



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

LUOMU POHJOIS-SAVOSSA- SELVITYS

TEKIJÄ:

Susanna Vartiainen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Susanna Vartiainen	
Työn nimi Luomu Pohjois-Savossa-selvitys	
Päiväys 18.12.2020	Sivumäärä/Liitteet 46/15
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Anu Arolaakso, EkoCentria	
Tiivistelmä <p>Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli luoda informatiivinen ja visuaalisesti näyttävä esitysmateriaali Pohjois-Savon tämän hetkisestä luomutuotannon tilasta ja kysynnästä EkoCentrian tekemän kehittämistyön tueksi. Aikaisempi Pohjois-Savon luomutilanteesta kertova esitysmateriaali on koostettu vuonna 2016, joten esitysmateriaalin päivittämiselle oli olemassa selkeä tarve. Päivitettyä esitysmateriaalia voi käyttää luennoilla ja webinaareissa sekä jakaa internetin eri jakelukanavissa paikallisen luomutietoisuuden edistämiseksi.</p> <p>Opinnäytetyön lähestymistapana oli konstruktivinen tutkimus. Teoreettinen viitekehys pohjautui kestävän kehityksen ja luomun teoriaan. Tiedonkeruun menetelminä käytettiin dokumenttianalyysia ja kyselytutkimusta. Dokumenttianalyysin lähteinä käytettiin aiempia esitysmateriaaleja, asiantuntijoilta saatuja sähköpostiviestejä, Ruokaviraston, Luonnonvarakeskuksen ja Ely-keskuksen tilastotietoja sekä nettijulkaisuja. Paikallisille kuluttajille suunnattu kysely luotiin Webropol-kyselytyökalulla. Kyselylinkkiä jaettiin Taste Savon ja EkoCentrian Facebook-sivuilla sekä paikallisissa Facebook-ryhmissä.</p> <p>Kyselytutkimuksen tulosten mukaan paikalliset kuluttajat toivoivat paikallisten luomutuotteiden olevan hinnoiltaan edullisempia, paremmin näytille aseteltuja, selkeämmin merkittyjä ja mainostetumpia. Kuluttajat olivat halukkaimpia ostamaan enemmän paikallisia luomuvihanneksia, -juureksia ja -marjoja. Kyselytutkimuksen tulokset myös viittasivat siihen, että luomu on haastava termi kuluttajille, mikä johti päätelmään, että luomutietoisuuden edistämässä on vielä paljon tehtävää. Kyselytutkimuksen tulokset ovat suuntaa antavia, eikä niitä voi yleistää pienen otannan vuoksi.</p>	
Avainsanat Luomu, lähiruoka, kestävä kehitys	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author(s) Susanna Vartiainen	
Title of Thesis Report on organic production in North Savo	
Date 18.12.2020	Pages/Appendices 46/15
Client Organisation /Partners Anu Arolaakso, EkoCentria	
<p>Abstract</p> <p>The aim of this thesis was to create an informative and visually impressive presentation material of North Savo's current state of organic production and demand to support the development work done by the client EkoCentria. The previous presentation material of North Savo's organic production was assembled in 2016, so there was a clear need to update the presentation. The updated presentation material can be used in lectures and webinars, as well as distributed on various distribution channels on the Internet to promote awareness towards local organic food.</p> <p>The approach of this thesis was constructive research. The theoretical framework was based on theory of sustainable development and organic production. Document analysis and survey were used as methods to collect data. Earlier presentation materials, e-mails from specialists, Finnish Food Authority's Ruokavirasto), Natural Resources Institute Finland's (Luke) and EDTE-Centre's (Centre for Economic Development, Transport and the Environment) statistics and web publications were used as sources in the document analysis. The survey for local consumers was created with the Webropol survey tool. The survey link was shared on Taste Savo's and EkoCentria's Facebook pages and in local Facebook groups.</p> <p>The results of the survey implied that the local consumers wished that the local organic products were more affordable, better displayed, more clearly labelled and more advertised. The consumers were willing to purchase more local organic vegetables, root vegetables and berries. The results of the survey also suggested that the term of organic food is a challenging term for consumers which led to the conclusion that there is still much work to do with raising awareness of organic food. The results of the survey are directional and cannot be generalized due to a small sample size.</p>	
<p>Keywords Organic food, local food, sustainable development</p>	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
1.1	Luomu Pohjois-Savossa	7
1.2	Opinnäytetyön tarkoitus	8
2	KESTÄVÄ KEHITYS.....	9
2.1	Yhdistyneet kansakunnat.....	9
2.2	Kestävän kehityksen peruselementit.....	9
2.3	Agenda 2030	10
2.4	Resurssiviisas Kuopio	11
2.5	EkoCentria.....	13
3	LUOMU	14
3.1	Luomun historia.....	15
3.2	Luomun nykyinen tilanne Suomessa.....	17
3.3	Tavallisimpia luomumerkkejä Suomessa	18
4	OPINNÄYTETYÖN TOTEUTUS	20
4.1	Kehittämistyö	20
4.2	Konstruktiiivinen tutkimus	21
4.3	Dokumenttianalyysi.....	22
4.4	Kyselytutkimus	22
5	KYSELYTUTKIMUKSEN TULOKSET.....	24
6	JOHTOPÄÄTÖKSET	34
6.1	SWOT-nelikenttäanalyysi	37
6.2	Kehitysehdotukset	39
7	POHDINTA.....	40
7.1	Valmiin esitysmateriaalin arviointi	40
7.2	Eettisyys ja luotettavuus	41
7.3	Opinnäytetyöprosessin arviointi ja ammatillinen kasvu	42
7.4	Opinnäytetyön hyödynnettävyys ja jatkokehittämisidea	43

LÄHTEET.....	44
LIITE 1.....	47
LIITE 2.....	53

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on koostaa ajantasainen esitysmateriaali pohjoissavolaisesta luomutuotannosta ja sen kysynnästä toimeksiantaja EkoCentrian tekemän kehittämistyön tueksi. Valitsin tämän aiheen, koska se kiinnostaa minua sekä ammatillisessa mielessä että omien tietojen ja taitojen kehittämisen näkökulmasta. Olen työskennellyt aikaisemmin lähi- ja luomuruoan parissa, joten aihe herätti mielenkiintoni. Opinnäytetyön lähtökohtina olivat siis työelämän tarpeet, opinnäytetyön hyödynnettävyys kehittämistyössä sekä oman tietämyksen kehittäminen.

Kestävän kehityksen mukainen toiminta ja luomu ovat kasvavia trendejä. Kuluttajat ovat entistä tiedostavampia ja yhä useampi on kiinnostunut ostamiensa tuotteiden alkuperästä ja niiden aiheuttamista ympäristövaikutuksista. Tiedostavaan kuluttamiseen kuuluvat mm. hävikkiraaka-aineista tehty ruoka ja punalaputettujen ruokien sekä kestävästi kasvatetun tai kalastetun kalan ostaminen. Tuotteissa kiinnostaa kotimaisuuden lisäksi paikallisuus, pakkaamattomuus ja pakkausten vähämuovisuus. Jungarin mukaan tiedostavan kuluttamisen voi jakaa harkittuun kuluttamiseen ja hyvän omantunnon valintoihin perustuvaan kuluttamiseen. Harkittuun kuluttamiseen liittyvät periaatteellisuus, taloudellisesti järkevät valinnat, jätteiden lajittelu ja hävikin välttäminen. Hyvän omantunnon valintoihin perustuvassa kuluttamisessa kuluttaja taas ostaa juuri sellaisia tuotteita, mitä mieli tekee, mutta valitsee ekologisesti ja eettisesti kestävä vaihtoehdon. (Virtanen 2020.)

Luomun myynti on tuplaantunut 2010-luvun aikana ja myynti jatkaa kasvuaan edelleen enemmän kuin päivittäistavara-kaupan kokonaisymyynti. Suurimmat tuoteryhmät luomumyynnissä ovat hedelmät, maitotuotteet ja vihannekset. Luomuhedelmien ja -vihannesten myynti ovat yhteensä yli 20 % kaikesta päivittäistavarakaupan luomumyynnistä. (Kottila 2020.)

Kasvaneesta kysynnästä huolimatta luomu on kuluttajille yhä jokseenkin epäselvä käsite ja se sekoitetaan usein lähiruokaan, vaikka luomu ei välttämättä ole lähiruokaa, eikä lähiruoka ole välttämättä luomua. Luonnonmukainen luomutuotanto on tarkasti säädeltyä ja valvottua toimintaa; viljelyssä ei käytetä keinolannoitteita, synteettisiä torjunta-aineita, kasvuhormoneja, rehujen lisäaineita eikä geenimuunneltuja aineksia. Luomutilojen eläinten lääkinnässä on myös omat rajoituksensa. (Rajala 2006, 39; Mononen & Silvasti 2012, 135-136). Lähiruoka taas on nimensä mukaisesti peräisin lähialueelta, joten ruoan reitti tuotantotalalta ruokapöytään on lyhyt, lähiruoan tuotantotapaa ei ole rajoitettu. Lähiruoka tuo esille paikallisia raaka-aineita ja ruokaperinteitä, luo työpaikkoja ja vaurastuttaa alueen taloutta. (Ruokatieto Yhdistys ry.)

Luomu saatetaan myös puhekielessä sotkea nk. villiruokaan, joka on kasvanut vapaasti luonnossa ilman valvontaa. Esimerkiksi luonnon yrtit, vihannekset, metsämarjat ja sienet ovat villiruokaa, mikäli ne eivät kasva luomusertifioidussa metsässä. Riista ja järvikala ovat myös villiruokaa, esimerkiksi hirvenliha ei täytä luomun kriteereitä, vaikka se olisi antibioottivapaata. Luomu on aina valvottua tuotantoa. (Kontro 2013.)

Valitsemani aihe on myös siinä mielessä ajankohtainen, koska pohjoissavolainen lähi- ja luomuruoka nauttivat parhailaan sekä kansallista että kansainvälistä huomiota, kun Pohjois-Savolle ja Kuopion alueelle myönnettiin merkittävä European Region of Gastronomy 2020-2021-tunnus. Tunnuksen myöntäjä IGCAT (International institute of gastronomy, culture, arts and tourism) on myöntänyt tätä tunnusta vuodesta 2016 alkaen ja se on nyt ensimmäistä kertaa Suomessa. IGCAT on eurooppalaisten alueiden verkosto, joka edistää ruokakulttuurin, matkailun, kaupunkikulttuurin sekä taiteiden välistä yhteistyötä. Verkosto tutkii ruokakulttuuriin ja siihen liittyvän matkailun ilmiöitä sekä edistää alueiden tunnettuutta. Tunnuksen yhtenä perusteluna oli se, että Pohjois-Savo on ollut tähän saakka tarkkaan vaalittu salaisuus, joka on vihdoinkin aika paljastaa muille. Tunnuksen puitteissa Pohjois-Savon ruokamatkailu, laadukkaat elintarvikkeet sekä palvelut nostetaan esille sekä kansallisesti että kansainvälisesti. Juhlavuoden teema on foraging - elämä luonnon rytmin mukaan. (The European Region of Gastronomy;Taste Savo.)



KUVA 1. European Region of Gastronomy-tunnus (Taste Savo julkaisuaika tuntematon)

1.1 Luomu Pohjois-Savossa

Pohjois-Savon luomutilanteesta on tehty aikaisempi selvitys vuonna 2016. Tuolloin luomupeltoalan kasvaminen Pohjois-Savossa oli ollut tasaista; vuonna 2015 luomun osuus koko Pohjois-Savon peltoalasta oli n. 9 %. Tuolloin pohjoissavolaisia luomutiloja oli yhteensä 334, joista 88 oli luomukotieläintiloja. Pohjoissavolaisten luomutilojen keskimääräinen koko oli 44,6 hehtaaria, kun valtakunnallinen keskip koko oli 52,8 hehtaaria. Luomupeltokasveista merkittävin oli luomukaura, jota tuotettiin 1,5 miljoonaa kiloa. Luomupuutarhatuotanto oli tuolloin ollut lievästi laskussa Pohjois-Savossa, luomupuutarhakasveista suurin viljelyala, eli noin 22 hehtaaria, oli luomumustaherukalla, vertailun vuoksi esimerkiksi luomumansikkaa tuotettiin Pohjois-Savossa vain 8,4 hehtaarilla. Pohjois-Savon luomuvihannes- ja kasvistuotanto oli tuolloin melko vähäistä.

Pohjoissavolaisella luomulla nähtiin olevan kasvun mahdollisuuksia; viljelyolosuhteet ovat hyvät monipuoliselle luomutuotannolle ilmaston ja peltojen puolesta. Luomunaudan- ja lampaanlihantuotanto on hyvin kehittyntä ja luomuporsaanlihantuotannollakin olisi hyvät mahdollisuudet. Mahdollisuutena nähtiin myös yhteistyön lisääminen eri luomutilojen välillä. Pohjois-Savossa olisi hyvät mahdollisuudet luomumansikan kasvattamiseen yhä enenevässä määrin, mutta yrittäjät eivät olleet uskaltaneet tähän tarttua, vaikka kysyntää luomumansikalle olisi kyllä ollut. Luomumaitotilojen määrä oli alueella pienehkö, vaikka luomumaidon markkinat ovat vakiintuneet ja kasvu tasaantunut, joten tuotannon kasvulle

olisi hyvät edellytykset. Matkailijoiden ja kesäasukkaiden nähtiin olevan tärkeä asiakaskohderyhmä paikallisella luomumarkkinalla. (Arolaakso 2016.)

1.2 Opinnäytetyön tarkoitus

Tavoitteenani on luoda toimeksiantajalle tekemäni selvityksen pohjalta visuaalisesti näyttävä, informatiivinen ja helppokäyttöinen esitysmateriaali. Esitysmateriaalin tarkoituksena on edistää paikallisen luomun tunnettuutta ja toimeksiantaja voi halutessaan käyttää kyselytutkimuksesta saatuja tuloksia ja niiden pohjalta muodostettuja kehitysehdotuksia luomun liittyvässä kehittämistyössä. Toimeksiantaja voi käyttää valmista esitysmateriaalia luennoilla ja webinaareissa tai jakaa sitä eri jakelukanavissa paikallisen luomutietoisuuden edistämiseen. Tämän työn tutkimuskysymyksenä oli: Millainen on pohjoissavolaisen luomun nykytila ja kysyntä?

2 KESTÄVÄ KEHITYS

2.1 Yhdistyneet kansakunnat

Yhdistyneet kansakunnat (YK) perustettiin toisen maailmansodan jälkeen vuonna 1945 kansakuntien yhteistyöjärjestyksi suojelemaan maailmaa uusilta sodilta. YK:n toiminta on sittemmin laajentunut ja nykyään sen toimintaan kuuluu rauhan ja turvallisuuden ylläpitämisen lisäksi myös ihmisoikeuksien, kansainvälisen oikeuden ja kestävän kehityksen edistäminen. (Autio, 2020)

Ensimmäisen kerran kestävää kehitystä käsiteltiin YK:n Brundtlandin komissiossa vuonna 1987. Norjan silloinen pääministeri Gro Harlem Brundtland määritteli kestävän kehityksen kehitykseksi, joka tyydyttää nykyiset tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omia tarpeitaan. Komission työstä alkoi prosessi, joka on edennyt vuorovaihteisesti valtioissa, kunnissa ja kansainvälisissä yhteyksissä. Vuosien saatossa kestävän kehityksen politiikka on kehittynyt ja tullut yhä monipuolisemmaksi kokonaisuudeksi. (Rajala 2006, 11; Ympäristöministeriö)

2.2 Kestävän kehityksen peruselementit

Kestävän kehityksen peruselementit ovat ekologinen, taloudellinen sekä sosiaalinen että kulttuurinen kestävyys. Ekologisen kestävyuden edellytyksiä ovat luonnon monimuotoisuuden säilyttäminen, luonnonvarojen käyttäminen kestävällä tavalla sekä päästöjen ja ihmistoiminnan sopeuttaminen luonnon kanto- ja uusiutumiskykyyn. Ekologiseen kestävyteen pyritessä kansallisten toimien lisäksi korostuu myös kansainvälinen yhteistyö. Ekologiseen kestävyteen pyritessä on noudatettava varovaisuusperiaatetta, jonka mukaan ympäristön tilaa suojelevia toimenpiteitä ei tule lykätä tieteellisen näytön puuttumisella. Haitat pyritään estämään ennalta niiden alkulähteillä.

Sosiaalinen kestävyys edellyttää ihmisten yhdenvertaisuutta, tasa-arvoa, perusoikeuksien ja elämän perusedellytysten toteutumista, osallisuutta ja vaikuttamisen mahdollisuuksia. Kulttuurinen kestävyys mahdollistaa kulttuurin säilymisen ja kehittymisen sekä ihmisten henkisen toiminnan ja eettisen kasvun.

Taloudellinen kestävyys ei perustu velkaantumiseen tai luonnonvarojen liikkakäyttöön tai hävittämiseen, vaan se on laadultaan tasapainoista kasvua. Taloudellisesti kestävässä kehityksessä vähennetään materiaalista kuluttamista ja lisätään ekotehokkuutta. Kehitys on kestävää vain silloin, jos se on ekologisesti, sosiaalisesti, kulttuurisesti ja taloudellisesti kestävää samanaikaisesti. Taloudellinen kestävyys auttaa kohtaamaan tulevaisuuden haasteita, kuten väestön ikääntymisestä koituvia kuluja. (Ympäristöministeriö; Opetushallitus)

2.3 Agenda 2030

Kestävän kehityksen tavoitteena on siis turvata sekä nykyisille että tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet (Ympäristöministeriö). YK:n jäsenmaiden vuonna 2015 solmima Kestävän kehityksen tavoiteohjelma Agenda 2030 pyrkii huomioimaan ympäristön, talouden ja ihmisen tasavertaisesti päätöksenteossa ja toimissa. Ohjelmaan kuuluu 17 päätaavoitetta, joilla on 169 alatavoitetta. Kaikki tavoitteet ovat tärkeitä ja ne liittyvät monin tavoin toisiinsa. Tavoitteilla pyritään mm. poistamaan äärimmäinen köyhyys maailmasta ja turvaamaan ympäristön hyvinvointi kestävästi. Eri maiden tilannetta ja tavoitteiden edistymistä mitataan puolueettomien indikaattorien, eli mittarien, avulla. Indikaattorit auttavat kehitystyössä, mutta myös todennäköisesti ohjaavat jäsenmaiden päättäjien toimintaa. (Ulkoministeriö; Halonen, Korkman, Lund, Neuvonen, Rohweder, Sojamo, Taalas, Taipale, Kaarin & Tuomioja 2017).

KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEET

17 TAVOITETTA MAAILMAN MUUTTAMISEKSI



KUVA 2. Agenda 2030-ohjelman kestävän kehityksen tavoitteet (Suomen YK-liitto julkaisuaika tuntematon)

2.4 Resurssiviisas Kuopio

Resurssiviisas Kuopio on yksi neljästä Kuopion kuntastrategian päätavoitteista vuoteen 2030 mennessä. Muut päätavoitteet ovat Kasvava Kuopio, Uudistuva Kuopio ja Hyvinvoiva Kuopio. Lisäksi strategiassa on kolme läpileikkaavaa strategista tavoitetta, jotka ovat kansainvälisyys, kumppanuus ja digitalisaatio.



KUVA 3. Kuopion strategia vuoteen 2030 (Kuopion kaupunki julkaisuaika tuntematon)

Resurssiviisautsuhjelmassa on tarkalleen ottaen kuusi (6) kehitettävää osa-alueita, joista "Ruoan tuotannon ja kulutuksen" yhtenä tavoitteena on tehdä savolainen lähi- ja luomuruoka tunnetuksi ja saada se laajasti käyttöön vuoteen 2030 mennessä. Muita tavoitteita vuoteen 2030 mennessä ovat ruokahävikin puolittaminen, uusien ympäristöystävällisten ja terveellisten proteiininlähteiden käyttö (järvikala, härkäpapu, laadukas liha ja maito) ja suljettu energia- ja ravinnekierto

ruoan tuotannossa, valmistamisessa ja kulutuksessa. Tulevaisuuden visiona on, että Kuopion alueella tuotetaan ja jalostetaan ympäristöystävällistä, terveellistä, laadukasta ja herkullista ruokaa. (Kuopion kaupunki 2017, 4.)



KUVA 4. Resurssiviisausohjelma: Ruoan tuotanto ja kulutus. (Kuopion kaupunginvaltuusto 2017, 22)

Kuopio hyväksyttiin helmikuussa 2016 FISU-verkoston (Finnish Sustainable Communities) eli resurssiviisaisiin edelläkävijäkuntiin. FISU-verkoston tavoitteena on saavuttaa jätteettömyys, hiilineutraalisuus ja globaalisti kestävä kulutus vuoteen 2050 mennessä. (Kuopion kaupunginvaltuusto 2017, 2.)

FISU-verkosto edistää seuraavia Agenda 2030:n kestävän kehityksen tavoitteita:



KUVA 5. FISU-verkoston kestävän kehityksen tavoitteet 2020. (FISU-Verkosto, 2020)

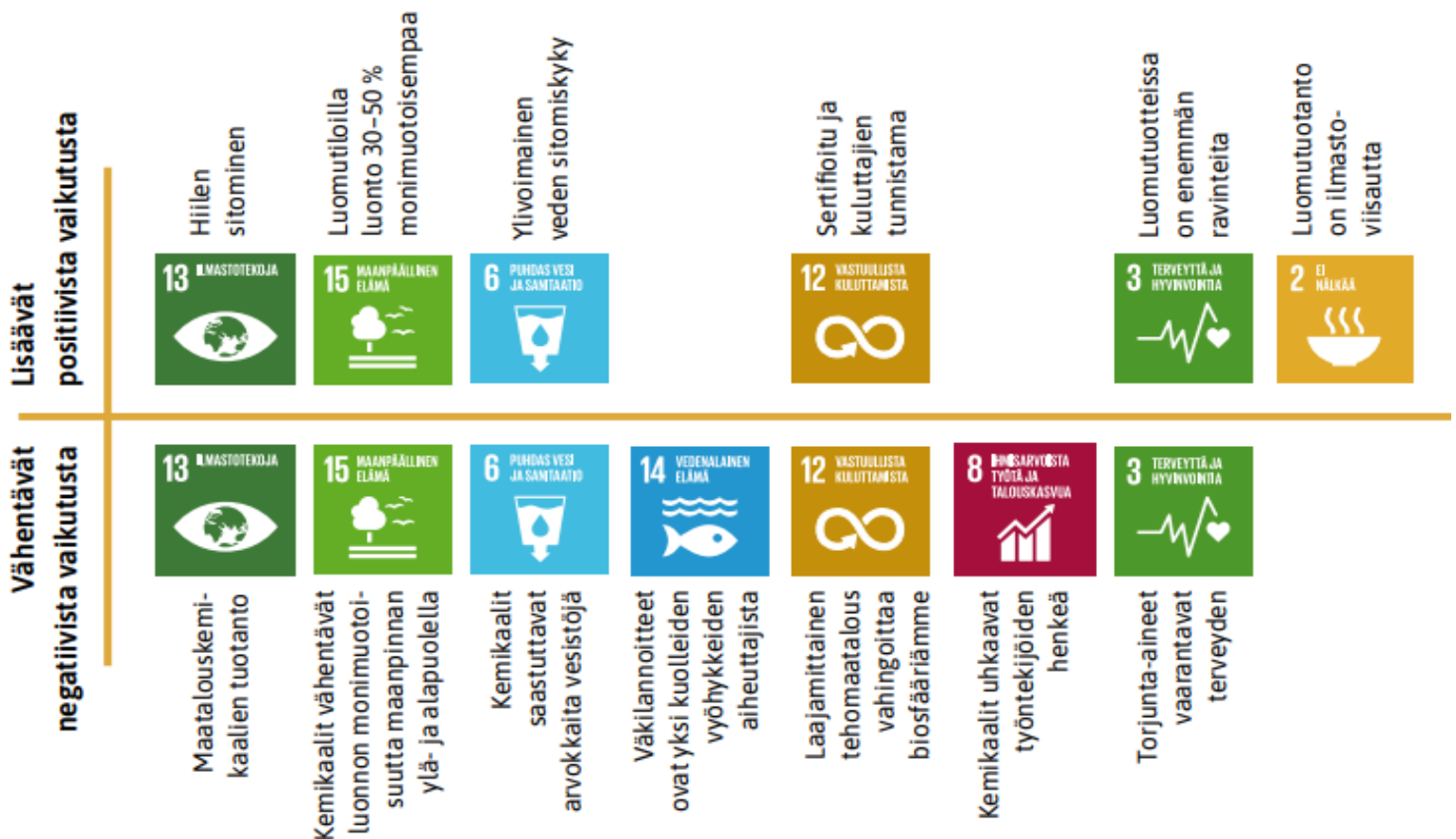
2.5 EkoCentria

Tämän työn toimeksiantaja EkoCentria on Savon koulutuskuntayhtymän valtakunnallinen asiantuntijayksikkö, jonka tavoitteena on lisätä lähi- ja luomuruoan käyttöä sekä hankintaosaamista ammattikeittiöissä. EkoCentria tarjoaa koulutusta ja asiantuntijapalveluita vastuullisen ja kestävän ruokaketjun kehittämiseksi. EkoCentrian asiakkaita ovat kuntien päättäjät, julkisista elintarvikehankinnoista vastaavat henkilöt, ammattikeittiöiden henkilöstö ja elintarvikealan yritykset. EkoCentria tekee myös erilaisia selvityksiä, arviointeja ja kehittämis- ja tiedotushankkeita. (EkoCentria.) Kuopion Resurssiviisaus-ohjelmassa käytetään EkoCentrian asiantuntijuutta apuna lisäämään elintarvikehankinnoista vastaavien henkilöiden tietämystä ja hankintaosaamista luomu- ja lähiruoan osalta, jotta saavutettaisiin ohjelmassa asetetut tavoitteet. (Kuopion kaupunginvaltuusto 2017, 23).

Rajalan (2006) mukaan luomulla, eli luonnonmukaisella tuotannolla, tarkoitetaan maanviljelyä ja elintarviketuotantoa, jossa ei käytetä keinotekoisia lannoitteita, torjunta-aineita, kasvuhormoneita eikä rehujen lisäaineita. Lisäksi geenimuunneltujen aineksien käyttäminen on luomutuotannossa kiellettyä. Luomussa pyritään tuottamaan ravitsevuksellisesti laadukkaita elintarvikkeita riittävästi ja välttämään ympäristön saastumista. Luomutuotannossa noudatetaan kestävä kehityksen periaatteita sekä huomioidaan maatalouden vaikutukset ympäristöön (Rajala 2006, 19; Mononen & Silvasti 2012, 135). Luomutilojen eläinten hyvinvointiin kiinnitetään erityistä huomiota tarjoamalla eläimille mahdollisuudet toteuttaa lajityypillistä käyttäytymistään. Luomueläimille annetaan tavalliseen tuotantoon verrattuna enemmän liikumatilaa ja ulkoilumahdollisuus (Lappalainen, 2012).

Luomuviljely suojelee luonnonvaroja ja tukee luonnon monimuotoisuutta. Luomuviljelysmaata hoidetaan käyttämällä viljelykiertoa ja maa lannoitetaan tilalta peräisin olevilla eloperäisillä lannoitteilla. Tuholaiset, kasvitaudit ja rikkakasvit torjutaan laji- ja lajikevalinnalla sekä viljelykierrolla ja -tekniikoilla. Viljelykierrossa tietyllä pellolla viljelty kasvi vaihdetaan peräkkäisinä vuosina, jotta välttyään tuhohaisilta ja viljelymaa pysyy elinvoimaisena. (Mononen & Silvasti 2012, 135; Rauramo, 2014, 377-378)

Luomutuotanto edistää Agenda 2030:n päätavoitteista seuraavia:



KUVA 6. Luomutuotannon positiiviset vaikutukset – Luomu on osa ratkaisua. (De Schaetzen julkaisuaika tuntematon, 9)

Luomuviljelyä, -kasvatusta, luomutuotteiden valmistusta sekä maahantuontia säätelee EU:n luomuasetus (Rauramo, 2014, 841). Luomuelintarvikkeiden ja -rehujen tuotanto on tarkkaan valvottua: luomumaatiloille sekä -yrityksiin tehdään tarkastus vähintään kerran vuodessa. Luomuvalvontaa tekeviä tahoja ovat Ruokavirasto, ELY-keskukset, Ahvenanmaan maakuntahallitus ja tulli. (Rauramo, 2014 379; Ruokavirasto.) Luomutuotteet ovat hinnoiltaan kalliimpia kuin tavanomaisesti tuotetut elintarvikkeet, mikä johtuu siitä, että luomutuotannon kustannukset ovat tavanomaista tuotantoa suuremmat, esimerkiksi luomurehu on tavanomaista rehua kalliimpaa ja luomuun siirtynyt tila on saattanut joutua investoimaan muutostöihin (Mononen & Silvasti 2012, 147).

Vaikka luomu on tarkkaan määriteltyä ja säädeltyä toimintaa, kaikille kuluttajille se ei ole täysin selvä käsite ja se monesti menee lähiruoan kanssa sekaisin. Ympäristöystävällisestä imagostaan tunnettu luomu ei välttämättä ole lähellä tuotettua lähiruokaa ja kaikki lähiruoka ei myöskään ole välttämättä luonnonmukaisin menetelmin tuotettua luomuruokaa. Lähiruoalla tarkoitetaan ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää alueensa raaka-aineita ja tuotantopanosta. Lähiruoka on kuitenkin vakiintumaton ja melko häilyvä käsite, koska lähiruoksi voidaan laskea lähikunnassa, kotimaassa tai jopa EU:n sisällä tuotettu ja kulutettu ruoka. Lähiruoan ominaisuuksia ovat mm. ruoan tuoreus, alkuperän jäljitettävyys, puhtaus, pieni ekologinen jalanjälki, vähäinen pakkausmateriaali ja paikallinen kierrätettävyys. Lähiruoka myös vaalii paikallisia ruokaperinteitä, turvaa omavaraisuutta kriisiaikoina, säilyttää kotimaista tuotantoa ja maaseudun elinvoimaisuutta. Pitää kuitenkin huomioida, ettei lähiruoka välttämättä ole aina vähäpäästöisempää kuin jossakin kauempana tuotettu ruoka, kun huomioidaan polttoaineen, sähkön, rehun, torjunta-aineiden, kuljetusmuodon, varastoinnin ym. yhteenlasketut vaikutukset kasvihuonepäästöihin. (Rauramo, 2014, 386-387.)

3.1 Luomun historia

Luomuviljelyn juuret ovat peräisin 1900-luvun alkupuolelta (Mononen & Silvasti 2012, 137). Luomuviljelyn suuntauksista vanhin on biodynaaminen viljely, jonka kehitti saksalainen Rudolf Steiner. Vuonna 1924 Steiner piti aiheesta luentosarjan, joka tunnetaan nimellä Maatalouskurssi, mikä toimii vieläkin biodynaamisen viljelyn perustana. (Biodynaaminen yhdistys julkaisuaika tuntematon, b; Demeter International e.V. 2019, 16.) Biodynaaminen viljely perustuu kestävään luonnonvarojen käyttöön; siinä maan hedelmällisyyttä vaalitaan kompostoinnilla, viherlannoituksella, vuoroviljelyllä ja biodynaamisilla ruiskutteilla. Keinolannoitteita, torjunta-aineita, geenimuunneltuja siemeniä tai -rehuja ei käytetä viljelyssä. Biodynaaminen viljely pyrkii jättämään jälkipolville elävämmän ja hedelmällisemmän maan kuin se on itsellä ollut käytössä. (Biodynaaminen yhdistys julkaisuaika tuntematon a & b.) A.I. Virtanen teki vuosina 1930-1950 tutkimus- ja käytännön kehitystyötä tyyppikotovaraisten viljelyn kehittämiseksi, joka vaikutti suomalaisen luomuviljelyn kehittymiseen (Rajala 2006, 43).

Luomun yhteiskunnallisesti merkittävä kehitys alkoi kuitenkin vasta 1900-luvun loppupuoliskolla Suomessa. Tavanomaisen maatalouden aiheuttamat ympäristöongelmat, kuten rehevöityminen ja torjunta-ainejäämät, nousivat julkisiksi puheenaiheiksi 1970- ja 1980-luvuilla, mutta ympäristövaikutuksia ei yleisesti otettu vielä kovin vakavasti. Tavanomaista maanviljelyä pidettiin yhä ympäristöystävällisenä tuotantomuotona ja maanviljelijöiden suhdetta luontoon esimerkillisenä. Huolestuneet ympäristöaktivistit kuitenkin alkoivat vastustaa tehotuotantoa ympäristö- ja terveysongelmien sekä tuotantoeläinten kohtelussa ilmenneiden epäkohtien vuoksi.

Luomua oli kritisoitu 1960-luvulta lähtien liian tiukasta arvosidonnaisuudesta ja tuotannon tehottomuudesta tavanomaiseen maanviljelyyn verrattuna. Koska luomuun siirtyneiden tilojen sadot ja tulot pienenevät, jo 1980-luvulla luomuviljelijät perustelivat tarvetta luomutuelle, tämän lisäksi esitettiin muitakin perusteluita tuelle, joita olivat mm. kansanterveydelliset syyt, työmäärän kasvu sekä ylituotannon vähentäminen, jonka kanssa maatalous siihen aikaan kamppaili. Vuodesta 1990 alkaen maatilahallitus alkoi maksaa luomuun siirtyville viljelijöille siirtymävaihetukea. Ennen tuen käyttöönottamista luomuviljelijöitä oli noin 350, mutta tuen myötä luomuviljelijöiden määrä ensin nopeasti kaksinkertaistui, mutta vuosien 1993-1994 välillä viljelijöiden kiinnostus luomua kohtaan romahti. Kun Suomi liittyi Euroopan Unioniin vuonna 1995, luomutilojen määrä alkoi nopeasti taas kasvaa, huippuvuotena 1996 luomuun siirtyi 1700 uutta tilaa. Luomutilojen määrä oli suurimmillaan vuonna 2000, kun niitä oli yli 5200. EU:n liittymisen myötä viljelijöille alettiin maksaa luomutukea, joka on osa EU:n ympäristötukijärjestelmää. EU-maille pakollisen ympäristötukijärjestelmän tarkoituksena on ollut ohjata maatilojen toimintaa kestävä kehityksen periaatteen mukaisesti ympäristöllisiin tavoitteisiin, säilyttää maatalouden harjoittamisen edellytykset pitkällä aikavälillä sekä turvata viljelijöiden toimeentulo. Luomutuen tavoitteena on laajentaa luomumaataloutta sekä pienentää maatalouden ympäristö- ja vesistökuormitusta. (Mononen & Silvasti 2012, 137-140.)

Vaikka 1980-luvun lopusta lähtien luomuun oli alettu suhtautua entistä myönteisemmin, niin vasta 1990-luvulla siitä tuli todellinen maatalouden erikoistumisvaihtoehto. Tavanomaisen maatalouden ympäristöhaittoja oli pitkään vähätelty, mutta vihdoinkin ne alettiin tunnustaa. Vuonna 1996 luomu nostettiin varteenotettavaksi maaseudun kehittämisstrategiaksi sekä yhdeksi viljelijäperheiden selviytymiskeinoksi toisessa valtakunnallisessa maaseutupoliittisessa ohjelmassa. Luomun kehittäminen katsottiin tarpeelliseksi siten, että kotimainen kysyntä saataisiin tyydytettyä ja tuotteiden vienti niin runsaaksi kuin mahdollista. Luomutuotannon kehittämiseen nähtiin useita syitä, kuten viljelymaiden tuotantokyvyn turvaaminen, luonnonvarojen- ja energian säästäminen, ylituotannon ja ympäristökuormituksen vähentäminen sekä haja-asutusalueiden työllisyyden parantaminen. Kilpailun uskottiin lisääntyvän globaaleilla elintarvikemarkkinoilla ja luomu nähtiin kilpailukeinona. Maa- ja metsätalousministeriö asetti tavoitteeksi moninkertaistaa luomuviljelyalan ja samalla päätettiin luoda valtakunnallinen luomustrategia luomun moninkertaistamiseksi. (Mononen & Silvasti 2012, 138-140 & 143.)

Kolmannessa maaseutupoliittisessa ohjelmassa (2001-2004) luomulla katsottiin olevan hyvät vientimahdollisuudet ja se esitettiin kasvavana tuotantotapana, alalla oli kuitenkin ongelmia raaka-ainehuollossa, jalostuksessa, laadussa, valvonassa ja tiedotuksessa. Kuluttajien kiinnostus paikallista ruokaa kohtaan nähtiin mahdollisuutena. Luomun merkitys seuraavassa maaseutupoliittisessa ohjelmassa jäi vähäiseksi.

Matti Vanhasen toinen hallitus (2007-2010) aloitti suomalaisen ruoan edistämishjelman, jonka tavoitteena oli ruoan arvostuksen kohottaminen, laadun kehittäminen, ravitsemuskäyttäytymisen ohjaaminen sekä paikallisen että luomuruoan kehittäminen. Viidennessä maaseutupoliittisessa (2009-2013) ohjelmassa sanotaan, että suomalaista elintarviketuotantoa turvaa globaali trendi suosia lähi- ja luomuruokaa. Ohjelmassa mainittiin myös, että kuluttajat haluavat tietää miten ruoka on tuotettu ja valmistettu, etenkin ympäristökysymysten, eettisyyden ja elintarviketuotannon alueellisen vaikuttavuuden sanottiin kiinnostavan kuluttajia. Luomun nähtiin olevan yksi keino hillitä ilmastonmuutosta ja vähentää ympäristöhaittoja. Ohjelmassa luomuviljelyn sanottiin ylläpitävän lajien monimuotoisuutta, koska siinä ei käytetä keinotekoisia torjunta-aineita. Parhaimmillaan luomutuotannon energian käytön ja kasvihuonepäästöjen ruokakiloa kohden katsottiin olevan vain puolet tavanomaisen tuotannon päästöistä. Suomella nähtiin olevan hyvät mahdollisuudet profiloitua arktisen, puhtaan, turvallisen ja gm-vapaan ruoan tuottajamaaksi, minkä nähtiin tukevan viennin lisäksi myös matkailua ja sen markkinointia sekä pienelintarvikeryityksiä. (Mononen & Silvasti 2012, 144-145.)

Kuudennessa maaseutupoliittisessa ohjelmassa (2014-2020) lähi- ja luomuruoan kysynnän kasvun nähtiin edistävän kestävä kehityksen mukaista yritystoimintaa, luovan uusia työpaikkoja ja lisäävän alkutuotannon elinvoimaisuutta. Tärkeäksi nähtiin lisätä lähi- ja luomuruokatuotteiden osuutta myös julkisissa elintarvikehankinnoissa. Mahdollisuutena nähtiin myös lähi- ja luomuruoan ympärille kehitettävän uudenlaista liiketoimintaa. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2014, 45-46.)

3.2 Luomun nykyinen tilanne Suomessa

Pro Luomun viimeisimmän selvityksen mukaan vuonna 2019 luomutiloja oli Suomessa yhteensä 5039, mikä on 10,7 % kaikista tiloista. Suomalaisista pelloista yhteensä 13,5 % on luomutuotannossa. Luomutilojen keskipinta-ala on 60,9 hehtaaria, kun taas tavanomaisten tilojen koko on keskimäärin 49 hehtaaria. Tärkein luomuvilja Suomessa on kaura, jota vuonna 2019 tuotettiin yhteensä 76,3 miljoonaa kiloa. (Pro Luomu 2019a, 4-7.) Luomulihaa tuotettiin Suomessa 3,8 miljoonaa kiloa (pl. siipikarjanliha), josta yli 70% oli naudanlihaa. Luomulihan osuus kaikesta lihantuotannosta on noin 1%. Luomumaitoa tuotettiin 74 miljoonaa litraa, sen osuus koko maidontuotannosta on 3,2 %. Suomessa on noin 4,6 miljoonaa hehtaaria sertifioitua luomukeruaalaa, josta suurin osa sijaitsee Lapissa. (Pro Luomu 2019a, 10-14.) Luomuelintarvikkeita vietiin Suomesta 25-30 miljoonalla eurolla vuonna 2018. Luomutuotteita viedään eniten Saksaan, Ruotsiin, muihin Pohjoismaihin ja Keski-Eurooppaan. Luomuviennin suurimmat tuoteryhmät ovat mylly- ja leipomotuotteet, kaurapohjaiset valmisteet, maitovalmisteet ja luonnontuotteet. Luomua käyttää säännöllisesti 2,2 miljoonaa suomalaista, kuluttajat pitävät tärkeimpinä ostoperusteina luomutuotteen puhtautta, torjunta-aineettomuutta, makua sekä terveellisyttä. (Pro Luomu 2019a, 20 & 22.)

3.3 Tavallisimpia luomumerkkejä Suomessa

Vuonna 2010 perustettu EU:n luomutunnus ”Eurolehti” antaa yhtenäisen visuaalisen ilmeen EU:n alueella tuotetuille luomutuotteille, mikä auttaa kuluttajia tunnistamaan luomutuotteen ja auttaa viljelijöitä myymään tuotteitaan EU:ssa. Tunnusta voidaan käyttää vain niissä tuotteissa, jotka ovat viranomaisen luomusertifioimia. Tuotteiden on täytettävä tiukat tuotantoon, jalostukseen, kuljetukseen ja säilytykseen liittyvät ehdot. Eurolehteä voidaan käyttää vain tuotteissa, joiden raaka-aineista vähintään 95% on luomua ja jäljelle jäävän 5%:n tulee täyttää tietyt, tiukat ehdot. Tämän tunnuksen käyttäminen on pakollista kaikissa luomutuotetuissa valmiiksi pakatuissa EU:n elintarvikkeissa, joita myydään EU:ssa luonnonmukaisina. (European Commission, 2020)



KUVA 7. EU:n luomutunnus (European Commission, 2020)

Aurinkomerkki kertoo tuotteen olevan suomalaisen viranomaisen (Ruokavirasto, ELY-keskus, Ahvenanmaan maakuntahallitus tai Valvira) valvonnassa. Aurinkomerkin voi hakea toimija, joka tuottaa, valmistaa, valmistuttaa, pakkaa tai maahantuo luomutuotteita ja kuuluu luomutuotannon valvontajärjestelmään. Aurinkomerkki ei siis välttämättä kerro tuotteen kotimaisuudesta, eikä se korvaa pakollista EU:n luomumerkkiä. Aurinkomerkin omistaa maa- ja metsätalousministeriö. (Ruokavirasto)



KUVA 8. Aurinkomerkki (Ruokavirasto julkaisuaika tuntematon)

Suomalaisen Luomuliiton vuonna 1985 perustama Leppäkerttumerkki on ainoa merkki, joka takaa luomutuotteen olevan suomalaista alkuperää. Luomumerkissä yhdistyvät sekä luomu että lähiruoka; merkkiin voidaan nykyään liittää myös tiedon siitä, miltä alueelta tuote on peräisin (Schäfer, 2012). Merkin leppäkerttu kuvastaa luonnon ja viljelijän välistä yhteistyötä; monimuotoisessa maatalousympäristössä leppäkertut hillitsevät kasveja tuhoavien tuholaisten liiallista lisääntymistä (Luomuliitto).



KUVA 9. Leppäkerttu-merkki aluemerkinä (Luomuliitto julkaisuaika tuntematon)

Demeter-merkki kertoo, että tuote on viljelty biodynaamisella menetelmällä. Demeter-merkillä varustettujen tuotteiden ainesosista 90 % on Demeter-sertifioituja, tuotteiden on lisäksi täytettävä EU:n luomusäätöjen ehdot. Merkin nimi tulee kreikkalaisen mytologian maan hedelmällisyyden jumalatar Demeterin mukaan. Biodynaaminen yhdistys hallinnoi Demeter-merkkiä Suomessa. (Biodynaaminen yhdistys julkaisuaika tuntematon, a; Ympäristöosaava)



KUVA 10. Demeter-merkki (Biodynaaminen yhdistys julkaisuaika tuntematon, a)

4 OPINNÄYTETYÖN TOTEUTUS

Tämän opinnäytetyön teoreettisessa viitekehyksessä avasin keskeisimpiä käsitteitä, joita olivat kestävä kehitys ja luomu. Opinnäytetyöni lähestymistapana oli konstrukttiivinen tutkimus, koska käytännön ongelmaan etsittiin teorialla perusteltua ratkaisua ja luotiin konkreettinen tuotos. Opinnäytetyön tiedonkeruumenetelminä käytin dokumenttianalyysejä ja kyselytutkimusta. Luotavaa esitysmateriaalia varten keräsin tietoa Ruokaviraston ja Luken tilastoista, Ely-keskuksen verkkojulkaisusta sekä toimeksiantajalta saaduilta yhteystiedoilta.

4.1 Kehittämissyö

Toimeksiantaja voi käyttää koostamaani selvitystä apunaan heidän tekemässään kehittämistyössä. Kehittämissyössä pyritään luomaan uusia käytäntöjä, menetelmiä, tuotteita tai palveluita sekä ympäristön, että omien tarpeiden pohjalta (Ojasalo, Moilanen & Ritasalo 2014, 11). Kehittämissyön prosessi koostuu seuraavista vaiheista:

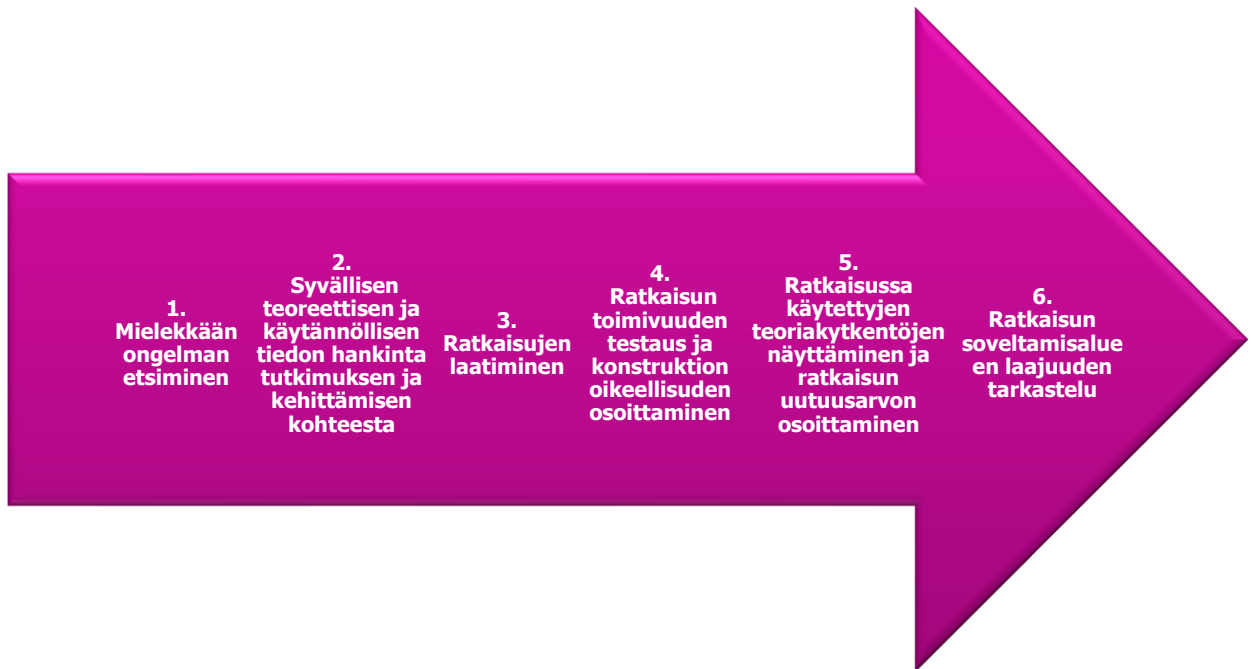


KUVA 11. Kehittämissyön prosessi (Ojasalo ym. 2014, 22, 26-48)

Kehittämistyössä korostuu itsenäinen työskentely, vaikka sitä tehdäänkin usein yhdessä muiden kanssa. Kehittämistyötä tekevä hakee itsenäisesti tietoa, itsearvioi työskentelyään ja pyrkii työskentelemään asettamiensa tavoitteiden mukaan (Ojasalo ym. 2014, 14-15).

4.2 Konstruktiivinen tutkimus

Tutkimuksessani on käytetty konstruktiivista lähestymistapaa, jossa pyritään käytännönläheiseen ongelmanratkaisuun luomalla uusi rakenne. Uuden rakenteen luomiseen tarvitaan olemassa olevaa teoretietoa sekä uutta empiiristä eli käytännöstä kerättävää tietoa. Tavoitteena on saada käytännön ongelmaan uudenlainen ja teoreettisesti perusteltu ratkaisu, joka tuo liiketoimintaan ja tiedeyhteisöön uutta tietoa. Oleellista on sitoa käytännön ongelma ja sen ratkaisu teoreettiseen tietoon. On myös tärkeää, että ratkaisu osoittautuu toimivaksi, parhaimmillaan myös muuallakin kuin kohdeorganisaatiossa. Konstruktiivinen tutkimus sopii lähestymistavaksi, kun tehtävänä on luoda jokin konkreettinen tuotos, kuten uusi tuote, malli tai suunnitelma. (Ojasalo ym. 2014, 65-66.)



KUVA 12. Konstruktiivisen tutkimuksen prosessi (Ojasalo ym. 2014, 67)

Konstruktiivisessa tutkimuksessa on tärkeää eri vaiheiden dokumentointi. Käytettävät metodit tulee myös perustella. Kehittäjä kirjaa kehittämishaasteen selkeästi näkyviin ja perustelee työn tavoitteet selkeästi. Loppuvaiheessa eri ratkaisuvaihtoehdot esitellään ja arvioidaan ja valittu vaihtoehto on perusteltava ymmärrettävästi. Kehitetyn ratkaisun toimivuutta arvioidaan käytännössä, eli organisaatiossa tai markkinoilla. Konstruktiivisen tutkimuksen raporteista voi puuttua lähestymistavalle tyypillinen ratkaisun testaus, kun kyse on opinnäytetyöstä, joka on sidottu joltakin osin muun kuin kohdeorganisaation aikatauluihin. (Ojasalo ym. 2014, 67-68.)

4.3 Dokumenttianalyysi

Dokumenttianalyysissa tehdään päätelmiä kirjalliseen muotoon saatetusta verbaalisesta, symbolisesta tai kommunikatiivisesta aineistosta, kuten vuosikertomuksista, raporteista, www-sivuista ja muusta kirjallisesta materiaalista. Tavoitteena on tehdä analyysia dokumenteista ja luoda samalla selkeä, sanallinen kuvaus tutkittavasta ja kehitettävästä kohteesta. (Ojasalo yms. 2014, 137.) Olen käyttänyt selvityksessä lähteenä Ruokaviraston ja Luken tilastotietoja, asiantuntijoilta saamiani sähköpostiviestejä sekä Ely-keskuksen verkkojulkaisua. Tarkastelin ensin aikaisempia Pohjois-Savon ja muiden maakuntien luomuselvityksiä, että millaista tietoa niissä on, minkä pohjalta lähdin hakemaan uusinta tietoa uutta selvitystä varten valmiista tilastoista ja pyysin asiantuntijoilta kommentteja sähköpostitse selvitykseen. Aiemmin tehdyissä selvityksissä oli tilastotietoa mm. luomutilojen määrästä, niiden keskikoosta, tuotantomäärästä, sekä luomutuotantoalojen kehittämisestä vuosi vuodelta.

4.4 Kyselytutkimus

Koska toimeksiantajan toiveena oli saada myös paikallisten kuluttajien näkemyksiä ja kommentteja luomusta mukaan selvitykseen, valitsin menetelmäksi kyselytutkimuksen. Tässä opinnäytetyössä toteutettu kyselytutkimus on määrällinen (kvantitatiivinen) tutkimus, jossa on laadullisen (kvalitatiivisen) tutkimuksen piirteitä. Määrällinen tutkimus on menetelmä, joka pyrkii kuvailemaan tutkimuksen kohteena olevaa ilmiötä järjestelmällisten havaintojen kautta. Tyypillinen määrällinen menetelmä on lomakekysely, jossa kysytään samat asiat suurelta joukolta ihmisiä. Laadullinen tutkimus on menetelmä, jolla tutkitaan aiheita, joita ei tunneta kovin hyvin, mutta halutaan ymmärtää paremmin. (Ojasalo ym. 2014, 104-105, 122).

Laadin kyselyn Webropolilla, kysymykset laadittiin osittain yhdessä toimeksiantajan kanssa. Kysely oli pääosin strukturoitu, eli kysymykset ja vastausvaihtoehdot olivat suljettuja, muutamaan kysymykseen sai kirjoittaa oman vastauksensa ja kyselyn lopussa oli ns. vapaa sana-osio, jossa vastaajat saivat esittää ajatuksiaan ja toiveitaan paikallisen luomun kehittämiseksi. Laadin myös EU:n tietosuojailmoituksen, koska keräsin osallistujilta yhteystietoja arvontaa varten.

Valmis kysely jaettiin paikallisissa Facebook-ryhmissä sekä Taste Savon että EkoCentrian Facebook-sivuilla, koska näiden sivujen seuraajina on todennäköisesti luomusta kiinnostuneita pohjoissavolaisia henkilöitä. Taste Savo kerää pohjoissavolaista ruokamatkailutoimintaa sekä Facebookiin että kotisivuilleen uutisoiden merkittävimmistä ruokamatkailutapahtumista ja -uutisista. Sivulla listataan myös paikallisia lähiruokatuottajia ja ravintoloita, lähimpiä REKO-renkaita sekä tutkimuslaitoksia ja kouluja, jotka toimivat ruoan ja matkailun parissa. (Kääriäinen 2017). Ihmisiä motivoitiin osallistumaan kyselyyn arvontapalkinnon avulla, palkintona oli lounas kahdelle ravintola Savoniassa. Arvonnan suorittamisen jälkeen arvontaan osallistuneiden yhteystiedot poistettiin.



KUVA 13. Kyselylinkki Taste Savon Facebook-sivulla (Taste Savo 2020a.)

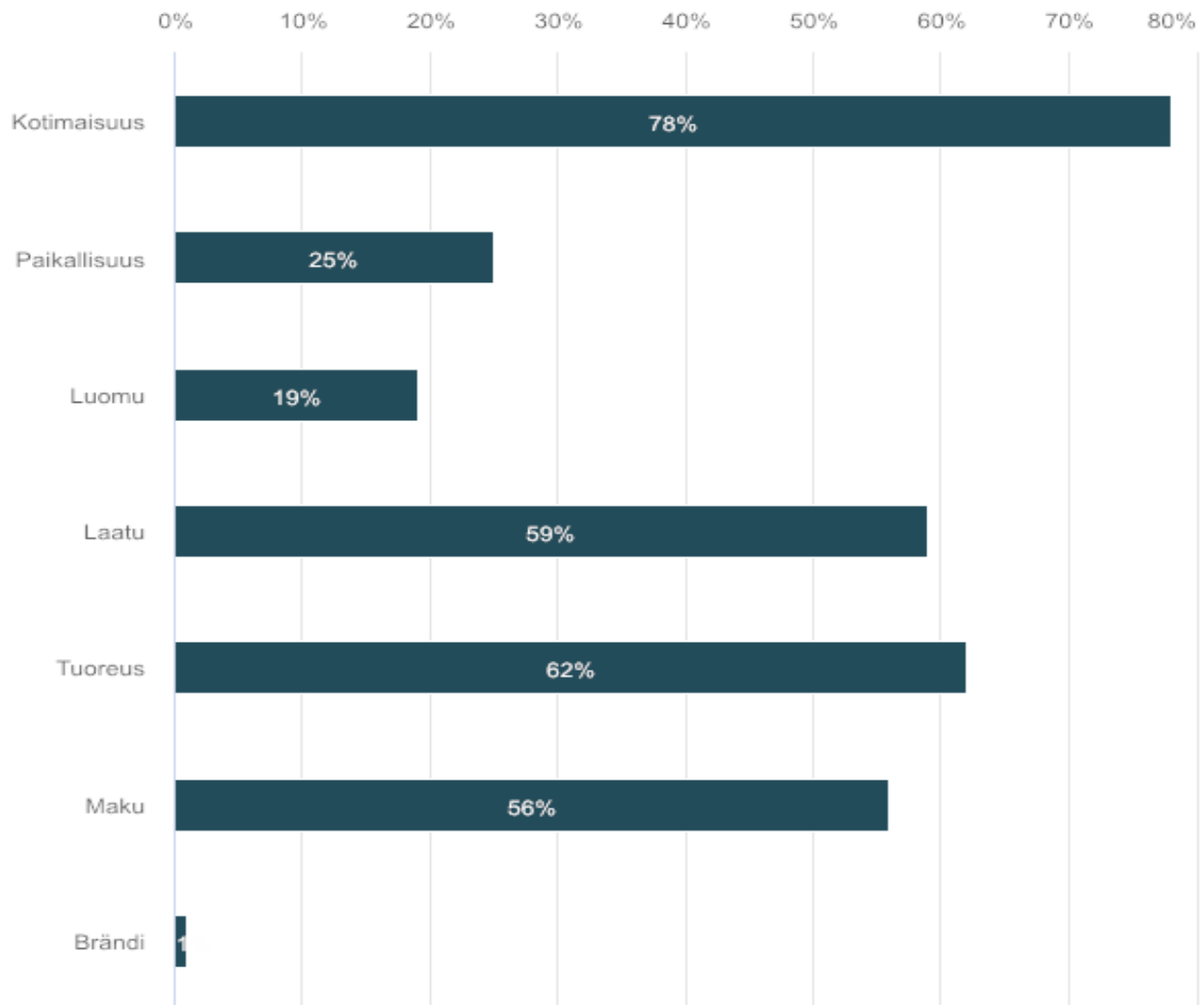
Kasasin tiedot PowerPoint-esitykseen sitä mukaa, kun niitä löysin ja sain käsiini, lopuksi lisäsin tarkasti valikoimani kuvat sommitellen esitykseen. Esitysmateriaalin kuvat sain ohjaajani kautta; kuvat ovat peräisin Savolaisuus on makuasia-projektin tuottamalta Savonian secret- videolta, projekti on osa European Region of Gastronomy-hankekokonaisuutta. Luomutilaesittelydioissa olevat tilat olivat mukana myös Savonian secret-videolla. (Taste Savo 2020b.)

5 KYSELYTUTKIMUKSEN TULOKSET

Kyselyyn vastasi yhteensä 91 henkilöä. Varsinaisia luomuun liittyviä kysymyksiä oli yhteensä 9. Tässä kyselyssä vastaajilta ei kerätty taustatietoja.

1. Valitse kolme tärkeintä kriteeriä ruokaa ostaessa:

Vastaajien määrä: 91, valittujen vastausten lukumäärä: 273

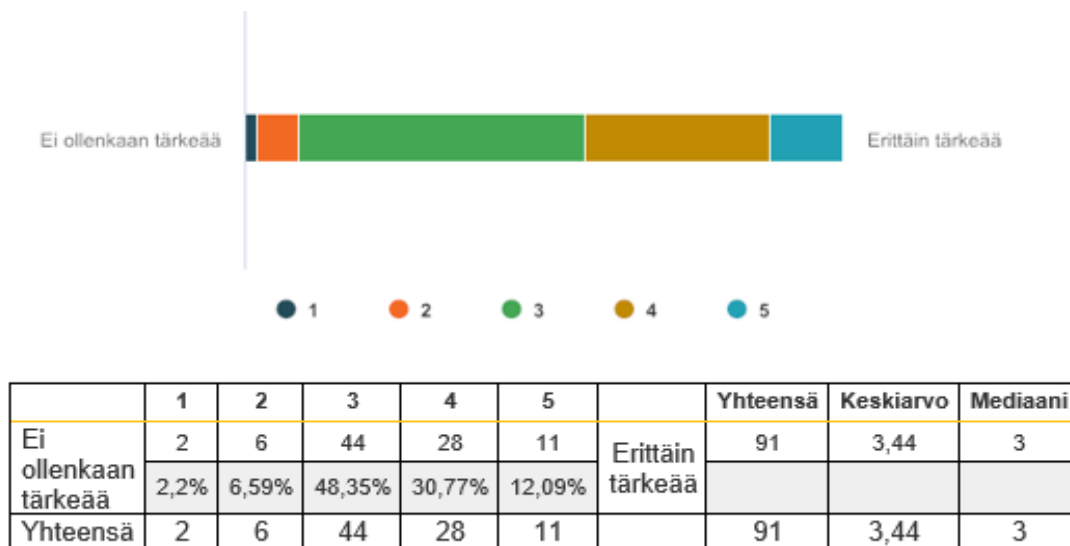


KUVA 14. Kriteerit, jotka vaikuttavat ruokaa ostettaessa.

Kolmeksi tärkeimmäksi kriteeriksi ruokaa ostettaessa nousivat ruoan kotimaisuus, tuoreus ja laatu. Ruoan kotimaisuus oli vastaajista jopa 78%:n mielestä tärkeä kriteeri. 62% vastaajista valitsi ruoan tuoreuden ja 59% vastaajista ruoan laadun tärkeäksi tekijäksi ruokaa ostettaessa. Vastaajista 56%:n mielestä maku oli ruoan ostamisessa tärkeä kriteeri. Vastaajista 25% piti paikallisuutta tärkeänä kriteerinä ruokaa ostettaessa ja vain 19 % vastaajista piti ruoan luonnonmukaisuutta, ”luomuutta”, tärkeänä. Vain 1% ilmoitti brändin olevan yksi tärkeimmistä kriteereistä ruokaa ostettaessa.

2. Kuinka tärkeää sinulle on, että kuluttamasi ruoka on tuotettu luonnonmukaisesti (=luomua)?

Vastaajien määrä: 91

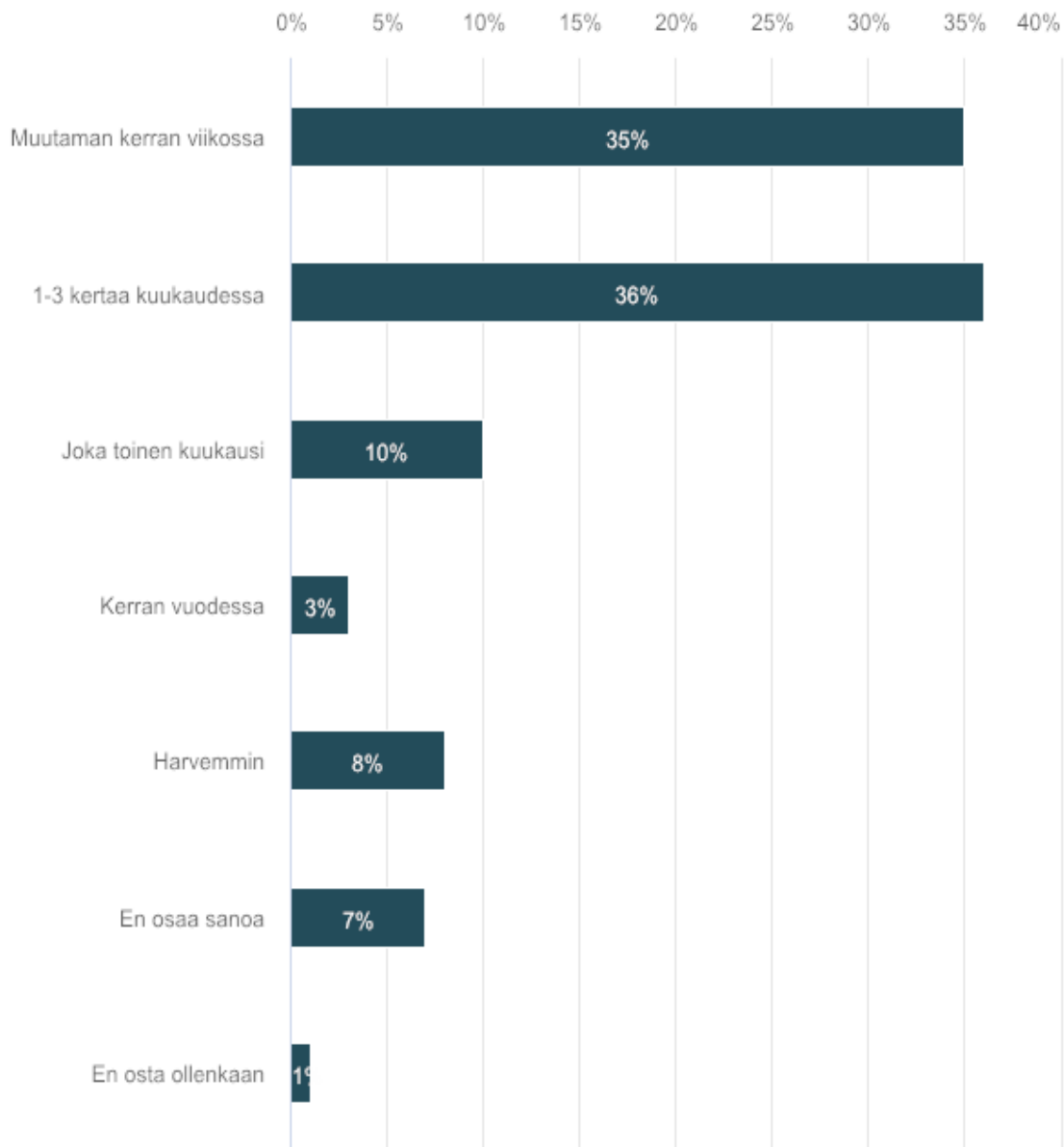


KUVA 15. Kulutetun ruoan luonnonmukaisuuden tärkeys.

Kysymyksessä 2 kulutetun ruoan luonnonmukaisuus olikin yllättäen vastaajista 48%:n mielestä tärkeää, vaikka se ei edellisen kysymyksen tuloksissa vaikuttanut olevan kovin tärkeä kriteeri ruokaa ostettaessa. Vastaajista 13%:n mielestä ruoan luonnonmukaisuus oli erittäin tärkeää. Toiseksi suurin joukko (31%) vastasi, että kulutetun ruoan luonnonmukaisuus on erittäin tärkeän ja tärkeän välissä. Eli toisin sanoen vastaajista jopa 91% piti kulutetun ruoan luonnonmukaisuutta tärkeänä tai erittäin tärkeänä. Vain 2% vastaajista vastasi, ettei kulutetun ruoan luonnonmukaisuus ole ollenkaan tärkeää.

3. Kuinka usein ostat luomua?

Vastaajien määrä: 91

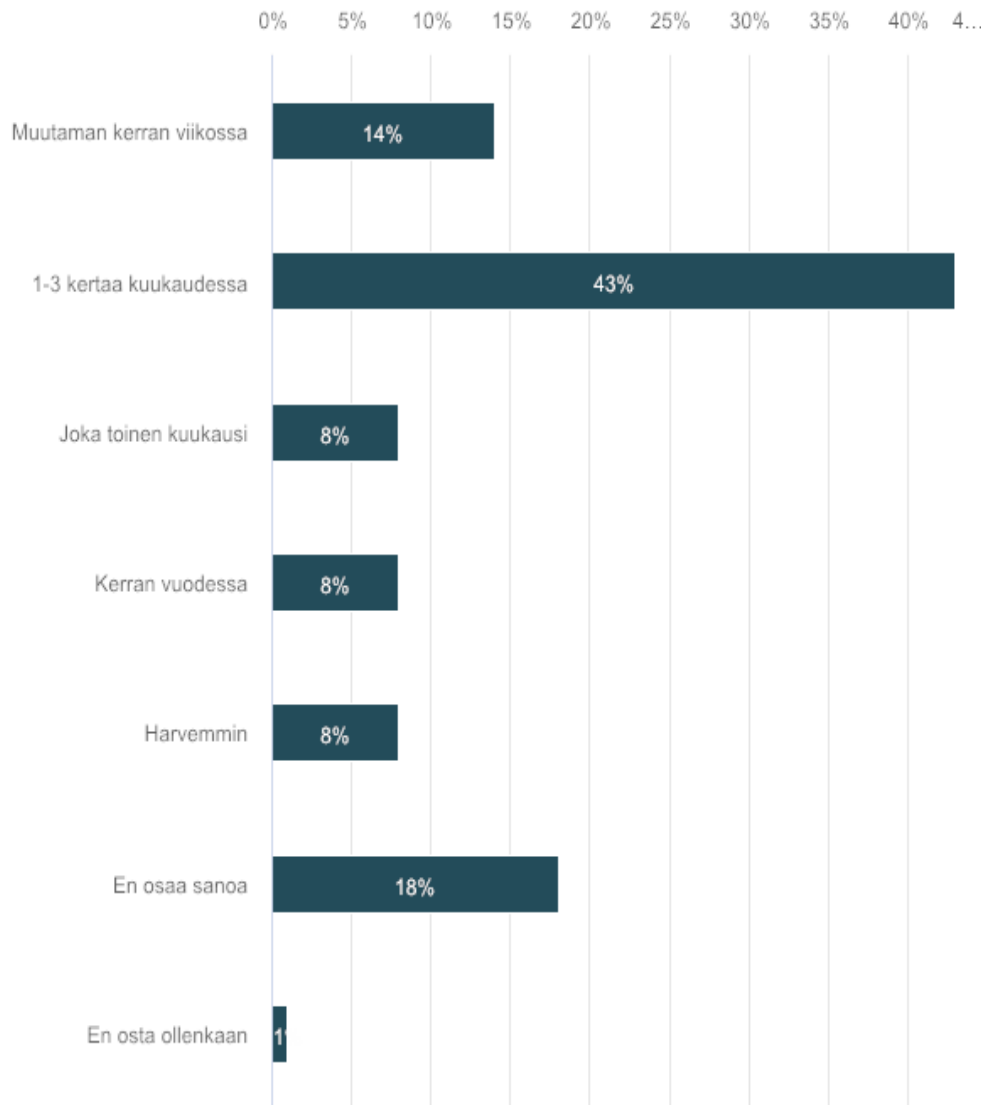


KUVA 16. Luomutuotteiden ostamisen yleisyys.

Vastaajista enemmistö eli 36 % ilmoitti ostavansa joitakin luomutuotteita 1-3 kertaa kuukaudessa. Lähes yhtä suuri joukko vastaajista (35%) ilmoitti ostavansa luomua muutaman kerran viikossa. Vastaajista 10% ilmoitti ostavansa joka toinen kuukausi luomua, 3% vastaajista kerran vuodessa ja tätä harvemmin 8% vastaajista. Vastaajista 7% ei osannut sanoa, miten usein ostaa luomua ja 1% vastaajista ilmoitti, ettei osta luomua ollenkaan.

4. Entä kuinka usein ostat Pohjois-Savossa tuotettua luomuruokaa?

Vastaajien määrä: 91

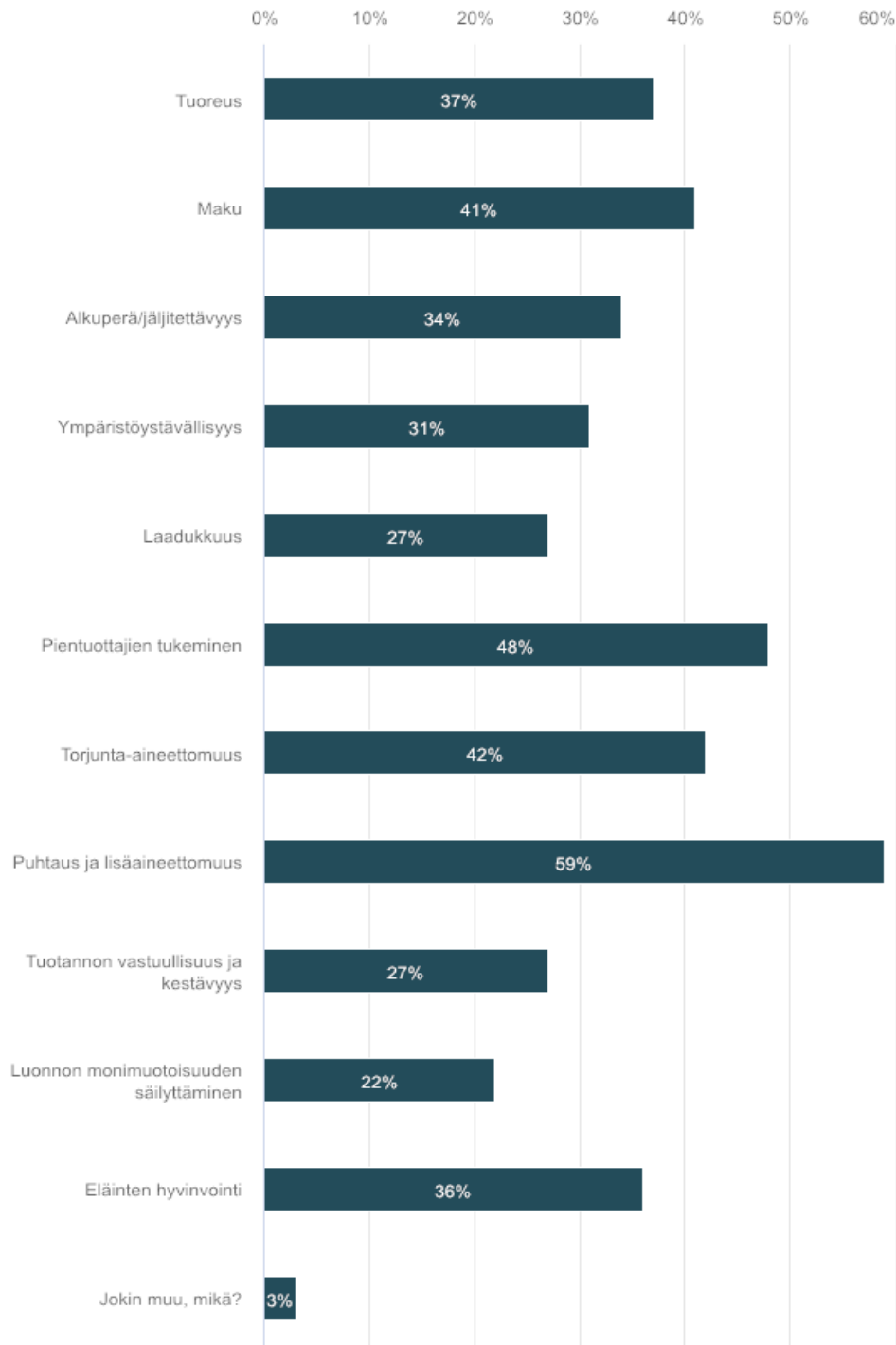


KUVA 17. Pohjoissavolaisten luomutuotteiden ostamisen yleisyys.

Enemmistö vastaajista (43%) ilmoitti ostavansa pohjoissavolaista luomuruokaa 1-3 kertaa kuukaudessa. Jopa 18% vastaajista ei osannut sanoa, miten usein ostaa pohjoissavolaista luomua ja 14% vastaajista ilmoitti ostavansa sitä muutaman kerran viikossa. Vastaajista 8% ilmoitti ostavansa pohjoissavolaista luomua joka toinen kuukausi. Vastaajista 8% vastasi ostavansa pohjoissavolaista luomua kerran vuodessa ja 8% sitäkin harvemmin, vain 1% vastaajista ilmoitti, ettei osta pohjoissavolaista luomua.

5. Mitkä tekijät vaikuttavat siihen, että ostat luomutuotteen?

Vastaajien määrä: 91, valittujen vastausten lukumäärä: 372

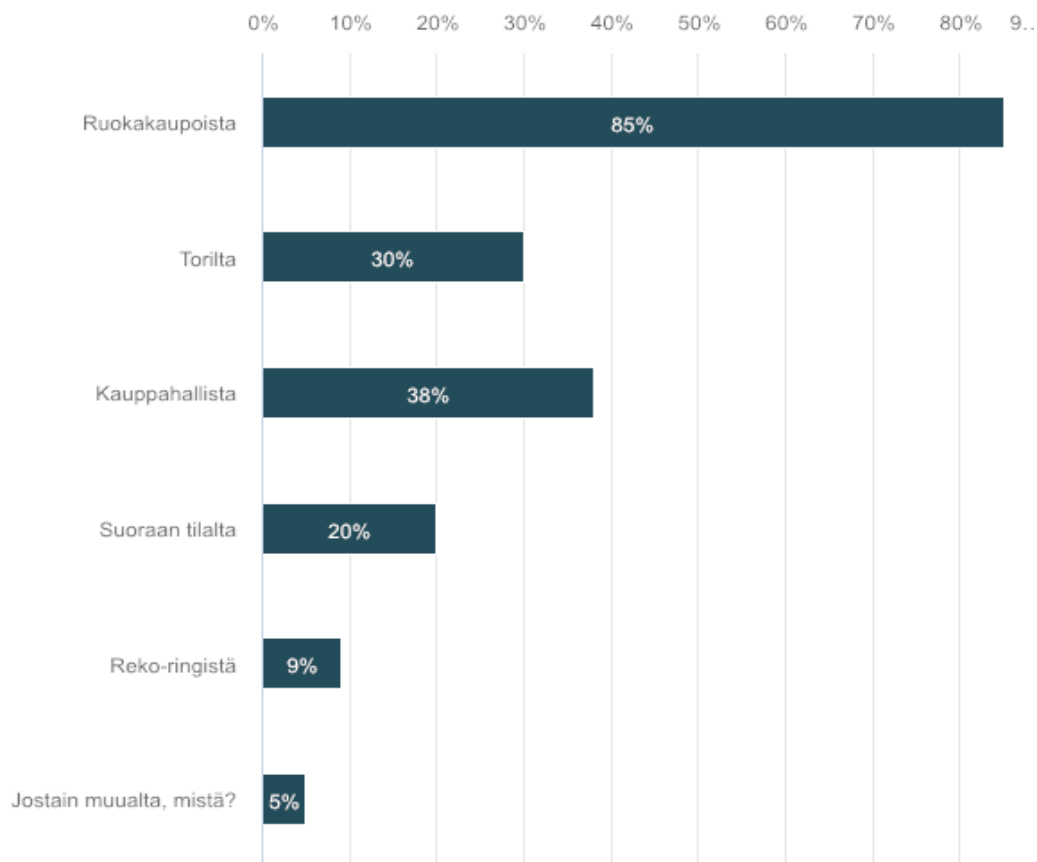


KUVA 18. Luomutuotteiden ostamiseen vaikuttavia tekijöitä.

Yleisin syy valita luomutuote oli luomutuotteen puhtaus ja lisäaineettomuus, jonka oli valinnut 59% vastaajista. Toiseksi yleisin syy valita luomutuote oli pientuottajien tukeminen (48%) ja kolmanneksi yleisin syy oli luomutuotteen torjunta-aineettomuus (42%). Maku oli vastaajista 41%:n ostopäätökseen vaikuttava tekijä ja laadukkuus vaikutti 27%:n päätökseen ostaa luomutuote. Eläinten hyvinvointi oli vastaajista 36%:n mielestä tärkeä syy valita luomutuote tavanomaisesti tuotetun sijasta. 37% vastaajista ilmoitti luomutuotteen tuoreuden olevan tekijä, joka vaikuttaa ostopäätökseen. 27% vastaajista ilmoitti tuotannon vastuullisuuden ja kestävyuden olevan syitä, jotka vaikuttavat luomutuotteen ostamiseen. 22%:n mielestä luonnon monimuotoisuuden säilyttäminen vaikutti ostopäätökseen luomutuotteen kohdalla. Sanallisissa vastauksissa mainittiin myös hinta ja hintalaatusuhde.

6. Mistä ostat pohjoissavolaista luomuruokaa/-tuotteita?

Vastaajien määrä: 91, valittujen vastausten lukumäärä: 170

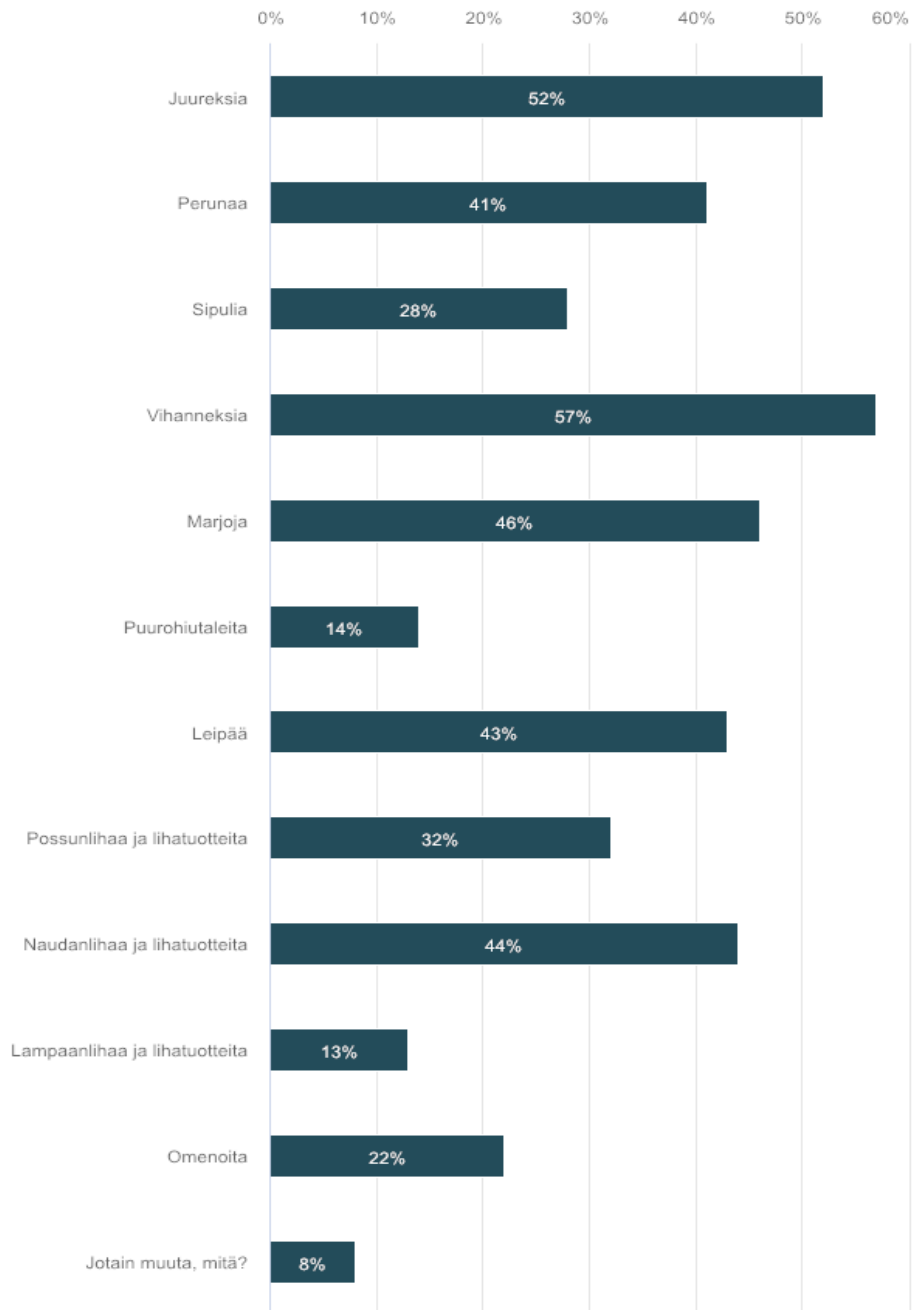


KUVA 19. Pohjoissavolaisen luomuruoan ostopaikat.

Enemmistö vastaajista (85%) ilmoitti ostavansa luomutuotteita ruokakaupoista. Kauppahallissa luomustuoksilla ilmoitti käyvänsä 38% vastaajista ja torilla 30% vastaajista. 20% vastaajista ilmoitti ostavansa suoraan tilalta ja vain 9% ilmoitti käyttävänsä REKO-rinkiä.

7. Mitä paikallisia luomutuotteita haluaisit ostaa enemmän?

Vastaajien määrä: 91, valittujen vastausten lukumäärä: 361



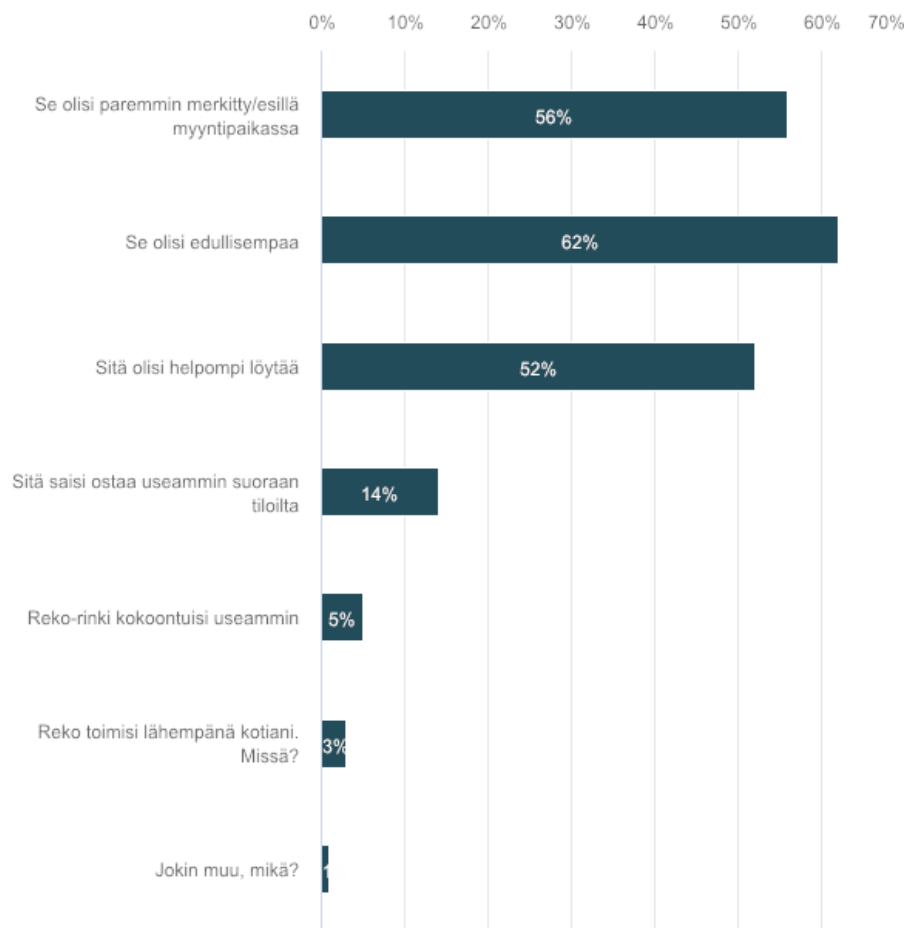
KUVA 20. Pohjoissavolaisia luomutuotteita, joita kuluttajat haluaisivat ostaa enemmän.

Enemmistö (57%) haluaisi ostaa enemmän luomuvihanneksia ja 52% ilmoitti haluavansa ostaa enemmän luomujuureksia. Luomumarjoja haluaisi ostaa enemmän 46% vastaajista, 43% haluaisi ostaa enemmän luomuleipää ja 41% luomuperunaa. Vastaajista 44% ilmoitti haluavansa ostaa enemmän naudanlihaa ja -lihatuotteita. Possunlihaa ja -lihatuotteita taas 32% vastaajista ilmoitti haluavansa ostaa enemmän. Vain 13 % vastaajista haluaisi ostaa enemmän lampanlihaa ja -lihatuotteita. Luomusipulia haluaisi ostaa enemmän 28% vastaajista. Omenoita haluaisi ostaa enemmän 22% vastaajista. Luomupuurohiutaleita ilmoitti haluavansa ostaa enemmän 14% vastaajista. Avoimessa tekstikentässä oli seuraavanlaisia vastauksia.

TAULUKKO 1. Avoimen tekstikentän vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Jotain muuta, mitä?	Järvikalaa
Jotain muuta, mitä?	Kananmuna
Jotain muuta, mitä?	Kananmunia
Jotain muuta, mitä?	Broileria
Jotain muuta, mitä?	En osta
Jotain muuta, mitä?	herkkuja
Jotain muuta, mitä?	kalaa ja kalasäilykkeitä, kananmunia, hampunsiemeniä ja hamppuöljyä, voohenmaitoa

8. Käyttäisin enemmän pohjoissavolaista luomuruokaa, jos
Vastaajien määrä: 91, valittujen vastausten lukumäärä: 170



KUVA 21. Asioita, joilla on vaikutusta pohjoissavolaisen luomuruoan käyttämiseen.

Vastaajista 62% käyttäisi pohjoissavolaista luomua enemmän, jos se olisi edullisempaa. 56% vastaajista käyttäisi sitä taas enemmän, jos paikallisuus olisi paremmin merkitty tai paremmin esillä myyntipaikassa. 52% vastaajista ilmoitti, että käyttäisi luomua enemmän, mikäli sitä olisi helpompi ylipäätään löytää. 14% vastaajista ilmoitti, että ostaisi enemmän pohjoissavolaista luomua, jos sitä saisi ostettua useammin suoraan tiloilta. Vastaajista 5% ostaisi pohjoissavolaista luomua enemmän, jos REKO-rinki kokoontuisi useammin. Avoimessa vastauskentässä oli toivottu Rautalamelle, torille, suurempiin lähiöihin ja Puijonlaaksoon Reko-rinkiä.

Vapaan sanan osiossa vastaajat saivat jättää kehitysehdotuksia ja kommentteja luomuun liittyen. Yhteensä 25 vastaajaa jätti kommentin, mutta esittelen tässä niistä 13 mielenkiintoisinta. Kommenteissa (myös poisjätetyissä) toistui se, kuinka luomun hinta saisi olla edullisempi, tuotteet saisivat olla paremmin esillä sekä paremmin merkittyjä ja niitä pitäisi markkinoida enemmän.

TAULUKKO 2. Pohjoissavolaisten ajatuksia luomusta

<p>Luomulihan merkitystä pitäisi korostaa. Luomutuotettu liha ei jätä samanlaista hiilijalanjälkeä kuin tehotuotettu, etenkin naudanlihassa. Luomusikaa on todella vaikeaa löytää.</p>
<p>Enemmän markkinointia. Moni ei edes tiedä Rekosta.</p>
<p>Lähiuotannon luomutuotteet voisivat olla paremmin esillä esim. samanlaisen hyvin erottuvan merkinnän tai kyltin kanssa niin että ne olisi helppo erottaa muista. Myös jollakin tapaa voisi antaa kasvot tuottajalle ja tuoda näin lähemmäksi kuluttajaa. Tiedot lyhyesti tilasta ja sen ihmisistä kuvan kera, tms. Tämä voisi olla helppo toteuttaa isommissa marketeissa ja varmasti kiinnittäisi huomion. Kauppahallissa saa henkilökohtaisempaa palvelua ja myyjät osaavat kertoa myytävistä tuotteista ihan kaiken!</p>
<p>Paikallisiin kauppoihin erilliset osiot paikallisista toimijoista. Kaupat voisivat vähentää katteitaan paikallisista tuotteista, jolloin se houkuttelisi asiakkaita, jotka ostaisivat muutkin ostoksensa kaupasta. Hinnan perässä valitettavasti moni menee. Ajatus ei kuulosta mukavalta, että lähellä tuotettu on kallista, kerta kuljetusmatkat ovat lyhyempiä. Toki volyymit yms. vaikuttavat myös hintaan mutta jos paikallinen tuote on paljon kalliimpaa, vaikka prosentuaalises-tikin vs. toinen tuote, usein jää hyllyyn.</p>
<p>Ostan sitä luomua mitä kaupasta on helposti saatavana. Jos siellä olisi helpommin pohjoissavolaista luomua niin ostaisin sitä. Toki laadun on oltava hyvä. Aika ja mielenkiinto ei riitä ostelemaan tuotteita monista eri paikoista. Omasta takaa tulee jo luomu liha, mansikat, omenat ja hunajaa. Kaupasta ostan aina luomumaitoa.</p>
<p>Ostan kyllä luomua ja paikallisia muutenkin, vaikkei olisi luomu. Voisi paremmin merkitä kaupassa jotenkin hyllyyn, kun ei niitä välttämättä muuten hoksaa sieltä.</p>
<p>Jotkut luomutuotteet saisivat olla halvempia, vaikka kyllä minä ymmärrän sen, että luomuna tekeminen on kalliimpaa.</p>
<p>LUOMU on parasta ruokaa. Toivottavasti sen käyttö lisääntyy sekä kodeissa että ravintoloissa. Luomu valmisruokaa saisi olla enemmän. Ja gluteenittomia ja maidottomia kotimaisia luomu tuotteita toivottavasti tulee lisää.</p>
<p>Jos olisi Reko myymälä, joka olisi vaikka muutaman päivän viikossa auki. Vaikka viikonkin jos on kysyntää, varsinkin näin joulun alla.</p>
<p>Voisi olla lisää ns. "naposteltavia": herkut, snacksit, nopeat välipalat...</p>
<p>Jos enemmän saisi paikallisia luomutuottajia tietoon ja kauppoihin esittelemään tuotteita.</p>
<p>Ostan luomuna maidot, kuiva einekset, kananmunat. Mutta luomuliha on niin kallista, etten raaski ostaa, vaikka mieluiten sitä söisi.</p>
<p>Topin luomumyymälä Muuruvedellä on alueemme ylpeys. Myös kauppahallin myyntipiste.</p>

6 JOHTOPÄÄTÖKSET

Kyselytutkimuksessa 91% vastaajista piti kulutetun ruoan luonnonmukaisuutta tärkeänä tai erittäin tärkeänä. vaikka kysymyksessä numero 1 luonnonmukaisuus, eli luomu, ei mahtunut edes kolmen tärkeimmän kriteerin joukkoon, mitkä vaikuttavat ostopäätökseen, siinä kohtaa tuotteen luonnonmukaisuudella oli merkitystä vain 19%:lle vastaajista. Luonnonmukaisuuden edelle nousivat tässä kysymyksessä kotimaisuus, tuoreus, laatu, maku ja paikallisuus. Luomun käsite on kuluttajille vaikeaselkoinen tai todellisessa ostotilanteessa myös muut asiat, kuten tuotteen hinta, vaikuttavat taustalla ostopäätökseen, vaikka kuluttaja arvostaisikin luomuruokaa. Toisessa kysymyksessä käytetty sana ”luonnonmukaisesti tuotettu” saatetaan ymmärtää myös väärin, vaikka sen oli kyllä selvennetty tarkoittavan luomua.

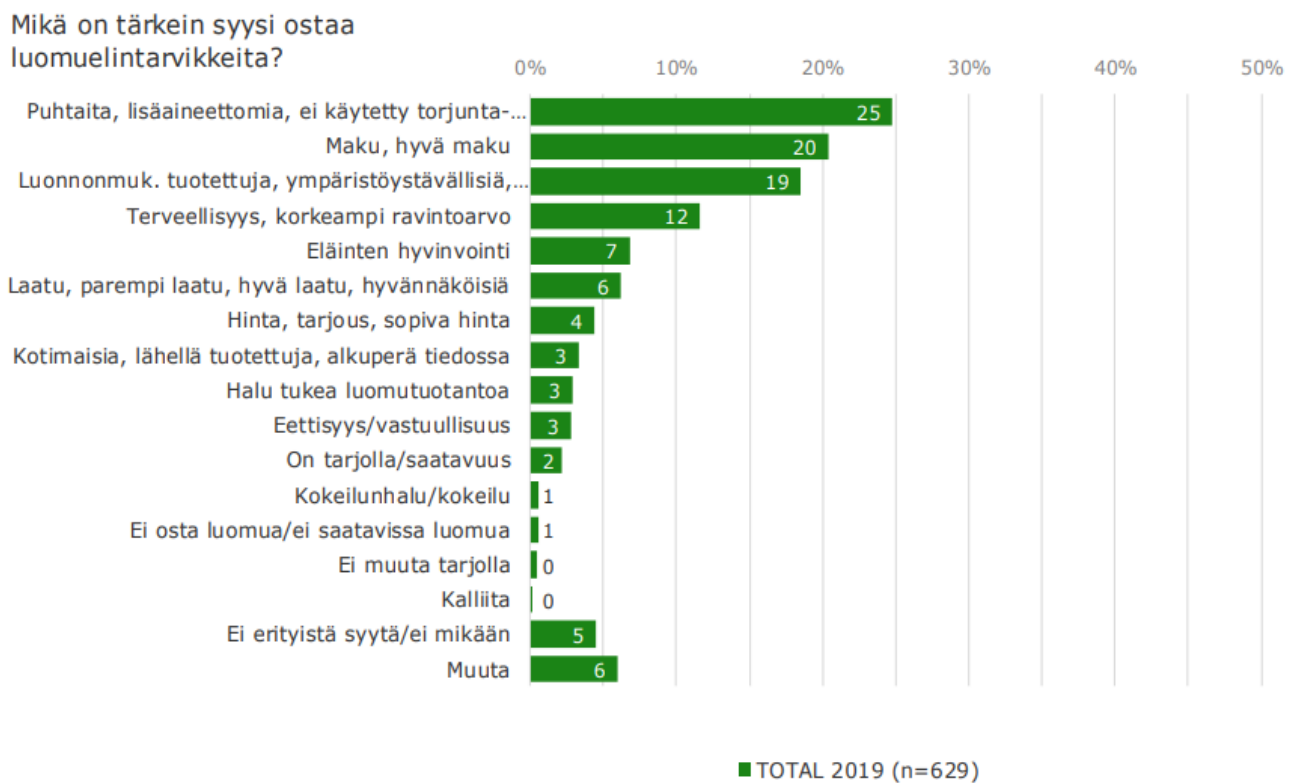
Vaikka kyselytutkimuksen alussa lähiruoan ja luomun käsitteitä avattiin, vaikutti siltä, että ne menivät silti sekaisin ja luomu sotkettiin jossain määrin myös luonnossa vapaasti kasvavaan villiruokaan, esimerkiksi muutamissa sanallisissa vastauksissa toivottiin lisää järvikalaa ja kalatuotteita valikoimiin. Voi tietenkin myös olla, että joku oikeasti toivoo luomukalankasvatusta Suomeen, myydäänhän Suomessa norjalaista luomulohtakin. Suomessa kun ei vielä kukaan ole tietävästi rojhennut luomukalankasvatujaksi, EU:n vesiviljelyn luomutuotantoasetus on ollut kuitenkin voimassa vuodesta 2007 lähtien. Yrittäjät eivät ole uskaltaneet lähteä omin päin luomukalankasvatukseen, koska kansallista luomuohteistusta ei ole Suomessa olemassa eikä tuotannon onnistumisesta, kannattavuudesta tai ympäristöluvista ole tietoa. Viranomaiset taas eivät tee ohjeistusta, koska kukaan ei ryhdy luomukalankasvatujaksi, joten asian kanssa on oltu pattitilanteessa pitkään. Myös luomukalankasvatuksessa käytetty luomurehu on ongelmallista, koska se kuormittaa ympäristöä enemmän kuin tavanomainen kalanrehu, koska luomukalanrehun sisällöstä korkeintaan 60%:n on oltava luonnonmukaisia kasvituotteita, eli siinä on huomattavasti enemmän kalajauhoa ja -öljyä kuin tavallisen tuotannon kalanrehussa. (Remes 2019; Pro Luomu 2013.)

Oli tietenkin ennakoitavissa, että pohjoissavolaisia luomutuotteita ostetaan harvemmin kuin muita luomutuotteita. Osa vastaajista (18%) ei kuitenkaan osannut sanoa, kuinka usein he ostavat pohjoissavolaista luomua, josta heräsi ajatus, etteivät kuluttajat aina edes huomaa kiinnittää niin tarkasti huomiota siihen, mistä luomutuote on peräisin, ellei sitä selkeästi ilmoiteta pakkauksessa. Yhdessä sanallisessa vastauksessa peräänkuulutettiin lähellä tuotettujen luomutuotteiden merkitsemistä. Suomessa kuitenkin on käytössä Luomuliiton Leppäkerttumerkki (KUVA 9), johon voi nykyään liittää tiedon myös siitä alueesta, missä tuote on valmistettu, kaikki tuottajat eivät kuitenkaan ole ottaneet tätä merkkiä käyttöönsä, koska sen käyttö aiheuttaa lisäkuluja, kun luomutuotanto jo itsessään on kallista.

Eniten vastaajia näyttivät kiinnostavan pohjoissavolaiset luomuvihannekset, -juurekset ja -marjat, mutta myös luomunaudan- ja -porsaanlihalle näyttäisi vastausten perusteella kysyntää olevan. Nykyisenä ongelmana kuitenkin esimerkiksi vihannesten kohdalla on se, että luomusipulin tuotanto on Pohjois-Savossa romahtanut ja alueella on melko vähänlaisesti luomukasvien viljelyä ainakin useaan muuhun maakuntaan verrattuna. Luomukananmunille näyttäisi olevan myös kiinnostusta, tuotantoa on kyllä alueella jonkin verran.

Vastauksissa yllätti se, että niinkin iso joukko kuin 48% valitsi pienyrittäjien tukemisen syyksi ostaa luomutuote, vastauksen yleisyyteen vaikuttaa mitä luultavimmin tämä vallitseva koronatilanne, joka on herättänyt halun tukea pienyrittäjiä, pienyrittäjien ahdingosta kun on tänä vuonna muutenkin paljon julkisesti keskusteltu. Päätelmää tukee Ylenkin vasta hiljattain (8.12.2020) julkaisema uutinen siitä, kuinka korona-aika on saanut kuluttajat tukemaan pienyrittäjiä ja lähiruoan kysyntä on viime aikoina voimakkaasti kasvanut. ProAgrian Marjatta Räsänen arvioi uutisessa, että koronakevään Osta paikalliselta, suosi kotimaista-kampanjointi vaikutti lähiruoan kysyntään, joka on edelleenkin korkealla, vaikka on jonkin verran tasaantunut keväästä. (Tolvanen, 2020.) Aiemmin tehdyissä kuluttajatutkimuksissa tärkeimpinä kriteereinä valita luomutuote ovat usein torjunta-aineettomuus, maku, ympäristöystävällisyys, terveellisyys ja eläinten hyvinvointi, kun taas pienyrittäjän tai luomutuotannon tukeminen eivät ole yleisimpien syiden joukossa, näin on huomattavissa esimerkiksi viimeisimmässä Luomun kuluttajabarometri 2019:ssä.

Tärkein syy ostaa luomuelintarvikkeita (kysytty vain luomukäyttäjiltä)



KUVA 22. Luomun kuluttajabarometri 2019. (Pro Luomu 2019b, 56)

Postinumeroiden perusteella kolme kyselyyn vastannutta ilmoitti paikkakunnakseen alueen, joka on Pohjois-Savon ulkopuolella, vaikka kysely oli tarkoitettu pohjoissavolaisille. Ehkä joku poismuuttanut mieltää yhä olevansa pohjoissavolainen tai vastaaja asui jonkin muun syyn takia väliaikaisesti muualla. Neljätoista vastaajaa oli vastannut kyselyyn myös anonyymisti, joten tässä joukossa voi olla ulkopaikkakuntalaisiakin.

Johtopäätöksenä toteaisin, että vielä olisi paljon tehtävää luomutietoisuuden edistämässä. Luomumerkinnöistä tulisi tiedottaa enemmän, koska kaikki eivät niitä tunne ja ihmisillä saattaa sitä paitsi olla vielä mielessä käytöstä poistuneita merkkejäkin, kuten vanha Leppäkerttumerkki (KUVA 23) tai EU:n tähkämerkki (KUVA 24). Vihreä Eurolehtitunnus (KUVA 7) on ollut käytössä vasta 10 vuotta. Luomu on edelleen haastava käsite kuluttajien ymmärtää, luomun käsitteestä pitäisi enemmän tiedottaa, että se tarkoittaa nimenomaan valvonnassa olevaa ja luonnonmukaisin menetelmin tuotettua ruokaa, ettei kaikkea villinä kasvanutta ruokaakin pidettäisi virheellisesti luomuna. Paikallisia luomutiloja pitäisi markkinoida enemmän ja niiden kannattaisi tehdä keskenään ja muidenkin toimijoiden kanssa enemmän yhteistyötä. Vastauksista myös ilmeni, että haluttaisiin enemmän tietoon paikallisia luomutiloja ja että tuottajat tulisivat lähemmäksi kuluttajaa, ts. antaisivat kasvot tuotteilleen. Tähän on osa luomutuottajista lähtenytkin, esimerkkejä tästä ovat tekemässäni selvityksessäkin mainitut Hiekkalan tila ja Voutilan tila, jotka esiintyivät myös European Region of Gastronomy-hankkeen Savonian secret-videolla.



KUVA 23. Luomuliiton käytöstä poistunut Leppäkerttumerkki (ET-lehti, 2010)



KUVA 24. EU:n vanha luomumerkki, nk. tähkämerkki (ET-lehti, 2010)

6.1 SWOT-nelikenttöanalyysi

SWOT on yksinkertainen työkalu, jota käytetään mm. projektien ja hankkeiden suunnittelussa ja arvioinnissa. Siinä kar-
toitetaan kehitettävän kohteen vahvuudet (strengths), heikkoudet (weaknesses), mahdollisuudet (opportunities) ja uh-
kat (threats). (Maaseudun sivistysliitto.) Tein Luomu Pohjois-Savossa-kyselyn tuloksista SWOT-nelikenttöanalyysin,
jossa käyn läpi kyselystä ilmenneitä Pohjois-Savon luomun vahvuuksia, heikkouksia, mahdollisuuksia ja uhkia.

TAULUKKO 3. SWOT-analyysi Luomu Pohjois-Savossa-kyselyn tuloksista

Vahvuudet	Heikkoudet
<ul style="list-style-type: none">-Kulutetun ruoan luonnonmukaisuutta pidetään tärkeänä.-Eniten kysyntää olisi luomuvihanneksille, -juureksille ja -marjoille.-Lihoista kysyntää näyttäisi olevan naudan- ja sianlihalle.-Kuluttajat arvostavat eniten luomutuotteessa puhtautta ja torjunta-aineettomuutta.-Paikallisten pientuottajien arvostus kasvanut tällaisena poikkeusaikana.-Paikallisesti tuotetun ruoan tärkeyden korostuminen poikkeusaikana.-Kauppahalli sai kiitosta asiantuntevasta palvelusta.-Topin Maatilamyymälä alueen ylpeys.	<ul style="list-style-type: none">-Luomutuotteen hinta on jonkin verran kalliimpi, vaikka hinnat ovatkin yleisellä tasolla vuosien mittaan tulleet lähemmäksi tavanomaisesti tuotettujen tuotteiden hintoja. Hinnalla on vaikutusta ostopäätökseen, vaikka kulutetun ruoan luonnonmukaisuutta arvostetaankin.-Luomun käsite on vaikeaselkoinen ja se sekoitetaan muihin käsitteisiin, kuten lähi- tai villiruokaan.-Esim. järvikalaa saatetaan luulla virheellisesti luomuksi. Suomessa ei ainakaan toistaiseksi ole luomukalankasvatusta, luomukalatuotteille saattaisi kuitenkin olla kysyntää.-Tuotteiden saatavuus; paikallista luomua vähemmän tarjolla kuin muuta, joten ostetaan sitä, mitä on saatavilla. Ei jakseta yksittäisten tuotteiden takia lähteä kiertämään eri myyntipaikkoja.-Kiinnostavimpien tuotteiden eli luomuvihannesten, -juuresten ja -marjojen tuotanto melko vähäistä (vs. muut maakunnat), vaikka niille olisi kyselyn perusteella eniten kysyntää. Esim. luomusipulin tuotanto alueella romahtanut.-18% kyselyyn vastanneista kuluttajista eivät olleet varmoja, miten usein ostavat paikallista luomua. Näyttäisi vähän siltä, että kuluttajat eivät ole täysin selvillä ostamiensa luomutuotteiden alkuperästä; tunnistetaan, että tuote on luomua, mutta ei olla varmoja, missä se on tuotettu. Tai ei olla varmoja lähiruoan luomuudesta. (jatkuu)

<p>TAULUKKO 3 (jatkuu)</p>	<p>-Markettien myyjät eivät välttämättä osaa kertoa paikallisista luomutuotteista niin hyvin kuin erikoistuneissa myyntipaikoissa osataan.</p> <p>-Luomumerkkejä on olemassa useita ja kaikki eivät tunnista niitä, eivätkä tiedä niiden tarkoitusta.</p> <p>-Reko-ringit toimivat vain Facebookin kautta, kaikki eivät tiedä Reko-ringeistä.</p> <p>-Paikallisten luomutuotteiden valikoima marketeissa melko suppea.</p>
<p>Mahdollisuudet</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lisää paikallista luomuvihannes-, -juures ja -marjatuotantoa. -Paikallisen luomun pienemmän hiilijalanjäljen korostaminen. -Reko-piirien tunnettuuden lisääminen. -Tuottajien motivoiminen Leppäkerttumerkin käyttöön. -Vastauksissa toivottiin mm. valmisruokia, naposteltavia herkkuja, broileria, hampunsiemeniä, hamppuöljyä, kananmunia sekä gluteenitonta ja maidotonta luomuruokaa. -Tuottajia houkuteltava tulemaan rohkeammin esille, vastauksissa näkyi, että kuluttajia kiinnostaa henkilöt tuotteiden takana: halutaan tuote-esittelyitä marketteihin, enemmän luomutuottajia tietoon, tietoja tilasta ja kuvia tuottajista. -Luomuosaamisen ja tietämyksen lisääminen. -Luomuun erikoistuneet myymälät. -Tuotteiden myynti verkossa. -Luomubroilerituotanto, alueella ei sitä ole. 	<p>Uhkat</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuluttajat eivät helposti löydä kaupoista niitä luomutuotteita, joita haluaisivat ostaa. -Tuotteiden saatavuudessa olevat ongelmat. -Liian vähänlaisesti tuotantoa vs. kysyntä. -Paikallista luomua ei välttämättä tunnisteta. Kaikki tuottajat eivät ole ottaneet Leppäkerttumerkkiä käyttöön, ko. merkkiäkään eivät kuluttajat saata muistaa tai tietää. -Luomua ei raaskita ostaa korkeamman hinnan vuoksi.

6.2 Kehitysehdotukset

Tekemäni SWOT-analyysin pohjalta muodostui joukko kehitysehdotuksia, jotka esittelen seuraavassa taulukossa. Kehitysehdotuksia voi käyttää luomuun liittyvässä kehittämistyössä, jotta yleinen tietämys luomusta kasvaisi ja kuluttajien tarpeisiin pystyttäisiin vastaamaan entistä paremmin.

TAULUKKO 4. Kehitysehdotukset.

Markkinointi ja tiedottaminen	<ul style="list-style-type: none">-Enemmän tiedottamista siitä, mitä luomulla tarkoitetaan, ettei sitä sekoitettaisi lähi- tai villiruokaan. Tiedotusta esim. sosiaalisissa medioissa, talouksiin jaettavassa esitteessä, enemmän informatiivisia lehti- ja verkkoartikkeleita luomusta.-Luomumerkit kuluttajille tutuiksi.-Selkeämmät pakkausmerkinnät tuotteisiin, jotta paikallisuus on helposti huomattavissa.-Enemmän paikallisten luomutuotteiden markkinointia.-Tarjoukset.-Luomussa yleisesti arvostettujen asioiden esille tuominen markkinoinnissa, kuten ruokatuotteiden puhtaus ja lisäaineettomuus.-Paikallisia luomutuottajia houkuteltava tulemaan rohkeammin esille ja ns. antamaan kasvot tuotteilleen.-Tuotteen tarinallistaminen antaa lisäarvoa tuotteelle.-Paikalliset tuotteet selkeämmin esille. Kauppoihin oma hylly ja/tai selkeä kyltti paikallisille luomutuotteille.-Reko-rinkien tunnettuuden lisääminen, toimintaa voisi olla myös muilla sosiaalisen median alustoilla, kuten Instagramissa, koska kaikki eivät käytä enää Facebookia, esimerkiksi nuoret siirtyvät sieltä koko ajan yhä enenevässä määrin pois uudemmille sosiaalisen median alustoille.-Alueelle houkuteltava lisää luomuvihannes-, juures- ja marjatuottajia.-Verkkokauppamyynti.
Koulutus	<ul style="list-style-type: none">-Lisää luomukoulutusta ammatillisiin oppilaitoksiin, etenkin MaRa- ja kaupan alalle.-Myyjille tuotekoulutusta.
Verkostoituminen	<ul style="list-style-type: none">-Luomutuottajat voisivat tehdä enemmän yhteistyötä oppilaitosten ja MaRa-alan yritysten kanssa, mutta myös keskenään.

Opinnäytetyöni tarkoituksena oli koostaa ajankohtainen selvitys Pohjois-Savon luomutuotannon ja kysynnän tilasta toimeksiantaja EkoCentrian käyttöön. Tavoitteena oli luoda visuaalisesti näyttävä, informatiivinen ja helppokäyttöinen esitysmateriaali. Onnistuin luomaan mielestäni näyttävän ja helppokäyttöisen esitysmateriaalin, jossa on tietoa alueen kehityksestä ja nykytilanteesta. Tämän työn tutkimuskysymyksenä oli: Millainen on pohjoissavolaisen luomun nykytila ja kysyntä. Luomun nykytila Pohjois-Savossa näyttää siltä, että kaikki ne eläintilat, jotka ovat pystyneet, alkavat jo olla siirtyneitä luomuun. Alueella on vuoden 2019 tietojen mukaan 90 luomukotieläintilaa. Tuotanto painottuu emolehmätuotantoon, alueella on paljon luomunaudanliha- ja -maidontuotantoa. Pohjoissavolaisten luomutilojen keskimääräinen koko on 53,3 hehtaaria. Pohjois-Savon viljelyalasta 13% on luomuviljelyssä. Suurin osa luomupeltoalasta on nurmea, sen ala on jatkanut tasaisesti kasvuaan. Vuonna 2019 luomukauraa tuotettiin 1,8 miljoonaa kiloa Pohjois-Savossa. Tyypillisiä luomuun siirtyjiä ovat tällä hetkellä entiset tavanomaisen tuotannon eläintilat, jotka aloittavat luomukasvinviljelyn. Luomuvihannesten, -juuresten ja -marjojen tuotanto on alueella vähäisempää kuin monessa muussa maakunnassa, jotka tekemäni kyselytutkimuksen mukaan kuluttajia eniten kuitenkin kiinnostaisivat. Mansikan tuotantoala on viime vuosina kuitenkin kasvanut tasaisesti ja mustaherukan tuotantoala oli liki tuplaantunut 23 hehtaarista 44,5 hehtaariin edelliseen vuoteen verrattuna. Luomusipulin tuotanto on ollut vähäistä ja nyttemmin romahtanut. Kyselytutkimuksen perusteella kuluttajat toivoisivat paikallisten luomutuotteiden olevan edullisempia, paremmin näytile aseteltuja, selkeämmin merkittyjä ja mainostetumpia. Tuloksista oli nähtävissä, että luomun käsite menee sekaisin lähiruoan lisäksi villiruoan kanssa. Tuloksissa oli myös viitteitä siihen, että vallitseva korona-aika on vaikuttanut kuluttajien halukkuuteen tukea pientuottajia. Kyselytutkimuksen tuloksia ei voi yleistää pienen vastaajamäärän vuoksi, mutta tulokset ovat suuntaa antavia.

7.1 Valmiin esitysmateriaalin arviointi

Esitysmateriaalista tuli mielestäni näyttävän näköinen, ja se pitää sisällään ajankohtaista tietoa. Kaikkea toimeksiantajan toivomaa tietoa ei ollut mahdollista saada mukaan esitysmateriaaliin, esimerkiksi isoilla marketeilla ei ollut antaa kauppaikohtaisia elintarvikkeiden luomuosuuksien tietoja. Toimeksiantajan toivomia paikallisten kuluttajien kommentteja saatiin esitysmateriaaliin tekemäni kyselytutkimuksen kautta, kommentteissa on hyvää sanomaa esimerkiksi kauppiaille. Kyselytutkimuksen vastausmäärän jäädessä vähäiseksi sen tuloksia ei käytetty esitysmateriaalissa, joka olisi ollut mielenkiintoinen lisä esitysmateriaaliin.

7.2 Eettisyys ja luotettavuus

Kehittämistyössä korostuvat tieteenteon ja liiketoiminnan eettiset periaatteet. Tavoitteiden tulee olla moraalisesti kestäviä ja työ tulee tehdä huolellisesti, rehellisesti ja tarkkaavaisuutta noudattaen. Kehittämistyön seurausten tulee hyödyttää käytäntöä. Tutkimuksen ja kehittämisen kohteena olevien ihmisten tulee tietää, mitä tutkija on tekemässä, mikä on kehittämiskohde, mitkä ovat kehittämisen tavoitteet ja mikä on heidän oma roolinsa kehittämishankkeessa. Kohderyhmältä saa rehellisiä vastauksia, kun vastaajia ei yksilöidä ja vastaaminen on anonyymiä. Kehittämistyössä epärehelliseksi toiminnaksi katsotaan plagioiminen, toisten tutkijoiden osuuden vähätteleminen, tulosten yleistäminen ilman kritiikkiä, harhaanjohtava tai puutteellinen raportointi ja määrärahojen väärinkäyttäminen. (Ojasalo ym. 2014, 48-49)

Webropol-kyselyssä oli yhteystietolomake, johon vastaaja sai halutessaan jättää yhteystietonsa arvontaa varten, kyselyyn annettuja vastauksia ei voinut yhdistää yhteystietoihin. Yhteystietolomakkeen yhteydessä oli linkki tekemääni tietosuojailmoitukseen, jossa kerron tietojen säilyttämisestä EU:n tietosuoja-asetuksen (GDPR:n) mukaisesti ja poistavani yhteystiedot heti, kun arvonta on suoritettu. Lisäksi ilmoituksessa kerrottiin tarkemmin kyselytutkimuksesta, sekä sen tavoitteesta.

Pyrin työssäni käyttämään mahdollisimman tuoreita lähteitä, mutta seassa on ainakin yksi yli 10 vuotta vanha lähde, joka on Rajalan (2006) Luonnonmukainen maatalous-oppikirja, joka on saatavilla nettijulkaisuna. Määrittelin käyttämäni lähteen avulla mm. luomun käsitettä ja sen historiaa, joiden pitäisi olla muuttumatonta tietoa, joten näinkin vanhan lähteen käyttö oli vielä perusteltavissa. Luomusta on itseasiassa yllättävän vähän tehty teoksia, vaikka jostain syystä luulin etukäteen, että tästä löytyisi helposti kirjallisuutta. Oikeastaan on olemassa melko paljonkin luomua vähän sivuavia teoksia kuten lähiruokaa ja kestäväää kehitystä käsitteleviä kirjoja, mutta ei varsinaisesti luomusta kertovia kirjoja. Useissa löytämässäni lähteissä oli käytetty pohjana samoja teoksia ja lähteitä, joita olin itsekin jo käyttänyt, mikä vahvisti tietojen paikkaansa pitävyyttä. Useat käyttämäni lähteet ovat peräisin luotettavilta tahoilta kuten eri ministeriöiltä, muilta virallisilta tahoilta tai alansa asiantuntijoilta.

Tutkimuksen tulee mitata sitä, mitä oli alun perin tarkoituskin selvittää; mikäli tutkimukselle ei aseteta täsmällisiä tavoitteita, tutkitaan helposti vääriä asioita. Tutkimuksen validiteetilla tarkoitetaan pätevyyttä, eli systemaattisen virheen puuttumista. Validilla mittarilla suoritettut mittaukset ovat keskimääräisesti oikeita. Mittaustulokset eivät voi olla valideja, jos mitattavia käsitteitä ja muuttujia ei ole ennalta tarkkaan määritelty. Validius varmistetaan etukäteen huolellisella suunnittelulla ja tiedonkeruulla.

Reliabiliteetti tarkoittaa tulosten luotettavuutta. Tutkimustulokset eivät saa olla sattumanvaraisia. Luotettavasta tutkimuksesta saadaan samanlaiset tulokset, kun se toistetaan uudestaan samanlaisissa olosuhteissa. Tutkijan tulee olla koko tutkimuksen ajan kriittinen ja tarkka, inhimillisiä virheitä kun voi sattua tietoja kerätessä, syötettäessä, käsiteltäessä ja tuloksien tulkinnassa. (Heikkilä 2014, 27-28)

Tavoitteena oli selvittää Pohjois-Savon luomun nykytilannetta ja kysyntää esitysmateriaalia varten. Toimeksiantaja halusi kommentteja kuluttajilta tekemääni selvitystä varten, ja tätä kun pohdin ohjaajan kanssa, miten tällaisen voisi tällaisena aikana toteuttaa, niin päädyin netissä suoritettavaan kyselytutkimukseen. Kyselytutkimuksen tulokset eivät ole yleistettävissä pienen vastaajamäärän vuoksi, mutta ne ovat suuntaa antavia. Kaikki vastaajat eivät ymmärtäneet kysymyksiä, koska osa vastaajista oli sekoittanut luomun villi- ja lähiruokaan, mikä vaikutti tutkimuksen luotettavuuteen. Toisaalta tutkimuksesta oli havaittavissa viitteitä kuluttajien kasvaneeseen haluun tukea paikallisia pienyrittäjiä näin korona-ajan myötä, mistä on nyt uutisoitukin. Kyselyyn oli jostain syystä vastannut myös ainakin kolme ulkopakkakuntalaista ja neljätoista täysin anonymisti, jolla voi olla vaikutusta luotettavuuteen, kun tarkoituksena oli suunnata kysely pohjoissavolaisille kuluttajille.

Vaikka luomu auttaa kestävän kehityksen tavoitteisiin pääsemisessä, sen kaikista ympäristövaikutuksista ei ole varmuutta, jotkin asiat vaikuttavat olevan jopa hieman ristiriidassa kestävän kehityksen tavoitteiden kanssa. Se ei aina näyttäisi olevan ympäristöystävällisin vaihtoehto, esimerkiksi kalankasvatuksen kohdalla, koska fosforipitoisempi luomukalanrehu aiheuttaa enemmän kuormitusta kuin tavallinen kalanrehu. Luomussa kun on pyrkimyksenä myös kiinnittää huomiota tavanomaista tuotantoa enemmän eläinten hyvinvointiin, tavanomaisessa tuotannossa kun riittää, että eläinsuojelulliset minimivaatimukset täyttyvät. Tavanomaisen tuotannon rinnalla luomueläintuotanto kuulostaa jopa luksukselta isoine tiloineen ja liikkumismahdollisuuksineen, vaikka näin ei suinkaan pitäisi olla, vaan tällaisten perusasioiden pitäisi olla kunnossa kaikilla tuotantoeläimillä, jotta ne pääsisivät toteuttamaan lajityypillistä käyttäytymistään, virikkeet kun estävät häiriökäyttäytymistä. Luomu on tässä asiassa eettisesti kestävämmällä pohjalla kuin tavanomainen tuotanto. Maan laajempi käyttäminen luomutuotannossa ja tuotannon tehottomuus aiheuttavat kysymysmerkkejä, miten ne edistävät kestävän kehityksen tavoitteita? Luonnon ja eliöstön monimuotoisuus säilyy kuitenkin luomutuotannossa hyvin, kun viljelyssä ei käytetä vahingollisia torjunta-aineita, esimerkiksi pölyttäjämäärän vähentyminen on vakava uhka ruoantuotannolle. Nälänhädän poistamisessa luomu on kiistanalainen pienempisatoisuuksensa vuoksi, mutta toisaalta luomu vähentää maanviljelijöiden köyhyyttä, kun luomusta saa paremman hinnan. Luomusta pitäisi tehdä enemmän tutkimustyötä ja ehkä alalla joudutaan tekemään joitakin muutoksia kestävän kehityksen eteen. Luomun juuret ovat kuitenkin peräisin ajalta ennen kuin kestävästä kehityksestä puhuttiin. Luomun vanhimman suuntauksen, biodynaamisen viljelyn, keskeinen ajatus on kuitenkin ollut jättää maa hedelmällisempänä seuraaville sukupolville kuin se itsellä on ollut, mikä on kestävän kehityksen mukaista toimintaa, ellei jopa astetta kunnianhimoisempaakin.

7.3 Opinnäytetyöprosessin arviointi ja ammatillinen kasvu

Kehittämistyöstä tekijä saa valmiuksia tiedonhankintaan ja lähdekriittisyyteen, sekä oppii hyödyntämään uusinta tutkimustietoa, tieteellistä kirjallisuutta ja muita julkaisuja sekä samalla pääsee harjoittelemaan kirjallista ja suullista ilmaisua. Kehittämistyö opettaa tekijälleen ongelmanratkaisu-, vuorovaikutus- ja yhteistyötaitoja, sekä oma-aloitteisuutta että vastuullisuutta. (Ojasalo ym. 2014, 14-15)

Syvensin tietämystäni luomun ja kestäväen kehityksen osalta, vaikka olenkin aikaisemmin työskennellyt lähi- ja luomuruoan parissa, opin paljon uusia asioita syventymällä tarkemmin luomun historiaan sekä kestäväen kehityksen tavoitteisiin ja periaatteisiin, josta on jatkon kannalta itselleni varmasti hyötyä, sillä matkailu- ja ravitsemisalallakin näiden asioiden merkitys tulee entistä enemmän kasvamaan Agenda 2030:n tavoitteisiin pääsyn, mutta myös ilmastonmuutoksen vuoksi. Tiedostavan kuluttajan tai matkailijan ostopäätökseen vaikuttaa yrityksen vastuullinen toiminta, kuten eettisesti ja kestävästi tuotetut palvelut ja tuotteet.

Työskentelyni oli itsenäistä, pyrin ratkaisemaan ongelmat itse, vaikka jälkeenpäin ajateltuna apua olisin kyllä voinut kysyä enemmänkin. Kirjallinen ilmaisuni kehittyi, kun sain ohjaajalta vinkkejä kirjoittamieni kappaleiden uudelleen järjestelemiseen loogisemmaksi kokonaisuudeksi. Aikatauluttaminen oli haasteellista rajallisen ajan vuoksi, työ olisi kannattanut jakaa vieläkin tarkemmin osiin siten, että mitkä osiot kannattaa missäkin järjestyksessä tehdä. Korona toi myös työskentelyyn omat haasteensa ja epävarmuuden, että käykö taas samalla tavalla kuin keväällä, kun koulut ja kirjastot sulkeutui. Oli korona-ajasta hyötyäkin, aikaa säästy, kun ei tarvinnut kulkea koulun ja kodin väliä palaverissa vaan sen pystyi hoitamaan etänä, tällainen digiloikka on ollut hyvä asia ja edistyksellistä – jäinkin ihmettelemään, miksei aiemmin ole voinut pitää enemmän etäpalavereja tai -tunteja, vaikka siihen on ollut valmiudet pitkään olemassa? Toisaalta tuli myös koettua niitä etätyöskentelyn huonojakin puolia, kuten vaikka se, että netti oli monta tuntia poikki korjaustöiden vuoksi pariinkin otteeseen.

7.4 Opinnäytetyön hyödynnettävyys ja jatkokehittämisidea

Opinnäytetyön tuloksena syntyneitä esitysmateriaalia voi hyödyntää paikallisen luomutietoisuuden edistämässä. Jatkokehittämisideana esitysmateriaalin voisi tuottaa esimerkiksi tietoiskumaisesti videomuodossa, jonka voisi jakaa sosiaalisessa mediassa. Videomateriaalilla on somepalveluissa yleensä parempi näkyvyys kuin pelkällä tekstipäivityksellä tai kuvalla ja varsinkin lyhyet, näyttävät videot kiinnittävät huomiota sosiaalisessa mediassa.

Kuluttajakyselytutkimuksen vähäisen vastaajamäärän vuoksi tulokset ovat vain suuntaa antavia, joten aiheesta voisi tehdä lisää tutkimusta. Jälkeenpäin tuli mieleen, että olisi ollut mielenkiintoista tutkia kyselytutkimuksen vastauksia sukupuolittain tai ikäryhmittäin, kun vastaajien taustatietoja ei tässä tutkimuksessa kerätty.

LÄHTEET

Arolaakso, Anu 2016. Luomu Pohjois-Savossa. Pdf-tiedosto.

<http://www.ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/LUOMU%20POHJOIS-SAVOSSA.pdf> Viitattu: 26.11.2020.

Autio, Marja 2015. YK-tietopaketti. Verkkojulkaisu. Päivitetty 15.9.2020. <https://www.eduskunta.fi/FI/naineduskuntatoimii/kirjasto/aineistot/kv-jarjestot/yk/Sivut/default.aspx>

Biodynaaminen yhdistys julkaisuaika tuntematon, a. Demeter. Verkkojulkaisu. <https://www.biodyn.fi/demeter> Viitattu: 2.12.2020.

Biodynaaminen yhdistys julkaisuaika tuntematon, b. Viljely. Verkkojulkaisu. <https://www.biodyn.fi/viljely1> Viitattu: 2.12.2020.

Demeter International e.V. 2019. Tuotanto ja jatkojalostus. Kansainväliset ehdot Demeter, biodynaaminen (Biodynamic®) ja vastaavien tuotemerkkien käyttöön ja sertifiointiin. Pdf-tiedosto. <https://static1.squarespace.com/static/5e3400e80a82ea20a83f2261/t/5efdbc984aaa6654f704cf5b/1593687208858/konsolidoidut+Demeter-ehdot+2020.pdf> Viitattu: 2.12.2020.

De Schaetzen, Simon julkaisuaika tuntematon. Luomutuotanto ja kestävän kehityksen tavoitteet. Osa ratkaisua. Pdf-tiedosto. <https://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/11/2019/10/osa-ratkaisua-raportti.pdf> Viitattu: 20.11.2020.

EkoCentria julkaisuaika tuntematon. Savon koulutuskuntayhtymä. Verkkojulkaisu. <http://www.ekocentria.fi/> Viitattu: 7.11.2020.

European Commission 2020. The organic logo. 10 years of the EU organic logo. Verkkojulkaisu. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_en Viitattu: 1.12.2020.

European Regions of Gastronomy julkaisuaika tuntematon. The European Region of Gastronomy Platform. Verkkojulkaisu. <https://www.europeanregionofgastronomy.org/> Viitattu: 2.12.2020.

ET-lehti 2010. Tunnetko pakkausmerkinnät? Verkkojulkaisu. Päivitetty: 22.10.2010. https://www.etelehti.fi/artikkeli/koti_ruoka/tunnetko_pakkausmerkinnat Viitattu: 12.12.2020.

FISU-verkosto 2020. FisU-verkosto edistää kestävän kehityksen tavoitteita. Verkkojulkaisu. Päivitetty: 4.9.2020. https://www.fisu-verkosto.fi/fi-FI/Tietoa_Fisusta/Kestava_kehitys Viitattu: 30.11.2020.

Halonen, Tarja, Korkman, Sixten, Lund, Peter, Neuvonen, Aleks, Rohweder, Liisa, Sojamo, Suvi, Taalas, Petteri, Taipale, Kaarin & Tuomioja, Erkki 2017. Kirjava käsikirja kestävään kehitykseen. Toimittanut Ahola Suvi. E-kirja. Helsinki:Tammi.

Heikkilä, Tarja 2014. Tilastollinen tutkimus. E-kirja. Helsinki:Edita.

Kontro, Lauri 2013. Villiä ruokaa. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/2.393/villi%C3%A4-ruokaa-1.43672> Viitattu: 10.12.2020.

Kottila, Marja-Riitta 2020. Luomun myynti tuplaantui reilusti vuosikymmenessä. Tiedote. <https://proluomu.fi/luomun-myynti-tuplaantui-reilusti-vuosikymmenessa/> Viitattu: 24.11.2020.

Kuopion kaupunginvaltuusto 2017. Kuopion resurssiviisausohjelma. Pdf-tiedosto. <https://www.kuopio.fi/documents/7369547/7583060/Kuopion+resurssiviisausohjelma/b9c68ee3-fb3a-492b-82ff-47ea882a0542> Viitattu: 27.11.2020.

Kuopion kaupunki julkaisuaika tuntematon. Matkalla hyvän elämän pääkaupungiksi. Kuopion strategia vuoteen 2030. Pdf-dokumentti. https://www.kuopio.fi/documents/7369547/7699416/Kuopio2030_strategiaesite_suomi/4bca82a8-c7ab-45cd-a3e6-42bdcd6dce75 Viitattu: 27.11.2020.

Kääriäinen, Jarkko 2017. Tastesavo.fi-sivusto on kuopiolaisen gastronomiaosaamisen näyteikkuna. Blogiteksti. <http://www.tastesavo.com/fi/page/48?articleid=8> Viitattu: 17.11.2020.

Lappalainen, Elina 2012. Syötäväksi kasvatetut. E-kirja. Atena Kustannus Oy.

Luomuliitto julkaisuaika tuntematon. Leppäkerttu-merkki. Verkkojulkaisu. <http://www.luomuliitto.fi/luomutuotanto/leppakerttu-merkki/> Viitattu: 1.12.2020.

Mononen, Tuija & Silvasti, Tiina 2012. Hyvä ja paha ruoka. Ruoan tuotannon ja kuluttamisen vaikutukset. Gaudeamus Oy. Helsinki: Hakapaino.

Ojasalo, Katri, Moilanen, Teemu & Ritalahti, Jarmo 2014. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. 3. uudistettu painos. Helsinki: Sanoma Pro Oy.

Opetushallitus julkaisuaika tuntematon. Mitä on kestävä kehitys? Verkkojulkaisu. <http://www03.edu.fi/aineistot/keke/yleistieto/kestavakehitys.htm> Viitattu: 22.11.2020.

Pro Luomu 2019a. Luomu Suomessa 2019. Pdf-tiedosto. https://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/11/2018/03/luomu-suomessa-2019_final.pdf Viitattu: 2.12.2020.

Pro Luomu 2019b. Luomun kuluttajabarometri 2019. Pdf-tiedosto. https://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/11/2018/03/luomun-kuluttajabarometri-2019_2.pdf Viitattu: 10.12.2020.

Pro Luomu 2013. Miksi luomukala ei polski Suomessa? Verkkojulkaisu. <https://proluomu.fi/miksi-luomukala-ei-polski-suomessa/> Viitattu: 14.12.2020.

Rajala, Jukka 2006. Luonnonmukainen maatalous—oppikirja netissä. Pdf-tiedosto. <https://luomutietoverkko.fi/luonnonmukainen-maatalous-oppikirja-netissa/> Viitattu: 8.11.2020.

Rauramo, Ulla 2014. Lautasta laajemmalta. E-kirja. Haaga-Helia Oy Ab.

Remes, Mika 2019. Suomen Kalankasvattajaliitto ry. Luomukalalle ei löydy paikkaa markkinoilla. <https://www.kalankasvatus.fi/luomukalalle-ei-loydy-paikkaa-markkinoilla/> Viitattu: 10.12.2020.

Ruokatieto Yhdistys ry julkaisuaika tuntematon. Lähiruoka tulee läheltä. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/paikallinen-hyvinvointi/lahiruoka-suomessa/lahiruoka-tulee-lahelta> Viitattu: 24.11.2020.

Schäfer, Henrik 2012. Leppäkerttumerkissä yhdistyvät luomu ja lähiruoka. Verkkojulkaisu. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/lepp%C3%A4kerttumerkiss%C3%A4-yhdistyv%C3%A4t-luomu-ja-l%C3%A4hiruoka-1.29868>

Suomen YK-liitto julkaisuaika tuntematon. Kuva. https://www.ykliitto.fi/sites/www.ykliitto.fi/files/images/SDGt_kaikki_uusi_0.jpg
Viitattu: 20.11.2020.

Taste Savo 2020a. 🌟 ARVONTA 🌟 Hei, sinä pohjoissavolainen, oletko kiinnostunut luomusta? -- Facebook-päivitys
18.11.2020. <https://www.facebook.com/tastesavo.fi/posts/2930638763844364> Viitattu: 12.12.2020.

Taste Savo julkaisuaika tuntematon. Pohjois-Savo ja Kuopion alue on 2020-21 Euroopan maukkain maakunta. Verkkojulkaisu. https://www.tastesavo.fi/erg_2020 Viitattu: 10.12.2020.

Taste Savo 2020b. Savonian secret #tastesavo. Youtube-videopalvelu, julkaistu 16.10.2020. https://www.youtube.com/watch?v=FJBk3UU_yRU Viitattu: 2.12.2020.

Tolvanen Pauliina 2020. Korona on tuonut lähiruoan myyntiin nostetta – pandemia pakotti Teemu Virrantalon myymäläauton parkkiin, mutta verkkokauppa pelastaa joulun. Päivitetty: 9.12.2020. <https://yle.fi/uutiset/3-11686289> Viitattu: 14.12.2020.

Työ- ja elinkeinoministeriö 2014. Mahdollisuuksien maaseutu. Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma 2014-2020. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisuja. Pdf-dokumentti. <https://tem.fi/documents/1410877/2859687/Mahdollisuuksien+maaseutu+25022014.pdf> Viitattu: 2.12.2020.

Ympäristöministeriö julkaisuaika tuntematon. Mitä on kestävä kehitys? Verkkojulkaisu. <https://ym.fi/mita-on-kestava-kehitys>
Viitattu: 23.11.2020.

Ympäristöosaava julkaisuaika tuntematon. Ympäristömerkit. Verkkojulkaisu. <https://www.ymparistoosaava.fi/kiinteistonhoito-ala/index.php?k=22541> Viitattu: 2.12.2020.

Virtanen, Milja 2020. Hävikkiruokaa, verkkokauppaostoksia ja lapsille suunnattuja sushibokseja: tältä näyttää suomalaisten ostoskori vuonna 2021. Päivitetty: 26.11.2020. <https://www.hs.fi/ruoka/art-2000007641829.html> Viitattu: 25.11.2020.

Luomu Pohjois-Savossa-kuluttajakysely

Pakolliset kentät merkitään asteriskilla (*) ja ne tulee täyttää lomakkeen viimeistelemiseksi.



Tervetuloa vastaamaan kyselyyn!

Tämän kyselyn tuloksia käytetään Savonia-ammattikorkeakoulun opinnäytetyössä, jossa selvitetään pohjoissavolaisen luomutuotannon nykytilaa ja paikallisten kuluttajien kiinnostusta luomua kohtaan. Kyselystä saatuja vastauksia käytetään paikallisten luomutuotteiden saatavuuden ja tarjonnan parantamiseen. Vastaamiseen menee n. 5 minuuttia.

Ennen kyselyn aloittamista luethan seuraavat käsitteet:

Lähiruoka

Lähiruokalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, joka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta.

Luonnonmukaisesti tuotettu ruoka (luomu)

Luomu on kansainvälisesti määritelty ja valvottu tuotantotapa. Luomua tuotetaan EU:n luomulainsäädännön mukaisesti, joka asettaa luomulle tavanomaista tuotantotapaa tiukemmat ympäristökriteerit. Lähiruoka ei siis ole automaattisesti luomua eikä luomu vastaavasti lähiruokaa. Parhaimmillaan ruoka voi kuitenkin olla lähellä tuotettua luomua eli lähiluomua.

1. Valitse kolme tärkeintä kriteeriä ruokaa ostaessasi: *

- Kotimaisuus
- Paikallisuus
- Luomu
- Laatu
- Tuoreus
- Maku
- Brändi

2. Kuinka tärkeää sinulle on, että kuluttamasi ruoka on tuotettu luonnonmukaisesti (=luomua)? *

	1	2	3	4	5	
Ei ollenkaan tärkeää	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Erittäin tärkeää

3. Kuinka usein ostat luomua? *

- Muutaman kerran viikossa
- 1-3 kertaa kuukaudessa
- Joka toinen kuukausi
- Kerran vuodessa
- Harvemmin
- En osaa sanoa
- En osta ollenkaan

4. Entä kuinka usein ostat Pohjois-Savossa tuotettua luomuruokaa? *

- Muutaman kerran viikossa
- 1-3 kertaa kuukaudessa
- Joka toinen kuukausi
- Kerran vuodessa
- Harvemmin
- En osaa sanoa
- En osta ollenkaan

5. Mitkä tekijät vaikuttavat siihen, että ostat luomutuotteen? *

- Tuoreus
- Maku
- Alkuperä/jäljitettävyys
- Ympäristöystävällisyys
- Laadukkuus
- Pientuottajien tukeminen
- Torjunta-aineettomuus
- Puhtaus ja lisäaineettomuus
- Tuotannon vastuullisuus ja kestävyys
- Luonnon monimuotoisuuden säilyttäminen
- Eläinten hyvinvointi
- Jokin muu, mikä?

6. Mistä ostat pohjoissavolaista luomuruokaa/-tuotteita?

- Ruokakaupoista
- Torilta
- Kauppahallista
- Suoraan tilalta
- Reko-ringistä
- Jostain muualta, mistä?

7. Mitä paikallisia luomutuotteita haluaisit ostaa enemmän?

- Juureksia
- Perunaa
- Sipulia
- Vihanneksia
- Marjoja
- Puurohiutaleita
- Leipää
- Possunlihaa ja lihatuotteita
- Naudanlihaa ja lihatuotteita
- Lampaanlihaa ja lihatuotteita
- Omenoita
- Jotain muuta, mitä?

8. Käyttäisin enemmän pohjoissavolaista luomuruokaa, jos

- Se olisi paremmin merkitty/esillä myyntipaikassa
- Se olisi edullisempaa
- Sitä olisi helpompi löytää
- Sitä saisi ostaa useammin suoraan tiloilta
- Reko-rinki kokoontuisi useammin
- Reko toimisi lähempänä kotiani. Missä?
- Jokin muu, mikä?

9. Tuleeko sinulle mieleen ideoita, ajatuksia tai huomioita luomuun liittyen? Sana on vapaa!

10. Jättämällä yhteystietosi osallistut arvontaan. Palkintona kahden hengen lounas Ravintola Savoniassa.

Etunimi	<input type="text"/>
Sukunimi	<input type="text"/>
Matkapuhelin	<input type="text"/>
Sähköposti	<input type="text"/>
Osoite	<input type="text"/>
Postinumero	<input type="text"/>
Postitoimipaikka	<input type="text"/>
Maa	<input type="text"/>

Tietosuojailmoitus

Osallistumalla arvontaan suostut siihen, että Savonia-ammattikorkeakoulu käsittelee antamiasi yhteystietoja arvonnän suorittamiseen ja voittajan tavoittamiseen. Yhteystietojasi säilytetään EU:n tietosuoja-asetuksen (GDPR) mukaisesti siihen asti, kunnes palkinto on toimitettu voittajalle. Antamiasi yhteystietoja ei käytetä muihin tarkoituksiin. Tietosuojailmoitus kokonaisuudessaan: <https://bit.ly/3kJr0k>

LIITE 2:

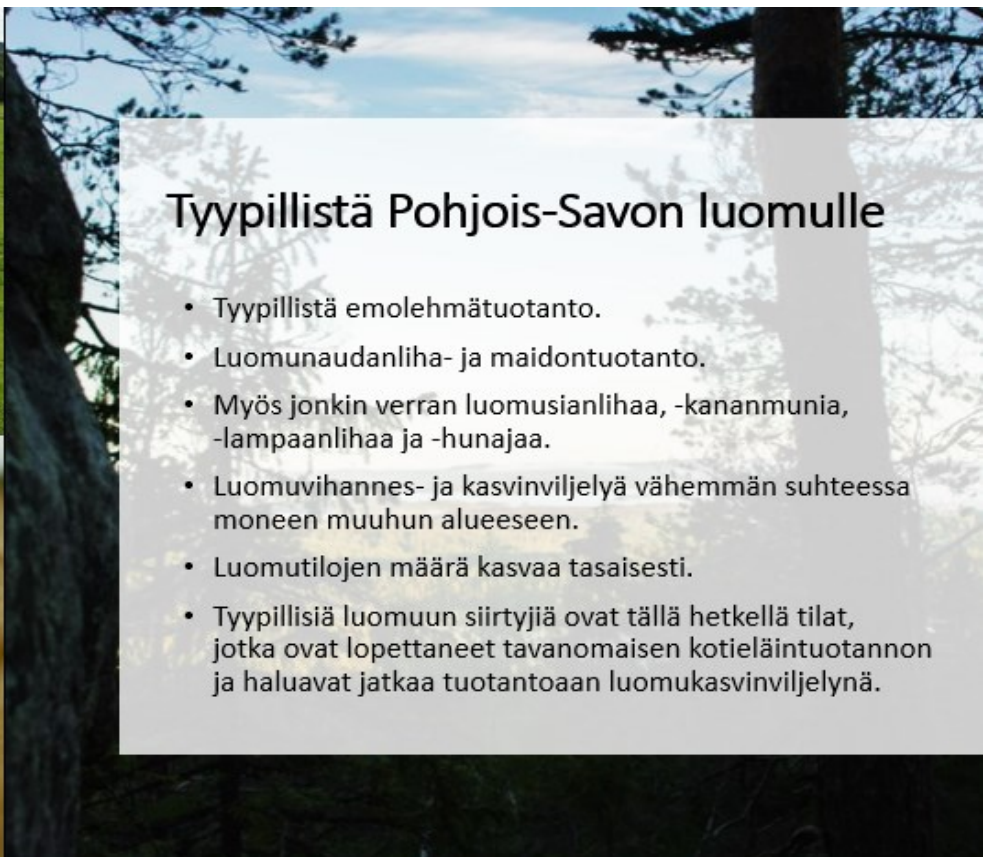
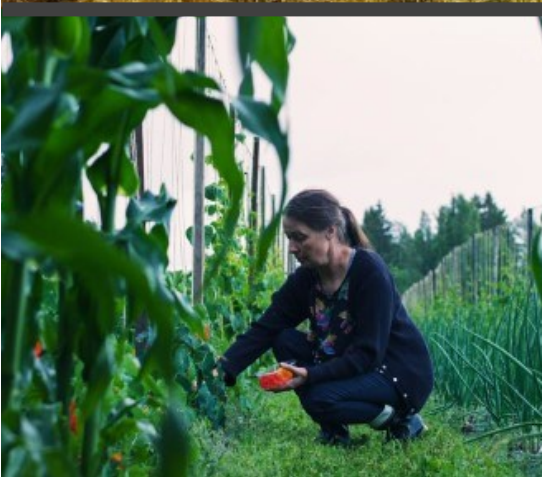
Luomu Pohjois-Savossa

Luomu Pohjois-Savossa

Vuonna 2019 Pohjois-Savossa oli yhteensä
360 luomutoimijaa.

Kevääseen 2020 mennessä määrä oli kasvanut 382:n,
eli kasvua noin 6%. Uusien toimijoiden lisäksi entisistä
luomutoimijoista 10 oli hakenut luomuvalvontaan
uudella tuotantosuunnalla, kuten luomukeruulla,
alhaisen jalostusasteen tuotannolla tai
kotieläintuotannolla.

5/2020 loppuun mennessä luomusta luopuviksi on
ilmoittautunut 15 tilaa, mutta osa peltoalasta jää edelleen
aktiivisten luomuviljelijöiden käyttöön.

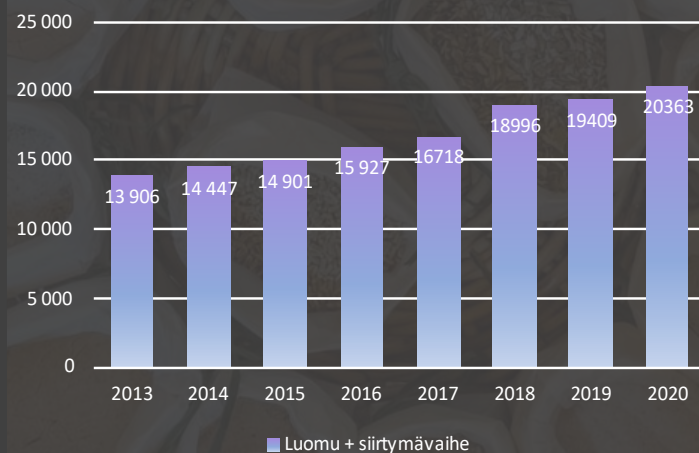


Tyypillistä Pohjois-Savon luomulle

- Tyypillistä emolehmätuotanto.
- Luomunaudanliha- ja maidontuotanto.
- Myös jonkin verran luomusianlihaa, -kananmunia, -lampaanlihaa ja -hunajaa.
- Luomuvihannes- ja kasvinviljelyä vähemmän suhteessa moneen muuhun alueeseen.
- Luomutilojen määrä kasvaa tasaisesti.
- Tyypillisiä luomuun siirtyjiä ovat tällä hetkellä tilat, jotka ovat lopettaneet tavanomaisen kotieläintuotannon ja haluavat jatkaa tuotantoaan luomukasvinviljelynä.

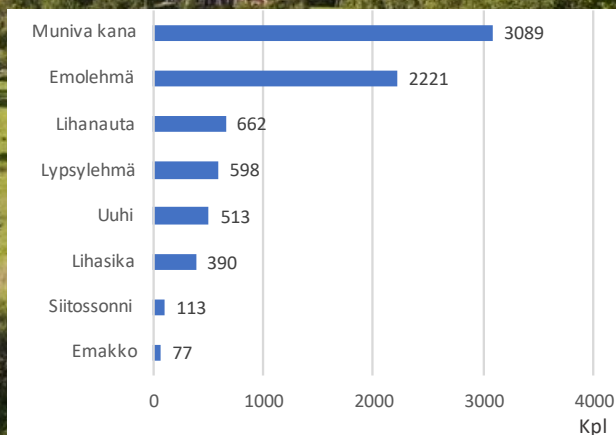
Luomutilojen keskip koko Pohjois-Savossa 53,3 ha. Valtakunnallinen luomutilojen keskip koko on 60,9 ha (tavanomaisten tilojen keskip koko noin 49 ha).

Hehtaaria Luomualan kehitys Pohjois-Savossa



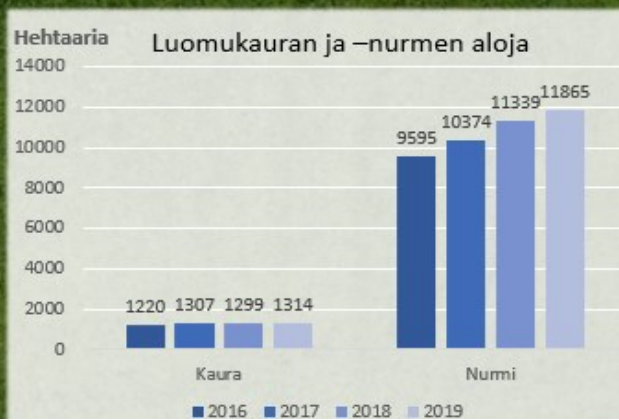
Luomukotieläintilat

- Luomukotieläintiloja yht. 90 kpl (2019)
- 308 luomumehiläispesää.
- Ei luomubroilerituotantoa.

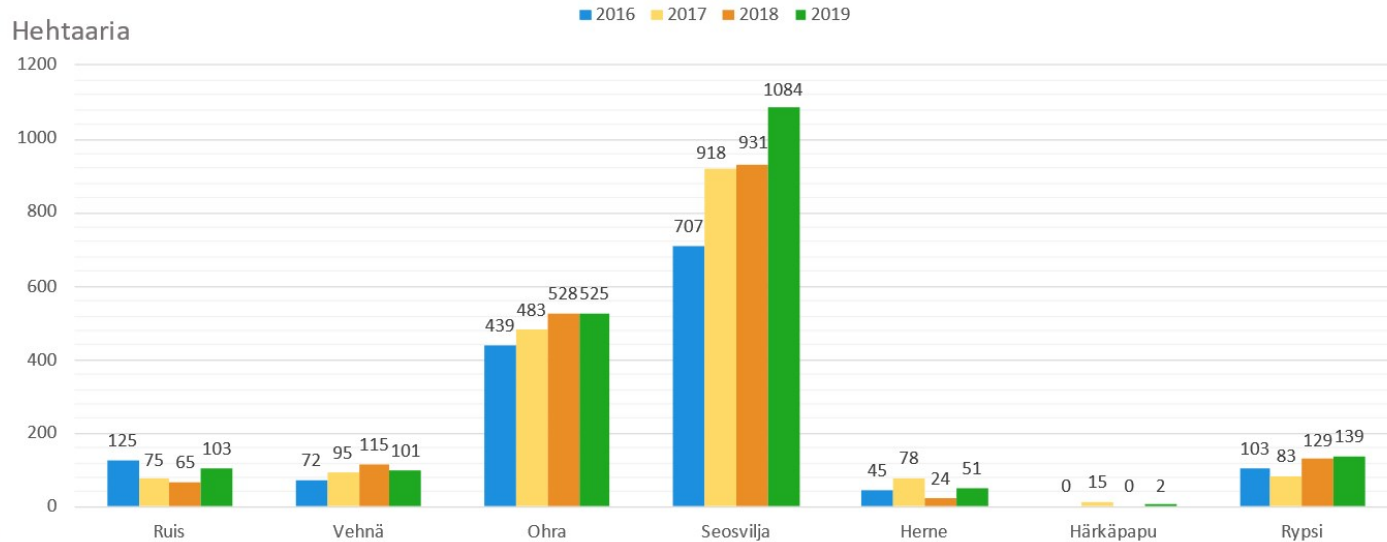


Luomuviljelypeltoala

- Pohjois-Savon peltoalasta 13% luomuviljeltyä.
- Suurin osa luomupeltoalasta nurmea, ala jatkanut kasvuaan tasaisesti.
- Luomukauran viljelymäärä v.2019 1,8 milj. kg.
- Luomuohran viljelymäärä v.2019 1,4 milj. kg.



Luomupeltokasvit Pohjois-Savossa

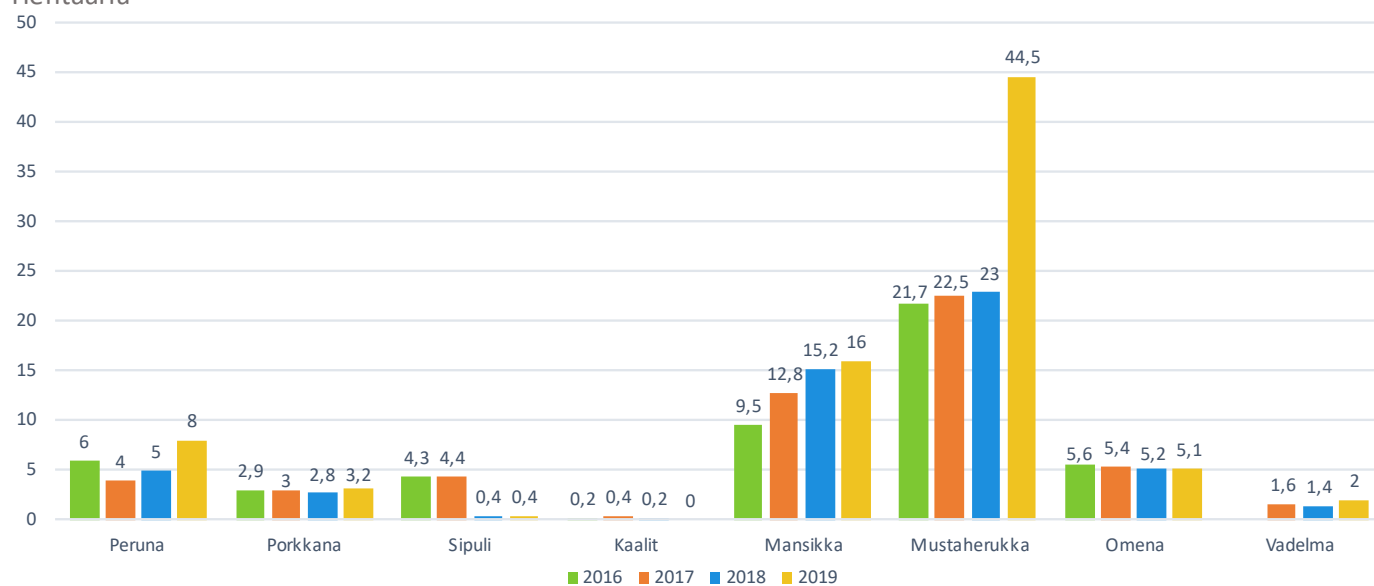


Luomupuutarhatuotanto

- Luomupuutarhakasveista suurin ala on mustaherukalla (44,5 ha), tuotantoala liki tuplaantui edellisestä vuodesta 23 ha --> 44,5 ha.
- Luomumansikan tuotantoala on ollut tasaisessa kasvussa.
- Luomusipulin tuotanto huomattavasti vähentynyt.

Luomupuutarhatuotanto Pohjois-Savossa

Hehtaaria



Luomukeruualueet

- Suomessa on noin 4,6 milj. hehtaaria sertifioitua luomukeruualaa.
- Pohjois-Savossa sertifioitua luomukeruualaa on 47 hehtaaria.



Hiekkalan tila

- 1870-luvulta peräisin oleva sukutila Kuopion Jänneniemessä. Tila ollut nykyisellä omistajallaan 1995 lähtien, siirtynyt luomutuotantoon 1996.
- EU-alueen pohjoisin hedelmätila.
- Omenan- ja päärynäviljelyä vuodesta 2010 lähtien.
- Viljelyalaa 5 ha.
- Pelloilla kasvaa n. 2000 omena- ja 500 päärynäpuuta.
- Luomuhedelmäviljely Suomen sääolosuhteissa haasteellista, venäläiset lajikkeet osoittautuneet sopiviksi.
- Omenalajikkeet Orlovim, Solnyshko, Slava Popediteljam ja Särsö. Päärynälajikkeet Lada- ja Tshizhovskaja.
- Tuorehedelmien lisäksi vuodesta 2019 alkaen luomuhedelmäjalosteiden valmistusta: omenahillo, omena- ja päärynätyrnihillo sekä omenapäärynäsiirappi. Hillojen hedelmäpitoisuus 63-70 %, yhden siirappikilon valmistukseen käytetään lähes 4 kg omenaa ja päärynää.
- Jalosteita saatavilla mm. Kuopion K-Supermarketeista, tilauksesta tuotteita saa kaikkiin Suomen K-kauppoihin.

Lähde: www.hiekkalan.fi

Voutilan tila

- Sijaitsee Kaavin Kotakylällä.
- Tila aloittanut toimintansa jo vuonna 1815.
- Karja ja pellot luomutuotannossa.
- Päätuotantosuunta emolehmätuotanto.
- Rodut: Charolainen, Aberdeen Angus, Simmental ja Hereford.
- Karja laiduntaa koko kesän kauniissa Pohjois-Savon peltomaisemissa ja talven vapaana pihatoissa. Karja kuuluu emolehmätarkkailuun.
- Luomunaudanlihan suoramyynti aloitettu 2018.
- Tuotteita saatavilla Kaavin K-Market Timantista, tilan verkkokaupasta (toimitusalueena koko Suomi) sekä noudettuna tilalta.
- Tilan Street food-koju vierailee erilaisissa tapahtumissa, kojulta saa mm. Black Angus luomuburgereita, hodareita ja makkaroita.

Lähde: www.voutilantila.fi



Luomun käyttö ammattikeittiöissä

- Pohjois-Savossa luomua käyttäviä yrityksiä on 11 kpl, joilla on 26 toimipaikkaa
- Luomun osuus käytetyistä elintarvikkeista on keskimäärin n. 15 % (kiloista).
- Toimipaikoista yksi on ohjelman portaalla 1, viisi on portaalla 2, viisi on portaalla 3, kaksitoista on portaalla 4 ja kolme on portaalla 5. (Portaita ohjelmassa kaikkiaan kuusi)
Lähde: Portaat luomuun-ohjelma

Paikallisten luomutuotteiden ostopaikat

- Vähittäiskaupat
- Facebookin REKO-renkaat tai ruokapiirit
- Luomutuottajat
- Luomumyymälät:
 - Topin maatilamyymälä Muuruvedellä
 - Laitilanmäen luomutila Siilinjärvellä
 - Vanhamäen hyvinvointikeskus Suonenjoella
- Savo-Karjalan Lihan lihanmyyntipisteet:
 - Pitkälahden ABC
 - Kauppahalli

Luomulihan merkitystä pitäisi korostaa. Luomutuotettu liha ei jätä samanlaista hiilijalanjälkeä kuin tehotuotettu, etenkin naudanlihassa. Luomusikaa on todella vaikeaa löytää.

Topin luomumyymälä Muuruvedellä on alueemme ylpeys. Myös kauppahallin myyntipiste.

Lähituotannon luomutuotteet voisivat olla paremmin esillä esim. samanlaisen hyvin erottuvan merkinnän tai kyltin kanssa niin, että ne olisi helppo erottaa muista. Myös jollakin tapaa voisi antaa kasvot tuottajalle ja tuoda näin lähemmäksi kuluttajaa. Tiedot lyhyesti tilasta ja sen ihmisistä kuvan kera, tms. Tämä voisi olla helppo toteuttaa isommissa marketeissa ja varmasti kiinnittäisi huomion. Kauppahallissa saa henkilökohtaisempaa palvelua ja myyjät osaavat kertoa myytävistä tuotteista ihan kaiken!

Jotkin luomutuotteet saisivat olla halvempia, vaikka kyllä minä ymmärrän sen, että luomuna tekeminen on kalliimpaa.

Jos enemmän saisi paikallisia luomutuottajia tietoon ja kauppoihin esittelemään tuotteita.

Ostan kyllä luomua ja paikallisia muutenkin, vaikkei olisi luomu. Voisi paremmin merkitä kaupassa jotenkin hyllyyn, kun ei niitä välttämättä muuten hoksaa sieltä.

Paikallisten kommentteja luomusta

Ostan sitä luomua, mitä kaupasta on helposti saatavana. Jos siellä olisi helpommin pohjoissavolaista luomua, niin ostaisin sitä. Toki laadun on oltava hyvä. Aika ja mielenkiinto ei riitä ostelemaan tuotteita monista eri paikoista. Omasta takaa tulee jo luomuliha, mansikat, omenat ja hunaja. Kaupasta ostan aina luomumaitoa.

Enemmän markkinointia. Moni ei edes tiedä Rekosta.

LUOMU on parasta ruokaa. Toivottavasti sen käyttö lisääntyy sekä kodeissa että ravintoloissa. Luomuvalmisruokaa saisi olla enemmän. Sekä gluteenittomia ja maidottomia kotimaisia luomutuotteita toivottavasti tulee lisää.

Tulevaisuuden näkymät

- Luomutilojen määrä Pohjois -Savossa kasvussa; keväällä 2020 yhteensä 33 uutta toimijaa liittyi luomuvalvontaan.
- Kuluttajien kiinnostus luomua kohtaan on kasvanut ja kasvaa edelleen.
- Luomutuotanto kiinnostaa viljelijöitä ja tukipolitiikka kannustaa siihen.
- Uudet tuotantosuunnat; luomukeruu, alhaisen jalostusasteen tuotanto ja kotieläintuotanto. (Ely -keskus)
- Maltillinen kasvu markkinaehtoisesti on toivottavaa.
- Takaiskuna Liperin myllyn palaminen ja tieto, ettei yrittäjä jatka toimintaa. Mylly ollut alueella merkittävä luomuviljan ostaja.
- Jalostava teollisuus, pienimuotoisenakin, on tarpeen. (MTK Sirpa Lintunen)





SAVONIA
ammattikorkeakoulu

EkoCentria
SAVON AMMATTIOPISTO

- Tiedot koontanut: Susanna Vartiainen
- Kuvat: European Region of Gastronomy Kuopio Region 2020-21-hankkeen videolta "Savonian secret"
- Video katsottavissa: [Savonian secret](#)
Lähteet: [Ruokavirasto](#), [Luke](#), [Ely-keskus](#)
- Lisätietoja: Pirkko Tuominen, luomuasiantuntija, ProAgria
p. 0400 124 976, [pirkko.tuominen\(at\)proagria.fi](mailto:pirkko.tuominen(at)proagria.fi)