

**RDI2CluB:**  
*Rural RDI milieus in transition towards smart bioeconomy clusters and innovation ecosystems*

[projects.interreg-baltic.eu](http://projects.interreg-baltic.eu)

Lähiruokaa Keski-Suomen julkisiin keittiöihin



**KESKI-SUOMEN LIITTO**  
Regional Council of Central Finland

4.12.2019 Jyväskylä



## Sisältö

Johdanto.....	1
Lähiruoan käyttö Keski-Suomen julkisissa keittiöissä .....	1
Lähiruoan hyödyt .....	3
Tuoteryhmittäinen tarkastelu .....	4
Liha .....	5
Juurekset ja vihannekset .....	5
Viljat .....	5
Marjat ja hedelmät.....	6
Kala.....	6
Johtopäätökset ja toimenpide-ehdotukset.....	7
Viitteet.....	9
Liite 1. Kuntakysely.....	9

## Johdanto

Kuntien niukat resurssit ja uudet keinot elinvoiman lisäämiseen olivat teemana pienten Keski-Suomen kuntien elinvoimaseminaarissa keväällä 2019. Elinvoiman lisäämisen keinona nähtiin biotalous, jonka mahdollisuuksiin seminaarissa pureuduttiin. Yhdeksi suhteellisen nopeaksi ja koko maakuntaa koskevaksi mahdollisuudeksi nähtiin lähiruoan käytön lisääminen kuntien keittiöissä. Lähiruoan edistämiseksi on Keski-Suomessa tehty töitä pitkään ja laaja-alaisesti. Siitä huolimatta lähiruoka ei ole yleistynyt julkisissa keittiöissä niin nopeasti kuin olisi voinut toivoa.

Vaikka Keski-Suomea ei mielletä ruokamaakunnaksi, on alkutuotannon ja ruoanjalostuksen taloudellinen merkitys maakunnassa suuri. Ala työllistää noin 5000 keskisuomalaisista (tilastokeskus, aluutilinpito 2016) ja ruoan jalostuksen arvonlisäys on yli 170 M€. Paikallinen ruoanjalostus on Keski-Suomessa muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta pienten toimijoiden varassa. Kasvun potentiaali on suuri, yksi keino tämän edistämiseksi on lähiruoan käytön lisääminen julkisissa keittiöissä. Tällöin tuottaja/jalostaja saa yhden varman myyntikanavan, ja pystyy paremmin laajentamaan liiketoimintaansa. Lähiruoalla on vahvoja aluetaloudellisia vaikutuksia, joista myös kunta hyötyy työllisyyden lisääntymisen ja verotulojen kasvun kautta.

Näistä lähtökohdista Keski-Suomen liitto toteutti RDI2Club-hankkeessa kesän ja syksyn 2019 aikana lähiruokaselvityksen, jossa haluttiin yhdistää sekä kuntien lähiruokatilanteen kartoitus, että tuottajapuolen näkökulma. Nykytilaa selvitettiin kyselyllä kuntien ruokapalveluille. Tuottajanäkökulmaa selvitettiin kuntien kehittäjien ja ruoka-alan tuottajien haastatteluilla. Aluetaloudellisia vaikutuksia selvitettiin lähinnä olemassa olevaa tietoa koostamalla.

Tämä selvitys on tilannekatsaus vuoden 2019 tilanteesta. Selvitys on laadittu kuntien, tuottajien ja kehittäjien avuksi keskisuomalaisen lähiruoan käytön lisäämiseksi.

## Lähiruoan käyttö Keski-Suomen julkisissa keittiöissä

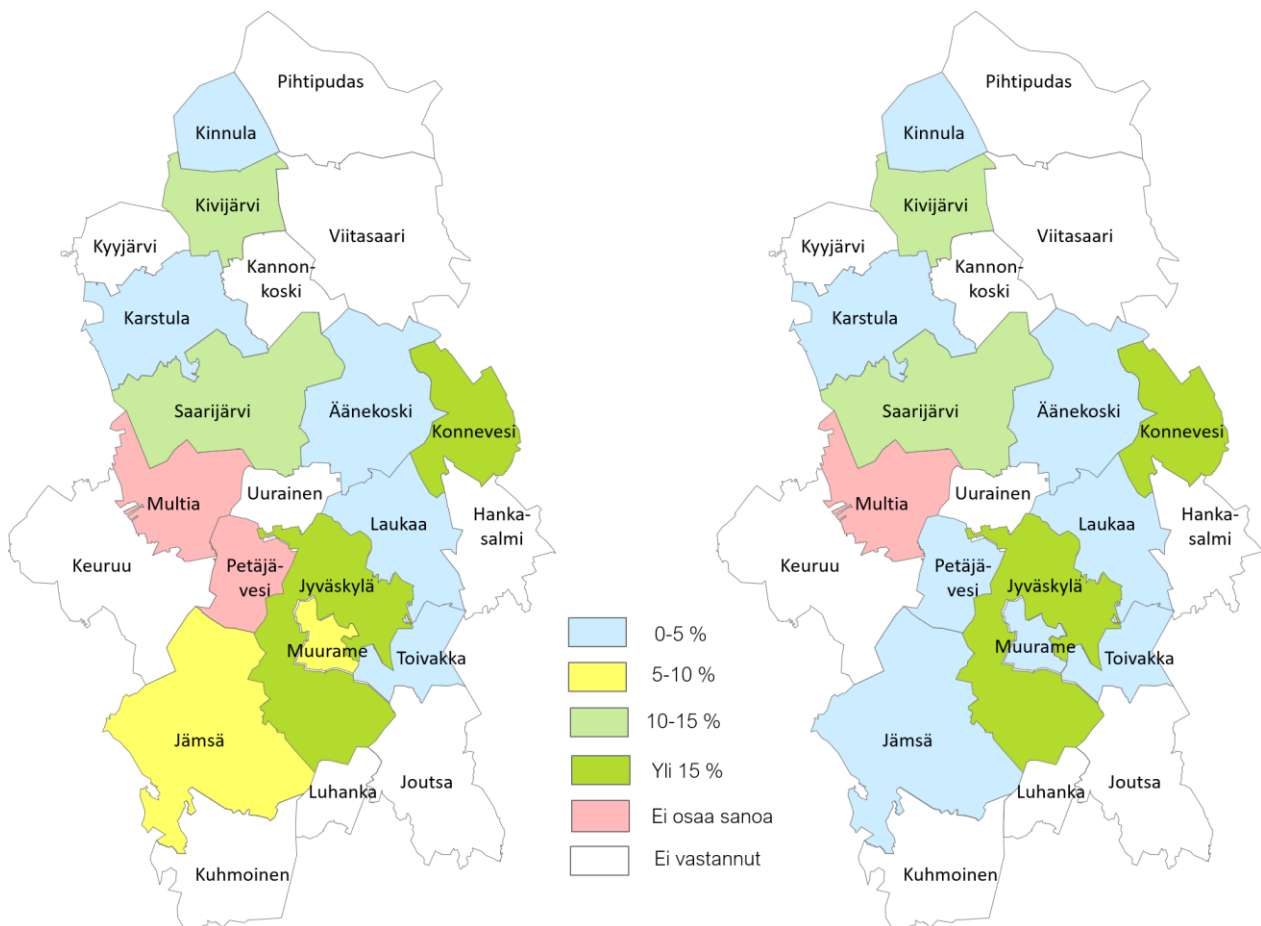
Lähiruoan käytön keskeiseksi haasteeksi tunnistivat sekä keittiöt että tuottajat oikeiden verkostojen löytämisen. Ruoan tuottajat ja toisaalta lähiruoan potentiaaliset käyttäjät eivät markkinoi tuotteitaan/tarpeitaan, jolloin yhteistyötä ei synny. Onneksi tähän on maakunnassa paljon poikkeuksia: aktiivisella asenteella on kuntakohtaisia verkostoja saatu kehitettyä nopeastikin ja toimijoilla on halu lisätä tätä verkottumista. Kuntien olisi myös hyvä strategisessa suunnittelussa ottaa lähiruoan käyttö yhdeksi tavoitteeksi. Näin kuntien ruokapalvelut saavat strategiatason luvan kehittää verkostoaan, toimintamallejaan ja yhteistyötä toimijoiden kanssa.

Yhtenä keskeisenä kysymyksenä on lähiruoan käsite. Tässä kyselyssä lähiruoka rajattiin maakunnan sisältä tulevaksi ruoksi, mutta esim. useissa ruokapalveluissa lähiruoka ja kotimainen ruoka katsotaan samaksi asiaksi. Lähiruokaa tarkastellessa emme voi ottaa maakuntarajoja tärkeimmäksi kriteeriksi. Erityisesti Keski-Suomen rajakunnissa on aktiivista yhteistyötä maakuntarajojen yli. Kun ajatellaan lähiruokaa ja elinkeinopolitiikkaa, on kuntarajoilla ja maakuntarajoilla kuitenkin merkitystä. Paikallinen tuotanto lisää työllisyyttä kunnassa ja näin tuo lisää veroeuroja kuntaan.

Keski-Suomen lähiruoan käyttöasteita tarkasteltaessa nähdään, että lähiruoan käytössä on suuria eroja eri kuntien välillä (Kuva 1). Siinä missä Konnevedellä maakunnan tuotteiden osuus ruokahankinnoista on noin 30 %, on se joissakin kunnissa lähellä nollaa. Erityisesti Konnevesi ja Jyväskylä ovat olleet vahvoja lähiruoan kehittäjäkuntia jo pitkään.

On kuitenkin huomattava, että suuri ero voi olla osittain myös yksinkertaisesta kyselystä johtuvaa. Kyselyssä kysymyksiä ei määritelty tarkemmin elintarvikeryhmiin ja tämä näkyy tuloksissa epäjohtonsuutena. Esimerkiksi maitotuotteiden kohdalla iso paikallisestikin toimiva toimija ja sen tuotannon määrittely maakunnan sisäiseksi voi vaikuttaa tuloksiin. Jyväskylän ja Konneveden lähiruokaosuudet ovat huomattavasti muita kuntia korkeammat, mikä johtuu osittain siitä, että nämä kunnat ovat laskeneet maidon ja muut maitotuotteet maakunnan tuotteiksi. Voi olla, että maitotuotteiden osalta tulkinta on eri kunnissa ollut erilainen ja tämän asian tarkempi määrittely huomioidaan seurantakyselyssä vuonna 2020.

Kunnille lähetettyyn kyselyyn (liite 1) vastasi 13 kuntaa kesän ja syksyn 2019 aikana. Kysely kattaa 86% Keski-Suomen väestöpohjasta. Katsottaessa kehitystä vuosien 2017 ja 2018 välillä (kuva 1), huomataan, että suuria muutoksia ei ole tapahtunut. Pientä kuntakohtaista nousua tai laskua on tapahtunut, mutta suuria muutoksia ei tässä kyselyssä havaittu.



Kuva 1. Oman maakunnan tuotteiden osuus (%) kunnan elintarvikehankinnoista (€) vuonna 2018 (vasemmalla) ja 2017 (oikealla).

## Lähiruoan hyödyt

Kiinnostusta lähiruokaan oli jokaisessa vastanneessa kunnassa. Lähiruoan hyödyiksi nähtiin kotimaisuus, kiinnostavat maut, asiakkaiden toiveet ja jäljitettävyyys. Hyödyksi katsottiin lisäksi oman seudun ja paikallisten elinkeinojen tukeminen.

Lähiruoan aluetalousvaikutuksia voi lähestyä monesta eri näkökulmasta. Aluetaloudellisella vaikutuksella tarkoitetaan tässä selvityksessä niitä palkkoja ja yritystuloja, jotka tuotannossa ja jalostuksessa sekä logistiikassa jäävät omalle alueelle (kuntaan/maakuntaan). Näistä syntyy kunnan näkökulmasta verotuloa. Yksittäinen tuote voi vaikuttaa pieneltä asiasta, mutta skaalattuna vuoden ajalle yhdessä muiden pienien toimien kanssa siitä tulee merkittävä.

Pro Agria on laskenut esimerkin, jossa on käytetty yksittäistä hankintaa havainnollistamaan lähiruoan aluetalousvaikutuksia (LähiPuoti Remes 2017). Tässä laskelmassa esimerkkinä on käytetty raakapakasteena myytäviä lihapullia (kilohinta 5,95 €, alv 0%). Lähiruoan käytön aluetaloudellinen vaikutus kunnallisveroina on tässä esimerkissä noin 16% (0,93 €) hankintahinnasta (alv 0%), kun sekä alkutuotanto, jalostus että logistiikka ovat kaikki maakunnan sisällä tapahtuvaa. Jos vain jatkojalostus on tehty maakunnassa, on aluetalousvaikutus noin 9% (0,52 €). Maakunnan ulkopuolella tehty alkutuotanto ja jatkojalostus ei tuota maakuntaan aluetaloudellisia vaikutuksia.

Julkisten ruokahankintojen mahdollisia vaikutuksia Keski-Suomessa on esitetty kuvassa 2. Arvio on laskettu Etelä-Savon esimerkin pohjalta, Keski-Suomen ja Etelä-Savon väestösuhteen mukaan. Arvio ei siis ole tutkimustulos Keski-Suomesta vaan suuntaa antava arvio. Jo 10 % osuus tarkoittaa 34 htv:n verran lisätyöllisyyttä, 45% tasolla vaikutus on 137 htv:tä. Samaan aikaan vaikutukset alueelliseen bruttokansantuotteeseen (ABKT) ovat 2,7 M€ ja 7,2 M€. Tämä tarkastelu pohjautuu Etelä-Savossa tehtyyn selvitykseen julkisten keittiöiden lähiruoan käytön suorista ja kerroinvaikutuksista aluetalouteen (Ruralia instituutti 2013). Tämän tyyppistä vaikutustarkastelua voisi käyttää pohjana kuntien strategiatyössä, kun mietitään perusteluita lähiruoan käytön lisäämiselle.

Ostot omasta maakunnasta 10 %	Ostot omasta maakunnasta 25 %	Ostot omasta maakunnasta 45 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaikutukset työllisyyteen 34 htv</li> <li>Vaikutukset yksityiseen kulutukseen 1,3 M€</li> <li>Vaikutukset julkiseen kulutukseen 0,8 M€</li> <li>Vaikutukset investointeihin 0,5 M€</li> <li>Vaikutukset ABKThen yhteensä 2,7 M€</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaikutukset työllisyyteen 75 htv</li> <li>Vaikutukset yksityiseen kulutukseen 2,5 M€</li> <li>Vaikutukset julkiseen kulutukseen 1,5 M€</li> <li>Vaikutukset investointeihin 0,6 M€</li> <li>Vaikutukset ABKThen yhteensä 4,5 M€</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaikutukset työllisyyteen 137 htv</li> <li>Vaikutukset yksityiseen kulutukseen 4,1 M€</li> <li>Vaikutukset julkiseen kulutukseen 2,5 M€</li> <li>Vaikutukset investointeihin 0,6 M€</li> <li>Vaikutukset ABKThen yhteensä 7,2 M€</li> </ul>

Kuva 2. Julkisten ruokahankintojen vaikutukset aluetalouteen, suuntaa antava arvio (muokattu Ruralia instituutti 2013 selvityksestä).

On arvioitu, että lähiruoan työllistävä vaikutus on n. 2 henkilötyövuotta per 100 000 € (Ruralia instituutti 2013). Arviota käyttäen on laskettu julkisten lähiruokahankintojen vaikutusmahdollisuuksia esimerkkeinä kahden erikokoisen keskisuomalaisen kunnan hankinnat (kuva 3). Tämä laskennallinen harjoitus ei vastaa täysin todellisuutta, sillä todellisuudessa kuntien lähiruokahankinnat jakautuvat omaa kuntaa suuremmalle alueelle. Näin lähiruoan työpaikkavaikutukset ovat kuntien hankintojen summa, ja sillä saattaa olla merkittävä vaikutus yksittäiselle toimijalle hänen tuotantonsa laajentamisessa ja uusien työpaikkojen luomisessa.

Kunta 1

Asukasmäärä: 1000
Julkisten ruokahankintojen arvo: 129 000 €
Lähiruoan osuus 30 %, työllisyysvaikutus 0,8 htv
Lähiruoan osuus 50 %, työllisyysvaikutus 1,3 htv

Kunta 2

Asukasmäärä: 20 000
Julkisten ruokahankintojen arvo: 960 000 €
Lähiruoan osuus 30 %, työllisyysvaikutus 5,8 htv
Lähiruoan osuus 50 %, työllisyysvaikutus 9,6 htv

Kuva 3. Arvio kahden erikokoisen kunnan ruokahankintojen mahdollisista työllisyysvaikutuksista.

## Tuoteryhmittäinen tarkastelu

Kuntien useimmin käyttämät lähituoteryhmät olivat tässä kyselyssä marjat (12/13 kuntaa) ja kala (8/13). Perunat, vihannekset, omenat, viljatuotteet ja leipä/leipomotuotteet olivat käytössä 3-5 kunnassa. Muita käytettyjä tuoteryhmiä olivat maitotaloustuotteet, juurekset, härkäpapu, hampputuotteet ja salaattinkastikkeet. On mielenkiintoista, että esim. leipä ei noussut useammassa kunnassa esiin. Keski-Suomi on leipämaakunta ja maakunnassa on useita leipomoita.

Lähiruoan sisällä on tuoteryhmäkohtaisia eroja siinä, mitkä ovat tulevaisuuden näkymät ja miten ruoantuottajat näkevät tilanteen. Taulukossa 1 käsitellään tuoteryhmäkohtaisesti eri lähituotteiden saatavuutta ja tulevaisuutta. Taulukon jälkeen tarkastelemme eri raaka-aineryhmiä tuottajan näkökulmasta nousseita asioita.

Taulukko 1. Tuoteryhmäkohtaisia saatavuuden ja tulevaisuuden näkymien kysymyksiä.

	Saatavuus	Näköala
<b>Liha</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naudan-, lampaan- ja sianlihaa tuotetaan maakunnassa</li> <li>Jalostukselle olisi tarvetta</li> <li>Makkaratuotteita olisi saatavilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jalosteiden testaamista ja reseptiikan yhteiskehittämistä</li> </ul>
<b>Juurekset</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viljelytiloja on vähän</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ennakkotilaukset mahdollistaisivat saatavuuden</li> </ul>
<b>Vihannekset</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilat ovat pieniä, mutta ainakin kesällä olisi tarjontaa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasvava ala</li> </ul>
<b>Viljat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kauraa käsittelevä mylly puuttuu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarvitaan jalostusta</li> </ul>
<b>Marjat ja hedelmät</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marja- ja omenajalosteita tuottavia yrityksiä löytyy</li> <li>Pakastemarjojat?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiedotusta tuotteista pitäisi lisätä</li> <li>Säilytys</li> </ul>
<b>Kala</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muutama jalostaja löytyy</li> <li>Kasvavan kiinnostuksen kohteena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ennakkotilaukset mahdollistaisivat yrittäjän ennakkoinnin ja toimitusvarmuuden</li> <li>Muutos ”särkipyörökästä” ”järvikalapyörökään”</li> </ul>



## Liha

Keski-Suomessa tuotetaan naudan-, lampaan- ja sianlihaa sellaisia määriä, että paikallisen jalostuksen avulla tuotteita voidaan hyödyntää myös laitoskeittiöissä. Muutamissa Keski-Suomen kunnissa on ostettu jo pieniä määriä jauhelihaa suoraan tuottajilta muun muassa keittoihin ja kastikkeisiin. Jauheliha on helposti käytettävissä julkisissa keittiöissä, mm keittiöiden uuneissa onnistuu jauhelihan kypsennys. Isojen määrien perinteisessä ruskistamisessa tai paistamisessa haasteita luo laitoskeittiöiden välineet ja ajankäyttö. Tällä hetkellä paikallinen jalostaja testaa yhden kunnan toiveesta lähilihasta valmistettavan, kypsän suikaleen valmistusta sianlihasta. Mikäli prosessi onnistuu, Keski-Suomessa on ainakin yksi mahdollinen jalostuslaitos, jonka kautta tällaista suikalevalmistetta saadaan minkä tahansa tilan lihoista teetettyä.

Erilaisia makkaran valmistajia Keski-Suomesta löytyy useita, mutta laitoskeittiön makkarat tulevat edelleen tukun kautta. Perinteiset makkarakastikkeet ja makkarakeitot olisi helppo muuttaa lähilihaa sisältäviksi ruokalajeiksi muuttamalla osto- ja tilauskäytäntöjä isoilta tukkuliikkeiltä pienempien, paikallisten yritysten valikoimiin.

## Juurekset ja vihannekset

Keski-Suomessa juureksia viljellään tällä hetkellä vähän ja viljelevien tilojen koko on pieni. Vihannesten viljely, etenkin avomaan vihannesten viljely on selvästi lisääntynyt, tai ainakin tullut näkyvämmäksi viime vuosina. Tuottavat tilat ovat edelleen pieniä, mutta ainakin kesäaikaan moni kunta voisi ravintoloiden tapaan hyödyntää paikallista satoa.

Juuresten ja vihannesten kohdalla ostajien ja tuottajien kohtaaminen vaatii enemmän työtä kuin perinteinen tukkutilaus, koska tuotantomäärät per tila ovat pieniä. Tämä ei ole mahdotonta, mikäli tilauskulttuuria saadaan muutettua. Useimmat keittiöt käyttävät vuodesta toiseen samantapaisia määriä esimerkiksi perunaa, sipulia, porkkanaa sekä viljatuotteita. Ennakointi tilauksissa varmistaisi saatavuuden mahdollistamalla tuotannon lisäämisen ja oikein suuntaamisen. Satokausiajattelu julkisten keittiöiden ruokalistojen suunnittelussa helpottaisi paikallisia toimijoita sekä ostajia tekemään yhteistyötä hankinnoissa.

Jotta paikallisia juureksia voitaisiin hyödyntää enemmän, tarvittaisiin toimintatapojen muutosta ja paikallista jalostusta. Tätä yritettiin Keski-Suomessa jo joitakin vuosia sitten. Viljelijät olivat valmiita ohjaamaan tuotantoaan asiakkaiden toivomaan suuntaan, muun muassa lajikevalinnoilla, mutta tilaajat eivät tehneet tilauksia tai varauksia ennakoon. Viljelijät olivat valmiita myös jalostamaan ja jalostuttamaan tuotteensa valmiiksi tilausten mukaan, mutta koska tilauksia ei tullut, toiminta loppui.

## Viljat

Maakunnassa viljellään kauraa, mutta Keski-Suomesta oli yllättävän vaikea löytää kauraa käsittelevää myllyä. Haasteena on tuottajien ja olemassa olevien myllyjen kohtaaminen. Toisaalta kunnat voisivat jo nyt ostaa paikallisia hiutaleita suoraan myllyiltä tukkujen sijaan. Tämä vaatisi tilaus- ja ostokulttuurin muutosta.

Paikallinen vilja vaatii jalostusta, mutta toisaalta esimerkiksi paikallisten puurohiutaleiden käyttö on mahdollista. Jos puuroa jää yli, jo olemassa olevalla toiminnalla sitä voidaan hyödyntää esimerkiksi keittolounaan lisukkeena. Tämä hävikkileivonta keittiöissä myös tukee kalliimman hiutaleen käyttöä.



Paikallisen leivän käyttöön tulisi rohkaistua. Kuntien hankinnoissa voitaisiin ottaa tämä paremmin huomioon ja selvittää millaisia volyymeja paikalliset leipomot pystyvät tuottamaan. Myös leipien osalta tuotekehitys (esim. suolaton leipä) mahdollistaisi laajemman käytön julkisissa keittiöissä.

## Marjat ja hedelmät

Marjojen ja hedelmien osalta tilanne on valoisa koko maakunnassa. Marjoja ja etenkin omenoita jalostetaan tiloilla jo nyt pakkastuotteiksi, mehuiksi ja hilloiksi. Näitä kaikkia tuotteita ostetaan suurtalouskeittiöihin, joten saatavilla olevien tuotteiden hyödyntämiseen on jo olemassa sekä reseptiikkaa että tarvittavat välineet.

Helppo tuote laitoskeittiöihin ovat mehukeitot, kiisselit sekä survokset, joilla saadaan korvattua valmiita, teollisia tuotteita ja ulkomailta tulevia raaka-aineita. Hinta voi olla kalliimpi, mutta mikäli hankintaa tarkastellaan kokonaistaloudellisesti, kunnan ostoon käyttämät rahat jäävät lähes kokonaan tukemaan paikallista taloutta.

Marjojen osalta tilanne on loistava, koska maakunnasta löytyy useita tiloja, joilla on omat varastotilat tuotteidensa säilytykseen. Keittiöillä, niin ravintoloissa kuin laitoksissakin, säilytystilat ovat rajallisia ja kylmäsäilytystiloihin ei välttämättä mahdu kuin parin viikon tarvikkeet, jos sitäkään.

Helposti hyödynnettävien marjojen ja hedelmien käyttöä voidaan lisätä kokoamalla keittiöille tietoa olemassa olevista tuotteista sekä mistä näitä voi ostaa. Myös hintatiedot löytyvät tiloilta valmiiksi, joten marjojen ja hedelmien käytön lisääminen vaatii taloudellisten resurssien lisäksi tilaus- ja ostokulttuurin muutoksen.

## Kala

Paikallista kalaa käytetään tällä hetkellä suhteellisen vähän. Kalaa käsittelevä elintarvikeyritys toimittaa kypsää särkeä jauhelihan tyyppisenä massana välipalapiirakoihin, mutta tämän tuotteen määrät ovat vielä pieniä. Kahteen kuntaan menee lahnasta valmistettuja pyöryköitä kerran kuudessa viikossa ja yritys jakelee tuotteet itse suoraan keittiöihin. Aktiviteettia tämän tyyppisen toiminnan laajentamiseen on.

Kalan käytön haasteita ovat järvikalojen sesongit, logistiikka, sekä toimitusvarmuus suhteessa tilausmääriin. Jalostavan yrityksen kannalta ennakkotilauksia olisi hyvä olla olemassa jo hyvissä ajoin, sillä sesongit vaikuttavat kalan saatavuuteen. Ilman ennakkovarauksia on pienelle yritykselle liian suuri riski ostaa kalastajilta kaloja varastoon kuukausia etukäteen, jos niille ei ole ostajaa tiedossa.

Isompien kuntien tilaukset ovat erinä niin suuria, että sesonkien varassa toimiva liiketoiminta ei pysty takaamaan tietyn kalalajin kohdalla toimitusvarmuutta, joten paikallinen kala jää tässä kohtaa pois kilpailusta. Toiminnan muutosta kaivattaisiin; mikäli listalla esitettäisiin ateriana esimerkiksi "kalapyörykkä" voitaisiin eri kalalajeja hyödyntää eri yksiköissä (erityisruokavaliot tietenkin huomioiden).

Tällä hetkellä, kun kaikissa yksiköissä pitää olla tarjolla samaa ruokaa samana päivänä, määrät ovat usein liian suuria. Tällöin pienet toimittajat eivät pysty vastaamaan tarpeeseen. Parhaiten tällä hetkellä järvikalan käyttö onnistuu pienemmissä päiväkotiyksiköissä. Näissä haasteeksi on tullut logistiikka, joten kalaa on saatu käyttöön etupäässä vain yrityksen lähellä sijaitsevilla kunnissa. Kalapyörykät on jaeltu tuoreena, tilausten mukaan.

## Johtopäätökset ja toimenpide-ehdotukset

Keski-Suomessa on paljon hyviä esimerkkejä siitä, miten lähiruokaa käytetään kuntien ruokapalveluissa. Yksi hyvä esimerkki on 13 askelta lähiruokaan (Sitra 2015). Kunnissa on vahva halu lisätä lähiruoan käyttöä. Lähiruoan käytön esteenä useassa tapauksessa on kunnissa tiedonpuute siitä, miten kilpailutuslainsäädäntö mahdollistaa pienhankinnat. Samoin, kuntien elinvoiman kehittämisessä paikalliset ruokahankinnat eivät ehkä näyttele sitä roolia, joka niillä voisi olla. Olisi hyvä, jos keskiuomalaiset kunnat antaisivat strategioissaan tilaa lähiruoan hankinnalle. Tällöin kuntien ruokapalveluissa pystyttäisiin kehittämään tätä ja kartuttamaan osaamista erityisesti hankinnoissa. Vastaavasti kunnat voisivat hyödyntää lähiruoan käytön imagohyötyä entistä paremmin ja tuoda rohkeasti esiin paikallisuutta myös viestinnässään.

Kuntien lähiruoan suhteen kokemat haasteet liittyvät pitkälti toimitusvarmuuteen, jalostusasteeseen ja hintaan, sekä saatavuuteen ja logistiikkaan. Toisaalta tuottajien kokemat haasteet liittyvät tilausaikatauluun ja tilausmääriin. Keittiöt eivät tiedä välttämättä sitä, mitä on tarjolla. Toisaalta, lähituottajat eivät tiedä, missä muodossa keittiöt tuotteen pystyvät vastaanottamaan. Liha, kuten muutkin keittiön tarvittavat raaka-aineet, on totuttu tilaamaan verkosta, yhdestä, valmiiksi kilpailutetusta paikasta. Paikallisten tuotteiden myynti pitää saada mahdollisimman helpoksi. Jolloin tarvitaan tuottajarenkaita tai yhteisiä markkinapaikkoja raaka-aineiden tilaamisen helpottamiseksi.

Lähiruoan käyttöä kehitettäessä vuoropuhelu tuottajien ja käyttäjien välillä on tärkeää. Vuoropuhelu mahdollistaa kysynnän ja tarjonnan kohtaamisen sekä tuotteiden saatavuuden. Tuottajien välinen vuoropuhelu voisi mahdollistaa tilausten ja toimitusten keskittämisen. Liian usein lähiruoan käyttö on yhden aktiivisen toimijan varassa. Keski-Suomessa lähiruoan käytön lisäämiseksi julkisissa keittiöissä on monessa suhteessa vielä paljon tehtävää. Nyt olisi tärkeä saada tuottajat ja hankkijat käymään vuoropuhelua lähiruoan käytön edistämiseksi konkreettisten tapausten keinoin. Olemassa olevat hyvät esimerkit tulisi tuoda näkyviksi. Myös logistiikan ja toisaalta markkinoinnin suunnalla tarvittaisiin yhteistyötä tuottajien kesken, mutta tällöinkin vuoropuhelu kuntiin päin tulisi turvata

Tarvitaan myös tuottajien puolelta yhteistyötä markkinointiin ja keittiöiden suunnalta valmiutta vuoropuheluun yrittäjien kanssa mm. yhteiseen reseptiikan kehittämiseen. Onko tähän mahdollista rakentaa esim. yritysryhmähankkeita, jotka lähtevät yhteiseen kehitysohjelmaan suuntana alueen julkiset keittiöt? Jotta muutosta saadaan aikaan, on jo reseptiikkaa suunnittelevien tunnettava paikalliset mahdollisuudet ja paikalliset tuotteet. Näin voidaan muokata esikäsittely ko. keittiön mukaiseksi. Muuten valinnat painottuvat helpouden ja keittiön rajoitteiden vuoksi takaisin perinteisiin hankintakanaviin.

Hankinnoissa hinta sanelee usein sen, mitä tilataan. Tässä kunnan strateginen päätös lähiruoan käyttöön toisi selkänojaa hankinnoista vastaaville lisätä lähiruoan käyttöä. Aluetaloudelliset vaikutukset tulee ymmärtää, jolloin korkeampi hinta lähiruoalle voidaan perustella kokonaistaloudellisuuden kautta. Perusteluja ja ohjeita julkisten keittiöiden lähiruokahankintoihin löytyy mm. Ekosentrian oppaasta (Ekosentria 2017)

Kunnan ruokapalvelun pitää olla paitsi kilpailukykyinen hinta-laatu näkökulmasta, myös toimintavarma. Ennakkotilauksien avulla saataisiin lisättyä lähiruoan toimintavarmuutta. Keittiöt suunnittelevat ruokalistansa etupainotteisesti ja tätä voitaisiin hyödyntää tekemällä ennakkotilauksia lähituottajilta. Tällöin tuottajalla olisi aikaa reagoida jo kylvöaikaan kysyntään. Samoin, voitaisiinko satokausiajattelua lisätä ruokalistoilta? Näin ennen kaikkea varastoinnin kulut vähenisivät ja pienemmät tuotte-erät pääsisivät markkinoille.

Keittiöiden esikäsittelymahdollisuudet ovat nykyisellään rajalliset. Tämä tarkoittaa sitä, että tuotteet pitää saada keittiöön käsiteltyinä tietyllä tavalla: juurekset pestyinä ja esikäsiteltyinä (vakuumissa tai vedessä), liha pienittynä ja prosessoituna, marjat ja omenat siivottuina. Tällaisen esikäsittely-yksikön rakentaminen yksittäisen yrittäjän voimin on taloudellisesti erittäin vaikeaa. Olisi hyvä kehittää yrittäjien välistä yhteistyötä ja miettiä mahdollisuuksia yhteisten tilojen rakentamiseen. Tässäkin tapauksessa ennakotilaukset mahdollistavat yrittäjien korkeamman riskinottomahdollisuuden.

Lähiruoan logistiikassa on paljon kehittämistä. Kunnilla ei ole mahdollisuuksia itse hakea tuotteita, ja aina tuottajilla ei ole omaa logistiikkaketjua tarjota. Tässä tuottajat voisivat tehdä laajemmin yhteistyötä ja rakentaa toimivia järjestelmiä. Ongelma on laajemmin se, että nykyinen tukkujärjestelmä ei toimi lähiruoan jakelijana. Löytyisikö järjestelmä, jossa esim. tuottajat yhdessä hoitaisivat tukun tehtävät? Tai valmis lähiruokaan profiloituva tukku?

Selvityksen esittelyseminaarissa 20.11.2019 työstettiin ideoita lähiruoan lisäämiseksi Keski-Suomen kuntien keittiöissä. Työpajan tuloksia on yhdistelty alla toimenpiteiden palapeliksi, koska lähiruoan lisääminen kuntien keittiöissä vaatii toimenpiteitä monilla eri tahoilla (Kuva 4).

<p><b>Käytännön hankintaosaamisen lisääminen</b></p> <p>Hankintalaki mahdollistaa monenlaisten kriteerien käyttämisen, onnistuneiden kilpailutuskriteerien jakamista muillekin toimijoille</p>		<p><b>Lähiruokatukku</b></p> <p>Tuottajan ja ostajan välissä tukkutoimija, joka kerää tuotteet, ehkä myös varastoi, jakaa kunnille ja asiakkaille. Tätä kautta yhteydenpito, tilaus ja laskutus, yksinkertaistaa ruokapalveluiden ja tuottajien työtä.</p>		<p><b>Lähiruokakauppa</b></p> <p>Lähituotteiden saatavuuden varmistaminen, kauppa hyvien kulkuyhteyksien varrelle, paikkaan jossa ihmiset muutenkin pysähtyvät</p>	
<p><b>Keskusteluyhteys</b></p> <p>Lähiruoan tuottajat ja julkisten keittiöiden väki yhteisen pöydän ääreen keskustelemaan.</p>	<p><b>Päätäjille tietoa</b></p> <p>Päätäjille tietoa lähiruoan hyödyistä, kuten alulatusvaikutuksista.</p>	<p><b>Lähiruoka-asiamies</b></p> <p>Henkilö, jonka tehtävä on edistää lähiruoan tunnettuutta ja käyttöä myös julkisissa keittiöissä.</p>	<p><b>Lähiruokasovellus</b></p> <p>Sovellus, jonka avulla löytää lähiruoan tuottajia esimerkiksi omien ruokamieltyymysten mukaan</p>		
<p><b>Tiedonjako</b></p> <p>Kuntien nettisivuille tietoa siitä, mitä tuotteita tarvitaan ja missä muodossa. Ilmoittautumislinki tuottajille, jotka haluavat tarjota kunnalle tuotteitaan.</p>		<p><b>Lähiruoka kuntastrategiaan</b></p> <p>Henkilö, jonka tehtävä on edistää lähiruoan tunnettuutta ja käyttöä myös julkisissa keittiöissä.</p>	<p><b>Virtuaaliset tilakierrokset</b></p> <p>Esitellään tuotteiden alkuperää ja ihmisiä tuotteiden takana. Esim. QR-koodi kaupassa tuotteen vieressä.</p>	<p><b>Reseptiikka</b></p> <p>Uusille tuotteille uusia reseptejä, madalletaan keittiöiden kynnystä ottaa käyttöön uusia tuotteita.</p>	

Kuva 4. Esittelyseminaarin työpajassa ideoituja toimenpide-ehdotuksia.

## Viitteet

Ruralia instituutti 2013.

<https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/228157/Raportteja101.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

LähiPuoti Remes 2017.

<http://www.lahipuoti.fi/sisalto/uploads/L%C3%A4hiruoan-alueetaloudelliset-vaikutukset-2017.pdf>

Sitra 2015.

<https://www.sitra.fi/artikkelit/13-askelta-lahiruokaan/>

Ekosentria 2017.

[http://ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017\\_ebook.pdf](http://ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf)

## Liite 1. Kuntakysely

Lähiruoan käytön osuutta Keski-Suomen kuntien julkisten keittiöiden ruokahankinnoissa selvitettiin kyselyllä kesällä 2019. Keski-Suomen liiton laatimassa kyselyssä oli viisi kysymystä ja kysely lähetettiin kaikkiin Keski-Suomen kuntiin, joita on yhteensä 23.

Kysymykset olivat seuraavat:

1. Mikä osuus (%) kunnan elintarvikehankinnoista (€) oli vuonna 2018 omasta maakunnasta?
2. Mikä osuus (%) kunnan elintarvikehankinnoista (€) oli vuonna 2017 omasta maakunnasta?
3. Minkälaisia oman maakunnan tuotteita on hankittu?
4. Onko teillä kiinnostusta hankkia enemmän oman maakunnan tuotteita? Miksi on/miksi ei?
5. Mikä on helppoa/ mikä on vaikeaa lähiruokahankinnoissa?

Kysely toteutettiin SurveyPal – alustalla.