



# Lähiruoan tarjonnan ja logistiikan haasteet

Tiina Liitiä

OPINNÄYTETYÖ  
Marraskuu 2019

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

LIITIÄ, TIINA:  
Lähiruoan tarjonnan ja logistiikan haasteet

Opinnäytetyö 29 sivua, joista liitteitä 1 sivu  
Marraskuu 2019

---

Lähiruoan käyttö ja siitä puhuminen on lisääntynyt koko ajan. Käytännössä se tarkoittaa paikallista ruokaa tai lähialueella tuotettua ruokaa. Suomalaisesta ruuasta voidaan puhua myös lähiruokana. Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miksi lähiruokatuottajat eivät tarjoa tuotteitaan myyntiin tukulle. Lisäksi tarkoituksena oli selvittää, millaisena lähiruokatuottajat näkevät lähiruoan tulevaisuuden, mitä he ajattelevat logistiikasta sekä mahdollisesta yhteistyöstä tukun kanssa.

Teoreettinen viitekehys sisältää lähiruoan käsitteen määritelmän. Lisäksi työssä käsiteltiin vastuullista ruokatuotantoa ja logistiikkaa. Työssä kartoitettiin myös tuottajien mielipiteitä lähiruuasta ja sen määrittelystä. Lähiruoan myynnin mahdolliset haasteet selvitettiin.

Tutkimuksen lähestymistapa on tapaustutkimus. Tutkimusaineisto kerättiin laadullisella eli kvalitatiivisella menetelmällä teemahaastatteluja käyttäen. Teemahaastattelu oli jaettu neljään osa-alueeseen: taustatietoihin, vastuullisuuteen ja hyvinvointiin, lähiruokaan ja lähiruoan logistiikkaan.

Haastatteluun osallistui kuusi pirkanmaalaista lähiruokatuottajaa. Haastattelut tehtiin pääosin tuottajien tiloilla marraskuussa 2019. Haastattelut nauhoitettiin, aineisto litteroitiin ja analysoitiin. Kaikilla tuottajilla oli positiivinen suhtautuminen lähiruoan myynnistä tukulle. Ongelmina nähtiin hinta, isot erät, logistiikka, jatkumo sekä tuotteen laadun säilyminen.

Tulevaisuudessa yhteistyön lisääminen nähtiin hyvänä asiana. Tuottajat näkivät tärkeänä pitkäaikaiset yhteistyösopimukset, sopimuksien tekemisen ennen sato-vuotta ja hintatakuun sopimisen. Lisäksi tuottajat toivoivat tukulta varmaa ostajaverkostoa.

---

Asiasanat: lähiruoka, lähiruokatuottajat, logistiikka, tukku, vastuullisuus

## **ABSTRACT**

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree programme in Hospitality Management

LIITIÄ, TIINA:

Collaboration between Local Food Producers and Wholesale Companies

Bachelor's thesis 29 pages, appendices 1 page  
November 2019

---

The Purpose of this thesis was to investigate why local food producers do not want to offer their products to wholesale companies. Other purposes were to discover how producers find the future of local food and their opinion about cooperation with wholesale companies.

The material was collected during November 2019 by interviewing six different farmers from Pirkanmaa who produce local food. The interview consists of four different sections: background information of producers, responsibility and well-being, local food and logistics of local food. The empirical part and analysis of this thesis were made by using qualitative research methods.

The findings of interviews were that all producers find collaboration with wholesale companies as a positive possibility. The biggest problems according to the producers are too small price, large delivery amounts, logistical problems, continuity and quality issues.

All six local food producers would like to improve cooperation between wholesale companies in future. Producers think that longer contracts, contract signing before harvest season and price guarantee would make easier to provide local food for wholesale companies. Producers would also highly appreciate if wholesalers could provide reliable customer network.

---

Key words: local food, local food producer, logistics, wholesale, responsibility

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO .....	5
2	ELINTARVIKETUKKU RIKAINEN.....	6
3	VASTUULLINEN RUOKATUOTANTO .....	8
	3.1 Ympäristö ja tuoteturvallisuus .....	8
	3.2 Ravitseminen ja hyvinvointi .....	9
	3.3 Eläinten hyvinvointi siirrä.....	10
	3.4 Taloudellinen vastuu .....	11
4	LÄHIRUOKA .....	13
	4.1 Lähiruoan historia.....	13
	4.2 Lähiruokakäsitteen määrittely.....	15
	4.3 Lähiruokatuottajat.....	15
	4.4 Lähiruokahankkeet.....	17
	4.5 Lähiruoan logistiikka.....	18
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN .....	20
6	TUTKIMUSTULOKSET .....	22
7	JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA.....	25
	LÄHTEET .....	27
	LIITTEET.....	29
	Liite 1. Pirkanmaalaisia lähiruoka tuottajia .....	29
	Liite 2. Haastattelu kysymykset.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## 1 JOHDANTO

Suomalainen ruoka on maukasta, puhdasta ja se pystytään jäljittämään aina tuottajaan asti. Kotimainen valmistaja kantaa vastuun ruoan tuoteturvallisuudesta ja jäljitettävyydestä. Toimiva ruokaketju takaa suomalaisen ruoan turvallisuuden. Elintarvikelainsäädäntö antaa ohjeistuksen turvallisen toiminnan peruslähtökohdista. Tässä opinnäytetyössä käsitellään lähiruokaa ja sen logistisia haasteita. Ensiksi tutustutaan lähiruoka käsitteeseen, jonka jälkeen perehdytään vastuulliseen ruokatuotantoon, lähiruokahankkeisiin sekä logistisiin haasteisiin. Työn toimeksiantajana toimi Elintarviketukku Rikainen. Rikainen on Pirkanmaalainen elintarviketukku. He tarjoavat tuotteitaan kunnille, kahviloille, lounaspaikoille sekä ravintoloille. Hyvä tuotevalikoima, nopeat ja luotettavat toimitukset, sekä kilpailukykyiset hinnat ovat yrityksen toimintaperiaatteena.

Opinnäytetyön perimmäisenä tavoitteena oli saada tietoa lähiruokatuottajien halukkuudesta tarjota tuotteitaan tukkuliikkeelle. Tarkoitus oli myös selvittää, missä vaiheessa he kokevat ongelmalliseksi tarjota tuotteitaan myyntiin tilan ulkopuolelle. Tutkimusosuudessa haastateltiin kuutta lähituottajaa, jotka valittiin toimeksiantajan kanssa yhdessä. Tuottajien valintaperusteena käytettiin tuottajien tuotevalikoimaa, mutta itse valinnat suoritettiin satunnaisesti. Opinnäytetyön tekijä sai vapauden haastattelukysymyksien laatimista varten. Kysymysten teemat ovat tausta, vastuullisuus ja hyvinvointi, lähiruoka ja lähiruoan logistiikka.

## 2 ELINTARVIKETUKKU RIKAINEN

Rikainen on täyden palvelun tukkuliike. He tarjoavat tuotteitaan kunnille, kahviloille, lounaspaikoille sekä ravintoloille. Heillä on hyvä tuotevalikoima, nopeat ja luotettavat toimitukset sekä kilpailukykyiset hinnat. Elintarviketukku Rikainen Oy sijaitsee Pirkkalan Lasikaassa. Rikaisten Vihannes Oy perustettiin Vammalassa (nykyisin Sastamalassa), Rikaistenkylän Ryömän tilalla vuonna 2002. Tähän mennessä tilalla oli viljelty perunaa kymmenkunta vuotta. Tilan isäntänä on toiminut Janne Ryömä, joka halusi jalostaa tilan tuotetta. Vuonna 2000 tilalla oltiin aloitettu perunan kuorinta sekä muu jalostustoiminta. Torikauppa sekä perunan ja vihannesten myynti tuli mukaan perunan kuorinnan myötä. Torikauppa vaati lisää työvoimaa ja vahvistukseksi saatiin Jannen veli Antti. (Ryömä n.d.)

Vuonna 2004 toiminta siirtyi pois kotitalta Vammalan Nuupalan teollisuusalueelle. Rikainen aloitti kuorittujen perunoiden, porkkanoiden sekä sipuleiden myynnin vihannestukkuihin ja suurtalouskeittiöihin Tampereen, Porin ja Hämeenlinnan alueilla. Toimitusten paluukuormissa aloitettiin tuomaan säilykkeitä, pakasteita, mausteita sekä maitotaloustuotteita, joita myytiin vammalalaisille ammattikeittiöille. Toiminnan kehittyessä ja laajentuessa Nuupalan teollisuusalueen hallia laajennettiin useasti. Henkilökuntaa lisättiin aluksi kuljetus ja varastointipuolelle. Vuonna 2007 palkattiin ensimmäinen puhelinmyyjä. Vuonna 2009 Rikainen luopui omasta jalostustoiminnastaan. Silloin päätettiin keskittyä tukkukauppaan. Yrityksen nimi muutettiin Elintarviketukku Rikaiseksi. (Ryömä n.d.)

Vuonna 2011 toiminta siirrettiin Tampereen Tesomalle. Suurin osa asiakkaista oli Tampereen suunnalla ja näin ollen toimitukset saatiin nopeammiksi sekä rahtikulut pienemmiksi. Muuton myötä satsattiin ammattitaitoisiin myyntihenkilöihin, joiden myötä myynti kasvoi. Tuotevalikoimien ja volyymien kasvettua, isotkin tavaran toimittajat kiinnostuivat yrityksestä. Elintarviketukku Rikainen sai ostohintansa ja toimitusrytmensä kilpailukykyisiksi isompiin kilpailijoihin nähden. Ajatus pienestä ja ketterästä tukkuliikkeestä, joka ei jätä asiakastaan pulaan, osoittautui toimivaksi liikeideaksi.

Kasvun seurauksena tilat alkoivat käydä pieniksi ja epäkäytännöllisiksi Tesomalla. Vuonna 2014 Pirkkalan lentokentän viereen rakennettiin nykyaikaiset toimistotilat ja toimiva terminaali, joka otettiin käyttöön 2015. Samana vuonna yritys sai uuden omistajan, Antin vaimon, Sanna Ryömän. Elintarviketukku Rikaisen pyrkimyksenä on olla paras valinta tavarantoimittajaksi. (Ryömä n.d.)

### 3 VASTUULLINEN RUOKATUOTANTO

” Vastuullisuus pohjautuu kestävään kehitykseen. Kestävä kehitys koostuu ympäristöllisestä, sosiaalisesta ja taloudellisesta kestäväydestä. Jos kehitys on kestävällä pohjalla, taloudellinen ja sosiaalinen kehitys sopeutuvat käytettävissä olevien luonnonvarojen määrään.” (Ruokatieto Yhdistys ry 2019.)

Vastuullisuuden ulottuvaisuudet voidaan jakaa kolmeen pääluokkaan, joiden näkökulmat ovat taloudellinen, sosiaalinen ja ympäristölähtökohtainen. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus on määritellyt elintarvikeketjun vastuullisuuden koostuvan seitsemästä osa-alueesta. Nämä seitsemän osa-alueita ovat tarkentuneina: ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, taloudellinen vastuu ja paikallinen hyvinvointi. (Luonnonvarakeskus 2012, 3–6.)

#### 3.1 Ympäristö ja tuoteturvallisuus

Alkutuotanto tuo suurimmat ympäristövaikutukset ruokatuotannossa. Maataloudella on iso vaikutus vesistöjen rehevöitymiseen, kasvihuonekaasupäästöjen lisääntymisen ja luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen. Suomessa ollaan saatu vähennettyä ympäristövaikutuksia lainsäädännöllä sekä käytännön teoilla. Elintarviketeollisuuden, kaupan ja muiden ravitsemuspalveluiden suurimmat ympäristövaikutukset johtuvat energian käytöstä sekä hävikkien ja jätteiden synnystä. Elintarviketeollisuus sekä erilaiset ravitsemuspalvelut käyttävät toiminnassaan paljon vettä, mikä on rasite ympäristölle. Ruoka tuottaa yli kolmanneksen kulutuksesta tulevista ympäristövaikutuksista. Ympäristövaikutuksia pystyy kuluttajatasolla vähentämään jokapäiväisillä ruokavalinnoilla. Ruokahävikki ja sen pienentäminen on isoimpia vastuullisen ruokaketjun ja kuluttajan yksittäistä toimintaa. (Lehtinen 2009, 12.)

Ruokatuotannon peruslähtökohtia on tuoteturvallisuus. Suomessa ruoka on kansainvälisestä näkökulmasta erittäin turvallista. Turvallinen ja puhdas ruoka on elintarviketuotantoketjun perusta. Tuoteturvallisuus antaa luottamuksen kulutta-

jille puhtaasta tuotteesta. Tuoteturvallisuus on tiukimmin lain valvomaa vastuullisuuden osalta. Elintarvikevirasto valvoo Suomessa elintarviketurvallisuutta. Laki määrää omavalvonnasta, pakkausmerkinnöistä, jäljitettävyydestä sekä hygieniiosaamisesta. (Forsman-Hugg, Katajajuuri, Paananen, Pesonen, Järvelä & Mäkelä 2009, 41–43.)

Omavalvonta tuo tuoteturvallisuutta ja tuottajat ovat päävastuussa tuotteistaan. Laatutuntemus takaa laadun sekä tuoteturvallisuuden. Sitä pystytään tutkimaan laboratoriomenetelmin, mutta käytännössä aistinvaraisesti. Jäljitettävyys on tärkeä osa turvallisuutta. Sitä pystytään pitämään yllä myös omavalvonnan kautta. EU-lainsäädössä määritellään elintarviketurvallisuuden perusteet. Niitä noudatetaan kaikissa EU-maissa. Omavalvontamme ja maatalouden ansiosta Suomen elintarviketurvallisuus on EU-määräyksiä korkeammalla tasolla. (Maa- ja metsätalousministeriö 2017.)

### **3.2 Ravitseminen ja hyvinvointi**

Suomalaisen ruokatuotannon peruslähtökohtana on valmistaa kuluttajalle hyvälle maistuvaa ruokaa, joka on laadukasta ja ravitsevaa. Kansanterveydelle merkittävin roolia edustaa ravitseminen. Ruoan hyvät ravintoarvot ovat perustana ravitsemukselle. Vastuullinen yritys ei johda kuluttajaa harhaan aiheuttamalla mainonnalla ruoan terveellisyydestä. Kuluttajalla on vastuu omista ruokavalinnoistaan. Kuluttajan kannalta on kuitenkin tärkeää, että tuotteesta löytyä tuoteinformaatio sekä ravitsemussuosituksia. Kuluttajan tulee olla kriittinen ruokatrendien suhteen. Elintarvikevalmistajat käyttävät trendejä hyväkseen markkinoinnissaan. (Haavisto & Nurro 2013–2014, 31–36.)

Paikallinen hyvinvointi tarkastelee toiminnan lähialuetta, asukkaita ja heidän hyvinvointiaan. Hyvinvointi luo vahvoja sidoksia ihmisten välillä ja tiivistää yhteisöä. Ruokatuotannossa voidaan vahvistaa paikallista hyvinvointia käyttämällä alueen raaka-aineita, satokausia ja vaalimalla alueen ruokakulttuuria ja hyödyntävät paikallista reseptiikkaa. Yritykset parantavat paikallista hyvinvointia tarjoamalla työpaikkoja ja maksamalla veroja. (Luonnonvarakeskus 2012, 18.)

Työhyvinvointi määritellään vapaa-ajan, työn ja työympäristön muodostamaan kokonaisuuteen perustuvaksi, työntekijän fyysiseksi ja psyykkiseksi olotilaksi. Työn tulee olla terveellistä, turvallista ja tuottavaa. Työhyvinvointiin vaikuttaa vuorovaikutussuhteet esimiesten ja muiden työntekijöiden kanssa. Hyvä johtaminen ja esimiestyö, yhteiset pelisäännöt, henkilökohtainen osaaminen sekä töiden organisoiminen vaikuttavat työhyvinvointiin. Työ tulisi kokea palkitsevaksi ja viihtyisäksi. Terveystila ja henkilökohtainen yksityiselämä vaikuttavat hyvinvointiin. Työnantaja voi tarjota ja näin ollen edistää työhyvinvointia esimerkiksi työterveydenhuollolla, kehityskeskusteluilla, työhöntulotarkastuksella sekä tyky-päivillä. Suomessa työntekijöitä suojeleva lainsäädäntö on tiukka. Työntekijän oikeuksia turvataan työturvallisuus- ja työterveyslailla. (Työterveyslaitos n.d.)

### **3.3 Eläinten hyvinvointi**

Esi-isiemme ajasta lähtien eläimiä on käytetty ruokatuotantoon. Ihmisen jalostettua eri rotujen hyviä ominaisuuksia on eläimistä muokkautunut entistä tuottavampia. Jalostuksen tavoitteena on tuotantoeläin, joka on taloudellinen, sekä tuotto- ja terveysominaisuuksiltaan kestävä ja hyvä. Ympäröivät elinolosuhteet, ravinto ja hoito vaikuttavat eläinten terveyteen. Elintarviketurvallisuusvirasto valvoo ja tutkii eläinten rehujen laadut ja turvallisuuden. Näin turvataan eläinten turvallisuus ja niistä saatujen elintarvikkeiden laatu. (Maa- ja metsätalousministeriö 2017, 16-18.)

Maatilojen riskinhallintaa pystytään vahvistamaan tuotantoeläinten ennaltaehkäisevällä terveydenhuollolla. Lyhyet tuotantoketjut puolestaan tuovat läpinäkyvyyttä tuotanto-olosuhteisiin. Tästä huolimatta tiloilla tapahtuu lainsäädännön rikkomuksia. Eläinten hyvinvointiin tarvitaan panoksia ja yhteistyötä eri tahoilta. Näitä ongelmia varten on tehty Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2012–2020. Tähän ohjelmaan sisältyy tuotantoeläinten hyvinvointia parantavia toimenpiteitä kuten koulutusta, neuvontaa, maatalousinvestointeja ja eläinten hyvinvointikorvauksia. (Maatalous- ja metsäministeriö 2019.)

Aiemmin eläinten hyvinvointituen ehtoihin kuulunut terveydenhuolto-osio hoideetaan jatkossa osana ohjelman neuvontatoimenpidettä. Eläinten hyvinvoinnin merkitys on noussut tärkeäksi ja kiinnostavaksi kuluttajien ja ruokaketjun kannalta, koska on huomattu sen vaikuttavan kuluttajien valintoihin. Ostotottumuksiin vaikuttavat muun muassa raportoidut eläintaudit. Vuosien varrella näitä ovat olleet hullun lehmän tauti, siipikarjan salmonellatartunnat sekä sikojen sikainfluenssa. Viime aikoina kuluttajia ovat puhuttaneet tuotantoeläinten tilojen likaisuus ja ahtaus, virikkeiden puute, kuljetusolosuhteet, liikkumista estävät kytkemiset sekä kipua aiheuttavat käsittelyt. Viime vuosina on tehty paljon töitä eläinsuojeluvallontajärjestelmien osalta ja tehostettu käyntejä tiloilla. Eurooppalainen tutkimusprojekti on kehittänyt Welfare Quality- hyvinvointimittausohjelman. Tämä järjestelmä mittaa lajille ominaisien ruokinnan, kasvuympäristön ja käyttäytymisen. Lisäksi tuottajat ja teollisuus ovat kehittäneet omia valvontajärjestelmiään. (Luonnonvarakeskus 2012, 16–18.)

### **3.4 Taloudellinen vastuu**

Taloudellisella vastuulla tarkoitetaan muutakin kuin taloudellisen menestyksen hankkimista yritykselle. Vastuullinen liiketoiminta ulottuu tuotteisiin, palveluihin ja yrityksen eri prosesseihin. Se tarkoittaa lakisäateisten velvoitteiden noudattamista tulosta tehdessä, voiton tuottamista ja verojen maksamista vastuullisin keinoin. Laajemmassa näkökulmassa taloudellisella vastuulla tarkoitetaan yrityksen taloudellisia vaikutuksia ympäröiviin keskeisiin sidosryhmiin. Yrityksellä on omat hyvinvointivaikutuksensa koko yhteiskuntaan veronmaksajana, sosiaaliturvan rahoittajana ja osaamisen lisääjänä. Taloudellisessa vastuussa kiinnitetäänkin nykyään yhä enemmän huomiota siihen, miten vastuullisesti tuotot ovat tehty. Yritystoiminnan merkitystä ja taloudellista vastuuta voidaan mitata muun muassa kansantaloudellisilla vaikutuksilla, kuten esimerkiksi työllistävyydellä. Suomen elintarviketeollisuuden merkitys työllistäjänä on erittäin suuri. Tätä kautta raha jää kotimaahan, jolloin sillä on myönteiset vaikutukset kansantalouteen. (Forsman-Hugg 2009, 52–53.)

Ruokaketjun taloudellista vastuullisuutta kuvaa ruoan hinnanmuodostuksen läpinäkyvyys ja oikeudenmukaisuus. Kuluttajat ovatkin erittäin kiinnostuneita tuotteiden jakaantumisesta ruokaketjussa. Suomessa kaupan keskittyminen on todella voimakasta, jolloin kauppa pystyy hyvällä neuvotteluasemallaan vaikuttamaan merkittävästi elintarvikkeiden hintoihin ja määrittelemään ehtoja muille toimijoille. Näihin ehtoihin voi törmätä esimerkiksi hankintahintojen määräytymisessä ja jälleenmyytävien tuotteiden markkinointitavoissa. (Forsman-Hugg 2009, 50.)

## 4 LÄHIRUOKA

Kaksikymmentä vuotta sitten lähiruoka-sanana selittäminen oli monelle kuluttajalle hankalaa. Sanan merkitystä ei tiedetty ja se yhdistettiin lähellä valmistettuun ruokaan, kuten grilliin. Mielenkiintoisia vastauksia antoivat he, jotka eivät olleet aiemmin kuulleet lähiruoasta. Muita erikoisia vastauksia olivat päivittäin syötävä ruoka, lähikauppa, viimeksi syöty ruoka, työpaikkaruokala sekä kotimainen ruoka, joka ei ole tuotu kaukaa. (Leipämaa & Laaksonen 2003, 27.)

### 4.1 Lähiruoan historia

Vuonna 1990 tuli ensimmäisiä kertoja puheenaiheeksi lähiruoka. Lähiruoalla tarkoitettiin paikallista ruokaa. Lähiruokatyöryhmä määritteli vuonna 2000 lähiruoan näin. ”Lähiruoka on ruokatuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä.” Vuosina 2000–2010 monet tahot määrittelivät kaiken suomalaisen ruokatuotannon lähiruoksi. Tässä määrittelyssä olivat mukana myös elintarviketeollisuus sekä alkutuotanto. Näinä vuosina tehtiin hyvin paljon tutkimuksia ja selvityksiä lähiruoasta. Näissä tutkimuksissa lähiruokakäsite on hyvin vaihteleva. (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 42.)

Kuluttajien lähiruokabuumi alkoi nousta vuonna 2010, nostaen samalla pienet yritykset arvoonsa. Vuonna 2011 Maa- ja metsätalousministeriö tilasi lähiruokaselvityksen 2010-2015, joka toimi hallitusohjelman pohjalta. Tavoitteena oli löytää ja poistaa lähiruoan kehittämistä estävät asiat, sekä ruokajärjestelmän toimivuuden parantaminen. Tärkeimpänä tavoitteena pidettiin kysynnän ja tarjonnan kohtaamista. Selvityksessä nousi esiin kriittisiä kehittämiskohteita. Lähiruokakäsitteen epämääräisyys aiheutti kuluttajien ja median kesken hämmennystä. Kehitystä estäväksi asiaksi koettiin alan hajanaisuus. Lähiruoka todettiin tärkeäksi kansallispolitiikassa, mutta ohjelmalla ei saada pitkäaikaista hyötyä, ellei ohjelmalla ole yhteistä päämäärää. Lisäksi todettiin, että alalle on saatava lisää uusia yrittäjiä. Uusien sekä olemassa olevien yrittäjien markkinointitaitoja tuli kehittää. Neljäntenä ja isoimpana ongelmana koettiin, että kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa.

Vuonna 2012 Hyvää Suomesta -ruokaa omasta maasta lanseerataan, sekä lähiruokaselvityksessä ehdotetaan tarkempaa määritelmää lähiruoalle. (Kurunmäki ym. 2012, 44.)

Lähiruokaohjelman tavoitteet vuodelle 2020 on meneillään olevassa hallitusohjelmassa maatalouspolitiikan keskeisin kehityksen kohde. Lähiruoan oletetaan olevan ruokasektorin tulevaisuuden kasvuala. Kuluttajien keskuudessa lähiruoka on ollut nouseva trendi jo vuosia. Kuluttaja haluaa tietää, missä ruoka on tuotettu. Viljelijöille, karjan kasvattajille ja ruontekijöille halutaan saada kasvot. Kuluttajat arvostavat vähän käsiteltyjä tuoreita raaka-aineita, ruoalta odotetaan kasvu tarinaa, aitoutta ja makua. Suomen uskotaan olevan tulevaisuudessa hyvin houkutteleva maa ruokatuottajille, ilmastonmuutoksen tuomien ongelmien myötä. Lähiruoalla on hyviä vaikutuksia aluetaloudellisestikin: kysyntä työllistää lisää paikallisia ja näin ollen tuo verotuloja lähialueelle. Lähiruoan kehityksellä pyritään saamaan alkutuotannolle elinvoimaisuutta ja edistää alkuperäisrotujen ja alkuperäislajikkeiden säilymistä. Hallituksen lähiruoan kehittämisohjelman tarkoituksena on tukea ruokapolitiikkaa. Lähiruokaohjelman tavoitteita määritellään näin.

Kuluttajalähtöisesti tuotettua lähiruokaa arvostetaan ja käytetään koko ruokajärjestelmässä ja sillä on lisääntyvä työllistävä sekä paikallistaloutta ja ruokakulttuuria kehittävä vaikutus. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 7.)

Ohjelman tavoitteina on lisätä tarjontaa kysyntää vastaavaksi, nostaa jalostusastetta parantamalla pienimuotoisen jalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin, kasvattaa lähiruoan osuutta julkisissa hankinnoissa sekä parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia. Tavoitteena on myös kasvattaa lähiruoan ja alan toimijoiden arvostusta sekä tiivistää koko sektorin yhteistyötä. (Maa- ja metsätalousministeriö, 2013, 8–9.)

## 4.2 Lähiruokakäsitteen määrittely

Lähiruoka käsitteelle on olemassa lukuisia määritelmiä, koska määritelmälle ei ole lainsäädännöllistä perustaa. Suomen Elintarviketeollisuustarvike ry määrittelee lähiruoan Suomessa tuotetuksi ruoaksi. Kuluttajatutkimuksen mukaan kuluttajat mieltävät lähiruoksi oman maakunnan alueella tuotetun ruoan. Hallituksen Lähiruokatyöryhmän (2000) määritelmän mukaan lähiruoka on paikallista ruokaa, jolla on edistävää vaikutus lähialueen paikallistalouteen, työllisyyteen ja ruokakulttuurin. Lähiruoka tuotetaan ja jalostetaan alueen raaka-aineista. Sitä markkinoidaan ja kulutetaan lähialueella. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6.)

Lähiruoka on etäisyyden suhteen venyvä käsite. Sen määrittelemiseksi Mäkipeskan ja Sihvosen (2010) mukaan ei ole tarpeen tehdä tarkkoja alueellisia rajoja, vaan tärkeämpää on korostaa läheisyyden merkitystä. Lähikäsitteen merkitystä voidaan korostaa maantieteellisesti, lähiruoka tarkoittaa lähellä tuotettua ruokaa. Tuottajan ja kuluttajan läheinen vuorovaikutus voi toimia läheisyyden mittarina. Esimerkiksi suoramyyni tiloilta tai toreilta on läheisyyteen perustuvaa. Lähiruokakäsitettä voidaan korostaa myös niillä arvoilla, jotka kuluttaja kokee itselleen läheiseksi, kuten jäljitettävyyys, aitous, tuoreus ja laatu. (Mäkipeska & Sihvonen 2017, 7–9.)

Lähiruoka poikkeaa luomuruoasta tuotannon sijainnin perusteella. Luomuruoka on luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa, mutta sen tuotannon sijainnilla ei ole merkitystä. Lähiruoka on paikallisesti tuotettua ruokaa ja siihen liittyy vahvasti alueellinen ajattelumalli. Lähiruoka ei voi tulla maan rajojen ulkopuolelta, kun taas luomuruoka voi. Luomuruoka voi tulla tuhansien kilometrien päästä ja lähiruoan ei välttämättä tarvitse olla luonnonmukaisesti tuotettua. (Mäkipeska & Sihvonen 2010.)

## 4.3 Lähiruokatuottajat

Suomalaiset lähiruokatuottajat ovat pääasiassa pieniä tai keskisuuria toimijoita. Monet tilat toimivat perhevoimin tai toiminnasta vastaavat tilan isäntä ja emäntä.

Maataloustuotannon lisäksi tilalla on monesti tilamyymälä. Lähiruokatoimijat jatkojalostavat itse tuotteitaan ja tämä toiminnan kehittäminen tilalla vaatii resursseja sekä lisäpanosta jo ennestään työntäyteiseen arkeen. Yritykset ovat jakautuneet hyvin ympäri Suomea, lähiruoka tuottajia ja paikallista tarjontaa on olemassa lähes kaikissa tuoteryhmissä. (Kurunmäki ym. 2012,15.)

Lähiruokatuottajan pyrkimyksenä on tuottaa ja kehittää toimintansa vastaamaan asiakkaan tarpeita. Yrittäjän tulee seurata tarkasti kehittyviä trendejä sekä kilpailla mitä tapahtuu yrityksen ulkopuolella. Maatalousyrittäjät monesti hoitavat kaiken itse: tuotannon, suunnittelun ja markkinoinnin. Näin ollen monesti markkinoinnin kehittäminen jää vähemmälle. Liiketoimintasuunnitelma on oiva apu, se on hyvä päivittää säännöllisin väliajoin. On hyvä käydä läpi tämän hetkinen tilanne, miettiä voisiko joitakin asioita tehdä toisin. Ei riitä, että liiketoimintasuunnitelma on tehty, sitä tulee myös käyttää. (Kurunmäki ym. 2012, 25.) Pirkanmaan alueelta löytyy hyvin paljon lähiruokatuottajia. (Aitojamakuja 2019.)

Lähiruokaa koskeva lainsäädäntö Suomen laissa ei ole lähiruokaa koskevia säädöksiä. Elintarvikelaki koskee kaikkia elintarvikealalla toimijoita. Lainsäädännön edellytyksenä on taata kuluttajille turvallisuus. Tämä laki edellyttää turvallisuutta pellolta pöytään. Toimijat ja viljelijät vastaavat itse omasta osuudestaan elintarvikeketjussa. Elintarvikelakiin sisältyy kuluttajansuoja, kuluttajaa ei saa johtaa harhaan epäselvillä pakkausmerkinnöillä. Valvontaketju kulkee koko tuotteen matkan, joista kukin toimija vasta oman osuutensa. EU:n seurantatutkimus on osoittanut Suomen elintarviketurvallisuuden olevan korkealuokkaista. Lähiruokaketjussa tulee huomioida lainsäädännön vaatimukset tuotteille, jotka koskevat: varastointia, kuljetusta, jalostusta ja myymistä koskien. Yhtenä valvojana toimii Ruokavirasto, joka valvoo toimipaikkojen omavalvontaa. (Kurunmäki ym. 2012, 23.)

#### 4.4 Lähiruokahankkeet

**”Parasta pöytään Pirkanmaalta** – Lähiruokaa jokaiseen päivään -hankkeen ydinajatuksena on saada lähiruoka kiinteäksi osaksi kuluttajan päivittäistä elämää.” Hankkeen tavoitteena on tuoda lähiruokatuottajia yhteen, helpottaa heidän ja kuluttajien kohtaamista. Halutaan myös mahdollistaa kannattavuuden kasvu lähiruokatuottajille. (Parasta pöytään Pirkanmaalta n.d.)

Hankkeen tavoitteena on saada paikalliset maatalousyrittäjät ja elintarvikkeiden jatkojalostajat huomaamaan lähiruokaan liittyvä liiketoimintapotentiaali ja hyödyntämään sitä aktiivisesti tuotteissaan ja palveluissaan. Lähiruoka tulee osaksi kuluttajien arkea. Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset on kehittämässä hankkeessa lähiruokareseptiikkaa pirkanmaalaisten lähiruokatuottajien tuotteista kuluttajien käyttöön sekä työpajatoiminnassa, jossa tuottajat pääsevät kehittämään tuotteitaan kuluttajien tarpeisiin. Hanketta hallinnoi Ahlmanin koulun Säätiö, osatoteuttajina on ProAgria Etelä-Suomi ry, Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset sekä Ekokumppanit Oy. (Parasta pöytään Pirkanmaalta n.d.)

**Elinvoimaa lähiruosta – hankkeessa** kartoitettiin lähiruokatuottajien mahdollisuuksia tarjota tuotteitaan julkisille keittiöille. Tavoitteena oli lisätä lähiruoan käyttöä Virtain ja Ruoveden julkisissa keittiöissä. Ajatuksena on saada ruokaketju, joka on tuottajalta pöytään mahdollisimman lyhyt ja tehokas. Näin pystyttäisiin vaikuttamaan ympäristövaikutuksiin paremmin kuin nykyisillä keskitetyillä ostoilla. Hankkeessa kartoitettiin tällä hetkellä käytössä olevia lähiruoan käyttömääriä, sekä tuottajien mahdollisuuksia tarjota tuotteitaan julkisille keittiöille. Hankkeen tuloksina tehtiin ruokajärjestelmä sekä reseptiikka. Reseptiikan kehitystyöstä vastasivat Tampereen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat. Ohjeiden pääraaka-aineina käytettiin muun muassa paikallisia hiutaleita, härkäpapua, järvikalmassaa, marjoja ja perunaa. (Elinvoimaa lähiruosta- hanke 2018.)

Hankkeen tuloksena syntynyttä mallia kokeillaan ensiksi Virroilla ja Ruovedellä, jonka jälkeen mallia pyritään pilotoimaan mahdollisuuksien mukaan laajasti koko Pirkanmaalla. Hanke toteutettiin vuonna 2018 ja sen toteuttajana olivat Virtain kaupunki, Ruoveden kunta, Tampereen ammattikorkeakoulu ja Ahlmanin ammattiotisto. (Elinvoimaa lähiruosta- hanke 2018.)

**Reko – lähiruokarengas** (Rejäl konsumtion – Reilua kuluttamista). Reko-malli on tullut Suomeen Ranskasta, Thomas Snellmanin tuomana Pohjanmaalle. Reko on suoramyynnin muoto, jossa kuluttajat ja lähiruokatuottajat kuuluvat suljettuun Facebook ryhmään. Ryhmää hallinnoi ylläpito, joka on myös hyväksynyt lähiruokatuottajat. Lähiruoan myynnissä kuluttajat tilaavat tuotteet suoraan lähiruokatuottajalta. Käytännössä Reko toimii näin. Kuluttajan tulee olla kirjautuneena Facebookiin, kuten myös tuottajan. Facebook-ryhmät eli Reko-renkaat ovat oman alueen ryhmiä, joilla on ennalta sovittu kohtaamispaikka (samassa kaupungissa voi olla useampi ryhmä eri kaupunginosin nimettynä). Tuottajat avaavat tilauksen ja ilmoittavat myynnissä olevat tuotteet. Kuluttaja tutustuu tarjontaan ja tilaa sen pohjalta tuottajalta/tuottajilta haluamansa tuotteet. On tärkeää muistaa itse kirjata ylös tilamaansa tuotteet ja noutaa ne sovittuna päivänä ja kellon aikana jakopaikalta. Maksutavan ilmoittaa lähituottaja. Se voi olla ennakkomaksu tilille, pankkikortti tai käteinen. Rekot ovat kuluttajille helppo tapa hankkia lähiruokaa ja saada tutustua ruoan tuottajaan. Tuottajille siinä on haasteita. Monien Reko-renkaiden tilausten kokoaminen ja listojen tekeminen on aikaa vievää työtä. (Hietakangas 2018.)

#### 4.5 Lähiruoan logistiikka

Suomessa logistiikka on varsin uusi käsite, joka on alkanut vakiintua meillä vasta viime vuosina. Logistiikka vastaa yrityksen kuljetuksista, jakelusta sekä varastoinnista. Se käsittää tuottajat, laitokset, varastot ja kuljetusliikkeet, jotka varastoivat ja kuljettavat tuotteita. Logistiikka on mukana monessa eri osassa liiketoimintaa. (Tikka 2016, 25–29.) Yrittäjyydessä pitää pyrkiä kannattavuuteen. Suomessa välimatkat ovat pitkiä ja näin ollen logistiset kustannukset nousevat korkeiksi. Kuljetus kustannukset lisätään tuotteen hintaan. Näin ollen edullistenkin tuotteiden hinta voi nousta korkeaksi kuljetuskustannusten vuoksi. (Ritvanen, Inkiläinen, Bell & Santala 2011.)

Lähiruoasta puhuttaessa ongelmat monesti kulminoituvat logistiikkaan. Välikäsien määrä ja tilausketjut vievät lähiruoalta pois ajatuksen lyhyestä ruokaketjusta.

Tuotteiden hinta nousee, kun tuote kulkee monien välikäsien kautta ja kulut joudutaan siirtämään tuotteen hintaan. Isojen kauppojen ketjuohjaukset ja keskitetyt hankinnat vaikeuttavat paikallisen lähiruoan myymistä. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 38.) Suomessa maatilat ovat pieniä ja matkat pitkiä. Kustannus tehokkaaksi logistiikka saataisiin yhdistelemällä jakelua ja toimituksia. Edulliset ja nopeat kuljetus ketjut ovat perusedellytys lähiruoan markkinoiden kasvulle. (Sitra n.d.)

Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokatyöryhmä ehdotti vuonna 2000 monia toimenpiteitä lähiruoan puolesta. Vuonna 2011 näitä toimenpiteitä arvioitiin toteutumisen perusteella. Kuljetus oli yksi arvioitava kohta. Työryhmä oli todennut vuonna 2000, että logistiikkaongelmat syrjivät lähiruokaa ja samalla vääristävät kilpailua. Kymmenen vuotta myöhemmin, kuljetuksia tarkasteltaessa huomattiin, että kuljetustukiasiaa ei ollut ratkaistu. Lähiruokatyöryhmä ehdotti vuonna 2012 logistiikan edistämiseksi yhteisvarastoja-, kuljetuspilotteja ja – tukkuja. Työryhmä totesi, että jatkotyötä tarvitaan. Tavoitteeksi asetettiin nopeat ja lyhyet toimitusketjut. (Kurunmäki ym. 2012, 43, 55.)

## 5 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Opinnäytetyön toimeksiantaja oli Elintarviketukku Rikainen, joka halusi laajentaa toimintaansa lähiruokapuolelle. Tutkimuksen tavoitteena on selvittää, mitkä asiat vaikuttavat lähiruokatuottajien halukkuuteen tarjota tuotteitaan Elintarviketukku Rikaiselle. Työssä selvitettiin lähiruoan logistisia ongelmia lähiruokatuottajien näkökulmasta. Myös lähiruoan saannin esteitä tukkumyyntiin selvitettiin. Lisäksi kartoitettiin, onko lähiruokatuottajat halukkaita tarjoamaan tuotteitaan tukkumyyntiin. Tutkimuskysymyksiksi muotoituivat seuraavat kysymykset.

Miksi lähiruokatuottajat eivät tarjoa tuotteitaan tukulle myyntiin?

Millaisena tuottajat näkevät lähiruoan tulevaisuuden?

Tutkimuksen lähestymistapana on tapaustutkimus. Tutkimusmenetelmänä käytettiin laadullista teemahaastattelua. Laadullisessa eli kvalitatiivisessa tutkimuksessa kuvataan todellista elämää. Siihen sisältyy ajatus, että todellisuus on moninainen. Haastateltaviksi valittiin kahdeksan lähiruokatuottajaa Pirkanmaalta, joista kuusi henkilöä suostui haastatteluun. Kaikki olivat toimineet vähintään yhdeksän vuotta lähiruokatuottajana. Haastateltavien keski-ikä oli noin 50 vuotta. Haastateltavat vastasivat kysymyksiin omalla tietämyksellään ja näkökulmillaan. Haastateltavat saattavat vastata sen mukaan kysymyksiin, minkä he kokevat tärkeäksi. Lähiruoka herättää haastateltavissa monenlaisia eri näkökulmia ja mielenpitoita eri tuotantotuotteiden mukaan. Tästä johtuen laadullisen tutkimuksen koettiin olevan hyvä tutkimusmuoto. Laadullisen tutkimuksen tarkoituksena on paljastaa tosiasioita. Laadullisessa tutkimuksessa pyritään ymmärtämään kohteen laatua. Tutkimuksessa keskitytään usein pieneen määrään ja pyritään analysoimaan niitä mahdollisimman perusteellisesti. (Eskola & Suoranta 1998.)

Haastateltaviin otettiin yhteyttä puhelimitse sekä sähköpostilla. Viikkoa ennen haastattelua kaikille lähetettiin sähköpostitse kysymykset (liite 1). Näin heillä oli aikaa tutustua kysymyksiin ja miettiä alustavia vastauksia. Haastattelut tehtiin pääsääntöisesti haastateltavien tiloilla. Haastateltavilta kysyttiin lupaa haastattelun nauhoittamiseen matkapuhelimella, josta kukaan ei kieltäytynyt. Kaikki haas-

tattelut toteutettiin marraskuun 2019 aikana. Tarkoituksena oli saada haastattelujen avulla vastauksia tutkimuskysymyksiin. Kaikki haastateltavat olivat yli neljäkymmentä vuotiaita. Kaikkien tilat olivat ennestään olleet suvun hallussa. Vaikka tiloilla oli elänyt useampi sukupolvi, eivät kaikki tilalliset kokeneet kuitenkaan tilan olevan niin sanottu sukutila. Haastateltujen tuottajien keskimääräinen aika lähiruokatuottajan oli 16 vuotta. Kuudesta haastateltavasta kolme oli lisäksi töissä tilan ulkopuolella.

Haastattelutilanteessa haastattelija esittää kysymykset haastateltavalle. Kysymykset liittyvät tutkimuskysymyksiin. Vastauksilla pyritään ratkaisemaan tutkimusongelma. Pelkän tutkimuskysymyksen kysyminen ei tuota ratkaisua kysymykseen. Haastattelut voidaan jakaa neljään erilaiseen luokkaan: teemahaastattelut, avoimet haastattelut, strukturoidut haastattelut ja puolistrukturoidut haastattelut. (Eskola & Suoranta 1999, 87.)

Haastattelulomake jaettiin teemoihin: tausta, vastuullisuus ja hyvinvointi, lähiruoka ja lähiruokalan logistiikka. Tämän tarkoituksena oli, että kaikki ilmiöön liittyvät osa-alueet käsitellään. Haastattelut nauhoitettiin ja litteroitiin eli purettiin kirjalliseen muotoon. Litteroitua tekstiä tuli 24 sivua, fontti Arial 12 ja rivivälinä 1,5 cm. Litterointi tarkoittaa tallenteiden kirjoittamista kirjalliseen muotoon. Litterointi on hidas työväline. Työssä on käytetty sanatarkkaa yleiskielen litterointia. (Syrjälä, Ahonen, Syrjäläinen & Saari 1994, 163.)

Litteroinnin jälkeen aineiston sisältö koodattiin. Aihekokonaisuudet jaettiin osiin ja niistä etsittiin alaluokkia. Aineistosta etsittiin samankaltaisuuksia ja eroavaisuuksia vastauksien kesken. Koodauksessa käytettiin jokaisen haastateltavan kohdalla omaa väriä. Tämän jälkeen yhtäläisyydet viivattiin punaisella yliviivaustussilla ja eroavaisuudet sinisellä. Koodauksessa aineisto tiivistetään, koska useiden sivujen litteroinnin lukeminen sellaisenaan ei avaa aineiston yhteneväisyyksiä. Aineistosta tulee kaivaa esille olennaiset kohdat. Koodauksessa aineisto yksinkertaistetaan ja tiivistetään. Koodauksella halutaan saada aineisto käsiteltävään muotoonsa. Yleistä koodaustapaa ei ole olemassa, se on jokaisen kirjoittajan oma työkalu. (Kananen 2014, 103 –107.)

## 6 TUTKIMUSTULOKSET

Vastuullisesta ruokatuotannosta kysyessä kaikki vastasivat hieman eri sanakäännein, mutta tarkoittaen samaa. Jokainen tuottaja piti vastuullisuutta hyvin tärkeänä. Esiin nousivat eläinten tuotantopuolella: eläimen lajityypillinen kasvatus, tieto eläimen ruoasta aina ruoan tuottajaan asti. Hyvin tärkeäksi nousi koko eläimen elinkaari aina teurastukseen asti.

*Hyvä elämä maistuu. Pitää pystyä sanomaan hyvällä omalla tunnolla, kun eläin lähtee teurastamolle, että se on elänyt hyvän elämän. Taataan eläimelle kunniallinen hyvä kuolema.*

Useampi haastateltava vastasi yleisen vastuullisuuden käsitteen mukaan: ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävää. Tulee ottaa huomioon eettinen näkökulma sekä mahdollistaa elinkeino ja toimeentulo. Kaikki tuottajat pitivät vastuullisuutta omassa tuotannossaan todella tärkeänä ja perus edellytyksenä toiminnalle.

Eroavaisuutta tuli ilmi kysymyksessä, jossa kysyttiin: Miten ruoan tuottaminen tulee mielestänne muuttumaan tulevaisuudessa? Kysymykseen sai vastata vapaalla aikajänteellä, kaikki vastasivat tulevaisuuteen useampien vuosikymmenien päähän. Yksi vastaajista oli sitä mieltä, että tulevaisuudessa Suomessa syötävä ruoka tuotetaan muualla. Useimmat vastaajista olivat sitä mieltä, että ilmastomuutoksen, kuivuuden ja autioitumisen vuoksi sekä viljelykelpoisen peltoalan vähentyessä, Suomi tulee olemaan hyvä tuottajamaa hyvien vesivarantojensa vuoksi. Lisäksi pohdittiin uusia viljelytekniikoita, mahdollisia uhkakuvia uusista tuholaisista sekä teollista tuotantoa ja omavaraisuutta. Joku hahmotti tulevaisuutta kymmenen vuoden päähän. Hän uskoi ekologiseen ja eettiseen ajatteluun. Tietoisuus sekä vaatimus ruoan laadusta tulee nousemaan.

Lähiruokaa määriteltäessä todettiin sen olevan mahdollisimman lähellä tuotettua. Tällöin kuluttaja tuntee tuottajan ja olosuhteet, missä lähiruoka on tuotettu. Tiettyjen tuotteiden määrittelyssä vaikuttaa myös se, miten tuotanto on keskitetty. Lähiruokatuotantoalueiden suhteen toivotaan, ettei niille vedetä rajoja viivoittimella tai maakunnittain. Jos tuottaja asuu maakunnan rajan tuntumassa, hänen tuotteensa on lähiruokaa myös naapurikunnassa.

*Mulle se lähiruoka käsite on sellainen pilattu termi sillä tavalla, että määhän haluan niin kuin profiloitua pienenä elintarvikejalostajana, joka tuottaa paikallisista raaka-aineista ruokaa ihmisille. Käytännössä se on minun lähiruoka määritelmä.*

Tuottajat tekevät keskenään jonkin verran yhteistyötä, mutta tähän kaivataan lisää ajatuksia ja hankkeita. Logistiikka nousi yhdeksi isoksi asiaksi, missä voitaisiin tehdä lähiruokatuottajien kesken yhteistyötä. Jotkut tuottajat tekivätkin jo yhteistyötä. Esille nousi myös samaa tuotetta tuottavien yhteistyö. Tuottajat pystyivät toimittamaan yhdessä enemmän kuin yksittäinen tuottaja. Muina kehittämisskohteina nähtiin tuotantokeittiöt ja yhdessä sovittu erikoisviljely kulttuuri, jossa viljellään tuotantoalueelle sopivia kasveja, sopivin menetelmin ja tavoin.

Lähiruokahankkeissa mukana oli ollut muutama tuottajaa. Parasta pöytään Pirkanmaalta oli hanke, johon useampi tuottaja oli osallistunut. Tuottajat kertoivat myyvänsä tuotteitaan kaikille, jotka ovat kiinnostuneita ostamaan niitä. Pääosin tuotteet myydään kuluttajille suoraan tilalta tai Reko-ringeistä. Myös suoraan ravintoloille toimitti tuotteita. Joku myi tuotteitaan myös tukkuihin ja kauppoihin.

Useimmat tuottajista olivat kiinnostuneita myymään tuotteitaan tukulle, mutta heitä askarrutti seuraavat asiat. Miten pieni tuottaja voi tarjota tuotettaan tukulle, tuotteen riittävyttä mietittiin, koska toiminta on pienimuotoista ja tällä hetkellä ei ole mahdollisuutta hankkia tehokasta konekantaa. Joku tuottajista ei ollut kiinnostunut myymään tuotteitaan tukulle lainkaan.

Tukkukaupan haasteiksi on koettu tai koetaan tukkujen vaatimat tilausjärjestelmät. Miten pystytään takaamaan tuotteen laatu, kun toimitusketju piteneisi kuljetusten ja varastoinnin takia. Pienien erien tarjoaminen tukuille ei tunnu tuottajista järkevältä. Kehitettävää tukkujen ja tuottajien kesken toivotaan pitkiä yhteistyösopimuksia, joista koituisi varmuutta molemmille osapuolille. Yhteistyötä voisi olla esimerkiksi siinä, mitä tuotteita viljellään. Ehdotettiin myös joustavien sopimusten tekoa ennen tulevaa satovuotta, koska sadon määrästä ja laadusta ei ole takeita ilmasto olosuhteiden vuoksi. Kaupan tekoon haluttaisiin luottamusta sekä korkeaa moraalia. Tasainen menekki toisi varmuutta tuottajalle.

Parasta logistista ratkaisua ei osattu suoralta kädeltä sanoa. Kaksi tuottajista kuljettaa itse tuotteitaan. Toivottiin niin sanottuja pieniä terminaaleja tai varastoja,

joihin tuottajat voisivat tuoda tuotteensa tiettyyn aikaan mennessä ja tukku noutaisi ne sieltä. Toivomuksena oli myös, että toimitusketjun tulisi olla lyhyt.

## 7 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää lähiruokatuottajien halua myydä tuotteitaan tukuille, sekä heidän näkemyksensä lähiruoan tulevaisuudesta Pirkanmaan alueella. Tutkimuksen avulla pyrittiin kartoittamaan myös lähiruokatuottajien ajatuksia vastuullisesta ruokatuotannosta sekä haasteista lähiruoan tarjonnassa, tuottajien keskinäistä yhteistyötä ja siihen liittyviä toiveita. Keskeisinä tarkastelun aiheina oli myös logistiikka ja sen haasteet.

Lähiruoka-käsitteen puutteellinen valtakunnallinen määritelmä vaikeuttaa ruoan yhtenäistä markkinointia. Lähiruokaa ei ole pystytty määrittelemään tarkasti. Määrittely toisi sille yhtenäiset raamit ja rajat. Määritelmän tulisi olla hyvin yksinkertainen ja helposti ymmärrettävissä. Lähiruokatuottajat toivoivat selkeyttä sille, kuka saa käyttää nimeä lähiruokatuottaja.

Tulosten mukaan tukkukaupan isoimpana ongelmana koettiin pienien erien tarjoaminen tukuille myyntiin. Kaupankäynnille mietteitä aiheuttivat tuotteiden tuoreuden ja laadun pysyminen korkeana, pidentyneissä kuljetus- ja varastointiketjuissa. Haastatteluissa ilmeni lähiruoan osalta samoja ongelmia, mitä aiemmissa tutkimuksissa. Tukun tarpeellisuudesta myynnissä oltiin kahta mieltä. Verkostoitumista pidettiin tuottajien kesken tärkeänä. Logistisiin haasteisiin toivottiin ratkaisuja, mutta itse tuottajilla ei ollut vastausta ongelmaan.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää Elintarviketukku Rikaiselle, miksi lähiruokatuottajat eivät halua tarjota tuotteitaan tukkuun myyntiin. Käytin tutkimusmenetelmänä laadullista eli kvalitatiivista tutkimusmenetelmää. Mietin tarkasti, millaisia tuottajia haluan haastatella. Panostin tutkimuskysymysten tekemiseen, jotta vastaukset antaisivat realistisen kuvan tuottajien mielipiteistä

Olin jo keväällä 2019 miettinyt opinnäytetyön tekemistä lähiruoasta. Toimeksiantaja puuttui vielä silloin. Otin kesällä yhteyttä Elintarviketukku Rikaiseen ja he halusivat lähteä toimeksiantajaksi opinnäytetyöhöni. Valitsin lähiruoan opinnäytetyöni aiheeksi, koska se kiinnosti itseäni. Aloin miettimään teoriaviitekehystä työoleni, aiheen rajaamisessa ei ollut haasteita.

Päädyin laadulliseen tutkimukseen. Haastattelut onnistuivat hyvin. Aikaa kului hyvin paljon haastatteluiden litterointiin sekä koodaukseen. Tietoa lähiruoasta löytyi paljon verkkojulkaisuina. Kirjoista tietoa oli vaikeampi löytää, lähiruoka käsitteenä on uusi ja siitä löytyi hyvin vähän kirjallisuutta. Lähteiden merkitseminen olisi ollut hyvä tehdä lopulliseen muotoon heti.

Opinnäytetyön tekeminen ja tietojen etsiminen opetti paljon uutta lähiruoasta ja vastuullisesta ruokatuotannosta. Työ opetti myös paljon aikatauluttamisesta, jossa oli haasteita. Työtä olikin huomattavasti enemmän kuin oletin. Haastattelu aikojen sopiminen tuottajien kanssa onnistui suhteellisen helposti.

Opinnäytetyön avulla saatiin vastauksia lähiruoan logistiikkaan liittyviin haasteisiin. Lähiruokamateriaaleihin ja hankkeisiin tutustuessani löysin useita hankkeita, joissa oli pureuduttu logistiikan ongelmiin. Käsittämättömältä tuntui, ettei yli kymmeneen vuoteen ole saatu mitään valmista koskien logistiikkaa. Lähiruoan logistiikka tarvitseekin usean tahon yhdistämistä sekä uusien toimintamallien luomista ja vientiä käytäntöön. Toimeksiantaja voi hyödyntää saatuja tuloksia yhteistyön kehittämisessä. Jatkotutkimusaiheena voisi pohtia yhteistyössä konkreettisia myynti- ja markkinointitapoja ja kanavia. Uskon opinnäytetyöstäni olevan hyötyä Elintarviketukku Rikaiselle ja toivon tuottajien hyötyvän myös tutkimuksestani. Oma mielenkiintoni lähiruokaa kohtaan takaa sen, että jään mielenkiinnolla seuraamaan, mitä edistystä tulevana vuosina saadaan aikaan.

Tutkimuksen luotettavuutta tarkastellessa voidaan todeta validiteetin osalta sen olevan hyvä, koska olen kohdentanut sen juuri oikealle kohderyhmälle ja tutkimuskysymykset ovat olleet oikeat. Kysymyksillä on saavutettu vastaukset tutkimuskysymyksiin. Validiteetti tarkoittaa, miten hyvin tutkimuksessa käytetty mitaus- tai tutkimusmenetelmä mittaa tutkittavan ilmiön ominaisuutta. Mikäli mitaustulokset osoittavat, että saatu tieto vastaa työssä olevaa teoriaa tai pystyy sitä tarkentamaan ja parantamaan, tällöin tulos on validi. (Kananen 2014, 146.) Reliabiliteetti toteutui mielestäni myös opinnäytetyössäni. Reliabiliteetilla tarkoitetaan tutkimustulosten ja väitteiden luotettavuutta. Onko tutkimustulokseen päädytty sattumalta vai kyetäänkö tulokset riippumattomasti toistamaan? (Kananen 2014, 148.)

## LÄHTEET

Aitojamakuja.fi. 2019. Etsi tuottajia. Luettu 16.10.2019. <https://aitojamakuja.fi/hae-yrityksia/>

Elinvoimaa lähiruoasta-hanke.2018. Luettu 15.9.2019. <https://www.virrat.fi/elinkeinot-ja-tyollisyys/biovirrat/elinvoimaa-lahiruoasta-hanke/>

Eskola, J. Suoranta, J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy. 3 painos.

Forsman-Hugg, S. Katajajuuri, J-M. Paananen, J. Pesonen, I. Järvelä, K. & Mäkelä, J. 2009. Elintarvikeketjun vastuullisuus. Kuvaus vuorovaikutteisesta sisällön rakentamisen prosessista. MTT taloustutkimus. Luettu 25.9.2019. <http://www.mtt.fi/met/pdf/met140.pdf>

Haavisto, P. & Nurro, P. 2013-2014. Vastuullisuus ruokaketjun kilpailuetuna. 31-36. Luettu 11.09.2019. [https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedot/vastuullisuus\\_ruokaketju\\_082013suoj.pdf](https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedot/vastuullisuus_ruokaketju_082013suoj.pdf)

Hietakangas, H. 2018. Reko selvitys. Ratkaisuja ja malleja digitalisaation hyödyntämiseen. Luettu 2.11.2019. [https://www.proagria.fi/sites/default/files/attachment/reko\\_selvitys\\_joulukuu\\_2018.pdf](https://www.proagria.fi/sites/default/files/attachment/reko_selvitys_joulukuu_2018.pdf)

Kananen, J. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä. Miten kirjoitan kvalitiivisen opinnäytetyön vaihe vaiheelta. Juväskylän ammattikorkeakoulun julkaisu.

Kurunmäki, S. Ikäheimo, I, Syväniemi, A-M. & Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvitys. Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012-2015. Luettu 22.9.2019. <https://mmm.fi/documents/1410837/1801192/Lahiruokaselvitys.pdf/94bb1e9c-a62b-45b3-8cb3-8bc14151cba8/Lahiruokaselvitys.pdf>

Leipämaa, H. & Laaksonen, P. 2013. "Kyllä lähiruokaa voisi syödä mutta..." Kvalitatiivinen tutkimus lähiruuan hyväksymisestä osaksi omaa ruokailua. Vaasan yliopisto.

Lehtinen, U. 2012. Lähiruokaa markkinoille. 1 painos. Oulun yliopisto. Kajaanin yliopistokeskus. Biotekniikan laboratorio.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, Kuluttajatutkimuskeskus, Jyväskylä yliopisto. 2012. Ruokaketjun vastuullisuus on oma taitolajinsa.s.3-6. Luettu 11.9.2019. <http://www.mtt.fi/julkaisut/vastuullisuusruokaketjussa.pdf>

Maa- ja metsätalousministeriö. 2019. Eläinten hyvinvointi. Luettu 11.10.2019. <https://mmm.fi/elainten-hyvinvointi>

Maa- ja metsätalousministeriö.2013. Lähiruokaa- totta kai! Juvenes print. Luettu 10.10.2019. <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf>

Maa- ja metsätalousministeriö. 2017. Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin. Suosituksia vaatimuksiksi ja vertailu kriteereiksi. Luettu 3.10.2019. [https://www.motiva.fi/files/14781/Opas\\_vastuullisiin\\_elintarvikehankintoihin\\_Suosituksia\\_vaatimuksiksi\\_ja\\_vertailukriteereiksi.pdf](https://www.motiva.fi/files/14781/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_Suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf)

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M.2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Luettu 12.9.2019. <https://media.sitra.fi/2017/02/23070513/SelvityksiC3A42029-3.pdf>

Parasta pöytään Pirkanmaalta n.d. Lähiruokaa jokaiseen päivään. Luettu 24.10.2019. <http://www.parastapoytaan.fi/tutustu-hankkeeseen>

Ruokatieto Yhdistys ry.2019. Mitä on vastuullisuus? Luettu 11.9.2019. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/osallistu-ruokavisaan/mika-ruokavisa/mita-vastuullisuus>

Ritvanen, V. Inkiläinen, A. Bell, A. & Santala, J. 2011. Logistiikan ja toimitusketjun hallinnan perusteet. Saarijärven Offset Oy.

Ryömä, J. n.d. Elintarvikeketku Rikainen. Tarina. Ryömän tilan isäntänä ja torikauppiaina. Luettu 12.9.2019. <https://rikainen.com/tarina/>

Sitra. n.d. Luomu- ja lähiruoka. Lähiruokalle on kova kysyntä, ja siksi markkinoilla on kasvupotentiaalia. Kysyntään pystytään vastaamaan vain, jos toimijat verkottuvat. Luettu 19.11.2019. <https://www.sitra.fi/aiheet/luomu-ja-lahiruoka/>

Syrjälä, L. Ahonen, S. Syrjäläinen, E & Saari, S. 1994. Laadullisen tutkimuksen työtapoja. Rauma. Kirjapaino West-Point Oy.

Tikka, J. 2016 Logistiikan perusteet. Helsinki. Books on Demand.

Työterveyslaitos. n.d. Työhyvinvointi on yhteinen asia. Mitä työhyvinvointi on? Luettu 15.9.2019. <https://www.ttl.fi/perehdytys-tyohyvinvointiin-tyoterveyteen-ja-tyoturvallisuuteen/tyohyvinvointi-yhteinen-asia/>

## LIITTEET

### Liite 1. Haastattelu kysymykset

#### TAUSTA

(ikä, sukupuoli?)

Millainen tarina tilallanne on?

Miten kauan olette pitäneet tilaa?

Millaisia tuotteita viljelette tilallanne? Miten tärkeä elinkeino viljely on teille?

#### VASTUULLISUUS JA HYVINVOINTI

Miten määrittelisitte vastuullisen ruokatuotannon?

Kuinka tärkeänä asiana näette vastuullisuuden omassa tuotannossanne?

Miten ruoan tuottaminen tulee mielestänne muuttumaan tulevaisuudessa?

#### LÄHIRUOKA

Miten määrittelisitte käsitteen lähiruoka?

Millaista yhteistyötä eri tuottajat voisivat tehdä keskenään?

Millaisissa lähiruokahankkeissa olette olleet mukana?

#### LÄHIRUOAN LOGISTIIKKA

Kenelle myytte ja markkinoitte tuotteitanne?

Miten kiinnostuneita olette myymään tuotteitanne tukuille?

Millaisia haasteita näette tuotteiden myynnissä tukuille?

Miten tukkujen ja tuottajien yhteistyötä voisi mielestänne kehittää?

Mikä olisi paras logistinen ratkaisu tuotteiden myyntiin?