

Jenni Pääkkönen

KUHMOLAISEN LÄHIRUUAN EDISTÄMINEN

KUHMOLAISEN LÄHIRUUAN EDISTÄMINEN

Jenni Pääkkönen
Opinnäytetyö
Kevät 2022
Maaseutuelinkeinojen tutkinto-ohjelma
Oulun ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Oulun ammattikorkeakoulu
Maaseutuelinkeinojen tutkinto-ohjelma

Tekijä: Jenni Pääkkönen

Opinnäytetyön nimi: Kuhmolaisen lähiruoan edistäminen

Työn ohjaaja: Titta Järveläinen

Työn valmistumislukukausi ja -vuosi: Kevät 2022

Sivumäärä: 24

Tämä opinnäytetyö käsittelee kuhmolaisen lähiruoan käytön ja tuotannon lisäämistä. Opinnäytetyön tavoitteena on keksiä ratkaisuja, kuinka saada kuhmolaisen lähiruoan tuotantoa ja kulutusta lisättyä. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Kuhmon kaupunki. Aiemmin kuhmolaisesta lähiruoasta on tehty esiselvitys vuonna 2002, mutta siinä ei kartoitettu kuluttajien mielipiteitä vaan lähinnä julkisten keittiöiden ja tuottajien mielipiteitä lähiruoasta.

Lähiruoka on ollut jo yli kymmenen vuoden ajan pinnalla, eikä sen suosiolle näy loppua. Korona-aika ja maailmalla sekä Suomessa tapahtuvat muut kriisitilanteet ovat vaikuttaneet lähiruoan suosion lisääntymiseen. Lähiruoka nähdään oman alueen talouden kannalta hyvänä asiana sekä puhtaana, terveellisenä ja turvallisena ravintona.

Opinnäytetyötä varten kartoitettiin kuhmolaisten kuluttajien tämänhetkistä kuhmolaisen lähiruoan käyttöä sekä sitä, mitä he toivoisivat tulevaisuudessa kuhmolaiselta lähiruoalta. Kyselyssä selvitettiin myös mielipiteitä Reko-ringistä ja olisiko kuluttajilla mielenkiintoa ostaa paikallista lähiruokaa Reko-ringin kautta. Tuottajien puolelta kartoitettiin heidän tuotantosuuntiansa, myyvätkö he kyselyn hetkellä tuottamiaan elintarvikkeita kuhmolaisille kuluttajille, mitä myyntikanavia he käyttävät, ovatko tuottajat kiinnostuneita laajentamaan tuotantosuuntaa esimerkiksi erikoiskasvien viljelyyn ja haluaisivatko he käyttää Reko-rinkiä myyntikanavana tuotteilleen.

Kyselyiden tulokset kertoivat selvästi, että kuhmolaista lähiruokaa halutaan käyttää ja sitä toivottaisiin olevan tarjolla enemmän. Kuhmolaisista tuottajista osa olisi valmiita laajentamaan tuotantosuuntaansa, jos siihen olisi mahdollista laittaa enemmän tuotantopanoksia.

Lähiruoan lisäämiseen ei ole yhtä yksinkertaista ratkaisua. Yhtenä toimenpiteenä ehdotan yhteistyön lisäämistä tilojen, kaupungin ja kuluttajien välillä. Kaikkien lähiruokaa koskevien tahojen tulisi kokoontua yhden pöydän ääreen miettimään, mitä toimenpiteitä mikäkin taho voisi lähiruoan edistämiseksi tehdä. Yhtenä mahdollisuutena näkisin myös kuhmolaista lähiruokaa koskevan hankkeen toteuttamisen.

Asiasanat: lähiruoka, Reko-rinki, paikallisuus, alkutuotanto

ABSTRACT

Oulu University of Applied Sciences
Degree Program in Agricultural and Rural Industries

Author: Jenni Pääkkönen
Title of thesis: How to Use and Produce More Local Food in Kuhmo
Supervisor: Titta Järveläinen
Term and year when the thesis was submitted: Spring 2022
Number of pages: 24

This thesis aims to find out how we can produce and use more local food in Kuhmo. For this thesis I made two separate inquiries in Webropol tool. One inquiry was made for local farmers and the second was made for local consumers.

Conclusion after these inquiries was that local consumers want to use more local food than they do now. And some local farmers would like to produce more local food than they do now. Local people also would like to use Reko for buying local food from farmers.

There is no one right answer as for how we can increase local food production or how we can increase local food use. Global crises have made local food even more popular, but agriculture is also in crisis. All costs have increased in agriculture, so all farmers do not have the opportunity to grow food like in previous years.

One solution for this could be that farmers, local consumers and other groups who are interested in local food should collaborate more. Local food project could also be one solution to start growing local food production and to start Reko in Kuhmo.

Keywords: local food, Reko, agriculture

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	6
2	LÄHIRUUAN MÄÄRITELMÄ.....	7
3	LÄHIRUOKA KAINUUSSA.....	8
4	REKO-RINKI JA SEN TOIMINTA	9
5	KYSELY KUHMOLAISILLE KULUTTAJILLE JA SEN TULOKSET	10
5.1	Kuhmolaisten kuluttajien käyttämä lähiruoka ja sen ostopaikat	10
5.2	Kuhmolaisten toivomia lähiruokatuotteita	12
5.3	Kuhmolaisille mieluisat lähiruuan ostopaikat.....	13
6	KYSELY KUHMOLAISILLE TUOTTAJILLE JA SEN TULOKSET	15
7	KUHMOLAISEN LÄHIRUUAN LISÄÄMINEN	18
8	POHDINTA	22
	LÄHTEET.....	24

1 JOHDANTO

Tässä opinnäytetyössä kartoitetaan kuhmolaisen lähiruuan tämänhetkistä tilannetta niin kuluttajan kuin tuottajankin näkökulmasta. Opinnäytetyötä varten tehtiin kyselytutkimus Webropol- työkalulla. Kysymyspatteristoja oli kaksi, joista toinen oli suunnattu tuottajille ja toinen kuluttajille. Molemmille kohderyhmille oli omat kysymykset. Kuluttajien kysely oli avoin kysely ja se julkaistiin Kuhmon kaupungin Facebook-sivustolla sekä Kuhmon kaupungin verkkosivuilla. Tuottajien kysely meni suoraan tuottajille heidän sähköpostiinsa.

Lähiruoka on ollut esillä jo yli kymmenen vuoden ajan, mutta Kuhmossa sen käyttö ja tuotanto ei tällä hetkellä ole niin laajaa kuin se voisi olla. Kuhmolaisesta lähiruuasta on tehty esiselvitys vuonna 2002 eli tästä on jo kaksikymmentä vuotta aikaa. Jo tällöin on ollut kiinnostusta paikallisiin elintarvikkeisiin ja yli neljännes vastanneista tuottajista on ollut tällöin kiinnostuneita lisäämään tuotantoa. Esiselvitys ei kuitenkaan ole suoraan vertailukelpoinen tähän opinnäytetyöhön, koska opinnäytetyössä kartoitetaan vain yksityisten kuluttajien kiinnostusta kuhmolaiseen lähiruokaan, kun taas vuoden 2002 esiselvityksessä on selvitetty paikallisten yritysten kiinnostusta. (Haverinen 2002, 16.)

Kuhmossa on halu tuottaa ja myös käyttää lähiruokaa sekä julkisissa keittiöissä että kotitalouksissa. Nyt olisi hyvä aika pohtia niitä toimenpiteitä, joilla saadaan lähiruoan tuotanto kasvamaan Kuhmossa, sekä miettiä sopivaa myyntikanavaa lähiruoalle. Lähiruoan lisääminen toisi paikalliseen talouteen pitkällä tähtäimellä hyötyjä, kun saataisiin raha pysymään oman kunnan alueella.

Suomessa Maa- ja metsätalousministeriö on jo vuodesta 2013 asti ajanut lähiruokaa eteenpäin. Uusin päivitys lähiruokaohjelmaan on tullut vuonna 2021. Uudessa lähiruokaohjelmassa on tavoitteena muun muassa lähiruoan tuotannon monipuolistaminen, jolloin se vastaisi paremmin kysyntään, jalostusasteen nostaminen, näkyvyyden lisääminen, hankintaosaamisen lisääminen julkisissa hankinnoissa ja yhteistyön lisääminen kaikkien lähiruokasektoreiden kesken. (Maa- ja metsätalousministeriö 2021.)

2 LÄHIRUUAN MÄÄRITELMÄ

Lähiruoka voi tarkoittaa oman maakunnan alueella tuotettuja ja jatkojalostettuja elintarvikkeita tai se voi käsittää koko Suomen alueella tuotetun ja jatkojalostetun elintarvikkeen. Tarkkaa määritelmää lähiruoalle ei ole, joten se määrittyy aina hiukan eri tavoin, riippuen siitä, missä termiä käytetään. Suurkeittiöllä lähiruoka voi tarkoittaa esimerkiksi koko Suomen alueella tuotettuja elintarvikkeita, kun taas kotitalouksissa se voidaan käsittää oman kunnan tai maakunnan alueella tuotetuksi elintarvikkeeksi.

Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelma on päivitetty vuoden 2021 keväällä ja siinä lähiruokaa kuvataan laajemmin. Lähiruokaohjelmassa painotetaan, että lähiruoka on paikallisesti tuotettua ja jalostettua ruokaa ja sen raaka-aineet ovat omalta lähialueelta. Lähiruoka edistää alueen paikallista taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria. Lähiruoka myös markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella ja sillä on lyhyet jakeluketjut. Omalla alueella tässä määritelmässä tarkoitetaan omaa maakuntaa tai sitä pienempää aluetta. Maa- ja metsätalousministeriön sivuilla on nähtävissä vuoden 2025 kehittämistavoitteet, joilla pyritään edistämään lähiruokaa Suomessa. Siinä painotetaan myös yhteistyön merkitystä eri toimijoiden välillä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2021.)

Lähiruuan merkitys on korostunut nyt koronapandemian aikana. Lähiruoka luo turvaa, kun elintarvikkeita voidaan tuottaa oman kunnan tai maakunnan alueella. Ruokaturvan takia olisi hyvä, jos lähiruokaa voitaisiin tuottaa enemmän ja useilla alueilla. Ruokaturvan on tarkoitus turvata ihmisille riittävä, terveellisen ravinnon saanti riippumatta sosiaalisesta statuksesta. Suomessa ruokaturva on maailman laajuisesti kärjessä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2022.)

Suomessa on paljon hyviä esimerkkejä, kuinka lähiruuan käyttäminen on mahdollista ja kuinka sitä voidaan lisätä suurतालouskeittiöissä. Esimerkiksi Sodankylässä on saatu hyviä tuloksia lähiruuan lisäämisestä kunnan keskuskeittiöllä. Heillä 90 % kalasta ja lihasta tulee Lapin alueelta ja perunasta 60–70 %. Tämä on toki vaatinut sen, että Sodankylän kunta on irrottautunut maakunnallisesta hankintarenkaasta vuonna 2012. (Asiala 2021.)

3 LÄHIRUOKA KAINUUSSA

Kainuu on alueena laaja ja asukasmäärä on pieni. Tämä aiheuttaa väistämättä omat haasteensa myös kuhmolaisen lähiruuan kannattavuudelle. Kainuu on kuitenkin vahvaa maatalousaluetta ja luomutuotantoa on paljon. Lähiruoalla on myös merkitystä Kainuun elinvoimaisena pysymisessä ja se on mainittu yhtenä keinona Kainuun ilmastotavoitteiden saavuttamisessa (ProAgria Kainuu, Kainuun maa- ja kotitalousnaiset, 10).

Kainuulaista lähiruokaa on käsitelty muun muassa julkaisussa Ruoasta arvoa Kainuulle, Kainuun Elintarvikestrategia ja toimenpideohjelma 2009–2013. Maistuvampi Kainuu ruokastrategia 2020–2025 on uudistettu versio Kainuun Elintarvikestrategiasta. Uudistetussa strategiassa mainitaan muun muassa lähituotannon merkitys koko Kainuun alueelle. Se voidaan nähdä yhtenä peruspilarina koko Kainuun elinkeinoelämässä. Ruoan tuotanto ja sen käyttö Kainuun alueella kuitenkin vaatii paljon panostusta, jotta tuotettaville raaka-aineille saadaan vetävät markkinat ja uusia tuottajia lisää. (Maa- ja kotitalousnaiset 2021.)

Kainuun alueella tuotetaan muun muassa juureksia, kasviksia, marjoja, lihaa, kananmunia ja monenlaisia jatkojalosteita. Myös kalaa ja kalajalosteita löytyy Kainuun alueelta. Kainuun alueella tuotetuille elintarvikkeille voi hakea Kainuussa Tuotettu -merkkiä, jota hallinnoi ProAgria Itä-Suomi. Merkin tavoitteena on kertoa kuluttajille tuotteen alkuperästä (ProAgria 2021).

Tällä hetkellä Kainuun alueella toimii Reko-rinkejä ainoastaan Kajaanissa ja Sotkamossa. Pohjois-Karjalan puolella lähin Reko-rinki löytyy Nurmekselta. Sotkamon Reko-rinki on varsin toimiva ja Sotkamosta menee oman käsitykseni mukaan myös Kajaanin Reko-jakoon tuotteita. Kajaanin reko-rinki on myös toimiva. Kajaanissa on myös lähiruokapuoti, josta saa ostettua kainuulaisia elintarvikkeita ja muita tuotteita. Lähiruokapuodin markkinointi ei kuitenkaan mielestäni ole kovin tehokasta. Tosin tämä markkinoinnin puute koskee monia muitakin yrityksiä Kainuun alueella.

4 REKO-RINKI JA SEN TOIMINTA

Reko tarkoittaa reilua kuluttamista, jossa kuluttajat tilaavat haluamansa tuotteet suoraan tuottajalta ilman välikäsiä. Reko-ringit pyörivät Facebookin välityksellä, jossa tuottajat ilmoittavat tuotteensa myyntiin, kuluttaja varaa tuotteet tuottajilta ja siellä sovitaan myös tuotteiden toimittamisesta. Yleensä kaupungeissa on vakiopaikka, minne tuottajat tulevat tuotteidensa kanssa ja josta kuluttaja hakee tilaamansa tuotteet. Reko-rinkejä pyörittävät vapaaehtoiset ylläpitäjät. (Aitoja makuja 2021a.)

Kuluttajien kannalta Reko-rinki mahdollistaa lähellä tuotetun ruoan ostamisen tuoreena. Yleensä Reko-ringin kautta ostettaessa kuluttaja pääsee myös tapaamaan tuottajan noutaessaan toimituksen, jolloin hänen ostamansa tuotteet saavat myös kasvot. Rekon kautta ostettaessa ylimääräiset kustannukset niin pakkausmateriaalien kuin kuljetustenkin osalta jäävät pois. Reko myös mahdollistaa sesonkituotteiden hyödyntämisen paikallisilta tuottajilta. (Aitoja makuja 2021a.)

Tuottajia koskevat Reko-ringissä omat säädöksensä. Niihin toki vaikuttavat alueen ominaispiirteet, joten ne eivät ole täysin samat kaikilla alueilla. Reko-ringeissä suositaan luomua ja eettisesti tuotettuja tuotteita. Tuottajien kohdalla toivotaan avoimuutta ja mahdollisimman läpinäkyvää toimintaa ja tuottajilla on velvollisuus kertoa tuotannostaan. (Aitoja makuja 2021a.)

Lihan kohdalla nämä säännökset koskevat tehotuotantoa. Lihan tulee mieluiten olla Free Range -luomulihaa. Eläinten hyvinvointi, lajille tyypillisen käyttäytymisen mahdollistava kasvatus, riittävät tilat eläimillä sekä gmo-vapaa ruokinta ovat asioita, joihin kiinnitetään huomiota reko-ringeissä. (Aitoja makuja 2021b.)

Kalaa voi myydä kaupallinen kalastaja ja kalan täytyy olla kalastettu läheltä. Virkistyskalastuksen saaliita ei saa myydä reko-ringin kautta. Myöskään muualla kalastettua, mutta paikallisesti jalostettua kalaa ei saa myydä. Sallitut kalalajit määräytyvät WWF:n kalaoppaan mukaan. (Aitoja makuja 2021b.)

5 KYSELY KUHMOLAISILLE KULUTTAJILLE JA SEN TULOKSET

Opinnäytetyötä varten tehtiin kyselytutkimus Webropol-työkalulla. Kyselytutkimuksessa oli omat kyselyt sekä tuottajille että kuluttajille. Kuluttajien kysely oli avoin kysely ja se julkaistiin Kuhmon kaupungin Facebook-sivustolla sekä Kuhmon kaupungin verkkosivuilla. Tuottajien kysely meni suoraan tuottajille heidän sähköposteihinsa.

Suhteutettuna Kuhmon kaupungin väkilukuun jäi vastausprosentti melko alhaiseksi. Kuitenkin on ymmärrettävä, ettei kysely tavoittanut sellaisia kuntalaisia, joilla ei ole tietokonetta käytettävissä. Myös ulkopaikkakuntalaisilla oli mahdollisuus vastata kyselyyn. Näitä vastauksia tulikin muutama.

Tuottajien kyselyn vastausten määrä jäi myös varsin vähäiseksi, mutta tämä oli hieman odotettavissa. Osalla ei todennäköisesti ollut halukkuutta osallistua kyselyyn.

Kyselyyn tuli vastauksia yhteensä 110 kappaletta ja vastaajista 98 ilmoitti vakituiseksi asuinpaikakseen Kuhmon. 110 vastaajasta 101 ilmoitti käyttävänsä kuhmolaista lähiruokaa. Kuhmolaista lähiruokaa käytetään siinä määrin kuin sitä on saatavilla. Osa ostaa tuotteita suoraan tiloilta, mutta suurin markkina on päivittäistavarakaupoissa. Suurin syy sille, ettei lähiruokaa käytetä, oli saataavuus.

Kuluttajilla oli myös halukkuutta valmisruokiin. Niiden saaminen lähiruokana voi olla suuri haaste, koska tuotantotiloja ei ole valmiina ja raaka- aineiden saatavuus on rajallista. Erityisesti näin pienellä paikkakunnalla valmisruoan tuotanto vaatisi markkinoita myös muualla maakunnan alueella tai toisissa maakunnissa, jotta siitä tulisi tuottavaa toimintaa.

5.1 Kuhmolaisten kuluttajien käyttämä lähiruoka ja sen ostopaikat

Eniten kuhmolaisista lähiruista ilmoitettiin käytettävän leipomotuotteita, kananmunia sekä salaattia ja yrttejä. Tämä ei ole mitenkään yllättävä vastaus vaan on suoraan verrannollinen siihen, mitä tuotteita Kuhmossa tuotetaan eniten. Kuitenkin myös jauhot, viljatuotteet, liha (nauta, sika, lammas,

kana), juurekset, maito ja maitotuotteet olivat edustettuina vastauksissa. Kuviosta 1 näkyy käytettyjen tuotteiden jakauma.

Yleisesti ottaen kyselyssä tuli ilmi, että kuhmolainen lähiruoka ostetaan päivittäistavara-kaupasta. 30 vastaajaa ilmoitti kuitenkin ostavansa suoraan tilalta ja 15 vastaajaa kertoi ostavansa torilta tai markkinoilta. Osa kertoi kasvattavansa itse jotain lähiruokaa.

Kyselyssä nousivat selvästi esiin kuhmolaiset tuotteet, joita on markkinoilla myös muualla Kainuussa sekä muissa maakunnissa. Nämä ovat hyviä esimerkkejä, että myös pieneltä paikkakunnalta voi nousta jotain suurta ja kannattavaa. Toki suuruus ei ole itseisarvo, vaan laadukkaat tuotteet ja riittävä markkinointi.



KUVIO 1. Kuhmolaisten tällä hetkellä kuluttama lähiruoka

5.2 Kuhmolaisten toivomia lähiruokatuotteita

Eniten kuhmolaiset haluaisivat ostaa paikallista lihaa, jota ei tällä hetkellä ole juurikaan saatavilla. Toiseksi eniten toivottiin juureksia ja kolmanneksi eniten kalaa. Mutta kaiken kaikkiaan kaikkia kyselyssä esillä olleita elintarvikeryhmiä toivottiin enemmän. Kuviosta 2 näkyy, että mielenkiinto jakautuu melko tasaisesti kaikkien kyselyssä olleiden elintarvikkeiden kesken.



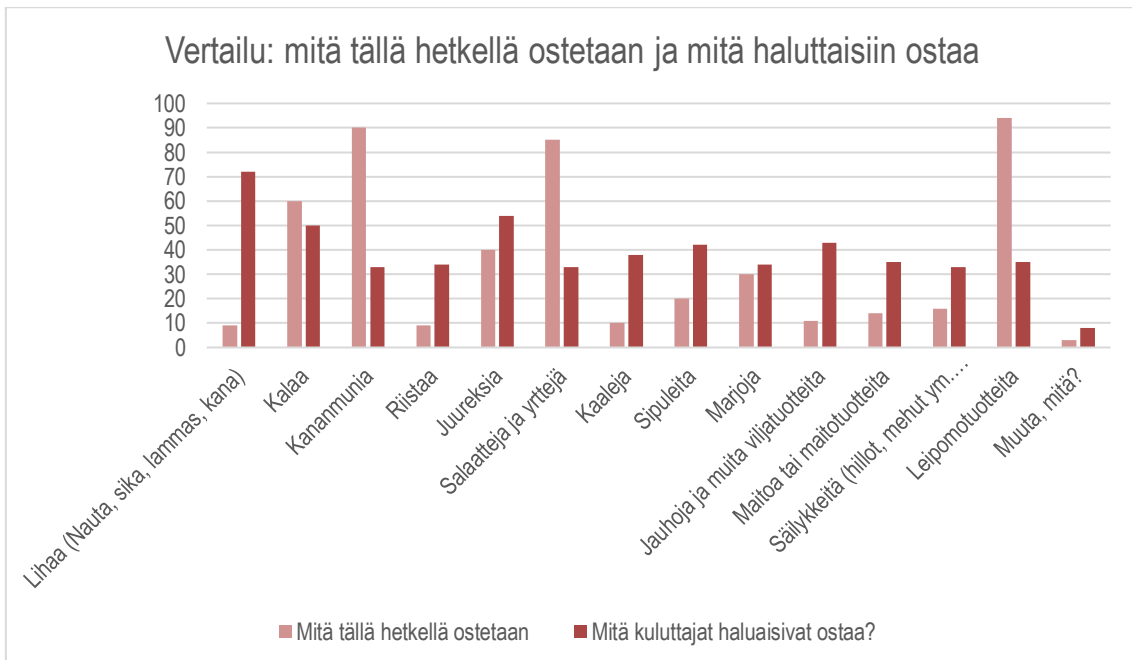
KUVIO 2. Kuhmolaisten tarjolle toivomia lähiruokatuotteita

Liha oli selvästi sellainen tuote, jota haluttaisiin ostaa paikallisilta tuottajilta, mutta sitä ei juurikaan ole saatavilla. Kuvio 3 näyttää hyvin, kuinka lihan kohdalla tämänhetkinen kuluttaminen ja halukkuus sen kuluttamiseen eivät kohtaa.

Paikallisen lihan saaminen myyntiin on haastavaa, koska lähin teurastamo sijaitsee niin kaukana. Myös byrokratia hankaloittaa tuottajien puolella elintarvikkeiden saamista markkinoille. Pienillä tuottajilla ei välttämättä ole resursseja tarvittavien toimitilojen ja lupien anomiseen. Hygieniamääräykset ovat tiukat elintarviketuotannossa.

Juureksia ei juurikaan ole tarjolla kuhmolaisena tuotteena, joten on ymmärrettävää, että niitä haluttaisiin enemmän. Saatavuuteen vaikuttaa varmasti viljelyn vaatavuus, viljelijöiden ikääntyminen sekä se, että nykyään kuluttajat haluavat jollain tavoin jatkojalostettuja tuotteita.

Kuluttajista moni toivoi, että paikallista kalaa olisi tarjolla enemmän. Kuhmolaista järvikalaa toivottiin muun muassa myyntiin isoon S-markettiin. Avoimeen tekstikenttään annetuista vastauksista nousi esiin jalostetun kalan tarve. Yhdessä vastauksessa toivottiin erityisesti lasiumpiosäilykettä kalasta, esimerkiksi ahventa tai särkeä. Myös muilla tavoin käsiteltyä kalaa haluttaisiin markkinoille. Kyselyssä kävi siis selvästi ilmi, että kuhmolaista järvikalaa haluttaisiin käyttää enemmän, jos sitä vain olisi enemmän tarjolla ja helposti saatavilla. Myös jalostusaste tulisi olla osalle kuluttajista sellainen, että kala olisi helppo valmistaa ruuaksi. Markkinointikanavan tulisi olla sellainen, että myös ikäihmiset ja muut, jotka eivät käytä verkkoa, saisivat myös tiedon kalasta ja sen saatavuudesta.



KUVIO 3. Kuluttajien tällä hetkellä ostamat ja heidän haluamansa tuotteet

5.3 Kuhmolaisille mieluisat lähiruuan ostopaikat

Suurin osa vastaajista haluaisi ostaa lähiruokaa päivittäistavara-kaupoista, josta sitä olisi helppo saada samalla kun käy kaupassa työpäivän jälkeen. Yllättävän usea vastaaja oli kiinnostunut Reko-ringistä. 77 % vastaajista olisi siis kiinnostunut ostamaan tuotteita Reko-ringin kautta ja sinne toivottiin myös tuotteita muualta Kainuusta, jos kuhmolaista tuotetta ei ole saatavilla. Myös markkinoista ja toripäivästä oltiin kiinnostuneita, jolloin voisi keskitetysti ostaa yhdestä paikasta

kuhmolaista lähiruokaa. Markkinat ja torilla myynti on toki tuottajalle hieman riskipeliä, ellei tuotteita pyydetä varaamaan etukäteen, jolloin tuottaja osaa varautua sopivalla määrällä tuotteita.

Avoimessa tekstikentässä oli toivottu mahdollisuutta ostaa lähiruokaa kyläyhdistyksen tiloista ja Valma-kaupan yhteyteen oli visioitu myyntitilaa, josta voisi ostaa kuhmolaista lähiruokaa.

6 KYSELY KUHMOLAISILLE TUOTTAJILLE JA SEN TULOKSET

Tuottajien kyselyyn vastauksia tuli yhteensä 19 kappaletta. Tuottajille meni muistutussähköposti yhdesti kyselyn aukiolon aikana. Kuhmossa suurin tuotanto painottuu maidontuotantoon. Kuviosta 4 näkyy kuhmolaisten aktiivitulojen määrä vuoden 2021 lopulla. Maidontuotantotiloja on ollut tällöin 38 kappaletta, lihaa tuottavia tiloja 11 kappaletta, kasvinviljelyä ja puutarhatuotantoa harjoittavia tiloja on ollut 66 kappaletta ja muuta kotieläintuotantoa harjoittavia tiloja 5 kappaletta (Kuhmon kaupunki 2022). Yhteensä aktiivituloja on ollut tällöin 120 kappaletta.



KUVIO 4. Aktiivitulojen määrä Kuhmossa vuoden 2021 lopussa.

Suurin osa tuottajista ilmoitti tuottavansa lihaa (13 vastaajaa) ja seuraavaksi eniten maitoa (11 vastaajaa.) Todennäköisesti osalla lihaa tuottavista tiloista päätuotantosuunta on kuitenkin maito. Loput vastaukset jakaantuvat tasaisesti muiden kyselyssä olleiden tuotantosuuntien kanssa.

16 vastaajaa kertoi, etteivät he myy tuotteitaan kuluttajille. Loput kolme tuottajaa vastasi myyvänsä tuotteitaan päivittäistavarakaupan kautta sekä suoraan tilalta. Yhdellä vastaajista oli erillinen myyntikanava tuotteilleen.

Suurimmalle osalle tuottajista Reko-rinki oli käsitteenä tuttu. Kuusi tuottajaa kertoi olevansa kiinnostunut myymään tuotteitaan Reko-ringin kautta. Kiinnostusta kuitenkin selvästi rajoitti ajanpuute sekä byrokratia, joka koettiin yhtenä syynä, miksi ei haluta lähteä tuotteita myymään. Myös markkinoiden pienuus ja työmäärä, joka vaadittaisiin, rajoitti mielenkiintoa. Tuottajista kolme henkilöä ilmoitti kuitenkin olevansa kiinnostunut Reko-ringin pyörittämisestä.

Yksikään tuottaja ei kertonut markkinoivansa tuotteitaan aktiivisesti. Tämä on ymmärrettävää, jos volyymit ovat pienet eikä ole halua laajentaa tuotantoa entisestään. Kuitenkin markkinointi olisi tärkeää, jos haluaa myydä tuotteitaan kuluttajille.

Osalla tuottajista olisi mielenkiintoa laajentaa tuotantosuuntaa esimerkiksi avomaan vihannesten kasvatukseen, jos heille olisi valmiit myyntikanavat olemassa. Tässä olisi hyvä pohdinnan paikka, kuinka tuottajille voitaisiin tarjota valmis tuotteiden myyntikanava. Suurin syy siihen, miksi ei ole halua lähteä laajentamaan tuotantosuuntaa, oli ajanpuute. Myös resurssien puute ja mielenkiinnonpuute nousivat esiin vastauksissa. Resurssista ei ollut sen tarkempaa kysymystä, mutta esimerkiksi sopivan peltomaan puuttuminen voi olla yksi syy, miksi siihen ei ole mahdollisuutta. Kuhmon alueella toki myös lyhyt kasvukausi rajoittaa avomaan vihannesten kasvatusta. Laajentaminen nähtiin myös kannattamattomana, mikä on varmasti monelle viljelijälle suuri kynnyskysymys tuotantosuunnasta riippumatta.

Kun kysyttiin, minkälaista apua laajentamista miettivät tuottajat haluaisivat tai tarvitsisivat, esiin nousi työvoima, varmuus hinnasta ja markkinoista sekä lisäämään tarve. Tuottajat myös haluaisivat perustietoa siitä, että mitä kaikkea voi myydä, kuinka paljon ja kuinka tuotemerkinöjen tulee olla.

Omien tuotteiden jatkojalostamisesta oli kiinnostunut pieni osa vastaajista. Suurin syy jatkojalostamiseen olisi parempi kannattavuus. Suurin osa tuottajista ei ole kuitenkaan kiinnostunut jatkojalostuksesta ja suurin syy tähän oli aika. Myös raha, kiinnostuksen puute, tilojen puute sekä byrokratia olivat syitä, miksi jatkojalostukseen ei ole halua.

Kysyttäessä kiinnostusta kuhmolaisten tuottajien osuuskuntaa kohtaan suurin osa ei ollut kiinnostunut asiasta. Pieni joukko oli kuitenkin kiinnostunut asiasta ja muutama vastaaja oli myös kiinnostunut osuuskunnan aloittamisesta. Suurimpana hyötynä osuuskunnasta nähtiin suurempi volyymi sekä helpompi saada sopimus sopimuskaupan kanssa.

Tuottajat olivat aika yksimielisiä siitä, ettei kuhmolaista lähiruokaa tuoteta riittävästi. Mielenpitoista kävi ilmi, että kannattavuus, markkinoiden puute, byrokratia ja helppojen myyntikanavien puute olivat muun muassa syitä tähän. Kuitenkin yli 60 % kyselyyn vastanneista uskoi, että kuhmolaisen lähiruuan kulutus tulee lisääntymään tulevaisuudessa.

Avoimista vastauksista kävi ilmi, että esimerkiksi lihan tuottaminen on hankalaa teurastamon etäisyyden vuoksi. Vaikka moni kuhmolainen haluaisi ostaa kuhmolaista lihaa, niin sen tuottaminen on liian hankalaa ja kallista, kun lähin teurastamo on useiden satojen kilometrien päässä. Markkinat ovat pienet Kuhmossa ja osa pohti myös sitä avoimissa vastauksissa. Kuitenkin markkinoita voi kasvattaa muualle maakunnan alueelle ja maakuntarajojen yli, jos tahtoa ja intoa löytyy.

Myös asennemuutosten perään kuulutettiin. Tuottajat toivovat, että kuluttajat arvostaisivat enemmän heidän tuottamaansa ruokaa ja olisivat myös valmiita maksamaan hieman enemmän heidän tuotteistaan. Tämä on varmasti yksi ongelma, joka on ollut mediassakin esillä. Tuottajahinnat ovat todella pienet, jolloin mielenkiinto ja halukkuus lähteä laajentamaan uuteen tuotantosuuntaan varmasti kärsii. Käteen ei tuottajalle jää paljoakaan, kun laskee tuotantokustannukset, jotka nousevat koko ajan.

7 KUHMOLAISEN LÄHIRUUAN LISÄÄMINEN

Kuhmolaisilla kuluttajilla olisi selvästikin haluja ostaa enemmän kuhmolaista lähiruokaa, mutta kuinka sen tuottaminen saataisiin kannattavaksi tuottajille? Ensimmäinen askel oikeaan suuntaan voisi olla kaikkien asiasta kiinnostuneiden keskinäinen keskustelu.

Vuoden 2002 Lähiruokaa Kuhmosta -esiselvityksessä kävi ilmi, että tuolloin kyselyyn osallistuneet maaseutuyritykset tuottivat paljon monipuolisemmin tuotteita kuin nykyään. Vihanneksien kohdalla erityisesti on ollut paljon laajempi valikoima. (Haverinen 2002, 13.) Esimerkiksi kuhmolaista perunaa on kyseisen selvityksen aikaan käytetty huomattavan paljon kyselyyn osallistuneissa yrityksissä. Tuolloin kolme neljästä vastaajasta on kertonut käyttävänsä paikallista perunaa. (Haverinen 2002, 14.)

Tuottajien ikääntyessä ja lopettaessa tuotannon ei ole jatkajaa todennäköisesti tilalle löytynyt, joten tämä selittää osittain sen, miksi esimerkiksi juureksia ei ole enää juurikaan saatavilla. Kyseiseen muutokseen on varmasti vaikuttanut myös keittiöiden tarpeiden muuttuminen. Nykyään keittiöihin tarvitaan valmiita jalosteita, joko valmiiksi kuorittua, viipaloitua tai suikaloitua perunaa eikä multaisia juureksia käytetä enää juuri missään, koska niille on oltava oma käsittelytila. Myös ajankäyttö on erilaista keittiöillä tänä päivänä kuin kymmenen vuotta sitten.

Monet haluaisivat ostaa lähiruuan päivittäistavara-kaupoista, mutta osa haluaisi käyttää myös reko-rinkiä ja toria ostopaikkana. Kuhmolaisista päivittäistavara-kaupoista löytyy mielestäni aika hyvin paikallisten isompien toimijoiden tuotteita ja sesonkiaikaan myös pienempien toimijoiden tuotteita. Mutta valikoima rajoittuu aika pieneen elintarvikeryhmään. Kuhmolaiset kuluttajat kuitenkin toivoivat laajemmin kaikkien kyselyssä olleiden kategorioiden tuotteita kuluttajien saataville.

Kuhmossa on toteutettu viimeisen vuoden aikana hanketta, jossa on ollut lähtökohtana ammattikalastus ja kalastusmatkailu. Hankkeessa on ollut ajatuksena myös järvikalojen hyödyntäminen monipuolisemmin, mutta siihen ei ole löytynyt ratkaisua. Suurin syy tähän on ollut vähäinen ammattikalastajien määrä ja kuhmolaisten toimijoiden mielenkiinnon puute asiaa kohtaan. Särkikalaa kyllä riittäisi Kuhmon järvissä, jos joku taho vain haluaisi sitä lähteä kalastamaan ja jatkojalostamaan. (Hiltunen 2021.)

Reko-rinki olisi varmasti kokeilun arvoinen Kuhmossa, koska sitä kautta tuottajien olisi helppo saada tuotteensa myyntiin ja hävikin voi minimoida ennakkotilauksia pyytämällä. Tämä olisi helppo tapa tuottajien saada tuotteita myyntiin ilman välikäsiä. Rekosta kertominen kuhmolaisille tulisi tehdä myös muuta kanavaa pitkin kuin sosiaalisen median kautta, koska kaikki eivät käytä sosiaalista mediaa.

Markkinointi on mielestäni yksi pullonkaula Kuhmossa. Sitä ei jostain syystä tehdä tai se on suunnattu niin marginaaliselle ryhmälle, ettei se tavoita riittäviä massoja. Siihen kuitenkin ehdottomasti tulisi panostaa, koska ilman markkinointia ei ole myyntiä. Muun muassa Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten yrityspalveluiden kautta saa myyntiin ja markkinointiin liittyvää apua. He tekevät yhteistyötä ProAgrian yritysasiantuntijoiden kanssa, joten heillä on kattava verkosto, josta apua löytyy varmasti kaikkiin vaiheisiin elintarvikkeita myyville yrityksille.

Myös asennemuutos olisi paikallaan, että Kuhmossa saataisiin lähiruoan tuotanto ja sen kuluttaminen nousuun. Yhteistyötä tulisi tehdä kaikkien tahojen keskenään, pohtia yhdessä ratkaisuja ongelmiin ja unohtaa mahdolliset erimielisyydet.

Tuottajille suunnattua neuvontaa voisi olla enemmän ja helpommin saatavissa. Tuottajat tarvitsisivat muun muassa avomaan viljelyyn, pakkausmerkintöihin ja oman tilan tuotteiden myyntiin liittyvää neuvontaa. Myös byrokratian hankaluus nousi usein tuottajien vastauksissa esiin ja siihenkin voisi neuvonta olla tarpeen, jotta sitä ei koettaisi niin vaikeasti lähestyttäväksi asiaksi.

Vastauksissa toivottiin myös perunan viljelyyn yleistä ohjeistusta. Erikoiskasvien viljelyyn on saatavilla apua muun muassa ProAgrian kautta, mutta pienillä tiloilla ei välttämättä ole mahdollista käyttää maksullisia palveluja. Kuhmolaisille viljelijöille olisi hyödyllistä järjestää yhteinen neuvontakurssi, josta saisi yleisesti tietoa heitä mietityttävistä asioista.

Kaupunki voisi järjestää tuottajille myyntitoripäivän, jolloin halukkaat tuottajat voisivat tulla myymään tuotteitaan torille ilman mitään paikkamaksuja tai muita kuluja. Tämä voisi olla vaikka kokeiluluontoinen tilaisuus, jossa tuottajat voisivat esittäytyä kuluttajille ja nähtäisiin, mitä kaikkea kuhmolaisilla tuottajilla on tarjolla. Tämän voisi ajatella olevan vaikka ensimmäinen potku Reko-ringin perustamiseen.

Torilla oleva rakennus voi toimia myös lähiruokapuotina tai Reko-ringin noutopisteenä, ellei siinä ole muuta toimintaa. Rakennus on jo valmiiksi hyväksytty elintarvikekäyttöön, joten siihen olisi helppo perustaa vaikka kesän ajaksi puoti lähiruoalle.

Avoimeen tekstikenttään oli toivottu mahdollisuutta ostaa lähiruokaa kyläyhdistyksen tiloista. Tämä olisi varmasti toimiva ratkaisu elinvoimaisilla kylillä ja toimisi eräänlaisena kyläkaupan korvikkeena. Kuitenkin tämä vaatisi henkilön, joka hoitaisi myynnin kyläyhdistyksen tiloissa. Toki myös eräänlainen noutopiste voisi olla toimiva ratkaisu kyläyhdistyksen tiloihin.

Myös Valma-kaupan yhteyteen oli visioitu myyntitilaa, josta pystyisi ostamaan kuhmolaista lähiruokaa. Tämä kuulostaa hyvältä idealta, mutta sitä pitäisi varmasti vielä miettiä ja kehitellä eteenpäin. Ja se, että onko Valio suostuvainen tämän tyyliiseen toimintaan omissa tiloissaan, on toinen asia.

Lähiruokatorin tai Reko-ringin aloittaminen Kuhmossa voisi edetä kuvion 5 mukaisesti. Tämä kuitenkin vaatii kaikkien asiasta kiinnostuneiden osallistumista aktiivisesti, että päästäisiin alkuun kyseisessä asiassa.



KUVIO 5. Lähiruuan edistäminen vaiheittain

Lähiruoan lisäämiseksi voisi miettiä myös monenlaisia yhteistyötä monien eri tahojen kanssa. Näitä tahoja voisivat olla muun muassa Itä-Suomen ProAgria, Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset, MTK sekä paikalliset yrittäjät. SWOT-analyysissä näkyy, mitä mahdollisuuksia lähiruulla on Kuhmossa.

SWOT ANALYYSI

<p style="text-align: center;">Vahvuudet</p> <p style="text-align: center;">Kuluttajien mielenkiinto</p> <p style="text-align: center;">Luomu</p> <p style="text-align: center;">Ei suuria brändejä lähiruokamarkkinoilla</p>	<p style="text-align: center;">Heikkoudet</p> <p style="text-align: center;">Tuottajien mielenkiinnon ja ajan puute</p> <p style="text-align: center;">Markkinoiden puute</p> <p style="text-align: center;">Tarvittavien tuotantotilojen puute</p> <p style="text-align: center;">Byrokratia</p> <p style="text-align: center;">Yhteistyön puute</p> <p style="text-align: center;">Muuttotappiot kunnissa</p> <p style="text-align: center;">Ikääntyvä väestö</p> <p style="text-align: center;">Pitkät välimatkat (logistinen ongelma)</p>
<p style="text-align: center;">Mahdollisuudet</p> <p style="text-align: center;">Lopettavien maitotilojen tilalle esim. vihannesten viljelytila</p> <p style="text-align: center;">Luonnontuotteet</p> <p style="text-align: center;">Tuottajien yhteistyö</p> <p style="text-align: center;">Yhteistyön lisääminen eri toimialojen kesken</p> <p style="text-align: center;">Kuluttajien kiinnostuksen lisääntyminen</p>	<p style="text-align: center;">Uhat</p> <p style="text-align: center;">Markkinoiden romahdus</p> <p style="text-align: center;">Muuttuvat ympäristötekijät (ilmastonmuutos)</p> <p style="text-align: center;">Epätasainen tuotevirta</p> <p style="text-align: center;">Tuottajien kannalta joustamaton lainsäädäntö</p>

8 POHDINTA

Uskon, että kuhmolaiset tuottajat hyötyisivät yleisestä sparrauksesta, jolla nostettaisiin heidän uskoaan tulevaan. Tuottajien työ on kuitenkin suurimmaksi osaksi yksin puurtamista, jolloin muiden työkavereiden tuki puuttuu. Osalla tuottajista on varmasti vahva tukiverkosto takana, ja he pitävät yhteyttä muihin tuottajiin, mutta olisi tärkeää saada kaikki tuottajat jollain tavalla yhteen. Korona-aika on varmasti tuonut omat haasteet tähänkin.

Lähiruoan lisäämistä Kuhmossa voisi viedä eteenpäin jonkinlaisen hankkeen avulla. Tämä toki vaatii resursseja kaupungilta, mutta uskon, että sillä voisimme saada asiaa etenemään. Lähiruokaa koskevia hankkeita on ympäri Suomea toteutettu useita ja niistä voisi hyvin ottaa oppia.

Se miksi ajanpuute nousee tuottajien kyselyissä usein esiin, jäi mietityttämään. Tietämättä tuottajien taustoja on toki hankala miettiä syitä ajan puutteeseen ja ratkaisuja siihen.

Mediassa maatalous nousee esiin aika ajoin välttämättömänä pahana ja se varmasti myös lisää tuottajien mietteitä tulevaisuudesta ja maatalouden kannattavuudesta. Jos tuottajat kokevat, ettei heidän työllään ole arvoa ja se nähdään uhkana tulevaisuudelle, ei haluja laajentamiseen varmastikaan ole.

Viime aikojen maailman tilanne on kuitenkin herättänyt monet huomaamaan, kuinka tärkeä oman maan ruokaturva on. Pandemiat, sodat, äärimmäiset sääilmiöt sekä muut katastrofit muuttavat maailmaa ja ihmisten perusturvallisuuden tunnetta. Näiden muutamien vuosien aikana on Suomesakin herätty siihen todellisuuteen, ettei meillä olisi varaa menettää yhtään ruoantuottajaa, jos haluamme saada ruokaturvan kuntoon. Päinvastoin tarvitsemme lisää tuottajia, että olisimme mahdollisimman omavaraisia ruoan suhteen tulevaisuudessa.

Nuorien tuottajien kannattaisi pyrkiä yhden alan huippuosaajaksi ja hankkia ympärilleen omaa osaamista ja yrittämistä tukeva asiantuntijajoukko. Ymmärrän kyllä, että tämä yhden alan huippuosaaminen on vähän kaukaa haettu ja monien mielestä varmasti mahdottomuus maatalousalalla, jossa joutuu olemaan monessa roolissa yhden päivän aikana. Rooleja on yhtä monta kuin työtehtäviäkin.

Kuten Maistuvampi Kainuu ruokastrategia 2020–2025 raportissa todetaan, on lähiruoan merkitys koko Kainuun elinkeinoelämälle merkittävä. Ja tämä ainakin minulle viestii aiheen tärkeydestä ja siitä, että ruoan tuotantoon tulee panostaa jatkossakin.

Logistiset ongelmat, raaka-aineiden riittävyys myyntiin, kustannuksien kurissa pitäminen ja moni muu asia olisi mahdollista ratkaista tilojen yhteistyöllä, josta olen jo useammassa kohdassa maininnut.

Opinnäytetyön aihe oli minulle mieluinen jo entisen kokin ammatin ja ravitsemustieteiden opintojeni takia. Aihe on omalla tavallaan haastava eikä tämäkään opinnäytetyö anna suoraa vastausta siihen, kuinka saisimme Kuhmossa lähiruoan tuotannon ja kuluttamisen kasvuun. Uskon kuitenkin, että yhteistyöllä pääsemme eteenpäin asian suhteen. Pienellä paikkakunnalla ei ole samoja mahdollisuuksia markkinoiden suhteen kuin suuremmilla paikkakunnilla. Meillä myös välimatkat ovat haastavia. Kuitenkin mahdollisuudet lähiruoan lisäämiseen ovat olemassa ja kiinnostus lähiruoan kuluttamista kohtaan on selvää.

Kun aloitin tekemään tätä työtä, en aavistanut, mitä kaikkea tämän tekemisen aikana maailmassa tapahtuu. Monta asiaa on nyt eri tavoin kuin aloittaessani opinnäytetyön tekemistä. Korona-aika on nostanut lähiruoan kysyntää ja maatalouden kriisi on tuonut siihen haasteita. Tämänhetkinen maailman tilanne lisää tarvetta nostaa kotimaista ruoantuotantoa, mutta kuinka se tapahtuu, kun maatilat ovat kriisissä.

Lähiruoan arvostus on varmasti lisääntynyt, mutta mielestäni sen merkitystä voisi tuoda jo alakouluissa esiin enemmän. Lapsille olisi hyvä opettaa myös pienestä pitäen, mistä ruoka tulee ja ketä ruoan takana oikeasti on. Näin saisimme opetettua tuleville sukupolville ruoan arvostusta ja mahdollisesti tulevaisuudessa heistäkin kasvaisi lähiruoan kuluttajia. Olisiko Kuhmossa mahdollista järjestää kouluihin eräänlaista ”pellolta pöytään” opetusta vaikka paikallisen MTK:n kanssa?

LÄHTEET

- Aitoja makuja 2021a. REKO kuluttajille. Hakupäivä 2.11.2021. <https://aitojamakuja.fi/reko/>
- Aitoja makuja 2021b. REKO tuottajille. Hakupäivä 2.11.2021. <https://aitojamakuja.fi/reko/reko-tuottajille/>
- Asiala, Johanna 2021. Lähihuoka - miten päästä sanoista käytäntöön? Hakupäivä 22.9.2021. <https://www.lapinkeino.fi/2021/01/08/lahihuoka-miten-paasta-sanoista-kaytantaan/>
- Haverinen, Matti 2002. Maaseutuelinkeinot, Kuhmon kaupunki. Lähihuokaa Kuhmosta -esiselvitys, s.13–16.
- Hiltunen, Teemu 2021. Projektipäällikkö, Kuhmon kaupunki. Henkilökohtainen sähköpostiviesti 10.11.2021. Vastaanottaja: Jenni Pääkkönen
- Kuhmon kaupunki 2022. Maaseutupalvelut. Hakupäivä 7.5.2022. <https://www.kuhmo.fi/tyo-ja-yrittaminen/maaseutupalvelut/>
- Maa- ja kotitalousnaiset 2021. MAISTUVAMPI KAINUU RUOKASTRATEGIA 2020–2025. Hakupäivä 19.10.2021. https://www.maajakotitalousnaiset.fi/sites/default/files/attachment/maistuvampi_kainuu_ruokastrategia_tiivistelma.pdf
- Maa- ja metsätalousministeriö 2021. Lähihuoka. Hakupäivä 23.11.2021. <https://mmm.fi/lahihuoka>
- Maa- ja metsätalousministeriö 2022. Ruokaturva. Hakupäivä 11.5.2022. <https://mmm.fi/ruokaturva>
- ProAgria 2021. Kainuussa Tuotettu -merkki. Hakupäivä 29.11.2021. <https://www.proagria.fi/uutiset/kainuussa-tuotettu-merkki>
- ProAgria Kainuu, Kainuun maa- ja kotitalousnaiset. Kainuulainen Lähihuoka -hanke 2013–2017. Elintarvikealan Toimintasuunnitelma 2013–2017, s.10. Hakupäivä 29.10.2021. https://www.maajakotitalousnaiset.fi/sites/default/files/attachment/elintarvike_toimintasuunn_kansi_teksti.pdf