

Lehtosaari-Vähäkuopus Henna & Posio Katri

PAIKALLISTA RUOKAA POSIOLTA

POSIOLAISTEN ELINTARVIKERAAKA-AINEIDEN KYSYNTÄ- JA TARVEKARTOITUS

PAIKALLISTA RUOKAA POSIOLTA

POSIOLAISTEN ELINTARVIKERAAKA-AINEIDEN KYSYNTÄ- JA TARVEKARTOITUS

Lehtosaari-Vähäkuopus Henna &
Posio Katri
Opinnäytetyö
Syksy 2019
Maaseutuelinkeinojen tutkinto-
ohjelma, agrologi (AMK)
Oulun ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Oulun ammattikorkeakoulu
Maaseutuelinkeinojen tutkinto-ohjelma, agrologi (AMK)

Tekijät: Lehtosaari-Vähäkuopus Henna & Posio Katri

Opinnäytetyön nimi: Paikallista ruokaa Posiolta – Posiolaisten elintarvikeraaka-aineiden kysyntä- ja tarvekartoitus

Työn ohjaaja: Kokkonen Pekka

Työn valmistuslukupäivä ja -vuosi: Syksy 2019

Sivumäärä: 66 + 30

Tämä opinnäytetyö on osa Veli-Matti Ruotsalaisen johtamaa Posion kunnan alustavaa kehityshan- ketta, jonka tavoitteena on saattaa posiolaiset elintarvikeraaka-aineet markkinoille. Toimeksiantona tehtiin kysely, jolla selvitettiin ravintoloiden ja keskuskeittiöiden halukkuutta ja mahdollisuuksia hyö- dyntää paikallisia elintarvikeraaka-aineita keittiöissään. Kyselyssä selvitettiin mitä, missä muo- dossa ja miten keittiöt olisivat halukkaita vastaanottamaan paikallisia raaka-aineita.

Kysely toteutettiin puhelinhaastatteluina. Kyselylomake laadittiin yhteistyössä toimeksiantajan kanssa. Tutkimuksen elintarvikeraaka-aineet rajattiin posiolaisten tuottajien tarjonnan mukaan ka- laan, maitoon, naudanlihaan ja poronlihaan. Tutkimusalueena oli Posio ja sen lähikunnat Kemijärvi, Kuusamo, Ranua, Rovaniemi, Salla ja Taivalkoski. Paikallisesti tuotettujen elintarvikeraaka-ainei- den alueeksi määritettiin 150 kilometrin säde keittiön sijaintipaikasta. Kysely lähetettiin seitsemälle keskuskeittiölle ja 18 ravintolalle. Vastauksia saatiin seitsemältä keskuskeittiöltä ja kuudelta ravin- tolalta. Saadut vastaukset taulukoitiin ja kirjoitettiin auki.

Tulosten mukaan lähiruoan käyttöaste on keskuskeittiöissä keskimäärin 14 prosenttia ja ravinto- loissa 23 prosenttia. Ammattikeittiöiden tärkein syy käyttää lähiruokaa on paikallisten tuotteiden ja tuottajien tukeminen. Julkisten keittiöiden lähiruoan käyttöön liittyviksi huoliksi nousi kuitenkin sen hinta ja toimitusvarmuus. Kuntien päättäjien asenteilla näyttää olevan merkittävä vaikutus julkisten keittiöiden lähiruoan käyttöasteeseen. Lähes kaikki keskuskeittiöt korostivat haastattelussa yhteis- työn merkitystä ja paikallisten elintarvikeraaka-aineiden jatkojalostuksen tarvetta. Ravintolat halua- vat laadukkaita ja prosessoimattomia raaka-aineita. Suurin ravintoloiden paikallisten elintarvike- raaka-aineiden käyttöä rajoittava tekijä on tarjonnan puuttuminen. Ravintolat korostivat myös epä- varmaa saatavuutta. Ravintolan sijainti ja tyyppi vaikuttavat kokemuksiin siitä, voidaanko raaka- aineen korkea hinta siirtää ruoka-annoksen hintaan. Paikallisten elintarvikeraaka-aineiden saatta- minen ammattikeittiöihin vaatii tietynlaista asennetta niin kuntien päättäjiltä, keittiöiden hankinta- vastaavilta, jalostajilta kuin tuottajiltakin.

Lähiruoan käyttäminen kunnissa lähtee yhteisestä tahdosta kehittää toimivia ratkaisumalleja. Yh- teistyö paikallisten tuottajien, jalostajien ja ammattikeittiöiden välillä on tärkeää. Posion kunnan olisi hyvä ottaa lähiruoka mukaan kuntastrategiaan. Yksi vaihtoehto toiminnan alkuun saamiselle olisi tuottajien osuuskunta, joka palkkaisi jatkojalostajan. Jatkokehitystä ajatellen olisi hyvä selvittää eri tuotteiden tarkat myyntimäärät ja toimitustoi- veet keittiökohtaisesti, jotta tarvittavat raaka-ainemää- rät olisivat tarkasti tiedossa ja kysyntään voitaisiin vastata oikeanlaisella tarjonnalla.

Asiasanat: Lähiruoka, kala, keskuskeittiö, maito, naudanliha, paikallinen elintarvikeraaka-aine, po- ronliha, ravintola

ABSTRACT

Oulu University of Applied Sciences
Agricultural and Rural Industries, agronomist (UAS)

Authors: Lehtosaari-Vähäkuopus Henna & Posio Katri

Title of thesis: Local Food from Posio – Demand of Posio Food Raw Materials

Supervisor: Kokkonen Pekka

Term and year when the thesis was submitted: Autumn 2019 Number of pages: 66 + 30

This thesis is a part of the municipality of Posio's development project, which is led by Veli-Matti Ruotsalainen. The aim of the project is to get locally produced groceries to the market. The assignment was to make a survey to find out the motivation and abilities of restaurants and central kitchens to utilize local food ingredients in their kitchens. The survey was to find out what, in what form and how the kitchens would be willing to receive the food ingredients.

The survey was executed as an interview via telephone. The questionnaire was made in cooperation with the client. The grocery ingredients of this research were limited to fish, milk, beef and reindeer meat due to potential supply of producers in Posio. The research area was Posio and its nearest municipalities Kemijärvi, Salla, Kuusamo, Rovaniemi, Ranua and Taivalkoski. The limit for locally produced food was set to 150 kilometer range from the kitchen. The query was sent to seven central kitchens and 18 restaurants. The received answers were tabulated and written open.

According to the results, the utilization rate of local food is approximately 14 percent in central kitchens and approximately 23 percent in restaurants. The most important reason for professional kitchens to use local food is to support local products and producers. Price and reliability of supply were concerns in the use of local food in public kitchens. The attitude of decision makers in municipalities seemed to affect significantly in the utilization rate of local food in public kitchens. Almost all central kitchens emphasized the significance of collaboration and the need to process local food. Restaurants want unprocessed high-quality ingredients. The greatest limitation to using local food ingredients is the lack of supply. Restaurants also emphasized the unreliable supply. The location and type of restaurant affect the experience of whether the high cost of the raw material is transferable to the price of the final product. It requires a certain attitude from the decision makers in municipalities, the kitchen purchasing managers, the food refiners and the producers to get the local food ingredients into professional kitchens.

The use of local food in municipalities begins with a common will to develop useful solutions. Collaboration between local producers, refiners and professional kitchens is important. It would be good to include local food in municipal strategy of Posio. One option to get working started would be a producer-owned co-operative that would hire a refiner. For further development, it would be good to define the exact sales volumes and delivery wishes of different products for each kitchen, so that the required production amounts of the locally produced food ingredients would be known accurately and the demand could be answered with the right supply.

Keywords: Local food, fish, central kitchen, milk, beef, local food raw material, reindeer meat, restaurant

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	7
2	LÄHIRUOKA.....	8
2.1	Lähiruoan määritelmä.....	8
2.2	Ihmisten käsitykset lähiruoasta.....	9
2.3	Lähiruoan käytön vaikutukset	10
2.3.1	Taloudelliset vaikutukset.....	10
2.3.2	Sosioekonomiset vaikutukset.....	12
2.3.3	Ekologiset vaikutukset	12
3	LÄHIRUOAN MYYNTIVÄYLÄT.....	14
3.1	Suoramyynti ja ruokapiirit	14
3.2	Julkiset keittiöt.....	15
3.2.1	Suurkeittiöiden asettamat vaatimukset elintarviketeollisuuden toimijalle....	16
3.2.2	Hankintaprosessi	17
3.2.3	Koulumaitotuki	19
3.3	Ravintolat	19
4	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS.....	22
4.1	Tutkimusmenetelmät	22
4.2	Aineiston keruu.....	22
4.3	Kyselylomakkeen laadinta	23
4.4	Aineiston käsittely ja analysointi	25
5	TUTKIMUSTULOKSET	27
5.1	Taustatiedot.....	27
5.2	Lähiruoan käyttö.....	29
5.2.1	Maito	33
5.2.2	Maitotuotteet	35
5.2.3	Naudanliha.....	38
5.2.4	Poronliha.....	42
5.2.5	Kala.....	47
5.2.6	Toiveita tuottajille ja jalostajille	53
6	TULOSTEN TARKASTELU	55
7	JOHTOPÄÄTÖKSET	59

8	POHDINTA.....	62
	LÄHTEET.....	64
	LIITTEET	67

1 JOHDANTO

Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia ruoan alkuperästä sekä tuotantotavasta. Oona Kasslin ja Annukka Valkeapää toteuttivat vuonna 2014 tutkimuksen, jossa he selvittivät suomalaisten kuluttajien lähiruokaa koskevia arvoja ja asenteita. Tutkimuksessa ilmeni, että reilu kaksi kolmasosaa tutkimukseen osallistuneista kuluttajista huomioi lähiruoan ostopäätöksissään. (Kasslin & Valkeapää 2014, viitattu 21.11.2019.) Lähi- ja luomuruoan suosion kasvaessa myös ammattikeittiössä käytettyjen raaka-aineiden paikallisuutta, tuoreutta ja ympäristövastuullisuutta voidaan pitää kilpailuvaltteina (Ympäristöosaava.fi 2014, viitattu 17.9.2019). Maatalouden kannattavuus on vuonna 2019 heikentynyt entisestään kannattavuuskertoimen jäätyä 0,33:n tasolle ja maatalousyrittäjän tuntipalkan 5,4 euroon (Kiviranta 2019, viitattu 27.11.2019). Tämän vuoksi maataloustuotteiden erilaisten myyntiväylien etsiminen ja yrittäjätulon parantaminen on tärkeää.

Tämä opinnäytetyö on osa Posion kunnan elinkeinokoordinaattori Veli-Matti Ruotsalaisen vetämää alustavaa kehityshanketta, jonka tarkoituksena on saada posiolaisille elintarvikeraaka-aineiden tuottajille lisää myyntiväyliä eli saattaa maito, naudanliha, poronliha sekä kala Posion ja sen lähikuntien markkinoille paikallisruokana. Toimeksiantona oli tehdä kysely, jolla saatiin selvitettyä tämän hetkistä tilannetta paikallisten elintarvikkeiden hyödyntämisestä sekä mahdollisuuksista kasvattaa niiden käyttöastetta. Kyselyn avulla selvitetään mitä, missä muodossa ja miten keittiöt olisivat halukkaita vastaanottamaan paikallisia raaka-aineita. Kysyntään pyritään myöhemmin vastaamaan sopivalla tarjonnalla.

Posion ja sen lähikuntien tuottajat ja jalostajat saavat kyselyn myötä tietoa keskuskeittiöiden ja ravintoloiden halukkuudesta ja mahdollisuuksista hyödyntää paikallisia elintarvikeraaka-aineita keittiössään. Kyselystä kerättävä tieto voi hyödyttää myös hankkeen ulkopuolisia toimijoita kuten asiantuntijoita ja opiskelijoita. Toimeksianto tukee opinnäytetyön tekijöiden ammatillista osaamista.

2 LÄHIRUOKA

Lähialueeksi mielletään yleensä maakunta tai siihen rinnastettavissa oleva alue. Kuitenkaan lähi-alueelle ei voida antaa yhtä ainoaa sitovaa määritelmää, vaan se tarkoittaa eri asiayhteyksissä eri asioita. Esimerkiksi pieniin ravintoloihin voi saapua lähiruokaa muutamien kilometrien päästä, kun taas suurkeittiöiden lähiruoka voi tulla koko maan alueelta. (Ruokatieto 2019, viitattu 12.9.2019.) Lähiruoan määrittely on melko monivivahteista ja yksilöllistä. Lähiruoalle ei ole tehty yksittäistä virallista määritelmää, vaan jokaisella henkilöllä on oma käsityksensä siitä. (Ansio, Lehtonen & Saalasto 2011, 7, viitattu 12.9.2019.) Pari tahoa on kuitenkin antanut sille oman tarkemman kuvauksensa.

2.1 Lähiruoan määritelmä

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK (2013, viitattu 12.9.2019) sanoo lähiruoan olevan ”mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään”. Lähiruoan kerrotaan lisäksi olevan turvallista, tuoretta ja maistuvaa ruokaa, joka tukee paikallisuuden elinvoimaisuutta. Sen etuna on jäljitettävyyys – kuluttajat tietävät maataloustuotteiden alkuperän ja saavat halutessaan selville niiden valmistusolosuhteet. Lähiruoka on korkealaatuista, koska siihen ei tarvita lisäaineita lyhyiden kuljetus- ja säilytysaikojen vuoksi. Samalla polttoaineiden ja pakkausmateriaalien käyttö vähenee.

Maa- ja metsätalousministeriön (2013, 5, viitattu 12.9.2019) julkaisemassa hallituksen lähiruokaohjelmassa lähiruolla tarkoitetaan ”erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella”. Ohjelmassa määritellään oma alue maakunnaksi, sitä vastaavaksi tai sitä pienemmäksi aluetasoksi. Maa- ja metsätalousministeriön määräämä Lähiruokatyöryhmä (2000, 4, viitattu 12.9.2019) määritteli lähiruoan piirteiksi seuraavat:

1. Lähiruoka vastaa oman alueensa kuluttajien toiveisiin ja tarpeisiin. Sen aistinvarainen laatu on houkutteleva.
2. Lähiruoka täyttää elintarvikkeiden lakisääteiset vaatimukset ja kaupan laatuluokituksen, kuten muutkin elintarvikkeet. Sen hygieeninen laatu ja turvallisuus on varmistettu vähintään omavalvonnalla ja laatujärjestelmällä sitä mukaa, kun laatujärjestelmätyö etenee.
3. Lähiruoan tuotannossa käytetään mahdollisimman paljon talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia: pääosa karjan rehusta kasvatetaan omalla pellolla tai verkottuneessa

tilarenkaassa. Samalla voidaan karjanlanta hyödyntää mahdollisimman suljetussa kierrossa. Jatkojalostajat käyttävät pääraaka-aineenaan omaa tuotantoa tai hankkivat raaka-aineet muilta talousalueen tuottajilta.

4. Lähiruoan markkinat ovat alueelliset. Tuotanto kulutetaan pääosin omalla talousalueella joko joukkoruokailun, vähittäiskaupan tai suoramarkkinoiden välityksellä.
5. Lähiruoan tuotantoketjussa käytetään kestäviä menetelmiä kaikissa vaiheissa raaka-ainetuotannosta kuljetukseen ja kauppaan. Lähiruoan alkutuottaja on sitoutunut noudattamaan maatalouden ympäristöohjelmaa ja eettisen eläintuotannon periaatteita, tai luomutuotannon sääntöjä. Jatkojalostuksessa käytetään uusiutuvia ja uusiutumattomia luonnonvaroja mahdollisimman säästeliäästi ja jätteet käsitellään ympäristöä vaalien. Ylipakkaamista ja turhia kuljetuksia vältetään.
6. Lähiruoka suosii vuodenaikojen sesonkeja ja hyödyntää alueellista ruokaperinnettä tuotekehityksessä ja markkinoinnissa.

2.2 Ihmisten käsitykset lähiruoasta

Kuluttajien ajatuksia lähiruoasta on tutkittu useiden tutkimusten avulla. Tutkimuksilla on pyritty esimerkiksi selvittämään, kuinka ihmiset määrittelevät lähiruoan ja mistä he mieluiten ostaisivat sitä. Lähiruoasta puhuttiin ensimmäisen kerran jo 1990-luvulla, mutta määritelmiä ja tutkimuksia on tehty vasta 2000-luvun puolella (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6; Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 25, viitattu 12.9.2019).

Ajatuspaja e2, Maaseudun Sivistysliitto ja Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK tekivät vuonna 2013 Suomi tänään -kirjekyselyn avulla tutkimusta suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteista. Tutkimuksessa kysyttiin muun muassa suomalaisten ajatuksia lähiruoasta. Kyselyyn vastanneista suurin osa ajatteli, että lähiruoka on omalla kotiseudulla omista raaka-aineista tuotettua, ei koko Suomessa valmistettua ruokaa. (Jutila 2014, 48, viitattu 12.9.2019.) Kuluttajatutkimuksen vuonna 2006 suorittamassa tutkimuksessa kuluttajat määrittelivät lähiruoan tarkemmin, sillä heidän mielestään väittämä ”Ruoka on tuotettu Suomessa enintään 10 km:n säteellä sen ostopaikasta” sopii parhaiten lähiruokaan (Isoniemi, Mäkelä, Arvola, Forsman-Hugg, Lampila, Paananen & Roininen 2006, 16, viitattu 12.9.2019).

Sinivalkoinen jalanjälki -kampanjatuotoksen tuloksena 83 prosenttia suomalaisista piti alle 50 kilometrin sisällä tuotettua elintarviketta paikallisena. Vain puolet suomalaisista piti paikallisena alle 100 kilometrin sisällä tuotettua elintarviketta. (Perälähti 2016, viitattu 12.9.2019.) Yhteenvedon voidaan todeta lähiruoan ja Suomessa valmistetun ruoan tarkoittavan ihmisille eri asioita. Lähiruoan käsite on tulkinnanvarainen.

2.3 Lähiruoan käytön vaikutukset

Ajatus lähiruoasta ei rajoitu kunnan tai maakunnan rajoihin, vaan huomioon otetaan myös muun muassa sen turvallisuus, laatu, tuoreus ja lyhyt matka tuottajalta kuluttajille (Väre 2016, viitattu 14.9.2019). Lähiruoan käytöllä on taloudellisia, sosioekonomisia ja ekologisia vaikutuksia.

2.3.1 Taloudelliset vaikutukset

Lähiruoan käytön taloudellisia vaikutuksia voidaan arvioida yhteiskunnallisella kansantalouden tasolla, alueellisella tasolla tai paikallisella tasolla. Lähiruoan merkitystä pohtiessa arvioidaan yleensä alueellista tai paikallista tasoa. Taloudellisten vaikutusten mittareita ovat esimerkiksi bruttokansantuote eli BKT ja työllisyys. Erilaisia lähiruoan käytön taloudellisuuden kannalta arvioitavia asioita ovat muun muassa alueen elinvoimaisuus, työllistävyys, toimeentulo ja omavaraisuus. (Paloviita 2014, 12, viitattu 12.9.2019.)

Lähiruoalla korvataan kauempaa Suomesta tulevaa tai ulkomaista ruokaa. Sen osuus markkinoilla on pieni, mutta kasvaa vähitellen. Ostamalla lähiruokaa tuetaan paikallisia yrittäjiä ja lisätään maaseudun elinvoimaisuutta. Parhaimmillaan lähiruokaketju luo uusia työpaikkoja ja antaa näin ollen toimeentuloa myös muille kuin maatalousyrittäjälle itselleen. (Paloviita 2014, 13, 28, viitattu 12.9.2019.)

Lähiruoan aluetaloudellinen vaikutus perustuu suhteellisen pienellä alueella tuottamiseen ja kuluttamiseen. Raha pysyy omalla alueella, kun se käytetään alueen omista raaka-aineista valmistettuihin tuotteisiin. Tällöin saadaan myyntitulojen lisäksi verorahat pysymään samalla alueella. Lähiruoan tuotannon vaikutuksen suuruus riippuu myös siitä, kuinka paljon paikallisia tuotantopanoksia pystytään hyödyntämään. Esimerkiksi koneet, laitteet, lannoitteet ja kasvinsuojeluaineet ovat usein tuontituotteita. (Paloviita 2014, 33, viitattu 12.9.2019.)

Lähiruoan käyttö vaikuttaa merkittävästi maaseudun elinkeinoelämään ja etenkin pienten maatalousyriyten toimeentuloon. Toimitusketjun ollessa lyhyempi ja tuottajan lisätessä omaa myyntiin liittyvää vastuutaan hän saa yleensä suuremman osuuden tuotteidensa myyntihinnasta. (Paloviita 2014, 13, 28, viitattu 12.9.2019.) Lähiruokaketjussa ei tavallisesti ole elintarviketeollisuutta eikä

tukkuja ollenkaan, vaan ruoka siirtyy tuottajalta kuluttajalle joko suoraan tai vähittäiskaupan, ravitsemuspalveluiden, ruokapiirin tai vastaavan kautta. Paikallisten maataloustuotteiden kannattaminen ja sitä mukaa maaseudun elinvoimaisuuden ylläpitäminen voisi auttaa paikallisalueita jopa kriisitilanteessa omavaraisuuden kautta. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 9, 17, viitattu 12.9.2019.)

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Lahiruoan taloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittiöissä -hankkeessa vuonna 2014 selvitettiin Suomen maakuntien maatalouden ja elintarviketeollisuuden aluetaloudellisia vaikutuksia. Maatalous työllisti tuolloin noin 4,2 prosenttia Lapin maakunnan työllisistä, mikä tarkoitti 1 180 henkilötyövuotta. Elintarviketeollisuuden työllistävyys oli 1,5 prosenttia maakunnan työllisistä eli 1 200 henkilötyövuotta. Lapin maatalouden työllisyyskerroin oli 1,0, mikä kertoi, ettei maatalouden työntekijä luonut kerroinvaikutusten avulla lisää työpaikkoja. Tälle kerrottiin syyksi esimerkiksi vuodot Lapin ulkopuolelle. Yksi elintarviketeollisuuden työntekijä työllisti kerroinvaikutusten myötä 1,1 muuta työntekijää. Maatalousalan vaikutus Lapin bruttokansantuotteeseen oli 0,9 prosenttia eli 47 miljoonaa euroa. Vastaava elintarviketeollisuuden vaikutus oli noin 2,5 prosenttia eli 132 miljoonaa euroa. (Viitaharju, Määttä, Hakala & Törmä 2014, viitattu 21.11.2019.)

Lapin hankintarenkaat arvioivat oman maakunnan elintarvikehankintojensa olevan vuonna 2020 noin 13,8 prosenttia. Tämä tarkoittaisi niiden käyttävän oman maakunnan elintarvikehankintoihin 150 000 euroa vähemmän kuin vuoden 2014 tutkimusajankohtana, mikä vähentäisi Lapin työllisyyttä noin viisi henkilötyövuotta. Tästä tehtiin päätelmä, että jokaista 100 000 euroa kohti, joka Lapin julkisissa keittiöissä käytetään oman maakunnan elintarvikkeiden ostoon, vaikutetaan maakunnan työllisyyteen 2,9 henkilötyövuoden verran kerroinvaikutukset huomioon ottaen. Jos Lapin julkiset keittiöt käyttäisivät 150 000 euroa vähemmän oman maakunnan elintarvikehankintoihin, olisi alentava vaikutus bruttokansantuotteeseen 0,3 miljoonaa euroa. (Viitaharju ym. 2014, viitattu 21.11.2019.) Arvion toteutumisesta ei ole saatavilla tämän hetkistä tietoa, mutta nämä luvut antavat suuntaa koko Lapin maakunnan paikallisten elintarvikeraaka-aineiden käytön aluetaloudellisille vaikutuksille.

2.3.2 Sosioekonomiset vaikutukset

Lähiruoan käytön sosioekonomisen vaikuttamisen osa-alueita ovat muun muassa huoltovarmuus, sosiaaliset ja taloudelliset verkostot, innovatiivinen yritystoiminta ja ketjujen lyhyys (Räsänen, Saarinen, Kurppa, Silvenius, Riipi, Nousiainen, Erälina, Mattinen, Jaakkola, Lento & Mäkinen-Hankamäki 2014, 16, viitattu 12.9.2019). Näiden vaikutusten mittaaminen on vaikeampaa kuin taloudellisten ja ekologisten.

Lähiruoan käytön sosioekonomisia vaikutuksia ovat esimerkiksi sen merkitys ihmisten hyvinvointiin, terveyteen ja yhteisöllisyyteen. Lähiruoan tuottamisen kenties merkittävin vaikutus on ruokaturva eli huoltovarmuus, joka tarkoittaa kaikkien päivittäistä mahdollisuutta saada riittävästi turvallista ja ravinteikasta ruokaa. Huoltovarmuutta rajoittava tekijä on kuitenkin lähiruoan hinta. (Palo- viita 2014, 13; Räsänen ym. 2014, 26 viitattu 12.9.2019.)

Verkostoilla on suuri merkitys paikallisen lähiruoan tuotannossa. Yhteistyökumppanit tuovat tietoa markkinoista, niiden tilanteesta ja kehitymisestä. Samalla yrittäjän suhde kumppaneihin määrittää yrityksen kilpailukykyä. Verkoston sisäinen luottamus voi jopa vähentää kustannuksia joustavuuden ja vähemmän byrokratian vuoksi. (Puupponen 2009, 48-49, viitattu 12.9.2019.) Verkostoituminen auttaa yrittäjiä myös olemaan innovatiivisia ja kehittämään markkinoille uusia tuotteita (Räsänen ym. 2014, 27 - 28, viitattu 12.9.2019). Lähiruoan tuottajien innovatiivisuus kehittää Suomen alueellisesti rikasta ruokakulttuuria (Maa- ja metsätalousministeriö MMM 2013, 5, viitattu 12.9.2019).

2.3.3 Ekologiset vaikutukset

Ruoan tuottaminen ja kuluttaminen kuormittavat ympäristöä. Lähiruoan käytön ekologisten vaikutusten osa-alueita ovat esimerkiksi paikallisten luonnonvarojen hyödyntäminen, ilmastovaikutukset sekä biologinen monimuotoisuus eli biodiversiteetti. (Räsänen ym. 2014, 16 - 17, viitattu 12.9.2019.)

Pohdittaessa paikallisten luonnonvarojen hyödyntämistä selvitetään, kuinka suuri osuus tietyn alueen ruoan kulutuksesta katetaan alueen omalla tuotannolla. Tämän kaltaisessa tarkastelussa täytyy kuitenkin ottaa huomioon myös alueen ulkopuolelta tuodut, lähiruoan valmistukseen käytetyt

raaka-aineet. (Räsänen ym. 2014, 19, viitattu 12.9.2019.) Vain oman alueen tuotantopanosten hyödyntäminen tekisi lähiruosta aidosti ekologisesti tuotettua, mutta se ei ole yleensä käytännössä mahdollista.

Lähiruoka on tuoretta eikä se sisällä säilöntäaineita, mikä tekee siitä ekologisesti kestävämpää kuin kauempaa tuotu ruoka. Kuljetusmatkat ovat yleensä huomattavasti lyhyempiä ja näin ollen fossiilisia polttoaineita kuluu vähemmän. Ilmakehään pääseviä haitallisia päästöjä voidaan vähentää jopa 80 prosenttia käyttämällä oman alueen elintarvikkeita. Tuoreiden tuotteiden kuljetuksessa voidaan käyttää vähemmän pakkausmateriaaleja ja palautettavien kuljetuslaatikoiden käyttäminen on käytännössä mahdollista. Lisäksi toimitusten yhdistämisellä voidaan vähentää sekä kuljetuskertoja että pakkausjätettä. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 25, viitattu 12.9.2019.)

Yksi tärkeimmistä kestäväen ruoantuotannon osatekijöistä on biologisen monimuotoisuuden säilyttäminen. Se kertoo yksilöiden ja populaatioiden välisen perinnöllisen vaihtelun määrästä, eri lajien määristä ja niiden suhteista toisiinsa sekä esimerkiksi erilaisten viljelyalueiden määrästä tietyllä alueella. (Räsänen ym. 2014, 22, viitattu 12.9.2019.) Hallituksen lähiruokaohjelmassa mainitaan lähiruoan tekevän ruoantuotannosta monimuotoisempaa alkuperäislajien ja -lajikkeiden kasvatuksen ja käytön myötä (Maa- ja metsätalousministeriö MMM 2013, 5, viitattu 12.9.2019). Tämä koskee niitä lähiruokaa tuottavia maatalousyrittäjiä, jotka kasvattavat alkuperäislajeja ja -lajikkeita.

3 LÄHIRUOAN MYYNTIVÄYLÄT

Lähiruoan kilpailijoita markkinoilla ovat koko Suomen valtakunnallinen ruoantuotanto sekä tuontiruoka. Erilaisia lähiruoan myyntiväyliä ovat esimerkiksi vähittäiskaupat, suurkeittiöt eli julkiset keittiöt, ravintolat, suoramyynni, REKO-renkaat ja ruokapiirit. (Lähiruokatyöryhmä 2000, 20, viitattu 12.9.2019.) Sitran kuluttajatutkimuksen mukaan ihmiset haluaisivat ostaa tulevaisuudessa enemmän ruokaa Internetistä, lähi- ja luomuruokaan erikoistuneesta kaupasta ja suoraan tuottajalta (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 52 - 53, viitattu 12.9.2019). Tässä opinnäytetyössä keskitytään toimeksiantajan toiveen mukaisesti ensisijaisesti julkisiin keittiöihin sekä ravintoloihin.

3.1 Suoramyynni ja ruokapiirit

Tilamyynni on tuottajille hyvä vaihtoehto kuluttoman kuljetusjärjestelyn sekä parhaan katteen vuoksi. Tällöin ruokaketjun välikädet jäävät pois. Kuluttajan ja tuottajan välille syntyy luottamusuhde, ja tuottaja voi saada välitöntä palautetta toiminnastaan tai tuotteistaan. Tuotteiden tuoreus ja jäljitettävyyden ovat suoramyynnin etuja myös kuluttajalle. Ihmiset haluavat yhä useammin saada kasvatut tuotteet ja he luovat yhteyden maatalaan ostamalla suoraan tilalta. (Heikkilä 2014, 13, viitattu 12.9.2019.)

Maatilojen syrjäinen sijainti on usein ongelma tilamyynnin onnistumisen kannalta. Tuotteiden markkinointi täytyy tehdä niin hyvin, että kuluttajat tulevat kauemmaksi ostamaan lähiruokaa. Kysynnän ennakointi voi olla vaikeaa, ellei tilalle saada riittävää asiakaskuntaa. Tilamyymälän perustaminen vaatii tuottajilta investointeja sekä erilaista osaamista. Lähiruoan tuottajat voivatkin saada suuremman asiakaskunnan myymällä tuotteitaan esimerkiksi torilla tai omalla myymäläautolla. Tällöinkin kuluttajan ja tuottajan välille syntyy yhteys ja tuotteilla on parempi kate, mutta tuottaja vie tuotteensa lähemmäs kuluttajaa. (Heikkilä 2014, 13 - 14, viitattu 12.9.2019.)

Ruokapiirit ovat kuluttajalähtöisiä lähiruoan myyntiväyliä. Ruokapiirissä ryhmä kuluttajia tilaa yhdessä suuren määrän ruokaa kerralla suoraan paikallistuottajilta. Tuotteiden toimitus sovitaan tiettyyn ajankohtaan joko siten, että joku ruokapiirin jäsen hakee tuotteet tuottajalta tai tuottaja toimittaa tuotteet ruokapiirin jakelupisteelle. Ruokapiirit toimivat vapaaehtoisuudella ja tilauksia tehdään

vaihtelevasti. Tällaisten piirien uhkana onkin aktiivisten henkilöiden lopettaminen, sillä piirit tarvitsevat vastuuhenkilön toiminnan jatkumiseksi. (Heikkilä 2014, 14, viitattu 12.9.2019.)

3.2 Julkiset keittiöt

Suomen julkisissa keittiöissä tehdään vuosittain noin 383 miljoonaa ruoka-annosta muun muassa päiväkodeille, kouluille ja vanhainkodeille (EkoCentria, Kuntaliitto, Maa- ja Metsätalousministeriö & Savon Koulutuskuntayhtymä 2017a, viitattu 17.9.2019). Näissä keittiöissä tehdään kasvatuksellista työtä näyttämällä esimerkkiä, sillä niissä ruokailee päivittäin myös tulevaisuuden kulutus päätösten tekijöitä (Kurunmäki ym. 2012, viitattu 17.9.2019). Ammattikeittiöillä on tärkeä rooli ruokakulttuurin muuttamisessa muun muassa ympäristöystävällisemmäksi. Ruoan ympäristövaikutukset puhututtavat, minkä vuoksi ympäristövastuullisuuden panostaminen ja sen esille tuominen ovat myyntivaltteja. Ympäristöasioiden huomioon ottaminen ruokapalveluidenkin osalta on jo mukana usean kaupungin strategiassa. (Ympäristöosaaja.fi 2014, viitattu 17.9.2019.)

Lähiruoan käyttöä voitaisiin edistää julkisilla hankinnoilla. Suurkeittiöihin voidaan ostaa paremmin lähiruokaa, mikäli sitä on saatavilla ympäri vuoden ja tuotteet ovat tasalaatuisia ja tuoreita (Paananen & Forsman 2003, 41, viitattu 12.9.2019.) Lähiruoan hyödyntäminen voisikin olla luontevaa suurkeittiöissä, joissa vahvuuksina pidetään ruoan laatua, saatavuutta ja toimintavarmuutta. Toisaalta lähiruoan mahdollisia ongelmakohtia ovat juuri tuotteiden ympärivuotinen saatavuus ja toimintavarmuus (Ansio ym. 2011, 26, viitattu 12.9.2019).

Ruoan valmistusta on kunnissa keskitetty viime vuosikymmeninä suurempiin tuotantoyksiköihin ja elintarvikehankintoihin. Ateriat kootaan julkisissa keittiöissä mieluiten pitkälle jalostetuista raaka-aineista. Tämä on tuottanut haasteita lähiruoan tuottajille, sillä tarvittavien raaka-aineiden määrät ovat suuret tuotantokapasiteettiin nähden. Suurten tuotantokeittiöiden todellisia kustannussäästöjä ei ole kyetty laskemaan esimerkiksi kalustohankinnat ja kuljetukset huomioon ottaen. (Ympäristöosaaja.fi 2014; EkoCentria ym. 2017a, viitattu 17.9.2019.)

Suurkeittiöillä ei ole yleensä mahdollisuutta käyttää pelkästään lähiruokaa, sillä tarjontaa on joko liian vähän tai ei ollenkaan tietyissä tuoteryhmissä. Ammattikeittiöihin halutaan tilata tuotteet mahdollisimman vaivattomasti, minkä vuoksi ne suosivat tukkuliikkeitä. Laajempi lähiruoan hankinta

vaatii erityistä aktiivisuutta ruokapalveluiden hankinnoista vastaavalta henkilöltä, sillä useiden tarvontaimittajien tilausten tekeminen vie aikaa. Lähiruoan tuottajat ovat näin ollen usein lähinnä täydentäviä toimittajia pääsääntöisten sijaan. (EkoCentria ym. 2017a, viitattu 19.9.2019.) Tuottajat voivat parantaa tuotteiden saatavuutta verkostoitumalla keskenään (Ansio ym. 2011, 26, viitattu 12.9.2019).

Suurkeittiöissä on koettu lähiruoan käytön alentavan hävikkiä, koska varastoinnin tarve on pienempi ja pakkauskoot sopivia. Tuottajien kannattaisikin ottaa suurkeittiöt mukaan tuotekehittelyyn ja valmistaa juuri niille sopivia tuotteita. Samalla on hyvä ottaa huomioon myös julkisten keittiöiden laitekannat, mikä edesauttaa lähituotteiden käyttämistä. (Kurunmäki ym. 2012, 32; Lähiruokatyöryhmä 2000, 19 - 20; Kempainen 2008, 30; EkoCentria ym. 2017a, viitattu 12.9.2019.)

Julkisella sektorilla on tiukat budjetit, joiden vuoksi hinnan merkitys ostoperusteena on korostunut (Kurunmäki ym. 2012, 32, viitattu 12.9.2019). Lähiruoan käyttäminen koetaankin usein vaikeaksi esimerkiksi korkeamman hinnan tai hankintalain vuoksi. Kuntien ruokapalveluihin liittyvät päätökset ovat avainasemassa lähiruoan käytön lisäämisessä, ja lähituotteiden käyttäminen on ennen kaikkea arvovalinta. Päättäjät voivat ottaa lähiruoan käytön osaksi kuntastrategiaa ja lähteä määrätietoisesti nostamaan lähiruoan käyttöastetta julkisissa keittiöissä. Tämä edellyttää suunnitelmallisuutta ja sitoutumista. Kunnissa tehdyillä päätöksillä vaikutetaan muun muassa alueen elinvoimaisuuteen, omavaraisuuteen, talouteen, työllisyyteen, ympäristöön ja kestävään kehitykseen. (EkoCentria ym. 2017a, viitattu 19.9.2019.)

3.2.1 Suurkeittiöiden asettamat vaatimukset elintarviketeollisuuden toimijalle

Kuntien luottamushenkilöt ovat päättämässä julkisin varoin valmistettavan ruoan raaka-ainehankinnoista (Väre 2016, viitattu 14.9.2019). Julkinen ruokahuolto asettaa elintarvikeraaka-aineiden tarjoajille erilaisia vaatimuksia. Kelpoisuusvaatimukset voivat liittyä tarjoajien taloudelliseen ja rahoituskelliseen tilanteeseen, tekniseen kelpoisuuteen, ammatilliseen pätevyys sekä muihin hankkijan valitsemiin vaatimuksiin. Näiden kelpoisuusvaatimusten tarkoitus on taata tuotteiden saatavuus koko sopimuskauden ajan. (Haapanen, Hyrkkänen & Korhonen 2010, viitattu 14.9.2019.)

Jotta elintarviketeollisuuden yritys voi toimia julkisen ruokahuollon tavarantoimittajana, yrityksen tulee täyttää tietyt taloudelliset, tekniset ja toiminnalliset edellytykset. Yrityksellä ei saa olla verovelkoja tai maksamattomia sosiaalimaksuja. Teknisesti edellytetään lainsäädännön mukaista tuotantoa ja kuljetuslogistiikan sekä toimitusten ja niihin liittyvien muutosten hoitamista tarjouspyynnössä esitetyllä tavalla. (Haapanen ym. 2010, viitattu 14.9.2019)

Toiminnalliset edellytykset täytyvät, mikäli yrityksellä on hankinnan kokoon ja laatuun nähden riittävä kapasiteetti ja toimitusvarmuus. Lisäksi tuotevalikoiman toteutumisprosentin tulee olla 55-95 prosenttia, mikä määritellään paikallisesti markkinatilanteen mukaan. Yrityksellä tulee olla käytössään toimiva, todennettu omavalvontasuunnitelma ja laadunvarmistus sekä kierrätysjärjestelmä kuljetuspakkausten palautusta ja uudelleen käyttöä varten. Näiden lisäksi tuotteiden toimittajille voidaan asettaa erilaisia kelpoisuusehtoja eri tuoteryhmille liittyen niiden turvallisuuteen ja jäljitettävyyteen. (Haapanen ym. 2010, viitattu 14.9.2019.)

3.2.2 Hankintaprosessi

Kuntien ja muiden julkisten laitosten hankintoja säätelee hankintalaki, jolla pyritään varmistamaan mahdollisimman tehokas verovarojen käyttö julkisissa hankinnoissa. Peruseriaatteet julkisten hankintojen toteutuksessa ovat yksinkertaiset. Hankinnoista tulee ilmoittaa asiaan kuuluvassa portaalissa, tarjoukset tulee pyytää määräajassa, valintaperusteet ja keskeiset ehdot on kerrottava aina etukäteen ja valinnasta on tehtävä kirjallinen päätös, josta on mahdollista valittaa. Näin toimimalla turvataan yritysten tasapuolinen kohtelu julkisissa hankinnoissa ja oikeus tehdä tarjouksia hankintayksiköille. (Elinkeinoelämän Keskusliitto 2019, viitattu 14.9.2019.)

Viimeisin vuonna 2017 tehty hankintalakiuudistus toteutettiin yksinkertaistamaan ja joustavoittamaan etenkin kansallista hankintaa. Tämän uudistuksen myötä tuotteiden ja palveluiden ympäristöominaisuuksille sekä sosiaalisille kriteereille on mahdollista antaa entistä enemmän painoarvoa ja innovatiivisuutta voidaan korostaa. Lisäksi valvontaa on tehostettu sääntelyn noudattamisen osalta. Loppujen lopuksi hankintalaki säätelee vain sitä, millaisella menettelyllä viranomaisten on valittava sopimuskumppani hankintoihin. (Elinkeinoelämän Keskusliitto 2019, viitattu 14.9.2019.)

Kilpailutuksen suhteen päänvaivaa voi tuottaa se, miten tehdä tarjouspyyntö, jolla myös alueelliset ja paikalliset yritykset pääsisivät mukaan. Ensimmäisenä vaaditaan joko tarjouspyyntöä suunnittelevalta taholta kiinnostusta asiaan tai asiakkaiden tahtoa käyttää paikallista ruokaa. Jopa yksi henkilö voi innostuksellaan käynnistää ketjun. Hankintalaki säätelee julkisia hankintoja, mutta ei estä käyttämästä paikallisia tuotteita alueen yrittäjiltä. (EkoCentria, Kuntaliitto, Maa- ja metsätalousministeriö, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK & Savon koulutuskuntayhtymä 2017b, 1, 3, viitattu 14.9.2019.)

Ruokapalveluiden tilaajien tekemillä strategisilla linjauksilla ja ohjauksella on suuri merkitys julkisten elintarvikehankintojen tekemiseen. Kun hankintaa valmistellaan, täytyy tarkkaan pohtia, mitä paikallisia tuotteita on mahdollista saada valikoimiin. Ruokapalvelun tarjoajien tulee olla aktiivisesti yhteydessä yrittäjiin sekä kertoa avoimesti tuotteiden ja palveluiden tarpeista ja toiveista. Näin toimimalla saadaan aikaan innovaatioita. Hankintojen valmistelut tulee aina aloittaa ajoissa ennen varsinaisen hankintamenettelyn käynnistämistä. (EkoCentria ym. 2017b, 1, 3, viitattu 14.9.2019.)

Hankintalaki kannustaa tekemään markkinakartoituksen, jolla hankintayksikkö saa käsityksen siitä, mitä määreitä tarjouspyynnössä elintarvikkeille kannattaa antaa. Liialliset vaatimukset voivat karsia pieniä toimijoita pois kilpailusta. Jotta kotimaista tuotantoa ja jalostusta saataisiin lisättyä, tarvitaan kaikenkokoisia tuottajia sekä toimijoita. Pk-yritykset voivat päästä julkisen keittiön toimittajaksi joko suoraan tai paikallisen tai valtakunnallisen toimijan kautta. Lähituottajilla on mahdollisuus kerätä yhteenliittymiä ja tehdä yhteistarjouksia. (EkoCentria ym. 2017b, 3, viitattu 14.9.2019.)

Isoille hankintakokonaisuuksille löytyy harvoin yhtä tarjoajaa. Kun sallitaan osatarjoukset ja jaetaan isot hankintakokonaisuudet pienempiin, voidaan saada riittävästi sopivia tarjoajia toimittajiksi. Elin-
tarvikehankinnoissa on mahdollisuus jaksottaa kilpailutus siten, että yhtenä vuotena kilpailutetaan jokin tuoteryhmä, seuraavana toinen tuoteryhmä ja niin edelleen. Tämän toteutukseen tarvitaan kuitenkin jokin neutraali perustelu, ettei hankintalakia vahingossa kierretä. (EkoCentria ym. 2017b, 3, viitattu 14.9.2019.)

Toinen mahdollisuus elintarvikekilpailutuksessa on se, että osa tuotteista jätetään hankintarenkaan tai yhteishankintayksikön ulkopuolelle ja jokainen ruokapalvelu voi tehdä kilpailutuksen tuotteen osalta itse tai toteuttaa sen pienhankintana. Ruokalistasuunnittelu kannattaa huomioida tarkasti,

jotta paikallisille tuotteille saadaan lisää käyttöä. Lähituottajien kanssa tehdyn yhteisen tuotekehityksen kautta voidaan saada aikaan uusia reseptejä, jotka hyödyntävät hyvin paikallista tarjontaa. (EkoCentria ym. 2017b, 3, viitattu 14.9.2019.)

3.2.3 Koulumaitotuki

Päivähoidon sekä esiasteen, perusasteen ja toisen asteen oppilaitosten lapsille on tarjolla koulumaitotuki. Sitä voidaan esimerkiksi lukuvuonna 2019-2020 hakea maidolle, hapanmaitotuotteille ja juustoille. Tukea voivat hakea päiväkoteja tai kouluja omistavat organisaatiot eli muun muassa kunnat ja yritykset. Myös maidon ja maitotuotteiden toimittaja eli meijeri tai kaupan alan yritys voi valtuutettuna hakea tukea asiakkaiden puolesta. Koulumaitotuen maksukatto on 0,25 litraa/oppilas/koulu- tai toimintapäivä. Tukea haetaan jälkikäteen ja sen maksaminen perustuu eri yksiköihin toimitettujen tuotteiden määriin. (Ruokavirasto 2019, viitattu 20.11.2019.)

Päiväkoti tai oppilaitos voi saada tukea rasvattomalle maidolle ja piimälle 0,16 euroa/litra; rasvattomalle luomumaidolle ja -piimälle 0,34 euroa/litra; jogurttien, viilien ja rahkojen maitoainesosalle 0,10 euroa/kilo sekä juustoille 0,72 euroa/kilo. Tuotteille on asetettu erilaisia tukikelpoisuusvaatimuksia ja niiden tulee täyttää koulujakeluohjelmasta säädettyjen asetusten lisäksi muut Suomen ja Euroopan Unionin lainsäädännössä asetetut laatuvaatimukset. (Ruokavirasto 2019, viitattu 20.11.2019.)

Koulumaitotukea saavan maidon ja piimän täytyy olla D-vitamiinoitua. Muiden hapanmaitotuotteiden rasvaprosentin tulee olla alle yksi ja sokeripitoisuuden alle 10 painoprosenttia. Niissä on oltava maitoa vähintään 90 painoprosenttia. Juustojen rasvapitoisuus saa olla enintään 17 prosenttia ja suolapitoisuus 1,2 painoprosenttia. Niissä saa olla korkeintaan kymmenen prosenttia muuta kuin maitoa sisältäviä ainesosia. Keittiöissä ei saada käyttää mitään koulumaitotukeen sisältyviä tuotteita ruoanvalmistukseen. (Ruokavirasto 2019, viitattu 20.11.2019.)

3.3 Ravintolat

Paikallisia lähiruokia tarjoavat ravintolat voivat muokata suomalaisten kulutustottumuksia ja ruokakulttuuria lähiruokaa suosivaan suuntaan (Paloviita 2014, 51; Kurunmäki ym. 2012, 31, viitattu 12.9.2019). Ruoan taustat kiinnostavat asiakkaita, joten niiden avulla markkinoiminen kannattaa.

Lähiruoan tuottajien yhteistyö ravintolayrittäjien kanssa luo mahdollisuuden tarjota asiakkaille alueen omia makuelämyksiä (Ansio ym. 2011, 29 - 30, viitattu 12.9.2019). Anu Kemppaisen (2008, 57, viitattu 12.9.2019) tekemässä tutkimuksessa selvisi, että ravintolayrittäjät kokevat lähiruoan käytön ongelmiksi epävarman saatavuuden ja toimitusvarmuuden. Hyvinä puolina pidettiin samalla kuitenkin lyhyttä ja joustavaa toimitusaikaa.

Sodankylän ja Kittilän kuntien toteuttamassa Alueellinen elintarvikelogistiikka -hankkeessa todettiin, että pienempien ravintoloiden on helpompaa käyttää paikallisia elintarvikeraaka-aineita. Isot ravintolat ostavat raaka-aineensa pääasiassa isosta tukusta, jotta raaka-aineet riittävät ja niiden hankinta on sujuvaa kiireessäkin. Pienet ravintolat voivat kerätä ruokalistaansa tarvittavat ainesosat pienistäkin eristä. Samalla voidaan käyttää esimerkiksi sesonkituotteita, koska ruokalista voidaan muokata nopealla aikataululla. Pienten ravintoloiden ongelmiksi voivat kuitenkin muodostua pienet tilat sekä pienten erien korkea hinta. Isojen ravintoloiden saavuttaminen vaatii tuottajilta laajaa yhteistyötä toimitusvarmuuden aikaansaamiseksi. (Lavia 2018, viitattu 13.11.2019.)

Alueellinen elintarvikelogistiikka -hankkeen mukaan ravintoloiden hankintavastaavien asenteissa ja aktiivisuudessa lähituotteiden etsinnässä on eroja. Osa näkee mielellään vaivaa toimivien toimittajasuhteiden löytämiseksi, kun taas osa haluaa tuotteiden tilaamisen olevan mahdollisimman helppoa. Kaikissa ravintoloissa henkilökunnalla ei ole mahdollisuuksia vaikuttaa hankintoihin, vaan ne tehdään ylempältä taholta. (Lavia 2018, viitattu 21.11.2019.)

Paikallisten elintarvikeraaka-aineiden tuottajat voisivat päästä ravintoloiden hankintarinkeihin tekemällä yhteistyötä. Yksittäisten ravintoloille kustomoitujen toimitusten sijaan olisi sujuvampaa luoda tuottajille yhteinen toimintamalli. Paikallisten elintarvikeraaka-aineiden käyttöä voidaan lisätä suurempien tuotantomäärien ja monistettavan toiminnan avulla. Toisaalta myös raaka-aineiden asiakaslähtöinen jalostaminen koetaan tärkeänä. Toimitusten keskittäminen helpottaisi hankintavastaavien työtä ja paikallisten toimijoiden löytämistä. (Lavia 2018, viitattu 21.11.2019.)

Ravintoloilla voi olla ruoka-annosten raaka-aineille hintakatot, joita käytetään apuna yrityksen kannattavuutta laskettaessa. Raaka-aineiden kilohinnat ovat toisinaan tiukasti rajattuja, jolloin paikallisten elintarvikeraaka-aineiden tuottajien täytyy arvioida oman tuotteen kilohinnan muuttamisen kannattavuutta. Tuotteiden kilohintoja ei kannata lähteä laskemaan liian matalalle, minkä vuoksi tarkkaa hinnoittelua noudattavan ravintolan toimittajaksi voi olla hankala päästä. Paikallisten elintarvikeraaka-aineiden tuottajien kannattaakin keskittyä sellaisiin ravintoloihin, joissa mietitään

raaka-aineesta maksetun hinnan siirtämistä valmiiseen ruoka-annokseen. Tähän voi auttaa lisäarvon luominen esimerkiksi tuotteen tarinan avulla. (Lavia 2018, viitattu 21.11.2019.)

4 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tutkimuksen tarkoituksena on saada posiolaisille elintarvikeraaka-aineiden tuottajille lisää myyntiväyliä eli saattaa maito, naudanliha, poronliha sekä kala Posion ja sen lähikuntien markkinoille paikallisruokana. Tämän hetkistä tilannetta ammattikeittiöiden paikallisten elintarvikkeiden hyödyntämisestä sekä mahdollisuuksista kasvattaa niiden käyttöastetta selvitettiin kyselytutkimuksen avulla. Kyselyllä haettiin vastauksia kysymyksiin mitä, missä muodossa ja miten keittiöt olisivat halukkaita vastaanottamaan paikallisia raaka-aineita.

4.1 Tutkimusmenetelmät

Paikallisiin elintarvikeraaka-aineisiin liittyvä kysely toteutettiin määrällisenä markkinatutkimuksena, jonka tukena käytettiin laadullista tutkimusta. Kysymykset numerot 1 - 44 olivat luonteeltaan määrällisiä ja viimeinen kysymys numero 45 laadullinen. Havaintoyksikköinä olivat ravintolat sekä keskuskeittiöt. Tästä perusjoukosta valittiin tutkimukseen toimeksiantajan näkemyksen mukaan valittu otanta. Haastattelu tehtiin keskustellen, minkä vuoksi se sai lisää laadullisen tutkimuksen piirteitä. (KvantiMOTV 2003, viitattu 12.11.2019.)

Markkinoija saa käsityksen asiakkaiden mielipiteistä ja tarpeista ottamalla niistä selvää esimerkiksi markkinatutkimuksen avulla. Markkinatutkimuksella voidaan tutkia useita markkinoinnin osa-alueita. Tutkimuksesta saatuja tietoja hyödyntämällä parannetaan yrityksen markkinointia, tuotekehitystä ja markkina-asemaa. Niiden avulla voidaan kehittää kilpailuetuja ja tunnistaa omat vahvuudet ja heikkoudet verrattuna kilpailijoihin. (Webropol 2015; Ammattijohtaja.fi 2019, viitattu 12.11.2019.)

4.2 Aineiston keruu

Opinnäytetyön aihe rajattiin posiolaisten tuottajien tarjonnan mukaan kalaan, maitoon, naudanlihaan ja poronlihaan. Aluerajaus tehtiin Posion lähikuntiin sekä suurimpiin lähialueiden ravintoloihin posiolaisten tuottajien tulevia mahdollisia asiakkaita ajatellen. Paikallisruokana myytävien elintarvikkeiden etäisyyden Posiolta ajateltiin olevan korkeintaan 150 kilometriä. Tutkimusalueeksi määritettiin Posion lisäksi sen lähikunnat Kemijärvi, Kuusamo, Ranua, Rovaniemi, Salla ja Taivalkoski.

Ensisijaiseksi asiakaskunnaksi ja näin ollen myös haastateltaviksi toivottiin seitsemän kunnan keskuskeittiöitä. Lisäksi haastatteluihin pyydettiin 18 ravintolaa, joiden valintakriteereinä olivat sijainti ja toiminnan ympärivuotisuus. Toimeksiantaja valitsi kartoitukseen sopivat ravintolat. Osallistumiskutsuja lähetettiin yhteensä 25.

Kaikkiin haastateltaviin oltiin yhteydessä ensin puhelimitse. Puhelussa kerrottiin haastattelun tarkoitus ja toteutustapa. Samalla sovittiin, että kyselylomake lähetetään etukäteen tutustuttavaksi ja puheluhaastattelun ajankohta lyötiin lukkoon. Vastaajilla oli vähintään viikko aikaa tutustua lomakkeessa kysyttäviin tietoihin ennen haastattelua. Osa toivoi saavansa tutustua lomakkeeseen jo ennen haastattelun ajankohdan valitsemista.

Haastattelut kestivät kymmenestä minuutista reiluun tuntiin. Osa vastaajista kertoi kysymysten olleen vaikeita ja kyselyn liian pitkä. Keskusteluissa nousi esiin huomioita, jotka kirjattiin lisätietoihin. Tämä antoi lisää informaatiota laadullisen tutkimuksen osuuteen.

4.3 Kyselylomakkeen laadinta

Kyselylomaketta lähdettiin laatimaan toimeksiantajan toiveiden kautta. Toimeksiantajan kanssa pidettiin palaveri, jossa mietittiin kyselylomakkeen sisältöä ja aihepiirejä. Tämän jälkeen opinnäytetyön tekijät luonnostelivat kyselypohjan ja esittivät sen toimeksiantajalle. Tältä saadun palautteen perusteella tehtiin tarvittavia muutoksia kyselyyn, minkä jälkeen kyselylomake lähetettiin ohjaaville opettajille arvioitavaksi. Opettajien antaman palautteen jälkeen tehtiin vielä muutamia muutoksia. Kyselyn alkuun kirjattiin lyhyt selitys sen tarkoituksesta.

Kyselylomake aloitettiin taustatietojen kysymisellä. Ensimmäiseksi kysymykseksi asetettiin yrityksen ja yhteyshenkilön nimi, puhelinnumero ja sähköposti. Toisessa kysymyksessä kysyttiin, asetaisiko vastaaja edustamansa yrityksen suurkeittiö- vai ravintolakategoriaan pääasiallisen toimialan perusteella. Seuraavana kysyttiin ruoka-annosten päivittäistä määrää sekä työpäivien määrää viikossa.

Taustatietojen jälkeen kysyttiin muutama kysymys lähiruoasta. Kyselyssä tarkoitettu lähialueen käsite avattiin väliotsikon alle vastausten yhtenäistämiseksi ja helpottamiseksi. Paikallisesti tuotettu-

jen ja jalostettujen elintarvikeraaka-aineiden alueeksi määritettiin 150 kilometriä keittiön sijaintipaikasta. Kysymyksessä viisi kysyttiin keittiössä käytettyjen lähialueella tuotettujen tai jalostettujen raaka-aineiden käyttöastetta. Seuraavat kysymykset keskittyivät lähialueen elintarvikeraaka-aineiden käytön tai käyttämättömyyden syiden selvittämiseen. Näihin kysymyksiin annettiin valmiit vastausvaihtoehdot. Kysymyksessä seitsemän pyydettiin numeroimaan raaka-aineet kiinnostavimmasta vähiten kiinnostavaan siten, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin, ja niin edelleen.

Taustatietojen ja lähiruoan käyttöön liittyvien kysymysten jälkeen jaettiin loput kysymykset osa-alueisiin tuoteryhmittäin. Niille luotiin yhteneväiset kysymyspatteristot, joihin lisättiin tarvittaessa raaka-ainekohtaisia kysymyksiä. Kaikissa osa-alueissa kysyttiin kyseessä olevan raaka-aineen käyttömäärää kuukaudessa, paikallisen raaka-aineen käyttömäärää kuukaudessa, raaka-aineen säilytyskapasiteettia, keskimääräistä raaka-ainetoimitusta sekä toimitustiheyttä. Samalla pyydettiin arvioimaan toimitustiheyttä, mikäli saatavilla olisi paikallista raaka-ainetta.

Kysymysten osa-alueet olivat maito (tilamaito juotavaksi), maitotuotteet (jogurtti, voi, jäätelö ym.), naudanlihatuotteet, poronlihatuotteet ja kalatuotteet. Maitotuotteita koskeviin kysymyksiin lisättiin numero 19, jossa pyydettiin asettamaan paikallisesti tuotetut ja jalostetut maitotuotteet järjestykseen siten, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin ja niin edelleen. Maitotuotteet annettiin valmiina vaihtoehtoina, jotka pohdittiin yhdessä toimeksiantajan kanssa.

Naudanliha-, poronliha- ja kalatuotteiden kysymyspatteristoihin lisättiin kysymys sopivasta toimitusmuodosta sekä keittiöitä kiinnostavista jalosteista. Toimitusmuodon vaihtoehdot ovat tuoreena, pakasteena, jalosteena sekä muu, mikä. Jalostekysymyksen vastausvaihtoehdot pohdittiin yhdessä toimeksiantajan sekä jokaisen tuoteryhmän kanssa työskentelevien tuottajien, kalastajien, jalostajien ja kokkien kanssa. Kalatuotteita koskevaan kysymyspatteristoon lisättiin myös kohta, jossa pyydettiin numeroimaan annetut kalalajit kiinnostavimmasta vähiten kiinnostavaan. Kyselyn lopussa annettiin mahdollisuus lähettää toiveita ja terveisiä paikallisten elintarvikkeiden tuottajille ja jalostajille. Opinnäytetyön tekijöiden yhteystiedot laitettiin viimeiseksi lisätietojen antamista varten. Kyselylomake on liitteessä 1.

4.4 Aineiston käsittely ja analysointi

Aineisto käsiteltiin luottamuksellisesti ja ravintoloiden osalta anonyymisti. Kuntien keskuskeittiöiden tiedot ovat julkisina laitoksina kaikille avoimia. Ravintoloiden nimiä ei mainita, vaan ne nimettiin paikkakunnan mukaan esimerkiksi Posio 1 ja Posio 2. Näin ollen yksittäisen ravintolan tunnistaminen on tehty mahdottomaksi. Aineiston analysoinnissa hyödynnettiin selittävää analyysiä. Käyttämällä selittävää analyysiä pyrittiin vastaamaan miksi- kysymyksiin. Tällöin saadaan tutkimusongelmaan tarvittavia vastauksia. Teorian osuus selittävässä analyysissä on keskeinen, jotta tuloksia päästään vertaamaan teoriapohjaan. (KvantiMOTV 2009, viitattu 27.11.2019.)

Kyselytutkimuksen vastaukset taulukoitiin Excel- taulukoihin kysymys kerrallaan, keskuskeittiöt ja ravintolat erikseen. Keskuskeittiöiden ja ravintoloiden toiminnassa on eroja, joten tulokset oli hyvä erotella. Näin voidaan myös tehdä vertailua ja pohtia tuottajien ja jalostajien kannalta sopivimpia myyntikohteita paikallisille elintarvikeraaka-aineille.

Kysymyksen 5 vastauksista laskettiin keskuskeittiöiden ja ravintoloiden vastausten keskiarvot. Ensin selvitettiin luokkakeskus jokaiselle vastausvaihtoehtoluokalle laskemalla luokan ylärajan ja alarajan keskiarvo. Vastaus "Ei lainkaan" merkitsi nollaa, luokan "1 - 10 %" luokkakeskus oli 5,5 ja niin edelleen. Lopuksi luokkakeskukset kerrottiin kunkin luokan saamalla vastausmäärällä ja jaettiin kokonaisvastausmäärällä.

Kysymyksissä 5, 5.1, 5.2, 6, 7, 19 ja 45 kiinnostavuusjärjestykseen asetetut vastaukset pisteytettiin Excel-taulukkoon käänteisessä järjestyksessä. Esimerkiksi maitotuotekysymyksessä 19 oli yhdeksän valmista vastausvaihtoehtoa sekä "Muu, mikä" -vastausvaihtoehto. Mikäli vastaaja asetti juuston kiinnostavimmaksi maitotuotteeksi eli antoi sille numeron yksi, kirjasimme Exceliin vastauksen pistemäärällä kymmenen kokonaisvaihtoehtojen määrän mukaisesti. Toiseksi kiinnostavin eli sijalla kaksi oleva tuote sai 9 pistettä ja niin edelleen. Yksittäisen tuotteen saama pistemäärä jaettiin kaikkien maitotuotteiden saamalla yhteispisteillä, jotta saatiin tietää sen kiinnostavuus suhteessa kaikkiin vastauksiin.

Kysymysten 28, 36 ja 44 kohdalla pyydettiin rastittamaan kaikki kiinnostavat jalosteet ilman numerointia. Nämä vastaukset taulukoitiin siten, että jokaisen jalosteen saama vastausmäärä jaettiin

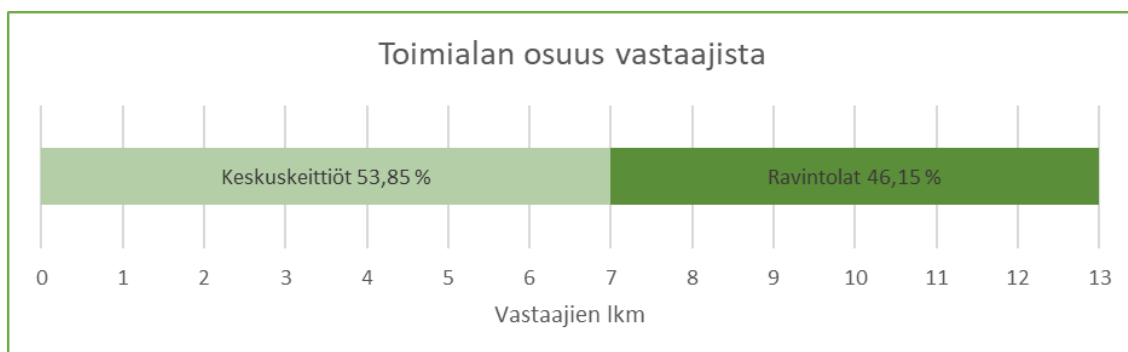
kaikkien vastanneiden keittiöiden kokonaismäärällä. Esimerkiksi naudan jauhelihasta oli kiinnostunut neljä ravintolaa. Tämä luku jaettiin kysymykseen vastanneiden ravintoloiden määrällä. Samalla tavalla taulukoitiin myös tuotteen toivottua toimitusmuotoa koskevissa kysymyksissä 27, 35 ja 43.

5 TUTKIMUSTULOKSET

Tässä osiossa esitellään kyselytutkimuksen tuloksia. Vastauksia saatiin seitsemältä keskuskeittiöltä ja kuudelta ravintolalta eli yhteensä 13. Keskuskeittiöiden vastausprosentti on 100. Ravintoloiden vastausprosentti jäi huomattavasti matalammaksi ollen 33,3. Kokonaisvastausprosentti kyselyssä on näin ollen 52. Tulosten virhemarginaaliksi muodostui 17 prosenttia. Luotettavuustasoksi asetettiin 90 prosenttia ja populaatio oli 25. (SurveyMonkey 2019, viitattu 11.11.2019.) Kaikki tutkimustulokset on taulukoitu liitteeseen 2.

5.1 Taustatiedot

Posion lisäksi Kemijärven, Kuusamon, Ranuan, Rovaniemen, Sallan ja Taivalkosken keskuskeittiöt vastasivat kyselyyn. Ravintoloista ei saatu vastausta jokaiselta suunnitellulta paikkakunnalta. Vastauksia tuli kahdelta ravintolalta Kuusamosta ja Posiolta sekä yhdeltä ravintolalta Rovaniemeltä ja Ranualta. Vastaajien toimialat ja toimialan osuus vastaajista on esitetty kuviossa 1.



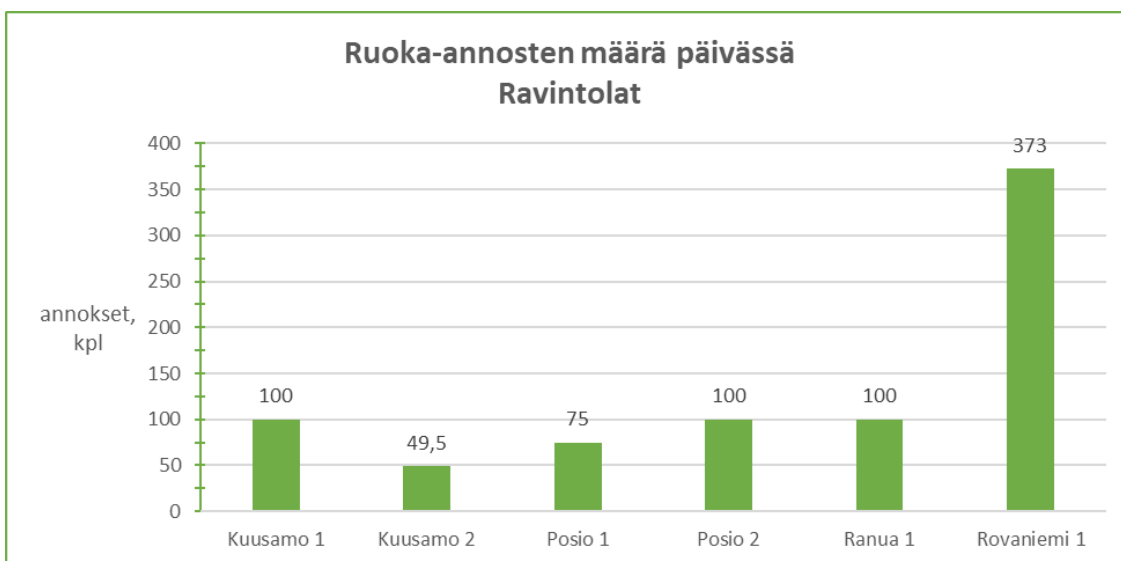
KUVIO 1. Vastaajien toimiala ja prosentuaalinen osuus kaikista vastaajista.

Rovaniemen keskuskeittiöllä tehdään eniten ruoka-annoksia päivässä (kuvio 2). Rovaniemen keskuskeittiöissä työskennellään viitenä päivänä viikossa lukuun ottamatta yhtä valmistavaa keittiötä, jossa työskennellään seitsemänä päivänä viikossa. Posion ja Kuusamon keskuskeittiöissä työskennellään päivittäin. Kemijärven keskuskeittiössä työskennellään viitenä tai seitsemänä päivänä viikossa. Ranuan, Taivalkosken ja Sallan keskuskeittiöillä on viisi työpäivää viikossa. Valmistus- ja jakelukeittiöiden suhde vaikuttaa vastauksiin suurimman osan keittiöistä ollessa jakelukeittiöitä. Yleensä vähintään yhdessä valmistuskeittiössä työskennellään seitsemänä päivänä viikossa, jotta ruokaa voidaan toimittaa viikonloppuisinkin muun muassa vanhainkoteihin.



KUVIO 2. Ruoka-annosten määrä keskuskeittiöissä.

Ravintoloiden keittiöissä päivittäin valmistettavien ruoka-annosten määrä vaihtelee sijainnin ja sesongin mukaan. Suurin yksittäisen ravintolan vaihteluväli on 1 - 100 annosta päivässä. Yhdellä ravintolalla kiireisempi aika kestää seitsemän kuukautta ajoittuen talvikauteen. Toisen ravintolan sesonkia sen sijaan on kesä, jolloin annosmäärät kaksinkertaistuvat. Kuvioon 3 on laskettu ruoka-annosten määrien päivittäiset keskiarvot. Kolmessa ravintolassa työskennellään seitsemänä ja kolmessa ravintolassa kuutena päivänä viikossa.

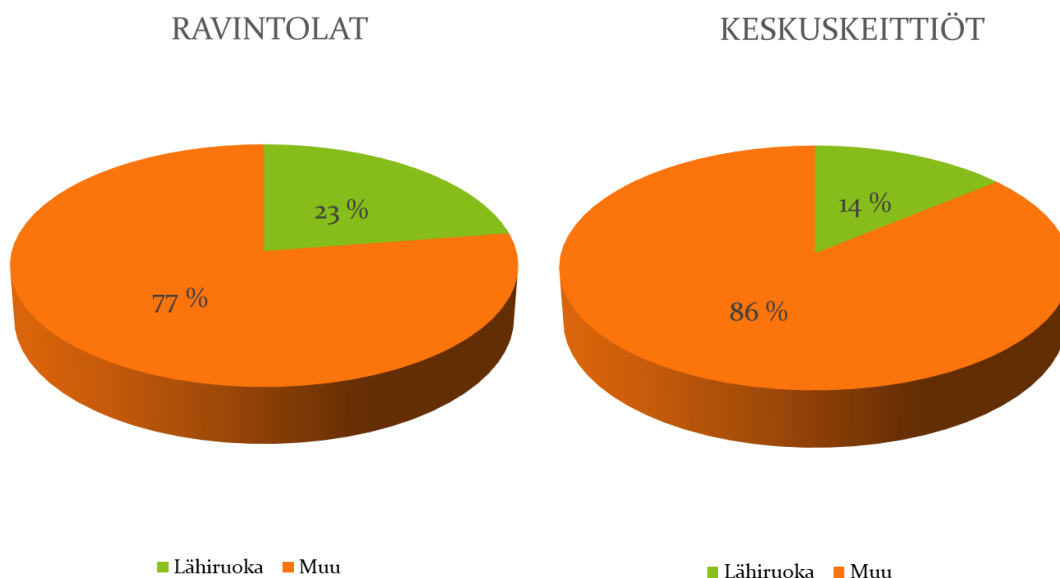


KUVIO 3. Ruoka-annosten määrä päivässä ravintoloissa.

5.2 Lähiruoan käyttö

Keskuskeittiöiden lähiruoan käyttöaste on 14,00 prosenttia. Haastatellut keskuskeittiöt käyttävät ruoanvalmistuksessa muun muassa paikallisia marjoja, sieniä, kaalia, porkkanaa, leipää ja kalaa. Osa keskuskeittiöistä kertoi, että heidän käsityksensä lähiruoan alueesta on laajempi kuin haastattelussa annettu. Esimerkiksi Rovaniemen keskuskeittiöllä ajatellaan kotimaisen ruoan olevan lähiruokaa.

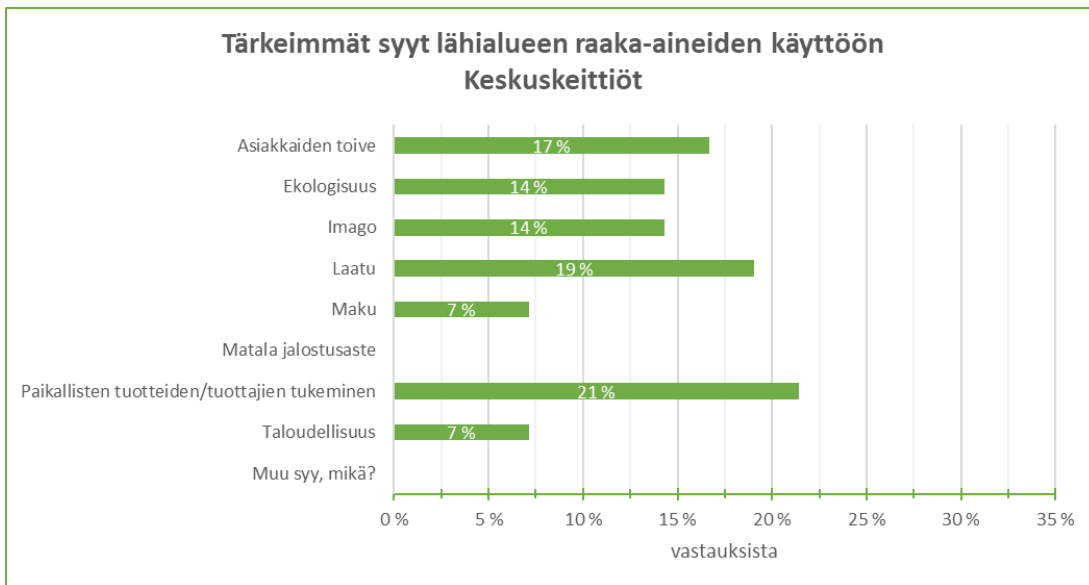
Ravintoloissa käytetään tällä hetkellä keskimäärin 22,92 prosenttia paikallisruokaa. Myös osa ravintoloista harmitteli haastattelussa asetettua 150 kilometrin sädettä keittiön sijainnista, sillä heillä mielletään esimerkiksi 200 - 300 kilometrin päästä tulevat elintarvikeraaka-aineet lähiruokaksi. Kuvio 4 osoittaa, että paikallisruoan käytön lisäämiseen olisi reilusti potentiaalia kummallakin toimialalla. Yksi ravintola vastasi, ettei käytä lähielintarvikeraaka-aineita ollenkaan. Tärkein syy tälle oli, että paikallisten elintarvikeraaka-aineiden tarjoajia ei ole ravintolan alueella. Toiseksi syyksi ravintola mainitsi paikallisruoan korkean hinnan.



KUVIO 4. Lähiruoan käyttöaste ravintoloissa ja keskuskeittiöissä.

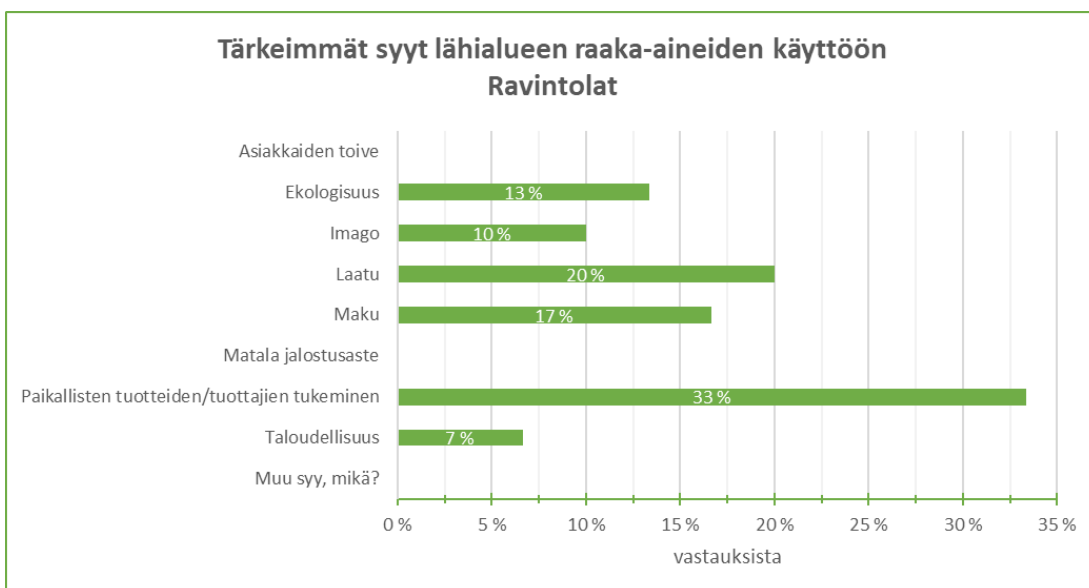
Halu tukea paikallisia tuotteita ja tuottajia on tärkein syy sekä ravintoloiden että keskuskeittiöiden lähialueen elintarvikeraaka-aineiden käytölle (kuviot 5 ja 6). Yhteistyö paikallisten toimijoiden kanssa koetaan mielekkäänä sen joustavuuden vuoksi. Keittiöiden on helppo tehdä tuotekehitystä yhteistyössä pienten yritysten kanssa. Keskuskeittiöt nostivat toiseksi tärkeimmäksi syyksi laadun

ja kolmanneksi asiakkaiden toiveen. Kemijärven keskuskeittiö mainitsi laadun kulkevan rinta rinnan maun kanssa.



KUVIO 5. Syyt lähialueen raaka-aineiden käyttöön keskuskeittiöissä.

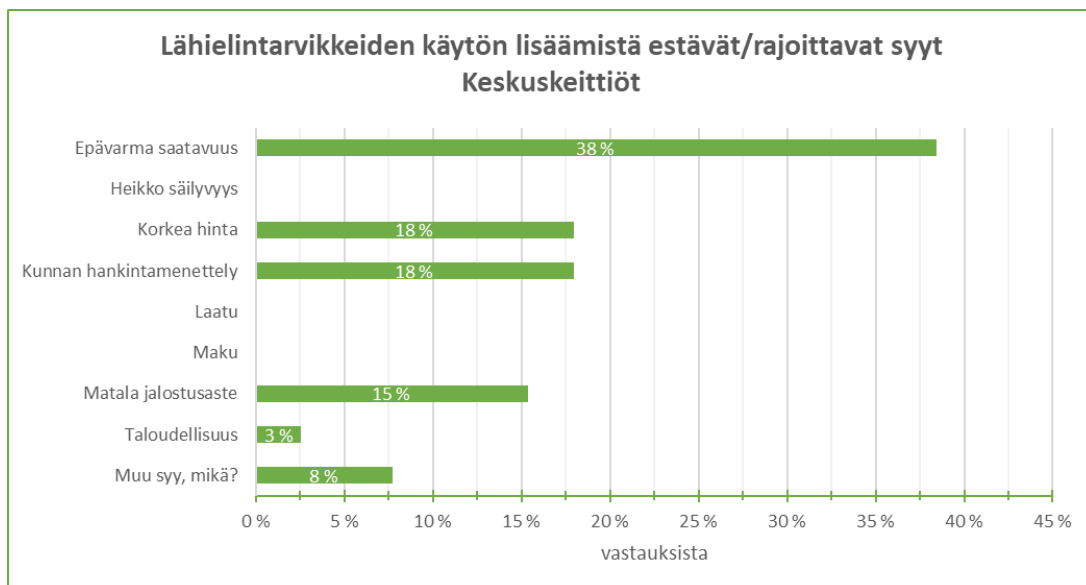
Ravintoloiden toiseksi tärkein peruste lähialueen raaka-aineiden käytölle on niin ikään laatu ja kolmanneksi tärkein maku (kuvio 6). Eräs ravintola kuitenkin korosti, että paikallinen ruoka ei välttämättä ole laadun tae. Ravintola oli kokeillut paikallista naudanlihaa ja palannut käyttämään isomman toimijan raaka-ainetta, koska paikallisen raaka-aineen laatu ei ollut riittävä.



KUVIO 6. Syyt lähialueen raaka-aineiden käyttöön ravintoloissa.

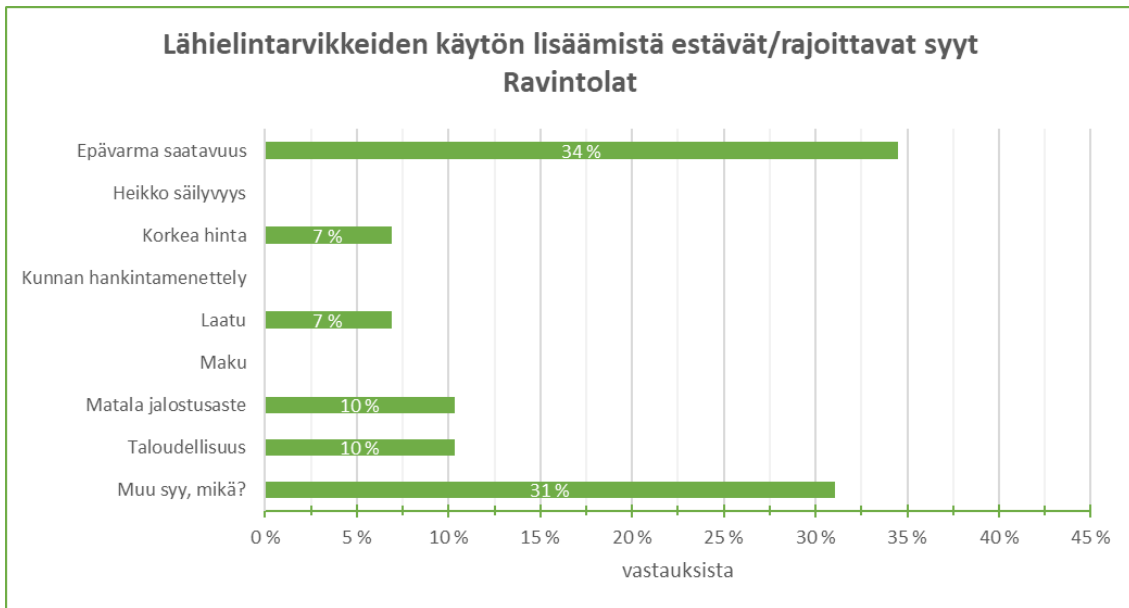
Lähielintarvikkeiden epävarma saatavuus nostettiin merkittävimmäksi käytön lisäämistä estäväksi tai rajoittavaksi syyksi kummallakin toimialalla (kuvio 7 ja 8). Keskuskeittiöt tarjoavat ruoan esimerkiksi kuntien sairaaloille, vanhainkodeille, kouluille ja päiväkodeille. Tämän vuoksi elintarvikeraaka-aineiden toimitusvarmuus on tärkeimmässä osassa toimittajien valinnassa. Toiseksi tärkeimmän syyn sijaan jakavatkin kunnan hankintamenettely ja korkea hinta. Posion ja Taivalkosken keskuskeittiöt kertoivat kunnan hankintamenettelyn olevan rajoittavana tekijänä, sillä keittiöillä on sopimukset kuntahankintarenkaan kanssa. Keskuskeittiöt toimivat verorahoilla, joten myös raaka-aineiden hinnalla on suuri merkitys keittiön toimintaan.

Kolmas keskuskeittiöiden paikallisen ruoan lisäämistä hankaloittava tekijä on matala jalostusaste. Keskuskeittiöillä ei ole aikaa valmistaa ruokia alusta alkaen itse, joten henkilökunta toivoo mahdollisimman pitkälle jalostettuja tuotteita. Yksi keskuskeittiö mainitsi rajoittavaksi tekijäksi paikallisten raaka-aineiden vähäisen tarjonnan. Toinen kertoi kolmanneksi tärkeimmäksi syyksi yksittäisten yrittäjien pienet raaka-ainemäärät. Keskuskeittiöiden henkilökunta ei ehdi kerätä raaka-aineita useilta eri yrittäjiltä, minkä vuoksi hankinnoissa suositaan tukkuliikkeitä.



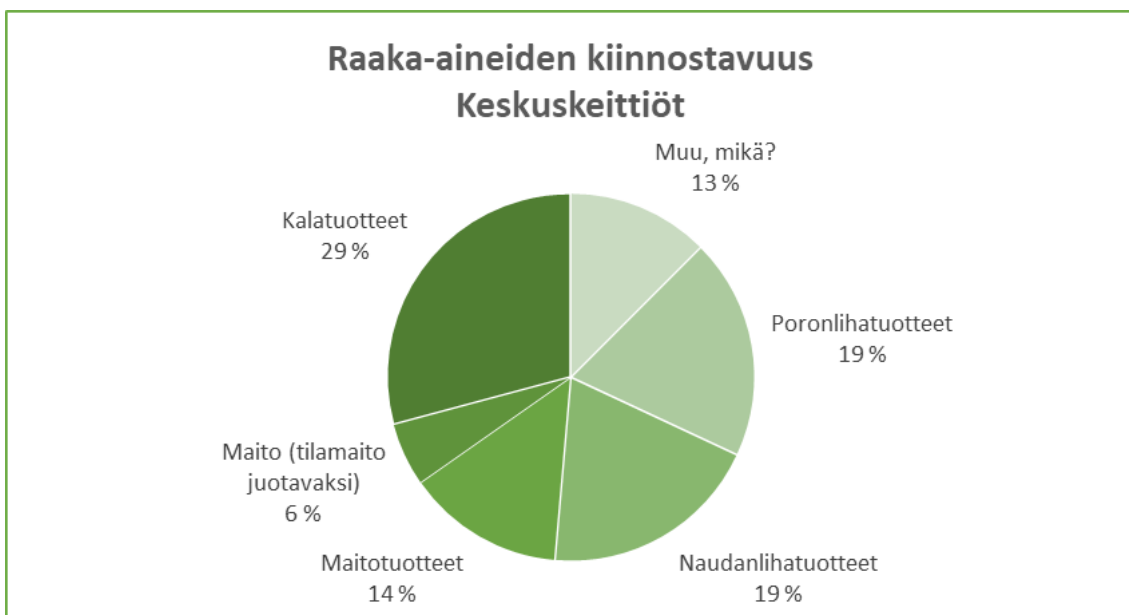
KUVIO 7. Lähielintarvikkeiden käytön lisäämistä estävät tai rajoittavat syyt keskuskeittiöissä.

Ravintolat ilmoittivat toiseksi paikallisruoan lisäämistä rajoittavaksi syyksi tarjonnan puuttumisen (kuvio 8). Haastatteluissa heräsi keskustelua siitä, että alueen mahdollisista toimijoista ei ole tietoa. Tuottajilta toivotaan aktiivista markkinointia, jotta kaikki mahdollisuudet tulevat ravintoloiden tietoon.



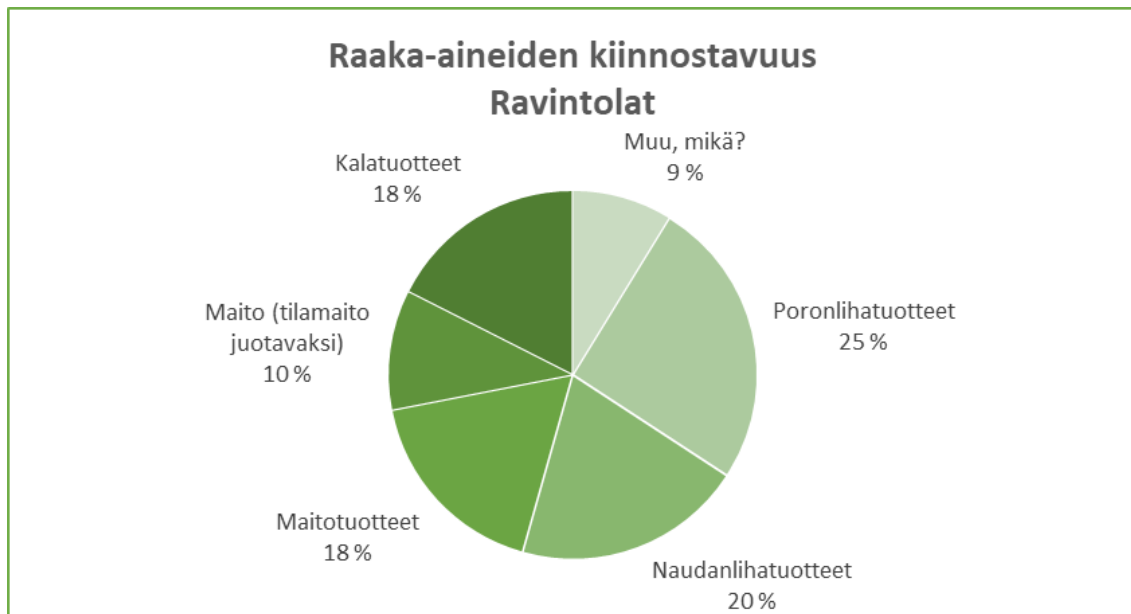
KUVIO 8. Lähielintarvikkeiden käytön lisäämistä estävät tai rajoittavat syyt ravintoloissa.

Keskuskeittiöissä ollaan erityisen kiinnostuneita kalatuotteista (kuvio 9). Kala mielletään terveelliseksi proteiinin lähteeksi ja keskuskeittiöissä halutaan pääsääntöisesti vähentää punaisen lihan käyttöä. Muita keittiöitä kiinnostavia raaka-aineita ovat hirvenliha, lampaanliha, marjat, kasviset, juurekset ja leipä. Tilamaidon käyttöä epäillään useissa keskuskeittiöissä voimassa olevien koulu-ruokasuositusten vuoksi. Esimerkiksi Rovaniemen keskuskeittiössä kaikki tarjottava ruoka on laktoositonta. Kaikkien maitotuotteiden tulee olla rasvattomia.



KUVIO 9. Keskuskeittiöitä kiinnostavat elintarvikeraaka-aineryhmät.

Ravintoloissa ollaan kiinnostuneimpia poronlihatuotteista (kuvio 10). Toiseksi mielenkiintoisimpana tuoteryhmänä pidetään naudanlihatuotteita. Kala- ja maitotuotteet herättävät yhtä paljon kiinnostusta. Muut ravintoloiden mainitsevat kiinnostavat raaka-aineet olivat marjat, sienet ja sianliha (kinkku). Ravintoloissa nähdään myös tilamaidon käyttämisen olevan mahdollista.

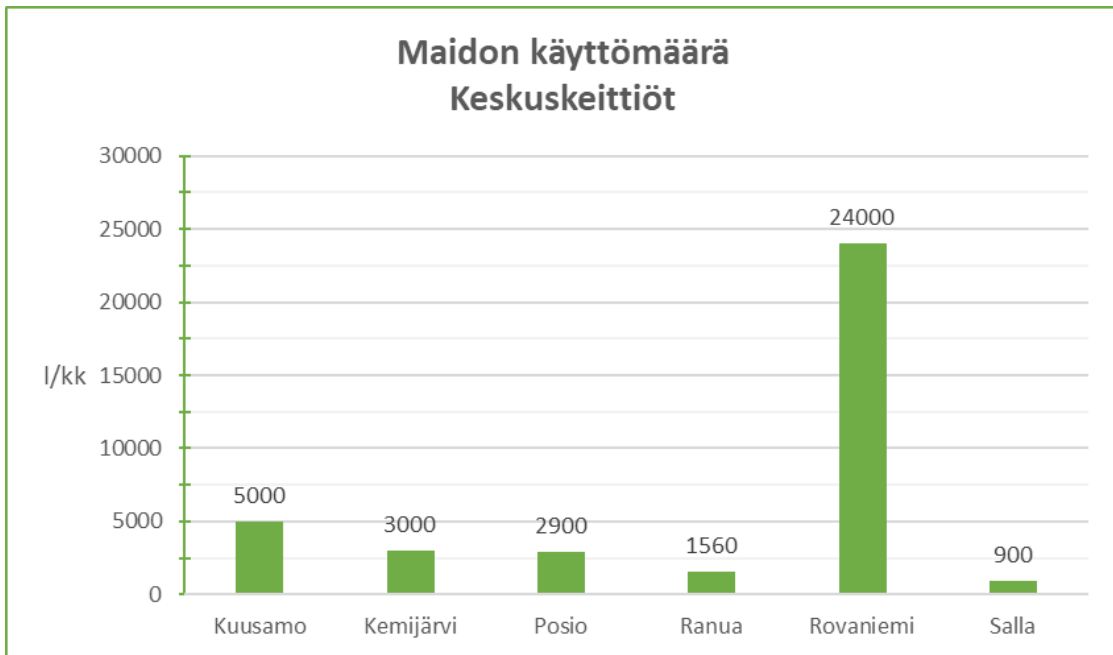


KUVIO 10. Ravintoloita kiinnostavat elintarvikeraaka-aineryhmät.

5.2.1 Maito

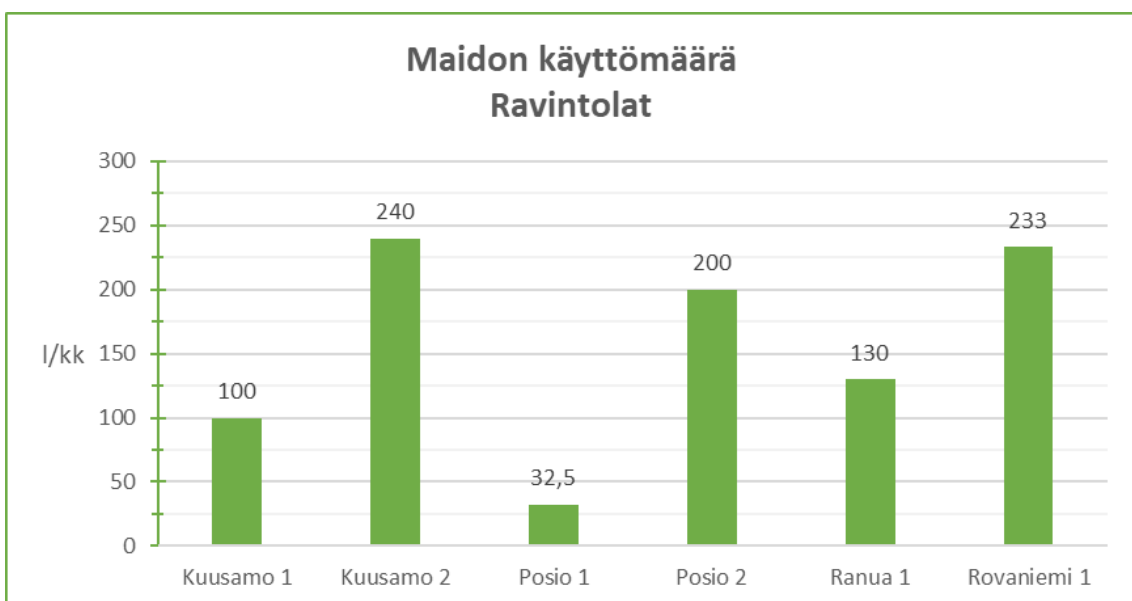
Keskuskeittiöissä käytetään maitoa yhteensä 37 360 litraa kuukaudessa (kuvio 11). Paikallista maitoa ei käytetä, vaan maito ostetaan pääasiassa Valiolta tai Arlalta. Taivalkoski ei ole mukana kuviossa, sillä maidon käyttömäärä ei ollut tiedossa. Maidon säilytyskapasiteetti vaihtelee keskuskeittiöstä riippuen 75:n ja 325:n litran välillä. Pienin yksittäisen jakelukeittiön maidon säilytyskapasiteetti on vain 20 litraa.

Keskuskeittiöille toimitettavat keskimääräiset maitotoimitukset ovat 90 - 360 litraa. Keskuskeittiöiden maitotoimitukset tehdään 2 - 3 kertaa viikossa, eikä toimitustiheyttä haluttaisi muuttaa maidon ollessa paikallista. Suurin osa keskuskeittiöistä vastaanottaa maitotoimituksen tällä hetkellä kolme kertaa viikossa. Rovaniemen keskuskeittiön maidon toimitustiheys on välillä jopa viisi kertaa viikossa.



KUVIO 11. Maidon käyttömäärä I/kk keskuskeittiöissä.

Ravintoloissa käytetään maitoa yhteensä keskimäärin 988 litraa kuukaudessa (kuvio 12). Tästä 45 litraa on paikallista maitoa ja sitä käytetään pääasiassa erilaisten ruoka-annosten valmistuksessa. Maidon säilytyskapasiteetti on 20 - 500 litraa. Maitoa toimitetaan ravintoloihin 20 - 60 litraa kerralla. Tällä hetkellä puolet ravintoloista vastaanottaa maitotoimituksia kaksi kertaa viikossa ja puolet kerran viikossa. Maidon toimitustiheys muuttuisi oletettavasti suurimmalla osalla ravintoloista vähintään kahteen kertaan viikossa lyhyemmän säilyvyyden vuoksi. Vain yksi ravintola toivoisi toimitusta edelleen kerran viikossa.

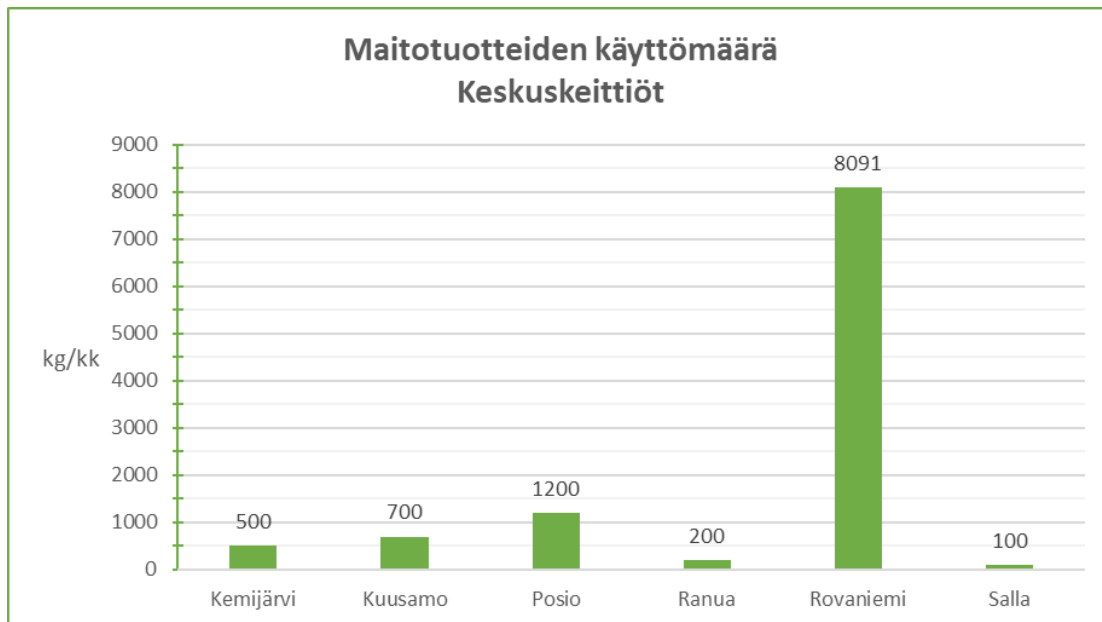


KUVIO 12. Maidon käyttömäärä I/kk ravintoloissa.

5.2.2 Maitotuotteet

Keskuskeittiöt käyttävät yhteensä 10 791 kiloa maitotuotteita kuukaudessa (kuvio 13). Ne eivät käytä paikallisia maitotuotteita. Esimerkiksi Rovaniemelle maitoa ja maitotuotteita toimittavan yrittäjän sopimukseen kuuluu koulumaitotuki, jota haetaan myös maitotuotteille. Keskuskeittiöillä on noin 100 - 150 kilon säilytyskapasiteetti maitotuotteille keskimääräisen toimituserän ollessa 30 - 300 kiloa. Toimituserät ovat suuria kunnissa, joissa ne jaetaan usean keittiön välille. Rovaniemen keskuskeittiöiden säilytyskapasiteetti ja keskimääräinen toimituserä vaihtelee 20:n ja 200:n kilon välillä keittiön koosta riippuen.

Pienimmän yksittäisen jakelukeittiön säilytyskapasiteetti on 20 kiloa. Maitotuotteita toimitetaan keskuskeittiöille 2 - 5 kertaa viikossa keskiarvon ollessa 2,64 kertaa viikossa. Toimitustiheys olisi pääasiassa sama myös siinä tapauksessa, että maitotuotteita saataisiin paikallisilta tuottajilta ja jalostajilta. Paikallisten maitotuotteiden toimitusväli vaihtelisi kuitenkin tuotteesta riippuen. Esimerkiksi juustoja voidaan vastaanottaa keskuskeittiöihin kerran viikossa, kun taas piimätoimituksia tarvitaan kaksi tai kolme kertaa viikon aikana.

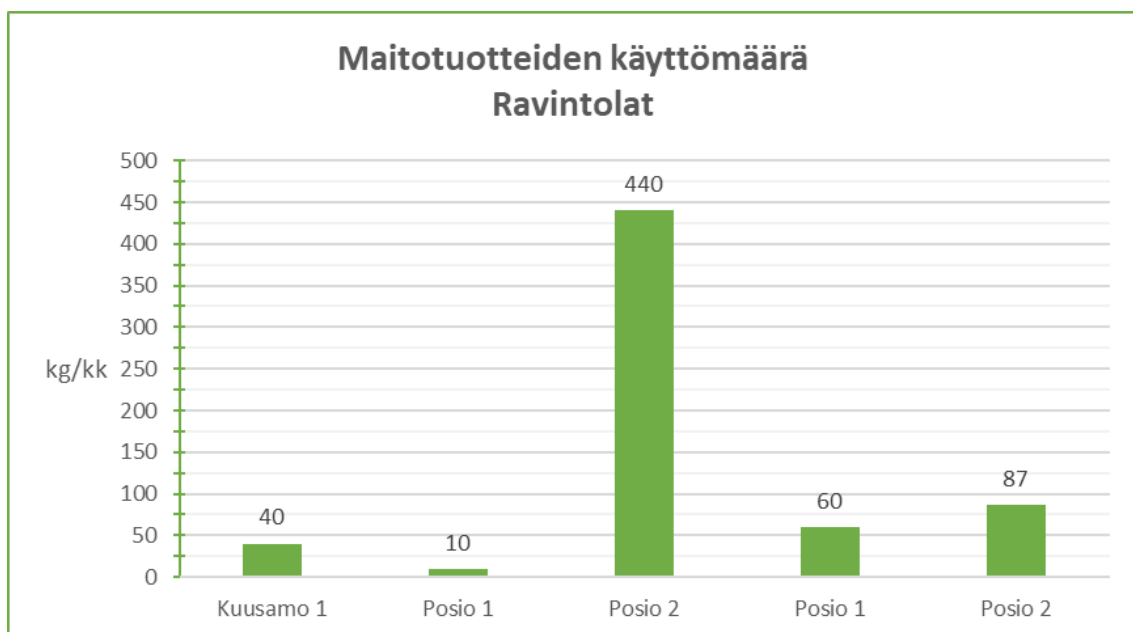


KUVIO 13. Maitotuotteiden käyttömäärä kg/kk keskuskeittiöissä.

Ravintolat käyttävät yhteensä 637 kiloa maitotuotteita kuukausittain (kuvio 14). Paikallisten maitotuotteiden käyttömäärä on 35 kiloa kuukaudessa. Toinen kuusamolaisista ravintoloista ei osannut

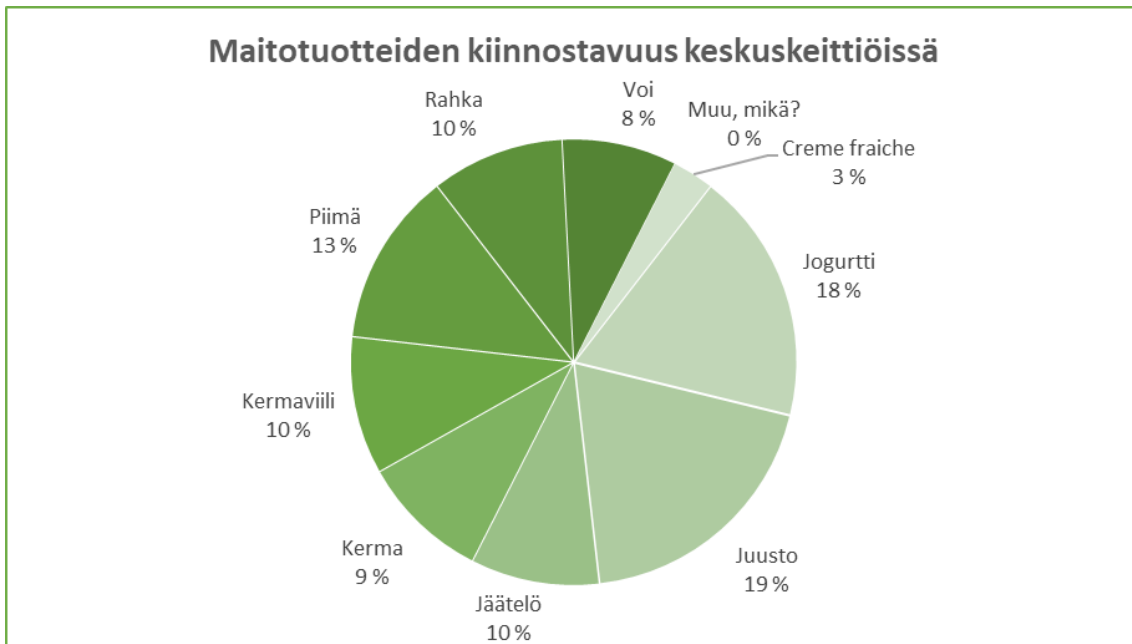
sanoa maitotuotteiden käyttömäärää. Ravintoloissa tällä hetkellä käytettäviä paikallisia maitotuotteita ovat juusto, jäätelö ja voi. Maitotuotteiden säilytyskapasiteetti on pienimmillään 10 ja suurimmillaan 700 kiloa. Haastateltujen ravintoloiden yleisin säilytyskapasiteetti on alle 50 kiloa. Keskimääräiset maitotuotteiden toimituserät ovat 3,5 - 103 kiloa.

Yhteen ravintolaan toimitetaan maitotuotteita kerran viikossa ja viiteen ravintolaan 2 - 3 kertaa viikossa. Toimitustiheys voi vaihdella tuotteesta riippuen. Eräs ravintola tarvitsee juustotoimituksen kaksi kertaa viikossa, voitoimituksen kerran viikossa ja jäätelötoimituksen kerran kuukaudessa. Maitotuotteiden toimitustiheys pysyisi samanlaisena, vaikka tuotteet olisivat paikallisia.



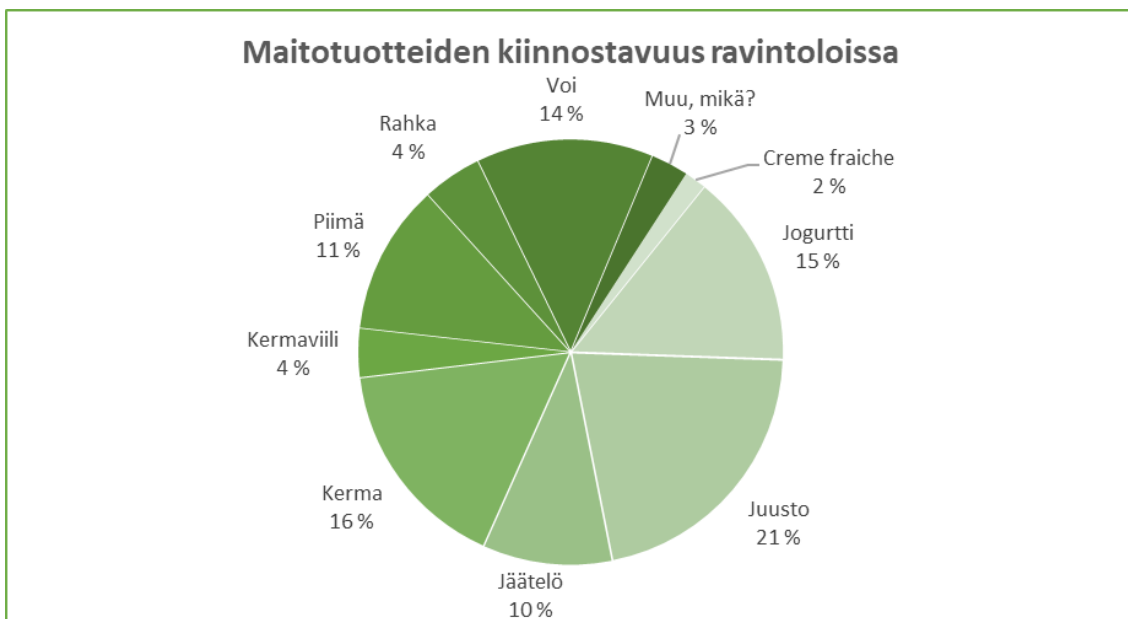
KUVIO 14. Maitotuotteiden käyttömäärä kg/kk ravintoloissa.

Erilaisten maitotuotteiden kiinnostavuus on kuvattu kuviossa 15. Juusto ja jogurtti kiinnostavat keskuskeittiöitä eniten. Kolmanneksi kiinnostavin tuote on piimä. Jäätelö koetaan kiinnostavana, mutta sitä tarjotaan vain toisinaan esimerkiksi koululaisten jälkiruokana. Rovaniemen keskuskeittiöllä ollaan kiinnostuneita erityistuotteista, joita voidaan suunnitella yhdessä tuottajien ja jalostajien kanssa esimerkiksi tiettyjä juhlapyyhiä varten. Paikallisten raaka-aineiden hinnat halutaan säilyttää hyvällä tasolla, eikä kaupungin keittiö voi kilpailla niiden kanssa budjetin vuoksi.



KUVIO 15. Keskuskeittiöitä kiinnostavat maitotuotteet.

Ravintoloissa ollaan selkeästi eniten kiinnostuneita paikallisesta juustosta (kuvio 16). Toiseksi eniten kiinnostaa kerma ja kolmannella sijalla on jogurtti. Creme fraiche kiinnosti vain kahta ravintolaa pienessä määrin. Yksi ravintola valmistaa maitotuotteet alusta alkaen itse, eikä näin ollen ole kiinnostunut erilaisista jalosteista. Tarjolla olevien tuotteiden lisäksi toivotaan smetanaa ja turkkilaista jogurttia. Juuston rasvaprocentin toivotaan eräässä ravintolassa olevan 20 - 22.

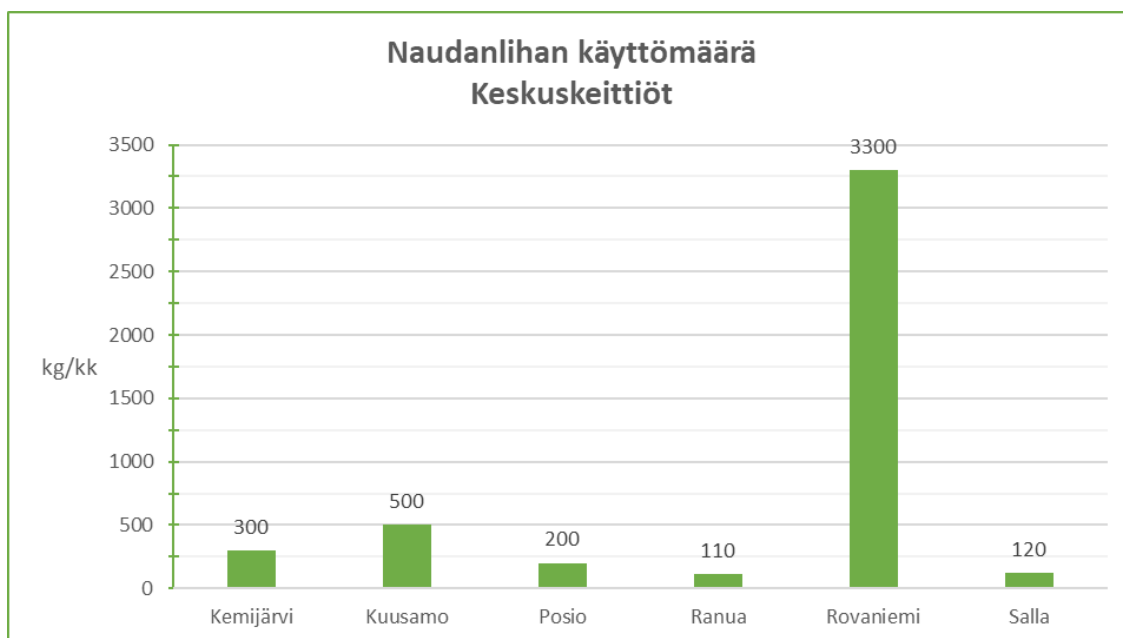


KUVIO 16. Ravintoloita kiinnostavat maitotuotteet.

5.2.3 Naudanliha

Keskuskeittiöissä käytetään keskimäärin 4 530 kiloa naudanlihaa kuukaudessa (kuvio 17). Paikallista naudanlihaa ei käytetä ollenkaan. Keittiöiden säilytyskapasiteetti on 10-570 kiloa riippuen keittön koosta. Kaikkien kuntien keskuskeittiöiden säilytyskapasiteetin keskiarvo on 108 kiloa. Esimerkiksi Kemijärvellä ei varastoida naudanlihaa pitkäksi aikaa, vaan se menee heti tuotantoon. Keskimääräiset toimituserät ovat säilytyskapasiteettia mukailleen 10 - 570 kiloa ollen kuitenkin keskimäärin vain 84 kilon luokkaa. Keittön koon lisäksi myös ruokalajeilla on merkitystä tilattaviin toimituseriin.

Naudanlihaa toimitetaan Kemijärven keskuskeittiölle kolme kertaa viikossa ja Posion keskuskeittiölle kaksi kertaa viikossa. Sallan, Ranuan, Rovaniemen ja Taivalkosken keskuskeittiöt vastaanottavat naudanlihaa kerran viikossa ja Kuusamon keskuskeittiö kahdesta kolmeen kertaa kuukaudessa. Rovaniemellä pidetään mahdollisena vain erityistuotetta, jonka toimitus olisi kerran tai kahdesti vuodessa. Toimitustiheys olisi muilla keittiöillä sama kuin nykyisin myös paikallisen naudanlihan kanssa.

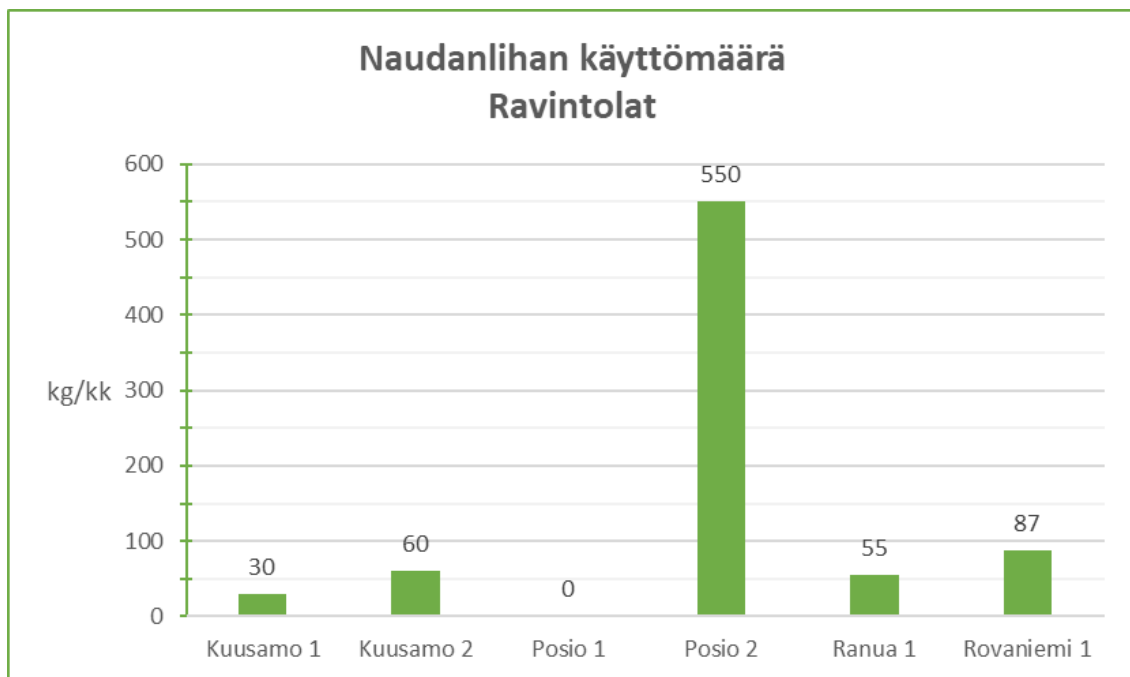


KUVIO 17. Naudanlihan käyttömäärä kg/kk keskuskeittiöissä.

Naudanlihaa käytetään ravintoloissa yhteensä keskimäärin 782 kiloa kuukaudessa (kuvio 18). Tästä 550 kiloa on paikallista naudanlihaa ja sitä käytetään pelkästään Posiolla sijaitsevassa ravintolassa. Säilytyskapasiteetti on 40 – 200 kiloa. Toimituserissä on suuria eroja. Yksi ravintoloista

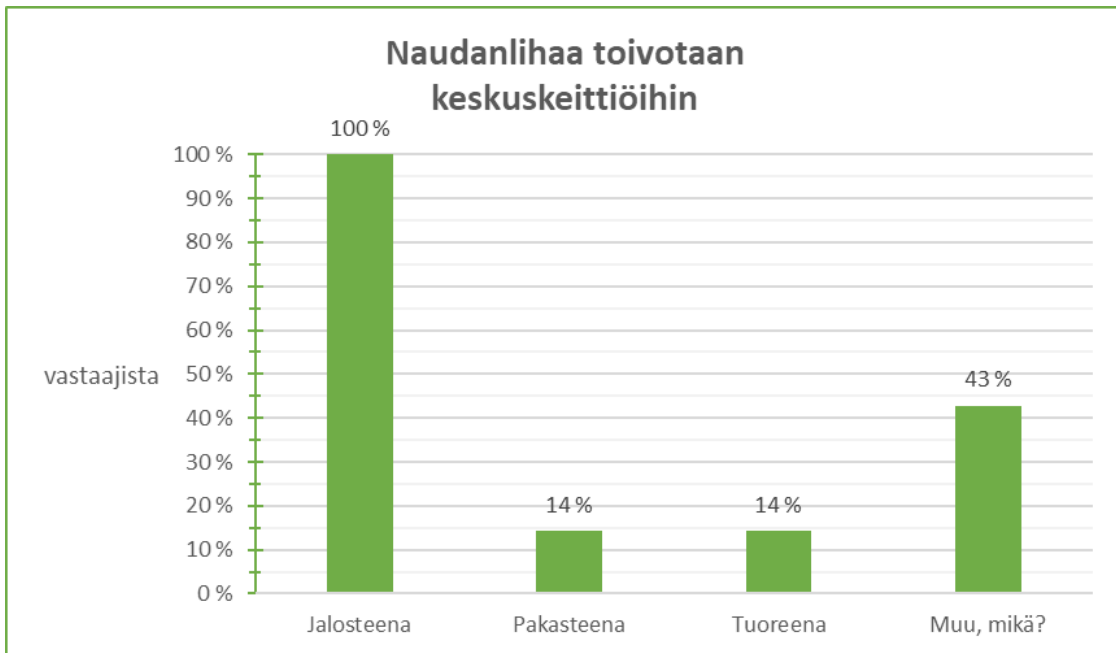
ei käytä naudanlihaa ollenkaan ja toinen ei osannut arvioida naudanlihan käyttömäärää. Ravintoloiden pienimmät toimituserät ovat 4 ja 6 kiloa suurimman ollessa 130 kiloa.

Naudanlihaa käyttävästä viidestä ravintolasta sitä toimitetaan kahteen ravintolaan kaksi kertaa kuukaudessa, yhteen kerran viikossa ja kahteen kaksi kertaa viikossa. Neljä ravintolaa haluaisi toimituksen kerran viikossa ja yksi ravintola kaksi kertaa viikossa, mikäli ne saisivat käyttöönsä paikallista naudanlihaa. Naudanlihan kokonaiskäyttömäärä jakaantuu ravintoloiden kesken kuvion 18 mukaisesti.



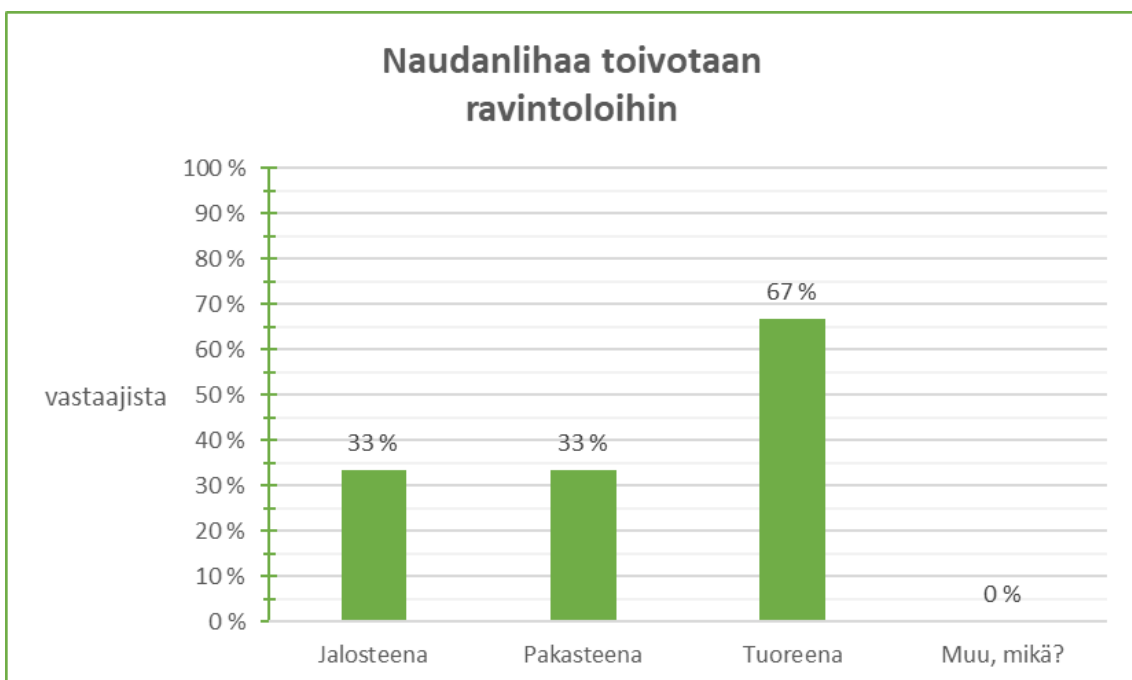
KUVIO 18. Naudanlihan käyttömäärä kg/kk ravintoloissa.

Kaikki keskuskeittiöt haluavat ensisijaisesti jalostettua naudanlihaa, jota ei tarvitse käsitellä paljon sen tultua keittiölle (kuvio 19). Julkisten keittiöiden henkilökunnalla ei ole aikaa valmistaa ruokia alusta alkaen itse, minkä vuoksi suositaan pitkälle jalostettuja tuotteita. Rovaniemellä kaivataan kypsää, tasalaatuista jalostettua naudanlihaa sekä esimerkiksi kastikkeisiin sopivaa tuoretta jauhe-
lihaa. Kuusamon keskuskeittiön toiveena on kypsennetty, kuutioitu tai paloitetu naudanliha. Myös Posiolla tarvittaisiin kypsiä jalosteita.



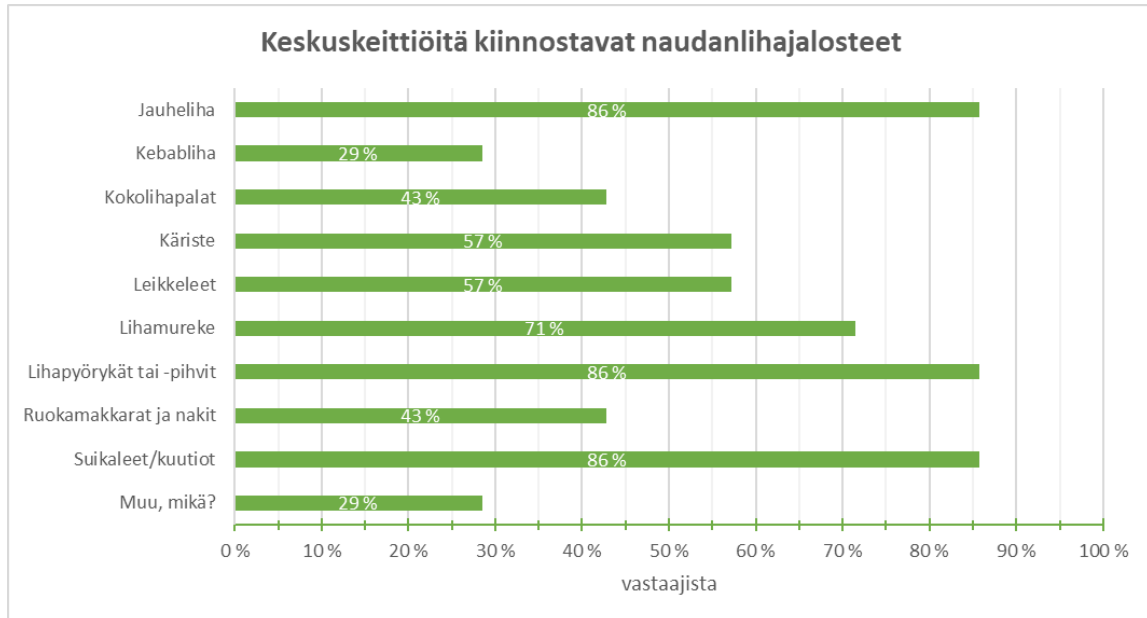
KUVIO 19. Naudanlihan halutut toimitusmuodot keskuskeittiöissä.

Ravintoloihin toivotaan mieluiten tuoretta naudanlihaa (kuvio 20). Yksi ravintola ei ollut tällä hetkellä kiinnostunut naudanlihan käytöstä, mutta kertoi halutessaan ottavansa sitä tuoreena. Kolmasosa ravintoloista haluaisi naudanlihan pakasteena ja kolmasosa voisi vastaanottaa myös jalosteita. Ravintoloissa halutaan valmistaa naudanliha mahdollisimman pitkälti itse ja kaksi ravintolaa kertoikin kaipaavansa ensisijaisesti pelkästään leikattua lihaa.



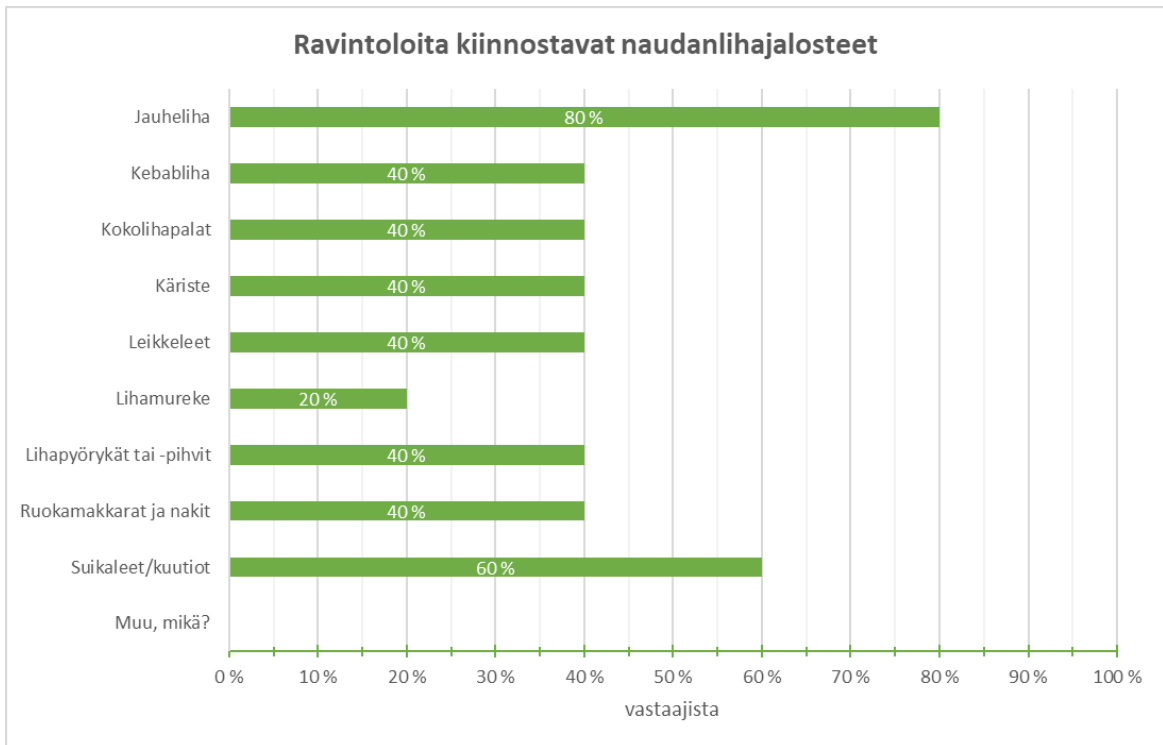
KUVIO 20. Naudanlihan halutut toimitusmuodot ravintoloissa.

Keskuskeittiöt ovat kiinnostuneet eniten jauhelihasta, lihapyöryköistä ja -pihveistä sekä suikaleista ja kuutioista (kuvio 21). Vähiten kiinnostusta saa osakseen kebabliha sekä kokolihapalat. Rovaniemen keskuskeittiöllä mietitään yhteisesti sovitun erikoistuotteen kehittelyä myös naudanlihan osalta. Ranuan keskuskeittiö toivoisi saavansa naudanlihalastuja.



KUVIO 21. Keskuskeittiöitä kiinnostavat naudanlihajalosteet.

Ravintolat eivät ole erityisen halukkaita vastaanottamaan erilaisia naudanlihajalosteita. Jauheliha kiinnostaa neljää ravintolaa, suikaleet tai kuutiot kolmea ravintolaa ja loput jalosteet kahta ravintolaa (kuvio 22). Yksi ravintola ei ole ollenkaan kiinnostunut naudanlihajalosteista.

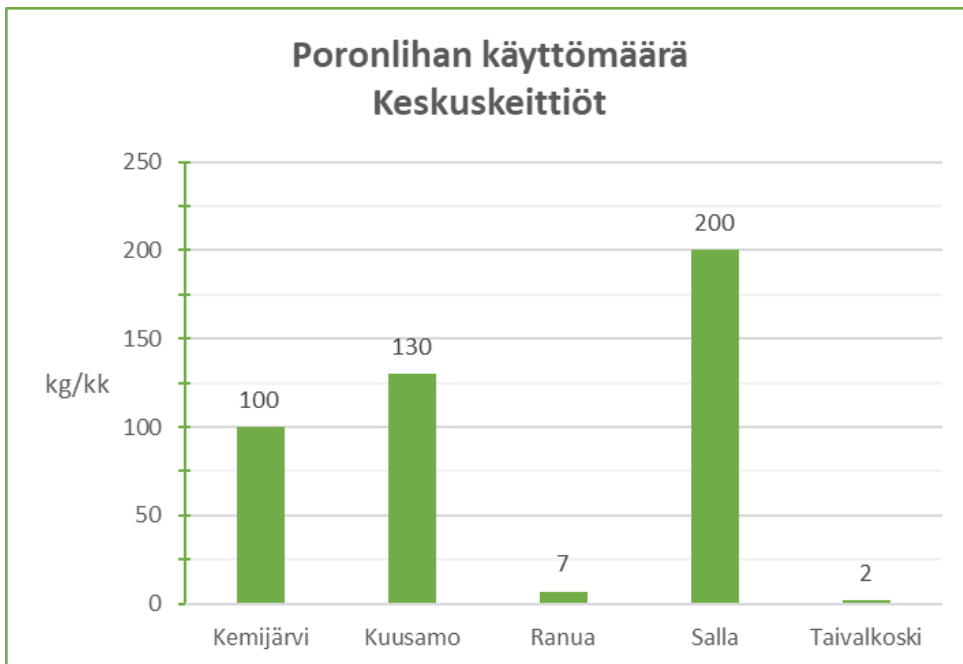


KUVIO 22. Ravintoloita kiinnostavat naudanlihajalosteet.

5.2.4 Poronliha

Keskuskeittiöt ovat kiinnostuneita poronlihasta, mutta sen saatavuus vaihtelee paikkakunnittain. Keskuskeittiöissä käytetään yhteensä keskimäärin 439 kiloa poronlihaa kuukaudessa (kuvio 23). Tästä paikallista poronlihaa on 330 kiloa. Sitä käytetään Kemijärvellä, Kuusamossa ja Sallassa. Esimerkiksi Rovaniemellä ei ole saatavilla poronlihaa ollenkaan, sillä se myydään ensisijaisesti ravintoloille. Tätä pidetään poron markkinoinnin onnistumisena. Keskuskeittiöillä ei ole varaa lähteä kilpailemaan poronlihan hyvän hinnan kanssa. Tämän vuoksi Rovaniemellä käytetään poronlihaa tällä hetkellä vain toisinaan kaupungin edustukseen. Myös Posiolla poronlihaa on tarjolla vain juhlaruokana kerran vuodessa.

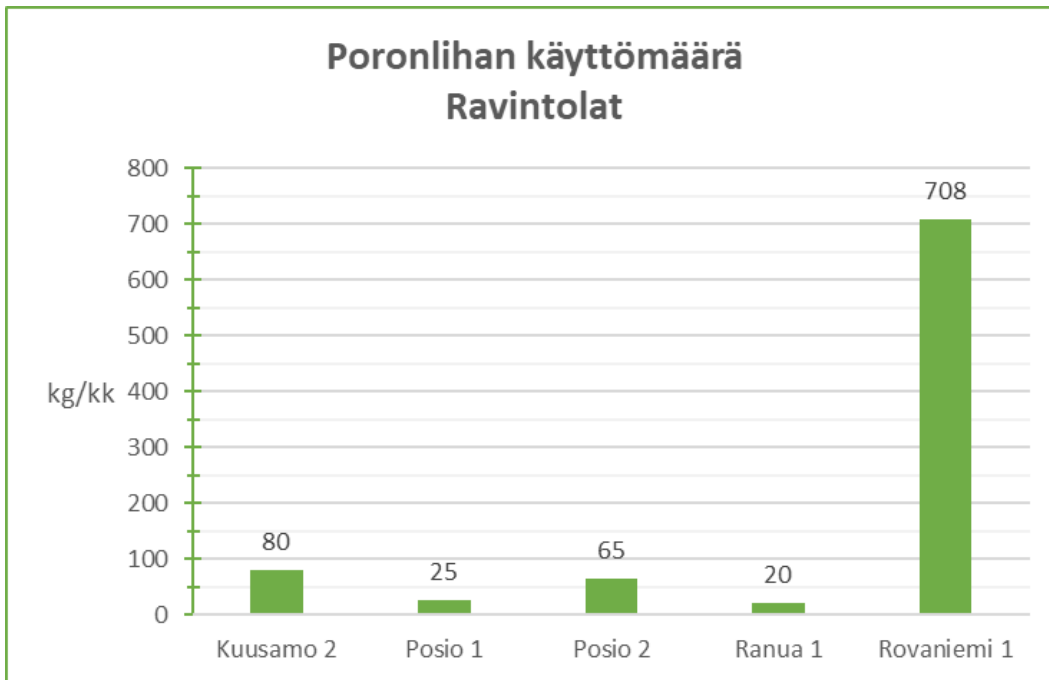
Keskuskeittiöiden poronlihan säilytyskapasiteetti vaihtelee 12:n ja 100:n kilogramman välillä. Toimituserät ovat keskimäärin 6 - 50 kiloa. Sallassa poronlihaa tarjotaan kerran kuuden viikon ruokalistalla. Taivalkosken toimitustiheys on kerran kolmessa kuukaudessa. Kemijärvi vastaanottaa poronlihaa eniten, 40 kilogrammaa 2 - 3 kertaa kuukaudessa. Ranualle ja Kuusamoon toimitetaan poronlihaa kerran kuukaudessa. Paikallisen poronlihan toimitus voisi olla muuten ennallaan, mutta Rovaniemi voisi vastaanottaa sitä kerran kuudessa viikossa Sallan tapaan. Posio on kiinnostunut poronlihasta kerran vuodessa toimitettuna.



KUVIO 23. Poronlihan käyttömäärä kg/kk keskuskeittiöissä.

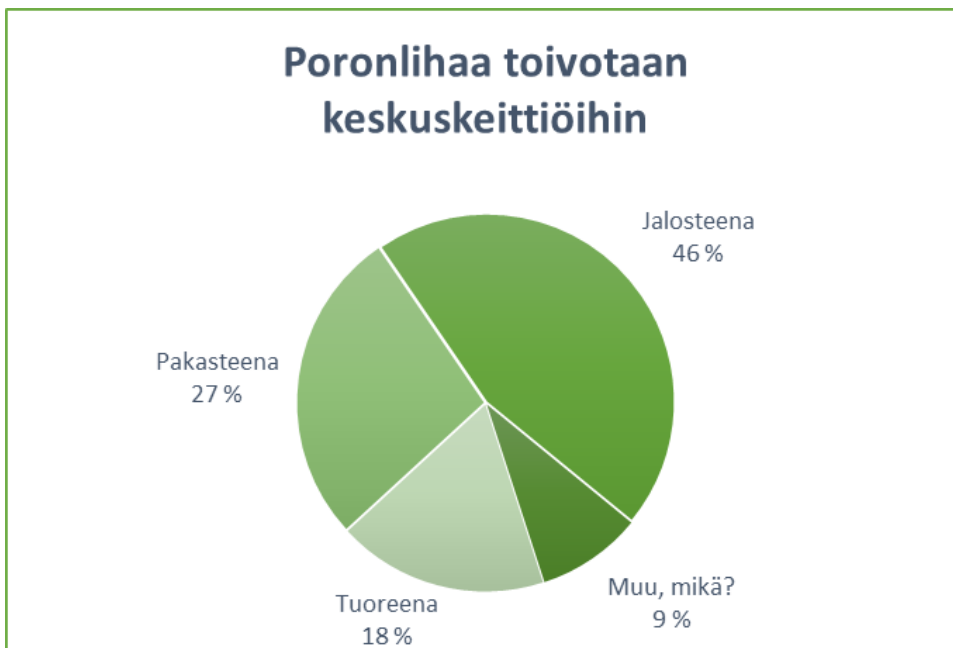
Ravintoloissa käytetään 898 kiloa poronlihaa kuukaudessa (kuvio 24). Tämä määrä on kokonaisuudessaan paikallista, alle 150 kilometrin päässä keittiöiden sijainnista peräisin olevaa poronlihaa. Yksi ravintola ei käytä tällä hetkellä ollenkaan poronlihaa, mutta olisi kiinnostunut sen käytöstä. Rovaniemellä käytetään selkeästi eniten poronlihaa ja siellä onkin suurin säilytyskapasiteetti, 1200 kiloa. Suurimmassa osassa ravintoloista poronlihan säilytyskapasiteetti jää kuitenkin alle 50 kilon. Kemijärvellä poronlihaa ei säilytetä samaan tapaan kuin naudanlihaakaan, vaan liha siirtyy heti valmistettavaksi.

Keskimääräiset ravintoloiden poronlihan toimituserät ovat 20 - 140 kiloa. Toimitustiheys on kolmella ravintolalla 2 - 3 kertaa kuukaudessa, yhdellä kerran kuukaudessa ja yhdellä kerran viikossa. Ravintola, joka ei käytä poronlihaa tällä hetkellä, toivoisi poronlihan toimitusta 2 - 3 kertaa kuukaudessa.



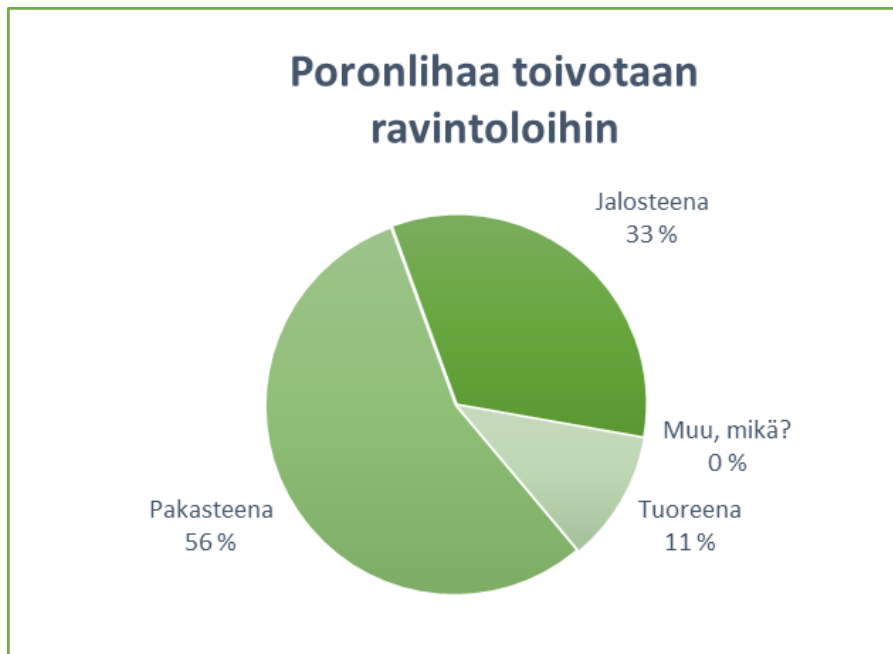
KUVIO 24. Poronlihan käyttömäärä kg/kk ravintoloissa.

Keskuskeittiöt ovat kiinnostuneita pääasiassa jalosteista myös poronlihan kohdalla (kuvio 25). Muuna vaihtoehtona toivotaan sous vide -menetelmällä valmistettavia tuotteita. Neljä keskuskeittiötä on kiinnostunut vain jalostetusta tai kypsästä poronlihasta. Kaksi keskuskeittiötä toivoisi tuotetta ja pakastettua poronlihaa. Posion keskuskeittiö kertoi, että poronlihaa otetaan yleensä pakasteena.



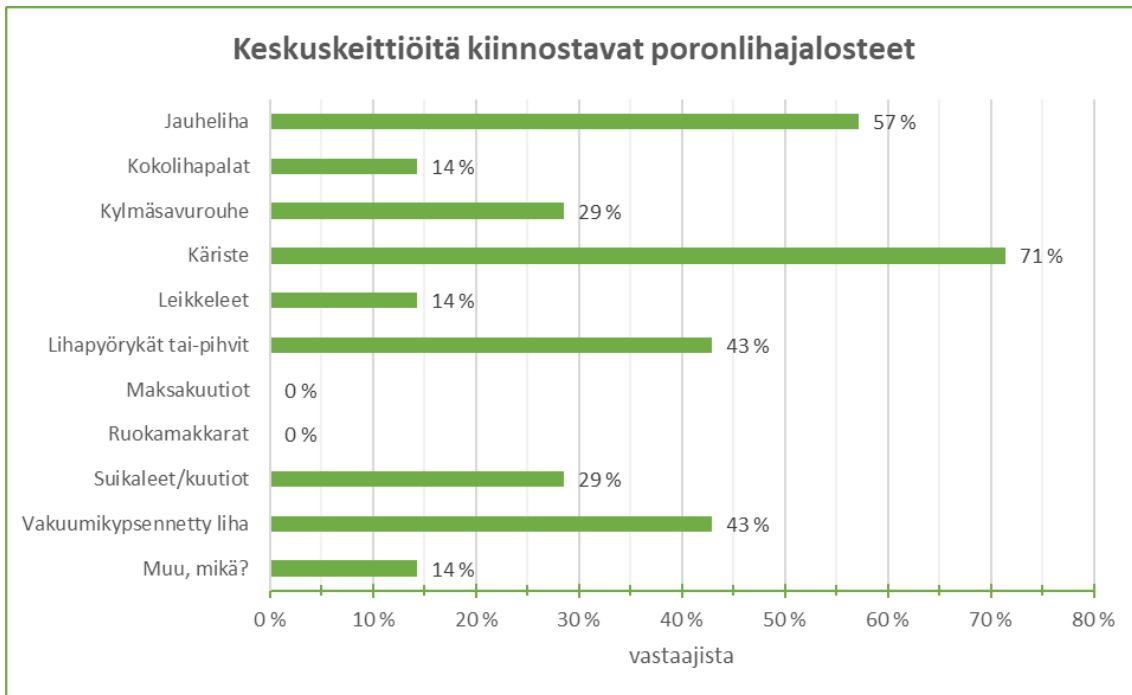
KUVIO 25. Poronlihan halutut toimitusmuodot keskuskeittiöihin.

Poronlihaa otetaan ravintoloihin pääasiassa pakasteena sen kausiluontoisuuden vuoksi. Viisi kuu-
desta ravintolasta toivoo lihaa pakasteena ja yksi pelkästään tuoreena (kuvio 26). Useammilla olisi
kiinnostusta myös tuoreelle poronlihalle, mikäli se olisi mahdollista. Puolet ravintoloista voisivat ot-
taa vastaan myös poronlihajalosteita.



KUVIO 26. Poronlihan halutut toimitusmuodot ravintoloissa.

Keskuskeittiöt ovat eniten kiinnostuneita poronlihakaristeestä (kuvio 27). Sen sijaan ruokamakkara
ja maksakuutiot eivät kiinnosta yhtäkään keskuskeittiötä. Yksi keskuskeittiö kaipaisi tarjottujen
vaihtoehtojen lisäksi lämminsavurouhetta. Jauheliha sekä lihapörykät ja -pihvit kiinnostavat kol-
mea seitsemästä keskuskeittiöstä.



KUVIO 27. Keskuskeittiötä kiinnostavat poronlihajalosteet.

Kuviossa 28 on esitetty ravintoloita kiinnostavat poronlihajalosteet. Prosenttiluvut kertovat, kuinka suuri osa ravintoloista on kiinnostunut kyseisestä jalosteesta. Käriste kiinnostaa 67 prosenttia, kylmäsavurouhe 50 prosenttia ja suikaleet tai kuutiot 33 prosenttia ravintoloista. Muut jalosteet saivat osakseen vain yhden tai kahden ravintolan kiinnostuksen.



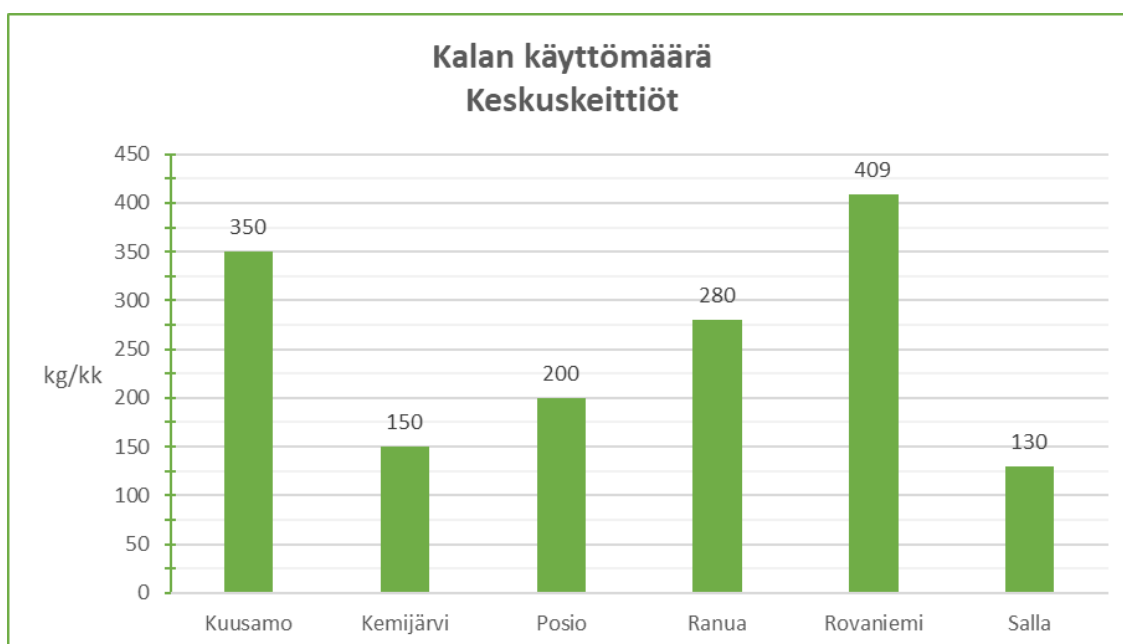
KUVIO 28. Ravintoloita kiinnostavat poronlihajalosteet.

5.2.5 Kala

Keskuskeittiöt käyttävät kalaa keskimäärin 1519 kiloa kuukaudessa (kuvio 29). Tästä 297 kiloa on paikallista kalaa ja sitä käytetään Kemijärvellä, Rovaniemellä sekä Sallassa. Kuusamon keskuskeittiöllä käytetään myös paikallista kalaa, mutta sen määrä ei ole tiedossa. Taivalkosken keskuskeittiön kalan käyttömäärä ei ole tiedossa.

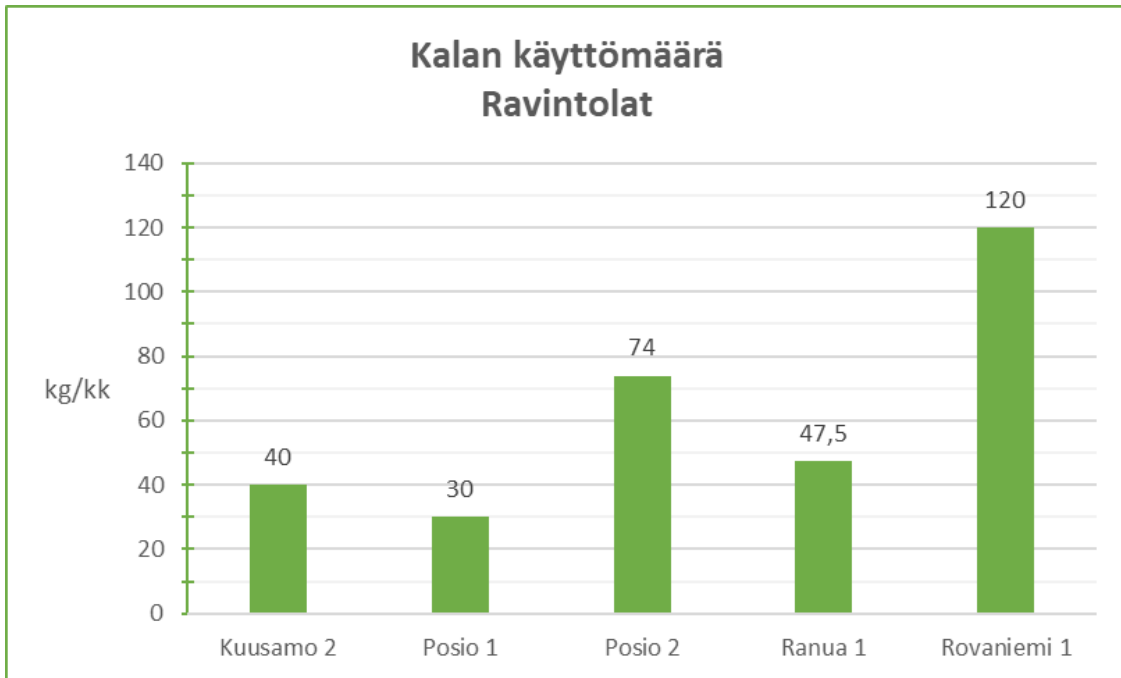
Keskuskeittiöiden säilytyskapasiteetti on 80 - 200 kiloa keskimääräisen toimituserän ollessa 40 - 290 kiloa. Rovaniemellä otetaan tavallisten kalatoimitusten lisäksi myös 1000 kiloa paikallista kalaa kaksi kertaa vuodessa. Rovaniemelle tavallisesti tulevat kalatoimitukset ovat 10:n ja 570:n kilon välillä riippuen sekä keittiön koosta että ruokalajista.

Kuusi seitsemästä keskuskeittiöstä saa kalatoimituksia kerran viikossa. Yksi vastaajista kertoi toimitustiheyden voivan olla joskus myös useammin kuin kerran viikossa. Posion keskuskeittiö vastaanottaa kalatoimituksen kahdesta kolmeen kertaan kuukaudessa. Kaksi keskuskeittiötä lisäisi toimituksia kahteen kertaan viikossa ja kolme säilyttäisi toimitustiheyden kerran viikossa, mikäli saatavilla olisi paikallista kalaa. Posio voisi vastaanottaa paikallista kalaa kerran viikossa. Rovaniemellä oltaisiin myös kalan kohdalla kiinnostuneita erikoistuotteesta, jota voitaisiin toimittaa keittiölle kahdesti vuodessa iso määrä.



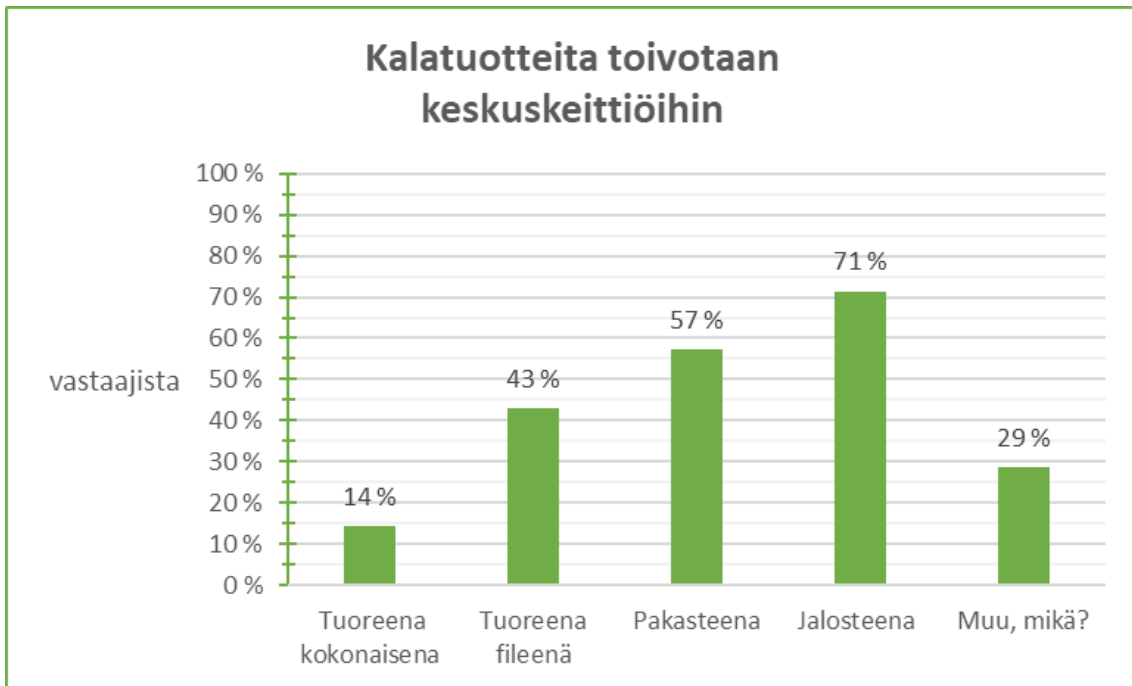
KUVIO 29. Kalan käyttömäärä kg/kk keskuskeittiöissä.

Kalaa käytetään ravintoloissa yhteensä 312 kiloa kuukaudessa (kuvio 30). Tästä 70 kiloa on paikallista kalaa. Yhdessä ravintolassa ei käytetä kalaa ollenkaan. Ravintoloiden kalan säilytyskapasiteetti on 20-450 kiloa ja keskimääräinen toimituserä 5 - 50 kiloa. Kolme ravintolaa vastaanottaa kalaa 2 - 3 kertaa kuukaudessa, yksi kerran viikossa ja yksi 2 - 3 kertaa viikossa. Toimituksia haluttaisiin tiheämmin, mikäli saatavilla olisi paikallista kalaa. Tällöin kolme ravintolaa toivoisi saavansa kalaa kerran viikossa, kaksi 2 - 3 kertaa viikossa ja yksi 2 - 3 kertaa kuukaudessa.



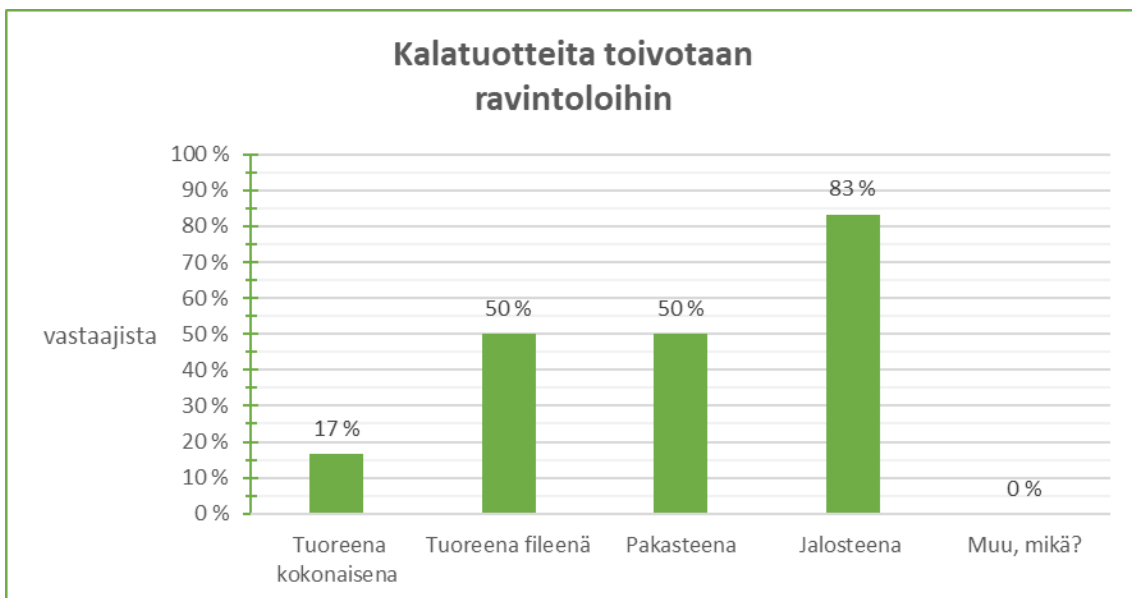
KUVIO 30. Kalan käyttömäärä kg/kk ravintoloissa.

Suurin osa keskuskeittiöistä haluaisi vastaanottaa jalostettua ja pakastettua kalaa (kuvio 31). Tuore kala olisi keskuskeittiöille mieluisampaa fileenä kuin kokonaisena. Posion keskuskeittiö ei voi vastaanottaa kokonaista kalaa ollenkaan. Tarjottujen vaihtoehtojen lisäksi keittiöt toivoivat pakastettuja kalakuutioita ja suikaleita. Kuusamon keskuskeittiöllä kaivataan tuoretta muikkua, koska pakasteiden sulatus on haastavaa ja työlästä. Sulattamisen jälkeen tuote on huuhdeltava ja valutettava ennen valmistamista.



KUVIO 31. Kalatuotteiden halutut toimitusmuodot keskuskeittiöissä.

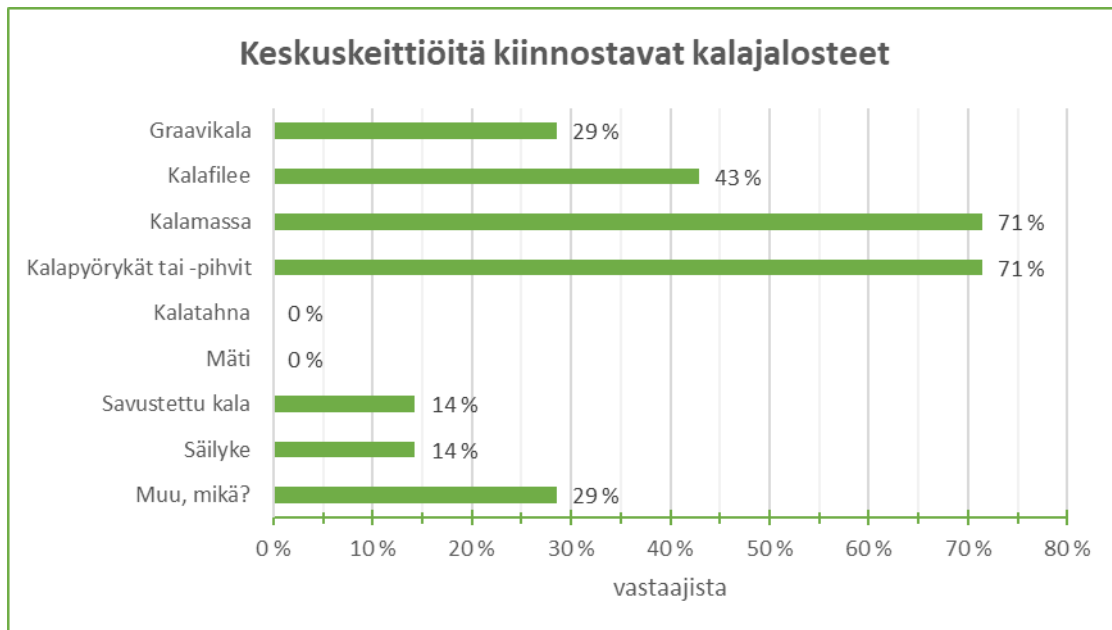
Suurin osa ravintoloista toivoo saavansa kalaa jalosteena (kuvio 32). Tämän lisäksi puolet on kiinnostuneita tuoreista fileistä sekä pakastetusta kalasta. Tuore kokonainen kala kiinnostaisi vain yhtä ravintolaa.



KUVIO 32. Kalatuotteiden halutut toimitusmuodot ravintoloissa.

Keskuskeittiöt ovat eniten kiinnostuneita kalapyöryköistä tai -pihveistä sekä kalamassasta (kuvio 33). Kolme seitsemästä keskuskeittiöstä on kiinnostunut kalafileestä. Säilyke kiinnostaa Kuusamon keskuskeittiötä, mutta tällä hetkellä kalasäilykepurkit ovat liian pieniä. Rovaniemen keskuskeittiö

toivoo autoklaavattua talouskalaa, joka toimisi vaihtoehtona tonnikalalle. Ajatuksena olisi saada keittiölle kypsennettyjä pikkukaloja massana määräkokoisiin pusseihin pakattuna. Peltipurkki ei ole toivottu pakkausmuoto, vaan pussit helpottaisivat keittiöhenkilökunnan työtä. Sopivan kokoinen pussi olisi noin 2 - 3 kiloa. Kalan ei tarvitsisi välttämättä olla maustettua, vaan pelkästään valmiiksi käsiteltyä työn nopeuttamiseksi. Tämän lisäksi Kemijärvelle toivotaan kalamurekettä. Mäti ja kalatahna eivät kiinnosta keskuskeittiötä.



KUVIO 33. Keskuskeittiötä kiinnostavat kalajalosteet.

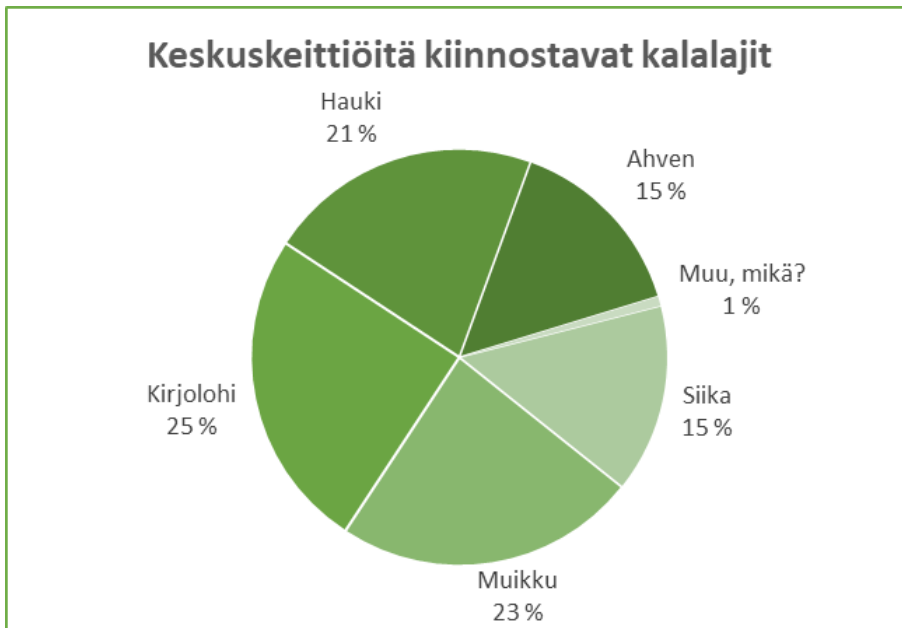
Kalafilee ja mäti kiinnostavat ravintoloita kalajalosteista eniten (kuvio 34). Kolmasosa ravintoloista kiinnostui myös graavikalasta, kalamassasta, kalapyöryköistä, savustetusta kalasta sekä säilykkeistä. Kalatahna ei kiinnostanut yhtäkään ravintolaa.



KUVIO 34. Ravintoloita kiinnostavat kalajalosteet.

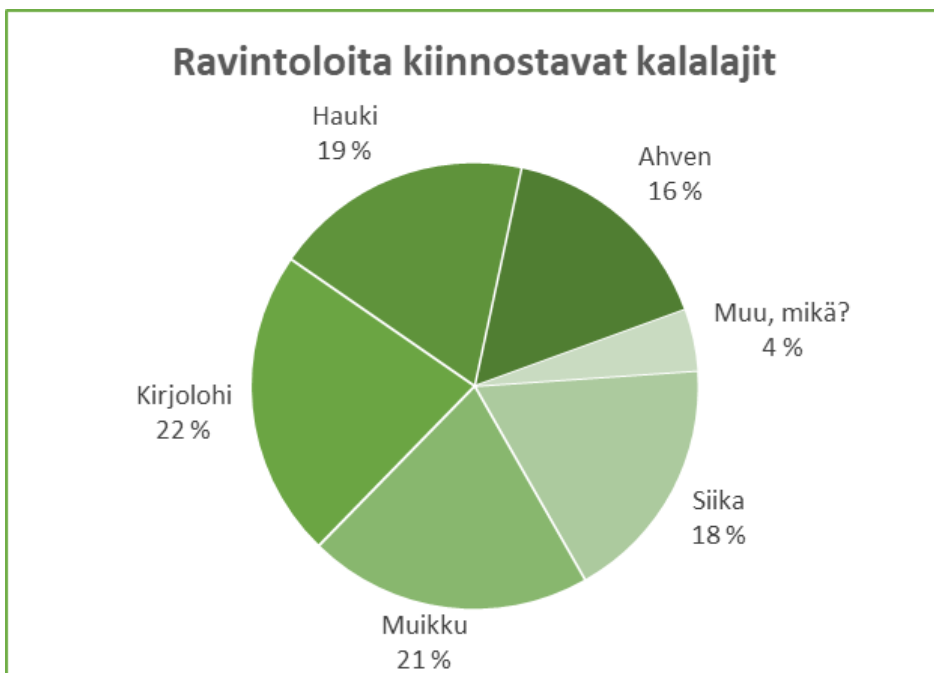
Keskuskeittiöt ovat eniten kiinnostuneita kirjolohesta, muikusta ja hauesta (kuvio 35). Kuhaa toivotaan Kemijärvelle pyhäkalaksi. Rovaniemen keskuskeittiön mukaan kirjolohi ja siika ovat poikkeustuotteita, joiden hinta täytyy säilyttää. Siikaa voitaisiin käyttää edustustilaisuuksissa, mutta kirjolohi ei tuo ruoalle erityisarvoa. Muikkua ja ahventa ei ole Rovaniemen alueella saatavilla ruodottomana keskuskeittiölle käyttökelpoisessa muodossa.

Posiolainen muikku kiinnostaisi Ranuan keskuskeittiötä, mikäli sen mukana tulisi reseptejä. Kuumamon keskuskeittiön mukaan muikku ei ole lapsille kovinkaan tuttu, mutta se kiinnostaisi keittiötä eniten. Lohikeitto on asiakkaille tuttu ruokalaji. Siika on kallis, mutta sitä voidaan käyttää vanhuspuolella laatikkoruokana. Hauki ei kiinnosta sen imagon vuoksi, mutta sitä voidaan käyttää kalamassassa. Samaa mieltä ollaan myös Taivalkosken keskuskeittiöllä.



KUVIO 35. Keskuskeittiöitä kiinnostavat kalalajit.

Ravintolat asettivat kalalajit kuvion 36 mukaiseen järjestykseen niiden kiinnostavuuden perusteella. Eniten kiinnostavat kirjolohi, muikku ja hauki. Erästä ravintolaa kiinnostaisi rautu.



KUVIO 36. Ravintoloita kiinnostavat kalalajit.

5.2.6 Toiveita tuottajille ja jalostajille

Posion keskuskeittiöltä kerrottiin, että se ei voi vastaanottaa esimerkiksi multaisia juureksia vaan raaka-aineiden tulee olla jatkojalostettuja lainsäädännön vuoksi. Käytössä on pääsääntöisesti kypsää lihaa, ja vain hyvin vähän raakaa lihaa. Posion kunnan ruokapalvelut kuuluvat hankintarenkaaseen, jonka mukaan täytyy toimia.

Kemijärven keskuskeittiöllä käytetään niin paljon paikallisia elintarvikeraaka-aineita kuin saadaan. He käyttävät ruokalistallaan jopa nokkosta pinaatin asemasta. Keittiölle toivotaan ryöpättyjä kasviksia kuutioina ja suikaleina sekä raasteena. Niiden käyttäminen olisi helppoa.

Rovaniemen ruokapalvelut ilmoittivat, ettei hinta ole ensimmäinen asia, joka tekee yhteistyöstä paikallisten tuottajien kanssa mahdollittoman. Sen sijaan sitä hankaloittaa se, että tuotanto ja tarve eivät kohtaa. Paikallisten tuotteiden jatkojalostus sopiviksi tuotteiksi toisi enemmän euroja myös tuotteelle. Esimerkiksi poronlihan markkinoinnin kerrotaan olevan onnistunutta, koska koko poron saa myytyä ravintoloille. Paikallisten elintarvikeraaka-aineiden tuottajat eivät voi laskea keskuskeittiöiden varaan, koska arkea ei voida pyörittää pelkästään paikallisilla tuotteilla. Pitkäjänteistä yhteistyötä vaaditaan sekä tuottajien välillä että tuottajien ja keittiöiden välillä. Toimitusvarmuus on tärkeää.

Ranuan keskuskeittiön mukaan yhteistyö paikallisten keittiöiden kanssa olisi hedelmällistä puolin ja toisin. Käyttövalmiiden tuotteiden jalostaminen keittiöiden tarpeisiin ja takuu niiden saatavuudesta on keskuskeittiölle ensiarvoisen tärkeää. Tuotekehityksessä on otettava huomioon erityisruokavaliot. Myös reseptiikan kehittäminen olisi tärkeää, koska ammattikeittiöllä ei ole aikaa kehittää reseptejä. Esimerkiksi posiolainen muikku kiinnostaisi, mutta sen mukana ei tule reseptejä.

Kuusamon keskuskeittiö toivoo tuotekehitystä, jotta aina ei olisi tarjolla samat tuotteet. Erityisenä toiveena on järvikalapihvi. Sitä on aiemmin ollut saatavilla eräältä valmistajalta, joka käytti myös lähialueen kalaa. Käytettävän ruoan tulisi olla edullista, hintoja olisi saatava halvemmaksi. Taivalkosken keskuskeittiöltä kerrottiin, että paikallisia elintarvikeraaka-aineita olisi mukava käyttää, mutta raha ratkaisee ainakin heidän kunnassaan.

Yksi ravintoloista pyysi tuottajia ottamaan rohkeasti yhteyttä ravintoloihin ja käymään esittelemässä tuotteita. Kaikilla tuottajilla ei ole kotisivuja, joten alueen paikallisten elintarvikeraaka-aineiden tarjontaa ei ole tiedossa. Toinen ravintola toivoo ei-prosessoituja tuotteita.

6 TULOSTEN TARKASTELU

Lähiruoan epäselvä määritelmä näkyi tutkimuksessa. Useat vastaajat pohtivat tutkimukseen määritellyä aluetta ja kertoivat oman käsityksensä lähiruoasta. Kaikissa tapauksissa lähiruoan alue miellettiin isommaksi kuin tutkimukseemme määritelly 150 kilometriä keittiön sijaintipaikasta. Laajimmillaan lähiruokakäsitys oli Rovaniemen keskuskeittiöllä, jolle se tarkoittaa kotimaista ruokaa.

Ravintoloissa käytetään yhdeksän prosenttia enemmän 150 kilometrin säteellä keittiön sijainnista tuotettuja tai jalostettuja elintarvikeraaka-aineita kuin keskuskeittiöissä. Ravintoloiden keskimääräinen käyttöaste on noin 23 prosenttia keskuskeittiöiden käyttöasteen jäädessä noin 14 prosenttiin. Käyttöaste vaihtelee kuitenkin merkittävästi yksittäisten keittiöiden välillä, sillä matalimmillaan se on nolla ja suurimmillaan yli 51 prosenttia.

Päivittäisten ruoka-annosten määrä vaihtelee ammattikeittiön sijainnin mukaan. Rovaniemellä tehdään selkeästi eniten ruoka-annoksia sekä keskuskeittiöllä että kyselyyn vastanneessa ravintolassa. Ravintoloiden suurin ruoka-annosmäärä jää alle keskuskeittiöiden pienimmän annosmäärän. Keskuskeittiöiden työpäivät vaihtelevat jakelu- ja valmistuskeittiöiden välillä. Yleensä vähintään yhdessä valmistuskeittiössä työskennellään seitsemänä päivänä viikossa muiden keittiöiden työpäivien jäädessä viiteen päivään viikossa. Ravintoloissa työskennellään kuutena tai seitsemänä päivänä viikossa.

Ammattikeittiöiden tärkeimmiksi lähialueen raaka-aineiden käytön valintaperusteiksi nousevat paikallisten tuotteiden ja tuottajien tukeminen sekä laatu. Keskuskeittiöiden kolmanneksi tärkein syy lähielintarvikkeiden käytölle on asiakkaiden toive. Ravintolat korostavat sen sijaan makua. Yleinen mielipide paikallisista elintarvikeraaka-aineista on positiivinen.

Selkeästi tärkein ammattikeittiöiden lähielintarvikkeiden käytön lisäämistä estävä tai rajoittava syy on epävarma saatavuus. Aiempien selvitysten mukaisesti myös tässä tutkimuksessa julkisten keittiöiden lähiruoan käyttöön liittyviksi huoliksi nousivat toimitusvarmuus ja hinta. Kunnan hankintamenettely koetaan yhtä rajoittavana tekijänä kuin raaka-aineen korkea hinta. Matala jalostusaste on keskuskeittiöiden kolmanneksi merkittävin tekijä, joka estää tai rajoittaa lähielintarvikkeiden käyttöä. Ravintoloiden toiseksi tärkein käyttöä estävä tai rajoittava tekijä on tarjonnan puuttuminen.

Keskuskeittiöiden ja ravintoloiden mielenkiinto eri raaka-aineita kohtaan eroaa selkeästi. Keskuskeittiöillä ollaan eniten kiinnostuneita kalatuotteista. Kala mielletään terveelliseksi proteiinin lähteeksi ja punaisen lihan käyttöä pyritään vähentämään. Tilamaidon käyttöä ei nähdä mahdollisena erityisesti kouluruokasuositusten vuoksi. Ravintoloita sen sijaan kiinnostavat eniten poronlihatuotteet ja naudanlihatuotteet. Myös tilamaidon käyttöä pidetään mahdollisena.

Kaikkien raaka-aineiden käyttömäärät ovat asiakasmääristä johtuen selkeästi korkeampia keskuskeittiöillä kuin ravintoloilla. Kiinnostus erilaisia tuotteita ja jalosteita kohtaan vaihtelee keittiöittäin. Juusto ja jogurtti ovat molempien ammattikeittiöiden mielestä kiinnostavimpia maitotuotteita. Keskuskeittiöitä kiinnostaa kolmanneksi eniten piimä ja ravintoloita kerma. Keskuskeittiöissä pohdittiin erityisesti tämän kysymyksen kohdalla kouluruokasuosituksia. Maitotuotteiden tulee olla rasvattomia ja esimerkiksi Rovaniemen keskuskeittiöllä myös laktoosittomia.

Lihojen haluttu toimitusmuoto on suurin keskuskeittiöitä ja ravintoloita erottava tekijä. Kaikki keskuskeittiöt toivovat saavansa jalostettua naudanlihaa, kun taas ravintoloista vain kolmasosa olisi valmis vastaanottamaan naudanlihajalosteita. Yksi keskuskeittiö on kiinnostunut pakastetusta ja tuoreesta naudanlihasta. Päinvastoin 67 prosenttia ravintoloista haluaa naudanlihan tuoreena ja kolmasosa pakasteena. Kaksi ravintolaa toivoo saavansa tuoretta, pelkästään leikattua naudanlihaa.

Kuusi seitsemästä keskuskeittiöstä toivoisi saavansa naudanlihaa jauhelihana, lihapyöryköinä tai -pihveinä sekä suikaleina tai kuutioina. Myös muut naudanlihajalosteet kiinnostivat keskuskeittiöitä. Naudanlihajalosteita koskevaan kysymykseen vastanneista viidestä ravintolasta neljä on kiinnostunut naudan jauhelihasta. Kolme voisi vastaanottaa myös naudanlihasuikaleita tai kuutioita. Muut jalosteet saivat osakseen vain yhden tai kahden ravintolan kiinnostuksen.

Suurin osa keskuskeittiöistä toivoo jalostettua poronlihaa. Ravintolat haluavat poronlihan ensisijaisesti pakastettuna, mikä on tavallinen toimitusmuoto myös keskuskeittiöillä. Noin kolmasosa keskuskeittiöistä ja viidesosa ravintoloista voisi vastaanottaa myös tuoretta poronlihaa, mutta se koetaan mahdottomaksi poronlihan saatavuuden kausiluontoisuuden vuoksi. Puolet ravintoloista on kiinnostunut myös poronlihajalosteista.

Ammattikeittiöiden mielenkiinto ei vaihtelee yhtä paljon poronlihajalosteiden kohdalla. Porokäriste kiinnostaa ammattikeittiöitä eniten. Keskuskeittiöillä ollaan kiinnostuneita erityisesti myös jauhelihasta, lihapöyryköistä tai -pihveistä sekä vakuumikypsennetystä lihasta. Muut poronlihajalosteet kiinnostivat vain yhtä tai kahta keskuskeittiötä. Puolet ravintoloista on kiinnostuneita poron kylmäsavurouheesta ja kolmasosa jauhelihasta sekä suikaleista tai kuutioista. Muut poronlihajalosteet kiinnostivat vain yhtä ravintolaa.

Kalatuotteiden toimitusmuotoon liittyvissä toiveissa ei ole merkittävää eroa. Suurin osa ammattikeittiöistä haluaa jalostettua kalaa. Keskuskeittiöistä 57 prosenttia toivoo pakastettua kalaa ja 43 prosenttia tuoreita kalafileitä. Puolet ravintoloista on kiinnostunut pakastetusta kalasta ja puolet tuoreista fileistä. Vain 14 prosenttia keskuskeittiöistä ja 17 prosenttia ravintoloista voisi vastaanottaa tuoretta kokonaista kalaa.

Mielenkiinnon vaihtelu oli selkeintä kalajalosteista kysyttäessä. Kuusi seitsemästä keskuskeittiöstä toivoisi saavansa kalamassaa sekä kalapöyryköitä tai -pihvejä. Mäti ei kiinnostanut yhtäkään keskuskeittiötä, kun taas suurin osa ravintoloista toivoi saavansa sitä kalafileiden ohella. Keskuskeittiöiden toivomat jalosteet kiinnostavat vain kahta kuudesta ravintolasta. Kalalajeja koskeva kiinnostus jakaantui kummallakin ammattikeittiöllä samaan tapaan.

Moni keskuskeittiö korosti yhteistyön merkitystä. Yhteistyö paikallisten tuottajien, jalostajien ja keittiöiden välillä olisi tärkeää toimitusvarmuuden parantamiseksi ja oikeanlaisten toimintamallien löytämiseksi. Toimittajien suhteellisen valmis konsepti helpottaisi keskuskeittiön arkea ja paikallisia elintarvikeraaka-aineita voitaisiin ottaa helpommin vastaan. Esimerkiksi elintarvikeraaka-aineiden suuret pakkauskoot ovat toivottuja keittiöiden korkeiden annosmäärien vuoksi.

Lähes kaikki keskuskeittiöt painottivat jatkojalostuksen tarvetta. Raaka-ainevalintoihin vaikuttavat muun muassa kouluruokasuositukset, ja esimerkiksi paikallisten rasvattomien maitotuotteiden saatavuutta kyseenalaistettiin. Keittiöiden tarpeiden mukaan jalostettujen käyttövalmiiden tuotteiden tarjoaminen voisi olla avain keskuskeittiöihin. Keittiöt toivoivat tuottajien ja jalostajien puolelta tuotekehitystä, jotta aina ei olisi samat tuotteet tarjolla.

Haastatteluiden mukaan ainakin Taivalkosken ja Posion kunnan ruokapalvelut ovat tehneet sopimukset kuntahankintarenkiaan kanssa. Näiden kuntien lisäksi Sallan keskuskeittiö mainitsi yhdeksi lähielintarvikkeiden käytön lisäämistä rajoittavaksi syyksi kunnan hankintamenettelyn. Kuntien

päätäjien asenteilla näyttää olevan merkittävä vaikutus julkisten keittiöiden paikallisten elintarvikeraaka-aineiden käyttöasteeseen. Esimerkiksi Kemijärven keskuskeittiöltä kerrottiin kaupungin ruokapalveluiden lähialueen raaka-aineiden käyttöasteen tavoitteena olevan 30 prosenttia, kun taas Taivalkosken kunnassa rajallinen budjetti johtaa matalaan käyttöasteeseen.

Suurin ravintoloiden paikallisten elintarvikeraaka-aineiden käyttöä rajoittava tekijä on tarjonnan puuttuminen. Vastaajien mukaan alueen tuottajia ja jalostajia ei joko ole ollenkaan tai ainakaan tiedossa. Keskuskeittiöiden tapaan myös suurin osa ravintoloista korosti epävarmaa saatavuutta. Kaksi vastaajaa mainitsi, ettei lähiruoan korkeampi hinta ole ongelma, vaan laatu ratkaisee. Sen sijaan kaksi muuta vastannutta ravintolaa mainitsi vähäisen käytön syyksi korkean hinnan. Ravintolan sijainti ja tyyppi vaikuttavat kokemuksiin siitä, voidaanko raaka-aineen korkea hinta siirtää ruoka-annoksen hintaan.

Ravintoloiden yrittäjien ja hankintavastaavien omilla asenteilla on tulosten perusteella luonnollisesti merkittävä vaikutus yksittäisten tuoteryhmien käyttöön. Asiakkaat vaikuttavat vahvasti ruokalistoihin. Esimerkiksi yksi tähän tutkimukseen osallistunut ravintola ei käytä naudanlihaa eettisistä syistä ollenkaan. Tämä vaikuttaa vahvasti toimintaan ja luomutuotteisiin toivotaankin lisää tarjontaa, koska se kiinnostaa asiakkaita. Kaksi ravintolaa ei käytä kalatuotteita ollenkaan, mutta olisi kiinnostunut paikallisten kalatuotteiden käyttämisestä.

Kokonaisuutena tulokset näyttävät samankaltaisilta kuin Suomessa aiemmin tehtyjen lähiruokaan liittyvien selvitysten tulokset. Paikallisten elintarvikeraaka-aineiden saattaminen ammattikeittiöihin vaatii tietynlaista asennetta niin kuntien päättäjiltä, hankintavastaavilta, jalostajilta kuin tuottajiltakin.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Kaikissa keskuskeittiöissä käytetään vähintään kotimaista ruokaa. Jokaisella on oma käsityksensä lähiruoasta, kuten jo aiemmissa lähiruokaan liittyvissä tutkimuksissa on todettu. Yhtenäinen ajatus lähiruoasta voisi auttaa sen markkinoimisessa myyntipaikoissa, joissa tuottajat eivät ole puhumassa tuotteidensa puolesta. Lähiruoan hinnan täytyy olla kilpailukykyinen ja tuotteiden imagon laadukas sekä erityinen markkinoinnin onnistumiseksi. Lähiruokatuotteille voidaan luoda lisäarvoa esimerkiksi tuoreuden ja paikallisuuden avulla. Myös luomutuotanto voisi antaa lisäarvoa lähiruolle.

Ammattikeittiöiden tulee saada paremmin tietoa alueella tarjolla olevista raaka-aineista, jotta paikallisten elintarvikeraaka-aineiden käyttöä ei enää rajoita tai estä tarjonnan puuttuminen. Raaka-aineiden markkinointiin kannattaa panostaa ja alueella olisi luotava luotettavaa ja monipuolista yhteistyötä. Sekä tuottajien keskinäistä että tuottajien ja keittiöiden välistä yhteistyötä ei voi korostaa liikaa, kun halutaan tarjota elintarvikeraaka-aineita keskuskeittiöille. Esimerkiksi toimitusvarmuuden on oltava kunnossa, jotta elintarvikeraaka-aineiden toimituksiin liittyviä sopimuksia voidaan tehdä. Lähiruoan käyttäminen kunnissa lähtee yhteisestä tahdosta kehittää toimivia ratkaisumalleja. Paikallisten toimijoiden yhteistyöllä parannetaan alueen työllisyyttä, toimeentuloa ja hyvinvointia. (Väre 2016, viitattu 27.11.2019.)

Elintarvikeraaka-aineiden toimittaminen keskuskeittiöille edellyttää sopivaan käyttömuotoon jatkjalostamista. Tuottajien on tehtävä yhteistyötä jalostajien ja ammattikeittiöiden kanssa myyntiväylän avaamiseksi. Ravintoloita kiinnostavat myös tuoreet prosessoimattomat raaka-aineet, joten niihin markkinoiminen voi onnistua vähemmällä työmäärällä. Tarjontaa suunniteltaessa on hyvä huomioida myös keittiöiden mielenkiinto erilaisia jalosteita kohtaan. Esimerkiksi erilaisten kalajalosteiden kohdalla voidaan markkinoida tiettyjä tuotteita keskuskeittiöille ja toisia ravintoloille, koska keittiöiden mielenkiinto kohdistuu tutkimuksen perusteella eri jalosteisiin.

Toimitusvarmuuteen liittyviä ongelmia voidaan korjata tuottajien verkostoitumisella. Tällöin myydään useampia eri tuotteita tai suurempia eriä samaa tuotetta. Yksittäisen tuottajan toimituskatkokset voidaan korjata muiden tuottajien tuotannon avulla, jolloin julkiset keittiöt ja ravintolat voivat olla

halukkaampia ostamaan lähiruokaa. Keskuskeittiöille kannattaa lähteä tarjoamaan tuotteita suuremmalla volyyymilla. Sen sijaan yksittäisten ravintoloiden tarpeet voidaan täyttää pienemmilläkin raaka-ainemäärillä.

Julkisten ruokapalveluiden toimintaa ohjaavat esimerkiksi Euroopan Unionin ja hallituksen asettamat ohjeet ja suositukset. Muun muassa ravitsemussuositusten täyttämisen lisäksi odotetaan, että ruoan raaka-aineisiin käytettävä rahamäärä pysyy alhaisena. Ruokapalveluiden käytettävissä olevan rahamäärän lisäksi myös hankinnoista vastaavan henkilön asenteella on merkitystä päätöksiä tehdessä. Yhteistyöllä kunnan päättäjien kanssa voidaan vaikuttaa ruokapalveluille saataviin resursseihin. Tarjouspyyntöjen muotoilemisella on vaikutusta siihen, pääsevätkö paikalliset yritykset mukaan. Asiaan paneutuminen vaatii vastuuhenkilöiltä kiinnostusta. Hankintalain vuoksi ei ole sallittua tehdä hankintoja alueen taloudellisuuden ja työllisyyden perusteella, mutta esimerkiksi toimitusketjun lyhyiden vaikutukset hankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin voidaan huomioida. Julkisten hankintojen neuvontayksikkö on hankintayksiköiden apuna hankintalakiin liittyvissä kysymyksissä. (Väre 2016, viitattu 27.11.2019.)

Posion kunnan olisi hyvä ottaa lähiruoka mukaan kuntastrategiaan. Strategiaa suunnitellessa voitaisiin tarkastella muiden paikkakuntien tekemiä strategioita. Esimerkiksi Multian kuntastrategiaan kuuluu lähiruoan painottaminen. Tämä tarkoittaa kotimaisten ja lähialueella tuotettujen elintarvikkeiden suosimista aina sen ollessa mahdollista. Multian kunta kuuluu yhteishankintaverkostoon ja on tehnyt puitesopimukseen lisäyksen, jolla kunta säilyttää mahdollisuuden hankkia lähialueella tuotettuja elintarvikkeita tahtonsa mukaisesti. (Koivula 2019, viitattu 27.11.2019.) Posion naapurikaupungin Kemijärven ruokapalvelut päättivät vuonna 2014 nostaa paikallisen ruoan käyttöaste 30 prosenttiin vuoteen 2020 mennessä (Kemijärven kaupunki 2018, viitattu 27.11.2019). Tämän kaltaiset linjaukset ja sopimukset voisivat mahdollistaa paikallisten elintarvikeraaka-aineiden käytön lisäämisen myös Posion kunnan ruokapalveluissa.

Lähiruoan käytön taloudellisia, sosioekonomisia ja ekologisia vaikutuksia kannattaa tarkastella kuntastrategioita tehdessä. Lähiruoan aluetaloudellinen merkitys perustuu suhteellisen pienellä alueella tuottamiseen ja kuluttamiseen, kun saadaan myyntitulojen lisäksi myös verorahat pysymään omalla alueella. Lähiruoka vaikuttaa merkittäväällä tavalla myös maaseudun elinkeinoelämään. Pienet maatalousyrietykset saavat yleensä suuremman osuuden tuotteiden myyntihinnasta, kun toimitusketjut lyhenevät ja yrittäjät lisäävät omaa vastuuta myynnistä. Lähiruoan käytön sosio-

ekonomisista vaikutuksista on hyvä huomioida ainakin sen merkitys ihmisten hyvinvointiin, terveyteen ja yhteisöllisyyteen. Lähiruoan ekologisten vaikutusten arvioinnissa kannattaa ottaa huomioon, että lähiruoalla korvataan kauempaa ja jopa ulkomailta tuotua ruokaa. Ruoan tuottaminen kuormittaa aina ympäristöä, mutta lähiruoka on kestävämpi vaihtoehto.

Yksi vaihtoehto toiminnan alkuun saamiselle olisi tuottajien yhteinen osuuskunta, joka palkkaisi esimerkiksi kunnan hallinnassa olevaan tilaan jatkojalostajan. Potentiaalisia tilavaihtoehtoja ovat muun muassa vanhat koulurakennukset, joissa on keittiötilat. Käytettävissä tiloissa tulisi olla vaadittavat hygienia-asiat kunnossa. Tehtävään palkattu henkilö keräisi tuottajien elintarvikeraaka-aineet, jalostaisi ne keittiöille sopivaan muotoon ja järjestäisi toimituksen. Kunta voisi esimerkiksi perustaa hankkeen asian eteenpäin viemiseksi.

Jatkokehitystä ajatellen olisi hyvä selvittää eri tuotteiden tarkat myyntimäärät ja toimitustoiveet keittiökohtaisesti, jotta tarvittavat raaka-ainemäärät olisivat tarkasti tiedossa ja kysyntään voitaisiin vastata oikeanlaisella tarjonnalla. Tuotekohtaisiin määriin liittyvien kysymysten puuttuminen huomattiin kesken haastatteluiden, joten niitä ei saatu lisättyä enää tähän tutkimukseen. Tuotekehityssuunnitelmat tulisi ajatella kohdennettuna erikseen keskuskeittiöille ja ravintoloille, koska toiveet ja tarpeet ovat hyvin erilaiset.

Tutkimuksessa ei kysytty mitään lähiruoan käytön taloudellisista, sosioekonomisista ja ekologisista vaikutuksista. Näihin asioihin liittyvät kysymykset olisikin kenties hyvä esittää kuntapäätäjille, jotta esimerkiksi ajatus lähiruoasta voisi laajentua koskemaan enemmän kuin ruoan makua ja laatua.

8 POHDINTA

Opinnäytetyön aihe on ajankohtainen. Maatalous tuntuu olevan tällä hetkellä murroksessa ja kuluttajat ovat entistä valveutuneempia ostokäyttäytymisessään. Tämän vuoksi maaseudun elinvoimaisuuden ylläpitämiseksi sekä ekologisuuden huomioimiseksi tarvitaan uusia väyliä ja innovaatioita ruokamarkkinoille. Yksi keino tähän voi olla lähiruoan ja paikallisten elintarvikkeiden hyödyntäminen entistä suuremmalla volyymillä.

Toimintavarmuus on yksi tärkeimmistä asioista kaikille keittiöille. Suurin ero tuloksissa tulee keskuskeittiöiden ja ravintoloiden osalta siinä, missä muodossa elintarvikeraaka-aineita halutaan toimitettavan. Keskuskeittiöt haluavat mahdollisimman valmista jalostetta, kun taas ravintolat haluavat laadukasta ja prosessoimatonta tuotetta. Keskuskeittiöille tulisi toimittaa kerralla isompia määriä kuin ravintoloille johtuen valmistettavista annosmääristä.

Opinnäytetyö muodostui luontaisesti toimeksiannon pohjalta. Koska kyselylomake laadittiin yhdessä toimeksiantajan kanssa, vastasi se melko hyvin tavoiteltua laajuutta. Pyrimme muodostamaan kyselystä mahdollisimman hyvin toimeksiantajan tarpeita vastaavan. Kuitenkin jo ensimmäisen haastattelun jälkeen huomattiin lomakkeen kaipaavan hieman muutoksia. Jotta tutkimuksesta ei tulisi virheellinen, lomaketta ei voitu muokata radikaalisti kesken tutkimuksen. Kaikilta vastaajilta tulee saada samoihin tutkimuskysymyksiin vastaukset, jotta tutkimus olisi oikeellinen. Huomiot ja puutteet kyselylomakkeessa otettiin oppimisen ja jatkokehityksen kannalta.

Jälkikäteen ajateltuna olisi ollut hyvä hyödyntää esimerkiksi Posion alustavan kehityshankkeen nimissä pidettyjä jatkojalostuspäiviä kyselylomakkeen laatimiseen. Tällöin kyselyssä olisi voitu kysyä sellaisia asioita, joita paikallisten elintarvikeraaka-aineiden tuottajat ja jalostajat toivovat. Yritimme kuitenkin pohtia etenkin kysymyksiä ja tulosten esittämistapoja tuottajien ja jalostajien kannalta: miten he hyötyisivät tästä parhaiten? Esimerkiksi pelkän keskuskeittiöiden kuukaudessa käyttämän maidon käyttömäärän ilmoittaminen ei välttämättä hyödyttäisi ketään. Tämän vuoksi päädyimme raportoimaan jokaisen keskuskeittiön käyttämät määrät taulukoituna. Tuottajat voivat tarvittaessa tähdätä ensisijaisesti tietyille paikkakunnille yhteistyökuvia aloittaessa.

Jos hanke saa jatkoa, on sitä luotsaavalle henkilölle tässä opinnäytetyössä hyviä huomioita siitä, mitä kannattaa vielä selvittää ja mihin paneutua lisää. Tärkeintä on selvittää, kuinka isoja määriä

yksittäisiä jalosteita keittiöt haluaisivat vastaanottaa ja millä aikataululla. Tällöin tuottajat saisivat paremmin suunniteltua riittävän tuotantomäärän ja turvattua tasaisen toimituksen. Tällä tutkimuksella saimme selvitettyä vasta kokonaiskäyttömäärät maidolle, maitotuotteille, naudanlihalle, poronlihalle ja kalalle. Esimerkiksi porokäristeen käyttömäärä oli hyödyllistä tietää, jotta sitä voitaisiin jalostaa sopiva määrä. Tällaiset merkittävät yksityiskohdat on joka tapauksessa selvitettävä, kun aletaan yhteistyöhön ammattikeittiöiden kanssa.

Tutkimustulosten pätevyyttä voidaan arvioida otannan ja mittauksen ajankohdan perusteella. Otanta on melko pieni. Keskuskeittiöiden suhteen tilanne on kuitenkin toimeksiantajan toiveiden mukainen, sillä kaikkien tutkimusalueen kuntien ruokapalvelut saatiin haastateltua. Ravintoloita toivottiin mukaan enemmän, mutta Posion tuottajat hyötynevät myös yksittäisten ravintoloiden vastauksista pelkän suuren otannan sijaan. Pieni otanta ei välttämättä siis tuota ongelmia paikallisen alueen tutkimusta tehdessä. Tutkimuksen ajankohdan ei pitäisi vaikuttaa ainakaan merkittäväällä tavalla tutkimustulosten pätevyyteen. Vastaajat arvioivat kysymyksiä koko vuoden osalta.

Tutkimuksen luotettavuuteen vaikuttavat ainakin kysymysten johdonmukaisuus ja yhdenmukaisuus, vastaajien perehtyneisyys sekä haastattelijoiden tekemät kirjaukset. Kysymykset pyrittiin asettamaan siten, että ne mittaisivat aina samaa asiaa. Osa vastaajista ei ollut ymmärtänyt säilytyskapasiteetin käsitettä, minkä vuoksi puhelinhaastattelu oli hyvä valinta. Epäselvät käsitteet pystyttiin selventämään kaikille haastateltaville puhelimesta, joten haastateltavat vastasivat samaan asiaan.

Osa vastaajista osallistui puhelinhaastatteluun kiireen keskellä, jolloin etenkin elintarvikeraaka-aineiden määriin ja toimitustiheyteen liittyvät vastaukset voivat olla väljä arvioita tarkkojen lukujen sijaan. Tulosten tarkastelussa huomattiin epäjohdonmukaisuuksia esimerkiksi yksittäisen raaka-aineen kuukausittaisen käyttömäärän suhteessa kertatoimitukseen ja toimitustiheyteen. Osa tällaisista epäjohdonmukaisuuksista nostettiin esille ja korjattiin jo haastattelutilanteessa, mikäli niitä huomattiin. Haastattelut olisi voitu nauhoittaa luotettavamman datan saamiseksi.

Kustannuksia opinnäytetyölle ei juurikaan koitunut. Materiaalikustannuksia muodostui kyselylomakkeiden tulostamisesta sekä puheluista. Lisäksi tarvittiin tietokone. Opinnäytetyön tekijöillä oli jo vaadittavat tarvikkeet valmiina. Opinnäytetyön suunniteltiin alun perin valmistuvan kaksi kuukautta lyhyemmässä ajassa, mutta prosessin aikana päätettiinkin käyttää enemmän aikaa aineiston keräämiseen riittävän otannan saamiseksi.

LÄHTEET

Ammattijohtaja.fi 2019. Markkinatutkimus. Viitattu 12.11.2019, <https://www.ammattijohtaja.fi/markkinatutkimus-miten-paasen-alkuun-ja-mika-tutkimusmetodi-on-paras/>.

Ansio, S., Lehtonen, M. & Saalasto, P. 2011. Lähiruokaa, kiitos! Seuturuoka saatavaksi-hankkeen satoa. Turun ammattikorkeakoulu. Raportteja 115. Viitattu 12.9.2019, <http://julkaisut.turkuamk.fi/isbn9789522162083.pdf>.

EkoCentria, Kuntaliitto, Maa- ja Metsätalousministeriö & Savon Koulutus kuntayhtymä 2017a. Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – Perusteluja ja ohjeita hankintoihin. Lähiruokaa ammattikeittiöihin (Lähis) -hankkeen materiaali. Viitattu 17.9.2019, http://www.ekocentria.fi/resources/public/sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf.

EkoCentria, Kuntaliitto, Maa- ja metsätalousministeriö, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK & Savon koulutus kuntayhtymä 2017b. Elintarvikkeiden hankintaopas. Viitattu 14.9.2019, <http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/Ajankohtaista/Elintarvikkeiden%20hankintaopas.pdf>.

Elinkeinoelämän Keskusliitto 2019. Mitä yritysten tulee tietää hankintalaista? Viitattu 14.9.2019, <https://ek.fi/mita-teemme/yrityslainsaadanto/hankintalaki/>.

Haapanen, A., Hyrkkänen, S. & Korhonen, S. 2010. Julkisten ruokapalveluiden laatukriteerit. FCG Finnish Consulting Group & Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 14.9.2019, http://www.herkuammatti.fi/pdf/oppaat_julkisten_ruokapalvelujen_laatukriteerit_2010.pdf.

Heikkilä, L. 2014. Ruoka lähellä, kuluttaja kaukana? Näkökulmia lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamiseen. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Raportti 154. Viitattu 12.9.2019, <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti154.pdf>.

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskus. Julkaisuja 1/2006. Viitattu 12.9.2019, http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/material/attachments/vanhaamk/etuotanto/5hNofZBvP/2006_01_julkaisu_luomu.pdf.

Jutila, K. 2014. Kotimaista arvostetaan, ympäristötekoja kaivataan – Tutkimus suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteista. Ajatuspaja e2, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK & Maaseudun Sivistysliitto. Viitattu 12.9.2019, https://msl.fi/wp-content/uploads/2015/09/Raportti_Kotimaisuutta-arvostetaan-Ymparistotekoja-kaivataan.pdf.

Kasslin, O. & Valkeapää, A. 2014. Lähiruokaa koskevat arvot ja asenteet Suomessa. Helsingin Yliopiston Ruralia-instituutin raportteja 138. Viitattu 21.11.2019. <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/229373/Raportteja138.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Kemijärven kaupunki 2018. Paikallisen ja lähiruoan käytön edistäminen kaupungin ruokapalvelussa. Viitattu 27.11.2019, <http://paatokset.kemijarvi.fi/kokous/20181805-6-2.PDF>.

Kemppainen, A. 2008. Lähiruoan käytön mahdollisuudet matkailuyritysten ruokapalveluissa Kainuussa ja Koillismaalla. Kajaanin ammattikorkeakoulu. Viitattu 12.9.2019, <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/7252/MMA5AAnuK.pdf?sequence=1>.

Koivula, J. 2019. Multian kuntastrategiassa painotetaan lähiruokaa: "Suosimme kotimaisia ja lähellä tuotettuja elintarvikkeita aina, kun se on mahdollista". Maaseudun Tulevaisuus 1.9.2019. Viitattu 27.11.2019, <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/artikkeli-1.499497>.

Kotavaara, O., Korhonen, K., Miettinen, M., Lehtinen, U., Muilu, T., Juga, J. & Rusanen, J. 2014. Lähi- ja luomuruoan saavutettavuus Pohjois-Pohjanmaalla. MTT:n raportti 152. MTT Jokioinen. Viitattu 14.9.2019, <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti152.pdf>.

Kurunmäki, S., Ikäheimo, I., Syväniemi, A-M. & Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvitys – ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012-2015. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 12.9.2019, <https://mmm.fi/documents/1410837/1801192/Lahiruokaselvitys.pdf/94bb1e9c-a62b-45b3-8cb3-8bc14151cba8/Lahiruokaselvitys.pdf.pdf>.

KvantiMOTV 2003. Otos ja otantamenetelmät. Viitattu 12.22.2019. <https://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/otos/otantamenetelmat.html>.

KvantiMOTV 2009. Tutkimusprosessi. Viitattu 27.11.2019, <https://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/tutkimus/prosessi.html>.

Lavia, A-R. 2018. Asiakaskartoitus: Ravintolat paikallisesti tuotettujen elintarvikkeiden ja raaka-ainesten ostajina – Alueellinen elintarvikelogistiikka -hanke. Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus, Maaseutu.fi, Sodankylän kunta, Kideve Elinkeinopalvelut, Kittilän kunta ja Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin. Viitattu 13.11.2019, <https://businesslappi.fi/wp-content/uploads/sites/3/asiakaskartoitus-raportti-ael-9122018-julkinen-002.pdf>.

Lähiruokatyöryhmä 2000. Lähiruoan mahdollisuudet. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000. Helsinki: Sisäasiainministeriö.

Maa- ja metsätalousministeriö MMM 2013. LÄHIRUOKAA – totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Viitattu 12.9.2019, <http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467>.

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK 2013. Hyvää suomalaista lähiruokaa. Viitattu 12.9.2019, https://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi_FI/hyvaa_suomalaista_lahiruoka/.

Kiviranta, T. 2019. Luke: Maatalousyrittäjän tuntipalkka jää 5,4 euroon – maatalouden kannattavuus heikkenee viime vuodesta. Maaseudun Tulevaisuus. Viitattu 27.11.2019, <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/artikkeli-1.544282>.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitra. Selvityksiä 29. Viitattu 12.9.2019, <http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf>

Paananen, J. & Forsman, S. 2003. Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuslaitos. Raportti 24. Viitattu 12.9.2019, <http://www.mtt.fi/met/pdf/met24.pdf>.

Paloviita, A. 2014. Lähiruoan yhteiskunnalliset vaikutukset. Kotikulmilla keittiöön-hanke, JAPA ry. Viitattu 12.9.2019, http://www.japary.fi/pdf/Lahiruokaraportti_Paloviita.pdf.

Perälähti, M. 2016. Sinivalkoinen jalanjälki - kampanjatutkimus. Taloustutkimus Oy. Viitattu 12.9.2019, http://suomalainentyo.fi/wp-content/uploads/2016/08/Sinivalkoinen_jalanjalki_raportti-maaliskuu-2016-verkkoon-1.pdf.

Puupponen, A. 2009. Maaseutuyrittäjyys, verkostot ja paikallisuus – Tapaustutkimus pienimuotoisen elintarviketuotannon kestävydestä Keski-Suomessa. Jyväskylän yliopisto. Viitattu 12.9.2019, <https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/22481/9789513937614.pdf>

Ruokatieto 2019. Lähiruoka tulee läheltä. Viitattu 12.9.2019, <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvat/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/paikallinen-hyvinvointi/lahiruoka-suomessa/lahiruoka-tulee-lahelta>.

Ruokavirasto 2019. Koulumaitotuki ja kouluhedelmätuki – Lukuvuosi 2019-2020. Viitattu 20.11.2019, <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yhteisot/tuet-ja-kehittaminen/koulujakelu/koulujakelutuen-hakuopas-2019-2020.pdf>.

Räsänen, K., Saarinen, M., Kurppa, S., Silvenius, F., Riipi, I., Nousiainen, R., Erälinna, L., Mattinen, L., Jaakkola, S., Lento, S. & Mäkinen-Hankamäki, S. 2014. Lähiruuan ekologisten vaikutusten selvitys. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Raportti 145. Viitattu 12.9.2019, <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti145.pdf>.

SurveyMonkey 2019. Virhemarginaalilaskin. Viitattu 11.11.2019, <https://fi.surveymonkey.com/mp/margin-of-error-calculator/>.

Viitaharju, L., Määttä, S., Hakala, O. & Törmä, H. 2014. Työtä ja hyvinvointia! Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa. Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin raportteja 118. Viitattu 21.11.2019, <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/228387/Raportteja118.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Väre, T. 2016. Lähi- ja paikallisruoka. Kuntaliitto.fi. Viitattu 14.9.2019, <https://www.kuntaliitto.fi/elinvoima-ja-tyollisyys/maaseutupolitiikka/lahi-ja-paikallisruoka>.

Webropol 2015. Opas markkinatutkimuksen toteutukseen. Viitattu 12.11.2019, https://webropol.fi/pdf/Opas%20markkinatutkimuksen%20tekemiseen%202015_09_10.pdf.

Ympäristöosaava.fi 2014. Opiskeluaineisto ruokapalveluala. Suomen ympäristöopisto, Faktia, Hyria & Sami. Viitattu 17.9.2019, https://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/doc/Opiskeluaineisto_Ruokapalveluala_paivitys_kesa_2014.pdf.

Paikallista ruokaa pöytään – posiolaisten elintarvikeraaka-aineiden kysyntä- ja tarvekartoitus
Lehtosaari-Vähäkuopus Henna & Posio Katri



POSION KUNNAN LÄHIRUOKAKYSELY SUURKEITTIÖILLE JA RAVINTOLOILLE

Tämä kysely on osa Posion kunnan hanketta, jossa kartoitetaan Posion ja sen lähikuntien suurkeittiöiden ja ravintoloiden kiinnostusta paikallisten elintarvikeraaka-aineiden käyttöä kohtaan.

Taustatiedot

1. Yrityksen nimi sekä yhteyshenkilön nimi, puhelinnumero ja sähköposti

2. Kumpaan kategoriaan asettaisit yrityksenne sen pääasiallisen toimialan perusteella?

- Suurkeittiö
 Ravintola

3. Kuinka monta ruoka-annosta keittiössänne valmistetaan keskimäärin yhdessä työpäivässä?

4. Kuinka monta työpäivää keittiössänne työskennellään viikossa?

Lähiruoka

Lähiruokalle ei ole tiettyä määritelmää, mutta yleensä se tarkoittaa paikallisesti tuotettua, jalostettua, mainostettua ja kuluttua ruokaa. Kyselyssämme tarkoitetaan lähialueella noin 150 kilometrin sädettä keittiön sijaintipaikasta.

5. Kuinka paljon keittiössänne käytetään lähialueella tuotettuja tai jalostettuja raaka-aineita?

- Ei lainkaan
 1-10%
 11-20%
 21-30%
 31-50%
 51-70%
 Yli 70%
 En osaa sanoa

- 5.1 Jos keittiössänne käytetään lähialueella tuotettuja tai jalostettuja raaka-aineita, miksi niitä käytetään? Numeroikaa kolme tärkeintä syytä (1 = tärkein).

- Asiakkaiden toive
 Ekologisuus (ympäristöystävällisyys, hiilijalanjälki)
 Imago (mielikuva, markkinointivalti)
 Laatu
 Maku
 Matala jalostusaste
 Paikallisten tuotteiden/tuottajien tukeminen

- Taloudellisuus (kustannustehokkuus, kannattavuus)
- Muu syy, mikä? _____

5.2 Jos keittiössänne ei käytetä lähialueella tuotettuja tai jalostettuja raaka-aineita, miksi niitä ei käytetä? Numeroikaa kolme tärkeintä syytä (1 = tärkein).

- Epävarma saatavuus
- Heikko säilyvyys
- Korkea hinta
- Kunnan hankintamenettely
- Laatu
- Maku
- Matala jalostusaste
- Taloudellisuus (kustannustehokkuus, kannattavuus)
- Muu syy, mikä? _____

6. Mikä estää tai rajoittaa lähielintarvikkeiden käytön lisäämistä? Numeroikaa kolme tärkeintä syytä (1 = tärkein).

- Epävarma saatavuus
- Heikko säilyvyys
- Korkea hinta
- Kunnan hankintamenettely
- Laatu
- Maku
- Matala jalostusaste
- Taloudellisuus (kustannustehokkuus, kannattavuus)
- Muu syy, mikä? _____

7. Mitkä seuraavista raaka-aineista kiinnostaisivat keittiötänne? Numeroikaa raaka-aineet niin, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin, ja niin edelleen.

- Kalatuotteet (esim. filee, säilyke, kalapuikot)
- Maito (tilamaito juotavaksi)
- Maitotuotteet (esim. juusto, jogurtti, jäätelö)
- Naudanlihatuotteet (esim. jauheliha, makkara, lihapyörökät)
- Poronlihatuotteet (esim. jauheliha, käriste, kuivaliha)
- Muu, mikä? _____

Maito

8. Kuinka paljon (l/kg) keittiössänne käytetään maitoa keskimäärin kuukaudessa?

9. Kuinka paljon (l/kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua maitoa keskimäärin kuukaudessa?

10. Mikä on keittiönne maidon säilytyskapasiteetti?

11. Kuinka suuri on keskimääräinen maitotoimitus keittiölle?

12. Kuinka usein maitoa toimitetaan keittiölle?
- Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 - Kerran viikossa
 - Muu, mikä? _____

13. Kuinka usein paikallista maitoa tulisi toimittaa keittiölle?
- Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 - Kerran viikossa
 - Muu, mikä? _____

Maitotuotteet (jogurtti, voi, jäätelö ym.)

14. Kuinka paljon (l/kg) keittiössänne käytetään maitotuotteita (muuta kuin maitoa) keskimäärin kuukaudessa?
- _____

15. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettuja tai jalostettuja maitotuotteita (muuta kuin maitoa) keskimäärin kuukaudessa?
- _____

16. Mikä on keittiönne maitotuotteiden säilytyskapasiteetti?
- _____

17. Kuinka suurissa erissä keskimäärin maitotuotteita toimitetaan keittiölle?
- _____

18. Kuinka usein maitotuotteita toimitetaan keittiölle?
- Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 - Kerran viikossa
 - Muu, mikä? _____

19. Mistä seuraavista paikallisesti tuotetuista ja jalostetuista maitotuotteista olisitte kiinnostuneita? Numeroikaa raaka-aineet niin, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin, ja niin edelleen.
- Creme Fraiche
 - Jogurtti
 - Juusto
 - Jäätelö
 - Kerma
 - Kermaviili
 - Piimä
 - Rahka
 - Voi
 - Muu, mikä? _____

20. Kuinka usein paikallisia maitotuotteita tulisi toimittaa keittiölle?
- Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 - Kerran viikossa
 - Muu, mikä? _____

Naudanlihatuotteet

21. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään naudanlihaa keskimäärin kuukaudessa?

22. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua naudanlihaa keskimäärin kuukaudessa?

23. Mikä on keittiönne naudanlihan säilytyskapasiteetti?

24. Kuinka suurissa erissä keskimäärin naudanlihaa toimitetaan keittiölle?

25. Kuinka usein naudanlihaa toimitetaan keittiölle?
 Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 Kerran viikossa
 Kaksi – kolme kertaa kuussa
 Kerran kuussa
 Muu, mikä? _____
26. Kuinka usein paikallisia naudanlihaa tulisi toimittaa keittiölle?
 Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 Kerran viikossa
 Kaksi – kolme kertaa kuussa
 Kerran kuussa
 Muu, mikä? _____
27. Missä muodossa haluaisitte naudanlihan toimitettavan?
 Tuoreena
 Pakasteena
 Jalosteena
 Muu, mikä? _____
28. Millaisena jalosteena haluaisitte naudanlihan toimitettavan?
 Jauheliha
 Kebabliha
 Kokolihapalat
 Käriste
 Leikkeleet
 Lihamureke
 Lihapyörykät tai -pihvit
 Ruokamakkarat ja nakit
 Suikaleet tai kuutiot
 Muu, mikä? _____

Poronlihatuotteet

29. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään poronlihaa keskimäärin kuukaudessa?

30. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua poronlihaa keskimäärin kuukaudessa?

31. Mikä on keittiönne poronlihan säilytyskapasiteetti?

32. Kuinka suurissa erissä keskimäärin poronlihaa toimitetaan keittiölle?

33. Kuinka usein poronlihaa toimitetaan keittiölle?
 Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 Kerran viikossa
 Kaksi – kolme kertaa kuussa
 Kerran kuussa
 Muu, mikä? _____
34. Kuinka usein paikallista poronlihaa tulisi toimittaa keittiölle?
 Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
 Kerran viikossa
 Kaksi – kolme kertaa kuussa
 Kerran kuussa
 Muu, mikä? _____
35. Missä muodossa haluaisitte poronlihan toimitettavan?
 Tuoreena
 Pakasteena
 Jalosteena
 Muu, mikä? _____
36. Millaisena jalosteena haluaisitte poronlihan toimitettavan?
 Jauheliha
 Kokolihapalat
 Kylmäsavuruuhe
 Kärste
 Leikkeleet
 Lihapyörökät tai -pihvit
 Maksakuutiot
 Ruokamakkarat
 Suikaleet tai kuutiot
 Vakuumikypsennetty liha
 Muu, mikä? _____

Kalatuotteet

37. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään kalaa keskimäärin kuukaudessa?

38. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua kalaa keskimäärin kuukaudessa?

39. Mikä on keittiönne kalan säilytyskapasiteetti?

40. Kuinka suurissa erissä keskimäärin kalaa toimitetaan keittiölle?

41. Kuinka usein kalaa toimitetaan keittiölle?

- Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
- Kerran viikossa
- Kaksi – kolme kertaa kuussa
- Kerran kuussa
- Muu, mikä? _____

42. Kuinka usein paikallista kalaa tulisi toimittaa keittiölle?

- Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa? _____
- Kerran viikossa
- Kaksi – kolme kertaa kuussa
- Kerran kuussa
- Muu, mikä? _____

43. Missä muodossa haluaisitte kalan toimitettavan?

- Tuoreena kokonaisena
- Tuoreena fileenä
- Pakasteena
- Jalosteena
- Muu, mikä? _____

44. Millaisena jalosteena haluaisitte kalan toimitettavan?

- Graavikala
- Kalafilee
- Kalamassa
- Kalapyörökät tai -pihvit
- Kalatahna
- Mäti
- Savustettu kala
- Säilyke
- Muu, mikä? _____

45. Mitkä kalalajit kiinnostaisivat keittiötänne? Numeroikaa kalalajit niin, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin, ja niin edelleen.

- Ahven
- Hauki
- Kirjolohi
- Muikku
- Siika
- Muu, mikä? _____

Toiveita ja terveisiä paikallisten elintarvikkeiden tuottajille ja jalostajille

Sana on vapaa!

2. Kumpaan kategoriaan asettaisit yrityksenne sen pääasiallisen toimialan perusteella?

Toimiala	Kutsutut	Vastanneet	Vastaamatta	Vastaus-%	Osuus vastaajista
Keskuskeittiöt	7	7	0	100 %	54 %
Ravintolat	18	6	12	33 %	46 %
Yhteensä	25	13	12	52 %	100 %

3. Kuinka monta ruoka-annosta keittiössänne valmistetaan keskimäärin yhdessä työpäivässä?

Keskuskeittiö	Annokset/pv
Kemijärvi	1400
Kuusamo	3500
Posio	950
Ranua	760
Rovaniemi	14000
Salla	510
Taivalkoski	750

Ravintola	Annokset/pv
Kuusamo 1	100
Kuusamo 2	49,5
Posio 1	75
Posio 2	100
Ranua 1	100
Rovaniemi 1	373

4. Kuinka monta työpäivää keittiössänne työskennellään viikossa?

Keskuskeittiöiden työpäivät viikossa	Vastauksia (kpl)	Osuus
5 pv/vko	5	71 %
6 pv/vko	0	0 %
7 pv/vko	2	29 %
Yhteensä	7	100 %

Ravintoloiden työpäivät viikossa	Vastauksia (kpl)	Osuus
5 pv/vko	0	0 %
6 pv/vko	2	33 %
7 pv/vko	4	67 %
Yhteensä	6	100 %

5. Kuinka paljon keittiössänne käytetään lähialueella tuotettuja tai jalostettuja raaka-aineita?

Käyttöaste	Keskuskeittiöiden vastaukset		
	(kpl)	Osuus	Luokkakeskus
Ei lainkaan	0	0 %	0
1-10 %	3	43 %	5,5
11-20 %	1	14 %	15,5
21-30 %	1	14 %	25,5
31-50 %	1	14 %	40,5
51-70 %	0	0 %	60,5
Yli 71 %	0	0 %	85,5
En osaa sanoa	1	14 %	0
Yhteensä	7	100,00 %	
Vastausten keskiarvo		14,00 %	

Käyttöaste	Ravintoloiden vastaukset		
	(kpl)	Osuus	Luokkakeskus
Ei lainkaan	1	17 %	0
1-10 %	2	33 %	5,5
11-20 %	0	0 %	15,5
21-30 %	1	17 %	25,5
31-50 %	1	17 %	40,5
51-70 %	1	17 %	60,5
Yli 71 %	0	0 %	85,5
En osaa sanoa	0	0 %	0
Yhteensä	6	100 %	
Vastausten keskiarvo		22,92 %	

5.1. Jos keittiössänne käytetään lähialueella tuotettuja tai jalostettuja raaka-aineita, miksi niitä käytetään? Numeroikaa kolme tärkeintä syytä (1 = tärkein).

Syy	Keskuskeittiöiden antamat pisteet	Osuus
Asiakkaiden toive	7	17 %
Ekologisuus	6	14 %
Imago	6	14 %
Laatu	8	19 %
Maku	3	7 %
Matala jalostusaste	0	0 %
Paikallisten tuotteiden/tuottajien tukeminen	9	21 %
Taloudellisuus	3	7 %
Muu syy, mikä?	0	0 %
Yhteensä	42	100 %

Syy	Ravintoloiden antamat pisteet	Osuus
Asiakkaiden toive	0	0 %
Ekologisuus	4	13 %
Imago	3	10 %
Laatu	6	20 %
Maku	5	17 %
Matala jalostusaste	0	0 %
Paikallisten tuotteiden/tuottajien tukeminen	10	33 %
Taloudellisuus	2	7 %
Muu syy, mikä?	0	0 %
Yhteensä	30	100 %

5.2. Jos keittiössänne ei käytetä lähialueella tuotettuja tai jalostettuja raaka-aineita, miksi niitä ei käytetä? Numeroikaa kolme tärkeintä syytä (1 = tärkein).

Syy	Ravintolan antamat pisteet	Osuus
Epävarma saatavuus	0	0 %
Heikko säilyvyys	0	0 %
Korkea hinta	2	40 %
Kunnan hankintamenettely	0	0 %
Laatu	0	0 %
Maku	0	0 %
Matala jalostusaste	0	0 %
Taloudellisuus	0	0 %
Muu syy, mikä?	3	60 %
Yhteensä	5	100,00 %

Muu syy, mikä?

- Kuusamo 1: Tarjontaa ei ole

6. Mikä estää tai rajoittaa lähielintarvikkeiden käytön lisäämistä? Numeroikaa kolme tärkeintä syytä (1 = tärkein).

Syy	Keskuskeittiöiden antamat pisteet	Osuus
Epävarma saatavuus	15	38 %
Heikko säilyvyys	0	0 %
Korkea hinta	7	18 %
Kunnan hankintamenettely	7	18 %
Laatu	0	0 %
Maku	0	0 %
Matala jalostusaste	6	15 %
Taloudellisuus	1	3 %
Muu syy, mikä?	3	8 %
Yhteensä	39	100,00 %

Muu syy, mikä?

- Posio: Lainsäädäntö, raakaa/pesemätöntä tuotetta ei voida vastaanottaa.
- Ranua: Tarjontaa ei ole.
- Rovaniemi: Yksittäisen yrittäjän määrät ovat pieniä, eikä ole aikaa kerätä niitä.

Syy	Ravintoloiden antamat pisteet	Osuus
Epävarma saatavuus	10	34 %
Heikko säilyvyys	0	0 %
Korkea hinta	2	7 %
Kunnan hankintamenettely	0	0 %
Laatu	2	7 %
Maku	0	0 %
Matala jalostusaste	3	10 %
Taloudellisuus	3	10 %
Muu syy, mikä?	9	31 %
Yhteensä	29	100,00 %

Muu syy, mikä?

- Kuusamo 1: Tarjontaa ei ole.
- Posio 1: Tarjontaa ei ole.
- Rovaniemi 1: Lähialueella ei ole tarjolla esimerkiksi smetanaa ja turkkilaista jogurttia.

7. Mitkä seuraavista raaka-aineista kiinnostaisivat keittiötänne? Numeroikaa raaka-aineet niin, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin, ja niin edelleen.

Raaka-aine	Keskuskeittiöiden antamat pisteet	Osuus
Kalatuotteet	42	29,2 %
Maito (tilamaito juotavaksi)	8	5,6 %
Maitotuotteet	20	13,9 %
Naudanlihatuotteet	28	19,4 %
Poronlihatuotteet	28	19,4 %
Muu, mikä?	18	12,5 %
Yhteensä	144	100,0 %

Muu, mikä?

- Kemijärvi: Marjat, kasvikset ja juurekset.
- Posio: Lammas ja hirvi.
- Ranua: Marjat ja marjatuotteet.
- Rovaniemi: Kasvikset ja marjat.
- Salla: Marjat.
- Taivalkoski: Marjat, leipä, salaatti.

Raaka-aine	Ravintoloiden antamat pisteet	Osuus
Kalatuotteet	20	17,5 %
Maito (tilamaito juotavaksi)	12	10,5 %
Maitotuotteet	20	17,5 %
Naudanlihatuotteet	23	20,2 %
Poronlihatuotteet	29	25,4 %
Muu, mikä?	10	8,8 %
Yhteensä	114	100,0 %

Muu, mikä?

- Kuusamo 2: Marjat ja sienet.
- Posio 2: Sianliha (kinkku).
- Ranua 1: Marjat.

8. Kuinka paljon (l/kg) keittiössänne käytetään maitoa keskimäärin kuukaudessa?

9. Kuinka paljon (l/kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua maitoa keskimäärin kuukaudessa?

Keskuskeittiö	Maidon kokonaiskäyttömäärä (l/kk)	Paikallisen maidon määrä (l/kk)
Kuusamo	5000	0
Kemijärvi	3000	0
Posio	2900	0
Ranua	1560	0
Rovaniemi	24000	0
Salla	900	0
Taivalkoski	EOS	0
Yhteensä	37360	0

Ravintola	Maidon kokonaiskäyttö- määrä (l/kk)	Paikallisen maidon määrä (l/kk)
Kuusamo 1	100	0
Kuusamo 2	240	0
Posio 1	32,5	5
Posio 2	200	0
Ranua 1	130	0
Rovaniemi 1	233	40
Yhteensä	935,5	45

10. Mikä on keittiönne maidon säilytyskapasiteetti?

Keskuskeittiö	Maidon säilytyskapasiteetti (l)
Kuusamo	325
Kemijärvi	150
Posio	hyvä
Ranua	275
Rovaniemi	0
Salla	75
Taivalkoski	160
Keskiarvo	164

Ravintola	Maidon säilytyskapasiteetti (l)
Kuusamo 1	20
Kuusamo 2	90
Posio 1	pieni
Posio 2	500
Ranua 1	40
Rovaniemi 1	80
Keskiarvo	146

11. Kuinka suuri on keskimääräinen maitotoimitus keittiölle?

Keskuskeittiö	Maidon keskimääräinen toimituserä (l)
Kuusamo	325
Kemijärvi	300
Posio	360
Ranua	130
Rovaniemi	110
Salla	200
Taivalkoski	90
Keskiarvo	216

Ravintola	Maidon keskimääräinen toimituserä (l)
Kuusamo 1	20
Kuusamo 2	60
Posio 1	pieni
Posio 2	20
Ranua 1	20
Rovaniemi 1	20
Keskiarvo	28

12. Kuinka usein maitoa toimitetaan keittiönlle?

Maidon toimitustiheys keskuskeittiöille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	7
Kerran viikossa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kemijärvi: 3 kertaa
- Kuusamo: 3 kertaa
- Posio: 2 kertaa
- Ranua: 3 kertaa
- Rovaniemi: 2-5 kertaa
- Salla: 3 kertaa
- Taivalkoski: 3 kertaa

Maidon toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	3
Kerran viikossa	3
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Posio 2: 3-4 kertaa
- Ranua 1: 2 kertaa
- Rovaniemi 1: 2 kertaa

13. Kuinka usein paikallista maitoa tulisi toimittaa keittiönlle?

Paikallisen maidon toimitustiheys keskuskeittiöille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	7
Kerran viikossa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa+

- Kemijärvi: 3 kertaa
- Kuusamo: 3 kertaa

- Posio: 2 kertaa
- Ranua: 3 kertaa
- Rovaniemi: 2-5 kertaa
- Salla: 3 kertaa
- Taivalkoski: 2-3 kertaa

Paikallisen maidon toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	5
Kerran viikossa	1
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kuusamo 2: 3 kertaa
- Posio 1: 3 kertaa
- Posio 2: 3 kertaa
- Ranua 1: 2 kertaa
- Rovaniemi 1: 2 kertaa

14. Kuinka paljon (l/kg) keittiössänne käytetään maitotuotteita (muuta kuin maitoa) keskimäärin kuukaudessa?

15. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettuja tai jalostettuja maitotuotteita (muuta kuin maitoa) keskimäärin kuukaudessa?

Keskuskeittiö	Maitotuotteiden kokonaiskäyttömäärä (kg/kk)	Paikallisten maitotuotteiden käyttömäärä (kg/kk)
Kemijärvi	500	0
Kuusamo	700	0
Posio	1200	0
Ranua	200	0
Rovaniemi	8091	0
Salla	100	0
Taivalkoski	EOS	0
Yhteensä	10791	0

Ravintola	Maitotuotteiden kokonaiskäyttömäärä (kg/kk)	Paikallisten maitotuotteiden käyttömäärä (kg/kk)
Kuusamo 1	40	0
Kuusamo 2	EOS	5
Posio 1	10	5
Posio 2	440	0
Ranua 1	60	0
Rovaniemi 1	87	25
Yhteensä	637	35

16. Mikä on keittiönne maitotuotteiden säilytyskapasiteetti?

Keskuskeittiö	Maitotuotteiden säilytyskapasiteetti (kg)
Kemijärvi	150
Kuusamo	150
Posio	hyvä
Ranua	150
Rovaniemi	20-200
Salla	100
Taivalkoski	100
Keskiarvo	127

Ravintola	Maitotuotteiden säilytyskapasiteetti (kg)
Kuusamo 1	10
Kuusamo 2	40
Posio 1	pieni
Posio 2	700
Ranua 1	40
Rovaniemi 1	20
Keskiarvo	162

17. Kuinka suurissa erissä keskimäärin maitotuotteita toimitetaan keittiölle?

Keskuskeittiö	Maitotuotteiden keskimääräinen toimituserä (kg)
Kemijärvi	300
Kuusamo	150
Posio	150
Ranua	20-50
Rovaniemi	20-200
Salla	30
Taivalkoski	10-20
Keskiarvo	113

Ravintola	Maitotuotteiden keskimääräinen toimituserä (kg)
Kuusamo 1	10
Kuusamo 2	5
Posio 1	3,5
Posio 2	103
Ranua 1	10
Rovaniemi 1	22
Keskiarvo	26

18. Kuinka usein maitotuotteita toimitetaan keittiöllenne?

Maitotuotteiden toimitustiheys keskuskeittiöille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	7
Kerran viikossa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kemijärvi: 2 kertaa
- Kuusamo: 3 kertaa
- Posio: 2 kertaa
- Ranua: 3 kertaa
- Rovaniemi: 2-5 kertaa
- Salla: 3 kertaa
- Taivalkoski: vähintään 2 kertaa

Maitotuotteiden toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	5
Kerran viikossa	1
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kuusamo 1: 2-3 kertaa
- Posio 1: 3 kertaa
- Posio 2: 3 kertaa
- Ranua 1: 2 kertaa
- Rovaniemi 1: 2 kertaa

19. Mistä seuraavista paikallisesti tuotetuista ja jalostetuista maitotuotteista olisitte kiinnostuneita? Numeroikaa raaka-aineet niin, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin, ja niin edelleen.

Maitotuote	Keskuskeittiöiden antamat pisteet	Osuus
Creme fraiche	9	3 %
Jogurtti	55	18 %
Juusto	58	19 %
Jäätelö	28	9 %
Kerma	28	9 %
Kermaviili	30	10 %
Piimä	38	13 %
Rahka	29	10 %
Voi	25	8 %
Muu, mikä?	0	0 %
Yhteensä	300	100 %

Ravintoloiden antamat pisteet		
Maitotuote		Osuus
Creme fraiche	4	2 %
Jogurtti	36	15 %
Juusto	52	21 %
Jäätelö	24	10 %
Kerma	40	16 %
Kermaviili	9	4 %
Piimä	28	11 %
Rahka	11	5 %
Voi	33	14 %
Muu, mikä?	7	3 %
Yhteensä	244	100 %

Muu, mikä?

- Smetana

20. Kuinka usein paikallisia maitotuotteita tulisi toimittaa keittiölle?

Paikallisten maitotuotteiden toimitustiheys keittiöille	Vastauksia
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	7
Kerran viikossa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kemijärvi: 3 kertaa
- Kuusamo: 2-3 kertaa
- Posio: 2-3 kertaa
- Ranua: 3 kertaa
- Rovaniemi: 2-5 kertaa
- Salla: 3 kertaa
- Taivalkoski: 2 kertaa

Paikallisten maitotuotteiden toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	4
Kerran viikossa	2
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kuusamo 1: 2-3 kertaa
- Posio 1: 3 kertaa
- Posio 2: 3 kertaa
- Rovaniemi 1: 1-2 kertaa

21. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua naudanlihaa keskimäärin kuukaudessa?

22. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua naudanlihaa keskimäärin kuukaudessa? (Ravintolat)

Keskuskeittiö	Naudanlihan kokonaiskäyttömäärä (kg/kk)	Paikallisten naudanlihan käyttömäärä (kg/kk)
Kemijärvi	300	0
Kuusamo	500	0
Posio	200	0
Ranua	110	0
Rovaniemi	3300	0
Salla	120	0
Taivalkoski	EOS	0
Yhteensä	4530	0

Ravintola	Naudanlihan kokonaiskäyttömäärä (kg/kk)	Paikallisen naudanlihan käyttömäärä (kg/kk)
Kuusamo 1	30	0
Kuusamo 2	60	0
Posio 1	0	0
Posio 2	550	550
Ranua 1	55	0
Rovaniemi 1	87	0
Yhteensä	782	550

23. Mikä on keittiönne naudanlihan säilytyskapasiteetti?

Keskuskeittiö	Naudanlihan säilytyskapasiteetti (kg)
Kuusamo	110
Kemijärvi	40
Posio	hyvä
Ranua	100
Rovaniemi	290
Salla	50
Taivalkoski	60
Keskiarvo	108

Ravintola	Naudanlihan säilytyskapasiteetti (kg)
Kuusamo 1	40
Kuusamo 2	80
Posio 1	0
Posio 2	200
Ranua 1	50
Rovaniemi 1	60
Keskiarvo	72

24. Kuinka suurissa erissä keskimäärin naudanlihaa toimitetaan keittiölle?

Keskuskeittiö	Naudanlihan keskimääräinen toimituserä (kg)
Kuusamo	110
Kemijärvi	40
Posio	40
Ranua	40
Rovaniemi	290
Salla	40
Taivalkoski	30
Keskiarvo	84

Ravintola	Naudanlihan keskimääräinen toimituserä (kg)
Kuusamo 1	6
Kuusamo 2	EOS
Posio 1	0
Posio 2	130
Ranua 1	4
Rovaniemi 1	43
Keskiarvo	37

25. Kuinka usein naudanlihaa toimitetaan keittiölle?

Naudanlihan toimitustiheys keskuskeittiöille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	2
Kerran viikossa	4
2-3 kertaa kuukaudessa	1
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kemijärvi: 3 kertaa
- Posio: 2 kertaa

Naudanlihan toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	2
Kerran viikossa	1
2-3 kertaa kuukaudessa	2
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Posio 1: 2 kertaa
- Ranua 1: 2 kertaa

26. Kuinka usein paikallista naudanlihaa tulisi toimittaa keittiöllenne?

Paikallisen naudanlihan toimitustiheys keskuskeittiöille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	3
Kerran viikossa	2
2-3 kertaa kuukaudessa	1
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	1

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Kemijärvi: 2 kertaa
- Posio: 2 kertaa
- Salla: 1-2 kertaa

Muu, mikä?

- Rovaniemi: 1-2 kertaa vuodessa

Paikallisen naudanlihan toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	1
Kerran viikossa	4
2-3 kertaa kuukaudessa	0
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Posio 2: 2 kertaa

27. Missä muodossa haluaisitte naudanlihan toimitettavan?

Toimitusmuoto	Keskuskeittiöiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jalosteena	7	100 %
Pakasteena	1	14 %
Tuoreena	1	14 %
Muu, mikä?	3	43 %

Muu, mikä?

- Rovaniemi: Kypsänä, tasalaatuisena.
- Kuusamo: Kypsänä, kuutioituna, paloitetuna.
- Posio: Kypsänä

Toimitusmuoto	Ravintoloiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jalosteena	2	33 %
Pakasteena	2	33 %
Tuoreena	4	67 %
Muu, mikä?	0	0 %

28. Millaisena jalosteena haluaisitte naudanlihan toimitettavan?

Naudanlihajaloste	Keskuskeittiöiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jauheliha	6	86 %
Kebabliha	2	29 %
Kokolihapalat	3	43 %
Käriste	4	57 %
Leikkeleet	4	57 %
Lihamureke	5	71 %
Lihapyörökät tai -pihvit	6	86 %
Ruokamakkarat ja nakit	3	43 %
Suikaleet/kuutiot	6	86 %
Muu, mikä?	2	29 %

Muu, mikä?

- Ranua: Lastut.
- Rovaniemi: Joku yhdessä sovittu erityistuote.

Naudanlihajaloste	Ravintoloiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jauheliha	4	80 %
Kebabliha	2	40 %
Kokolihapalat	2	40 %
Käriste	2	40 %
Leikkeleet	2	40 %
Lihamureke	1	20 %
Lihapyörökät tai -pihvit	2	40 %
Ruokamakkarat ja nakit	2	40 %
Suikaleet/kuutiot	3	60 %
Muu, mikä?	0	0 %

29. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään poronlihaa keskimäärin kuukaudessa?

30. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua poronlihaa keskimäärin kuukaudessa?

Keskuskeittiö	Poronlihan kokonaiskäyttömäärä (kg/kk)	Paikallisen poronlihan käyttömäärä (kg/kk)
Kemijärvi	100	100
Kuusamo	130	130
Posio	0	0
Ranua	7	0
Rovaniemi	0	0
Salla	200	200
Taivalkoski	2	0
Yhteensä	439	430

Ravintola	Poronlihan kokonais- käyttömäärä (kg/kk)	Paikallisen poronlihan käyttö- määrä (kg/kk)
Kuusamo 1	0	0
Kuusamo 2	80	80
Posio 1	25	25
Posio 2	65	65
Ranua 1	20	20
Rovaniemi 1	708	708
Yhteensä	898	898

31. Mikä on keittiönne poronlihan säilytyskapasiteetti?

Keskuskeittiö	Poronlihan säilytys- kapasiteetti (kg)
Kuusamo	100
Kemijärvi	0
Posio	hyvä
Ranua	100
Rovaniemi	0
Salla	50
Taivalkoski	12
Keskiarvo	44

Ravintola	Poronlihan säilytys- kapasiteetti (kg)
Kuusamo 1	40
Kuusamo 2	100
Posio 1	pieni
Posio 2	50
Ranua 1	250
Rovaniemi 1	1200
Keskiarvo	328

32. Kuinka suurissa erissä keskimäärin poronlihaa toimitetaan keittiölle?

Keskuskeittiö	Poronlihan keskimääräinen toimituserä (kg)
Kuusamo	30
Kemijärvi	40
Posio	50
Ranua	10
Rovaniemi	0
Salla	40
Taivalkoski	6
Keskiarvo	25

Ravintola	Poronlihan keskimääräinen toimituserä (kg)
Kuusamo 1	0
Kuusamo 2	60
Posio 1	75
Posio 2	20
Ranua 1	50
Rovaniemi 1	140
Keskiarvo	58

33. Kuinka usein poronlihaa toimitetaan keittiöllenne?

Poronlihan toimitustiheys keskuskeittiöille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	0
Kerran viikossa	0
2-3 kertaa kuukaudessa	1
Kerran kuukaudessa	2
Muu, mikä?	4

Muu, mikä?

- Posio: Kerran vuodessa
- Rovaniemi: Satunnaisesti kaupungin edustukseen
- Salla: Kerran 6 viikossa
- Taivalkoski: Kerran 3 kuukaudessa

Poronlihan toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	0
Kerran viikossa	1
2-3 kertaa kuukaudessa	3
Kerran kuukaudessa	1
Muu, mikä?	0

34. Kuinka usein paikallista poronlihaa tulisi toimittaa keittiöllenne?

Paikallisen poronlihan toimitustiheys keskuskeittiöille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	0
Kerran viikossa	0
2-3 kertaa kuukaudessa	1
Kerran kuukaudessa	2
Muu, mikä?	3

Muu, mikä?

- Posio: Kerran vuodessa
- Rovaniemi: Kerran 6 viikossa
- Salla: Kerran 6 viikossa

- Taivalkoski: Kerran 3 kuukaudessa

Paikallisen poronlihan toimitustiheys ravintoloille	Vastauksia (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	0
Kerran viikossa	1
2-3 kertaa kuukaudessa	4
Kerran kuukaudessa	1
Muu, mikä?	0

35. Missä muodossa haluaisitte poronlihan toimitettavan?

Toimitusmuoto	Keskuskeittiöiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jalosteena	5	71 %
Pakasteena	3	43 %
Tuoreena	2	29 %
Muu, mikä?	1	14 %

Muu, mikä?

- Kuusamo: Kypsänä ja sous vide -menetelmä.

Toimitusmuoto	Ravintoloiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jalosteena	3	50 %
Pakasteena	5	83 %
Tuoreena	1	17 %
Muu, mikä?	0	0 %

36. Millaisena jalosteena haluaisitte poronlihan toimitettavan?

Poronlihajaloste	Keskuskeittiöiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jauheliha	4	57 %
Kokolihapalat	1	14 %
Kylmäsavurouhe	2	29 %
Käriste	5	71 %
Leikkeleet	1	14 %
Lihapyörökät tai -pihvit	3	43 %
Maksakuutiot	0	0 %
Ruokamakkarat	0	0 %
Suikaleet/kuutiot	2	29 %
Vakuumikypsennetty liha	3	43 %
Muu, mikä?	1	14 %

Muu, mikä?

- Taivalkoski: Lämminsavurouhe

Poronlihajaloste	Ravintoloiden vastaukset (kpl)	Osuus
Jauheliha	2	33 %
Kokolihapalat	1	17 %
Kylmäsavurouhe	3	50 %
Käriste	4	67 %
Leikkeleet	1	17 %
Lihapyörökät tai -pihvit	1	17 %
Maksakuutiot	1	17 %
Ruokamakkarat	1	17 %
Suikaleet/kuutiot	2	33 %
Vakuumikypsennetty liha	1	17 %
Muu, mikä?	0	0 %

37. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään kalaa keskimäärin kuukaudessa?

38. Kuinka paljon (kg) keittiössänne käytetään lähialueilla tuotettua tai jalostettua kalaa keskimäärin kuukaudessa?

Keskuskeittiö	Kalan kokonaiskäyttömäärä (kg/kk)	Paikallisen kalan käyttömäärä (kg/kk)
Kuusamo	350	0
Kemijärvi	150	75
Posio	200	0
Ranua	280	0
Rovaniemi	409	182
Salla	130	40
Taivalkoski	EOS	0
Yhteensä	1519	297

Ravintola	Kalan kokonaiskäyttömäärä (kg/kk)	Paikallisen kalan käyttömäärä (kg/kk)
Kuusamo 1	0	0
Kuusamo 2	40	40
Posio 1	30	30
Posio 2	74	0
Ranua 1	47,5	0
Rovaniemi 1	120	0
Yhteensä	311,5	70

39. Mikä on keittiönne kalan säilytyskapasiteetti?

Keskuskeittiö	Kalan säilytyskapasiteetti (kg)
Kuusamo	200
Kemijärvi	100
Posio	hyvä
Ranua	200
Rovaniemi	EOS
Salla	80
Taivalkoski	100
Keskiarvo	136

Ravintola	Kalan säilytyskapasiteetti (kg)
Kuusamo 1	20
Kuusamo 2	40
Posio 1	Ei säilytetä
Posio 2	100
Ranua 1	50
Rovaniemi 1	450
Keskiarvo	132

40. Kuinka suurissa erissä keskimäärin kalaa toimitetaan keittiölle?

Keskuskeittiö	Kalan keskimääräinen toimituserä (kg)
Kuusamo	200
Kemijärvi	40
Posio	40
Ranua	70
Rovaniemi	290
Salla	60
Taivalkoski	50
Keskiarvo	107

Lisäksi Rovaniemelle 1000 kg kaksi kertaa vuodessa.

Ravintola	Kalan keskimääräinen toimituserä (kg)
Kuusamo 1	0
Kuusamo 2	15
Posio 1	6
Posio 2	18
Ranua 1	5
Rovaniemi 1	50
Keskiarvo	16

41. Kuinka usein kalaa toimitetaan keittiölle?

Kalan toimitustiheys keskuskeittiöihin	Vastaukset (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	0
Kerran viikossa	6
2-3 kertaa kuukaudessa	1
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	0

Kalan toimitustiheys ravintoloihin	Vastaukset (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	1
Kerran viikossa	1
2-3 kertaa kuukaudessa	3
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Posio 1: 2-3 kertaa

42. Kuinka usein paikallista kalaa tulisi toimittaa keittiölle?

Paikallisen kalan toimitustiheys keskuskeittiöihin	Vastaukset (kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	2
Kerran viikossa	4
2-3 kertaa kuukaudessa	0
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	1

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Salla: 2 kertaa, Kemijärvi: 2 kertaa

Muu, mikä?

- Rovaniemi: Kaksi kertaa vuodessa

Paikallisen kalan toimitustiheys ravintoloihin	Vastaukset (Kpl)
Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?	2
Kerran viikossa	3
2-3 kertaa kuukaudessa	1
Kerran kuukaudessa	0
Muu, mikä?	0

Useammin kuin kerran viikossa, monta kertaa?

- Posio 1: 2-3 kertaa
- Rovaniemi 1: 2 kertaa

43. Missä muodossa haluaisitte kalan toimitettavan?

Toimitusmuoto	Keskuskeittiöiden vastaukset (kpl)	Osuus
Tuoreena kokonaisena	1	14 %
Tuoreena fileenä	3	43 %
Pakasteena	4	57 %
Jalosteena	5	71 %
Muu, mikä?	2	29 %

Muu, mikä?

- Kuusamo: Kuutioituna
- Salla: Pakastekuutioina ja suikaleina

Toimitusmuoto	Ravintoloiden vastaukset (kpl)	Osuus
Tuoreena kokonaisena	1	17 %
Tuoreena fileenä	3	50 %
Pakasteena	3	50 %
Jalosteena	5	83 %
Muu, mikä?	0	0 %

44. Millaisena jalosteena haluaisitte kalan toimitettavan?

Kalajaloste	Keskuskeittiöiden vastaukset (kpl)	Osuus
Graavikala	2	29 %
Kalafilee	3	43 %
Kalamassa	5	71 %
Kalapyörökät tai -pihvit	5	71 %
Kalatahna	0	0 %
Mäti	0	0 %
Savustettu kala	1	14 %
Säilyke	1	14 %
Muu, mikä?	2	29 %

Muu, mikä?

- Kemijärvi: Kalamureke
- Rovaniemi: Autoklaavattu talouskala

Kalajaloste	Ravintoloiden vastaukset (kpl)	Osuus
Graavikala	2	33 %
Kalafilee	4	67 %
Kalamassa	2	33 %
Kalapyörökät tai -pihvit	2	33 %
Kalatahna	0	0 %
Mäti	4	67 %
Savustettu kala	2	33 %
Säilyke	2	33 %

Muu, mikä?	0	0 %
------------	---	-----

45. Mitkä kalalajit kiinnostaisivat keittiötänne? Numeroikaa kalalajit niin, että numero 1 on kaikkein kiinnostavin, numero 2 seuraavaksi kiinnostavin, ja niin edelleen.

Kalalaji	Keskuskeittiöiden antamat pisteet	Osuus
Ahven	20	15 %
Hauki	29	21 %
Kirjolohi	34	25 %
Muikku	32	24 %
Siika	20	15 %
Muu, mikä?	1	1 %
Yhteensä	136	100 %

Muu, mikä?

- Kemijärvi: Kuha

Kalalaji	Ravintoloiden antamat pisteet	Osuus
Ahven	18	16 %
Hauki	21	19 %
Kirjolohi	25	22 %
Muikku	23	21 %
Siika	20	18 %
Muu, mikä?	5	4 %
Yhteensä	112	100 %

Muu, mikä?

- Rovaniemi 1: Rautu