

KARELIA-AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailun koulutusohjelma

Jonna Suhonen

LUOMU POHJOIS-KARJALAN KUNNALLISISSA
RUOKAPALVELUISSA

Opinnäytetyö
Tammikuu 2016



OPINNÄYTETYÖ
Tammikuu 2016
Matkailun koulutusohjelma

Sirkkalantie 12A
80100 JOENSUU
(013) 260 600

Tekijä
Jonna Suhonen

Nimeke
Luomu Pohjois-Karjalan kunnallisissa ruokapalveluissa

Toimeksiantaja
Ruralia instituutti

Tiivistelmä

Tämän laadullisen opinnäytetyön tavoitteena on selvittää Pohjois-Karjalan kunnallisten ruokapalveluiden luomustatusta. Tietoperusta koostuu luomun markkina-asemaa kuvaavista tilastoista, erilaisista tutkimuksista ja selvityksistä sekä luomupoliittisista periaatepäätöksistä. Tutkimuksen tietoperusta antaa vastauksia luomun valtakunnallisiin ja aluetaloudellisiin vaikutuksiin sekä ilmiöihin.

Puolistrukturoidun teemahaastattelun avulla selvitettiin Pohjois-Karjalan kunnallisten ruokapalvelujen luomun käyttöä ja kysyntää, hankintaosaamista sekä ”luomuista” tahtotilaa. Teemojen haastattelukysymykset muotoutuivat tietoperustan pohjalta. Haastattelut toteutettiin marraskuussa 2015. Niihin kutsuttiin mukaan kaikki ruokapalveluesimiehet Pohjois-Karjalan kuntasektorin ruokapalveluista. Puolistrukturoituun teemahaastatteluun osallistui kuusi esimiestä kahdestatoista kutsutusta. Haastattelutulokset esitellään teemoittain. Teemojen vastauksiin on liitetty avoimia kommentteja haastatteluista.

Opinnäytetyön tuloksista kävi ilmi, että Pohjois-Karjalan kuntien strategisissa päätöksissä ei ole suoranaisesti nähtävissä valtakunnallisen hallitusohjelman luomun periaatepäätöksien suuntaviivoja. Luomutuotteiden hankintakriteerin vahvistuminen vaatisi strategisia päätöksiä. Luomuruoan todellinen hinta ruokalautasella ja kestävä saatavuus tulisi varmistaa, jotta sen voisi vakiinnuttaa kestävästi julkisiin hankintoihin. Luomustusta heikentää yleinen näkemys, jonka mukaan luomua ei koeta seudullista lähiruokaa puhtaampana tai edes terveellisempänä.

Kieli

suomi

Sivuja

Liitteet 1

Asiasanat

luomuruoka, luomun markkinaosuus, Pohjois-Karjalan ruokapalvelu, ruokapolitiikka



THESIS
January 2016
Degree Programme in Tourist

Sirkkalantie 12A
80100 JOENSUU
(013) 260 600

Author
Jonna Suhonen

Title
Organic Food in Food Service of North Karelia

Commissioned by
Ruralia institute

Abstract

The aim of this qualitative study was to understand the organic status of North Karelia municipal food services. The theoretical framework consists of statistics describing the market position of the organic products, various studies and reports, as well as the principal decisions of organic policy. Research knowledge base provides answers to the national and regional economic impacts and phenomena of organic products.

Semi-structured thematic interviews were used to explore the use of and demand for North Karelia municipal food services of organic products, acquisition of know-how and organic food status. The themes in the interview questions were formed on the basis of the knowledge base. The theme interview was carried out in November 2015. All food service supervisors in North Karelia food services' municipal sector were invited to the interview. Altogether six of the twelve invited superiors in the food service participated in the theme interview. The interview results are presented thematically. Open comments from the interviews have been attached to the themes' answers.

The research results revealed that in the North Karelian municipalities' strategic decisions the guidelines of the national government's program of organic products principle decisions cannot be seen directly. The strengthening of the acquisition criterion of organic food would require strategic decisions. The real price of organic food on a plate and sustainable access should be ensured in order to establish the sustainable public procurement of organic products. Organic status is weakened by the overall view that organic food is not perceived as cleaner or even healthier than regional local food.

Language
Finnish

Pages
Appendices 1

Keywords
organic food, market share of organic food, food service of North Karelia, food policy

Sisältö

Tiivistelmä

Abstract

1	Johdanto	5
2	Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus.....	6
2.1	Tutkimusongelma	6
2.2	Toimeksiantaja.....	8
2.3	Keskeiset käsitteet.....	9
3	Luomun markkinaosuus sekä saatavuus	16
3.1	Luomumarkkinat	16
3.2	Luomutuotanto Pohjois-Karjalassa	17
4	Luomututkimuksia	19
4.1	Suurkeittiötutkimus	19
4.2	Luomun hintavertailu ammattikeittiöissä	20
4.3	Luomu Pohjois-Karjalassa Ekotassu -hanke.....	20
4.4	Työtä ja hyvinvointia! -tutkimus.....	21
5	Kunnalliset ruokapalvelut	23
5.1	Pohjois-Karjalan kunnalliset ruokapalvelut	23
5.2	Haastavat luomuhankinnat maakunnan ruokapalveluissa	24
5.3	Pohjois-Karjalan hankintapolitiikka ja maakunnallinen strategia	26
6	Ruokapoliittiset tavoitteet	29
6.1	Suomen maatalouspoliittiset tavoitteet	29
6.2	KULTU kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelma	29
6.3	Kansallinen ruokastrategia.....	31
6.4	Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja lähiruokaohjelma	32
7	Teemahaastattelun toteutus	33
7.1	Menetelmälliset valinnat ja tutkimusaineisto	33
7.2	Teemahaastattelun toteutus ja tarkastelu	34
8	Tulokset	36
8.1	Luomu Pohjois-Karjalan ruokapalveluissa -haastattelu	36
8.2	Johtopäätökset	40
9	Lopuksi	43
	Lähteet.....	45

Liitteet

Liite 1 Teemojen kysymykset

1 Johdanto

Luonnonmukaisesta ja puhtaasta, turvallisesta ja terveellisestä ruoasta kirjoitetaan nykypäivänä paljon niin mediassa kuin erilaisissa tutkimuksissa ja hankkeissa. Luomun on luonnonmukainen tuotantotapa. Luomun viljely, karjankasvatus sekä elintarvikkeiden jalostus on tuotettu ympäristöä säästäen sekä hyvinvointia ja terveyttä kunnioittaen ilman keinotekoisia lannoitteita ja torjunta-aineita sekä eläinantibiootteja. Luomun maku on peräisin aidoista luonnonmukaisista raaka-aineista, ilman turhia lisäaineita. (Kurunmäki, Leppänen & Kottila 2012.) Kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperästä on huomioitu myös markkinoinnissa ja luomuelintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä. Luomulainsäädäntö ohjaa valvontaa niin, että ”Valvonta ylettyy pellolta pakkaukseen”. (Evara 2015a.)

Kuluttajien keskuudessa ja valtiohallituksen hallitusohjelmissa on nähtävissä kotimaisen luomu- ja lähiruoan merkityksellisyys. Jyrki Kataisen (2011 – 2015) kansallisten ja kansainvälisien kehitysohjelmien yhtenä tavoitteena on kasvattaa 20 % luomun alkutuotantoa kehityksellä, joka tukisi kotimaisen luomutuotannon kasvua vastaamaan kulutusta vuoteen 2020 mennessä. Luomun osuutta luomutuotannossa ja -jalostuksessa halutaan kasvattaa ja tätä tukemaan on luotu erilaisia kehitysohjelmia. Kehitysohjelmat tarjoavat strategisiin päätöksiin työkaluja ja suuntaviivoja, mutta päätökset visioiden toteutuksesta ovat kuntapäätäjien käsissä. Oleellisin suunnannäyttävä ruokapoliittisessa kehityksessä on Suomen hallitus. Vuonna 2013 tehdyn selvityksen (Ekotassu-hanke) mukaan Pohjois-Karjalan kuntien strategisissa päätöksissä ei ole nähtävissä hallitusohjelman periaatepäätöksien suuntaviivoja.

Laadullisen opinnäytetyön tavoitteena on ymmärtää Pohjois-Karjalan kuntaruokapalvelujen luomustatusta, valmiutta, tahtotilaa ja haasteita valtakunnallisiin ruokapoliittisiin linjauksiin verrattaessa vuonna 2015. Kuluva vuosi 2015 on tarkastelussa esimerkillinen. Vuodelle 2015 tavoite on ollut lisätä luomutuotantoa, jalostusta ja kulutusta niin, että luomu saavuttaisi 10 % osuuden julkisissa elintarvikehankinnoista.

Opinnäytetyön viitekehys on muodostunut tutkimusta ohjaavasta metodologias-
ta sekä tietoperustasta löytyvistä tuloksista sekä tiedosta. Puolistrukturoidun
teemahaastattelun avulla on selvitetty Pohjois-Karjalan kunnallisten ruokapalve-
lujen luomun käyttöä ja kysyntää, hankintaosaamista sekä ”luomuista” tahtotilaa
ja kuntien päätöksiä edistää luomua. Johtopäätökset vastaavat tietoperustan ja
haastattelukysymyksiä tuloksiin.

Haastattelu toteutettiin marraskuussa 2015. Haastatteluun kutsuttiin mukaan
kaikki ruokapalveluesimiehet Pohjois-Karjalan kuntasektorin ruokapalveluista.
Haastatteluun osallistui kuusi (6) esimiestä kahdestatoista (12) kutsutusta.
Haastattelutulokset esitellään teemoittain. Teemojen vastauksiin on liitetty
avoimia kommentteja haastatteluista.

Opinnäytetyön toimeksiantaja Ruralia instituutti eli Luomuinstituutti saa tutki-
muksesta omassa työssään hyödynnettävää vertailutietoa julkisten ruokapalve-
lujen ja päättäjien suhtautumisesta luomuun Pohjois-Karjalan maakunnassa.
Toimeksiantaja voi jatkossa teettää vastaavia selvityksiä myös muissa maakun-
nissa.

2 Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus

2.1 Tutkimusongelma

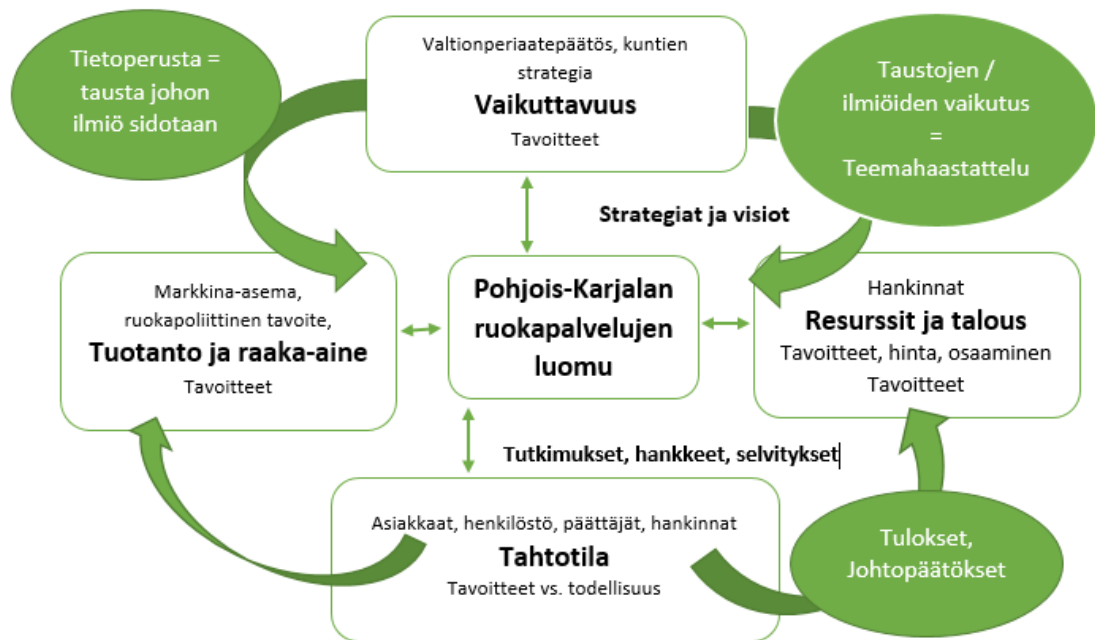
Vuonna 2013 Ekotassu-hankkeessa selvitettiin Pohjois-Karjalan paikallis- ja
luomuelintarvikeketjun yhteistyötä sekä luomustatusta. Hankkeen tavoitteena oli
kestävästi vakiinnuttaa ketjuyhteistyötä ja vahvistaa luomun arvostusta maa-
kunnassa. Hankkeen yhteydessä selvitettiin Pohjois-Karjalan aluetaloudellisesti
merkittävän elintarvikkeen lähiluomun merkitystä alueen ammattikeittiöissä.
(Arolaakso 2013.)

Selvityksen mukaan Pohjois-Karjalan kuntien strategisissa päätöksissä ei ole
nähtävissä Suomen hallitusohjelman periaatepäätöksiä suuntaviivoja (Aro-

laakso 2013). Hallituksen kansallisten ja kansainvälisten kehitysohjelmien yhtenä tavoitteena on kasvattaa 20 % luomun alkutuotantoa kehityksellä, joka tukisi kotimaisen luomutuotannon kasvua vastaamaan kulutusta vuoteen 2020 mennessä. Tätä visiota varten on kehitetty erilaisia työkaluja, joilla pyritään vahvistamaan kuntien strategisia päätöksiä lisätä 20 % luomuraaka-aineita elintarvikehankintoihin ja tätä kautta ruokapalveluihin vuoteen 2020 mennessä. Kuluva vuosi 2015 on tarkastelussa esimerkillinen. Vuodelle 2015 tavoite on ollut lisätä luomutuotantoa, jalostusta ja kulutusta niin, että luomu saavuttaisi 10 % osuuden julkisissa elintarvikehankinnoista.

Periaatepäätöksiä ohjeellisuus viitoittaa julkista sektoria, mutta päätökset niiden käyttöönotosta tulee päättäjätasolta. Opinnäytetyössä kartoitetaan luomun strategisia suuntaviivoja sekä maakunnan ruokapalveluiden luomuraaka-aineiden käyttöä ja hankintoja. Tarkoitus on saada konkreettisen kokonaisvaltainen kuva erilaisista arkisista ja osaltaan myös aluekulttuurisista ongelmista, mitkä mahdollisesti estävät tai hankaloittavat luomuraaka-aineiden käyttöä tai hankintoja Pohjois-Karjalan kuntien ammattikeittiöissä.

Tutkimusaineiston keruu tapahtui puolistrukturoidun teemahaastattelun avulla. Teemahaastattelun tarkoituksena on saada vastauksia tutkimuksen kannalta tärkeisiin kysymyksiin sekä avoimia, spontaaneja vastauksia tarkentamaan tutkimusaihetta syvällisemmin. Haastattelu on jaettu kuuteen aihealueeseen eli teemoihin; 1) Luomun kysyntä ja toiminnan tuki, 2) Luomun käyttö, 3) Luomu hankinnat, 4) Luomu tarjonta, 5) Tämä hetki ja tulevaisuus ja 6) Vapaat sanat - Toivomukset luomuruokaketjun kehitykseen Pohjois-Karjalassa.



Kuvio 1. Opinnäytetyön viitekehys.

Empiirisessä osassa eli tietoperustassa käsitellään luomun valtakunnallista markkina-asemaa sekä luomua tuotannossa ja elintarvikkeena. Lisäksi tutkimuksella haetaan vastauksia aluetaloudellisiin vaikutuksiin ja ilmiöihin, ja miten Joensuun seudullisissa ja maakunnallisissa strategioissa visiot ovat nähtävissä sekä ovatko strategiset visiot linjassa valtakunnallisten ruokapoliittisten selonteiden kanssa. Valikoidut teemat ja haastattelukysymykset perustuvat opinnäytetyön kuvion 1. viitekehukseen, eli tutkittavasta ilmiöstä jo tiedettyyn sekä tutkituun tietoon (Tuomi & Sarajärvi 2009). Analyysin tavoitteena on ymmärtää Pohjois-Karjalan kuntaruokapalvelujen luomustatusta, valmiutta, tahtotilaa ja haasteita valtakunnallisiin ruokapoliittisiin linjauksiin verrattaessa.

2.2 Toimeksiantaja

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Helsingin yliopiston ja Luonnonvarakeskuksen yhteinen asiantuntijaorganisaatio eli Luomuinstituutti. Luomuinstituutin johtaja, professori Pirjo Siiskonen edustaa toimeksiantajaa. Luomuinstituutti tukee toiminnallaan kotimaisen luomutuotannon vahvistumista koko ruokaketjus-

sa tutkimuksen, tiedeviestinnän, kehittämishanketoiminnan ja koulutuksen avulla.

Lähi- ja luomuruokaketjujen osalta Luomuinstituutin yhtenä tehtävänä on tuottaa muun muassa hankkeiden avulla tehtyjä selvityksiä. Vuonna 2014 Luomuinstituutti julkaisi Etelä-Savon ammattikeittiöistä tehdyn selvityksen, joka tutki Vaikinnuttaminen -hankkeen alla luomuraaka-aineiden käyttöä alueella (Järvinen 2014). Lisäksi Ruralia-instituutti toteutti vuonna 2014 Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelman rahoittaman Työtä- ja hyvinvointia -tutkimuksen, jolla kartoitettiin valtakunnallisesti lähiruoan aluetaloudellisia vaikutuksia.

Tämä opinnäytetyö antaa tietoa julkisten ruokapalvelujen ”luomuisuudesta” Pohjois-Karjalassa. Toimeksiantaja saa tutkimuksesta omassa työssään hyödynnettävää vertailutietoa julkisten ruokapalvelujen ja päättäjien suhtautumisesta luomuun tässä maakunnassa. Toimeksiantaja voi jatkossa teettää vastaavia selvityksiä myös muissa maakunnissa.

2.3 Keskeiset käsitteet

Luomu on luonnonmukaista tuotantoa, jonka viljely, karjankasvatus sekä elintarvikkeiden jalostus on tuotettu ympäristöä säästäten sekä hyvinvointia ja terveyttä kunnioittaen ilman keinotekoisia lannoitteita ja torjunta-aineita sekä eläinantibiootteja. Luomuruoan maku on peräisin aidoista luonnonmukaisista raaka-aineista, ilman turhia lisäaineita. Tehostettaessakin tuotantoa pyritään ylläpitämään prosessiin kuuluvien osatekijöiden ekologinen ja luontoa kunnioittava harmonia. (Kurunmäki ym. 2012.)

Tuotannon periaatteet ja määritelmät, ekologinen ja kestävä, tukevat kestävän kehityksen perustaa. Kansainvälinen luomujärjestö IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) määritelmän mukaan luonnonmukainen tuotantotapa perustuu terveyden, ekologian, oikeudenmukaisuuden ja huolenpidon periaatteisiin. Karjankasvatuksessa huomiolla ovat elinolot ja olosuhteet sekä ruokinta, joka ei sisällä geenimuunneltua (GMO) rehua. Onnis-

tuneeseen ja luonnolliseen lopputulokseen päästään vuoroviljelyllä sekä elope-
räisellä lannoitteella, ympäristöä kunnioittaen. (Evira 2015a; Portaat luomuun
2012a.)

Luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintar-
vikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta
parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luon-
nonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen
standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon kulutta-
jien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja
luonnollisin menetelmin. (Neuvoston asetus (EY) 834/2007.)

Luonnonmukaista toimintaa Suomessa valvoo, ohjaa ja suunnittelee elintarvike-
turvallisuusvirasto Evira. Toiminnan valvonnan takana on luomulainsäädäntö,
jonka tavoitteena on taata luomuelintarvikkeiden luonnonmukainen koostumus
sekä edistää tuotantoketjujen oikeudenmukaista myyntiä ja markkinointia. Luo-
mutuotteen tunnistaa aina luomumerkinnöistä ja luomuviesteistä. Luomulain-
säädännöllä määritellään vähimmäisvaatimukset koko EU:n alueella luonnon-
mukaisesti tuotettujen ja markkinoitavien maataloustuotteiden ja
elintarvikkeiden tuottamiseen. Luomumaatilat kuuluvat paikallisen ELY-
keskuksen valvontaan. ”Valvonta ylettyy pellolta pakkaukseen.” (Evira 2015a.)

Pakollista pakkausmerkintää, EU:n luomutunnusta Eurolehteä, saa käyttää
vain pakatuissa luomutuotteissa sekä esitteissä ja mainonnassa. Pakkauksien
luomumerkintää varten tuottajalta vaaditaan luomuperehtyneisyyttä. Luomuval-
vontajärjestelmässä luonnonmukainen tuottaminen on valvottua. Pakollisen Eu-
rolehden yhteydessä on ilmoitettava valvontalaitoksen tunnusnumero ja tieto
tuotteiden raaka-aineiden alkuperästä. Tuotettu Suomessa – merkintä vaatii
tuotteelta 98 %:n suomalaisuuden. (Evira 2014a; Portaat luomuun 2012bc.)



Kuva 1. EU:n luomutunnus, Eurolehti. (Evira 2014a).

”**EU:n virallisen**, vuonna 2010 voimaan tulleen **luomutunnuksen** käyttö rajoituu EU:n alueella luomutuotteisiin, joiden tunnuksen alkuperäistä mallia tai tarkoitusta, ei ole muutettu. Eurolehteä ei saa käyttää luonnonvaraisesta metsästyksestä tai kalastuksesta saatavissa tuotteissa, eikä niin ikään elintarvikejalosteissa, jotka eivät täytä 95 % luomustatusta. Lisäksi elintarvikkeista puhuttaessa pois luetaan viinit, vaikka niiden valmistuksessa olisi käytetty luonnonmukaisesti tuotettuja rypäleitä.” (Evira 2014a.)

”Eurolehden lisäksi luomutuotteissa voidaan käyttää myös muita virallisia sekä epävirallisia eri organisaatioiden ylläpitämiä luomumerkkejä. Luomutuotteita tai palveluita markkinoidessa täytyy huolehtia siitä, ettei tahattomasti tai tahallisesti johda kuluttajaa harhaan. Sana ”luonnollinen” ei viittaa luomuun, toisin kuin sana luonnonmukainen. Luonnonmukainen ilmaisu on suojattu koko EU:n alueella kielestä riippumatta. Sanan voi halutessa lyhentää, tarkoittaen viestin alkuperäistä tarkoitusta, kuten luomu, bio, org tai eko, yhdistettynä tai itsenäisenä merkintänä.” (Evira 2014a.)



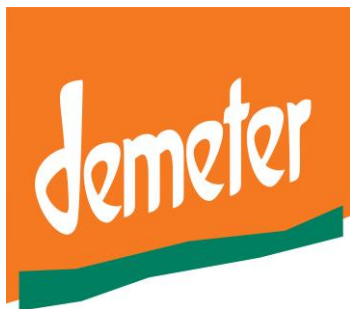
Kuva 2. Aurinkomerkki (Evira).

Aurinkomerkillä tuottaja viestii valvotusta, luonnonmukaisesta toiminnasta. Toimintaa voi olla tuottaminen, valmistaminen tai valmistuttaminen, pakkaaminen sekä maahantuonti, suomalaisen viranomaisen valvomassa luomuvalvontajärjestelmässä. Aurinkomerkin myöntämiseksi toiminnan täytyy olla 95 % luonnonmukaista. Valvonta ei takaa tuotteelle kotimaisuutta, vaan luomustatuksen. Merkin omistaa maa- ja metsätalousministeriö. (Evira 2015b.)



Kuva 3. Leppäkerttumerkki (Luomuliitto).

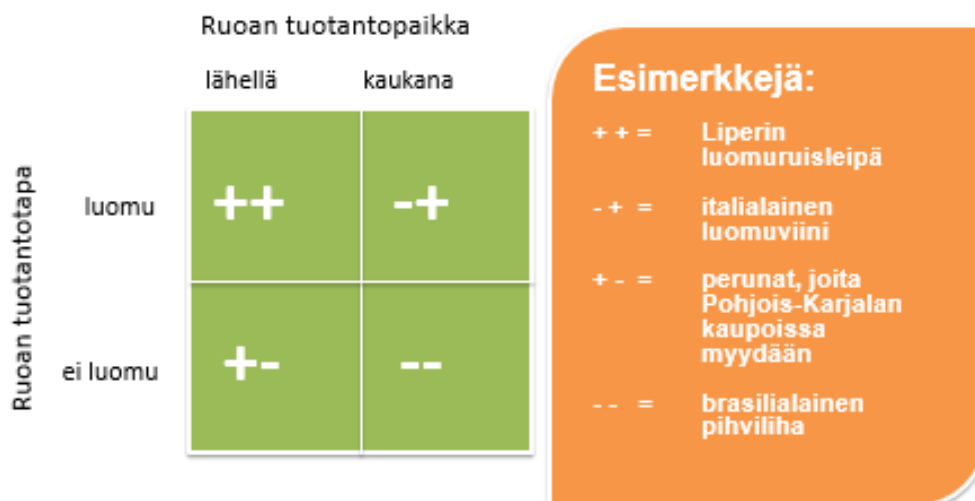
Epävirallisia luomumerkintöjä ovat muun muassa Luomuliiton omistama **Leppäkerttumerkki**, joka viestii 100 % kotimaisuusasteesta alkutuotannossa ja 75 % jalosteissa. Merkki myönnetään luomuliiton tuotantoehtojen mukaan tuotteille tuotteille ja sitä käytetään virallisen Eurolehden rinnalla. Merkillä voidaan viestiä lisäksi alueellista tuotantoa. (Suokas 2012.)



Kuva 4. Demeter-tuotemerkki (Biodynaaminen yhdistys).

Kansainvälisen epävirallisen biodynaamisen tarkastus- ja **tuotemerkin** saamiseksi tuotteelle, on viljelijän täytettävä sille asetetut luonnonmukaiset biodynaamiset kestävän käytön kriteerit, valvottujen Eviran ohjeiden mukaisesti. Biodynaamisella viljelyssä haetaan luomun tavoin ravitsemuksellisesti laadukkaan ekologisen monimuotoisuutta, vastuuta ja yhteistyötä. Tuotemerkki kulkee nimellä Demeter. (Biodynaaminen yhdistys.)

Lähiluomu on tuoretta, lähellä tuotettua, joka edistää paikallistaloutta ja työllisyyttä sekä ruokakulttuuria luonnonmukaisien tuotantotapojen periaatteilla. Lähiluomuruokatuotannon tarkoituksena on markkinoida ja hyödyntää oman alueen luomuraaka-aineita ja mahdollistaa kulutus paikallisesti ruokailun, vähittäiskaupan tai suoramyyntin välityksellä kestävästi. Omalla alueella tarkoitetaan kuntaa, maakuntaa tai talousaluetta. Lähiluomuruokaa suosimalla voidaan tukea lähiympäristön luomuraaka-aineiden viljelyä ja jalostusta. Tämä edistää kotiseudun hyvinvointia ympäristöystävällisesti, mutta ennen kaikkea takaa tuoreiden ja tutkitusti terveellisten luomuraaka-aineiden saannin vuodenaikojen ja sesonkien mukaisesti. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013; Siiskonen 2014.) Kuva 5. havainnollistaa aluetaloudellisen ja ympäristöystävällisen ekologisen lähiluomuruoan edut.



Kuva 5. Luomuruokaa, lähiruokaa vai luomulähiruokaa (Siiskonen 2014).

Kuljetusmatkojen lyhentyminen ja ruoan jäljitettävyys takaa ruoan korkean laadun. Pilaantuneet tuotteet ja käsittelyvirheet ovat helposti reklamoitavissa. Lisäaineita ei tarvita, fossiilisten polttoaineiden sekä pakkausmateriaalinen käyttö niin ikään vähenee. Ruoan tarina, tekijät ja tuottaminen kiinnostavat kuluttajaa. Ruoan alkuperän lisäksi halutaan tietää tuotantotavoista ja tiloista. (Syväniemi 2014; Okker-Blom 2009, 19.)

Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen kaikille ammattikeittiöille suunnattu sähköinen ohjelma, joka ohjaa ja kannustaa eritavoin luomun käytön lisäämiseen ja kestävään, ympäristöä säästävään toimintaan. Ohjelmaan liittyminen on ollut maksutonta vuoden 2014 loppuun saakka. Vuoden 2015 alusta vuosimaksut ovat porrastettu tasojen mukaan (1-3. luokka). Ohjelman ylläpitämisestä vastaa EkoCentria, joka toimii Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa. Rahoituksesta vastaa Maa- ja metsätalousministeriö. (Portaat luomuun 2012d.)

Portaat luomuun -ohjelma neuvoo organisaatioita suunnitelmalliseen, päätöksiin nojautuvaan sitoutumiseen ja sitä kautta luotettavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan. Päätöksien jälkeen ohjelma asettaa ammattikeittiöille erilaisia vaatimuksia ja suosituksia luomuvalmentautumisen sekä -kehittymisen suhteen. Ohjelmaan liittyneiden organisaatioiden sekä keittiöiden yhteystiedot ja taso näkyvät sivustolla, ellei tätä ole liittymisen yhteydessä kielletty. Ohjelmaan liittyneiden lukumäärä, (päiväyksellä 30.11.2015 yhteensä 2271), näkyy reaaliaikaisesti Portaat luomuun -sivustolla. (Portaat luomuun 2012de.)

Geenimuunneltu (GMO) rehu on osaltaan hyväksyttyä keinotekoisia orgasmia, jota käytetään joidenkin valmistettavien tuotteiden (muun muassa soija ja maissi) rehuissa. Käyttöön ja merkintään liittyy rajoitteita sekä huomioita. Luomutuotannossa geenimuuntelua (GMO) ei sallita. (Evira 2015c.)

Hankintapolitiikan tavoitteena on tukea yhteiskunnan etuja julkisten hankintojen osalta. Hankintojen lainsäädäntöä säännöstelee tiukasti kansalliset ja kansainväliset säädökset ja asetukset. Hankintojen lainsäädäntö koskee hankintamenettelyä, tarjouspyyntöasiakirjojen muotoseikkoja, hankintailmoituksia sekä sopimuksien allekirjoituksia. Vuonna 2007 uudistettu hankintalaki julkisista hankinnoista (348/2007), velvoittaa julkisen hankintatoimen kilpailuttamaan hankinnat avoimen tehokkaasti ja tasapuolisesti, ketään syrjimättä. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015.)

Tasapuolisen kilpailuttamisen tavoitteena on lisätä yrityksien ja palveluntarjoajien kilpailukykyä markkinoilla sekä julkisen sektorin taloudellisten varojen maksimoivaa hyötysuhdetta. Kansallisen lainsäädännön lisäksi hankintayksiköiden on noudatettava hankinnoissaan EU:n direktiivin ja Maailman kauppajärjestön julkisia hankintoja koskevaa GPA-sopimusta. Hankintayksiköiden maksuton, työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämä sähköinen ilmoituskanava HILMA, on kilpailutuksien reaaliaikainen toimiva työkalu. Työkalu toimii lainsäädännön periaatteiden mukaisesti. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015; HILMA julkiset hankinnat.)

3 Luomun markkinaosuus sekä saatavuus

3.1 Luomumarkkinat

Luomumarkkinoita kasvatettaessa ja toisaalta myös luomun tuomisessa julkisiin hankintoihin, on tiedostettava kuluttajien todellinen kulutuskäyttäytyminen. Tuottajien tulisi pyrkiä takaamaan saatavuus sekä luotettavan laadukkaat ja tuoreet raaka-aineet, jotta ruokapalvelujentuottaja pystyisi omalta osaltaan takaamaan asiakkaille palvelun mukaisia, ravitsemuksellisia ja budjettiin soveltuvia puhtaan turvallisia annoksia. Markkinointiviestinnässä tuottajien ja jalostajien tulisi kiinnittää huomiota niihin asioihin, jotka luomuruoassa on parempia verrattaessa muihin saman lajikkeen tavanomaisiin tuotteisiin, kuten esimerkiksi ympäristön säästämistä, terveellisyyttä ja maukkautta. (Rajala 2014, 441.)



Kuva 6. Luomumarkkinat (Pro Luomu ry 2015c).

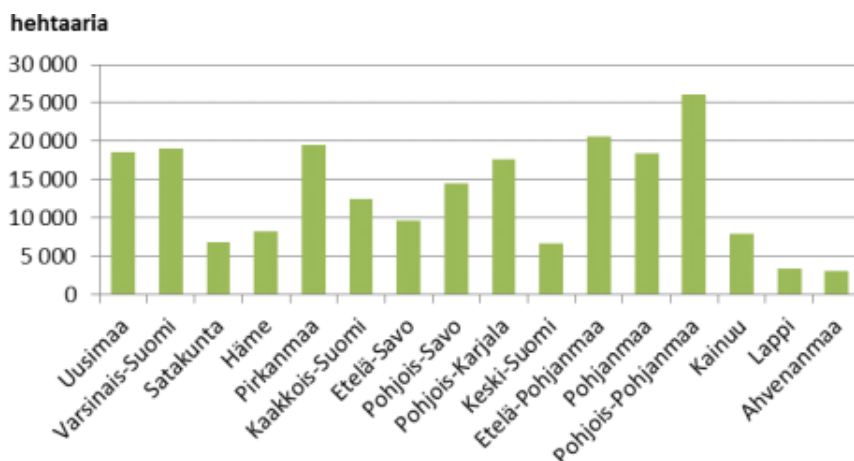
Arvostuksen kasvu ei ainakaan toistaiseksi ole nähtävissä kotimaisen luomuruoan markkinaosuudessa, koska 40 % luomuvälikoiman tuotemerkeistä on tuontitavaraa (Maa- ja metsätalousministeriö 2014). Luomu- ja lähiruoan markkinaosuuden kehittymisen esteenä nähdään myös tuotevälikoiman heikko kehittyminen, etenkin leipien, pakasteiden, maitotaloustuotteiden ja lihavalmisteen suhteen sekä korkea hinta ja myös saatavuus. Tiukasta taloustilanteesta huolimatta kotimaisessa luomutuotannossa on kuitenkin nähtävissä kasvua ja kehi-

tystä luomuviljelyssä, samoin kuin luomumaidon ja -kananmunien tuotannossa. Pro luomu ry:n (2015a) arvion mukaan Suomen luomumarkkinat kasvoivat viisi prosenttia vuonna 2014 tiukasta taloustilanteesta huolimatta. Kuten (kuva 6) voidaan havaita, vuodelle 2015 myyntitavoitteeksi on asetettu 330 miljoonaa euroa. (Pro luomu ry 2015b.)

Jatkojalostuksen kehittyminen on nähtävissä luomuvihannesten ja -marjojen markkinoiden heikossa kasvussa. (EkoCentria 2014). Vuonna 2014 luomukotieläintiloja Suomessa oli yhteensä 825 kappaletta. Tilastojen mukaan luomukotieläintilat tuottavat eniten naudanlihaa, ja sen jälkeen tulevat sian- ja broilerinliha. Luomulihan osuus koko Suomen lihatuotannossa on alle prosentin. Luomumaitoa tuotetaan myynnin ja markkinoiden mukaan kaikista eniten. Lisäksi luomukananmunien osuus on merkittävästi kasvanut. Luomutuotannon kasvua odotetaan niin kasvisten ja vihanneksien, kuin hiutaleidenkin osalta. (Pro Luomu ry 2015c.)

3.2 Luomutuotanto Pohjois-Karjalassa

Pohjois-Karjalan luomukärkituote on luomumaito. Naudanlihaa ja viljaa tuotetaan kohtuullisen hyvin. Vuonna 2014 Pohjois-Karjalassa luomueläintuotantotilojen osuus oli 11,2 % valtakunnallisesta luomueläintuotannosta. Lypsylehmän osuus oli 6,7 % koko maan luomumaitotuotannosta. Sen sijaan luomuvihanneksia ja kasviksia ja lampaanlihaa tuotetaan menekkiin nähden melko vähäisesti. Sianlihaa ei ole alueella saatavana lähiluomuna. Pohjois-Karjalan luomutuotantoon kuuluvat myös luomumarjat, kuten mustaherukka ja mansikka, sekä luomuhunaja, joiden jalostusta voidaankin pitää valtakunnallisesti tilastollisesti ykkösenä. Vuonna 2014 Pohjois-Karjalassa oli 25,7 % koko maan luomumehiläispesistä. Lisäksi alueella viljellään kohtalaisen hyvin luomurypsiä. (Evara 2014c.)



Kuva 7. Luomuala eri maakunnissa. (Pro Luomu ry 2014c).

Luomutiloja Suomessa vuonna 2014 oli 4 239, mikä on seitsemän prosenttia kaikista maatiloista. Luomuviljeltyä peltoalaa Suomessa oli 215 714 hehtaaria eli vajaa kymmenen prosenttia koko maan peltoalasta. Vuonna 2014 Pohjois-Karjalassa alkutuotannon luomutoimijoita oli 332 kappaletta, joista maatiloja 317. Luomutilojen määrä vastaa 14,7 % koko maakunnan maatiloista. Luomuviljeltyä peltoalaa alueella oli 17 971 hehtaaria (kuva 7.). Luomuviljelyn peltoala vastaa 21,2 % maakunnan peltoalasta. Yhtä suuriin suhteellisiin osuuksiin yltää Kainuu, jossa tilojen ja hehtaarien kokonaismäärä on Pohjois-Karjalaa vähäisempi. (Evira 2014b.)

Luomujalostuksen kehittyminen koetaan kasvun kannalta merkittävänä osatekijänä. Pohjois-Karjalan alueella luomuvälvontaan kuuluu 14 elintarvikeyritystä, joissa jalostusaste on heikko. Satunnaisesti jalostuksessa on erilaiset jauhot ja siitä valmistettu leipä, juurekset ja niistä valmistetut kasvissoseet sekä kuivatut yrtit. Valtaosa luonnonmukaisista elintarvikeryhmistä puuttuu luomujalostuksesta. Kehitystä halutaan tapahtuvan muun muassa säilykkeiden tuotevalikoimassa, maitotaloustuotteiden jalostuksessa ja etenkin makeiden kahvileipien tuotannossa. (EkoCentria 2014c.)

4 Luomututkimuksia

4.1 Suurkeittiötutkimus

Taloustutkimus Oy:n tekemä valtakunnallinen suurkeittiötutkimus kartoitti muun muassa luomun raaka-aineiden käyttöä ja käyttöastetta Suomessa. Vuosittaisien Suurkeittiötutkimusten tavoitteena on selvittää ammattikeittiö henkilöstön näkemyksiä yhteistyökumppaneista sekä eri sidosryhmistä sekä kokonaisuudessaan suurkeittiöalan suuntauksia. Tutkimukseen osallistui 601 ammattikeittiötä. Tutkimus toteutettiin kirjekyselynä syksyllä 2013. Haastateltavina olivat hankinnoista vastaavat suurkeittiöalan esimiehet. Kysely kohdistettiin ammattikeittiöihin, jotka valmistavat vähintään 50 annosta päivässä. Vastaajista (42 %) oli pääkaupunkiseudulta. (Taloustutkimus Oy 2013.)

Kyselyn perusteella lähes puolet (42 %) koki, ettei ruokahävikin määrä ole hallinnassa ja jopa 80 % vastaajista koki, että raaka-aineiden hinnan kehitys sekä käytettävissä olevat työaikaresurssit (56 %) lisäävät valmisruokatuotteiden käyttöä ruoanvalmistuksessa. Raaka-aineiden hinnan nousu vaikuttaa suoranaisesti ruokalistasuunnitteluun. Taloustutkimuksen mukaan luomun hinta on päällimmäinen syy, miksi luomuraaka-aineita ei hankinta. Jopa puolet kyselyyn osallistuneista koki luomuraaka-aineiden hinnan korkeaksi. Tavarantoimittajien toimintaan toivotaan lisää osaamista ja varmuutta, kuten tuotetietouteen ja toimituksiin, hinta-laatusuhteen sekä tuotteiden jalostuskehitykseen, unohtamatta tuoteturvallisuutta. (Taloustutkimus Oy 2013.)

Kyselystä ilmeni, että 41 % ammattikeittiöistä haluaisi tulevaisuudessa lisätä luomuraaka-aineita ruoanvalmistukseen. Kyselyn perusteella luomuraaka-aineiden päivittäinen käyttö on harvinaista ammattikeittiöissä. Viikoittain ruoanvalmistuksessa luomuraaka-aineita käyttää vain 25 % kyselyyn vastanneista. Suurin osa kyselyyn vastanneista ei käytä luomua lainkaan. Käytetyimmäksi raaka-aineiksi nousee kyselyssäkin vilja- ja maitotuotteet sekä kasvikset ja vihannekset. Luomumarjoja ja -hedelmiä toivotaan hankintoihin kattavammin. (Taloustutkimus Oy 2013.)

4.2 Luomun hintavertailu ammattikeittiöissä

Pro luomu ry:n ja Portaat luomuun teettämä luomuhintavertailu valmistui vuonna 2013. Tutkimuksen toteutuksesta vastasi Laurea ammattikorkeakoulu. Tutkimuksen tavoitteena oli saada lisäystä julkisten ruokapalvelujen luomuraaka-aineiden käyttöasteeseen sekä ravitsemuksellisen lisäarvon viestintään muun muassa ravitsemissuosituksia apuna käyttäen. Tutkimuksen mukaan hintaero esikäsiteltyjen pakastekasvisten, ja tavanomaisten esikäsiteltyjen kasvisten välillä on olematon. (Paananen 2013.)

Tutkimus tehtiin yhden todellisen ruokalistan pohjalta. Tutkimuksessa todetaan, ettei luomuraaka-aineiden hankinnoissa havaittu ongelmia, sekä kotimaisia että ulkomaisia tuoreita ja pakastettuja luomuraaka-aineita oli saatavilla. Ruokalistasta tehtiin kolme eri versiota. Ruokalistan annoksen raaka-ainekustannukset tavanomaisen ja luomun välillä olivat laskennallisesti 0,02 - 0,36 euron välillä. (Paananen 2013.)

4.3 Luomu Pohjois-Karjalassa Ekotassu -hanke

Pohjois-Karjalassa toteutetun Ekotassu-hankkeen, tavoitteena oli ensisijaisesti kehittää ja vahvistaa paikallis- ja luomuelintarvikeketjun yhteistyötä sekä luomustatusta. Näillä toiminnoilla halutaan nostaa lähiruoka kestävästi alueen ruokapalveluihin. Hankkeen oleellinen tavoite on tarjota kysyntää vastaava tuotevalikoima alueelle. Hankkeen alla alueella järjestettiin erilaisia kampanjoita, messuja tuottajien yhteistoiminnalla sekä kehitettiin tuotantoa asiakaslähtöiseksi. Lisäksi erilaiset kehitystyöt vahvistivat hanketta. Hankkeen yhteydessä tehtiin selvitys Pohjois-Karjalan aluetaloudellisen luomuelintarvikkeen merkityksestä alueen ammattikeittiöissä. Selvitys toteutettiin Savon koulutuskuntayhtymän sähköisen tiedonkeruujärjestelmän avulla 23.9 – 31.10.2013 välisenä aikana. Kysely lähetettiin kaikille Pohjois-Karjalan alueella toimiville ammattikeittiöille. Kysely tavoitti julkisen sektorin ruokapalvelupäälliköt ja esimiehet yksityisiä toimijoita kattavammin. (Pro Agria 2014; Arolaakso 2013.)

Kyselystä saatujen vastausten perusteella Arolaakso (2013) totesi heikon vastausprosentin 18,29 %, kertovan osaltaan luomutuotteiden arvostuksen puutteesta alueen ammattikeittiöissä. Selvityksen mukaan vastaajista 44,4 % käyttää jatkuvasti luomutuotteita. Päivittäinen käyttö perustuu luomuviljatuotteisiin (26,7 %) sekä luomujuureksiin ja -kasviksiin (20 %). Selvityksen mukaan luomuviljatuotteet (13,3 %), sekä luomumarja ja -hedelmä (13,3 %) ovat ruokalisalta viikoittain. Kuukausittain alueen ammattikeittiöissä käytetään edellä mainittujen lisäksi luomumaitoa ja -maitovalmisteita (13,3 %) sekä luomulihat tuotteita (13,3 %). Portaat luomuun -ohjelmaan on liittynyt selvityksen mukaan 33,4 % vastaajista. (Arolaakso 2013.)

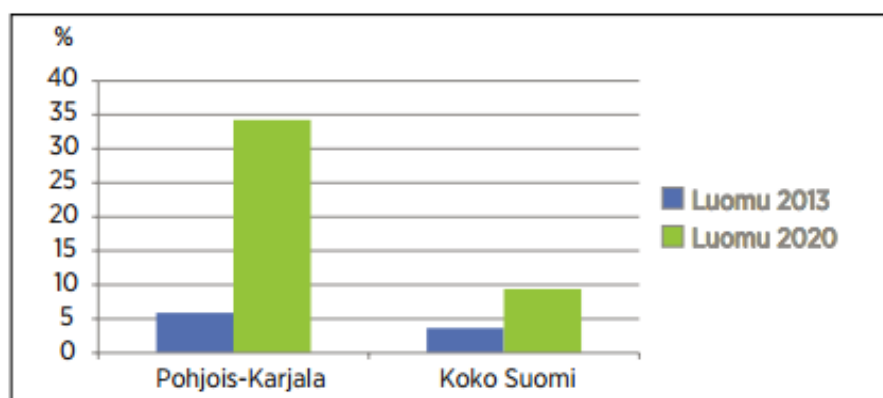
Selvitys arvioi puutteellisen jalostusasteen vaikuttavan oleellisesti hankintoihin. Huomion arvoisena asiana selvityksessä nähdään aluepoliittisesti luomun strateginen statusheikkous. Kyselyyn vastanneista vain 26,7 % ilmoitti, että kunnassa tai organisaatiossa on tehty strateginen päätös luomutuotteiden lisäämiseksi elintarvikehankintoihin ja tätä kautta ruokapalveluihin. Vastauksista ilmeni myös, että vain harva aikoo lisätä luomutuotteiden käyttöä lähitulevaisuudessa. Positiivisena selvityksessä nähtiin kuitenkin 5 % lisäys sen hetkisestä tasosta. Kehitystä on selvityksen mukaan nähtävissä luomun käytön suhteen kouluruokailussa sekä vanhustenpalveluissa. (Arolaakso 2013.)

4.4 Työtä ja hyvinvointia! -tutkimus

Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelman rahoittama Työtä- ja hyvinvointia -tutkimus kartoitti valtakunnallisesti lähiruoan taloudelliset vaikutukset ja käyttöä edistävät toimenpiteet julkisissa ammattikeittiöissä vuonna 2014. Tutkimukseen osallistui valtakunnallisesti merkittävä määrä erilaisia elintarvikealan yrityksiä sekä useita julkisia hankintarengasorganisaatioita. Tutkimuksen toteutuksesta vastasi Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti. Tutkimuksella tavoitteena oli edistää lähiruokahankintoja. Tutkimuksen tulokset on raportissa jaoteltu maakunnittain. (Viitaharju, Määttä, Hakala & Törmä 2014, 5.)

Pohjois-Karjalan perinteinen maatalous ja ruokakulttuuri ovat kokeneet rakenteellisia muutoksia vuosien saatossa. Tilallisten vähentyessä peltoalan koko on kasvanut ja tilat ovat muuttuneet tuottavimmiksi. Rakennemuutokset ovat kuitenkin vähentäneet kokonaistuotantoa oleellisesti ja kotieläintuotanto on keskittynyt nautaeläintalouteen. Maakunta tuottaa luomumaidon ohella maitoa ja maitotaloustuotteita kohtuullisen hyvin. Ruokakulttuuri elää Pohjois-Karjalassa voimakkaasti ja maakunnan raaka-ainetuotantoa sekä -jalostusta pidetäänkin edelläkävijänä. (Viitaharju ym. 2014, 116.)

Elintarvikkeita Pohjois-Karjalassa tuotetaan pienyritysten voimalla, eikä hiljentymistä tuotannossa ole havaittu. Raportin mukaan paikkakunnan elintarvikeyritykset suosivat elintarvikehankinnoissa oman alueensa tuotteita ”lähituotteita”, keskimäärin 54 % raaka-aineista on oman maakunnan tuotantoa. Tästä halutaankin pitää kiinni ja jopa 76 % vastaajista uskoo lähiraaka-aineiden kestävään hankintaan. Käytön lisäämistä rajoittavat muun muassa saatavuus, hinta ja laatu. Tuotteiden markkinat keskittyvät pääasiassa kotimaiseen myyntiin ja paikallisesti oman maakunnan tuotteita jää keskimäärin vain 28 % tuotannosta Pohjois-Karjalan alueelle. (Viitaharju ym. 2014, 117.)



Kuva 9. Pohjois-Karjalan elintarvikeyritysten luomutuotannon osuus vuosina 2013 ja 2020. (Viitaharju ym. 2014, 119).

Luomutuotannon osuus Pohjois-Karjalan elintarvikeyrityksissä on vain 6 %. Raportin mukaan luomutuotannossa on odotettavissa kasvua, ennuste lupaa jopa 34 % kasvua vuoteen 2020 mennessä (kuva 9). Kasvua heikentävät tekijät ovat

luomuraaka-aineiden korkea hankintahinta sekä myyntihinta. Lähiluomumarkkinoiden kehittyminen tulevaisuudessa nähdään kuluttajälhtöisesti. Lähiruoka on maakunnassa jo saavuttanut vahvan aseman. Luomun kysynnän uskotaan kasvavan muun muassa terveysihannoinnin sekä ekologisten näkökantojen vaikutuksesta. (Viitaharju ym. 2014, 119.)

Elintarviketuotannon kehitykseen vaikuttavat lisäksi muuttuvat trendit, ruokakulttuurien sekoittuminen ja sitä kautta tuotevalikoimien kasvu. Kiristyvän taloustilanteen odotetaan vaikuttavan ostovalmiuksiin ja kiristävän kilpailua entisestään. Maakunnan asukasmäärän lasku ja ikärakenne vaikuttaa oleellisesti lähiruokamyyntiin. Lisäksi lainsäädännöllä sekä poliittisilla päätöksillä odotetaan olevan vaikutuksia muun muassa luomuelintarvikkeiden kysyntään. (Viitaharju ym. 2014, 121.)

5 Kunnalliset ruokapalvelut

5.1 Pohjois-Karjalan kunnalliset ruokapalvelut

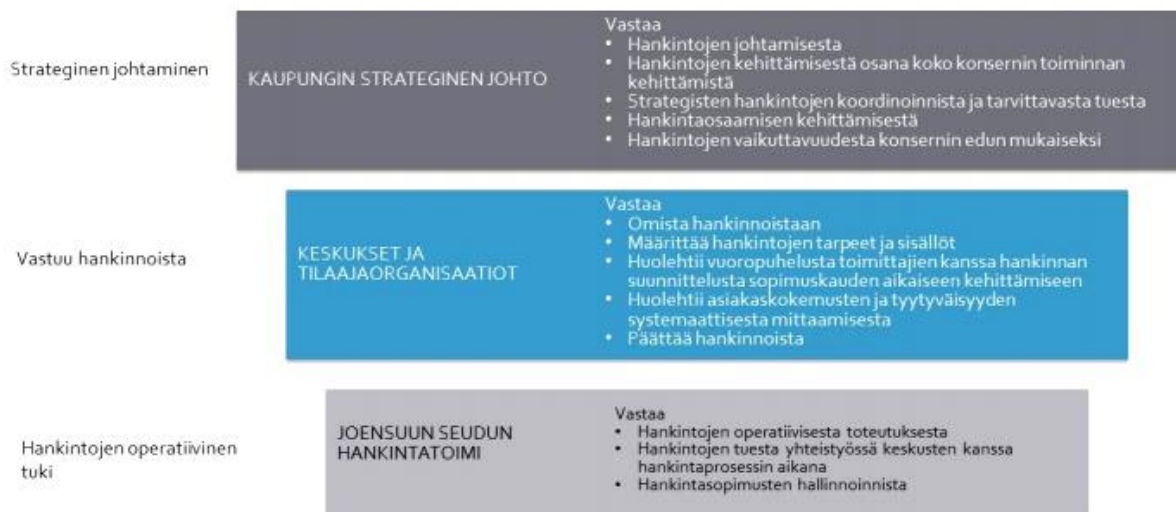
Pohjois-Karjala on maakunnallisesti jakautunut kolmeentoista kuntaan. Näistä kaupunkeja ovat Joensuu, Kitee, Lieksa, Nurmes ja Outokumpu. Jäljelle jäävät, eli Ilomantsi, Juuka, Kontiolahti, Liperi, Polvijärvi, Rääkkylä, Tohmajärvi ja Valtimo ovat kuntia. Ruokapalveluja tai ruokahuoltoja on maakunnassa yhteensä 12. Maakunnan ruokapalvelujen asiakkaita ovat päiväkotilapset, esikoululaiset, peruskoulun oppilaat, lukion opiskelijat, tukipalveluasiakkaat, ikääntyneet, terveyskeskusten ja hoivakotien sekä kunnan/kaupungin henkilökunta. Asiakas-kunta kattaa koko elinkaaren. Nettobudjetoitujen yksiköiden tavoitteena on tuottaa taloudellisesti ja kustannustehokkaasti hyvää, ravitsemuksellisesti laadukasta, ympäristöystävällistä, maistuvaa ruokaa.

Opinnäytetyössä tehdyssä haastatteluissa kävi ilmi, että maakunnan ruokapalvelut hoidetaan suurimmaksi osaksi kunnan omana palveluna, yksikkönä, teknisen toimen alaisuudessa, yleishallinnon tai sivistystoimen/palveluiden alla.

Ruokapalveluiden esimiehinä toimii ruokapalveluesimiehiä, ruokapalvelupäälliköitä, esimiehiä sekä emäntiä. Toimintaa on myös yhdistetty siivouspalvelujen kanssa. Ruokaa valmistetaan tuotanto-, valmistus- tai keskuskeittiöissä. Opin- näytetyön haastatteluun osallistuneiden kuntien/kaupunkien ruokatuotanto aset- tuu 1 000 ja 10 000 annokseen päivässä. Koko Pohjois-Karjalaa tarkasteltaes- sa, Ekotassu-hankkeen selvityksen mukaan annoksia julkisen- ja yksityisenpuolen ammattikeittiöissä vuorokaudessa valmistetaan eniten opetus- toimelle. (Arolaakso 2013).

5.2 Haastavat luomuhankinnat maakunnan ruokapalveluissa

Maakunnan ruokapalvelut kuuluvat hankintojen osalta, Joensuun kaupungin or- ganisaatioon, joka vastaa seudullisesti keskitetyistä tavara- ja palveluhankin- noista, erillisenä hankintatoimena. Hankintatoimen yhteishankintayksikön tehtä- vänä on olla yhteistoimintasopimuksen tehneiden 14 kunnan sekä 13 kuntayhtymän hankintasopimuksien ja puitejärjestelyjen organisaattori. (Haka- nen 2015, 34.)



Kuva 11. Hankintojen strateginen johtaminen ja organisointi. (Joensuu kaupunki 2014)

Luomuhankintoja suunniteltaessa ja budjetoitaessa toiminnan tulisi olla vuoropuheista. Luomutuottajat ja jalostajat kutsuvatkin aika ajoin ruokapalveluesimiehet ja kunnan päättäjät yhteen. Yhteistapaamiset tuovat tuottajille ja jalostajille kehitysideoita sekä tietoa ruokapalvelun tarpeista, muun muassa keittiöiden valmiuksista ja organisaation tahtotiloista. Ruokapalveluesimiehet saavat tietoonsa tarjonnan lisäksi uutuudet sekä mahdollisesti tuottajan visiot tulevaisuudesta. ”Elintarvikekilpailutuksien infotilaisuudet”, kuten haastattelussa yhteistapaamiset nimettiin, koetaan tärkeäksi muun muassa budjetointia tehdessä. Hankintatoimella on oleellinen merkitys tuotannosuunnittelussa. Onnistuneet käytännöt pohjautuvat yksikön toimintaohjeisiin ja hankintasopimuksen saumattomaan yhteistyöhön (Kinnunen 2015, 58).

Puhelinkeskustelu (24.11.2015) hankintatoimen elintarvikevastaavan Salla Koken kanssa selvensi hankintarenkaan toimintoja ja luomuhankintoja. Luomuhankinnoissa puitejärjestelmällä kilpailutetaan suosituimmaksi määritellyt tuotteet. Hankintarenkaan hankintojen kilpailutuksiin ovat kaikki sopimustoimijat tervetulleita. Hankintatoimen elintarvikevastaavan mukaan osallistuminen näihin kilpailutuksiin on ollut aktiivista. Puhelinkeskustelun selvä viesti oli, että osallis-

tumalla elintarvikehankintojen kilpailutuksiin, voi ostoskorien sisältöihin ja sopimushinta valikoimaan vaikuttaa. (Kokko 2015.)

Hankintatoimen toiminta perustuu sopimusasiakkaiden hankintatoimintojen organisointiin ja mahdollistamiseen taustavaikuttamisella. Hankintapäätökset tekee kuitenkin jokainen ruokapalvelun toimija itse. Luomuhankintoja voidaan toteuttaa jokaisen kunnan strategian mukaisesti. Tuottajan ja jalostajan kanssa on lupa neuvotella tuotteista. Hankintatoimen elintarvikevastaavan mukaan käyttäjäkokemuksen kautta kasvatetaan vuosi vuodelta kattavaa lähiruokaraaka-aine, sekä lähiluomuraaka-aine valikoimaa osaksi ostoskorien hankintasopimuksia. Mikään ei estä hankkimasta volyymisopimusten ulkopuolelta marginaalituotteita, vaan siihen jopa kannustetaan aluetaloudellisista näkökulmista. (Kokko 2015.)

Hankintasopimuksissa on tälläkin hetkellä pientuottajia, joille ei ole asetettu määräsidoonaisuuksia. Ensi vuonna muuttuva hankintalaki mahdollistaa vielä joustavammin hankintojen laajentamisen juuri pientuottajiin. Hankintaraja, eli kynnyisarvo on tällä hetkellä 30 000 euroa ja ensi vuonna tämä tulee euromääräisesti nousemaan, hankintalakimuutoksen uudistuessa. Hankintarajan alle jäävät hankinnat eivät ole hankintalain mukaisesti hallinnollisesti tärkeitä ja tällä tavalla hankintayksiköt saavat itse omien strategioiden ja mieltymysten mukaisesti päättää pienhankinnoista. (Kokko 2015.)

5.3 Pohjois-Karjalan hankintapolitiikka ja maakunnallinen strategia

Joensuun seudun hankintatoimi on laatinut hankintastrategian vuosille 2010–2012. Strategiaprojektin eli hankintastrategian toiminnan visio ylettyy vuoteen 2015. Strategia on hyväksytty hankintatoimen johtokunnan toimesta 17.9.2009. Samaisena vuotena (5.10.2009) Joensuun kaupunginhallitus vahvisti strategian ja valtuusto merkitsi strategian tiedokseen 26.10.2009. Hankintatoimen strategian visiona Joensuun seudulla on tarjota edistyksellisiä ja kilpailukykyisiä hankintapalveluja, ollen merkittävä toimija aluekehityksessä. (Pauni.)

Huomio hankinnoissa kiinnittyy entistä enemmän elinkaarikustannuksiin, ympäristöystävällisiin ja energiatehokkaisiin hankintaratkaisuihin. Strategian tavoite on tasapainoinen, kestävä talous. Strategiassa kriittisenä kohtana nähdään ruokapalvelun osalta yhteishankintavolyymien ja yhteishankintoihin osallistuvien tahojen sitoutuminen tehtyihin hankintasopimuksiin ja osallistuminen yhteishankintoihin. Päällekkäiset sopimukset hajauttavat hankintoja ja lisäksi hankintasopimuksen ulkopuoliset ostopaikat heikentävät strategisia päämääriä. Tiedottaminen eli yhteistyötahojen vuosittaiset tapaamiset sekä muu sähköinen tiedottaminen nähdään parantavan strategista päämäärää. (Pauni.)

Joensuun Seudun Kehittämisyhtiö Josek Oy, on vahvistanut hankintastrategia -projektien avulla seudullista elinkeinotaloutta. Projektien, Joensuun kaupunkikonsernin hankintaohjelman (1.1.2014 – 31.8.2015) ja kuntien (Ilomantsi, Outokumpu ja Liperi) hankintastrategian (1.9. – 31.12.2015) keskeisin tavoite on toimiva hankintastrategia, joka palvelee toimiessaan paikallistaloutta. Projektien toteutuksessa on oleellisesti toiminut ostaja eli kuntasektori, sekä tarjoaja eli paikallinen yrittäjä tai toimija. (Joensuun Seudun Kehittämisyhtiö Josek Oy 2014.)

Hankintastrategioiden visioina on yhdistää julkiset hankinnat osaksi elinkeinopolitiikkaa. Julkisien hankintojen merkittävin ostaja on kuntasektori. Työllisyyden lisääntyminen ja seudullisen kilpailukyvyyn säilyminen nähdään kehityshankkeiden visiona. Hankintastrategioiden tärkein edistäjä on yhteinen tahtotila. Hankintaosaaminen ja sen kehittäminen, tukevat yhtenäisen vision toteutumista. Paikallistalouden edistämällä pyritään vahvistamaan kilpailukykyä toimintamallien ja -prosessien kautta, innovatiivisesti, huomioiden sekä ostajan että tarjoajien näkökulmat. (Joensuun Seudun Kehittämisyhtiö Josek Oy 2014.)

Kuntien (Ilomantsi, Outokumpu ja Liperi) hankintastrategian työntulokset valmistuvat projektin loputtua, mutta Joensuun kaupunkikonsernin hankintaohjelman projektin tulokset ovat jo luettavissa. Hankkeen tavoitteiden eli yritysten aktiivoinnin ja hankintaosaamisen vahvistamisen lisäksi luotiin hankintaopas, joka palvelee ja neuvoo käytännönläheisesti sekä painettuna, että sähköisenä (http://issuu.com/josekoy/docs/hankintaopas_2014_josek) paikallisia yrityksiä ja

toimijoita kilpailutuksissa sekä markkinoitaessa julkiselle sektorille. Kehitystyönä Joensuun kaupunkikonsernin hankintaohjelmassa oli alueellinen pienhankinta-portaali. (Joensuun Seudun Kehittämisyhtiö Josek Oy 2014.)

Rajaton Tulevaisuus, Joensuun kaupungin strategia (2013 – 2016) hyväksyttiin kaupunginhallituksessa 17.6.2013. Lähtötilanteessa (17.6.2013) strategialla haettiin hankintakilpailutuksilla innovatiivisia, tehokkaita ja uudenlaisia ratkaisuja valmiiden tuotteiden ja palveluiden sijaan. Lisäksi huomion arvoisena ovat olleet ympäristöpalvelut. Strategian päivitettiin myöhemmin. Päivityksen (2015 – 2017) taustavaikuttimina ovat olleet epävarma taloustilanne sekä talouden heikko kehittyminen, jotka luovat epävarmuutta strategian toimintaympäristöihin. Julkisen sektorin taloudentasapainottaminen on jarruttanut strategian edistymistä. (Joensuun kaupunki 2013, 7; Joensuun kaupunki 2015, 2.)

Päivityksen tavoitteena on nostaa esille keskeisimmät linjaukset ja toimenpiteet, jotka vaikuttavat vuosina 2015 – 2017. Täsmennyksellä täydennetään aiemmin hyväksyttyä strategiaa. Hankintatoimen strategisilla toimenpiteillä haetaan toimintaan kestävää läpinäkyvyyttä sekä vahvistetaan paikallisten palveluntarjoajien kilpailukykyä, yhtenäisellä hankintastrategialla. (Joensuun kaupunki 2015, 2-3.)

6 Ruokapoliittiset tavoitteet

6.1 Suomen maatalouspoliittiset tavoitteet

Ruokapoliittisilla tavoitteilla parannetaan suomalaista ruokaturvallisuutta entisestään kasvattamalla kotimaisten elintarvikkeiden luomu- ja erityistuotteiden jalostusta, markkinointia, kulutusta ja viennin tehostamista. Jyrki Kataisen hallitusohjelman (2011 – 2015) mukaan ruokasektori on tulevaisuuden kasvuala sekä kansainvälinen kärki vientituote. Ruoka- ja elintarvikeketjun läpinäkyvyydellä tavoitellaan toimivuuden ja luotettavuuden lisäksi avointa asiakaslähtöistä toimintatapaa. Luomu- ja lähiruoan osuutta julkisissa hankinnoissa pyritään kasvattamaan tuomalla luomuraaka-aineet kilpailutuksiin ja sitä kautta vakiinnuttaa kestävästi hankintoihin. Pieniä elintarvikeyrityksiä tuetaan lainsäädännön kevennyksillä ja elintarvikevalvontaa yhdenmukaistamalla. (Valtioneuvoston kanslia 2011.)

Ruokapoliittiset tavoitteet nähdään Suomen maatalouspoliittisena strategisena tavoitteena, jotka ylettyvät pellolta pöytään (Valtioneuvoston kanslia 2011). Valtioneuvoston periaatepäätösten luomutavoitteet ovat osoittautuneet hyvin haasteelliseksi. Tavoite, luomutuotteiden alkutuotannon kehittäminen ja sitä kautta tuotannon kasvu kulutuksen tasolle vuoteen 2020 on vielä kaukana tavoitellusta 20 %. Kansallisesti ja kansainvälisesti on tehty erilaisia kehitysohjelmia, jotka ohjaavat julkisia hankintoja ympäristöystävällisiin ja kestäviin valintoihin. Periaatepäätöksien ohjeellisuus viitoittaa julkista sektoria, mutta päätökset niiden käyttöönotosta tulevat päättäjätasolta.

6.2 KULTU kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelma

Kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelma on kansainvälinen edistämishjelma, jonka tavoitteiden toteuttamisesta on sovittu Johannesburgin huippukokouksessa (WSSD) vuonna 2002. Suomi, yhdessä muiden teollisten maiden kanssa sitoutui noudattamaan ohjelmaa. Vuodesta 2005 Suomessa on edistetty kestävän

kulutuksen ja tuotannon "Vähemmästä enemmän ja paremmin" -ohjelmaa. Vuoden 2012 päivitetty ohjelma "Vähemmästä viisaammin" on jatkumo aikaisemmalle KULTU -ohjelmalle. (Ympäristöministeriö 2013.)

Ohjelman tavoitteena on vähentää kotitalouksien sekä julkisen sektorin ympäristöhaittoja ja kasvihuonepäästöjä. Julkisen sektorin esimerkillisyys on ohjelman toteuttamisessa avainasemassa ja kestävän ruokatarjonnan strateginen päätös ohjaa ympäristövastuullisempaan palvelutarjontaan ja hankintoihin. Julkisten ammattikeittiöiden tavoitteellinen luomuraaka-aineiden osuus ruokatuotannossa tulisi olla vuoden 2015 loppuun mennessä 10 % ja vuonna 2020 jopa 20 %. (Ympäristöministeriö 2013.)

Ohjelman tavoitteisiin on kirjattu lisäksi ravitsemussuositukseen nojautuva kasvispainotteinen ruokavalio "hyvän syömisen lautasmalli" sekä erityishuomiona ympäristöystävälliset sesonkituotteet sekä mahdollisimman luonnonmukaisesti tuotetut elintarvikkeet. Säästötoimenpiteenä ohjelmaan on kirjattu ruoan arvostuksen kasvaminen kaikilla sektoreilla, muun muassa ruokahävikin minimoimisella ja omavalvonnalla. Ohjelman mukaisesti läpinäkyvyydellä tuotantoketjun jokaisessa osatekijässä lisätään luotettavuutta. (Ympäristöministeriö 2013.)

Jäljitettävyys ja valvonta lisäävät kuluttajienkin toivomaa turvallisuuden tunnetta. Viime vuosina esille tulleiden, globaalien ruokaskandaalien pelossa kotimainen, laadukas, terveellinen ja maukas ruoka, on kuluttajien keskuudessa ajanut eteenpäin luomu- sekä lähiruokaa ja muita luonnontuotteita. Viesti on osaltaan mennyt perille, mutta paljon kestävässä kulutuksessa ja tuotannossa on vielä saavuttamatta. Vuonna 2013 valtioneuvosto teki täydentävän periaatepäätöksen, jolla vahvistetaan kestävästä kulutuksesta ja tuottamista kestäville ympäristö- ja energiaratkaisuilla "cleantech-ratkaisut". Periaatepäätös korvaa vuonna 2009 tehdyn valtioneuvoston periaatepäätöksen painottaen kaikkia julkisen sektorin hankintoja laadukkaana esimerkilliseen elinkaari ajatteluun rakennusmateriaalien sekä kalusteiden suhteen. (Ympäristöministeriö 2013.)

6.3 Kansallinen ruokastrategia

Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta on vuonna 2009 valtioneuvoston kanslian johtoryhmälle asettama kehittämisohjelma, jonka pohjalta Maa- ja metsätalousministeriö on laatinut kansallisen ruokastrategian eli Huomisen ruoka (2010). Esitys tukee suomalaisen ruoan esiintuomista kaikilla sektoreilla maukkaan, terveellisen ja turvallisen ruoan valossa, ilman turhia lisäaineita. Näitä kaikkia tukee ympäristöystävällinen, kestävä tuottaminen globaalisti. Ruokapolitiikalla haetaan uusia kannattavia tuottamistapoja globaalisti muuttuvassa ja ympäristöä säästävien, kestävän kulutuksen ja tuotannon toimintatapojen kautta. Jäljitettävyyttä ja läpinäkyvyyttä halutaan edistää verkostoitumalla pienten tuottajien ja jalostajien kanssa, antamalla ruoalle ”kasvot”. Tiedottamisen ja tunnettavuuden lisäksi tärkeänä pidetään hankintaosaamisen ja ammattitaidon kehittymistä. (Tulevaisuusvaliokunnan lausunto 2010, 2-6.)

Ruokapalveluhenkilöstön tietotaidon kasvu ravitsemuksellisiin tietoihin pohjautuen sekä tiedon hyödyntäminen ruokapalveluissa nähdään ruokavalintojen kautta kansanterveydellisenä kehityksenä. Ruokapolitiikalla tavoitellaan laadukasta jalansijaa suomalaiseen ruokakulttuuriin, tuoden esille kotimaisia puhtaita raaka-aineita sekä niiden käyttöä paikallisissa ruokapalveluissa. Ruokapoliittisesti lähi- ja luomuruoka nähdään hallitusohjelmassa tärkeänä. Tavoitetta edistetään julkisien ruokapalveluiden kautta ja tavoitteet on asetettu korkealle. Kuntapäätäjiltä edellytetään strategisia päätöksiä luomuhankintojen edistämiseksi sekä ammattikeittiöiltä resursseja hankintojen eteenpäin viemiseksi. Avainasemassa edistämisessä nähdään markkinointi ja hankintaprosessien painotuksien muutokset hintapolitiikasta laatupolitiikkaan. Hallitus on esittänyt yhteistyön merkityksen korostamista luomualan yhdistävällä toimijalla kuten yrityksellä tai yhdistyksellä, joka veisi eteenpäin globaalisti niin luomujalostusta kuin myös luomutuotantoa ja -viestintää. (Tulevaisuusvaliokunta 2010, 2-6.)

6.4 Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja lähiruokaohjelma

Lisää luomua! – on luomualan kehittämisen ja luomun arvostuksen kehittämisohjelma, jonka tavoitteena on lisätä monipuolista luomuviljeltyä peltoalaa vastaamaan koko maan viljelyspeltoalasta 20 % vuoteen 2020 mennessä. Kehityksen odotetaan vastaavan kulutukseen ja tätä varten hallitusohjelman mukaan luomun saatavuutta tulisi porrastetusti parantaa niin vähittäiskaupoissa kuin ammattikeittiöhankinnoissa. Kehittämisellä haetaan Valtioneuvoston periaatepäätöksen (2013) mukaan kokonaisvaltaista luomualan kehitystä, luomutuotannon ja jalostuksen monipuolistamista, kysyntää vastaavaksi. Lisäksi ohjelmalla pyritään parantamaan luomumaatalouden ja -eläintilojen houkuttelevuutta ja mahdollistamaan luonnonmukaiseen tuotantoon siirtymistä. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013, 2; Valtioneuvoston kanslia 2011, 51.)

Kehityksellä haetaan mahdollisuuksia luomupienyrittysten kannattavaan toimintaan. Tuotannon lisääntymisellä ja jalostuksenkasvulla pyritään lisäämään kotimaisen luomutuotannon kansainvälisten markkinoiden kasvua ja kuntasektorin kestäviä lähiraaka-aine hankintoja. Nämä toimenpiteet vaativat ennen kaikkea viestinnän tehostamista. Luomun markkinoiden kasvattaminen vaatii ponnistuksia kaikilla sektoreilla. Hallitusohjelman mukaan laadituilla toimenpiteillä luomun kehitys on mahdollista, mutta avainasemassa ovat niin tuottajat kuin jalostajat. Jotta luomua pystyttäisiin tarjoamaan kysynnän mukaisesti ja jotta se nähtäisiin tulevaisuudessa laadukkaimpana elintarvikkeena kuluttajien keskuudessa, on tuottajien ja jalostajien luotava kestävä saatavuus ja luotettavan turvallinen markkina-asema luomulle. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013, 2; Valtioneuvoston kanslia 2011, 51.)

Lähiruokaa – Totta kai! Lähiruokaohjelma (2013), tavoittelee lähiruoan tuotannon kasvua kokonaisvaltaisesti. Ohjelma tukee kaikilla ohjauskeinoilla hallituksen ruokapolitiikan tavoitteita. Kehityksen tavoitteena on paikallistuotannon monipuolistaminen, jalostuksen valikoiman kasvu ja volyymit. Pienyrityksien esiintuloa ja myynnillistä kasvua tuetaan erilaisilla lainsäädännöllisillä tukikeinoilla sekä neuvonnalla. Lähiruoan lisääntyminen julkisissa ruokapalveluissa odotetaan kasvavan kehityksen mukana. Toimenpiteillä halutaan parantaa luo-

mun saatavuutta sekä markkinointiviestintää. Yhteistyö toimijoiden välillä on avain paikallistaloudelliseen kasvuun sekä alueen ruokakulttuurin edistämiseen. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

7 Teemahaastattelun toteutus

7.1 Menetelmälliset valinnat ja tutkimusaineisto

Laadullisen opinnäytetyön tavoitteena on ymmärtää Pohjois-Karjalan kuntaruokapalvelujen luomustatusta. Laadullisella eli kvalitatiivisella analysoinnilla pyritään selvittämään tutkittavaa ilmiötä ja ymmärtämään siihen liittyviä osatekijöitä (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Opinnäytetyön viitekehys on muodostunut tutkimusta ohjaavasta metodologiasta sekä aiemmin tutkituista, tiedeytistä ilmiöistä (Tuomi & Sarajärvi 2014, 19).

Aineiston keruumenetelmänä käytettiin puolistrukturoitua teemahaastattelua. Haastattelua varten tutkimukseen laadittiin teemat, joiden avulla tutkimuskysymyksiin saatiin merkityksellisiä vastauksia. Tutkimuskysymyksille piti löytää perustelu tutkimuksen viitekehystä, tutkittavasta ilmiöstä jo tiedetystä tiedosta (Tuomi & Sarajärvi 2014, 75.) Teemahaastattelun kysymysrunko on toiminut haastattelualustana kaikille haastateltaville, mutta vastauksien perusteella kysymykset ovat osaltaan eri järjestyksessä ja eritavalla esitetty haastattelussa. Haastattelun kohderyhmä on maakunnallisesti rajattu, Pohjois-Karjalan kuntien ruokapalvelupäälliköt. Teemahaastattelussa pyrittiin pitämään aikataulullisesti sekä aihealueittain kiinni ennalta määritellyistä tavoitteista. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Sujuvan ja luontevan haastattelun tueksi haastateltavien kanssa sovittiin etukäteen soveltuvin aikataulu haastatteluun, eli milloin haastattelu olisi mahdollista pitää ilman häiriötekijöitä. Pohjois-Karjalan kuntien ruokapalvelupäälliköiden mahdollisuutta osallistua haastatteluun varmistettiin lähettämällä etukäteen kaikille elintarvikehankinnoista vastaaville kuntien ruokapalvelujen edustajille haas-

tattelukutsu. Jokaisella ruokapalvelujen edustajalla oli näin ollen 100 % mahdollisuus osallistua haastatteluun.

Tuloksen merkityksellisyyttä ja oikeellisuutta kuvaa haastattelutuloksien teemoittelu ja perusteellinen kuvaus teemojen haastattelukysymyksistä. Haastatteluaineistolla pyritään selittämään tutkimusongelman kannalta keskeisimpien ilmiöiden tai teemojen esiintymistä. Tällä laadullisella tutkimuksella ei pyritä tilastolliseen yleistämiseen. Haastattelun yhtenevien vastauksien perusteella voidaan kuitenkin olettaa sen edustavan maakunnallisesti yhtenäistä koettua ongelmaa tai ilmiötä. Teemahaastattelun tutkimustulosten luotettavuutta voidaan arvioida vertaamalla tuloksia aiemmin toteutettuihin tutkimuksiin, kuten esimerkiksi vastaavatko tulokset aiempien tutkimuksien havaintoja tai saatuja johtopäätöksiä. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2014, 189). Luotettavuutta on osaltaan lisätty lähdekritiikillä.

Kokonaisuuden rajaaminen on tärkeää, jotta opinnäytetyö ei laajenisi liian suureksi työksi. Vertailun pohjaksi määriteltiin aluksi Luomuinstituutin eli Ruralia instituutin vakiinnuttaminen -hankkeen alla tehdyn kyselyn tulokset Etelä-Savosta. Aiheen rajauksen jälkeen tutkimuskohteet eivät enää olleet yhtenäiset. Laadullisen tutkimuksen kannalta on tärkeä tutkia ilmiötä työn kannalta kattavasti, mutta liian laaja-alainen työ olisi todennäköisesti ollut pintapuolinen. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006).

7.2 Teemahaastattelun toteutus ja tarkastelu

Lähestyin toimeksiantajaa keväällä 2013 kirjeellä. Toimeksiantaja näki aihealuideni soveltuvan aluetaloudelliseen luomututkimukseen. Keskustelujen jälkeen aihe aluksi täsmentyi Pohjois-Karjalan maakunnassa toimivien matkailuyritysten luomuraaka-aineiden ja muiden luomutuotteiden käyttöä tutkivaan laadulliseen tutkimukseen, teemahaastattelun avulla. Keväällä 2014 opinnäytetyön aihe muotoutui Pohjois-Karjalan kuntien ruokapalveluihin. Aihe on kuluvan vuoden (2015) kannalta tarkastelussa ajankohtainen. Yhteydenotto Eviran valvontaviraston ylitarkastajaan Sampsu Heinoseen keväällä 2015; syvensi osaltaan ai-

hetta luomuhankintoihin. Miten hankintoja tehdään ja minkälaisia käytännön ongelmia ruokapalvelut luomuraaka-aine hankinnoissa kohtaavat?

Tutkimuksen aiheen ja alueen kartoituksen jälkeen toimitin sähköisen kutsun syyskuussa 2015 yhteensä kahteentoista kunnallisiin ruokapalvelutoimipaikkaan luomututkimuksen saatesanojen kanssa. Sähköisessä kutsussa kerroin ottavani vielä lähemmin yhteyttä sopiakseni teemahaastattelun ajankohdan. Aikaa haastatteluihin meni keskimäärin puoli tuntia. Tutkimushaastattelut on toteutettu 9.11 – 20.11.2015 välisenä aikana. Haastattelut toteutettiin puhelimenvälityksellä. Lainaus luomuhaastattelun sähköisestä kirjeestä:

”Luomu Pohjois-Karjalan kunnallisessa ruokapalvelussa 2015. Trendikäs ja ajankohtainen luomu ja luomuraaka-aineet ovat tulleet julkisiin ruokapalveluihin. Sen vuoksi kutsun Teidät tutkimukseen luomuraaka-aineiden käytöstä kunnallisessa ruokapalvelussa Pohjois-Karjalan alueella. Haastattelun tarkoituksena on kerätä konkreettista tietoa Pohjois-Karjalan alueen kuntien/kaupunkien ruokapalveluiden luomuraaka-aineiden käytöstä ja käyttökokemuksista.”

Yhteydenotoissa tavoitin kutsutuista yhteensä yhdeksän (9) esimiestä, joista itse teemahaastatteluun osallistui kuusi (6) esimiestä. Teemahaastattelua edeltävässä yhteydenotossa sovimme kahden (2) haastateltavan kanssa, että varsinaista teemahaastattelua ei toteuteta, koska haastateltava koki luomun käytön vähyyden rajaavan tutkimuksen aihealueita. Yhteydenotossa keskustelimme luomun käyttöä rajaavista osatekijöistä. Nämä vastaukset on osaltaan liitetty opinnäytetyön tutkimukseen.

Haastatteluun osallistui ruokapalvelupäälliköitä, joista kaksi (2) on kaupungin ruokapalveluksessa ja neljä (4) kunnan ruokapalvelussa. Haastattelua edeltävässä yhteydenotossa en tavoittanut useammastakaan yhteydenotosta huolimatta neljää (4) kutsutuista ruokapalvelun edustajista. Tutkimuksesta kieltäytyi yksi (1) kutsutuista.

Haastatteluiden jälkeen keskustelut litteroitiin ja purettiin teemoihin, jotka toimivat haastattelun tuloksien esittelyssä jakavina esitysalustoina. Analyysi sekä johtopäätökset pohjautuvat tietoperustan ja teemahaastattelun yhtenevistä

asiakohdista ja valtakunnallisista vaikuttimista sekä opinnäytetyössä esitetyissä eri tutkimuksien tuloksista.

8 Tulokset

8.1 Luomu Pohjois-Karjalan ruokapalveluissa -haastattelu

Opinnäytetyön teemahaastattelu on jaettu kuuteen aihealueeseen eli teemoihin; 1) Luomun kysyntä ja toiminnan tuki, 2) Luomun käyttö, 3) Luomun hankinta, 4) Luomun tarjonta, 5) Tämä hetki ja tulevaisuus ja 6) Vapaa sana - Toivomukset luomuruokaketjun kehitykseen Pohjois-Karjalassa

Luomun kysyntä ja toiminnan tuki Teemahaastatteluun osallistuneet ruokapalvelut tarjoavat ruokapalveluja koko elinkaarelle, joista suurin asiakassegmentti on koululaisikäiset lapset ja nuoret. Luomun kiinnostavuus on teemahaastattelun mukaan havaittavissa lukioikäisissä nuorissa (23,0 %), sekä ulkoisissa, työssäkäyvissä asiakkaissa (15,4 %). Ikäihmiset (30,8 %) arvostavat teemahaastattelun mukaan enemmän paikallista ruokaa kuin luomuruokaa.

Teemahaastatteluun osallistuneiden esimiesten mukaan luomua ei useinkaan koeta seudullista lähiruokaa puhtaammaksi tai edes terveellisemmäksi. Henkilökunnan mieltymys luomuun on teemahaastattelun perusteella samansuuntainen.

Luomun käyttö Luomun käyttömääriä ei teemahaastattelussa kysytty. Teemahaastattelukysymykset kohdentuivat aihealueen alla kokonaisuuteen ”luomuraaka-aineena”. Luomun osuus kokonaisuudesta jää marginaaliseksi. Luomua tärkeämmäksi kriteeriksi nousi alueella lähiruoka ja paikallisuus. Teemahaastattelun perusteella paikalliset luomuraaka-aineet ovat laadukkaita.

”Käyttämämme hiutaleet ovat luomua. Se hiutale säkki on vaan niin suuri, että ei kovin usein tarvitse tilata. Monesti olen miettinyt, että se voisi olla pienemmässäkin säkissä.”

”Emme käytä luomuvihanneksia siitä syystä, että porkkana tulisi olla valmiiksi käsiteltyä esimerkiksi raasteena.”

Luomu hankinta Lähiruokailmiö oli havaittavissa. Teemahaastattelun mukaan, luomu, jota käytetään, on lähiluomua. Luomuraaka-aineiden käytettävyys raaka-aineena oli ruokapäälliköiden mukaan laadullisesti hyvää. Jalostusasteen riittämättömyys ja lihan jalostusaste oli muutaman teemahaastateltavan mielestä vajavainen. Teemahaastattelun perusteella eniten ruokapalvelut tilaavat lähiluomuna ruisleipää, hiutaleita ja nousevassa määrin luomunaudanjauhelihaa. Kasvisten osuus luomuhankinnoissa on vähäinen. Luomuhankinnoissa suurimmat ongelmat teemahaastattelun perusteella ovat hankintaerien ja jalostusasteiden tietämättömyydessä. Suurimpana luomuun siirtymisen esteenä nähtiin resurssit ja puuttuva budjetti. Luomuraaka-aineet koetaan olevan hankintojen ulkopuolella juuri tiukan taloustilanteen seurauksesta.

”Emme käytä luomulihaa, koska ostamme lihatuotteet kypsänä. En tiedä saako edes kypsää lihaa luomuna. Ja luulen, että se olisi ainakin kymmenen tai jopa viisitoista prosenttia kalliimpaa kuin tavanomainen raaka-aine, eikä budjetti salli sitä. Liha nyt on muutenkin kallista.”

”Olemme pyrkineet tarjoamaan kerran viikossa asiakkaille lähiluomuruisleipää. Haluaisimme tietysti tarjota useammin, leipomon resursseista se on kiinni.”

Luomu ei teemahaastattelun perusteella ole maakunnan ruokapalveluissa hankintakriteerinä vahvana. Yleisin hankintaongelma teemahaastattelun perusteella on tietämättömyys. Muun muassa luomun saatavuudesta ja sopimushankinnoista sekä ulkopuolisista ostopaikoista on monenlaisia näkemyksiä ja tietoa. Luomutuotteiden suoramarkkinointi kuntien ruokapalveluille nähdään joltain osin sopimuksen vastaisena. Suoramarkkinointia ei teemahaastattelun perusteella paljoa tapahdu. Luomun hankintaosaaminen on ratkaisevaa, koska ruokapalvelut, jotka ovat löytäneet luomuraaka-aineet ruokapalveluihin, kokevat että tuotteet ovat laadukkaita ja että jalostusaste on riittävä. Lisäksi näissä ruokapalveluissa ei koeta, että hankinnat ovat sopimuksen vastaisia.

”Tilaukset tehdään hankintasopimuksen mukaisesti. Ei soloilla. Tuottajapaamiset hankintojenkilpailutuksissa.”

”Hankintatoimen sopimuksissa on hinnat ja niiden mukaan menemme. Joskus tuntuu, että kätemme ovat sidottuja. Suuret ruokayksiköt määräävät tahdin ja me pienet yksiköt jäämme jalkoihin.”

”Konkreettinen listaus olisi hyvä, josta näkisi mitä kaikkea luomuna saa läheltä, suurkeittiöille tarkoitettua. Tukusta ei saa viikon varoitus ajalla esimerkiksi isompaa erää porkkanaa luomuna, vaan niiden toimituksesta tulisi tehdä sopimukset etukäteen. Tämä sitten pitäisi suunnitella ruokalistoilta ja budjettiin.”

”Saakohan luomuna lihoja kypsennettyinä. Emme käytä kypsentämätöntä lihaa ruokamyrkytysriskin vuoksi.”

”En tiedä saako esimerkiksi mansikoita luomuna alueelta. Kyllä varmasti lisääsimme ne valikoimaan ja voisimme vaikka tarjota rahkaa, jossa olisi mansikat luomuna. Niin ja joutuisiko ne sitten ostamaan koko satona?”

Teemahaastattelussa useaan kertaan havaittu ongelma on hankintatoimen suuret volyymit. Ongelmallisena koettiin myös saatavuus ja suppea tuotevalikoima. Kuten miten tuottaja pystyy tarjoamaan koko hankintarenkaalle tarvittavat tuotteet päivittäin tai edes sesongissa? Ruokalistasuunnitteluun jouduttaisiin lisäämään resursseja ja ruokapalveluyksiköiden henkilökunnan yhteistyötä, jos luomuhankintoja jaksotettaisiin alueittain tai yksikkökohtaisesti. Lisäksi ruokalistalle luomun tuonti tai ruokaohjeiden muuntaminen vaatisi huolellista suunnittelua sekä tietotaitoa. Ruokapalvelujen tarjonta tulisi olla tasapuolista ja -arvoista.

”Luultavasti ongelma olisi jos kaikille ruokapalveluyksiköille tilattaisiin lihaa ruokalistan mukaisesti. Tällöin pitäisi miettiä jaksotusta.”

”Olemme kartoittaneet luomuviljatuotteiden saatavuutta, mutta toteama oli, ettei haluttujen lähiluomutuotteiden saanti ole varmaa. Eivät pysty toimittamaan haluttua määrää.”

Luomun tarjonta Teemahaastattelun perusteella kaksi (2) kuntaa/kaupunkia olisi valmis tarjoamaan luomumaitoa koululaisille, jos koulumaitotuen saisi haluamaansa maitotuotteeseen valita. Vastaajista yksi (1) kertoi tarjoavansa asiakkaille luomupiimää. Marginaalituotteena se ei vaikuta haastateltavan mukaan kokonaisbudjettiin. Mikä on luomun todellinen hinta ruokalistalla? Vastaajista osa kertoi, että resurssit eivät riitä asian selvittämiseen, mutta jopa viisi (5) vastaajista olisi valmis siirtymään luomuun, jos luomun todellinen hinta laskettaisiin ruokalistalle ja tahtotila luomuun siirtymisestä lähtisi kunnan tai kaupungin strategiasta.

”Käyttämämme piimä on luomua. Onhan se kalliimpaa, mutta se on marginaali.”

”EU:n koulumaitotukihan se määrittelee mitä maitoa asiakkaille tarjotaan. Jos tukea ei myönnettäisi tai saisi päättää mihin tuen käyttää, voisimme harkita luomumaitoa”

”Keittiömme kapasiteetti ei riitä varmistamaan säilyvyyttä. Keittiö on suunniteltu niin, että käytettävä liha on kypsää.”

Tämä hetki ja tulevaisuus Teemahaastatteluista kahdella oli käytössä Portaat luomuun ensimmäinen porras. Kaikki teemahaastatteluun osallistuneet olivat tietoisia ohjelmasta, mutta neljä (4) vastaajaa koki luomun käyttöasteen olevan heikko, eikä ohjelmaa nähty tarpeelliseksi. Ohjelman maksullisuus vuoden alusta nähtiin yhtenä heikentävänä tekijänä. Vastaajista yksi (1) kertoi, että heillä oli luovuttu ohjelman tuesta juuri tästä syystä. Teemahaastattelun perusteella vain muutamalla paikkakunnalla strategiset päätökset edistävät luomunkäyttöä.

”Olimme jäsenenä siinä Portaat luomuun -ohjelmassa, mutta nyt kun se tuli maksulliseksi emme nähneet enää tarpeelliseksi. Olimme portaalla 1. Käyttö vähäistä, niin emme nähneet hyötyjä.”

Vapaa sana luomuruokaketju kehitykseen Pohjois-Karjalan alueella Tee-mahaastattelun lopuksi pyysin ruokapalvelun edustajia esittämään kolme vapaata toivomusta luomuruokaketjun kehitykseen Pohjois-Karjalassa.

”Minkä takia luomua? Onko kotimaista, paikallista, terveellistä? Viestintää sekä markkinointia, kiitos!”

”Yhteistyöllä jalostusastetta paremmaksi.”

”Ravitsemuksellisuus esiin, miten eroaa tavanomaisesta?”

”Hankintoihin lisää tarjonnan mahdollisuuksia, ekologisuuden korostaminen.”

”Lähiluomun edistäminen osaksi maakunnan ruokakulttuuria.”

”Hinta vertailukelpoiseksi budjettiin.”

”Konkreettinen, käsin kosketeltava tieto paikallisista luomutuotteista.”

”Hinta vakioksi, yhtenäinen tilausjärjestelmä.”

”Toimintavarmuutta ja koko luomuruokaketjun voimakkaampaa sitoutumista.”

”Hinta realistiseksi, luomustatus ei pelkästään riitä.”

”Pakkauskoot palvelemaan ammattikeittäjiä.”

”Sopimukset vakioksi, suorat toimitukset.”

Luomuruokaketjun toivomukset kehitykseen ovat yhtäläiset viitekehyksen kanssa. Luomun kestävään vakiinnuttamiseen vaikuttaa oleellisesti hankintojen tietotaito ja markkinointiviestintä. Terveysvaikutuksien ja ympäristötujen eli todellisten laatutekijöiden korostaminen lisäisi luomun arvotekijöitä. Tuotteena luomun tulisi olla ammattikeittiöön soveltuva ja luomun logistiset ongelmat tulisi ratkaista. Lähiluomuraaka-aineiden vakiinnuttaminen osaksi maakunnan ruokakulttuuria tunnustetaan vahvuutena myös kuntien ruokapalveluissa.

8.2 Johtopäätökset

Monet ruokapoliittiset tavoitteet sekä ilmastopoliittiset näkökulmat tukevat luonnonmukaista tuotantoa. Luomua on tutkittu valtakunnallisesti niin aluetaloudellisista kuin hankintapoliittisistakin näkökulmista. Pohjois-Karjalan osalta luomua raaka-aineena ja elintarvikkeena on tutkittu niin toimeksiantajan, Ruralia-

instituutin kuin monien muiden luomualan yhdistysten ja säätiöiden toimesta erilaisin hankkeiden ja tutkimuksien kautta. Myös muutamat opinnäytetyöt ja pro gradut ovat aiheissaan ottaneet kantaa luomun vaikuttimiin.

Muutos luonnonmukaiseen kulutukseen ja tuottamiseen on hidasta eikä mikään vakuuta tavoitteen, 20 % vuoteen 2020 mennessä, saavuttamisesta. Vaaditaan uskallusta ja laajempaa ongelmien ratkaisua, yhteistyötä, jotta taloudellisessakin mielessä voitaisiin luomun käyttöä edistää niin kuluttajien, tuottajien kuin kuntasektorin osalta. Luomun ja lähiruoan edistämiseen ei riitä pelkkä ruokapoliittinen tahtotila. Ruoka- ja maaseutupolitiikan tulisi tukea koko ruokaketjua ja sen tulisi vastata konkreettisen luotettavasti todelliseen hyötysuhdanteeseen. Vaatii paljon työtä, että kestävästi valtakunnallisesti tai paikallisesti voidaan tuottaa kuntasektorille luomuruokaa. Kuntien ruokapalveluiden sitoutumista lähiluomuruoan hankintoihin voidaan vaatia toteuttamaan, vasta kun lähiluomutuotanto on vakiinnuttanut tuotantonsa kestävästi.

Opinnäytetyön teemahaastattelussakin monesti ilmi tullut saatavuusongelma on yksi syy miksi monikaan kunta ei ole ottaneet luomua toistuviin elintarvikehankintoihin. Pohjois-Karjalan luomuviljely, 21,2 % maakunnan peltoalasta, on valtakunnallisesti saavuttanut ruokapoliittisen tavoitteen. Se on ruokakulttuurisesti merkittävä status. Ruokakulttuurisessa mielessä tämä on varteenotettava huomio Pohjois-Karjalassa. Huomiona vielä Ekotassu-hankkeen selvitys, jossa Arolaakso (2013) totesi, että moni Pohjois-Karjalan yksityisen sektorin toimija uskoo ruokapoliittisen tavoitteen toteutuvan. Yhtäläisyyksiä ruokapoliittisen tavoitteen tukemiseen löytyy myös Työtä ja hyvinvointia - raportista, jossa Viitaharju ym. (2014) totesi, että jopa 76 % Pohjois-Karjalan elintarviketuottajista uskoo lähiraaka-aineiden kestäviin hankintoihin. Puitteet ja mahdollisuudet lähiruokakulttuuriseen ilmiöön maakunnasta löytyvät.

Ruokakulttuurisesti Pohjois-Karjala voisi olla kärkilähiluomumaakunta. Esimerkkinä voisi pitää Etelä-Savoaa, jossa luomu- ja lähiruoka on saavuttanut vakioaseman monissa yksityisen sektorin ruokapalveluissa kuin myös kuntien ja kaupunkien ruokapalveluissa. Luomu nähdäänkin monesti arvovalintana. Maa-

kunnan päättäjien strategiset suuntaviivat ovat avainasemassa visiossa, että luomu vakiintuisi Pohjois-Karjalan ruokakulttuuriin.

Luomuraaka-aineiden jalostus (6 %) Pohjois-Karjalassa nähdään tällä hetkellä puutteellisena, mutta kasvua on tapahtunut luomutuotevalikoiman laajenemisen myötä. Jalostusasteen kehittämiseen satsataan vuosi vuodelta enemmän. Vuoden 2014 Työtä ja hyvinvointia selvityksen mukaan Pohjois-Karjalan alueella on 14 luomuvälvontaan kuuluvaa elintarvikealan yritystä (Viitaharju ym. 2014). Arolaakso (2013) totesi selvityksessä puutteellisen jalostusasteen vaikuttavan oleellisesti luomuhankintoihin. Luomuruoka kuntasektorilla kestävässä elintarvikehankinnoissa takaisi luomutuotantoon pohjan, joka innostaisi kestävästi tuottamaan ja jalostamaan luomuraaka-aineita.

Taloustutkimus Oy teettämän Suurkeittiötutkimuksen (2013) mukaan luomun hinta on pääasiallinen syy, miksi luomuraaka-aineita ei hankinta. Opinnäytetyön teemahaastattelussa hintapolitiikka nähdään yhtenä suurimpana syynä miksi luomuraaka-aineita ei kestävästi ole hankintoihin liitetty. Luomuraaka-aineet koetaan olevan hankintojen ulkopuolella tiukan taloustilanteen seurauksena sekä osaltaan myös puuttuvien resurssien vaikutuksesta. Resurssien vajavaisuus näkyy tietämättömyydessä, paljonko todellisuudessa luomun hinta lautasella olisi. Pro luomu ry:n ja Portaat luomuun teettämä luomuhintavertailun (2013) mukaan laskennallisesti todellisen kiertävän ruokalistan ruoka-annoksen raaka-ainekustannukset tavanomaisen ja luomun välillä ovat vain 0,02 0,36 euron välillä (Paananen 2013). Asteittainen siirtyminen luonnonmukaiseen ruokalistaan tukisi porrastetusti niin lähiluomutuotantoa kuin myös periaatepäätösten suuntaviivojen tavoitteita.

Opinnäytetyön haastatteluissakin ilmi tullut ilmiö on tietämättömyys. Hankintarenkaan volyymit koetaan ongelmallisena sekä myös hankintasopimuksen ulottuvuudet. Tietämättömyys jäi haastattelujen jälkeen vaivaamaan mieltä ja tästä syystä opinnäytetyöhön sisällytettiin myös mietelmiä hankintatoimen elintarvikevastaavan kanssa käydystä puhelusta tiivistetyssä muodossa. Luomun nostaminen esille asiakaspalautekyselyissä toisi mahdollisesti vastauksia kuluttajamielityksistä. Tietämättömyys heikentää luomustatusta oleellisesti.

Haastatteluiden mukaan ruokapalveluissa havaittu kiinnostus luomuruokaan kohtaan on tavanomaista lähiruokaa heikompi.

9 Lopuksi

Aiheena luomu on ajankohtaisesti ja poliittisestikin mielenkiintoinen. Unohdettua ja samalla toivottua on maaseutujen vireyttäminen ja rikastuttaminen. Ruokapoliittisesti ja samalla pohtien ruokakulttuuri ilmiötä, luomu ja niin ikään lähiruoka eli lähiluomu sitoutuu niin suomalaiseen puhtaaseen luontoon kuin myös maaseutuun, ruokatapoihin ja historiaan. Yhteiskunta ja sen muutokset sekä kulttuuri, joka yhdistää kaikkia poliittisia tavoitteita ruokakulttuuriin on nykyhetkeä. Luomua pohtiessa poliittisessa ja ruokakulttuurisessa mielessä voidaan kaikki nämä edellä mainitut osatekijät löytää.

Pohjois-Karjalan kuntien hankintastrategioissa ei ole selvästi nähtävissä hallitusohjelmien ruokapoliittisia tavoitteita. Maakunnan strategioissa on kuitenkin nähtävissä julkisien hankintojen yhdistäminen osaksi elinkeinopolitiikkaa ja hankintaosaamisen vahvistaminen. Työllisyyden lisääntyminen ja seudullisen kilpailukyvyyn säilyminen nähdään maakunnallisesti merkittävänä kehittäjänä. Opin näytetyön haastattelustakin ilmeni, että hallitusohjelmien periaatepäätöksistä lähiruoka hankinnat ovat tavoittaneet Pohjois-Karjalan kuntien ruokapalvelut luomuruokaa paremmin.

Hankintastrategioiden tärkeimpänä edistäjä nähdään yhteinen tahtotila. Strategian tavoitteen kriittisenä kohtana nähdään ruokapalvelujen hankintaosaamisen kehittyminen ja sitouttaminen hankintasopimuksiin. Tällä haetaan talouteen kestävä tasapainotusta. Luomuhankinnat kestävästi suhteutettuna hankintasopimuksiin ja taloustilanteisiin vaatisi yhtenäistä strategista linjausta kuntien päätöksissä, koska luomuhankintoja toteutetaan jokaisen kunnan strategian mukaisesti. Yhtenäinen tahtotila maakunnassa tukisi hankintastrategian ruokapoliittisten tavoitteiden visioita keskitettäessä kestävästi lähiluomuruokaan.

Jatkotutkimuksena näkisin luomun aluetaloudelliset vaikutusten laskennan eli miten kuntien ja kaupunkien lähiruoka ja lähiluomuostot vaikuttaisivat aluetalouteen. Mielenkiintoista olisi selvittää laskennallisesti hallitusohjelmien tavoitteen mukainen 20 % lähiluumuruoan osuus kaikista kuntien ruokapalvelujen käytetyistä raaka-aineista. Miten tämä vaikuttaisi muun muassa lähiluumutuotantoon ja -jalostuksen kehitykseen. Oleellisestihan tämä kasvu vaikuttaisi työllisyyteen ja kulutukseen ja sitä kautta Pohjois-Karjalan aluetalouteen.

Opinnäytetyö antaa hyvän pohjan myös toiselle jatkotutkimukselle, työkaluja strategisiin linjauksiin, eli luomun todellinen hinta Pohjois-Karjalan kuntien ruokapalveluissa. Miten paljon budjettia heikentävästi vaikuttaisi ruokapoliittisesti tavoiteltu 20 %, jos kiertävän ruokalista annokset olisivat 20 % luomua tai lähiluumua ja 80 % tavanomaista. Mielenkiintoinen aihe antaisi päättäjille toivottuja suuntaviivoja strategisiin ruokapoliittisiin päätöksiin edistää luonnonmukaista raaka-aineen käyttöä julkisella sektorilla sekä työkaluja budjetteihin ruokapalvelun esimiehille.

Lähteet

- Arolaakso, A. 2013. Ammattikeittiöiden luomun käytön selvitys Pohjois-Karjalassa. Ekotassu-hankkeen tulokset.
- Biodynaaminen yhdistys. Demeter -merkki. Biodynaaminen yhdistys – Biodynamiska föreningen ry. <http://biodyn.fi/viljely/demeter/demeter-merkki/>. 17.11.2015.
- EkoCentria. 2014. Elintarvikejalostajan luomuaskeleet. EkoCentrian –opas. Ekotassu kehittämishanke. http://www.ekocentria.fi/elintarvikejalostajan_luomuaskeleet
- Elintarviketurvallisuus virasto Evira. 2014a. Euroopan unionin luomutunnus. <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi+ja+merkinnat/eu+n+luomutunnus/>. 17.11.2015.
- Elintarviketurvallisuus virasto Evira. 2014b. Luonnonmukainen eläintuotanto 2014. <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/haku/?q=Luonnonmukainen%20el%C3%A4intuotanto>. 31.12.2014
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2014c. Luomutilat ja luomutuotantoala (ha) 2014. <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/haku/?q=luomutilat>. 1.9.2014.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2015a. Luomu pähkinänkuoressa. <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/luomu+pahkinankuoressa/>. 17.2.2015.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2015b. Aurinko-merkki eli luomu – valvottua tuotantoa –merkki. <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi+ja+merkinnat/eu+n+luomutunnus/>. 17.11.2015.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2015c. Muuntogeeniset rehut. <http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/rehut/muuntogeeniset+rehut/>. 30.11.2015.
- HILMA Julkiset hankinnat. Tervetuloa HILMAN sivuille! <http://www.hankintailmoitukset.fi/fi/>. 21.11.2015.
- Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. 2014. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi, 189.
- Joensuun kaupunki. Rajaton tulevaisuus – Joensuun kaupungin strategia 2013-2016. Julkaisu. Joensuun kaupunginvaltuusto 17.6.2013. 7.
- Joensuun kaupunki. Rajaton tulevaisuus - Strategian päivitys vuosille 2015-2017. Julkaisu. Joensuun kaupunki, 2-3.
- Joensuun Seudun Kehittämisyhtiö JOSEK Oy. 2014. Hankintatoiminnasta strateginen menestystekijä. Päätyneet projektit. <http://www.josek.fi/fi/?ID=1894&preview&UUID=FE7829F3-A111-24CC-2CCA67CDA89D003C>. 8.12.2015.
- Joensuun Seudun Kehittämisyhtiö JOSEK Oy. 2014. Kuntien hankintastrategiat. Käynnissä olevat projektit. <http://www.josek.fi/fi/projektit/k%C3%A4ynniss%C3%A4-olevat-projektit/kuntien-hankintastrategiat/>. 8.12.2015.
- Järvinen, J-P. 2014. Selvitys luomuraaka-aineiden käytöstä Etelä-Savon ruokaravintoloissa ja kuntaruokapalveluissa. Luomuinstituutin vakiinnuttaminen -hanke. Selvityksen loppuraportti

- Kinnunen, H. 2015. Sähköisen ostamisen käynnistäminen Joensuun kaupungin ravintopalveluissa. Karelia-ammattikorkeakoulu. Matkailun koulutus. Opinnäytetyö. Theseus.
- Kokko, S. 2015. Muistiinpanot puhelinkeskustelusta hankintatoimen elintarvikevastaavan kanssa 25.11.2015.
- Kurunmäki, S., Leppänen, A. & Kottila, M-L. Luomun brändiopas. Pilot Oy. 2012.
- Maa- ja metsätalousministeriö. 2013. Lähiruokaa – totta kai!
<http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka.html>. 12.12.2015.
- Maa- ja metsätalousministeriö. 2014. Lisää luomua! Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020 julkaisu 2014. Maa- ja metsätalousministeriö: Juvenus Print.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus luonnonmukaisesta tuotannosta, luonnonmukaisten tuotteiden merkinnöistä ja valvonnasta (EY) 834/2007.
- Okker-Blom, K. 2009. Ät hälsosamt. Tänk ekologiskt. Syö terveellisesti. Ajattele ekologisesti. Kauniainen: Reidev
- Paananen, I. 2013. Luomun hintavertailu ammattikeittiöissä. 12.11.2013. Laurea ammattikorkeakoulu. <http://docplayer.fi/3446711-Luomun-hintavertailu-ammattikeittiöissä.html>. 10.4.2015.
- Pauni, M. Joensuun seudun hankintatoimen strategia 2010-2012. FCG Efeko Oy. Joensuun hankintatoimen julkaisu. 27.4.2013.
- Portaat luomuun 2012a. Luomulainsäädäntö.
<http://portaatluomuun.bonsait.fi/luomulainsaadanto>. 8.4.2015.
- Portaat luomuun 2012b. Luomutuotteiden merkintä.
http://portaatluomuun.bonsait.fi/luomutuotteiden_merkinta. 9.4.2015.
- Portaat luomuun 2012c. Vähintään 95 % luomua.
http://portaatluomuun.fi/vahintaan_95_luomua. 8.4.2015.
- Portaat luomuun. 2012d. Portaat luomuun ohjelma.
<http://portaatluomuun.fi/etusivu>. 21.11.2015.
- Portaat luomuun. 2012e. Luomu ja kestävä kehitys.
http://portaatluomuun.bonsait.fi/luomu_ja_kestava_kehitys. 8.4.2015.
- ProAgria. 2014. Ekotassu. Kehityshankkeet.
<http://www.proagria.fi/hankkeet/ekotassu-1570>. 23.11.2015.
- Pro Luomu ry. 2015a. Luomun myynti lisääntyi viime vuonna.
<http://proluomu.fi/luomun-myynti-lisaantyi-viime-vuonna/>. 24.2.2015.
- Pro Luomu ry. 2015b. Luomua hitaasti, mutta varmasti.
<http://epressi.com/tiedotteet/maatalous/luomua-hitaasti-mutta-varmasti-ammattikeittioihin.html>. 19.2.2015.
- Pro Luomu ry. 2015c. Luomu Suomessa –tilastokooste.
<http://proluomu.fi/luomu-suomessa-kooste-paivitetty/>. 9.3.2015.
- Rajala, J., 2014. Luonnonmukainen maatalous. Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus. Julkaisuja 80. Mikkeli: Ruralia instituutti.
- Saaranen-Kauppinen, A., Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV – Menetelmäopetuksen tietovaranto. Verkkojulkaisu. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/>. 25.11.2015.
- Siiskonen, P. 2014. Professori Pirjo Siiskonen: Nyt on lähiluomun aika. Yle uutiset, Etelä-Savo. 9.10.2014. Yleisradio Oy.
http://www.yle.fi/uutiset/professori_pirjo_siiskonen_nyt_on_lahiluomun_aika/7518732. 25.11.2015.

- Suokas, B. 2012. Leppäkerttu – Suomalaisen luomutuotannon tunnusmerkki. Luomuliitto. 6.6.2012. <http://luomu.fi/tietopankki/leppakerttu-suomalaisen-luomutuotannon-tunnusmerkki/>. 17.11.2015.
- Syväniemi, A-M. 2014. Ruoan alkuperä ja sen tarina kiinnostavat – siksi se pitää kertoa. Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK. http://www.mtk.fi/ajankohtaista/tiedotteet/tiedotteet_2014/joulukuu/fi_FI/ruoan_alkupera_esiin/. 1.12.2014.
- Taloustutkimus Oy. 2013. Suurkeittiötutkimus 2013 tuloksia. Pro Luomu ry - julkaisut. http://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/3/2014/02/SK-tutkimus_2013_tuloksia.pdf. 20.2.2015.
- Tulevaisuusvaliokunnan lausunto 4/2010 vp. 2010. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta Maa- ja metsätalousvaliokunnalle. Eduskunnan julkaisuja. Versio 2. Helsinki. 3.12.2010. 2-6.
- Tuomi, J., Sarajärvi, A., 2009. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Jyväskylä: Kustannusosakeyhtiö Tammi. 19, 75.
- Työ- ja elinkeinoministeriö. 2015. Mitä julkiset hankinnat ovat? Työ- ja elinkeinoministeriö 20.11.2015. https://www.tem.fi/kuluttajat_ja_markkinat/julkiset_hankinnat. 21.11.2015.
- Valtioneuvostonkanslia. 2011. Pääministeri Jyrki Kataisen hallituksenohjelma. Valtioneuvostonkanslian julkaisu. 22.6.2011, 51-52. Helsinki.
- Valtioneuvoston periaatepäätös 16.5.2013. Lisää luomua! Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Maa- ja metsätalousministeriö. Julkaisu. Juvenus Print. 2014.
- Viitaharju, L., Määttä, S., Hakala, O. & Törmä, H. 2014. Työtä ja hyvinvointia! Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa. Helsingin yliopisto, Ruralia instituutti. Raportteja 118/2014: 5, 116–121.
- Ympäristöministeriö, 2013. Kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelma (KULTU). Ympäristöministeriö. 13.6.2013. http://www.ymparisto.fi/Ymparisto/Kestava_kulutus_ja_tuotanto. 21.11.2015.

TEEMAHAASTATELUN KYSYMYKSET

Mikä on tehtävänne organisaatiossa, vastaatteko elintarvikehankinnoista? Paljonko valmistatte ruokaa päivässä?

1. LUOMUN KYSYNTÄ JA TOIMINNAN TUKI

- Millainen asiakaskunta teillä on? onko ikärakenne millainen?
- Onko asiakkaanne kiinnostuneita luomusta, ketkä kysyvät?
- Miten luomuun suhtaudutaan? myönteisesti/ kielteisesti
- Miten henkilökunta/ te itse suhtaudutte luomuun?

2. LUOMUN KÄYTTÖ

- Käytättekö minkä verran luomua? onko päivittäistä? sesonkia?
- Onko käyttämänne luomu lähiluomua?
- Vaikuttavatko luomun käyttö ruokapalvelujen suunnitteluun? resurssit?
- Koetteko luomun tuotteena/käytettävyydeltään heikompana?
- Luomun saatavuus halutuissa erissä/ pakkauskoossa tai materiaaleissa?
- Tiedättekö luomun hinnan, estääkö käytön?

3. LUOMUN HANKINTA

- Onko lähiluomun/ luomun saatavuusongelmia?
- Onko tuotevalikoima riittävä? osataanko luomua mielestänne markkinoda?
- Onko teillä oma toimiva hankintaverkosto suoraan tuottajalle/ tuottajille?
- Otetaanko yhteyttä suoraan tuottajista? sujuuko yhteistyö?
- Suositellaanko/ näkyykö tavarantoimittajan markkinoinnissa luomu?
- Tukevatko hankintasopimukset luomun hankintaa?

4. LUOMUN TARJONTA

- Mitä haluaisitte tarjota luomuna, mutta ette voi?
- Jos itse päättäisitte, tarjoaisitteko enemmän luomua?
- Onko Pohjois-Karjalassa jotain erityisen hyvää/ toimivaa luomutuotetta?
- Koetteko luomun jalostusasteen olevan tällä hetkellä riittävä, odotatteko kehitystä?

5. TÄMÄ HETKI JA TULEVAISUUS

- Kuulutteko portaat luomuun -ohjelmaan? miten ohjelman tukee toimintaa?
- Osaatteko arvioida kehittykö luomun käyttöaste?
- Kannustetaanko luomun käyttöön strategisesti?
- Tiedättekö valtion kehittämisohjelman ja tavoitteet luomun edistämiseksi vuodelle 2020?

6. VAPAA SANA - TOIVOMUKSIA LUOMURUOKAKETJUN KEHITYKSEEN POHJOIS-KARJALASSA