

Reea Hotakainen

**LÄHIRUOKA NÄKYVÄKSI OSAKSI OPETUSRAVINTOLA
KOKKOLINNAN TOIMINTAA**

**Opinnäytetyö
CENTRIA AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailun koulutusohjelma
Huhtikuu 2015**

TIIVISTELMÄ OPINNÄYTETYÖSTÄ

Yksikkö Ylivieska	Aika Huhtikuu 2015	Tekijä/tekijät Reea Hotakainen
Koulutusohjelma Matkailu		
Työn nimi LÄHIRUOKA – Näkyväksi osaksi Opetusravintola Kokkolinnan toimintaa		
Työn ohjaaja Sirpa Soukka		Sivumäärä 43 + 17
Työelämäohjaaja Saija Uski		
<p>Ruoka, sen tuottaminen ja ravitseminen puhuttavat suomalaisia juuri tällä hetkellä hyvinkin paljon. Lähiruoasta ennustetaan tulevaisuuden trendiä ruokamarkkinoilla ja sitä se jo osin on. Lähiruoka määritetty tuotannon ja kulutuksen keskinäisen maantieteellisen sijainnin pohjalta ja on arvovalinta, jolla nähdään kestävä kehityksen mukaisia vaikutuksia oman alueen hyvinvoinnille.</p> <p>Tässä opinnäytetyössä oli tarkoitus perehtyä lähiruokaan ja sen vaikutuksiin ravintolaympäristössä. Työ kytkeytyi kiinteästi Opetusravintola Kokkolinnan tarpeisiin ja sen suunnitelmiin muuttaa toimintansa entistä lähemmäksi lähiruokaravintola-ajattelua. Päätelmien tekoa varten on haastateltu Kokkolinnan eri toimijoita, lähiruokaa jo hyödyntävää ravintoloitsijaa sekä tehty laaja asiakastutkimus. Saatujen tietojen pohjalta on tehty päätelmiä lähiruoan vaikutuksista Kokkolinnan tavarantilaukseen, ruokalistasuunnitteluun, markkinointiin sekä asiakastyytyväisyyteen.</p> <p>Työssä määriteltiin lähiruoka useisiin eri lähteisiin tukeutuen ja päädyttiin näkemään se lähellä tuotettuina elintarvikkeina, joilla kuljetusmatka ravintolaan on mahdollisimman lyhyt. Etäisyys tuotantopaikan ja ravintolan välillä tulisi olla alle 100 kilometriä, mikäli tuotetta on saatavilla alueelta. Hankintapaikkojen osalta pyritään löytämään tuottajia, jotka kykenevät itse toimittamaan tuotteita ravintolaan tai tukkuliikkeitä, jotka pääsääntöisesti hyödyntävät oman alueen tuottajien raaka-aineita.</p>		

Asiasanat

Lounas, lähiruoka, opetus, ravintola

ABSTRACT

CENTRIA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES Ylivieska	Date April 2015	Author Reea Hotakainen
Degree programme Turism		
Name of thesis LOCAL FOOD – Making local food a visible part of the student restaurant Kokkolinna		
Instructor Sirpa Soukka	Pages 43 + 17	
Supervisor Saija Uski		
<p>Food, food production and nutrition are subjects that rise a lot of conversation among Finns today. It has been said that we will see local food as a growing trend in the food service industry in the future, and partly it already is. The definition of local food comes from the geographical locations between where it is produced and where it is consumed. This is a value based decision that has an impact of sustainable development to the well-being of our own communities.</p> <p>The intention of this thesis was to look more into local food and the impact it has in a restaurant environment. The work was firmly attached to the needs of Opetusravintola Kokkolinna and their plans to develop their operations closer to a local food mindset. Different handlers of Kokkolinna and a local food -using restaurant keeper were interviewed and a large customer survey was made to be able to make conclusions. Based on the collected information conclusions were made regarding the impacts that local food has on the order of supplies, menu planning, marketing and customer satisfaction of Kokkolinna.</p> <p>This work leaned on several different sources when preparing the definition of local food and it resulted in understanding it as 'goods produced nearby, with a shipping distance as short as possible'. The distance between the production location and the restaurant should be less than 100 km if the goods are available in the area. As purchase locations are concerned the aim is to find producers who are able to deliver goods by themselves straight to the restaurant or alternatively.</p>		

<p>Key words Education, local food, lunch, restaurant</p>
--

KÄSITTEIDEN MÄÄRITTELY

Empiirinen tutkimus	Kokemusperäinen tutkimus, joka perustuu tutkimuskohteen havainnointiin ja mittaamiseen.
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan koulutus	Tarjoaa koulutusta sekä suurtaloudessa että ravintoissa työskenteleville kokeille ja tarjoilijoille sekä hotellin vastaanoton työntekijöille
Kestävä kehitys	Yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet ottaen huomioon ympäristö, ihminen ja talous.
Kvalitatiivinen tutkimus	Laadullinen tutkimusmenetelmä, jolla pyritään ymmärtämään tutkittavaa ilmiötä.
Litterointi	Tallennetun haastattelun kirjoittamista tekstiksi
Lähiaruoka	Määritelmästä riippuen omassa maakunnassa tai lähialueella (alle 100 km) tuotettua ja toimitettua ruokaa, joka on pienimuotoisesti tuotettua ja alkuperä on lyhyiden toimitusketjujen vuoksi helposti jäljitettävää.
Omavalmistusaste	Aste, jolla määritellään, kuinka suuri osa ateriasista valmistetaan sitä tarjoavalla keittiöllä tai ravintolassa.
Opetussuunnitelma	Suunnitelma siitä, miten opetus järjestetään. Opetussuunnitelma perustuu opetushallituksen määrittämiin opetussuunnitelman perusteisiin, joiden pohjalta koulutuksen järjestäjä laatii opetussuunnitelman.

**TIIVISTELMÄ
ABSTRACT
KÄSITTEIDEN MÄÄRITTELY
SISÄLLYS**

1 JOHDANTO	1
2 TOIMEKSIANTAJANA OPETUSRAVINTOLA KOKKOLINNA	4
2.1 Kokkolinnan historiaa	4
2.2 Opetusravintola Kokkolinna ja Café Kokkolinna	5
2.3 Opetuksellinen näkökulma	6
3 LÄHIRUOKA	8
3.1 Lähiruoan määrittelyminen	8
3.2 Tutkimustuloksia kuluttajien mielipiteistä	11
3.3 Miksi lähiruokaa?	13
3.4 Haasteita	14
3.5 Maakunnan lähiruokaprojekti	15
4 LAADULLISET TUTKIMUSMENETELMÄT TYÖN POHJANA	17
4.1 Kvalitatiivinen tutkimus	17
4.2 Erilaisia haastattelutyyppejä	18
4.3 Opetuksellinen näkökulma	19
4.4 Kokkolinnan lähtötilanne ja tulevaisuus	20
4.5 Ravintoloitsijan käytännön lähiruokakokemuksia	22
4.6 Haastattelujen yhteenveto	26
5 ASIAKASKYSELY KOKKOLINNASSA	29
5.1 Kyselyn laatiminen ja toteutus	29
5.2 Kyselyn tulokset	30
6 PÄÄTELMÄ LÄHIRUOKAAN SIIRTYMISESTÄ	37
7 POHDINTA	41
LÄHTEET	43
LIITTEET	46

KUVIOT

KUVIO 1. Kokkolinnan rakennuksen julkisivu	4
KUVIO 2. Kokkolinnan ravintolasali	5
KUVIO 3. Kokkolinna café	6
KUVIO 4. Ruokaketju	9
KUVIO 5. Lähiruoan hankintakaavio Jari Ruonakosken haastattelua mukailleen	24
KUVIO 6. Ruokalistaan tutustuminen	33
KUVIO 7. Mitä on lähiruoka?	34
KUVIO 8. Tärkeät seikat ruoassa	35
KUVIO 9. Lähiruokaan siirtymisen vaikutukset asiakkaan toimintaan	36

TAULUKOT

TAULUKKO 1. Lounaspaikan valintaan vaikuttavat seikat	31
---	----

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni valintaan vaikuttivat pääosin oma ammattini ja työyhteisöni tarpeet Opetusravintola Kokkolinnassa. Työstäni muodostui hyvin selkeästi toiminnallinen opinnäyte tämän työelämäyhteistyön myötä. Työskentelen opetustehtävissä Hotelli-, ravintola- ja cateringalalla. Työhöni kuuluu muun muassa ohjata kokkiopiskelijoita opetusravintola Kokkolinnan keittiössä. Opetusravintola on merkittävä osa koko Keski-Pohjanmaan ammattiopiston kokkien ja tarjoilijoiden opetusta ja koulutuksen pitämistä ajan tasalla, siksi erittäin tärkeä kehittämiskohde. Oli alusta saakka selvää, että tämä opinnäytetyö tullaan tekemään yhteistyössä Kokkolinnan kanssa.

Aiheen valikoitumiseen lähiruoka-teemaksi yhteistyöyrityksen kanssa vaikuttivat useat tekijät. Lähtökohtana oli oma kiinnostukseni ja opettajuuden näkökulmasta tarpeeni perehtyä lähiruokaan. Aihe sopi loistavasti Opetusravintola Kokkolinnalle, jossa oli jo pitkään ollut suunnitelmia lähiruokaan siirtymiseen toiminnan uudistamiseksi ja asiasta oli jo tehty periaatepäätös. Toteuttaminen oli lähinnä kiinni vakituisen henkilökunnan resurssien puutteesta eli aikaa asiaan perehtymiseen ei ollut löytynyt. Kolmas aiheen valintaa tukeva syy oli opetussuunnitelmauudistus, joka pakottaa perustutkintoamme entistä voimakkaammin huomioimaan kestävän kehityksen näkökulmat opetuksessa.

Voidakseni tutkia lähiruoan mahdollisuuksia Opetusravintola Kokkolinnassa tarvitsin sekä teoria- että tutkimustietoa aiheesta. Etsin paljon teoriatietoa suomalaisesta lähiruoasta, sen määritelmistä ja erilaisista aiheen ympärillä toteutetuista hankkeista. Pääasiallisina lähteinä toimivat ministeriöiden alaisuudessa toteutetuista hankkeista saadut muistiot ja oppaat sekä väitöstutkimukset. Varsinaisia teoksia aiheesta on yllättävän vähän.

Näin tärkeänä taustatietona aiheen ympärillä tehdyt mielipidetutkimukset sekä poliittiset linjaukset. Perehdyin suomalaisten yleiseen mielipiteeseen lähiruoka-asioita kohtaan nyt ja muutoksiin viimeisen vuosikymmenen aikana. Pyrin myös selvittämään muiden maiden tilaa lähiruoan ympärillä lähinnä naapurimaamme Ruotsin osalta. Halusin myös selvittää Suomen valtion ja Euroopan Unionin tulevaisuuden poliittisia päätöksiä aiheen tiimoilta. Kaikki nämä asiat vaikuttavat siihen, millaisena lähiruokatoimittajan tulevaisuus voidaan

nähdä. Lähiruokaravintola ei voi toteuttaa filosofiaan ellei ole toimivia ja elinvoimaisia maataloja ja toimittajia, jotka sitoutuvat pitkäjänteiseen työhön lähiruoan tuottajina.

Lähestyin lähiruokateemaa Kokkolinnan ja oppilaitoksemme opetuksen tarpeista. Tutkimustyöni lähtökohtaisina ongelmina olivat lähiruoan hankinta Kokkolinnaan ja sen vaikutukset asiakastyytyväisyyteen, henkilökunnan resursseihin ja opetukseen. Ennakkoolettamus oli sekä itselläni että ravintolan henkilökunnalla, että lähiruoan raaka-aineet maksavat nykyistä enemmän ja hankinta vaatii erittäin paljon perehtymistä sekä ylimääräistä työtä uusien hankintakanavien löytämiseksi sekä aiempaa enemmän aikaa arkipäiväisten tilausten tekemiseen. Näiden ennakkoolettamusten paikkaansa pitävyyttä lähdin selvittämään hankkimalla aiheesta olevaa tutkimustietoa sekä haastattelemalla alan edelläkävijöitä ja Kokkolinnan henkilökuntaa. Haastattelujen tarkoituksena henkilökunnan osalta oli selvittää motivaatiota asialle sekä nykyisiä käytänteitä ja hankintakanavia. Asiantuntijahaastattelun tavoitteena oli hyödyntää uranuurtajan kokemuksia ja hyväksi havaittuja tapoja lähiruoan hankinnoista.

Toinen selvitettävä asia koski asiakkaiden kiinnostusta lähiruokaa kohtaan. Lähtökohtaisena ajatuksena lähiruokaan siirtymisessä oli saada lisäarvoa uuden lähiruokaprofiilin myötä. Suuri ajallinen ja mahdollisesti myös taloudellinen panostus haluttaisiin nähdä kasvavana asiakastyytyväisyytenä ja asiakkaiden sitoutuneisuutena Kokkolinnaan lounaspaikkana. Haaveena olisi saada kokonaan uusia asiakkaita kiinnostumaan uudistetusta lounaasta. Arvostavatko kokkolalaiset asiakkaat lähiruokaravintolaa? Ovatko he valmiita maksamaan ruoastaan aiempaa enemmän? Mitä he yleensä arvostavat käyttämässään lounaspalvelussa? Näitä asioita lähdin selvittämään asiakastutkimuksen avulla. Tutkimukseen toivoin saavani mielipiteitä sekä aktiivisesti Kokkolinnassa asioivilta vakioasiakkailta että satunnaisilta tai jopa kokonaan uusilta asiakkailta. Siksi tutkimus toteutettiin sekä nettikyselynä Kokkolinnan internet-sivuilla että paperiversiona lounasravintolan asiakkaille.

Alkuperäisenä tavoitteena oli saada aikaan Opetusravintola Kokkolinnalle jonkinlainen valmis malli lähiruokaan siirtymisestä. Työtä tehdessäni havaitsin kuitenkin aiheen olevan liian laaja ja päädyin rajaamaan opinnäytetyöni pelkäksi taustaselvitykseksi lähiruokaan siirtymisen taustoista, kannattavuudesta sekä keinoista. Itse käytännön toteutus jääköön käytännössä ravintolassa työskentelevien vastuulle. Uskon tämän olevan myös välttämättömä tontä henkilökunnan oman perehtymisen ja sitouttamisen näkökulmasta. Itse olen osa tuota

käytännöntoteuttajatahoa ja pystyn tämän työni jälkeen toimia asiantuntijana siirtymisen eri vaiheissa. Itse tavarantoimittajien valinta, ruokalistasuunnittelu sekä markkinoinnin miettiminen jäävät tämän opinnäytetyön ulkopuolelle.

Rakenteellisesti työni etenee siten, että tutkimustyö on sijoitettu teoriaosuuden jälkeen. Esittelen aluksi yhteistyöyritykseni Opetusravintola Kokkolinnan sekä yrityksenä että sen opetuksellisen merkityksen. Molemmat puolet ovat olennaisia tämän työn kannalta. Seuraavana osiossa 3 käsittelen lähiruon teoriaosuutta ja tutkimustuloksia meillä ja maailmalla. Tutkimusmenetelmät sekä haastatteluista saadut tulokset esitellään osiossa 4. Viidennen pääotsikon alta löytyvät asiakaskyselyn tulokset. Viimeinen osio keskittyy esittelemään omia pohdintojani ja johtopäätöksiä sekä esittelemään käytännön vinkkejä Opetusravintola Kokkolinnalle lähiruokaan siirtymisprosessissa.

2 TOIMEKSIANTAJANA OPETUSRAVINTOLA KOKKOLINNA

Opetusravintola Kokkolinna sijaitsee Kokkolan ydinkeskustassa aivan rautatieaseman välittömässä läheisyydessä. Ravintolan omistaa Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä. Ravintolan nimi tulee rakennuksen mukaan, johon tilat on restauroitu.

2.1 Kokkolinnan historiaa



KUVIO 1. Kokkolinnan rakennuksen julkisivu (Talo-forum 2015)

Kokkolinna, erittäin kaunis suojeltu rakennus on rakennettu vuonna 1910. Yli 100-vuotias kerrostalo edustaa ainoana Kokkolassa kivistä Jugend-tyyliä ja on todellinen kaupungin ylpeys. Talon ovat suunnitelleet Kari Taipale ja Kyösti Himanka. Alkujaan punakattoinen ja helmenvalkoa rakennus antaa hyvin linnamaisen vaikutelman torneineen ja erkkerineen. Talo on ensimmäinen kokkolalainen asuinrakennus, johon laitettiin vesijohdot ja -klosetit. Alakerran liiketiloissa ovat toimineet muun muassa tapettikauppa ja postikonttori. Ensimmäinen kahvilakin perustettiin jo rakennusvuonna. (Opetusravintola Kokkolinna 2014; Wiirilinna 1991.)

2.2 Opetusravintola Kokkolinna ja Café Kokkolinna

Kokkolinna toimii tällä hetkellä opetusravintolana. Se aloitti toimintansa vuonna 2002 erittäin mittavan peruskorjauksen jälkeen. Opetusravintola tarkoittaa sitä, että toiminta on normaalia ravintolatoimintaa, mutta se tarjoaa autenttisen oppimisympäristön tarjoilijaksi ja kokeiksi opiskeleville nuorille. Omistaja on Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä, mutta ravintolatoiminta Keski-Pohjanmaan ammattiopiston alainen itsenäinen liiketoimintayksikkö.



KUVIO 2. Kokkolinnan ravintolasali (Kokkolinnan internetsivut 2015)

Opetusravintola Kokkolinna ja sen yhteydessä toimiva Café Kokkolinna sijaitsevat Kokkolinnan kiinteistön alimman kerroksen liiketiloissa tarjoten upeat puitteet ravintolalle. Molempiin osioihin on oma sisäänkäynti. Ravintolassa työskentelee ravintolapäällikkö Saija Uskin lisäksi ohjaava kokki Kaj Haga sekä salissa ja kahviossa 1-2 tarjoilijaa. Tarvittaessa käytetään ekstratyöntekijöitä. Ravintolapäällikkö vastaa operatiivisesta johtamisesta, kuten asiakastilauksista, markkinoinnista, taloudesta ja henkilöstöhallinnosta. Ohjaava kokki toimii keittiöpäällikkönä ja tilaa tavarat. Hän osallistuu ruoanvalmistukseen yhdessä opettajan ja opiskelijoiden kanssa ja toimii kokkina, kun opettaja ja opiskelijat eivät ole paikalla. Hän myös vastaa keittiön omavalvonnasta ja laitteiden kunnosta mm. huoltojen tilaamisesta.



KUVIO 3: Kokkolinna café (Kokkolinnan internetsivut 2015).

Kokkolinnan liikeidea on muotoutunut pääosin lounasravintolaksi. Ravintola on avoinna arkisin lounasaikana klo 11—14.30, mutta opetustarkoituksissa ja asiakastilausten mukaan tilat muuntuvat erilaisiin opinnäyteiltoihin sekä kokous- ja juhlatilaisuuksiin. Kahvio on avoinna arkisin klo 10—17 välisenä aikana. Päivittäinen lounasasiakkaiden määrä on 100 - 150 annosta. Suuri osa asiakkaista on sopimusasiakkaita. Lounasvalikoima on pääsääntöisesti suomalaista kotiruokaa, kansainvälisiä tuulahduksia sekä perinteisiä pihvi- ja kala-annoksia. Kahvilan valikoima koostuu täytetyistä patongeista, salaateista, keittolounaasta sekä erilaisista kahveista, teelaaduista ja leivonnaisista. Kahvilasta voi myös ostaa mukaan keittiön valmistamia valmiita ruoka-annoksia. (Kokkolinna 2015.)

2.3 Opetuksellinen näkökulma

Kokkolinnan toimintaa ohjaavat voimakkaasti opetukselliset tavoitteet. Koulutuksen järjestäjä on asettanut koulutuksen toteutukselle tietynlaiset strategiat, arvot ja visiot. Opetushallituksen laatima opetussuunnitelma ohjaa päivittäistä työskentelyä. Se määrittelee, mitä sisältöjä opiskelijat ovat kulloinkin tulleet opiskelemaan. Nämä sisällöt vaikuttavat ravintolan ruokalistasuunnitteluun, hinnoitteluun, raaka-ainehankintoihin, työvoiman tarpeeseen ja tarjoilutapoihin. Opiskelijat työskentelevät sekä ravintolan keittiössä että salissa yhden opettajan johdolla keskimäärin 6 – 12 opiskelijan ryhmissä.

Uusin hotelli-, ravintola- ja cateringalan opetussuunnitelma nostaa aiempaa vahvemmin esille kestävän kehityksen näkökulman kokin ja tarjoilijan ammateissa. Opetushallituksen määräyksen (44/011/2014) mukaan kokin koulutusohjelmassa opiskelijan tulee osoittaa osaamisensa useissa tutkinnonosissa kestävän kehityksen mukaisissa toimissa. Näitä ovat muun muassa perehtyneisyys työtään koskeviin laatuvaatimuksiin sekä raaka-aineisiin siten, että hän pystyy kertomaan niiden alkuperästä. Opiskelijalle tulee opettaa kansalliset raaka-aineemme sekä tuotteet ja ruokalajit toiminnan pohjaksi. Opetussuunnitelmien pohjaksi laadittu määräys myös edellyttää, että opiskelija perehdytetään kaikessa laajuudessaan kokin ammatin kestävän kehityksen mukaisiin toimintatapoihin. (Ammatillisen perustutkinnon perusteet 2014, 29, 34, 38.)

3 LÄHIRUOKA

Lähiruokaa voidaan tarkastella monesta eri näkökulmasta. Olennaisessa roolissa on vastakohtaisuus globalisoituneelle ruoantuotannolle ja -jakelulle. Ruoan paikallistamisen tavoitteet voidaan katsoa vaihtelevan ekologisesta kestävydestä paikallistalouteen ja kulttuuriin, kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutukseen tai yhteiskuntavastuuseen ja maaseudun elinvoimaisuuden vahvistamiseen (Mononen & Risku-Norja 2012, 175). Pyrin tässä esittelemään aihetta lähinnä omaa tutkimustyötäni koskevista suunnista. Toimeksiantajani näkökulmasta tarvitsen tietoa siitä, mitä lähiruoka on, eli kriteerit lähiruokatuotteille. Tämän lisäksi on hyödyllistä tietää kuluttajien asenteet ja arvostukset sekä mahdolliset taloudelliset vaikutukset lähiruokaan siirtymiselle. Selvitän myös olemassa olevia lähiruokan hankintatapoja ja kehittämismahdollisuuksia.

3.1 Lähiruokan määrittäminen

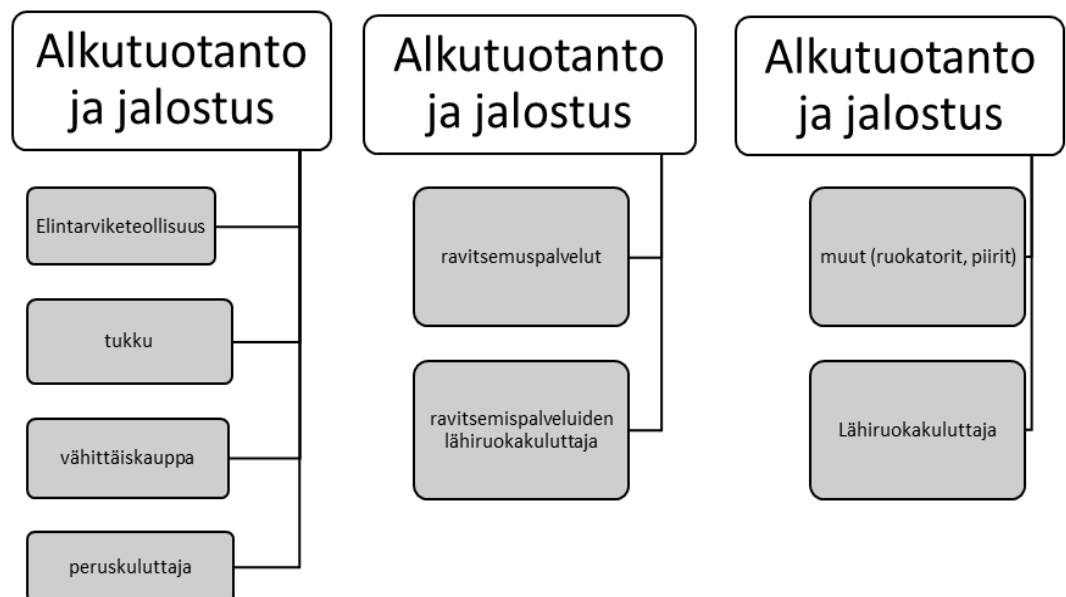
Mitä lähiruoka on? Määritelmiä löytyy useita ja ne ovat kohtalaisen epätarkkoja. Arkikielissä toiset pitävät lähiruokana vain itse tilalta haettua ruokaa ja toisten mielestä kaikki kotimainen ruoka on lähiruokaa. Toinen arvostaa kestävä kehityksen näkökulmia ja toinen ei. Jotain yhteistä kaikissa määritelmissä kuitenkin on.

Valtioneuvoston 2013 tekemän lähiruokaa koskevan periaatepäätöksen mukaan lähiruokalla tarkoitetaan paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja sekä markkinoidaan että kulutetaan omalla alueella. Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelma vuodelle 2020 nostaa lähiruokamääritelmässään esille alueelliset vaikutukset ja olennaisesti lyhyet jakeluketjut. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 5.)

Kaksi lähiruokan kehittämisen kannalta merkittävää tahoja ovat määritelleet lähiruokan seuraavasti. Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliiton määritelmän mukaan lähiruoka on tuotetta, mahdollisimman lähellä tuotettua ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiede-

tään (MTK 2011). Sitran selvityksessä lähiruoka on Suomessa tuotettua ja sillä on mahdollisimman lyhyt tuotantoketju. Ruoan tulee Sitran selvityksen mukaan olla korkealaatuista ja tuoretta sekä ympäristönäkökulmat ja kestävän kehityksen huomioonottavaa (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 8).

Mäkipeskan ym. (2010, 9) lähiruokamääritelmä pitää edellä mainitun lisäksi tärkeässä roolissa ajatuksen ruokaketjun lyhyydestä aivan kuin MTK:n määritelmä. Tämä käy hyvin ilmi alla olevasta kuvioista 4. Olivat kyseessä ravitsemispalvelut tai kuluttaja, ideana on jättää väliin teollinen jalostus ja tukkuporras.



KUVIO 4. Ruokaketju (mukaiillen Mäkipeska & Sihvonen 2010, 9)

Monosen ym. (2012, 179) mukaan yleisimmissä lähiruokamääritelmissä on havaittavissa kaksi päälinjaa, joista toinen painottaa tuottajien ja kuluttajien välistä yhteyttä ja toinen ruoan alkuperää ja siitä saatavaa lisäarvoa. Heidän mukaansa (2012, 180) lähiruokaa ei voi suoraan määritellä kilometrirajoilla, vaan välimatka elää luonnonolosuhteiden ja nk. polku-riippuvuuden eli maatalouspolitiikan ohjaamien investointipäätösten mukaisesti, jossa esimerkiksi maidontuotantoa on ohjattu pohjoisempaan Suomeen ja tällöin Helsingin seudulle maitoa täytyy tuoda kauempaa.

Suomalaiset kuluttajat ymmärtävät lähiruoan alle 100 km:n säteellä ostopaikasta olevaksi ruoaksi, jossa on mahdollisimman vähän väliportaita sisältävä jakeluketju. Tuotteiden suoramyynti on olennainen osa lähiruokaa. Lähiruoalle tärkeinä ominaisuuksina pidetään myös ruoan tuottamista omalla asuinseudulla ja mahdollisimman pitkälti oman alueen raaka-aineista. Kuluttajat arvostavat lähiruoassa valmistamista oman alueen perinteen mukaisesti eli lähiruoalla on myös sosiokulttuurista läheisyyden merkitystä. (Isoniemi ym. 2006, 17.)

Tärkeä näkökulma lähiruoassa on kuluttajan ja tuottajan välille syntyvä luottamus ja suhde sekä tuotantoketjun jäljitettävyys. Tavanomaiseen hankintaketjuun verrattuna lähiruoassa korostuu pyrkimys paikallistaa elintarvikkeet sekä synnyttää uudenlainen suhde kuluttajan ja tuottajan välille, jolloin keskiössä ovat laatumääritelmät, jotka perustuvat luottamukseen ja ketjun läpinäkyvyyteen (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 20). Kurunmäen ym. (2012, 21) mukaan Suomi voi pienenä maana tarjota tuotteille myös valtakunnallisesti kuluttajille asti näkyvän ja jäljitettävän ketjun. Tästä hyvänä esimerkkinä voisi mainita Atrian perhetila-tuotteet, joissa näkyy lihojen kasvattajatila. Onko tämä sitten enää lähiruokaa, on toinen kysymys. Kyseessä on kuitenkin teollisesti tuotettu tuote ja asiakkaalla, oli hän ravintolan tai vähittäiskaupan ostoista vastaava, ei ole mahdollista valita itse haluamansa tuottajan tuotteita. Vaikka tuote olisikin jäljitettävissä tilalle saakka, ei suhdetta tuottajan ja loppukäyttäjän välille voi syntyä.

Määritelmä EU:ssa

Lähiruoka-termin epätarkkuudesta kertoo myös eri maissa käytettävien termien erot. Euroopan komission paikallista maataloutta ja suoramyyntiä koskeva raportti on valmistunut 2013. Se sisältää yleisiä määritelmiä lähiruoasta. Termi ”local farming” tarkoittaa maataloustuotteiden tuottamista tavoitteena myydä ne mahdollisimman lähelle maatilaa. Vastavasti ”direct sales” tarkoittaa tuotteiden myyntiä suoraan tilalta kuluttajalle ilman välikäsiä. Kaksi muuta EU-raportista löytyvää termiä ”local food systems” ja ”short food supply chains” vastaavat ehkä lähinnä suomalaista lähiruoka-käsitettä. Ensimmäinen tarkoittaa ruoan tuotantoa, prosessia, kauppaa ja kulutusta suhteellisen pienellä maantieteellisellä alueella, josta ei ole yhteisymmärrystä vaan välimatka vaihtelee 20 ja 100 km välillä tuo-

tantopaikasta. Jälkimmäinen kuvaa tuotteiden myymistä maatilalta asiakkaalle välittäjiä vähentäen. (European Commission 2013, 5.)

Ruotsalainen lähiruoka

Naapurimaassamme Ruotsissa on käytössä pääosin neljä eri termiä lähiruoalle: närproducerad mat (nära mat), lokal mat, regional mat ja småskalig livsmedelsförädling. Kahden ensimmäisen merkitys on lähes sama ja aika lähellä myös suomalaista lähiruoka-termiä.

Ruotsin maatalousministeriön julkaisussa ”närproducerad mat” eli lähellä tuotettu ruoka määritellään ruoaksi, joka on mahdollisesti pienimuotoisesti (ei välttämättä) tuotettu, käsitelty ja toimitettu kuluttajille rajatulta alueelta eli noin 250 kilometrin säteeltä kuluttajista (Wretling-Clarín 2010, 4).

Hallbergin (2008, 16 -18) toimittamassa yliopistojulkaisussa pohditaan laajemmin lähiruokatermistöä. ”Lokal mat” on paikallista ruokaa, joka on tuotettu, käsitelty ja toimitettu rajatulle alueelle niin, että ketjun toimijat ovat kuluttajalle tunnettuja. Hänen mukaansa Ruotsissakaan ei vallitse yksimielisyyttä lähiruoan maantieteellisestä etäisyydestä. Hallbergin mukaan regional mat tarkoittaa ruokaa, jolla on kulttuurista merkitystä käyttäjille, ajatuksena ”paikallinen keittiö”. Tässä termissä maantieteellinen alue voi olla lähiruoka -käsitettä laajempi. Neljäs termi eli ”Småskalig livsmedelsförädling” tarkoittaa pienimuotoista elintarviketuotantoa ja –toimitusta, jossa kaikki toimijat ovat pienyrittäjiä. (Hallberg 2008, 16-18.)

3.2 Tutkimustuloksia kuluttajien mielipiteistä

Erilaiset tutkimukset kertovat suomalaisten olevan kiinnostuneita lähiruoasta ja halukkaita lisäämään sen käyttöä. Syitä kiinnostukselle voidaan löytää useita, samoin kuin ajatuksia siitä, mitä eri ihmisille lähiruoka tarkoittaa. Ruokatiedon vuonna 2012 Inspirans Oy:llä teettämän tutkimuksen mukaan lähiruokaan latautuu runsaasti mielikuvia, tunteita ja sen merkitys rakentuu vastakohtaksi teollisille ja kasvottomille tuotteille, jolloin alkuperän tunteminen tuo kuluttajalle turvallisuuden tunteen. (Nousiainen 2012.)

Lähirooka viittaa jo sanana fyysiseen etäisyyteen. Etäisyys-määritelmä on kuitenkin hyvin suhteellinen ja epämääräinen. Ruokatiedon tutkimuksessa lähietäisyys lisää kuluttajien mielessä mielikuvaa lähiruoan ekologisuudesta ja tuoreudesta. Lähirooka koetaan laadukkaana, alkuperäisenä ravintona. Sitä pidetään hyvän makuisena tuoreutena ja puhtautensa vuoksi. (Nousiainen 2012.)

Taloustutkimus Oy:n Suomi syö 2014 -tutkimuksessa havaittiin kuluttajien mieltävän lähiruoan paikalliseksi ruoaksi. Jopa kolmannes vastaajista kokee myös teollisen suurtuotannon lähiruoaksi, kunhan etäisyys on paikallinen. 45 % vastaajista mieltää lähiruoaksi omalla asuinseudulla tuotetun ruoan, 35 %:n mielestä etäisyyden tulee olla alle 100 kilometriä ja vain joka kymmenes pitää lähiruokana ylipäätään Suomessa tuotettua ruokaa. (Viljanen 2014.)

Lähirookaan liittyvässä väitöstutkimuksessaan Hyvösen (2014, 43) vertailee erilaisia lähiruoan vahvistamiseksi tehtyjä kehittämishankkeita. Hänen päätelmiensä mukaan lähiruoka ymmärretään yleensä väljästi omalla alueella tuotettuna ja kulutettuna ruokana ja siihen liitetään suomalaisuus, tilallinen läheisyys ja noin maakunnallisuus. Keskeisiä elementtejä ovat Hyvösen mukaan myös näkemykset siitä, että raaka-aineiden ja tuotantopanosten tulisi ainakin valtaosin olla omalta alueelta sekä kuluttajien ajatukset pienimuotoisuudesta, kestävän kehityksen periaatteiden noudattamisesta ja suorasta vuorovaikutuksesta tuottajan ja kuluttajan välillä. Hyvösen (2014, 69) mukaan lähiruoassa on kyse vaihtoehtoisesta ruoan tuotannon ja kulutuksen mallista.

Kansainvälisesti katsottuna lähiruoassa on tulevaisuus. The National Restaurant Associationin vuonna 2014 teettämästä tulevaisuuden trendejä arvioivassa tutkimuksesta ”What’s the hot – 2015 culinary forecast” käy selvästi ilmi, mitä amerikkalaiset arvostetut ravintoloitsijat aikovat tarjota tulevaisuudessa. Tutkimuksesta kertoo, että pääraaka-aineina trendikkäintä ovat läheltä hankittu liha ja merenelävät sekä lähellä tuotettu ruoka, erityisesti kasvikset. Mielenkiintoisesti yleissarjassa nousi esille maatila -brändätyt tuotteet sekä Super -lähituotteet, joilla tarkoitettiin omaa puutarhaa tai omaa yhteistyötuottajaa. Yllättäen myös muut kestävän kehityksen teemat nousivat amerikkalaistutkimuksessa esille. (National Restaurant Association 2014, 2 ja 6-7.)

3.3 Miksi lähiruokaa?

Syitä lähiruoan käytön lisäämiselle on useita ja niistä osa on jo esitetty edellä. Lähiruoan käyttöä kouluympäristössä voi perustella hyvin kestävän kehityksen näkökulmien oppimisella, mutta on myös paljon muita tekijöitä. Julkisenpuolen toimijoita velvoittaa hallituksen tekemä periaatepäätös. Kokkolinna opetusravintolana kuuluu mielestäni tämän velvoitteen alle.

Hallitus teki 16.5.2013 yleisistunnossaan periaatepäätöksen luomualan ja lähiruoan kehittämisohjelmiksi. Ohjelman tavoitteena on:

- 1) monipuolistaa lähiruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruoan jalostusastetta
- 2) parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin
- 3) kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankinta-osaamista ja laadullisia kriteereitä
- 4) parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia
- 5) tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä
- 6) lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta.

(Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 7.)

Lähis-opas on laadittu ruokahuollon päättäjille osto-oppaaksi ja avuksi lähiruokahankintojen suunnitteluun. Oppaan mukaan lähiruokaan siirtymistä puoltavat selkeästi neljä näkökulmaa: kulttuuriset, kansantaloudelliset, ympäristölliset sekä terveydelliset ja laadulliset tekijät. Lähiruoan käyttö antaa raaka-aineiden loppukäyttäjälle varmuutta ruoan puhtaudesta. Se on lyhyiden kuljetusmatkojen ja varastoinnin vuoksi paremman makuista ja hävikki on pienempi. Terveyden näkökulmasta huoli lisä- ja säilöntäaineiden käytöstä vähenee ja vitamiini ja hivenaineiden säilyminen paranee lähiruokaa käyttämällä. Myös muunlainen turvallisuudentunne ruokaa kohtaan lisääntyy, kun tuotteen alkuperä tunnetaan. Sesonkiaikojen vaihtelun on pakko näkyä ruokalistasuunnittelussa, kun raaka-aineet tuodaan

läheltä. Tällöin se väkisinkin tuo monipuolisuutta ruokalistaan ja samalla elintarvikkeiden elinkaaren aikaiset ympäristövaikutusten vähenevät ja kestävän kehityksen periaatteet konkretisoituvat. Ruokakulttuurin näkökulmasta lähiruoka korostaa paikallista ruokakulttuuria ja pitää yllä perinnetuotteista. Läheisyys ruoan tuottajan ja käyttäjän välillä antaa lapsille, aikuisille ja vanhuksille linkin paikalliseen ruokatuotantoon. Kokonaistalouden näkökulmasta sekä alueen elinvoimaisuus että työllisyys kehittyvät. (Väänänen & Tossavainen 2009, 73-78.)

Euroopan Komission vuonna 2013 teettämä raportti lähiruoan edistämiseksi esitteli sen etuja viidestä näkökulmasta. Kneafsey, Venn, Schmutz, Balázs, Trenchard, Eyden-Wood, Bos, Sutton & Blackett (2013, 28) jaottelevat näkökulmat inhimilliseen, taloudelliseen, fyysinen, sosiaaliseen ja ympäristön voimavaroihin. Lähiruoalla on oman alueen työllisyydelle iso merkitys rohkaisten paikallisten tietojen ja taitojen siirtämisessä eteenpäin. Taloudellinen voimavara tarkoittaa paikallisten palveluiden ja tuotteiden tukemista oman paikallisen talouden kehittämiseksi rahan jäädessä omalle alueelle. Fyysisenä voimavarana lähiruoka näkyy paikallisten kauppojen ja markkinoiden säilymisenä. Sosiaalisesta näkökulmasta lähiruoka parantaa ihmisten välisiä yhteyksiä lisäten ymmärrystä lähiruoan toimijoiden välille tuottajasta kuluttajaan. Lähiruoka-ajattelu vahvistaa maanviljelijöiden halua ajatella ympäristöä etsien ympäristöystävällisempiä tapoja tuottaa ruokaa ja lyhentäen ruoan kuljetusmatkoja. (Kneafsey ym. 2013, 28.)

3.4 Haasteita

Suurimpina haasteina ravintoloiden lähiruokaan siirtymiselle voidaan pitää oletettua korkeaa hintaa sekä hankintojen teon vaikeutta tai monimutkaisuutta sekä saatavuutta. Lähiruokaselvityksen mukaan ravintoloitsijat kokevat suurimpina haasteina lähiruokaan siirtymisessä tiedon puutteet tuottajista, tuotteiden saatavuudesta sekä toimintavarmuuden. Selvityksen mukaan syynä ongelmiin ovat ravintoloiden ja tuottajien keskinäinen kilpailu. Toisaalta lähiruokaa suosivat ravintolat, joille käyttö on jo arkipäivää, katsovat lisätyön olleen kaiken vaivan arvoista. (Kurunmäki ym. 2012, 31.)

Lähiruokaan siirtyminen vaatii aina vaivannäköä ja sen takana halua tehdä asiat toisin. Viitaharju toteaa julkisen sektorin lähiruoankäytön edistämiseksi tehdyssä selvityksessään:

Lähiruoan systemaattinen hankinta ja käyttö julkisella sektorilla on ensisijaisesti arvovalinta ja vaatii poliittista tahtotilaa ja useiden tahojen välistä yhteistyötä (Viitaharju 2014, 10).

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta –hankkeella selvitetiin vaikuttaako yksittäisten raaka-aineiden vaihto tarjottavan ruoan hintaan. Vertailussa päädyttiin tulokseen, jossa annoshinnat eivät muuttuneet juuri lainkaan. Osassa hinta nousi ja osassa laski. Suurempi merkitys oli jalostusasteen kautta tulevalle pienemmällä tai suuremmalla työmäärällä kuin itse raaka-aineen hinnalla. (Tolonen 2014, 18.)

Mäkipelka ja Sihvonen (2010, 63) tiivistävät Sitralle tekemässään selvityksessä lähiruoan haasteet:

Haasteita paikalliseen ruoantuotantoon antavat useat eri tekijät: volyyymi, erikoistumisen puute, kuljetuksen kalleus ja ajanhukka sekä varastointi.

Tämä vuonna 2010 julkaistu selvitys kuvaa lähiruoan yleisemmän käytön esteinä ravintolalalla logistiikan, tuotteiden tunnistettavuuden ja ketjun yhteistyön vähäisyyden ongelmia. Kysyntä myös lisääntyisi, jos olisi paremmin saatavilla esikäsiteltyjä ja pidemmälle jalostettuja tuotteita. Selvityksessä käy ilmi, että tarjonnan näkökulmasta tuotannon kausittainen vaihtelu vaikeuttaa myös tuotteiden saatavuuden ennustettavuutta ja hinnoittelua. (Mäkipelka & Sihvonen 2010, 55, 62, 63.)

3.5 Maakunnan lähiruokaprojekti

Elintarvikealan kehittäminen Keski-Pohjanmaalla on ollut vuonna 2012 käynnistynyt kestävän kehityksen hanke. Sen toteuttajana toimi oma työnantajani Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä yhdessä Ketek Oy:n kanssa. Projektipäällikkö Hannele Syri-Nieminen kuvailee kehittämishankkeen tavoitteita seuraavasti:

Tavoitteena oli kehittää elintarvikealan toimintaedellytyksiä, vahvistaa elintarviketoimialan yrittäjien yhteistyöverkostoja sekä alan koulutus-, tutkimus- ja neuvontaorganisaatioiden ja elinkeinojärjestöjen yhteistyötä maakunnan sisällä” (Syri-Nieminen 2014, 10).

Syri-Niemisen (2014, 10) mukaan harvaan asuttu, maaseutuvaltainen maakuntamme tuottaa raaka-aineita reilusti yli omien tarpeiden, mutta Keski-Pohjanmaalla on kolmanneksi

vähiten elintarvikkeiden jalostajia ja yritykset ovat pieniä. Tämä mielestäni haastaa lähiruokaravintolaa suunnittelevan positiivisesti. Alueella on raaka-aineita ja pieniä jalostajia eli juuri sitä, mitä lähiruoka on parhaimmillaan. Toimijat olisi vain löydettävä.

Kuluttajalle on suuri merkitys raaka-aineiden läheisyydellä ja jäljitettävyydellä. Kotitalouksille onkin syntynyt perinteisen toriostamisen ja tiloilta noutamisen rinnalle suoramyyntihalleja, nettimyyntikanavia ja erilaisia rinkejä, joista lähiruokatuotteita voidaan hankkia.

Kokkola-lehti kertoi 14.1.2015, että omalla kotipaikkakunnallani Kokkolassa aloittaa 27. tammikuuta 2015 alkaen REKO-lähiruokaryhmä, joka on Facebook -yhteisössä toimiva kaikille kokkolalaisille suunnattu toiminta. Sen kautta kuluttaja voi tilata eri lähiruokatuottajien tuotteita, jotka tuottajat itse toimittavat joka toinen viikko keskustassa olevan koulun pihalle. Tällä hetkellä saatavilla on vihanneksia, naudan, porsaan ja lampaan lihaa, kananmunia, hunajaa, kalaa sekä juustoa. Vastaavaa REKO-toimintaa on ollut Pietarsaassa jo kohta kaksi vuotta. Hintataso ei juurikaan poikkea tavallisista market-hinnoista. Esimerkiksi kananmunia myydään 30 kpl 5 euron hintaan. Lihan hinnat ovat hieman korkeampia, mutta ovat pääsoin luomulihaa tai erikoisrotuisia lihakarjojen lihaa. Liitteessä 1 on näkyvässä Facebook-sivuston ilmettä. (Store 2015, 12.; REKO-lähiruokaryhmä Kokkola 2015; Kts. Liite 1)

4 LAADULLISET TUTKIMUSMENETELMÄT TYÖN POHJANA

Opinnäytetyöni tarkoituksena on luoda pohjaa Opetusravintola Kokkolinnan lähiruokaan siirtymiselle. Tarkoituksena on selvittää, miksi Kokkolinnan kannattaa siirtyä hyödyntämään lähialueen tuotteita. Toinen esille noussut ongelma on, miten lähiruokaan siirtyminen voi tapahtua ja saako yritys tekemillään uudistuksilla taloudellista hyötyä tai mitä muuta arvoa muutoksella voisi olla. Asiaa tarkastellaan asiakasyrityksen omasta, opetuksellisesta ja asiakkaiden näkökulmista.

Tässä osiossa käsitellään käytettyjen tutkimusmenetelmien teoriapohjaa ja perustellaan menetelmien valintaa. Tähän on myös referoitu opinnäytetyössä käytettyjen haastattelujen sisällöt. Litteroinnilla tarkoitetaan tässä haastatteluista saadun tallennetun aineiston tarkoituksenmukaista puhtaaksikirjoittamista, joka on tehty valikoiden teema-alueiden mukaan (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 2005, 210). Itse en haastatteluja tehdessäni ymmärtänyt käyttää nauhuria, vaan kirjoitin lyhennellen haastateltavien vastaukset. Tämä osoittautui huonoksi valinnaksi, sillä haastattelijan pysyminen objektiivisena pitäisi olla luotettavan tutkimuksen lähtökohta. Kun pyrin jälkikäteen litteroimaan lyhennettyä tekstiä haastateltavan alkuperäisen ajatuksen mukaiseksi, huomasin osan ajatuksista väkisinkin suodattuvan omieni kautta. Siksi kutsun tekstiäni tässä kohtaa referoinniksi en litteroinniksi.

4.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Opinnäytetyöni on toiminnallinen työelämäraportti, jonka tarkoituksena on palvella Opetusravintola Kokkolinnaa sen pyrkiessä lähemmäksi lähiruokaravintolaa. Mielestäni työni vaatii teoriapohjaa tueksi päätöksille, joita ravintola tulee tekemään. Tämän vuoksi tein melko laajan selvityksen alan kirjallisuudesta, hankkeista ja tutkimuksista lähiruokaa koskien. Tämä oli myös tärkeä osa omaa kehittymistäni jonkinlaiseksi lähiruoka-asiantuntijaksi.

Käytin työssäni kahdenlaista tutkimusmenetelmää: haastatteluja ja kyselyä. Molemmat menetelmät ovat tyypillisiä kvalitatiivisessa tutkimuksessa. Hirsijärven ym. (2005, 151) mukaan kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus pyrkii tutkimaan kohdettaan kokonaisvaltaisesti ja kuvaamaan todellista, moninaista elämää. He kuvaavat kvalitatiiviselle tutkimukselle luonteenomaisia piirteitä kokonaisvaltaiseksi tiedon hankinnaksi, jossa tieto on koottu todellisissa tilanteissa. Kuvaavaa on myös heidän mukaansa käsitellä tapauksia ainutlaatuisina ja käyttää ihmisiä tiedonkeruun instrumentteina. (Hirsijärvi ym. 2005, 151, 155.)

Hirsijärvi ym. (2005, 174) antavat ohjeen kvalitatiivisten tutkimusmenetelmien valinnasta:

Päästäksesi selville siitä, mitä ihmiset ajattelevat, tuntevat, kokevat tai uskovat, käytä haastatteluja, kyselylomakkeita tai asenneskaaloja.

Eskola ja Suoranta (2008, 86) jaottelevat haastattelumenetelmät neljään tyyppiin: strukturoituun lomakehaastatteluun, puolistrukturoituun vaihtoehtoista vapaaseen haastatteluun, etukäteen määritellyistä aihepiireistä koottuun teemahaastatteluun sekä vapaata keskustelua muistuttavaan avoimeen haastatteluun.

4.2 Erilaisia haastattelutyppejä

Käytin kahta eri tutkimusmenetelmää, kyselytutkimusta ja haastatteluja. Henkilöhaastattelujen avulla olen pyrkinyt selvittämään asiantuntijoilta tietoa ja käytännön vinkkejä lähiruokaravintoloista ja hankintakanavista. Toisaalta keräsin sellaisten henkilöiden mielipiteitä ja muutosvalmiuksia, jotka todellisuudessa tulevat työskentelemään Opetusravintola Kokkolinnassa sen mahdollisesti muuttuessa lähiruokapainotteiseksi ravintolaksi opinnäytteeni myötä. Toinen tutkimusmenetelmäni oli asiakastutkimus, jonka tein Opetusravintola Kokkolinnan asiakkaille, internet-sivun käyttäjille sekä ruokalistan sähköpostilistalla oleville henkilöille. Kyselyä esittelen tarkemmin kappaleessa 5.

Voidakseni tehdä johtopäätöksiä lähiruokaan siirtymisen kannattavuudesta, tarpeellisuudesta ja mahdollisuuksista tarvitsin tueksi haastatteluja. Henkilöt valikoituivat työhöni heidän keskeisen ammatillisen asemansa perusteella tai heidän asiantuntemuksensa vuoksi. Päädyin haastatteluissani valitsemaan kolme erillistä haastattelua ja näkökulmaa. Ensin haastattelin Keski-Pohjanmaan ammattiopiston Hotelli-, ravintola- ja Cateringalan perus-

tutkintovastaavaa lehtori Leena Roukalaa niistä opetussuunnitelmallisista lähtökohdista, jotka Opetusravintola Kokkolinnaa velvoittavat. Tämän jälkeen haastattelin Kokkolinnan pitkäaikaista henkilökuntaa heidän toiveistaan, haasteistaan ja muutoshalukkuudestaan lähiruokaan siirtymistä kohtaan. Haastattelu tehtiin ryhmähaastatteluna vapaana keskusteluna. Paikalla olivat ravintolapäällikkö Saija Uski sekä keittiömestari Kaj Haga. Viimeinen haastateltava oli lähiruokaravintola Pikkuveljen ravintoloitsija Jari Ruonakoski Ylivieskasta. Hänen haastattelussa tarkoituksena oli antaa näkökulmaa lähiruokaravintolan arjesta sekä saada konkreettisia työkaluja lähiruokaan siirtymiselle.

4.3 Opetuksellinen näkökulma

Leena Roukalan haastattelun toteutin 27.1.2015 aivan ensimmäisenä aloittaessani koko opinnäytetyön työstämistä. Tämä keskustelu toimi pohjana työni rajaamiselle, johon halusin selkeästi sisällyttää oman ammatillisen näkökulmani opettajuudesta. Haastattelutyypiksi oli teemahaastattelu. Keskustelumme runkona oli muutamia tukikysymyksiä, mutta Leena Roukala sai vapaasti kertoa ajatuksia aiheen tiimoilta. Tutkimme Roukalan kanssa Hotelli-, ravintola- ja cateringalan opetussuunnitelman ja sen määräämiä puitteita omalle toiminnallemme ja sen soveltamista Opetusravintola Kokkolinnan ympäristöön. Haastattelun pohjana olleet kysymykset löytyvät liitteenä (LIITE 2).

Keski-Pohjanmaan ammattiopiston Hotelli-, ravintola- ja Cateringalan perustutkintovastaava, lehtori Leena Roukala on toiminut useamman vuoden toisena vastuullisena opettajana Kokkolinnan keittiössä vastaten muun muassa ruokalistasuunnittelusta. Hän näkee lähiruoan tuomisen Kokkolinnan opetusravintolaan erittäin tärkeänä ennen kaikkea opetussuunnitelmallisista lähtökohdista. Hänen mukaansa on tärkeää saada opiskelija käytännössä ymmärtämään ja arvostamaan omaa paikallista ruokakulttuuriaan sekä raaka-aineiden alkuperää. Tämä tapahtuu hänen mukaansa parhaiten, kun opiskelijat pääsevät näkemään, mistä tavara tilataan tutustuen raaka-aineiden toimittajaan sekä valmistamaan itse lähiraaka-aineista ruokaa oikeille asiakkaille. Näin kasvaa ammattilypeys sekä omaa tekemistään että käytettäviä raaka-aineita kohtaan. Lähiraaka-aineiden alkuperä on myös huomattavasti helpompi selvittää kuin perinteisen tukkuketjun tuotteiden, Roukala pohtii.

Roukalan mukaan opiskelijoille tulee kehittyä opintojen aikana kustannustietoisuus oman alan kustannusten muodostumisesta:

Ravintola-ala on hyvin työvoimavaltainen ala ja samalla tämä on myös ala, jossa olemme vain osa elintarviketuotannon ketju, jota on opittava arvostamaan, Roukala kiteyttää.

On myös tärkeää oppia näkemään millainen merkitys paikallisuudella on oman alueen taloudelle ja työllisyydelle. Näitä asioita on paljon helpompi opettaa autenttisessa työympäristössä kuin kirjoja lukemalla.

Lähiruoan Roukala haluaa määritellä ensisijaisesti omalla paikkakunnalla tai maakunnassa tuotetuksi ja kulutetuksi raaka-aineeksi, joka tulee mahdollisimman suoraan ravintolaan. Olennaista on hänen mukaansa tuotteen jäljitettävyyks. Raaka-aine ostetaan aina mahdollisimman läheltä. Jos omalla paikkakunnalla on sikatila, niin raaka-aine tulee sieltä, jos ei niin sitten naapuripitäjästä. Tukkuliikettä voidaan hänen mukaansa käyttää silloin, jos tuote on edelleen jäljitettävissä omalle alueelle, eikä raaka-ainetta tarvitse välillä kohtuuttomasti kuljettaa.

4.4 Kokkolinnan lähtötilanne ja tulevaisuus

Kokoan tähän keskustelumme satoa. Haastattelun pohjana olleet tukikysymykset ovat liitteenä (LIITE 3). Haastattelussa nousi esiin asioita, joista sekä ravintolapäällikkö Uski että keittiömestari Haga olivat täysin samaa mieltä. Oli myös asioita, joissa oli selkeitä mielipide- tai painotuseroja.

Uski ja Haga nimesivät Kokkolinnan vahvuuksiksi hyvin samanlaisia asioita. He olivat yhtä mieltä siitä, että lähiruokaan siirtyminen Opetusravintola Kokkolinnassa täytyy tapahtua vaiheittain kaikkia osapuolia kuunnellen. Ravintolan toiminta on tällä hetkellä hyvin vakiintunut. Päivittäisistä lounasasiakkaita suuri osa on lounassopimusasiakkaita tai muita vakioasiakkaita. Vahvuuksina nähdään myös ehdottomasti keskeinen sijainti. Nykyinen vakiohenkilökunta on ollut sama jo useamman vuoden ajan ja on pienuudestaan huolimatta hyvä, sopeutuvainen ja joustava. Selkeänä parannuksena aiempaan ”kaikille kaikkea” -toimintaan nähden molemmat kokivat selkeän profiloitumisen lounasravintolaksi.

Ravintolan suurimpana vahvuutena sekä Haga että Uski kokevat opiskelijat keittiössä. Heidän avulla saadaan päivittäiseen työhön lisää käsipareja, voidaan tehdä ruoka alusta asti itse ja näin todella panostaa lounaan laatuun. Ruokalista ja tarjoilutapa hieman poikkeavat

riippuen siitä ovatko opiskelijat keittiössä vastuussa vain hoidetaanko lounas vakiohenkilökunnan voimin. Näitä eroja on kuitenkin pystytty pienentämään reilusti. Lounaslistakin on löytänyt omat uomansa ja palvelee laadukkaaseen suomalaiseen itsetehtyyn ruokaan tottuneita asiakkaita.

Molemmat haastateltavat arvostavat kotimaista ruokaa, mutta ajatus lähiruoasta hieman poikkeaa. Haga kokee kaiken suomalaisen ruoan lähiruokana, vaikka tietysti arvostaa alusta saakka itse valmistettua ruokaa. Uski haluaa nähdä lähiruoan tulevaisuuden trendinä, jolla erotutaan vastuulliseksi ravintolaksi. Hän arvostaa lähiruoassa sen vaikutusta oman alueen talouteen. Hän haluaa sen myös olevan Kokkolinnan imagoon sopiva persoonallinen piirre jo muutenkin pitkälle itsevalmistetun kotimaisen ruoan täydentäjänä. 100 % lähiruokaan ei Uskikaan usko olevan järkevää pyrkiä. Hänen mukaansa pääraaka-aineet ja kasvikset olisivat aluksi ne tärkeimmät ja ne joita asiakaskin osaisi arvostaa.

Keskusteltaessa nykyisistä ja tulevista hankintakanavista haastateltavien mielipiteet eroavat. Haga on vastuussa päivittäisestä tavaran tilaamisesta ja arvostaa hinnan ja riittävän laatutason lisäksi toimitusvarmuutta, saatavuutta ja toimittajan mahdollisimman monipuolista tuotevalikoimaa. Nyt toimittajia on käytännössä neljä, koska tuotteita haetaan täydennykseksi aika paljon paikallisesta pikatukusta. Pikatukun käytöstä Uski haluaisi päästä kokonaan eroon. Hänen mielestään toimittajien määrää voisi myös hieman lisätä ja ottaa satunnaisesti pieniä eriä suoran tuottajilta, marjanpoimijoilta tai kalastajilta, kun he tuotteitaan tarjoavat. Haga olisi myös valmis ostamaan esimerkiksi kalaa suoraan kalastajilta, jos nämä itse olisivat aktiivisia tarjoamaan tuotteitaan. Uskin näkemyksen mukaan vihanneksille pitäisi löytää yksi toimintavarma ja laadukas toimittaja. Molempien mielestä Kokkolinnan ruokalista on joustava ja elää toiminnan mukaan. Listalle on kohtalaisen lyhyellä varoitusajalla lisättävissä lähituottajilta saatavista eristä valmistettavaa ruokaa. Keskustelimme myös nk. runkotilausten käytöstä. Jossa tavaran toimittaja toimittaisi perusraaka-aineita viikoittain saman määrän ilman erillistä tilausta. Tällaisia tuotteita voisivat olla esimerkiksi peruna ja joitain perus salaattikasviksia.

Kysyttäessä lähiruokaan siirtymisen haasteista Haga ja Uski ovat aika samoilla linjoilla. Uski nimeää suurimmaksi haasteeksi käynnistämävaiheeseen tarvittavat perehtymisen ja siihen tarvittavat resurssit. Hänen mukaansa sopivien toimittajien etsiminen vie aikaa ja yhteistyö ei välttämättä kaikkien kanssa heti toimi. Omia toimintatapoja on myös pystyttä-

vä muutamaan joustavampaan ja kausiluonteisempaan suuntaan, jotta lähiruoan toimittajien tuotteilla kyetään toimimaan. Hän on Hagan kanssa samaa mieltä, että raaka-aineiden saatavuus on kyettävä varmistamaan ympäri vuoden ja hintojen tulee pysyä hallinnassa. Haga nostaa esille käsittelyasteen tärkeyden. Kokkolinnan keittiössä ei ole erillisiä esikäsitteilytiloja eikä mahdollisuutta ottaa vastaa multaisia raaka-aineita. Säilytystilat ovat kohdalaisen pienet, eikä laajentamiseen ole mahdollisuutta. Lihojen hankinnassa Haga on erityisen huolissaan naudanlihan saannista.

Lähiruokaan siirtyminen ei saa olla pelkkä markkinointitemppu vaan todellista muutosta. Tästä Uski haluaa pitää kiinni. Asiakkaille on tarjottava sitä, mitä on luvattu. Markkinoinnissa voidaan myöhemmässä vaiheessa hyödyntää lähiruokaa esimerkiksi ajatuksella: ”Lähiruokaa käsintehtynä”, mutta ensin sen on oltava arkea keittiössä. Hänen mielestään markkinointi lähtisi parhaiten liikkeelle ruohonjuuritasolta eli kertomalla päivittäin asioiville asiakkaille, mistä päivän lounaan pääraaka-aine ovat peräisin. Pääraaka-aineet voitaisiin myös kirjata asiakkaille annettavaan päivän ruokalistaan esimerkiksi ”Pöntiön possu”. Tämä ruokalista tehdään vasta aamulla, joten toimittajan mahdollisesti vaihtuessa viime hetkellä voidaan ruokalistaan tehdä tarvittavat muutokset. Myöhemmin toimitusvarmuuden kasvaessa ja lähiruoan käytön arkipäiväistyttyä voidaan verkkosivuilla ja sähköpostiin lähetettävissä ruokalistoissa hyödyntää lähiruokatoimittajien kanssa tehtävää yhteistyötä. Tämä myös Uskin mukaan lisäksi toimittajien kiinnostusta yhteistyöhön Kokkolinnan kanssa.

4.5 Ravintoloitsijan käytännön lähiruokakokemuksia

Jari Ruonakosken haastattelun toteutin ravintola Pikkuveljessä torstaina 12.2.2015. Haastattelu toteutui teemahaastatteluna. Ruonakoski kertoi vapaamuotoisesti omasta urastaan ja vaiheista, joissa lähiruoka kosketti työuraa ja ehkä jopa käänsi sen suunnan. Minä haastattelijana kerroin etukäteen omat tavoitteeni eli saada kuulla ravintoloitsijan oma tarina kokkiopiskelijasta ainakin meidän alueen tunnetuimmaksi lähiruokaravintoloitsijaksi. Täydensin kertomusta tarkentavilla kysymyksillä sekä haastattelun loppupuolella esitin itseäni askarruttaneita lähiruokaan liittyviä kysymyksiä ja asioita, joita usein aiheen ympärillä kyseenalaistetaan. Pyysin häntä myös määrittelemään lähiruoan.

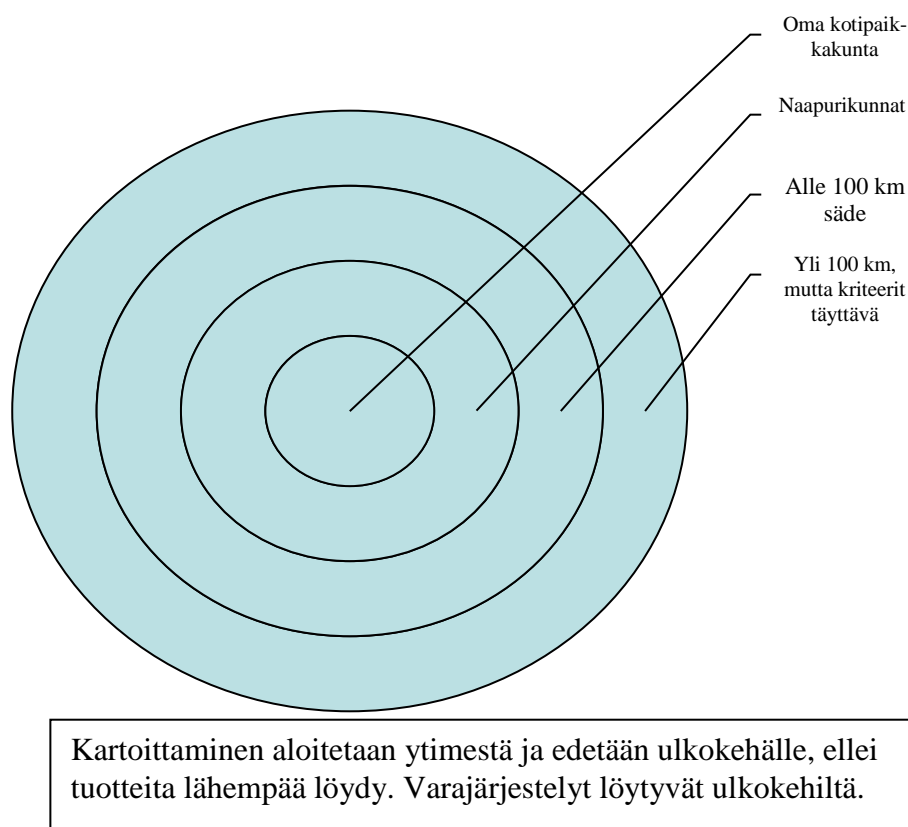
Aluksi Ruonakoski kertoi omasta ravintolakokkin urastaan. Ruonakosken uraa ovat leimanneet rohkeus tarttua haasteisiin, intohimo ruokaa kohtaan sekä voimakasta yrittäjäysshenkisyys. Hän valmistui Oulunseudun ammattioppilaitoksesta vuonna 2000 kahdessa vuodessa kokiksi tehden koko opintojen ajan alan töitä arvostetussa ravintolassa. Muutamia kuukausia valmistumisensa jälkeen Ruonakoski löysi jo itsensä keittiömestarin tehtävistä uudesta Ouluun avatusta ravintolasta. Hän oli kuitenkin valmis vaihtamaan työpaikkaa ja toimenkuvaa, vaikka ulkopuolisen silmin se ehkä tarkoitti hierarkiassa alenemista ja ansiotason laskua. Tässä vaiheessa tärkeintä oli saada tehdä töitä alan huippujen kanssa. Hienoja työtilaisuuksia osui miehen eteen jatkuvasti, muun muassa kokkina Oulun seurahuoneella, edustustavintolan keittiömestarina Nokian tehtaalla ja Oulun yliopiston ravintolatoiminnan käynnistäjänä. Ennen Ylivieskaan siirtymistä Ruonakoski ehti vielä toimia edustus- ja juhlapalveluiden parissa Radisson SAS:llä sekä Oulun kaupungille juhlapalveluita tarjoavalla Kanresta Oy:llä. Opetustehtävien ja Kalajoen SaniFanin kautta tie lopulta kulki kohti omaa ravintolaa ja Pikkuveljen tarina sai alkunsa lokakuussa 2010.

Kysyessäni, missä vaiheessa lähiruoka kosketti Ruonakosken uraa ensimmäisen kerran, hän palaa ajassa 10 vuotta taaksepäin. Lähiruoka tuli mukaan Ruonakosken uraan hänen toimiessa ystävänsä juhlapalveluyrityksessä vuonna 2004. He halusivat jotenkin erottua kovan kilpailun keskellä. Tuolloin yrittäjä toi keittiöön sukulaistensa ja tuttaviansa tiloilla valmistettuja erikoistuotteita. Ruonakoski ehdotti tuottajien laajempaa kartoitusta lähiruokatuottajien löytämiseksi. Tuohon aikaan lähiruokaravintoloita ei vielä oikeastaan Oulun seudulla ollut ja tietä oli tosissaan raivattava toisin kuin tänä päivänä. Tästä eteenpäin lähiruoka ja jopa osa näistä tuottajista ovat kulkeneet matkassa kaikissa niissä yrityksissä, missä Ruonakoski on toiminut ennen oman ravintola Pikkuveljen perustamista. Usein tämä on tarkoittanut paljon ylimääräistä työtä ja muutosvastarinnankin murtamista. Lähiruokajattelu tuo myös mukanaan itsevalmistetun ruoan ajattelun. Tätä filosofiaan Ruonakoski toi mukanaan muun muassa toimiessaan Radisson SAS:n tilauspalveluravintolan keittiömestarina. Hänen aikanaan keittiön omavalmistussaste nostettiin 30 %:sta jopa 70 %:iin.

Ruonakoskella on kerrottavana paljon hyviä vinkkejä lähiruokaravintolaa haaveilevalle toimijalle. Tähän on kaksi selkeää syytä. Ruonakoski ei halua olla kateellinen ja hänen kokemuksensa lähiruoka-asioissa ovat hyvin monipuolisia. Ruonakoski kertoo muun muassa olleensa mukana vuodesta 2010 alkaen viidessä eri EU:n lähiruokahankkeessa ja kaikissa vapaaehtoisohjalta.

Lähiruoan Ruonakoski määrittelee selkeästi. Hänen mukaansa sen tulee täyttää vähintään kaksi kriteeriä. Ensimmäinen on, että raaka-aine tai jaloste on lähialueen tuottajien tuote, joka kulkee mahdollisimman suoraan ravintolaan. Lähialueena Ruonakoski haluaa pitää ensisijaisesti omaa ja naapurikuntaa ja sitten omaa maakuntaa. Toinen kriteeri on, että tuottaja on pieni yksityinen toimija, jonka hän on henkilökohtaisesti tavannut. Tuote on saanut kasvot. Monet lähiruokajalosteista ovatkin tuottajan ja Ruonakosken yhdessä kehittämiä reseptejä juuri heitä varten. Tästä esimerkkinä aiemmin marjoja toimittanut yrittäjä, joka nykyisin toimittaa Pikkuveljeen marjojen lisäksi valmiiksi tehdyt hillot heidän yhteisellä reseptillä valmistettuna.

Kysyttäessä mikä ei ole lähiruokaa, Ruonakoski vastaa, että kaikki kotimainen ruoka ei ole lähiruokaa; massatuottajien tuotteet eivät ole, vaikka ne saattaisivat tulla läheltäkin. Suuren teurastamon tuotannosta ei asiakas voi valita, minkä tilan lihaa hän haluaa käyttää, vaikka tilan nimi usein nykyään on pakkauksissa.



KUVIO 5. Lähiruoan hankintakaavio Jari Ruonakosken haastattelua mukaillen

Lähiruoan hankinnan Ruonakoski ei väitä olevan helppoa, mutta toimitusvarmuutta hän ei pidä ongelmana. Kuvio 5 kuvaa hyvin hänen ajatusta lähiruoan hankinnasta. Tuottajia lähetetään etsimään ympyrän sisäringistä eli omalta paikkakunnalta ja naapurikunnista. Kaikki ne tuotteet, jotka tältä alueelta on löydettävissä, pyritään hyödyntämään. Nämä tuottajat usein tuovat tuotteet mielellään ravintolaan saakka, koska välimatka voi olla vaikka vain muutaman kilometrin. Näissä toimittajissa voi olla myös tuottajia, jotka kykenevät toimittamaan tuotteitaan vain satunnaisesti. Tällöin tuote otetaan läheltä, kun saadaan. Tällä mallilla esimerkiksi juuresten toimittajia voi olla ympyrän jokaiselta kehältä. Aina, kun läheltä ei saa siirrytään kauemmaksi.

Kuvion 5 toiseksi ulommainen kehä eli alle 100 kilometrin säteeltä pyritään saamaan mahdollisimman monta toimittajaa ja heidän välillä olisi jo hyvä olla Ruonakosken mielestä yhteiskuljetus eli jonkinlainen lähitukku. Ravintola Pikkuveljen osalta tällainen on Kasvishovi, joka on jo vähän yli 100 kilometrin päässä, mutta noudattaa muuten kaikkia lähiruoan kriteereitä, joita Ruonakoski on raaka-aineille ja tuottajille asettanut. Kasvishovi hakee tuotteet suoraan tiloilta ja toimittaa oman paikallistukkunsa kautta ne ravintolaan jopa vuorokauden kuluessa.

Kuviossa 5 uloimmalta kehältä tulevat tuotteet, joita ei ole lähempänä esimerkiksi Pikkuveljen tapauksessa poronliha. Uloimmalta kehältä otetaan myös tuotteita silloin, kun sisempien kehien toimittajat eivät pysty toimittamaan. Uloimman kehän tuotteiden tulee täyttää kaikki muut lähiruokaa koskevat kriteerit, muuten ne eivät Pikkuveljen valikoimiin pääse. Tästä hyvänä esimerkkinä viinit, joita ei ole saatavilla kotimaisena riittävän laadukkaita. Ruonakoski on valinnut viinitoimittajaksi sellaisen välittäjän, joka on käynyt itse valitsemassa viinit paikanpäällä viinitiloilla eli viinituottajan ”kasvot” on näkyvissä.

Kysyin, onko ravintola Pikkuveljelle lähiruoka brändi. Tämän väitteen Ruonakoski kiistää. Lähiruoka ei voi olla pelkkä mainostempu vaan se on tahtotila ja toimii yritystoiminnassa lisäarvona, eikä sillä voi ratsastaa. Halu tuottaa lähiruokaraaka-aineista valmistettua ruokaa on kokonaisvaltainen halu toimia oman alueen parhaaksi. Ruonakosken filosofian mukaan yhteistyössä on voimaa eli ”Jos minä ostan sinulta, niin sinä ostat minulta”. Hän kertoo esimerkkinä ostavansa pesuaineet paikalliselta yrittäjältä tukeakseen tämän toimintaa ja varmistaakseen omalla panoksellaan toimijan pysymisen paikkakunnalla. Jos muut yrittäjät

pärjäävät, paikkakunnalla riittää töitä ja Pikkuveljelläkin on asiakkaita. Tämä näkyy erityäin suurena yritysasiakkaiden määränä á la carte -ravintolan puolella.

Vaikka lähiruoka ei ole mainostempu, auttaa se markkinoinnissa. Asiakkaat ovat hyvin kiinnostuneita Pikkuveljen raaka-aineiden alkuperästä. Usein he suorastaan haastavat kokkeja ja salihenkilökuntaa kysymyksillään ja haluavat perusteluita, miksi joku raaka-aine on valittu. Näin syntyy luottamus ja arvostus koko lähiruokaketjun välille. Hävikki on Pikkuveljessä tosi vähäistä. Johtuuko tämä raaka-aineiden suuresta arvostuksesta ihan tuottajasta asiakkaaseen asti, ehdotin haastateltavalleni ja hän oli valmis ajatukseni allekirjoittamaan. Hävikki on myös Ruonakosken keino laskea ruoan tuotannon kustannuksia. Lähiruoan hinta ei tunnu olevan hänelle ongelma. Raaka-aineet käytetään huolella ja varaston kierto pidetään nopeana. Asiakkaalle ei luvata viikkoja etukäteen, mistä ruhonosasta hänen saamansa annos on valmistettu, vaan se saatetaan kertoa vasta tarjoilijan ottaessa tilausta vastaan. Tämä takaa, että keskihinta pysyy kohtuullisena ja kaikki raaka-aineet tulee hyödynnettyä. Se vaatii paljon suunnittelua ja vaivaakin, mutta hyvät raaka-aineet ovat Ruonakosken mukaan vaivansa arvoisia ja laadukkaan ruoan lähtökohta.

Onko Ylivieskassa toimivalla ravintolayrittäjällä haasteita? Totta kai on! Taloustilanne on tällä hetkellä Suomessa tiukka ja tämä tietysti näkyy yritysten edustuskuluissa. Lähiruoan näkökulmasta Ruonakoski pitää suurimpana haasteena toimittajien jatkumoa. Pienet toimijat ovat kovassa paineessa. Olisi kasvatettava toimintaansa ja investoitava. Rohkeus ei usein tahdo riittää, koska ostajat eivät ole valmiita sitoutumaan pitkiin ostosopimuksiin. Ravintola ei voi toimia toimittajalle tällaisena puskurina, vaan se täytyy löytyä joko vähittäiskaupasta tai vieläkin toiveikkaampi Ruonakoski on julkisen ruokahuollon osuudesta lähiruokataloissa. Osa tavarantoimittajista siirtyy myös toiminnan laajentuessa myymään tuotteensa suoraan suurille tukuille tai ruokatehtaille ja jättävät samalla lähiruokaasiakkaansa pois kuvioista. Lähiruokaketjun ylläpitäminen vaatii koko ajan kehittämistä ja uusien kanavien etsintään. Tällaisesta haasteesta Ruonakoski kuitenkin nauttii.

4.6 Haastattelujen yhteenveto

Tämä oli elämäni ensimmäinen varsinainen tutkimustyö, jossa toteutettiin haastattelututkimuksia. Havaitsin työni kuluessa useita asioita, joita en haastattelututkimuksen luotettavuuteen liittyen ollut osannut ottaa ennakkoon huomioon. Hirsimäen ym. (2005, 210) mu-

kaan haastattelut kannattaisi aina nauhoittaa ja sen jälkeen litteroida siltä osin kuin ainestoa aikoo käyttää päätelmien tekoon. Itse en näin toiminut, vaan pyrin haastattelutilanteissa kirjoittamaan vastaukset mahdollisimman tarkasti.

Varsinkin Ruonakosken haastattelun yhteydessä havaitsin menetelmäni mahdottomuuden, koska haastateltavani tarina rönsysi ja aiheeseeni liittyvää asia tuli tasaisesti keskustelun lomassa. En voinut mitenkään kirjoittaa kaikkea ja se mitä kirjoitin, ei ollut sanatarkkaa haastateltavan ajatusten toistoa. Nämä ongelmat havaittuani päädyin kirjoittamaan kaikista haastatteluista kokonaan omat osiot muistiinpanojen pohjalta, liittää haastattelun pohjana olleet kysymykset liitteet -osioon ja tekemään vertailevan yhteenvedon tähän.

Pyysin kaikkia haastateltaviani määrittelemään lähiruoka –termin. Jokainen vastaaja määritteli sen omista lähtökohdistaan. Ruonakoski sanoo pitkällä kokemuksella lähiruoan olevan paikallisen tuottajan oma tuote, joka tulee kuluttajalle mahdollisimman vähin välikäsin. Lähialueena Ruonakoski haluaa pitää ensisijaisesti omaa ja naapurikuntaa ja sitten omaa maakuntaa. Hän tuo mukaan kilometrirajan 100 km, mutta ei halua pitää sitä kiveen kirjoitettuna, vaan tuo mieluummin ajatteluun tuottajan ja käyttäjän välisen suhteen eli hän haluaa tuntea elintarviketuottajan kasvot. Lähiraaka-aineiden osuus on Ruonakosken ravintoloissa korkea, jopa 80 % annoksesta riippuen.

Uskin ja Hagan haastattelussa käytiin vääntöä, mitä lähiruoka on. Uski haluaa pitäytyä pitkälti Ruonakosken määrittelyssä ja painottaa lähiruoan käyttäjän arvoa oman alueen työllisyydelle ja taloudelliselle menestykselle. Juuri tästä syystä hän haluaa rajata hankintakanavat pääosin alle 100 kilometrin säteelle. Hänen mukaansa liikkeelle voidaan lähteä lounaiden pääraaka-aineista, mutta voidakseen profiloitua lähiruokaravintolaksi Kokkolina tarvitsee 70 prosenttisesti lähiruoka raaka-aineet. Haga olisi valmis näkemään teollisemmankin tuotannon lähiruokana ja hänelle riittäisi, että ruoka on kotimaista.

Roukalan näkemys lähiruoasta myötäilee Ruonakoskea. Hän ei varsinaisesti korosta tuottajan ja ostajan välistä suhdetta, mutta raaka-aineen jäljitettävyys on tärkeällä sijalla. Roukalan mielipiteen mukaan lähiruoka on paikallisesti tuotettua ruokaa, jonka matka kuluttajalle on niin lyhyt kuin mahdollista, ensisijaisesti oma paikkakunta ja maakunta, mutta lähiruoka voi tulla Lapistakin, jos se on lähin mahdollinen tuottaja.

Toinen merkittävä osa, jossa haastateltavieni mielipiteet eroavat, oli lähiruoan hinta. Sekä Haga että Uski olettavat raaka-aineiden olevan kalliimpia suoraan tuottajalta ostettuna. Ruonakoski suhtautui asiaan aivan eri näkökulmasta. Hän ei vertaa suoria kilohintoja, vaan käsittelee varastoaan kokonaisuutena, jossa raaka-aineiden hinnat vaihtelevat. Ruonakosken mukaan itse alusta asti valmistettu ruoka tuo säästöä huolellisella hävikinhallinnalla. Tästä myös Uski oli innoissaan todetessaan lähiruoan suorastaan pakottavan itsevalmistettuun, puhtaiden, tuoreiden sekä alkuperäisten raaka-aineiden käyttöön puolivalmiiden sijaan.

Kolmas yhteinen keskustelunaihe oli hankinnoista koitua vaiva sekä mahdolliset saata-
vuusongelmat. Tätä asiaa pohdittiin Uskin ja Hagan kanssa. Suuri pelko oli, kuinka toimia, kun pientuottaja ei kykenekään toimittamaan päivän lounaan pääraaka-ainetta tai kun sopimustoimittajalta loppuvat raaka-aineet kesken talvikauden. Tähän tuo Ruonakosken kehämalliajattelu toimivan ratkaisun. Raaka-ainetoimittajilla on aina olemassa varatoimittaja, jonka puoleen voidaan tarvittaessa kääntyä. Ensisijainen toimii aina mahdollisimman lähellä ravintolaa. Hankinnoista koituvaa vaivaa Ruonakoskikaan ei kiistä, mutta väittää ensiluokkaisten raaka-aineiden olevan vaivan arvoisia.

5 ASIAKASKYSELY KOKKOLINNASSA

Tarkoitukseni oli tehdä tutkimustyö Kokkolinnassa asiakkaiden suhtautumisesta lähiruokaan. Pyrin selvittämään lähiruokaan siirtymistä Kokkolinnassa mahdollisimman monesta näkökulmasta. Yksi olennainen ja tärkeä näkökulma on asiakkaiden lähiruoalle antama arvostus. Valtakunnallisesti kuluttajille suunnatut mielipidetutkimukset osoittivat, kuten luvussa 3.2 käy ilmi, että asiakkaat ovat halukkaita käyttämään lähiruokatuotteita, mutta onko asialla vaikutusta ravintolan valintaan. Tätä asiaa halusin selvittää.

5.1 Kyselyn laatiminen ja toteutus

Tutkimusmenetelmäni on kysely. Kysely edustaa tässä tapauksessa kvalitatiivista tutkimusta ja käsittelytapani on myös laadullinen. Käytin sekä strukturoituja että puolistrukturoituja kysymyksiä. Toivoin näin saavani sekä tilastoja asiakkaiden toiveista, että myös mahdollisia uusia ajatuksia, joita ei tule esille, jos vastausvaihtoedot on valmiiksi annettu. Kysely on empiiristä tutkimusta, mikä tarkoittaa konkreettista ja koottua tutkimusaineistoa, joka tulee toimimaan tutkimuksen keskiössä ja tutkimuksen tekemisen lähtökohtana (Jyväskylän yliopisto 2015).

Kyselyn vastaajakunta rajattiin periaatteessa jo olemassa oleviin asiakkaisiin sekä satunnaisiin nettisivuvierailijoihin. Kokkolinnan lounasasiakkailta oli mahdollisuus vastata lounaan yhteydessä paperikyselyyn. Vastaamismahdollisuutta tarjottiin jokaiselle asiakkaalle tarjoilijan ottaessa tilausta asiakkailta. Paperikysely toteutettiin kahden viikon aikana 9.-20.3.2015. Paperiversiot syötettiin samaan ohjelmaan kuin sähköisetkin kyselyt. Sama kyselykaavake oli linkkimuotoisena ravintolan nettisivuilla kahden viikon ajan 9.3.-23.3.2015. Lisäksi hyödynsin ravintolan sähköpostirekisteriä, jonka kautta asiakkaat saavat viikoittain vaihtuvan lounaslistan. Kysely lähetettiin lounaslistan yhteydessä maanantaina 16.3.2015 ja vastausaikaa oli viikko 23.3.2015 saakka. Kyselylomake oli Webropol surveveys –ohjelmalla toteutettu. Sen käyttöön sain apua työpaikallani jatkuvasti ohjelman parissa työskentelevältä Heidi Luomalalta sekä nettitoteutuksen teki Kokkolinnan nettisivuja ylläpitävä Kosila-Media. (Asiakaskysely liite 5)

Pyrin kyselyn avulla nimenomaan saamaan selville lähiruoka-ajattelua eikä yleistä asiakastyytyväisyyttä. Muutamia asiakastyytyväisyyttä mittaavia kysymyksiä lisättiin joukkoon Kokkolinnan toiveesta, koska näin laajamittaista tyytyväisyyskyselyä ei ollut pitkään aikoihin tehty. Strukturoidut kysymykset pyrittiin laatimaan mahdollisimman yksiselitteisiksi ja niiden jälkeen tarjottiin mahdollisuutta täydentää omin sanoin.

Pyrin muotoilemaan kysymykset niin, että kyselyn alussa vastaajalla ei olisi vielä käsitystä, että tarkoituksena on selvittää lähiruoka-asiaa. Lähiruoka oli kysymyksissä vaihtoehtomuiden joukossa. Tällä halusin selvittää asiakkaiden kiinnostusta lähiruokaa kohtaan suhteessa muihin ruokaa koskeviin kiinnostuksen kohteisiin. Kyselyn loppupuolella kysymykset on kohdistettu jo suuremmin koskemaan lähiruokaa. Kysymysten tarkoituksena oli myös selvittää, millaisiin viime hetken muutoksiin asiakkaat olisivat ruokalistan osalta valmiita.

5.2 Kyselyn tulokset

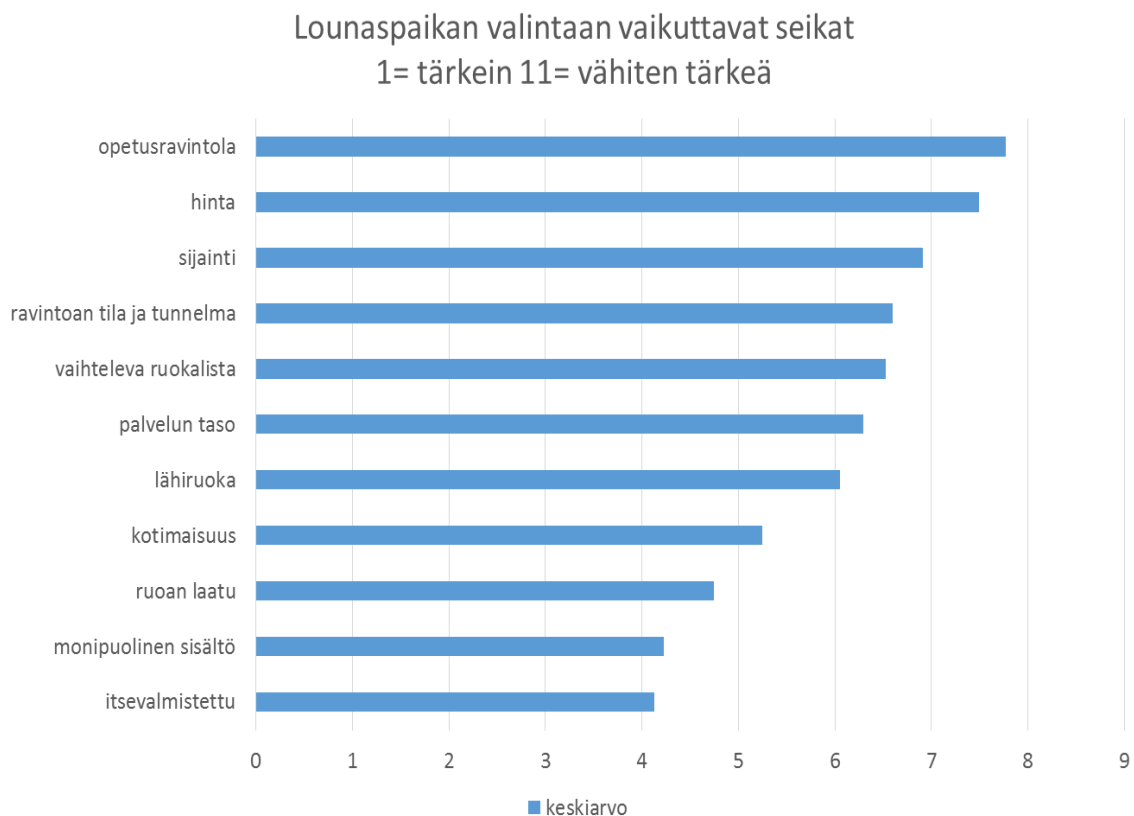
Kyselyn lopussa oli myös avoin tila yleiselle palautteelle. Käsittelen osiossa 5.2 Kyselyn tulokset vain tämän opinnäytetyön aiheen kannalta olennaiset kysymykset. Liitteestä 6 löytyy kyselyn yhteenveto ja kaikki avokysymysten vastaukset lukuun ottamatta kyselyn lopussa ollutta Risut ja ruusut -palauteosiota.

Kyselyyn vastattiin aktiivisesti. Sain yhteensä 150 vastausta määräaikaan mennessä. Ravintolasta saamani palautteen perusteella asiakkaat olivat olleet innoissaan saadessaan vaikuttaa. Paikan päällä ravintolassa kyselyihin saatiin yhteensä 114 kappaletta vastauksia. Paperiversiot osoittautuivat osittain haasteellisiksi, koska itse lomake oli suunniteltu sähköiseksi. Sähköinen versio pakotti asiakkaan vastaamaan kaikkiin kohtiin ennen etenemistä. Se myös antoi vastaajan valita esimerkiksi lähiruoka määritelmään vain yhden vastausvaihtoehdon tai lounaspaikan valintaa koskevassa kysymyksessä pyysi laittamaan 11 kohtaa tärkeysjärjestykseen. Paperiversiossa vastaajat olivat kuitenkin vastanneet osaan kysymyksistä teknisesti väärin. Kyselyn purkaminen sähköiseen muotoon pakotti minut valitsemaan ratkaisuja, joilla olisi mahdollisimman pieni vaikutus lopullisiin tuloksiin. Kolme kyselyä jouduin hylkäämään vaillinaisten vastausten vuoksi. Sähköiseen kyselyyn tuli määräaikaan mennessä 36 vastausta. Selkeitä piikkejä vastausaktiivisuudessa oli havaitta-

vissa, kun ruokalistat kyselylinkin kanssa ilmestyivät asiakkaiden sähköposteihin. Tästä pystyin päättelemään, että iso osa sähköiseen versioon vastaajista oli juuri sähköpostilistalla olevia asiakkaita.

Vastaajat edustavat mielestäni hyvin Kokkolinnan asiakaskuntaa ja tavallista päivittäistä jakaumaa. Kyselyyn vastanneista 60,67 % oli naisia ja 39,33 % miehiä. Suurin osa vastaajista oli joko 40-54 -vuotiaita (34 %) tai ikäryhmässä 55-67 vuotta (31,33 %). Vastaajista 64 % oli palkansaaajia ja loput valitsivat asemakseen joko yrittäjyyden (13,33%) tai eläkeläisyyden (16 %). Muita vaihtoehtoja oli vain muutamia. Vastaajista 61,33 % oli yksityisasiakkaita ja 20 % ilmoitti olevansa lounassopimusasiakas. Liike- tai yrityslounaalla oli vastaajista ollut 8,67 % ja kahvila-asiakkaina itseään piti 7,33 %. Vastaajista lähes puolet (48 %) syö lounaan kodin ulkopuolella vähintään kerran viikossa ja neljännes (24,67 %) lähes joka päivä. Heistä 21,33 % kertoo valitsevansa Kokkolinnan lounaspaikakseen lähes joka päivä ja vähintään kerran viikossa 26 %. Loput 52,67 % käy Kokkolinnassa harvemmin ja usea vastaajista oli vastatessaan kyselyyn ensimmäistä kertaa lounaalla Kokkolinnassa. (Liite 6/1.)

TAULUKKO 1: Lounaspaikan valintaan vaikuttavat seikat



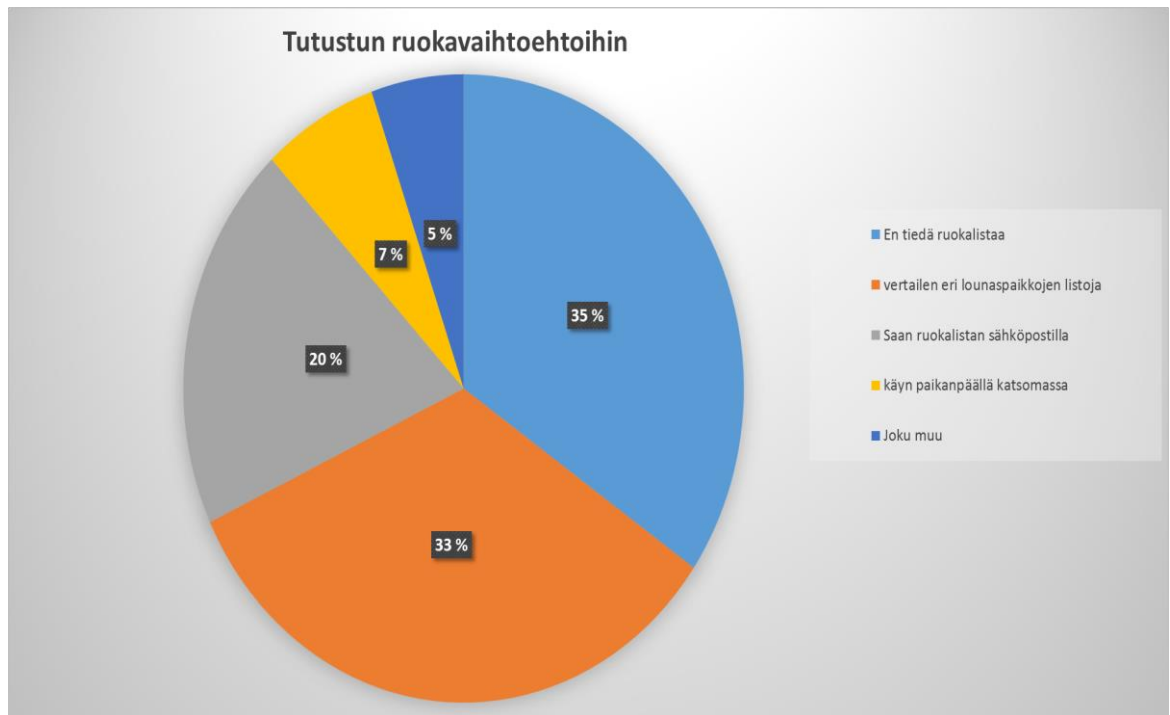
Kysyttäessä, miksi asiakkaat valitsevat lounaspaikakseen Kokkolinnan, pyydettiin vastaajaa laittamaan annetut vaihtoehdot tärkeysjärjestykseen. Asiakas joutui asettamaan kaikki 11 lounaspaikan valintaan vaikuttavaa tekijää keskenään tärkeysjärjestykseen. Saatujen tulosten perusteella laskettiin keskiarvo. Mitä pienempi luku, sen tärkeämpänä asiakas kokee kyseisen asian valintakriteerinään. Taulukosta 1 käy hyvin ilmi, että lounasravintolan toiminta opetusravintolana (keskiarvo 7,77) ei ole asiakkaille valintakriteeri. Samoin hieman yllättäen hinta (ka 7,49) ei näyttele tutkimuksen mukaan juuri minkäänlaista osuutta lounaspaikan valinnassa. Varsinainen tutkimukseni kohde eli asiakkaiden kiinnostus raaka-aineiden alkuperästä näyttää asettuvat tärkeydessään vaihtoehtojen keskivaiheille. Lähiruoan keskiarvo oli 6,05 ja kotimaisuuden 5,25. Tärkeimpinä asioina vastaajat pitivät itsevalmistettua lounasta sekä lounaan monipuolista sisältöä.

Kysymys lounaspaikan valintaan vaikuttavista seikoista osoittautui kokonaisuudessaan hankalaksi. Asiakkaat eivät olisi halunneet laittaa itse samanarvoiseksi kokemiaan tärkeitä asioita paremmuusjärjestykseen. Tästä sain palautetta sähköisesti vastanneilta ja tämän kysymyksen kohdalla paperiversioon vastanneet olivat tehneet eniten vastausteknisiä virheitä. (Taulukko 1)

Keinoja Kokkolinnassa harvemmin käyvien asiakkaiden aktivoimiseksi yritin löytää kysymyksen 9 avulla. Siinä pyydettiin vastaajaa keromaan, mikä saisi hänet käymään useammin. Mitään opinnäytetyöni teemaan liittyvään ei vastauksista noussut esiin. Muutamia ideoita esimerkiksi pienemmistä pöydistä yksin ruokaileville, runsaammista kasvisvaihtoehtoista, paremmasta leipävalikoimasta ja salaattipöydästä nousi esille ja näihin tietysti pyritään mahdollisuuksien mukaan reagoimaan. (Liitteet 6/4 ja 6/5)

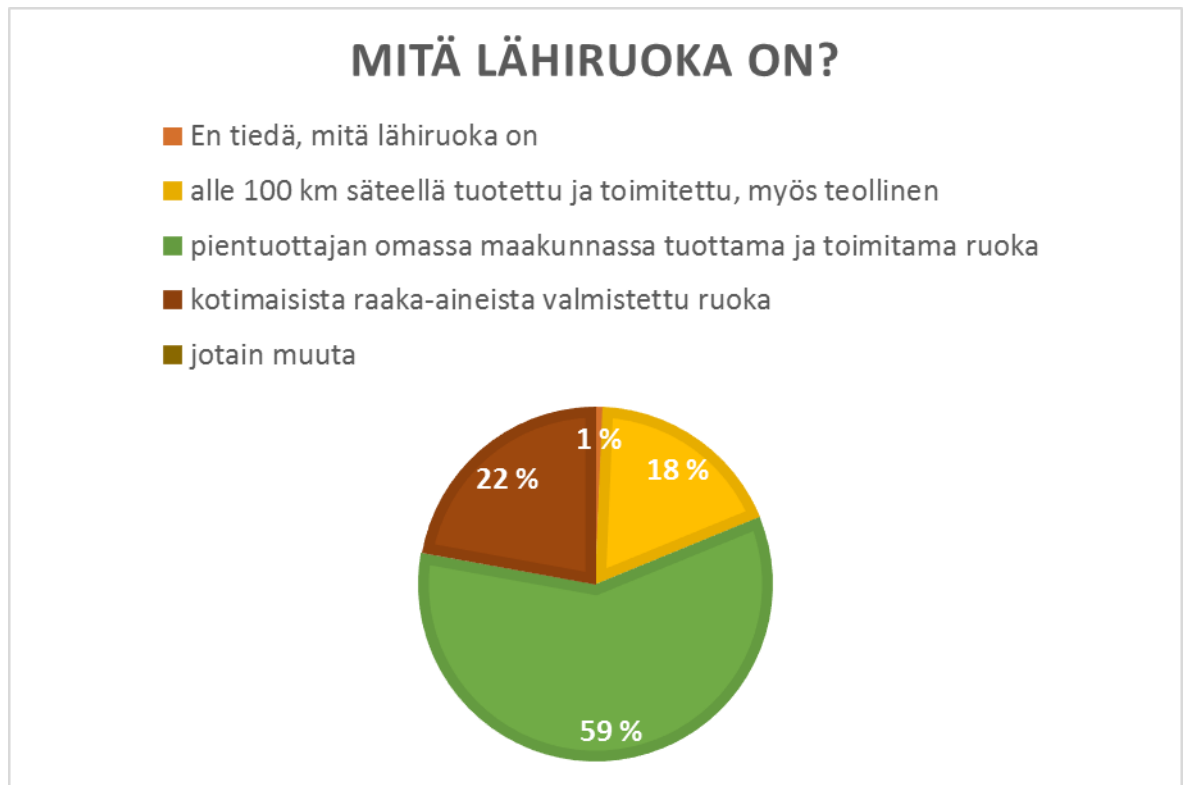
Kysymyksen 10. (Liite 6/5) avulla pyrin selvittämään, kuinka suuri merkitys lounaspaikan valintaan on ruokalistan näkyvyydellä ja mistä asiakkaat ruokalistan lukevat (Taulukko 2). Kyselyyn vastanneista kolmannes (33 %) vertailee ennen lounasaikaa eri ravintoloiden lounaslistoja ja valitsee sen mukaan ruokailupaikkansa. 20 % vastanneista tulee Kokkolinnan ruokalista suoraan sähköpostiin ja 35 % asiakkaista ei ole etukäteen kiinnostunut ruokalistasta. He saapuvat paikalle ja valitsevat tarjolla olevista vaihtoehtoista mieleisensä. Vertailtaessa aktiivisesti Kokkolinnassa lounastavia harvemmin käyviin huomaa, että harvoin ruokailevista asiakkaista 23 % ei tiedä ravintolaan tullessaan, mitä on ruokana. Vas-

taavasti päivittäin asioivissa tai vähintään kerran viikossa asioivissa vastaava luku on yli 40 %.



KUVIO 6. Ruokalistaan tutustuminen

Kyselyn alkuosassa kysymyksillä 6. ja 7. selvitettiin vastaajien käyntitiheyttä Kokkolinnassa. Jälkimmäisessä avokysymyksessä vastaajia pyydettiin kertomaan, milloin he olivat viimeksi asioineet Kokkolinnassa ja mitä he söivät. Tämän kysymyksen tarkoituksena oli selvittää, millainen kuva ruokalistasta asiakkaille oli jäänyt aiemmista käynneistä ja kuinka suuri merkitys ruokalistalla asiakkaille on. Vastauksen tähän kysymykseen antoi 121 vastaajaa ja heistä 29 kertoi joko pelkän ajankohdan käynnilleen tai vastasi, että ei muista, mitä söi. Loput yli 90 vastaajaa osasivat kertoa osa hyvinkin tarkasti, mitä olivat syöneet esimerkiksi edellisellä viikolla käydessään ja osa kertoi syöneensä kalaa, kanaa tai lihaa. (Liite 6/3 ja 6/4.)



KUVIO 7. Mitä lähiruoka on?

Kuviosta 7 selviää, että kyselyyn vastaajat ovat aika yksimielisiä siitä, mitä lähiruoka on. Jopa 59 % vastaajista mieltää lähiruoan juuri omassa maakunnassa tuotetuksi ja toimitetuksi ruoaksi, joka on nimenomaan pienuottajan tuotteita. 22 % vastaajista hyväksyisi lähiruoksi kaiken kotimaisen ruoan ja 18 % valitsi sen olevan alle 100 km säteellä myös teollisesti tuotettua ja toimitettua ruokaa. Viljasen (2014) valtakunnallisessa tutkimuksessa lähiruoksi kaiken kotimaisen ruoan mielsi vain kymmenesosa vastaajista. Muut saamani tulokset olivat lähempänä valtakunnallisia tuloksia (katso 3.2 Tutkimustuloksia kuluttajien mielipiteistä).

Kyselyn kysymyksellä 14. selvitin lähiruoan hankintakanavia. Siitä kävi ilmi, että 17,33 % vastaajista lähiruoka ei ole elintarvikkeiden ostoperuste lainkaan ja 62 % vastaajista hankkii lähiruokansa pääosin vähittäiskaupasta. Muutama vastaaja oli tutustunut lähiruokariiniin ja 27 % ostaa tuotteita torilta tai suoraan tuottajalta. Jopa 27 % vastaajista oli käyttänyt lähiruokaravintolan palveluita. Tosin kysymyksen asettelu ei määrittele lähiruokaravintolaa mitenkään. Pääosin vastaajat ostavat lähiruoksi vihanneksia, kananmunia ja viljatuotteita.

Useampi vastaaja kertoi pitävänsä lähiruokana itse viljelemiään tuotteita tai vaikkapa tutulta ostettuja marjoja ja sieniä. (Liite 6/7.)

Kuviosta 8 käy ilmi, millaisia asioita kyselyyn vastanneet ruoassa arvostavat. Tällä kysymyksellä halusin nähdä kuuluuko lähiruoka arvostettavien asioiden joukkoon. Erot eri arvostuksen kohteiden välillä ovat aika pienet. Silti voi havaita, että asiakkaat arvostavat itsevalmistettua ruokaa, joka on maukasta. Erittäin paljon asiakkaat arvostavat myös ruoan alkuperän jäljitettävyyttä ja kotimaisuutta. Tämäkään kysymys ei varsinaisesti anna ymmärtää, että vastaajat kokisivat lähiruokaa (3,05) ja sen vaikutusta lähialueen taloudelle (3,12) merkityksellisenä seikkana. Vaikkakaan arvosanat eivät olleet huonoja, on muita tekijöitä, joita ruoassa arvostetaan lähiruokaa enemmän, kuten turvallisuus ja terveellisyys. Tässäkin kysymyksessä hinta oli selkeästi vähiten tärkeä seikka.

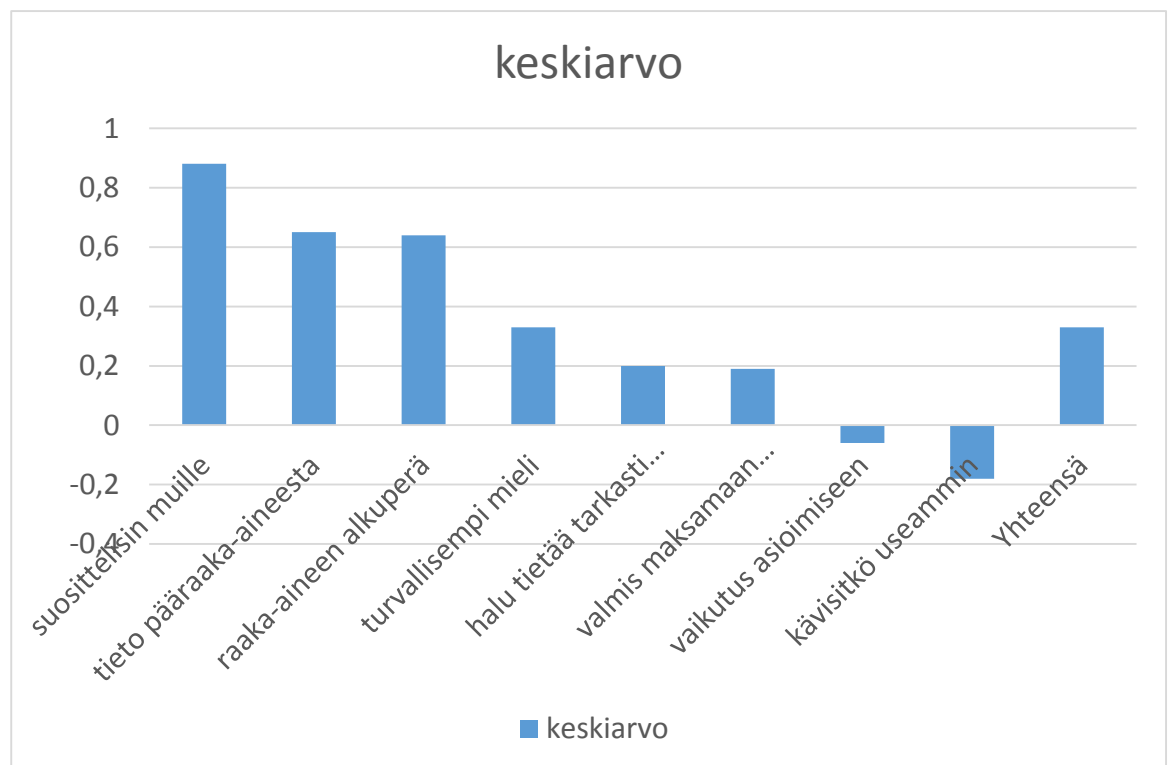


Kuvio 8. Tärkeät seikat ruoassa

Kysyttäessä (Kuvio 9) Kokkolinnan lähiruokaan siirtymisen vaikutuksia vastaajan käyttäytymiseen havaittiin, että hinnalla on kuitenkin merkitystä. Suurimmalle osalle asiakkaista riittäisi suuntaa-antava tieto ruokalistalla pääruoasta ja lähes kaikki olisivat valmiita suosittelemaan Kokkolinnaa lähiruokaravintolana. Yli puolet (Kuviossa 9 keskiarvo 0,2) asiakkaista haluaa kyselyn mukaan tietää tarkasti etukäteen, mitä lounaalla tarjotaan, mikä on sopusoinnussa kysymyksen kymmenen kanssa, jossa vain 34,67 % asiakkaista ilmoitti,

ettei tullessaan tiedä lounaan sisältöä. Lähiruokaan siirtyminen ei näyttäisi vaikuttavan jo olemassa olevien asiakkaiden asioimiseen ravintolassa. Keskiarvo 0,2 antaa kuvan, että vain hieman yli puolet asiakkaista olisi valmiita maksamaan ruoastaan enemmän sen ollessa lähiruokaa, vaikka eivät edellisten kysymysten perusteella pidä hintaa lähes valintakriteerinä.

Kyllä = 1, En osaa sanoa = 0 ja En = - 1



KUVIO 9. Lähiruokaan siirtymisen vaikutukset asiakkaan toimintaan

6 PÄÄTELMÄÄ LÄHIRUOKAAN SIIRTYMISESTÄ

Tässä osiossa esittelen haastattelujen, taustalla olevan teorian sekä asiakaskyselyjen pohjalta nousseita päätelmiä, ideoita ja toimintamalleja, joilla Kokkolinnassa voitaisiin käynnistää lähiruokaan siirtyminen. Itse käytännön toimet ja aikataulut luodaan tämän opinnäytetyön jälkeen yhdessä Kokkolinnan henkilökunnan ja siellä opettavien opettajien kanssa. Tämän jälkeen käynnistyisi toimittajien testaaminen ja valinta, lähiruokaraaka-aineille pohjautuva ruokalistasuunnittelu sekä asiakkaille tiedottaminen ja markkinointi.

Lähiruokaan siirtyminen on ihanne ja tavoitetila, jota kohti Kokkolinnassa halutaan tehdä työtä. Ravintolalla on erittäin vankka asema kokkolaisilla lounasmarkkinoilla. Sekä henkilöstön haastattelujen että asiakastutkimuksen pohjalta voi päätellä, että vakioasiakkaiden määrä on kokonaisasiakaskunnasta suuri ja he ovat erittäin tyytyväisiä nykyisiin lounaspalveluihin. Olemassaolevat vakioasiakkaat arvostavat Kokkolinnan vahvuuksia eli laadukasta, hyvistä raaka-aineista itsevalmistettua ruokaa, joka maistuu hyvälle ja on asetettu kauniisti esille. Nämä kriteerit antavat varmasti hyvän pohjan myös lähiruokalle, jossa arvostus raaka-aineen laatua kohtaan on korkealla ja omavalmistusaste väkisinkin nousee, kun jalostettuja raaka-aineita on lähialueella huomattavasti saatavilla.

Hinta ei tunnu olevan tärkeä kriteeri Kokkolinnassa asioiville. Selkeää vastausta siihen, miksi hinta ei ole valintakriteeri, tämä tutkimus ei antanut selvyttä. Olettaa kuitenkin sopii, että esimerkiksi hieman suurempi hintaero 1. ja 2 lounaan välillä saattaisi olla mahdollinen. Osa asiakkaista toivoisi suurempia annoskokoja ja osa mahdollisuutta ottaa ruoka itse lounaspöydästä nykyisen pääruoka-annoksen sijaan. Tähän toiveeseen voitaisiin vastata esimerkiksi tarjoamalla lisämaksusta suurempaa annosta tai harkita toisen lounasvaihtoehdon tuomista noutopöytään.

Lähiruokaan siirtymiselle löytyy tahtotila niin opetuksen puolelta kuin ravintolan johdos-takin. Koko Kokkolinnan henkilöstön sitouttaminen lähiruokaan hyödyntämiseen ja markki-nointiin vaatii ponnisteluja ja yhteisen mission löytymistä. Kyselyn pohjalta Kokkolan alueen asiakas ei ole vielä kovin innostunut lähiruokaan tai se ei ainakaan ole ruoan arvi-oinnissa tärkeimmällä sijalla. Tästä voi päätellä, että lähiruokaan siirtyminen täytyy tapah-

tua aiempaa toimintaa ja sillä saatuja vakioasiakkaita kunnioittaen. Ruoan laatu ei saa kärsiä ja ruokalajien tason täytyy säilyä ennallaan. Suuria hinnannostoja ei voida suunnitella. Toisaalta kyselystä kävi ilmi, että asiakkaat eivät välttämättä halua tarkasti tietää pääruoan raaka-aineita, vaan luottavat kokin ja tarjoiluhenkilökunnan ammattitaitoon, kun heille esitellään lounaan sisältöä. Kokilla on mahdollisuuksia reagoida hyvinkin lyhyellä varoitusajalla mahdollisiin raaka-ainemuutoksiin, jos viikon ruokalistaan on jätetty väljyyttä. Tällainen esimerkki oli kyselyssä kysymyksen 16. yhteydessä: ”Riittääkö sinulle tieto pääraaka-aineesta esim. päivän kala valkoviinikastikkeessa.” Tähän 107 asiakasta oli vastannut sen riittävän ja vain 23:lle se ei riittänyt.

Toimittajien valinta ja hankintojen uudelleen organisointi voidaan käynnistää heti. Alkuun otetaan yhteyttä omiin olemassa oleviin tavarantoimittajiin ja varmistetaan, mitä lähiruokatarvareita heillä on tarjolla. Tämä koskee lähinnä vihannestoimittajia ja leipomoita. Tämän jälkeen nostetaan listalle pääruokia, joissa voidaan hyödyntää lähialueen pieniä teurastamoita ja kalastajia, joita on jo nyt osin hyödynnetty. Näin voidaan testata pienten toimittajien toimitusvarmuutta ja tavarantoimittajien saatavuutta. Uuden satokauden alkaessa siirrytään käyttämään mahdollisimman laajasti lähialueen vihannestoimittajia. Pienet toimittajat tarvitsevat jo viljelykauden alkaessa arvion ostomäärästä osatakseen varautua menekkiin. Varalla voidaan pitää suurempia toimittajia, joilta tuotteita saa muutaman päivän varoitusajalla, jos pientoimittajan tuote loppuu sesongin loppupuolella. Ennen lähiruokaravintolaksi profiloitumista on asetettava tavoitetaso, mitkä tuotteet vähintään hankitaan lähiraaka-aineina ja millaiseksi lähiruoka-asteen tulee asettua.

Tavarantoimittajien vaihtuessa myös ruokalistasuunnittelua tulee arvioida uudelleen. Jotta lähiruokatoimittajia voitaisiin hyödyntää mahdollisimman hyvin, on sesonkien vaihtelut otettava aiempaa voimakkaammin huomioon. Kaloja tulee hyödyntää enemmän pyyntiaikoina, keskitalvella vähennetään kasvihuonekasvien kuten tomaatin käyttöä ja vastaavasti lisätään lähialueen juuresten käyttöä. Ruokalistasuunnittelussa Kokkolinnassa on jo aiemmin ollut suunnitteilla opetussuunnitelman kanssa yhteensopiva kiertävä ruokalista. Tällä voitaisiin paremmin varmistaa sekä sesonkien hyödyntäminen että tavarantoimittajille menekin ennakoiminen.

Ruokalistalla olevien annosten nimet ovat selkeästi suuri osa lounasravintolan markkinointia. Tämä näkyi kyselyssäkin. Asiakkaat vertailevat eri lounasravintoloiden listoja ja valit-

sevat paikan sen perusteella. Houkuttelevuutta ja mielenkiintoisuutta voidaan lisätä ruokalistaan myös lähiruokaan siirtymisen myötä. Esimerkkinä Trullevin siikaa karhilaisella perunasoseella tai Pöntiön haudutettua possua sokojalaisella vihannespedillä houkuttavat asiakasta syömään ja samalla toimivat myös lähiruoan markkinointikeinona ja profiilin nostajana. Ruonakosken ajatusta raaka-aineen arvostuksesta, kun tuottaja on tuttu, on tuotava mukaan myös Kokkolinnan toimintaan ja asiakkaiden tietoisuuteen.

Koko Kokkolinnan keittiön ja kahvilan toiminta tarvitsee uudenlaista ajattelua kokonaisuunnitteluun. Hävikkiin on kiinnitettävä aiempaa enemmän huomiota. Erityisesti tämä koskee vihannesten hyödyntämistä sekä varastonkierron parantamista. Näillä toimilla mahdollisia lähiruoasta aiheutuvia lisäkustannuksia saataisiin alemmaksi. Tarkka menekinseuranta sekä hävikin kirjaaminen kertovat jo ennen lähiruokaan siirtymistä, mihin asiointiin tulee kiinnittää erityistä huomiota. Myös entistä parempi ruoanvalmistuksen jaksottaminen koko lounaan ajalle vähentäisi turhaa hävikkiä ja parantaisi kannattavuutta. Erityistä huomiota täytyisi kiinnittää leivonnaisiin. Tällä hetkellä varsinkin kahvilassa käytetään paljon pakasteleivonnaisia, joiden toimittajina ovat tukkuliikkeet. Näiden tilalle olisi löydettävä joko paikallisia toimittajia tai vieläkin parempina vaihtoehtoina olisivat itsevalmistetut tuotteet.

Omat tavoitteeni tämän opinnäytetyön osalta toteutuivat osittain. Koen oppineeni aiheesta paljon ja ajattelen, että minulla on huomattavasti realistisempi käsitys lähiruoan mahdollisuuksista kuin aiemmin. Vaikka käsitykseni lähiruokaan siirtymisestä on sen konkretisoinnin myötä muuttunut ehkä haasteellisempaan suuntaan kuin aloittaessani, on into aiheen ympärillä samalla lisääntynyt. Haluan olla jatkossakin Kokkolinnaa auttamassa kohti lähiruokaravintolaa ja ravintolaa, joka voi olla ylpeä käyttämiensä raaka-aineiden alkuperästä. Uskon tämän lisäävän lounasruoan laadullista tasoa jo yksistään aiempaa paremman raaka-aineiden arvostamisen myötä.

Toteutumatta jäivät toiveeni perehtyä raaka-ainetoimittajiin sekä ruokalistasuunnitteluun lähiruokaraaka-aineita hyödyntäen. Olisin toivonut voivani tämän työn avulla selvittää, mistä Kokkolinna voisi hankkia lähiruokakriteerit täyttäviä raaka-aineita. Tähän minulla eivät resurssit eikä edes tämän opinnäytetyön otsikko antanut mahdollisuuksia. Tästä työ jatkuu käytännössä yhteistyössä koko Kokkolinnan henkilöstön ja oppilaitoksen kanssa.

Tekemäni tutkimuksen perusteella uskallan suositella Opetusravintola Kokkolinnalle lähiruokaan siirtymistä. Perusteina voidaan pitää valtakunnallista kiinnostusta lähiruokaa kohtaan. Toinen merkittävä tekijä on opetukselliset tarpeet, jotka ovat merkittävä osa Kokkolinnan toimintaa. Tärkeimmät syyt ovat tietenkin asiakkaiden odotukset. Vaikka kyselyn perusteella ei voi varsinaisesti vetää johtopäätöstä, että asiakkaat odottaisivat Kokkolinnan muuttuvan lähiruokaravintolaksi, ovat asiakkaiden toiveet kuitenkin lähiruokaan sopivia. Kokkolinnan asiakkaat arvostavat jo valmiiksi asioita, joihin lähiruokaan siirtymisellä voidaan vaikuttaa. Näitä ovat kotimainen, itsevalmistettu, laadukas ruoka, joka on turvallista ja alkuperä jäljitettävissä.

7 POHDINTA

Opinnäytetyöni oli kohtalaisen tiivis prosessi, joka osin täytti omat ennakko-odotukseni. Onnistui hankkimaan laajasti erilaisia näkökulmia lähiruokaan pitäytyen kuitenkin ravintola-alan näkökulmassa ja Kokkolinnan tarpeissa. Laaja teoriapohja ja tutkimustietoon perehtyminen auttoivat minua pohtimaan keinoja lähiruokaan pyrkivälle Kokkolinnalle. Taustatiedot EU-komission ja Suomen hallituksen lähiruokaohjelmista paransivat näkemystäni siitä, kuinka tärkeästä poliittisesta asiasta on kysymys. Myös oma asiantuntemukseni ravintola-alan koulutuksen opetussuunnitelmasta auttoi ymmärtämään Kokkolinnan kehittämissuuntaa opetusravintolana.

En ollut aiemmin tehnyt tieteellistä tutkimustyötä ja se näkyi koko työskentelyni ajan. Aiempi kokemukseni on rajautunut lähinnä tieteelliseen kirjoittamiseen. Haastattelututkimusten osalta en ollut osannut varautua omaa tutkimustyötä parhaiten palvelevilla kysymyksillä. Samoin vastausten litterointi ei onnistunut, koska en nauhoittanut haastatteluita. Haastattelujeni puutteellisuudesta huolimatta koen saaneeni valtavan paljon käytännönläheistä tietoa haastattelujen avulla. Uskon niiden myös toimineen omalta osaltaan jo askeleena kohti lähiruokaan siirtymistä Kokkolinnassa, koska keskustelua on käyty aiempaa perusteellisemmin ja eri osapuolet ovat saaneet ilmaista kantansa.

Asiakastutkimuksen toteuttaminen oli suosionsa puolesta menestys. Sen tuloksia Kokkolinna voi hyödyntää myös laajemmin tämän opinnäytteen ulkopuolella. Kysymyksillä en kuitenkaan saanut mitään suoria vastauksia lähiruoan kannattavuudesta tai asiakkaiden mielenkiinnosta aiheita kohtaan. Tutkimus antoi viitteitä asiakkaiden kiinnostuksesta lähiruoalla saavutettavaa terveellistä, turvallista, kotimaista ja puhdasta ruokaa kohtaan. Kyseilyn aikana huomasin paljon puutteita kysymysteni laadissa sekä ohjeistuksen antamisessa. Tässä kohtaa on pakko todeta, että seuraava tutkimus olisi jo huomattavasti laadukkaampi.

Tämän opinnäytteen avulla saadut tulokset tullaan esittämään Kokkolinnan henkilöstölle ja opetushenkilöstölle toukokuun aikana. Siitä käynnistyy prosessi. Tavarantoimittajien etsintään on sovittu aloitettavan syksyllä ja ruokalistasuunnittelu käynnistyy vielä tämän kevään aikana. Asiakkaat voivat toivottavasti havaita ensimmäiset merkit lähiruokaan siirtymisestä

jo alkusyksystä, jolloin tullaan kokeilemaan ensimmäisiä lähiruokalounaita, joiden pääraaka-aineet on valittu lähialueen tuottajilta.

LÄHTEET

- Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Isoniemi, M., Lampila, P., Mäkelä, J., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki. Viitattu 23.1.2015.
https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/152256/Kuluttajien_ja_kunnallisten_paattajien_nakemyksia_lahi-ja_luomuruoasta.pdf?sequence=1
- Blackett, M., Balázs, B., Bos, E., Eyden-Wood, T., Kneafsey, M., Schmutz, U., Sutton, G., Trenchard, L. & Venn, L., 2013. Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics. European Commission.
- Eskola, J. & Suoranta, J. 2008. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. 8. painos. Jyväskylä: Vastapaino.
- European Commission. 2013. Euroopan Table of contents report from the Commission to the European Parliament and the Council on the case for a local farming and direct sales labeling scheme. European Commission. 6.12.2013. Brussels. Viitattu 1.2.2015
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/local-farming-direct-sales/pdf/com-report-12-2013_en.pdf
- Hallberg, I. 2008. De lokala matproducenterna och dagligvaruhandeln Kartläggning – hinder och möjligheter – förslag. Livsmedels Sverige/ SLU
http://pub.epsilon.slu.se/11030/7/bjorklund_h_etal_140310.pdf
- Hirsijärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2005. Tutki ja kirjoita. 11. painos. Jyväskylä: Tammi
- Hyvönen, K. 2014. Ruokaa paikallistamassa: Kehitystyön tausta, tavoitteet ja muutoutuminen. Itä-Suomen yliopisto. Viitattu 20.1.2015.
http://epublications.uef.fi/pub/urn_isbn_978-952-61-1494-1/urn_isbn_978-952-61-1494-1.pdf
- Ikäheimo, I., Kurunmäki, S., Rönni, P. & Syväniemi, A-M. 2012. Lähiruokaselvitys – Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012 – 2015. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 23.1.2015.
http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/65w1I3c5F/Lahiruokaselvitys_valmis.pdf
- Jyväskylän yliopisto. 2015. Empiirinen tutkimus – Avoimen yliopiston Koppa. Viitattu 16.2.2015.
<https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/empiirinen-tutkimus>
- Maa- ja metsätalousministeriö 2013. Lähiruokaa – totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Maa- ja metsätalousministeriö. Juvenes Print.
- Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto. 2011. Mitä on lähiruoka?
http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi_FI/hyvaa_suomalaista_lahiruokaa/

Mononen, T. & Risku-Norja, H. 2012. Ruoan paikallistaminen – Ekologiset ja sosiaaliset vaikutukset. Teoksessa Tuija Mononen (toim.) & Tiina Silvasti (toim.) Hyvä ja paha ruoka – Ruoan tuotannon ja kultuksen vaikutukset. Helsinki: Gaudeamus.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka nyt! – Trendistä markkinoille. Sitran selvityksiä 29. Helsinki.

National Restaurant Association 2014. The What's Hot in - 2015 culinary forecast. Viitattu 28.1.2015.

<http://www.restaurant.org/Downloads/PDFs/News-Research/WhatsHot2015-Categories.pdf>

Nousiainen, S. 2012. Lähiruokatutkimus: lähiruokaa valitaan tunteella. Ruokatieto. Viitattu 28.1.2015

<http://www.ruokatieto.fi/uutiset/lahiruokatutkimus-lahiruokaa-valitaan-tunteella>

Opetushallitus 2014. Ammatillisen perustutkinnon perusteet, Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2014, Kokin osaamisala, kokki. Määräys 44/011/2014.

Opetusravintola Kokkolinnan internetsivut. 2015. Viitattu 27.1.2015

<http://www.kokkolinna.fi/>

REKO lähiruokaryhmä, Kokkola 2015. Facebook-yhteisö.

<https://www.facebook.com/groups/1519926981612154/>

Store, M. 2015. REKO-lähiruokaryhmään kaivataan mukaan lisää tuottajia. Kokkolalehti 14.5.2015.

Syri-Nieminen, H. 2014. Elintarvikealan kehittäminen Keski-Pohjanmaalla. Ruokasuomi – tiedotuslehti 1/2014, 10.

Tolonen, K. 2014. Lähiruoka ei muuta annoksen hintaa. Ruokasuomi – tiedotuslehti 2/2014, 18.

Tossavainen, H. & Väänänen, S. (toim.) 2009. Lähis-opas - Lisää lähiruokaa julkisten keittöiden asiakkaille – perusteluita ja ohjeita hankintoihin. Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelma.

Viitaharju, L. 2014. Työtä ja euroja – lähiruoan aluetaloudelliset vaikutukset merkittäviä. Ruokasuomi -tiedotuslehti 4/2014, 10.

Wretling-Clarín, A. 2010. Hållbar konsumtion av jordbruksvaror – vad får du som konsument när du köper närproducerat? Rapport 2010:19. Jordbruksverket.

http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra10_19.pdf

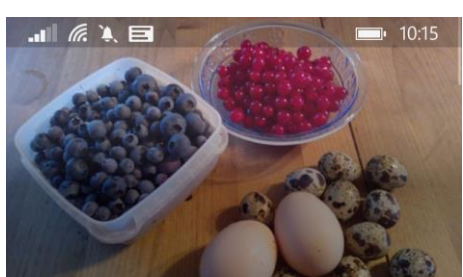
Wiirilinna, A. 1991. Kokkolinna ja muut Jugend-talot, Kokkola 22.10.1981. Viitattu 20.1.2015.

<http://lib.kokkola.fi/wiirilinna/Kokkolinna%20ja%20muut.htm>

Viljanen, K. 2014. Lähirooka uusimpien tutkimusten valossa. Ruokasuomi –tiedotuslehti 4/2014, 1.

LÄHIRUOKARYHMÄ REKO

Kuvia Lähiuokaryhmä Rekon Facebook-sivuilta



REKO Lähiuokaryhmä...
CLOSED RYHMÄ

Peter Molander
14 tuntia sitten

Moi. ensi kerran luomuperunatilaukset voi jo laittaa tähän . Hej. nästa gångs ekopotatis beställningar kan läggas här samma pris/sama hinta 2kg= 2€ . 10kg= 9€

4 Tykkäykset 4 Kommentit

Jyrki Uusitalo
32 minuuttia sitten

Tullaan REKO KOKKOLAAN 24.2 Donnerin koulun pihaan
Tarjoukset Ennakkotilajille.
Lähihunaja 450g 5,50e (6,-) 4 kpl 20,-
Lähihunaja 1 kg 11,-(12,-) 3 kpl 32,-
Kennohunaja 2,5e/100g (palat n. 150-300g)
Siitepöly 10,-(12,-) perga 13,-(15,-)
Propolis 8,-

Monica Ek
5.2. klo 11.24

Tulemme Kokkolaan 10.2. Malakt Gård on Luomulammasta tila Vöyrin Saaristossa (Oxkangar). Tarjolla on Karitsan luomu liha. Tilaukset tänne alle.Käteis tai korttimaksu paikalla.
Vi kommer till Kokkola 10.2. Malakt Gård har Ekolammproduktion vi kommer från Vörå skärgård (Oxkangar). Vi har nu Eko lammkött.Beställ här nedan. Kontant eller kortbetalning på plats. Vi tar även ben 2...

Jari Huhtala
19 tuntia sitten

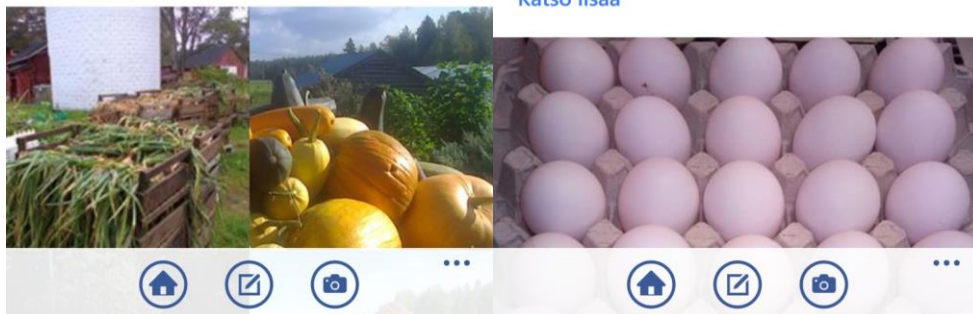
Tervehdys Koiviston Tilalta Lohtajalta!
Tarjoamme tilalla viljeltyä viime kesän satoa 24.2. tapaamisessa seuraavasti:
sipuli 2€ kg
punajuuri 2€ kg
-punajuuresta on pitkä ja pyöreä lajike
porkkana 2€ kg
palsternakka 4€ kg
peruna:
rosamunda, jauhoinen lajike 2€ kg
asterix, kiinteä lajike 1€ kg...

[Katso lisää](#)

Susanne Lindfors
1.2. klo 12.03

Hej!
Vi kommer till REKO- Kokkola tisdagen den 10.2 kl. 18-18.30 med färska ägg från våra frigående hönor, utfodrade med GMO-fritt foder.
Intresserade kan beställa här nedan som kommentar eller sms:a t. 0400-847204, senast måndag!
En äggbricka, 30 ägg, kostar 5 e och betalas vid hämtning, tack! SES 😊

Hei!
[Katso lisää](#)



Leena Roukalan haastattelukysymykset

1. Kuka olet ja mikä on toimenkuvasi?
2. Miten opetussuunnitelma velvoittaa Opetusravintola Kokkolintaa ja siellä työskenteleviä opettajia huomioimaan lähiruuan?
3. Miten sen tulisi näkyä päivittäisessä työssä?
4. Mitä opiskelijat tästä hyötyisivät?
5. Miten sinä määrittelet lähiruuan? Mikä kelpaa lähiruoaksi ja mikä ei?

Roukala, Leena 2015. Perustutkintovastaava Leena Roukalan haastattelu 27.1.2015: Opetussuunnitelmaudistus ja kestävä kehitys. Kokkola

Haastattelu Saija Uski ja Kaj Haga

1. Kuka olet ja mikä on toimenkuvasi?
2. Millaisena ravintolana näet opetusravintola Kokkolinnan? Vahvuudet ja kehittämiskohteet?
3. Miksi Kokkolinnan pitäisi siirtyä lähiruokaan?
4. Mitkä näet suurimpina haasteina lähiruokaan siirtymisessä?
5. Millaisia hankintakanavia Kokkolinnalla pitäisi olla? Kuinka monta? Tilaustavat? Raaka-aineiden käsittelyaste?
6. Miten haluaisit markkinoida lähiruokaa? Miten tiedottaa asiakkaille?
7. Onko henkilöstö mielestäsi valmis muutoksiin? Millaista perehdyttämistä he tarvitsevat?

Haga, K. & Uski S.2015. Opetusravintola Kokkolinnan ravintolapäällikön Saija Uskin ja keittiömestari Kaj Hagan yhteishaastattelu 11.2.2014. Kokkola

Ravintoloitsija Jari Ruonakosken haastattelukysymykset

Haastattelu Jari Ruonakoski:

1. Kuka olet ja mikä on ammatillinen osaamisesi?
2. Missä vaiheessa uraasi lähiruoka tuli mukaan kuvioon?
3. Miten sinä määrittelet lähiruoan?
4. Mitä lähiruoka ei ole?
5. Miksi olet kiinnostunut lähiruoasta?
6. Arvostavatko asiakkaasi panostustasi?
7. Onko lähiruoka markkinointikeino / kilpailuvaltti? Entä brändi?
8. Miten lounasravintola hankkii lähiruokaraaka-aineet?
9. Mitkä ovat suurimmat haasteet?

Ruonakoski, Jari. 2015. Ravintola Pikkuveljen omistajan Jari Ruonakosken haastattelu 12.2.2015. Ylivieska.

Liite 5 : Asiakaskysely opetusravintola Kokkolinnassa



Asiakastutkimus

Tämä asiakastutkimus on osa Reea Hotakaisen restonomiopintojen Opetusravintola Kokkolinnalle tekemää opinnäytetyötä. Tarkoituksena on selvittää, miksi asiakkaat valitsevat lounasravintolansa ja onko lähiruoalla merkitystä tässä kilpailussa.

Kaikkien vastaajien kesken arvomme kaksi 25 €:n lahjakorttia Opetusravintola Kokkolinnaan.

Kiitokset etukäteen!

TAUSTATIEDOT

Ikäryhmäsi *

- alle 25 vuotta
- 25 -39 vuotta
- 40 -54 vuotta
- 55 - 67 vuotta
- yli 68 vuotta

Asemasi *

- Yrittäjä
- Työntekijä/palkansaaja
- Opiskelija
- Eläkeläinen
- Muu

Sukupuolesi *

- Mies
- Nainen

sijainti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
vaihteleva ruokalista	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Valitsisin Kokkolinnan lounasravintolaksi useammin, jos...:

Valitse seuraavista itseäsi parhaiten kuvaava vaihtoehto: *

- Minulle tulee ruokalista sähköpostiin ja sen perusteella päätän, minä päivänä käyn esim. Kokkolinnassa syömässä.
- Vertailen ennen ruokatuntia eri lounasravintoloiden ruokalistoja ja valitsen lounaspaikan sen mukaan.
- Varmistan puhelimitse, mitä on ruokana.
- Käyn katsomassa paikanpäällä ja jään syömään, jos päivän menu miellyttää.
- En tiedä etukäteen mitä on ruokana, mutta luotan, että joka päivä löytyy jotain minulle sopivaa.
- Joku muu, mikä?

RUOKA JA LÄHIRUOKA

Mitkä seikat ruoassa yleensä ovat Sinulle tärkeitä? *

(asteikko: 0=ei lainkaan merkitystä, 1=erittäin vähän merkitystä, 2=jonkin verran merkitystä, 3=tärkeää, 4=erittäin tärkeää)

	0	1	2	3	4
Raaka-aineet ovat kotimaisia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan maku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan ulkonäkö	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hinta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mahdollisimman vähän lisäaineita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan terveellisyys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan turvallisuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoka valmistetaan itse (ei eineksiä)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Raaka-aineet tulevat läheltä (lähiruoka)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan ympäristöystävällisyys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Raaka-aineiden alkuperä on tiedossa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Raaka-aineiden hankinta edistää lähialueemme taloutta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Edellä mainittujen lisäksi arvostan ruoassa:

Valitse seuraavista määritelmä, joka mielestäsi parhaiten kuvaa mitä **lähiruoka** on: *

- kotimaisista raaka-aineista valmistettua ruokaa
- alle 100 kilometrin säteellä tuotettua ja toimitettua ruokaa myös teollista ruokaa
- pientuottajien omassa maakunnassa tuottamaa ja toimittamaa ruokaa
- jotain muuta, mitä?
- en tiedä, mitä lähiruoka on

Valitse suosimasi kanavat lähiruoan hankkimisessa: *

(voit valita useamman vaihtoehdon)

- käytän lähiruokaravintoloiden palveluita
- ostan tuotteita suoraan tuottajilta/ torilta
- ostan raaka-aineita lähiruokaringistä (esim. REKO-ryhmä)
- valitsen vähittäiskaupassa lähiruokaraaka-aineita
- muuten, miten?
- lähiruoka ei ole minulle elintarvikkeiden ostoperuste

Milloin ja mitä lähiruokaa olet ostanut viimeksi?

Jos Kokkolinna siirtyisi käyttämään lähiruokaraaka-aineita, niin... *

(EOS = en osaa sanoa)

	kyllä	en	eos
..olisitko valmis maksamaan lounaasta enemmän?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
..vaikuttaisiko se asioimiseesi Kokkolinnassa?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
.. kävisitkö useammin Kokkolinnassa lounaalla?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
..suositteisitko Kokkolinnaa myös muille?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
..söisitkö lounaasi paljon turvallisemmalla mielellä?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
..haluaisitko tietää, mistä raaka-aineet tulevat?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
.. haluaisitko silti aina tietää tarkasti etukäteen (netti ja sähköposti) mitä on ruokana?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
..riittäisikö Sinulle tieto lounaiden pääraaka-aineista (esim. päivän kala valkoviinikastikkeessa)?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

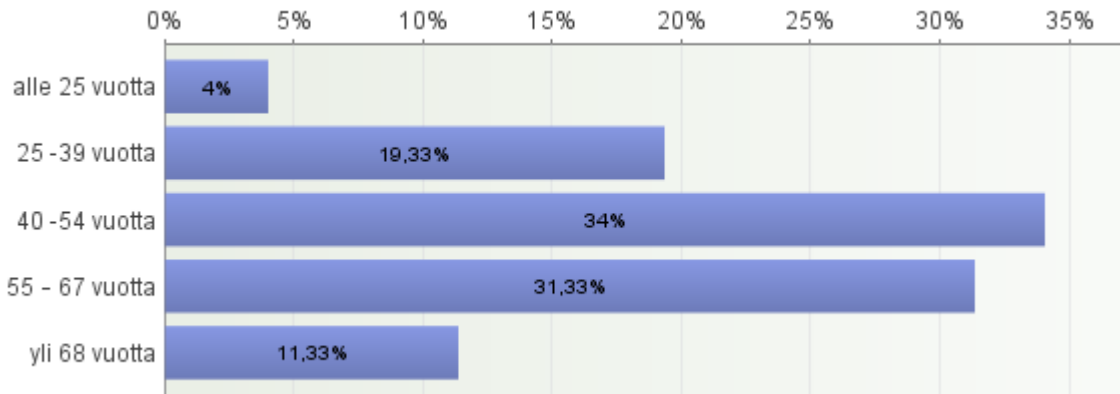
PALAUTE

Millaisia terveisiä haluaisit yleisesti lähettää Kokkolinnan henkilökunnalle? Risut ja ruusut.

Kokkolinna_yhteenvedo

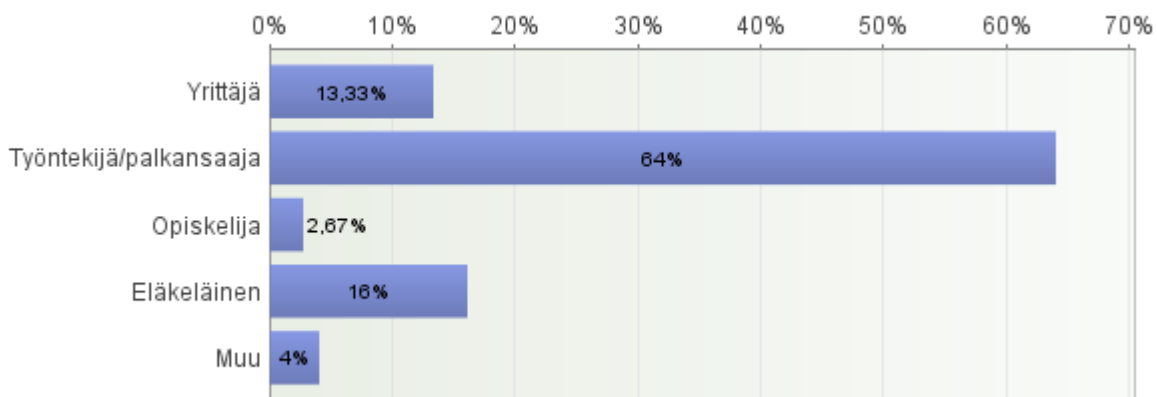
1. Ikäryhmäsi

Vastaajien määrä: 150



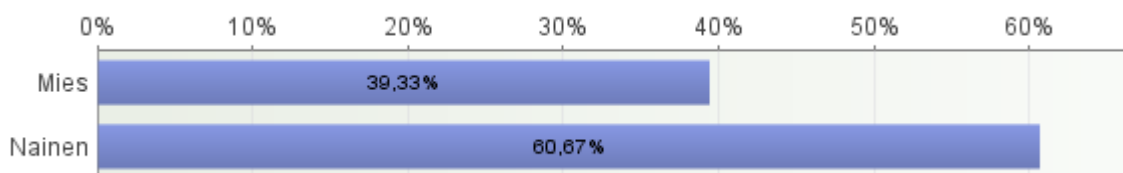
2. Asemasi

Vastaajien määrä: 150



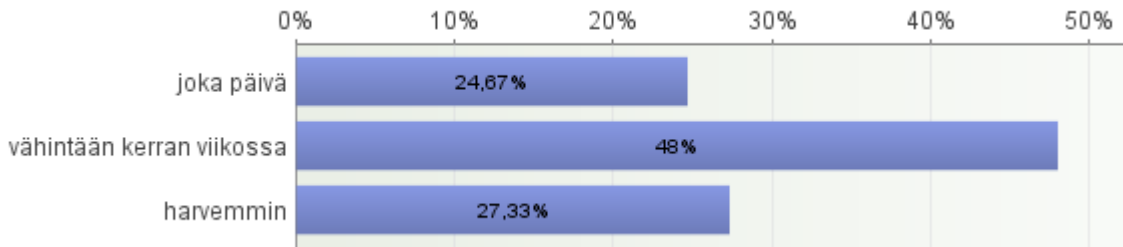
3. Sukupuolesi

Vastaajien määrä: 150



4. Syön lounaan kodin/työpaikan ulkopuolella

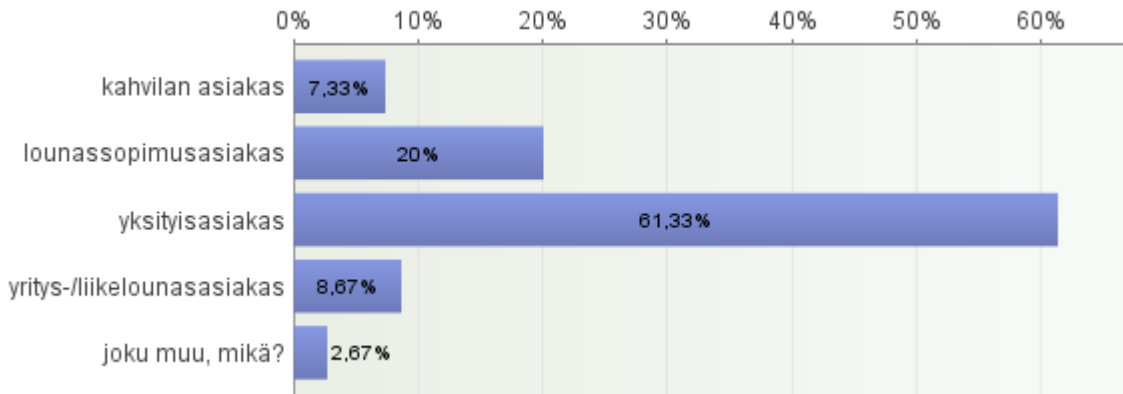
Vastaajien määrä: 150



5. Kokkolinnan asiakkaana olen

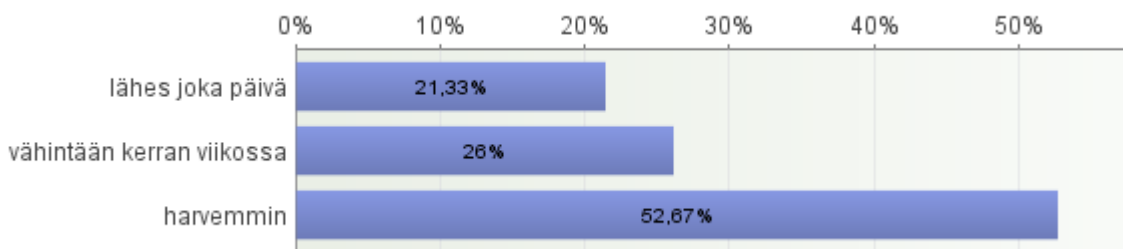
(valitse mielestäsi kuvaavin vaihtoehto)

Vastaajien määrä: 150



6. Valitsen Kokkolinnan lounasravintolaksi

Vastaajien määrä: 150



7. Milloin kävit viimeksi ja mitä söit?

Vastaajien määrä: 121

- keitto(salaatit jälkiruoka) eli tarkoitus tulla tänään
- Lohikeitto 10.3
- 10.3.2015 pinaattiohukaiset
- Viikon 9 perjantaina ja silloin oli lounas seisovasta pöydästä syksyllä 2014
- joulukuussa, muistaakseni burgundinpataa
- Lohikeitto 10.3.15
- 10.3 lohikeitto
- 1 vko kanaa
- 10.3. burgundinpata
- vuonna -07 teatterireissun yhteydessä ensimmäistä kertaa
- ed. viikolla broileriruukku
- n. 5 vuotta sitten iltapala
- pari vuotta sitten, keittoa
- Tämä on ensimmäinen kerta.
- kerran aiemmin, vuosi?
- pv:n 2 lounaan
- ensimmäinen kerta täällä
- 2 vkoa sitten, lohi kasviksilla
- jokin leike
- kanaa
- tänään lohikeittoa
- perjantai 6.3. lohimunakas
- 6.3. lohimunakas
- Kuukausi sitten, lohta
- viikolla 10 savulohta ja vadelmakiisseliä
- 10.3 lohikeitto
- eilen
- perjantaina
- lohta syksy 2014
- 11.3. söin keittolounaan
- possunfile 9.3.2015
- maanantaina maksaa
- 11.3 lounas2
- 11.3, söin possutirrin
- 13.2. kahvilassa, söin lohikeiton
- 11.3 lounas 2
- 11.3. tirripaisti
- 11.3. kasvislounas
- vuonna 2011
- tirripaisti meni nyt
- kanaruukku
- kanaruukku 11.3
-
- 10.3 mustajuurikeitto
- ti 10.3 salaatti ke 11.3 tirripaisti
- 11.3 kanapataa
- tirripaisti 11.3
- tirripaisti
- 11.3 tirripaisti
- 11.3 mustajuurikeitto
- 6.3
- lohikeitto ja pinaattiohukaiset
- 11.3. broileriruukku
- Hain kahvilasta juuresröstin ja riisiä. Söin työpaikalla.
- työpaikan tarjoama tilaisuus , on aikaa
- 12.3. kanakaittoa ja kasvistäyteinen paprika
- 12.3 oskarinleike
- 12.3 oskarinleike
- kanaruukku ja uuniperuna 11.3.2015
- tänään 11.3. kanaruukku
- muutama vko sitten. Oli perjantai ja noutopöytä. Jotain lihaa oli ja hyvää
- 12/2014 kalaa
- En muista mitä söin, mutta viimeksi kävin lounaalla 6.3
- viikolla 10, söin leikkeen
- 17.3. lihamureke
-
- Tammikuussa 2015 ja söin buffet lounaan
- Toissa viikolla ja lohta
- Olikohan viime viikolla, pinaattikeittoa
- 1 kk sitten
- En muista tarkkaa ajankohtaa.
- Täytettyjä kesäkurpitsoja
- noin 1 kk sitten, en muista mitä silloin söin
- Noin viikko sitten, söin kohipastaa ja keittoa
- n 1kk siteen, ja muistaakseni kalaa.
- 19.3. Blinejä ja pinaattikeittoa
- Keittolounas to 12.3.
- No nyt en ole käynyt, koska olen äitiyslomalla. Joten siitä on aikaa, mutta varmasti kun palaan taas töihin, käyn.
- en muista (lomalla pari viikkoa), jotakin kanaa, olisko ollut Kievistä
- Maaliskuun alkupuolella, liharuoka
-
- n. 1 kk sitten
- noin kk. sitten, en muista mitä.
- 13.3. mantelikala
- noin viikko sitten, lounaslistalta liharuoka
- 16.3
- 16.3. tonnikalapasta
- viime viikolla broilerileike
- 17.3 murekepihvi
- eilen härkää pippurikastikkeessa
- 18.3 salaatti, keitto, leike
- syksy 2014
- 13.3. broileria
- eilen ja tänään
- eilen 16.3. söin härkää pippurikastikkeessa
- kesällä 2014, en asu kokkolassa, mutta aina käyn ja syön kokkolinnassa, lähellä asemaa rauhallinen ruoka-paikka
- eilen keittolounas
- broileri 13.3.
- 13.3. broileria
- 2 viikko sitten
- helmikuussa joku päivä lihaa
- 17.3. punajuuripihvit
- Oskarinleike
- 17.3. punajuuripihvit
- wieninleike 18.3
- 18.3 tattitortelliinoita pestolla
- 18.3 wieninleike
- viikko sitten kalaa
- 17.3 wieninleike
- wieninleike ke 18.3.
- viime viikolla, yleensä 2. lounasta
- Eilen 23.3. Lounasvaihtohto 2, porsaanfileet.
- wieninleike
- wieninleike keskiviikkona
- lounas viikko sitten
- 1. kerta. en asu kokkolassa
- 1. kerta
- 1. kerta
- joulukuussa joululounas työporukalla
- 2 viikkoa sitten, lindströminpihvit
- viikko sitten
- 23.3. saksanhirven ulkofilettä kanttarellickastikkeella ja yrttipurunoilla
- 23.3. päivän erikoinen

8. Laita seuraavat Kokkolinnan lounaspaikaksi valintaan vaikuttavat asiat tärkeysjärjestykseen:

(tärkeysjärjestys 1 = tärkein ja 11= vähiten tärkeä)

Vastaajien määrä: 150

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Yhteensä	Keskiarvo
itsevalmistettu lounas	40	21	16	12	14	10	16	4	5	10	2	150	4,13
lounaan monipuolinen sisältö (salaattipöytä, keitto, pääruoka, jälkiruoka ja kahvi)	22	16	33	21	18	12	6	11	7	2	2	150	4,23
ruoan laatu	22	24	22	14	8	13	9	17	11	6	4	150	4,75
kotimaiset raaka-aineet	7	26	19	10	17	20	13	16	13	8	1	150	5,25
lähellä tuotetut raaka-aineet (lähiruoka)	1	10	11	33	17	12	19	14	18	8	7	150	6,05
palvelun taso	7	7	13	9	22	22	19	15	12	19	5	150	6,29
vaihteleva ruokalista	16	8	9	9	17	12	14	11	13	27	14	150	6,53
ravintolan tila ja tunnelma	7	8	8	18	11	12	23	22	15	14	12	150	6,6
sijainti	8	16	12	8	10	6	6	19	21	24	20	150	6,91
hintaa	14	8	4	10	4	13	13	11	11	16	46	150	7,49
ravintola toimii opetusravintolana	6	6	3	6	12	18	12	10	24	16	37	150	7,77
Yhteensä	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1650	6

9. Valitsisin Kokkolinnan lounasravintolaksi useammin, jos..:

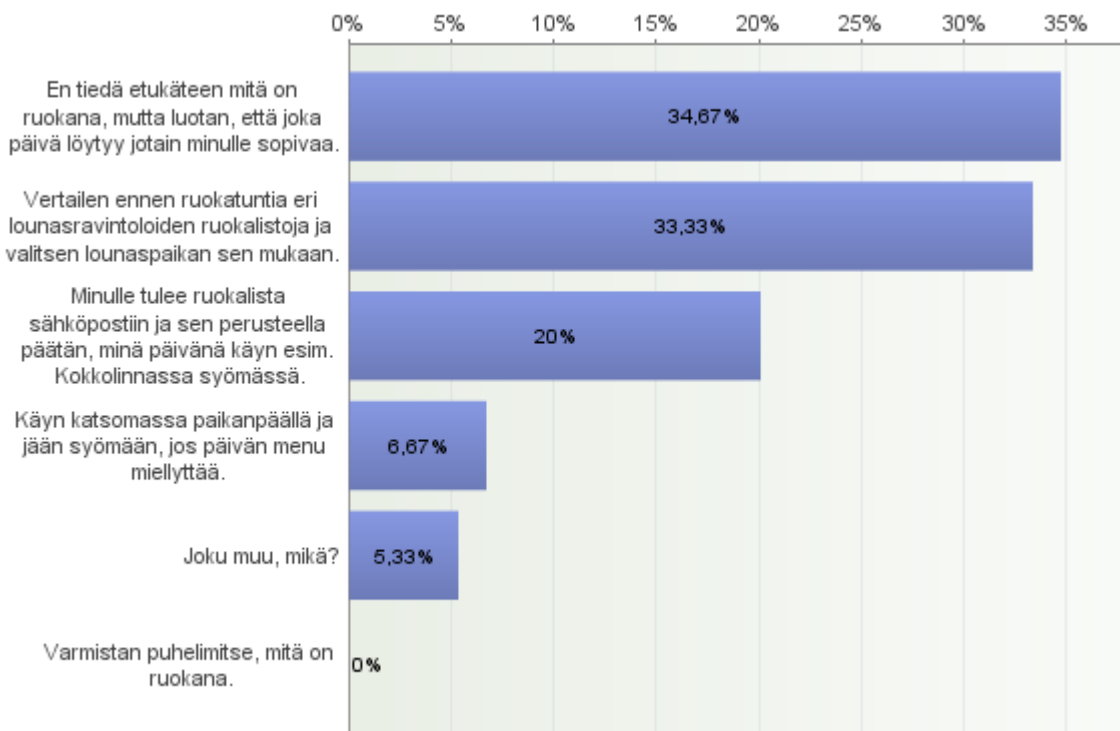
Vastaajien määrä: 71

- | | | |
|--|--|---|
| - Päiväjärjestykseni sopisi | - pystyisin. Ei olisi työesteitä | - syön omia eväitä |
| - Muuten edellinen kysymysten asettelu on hankala, koska kaikki vastaukseni painottuisivat 1-4 eli siitä eteenpäin ansaitsevat myös hyvän sijoituksen | - mielenkiintoisia teemoja | - Jos pääruuan tulo pöytään nopeutuisi ja laskun saisi nopeasti. Suosinkin aikoja jolloin lounaan saa ottaa nou-topöydästä. |
| - olisi lähempänä | - olis viikonloppuna auki | - se olisi hieman lähempänä työpistettäni. |
| - Asuisin lähempänä | - ei vaikuta mun valintaan, milloin tulen | - Lounastauolla olisi enemmän aikaa...Ei ehdi kunnolla nauttia puolessa tunnissa! |
| - vain tulisi lähdettyä | - halvempi ja isommat annokset | - Ruoka-annokset saisivat olla hieman isompia |
| - Jos olis useammin nälkä | - Teen välillä etätöitä kotona, ja tämän vuoksi en syö päivittäin kaupungilla | - näin hyvä ruoka on hyvää |
| - asuisin Kokkolassa | - Olisin vielä joka päivä työssä. Nyt vain 1 pv/viikko eli ke | - olisi pidempi ruokatunti |
| - asuisin lähellä | - Olisi isommat annokset | - luomua |
| - Olen varma ruoan kotimaisuudesta. | - en haluaisi kokata itsekin. | - käyn usein |
| - Lähiruoka on kotimainen ruoka | - asuisin kokkolassa | - työ ja aikataulut menee yksiin |
| - Etäisyys olisi lyhyempi | - olisi pidempi ruokatunti. | - asioin kokkolassa |
| - asuisin lähempänä. | - asuisin kokkolassa | - olisi aikaa käydä lounaalla |
| - Se olisi lähempänä | - En tule silloin, kun on pelkkää | - käyn niin usein kuin mahdollista |
| - olisi hieman lähempänä. Olisi pienempiä pöytiä yksin ruokaileville. | - liharuokaa listassa | - en tiedä |
| - Tällä hetkellä 1 kpl/ viikko sopii hyvin | - Halvempi, enemmän pihvi/ äijäruokaa | - kalaruokia olisi useammin |
| - pizza | - Iltoisin käydään enemmän syömässä. | - emme asuisi kaupungin ulkopuolella. |
| - pizza | - Sais olla auki iltaisin. | - pöydät kauempana toisistaan, kalaa enemmän |
| - Itsellä olisi aikaa enemmän | - se olisi auki lauantaisin | - asuisimme kokkolassa |
| - Kaikki toimii | - ravintola olisi lähempänä työpaikkaani | - ois lähempänä |
| - ei olisi niin virallinen paikka | - jos olisi mahdollista lounastaa työpaika ulkopuolella | - olen tyytyväinen |
| - Tulen valitsemaan Kokkolinnan lounaspaikaksi usein, jos salaattipöydän tarjonta on jatkossakin monipuolinen ja tarjolla on päivittäin valittavana myös kasvis/kalavaihtoehto (että voi syödä ainakin keittoa, jos muissa vaihtoehdoissa on lihaa). | - Hintaa olisi hiukan halvempi, voisi olla Kokkolan kaupungin kanssa sopimushintaa | - olisi ruokatunteja |
| | - Päivittäin kasvisvaihtoehto ja mahdollisimman usein kalaruokaa | - olisi seisovapöytä |
| | - Enemmän saisi olla noutopyytä | - lähellä olisi paremmin parkkipaikkoja |
| | - Kävisin useammin lounaalla, yleensä | |

- pääsisin ulos lounaalle. Valitsen Kokkolinnan ain kun on aikaa
- Viettäisin enemmän aikaa Kokkolassa.
- pääsisin irroittautumaan työpaikaltani
- asuisin täällä
- se olisi lähempänä työpaikkaa
- olisi enemmän käyntiä ko. kaupungissa
- jos asuisin kokkolassa

10. Valitse seuraavista itseäsi parhaiten kuvaava vaihtoehto:

Vastaajien määrä: 150



Avoimet vastaukset: Joku muu, mikä?

- tarjottu liikelounas
- milloin ehdin käydä
- sattuma
- Katson nettisivulta mitä on ollut ruokana ja sen perusteella päätän, minä päivänä haen Kokkolinnan kahvilasta ruokaa.
- en osaa sanoa
- lista kotisivuilla

11. Mitkä seikat ruoassa yleensä ovat Sinulle tärkeitä?

(asteikko: 0=ei lainkaan merkitystä, 1=erittäin vähän merkitystä, 2=jonkin verran merkitystä, 3=tärkeää, 4=erittäin tärkeää)

Vastaajien määrä: 150

	0	1	2	3	4	Yhteensä	Keskiarvo
Ruoan maku	4	0	3	27	116	150	3,67
Ruoka valmistetaan itse (ei eineksiä)	1	2	7	41	99	150	3,57
Ruoan turvallisuus	2	3	17	53	75	150	3,31
Ruoan terveellisyys	2	2	17	57	72	150	3,3
Raaka-aineet ovat kotimaisia	0	5	21	59	65	150	3,23
Raaka-aineiden alkuperä on tiedossa	1	5	24	56	64	150	3,18
Mahdollisimman vähän lisäaineita	2	4	20	66	58	150	3,16
Ruoan ulkonäkö	0	3	16	86	45	150	3,15
Raaka-aineiden hankinta edistää lähialueemme taloutta	1	6	26	58	59	150	3,12
Raaka-aineet tulevat läheltä (lähiruoka)	0	5	32	64	49	150	3,05
Ruoan ympäristöystävällisyys	2	9	37	69	33	150	2,81
Hinta	4	10	49	61	26	150	2,63
Yhteensä	19	54	269	697	761	1800	3,18

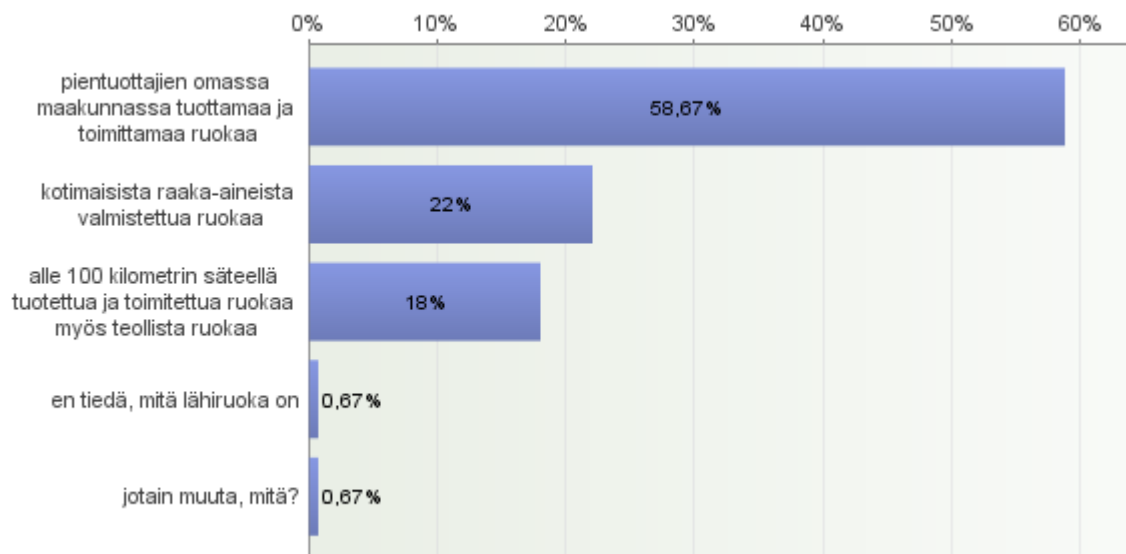
12. Edellä mainittujen lisäksi arvostan ruoassa:

Vastaajien määrä: 25

- tilaa ja tunnelmaa jossa lounas nautitaan. Aikaa rauhoittuakin ja mahdollista keskustella pöytäseurueessa. Väliön tunnelma,
- Hinta-laatusuhde on kohdallaan
- hyviä mausteita, kekseliäisyyttä ja pieniä yllätyksiä
- Perinteisiä suomalaisia makuja
- raaka-aineet kotimaisia, ei tarvi tulla vierestä. Tunnistettavuus raaka-aineissa.
- Maukas ja on valinnanvaraa listalla
- Että se on luonnonmukaisesti tuotettu. Kokkolan läheltä löytyy myös paljon luomuruoan tuottajia. Kokkolinnna voisi olla ensimmäisenä tiennäyttäjänä siinä, että ravintolat alkaisivat panostamaan luomuraaka-aineiden käyttämiseen.
- Mukava henkilökunta
- Tuoreus, mausteita ei saa olla liikaa. Ruoka pitää maistua ruoalta.
- Perinneruokia
- Ruuan esteettisyys
- jos se on etikatuotteeton muutenkin ruoka aine allergiat ja sairauksista johtuvat olisi mukavaa ottaa huomioon, valmistustapa
- Monipuolisuutta ja mahdollisuutta syödä kevyesti
- Juureksia, vihanneksia, kasviksia
- Tunnelmaa
- että sitä on tarpeeksi
- luomua
- monipuolisuus
- Ruoan koostumus, esim. kypsyyssaste.
- siisteys ja puhtaus
- monipuolisuutta
- oikea kypsyyssaste, oikea lämpötila, väri
- keskustelu, ei tupakkaa, rauhallista ympäristöä
- Annoksen sopiva koko, mahdollisuus valita jotain sellaista, mitä ei osaisi itse valmistaa

13. Valitse seuraavista määritelmä, joka mielestäsi parhaiten kuvaa mitä lähiruoka on:

Vastaajien määrä: 150

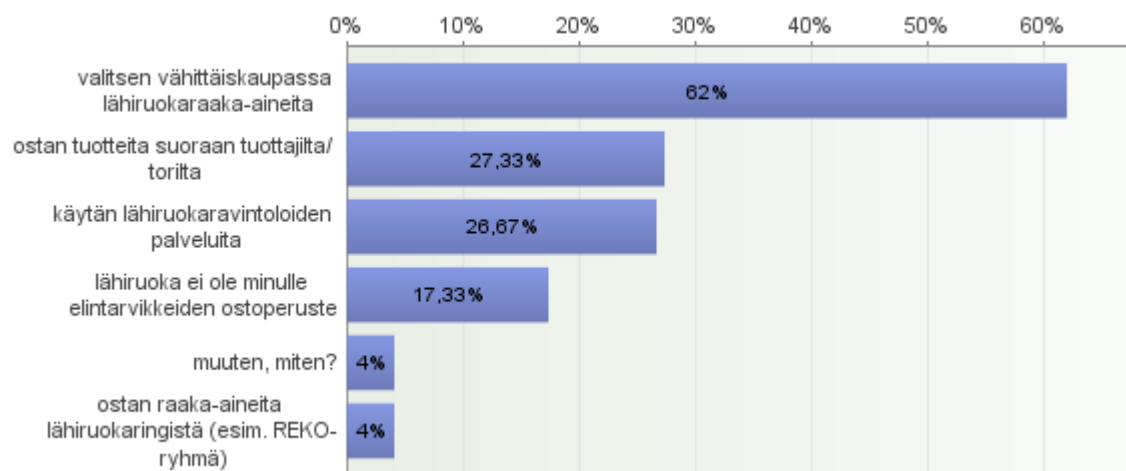


Avoimet vastaukset: jotain muuta, mitä?

14. Valitse suosimasi kanavat lähiruoan hankkimisessa:

(voit valita useamman vaihtoehdon)

Vastaajien määrä: 150



Avoimet vastaukset: muuten, miten?

- käytän kotimaista
- kotimaista
- kasvatan ja kerään itse
- ostan tutuilta marjat
- oma puutarha
- tuotamme itse

15. Milloin ja mitä lähiruokaa olet ostanut viimeksi?

Vastaajien määrä: 84

- toissapäivänä luomuvihanneksia, yrttejä, tyrnimehua
- Juureksia Lohtajalta ja lammasta polson tilalta. Viikonloppuna.
- Maitotuotteita
- Vihanneksi eilen
- leipäjuustoa
- Orjala porkkanoita viikolla 11
- ei muista
- porkkanoita viime viikolla
- perunoita
- Kanamunat Kalajoelta, kanala 10 km päässä
- kananmuna
- viime kauppareissulla oman lähipitäjän kananmunat
- perunoita suoraan tuottajalta
- Lähiruoksi riittää sen kotimaisuus.
- Tyngän myllyn rieskajauhott marjoja torilta
- Peruna ja porkkanaa Prismasta marinkaislaiselta viljelijältä
- perunoita, tomaatteja ja kurkkuja päivän lounaan
- perunaa
- perunoita, porkkanoita, leipäjuustoa
- Leipää, juureksia, maitoa
- poronliha
- lihaa
- makkaraa & leikkeitä Poutun myymälästä
- REKO-ringistä olen viimeksi helmikuussa ostanut luomunaudanlihaa, luomukanamunia ja luomuporkkanoita.
- tomaatti
- kalaa n. viikko sitten
- vihannekset, joulukinkut, lihat, perunat, marjat ym.
- leipää viime viikolla
- perunat, lihat, vihannekset
- perunat, munat ihan vasta leipää
- perunoita
- Närpiön tomaatteja
- porkkanoita
- 8.3 porkkanoita ja perunoita
- Kesällä torilta vihanneksia ja juureksia
- porkkanoita noin 1 kk sitten
- vihanneksia aina kun mahdollista
- kasvikset/ juurekset omasta kunnasta
- vihanneksia
- perunoita
- en muista
- tällä viikolla juureksia ja vihanneksia, lampaanlihan hankin aina lähialueelta
- porkkanoita ja kananmunia noin viikko sitten
- Eilen porkkanoita :)
- Puolisoni tekee ruokaostokset kotiin.
- huomenna menossa taas rekoon
- Äskettäin, perunoita
- Viime lauantaina, kananmunia perunoita
- Porkkanoita eilen
- Orjalan porkkanoita, Halla-ahon perunaa
- en tietääkseni ole ostanut perunoita viime viikolla
- perunoita, porkkanoita, leipää yleensä kaikki
- en muista
- kaurahiutaleita suoraan myllystä kalaa
- maitokolmion maitotuotteet
- luomuporkkanoita eilen ruoka-kaupasta
- juureksia
- 14.3. perunoita, porkkanoita, salaattia, rahkaa
- perunoita
- perunat, kasvikset, liha
- lampaan lihaa
- perunat
- luomu naudanlihaa, porkkanoita ja kananmunia
- en osaa sanoa
- kananmunia lähituottajalta
- 20.3. perunoita, porkkanoita vihanneksia ja olen tutustunut
- Rekoon
- maito
- maitoa
- kasvikset
- tyngän myllyn kaurahiutaleita
- maitoa
- maitoa
- tomaatti, salaatti
- perunaa, porkkanaa viikko sitten
- perunoita
- pari päivää sitten Nevalan palvilihaa
- lähellä tuotettuja vihanneksia joka viikko ja myös kananmunia

16. Jos Kokkolinna siirtyisi käyttämään lähiruokaraaka-aineita, niin...

(EOS = en osaa sanoa=0, Kyllä=1, Ei=-1)

Vastaajien määrä: 150

	kyllä	en	Yhteensä	Keskiarvo
..suositteletko Kokkolinnaa myös muille?	122	8	130	0,88
..riittäisikö Sinulle tieto lounaiden pääraaka-aineista (esim. päivän kala valkoviinikastikkeessa)?	107	23	130	0,65
..haluaisitko tietää, mistä raaka-aineet tulevat?	105	23	128	0,64
..söisitkö lounaasi paljon turvallisemmalla mielellä?	69	35	104	0,33
.. haluaisitko silti aina tietää tarkasti etukäteen (netti ja sähköposti) mitä on ruokana?	78	52	130	0,2
..olisitko valmis maksamaan lounaasta enemmän?	64	44	108	0,19
..vaikuttaisiko se asioimiseesi Kokkolinnassa?	51	57	108	-0,06
.. kävisitkö useammin Kokkolinnassa lounaalla?	40	58	98	-0,18
Yhteensä	636	300	936	0,33