se, että ruokaa ei tänä päivänä arvosteta ja kuluttajat ostavat liiaksi hinnan perusteella. Kuntalaisilla nähtiin olevan roolinsa lähiruokan saatavuuden parantamisessa. Kuluttajien vaikutus kauppojen valikoimiin ja lähituotteiden päätymiseen kauppojen hyllyille ostopäätöksillään tiedostettiin. Kuluttajien haluttiin arvostavan ja ostavan enemmän lähiruokaa sekä esittävän ruokakaupoille enemmän toiveita lähitarjonnan lisäämiseksi.

## 5.2.2 Tietämättömyys oman alueen tarjonnasta

Usein kuntien elintarvikehankinnoista vastaavilla tahoilla ei ole tietoa edes oman kunnan elintarviketarjonnasta (Muukka ym. 2008, 33). Tämä nousi esille myös tutkimuksen kohdekunnissa, joissa oman kunnan, saati maakunnan tarjontaa ei tunnettu. Vanttisen ja Korpi-Vartiaisen (2010) mukaan suurkeittiöt hankkivat usein raaka-aineet suurista tukuista ja mieluiten kaikki samasta paikasta. Jos lähiruokatuotteita ei tällöin ole tukkuliikkeiden valikoimassa, ei keittiöillä ole myöskään niistä tietoa.

*”Minä luulen että tuohi alueellinen yhteistyö on täällä jo melekein kokkeiltu mitä on... (mmm, kyllä)...ja väetän vielä sen että täällä hirveästi puhutaan että Vaalassa hirveästi käytetään kotiruokoo, ei se oo sen kummempaa ku Paltamokaan (ei varmasti)...”* (Politiikkadiologi, Paltamo 29.3.2012)

Monissa kunnissa tuotiin esille, että aiemmin tuottajat olivat aktiivisemmin yhteydessä keittiöille ja lähettivät tietoja tuotteistaan. Tätä kaivattiin edelleen monessa kuntakeittiössä. Jos keittiöillä ei ole tietoa siitä, mitä omalla alueella on tarjolla, on helpompaa tehdä hankinnat hankintarenkaan kilpailuttamista tuotteista. Ongelmana on usein myös se, etteivät lähituottajat tarjoa tuotteitaan kuntakeittiöille tai hankintarenkaille (Muukka ym. 2008, s. 34).

*”...niinku pienet tuottajat niin ei ne ota yhteyttä ei ei niillä oo enää minkään näköstä niinku tavallaan sillai kiinnostusta ees kuntia kohtaan, että ei ne soita ikinä, kö ennen vanhaan ne on ne on soittanu, että haluatteko ostaa meiltä omenia mustikoita mansikoita ihan mitä vaan niin ne on soittanu ja tarjonnu sitä, niin enää ei kukkaan soita eikä tarjoa mittään siis ei kerrassaan yhtään mittään...”* (Asiantuntijahaastattelu 27.9.2011)

Kunnissa koettiin, että kuntien ruokapalvelujen ja paikallisten tuottajien ja jalostajien välinen yhteistyö ei ole riittävää. Pienillä tuottajilla todettiin olevan korkea kynnys lähestyä suurkeittäjiä ajatellen, ettei heidän tuotantomääränsä ole riittävä. Kuntien on kuitenkin mahdollista tehdä myös pieniä ostoja. Paikallisten tuottaja- ja yrittäjäyhdistysten toivottiin toimivan tiedonvälittäjinä kuntakeittäöiden ja elintarvikeyritysten välillä.

### 5.2.3 Vaikutusmahdollisuudet hankintarenkaiden toimintaan

Kaikki kohdekunnat kuuluivat johonkin hankintarenkaaseen, joiden kautta hankittiin suurin osa elintarvikkeista. Kunnat saivat päättää, minkä tuotteiden osalta olivat mukana hankintarenkaassa ja mitkä hankkivat itse. Hankintarengas hoiti elintarvikkeiden kilpailutuksen. Tuotteiden valinnan ja tilaamisen kunta-keittäöille hankintarenkaan kilpailuttamista vaihtoehtoista hoiti kunnan vastuuhenkilö ateriapalveluista. Vaikka kunta ei ollut jonkin tietyn tuotteen osalta mukana hankintarenkaassa, se voi silti hyödyntää hankintarenkaalle tehtyjä tarjouksia. Monissa kunnissa hyödynnettiin mahdollisuutta hankkia itse elintarvikkeita erityisesti sellaisten tuotteiden kohdalla, joiden tuotantoa oli omassa kunnassa, kuten leipä. Kuitenkin hankintarenkaiden kautta hankittiin myös sellaisia tuotteita, joita oli lähempänä tarjolla omassa kunnassa tai maakunnassa, helppouden ja ehkä edullisemman hinnan vuoksi. Osin ajateltiin, että koska hankintarengasyhteistyössä oltiin mukana, sitä tuli hyödyntää. Hankintarenkaan koettiin helpottaneen kuntien työtä. Hankintojen kilpailuttaminen vaati paljon aikaa ja osaamista, joten hankintayhteistyö oli säästänyt kunnilta paljon päällekkäistä työtä ja aikaa. Yksittäisen kunnan ei enää koettu järkeväksi hoitaa monimutkaista ja aikaa vievää kilpailutusta itse.

*”Kyllähän me saahaan ne hinnat paljon alemmas ku meillä on se osto ostomäärät ihan eri ku pienellä kunnalla yksin” (Politiikkadialogi, Pyhäjoki 27.3.2012)*

Ruokahankintojen tekemisen hankintarenkaiden kautta koettiin heikentäneen lähiruoan hankintamahdollisuuksia, sillä hankintarenkaiden kilpailuttamisissa tuotteissa ei ollut toivotusti lähialueen tuotteita. Kunnissa kaivattiin pientuottajille parempia mahdollisuuksia osallistua hankintarenkaiden tarjouskilpailuihin. Pienten kuntien vaikutusmahdollisuudet hankintarenkaissa koettiin osin puutteellisiksi.

*”Kunnat on pitkään ollu itsenäisiä organisaatioita, nää yhteistyökuviot ei oo niin heleppoja ja selekeitä, niin sitte siinä tulee äkkiä semmonen että se kunnan edustaja siellä niin tuntee olevasa aika voematon --- yhteistyö hankinnoissa se on opetteluttanu --- sitä ei oo vielä pystytty sillä lailla organisoimaan ja minä luulen että se jonkinlainen herätys on saatu” (Politiikkadialogi, Kuhmo 21.11.2012)*

Päätöksenteko oli joidenkin mukaan siirtynyt liian kauas omasta kunnasta. Osin koettiin, että hankinnat oli liiaksi ulkoistettu hankintarenkaalle, jonka päätöksenteko oli kasvotonta. Kokemus vaikutusmahdollisuuksien vähenemisestä hankintarenkaisiin liittymisen myötä on havaittu myös muissa tutkimuksissa (mm. Risku-Norja ym. 2010). Kunnissa toivottiin kotimaisuuteen ja lähiruokaan sitoutumista koko hankintarenkaalta ja siihen kuuluvilta kunnilta, jotta jokaisen kunnan ei tarvitse itse ratkaista asiaa hankintayhteistyön ohitse.

Kunnissa toivottiin myös keskustelua ja yhteistyötä muiden hankintarenkaaseen kuuluvien kuntien kanssa, jotta yhteistyö saadaan toimimaan tarkoituksenmukaisella, kaikkia tyydyttävällä tavalla. Aiemmissa tutkimuksissa hankintarenkaaseen kuulumisen ei kuitenkaan todettu vaikuttavan kunnan lähiruoan käyttöön, vaikka osin kokemus kunnissa oli, että hankintarengas rajoitti kuntien omia kilpailutuksia (Muukka ym. 2008, s. 26).

Joidenkin mielestä hankintarenkaaseen vaikuttamista helpompi tapa ohjata kunnan hankintoja olisi hoitaa itse osa hankinnoista. Keskusteluissa tuli kuitenkin esille se, että hankintojen ja tarjouspyyntöjen pilkkominen osiin lisää työtä, mikä on ristiriidassa kuntien henkilöstökulujen säästötarpeiden kanssa. Henkilöstön vähyys nähtiin silti ongelmana, sillä jos henkilökuntaa olisi enemmän, ehdittäisiin hankintoihin paneutua itse ja hankkia enemmän raaka-aineita puolivalmisteiden sijaan.

### 5.2.4 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalistasuunnittelussa tehtiin joissain kunnissa tarpeettoman rajoittavia ratkaisuja. Ruokalista laadittiin kerralla koko lukuvuodeksi ja koettiin, että sitä oli noudatettava tarkasti. Jos salaatin oli kirjattu sisältävän tomaattia ja kurkkua, oli niitä ostettava talvella ulkomaisina, koska kotimaista kasvihuonetuotantoa pidet-

tiin liian kalliina. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishojelman julkiselle sektorille tekemän kyselyn perusteella vain 32 % vastaajista ilmoitti salaattivalikoimaa suunniteltavan sesonkien mukaan (SRE 2011, s. 18). Tutkimuksen kohdekunnissa sesonkituotteita ei huomioitu kovin laajalti ruokalistasuunnittelussa, mutta salaattitarjonnassa pyrittiin usein hyödyntämään kauden tarjontaa ja muutamassa kunnassa oli kirjattu ruokalistalle sesonkituotteita.

*”...niinkö tuoresalaattiakaan sitä ei oo sen tarkemmin kirjoitettu, että sitä nyt tietenkä aina sen tarjonnan mukkaan sitte tilataan sitä, ja tosiaan näitten niinku syksyllä mitä tuotetaan nyt mihinkä aikaan on sitte tarjolla ja edulliseen hintaankä tietenkä vielä niin niitä hyödynnetään...”* (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011)

Ongelmaksi koettiin myös se, että vaikka jotakin lähituotetta olisikin kertaerä tarjolla, ei sitä voitu hyödyntää, koska ruokalista määritteli sen, mitä milloinkin tarjotaan.

### 5.2.5 Raha- ja resurssipula keittiöllä

Yleisesti lähiruokaa on luullaan kalliiksi vaihtoehdoksi, ja sen hintaa ei pidetä kilpailukykyisenä (ks. Muukka ym. 2008, s. 33). Monissa kunnissa oli kuitenkin viime aikoina huomattu, että lähituotteiden käyttö voi tulla halvemmaksi kuin tukkuelintarvikkeet. Tutkimuksen kohdekunnissa rahan ei juuri koettu rajoittaneen suoranaisesti lähiruokahankintoja, useimmissa kunnissa ei lainkaan. Samanaikaisesti kuitenkin koettiin, ettei keittiöllä ollut riittävästi aikaa, henkilökuntaa tai välineitä kilpailuttaa hankintoja itse tai tehdä aikaa vieviä työvaiheita, kuten perunan kuorimista. Kyseessä oli siis edelleenkin raha: mikäli keittiöresursseja parannettaisiin palkkaamalla enemmän henkilökuntaa ja investoimalla tiloihin ja laitteisiin, keittiöllä ehdittäisiin tutustua lähialueen tuotantoon, paneutua hankintoihin ja vaikkapa pilkkoa vihanneksia paikan päällä.

*”Jos esimerkiksi ruokapalveluille annettaisiin määräys, että 20 % hankinnoista olisi tehtävä lähialueelta, eikä rahasta puhuttaisi mitään, se kyllä onnistuisi.”* (Asiantuntijahaastattelu 25.10.2011)

*”Thanne on se, että ruoka olisi tehty läheltä tulleista raaka-aineista siinä keittiöllä ja se nostettais tuonne... eikä tarvitsisi käyttää eineksiä, vaikka halpoja ne on, pakko niitä on käyttää. Keittiöllä ei ole aikaa eikä laitekapasiteettia valmistaa kaikkea alusta asti.”* (Asiantuntijahaastattelu 19.10.2011)

Samanaikaisesti kun kunnissa sanottiin, että kyse ei ole rahasta vaan saatavuudesta, joissain kunnissa hankittiin ulkomaisia marjoja niiden edullisemmän hinnan vuoksi. Tällöin on ajateltu lähiruokaa liian suppeasti: jos ei omasta kunnasta saa, on samantekevää ostaa ulkomailta. Vaikka omasta kunnasta marjoja ei löytyisi, Suomessa tarjontaa on runsaasti.

*”...tietysti tuo Sinikasviskin on [joka tarjoaa kotimaisia marjoja], mutta.. se on jotenkin niinku tarpeetonta sitte ottaa sitä kotimaista ihan että, koska se on kuitenkin edullisemmin saapi... kyllähän se vähän sen hinta tietysti vaikuttaa, sehän on selvä, se on pakko ottaa huomioon.”* (Asiantuntijahaastattelu, 8.11.2011)

Keskuskeittiöitymisen myötä samassa keittiössä saatettiin valmistaa ateriat päiväkotilapsille, koululaisille, vanhusten- ja terveydenhuoltoon sekä kotipalveluihin. Eri asiakaskunnilla on erilaisia makutottumuksia ja toiveita ruokien suhteen, mikä tuo oman haasteensa keskuskeittiötoiminnalle. Toisaalta kunnissa nähtiin, että ruoanvalmistuksen keskittäminen oli vapauttanut lisää rahaa käytettäväksi itse ruokaan.

Ruokapalvelujen tuottamiseen kaivattiin ajattelumallin muutosta, jotta pientuottajien asema paranisi (ks. kpl 2.6.). Kuntakeittiöllä ei ollut mahdollista tehdä esivalmistelutöitä, kuten perunankuorintaa, lihan kypsentämistä ja salaattiaainesten pilkkomista.

*”...kyllähän se vähän niinkö tämmönen viiheteliäisyyski tekkee siinä sitte sen, että ku määrät on kuitenkin niin pieniä... kyllä se niinku sitte aiheuttaa sitä työtä, että jos taas kaikki tuotteet otettais niinkö jostaki eri firmasta niin kyllähän se aika ruljanssi ois niinku soitellaki, että kyllähän se on hirviän helppoa ku ne pystyy tietokonneella tillaamaan ja eikä tarvi erikseen tarttua puhelimmeen...”* (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011)

## 5.2.6 Varastointiongelmat

Varastotilojen puute kuntakeittiöillä esti joidenkin lähituotteiden hankinnan. Esimerkiksi paikalliselta marjanviljelijältä ei voitu ostaa marjoja koko vuoden tarpeiksi, sillä keskuskeittiöillä ei ollut riittävän suuria pakastimia. Tukku liikkeen kautta marjoja saatiin tilattua sopivissa erissä ympärivuotisesti. Tässä tullaan taas resurssikysymykseen. Olisiko keittiöille mahdollista hankkia pakastimia, jotta voitaisiin säilöä lähimarjoja vuoden tarpeiksi? Tai olisiko vaihtoehtoisesti mahdollista sopia paikallisen marjanviljelijän kanssa, että tämä korvausta vastaan pakastaisi tuotteet ja toimittaisi kuntakeittiölle sopivissa erissä?

*”...toinen asia jos marjoja ja tällöisiä sitä pitäis ostaa hirveät määrät ja ehän meillä ku eio pakastimia tällä lailla isoja että voitais säilöä että talavella, aika hankala niitä on...”* (Poliittikadialogi, Kuhmo 14.3.2012)

Yleisemminkin säilytystilojen puute vaikutti kuntakeittiöiden hankintavolyymeihin ja tarvittavaan toimintuoteeseen. Uusia keittiöitä suunniteltaessa ja rakennettaessa tulisi huomioida säilytys- ja valmistustilojen riittävyys. Joissakin kunnissa on todettu hyväksi käytännöksi lähituotteiden ostaminen suoraan tuottajalta sadonkorjuun jälkeen niin pitkään kun niitä on saatavilla ja siirtyminen sen jälkeen tukun asiakkaaksi (Muukka ym. 2008).

## 5.2.7 Logistiikka ja kuljetukset

Joissakin kohdekunnissa lähituotteiden kuljetukset olivat koituneet ongelmiksi. Logistiikan haasteet on havaittu myös muissa tutkimuksissa (ks. esim. Vanttinen & Korpi-Vartiainen 2010). Elintarvikejalostajat eivät aina kokeneet kannattavaksi kuljettaa pientä tilausta keskuskeittiölle asti, vaan tuotteet olisi pitänyt noutaa esimerkiksi linja-autoasemalta. Keittiöillä ei ollut resursseja noutaa tuotteita. Keittiön toiminnan sujuvuudeksi tuotteet tulisi saada toimitettuna sovittuun aikaan suoraan keittiölle ja mieluusti samassa kuormassa useampien tuotteiden kanssa.

*”...se ei oo ihan yksinkertasta vaan, että haetaan jostaki kellarista perunat vaan tää koko ruokaketju ja säilytykset ja kylmäsäilytykset ja kylmäketjut ja muut niin sitten tavallaan voi olla, että meillä ei niitä ketjuja löy’y täältä ja siksi on pakko ottaa isommalta toimittajalta...”* (Asiantuntijahaastattelu 6.10.2011)

Eräs mahdollisuus kuljetusten kehittämiseksi voisi olla yhteistyö muiden elintarvikkeita kunnassa hankkivien yksiköiden kanssa. Mikäli muita julkisia tai yksityisiä keittiöitä saataisiin saman tilauksen piiriin, voisi kuljetus olla yrittäjälle kannattavampaa. Myös elintarvikkeiden tuottajat ja jalostajat voivat tehdä yhteistyötä kuljetuksissa esimerkiksi vuorottelemalla tuotteiden noutamisessa eri tuottajilta ja perille toimituksessa. Tällaista tuottajien verkottumista on kaivattu kunnissa jo vuosia (ks. esim. Muukka ym. 2008, s. 35). Yhteistyötä voidaan tehdä myös paikallisten kuljetusyrittäjien kanssa.

*”...pitäs olla tällöisiä tuottajien osuuskuntia tai sitte ketjuuntunutta tuotantoa että voitais kerätä esim johonki terminaaliin pieniä erinä ja sitte siellä koota ne yhteen ja jollain tavalla pitää tietenkä se, että mitä tästä on kenenkä niin näpeissä joku organisois sen homman mut et tällösellä ketjuuntuneella tuotanto- ja toiminta toimitustavalla voitais sitte päästä markkinoille...”* (Asiantuntijahaastattelu 20.10.2012)

Pienten toimijoiden etuna tavaratoimituksissa nähtiin kuitenkin niiden joustavuus ja neuvottelumahdollisuudet. Esimerkiksi Kiuruvedellä, jossa kunnan ruokahankinnoista 98 % on kotimaista tuotantoa ja 47 % lähiruokaa, on koettu kunnan hyötyvän pienten toimittajien joustavuudesta. Kuntakeittiö voi tarvittaessa tilata esimerkiksi vain 11 makkaraa koulun retkelle sen sijaan, että täytyisi tilata 1000 kpl. Myös teemapäivien ja yllättävien tilanteiden kohdalla pienet toimittajat pystyvät tarpeen vaatiessa reagoimaan nopeasti ja toimittamaan tuotteita varsinaisen toimitusaikataulun ulkopuolella. (Laitinen 2012.)

## 5.2.8 Hankintalainsäädäntö

Hankintalainsäädännön koettiin rajoittavan lähihankintoja, sillä kilpailuskriteereiksi ei saanut kirjata esimerkiksi oman alueen tuotantoa tai edes kotimaaisuutta.

*”... kilpailulainsäädäntö niin estää sen, että jos laitetaan, että halutaan hankkia ruokaa läheltä niin se on kilpailulainsäädännön vastasta, että pitää keksiä sitte jotakä semmosia kri-*

*teerejä, joilla voidaan tavallaan tuota tukea sitä lähituotantoa, et se on aika hankala tuo hankintalaki siinä, että siellä on vaikea perustella, jos toisella on kalliimpi tuote niin ihan sillä läheisyydellä sitä, että se valittiin...”* (Asiantuntijahaastattelu 20.10.2011)

*”...kyllä mää luulen, että et tää lainsäädäntö sen on tehny niin hankalaksi... siinä on ne tietyt kriteerit mitä voit asettaa... se pittää olla tasavertanen se kilpailu ja se on ihan sama, että mistä vaikka se voi olla, että ei saa kotimais niinku suomalaisuutta ei saa siinä mitenkään suosia”* (Asiantuntijahaastattelu 27.9.2011)

Suomessa noudatettiin hankintalainsäädäntöä tarkasti – joidenkin mielestä liiankin tarkasti – ja pelko markkinaoikeuteen joutumisesta rajoitti innokkuutta lähteä soveltamaan hankintoja lähiruokaa suosiviksi. Ongelmaksi koettiin se, että lainsäädäntö oli erittäin monimutkainen ja sen ymmärtäminen ja soveltaminen vaati koulutusta ja perehtyneisyyttä. Kunnat odottivat, että hankintarenkailla olisi osaaminen lähiruokaa suosivien kriteerien kirjaamiseksi.

*”...kyllähän se aika sehän on aika haasteellinen sitte tehä se tuota ehkä en tiiä ehkä siellä hankintatoimistossaki tarvittas sitte vähä semmosta kättä pitempää siihen, että miten niitä oikeen pitäs näitä ruokapuolen hankintojaki sitte tehä, että varmaan pitäs enemmän tehä vielä yhteistyötä niinku meidän kans, että niillähän on kuitenkin se tekninen osaaminen, mut sitte varmaan meitä vois hyödyntää siinä että mitä meki oikeestaan niinku haluttas...”* (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011)

Hallituksen lähiruokaohjelmassa (VNpp 16.5.2013) hallinnon toimenpiteisiin on kirjattu kansallisen hankintalainsäädännön kehittäminen edelleen, joka toivottavasti tuo helpotusta lähiruokahankintoihin.

### **5.2.9 Ravitsemus- ja kouluruokasuositukset sekä elintarvikelainsäädäntö**

Erilaisten ruokasuositusten koettiin jonkin verran hankaloittavan lähiruokan käyttöä ruoanvalmistuksessa. Esimerkiksi ohrapuuroa, jota voisi mainiosti valmistaa lähiruokana, ei saanut tarjota liian usein. Lisäksi asiakkaiden koettiin vaativan vaihtelua ja monipuolisuutta. Ainaiseen perunaan asiakkaiden todettiin kylästyvän, samoin päivittäiseen kaaliraasteeseen.

Elintarvikelainsäädäntö estää multaperunoiden käsittelyn laitoskeittiössä, ellei sitä varten ollut omaa käsittelytilaa. Muutenkin elintarvikelainsäädännön koettiin laittavan pienet tuottajat ja jalostajat ahtaalle, sillä tiukat säännökset olivat samat niin pienelle kuin suurellekin toimijalle. Pienelle toimijalle taloudellinen panostus tiukkojen kriteerien noudattamiseksi nähtiin suhteellisesti suurempana.

*”Sehän niinkö just pienet yritykset tappaa tämä lainsäädäntö, ettäkö se vaaditaan pienyrityksiltä just sama mitä isoilta kaikessa”* (Politiikkadialogi, Siikajoki 13.3.2012)

*”Suomessa on niin viimisen päälle nämä hygieniatasot ja ne on vaateet, että se on niinkö silloin ihan sama, että onko ne tehdasmäinen iso laitos ku pieniki laitos... ne tahtoo ne vaateet olla yhtä kovat”* (Politiikkadialogi, Tyrnävä 9.2.2012)

*”Elintarvikelaki on todella tarkka ja mää oon kyllä kans niin niuho että mää sitä noudatan mutta emmää halua päätänikkää mihinkään pölökylle enkä että tuota sen takia tiilenpäitä lukemaan että mä en oo nouattanu lakia että... parhaan taidon mukkaan”* (Politiikkadialogi, Pyhäjoki 27.3.2012)

### **5.2.10 Lähiruokan lisäämistä edistävien poliittisten linjausten puute**

Joissakin kunnissa koettiin paikallisen tuotannon vähentyneen sen vuoksi, ettei kunnassa oltu tehty linjauksia hankintojen suuntaamisesta lähelle. Hankintoja oli tehty sieltä, mistä halvimmalla saatiin miettimättä kokonaisvaikutuksia. Oman alueen tuotanto oli päästetty kuolemaan. Monet tilaisuuksiin osallistuneet kuitenkin kokivat, että kunnan velvollisuus olisi tukea oman alueen tuotantoa ja yrittäjiä sekä toimia esimerkiksi kuntalaisille.

*”Se pitäs tosiaan lähtä, ettäkö tämä hankintalainsäädäntö on niin tiukka, niin kunnan täytyy ottaa strategiassa jotenki huomioon semmosia painotuksia, että voitais vedota sitte ehkä niihin, että koska se hinta on melkeen ainut määräävä tekijä sitte hankintalainsäädännön ti-*

*moilta, niin se täytyy täytyä lähteä jo sieltä, että silloin laaditaan jotain pitempiä aikaa strategioita, niin kirjataan sinne, että lähiruokan käytön edistäminen tai sitten jotain yksityiskoh-  
tasempia painotuksia, että muuten sitä on vaikea vaikea kiertää sitten lainsäädännössä...”*  
(Politiikkadialogi, Pyhäjoki 27.3.2012)

Useassa kunnassa todettiin myös, että elintarvikehankinnat, hankintarengas ja kunnan ateriapalvelut olivat hyvin harvoin kuntapäättäjien keskustelussa. Koettiin, ettei kuntapäättäjillä ollut juurikaan tietoa siitä, miten hankinnat tehtiin tai ylipäätään, mitä kunnassa hankittiin. Osa kuntapäättäjistä koki, että vaikka aiheesta oli yritetty herätellä keskustelua, se ei ollut johtanut toimenpiteisiin. Keskustelu oli usein päätty-  
nyt liian lyhyeen, tai se oli jäänyt taka-alalle muiden, kiireellisempien asioiden vuoksi.

*”Mullon ainaki siitä kokemuksesta että yksittäisen valtuutetun esittämänä asia ei oo lähteny  
mihinkään. Se on saanu myönteisyyttä mutta ei sille oo mitään tehty. Minä oon kyllä vuosi-  
en varrella tätä monesti tuonu esille...”* (Politiikkadialogi, Pyhäjoki 27.3.2012)

Joissakin kunnissa kuntapäättäjät eivät kokeneet poliittisia linjauksia tarpeellisiksi, koska kunnassa oli heidän mukaansa olemassa hiljainen hyväksyntä lähiruokalle.

Lähiruokan lisäämistä myös opetusohjelmaan sekä koululaisten ruokakasvatusta ja ruoan arvostamista peräänkuulutettiin kunnissa. Koettiin, että lapset eivät enää tiedä, mistä ruoka tulee ja eivät osaa edes kuoria perunoita.

Hallituksen suunnitteleman kuntauudistuksen myötä kuntaliitokset ovat mahdollisia myös Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla tulevina vuosina. Ennen mahdollisia kuntaliitoksia olisi tärkeää tehdä lähiruokaa suosivia kirjauksia mahdollisimman monessa kunnassa. Mitä useammalla kunnalla on strateginen linjaus aiheesta, sitä varmemmin kirjaus päättyy myös uusien liitoskuntien strategioihin.



---

## 6 Toimenpiteet lähiruoan lisäämiseksi kuntien hankinnoissa

---

### 6.1 Tärkeimmät toimenpiteet ja niiden toteuttaminen

Tässä luvussa esitellään tutkimuksen kohdekunnille laaditut toimenpiteet lähiruoan käytön lisäämiseksi. Toimenpiteet vaihtelivat kunnittain sen mukaan, mitä kunnassa oli jo tehty lähiruoan käytön edistämiseksi ja mitkä asiat kuntakohtaisesti politiikkadialogitilaisuuksiin osallistujat kokivat tärkeimmiksi kehittämis-kohteiksi kunnassaan. Toimenpiteitä esitettiin kunnille viidestä kuuteen kappaletta ja osa eri kuntien toimenpiteistä oli luonnollisesti samoja, sillä kunnissa pohdittiin samoja kysymyksiä ja kohdattiin samoja ongelmia lähiruoan käytön lisäämisessä. Toimenpiteiden sisällöt ja painotukset kuitenkin vaihtelivat osin kunnittain. Toimenpiteiden lomassa on aihepiiriin liittyviä sitaatteja politiikkadialogityöpajoista ja asian-tuntijahaastatteluista.

Toimenpidesuosituksista kerättiin kunnittain palautetta marraskuun dialogitilaisuuksiin osallistujilta. Heitä pyydettiin arvioimaan kunkin toimenpiteen tärkeyttä kunnalleen asteikolla 1–5, jossa 1=ei lainkaan tärkeä ja 5=erittäin tärkeä. Kaikki toimenpiteet koettiin tärkeiksi tai erittäin tärkeiksi, sillä niiden keskiarvot vaihtelivat välillä 3,7–4,8. Toimenpiteitä ei voi yksiselitteisesti asettaa tärkeysjärjestykseen kaikkien kuntien osalta, sillä toimenpiteet vaihtelivat kunnittain ja osalla toimenpiteistä oli useampi kohdekuunta kuin toisilla. Tässä luvussa toimenpiteet on kuitenkin järjestetty sitä arvioineiden kuntien yhteisen keskiarvon perusteella tärkeimmästä lähtien.

#### 6.1.1 Tuottajat aktivoitaan tarjoamaan tuotteitaan kuntakeittiöille

Kuntien keskuskeittiöillä toivottiin tietoa lähituotteista ja suoria yhteydenottoja tuottajilta ja jalostajilta. Kuntakeittiöiden, elintarvikkeiden tuottajien ja jalostajien tulisi käydä aktiivisempaa vuoropuhelua, jotta tietoisuus yhteistyömahdollisuuksista lisääntyisi. Lähialueen tuottajien ja jalostajien tulee aktiivisesti ottaa yhteyttä hankintarenkaiseen ja kuntakeittiöihin tarjotakseen tuotteitaan. Yhteistyössä voidaan suunnitella myös tuotejalostusta suurkeittiöön sopivaksi, mistä esimerkkejä on koottu Yrittäjän oppaaseen (Syyrakki 2009c). Mäkipeskan ja Sihvosen (2010) mukaan tarvitaan aktiivisia alueen pienyrittäjiä, jotka tarjoavat tuotteitaan ateriapalveluyksiköille, poliittisten toimien ohella.

*”...kaikki, jotka on soittanu, että ostateko marjoja, niin kyllä me on ne ostettu että et silleesti... kyllä mää niinku sillä tavalla ootan, että tavallaan viljelijöiltä, että heillähän pitäs niinkun vastata tavallaan niinku meiän tarpeisiin, että kyllä mää niinku niinkin päin ootan sitä, että heillä olla sitä aktiivisuutta ja kehittää sitä ommaa toimintaa niin, että he pystys tarjoamaan” (Asiantuntijahaastattelu 4.10.2011)*

Tuottajien maakunnallista verkottumista kaivattiin monessa kunnassa toimitusvarmuuden parantamiseksi. Yhteistyössä pienten tuottajien eriä voidaan koota yhteen kuntakeittiön tai hankintarenkaan tarvitsemien volyymien saavuttamiseksi. Tuottajien keskinäinen yhteistyö esimerkiksi osuuskuntien, ketjuuntuneen tuotannon, yhteisvarastojen tai -jalostuksen merkeissä parantaa lähiruoan mahdollisuuksia pärjätä kilpailutuksissa. Vanttisen ja Korpi-Vartiaisen (2010) mukaan verkottumisessa ratkaisuna voisi olla esimerkiksi pientuottajien yhteinen tukkutoiminta. Kaikki esikäsittely- ja jalostustyö ei vaadi suuria investointeja, kuten perunan peseminen tai puolukan survominen. Elintarvikkeiden tuottajien kannattaakin miettiä, miten he pystyisivät parantamaan tuotteidensa kelpoisuutta suurkeittiölle pienin panostuksin. Myös marjojen jalostukseen kaivattiin uusia avauksia. Esimerkiksi pikareihin pakattu marjaseos, -sose ja -puuro olivat kuntakeittiöiden toivelistalla.

*”Minä eppäilen, että siinä on ensinnäkin se, että jos kunta tekkee tämmösen periaatepäätöksen, että ruvetaan ottamaan lähiruokia ja ne on niinkö etusijalla, se on ihan varma, että niitä putkahtellee ko sienä satteella semmosia, jotka rupiaa kyseleen sitä asiaa ja sitte kö niitä kysellään niin kunta vois ohjata, että saatteko te siitä semmosen porukan mikä pystyy toimitaan kaikille...” (Politiikkadialogi, Siikajoki 13.3.2012)*



Pientuottajien tuotetietojen päivittämiseksi ja tuotteistamiseksi on tarjolla erilaisia mahdollisuuksia ja rahoitusta. Esimerkiksi yritysryhmähankkeilla pientuottajat voisivat saada pakkausmerkintänsä kuntakeittiöiden vaatimalle tasolle ja tuotteistaa tarjontaansa paremmin myyväksi.

Kuntien ja hankintarenkaiden on tärkeää viestiä alueen tuottajille ja jalostajille avoimesti lähestyvistä tarjouskilpailuista (ks. myös MTK 2013). Ateriapalvelujen ja paikallisten tuottaja- ja yrittäjyhdistysten yhteistyöllä voidaan tiedottaa elintarviketuottajille ja -jalostajille, että kuntakeittiö haluaa yhteydenottoja lähituottajilta. Jos elintarvikkeiden tuottajille ja jalostajille tiedotetaan, että kunta ostaa paikallisia tuotteita ja sille saa tarjota tuotteita suoraan, voi keittiölle ilmaantua uusia tarjoajia. Kunnan poliittinen linjaus olisi tukena myös yrittäjyhteistyössä.

*Tämän toimenpiteen voi tiivistää kolmeen kohtaan: (1) tuottaja- ja yrittäjyhdistyksen tulee yhteistyössä ateriapalvelujen kanssa tiedottaa sisäisesti mahdollisuudesta tarjota tuotteita kuntakeittiölle, (2) tuottajien tulee ottaa yhteyttä kuntien ateriapalveluihin ja hankintarenkaisiin ja (3) tuottajien ja jalostajien pitää verkottua nykyistä paremmin keskenään. Toimenpiteen vastuutahot ovat siten tuottaja- ja yrittäjyhdistyksen, elintarvikeyrittäjät, kunnan ateriapalvelut sekä kunnan elinkeino- ja maaseututoimi.*

### 6.1.2 Lähiruoka sisällytetään viralliseen kuntasuunnitteluun ja -strategiaan

Kuntapäätäjät vastaavat siitä, mihin kunnan verorahat käytetään. Lähiruoan käyttö on arvovalinta ja sen hankinta kannanotto paikallisen tuotannon puolesta. Paikallisia hankintoja tekemällä kunta voi osaltaan tukea pientuottajiaan elinkeinopoliittisesti.

Lähiruoan käytön lisäämistä suunnittelevan kunnan poliittisten päättäjien tulee alkajaisiksi käydä asiasta arvokeskustelu ja päättää, halutaanko kunnassa sitoutua lähiruoan käytön lisäämiseen. Arvokeskustelua seuraava periaatepäätös ja poliittinen linjaus lähiruoan suosimiseksi ovat ensimmäiset ja tärkeimmät askeleet lähiruoan laajamittaisempaan hyödyntämiseen. Hallituksen lähiruokaohjelman (VNpp 16.5.2013) mukaan hallinnon toimenpiteillä tullaan kannustamaan kuntia ja maakuntia kasvattamaan lähiruoan osuutta hankinnoissaan. Kuntia tullaan myös kannustamaan tekemään lähiruoan käytön edistämistä päätökset, jotka kirjataan kuntien ja ruokapalvelujen strategiaihin.

*”...kun se on kuntastrategiassa ni sitte ku lautakunta tai mikä toimielin tai virkamies käsittelee jotaki hankintaa tai tehtävää, ni tehtävä on sitte mieltää sitä asiaa lähiruuan kannalta, että sehän lähtee semmosesta niinku ajattelutavasta...” (Politiikkadialogi, Sotkamo 22.11.2012)*

Lähiruoan liittäminen viralliseen kuntasuunnitteluun, kuten kuntastrategiaan, konkretisoi kunnan tahtotilan ja toimii velvoittavana ohjeena elintarvikehankinnoista vastaaville virkamiehille, ateriapalvelujen toiminnalle (ks. myös MTK 2013) sekä esimerkkinä kuntalaisille.

*”...kyllä se tuo ensimmäinen kohta tää kuntastrategia ja hankintapolitiikkaa ajattelee niin kyllä musta se on että kuntapäätäjien harteilla viime kädessä se että miten missäkin kunnassa toimitaan (kyllä sillä rahalla rahallahan sitä sidotaan niitä käsiä) kyllä ja ja tuota kyllä mun mielestä se että se se on semmonen strateginen valinta... et jos kunta on on orientoitunu lähiruokaorientoituneesti niin niin minusta se on poliittinen valinta” (Politiikkadialogi, Sotkamo 21.3.2012)*

Kunta voi halutessaan myös sisällyttää asian elinkeinostrategiaan tai ruokapalveluista vastaavan palveluyksikön suunnitteluun, tai laatia erillisen lähiruokaa huomioivan hankintastrategian tai -ohjelman. Strategian ympärille voidaan myös muodostaa ohjelma, jolla ohjataan strategian käytännön toteutusta. Myös elintarvikebudjetti tulee laatia niin, että se mahdollistaa lähiruoan käytön.

*”Hankintapäätöksessähän se tulee sillälaila, että siellä voi valita joko sen ulkolaisen tai kotimaisen, ja kiitos nyt teille valtuutetuille, että te ootte sitä rahaa antanu että on voinu ostaa sitä kotimaista marjaa koska sehän mahdollistaa sen käyttämisen kuumentamattomana...” (Politiikkadialogi, Sotkamo 22.11.2012)*

Mikäli lähiruoka on osa virallista kuntasuunnittelua, on elintarvikkeiden hankkijalla oikeutettu lupa ostaa lähiruokaa. Kunnan on lisäksi helpompi vedota hankintarenkaaseen, mikäli sillä on virallinen kanta lähiruokan käyttämisestä. Tieto yksittäisen kunnan linjauksesta voi innostaa naapurikuntia ja muita samaan hankintarenkaaseen kuuluvia kuntia tekemään vastaavia kirjauksia. Jos kunnalla on strateginen linjaus lähiruokan suosimiseksi, myös kuntalaiset odottavat sitä noudatettavan.

*”Voiko kunta olla tässä lähiruoka-asiassa tai näissä elintarvikehankinnoissa tietyllä tavalla semmonen niinku moottori... syntyskö sitte, jos kunta pystys ohjaamaan niitä hankintoja mahdollisimman paljon tähän niinku lähialueelle, vaikka oman kunnan alueelle, niin synnyttäskö se siellä tuottajapuolella sitten taikka syntyskö siellä niinku tarjontaa enempi ja auttasko se tai edesauttasko se sitä, että kuntalaiset yksittäiset kuntalaiset hoksais, että ai niin omalta alueelta saa tämmösiä ja tämmösiä tuotteita sillonhan sillä ois tämmösiä kerrannaisvaikutuksia.” (Politiikkadialogi, Siikajoki 13.3.2012)*

Niissä kunnissa, joissa lähiruokaa on hyödynnetty merkittävästi, on koettu lähiruokan kirjaamisen kuntastrategiaan olleen ensiarvoisen tärkeää. Kiuruveden kaupunkistrategiassa (Kiuruveden kaupunki 2009) elintarvikkeiden jatkojalostuksen ja lähiruokan käytön lisääminen on kirjattu ”elinkeinopohja” -painopistealueen erääksi tavoitteeksi/mittariksi. Toimenpiteissä on mainittu lähialueiden tuotteiden myynnin ja käytön edistäminen. Lähiruoka on myös eräänä strategisena kehityshankkeena, joka sisältää hankintaperusteiden uusimisen, jalostuksen käyttäjien tarpeeseen sekä yrittäjien aktiivoinnin.

Asia kannattaa kirjata kuntastrategiaan laajemmin kuin vain lähiruokan suosimisena – voidaan esimerkiksi muotoilla kunnan suosivan kestäviä ruokahankintoja, lyhyen toimitusketjun tuotteita ja sesonginmukaista tarjontaa. Kunta voi kirjata välttäväänsä geenimuunneltua ruokaa ja tiettyjä lisääineita, kuten Vaalassa on linjattu. Myös ympäristöön liittyviä kriteerejä, kuten hiilijalanjälkeä, sekä tuotteiden jäljitettävyyttä voidaan hyödyntää. MTK:n (2013) mukaan myös tuotteiden laatu ja turvallisuus on huomioitava, eikä hankintoja pidä perustaa pelkkään hintaan. Myös huoltovarmuusnäkökulma on hyödyllistä ottaa mukaan tarkasteluun. Hankintapolitiikassa voidaan ottaa tavoitteeksi päästä elintarvikkeiden kotimaisuusasteessa niin korkealle kuin mahdollista, kuten Kuhmon politiikkadialogitilaisuudessa ideoitiin. Siikajoen dialogiosallistujien mukaan kotimaisen ruokan ja lähiruokan vähimmäisosuuksien määrittely kunnan hankinnoissa sitouttaisi lähiruokan tuottajia ja jalostajia jatkamaan tai kehittämään toimintaansa.

Linjauksia laadittaessa ateriapalveluilla on tärkeä asiantuntijarooli. Kunnan sisällä keskustelua on hyvä käydä laajemminkin paitsi virkamiesten ja päättäjien, myös elintarvikeyrittäjien kesken, kuten Kuhmossa tehtiin. Kirjausten muotoilussa voidaan ottaa mallia lähiruokaa hyödyntävistä kunnista ja niiden tekemistä strategisista linjauksista.

Ruoka pitäisi nähdä osana kunnan ja oman alueen tulevaisuuden kestävästä kehittämisestä, johon liittyy huolehtiminen niin kuntalaisten fyysisestä hyvinvoinnista, ympäristön hyvinvoinnista, alueen työllisyydestä kuin omaleimaisen kulttuurin ylläpitämisestä. Paikallisesti tuotetun ruokan käyttö liittyy Väänttisen & Korpi-Vartiaisen (2010) mukaan kunnan arvoihin ja on samalla tahdonilmaisu kestävästä kehityksen puolesta.

Lähiruoka voidaan lisäksi ottaa huomioon kasvatuspuolella esimerkiksi sisällyttämällä se koulujen opetusohjelmaan sekä varhaiskasvatuksen toimintasuunnitelmaan. Lasten tutustuminen ruokan tuotantoon ja alkuperään nähtiin tärkeänä monessa kunnassa. Tärkeänä pidettiin, että lähiruoka huomioitaisiin koulujen opetuksessa sekä ruokailussa. Joissakin kohdekunnissa oppilaat osallistuivat marjojen poimintaan joko koulun retkillä tai omana vapaa-aikanaan. Eräässä kunnassa kuntakeittiö osti koululaisten poimimia marjoja kohtuullisella hinnalla. Oppilaiden marjarahat kerryttivät luokkaretkikassaa, johon oppilaat voivat vaihtoehtoisesti tuoda sovitun rahasumman. Toisessa kunnassa oppilaat osallistuvat perunoiden istutukseen ja nostoon.

Ohjeita kuntapäättäjille kunnan lähiruokahankintoihin vaikuttamisesta on laatinut myös MTK (2013) oppaassaan *Vihreistä elinkeinoista kasvua kuntiin, Kuntapäättäjät – Sinulla on valtaa* sekä Kuntaliitto, FCG Efeko ja maa- ja metsätalousministeriö *Päättäjän oppaassa* (Syyrakki 2009b).

*Toimenpiteen pääkohdat ovat siis: (1) kuntapäättäjät käyvät arvokeskustelun ruokahankinnoista, (2) lähiruokan suosiminen kirjataan kunta-, elinkeino- tai hankintastrategiaan tms., (3) poliittiset linjaukset muotoillaan yhteistyössä eri tahojen kesken ja (4) kirjaukset pannaan täytäntöön esimerkiksi ohjelman avulla ja toteutusta seurataan. Toimenpiteen vastuutahona ovat siis kuntapäättäjät.*

### 6.1.3 Hankitaan lähituotteita suoraan tuottajilta ja jalostajilta

Mikäli jotakin lähituotetta ei ole hankintarenkaan kautta saatavissa, kunta hoitaa kilpailutuksen ja hankinnan itse. Kunnat voivat valita ne elintarvikkeet, joiden osalta ovat mukana hankintarenkaassa ja mitkä hankkivat itse. Tätä varten elintarvikehankinnoista vastaaville taataan riittävästi aikaa ja resursseja hankintoihin ja oman alueen tarjontaan paneutumiseen. Myös raaka-aineiden käytön lisääminen puolivalmisteiden sijaan vaatii keittiöresursseja. Jos lähitarjonta on vähäistä, panostetaan niihin tuotteisiin, joita läheltä on saatavilla. Pieniäkin ostoja tekemällä tieto voi levitä tuottajien keskuudessa ja saada aikaan uutta tarjontaa.

*”Koko ajan metsästetään että mitä me saatais paikallisia tuotteita...”* (Politiikkadialogi, Puolanka 1.11.2012)

Ateriapalvelut tiedottavat yhteistyössä paikallisen tuottaja- ja yrittäjäyhdistyksen kanssa alueen elintarviketuottajille ja -jalostajille kuntakeittiön tarjoamisesta. Tuottajat ja jalostajat verkottuvat lähiruoan saatavuuden parantamiseksi. Kunnissa katsellaan edelleen myös hankintarenkaan ulkopuolelle ja hyödynnettään tarjoutuvat mahdollisuudet.

Vaikka kunta on mukana hankintarenkaassa, sillä on vapaus hankkia tuotteita myös hankintarenkaan ulkopuolelta. Kansallisen kynnsarvon alittavat eli alle 30 000 euron hankinnat eivät kuulu hankintalain piiriin. Ne ovat pienhankintoja, jotka voidaan kilpailuttaa kevyemmin. Käytännössä pienhankinnat kilpailutetaan hankintayksikön oman hankintaohjeen mukaan. Pienhankintoja suunniteltaessa ja hankintayksiköiden hankintaohjeita tehtäessä täytyy varmistaa hankintojen avoimuus, tarjoajien tasapuolinen ja syrjimättömän kohtelu, markkinoiden toimiminen, ostotoiminnan tehokkuus sekä hyvän hallinnon periaatteet myös kansalliset kynnsarvot alittavissa hankinnoissa. (Pienhankinnat 2013.) Pieniä ostoja voidaan tehdä esimerkiksi lähiruokateemaviikoille tai -päiville.

Oman alueen tuotannon tunnettuuden parantamiseksi Kainuussa elintarviketuottajien ja -jalostajien yhteystietoja on koottu yksiin kansiin. Kainuun Maa- ja kotitalousnaiset (2012) julkaisivat Kainuulaisen lähiruokaoppaan, jossa on suostumuksensa antaneiden elintarviketuottajien ja -jalostajien yhteystietoja kaikista Kainuun kunnista. Opas julkaistiin painettuna ja sähköisenä, ja sen avulla tietämys oman maakunnan mahdollisuuksista voi lisääntyä.

*Yhteenvedo toimenpiteen tärkeimmistä kohdista: (1) taataan elintarvikehankinnoista vastaaville riittävästi aikaa ja resursseja lähitarjontaan ja hankintoihin perehtymiseen, (2) seurataan jatkuvasti oman alueen tarjontaa ja (3) tehdään suoria ostoja hankintarenkaan ulkopuolelta, silloin kun lähitarjontaa on. Tämän toimenpiteen vastuutahoja ovat kuntapäätäjät, hankintatoimi, ateriapalvelut sekä tuottaja- ja yrittäjäyhdistykset.*

### 6.1.4 Lisätään lähiruoan käyttömahdollisuuksia ruokalistasuunnittelulla

Ruokalistasuunnittelu tehdään lähiruokalähtöisesti ja sesonginmukaisia tuotteita hyödyntäen sen sijaan, että käytetään totuttuja tuotteita, joita saa helposti ostettua hankintarenkaan kautta. Lähiruoan lisäämiseksi ruokalistalle voidaan luoda uusia reseptejä lähituotteita hyödyntäen ja ottaa mallia lähiruokaa käyttävistä kunnista. Uusien ruokalajien maistumista ruokapalveluiden asiakkaille voidaan testata teemapäivien tai makuraadin puitteissa. Ruokalajeja suunniteltaessa kannattaa suosia niitä tuotteita, joita on lähistöltä kulloinkin saatavilla. Tarjottavien ruokien ja niiden reseptiikan suunnittelulla voidaan pyrkiä välttämään myös eineksien ja valmisruokien käyttöä.

*”Ei kai se sen kummempi se hauesta tehty kalapulla varmaan oo ku se seistä tai jostaki tiesmistä kalasta Kiinassa tehty”* (Politiikkadialogi, Puolanka 1.11.2012)

Ruokalistaa ei tarvitse tehdä koko vuodeksi kerralla, vaan sitä voidaan päivittää sesonkien mukaan. Sesonkituotteiden käyttöä julkisissa ruokapalveluissa on mahdollista lisätä (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010). Esimerkiksi Kiuruvedellä ruokalistaa päivitetään 6–8 viikoksi kerrallaan ja talvisin suositaan kaali- ja juurespohjaisia salaatteja ulkomaisten tai kalliiden kotimaisten kasvihuonekasvien sijaan (Laitinen 2012). Sesonkituotteet voidaan myös merkitä listalle kirjaamalla esimerkiksi ”päivän kala”, ”kauden tuo-

repala” tai ”syyssadon kasvis”. Tällöin voidaan ruokalistalla joustaa tekemättä poikkeuksia ja tarjota sitä, mitä kulloinkin on lähialueelta saatavilla. Myös hallituksen lähiruokaohjelmassa (VNpp 16.5.2013) todetaan, että ammattikeittiöiden ruokalistasuunnittelussa sesonginmukaisuuden pitää näkyä selkeämmin. Liian sitovan ruokalistan ei anneta estää lähiruoan käyttöä. Lähiruoan käytön lisääminen lähtee pienistä muutoksista. Riisin ja pastan sijaan voidaan suosia kotimaista perunaa tai ohraa. Pakastekalaa voidaan mahdollisuuksien mukaan korvata järvi- ja lähikalalla.

Marjojen, sienten ja lähikalalan käyttöä toivottiin lisättävän kunnissa myös niiden saatavuuden turvaamiseksi jatkossa. Sienten ja marjojen osalta voidaan osallistaa oppilaat ja tutustuttaa heitä luonnontuotteiden hyödyntämiseen esimerkiksi koulun yhteisillä metsäretkillä. Yhteistyötä kalastajien tai kalanjalostajien kanssa voidaan kokeilla Vaalan tapaan sopimusperiaatteella, jolloin kalayrittäjä toimittaa keittiölle kalat suurkeittiöön sopivina jalosteina, kuten kalamassana tai -murekkeena. Puolangan politiikkadialogissa (1.11.2012) tuotiin esille, että kalanjalostusta kehitetään monin paikoin ja että kalastajat ja kalanjalostajat ovat heräämässä kasvavaan kysyntään. Järvikala soveltuu hyvin kuntakeittiöön, kuten osoittaa Vaalan kuntakeittiö tarjoamalla monipuolisesti Oulujärven kalaa (Vaalan kunta 2013).

Lähiruoan näkyvyyttä ja tunnettuutta lisätään teemapäivillä ja -viikoilla, jotka ovat tärkeitä kasvatuksellisesti ja sivistyksellisesti. Niiden avulla voidaan tutustuttaa asiakkaita esimerkiksi kasvisruokaan tai oman maakunnan perinteisiin ruokiin. Suomalaisen ruokakulttuurin säilyttämiseksi olisi tärkeää sisällyttää ruokalistoilta myös alueiden perinneruokia. Kotien ruokatottumukset ovat muuttuneet, minkä johdosta lapset toivovat koulussakin tarjottavan tortilloja tai ”kebab-eläimen lihaa” (Politiikkadialogi, Kuhmo 14.3.2012). Mikäli perinteiset ruoat eivät kelpaa lapsille, voidaan miettiä kouluruoan brändäämistä, tarinoita ja vaikkapa houkuttelevien nimien keksimistä ruoille. Ruokalistaa suunniteltaessa voidaan kuluja tasapainottaa valitsemalla listalle riittävästi edullisempia ruokalajeja, jotka mahdollistavat myös kalliimpien tuotteiden hankkimisen.

Ruokalistalla voidaan tuoda esille tuotteiden alkuperää esimerkiksi kuvilla, kuten Puolangalla on tehty. Ruokalistalle on merkitty käytetyt lähituotteet pienillä kuvilla, joiden selityksissä listan reunassa kerrotaan, mistä tuote on peräisin. Näin asiakkaat saadaan ajattelemaan ruoan alkuperää. Myös ruoka voidaan nimetä paikallisesti tai tuottajaan liittyen. Ennen lähiruoan käyttö oli itsestäänselvyys kuljetusten hankaluuden ja kilpailutuspakon puuttumisen vuoksi. Tänä päivänä toimittaessa globaaleilla ruokamarkkinoilla lähiruoan käytöstä kannattaa tehdä numero.

*”Minä vaen ajattelin ku nuita kuvia laetettii että se on heleppo kaikista helepoin minulla niinkö tuua esille sitä, että ruokalistalla joutuu pakosta näkemään sen...”* (Politiikkadialogi, Puolanka 1.11.2012)

*”...voin sanoa ruokahuollon niinkö asiakkaana ku käyään syömässä tuolla koululla tai tuossa vieressä paikallisessa ravintolassa --- nuo symbolit kyllä kiinnittää huomion ruokalistalla että siellä on nyt jotain paikallista niin se niinku tosissaan herättää huomion että monesti sitte ohjaa koululle syömään että just valitsee ton ravintolan sen suhteen...”* (Politiikkadialogi, Puolanka 1.11.2012)

*Yhteenveto toimenpiteen pääkohdista: (1) ruokalistasuunnittelu tehdään lähiruokalähtöisesti, (2) huomioidaan sesongit, (3) päivitetään ruokalistaa tarvittaessa ja (4) nostetaan lähiruoka esille ruokalistalla sekä teemapäivillä ja -viikoilla. Toimenpiteen vastuutaho on ateriapalvelut.*

### 6.1.5 Kuntarajoja ei nähdä lähiruoan käytön rajoitteena vaan mahdollisuutena

Usein kunnissa katsotaan lähiruokaa liian suppeasti vain oman kunnan tarjontana. Sen sijaan on järkevää katsoa myös kunta- ja maakuntarajojen yli. Oman kunnan tarjonnan lisäksi hyödynnetään lähikuntien ja maakuntien mahdollisuuksia. Esimerkiksi Kainuusta ja Pohjois-Pohjanmaalta on saatavilla paljon kuntakeittiön tarvitsemia elintarvikkeita. Kuntien välistä yhteistyötä tehostetaan, jotta tietämys naapurikuntien tarjonnasta lisääntyy. Lähiruoan läheisyys vaihtelee tuotteen mukaan, mutta lähiruokaideologian mukaan suositetaan aina kotimaista ja valitaan *mahdollisimman lähellä tuotettu* vaihtoehto.

*”Suomussalamellahan on ja Kuhmossa tuolla nii ei minun mielestä voi niinku sillai ajatella että jos ei Puolangalla kukkaan kalasta, niin eipä sitte me otetaan sitte sitä seitiä sieltä jos-taki ... että eihän sitä nii voi ajatella, että on-off-tilanne että jos sitä ei Puolangalta löy’y nii sitä ei sitte oteta mistään...”* (Politiikkadialogi, Puolanka 1.11.2012)

Lähituotannon hyödyntämisen lisäksi haetaan muista kunnista malleja toimintatapojen kehittämiseksi. Esimerkiksi Vaalassa ja Kiuruvedellä on käytetty innovatiivisesti lähiruokaa ja elintarvikekustannukset ovat silti pysyneet kurissa. Molemmissa kunnissa on tehty poliittinen päätös lähiruokaan sitoutumisesta, tehty tuottajien kanssa yhteistyötä ja luotu uusia reseptejä lähiruoan hyödyntämiseksi.

*Toimenpide voidaan tiivistää seuraavasti: (1) tehdään ruokahankinnat aina mahdollisimman läheltä ja suositaan kotimaisuutta, (2) hyödynnetään myös naapurikuntien ja -maakuntien tuotantoa ja (3) tutustutaan muiden kuntien hyviin lähiruokakäytäntöihin. Tämän toimenpiteen vastuutahot ovat kuntapäätäjät, hankintatoimi ja ateriapalvelut.*

### 6.1.6 Lisätään lähiruokahankintoja yhteistyössä hankintarenkaan kanssa

Lähiruokahankintoja voidaan tehdä myös hankintarenkaan kautta ja kilpailuskriteerejä voidaan muotoilla lähiruokaa suosiviksi (ks. esim. Syyrakki 2009a). Tarjouspyyntöjä on mahdollista pilkkoa alueittain tai tuotekohtaisesti. Kunnat voivat vaatia tarjousten pilkkomista esimerkiksi silloin, jos haluavat jotakin oman kunnan tuotetta, mutta tarjoajan volyyymi ei riitä tarjoamaan koko hankintarenkaalle. Myös tuotteita voidaan kilpailuttaa tuotekohtaisesti ja kilpailuskriteerit on mahdollista muotoilla niin, että lähituottaja pärjää kilpailussa.

Tyytymättömyyttä hankintarenkaan toimintaan esiintyi osin jokaisessa kunnassa. Mikäli kunta on tyytymättömän hankintarenkaalta saamaansa palveluun, tulee sen aktiivisesti pyrkiä vaikuttamaan tilanteeseen, tai harkita muita ratkaisuja. Hankintarenkaat ovat olemassa kuntia varten, joten renkaaseen kuuluvien kuntien kesken voidaan tehdä yhteistyötä toiminnan kehittämiseksi. Kuntien on määriteltävä, millaisia elintarvikkeita ne haluavat ja kuinka pitkälle jalostettuja tuotteita keittiölle on välttämätöntä hankkia. Kuntien allekirjoittaman hankintasopimuksen sisältö tulee tarkistaa ja tarvittaessa ehdottaa siihen muutoksia. Jos kunnalla on selvä poliittinen linjaus lähiruoan suosimiseksi, voidaan hankintarengasta ohjeistaa helpommin ja jäädä joidenkin tuotteiden osalta hankintarenkaan ulkopuolelle. Lähiruoka-ajatus haluttiin useissa kunnissa sisällyttää koko hankintarenkaan toimintaan.

*”Se vaatii sitä ajattelun muutosta... siellä on pieni tuottaja, jolla sattuu olemaan kolme säkkiä porkkanoita, että mihin se saahaan pantua”* (Politiikkadialogi, Tyrnävä 9.2.2012)

Hankinnoissa pääpaino tulee olla halvimman hinnan sijaan kokonaistaloudellisessa edullisuudessa (Syyrakki 2009a, MTK 2013). Tärkeitä huomioitavia seikkoja hankinnoissa ovat eettisyys, ekologisuus, tuotteiden laatu, tuoreus ja turvallisuus. Hankinnoissa pyritään suosimaan kotimaisia tuotteita ja tekemään hankintoja tuotekohtaisesti aina mahdollisimman läheltä. Tuotteiden alkuperään ja jäljitettävyyteen on syytä kiinnittää huomiota (Syyrakki 2009a). Ympäristö- ja ilmastovaikutukset tulee huomioida ja valita aina mahdollisimman kestävä vaihtoehto (ks. myös MTK 2013, Muukka ym. 2008). Kilpailuskriteereissä voidaan huomioida tarkoituksenmukaiset pakkauskoot ja -materiaalit (ks. myös Syyrakki 2009a, MTK 2013). Tarjouspyyntöihin kirjataan ne yksityiskohtaiset kriteerit, joiden perusteella tavarantoimittaja(t) valitaan (Syyrakki 2009a). Kriteerejä voidaan hioa yhteistyössä potentiaalisten tarjoajien kanssa lähialueella, kuten esimerkiksi Kiuruvedellä on tehty (Laitinen 2012).

Tarjouspyyntöihin voidaan kirjata lähituotteita suosivia kriteerejä, tuoreusvaatimuksiin, pakkausmateriaaleihin, lisäaineettomuuteen tai hiilijalanjälkeen liittyen. Kriteerit voivat liittyä myös lyhyeen toimitusketjuun, prosessiin tai jäljitettävyyteen (Aalto & Heiskanen 2011).

*Tärkeimmät asiat toimenpiteen toteuttamiseksi ovat (1) ohjeistetaan hankintarengasta lähiruoan hankkimiseksi, (2) esitetään tarjouspyyntöjen pilkkomista alueittain tai tuotteittain, (3) tehdään yhteistyötä hankintarenkaaseen kuuluvien kuntien kanssa, jotta yhteistyö saadaan toimimaan toivotusti ja (4) hyödynnetään kuntien poliittisia linjauksia hankintarengasyhteistyössä. Toimenpiteen vastuutahot ovat kuntapäätäjät, hankintatoimi ja ateriapalvelut.*



### 6.1.7 Perustetaan lähiruokafoorumi edistämään toimijoiden yhteistyötä

Kuntaan tai seudulle perustetaan säännöllisesti kokoontuva lähiruokafoorumi, johon kutsutaan koolle kaikki alueen olennaiset tahot lähiruokan saatavuuden ja käytön edistämiseksi. Keskustelutilaisuuksien ja tapaamisten tärkeyttä korostaa myös MTK (2013). Niin ikään hallituksen lähiruokaohjelmassa (VNpp 16.5.2013) hallinnon toimenpiteisiin on kirjattu, että maakunta- ja kuntatasolla lähiruokaa edistetään lisäämällä tuottajien ja hankkijoiden yhteistyötä ja vuoropuhelua. Mukaan lähiruokafoorumiin kutsutaan kuntien virkamiehiä, päättäjiä, tuottajia, jalostajia, kaupan edustajia, ravintola- ja matkailualan toimijoita sekä muita kiinnostuneita. Foorumin ensimmäiseksi koollekutsujaksi päätetään yhteisesti jokin tietty taho ja jatkossa järjestelyvastuuta voidaan kierrättää sopivin väliajoin. Näin syntyy yhteistyöverkosto, ja tietämys oman alueen mahdollisuuksista paranee. Yhteistyöllä voidaan löytää uusia polkuja.

*”Tuolla tavallahan se pysys niinku että se ei hautautus sitte sinne pöytälaatikkoon...” (Politiikkadialogi, Tyrnävä 14.11.2012)*

*”Kun siihen strategiaan nyt tulee se lähiruoka niin musta tää on semmonen joka pittää nyt nakittaa jollekki että tämä ei jää pois, ei unohu tää asia. Että joku tämmönen yhteisfoorumi kerran ainaki kootaan.” (Politiikkadialogi, Tyrnävä 14.11.2012)*

Maakunnallisella tasolla lähiruokatoimijoiden verkottamiseen Kainuussa on paneutunut Pro Agria Kainuun Maa- ja kotitalousnaisten *Kainuulainen lähiruoka* -hanke, jonka lähiruokafoorumin ensimmäinen osa toteutettiin keväällä 2013. Messutyypinen *Lähiruokan lastauslaituri* -tapahtuma kokosi yhteen tuottajia ja ostajia. Tilaisuuteen osallistuivat myös lähes kaikkien Kainuun kuntien ruokapalvelupäälliköt. Vastaavanlainen maakunnallinen foorumi olisi tervetullut myös Pohjois-Pohjanmaalle sopivan tahon toteuttamana.

*Lähiruokafoorumin toteuttamisessa olennaista on vastuutahojen eli koollekutsujien löytäminen. Luontevin ensimmäinen koollekutsuja on kunta, esimerkiksi ateriapalvelut tai maaseutu- tai elinkeinotoimi. Jatkossa voidaan sopia myös koollekutsumisen kierrosta, jolloin vastuu jakautuu kaikille kunnan tai seudun lähiruoka-alan toimijoille.*

## 6.2 Erilaiset kunnat, erilaiset toimenpiteet

Edellä kuvattujen toimenpiteiden painoarvo vaihteli eri tapauskunnissa sen mukaan, missä vaiheessa kunta oli lähiruokan käytössä ja mitkä asiat kuntakohtaisiin politiikkadialogitilaisuuksiin osallistujat kokivat keskeisimmiksi ongelmiksi kunnassaan. Kunnissa oli havaittavissa varsin suuria eroja kiinnostuksessa ja paneutumisessa lähiruokan käyttöön. Osassa kunnista oli jo tehty kirjauksia lähiruokan suosimisesta, toisissa niistä oli keskusteltu ja osassa asia ei ollut noussut vielä esille. Myös ruokalistasuunnittelussa oli eroja kuntien välillä. Toisissa kunnissa oli jo tehty tietoisia valintoja lähiruokan suosimiseksi ja kehitetty uusia reseptejä lähiruokan hyödyntämiseksi. Toisissa kunnissa taas kärjistettiin tilanne niin, että jos tarjottaisiin lähiruokaa, ruokalista olisi hyvin yksipuolinen.

Asenteet ja arvot olivat vahvasti läsnä kuntakohtaisissa politiikkadialogitilaisuuksissa ja asiantuntijahaastatteluissa. Kukaan ei suoranaisesti vastustanut lähiruokaa, vaan suhtautuminen oli pääsääntöisesti joka kunnassa myönteistä, kuitenkin sillä varauksella, että sen käytön esteet saataisiin poistettua.

*”Lähiruoka on hyvä juttu, jos sitä on saatavilla, sopivasti jalostetussa muodossa ja kunta-päättäjät antavat rahaa käyttää sitä.” (Asiantuntijahaastattelu 18.8.2011)*

Kunnissa oli havaittavissa kolmenlaisia osallistujia. Oli pienehkö joukko heitä, jotka kokivat lähiruokasian omakseen ja olivat valmiita edistämään sitä konkreettisin toimenpitein. Lisäksi oli lähiruokamyönteinen suuri ”massa”, joista kukaan ei vastustanut lähiruokaa, mutta joka odotti, että joku muu toteuttaa lähiruokan saamisen kunnan ruokapalveluihin. Oli myös muutamia lähiruokakriittisiä henkilöitä, jotka eivät kokeneet lähiruokasta saatavan merkittävää lisäarvoa ja jotka näkivät lähiruokan hankinnan jokseenkin turhana.

Usein kuntatoimijat tuntuivat piiloutuvan olemassa olevien esteiden taakse, koska eivät olleet valmiita näkemään vaivaa asian edistämiseksi. Kuntien on helppo jatkaa tutulla polkuriippuvuuden tiellä (ks. kpl 2.4.3), jolloin elintarvikkeet saadaan tilattua keskitetysti hankintarenkaan kautta ja ruokalista pysyy samanlaisena kuin ennenkin. Kunnan lähtö lähiruokaa suosivalle tielle aiheuttaa lisää työtä ainakin alkuvaiheessa, mutta työmäärä tasoittuu ajan myötä. Lähiruoka tuo parhaimmillaan ruoan parissa työskentelevien työhön lisää haasteita ja mielekkyyttä.

Kaikissa kunnissa lähiruokakeskustelun yhteydessä puhuttiin arvoista. Kunnan valinta käyttää lähiruokaa on ensisijaisesti arvovalinta. Kuluttajilta ja ruokapalveluiden asiakkailta peräänkuulutettiin kotimaisen ja lähiruoan arvostusta. Keskustelijoiden mukaan ruokaa ei tänä päivänä arvosteta, eikä laadukkaista lähituotteista siksi haluta maksaa enempää kuin bulkkituotteista. Joidenkin mukaan jopa kissanruoasta ollaan valmiita maksamaan enemmän kuin omasta ravinnosta (Politiikkadialogi, Pyhäjoki 5.11.2012). Samanlaisesti kun suomalaisia tuottajia ohjataan tiukalla lainsäädännöllä, kuntien ruokapalveluissa ostetaan ulkomailta halpaa lihaa, jota olisi laitonta tuottaa Suomessa (MTK 2013).

Alla on järjestetty tapauskuntien kuntakohtaiset suositukset tärkeysjärjestykseen marraskuun 2012 politiikkadialogitilaisuuksiin osallistujien arvioinnin mukaan. Osallistujia pyydettiin arvioimaan suositusten tärkeyttä kunnalleen asteikolla 1–5, jossa 1=ei lainkaan tärkeä ja 5=erittäin tärkeä. Paltamon suositusten osalta pisteytystä ei ole, sillä Paltamon marraskuun tilaisuus peruuntui osallistujien puutteen vuoksi ja sähköpostikyselyyn saatiin vain yksi vastaus.

### **Kuhmo**

Suorat hankinnat lähialueelta	4,2
Lähiruoan edistäminen hankintaohjelmaan	4,1
Ruokalistasuunnittelu	4,1
Lähihankinnat yhteistyössä hankintarenkaan kanssa	4,1
Lähiruokafoorumi	3,9

### **Paltamo**

Strateginen lähiruokalinjaus	-
Lähiruokaa ja toimintamalleja kuntarajojen yli	-
Ruokalistasuunnittelu	-
Tuottajien aktivointi tarjoamaan tuotteitaan	-
Lähihankinnat yhteistyössä hankintarenkaan kanssa	-
Lähiruokafoorumi	

### **Puolanka**

Suorat hankinnat lähialueelta	4,8
Ruokalistasuunnittelu	4,7
Lähiruokaa ja toimintamalleja kuntarajojen yli	4,3
Lähihankinnat yhteistyössä hankintarenkaan kanssa	4,2
Lähiruokafoorumi	3,9

### **Pyhäjoki**

Tuottajien aktivointi tarjoamaan tuotteitaan	4,7
Strateginen lähiruokalinjaus	4,6
Ruokalistasuunnittelu	4,4
Suorat hankinnat lähialueelta	4,3
Lähiruokafoorumi	4,3



### **Siikajoki**

Arvokeskustelu ja strateginen linjaus	4,8
Ruokalistasuunnittelu	4,4
Tuottajien aktivointi tarjoamaan tuotteitaan	4,4
Hankintarenkaan ja omien hankintojen yhteensovitus	4,2
Lähirookafoorumi	3,7

### **Sotkamo**

Strateginen lähirookalinjaus	4,6
Tuottajien aktivointi tarjoamaan tuotteitaan	4,5
Lähihankinnat yhteistyössä hankintarenkaan kanssa	4,1
Lähirookafoorumi	4,1
Ruokalistasuunnittelu	4

### **Tyrnävä**

Lähirooka esille ruokalistalla	4,6
Tuottajien aktivointi tarjoamaan tuotteitaan	4,6
Strateginen lähirookalinjaus	4,4
Lähirookafoorumi	4,4
Lähihankinnat yhteistyössä hankintarenkaan kanssa	4,3

---

## 7 Yhteenveto ja johtopäätökset

---

Tässä julkaisussa on kuvattu lähiruoan asemaa, taustatekijöitä, esteitä ja edistämismahdollisuuksia kuntien julkisissa ruokahankinnoissa politiikkadialogin keinoin. Tutkimuksen seitsemän kohdekuntaa sijaitsevat Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla. Niissä toteutettiin kaksi kuntakohtaista lähiruoka-aiheista politiikkadialogitilaisuutta alan toimijoille vuoden 2012 aikana. Ensimmäisessä tilaisuudessa keväällä 2012 käsiteltiin keskeisimpiä lähiruoan käytön esteitä ja niiden mahdollisia ratkaisuja. Toisessa tilaisuudessa marraskuussa käytiin läpi kunnalle laaditut toimenpidesuositukset lähiruoan lisäämiseksi julkisissa hankinnoissa. Lopulliset toimenpidesuositukset lähetettiin kohdekuntiin keväällä 2013.

Tutkimuksen empiirisen analyysin keskeiset tulokset voidaan tiivistää viideksi asiakokonaisuudeksi. **Ensimmäinen** havainto oli se, että lähiruoan hankinta on kunnalta ensisijaisesti arvovalinta. Lähiruokahankintojen aluetaloudelliset vaikutukset voivat olla myönteisiä, mutta pienten kuntien kohdalla elintarvikehankintojen euromäärät ovat suhteellisen pieniä, jolloin myös aluetalousvaikutukset jäävät vähäisiksi. Kuntien avainhenkilöt kokivat kuitenkin arvoasiaksi tietää, mistä kuntalaisille tarjottu ruoka on peräisin ja miten oman alueen tuottajia voidaan tukea kuntien hankinnoilla.

**Toiseksi** tutkimuksessa havaittiin, että lähiruoan käyttö kunnissa henkilöityy usein voimakkaasti. Lähiruokaa laajamittaisesti hyödyntävissä kunnissa on yleensä ollut aloitteentekijänä yksittäinen aktiivinen, asian omakseen kokenut ruokapalvelupäällikkö tai muu avainhenkilö. Yksittäinen henkilö ei kuitenkaan voi yksin tuoda lähiruokaa kunnan ruokapalveluihin, vaan konkreettinen toiminta vaatii myös muiden tahojen halukkuutta asian edistämiseen. Kaikissa kohdekunnissa enemmistö politiikkadialogitilaisuuksiin osallistuneista kuntapäätäjistä ja virkamiehistä suhtautui myönteisesti lähiruokaan. Innokkuudessa asian konkreettiseksi edistämiseksi ilmeni kuitenkin suuria eroja. Osassa kunnista lähiruoan edistämistyötä oli tehty jo järjestettyjen politiikkadialogitilaisuuksien välillä, ja seuraavia toimenpiteitä oli suunnitteilla. Toisissa kunnissa asiasta ei ollut edes keskusteltu tilaisuuksien välillä, eli kunnasta puuttui lähiruoan käyttöä edistävä avainhenkilö tai -taho.

**Kolmas** keskeinen havainto oli se, että kohdekunnat kohtasivat lähiruoan käytössään samanlaisia ongelmia ja pohtivat samoja kysymyksiä. Kaikissa kunnissa kerrottiin, että lähiruokaa käytettäisiin mieluusti enemmän, jos sitä vain olisi saatavilla ja sopivasti jalostetussa muodossa. Saatavuus siis osoittautui suurimmaksi ongelmaksi joka kunnassa, mihin osaltaan liittyi myös tietämättömyyttä oman kunnan ja maakunnan tarjonnasta. Ehkä yllättäen raha ei ollut tärkein este lähiruoan hankinnalle yhdessäkään kunnassa. Resurssipula kuntakeittiöillä heikensi kuitenkin lähiruoan käyttömahdollisuuksia tilojen, välineiden ja ajan suhteen. Ruokapalvelujen toimintamalli on kehittynyt suurten ketjujen ja tukkuliikkeiden logiikkaa suosivaksi, eikä lähiruoka oikein sovi tähän muottiin. Myös hankintayhteistyön hankintarenkaiden kautta koettiin heikentäneen lähiruoan käyttömahdollisuuksia. Kunnat olivat liittyneet hankintarenkaisiin kustannussäästöjen vuoksi, ja hankintatyön sinänsä koettiin helpottuneen, mutta osassa pieniä kuntia vaikutusmahdollisuudet hankintarenkaan toimintaan koettiin puutteellisiksi. Ruokalistasuunnittelussa tehtiin toisinaan lähihankintoja rajoittavia valintoja. Osassa kuntia koettiin, että ruokalista oli tehtävä kerralla koko vuodeksi ja oli tarjottava tismalleen sitä, mitä listalle oli kirjattu – salaattiaineksia myöten. Varaintiongelmat estivät esimerkiksi marjojen hankinnan paikalliselta mansikanviljelijältä koko vuoden tarpeiksi, sillä keittiöillä ei ollut riittävästi pakastintilaa. Logistiikka ja kuljetukset eivät aina toimineet toivotulla tavalla perille keittiölle asti, ja pienet jalostajat olisivat voineet toimittaa tuotteitaan vain nouttavaksi linja-autoasemalta. Myös hankintalainsäädännön, ravitsemus- ja kouluruokasuositusten sekä elintarvikelainsäädännön koettiin rajoittavan lähiruoan käyttöä. Yleisesti hankintalainsäädäntö koettiin vaikeaselkoiseksi ja perehtyneisyyttä vaativaksi. Myös kuntien poliittista linjaamattomuutta pidettiin osasyynä lähiruoan heikkoon tarjontaan. Eräässä kunnassa todettiin, että oman alueen tuotanto oli päässyt kuolemaan, koska kunta ei ollut panostanut lähihankintoihin, vaan ostanut tuotteita mistä oli halvimmalla saanut.

**Neljäntenä** havaintona nousivat esille monien kuntien hyvät käytännöt lähiruoan käytön edistämisessä. Puolangalla lähiruoka oli nostettu esimerkillisesti esille ruokalistalla merkitsemällä käytetyt lähituotteet pienillä kuvilla. Kuvien selityksissä listan kääntöpuolella kerrottiin, mistä tuote oli peräisin tai kuka sen oli tuottanut. Ruokalistalle oli lisätty ruokalajeja, joissa voitiin hyödyntää muun muassa paikallista nokkosta. Puolangalla oli myös perustettu ruokapalveluihin oma tili lähiruokahankintojen euromäärien seu-

rantaan. Tyrnävällä puolestaan lähiruoan edistämiseksi oli tehty hedelmällistä yhteistyötä hankintarenkien kanssa. Päinvastoin kuin muissa kohdekunnissa, Tyrnävällä hankintayhteistyö koettiin toimivaksi ja myös pienen kunnan todettiin pääsevän vaikuttamaan päätöksentekoon. Tyrnävälle oli saatu lähituotteita hankintarenkien kautta vaatimalla hankintojen pilkkomista tuote- ja aluekohtaisesti. Kuhmossa laadittiin hankkeen toteuttamisaikana lähiruoan huomioivaa hankintaohjelmaa yhteistyössä eri tahojen kesken: virkamiesten ja päättäjien lisäksi prosessiin haluttiin osallistaa myös elintarvikeyritykset. Sesonkituotteita oli Kuhmossa tuotu esille ruokalistalla maininnalla ”syysadon kasvis” ja Tyrnävällä ”kauden tuorepala”. Oppilaita tutustutettiin ruokaprosessiin ainakin Tyrnävällä, missä oppilaat osallistuivat perunan istutukseen ja Puolangalla ja Pyhäjoella, missä kuntakeittiö hyödynsi koululaisten poimimia marjoja.

**Viides** tutkimushankkeen keskeinen tulos olivat kohdekunnille laaditut toimenpiteet lähiruoan käytön lisäämiseksi. Kuten lähiruoan käytön ongelmat, myös toimenpiteet olivat kunnille osittain samoja. Niiden sisällöt ja painotukset vaihtelivat kuitenkin sen mukaan, missä vaiheessa kunta oli lähiruoan käytössään ja mitkä asiat politiikkadialogitilaisuuksien osallistujat kokivat tärkeimmiksi kehittämiskohteiksi kunnassaan. Toimenpiteinä suositeltiin, että (1) tuottajia aktivoidaan tarjoamaan tuotteitaan kuntakeittiöille, (2) lähiruoka sisällytetään viralliseen kuntasuunnitteluun, (3) lähituotteita hankitaan suoraan tuottajilta ja jalostajilta, (4) lähiruoan käyttömahdollisuuksia lisätään ruokalistasuunnittelulla, (5) kuntarajoja ei nähdä lähiruoan käytön rajoitteena vaan mahdollisuutena, (6) lähiruokahankintoja lisätään yhteistyössä hankintarenkien kanssa ja (7) perustetaan lähiruokafoorumi edistämään toimijoiden yhteistyötä.

Yllä mainittuja ja luvussa 6 tarkemmin esiteltyjä suosituksia voivat hyödyntää soveltuvin osin kaikki sellaiset kunnat, jotka haluavat lisätä lähiruoan käyttöään. Kuntien ei tarvitse ottaa lähiruoan käytössä suuria harppauksia, vaan muutos lähtee arvovalinnoista ja pienistä askelista. Lähiruoka ei kuitenkaan tule kuntien ruokapalveluihin itsestään, vaan se vaatii ainakin yhden asian omakseen kokevan avaintoimijan kunnassa. Tarjoamalla lähiruokaa julkisissa ruokapalveluissa voidaan vaikuttaa kuntalaisten terveyteen, suomalaisen ruokakulttuurin säilymiseen, lasten ja nuorten ruokailutottumusten kehittymiseen sekä suomalaisen ruoantuotannon kannattavuuteen. Mikäli myös tulevaisuudessa halutaan syödä suomalaista lähiruokaa, sitä on syötävä jo tänään.

- Aalto, K. & Heiskanen, E. 2011. Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävä kehityksen edistäjänä. Kuluttajatutkimuskeskus, työselosteita ja esitelmiä 130. Helsinki.
- Allardt, E. 1976. Hyvinvoinnin ulottuvuuksia. WSOY, Porvoo.
- Alueiden komitea 2011. Alueiden komitean suuntaa-antava lausunto aiheesta ”Lähiaruokajärjestelmät”. Euroopan unionin virallinen lehti C 104, 1–6.
- Berry, B.J.L., Conckling, E.C. & Ray, D.M. 1976. The geography of economic systems. Prentice Hall, Englewood Cliffs, New Jersey.
- Bhaskar, V., Manning, A. & To, T. 2002. Oligopsony and Monopsonistic Competition in Labor Market. Journal of Economic Perspectives, 16, 2: 155–174.
- Coombs, G. 2001. Small Economic Region. Teoksessa: Coombs, G. (ed.) Essays on Regional Economic Development. SA Centre for Economic Studies, 2001, in association with Wakefield Press. Rundle Mall.
- de Bono, E. 1971. Uusi tapa oivaltaa. Lateraalisen ajattelun opas. WSOY, Porvoo. 141 s.
- Deloitte 2010. Sitra: Lähiaruoka, liiketoimintaympäristö. Loppuraportti. Helsinki 29.4.2010. Viitattu 16.10.2012. Saatavissa internetistä: [http://www.sitra.fi/NR/rdonlyres/BDB07940-3182-4112-8993-3154495151DE/0/L%C3%A4hiaruoka\\_toimintaymp%C3%A4rist%C3%B6\\_20100526\\_FINAL.pdf](http://www.sitra.fi/NR/rdonlyres/BDB07940-3182-4112-8993-3154495151DE/0/L%C3%A4hiaruoka_toimintaymp%C3%A4rist%C3%B6_20100526_FINAL.pdf).
- Durkheim, É. 1990. Sosiaalisesta työnjaosta. Gaudeamus, Helsinki.
- Eskola, S. & Ruohoniemi, E. 2011. Julkiset hankinnat. 2. painos. WSOYpro, Helsinki. 543 s.
- EU:n julkisten hankintojen direktiivejä ollaan uudistamassa 2012. Työ- ja elinkeinoministeriö 24.1.2012. Viitattu 23.2.2012. Saatavissa internetistä: [http://www.tem.fi/index.phtml?92752\\_m-105227&s=102](http://www.tem.fi/index.phtml?92752_m-105227&s=102).
- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2004/18/EY.
- Euroopan parlamentin päätöslauselma 2011. Euroopan parlamentin päätöslauselma 23. kesäkuuta 2011 yhteisestä maatalouspolitiikasta vuoteen 2020: Ruoka, luonnonvarat ja alueiden käyttö – miten hallita tulevat haasteet? Viitattu 23.2.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2011-0297+0+DOC+XML+V0//FI>
- European Commission 2012a. GPP National Action Plans. Viitattu 23.2. 2012. Saatavissa internetistä: [http://ec.europa.eu/environment/gpp/action\\_plan\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/gpp/action_plan_en.htm)
- European Commission 2012b. National GPP action plans (policies and guidelines). Viitattu 23.2.2012. Saatavissa internetistä: [http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/national\\_gpp\\_strategies\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/national_gpp_strategies_en.pdf)
- Green public procurement 2008. Europa, Summaries of EU legislation. Viitattu 1.3.2012. Saatavissa internetistä: [http://europa.eu/legislation\\_summaries/internal\\_market/businesses/public\\_procurement/mi0002\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/internal_market/businesses/public_procurement/mi0002_en.htm)
- Haapanen, A. 2011. Kunta ruokaostoksilla. Selvitys ruokapalveluiden nykytilasta ja kehitysnäkymistä. Kuntaliiton verkkojulkaisu. Helsinki.
- Haveri, A., Majoinen, K. & Jäntti, A. (toim.) 2009. Haastava kuntajohtaminen. Suomen Kuntaliitto, Helsinki.

- Hirschman, A.O. 1958. The strategy of economic development. Yale University Press, New York.
- Huomisen ruoka 2010. Esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi. Ruokastrategian valmistelun johtoryhmä. Vammala. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä:  
[http://www.mmm.fi/attachments/mmm/tiedotteet/5qZTC31Sw/Huomisen\\_ruoka\\_-\\_Ehdotus\\_kansalliseksi\\_ruokastrategiaksi.pdf](http://www.mmm.fi/attachments/mmm/tiedotteet/5qZTC31Sw/Huomisen_ruoka_-_Ehdotus_kansalliseksi_ruokastrategiaksi.pdf)
- Hutchins, D. 1999. Just on Time. Second edition. Gower Publishing, Ltd.
- Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisu 1:2006.
- Isoniemi, M. 2005. Pienimuotoista, läheltä ja laadukasta? Lähi- ja luomuruoka kuluttajien määrittelemänä. Kuluttajatutkimuskeskus. Työselosteita ja esitelmiä 88/2005.
- Kainuu 2012. Kainuun internetsivut. Viitattu 22.5.2012. Saatavissa internetistä:  
[http://www.kainuu.fi/index.php?mid=2\\_406&la=fi](http://www.kainuu.fi/index.php?mid=2_406&la=fi)
- Kainuun maa- ja kotitalousnaiset 2012. Kainuulainen lähiruokaopas. Viitattu 11.10.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.tukinetti.net/kehittaaminen/102-kainuulainen-laehiruoka/1062-kainuulainen-laehiruokaopas.html>
- Kainuun maa- ja kotitalousnaiset 2013. Kainuun elintarvikealan toimintasuunnitelma 2013–2017, luonnos. Helmikuu 2013. 26 s.
- Kainuun maakunta -kuntayhtymä 2010. Kainuun maakuntaohjelma 2009–2014. Kajaani.
- Kari, K. 2011. Ruokahankintojen aluetaloudellisten vaikutusten selvittäminen. Viitattu 12.10.2012. Saatavissa internetistä:  
[http://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/34079/Katri\\_Kari.pdf?sequence=1](http://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/34079/Katri_Kari.pdf?sequence=1).
- Ketonen, J. 2012. Lähiruoka osaksi julkisia elintarvikehankintoja. Opinnäytetyö YAMK. Turun ammattikorkeakoulu. 71 s. Viitattu 13.5.2013. Saatavissa internetistä:  
[http://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/52888/Ketonen\\_%20Jaana.pdf?sequence=1](http://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/52888/Ketonen_%20Jaana.pdf?sequence=1)
- Kirjasto Virma 2011. Lakeuden historiaa. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä:  
<http://www.kirjastovirma.net/lakeudenkulttuuripolku/historia>.
- Kiuruveden kaupunki 2009. Kiuruveden kaupunkistrategia vuosille 2009–2013. Viitattu 25.4.2013. Saatavissa internetistä:  
[http://www.kiuruvesi.fi/Suomeksi/Tietoa\\_Kiuruvedesta/Suunnitelmat\\_ja\\_ohjelmat/Kiuruveden\\_kaupunki\\_strategia\\_2009-2012.iw3](http://www.kiuruvesi.fi/Suomeksi/Tietoa_Kiuruvedesta/Suunnitelmat_ja_ohjelmat/Kiuruveden_kaupunki_strategia_2009-2012.iw3)
- Korhonen, K. 2012. Julkiset hankinnat kuntasuunnittelussa – Lähiruoka Pyhäjoen, Siikajoen ja Tyrnävän kunnallisissa ruokapalveluissa. Pro gradu -tutkielma, Oulun yliopisto, maantieteen laitos. 76 s.
- Kouluruokailu 60 vuotta. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä:  
[http://www.peda.net/veraja/laitila/untamala/kouluruokailu/60\\_vuotta](http://www.peda.net/veraja/laitila/untamala/kouluruokailu/60_vuotta)
- Kuhmon kaupunki 2002. Lähiruokaa Kuhmosta -esiselvitys. Lähiruokatoiminnan kehittämismahdollisuudet Kuhmossa. 28 s.
- Kuhmon kaupunki 2010a. Kaupunginhallituksen pöytäkirja 25.5.2010. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä: [http://kafi.tutka.net/ku\\_paatokset/kokous/2010540.HTM](http://kafi.tutka.net/ku_paatokset/kokous/2010540.HTM)
- Kuhmon kaupunki 2010b. Vuosien 2011–2013 taloussuunnitelma ja vuoden 2011 talousarvio. 61 s.
- Kuhmon kaupunki/maaseutuelinkeinot 2011. Kuhmon kylät. Kyläopas 2011. Yhteystietoja, yrityksiä, palveluja, tapahtumia, nähtävyyksiä ym. 30 s.

- Kumpulainen, M. & Sihvonen, J. 2009. Kilpailukykyinen, suurempi kaupunki ja maaseutu. Viestinnän luomat kuvat kuntaliitoksista. Maaseudun Uusi Aika 1/2009, 20–33.
- Kurunmäki, S., Ikäheimo, I., Syväniemi, A.-M. & Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvitys. Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012–2015. Maa- ja metsätalousministeriön rahoittama julkaisu. 67 s.
- L348/2007. Laki julkisista hankinnoista. 30.3.2007.
- Laitinen, H. 2012. Hyviä esimerkkejä onnistumisista kunnissa. Kiuruveden ruokapalvelupäällikkö. Oulutako lähiruokakaupunki -seminaari 20.9.2012 Oulu.
- Leinamo, K. 2009. Vip-haastattelu: Mari Kiviniemi luottaa kuntien parhaaseen. Maaseudun Uusi Aika 1/2009, 82–86.
- Lith, P. Innovatiiviset julkiset hankkeet Suomen kansantaloudessa. Tilastollinen esiselvitys valtion ja kuntayhteisöjen hankinnoista ja hankintamarkkinoiden toimivuudesta uusien toimintatapojen ja teknologioiden kannalta. TEM raportteja 18/2012. Viitattu 20.12.2012. Saatavissa internetistä: [http://www.tem.fi/files/33155/TEMrap\\_18\\_2012.pdf](http://www.tem.fi/files/33155/TEMrap_18_2012.pdf).
- Littow, H. (toim.) 2004. Kautta sukupolvien – tosiasioita ja tarinoita Temmeksestä ja temmesläisistä. Temmeksen Kotiseutuyhdistys. Tornion Kirjapaino. 344 s.
- Lähiruokaa – tottakai 2013. Hallituksen lähiruokan kehittämissuunnitelma 2012–2015 ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020 – luonnos 5.2.2013. Viitattu 25.3.2012. Saatavissa internetistä: [http://www.mmm.fi/attachments/mmm/lausuntopyynnnot/luomu\\_ja\\_lahiruokaohjelmat/6EY0fcpoi/lahiruokaohjelma\\_luonnos.pdf](http://www.mmm.fi/attachments/mmm/lausuntopyynnnot/luomu_ja_lahiruokaohjelmat/6EY0fcpoi/lahiruokaohjelma_luonnos.pdf)
- Maaseutu ja hyvinvoiva Suomi 2009. Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma 2009–2013. Maaseutupoliittikan yhteistyöryhmän julkaisu 5/2009.
- Maaseutupoliittikan yhteistyöryhmä 2000. Lähiruokan mahdollisuudet. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupoliittikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000. Sisäasiainministeriön monistamo. Helsinki.
- Malinen, P., Kytölä, L., Keränen, H. & Keränen, R. 2006. Suomen maaseututyypit 2006. Maa- ja metsätalousministeriö 7/2006.
- Manssila 2009. Pienet maaseutuyritykset eivät pärjää liitoskuntien hankinnoissa. Maaseudun Tulevaisuus 4.3.2009.
- Massey, D. 1973. The basic: Service categorization in planning. The Journal of the Regional Studies Association, Volume 7, Number 1.
- Matinolli, K. & Asunmaa, M. 2005. Merestä noussut maa: Tyrnävä 1800–2000. Tyrnävän kunta. 503 s.
- Mattila, Y. 2006. Suomen terveydenhuollon ja sairausvakuutuksen kehityslinjat yhteisestä pohjasta eri poluille. Topsis – Sosiaalivakuutuksen ammatillinen lisensiaattitutkimus. Sosiaalipoliittikan laitos, Turun yliopisto, Maaliskuu 2006.
- Morgan, K. 2008. Greening the realm: sustainable food chains and the public plate. Regional Studies 42, 9: 1237–1250.
- Morgan, K. 2010. Local and green, global and fair: the ethical foodscape and the politics of care. Environment and Planning A 42: 1852–1867.
- Morgan, K. & Morley, A. 2002. Relocalising the food chain. Regeneration Institute, Cardiff University, Cardiff. 83 s.
- MTK 2012. MTK Maatalous. Hyvää suomalaista lähiruokaa. Viitattu 5.7.2012. Saatavissa internetistä: [http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi\\_FI/hyvaa\\_suomalaista\\_lahiruokaa/](http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi_FI/hyvaa_suomalaista_lahiruokaa/)

MTK 2013. Vihreistä elinkeinoista kasvua kuntiin. Kuntapäätäjät – Sinulla on valtaa. Viitattu 25.3.2012. Saatavissa internetistä: [http://www.mtk.fi/reppu/kuntapaattaja/fi\\_FI/kuntapaattaja/\\_files/89138059992630268/default/MTK-kuntapaattaja-0102.pdf](http://www.mtk.fi/reppu/kuntapaattaja/fi_FI/kuntapaattaja/_files/89138059992630268/default/MTK-kuntapaattaja-0102.pdf)

MTK-Kainuu 2009. Kainuun maaseutuelinkeinojen teemaohjelma 2007–2013. Kajaani.

MTT 2013. Vuosikertomus 2012. Viitattu 16.5.2013. Saatavissa internetistä: [https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/esittely/vuosikertomus/MTT\\_2012\\_web.pdf](https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/esittely/vuosikertomus/MTT_2012_web.pdf)

MTV3 2010. Viitattu 7.5.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.mtv3.fi/uutiset/kotimaa.shtml/kouluaterian-hinta-vaihtelee-alle-15sta-yli-8-euroon/2010/08/1170864>

Muilu, T. & Puoskari, S. 2013. Lähiruoan käytöstä kannattaa tehdä numero. Kaleva 20.5.2013.

Mustakangas, E. & Vihinen, H. 2009. Maaseutu kuntien strategisessa kehittämisessä. Maaseudun Uusi Aika 1/2009. 34–48 p.

Mustakangas, E. 2010. Kunnat avainasemassa lähiruoan käytön lisäämisessä. Kainuun Sanomat 30.5.2010.

Muukka, E., Kuosmanen, L., Ylinampa, M., Blomqvist, U., Kärkkäinen, I., Malaska, K., Soininen, T., Soininen, J. 2008. Lähiruokaa Suomen kunnissa – selvitys lähiruoan käytöstä kuntauokailussa. Savon Koulutuskuntayhtymän julkaisusarja A, Tutkimukset ja raportit, julkaisu 4. Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria, Kuopio.

Myrdahl, G. 1957. Economic theory and underdeveloped regions. Harper, New York.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitran selvityksiä 29. Viitattu 12.10.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf>

Määttä, S., Törmä, H., Virtanen, P., Hyyryläinen, T. & Pylkkänen, P. 2012. Kouvolan seudun elintarviketalouden vaikutukset alueeseen ja työllisyyteen. Nykytilanne ja alustavat lähtökohdat kehitysvisionille. Helsingin yliopisto. Ruralia-instituutti. Raportteja 86. Viitattu 12.1.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja86.pdf>

Nevala, T. 2010. Selvitys: Parempaa kouluruokaa koululaisille -aloite 29.10.2010. Viitattu 20.6.2011. Saatavissa internetistä: [www.siikajoki.fi/showattachment.asp?ID=43439&DocID=33299](http://www.siikajoki.fi/showattachment.asp?ID=43439&DocID=33299)

Niskanen, J. 1995. Markkinaohjautuvuuden yhteys arvotekijöihin. Tutkimus viidestä erityyppisestä terveydenhuolto-organisaatiosta. Hallintotieteiden lisensiaattitutkimus, Vaasan yliopisto yhteiskuntatieteiden tiedekunta, Vaasa.

Oksanen, A. 2010. Kuntien yleiset hankintaohjeet. 3. painos. Suomen Kuntaliitto, Helsinki. 202 s.

Oulasvirta, L. 1990. Valtionapupolitiikka pohjoismaissa. Vertaileva tutkimus Suomen, Ruotsin, Norjan ja Tanskan valtionapujärjestelmistä ja valtio-kunta -suhteesta. Tampereen yliopisto, Kunnallistieteiden laitos, julkaisusarja 5/1990, Tampere.

Paananen, J. & Forsman-Hugg, S. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. MTT:n selvityksiä 88. MTT Taloustutkimus, Helsinki.

Paltamon kunta 2009. Talousarvio 2010 ja taloussuunnitelma 2011–2013. 48 s.

Paltamon kunta 2011. Toimintakertomus ja tilinpäätös 2010. 96 s.

Paltamon kunta 2012. Tilinpäätös ja toimintakertomus vuodelta 2011. 104 s.



- Papinniemi, J. 2004. Diskurssianalyysin logiikkaa. Viitattu 21.12.2009. Saatavissa internetistä: <http://www.kolumbus.fi/jyrki.papinniemi/da/da-lateraalin.html#toimintasekvenssimalli>
- Parempaa kouluruokaa koululaisille. 2010. Parempaa kouluruokaa koululaisille -kirjelmä. Viitattu 20.6.2011. Saatavissa internetistä: <http://www2.siikajoki.fi/d5web/kokous/20101287-10-434.PDF>
- Peltonen, L. 2004. Paikallisen hallintatavan polkuriippuvuus – Tampereen aseveliakselin tie rintamalta regiimiksi. *Yhdyskuntasuunnittelu* 30, 42: 3–4.
- Pienhankinnat 2013. Hankinnat.fi -sivusto. Viitattu 10.4.2013. Saatavissa internetistä: <http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/pienhankinnat/Sivut/default.aspx>
- Porter, M. E. 1998. *Competitive advantage: creating and sustaining superior performance, with a new introduction*. Uudistettu painos. The Free Press, New York. 557 p.
- PricewaterhouseCoopers 2009. Collection of statistical information on Green Public Procurement in the EU. Report on data collection results. Viitattu 17.5.2011. Saatavissa internetistä: [http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/statistical\\_information.pdf](http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/statistical_information.pdf)
- Pro Agria Kainuu 2009. Ruoasta arvoa Kainuulle, Kainuun elintarvikestrategia ja toimenpideohjelma 2009–2013.
- PTT 2009. Ruokakriisistä ruokaturvaan. PTT-katsaus 2/2009. Pellervon taloudellinen tutkimuslaitos PTT, Helsinki.
- Puolangan kunta 2010a. Elintarvikkeiden alkuperä -selvitys helmi–maaliskuulta 2010. 13 s.
- Puolangan kunta 2010b. Talousarvio 2011. 27 s.
- Puolangan kunta 2011. Puolangan kunnan www-sivut. Viitattu 17.5.2011. Saatavissa internetistä: <http://www.puolanka.fi>.
- Puoskari, S. & Muilu, T. 2012. Lähiruoalla mutkikas matka kuntakeittiöön. *Kainuun Sanomat* 15.10.2012.
- Puoskari, S. & Muilu, T. 2013. Kunnat lisäämään lähiruoan käyttöä. *Kainuun Sanomat* 22.4.2013.
- Puoskari, S. 2012. Saatavuus ja raha hidastavat lähiruoan marssia kuntakeittiöihin. *Maaseudun Tiede* 69, 3: 7.
- Pyhäjoen kunta 2010. Talousarvio 2011 – Taloussuunnitelma 2011–2013.
- Pyhäjoen kunta 2011. Pyhäjoki Maankäyttöstrategia 2011–2025. Raportti 11.4.2011. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä: [http://www.pyhajoki.fi/instancedata/prime\\_product\\_julkaisu/pyhajoki/embeds/pyhajokiwwwstructure/13946\\_Maankayttostrategiaraportti\\_11.4.2011.pdf](http://www.pyhajoki.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/pyhajoki/embeds/pyhajokiwwwstructure/13946_Maankayttostrategiaraportti_11.4.2011.pdf)
- Reponen, S. 2012. Käyttäjäkommentit lähiruokaan. Selvitys Sotkamon vanhempainyhdistysten lähiruoka-asenteista.
- Rhodes, R.A.W. 1996. The new governance: governing without government. *Political Studies* 44, 4: 652–667.
- Risku-Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A. & Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestäväan ruokahuoltoon. *MTT Kasvu* 10. Jokioinen.
- Risku-Norja, H., Skinnari, J., Nuoranne, A. & Silvennoinen, K. 2009. Kestävät julkiset ruokapalvelut kuntien toiminnoissa. *Julkaisukäsikirjoitus*.
- Ruohotie, P. 1998. *Motivaatio, tahto ja oppiminen*. Oy Edita Ab.

- Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2011. Elintarvikekilpailutuksen menestystekijät paikallisesta näkökulmasta tarkasteltuna. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä: [http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat\\_elintarvikekilpailutuksen\\_menestystekijat.pdf](http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat_elintarvikekilpailutuksen_menestystekijat.pdf)
- Schwartz, Shalom H. 1992. Universals in the content and structures of values: Technical advances and empirical tests in 20 countries. Teoksessa: Zanna, M. (ed.). *Advances in Empirical Social Psychology*, vol. 25, 1-65. Academic Press, San Diego.
- Selvitys kansallisen ruokastrategian taustaksi 2009. MMM, Helsinki. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä: [http://www.mmm.fi/attachments/elintarvikkeet/5HKe7TYp2/Ruokastrategia\\_tauastaselvitys.pdf\\_UUSI.pdf](http://www.mmm.fi/attachments/elintarvikkeet/5HKe7TYp2/Ruokastrategia_tauastaselvitys.pdf_UUSI.pdf)
- Seppänen L., Aro-Heinilä, E., Helenius, J., Hietala-Koivu, R., Ketomäki, H., Mikkola, M., Risku-Norja, H., Sinkkonen, M. & Virtanen, H. 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, Raportteja 9. Viitattu 12.10.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/raportteja9.pdf>.
- Siikajoen kunta 2011. Siikajoen kunnan www-sivut. Viitattu 20.6.2011. Saatavissa internetistä: [www.siikajoki.fi](http://www.siikajoki.fi).
- Siikajoen kunta 2006. Elinkeinojen ja asumisen kehittämissuunnitelma 2007–2013. Viitattu 20.6.2011. Saatavissa internetistä: [www.siikajoki.fi/showattachment.asp?ID=17637&DocID=14719](http://www.siikajoki.fi/showattachment.asp?ID=17637&DocID=14719).
- Siikajoen kunta 2007. Siikajoki Maankäyttöstrategia. Viitattu 20.6.2011. Saatavissa internetistä: [http://ahiplan.airix.fi/tietopankki/siikajoki/julkinen/tekstit/maankayttostrategia\\_selostus.pdf](http://ahiplan.airix.fi/tietopankki/siikajoki/julkinen/tekstit/maankayttostrategia_selostus.pdf).
- Sitra 2012 Sitran internetsivut. Viitattu 20.12.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.sitra.fi/luomu-jalahiruoka>
- Sotarauta, M. 1996. Kohti epäselvyyden hallintaa. Pehmeä strategia 2000-luvun alun suunnittelun lähtökohtana. *Acta Futura Fennica* no.6. Tulevaisuuden tutkimuksen seura, Finnpublishers.
- Sotkamon kunta 2010. Talousarvio vuodelle 2011 ja taloussuunnitelma vuosille 2012–2013. 173 s.
- Sotkamon kunta 2011. Tilinpäätös vuodelta 2010. 169 s.
- SRE 2010. Kysely julkisille toimijoille ruoan ja raaka-aineiden alkuperästä. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä: [http://mmm.multiedition.fi/ruoka.fi/www/fi/Sre\\_alkupera.pdf](http://mmm.multiedition.fi/ruoka.fi/www/fi/Sre_alkupera.pdf).
- SRE 2011. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma. Loppuraportti. 37 s.
- Statfin. Tilastokeskus, Statfin tietokanta.
- Stevens, C. 2010. Linking sustainable consumption and production: the government role. *Natural resources forum* 34: 16–23.
- Stoker, G. 1998. Governance as theory: five propositions. *International Social Science Journal* 155: 17–28.
- Strategy for sustainable development 2009. Europa, Summaries of EU legislation. Viitattu 1.3.2012. Saatavissa internetistä: [http://europa.eu/legislation\\_summaries/agriculture/environment/128117\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/environment/128117_en.htm)
- Syrakki S. 2009a. Ostajan opas – Paikallisruokaa omalta talousalueelta. 63 s. FCG Efeko Oy, Helsinki. Saatavissa myös internetistä: [http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat\\_ostajan\\_opas\\_nettti.pdf](http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat_ostajan_opas_nettti.pdf)
- Syrakki S. 2009b. Päättäjän opas – Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. 35 s. FCG Efeko Oy, Helsinki. Saatavissa myös internetistä: [http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat\\_paattajan\\_opas\\_2009.pdf](http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat_paattajan_opas_2009.pdf)

- Syyrakki S. 2009c. Yrittäjän opas – Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi ammattikeittiöille. 55 s. FCG Efeko Oy, Helsinki. Saatavissa myös internetistä: [http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat\\_yrittajan\\_opas\\_2009.pdf](http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat_yrittajan_opas_2009.pdf)
- Takalo A., Muilu, T., Heikkinen, O., Virtanen, E., Joki-Tokola, E. & Sipilä, A. (toim.) 2006. Siemenperunan High Grade -alueiden tuotannolliset ja ilmastolliset perustiedot. MTT:n selvityksiä 122.
- Taloustutkimus 2012. Kyselytutkimus: Kotimaisten elintarvikkeiden suosiminen kuntien elintarvikehankinnoissa. Viitattu 25.3.2013. Saatavissa internetistä: [http://selry-fi-bin.directo.fi/@Bin/2cfbe1dc916b6919bfcaa4dafaee1eb/1364214330/application/pdf/13148736/taloustutkimus\\_SEL\\_Kotimaiset%20tuotteet%20kuntien%20elintarvikehankinnoissa\\_tb%20vko%2042\\_taulukkora-portti.pdf](http://selry-fi-bin.directo.fi/@Bin/2cfbe1dc916b6919bfcaa4dafaee1eb/1364214330/application/pdf/13148736/taloustutkimus_SEL_Kotimaiset%20tuotteet%20kuntien%20elintarvikehankinnoissa_tb%20vko%2042_taulukkora-portti.pdf)
- TE-keskus 2009. Pohjois-Pohjanmaan alueellinen maaseutuohjelma 2007–2013.
- TEM (Työ- ja elinkeinoministeriö) 2011. Julkiset hankinnat. Viitattu 1.11.2011. Saatavissa internetistä: <http://www.tem.fi/index.phtml?s=102>
- Tilastokeskus 2010. Ruututietokanta.
- Tilastokeskus 2011. Kuntien avainluvut. Viitattu 21.6.2011. Saatavissa internetistä: <http://tilastokeskus.fi/tup/kunnat/>
- Tukia, A. 2009. Suomen tuottajat kampanjoivat ruoan ja työpaikkojen puolesta. Maaseudun Tulevaisuus 23.3.2009.
- Turunen, H. (toim.) 1997. Vетten laijoilta – Pyhäjoen historiaa kivikaudelta 1990-luvulle. Raahen Kirjapaino Oy. 528 s.
- Tyrnävän kunta 2011a. Kunnanhallituksen pöytäkirja 16.5.2011, Pykälä 123. Viitattu 16.6.2011. Saatavissa internetistä: <http://www.tyrnava.fi/d5web/kokous/2011823-9.PDF>
- Tyrnävän kunta 2011b. Talousarvio- ja taloussuunnitelmarakenne. Viitattu 17.6. 2011. Saatavissa internetistä: <http://www.tyrnava.fi/ajankohtaista/paatoksentekeo/documents/Taloussuunnitelma2011-2013.pdf>
- Tyrnävän kunta 2011c. Tyrnävän kunnan www-sivut. Viitattu 16.6.2011. Saatavissa internetistä: [www.tyrnava.fi](http://www.tyrnava.fi)
- Tyrnävän kunta 2011d. Tyrnävän kuntastrategia: Visio.
- Vaalan kunta 2013. Vaalan julkisessa ruokahuollossa käytetään mahdollisuuksien mukaan lähiruokaa. Viitattu 7.5.2013. Saatavilla internetistä: [http://www.vaala.fi/sivu/fi/palvelut/ruokahuolto\\_ja\\_siivous/lahiruoka/](http://www.vaala.fi/sivu/fi/palvelut/ruokahuolto_ja_siivous/lahiruoka/)
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005. Suomalaiset ravitsemussuositukset – ravinto ja liikunta tasapainoon. Edita Prima Oy, Helsinki.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008. Kouluruokailusuositus. Savion Kirjapaino Oy, Helsinki.
- Valtion ympäristöhallinto 2012. Valtion ympäristöhallinnon verkkopalvelu. Viitattu 22.5.2012. Saatavissa internetistä: <http://www.ymparisto.fi/default.asp?node=24942&lan=fi>
- Valtioneuvosto 2010. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta 14.10.2010. Saatavissa internetistä: <http://www.mmm.fi/ruokastrategia>
- Valtioneuvoston kanslia 2011. Pääministeri Jyrki Kataisen hallituksen ohjelma. 22.6.2011. Viitattu 25.3.2013. Saatavissa internetistä: [valtioneuvosto.fi/hallitus/hallitusohjelma/pdf/fi.pdf](http://valtioneuvosto.fi/hallitus/hallitusohjelma/pdf/fi.pdf)

- Wiberg, M. 2009. Puolueiden kiinnostuttava ruoka-asioista. Nettikolumni Ruokatiedon sivuilla. 7.1.2009. [http://uutiset.ruokatieto.fi/Suomeksi/Puheenvuoro/Puolueiden\\_kiinnostuttava\\_ruoka\\_asioista](http://uutiset.ruokatieto.fi/Suomeksi/Puheenvuoro/Puolueiden_kiinnostuttava_ruoka_asioista)
- Vihinen, H. & Mustakangas, E. 2010. Julkiset hankinnat Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan kunnissa – politiikkadialogi paikallisten hankintojen edistäjänä. Julkaisematon hankesuunnitelma. MTT Taloustutkimus/MTT Sotkamo.
- Virkkala, S. & Koski, R. 2009. Mitä aluetalous on? Teoksessa Virkka, S. & Koski, R. (toim.): Yhteiskuntatieteiden maailma. Vaasan yliopiston julkaisu. Opetusjulkaisu 59. Aluetiede 5.
- Vitikka, P. 2005. Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan strategia 2005-2020. Pohjois-Pohjanmaan TE-keskuksen julkaisu 21, Oulu.
- VNpp 16.5.2013. Valtioneuvoston periaatepäätös lähiruokaohjelmaksi 16.5.2013. Lähiruokaa – totta kai. Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 17.5.2013. Saatavissa internetistä: <http://valtioneuvosto.fi/toiminta/periaatepaatokset/periaatepaatos/fi.jsp?oid=385515>.
- VNpp 8.4.2009. Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 8.4.2009. Ympäristöministeriö.
- Voutilainen, O., Vihinen, H. & Wuori, O. 2009. Maatalous, maaseutu ja tukien kohdistuminen. MTT Kasvu 7, 2009.
- Wuori, O. 1986. Kaupunkimalli kaupunkiseudun suunnittelun apuvälineenä. Lowryn mallin soveltaminen Tampereen kaupunkiseutuun. Acta Universitatis Tamperensis. Ser A, Vol. 211. Tampere.
- Wuori, O. 1994. Työmatkaliikenne Pirkanmaalla. Vaasan yliopisto. Länsi-Suomen taloudellinen tutkimuslaitos. Julkaisu 53. Vaasa 1994.
- Wuori, O. 2012. Lähiruokan pitkä tie julkisessa ruokahuollossa. Ruoka-Suomi 3/2012: 24.
- Wuori, O. & Löytty, L. 2004. Selvitys kuntien palvelutuotannon avaamisesta kilpailulle. Taustaselvitys VM:n työryhmämuistiolle 6/2005 ”Yksityisen palvelutuotannon rooli julkisessa palvelutuotannossa”. Vaasan yliopisto, Levón-instituutti, Vaasa. Viitattu 7.5.2013. Saatavissa internetistä: [http://www.vm.fi/vm/fi/04\\_julkaisut\\_ja\\_asiakirjat/01\\_julkaisut/03\\_kunnat/97942/97937\\_fi.pdf](http://www.vm.fi/vm/fi/04_julkaisut_ja_asiakirjat/01_julkaisut/03_kunnat/97942/97937_fi.pdf)
- Wuori, O. & Muilu, T. 2013. Lisää lähiruokaa koululaisen lautaselle. Aamulehti 17.1.2013.
- Wuori, O. & Ylönen, A. 1996. Säästökirja. Kuntien talouskriisi ajan ja alueen ristikudoksessa. Vaasan yliopiston julkaisu. Tutkimuksia 211, Hallintotiede 22. Vaasa.
- Vänttinen, R. & Korpi-Vartiainen, J-P. 2010. Lähiruokan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa. ISBN 978-951-96368-5-6 (nid.). 52 s.

MTT TEKEE TIETEESTÄ ELINVOIMAA

# MTT RAPORTTI<sub>99</sub>

[www.mtt.fi/julkaisut](http://www.mtt.fi/julkaisut)

MTT Raportti -verkkojulkaisusarjassa julkaistaan maatalous- ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristötutkimusta käsitteleviä tutkimusraportteja. Lukijoille tarjotaan tietoa MTT:n kaikilta tutkimusaloilta eli biologiasta, teknologiasta ja taloudesta.

MTT, 31600 Jokioinen.

Puh. 029 5300 700, sähköposti [julkaisut@mtt.fi](mailto:julkaisut@mtt.fi)

