

## **Villiyrttien hankinta ravintoloissa**

Suvi-Tuulia Leinonen

Opinnäytetyö

Heinäkuu 2018

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Restonomi (AMK) Matkailu- ja palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

Kestävä gastronomia

Tekijä(t) Leinonen, Suvi-Tuulia	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä 20.07.2018
	Sivumäärä 61	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi <b>Villiyrttien hankinta ravintoloissa</b>		
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja palveluliiketoiminta		
Työn ohjaaja(t) Tarja Viitanen		
Toimeksiantaja(t)		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön tavoitteena oli kerätä ajankohtaista tietoa villiyrttien kaupallisesta käytöstä, jotta hyvin hajanainen tieto villiyrttien käytön perusasioista löytyisi aiheesta kiinnostuneelle yhdestä paikasta. Aiheen koettiin olevan nosteessa niin kerääjä, yksityis-, kuin ravintolakäytössä. Villiyrttejä harrastamattomalle, tiedon hankinta nähtiin kuitenkin työläänä.</p> <p>Tutkimukseen liittyvän kyselyn avulla pyrittiin tavoittamaan villiyrttejä käyttäviä ravintoloita. Lisäksi kyselyllä haluttiin tavoittaa niitä yrityksiä, joita villiyrttien käyttö kiinnostaisi ja jotka voisivat hyötyä tästä tutkimuksesta ohjaavana oppaana villiyrttien käytön aloituksessa. Tarkoituksena oli esittää villiyrttien kaupallisen käytön perusteita sekä selvittää kyselyn avulla ravintola-alan toimijoiden kehitystoiveita ja ehdotuksia villiyrttien käyttöön liittyen.</p> <p>Teoriapohja perustuu villiyrttien, keruutuotteiden, lähiruoan, luonnontuotteiden lainsäädännön ja siihen osana kuuluvan logistiikan käsitteiden avaamiseen. Tutkimus toteutettiin kvantitatiivisena, puolistrukturoituna kyselynä ravintoloille ympäri Suomen. Kyselyä jaettiin alan eri toimijoiden puolesta avoimena vastauslinkkinä, sekä harkinnanvaraisena otantana yksittäin 203 ravintolalle. Toteutunut otos oli 41 ravintolaa ympäri Suomen.</p> <p>Tutkimuksen tulokset ja johtopäätökset osiossa painotus on villiyrttien käytön nykytilan, haasteiden ja kehitystoiveiden käsittelyssä. Tutkimuksessa vahvistui näkemys villiyrttien hankinnan haasteellisuudesta, mikä hankaloittaa niiden ottamista ravintoloiden listoille. Tarve useille erilaisille toimijoille, niin kerääjissä, kuin jalostajissa oli selkeä toive ravintoloilta. Tarve koulutukselle villiyrttien keruussa ja käytössä on tarpeen myös ravintolahenkilökunnalle.</p>		
Avainsanat Villiyrtti, luonnonyrtti, villivihannes, luonnontuote, keruutuote, ravintola, hankintakanava, osto, toimituskanavat, marjat, sienet, kvantitatiivinen		
Muut tiedot		

Author(s) Leinonen, Suvi-Tuulia	Type of publication Bachelor's thesis	Date 20.07.2018 Language of publication: Finnish
	Number of pages 61	Permission for web publication: x
Title of publication Purchasing channels of wild herbs in restaurants		
Degree programme Hospitality and service management		
Supervisor(s) Tarja Viitanen		
Assigned by		
<p>Abstract</p> <p>The aim of the thesis was to collect current information about the commercial use of wild herbs, so that the information about using wild herbs that is very fragmented could be easily found in one place. The subject was regarded in up thrust, both in collector, private and restaurant use. For those with less knowledge of the subject, collecting data related to the subject was considered troublesome.</p> <p>The research questionnaire sought to reach restaurants using wild herbs. Moreover, it was aimed to reach those businesses that would be interested in using wild herbs in the future, and who could benefit from this study as a guide when starting. The aim was to collect basic information for the commercial use of wild herbs, as well as to highlight the most common used supply channels in Finland's internal regions. The survey also sought to find out developmental wishes and suggestions of restaurant operators related to wild herbs.</p> <p>The theoretical basis is about opening the concepts of wild herbs, collecting products, local food, natural products legislation, and the concepts of logistic that is involved in the commercial use of wild herbs. The survey was conducted as a quantitative, pulverized survey for restaurants around Finland. The questionnaire was distributed on behalf of various players, such as unions and magazines, in the industry as an open link and as a random sample for 203 restaurants. A total of 41 restaurants around Finland were surveyed.</p> <p>The results of the study emphasized the current state of wild herb usage, challenges, and developmental desires. The study reinforced the view of the challenge in buying wild herbs. The need for a variety of operators, both collectors and processors, was a clear wish from the restaurants. Training in collecting and using wild herbs was also needed for restaurant staff.</p>		
Keywords/tags ( <a href="#">subjects</a> ) Wild herbs, natural herbs, wild vegetables, natural products, collectable products, restaurant, purchase chain, supply chain, purchase, berries, shrooms, quantitative		
Miscellaneous		

## Sisältö

<b>1 Johdanto</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Tutkimusasetelma</b> .....	<b>4</b>
2.1 Tavoite ja tutkimusongelma .....	5
2.2 Kvantitatiivinen tutkimus .....	6
2.3 Aineiston analysointi ja käsittely .....	8
2.4 Luotettavuus.....	9
<b>3 Luonnontuotteet</b> .....	<b>11</b>
3.1 Luonnontuotteiden lainsäädäntö.....	13
3.2 Luonnontuotteiden historiaa ja nykypäivää .....	17
3.3 Kaupallinen toiminta .....	24
<b>4 Kyselyn toteutus ja tulokset</b> .....	<b>31</b>
4.1 Kyselyn toteutus .....	31
4.2 Kyselyn tulokset.....	32
4.4 Vastanneiden ravintoloiden kokemat haasteet ja kehitystoiveet .....	43
<b>5 Johtopäätökset</b> .....	<b>46</b>
<b>6 Pohdinta</b> .....	<b>47</b>
<b>Lähteet</b> .....	<b>51</b>
<b>Liitteet</b> .....	<b>54</b>
Liite 1. Webropol-kysely yksityisille ravintoloille .....	54
Liite 2. Suomalaisia salaatiksi sopivia kasvilajeja ja kauppayrtit .....	60
Liite 3. Lämpimiin ruokiin ja kastikkeisiin sopivia kasveja.....	61
<b>Kuviot</b>	
Kuvio 1. Luonnontuotteiden alalajit.....	13
Kuvio 2. Villiyrttisanan synonyymit .....	19
Kuvio 3. Villiyrttien matka kerääjältä ravintolaan.....	27

Kuvio 4. Vastanneiden ravintoloiden määrät maakunnittain .....	33
Kuvio 5. Ravintolatyypin jakaantuminen vastanneiden ravintoloiden kesken, n=41 .....	34
Kuvio 6. Villiyrttien käyttö kyselyyn vastanneissa ravintoloissa, n=41 .....	35
Kuvio 7. Syitä miksi villiyrttejä ei käytetä ravintolassa, n=16 .....	36
Kuvio 8. Villiyrttien käytön kiinnostus niillä vastaajilla jotka eivät villiyrttejä käyttäneet, n=15 .....	36
Kuvio 9. Villiyrttien hankinnan helppous, n=31 .....	38
Kuvio 10. Villiyrttien toivotut toimitusmuodot, n=28.....	39
Kuvio 11. Villiyrttien hankintakanavien toimivuus kokemusten perusteella, n=29 ....	40
Kuvio 12. Marjojen ja sienien hankintakanvat ravintoloissa, n=40 .....	42
Kuvio 13. Villiyrttien hankinnan vertaaminen marjojen ja sienien hankintaan, n=39.	43

# 1 Johdanto

Kiinnostus villiyrteihin ja muihin luonnontuotteisiin on viime vuosina ollut kasvussa. Ihmiset haluavat hyödyntää luonnon antimia sekä kotikeittiössään että tutustua niihin turvallisesti ravintoloiden annoksissa. Tämän hetken ruokatrendeinä, joihin myös villiyrteet kuuluvat, ovat lähiruoka, luomu, lisääineettomuus, prosessoimattomuus, vegaanisuus, kausiruoka ja hävikin minimoiminen (Mikä villiyrteissä viehättää? 2018).

Kiinnostus lähiruokaan ja luonnonyrteihin on osa ruoan merkityksen muuttumista. Nykyään kuluttajan valintoihin vaikuttavat hinnan lisäksi ruoan turvallisuus ja terveellisyys. Kuluttajien kiinnostuksen kasvuun ovat vaikuttaneet lisäksi luonnontuotteiden merkitys ympäristöön vaikuttamisessa, terveyden ja kauneuden edistäjänä, moraalisina ja taloudellisina vaikutuksina sekä trendeissä ja muodikkautena. (Mononen & Silvasti 2009, 162.) Myös Työ- ja elintarvikeministeriön (Toimialaraportti: Suomella mahdollisuus profiloitua luomuluonnontuotteiden kärkimaaksi, 2008) tutkimuksen mukaan syötävien luonnonyrttien, marjojen ja sienien kysyntä on kasvussa vallalla olevan terveystrendin ja muuttuvien kulutustottumusten vuoksi. Cernivicin (2014, 22 - 24) haastattelema Jackie Gray uskoo netin tarjoaman puhtaaseen ruokaan ja luomuun liittyvän tiedon lisäävän kiinnostusta erityisesti Y-sukupolven aikuisissa, joiden elämä on paljon netissä. Tämän sukupolven aikuisia kiinnostavat myös orgaaniset ja luonnontuotteet sekä tuoreus ja erikoiselintarvikkeet (mts. 2014, 24).

Ravintolan listoilla lähikeruutuote tuo arvoa ja omintakeista makua, minkä lisäksi sen avulla voidaan vahvistaa ravintolan kestävä kehityksen toimintaa. Hankinta ja käyttö vaativat kuitenkin kekseliäisyyttä ja perehtymistä aiheeseen, koska yrtit ovat kausituotteita, keruu ja toimitus ovat hajanaista ja tuoretuotteen hinta helposti säilyvyyteen nähden korkea. Tuoretuotteena myymisen sijaan villiyrtejä toimitetaan usein kuivattuina tai erilaisina valmisteina, kuten uutteenä. Ongelmina ovat myös yhteistyön aloittaminen sekä ravintoloiden ja yksittäisten kerääjien kohtaaminen oikeaan aikaan.

Luonnonyrttien käyttämisestä, tuottamisesta ja toimitusketjusta tietoa löytyy heikosti. Koska toimitusketjusta kerätty ja julkaistu tieto on hyvin vähäistä tai sisältyy tutkimuksiin lähiruoasta, tässä tutkimuksessa käytetään paljon lähiruokatermiä, sen hankinnan keinoja, haasteita ja kehitysmahdollisuuksia. Villiyrttien käytöstä löytyy paljon reseptejä, keräys- ja säilöntäohjeita sekä käytön historiaa. Villiyrtit ja -vihannekset on tässä tutkimuksessa yhdistetty käsitteisiin lähiruoka, kausi- ja keruutuote.

Villiyrtit ovat ajankohtainen aihe ja suomalaiset luonnontuotteet ovat tutkitusti ravintoarvoiltaan parempia kuin keskieurooppalaiset yrtit. Tutkimuksen tekoon on johtanut oma kiinnostus tutkia, mitä hankintakanavia hyödynnetään eri puolilla Suomea. Tutkimus tuo uutta tietoa villiyrttien hankinnan ja käytön nykytilasta yksityisissä ravintoloissa. Tutkimuksella yhdistetään hajanaista perustietoa ja tuodaan esille ajankohtaisia asioita villiyrttien käytöstä. Tutkimuksen tuloksia voidaan hyödyntää toimitusketjun kehityksessä sekä jatkotutkimuksen pohjana.

## 2 Tutkimusasetelma

Tutkimusaineiston tarkoitus on tuoda esille sellaista tietoa tutkitusta aiheesta, mitä ilman tutkimusta ei voida nähdä (Vilkkä 2005, 24). Tämän opinnäytetyön tutkimuksen tavoite oli tuoda esille villiyrttien käytön nykytilaa suomalaisissa ravintoloissa ja ravintoloiden kokemuksia ja toiveita alan kehityksen merkeissä.

Tieteellinen tutkimus tehdään rakentamalla teoreettinen viitekehys, eli tuottamalla uutta tietoa, jota hyödynnetään tutkimusaineiston ymmärtämisessä. Tutkimusaineiston teoreettinen perusta on riippuvainen tutkimusaiheesta. (Vilkkä 2005, 24, 47.) Tämän tutkimuksen teoreettinen viitekehys rakentuu luonnontuotteiden, villiyrttien, lainsäädännön ja logistiikan termeihin.

## 2.1 Tavoite ja tutkimusongelma

Tutkimusongelma on tutkimuksen perusta. Tutkimusongelmasta johdetuilla tutkimuskysymyksillä pyritään saamaan vastaus tutkimusongelmaan kysymättä niitä suoraan kohderyhmältä. Kysymykset ovat tutkimuksen teon taustalla ohjaamassa tutkijaa matkan varrella. (Vilka 2005, 45.) Tutkimusongelma tässä opinnäytetyössä oli tiedon puute villiyrттien käytöstä ja hankinnan nykytilasta sekä käytön haasteista ravintoloissa. Tutkimuksella selvitetään, mitä villiyrттien hankintakanavia ravintoloilla on käytössä eri puolilla Suomea ja miten toimiviksi ne koetaan. Oletuksena on, että villiyrттien käytön haasteena on keruun pirstaleisuus, sekä kehittymättömät toimintatavat villiyrттien keräyksessä ja kaupallisessa toiminnassa.

Tutkimuksella pyritään vastaamaan seuraaviin kysymyksiin:

- Minkälaista villiyrттien hankinta on tänä päivänä?
- Mitä kehittämistä alalla on?
- Mitkä hankintaväylät ovat eri alueilla toimivimpia ja mitä toimintatapaa voitaisiin kehittää ja käyttää yleisemmin?
- Mitä villiyrттejä ravintoloissa käytetään, tai halutaan käyttää?

Tutkimusotteena käytettiin kvantitatiivista tutkimusotetta. Ympäri Suomen sijaitseville ravintoloille tehtiin kysely verkkolomakkeella. Tiedonkeruulla selvitettiin ravintoloiden kokemuksia villiyrттien hankinnassa ja käytöstä, sekä tiedusteltiin mahdollisia kehitystoiveita.

Tutkimuksen tavoitteena oli nostaa esille villiyrттien hankintaan liittyviä haasteita ja kehitystoiveita eri puolilla Suomea. Haluttiin löytää ravintoloiden kannalta toimivimmat ja alueille tyypillisimmät hankintakanavat, jotta niiden malleja voidaan tarjota keittiöille, joilla ei toimivia kanavia ole. Kyselyllä pyrittiin myös hankkimaan tietoa eniten käytetyistä ja kiinnostusta herättäneistä luonnonyrteistä. Tutkimuksella halutaan lisätä ravintola-alalle ajankohtaista villiyrттitietoutta, jota voitaisiin hyödyntää alan kehityksessä.



## 2.2 Kvantitatiivinen tutkimus

Kananen (2010, 35 ja 78) kertoo kvantitatiivinen tutkimusotteen vastaavan määräky-symyksiin ja perustuvan muuttujiin. Kvantitatiivisen tutkimuksen tekoon vaaditaan vallitseva teoria ja esiyymmärrys ilmiöstä (Kananen 2015, 197). Tutkimus toteutettiin määrällisenä, jotta voitaisiin tutkia villiyrtytien hankinnan ja käytön nykytilaa eri puolilla Suomea. Villiyrteillä on pitkä käytön historia, mutta ne eivät ole laajasti vakiinnuttaneet paikkaansa ravintoloiden listoilla, joten kokemukset voivat vaihdella paljon myös ravintolakohtaisesti.

Tässä tutkimuksessa tehtiin määrällinen kysely. Kysely toteutettiin sähköisesti ja sitä jaettiin koko Suomen alueella talvella 2017 - 2018. Valli (2015, 44) kertoo kyselylomakkeella suoritettun tutkimuksen hyväksi puoliaksi, ettei tutkija voi läsnäolollaan vaikuttaa vastauksiin ja kysely mahdollistaa useiden kysymysten esittämisen valmiilla vastausvaihtoehdoilla. Vastaaja voi myös valita itselleen parhaiten sopivan ajankohdan. Vastaaminen vie vähemmän aikaa, jos vastausvaihtoehdot on annettu valmiiksi. Kyselylomaketta käytettäessä on myös mahdollista tavoittaa enemmän vastaajia suuremmalta tutkimusalueelta kuin jos tutkimus tehtäisiin haastattelemalla. (Valli 2015, 44.)

Määrällisen tutkimuksen perusta on otannassa, jolla pyritään saamaan laajasta perusjoukosta pienoismalli (Valli 2015, 21). Yleisimpiä otantamenetelmiä on Vallin (2015, 21) mukaan kaksi: todennäköisyysotanta ja harkintaan perustuva otanta. Harkintaan perustuva otanta on ennemminkin näyte, koska kyse ei ole enää satunnaisuudesta, kuten todennäköisyysotannassa. Otannan koko on riippuvainen tutkittavasta asiasta ja kohderyhmän, eli perusjoukon koosta. Otannan koolle ei ole yleistä ohjetta, mutta on huomattu, että yleensä otannan koko on reilusti alle 20 prosenttia perusryhmästä. Suuremman otannan avulla saadaan tutkimuksen kannalta luotettavampi kuva, jolloin on myös varmempaa tehdä yleistyksiä perusjoukkoon. (Valli 2015, 21 - 23.) Kananen (2011, 69) puolestaan selventää harkinnanvaraisen otannan olevan harkinnanvaraisesti valikoitu ryhmä, jonka uskotaan edustavan perusjoukkoa parhaiten.

Määrällisen, eli kvantitatiivisen tutkimuksen kyselyn rakentamisessa hyödynnetään mittareita. Kanasen mukaan (2010, 82) muuttuja on mittari, jolla mitataan. Mittarina tässä kyselyssä toimii esimerkiksi ”kuinka helposti saat halutessasi hankittua luonnonyrttejä ravintolaan?” asteikolla 1 - 5. Mittaaminen tarkoittaa Vallin (2015, 31) mukaan asian kysymistä jollain tavalla. Mittausmenetelmän perusteella määräytyvät myös tutkimuksessa käytettävät tilastolliset menetelmät. Neljään luokkaan perustuva mitta-asteikko sisältää luokittelu-, järjestys-, välimatka- ja suhdeasteikot. (Valli 2015, 31 - 32). Lisäksi tässä kyselyssä hyödynnetään strukturoituja ja avoimia kysymyksiä, joiden avulla saadaan paremmin esille erot ravintoloiden välillä. Strukturoitu kysymys on esimerkiksi ”Mitä hankintakanavia käytätte näiden hankinnassa?”, a - d -vaihtoehtoilla ja avoin kysymys taas: ”Onko teillä kehitysideoita, jotka voisivat vaikuttaa kiinnostukseenne käyttää villiyrtejä ravintolassanne?” avoimella vastauskohdalla.

Tutkimuksen määrällinen kysely oli jaossa koko Suomen alueella, jotta voitaisiin tehdä alueellista vertailua. Otantamenetelmänä käytettiin monivaiheista ryväsotantaa sekä harkinnanvaraista otantaa. Kysely julkaistiin ja sitä jaettiin perusjoukon oletetusti parhaiten tavoitettavien toimijoiden kautta, minkä lisäksi etsittiin maakuntien suurimpien kaupunkien ravintoloita, joista valittiin todennäköisimmin perusjoukkoon kuuluvat. Kyselyitä lähetettiin kohdennetusti alueille, joilta vastauksia tuli vähiten tai ei ollenkaan.

Tutkimuksen perusjoukko on Suomessa sijaitsevat ravintola-alan yritykset. Perusjoukoksi voisi myös määritellä ravintolat, jotka käyttävät villiyrtejä, mutta kyselyssä oli tavoitteena saada vastauksia myös niiltä ravintoloilta, jotka eivät villiyrtejä ole käyttäneet. Kysely suunnattiin erityisesti ravintoloille, jotka niitä säännöllisesti hyödyntävät, koska niillä on eniten kokemusta yrttien hankinnasta ja käytöstä. Villiyrtejä säännöllisesti käyttäviä ravintoloita ei tällä hetkellä pysty erittelemään muista ravintoloista niin, että kyselyä oltaisiin voitu jakaa kohdennettuna kyseisille ravintoloille. Tässä tutkimuksessa käytetyssä ryväsotannassa tuli huomioida eri alueilla vaikuttavat tekijät. Jaettaessa kyselyä ravintoloille tuli huomioida kaupungin koko ja matkailun

vaikutus alueella. Näiden tietojen avulla voidaan jossain määrin päätellä, missä villiyrttejä käyttäviä ravintoloita voisi olla useampia samalla alueella.

Kyselyjen lähettäminen keskitettiin maakuntien suurimpiin kaupunkeihin, mutta mukaan nostettiin myös matkailuvetoisia kuntia, kuten Sirkka ja Hanko. Kuntien ja suurten kaupunkien ulkopuolella on paljon kesäkaudella tai ympärivuotisesti toimivia majoitustaloja: villoja, joissa villiyrttejä hyödynnetään niin ruoanlaitossa kuin matkailuvalttina. Näitä sivussa sijaitsevia ravintola- ja matkailualan yrityksiä tavoiteltiin Suomen keittiömestariiliiton jäsenrekisterin ja Aromi-lehden avulla jaetuilla avoimilla kyselylinkeillä.

### 2.3 Aineiston analysointi ja käsittely

Analysointi on merkityksen etsimistä (Vilka 2005, 133). Tarkennuksena Vilka (2005, 135) huomauttaa, että asioilla on aina konteksti, jota ilman ne jäisivät ilman merkitystä. Tilastollisessa tutkimuksessa puhutaan merkityssuhteesta, joka kuvaa sitä, että kahden muuttujan suhteeseen vaikuttaa myös kolmas muuttuja (Vilka 2005, 135).

#### Analyysimenetelmät

Analyysimenetelminä voidaan kvantitatiivisessa tutkimuksessa käyttää muun muassa ristiintaulukointia, korrelaatio- ja regressioanalyysia (Kananen 2010, 150). Vilka (2005, 136) taas esittää analyysitapoina fenomenologisen lähestymistavan, sisällönanalyysin ja diskurssianalyysin. Fenomenologisessa lähestymistavassa tutkitaan tutkijan oman ymmärryksen, eli esiymmärryksen, kautta ihmisen kokemuksellista suhdetta maailmaan ja ympäristöönsä. Aineistolähtöisessä sisällönanalyysissä eritellään tutkimusaineisto havaintomatriisiin, jolloin se on tarkasteltavissa tilastollisesti, numeerisena. Tavoitteena on löytää aineistosta tyypillinen kertomus karsimalla aineistosta epäoleellinen materiaali.

Teorialähtöisessä sisällönanalyysissä nojataan jonkin auktoriteetin teoriaan tai malliin, jolloin aiemmin tehdyt tutkimukset ohjaavat määrittelyä ja analyysiä. Erona

sisällönanalyysillä ja fenomenologisella analysointitavalla on se, että fenomenologisessa analyysissä aineistoa tutkitaan koko ajan kokonaisuutena. (Vilka 2005, 136 – 141.) Diskurssianalyysi on näistä poiketen ennemminkin teoreettinen viitekehys kuin selvärajainen tutkimusmetodi, jossa tutkitaan sitä, miten merkityksiä tuotetaan ihmisten välille (Vilka 2005, 142 - 143).

Ristiintaulukoinnilla tarkastelussa on samaan aikaan kaksi eri muuttujaa, joiden avulla voidaan paljastaa riippuvuuksia ja eroja, jos niitä on. Ristiintaulukoinnissa paljastuneet riippuvuudet johtavat korrelaatioanalyysin käyttöön. Regressioanalyysi on tästä vielä tarkempi menetelmä. (Kananen 2008, 49, 57-60.)

Tämän tutkimuksen kyselyn tuloksia analysoitiin muun muassa ristiintaulukoimalla eri alueiden vastauksia ja tekemällä aineistolähtöistä sisällönanalyysiä. Aineistosta etsittiin merkityksiä tarkastelemalla vastauksia koko Suomen alueelta ja nostamalla eri alueiden vastauksia esiin, jos niissä nähtiin poikkeavuutta muista alueista. Vajaaksi jääneen vastaajamäärän vuoksi analysointia tehtiin pääsääntöisesti koko Suomen kattavasti maakunnittaisen analysoinnin sijaan, koska maakunnittain saaduilla pienillä vastaajamäärillä tulokset eivät ole luotettavia, eli ne eivät ole toistettavissa eivätkä yleistettävissä.

## 2.4 Luotettavuus

Tutkimuksen tavoitteena on tuottaa mahdollisimman luotettavaa tietoa. Luotettavuutta kuvataan termeillä validiteetti ja reliabiliteetti. Validiteetilla ilmaistaan sitä, että tutkittavat asiat ovat tutkimusongelman kannalta oikeat, ja reliabiliteetilla taas sitä, että tutkimustulokset ovat pysyviä, jolloin tulokset ovat toistettaessa samat. (Kananen 2008, 79; Kananen 2010, 128.) Luotettavuuskysymysten tarkastelussa voidaan ilmaista tutkimuksen teossa ilmenneet seikat, jotka heikentävät tutkimustulosten yleistettävyyttä (Kananen 2008, 13).

## Validiteetti

Validiteetilla on sekä ulkoinen että sisäinen validiteetti, joista jälkimmäiseen sisältyy lisäksi sisältö-, rakenne- ja kriteerivaliditeetti. Tärkein validiteetin alalajeista on ulkoinen validiteetti, jonka avulla mitataan tutkimustulosten yleistettävyyttä. Ulkoisessa validiteetissa otetaan pienoismallin otos populaatiosta. (Kananen 2010, 128 - 129.) Sisältövaliditeetti mittaa eräänlaista mittarin tarkkuutta. Rakennevaliditeetilla tarkoitetaan käsitevaliditeettia, eli miten hyvin tutkimuksen käsitteet on johdettu teorioista. Kriteerivaliditeetti taas perustuu siihen, kuinka hyvin omien tutkimustulosten tukena on osattu käyttää muiden tekemiä tutkimuksia. (Kananen 2010, 130 - 131.) Tutkimuksen validiudella, eli pätevyydellä, ilmaistaan tutkimusmenetelmän kykyä mitata tutkittavia asioita (Vilka 2005, 161).

## Reliabiliteetti

Reliabiliteetti tarkoittaa Kananen (2010, 128) mukaan tutkimustulosten pysyvyyttä. Reliabiliteetin alakäsitteinä ovat lisäksi stabiliteetti ja konsistenssi (Kananen 2008, 129). Kun tutkimus toistetaan, saadaan siis samat tulokset. Kyselyn luotettavuutta voidaan arvioida vertaamalla otoksen rakennetta populaation rakenteeseen (Kananen 2008, 86). Tässä tutkimuksessa otoksen populaation vertaamista oli vaikea tehdä, koska kokonaislukumäärää ravintoloista jotka käyttävät villiyrtejä Suomessa, ei ollut tiedossa.

Kyselyä rakennettaessa kysymykset tulee asetella niin, että niihin jää mahdollisimman vähän mahdollisuuksia ymmärtää kysymys väärin, sekä niin, että varmistetaan että kaikkiin kysymyksiin saadaan vastaukset (Valli 2015, 45). Tämän opinnäytetyön reliabiliteettia varmennettiin aloittamalla kyselyn laatiminen suhteellisen varhain ja pohtien, mitkä kysymykset ovat tärkeitä ongelman kannalta.

Kyselyä hahmoteltiin ensin paperille ja siitä edelleen Webropol-ohjelmalla. Webropol-ohjelma on kyselytyökalu, joka mahdollistaa sähköisen kyselyn laatimisen, muokkaamisen ja jakamisen tutkimuksen kannalta sopivalla tavalla (Tulevaisuuden kyselytyökalu n.d.). Kyselyä laadittiin ja korjattiin useaan kertaan oman näkemyksen, asiantuntijan sekä testivastaajien kommenttien perusteella. Testivastaajissa oli sekä alalla

toimivia että muiden alan ammattilaisia, jolloin myös kysymysten ymmärrettävyys ja selkeys tuli testattua. Kysymyksiä onnistuttiin yhdistämään ja muokkaamaan niin, että vastaamalla yhteen kysymykseen voitiin saada vastaus useampaan kysymykseen ilman, että se hämmentää vastaajaa. Laatomalla kysely huolellisesti voidaan varmentaa kyselyn tulosten validiteettia ja reliabiliteettia.

Verrattuna haastatteluihin kyselylomakkeen heikkoutena on vastausprosentin pienuus. Vastausprosentin jäädessä alhaiseksi joudutaan tekemään lisää aikaa vievää uusintakyselyjä. Otannan ja vastausmäärän ollessa suuremmat tutkimuksen tulokset olisivat luotettavammat sekä helpommin yleistettävissä populaatioon. (Kananen 2008, 70 - 71.)

Myös Kanasen (2008, 77) mukaan vastauskato on suuri ongelma sähköisissä kyselyissä:

*Yrityksille kohdistettavissa postikyselyissä ensimmäisellä kyselykierroksella päästään noin 30%:n vastausprosenttiin. Karhukierroksissa vastausprosenttia saadaan jonkin verran nostettua, mutta harvoin päästään yli 50 %.*

20 - 30 %:n vastausmäärät ovat Kanasen mukaan riittämättömiä antamaan luotettavaa tietoa (Kananen 2008, 77). Myös tässä kyselyssä vastausprosentti jäi pieneksi, minkä vuoksi vastaukset eivät ole maakunnittain yleistettävissä. Tarkkaa määrää siitä, kuinka monta ravintolaa lopulta tavoitettiin, ei ole. Kyselyn vastaukset antavat kuitenkin hyvän yleiskatsauksen aiheesta, ja ravintoloiden antamat avoimet vastaukset ja kommentit ovat tutkimuksen kannalta arvokkaita.

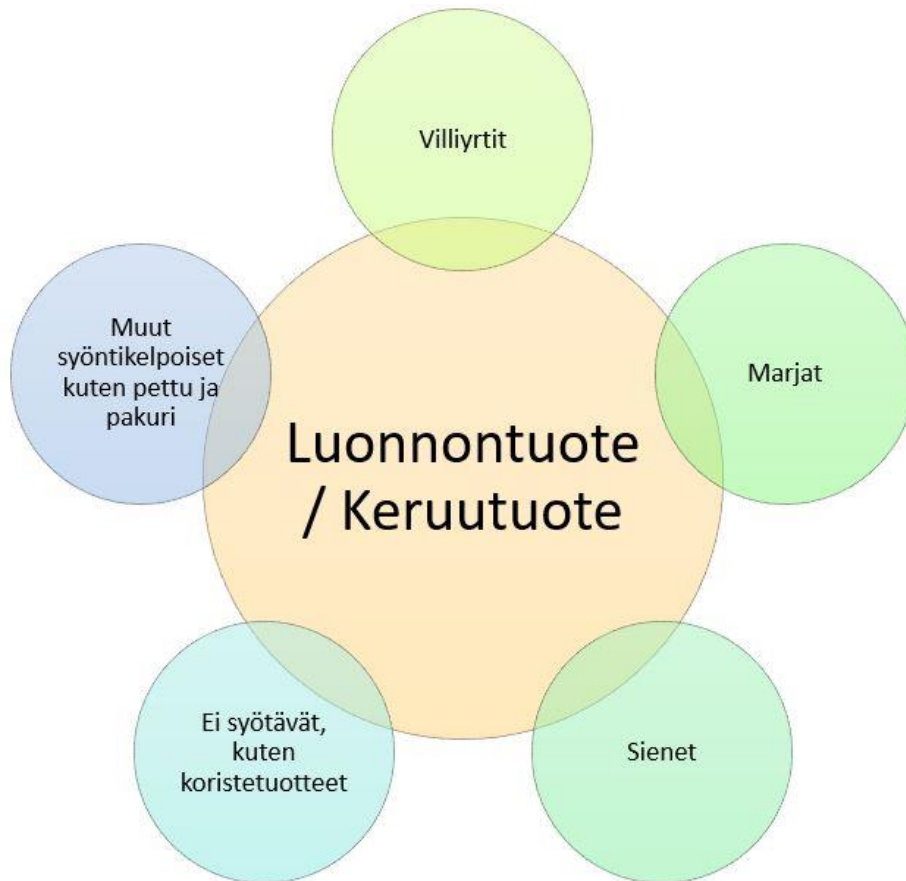
### **3 Luonnontuotteet**

Luonnontuotteiden käyttäminen kuuluu vahvasti ihmisen historiaan. Leppälahti (2015, 8) huomauttaa luonnonkasvin määritelmän olevan häilyvä. Kaikki kasvit joita meillä nykyään kasvaa villinä, eivät aina ole olleet Suomen luonnossa, vaan ovat

sinne levinneet erinäisiä reittejä pitkin. Kulkeutuminen on tapahtunut laivojen, luostarinpuutarhojen ja kartanoiden lääke- ja koristekasveista määrittelemättöminä aikakausina. (Leppälahti 2015, 8.)

Villiyrttien käyttö on kasvattanut käyttäjäkuntaansa. Mononen ja Silvasti (2009, 162) käsittelevät keruutuotteiden käyttöön liittyvän kiinnostuksen kasvun muutosta termeillä: medikalisoituminen, ekologisoituminen, moralisoituminen, estetisoituminen, kosmetisoituminen ja uusnuukuus. Plattosen (2006, 9) mukaan luonnonyrtiksi luokitellaan ravinnoksi kelpaavat luonnonkasvit. Luonnonyrttien nousua trendeihin selittää mielestäni myös kiinnostus luontoon paluusta, osana down shiftausta ja retkeilybuumia. Nuoret aikuiset haluavat nostaa lapsuudesta tuttuja asioita joita ehkä heidän isovanhemmat tai omat vanhemmat ovat harrastaneet, tai joiden elämään luonto ja sen antimet ovat kuuluneet luonnostaan.

Tässä tutkimuksessa luonnontuote käsite koskee Suomen luonnossa kasvavia syömäkelpoisia keruutuotteita, rajautuen kasveihin, marjoihin ja sieniin. Luonnontuote termi sisältää yleisesti myös muuhun käyttöön hyödynnetyt luonnontuotteet (kuvio 1).



Kuvio 1. Luonnontuotteiden alalajit

### 3.1 Luonnontuotteiden lainsäädäntö

Luonnontuotteiden käyttöön liittyy lainsäädäntöä. Yrityksillä on hankintalait ja elintarvikelainsäädäntö noudatettavana, uusielintarvikelainsäädäntö koskee luonnontuotteiden käyttöä elintarvikkeena ja jokamiehenoikeus kaikkia luonnossa liikkuvia. Muualla maailmalla harvinainen jokamiehenoikeus on meillä Suomessa helposti itsestäänselvyyttä. Jokamiehenoikeus oikeuttaa harvinaisen laajaan luonnossa vapaasti liikkumiseen, mutta se ei sisällä oikeuksia kaikkien luonnontuotteiden keräämiseen. Luonnontuotteiksi luetaan luonnonvaraiset sekä puoliviljellyt marjat, sienet ja yrtit. Näiden lisäksi on erikoisluonnontuotteita, kuten esimerkiksi pettu, turve ja koristekasvit. (Toimialaraportti luonnontuoteala 2018, 8.) Tässä tutkimuksessa keskitytään syötäviin luonnontuotteisiin.



## Luonnontuotteet ja ammattikäyttö

Luonnontuotealan yritykset ovat eri toimialojen yrityksiä joiden toiminnassa ollaan tekemisissä luonnontuotteiden raaka-aineiden keräämisessä, jatkojalostamisessa, tai jossain siinä välissä. Tarkkaa lukumäärää näistä yrityksistä ei ole. Pääluokat joissa luonnontuotealan toimintaa on, ovat: matkailuala, alkutuotanto, elintarvikeala, hyvinvointi- ja kosmetiikka-ala, sekä kemianyhdisteet. Näiden lisäksi luonnontuotealan yritystoimintaa on myös koriste- ja taimikasvituotanto, viherrakennus- ja käsityöalan yrityksissä, sekä koulutus-, konsultointi- ja viestintäpalveluissa. Yritystoimintaan lasketaan myös luonnontuotteiden käyttö palveluissa.

Tutkimus villiyrtytien kaupallisesta käytöstä rajattiin tässä tutkimuksessa yksityisravintoloihin, koska kunnallisilla ravintoloilla hankinta- ja toimitussopimukset tehdään kilpailutuksien kautta. Muilla luonnontuotealan yrityksillä taaskin luonnontuotteiden hankinta poikkeaa todennäköisesti ravintoloiden tekemästä hankinnasta, koska käytön ei tarvitse olla niin säännöllistä vaan erät voivat olla suurempia, varsinkin jos tuote menee uutettavaksi.

Tutkimuksen kohderyhmän rajaukseen vaikutti myös se, että kuntien ravintoloilla on myös hyvin niukat elintarvikemäärärahat, minkä vuoksi kunnat etsivät edullisia vaihtoehtoja. Elintarvikkeiden hankintasopimukset ovat kestoltaan 1 - 3 vuotisia, eikä kunta voi hankintalainsäädännön vuoksi suosia kotimaisia, seudullisia, tai kunnan omia yrittäjiä. Lain mukaan kunta voi kuitenkin pyytää pienemmissä erissä hankittavia elintarvikkeita pyytämällä tarjouksia muutamilta valituilta toimittajalta. (Yrittäjän opas n.d. 4.)

Saman kaltainen tilanne koskee myös suuria yksityisiä ravintolaketjuja ja suurtalouksia joissa tarkat sopimustuotteet takaavat hinnan tarkkailun ja laaduntasaisuuden ketjun jokaisella ravintolalla. Ketjujen hankinnat kulkevat pääkonttorin kautta, jolloin yksittäiset ravintolat eivät yleensä voi paljoa sooloilla hankintojen kanssa (Ollila, Eronen, Kiviluoma, Kivinen & Käyhty 2011, 90). Hankintalainsäädännön mukaan lähiruokaa voidaan suosia siinä tapauksessa, kun huomioidaan toimitusketjun lyhyteen liit-

tyvät kriteerit jotka vaikuttavat elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin (Syyrakki 2009, 10). Tuotteiden hygieenisuus ja laadun säilyminen, sekä omavalvonnan lait tulee huomioida kuljetusta suunniteltaessa sekä toteuttaessa (Pulliainen 2006, 71 - 72).

### Uuselintarvikkeet ja elintarvikelainsäädäntö

Uuselintarvikkeita koskeva asetus 2015/2283 on uusittu 2015 ja astunut täysimääräisenä voimaan vuoden 2018 alusta. Uuselintarvikkeiksi kutsutaan elintarvikkeita tai elintarvikkeiden ainesosia, joita on käytetty Euroopan Unionissa (EU) vain vähän tai ei lainkaan ennen toukokuuta 1997. Ajoitus perustuu EU:n ensimmäiseen uuselintarvikkeita koskevan säännöksen julkaisuun vuonna 1997. Hyväksytyistä ja hylätyistä elintarvikkeista löytyy ajankohtaista tietoa Euroopan komission sivuilta. (Uuselintarvikeasetus 2015, 1; Uuselintarvikkeet 2016, 3.)

Jos yrillä ei ole uuselintarvikelupaa, sitä voi hakea. Käyttöönotto vaatii EU-komission luvan. (Hiltunen 2013.) Vuonna 2015 uusittu asetus 2015/2283, on helpottanut ja yksinkertaistanut lupamenettelyä (Uuselintarvikkeet 2016, 3 - 4).

Uuselintarvikkeiden tuotemerkintöihin voidaan vaatia huomioita, jotta kuluttajien on helppo käyttää tuotetta turvallisesti. Niihin on esimerkiksi lisättävä varoitus, että kyseistä elintarviketta ei suositella herkille väestöryhmille. Näin on myös useassa villiyrtissä, joista kaikkia ei suositella syötäväksi usein tai paljon kerrallaan. (Uuselintarvikeasetus 2015, 11.) Yksityiskäytössä luonnontuotteita saa käyttää vapaasti, mutta yritystoiminnassa villiyrttien käyttöä ohjaa uuselintarvikelainsäädäntö. Myyntiä säätelevät kuluttajainformaatioasetus ja ravitsemus- ja terveysväitteisiin liittyvä lainsäädäntö. (Hiltunen 2013.) Hiltunen (2013) muistuttaa että vain lääkkeisiin saa merkitä väitteitä tuotteen parantavista vaikutuksista.

Suomessa uuselintarvike-lainsäädäntöä valvoo Evira. Ravintolakäytössä luonnontuotteet luokitellaan elintarvikkeiksi. Elintarvikelaki tulee huomioida myös silloin kun kasveja jalostetaan kaupalliseen käyttöön (Hiltunen 2013). Elintarvikkeet on määritelty vuonna 1981, Taloudellisen yhteistyön ja kehityksen järjestön (OECD) toimesta tuot-

teiksi joita kuluttajat ostavat syödäkseen ja juodakseen. Näihin luokitellaan myös makeiset ja juomat. OECD:n mukaan elintarvikejärjestelmä on sama asia kuin elintarviketalous, elintarvikeketju ja elintarvikesektori (Mononen & Silvasti 2006, 27).

### Jokamiehen oikeudet

Luonnontuotteiden kerääjien tulee ymmärtää luonnossa liikkumiseen liittyvät oikeudet ja velvoitteet, sekä tuntea jokamiehen oikeuden rajoitukset, jotka määrittävät myös mitä luonnontuotteita on luvallista kerätä ilman erityistä lupaa. Jokamiehen oikeudella saa luonnossa liikkua jalan, hiihtäen tai pyöräillen, lukuun ottamatta alueita, joissa liikkuminen voi aiheuttaa vahinkoa, kuten istutuksilla. Telttailu riittävän kaukana asumuksesta, onkiminen, pilkkiminen, uiminen ja peseytyminen kuuluvat myös jokamiehen oikeuksiin. Keruutuotteiden kohdalla luonnonmarjojen, sienien, kukkien ja ruohovartisten kasvien maanpäälisien osien keruu on myös oikeutettua. Marjoista myös puissa ja pensaissa kasvavat marjat, kuten katajan-, pihlajan- ja tyrninmarjat, kuuluvat oikeutettuihin keruutuotteisiin. (Plattonen 2006, 10 - 11.) Suurien määrien keräämiseen vaaditaan kuitenkin maanomistajan lupa kasvusta riippumatta (Metsäkurssi n.d.).

Jokamiehen oikeuksiin ei kuulu lehtien, pihkan, mahlan, terhojen, pähkinöiden tai muiden siementen tai juurien keruu. Kuusenkerkkien kerääminen ei myöskään kuulu jokamiehen oikeuksiin. (Plattonen 2006, 10 - 11.) Tarkempia tietoja jokamiehen oikeuksista ja esimerkiksi rauhoitetuista kasveista löytyy ympäristöministeriön sivuilta (Jokamiehen oikeudet; lainsäädäntöä ja käytäntöä 2016).

### Kerääjäkortti

Kestävän kehityksen periaatteet ovat läsnä myös poimiessa luonnonyrttejä. Luonnonyrttejä ei poimiessa vedetä maasta juurineen, poikkeuksena ne yrtit, joista halutaan käyttää kasvin juuriosa. Jos juuria halutaan kerätä, on osattava huolehtia siitä, että alueelle jää tarpeeksi uusiutuvaa kasvustoa. Poimijakoulutuksella ja kerääjäkortilla varmistetaan poiminnan oikeellisuus jatkuvuuden kannalta. Keräämällä lehtiä varovasti, voidaan myös lisätä kasvin voimavaroja kasvattaa useampia lehtiä. Kestä-

vässä villiyrttien keruussa tulee myös huomioida kasvin runsaus alueella ja jättää rauhaan kasvit joita esiintyy vain muutamia, jotta voidaan taata kasvin säilyminen alueella. (Nyerges 2014, 3.)

Luonnontuotteisiin liittyvää tietoutta ja koulutusta järjestää esimerkiksi Arktiset Aromit ry. Kerääjiä kouluttaa Suomessa yksityisten yrittäjien lisäksi esimerkiksi Suomen 4H-liitto r.y. ja Maa- ja kotitalousnaiset. Poimijakoulutuksissa käydään läpi luonnonyrttien tunnistamista ja keräämiseen liittyvää tietoa, minkä jälkeen kerääjä saa kerääjätodistukseensa leiman aina opittuaan uuden luonnontuotteen. Koulutuksella pyritään mahdollistamaan osallistujien toimiminen yrttien kaupallisessa keräämisessä. Esittämällä todistuksen myyntiä tehdessään myyjä voi todentaa ymmärryksensä mitä hän myy ja että keruu on tehty kestävän kehityksen periaattein. Kaupallisessa toiminnassa kerääjällä on oltava suoritettuna kerääjäkortti jokaiselle niille kasveille, joita aikoo myydä. (Kauppayrtin poimijakoulutus, 2018.) Kauppayrttien poimijakoulutus (KYP) on opetushallituksen hyväksymä. Kauppayrttilistaan voi tutustua liitteessä 2.

### 3.2 Luonnontuotteiden historiaa ja nykypäivää

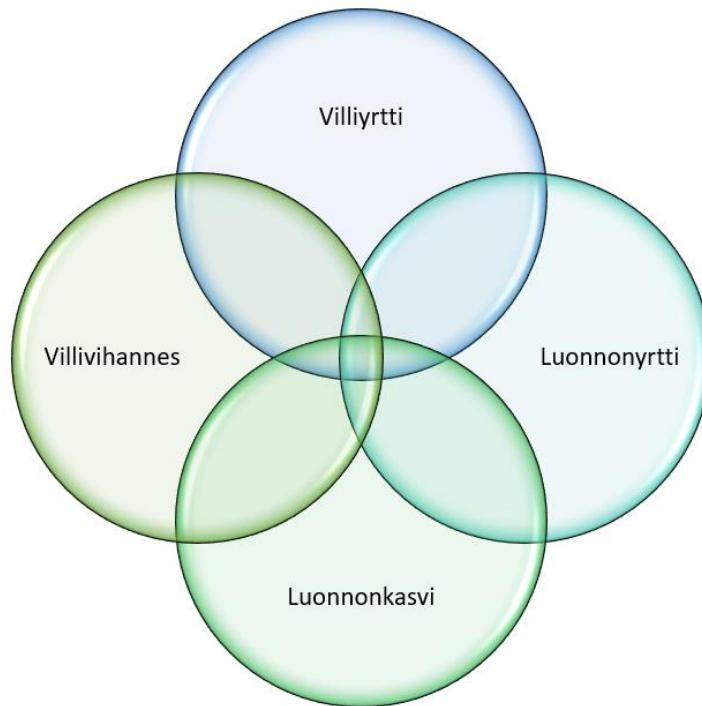
Ihmisten eläessä keräilijä-metsästäjä-elämää, syötäväksi kelpaavien kasvien, marjojen ja sienien tunnistaminen oli elintärkeää. Lähempänä nykyaikaa Suomessa varsinkin katovuosien ja sotien aikaan, kun ruoasta oli pulaa, käytettiin korvaavia luonnosta saatavia tuotteita niiden aineiden tilalla mikä oli liian kallista, tai jota ei ollut saatavilla (Aro & Galambosi 1992, 59 – 60). Lisäämällä ruokaan nokkosta, suolaheinää, voikukkaa, kuusenkerkkää, sekä ohdakkeen- ja maitohorsmantaimia, saatiin ruokavaliioon lisävitamiineja ja monipuolisuutta. Itä-Suomessa suosittu lisä oli nokkonen, joka taaskaan ei ollut suosittua Länsi-Suomessa ennen kuin 1800-luvun lopulla ja sota-aikana. Lapissa suosittu lisä on ollut väinönputki. Osittain perinteinen suomalainen villivihannesten hyödyntäminen ruoanlaitossa on kärsinyt sota- ja ruokapula-aikojen vuoksi. Viimeinen suuri nälänhätä oli Suomessa vuosina 1866 - 1868. Esimerkiksi juuri nokkonen on kärsinyt pula-ajan korvikeleimasta. Kun ajat olivat paremmat ei kaikkien luonnonantimien käyttöä nähty niin mieluisana tai tarpeellisena, lukuun ottamatta

suosion säilyttäneitä sieniä ja marjoja. Suomalaisille marjojen käyttö on kuulunut ruokavalioon aina, mutta sienien käyttö tuli tutuksi vasta 1700-luvulla. Mausteina yleisimpiä olivat pujo, siankärsämö, pietaryrtti ja katajanmarja. (Aro & Galambosi 1992, 59 - 60.)

#### Villiyrtit ja -vihannekset

Plattosen (2006, 9) mukaan luonnonyrtiksi luokitellaan ravinnoksi kelpaavat luonnonkasvit. Luonnonkasvien hyödyntäminen ravintona on ollut tunnettua jo ensimmäisien suomalaisten keskuudessa ja on siis historialtaan viljelykasvien käyttöä vanhempaa (Plattonen 2006, 9). Villivihannekset ovat kevään ja kesän ekoruokaa, mutta useat syötävät villiyrtit tekevät uutta vielä pitkälle syksyyn. Villiyrttien kerääminen on saanut nimen hortoilu, joka tulee kreikan sanasta *khorta*, mikä kuvaa kaikkea vihreää. Muualla Euroopassa voi hyvin löytää toreiltakin villiyrttejä paikallisten torikauppiaiden kojuista. (Kaskinen ym. 2011, 18, 163.)

Tässä tutkimuksessa kohteena on villiyrtit, jolle suomenkielessä on käytössä useita eri kuvaavia sanoja. Myös tässä tutkimuksessa sanastossa esiintyy muitakin alalla käytettyjä villiyrttisanan synonyymeja, jotka on selvennyksen vuoksi esitetty kuviossa 2.



Kuvio 2. Villiyrttisanan synonyymit

Luonnonyrttien ravintoarvot ovat selkeästi viljeltyä paremmat, yhtenä syynä viljeltyjen kasvien kehittäminen nopeasti kasvavaksi, sekä luonnosta löytyvien kasvien taipumus kasvaa niille ominaisilla ja ravintopitoisilla maaperillä (Nyerges 2014, 304). Villiyrtteillä on luontaisesti paremmat mahdollisuudet kasvaa ravintorikkaaksi, vahvaksi ja mukautuvaksi, koska kasvit menestyvät niille otollisilla paikoilla jossa ne saavat menestymiseen tarvitsemansa edellytykset. Luonnossa kasvavien kasvien motto onkin Nyergesin (2014, 304) sanoin: ”vahvimmat selviää”. Ihmisellä on kuitenkin luontainen taipumus muokata ympäristöään ja näin myös mahdollisuus edesauttaa itselle mieluisten villiyrttien menestymistä omalla alueellaan. (Nyerges 2014, 304.)

Ruokakaupan vihanneksiin verrattuna itsekerätyistä kasveista on helppo arvioida sen laatu ja tuoreus, sekä varmistua ettei kasvia ole käsitelty säilöntäaineilla tai muilla kemikaaleilla (Nyerges 2014, 304). Itsekerätyistä kasveista voi myös itse arvioida puhtauden sen kasvusijainnin perusteella, toisin kuin viljellyistä, sekä tuotteen ympäristörasite on pienempi muun muassa lyhyen kuljetusmatkan vuoksi, ainakin jos logistiikka on toimiva (Syyrakki 2009, 11). Villiyrttien keruun tapahtuessa ulkona ja mitä

todennäköisemmin luonnossa raikkaassa ilmassa, sillä on myös muita terveyttä edistäviä vaikutuksia. Luonnossa oleilun on tutkittu muun muassa pienentävän stressitasoa ja verenpainetta. Jo lyhyt ulkoilu piristää, lisää iloisuutta ja valppautta. (Nyerges 2014, 308; Malmberg 2018.)

Yrttien poimimisessa on haasteensa. Pelkästään otollisten kasvupaikkojen löytäminen vaatii varsinkin keräystoimintaa aloittaessa aikaa. Plattosen (2006, 11) mukaan myrkyllisten näköiskasvien sekoittuminen syötäviin on mahdollista tottumattomalta, minkä vuoksi tällaisia kasveja tulisi ennemmin välttää kuin ottaa riskejä. Luonnonyrttien keruukausi alkaa jo varhain, heti lumien sulettua.

Villiyrttien keruussa tulee välttää teiden varsia, teollisuusalueita ja kaupunkikeskustoja ja peltojen pientareita erilaisten torjunta-aineiden ja raskasmetallien, sekä saasteiden vuoksi. (Plattonen 2006, 11.) Vihannes ja salaattikasvien lehdet tulee poimia ennen kukintaa, jolloin niiden ravinnepitoisuus on korkeimmillaan, mutta esimerkiksi nokkonen, voikukka ja ahomansikka kasvattavat vielä syksylläkin uusia lehtiä. Maustekasvien lehdet poimitaan kukinnan aikana ja kukat ja kukinnot juuri auenneina. (Plattonen 2006 12, 20.) Vuosien ollessa erilaisia ja ilmaston vaikutusten eri alueilla poikkeavat, voivat kasvien keruuaikojen vaihtelut yllättää erityisesti uuden harrastelijan, tällöin voi ymmärtää miksi luonnonyrttien käyttäminen voidaan kokea hankalana.

### Marjat ja sienet

Tässä tutkimuksessa ”marjat ja sienet” tarkoittavat Suomessa kasvavia tunnetuimpia ja yleisimmin ravitsemuskäytössä olevia marjoja ja sieniä. Tutkimuksessa käsitellään tätä aihetta, koska halutaan tehdä pohtivaa vertailua suomalaisten keruutuotteiden, niiden käytön ja hankinnan kesken.

Marjat ja sienet ovat villiyrttien tavalla kausituotteita joita luonnosta päästään keräämään säästä ja alueesta riippuen eri aikoina, kuitenkin tietyn kauden aikana. Marjojen ja sienien kerääminen, käsitteleminen ja hyödyntäminen ovat siirtyneet suomalaisilla sukupolvelta toiselle paljon vahvemmin kuin villiyrttien. Marjojen ja sienien

käyttö ruoanlaitossa ja ravintoloiden listoilla on laajemmin tunnetumpaa ja yleisempää kuin villiyrttien. Tyypilliseen suomalaiseen ruokakulttuuriin niiden käyttö kuuluu olennaisesti, minkä vuoksi sienien ja marjojen keruu ja hankinta on kehittynyt suhteellisen järjestelmälliseksi.

Suomesta myös viedään sekä sieniä, että marjoja ulkomaille. Vuonna 2013 on esimerkiksi arvioitu, että metsämarjoja toimitettiin ulkomaille pakastettuna ja tuoreena noin kymmenen miljoonaa kiloa, minkä lisäksi myös pidemmälle jalostettujen elintarvikkeiden kysyntä on kasvanut (Salmirinne 2014). Salmirinteen (2014) mukaan vienti on kasvanut kaupallisen poiminnan voimistumisen vuoksi. Myös Kiviranta (2017) kertoo marjojen saatavuuden parantumisen mahdollistaneen elintarvikkeiden jalostuksen, sekä lisänneen alalle yrityksiä. Kivirannan (2017) mukaan suomalaisten metsämarjojen kaupallinen poiminta on vahvasti ulkomaalaisten poimijoiden, kuten thaimaalaisten tekemää:

*Thaipoimijoitten tulo Suomeen vuonna 2005 mahdollisti yrityksille marjojen ostotoiminnan laajentamisen koko Suomeen ja marjanostojen keskittämisen parhaiten satoa tuottaneille alueille (Kiviranta 2017).*

Kivirannan (2017) haastatteleman järjestön, Arktiset Aromit Ry:n mukaan pelkästään mustikoita ja puolukoita vietiin vuonna 2016 12,4 miljoonaa kiloa, jonka arvo oli 26,4 miljoonaa euroa. Marjoja ja sieniä myös kasvatetaan yleisemmin suoraan myytäväksi tukkureille, minkä lisäksi niitä kasvaa Suomen metsissä runsaasti luonnostaan. Marjojen ja sienien tunnistaminen on suurimmalle osalle ihmisistä helpompaa, kuin villiyrttien, niiden yleisen käytön vuoksi. Mavin (2018, 42) mukaan sieniä vietiin vuonna 2017 noin miljoonan euron edestä, noin 94 000 kg. Mavin tutkimustuloksissa on esillä niiden yritysten vientitiedot, jotka ovat olleet kyselyissä aiemminkin mukana (Marsi 2017 - Luonnonmarjojen ja -sienten kauppaantulomäärät vuonna 2017, 2017, 53).

Tärkeimpiä marjoista pidemmälle jalostettuja tuotteita ovat Kivirannan (2017) haastatteleman Arktiset Aromit ry:n mukaan siemenöljyt ja kapselit, marjajauheet, mehut, -tiivisteet, pyreet, smoothiet, glögit ja hillot, sekä kuivatut marjat.



## Lähiruoka ja villiyrtit

Lähiruokaiksi luokitellaan yleensä kotimaiset elintarvikkeet kuten juurekset, vihannekset, hedelmät, marjat ja sienet, sekä liha ja kala. Lähiruokaiksi kutsuttujen elintarvikkeiden rajauksen periaatteena voidaan pitää maakunnan rajoja, mutta myös tuoreutta, turvallisuutta ja joustavuutta. Lähiruokatyöryhmä määrittää lähiruoan oman alueen raaka-aineista ja tuotantopanoksista koostuvana ruokatuotantona ja kulutuksena, joka edistää alueen taloutta ja työllisyyttä. (Syyrakki 2009, 10.)

Tuottajat itse nimittävät lähiruoan tärkeimmiksi ominaisuuksiksi ruokaketjun ajallista ja maantieteellistä läheisyyttä (Mononen & Silvasti 2006, 123). Käyhtyn (2011, 80) tekemän tutkimuksen mukaan ravintolat määrittelevät lähiruoan olevan:

*Suomalaista puhtaasti, mahdollisimman vähäisillä lisäaineilla tuotettu raaka-aine, jonka elinkaareen tuottajalta kuluttajalle sisältyy mahdollisimman vähän aikaa, kuljetuksia ja välikäsiä.*

Lähiruoka käsitteenä on haasteellinen ja vaihtelee selvästi eri toimijoiden kohdalla (Ollila ym. 2011, 78.) Pulliainen (2006, 12) ehdottaa lähiruoaalle määrittelyksi:

*Lähiruokaa on ruoantuotanto ja -kulutus, joka käyttää oman talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia pyrkien mahdollisimman pieneen ekologiseen jalanjälkeen edistäen näin kestäväällä tavalla oman alueen taloutta ja työllisyyttä.*

Lähiruokana nähdään näiden kuvausten perusteella pääasiassa tuotettu elintarvike, ei niinkään käsitellä luonnonyrtejä, marjoja ja sieniä. Tämä voi johtua kaupallisen näkökulman käsittelystä, jolloin halutaan huomioida isommat toimituserät ja ottaa mukaan tuottajien menestymisen tekijät.

Monosen ja Silvastin (2006, 22) mukaan yhdeksi kotimaisen ruokatuotannon valttikorteista elintarvikejärjestelmässä on esitetty elintarvikkeiden alkuperän jäljitettävyyttä. Paikallisen ruoan ja lähiruoan jäljitettävyyttä hyödynnetään hyvin markkinoinnissa ja sillä saavutetaan luottamusta kuluttajien parissa. Paikallisen ruoan tuottamisella ja kuluttamisella uskotaan olevan maatalouspoliittisten vaikutusten ohella laa-

jempia aluetaloudellisia vaikutuksia, sen tukiessa paikallistaloutta luomalla ja ylläpitämällä työpaikkoja maaseudulla. Huoli ruoan turvallisuudesta vaikuttaa lisännen kulluttajien kiinnostusta paikallista ruokaa ja luomua kohtaan. (Mts. 22.)

Luonnonyrtyt voidaan käsittää lähiruoksi koska yleisesti pyrkimyksenä on, että tuotteet kerätään niin sanotusti suoraan pöytään tuoreeltaan, jolloin hyödynnetään niitä kasveja, joita lähialueilta löytyy. Jalostettavaksi menevät raaka-aineet voivat tästä poiketen kulkea pitkiäkin matkoja. Luonnonyrtyjä kuljetetaan myös Pohjois- ja Etelä-Suomen väliä, koska tunnetusti Lapissa kasvaa ja kasvatetaan hyvin erilaista kasvillisuutta ja suurimmissa kaupungeissa villiyrtyjä käyttäviä ravintoloita on enemmän. Mahdollisesti myös kerääjiä ja tarjontaa on erialueilla Suomessa vaihtelevasti. Tolosen (2016, 4) mukaan luonnontuotteiden ja villiyrtyjen käyttö on kasvamassa ja erityisesti Etelä-Suomessa pääkaupunkiseudulla. Lapissa ja Itä-Suomessa luonnontuotteen toiminta on jo vakiintuneempaa ja sen toimintamalleja voidaan hyödyntää Etelä-Suomen kasvavan kiinnostuksen mukana tulleiden toimitushaasteiden ratkaisussa (Tolonen 2016, 4). Uudellamaalla tuoretta tutkimusta villiyrtyjen käytöstä on tehty Suomen 4H-liiton Ruokaa luonnosta-selvityshankkeessa, jossa perehdyttiin yritysten, ravintoloiden ja ammattikeittiöiden villiruoan ja luonnontuotteiden kysyntään (4H Ruokaa luonnosta-selvityshanke 2018).

Lähiruoka sekä keruutuotteet yhdistetään usein luonnonmukaisuuteen ja jopa luomuun, näitä ei kuitenkaan voi suoraan yhdistää toisiinsa. Jotta villiyrtyjä voidaan markkinoida luomuna, niiden tulee olla kerätty luomusertifioidulta pelto- tai metsäalueelta. Kuitenkin yhteistä näille aihepiireille on niiden pyrkimys pienentää rasiitusta maapallolla, vähentää hiilijalanjälkeä ja lyhentää kuljetusmatkoja (Ollila ym. 2011, 20).

Noin 30 % kasvihuonepäästöistä syntyykin ruoantuotannossa. Alkutuotannolla eli viljelyllä ja eläintuotannossa on tästä suurin osa. Ilmastonäkökulmasta oleellisinta on se mitä syömme ja että hankittu ruoka tulee syödyksi. Villiyrtyjen kohdalla päästöjä voi tulla kuljetuksista ja pakkauksien valmistuksesta sekä tuotteen jalostamisesta ja

ruoan valmistamisesta, mutta lähtökohtaisesti ilmastovaikutukset ovat pienet. Luonnontuotteet kasvavat niille optimaalisessa maastossa ilman lannoitteita tai kastelu-järjestelmiä. Läheltä löytyvillä kotimaisilla kasviksilla ja villivihanneksilla hiilijalanjälki on pieni, mutta myös ulkomailta tulevat kauden satotuotteet ovat pienen hiilijalanjäljen omaavia tuotteita. (Kaskinen, Kuittinen, Sadeoja & Talasniemi 2011, 17.) Ruokavaliio muuttuu ilmastoystävällisemmäksi lisäämällä kasvisten osuutta ruokavaliossa.

Villiyrttien päätehtävänä ei ole korvata tuontiyrttejä, vaan rikastuttaa ruokakulttuuriamme omilla luonnontuotteilla. Lähiruokatermin oikeellisuus villiyrtteistä puhuttaessa vahvistuisi, jos alueellinen kerääminen, tarve ja hankinta kohtaisivat optimaalisesti. Lähiruokatermin käyttöä vahvistaa myös luonnontuotteiden hiilineutraalius (Mikä villiyrtteissä viehättää-blogikirjoitus, 2018).

### 3.3 Kaupallinen toiminta

Villiyrttien kaupallisen toiminnan teoria perustuu tässä tutkimuksessa keruun, viljelyn, myynnin ja hankinnan, sekä logistiikan ja tukkutoiminnan termien avaamiseen. Hankinnan haasteita tutkittaessa olennaisena osana on luonnontuotteiden keruun ja toimituksen logistiikan ja alan tukkutoimijoiden perusteiden ymmärrys. Erityisesti tuoreiden villiyrttien tukkumyynti on haasteellista. Villiyrttien kerääminen on kausisidonnaista ja kerääjiä, joiden lajitunnistamiseen eli kouluttautumiseen voi luottaa, on vaihtelevasti eri alueilla. Tämän vuoksi parhaiten oletettavasti toimii kerääjien luomat suhteet eri yrittäjien kanssa ja tukkuvarastojen ilmoitukset tiettyjen tuotteiden tarpeesta ja kysynnän kasvusta kausittain. Alalla toimivat kerääjät tyypillisesti liikkuvat tietämilleen keruualueille autoilla ja kuljettavat villiyrtit seuraavaan käsittely- tai myyntipaikkaan myös omilla autoilla.

Ollilan ja muiden (2011, 83 - 85) tekemässä tutkimuksessa kokemuksista lähiruoan hankintakanavista, ilmeni ettei suomalaiset pientuottajat markkinoi tai tuo itseään esille, minkä vuoksi niitä on myös vaikea löytää. Pientuottajat eivät myöskään kommunikoivat tai tee yhteistyötä muiden pientuottajien kanssa. Tutkimuksessa tuli myös

ilmi, että ravintola-alan koulutuksen sisältämä logistiikka- ja hankintaopintojen vähyys heikentää alalla toimivien mahdollisuuksia optimoida hankinnat. Tutkimuksessa nousee esiin pientuottajien pelko yrityksen hallitsemattomaan kasvuun ja tyypillisesti toiminnan alettua yritykset helposti passivoituvat toiminnan kehittämisen ja markkinoinnin suhteen. (Ollila ym. 2011, 84 - 85.)

### Viljely, jalostaminen ja myynti

Villiyrttejä myös kasvatetaan, jalostetaan tuotteiksi, myydään ja myös viedään myyntiin ulkomaille. Villiyrttien kasvattaminen mahdollistaa suuremmat myyntierät ja varmemmat sadot, mutta menettää kasvin villiyyden tuomat edut.

Tämän hetken ajankohtainen teema onkin villiyrttien puoliviljely, sekä maatalojen yrittäjien kouluttautuminen villiyrttien tunnistukseen, keruuseen ja käsittelyyn. Maataloilla sopivaa keruualuetta voi olla yhdestä hehtaarista sataan hehtaariin. 4H:n Ruokaa luonnosta-hankkeen (2018) tekemän tutkimuksen mukaan Uudellamaalla toimivista kyselyyn osallistuneista maataloista 40 % voisi laajentaa villiyrttien poimintaan, 20 % jalostukseen ja 20 % niiden välittämiseen. Maataloista 80 % oli kiinnostuneita villiyrttien puoliviljelystä ja toivottuna jakelijana toimisivat elintarviketukuliikkeet. (Ruokaa luonnosta-hankkeen tulokset, 2018.)

Puoliviljelyllä tarkoitetaan villiyrttien potentiaalisten ja luonnollisten kasvupaikkojen hoitamista niin, että muut kasvit eivät vie halutulta yrtiltä kasvualaa. Puoliviljelyä voidaan tehdä metsissä metsänkasvatuksen rinnalla vahvistamalla sieni-, marja-, tai villiyrttisatoa niiden luonnollisilla kasvupaikoilla ilman että se häiritsee puuntuotantoa. (Jortikka 16.5.2016.) Nyergesin (2014, 3) tekemässä keräilytutkimuksessa todettiin puoliviljelyyn liittyen, että kasvit kasvattivat kaksi tai kolme kertaa enemmän lehtiä ja/tai marjoja, kun he olivat tehneet keruun harkinnanvaraisesti, nyppien osan lehdistä pois ja jättäneet osan kasvin lehdistä varteen kiinni. (Mts. 2014, 3.)

Luken (2018) tutkimuksen mukaan myös metsänomistajille luonnontuotteiden tuotanto metsätalouden rinnalla voi tuoda hyvää lisätuloa. Metsänomistaja voi kerätä itse, tai vuokrata keruuoikeuden luonnontuoteyritykselle tuotteisiin, joiden keruu ei

sisälly jokamiehen oikeuksiin. Näitä tuotteita ovat esimerkiksi pakuri, lakkakääpä, koi-vunlehdet, mahla, kuusenkerkät ja pihka. Näiden metsästä luonnostaan löytyvien tuotteiden lisäksi on mahdollista myös tuotteiden viljely. (Luonnontuotteet kiinnostavat metsätiloilla – tuotantokustannukset arveluttavat, 2018.)

Metsänomistajilla voisi olla hyvä harkita myös mahdollisuutta sertifioida osa metsistä luomuksi. Nykyään Lapin ja Itä-Suomen alueilla on eniten puhdasta kasvualustaa ja luonnontilaa kerättävien luonnontuotteiden monimuotoisuudelle. Suomen metsistä jopa 95 % olisi sertifioitavissa luomukelpoiseksi (Mikä villiyrteissä viehättää? 2018). Työ- ja elinkeinoministeriön (Toimialaraportti: Suomella mahdollisuus profiloitua luomuluonnontuotteiden kärkimaaksi 2018) mukaan Suomen 12 miljoonan hehtaarin luonnontuotteiden luomukeruualue on 30 % koko maailman luonnontuotteiden luomukeruualueesta. Tietous ja kasvien käyttäminen keittiössä on hävinnyt tai jäänyt suhteellisen pienen joukon käsiin. Tunnistaminen on tärkeää, kun kasvista tulee elintarvike. Kasvit tulee tunnistaa myös, jotta ei kerätä vahingossa uhanalaisia kasveja, tai levitetä vieraslajeja. (Maehlum, Hensley & Hensley 2017, 13 - 15.)

Villiyrttien kaupallisen käytön edellytyksenä on ketjun moitteeton toimiminen ja tuotteiden riittävä määrä (Tolonen 2016, 5). Pulliainen (2006, 72 - 73) nostaa esille yhtenä ketjun osana, myös keruutuotteita alkukäsittelyiden viljelijöiden tekemän välitystyön. Lähiruoan toimittajilla ja tuottajilla on myös etuna mukautuvuus kysyntään jota vuodenaajat tuovat (mts. 74).

Villiyrttien käytön kehittämiseksi tulisikin monipuolistaa villiyrteistä jalostettuja tuotteita. Villiyrttien, kuten muidenkin luonnontuotteiden säilyvyys tuoreena on lyhytaikaista, joten niitä käsitellään myös paljon säilyvyyden parantamiseksi. Säilömällä yrtejä niitä voidaan käyttää myös myöhemmin. Säilöntämenetelmiä ovat kuivaaminen, hiostaminen, pakastaminen, tai uutteen valmistaminen (Plattonen 2006, 14). Eri-laisten uutteen valmistus ja käyttö on löytänyt Suomessa markkinat. Esimerkiksi suomalainen Arctic Warriors Oy tekee erilaisia nestepohjaisia yrttieliksiirejä, osin viljelyyn otetuista villiyrteistä ja osin kerääjiltä ostetuista luonnontuotteista. Uutteita

käytetään teollisuudessa, kuten elintarvike-, lääke- ja kosmetiikkateollisuudessa. Tiettyjen luonnontuotteiden uutetuotannolla voisi olla kysyntää myös ulkomailla. Villiyrtytien uutteista voidaan saada vihannesten ja marjojen tapaan myös esimerkiksi luontaisia väriaineita, makuja, säilöntäaineita ja vitamiineja. Kehittäessä uusia tuotteita ja keinoja käyttää villiyrtejä, idean omistajaa suojaa immateriaalioikeus, joka sisältää patentin, tavaramerkin, rekisteröidyt suunnitelmat, tekijänoikeudet ja luottamuksellisen tiedon. Patentti suojaa ideaa kaksikymmentä vuotta ja antaa sen omistajan nauttia yksityisoikeudesta sekä mahdollisuuden haastaa ideaa käyttävät oikeuteen. Tavaramerkki on voimassa pidempään, ja se on myös myytävissä eteenpäin. (Tan, Bay & Zhu 2004, 20 - 22 ja 312 - 313.) Vientiä kehittäessä kannattaisi hyödyntää suomalaista luotettavuutta, puhdasta pohjoisen luontoa ja elintarviketeollisuuden korkeaa tasoa (Seppänen 2017, 6).

Kerääjälle luonnonyrttien myynti on verotonta, kun tuotetta myydään elintarvike ja lääkekäyttöön. Verotuksellista on luonnonyrttien myynti rohdoiksi, kosmetiikkateollisuuteen, väriaineiksi ja koristekäyttöön. (Plattonen 2006, 11 - 12.)



Kuvio 3. Villiyrtytien matka kerääjältä ravintolaan

### Tukkutoiminta

Tukkutoiminta on yritystoimintaa palvelevaa vähittäiskauppaa, johon kuuluvat tavaran välittäminen, myös maahantuontina, sekä siihen liittyvä palvelutoiminta. Tukku-kaupan toimintaan vaikuttavat EU-säännökset. Suomalainen tukkutoiminta on jakautunut erityyppisiin toimijoihin: vähittäiskauppaa ja ravintolatoimintaa palveleviin ja muita yrityksiä ja yhteisöjä palvelevaan kauppaan. Ravintolayritykset hyödyntävät

päivittäistavaratukkukauppaa raaka-aineiden hankinnassa. Tukkukaupan perustehtävänä on tuotteiden ja palveluiden myyminen, johon on kasvavassa määrin tullut lisäksi lajittelua, koontia, asennusta ja pakkaamista. Tukkukauppa siis yhdistää ja jalostaa eri komponentteja ennen niiden myymistä eteenpäin. (Santasalo & Koskela 2009, 7, 10 - 11.)

Tukkukauppa määrittelee omat tuotteensa ja teettää niitä sopivilla alihankkijoilla, sekä ostaa suoraan tuottajilta ja toimittajilta, ulkomaisilta ja kotimaisilta. Tukulle kuuluu myös vastuu tavaravirran loppupäästä, tukkukaupan on vastattava tuoteinformaatiosta, tuotteiden huollon järjestämisestä ja kierrätyksestä (Santasalo & Koskela 2009, 12). Myös tuotevastuu kuuluu tukkukaupalle. Tuotevastuuseen sisältyy tuotteen elinkaaren vaikutukset ympäristöön, sekä vastuullisuus tuotteen tuottamisessa. Tuotteiden eettisen laadun varmistaminen tarkastamalla tuotteen alkuperä ja tehdasolosuhteet, sekä käyttöturvallisuuden ja virhevastuun kantaminen kuuluvat myös tuotevastuuseen. Vastuu tuotteista jatkuu loppukäyttäjälle saakka, tukun tulee siis olla varma tuotteiden turvallisuudesta. Tukkukaupalla on mahdollisuus vaikuttaa tuotteisiin ja niiden pakkaamiseen, sekä sitä kautta jätteen kierrätykseen ja määrään. (Santasalo & Koskela 2009, 13.)

Santasalon ja Koskelan (2009, 27 - 28) mukaan vuonna 2007 tukkukauppa oli keskittynyt Etelä-Suomeen ja erityisesti pääkaupunkiseudulle, markkinat olivat keskittyneet erityisesti pääkaupunkiseudulle, seuraavaksi suurimpina Tampere ja Turku. Tukkukaupan painotus oli suurimpien kaupunkien ympäristössä ja Pohjanmaan rannikolle. Vähäisempää toimintaa oli itäisessä ja pohjoisessa osassa Suomea.

### Logistiikka

Elintarvikkeiden kuljetus maanosien välillä nähdään alkaneen jo 1800-luvulla, kun Euroopasta kuljetettiin karjaa ja vehnää Pohjois-Amerikkaan, Australiaan ja Uuteen-Seelantiin. Tuolloin rakentui pohja nykyiselle maatalouden ja elintarviketuotannon toiminnalle, vaikkakin vielä useita vuosikymmeniä kuluttajien ruokavalio perustui tuoterakenteeltaan paikalliseen ja noudatteli vuodenaikojen rytmiä. Varsinainen muutos elintarvikejärjestelmän globalisaatiossa, teollistumisessa ja vakioitumisessa

käynnistyi 1940 - 50-luvuilla. Kuluttajien kritiikki elintarvikkeiden pitkiä kuljetusmatkoja kohtaan on vielä hyvin tuore ilmiö. (Mononen & Silvasti 2006, 29.) Mononen ja Silvasti (2006, 40) kertovat kirjassaan seuraavaa:

*Välimatkojen kasvaessa tuottajan ja kuluttajan välinen sosiaalinen yhteys katkeaa ja seurauksena syntyy epäluottamusta tuotteiden alkuperää ja tuotantomenetelmiä kohtaan.*

Pulliaisen (2006, 23) mukaan ihminen on tunnetusti hyvin herkkä elintarvikkeiden turvallisuuden suhteen. Johtopäätöksiä turvallisuudesta tehdään sen mukaan mitä julkisuudessa kerrotaan esimerkiksi tautiepidemioista, vaikeivat ne koskisi Suomea. Lyhyt, läpinäkyvä ruokaketju tuo turvaa kuluttajalle, mutta virheet katsotaan vakaammiksi, kuin jos ongelmat tapahtuvat ulkomailla kaukaisemmalla tuottajalla (Pulliainen 2006, 23 - 24).

Logistiikka on yksi olennaisista asioista, kun käsitellään elintarvikkeiden, villiyrттien ja muiden luonnontuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä. Raakaöljypohjaisten polttoainneiden nousevat hinnat ovat haasteena erityisesti viljelijätuottajille ja pientoimijoille. Etuna viljelijöillä ja kerääjillä on joustavammat toimitusehdot: tuotteita toimitetaan joustavasti tarpeen mukaan, kun isoilla toimijoilla kuten tukuilla toimitukset tulee tehdä tietyn aikarajan sisällä ja tuotteiden toimitus toteutetaan pääsääntöisesti tiettyinä sopimuspäivinä. Kuljetuskustannusten ja toimitusjoustavuuden lisäksi on huomioitava mitä kuljetetaan, minkälaiset säilytystilat ovat toimittajalla ja vastaanottajalla, sekä millä ja miten kuljetus tehdään. (Pulliainen 2006, 71 - 72.) Ollila ja muut (2011, 19) kertovat lähiruoan jakeluun sisältyvän erikoispiirteitä. Kuten myös keruutuotteissa, lähiruokatuotteiden säilyvyys, kuljetusolosuhteet ja määrät vaihtelevat.

Eryteisesti kestävän kehityksen merkeissä hankinnassa ja logistiikassa on kehitettävää. Kivisen (Ollila ym. 2011, 98 - 99) mukaan synkronisaatiokoordinaatiolla ilmaistaan hyödykkeiden siirtymisen sujuvuutta markkinajärjestelmässä alkuperäisiltä tuottajilta jalostus- ja jakeluketjun läpi lopullisille kuluttajille. Tämän yliotteella voidaan selvittää elintarvikemarkkinoiden kehittyminen niin, ettei uudelleentulolle pienimuotoisemmalle tarjonnalle löydy enää sijaa.



Hankintaa voidaan tehdä joko hajautetulla, tai keskitetyllä järjestelmällä. Hajautetussa järjestelmässä muuttujia on tyypillisesti enemmän kuin keskitetyssä järjestelmässä (Ollila ym. 2011, 107). Hajautetussa järjestelmässä hankintaa tehdään useiden toimijoiden kanssa, esimerkiksi lähialueelta saatavien tuotteiden toimituksen tekee paikallinen kuljettajayrittäjä ja toiset tuotteet tilataan ja toimitetaan tukusta. Keskitetty järjestelmä on esimerkiksi suuri tukkuliike, joka toimittaa kaiken tarvittavan, myös sen lähituottajan tuotteet kierron kautta.

Tuottajilla joilla on omia asiakasyhteyksiä, asiakkaat vaikuttavat olevan hyvin joustavia epävarmuuden suhteen, suoran kommunikointiyhteyden avulla muutokset ja informaation jakaminen ovat mutkatonta. Keskitetyn järjestelmän kyky sietää muutoksia ja sen luomaa epävarmuutta on heikompaa kuin hajautetun järjestelmän. (Ollila ym. 2011, 107.) Eri järjestelmissä on huomioitava myös niiden ekologiset arvot, jotka voidaan nähdä hankintaketjujen pituudessa. Pääsääntöisesti hankintaketju on lyhyempi hajautetussa järjestelmässä kuin keskitetyssä (Ollila ym. 2011, 105). Keskitetyssä järjestelmässä ympäristövaikutuksia taaskin vähentää kuljetettavat määrät jotka ovat suurempia ja operointi tehokkaampaa. Ristiriitaa luo pitkät kuljetusmatkat ja jopa tuotteiden edestakaisin alueelta tukkuun ja tukusta ravintolaan tuotantoalueelle takaisin tapahtuu. (Mts. 116.)

Ollilan (2011, 99) kokemuksesta markkinoille tarvitaan järjestelmä, jolla pienimuotoisemmalla tuottamisella pystytään saamaan tuotteet yhtä tehokkaasti asiakkaalle, kuten paikallinen ja alueellinen järjestelmä. Tämä järjestelmä saadaan toimimaan huomioimalla kolme osiota, logistiikka, transaktiot ja informaatio. Huomioimalla nämä kolme osiota varmistetaan tuotteiden toimituksien, omistuksien ja vastuiden oikeellisuudet ja tiedon kulun jokaisen osan välillä. Kokonaisuuden tunteva yksittäinen yrittäjä kykenee tekemään kokonaisuuden kannalta järkeviä päätöksiä. Toinen vaihtoehto on koordinoida kysyntää ja tarjontaa seutulogistiikan viitekehyksen avulla. Tällaiseen koordinaatioon tarvitaan myös kolme järjestelmää, logistiikka, vaihdantajärjestelmä ja informaatiojärjestelmä. Järjestelmien avulla tuote siirretään oikeaan paikkaan, koordinoidaan tuotteen omistusta ja välitetään informaatiota tuottajilta välittäjien kautta kuluttajalle. (Ollila ym. 2011, 99.)

## 4 Kyselyn toteutus ja tulokset

### 4.1 Kyselyn toteutus

Tutkimuksen teko käynnistyi hankesuunnitteluun liittyvän taustaselvityksen kautta. Aihe oli sellaisenaan liian laaja, joten aiheen rajausta tehtiin kesällä 2017, josta siirryttiin teorian kirjoitukseen ja kyselyn rakentamiseen. Kyselyyn nostettujen villiyrteiden valinnassa hyödynnettiin Sami Tallbergin kirjallisuutta villiyrteistä sekä omaa kokemusta. Kyselyyn valitut villiyrteet näkyvät kyselypohjassa (Liite 1). Kysely oli valmis jakoon joulukuun alussa, mikä on ravintoloille suunnatulle kyselylle haastava ajankohta pikkujoulukauden vuoksi, mutta sitä päätettiin kuitenkin kokeilla, jotta tutkimuksen teko ei viivästyisi liikaa. Keväällä 2018 aloitettiin kyselyn tulosten analysointi. Analysointi ja tutkimuksen viimeistely tehtiin kevään 2018 aikana.

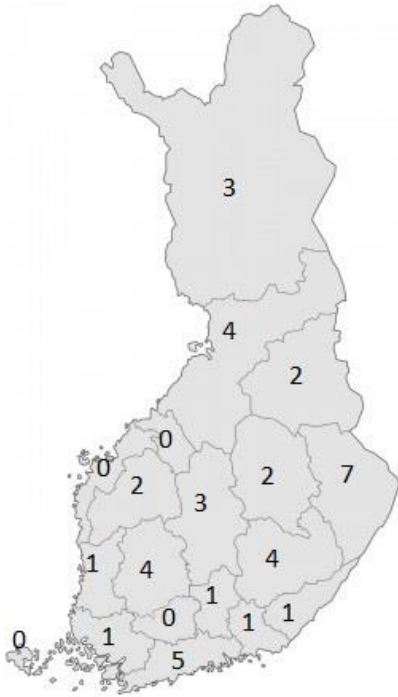
Kyselyn laatimisessa päädyttiin jakamaan vastausalue maakunnittain (19 kpl), jolloin vastaukset voitiin kohdentaa suhteellisen tarkasti erilleen alueittain. Vastaaajia pyydettiin lisäksi ilmoittamaan postinumero, jotta tarvittaessa voitaisiin tehdä vielä tarkempi kohdentaminen kartalle. Määrällinen kysely laadittiin Webropol-kyselyohjelmalla, ja se julkaistiin Aromi-lehden nettisivuilla joulukuun puolesta välissä, missä se oli esillä tammikuun puoleen väliin saakka. Lisäksi kyselyä jaettiin Aromi-lehden ja kyselyn tekijän Facebookissa. Kyselyä jaettiin myös Suomen keittiömestariyhdistyksen jäsenille tammikuussa. Aromi-lehden ja Suomen Keittiömestariyhdistyksen kautta pyrkimys oli tavoittaa mahdollisimman monipuolinen joukko ravintoloita Suomessa, myös niitä, jotka ovat maaseudulla eivätkä tule harkinnanvaraisessa, maakuntien suurimpiin kaupunkeihin keskittyneessä otannassa esiin. Kyselyä jaettiin lisäksi kohdennetusti 205 valitulle ravintolalle ympäri Suomen, keskittyen niihin maakuntiin joista ei muuten saatu vastauksia. Yksittäin lähetetyt kyselyt olivat auki helmikuun loppupuolelle saakka. Tavoitteena oli saada kymmenen vastausta jokaiselta maakunnalta. Ravintoloille suunnattuun villiyrteiden hankintakanavat-kyselyyn vastasi ympäri Suomen yhteensä 41 ravintolaa. Kysely oli jatkettujen vastausaikojen jälkeen kokonaisuudessaan auki ajalla 12.12.2017 - 25.2.2018.

Tutkimuksessa tehdyn sähköisen Webropol-kyselyn aineisto käsiteltiin SPSS-järjestelmän avulla analysoiden, sekä vertaamalla ja pohtimalla mahdollisia alue-eroja. Pienen vastaajamäärän vuoksi tuloksia pystyttiin käsittelemään myös pelkän Exceliin siirretyn tulosraportin avulla, josta voitiin nostaa vastaukset kysymyksittäin tarkasteltavaksi. SPSS-järjestelmällä vastauksia eriteltiin niin, että maakuntien vastauksia voitiin tarkastella ominaan. Kyselystä nostettiin esiin merkittävänä nähdyt avoimet vastaukset. Tutkimus perustuu alueellisten erojen ja toimivien käytäntöjen esille tuomiseen, joten vertaamalla alueita saadaan parhaiten tieto mitkä toimintatavat ovat mil-läkin alueella parhaat. Aineistosta tehtiin myös eri hankintakanavien vertailu koko vastausalueelta, minkä avulla nähdään kyselyssä vastanneiden ravintoloiden käyttämien villiyrttien hankintakanavien paremmuusjärjestys. Tutkimuksessa analysoitiin ravintoloiden näkemyksiä villiyrttien hankinnan eroavaisuudesta sienien ja marjojen hankintaan ja kyselyssä mukana olleiden villiyrttien käytön ja kiinnostuksen alueellisia eroja.

Kyselyyn saatujen vastausten vähäisyyden vuoksi analysointia tehtiin pääasiassa katsoen vastauksia koko Suomen tasolla. Kysymyksistä 6, 9 ja 12 (Liite 1) käytiin läpi myös maakuntakohtaisesti, josta nostettiin esille suurimmat poikkeamat ja toistuvuudet, joilla nähtiin merkitystä. Alueiden erilaiset vastaajamäärät tekivät analysoinnista vaikeaa. Alueilta, joista vastaajia tuli vain yksi tai ei yhtään, on mahdotonta nostaa vastauksista toistuvuutta.

## 4.2 Kyselyn tulokset

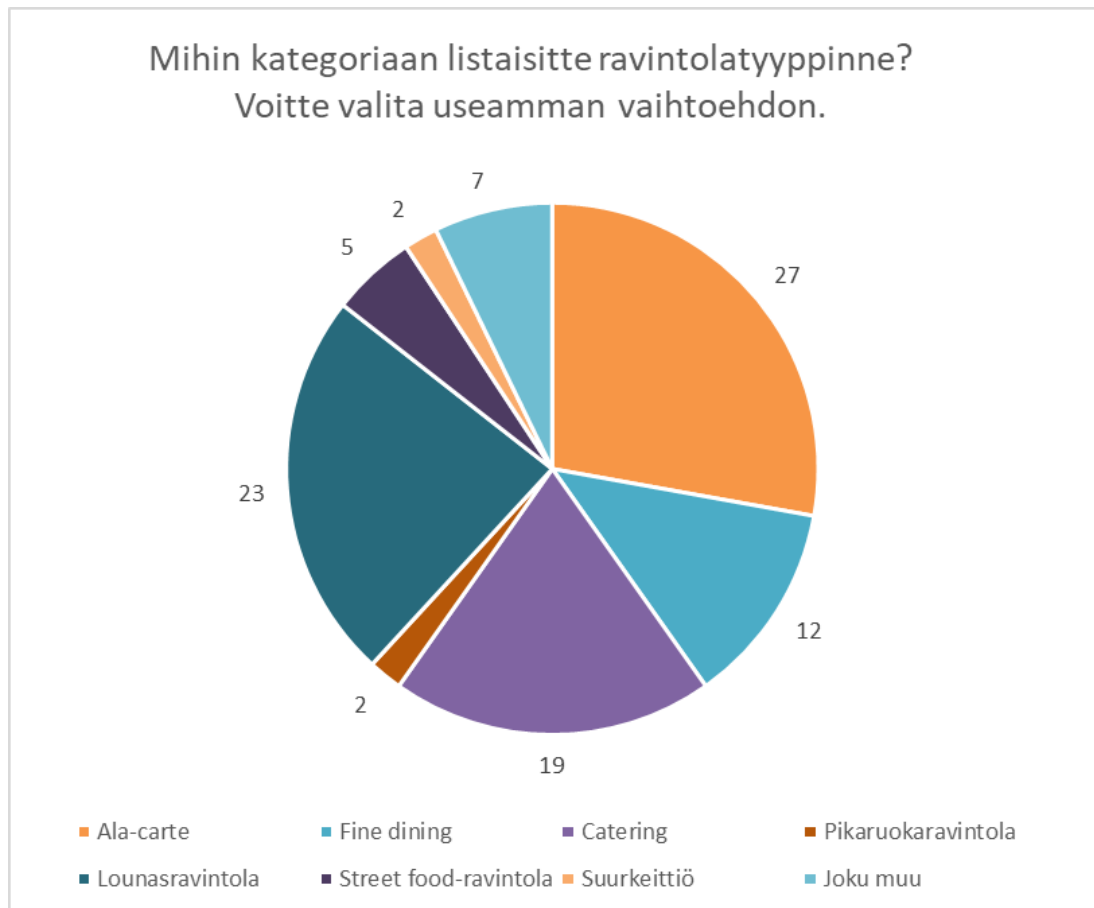
Tutkimustuloksien analysointi aloitettiin jakamalla vastanneet 41 ravintolaa maakunnittain ja tarkastelemalla maakuntien vastauksia erikseen ja toisiinsa verraten. Vastanneiden ravintoloiden jakaantuminen maakunnittain näkyy kuviossa 4. Ravintoloille jaettu kysely on esillä liitteessä 1.



Kuvio 4. Vastanneiden ravintoloiden määrät maakunnittain

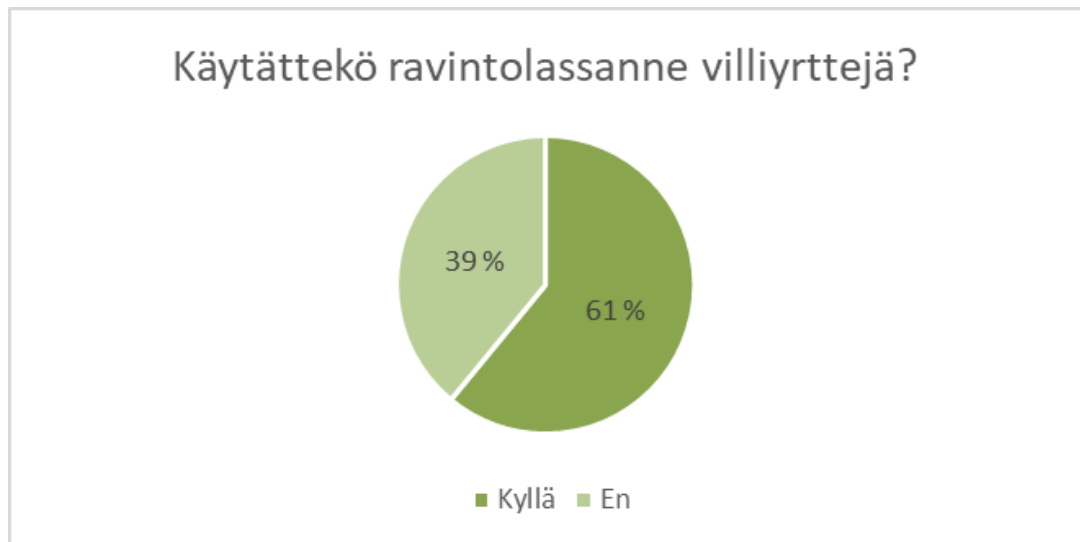
Pienen vastaajamäärän vuoksi pelkkien prosenttiarvojen käsitteleminen olisi harhaanjohtavaa, tämän vuoksi osassa kysymysten analysoinnissa käsitellään sekä vastausmääriä, että prosentteja. Eniten vastauksia saatiin Pohjois-Karjalasta (7) ja Uudeltamaalta (5). Seuraavaksi eniten vastauksia saatiin Pirkanmaalta, Etelä-Savosta ja Pohjois-Pohjanmaalta, joista jokaisesta vastaajia saatiin neljältä ravintolalta. Lapissa ja Keski-Suomessa vastaajia oli kolme ja muissa maakunnissa korkeintaan kaksi vastausta. Ahvenanmaalta, Hämeestä, Pohjanmaalta ja Keski-Pohjanmaalta ei vastaajia saatu yhtään. Rannikolta ja Ahvenanmaalta vastauksia olisi mahdollisesti voinut saada enemmän, jos olisi tehty myös ruotsinkielinen kysely.

Vastanneissa ravintoloissa suurin osa kategorisoi itsensä ala carte-ravintolaksi. Seuraavaksi eniten vastanneissa oli lounas- ja cateringravintoloita. Vastauskohdassa pystyi valitsemaan useamman sopivan kategorian, joten ravintola voi siis olla esimerkiksi lounasravintola, joka tekee myös cateringtilauksia. Ravintoloiden jakaantuminen eri kategorioihin on esillä kuviossa 5.



Kuvio 5. Ravintolatyypin jakaantuminen vastanneiden ravintoloiden kesken, n=41

Kyselyssä vastaajilta tiedusteltiin käyttävätkö he villiyrtejä ravintoloissaan, koska kyselyyn oli mahdollista vastata myös villiyrteistä kiinnostuneiden ravintoloiden, ei pelkästään niitä käyttävien. Vastausvaihtoehtoina oli kyllä ja ei. Vastanneista ravintoloista 25 (61 %) kertoi käyttävänsä villiyrtejä, ja loput 16 (39 %) vastaajista eivät niitä käytä (kuvio 6).



Kuvio 6. Villiyrteiden käyttö kyselyyn vastanneissa ravintoloissa, n=41

Ravintoloilla jotka eivät villiyrtejä käyttäneet, oli mahdollisuus valita useampi vaihtoehto listasta, miksi villiyrtejä ei käytetä (kuvio 7). Kuudestatoista kielteisesti vastanneista 10 (39 %) kertoi hankinnan haasteellisuuden olevan syy, miksei villiyrtejä käytetä. Toimitusketjun ongelmat olivat kuuden vastanneen syynä (23 %). Vastaajista 4 (15 %) kertoi, etteivät villiyrtejä kuulu ravintolan konseptiin. Toiset 4 (15 %) olivat valinneet muun syyn. Vain 2 (8 %) oli vastannut kalliin hinnan olevan syy olla käyttämättä villiyrtejä. Kaksi ravintolaa vastasi, etteivät käytä villiyrtejä nykyisin eivätkä myöskään halua käyttää niitä tulevaisuudessa. Yksi kielteisesti vastanneista ei ollut merkinnyt halukkuuttaan käyttää villiyrtejä. Loput kielteisesti vastanneet olivat kuitenkin kiinnostuneita ottamaan villiyrtejä käyttöön (kuvio 8).



Kuvio 7. Syitä miksi villiyrttejä ei käytetä ravintolassa, n=16



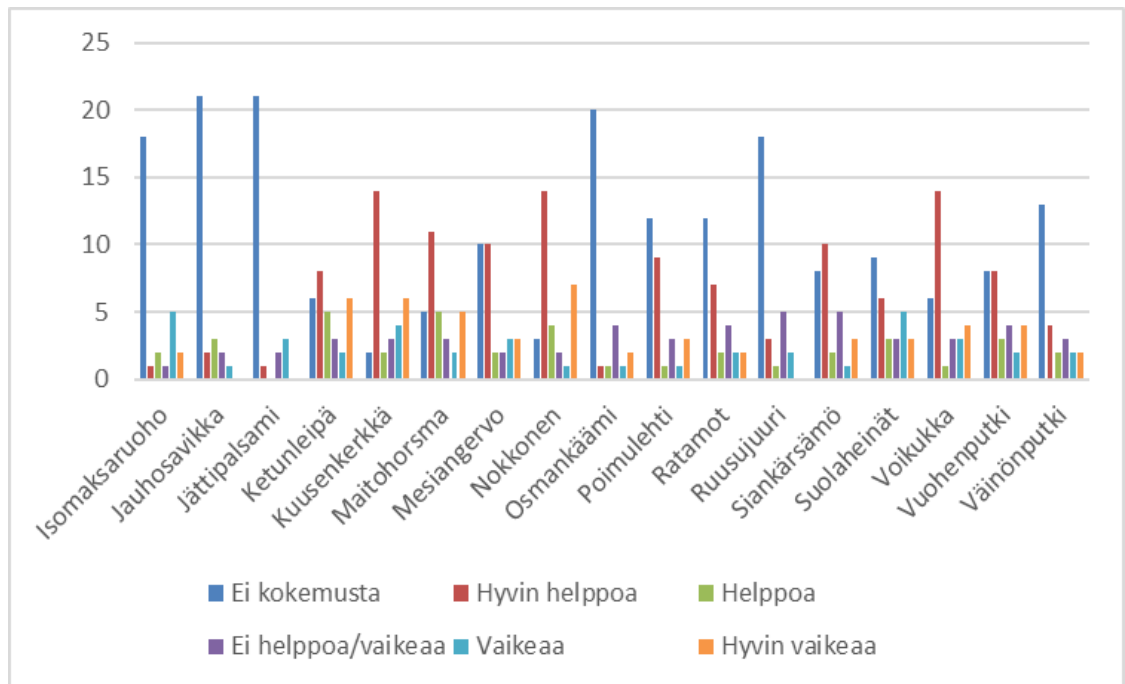
Kuvio 8. Villiyrttien käytön kiinnostus niillä vastaajilla jotka eivät villiyrttejä käyttäneet, n=15

Ravintoloilta tiedusteltiin myös keskimääräistä päivittäistä annosmäärää. Annosmäärästä ei voida suoraan arvioida villiyrttien käytön määrää, mutta saadaan tietoa siitä, onko vastanneissa ravintoloissa kokonsa puolesta yhtäläisyyttä vai ei. 41:stä vastaajasta 15 (37 %) oli alle sadan ja vain 5 (12 %) yli 400 annosta päivittäin myyviä ravintoloita. Tätä selittää tosin se, että pääkohteena olivat yksityiset ravintolat, jolloin kunnille ja kaupungeille usein kuuluvat suurtalousravintolat jäivät pois vastaajista. Myös Suomen suurimmat henkilöstö- ja opiskelijaravintoloista vastaavat yritykset jätettiin ulkopuolelle, vaikka niistäkin yksittäisiä vastauksia on voinut tulla. Avoimia kysymyksiä esitettiin kyselyssä, jotta vastaajilla on mahdollisuus tuoda ideoita ja ajatuksia vapaasti aiheesta, jossa on paljon kehitettävää.

#### Yrttien hankinnan helppous

Yrttien hankinnan helppoutta kysyttiin yrttikohtaisesti. Vastausvaihtoehdot olivat asteikolla 1 – 5, jolloin 1 oli hyvin helppoa ja 5 hyvin vaikeaa. Lisäksi jokaiselle yrtille oli vaihtoehtona vastata kohtaan ”ei kokemusta”. Yhteensä 31 ravintolaa vastasi kysymyksen johonkin kohtaan, mutta kaikki 31 vastaajaa eivät tehneet merkintää jokaisen yrtin kohdalle, minkä vuoksi analysoinnissa jokaisella villiyrtiltä on erikseen mainittu vastaajamäärä. Tarkastellessa kysymyksessä 9 olleita vastauksia kaikkien villiyrttien osalta, eniten valintoja tuli kohtaan ”ei kokemusta” 192 (39 %) ja toiseksi eniten kohtaan ”hyvin helppoa” 123 valintaa (25 %). Hyvin vaikeaa-kohta oli saanut yhteensä 52 valintaa (10 %). Yhteensä koko asteikolla valintoja tehtiin 498 kappaletta.





Kuvio 9. Villiyrteiden hankinnan helppous, n=31

Poimulehden hankinnasta 29 vastaajasta, 21:llä (72 %) ei ollut kokemusta, mutta seuraavaksi eniten ääniä tuli hankinnan helppoudelle, 9 vastaajaa (31 %) (kuvio 9). Mesiangervolla ja vuohenputkella suurin osa vastauksista jakautuivat tasan hyvin ja ei kokemusta -kohtien kesken. Esimerkiksi vuohenputken hankinnan 29 vastaajasta 8 (28 %) oli kokenut helpoksi ja yhtä monella ei ollut kokemusta hankinnasta. Helppointa oli hankkia nokkosta, kuusenkerkkää ja voikukkaa. Niiden jälkeen helppointa oli saada maitohorsmaa, siankärsämöä ja mesiangervoa. Koko Suomen alueella hyvin saatiin myös ketunleipää, poimulehteä ja vuohenputkea.

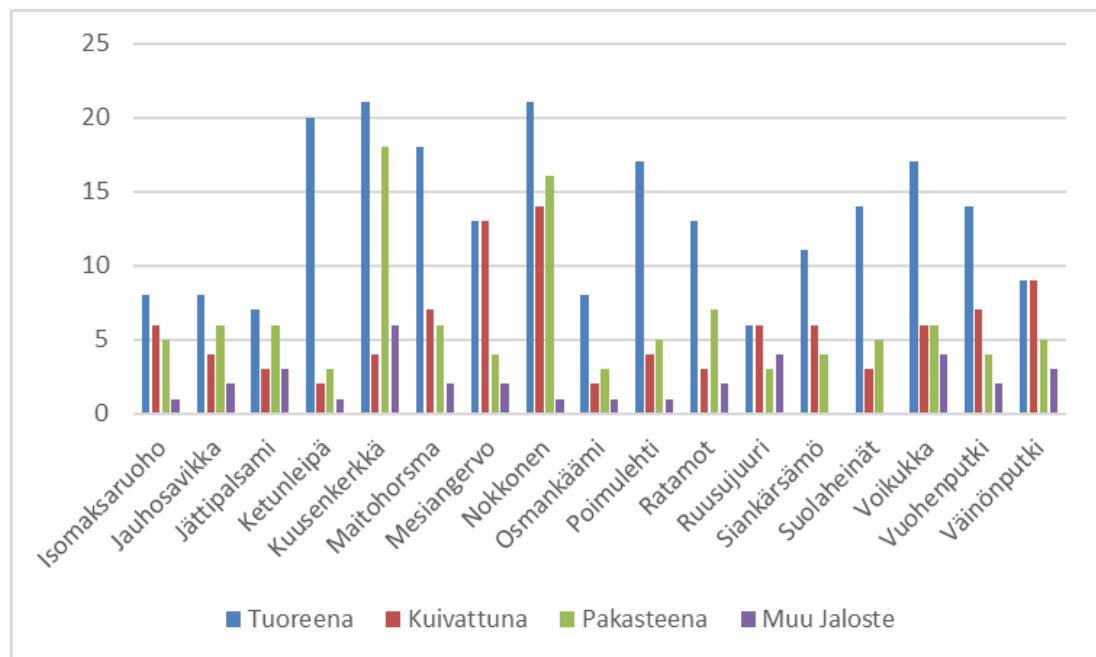
Kuitenkin hyvin saatavissa villiyrteissä oli osalle myös haasteita. Nokkosen hankinnan koki hyvin vaikeaksi jopa 7 vastaajaa 31:stä (23 %), kuusenkerkän hankinnan hyvin vaikeaksi koki 6 vastaajaa 31:stä (19 %) ja ketunleivän 6 vastaajaa 30:stä (6 %).

## Villiyrttien toivotut toimitusmuodot

Kyselyssä tiedusteltiin yrityksiltä, minkälaisina villiyrttejä halutaan toimitettavan.

Vaihtoehtoina toimitusmuodoiksi oli esitetty; ”tuore”, ”kuivattu”, ”pakaste” ja ”muu jaloste”. Valintoja voitiin tehdä samasta yrtistä usealle toimitusmuodolle.

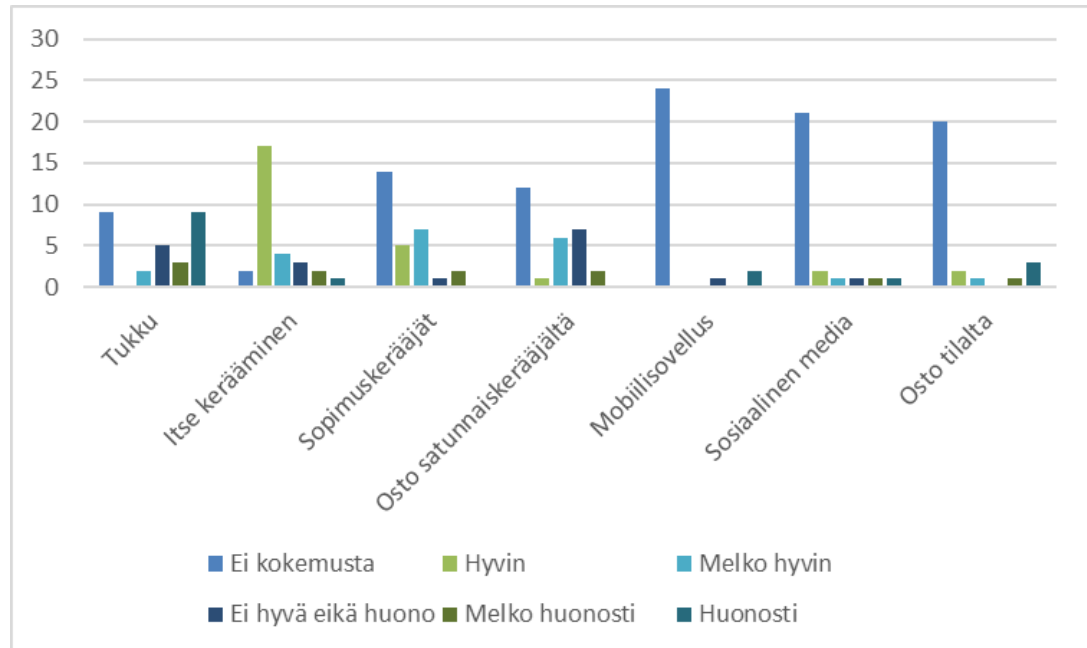
Suomen alueella villiyrtit haluttiin toimitettavan pääsääntöisesti tuoreena (kuvio 10). Poikkeuksena oli muutama yrtti, joita toivottiin myös muussa toimitusmuodossa lähes yhtä runsaasti kuin tuoreena. Eniten vastauksia toivotuille eri toimitusmuodoille saatiin kuusenkerkälle ja nokkoselle. Kuusenkerkkää halusi 28 vastaajasta tuoreena 21 vastaajaa (75 %) ja pakasteena 18 vastaajaa (64 %). Nokkosta tuoreena halusi 28 vastaajasta 21 (75 %), kuivattuna 14 (50 %) ja pakasteena 16 vastaajaa (57 %). Väinönputki oli yhtä suosittua tuoreena (32 %) kuin kuivattuna (32 %). Ketunleipää haluttiin selkeästi eniten tuoreena, 28:sta sitä mieltä oli 20 vastaajaa (71 %). Muuna jalosteena toivottiin eniten ruusujuurta (14 %), jättipalsamia (10 %), voikukkaa (14 %) ja kuusenkerkkää (21 %).



Kuvio 10. Villiyrttien toivotut toimitusmuodot, n=28

### Villiyrttien mahdollisten hankintakanavien toimivuus

Villiyrttien hankintakanavia tiedusteltiin kohdentamalla kysymys eri kanaville ja niiden toimivuudelle asteikolla hyvin – huonosti sekä ei kokemusta. Villiyrttien hankintaa kysyttiin yleistäen kaikki villiyrtit, joita ravintolat olivat hankkineet tai yrittäneet hankkia.



Kuvio 11. Villiyrttien hankintakanavien toimivuus kokemusten perusteella, n=29

Villiyrttien saanti on ravintoloiden mielestä varmintä, kun niitä kerätään itse (kuvio 10). 29:stä vastaajasta 17 (59 %) oli sitä mieltä, että itse kerääminen toimii hyvin. Haasteena itse keräämisessä on ajan löytäminen ja toiveena, että itse ei tarvitsisi kerätä. Keruuta tehtiin itse, koska sitä ei oltu tarjottu ravintolalle ulkopuolisen kerääjän puolesta. Verrattuna muihin hankintakanaviin itse keräämisen toimivuus oli ylivoimainen. Tukku-hankintakanavan koki toimivan ”huonosti” 28:sta vastaajasta 9 (32 %) ja 9:llä (32 %) ei ollut kokemusta. Muut hankintakanavat, sopimuskerääjät, satunnaiskerääjät, osto tilalta, mobiilisovellus ja sosiaalinen media, saivat eniten vastauksia kohtaan ”ei kokemusta”. Satunnaiskerääjältä tehdyn hankinnan melko hyvin toimivaksi koki 6 (21 %) 28:sta vastaajasta. Samoin 7 vastaajaa (24 %) koki hankinnan sopimuskerääjien avulla melko toimivaksi ja 5 (17 %) vastaajaa hyvin toimivaksi.

Mobiilisovellusta ja sosiaalista mediaa ei suurin osa vastaajista ollut kokeillut hankinnassa. Kaksi ravintolaa Pohjois-Karjalasta vastasi mobiilisovellusten toimivan huonosti, mikä kertoo joko siitä, että sellainen on ollut tarjolla mutta se ei ole toiminut halutusti, tai sellaista on etsitty mutta ei löytynyt. Mobiilisovellusta ei tiedettävästi olekaan olemassa, ainakaan niin, että se olisi tullut eteen tutkimuksen teossa. Vaihtoehtona se haluttiin kuitenkin nostaa esiin, jos se herättäisi kysymyksiä, tai toisi esille sovelluksen joka ei olisi tullut aiemmin tutkimuksessa esiin. Sosiaalisella medialla kyselyssä ajateltiin mahdollisia alueellisia villiyrteiden keräämiseen liittyvien sivustojen ja yhteisöjen käyttöä, jolla tavoiteltaisiin kerääjiä. Sosiaalisen median käytön villiyrteiden hankinnassa koki hyväksi vain 2 vastaajaa (7 %) 27:stä.

Etelä-Savossa 3 vastaajaa neljästä koki sopimuskerääjän käytön olleen hyvin, tai melko hyvin toimivaa. Samoin Pohjois-Pohjanmaalla 2/4 ja Kainuussa kumpikin kahdesta vastaajasta kokivat sopimuskerääjien käytön toimivan melko hyvin.

Pohjois-Karjalassa hankinnan haasteellisuus oli suurin syy siihen miksi villiyrtejä ei käytetty ravintolatoiminnassa. Myös Kainuussa, Keski-Suomessa, Varsinais-Suomessa, Satakunnassa, Pohjois-Pohjanmaalla ja Päijät-Hämeessä hankinnan haasteellisuus oli merkitty ainoana syynä siihen, miksi villiyrtejä ei käytetä.

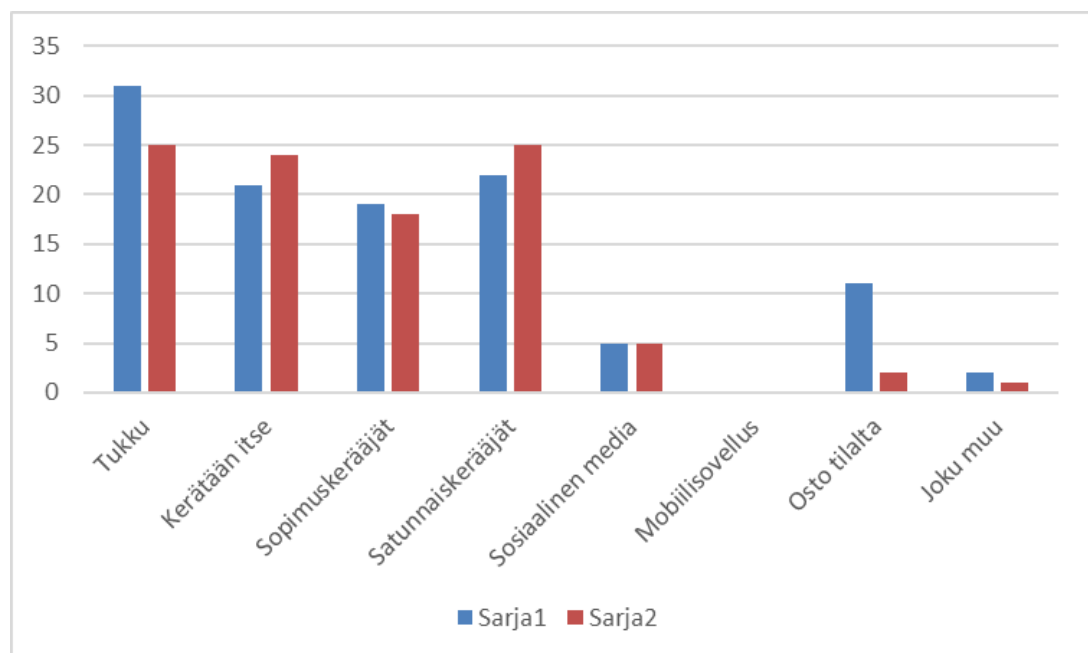
Kyselyyn valittiin rajallinen määrä villiyrtejä, joita kysymyksissä käsiteltiin (liite 1). Sen lisäksi annettiin mahdollisuus kertoa muita villiyrtejä, joita ravintolat haluaisivat käyttää, tai käyttävät jo reseptiikassaan. Vastaajia tähän avoimeen kysymykseen oli 12, minkä lisäksi yksi ravintola oli maininnut kaipaamansa villiyrteet toiseen avoimeen vastauskohtaan, sekä yksi oli vastannut kohtaan myöhemmin kysyttävän vastauksen. Eniten kaivattu, kyselystä puuttunut luonnontuote oli koivun lehdet, jonka hankinnan osa koki helppona. Maahumalaa, ruusunterälehtiä, männyn havuja, kuusenkerkkiä ja kallioimarteen juurta kaipasivat tai käyttivät kaksi vastannutta ravintolaa.

Lisäksi seuraavista luonnontuotteista oltiin kiinnostuneita, tai niitä oli käytetty ravintolassa:

- Voikukkaa, horsmaa, apiloita, metsäorvokkeja
- Ruoholaukkaa, tai karhunlaukkaa

- Vuorenkilpeä
- Pakuria
- Suopursua
- Pihasauniota
- Lipstikkaa
- Kurtturuusua
- Takiaisen juurta
- Katajaa, pihlajan urpuja
- Villivadelman, ahomansikan ja mustikan versolehdet

28:n vastaajan perusteella tukun käyttö villiyrttien hankinnassa toimi melko hyvin vain Pirkanmaalla kahden vastaajan mielestä, mikä on 7 % vastaajista. Keski-Suomessa tukun käytöstä ei ollut kokemusta, ja Pohjois-Karjalassa kolme vastaajaa (10 %) koki tukun toimivan huonosti. Ravintoloiden käyttämiä tukkuliikkeitä villiyrttien hankinnassa olivat kyselyn perusteella Heinon Tukku, Chipsters, JH Vihannes ja Kiu-run Kellari.

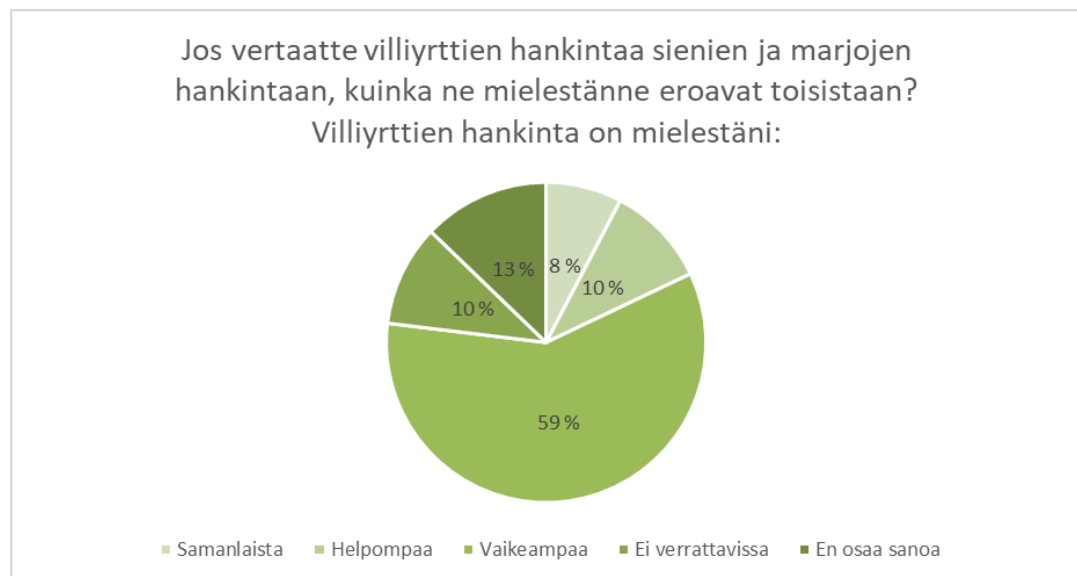


Kuvio 12. Marjojen ja sienien hankintakanvat ravintoloissa, n=40

Marjojen ja sienien hankintakanavia kysyttäessä vastaajat saivat valita monta eri vaihtoehtoa, ja vastanneita ravintoloita oli yhteensä 40 (kuvio 12). Marjojen hankin-

nassa ensisijainen keino oli ostaa marjat tukusta, 31 (77,5 %) vastaajaa, tai satunnaispoimijalta, 22 (55 %) vastaajaa. Sienet ostettiin yhtä usein tukusta kuin satunnaispoimijoilta, 25 vastaajaa 40:stä (62,5 %). Kumpaakin kerättiin myös itse, marjoja kerätoi keräävänsä 21 vastaajaa (52 %) ja sieniä 24 vastaajaa 40:stä (60 %).

Villiyrttien hankintaa haluttiin kyselyssä verrata marjojen ja sienien hankintaan, jotta nähdään lähimpien verrattavissa olevien luonnontuotteiden hankinnan erot ja onko niitä? Kysymykseen vastasi 39 ravintolaa (kuvio 13). Villiyrttien hankinta koettiin vaikeammaksi, ja sitä mieltä oli 59 % vastaajista. Vastanneista ravintoloista 12 % ei osannut sanoa kantaansa ja loput mielipiteet olivat jakautuneet kohtiin samanlaista, helpompaa ja ei verrattavissa.



Kuvio 13. Villiyrttien hankinnan vertaaminen marjojen ja sienien hankintaan, n=39

#### 4.4 Vastanneiden ravintoloiden kokemat haasteet ja kehitystoiveet

Kyselyssä annettujen avointen vastausten perusteella ravintolat toivovat villiyrttien kerääjien aktivoitumista ja villiyrttien välityksen aloittamista. Toimijoita alalle tarvitaan enemmän, jotta kaupallinen toiminta mahdollistuu paremmin. Alalle toivottiin yhtä toimijaa joka ostaa, jalostaa ja myy villiyrttejä, jolloin hankinta voisi olla yhden puhelun päässä. Yksittäinen vastaaja mainitsi itse keräävänsä ja jopa jalostavansa

tuotteita. Villiyrtejä kerättiin ravintoloiden toimesta itse ja kommentoitiin seuraavasti:

*Tällä hetkellä poimimme itse. Ostaisimme niitä, jos joku myy. Tuoreiden villiyrteiden keräily on henkilökunnan vastuulla. Jos voisi ostaa luotettavalta kerääjältä, käyttö olisi runsaampaa ja monipuolisempaa. Tällä hetkellä on ehdottomasta kätevin ja varmin tapa saada villiyrtejä, on kerätä itse. Mikä on välillä haaste, kun aika ei riittäisi itsellä kaikkeen.*

Keräämisen ja villiyrteiden tunnistamisen koetaan olevan haastavaa, eikä siihen monilla ole aikaa ravintolan omasta puolesta. Huolta kannettiin kasvitunnistuksesta, kaikki syömäkelposet kasvit eivät ole tarkoitettu syötäväksi (katso kohta 3.1 Luonnontuotteiden lainsäädäntö, uuselintarvikkeet). Osa ravintoloitsijoista koki, että omaa kasvitunnistusta pitäisi kehittää, mutta myös asiakkaiden tietoisuuden nostamisella nähtiin olevan merkitystä kysynnän kasvuun. Kasvitunnistuksen lisäksi olisi halu oppia mihin ja miten mitäkin yrttiä voidaan käyttää. Erityisen tärkeää villiyrteiden ravintolakäytössä onkin se, että käytetyt villiyrteet tunnistetaan koko ravintolan työvoiman osalta, etenkin jos keruuta ei tehdä itse. Kun keruun tekee ulkopuolinen, on riski, että ostetaan tietämättä vääriä yrttejä, tai sekoitetaan ostetut yrtit keskenään.

Tällä hetkellä osa ei koe villiyrteiden tuovan tarpeeksi arvoa, että niitä kannattaisi käyttää. Villiyrteiden käytön kasvaminen vaatisi tarjonnan kasvua ja kehittymistä. Käytön uskottiin kasvavan, jos tuotekehitystä olisi mahdollista tehdä. Tuotteissa kaivattiin muun muassa erilaisia eri vaivoihin kohdennettuja villiyrte-teeseoksia. Pakastettua nokkosta kaivattiin laajempaan tukkumyyntiin. Myös pakkausten, verkkokaupan ja postimyyntin kehitystä toivottiin. Kysyntää olisi myös toimijalla, joka käsitelisi villiyrteet ravintolan tarvitsemaan muotoon järkevällä hinnalla.

Ongelmana hankinnassa nähtiin ostosopimukset, jotka ohjastavat ostopaikkoja. Hankinnan haasteena nähtiin myös se, ettei villiyrteiden kerääjät ja käsitelijät ole suoraan yhteydessä ravintoloihin, sekä villiyrteiden kalliit hinnat, jotka eivät mahdu ravintolan katteisiin. Ravintolat haluaisivat lähialueen kerääjien yhteystietoja, jolloin voitaisiin keskustella siitä mitä yrttejä ravintolaan kaivataan ja mitä yrttejä olisi tarjolla. Myös tiedon jako siitä millaisena yrttejä halutaan mihinkin vuoden aikaan olisi helpointa ja

toimivinta jakaa suoraan ravintolalta kerääjille. Yrttien keruun ja käytön arvioinnin haasteellisuudessa, kerääjän tulisi olla varautunut kysynnän vaihteluun, mutta myös ravintoloiden ymmärtää toimituksen haasteita. Myös tästä johtuen suora keskusteluyhteys toimijoiden välillä olisi tärkeätä ja keino lisäisi yrttien kysyntää ja käyttöä. Verkostoituminen nähtiin merkittävänä tekijänä alan kehittämisessä.

Haasteena nähtiin myös kerääjien ja jalostajien kokemattomuus ja tietämättömyys ravintolatoiminnasta. Ymmärtäminen on vaikeaa myös sen vuoksi, että keittiöt ja keittiönvetäjät ovat jokainen erilaisia. Tässä pääsemme taas ravintolan ja kerääjien suoran kontaktin merkitykseen, jolloin kerääjän olisi helpompi perehtyä yksittäisen ravintolan toimintaan ja tarpeisiin villiyrttien käyttöä koskien.

Puolivuositain vaihtuvassa listassa ei vastanneen ravintolan mukaan voida markkinoida villiyrttien käyttöä saatavuuden haasteiden vuoksi, jolloin niitä on myös vaikea ottaa listalle ollenkaan. Ravintolat voisivat käyttää villiyrttejä myös lyhyemmän aikaa tarjolla olevissa annoksissa. Vaikka ravintolan lista olisi puolivuotta voimassa, voisi erillisellä listalla olla tarjolla myös viikon tai päivän erikoisannos, jos villiyrttejä halutaan listalle ottaa siitä huolimatta, ettei niitä ole saatavilla koko listan kautta. Tällaiset lisälistat voidaan ilmoittaa esimerkiksi päiväkohtaisesti ravintolan nettisivuilla, tai kampanjana Facebookissa: ”Tänään meillä tarjoillaan myös erikoisannosta...” tällaisilla kampanjoilla voidaan houkutella lisäasiakkaita, mutta ei myöskään luvata asiakkaalle jotain, mitä ei välttämättä ole jatkuvasti saatavissa. Tarjoilukausi annoksella on sen mukaan, miten yrtejä ollaan saamassa. Annokset ja markkinointimateriaali voidaan myös suunnitella haluttujen, tai saatavien yrttien mukaan etukäteen, jolloin toimituksen tullessa voidaan kampanja laittaa pystyyn nopealla aikataululla.

Toivomuksina vastaajilta nousi esiin viljelijöiden osallistuminen villiyrttitoimintaan, sekä minikasvisten kasvatukseen enemmän. Kerääjäkoulutuksien ja villiyrttikurssien lisääminen kansalaisopistojen kurssitarjontaan lisäisi alueella kerääjien määrää, sekä tietoa luonnon omista raaka-aineista. Yhteistyö kurssien ja ravintoloiden välillä nähtiin myös merkittävänä tekijänä alan kehityksessä.



## 5 Johtopäätökset

Oletuksena tutkimusta aloitettaessa oli, että villiyrttien käytön haasteena ovat keruun pirstaleisuus, sekä kehittymättömät toimintatavat villiyrttien keräyksessä ja kaupallisessa toiminnassa. Aihe on herättänyt paljon kiinnostusta: villiyrttien käyttö on ajankohtainen aihe, mutta siihen liittyvä toiminta ja kerätty tieto myös hyvin hajanaista ja järjestäytymätöntä. Tiedonkeruun ja käytön ollessa epäjärjestelmällistä, tuntuu perustiedon hankintakin työläältä, kuten myös ravintola-alalla toimivien yrittäjien tavoittaminen vastaamaan kyselyyn. Yrttien käyttäjille luotettavan tiedon hankinta vaikuttaa tutkimuksen perusteella olevan helppoa, koska reseptiikkaa ja koulutusta on tarjolla hyvin. Käytön aloitus kuitenkin vaatii hyvää perehtymistä asiaan ennen kuin yrttejä ottaa elintarvikekäyttöön omaan keittiöön ja erityisesti jos suunnitellaan käytön aloittamista ravintolatoimessa. Ravintoloissa villiyrttien käytön aloittamista hidastavat sekä kerääjien että villiyrttitietouden puute.

Tutkimuksen perusteella opaskirjamaiselle opinnäytetyölle, jossa hajanaista tietoa on kerätty yhteen ja lisäksi haettu ajankohtaisia mielipiteitä ravintola-alan yrittäjiltä, on tarvetta. Vähäisten vastausten vuoksi oli mahdotonta tehdä yleistyksiä alueittain, mutta kyselyn vastaukset kertovat kuitenkin jotain yleisestä suuntauksesta ja kokemuksista villiyrttien käytöstä Suomessa. Tarkastelua kuitenkin tehtiin myös maakunnittain, jotta mahdolliset poikkeamat eivät jäisi huomioimatta. Yrttien käyttö koetaan ravintoloissa haasteellisena, koska niiden keruuseen ja käyttöön täytyisi perehtyä, minkä lisäksi niitä pitäisi hankkia jatkuvasti, jos halutaan käyttää tuoretta. Jossain paikoin on koettu, ettei se ole vaivan arvoista. Kaikille villiyrtit eivät tuo arvoa niin paljon, että niihin kannattaisi panostaa paljoa aikaa ja opettelua.

Tutkimuksen perusteella voidaan todeta, että villiyrttien hankinta muuhun kuin yksityiseen käyttöön on tänä päivänä kiinnostusta herättävää, mutta usein haasteellista. Alalle tarvittaisiin lisää toimijoita, jotka keräisivät, jalostaisivat ja toimittaisivat villiyrtejä kiinnostuneille ravintoloille, sekä muille yrttejä kaipaaville yrityksille. Yksittäisiltä kerääjiltä toivottaisiin lisää yhteistyötä ja kontakteja yrityksiin. Hankintakanavista nousi yleisimpänä itsekeräys ja sitä pidettiin kaikista varminpana tapana

saada halutut villiyrtrit, joskaan ei halutumpana keinona. Joitain villiyrttejä saatiin tukusta paikoittain ja jossain villiyrttejä oli saatu ostettua myös satunnais- ja sopimuskerääjiltä. Erityisesti tutkimuksesta nousi esiin tarve kehittää toimitusketjua. Kerääjien ja ravintolayrityksien tulisi luoda suhteita keskenään, tai heille pitäisi luoda mahdollisuuksia solmia suhteita helpommin, esimerkiksi nykyaikaisesti mobiilisovellusta hyödyntäen.

## 6 Pohdinta

Teoreettisesta viitekehuksesta koottiin suhteellisen laaja kyselyssä käsiteltyihin asioihin verrattuna. Teoreettinen viitekehys rakennettiin ajatellen sitä kokonaisuutta, joka villiyrttien käyttöä kaupallisessa toiminnassa ohjaa. Käsittelemällä perusasiat näistä aihepiiriä vaikuttavista teemoista, lukija saa peruskatsauksen alasta, sekä voi lähteiden avulla lähteä etsimään syvempää tietoutta haluamastaan lähteestä. Tällä tutkimuksella pyrittiin myös helpottamaan ammatillisen villiyrttien keruutoiminnan aloitusta, sekä ravintoloiden lähtemistä villiyrttien käytön kokeiluun.

Tutkimuksen kysely pyrittiin kohdentamaan erityisesti ravintoloille, jotka hyödyntävät villiyrttejä melko säännöllisesti, koska niillä uskottiin olevan eniten kokemusta yrteiden hankinnasta ja käytöstä. Näillä ravintoloilla on luultavasti myös monipuolisemmin eri yrtejä käytössä kuin niillä, jotka ovat käyttäneet villiyrttejä vähemmän säännöllisesti tai vähemmän aikaa. Villiyrttien käyttö ruoanlaitossa aloitetaan oletettavasti turvallisimmista, eli helpoiten tunnistettavista ja saatavilla olevista yrteistä, kuten nokkosesta. Nokkosen saanti ja käyttö on moneen muuhun villiyrttiin verrattuna helppoa, koska sitä kasvaa runsaasti ympäri Suomea ja sitä myös tuotetaan Suomessa kaupallisesti ja toimitetaan joistain tukuista pakasteena pinaatin tapaan. Villiyrttejä säännöllisesti käyttäviä ravintoloita ei kuitenkaan pystynyt erittelemään muista ravintoloista niin, että kyselyä olisi voitu jakaa kohdennettuna kyseisille ravintoloille. Siksi päädyttiin ryväsotantaan sekä harkinnanvaraiseen otantaan populaatiosta.

Tutkimuksen validiteetti on hyvä, eli tutkimusongelman kannalta tutkittiin oikeita asioita. Tietoperustassa, sekä kyselyn tuloksissa kävi ilmi, miten sekavan tuntuinen ja järjestäytymättömältä vaikuttava aihe villiyrtilt ja niiden kaupallinen käyttö on.

Haasteen luo eri sanaston käyttäminen eri tilanteissa ja vakiintumattomat toimintatavat keruussa ja hankinnassa, sekä lainsäädäntö ja uusiin tuotteisiin tutustuminen kun villiyrtiltjä otetaan reseptiikkaan. Reseptiikkaa löytyy hyvin ja osa kyselyyn vastanneista ravintoloista koki, että villiyrtiltien käyttöä voisi opiskella, jotta niitä osaisi hyödyntää. Tietoa löytyy, mutta ravintolahenkilöstön oppiminen on luultavasti pitkälti ravintoloitsijan käsissä tai yksilön oman kiinnostuksen varassa. Ravintolaan voisi tilata kouluttajan, joka opastaa villiyrtiltien käyttöön ruoanlaitossa. Sekä kerääminen että aiheen opiskelu koettiin ravintoloissa haasteellisiksi ja aikaa vieviksi. Tietoperusta toimi myös myös tutkimuksen analysoinnin aikana, eikä siitä koettu puuttuvan oleellisia osia, kun kyseessä on villiyrtiltien käytön perusteet.

Suurin yllätys tutkimuksessa oli vastausten saamisen haasteellisuus. Villiyrtilt herättävät laajasti kiinnostusta ja aihe on selkeästi pinnalla, mutta vastauksien saaminen kohderyhmältä oli työlästä. Tunnetusti ravintola-ala on kiireinen ja monella vastaaminen varmasti vain jäi, ei koettu että kysely koskee heidän toimintaansa, tai että heillä olisi siihen annettavaa. Paras aika tehdä kyselyä olisi ollut varhaiskevät tai alkukesä kun villiyrtiltikausi on parhaimmillaan ja aihe ajankohtainen. Lisäksi varhaiskevät voisi olla ravintoloille parempi aika vastata kuin pikkujoulukausi ja vuodenvaihde. Kyselyn kohderyhmän tavoittamiseen olisi pitänyt löytää helpompi keino kuin tietojen etsiminen ravintoloittain, jotta kysely olisi tavoittanut useamman ravintolan vähemmän aikaa vievällä tavalla. Vastauksia oltaisiin voitu saada joihin enemmän, jos vastanneiden kesken olisi myös arvottu palkinto. Vastanneet ja yhteystietonsa jättäneet yritykset saivat valmiin tutkimuksen luettavakseen, mikä ilmoitettiin jo kyselyn saatekirjeessä, jotta se houkuttelisi enemmän vastaajia.

Villiyrtiltjä käyttävien ravintoloiden kokonaismäärästä ei ole tilastoja tai yrityslistauksia, kuten ei myöskään tietoa siitä kuinka epätasaisesti villiyrtiltjä käyttävät ravintolat jakautuvat eri puolille Suomea. Ravintoloita Suomessa kuitenkin on tuhansittain, mutta on huomioitava, että tähän sisältyvät myös kaikki pikaruokapaikat, pitseriat ja

huoltamoravintolat, joiden liiketoiminnassa ei niin suurella todennäköisyydellä ole villiyrtyttien käyttöä. Ravintoloita oli vuonna 2016 Suomessa Matkailu- ja Ravintola-alan (MaRa) mukaan 10 075 kappaletta (Ravintolayritykset Suomessa 2018). On siis todennäköistä, että kaikkia potentiaalisia ravintoloita ei tavoitettu, eivätkä kaikki potentiaaliset perusjoukkoon kuuluvat ravintolat vastanneet, vaikka heidät on tavoitettu. Tämän tutkimuksen teossa populaation eli ravintoloiden, yhteystietoluettelon puuttuminen oli suurin haaste. Vaikka kyselyä saatiin jaettua julkisissa kanavissa hyvin, se ei sitä kautta tavoittanut kiinnostuneita ravintoloita tarpeeksi. Ravintoloiden yhteystietoja ei esimerkiksi saa luovuttaa Matkailu- ja ravintola-alan rekisteristä, joten tässä tutkimuksessa ne haettiin netissä yksitellen.

Tutkimuksen vastaajamäärä jäi runsaasti alle tavoitellun määrän. Tavoitteena oli alun perin saada kymmenen vastausta jokaisesta maakunnasta, osan vastauksista ollessa sellaisilta ravintoloilta jotka eivät villiyrtyttejä käytä, mutta olisivat kiinnostuneita ottaamaan niitä listoille. Voi olla, ettei jokaisessa maakunnassa ole edes kymmentä aiheesta kiinnostunutta ravintola-alan yritystä, mutta todennäköisempää on, ettei kysely herättänyt kiinnostusta, tai tavoittanut haluttuja yrityksiä. Yhteensä vastauksia saatiin vain 41. Osasta maakunnista vastauksia ei tullut lainkaan ja osasta vain yksi, jolloin vastauksia voidaan hyödyntää vain katsomalla kaikkia vastauksia yhdessä. Tutkimukseen haettiin vastaajia lisää venytetyn vastausajan kanssa, mikä lisäsi vastaajien määrää hyvin, muttei tavoitteeseen saakka. Kyselyyn vastanneissa voi lisäksi olla yksittäisiä henkilöitä jotka eivät kuulu kyselyn kohde populaatioon, mikä voi vääristää kyselyn tuloksia. Tutkimuksen kyselyn tulokset jäivät yleistettävyydeltään, eli reliabiliteetiltään heikoksi, eli tutkimus ei antaisi samoja vastauksia toistettaessa. Paras reliabiliteetti saataisiin toistamalla kysely Pohjois-Karjalassa, jossa vastanneita ravintoloita oli parhaiten, seitsemän kappaletta. Muissa maakunnissa, kuten Uudellamaalla, vaikka vastanneita oli viisi, uskoakseni maakunnassa on paljon suurempaan otantaan mahdollisuudet, koska ravintolatarjonta on jo lähtökohtaisesti suurempi kuin muissa maakunnissa.

Kyselyn heikosta reliabiliteetista huolimatta tutkimuksen muu villiyrtyttien käyttöön perehdyttävä materiaali hyödyttää luultavasti aiheesta kiinnostuneita. Tutkimuksen

ollessa aiheessa ja sisällöltään melko ainutlaatuinen, sitä voidaan myös hyödyntää jatkotutkimuksen pohjana. Materiaali josta teoriapohja koostettiin, toimii villiyrttien kaupallista toimintaa aloittelevan käsikirjana, jonka lähteiden avulla on helpompi lähteä etsimään myös syventävää tietoa.

Jatkotutkimuksena voitaisiin tehdä kohdennetusti alueellista kartoitusta kouluttautuneista, ammatikseen villiyrttejä keräävistä toimijoista, sekä hankinnasta kiinnostuneista yrityksistä. Tutkimusta voitaisiin tehdä myös ravintolahenkilökunnan villiyrttituntemuksesta ja kiinnostuksesta, sekä järjestää tai suunnitella tähän liittyvää koulutusta. Myös muiden luonnontuotteita käyttävien yritysten tarpeista ja luonnontuotteiden hankinnasta voisi tehdä selvitystä, minkä avulla voitaisiin löytää alueellisia mahdollisuuksia yrittäjyydelle alalla. Sosiaalisen median hyödyntäminen esimerkiksi alueellisen villiyrttien toimitusketjun kehittämiseksi voisi olla paikallaan, sovelluksen rakentamista on tutkimuksen tekijän toimesta jo suunniteltu.

## Lähteet

Aro, H. & Galambosi, B. 1992. Mauste- ja rohdoskasvien markkinointi. Helsingin Yliopisto, maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus Mikkeli.

Cernivec, S. 2014. Taking beverages back to basics. Beverage Industry; New York 105/2. Viitattu 2.5.2018. Polku: Janet Finna. Ebsco Host.

<http://web.a.ebscohost.com.ezproxy.jamk.fi:2048/ehost/command/detail?vid=1&sid=b9331a8d-516d-4f36-ae16-04887a27ad0e%40sessionmgr4009&bdata=JnNpdGU9ZWhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#iid=BEV&db=hjh>

Hiltunen, A. 2013. Uuselintarvikeasetus voi vaikeuttaa villikasvien elintarvikekäyttöä,. Ruokatieto 19.2.2013. Viitattu 14.5.2018.

<https://www.ruokatieto.fi/uutiset/uuselintarvikeasetus-voi-vaikeuttaa-villikasvien-elintarvikekayttoa>

Jortikka, S. 2016. Tulevaisuuden metsissä viljellään sieniä ja marjoja. Luke, Maaseudun tulevaisuus 16.5.2016. Viitattu 5.4.2018.

<https://www.luke.fi/tulevaisuuden-metsissa-viljellaan-sienia-marjoja/>

Kananen, J. 2008. Kvantitatiivinen tutkimus alusta loppuun. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kananen, J. 2011. Kvantti. Kvantitatiivisen opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Tampere: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kananen, J. 2010. Opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas. Näin kirjoitan opinnäytetyön tai pro gradun alusta loppuun. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kauppayrjän poimijakoulutus, 2018. Vihreät tassut. Viitattu 14.5.2018.

<http://www.vihreattassut.fi/kauppayrjanpoimijakoulutus/>

Kaskinen, T. Kuittinen, O. Sadeoja, S-R. & Talasniemi, A. 2011. Kausiruokaa herkuttelijoille ja ilmastonystäville. Helsinki: Teos.

Kiviranta, T. 2017. Thaipöimijöiden ansiosta metsämarjatuotteiden vienti Suomesta vetää ennätyksellisesti. Maaseudun tulevaisuus 31.10.2017. Viitattu 5.4.2018.

<https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/mets%C3%A4/artikkeli-1.211769>

Leppälähti, M. 2015. Kasvit entisajan elämässä. Turku: Apatura.

Luonnontuotteet kiinnostavat metsätiloilla – tuotantokustannukset arveluttavat. 1/2018. Luke. Viitattu 19.3.2018. <https://www.luke.fi/uutiset/luonnontuotteet-kiinnostavat-metsatiloilla-tuotantokustannukset-arveluttavat/>

Maehlum, A., Hensley, N. & Hensley, J. 2017. Luonnosta lautaselle. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Malmberg, K. 2018. Luonnossa oleskelu pidentää elinikää, mutta vain jos ulkoilee tarpeeksi usein, ei vain hyvällä säällä, sanoo ekopsykologi. Helsingin Sanomat 31.1.2018. Viitattu 19.3.2018. <https://www.hs.fi/hyvinvointi/art-2000005545527.html>

Ravintolayritykset Suomessa 2018. Mara. Viitattu 12.4.2018. <https://mara.fi/toimiala/tilastoja-ja-tutkimuksia/yrittamista-koskevat-tilastot/ravintoloiden-maaran-kehittyminen>

Marsi 2017 – Luonnonmarjojen ja -sienten kauppantulomäärät vuonna 2017. 04/2017. Maaseutuviraston julkaisusarja –raportteja ja selvityksiä. Seinäjoki: Maaseutuvirasto. <http://www.mavi.fi/fi/tuet-ja-palvelut/viljelijä/Documents/Marsi-2017-raportti.PDF>

Metsäkurssi, N.d. Pirkanmaan metsät. Viitattu 14.5.2018. [http://www.pirkanmaanmetsat.fi/metsakurssi.fi/?page\\_id=185](http://www.pirkanmaanmetsat.fi/metsakurssi.fi/?page_id=185)

Mikä villiyrteissä viehättää? - blogikirjoitus. 3/2018. 4H. Viitattu 19.3.2018. <https://www.4h.fi/ajankohtaista/hankkeet/ruokaa-luonnosta/mika-villiyhteissa-viehattaa/#more-14771>

Mononen, T. & Silvasti, T. 2006. Ruokakysymys: Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. Helsinki: Gaudeamus.

Nyerges, C. 2014. Guide to Wild Foods and Useful Plants. Chicago: Chicago Review Press. Janet ProQuest Ebook Central. Viitattu 19.3.2018. <https://ebookcentral.proquest.com/lib/jypoly-ebooks/detail.action?docID=1638232>.

Ollila, P., Eronen, K., Kiviluoma, A., Kivinen, S. & Käyhty, M. 2011. Lähiruoka: Pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä. Tutkimuksia lähiruoan jakelun nykytilasta. Selvityksiä nro 67, markkinointi. Helsinki: Helsingin yliopisto, taloustieteenlaitos.

Plattonen, H. 2006. Luonnonkasvit käyttöön. Ruokaa, koristeita ja rohtoja luonnon materiaaleista. Jyväskylä: Atena kustannus Oy.

Pulliainen, E. 2006. Bioenergia ja lähiruoka. Ochre chronicles. Helsinki: Cosmoprint Oy.

Salmirinne, S. 2014. Metsämarjojen vienti Suomesta ulkomaille kiihtyy. Yle 24.3.2014. Viitattu 5.4.2018. Yle. <https://yle.fi/uutiset/3-7153057>

Santasalo, T. & Koskela, K. 2009. Tukkukauppa Suomessa. Helsinki: Kaupan liitto ja Palvelualojen ammattiliitto Erweko.

Seppänen, A. 2017. Arktiset Aromit. Luonnosta sinulle 1/2017. Viitattu 13.4.2018. <http://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/fid/3242>

- Syyrakki, S. 2009. Päätäjän opas: Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. Helsinki: Finnish Consulting Group Efeco Oy. ([www.ruokasuomi.fi](http://www.ruokasuomi.fi))
- Tallberg, S. 2015. Wild, weird and wonderfull. Helsinki: Readme.fi
- Tallberg, S. 2017. Villiyrttikeittokirja. Helsinki: Readme.fi
- Tallberg, S. & Vuori, K. 2015. Villiä vegeä. Helsinki: Readme.fi
- Tan, B., Bay, B-H. & Zhu, Y-Z 2004. Novel Compounds from Natural Products in the New Millennium: Potential and Challenges. World Scientific Publishing Co Pte Ltd. Viitattu 19.3.2018. Polku: Elmon opiskelijaintra, Janet Finna. ProQuest Ebook Central. <https://ebookcentral.proquest.com/lib/jypoly-ebooks/reader.action?docID=225296&query=>
- Toimialaraportti: Luonnontuoteala, kevät 2018. Työ- ja elinkeinoministeriö. Viitattu 13.4.2018. [http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160687/Luonnontuoteala\\_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160687/Luonnontuoteala_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Toimialaraportti: Suomella mahdollisuus profiloitua luomuluonnontuotteiden karkimaaksi. 15.3.2018. Työ- ja elintarvikeministeriö. Viitattu 13.4.2018. [http://tem.fi/artikkeli/-/asset\\_publisher/toimialaraportti-suomella-mahdollisuus-profiloitua-luomuluonnontuotteiden-karkimaaksi](http://tem.fi/artikkeli/-/asset_publisher/toimialaraportti-suomella-mahdollisuus-profiloitua-luomuluonnontuotteiden-karkimaaksi)
- Tolonen, K. 2016. Luonnontuotteiden talteenoton ja myynnin edistäminen Etelä-Suomen alueella. Viitattu 19.3.2018. <http://mmm.fi/documents/1410837/2191243/Raportti+Luonnontuotteiden+talteenoton+ja+myynnin+edist%C3%A4misest%C3%A4+Etel%C3%A4-Suomessa+Tolonen+Kaisa.pdf/ce7ceecf-f423-4dcd-8bea-895ab81ed917>
- Uuselintarvikeasetus 11.12.2015. Euroopan Unioni. Viitattu 21.4.2018. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R2283&from=EN>
- Uuselintarvikkeet 2016. Evira. Luxemburg: Euroopan Unionin julkaisutoimisto. Viitattu 12.2.2018. [https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/uuselintarvikkeet/ew0116707fin\\_002.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/uuselintarvikkeet/ew0116707fin_002.pdf)
- Valli, R. 2015. Johdatus tilastolliseen tutkimukseen. Jyväskylä: PS-kustannus.
- Vilkka, H. 2005. Tutki ja kehitä. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Jokamiehen oikeudet; lainsäädäntöä ja käytäntöä 2016. Ympäristöministeriö. Lönnberg Print & Promo. <http://www.ym.fi/download/none/%7B1A3F4736-3223-48E6-8FD0-A38CD8C8E544%7D/57648>
- Yrittäjän opas: Yhteistyön ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiöille. Efektia, Elinvoiman eväät. N.d. ([www.efektia.fi](http://www.efektia.fi))
- Tulevaisuuden työkalu – Webropol, N.d. Viitattu 14.5.2018. <http://webropol.fi/tulevaisuuden-kyselytyokalu/>



4H Ruokaa luonnosta 2018-hankkeen tulokset. Viitattu 5.3.2018.

<https://www.4h.fi/wp-content/uploads/2018/02/ruokaa-luonnosta-hankkeen-tulokset.pdf>

4H Ruokaa luonnosta-selvityshanke 2017 - 2018. Viitattu 5.3.2018.

<https://www.4h.fi/4h-jarjestona-2/jarjeston-toiminta/hankkeet/ruokaa-luonnosta-selvityshanke-2017/>

## Liitteet

### Liite 1. Webropol-kysely yksityisille ravintoloille

#### Villiyrttien hankinta

Kysely on osa tutkimusta jossa selvitetään yksityisten ravintoloiden käyttämiä villiyrttien hankintaväyliä eri puolilla Suomea.

Toivoisin että teillä olisi aikaa vastata tähän noin 5 minuuttia kestävään kyselyyn. Jos ette käytä ravintolassanne villiyrttejä, vastaamiseen menee vain muutamia minutteja. Kysely on auki 10.12.2017 - 15.02.2018 välisellä ajalla.

Vastauksenne käsitellään anonymisti ja niitä hyödynnetään villiyrttien hankinnan nykytilan tutkimukseen, kehittämiseen ja alueellisen vertailun välineenä opinnäytetyössäni.

Mahdollisille kysymyksille on tilaa kyselyn lopussa. Jättämällä omat yhteystietonne saatte luetta-  
vaksenne valmiin tutkimuksen ja voitte hyödyntää sitä omassa toiminnassanne. Voitte myös ottaa suoraan yhteyttä tutkimuksen tekijään, yhteystiedot löytyvät kyselyn lopusta vastausten lähettämisen jälkeen. Tähdellä merkatut kysymykset ovat pakollisia.

1. Missä maakunnassa ravintolanne sijaitsee? \*

- Ahvenanmaa
- Etelä-Karjala
- Etelä-Pohjanmaa
- Etelä-Savo
- Häme
- Kainuu
- Keski-Pohjanmaa
- Keski-Suomi
- Kymenlaakso

- Lappi
- Pohjanmaa
- Pohjois-Karjala
- Pohjois-Pohjanmaa
- Pohjois-Savo
- Pirkanmaa
- Päijät-Häme
- Satakunta
- Uusimaa
- Varsinais-Suomi

2. Jättämällä yhteystietonne, saatte valmiin tutkimuksen tulokset. Postinumeron avulla saamme tarkennettua tietoa vastaajien sijainnista.

Sähköpostiosoite \_\_\_\_\_

Postinumero \_\_\_\_\_

3. Mihin kategoriaan listaisitte ravintolatyypin? Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- Ala-carte
- Fine dining
- Catering
- Pikaruokaravintola
- Lounasravintola
- Street food-ravintola
- Suurkeittiö
- Joku muu

4. Montako annosta ravintolassanne myydään päivässä keskimäärin?

- <100
- 100-200
- 201-400
- >400



Osmankäämi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poimulehti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ratamot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruusujuuri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Siankärsämö	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Suolaheinät	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Voikukka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vuohenputki	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Väinönputki	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

10. Jokin muu villiyrtti, jota käytätte tai haluaisitte käyttää ravintolanne resepteissä?

11. Minkälaisena haluaisitte seuraavat yrtit toimitettavan? Voitte valita useamman toimitusmuodon ja jättää tyhjäksi niiden yrttien toimitusmuodot joita ette käytä.

	Tuoreena	Kuivattuna	Pakasteena	Muu	Jaloste
Isomaksaruoho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jauhosavikka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jättipalsami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ketunleipä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuusenkerkkä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maitohorsma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mesiangervo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nokkonen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Osmankäämi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poimulehti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ratamot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruusujuuri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Siankärsämö	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suolaheinät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Voikukka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vuohenputki	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Väinönputki	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**12. Kuinka hyvin seuraavat villiyrttien mahdolliset hankintaväylät mielestänne toimivat?**

	Ei koke- musta	Hy- vin	Melko hy- vin	Ei hyvä eikä huono	Melko huo- nosti	Huo- nosti
Tukku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Itse kerääminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sopimuskerääjät	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Osto satunnaiskerää- jältä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mobiilisovellus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sosiaalinen media	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Osto tilalta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**13. Mitä tukkutoimijoita ja muita mainitsematta jääneitä hankintakanavia käytätte villiyrttien hankinnassa?**

\_\_\_\_\_

Vertailun vuoksi vielä muutama kysymys sienistä ja marjoista. Sienillä ja marjoilla tarkoitetaan tässä kyselyssä perinteisiä suomalaisia luonnosta löytyviä ruoanlaittoon soveltuvia marjoja ja sieniä.

**14. Mitä seuraavista kanavista hyödynnätte marjojen ja sienien hankinnassa?**

	Marjojen hankinta	Sienien hankinta
Tukku	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kerätään itse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sopimuskerääjät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Satunnaiskerääjät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sosiaalinen media	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mobiilisovellus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Osto tilalta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Joku muu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**15. Käytättekö toiminnassanne joitain seuraavista marjoista ja/tai niiden lehdistä?**

- Ahomansikka
- Hilla/lakka
- Juolukka
- Kataja

- Karpalo
- Mesimarja
- Mustaherukka
- Mustikka
- Pihlaja
- Puolukka
- Tyrni

**16.** Jos vertaatte villiyrttien hankintaa sienien ja marjojen hankintaan, kuinka ne mielestänne eroavat toisistaan? Villiyrttien hankinta on mielestäni:

- Samanlaista
- Helpompaa
- Vaikeampaa
- Ei verrattavissa
- En osaa sanoa

**17.** Avointa palautetta, tai muuta kommentoitavaa voitte jättää seuraavaan vastauslaatikkoon.

## Liite 2. Suomalaisia salaatiksi sopivia kasvilajeja ja kauppayrtit

### Salaatiksi sopivia kasvilajeja (Plattonen, 21)

Peltokanankaali (lehdet ja kukat)  
 Ruoholaukka (lehdet, kukat)  
 Koivunlehdet  
 Maitohorsma (nuoret versot lehdet ja kukat)  
 Mustikan lehdet  
 Poimulehti (lehdet ja kukat)  
 Puna-, metsä- ja valkoapila (lehdet ja kukat)  
 Voikukka (lehdet, nuput, keltaiset osat, juurenniskan vaalea tyviruusuke)  
 Vuohenputki (nuoret lehdet)  
 Kumina (lehdet ja siemenet)  
 Käenkaali (lehdet)  
 Lehmus (lehdet)  
 Luhtalitukka (lehdet)  
 Omenapuu (lehdet)  
 Suolaheinät (lehdet)  
 Peltotaskuruoho (lehdet)  
 Väinönputki (lehdet)  
 Ahomansikka (lehdet)  
 Järviruoko (valkoiset juurisilmut, ruskeaksi paahdettu kasvimehu)  
 Kamomillasaunio (kukat ja lehdet)  
 Karhunlaukka (kukat ja lehdet)  
 Käenkaali, ketunleipä (lehdet)  
 Litulaukka (lehdet)  
 Maahumala (lehdet ja kukat)  
 Mesiangervo (kukat)  
 Osmankäämi (juuren ydin, valkoiset juuriversot, kukkavarren ydin)  
 Pelto-ohdake (lehdet joista piikit poistettu)

Peltotaskuruoho (lehdet)  
 Pihatähtimö (nuoret versot)  
 Rantaminttu (lehdet ja kukat)  
 Ruusut (kukkien terälehdet)  
 Seittitakiainen (nuoret hennot lehdet)  
 Siankärsämö (lehdet ja kukat)  
 Vaahtera (kukat ja pienet sirkkataimet)  
 Vuorijalava (nuoret vihreät hedelmät)  
 Valkopeippi (lehdet ja kukat)

### Kauppayrttejä (Plattonen 06, 13)

Peltokorte  
 Kataja  
 Nokkonen  
 Koivu  
 Puolukka, Mustikka, Vadelma  
 Kanerva  
 Mustaherukka  
 Ahomansikka  
 Mesiangervo  
 Mesimarja  
 Lillukka  
 Poimulehti  
 Pihlaja  
 Puna-Apila  
 Valkoapila  
 Maitohorsma  
 Vuohenputki  
 Kultapiisku  
 Siankärsämö  
 Kamomillasaunio  
 Voikukka

(Plattonen 2006, 13, 21).

## Liite 3. Lämpimiin ruokiin ja kastikkeisiin sopivia kasveja

### Lämpimiin ruokiin ja kastikkeisiin sopivat kasvit (Plattonen, 22)

Maitohorsma (nuoret versot vihanneksena, kukat koristeena)

Nokkonen (nuoret versot, lehdet ja juuret vihanneksena, siemenet mausteena)

Poimulehti (lehdet vihanneksena, kukat koristeena)

Puna-, metsä- ja valkoapila (lehdet vihanneksena, kukat koristeena)

Voikukka (lehdet, kukat, juurenniskan tyviruusuke vihanneksena, juuret mausteena)

Vuohenputki (lehdet vihanneksina)

Jauhosavikka (nuoret versot ja lehdet vihanneksina, siemenet mausteena)

Pihatähtimö (nuoret versot vihanneksina)

Suolaheinät (lehdet mausteeksi)

Ahomansikka (lehdet mausteeksi)

Kangasajuruoho (lehdet mausteeksi, kukat koristeeksi)

Poimuhierakka (Lehdet vihanneksina)

Hyvänheikinsavikka (lehdet vihanneksina)

Juolavehnä (juuret)

Juolukka (marjat mausteena)

Järvikaisla (juurakot ja juuriversot)

Järviruoko (maavarsi, valkeat juurisilmut, kukkavarren ydinosa, siemenet mausteena)

Kallioimarre (juuret mausteena)

Karhunlaukka (lehdet)

Karpalo ja tyrni (marjat)

Kataja (versot ja marjat)

Koivunlehdet ja -hedeuvut

Kumina (lehdet ja siemenet mausteena, juuret juureksena)

Litulaukka (lehdet)

Lutukka (nuoret versot, talvehtineet yksilöt ja siemenet)

Maahumala (lehdet)

Maitohorsma (nuoret versot, lehdet ja juuret)

Mesiangervo (lehdet, kukat)

Mustaherukka (lehdet kurkkusäilykkeisiin, marjat)

Mustikka, puolukka ja vadelpa (marjat)

Mäkimeirami (lehdet)

Nurmitatar (Juuret, siemenet, itusilmut)

Osmankäämi (juuren ydin, valkeat juuriversot, kukkavarren ydin, vihreät kukkatähkät)

Peltokanankaali (lehdet ja kukat)

Pelto-ohdake (lehdet joista piikit poistettu)

Peltopähkämö, Vuohenkello (juuret)

Pelto-taskuruoho (lehdet)

Piharatamo (lehtiruodittomat lehdet)

Pihatähtimö (nuoret versot)

Pihlaja (marjat ja silmut)

Piikki-ohdake (juuret, lehdet, kukkapohjus)

Pujo (lehdet)

Rantaminttu (lehdet)

Ruoholaukka (lehdet)

Seittitakiainen (juuret, nuoret kuoritut varret, lehtiruodit, lehdet, siemenet ja kukkapohjus)

Siankärsämö (lehdet)

Suolaheinät (lehdet)

Vaahtera (puhjenneet lehtisilmut, sirkkataimet)

Valkopeippi (lehdet)

Väinönputki (nuoret varret ja lehdet, siemenet ja juuret)

Plattonen, H. 2006. Luonnonkasvit käyttöön. Ruokaa, koristeita ja rohtoja luonnon materiaaleista. Atena kustannus Oy Jyväskylä.

(Plattonen 2006, 22).