

Lähirookaa julkiseen ruokapalveluun

Maakunnallisen ruokaketjun kehittäminen

Merja Rantamäki

Opinnäytetyö

Toukokuu 2017

Matkailu- ja ravitsemis- ja talousala

Restonomi (YAMK), Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

Tekijä Rantamäki, Merja	Julkaisun laji Opinnäytetyö, ylempi AMK	Päivämäärä Toukokuu 2017
	Sivumäärä 68	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi Lähihuokaa julkiseen ruokapalveluun Maakunnallisen ruokaketjun kehittäminen		
Tutkinto-ohjelma Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi amk		
Työn ohjaajat Enni Mertanen ja Minna Tunkkari-Eskelinen		
Toimeksiantaja Seinäjoen Ammattikorkeakoulu, Elintarvike ja maatalous		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Suomalaisen lähiruoan puolesta, ja sen saamiseksi julkisiin ruokapalveluihin, on tehty pitkä poliittinen työ viimeisen kymmenen vuoden aikana. Toimintaa ohjaa vuonna 2013 hyväksytty lähiruokaohjelma. Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, millaisilla kehittämistoimenpiteillä lähiruoan osuutta alueen julkisissa ruokapalveluissa on pyritty edistämään ohjelmakaudella 2007 - 2013 ja millaiset haasteet nousevat esiin lähiruoan saamisessa alueen julkiseen ruokapalveluun.</p> <p>Tutkimuksessa oli mukana 32 hanketta ympäri Suomen. Opinnäytetyö on laadullinen eli kvalitatiivinen tutkimus, jossa hankkeiden loppuraportteja tarkasteltiin sisällönanalyysin avulla. Tutkimuskysymysten näkökulmasta loppuraporteista on nostettu esiin olennainen aineisto. Tämä esitellään opinnäytetyössä maakuntakohtaisesti hankkeittain. Opinnäytetyössä tulokset esitetään alueittain: Etelä-, Itä-, Länsi- ja Pohjois-Suomen alue.</p> <p>Itä-Suomessa lähiruoasta valmistettiin puolivalmisteita julkiselle keittiölle oppilaitosyhteistyössä. Tuotanto siirtyi myöhemmin yritykselle. Länsi-Suomessa kuntien pienhankinnat saatiin avoimemmiksi. Muutos mahdollisti yrittäjille tasapuolisen osallistumisen kilpailutuksiin. Pohjois-Suomessa lähiruoasta tuli osa julkisia elintarvikehankintoja. Lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa tukee kuntastrategiat. Etelä-Suomessa yrittäjät onnistuivat tarjoamaan lähiruokaa suurelle hankintayksikölle, mutta julkisen sektorin päätös kariutti saavutetun yhteistyön.</p> <p>Opinnäytetyön tuloksista on havaittavissa, että kuntapäätäjien tuki on merkittävin tekijä lähiruoan saamisessa julkiseen ruokapalveluun. Kehittämistoiminnassa tulisi vahvistaa yhteistyötä kuntapäätäjien kanssa. Lisäksi tulisi selvittää alueen tuottajien mahdollisuutta tarjota lähiruokaa, mikäli ostoyksiköt kilpailuttaisivat hankintansa joiltain osin itse. Myös lainsäädännön mahdolliset pullonkaulat on selvitettävä. Opinnäytetyön tarkoituksena on palvella hanketoimijoita tulevia kehittämishankkeita suunniteltaessa ja toteutettaessa.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Lähihuoka, ruokapalvelut, julkiset hankinnat, hankkeet		
Muut tiedot Liitteenä tutkimuksessa mukana olleet hankkeet maakunnittain, 33 sivua.		

Author(s) Rantamäki, Merja	Type of publication Master's thesis	Date May 2017 Language of publication: Finnish
	Number of pages 68	Permission for web publication: x
Title of publication Local Food to Public Food Services Development of the Provincial Food Chain		
Degree programme Master`s Degree Programme in Hospitality Management		
Supervisor(s) Mertanen, Enni & Tunkkari-Eskelinen, Minna		
Assigned by Seinäjoki University of Applied Sciences, School of Food and Agriculture Management		
Abstract <p>During the last ten years, a great deal of political work has been done for the local food in Finland and for making it part of the public food services. These operations are guided by the Local Food Program launched in 2013. The aim of this thesis was to find out what kind of developmental efforts have been taken to promote local food in the area's public food services from 2007 to 2013. In addition, this thesis project examined the rising challenges of getting local food into public services.</p> <p>This study included 32 projects around Finland. The thesis is a qualitative study, where the final reports for the projects examined by content analysis. From the point-of-view of research questions, the relevant data has been highlighted in the final reports. The results in the thesis are represented by the four Finnish areas: Southern, Eastern, Western and Northern Finland.</p> <p>In Eastern Finland, semi-prepared meals were prepared from local food to public kitchens in co-operation with educational institutions. Production was later transferred to the factory. In Western Finland, small purchases by municipalities were made more transparent. The change made it possible for entrepreneurs to be fairly involved in the bidding process. In Northern Finland, local food became part of public food procurement. Municipal strategies support the use of local food in public catering services. In Southern Finland, entrepreneurs succeeded in offering local food to a large purchasing unit, but the decision by the public sector overcame the achieved cooperation.</p> <p>The results of the thesis show that the support of local government decision-makers is the most important factor in getting local food into the public catering service. In addition to co-operation with municipal decision-makers, development activities should clarify the possibility for local producers to sell local food themselves to individual purchasing units. For example, by allowing them to bid on certain sections of their own purchases. The purpose of the results from this thesis work are to serve as a resource for project developers when planning and implementing future development projects.</p>		
Keywords/tags (subjects) local food, food service, public purchasing, projects		
Miscellaneous Attached included the study's project by provinces, 33 pages.		

Sisältö

1	Johdanto	3
2	Omavaraistaloudesta lähiruokaan	4
2.1	Lähiruoka tuottajan näkökulmasta	7
2.2	Lähiruoka julkisten ruokapalveluiden näkökulmasta.....	9
3	EU- ja kansallinen lainsäädäntö ohjaavat kehittämistoimintaa	11
3.1	Suomalainen lähiruoka osana pitkän aikavälin politiikkaa	11
3.2	EU ja maaseutualueiden elinvoimaisuus.....	18
3.2.1	Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR)	21
3.2.2	Euroopan sosiaalirahasto (ESR)	23
3.2.3	Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto	25
4	Tutkimusasetelma	26
4.1	Tutkimuksen tavoite ja tutkimusongelmat	28
4.2	Tutkimusmenetelmä	30
4.3	Tutkimuksen toteutus	31
5	Tulokset	36
5.1	Julkisen sektorin päätös kariutti saavutetun yhteistyön.....	36
5.2	Oppilaitosyhteistyötä hyödynnettiin tuotteistamisessa	43
5.3	Kuntien pienhankinnat avoimiksi	46
5.4	Kuntastrategia antoi kivijalan lähiruoan käytölle.....	49
6	Pohdinta.....	53
	Lähteet	62
	Liitteet	69
	Liite 1. Hakumenetelmien kautta löytyneet hankkeet	69
	Liite 2. Täydennyshaun avulla löytyneet hankkeet	77
	Liite 3. Rahoittajien välittämät loppuraportit.....	78

Liite 4. Aineiston pelkistäminen sisältötaulukon avulla.....	79
Liite 5. Tutkimusaineisto	80
Liite 6. Tutkimuksessa käytetty lähdeaineisto	113

Kuviot

KUVIO 1. Hallituskaudella 2007 - 2011 luotiin pitkän tähtäimen kehityssuunta suomalaiselle ruokasektorille.....	14
KUVIO 2. Hallituskaudella 2011 - 2015 muodostettiin ja käynnistettiin lähiruokaohjelma	16
KUVIO 3. Hankkeiden osuus Euroopan unionin talousarvioista (alkup. kuvio Talousarvio 2014, muokattu)	18
KUVIO 4. Euroopan unionin talousarvio prosentteina vuosille 2007 - 2013 (Tiedot: Euroopan unionin talousarvio lyhyesti 2010, 2)	19
KUVIO 5. Loppuraporttien hakuprosessi.....	33
KUVIO 6. Opinnäytetyössä tarkasteltavien hankkeiden rajaus.....	34
KUVIO 7. Tutkimuskysymysten sisällön tarkastelu	35

Taulukot

Taulukko 1. Annosmäärät julkista keittiötä kohden vuosina 2011 ja 2015	9
--	---

1 Johdanto

Pitkän poliittisen tahtotilan myötä hallitus linjasi vuonna 2013 maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi lähi- ja luomuruoan osuuden kasvattamisen vuoteen 2020 mennessä. Päämäärää tukemaan hallitus asetti niin lähi- kuin luomuruoalle omat kehittämisohjelmansa. Tässä työssä paneudutaan etenkin lähiruokaa edistäviin toimiin. Hallituksen lähiruokaohjelmassa tuodaan esiin lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteita vuoteen 2020 mennessä, ja ohjelma kulkee nimellä Lähiruokaa - totta kai!

Yhtenä lähiruokaohjelmassa mainittuna tavoitteena on lähiruoan osuuden kasvattaminen julkisissa hankinnoissa. Muita ohjelmassa mainittuja tavoitteita ovat mm. lähiruoan tuotannon monipuolistaminen ja lisääminen kysyntää vastaavaksi sekä sen jalostusasteen nostaminen ja lähiruokasektorilla toimivien yhteistyön tiivistäminen. Lähiruokaohjelmassa mainittuja tavoitteita tuetaan ja edistetään asianomaisten ministeriöiden sekä valtion keskus-, alue- ja paikallishallinnon toimin. Käytännössä tämä tarkoittaa mm. lainsäädännöllisiä ja rahoituksellisia keinoja. Tässä työssä paneudutaan lähiruoan käyttöä edistäviin kehittämishankkeisiin, joita on tuettu osittain tai kokonaan manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman, Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) tai Euroopan sosiaalirahaston (ESR) varoin.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, millaisilla kehittämistoimenpiteillä lähiruoan osuutta alueen julkisissa ruokapalveluissa on pyritty edistämään ohjelmakaudella 2007 - 2013 ja millaiset haasteet nousevat esiin lähiruoan saamisessa alueen julkiseen ruokapalveluun. Tutkimuksessa on mukana 32 alueellista ruokaketjuhanketta ympäri Suomen. Tutkimus pohjautuu hankkeiden loppuraporttien tarkasteluun sisälönanalyysin avulla. Loppuraporteista esiin nousseista hyvistä toimenpiteistä, rinnakkaisista toimista, jatkotoimenpiteistä ja haasteista pyrittiin mahdollisuuksien ja tarpeen mukaan saamaan myös lisäaineistoa. Opinnäytetyön tarkoitus on palvella hanketoimijoita tulevia hanketoimia suunniteltaessa ja toteutettaessa. Opinnäytetyön toimeksiantaja on Seinäjoen ammattikorkeakoulu.

2 Omavaraistaloudesta lähiruokaan

1800-luvun puoliväliin saakka maatilatalous oli varsin omavaraista eli pääsääntöisesti kaikki maataloudessa tarvittavat käyttötavarat tuotettiin itse. Tiedetään, että kaupungista tai tilan ulkopuolelta hankittavia tuotteita olivat pääasiassa rauta ja suola sekä pellava ja kala. Siksi rahaa käytettiin vain harvoin, eikä sitä aina edes käsitelty kaupanteon yhteydessä vaan tuotteita myös vaihdettiin. (Peltonen 2004, 77–78.) 1800-luvun puolivälin jälkeen vaihtotalous alkoikin yleistyä, jolloin omavaraistalouden vähentyessä Suomen pääelinkeino, maatalous, alkoi kaupallistua asteittain (Vi-hola 2004b, 157).

Etenkin lapsikuolleisuuden vähentyessä Suomen väkiluku kasvoi miljoonalla henkilöllä reilussa kolmessa vuosikymmenessä 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun aikana. Nopea väestönkasvu muutti maaseudun asukkaiden oloja ja mahdollisuuksia, kun kaikille ei enää riittänyt omaa maatilaa. Yhtenä tilattomien maalaisten vaihtoeh-tona oli maaseudulta pois muuttaminen, jolloin osa lähti kotimaan teollisuus- ja kauppakeskuksiin ja osa siirtolasiksi ulkomaille. (Haapala 2007, 48–50.) Tämä raken-nemuutos kasvatti omavaraistaloudesta irtaantuneiden kuluttajien määrää. 1800-lu-vun lopulla kaupunki- ja teollisuusväestön osuus oli kuitenkin vasta runsas kymme-nesosa Suomen 2,6 milj. väkiluvusta. (Kuisma 2007, 15, 22–23.)

Suomalaisen maataloustuotannon kaupallistuminen ei ollut edennyt vielä kovin pit-källe 1900-luvun alussa (Peltonen 2004, 80). Maatiloilla harjoitettiin edelleen sen ver-ran monipuolista viljelystä, että niillä kyettiin tuottamaan omaan kulutukseen tarvit-tava määrä leipäviljaa, lihaa, kananmunia jne. Kaupunki- ja taajamaväestö olivat sen sijaan tottuneet käyttämään mm. Amerikasta tuotuja edullisia viljoja, kuten vehnää, ja niistä tehtyjä tuotteita. Näin ollen ensimmäinen maailmansota nosti esiin Suomen elintarvikehuollon puutteet, sillä maamme omavaraisuuden riittämättömyys ja sodan aikana viljan tuontiin kohdistuneet ongelmat aiheuttivat etenkin kaupunki- ja taaja-

maväestölle ruokakriisin. Sodan tuoman pulan jälkeen ymmärrettiin, että kotimaisesta tuotannosta piti tehdä viljelijöille kannattavaa, mikä johti kotimaisen viljatuotannon edistämiseen mm. tukien ja tullisäätelyn avulla. Toimilla pyrittiin kasvattamaan kotimaista tuotantoa, koska ulkomaiseen tuontiviljaan ei voitu aina turvautua edullisesta hinnasta huolimatta. (Vihola 2004a, 330–332.) Ensimmäisen maailmansodan jälkeen perustettiin myös valtion viljavarasto, jonka tehtäväksi muodostui viljan varastointi armeijan ja valtion laitosten tarpeisiin sekä viljan tuotannon ja kaupan hallinta (Rantatupa 2004, 444–445).

Maaseudun maatalousväestön määrä kasvoi 1930-luvun puoliväliin saakka, vaikkakin koko ajan vähemmän. Maalaiskuntien teollisuuskeskukset mahdollistivat muidenkin alojen kuin maa- ja metsätalouden harjoittamisen. Samalla muuttui maaseudun elinkeinorakenne, kun yhä useampi sen asukas sai elantonsa muilta aloilta. Työpaikkoja oli etenkin metsä- ja pienteollisuudessa sekä rakennus- ja kaupan alalla. Muutos maaseudun väestölle oli merkittävä, sillä kymmenille edeltäneille sukupolville maanviljelys oli ollut lähes ainut toimeentulon muoto. 1930-luvun lopulla jo neljännes Suomen väestöstä asui kaupungeissa. Kaupungeissa asuivat etenkin nuoret ja nuoret lapsiperheet. (Haapala 2007, 50–51.)

Siirtoväen ja rintamamiesten asuttaminen uusille pientiloille toisen maailmansodan jälkeen vauhditti uudelleen maatalousväestön kasvua. Sotien jälkeiset suuret ikäluokat syntyivät pääosin näissä nuoren viljelijäväestön perheissä, ja maatalousväestön määrä pysyi edelleen poikkeuksellisen korkeana. Vasta suurten ikäluokkien muuttaminen pois kotitiloiltaan 1960–1970-luvun taitteessa aiheutti nopean ja lopullisen maatalousväestön vähentymisen. Maa- ja metsätalousväestön määrä puolittui vuosien 1950–1970 välillä. (Haapala 2004, 234–235, 239.) Maatalouden piirissä työskenteli enää alle 240 000 henkilöä 1990-luvulle tultaessa (Vihinen 2004, 267). Samaan aikaan paikallisesti tuotetusta ruoasta alettiin puhua nimellä lähiruoka. (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 25).

2000-luvulle tultaessa lähiruoaan on katsottu parhaimmillaan säilyttävän ja lisäävän maaseutualueiden työpaikkoja. (Seppänen, Aro-Heinilä, Helenius, Hietala-Koivu, Ketomäki, Mikkola, Risku-Norja, Sinkkonen & Virtanen 2006, 101). Nykypäivän kuluttajat kokevat lähiruoaan usein turvallisempaan, eettisempään ja maultaan parempaan ruokana, joka yhdistää kansallisen elintarvikekulttuurin ja elintarviketuotannon sekä kulttuuriperinnön ja perinteet. Siihen liitetään myös käsityötaito ja käsityömainen tuotanto. Paikallinen ruoka onkin muodostanut uudelleen yhteyden suomalaisen maatalouden ja ruokakulttuurin välille. Se vie kuluttajan menneisyyteen luoden mielikuvan ruoan paremmasta mausta, riskittömyydestä ja aitoudesta. (Autio, Collins, Wahlen & Anttila 2013, 564, 567–568.)

Ruoan laatu on tärkeä ruokaa koskeva arvo. Se muodostuu tuotteen tuoreudesta, mausta, turvallisuudesta, luotettavuudesta ja terveellisyydestä. Useille kuluttajille kotimaisuus on elintarvikkeen laadun tae. Laadun lisäksi lähiruokaan sitoutuneille kuluttajille oleellista ostopäätöksessä ovat myös ruoan tuotantoketjun läpinäkyvyys ja ympäristövaikutukset sekä erityisesti lähiruoan sosiaaliset vaikutukset. Kuluttajat kokevat ilmaisevansa ympäristöön ja talouteen sekä ihmissuhteisiin ja perinteiden jatkamiseen kohdistuvia arvojaan ruoan kulutuksen kautta. Kulutuksen kautta ilmentyviä arvoja saattavat olla esim. maalaismaisan säilyttäminen, ruokakulttuurin ylläpitäminen (Kasslin & Valkeapää 2014, 37–38), tuottajien ja työpaikkojen säilyminen sekä toimeentulon mahdollistaminen omalla alueellaan ja maakunnassa (Autio ym. 2013, 567). Lähiruoan hankkiminen voi olla tavanomaista ruokaa vaikeampaa, mutta lähiruokaan sitoutuneille kuluttajille ruoan saatavuuden helppoutta ja hintaa tärkeämpää on kuluttaa heidän arvomaailmaansa vastaavaa ruokaa. Arvostamiensa asioiden tukemisella on myös positiivinen vaikutus minäkuvan rakentumisessa. (Kasslin & Valkeapää 2014, 37–38.)

Kuluttajat saattavat perustella lähiruokavalintaansa esim. vähäisemmällä kasvuhuonekaasupäästöillä (Edwards-Jones, Mila` i Canals, Hounsome, ym. 2008, 265). Edwards-Jones ym. (2008, 272) ovat kuitenkin todenneet, että ympäristönäkökulmasta

on mahdottomuus koota niin laajaa tieteellistä aineistoa kaikkine käsitteineen ja vaikutuksineen, että pystyttäisiin aukottomasti vahvistamaan lähiruokan paremmuutta tavanomaisesti tuotettuun ruokaan verrattuna. Myös Seppänen ym. (2006, 99) ovat todenneet, ettei lähellä tuotettu ruoka välttämättä vähennä ympäristökuormaa. Oleellinen näkökulma ruoantuotannon aiheuttamaan ympäristökuormaan kuitenkin on, ettei ympäristön kuormitus poistu alueellisen ruoantuotannon päätyttyä vaan se siirtyy muiden maaseutualueiden ja maiden kannettavaksi (ks. mts. 99). Useat kuluttajat pitävät lähiruokaa silti kestävämpänä vaihtoehtona, koska se tukee paikallisia yrittäjiä ja kuljetusmatkat ovat tavanomaiseen ruokaan verrattuna lyhyempiä (Autio ym. 2013, 564). Lähiruoka onkin ennen kaikkea arvovalinta ja arvokysymys (Seppänen ym. 2006, 101), joka ilmentyy tunteena paikkaan, luottamukseen ja kokemukseen (Edwards-Jones ym. 2008, 272). Lisäksi historia on opettanut, ettei maatalouden ja omavaraisuuden riittävyttä voi vähätellä yhteiskuntaa uhkaavan poikkeustilan aikana.

2.1 Lähiruoka tuottajan näkökulmasta

Suomessa oli alle 51 000 maatilaa vuonna 2015, kun vastaava luku vuonna 2011 oli vielä yli 58 000. Jäljelle jääneillä maatioilla peltopinta-alat ovat tuona ajanjaksona suurentuneet ja etenkin kasvituotantoa harjoittavien maatiilojen lukumäärä on lisääntynyt. Sen sijaan lypsykarja- tai muuta nautakarjataloutta sekä sika- ja siipikarjataloutta harjoittavien maatiilojen määrä on hieman vähentynyt vastaavana ajanjaksona. Lihatuotantoa harjoittavien maatiilojen vähenemisestä huolimatta eläinten lukumäärä jäljellä olevilla nauta- ja siipikarjatiiloilla on lisääntynyt ko. aikajaksolla, kun puolestaan sikojen määrä on laskussa. (Ks. Maa-, metsä- ja kalatalous 2016.) Aiempaa pidemmällä aikavälillä tarkasteltuna maatiilojen lukumäärä on lähes puolittunut vuosien 1995–2015 eli kahdenkymmenen vuoden aikana. Maatiilojen loppuminen on vähentänyt myös maataloustyön määrää henkilötyövuosina mitattuna entisestään, sillä vuonna 2005 maatilat työllistivät vielä 110 000 henkilötyövuotta, kun vuonna 2013 vastaava luku oli enää 73 000. (Jokela & Lehtinen 2016.) Osittain työllistävyyden

väheneminen selittynee lisääntyneenä pääomana, jolloin työtä maataloilla on alettu korvaamaan kehittyneen teknologian avulla (Muuttuva ja menestyvä maaseutuyrittäjyys 2000–2013. 2013, 3 & 31).

Suomalaisten maatalojen toiminnan taustalla vaikuttavat tilan säilyttämisen, juurruttamisen ja seuraavalle sukupolvelle siirtämisen arvot, sillä maatilat ovat toimineet useiden sukupolvien ja vuosisatojen ajan pääasiassa perhevilmelminä ja sukutiloina. Suomen EU-jäsenyyden jälkeen osa maataloista on pyrkinyt saavuttamaan kilpailuetua panostamalla liitännäiselinkeinoihin, jotta perustuotannon mittavilta laajennuksilta vältyttäisiin. Monialaisuus on siis yksi maatalouden vaihtoehto, (Puupponen 2009, 66–67), tosin ei uusi ilmiö (Rantamäki-Lahtinen 2002, 7). Monialaiset maatilat ovat yrityksiä, jotka harjoittavat perustuotannon eli maa- ja metsätalouden ohella muutakin yritystoimintaa (mts. 6).

Maatalojen näkökulmasta niiden strategisia valintoja paikallisessa ruokatuotannossa ohjaavat etenkin taloudelliseen kannattavuuteen liittyvät seikat. Tällöin tilat ovat ryhtyneet esim. valmistamaan elintarvikkeita paikallisille markkinoille, jotta vältyttäisiin tilan mittavilta laajennuksilta ja löydettäisiin lisäansioita maatalouden heikentyneen kannattavuuden rinnalle. Maatilat ovat harvoin kovin kasvuhalukkaita toiminnassaan, ja tilojen monialayrittäjyys kehittyy usein yrittäjien resurssi- ja osaamisperustaan. Tilan liikeidean kasvattaminen onkin usein monen eri tekijän summa, jonka taustalla vaikuttavat usein uuteen toimintaan kannustavat hanketoimet. (Puupponen 2009, 66 - 67.) Puupposen (2009, 68) mukaan kehittämistyön merkittäviä ongelmia ovat kuitenkin hanketoiminnan katkonaisuus sekä maatalouden toimintaympäristön taloudellinen, poliittinen ja hallinnollinen epävakaus.

2.2 Lähiruoka julkisten ruokapalveluiden näkökulmasta

Julkisilla ruokapalveluilla tarkoitetaan julkisen sektorin eli kuntien ja valtion virastojen sekä päiväkotien, koulujen, puolustusvoimien ja sairaaloiden tuottamia ruokapalveluita (Kurunmäki ym. 2012, 32). Julkisia ruokapalveluita tuetaan kansallisin verovaroin. Osittain julkisin verovaroin tuetaan lisäksi työpaikkaruokailua, opiskelijaruokailua ja ateriapalveluita. (Mertanen & Väisänen 2013.) Taloustutkimuslaitoksen kokoaman Horeca-rekisterin pohjalta julkiset keittiöt ja niissä valmistetut annosmäärät ovat vähentyneet vuosien 2011 ja 2015 aikana. Sen sijaan vuosittaiset annosmäärät keittiötä kohden ovat tuona aikana kasvaneet. (Ks. taulukko 1.)

Taulukko 1. Annosmäärät julkista keittiötä kohden vuosina 2011 ja 2015

Vuosi	2011	2015
Julkisten keittiöiden lukumäärä (*)	4116 (*)	3655 (*)
Julkisten keittiöiden annosmäärät (•)	419 000 000 (•)	383 000 000 (•)
Annosmäärien keskiarvo keittiötä kohden / vuosi	101 798	104 788
* Suurkeittiöiden lukumäärä n.d.		
• Suurkeittiöiden annosmäärät toimialoittain n.d.		

Suomessa julkisten ruokahankintojen yhteenlaskettu arvo on vuosittain 350 miljoonaa euroa (Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta 2017, 38). Julkisten hankintojen taustalla vaikuttavat syrjimättömyyden, yhdenvertaisuuden, avoimuuden ja suhteellisuuden periaatteet, joita säädellään hankintalaililla. Julkisten viranomaisten ja muiden lain soveltamisalaan kuuluvien hankintayksiköiden on hankinnoissaan noudatettava hankintalaisissa säädetyt kilpailuttamismenettelyt ja toimintavelvoitteita. (Huikko 2012.) Julkisten hankintojen kilpailutuksen tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, edistää laadukkaiden hankintojen tekemistä sekä turvata yrityksille

ja yhteisöille tasapuolinen mahdollisuus tavaroiden, palveluiden ja rakennusurakointien tarjoamiseen (L 348/2007 1§, 15§). Uuden 1.1.2017 voimaan tulleen hankintalainsäädännön myötä hankintalakia on sovellettava tavaroissa ja palveluissa 60 000 euroa tai sitä suurempiin hankintoihin. Tämän kansallisen kynnyksen alittavat hankinnat ovat hankintalain soveltamisen ulkopuolella. (Uudet hankintalait voimaan 1.1.2017. 2016.)

Julkisissa ruokapalveluissa merkittävimpiä tekijöitä hankintojen kehittämisessä ovat saatavuus, tuoreus, hinta ja asiakaspalaute, kun puolestaan esim. eettisyys, hankintojen hajauttaminen, lähiruoka ja luomu koetaan vähemmän merkityksellisinä asioina. Julkisissa elintarvikehankinnoissa painoarvoltaan merkittävimpiä kilpailutus kiteerejä ovatkin hinta, terveellisyys ja toimitusvarmuus. Sen sijaan kuljetusetäisyyttä, alueloutta ja työllisyyttä ei pidetä kovinkaan merkittävänä tekijöinä hankintapäätöksiä tehtäessä. (Skinnari 2010, 38, 45–46.)

Sama kehityssuuntaus on havaittavissa julkisten ruokapalveluiden ruokalistasuunnittelussa. Skinnarin (2010, 41–42) mukaan merkittävimpiä taustatekijöitä ruokalistasuunnittelussa ovat hinta, asiakkaiden toivomukset ja joukkoruokailun ravitsemus-suositukset, kun puolestaan paikallisen ruokakulttuurin ja sesonkituotteiden merkitys ruokalistasuunnitteluun on vähäisempää. Huomionarvoista on etenkin se, että selvästi yli kolmannes julkisista ruokapalveluista ei koskaan ilmoita asiakkaalleen tarjoamansa aterian alkuperää (mts. 58).

Myös aktiivinen tiedottaminen ruoan ravitsemuksellisesta laadusta, ympäristövaikutuksista, hintaan vaikuttavista tekijöistä ja ruokapalvelun toiminnasta on vähäistä. Kiinnostusta oman alueen tuotteiden lisääntyvään käyttöön ja oman alueen tuottajien tukemiseen on, mutta taloudelliset seikat nähdään esteenä sen toteutumiselle. Säästämisestä ja työn tehostamisesta onkin tullut arkipäivää julkisissa ruokapalve-

luissa. (Risku-Norja, Kurppa, Silvennoinen, Nuoranne & Skinnari 2010, 47–48.) Lähiruokaa on kuitenkin vaikea perustella taloudellisesti, joten kyse on ennen kaikkea arvovalinnoista ja arvokysymyksestä (Seppänen ym. 2006, 101).

3 EU- ja kansallinen lainsäädäntö ohjaavat kehittämistoimintaa

3.1 Suomalainen lähiruoka osana pitkän aikavälin politiikkaa

Huhtikuussa 2007 Matti Vanhasen II hallitus asetti hallitusohjelmassaan tavoitteet suomalaisen maatalouden ja elintarvikkeiden tuotantoketjun kokonaisvaltaiselle kehittämiselle sekä luomu- ja lähiruoan tuotannon ja markkinoiden kasvulle (Hallituksen ohjelma 2007, 33–34). Hallitusohjelman pohjalta hallitus päätti mm. laatia maaseutupoliittisen kokonaisohjelman ja johtaa maaseutupoliittista selontekoa vuosille 2009–2020, käynnistää suomalaisen ruoan edistämishjelman sekä toteuttaa kattavan selonteon elintarviketurvallisuudesta (Hallituksen strategia-asiakirja 2007, 18). Tämän hallituksen aikana ruoan sosiaalisista, taloudellisista, henkisistä, ympäristö- ja työllisyysvaikutteista alettiin puhua hyvin monipuolisesti aiemmin huomioitujen hinta- ja terveysvaikutteiden ohella (Anttila 2011, 3). Selonteko elintarviketurvallisuudesta pohjautuu valtioneuvoston periaatepäätökseen vuodelta 2003, ja sen pohjalta eduskunnalle on annettava kerran vaalikaudessa elintarviketurvallisuuden tilaa ja kehittämistä arvioiva selonteko suomalaisesta elintarvikeketjusta. Ensimmäinen selonteko elintarviketurvallisuudesta annettiin eduskunnalle vuonna 2006. (Valtioneuvoston selonteko elintarviketurvallisuudesta n.d.).

Hallitusohjelmassa lähiruokaan kohdistuvien tavoitteiden taustalla olivat etenkin ruoan terveellisyys, kestävä kehitys ja ruokakasvatus. Näitä tukeviin seikkoihin toivottiin kiinnitettävän huomiota varsinkin päiväkotij- ja kouluruokailun järjestämisessä. Lasten ja nuorten lisäksi myös perheiden kotimaisten vihannesten ja hedelmien luomu- ja lähiruokatuotteiden käyttöä haluttiin lisätä. (Hallituksen strategia-asiakirja 2007, 28, 46). Hallituksen käynnistämän Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (SRE:n) avulla vuosina 2008–2011 pyrittiin vaikuttamaan erityisesti nuoriin, lapsiin ja lapsiperheisiin, mutta myös muihin suomalaisiin kuluttajiin sekä ruoka-asioista päättäviin tahoihin. Ohjelman päätavoitteena oli suomalaisen ruoan arvostuksen lisääminen. (SRE Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma 2010.)

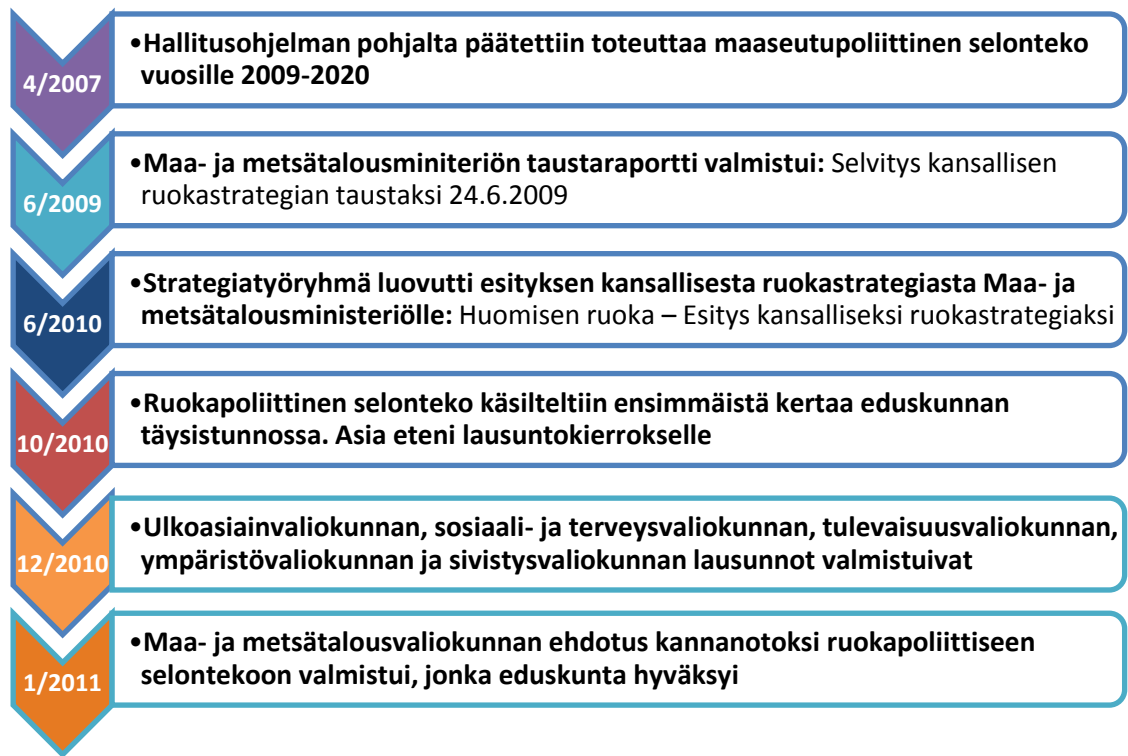
Kesäkuussa 2010 johtoryhmä luovutti maa- ja metsätalousministeriölle esityksen ruokastrategiasta, ja se kulki nimellä Huomisen ruoka – Esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi (Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta 2010, 3). Lisäksi johtoryhmä taustoitti koko ruokajärjestelmän tilannetta, kehitystä ja tulevaisuutta Huomisen ruoka – Kansallisen ruokastrategian taustaraportilla (Huomisen ruoka – Kansallisen ruokastrategian taustaraportti 2010, 7).

Kansallista ruokastrategiaa valmistellut johtoryhmä piti vuotta 2020 tulevia päätöksiä ajatellen toimivana, mutta näki niiden vaikutusten heijastuvan kokonaisuudessaan vasta vuoteen 2030. Näin ollen visio Huomisen ruoasta vuonna 2030 on seuraava:

Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät maukasta, terveellistä, kestävästi tuotettua ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky tehdä tietoisia valintoja. Kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava sekä kansainvälisesti kilpailukykyinen ruoka- ja palvelujärjestelmä. Alan kasvua ja kehitystä tukee hyvin koordinoitu korkean tason tutkimus- ja kehitystyö.

Johtoryhmän mukaan vision toteutumiseksi tarvitaan kuluttajalähtöisyyttä, yhteistä päätöstä tehdä ruoka-alasta kasvuala, ruuan ja ruuan tekijöiden arvostuksen lisäämistä sekä uutta ruokapolitiikan ja ruoka-asioiden hallintomallia. (Palokangas, Andersen, Borg, Kurppa, Marttila, Parkkinen, Pyykönen & Turunen 2010, 3 - 4.)

Ehdotuksen pohjalta ministeriö valmisteli esitystä ja antoi lopulta selonteon eduskunnalle. (Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta 2010, 3). Se oli kautta aikain ensimmäinen ruokapoliittinen selonteko (Anttila 2011, 3). Selontekoa käsiteltiin eduskunnan täysistunnossa lokakuussa 2010 (ks. Täysistunnon pöytäkirja 103/2010 vp). Ruokapoliittinen selonteko hyväksyttiin eduskunnassa 27.1.2011 (Täysistunnon pöytäkirja PTK 145/2010 vp). Päätöksen pohjalta hallituksen on turvattava kotimainen elintarviketuotanto ja koko peltoalan säilyminen tuotannossa siten, että se huolehtii alkutuotannon kannattavuudesta ja alkutuottajien markkina-aseman parantamisesta. Hallituksen on huolehdittava myös elintarvikkeiden jäljitettävyyssjärjestelmän kehittämisestä, jotta jatkossa ruoan raaka-aineiden alkuperä ja tuotantotapa kyetään osoittamaan myynnin yhteydessä. Lisäksi luomu- ja lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa on edistettävä mahdollistamalla muiden hankintakriteereiden ohella ns. yksiselitteiset laatukriteerit, kuten tuoreus, lisäaineettomuus ja lyhyt kuljetusmatka. Kaikkiaan hallituksen on parannettava kansallista huoltovarmuutta sekä selkeytettävä ruokapolitiikan hallintoa ja edistettävä eri hallinnonalojen yhteen soittamista. (Maa- ja metsätalousvaliokunnan mietintö 25/2010 vp.) Näin ollen hallituskaudella 2007–2011 linjattiin tavoitteet tuleville ruokapoliittisille päätöksille (ks. Kuvio 1).



KUVIO 1. Hallituskaudella 2007 - 2011 luotiin pitkän tähtäimen kehityssuunta suomalaiselle ruokasektorille

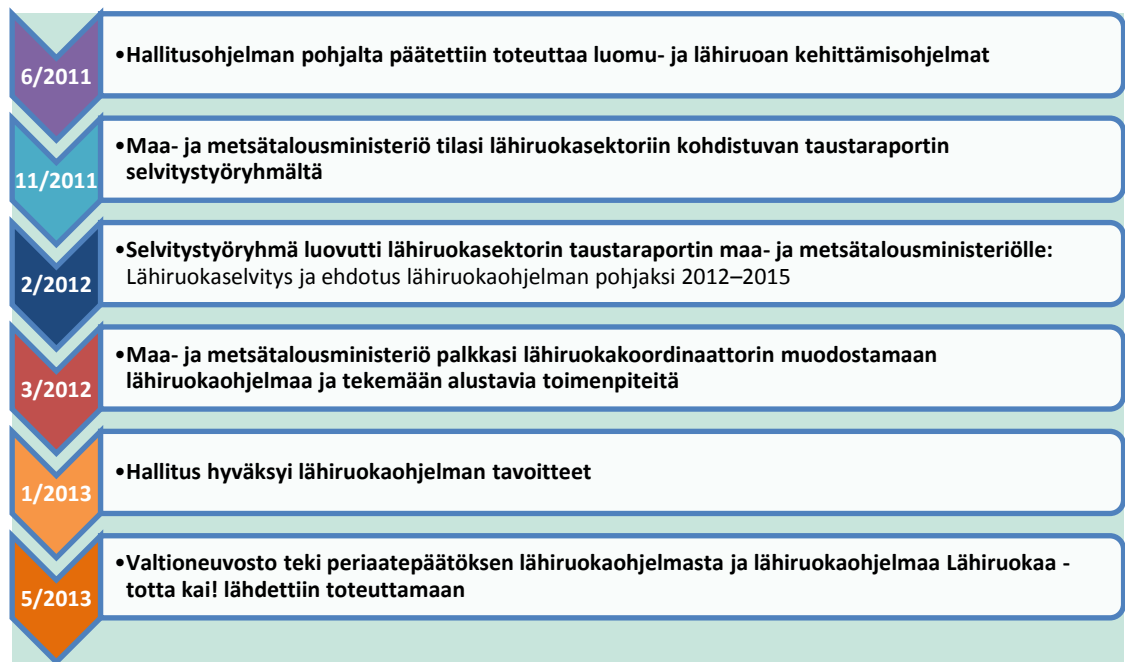
Kesäkuussa 2011 Jyrki Kataisen hallitus julkaisi hallitusohjelmansa. Siinä maatalouspolitiikan strategisena tavoitteena oli luomu- ja lähiruoan osuuden kääntäminen vahvaan nousuun. Hallitusohjelmassa todettiin, että ruokasektoria kehitetään kansallisen ruokastrategian ja ruokapoliittisen selonteon suuntaviivojen mukaisesti mm. nostamalla lähiruoan jalostusasetetta, sekä monipuolistamalla ja lisäämällä luomualan ja lähiruoan tuotannon määrää kysyntää vastaavaksi kehittämisohjelman avulla. (Hallituksen ohjelma 2011, 51.) Kaikkiaan Kataisen hallituksella oli tahto turvata perheviljelmien sekä kilpailukykyisen, kustannustehokkaan ja ympäristöystävällisen maatalouden toimintaedellytykset (Hallitusohjelman strateginen toimeenpanosuunnitelma 2011, 22). Suomalaisen ruokaketjun kehittämistä ohjaavina arvoina olivat kuluttajalähtöisyys, kilpailukyky ja vastuullisuus (Ruokaketjun toimenpideohjelma 2011, 4).

Hallitusohjelman pohjalta maa- ja metsätalousministeriö tilasi marraskuussa 2011 lähiruokasektorin nykytilaa, sen tuomia haasteita ja kehittämistarpeita selvittävän raportin. Selvitystyöryhmä luovutti raportin maa- ja metsätalousministeriölle 28.2.2012 ja se kulki nimellä Lähiruokaselvitys ja ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012–2015. (Kurunmäki ym. 2012, 4.) Maa- ja metsätalousministeriö palkkasi maaliskuussa 2012 määräaikaisen lähiruokakoordinaattorin muodostamaan lähiruokaohjelmaa ja tekemään sen tiimoilta alustavia toimenpiteitä (Lähiruokaohjelma 2013, 29).

Ohjelman valmisteluprosessin aikana mm. kuultiin elintarvikealan kehittäjiä ja rahoittajia, kaupan alaa, neuvontasektoria, tuottajia ja kuluttajia. Valmistelussa pyrittiin huomioimaan myös tulevat Euroopan unionin politiikan linjaukset. Lopulta lähiruokaohjelman tavoitteet hyväksyttiin hallituksen iltakoulussa 9.1.2013. (Mts. 29.) Sen tavoitteet ovat:

1) monipuolistaa lähiruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruoan jalostusastetta, 2) parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin, 3) kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä, 4) parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia, 5) tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä ja 6) lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta (mts. 7).

Lopulta valtioneuvosto teki periaatepäätöksen lähiruokaohjelmasta 16.5.2013 (mts. 29). Samaan aikaan hyväksyttiin myös luomuohjelma. Ohjelmilla pyritään monipuolistamaan ja lisäämään ko. ruoan tuotantoa ja jalostusastetta, monipuolistamaan ruoan tarjontaa, parantamaan kilpailukykyä aloilla, sekä lisäämään elinkeinomahdollisuuksia etenkin maaseudulla. (Seppä 2013.) Lähiruokaohjelma kulkee nimellä: Lähiruokaa – totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. (Ks. Kuvio 2.)



KUVIO 2. Hallituskaudella 2011 - 2015 muodostettiin ja käynnistettiin lähiruokaohjelma

Lähiruokaohjelman tarkoitus on olla hallituksen ruokapolitiikan tavoitteita tukeva ohjauväline, jossa esitetyjä toimenpiteitä viedään eteenpäin valtion paikallis- ja aluehallinnon, keskusvirastojen ja asiaan kuuluvien ministeriöiden toimin. Ohjelma antoi tavoitteet ja suuntaviivat lähiruokaketjussa toimivien kehittämistyölle vuoteen 2015 ulottuvalla hallituskaudella, sekä vuoteen 2020 ulottuvalle EU-ohjelmakaudelle. Tavoitteiden saavuttamiseksi ohjelman toimenpiteitä tuetaan mm. Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman, sekä rakennerahasto-ohjelmien avulla (Lähiruokaohjelma 2013, 7, 26–27.) Ohjelmapohjaisessa kehittämisessä EU- ja kansallinen lainsäädäntö sekä rahoitusohjelmien säännöt asettavat ehdot sallitulle ja tukikelpoiselle hanketoiminnalle. Tällöin jokaisella ohjelmalla, ohjelmien eri toimintalinjoilla ja toimenpiteillä on yksityiskohtaiset säännöt ja rajoitteet, joita hanketoiminnassa on noudatettava (Pitkänen, 2017.)

Lähi ja luomuohjelmien täytäntöönpanon jälkeen valtioneuvosto teki periaatepäätöksen kestävien ympäristö- ja energiaratkaisujen edistämisestä julkisissa hankinnoissa.

Periaatepäätöksen tavoitteena on mm. energian ja materiaalien käytön vähentäminen, sekä tuotteiden, palveluiden ja rakennusten haitallisten ympäristövaikutusten vähentäminen niiden elinkaaren aikana. Periaatepäätöksen mukaisesti julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta 10 % oli oltava luonnonmukaisesti tuotettua vuoteen 2015 mennessä ja 20 % vuoteen 2020 mennessä. Lisäksi keittiöissä ja ruokapalveluissa on hankittava ravitsemussuositusten mukaisia, kasvispainotteisia tai sesonginmukaisia elintarvikkeita, sekä pyrittävä järjestelmällisesti ruokahävikin vähentämiseen ja energiatehokkuuden parantamiseen. (Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien ympäristö- ja energiaratkaisujen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 2013.)

Nykyinen, Juha Sipilän, hallitus päätti toukokuussa 2015 jatkaa lähi- ja luomuohjelmia (Ratkaisujen Suomi 2015, 25). Lisäksi osana hallituksen kärkihanketta, hallitus lähti valmistelemaan laajassa sidosryhmäyhteistyössä ruokapoliittista selontekoa (Hallitus panostaa ruokasektoriin 2015). Uudistetun ruokapolitiikan visiona on, että:

”Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky ja mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja. Elintarvikkeiden kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava sekä kansainvälisesti kilpailukykyinen ja kannattava ruokajärjestelmä. Alan kasvua ja kehitystä tukee hyvin koordinoitu korkean tason tutkimus-, kehitys- ja innovaatio- sekä opetustyö. Alan markkinointi- ja vientiosaaminen on hyvällä tasolla. Suomi on vahva korkealaatuisten ja turvallisten elintarvikkeiden ja elintarvikeosaamisen vientimaa.”

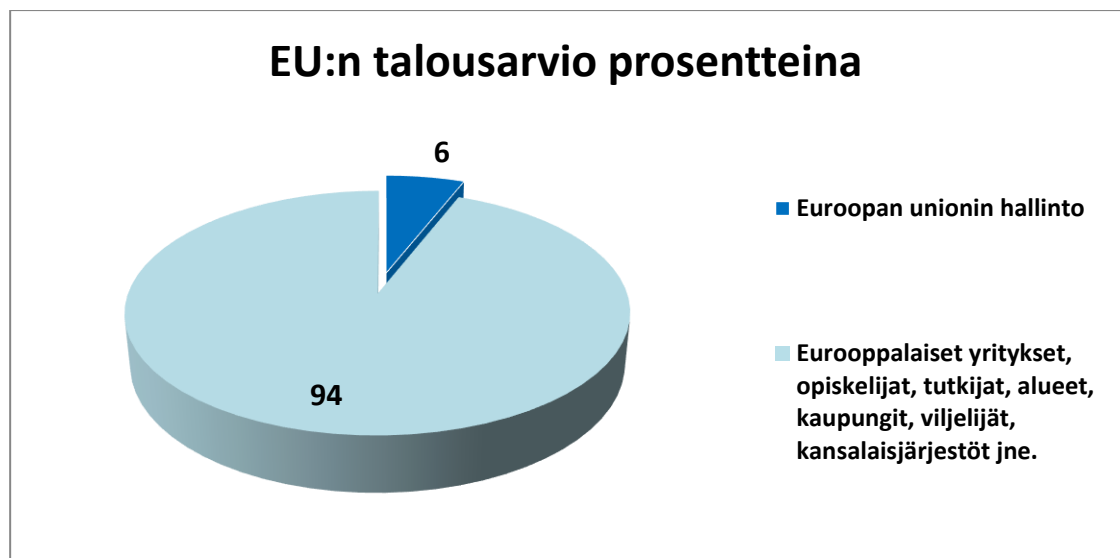
Lähi- ja luomuohjelmien tavoitteita vuoteen 2030 hallituksen on tarkoitus tarkastella vuoden 2018 aikana. (Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta 2017, 5, 7.)

Valtioneuvosto on lisäksi hyväksynyt kuluvalle hallituskaudella periaatepäätöksen, jonka tavoitteena on ohjeistaa julkisia elintarvike- ja ruokapalveluhankintoja sellaisiin toimiin, joilla tavoitellaan korkeaa laatua sekä kokonaistaloudellista kestävyyttä ja joiden tuottamisessa noudatetaan hyviä tuotantotapoja. Periaatepäätös mm. tukee elintarvikkeen ominaisuuteen kohdistuvien kriteerien käyttöä, kuten tuoreus, tasa-

laatuisuus, jäljitettävyys, suola- ja rasvapitoisuus, luomu, bakteerien määrä sekä turvallisuus. Se mahdollistaa myös mm. prosessin, toimitusajan, hävikin hallinnan, jalostettujen tuotteiden raaka-aineiden alkuperätiedon sekä ravitsemussuositusten huomioimisen julkisissa elintarvikehankinnoissa. (Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista 2016.)

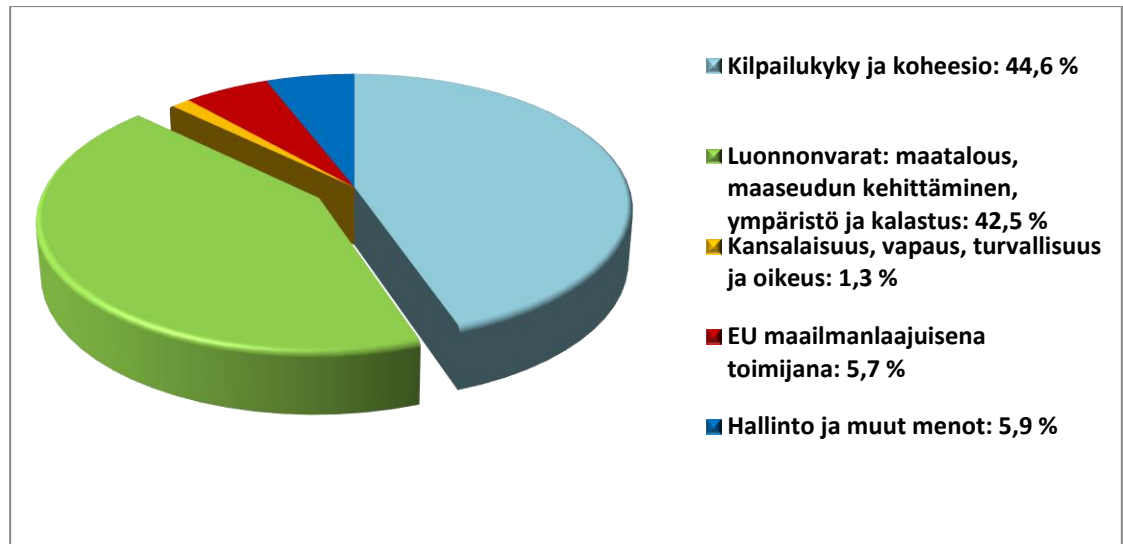
3.2 EU ja maaseutualueiden elinvoimaisuus

Euroopan unionin (EU) seitsenvuotisessa rahoituskehyksessä asetetaan vuotuiset enimmäismäärät eri politiikan aloilla. Talousarviosta vain pieni osa kuluu EU:n hallintoon. Loput käytetään jäsenvaltioissa tai niiden ulkopuolella toteutettaviin hankkeisiin. (Ks. Kuvio 3.) Kullakin talousarvion osa-alueella eli politiikan alalla rahoitus suunnataan eri toimialueille ja toimijoille pääasiassa erilaisten ohjelmien ja rahastojen kautta. (Talousarvio 2014, 3 - 5.)



KUVIO 3. Hankkeiden osuus Euroopan unionin talousarvioista (alkup. kuvio Talousarvio 2014, muokattu)

Edeltävän rahoituskehysten puitteissa eli vuosien 2007–2013 aikana EU:n talousarvio jakaantui lähes kauttaaltaan luonnonvara-alojen tukemiseen sekä kilpailukykyyn ja koheesion eli yhteenkuuluvuuden parantamiseen (ks. Kuvio 4). Tuolloin Euroopan unionin toimiin varattiin kaikkiaan yli 975 mrd. € (Financial framework 2007–2013).



KUVIO 4. Euroopan unionin talousarvio prosentteina vuosille 2007 - 2013 (Tiedot: Euroopan unionin talousarvio lyhyesti 2010, 2)

Tulevaisuudessa elintarvikkeiden riittävyyden turvaaminen maapallolla on haaste, sillä maataloustuotannon on kaksinkertaistuttava vuoteen 2050 mennessä. Maatalouden haasteina ovat myös ilmastonmuutos ja luonnonvarojen kestävä käyttö. Maataloustuotannon vaikuttaessa näihin arvokkaisiin luonnonvaroihin, on maanviljelijöiden pyrittävä toiminnassaan suojelemaan luontoa ja turvaamaan sen monimuotoisuus. Tällöin maaseutu tarjoaa jatkossakin elinympäristön suurelle joukolle kasvi- ja eläinlajeja. (Maatalous 2014, 3 - 4.)

Maaseutualueet ja välimuotoalueet muodostavat 91 % EU:n pinta-alasta. Näillä alueilla elää 60 % väestöstä ja niissä sijaitsee 56 % työpaikoista. (Innovointi ja maaseu-

dun talouden modernisointi 2016, 3.) Euroopan unionin alueella n. 16 miljoonaa henkilöä eli 7 % työssäkäyvästä väestöstä työskentelee maataloudessa ja elintarvikealalla. Lisäksi useat maaseudun toimeentulot ovat sidoksissa maanviljelyyn. Tuotantoketjun alkupäässä ovat koneisiin, rakennuksiin, polttoaineisiin, lannoitteisiin ja eläinlääkäriläisiin liittyvät elinkeinot. Puolestaan tuotantoketjun loppupäässä ovat mm. elintarvikkeiden valmistamiseen, jalostamiseen ja pakkaamiseen kohdistuvat elinkeinot. Työntekijöitä tarvitaan myös elintarvikkeiden varastointiin, kuljetukseen ja vähittäismyyntiin. (Maatalous 2014, 4.) Täten maatalous vaikuttaa myös muiden elinkeinon kehittämiseen maaseudulla (Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2007, 53).

Maanviljely vaikuttaa suuresti maaseutuyhteisöihin ja niiden asukkaisiin toimien maaseudun elävöittäjinä ja elämäntavan säilyttäjinä (Maatalous 2014, 4). Kuitenkin väestön väheneminen ja etenkin nuorten muuttoliike maaseudulta keskikokoisiin tai suurkaupunkeihin muodostaa merkittävän haasteen koko Euroopassa. Muuton taustalla on usein työpaikkojen puuttuminen, matala palkkataso ja vähäinen vetovoima. Tilanne on ristiriitainen, sillä maaseutualueiden yrittäjillä on puute asianmukaisen koulutuksen saaneista työntekijöistä. (Innovointi ja maaseudun talouden modernisointi 2016, 5.) Maanviljely ammattina ei kuitenkaan houkuta enää useita nuoria, joten sukupolvelta toiselle siirtyvä ammattitaito ja viljelijöiden määrä ovat jatkuvasti vähenemässä (Maatalous 2014, 8).

Näihin tavoitteisiin ja haasteisiin pyritään vastaamaan yhteisellä maatalouspolitiikalla (YMP). Sen avulla pyritään huolehtimaan maaseudusta ja sen talouselämän elinkelpoisuudesta, jotta viljelijöillä on kohtuullinen toimeentulo ja kuluttajien saatavilla monipuolista, kohtuuhintaista, turvallista ja laadukasta ruokaa. Yhteisen maatalouspolitiikan avulla tavoitteet ovat yhtenäisiä kaikille jäsenmaille ja niitä tuetaan yhteisten budjettivarojen kautta. Yhteisten periaatteiden mukaisella tukemisella halutaan varmistaa tasapuolisemmat toimintaedellytykset niin EU:n yhteisillä maataloustuotteiden markkinoilla kuin maailman markkinoilla. (Mts. 2014, 3, 6.)

EU:n yhtenä tavoitteena on taloudellisten ja sosiaalisten erojen kaventaminen poikkeavilla alueilla. Tällöin tukea tarvitsevat alueet, joissa on vakavia ja pysyviä luontoon tai väestöön liittyviä haittoja esim. hyvin alhainen väestötiheys tai hankaloittava sijainti, kuten saari tai vuoristoseutu. Poikkeavia alueita ovat myös teollisen muutosprosessin kohteena olevat alueet ja maaseutualueet. (Taloudellinen, sosiaalinen ja alueellinen koheesio.)

Maaseutualueiden erityisongelmiin ja haasteisiin pyritään vastaamaan EU:n maaseudun kehittämissä politiikan avulla. Tällöin monivuotinen ohjelmasuunnittelu ohjaa maaseutualueiden kehittämisen suuntaa, jolloin ongelmia ja haasteita pyritään ratkaisemaan kansallisten tai alueellisten kehittämissä ohjelmien avulla. (Maatalous 2014, 7.) EU käytti maaseudun kehittämiseen yhteensä 176 mrd. € rahoituskehyskaudella 2007–2013. Tästä 91 mrd. € oli peräisin Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta ja 85 mrd. € muista rakennerahastoista. (Innovointi ja maaseudun talouden modernisointi 2016, 5.)

EU:n rakennerahastoja ovat Euroopan sosiaalirahasto (ESR), Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR) ja Koheesiorahasto (EU-rahoitusta hankkeisiin ja ohjelmiin 2015). Rahoituskehyskaudella 2007–2013 tukea koheesiorahastosta sai EU:n 15 jäsenvaltiota, joiden bruttokansantulo asukasta kohden on alle 90 % unionin keskiarvosta. Suomi ei lukeudu näihin jäsenvaltioihin. (Azevedo, 2016.)

3.2.1 Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR)

Aluepolitiikan ensisijaisina tavoitteina ovat taloudellisten, sosiaalisten ja alueellisten erojen kaventaminen EU:n alueiden välillä. Tämän vuoksi aluepolitiikkaan viitataan myös koheesio politiikasta eli taloudellisesta ja sosiaalisesta yhteenkuulumisesta puhuttaessa. (Aluepolitiikka 2014, 5.) Merkittävimmin rahoituskehyskaudella 2007–2013 aluepolitiikalla pyrittiin tukemaan kasvun ja työllisyyden edellytyksiä, etenkin vähiten kehittyneiden jäsenvaltioiden ja alueiden lähentymiseksi muuhun Euroop-

paan. Suomi suuntasi aluepoliittiset varat ohjelmakaudella 2007-2013 mm. liiketoiminnan edistämiseen, innovaation tukemiseen, verkostoitumiseen, ympäristöön, sekä työllisyyteen ja yrittäjyyteen. (Alueiden palveluksessa 2008, 2, 28).

Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) varoin tuettiin ohjelmakaudella 2007–2013 hankkeita, joilla kehitettiin alueiden saavutettavuutta, yrityksiä, verkottumista, osaaamista ja innovaatioiden syntymistä. Yrityksiä ja alueiden rakenteellista kehitystä tuemalla pyrittiin turvaamaan asukkaiden tasa-arvoisuus ja tulevaisuus eri maakunnissa mm. työllisyyttä parantamalla ja alueiden kilpailukykyä ja elinvoimaisuutta lisäämällä. Kilpailukykyä ja työllisyyden edistämistä tuettiin yhdessä ESR-ohjelman eli Euroopan sosiaalirahaston rahoituksen avulla. (Vipuvoimaa EU:lta n.d., 12.) Suomessa pk-yritykset muodostavat kaksi kolmasosaa maamme työpaikoista (Yritykset, 2013).

Manner-Suomessa toteutettiin rahoituskehyskaudella 2007–2013 neljää alueellista EAKR-ohjelmaa: Etelä-Suomi, Itä-Suomi, Länsi-Suomi ja Pohjois-Suomi. (Vipuvoimaa EU:lta n.d., 12). Kaikkiaan ohjelmakaudella tuettiin yli 17 tuhatta hanketta aluekehitysrahaston varoin (Rakennerahastotietopalvelu 2012). Lisäksi Ahvenanmaa toteutti omaa ohjelmaansa (Vipuvoimaa EU:lta n.d., 12).

Etelä-Suomen EAKR-ohjelman piiriin kuuluivat Uudenmaan, Itä-Uudenmaan, Kymenlaakson, Etelä-Karjalan, Päijät-Hämeen, Kanta-Hämeen ja Varsinais-Suomen maakunnat. Suunnitteluvaiheessa ohjelman julkinen rahoitusosuus ohjelmakaudella 2007–2013 oli 345 milj. €, josta EU:n osuus oli 138 milj. €. Alueellisten erojen kaventaminen rajuista rakennemuutoksista ja bruttokansantuotteen pienuudesta kärsivien seutukuntien ja alueen suurten kaupunkiseutujen välillä oli Etelä-Suomen ohjelmakauden tärkein tehtävä. (Mts. 12.)

Itä-Suomen EAKR-ohjelman piiriin kuuluivat Kainuun, Pohjois-Karjalan sekä Pohjois- ja Etelä-Savon maakunnat. Suunnitteluvaiheessa ohjelman julkinen rahoitusosuus ohjelmakaudella 2007–2013 oli 731 milj. €, josta EU:n osuus oli 366 milj. €. Itä-Suomen

alueella yritysten perustaminen, nuoret yrittäjät, kansainvälistyminen, osaamisen tuotteistaminen innovatiiviseksi toiminnaksi, sekä vanhojen yritysklustereiden vahvistaminen saivat ohjelmakaudella erityisen vahvan tuen. (Mts. 13.)

Länsi-Suomen EAKR-ohjelman piiriin kuuluivat Satakunnan, Pirkanmaan, Keski-Suomen, Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan maakunnat. Suunnitteluvaiheessa ohjelman julkinen rahoitusosuus ohjelmakaudella 2007–2013 oli 398 milj. €, josta EU:n osuus oli 159 milj. €. Ohjelmakaudella pyrittiin edistämään uusien työpaikkojen ja yritysten syntyä, sekä parantamaan yritysten kilpailukykyä. (Mts. 13.)

Pohjois-Suomen EAKR-ohjelman piiriin kuuluivat Keski-Pohjanmaan, Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan maakunnat. Suunnitteluvaiheessa ohjelman julkinen rahoitus ohjelmakaudella 2007–2013 oli 623 milj. €, josta EU:n osuus oli 311 milj. €. Harvimpaan asutulla Pohjois-Suomen alueella keskityttiin ohjelmakaudella erityisesti yritysten kasvun ja työllisyyden tukemiseen, sekä alueen vetovoimaisuuden ja saavutettavuuden parantamiseen. (Mts. 13.)

3.2.2 Euroopan sosiaalirahasto (ESR)

Euroopan sosiaalirahaston (ESR) varoin tuettiin ohjelmakaudella 2007–2013 hankkeita, joilla edistettiin työllisyyttä ja osaamista. Toimilla tuettiin erityisesti heikommassa asemassa olevia ryhmiä, kuten pitkäaikaistyöttömiä ja vajaakuntoisia, sekä edistettiin tasa-arvoisuutta, työssä pysymistä ja syrjäytymisen ehkäisyä. Sosiaalirahaston avulla tuettiin lisäksi hankkeita, joilla kehitettiin työntekijöiden ja yrittäjien ammattitaitoa ja osaamista, parannettiin koulutuksen vastaavuutta työelämän tarpeiden kanssa, tuettiin koulutuksesta työelämään siirtymistä tai aikuisväestön edellytyksiä osallistua koulutukseen. Kilpailukykyä ja työllisyyden edistämistä tuettiin yhdessä EAKR-ohjelman eli Euroopan aluekehitysrahaston rahoituksen avulla. (Vipuvoimaa EU:lta n.d., 14.)

Suunnitteluvaiheessa ohjelman julkinen rahoitusosuus ohjelmakaudella 2007–2013 oli n. 1 414 milj. € (mts, 14). Ohjelman julkisesta rahoituksesta n. 615 milj. € oli peräisin Euroopan sosiaalirahastosta ja n. 799 milj. € valtiolta ja kunnilta (Manner-Suomen ESR-ohjelma-asiakirja 2007–2013 2007, 138). Euroopan sosiaalirahaston ohjelma ja kaantui valtakunnalliseen ja alueelliseen osioon. Alueellisia kehittämistoimia toteutettiin omilla alueillaan: Etelä-Suomi, Länsi-Suomi, Itä-Suomi ja Pohjois-Suomi. Noin puolet Euroopan sosiaalirahaston ohjelman varoista suunnattiin valtakunnallisten teemojen mukaisiin hankkeisiin ja puolet alueiden työllisyys-, elinkeino- ja osaa- misstrategioita tukeviin hankkeisiin. Lisäksi Ahvenanmaa toteutti omaa ESR-ohjelmaansa. (Vipuvoimaa EU:lta n.d., 14.) Sosiaalirahaston ohjelmakaudella 2007–2013 tuettiin kaikkiaan 2 775 ESR-hanketta (Rakennerahastotietopalvelu 2012).

Kokonaisuudessaan ohjelmakaudella 2007–2013 pyrittiin edistämään suomalaista koulutus-, yrittäjyys-, työllisyys- ja hyvinvointipolitiikkaa. Euroopan sosiaalirahaston valtakunnallinen osio pohjautui ministeriöiden strategioissa valittuihin erityisalueisiin. Valtakunnallinen osio koostui isoista ohjelmakokonaisuuksista, joiden sisällä rahoitettiin useita teeman mukaisia kehittämistoimia alueellisella tasolla. (Manner-Suomen ESR-ohjelma 2007–2013 n.d., 3 - 4.) Valtakunnallisen osion kohderyhmänä olivat mm. pk- ja mikroyritysten henkilöstö ja johto sekä yrittäjiksi aikovat ja yksinyrittäjät, ikääntyvät työttömät ja vaikeasti työllistyvät työnhakijat, opetushenkilöstö ja koulutus- ja työvoimapalveluorganisaatioiden henkilöstö sekä koulutus-, tutkimus- ja kehittämisorganisaatiot. Valtakunnallisella osiolla tuettiin lisäksi mm. EU-alueen lähtömaiden kansalaisia, erityisesti työperusteisia maahanmuuttajia ja heidän perheen jäseniään. (Manner-Suomen ESR-ohjelma-asiakirja 2007–2013 2007, 80–88, 91).

Manner-Suomessa toteutettiin rahoituskehyskaudella 2007–2013 neljää alueellista ESR-ohjelmaa, samoin kuin EAKR-ohjelmassa. Alueellisissa osioissa kehittämistoimet perustuivat ensisijaisesti alueiden toimintaympäristön kehittämistarpeisiin, jotka noudattivat valtakunnallisen osion toimintalinjoja. (Mts. 68–69.) Useimpien alueellis-

ten osioiden valmistelu tapahtui yhteistyössä alueen verkostojen, kuten alueen muiden TE-keskusten, maakuntaliittojen, lääninhallitusten ja oppilaitosten edustajien kanssa. Lisäksi osa TE-keskuksista hyödynsi vuosittain laadittavia maakunnan yhteistyöasiakirjoja (MYAK) ohjelman toteutuksessa ja toimeenpanossa tai ESR- ja EAKR-toimenpideohjelmien yhteensovittamisessa. Näin jokaisen alueen erityistarpeet pyrittiin huomioimaan parhaalla mahdollisella tavalla. (Ks. Manner-Suomen ESR-ohjelma-asiakirja 2007–2013, 95–96, 107, 117, 128.)

3.2.3 Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto

Maaseudun kehittämispolitiikan toimenpiteillä pyrittiin rahoituskehyskaudella 2007–2013 parantamaan Euroopan maa- ja metsätalouden kilpailukykyä rakenneuudistuksen, sekä kehittämisen ja innovoinnin avulla, jotta eurooppalaisesta elintarviketaloudesta rakentuisi vahva ja eteenpäin pyrkivä. Tämän vuoksi keskityttiin tiedonsiirtoon, innovaatioihin, nykyaikaistamiseen ja laatuun mm. elintarvikeketjussa. Maaseudun kehittämispolitiikan avulla pyrittiin parantamaan myös ympäristön ja maaseudun tilaa edistämällä luonnon monimuotoisuutta, vesien suojelua, ilmastonmuutoksen torjuntaa, sekä säilyttämällä ja kehittämällä luontoarvoltaan arvokkaita maa- ja metsätalousjärjestelmiä ja perinteisiä maatalousmaisemia. Lisäksi maaseutualueiden elämänlaatua ja elinkeinoelämän monipuolisuutta pyrittiin edistämään työllisyysmahdollisuuksia ja kasvun edellytyksiä luomalla. (Maaseudun kehittäminen kaudella 2007–2013 -ohjeasiakirja 2006, 4 - 5.)

Maaseudun kehittämispolitiikan tuen osuus on n. 20 % EU:n maatalousbudjetista (Yhteinen maatalouspolitiikka (YMP) ja Euroopan maatalous 2013). Ohjelmakaudella 2007–2013 maaseuturahaston tuella täydennettiin maaseutuun kohdistuvia kansallisia, alueellisia ja paikallisia tavoitteita tukevia kehittämistoimia (Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto 2012).

Ohjelmakaudella Suomessa noudatettiin yhtä kansallista maaseudun kehittämisstrategiaa, jota toteutettiin niin manner-Suomen kuin Ahvenanmaan maaseudun kehittämisohjelmien avulla. Suunnitteluvaiheessa manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman julkinen rahoitusosuus ohjelmakaudella 2007–2013 oli n. 6 779 milj. €, josta EU:n osuus oli 2 137 milj. €. Lisäksi Ahvenanmaan maaseudun kehittämisohjelma sai EU:lta tukea n. 18 milj. €. (Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2007, 58, 245.)

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman toimet tähtäsivät ohjelmakaudella 2007–2013 elinvoimaisen ja toimivan maaseudun säilyttämiseen, ympäristön tilan kohentamiseen ja uusiutuvien luonnonvarojen kestävään käyttöön (mts. 53). Myös maaseutualueiden omien tavoitteiden saavuttamista tuettiin maaseudun kehittämiss politiikan avulla (Maaseudun kehittäminen kaudella 2007–2013 -ohjeasiakirja 2006, 5).

4 Tutkimusasetelma

Kuten aiemmin todettiin, vaalikaudella 2007–2011 luotiin pitkän tähtäimen kehityssuunta suomalaiselle ruokasektorille. Vaalikaudella syntyneen Suomen ensimmäisen ruokapoliittisen selonteon pohjalta eduskunta päätti, että hallituksen on mm. edistettävä luomu- ja lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa mahdollistamalla yksiselitteiset laatuksiteerit, kuten lyhyt kuljetusmatka. Ruokapoliittisen selonteon pohjalta käynnistyi myös lähiruokaohjelma.

Lähiruokaohjelmassa lähiruoalla nähdään olevan työllisyyttä edistävä, sekä paikallistaloutta ja ruokakulttuuria kehittävä vaikutus. Tämän vuoksi lähiruokaohjelman

avulla pyritään tuottamaan kuluttajälähtöistä lähiruokaa, jota arvostetaan ja käytetään koko ruokajärjestelmässä vuoteen 2020 mentäessä. Lähiruokaohjelmassa (2013, 7-8) mainitaan mm., että vuoteen 2020 mentäessä lähiruokaa tulee olla monipuolisesti saatavilla myös ammattikeittiöiden tarpeisiin ja se on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja.

Julkisten ruokapalveluiden osalta lähiruokaohjelman tavoitteena on, että vuonna 2020 lähiruokatuotteiden jalostusaste on noussut ja niiden monipuolinen valikoima vastaa ammattikeittiöiden tarpeita, sekä koko lähiruokaketjun osaamisen taso on noussut ja asiantuntijapalveluja on helposti saatavilla. Julkisten ruokapalveluiden osalta lähiruokaohjelman tavoitteena on myös, että ko. vuoteen mentäessä lähiruoan saatavuus on parantunut ja sitä arvostetaan ja käytetään luonnollisena osana julkisia ruokapalveluja. Muita julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvia tavoitteita on, että vuonna 2020 lähiruoka on huomioitu kuntien hankintastrategioissa ja tarjontakilpailuihin asetetut kriteerit huomioivat laadullisten kriteerien rinnalla myös ympäristön, kestävän kulutuksen, sesonginmukaisuuden ja raaka-aineiden tuoreuden. Lisäksi lähiruokaohjelman tavoitteena on mm., että vuonna 2020 kehittämistyötä tehdään aidossa yhteistyössä lähiruokaketjun eri toimijoiden välillä. Lähiruokaohjelman tavoitteissa tuodaan myös esiin, että lähiruoan tuotanto ja jalostus ovat tulevaisuudessa yhä useimmille tiloille kannatta tuotantoa ja se tulee olemaan keskeinen osa kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden turvaamista. (Lähiruokaohjelma 2013, 7 - 9.) Lähiruokaohjelmassa mainittuja tavoitteita tuetaan ja edistetään asianomaisten ministeriöiden sekä valtion keskus-, alue- ja paikallishallinnon toimin (Lähiruokaohjelma 2013, 13).

Vuoden alussa eli 1.1.2017 voimaantulleen hankintalain tavoitteena on hankintojen järjestäminen siten, että myös pienet ja keskisuuret yritykset, sekä muut yhteisöt, voivat tasapuolisesti osallistua tarjouskilpailuihin muiden tarjoajien kanssa. Lain mukaan myös kansalliset kynnyksarvot alittavissa hankinnoissa on pyrittävä huomioimaan riittävä avoimuus ja syrjimättömyys. (L1397/2016, 2 §, 173 §.) Julkisia elintar-

vike- ja ruokapalveluhankintoja on ohjeistettu sellaisiin toimiin, joilla tavoitellaan korkeaa laatua sekä kokonaistaloudellista kestävyyttä ja joiden tuottamisessa noudatetaan hyviä tuotantotapoja. Periaatepäätös mm. tukee elintarvikkeen ominaisuuteen kohdistuvien kriteerien käyttöä, kuten tuoreus, tasalaatuisuus, jäljitettävyyys, suola- ja rasvapitoisuus, luomu, bakteerien määrä sekä turvallisuus. (Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista 2016.)

Lähiruokaohjelman (2013, 7 - 8) mukaan julkisten hankintojen laatukriteerien kehittäminen on keino helpottaa lähiruoan kulkua julkisiin keittiöihin, mutta se vaatii riittävää koulutusta ja tietoa hankintaprosessista, ammattikeittiöiden vaateista sekä tarjolla olevista tuotteista ruokaketjussa toimiville. Aiempi tutkimus tukee näkemystä, että tietoa tarjolla olevista tuotteista on välitettävä. Ketosen (2012, 44) mukaan lähiruokatuottajien mielestä merkittävimpiä esteitä ovat tilaajien puutteellinen tieto paikallisista toimijoista sekä logistiikka, kun puolestaan ruokapalvelupäätäjien mielestä merkittävin este lähiruoan käytölle julkisissa ruokapalveluissa on liian suuret ostomäärät lähituottajien toimintaan nähden. Haasteita nähdään olevan siis muitakin.

Alppisara (2014, 69 – 70) on tutkinut vuosina 2007 - 2013 toteutettuja luomu- ja lähiruokahankkeita toimitusketjunäkökulmasta käsin. Tutkituissa hankkeissa pyrittiin logistiikan osalta kehittämään luomu ja lähiruoan jakelua. Tutkimuksessa esitetään, että luomu- ja lähiruoan lyhyiden toimitusketjujen integrointia olemassa olevien tavanomaisten toimitusketjujen kanssa tulisi tutkia laajemmin niin tukku ja vähittäiskaupassa kuin ammattikeittiötoiminnassa.

4.1 Tutkimuksen tavoite ja tutkimusongelmat

Opinnäytetyön tavoitteena on tarkastella ohjelmakaudella 2007-2013 toteutettuja kehittämishankkeita, joissa kehittämistoimet ovat kohdistuneet lähiruoan osuuden

kasvattamiseen julkisissa elintarvikehankinnoissa. Opinnäytetyön tarkoitus on palvella hanketoimijoita tulevia hankkeita ja kehittämistoimenpiteitä suunniteltaessa ja toteutettaessa. Opinnäytetyössä pyritään saamaan ja selittämään tietoa siitä, mitä hankkeissa on tehty lähiruuan osuuden kasvattamiseksi julkisissa elintarvikehankinnoissa. Opinnäytetyössä pyritään saamaan tietoa myös hyvistä käytänteistä ja ilmenneistä haasteista. Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara (2010, 186) uskovat, että suurissa projekteissa saattaa olla paljon analysoimatonta aineistoa, jolloin on projektin edun mukaista saada tutkija työstämään tätä materiaalia.

Opinnäytetyön tutkimuskysymykset:

1. Millaisilla kehittämistoimenpiteillä lähiruuan osuutta alueen julkisissa ruokapalveluissa on pyritty edistämään ohjelmakaudella 2007-2013?
2. Millaiset haasteet nousevat esiin lähiruuan saamisessa alueen julkisiin ruokapalveluihin?

Opinnäytetyössä tulokset esitetään tutkimusongelman mukaisesti aluein. Tällöin Etelä-Suomen alueen muodostavat Uudenmaan, Kymenlaakson, Etelä-Karjalan, Päijät-Hämeen, Kanta-Hämeen ja Varsinais-Suomen maakunnat. Itä-Suomen alueen muodostavat Kainuun, Pohjois-Karjalan sekä Pohjois- ja Etelä-Savon maakunnat. Länsi-Suomen alueen muodostavat Satakunnan, Pirkanmaan, Keski-Suomen, Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan maakunnat. Pohjois-Suomen alueen muodostavat Keski-Pohjanmaan, Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan maakunnat.

Lähiruokaohjelman mukaista alueellista kehittämistoimintaa tuetaan manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman sekä rakennerahastojen avulla (Viljanen 2015). Täten opinnäytetyössä on mukana manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman sekä Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) ja Euroopan sosiaalirahaston (ESR) ohjelmien mukaiset hankkeet, joita on osittain tai kokonaan rahoitettu julkisin varoin.

Opinnäytetyön tavoitteena on, että tulevaisuudessa lähiruokaa käytettäisiin lähiruokaohjelman mukaisesti julkisissa ruokapalveluissa enenevässä määrin. Mennyttä aikaa tutkittaessa, kirjallisia aineistoja pidetään haastatteluja luotettavimpina etenkin, jos aikajänne on pitkä (Kananen 2014, 68). Tutkimus pohjautuu hankkeiden loppuraporttien tarkasteluun. Opinnäytetyön toimeksiantaja on Seinäjoen ammattikorkeakoulu, elintarvike ja maatalous-yksikkö.

4.2 Tutkimusmenetelmä

Kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen avulla voidaan kuvata ilmiötä, sen tapahtumia, tapahtumien välisiä suhteita ja vuorovaikutusta. Tällöin tutkimus tuottaa sanoja ja lauseita. (Kananen 2015, 82.) Hirsjärven, Remeksen ja Sajavaaran (2010, 161) mukaan kvalitatiivisella tutkimuksella voidaan tutkia kohdetta mahdollisimman kokonaisvaltaisesti. Erilaisten prosessien kokonaisvaltainen ymmärtäminen edellyttää laadullista kuvausta ilmiöstä. Ilmiön ymmärtäminen mahdollistaa teorian rakentamisen. (Kananen 2015, 71.) Kvalitatiivisessa tutkimuksessa pyritään löytämään tai paljastamaan asioita sen sijaan, että todennettaisiin jo olemassa olevia väittämiä (Hirsjärvi ym. 2010, 161).

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa ei pyritä tilastollisiin yleistyksiin, vaan siinä pyritään mm. antamaan teoreettisesti mielekäs tulkinta jollekin ilmiölle (Tuomi & Sarajärvi 2013, 85). Laadullisen tutkimuksen aineistona käytetään erilaisia dokumentteja, teemahaastatteluita, haastatteluita ja havainnoiteja. (Kananen 2015, 65; Tuomi & Sarajärvi 2013, 71). Edellä kuvattuja aineistoja voidaan käyttää myös määrällisen tutkimuksen aineistoina (Kananen 2015, 82; Tuomi & Sarajärvi 2013, 71). Analyysitapaa valittaessa pääperiaatteena on, että menetelmä toisi parhaan mahdollisen vastauksen ongelmaan tai tutkimustehtävään (Hirsjärvi ym. 2010, 224). Tutkimuksen on tuotettava luotettavaa tietoa, jolle ratkaisu voidaan perustaa (Kananen 2015, 65.).

Tutkimusaineisto käsitellään aineistolle tyypillisellä analyysimenetelmällä (Kananen 2015, 83). Sisällönanalyysia voidaan käyttää kaikissa laadullisen tutkimuksen perinteissä, mikäli pyritään kuvaamaan dokumenttien sisältöä sanallisesti (Tuomi & Sarajärvi 2013, 91, 106). Dokumentilla tarkoitetaan kirjoitusta, kuvaa, äänitettä tai muuta visuaalista jo olemassa olevaa aineistoa (Kananen 2014, 67). Tuomi ja Sarajärvi (2013, 92, 101-102) kuvaavat Laineen (2001) mukaista määritelmää sisällönanalyysistä, joka muodostuu aineiston kuvauksesta, analyysistä eli merkityskokonaisuuksien jäsentymisestä sekä merkityskokonaisuuksien arvioinnista. Menetelmän käyttö lähtee liikkeelle vahvasta kiinnostuksesta tiettyä aihetta kohtaan. Kaikki muu jätetään pois tutkittavasta aineistosta. Tämä tutkimuskysymyksen näkökulmasta olennainen aineisto kuvataan luonnollisella kielellä. Aineisto kategorioidaan tutkimukselle sopivalla tavalla. Merkityskokonaisuudet muodostuvat sisäisen yhteenkuuluvuuden ja samanlaisuuden perusteella. Analyysissa aineisto jaotellaan erilaisiin merkityskokonaisuuksiin, jolloin tutkija tulkitsee kuvaustason kieltä omalla kielellään ja pyrkii teemaan liittyen nimeämään, käsitteellistämään tai kerronnallisesti yleistämään esitetyt kuvaukset. Synteesivaiheessa luodaan kokonaisuus tuomalla merkityskokonaisuudet yhteen eli kirjoitetaan yhteenveto.

4.3 Tutkimuksen toteutus

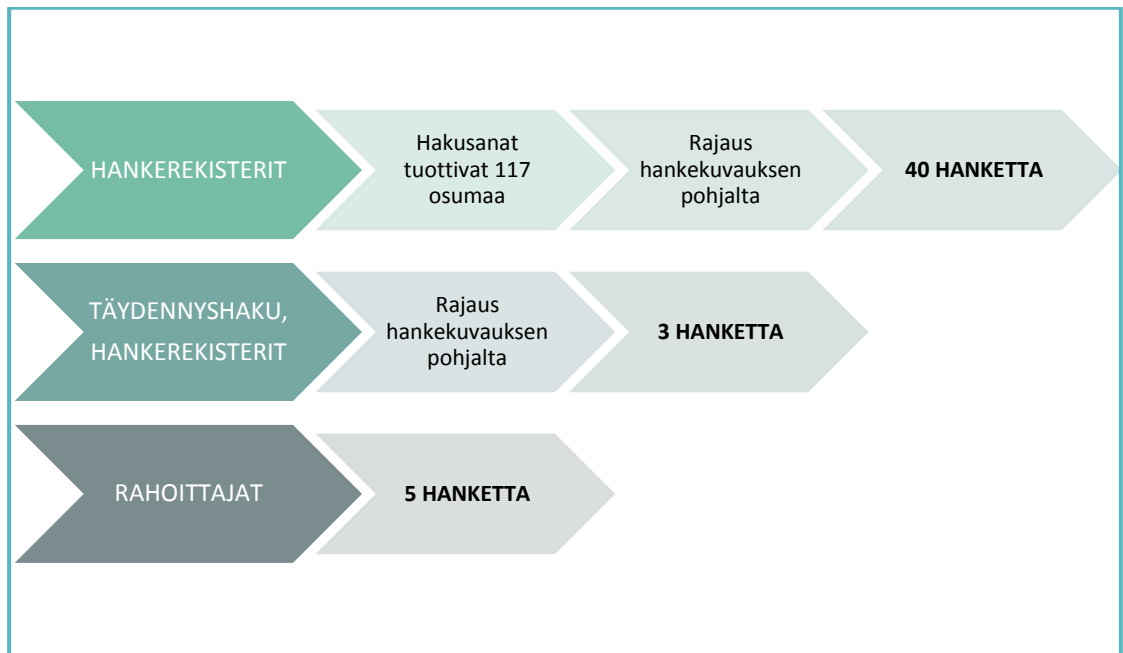
Opinnäytetyön aiheen mukaisia lähiruokahankkeita etsittiin Maaseutuviraston (Mavi) ylläpitämästä manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman hankerekisteristä (ks. <http://www.mavi.fi/fi/tietoa-meista/tietopalvelut/Sivut/Hankerekisteri.aspx>), sekä työ- ja elinkeinoministeriön (TEM) ylläpitämästä EAKR- ja ESR- rahastojen Rakennerahastotietopalvelusta (ks. <https://www.eura2007.fi/rrtiepa/>).

Aineiston keruu aloitettiin marraskuussa 2014. Hankkeita etsittiin manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman 2007–2013 hankerekisteristä sekä EAKR- ja ESR- rahastojen Rakennerahastotietopalvelusta ohjelmakaudelta 2007–2013. Hakusanoina

käytettiin seuraavia: lähiruoka, ruokapalvelut, ammattikeittiö ja ammattikeittiöt. Lisäksi haussa käytettiin ruokapoliittisen selonteon ja lähiruokaohjelman yhteydessä käytettyjä termejä ketjusta, jossa viitataan useampaan rinnakkaiseen tai peräkkäiseen toimijaan ruokasektorilla. Näitä hakusanoja olivat elintarvikeketju, ruokaketju, lähiruokaketju, ruokaklusteri ja ruokajärjestelmä. Hakusanat tuottivat yhteensä 117 osumaa. (Ks. Liite 1.)

Hakusanoilla löytyneitä hankkeita rajattiin ensimmäisen kerran hankerekisterissä ja rakennerahastotietopalvelussa olleiden lyhyiden hankekuvausten pohjalta. Tavoitteena oli löytää hankkeet, joiden välittömät toimenpiteet kohdistuivat osittain tai kokonaan lähiruoan ja julkisten ruokapalveluiden välisiin kehittämistoimiin. Lisäksi tarkempaan tarkasteluun valittiin hankkeet, joissa lähiruoan käyttöä pyrittiin edistämään koko ruokaketjussa, sekä hankkeet, joissa lähiruoan käyttöä edistävän toiminnan kohderyhmä jäi hankekuvausten pohjalta epäselväksi. Esim. ammattikeittiö-sanalla saatettiin hankekuvauksessa viitata joko yksityisen tai julkisen sektorin ruokapalveluihin, tai näihin molempiin. Tällöin tarkka kohderyhmä oli tutkijan ratkaistava hankkeen loppuraportin avulla. Tässä vaiheessa tarkempaan tarkasteluun päätyi 40 hanketta. Huhtikuussa 2016 hakua täydennettiin vielä hakusanoilla tuottaja, lähituottaja, tuotanto ja lähituotanto. Täydennyshaun pohjalta tarkempaan tarkasteluun päätyi vielä 3 hanketta. (Ks. Liite 2.) Näin ollen hakumenetelmien avulla loppuraporttien tarkastelussa oli tässä vaiheessa mukana yhteensä 43 hanketta.

Hankkeiden loppuraportteja kerättiin marraskuusta 2014 marraskuuhun 2016 välisenä ajanjaksona pääasiassa rahoittajien, mutta myös hankkeiden toteuttajien ja internetin välityksellä. Hakumenetelmien ulkopuolisia hankkeita päätyi arvioitavaksi hankerahoittajien kautta vielä 5 kpl (ks. Liite 3), joten loppuraporttien tarkastelussa oli kaikkiaan mukana 48 hanketta (ks. Kuvio 5). Viimeisimmät tarkastelussa mukana olleet loppuraportit valmistuivat vasta alkuvuodesta 2015, hieman sen jälkeen, kun opinnäytetyön tekijä oli saanut esikoislapsensa. Tämä seikka luonnollisesti hidasti opinnäytetyöprosessin etenemistä.



KUVIO 5. Loppuraporttien hakuprosessi

Tutkimusprosessin aikana hankkeiden loppuraporttien havaittiin olevan keskenään hyvin erilaisia niin sisällöltään, laadultaan kuin laajuudeltaan. Silti loppuraporteista oli opinnäytetyön tutkimustavoitteen mukaisesti kyettävä rajaamaan sen tarkka kohde - julkiset ruokapalvelut. Loppuraporttien tarkastelu aloitettiin marraskuussa 2016. Tässä vaiheessa loppuraportit luettiin kertaalleen lävitse ja hankkeita rajattiin toistamiseen. Tarkoituksena oli, että jäljelle jäävät ainoastaan ne hankkeet, joiden välittömät toimenpiteet osittain tai kokonaan kohdistuvat lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Tässä työssä välittömällä toimenpiteellä tarkoitetaan hankkeen toimenpiteen suoraa tavoitetta lisätä lähiruoan osuutta julkisissa ruokapalveluissa. Täten esim. opintomatka Eurooppaan tutustumaan yrittäjien väliseen yhteistyöhön voi myöhemmin edesauttaa lähituotteiden päätymistä julkisiin ruokapalveluihin, mutta se ei vielä tässä vaiheessa kuulu opinnäytetyössä tarkasteltaviin toimiin. Opinnäytetyössä on mukana hankkeita, joissa osa toimenpiteistä kohdistuu lähiruoan osuuden kasvattamiseen julkisissa ruokapalveluissa sekä hankkeita, jotka ovat toimineet täysin tämän asian eteen edeltävän hankekauden aikana. (Ks. Kuvio 6.) Loppuraporttien tarkastelun jälkeen opinnäytetyössä on mukana 32 hanketta ympäri Suomen.

*Hankkeet, joiden **välittömät** toimenpiteet osittain tai kokonaan kohdistuvat lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa.*

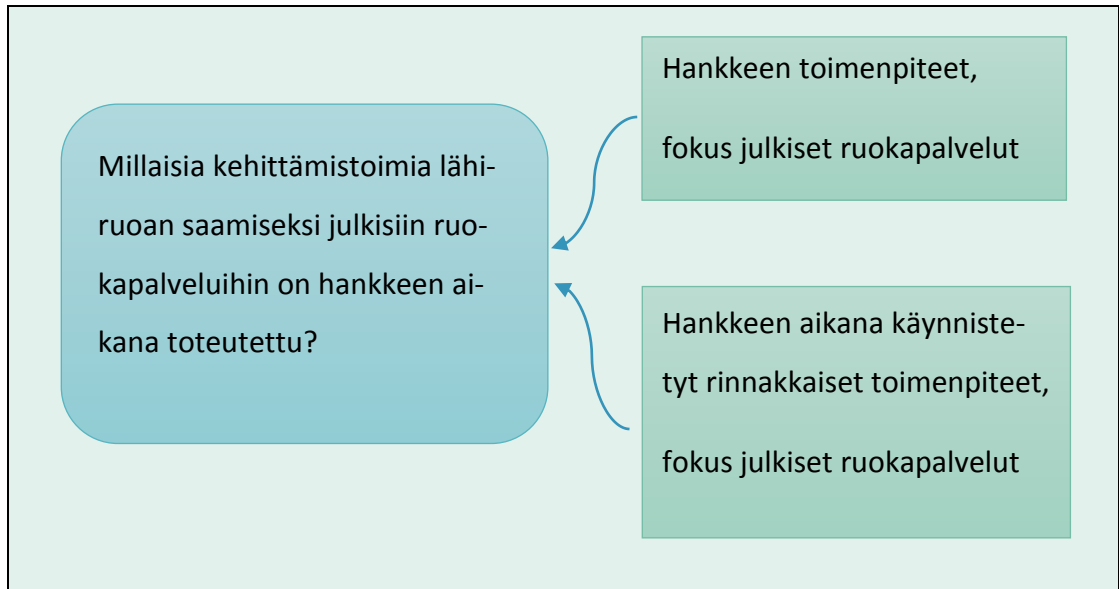
- Fokus julkiset ruokapalvelut

*Hankkeet, joiden **välittömät** toimenpiteet **osittain tai kokonaan** kohdistuvat lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa.*

- Hankkeet, joissa osa toimenpiteistä on kohdistunut lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa
- Hankkeet, jotka ovat toimineet täysin lähiruoan edistämiseksi julkisiin ruokapalveluihin

KUVIO 6. Opinnäytetyössä tarkasteltavien hankkeiden rajaus

Aineiston pelkistämässä aineistosta karsitaan pois tutkimukselle epäolennainen tieto. Tällöin aineiston pelkistämistä ohjaa tutkimustehtävä, jonka pohjalta informaatiota lähdetään joko tiivistämään tai pilkkomaan osiin. (Tuomi & Sarajärvi 2013, 109.) Tuomen ja Sarajärven (2013, 109) mukaan aineiston pelkistämässä voi etsiä tutkimuskysymyksiä kuvaavia ilmaisuja. Opinnäytetyön tässä vaiheessa oli jokaisen tutkimuskysymyksen pohjalta määriteltävä, mitä asioita loppuraporteista on poimittava kyetäkseen vastaamaan asetettuihin tutkimuskysymyksiin. Olennaisten asioiden löytymiseksi aineistoa läpikäytiin lukemalla ja etsittiin asiakokonaisuuksia. (Ks. Kuvio 7.)



KUVIO 7. Tutkimuskysymysten sisällön tarkastelu

Sisällön tarkastelussa apuna käytettiin taulukkoa. Taulukkoon kerättiin tiedot hankkeen sisällöstä: päätavoitteet, tavoitteet, toimenpiteet, rinnakkaiset toimenpiteet, hyvät käytänteet/toimenpiteet, tulokset, kehittämishaasteet/kehittämiskohteet esim. jatkotoimenpiteet, sekä saavuttamatta jääneet tavoitteet. Hankkeen päätavoitetta lukuun ottamatta, taulukoitaessa fokus pidettiin julkisten ruokapalveluiden ja lähiruoan välisessä sisällössä tai loppuraportin pohjalta tähän mahdollisesti vaikuttavissa haasteissa. Lisäksi taulukkoon lisättiin sivunumero asiayhteyteen, jotta kohta oli helpommin löydettävissä loppuraportista uudelleen. (Ks. Liite 4.)

Tuomen ja Sarajärven (2013, 101) mukaan Laine (2001) kuvaa aineistolähtöistä analyysimallia, jossa aluksi aineistosta nostetaan tutkimuskysymyksen näkökulmasta olennainen esiin ja kuvataan tätä luonnollisella kielellä. Tässä opinnäytetyössä tutkimusaineisto esitetään pelkistettynä siten, että maakunnissa toteutetuista hankkeista on loppuraporttien pohjalta kerätty julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva sisältö. Tutkimusaineistossa samaa tarkoittavat asiat on pyritty jäsentämään yhdeksi kokonaisuudeksi esim. yhdistämällä eri paikkakunnilla toteutettu tilaisuus luontevaksi kokonaisuudeksi. Tutkimusaineisto esitetään hankerekisteristä saadun tiedon mukaisesti ELY-keskuksittain. (Ks. Liite 5.)

Valmiit aineistot on kerätty jotain tiettyä tarkoitusta varten, jolloin ne eivät välttämättä sovi sellaisenaan ratkaisemaan asetettua tutkimusongelmaa (Kananen 2015, 74). Valmiita aineistoja käytettäessä on mahdollista, että tutkijan on itse kerättävä lisäaineistoa saadakseen vastauksen tutkimusongelmaan (Hirsjärvi ym. 2010, 186). Tämä tutkimuksen kannalta valmiiden aineistojen keskeneräisyys ja täten ongelmallisuus pyrittiin ratkaisemaan opinnäytetyössä siten, että loppuraporteista esiin nousseista hyvistä toimenpiteistä, rinnakkaisista toimista, jatkotoimenpiteistä ja haasteista pyrittiin mahdollisuuksien ja tarpeen mukaan saamaan myös lisäaineistoa. Tutkimuksessa käytetty lähdeaineisto on nähtävänä erillisessä luettelossa. (Ks. Liite 6.)

Aineistoa analysoitiin alueittain. Analyysivaiheessa tutkija saa vastauksia asettamiinsa tutkimusongelmiin (Hirsjärvi ym. 2010, 221). Tuomen ja Sarajärven (2013, 108) mukaan Hämäläinen (1987) kokee sisällönanalyysin luovan selkeyttä aineistoon, jotta kyetään tekemään selkeitä ja luotettavia johtopäätöksiä tutkittavasta ilmiöstä. Kananen (2015, 83) korostaakin, että lopullinen johtopäätösten teko jää aina tutkijan tehtäväksi.

5 Tulokset

5.1 Julkisen sektorin päätös kariutti saavutetun yhteistyön

Etelä-Suomesta löytyi muihin alueisiin verrattuna selvästi eniten lähiruokaan ja julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvia hankkeita ohjelmakaudelta 2007 - 2013. Yhtäkään ruotsinkielistä loppuraporttia ei välittynyt tai onnistuttu löytämään suomenkieltä vastaavien hakusanojen avulla. Sen sijaan hakumenetelmillä onnistuttiin löytämään yksi kaksikielinen kehittämishanke. Hieman yli neljännes alueen hankkeista on toteuttanut aluekehitysrahaston mukaisia kehittämistoimenpiteitä ja loput hankkeet

ovat noudattaneet maaseutuohjelman mukaista linjaa kehittämistoiminnassaan. Toiminnasta ovat vastanneet niin kunnat ja kuntien kehittämisorganisaatiot, maaseudun edunvalvonta- ja neuvontaorganisaatiot kuin alueen suuret kehittämistoimijat.

Ruokaketjuun ja lähiruokaan kohdistuva kehittämistoiminta on lähtenyt alueella hyvin voimakkaasti kasvuun pian sen jälkeen, kun hallitusohjelman pohjalta kesäkuussa 2011 päätettiin toteuttaa luomu- ja lähiruoan kehittämisohjelmat. Voimakkaimmillaan kehittämistoiminta on ollut vuonna 2013, jolloin parhaimmillaan alueella toimi samanaikaisesti 10 eri lähiruoan edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa, osatoimillaan tai toimillaan, tähtäävää hanketta.

Ohjelmakauden aikana alueella järjestettiin runsaasti erilaisia tilaisuuksia, joilla pyrittiin mahdollistamaan kontakti ja vuorovaikutus hankinnoista vastaavien, ruokapalvelupäälliköiden, elintarvikeyrittäjien sekä kehittäjien välillä. Tilaisuuksien päätavoitteena oli, että tuottajat saisivat tietoa ammattikeittiöiden vaatimuksista ja julkisen sektorin edustajat saisivat puolestaan tietoa lähiruoan tuottajatilanteesta. Jossain hankkeessa oli tutustuttu myös toisen osapuolen toimintaympäristöön, jolloin ruokapalveluesimiehille oli mahdollistettu vierailu lähiruokatuottajien tiloille. Vastaavasti toisessa hankkeessa oli luotu elintarvikeyrittäjille mahdollisuus tutustua julkisten keittiöiden päivittäiseen toimintaan ja toimintatapoihin. Tuottajien ja ostajien väliseen kontaktiin pyrittiin myös erilaisten ruokatapahtumien yhteydessä. Syntyneen kontaktin tavoitteena oli mahdollistaa vuoropuhelu yrittäjien ja hankinnoista vastaavien sekä ruokapalvelupäälliköiden välillä.

Toisinaan kehittämistoimijat pyrkivät vuorovaikutukseen päättäjien kanssa esim. vieraillemalla kunnan- ja kaupunginvaltuustoissa, ja tuoden esiin lähiruoan aluetaloudellisia vaikutuksia sekä strategisten päätösten merkittävyyttä. Toisaalla oli koostettu ja lähetetty kunnille yleinen strategialuonnos, jossa mainitut argumentit tukevat lähiruoan hankintaa. Päättäjiin ja ruokapalveluista vastaaviin pyrittiin vaikuttamaan

myös muulla tavoin, kuten lisäämällä päättäjien tietoutta alueen raaka-aineista heidän ja lähiruokayrittäjien yhteistoiminnan avulla, tai järjestämällä ruokapalveluhenkilöstölle lähiruokaa ja sesonkituotteita huomioivaa reseptiikkakoulutusta. Ohjelmakauden aikana alueella järjestettiin myös muita koulutustilaisuuksia.

Koulutuksissa aiheena oli useimmiten hankintaosaaminen ja opastaminen tarjouspyyntöjen laadintaan. Asiantuntijuuden merkitys tällaisissa koulutuksissa korostui siten, että tilaisuus, jossa asiantuntijana toimi hankintoihin erikoistunut varatuomari, koettiin hyväksi hankkeessa saadun palautteen pohjalta. Toisella alueella oli puolestaan konkreettisemmin opastettu kuntia tarjouspyyntöjen laadinnassa. Haasteeksi tässä toiminatavassa nousi kuitenkin se, että ainoastaan muutaman kunnan hankintasopimukset ennättivät päättyä ko. hankkeen aikana. Tällöin hankintasopimuksiin kohdistuva kehittämistoiminta ulottui vain muutaman kunnan tarjouspyyntöjen laadintaan. Lisäksi joissain hankkeissa oli opastettu tarjouspyyntöihin vastaamista. Hankintoihin liittyviä koulutuksia oli alueella järjestetty myös hankeyhteistyössä.

Hankeyhteistyö näkyi alueen toiminnassa eri tavoin. Jossain oli osallistuttu yhteistoimintaan, jotta kehitetty ja paikallisesti valmistettu murekepihvi päätyi julkisten ruokapalveluiden tarjontaan. Toisaalla hankeyhteistyötä hyödynnettiin benchmarkingtilaisuuksien järjestämisessä. Lisäksi yhteistyötä oli havaittavissa siten, että pienempi kehittämisorganisaatio ohjasi yrityksiä myös alueen suuren kehittämistoimijan piiriin.

Alueella on ohjelmakaudella toteutettu runsaasti myös selvityksiä. Selvityksillä pyrittiin löytämään tietoa alueen lähiruokatarjonnasta, lähiruokatoimijoiden kiinnostuksesta sekä sitoutumis- ja osallistumismahdollisuuksista kehittämistoimintaan. Selvityksiä tehtiin myös julkisten ammattikeittiöiden elintarvikehankinnoista, hankintakriteereistä sekä tuote- ja palvelutarpeista. Ruokatuotannon aluetaloudellista vaikuttavuusselvitystä pidettiin tärkeänä apuvälineenä keskusteluissa sidosryhmien kanssa, sillä sen nähtiin lisäävän ruokaketjun merkitystä ja tuovan esiin sen liitännäisvaiku-

tuksia moniin muihin toimialoihin. Yhdessä hankkeessa oli puolestaan selvitetty julkisia hankintoja ja elintarvikeyrittäjyyden mahdollisuuksia muissa maakunnissa tehdyn hanketyön pohjalta. Opinnäytetöiden avulla tehtyjä selvityksiä toteutettiin alueella vähän. Kaikkiaan oppilaitosyhteistyö lähiruoan osuuden kasvattamiseksi julkisissa ruokapalveluissa oli alueen kehittämistoiminnassa olematonta, mikäli se suhteutetaan toteutettujen hankkeiden määrään.

Yhdessä hankkeessa oli kuitenkin oppilaitosyhteistyössä selvitetty lähiruoan vaikutusta tarjottavan ruoan hintaan. Selvitys pohjautui kolmen viikon kiertävään ruokalistaan, jonka pohjalta vertailtiin samanlaisia tavanomaisista ja lähellä tuotetuista raaka-aineista koostettuja pääruokalajeja. Selvityksessä todettiin, että kolmen viikon ajanjaksolla hinta ruokailijaa kohden pysyi samana. Toisaalta työmäärä kasvoi joitain lähiraaka-aineita käytettäessä, esim. vaihdettaessa valmis perunasose muusiperunoihin, ja aina täysin vastaavaa lähituotetta ei ollut saatavilla.

Eräässä hankkeessa alueen yritystoiminnan kehittämisapua oli selvitetty siten, että pienyritysten tuotteita oli arvioitu koeluonteisesti, samoin paikallisten tuotteiden soveltuvuutta ammattikeittiöiden toimintaan. Hanke on ollut myös avaamassa yhden yrityksen kehittämistoimintaa ammattikeittiöille suunnattujen kalatuotteiden valmistuksessa. Valitettavasti yrityksen toiminnan nykyistä tilaa ei yrityksistä huolimatta onnistuttu tässä opinnäytetyössä selvittämään. Lisäksi Hämeen ja Kaakkois-Suomen maakunnissa oli havaittu tarvetta esikäsittelyä ja tukkutoimintaa harjoittavalle yritykselle.

Aineistosta ilmenee, että julkisilla ruokapalveluilla oli kiinnostusta lähiruoan käytön lisäämiseen koko Etelä-Suomen alueella. Alueen ruokapalveluiden näkökulmasta yhteistyö edellyttää kilpailukykyistä hintaa, saatavuutta, toimitusvarmuutta sekä yhtä keskitettyä toimijaa, jolloin tilaukset ja toimitukset tapahtuvat keskitetysti. Lisäksi aineistossa mainitaan, että tuotteella on oltava korkea laatu ja myös kilpailutusten on sujuttava vaivattomasti.

Toisaalta, ruokapalveluiden kiinnostus lähiruokaa kohtaan ei yksinään aina riitä. Aineistosta on havaittavissa, että hankintarengas saattaa edellyttää yksiköiden sitoutumista keskitettyihin hankintasopimuksiin. Keittiöillä ei ole aina mahdollisuutta vaikuttaa edes hankintakriteereihin. Pääasiallisena kriteerinä kilpailutuksissa saattaa olla alin hinta, jolloin raaka-aineiden laatusikat jäävät huomiotta. Se saattaa lisätä keittiöiden työmäärää toistuvien reklamointien myötä, mutta hankintarengas ei ole antanut lupaa poiketa keskitetystä hankintasopimuksesta kuin hätätapauksessa.

Aineistosta käy myös ilmi, että alueen julkisilla ruokapalveluilla oli ollut kiinnostusta lähialueen tuotteiden käyttöön. Yhteistyö olisi kuitenkin edellyttänyt ruokapalveluiden mielestä yhtä tilaus-toimitusmallia. Keskitetyn toiminnan suunnitteluun ei kuitenkaan hankkeen aikana ryhdytty, vaan se jäi hankkeen jälkeen alueen yrittäjien välisen suunnittelun ja toteutuksen varaan. Toisessa hankkeessa logistiikka on kuitenkin koettu ongelmalliseksi pientuottajalle, koska lainsäädännön mukaan kuljetusta saa harjoittaa vain ammattiautoilija. Eräässä hankkeessa onkin selvitetty nykyisten kuljetusratkaisujen hyödynnettävyyttä, jotta ne tiedostettaisiin paremmin, eikä aina kehitettäisi jotain uutta.

Lähiruoan ja julkisten ruokapalveluiden välisessä kehittämistoiminnassa yrittäjien keskinäisen yhteistyön muodostuminen ja vahvistuminen on ollut alueella vähäistä. Jossain hankkeessa vähäisyyden oli katsottu johtuvan siitä, että tuottajat pitivät omia markkinoitaan jo nyt toimivina. Hankkeen alueella koettiin, että ruokatuotannon ja yrittäjyyden tulisi selvästi lisääntyä ja yrittäjähenkisyyden vahvistua pystyäkseen vastaamaan alueen suurkeittiöiden ruokatarjontaan.

Toisessa hankkeessa oli havaittavissa jonkin asteista ristiriitaisuutta. Hankkeessa oli koettu, että jatkuvasti (ko. alueella nopeasti) laajenneet hankintarenkaat ja tuottajien samaa huono kate muihin myyntikanaviin verrattuna ovat haaste paikallistuottajien ja julkisten ruokapalveluiden väliselle yhteistyölle. Muita esiin tuotuja haasteita

olivat mm. hankintasopimusten määräaikaisuus eli yrittäjän kannalta jatkon epävarmuus. Kuitenkin hankkeessa katsottiin, että tuottajien uskallus investoida, laajentaa ja tehostaa toimintaa on puutteellista. Täten vaikuttaa enemmänkin siltä, että yrittäjien markkinat karkaavat suurien hankintarenkaiden myötä paljon nopeammin kuin mihin kannattavalla liiketoiminnalla kyetään vastaamaan.

Kyseisellä alueella yrittäjien ja julkisten ruokapalveluiden välistä hankintayhteistyötä oli onnistuttu jo hankkeen myötä tekemään. Yhteistyön ongelmaksi koitui tämän suuren kunnallisen hankintayksikön ruokapalveluiden ja samanaikaisesti alueen monen kunnan ruokapalveluiden siirtyminen yritykselle. Tällöin toiminnasta luopumisen myötä hankintayksikkö kasvoi niin suureksi, etteivät lähiruokayrittäjät pystyneet enää vastaamaan kasvaneeseen kysyntään. Näin ollen hankintayksiköiden kasvun myötä myös alueen tuotannon riittävyys voi osoittautua haasteeksi.

Aluekehityksen tavoitteita tarkasteltaessa aineistosta on vaikea todeta, miten rajuisista rakennemuutoksista ja bruttokansantuotteen pienuudesta kärsivien seutukuntien ja alueen suurten kaupunkiseutujen alueellisten erojen kaventamisessa onnistuttiin ohjelmakaudella. Aineistossa mukana olleissa seutukunnissa eli Forssan, Vakka-Suomen ja Loimaan seudun alueilla on kuitenkin havaittavissa kahdenlaista haastetta hankkeiden toiminnassa. Haasteet ilmenevät joko lähiruokayrittäjien ja -yritysten aktivointivaikeuksissa ja vähäisessä osallistumisessa hankkeen toimintaan. Tai hankkeen toimenpiteet jäivät suunniteltua vähäisemmiksi, koska hankkeessa mukana olleet yrittäjät tekivät jo tiivistä yhteistyötä alueen suuren kehittämistoimijan kanssa. Tällöin päällekkäisiin toimenpiteisiin ei ryhdytty vaan pienempi kehittämisorganisaatio ohjasi yrityksiä alueen suuren kehittämistoimijan piiriin.

Asiaa on mahdollista tarkastella vielä seuraavalla tavalla. Aluksi saman alueen kehittämistoiminnassa pienet seutukunnalliset kehittämisorganisaatiot kärsivät hanketoimien osittaisesta päällekkäisyydestä alueen suuren kehittämistoimijan kanssa. Tällöin seutukunnallisten kehittämisorganisaatioiden toimet jäivät vähäisiksi, koska mukana

olleet yrittäjät tekivät jo tiivistä yhteistyötä alueen suuren kehittämistoimijan kanssa. Lopulta myös suuren kehittämistoimijan työ kariutui, koska julkisen sektorin päätöksen myötä ruokapalveluiden järjestäminen siirrettiin ulkopuoliselle yritykselle eivätkä paikallistoimijat kyenneet vastaamaan enää kasvaneeseen kysyntään. Näin ollen maakunnassa toteutettu työ lähiruoan ja julkisten ruokapalveluiden välillä kariutui yhteen julkisen sektorin päätökseen.

Etelä-Suomen aineistosta on lisäksi havaittavissa, että hanketoiminnassa on osittain koettu, ettei kehittämisellä olla täysin kyetty vastaamaan yrittäjien ja yritysten tarpeisiin. Tämä käy ilmi seuraavilla tavoilla. Yhdessä hankkeessa on koettu, että yrittäjillä ja yrityksillä on vaikeuksia irrottautua mukaan hanketoimintaan arkipäivän toimistaan. Tällöin hankkeessa nähtiin, että jatkossa kehittämistoimijoiden pitäisi jalkautua yrittäjien ja yritysten luokse. Lähestymistavan katsottiin myös lisäävän hanketoimijoiden ymmärrystä yritysten toiminnasta ja toimintatavasta, minkä puolestaan uskottiin parantavan yrittäjien ja yritysten tarpeisiin vastaamista. Toisessa hankkeessa puolestaan koettiin, että kannattaisi muodostaa kehittämisryhmiä yrittäjistä ja asiantuntijoista selkeiden kehittämiskohteiden ympärille, jotta toiminnassa päästäisiin konkreettisempaan kehittämiseen. Kolmannessa hankkeessa puolestaan nostettiin esiin alueen puute asiantuntijoista, joiden tietämys ja osaaminen olisi alueen yritysten hyödynnettävissä.

Kehittämistoiminnan haasteeksi aineistosta esiin nousevat rahoituskehyskausien väliset katkokset. Hankkeessa ehdotetaan, että paikallisille toimintaryhmille tulisi antaa suurempi valta ja väljemmät kehykset, jotta kehittämistoiminnan rahoitusvälineet olisivat jatkuvasti käytettävissä. Tällä viitataan ohjelmakausien väliseen aikaan, jolloin vanha ohjelmakausi on päättynyt, mutta uuden ohjelmakauden varat eivät vielä käytettävissä. Näin ollen rahoituksessa ja kehittämistoiminnassa on katko.

5.2 Oppilaitosyhteistyötä hyödynnettiin tuotteistamisessa

Itä-Suomessa suuri osa alueen hankkeista on toteuttanut maaseutuohjelman mukaisia toimenpiteitä ohjelmakaudella 2007 - 2013. Alueelta löytyivät myös yksittäiset rakennerahastojen (EAKR ja ESR) avulla tuetut kehittämishankkeet. Toiminnasta ovat vastanneet alueen suuret kehittämistoimijat, maaseudun neuvontaorganisaatiot, kuntien kehittämisorganisaatio ja yritysten kehittämisorganisaatio.

Lähiruokaan ja julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvia kehittämistoimia on toteutettu alueella lähes koko ohjelmakauden ajan, mutta voimakkaimmin vasta ohjelmakauden loppupuolella kesän 2013 ja syksyn 2014 välillä. Tällöin alueella toimi samanaikaisesti 5 eri lähiruoan edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa osatoimillaan tähtäävää hanketta. Myös maakunnallisten luonnonmukaisesti tuotettujen raaka-aineiden käytön lisääminen näkyi Itä-Suomen alueella muita alueita selvemmin.

Yhteistyö näkyy voimakkaasti alueen kehittämistoiminnassa. Eräässä hankkeessa oli toteutettu yhteistyössä julkisten ruokapalveluiden kanssa lähiruokapäivä, jolloin alueen julkisissa keittiöissä tarjottiin 19 000 lähiruokalounasta. Useassa hankkeessa oli saatettu ruokaketjussa toimivia yhteistyöhön kehittämään ruokapalveluiden tarpeita ja vaatimuksia vastaavaa tuotevalikoimaa. Lisäksi hankeyhteistyössä oli kehitetty uusia tuotteita, joiden pakkausten lainmukaisuus ja informatiivisuus tarkistettiin. Lähiruoan aluetaloudelliset vaikutukset -tutkimus oli puolestaan hankeyhteistyön tulos, ainakin osittain. Eräässä hankkeessa oli kuitenkin koettu, että tuottajien verkottumista kaupan toimijoiden ja ammattikeittiöiden kanssa on tuettava ja edistettävä, sillä haasteeksi oli osoittautunut sopivan yhteistyökumppanin löytäminen.

Ohjelmakaudella lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa edistävä kehittämistoiminta painottui myös erilaisten selvitysten tekemiseen. Selvityksillä pyrittiin saamaan

tietoa lähiruoan aluevaikutuksista ja sitä tukevista argumenteista, luomu- ja lähiruoan käytön esteistä, ruokapalvelutuottajien tuotetoiveista ja paikallisen ruoan käyttömääristä hankintarenkaiden hankintatietojen avulla. Lisäksi alueella kartoitettiin ammattikeittiötoimijoiden mielikuvaa luomusta sekä yritykset, joilla on potentiaalia tarjota tuotteita julkiselle ruokasektorille.

Yhdessä hankkeessa lähiruoan käyttöä selvitettiin myös kuntavierailujen avulla. Tapaamiset kohdistuivat kuntien elinkeinoasiamieheen, maaseutusihteriin ja ruokapalveluista vastaavaan henkilöön. Samalla kohtaamisessa pyrittiin selvittämään asenteita lähiruokaa kohtaan. Tapaamisissa oli tarkoitus keskustella myös tuottajat ja käyttäjät yhdistävän lähiruokatilaisuuden järjestämisestä kunnissa, mutta tilaisuus toteutui ainoastaan yhdessä kunnassa.

Tuottajat ja tuotteet olivat esillä useissa muissa hankkeiden järjestämissä tilaisuuksissa ja tapahtumissa, joissa pyrittiin parantamaan tuottajien ja tuotteiden näkyvyyttä. Kalatapahtumassa ja minimessuilla pyrittiin luomaan kontakti ja vuorovaikutus julkisen ruokahuollon päälliköiden ja kalatuotteiden valmistajien välillä sekä lisäämään tietoa paikallisista tuotteista ja käytön mahdollisuuksista ammattikeittiöissä. Lähiruokaviikolla eräs hanke oli koostanut kolmen päivän ateriakokonaisuudet tuottaja- ja raaka-ainetietoineen julkiselle ruokahuollolle ja aktivoanut näin lähiruoan käyttöön. Kainuun elintarvikepäivillä yhden vuoden teemana oli ollut julkiset hankinnat, joiden toivottiin lisäävän lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa. Järjestetyillä makumatkoilla tuotiin puolestaan alueen vihannesyrittäjiä ja heidän toimintaympäristöjään tutuksi ammattikeittiöiden henkilöstölle.

Tapahtumia on järjestetty myös Portaat luomuun -ohjelman tuomiseksi mm. julkisen sektorin ammattikeittiöiden tietoisuuteen. Järjestelmällä pyrittiin luomaan uusia myyntikanavia paikallisille luomutuottajille. Työpajoissa lisättiin tietoisuutta luomusta ja mahdollistettiin verkostoituminen ruokaketjussa toimiville. Lisäksi tapahtu-

missa mm. aloitettiin vuoropuhelun avulla tuotekehitys ammattikeittiöille suunnattujen paikallisten tuotteiden valmistamiseksi sekä pohdittiin luomutuotteiden saamista julkisiin hankintoihin. Hankkeen aikana järjestelmään liittyi jopa 102 ammattikeittiötä. Tästä muodostui uhka, ettei ammattikeittiöille ole tarjota riittäviä määriä kotimaisia luomutuotteita.

Alueen oppilaitosyhteistyö kohdistui järvikalamurekkeen valmistamiseen. Hankkeessa huomioitiin, että oppilastyönä tuotteen hinta pysyi kohtuullisena julkiselle keittiölle. Myöhemmin mureke siirtyi yrityksen valmistamaksi. Ammattikeittiöiltä löytyi kiinnostusta myös tuoreiden parsakaalinuppujen ja kuorittujen luomuporkkanoiden käyttöön, mutta tulevaisuuden haasteeksi osoittautui luomuhyväksytyin kuorimon saaminen ko. maakuntaan. Luomulainsäädännön katsottiin mahdollistavan ainoastaan alihankkijalle luomutuotteiden kuorinnan ilman sille asetettua valvontaa.

Julkisiin ruokapalveluihin liittyvien koulutusten määrä oli alueella vähäinen. Toisessa hankkeessa oli järjestetty tarvetta vastaavaa koulutusta yrityksille, joilla oli potentiaalia tarjota tuotteitaan julkiseen kilpailutukseen. Toisessa hankkeessa oli puolestaan käsitelty hankintalakia ja julkista kilpailutusta yrittäjän näkökulmasta mm. tarjouksen laatiminen julkiseen kilpailutukseen. Hankkeessa huomioitiin, että alueen yrityksille tulisi välittää lisää tietoa lainsäädännöstä, tuotekehityksestä, osaamisen kehittämisestä, yritysyhteistyöstä ja logistiikasta.

Aluepoliittisia tavoitteita tarkasteltaessa, alueella panostettiin voimakkaasti osaamisen tuotteistamiseen. Tämä näkyi ruokapalveluiden tarpeita vastaavan tuotevalikoiman kehittämisenä, sekä Portaat luomuun -järjestelmän hyödyntämisenä. Lisäksi oppilaitosyhteistyössä aloitettiin ensin järvikalamurekkeen valmistus julkisille keittiöille, joka myöhemmin siirtyi tuotteistettuna yrityksen valmistettavaksi.

5.3 Kuntien pienhankinnat avoimiksi

Länsi-Suomessa ohjelmakaudella 2007 - 2013 hakumenetelmien avulla ei Etelä-Pohjanmaan alueelta löytynyt yhtään lähiruokaan ja julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvaa hanketta. Myöskään yhtäkään ruotsinkielistä loppuraporttia ei välittynyt tai onnistuttu löytämään suomenkieltä vastaavien hakusanojen avulla. Pääpaino alueen kehittämässä on ollut maaseutuohjelman mukaisissa toimenpiteissä. Hanketoiminnasta ovat vastanneet pääasiassa alueen kehittämistoimijat, mutta myös maaseudun neuvontaorganisaatio ja yrittäjät.

Länsi-Suomen kehittämishankkeissa on havaittavissa selkeästi ruokaketjun kehittämisen poliittinen sykli. Alueella lähdettiin rakentamaan luomu- ja lähiruoan tarjontaketjua aika nopeasti sen jälkeen, kun luomu- ja lähiruoan tuotannon ja markkinoiden kasvattaminen oli linjattu hallitusohjelmaan. Ruokakasvatuksen ja -kulttuurin edistäminen alkoi näkyä puolestaan valtakunnallisen ruokakulttuurin edistämishankkeen aikana. Sen sijaan lähiruokaohjelman käynnistymisen jälkeen ruokaketjussa toimijoiden yhteistyötä ja hankintaosaamista lähdettiin vahvistamaan kehittämistoiminnan avulla. Vaikka lähiruokaan ja julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvaa kehittämistoimintaa on alueella ollut lähes koko ohjelmakauden ajan, suurintaosaa hankkeista on toteutettu vasta lähiruokaselvityksen eli kevään 2012 jälkeen. Vuodenvaihteessa 2013 - 2014 alueella toimi samanaikaisesti 5 eri lähiruoan edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa osatoimillaan tähtäävää hanketta.

Ohjelmakauden aikana alueella tehtiin runsaasti erilaisia selvityksiä, kuten kartoitusta ruokakulttuurista, lähiruoan tarjonnasta ja kysynnästä, kiinnostuksesta tuottajien väliseen yhteistyöhön sekä keskisuomalaisen ruokatuotannon aluetaloudellisista vaikutuksista, jota hyödynnettiin alueen kehittämisstrategian työstämisessä. Selvityksiä tehtiin myös opinnäytetöiden avulla. Näillä selvitettiin julkisen sektorin kiinnostusta lähiruokaa kohtaan. Kaikkiaan opiskelijoiden hyödyntäminen julkisten ruokapalveluiden ja lähiruoan välisessä kehittämistoiminnassa näkyi alueella suppeasti, mutta

opinnäytetöiden lisäksi oli yritysten tuotteille etsitty myös uusia käyttötapoja opiskelijoiden tuotekehityksen avulla.

Tiedon keräämisen lisäksi, tietoa myös välitettiin. Koulutusten aiheita olivat kestävien hankintojen edistäminen ja hankintalainsäädäntö sekä elintarviketurvallisuus. Myös yrittäjien parempaa tietoutta asiakkaiden tarpeista ja niihin vastaamista pyrittiin edistämään koulutuksissa, joissa teemoina olivat asiakasymmärrys ja kulutusmuutokset, sekä asiakaslähtöinen tuotteiden ja palveluiden kehittäminen. Erään hankkeen loppuraportissa ohjausryhmä kommentoi, että ”hankkeen toteuttamat tiedotus-, koulutus- ym tilaisuudet ovat olleet hyvin kattavia ja niitä on ollut paljon”, sekä todetaan miten tilaisuuksien jälkeen ”pitkälti yritysten harteilla on, miten he saatua tietoa pystyvät sitten omassa yritystoiminnassaan hyödyntämään.” Alueella on järjestetty myös tilaisuuksia, joissa on pyritty luomaan kontakti ruokaketjussa toimivien välille. Lisäksi hankeyhteistyötä oli tehty vähäisessä määrin tiedon keräämisessä ja välittämisessä.

Tuottajien keskinäinen yhteistoiminta jäi alueella kokonaisuudessaan vähäiseksi. Hankkeessa, jossa tuottajien yhteistoimintaa oli selkeästi toteutettu, yhdeksi haasteeksi ainakin yhteistyön alkuvaiheessa nousi toisen yrittäjän kokeminen kilpailijana. Lisäksi havaittiin, että yritysten välisestä yhteistyöstä on sovittava etukäteen, jotta kilpailutuksiin ehditään vastaamaan.

Pyrkimys vaikuttaa julkisiin päätöksiin ja hankintaosaamisen kehittäminen näkyi alueen toiminnassa. Toki, ei useissa maakunnissa. Sen sijaan vuoropuhelu julkisten hankintojen ja tuottajien välillä oli vähäistä. Julkisten ruokapalveluiden kiinnostus lähiruokaa kohtaan oli toisilla alueilla vähäistä ja toisilta alueilla sitä vastaavasti löytyi, mutta haasteeksi tässä nousi olettaen lähiruoan kalliimmasta kustannuksesta eli raha. Myös keittiöhenkilöstön ajankäytön ja tuottajien vähäisen määrän uskottiin olevan este lähiruoan käytölle.

Julkisten kilpailutusten osalta, hyväksi käytänteeksi osoittautui asiantuntijuuden hyödyntäminen kilpailutuksia ja tarjouksia tehtäessä. Tuolloin hankintoihin erikoistunut henkilöä hyödynnettiin esim. kriteereiden asettamisessa, jotta paikallisille pienyrityksille mahdollistuisi osallistuminen kilpailutuksiin. Vastaavasti asiantuntijuutta hyödynnettiin pienyritysten tarjousten jättämisessä. Aiemmin hankkeen aikana oli havaittu, että kuntien asettamasta ohjeistuksesta poiketaan pienhankinnoissa, jolloin tarjoukset otetaan aiemman kokemuksen pohjalta tutuilta yrityksiltä tai paikallistoimijoilta. Tätä toimintatapaa lähdettiin purkamaan paikallisen hankinta-asiamiespalvelun välityksellä, jonne ainakin osa kunnista ilmoittaa pienhankintansa. Tätä pidettiin tärkeänä, koska pienhankinnat oli todettu rahalliselta arvoltaan alueen yrityksille juuri sopivaksi tarjota ja määrällisesti niitä oli havaittu tehtävän paljon julkisella sektorilla.

Aineistosta on myös havaittavissa, että ammattikorkeakouluilla on samankaltaisia haasteita kehittämistoiminnassaan. Näitä ovat yrittäjien mukaan saaminen ja sitouttaminen toimintaan. Syynä tähän nähtiin yhdessä hankkeessa olevan päällekkäiset tapahtumat ja mikroyritysten henkilöstön vähyys. Myös hanketoiminnan rajoittuneisuus nousee esiin ammattikorkeakoulujen kehittämistoimissa kahdella tavalla. Toimenpiteet koetaan joko niin rajoitetuiksi, että se estää tuottajien yksityiskohtaisen palvelemisen. Tai, että hankkeelle asetetut vaatimukset rajaavat hankkeen kohderyhmän niin suppeaksi, että osallistujat jäävät liikevaihdoltaan ja maantieteelliseltä sijainniltaan sekä kapeaksi että harvalukuseksi. Alkutuotannon hajonneisuus ja yksiköiden pienuus koettiin olevan esteenä tuloksekkaan kaupallisen toiminnan mahdollistamisessa. Lisäksi yhdessä loppuraportissa todetaan hankkeen toteutusalueen jääneen lähtökohtaisesti liian pieneksi oman lähiruokahankkeen toteutukselle.

Aluekehityksen tavoitteita tarkasteltaessa, aineistosta ei ilmene, että hanketoiminnalla oltaisiin kyetty tuottamaan uusia yrityksiä tai työpaikkoja lähiruokan ja julkisten ruokapalveluiden välille. Sen sijaan tuottajien kilpailukykyä on onnistuttu parantamaan siten, että alueen raaka-ainetta on alettu käyttää suuren jatkojalostajan toiminnassa ja täten alueen raaka-aine on päätenyt suurkeittiöiden ruokatarjontaan.

5.4 Kuntastrategia antoi kivijalan lähiruoan käytölle

Pohjois-Suomen alueelta löytyi vähiten lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa tähtääviä hankkeita ohjelmakaudelta 2007 - 2013, vaikka osa loppuraporteista tuli rahoittajan toimesta tarkasteltavaksi hakumenetelmillä löytyneiden hankkeiden lisäksi. Määrällisesti hankkeita on toteutettu alueella siis vähän, mutta aineistosta on havaittavissa toteutettujen toimenpiteiden johtaneen myös konkreettisesti lähiruoan käyttöä edistäviin tuloksiin.

Tarkasteltavista hankkeista suurempi osa on rakennerahastojen (EAKR ja ESR) avulla tuettuja kehittämishankkeita ja vähäisempi osa hankkeista noudattaa maaseutuohjelman mukaista linjaa kehittämistoiminnassaan. Toiminnasta ovat vastanneet pääasiassa alueen kunnat ja kuntien kehittämisorganisaatiot. Lähiruokaan ja julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvaa kehittämistoimintaa on ollut alueella tasaisesti lähes koko ohjelmakauden ajan.

Ohjelmakauden alkupuolella kehittämistoiminta on painottunut yrittäjien ja lappilaisien elintarvikkeiden näkyvyyden ja tunnettavuuden parantamiseen, koulutusten järjestämiseen ja osaamisen parantamiseen, sekä aktiiviseen yhteistyöhön ruokaketjussa toimivien sekä julkisten ruokapalveluiden kanssa. Tällöin kehittämistoiminnan pääpaino oli tilaisuuksien ja koulutusten järjestämisessä, sekä tiedon välittämisessä erilaisten oppaiden avulla. Koulutusten sisällöt vaihtelivat liiketalousosaamisesta ja tuotekehityksestä ruokalistasuunnitteluun. Tietoa välitettiin myös kestävästä kehityksestä, hankintalaista ja kynnyсарvosta sekä kilpailutusprosessista. Ohjelmakauden alkupuolella myös kunnan- ja valtionpäättäjät pyrittiin saamaan mukaan kehittämistoimintaan. Aineistoa tarkasteltaessa näyttäisi siltä, että alkupuolen kehittämistoiminta linjasi jossain määrin ohjelmakauden loppupuolen kehittämistoimia etenkin Lapin alueella.

Ohjelmakauden alkupuolella alueella toteutettiin mm. hanke, johon osallistui kaikki Lapin alueen kunnat. Hankkeen yhtenä tavoitteena oli lisätä lähiruoan ja luonnon- tuotteiden käyttöä julkisissa ruokapalveluissa kahteen kertaan viikossa vuoteen 2015 mentäessä. Hanke kiinnitti huomion toiminnassaan julkisten ruokapalveluiden hankintoja sitovaan raamiin, kuten hankintalaki, kuntien strategiat ja talousarvio. Hankkeessa pyrittiin myötävaikuttamaan kuntien strategioihin, lisäämään elintarvikemäärärahoja talousarvioihin sekä selvittämään varastointi ja kuljetus mahdollisuuksia Lapissa. Lisäksi hanke pyrki lisäämään käytännön yhteistyötä tuottajien, elintarvikeryrittäjien ja ostajien välillä. Yhteistyötä heikentävänä tekijänä nähtiin tuolloin toiminnan järjestäytymisen puute sekä epäyhtenäinen markkinointi. Mahdollisuuden vastata julkisten keittiöiden tarpeisiin uskottiin parantuvan esim. yritys- tai tuottajarenkaaksi järjestäytymällä ja toteuttamalla ruokaketjussa toimivien keskinäistä tuotekehitystyötä. Loppuraportin mukaan lähiruoan kysyntä vahvistui hankkeen aikana ja hankkeessa uskottiinkin, että erilaiset yhteistyösopimukset lisääisivät yritysten uskallusta investoida alalle. Viljelijöiden, tuottajien, jalostajien ja yritysten suuret kokovaihtelut ja hajanainen sijoittuminen alueella koettiin kuitenkin haasteeksi. Myös kuljetuspalveluiden kehittämiseksi koettiin tarvetta, jotta jatkossa pystyttäisiin tarjoamaan toimiva, tehokas ja ekologinen kuljetusvaihtoehto. Täten todettakoon, että työ ruokaketjun ja lähiruoan osalta oli Lapin alueella jo pitkällä vaikka, hankkeen päättymisen jälkeen, lähiruokaohjelmaa lähdettiin toteuttamaan Suomessa vasta lähes vuosi myöhemmin.

Ohjelmakauden loppupuolella, kesän 2012 jälkeen Pohjois-Suomen alueella käynnistyneissä hankkeissa korostuu kaikissa lähiruokaa tukeva kuntastrategia ja sen pohjalta pysyvän toiminnan aikaan saaminen. Kehittämistoiminnalla pyrittiin rakentamaan uutta toimintatapaa, jolla tähdättiin lähiruoan osuuden kasvamiseen tulevana vuosina. Ohjelmakauden loppupuolella myös asiakas- ja kysyntälähtöinen kehittämistapa nousi voimakkaasti esiin, poiketen aiemmin toteutetusta tuotantolähtöisestä kehittämistavasta. Aiemmin toteutetussa tuotantolähtöisessä kehittämistavassa oli vahvistettu toimijoiden osaamista, mutta toimintatavan ei katsottu johtaneen menestyksekkääseen yritystoimintaan etenkin alueen luonnontuotealalla. Sen sijaan asiakas- ja kysyntälähtöisellä kehittämistavalla pyrittiin tunnistamaan piilossa oleva

potentiaali. Tällöin uusia yrityksiä ja alueen yritystoimintaa lähdettiin rakentamaan olemassa olevien tarpeiden pohjalta. Todennäköisesti toimilla pyrittiin vastaamaan erityisesti alueen aluepoliittisiin tavoitteisiin, kuten yritysten kasvun ja työllisyyden tukeminen sekä alueen saavutettavuuden parantaminen.

Asiakas- ja kysyntälähtöisessä kehittämistavassa kartoitettiin ensin alueen nykytilaa. Tällöin kehittämistoiminta kohdistui luonnon keräilytuotteiden, viljeltyjen tuotteiden, jatkojalostuksen, ruokaketjussa toimivien sekä markkinasegmenttien haastatteluihin. Nykytilakartoituksessa hyödynnettiin myös aiemmissa kehittämishankkeissa syntyneitä kirjallisia aineistoja, kun taas toisaalla muodostettiin lisäaineistoa saattamalla ruokapalvelupäälliköitä ja muita julkisten ruokapalveluiden edustajia sekä paikallisia yrityksiä yhteen työpajojen avulla. Järjestettyjen tilaisuuksien yhteydessä myös paikallisia yrityksiä sekä näiden tuotteita ja toimintaansa tuotiin tutuiksi. Muodostunut aineisto analysoitiin jatkojalostuksen näkökulmasta raaka-aineittain, sekä määriteltiin havaitut potentiaalit ja yrittäjyyden kehittämisen mahdollisuudet. Yhteistyön aloittamista voitiin vahvistaa myös esim. opintomatkoilla yritys- ja ruokapalvelukohteisiin.

Eräs hanke poikkesi tästä toimintatavasta, vaikka siinäkin julkisten ruokapalveluiden osalta kehittämistoiminnalla vaikutettiin kuntastrategiaan ja pyrittiin pysyvän toiminnan aikaan saamiseen. Hankkeen yhtenä tavoitteena oli saada aikaan jokin kerran kuussa toistuva käytäntö esim. lähiruokapäivä tai lähiruokapainotteiset kotitaloustunnit. Hankkeessa selvitettiin lähiruoan käytön mahdollisuuksia julkisella sektorilla ja järjestettiin julkisia hankintoja ja kilpailutusta koskeva tilaisuus yhteistyössä yrittäjien kanssa. Lisäksi hankkeessa tehtiin ostettavana ja myytävänä oleville paikallistuotteille netti- ja mobiilisovellukset, joita hankkeen aikana hyödynnettiin esim. paikallisruokaviikon järjestämisessä alueen kaupungin ateriapalveluissa.

Hankkeiden jälkeen alueille jäi kuitenkin vielä ratkaisemattomia haasteita. Selkeän ja toimivan logistiikkaratkaisun löytäminen osoittautui joidenkin alueiden haasteeksi.

Paikallisruokaa hyödynnettäessä, eläinten teurasmahdollisuuden ratkaisemista kustannustehokkaasti pyrittiin jatkossa selvittämään joillakin alueilla. Lisäksi yhdellä alueella koettiin, että yhteistyö etenkin saman toimialaryityksen kanssa vaatii aikaa ja hioutumista. Toisella alueella taas koettiin, että alueelle tarvittaisiin nopeasti koulutusta, joka sisältäisi mm. hankintaosaamista. Myös muunlaiselle koulutukselle koettiin olevan nyt tarvetta, kuten kestävän kehityksen periaatteiden mukaiselle tuotannonohjaukselle ja tuotantomenetelmille, sekä laadullisten kriteerien huomioimiselle tuottajayhteistyössä.

Hallinnon roolia, muodostunutta tahtotilaa ja jatkuvaa tukea pidettiin tärkeänä asiana tuloksien aikaan saamiseksi. Opinnäytetyössä onnistuttiin selvittämään, mihin edeltävän ohjelmakauden kehittämistoimet ovat erään alueella sijaitsevan kunnan osalta johtaneet. Ohjelmakaudella toimintatapa pohjautui asiakas- ja kysyntälähtöiseen kehittämiseen. Nykyisin kunta on irrottautunut suuresta hankintarenkaasta ja kilpailuttaa elintarvikkeensa itse. Raaka-aineiden kilpailutukset hoidetaan keskuskeittöillä siten, että ruokapalvelupäällikkö selvittää ensin alueella olevan tarjonnan. Alueen yrittäjille jätetään mahdollisuus osallistua kilpailutukseen osittamalla tarjoukset tarjonnan pohjalta. Kunnan keskuskeittiö valmistui vuonna 2014 ja sen tuotantotekniikka mahdollistaa jalostamattomien raaka-aineiden vastaanoton suoraan tuottajilta. Keskuskeittiö valmistaa keskitetysti lähes koko kunnan ateriat pääasiassa kylmävalmistustekniikkaa hyödyntäen, sekä valmistaa jakelukeittiöille puolivalmisteita myöhempää käyttöä varten. Vanhoihin ruoanvalmistusmenetelmiin yhdistetyllä uudella teknologialla ruoan säilyvyys paranee ja kuljetuskustannukset pienenevät, kun ruokaa voidaan viedä kerralla usean päivän tarpeisiin. Myös tuottajien kannalta logistiikkakustannuksia pyritään vähentämään siten, että tuotteet otetaan isommissa erissä keskuskeittiölle. Tarvittaessa ruokapalvelupäällikkö osallistuu kannattavan logistiikkaratkaisun selvittämiseen yhdessä tuottajan kanssa.

6 Pohdinta

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, millaisilla kehittämistoimenpiteillä lähiruoan osuutta julkisissa ruokapalveluissa on pyritty edistämään alueilla ohjelmakaudella 2007-2013. Lisäksi opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, millaiset haasteet nousivat esiin lähiruoan saamisessa alueen julkisiin ruokapalveluihin. Opinnäytetyön tutkimuskysymysten mukaisesti tulokset esitettiin alueittain: Etelä-, Itä-, Länsi- ja Pohjois-Suomi. Pääpaino alueilla toteutetuissa hankkeissa oli manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman mukaisissa toimenpiteissä. Poikkeuksena oli kuitenkin Pohjois-Suomen alue, jossa kehittämistoimintaa tuettiin enemmän rakennerahastojen (EAKR ja ESR) avulla. Kansalliset lähiruokaan kohdistuneet poliittiset linjaukset näkyivät puolestaan Länsi-Suomen alueen kehittämistoiminnassa muita alueita selkeämmin.

Tutkimuskysymyksiin vastaaminen on edellyttänyt, että opinnäytetyössä on selvitetty maakunnissa toteutettuja hankkeita sekä niissä tehtyjä kehittämistoimenpiteitä, sekä hankkeiden aikana ilmenneitä haasteita. Opinnäytetyön hakumenetelmien avulla löydettiin 32 hanketta, joiden tarkastelu tapahtui ensisijaisesti hankkeiden loppuraporttien pohjalta. Loppuraporteista esiin nousseita hyviä toimenpiteitä, jatkotoimenpiteitä ja haasteita pyrittiin mahdollisuuksien ja tarpeen mukaan myös lisäselvittämään. Tutkimuskysymysten näkökulmasta loppuraporteista nostettiin esiin olennainen aineisto, joka esitettiin opinnäytetyön liitteenä.

Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, millaisilla kehittämistoimenpiteillä lähiruoan osuutta julkisissa ruokapalveluissa on pyritty edistämään alueilla ohjelmakaudella 2007 – 2013. Tutkimustuloksista on selkeästi havaittavissa lähiruokaohjelman linjauksia välittää tietoa ja kouluttaa hankintaprosessista, ammattikeittiöiden vaateista ja tarjolla olevista tuotteista.

Aineistosta ilmenee, että lähiruoan käytön edistämiseksi julkisissa ruokapalveluissa alueilla on toteutettu runsaasti myös erilaisia selvityksiä. Selvityksillä on useimmiten pyritty saamaan tietoa lähiruoan tarjonnasta ja kysynnästä sekä lähiruoan aluetaloudellisista vaikutuksista ja niitä tukevista argumenteista alueilla. Lähiruokatarjontaa on kartoitettu siten, että alueilla on selvitetty yritykset, joilla on potentiaalia tarjota tuotteitaan julkiselle ruokasektorille, sekä selvitetty paikallisten tuotteiden soveltuvuutta ammattikeittiöille. Lähiruoan kysyntää on puolestaan kartoitettu ruokapalveluiden tuote- ja palvelutarpeita sekä lähiruoan käytön mahdollisuuksia ja esteitä esim. hankintakriteereitä selvittämällä. Lisäksi paikallisen ruoan käyttöä ja käyttömääriä on kartoitettu esim. hankintarenkaiden hankintatietojen pohjalta sekä selvitetty kuntapäätäjien, hankintoihin osallistuvien ja keittiöhenkilöstön mielikuvia ja asenteita lähiruokaa kohtaan. Hankkeissa on toteutettu paljon myös yksittäisiä, hankkekohtaisia selvityksiä, kuten kartoitusta paikallisesta ruokakulttuurista.

Selvitysten runsas määrä ohjelmakauden kehittämistoiminnassa saattanee selittyä sillä, että useimmilla alueilla lähiruokaan ja julkisiin ruokapalveluihin kohdistuneet kehittämistoimet painottuivat ohjelmakauden loppupuolelle. Tällöin selvityksiä on toteutettu tulevia kehittämistoimia ja alkavaa ohjelmakautta ajatellen, jolloin muiden kehittämistoimien määrä on vielä tässä vaiheessa jäänyt vähäisemmäksi. Selvitysten määrää saattaa selittää myös lähiruokaohjelman käynnistyminen ohjelmakauden loppupuolella.

Kehittämistoiminnan painotuksissa oli muilta osin havaittavissa jonkinlaisia eroja alueiden välillä. Etelä-Suomessa järjestettiin runsaasti erilaisia tilaisuuksia ja tapahtumia, joissa pyrittiin mahdollistamaan kontakti ja vuoropuhelu hankinnoista vastaavien, ruokapalvelupäälliköiden, elintarvikeyrittäjien ja kehittäjien välillä. Erityisesti alueella järjestettiin tilaisuuksia, joilla pyrittiin lisäämään tuottajien ja tuotteiden näkyvyyttä. Myös Itä-Suomessa pyrittiin lisäämään tuottajien ja tuotteiden näkyvyyttä erilaisten tilaisuuksien yhteydessä. Muihin alueisiin verrattuna Itä-Suomessa korostui runsas yhteistyö etenkin ruokaketjussa toimivien kesken. Tällöin hankkeissa oli saatettu ruokaketjussa toimivia yhteistyöhön kehittämään ruokapalveluiden tarpeita ja

vaatimuksia vastaavaa tuotevalikoimaa. Muilla alueilla yrittäjien keskinäinen yhteistyö, etenkin saman toimialayrityksen kanssa, koettiin ennemminkin haasteena. Länsi-Suomen hanketoiminnassa korostui puolestaan koulutusten järjestäminen. Alueella välitettiin tietoa mm. hankintaosaamisesta ja -lainsäädännöstä, elintarviketurvallisuudesta, asiakastarpeista ja niihin vastaamisesta sekä kestävien hankintojen edistämistä.

Myös Pohjois-Suomen alueella etenkin ohjelmakauden alkupuolella järjestettiin runsaasti koulutuksia. Koulutusten sisällöt vaihtelivat liiketalous- ja hankintaosaamisesta tuotekehitykseen ja ruokalistasuunnitteluun. Pohjois-Suomen alue erottui hanketoiminnassaan muihin alueisiin verrattuna kuitenkin siten, että kuntapäätäjien tuki saatiin mukaan kehittämiseen. Toteutettujen hankkeiden myötävaikutuksena lähiruoan käyttöä alueella edistettiin huomioimalla se kuntastrategioissa. Harvaan asutulla alueella päätösten taustalla ovat saattaneet vaikuttaa arvovalinnat, sillä aineistosta ei ainakaan ilmene, että alueella oltaisiin selvitetty lähiruoan aluevaikutuksia tai muodostettu muita sitä tukevia argumentteja. Alueella korostui myös asiakas- ja kysyntälähtöinen kehittämistapa aiemmin toteutetun tuotantolähtöisen kehittämistavan sijaan.

Oppilaitosyhteistyö näkyi kehittämistoiminnassa hyvin vähäisesti ja useimmiten se painottui opinnäytetöiden tekemiseen. Oppilaitosyhteistyössä oli kuitenkin saatu aikaan muitakin hyviä tuloksia. Kuten selvitetty lähituotteiden vaikutusta annoksen hintaan, etsitty alueen yritysten tuotteille uusia käyttötapoja tuotekehityksen avulla ja valmistettu lähiruoasta puolivalmisteita julkiselle keittiölle. Selvityksen tuloksena lähiruoan ei nähty vaikuttavan annoshintaan kolmen viikon ruokalistalla, mutta toisinaan työmäärä kasvoi esim. vaihdettaessa valmis perunasose muusiperunoihin. Täysin vastaavaa tuotetta ei myöskään ollut aina saatavissa. Oppilaitosyhteistyössä toteutettujen puolivalmisteiden osalta tuotanto siirtyi myöhemmin yrityksen valmistaksi. Täten tutkimuksen pohjalta muodostui hyvä kokonaiskuva, miten oppilaitos-

yhteistyö on hyödynnettävissä lähiruoan käytön edistämiseksi julkisiin ruokapalveluihin. Tämä vaatii kuitenkin tiivistä yhteistyötä hanketoimijoiden, alan opettajien ja alueen yrittäjien välille.

Lisäksi opinnäytetyössä pyrittiin tarkastelemaan, millaiset haasteet nousevat hankkeiden pohjalta esiin lähiruoan saamisessa julkisiin ruokapalveluihin. Aineiston pohjalta konkreettisimmaksi haasteeksi nousi hallinnon tuen puute. Tutkimuksessa tämä ilmeni siten, että eräällä alueella yrittäjien ja julkisten ruokapalveluiden välistä yhteistyötä oli onnistuttu jo tekemään suuren hankintayksikön kanssa. Ongelmaksi koitui kuitenkin julkisen sektorin päätös siirtää suuren hankintayksikön ruokapalveluiden järjestäminen ulkopuoliselle yritykselle. Liikkeenluovutuksen myötä hankintayksikkö kasvoi niin suureksi, ettei lähiruokayrittäjät kyenneet vastaamaan enää kasvaneeseen kysyntään. Tarkastellessani alueella ilmenneitä haasteita, tulin tutkimuksessa havainneeksi, että nopeasti laajenevan hankintarenkaan myötä yrittäjien markkinat karkaavat paljon nopeammin kuin mihin kannattavalla liiketoiminnalla tai alueen tuotannolla kyetään vastaamaan.

Nykyään hallituksen periaatepäätöksen mukaan, kuntia on ohjeistettu elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissaan sellaisiin toimiin, joilla tavoitellaan mm. kokonaistaloudellista kestävyttä. Täten elintarvikehankintoihin ja ruokapalveluihin kohdistuvia päätöksiä alustettaessa, tulisi mielestäni jatkossa arvioida päätösten vaikutuksia myös sidosryhmien näkökulmasta riittävällä tavalla. Hanketoiminnan kannalta tällöin korostuu vuorovaikutus kuntapäättäjien kanssa, jotta esim. laadukkaat ja kokonaistaloudellisesti kestävät hankinnat linjataan kuntastrategioissa ja, että päätösten vaikutukset tulevat riittävällä tavalla huomioiduksi. Tämä vaati yhteistyötä myös lähialueen kuntapäättäjien kanssa.

Hallinnon tuen puuttumisen lisäksi, toiseksi haasteeksi lähiruoan käyttöön julkisissa ruokapalveluissa voi muodostua hankintarenkaat. Aineistosta käy ilmi, että on mah-

dollista, ettei keittiöissä käytetä kuin hankintarenkaiden hankintasopimusten mukaisia tuotteita, mutta yksittäisellä ostavalla yksiköllä ei ole kuitenkaan välttämättä mahdollisuutta vaikuttaa käytettyihin hankintakriteereihin. Kuten aiemmin Horeca-rekisterin pohjalta todettiin, Suomessa oli 3655 julkista keittiötä vuonna 2015 ja ne tuottivat 383 milj. annosta vuodessa. Julkisten ruokahankintojen yhteenlaskettu arvo on vuosittain 350 milj. euroa, joten on tärkeää selvittää, miten hankinnat julkisissa keittiöissä hoidetaan ja onko hankintarenkaalla vaikutusta lähiruokan käyttöön paikallisissa keittiöissä. Hankintarenkaiden vaikutus ja merkitys lähiruokahankintoihin on todennettavissa ainoastaan alueellisten tutkimusten avulla. Tarvitaan lisätietoa mm. siitä: miten moni julkisista ruokapalveluista kuuluu hankintarenkaaseen, huomioivatko hankintarenkaat ostavien yksiköiden mahdolliset lähiruokatoiveet kilpailutuksissa esim. tuotteen ominaisuuteen tai toimitusaikaan kohdistuvien hankintakriteereiden avulla, ositetaanko tarjoukset alueen tuottajien tarjonnan pohjalta, ja lisääntyisikö tuottajien mahdollisuus tarjota lähiruokaa, jos ostoyksiköt kilpailuttaisivat joiltain osin itse hankintansa? Pienemmän hankintayksikön etu saattaa olla myös kansallisen kynnsarvon hyödyntäminen hankintalain mahdollistamalla tavalla.

Opinnäytetyön tuloksista todettakoon, että tulevaisuudessa kehittämistoimissa on varmistettava myös julkisten pienhankintojen avoimuus. Tärkeää on siis luoda avoin asenneilmapiiri ja rakentaa alueelle menetelmä, jolla mahdollistetaan pienhankintojen näkyvyys tasapuolisesti jokaiselle alueen toimijalle. Muuten kuntien toimintatapa saattaa suosia entuudestaan tuttuja yrityksiä tai paikallistoimijoita, jolloin uudet yritykset ja tuotteet eivät saa mahdollisuutta osallistua tarjontaan.

Kehittämistoiminnassa on myös kartoitettava alueen tarjonta ja luotava sille kysyntä, sekä kartoitettava alueen kysyntä ja luotava sille tarjonta. Tällöin pääasiana on, että paikalliset pienyritykset löytävät sopivan yhteistyökumppanin. Yritykselle sopiva ja vakaa yhteistyökumppani luo varmuutta toimintaan, joka antaa tuottajille uskallusta investoida, laajentaa ja tehostaa toimintaa. Myös oppilaitosyhteistyötä tulisi hyödyntää esim. kehitettäessä tuotteita julkiselle sektorille. Valmis asiakas ja tuote antavat yrittäjälle rohkeutta investoida ja laajentaa toimintaa. Kolmantena tärkeänä asiana

kehittämistoiminnan osalta esiin nousi asiantuntijuuden hyödyntäminen niin kouluksissa kuin toimijoiden välillä. Tämä ilmeni aineistosta siten, että hyväksi käytänneeksi oli koettu tilaisuus, jossa hankintalainsäädännöstä luennoi hankintoihin erikoistunut varatuomari. Hyvänä käytänteenä pidettiin myös toimintatapaa, jossa asiantuntija kommentoi kuntien tarjouspyyntöjä ja esim. sen kriteereitä, sekä vastavasti tarkasti yritysten tarjoukset ennen valmiiden tarjousten jättöä.

Logistisia selvityksiä oli vaikea todentaa loppuraporttien pohjalta, koska hankkeessa saatettiin todeta logistiikan olevan haaste lähiruoan käytölle. Aineistosta ei kuitenkaan aina ilmennyt, että oliko asia olettamus vai kehittämistyön tuloksena muodostunut toteamus. Loppuraporteista ilmeni vajavaisesti tietoa myös siitä, oliko kyse alueen logistiikasta vai tiettyjen toimijoiden välisestä logistiikkaongelmasta tai kehittämistoiminnasta. Täten julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvia logistisia selvityksiä ja haasteita ei kyetty täysin luotettavasti todentamaan. Alppisaran (2014, 63) mukaan logistiikan osalta ohjelmakauden luomu- ja lähiruokahankkeissa korostuu saatavuuden helpottaminen jakelun kehittämisen avulla. Aineiston pohjalta tähän on lisättävissä, että hankkeissa on tärkeää välittää tietoa myös jo olemassa olevista kuljetusratkaisuista ja varastointimahdollisuuksista. Täten todettakoon, että kehittämistoiminnassa olemassa olevan tiedon välittäminen voi olla yhtä tärkeää kuin uuden toiminnan kehittäminen.

Hankkeissa oli havaittu myös lainsäädännöllisiä esteitä, joilla saattaa olla vaikutusta lähiruoan saamisessa julkisiin ruokapalveluihin. Toisella alueella logistiikka oli koettu ongelmalliseksi pientuottajalle, koska lainsäädännön oli katsottu mahdollistavan kuljetuksen ainoastaan ammattiautoilijalle. Puolestaan toisella alueella ammattikeittoilla oli havaittu kiinnostusta paikallisten, esikäsiteltyjen luomukasvisten käyttöön, mutta tulevaisuuden haasteeksi osoittautui luomuhyväksytyn kuorimon saaminen maakuntaan. Hankkeessa luomulainsäädännön katsottiin mahdollistavan alihankkijalle luomutuotteiden kuorinnan ilman sille asetettua valvontaa. Mielestäni tämä asettaa yrittäjät eriarvoiseen asemaan ja jatkossa onkin syytä tarkistaa, onko lainsäädäntöön tehtävä esim. esitettyjen epäkohtien osalta muutoksia.

Loppuraporteissa ilmenneet haasteet olivat harvoin yleistettävissä. Kuitenkin Etelä- ja Länsi-Suomen osalta kehittämistoiminnassa oli havaittavissa, että yhdeksi haasteeksi osoittautui yrittäjien mukaan saaminen ja sitouttaminen hankkeen toimintaan. Yhdessä hankkeessa tähän oli esitetty ratkaisua, että jatkossa kehittämistoimijat jalkautuisivat yrittäjien ja yritysten luokse. Yritysten toimintaan tutustuminen ja toimintatavan ymmärtäminen uskottiin puolestaan parantavan yrittäjän ja yritysten tarpeisiin vastaamista. Alueilla nostettiin esiin muita alueita selkeämmin, ettei kehittämistoiminnalla olla täysin kyetty vastaamaan yrittäjien ja yritysten tarpeisiin. EU:ssa hanketoimintaa tuetaan huomattavassa määrin ja kaupunkien ulkopuolella sijaitsee yli puolet EU:n työpaikoista, joista useat ovat sidoksissa maatalouteen. Täten mielestäni on erityisen tärkeää saada maaseudun yrittäjät vahvemmin mukaan kehittämistoimintaan. Maaseudun yrittäjillä on myös merkittävä, ehkä merkittävin rooli lähiruoan saamisessa julkisiin ruokapalveluihin. Täten on erityisen tärkeää löytää keinot, joilla yrittäjät saadaan osallistumaan ja sitoutumaan paremmin kehittämistoimintaan. Mielestäni on myös tärkeää selvittää, miltä osin kehittämistoimijat kokevat, ettei kehittämistoiminnalla olla pystytty vastaamaan yrittäjien ja yritysten tarpeisiin. Tällainen jatkotutkimus auttaisi selvittämään myös sitä, että onko yrittäjien mukaan saamisessa ja sitoutumisessa sekä yrittäjien ja yritysten tarpeisiin vastaamisella keskinäisiä vaikutuksia, tai korostuvatko ongelmat tietyissä kehittämishankkeissa, kehittämistoimissa tai tietyillä alueilla? Eräässä hankkeessa oli lisäksi kehittämistoiminnan haasteeksi esiin nostettu rajoituskehyskausien väliset katkokset, jolloin ohjelmakausien välillä rahoituksessa ja täten myös kehittämistoiminnassa on katko. Kuten aiemmin työssä todettiin, tätä myös Puupponen (2009, 68) piti kehittämistyön merkittävänä ongelmana.

Loppuraporttien tarkastelun pohjalta vaikuttaa siltä, että myös hanke on projekti, joka elää sen toteutuksen aikana. Tämä ilmenee loppuraporteista mm. siten, että hankkeen alussa mainittu kohderyhmä tai tavoite saattaa osittain muuttua kehittämistyön aikana. Tämä puolestaan ilmenee loppuraporteista siten, että alussa kerrotut tavoitteet ja kohderyhmä eivät aina vastaa loppuraportissa mainittujen tulosten kanssa. Täten opinnäytetyön alussa tehty rajausta hankekuvausten pohjalta on saatta-

nut aiheuttaa sellaisten hankkeiden poisjäämisen tarkastelusta, joissa hankkeen toimenpiteet tai kohderyhmä on laajentunut kehittämistyön aikana koskemaan joltain osin julkisia ruokapalveluita. Tällaiset hankkeet muuttaisivat sisältöä maakunnissa toteutetuista hankkeista, mutta aluetasolla eli esitetyissä tuloksissa niiden vaikutus jäisi todennäköisesti vähäiseksi.

Opinnäytetyön tutkimuskysymyksen pohjalta, missään vaiheessa opinnäytetyöprosessia en kokenut tärkeäksi tarkastella aineistoa hankeohjelmien, toimintalinjojen tai toimenpiteiden pohjalta. Sen sijaan haasteeksi osoittautui eri ohjelmien väliset loppuraportit. Rakennerahasto-ohjelmien (ESR ja EAKR) loppuraportit ovat n. 7 sivuisia, niissä toimenpiteet on kirjattu hyvin lyhyesti. Sen sijaan maaseutuohjelman loppuraportit ovat pisimmillään n. 70 sivuisia. Tämä aiheutti sen, ettei rakennerahastoilla rahoitetuista hankkeista onnistuttu saamaan tietoa vastaavalla tavalla. Loppuraporttien pohjalta tehdyt lisäselvitykset eivät aina tuottaneet tulosta mm. siitä syystä, että sähköpostitiedusteluihin jätettiin vastaamatta tai useiden vuosien takaisia asioita ei enää tarkalleen ottaen muistettu.

Toisaalta tämä tukee opinnäytetyön aineiston valintaa. Kuten aiemmin opinnäytetyössä tuotiin ilmi, Kanasen (2014, 68) mukaan mennyttä aikaa pitkällä aikajänteellä tutkittaessa on kirjallinen aineisto luotettavampi kuin haastattelu. Pidän mahdollisena, että esimerkiksi haastattelun avulla tehty tutkimus olisi antanut toisenlaisen tutkimustuloksen ainakin tutkimuksissa ilmenneiden haasteiden osalta. Tutkimusaineiston ja menetelmän valintaa pidän tutkimusongelman, opinnäytetyön tarkoituksen ja saatujen tutkimustulosten osalta oikeana. Ilman lisäaineiston hankkimista tutkimus olisi jäänyt tutkimustuloksiltaan suppeaksi. Lisäaineisto ei mielestäni heikentänyt työn luotettavuutta vaan täydensi tutkimusaineistoa. Menetelmän käyttö onnistui paremmin alueilla, joista aineistoa oli saatavissa enemmän. Vähäisen tutkimusaineiston liiallinen analysointi olisi mielestäni saattanut johtaa vääristyneisiin tutkimustuloksiin.

Mielestäni onnistuin luomaan loppuraporttien pohjalta kattavan kokonaiskuvan maakunnissa ja alueilla tehdyistä kehittämishankkeista ja niissä ilmenneistä haasteista. Analysoimaan niiden sisältöä ja löytämään asioita, joihin tulevaisuudessa tulee ennistä enemmän kiinnittää huomiota niin hanketoiminnassa kuin lainsäädännön osalta. Opinnäytetyö on myös ajankohtainen, sillä hallituksen on tarkoitus tarkastella vuoden 2018 aikana lähiruoka- ja luomuhjelmien tavoitteita vuoteen 2030.

On aika unohtaa olettamukset. On nostettava hihat. Nyt se on todistettu, että lähiruoan saaminen julkisiin ruokapalveluihin on nykypäivänäkin mahdollinen. Se vaatii yhteistä tahtoa, sitoutuneita päätöksiä ja yhteistyötä. Mikään ei korvaa oman alueen työpaikkoja, maakunnan ruokatuotantoa ja omavaraisuutta – joten työ lähiruoan eteen kannattaa!

Lähteet

- Alppisara, E. 2014. Julkiset luomu- ja lähiruokahankkeet toimitusketjunäkökulmasta tarkasteltuna. Diplomityö. Lappeenrannan teknillinen yliopisto, tuotantotalous. Lappeenranta: Lappeenrannan teknillinen yliopisto. Viitattu 14.5.2016. [Http://www.doria.fi/handle/10024/96709](http://www.doria.fi/handle/10024/96709).
- Alueiden palveluksessa. 2008. EU:n aluepolitiikka 2007–2013. Toim. A.-P. Laissy. Viitattu 16.1.2016. [Http://ec.europa.eu/regional_policy/sources/docgener/presenta/working2008/work_fi.pdf](http://ec.europa.eu/regional_policy/sources/docgener/presenta/working2008/work_fi.pdf).
- Aluepolitiikka. 2014. Euroopan komissio. Valokeilassa Euroopan unionin politiikka - julkaisusarja. Luxemburg, Euroopan unionin julkaisutoimisto. Viitattu 16.1.2016. [Http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/fi/regional_policy_fi.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/fi/regional_policy_fi.pdf).
- Anttila, S-L. 2011. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman päätöstilaisuus 28.2.2011. Maa- ja metsätalousministerin puhe. Viitattu 28.11.2016. [Http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/liitetiedostot/20110228_SRE-paeaetostilaisuus.pdf](http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/liitetiedostot/20110228_SRE-paeaetostilaisuus.pdf).
- Autio, M., Collins, R., Wahlen, S. & Anttila M. 2013. Consuming nostalgia? The appreciation of authenticity in local food production. *International Journal of Consumer Studies* 37, 5, 564–568. Viitattu 9.10.2015. [Https://janet.finna.fi](https://janet.finna.fi), Academic Search Elite.
- Azevedo, F. 2016. Euroopan parlamentti. Koheesiorahasto. Viitattu 2.3.2016. [Http://www.europarl.europa.eu/atyourservice/fi/displayFtu.html?ftuid=FTU_5.1.3.html](http://www.europarl.europa.eu/atyourservice/fi/displayFtu.html?ftuid=FTU_5.1.3.html).
- Edwards-Jones, G., Mila` i Canals, L., Hounsome, N., Truninger, M., Koerber, G., Hounsome, B., Cross, P., York, E. H., Hospido, A., Plassmann, K., Harris, I. M., Edwards, R. T., Day, G. A. S., Tomos, A. D., Cowell, S. J. & Jones D. L. 2008. Testing the assertion that ‘local food is best’: the challenges of an evidence-based approach. *Trends in Food Science & Technology* 19, 5, 265-274. Viitattu 17.11.2016. [Http://cemusstudent.se/wp-content/uploads/2012/05/Edwards-Jones-et-al-2008.pdf](http://cemusstudent.se/wp-content/uploads/2012/05/Edwards-Jones-et-al-2008.pdf)
- ELY-keskukset. 2016. Elinkeino-, liikenne-, ja ympäristökeskus. Päivitetty 26.2.2016. Viitattu 30.11.2016. [Https://www.ely-keskus.fi/web/ely/ely-keskuset#.WD7VzLKLSp0](https://www.ely-keskus.fi/web/ely/ely-keskuset#.WD7VzLKLSp0).
- EU-rahoitusta hankkeisiin ja ohjelmiin. 2015. Ulkoasiainministeriö. Eurooppatiedotus. Euroopan komission tietojen pohjalta. Päivitetty 12.11.2015. Viitattu 3.3.2016. [Http://eurooppatiedotus.fi/public/default.aspx?contentid=92852#.Vtg_TvmLRD9](http://eurooppatiedotus.fi/public/default.aspx?contentid=92852#.Vtg_TvmLRD9).
- Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto. 2012. EUR-Lex, Euroopan unionin oikeus ulottuvillasi. Viitattu 22.3.2016. [Http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=URISERV%3A60032](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=URISERV%3A60032).
- Euroopan unionin talousarvio lyhyesti. 2010. Euroopan komissio. Luxemburg, Euroopan unionin julkaisutoimisto. Viitattu 4.1.2016. [Http://ec.europa.eu/budget/library/biblio/publications/glance/budget_glance_fi.pdf](http://ec.europa.eu/budget/library/biblio/publications/glance/budget_glance_fi.pdf).

Financial framework 2007–2013. 2015. European commission. Euroopan komission julkaisema rahoituskehys 2007–2013. Viimeisin päivitys 28.7.2015. Viitattu 13.4.2016. [Http://ec.europa.eu/budget/figures/fin_fwk0713/fwk0713_en.cfm](http://ec.europa.eu/budget/figures/fin_fwk0713/fwk0713_en.cfm), Financial framework 2007-2013.

Haapala, P. 2007. Kun kaikki alkoi liikkua... Julkaisussa Suomalaisen arjen historia. Modernin Suomen synty. Helsinki: Weilin+Göös, 47–63.

Haapala, P. 2004. Väki vähenee – Maatalousyhteiskunnan hidas häviö 1950–2000. Julkaisussa Suomen maatalouden historia osa 3. Suurten muutosten aika jälleenrakennuskaudesta EU-Suomeen. Toim. P. Markkola. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura, 233–254. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 914:3.

Hallituksen ohjelma. 2007. Pääministeri Matti Vanhasen II hallituksen ohjelma. 19.4.2007. Viitattu 28.1.2016. [Http://valtioneuvosto.fi/documents/10184/368562/hallitusohjelma-vanhanen-II/2a27514c-b939-4bb6-9167-ce886c358dff](http://valtioneuvosto.fi/documents/10184/368562/hallitusohjelma-vanhanen-II/2a27514c-b939-4bb6-9167-ce886c358dff).

Hallituksen ohjelma. 2011. Pääministeri Jyrki Kataisen hallituksen ohjelma. 22.6.2011. Viitattu 6.2.2016. <http://valtioneuvosto.fi/documents/10184/147449/Kataisen+hallituksen+ohjelma/81f1c20f-e353-47a8-8b8f-52ead83e5f1a>.

Hallituksen strategia-asiakirja. 2007. Pääministeri Matti Vanhasen II hallitus. Valtioneuvoston kanslia. Valtioneuvoston kanslian julkaisusarja 18/2007. Viitattu 12.2.2016. [Http://vnk.fi/documents/10616/622950/J1808_Hallituksen+strategia-asiakirja+2007.pdf/0aa860da-f50c-423e-903c-a3bdb72b9f64?version=1.0](http://vnk.fi/documents/10616/622950/J1808_Hallituksen+strategia-asiakirja+2007.pdf/0aa860da-f50c-423e-903c-a3bdb72b9f64?version=1.0).

Hallitusohjelman strateginen toimeenpanosuunnitelma. 2011. Kärkihankkeet ja vastuut. Valtioneuvoston periaatepäätös 5.10.2011. Viitattu 12.2.2016. [Http://valtioneuvosto.fi/documents/10184/321857/Hallitusohjelman+strateginen+toimeenpanosuunnitelma/780ab6d0-00ec-4681-aa2a-4c6fc740783b](http://valtioneuvosto.fi/documents/10184/321857/Hallitusohjelman+strateginen+toimeenpanosuunnitelma/780ab6d0-00ec-4681-aa2a-4c6fc740783b).

Hallitus panostaa ruokasektoriin. 2015. Valtioneuvosto. Maa- ja metsätalousministeriön tiedote 14.10.2015. Viitattu 14.2.2016. [Http://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/hallitus-panostaa-ruokasektoriin?_101_INSTANCE_3wyslLo1Z0ni_groupId=1410837](http://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/hallitus-panostaa-ruokasektoriin?_101_INSTANCE_3wyslLo1Z0ni_groupId=1410837).

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2010. Tutki ja kirjoita. 15.–16. p. Helsinki: Tammi.

Huikko, K. 2012. Julkisten hankintojen periaatteet. Helsinki: Julkisten hankintojen neuvontayksikkö. Suomen Kuntaliitto - Työ- ja elinkeinoministeriö. Tarkistettu 24.3.2012. Viitattu 30.11.2016. [Http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/hankintojen-periaatteet/Sivut/default.aspx](http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/hankintojen-periaatteet/Sivut/default.aspx).

Huomisen ruoka – Kansallisen ruokastrategian taustaraportti. 2010. Toim. K. Karttunen. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 12.2.2016. [Http://mmm.fi/documents/1410837/1721030/Huomisen_ruoka_-_kansallisen_ruokastrategian_taustaraportti.pdf/fd807400-b7d1-45ce-949a-6cc814c308c6](http://mmm.fi/documents/1410837/1721030/Huomisen_ruoka_-_kansallisen_ruokastrategian_taustaraportti.pdf/fd807400-b7d1-45ce-949a-6cc814c308c6).

Innovointi ja maaseudun talouden modernisointi. 2016. Alueiden komitea. NAT-VI/004. 116. Täysistunto, 10.–11. helmikuuta 2016. Alueiden komitean lausunto. Viitattu 27.2.2016. [Http://cor.europa.eu/fi/activities/opinions/pages/opinion-factsheet.aspx?OpinionNumber=CDR%202799/2015](http://cor.europa.eu/fi/activities/opinions/pages/opinion-factsheet.aspx?OpinionNumber=CDR%202799/2015), FI.

- Jokela, A. & Lehtinen, J. 2016. Maatilojen määrä lähes puolittunut Suomessa EU -jäsenyyden aikana. Maaseudun tulevaisuus. 17.10.2016. Sähköinen näköislehti. Viitattu 20.10.2016. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/maatilojen-määrä-lähes-puolittunut-suomessa-eu-jäsenyyden-aikana-1.165092>.
- Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas. Näin kirjoitan opinnäytetyön tai pro gradun alusta loppuun. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 202.
- Kananen, J. 2014. Verkkotutkimus opinnäytetyönä. Laadullisen ja määrällisen verkkotutkimuksen opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 187.
- Kasslin, O & Valkeapää, A. 2014. Lähiruokaa koskevat arvot ja asenteet Suomessa. Helsingin yliopisto: Ruralia instituutti, Seinäjoki & Mikkeli. Raportteja 138. Viitattu 15.11.2016. <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja138.pdf>.
- Kuisma, M. 2007. Modernia Suomea rakentamassa. Julkaisussa Suomalaisen arjen historia. Modernin Suomen synty. Helsinki: Weilin+Göös, 11-45.
- Kunnat, maakunnat ja ELY-keskukset 1.1.2011. N.d. Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus. Kartta ELY-keskusten toimialueista 2011. Viitattu 14.5.2016. <https://www.ely-keskus.fi/documents/10191/45023/Kartta+ELY-keskusten+toimialueista,%202011>.
- Kurunmäki, S., Ikäheimo, I., Syväniemi, A-M. & Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvitys - Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012–2015 Maa- ja metsätalousministeriölle. Viitattu 21.1.2016. http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaselvitys_valmis.pdf/ee29abaf-2a81-41da-834f-634dd022630a
- L 1397/2016. Laki julkisista hankinnoista ja käyttösopimuksista. Viitattu 2.5.2017. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161397#Pidp289392>.
- L 348/2007. Laki julkisista hankinnoista. Viitattu 30.11.2016. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2007/20070348#a30.4.2010-321>.
- Lähiruokaohjelma. 2013. Lähiruokaa – totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Viitattu 22.1.2016. <http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467>.
- Maa- ja metsätalousvaliokunnan mietintö 25/2010 vp. 2011. Viitattu 2.2.2016. https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/mietinto/Documents/mmvm_25+2010.pdf.
- Maa-, metsä- ja kalatalous. 2016. Tilastokeskus. Viitattu 20.10.2016. http://tilastokeskus.fi/tup/suoluk/suoluk_maatalous.html.
- Maakunnat. 2016. Tilastokeskus. Viitattu 14.5.2016. <http://www.stat.fi/meta/luokitukset/maakunta/001-2016/index.html>.
- Maaseudun kehittäminen kaudella 2007–2013 -ohjeasiakirja. 2006. Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto. Käsikirja. Yhteiset seuranta- ja arviointisäännöt. Viitattu 29.2.2016. http://ec.europa.eu/agriculture/rurdev/eval/guidance/document_fi.pdf.

- Maatalous. 2014. Euroopan komissio. Valokeilassa Euroopan unionin politiikka -julkaisusarja. Luxemburg, Euroopan unionin julkaisuotoimisto. Viitattu 24.2.2016. [Http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/fi/agriculture_fi.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/fi/agriculture_fi.pdf).
- Manner-Suomen ESR-ohjelma 2007–2013. N.d. Valtakunnalliset kehittämisohjelmat. Toim. S. Halonen. Viitattu 19.3.2016. [Http://web.archive.org/web/20110627074537/http://www.rakennerahastot.fi/rakennerahastot/tiedostot/esitteet/esr_valtakunnalliset_kehohj_su.pdf](http://web.archive.org/web/20110627074537/http://www.rakennerahastot.fi/rakennerahastot/tiedostot/esitteet/esr_valtakunnalliset_kehohj_su.pdf).
- Manner-Suomen ESR-ohjelma-asiakirja 2007–2013. 2007. Euroopan komission hyväksymä ohjelma-asiakirja. 26.10.2007. Viitattu 19.3.2016. [Http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/EU-asiat/EU-rakennerahastot/ohjelmakausi_2007-2013/ohjelma_asiakirja_ESR.pdf](http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/EU-asiat/EU-rakennerahastot/ohjelmakausi_2007-2013/ohjelma_asiakirja_ESR.pdf).
- Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma. 2007. Maa- ja metsätalousministeriö. Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto 2007–2013. Viitattu 29.2.2016. <https://www.maaseutu.fi/fi/maaseutuohjelma/aiemmat-ohjelmakaudet/Sivut/Ohjelmakausi-2007-2013.aspx>, Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2007–2013.
- Mertanen, E. & Väisänen, K. 2013. Ruokapalvelujen kehittäminen ammattikorkeakoulussa. AMK-lehti/UAS Journal. Journal of Finnish Universities of Applied Sciences. No 1. Viitattu 19.11.2014. [Http://www.uasjournal.fi](http://www.uasjournal.fi).
- Muuttuva ja menestyvä maaseutuyrittäjyys 2000–2013. 2013. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Toim. L. Rantamäki-Lahtinen. Jokioinen: MTT. Viitattu 25.10.2016. [Http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti116.pdf](http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti116.pdf).
- Palokangas, S., Andersen, T., Borg, P., Kurppa, S., Marttila, J., Parkkinen, M., Pyykönen, R., Turunen, S. 2010. Huomisen ruoka – Esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi. Ruokastrategian valmistelun johtoryhmä, Helsingissä 18.6.2010. Viitattu 1.2.2016. [Http://mmm.fi](http://mmm.fi), Julkaisut, Muut julkaisut, 2010 Huomisen ruoka – esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi.
- Pitkänen, A. 2017. Hankkeen rahoituksesta. Sähköpostiviesti 19.4.2017. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Hämeen ELY-keskuksen maaseutuelinkeinojen asiantuntijan selvennys hankerahoituksesta.
- Peltonen, M. 2004. Uudet kaupallistumisen muodot. Julkaisussa Suomen maatalouden historia osa 2. Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle. Toim. M. Peltonen. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura, 77–134. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 914:2.
- Puupponen, A. 2009. Maaseutuyrittäjyys, verkostot ja paikallisuus. Tapaustutkimus pienimuotoisen elintarviketuotannon kestävydestä Keski-Suomessa. Väitöskirja. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto, yhteiskuntapolitiikka. Viitattu 26.10.2016. <https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/22481/9789513937614.pdf?sequence=1>.
- Rakennerahastotietopalvelu. 2012. Työ- ja elinkeinoministeriö. EAKR- ja ESR-projektit Suomessa ohjelmakaudella 2007–2013. Viitattu 18.4.2016. <https://www.eura2007.fi/rctiepa/>.

- Rantamäki-Lahtinen, L. 2002. Monta rautaa tulella – Monialaisten tilojen vertailu muihin maaseutuyrityksiin. MTT:n selvityksiä. Helsinki: MTT Taloustutkimus. Viitattu 27.10.2016. [Http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts14.pdf](http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts14.pdf).
- Rantatupa, H. 2004. Kansanhuolto toisen maailmansodan aikana 1939–1949. Julkaisussa Suomen maatalouden historia osa 2. Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle. Toim. M. Peltonen. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura, 443–503. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 914:2.
- Ratkaisujen Suomi. 2015. Pääministeri Juha Sipilän hallituksen strateginen ohjelma 29.5.2015. Valtioneuvoston kanslia. Hallituksen julkaisusarja 10/2015. Viitattu 14.2.2016.
- Risku-Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A. & Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. Jokioinen: MTT. Viitattu 18.11.2016. [Http://www.mtt.fi/mttkasvu/pdf/mttkasvu10.pdf](http://www.mtt.fi/mttkasvu/pdf/mttkasvu10.pdf).
- Ruokaketjun toimenpideohjelma. 2011. Elintarvikeketjun neuvottelukunnan laatima Laatu- ja toimenpideohjelma. 17.10.2011. Viitattu 12.4.2017. [Http://www.laatu-ketju.fi/laatu-ketju/www/fi/julkaisut/strategiat/Ruokaketjun-toimenpideohjelma.pdf](http://www.laatu-ketju.fi/laatu-ketju/www/fi/julkaisut/strategiat/Ruokaketjun-toimenpideohjelma.pdf)
- Seppä, L. 2013. Valtioneuvoston viestintäosasto. Tiedote 227/2013. Valtioneuvoston yleisistunto 16.5.2013. Valtioneuvoston päätökset. [Http://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/valtioneuvoston-yleisistunto-16-5-2013](http://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/valtioneuvoston-yleisistunto-16-5-2013).
- Seppänen, L., Aro-Heinilä, E., Helenius, J., Hietala-Koivu, R., Ketomäki, H., Mikkola, M., Risku-Norja, H., Sinkkonen, M. & Virtanen, H. 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Raportteja 9. Helsingin yliopisto: Ruralia instituutti, Mikkeli. Viitattu 17.11.2016. [Http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/raportteja9.pdf](http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/raportteja9.pdf)
- Skinnari, J. 2010. Vain hintako ratkaisee? Kestävän kehityksen huomioiminen julkisissa ateriahankinnoissa. Pro Gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto, taloustieteen laitos. Viitattu 31.5.2016. [Https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/17079/Skinnari.pdf?sequence=1](https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/17079/Skinnari.pdf?sequence=1).
- SRE Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma. 2010. Viitattu 17.2.2016. [Http://www.sre.fi](http://www.sre.fi), Ohjelma, Ohjelma lyhyesti.
- Suurkeittiöiden annosmäärät toimialoittain. N.d. Ruokatieto yhdistys ry. Viitattu 11.4.2017. [Https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tietohaarukka/all](https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tietohaarukka/all).
- Suurkeittiöiden lukumäärä. N.d. Ruokatieto yhdistys ry. Viitattu 11.4.2017. [Https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Ruokafakta/Tietohaarukan%20taulukot/suurkeittioiden_lukumaara_toimialoittain.jpg](https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Ruokafakta/Tietohaarukan%20taulukot/suurkeittioiden_lukumaara_toimialoittain.jpg).
- Taloudellinen, sosiaalinen ja alueellinen koheesio. N.d. EUR-Lex, Euroopan unionin oikeus ulottuvillasi. Sanasto. Viitattu 2.3.2016. [Http://eur-lex.europa.eu/summary/glossary/economic_social_cohesion.html?locale=fi](http://eur-lex.europa.eu/summary/glossary/economic_social_cohesion.html?locale=fi).
- Talousarvio. 2014. Valokeilassa Euroopan unionin politiikka -julkaisusarja. Luxemburg, Euroopan unionin julkaisutoimisto. Viitattu 4.1.2016. [Http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/fi/budget_fi.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/fi/budget_fi.pdf).

- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2013. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. 10., uud. painos. Helsinki: Tammi.
- Täysistunnon pöytäkirja PTK 103/2010 vp. 2010. Eduskunnan täysistunto 20.10.2010. Viitattu 3.2.2016. <https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/sivut/trip.aspx?triptype=ValtiopaivaAsiakirjat&docid=ptk+103/2010>
- Täysistunnon pöytäkirja PTK 145/2010 vp. 2011. Eduskunnan täysistunto 27.1.2011. Viitattu 6.2.2016. https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/poytakirja/Documents/ptk_145+2010.pdf.
- Uudet hankintalait voimaan 1.1.2017. 2016. Julkisten hankintojen neuvontayksikön tiedote muuttuvasta lainsäädännöstä 30.12.2016. Viitattu 11.4.2014. <http://www.hankinnat.fi/fi/ajankohtaista/uudet-hankintalait-voimaan-112017>.
- Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista. 2016. Valtioneuvoston periaatepäätös 29.6.2016. Viitattu 12.4.2017. <http://145.247.195.5/toiminta/periaatepaatokset/periaatepaatos/fi.jsp?oid=388513>.
- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien ympäristö- ja energiaratkaisujen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. 2013. Valtioneuvosto 13.6.2013. Viitattu 16.2.2016. <http://145.247.195.5/toiminta/periaatepaatokset/periaatepaatos/fi.jsp?oid=388513>.
- Valtioneuvoston selonteko elintarviketurvallisuudesta. N.d. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 16.2.2016. <http://mmm.fi/elintarviketurvallisuusselonteko>.
- Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. 2010. VNS 6/2010 vp. Viitattu 31.1.2016. https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/Selonteko/Documents/vns_6+2010.pdf.
- Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. 2017. VNS 2/2017 vp. Viitattu 12.4.2017. https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/JulkaistuMetatieto/Documents/VNS_2+2017.pdf.
- Vihinen, H. 2004. Maatalouden rakennemuutos. Julkaisussa Suomen maatalouden historia osa 3. Suurten muutosten aika jälleenrakennuskaudesta EU-Suomeen. Toim. P. Markkola. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura, 255–288. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 914:3.
- Vihola, T. 2004a. Maatalouden rakennemuutokset itsenäisessä Suomessa. Julkaisussa Suomen maatalouden historia osa 2. Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle. Toim. M. Peltonen. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura, 330 - 418. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 914:2.
- Vihola, T. 2004b. Pärjääkö pienviljelys? Julkaisussa Suomen maatalouden historia osa 2. Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle. Toim. M. Peltonen. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura, 135 - 216. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 914:2.
- Viljanen, K. 2015. Kysymyksiä opinnäytetyöhöni liittyen. Sähköpostiviesti 23.10.2015. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Lähiruokakoordinaattorin selvennys lähiruokaohjelman rahoituksesta paikallisella tasolla.

Vipuvoimaa EU:lta. N.d. Euroopan unioni. Rakennerahastokauden 2007–2013 yleisesite. Euroopan aluekehitysrahasto ja Euroopan sosiaalirahasto. Viitattu 1.3.2016. [Http://www.rakennerahastot.fi/vanhat_sivut/rakennerahastot/tiedostot/esitteet/rr_yleisesite_su.pdf](http://www.rakennerahastot.fi/vanhat_sivut/rakennerahastot/tiedostot/esitteet/rr_yleisesite_su.pdf).

Yhteinen maatalouspolitiikka (YMP) ja Euroopan maatalous. 2013. Euroopan komissio. Bryssel 26.6.2013. Viitattu 22.3.2016. [Http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-631_fi.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-631_fi.htm).

Yritykset. 2013. Tilastokeskus. Viitattu 15.12.2015. [Http://www.tilastokeskus.fi/index.html](http://www.tilastokeskus.fi/index.html), tuotteet ja palvelut, Suomi lukuina, yritykset.

Liitteet

Liite 1. Hakumenetelmien kautta löytyneet hankkeet

NRO	HANKEREKISTERIN YLLÄPITÄJÄ	HAKUSANAT	LÖYTYNEET HANKKEET	MAAKUNTA	RAHOITUSOHJELMA / HANKERAHOITTAJA
1.	Mavi	Elintarvikeketju	Joko tiedät? Ajan-kohtaista tietoa maaseudulle - tiedonvälityshanke	Pohjois-Karjala	Manner-Suomi
2.	Mavi	Elintarvikeketju	Maaseuturakentamisen koulutus-hanke, MaRa	Kainuu	Manner-Suomi
3.	Mavi	Elintarvikeketju/ Ruokaketju	Aitoja Makuja ja Elinvoimaa – ruokaketjun mikroyri-tysten kilpailuky- vyn edistäminen- AIME	Keski-Suomi	Manner-Suomi
4.	Mavi	Elintarvikeketju	Kasvua Hämeessä Osaamisverkosto-hanke	Häme	Manner-Suomi
5.	Mavi	Elintarvikeketju	Maaseutu opettaa	Pohjois-Savo	Manner-Suomi
6.	Mavi	Elintarvikeketju/ Ammatti-keittiö	Puhdasta ruokaa Ruuhka-Suomeen – elintarvikeket- jun esiselvitys	Keski-Suomi	Manner-Suomi
7.	Mavi	Elintarvikeketju/ Lähiruoka/ Ammatti-keittiö	ILME	Etelä-Savo	Manner-Suomi
8.	Mavi	Elintarvikeketju	Ruuan matkassa	Pohjois-Pohjanmaa	Manner-Suomi
9.	Mavi	Elintarvikeketju/ Lähiruoka	Kymenlaakson Lä- hiruokamesut – toimintamallin luominen	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
10.	Mavi	Elintarvikeketju	Esisuunnitelma viljaklusterin muo- dostamisesta Kaakkois-Suo- meen	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
11.	Mavi	Elintarvikeketju/ Lähiruoka	Kainuulainen lähi- ruoka	Kainuu	Manner-Suomi
12.	Mavi	Elintarvikeketju	Kotimaisten kalk- kunantuottajien kilpailukyvyyn pa- rantaminen	Satakunta	Manner-Suomi
13.	Mavi	Elintarvikeketju	Valumavesien hal- linta ja käsittely	Satakunta	Manner-Suomi

			muuttuvassa ilmastossa		
14.	Mavi	Elintarvikeketju	Maaseutu opettaa – toimivat toimintamallit	Pohjois-Savo	Manner-Suomi
15.	Mavi	Elintarvikeketju/ Ruokaketju	Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, VARRU	Varsinais-Suomi	Manner-Suomi
16.	Mavi	Elintarvikeketju/ Ruokaketju/ Lähiaruokaketju/ Lähiaruoka/ Ammattikeittiö/ Ruokapalvelut	MAUKAS – Maa-kunnallista luomua ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille	Etelä-Savo	Manner-Suomi
17.	Mavi	Elintarvikeketju/ Ammattikeittiö	JALO – Elintarvikkeiden jatkojalostusyrityksen koulutushanke	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
18.	Mavi	Elintarvikeketju	Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa – hanke	Pohjois-Karjala	Manner-Suomi
19.	Mavi	Elintarvikeketju	MARA 2, Maaseuturakentamisen koulutushanke	Kainuu	Manner-Suomi
20.	Mavi	Elintarvikeketju/ Ruokaketju/ Ammattikeittiö	Lähiaruoka arkipäivän valinnaksi, LÄHIVALINTA (Jatko ILME hankkeelle)	Etelä-Savo	Manner-Suomi
21.	Mavi	Elintarvikeketju/ Lähiaruoka	Ekotassu – kehittämishanke	Pohjois-Karjala	Manner-Suomi
22.	Mavi	Elintarvikeketju	Huomisen osaajat – asiantuntijaverkoston kehittämishanke	Häme	Manner-Suomi
23.	Mavi	Elintarvikeketju	Kaakkois-Suomen maaseudun nykytila ja tulevaisuudennäkymät	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
24.	Mavi	Elintarvikeketju/ Ruokaketju	Elintarvikeketjun sivutuotteiden hyödyntäminen	Pirkanmaa	Manner-Suomi
25.	Mavi	Ruokaketju	Pro-Ruokakulttuuri - ProRu	Keski-Suomi	Manner-Suomi
26.	Mavi	Ruokaketju	Rotukarjan hyvinvoinnin ja taloudellisten toimintaedellytysten kehittäminen	Satakunta	Manner-Suomi
27.	Mavi	Ruokaketju/ Lähiaruoka	Slow food – esiselvitys	Pirkanmaa	Manner-Suomi

28.	Mavi	Ruokaketju/ Ruokaklus- teri	Kasvua Hämeessä - teemaohjelma- hanke	Häme	Manner-Suomi
29.	Mavi	Ruokaketju/ Lähiiruoka- ketju/ Lähiiruoka	Huomisen hämä- läinen ruoka ja juoma	Häme	Manner-Suomi
30.	Mavi	Ruokaketju/ Lähiiruoka- ketju/ Lähi- ruoka/ Ammatti- keittiö	Ruokaketjulla kas- vuun – Keski- Suomalaisen lähi- ruokaketjun rakentu- minen	Keski- Suomi	Manner-Suomi
31.	Mavi	Ruokaketju/ Lähiiruoka/ Ammatti- keittiö	Siksees parasta – aitoja makuja Sa- takunnasta	Satakunta	Manner-Suomi
32.	Mavi	Ruokaketju/ Lähiiruoka- ketju/ Lähiiruoka	Kotikulmilta keitti- öön	Keski- Suomi	Manner-Suomi
33.	Mavi	Ruokaketju	Lähi- ja luomu- ruoan saavutetta- vuus Pohjois-Poh- janmaalla	Pohjois- Pohjanmaa	Manner-Suomi
34.	TEM	Elintarvike- ketju	Luomuinstituutin käynnistäminen	Etelä-Savo	EAKR/ Itä-Suomi
35.	TEM	Ruokaketju	Koulutusta ja yh- teistyötä Varsi- nais-Suomeen	Varsinais- Suomi	ESR/ Etelä-Suomi
36.	TEM	Elintarvike- ketju	Elintarvikeketju- jen turvallisuuden edistäminen Etelä-Pohjan- maalla	Etelä-Poh- janmaa	EAKR/ Länsi-Suomi
37.	Mavi	Lähiiruoka	YmpäristöAgro II	Pohjois- Pohjanmaa	Manner-Suomi
38.	Mavi	Lähiiruoka/ Ammatti- keittiö	Aitoja makuja Hä- meestä-elintarvi- ketuotannon kehittämishanke 2007 - 2010	Häme	Manner-Suomi
39.	Mavi	Lähiiruoka/ Ammatti- keittiö	Luomu- ja lähi- ruoan tarjontaket- tujen rakentaminen Pir- kanmaalla	Pirkanmaa	Manner-Suomi
40.	Mavi	Lähiiruoka	Ruokaa läheltä	Keski- Suomi	Manner-Suomi
41.	Mavi	Lähiiruoka/ Ammatti- keittiö	LUONNOSTA SINULLE II-hanke 2009 - 2012	Kainuu	Manner-Suomi
42.	Mavi	Lähiiruoka	Lähiiruokaa julki- siin keittiöihin Lapissa	Lappi	Manner-Suomi

43.	Mavi	Lähiuoka	Makumatka Sa- voon	Pohjois- Savo	Manner-Suomi
44.	Mavi	Lähiuoka	Vihannesviljelystä vahva elinkeino Pohjois- Suomeen	Kainuu	Manner-Suomi
45.	Mavi	Lähiuoka	Käsityökeskuksen uusi elämä	Etelä-Savo	Manner-Suomi
46.	Mavi	Lähiuoka	Kestävää liiketoi- mintaa lähiruoa- asta - valmisteluhanke	Uusimaa	Manner-Suomi
47.	Mavi	Lähiuoka	Lähiuokkaa kau- paksi	Kaakkois- Suomi	Manner-Suomi
48.	Mavi	Lähiuoka	Makuja maalta	Pohjois- Pohjanmaa	Manner-Suomi
49.	Mavi	Lähiuoka	Läheltä lautaselle	Keski- Suomi	Manner-Suomi
50.	Mavi	Lähiuoka	Kasvukausi	Pirkanmaa	Manner-Suomi
51.	Mavi	Lähiuoka	Lihakas-esiselvi- tyshanke naudanlihantuot- annosta Etelä-Sa- vossa	Etelä-Savo	Manner-Suomi
52.	Mavi	Lähiuoka	Syökö näe lähi- ruokaa?	Pohjois- Pohjanmaa	Manner-Suomi
53.	Mavi	Lähiuoka	Satakuntalaisia makuelämyksiä	Satakunta	Manner-Suomi
54.	Mavi	Lähiuoka	Lähipuoti-esiselvi- tyshanke	Pohjois- Pohjanmaa	Manner-Suomi
55.	Mavi	Lähiuoka	Esiselvytyshanke, lähiuoka ja maa- seudun logistiikka	Häme	Manner-Suomi
56.	Mavi	Lähiuoka/ Ammatti- keittiö	Kestävää liiketoi- mintaa lähiruoa- asta	Uusimaa	Manner-Suomi
57.	Mavi	Lähiuoka	Naisten Hyvin- vointipäivät Rus- kolla 2012 - 2013	Varsinai- Suomi	Manner-Suomi
58.	Mavi	Lähiuoka	Pohjalainen lähi- ruoka –valtakun- nallista tehok- kuutta	Etelä-Poh- janmaa	Manner-Suomi
59.	Mavi	Lähiuoka	Häjytpirot	Etelä-Poh- janmaa	Manner-Suomi
60.	Mavi	Lähiuoka	Huoletta tuoretta - Närände närmat	Uusimaa	Manner-Suomi
61.	Mavi	Lähiuoka	Karhuseudun ky- lillä	Satakunta	Manner-Suomi
62.	Mavi	Lähiuoka	Koillismaan luon- nontuote- ja mat- kailualan esiselvytyshanke	Pohjois- Pohjanmaa	Manner-Suomi
63.	Mavi	Lähiuoka	Satakunnan pien- tuotannon verk- kokauppa ja -	Satakunta	Manner-Suomi

			agentuurimahdollisuuksien kartotus		
64.	Mavi	Lähiuoka	Vapaa-ajan asukkaat kaupallisten palvelujen käyttäjinä Ylöjärvellä	Pirkanmaa	Manner-Suomi
65.	Mavi	Lähiuoka	Löydä läheltä -info	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
66.	Mavi	Lähiuoka	Paikallista patoihin	Keski-Suomi	Manner-Suomi
67.	Mavi	Lähiuoka	Jokivarren lähiuoka ja matkailu maailmalle?	Varsinais-Suomi	Manner-Suomi
68.	Mavi	Lähiuoka	Leader-teltoa Ok-rassa 2012	Varsinais-Suomi	Manner-Suomi
69.	Mavi	Lähiuoka/ Lähiuot-taja/ Ammatti-keittiö	Lähiuokkaa Kyrönmaalta- Maalaismakuja ruokapöytään	Pohjanmaa	Manner-Suomi
70.	Mavi	Lähiuoka	SKÄRIVÄGEN T-46 PERUSPARANNUS JA ASVALTOINTI	Pohjanmaa	Manner-Suomi
71.	Mavi	Lähiuoka	Lähiuokaasta bisnekseksi	Pohjois-Savo	Manner-Suomi
72.	Mavi	Lähiuoka	Local food for local development	Pirkanmaa	Manner-Suomi
73.	Mavi	Lähiuoka	Local food - Lähiuokkaa Jokivarresta kansainvälisesti	Varsinais-Suomi	Manner-Suomi
74.	Mavi	Lähiuoka	Kasvat luomulle - Luomulähiuokkayrittäjien markkinointi- ja viestintävalmennus	Häme	Manner-Suomi
75.	Mavi	Lähiuoka	Etelä-Karjalan Heili	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
76.	Mavi	Lähiuoka	Läheltä lautaselle	Pohjois-Pohjanmaa	Manner-Suomi
77.	Mavi	Lähiuoka	Light Nights -rowing and canoeing event under the Midnight sun	Lappi	Manner-Suomi
78.	Mavi	Lähiuoka	Eteläkarjalaisen lähiuokan markkinointi - ja myyntihanke	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
79.	Mavi	Lähiuoka	Toimintaa torille	Lappi	Manner-Suomi
80.	TEM	Lähiuoka	Contract	Kymenlaakso	EAKR/ Etelä-Suomi
81.	TEM	Lähiuoka	Luonnollisesti läheltä	Pohjois-Pohjanmaa	EAKR/ Pohjois-Suomi

82.	TEM	Lähiuoka/ Tuottaja	RUOKIS - Lähiuoka Forssan seudulla	Kanta- Häme	EAKR/ Etelä-Suomi
83.	TEM	Lähiuoka	MAKU-HELMI	Pohjois- Pohjanmaa	ESR/ Pohjois-Suomi
84.	TEM	Lähiuoka	Terveysmatkailu - ROKUA	Kainuu, Pohjois- Pohjanmaa	EAKR/ Pohjois-Suomi
85.	TEM	Lähiuoka	"Astuvansalmen kalliomaalausten matkailullisen ve- tovoiman hyödyn- täminen" -kehittä- misohjelma	Etelä-Savo	EAKR/ Itä-Suomi
86.	TEM	Lähiuoka	Bisnesmaraton	Kymen- laakso	EAKR/ Etelä-Suomi
87.	TEM	Lähiuoka	Elintarvikeala nousuun Vakka- Suomessa	Varsinais- Suomi	EAKR/ Etelä-Suomi
88.	TEM	Lähiuoka	Älykäs maaseutu	Etelä-Savo	EAKR/ Itä-Suomi
89.	TEM	Lähiuoka	Lähiuosta bis- nekseksi toimija- verkoston kehittä- minen	Etelä-Savo, Pohjois- Savo	ESR/ Itä-Suomi
90.	TEM	Lähiuoka	Keski-Savon elin- tarvikealan yritys- ten tuotekehitys- ohjelman suunnit- telu	Etelä-Savo, Pohjois- Savo	ESR/ Itä-Suomi
91.	TEM	Lähiuoka	Seuturuoka laaje- nee	Varsinais- Suomi	EAKR/ Etelä-Suomi
92.	TEM	Lähiuoka	Tunturi-Lapin osaamiskeskus - Ruralpolis	Lappi	EAKR/ Pohjois-Suomi
93.	TEM	Lähiuoka	Innovaatiotoimin- nan laajentami- nen K8 -kärkitoi- mialoilla	Etelä-Poh- janmaa	EAKR/ Länsi-Suomi
94.	TEM	Lähiuoka	Tourism Develop- ment in co-opeti- tion in Southern Finland and Baltic Region	Kanta- Häme, Itä- Uusimaa, Uusimaa, Päijät- Häme, Var- sinais- Suomi	EAKR/ Etelä-Suomi
95.	TEM	Lähiuoka	Idän Taigan alu- een matkailuyh- teistyön kehittä- minen	Kainuu	EAKR/ Itä-Suomi
96.	TEM	Lähiuoka	Kenkäverosta ver- kostojen vahva veturi -hanke	Etelä-Savo	EAKR/ Itä-Suomi
97.	TEM	Lähiuoka	VIHI-Forssan seu- dun yritysten vih- reän kilpailukyvyn	Kanta- Häme	EAKR/ Etelä-Suomi

			ja innovaatioiden kehittäminen		
98.	TEM	Lähihuoka/ Ammatti- keittiö	KEELAA! - Kestävä kulutus ja elämänlaatu	Kanta-Häme, Etelä-Karjala, Uusimaa, Päijät-Häme, Varsinais-Suomi	EAKR/ Etelä-Suomi
99.	Mavi	Ammatti- keittiö	LounaFood – Aitoa Makuja Varsinais-Suomesta	Varsinais-Suomi	Manner-Suomi
100	Mavi	Ammatti- keittiö	Lähi- ja luomuruokaa julkisiin ammattikeittiöihin ja HoReCa-sektorille Kymenlaaksossa	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
101	Mavi	Ammatti- keittiö	Aitoja makuja	Häme	Manner-Suomi
102	Mavi	Ammatti- keittiö	Pohjois-Savon yrittäjä - ja elintarvikkeiden yhteistyön kehittäminen –HerbaCentria II -hanke	Pohjois-Savo	Manner-Suomi
103	Mavi	Ammatti- keittiö	PAJA – Pakastus ja jatkojalostustoiminnan esiselvityshanke	Etelä-Savo	Manner-Suomi
104	Mavi	Ruokapalvelut	Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen ja kehittämishanke	Kaakkois-Suomi	Manner-Suomi
105	Mavi	Ruokapalvelut	Paikalliset elintarvikkeet ja ruokapalvelut matkailun tukena	Etelä-Savo	Manner-Suomi
106	TEM	Ammatti- keittiöt/ Ruokapalvelut	Ruokapalvelujen energiatehokkuudesta ja prosessien kehittämistä kilpailukykyä - Ekoälykäs keittiö -toimintamallin rakentaminen	Etelä-Savo	ESR/ Itä-Suomi
107	TEM	Ammatti- keittiöt	Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin	Etelä-Savo	ESR/ Itä-Suomi
108	TEM	Ammatti- keittiöt	Elintarvike-Futuria - Kestävää kehitystä elintarvikkeiden tuotantoketjuille	Pohjois-Savo	EAKR/ Itä-Suomi
109	TEM	Ammatti- keittiöt	Luomulla etumatkaa Etelä-Savolle valmennusohjelma	Etelä-Savo	ESR/ Itä-Suomi
110	TEM	Ammatti- keittiöt/ Tuotanto	Kasviproteiini- ja elintarvikkeiden tuotannon kehittäminen	Varsinais-Suomi	EAKR/ Etelä-Suomi

111	TEM	Ammatti-keittiöt	Elintarviketalouden ja vesiensuojelun innovaatiotekniikoiden ja osaamisen vahvistaminen Satakunnassa	Satakunta	EAKR/ Länsi-Suomi
112	TEM	Ruokapalvelut	EKORENGAS	Kainuu	ESR/ Itä-Suomi
113	TEM	Ruokapalvelut	Ulkomailta osajaksi Keski-Suomeen	Keski-Suomi	ESR/ Valtakunnallinen osio
114	TEM	Ruokapalvelut	Active for Life Finland	Valtakunnallinen projekti	ESR/ Valtakunnallinen osio
115	TEM	Ruokapalvelut	Luomuinstituutin vakiinnuttaminen	Etelä-Savo	EAKR/ Itä-Suomi
116	TEM	Ruokapalvelut	Sähköiset palvelut ruokapalvelujen asiakasrajapinnassa	Etelä-Savo	EAKR/ Itä-Suomi
117	TEM	Ruokapalvelut	Tapahtumamarkkinointiosaamisen uudet rakenteet	Pohjois-Savo	ESR/ Itä-Suomi

Liite 2. Täydennyshaun avulla löytyneet hankkeet

NRO	HANKEREKISTERIN YLLÄPITÄJÄ	HAKUSANAT	LÖYTYNEET HANKKEET	MAAKUNTA	RAHOITUSOHJELMA / HANKERAHOITTAJA
1	Mavi	Tuottaja	Peruna paremmaksi	Pohjois-Pohjanmaa	Manner-Suomi
2	Mavi	Lähituotanto	Metsä- ja puutarhamarjojen ja sienien teollinen kuivaaminen ja pakkaaminen – selvityshanke	Keski-Suomi	Manner-Suomi
3	TEM	Tuottaja	Pirkanmaan hankinta-asiamiespalvelu	Pirkanmaa	EAKR/ Länsi-Suomi

Liite 3. Rahoittajien välittämät loppuraportit

NRO	HANKEREKISTERIN YLLÄPITÄJÄ	HAKUSANAT	LÖYTYNEET HANKKEET	MAAKUNTA	RAHOITUSOHJELMA / HANKERAHOITTAJA
119	EI HAUSSA	-	Seuturuoka saatavaksi -hanke	Varsinais-Suomi	EAKR/ Etelä-Suomi
120	EI HAUSSA	-	Sodankylän elintarvike ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteutettavuusselvitys	Lappi	Manner-Suomi
121	EI HAUSSA	-	Kittilän elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshanke	Lappi	EAKR/ Pohjois-Suomi
122	EI HAUSSA	-	Green Creative Garden -ohjelman alueellinen käynnistäminen	Etelä-Pohjanmaa	EAKR/ Länsi-Suomi
123	EI HAUSSA	-	HÄPPENINKI - Ruokaprovinssin tapahtumakonseptit	Etelä-Pohjanmaa	EAKR/ Länsi-Suomi

Liite 4. Aineiston pelkistäminen sisältötaulukon avulla

	(Hankkeen nimi / nro)	Sivunumero
Hankkeen päätavoitteet		
Tavoitteet (Julkiset ruokapalvelut)		
Toimenpiteet (Julkiset ruokapalvelut)		
Rinnakkaiset toimenpiteet (Julkiset ruokapalvelut)		
Hyvät käytänteet/ toimenpiteet (Julkiset ruokapalvelut)		
Tulokset (Julkiset ruokapalvelut)		
Kehittämishaasteet/ kehittämiskohteet esim. jatkotoimenpiteet (Julkiset ruokapalvelut / kehittämistoiminta)		
Saavuttamatta jääneet tavoitteet (Julkiset ruokapalvelut)		

Liite 5. Tutkimusaineisto

UUSIMAAN ALUEELTA löytyi kolme lähiruokahanketta hakumenetelmien avulla, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Kaikki projektit olivat manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman mukaisia elinkeinojen kehittämishankkeita. Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -hanketta edelsi Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -valmisteluhanke. Kaksikielinen Huoletta tuoretta – Närande närmat -hanke keskittyi puolestaan kuuden kunnan (KOKO -alueen) paikallisiin toimijoihin.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuneet lähiruokahankkeet Uusimaan maakunnassa:			
Hankkeen nimi	Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -valmisteluhanke	Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta	Huoletta tuoretta – Närande närmat
Hankennumero	10010	10892	15150
Hankkeen ajankohta	1.9.2010 - 30.4.2011	11.5.2011 - 31.12.2014	15.9.2011 - 31.12.2013
Hankkeen toteuttaja	Laurea-ammattikorkeakoulu	Laurea-ammattikorkeakoulu	Loviisan kaupunki
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämishanke	Elinkeinojen kehittämishanke	Elinkeinojen kehittämishanke
Hankkeen kohderyhmä	Espoon, Hyvinkään, Keravan ja Lohjan alueiden nykyiset ja potentiaaliset lähiruokatuottajat ja kuluttajat, sekä Hämeen ja Uudenmaan ELY-alueiden lähiruokakehittäjät ja hanketoimijat	Uudenmaan alueen maatilayrittäjät ja muut maaseudulla toimivat elintarvikealan pienyrittäjät, sekä myyntikanavat/ toimitusketjut, ammattikeittö- ja kuluttajat sekä lähiruoka-hanketoimijat	KOKO -alueen paikalliset toimivat, kuten yritykset alkutuottajista jälleenmyyjiin, oppilaitokset, kaupunkien matkailutoimet ja elinkeinoyhtiöt, kuntien ruokahuollot
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Lähiruoka	Lähiruoka, ammattikeittö	Lähiruoka

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -valmisteluhankkeella lähdettiin rakentamaan lähiruokahankkeiden yhteistyöverkostoa ja paikallisverkostoja, sekä suunnittelemaan realistista ja toteuttamiskelpoista hankekokonaisuutta. Valmisteluhanke tähtäsi toimivan koordinaatiohankkeen tuottamiseen Hämeen ja Uudenmaan ELY-alueilla. Hankkeen aikana selvitettiin mm. lähiruokatoimijoiden (tuottajat, jalostajat, ammattikeittö- ja kauppa) kiinnostusta, osallistumista ja sitoutumismahdollisuuksia kehittämistoimin-

taan järjestämällä kahdesti neljällä eri paikkakunnalla aktivointitapahtuma. Näihin kahdeksaan paikallistilaisuuteen osallistui yhteensä n. 150 osallistujaa. (Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -valmisteluhanke n.d.)

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -hankeen läpileikkaavina teemoina olivat yrittäjien verkostoitumisen kehittäminen, lähiruoan tunnistettavuuden lisääminen ja eri lähiruokahankkeiden keskinäinen yhteistyö etenkin Uudellamaalla. Toimilla pyrittiin kehittämään lähiruokayrittäjien liiketoiminnallisia valmiuksia ja verkostoyhteistyötä. Hankkeen julkisen ruokapalvelun ja tuottajien yhteistyöverkoston aktiivointi kohdistui tuottajien ja KUUMA -kuntien ruokapalvelupäälliköiden välille. (Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta n.d.1, 3 & 8.) KUUMA -kuntiin lukeutuvat Hyvinkää, Järvenpää, Kerava, Kirkkonummi, Mäntsälä, Nurmijärvi, Pornainen, Sipoo, Tuusula ja Vihti (KUUMA -seutu n.d.). Kokoontumisissa pohdittiin pitkäkestoisen yhteistyön mahdollisuuksia lähiruoan käytön lisäämiseksi ko. kunnissa. Vuoropuhelua jatkettiin myöhemmässä vaiheessa tuottajien ja ruokapäälliköiden välisessä tilaisuudessa, jossa konkreettisen kohtaamisen ja vuoropuhelun kautta pyrittiin lisäämään lähiruokatarjontaa ammattikeittiöissä. Lisäksi hanke on tarjonnut ammattikeittiöasiakkaista kiinnostuneille tuottajille mahdollisuuden uusien asiakassuhteiden solmimiseen järjestämällä ammattikeittiö- ja lähiruokatapaamisia, sekä sisäänostajatilaisuuksia erilaisten ruokatapahtumien yhteydessä pääkaupunkiseudulla. Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -hankkeessa julkaistiin mm. artikkelit ”Lähiruoka ei muuta annoksen hintaa” Ruoka-Suomi -lehdessä 2/2014, sekä ”Lähiruoan taloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittiöissä” Elintarvike ja terveys -lehdessä 3/2014 (Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta n.d., 6, 8.) Lähiruoka ei muuta annoksen hintaa -artikkelissa hanke oli selvittänyt yhteistyössä opiskelijaravintola BarLaurean kanssa lähiruoan vaikutusta tarjottavan ruoan hintaan. Selvitys pohjautui kolmen viikon kiertävään ruokalistaan. Vertailussa käytettiin samanlaisia niin tavanomaisista kuin lähellä tuotetuista raaka-aineista koostettuja pääruokalajeja. Selvityksessä todettiin annoshintojen pysyneen lähes muuttumattomina. Toisissa ruokalajeissa lähellä tuotetuista raaka-aineista koostettu annos oli jopa tavanomaista annosta edullisempi, jolloin kolmen viikon ajanjaksolla hinta ruokailijaa kohden pysyi samana. Toisaalta työmäärä kasvoi joiain lähellä tuotettuja raaka-aineita käytettäessä esim. valmis perunasose vaihdettiin muusiperunoihin, eikä täysin vastaavaa tuotetta ollut aina saatavissa. (Tolonen 2014, 18 - 19.) Lähiruoan taloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittiöissä -artikkelissa tuodaan esiin edellä kuvatun vertailun lisäksi Ruralia-instituutin tekemää selvitystä maa- ja elintarviketalouden vaikutuksista maakunnissa. Kirjoituksessa mainitaan mm. etteivät hankintakäytänteet ota huomioon vaikutuksia alueen hyvinvointiin ja kokonaistalouteen. Tällöin elintarvikehankintojen vaikutukset alueen verotuloihin ja työpaikkoihin, sekä maaseudun elinvoimaisuuteen, paikalliseen ruokakulttuuriin ja ruokakasvatukseen jäivät huomiotta. Artikkelissa tuodaan esiin, että 80 % suomalaisista haluaisi koulu- ja työpaikkaruokailussa käytettävän enemmän lähellä tuotettuja raaka-aineita. Lisäksi asiakkaat toivoisivat tietoa ruuan alkuperästä, mutta vuonna 2010 Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman kyselyssä ilmeni, että tarjouspyynnöissä 80 % ruokapalveluista jättää sen kysymättä. Artikkelissa tämän koetaan heijastuvan puolestaan siihen, ettei tavarantoimittaja näe vaivaa paikallisen

tarjonnan eteen. Lisäksi kirjoituksessa nostetaan esiin, että lähiruokaohjelma tukee kuntapäätäjää strategiavalinnoissa ja kerrotaan uudistuvan hankintadirektiivin mahdollistavan paikallisuuden sekä ympäristö- ja sosiaalisten näkökulmien huomioimisen kilpailutuksissa. Artikkelissa olennaisina tekijöinä lähiruoan osuuden lisäämiseksi kuntakeittiöissä pidetään tuottajien ja ruokapalveluiden yhteistä vuoropuhelua, pitkäkestoista yhteistä kehittämistä sekä ratkaisujen mahdollistamista ennakkoluulottoman koelun ja uudistettujen toimintatapojen kautta. Ratkaisujen uskotaan löytyvän niin ruokapalvelujen sekä tuottajien ja jalostajien, kuin hanke- ja kehittämisorganisaatioiden yhteistyönä. (Jäätelä 2014, 8 - 12.) Loppuraportin mukaan, vastatakseen Uudenmaan suureen kysyntäpotentiaaliin, lähiruokaverkoston yhteistyön ja vuoropuhelun avulla alueelle tarvittaisiin etsivää lähiruokatyötä tunnistamaan ja tukemaan uusien sekä nykyisten lähituottajien kasvumahdollisuuksia. Muina jatkotoimenpiteinä hankkeessa mm. nähtiin, että työtä lähiruoan jalostusasteen nostamiseksi ja julkisiin ammattikeittiöihin tarvittavan liiketoimintaosaamisen parantamiseksi olisi tulevaisuudessa jatkettava. (Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta n.d., 15 - 16.)

Huoletta tuoretta – Närande närmat -hanke kohdistui entisen KOKO -alueen kuntiin, joita ovat Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Porvoo ja Pukkila. Hankkeen toimilla pyrittiin lisäämään alalla toimivien tuottajien yhteistyötä, luomaan uusi toimiva malli lähiruoan saatavuuden edistämiseksi, parantamaan logistiikkaa ja tuotantoa, sekä informoimaan tuottajia ja kuluttajia. Hankkeen loppuraportin pohjalta lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa edistävänä toimenpiteenä pidettäkään erillistä Pukkilan kunnan esiselvityshanketta. Esiselvityshankkeen oli tarkoitus selvittää lähi- ja luomuruoan käyttämällisyyksien lisäämistä kunnan ruokahuollossa. (Huoletta tuoretta – Närande närmat 2013, 1, 8.) Esiselvityshankkeen rahoituspäätös viivästyi kuitenkin sen verran, että rahoituspäätöksessä huomioitu tarjous selvityksen tekemisestä umpeutui ennen päätöksen valmistumista ja hanke kariutui. Viivästymisessä oli kuitenkin enemmänkin kyse poikkeustilanteesta. (Tommiska 2016.) Yhtenä jatkotoimenpiteenä hankkeessa ehdotettiin, että rahoitusvälineiden on oltava jatkuvasti käytettävissä, jolloin esim. paikallisille toimintaryhmille olisi annettava suurempi valta ja väljemmät kehukset paikatakseen etenkin rahoituskausien väliset katkokset (Huoletta tuoretta – Närande närmat 2013, 11 - 12). Tällä viitataan ohjelmakausien väliseen aikaan, jolloin vanha ohjelmakausi on päättynyt, mutta uuden ohjelmakauden varat eivät vielä käytettävissä. Näin ollen rahoituksessa ja täten kehittämistoiminnassa on katko. (Tommiska 2017.) Lisäksi loppuraportissa mainitaan logistiikan olevan pientuottajalle ongelmallista mm. sen vuoksi, että lainsäädännön mukaan kuljetusta saa harjoittaa vain ammattiautoilija (Huoletta tuoretta – Närande närmat 2013, 6).

KAAKKOIS-SUOMEN ALUEELTA eli Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan maakunnista löytyi hakumenetelmien avulla kaksi lähiruokahanketta, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön

edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Molemmat projektit olivat manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman mukaisia elinkeinojen kehittämishankkeita. Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen ja kehittämishanke kohdistui Etelä-Karjalan alueelle. Etelä-Karjalan alueen muodostavat kunnat ovat Imatra, Lappeenranta, Lemi, Luumäki, Parikkala, Rautjärvi, Ruokolahti, Savitaipale ja Taipalsaari (Etelä-Karjala n.d.). Lähi- ja luomuruokaa julkisiin ammattikeittiöihin ja HoReCa-sektorille -hanke kohdistui puolestaan Kymenlaakson alueelle. Kymenlaakson muodostavat kunnat ovat Hamina, Iitti, Kotka, Kouvola, Miehikkälä, Pyhtää ja Virolahti (Kymenlaakson liiton säännöstö 2016, 4).

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuneet lähiruokahankkeet Kaakkois-Suomen alueella:		
Hankkeen nimi	Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen ja kehittämishanke	Lähi- ja luomuruokaa julkisiin ammattikeittiöihin ja HoReCa-sektorille Kymenlaaksossa
Hankennumero	2923	3672
Hankkeen ajankohta	1.10.2008 - 31.12.2009	1.2.2009 - 31.12.2011
Hankkeen toteuttaja	MTK-Etelä-Karjalan liitto	ProAgria Kymenlaakso ry
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämishanke	Elinkeinojen kehittämishanke
Hankkeen kohderyhmä	Etelä-Karjalan ruokatoimijat	Paikalliset tuottajat, pienet elintarvikeyritykset ja ammattikeittiöt Kymenlaakson alueella
Käytetyt hakusanat hankereki-terissä	Ruokapalvelut	Ammattikeittiö

Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen ja kehittämishankkeen merkittävimpana tavoitteena oli aikaansaada eri organisaatioiden kautta tapahtuvalle yhteiselle toiminnalle pysyvä sisältö ja toimintamalli. Lisäksi hankkeessa mm. tehtiin varhaiskasvatukseen, perusopetukseen, ruokalan opiskelijoille sekä vanhustyöhön suunnitelmat lähiruoka- ja kulttuuriyhteistyöstä. Hankkeessa toteutetun lähiruokaselvityksen pohjalta mm. järjestettiin tilaisuus, jossa tuottajat pääsivät perehtymään keittiöiden vaatimuksiin ja ruokapalvelupäälliköt saivat tietoa lähiruokatuottajatilanteesta. Loppuraportin mukaan tämä lisäsi tuottajien käsitystä ruokapalveluiden vaatimuksista ja puolestaan ruokapalveluhenkilöstön tietämys lähiruokatuottajista ja heidän valikoimastaan kasvoi. Lisäksi hanke pyrki selvittämään mm. muissa maakunnissa tehdyn työn pohjalta julkisia hankintoja (joltain osin) ja elintarvikeyrityksien mahdollisuuksia sekä selvittämään AMK-opinnäytetyön avulla suurkeittiöiden lähiruokan käyttöä, alkuperää ja haasteita. Hanke ei pitänyt opinnäytetyössä elintarvikehankinnoista vastaavien henkilöiden vastausmäärää toivottuna 22/69, mutta löysi kuitenkin sen pohjalta tarvittavia vastauksia tulevia toimenpiteitä varten. Loppuraportissa mainitaan mm., että lähiruokan osuus Etelä-Karjalan suurkeittiöissä syötävästä ruoasta oli vähäistä, vaikka kiinnostusta sen käytön lisäämiseen alueelta löytyi. Hankkeessa nähdäänkin, että sen käytön lisääminen edellyttäisi alueen tuotannon ja yritysyrityksen selvää lisäämistä sekä vahvempaa yritysyrityksen osuutta. Lisäksi loppuraportti tuo esiin tuottajien välisen vähäisen

yhteistyön kehittämisprojektin aikana, sillä useat pitivät omia markkinoitaan jo nyt toimivina. (Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen- ja kehittämishanke 2009, 3 - 4, 8 - 9.)

Lähi- ja luomuruokaa julkisiin ammattikeittiöihin ja HoReCa-sektorille Kymenlaaksossa -hankkeen taustalla vaikutti muutos hankintalakiin, mikä velvoittaa julkista sektoria hankintoja tehtäessä. Lähtökohtaisesti hanke katsoi muutoksen mahdollistavan tuottajien, pk-elintarvikeyritysten ja julkisen sektorin välisen yhteistyön. Hanke pyrki saavuttamaan ne kasvukykyiset tuottajat ja pienet yritykset, jotka kykenevät pienten kehittämistoimien jälkeen tuottamaan elintarvikkeita julkisille ja yksityisille ruokapalveluille. Kehittämistyön tavoitteena oli mm., että tuottajat ja elintarvikeyritykset tunnistavat päätöksentekijöitä, löytävät uusia markkinoita ja kykenevät markkinoita vastaavaan tuotekehitykseen. Loppuraportin mukaan hanketta toteutettiin hankesuunnitelman mukaisesti esim. järjestämällä koulutus- ja tiedotustilaisuuksia, joissa ostajaosapuolet sekä tuottajat ja elintarvikeyritykset esittäytyivät, sekä järjestämällä näille sekä viranomaisille ja sidosryhmille benchmarking-tilaisuuksia yhdessä Pirkanmaan ja Mikkelin kehittämistoimijoiden kanssa. Muita hankkeen aikana toteutettuja kehittämistoimenpiteitä olivat mm. pienyritysten tuotteiden koeluonteinen arviointi tarvittavan kehittämisavun selvittämiseksi, sekä paikallisten tuotteiden sopivuuden testaaminen ammattikeittiöiden toimintaan. Lisäksi loppuraportissa mainitaan, että hankkeen päättymisen jälkeen jatketaan hankkeessa käynnistynyttä työtä kalan ja vihannesten saatavuuden kehittämiseksi ammattikeittiöille. Raportista ilmeneekin, että hanke avasi ainakin yhden yrityksen kehittämistoimintaa, joka lähti kokeilemaan kalatuotteiden valmistusta ammattikeittiöiden tarpeisiin sekä hanke saavutti toisen yrityksen, jonka tavoitteena oli tuoretuotteita sekä jalosteita ammattikeittiöiden tarpeisiin tarjoavan tukkuyrityksen käynnistäminen. (Lähi- ja luomuruokaa julkisiin ammattikeittiöihin ja Horeca-sektorille Kymenlaaksossa 2012, 1 - 5, 7, 9.) Valitettavasti toiminnan nykyistä tilaa ei yrityksistä huolimatta onnistuttu opinnäytetyössä selvittämään.

HÄMEEN ALUEELTA eli Kanta- ja Päijät-Hämeen maakunnista löytyi hakumenetelmien avulla neljä lähiruokahanketta, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruokan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman mukaisia elinkeinoyhteistyöhankkeita olivat Aitoja makuja Hämeestä – elintarviketuotannon kehittämishanke, Kasvua Hämeessä – teemaohjelmahanke sekä Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma -hanke. Ohjelmakaudella Hämeen alueella rahoitettiin myös yhtä Etelä-Suomen EAKR -ohjelman mukaista kehittämisprojektia. Tämä kehittämishanke oli Ruokis – Lähiruokaa Forssan seudulla, minkä kehittämistoimet kohdistuivat aiemmin mainituista hankkeista poiketen ainoastaan Forssan seudulle.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvat lähiruokahankkeet Hämeen alueella:				
Hankkeen nimi	Aitoja makuja Hämeestä - elintarviketuotannon kehittämishanke 2007 - 2010	Kasvua Hämeessä - Teemaohjelmahanke	Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma	Ruokis - Lähiruokaa Forssan seudulla
Hankkeen numero	2479	13560	14028	A 32643
Hankkeen ajankohta	1.10.2007 - 30.6.2011	16.5.2011 - 31.12.2014	1.7.2011 - 31.12.2014	1.11.2013 - 28.2.2015
Hankkeen toteuttaja	Agropolis Oy	MTK Häme ry	Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK)	Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK)
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma	EAKR, Etelä-Suomi
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämishanke	Elinkeinojen kehittämishanke	Elinkeinojen kehittämishanke	Kehittämisprojekti
Hankkeen kohde-ryhmä	Enintään 10 henkilövuotta työllistävät maaseudun elintarvikealan pienyritykset Kanta- ja Päijät-Hämeessä	Koko hämäläinen ruokaketju tuottajista kuluttajiin saakka sekä alan keskeiset sidosryhmät, kuten kehittäjät, päättäjät, tiedotusvälineet, kunnat ja maakuntaliitot	Enintään 10 henkilövuotta työllistävät maaseudun elintarvikeyritykset Kanta- ja Päijät-Hämeen alueella	Forssan seudun eli Forssan, Jokioisten, Humppilan, Tammelan ja Ypäjän tuottajat, elintarvikeyritykset, julkisektörien ruokapalvelupäälliköt ja -johtajat, matkailuyrittäjät ja ravintoloitsijat.
Käytetyt hakusanat hankeregissterissä	Lähiruoka	Ruokaketju, ruokaklusteri	Ruokaketju, lähiruokaketju, lähiruoka	Lähiruoka

Aitoja makuja Hämeestä — elintarviketuotannon kehittämishankkeen tavoitteena oli lisätä maidon-, lihan-, kasvin- ja elintarviketuotannon toimintaedellytyksiä esim. lisäämällä pienten elintarvikeyritysten sekä ammattikeittiöiden välistä yhteistyötä uusien innovatiivisten tuotteiden kehittämiseksi ja markkinoinniseksi. Hankkeen aikana mm. teetettiin toimialan kehittämistä tukevia tutkimuksia, kuten julkisten ammattikeittiöiden elintarvikehankintoja, hankintakriteereitä sekä tuote- ja palvelutarpeita koskeva selvitys. (Aitoja makuja Hämeestä - elintarviketuotannon kehittämishanke 2007 - 2010. 2011, 2, 4.) Selvityksessä haastateltiin kuuden hankintarenkaaseen kuuluvan ja yhden ravintolaketjun edustajia, han-

kintoja kilpailuttavia tahoja ja ostosopimuksista vastaavia henkilöitä. Hankintarengas suorittamissa kilpailutuksissa pääasiallinen kriteeri oli ollut alin hinta ja hankintalain oli katsottu estävän lähituotteiden erillisen huomioimisen kilpailutuksissa. Selvityksen mukaan hankintarengas edellytti yksiköiden sitoutuneisuutta hankintoihin, jolloin yksittäinen yksikkö pystyi ohittamaan keskitetyn hankinnan vain hätätapauksessa. Tämän keittiöt kokivat negatiivisena asiana. Heistä kilpailutus nojautui myös liikaa hintaan, jolloin laatusikat jäivät huomioimatta ja aiheutti toistuvia reklamointeja. Lisäksi keittiöt kokivat, etteivät he pystyneet vaikuttamaan hankintakriteereihin. Hyvänä puolena yhteiskilpailutuksessa keittiöhenkilöstö koki kilpailutukseen ja sopimuksen tekoon liittyvän vähäisemmän työmäärän keittiöillä. Selvityksen myötä ilmeni, ettei lähituotteita käytetty tietoisesti missään haastatelluista keittiöistä, mutta esikäsittelyle lähituotteille löytyi kiinnostusta, jos pystytään varmistamaan toimitusvarmuus, saatavuus, kilpailukykyinen hinta ja tuotteen korkea laatu. Lisäksi keittiöt odottivat tuotteiden toimituksen tapahtuvan keskitetysti. Selvityksessä todettiin, että Hämeenlinnan seudulla olisi tarvetta korkealaatuista esikäsittelyä harjoittavalle yritykselle, joka toimisi samalla tukkurina tai välittäjänä tukkuliikkeelle. Samalla kuitenkin huomioitiin, että yritystoiminnan on oltava riittävän suurta vastatakseen suurkeittiöiden käytämiin tuotemääriin. (Pakarainen 2009.) Selvityksen jatkoksi ja raportin julkistamiseksi hanke järjesti yhdessä kahden muun kehittämistoimijan kanssa seminaarin julkisen sektorin ruokapalveluille, hankintavastaaville, elintarviketuottajille ja alueellisille ruokaketjun kehittäjille. Seminaarissa läpikäytiin käytännönläheisin esimerkein tarjouspyyntöjen tekemistä ja niihin vastaamista. (Aitoja makuja Hämeestä - elintarviketuotannon kehittämishanke 2007 - 2010. 2011, 8.)

Huomisen hämäläinen ruoka- ja juoma -hankkeen loppuraportin mukaan hanke jatkoi Aitoja makuja Hämeestä -hankkeen aikana tehtyä työtä elintarvikealan pienyritystoiminnan kehittämiseksi Kanta- ja Päijät-Hämeessä. Hankkeen päätavoitteena oli kehittää yritysten liiketoiminnallisia valmiuksia jalostusasteen, tuotantomäärien ja investointien kasvattamiseksi. Lisäksi hanke mm. pyrki aktivoimaan yrittäjiä verkostojen ja yhteistyön lisäämiseen, sekä parantamaan pienimuotoisen elintarviketuotannon näkyvyyttä. Hanke on osallistunut muutamaaan isoon tapahtumaan muiden kehittämistoimijoiden kanssa, joissa elintarvikealan yrittäjät ovat päässeet tapaamaan julkisten ammattikeittiöiden edustajia. Lisäksi se on ollut tarjoamassa elintarvikeyrittäjille mahdollisuutta tutustua julkisen keittiön päivittäiseen toimintaan ja toimintatapoihin Lahden Aterian valmistuskeittiössä Lahden sairaalassa. (Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma 2015, 3, 5, 7.)

Hanke oli osa **Kasvua Hämeessä -teemaohjelmahanketta**, joka toiminnallaan pyrki mm. palvelemaan teemaohjelmaan liittyviä osahankkeita, edistämään alan toimijoiden yhteistyötä ja kehittämishakuisuutta sekä selvittämään ruokatuotannon merkitystä ja tulevaisuuden näkymiä alueella. Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvilla kehittämistoimilla pyrittiin ennen kaikkea vaikuttamaan alueen päättäjiin erilaisissa tilaisuuksissa ja tapahtumissa, jotta lähiruokaa saataisiin enenevässä määrin kuntakeittiöihin. Tällainen tapahtuma oli esim. Lähiruokaporinaa padan äärellä -tilaisuus, jossa Päijät-Hämeen kuntien

ruokapalvelupäälliköitä, kuntapäättäjiä ja lähiruokayrittäjiä kutsuttiin yhdessä kokkaamaan alueen raaka-aineista. Loppuraportin mukaan hankkeen aikana koettiin, että jatkossa pitäisi päästä konkreettisempaan kehittämiseen kehittämissyöryhmien avulla, jotka muodostettaisiin yrittäjistä ja asiantuntijoista selkeiden kehittämiskohteiden ympärille. (Kasvu Hämeessä - Teemaohjelmahanke 2015, 3, 5, 13.)

Ruokis - Lähiruokaa Forssan seudulla -hanke pyrki etsimään ja ratkaisemaan lähiruoan käyttöön liittyviä ongelmia sekä tutkimaan lähiruoan toimitusketjua yhdessä alueen tuottajien, elintarvikeyrittäjien, julkiskeittiöiden ruokapalvelupäälliköiden ja -johtajien sekä matkailuyrittäjien kanssa. Hankkeen tavoitteena oli muodostaa tätä kautta aluetaloudellinen malli, jonka avulla pystyttäisiin osoittamaan lähiruoan merkitystä päättäjille. Aluetaloudellista mallia kehitettäessä, päättäjien strategiset päätökset koettiin ehkä merkittävimpana lähiruoan käyttöä lisäävänä tekijänä julkisissa ruokapalveluissa, joka vaatii päättäjiltä selkeää linjausta päätöksiä tehtäessä. Kehittämistyön aikana aihetta oli tarkoitus esitellä päättäjille järjestetyssä lähiruokafoorumissa, mutta tilaisuus kariutui vähäisen ilmoittautumismäärän vuoksi. Tämän jälkeen hanke muutti lähestymistapaa ja lähetti vierailupyynnöt alueen viidelle kunnan-/kaupunginvaltuustolle. Näistä kolme antoi myöntävän vastauksen ja hanke osallistui kolmelle valtuustovierailulle. Loppuraportin mukaan hankintalaki ja sen tulkitseminen koettiin lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa hidastavana tekijänä. Hankintaosaaminen nähtiinkin tärkeänä lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa edistävänä asiana. Hankintaosaamisen parantamiseksi hanke järjesti hankintatietoisuuskun, jossa asiantuntijana toimi hankintoihin erikoistunut varatuomari. Tilaisuudesta saatu palaute oli hyvää. Lisäksi hanke oli mm. järjestämässä erilaisia tilaisuuksia ja koulutuksia seudun kuntien ruokapalvelupäälliköille ja -johtajille sekä muulle ruokapalveluiden henkilöstölle, kuten esim. lähiruoka- ja sesonkituotteet huomioivaa reseptiikkakoulutusta. Hankkeen aikana alueen kunnat olivat hyvin erilaisessa tilanteessa lähiruoan käytön lisäämisen kehittämistyössä esim. jossain kunnassa oltiin hyvin sitoutuneita ja pitkällä lähiruokakokeiluissa, kun puolestaan toisen kunnan haasteet liittyivät suuriin annosmääriin, isoon hankintarenkaaseen ja osakeyhtiömuotoisen toiminnan erityispiirteisiin. Kaikissa kunnissa oli kuitenkin tahtoa kehittää lähiruoka-asioita kunhan, etenkin keittiöiden henkilöstöresurssien vähennyttyä, kilpailutukset ja toimitukset sujuvat vaivattomasti sekä hinta, saatavuus ja toimitusvarmuus ovat kunnossa. Yhtenä haasteena hankkeen aikana ilmeni lähiruokayrittäjien ja -yritysten aktivoiminen mukaan kehittämistoimintaan. Ongelman taustalla pidettiin yrittäjien ja yritysten vaikeutta irrottautua arkipäivän toimistaan ja loppuraportin mukaan vastaavanlaisissa hankkeissa tulisikin jatkossa jalkautua yritysten ja yrittäjien luokse. Tällaisen lähestymistavan katsottiin paremmin lisäävän myös ymmärrystä heidän toiminnasta ja toimintaympäristöstään, minkä puolestaan uskottiin parantavan yrittäjien ja yritysten tarpeisiin vastaamista. Hankkeen aikana on tehty myös useita opinnäyte- ja harjoitustöitä, kuten julkisten keittiöiden lähiruoan käytön tahtotilaa ja lähiruoan käytön problematiikkaa selvittävä YAMK-opinnäytetyö. Työn alustavia tuloksia on hyödynnetty koko hankkeen ajan. (Ruokis - Lähiruokaa Forssan seudulla 2015, 1 - 3, 5 - 6, 9.) Opinnäytetyö on arvioitu 9.6.2015, mutta se ei ole

nähtävänä sähköisessä muodossa. Hämeen ammattikorkeakoulun kampuksessa meneillään olleet rakennustyöt vaikeuttivat kopion saamista opinnäytetyön arkistokappaleesta. (Kekäläinen-Alkio 2017.) Täten ko. opinnäytetyö ei ole hyödynnettävissä tätä opinnäytetyötä tehtäessä.

VARSINAIS-SUOMEN ALUEELTA löytyi hakumenetelmien avulla neljä lähiruokahanketta, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Lisäksi yksi opinnäytetyön aiheeseen liittyvä loppuraportti välittyi tarkasteltavaksi hankkeen rahoittajan toimesta. Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman mukaisia hankkeita olivat LounaFood – Aitoa makua Varsinais-Suomesta ja Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke Varru. Ohjelmakaudella Varsinais-Suomen alueella rahoitettiin myös kolme Etelä-Suomen EAKR -ohjelman mukaisia kehittämishankkeita, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Nämä kehittämishankkeet olivat Seuturuoka saatavaksi ja tätä seurannut Seuturuoka laajenee, sekä Elintarvikeala nousuun Vakka-Suomessa.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuneet lähiruokahankkeet Varsinais-Suomen maakunnassa:					
Hankkeen nimi	LounaFood – Aitoja makuja Varsinais-Suomesta	Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, VARRU	Seuturuoka saatavaksi	Seuturuoka laajenee	Elintarvikealan nousuun Vakka-Suomessa
Hankenumero	2036	11578	A31161	A32011	A32075
Hankkeen ajankohta	1.1.2008 - 31.12.2013	1.1.2011 - 31.12.2014	1.1.2010 - 31.12.2010	1.8.2011 - 30.9.2013	1.6.2012 - 30.6.2014
Hankkeen toteuttaja	Turun yliopisto	Turun yliopisto	Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus	Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus	Ukipolis Oy
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma	EAKR, Etelä-Suomi	EAKR, Etelä-Suomi	EAKR, Etelä-Suomi
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämishanke	Elinkeinojen kehittämishanke	Kehittämiprojekti	Kehittämiprojekti	Kehittämiprojekti
Hankkeen kohderyhmä	Varsinaissuomalaiset elintarvikkeita jalostavat mikro ja pk-yritykset, sekä toiminnan osapuolet	Varsinais-Suomen elintarvikketun toimijat pellolta pöytään ja takaisin pellolle, kuten alkutuottajat, mikro-, pk- ja suuryritykset, sekä oppilaitokset, tutkijat ja kehittäjät	Loimaan seutukunnan elintarvikkeiden tuottajat ja jatkojalostajat	Loimaan seudun lähiruokayrittäjät	Vakka-Suomen elintarvikealan yritykset, alkutuottajat, muut elintarvikkeiden tuottamisesta ja niiden sivuvirtojen hyödyntämisestä kiinnostuneet yrittäjät ja yrittäjiksi aikovat, sekä elintarvikealan yrityksille palveluja tarjoavat yritykset
Käytetyt hakusanat hakerekistereissä	Ammattikeittiö	Elintarvikeketju, ruokaketju	(Ei löytynyt: loppuraportti rahoittajan toimesta)	Lähiruoka	Lähiruoka

Lounafood – Aitoja makuja Varsinais-Suomesta -hanke pyrki edistämään Varsinais-Suomen elintarvikealan mikro- ja pk-yritysten toimintaedellytyksiä verkostokoordinoinnin sekä tiedotus- ja neuvontatoiminnan avulla, sekä toimimaan lähellä tuotetun ruoan puolestapuhujana ja tunnettavuuden lisääjänä.

Keskeinen teema kehittämistyön aikana oli paikallisen ruoan saaminen julkisten elintarvikehankintojen piiriin. Hanke oli edistämässä paikallisten tuotteiden pääsyä julkisiin ruokapalveluihin erilaisten tapahtumien ja tilaisuuksien yhteydessä, joissa pyrittiin lisäämään hankinnoista vastaavien, ruokahuoltopäälliköiden, elintarvikeyritysten sekä kehittäjien välistä vuoropuhelua. Jatkuvasti laajenevat hankintareenat sekä tuottajien saama huono kate muihin myyntikanaviin verrattuna nähtiin kuitenkin haasteena paikallistuottajien ja julkisten ruokapalveluiden väliselle yhteistyölle. Muita loppuraportissa esiintuotuja haasteita olivat mm. sopimusten määräaikaisuus eli jatkon epävarmuus, tuottajien uskallus investoida, laajentaa ja tehostaa toimintaa on puutteellista, sekä hinnan painoarvo julkisten hankintojen valintaperusteissa. Hankintoja jarruttavana tekijänä nähtiin lisäksi vuorovaikutuksen puuttumisen, jolloin paikalliseen tarjontaan tutustuminen, tuoteryhmien sisällöstä keskusteleminen ja tuotteiden soveltuminen keittiöiden tarpeisiin jää riittämättömäksi. Myös tarjouspyyntöihin vastaamista, isoja toimitusmääriä ja useita toimituspaikkoja pidettiin lähituottajien näkökulmasta haastavina. (Lounafood – Aitoja makuja Varsinais-Suomesta 2014, 1, 8, 28.)

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke eli Varru pyrki parantamaan varsinaissuomalaisen ruokaketjun kilpailukykyä ja nostamaan elintarvikeala muiden kasvualojen joukkoon verkostoyhteistyön ja elintarvikeketjun kehittämisen sekä sen jatkuvuuden avulla, ja lisäämällä elintarvikeketjun strategista painoarvoa Varsinais-Suomessa. Varru on mm. järjestänyt verkottumistilaisuuksia ruokaketjussa toimijoille. Esim. Tavarantoimittajaksi ammattikeittiöille -myyntikanavatreffeillä ostoedustajien raaka-aine- ja tuotetarpeita esiintuovien puheenvuorojen lisäksi tilaisuudessa mahdollistettiin tuottajien ja ostajien välinen henkilökohtainen tapaaminen. Kuljetustreffit – reittejä ja ratkaisuja elintarvikealalle - tilaisuudessa esiteltiin puolestaan erilaisia paikallisia elintarvikekuljetusratkaisuja, jotta jo olemassa olevat vaihtoehdot tiedostettaisiin paremmin, eikä joka kerta kehitettäisi jotain uutta. Hanke on ollut järjestämässä tapaamisia myös Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiriin ja yhteistyömahdollisuuksista kiinnostuneiden yritysten välille. Tapaamiset niin sairaanhoitopiiriin ja yrittäjien kuin paikallisten kasvuotteiden jalostajien välillä johtivat Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiriin kasvishankinnat -pilot casen käynnistymiseen. (Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, Varru 2015, 3, 10–12.) Sairaanhoitopiirissä hankintatapojen uudistaminen oli puhuttanut jo useamman vuoden ajan, mutta kehittämishanke Varrun tiimoilta yritysten kanssa käydyt keskustelut johtivat sairaanhoitopiiriin osallistumiseen Innovatiiviset ja vastuulliset julkiset hankinnat -hankkeeseen (Harju 2013). Hankkeessa julkisia varsinaissuomalaisia hankintatiimejä (mm. Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiriin elintarvikehankintatiimi) valmennettiin innovatiivisiin hankintoihin, joiden lähtökohtana ovat tarve- ja käyttäjälähtöisyys, markkinoiden innovaatiopotentialin hyödyntäminen, sekä vuoropuhelu ja kumppanuus. Täten hankkeessa toteutettu valmennus perustui yritysten ja hankintatiimin väliseen avoimeen vuoropuheluun, jonka tarkoituksena oli lisätä pk-yrityksen mahdollisuuksia vastata julkisiin kilpailutuksiin. Hanketta rahoitti Varsinais-Suomen liitto ja se toteutettiin 1.1.2013–31.5.2014 välisenä aikana. (Innovatiiviset ja vastuulliset julkiset hankinnat 2014, 6 - 7.) Hankkeen aikana Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiri löysi tavarantoimittajikseen pai-

kallisia ruoantuottajia ja yhteistyötä rakennettiin erityisesti kasvuotteiden osalta. Myös muiden tuotteiden jalostusasteen nostamista kartoitettiin hankkeen aikana. (Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, Varru 2015, 32.) Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirissä hankinnoista vastanneen ja hankkeessakin mukana olleen ruokahuoltopäällikön siirtyminen toisen yrityksen palvelukseen sekä sairaanhoitopiirin tukipalveluiden ruokahuollon liikkeenluovutus kotimaiselle yritykselle vuoden 2014 alussa vaikuttivat kuitenkin projektin läpiviemiseen elintarvikehankinnoissa, ainakin toistaiseksi (Lainela 2016). Samanaikaisesti alueen monen kunnan ruokahuollon siirtyminen samalle kotimaiselle yritykselle muodostaa yhdessä niin suuren hankintayksikön, että lähiruokayrittäjät eivät pystyneet vastaamaan näihin hankintoihin (Peippo 2016). Muita hankkeessa toteutettuja kehittämistoimia oli mm. Varsinais-Suomen ruokatutannon aluetaloudellisen vaikuttavuuden selvitys. Se toimi hankkeen aikana apuvälineenä avaten keskustelua eri sidosryhmien kanssa varsinaissuomalaisen ruokaketjun merkityksestä ja sen liitännäisvaikutuksista moniin muihin toimialoihin. Loppuraportin mukaan elintarvikealan strateginen painoarvo lisääntyi, kun eri aloilla havaittiin elintarvikealan merkittävyys yhteistyökumppanina. Varru-hanke toimi lisäksi yhteistyössä Naantalın kaupungin ja valtakunnallisen lähiruokahankkeen kanssa, jossa mm. kehitettiin vajaa hyödynnetystä kalasta paikallisesti valmistettu murekepihvi julkisiin ruokapalveluihin. Yhdeksi jatkotoimenpiteeksi hankkeessa huomioitiin asiantuntijatahojen puute, joiden tietämys ja osaaminen olisivat alueen yritysten hyödynnettävissä. (Mts. Loppuraportti: Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, Varru 2015, 9, 12, 22 - 23, 34 - 35.)

Seuturuoka laajenee -hankkeen yhtenä tavoitteena oli tuottajaverkoston kehittäminen ja uuden toimintamallin löytäminen loimaalaisen lähiruoan saamiseksi julkisiin ruokapalveluihin (Seuturuoka laajenee 2013, 7). Loimaan seutukuntaan kuuluvat kunnat ovat Aura, Koski Tl, Marttila, Oripää, Pöytyä ja Tarvasjoki, sekä Loimaan kaupunki (Varsinais-Suomen seutukunnat, n.d). Uuden toimintatavan luomiseen oli pyritty jo hanketta edeltäneessä **Seuturuoka saatavaksi -hankkeessa**, jonka loppuraportin mukaan hankkeen toimenpiteet lähiruoan saamiseksi julkiseen ruokahuoltoon ulottuivat kolmen kunnan opastamiseen tarjouspyyntöjen laadinnassa ja ko. emäntien vierailupäivään lähiruokatuottajien tiloille. Ongelmaksi tässä toimintatavassa muodostui se, että ainoastaan näiden kolmen kunnan hankintasopimukset olivat päättymässä hankkeen aikana. (Seuturuoka saatavaksi 2011, 8, 15.) Uutta toimintamallia ei saatu luotua vielä Seuturuoka laajenee -hankkeen aikanakaan, jonka loppuraportin mukaan julkista ruokahuoltoa koskeva rakennemuutos vaikeutti pienten lähiruokayrittäjien mahdollisuutta osallistua tarjouskilpailuihin alueella (Seuturuoka laajenee 2013, 7). Rakennemuutoksella viitataan siihen, että yhä harvemmin pienet kunnat kilpailuttavat elintarvikehankintojaan itse vaan ne ovat mukana isommissa hankintarenkaissa (Peippo 2016). Alueen yrittäjistä vain muutama oli kiinnostunut yhteistyöstä julkisten ruokapalveluyksiköiden kanssa. Nämä yrittäjät tekijät kuitenkin jo tiivistä yhteistyötä Varsinais-Suomen ruokaketjun kanssa, ettei hankkeessa lähdetty toteuttamaan päällekkäisiä toimenpiteitä. Hankkeessa pyrittiin auttamaan kuitenkin yksittäisiä yrityksiä toiminnassaan ja ohjattiin Varru-kehittämishankkeen palveluihin (Seuturuoka laajenee 2013, 7).

Elintarvikeala nousuun -hanke kohdistui Vakka-Suomen alueelle (Elintarvikeala nousuun Vakka-Suomessa, n.d.). Vakka-Suomen muodostavat kunnat ovat Kustavi, Laitila, Pyhäranta, Taivassalo, Uusikaupunki ja Vehmaa (Varsinais-Suomen seutukunnat, n.d.). Hankkeen tavoitteena oli kokonaisnäköytksen saaminen elintarvikealan kehittämistarpeista ja mahdollisuuksista alueella, sekä niihin vastaaminen. Hankkeessa pyrittiin kehittämään elintarviketoimijoiden osaamista ja ruokaketjussa toimivien välistä yhteistyötä, jotta lähiruoka saataisiin julkisiin keittiöihin ja kuluttajien ulottuville mahdollisimman tehokkaasti esim. yhteistyöverkostoja muodostamalla. Yhteistyöverkostojen avulla pystyttäisiin laajempaa kokonaisuutena vastaamaan mm. julkisen ruokapalvelun tarjouspyyntöihin. Hankkeen aikana kuitenkin ilmeni, ettei paikallisesti tuotettujen elintarvikkeiden tarjonta ollut toistaiseksi riittävällä tasolla ja ravitsemispalvelut kaipasivat logistisiin palveluihin yhtä tilaus-toimitusmallia eli yhtä keskitettyä toimijaa. Tämänkaltaisen keskitetyn toiminnan suunnittelu jäi alueen yrittäjien välisen suunnittelun ja toteutuksen varaan hankkeen jälkeen, mutta Vakka-Suomen suurimmat hankintayksiköt, Uudenkaupungin ja Laitilan ruokapalvelut, ovat kiinnostuneita lähialueen tuotteiden käytöstä ongelman ratkettua. Lisäksi hankkeessa mm. koostettiin ja lähetettiin kunnille yleinen strategialuonnos, jossa mainituilla argumenteilla tuetaan lähiruokaa hankintaa talousarvioteksteissä. Ongelmana loppuraportissa mainittiin mm. yritysten mukaan saaminen toteutukseen. (Elintarvikeala nousuun Vakka-Suomessa, n.d.)

KAINUUN ALUEELTA löytyi yksi lähiruokahanke hakumenetelmien avulla, jossa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruokaa käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Kainuulainen lähiruoka oli manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman mukainen elinkeinojen yhteistyöhanke. Hankkeen tarkoituksena oli mm. vastata, Kainuun elintarvikestrategian keskeisten toimenpiteiden mukaisesti, lähiruokakokonaisuuden koordinoinnista alueella. Käytännön tavoitteena hankkeella oli kainuulaisen kehittämistyöryhmän luominen, jonka tarkoituksena on jatkaa alkutuotannon säilyttämiseen, uuden yritystoiminnan synnyttämiseen sekä lähi- ja luomuruokaa saatavuuteen ja käytön lisäämiseen kohdistuvia toimenpiteitä tulevaisuudessa. (Kainuulainen lähiruoka 2015, 3, 5.)

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva lähiruokahanke Kainuun maakunnassa:	
Hankkeen nimi	Kainuulainen lähiruoka
Hankenumero	9095
Hankkeen ajankohta	1.5.2010 - 28.2.2015
Hankkeen toteuttaja	Pro Agria Kainuu ry /Kainuun maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämissuunnitelma
Hankkeen kohderyhmä	Maakunnan kehittämissuunnitelmat sekä elintarvikkeisiin ja lähiruokaan liittyvät kehittämissuunnitelmat, koulutus- ja yritysryhmähankkeet, sekä kuluttajat, elintarvikkeiden tuottajat, jatkojalostajat, raaka-ainetoimittajat, ruokapalvelujen tarjoajat, kauppa ja matkailuyritykset
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Elintarvikeketju, lähiruoka

Kainuulainen lähiruoka -hankkeen yhtenä tavoitteena oli saada päättäjät huomioimaan lähellä tuotettu ruoka kilpailutuksissa lain suomin mahdollisuuksin, sekä kannustaa heitä ottamaan huomioon myös lähiruokan positiiviset ja pitkäkantoiset vaikutukset esim. talouteen ja työllisyyteen. Lähiruokan käyttöä lisäävien toimenpiteiden lisäksi hankkeessa pyrittiin mm. vahvistamaan yrittäjyyttä. Näiden tavoitteiden saavuttamiseksi hankkeessa käynnistettiin ja lisättiin yhteistyötä ja kanssakäymistä yrittäjien, ostajatahojen ja elintarvikealan keskeisten sidosryhmien välillä. Toiminnan tavoitteena oli pysyvän toimintamallin luominen, jotta lähiruokan käyttö lisääntyisi niin julkisissa kuin yksityisissä ammattikeiteissä sekä vähittäiskaupoissa. Hankkeen aikana myös alueen jalostajia yritettiin saada mukaan lähiruokan käyttöön. Hanke oli edistämässä paikallisten tuotteiden pääsyä julkisiin ruokapalveluihin etenkin erilaisien tapahtumien ja tilaisuuksien avulla, kuten kalatapahtumassa, kuntavierailuilla, lähiruokaviikolla sekä Kainuun elintarvikepäivillä. Kalatapahtumaan hanke kutsui paikalle Kainuun julkisen ruokahuollon päälliköt ja alueen kalatuotteiden valmistajat. Tilaisuudessa yrittäjät esittelivät ja maistattivat tuotteitaan ruokahuoltopäälliköille, sekä keskustelivat yhteistyömahdollisuuksista. Loppuraportin mukaan tilaisuudessa syntyi uusia, suoria kontakteja julkisten ruokapalveluiden ja yrittäjien välille, sekä ideoita järvikalatuotteiden käytöstä julkisissa ammattikeiteissä. Kuntavierailut toteutuivat hankkeen aikana Kainuun kuuden kunnan kanssa. Kuntakäynneillä pyrittiin selvittämään asenteita lähiruokaa kohtaan, sekä sen käyttömääriä alueen kunnissa ja kaupungeissa. Tapaamiset kohdistuivat kuntien elinkeinoasiamieheen, maaseutusihanteeriin sekä ruokahuoltopäällikköön tai muuhun ruokapalveluvastaavaan. Loppuraportin mukaan tapaamisissa keskusteltiin myös tuottajat ja käyttäjät yhdistävän lähiruokatilaisuuden järjestämisestä kussakin kunnassa, mutta tilaisuus toteutui ainoastaan yhden kunnan kanssa. Lähiruokaviikolla hanke aktivoi ja kannusti mm. alueen kuntia ja julkista ruokahuoltoa ottamaan ruokalistoilta lähiruokasta koottuja aterioita. Lähiruokaviikkoa varten hanke oli koonnut valmiiksi kolmen päivän ateriakokonaisuudet tuottaja- ja raaka-ainetietoineen. Lähiruokaviikko järjestettiin hankkeen aikana kolmena vuotena peräkkäin, joista ensimmäisenä vuonna mukana oli myös neljä kuntaa ja kaksi

suurkeittiötä. Lisäksi hanke oli järjestämässä neljänä peräkkäisenä vuotena Kainuun elintarvikepäivää. Tapahtuman tarkoituksena oli saattaa alueen lähiruoan tuottajat, jatkojalostajat, suurkeittiöt ja ravintolat lähemmäksi toisiaan. Yhden vuoden teemana elintarvikepäivillä oli julkiset hankinnat, jonka toteuttamisessa haluttiin vaikuttaa lähiruoan käytön lisäämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Loppuraportin mukaan aihe oli puhututtanut paljon edeltävän vuoden aikana, joten uusien kilpailutusprosessien lähestyessä tapahtumassa haluttiin tuoda esiin julkisiin hankintoihin liittyviä näkökulmia. Tulevaa julkisten ruokapalveluiden kilpailutusprosessia silmällä pitäen, hankkeen aikana paikallisia yrityksiä lähdettiin tukemaan myös hankinta-asiantuntijatyön avulla. Hankinta-asiantuntijatyön aikana selvitettiin kainuulaiset yritykset, joilla oli potentiaalia tarjota tuotteitaan julkiseen kilpailutukseen ja järjestettiin heille täsmällisempää koulutusta. (Kainuulainen lähiruoka 2015, 5 - 6, 9, 11 - 12, 21 - 22.)

POHJOIS-KARJALAN ALUEELTA löytyi yksi lähiruokahanke hakumenetelmien avulla, jossa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Elinkeinojen yhteistyöhanke Ekotassu oli manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelman mukainen projekti, jonka toteutuksessa oli mukana useita kehittämistoimijoita.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva lähiruokahanke Pohjois-Karjalan maakunnassa:	
Hankkeen nimi	Ekotassu -kehittämishanke
Hankenumero	15586
Hankkeen ajankohta	1.8.2012 - 31.12.2014
Hankkeen toteuttaja	ProAgria Pohjois-Karjala ry
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelma
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämisshanke
Hankkeen kohderyhmä	Pohjois-Karjalan elintarvikeketju, sekä yritystoimintaa suunnittelevat toimijat, oppilaitokset, tutkimuslaitokset ja kehittämissorganisaatiot
Käytetyt hakusanat hakerekisterissä	Elintarvikeketju, lähiruoka

Ekotassu -kehittämishanke pyrki vahvistamaan luomu- ja paikalliselintarviketuotannon liiketoimintaa Pohjois-Karjalassa mm. asiakaslähtöisten tuotteiden saatavuuden turvaamiseksi ja aluetalouden edistämiseksi. Loppuraportin pohjalta lähellä tuotetun ruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa edistävää toimenpide hankkeen aikana oli mm. Portaat luomuun -mallin vieminen ammattikeittiöihin ja jatkojalostusyrityksiin. Hankkeessa kartoitettiin alueen ammattikeittiötoimijoiden mielikuvaa luomusta ja ak-

työvoimaa lisäämään paikallisten luomutuotteiden käyttöä. Tietoa luomun käytöstä ammattikeittiöissä, siihen liittyvistä erityispiirteistä sekä alueen luomutuotantomääristä kerrottiin järjestetyssä työpajassa, jossa myös osallistujilla oli mahdollisuus verkostoitua sekä löytää uusia tuotekehitystoimintoja ja -ideoita. Tapahtumissa mm. kerrottiin Portaat luomuun -ohjelmasta, jonka käyttöön ainakin Joensuuun kaupungin ravintopalveluiden 24 keittiötä oli rekisteröityneenä hankkeen aikana. Tapahtumissa aloitettiin myös ruokaketjun toimijoiden kesken tuotekehitys ammattikeittiöille suunnattujen paikallisten tuotteiden valmistamiseksi sekä pohdinta luomutuotteiden tuotannon lisäämisestä ja saamisesta julkisiin hankintoihin). Portaat luomuun -järjestelmällä luotiin hankkeen aikana uusia myyntikanavia luomutuottajille ja järjestelmään liittyi jopa 102 ammattikeittiötä. Tästä muodostui uhka, ettei ammattikeittiöille ole tarjota riittäviä määriä kotimaisia luomutuotteita. Pohjois-Karjalassa lähiruoan osuus on tähän nähden paremmin turvattu. Ekotassu -hanke on tehnyt lisäksi yhteistyötä Helsingin yliopiston kanssa Lähiruoan aluetaloudelliset vaikutukset -tutkimuksen kyselyosion ja tiedotuksen osalta, sekä ollut mukana luomuruoan ja julkisten ruokapalveluiden aluetoiminnassa valtakunnallisessa kestäviin hankintoihin kohdistuvassa hankkeessa (Ekotassu -kehittämishanke 2015, 3 - 4, 8, 21, 29, 39, 60.)

POHJOIS-SAVON ALUEELTA löytyi hakumenetelmien avulla yksi lähiruokahanke, jossa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. **Elintarvike-Futuria – kestävää kehitystä elintarvikeyrityksille** oli Itä-Suomen EAKR -ohjelman mukainen kehittämisprojekti.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva lähiruokahanke Pohjois-Savon maakunnassa:	
Hankkeen nimi	Elintarvike-Futuria – kestävää kehitystä elintarvikeyrityksille
Hankenumero	A30186
Hankkeen ajankohta	1.3.2008 - 31.12.2010
Hankkeen toteuttaja	Sisä-Savon seutuyhtymä
Rahoitusohjelma	EAKR, Itä-Suomi
Hanketyyppi	Kehittämisprojekti
Hankkeen kohderyhmä	Pohjois-Savossa toimivat jatkojalostajat ja ensimmäisen asteen jatkojalostajat, kuten perunan ja vihannesten kuorintaa harjoittavat toimijat, sekä ammattikeittiöt (mukaan lukien laitospaikat)
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Ammattikeittiöt

Hanke pohjautui aiempien kehittämistoimien avulla kerättyyn tietoon ja kokemukseen elintarvikeyritysten tarpeista Pohjois-Savossa. Sen toimenpiteet kohdistuivat etenkin kehittämiskykyisiin ja -haluisiin yrityksiin ja kehittämistoimilla on mm. pyritty parantamaan yritysten välistä yhteistyötä. Hankkeessa on toteutettu joustavaa toimintatapaa hankkeen ja maksullisen palvelutoiminnan välillä. Hanke ei rahoittanut siinä työskennelleitä työntekijöitä täysin, vaan osa palkasta saatiin mm. maksullisen palvelutoiminnan kautta. Lähtökohtana hankkeessa oli yrityksen kehittämistarpeiden asiakaslähtöinen tarkastelu. Tarkastelun pohjalta on arvioitu, että palveleeko hankkeen kehittämistyö yritystä vai tarjoavatko hankkeen työntekijät enemmän yrityksen tarvetta vastaavaa maksullista palvelutoimintaa. Usein hankkeessa aloitettu kehittämistyö jatkui hankkeen toteutuksen aikana yrityksen omana kehittämistyönä maksullisen palvelutoiminnan avulla. Lisäksi hankkeen koulutustilaisuudet pyrittiin järjestämään kustannustehokkaasti siten, että tarjottiin maksullisen palveluliiketoiminnan alaisille yrityksille heitä tukevaa koulutusta, johon hankkeen alaisilla toimijoilla oli myös mahdollisuus osallistua. Tällöin tilaisuuksiin liittyneet kustannukset ja tuotot kirjattiin rahoittajan ohjeistuksen mukaisesti hankkeelle. Julkisten ammattikeittiöiden osalta hankkeessa tehtiin yhteistyötä toisen kehittämistoimijan hankkeiden kanssa siten, että toinen kehittämistoimija kohdensi toimintansa julkisiin ammattikeittiöihin liittyviin toimiin ja tämä hanke järjesti yrityksiin liittyvät toimet. Hankkeet ovat kohdanneet useissa tilaisuuksissa. Tämän hankkeen myötä yrityksiin kohdistuvien toimenpiteiden avulla mm. kehitettiin yli 100 tuotetta, joiden pakkausten lainmukaisuus ja informatiivisuus esim. ravintosisällöt tarkistettiin, käynnistettiin kehittämistyö kahden laatujärjestelmän saavuttamiseksi sekä tehtiin tuotannon optimointia 25 yrityksen kanssa. Lopuraportin mukaan, hankkeen seurauksena liikevaihdossa ja työntekijämäärissä havaittiin kasvua. Tieto pohjautuu hankkeen saamaan palautteeseen. (Elintarvike-Futura – kestävä kehitystä elintarvikeyrityksille 2011, 1 - 2, 4 - 5.)

ETELÄ-SAVON ALUELTA löytyi hakumenetelmien avulla neljä lähiruokahanketta, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Hankkeista kolme oli manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman mukaisia projekteja, jotka olivat tiedonvälityshankkeet Ilme – eteläsavolaisen elintarvikealan imagon parantaminen ja Lähiruoka arkipäivän valinnaksi, Lähivalinta sekä elinkeinojen kehittämishanke Maukas – Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille. Lähiruosta bisnekseksi toimijaverkoston kehittäminen -hanke oli puolestaan Itä-Suomen ESR-ohjelman mukainen projekti, jonka toimenpiteet kohdistuivat Varkauden, Joroisen ja Leppävirran alueille.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvat lähiruokahankkeet Etelä-Savon maakunnassa:				
Hankkeen nimi	ILME – Eteläsavolaisen elintarvikealan imagon parantaminen	MAUKAS – Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille	Lähiruoka arkipäivän valinnaksi, LÄHIVALINTA	Lähiruosta bis- nekseksi toimijaverkoston kehittämisen
Hankennumero	5488	11759	15227	S12347
Hankkeen ajankohta	1.3.2009 - 31.3.2012	1.1.2011 - 31.10.2014	1.4.2012 - 31.12.2014	1.8.2013 - 17.10.2014
Hankkeen toteuttaja	Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkeli	Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkeli	Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkeli	Navitas Kehitys Oy
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuohjelma	ESR, Itä-Suomi
Projektityyppi	Koulutushanke, tiedonvälitys	Elinkeinojen kehittämishanke	Koulutushanke, tiedonvälitys	Projekti, jossa on henkilöitä mukana
Hankkeen kohderyhmä	Eteläsavolaisen elintarvikeketjun yritykset (pääosin maaseutualueen pienet elintarvikeyritykset) ja toimijat	Eteläsavolaisen elintarvikeketjun toimijat: alkutuotanto, jalostus ja ruokapalvelut (erityisesti julkiset ruokapalvelut)	Ruokapalveluyritykset (ravintolat), ammattikeittiöt, ruoan tuottajat ja jalostajat sekä kuluttajat eli koko lähiruokaketju sidosryhmineen	Keski-Savon alueen (Varkaus, Joroinen, Leppävirta) toimivat elintarvikealan alkutuottajat ja jalostajat, sekä paikalliset ja seudulliset kuluttajat, suurkeittiöt ja matkailijat
Käytetyt hakusanat hankeregissterissä	Elintarvikeketju, lähiruoka	Elintarvikeketju, ruokaketju, lähiruokaketju, lähiruoka	Elintarvikeketju, ruokaketju	Lähiruoka

Ilme – Eteläsavolaisen elintarvikealan imagon parantaminen sekä lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen -hankkeen nimenmukaisten tavoitteiden lisäksi hankkeella pyrittiin mm. parantamaan lähi- ja luomuruoan alueellista ja valtakunnallista näkyvyyttä sekä edistämään yritysten verkottumista. Hankkeessa mm. tuotiin esille paikallisia raaka-aineita ja niiden tuottajia ammattikeittiöille tiedotuksen, makumatkojen ja minimessujen avulla. Hankkeen aikana esim. järjestettiin makumatka maakunnan vihanesyrityksiin, johon osallistui yli 30 julkis- ja yksityiskeittiön edustajaa. Sekä järjestettiin Julkinen kilpai-

lutus ja tarjouksen laatiminen -tilaisuus, jossa asiantuntijoina toimivat Mikkelin kaupungin hankintapäällikkö ja ruoka- ja puhtauspäällikkö. Tilaisuudessa käsiteltiin hankintalakiä ja julkista kilpailutusta yrittäjän näkökulmasta, sekä käytiin läpi elintarvikealan tarjouksen laadintaa julkiseen kilpailutukseen. Hankkeen jatkotoimenpiteinä esitettiin, että tuottajien verkottumista kaupan toimijoiden ja ammattikeittiöiden kanssa on tuettava ja edistettävä, sillä haasteeksi oli osoittautunut sopivan yhteistyökumppanin löytyminen. Lisäksi oli havaittu, että yrityksille tulisi välittää lisää tietoa lainsäädännöstä, tuotekehityksestä, osaamisen kehittämisestä, yritys yhteistyöstä ja logistiikasta. (Ilme – Eteläsavolaisen elintarvikealan imagon parantaminen sekä lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen n.d., 4, 16, 19 - 20, 28.)

Hanke sai jatkoa **Lähi- ja luomuruoan valinnaksi, Lähivalinta -hankkeesta**, jonka tavoitteet olivat hyvin samanlaiset Ilme-hankkeen kanssa esim. yritysten verkostoituminen, toimialayhteistyö, lähiruokatuotteen nostaminen, lähiruoan saatavuuden parantaminen ja paikallisen ruuan osuuden lisääminen yritysten tarjonnassa (Tuominen 2014). Hankkeessa lisättiin tietoisuutta lähiruoasta ja alueen lähiruokatarjonnasta erityisesti näkyvyyden avulla. Loppuraportin pohjalta hankkeen julkisen ruokapalvelun ja tuottajaverkoston yhteistyö kohdistui lähiruokapäivän järjestämiseen, jossa Etelä-Savon julkisissa ruokapalveluissa tarjottiin 19 000 lounasateriaa hankeyhteistyössä Maukas-hankkeen kanssa, ja tapahtumasta tiedotettiin mediassa (Lähi- ja luomuruoan valinnaksi, Lähivalinta 2015, 6, 16).

Maukas - Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille hankkeen tavoitteena oli mm. eteläsavolaisen lähi- ja luomuruoan kulutuksen edistäminen ammattikeittiöissä sekä alueelliseen verkostoitumiseen perustuvan ja valtakunnallisesti monistettavan pellolta pöytään -konseptin kehittäminen. Hanketta toteutettiin kolmen eri toimenpidetason pohjalta, jotka koostuivat maakunnan raaka-ainetuotannon huomioon ottavan asiakaslähtöisen tuotevalikoiman laajentamisesta, Luomua Pellolta Pöytään -konseptin luomisesta ja kokeilusta, sekä tiedon tuottamisesta. Hankkeen aikana mm. selvitettiin paikallisen ruoan käyttöä alueen julkisella sektorilla kolmen maakunnassa toimivan hankintarenkaan hankintatietojen avulla. Kartointi osoitti, että elintarvikkeiden osuus vaihtelee paljon niin hankintarenkaiden ja -yksiköiden kuin tuoteryhmien välillä. Kokonaisuudessaan alueen julkisten keittiöiden käyttämistä elintarvikkeista 10 prosenttia oli eteläsavolaisia tuotteita ja 70 prosenttia muualta Suomesta tuotuja elintarvikkeita. Ulkomailta tuotiin eniten käsittelemättömiä kasviksia, hedelmiä, marjoja sekä kalaa, vaikkakin Etelä-Savo on merkittävää sisävesikalajien kalastusalue. Hankkeen aikana ammattikeittiöiden luomu- ja lähiruoan käyttöä ja käytön esteitä, sekä tuotetoiveita selvitettiin yli 400:lle paikalliselle ammattikeittiölle lähetetyllä kyselylomakkeella. Kokonaiskuva alueen luomu- ja lähiruoan käytöstä muodostui ainoastaan 14 saadun vastauksen pohjalta, joista 11 oli julkisen keittiön puolelta. Ammattikeittiöiden vastaukset osoittivat mm., että kasvien ja juurien käyttöön vaikuttavat tuotteiden valikoima, esikäsittelyaste ja laatu sekä käytössä olevat määrärahat. Lisäksi hankkeessa selvitettiin erikokoisten ruokapalvelutuottajien tuotetoiveita haastatteleamalla viittä julkisen sektorin

edustajaa. Vastauksissa esiin nousi erityisesti kasviksiin ja kalaan liittyvät toiveet, kuten juurekset ja kasvikset sekä luomu juurekset ja vihannekset toivottiin esikäsittelyinä eli käyttötarkoituksen mukaisesti kuorittuina, pilkottuina tai kuutioituina. Myös kalatuotteet toivottiin sopivassa muodossa ruoanlaittoa ajatellen esim. valmiina järvikalapihveinä, kalamassana tai särkipullina. Ruokapalveluiden tarpeita ja vaatimuksia vastaavaa tuotevalikoimaa kehitettiin hankkeen aikana yhdessä ruokapalvelujen, jalostajien ja tuottajien kanssa. Loppuraportin mukaan järvikalamurekkeen valmistaminen ravitsemisalalan oppilastyönä piti tuotteen hintaa kohtuullisena julkiselle keittiölle. Myöhemmässä vaiheessa tuote siirtyi kuitenkin oppilaitoksen valmistuksesta yrityksen valmistamaksi. Keittiöiltä löytyi kiinnostusta myös tuoreiden parsakaalinuppujen ja kuorittujen luomuporkkanoiden käyttöön, mutta tulevaisuuden haasteeksi osoittautui luomuhyväksytyn kuorimon saaminen maakuntaan. Luomulainsäädännön katsottiin mahdollistavan ainoastaan alihankkijalle luomutuotteiden kuorinnan ilman sille asetettua valvontaa. Luomua pelloilta pöytään -toiminatamallin luomisen ja kokeilun lisäksi hankkeessa mm. toteutettiin aluevaikutusselvityksiä maakunta- sekä hankintayksikkötasolla. Loppuraportin mukaan lähiruoan hankintaa ja hankinnan lisäämistä puoltavana argumenttina Etelä-Savon julkisissa ruokapalveluissa voidaan pitää aluetaloudellista vaikutusta. Lisäksi hankkeessa välitettiin lähi- ja luomuruokaan liittyvää tietoa mm. koulutuspäivillä ja hankkeen järjestämissä tilaisuuksissa, sekä tiedotettiin hankkeesta eri julkaisujen avulla. (Maukas – Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille 2014, 3-6, 8 - 9, 14, 22 - 24, 33 - 34, 36 - 37.)

Lähiruosta bisnekseksi toimijaverkoston kehittäminen -hankkeen lähtökohtana oli aiemmin toteutettu tarvekartoitus, josta ilmeni toimijoiden tarve lisätä kannattavuutta, lähiruoan tunnettavuutta ja yhteistyötä alueella. Elintarvikealan alkutuottajien ja jatkojalostajien lisäksi hankkeen kohderyhmään kuuluivat paikalliset ja seudulliset kuluttajat, julkiset ruokapalvelut ja matkailijat. Hanke oli avoin alan toimijoille, mutta eniten hankkeessa tehtiin yhteistyötä 15 aktiivisen tahon ydinryhmän kanssa. Hankkeessa mm. saatettiin tuottajia yhteistyöhön tuotekehityskokeilujen avulla. Loppuraportissa kuitenkin todetaan, että lähiruoan saaminen julkisiin ruokapalveluihin vaatii selkeitä linjauksia myös kuntapäätäjiltä. Lisäksi hankkeen aikana mm. koettiin, että sen resurssit suhteessa toimijakenttään ja tavoitteisiin olivat melko rajalliset. (Lähiruosta bisnekseksi toimijaverkoston kehittäminen 2014, 1 - 3.)

SATAKUNNAN ALUEELTA löytyi hakumenetelmien avulla yksi lähiruokahanke, jossa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta oli manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman mukainen tiedonvälityshanke. Se toimi mm. tiedotus- ja neuvontatahona, sekä verkoston koordinaattorina (Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta 2015).

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva lähiruokahanke Satakunnan maakunnassa:	
Hankkeen nimi	Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta
Hankenumero	15808
Hankkeen ajankohta	1.2.2012 - 31.12.2014
Hankkeen toteuttaja	Pyhäjärvi-instituutti
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma
Projektityyppi	Koulutushanke, tiedonvälitys
Hankkeen kohderyhmä	Satakuntalainen ruokaketju ja sen toimijat (alkutuotannosta jalostukseen), sekä kuluttajat, oppilaitokset jne.
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Ruokaketju, lähiruoka, ammattikeittiö

Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta -hankeen toimenpiteet suuntautuivat koko satakuntalaiseen ruokaketjuun. Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvat toimet käynnistyivät ”Miten lisää paikallisia tuotteita markkinoille?” -keskustelutilaisuuden annilla, jossa esiintuottiin tuottajien, elintarvikeyrityksien sekä ostajien (esim. kunnallisen ruokahuollon) näkemyksiä, toiveita ja ehdottamia toimenpiteitä paikallisen elintarviketuotannon suosimiseksi. (Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta 2015.) Myöhemmin hanke oli järjestämässä muutamia kohtauttamistilaisuuksia tuottajien ja ruokapalveluesimiesten välille, joissa tuottajat pääsivät esittelemään tuotteitaan (Jori, 2016). Hankkeen aikana ammattikeittiöille suunnattiin myös ravitsemussuositukseen ja järvikalaan kohdistuva teemapäivä, joka järjestettiin Eurassa (Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta 2015). Lisäksi kalaa on hyödynnetty Järvikalaa-NAM -hankkeessa, jossa Pyhäjärven särkeä (ja pikkuahventa) alettiin käyttää Apetitin Järvikalapihvien raaka-aineena. Tuote on menestynyt suurkeittiömyynnissä. (Jori, 2016.) Sikses parasta -hanketta esiteltiin myös esim. Satakuntaliiton järjestämässä seminaarissa Huittisissa, jossa Maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkö puhui painokkaasti lähiruokan puolesta ja toi esiin mm. hallituksen lähiruokaohjelmaa, sekä kehotti kuntia ottamaan lähiruokakonseptin omaan strategiaansa (Hakanen 2017). Hankkeen ohjausryhmän kommentoissa todetaan mm., että ”hanke on tuonut satakuntalaista ruokaa esiin täysin uudella tavalla sekä kuluttajille, jatkojalostajille että ammattikeittiöille”. Samassa palautteessa nostetaan lisäksi esiin, miten ”hanke on sitouttanut hyvin yhteen erilaisia maakunnan parissa toimivia tahoja”. Toisella palautteessa myös keuhetaan, miten ”hankkeen toteuttamat tiedotus-, koulutus- ym tilaisuudet ovat olleet hyvin kattavia ja niitä on ollut paljon”, sekä todetaan miten tilaisuuksien jälkeen ”pitkälti yritysten harteilla on, miten he saatua tietoa pystyvät sitten omassa yritystoiminnassaan hyödyntämään.” (Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta 2015.)

PIRKANMAAN ALUEELTA löytyi hakumenetelmien avulla kaksi lähiruokahanketta, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman mukainen elinkeinojen kehittämishanke oli Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla. Länsi-Suomen EAKR-ohjelman mukainen kehittämisprojekti Pirkanmaan hankinta-asiamiespalvelu päättyi tarkempaan tarkasteluun em. täydennyshaun pohjalta.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva lähiruokahanke Pirkanmaan maakunnassa:		
Hankkeen nimi	Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla	Pirkanmaan hankinta-asiamiespalvelu
Hankenumero	2727	A32793
Hankkeen ajankohta	11.1.2008 - 28.2.2012	1.11.2013 - 31.12.2014
Hankkeen toteuttaja	ProAgria Pirkanmaa	Pirkanmaan Yrittäjät ry
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma	EAKR, Länsi-Suomi
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämishanke	Kehittämisprojekti
Hankkeen kohderyhmä	Luomutuottajat, raaka-aineiden ostajat, jalostajat, pirkanmaalaiset ammattikeittiöt ja erikoismyymälät sekä ravitsemisalun oppilaitokset	Julkiset hankintayksiköt ja alueen yrittäjät
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Lähiruoka, ammattikeittiö	Tuottaja

Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla -hankkeen tavoitteena oli mm. tiedottaa ammattikeittiöille luomu- ja lähiruoan vaikutuksista kuluttajien hyvinvointiin sekä kestävän tuotannon ja kulutuksen edistämiseen, sekä ohjata ammattikeittiöitä huomioimaan raaka-ainehankinnoissa myös ympäristönäkökulmat. Hankkeen aikana mm. toteutettiin luomu- ja lähiruokaan sekä julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva AMK-opinnäytetyö, jossa selvitettiin Pirkanmaan kuntapäättäjien asenteita luomu- ja lähiruokaa kohtaan. (Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjun rakentaminen Pirkanmaalla 2012, 14, 22.) Opinnäytetyöstä käy ilmi, että alueen kuntapäättäjät (valtuustojen jäsenet) arvostavat lähiruokaa enemmän kuin luomuruokaa ja pitävät sitä tuorempana, työlisyyttä lisäävämpänä, saatavuudeltaan parempana, halvempaa ja korkealaatuisempaa kuin luomuruokaa. Luomuruoka sen sijaan koettiin ekologisempaa, terveellisempänä ja tarkemmin valvottuna kuin lähiruoka. (Ketonen 2010, 68.) Opinnäytetyön mukaan kuntapäättäjät toivoivat etenkin lähiruoan enenevää käyttöä kunnallisissa ruokapalveluissa, mutta käyttöä rajoittavina tekijöinä nähtiin raha, keittiöhenkilöstön ajankäyttö, kilpailulainsäädäntö ja tuottajien vähäinen määrä (mts. 70). Opinnäytetyössään Ketonen (2010, 70) koee kuitenkin, ettei kilpailulainsäädäntö ole esteenä lähiruoan käytölle vaan lähiruoan käyttöä on mah-

dollista edistää kriteereitä muokkaamalla. Samaan lopputulemaan on tultu myös hankkeessa, jossa valtuustossa istuvilla koetaan olevan vain tyydyttävä osaaminen kilpailutuksesta ja hankintalaista, jolloin tarjouspyynnössä asetettavia mahdollisuuksia lähi- ja luomuruoalle ei tiedetä riittävän hyvin. Hankkeessa myös hankintarenkaat ja kilpailutuksen ulkoistamiset koetaan lähi- ja luomuruoan käyttöä julkisissa keittiöissä vaikeuttavina tekijöinä. Lisäksi hankkeen loppuraportissa todetaan, että suurten ammattikeittiöiden mahdollisuuksia löytää ja hyödyntää lähi- ja luomuruokaa on helpotettava, sekä kannustettava jatkossakin sesongin mukaisen lähiruoan käyttöön. Loppuraportin mukaan tarvittaisiin lisää tahtoa ja osaamista muidenkin vahvojen hankintakriteereiden käyttöön kuin hinta, ja että ketjun tehtävänä on vastata tilaajan toiveisiin. (Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjun rakentaminen Pirkanmaalla 2012, 22, 25.) Loppuraportista ei käy ilmi, että työtä havaittujen puutteiden korjaamiseksi olisi lähdetty ko. hankkeen aikana tekemään.

Pirkanmaan hankinta-asiamiespalvelu -hankkeen tavoitteena oli hankintojen suunnittelun sujuvoittaminen, hankintayksiköiden ja tarjoajien välisen tiedonkulun parantaminen sekä yritysten avustaminen tarjouspyyntöä vastaavan tarjouksen tekemisessä. Hankkeessa olivat mukana kaikki Pirkanmaan kunnat ja hanke järjesti erilaisia tilaisuuksia ko. kunnissa. Kehittämistyöllä pyrittiin luomaan yhteistarjousten menetelmiä ja keräämään tietoa tarjousyhteistyöstä kiinnostuneista yrityksistä, vaikka haasteena tässä oli yritysten halu tarjota itse, toisen yrittäjän kokeminen kilpailijana tai ennalta yhteistyöstä sopimatta jättäminen, jolloin tarjouspyyntöön ei ehditty vastata ajallaan. Lisäksi hanke pyrki tuomaan kuntien pienhankintojen kilpailutuksia avoimmemmiksi, sillä pienhankintojen osuus oli todettu suureksi ja niiden rahallisen arvon alueen yrityksille juuri sopivaksi tarjota. Aiemmin tarjoukset oli otettu aiemman kokemuksen pohjalta tutuilta yrityksiltä tai vanhoilta paikallistoimittajilta. Tämä toimintatapa nähtiin edelleen pirkanmaalaisten esimiesten keskuudessa järkevänä, mutta hankkeen tiedotuksen ja neuvottelujen jälkeen osa kunnista ilmoitti pienhankinnoistaan myös hankinta-asiamiespalvelun välityksellä. Useimpien kuntien ohjeistuksissa pienhankinnat oli nimittäin neuvottu ilmoittamaan kunnan hankintasivulla, mutta loppuraportissa mainitaan ilmoitusten määrän jäävän toteutuneita pienhankintoja vähäisemmäksi. Hankkeen aikana on huomioitu mm., että luottamuksen luominen yhteistyöhön on hankinnoissa tärkeää, hankintatiedotus on keskeinen kehittämisen kohde, jotta potentiaaliset hankinnat saadaan yritysten tietoon, ja että osatarjousten salliminen kilpailutuksissa parantaa pk-yritysten tarjoamis mahdollisuuksia. Loppuraportin mukaan hankkeen hyviä käytänteitä olivat mm. hankinta-asiamiehen mahdollisuus kommentoida kuntien tarjouspyyntöjä ja esim. sen kriteereitä, sekä vastaavasti yritysten tarjoustensa tarkistaminen ennen valmiita tarjouksia. Alueen yrittäjät kokivat hankinta-asiamiespalvelun niin kysyttynä ja ajankohtaisena palveluna, että loppuraportissa mainitaan sen toiminnan jatkuvan hankkeen jälkeenkin ja kattaen jatkossa myös kuntien hankintaohjeistusten sekä hankinta- ja palvelustrategioiden laadinta- ja päivittämisavun. (Pirkanmaan hankinta-asiamiespalvelu 2015, 1 - 5.)

KESKI-SUOMEN ALUEELTA löytyi hakumenetelmien avulla kaksi lähiruokahanketta, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Molemmat projektit olivat manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelman mukaisia, joista Pro ruokakulttuuri oli elinkeinojen kehittämishanke. Hankkeen aikana esille nousseisiin keskisuomalaisen ruokaketjun ja toimialan yritysکوhtaisiin tarpeisiin vastattiin puolestaan Ruokaketjulla kasvuun -koulutushankkeen avulla (Pro ruokakulttuuri -kehittämishanke 2014, 41).

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuneet lähiruokahankkeet Keski-Suomen maakunnassa:		
Hankkeen nimi	Pro Ruokakulttuuri -kehittämisshanke	Ruokaketjulla kasvuun – Keski-suomalaisen lähiruokaketjun rakentaminen 2012 - 2014
Hankenumero	6369	15789
Hankkeen ajankohta	1.1.2010 - 31.3.2014	1.4.2012 - 31.12.2014
Hankkeen toteuttaja	Jyväskylän ammattikorkeakoulu	Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelma
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämishanke	Koulutushanke, maa- ja metsätalouden sekä elintarvikealan yrittäjät
Hankkeen kohderyhmä	Keskisuomalaiset ruokaketju-toimijat	Keskisuomalaiset ruokaketjun mikroyritykset, sekä kuluttajat, ammattikeittiöiden henkilöstö, päättäjät sekä ruokaketjun toimintaan läheisesti liittyvät alat (esim. logistiikka ja luonnontuoteala)
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Ruokaketju	Ruokaketju, lähiruokaketju, lähiruoka, ammattikeittiö

Pro Ruokakulttuuri -hankkeen keskeisenä tavoitteena oli toimialarajat ylittävällä yhteistyöllä tunnistaa, kehittää ja tehdä näkyväksi keskisuomalaista ruokaketjua ja -kulttuuria. Hankkeen tavoitteina oli mm. tunnistaa keskisuomalainen ruokakulttuuri ja sen vaikutukset aluetalouteen, parantaa ruokakulttuurin ja elintarviketoimialan näkyvyyttä loppukäyttäjien, yritysten, päättäjien ja kehittäjien keskuudessa, sekä laatia keskisuomalaisen ruokaketjun kehittämissstrategia vuosille 2014 - 2020. Keskisuomalainen ruokakulttuuri ja sen vaikutus aluetalouteen pyrittiin tunnistamaan esim. hankkeessa tuotettujen selvitysten avulla. Toteutettuja selvityksiä olivat lähiruoan käyttö keskisuomalaisissa ammattikeittiöissä, alueen ruokakulttuuria koskeva selvitys sekä keskisuomalaisen ruokatuotannon aluetaloudellinen vaikutta-

vuus. Tuloksia hyödynnettiin myös keskisuomalaisen ruokaketjun kehittämisstrategian 2014-2020 työstämisessä, joka toteutettiin ja hyväksyttiin ko. hankkeen aikana. Strategiatyön lisäksi ruokakulttuurin ja elintarviketoimialan näkyvyyttä on hankkeen aikana pyritty parantamaan mm. yhteistuottamiseen kannustamalla ja toimijoita verkottamalla esim. pikatreffit-tilaisuuksissa ja alueellisissa neuvotteluissa, kuten seutukunnalliset työpajat. Pikatreffit järjestettiin Saarijärvellä sekä kahdesti Laukaalla. Tilaisuuksien tarkoituksena oli mahdollistaa suora kontakti keskisuomalaisen ruokaketjun eri toimijoiden välillä, jotta uudet tuotteet, asiakaslähtöiset tuotekehitysideat ja molemminpuoliset tarpeet tulevat esille. Seutukunnallisten työpajojen perimmäisenä tavoitteena oli saada kirjattua ruokaketjun toiminta osaksi kuntastrategiaa esim. elinkeino-, maatalous- tai kehittämisstrategian avulla. Työpajoja järjestettiin Saarijärvellä, Hankasalmella, Äänekoskella, Joutsassa sekä Pihtiputaalla ja niiden tavoitteen oli mm. yhteistyömahdollisuuksien, uusien toimintamallien ja toimenpiteiden kartoittaminen alueella. Sen sijaan hankkeen aikana Keuruulla järjestettävä työpaja jouduttiin perumaan vähäisen ilmoittautujamäärän vuoksi. Hankkeen aikana muita lähiruoan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa edistäviä toimenpiteitä oli mm. Julkiset hankinnat ja kestävä kehitys – Lähellä tuotettua ruokaa ammattikeittiöihin -seminaarin järjestäminen Jyväskylässä. Hankeen ohjaus- ja työryhmän jäseniltä saama palaute oli pääasiassa hyvää, mutta jossain palautteissa oli mainittu mm., että hankkeen ”toimenpiteitä on rajoittanut se, ettei yrityskohtaiseen palveluun ole ollut mahdollisuuksia”. Toisessa palautteessa koettiin, että hankkeen aikana ”yritysten välinen yhteistyö jäi välttävälle tasolle”. Palautteenantajan mielestä se on kiinni erityisesti ”yritysten omasta tahdosta ja avoimesta asenteesta”. Kolmannessa palautteessa oli puolestaan nostettu esiin, että ”suuri ongelma on alkutuotannon hajonneisuus ja yksikköjen pienuus, mikä estää tuloksekkaan kaupallisen toiminnan liian usein”. (Pro ruokakulttuuri -kehittämisshanke 2014, 4 - 5, 8, 11, 16 - 17, 21 - 22, 25, 27, 36 - 38, 40.)

Ruokaketjulla kasvuun – Keskisuomalaisen lähiruokaketjun rakentaminen 2012 - 2014 -hankkeen tavoitteina olivat mm. parantaa keskisuomalaisen ruokaketjun ja lähiruokatuotteiden vastaavuutta kuluttajien ja ammattikeittiöiden tarpeisiin, sekä parantaa elintarvikeyritysten kilpailukykyä. Lähiruoan käytön edistämiseksi hankkeessa tuettiin kehityssuuntaa, jossa lähellä tuotettua ruokaa ja raaka-aineita käytettäisiin mahdollisimman paljon keskisuomalaisissa kunnissa. Yhtenä hankkeen tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa kuukauden mittainen yhteistuotantopilotointi yhdessä lähiruokaverkoston kanssa, jolla pyrittäisiin vastaamaan kunnan ammattikeittiöiden tarpeeseen. Lisäksi hanke oli mukana valmistelemaan laajempaa ammattikeittiöpilotointia Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisille keittiöille -hankkeessa, jossa pyrittiin poistamaan lähikalan, särjen ja esikäsiteltyjen juuresten käytön esteitä julkisissa ammattikeittiöissä. Omaa ammattikeittiöihin kohdistuvaa lähiruokakokeilua ei tässä hankkeessa kuitenkaan toteutettu, mutta hanke oli yhteistyössä muiden hankkeiden kanssa toimenpiteen mukaisessa kehittämisessä. Hankkeessa edistettiin mikroyritysten kykyä vastata näiden asiakassegmenttien tarpeisiin tuotteisiin, logistiikkaan ja lainsäädäntöön suuntautuvien koulutusten avulla. Koulutusten

teemoja olivat mm. asiakasymmärrys ja asiakaslähtöinen tuotteiden ja palveluiden kehittäminen, hankintalainsäädäntö ja tarjousten laadinta, sekä elintarvikeketjun vastuullisuus, kestävä kehitys ja lainsäädännön muutokset. Hankkeen aikana havaittiin, että koulutusten järjestämiseen liittyviä haasteita oli mm. päällekkäiset tapahtumat ja se, ettei mikroyrityksiin jää koulutuksen ajaksi henkilöstöä, jolloin yrittäjät joutuvat voimakkaasti puntaroimaan osallistumismahdollisuutta. Ratkaisevaa koulutukseen ja opintomatkoihin osallistumisessa oli myös ajoitus, sillä loppuraportin mukaan toimijoiden osallistuminen todettiin erityisen haastavaksi kesäkaudella. Hankkeen toteutukseen liittyvänä haasteena koettiin hankkeelle asetettujen vaatimusten mukainen toteuttaminen, jolloin hankkeen kohderyhmä jäi liikevaihdoltaan ja maantieteelliseltä sijainniltaan kapeaksi ja harvalukuiseksi, eikä mahdollistanut yritysten toimivien yritys kohtaisten toimenpiteiden tekemistä. (Keskisuomalaisen lähiruokaketjun rakentuminen 2012-2014 n.d., 6 - 7, 9, 11 - 12, 20 - 21.) Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisille keittiöille -hankkeessa, jossa hanke oli mukana edellä mainitusti, koettiin lähiruoan hankkimisen haasteet ja mahdollisuudet kulminoituvat yhteistyöhön ja aktiiviseen asenteeseen niin tuottajan ja hankkijan välillä kuin hankkijaorganisaation sisällä. Lähiruoan käyttö nähtiin lähtevän käyttäjien toiveesta ja tuottajien mahdollisuuksista. Hankkeen aikana mm. huomioitiin, että kaikkien osapuolten tulisi istua saman pöydän ääreen keskustelemaan. Julkisten toimijoiden toiveena oli mahdollisimman vähäinen kilpailutusten, sopimusten, tilausten ja toimitusten tekeminen (Pölkki, Heikkilä & Raulo 2014, 46.)

POHJANMAAN ALUEELTA eli Pohjanmaan ja Keski-Pohjanmaan alueilta löytyi yksi lähiruokahanke, jossa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Lähiruokaa Kyrönmaalta – Maalaismakuja ruokapöytään oli manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelman mukainen elinkeinojen kehittämishanke. Kyrönmaa koostuu kahdesta suomenkielisestä kunnasta, jotka ovat Laihia ja Isokyrö (Pohjanmaan maakunta 2015).

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuva lähiruokahanke Pohjanmaan alueella:	
Hankkeen nimi	Lähiruokaa Kyrönmaalta – Maalaismakuja ruokapöytään
Hankenumero	16505
Hankkeen ajankohta	1.3.2012 - 31.12.2014
Hankkeen toteuttaja	Vaasan ammattikorkeakoulu
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma
Projektityyppi	Elinkeinojen kehittämishanke
Hankkeen kohderyhmä	Kyrönmaan ruoan alkutuottajat
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Lähiruoka, lähituottaja, ammattikeittiö

Lähiruokaa Kyrönmaalta – Maalaismakuja ruokapöytään -hankkeen keskeisenä tavoitteena oli lähiruokatuottajien toimintaedellytyksien parantaminen. Hankkeella pyrittiin edistämään lähiruoan käyttöä maakunnassa kartoittamalla Kyrönmaan alkutuottajat sekä heidän tarjonnan ja kysynnän nykytilanne, sekä tukemalla heitä tuotekehitys- ja markkinointitoiminnoissa. Tuotekehityksen osalta ruoan alkutuottajilla oli mm. mahdollisuus osallistua pienimuotoiseen tuotekehitykseen opiskelijoiden kanssa ja opiskelijat ideoivatkin hankkeen aikana kahden eri yrityksen tuotteille uusia käyttötapoja. Lisäksi hankkeessa mm. selvitettiin lähellä tuotetun ruoan kysyntää kuluttajilta, ruokakaupoilta, ravintoloilta ja alueen ammattikeittiöiltä. Kartoitus alueen suurkeittiöiden halukkuudesta käyttää lähellä tuotettuja elintarvikkeita toteutettiin opinnäytetyön avulla. (Lähiruokaa Kyrönmaalta – Maalaismakuja ruokapöytään 2015.) Loppuraportin, hakumenetelmien tai tiedustelun pohjalta opinnäytetyön tekijää tai aihetta ei onnistuttu selvittämään. Loppuraportin (2015) mukaan kiinnostusta lähiruoan käyttöön löytyi kuitenkin ainoastaan kuluttajilta ja ravintoloilta. Yrityskartoituksessa ilmeni, ettei alkutuottajia ja elintarvikeryhtyksiä ollut alueella kovin montaa. Muita haasteita hankkeen aikana olivat mm. yrittäjien mukaan saaminen ja sitouttaminen, sekä yksityisrahoituksen kerääminen. Yksityisrahoitusta oli tarkoitus kerätä osallistumismaksuista, mutta hankkeesta kiinnostuneita yrityksiä ilmeni vain muutama. Loppuraportin mukaan Kyrönmaa todettiin liian pieneksi alueeksi omalle lähiruokahankkeelle, jolloin alue tulisi olla osana suurempaa hanketta. (Lähiruokaa Kyrönmaalta – Maalaismakuja ruokapöytään 2015.)

POHJOIS-POHJANMAAN ALUEELTA löytyi hakumenetelmien avulla kaksi lähiruokahanketta, joissa osa hankkeen toimenpiteistä kohdistui lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Luonnollisesti läheltä -hanke oli Pohjois-Suomen EAKR-ohjelman mukainen kehittämisprojekti. Maku-Helmi oli puolestaan Pohjois-Suomen ESR-ohjelman mukainen koulutushanke Nivala-Haapajärvi ja Haapavesi-Siiikalatva seutukuntien toiminta-alueilla.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvat lähiruokahankkeet Pohjois-Pohjanmaan maakunnassa:		
Hankkeen nimi	Maku-Helmi	Luonnollisesti läheltä
Hankenumero	S11066	A32427
Hankkeen ajankohta	1.9.2009 - 30.6.2013	1.5.2013 - 31.3.2015
Hankkeen toteuttaja	Jokilaakson koulutuskuntayhtymä/ Haapaveden ammattiotopisto	Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy
Rahoitusohjelma	ESR, Pohjois-Suomi	EAKR, Pohjois-Suomi
Projektityyppi	Projekti, jossa on henkilöitä mukana	Kehittämisprojekti
Hankkeen kohderyhmä	Nivala-Haapajärvi ja Haapavesi-Siikalatva seutukuntien alueen yrittäjät, yrittäjiksi aikovat, sekä ammattikeittiöiden henkilöstöt	Alueen maataloustuottajat, elintarvikkeiden jalostajat ja muut maaseutuyritykset, sekä kaupat, ravintolat ja matkailuyritykset
Käytetyt hakusanat hankerekerissä	Lähiruoka	Lähiruoka

Maku-Helmi -hankkeen tavoitteena oli kohottaa paikallisen ruokatuotannon käyttöastetta ja raaka-ainevalikoimaa. Hankkeen toimenpiteet kohdistuivat elintarvikealan kurssi- ja koulutustarjontaan Nivala-Haapajärvi ja Haapavesi-Siikalatva seutukuntien alueilla. Toimenpiteiden kohderyhmänä olivat alueen yrittäjät, yrittäjiksi aikovat sekä ammattikeittiöt, jolloin koulutuksen sisällöt vaihtelivat liiketalousosaamisesta ja tuotekehityksestä ruokalistasuunnitteluun. Loppuraportin mukaan hankkeessa tehtiin aktiivista yhteistyötä kuntien ja kaupunkien ruokahuoltopalvelujen kanssa ja hankkeen tuloksena syntyi alueen raaka-aineista mm. reseptiikkaa, jatkojalostustuotteita ja ruokalistoja. Hanke kokosi myös alueen 50 lähiruokayritysten tiedot yhteen oppaaseen, mikä on loppuraportin mukaan saanut positiivista palautetta niin tuottajilta, jatkojalostajilta kuin ruokapalvelujen raaka-aineostajilta (Maku-Helmi 2013, 1 - 3.)

Luonnollisesti läheltä -hankkeen tavoitteita oli mm. tuottajien ja tuottajien sekä jalostajien, kaupan ja matkailutoimialan välisen yhteistyön lisääminen. Yhteistyöllä pyrittiin luomaan jokin rakenteellinen ratkaisu, kuten tuottajarengas tai osuuskunta, tai kehittämään olemassa olevaa toimintaa logistiikkaratkaisujen ja tuotteiden saatavuuden parantamiseksi. Hankkeen julkisiin keittiöihin kohdistuva tavoite oli mm. kerran kuussa toteutettavan käytännön luominen esim. lähiruokapäivä tai lähiruoka painotteiset kotitaloustunnit. Loppuraportin mukaan lähiruokan käytön mahdollisuuksia julkisella sektorilla selvitettiin hankkeen aikana. Hanke mm. järjesti Hankinnat ja kilpailutus -seminaarin yhteistyössä Kuusamon yrittäjien kanssa. Seminaariin osallistui n. 60 lähialueen yritystä, virkamiestä ja luottamushenkilöä. Asiantuntijoina seminaarissa toimivat Varsinais-Suomen yrittäjien hankinta-asiamies ja Vaalan kunnan ruokapalvelupäällikkö. Lisäksi hankkeessa tehtiin Villiruokatori -netti ja mobiilisovellukset, jossa ostettava ja myytävänä oli hankkeessa toimivien tuotteita. Esim. Kuusamon kaupunki käytti palvelua ate-

riapalveluiden järjestämisessä Villiruokaviikolla, johon osallistui kaikki Kuusamon ateriapalveluiden ruokapisteet. Loppuraportin mukaan hanke oli myös vaikuttamassa Kuusamon kaupungin strategiaan, jonka tavoitteeksi määriteltiin lähiruoan osuuden kasvavan vuoteen 2021 mennessä alueen matkailussa, vähittäis- ja tukkukaupassa sekä kaupungin elintarvikehankinnoissa. Hankkeen aikana huomioitiin, että asenneilmaston muutokset tapahtuvat hitaasti jolloin yhteistyö varsinkin saman toimialayrityksen kanssa vaatii aikaa ja hioutumista. Lisäksi selkeän ja toimivan logistiikkaratkaisun löytäminen osoittautui mahdottomaksi toteuttaa hankkeen aikana, mutta loppuraportin mukaan kehittämistyötä sen osalta on jatkettu. (Luonnollisesti läheltä n.d., 5, 10 - 11, 17 - 18, 24.) Valitettavasti Kuusamon nykytilaa ei yrityksistä huolimatta onnistuttu opinnäytetyössä selvittämään.

LAPIN ALUEELTA löytyi hakumenetelmien avulla yksi lähiruokahanke, jossa hankkeen toimenpiteet kohdistuivat lähiruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Tämä Lähiruokaa julkisiin keittiöihin Lapissa -hanke oli manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman mukainen tiedonvälityshanke. Lisäksi kaksi opinnäytetyön aiheeseen liittyvää loppuraporttia välittyi tarkasteltavaksi hankkeen rahoittajan toimesta. Näistä Sodankylän elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteutettavuusselvitys oli manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman mukainen elinkeinojen yhteistyöhanke, kun puolestaan Kittilän elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshanke oli Pohjois-Suomen EAKR -ohjelman mukainen kehittämisprojekti.

Julkisiin ruokapalveluihin kohdistuvat lähiruokahankkeet Lapin maakunnassa:			
Hankkeen nimi	Lähiruokaa julkisiin keittiöihin Lapissa	Sodankylän elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteutettavuusselvitys	Kittilän elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshanke
Hankennumero	8509	26738	A565067
Hankkeen ajankohta	1.4.2010 - 31.8.2012	11.6.2012 - 31.3.2014	1.1.2014 - 31.3.2015
Hankkeen toteuttaja	Rovaniemen kehitys Oy	Sodankylän kunta	Kittilän kunta, Kideve elinkeinopalvelut
Rahoitusohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma	EAKR, Pohjois-Suomi
Projektityyppi	Koulutushanke, tiedonvälitys	Elinkeinojen kehittämishanke	Kehittämiprojekti
Hankkeen kohderyhmä	Lapin seutukuntien tuottajat, viljelijät, jalostajat, yrittäjät, liha- ja karjan kasvattajat, kalastajat sekä julkiset päättäjät, julkiset ruokapalvelut ja ammatinopettajien edustajat	Sodankylän elintarvike- ja luonnontuoteala	Kittilän elintarvike- ja luonnontuoteala
Käytetyt hakusanat hankerekisterissä	Lähiruoka	(Ei löytynyt: loppuraportti rahoittajan toimesta)	(Ei löytynyt: loppuraportti rahoittajan toimesta)

Lähiruokaa julkisiin keittiöihin Lapissa tiedonvälityshankeen keskeisenä tavoitteena oli lisätä lyhyen toimitusketjun elintarvikkeiden (ts. lähiruokan ja luonnontuotteiden) käyttöä julkisissa keittiöissä kahden kertaan viikossa vuoteen 2015 mentäessä. Hankkeen toiminnan taustalla huomioitiin julkisten ruokapalveluiden kestäviä hankintoja sitovat raamit, kuten hankintalaki sekä kuntien strategia ja talousarvio. Lisäksi hankkeen tavoitteena oli lappilaisten tuottajien, elintarvikeyrittäjien ja ostajien välisen käytännön yhteistyön lisääminen. Hankkeessa oli mukana kaikki Lapin alueen 21 kuntaa. Sen aikana mm. järjestettiin 46 infotilaisuutta, joiden tavoitteena oli lappilaisten elintarvikkeiden esillepääsy sekä imagon, näkyvyyden ja tunnettavuuden parantaminen. Tilaisuuksilla pyrittiin luomaan yhteistyöverkosto elintarvikealan yrittäjien, viljelijöiden, jalostajien, kunnan- ja valtionpäättäjien sekä julkisten keittiöiden edustajien välille. Niissä jaettiin tietoa esim. kestävästä kehityksestä, hankintalaista ja kynnysarvosta sekä kilpailutusprosessista mm. päättäjän, ostajan ja yrittäjän oppaiden avulla. Loppuraportin mukaan järjestettyjen tilaisuuksien keskiössä olivat toimialojen kehittämisenäkökulma sekä tulevaisuuden visiointi. Hankkeen aikana edistettiin kestäviä elintarvikehankintoja julkisissa palveluissa linjaamalla ne kuntien strategioihin, sekä panostettiin lähiruokaan lisäämällä elintarvikemäärärahoja talousarvioihin (esim. Enontekiö). Hankkeessa toteutettiin myös logistiikkaselvitys sen hetkisistä varastointi- ja kuljetusreiteistä Lapissa, joita pystyttäisiin hyödyntämään lähiruokan kuljetuksissa ja jakelussa. Loppuraportin

mukaan kuljetuspalvelua tulisi kuitenkin jatkossa kehittää, jotta pystyttäisiin tarjoamaan toimiva ja tehokas sekä ekologinen kuljetusvaihtoehto. Viljelijöiden, tuottajien ja yritysten yhteisen toiminnan järjestäytymisen puute sekä epäyhtenäinen markkinointi koettiin yhteistyötä heikentävinä tekijöinä Lapissa. Hankkeen myötä nähtiin, että julkisten keittiöiden tarpeisiin kyettäisiin paremmin vastaamaan järjestäytymällä esim. yritys- tai tuottajarenkaaksi. Lisäksi tarpeisiin vastaaminen vaatisi elintarvikeyrittäjän, jalostajan ja ostajan keskinäistä tuotekehitystyötä ja uusien tuotteiden kehittämistä julkisille ruokapalveluille. Loppuraportin mukaan lähiruoan kasvava tarve vahvistui hankkeen aikana, jonka vuoksi tuotantoa ja sen saatavuutta tulisi parantaa mm. viljelysopimuksien avulla. Hankkeen myötä uskottiin, että erilaiset yhteistyösopimukset lisääisivät yritysten uskallusta investoida ko. toimialalle. Elintarvikkeiden saatavuutta heikentävinä tekijöinä nähtiin viljelijöiden, tuottajien, jalostajien ja yritysten suuret kokovaihtelut sekä hajanainen sijoittuminen alueella. (Lähiruokaa julkisiin keittiöihin Lapissa 2012, 3 - 4, 7 - 8, 10 - 12.)

Sodankylän elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteutettavuus selvitys -hankkeen keskeisenä tavoitteena oli selvittää Sodankylän elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteuttamis- ja kehittämisedellytykset asiakastarpeiden pohjalta. Asiakas- ja kysyntälähtöisellä kehittämistavalla hanke pyrki tuottamaan tunnistettujen vahvuuksien ja mahdollisuuksien kautta käytännön toimintamalleja, joilla kehitettäisiin olemassa olevaa yritystoimintaa ja tuettaisiin uuden yritystoiminnan syntymistä jatkossa. Loppuraportin mukaan aiemmin alan kehittämistä oli ohjannut perinteinen tuotantolähtöinen liiketoiminnan suunnittelu. Tuotantolähtöisessä kehittämistavassa on vahvistettu alan toimijoiden osaamista raaka-aineisiin, tuotteisiin ja tuotantoon liittyen. Aiemman toimintatavan ei kuitenkaan nähdä johtaneen menestyksekkääseen yritystoimintaan etenäkään alueen ainutlaatuisella luonnontuotealalla. Loppuraportin mukaan Sodankylässä on toteutettu useita elintarvike- ja luonnontuotealojen kehittämishankkeita, erityisesti vuosien 1995 - 2006 aikana. Niissä syntyneitä kirjallisia aineistoja hyödynnettiin hankkeen nykykartoituksen yhteydessä. Kartoitusta tarkennettiin alkutuotantoon, luonnontuotteiden keräilyyn, jatkojalostukseen sekä elinkeinojen kehittämistahoihin kohdistuneiden haastatteluiden ja syvähaastatteluiden (yht. 76 kpl) avulla. Haastatteluilla pyrittiin sekä keräämään pohjatietoa nykytila-analyysejä varten, että selvittämään luonnon keräilytuotteiden, viljeltyjen tuotteiden, jatkojalostuksen ja toimijoiden resurssipohjaa. Myös mm. valitut markkinasegmentit, kuten ravintolat, erikoiskaupat sekä paikallinen ja alueellinen julkinen ruokahuolto haastateltiin hankkeen aikana. Muodostunutta tausta-aineistoa analysoitiin jatkojalostuksen näkökulmasta raaka-aineittain sekä määriteltiin tarkemmin havaitut potentiaalit ja yrittäjyyden kehittämisen mahdollisuudet. Toimintatavalla haluttiin tuottaa käytännön toimintamallit jatkojalostukseen liittyen ja rakentaa toteuttamisohjelmaesitys vuosille 2014 - 2020. Potentiaalien tarkastelussa huomioitiin mm., että marja-ala voisi vastata julkisen ruokapalvelun erityistarpeisiin tarjoamalla marjaraaka-aineista valmistettuja lisäaineettomia ruokia ja tuotteita käytön monipuolistamiseksi sekä sairaiden, vanhusten ja lasten hyvinvoinnin edistämiseksi. Liha-alan osalta julkisen keittiön valmistustekniikka mahdollistaisi myös pitkää kypsymisaikaa vaativien ruuhonosten käytön, mutta pullonkaulana liharaaka-aineiden toiminnan kehittämisessä havaittiin olevan

eläinten teurastus. Haitaksi nousi etenkin kustannusten suuruus rahtiteurastamoita käytettäessä. Alueella käynnistettiin selvitys liikkuvasta teurastamovaihtoehdosta. Tavoitteeksi nousi liikkuvan teurastamon palveluita tuottava yritys, jolla on lappilainen omistus ja palvelua käyttävät tilat voisivat osallistua sen omistukseen. Alueen luonnonkalayrittäjillä oli myös halua kehittää yhteistyötä vastakseen julkisen ruokapalvelun tarpeisiin ja mahdollistaakseen kalatoimitukset ympäri vuoden. Laadukkaan kalaraaka-aineen (esim. haukimassan) riittävän ja yhdenmukaisen saannin turvaamiseksi tarvittaisiin toimijoille yhteiset käytännöt niin kalastukseen kuin kalan käsittelyyn. (Sodankylän elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteutettavuusselvitys n.d., 2 - 4, 18, 22, 25.) Hankkeen myötä Sodankylän kunnan keskuskeittiö kartoitti saatavilla olevat kalatuotteet ja kehitti tuotteista toimintaan soveltuvaa reseptiikkaa. Lihatuotteet tulevat keittiölle raakana ja paloitetuina, jossa ne kypsennetään. Niin kala- kuin lihatuotteiden säilyvyys on varmistettu laboratoriokeuin. Raaka-aineiden kilpailutukset hoidetaan keskuskeittiöllä siten, että ruokapalvelupäällikkö selvittää ensin alueella olevan tarjonnan. Alueen yrittäjille jätetään mahdollisuus osallistua kilpailutukseen osittamalla tarjoukset tarjonnan pohjalta. Logistiikan kannalta tuotteet otetaan isommissa erissä keskuskeittiölle, jotta kuljetus saadaan kannattavaksi. Tarvittaessa ruokapalvelupäällikkö osallistuu kannattavan logistiikkaratkaisun selvittämiseen yhdessä tuottajan kanssa. Toimintaa ohjaa Sodankylän kuntastrategia. (Ahola 2017.) Nykyisin Sodankylä on irrottanut suuresta hankintarenkaasta ja kilpailuttaa elintarvikkeensa itse. Sodankylän kunnan keskuskeittiö valmistui vuonna 2014 ja sen tuotantotekniikka on suunniteltu siten, että se mahdollistaa jalostamattomien raaka-aineiden vastaanoton suoraan tuottajilta. Keskuskeittiö valmistaa keskitetysti lähes koko kunnan ateriat pääasiassa kylmävalmistustekniikkaa hyödyntäen, sekä valmistaa jakelukeittiöille puolivalmisteita myöhempää käyttöä varten. Vanhoihin ruoanvalmistusmenetelmiin yhdistetyllä uudella teknologialla ruoan säilyvyys paranee ja kuljetuskustannukset pienenevät, kun ruokaa voidaan viedä keralla usean päivän tarpeisiin. (Kinnunen 2016.)

Kittilän elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshankeen tavoitteena oli laajassa elintarvike- ja luonnontuotealan toimijoiden yhteistyössä mm. tuottaa paikallisista raaka-aineista jalostettaville tuotteille sekä tuote- ja palvelukokonaisuuksille toimintamalli, jolla vastataan asiakastarpeisiin. Aiemmin paikallisen ruoan kehittämistoiminta on perinteisesti ollut tuotantolähtöistä. Hankkeessa käytännön kehittämistoimet käynnistettiin 63 haastattelulla, joista yksi haastateltava oli julkisen ruokahuollon toimija. Muut haastateltavat olivat mm. ravintoloiden, kaupan, jatkojalostajien ja leipomo-konditorioiden edustajia. (Kittilän elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshanke 2015, 3, 5 - 6.) Esiselvitys toteutettiin samalla kaavalla Sodankylän elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteutettavuusselvityksen kanssa (Ristioja 2016). Loppuraportissa mainitaan, että julkisten ruokapalveluiden osalta aineistosta muodostui hyvää pohjaa tuleville käytännön kehittämistoimille tuoteryhmittäin ja, että julkisen ruokapalvelun tarpeita voidaan suoraan hyödyntää yritysten toiminnan kehittämisessä esim. lisäämällä tuotetarjontaa julkisille ruokapaleluille. Loppuraportin mukaan toimijahaastattelujen seurauksena käynnistyi useita uusia yhteistyötoimenpiteitä, jotka ovat edistäneet paikallisen ruoan jatkojalostusta ja käyttöä alueella esim. leipätuotteiden valmistusta ravintoloille ja julkisille ruokapalveluille. Esiselvityksen aikana

järjestettiin myös kaksi julkisiin ruokapalveluihin liittyvää työpajaa, joihin osallistui ruokapalvelupäällikkö ja muita julkisten ruokapalveluiden edustajia sekä paikallisia yrityksiä. Työpajojen teemoina oli paikallisten raaka-aineiden ja jalosteiden hyödyntäminen, sekä esteet ja mahdollisuudet lähiruoan käytön lisäämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Lisäksi tilaisuuksissa arvioitiin muutoksen mahdollisuutta lähiruoan käytön lisäämiseksi ja yhteistyön toteutumiseksi käytännössä, sekä annettiin paikallisille yrityksille mahdollisuus esitellä tuotteitaan ja kertoa toiminnastaan. Hankkeen aikana toteutettiin myös opintomatkat Pohjois-Pohjanmaan, Savon ja Kainuun yritys- ja ruokapalvelun kohteisiin. Loppuraportin mukaan matkan tuloksena syntyi useita alkavia yhteistyötilanteita osallistujien kesken, jotka ovat johtaneet käytännön yhteistyöhön. Loppuraportin mukaan haastatteluselvityksen pohjalta tunnistettiin ne keskeiset tuote- ja palvelutarpeet, joiden pohjalle voidaan lähteä rakentamaan kehittämissuunnitelmaa vuosille 2015 - 2020. Suurimmaksi esteeksi alueella osoittautui eläinten teurasmahdollisuuden ratkaiseminen. Lisäksi hankkeen aikana huomioitiin, että toiminnan kehittäminen edellyttää toimivaa paikalliseen ruokahuoltoon suuntautuvaa logistiikkaa, joka on mahdollista kehittää ja laajentaa koskemaan yhteistyön avulla myös naapurikuntia. Hankkeen tuloksena laadittiin toimialan toteuttamissuunnitelma vuoteen 2020, jonka alkuvaiheeseen suunniteltiin valmennusohjelmaa julkiselle ruokapalvelulle. Valmennus sisältäisi keskeiset lähiruokaohjelmaan ja sen toteutukseen sekä osaamiseen liittyvät käytännön asiat esim. hankintaosaaminen, laadulliset kriteerit tuottajayhteistyössä sekä tuotannonohjaus ja tuotantomenetelmät kestävän kehittämisen periaatteiden mukaisesti. Lisäksi loppuraportista käy ilmi, että Kittilän elinkeinopoliittisessa ohjelmassa on mainittu julkisten keittiöiden tavoitteen lisätä paikallisten tuotteiden hankintaa ja näin ollen hyödyntää alkutuottajien tarjontaa. Hanke pitää hallinnon roolia ja tahtotilan muodostumista sekä jatkuvaa tukea tärkeinä asioina, jotta päätökset kehittyvät toimenpiteiksi ja johtavat tuloksiin. (Kittilän elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshanke 2015, 5, 7 - 9, 11 - 13, 30 - 31.)

Liite 6. Tutkimuksessa käytetty lähdeaineisto

Ahola, M. 2017. Sodankylän kunnan keskuskeittiötoiminta. Sähköpostiviesti 19.4.2017. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Sodankylän kunnan ruokapalvelupäällikön selvitys Sodankylän elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyyden toteutettavuusselvityksessä käynnistyneistä toimista.

Aitoja makuja Hämeestä – elintarviketuotannon kehittämishanke 2007 - 2010. 2011. Loppuraportti. Joensuu: Agropolis.

Ekotassu -kehittämishanke. 2015. Loppuraportti. Joensuu: ProAgraria Pohjois-Karjala.

Elintarvikeala nousuun Vakka-Suomessa, n.d. Loppuraportti. Uusikaupunki: Ukipolis.

Pohjanmaan maakunta. 2015. Pohjanmaan kauppakamari. Pohjanmaa lukuina. 8.10.2015. Viitattu 13.4.2017. <http://www.pohjanmaalukuina.fi/lisatietoja/pohjanmaan-maakunta>.

Etelä-Karjana. Nd. Etelä-Karjalan liiton internetsivusto. Viitattu 18.3.2017.

Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen ja kehittämishanke. 2009. Loppuraportti. Lappeenranta: MTK-Etelä-Karjalan liitto.

Harju, E. 2013. Avoimella vuoropuhelulla innovatiivisuutta hankintoihin. Varsinais-Suomen Yrittäjä -lehti. Sähköinen artikkeli. Julkaistu 06.08.2013. Turku: Varsinais-Suomen Yrittäjät ry. Viitattu 8.11.2016. <http://www.y-lehti.fi/arkisto/artikkeli/5030/Avoimella+vuoropuhelulla+innovatiivisuutta+hankintoihin>.

Hakanen, M-L. 2017. Lähiruoka jokaisen kunnan strategiaan. Sähköpostiviesti 6.3.2017. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Lauttakylä – Huittisten seudun paikallislehdessä 1.10.2014 julkaistu artikkeli sähköisessä muodossa.

Huoletta tuoretta – Närände närmat. 2013. Loppuraportti. Loviisa: Loviisan kaupunki.

Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma. 2015. Loppuraportti. Hämeenlinna: Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK).

Ilme – Eteläsavolaisen elintarvikealan imagon parantaminen sekä lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen. Nd. Loppuraportti. Mikkeli: Helsingin yliopisto, Ruralia instituutti.

Innovatiiviset ja vastuulliset julkiset hankinnat. 2014. Hankkeen loppuraportti. Turku: Turun yliopisto. Viitattu 8.11.2016. https://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/102312/Innovatiiviset_ja_vastuulliset_%20julkiset_%20hankinnat.pdf?sequence=2.

Jori, M. 2016. Loppuraportit. Sähköpostiviesti 19.12.2016. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Hankkeen vastuuvelvoitteen selvitys Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta -hankkeen julkisiin keittiöihin kohdistuvista toimista.

Jäättelä, R. 2014. Lähiruoan taloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittiöissä. Elintarvike ja terveys, 28, 3, 8-13.

Kasvua Hämeessä – Teemaohjelmahanke. 2015. Loppuraportti. Hämeenlinna: MTK Häme ry.

Kekäläinen-Alkio, R. 2017. YAMK-opinnäytetyö: Laura Vieraankivi. Sähköpostiviesti 21.4.2017. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Hämeen ammattikorkeakoulun ylempien AMK-tutkintojen koulutusassistentin selvitys opinnäytetyön muodosta.

Keskisuomalaisen lähiruokaketjun rakentuminen 2012 - 2014. N.d. Loppuraportti. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta. 2014. Loppuraportti. Vantaa: Laurea Ammattikoulu.

Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta -valmisteluhanke. N.d. Loppuraportti. Vantaa: Laurea-ammattikorkeakoulu.

Ketonen, M. 2010. Pirkanmaan kuntapäätäjien asenteet luomu- ja lähiruokaa kohtaan. Opinnäytetyö AMK. Tampereen ammattikorkeakoulu, Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Viitattu 18.3.2017. [Http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201002142202](http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201002142202)

Kinnunen, J. 2016. Sodankylän keskuskeittiössä lähiruoka on arkipäivää. Artikkelin on julkaistu Ammatti-keittiöosaaja-lehdessä 4/16 ruokapalvelupäällikön Merja Ahola haastattelun pohjalta. Viitattu 19.4.2017. [Http://www.lapinamk.fi/loader.aspx?id=8443a65f-abda-497b-8636-9dcb537130fc](http://www.lapinamk.fi/loader.aspx?id=8443a65f-abda-497b-8636-9dcb537130fc).

Kittilän elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshanke. 2015. Loppuraportti. Kittilä: Kittilän kunta, Ki-deve elinkeinopalvelut.

KUUMA-seutu. N.d. Alueiden Hyvinkää, Järvenpää, Kerava, Kirkkonummi, Mäntsälä, Nurmijärvi, Parainen, Sipoo, Tuusula ja Vihti internetsivusto. Viitattu 3.11.2016. [Http://www.kuuma.fi](http://www.kuuma.fi).

Kymenlaakson liiton säännöstö. 2016. Kymenlaakson liiton keskeinen yleishallintosäännöstö. Päivitetty 1.3.2016. Viitattu 18.3.2017. [Http://www.kymenlaakso.fi/attachments/article/5/Kymenlaakson%20%20Liiton%20s%C3%A4%C3%A4nn%C3%B6st%C3%B6.pdf](http://www.kymenlaakso.fi/attachments/article/5/Kymenlaakson%20%20Liiton%20s%C3%A4%C3%A4nn%C3%B6st%C3%B6.pdf).

Lainela, S. Pilot case: VSSHP:n kasvishankinnat. Sähköpostiviesti 7.11.2016. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin kantasairaalassa toimineen ja hankintoja tehneen ravitsemispäällikön selvennykset kasvishankinnat-projektista.

Lounafood – Aitoja makuja Varsinais-Suomesta. 2014. Loppuraportti. Turku: Turun yliopisto.

Luomu- ja lähiruokan tarjontaketjun rakentaminen Pirkanmaalla. 2012. Loppuraportti. Tampere: ProAgria Pirkanmaa.

Luonnollisesti läheltä. N.d. Loppuraportti. Kuusamo: Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis.

Lähi- ja luomuruokaa julkisiin ammattikeittiöihin ja Horeca-sektorille Kymenlaaksossa. 2012. Loppuraportti. Kouvola: ProAgria Kymenlaakso ry.

Lähiruoka bisnekseksi toimijaverkoston kehittäminen. 2014. Loppuraportti. Varkaus: Navitas Kehitys.

Lähiruoka arkipäivän valinnaksi, Lähivalinta. 2015. Loppuraportti. Mikkeli: Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti.

Lähiruokaa Kyrönmaalta – Maalaismakuja ruokapöytään. 2015. Loppuraportti. Vaasa: Vaasan ammattikorkeakoulu.

Maku-Helmi. 2013. Loppuraportti. Haapavesi: Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä, Haapaveden ammattiopisto.

Maukas – Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille. 2014. Loppuraportti. Mikkeli: Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti.

Pakarainen, M. 2009. Selvitys Hämeenlinnan seudun suurkeittiöiden elintarvikehankinnoista, hankintakriteereistä sekä tuote- ja palvelutarpeista. Lähtökohdaksi oli saada tietoa erityisesti elintarvikejatkajalostukseen liittyvän sosiaalisen yritystoiminnan mahdollisuuksista. Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Kasvua Hämeessä / Aitoja makuja Hämeestä. Asiakirja Hämeen elinkeino- liikenne- ja ympäristökeskuksen tietojärjestelmästä.

Peippo, R. 2016. Tarkennus pyyntö & Osuuskuunta. Sähköpostiviesti 18.11.2016. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Vuonna 2013 Seuturuoka laajenee -hankkeen vetäjänä toimineen selvitys julkista ruokahuoltoa koskevaan rakennemuutokseen Loimaan seudulla.

Pirkanmaan hankinta-asiamiespalvelu. 2015. Loppuraportti. Tampere: Pirkanmaan yrittäjät.

Pohjanmaan maakunta. 2015. Pohjanmaan kauppakamari. Pohjanmaa lukuina. 8.10.2015. Viitattu 13.4.2017. <http://www.pohjanmaalukuina.fi/lisatietoja/pohjanmaan-maakunta>.

Pro ruokakulttuuri -kehittämishanke. 2014. Loppuraportti. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Pölkky, L., Heikkilä, H., Raulo, A. 2014. Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisiin keittiöihin. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Loppuraportti.

Ristioja, A. 2016. Elintarvikehankkeiden raportteja. Sähköpostiviesti 15.6.2016. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Lapin ELY:n luonnontuotealan toimialapäällikön selvitys välitetyistä hankkeiden loppuraporteista.

Seuturuoka laajenee. 2013. Loppuraportti. Loimaa: Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus.

Seuturuoka saatavaksi. 2011. Loppuraportti. Loimaa: Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus.

Siksees parasta – aitoja makuja Satakunnasta. 2015. Loppuraportti. Kauttua: Pyhäjärvi-instituutti.

Tolonen, K. 2014. Lähiruoka ei muuta annoksen hintaa. Ruoka-Suomi -tiedotuslehti 2, 18–19. Viitattu 3.11.2016. [Http://www.ruokasuomi.fi/lehti/tiedote-2-2014.pdf](http://www.ruokasuomi.fi/lehti/tiedote-2-2014.pdf).

Tommiska, H. 2016. Loppuraportti. Sähköpostiviesti 3.11.2016. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Leader SILMU hankeneuvojan selvitys Pukkilan kunnan esiselvityshankkeesta.

Tommiska, H. 2017. Selvitys. Sähköpostiviesti 26.4.2017. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Leader SILMU hankeneuvojan selvitys rahoituskausien väliseen katkokseen.

Tuominen, R. 2014. ILME:Loppuraportti. Sähköpostiviesti 17.10.2014. Vastaanottaja M. Rantamäki os. Tuomela. Ilme-hankkeen projektipäällikön selvennyt hankkeen jatkosta.

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, Varru. 2015. Loppuraportti. Turku: Turun yliopisto.

Varsinais-Suomen seutukunnat. N.d. Varsinais-Suomen liitto. Viitattu 14.11.2016. [Http://www.varsinais-suomi.fi/fi/maakunta/54-maakunta/seutukunnat](http://www.varsinais-suomi.fi/fi/maakunta/54-maakunta/seutukunnat).