



**LAUREA**  
AMMATTIKORKEAKOULU

*Uuden edellä*

# Ruokapiirin perustamisen prosessikuvauksen laatiminen

---

Saarinen, Jenni

2013 Leppävaara

Laurea-ammattikorkeakoulu  
Laurea Leppävaara

## **Ruokapiirin perustamisen prosessikuvauksen laatiminen**

Saarinen Jenni  
Hotelli- ja ravintola-alan  
liikkeenjohdon koulutusohjelma  
Opinnäytetyö  
Syksy 2013

Saarinen, Jenni

### Ruokapiirin perustamisen prosessikuvauksen laatiminen

Vuosi 2013 Sivumäärä 29

---

Lähi- ja luomuruoka ovat kasvattaneet suosiotaan viimeisten vuosien aikana huimasti. Kuluttajat haluavat ruokansa tulevan läheltä ja sen halutaan olevan puhdasta. Lisäksi halutaan tukea pieniä paikallisia tuottajia, jotta tiedetään tarkkaan ruoan alkuperä. Luomu- ja lähiruoan saatavuus ei vielä vastaa kysyntää. Tämän seurauksena ruokapiirien kysyntä on kasvanut huomattavasti.

Ruokapiireissä joukko talouksia tilaa lähi- ja luomuruokaa suoraan tuottajilta ilman välikäsiä. Ruokapiirejä on monenlaisia ja erikokoisia. Niiden toimintatavat voivat myös vaihdella suuresti. Niiden perusidea on kuitenkin erittäin yksinkertainen. Ruokapiirin perustamiseen ja toiminnan vakiinnuttamiseen tarvitaan kuitenkin paljon ponnisteluja.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää ja kuvata ruokapiirin perustamisprosessi. Suurimpana tavoitteena oli kehittää malli ruokapiirin perustamisesta. Perustamista kuvaava malli ohjeistaisi tulevaisuudessa ruokapiirin perustamista sekä helpottaisi vetäjän roolia. Keskeisiä käsitteitä opinnäytetyössä ovat ruokapiirin lisäksi luomu- ja lähiruoka, sillä suurin osa ruokapiirin välityksellä tilatuista tuotteista on luomu- ja lähiruokaa. Tämän takia oli tärkeää tutustua lähdemateriaaliin lähi- ja luomuruoasta. Itse ruokapiirin perustamisesta löytyi kuitenkin niukasti lähdemateriaalia, joten haastattelut toimivat tärkeimpänä tiedonkeruumenetelmänä. Tärkeänä osana työtä on ollut tutustua kuluttamiseen ja ruokapiiriin osana vastuullista kuluttamista.

Tiedonkeruu-menetelmänä käytettiin teemahaastattelua. Haastatteluun valittiin kolme ruokapiirin perustajaa ja selvitettiin heidän kokemuksensa ruokapiirin perustamisesta. Perustajien kokemukset ruokapiirin perustamisesta antoivat luotettavimman pohjan mallin kehittämiseen.

Opinnäytetyössä esitellään toteuttamisprosessi vaihe vaiheelta. Työn tuotoksena syntyi prosessimalli ruokapiirin perustamisesta. Prosessimallia voidaan pitää melko luotettavana koska sen tulokset ovat peräisin oikeasta elämästä teoriaan liitettynä. Luotettavuutta olisi kuitenkin lisännyt vieläkin useamman perustajan haastattelu. Mallia voidaan pitää kuitenkin monipuolisena ja onnistuneena, sillä loppujen lopuksi jokaisella ruokapiirillä on oma tapansa toimia.

Saarinen, Jenni

**Establishing a Process Description of Launching a Food Community**

Year	2013	Pages	29
------	------	-------	----

---

During recent years local and organic food have tremendously grown their popularity. Consumers want their food to be produced near and they want it to be fresh. In addition, consumers want to support local producers to get to know where the food exactly comes from. The availability of organic and local food is not yet in line with demand. As a result, the demand for food communities has dramatically increased.

In food communities a number of households order their local and organic food directly from producers without intermediaries. Different kinds and sized food communities exist. Their practices can also vary greatly. Their basic idea is therefore very simple. To set-up and operate a food community, however, requires a lot of effort.

The purpose of this study was to determine and describe the set-up process of a food community. The main objective was to develop a model for the establishment of a food community. This model instructs the future establishment of a food community and facilitates the role of a team leader. The key concepts of this study besides food community were local and organic food, because most of the products, which are ordered through the food community, are organic and local food. For this reason, it was important to explore the source material of local and organic food. The source material on how to set-up a food community was not easy to find, so the interviews worked as the most important tool for data collection. An important part of the work has been to explore consumption and food community as parts of responsible consumption.

Theme interview was used as the data collection method. Three food community founders were chosen to be interviewed to find out their experiences about setting- up a food community. The experiences of the founders gave the most reliable base for the model development.

This study presents the implementation process step by step. The work provided a process model for how to set-up a food community. The process model can be considered quite reliable because its results are derived from real life combined with theory. The reliability would have increased even if more founders had been interviewed. The model, however, can be considered as versatile and successful, because after all every food community has its own way of action.

Key words: consumption, food community, organic food, local food,

## Sisällys

1	Johdanto.....	6
2	Ruokapiiri toimintaympäristönä .....	7
	2.1 Ruokapiirin toiminta .....	8
	2.2 Lähiruoka .....	9
	2.3 Luomu .....	10
3	Näkökulmia kuluttamiseen .....	11
	3.1 Ekologinen kuluttaminen .....	11
	3.2 Ruokapiiri osana vastuullista kuluttamista .....	13
4	Mallin toteuttamisprosessin kuvaus.....	14
	4.1 Suunnitteluvaiheen eteneminen.....	14
	4.2 Prosessimallin toteutus .....	16
	4.3 Prosessimallin kuvaus.....	19
	4.4 Arviointi osana prosessia.....	21
5	Johtopäätökset .....	23
	Lähteet .....	24
	Kuviot .....	26
	Taulukot .....	27
	Liitteet.....	28

## 1 Johdanto

Lähi- ja luomuruoka ovat kasvava trendi niin Suomessa kuin ympäri maailmaa. Kaiken tulee olla puhdasta ekologisesti kasvatettua sekä tulla mahdollisimman läheltä. Lähi- ja luomuruoan saatavuus ei vielä kuitenkaan täysin vastaa niiden kysyntää joka puolella Suomea. Tämän seurauksena kaupunkeihin on syntynyt ruokapiirejä. Ruokapiirejä on monenlaisia ja monenkokoisia, ja jokaiselle piirillä on omat tapansa toimia verkostona. Ruokapiirien käyttäminen lähi- ja luomuruoan hankintaan on erinomainen ratkaisu siihen että tuotteiden hinta pysyy kohtuullisena ja kuluttajilla on tarkka tieto ruoan alkuperästä.

Opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää ja kuvata ruokapiirin perustamisprosessi. Kokonaisuus ruokapiirin perustamisprosessista tehdään ruokapiirin perustajien näkökulmasta. Tästä luodaan malli jonka avulla voidaan ohjeistaa ihmisiä tulevaisuudessakin perustamaan ruokapiirejä. Haastatteluun valitaan kolmen eri ruokapiirin perustajat ja selvitetään heidän näkemyksensä ja kokemuksensa ruokapiirin perustamisesta.

Ruokapiirin perustamista kuvaavan mallin kehittäminen on opinnäytetyön suurin tavoite. Tavoitteena on luoda malli, joka kuvastaa monipuolisesti ruokapiirin perustamisen eri vaiheita. On myös tärkeää selvittää mitä toimenpiteitä perustaminen ruokapiiriin vetäjältä vaatii. Ruokapiirin perustaminen kuitenkin vaatii vetäjältä paljon ja perustamisessa tulee ottaa monia asioita huomioon.

Opinnäytetyössä tutustutaan alkuun lähdemateriaaliin lähi- ja luomuruoasta. Suurena osana työtä tutustutaan myös kulutusideologiaan ja siihen mikä saa kuluttajat valitsemaan lähi- ja luomuruoan kauppojen monipuolisen valikoiman joukosta. Lähdemateriaaliin tutustumisen jälkeen päästään itse tutkimukseen siitä mitä ruokapiirin perustaminen vaatii. Tieto kerätään haastattelemalla ruokapiirien perustajia. Tulokset kerätään taulukkoon ja tämän avulla luodaan malli ruokapiirin perustamisprosessista.

## 2 Ruokapiiri toimintaympäristönä

Tässä luvussa tutustutaan Ruokapiirin toimintaan ja toiminnan keskeisiin käsitteisiin. Luomu- ja lähiruoka ovat suurin osa ruokapiirin toimintaa. Suurin osa tilattavista tuotteista on luomu- ja lähiruokaa, tai jottenkin sertifioitua. Tämän takia opinnäytetyön teoreettinen viitekehys muodostuukin käsitteistä lähiruoka, luomu ja ruokapiiri. Koska lähi- ja luomuruoka ovat olleet viime vuosina pinnalla, löytyy aiheesta paljon kattavaa tietoa. Lähi- ja luomuruoka kiinnostavat ihmisiä yhä enemmän ja enemmän, mutta niitä ei ole vielä pystytty tuomaan tarpeeksi tehokkaasti kuluttajan saataville. Lähi- ja luomuruoan tulisi erottua entistä paremmin muusta ruuasta, sillä kuluttajat eivät ole valmiita maksamaan korkeampaa hintaa, elleivät tuoreus ja laatu tule kunnolla esiin. Ruokapiirien käyttäminen lähi- ja luomuruoan hankintaan onkin oiva ratkaisu siihen että tuotteiden hinta pysyy kohtuullisena ja kuluttajilla on tarkka tieto ruoan alkuperästä.

Lähi- ja luomuruokapiireistä on tullut kasvava trendi etenkin pääkaupunkiseudulla ja sitä ympäröivissä kaupungeissa. Ruokapiiri.fi- sivustolta löytyy lukuisia ruokapiirejä ja toimittajia, jotka ovat jatkuvassa aktiivisessa käytössä. Ruokapiireille rakennettujen Internet sivustojen avulla tavarantoimittajat, tuottajat ja ruokapiirit hoitavat tilauksia luomu- ja lähiruoasta. Ruokapiirit voivat toimia myös omana verkostona jolloin tilaukset hoidetaan useimmiten sähköpostin tai puhelimen välityksellä. Ruokapiiristä voi olla paljon hyötyä sekä ostajalle, että tuottajalle. Ruokapiirin avulla ostaja saa helpommin ja halvemmalla hinnalla turvallista luomu- ja lähiruokaa kuin tavallisista kaupoista. Ruokapiirin avulla taas tuottajalla on kiinteä asiakassuhde ostajiin. Ruokapiiri sivusto toimii myös edullisena myyntikanavana. (Ruokapiiri 2011.)

Ruokapiirit ovat nykyään suuri mahdollisuus tilaajien lisäksi myös tuottajille. JAPA ry:n laskemien tilastojen mukaan ruokapiirien kuukausittainen tilaus voi olla jopa tuhat euroa. Tähänkin vaikuttaa tietenkin ruokapiirin koko, sijainti ja tuotevalikoima. Ruokapiirien suosion noustessa myös tilausmäärät tuottajille kasvavat ja ruokapiirit toimivat näin suurina asiakkaina pientuottajille. Koska ruokapiirit ovat suuria asiakkaita pientuottajille, pientuottajat suhtautuvat erittäin myönteisesti ruokapiirien toimintaan. Tuottajat kyselevät ruokapiireiltä millaisia tuotteita piiriläiset haluavat tilata ja toimintaa kehitetään tämän avulla. Ruokapiirit voivat toimia niin sanottuina pilotteina erilaisille hankkeille, esimerkiksi tuottajien kehittäessä logistiikkaa. (Luomuliitto 2012.)

## 2.1 Ruokapiirin toiminta

Ruokapiirien perusidea on erittäin yksinkertainen. Joukko talouksia tilaa lähialueen tuottajilta tuotteita ilman turhia välikäsiä. Tuotteet tilataan yhteistilauksella ruokapiirin määrittelemien väliajoin, useimmissa ruokapiireissä kerran kuukaudessa. Tuotteet toimitetaan ruokapiirin jakelutilaan, josta piiriläiset hakevat tuotteet talkoovoimin. (Luomuliitto 2012.) Ruokapiirejä on monenlaisia ja monen kokoisia ja jokaisella piirillä on omat tapansa toimia verkostona.

Verkostoituminen tarkoittaa yritysten ja organisaatioiden välillä tapahtuvaa yhteistyötä. Yhteistyömalleja on useita erilaisia, muun muassa yritysten yhteenliittymät, vaativat verkosto-osaamisen johtamismallit sekä vapaaehtoinen yhteistyö, jota esimerkiksi ruokapiiri toimintana on. Yhteistyöhön voi osallistua samaan aikaan useita eri tahoja. Verkostojen toiminnan intensiivisyys voi vaihdella vapaaehtoisuudesta tiukasti määriteltyihin sääntöihin. Verkostoja ja verkostosuhteita voikin esiintyä lukuisina eri variaatioina, joihin vaikuttavat verkoston kiinteys tai löyhyys, sekä jäsenten väliset siteet ja niiden intensiteetti. Verkostoissa yksi suuri tavoite on hankkia puuttuvaa tietoa muilta verkoston jäseniltä, sillä oma osaaminen vastaa usein vain pientä osaa toiminnan vaatimista tarpeista. Kun verkostoon on saatu useita jäseniä erilaisista organisaatioista ja ryhmistä, niin verkostoon saadaan enemmän tietotaitokokonaisuutta. (Pirnes 2002, 7;10;13.)

Perustettaessa ruokapiiriä, verkoston rakentaminen on erittäin merkittävässä asemassa. Verkostoon kuuluvat niin ruokapiirin käyttäjät ja ylläpitäjät kuin ruoan tuottajat ja toimittajat sekä mahdolliset tilausjärjestelmät niitä käytettäessä. Ruokapiiri verkostona on vapaaehtoinen ja sen intensiivisyys riippuu piiriläisten yhdessä määrittelemästä tilaustahdistasta ja jäsenten halukkuudesta muuhun yhteiseen toimintaan verkoston sisällä.

Verkostotoiminnan malli eroaa omalla tavallaan perinteisestä toimintamallista. Perinteisessä toimintamallissa toiminnot toteutetaan oman organisaation sisällä hierarkkisesti ja palvelujen tuottamisprosessi on yksisuuntainen. Hyvänä esimerkkinä voidaan antaa se, että ruokapiiriä perustettaessa perinteisellä toimintamallilla palvelu toteutettaisiin mahdollisimman nopeasti ja sen hetkisillä tiedoilla loppuun asti. Verkostotoimintamalli antaa perustamiseen monipuolisemman työkalun. Siinä taas puolestaan ydintoiminnot hajautetaan ja kootaan tarvekohtaisesti ja tuottamisprosessia korjataan jatkuvasti palautteiden ja uuden tiedon perusteella, jolloin tuottamisprosessi on näin ollen kaksisuuntainen. Käytännössä siis ruokapiiriä luotaessa kehitetään palvelua kaiken aikaa verkoston kesken ja muutetaan sitä parempaan suuntaan sitä mukaan kun parannuskohteita ilmenee. Näin ruokapiiristä saadaan mahdollisimman hyvin toimiva ja jäsenten tarpeita vastaava kokonaisuus, jossa jokaisella verkoston jäsenellä on ollut mahdollisuus vaikuttaa lopputulokseen. (Pirnes 2002, 74.)



## 2.2 Lähiruoka

Lähiruoka on lähellä tapahtuvaa ruoan tuotantoa ja sen kulutusta. Lähiruokaa tuotetaan luonnonvaroja säästäen ja ympäristöä kunnioittaen, sekä alueen taloutta ja työllisyyttä edistäen. Lähiruoan kuljetusmatkat pidetään lyhyinä ja pakkausmateriaalin käyttö vähäisenä, jolloin tuotanto on mahdollisimman ekologista. Nykyään yhä useammat kuluttajat suosivat lähiruokaa. (Marttaliitto 2013.)

Nykyisin yhä useammat kuluttajat haluavat luonnonmukaisesti kasvatettua ruokaa, jonka matka ruoan tuottajalta ruokapöytään on mahdollisimman lyhyt, nopea ja ympäristön huomioon ottava. Lähiruoan tuotannossa tarve lisäaineiden käyttöön vähenee huomattavasti, koska matka tuottajalta kuluttajalle on lyhyempi. Näin elintarvikkeet ovat aina tuoreita ja niiden ravintoaineet säilyvät paremmin. Lähiruoan tuotannossa suositaan usein sesonkien mukaisia tuotteita ja lähiruoan myynti on näkynyt perinteisesti esimerkiksi toreilla, messuilla ja markkinoilla, mutta lähiruoan siirtyminen laajemmalti ruokakauppoihin mahdollistaisi sen jokapäiväisen käytön. Näinä päivinä lähiruokaa ei ole saatavilla laajassa mittakaavassa ruokakaupoissa, koska pienten tuottajien on vaikea päästä tukkukauppojen valikoimiin hintakilpailussa. Lähiruokaa on kuitenkin mahdollista saada vaihtelevissa määrin torien lisäksi muun muassa hyvin varustetuista ruokakaupoista. (Marttaliitto 2013.)

Lähiruoan käyttöä, ja sitä millaista sen tulisi olla, jotta kuluttajat pitäisivät sitä kiinnostavana, on tutkittu lähivuosina paljon. Tutkimuksissa on tullut esille, että lähiruoka ei ole luonut minkäänlaisia brändejä markkinoilla, joiden avulla lähiruoan tuottajat voisivat kehittää tuotteitaan ja vahvistaa brändiään. Tutkimuksen kohteena ovat olleet kuluttajat ja tutkimuksessa on tutkittu millaista lähiruoan tulisi olla jotta kuluttajat kiinnostuisivat siitä vieläkin entistä enemmän. Suurimpana asiana esille on noussut saatavuus. Kuluttajat haluavat lähiruoan olevan lähellä heitä, sitä tulisi siis saada tavallisista päivittäistavarakaupoista ja toreilta sekä lähi- ja luomuruoka painotteisia myymälöitä tulisi olla enemmän. Jotta lähiruoan kulutusta saisi kasvatettua, sen tunnettuutta täytyy siis lisätä huomasti. (Kiviluoma 2013, 36 - 37.) Ruokapiirit ovat tähän asti toimineet ratkaisuna lähi- ja luomuruoan parempaan saatavuuteen. Tuotteet voi tilata kotoa käsin ja noutaminen tapahtuu helposti yhdestä paikasta.

Mielikuva lähiruoasta voi keskittyä mihin tahansa raaka-aineeseen, joka on tuotettu Suomessa, ja jota ei ole turhaan kuljeteltu ympäri maata. Lähtökohtana ja pyrkimyksenä on, että tuottajan ja kuluttajan välille syntyisi mahdollisimman vähän välikäsiä. Lähiruoan määrittelymisen vaikeus on kuitenkin tullut hyvin ilmi Yliopiston tutkimuksessa. Tutkimukseen haastateltujen henkilöiden, jotka pääasiassa koostuivat ravintoloitsijoista ja tukkukauppiaista, välille syntyi suuriakin eroja määriteltäessä lähiruokaa. Esimerkiksi eräs

tukkuri pystyi pitämään jopa norjalaista lohta lähiruokana, perustellen asiaa epäuskolla suomalaisen kalastuksen tulevaisuuteen. Toisena ääripäänä voidaan pitää erään ravintoloitsijan mielikuvaa oikeasta lähiruoasta, jossa ravintola kasvattaisi lähes kaikki käyttämänsä raaka-aineet itse. Lopulta haastattelujen perusteella lähiruokaviitekehys määriteltiin seuraavasti: ”lähiruokaa on Suomalainen puhtaasti, mahdollisimman vähäisillä lisäaineilla tuotettu raaka-aine, jonka elinkaareen tuottajalta kuluttajalle sisältyy mahdollisimman vähän aikaa, kuljetuksia sekä välikäsiä.” (Käyhty 2011, 78 - 80.)

### 2.3 Luomu

Luomutuotanto on tuotantoa, joka tuotetaan ympäristöön ja luonnonvaroihin sopeutuvalla tavalla. Sen tuottaminen ei siis aiheuta haittaa ihmisille eikä ympäristölle. Luomutuotannossa ei käytetä keinotekoisia lannoitteita eikä torjunta-aineita. (Luomu 2012.) Myös lisäaineiden ja apuaineiden käyttöä on säädelty ja keinotekoisien väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kiellettyä luomutuotannossa. Luomutuotteiden käyttö on ihmisille turvallista, sillä luomutuotantoa valvotaan tarkasti. Valvomisen Suomessa hoitaa Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) ja valvonta tapahtuu vähintään kerran vuodessa. Näin pystytään seuraamaan, että tuotteet täyttävät tietyt kriteerit. (Evira 2013.)

Luonnonmukaisella viljelyllä voidaan edistää luonnon moninaisuutta. Luonnonmukaisella viljelyllä tarkoitetaan maataloutta, joka lähtee ekologisen näkemyksen pohjalta ja jossa käytetään hyväksi luonnon omia luonnollisia monivuotisia kiertoja ja toimintoja. Luonnonmukaisessa viljelyssä tulee ottaa myös vahvasti eläimet huomioon. Eläinten hyvinvointiin ja lajikohtaisiin tarpeisiin tulee kiinnittää erityisesti huomiota, joka useimmiten tarkoittaa niiden luonnonmukaista ruokkimista sekä riittävää ulkoilua. (Evira 2013.)

Luomutuotannolle on asetettu Kansainvälisen luomujärjestön IFOAMin mukaan neljä peruseriaatetta. Nämä neljä peruseriaatetta ovat terveys, ekologia, oikeudenmukaisuus ja huolenpito. Esimerkiksi terveysperiaatteiden mukaisesti luomumaatalouden tulee edistää maan, kasvien, eläinten ja ihmisten muodostaman kokonaisuuden terveyttä. Ekologisen periaatteen mukaan luomumaatalouden tulee perustua ekologisiin järjestelmiin ja kiertoihin. Oikeudenmukaisuusperiaatteen mukaan luomumaatalouden tulee taas perustua erilaisille vuorovaikutussuhteille, jotka voivat turvata ympäristön ja elinmahdollisuuksien oikeudenmukaisuuden. Huolenpitoperiaatteessa taas korostetaan vastuullista toimintaa jonka periaatteena on nykyisten ja tulevien sukupolvien hyvinvointi. (Luomu 2013.)

### 3 Näkökulmia kuluttamiseen

Kuluttaminen on eri palveluiden käyttämistä ja tavaroiden ostamista. (Lapsiasia 2013.) Ruokapiirin toiminta keskittyy pääasiassa kuluttamiseen, ostetaan elintarvikkeita suoraan tuottajalta. Kuluttajat ovat erilaisia ja jokaisella on omat arvonsa tietynlaiseen kuluttamiseen. Toinen kuluttaja voi arvostaa lähellä tuotettua kotimaista ruokaa, yksi haluaa taas tukea kehitysmaita. Kuluttajan päätöksen voi myös vaikuttaa hinta. Halutaan päästä halvalla tai vastakohtana panostetaan laadukkaisiin tuotteisiin, joiden hinta on usein myös korkeampi. Tässä luvussa tutustutaan Suomalaiseen kuluttamiseen ja siihen millaisia kuluttajia ruokapiiritoimintaan osallistuvat kuluttajat ovat.

Suurin osa kuluttajan ostamista tuotteista ja elintarvikkeista käytetään muutaman vuorokauden sisällä ostamisesta. Elintarvikkeet ostetaan ensisijaisesti nälän poistamiseen ja niiden halutaan usein myös maistuvan hyvältä, hinnan tulee olla mahdollisimman alhainen sekä niiden tulisi edistää omaa terveyttä. Kuluttaja voikin pitkällä aikavälillä vaikuttaa terveyteen ja hyvinvointiinsa omilla valinnoillaan. (Kantanen 2002, 9.)

Ostokäyttäytymiseen ja sen muuttumiseen vaikuttaa myös erilaiset tapahtumat elämässä. Tällaisia tapahtumia voivat olla esimerkiksi jotkin sairaskohtaukset. Joidenkin sairaskohtausten jälkeen kuluttaja voi joutua vaihtamaan koko elämäntapansa ja näin ruokavalionsa ja ostokäyttäytyminen muuttuu täysin. Joidenkin tuotteiden kohdalla kuluttajien valintaan vaikuttaa huomattavasti myös julkinen keskustelu elintarvikkeista. (Kantanen 2002, 10 - 11.) Nykyään julkinen keskustelu elintarvikkeista liittyy suurelta osin luomu- ja lähiruokaan. Tämä vaikuttaa varmasti suuresti luomu- ja lähiruokan kasvavaan suosioon.

#### 3.1 Ekologinen kuluttaminen

Suomalaiset kuluttajat rupesivat vihertymään 1990-luvulla. Ympäristön saastumista pidetään huolestuttavimpana ympäristöongelmana nykyään. Tästä johtuen ihmiset käyttävät yhä enemmän ja enemmän ekotuotteita. Suurimpana ongelmana niiden käytön lisäämiselle onkin niiden huonompi saatavuus ja korkeampi hinta. (Lampikoski & Lampikoski 2000, 164 - 165)

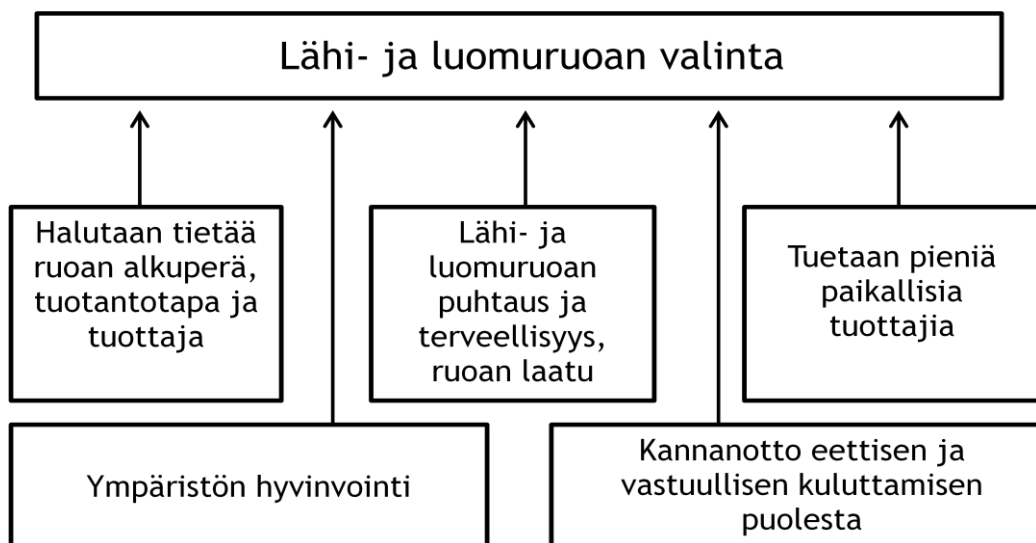
Ilmastovaikutuksista 20 - 30 prosenttia koostuu ravinnosta. Kuluttajaliitto on kasannut kuluttajille ohjeistuksen, jossa neuvotaan eettisempään kuluttamiseen. Elintarvikkeiden ja ruoan osalta ohjeita on annettu yksitoista. Kuluttajaliiton neuvot ovat seuraavanlaiset; Älä heitä ruokaa pois, erottele maatuvat jätteet biojätteisiin, syö kasvatettua lihaa, broileria ja kalaa vähemmän, kiinnitä huomiota omiin ostomatkoihin, huomioi, että prosessoitu tuote ei aina ole epäekologisin valinta, suosi tuotteita joilla on eettinen sertifikaatti, kierrätä

kertyneet pakkausmateriaalit, suosi luomulihaa, valitse suomalaista ja eurooppalaista, käytä kankaasta tai muusta kestävästä materiaalista valmistettuja kauppakasseja ja vaikuta ruuan epätasaiseen jakautumiseen maailmassa. Ohjeistuksessa kerrotaan myös, mitkä elintarvikkeet rasittavat ympäristöä ja mitkä eivät. Monilla valinnoilla pystytään vaikuttamaan ekologisempaan kuluttamiseen ja näin kuormitetaan luontoa vähemmän. Esimerkiksi naudan lihan vaihtaminen siipikarjaan tai porsaanlihaan pienentää luonnon kuormittamista huomattavasti. Myös kausituotteiden käyttö alentaa luonnon kuormittumista. (Kuluttajaliitto 2007.)

Monet osiot eettisessä kuluttamisessa liittyvät suurelta osin myös ruokapiirien toimintaan. Ruokapiireissä pakkaukset käytetään useaan kertaan. Haastatteluissa saatujen tietojen mukaan piiriläiset tuovat joka kerta omat kangaskassit mukanaan ja esimerkiksi munakennot uusiokäytetään. Kaikki lihatuote, jota tilataan, on luomuruokaa ja esimerkiksi muutaman kerran vuodessa tilattavat erikoistuotteet kuten kauneudenhoitotuotteet ovat aina eettisesti sertifioitua kuten Reilun Kaupan tuotteita. Kaikki luomu- ja lähiruoka ovat kotimaisia. Ruokapiireissä myös suositaan kauden satoa.

### 3.2 Ruokapiiri osana vastuullista kuluttamista

Haastatteluissa selvitettiin perustamisprosessin lisäksi, liittyykö ruokapiiriin liittymiseen jokin tietty ideologia tai ajatustapa. Kaikissa haastatteluissa kävi ilmi samantapaisia asioita. Lähtökohtaisesti halutaan tukea pieniä tuottajia sekä halutaan tietää ruoan alkuperä. Elintarvikkeet halutaan suoraan tuottajilta ilman välikäsiä, ja sen halutaan olevan puhdasta. Puhdasta ruokaa haluttiin lapsille. Suurena osana näkyy myös luomuruoan suosion kasvamisen vaikutus. Ruoan hankinnassa haluttiin myös suojella ympäristöä ja tukea kestäväää hankintaa. Seuraavaan kuvioon 1 on kerätty tärkeimpiä asioita jotka johtavat ruokapiiriin osallistumiseen.



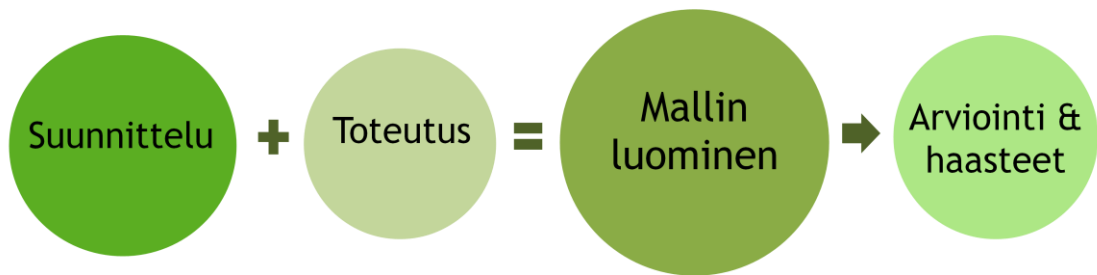
**Kuvio 1** Ruokapiiriin johtavat syyt

Edellisen kuvion 1 tiedot kerättiin haastattelun tuloksia ja teoriaa yhdistämällä. Haastatteluista ja teoriasta saatu tieto vastasivat paljolti toisiaan. Yhdistelemällä haastattelusta ja teoriasta saatua tietoa on saatu rakennettua kattava käsitys siitä, mikä johtaa kuluttajan ruokapiiriä kohti. Teoria osuudessa verrattiin haastatteluista saatuja tuloksia Haagan ruokapiirin kyselyn tuloksiin sekä Luomulehdessä kerrottuun tietoon Mikkelin luomupiiri Lipstikan tiedoista.

Esimerkiksi Haagan ruokapiirin tekemän kyselyn mukaan syitä, joiden takia ihmiset ovat mukana ruokapiiritoiminnassa, on monia. Myös tässä kyselyssä suurimmiksi syiksi osoittautuivat paikallisten pientuottajien tukeminen, mahdollisuus ostaa tuoretta kausiruokaa, laajat mahdollisuudet ostaa luomuruokaa ja tuotteiden hyvä laatu. Lisäksi osa piiriläisistä koki tärkeäksi edullisen hintatason, yhteisöllisyyden sekä ruoka-aineiden terveellisuuden. (Ruokaosuuskunta 2013.)

#### 4 Mallin toteuttamisprosessin kuvaus

Tehtäväksi muodostui selvittää mitä kaikkea perustamisprosessiin kuuluu ja mitä kaikkea perustajan tulee ottaa huomioon. Haastatteluiden ja kirjallisen lähteiden pohjalta tehtiin malli jonka avulla ruokapiirin perustamisprosessi helpottuu. Seuraava kuvio 2 havainnollistaa toteuttamisprosessin etenemistä.



**Kuvio 2** Prosessin vaiheet

Kuten yllä olevasta kuvioista 2 voidaan havaita, prosessi käynnistyi suunnitteluvaiheella. Suunnitteluvaiheen jälkeen prosessissa siirryttiin toteutusvaiheeseen. Monipuolisen suunnittelun ja toteutuksen avulla tuotettiin malli perustamisprosessista. Mallin muotouduttua perustamisprosessi arvioitiin ja käsiteltiin perustamisprosessin haasteet. Seuraavaksi kerrotaan yksityiskohtaisemmin mitä jokainen vaihe piti sisällään.

##### 4.1 Suunnitteluvaiheen eteneminen

Tämän luvun tarkoituksena on avata suunnitteluvaihetta tarkemmin. Suunnitteluvaiheessa tutustuttiin tarkemmin kirjallisuuteen aiheesta. Tärkeimmät kirjallisuuskatsaukset keskittyivät lähi- ja luomuruokaan sekä itse ruokapiiriin ja sen keskeiseen toimintaan. Tämän lisäksi tutustuttiin menetelmäkirjallisuuteen, koska aineistonkeruumenetelmänä käytettiin haastattelua.

Mallia varten lähdettiin hankkimaan lähdekirjallisuutta aiheesta. Vaikka lähi- ja luomuruoka sekä ruokapiirit aiheena ovat erittäin suosittuja nykyään, niistä kertovia teoksia oli erittäin harvassa. Suurin osa lähdemateriaalista löytyi sähköisten lähteiden avulla. Tästä johtuen kaikki uudempi materiaali jota aiheesta on löydetty, on ollut käytössä työssä. Suunnitteluvaiheessa oli myös tärkeää tutustua jo olemassa oleviin prosessikuvauksiin siitä, miten perustaa toimiva ruokapiiri. Näistä löytyi muutama lyhyt yksinkertainen ohjeistus siitä kuinka tämä tapahtuu. Esimerkiksi Ruokapiiri.fi sivustolla ruokapiirin perustamista on helpotettu yksinkertaisilla ohjeistuksilla. Ruokapiiri.fi sivuston yksinkertaiset ohjeet ovat seuraavanlaiset. Ruokapiirin perustajan tulee koota joukko talouksia, noin 10 - 20 kappaletta.

Hänen tulee hankkia sopiva vastaanotto- ja jakelupaikka, avata pankkitili maksujen hoitamiseen, sopia töiden jakamisesta, ottaa yhteyttä sopiviin tuottajiin sekä sopia tilaus- ja toimitusrytmi tuottajien kanssa. Viimeisenä perustajan tulee ilmoittautua Ruokapiiri.fi Internet sivustojen hoitajalle. (Ruokapiiri 2011.)

Jotta prosessikuvauksesta saatiin laajempi, käytettiin kirjallisen lähdemateriaalin lisäksi apuna haastatteluita. Haastattelut toimivat tärkeimpänä tiedonkeruumenetelmänä prosessia toteuttaessa. Haastattelun valitsin menetelmäksi, jotta saisin mahdollisimman paljon tietoa aiheesta. Haastattelussa on sekä etuja että haittoja. Haastattelua tutkimusmenetelmänä voidaan pitää loistavan keinona, sillä se antaa mahdollisuuden suoraan vuorovaikutukseen haastateltavan kanssa. Haastattelu valitaan tutkimusmenetelmäksi monista eri syistä. Näitä syitä voi olla esimerkiksi se, että voidaan saada selvennyksiä vastauksille, halutaan syventää tietoja sekä se, että halutaan antaa haastateltavalle mahdollisuus kertoa aiheesta enemmän kuin haastateltava on edes odottanut. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 204 - 205) Nämä kolme syytä ovat ehkä suurimmat syyt siihen miksi valitsin haastattelun tutkimusmenetelmäksi.

Haastattelun avulla pyrin saamaan kaiken mahdollisen tiedon jotta tuloksena olisi monipuolinen ja laaja malli siitä kuinka perustaa toimiva ruokapiiri.

Haastattelun tyyppiä muodostui puolistrukturoituhaastattelu eli teemahaastattelu.

Teemahaastattelua voidaan pitää lomakehaastattelun ja avoimen haastattelun välimuotona.

Yksinkertaistettuna se tarkoittaa sitä että kaikille haastateltaville kysymykset ovat samat, mutta kysymysten järjestystä ja muotoa voidaan muuttaa kesken haastattelun.

Teemahaastattelussa keskustelua sitovat erilaiset teemat. Se ei siis sisällä yksityiskohtaisia kysymyksiä vaan teemoja joista keskustellaan. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 47 - 48)

Haastattelukysymyksiä lähdettiin muodostamaan sen mukaan, paljonko tietoa tarvittiin lähdemateriaalin lisäksi. Tässä tapauksessa tietoa tarvittiin paljon sillä monipuolinen prosessimalli rakentuu ruokapiirien perustajien kokemusten pohjalta. Haastattelussa tarvittiin laajalti tietoa perustamisen lähtökohdista sekä toimenpiteistä siitä mitä perustaminen käytännössä vaatii. Parhaan tiedon tähän sain haastattelemalla henkilöitä, jotka ovat perustaneet ja ylläpitäneet toimivaa ruokapiiriä. Haastateltaviksi valittiin kolmen eri ruokapiirin perustajat ja pyrittiin selvittämään yksityiskohtaisesti, miten perustaa toimiva ruokapiiri. Haastattelun pohjalta luodaan mallin siitä, mitkä ovat toimivan ruokapiirin edellytykset.

Tämän lisäksi kysyttiin lisäkysymyksiä, jotta työstä muodostui eheä kokonaisuus. Näihin kysymyksiin lukeutui muun muassa ruokapiiriläisten ajatusideologia. Näin saatiin tietoa myös siitä, mikä johtaa piiriläisiä osallistumaan ruokapiiritoimintaan. Haastattelukysymykset löytyvät liitteenä opinnäytetyön lopusta (liite 1).

#### 4.2 Prosessimallin toteutus

Tässä luvussa käsitellään opinnäytetyön toteutusvaihetta. Toteutusvaiheeseen kuului Ruokapiirien perustajien haastatteluiden toteutus teemahaastatteluina. Prosessimallia varten haastateltiin kolmen eri ruokapiirin perustajaa. Haastateltaviksi valittiin ruokapiirit Järvenpäästä, Keravalta ja Nurmijärveltä.

Pyrin valitsemaan ruokapiirejä eri paikkakunnilta. Pyrkimyksenä oli saada haastatteluita erikokoisilta sekä vanhoilta että uusilta ruokapiireiltä. Tässä onnistuin hyvin. Kaikki haastattelut toteutettiin kesällä 2013. Ensimmäistä haastattelemaani ruokapiiriä pyöritti yksi vetäjä. Ruokapiiri oli perustettu 2010, ja siihen kuului noin 70 taloutta. Myös toinen haastateltavani pyöritti ruokapiiriä yksin. Ruokapiiri oli perustettu vasta 2012, ja siihen kuului noin 50 taloutta. Viimeinen haastateltavani pyöritti ruokapiiriä toisen vetäjän kanssa. Ruokapiirissä haastateltava toimi tilausvastaavana ja toinen vetäjä hoiti rahaliikennettä. Kyseinen ruokapiiri oli perustettu 2002, ja siihen kuului noin 40 taloutta.

Haastatteleamalla ruokapiirien perustajia, joilla oli erilainen kokemus ruokapiirin pyörittämisestä, sain mahdollisimman monipuolisia tuloksia. Ruokapiirien perustamisilla oli yli kymmenen vuoden ero joten ne oli perustettu aivan eri resurssein. Esimerkiksi uusissa ruokapiireissä viestintä hoidettiin täysin Facebookin välityksellä, kun taas vanhemman ruokapiirin viestintä hoidettiin sähköpostin välityksellä.

Haastatteluiden avulla saatiin monipuolisesti tietoa perustamisesta. Kun kaikki haastattelut oli suoritettu, oli seuraavaksi vuorossa haastatteluista saatujen tuloksien käsittely. Kaikki haastatteluista saadut tulokset kerättiin seuraavanlaiseen taulukkoon 1.



<u>Ruokapiirin perustamisprosessi</u>	Haastattelu 1	Haastattelu 2	Haastattelu 3
<b>Ruokapiirin koko, piiriläisten määrä</b>	Min 10 taloutta ihanne, alkoi 5 taloudella. Nyt noin 70 taloutta	Lähtökohtana 10 taloutta. Nyt noin 50 taloutta	Toimintamallista riippuen 5:stä taloudesta omien resurssien mukaan. Ihanne 10-20 taloutta
<b>Viestintä ruokapiirin sisällä</b>	Pääasiassa Facebook, henkilökohtaisissa viesteissä s-posti	Pääasiassa Facebook	Ryhmälähetys sähköpostin välityksellä
<b>Tuotevalikoiman ja tuottajien valinta</b>	Alussa yksi iso tuottaja, ehdotetuista tuottajista tehdään koetilaus	Käytetty toisen ruokapiirin valmista toimittaja pakettia	Yksi iso tuottaja, keskustellaan halutaanko jotain lisää
<b>Perustamisen lähtökohdat</b>	mainos ruokapiiristä, toiminta ohjeet, aloituskokous - mitä halutaan tilata ja kuinka usein, tilin perustaminen, ensimmäinen tilaus	aloitus info, järjestelmään kirjautuminen, rahaliikenne, yhteys tuottajiin, talkootyö	sitoutuneet ihmiset, vastuu vetämisestä, toimittajien ja tuottajien valinta ja yhteydenotto, toimituspäivät, jakelutila, rahaliikenne

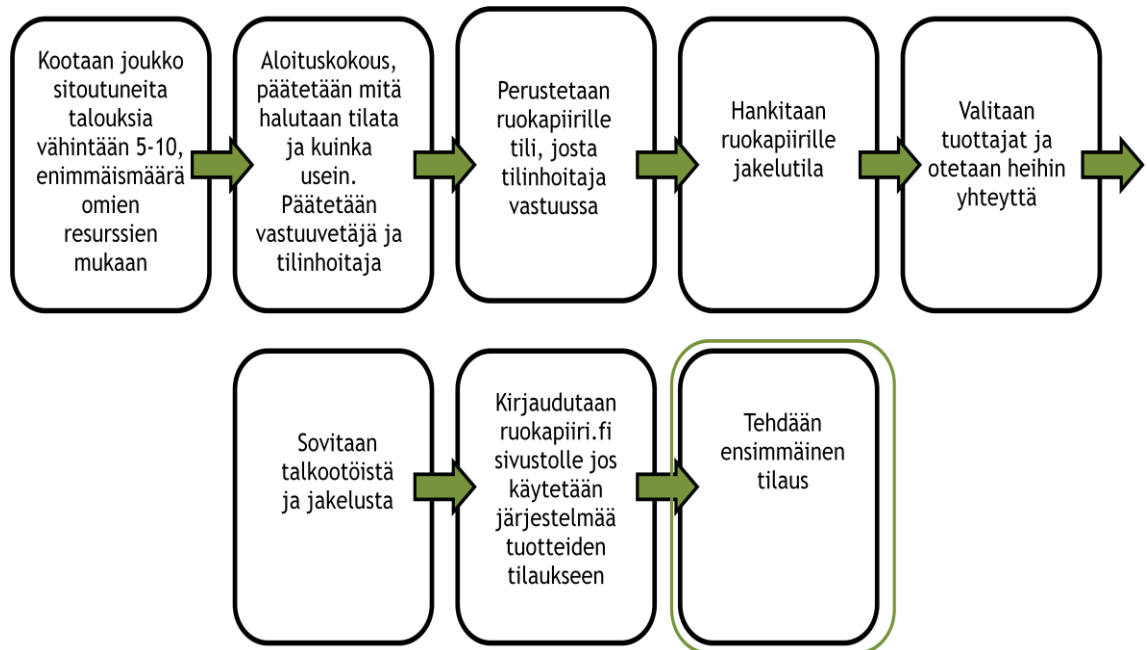
<b>Asetetut ehdot piiriläisille</b>	sääntöjen noudattaminen	sääntöjen noudattaminen	ohjeiden noudatus, sitoutuminen tilaamaan, hakemaan ja maksamaan tuotteet
<b>Piiriläisten sitouttaminen</b>	vuosimaksu 5 €, jos ei osallistu talkoisiin 13 € vuosi	vuosimaksu 5 €	liittymismaksu

#### Taulukko 1 Haastattelun tulokset

Kuten yllä olevasta taulukosta 1 voi huomata, tulokset vaihtelivat hieman ruokapiiristä riippuen. Haastatteluiden väliltä etsittiin yhtäläisyydet ja luotiin keskiarvotulokselta malli. Tulokset olivat monipuoliset ja vastasivat toisiaan pääpiirteittäin. Näiden tulosten avulla saatiin muodostettua prosessimalli ruokapiirin perustamisesta.

#### 4.3 Prosessimallin kuvaus

Opinnäytetyön tuotoksena syntyi prosessimalli ruokapiirin perustamisesta. Haastattelujen pohjalta on luotu malli, jossa on huomioitu kaikista haastatteluista saatuja tuloksia. Tätä mallia on myös avattu laajemmin haastatteluiden pohjalta. Seuraavasta kuvio esittää vaihe vaiheelta mitä ruokapiirin perustaminen vaatii.



**Kuvio 3 Prosessimalli**

Niin kuin yllä olevasta kuvioista 3 voi havaita, ruokapiirin perustaminen vaatii perustajalta monia eri toimenpiteitä. Kuitenkin on otettava huomioon että ruokapiirit ja niiden toimintatavat ovat erilaisia. Toimivan ruokapiirin edellytykset ovat siis ruokapiirikohtaisia. Malli kuitenkin toimii oivana apuna ruokapiirin perustamiseen. Seuraavissa kappaleissa kuvataan ruokapiirin perustamista yksityiskohtaisemmin.

Ruokapiirin perustaminen alkaa keräämällä 5-10 taloutta. Talouksien määrä on täysin ruokapiirikohtaista ja niiden määrä riippuu ruokapiirin resursseista. Useat ruokapiirit ovat joutuneet sulkemaan piirit uusilta talouksilta, sillä resurssit eivät riitä useampaan talouteen. Resursseihin vaikuttaa usein vetäjän aika sekä jakelupaikan tilat. Talouksien tulee olla sitoutuneita toimintaan. Ruokapiirit ovat nykyään niin suosittuja että ne täyttyvät helpolla. Uutta ruokapiiriä perustaessa piiriä voidaan kuitenkin mainostaa esimerkiksi Facebookin ja

flyereiden välityksellä, jotta tietty määrä talouksia saadaan kasaan. Talouksia tulee olla mukana tietty määrä, jotta elintarvikkeiden kuljettamisesta ei syntyisi lisäkustannuksia.

Kun talouksia on kerätty tarpeeksi mukaan, pidetään aloituskokous. Aloituskokouksessa päätetään kuka toimii ruokapiirin vetäjänä ja mahdollisesti nimetään toinen henkilö tilinhoitajaksi. Tilinhoitaja ja vetäjä voivat myös olla sama henkilö. Aloituskokouksessa keskustellaan kaikkien piiriläisten kesken myös siitä, mitä tuotteita halutaan tilata ja kuinka usein. Suurin osa ruokapiireistä tilaa tuotteita kerran kuukaudessa.

Tilinhoitajan seuraavana tehtävänä on perustaa ruokapiirille tili. Ruokapiirin yhteinen tili helpottaa ruokapiirin toimintaa ja näin tuottajille saadaan maksettua kaikki tuotteet samanaikaisesti. Piiriläiset saavat tuotteita noutaessa laskun tuotteista ja maksavat ne ruokapiirin yhteiselle tilille. Ruokapiirit määrittelevät itse maksaako piiriläiset jonkinlaisen vuosi- tai liittymismaksun. Näillä yleensä hoidetaan tilinhoitomaksut.

Monille ruokapiireille haastavinta on hankkia ruokapiirille jakelutila. Jakelutila ja sen resurssit määrittelevät usein sen kuinka paljon talouksia ruokapiiriin voidaan ottaa. Tuottajat tuovat tuotteita pitkin päivää joten on tärkeää että jakelutilassa on kylmätilat elintarvikkeille, jotka sitä vaativat, jotta kylmäketju ei katkea. Monille ruokapiireille jakelutilan hankkiminen onkin ongelmallista ja tuotteiden jako joudutaan suorittamaan jonkun piiriläisen kotoa käsin. Osa piireistä käyttää jakelutilana kouluja, kaupungintaloja, kerhotiloja tai esimerkiksi kerrostalojen yhteisiä tiloja.

Seuraavaksi vetäjän tehtävänä on ottaa yhteyttä tuottajiin. Tuottajiin voidaan olla yhteydessä puhelimitse tai sähköpostin välityksellä. Vetäjän tulee tiedustella onko tuottajalla resursseja ottaa tilauksia uudelta ruokapiiriltä. Jos ruokapiirissä on tarpeeksi talouksia, ei tilauksien toimittamisesta tule lisämaksuja. Tuottajat tuovat mielellään myös tilauksia useampaan ruokapiiriin samaan aikaan. Tämän takia esimerkiksi Uudellamaalla useat ruokapiirit tilaavat tuotteet joka kuukauden viimeinen torstai. Monilla Ruokapiiri.fi sivuston ruokapiireillä on käytössä yksi iso tuottaja, jolta he tilaavat kuukausittain esimerkiksi Mäkelän Luomutila ja muutama pienempi tuottaja, joilta tilataan harvemmin. Haastatteluissa mainittiin, että ruokapiiriläisten tulee sitoutua siihen, että ruokapiirit eivät ole kauppoja. Kun tilataan ruokaa pientuottajilta, on mahdollista, että kaikkia tilattuja tuotteita ei tule. Esimerkkinä annettiin tilanne, jossa jopa parin kuukauden ajan oli vaikeuksia kanamunien tilaamisessa ja tässä tapauksessa kanamunat piti vain jakaa piiriläisten kesken.

Ruokapiirit toimivat vapaaehtoisena verkostona, joten kaikki työ tehdään talkootyönä. Ruokapiirin vetäjä voi tehdä listan, jonka mukaan kahdesta kolmeen henkilöä ovat jakamassa tuotteet jakelupisteestä joka tilauskerta. Ruokapiirille voi myös maksaa korkeamman

vuosimaksun, jolloin voi välttää talkootyöt. Talkootyöt ja yhteisöllisyys ovat kuitenkin suuressa osassa ruokapiirin toimintaa.

Ruokapiirit voivat toimia omana verkostona tai ne voivat käyttää tilausjärjestelmää osana verkostoa. Kaikki haastateltavat ruokapiirit käyttivät Ruokapiiri.fi sivustoa tilausjärjestelmänä. Tilausjärjestelmä helpottaa vetäjän roolia huomattavasti. Tilausjärjestelmään määritellään tuottajat, joita ruokapiiri käyttää. Tietty aika ennen tilausta ruokapiirin vetäjä avaa sivustosta tilausjakson. Jokainen piiriläinen voi käydä järjestelmän kautta tekemässä kuukausittaisen tilauksen. Yhteydenpito tuottajien ja tilaajien välillä on huomattavasti helpompaa. Näin ruokapiirin vetäjän ei tarvitse ottaa tilauksia vastaan jokaiselta erikseen sähköpostin välityksellä. Viestintä ruokapiiriläisten välillä käydään usein sähköpostin tai Facebookin välityksellä. Jokainen haastattelevani ruokapiirin perustaja suositteli Ruokapiiri.fi sivustoa tilausjärjestelmänä. Tietenkin he totesivat että kehittämisen varaakin olisi, mutta koska sivusto toimii vapaaehtoistyönä sen kehittäminen vie aikaa.

Kaiken tämän jälkeen ruokapiiri on valmis tekemään ensimmäisen tilauksen. Kun ensimmäinen tilaus on tehty ja tilatut tuotteet noudettu, kuukausittainen tilaus voi alkaa. Ruokapiirin pyörittäminen vaatii kuitenkin paljon, joten se voi koko ajan kehittää toimintaansa lisää. Ruokapiiri voi pitää sisällään myös muuta yhteisöllistä toimintaa kuin luomu- ja lähiruoan tilausta, tämän kuitenkin määrittelee ruokapiiri itse.

#### 4.4 Arviointi osana prosessia

Seuraavassa luvussa arvioidaan opinnäytetyön tuotosta sekä ruokapiirin toimintaa. Tuotoksen kokoamiseksi tarvittiin teoriaa aiheesta, mutta suurimmassa osassa olivat haastatteluista saadut tiedot. Tiedot jotka saadaan tosi elämästä, ovat korvaamattomia ja antavat todellisen kuvan siitä, mitä perustaminen vaatii.

Koska luomu- ja lähiruoka ja ruokapiirit ovat nykyään kasvava trendi, uskomuksena oli, että niistä löytyy paljon tietoa. Teoriaa kerätessä kävi kuitenkin ilmi, että aiheena ne ovat niin uusia, että päivitettyä kirjallista tietoa oli vaikea löytää. Yhdistelemällä eri lähteitä teoriapohjasta saatiin kuitenkin kattava. Kattava teoriapohja tuki hyvin myös haastatteluista saatuja tuloksia. Ruokapiirien perustajat olivat omistautuneita asialleen, joten tietoa saatiin kerättyä odotettuakin enemmän. Jokaisella haastateltavalla oli oma monipuolinen osaamisensa ruokapiirin perustamisessa.

Haastateltaviin ruokapiirin vetäjiin oltiin yhteydessä puhelimitse. Puhelimen välityksellä saatiin kerrottua työn tarkoitus monipuolisesti ja näin ensimmäiset kolme ruokapiirin

perustajaa suostuivat haastatteluun. Haastattelut onnistuivat erittäin hyvin ja tuloksena saatiin luotua malli joka tulevaisuudessa helpottaa ruokapiirin perustamista.

Malli perustamisprosessista ei kuitenkaan takaa onnistumista. Niin kuin kaikessa yhteisöllisessä toiminnassa, myös ruokapiirin pyörittämisessä on omat haasteensa. Varsinkin ruokapiiriä perustaessa haasteita voi tulla vastaan, mutta kun toiminta saadaan pyörimään, haasteet ruokapiirin sisällä vähenevät. Ruokapiirien ongelmiksi on havaittu se, etteivät ne saa pidettyä omaa toimintaansa kasassa ja niiden yhteistoiminta tuottajien kanssa ei toimi. (Sitra 2013.)

Verkostoissa voi olla myös sudenkuoppia. Niillä tarkoitetaan sitä, että ihminen saa verkostosta enemmän haittaa kuin hyötyä. Näitä sudenkuoppia voi muodostua verkostoon silloin kun verkoston väliset suhteet ovat liian pinnallisia ja niiden hyöty on huomattavasti pienempi kuin sen oikeastaan haluttaisiin olevan. Sudenkuoppien syntymiseen voivat vaikuttaa monet asiat. Näitä ovat esimerkiksi muutokset muussa elämässä. Muutosten takia verkostoon ei keskity samaan tapaan kuin ennen. Näin joku verkostossa toimiva henkilö voi saada huomattavasti vähemmän itselleen kuin on antanut verkostolle. Jotkut verkoston henkilöt voivat myös käyttää tällaisia tilanteita ja koko verkostoa hyväksi. (Silvennoinen 1999, 36.)

Haastatteluiden avulla selvisivät suurimmat ongelmat, joita ruokapiirit kohtaavat. Haastateltavat ruokapiirien perustajat eivät kokeneet Sitran sivuilla mainittuja ongelmia heidän ruokapiirinsä ongelmiksi. Haastatellut eivät osanneet mainita mitään suuria ongelmia ruokapiirin sisällä. Haastatteluissa ongelmiksi ilmeni kunnollinen jakelupaikka sekä uhka siitä, ettei maksuja suoritettaisi ajallaan. Koska jos tuotteita ei makseta ajallaan, myös maksut tuottajille myöhästyivät. Haasteena ilmeni myös se, että joskus ruokapiiriläiset unohtavat hakea tuotteensa ja tällöin vetäjät joutuvat soittelemaan piiriläisten perään. Esimerkkinä ilmeni tilanne, jossa nainen oli unohtanut, että oli tilannut tuotteita. Tuotteet haettiin kaksi viikkoa myöhemmin, jolloin osa kasviksista oli jo mennyt pilalle. Niiden maksaminen kuitenkin kuului tilaajalle vaikka tuotteet olivat pilalla. Myös haaste saada kaikki osallistumaan talkootyöhön nostettiin keskustelunaiheeksi. Talkootyöt ovat tärkeä osa ruokapiirien toimintaa, joten tämä ongelma ilmentää hyvin Silvennoisen teoriaa sudenkuopista verkoston sisällä, jossa jotkut verkoston jäsenet käyttävät aktiivisia verkostonjäseniä hyväksi.

Kaikissa verkostoissa voidaan kuitenkin pyrkiä välttämään nämäkin sudenkuopat. Kokonaisuudessaan malli perustamisprosessista onnistui hyvin. Mallin lisäksi saatiin monipuolisesti tietoa myös ongelmista. Opinnäytetyö antaakin perustajalle muutakin kuin ohjeistuksen ruokapiirin perustamiseen. Sen avulla perustaja tietää millaisia asioita piiriläisille tulee tehdä selväksi ja mitä asioita tulee välttää.

## 5 Johtopäätökset

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää ruokapiirin perustamisprosessi.

Perustamisprosessista luotiin malli, joka ohjeistaa vaihe vaiheelta ruokapiirin perustamisessa. Malli avattiin vaiheittain auki, jolloin jokaisesta vaiheesta sai entistä laajemman kuvan. Tässä luvussa käydään läpi opinnäytetyölle asetettuja tavoitteita ja niiden täyttymistä.

Opinnäytetyö prosessi sujui kokonaisuudessaan hyvin. Suunnitteluvaiheessa haastavinta oli etsiä monipuolista lähdemateriaalia aiheesta. Kun suunnitteluvaihe oli saatu suoritettua, ja itse toteutus vaihe alkoi, työn eteneminen helpottui. Haastattelut olivat helppo sopia ja haastattelutilanteet tuntuivat luontevilta. Jokaisen kertoessa monipuolisesti ruokapiirin perustamisesta saatiin myös monipuolista materiaalia itse mallin rakentamiseen.

Lähdekirjallisuutta ja haastatteluiden avulla saatua tietoa yhdistellen saatiin monipuolinen ja kattava kuva ruokapiirin perustamisesta ja sen toiminnasta. Opinnäytetyön suurin tavoite oli kehittää malli joka helpottaa ruokapiirin perustamisprosessia. Ruokapiirin perustaminen vaatii perustajalta paljon ja perustamisessa tulee ottaa huomioon monia asioita. Ruokapiirin perustamisprosessi mallista tuli kattava ja erittäin informatiivinen.

Tavoitteena oli saada haastattelu kolmelta eri ruokapiirin perustajalta. Haastateltavien määräksi valittiin kolme, jotta tuloksiin saataisiin monipuolisuutta ja ne olisivat luotettavampia. Luotettavuutta kuvaa se että kaikki haastattelun tulokset olivat samankaltaisia ja jokainen haastattelu täydensi toisia. Mallin tulokset ovat oikeasta ruokapiiritöinnasta, joten niiden perusteella on perustettu oikeita ruokapiirejä. Haastattelut onnistuttiin toteuttamaan ja aikaan saatiin luotettava malli.

Malli onnistuttiin rakentamaan yksinkertaiseksi ja helposti ymmärrettäväksi. Tämän takia uskon mallin ruokapiirin perustamisprosessista helpottavan ruokapiirin perustamista ja antavan vinkkejä myös ruokapiirin ylläpitämiseen. Loppujen lopuksi ruokapiirin piirteet luodaan yhdessä ruokapiirin sisällä. Toimivassa ruokapiirissä yksinkertaiset asiat ovat kohdallaan, tuotevalikoima on laaja ja tilaaminen on tehty helpoksi toimivan tilausjärjestelmän avulla. Tällöin sekä tuottaja että tilaajat ovat ajan tasalla siitä miten yhteistyö toimii. (Luomuliitto 2012.)

## Lähteet

### Kirjalliset lähteet:

Hirsjärvi, S., Hurme, H. Tutkimushaastattelu. 2001. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15., uudistettu painos. Hämeenlinna: Karisto.

Kantanen, T. 2002. Kuluttaja luomuvalinnan edessä. Tutkimus päivittäistavaroihin liitettyjen laaja-alaisten kulutusseuraamusten hyväksymisestä ja torjunnasta. Vaasa: Universitas Wasaensin.

Kiviluoma, A. 2011. Teoksessa Toukoluoto, N. (toim.) Lähiruoka pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä. Tutkimuksia lähiruoan jakelun nykytilasta. Tallinna: Raamatutrükikoda OÜ.

Käyhty, M. 2011. Kokemukset lähiruoan hankintakanavista. Teoksessa Toukoluoto, N. (toim.) Lähiruoka pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä. Tutkimuksia lähiruoan jakelun nykytilasta. Tallinna: Raamatutrükikoda OÜ.

Lampikoski, K., Lampikoski, T. 2000. Kuluttajavisiot. Näköaloja kuluttajakäyttäytymisen tulevaisuuteen. Porvoo: WSOY.

Pirnes, H. 2002. Verkostoylivoimaa. Vantaa: WSOY.

Silvennoinen, M. 1999. Elämää verkostoissa. Toimivat ihmissuhteet. Helsinki: Edita.



Sähköiset lähteet:

Evira 2013. Viitattu 04.05.2013

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/>

Evira 2013. Viitattu 05.05.2013

[http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/luomu\\_pahkinankuoressa\\_/](http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/luomu_pahkinankuoressa/)

Kuluttajaliitto 2013. Viitattu 22.09.2013

[http://www.kuluttajaliitto.fi/teemat/eettinen\\_kuluttaminen/eettinen\\_valinta/ruoka](http://www.kuluttajaliitto.fi/teemat/eettinen_kuluttaminen/eettinen_valinta/ruoka)

Lapsiasia 2013. Viitattu 22.09.2013

<http://www.lapsiasia.fi/kuluttaminen-markkinointi>

Luomu 2013. Viitattu 04.05.2013

<http://www.luomu.fi/luonnonmukainen-tuotanto/341-2/>

Luomuliitto 2012. Viitattu 23.09.2013

<http://www.luomuliitto.fi/hallinta/wp-content/uploads/2012/03/6vedos-LL2-2012.pdf>

Marttaliitto 2013. Viitattu 02.04.2013

[http://www.martat.fi/neuvot\\_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/](http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/)

Ruokaosuuskunta 2013. Viitattu 18.09.2013

<http://ruokaosuuskunta.fi/2013/ruokapiirin-palautekyselyn-tulokset/>

Ruokapiiri 2011. Viitattu 10.09.2013

[http://www.ruokapiiri.fi/clientHome.php?displayArea=text3&id\\_site\\_info=69](http://www.ruokapiiri.fi/clientHome.php?displayArea=text3&id_site_info=69)

Ruokapiiri 2011. Viitattu 10.09.2013

[http://www.ruokapiiri.fi/clientHome.php?displayArea=text3&id\\_site\\_info=70](http://www.ruokapiiri.fi/clientHome.php?displayArea=text3&id_site_info=70)

Ruokapiiri 2011. Viitattu 10.09.2013

[http://www.ruokapiiri.fi/clientHome.php?displayArea=text3&id\\_site\\_info=71](http://www.ruokapiiri.fi/clientHome.php?displayArea=text3&id_site_info=71)

Sitra 2013. Viitattu 24.09.2013

<http://www.sitra.fi/uutiset/luomu-ja-lahiruoka/ammattimainen-ote-takaa-ruokapiirin-menestyksen-herttoniemen-konsepti-nyt>

## Kuviot

Kuvio 1 Ruokapiiriin johtavat syyt .....	13
Kuvio 2 Prosessin vaiheet .....	14
Kuvio 3 Prosessimalli .....	19

## Taulukot

Taulukko 1 Haastattelun tulokset .....	18
--	----

## Liitteet

Liite 1 Haastattelukysymykset ruokapiirien perustajille .....	29
---	----

## Liite 1 Haastattelukysymykset ruokapiirien perustajille

### Ruokapiirin perustamisprosessi

#### Perustamisen lähtökohdat

- Ruokapiirin koko, piiriläisten määrä
- Viestintä ruokapiiriläisten välillä
- Tuotevalikoiman kartoitus
- Tuottajien valinta
- Ruokapiiriläisten ajatukset ja ideologia

#### Toteuttaminen käytännössä ja toimenpiteet

- Mitä toimenpiteitä perustaminen vaatii?
- Ketä perustamiseen tarvitaan?
- Millaisia ehtoja piiriläisille asetetaan?
- Miten piiriläiset ja toimittajat sitoutetaan?
- Millaisia sopimuksia perustamisessa tulee tehdä?

Lopuksi käydään haastateltavan kanssa yhdessä läpi mitä riskejä perustamisen lähtökohdissa voi tulla eteen?

Mitä muita riskejä voi perustamisessa ja ylläpitämisessä ilmetä?