

## Palveluliiketoimintaa ja yrittäjyyttä lähiruuan avulla

### LÄHIRUOKAA LAUTASELLE – verkostoitumisesta ”boostia” liiketoimintaan

*Merja Vankka, KM, lehtori, Matkailupalvelujen osaamisala, Lapin ammattikorkeakoulu*  
*Milla Hirvaskari, restonomi (YAMK), Teollisuuden ja luonnonvarojen osaamisala, Lapin ammattikorkeakoulu*

Asiasanat: liiketoiminta, lähiruoka, matkailu, verkostot

Lähellä tuotettu ruoka näkyy vahvasti vuonna 2017 niin kansainvälisissä kuin myös suomalaisissa trenditutkimuksissa. Asiakkaat ovat aiempaa kiinnostuneempia ruoan alkuperästä. Huomio kiinnittyy yhä enemmän ruuan laatuun, puhtauteen, turvallisuuteen ja terveellisyyteen eli niihin asioihin jollaiseksi lähiruoka mielletään. Kansainvälisten konseptien kärkeen ovat kiilanneet hyber-paikalliset tuotteet sekä luonnolliset raaka-aineet yhdessä kestäväen kehityksen kanssa. Vegaanius yleistyy ja sen rinnalle on tullut fleksaus eli kasvisruokien suosiminen liharuokien pysyessä edelleen ruokavaliossa. Nyt halutaan lähellä tuotettuja, yksinkertaisin perusvalmistusmenetelmin valmistettuja ruokatuotteita, jotka samalla minimoivat ruokahävikkiä.

Hallituksen lähiruokaohjelman mukaan Suomessa lähiruoan katsotaan valtion tasolta olevan yksi maamme ruokapolitiikan kärjistä. Ohjelmassa korostuu paikallisruoka, joka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Lähiruokaohjelman tavoitteina on muun muassa lähiruuan tuotannon monipuolistaminen kysyntää vastaavaksi, lähiruuan jalostusasteen nostaminen ja lähiruokasektorilla toimivien yhteistyön tiivistäminen.

## Lähiruulla lisäarvoa matkailupalveluihin

Ruoan merkitys osana matkailua on kasvamassa ja ruokamatkailua nostetaan yhdeksi ravitsemispalveluiden kehittämisalueeksi. Matkailu yhdessä lähitoimialojen kanssa voi muodostaa uusia palvelukonsepteja ja saada lisäarvoa sekä kilpailukykyä lappilaisesta, lähellä tuotetuista raaka-aineista. Tiedon välittäminen matkailu- ja lähitoimialojen toimijoille lisää arvoketjuverkostojen rakentamista ja yhteistyön tiivistämistä.

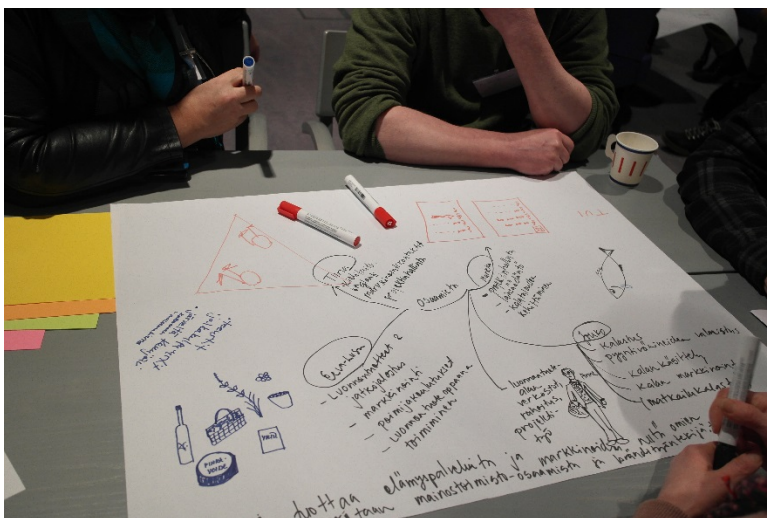
Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutti on ottanut koppia lähiruokaan liittyvästä kiinnostuksesta. Lappilaisia makuelämyksiä matkailijalle – lähiruokaa lautaselle -hanke pyrkii välittämään tietoa nimenomaan lähellä tuotettujen lappilaisten raaka-aineiden mahdollisuuksista ja edistämään matkailutoimijoiden mahdollisuuksia hyödyntää lappilaisen lähiruoan ja puhtaiden raaka-aineiden käytön tuomaa lisäarvoa yrityksen markkinoinnissa ja kilpailukeinona. Yhdessä Luonnosta liiketoiminnaksi – hankkeen kanssa on järjestetty kaksi lähiruokaan ja verkostoitumiseen keskittyvää työpajaa Kemijärvellä ja Ylitorniollla teemalla Läheltä ja Luonnosta - lähiruoasta ja luonnontuotteista kilpailukykyä Lapin matkailulle. Työpajat ovat herättäneet suurta kiinnostusta ja molempiin tapahtumiin osallistui ilahduttava määrä yrittäjiä ja kuntien edustajia. Selkeästi kentällä on tilausta tapahtumille, joissa yrittäjät ovat pääroolissa ja pääsevät kertomaan omia kokemuksiaan. Hankkeen aikana on työstetty tietoa matkailijoiden kulutustottumuksista ja trendeistä, joita Monika Lüthje avasi työpajoissa kuulijoille. Huomiota kiinnitettiin myös vieraanvaraisen palvelun tuomaan lisäarvoon tarjottaessa paikallisia tuotteita alkuperään liittyvine tarinoineen.

## Yhdessä ollaan enemmän

Läheltä ja luonnosta -työpajoissa alustettiin lyhyesti alueiden kehittämistavoitteita ja brändien rakentumista. Paikallisten elintarviketuottajien suosiminen matkailun ruokatuotteiden kehittämistyössä nostettiin vahvasti esille. Työpajoissa kuultiin

mielenkiintoisia tarinoita muun muassa jäätelötehtaasta, aasialaisesta ravintolasta, vahtokarkeista, lähikalasta, hunajasta, villiyrteistä sekä eväspatukoista. Yhteistä toimijoille oli, että kaikilla oli innostusta käyttää ja kehittää lappilaisia raaka-aineita. Taukokahvien aikana tarjottiin lähellä tuotettuja paikallisia herkkuja ja maisteltiin tuote-esittelyihin tuotuja makupaloja. Työpajat päättyivät yhteisen, monialaisen verkoston rakentamiseen. Osallistujat pääsivät pienryhmissä kertomaan omia osaamisalueitaan, piirtämään oman verkostonsa sekä pohtimaan, millaista yhteistyötä verkosto voisi tehdä lähellä tuotettujen raaka-aineiden tai tuotteiden menekin edistämiseksi. Kumpikin työpaja venyi ”yliajalle” osallistujien innostuessa verkostoitumaan keskenään. Halua lappilaisten yritysten liiketoimintojen ylläpitämiseen ja vahvistamiseen on olemassa. Tilaisuuksissa tuli selvästi esille, että verkostoituminen on lähtölaukaus paikallisten toimijoiden menestymiselle. Tarvitaan kuitenkin taho, joka kokoaa toimijoita yhteen.

Lapissa on nyt tahtotila hyödyntää paikallisia raaka-aineita ja nostaa lähiruoan menekkiä. Maa- ja metsätalousministeriö ja Visit Finland rahoittivat Suomen ensimmäisen ruokamatkailustrategian 2015-2020, joka syntyi Haaga-Helia ammattikorkeakoulun toimesta. Sodankylä on näyttänyt mallia lähiruoan käytöstä kouluruokailussa. Toukokuussa julkaistaan Lapin elintarvikeohjelma. Kun Lapin matkailu on noussut kansainväliseen tietoisuuteen, on nyt tuhannen taalan paikka nostaa myös lappilaiset puhtaat raaka-aineet ja niistä tehty ruoka kunniapaikalle. Yhdessä ja verkostoitumalla voimme sen tehdä.



Kuva 1. Yhteistyöverkoston muodostuminen Kemijärven työpajassa.



Kuva 2. Monialaiset ryhmät Kemijärven työpajassa pohtimassa lähiruuan käytön edistämistä.

## Lähteet

Adamsson K., Havas K., Hook T., Sievers K. & Viljanen T. Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia 2015 – 2020. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, 2015.

Launis M. 2016. Ruokatrendit 2017. Aromi-lehti 10/2016. Viitattu 12.4.2017  
<http://aromilehti.fi/artikkelit/ruokatrendit-2017/>.

Lähiruokaa – totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Maa- ja metsätalousministeriö, 2013. Viitattu 12.4.2017  
<http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467>.