

Jaana Väyrynen

AMMATTIKEITTIÖT
JA
LÄHIRUOKA
ETELÄ-KARJALASSA

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen


Joulukuu 2009




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

| | | |
|---|--|-------------------|
|  <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p> | <p>Opinnäytetyön päivämäärä</p> <p>20.12.2009</p> | |
| <p>Tekijä(t) Jaana Väyrynen</p> | <p>Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen</p> | |
| <p>Nimeke</p> <p>Ammattikeittiöt ja lähiruoka Etelä-Karjalassa</p> | | |
| <p>Tiivistelmä</p> <p>Suomalainen ruokakulttuuri ja sen edistäminen on julkisessa keskustelussa esillä jatkuvasti. Lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käytön lisääminen kotitalouksissa ja ammattikeittiöissä on merkittävä osa tätä keskustelua.</p> <p>Kaakkois-Suomen maaseutuohjelman pääpainopistealueena kaudella 2007–2013 on maaseutuyrittäjyyden kehittäminen. Maaseutuohjelman toimenpiteinä mainitaan erityisesti lähiruokajärjestelmän kehittäminen. Vuonna 2007 Ekocentrian lähikeittiöhanke teki puhelinkyselyn lähiruoan käytöstä kuntasektorilla. Etelä-Karjalasta oli mukana 11 kuntaa. Kysely ei selvittänyt käytettyjen lähielintarvikkeiden määriä. Lähikeittiöhankeen mukaan käytetyimpiä lähielintarvikkeita Etelä-Karjalassa olivat peruna, vihannekset ja juurekset. Merkittävin lähituotteiden hankintaan vaikuttava tekijä oli hinta. Vastajat eivät olleet tyytyväisiä toimitusvarmuuteen ja toimitusten luotettavuuteen. Lähielintarvikkeiden toimituksiin liittyvinä ongelmina pidettiin tuote-erien laadun vaihtelua ja jalostusasteen riittämättömyyttä. Lähielintarvikkeiden laatuun oltiin kuitenkin melko tyytyväisiä.</p> <p>Ongelmana on ollut, että Etelä-Karjalan alueelta ei ole ollut saatavissa ajan tasalla olevaa tietoa lähiruoan käytöstä sekä yksityisissä, että julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Työni tavoitteena oli selvittää Etelä-Karjalan alueen ammattikeittiöitä, millä edellytyksillä ne ovat valmiita käyttämään paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita. Työssä selvitettiin käytettyjen lähielintarvikkeiden määriä ja lähiruoan hankintapaikkoja Lisäksi selvitettiin tilaus- ja toimitustavat, laskutukseen liittyvät seikat sekä ammattikeittiöväen halukkuus tehdä yhteistyötä tuottajien kanssa.</p> <p>Työ toteutettiin sähköisenä kyselynä. Kyselylomake lähetettiin 63 ammattikeittiölle toukokuussa 2009. Vastausprosentti oli 35. Kyselyn tulokset olivat hyvin samansuuntaisia Ekocentrian lähikeittiöhankeen kanssa. Tässä tutkimuksessa lähiruoan käytön lisäämisen esteitä olivat hinta, toimitusvarmuus ja tiedon puute alueen tuottajista. Määrällisesti eniten maakunnassa käytettiin kuorittua perunaa, pestyä porkkanaa ja pestyä perunaa. Lähellä tuotettua leipää ja marjoja käytetään myös melko paljon. Huomattavaa on, että elintarvikkeiden käyttömäärien tulokset eivät ole täysin luotettavia, sillä vastaukset eivät olleet täsmällisiä.</p> <p>Työni hyötynä voidaan pitää sitä, että lähiruokaan liittyviä tarpeita ja odotuksia on koottu yhteen. Selvää on, että lähiruokasina Etelä-Karjalassa ei ole tarvetta lähiruokaselvityksille, vaan tarvitaan konkreettisia toimenpiteitä esim. koulutusta hankintalainsäädännöstä, tarjouspyynnöistä ja markkinoinnista. Kaikki alan toimijat on saatava yhteiseen neuvotteluun. Tarvitaan päätös siitä, mitkä tahot ovat valmiita sitoutumaan lähiruoan käytön edistämiseksi maakunnassa. Mikäli halukkuutta ei löydy, on sekä uskallettava myöntää. Selvää on, että ilman määrätietoista kehitystyötä ei lähiruoan käyttö tule Etelä-Karjalassa lisääntymään.</p> | | |
| <p>Asiasanat (avainsanat)</p> <p>lähiruoka, ammattikeittiöt, suurkeittiöt, hankinta</p> | | |
| <p>Sivumäärä</p> <p>29 s.+ 5 s.</p> | <p>Kieli</p> <p>suomi</p> | <p>URN</p> |
| <p>Huomautus (huomautukset liitteistä)</p> | | |
| <p>Ohjaavan opettajan nimi Teija Taskinen</p> | <p>Opinnäytetyön toimeksiantaja Maataloustuottajain Etelä-Karjalan liitto MTK-Etelä-Karjala ry.</p> | |

DESCRIPTION

| | | | |
|--|--------------------------------|--|--|
|  <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p> | | Date of the bachelor's thesis December 20, 2009 | |
| Author(s) Jaana Väyrynen | | Degree programme and option Hospitality Management | |
| Name of the bachelor's thesis PROFESSIONAL KITCHENS AND LOCAL FOOD IN SOUTH KARELIA | | | |
| Abstract <p>Finnish gastronomic culture and its promotion are under official discussion all the time. Locally grown food product's use in professional kitchen is one main area of these discussions.</p> <p>The main area of emphasis in South-Karelian agricultural program from years 2007-2013 is the agricultural entrepreneur. One of program targets which have been mentioned is the development of the local food system. Ekocentria's 2007 local food project conducted a phone survey about local food use in the communal sector. In South-Karelia 11 communes or towns took part. The survey didn't cover the local food quantity. According to the survey the most used local groceries were potatoes, vegetables and root vegetables. The use of local groceries was influenced by the price. Respondents weren't satisfied with the terms of delivery. Another problem with local groceries was the differences between deliveries and product sufficiency. People were quite satisfied with the quality.</p> <p>My surveys target was to find out from South-Karelian professional kitchen what required qualifications are necessary before they are ready to use local groceries. The survey covered local groceries' amount and places where they were purchased. As well ordering and delivery methods , invoicing and willingness of professional kitchen personnel to cooperate with producers was covered.</p> <p>The survey was carried out on a web based program. The questions were sent to 63 professional kitchens in May 2009. The response percentage was 35. The responses were very similar to the Ekocentria's survey. The biggest obstacles to increasing the use of local groceries were price, delivery reliability and poor knowledge of local producers. The three biggest local groceries which were used by professional kitchens were peeled potatoes, washed carrots and potatoes. The information about the groceries' quantity is not trustworthy because of insufficient responses.</p> <p>From my point of view the benefit of this work was that expectancy and needs of local groceries was collect together. It's clear that in the future there is no need to do surveys about local food. What is needed is to make a principle decision which quarters are ready to commit promoting local groceries use in South-Karelia. Also urgently is needed education about purchase laws, tenders and marketing items. It's clear that without determination in development there is no increase in the use of local groceries in South-Karelia.</p> | | | |
| Subject headings, (keywords) local food, professional kitchens, institutional kitchen, purchase | | | |
| Pages 29 pgs. +app 5p. | Language Finnish | URN | |
| Remarks, notes on appendices | | | |
| Tutor Teija Taskinen | | Bachelor's thesis assigned by Maataloustuottajain Etelä-Karjalan liitto MTK-Etelä-Karjala ry. | |

SISÄLTÖ

| | | |
|---|--|----|
| 1 | JOHDANTO | 1 |
| 2 | TOIMEKSIANTAJA | 2 |
| 3 | LÄHIRUOKA | 3 |
| | 3.1 Mitä on lähiruoka? | 3 |
| | 3.2 Miksi lähiruokaa? | 4 |
| | 3.3 Ekocentrian lähikeittiöhanke | 5 |
| 4 | ELINTARVIKETUOTANTO ETELÄ-KARJALASSA | 6 |
| | 4.1 Elintarvikeyritykset | 6 |
| | 4.2 Elintarvikkeiden tuotantosuunnat | 7 |
| | 4.3 Hankintalainsäädäntö | 7 |
| 5 | TUTKIMUS | 8 |
| | 5.1 Tutkimuksen lähestymistapa | 8 |
| | 5.1.1 Kvalitatiivinen tutkimus | 9 |
| | 5.1.2 Kvantitatiivinen tutkimus | 9 |
| | 5.1.3 Kysely | 10 |
| | 5.2 Tutkimuksen tavoite | 11 |
| | 5.3 Tutkimuksen toteutus | 12 |
| 6 | TULOKSET | 13 |
| | 6.1 Vastaajien toimipaikkojen taustatietoja | 13 |
| | 6.2 Etelä-Karjalassa tuotettujen elintarvikkeiden käyttömäärät | 14 |
| | 6.3 Lähielintarvikkeiden hankintapaikat, tilaaminen, toimittaminen ja laskutus | 15 |
| | 6.4 Lähielintarvikkeista tehdyt jatkojalosteet | 17 |
| | 6.5 Mahdollisuudet lisätä lähiruoan käyttöä | 17 |
| | 6.6 Esteet lähiruoan käytön lisäämiseksi | 18 |
| | 6.7 Yhteistyö tuottajien kanssa lähiruoan käytön lisäämiseksi | 19 |
| 7 | TULOSTEN TARKASTELUA | 20 |
| 8 | JOHTOPÄÄTÖKSET | 23 |
| | LÄHTEET | 27 |
| | LIITTEET | |

1 JOHDANTO

Suomalaista ruokakulttuuria, sen säilyttämistä ja edistämistä perään kuulutetaan tällä hetkellä julkisessa keskustelussa painokkaasti. Merkittävä osa tätä keskustelua on kotimaisten, lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käytön lisääminen kotitalouksissa ja ammattikeittiöissä. Maailman ruokakriisit ovat lisänneet yleistä keskustelua ruoan turvallisuudesta. Tavanomaisille elintarvikkeille halutaan vaihtoehtoja mm. lähiruokaa tai reilun kaupan tuotteita. (Mononen & Silvasti 2006, 10.)

Kaakkois-Suomen maaseutuohjelman pääpainopistealueena kaudella 2007–2013 on maaseutuyrittäjyyden kehittäminen. Toimialoitain yksi painopistealue on maatalous ja elintarvikkeiden jatkojalostus. Elintarvikkeiden jatkojalostusta pyritään lisäämään siten, että kehittämistyöhön kytkeytyy koko elintarvikeketju. Maaseutuohjelman toimenpiteinä mainitaan erityisesti lähiruokajärjestelmän kehittäminen ja paikallisuuteen perustuvan ruokakulttuurijattelun vahvistaminen. (Kaakkois-Suomen TE-keskus 2007.) Kaakkois-Suomen TE-keskuksen asiantuntija Leena Hyrylän mukaan myös tämän ajan ruokatrendit – vastuullisuus, lähiruoka ja eettiset arvot – lisäävät paikallisen ja alueellisen tuotannon sekä jatkojalostuksen mahdollisuuksia (Taipale 2009, 10).

Vuonna 2007 valmistuneen selvityksen mukaan suurkeittiöihin kohdennetuista lähiruokahankkeista 2000–2006 Etelä-Karjalan alueella ei toteutettu merkittäviä lähiruokahankkeita (Arolaakso 2007, 31). Etelä-Karjalassa aiheeseen liittyviä aikaisempia selvityksiä on tehty 1990-luvun lopulla maaseutukeskuksessa (nykyinen ProAgria). Tuolloin tutkittiin mm. ruokaperunan laatua ja käyttöä suurtalouksissa. Viimeisin maakunnassa tehty lähiruokaselvitys on Ekocentrian lähikeittiöhankkeen vuonna 2007 tekemä puhelinkysely kunnallisten ruokapalvelujen tuottajille, joka selvitti nimenomaan kuntasektorin käyttämien lähielintarvikkeiden määriä.

Etelä-Karjalassa ongelma on, että ei ole ollut saatavana ajantasaista tietoa maakunnan ammattikeittiöiden käyttämistä lähielintarvikkeista ja niiden vuosittaisista käyttömääristä. Epäselvää on ollut myös se, löytyykö ammattikeittiöiltä halukkuutta tehdä yhteistyötä paikallisten tuottajien kanssa ja millä edellytyksillä.

Tämä työ ei ole puhtaasti kvantitatiivinen tutkimus, vaan siinä on myös piirteitä kvalitatiivisesta tutkimuksesta. Tutkimuksen aineisto kerättiin kyselyllä, joka toteutettiin sähköisenä. Menetelmän valintaan vaikuttivat erityisesti sen edullisuus ja mahdollisuus tavoittaa helposti suurempi joukko vastaajia.

Työn tavoitteena oli selvittää Etelä-Karjalan alueen ammattikeittiöiltä, millä edellytyksillä ne ovat valmiita käyttämään paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita. Työssä selvitettiin Etelä-Karjalassa tuotettujen perunan, juuresten, marjojen, järvikalan sekä leipomo- ja myllytuotteiden vuosittaiset määrät. Lisäksi selvitettiin lähiruoan hankintapaikat, tilaus- ja toimitustavat, laskutukseen liittyvät seikat sekä ammattikeittiöväen halukkuus tehdä yhteistyötä tuottajien kanssa. Tutkimuksen lopussa annetaan toimenpide-ehdotuksia lähiruoan käytön lisäämiseksi maakunnan alueella.

2 TOIMEKSIANTAJA

Työn toimeksiantaja on Maataloustuottajain Etelä-Karjalan liitto MTK-Etelä-Karjala ry. Liittoon kuuluu 6 yhteisöjäsentä ja 11 tuottajayhdistystä Etelä-Karjalan alueelta, jäseniä on yhteensä 4834. MTK-Etelä-Karjala ry. on maanviljelijöiden, metsänomistajien ja maaseutuyrittäjien alueellinen etujärjestö ja vaikuttaja. Liitto osallistuu aktiivisesti maakunnalliseen hanketoimintaan. (MTK.)

Työ on osa Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen- ja kehittämishanketta, joka on alkanut lokakuussa 2008. Hankkeen rahoittajana toimii Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto. Hanke jatkuu vuoden 2009 loppuun saakka. Hankkeen päätavoitteena on luoda pysyvä toimintamalli eri organisaatioiden kautta tapahtuvalle yhteistoiminnalle eli vakiinnuttaa Etelä-Karjalan ruokakulttuurityöryhmän toiminta pysyväksi käytännöksi. Hankkeen osatavoitteita ovat esim. lähiruoan käyttöön liittyvä tutkimus sekä alustava suunnitelma ruokakasvatuksen toteuttamisesta alueen päiväkodeissa, kouluissa ja hoitolaitoksissa. (Hankesuunnitelma 2008.)

3 LÄHIRUOKA

3.1 Mitä on lähiruoka?

Lähiruoalle ei ole olemassa yhtä, yksiselitteistä määritelmää. Lähiruoka voidaan määritellä hyvin eri tavoin, riippuen siitä, mistä näkökulmasta asiaa kulloinkin tarkastellaan (Muukka ym. 2008, 7). Lähiruoan käsitettä pidetään jopa maaseutupoliittisesti leimaantuneena. (Mononen 2006, 43.)

Lähiruoalla tarkoitetaan mahdollisimman lähellä ruoan kulutusta tapahtuvaa elintarvikkeiden raaka-aineiden tuotantoa ja jalostusta. Lähiruoka-ajattelun mukaan tuottajan ja tuotteiden loppukäyttäjän välinen etäisyys on mahdollisimman lyhyt eli elintarvikkeet tuotetaan ja kulutetaan samalla alueella. Tällöin myös osapuolten keskinäinen vuorovaikutus on hyvin aktiivista. (Paananen & Forsman 2003, 12–13.) Yhden määritelmän mukaan lähiruokaa ovat elintarvikkeet, jotka on tuotettu oman kunnan, maakunnan tai talousalueen sisällä, alle sadan kilometrin säteellä käyttöpaikasta. Lisäksi läpi koko elintarvikeketjun on käytetty kestäviä tuotantomenetelmiä. (Välimäki 2006.)

Yleisesti käyttöön vakiintunut tapa määritellä lähiruoka on seuraava: ”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä”. (Lähiruokatyöryhmän loppuraportti 2000, 3). Nykyään käytetään lähiruoan synonyyminä usein myös termiä paikallisruoka (Syyrakki 2009a, 11). Nämä käsitteet voidaan kuitenkin erottaa toisistaan. Lähiruoan tuotanto ja kulutus tapahtuvat samalla alueella. Paikallisessa ruoassa ainoastaan tuotanto on paikkaan sidottua eli kuluttaja tietää missä ja miten paikallinen ruoka on tuotettu, vaikka se on voitu tuoda pitkänkin matkan päästä. Paikallisessa ruoassa korostuu erityisesti tuotteen alkuperän jäljitettävyyttä. (Mononen 2006, 43.) Paikallisruoasta hyviä esimerkkejä ovat esimerkiksi Lapin puikulaperuna, mustamakkara ja Lemmin särä. Lähiruoan ja paikallisruoan käsitteitä yhdistää se, että molemmissa pyritään työpaikkojen säilymiseen tietyllä alueella sekä maaseudun myönteisen talouskehityksen edistämiseen. Tässä tutkimuksessa käytetään tarkastelun näkökulmana nimenomaan lähiruokatyöryhmän yleisesti käyttöön vakiintunutta lähiruoan määritelmää.

Lähiruoasta ja luomuruoasta puhutaan usein samoissa yhteyksissä. Nämä käsitteet sekoitetaan myös helposti toisiinsa. (Paananen & Forsman 2001, 80.) Lähiruoalla on joitain samankaltaisuuksia luomuruoan kanssa, kuten esim. pyrkimys kestävän kehityksen edistämiseen. Lähiruoka tuotetaan kuitenkin pääasiallisesti osana ns. tavanomaista tuotantoa. Luomutuotanto eroaa lähiruoasta siten, että se on luonnonmukaista maataloustuotantoa, jota valvotaan virallisesti, tuotantoa ohjataan lainsäädännöllä ja tuetaan taloudellisesti (Ks. Rajala, 2006; Paananen & Fosman-Hugg 2005, 28). Lähiruoan taloudellinen tukeminen ei ole vielä nykyään mahdollista sen määrittelyn väljyyden vuoksi (Puupponen & Taipale 2008, 22). Lähiruoan tuotannon tukeminen voitaisiin aloittaa kohdentamalla julkisen sektorin hankinnat lähialueelle. Tämä vaatii kunnallispäätäjiltä yhteistä, poliittista tahtoa. (Vihma 2006, 5.)

3.2 Miksi lähiruokaa?

Lähiruokaan liitetään tänä päivänä paljon myönteisiä vaikutuksia. Lähiruoan odotetaan tarjoavan uusia tulolähteitä tuottajille sekä lisäävän erityisesti maaseutualueiden työpaikkoja. Lähiruoka-ajattelun yksi peruste on elintarviketuotannon ja jatkojalostuksen hyötyjen saaminen kulutuspaikkakunnan hyödyksi. Suosimalla oman paikkakunnan tuotteita rahat jäävät omalle talousalueelle luoden työpaikkoja ja tuoden verotuloja. Pienimuotoinen elintarvikealan yrittäjyys on liikevoittoon suhteutettuna huomattavasti työllistävempää ja käyttää paljon enemmän paikallisia voimavaroja kuin suurteollisuus. (Vihma 2006, 5.)

Lähiruoan ominaisuuksia ovat alkuperän tunnettavuus ja jäljitettävyyden, tuotteiden tuoreus, terveellisyys ja myyntitapa sekä tuotteiden ja palvelun laatu (Vihma 2006, 5). Alkuperän jäljitettävyyden on lähiruokaketjun lyhyden ja suorien asiakaskontaktien vuoksi huomattavasti helpompaa kuin pitkässä elintarvikeketjussa (Paananen & Forsman 2003, 59). Lähiruokaan liittyy myös tarpeisiin perustuva ajattelu esim. pakkaukset ovat juuri sopivankokoisia, tuotteet pakataan turvallisesti, mutta ei liaksi sekä jalostusaste on tarkoituksenmukainen. Lyhyiden kuljetusmatkojen ansiosta laatu säilyy moitteettomana kuljetusten ja varastoinnin ajan. Lähiruoka on turvallista. Turvallisuuteen vaikuttavat tehokas elintarvikevalvonta, kasvitaudeille ja -tuholaisille epäsuotuisa pohjoinen ilmasto ja erittäin vähäinen eläintautien esiintyvyys (Syyrakki 2009a, 11–12.)

MTK:n mukaan lähiruoan käyttöä voidaan perustella terveys-, ympäristö- ja talousnäkökohdilla. Lähiruoka on tuoretta, aromikasta ja laadukasta. Valmistuksessa ei tarvita lisäaineita, koska kuljetus- ja säilytysajat ovat lyhyitä. Lähiruokaa käyttämällä säilytetään paikallista ja perinteistä ruokakulttuuria. Elintarvikkeiden tuotanto- ja valmistusolosuhteet tunnetaan ja tuotannossa otetaan huomioon myös ympäristö. Tuotannossa käytetään vähemmän fossiilisia polttoaineita ja enemmän uusiutuvia energialähteitä. Pakkausmateriaaleja tarvitaan vähemmän, koska vältetään turhaa pakkaamista. Lähiruoka lisää maaseudun ja kaupunkien vuorovaikutusta sekä maaseudun elinvoimaisuutta. Tuottajat saavat työstään paremman hinnan, koska turhat välikädet jäävät pois. Asiakkaalle lähiruoka merkitsee sitä, että ruoka saa ”kasvot”, koska useimmiten tuottaja ja jatkojalostaja tunnetaan.

Sara Syyrakki (2009, 10) on tiivistänyt lähiruoan hyödyt koko Suomen hyvinvoinnille seuraavasti: ”Lähellä tuotettuihin ja jalostettuihin elintarvikkeisiin käytetyt varat ovat investointi ruoan laatuun, kansanterveyteen, huoltovarmuuteen, oman alueen talouteen ja työllisyyteen, pk-sektoriin, suomalaiseen ruokakulttuuriin ja suomalaisiin makuihin.”

Lähiruoan tuotanto yhdistetään usein pienessä mittakaavassa tapahtuvaan elintarvikkeiden jatkojalostukseen. Lähituottajaksi mielletäänkin usein maatalan yhteydessä toimiva yritys, joka käsittelee omalta tilalta saatavia tuotteita. Lähiruoan tuottajien toiminta on yhä edelleen ”pienien tekojen politiikkaa”, joka osaltaan jarruttaa alan kehittymistä.

3.3 Ekocentrian lähikeittiöhanke

Vuonna 2007 Ekocentrian lähikeittiöhanke (Muukka ym. 2008, 13) teki puhelinkyselyn Manner-Suomen kuntien ruokapalveluista vastaaville henkilöille. Etelä-Karjalan kunnista 11 oli mukana tässä kyselyssä. Kysely ei kuitenkaan selvittänyt alueella jo käytettävien lähielintarvikkeiden määriä tai tarvetta lähellä tuotettujen elintarvikkeiden määriin. Kyseisessä tutkimuksessa olivat mukana ainoastaan kunnalliset ruokapalvelujen tuottajat.

Lähikeittiöhankkeen mukaan käytetyimpiä lähielintarvikkeita Etelä-Karjalassa olivat peruna ja vihannekset, joita käytti yhdeksän kuntaa. Juureksia käytettiin kolmen kunnan alueella. Tulosten mukaan osa vastaajista koki omat mahdollisuutensa vaikuttaa hankintoihin vähäiseksi, erityisesti silloin, kun kuulutaan hankintarenkaaseen. Etelä-Karjalan kunnista 3 kuului hankintarenkaaseen. Suurin osa kunnista hoiti kilpailutuksen itse. (Muukka ym. 2008, 20–28.)

Ekocentrian tekemän kyselyn mukaan merkittävä lähituotteiden hankintaan vaikuttavia tekijä oli hinta. Vastaajat eivät olleet tyytyväisiä toimitusvarmuuteen ja toimitusten luotettavuuteen. Lähielintarvikkeiden laatuun oltiin melko tyytyväisiä. Vastaajat kokivat ongelmallisena raaka-aine erien laadun vaihtelut ja jalostusasteen riittämättömyyden. Elintarvikkeiden odotettiin olevan käyttötarkoitukseensa sopivasti esikäsiteltyjä. Tutkimuksessa kävi ilmi, että paikalliset tuottajat eivät tarjonneet tuotteitaan ammattikeittiöille. Keittiöillä ei tiedetty, mitä lähielintarvikkeita oli tarjolla ja keneltä niitä voi hankkia. (Muukka ym. 2008, 32–34)

4 ELINTARVIKETUOTANTO ETELÄ-KARJALASSA

4.1 Elintarvikeyritykset

Etelä-Karjalan alueella toimii 105 elintarvikealan yritystä, jotka edustavat eri toimialoja lukumääräisesti seuraavalla tavalla: teurastus ja lihanjalostus 8 kpl, kalanjalostus 16 kpl, vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus 11 kpl, maidon jatkojalostus 1 kpl, myllytuotteiden valmistus 9 kpl, leipomotoiminta 42 kpl, juomien valmistus 3 kpl ja muiden elintarvikkeiden jalostus 15 kpl. (Ruoka-Suomi 2009.)

Alueen elintarvikeyrityksistä 88 työllistää neljä henkilöä tai vähemmän. Viidestä yhdeksään henkilöä työllistäviä yrityksiä on kaksitoista kappaletta, 20–49 henkilöä työllistäviä on kaksi ja yli 50 henkilöä työllistäviä kolme yritystä. Elintarvikeyrityksiä, jotka työllistävät 10–19 henkilöä, ei maakunnassa ole lainkaan. (Ruoka-Suomi 2009.)

4.2 Elintarvikkeiden tuotantosuunnat

Etelä-Karjalan elintarviketuotanto on painottunut viljan-, maidon- ja lihantuotantoon. Suurin osa kaikesta tuotetusta raaka-aineesta päätyy jalostavan elintarviketeollisuuden käyttöön. Pienempi osa tuotannosta menee rehuteollisuuden käyttöön ja myös suoraan rehuksi. Paikallisesta viljasta pieni osa jauhetaan jauhoiksi sekä ryyneiksi ja myydään leipomoille ja suoraan kuluttajille. (Kekki 2009.)

Kekin (2009) mukaan maakunnassa tuotetaan perunaa noin neljäsosa täällä kulutettavasta määrästä. Kasviksia tuotetaan, mutta paikalliset juurekset ja kasvikset myydään kuluttajille päivittäistavarakaupassa, torilla tai tukkuliikkeille maakunnan ulkopuolelle. Puutarhatuotannon määrä on vähentynyt viime vuosina, vaikka maaperä, ilmasto ja olemassa olevat markkinat antaisivat hyvät edellytykset tuotannolle. Suurimpina syinä tuotannon vähentymiselle ovat viljelijöiden ikääntyminen, tuotannon kannattavuus ja sitä kautta lisääntyneet riskit.

Mansikan tuotantomäärä on kohtuullinen ja sato päätyy pääosin suoraan kuluttajille, ammattikeittiöille on tarjolla paikallisesti tuotettuja marjoja hyvin rajoitetusti. Hedelmänviljelijöiden tuotanto myydään suoraan kuluttajille. (Kekki 2009.)

Paikallisten elintarvikeyritysten raaka-aineet tulevat tällä hetkellä pääosin muualta kuin Etelä-Karjalasta (Kekki 2009).

4.3 Hankintalainsäädäntö

Hankintalainsäädäntö koskee julkisen sektorin eli valtion, kuntien, kuntayhtymien ja seurakuntien hankintoja. Periaatteena julkisissa hankinnoissa on avoimuus ja tasapuolisuus. Hankintoja säädelään lailla julkisista hankinnoista eli hankintalailla, joka astui voimaan 1.6.2007. Koska julkiset hankinnat ovat lailla säädeltyjä, hankinnat toteutetaan yleensä saman kaavan eli hankintaprosessin mukaisesti. (Syyrakki 2009b, 25.)

Hankintalain keskeinen käsite on kansallinen kynnysarvo, joka on vielä tällä hetkellä 15 000 €, mutta se tulee luultavasti kaksinkertaistumaan kevään 2010 aikana, edus-

kuntakäsittelyn päätyttyä. Hankintalakia ei sovelleta kansallisen kynnsarvon alittaviin hankintoihin. Mikäli hankinta ylittää kansallisen kynnsarvon, on se kilpailutettava lainsäädännön mukaisesti. Hankintaa ei saa keinotekoisesti jakaa osiin siten, että kynnsarvo pyritään alittamaan. (Syyrakki 2009b, 25.)

Kunta määrittelee periaatepäätöksensä, mitkä tuotteet kilpailutetaan kuntakohtaisesti ja mitkä laajasti hankintarenkaassa. Pk-yritysten ja lähiruoan mahdollisuuksia voidaan parantaa mm. käyttämällä hankinnoissa osatarjouspyyntöjä ja puitejärjestelyjä. Puitejärjestelyssä kilpailutetaan sopimuksen perusteet, mutta esim. määrät tarkentuvat sopimuskauden aikana. Osatarjouspyyntöön voidaan sisällyttää esim. teemaviikkojen elintarvikehankinnat. Hankintaperusteena käytetään kokonaistaloudellista edullisuutta. Hankintojen vähimmäisvaatimuksena voidaan käyttää esim. tuotteen ikää, jos sillä on vaikutusta tuoreuteen ja laatuun. (Syyrakki 2009b, 21, 28.)

5 TUTKIMUS

5.1 Tutkimuksen lähestymistapa

Tutkija voi lähestyä tutkittavaa aihealuetta hyvin monenlaisesta näkökulmasta. Kysymys on valintojen ja päätösten teosta. Lähestymistapa on tutkimuksen menetelmällisten ratkaisujen kokonaisuus eli tutkimusstrategia. Strategian alakäsite on tutkimusmetodi eli menetelmä, miten tarvittava aineisto kerätään. Tutkimusmenetelmää valittaessa on pohdittava, millä menetelmällä on mahdollista saada vastauksia asetettuun ongelmaan. On myös selvitettävä, mitä ja millaista aineistoa on tarkoitus kerätä. (Hirsjärvi ym. 2007, 128.)

Kvalitatiivisen (laadullisen) ja kvantitatiivisen (määrällisen) tutkimuksen erot esitetään usein listaamalla niiden tyypillisimpiä piirteitä rinnakkain. Nämä tutkimuksen lähestymistavat eivät kuitenkaan ole toistensa vastakohtia ja ne on joskus vaikea erottaa toisistaan. Nykyään suuntauksia pidetäänkin enemmän toisiaan täydentävinä kuin keskenään kilpailevina. (Mt.130–133.) Seuraavana esitellään pääpiirteissään sekä kvalitatiivinen, että kvantitatiivinen tutkimus ja niihin sopivia menetelmiä.

5.1.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus ei ole vain yhdenlaista tutkimusta, vaan se on joukko mitä moninaisimpia tutkimuksia. Tutkimus on luonteeltaan kokonaisvaltaista tiedonhankintaa, jonka tutkimusaineisto kootaan luonnollisissa, todellisissa tilanteissa. Tiedonkeruun välineenä suositaan ihmistä ja tutkija luottaa omiin havaintoihinsa enemmän kuin mittausvälineillä saataviin tietoihin. Aineiston hankinnassa käytetään sellaisia laadullisia menetelmiä, joissa tutkittavien näkökulma ja ”ääni” pääsevät esille. Näitä menetelmiä ovat esim. teemahaastattelu, osallistuva havainnointi ja ryhmähaastattelu. Tutkittavien joukko valitaan aina tarkoituksenmukaisesti, ei otosmenetelmällä. (Hirsjärvi ym.2007, 158–160.)

Kvalitatiivinen tutkimus toimii usein jonkin suuremman tutkimushankkeen esitutkimuksena. Yksittäisten, tutkittavien tapausten vaikutus tutkimuskohteeseen voi vaihdella hyvinkin paljon. Tutkimustehtävä tarkentuu ja muotoutuu usein vasta tutkimuksen edetessä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tutkija on usein ns. sisäpiirin tarkkailija. Tällöin ongelmaksi voi muodostua se, että tutkija innostuu liiaksi olemaan osa tutkittavien arkea eli huomaamattaan etäännyttyä tutkijan roolistaan. Persoonallisuudeltaan ”runolliset ja romanttiset” henkilöt ovat usein kiinnostuneita aiheista, joihin sopivat hyvin laadulliset tutkimusmenetelmät. (Hakala 2001, 17–19.)

Hirsjärven ym. (2007, 161) mukaan kvalitatiivinen tutkimus on kuin väripaletti. Jokainen tutkija tekee tutkimuksensa sekoittaen väreit omalla, ainutkertaisella tavallaan.

5.1.2 Kvantitatiivinen tutkimus

Kvantitatiivisessa tutkimuksessa kerätään määrällistä tietoa. Kerätty tieto on luonteeltaan tilastollista, yleistävyyteen pyrkivää. Tutkijan suhde tutkittaviin jää etäiseksi, koska tutkija toimii ulkopuolisena tiedon käsittelijänä. Tutkimusongelma ja siihen sopiva tutkimusmenetelmä päätetään usein jo hyvissä ajoin ennen varsinaisen tutkimuksen aloittamista. Määrälliset tutkimusmenetelmät voivat sopia hyvin yksityiskohdista pitävälle perfektionisteille. (Hakala 2001, 17–19.)

Kvantitatiivisessa tutkimuksessa ovat keskeisiä johtopäätökset aikaisemmista tutkimuksista, aikaisemmat teoriat ja käsitteiden määrittely. Aineiston kerääminen on suunniteltava ja varmistettava, että se soveltuu numeeriseen mittaamiseen. (Hirsjärvi ym. 2007, 136.) Määrällisessä tutkimuksessa käytetään menetelmänä usein kyselyä, informoitua lomakehaastattelua tai systemaattista havainnointia. (Vilka 2007, 28–29.)

Ensi käden eli primäärinen aineisto on tutkijan itse keräämää aineistoa. Tässä tutkimuksessa se kerättiin kyselylomakkeella. Harkinnanvarainen otos mahdollistaa tutkimuskohteiden valinnan harkitusti, mutta kuitenkin perustellusti. Otokoko määritelläänkin yleensä tutkimuskohtaisesti. Määrällisen tutkimuksen aineisto on yleensä suuri. Mikäli tutkimuksessa halutaan käyttää tilastollisia menetelmiä, havaintoyksiköitä esim. henkilöitä tulee olla vähintään 100. (Vilka 2007, 17, 33–58.)

5.1.3 Kysely

Tutkimusmenetelmäksi valittiin kysely, koska haluttiin tavoittaa helposti suuri joukko vastaajia (Hirsjärvi ym. 2003, 184). Tutkimusmenetelmän valintaan vaikuttivat myös alhaiset kustannukset. Tässä tutkimuksessa käytettiin standardoitua eli vakioitua kyselyä, joka tarkoittaa, että kaikilta vastaajilta kysytään samat asiat, samalla tavalla ja samassa järjestyksessä. Kysely voidaan toteuttaa postitse, internetissä tai sähköpostitse. (Vilka 2007, 28.) Sähköposti- ja internetkyselyt toimivat parhaiten silloin, kun vastaanottajat ovat yritysten ja organisaatioiden palveluksessa ja kaikilla on teknisesti samanlaiset mahdollisuudet vastata kyselyyn (Vilka 2005, 75).

Kyselytutkimuksen luotettavuutta parantavana tekijänä voidaan pitää sitä, että tutkija ei vaikuta läsnäolollaan vastauksiin ja kysymykset esitetään kaikille vastaajille täysin samanlaisina. Vastaaja voi myös valita itselleen sopivimman ajan vastaamiselle. Kyselylomakkeella voidaan esittää melko paljon kysymyksiä, erityisesti silloin, jos käytetään valmiita vastausvaihtoehtoja. (Valli 2001, 101.)

Vallin (2001, 100) mukaan tutkimuksen vaativin vaihe on kysymysten tekeminen. Kysymykset määräytyvät aina tutkimusongelman ja tavoitteiden mukaisesti eli tiedetään, millaista tietoa kyselyllä halutaan kerätä. Kysymysten on oltava yksiselitteisiä,

sillä jos vastaaja ajattelee eri tavalla kuin tutkija, tulokset vääristyvät. Kyselylomakkeen rakenteessa on kiinnitettävä huomiota kyselyn pituuteen, kysymysten lukumäärään, selkeyteen, ulkoasuun ja loogiseen etenemiseen. Kysymykset kannattaa laittaa kyselyyn edeten helpoista monimutkaisempiin tai yleisistä arkaluontoisempiin kysymyksiin.

Kysymykset voivat olla joko avoimia, monivalinta- tai sekakysymyksiä. Monivalinta-kysymyksiä tehtäessä tutkijalla täytyy olla ennakkokäsitys vastauksista. Näitä käytetään usein taustatietojen keräämisen esim. ikä, asuinpaikka, koulutus jne. Avoimilla kysymyksillä tavoitellaan erityisesti vastaajien spontaaneja mielipiteitä. Sekakysymyksissä annetaan valmiita vastausvaihtoehtoja ja yksi avoin kysymys. Tämä toimii hyvin silloin, jos voidaan epäillä, että vastaajat eivät tunne kaikkia vastausvaihtoehtoja. (Vilka 2007, 67–69.)

Kyselytutkimusten suurimpana heikkoutena voidaan pitää riskiä vastausprosentin alhaisuudesta. Vilkan (2007, 59) mukaan kyselytutkimuksissa vastaajia saattaa olla vain 25–30%. Mikäli kysely lähetetään tietylle erityisryhmälle esim. peruskoulun opettajille, kunnanjohtajille tai kätilöille, ja kyselyn aihe on heille tärkeä, voidaan odottaa korkeampaa vastausprosenttia (Hirsjärvi ym. 2007, 191). Toinen merkittävä ongelma on väärinymmärrysten mahdollisuus. Vastaaja ei voi saada lisätietoja hänelle epäselvistä kysymyksistä juuri vastaushetkellä. Tutkija ei voi olla täysin varma siitä, kuka kyselyyn on vastannut ja onko vastaaja ollut rehellinen. Väärinkäsityksiä voidaan vähentää kyselylomakkeen selkeällä rakenteella ja täsmällisellä vastausohjeella. Kyselylomakkeen huolellisella esitestauksella voidaan löytää kyselyn epäselvät kohdat. (Valli 2001, 101–102.)

5.2 Tutkimuksen tavoite

Työn tavoitteena oli selvittää Etelä-Karjalan alueen ammattikeittiöiltä, millä edellytyksillä ne ovat valmiita käyttämään paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita. Työssä selvitettiin Etelä-Karjalassa tuotettujen perunan, juuresten, marjojen, järvikalan sekä leipomo- ja myllytuotteiden vuosittaiset määrät. Lisäksi selvitettiin lähiruoan hankintapaikat, tilaus- ja toimitustavat, laskutukseen liittyvät seikat sekä ammattikeittiöväen halukkuus tehdä yhteistyötä tuottajien kanssa.

Kyselyllä saatujen tulosten avulla pyrittiin löytämään keinoja, joilla Etelä-Karjalan lähiruoan tuottajat ja ammattikeittiöt voitaisiin saada toimimaan yhteistyössä. Syntyvä yhteistyö mahdollistaa alueellisen tuotannon ja jatkojalostuksen lisääntymisen. (Hankesuunnitelma, 2008).

5.3 Tutkimuksen toteutus

Kyselyn kohderyhmän suurimmat toimijat ovat tunnettuja, ja niiden yhteystiedot saatiin kyseisten yritysten internet-sivuilta. Pienempien yritysten yhteystiedot ostettiin A. C Nielseniltä hotelli-, ravintola- ja cateringalan rekisteristä. Kyselyn kohderyhmä valittiin ja rajattiin toimeksiantajan kanssa. Tutkimuskohteet valittiin harkinnanvaraisesti. Harkinnanvaraisuuden perusteena oli se, että kaikista alueen kunnista pyrittiin ottamaan mukaan eri toimialoja edustavia yrityksiä. Kaikista alueen kunnista ei löytynyt kaikkien toimialojen edustajia. Kyselyyn valittiin yrityksiä sekä julkiselta, että yksityiseltä sektorilta. Ketjuravintolat jätettiin kyselyn ulkopuolelle. Kyselyn lähettämiseksi soitettiin mm. alueen kuntiin ja selvitettiin hankinnoista vastaavia henkilöitä ja heidän sähköpostiosoitteitaan

Aineiston kerääminen toteutettiin internet-pohjaisen Webropol-ohjelmiston avulla. Kyselylomakkeen kysymykset rakennettiin toimeksiantajan toiveiden mukaiseksi. Tuloksia koottiin yhteen Excel-taulukkolaskentaohjelmalla.

Kyselylomakkeeseen (liite1.) laitettiin avoimia ja monivalintakysymyksiä. Kyselylomake esiteltiin viidellä ruokahuollon ammattilaisella ja toimeksiantajalla. Saadun palautteen perusteella kysymyksiä muokattiin edelleen ja lisättiin ohjeita vastaamisesta. Kyselyn saatteessa määriteltiin, että tässä selvityksessä lähiruoalla tarkoitetaan nimenomaan Etelä-Karjalan alueella tuotettuja elintarvikkeita.

Kysely lähetettiin 63:lle Etelä-Karjalan alueelta valituille ammattikeittiöille sähköisesti toukokuussa 2009. Kysely lähetettiin ruokapalvelujen hankinnoista vastaaville henkilöille ja suoraan yrittäjille. Vastauksia saatiin kahdeksalta vastaajalta. Kahden viikon kuluttua lähetettiin muistutus niille, jotka eivät olleet vielä vastanneet. Vastauksia saatiin 18 lisää.

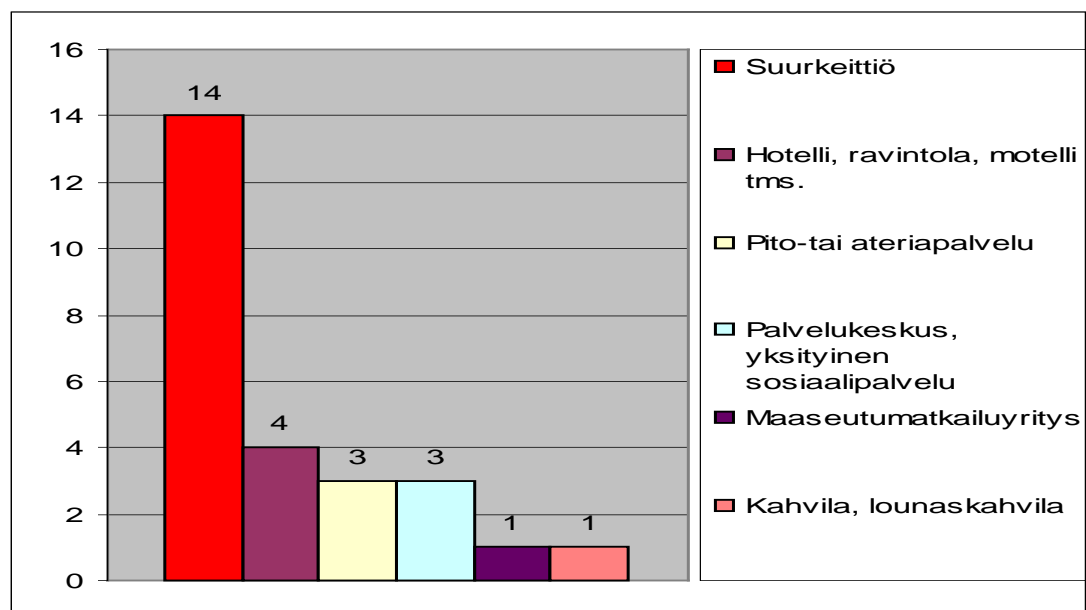
Kyselylomakkeella vastasi kaikkiaan 22 henkilöä. Kyselyn vastausprosentiksi saatiin 35. Lisäksi 4 henkilöä lähetti kommentteja, kokemuksia ja omaan lähiruoan käyttöön liittyviä asioita erillisellä sähköpostiviestillä vastaamatta kuitenkaan koko kyselyyn. Nämä neljä vastaajaa otettiin huomioon vain kohdassa vastanneiden paikkakunta ja toimiala, koska he ilmoittivat ko. tiedot. Näiden vastaajien antamia kommentteja liitettiin lukuun 6.

6 TULOKSET

6.1 Vastaajien toimipaikkojen taustatietoja

Vastauksia saatiin Parikkalasta 1, Rautjärveltä 2, Ruokolahdelta 2, Imatralta 4, Lappeenrannasta 13, Luumäeltä 1, Lemiltä 1 ja Taipalsaarelta 2. Savitaipaleelta ja Suommenniemeltä ei saatu vastauksia.

Hieman yli puolet eli 54 % vastaajista edusti suurkeittiöitä, 15 % ravintoloita, 11,5 % pitopalveluja sekä palvelukeskuksia ja 4 % maaseutumatkailuyrityksiä ja kahviloita.



KUVIO 1. Kyselyyn vastanneiden toimialat lukumäärittäin (n=26)

Vastaajien edustamilla yrityksillä oli yhteensä 128 toimipaikkaa eri puolilla Etelä-Karjalaa. Vastausaikana 18 eli 82 % käytti yrityksessään joitain Etelä-Karjalassa tuotettuja elintarvikkeita. Neljä vastaajaa (18 %) ei käyttänyt Etelä-Karjalassa tuotettuja elintarvikkeita lainkaan.

Vastanneista 14 eli suurkeittiöt kuuluivat Etelä-Karjalan hankintarenkaaseen. Kahdeksan vastaajaa ei kuulunut hankintarenkaaseen.

6.2 Etelä-Karjalassa tuotettujen elintarvikkeiden käyttömäärät

Vastaajilta kysyttiin Etelä-Karjalassa tuotettujen elintarvikkeiden vuosittaisia käyttömääriä kilogrammoina. Taulukossa 1. esitetään perunan, juuresten ja sipulin käyttömäärät. Taulukossa 2. esitetään tuoreiden ja pakastemarjojen käyttömäärät.

TAULUKKO 1. Etelä-Karjalassa tuotettujen perunan, juuresten ja sipulin vuosittaiset käyttömäärät (n=18)

| | Käyttömäärät kg/ vuosi | | | |
|-------------------|------------------------|---------------|--------------|--------------|
| | Peruna | Porkkana | Juurekset | Sipuli |
| Multa | 3 700 | - | - | - |
| Pesty | 10 600 | 1 680 | 235 | - |
| Kuorittu | 60 700 | 13 345 | 550 | - |
| Paloiteltu | 1 270 | 570 | 535 | - |
| Raaste | 0 | 260 | 0 | - |
| Yhteensä | 76 270 | 15 855 | 1 320 | 1 550 |

Kuorittua perunaa käytettiin eniten eli n. 61 000 kg vuosittain. Seuraavaksi käytetyimmät tuotteet olivat pesty porkkana n. 13 000 kg ja pesty peruna, lähes 11 000 kg. Multaisia tuotteita hankittiin ammattikeittiöihin hyvin vähän eli perunasta vain n. 5 % hankittiin multaperunana. Porkkanaa ja muita juureksia ei hankittu multaisena ollenkaan.

TAULUKKO 2. Etelä-Karjalassa tuotettujen marjojen vuosittaiset käyttömäärät

| | Käyttömäärät kg/ vuosi | | | | |
|-----------------|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | Mansikka | Vadelma | Mustikka | Herukat | Puolukka |
| Tuore | 1 230 | 261 | 540 | 370 | 500 |
| Pakaste | 3 150 | 2 840 | 2 805 | 1 605 | 1 500 |
| Yhteensä | 4 380 | 3 101 | 3 345 | 1 550 | 2 000 |

Käytetyin marja oli mansikka, seuraavina mustikka ja vadelma. Kaikista marjoista suurin osa eli 75–90 % käytettiin pakasteena.

Edellisten tuotteiden lisäksi käytettiin järvikalaa 670 kg ja pakastekalaa 150 kg. Lähi-leipomoilta hankittiin yhteensä 7980 kg leipää. Myllytuotteita (jauhot, suurimot, hiuta-leet) hankittiin 920 kg. Yksittäisinä hankintoina mainittiin pulla ja muu kahvileipä, joista ei ollut annettu käytettyjä kilomääriä. Jauheliha ja tuore liha mainittiin erikseen, joita käytettiin yht. 500 kg.

Niille vastaajille (n=4), jotka eivät vielä käyttäneet paikallisia elintarvikkeita, kysyttiin yleisesti tuotteiden kulutusmääriä. Tähän kysymykseen saadut vastaukset olivat puutteellisia, joten niitä ei voitu ottaa huomioon tuloksissa.

6.3 Lähielintarvikkeiden hankintapaikat, tilaaminen, toimittaminen ja laskutus

Vastaajista (n=18) jo lähielintarvikkeita käyttävät hankkivat ne monenlaisia kanavia pitkin. Yksittäinen vastaaja hankkii tuotteita yleensä useammasta paikasta. Yleisinä hankintapaikkoina (12 vastaajaa) mainittiin tukkuliikkeet: Kespro, Metrotukku, Valio, Atria, Snellman, Meira, Chips Food, Partion kala ja Kaakon Hevi-tukku. Kaksi vastaajaa käytti hankintapaikkoina myös lähikauppoja: K-market Niivaa ja Prismaa. Suoraan tuottajalta/ jalostajalta tuotteita osti 12 vastaajaa. Yksi vastaaja hankki lähielintarvikkeita myös Lappeenrannan kauppahallista ja yksi omalta tilalta.

Marjojen ja sienten hankintapaikoiksi mainittiin yksityiset marjojen ja sienien poimijat sekä Marjatila Hallikainen ja Asikkalan Marjatila.

Lihaa hankittiin Ikosen tilateurastamolta, Louhen lihalla, Palvipirtiltä ja metsästysseuroilta (riistaa). Kalan hankintapaikkoja olivat Kerimäen kalafile ja alueen kalastajat. Kanamunia hankittiin Pullin kanalasta.

Perunaa ja juureksia hankittiin Perunapaikasta ja Korpelan puutarhalta.

Leivän hankintapaikkoja olivat Savitaipaleen leipäveljet, Korpelan leipomo, Suomen kotileipomo, Toivosen leipomo ja leipomo Satun makia.

Käytettävät lähielintarvikkeet (n=17) valittiin hankintarenkään kilpailuttamana 8 vastauksessa, kuusi ei kilpailuttanut lähielintarvikkeita erikseen ja kolme teki oman tarjouspyynnön lähielintarvikkeista. Niistä vastaajista, jotka eivät vielä käyttäneet lähielintarvikkeita (n=4), kolme halusi hankintarenkään kilpailuttavan lähielintarvikkeet ja yksi oman tarjouspyynnön lähielintarvikkeista.

Lähielintarvikkeita toimitettiin vastaajien (n=18) yrityksiin erilaisin toimitusajoin. Kaksi vastaajaa ilmoitti, että lähielintarvikkeita toimitettiin jokaisena arkipäivänä, yksi vastaaja kerran viikossa, kuusi vastaajaa kaksi kertaa viikossa ja yksi vastaaja kolme kertaa viikossa. Kaksi kertaa kuukaudessa lähielintarvikkeita toimitettiin viiteen keittiöön ja kerran kuukaudessa yhteen. Yksi vastaaja ilmoitti, että tuotteita toimitetaan lähinnä kesäaikana.

Kaikista vastaajista (n=17) kymmenen halusi tehdä tilauksen sähköpostilla tai internetin kautta. Vastaajista neljä halusi tilata puhelimitse ja kolme vastaajaa halusi tilata sekä sähköisesti että puhelimitse.

Paras tapa toimittaa lähielintarvikkeita yrityksiin oli seitsemän vastaajan mielestä sopimuksen mukaan ja aina tarvittaessa. Neljä vastaajaa halusi tuotteet yhdessä tukkuuormien kanssa, kolme toivoi tuotteet toimitettavan suoraan varastoon. Yksi vastaaja toivoi lähiruokatukkuja oman maakunnan alueelle, yksi vastaaja oli valmis hakemaan tuotteita itse. Yksi vastaaja toivoi, että tuotteet tulisivat keittiöille suurkeittiöpakkauksissa yhdessä muiden elintarviketoimitusten kanssa.

Vastaajista (n=22) 14 halusi laskun sähköisesti ja kahdeksan paperilaskun. Laskutustiheys pitäisi olla 12 vastaajan mielestä kerran kuukaudessa ja 10 vastaajan mukaan kaksi kertaa kuukaudessa.

6.4 Lähielintarvikkeista tehdyt jatkojalosteet

Jatkojalosteina vastaajat (n=12) toivoivat kuorittuja juureksia ja perunoita, säilöttyjä ja kuivattuja sieniä, hilloja, mehuja ja marjavalmisteita, perattua ja ruodotonta kalaa, haukimurekettä, kuorittua ja pilkottua sipulia, salaattitarvikkeita pestyinä ja käyttövalmiina. Lisäksi toivottiin viipaloitua ruokaleipää, kahvileipää ja lisäaineettomia, viittä vaille valmiita komponenttiruoanvalmistukseen sopivia tuotteita.

6.5 Mahdollisuudet lisätä lähiruoan käyttöä

Kysymyksen asettelussa otettiin huomioon lähiruokahankkeen tulokset, jonka mukaan lähiruoan hankinnassa epäkohtia olivat hinta, tuotteiden laatu, toimitusvarmuus, tuotevalikoima ja tuotteiden laatu (Muukka 2008, 32)

Vastaajien halukkuus lisätä lähielintarvikkeita esitetään taulukossa 3. Hinta oli merkittävin tekijä, kun kysyttiin halukkuutta lisätä lähielintarvikkeiden käyttöä. Vastaajista 56 % lisäisi lähielintarvikkeiden käyttöä 60–100 %, jos hinta olisi kohdallaan. Toimitusvarmuus koetaan tärkeäksi, sillä lähes puolet eli 45 % olisi valmiita lisäämään käyttöä 60–100 %. Tavoiteltaessa noin 50 % lisäystä lähielintarvikkeiden käyttöön merkittävimmät tekijät ovat toimitusvarmuus, kilpailukykyinen hinta ja tuotteiden jalostusaste.

TAULUKKO 3. Vastaajien halukkuus (n=18) lisätä lähielintarvikkeiden käyttöä

| Ominaisuus | Halukkuus lisätä lähielintarvikkeiden käyttöä | | | | |
|-------------------------|---|---------|---------|---------|----------|
| | alle 20 % | 20–40 % | 40–60 % | 60–80 % | 80–100 % |
| tuotteiden laatu | 3 | 7 | 2 | 4 | 2 |
| toimitusvarmuus | - | 5 | 5 | 4 | 4 |
| riittävä tuotevalikoima | 1 | 8 | 3 | 3 | 3 |
| kilpailukykyinen hinta | - | 3 | 5 | 5 | 5 |
| tuotteiden jalostusaste | 3 | 5 | 5 | 2 | 3 |

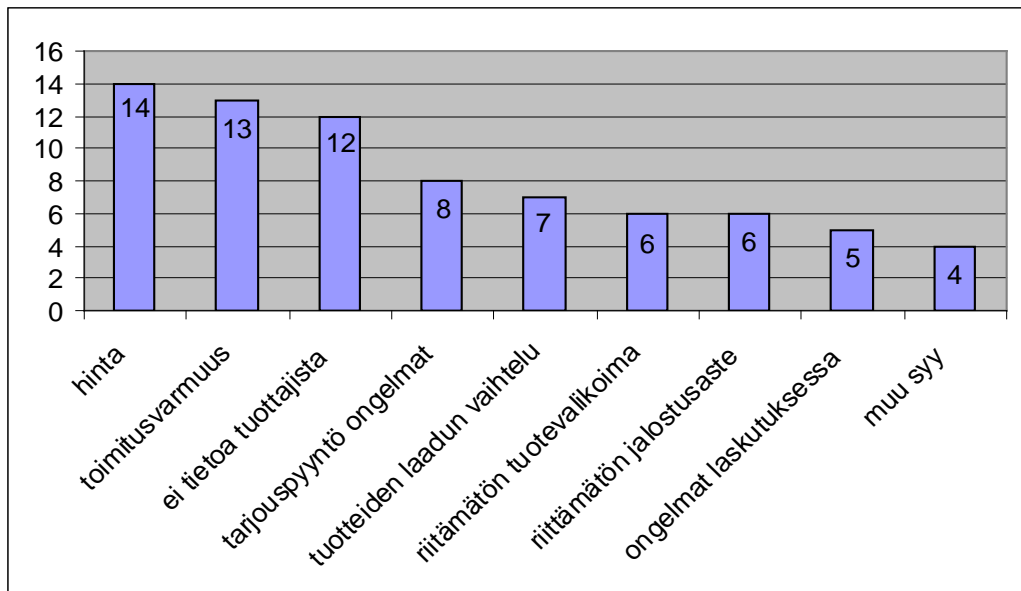
Niiden vastaajien halukkuus lisätä lähiruoan käyttöä, jotka eivät vielä käytä Etelä-Karjalassa tuotettuja elintarvikkeita esitetään taulukossa 4. Neljästä vastaajasta yksi lisäisi käyttöä 80–100%, kun tuotteiden laatu, toimitusvarmuus, tuotevalikoima ja hinta olisivat kohdallaan. Kaksi vastaajaa lisäisi käyttöä 80–100%, kun tuotteiden jalostusaste olisi riittävä. Kaksi vastaajaa neljästä lisäisi käyttöä 40–60%, mikäli kaikki mainitut asiat olisivat kunnossa.

TAULUKKO 4. Niiden vastaajien, jotka eivät vielä käytä lähielintarvikkeita (n=4) halukkuus lisätä lähiruoan käyttöä

| Ominaisuus | Halukkuus lisätä lähielintarvikkeiden käyttöä | | | | |
|-------------------------|---|---------|---------|---------|----------|
| | alle 20 % | 20–40 % | 40–60 % | 60–80 % | 80–100 % |
| tuotteiden laatu | - | 1 | 2 | - | 1 |
| toimitusvarmuus | - | 1 | 2 | - | 1 |
| riittävä tuotevalikoima | - | 1 | 2 | - | 1 |
| kilpailukykyinen hinta | - | - | 3 | - | 1 |
| tuotteiden jalostusaste | - | 2 | 2 | - | - |

6.6 Esteet lähiruoan käytön lisäämiseksi

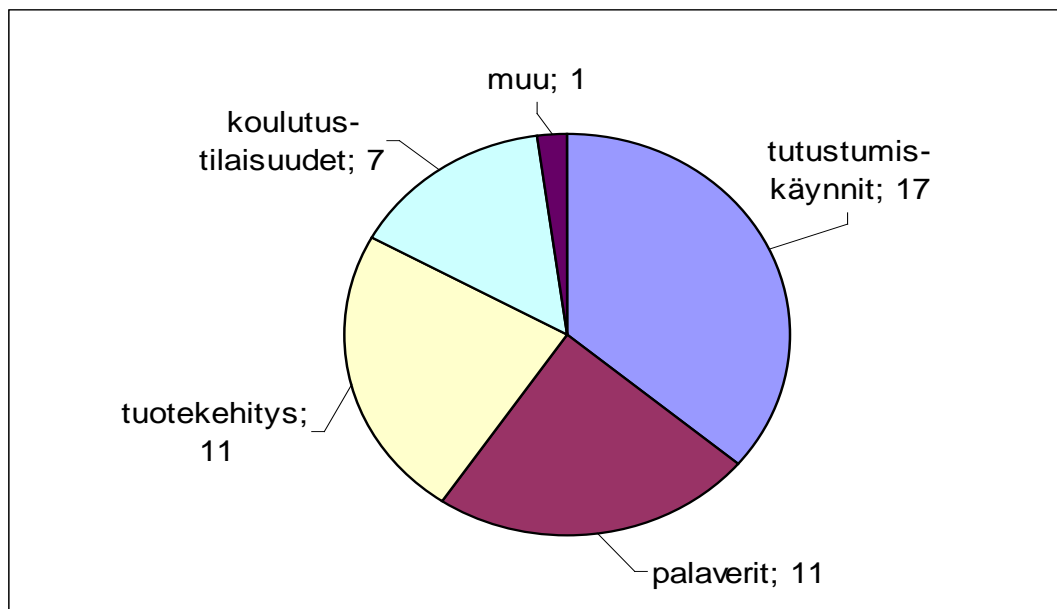
Vastaajilla oli mahdollisuus valita useita eri vaihtoehtoja annetuista oman näkemyksensä mukaisesti. Vastauksia annettiin kaikkiaan 75. Keskimäärin vastaajat valitsivat 3,4 vaihtoehtoa. Lähielintarvikkeiden käytön lisäämisen esteet (kuvio 2.) olivat hinta, jonka osuus oli 19 % kaikista vastuksista, toimitusvarmuus sai 17 %, ja tiedon puute alueen tuottajista ja tuotevalikoimasta 16 %. Tarjouspyyntöihin liittyvät ongelmat sai 11 % annetuista vastuksista, tuotteiden laadun vaihtelu 9 % ja riittämätön tuotevalikoima sekä jalostusaste 8 %. Muina syinä (5 % annetuista vastuksista) lähiruoan käytön lisäämiseksi pidettiin logistiikan tai yhtenäisen kuljetusrenkaan puuttumista ja hankintarenkaaseen kuulumista. Lisäksi yksi vastaaja kommentoi asiaa seuraavasti ”Hankintalainsäädäntö on niin monimutkaista, ettei kunnista löydy henkilöitä, jotka pystyisivät hoitamaan kilpailutusta lähiruokaa suosivasti”.



KUVIO 2. Lähielintarvikkeiden käytön lisäämisen esteitä (n=22)

6.7 Yhteistyö tuottajien kanssa lähiruoan käytön lisäämiseksi

Kysymyksellä haluttiin löytää niitä yhteistyön muotoja, joihin ammattikeittiöiden henkilöt mieluiten osallistuisivat. Vastaaajilla oli mahdollisuus valita useammista vaihtoehdoista tai antaa oma ehdotus.



KUVIO 3. Kyselyyn vastanneiden toivomat yhteistyömuodot tuottajien kanssa (n=20)

Vastaajista 17 halusi käydä tutustumassa tuottajien luona. Yhteisiin palavereihin olisi valmiita osallistumaan 11 vastaajaa. Tuotekehitystyöhön lähtisi mukaan 11 vastaajaa. Yhteiset koulutustilaisuudet kiinnostivat 7 vastaajaa ja yksi vastaaja toivoi yhteistyömuodoksi edellisten lisäksi yhteismarkkinointia.

Kyselylomakkeen lopuksi vastaajien oli mahdollista antaa omat yhteystietonsa, mikäli haluavat yhteydenottoa lähiruoan merkeissä. Vastaajista 12 antoi omat yhteystietonsa. Tietoja tullaan hyödyntämään lähiruoan markkinoinnissa.

7 TULOSTEN TARKASTELUA

Tulosten kannalta myönteistä on, että kyselyn saaneista 35 % vastasi määräaikaan mennessä. Vastauksia saatiin 80 %:sta alueen kunnista. Tuloksia tarkasteltaessa on kuitenkin otettava huomioon, että vastaajien lukumäärä vaihtelee kysymyskohtaisesti. Kaikkia kysymyksiä ei ole joko ymmärretty tai niihin ei ole haluttu vastata. Kyselytutkimusta tehtäessä vastausprosentti jää helposti melko pieneksi. Vastaaminen pitäisi saada sekä kiinnostavaksi, että palkitsevaksi, jotta vastaajat panostaisivat vastaamisen hieman enemmän. On myös mahdollista, että vastaajat epäilevät todellisia vaikutusmahdollisuuksiaan ja jättävät siksi vastaamatta.

Kyselyllä haluttiin saada selville määriä maakunnassa käytettävistä lähielintarvikkeista, tässä ei täysin onnistuttu. Tähän kysymykseen saadut vastukset ovat vain suuntaa-antavia, koska vastukset olivat osin puutteellisia. Kysymyksen 9. (kts. liite) rakenne ei ollut riittävän selkeä. Kyselyn alustana käytetty Webropol-ohjelma ei ollut paras mahdollinen numeriisen tiedon keräämiseen.

Tutkimus osoittaa, että lähiruoka ei ole kaikille samaa tarkoittava asia. Vastauksista oli huomattavissa, että jokainen ymmärtää lähiruoan käsitteen omalla tavallaan. Lähiruoka mielletään joko omassa kunnassa, omassa maakunnassa, naapurimaakunnassa, kotimaassa tai jopa tukusta hankituksi tuotteeksi.

Vastausaikana suurin osa vastaajista eli 82 % käytti jo joitain omassa maakunnassa tuotettuja elintarvikkeita, tulosten mukaan eniten käytetään perunaa, porkkanaa, leipää

ja marjoja. Tämä on hieman ristiriidassa hankintapaikkojen kanssa, koska vastaajat hankkivat tuotteita useimmiten tukkuliikkeiden kautta. Tukkuliikkeiden kautta hankittavat tuotteet eivät välttämättä ole lähielintarvikkeita. Tukkuliikkeiltä ostaminen on kuitenkin ammattikeittiöille hyvin helppoa. Tilaaminen, laskutus ja kuljetukset hoituvat yhdestä paikasta. Tilatut tavarat toimitetaan yhdellä kertaa, sovittuna aikana.

Ammattikeittiöt ovat tottuneet käyttämään tietotekniikkaa, joten lähiruoankin tilaaminen hoidettaisiin mielellään sähköisesti. Tällöin keittiöillä ei olla sidonnaisia tiettyyn kellonaikaan. Laskutuskäytännöt ovat alalla muuttumassa yhä enemmän sähköisiin järjestelmiin. Tämä näkyy jo näinkin pienessä vastaajien määrässä, sillä yli puolet haluaa laskun sähköisenä.

Noin viidesosa vastaajista ei käytä vielä lähielintarvikkeita, mutta nämä vastaajat olivat valmiita lisäämään ko. tuotteiden käyttöä prosentuaalisesti mitattuna merkittävästi. Edellytyksenä käytön lisäämiselle kuitenkin on, että erityisesti hinta ja jalostusaste ovat kohdallaan.

Lähellä tuotettuja elintarvikkeita halutaan hankkia erilaisina jatkojalosteina. Keittiöillä ei ole enää resursseja käsitellä jalostamattomia raaka-aineita. Tarvitaan nopeasti käytettäviä, omaleimaisia tuotteita. Vastaajista löytyisi apua tuotevalikoiman rakentamiseen, sillä hieman yli puolet olisi valmiita osallistumaan tuotekehitystyöhön. Elintarvikeyrityksille voisi tätä kautta löytyä oma erikoisosaamisen ala, esim. ravintolakeittiöön sopivat tuotteet.

Vastaajat kokevat nykyisen hankintalainsäädännön vaikeana ja jopa lähiruoan hankintaa estävä tekijänä. Hankintalainsäädäntö ei ole kuitenkaan todellisuudessa niin tiukasti rajoittava kuin monet ammattikeittiöt esittävät. Maa- ja metsätalousministeriön (2009) selvityksessä kansallisen ruokastrategian taustaksi todetaan tämä sama ongelma eli hankintalain antamia mahdollisuuksia ei osata vielä hyödyntää siten, että paikallisten tuottajien asema olisi tasavertainen suurtuottajien kanssa.

Suurten yksiköiden keskitetyt hankinnat ja pitkät sopimuskaudet ovat lähiruoan näkökulmasta hankalia. Yhtenä esimerkkinä tästä on mm. puolustusvoimat. Puolustusvoi-

mien ruokahuollon palvelukeskuksen, Lappeenrannan muonituskeskuksen ravitsemispäällikön Riitta Tikan (2009) mukaan:

Lappeenrannan muonituskeskus on valtakunnallisesti johdettu ja kiinteät elintarvikesopimukset kattavat kaikki käytettävät tuotteet, joten meillä ei ole mahdollista hankkia lähiruokaa, vaikka olemmekin siitä kiinnostuneet. Sopimukset on sidottu kolmeksi vuodeksi + optio.

Tutkimuksen tulokset ovat hyvin samansuuntaisia Ekocentrian tekemän kyselyn kanssa, joten niitä voidaan pitää melko luotettavina. Tulokset eivät tuottaneet suurempia yllätyksiä. Ennen tutkimusta ei ollut kuitenkaan käsitystä siitä, että osa ammattikeittiöiden henkilöistä on jo osittain menettänyt luottamuksensa lähiruoan saatavuuteen:

Tämä sama kysely on tehty jo vuosia sitten, mitään parannusta ei ole tapahtunut.

On tavattu tuottajia, kerrottu asioista ja mikään ei ole kuitenkaan muuttunut.

Tuottajat tuottavat mitä haluavat, tuotannossa ei oteta huomioon asiakkaiden oikeita tarpeita.

Tämä johtunee siitä, että aikaisemmat maakunnassa tehdyt lähiruokaan liittyvät selvitykset eivät ole saaneet aikaan muutoksia parempaan suuntaan. Tuottajat ja ammattikeittiöt eivät tunne toisiaan riittävän hyvin. Sitä mitä ei tunne, on myös vaikea ymmärtää ja lähestyä.

Tarkasteltaessa lähiruoan käytön esteitä tärkeimmiksi asioiksi nousevat hinta, toimitusvarmuus ja tiedonpuute lähiruoan tuottajista ja tuotevalikoimasta. Eräs vastaaja kommentoi seuraavasti:

Missä on kotimainen marja ja kala? Kun niitä alkaa löytyä, aloitetaan lähiruoan miettiminen.

Tuottajien ja tarjolla olevan tuotevalikoiman tunnetuksi tekeminen on merkittävässä asemassa silloin, kun poistetaan lähiruoan käytön esteitä. Ammattikeittiöt ovat selvästi kiinnostuneita tutustumaan tuottajiin ja tekemään monenlaista yhteistyötä heidän

kanssaan. Lähiruoan käyttöön lisäämiseen liittyy vielä paljon epäkohtia, mutta lähiruoka nähdään kuitenkin myös myönteisenä mahdollisuutena:

Omassa maakunnassa tuotettuja elintarvikkeita! Sehän on hieno mainos kenelle hyvänsä yrittäjälle, joka tahtoo näkyvyyttä!

Tarkemman aineiston kokoamiseksi kysely olisi kuitenkin tehtävä esimerkiksi informoituna kyselynä, jolloin tutkija jakaisi kyselylomakkeet henkilökohtaisesti vaikkapa koulutustilaisuuden yhteydessä. Tutkija voisi samalla selvittää perusteellisemmin tutkimuksen tarkoitusta ja motivoida vastaajia. Tutkimusmenetelmäksi sopisi erinomaisesti myös haastattelu, jolloin tiedonkeruuta olisi mahdollista säädellä ja tarkentaa kysymyksiä koko haastattelutilanteen ajan (Hirsjärvi ym. 2007, 200). Haastateltaville motivoivina tekijöinä voisi toimia mahdollisuus esittää oma mielipiteensä ja kertoa kokemuksistaan eli saada äänensä kuuluville. (Eskola & Vastamäki 2001, 24–25.)

8 JOHTOPÄÄTÖKSET

Kaakkois-Suomen maaseutuohjelman toimenpiteissä kaudelle 2007–2013 mainitaan lähiruokajärjestelmän kehittäminen. Tämän tutkimuksen mukaan se on varmasti tarpeen, koska tällä hetkellä Etelä-Karjalassa ei ole olemassa toimivaa mallia lähiruoan tehokkaasta markkinoinnista ja käytön lisäämisestä. Maakunnittain tarkasteltuna on hyvin suuria eroja lähiruoan tuotteistamisen, markkinoinnin, jatkojalostuksen ja logistiikan järjestämisessä. Etelä-Karjalan ongelmana voidaan pitää sitä, että maakunnassa mikään organisaatio tai yhteisö ei ole selkeästi profiloitunut lähiruoan puolestapuhujaksi.

Kaakkois-Suomen maaseutuohjelmassa todetaan myös, että maaseudun elintarvikkeyrittäjyydessä on paljon kehitettävää. Toimivat yritykset ovat pieniä ja hajallaan, mistä johtuen kuljetus ja markkinointi ovat ongelmallisia. Yrittäjät haluavat tehdä kaiken itse. Yrittäjiltä puuttuu riskinotto- ja halu osallistua alan tutkimus- ja kehittämishankkeisiin. (Kaakkois-Suomen TE-keskus, 2007.) Vaivaako haluttomuus myös ammattikeittiöiden väkeä? Lähiruoasta puhutaan, mutta ollaanko käytännössä valmiita

toimimaan niin, että käyttö todella lisääntyisi? Kehitys alkaa asennemuutoksesta, vanhat toimintatavat ja –periaatteet eivät ole aina toimivia nykypäivän haasteiden edessä.

Lähiruokajärjestelmän kehittäminen tulisi ehdottomasti kohdistaa koko elintarvikeketjuun. Mikäli lähielintarvikkeita halutaan hyödyntää ammattimaisesti, edellytetään eri toimijoiden aitoa, yhteistä tahtoa ja sitoutumista. (Paananen & Forsman-Hugg 2005, 30.)

Seuraavassa esitän toimenpide-ehdotuksia lähiruoan käytön edistämiseksi Etelä-Karjalassa. Ensimmäiseksi on järjestettävä yhteinen tiedotus-/neuvottelutilaisuus alan toimijoille: päättäjille, hankinnoista vastaaville, ammattikeittiöiden edustajille, tuottajille, jatkojalostajille ja järjestöjen edustajille. Tilaisuuden tärkeimpänä tavoitteena on tutustuttaa osapuolet toisiinsa ja saada aikaan yhteinen sitoumus lähiruoan käytön edistämiseksi. Tilaisuuden tavoitteena on myös laatia toimintasuunnitelma sekä vastuunjako niin, että tiedetään miten asiassa edetään. Tässä vaiheessa tarvitaan aktiivista tiedotusta, että lähiruoka saa maakunnallista julkisuutta. Tärkein ja ehdottomasti vaahtivin tehtävä on eri tahojen lähentäminen ja yhteisten toimintatapojen löytäminen niin, että lähiruoan käyttö saadaan lisääntymään. Kerralla ei tarvitse tehdä kaikkea valmiiksi, mutta jostain on aloitettava.

Maakunnassa tarvitaan lähiruoalle omistautunut kehittäjäorganisaatio. Se voi hyvinkin olla jo nyt olemassa, mutta sen olisi tultava nykyistä paremmin esille ja otettava vahva rooli asian edistämiseksi. Asiastaan innostunut ”lähiruokahenkilö” saisi varmasti helposti julkisuutta ja ainakin tiedettäisiin, kenen puoleen lähiruoka-asioissa kannattaa ja voi kääntyä.

Tuottajille annettava tuki ja heidän oma aktiivinen asenteensa ovat hyvin merkittävässä asemassa lähiruuan käytön lisäämisessä. Tällä hetkellä ammattikeittiöissä ei tunneta paikallisia tuottajia ja tuotevalikoimaa riittävästi. Maakuntaan tarvitaan tuottajaverkostoja, tuottajaosuuskuntia tai vapaampia tuottajarenkaita, joissa tuottajat voivat yhdistää voimavarojaan ja sopia yhteisistä toimintatavoista, näin myös investoinnit pysyvät kohtuullisissa rajoissa. Tavoitteena pitäisi olla, että halukkaat ostajat löytävät tarpeisiinsa sopivat tuottajat. Yhteistyössä toimimalla kyetään paremmin vastaamaan kysyntään ja varmistamaan tuotteiden toimitusvarmuus sekä ympärivuotinen riittä-

vyys. Logistiset järjestelyt sekä toiminnan yleinen kehittäminen ovat taloudellisesti mahdollisia, kun riskit saadaan jaettua useamman tahon kesken.

Alueellisen tuotannon määrää pitäisi nostaa, sillä raaka-aineita joudutaan tällä hetkellä tuomaan muualta paikallisten elintarvikeyritysten käyttöön. Maakunnan elintarvikeyrityksistä yli 80 % on kooltaan pieniä, enimmillään neljä henkilöä työllistäviä. Alueellisen tuotannon lisääntyminen voisi jopa lisätä alan yrityksiä ja kasvattaa pienten yritysten kokoa. Tuotannon lisääntyminen ei kuitenkaan tapahdu hetkessä, vaan sille on varattava riittävästi aikaa.

Lähiruoan kysyntää on mahdollista lisätä ammattimaisella tiedotuksella ja markkinoinnilla. Näihin panostaminen hyödyttää sekä ammattikeittäjiä, että tuottajia. Kuluttajat oppivat kysymään lähiruokatuotteita. Markkinoinnissa apuna voidaan käyttää jo olemassa olevia laatu- ja alkuperämerkintöjä, kuten Maakuntien Parhaat tai Lähileipä tunnuksia (Paananen & Forsman-Hugg 2005, 30). Tosin Etelä-Karjalassa tämä on hankalaa, sillä maakunnassa ei ole vielä toistaiseksi yhtään elintarvikealan yritystä, joilla olisi ko. merkkien käyttöoikeus.

Lähiruoan käytön lisäämiseksi voisi katseita kohdistaa myös ravintoloiden ja pitopalvelujen suuntaan. Tämän tyyppisissä yrityksissä kerralla tarvittavat toimituserät eivät välttämättä ole kovin suuria ja raaka-aineiden käyttö perustuu usein sesonkiin sekä erittäin korkeaan laatuun. Tästä asiakasryhmästä voisi löytyä markkinoita myös erikoistuotteille.

Yhtenä kehittämiskohteena on myös uusien yhteistyötahojen etsiminen matkailualalta. On varmasti mahdollista tehdä paremmin tunnetuksi nykyisiä, ”huomaamattomia” ruokabrändejä, kuten Viipurin rinkeli tai Vuoksen lohikeitto sekä tuotteistaa ruokamatkailua aikaisempaa tehokkaammin. Erikoistuminen pienempiin asiakassegmentteihin sekä sesonkituotteisiin lisää tuottajien mahdollisuutta löytää omaan yritykseen ja resursseihin sopiva tuotevalikoima.

Kunnat ovat merkittävässä roolissa lähiruuan käytön lisäämisessä. Hankintojen ohjaaminen omaan maakuntaan tuo mahdollisen kustannuseron takaisin parempana työllisyytenä ja verotuloina.

Tämän selvityksen hyötynä voidaan pitää, että lähiruokaan liittyviä tarpeita ja odotuksia on koottu yhteen. Etelä-Karjalassa ei ole mielestäni lähitulevaisuudessa tarvetta lähiruokaan liittyville selvityksille, nyt tarvitaan konkreettisia toimenpiteitä. Hanke, johon tämä tutkimus osana kuuluu, päättyy kuluvan vuoden lopussa. Hankkeelle olisi hyvä saada jatkoa, että kehittämistyö oikeasti voidaan käynnistää. Yhteistyö on helppoa aloittaa tuottajien ja ammattikeittiöväen (julkiset ja yksityiset toimijat) yhteisistä koulutus- ja esittäytymistilaisuuksista. Näihin yhteisiin tilaisuuksiin kutsutaan myös kunnalliset päättäjät. Maakunnassa on selkeä tarve koulutukseen liittyen mm. hankintalainsäädäntöön ja tarjouspyyntöjen käsittelyyn, logististen järjestelmien rakentamiseen ja markkinointiin.

Mikäli laajempaan yhteistyöhön ei löydy halukkaita tekijöitä, on hyväksyttävä se, että tilanne säilyy jatkossakin samanlaisena. Yksinkertaisin toimenpide nykyisessä tilanteessa on, että ne tuottajat, joilla on mahdollisuus toimittaa lähielintarvikkeita, tiedottaisivat toiminnastaan aktiivisemmin erityyppisille (ei pelkästään julkisen sektorin) keittiöille. Näin osapuolet tulevat toisistaan tietoisiksi aikaisempaa paremmin ja voisivat olla itse olla aktiivisia asian suhteen.

Kuluttajana toivoisin, että myös Etelä-Karjalasta tulee lähiruoan saatavuuden ja käytön suhteen mallikelpoinen maakunta. On helppo yhtyä Syyrakin (2009a, 8) toteamukseen, että mikäli haluamme syödä myös tulevaisuudessa turvallista, terveellistä, maukasta ja paikallisesti tuotettua ruokaa, sitä on ostettava jo tänään.

LÄHTEET

Arolaakso, Anu 2007. Hankkeiden avulla lähiruokaa suurkeittiöihin 2000–2006. Pdf-dokumentti. Ei päivitystietoa. Luettu 14.6.2009.

Eskola, Jari, Vastamäki, Jaana 2001. Teemahaastattelu: Opit ja opetukset. Teoksessa Aaltola, Juhani & Valli, Raine (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. Jyväskylä: PS-kustannus. 24–25.

Hakala, Juha T. 2001. Menetelmällisiä koetuksia. Teoksessa Aaltola, Juhani & Valli, Raine (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. Jyväskylä: PS-kustannus. 10–23.

Hankesuunnitelma, 2008. Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen ja kehittämishanke. Maataloustuottajain Etelä-Karjalan liitto MTK-Etelä-Karjala ry.

Hirsjärvi, Sirkka, Remes Pirkko, Sajavaara Paula 2007. Tutki ja kirjoita. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.

Kaakkois-Suomen TE-keskus 2007. Kaakkois-Suomen maatalouden kehittämissuunnitelma 2007–2013. <http://www.te-keskus.fi/Public/?area=7642> Päivitetty 22.5.2007. Luettu 13.6.2009.

Kekki, Anni 2009. Tuotantomäärät. Yksityinen sähköpostiviesti 17.12.2009.. Hankekoordinaattori. Maataloustuottajain Etelä-Karjalan liitto.

Lähiruokan mahdollisuudet 2000. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisuja. Maa- ja metsätalousministeriö.

Maa- ja metsätalousministeriö 2009. Selvitys kansallisen ruokastrategian taustaksi. Pdf-dokumentti. http://www.mmm.fi/attachments/elintarvikkeet/5HKe7TYp2/Ruokastrategia_tauaselvitys.pdf UUSI.pdf. Päivitetty 24.6.2009. Luettu 28.11.2009.

Mononen, Tuija 2006. Yhteiskuntatieteellisen elintarviketutkimuksen linjoja. Teoksessa Mononen, Tuija, Silvasti, Tiina (toim.) Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. Tampere:Tammer-Paino Oy. 26–52

Muukka, Eija, Kuosmanen Leena, Ylinampa Meeri, Blomquist Ulla, Kärkkäinen Irma, Malaska Kirsi, Soininen Taira, Soininen Jukka 2008, Lähiruokaa Suomen kunnissa - selvitys lähiruoan käytöstä kuntaruokailussa. Savon koulutus kuntayhtymän julkaisusarja A. Tutkimukset ja raportit, julkaisu 4.

MTK. Etelä-Karjalan esittely. <http://www.mtk.fi/liitot/etelakarjala/toiminta/fi/FI/esittely/>. www-dokumentti. Ei päivitystietoa. Luettu 4.8.2009

MTK. Miksi lähiruokaa? http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahruoka/fi/FI/miksi_lahiruokaa/ www-dokumentti. Ei päivitystietoa. Luettu 31.10.2009.

Paananen, Jaana, Forsman, Sari 2003. Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Vammala: Vammalan kirjapaino Oy.

Paananen, Jaana, Forsman-Hugg, Sari 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. www-julkaisu. <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf> Päivitetty 24.5.2005. Luettu 31.10.2009.

Puupponen, Antti, Taipale, Sakari 2008. Lähiruokatuotannon verkostot: Sosiaalisten siteiden ja etäisyyksien tarkastelua Keski-Suomessa. Maaseudun uusi aika 1/2008, 21–34.

Ruoka-Suomi, 2009. Elintarvikeyritykset kokoluokittain. <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/taulukko2009.pdf>. Ei päivitystietoa. Luettu 17.12.2009.

Ruoka-Suomi, 2009. Elintarvikeyritykset toimialoittain. <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/taulukko2009.pdf> Ei päivitystietoa. Luettu 17.12.2009.

Silvasti, Tiina, Mononen, Tuija 2006. Johdanto: näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarvike tutkimukseen. Teoksessa Mononen, Tuija, Silvasti, Tiina (toim.) Ruokakäyttäjäsymposium. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarvike tutkimukseen. Tampere: Tammer-Paino Oy. 9-25.

Syyrakki, Sara 2009a. Ostajan opas. Paikallisruokaa omalta talousalueelta. Helsinki: FCG Efeko Oy.

Syyrakki, Sara 2009b. Yrittäjän opas. Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi ammatti-keittiölle. Helsinki: FCG Efeko Oy.

Taipale, Paula 2009. Suoramyynti tiloilta vähenee. Etelä-Saimaa 30.6.2009, 10.

Tikka, Riitta 2009. Lähiruoka. Yksityinen sähköpostiviesti 30.6.2009. Ravitsemispäällikkö. Puolustusvoimien ruokahuollon palvelukeskus, Lappeenrannan muonituskeskus.

Valli, Raine 2001. Kyselylomaketutkimus. Teoksessa Aaltola, Juhani & Valli, Raine (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. Jyväskylä: PS-kustannus. 100–112.

Vihma, Antto 2006. Lähiruoan näytön paikka. Teoksessa Lindroos, Marko (toim.) Kotitalouksien ympäristökysymyksiä: Lähiruoka, valmisruoka ja luontomatkailu. Helsingin yliopisto. Taloustieteen laitos. Selvityksiä nro 40. Helsinki. 3-6.

Vilka, Hanna 2007. Tutki ja mittaa. Jyväskylä: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Vilka, Hanna 2005. Tutki ja kehitä. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Välimäki, Pauli (toim.) 2006. Eko-ostajan opas. www-dokumentti.

<http://www.kuluttajavirasto.fi/Page/c4d90aaa-1a3f-4380-9217-629110ee7fb4.aspx>

Päivitetty 8.6.2006. Luettu 13.6.2009.

LÄHIRUOKA ETELÄ-KARJALASSA

1) Mikä on yrityksenne sijaintikunta?

Lappeenranta ▼

2) Mikä on yrityksenne pääasiallinen toimiala?

- suurkeittiö
- hotelli, ravintola, motelli tms.
- maaseutumatkailuyritys
- pito- tai ateriapalvelu
- kahvila, pikaruokapaikka tms.
- muu, mikä?

3) Kuinka monta toimipistettä on yrityksellänne?

4) Kuuluuko yrityksenne Etelä-Karjalan hankintarenkaaseen?

- kyllä
- ei

5) Käytättekö yrityksessänne Etelä-Karjalassa tuotettuja elintarvikkeita?

- kyllä
- ei

Seuraava -->

LÄHIRUOKA ETELÄ-KARJALASSA

6) Mistä hankitte lähielintarvikkeet tällä hetkellä?

7) Kuinka usein lähielintarvikkeita toimitetaan yrityksenne?

- kaksi kertaa viikossa
 kerran viikossa
 kerran kahdessa viikossa
 kerran kuussa
 muu, mikä?

8) Kuinka paljon käytätte vuosittain seuraavia Etelä-Karjalassa tuotettuja elintarvikkeita? Merkitkää määrät kilogrammoina.

| | |
|--|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Peruna | |
| <input type="checkbox"/> multa | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> pesty | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> kuorittu | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> paloiteltu | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Porkkana | |
| <input type="checkbox"/> pesty | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> kuorittu | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> paloiteltu | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> raaste | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Juurekset (lanttu, nauris, selleri, palsternakka) | |
| <input type="checkbox"/> pesty | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> kuorittu | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> paloiteltu | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Sipuli | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Mansikka | |
| <input type="checkbox"/> tuore | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> pakaste | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Mustikka | |
| <input type="checkbox"/> tuore | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> pakaste | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Vadelma | |
| <input type="checkbox"/> tuore | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> pakaste | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Herukat | |
| <input type="checkbox"/> tuore | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> pakaste | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Järvikala | |
| <input type="checkbox"/> tuore | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> pakaste | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> kalajalosteet | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Leipä | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Jauhot, suurimot, hiutaleet | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Muu, mikä? | <input type="text"/> |

9) Kuinka monta prosenttia olisitte valmis lisäämään Etelä-Karjalassa tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä, mikäli seuraavat asiat olisivat kunnossa

| | alle 20% | 20-40% | 40-60% | 60-80% | 80-100% |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| tuotteiden laatu | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| toimitusvarmuus | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| riittävä tuotevalikoima | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| kilpailukykyinen hinta | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| tuotteiden jalostusaste | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

<-- Edellinen

Seuraava -->

LÄHIRUOKA ETELÄ-KARJALASSA**10) Mitä esteitä on tällä hetkellä lähielintarvikkeiden käytön lisäämiseksi yrityksessänne?**

- toimitusvarmuus
- tuotteiden laadun vaihtelu
- laskutukseen liittyvät ongelmat
- tuotevalikoiman riittämättömyys
- hinta
- tuotteiden jalostuasteen riittämättömyys
- tiedon puute alueen tuottajista ja tuotevalikoimasta
- tarjouspyyntöihin liittyvät ongelmat
- muu, mikä

11) Miten valitsette käytettävät lähielintarvikkeet?

- ei kilpailuteta lähielintarvikkeita erikseen
- oma tarjouspyyntö lähielintarvikkeista
- hankintarengas kilpailuttaa
- muu, mikä

12) Millaisille lähielintarvikkeista tehdyille jatkojalosteille on käyttöä yrityksessänne?**13) Mikä on mielestänne paras tapa tilata lähielintarvikkeita?****14) Mikä on mielestänne paras tapa toimittaa lähielintarvikkeita yrityksenne?**

<-- Edellinen

Seuraava -->

LÄHIRUOKA ETELÄ-KARJALASSA**15) Millaisen laskun haluatte mieluiten?**

- paperilasku
 sähköinen lasku
 muu, mikä?

16) Kuinka usein tuotteet pitäisi laskuttaa?

- kerran kahdessa viikossa
 kerran kuukaudessa
 muu, mikä?

17) Millaista yhteistyötä haluaisitte tehdä paikallisten tuottajien kanssa lähiruoan käytön lisäämiseksi?

- tutustumiskäynnit tuottajien ja jatkojalostajien luokse
 koulutustilaisuudet
 palaverit
 tuotekehitys
 muu, mikä?

18) Mikäli haluatte, että teihin otetaan yhteyttä lähiruoan merkeissä, täyttäkää tähän omat yhteystietonne. Kiitos.