



SAVONIA

■ OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

LUONNONTUOTTEIDEN KÄYTTÖ POHJOIS-SAVON RAVITSEMISLIIKKEISSÄ

TEKIJÄ: Riikka Karvonen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä Riikka Karvonen			
Työn nimi Luonnontuotteiden käyttö Pohjois-Savon ravitsemisliikkeissä			
Päiväys	13.5.2014	Sivumäärä/Liitteet	68/1
Ohjaajat Mari Vartiainen, Timo Salopelto			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani			
<p>Tiivistelmä</p> <p>Luonnontuotteilla tarkoitetaan sellaisenaan tai jalostettuna hyödynnettäviä luonnonvaraisena tai puoliviljeltynä kasvavia kasveja ja sieniä sekä eräiden puiden sivutuotteita ja maaperän aineksia. Luonnontuotteet jaetaan neljään kategoriaan; luonnonmarjat, luonnonsienet, luonnonyrtit ja erikoisluonnontuotteet. Opinnäytetyössä keskitytään syötäväksi kelpaavien kotimaisten luonnontuotteiden käyttöön ja tutkimus on rajattu koskemaan Pohjois-Savon maakunnassa sijaitsevia ravitsemisliikkeitä.</p> <p>Opinnäytetyön tavoitteena on tutkia luonnontuotteiden käyttöä Pohjois-Savon ravitsemisliikkeissä, jotta voidaan kartoittaa Pohjois-Savon luonnontuotealan nykytilaa. Tutkimus toteutettiin keväällä 2014 sähköisellä kyselylomakkeella ja suunnattiin Pohjois-Savon maakunnassa toimiville ravitsemisliikkeille. Kyselyyn vastasi 47 henkilöä ja vastausprosentiksi muodostui 14%. Suuri osa vastanneista hyödyntää luonnonmarjoja ja -sieniä toiminnassaan. Myös luonnonyrtejä ja erikoisluonnontuotteita hyödyntäviä ravitsemisliikkeitä löytyi vastaajien joukosta.</p> <p>Suosituimpia luonnonmarjoja tutkimuksen mukaan ovat mustikka, puolukka, karpalo, vadelma ja lakka. Vastaajien keskuudessa käytetyimpiä luonnonsieniä ovat suppilovahvero, rouskut, keltavahvero eli kantarelli, herkkutatti, mustatorvisieni, muut tatit, haperot sekä korvasieni. Luonnonyrteistä suosituimmiksi kyselyssä nousivat nokkonen, marjojen lehdet, erilaiset kukat ja niiden lehdet, havupuiden havut ja kerkät sekä maitohorsma. Erikoisluonnontuotteista ainoastaan koivun mahlaa hyödynnetään kyselyyn vastanneiden keskuudessa. Luonnontuotteita käytetään yleisimmin tuoreena, pakasteena ja kuivattuna ja niitä hankitaan ravitsemisliikkeisiin tukusta, suoraan poimijoilta, paikallisilta yrityksiltä sekä itse keräämällä. Tulevaisuudessa luonnontuotteiden käyttöhalukkuus pysyy samana tai jopa lisääntyy. Suurimpia ongelmia luonnontuotealalla on luonnontuotteiden saatavuuden vaikeudet, tietotaidon puuttuminen esimerkiksi reseptiikan osalta sekä liian vähäinen yhteistyö luonnontuotealan toimijoiden välillä.</p> <p>Tutkimuksen tulokset tuovat alueen luonnontuotealan toimijoiden käyttöön tarpeellista tietoa, jonka avulla pystytään korjaamaan luonnontuotealan ongelmakohtia ja kehittämään toimintaa. Tutkimustuloksien avulla pystytään toivottavasti parantamaan luonnontuotteiden käyttöä tulevaisuudessa, jotta mahdollisimman paljon luonnontuotteista päätyisi hyötykäyttöön eikä jäisi metsiin pilaantumaan.</p>			
Avainsanat Luonnontuote, luonnonmarjat, luonnonsienet, luonnonyrtit, villiyrteet, erikoisluonnontuotteet, kyselytutkimus, ravitsemisliike, Pohjois-Savon maakunta			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author Riikka Karvonen			
Title of Thesis The use of natural products in catering establishments of Northern Savo region			
Date	13.5.2014	Pages/Appendices	68/1
Supervisors Mari Vartiainen, Timo Salopelto			
Client Organisation /Partners			
<p>Abstract</p> <p>Natural products are plants and fungi as well as some of the by-products of trees and soil materials. Natural products grow naturally in the forests or they can be semi-farmed. Natural products can be used as they are or as processed products. Natural products are divided into four categories; natural berries, wild mushrooms, wild herbs and specialty natural products or special non-timber forest products. This thesis focuses on the edible use of natural products and research is limited to the catering establishments in the Northern Savo region.</p> <p>The aim of this study is to investigate the use of edible natural products in catering establishments of the Northern Savo region, in order to identify the current state of the natural products industry in the Northern Savo region. The study was conducted in the spring of 2014 as an electronic questionnaire and was targeted at the catering establishments that are located in the Northern Savo region. 47 people responded to the survey and the response rate was 14%. A large proportion of the respondents make use of wild berries and mushrooms. Also natural herbs and specialty natural products are being used among the respondents.</p> <p>The most popular wild berries according to the study are blueberry, lingonberry, cranberry, raspberry and cloud-berry. Among the respondents, the most used wild mushrooms are funnel chanterelle, milk-caps, golden chanterelle, porcino, black trumpet or black chanterelle, mushrooms of the Boletaceae family and Russula family and also false morel (<i>Gyromitra esculenta</i>). The most popular wild herbs are nettle, leaves of berries, different kinds of flowers and their leaves, needles and juvenile leaves of conifer trees and fireweed or rosebay willowherb. Birch sap is the only specialty natural product that is used among the responders. Natural products are most commonly used as fresh, frozen and dried products and are bought from wholesales, directly from pickers, local natural product companies or being picked by users themselves. In the future the willingness to use natural products among the respondents remains the same or even increases. The main problems in the natural products industry in the Northern Savo region are natural product availability problems, lack of know-how - for example lack of recipes, and also insufficient co-operation between the operators of the natural products industry.</p> <p>The results of this study provide vital information for the operators in the natural products industry, so they can correct the problems and develop the industry. With the results of this study, operators in natural products industry will improve the use of natural products in the future, in order to maximize utilization of natural products and hopefully not such a huge percentage of natural products (such as natural berries) will end up in the forests spoilage.</p>			
<p>Keywords Natural product, wild berry, wild mushroom, wild herb, specialty natural products, special non-timber forest products, catering establishments, Northern Savo region</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	OPINNÄYTETYÖPROSESSI	7
2.1	Tutkimuksen tavoitteet, tutkimuskysymykset ja tutkimusongelma	7
2.2	Tutkimusjoukon valinta	8
2.3	Tutkimuksen rakenne	9
2.4	Määritelmiä	9
3	LUONNONTUOTE	10
3.1	Luonnonmarjat	10
3.2	Luonnonsienet	12
3.3	Luonnon villiyrtit	15
3.4	Erikoisluonnontuotteet	16
3.4.1	Pettu	16
3.4.2	Mahla	17
3.4.3	Pakurikäpä	18
3.5	Luonnontuotteiden sato- ja kaappaantulomäärät	19
3.5.1	Luonnonmarjojen kaappaantulomäärät ja poimintatulot	20
3.5.2	Luonnonsienten kaappaantulomäärät ja poimintatulot	24
4	LAINSÄÄDÄNTÖ	26
4.1	Jokamiehen oikeudet	26
4.2	Keruuohjeet ja poimijakortti	27
4.3	Pakkausmerkinnät	28
4.4	Hygieniasäädökset	30
5	LUONNONTUOTTEIDEN KÄYTÖSTÄ JO TEHTYJÄ TUTKIMUKSIA JA SELVITYKSIÄ	31
6	KYSELYLOMAKE	33
6.1	Lomakkeen rakenne	33
6.2	Lomakkeen laatiminen ja esitestausprosessi	36
7	TUTKIMUSTULOKSET	37
7.1	Demografiset tekijät	37
7.2	Käytettävät luonnontuotteet	38
7.3	Käytettävät jatkojalosteet	39
7.4	Käytettävät hankintakanavat	41

7.5 Ravitsemisliikkeiden syyt luonnontuotteiden käyttämättömyyteen	42
7.6 Luonnontuotteiden käyttöhalukkuus tulevaisuudessa	43
8 POHDINTA.....	48
8.1 Johtopäätökset	48
8.2 Tutkimuksen luotettavuus	53
8.3 Jatkotutkimuskohteet	54
8.4 Loppusanat	54
LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	55
LIITE 1: KYSELYLOMAKE.....	58

1 JOHDANTO

Tämä opinnäytetyö käsittelee luonnontuotteiden käyttöä Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeissä. Työn tarkoituksena on kartoittaa luonnontuotealan nykytilaa ravitsemisliikkeiden kannalta ja selvittää mahdollisia kehittämiskohteita, jotta luonnontuotealaa voidaan kehittää ja edistää tulevaisuudessa. Tutkimus toteutettiin sähköisesti määrällisenä kyselynä Pohjois-Savon maakunnassa sijaitseville ravitsemisliikkeille.

Luonnontuotteet, etenkin luonnonmarjat ja -sienet, ovat olleet kauan osa suomalaista ruokaperinnettä, mutta viime aikoina etenkin luonnonyrttien ja erikoisempien luonnontuotteiden, kuten pakurikäävän, suosio on lisääntynyt. Itseäni luonnontuotteiden, erityisesti luonnonyrttien, käyttö ruoanlaitossa on kiinnostanut jo pitkään, joten opinnäytetyön aihe valikoitui helposti. Minua kiinnosti etenkin miten luonnonyrttejä ja muita luonnontuotteita käytetään nykyään ravitsemisliikkeissä, kuten ravintoloissa ja näkykö nykyajan villiyrtti-trendi kuinka vahvasti ravitsemisliikkeissä.

Tutkimuksen tuloksien avulla saadaan tärkeää tietoa alueen luonnontuotealalla toimiville yrityksille ja yksityishenkilöille. Tuloksien avulla voidaan kehittää esille tulleita ongelmia ja näin edistää luonnontuotteiden käyttöastetta.

2 OPINNÄYTETYÖPROSESSI

Opinnäytetyöprosessi alkoi keväällä 2013, jolloin sain opinnäytetyöaiheeni. Apua aiheen kehittymiseen sain oppilaitokseni ravintola-alan opettajalta, joka ehdotti villiyrteihin liittyvää opinnäytetyötä. Aihe kehittyi pikku hiljaa kevään aikana ja tarkoituksena oli tehdä villiyrteiden tuotetestaukseen liittyvä työ. Kesä ja syksy olivat töiden ja opiskelun osalta hyvin kiireisiä, joten aikaa ja energiaa opinnäytetyön tekoon ei jäänyt kovinkaan paljoa. Syksyllä aihe muuttui käsittelemään kaikkia luonnontuotteita eikä pelkästään villiyrtejä. Lisäksi koin kyselytutkimuksella saatavan enemmän ja useampaa henkilöä hyödyttävää tietoa kuin testaamalla erilaisia luonnontuotteiden jatkojalostemuotoja ja kehittämällä reseptiikkaa. Lopullinen aihe ja tutkimussuunnitelma selkeytyivät tammikuussa 2014, jolloin myös opinnäytetyön ohjaajanikin vaihtui.

2.1 Tutkimuksen tavoitteet, tutkimuskysymykset ja tutkimusongelma

Opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa luonnontuotteiden käyttöä Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeissä.

Tutkimuksen avulla kartoitetaan:

1. Mitä luonnontuotteita ja niiden jatkojalosteita Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeet hyödyntävät?
2. Mistä ja millaisina Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeet hankkivat tarvitsemansa luonnontuotteet?
3. Millaisia toiveita ja kehittämideoita ravitsemisliikkeillä on tulevaisuutta ajatellen Pohjois-Savon alueen luonnontuotealalle?

Tutkimuksen avulla saadaan tärkeää tietoa luonnontuotealasta nykyään ja kehittämistoiveita Pohjois-Savon maakunnassa toimiville luonnontuotealan toimijoille ja yrityksille. Toivon mukaan tutkimuksen tuloksien avulla pystytään kehittämään luonnontuotealaa ja lisäämään luonnontuotteiden käyttöastetta Pohjois-Savon maakunnassa sekä parantamaan lähialueen luonnonantimien asemaa ravitsemisliikkeissä.

Tutkimusongelmaa eli vastauksia tutkimuskysymyksiin selvitetään sähköisellä kyselytutkimuksella, joka suunnataan Pohjois-Savon maakunnassa sijaitseville ravitsemisliikkeille sähköpostitse. Sähköinen kysely on kenties nykypäivänä helpoin tapa saada jaettua kysely tutkimusjoukolle eli tässä tapauksessa alueella toimiville ravitsemisliikkeille. Nykyään on useita Internet-pohjaisia tutkimus- ja tiedonkeruuhjelmia, joiden avulla kyselylomakkeen luominen, vastausten saaminen ja tulosten raportointi helpottuu ja selkeytyy (Heikkilä 2010, 70). Savonia-ammattikorkeakoululla on käytössään Wepropol-ohjelma, jota käytetään myös tämän opinnäytetyön kyselytutkimuksessa. Kyselylomake on liitteenä opinnäytetyön lopussa (Liite 1).

2.2 Tutkimusjoukon valinta

Populaatio eli perusjoukko tarkoittaa kohderyhmää, jota tutkittava asia koskettaa ja josta halutaan tehdä päätelmiä. Perusjoukko tulee määritellä ja rajata tarkasti. Opinnäytetyöni keskittyy Pohjois-Savon luonnontuotealaan ja tutkimusjoukkona toimii Pohjois-Savon maakunnassa sijaitsevat ravitsemisliikkeet. Pohjois-Savon maakunnassa on 20 kuntaa, joista kuusi ovat kaupunkeja; Kuopio, Varkaus, Iisalmi, Suonenjoki, Kiuruvesi ja Juankoski. Maakunnassa on seutukuntia viisi; Ylä-Savon, Sisä-Savon, Koillis-Savon, Kuopion ja Varkauden seutukunnat. (Kananen 2008, 70, www.pohjois-savo.fi.)

Ravitsemispalvelut luovat 2 572 työpaikkaa Pohjois-Suomessa, joten tutkimusjoukko on melko pieni. Tämän takia päädyin tekemään kokonaistutkimuksen eli kaikki perusjoukon tilastoyksiköt mitataan. Kysely suoritettiin sähköisesti, mutta koska kaikkien ravitsemisliikkeiden sähköpostiosoitteita ei löytynyt, ei tutkimusjoukko kata koko perusjoukkoa. (Kananen 2008, 70, www.pohjois-savo.fi.)

Sähköpostiosoitteita lähdin kartoittamaan ensin ottamalla yhteyttä alueen Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:n henkilökuntaan, joilta sain käyttööni listan sähköpostiosoitteineen MaRa ry:n Itä-Suomessa toimivista jäsenistä. Heti kuitenkin huomasin, etteivät kaikki jäsenet olleet ilmoittaneet sähköpostiosoitteitaan, joten otannasta tulisi hyvin pieni. Päätin ottaa yhteyttä kaupunkien ja kuntien yritysrekistereihin, sillä heiltä saattaisi löytyä valmiita sähköpostilistoja, joita voisin käyttää. Sähköpostiosoitteita löysin Ylä-Savon, Sisä-Savon ja Varkauden seudun yritysrekisteristä, Siilinjärven ja Kuopion yrityshausta, Juankosken ja Kaavin yritysluettelosta, Rautavaaran, Leppävirran ja Tuusniemen kuntien Internet-sivuilta. Varkauden kaupungilta, Sisä-Savon seudulta ja Tuusniemen kunnalta sain myös erillisen luettelon alueen yrityksistä, joita ei Internet-sivuilta löytynyt. Kaikki alueen ravitsemisliikkeet eivät valitettavasti olleet ilmoittaneet sähköpostiosoitteitaan yritysrekistereihin tai kotisivuilleen, joten otosjoukko ei kata koko perusjoukkoa. Tutkimusjoukoksi määräytyi loppujen lopuksi ne Pohjois-Savon maakunnan ravitsemisliikkeet, jotka ovat ilmoittaneet sähköpostiosoitteensa tai kotisivunsa, joilta sähköpostiosoite löytyy, kuntien ja kaupunkien yritysrekistereihin. Lähdeluettelosta ilmenee yritysrekistereiden, -luetteloiden ja -hakusivujen Internet-osoitteet, joista sähköpostiosoitteet on löydetty.

2.3 Tutkimuksen rakenne

Opinnäytetyön teoriaosuus käsittelee tarkemmin mitä luonnontuote-termi tarkoittaa sekä esittelee kyselylomakkeen luomisprosessia kaikkine vaiheineen. Lisäksi teoriaosuudessa perehdytään pintaraapaisella luonnontuotealaan liittyvään lainsäädäntöön sekä luonnontuotteiden sato- ja kauppantulomääriin. Lopuksi tutustutaan jo olemassa oleviin luonnontuotteista tehtyihin tutkimuksiin ja selvitäisiin, jotka antavat ennakkotietoa kyselyn mahdollisista tuloksista ja joihin tuloksia voidaan peilata.

Teoriaosuuden jälkeen käsitellään tutkimuksen tulokset. Pohdintaosuudessa kyselytutkimuksen tuloksia analysoidaan tarkemmin ja pohditaan tutkimuksen luotettavuutta. Lisäksi esitellään jatkosuunnitelmia ja kehittämiskohteita, joita tutkimuksen kautta on noussut esille.

2.4 Määritelmiä

Arktiset Aromit ry	Luonnontuotealan valtakunnallinen toimialajärjestö, joka edistää luonnontuotteiden talteenottoa, jatkojalostusta ja käyttöä sekä parantaa tuotteiden laatua
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira	Elintarviketurvallisuusviraston päämääränä on varmistaa tutkimuksella ja valvonnalla elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu sekä kasvien ja eläinten terveys
Luonnontuotealan teemaryhmä	Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän nimittämä joukko luonnontuotealan asiantuntijoita
Luonnontuote	Luonnonvarainen tai puoliviljelty kasvi, sieni, puiden sivutuote tai maaperän aines
Matkailu ja Ravintolapalvelut MaRa ry	Matkailu-, majoitus-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan sekä niihin liittyvän hyvinvointipalvelualan yrittäjien ja työnantajien edunvalvoja ja työmarkkinajärjestö
Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry	Valtakunnallinen luontoalan yritysten ja toimijoiden yhteistyötä lisäävä järjestö, joka edistää luontoyrittäjyyttä tiedonvälityksen, alan esille nostamisen ja edunvalvonnan keinoin
MARSI-raportti	Maaseutuviraston vuosittainen raportti luonnonmarjojen ja -sienten kauppantulomääristä ja poimintatuloista

3 LUONNONTUOTE

Luonnontuotealan teemaryhmä määrittelee Luonnontuotealan nykytilan kuvaus ja kehittämisohjelma vuosille 2000-2006 -julkaisussa luonnontuote-termin seuraavanlaisesti; "Luonnontuotteella tarkoitetaan sellaisenaan tai jalostettuna hyödynnettäväksi soveltuvaa luonnonvaraista tai puoliviljeltyä kasvia tai sientä sekä eräitä puiden sivutuotteita ja maaperän aineksia". Luonnontuote-termin ulkopuolelle teemaryhmän mukaan jäävät eläimet ja eläinperäiset tuotteet sekä perinteiset maatalous- ja puutarhatuotteet. Luonnontuoteala määritellään sisältävän luonnonmarjoihin, -sieniin ja -yrtteihin sekä muihin luonnonkeruutuotteisiin liittyvän toiminnan: raaka-aineen talteenoton, yritystoiminnan, koulutuksen, neuvonnan ja tutkimuksen. Luonnontuote ja luonnontuoteala -termit ovat suurimmalle osalle suomalaisia tuttuja termejä, mutta tarkat tieteelliset määritelmät ja lajikohtainen tietämys vaihtelee, esimerkiksi ihmiset eivät välttämättä tiedä, missä menee luonnonmarjojen ja viljeltyjen marjojen raja. (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 7.)

Luonnontuotealan teemaryhmä jaottelee luonnontuotteet neljään osa-alueeseen; luonnonmarjoihin, -sieniin, -yrtteihin ja erikoiskeruutuotteisiin. Jaottelu on yleinen myös luonnontuoteyritysten ja -yhdistysten alaisuudessa, tosin hieman erilaisia nimityksiä esiintyy. Arktiset Aromit ry käyttää Internet-sivuillaan erikoiskeruutuotteiden sijasta erikoisluonnontuote-termiä, joka mielestäni kuvaa hieman paremmin osa-alueita. Luonnonyrteistä on myös yleisesti kansankielessä käytössä villikasvi- tai villiyrtti-termit. Itselleni villiyrtti on tunnetumpi termi kuin oikeaoppisempi nimitys villikasvi ja luulen villiyrtti-termin olevan tutumpi myös ravitsemisliikkeille kuin luonnonyrtti-termi. (Luonnonalan teemaryhmä, 3/2000, 7, Tallberg 2013, 14, www.arktisetaromit.fi.)

3.1 Luonnonmarjat

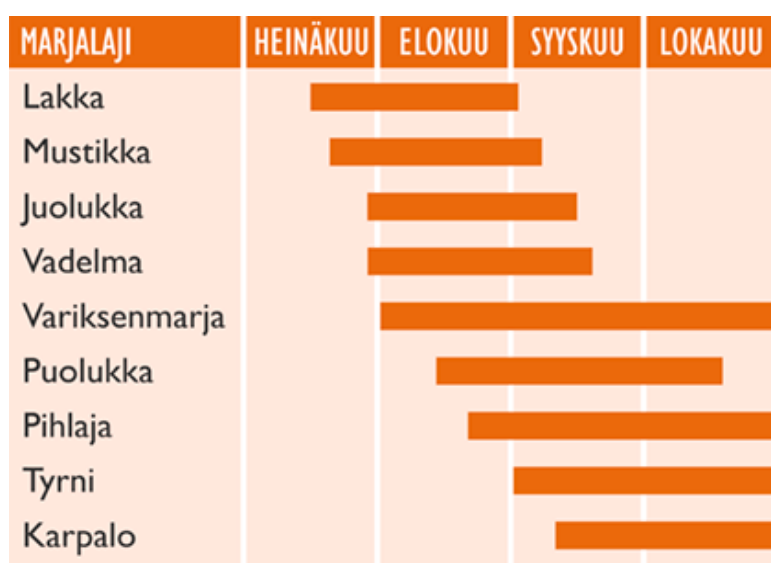
Luonnonmarjalla tarkoitetaan noin 50 luonnossa kasvavaa marjalajia, joista kaikki eivät ole syötäviä lajikkeita. Suomen luonnossa kasvaa 37 syötävää luonnonvaraista marjakasvilajia, joista yli kolmannes kasvaa harvinaisena Lounais- ja Etelä-Suomessa, joten yleisesti kerättäväksi soveltuvia marjalajeja on vain parisen kymmentä. Kaupallisesti merkittävimpiä marjalajeja ovat puolukka, mustikka, lakka, tyrni, karpalo ja variksenmarja. Kotitaloudet poimivat näiden lajien lisäksi vadelmaa, ahomansikkaa, juolukkaa, mesimarjaa ja riekonmarjaa. (Moisio ja Törrönen 2012, 9, 11, Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 9, www.arktisetaromit.fi.)

Kaikki marjat ovat oikeastaan hedelmiä, sillä kansankieliseen marja-termiin kuuluvat marjat, luumarjat, kerrannaisluumarjat, pohjushedelmät, eräät lisähedelmät, hedelmystöt ja jopa jotkin marjaiset kävyt. Hedelmät jaetaan meheviin ja kuiviin hedelmiin, joista jälkimmäiset vielä avautumattomiin ja avautuviin hedelmiin. Suurin osa kotimaisista marjoistamme ovat meheviä hedelmiä eli ne muodostuvat kukkapohjuksesta ja sikiäimestä, joiden mehevä malto ympäröi siemeniä. Esimerkiksi puolukka kuuluu meheviin hedelmiin. Luumarjoja, joiden hedelmäseinän sisäkerros on muodostunut kivisoluista, ovat esimerkiksi sianpuolukka ja variksenmarja. Mikäli kukkapohjukassa on useita erillisiä emilehtiä, niistä voi muodostua kerrannais hedelmiä eli kerrannaisluumarjoja, joita taas lakka, lillukka, mesimarja ja vadelma ovat. Ahomansikka ei oikeastaan ole marja vaan marjamainen lisähedel-

mä, joka syntyy turvonneesta kukkapohjukasta ja katajan marjat ovat itse asiassa puolimeheviä käpyjä. (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 9, Moisio ja Törrönen 2012, 10-11, Relve 2003, 7.)

Luonnonmarjoja pidetään hyvänä kuitujen, C-vitamiinin ja kivennäisaineiden lähteenä. Sen lisäksi marjoissa on runsaasti polyfenoleja, kuten flavonoideja, joilla on elimistölle monia suotuisia vaikutuksia. Kansanterveyslaitoksen tutkimuksessa selviää, että marjojen ja marjavalmisteen päivittäinen nauttiminen edistää sydämen ja verisuoniston hyvinvointia. Suotuisien flavonoidien ja C-vitamiinin avulla testiryhmäläisten systolinen verenpaine laski ja HDL-kolesterolin eli kansankielessä hyvän kolesterolin määrä nousi. Runsas flavonoidien saanti saattaa esimerkiksi suojata sepelvaltimotaudilta, aivohalvaukselta ja keuhkosityövältä. Tuoreissa ja käsittelemättömissä marjoissa on enemmän flavonoideja kuin mehuissa, survoksissa ja hilloissa. Marjojen siemenet sisältävät kerta- ja monityydyttymättömiä rasvahappoja. Herukkakasveissa, jotka eivät lukeudu virallisesti luonnonmarjoihin vaan lukeutuvat enemmän viljeltyihin kasveihin, on myös gamma-linoleeni- ja steariinihappoa, joiden oletetaan lieventävän allergisia oireita, tasapainottavan veren rasva-arvoja, alentavan verenpainetta sekä hidastavan syöpäsolujen kasvua. (Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 16-18, Erlund, Koli, Alfthan, Marniemi, Puukka, Mustonen, Mattila ja Julia 2008.)

Jokaisella luonnonmarjalajilla on oma kypsymisajankohtansa (kuva 1), joka vaihtelee vuosittain hie- man sääolosuhteiden takia. Suurin osa marjoista kypsyy loppukesästä heinä-elokuussa ja osa vasta syksymmällä elo-syyskuussa. Kerätessä tulee muistaa poimia vain kypsyneitä luonnonmarjoja, sillä marjat eivät jatka kypsymistään enää poimimisen jälkeen, kuten osa hedelmistä. Marjat säilyvät parhaiten kuivina poimittuna ja ovat tällöin vähäroskaisempiakin. Kuljetuksessa on hyvä suojata marjat auringonvalolta ja saada marjat mahdollisimman nopeasti kylmään säilyvyyden paranemiseksi. Marjojen poiminnassa tulee pitää mielessä jokamiehenoikeudet ja yleiset keruuohjeet, joista tarkemmin luvussa 4. (www.arktisetaromit.fi.)



KUVA 1. Luonnonmarjojen kypsymisajat

(www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/sadon+kypsyminen/, viitattu: 2014-02-25.)

3.2 Luonnonsienet

Suomen metsissä esiintyy noin 2 500 sienilajia, joista 200 ovat syötäviä suursienilajeja (Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 13 ja 3/2000, 9). Aikaisemmin on ollut käytössä kansallisen ruokasieniasetuksen perusteella ylläpidetty kauppasieniluettelo, joka on määritellyt mitä sieniä voidaan myydä. Kauppasieniksi on hyväksytty sienet, jotka ovat helposti tunnistettavia ja joita ei sekoiteta helposti myrkyllisiin sieniin. Vuonna 2012 kansallinen ruokasieniasetus kumottiin, minkä jälkeen Elin-
tarviketurvallisuusvirasto Evira on ylläpitänyt ohjeellista luetteloä suositeltavista ruokasienistä. Elin-
keinohallitus on vuonna 1983 määritellyt kauppasieniä olevan 20, joista osa on viljeltyjä eikä näin ol-
len kuulu luonnonsieniin (Härkönen, Korhonen, Mäkinen ja Ulvinen 1990, 5 ja 61). Luonnontuotealan teemaryhmä taas esittelee Kauppa- ja teollisuusministeriön vuoden 1994 päätöksen mu-
kaan olevan 22 kauppasieniksi hyväksytyä ruokasientä (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 9).
Nykyään ohjeelliseen listaukseen suositeltavista ruokasienistä kuuluu 24 sientä. (www.evira.fi.)

Sienet muodostavat eliökunnassa oman ryhmänsä eivätkä kuulu kasveihin. Kansankielisellä sienitermillä tarkoitetaan oikeastaan maan alla kasvavan sienirihmaston ajoittain kasvattamia itiöemiä, joiden tehtävänä on tuottaa itiöitä ja levittäytyä näin uusille kasvupaikoille. Sienet jaotellaan ravinnonhankintatavan mukaan hajottajasieniin ja juurisieniin eli mykorritsasieniin. Mykorritsasienten ja puiden välillä vallitsee symbioosi eli sienirihmastot parantavat juurten vedensaintia ja vastineeksi sienet saavat puulta vesiliukoisia sokereita. Mykorritsasienet valitsevat isäntäpuunsa huolellisesti, minkä takia jotkin sienilajikkeet viihtyvät tietyn tai tiettyjen puulajikkeiden lomassa. (Korhonen 2009, 7).

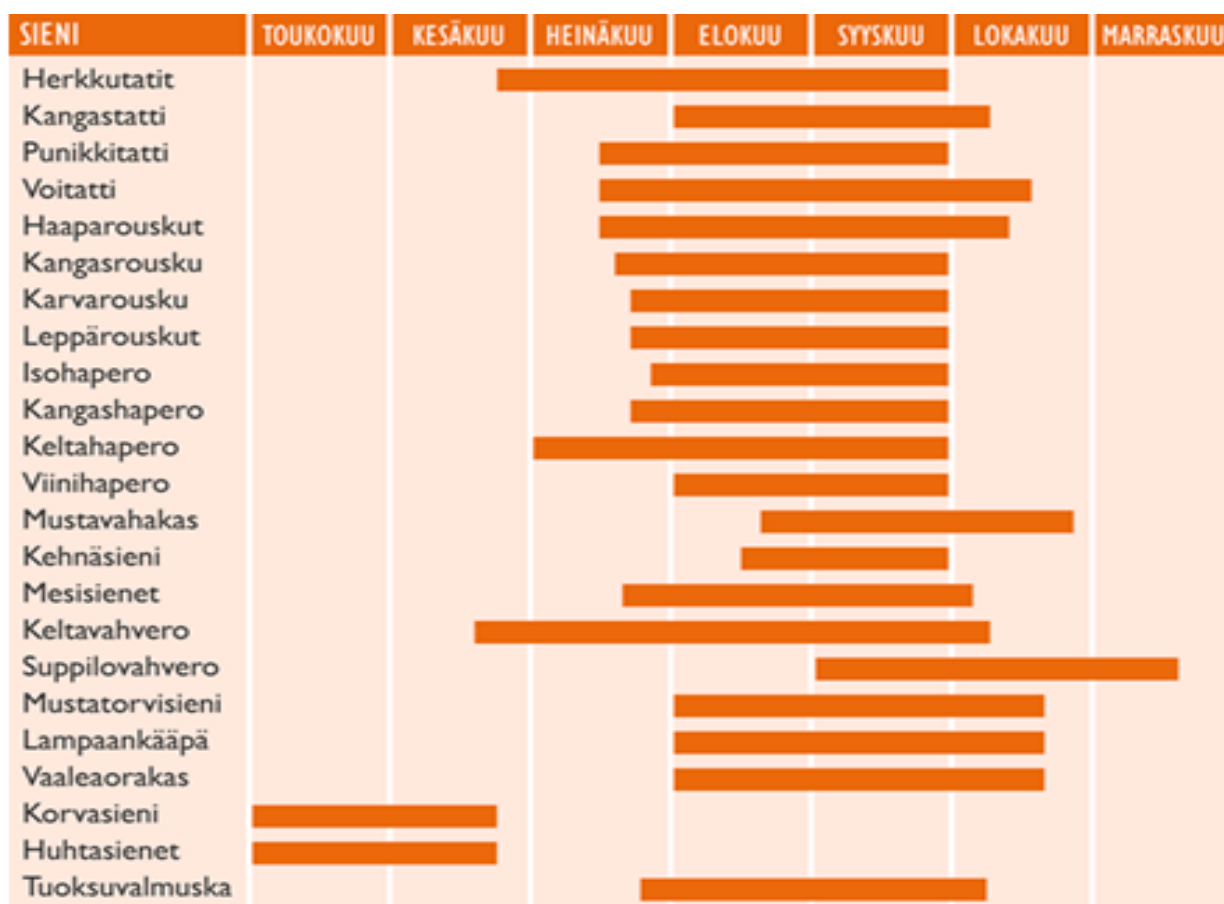
Sienet jaetaan tuntomerkkien mukaan monelle tuttuihin "perheisiin", kuten tatit, rouskut, haperot, helttasienet, kääväkkäät, kupusienet ja kotelosienet. Rouskut ja haperot kuuluvat samaan helttasienilahkoon. Rouskuille tyypillisin tuntomerkki on yleisimmin valkoisen nesteen tihkuminen itiöemän rikitusta kohdasta, mikä johtuu itiöemässä olevien maitiaisrihmojen katkeamisesta. Haperot taas eivät tihku nestettä, mutta muuten muistuttavat rouskuja paljon. Toinen rouskuja ja haperoita kuvaava tuntomerkki on mallon hauras rakenne eli rapea malto lohkeaa taitettaessa yhtäläisesti joka suuntaan. Rouskuista ohjeellisella ruokasienilistalla ovat haapa-, kangas-, karva- ja leppärousku, kun taas haperoista listalta löytyvät iso-, kangas-, kelta- ja viinihapero. Tatit on helppo tunnistaa, sillä niiden lakin alapinnalla on pienireikäinen pillistö, joka irtoaa lakista helposti toisin kuin kääviltä. Tatit ovat usein toukkaisia ja helposti pilaantuvia, minkä takia ne kannattaa kerätä ja valmistaa ruuaksi hetimiten. Rouskut ja haperot taasen säilyvät paremmin. Tateista suosituin on herkkutatti, mutta ohjeelliselta ruokasienilistalta löytyvät myös kangas-, punikki- ja voitatti. Helttasieniä, joilla malto on rakenteeltaan säikeisempää kuin rouskuilla ja haperoilla, ovat esimerkiksi ohjeelliselta ruokasienilistalta löytyvät mustavahakas, tuoksuvalmuska, kehnäsieni ja mesisienet, jotka kasvavat yleensä suurina, tiiviinä ryppäinä. (Korhonen 2009, 11, 24, 32, 75, www.arktisetaromit.fi.)

Kääväkkäät ovat useisiin eri sukuihin kuuluvia sieniä, jotka poikkeavat rakenteeltaan selvästi helttasienistä. Kääväkkäistä ohjeelliselle ruokasienilistalle ovat päässeet mustatorvisieni, kelta- ja suppilovahvero, lampaankäpä sekä vaaleaorakas. Kupusienet ovat muodoltaan nuijamaisia tai pallomaisia ja muodostavat itiöpölyn sisällään vapauttaen sen avautumalla suvulleen luonteenomaisella tavalla. Kupusieniä ohjeellisella ruokasienilistalla ei ole yhtään lajia. Kotelosienet voivat olla kartiomaisia, maljamaisia, hiippamaisia tai kellomaisia. Pinnaltaan joko sileitä tai poimuksia. Itiöt kehittyvät itiökoteloissa, joista sienten nimikin johtuu. Itiöiden kypsyttyä kotelot avautuvat ja sieni ”ampuu” kypsät itiöt ilmaan. Ohjeellisella ruokasienilistalla kotelosienistä löytyvät huhtasienet ja korvasieni, joka on tappavan myrkyllinen ilman oikeanlaista esikäsitelyä. (Korhonen 2009, 81, 89, 92, 110-111, www.arktisetaromit.fi.)

Suomessa kasvaa tiettävästi 20-30 tappavan myrkyllistä sienilajia, jotka sienten poimijoiden tulisi tunnistaa ruokasienten lisäksi. Myrkkysienet jaetaan sisältämiensä myrkkujen perusteella solumyrkkyjä, hermomyrkkyyä ja ruoansulatuskanavaa ärsyttäviä aineita sisältäviin sieniin sekä myrkkyyvaikutuksen alkoholin kanssa nautittuna aiheuttaviin sieniin. Tämän lisäksi löytyy sienilajeja, jotka ovat enemmän tai vähemmän myrkyllisiä ja joiden myrkyt voidaan poistaa keittämällä. Ohjeelliselta ruokasienilistalta löytyvä korvasieni kuuluu solumyrkkyä sisältäviin myrkkysieniin, mutta sen myrkyt ovat vesiliukoisia ja haihtuvia, jolloin siitä saadaan ohjeiden mukaan keittämällä maukas ruokasieni. Muita solumyrkkysieniä ovat tunnetut valkokärpässieni ja suippumyrkkyseitikki. Kenties tunnetuin myrkkysienemme punakärpässieni sisältää hermomyrkkyyä, mutta harvoin aiheuttavat kuolemia. Alkoholin kanssa nautittuna myrkyllisiä sieniä ovat esimerkiksi harmaamustesieni ja nuijamalikka. (Korhonen 2009, 95, Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 13).

Luonnonsienet ovat hyvä vitamiinien ja mineraalien lähde ja niissä on matala rasvapitoisuus, runsaasti ravintokuitua ja hyvä aromi. Sienten kuiva-aineessa proteiinin määrä on suurempi kuin useimmissa kasviksissa eli niissä on runsaasti valkuaisaineita ja aminohappoja. Lisäksi rasvan ja liukoisten sokereiden määrä on pieni, joten sienet ovat ravinteellisesti hyviä. Elintarvikkeiden koostumustutkimuksessa sienten keskimääräinen proteiinipitoisuus oli 23%, rasvapitoisuus 4,5% ja tuhkapitoisuus 8,5% kuiva-aineesta. Sienistä erityisesti kelta- ja suppilovahverossa oli korkea pitoisuus ergokalsiferolia, joka muuttuu D-vitamiiniksi auringon tai ultraviolettisäteilyn vaikutuksesta. Luonnonsienillä on tutkimuksissa havaittu useita terveydelle hyödyllisiä vaikutuksia, kuten esimerkiksi sienten on todettu edistävän suoliston toimintaa, aktivoivan immuunijärjestelmää, alentavan verenpainetta ja kolesterolitasoa, ehkäisevän syöpiä ja tulehduksia sekä torjuvan virusinfektioita (Tuomela, Tikkanen-Kaukanen ja Rutanen, 15, Sankelo ja Siivari 2007). (Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 10-11)

Luonnonsienet mielletään syysherkuksi ja suurinta osaa luonnonsienistä voi poimia elokuusta eteenpäin. Osa sienistä kypsyy jo heinäkuun aikana, kuten herkkutatit ja keltavahvero, ja muutama laji on kerättävissä keväällä touko-kesäkuussa, kuten korvasieni ja huhtasienet. Lajikohtaiset kypsyamisajat näkyvät alla olevassa kuvassa (kuva 2), joka on Arktiset Aromit ry:n Internet-sivuilta. Luonnonsienet, kuten marjatkain, on paras kerätä kuivalla säällä. Kerätessä tulee poimia vain sieniä, jotka varmasti tunnistaa syötäviksi. Poimittaviksi on hyvä valita nuoria ja hyväkuntoisia sieniä säilyvyyden parantamiseksi ja samaan keruuastiaan on hyvä kerätä vain yhtä lajiketta. Sieni tulee puhdistaa jo metsässä leikkaamalla multainen jalan tyvi pois ja harjaamalla sieniharjalla roskat sienestä. Kerätyt luonnonsienet eivät säily kauaa, joten ne tulee esikäsitellä, pakata tai valmistaa ruoaksi mahdollisimman nopeasti poimimisen jälkeen, mieluiten samana päivänä. Keräämisessä tulee muistaa jokamiehen oikeudet sekä pitää mielessä yleiset keruuohjeet, joista tarkemmin luvussa 4. (www.arktisetaromit.fi.)



KUVA 2. Luonnonsienten kypsyamisajat

(www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/sienet/sadon+kypsyminen/, viitattu: 2014-02-25.)

3.3 Luonnon villiyrtilt

Suomen luonnossa kasvaa paljon ravinnoksi kelpaavia yrttejä ja kasveja, joista kaupallisesti kerätään noin 30 luonnonyrttiä. Luonnonyrttien käyttö yleistyi 1800-luvulla Elias Lönnrotin ansiosta sekä myöhemmin 1990-luvulla Toivo Rautavaaran myötä, kun Suomen kansanhuoltoyhdistys komensi Rautavaaran tutkimusretkelle selvittämään luontomme tarjoamia ravinnoksi kelpaavia kasveja. Sotaaikana käytettiin luonnon kasveja korvikkeeksi viljelyille ja kun elintaso nousi, ”korvikkeiden” suosio laski. Nykyään luonnonyrttien suosio on taas nousussa ja nykyisin yleisemmin onkin käytössä termit villiyrtti tai oikeaoppisemmin villikasvi, sillä kaikki luonnossa kasvavat, syötäväksi kelpaavat kasvit eivät ole yrttejä. (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 10, Tallberg 2013, 17.)

Luonnonyrteillä tarkoitetaan sellaisia luonnonvaraisia kasveja, joita voidaan käyttää ravinnoksi, esimerkiksi juomien aineksina kahvin ja teen tapaan tai raaka-aineena ja makua antamassa salaateissa, leivissä, keitoissa, muhennoksissa ja muissa ruoissa. Luonnosta löytyy myös paljon myrkyllisiä kasveja ja on erittäin tärkeää yrttien keräämisessä, kuten sientenkin osalta, tunnistaa kerättävät kasvit ja jättää keräämättä kasvit, joita ei tunnista tai joista ei ole varma ovatko ne tietyn lajin edustajia. Suomessa kasvaa luonnonvaraisena noin sata myrkyllistä putkilokasvia, joista noin 20 on erittäin myrkyllisiä, ja viljeltävissä lajikkeissa on yli 200 myrkyllistä koristepuuta ja -pensasta, perennaa ja huonekasvia. Sen lisäksi on lajikkeita, joiden myrkyllisyyttä ei varmuudella tiedetä. (Moisio ym. 2008, 6, 9.)

Luonnonyrttejä on tutkittu paljon ja niistä on löydetty paljon erilaisia kemiallisia aineita. Villikasvit sisältävät runsaasti muun muassa ravintokuitua, C- ja E-vitamiinia, beetakaroteenia, folaattia, kaliumia, kalsiumia, magnesiumia ja mangaania. Kenties tunnetuin villiyrtti, nokkonen, on ravintoaineiden tehopakkaus, sillä se sisältää monipuolisesti eri ravintoaineita ja sitä voidaan pitää erittäin hyvänä C-vitamiinin, folaatin, raudan ja kalsiumin lähteenä. Yrteissä on paljon myös esimerkiksi fenolisia yhdisteitä, kuten flavonoideja, fenolihappoja, tanniineja ja lignaaneja. Fenolisia yhdisteitä löytyy myös luonnonmarjoista ja niiden vaikutusta terveyteen on tutkittu paljon. Fenolisilla yhdisteillä uskotaan olevan vaikutusta verisuonten kalkkeutumista ja hapettumisen aiheuttamia soluvaurioita vastaan. Hyviksi flavonoidien lähteiksi on osoittautunut ainakin siankärsämö, maitohorsma, kanerva, mesiangervo, kuusen- ja männynkerkät sekä koivunlehti. Mesiangervosta saadaan myös tanniineja ja kuusen- ja männynkerkistä fenolisia happoja. Monia luonnonyrttejä käytetään myös lääkinällisesti, jolloin käytetään nimitystä rohdos- ja lääkekasvit. Lääkelainsäädäntö määrittelee ja rajoittaa lääkkeiksi luettavien käsiteltyjen yrttien ja yrttivalmisteiden myyntiä. (Moisio 2008, 7-8, Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 10, www.arktisetaromit.fi.)

Luonnonyrtilt ovat poimittavissa jo varhain keväästä aina alkukesään asti. Suurin osa villikasveista tulee poimia nuorina, ennen kukintaa, joten keruu-aika on lyhyt. Osa kasveista, kuten nokkonen ja poimulehti, kasvattavat uutta tuoretta kasvustoa kerätyn tilalle, jolloin keruu-aika jatkuu pidemmälle. Lehdet tulee kerätä ennen kasvin kukintaa ja kukat poimitaan vastapuhjenneina, jotta saadaan aromiaineiltaan korkeapitoisia luonnonyrttejä. Kukinnot, kuten maitohorsma, mesiangervo tai kultapiisku, tulee kerätä osittain auenneina ja siemenet kerätään kypsyeinä. Juuria ja juurakoita kerätään

varhain keväällä tai myöhään syksyllä. Kuten luonnonmarjojen ja luonnonsientenkin kohdalla, luonnonyrtejä on paras kerätä kuivalla ja aurinkoisella säällä, sillä kosteus edistää pilaantumista. Keruustasioista paras on puhdas ja ilmava kori, johon tulee kerätä vain samaa kasvia. Vain terveet ja väriltään normaalit kasvinosat kerätään ja tietenkin kasvi on osattava tunnistaa ennen keruuta, jotta vältytään myrkytyksiltä. Osa luonnonyrteistä on rauhoitettuja tietyissä osissa Suomea, joten luonnollisesti niitä ei saa sieltä päin kerätä. Muutenkin on pidettävä mielessä, ettei minkään kasvin esiintymistä keruualueella saa vaarantaa. Kerättäessä tulee muistaa jokamiehen oikeudet sekä yleiset keruuhjeet, joista tarkemmin luvussa 4. (Moisio ym. 2008, 13, www.arktisetaromit.fi.)

3.4 Erikoisluonnontuotteet

Luonnontuotealan teemaryhmän mukaan erikoiskeruuotteisiin eli erikoisluonnontuotteisiin luetaan puiden sivutuotteet, kuitukasvit, hoitotuotteet, koristetuotteet ja muut tuotteet. Puiden sivutuotteita ovat esimerkiksi pettu, mahla, kävyt, havut ja kerkät, joista ravintona käytettävät havut ja kerkät kuuluvat luonnonyrteihin. Kuitukasveja eli kasveja, joita hyödynnetään esimerkiksi punonnassa tai eristeinä, ovat esimerkiksi nokkonen, tupasvilla, pellava, hamppu ja humala, joista tosin nokkonen elintarvikkeena kuuluu luonnonyrteihin. Hoitotuotteita ovat esimerkiksi turve ja savi, joita käytetään terapeutisiin tarkoituksiin kylpyinä, paikallishoitoina sekä kosmeettisissa valmisteissa, kuten saippuissa ja shampoissa. Lisäksi erikoisluonnontuotteita käytetään koristeena, kuten esimerkiksi sammaleita, jäkäliä, kaisloja ja koristekiviä. Opinnäytetyön kannalta käsitellään kuitenkin vain elintarvikkeina käytettäviä erikoisluonnontuotteita, joista suosituimpia ovat pettu ja mahla sekä nykyään tunnetummaksi tullut pakurikäpää. (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 7,10-12, ja 6/2001, 62-63, 65.)

3.4.1 Pettu

Pettu on suomalaisille, varsinkin vanhemmalle väestölle, tuttu pula-ajan hätäravinto. Pettua on käytetty kaikkialla Pohjoismaissa ja Pohjois-Venäjällä kautta historian ja sitä on löydetty jopa viikinkien muinaishaudoista. Nykyään pettu yleistyy koko ajan varsinkin sen terveydellisten vaikutuksien takia, kuten esimerkiksi suotuista vaikutus kolesterolitasoon ja petun sisältämien flavonoidien suojaavat vaikutukset sydän- ja verisuonitaudeilta sekä syövilältä. (Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 41.)

Pettu-termillä tarkoitetaan männyn jälsi- ja nilakerrosta, joka paahdetaan ja jauhetaan jauhoksi. Pettua saadaan myös muutamasta muusta puulajista, kuten jalavasta. Kuusi ei kuitenkaan sovellu käytettäväksi. Männyn ja muidenkin puiden kuori jaetaan kahteen osaan; nilaan eli sisäkuoreen ja ulkokuoreen. Fysiologisesti nila on elävää ja ulkokuori taas kuollutta solukkoa. Ulkokuoren pääasiallisena tehtävänä on nilan mekaaninen ja kemiallinen suojaaminen. Pettuun käytetään ulkokuoren alla sijaitsevia nila- ja jälsikerroksia, jotka ovat siis fysiologisesti elävää solukkoa. (Maanpuolustuksen tiedellinen neuvottelukunta 1979, 1, Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 41.)

Petun irrotus on helppoa keväällä kasvamisen alkuaikoina ns. nila-aikana eli toukokuun loppupuolelta heinäkuun alkuun, mutta irrotus on mahdollista kuitenkin ympäri vuoden. Pettumännyn tulee olla vähintään 50 vuoden ikäinen, sillä nuoremmista puista kerääminen on hankalampaa ja haitta-aineiden, kuten parkkiaineiden, määrä voi olla kaksin- tai jopa kolminkertainen verrattuna vanhempiin puihin. Perinteisesti pettu irrotetaan kasvavista pystypuista kuorimalla kaarna ja kuori pois jättäen kuitenkin ohut kaistale kuorta puun pohjoispuolelle, jottei puu kuole vaan hiljalleen muuttuu tervakseksi. Nykyään suositaan kuitenkin pettuliinan irrotusta kaadetuista puista joko ensin kuorimalla puu tai silpimällä kuoret pois valmiista pettuliinoista. Ennen jauhamista pettuliinat esikäsitellään joko paahtamalla tai keittämällä, jotta saadaan haitalliset aineet, kuten parkkiaineet, hartsit, vahat, terpeenit ja ligniinit, pois. Mikäli paahtaminen suoritetaan huonosti, tulee petusta karvasta. Elintarviketeollisuuteen pettu hankitaan koulutuksen saaneilta petsureilta. (Maanpuolustuksen tieteellinen neuvottelukunta 1979, 2-4, Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 41, Mikkonen, Myllykoski ja Keiski 2002, 41.)

Mänty kasvaa koko maassa pois lukien pohjoisimpia kolkkia, joten pettua on saatavilla melko runsaasti ottaen tietysti huomioon rajoittavana tekijänä pettupuun minimi-ikä eli 50 vuotta. Tuoreiden metsätyyppien, kuten mustikka- ja käenkaali-mustikkametsätyyppien, pettumäärät ovat suuremmat verrattuna kuiviin kangasmetsätyyppeihin. Yhdestä mäntyrungosta saadaan noin 3,5kg tuoretta pettua eli noin 1 kg valmista pettujauhoa. (Maanpuolustuksen tieteellinen neuvottelukunta 1979, 2, Mikkonen, Myllykoski ja Keiski 2002, 41.)

3.4.2 Mahla

Mahlanvirtausta esiintyy pohjoisen leveysasteen lehtipuilla, joista yleisimpiä ovat koivu, tammi ja vaahtera. Syksyisin puut valmistautuvat talveen ja varastoivat ylimääräistä vararavintoa kevään heinäkuun varten. Keväällä puut imevät maasta vettä ja ravinteita samalla muuntaen varastoituneita aineita jälleen sokereiksi. Mahla on suurimmalta osin siis vettä, jopa noin 99 prosenttisesti. Lisäksi mahlassa on glukoosia eli rypälesokeria ja fruktoosia eli hedelmäsookeria sekä pieniä määriä hedelmähappoja, yleisimmin omenahappoa, kivennäis- ja hivenaineita sekä valkuaisaineita. Vaikka mahlassa olevien kivennäis- ja hivenaineiden määrä ei ole suuri, ovat aineet nopeasti imeytyvässä muodossa, jolloin elimistö pystyy hyödyntämään aineet tehokkaasti. Mahla sisältää muun muassa C-vitamiinia, kaliumia, kalsiumia, magnesiumia, mangaania, sinkkiä, seleeniä ja fosforia. (Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 43, Maaranen, S. ja A. 2003, 62, 66.)

Mahlan virtausta ohjaavia seikkoja ovat talven lumisuus, kevääntulo ja edellisen kesän kasvukausi. Mahlan keruukausi on huhti-toukokuussa ja kestää noin 3-5 viikkoa riippuen sääolosuhteista. Yleisimmin mahla virtaa runsaimmin huhtikuun loppupuolella, jolloin saadaan noin puolet puun mahlasaaliista. Mahlan keruukausi loppuu silmujen ilmestyttyä puihin, jolloin virtaus ehtyy. Mahlan keruu- eli juoksutustapoja on useita, joista kenties yleisin ja runsaimman mahlasadon tuova on runkoon porattu reikä, johon asetetaan valutusholkki ja letku, josta mahla valuu kannelliseen keruuastiaan. Erittäin tärkeää on käyttää steriilejä välineitä ja pitää huolta kylmäsäilytyksestä. Mahla pilaantuu hyvin helposti, joten valutusreikä tulisi porata puun varjopuolelle ja keruuastia vuorata lumella.

Tavoitteena on pitää mahla alle viisi asteisena ja jatkokäsittelä 12 tunnin kuluessa valutuksesta. Mahlan lämpötilan kohoaminen muutaman asteen yli rajan heikentää laatua nopeasti. Mahla säilyy sellaisenaan vain noin vuorokauden, joten mahla on pastöroitava tai suodatettava erittäin tiheiden suodattimien läpi, mikäli se halutaan pakata sellaisenaan. Mahlaa voidaan myös pakastaa, jolloin sulamisen jälkeen se on hyödynnettävä yhtä nopeasti kuin tuoreeltaan. Pakastettuna mahla säilyy noin vuoden. (Luonnontuotealan teemaryhmä 6/2001, 43-44, Maaranen, S. ja A. 2003, 64, 86-91, Kallio, H. ja S. 1987, 6, 8, 14.)

3.4.3 Pakurikäätä

Pakurikäätä kuuluu kääpäsieniin eli todellisuudessa lajiteltaisiin luonnonsieniin kuuluvaksi pikemminkin kuin erikoisluonnontuotteeksi, mutta tässä opinnäytetyössä pakurikäätä käsitellään erikoisluonnontuotteessa erikseen muista luonnonsienistä, sillä se eroaa mielestäni muista sienistä ulkonäkönsä ja käyttötarkoituksiensa johdosta. Pakurikäätä luetaan pikemminkin lääkinälliseksi sieneksi kuin ruokasieneksi ja pakurikäävän suosio on kasvanut viimeaikoina juuri terveydellisten ominaisuuksiensa ansiosta. Käävät ovat sieniä, jotka hajottavat entsyymiensä avulla kuollutta kasvisolukkoa ja suurin osa käävistä ovat puilla kasvavia lahottajasieniä. Muutama kääpälaji tunnetaan ruokasienenä ja näillä lajikkeilla onkin jalka, kuten esimerkiksi lampaankääpä. Useimmilla kuitenkin ei ole jalkaa vaan käävät elävät puun rungossa, kuten pakurikäätäkin. (Halmetoja 2012, 14.)

Pakurikäätä kasvaa pääasiassa elävissä ja kuolleissa koivuissa eli on lehtipuiden patogeeni. Pakurikäätä tavataan myös jalavissa, pyökeissä, valkopyökeissä, saarnissa ja pihlajissa. Kaikki tieteelliset tutkimukset on toteutettu kuitenkin vain koivuissa esiintyvillä pakurikäävillä. Puun ulkopuolella kuorossa näkyvä hiilenmusta ja röpelöpintainen pakurikääpäsienen aiheuttama pakurikasvannainen on monivuotinen, muttei kuitenkaan varsinainen pakurikäätä. Terminologisesti aitona pakurikäätäpidetään sen itiömää, joka sijaitsee puun kuoren alla ja on yksivuotinen, nurinkääntyvä ja kokonaan alustanmyötäinen. Pakurikäätä tappaa isäntäpuunsa yleensä 7-12 vuodessa infektoitumisesta, mutta voi elää elävässä puussa jopa 80 vuotta. Parhaimpina pidetyt pakurikasvannaiset ovat noin 20-25 vuotta vanhoja. Pakuri esiintyy isäntäpuussa sen kuoleamisen jälkeen jopa 6 vuotta, mutta kasvannaisen ravinteellinen ja lääkinällinen arvo heikkenee nopeasti isäntäpuun kuoltua. (Halmetoja 2012, 23, 28, 33.)

Pakurikäätä sitoo itseensä eniten ravinteita keväisin ja syksyisin, joten pakureiden kerääminen kannattaa ajoittaa heinäkuun alun ja marraskuun lopun välille tai heti lumien sulamisen jälkeen keväälle. Pakurikäätä on kuitenkin mahdollista kerätä ympäri vuoden. Pakurikäätä tulee kerätä vain elävistä puista niin, ettei puu vahingoitu keruusta. Keräämisen jälkeen pakurikäävät yleensä kuivataan, jonka jälkeen jauhetaan tai rouhitaan tai niistä uutetaan kuivattuna tai tuoreena veden tai alkoholin avulla uutteita. Suosituin pakurikäävän jatkojaloste on pakuritee. (Halmetoja 2012, 123-127, 137.)

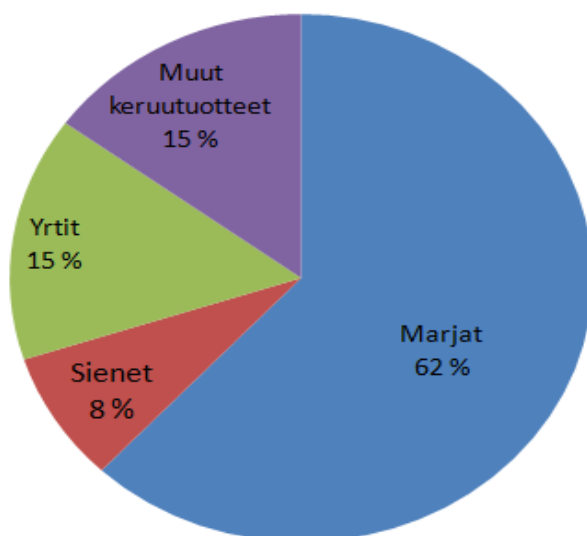
Pakurikäätä sisältää runsaasti erilaisia yhdisteitä, jopa yli 200 bioaktiivista yhdistettä, joita on tutkittu runsaasti jo 60-luvulta lähtien. Merkittävimmin pidetään erilaisia polysakkarideja, steroleja, mineraaleja ja fenolisia yhdisteitä. Keskeisimmiksi tutkijoita kiinnostaneiksi aineosiksi ovat nousseet pakurikäävältä löytyneet korkeat pitoisuudet betuliinia, betuliinihappoa ja muita betuliini johdannaisia, joita on tutkittu lupaavina syöpälääkkeinä. Pakurikäätä sisältää myös paljon erilaisia vitamiineja, kuten B1-, B2-, B3-, B5-, B6- ja D2-vitamiineja, kivennäis- ja hivenaineita sekä erilaisia happoja. Pakurikäävällä on monia tutkittuja terveydelle hyödyllisiä vaikutuksia, kuten positiivinen vaikutus sydämen toimintaan ja kolesterolitasoon, tulehduksia estäviä ja kipua lievittäviä, antiviraalisia, maksaa suojelevia, kasvainten kasvua hillitseviä sekä anti-HIV -vaikutuksia. (Halmetoja 2012, 56-71, 84.)

3.5 Luonnontuotteiden sato- ja kauppaantulomäärät

Maaseutuviraston MARSII-raportissa esitellään joka vuosi luonnonmarjojen ja -sienten kauppaantulomäärät ja poimintatulot. Vuodesta 1977 lähtien on tehty joka vuosi marjojen ja sienten kauppaantulomäärätutkimus eli MARSII, jonka teettäjä on vuodesta 2011 lähtien Maaseutuvirasto. Tutkimus toteutetaan kirjekselynä, joka suunnataan marja- ja sienikauppaa harjoittaville yrityksille. Kaupallisen poiminnan lisäksi yksityishenkilöt keräävät marjoja myytäväksi suoraan ravintoloille, suurkeittiöille, turisteille, sukulaisille ja tuttaville. Näitä määriä ei ole otettu huomioon MARSII-raportissa. (MARSII 2012, 4-5, 7.)

Luonnontuotealan teemaryhmän julkaisussa (3/2000) mainitaan marja-alalla toimivan vuonna 2000 noin 400 päätoimista yritystä, joista suurin osa on marjanostajia. Tosin luonnontuotealan teemaryhmän julkaisussa (5/2001) vuotta myöhemmin sanotaan marja-alalla olevan vain runsas 200 yritystä. Molempien vuosien julkaisuissa (3/2000 ja 5/2001) tuoremarjakauppaa käy 100-200 yritystä ja vuonna 2000 noin 8-10 yritystä sekä vuonna 2001 6-7 yritystä toimii keruuyhtiöinä. Pieniä marjojen jalostajia on kaikkiaan 150-200, kun mukaan lasketaan myös erikoistuotteiden valmistajat. Sienialalla taas arvioidaan olevan noin 50-100 päätoimista yritystä, joista monet toimivat monialaisesti, sekä hyvin paljon pieniä yrityksiä. Yrttiala on Suomessa nuori ala. Yrttejä kerääviä, viljeleviä ja jatkojalostavia yrityksiä on Suomessa noin 100, joista noin 20 käyttää suomalaisia luonnonyrttejä. Noin 100 yritystä on keskittynyt keruutuotteisiin eli erikoisluonnontuotteisiin. Oheisessa kuviossa (kuvio 1) näkyy yritysten jakautuminen päätoimialan mukaan vuonna 1999. Pohjois-Savossa Arktiset Aromit ry:n Internet-sivuilta löytyvän luonnontuotealan yrityshaun mukaan löytyy kuusi luonnontuotteita ostavia tai myyviä yrityksiä (www.arctic-flavours.fi/app/hakemisto/search, viitattu: 2014-02-27). Nykyaikaisempaa tietoa yritysten määristä ja päätoimialojen jakautumisesta ei löytynyt, mutta kovinkaan tarkasti en lähtenyt asiaa tutkimaan. Luultavasti yritysten jakautuminen päätoimialoittain ei ole radikaalisti muuttunut vaan yhä nykyään eniten on olemassa luonnonmarjoihin erikoistuneita yrityksiä. Yrttiala ja erikoisluonnontuotteet ovat kenties hieman yleistyneet kuluneessa neljästätoista vuodessa, mutta tuskin kovin räjähdysmäisesti verrattuna vuoden 1999 yritysten lukumääriin. (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 17-18, ja 5/2001, 5-6.)

Luonnontuotealan yritykset vuonna 1999



KUVIO 1. Luonnontuotealan yritysten jakautuminen päätoimialoittain vuonna 1999.
(Mukaillen Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 18.)

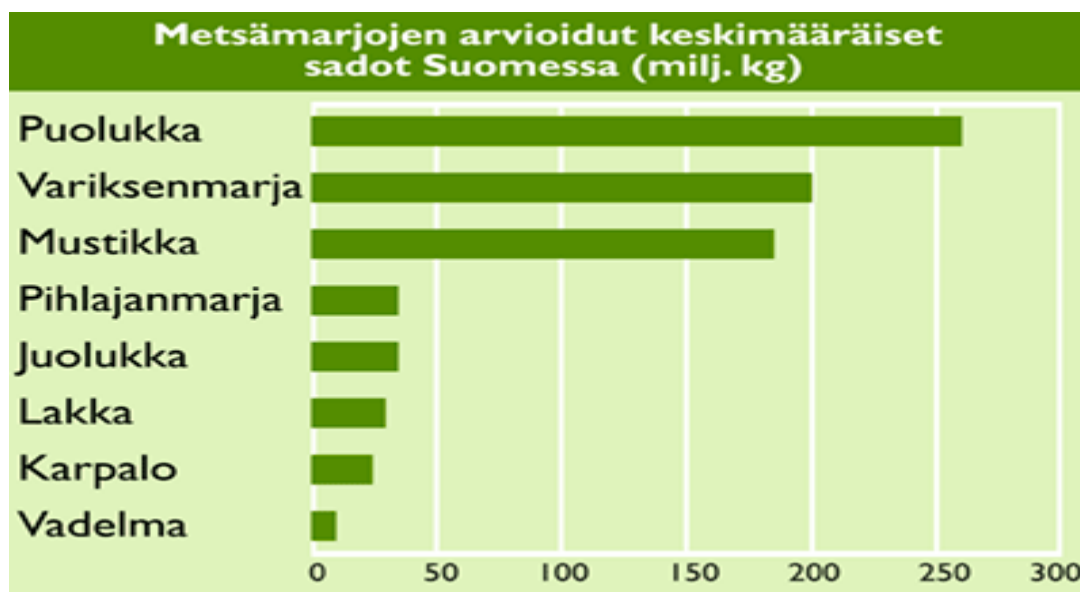
Luonnonyrteistä ja erikoisluonnontuotteista ei löydy yhtä kattavia kauppantulomääriä tai poimintatuloja kuin luonnonmarjoista ja -sienistä. Erikoisluonnontuotteiden tuotanto on vielä hyvin pienimuotoista Suomessa. Vain muutama yritys valuttaa mahlaa merkittäviä määriä ja muutama yritys markkinoi mahlaa Keski- ja Etelä-Eurooppaan sekä Japaniin. Pieniä eriä mahlaa myydään lähinnä luontaistuotekaupoille, suoraan ravintoloille ja vähittäismyyntinä asiakkaille. (www.luontoyrittaja.fi/215.html.)

3.5.1 Luonnonmarjojen kauppantulomäärät ja poimintatulot

Suomessa kaksi kolmannesta työikäisestä väestöstä poimii marjoja. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö Elon teettämän Kuluttajatutkimus villiruoosta -tutkimuksen mukaan 59% vastaajista kertoo käyttävänsä metsästä poimittuja marjoja säännöllisesti ja 36% sanoo käyttävänsä marjoja usein (www.elo-saatio.fi). Moision ja Törrösen mukaan innokkaimpia ovat 55-64 -vuotiaat, mutta muissakin ikäryhmissä on pysytty samalla tasolla kuin 1990-luvulla. Marjoja suomalaiset syövät keskimäärin 14,5 kiloa henkeä kohti vuoden aikana, josta luonnonmarjojen osuus on 8,3 kiloa henkeä kohden. Marjoja käytetään sellaisenaan, hillottuna, pakasteena, kuivattuna, likööreissä ja marjavii-neissä. (Moisio ja Törrönen 2012, 8-9.)

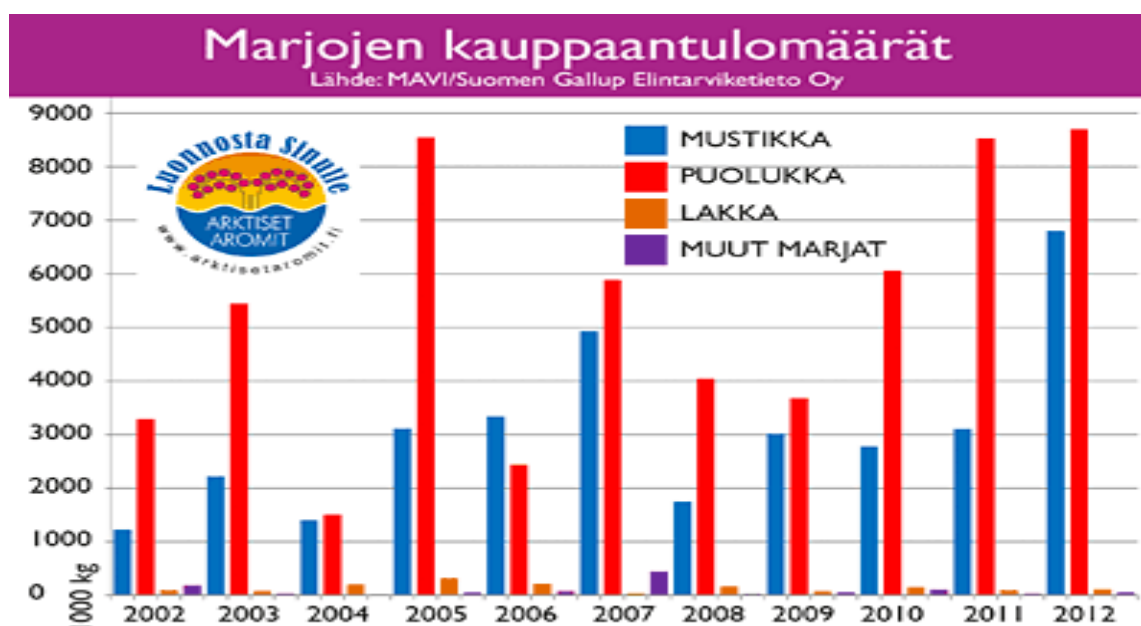
Marjoja kasvaa metsissä yllin kyllin, jopa 100 kiloa jokaista suomalaista kohti, mutta suurin osa jää keräämättömänä metsiin. Arvioitu luonnonmarjasato vuosittain on yli 500 miljoonaa kiloa. Puolukasta ja mustikasta esimerkiksi on arvioitu kerättävän vain 3-10%. Alla olevassa kuviossa (kuvio 2) esitellään luonnonmarjojen arvioidut satomäärät. Kuva on otettu Arktiset Aromit ry:n Internet-sivuilta. Kuvan lähteiksi sivuilla on ilmoitettu seuraavat teokset; Turtiainen M., Salo K., Saastamoinen O. 2007. Mustikan ja puolukan marjasatojen valtakunnalliset ja alueelliset kokonaisestimaatit Suomen

suometsissä ja Salo K. 1994. Marjat, sienet, yrttikasvit ja palleroporonjäkäle. (Moisio ja Törrönen 2012, 8-9, Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 9, www.arktisetaromit.fi.)



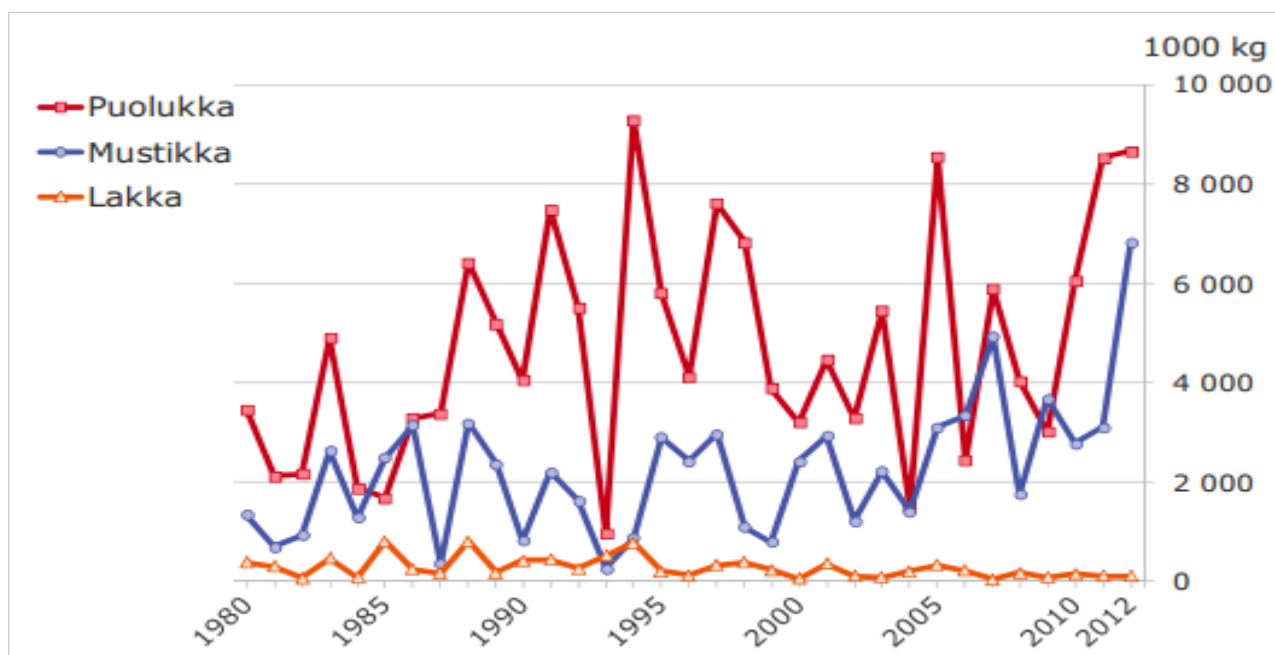
KUVIO 2. Luonnonmarjojen keskimääräiset satomäärät
(www.arktisetaromit.fi.)

Mustikka, puolukka ja lakka ovat kaupallisesti tärkeimpiä luonnonmarjoja. Tärkeimpiä mustikan ja puolukan poiminta-alueita ovat yleisesti Oulun ja Lapin lääni, mutta vuonna 2012 Itä-Suomen alueella oli poikkeuksellisen hyvä puolukka ja mustikkasato. Lapin lääni on lakan tärkeimpiä poiminta-alueita, mutta sato on jäänyt vähäiseksi jo useana vuonna peräkkäin. Mustikka ja puolukka ovat tärkeitä marjoja kotimaassa, mutta niitä viedään runsaasti myös ulkomaille, kuten mustikkaa Kiinaan ja Japaniin sekä puolukkaa Keski-Eurooppaan. Oheisissa kuvioissa (kuvio 3) esitellään luonnonmarjojen kauppantulomääriä. (MARS 2012, 7.)



KUVIO 3. Luonnonmarjojen kauppantulomäärät vuosina 2002-2012.
(www.arktisetaromit.fi.)

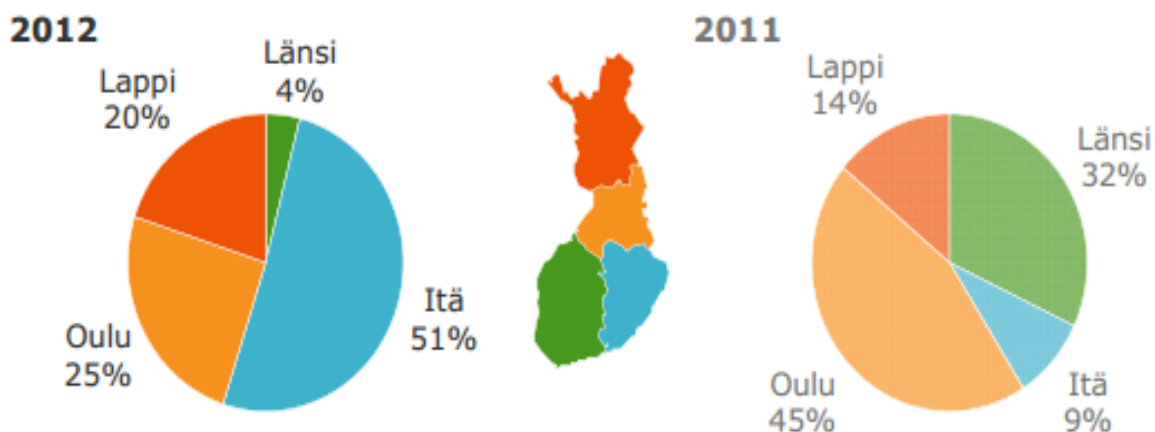
Luonnonmarjojen satovaihtelut voivat olla suuria ja alueellisiakin eroja löytyy (kuvio 4 ja 5). Satovaihtelut näkyvät vertailtaessa kauppantulomääriä eri vuosina. Marjojen poimijoiden määrä ei ole oleellisesti muuttunut ainakaan lähivuosina, joten kauppantulomäärien erot johtuvat suurimmaksi osin vuosittaisista satovaihteluista. Luonnonmarjojen satomääriin vaikuttavat esimerkiksi sääolosuhteet niin kukinta-aikana kuin marjojen kypsymisen aikanakin sekä edellisen vuoden sääolosuhteet. (www.kantti.net, MARSI 2012, 7.)



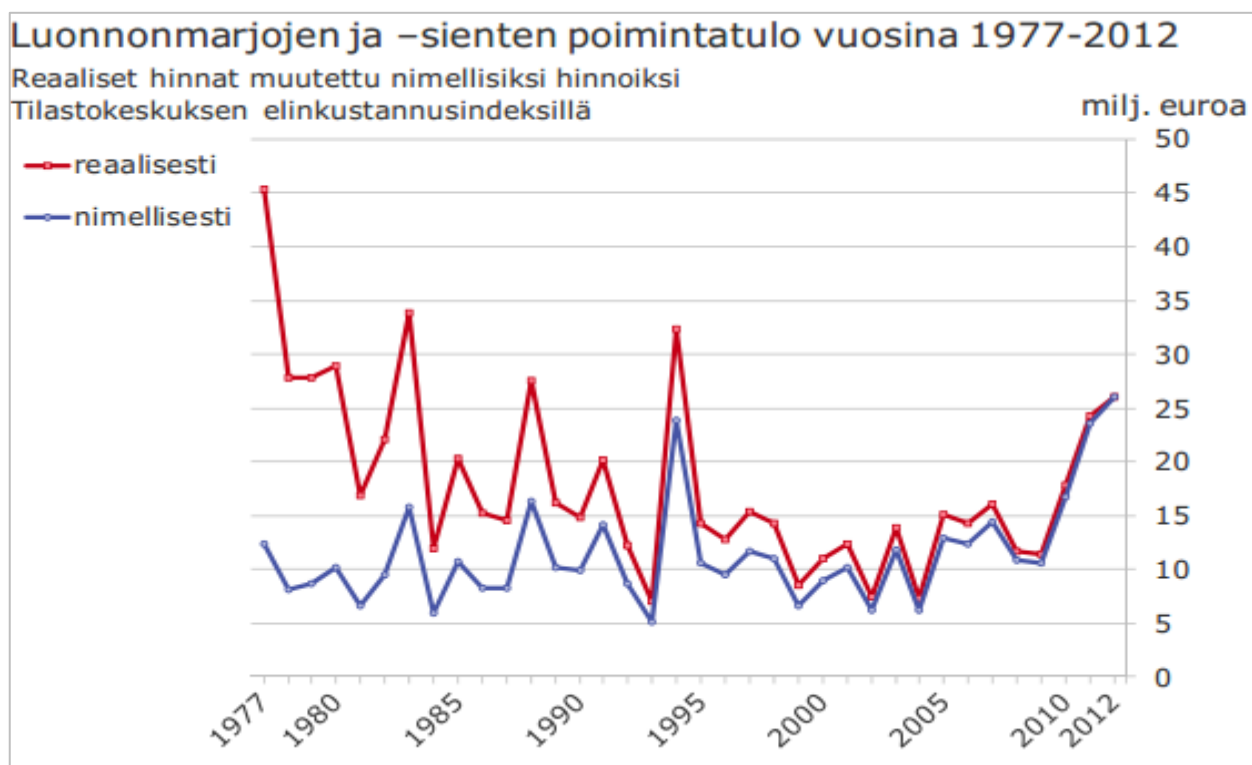
KUVIO 4. Luonnonmarjojen kauppantulomäärät vuosina 1980-2012. (MARSI 2012, 32.)

Alueelliset erot luonnonmarjojen satomäärissä näkyvät parhaiten vertailtaessa poimintatulojen jakaantumista alueittain eri vuosilta, kuten kuviossa 5. Vuosi 2012 oli erittäin hyvä Itä-Suomessa, minkä takia vuosien 2011-2012 alueelliset jakaumat eroavat toisistaan noin dramaattisesti. MARSI-raportin Luonnonmarjojen ja -sienten kauppantulomäärät, kilohinnat sekä poimintatulot vuonna 2012 -taulukon mukaan Itä-Suomen osuus koko maan poimintatuloista oli 50,5%, joka on euroissa 12 782 994. Koko maassa poimintatuloja saatiin reilut 25 miljoonaa euroa. Taulukon hinnat eivät sisällä arvonlisäveroa. Yhteensä koko maassa kerättiin kaupalliseen käyttöön 15 651 082 kiloa marjoja, joista Itä-Suomessa kerättiin noin 8,3 miljoonaa kiloa. Kuviossa 6 näkyy luonnonmarjojen ja -sienten yhteispoimintatulojen vaihtelut vuosittain vuosilta 1977-2012, mistä nähdään poimintatulojen vuosittaista vaihtelua. Reaaliset hinnat on muutettu Tilastokeskuksen elinkustannusindeksillä nimelliseksi hinnoiksi vertailun helpottamiseksi. (MARSI 2012, 38.)

Luonnontuotealan teemaryhmä (5/2001) mainitsee luonnontuotteilla olevan suurin merkitys alueloudellisesti Itä- ja Pohjois-Suomelle, joista poimitaan yli 90% kauppaan tulleista luonnonsienistä ja -marjoista. MARSI 2012-raportin tiedot tukevat luonnontuotealan teemaryhmän väitteitä, sillä Itä-Suomesta tulee reilusti yli puolet luonnonmarjojen ja -sienten poimintatuloista, Lapista noin 20% ja Oulun ja Kainuun alueelta noin 25%. Länsi-Suomesta tulee vain alle 5% poimintatuloista. (Luonnontuotealan teemaryhmä 5/2001, 4, MARSI 2012, 38.)



KUVIO 5. Luonnonmarjojen poimintatulojen jakautuminen alueittain vuosina 2011-2012. (MARSII 2012, 35.)

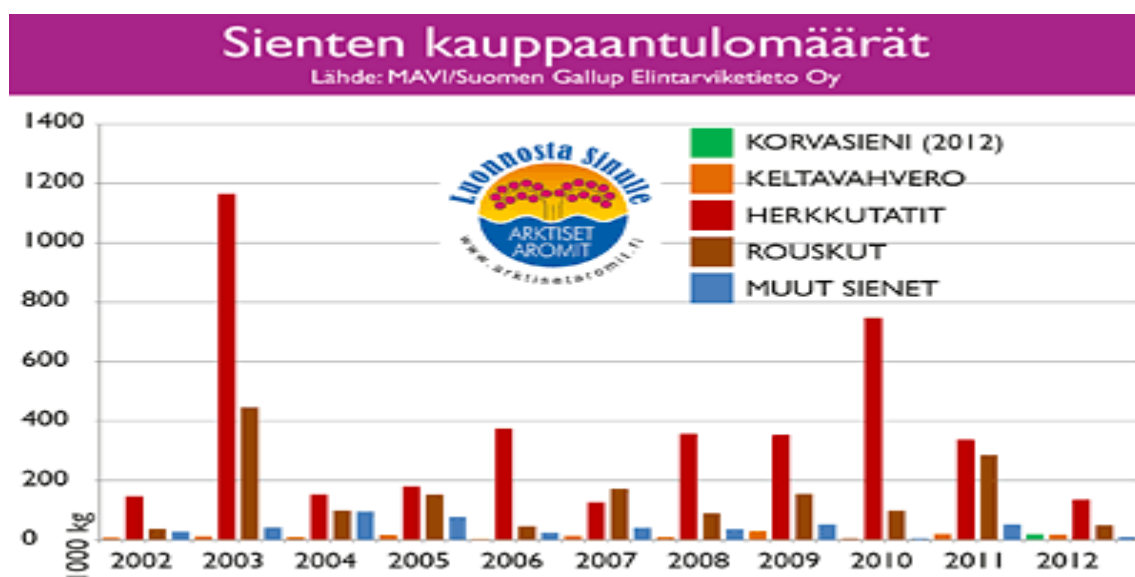


KUVIO 6. Luonnonmarjojen ja -sienten poimintatulot vuosina 1977-2012. (MARSII 2012, 37.)

3.5.2 Luonnonsienten kauppantulomäärät ja poimintatulot

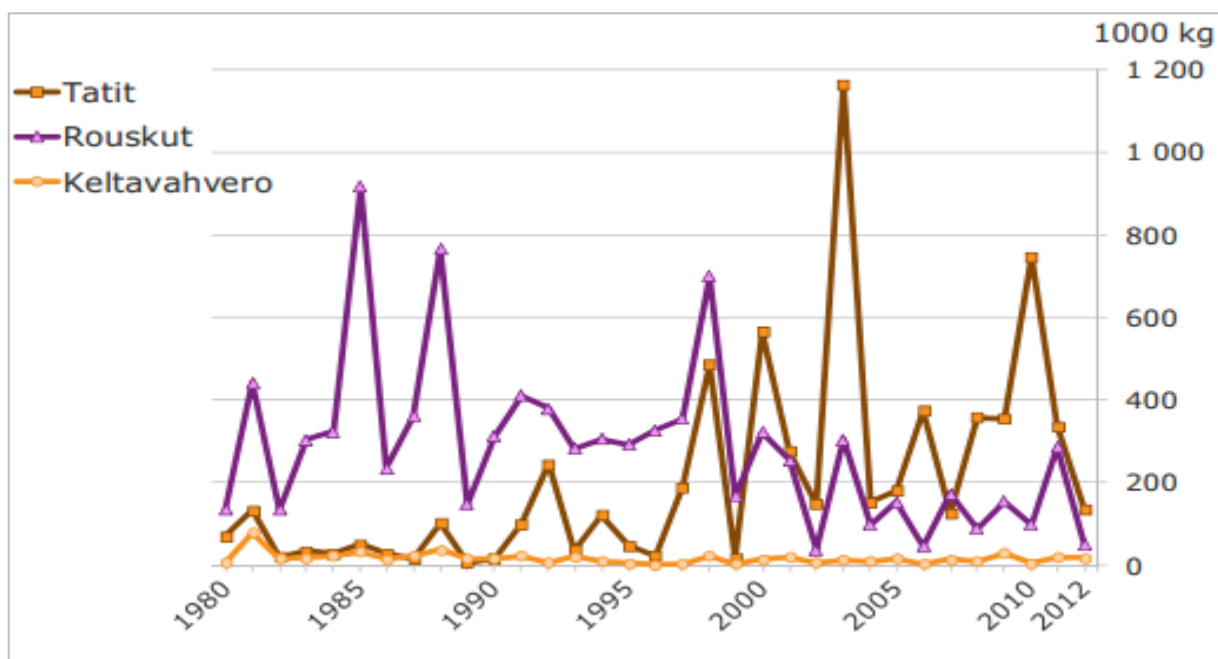
Luonnosta sieniä poimitaan arviolta noin 2-10 miljoonaa kiloa, mikä jää kuitenkin alle prosenttiin syötäväksi kelpaavien sienten arvioidusta kokonaissadosta. Sieniä arvioitiin Pohjois-Suomessa tehdyn tutkimuksen mukaan poimittavan vuodessa noin 1-4 kg kotitaloutta kohden, kun taas sieniä kulutetaan kotitalouksissa arviolta 0,5-2 kiloa vuodessa. Innokkaimmiksi sienestäjiksi innokkaimpien marjastajien tapaan nousivat 55-66-vuotiaat. (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 9-10.)

Kaupallisesti tärkeimpänä sienenä pidetään herkkutattia ja lähes kaikki myyntiin päätyvät sienet vie-dään ulkomaille, etenkin Etelä-Eurooppaan. Useimmat sienet tulevat myyntiin tuoreina, mutta rouskut yleensä ryöpätään ja myydään suolasieninä. MARSI-raportin luvuissa kuivatut ja keitetyt sienet muutetaan vastaamaan tuoreita sieniä erilaisilla kertoimilla, kuten esimerkiksi ryöpätyt sienet kerrotaan luvulla 1,3. Luonnonsienten kauppantulomäärät näkyvät kuvioissa 7 ja 8. Kuviossa 7 käsitel-lään vuosien 2002-2012 kauppantulomäärät ja sen avulla näkee tarkemmin vuosittaiset vaihtelut viimeisen kymmenen vuoden ajalta. Laajempaa vertailua satomääristä voidaan tehdä vertailemalla kuvion 8 kauppantulomääriä vuosilta 1980-2012. (MARSI 2012, 13.)



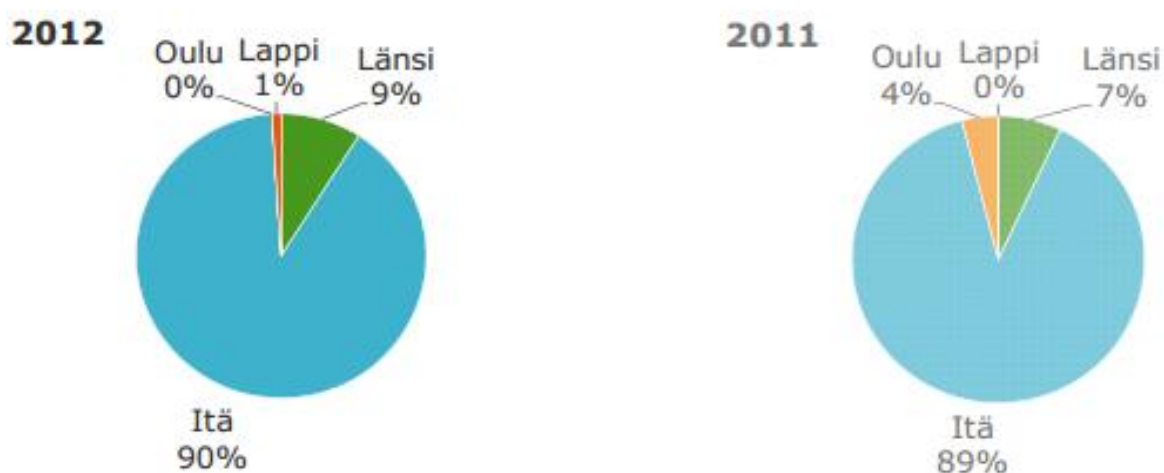
KUVIO 7. Luonnonsienten kauppantulomäärät vuosina 2002-2012.

(www.arktisetaromit.fi.)



KUVIO 8. Luonnonsienten kauppantulomäärät vuosina 1980-2012. (MARSI 2012, 32.)

Kuten marjoilla, sienilläkin satomäärät vaihtelevat huomattavasti vuosittain ja alueellisesti (Luonnon-
tuotealan teemaryhmä 3/2000, 9). Vuosittaiseksi syötävien sienten kokonaissadoksi on arvioitu noin
1000 miljoonaa kiloa, joka tarkoittaa keskimäärin 50 kiloa hehtaaria kohden (www.arktisetaromit.fi).
Kauppantulomäärien avulla saa jonkinlaista vertailupohjaa satomäärien vaihteluun, sillä sienissä-
kään poimijamäärät eivät kauhean dramaattisesti muutu vuosittain. Eniten sienisatoon vaikuttavat
säädönsuhteet, kuten luonnonmarjojenkin osalla. Kuviossa 9 esitellään poimintatulojen alueelliset ja-
kaumat vuosina 2011-2012, eikä alueellisia eroja ole niin paljoa havaittavissa kuin marjojen kohdal-
la. MARSI-raportin taulukon 9 mukaan koko Suomessa kerättiin vuonna 2012 noin 225,5 tuhatta ki-
loa sieniä myyntiin, joista 202,6 tuhatta kiloa kerättiin Itä-Suomesta. Poimintatuloja kertyi yhteensä
noin 630 tuhatta euroa, joista huimat 90% eli 566 892 euroa oli Itä-Suomesta. Luonnonmarjojen ja
-sienten yhteispoimintatulojen vuosittainen vaihtelu on esitetty aikaisemmin luvun 3.5.1 Luonnon-
marjojen kauppantulomäärät ja poimintatulot kuviossa 6. (MARSI 2012, 38.)



KUVIO 9. Luonnonsienten poimintatulojen jakautuminen alueittain vuosina 2011-2012. (MARSI 2012, 36.)

4 LAINSÄÄDÄNTÖ

Kuntien elintarvikeviranomaiset, lääninhallitukset ja valtakunnallisesti Elintarviketurvallisuusvirasto Evira valvovat elintarvikkeiden eli myös luonnontuotteiden laatua ja hygieniaa. Lainsäädännön peruseriaatteena on, että elintarvikealan toimijat vastaavat itse omavalvonnan avulla oman tuotantonsa laadusta. Lait säätelevät muun muassa mistä luonnontuotteita saa ja ei saa kerätä eli jokamiehen oikeudet, millaisia asioita tulee ottaa huomioon koskien luonnontuotteiden laatua, hygieniaa ja pakkausmerkintöjä sekä markkinointia. (Moisio ym. 2008, 16.)

4.1 Jokamiehen oikeudet

Jokamiehen oikeuksilla tarkoitetaan luonnossa liikkumismahdollisuuksien ja -rajoitusten muodostama kokonaisuutta. Jokamiehen oikeudet ovat hyvin pitkään vallinneita vanhoja tapoja, jotka eivät ole oikeuksina kirjattu mihinkään tiettyyn lakiin vaan ne perustuvat useisiin eri lakeihin ja vanhaan maantapaan. Jokamiehen oikeuksien ydinideana on, että toiminta ei saa aiheuttaa vähäistä suurempaa haittaa maanomistajalle, maankäytölle tai luonnolle. Jokainen Suomessa oleskeleva kansalaisuudesta riippumatta on jokamiehen oikeuksien alainen ja näin ollen saa mahdollisuuden käyttää luontoa riippumatta kuka omistaa alueen tai on sen haltija. Jokamiehen oikeuksissa on poikkeuksia Ahvenanmaalla ja luonnonsuojelualueilla. Oheisessa taulukossa (taulukko 1) listataan pääpiirteittäin mitä jokamiehen oikeuksien nojalla on sallittua tai kiellettyä tehdä ilman maanomistajan lupaa. Tarkemmin jokamiehen oikeuksiin voi tutustua esimerkiksi Ympäristöministeriön Internet-sivuilta löytyvän Jokamiehen oikeudet-esityksen avulla, jossa on mainittuna myös tarkat lainkohdat, joihin oikeudet perustuvat. (Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 8, Moisio ym. 2008, 15, Tallberg 2013, 22, Partanen ja Rautiainen 2012, 22.)

TAULUKKO 1. Jokamiehen oikeudet lyhyesti.

Sallittua ilman erillistä lupaa:	Kiellettyä ilman erillistä lupaa:
<ul style="list-style-type: none"> ○ kerätä luonnonvaraisia marjoja, sieniä, rauhoittamattomia luonnonvaraisia kukkia, yrttejä ja maustekasveja sekä pihlajan- ja katajanmarjoja ○ kerätä maassa olevia kuivia risuja, pudonneita käpyjä tai pähkinöitä sekä muita vastaavia luonnontuotteita ○ liikkua jalan, pyöräillen tai hiihtäen sekä yöpyä tilapäisesti toisen maalla ○ onkia ja pilkkiä ○ kulkea vesistöissä ja jäällä 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ottaa kasvavasta puusta oksia, juurta, tuolta, kuorta, lehtiä, pihkaa, mahlaa, terhoja, pähkinöitä ja käpyjä ○ ottaa sammalta, jäkälää, varpuja, turvetta, maa-ainesta ○ ottaa puuta kasvavasta, kuivuneesta tai kaatuneesta puusta ○ niittää ruohoa ○ kulkea, kerätä tai yöpyä toisen viljelymailla ja piha-alueella ○ kulkea moottoriajoneuvolla yksityisteillä ○ tehdä avotulta tai polkuja toisen maalle ○ aiheuttaa häiriötä tai haittaa toiselle tai ympäristölle ○ kalastaa ja metsästää ilman asianomaisia lupia ○ häiritä lintujen pesintää tai riistaeläimiä

(Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 8, Moisio ym. 2008, 15, Tallberg 2013, 22, Jokamiehen oikeudet-esitys; www.ym.fi.)

Luonnonmarjojen ja -sienten kaupallisessa keräämisessä ei jokamiehenoikeuksien osalta ole paljoakaan epäselvyyksiä pois lukien luonnonsuojelualueet ja Ahvenanmaa, joissa jokamiehenoikeudet poikkeavat yleisistä. Luonnonyrttien kaupallisessa keräämisessä kannattaa kuitenkin aina hankkia lupa asianomaiselta maanomistajalta, vaikka ruohomaisten yrttien kerääminen pienissä määrin on sallittua. Yrttien poimiminen pienissä määrin yleensä mielletään kotikäyttöön poimimisena, jolloin kaupallinen poiminta ei enää kuulu jokamiehenoikeuksiin. Lisäksi maanomistajalta selviää alueet, joissa on käytetty lannoitteita ja torjunta-aineita. Myös erilaisten puiden lehtien kerääminen on kiellettyä. Erikoisluonnontuotteita ei saa kerätä jokamiehenoikeuksien nojalla, sillä mahlanjuoksumus, pottuliinon keräys sekä sammaleiden ja jäkälien ynnä muiden koristeena käytettävien keruutuotteiden kerääminen on kiellettyä ilman lupaa. Myöskään pakurikäävän kerääminen ei ole sallittua, sillä Ympäristöministeriön jokamiehenoikeuksia koskevan raportin (2012-05-09, 87) mukaan pakurikääpä on kasvutavaltaan sellainen, ettei sen irrottaminen puuta vahingoittamatta eli käsin ole mahdollista vaan siihen tarvitaan työkaluja (Halmetoja 2012, 126). (Moisio ym. 2008, 15.)

4.2 Keruuhjeet ja poimijakortti

Erikoisluonnontuotteiden keruuhjeet on käsitelty erikoisluonnontuotekohtaisesti jokaisen tuotteen yhteydessä. Luonnonmarjoille, -sienille ja -yrteille pätevät samat yleiset keruuhjeet. Yksilöllisiä keruuhjeita esitellään myös aiemmin luonnonmarjojen, -sienten ja -yrttien kohdalla. Kuiva ja aurinkoinen sää on yleisesti paras keruusaika kaikille luonnontuotteille, sillä kosteus edistää pilaantumista ja kosteus luo hyvät edellytykset erilaisten bakteerien ja hiivojen kasvuun. Luonnontuotteita poimitaessa tulee muistaa ettei teollisuusalueilta, liikennöidyltä piha-alueilta tai tienvarsilta saa kerätä, jottei kerätyissä luonnontuotteissa ole raskasmetalleja tai saasteita. Vähän kuljetulta metsätieltä noin muutaman metrin turvaväli ja runsaan liikenteen väyliltä 25-50 metrin turvaväli tiestä olisi suotava. (Moisio ym. 2008, 15, www.arktisetaromit.fi.)

Luonnonmarjojen, -sienten ja -yrttien keräily kuuluu alkutuotantoon, johon liittyviä toimintoja ovat marjojen, -sienten ja -yrttien poiminta, puhdistus, kauppakunnostus, kuljetus poimintapaikalta myyntiin ja lyhytaikainen säilytys, joka käsittää tuotteiden säilytyksen korkeintaan yön yli. Alkutuotantoa on myös kerättyjen luonnontuotteiden kääriminen ja pakkaaminen kuluttajapakkausiksi. Poimijan ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta luonnontuotteiden keräyksestä, jos kerättävät tuotteet myydään eteenpäin sellaisenaan eli tuotteet kuuluvat edelleen alkutuotannon piiriin ja myynti on vähäistä. Luonnonvaraisten kasvien, marjojen ja sienten keräilystä ei tarvitse myöskään tehdä alkutuotantoilmoitusta. Elintarvikehuoneistoilmoitus on kirjallinen ilmoitus toiminnasta paikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka lisäksi on laadittava kirjallinen oma- ja valvontakuvaus. (www.evira.fi, www.arktisetaromit.fi.)

Luonnonmarjojen murskaus, jäädyttäminen tai pakastaminen, luonnonmarjojen, -sienten ja -yrttien kuivaus sekä luonnonsienten ryöppäys, keittäminen tai suolaus eivät kuulu alkutuotantoon, sillä käsittely muuttaa tuotteen ominaisuuksia ja luonnetta. Poimijan on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus, mikäli harjoittaa edellä mainittuja käsittelytapoja. Pienimpien toimijoiden, kuten yksityishenkilöiden ja harrastekerhojen, ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta, mikäli elintarvikkeiden val-

mistaminen, myyminen ja tarjoileminen on vähäistä ja toiminnan riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä. Korvasienten käsittelystä ja myynnistä suoraan kuluttajalle, kuten esimerkiksi torimyynnistä tai myynnistä vähittäiskauppaan tai suurtaloudelle, on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. (www.evira.fi, www.arktisetaromit.fi.)

Vuonna 1969 Metsähallitus aloitti kauppasienineuvojien ja -poimijoiden kouluttamisen, joka siirtyi myöhemmin ammattikasvatushallituksen kautta opetushallituksen alaisuuteen. Nykyään ammatillisen koulutuksen sekä toisen asteen koulutuksen kautta voi opiskella erilaisia luonnontuotealaa koskevia tutkintoja, kuten esimerkiksi luonnontuotealan ammattitutkinnon eli keruutuoteneuvojan pätevyyden tai keruutuotetarkastajan erikoisammattitutkinnon. Vuonna 2000 neuvokoulutuksen suorittaneista ja rekisteröidyistä neuvojista kauppasienineuvojia on valtaosa eli noin 80%, kauppayrttineuvojia lähes 20% ja kaupparjaneuvojia vain noin 1-2%. Keruutuoteneuvojat järjestävät yksipäiväisiä sien-ten, marjojen ja yrttien poimijakoulutuksia, joiden suorittaja saa poimijakortin ja merkinnän hyväksytysti suoritetuista kasveista, marjoista ja sienistä. Poimijakortti ei ole pakollinen, mutta useimmiten ostajat hankkivat keruutuotteet vain koulutetuilta poimijoilta ja poimijakoulutuksilla edistetään tuotteiden lajipuhtautta, ammattitaitoista käsittelyä ja laatua. Petun kerääjille on oma koulutus ja heitä nimitetään petsureiksi. En kuitenkaan löytänyt lisätietoja petsurikoulutuksesta, joten luultavasti petsurikoulutus on osa isompaa metsäalan koulutusta. (www.evira.fi, www.arktisetaromit.fi, Luonnontuotealan teemaryhmä 3/2000, 23, Mikkonen ym. 2002, 41.)

4.3 Pakkausmerkinnät

Luonnontuotteet ovat elintarvikkeita ja niihin pätevät samat hygieniia ja pakkausmerkintää koskevat säädökset ja ohjeet kuin muihinkin elintarvikkeisiin. Elintarvikelain 9 §:n mukaan elintarvikkeesta on annettava totuudenmukaiset ja lain 1 §:n 1, 3 ja 4 kohdat huomioon ottaen riittävät tiedot; varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu, suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta sekä varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys. Elintarvikkeista ei saa antaa harhaanjohtavia tietoja pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavalla markkinoinnin yhteydessä. Vastuu tietojen oikeellisuudesta on toimijalla. (www.arktisetaromit.fi, www.evira.fi.)

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä koskevat vaatimukset on esitetty kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004, muutokset 724/2007 ja 1224/2007). Suomen pakolliset merkintävaatimukset ovat lähtökohtaisesti samat kuin Euroopan parlamentin ja neuvoston asettamat pakkausmerkintävaatimukset.

EU:n asetuksen (1169/2011) mukaan elintarvikkeen pakkauksessa on oltava seuraavat merkinnät;

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo ja tarvittaessa tiettyjen ainesosien määrät
- sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi sekä osoite
- elintarvikkeen alkuperämaa
- elintarvike-erän tunnus
- säilytys- ja käyttöohje sekä varoitusmerkintä tarvittaessa

Lisäksi on mainittava elintarvikkeen alkoholipitoisuus, jos nestemäisessä elintarvikkeessa alkoholipitoisuus on yli 1,2 tilavuusprosenttia tai kiinteässä elintarvikkeessa on yli 1,8 tilavuusprosenttia.

14.2.2000 alkaen pakkauksiin on pitänyt merkitä tuotteen tärkeimpien ainesosien määrät, mikäli elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa tai ainesosien ryhmä, kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen, ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä tai ainesosa on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista tuotteista. Jos ainesosalla ei ole vaikutusta kuluttajan valintaan tai ainesosaa on käytetty vain pieniä määriä tai tasasuhteiset määrät, ei ainesosien määrää tarvitse ilmoittaa. Ainesosien määrä ilmoitetaan prosentteina kaikkien käytettyjen aineiden yhteismäärästä. Esimerkiksi mustikkajogurttipurkissa tulee mainita kuinka paljon mustikkaa tuote sisältää, mutta erilaisissa yrtti- tai marjajauhesekoituksissa ei tarvitse mainita ainesosasuhteita. (Moisio ym. 2000, 39.)

Elintarvikealan toimijan on voitava tunnistaa, kuka on toimittanut elintarvikkeen raaka-aineen, sekä pyynnöstä annettava viranomaiselle tiedot yrityksistä, joille elintarviketta on toimitettu. Jäljitettävyyttä käsittelee siis elintarvikealan toimijasta askeleen eteen- ja taaksepäin ja kyseiset asiakirjat on säilytettävä viisi vuotta. Mikäli elintarvikkeella ei ole varsinaista myyntiaikaa, jäljitettävyyssiakirjoja tulee säilyttää kuusi kuukautta tuotteen toimittamisesta. (Moisio ja Törrönen 2012, 76.)

Muuhun kuin teolliseen käyttöön myytävien korvasienten pakkauksessa on oltava varoitus sienien myrkyllisyydestä ja käsittelyohje. Elintarviketurvallisuusvirasto on laatinut usealle kielelle painettuja korvasienten käsittelyohjeita, mutta myyjä voi myös itse laatia pakkaukseen tai pakkaamattoman sienien välittömään läheisyyteen kuluttajan helposti havaittavan varoitustekstin ja käsittelyohjeen. (www.arktisetaromit.fi.)

Tässä luvussa olen käsitellyt vain pintapuolisesti pakkausmerkintöihin liittyvää lainsäädäntöä. Lisätietoja pakkausmerkinnöistä ja erilaisista tarkentavista säädöksistä löytyy esimerkiksi Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran Internet-sivuilta: www.evira.fi.

4.4 Hygieniasäädökset

Luonnontuotteiden osalta, kuten muidenkin elintarvikkeiden kohdalla, on muistettava huolehtia puhtaudesta ja estettävä mahdolliset saastumistilanteet. Hygieniasäädöksiä ja niiden poikkeuksia on vaikka kuinka paljon, mutta useimmat toteutuvat kun toimitaan maalaisjärjellä eli esimerkiksi ei kuljeteta luonnontuotteita samassa tilassa, jossa säilytetään maalipurkkeja, öljykanistereita ja muita myrkyllisiä aineita tai jossa kuljetetaan lemmikkieläimiä. Tässä luvussa käsitellään muutamia tärkeitä kohtia luonnontuotealan kannalta, mutta lisätietoja elintarvikkeiden hygieniasäädöksistä löytyy esimerkiksi elintarvikelaista: www.finlex.fi ja Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran Internet-sivuilta: www.evira.fi.

Elintarvikelain 27 §:n mukaan hygieniosaamistodistus eli kansankielisemmin hygieniapassi vaaditaan henkilöltä, joka käsittelee työkseen hyväksytyssä elintarviketuoneistossa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Hygieniapassia ei kuitenkaan vaadita luonnontuotteita myyntiin poimivilta henkilöiltä tai marjoja ja sieniä ostavilta välittäjiltä, jotka eivät käsittele eli pilko, valmista tuotteiksi tai pakkaa luonnontuotteita. Pakkaamattomien sienten, marjojen ja yrttien myyjiltä taas vaaditaan hygieniosaamistodistus. (www.arktisetaromit.fi.)

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, ettei alkutuotannon luonnontuotteet pääse saastumaan ottaen huomioon tuotteille tämän jälkeen tehtävät käsittelyt. Lisäksi toimijoiden on noudatettava asianmukaisia yhteisön ja kansallisen lainsäädännön säännöksiä, jotka koskevat vaarojen hallintaa alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa. Elintarvikealan toimijoiden on muun muassa huolehdittava, että alkutuotannossa käytettävät tarvikkeet, tilat ja ajoneuvot puhdistetaan ja desinfioidaan asianmukaisesti, elintarvikkeita käsittelevän henkilökunnan terveydentila ja hygienia ovat kunnossa sekä eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama saastuminen estetään mahdollisuuksien mukaan. (www.arktisetaromit.fi.)

5 LUONNONTUOTTEIDEN KÄYTÖSTÄ JO TEHTYJÄ TUTKIMUKSIA JA SELVITYKSIÄ

Luonnontuotealaa toimialana ei ole kovin paljoa tilastoitu eikä esimerkiksi luonnontuotealalla toimivista yrityksistä ole saatavilla kattavaa tietoa lukumääristä, liikevaihdosta tai työllistävyydestä. Useat luonnontuotealalla toimivat yritykset ovat monialaisia eli toimivat usealla toimialalla, kuten matkailu-, ravitsemis- ja majoitusalailla. Lisäksi yritykset eivät käytä pelkästään luonnontuotteita, joten on melkein mahdotonta saada selville pelkästään luonnontuotteista saatava liikevaihto. Luonnontuotealan taloudellista merkitystä pystytään arvioimaan satomäärien, luonnonmarjojen ja -sienten kauppaantumääräraporttien eli MARSIn avulla sekä päätoimisesti alalla toimivien yritysten liikevaihtoa ja toimintaa tarkastelemalla. (Partanen 2012, 7.)

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Mikkelin yksikkö hallinnoi ja toteutti Luonnontuotteet Liikkeelle -esiselvityksen, jossa kartoitettiin Etelä-Savon luonnontuotealan nykytilaa, taloudellista merkitystä ja keskeisiä kehittämiskohteita. Esiselvityksessä ravintoloille tehdyssä kyselyssä selvisi, että lähes kaikki vastanneista suosivat lähialueen luonnontuotteita ja niiden saatavuuteen oltiin pääosin tyytyväisiä. Hieman yli puolet vastanneista käyttivät luonnonmarjoja ja -sieniä. Marjajalosteita toivottiin enemmän saataville ja erityisesti vadelman saatavuuden haluttiin paranevan. Luonnonsienistä käytetyimpiä olivat tatit, kantarelli ja rouskut, joiden rinnalle kaivattiin paremmin saataville vaaleaa orakasta ja leppärouskua. Ammattikeittiöt toivoivat sienistä saataville jatkojalosteita, kuten tuoreita sieniä pilkottuna. Luonnonyrttejä käytti noin puolet vastanneista, mutta villivihanneksia vain alle kymmenen prosenttia. Esiselvityksestä tarkoitetaan villivihanneksilla tuoreena eteenpäin myytäviä luonnosta kerättyjä kasveja, kun taas luonnonyrtit yleensä myydään kuivattuina. (Partanen 2012, 7, 12, 14-15.)

Luonnontuotteiden käyttöä lappilaisissa yrityksissä on tutkittu opinnäytetyönä osana Rovaniemen ammattikorkeakoulun hallinnoimaa Green Care Lappi -hanketta. Opinnäytetyön kysely suunnattiin lappilaisille yrityksille, jotka saattavat käyttää toiminnassaan luonnontuotteita. Vastausprosentti oli 14 eli yhteensä 14 yritystä, joten vastaustulokset eivät mielestäni kerro totuudenmukaisia prosenttilukuja. Suosituin yritysten käyttämä luonnontuote oli marjat, joita käyttivät 78% vastanneista. Seuraavaksi yleisimpiä luonnontuotteita olivat sienet ja viljellyt yrtit. En tosin ymmärrä, miksi kyselyssä oli mukana viljellyt yrtit, sillä ne eivät lukeudu luonnonyrtteihin ja luonnontuotteisiin ellei kyseessä ole puoliviljellyt luonnonyrtit. Villiyrtejä käytti 21% eli 3 yritystä vastanneista. Yritykset ostivat luonnontuotteita eniten pakastettuna, kuivattuna ja elintarvikkeina, ja luonnontuotteet yritykset ostivat useimmin suoraan tuottajalta tai valmistajalta. Seuraavaksi suosituimpia hankintamutuja olivat keräämällä itse tai ostamalla valmiina tuotteina vähittäiskaupasta. Kyselyssä selvitettiin myös yritysten koulutus ja tietotarpeita, joista tärkeimmiksi nousivat muut raaka-aineet, kuten pakuri, käpy, turve sekä luonnonyrttien, -marjojen ja -sienten keruu ja tunnistaminen. (Anttila 2013, 2, 21-29.)

Naturpolis Oy:n toteuttamassa Koillismaan matkailu- ja luonnontuotealan esiselvityshankkeessa selvitettiin alueen matkailu- ja luonnontuotealojen kysynnän ja tarjonnan nykytilaa ja kehittämistarpeita keskittyen erityisesti luonnontuotteisiin ja lähiruokaan. Osana esiselvityshanketta toteutettiin kysely matkailutoimialan yrityksille eli vähittäiskaupoille, majoitus- ja ravitsemisliikkeille sekä ohjelmapalveluyrityksille. Kyselyssä käsiteltiin pääasiassa lähiruokaa, mutta muutaman kysymyksen tuloksia voidaan käyttää myös koskemaan luonnontuotteita. Yrityksiltä kysyttiin mitkä tekijät estävät tai vaikeuttavat paikallisten tuotteiden ottamista myyntiin tai osaksi tuotevalikoimaa ja vastauksista suosituimmiksi nousivat ravintoloiden osalta tuottajien tai valikoiman huono tunnettavuus, heikko toimitusvarmuus, logistiikkaongelmat ja yhteydenpidon hankaluus. Esiselvityshankkeessa tärkeimmiksi luonnontuotealan ja lähiruoan tuotannon kehittämiskohteiksi ravintoloiden osalta nousivat tuotteiden saatavuus ja toimintavarmuus, lähiruokatukku ja osuuskunta, yhteistyö toimialojen välillä sekä markkinointi ja tuotevalikoiman kasvattaminen. Lähiruokatukulla ja osuuskunnalla tarkoitetaan jonkinlaisen yhteistyömuodon kehittämistä tuottajien välille eli lähiruokatukkuja, osuuskuntaa tai myyntirengasta. (Kuosku 2012, 2, 8-9.)

6 KYSELYLOMAKE

Luonnontuotealan teemaryhmä jaottelee luonnontuotteet neljään ryhmään; luonnonmarjat, luonnonsienet, luonnonyrtit ja erikoiskeruuotteet. Jaottelun avulla ryhmiteltiin myös kysely osa-alueisiin luonnontuotteet, luonnonsienet, luonnon villiyrtyt sekä erikoisluonnontuotteet. Osa-alueisiin lisättiin myös tulevaisuuden toiveita ja kehittämisideoita kartoittava osio sekä alkuun ravitsemisliikkeen demografisia tekijöitä selvittävä osio. Luonnonyrteistä kyselyssä käytän mieluummin termiä luonnon villiyrtyt, sillä koen sen olevan yleisempi nykypäivänä ja näin ollen avautuvan selkeämmin vastaajille. Myös erikoiskeruuotteet muutin termiksi erikoisluonnontuotteet, sillä nykyään yleisemmin käytetään erikoisluonnontuotteet-termiä, kuten Arktiset Aromit ry Internet-sivuillaan. (Luonnontuotealan teemaryhmä, 3/2000, 7, www.arktisetaromit.fi.)

6.1 Lomakkeen rakenne

Kyselylomakkeessa (liite 1) on yhteensä 34 kysymystä, joista viimeinen on avoin kysymys palautteen antoa varten. Suurin osa kysymyksistä on strukturoituja eli suljettuja kysymyksiä, joissa on valmiit vastausvaihtoehdot. Kaikissa suljetuissa kysymyksissä kyseessä ovat sekamuotoiset monivalintakysymykset, jolla tarkoitetaan kysymysten vastausvaihtoehdoissa olevan Muu, mikä? - vastausvaihtoehto. Kyseinen avoin vastausvaihtoehto on hyvä lisätä, mikäli on epävarmaa keksitäänkö kaikki mahdolliset vastausvaihtoehdot. Kyselyn monivalintakysymyksissä voi valita useamman vaihtoehdon ja siitä tiedotetaan vastaajalle kysymyksen yhteydessä. Toinen yleinen kysymystyyppi kyselylomakkeessa ovat asenneasteikot, joissa käytetään neli- tai viisiportaista likertin asteikkoa. Myös asenneasteikoissa on sekamuotoinen eli Muu, mikä? - vastausvaihtoehto, jolla varmistetaan kaikkien mahdollisten vastausvaihtoehtojen löytyminen. Pieni osa kysymyksistä on avoimia. Avoimien kysymyksiä heikkoutena on vastaamatta jättämisen houkuttelevuus, mutta Internet-pohjaisella kyselylomakkeella saadaan kysymys muokattua pakolliseksi, jolloin vastaaja todennäköisemmin vastaa avoimiinkin kysymyksiin. Avoimilla kysymyksillä voidaan saada uusia näkökantoja ja vartenotettavia parannusehdotuksia, joista etenkin tulevaisuutta käsittelevissä kysymyksissä on hyötyä, sillä kaikkia mahdollisia vastausvaihtoehtoja ei voida mitenkään keksiä. (Heikkilä 2010, 49-52.)

Kysely alkaa helpoilla kysymyksillä, jotka houkuttelevat vastaamaan (Heikkilä 2010, 48). Aluksi kysytäänkin demografisia tekijöitä neljällä kysymyksellä, joiden avulla kartoitetaan minkälainen ravitsemisliike on kyseessä, kuinka suuri ravitsemisliike on, missä asemassa vastaaja on ravitsemisliikkeessä sekä missä päin Pohjois-Savo ravitsemisliike sijaitsee (kts. liite 1). Mielestäni näillä demografisilla tekijöillä saadaan jaoteltua vastaajia tarpeeksi lisätietoja kaivatessa, eli saadaan selville esimerkiksi käyttävätkö kahvilat opiskelijaruokaloita enemmän luonnontuotteita tai ovatko kuntien ravitsemisliikkeet olleet aktiivisempia vastaamaan sekä saadaan lisätietoa miten hyvin vastaajajoukko sopii perusjoukkoon.

Ensimmäisessä kysymyksessä määritellään sekamuotoisella monivalintakysymyksellä minkälainen ravitsemisliike on kyseessä. Laki majoitus- ja ravitsemistoiminnasta määrittelee ravitsemisliikkeiksi elintarvikehuoneistot, joissa harjoitetaan ravitsemistoimintaa. Ravitsemisliikkeiksi lain elinkeinon harjoittamisen oikeudesta 3 §:n 6 kohdan asetuksen majoitus- ja ravitsemisliikkeistä mukaan lukeutuvat ravintolat, ruokalat ja kahvilat. Ruokala-termi on kuitenkin vanhanaikainen ja laaja, joten haluan selvittää vastausvaihtoehtoihin ruokala-termin tilalle henkilöstö- tai opiskelijaravintola ja suurtalouskeittiö, jotta saataisiin kattavampi kuva minkä tyylinen ruokala olisi kyseessä. Seuraavaksi kyselyssä selvitetään avoimella kysymyksellä ravitsemisliikkeen asiakaspaikkojen määrä, jotta tiedetään minkä kokoiset ravitsemisliikkeet ovat kyselyyn vastanneet. Kolmannella kysymyksellä määritellään vastaajan asemaa ravitsemisliikkeessä. Vaihtoehdoissa löytyy suurin osa ravitsemisliikkeissä olevista ammattinimikkeistä sekä yrittäjille sopiva vaihtoehto. Ammattinimikkeet valittiin Työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämästä Ammattinetti-sivustolta löytyvästä listauksesta. Listauksesta valittujen vaihtoehtojen lisäksi lisättiin myös kahvilatyöntekijä-vaihtoehto. Lopuksi selvitettiin vielä missä päin Pohjois-Savoaa vastaajan edustama ravitsemisliike sijaitsee, jotta tiedettäisiin mikä alue on ollut ahkerin vastaamaan. (Säädöstieto 5/1990, 5, www.finlex.fi, ammattinetti.fi.)

Seuraavissa osioissa kyselyssä selvitetään luonnontuotteiden käytön nykytilannetta. Luonnonmarjat, luonnonsienet, luonnon villiyrtilit ja erikoisluonnontuotteet ovat jaoteltu omiin osioihinsa, mutta jokaisessa osiossa käsitellään samoja asioita eri luonnontuoteryhmien näkökulmasta. Ensin selvitetään mistä osiossa on kyse eli luonnonmarjojen kohdalla kerrotaan kyselyssä tarkoitettavan kotimaisia luonnonmarjoja ja niiden jatkojalosteita eikä viljeltyjen tai ulkomaisten marjojen käyttöä oteta kyselyssä huomioon. Sen lisäksi annetaan esimerkkejä mitä kyseisen osion luonnontuotteita on olemassa, esimerkiksi kotimaisia luonnonmarjoja ovat ahomansikka, mustikka, vadelma, puolukka ja tyrni. Selvennyksen jälkeen kysytään strukturoidulla kysymyksellä hyödynnetäänkö osion luonnontuoteryhmää ravitsemisliikkeellä. Kysymyksen Kyllä-vastauksella pääsee eteenpäin osion lisäkysymyksiin, Ei-vastauksella ohjautuu monivalintakysymykseen, jolla selvitetään syitä miksei ravitsemisliike hyödynnä kyseistä luonnontuoteryhmää. (kts. liite 1.)

Luonnontuotteiden käyttöä määrittelevissä osioissa selventäviä lisäkysymyksiä on luonnonmarjoilla, -sienillä ja erikoisluonnontuotteilla kolme ja luonnon villiyrteillä neljä. Ensimmäisessä lisäkysymyksessä määritellään miten paljon eri luonnonmarjoja, -sieniä, villiyrteitä ja erikoisluonnontuotteita käytetään. Käyttö määritellään likertin asteikon mukaisesti vastausvaihtoehdoin käytämme paljon, jonkin verran, vähän tai ei ollenkaan. Kysymyksillä saadaan kattavaa tietoa kuinka paljon erilaisia marjoja, sieniä, villiyrteitä ja erikoisluonnontuotteita hyödynnetään ravitsemisliikkeissä. Toisessa lisäkysymyksessä selvitetään likertin asteikon avulla millaisia luonnontuotteiden jatkojalosteita hyödynnetään. Vastaaja valitsee neliportaisesta asteikosta käytetäänkö ravitsemisliikkeessä esimerkiksi tuoreita marjoja paljon, jonkin verran, vähän vai ei ollenkaan. Kysymyksillä selvitetään minkälaiset luonnontuotteiden jatkojalosteet ovat yleisimpiä ja millaisille jatkojalosteille ei löydy nykypäivänä tarvetta.

Seuraavaksi kartoitetaan sekamuotoisella monivalintakysymyksellä miten ravitsemisliikkeet saavat käyttämänsä luonnontuotteet. Kysymyksillä saadaan selville yleisimmät toimitusmuodot nykypäivänä. Villiyrteistä selvitetään myös sekamuotoisella monivalintakysymyksellä (kysymys 18) mihin ravitsemisliikkeet käyttävät villiyrtejä. Näin saadaan kartoitettua käytetäänkö villiyrtejä enemmän ruuan maustamiseen vai kenties koristeluun. Luonnonmarjojen ja -sienten käyttötavat ovat paremmin tiedossa, sillä niitä on hyödynnetty jo kauan ravitsemisliikkeissä, mutta uudemman tulokkaan, kuten luonnon villiyrteiden, käyttötavat voivat erota marjojen ja sienten tutuista käyttökohteista paljonkin. (kts. liite 1.)

Luonnontuotteiden käyttöä tulevaisuudessa kartoitettiin kahdeksalla kysymyksellä kyselyn loppupuolella. Kysymyksessä numero 26 kysytään ravitsemisliikkeen halukkuutta luonnontuotteiden hyödyntämiseen tulevaisuudessa monivalintakysymyksellä. Seuraavaksi kysytään millaisilla asioilla on merkitystä luonnontuotteiden käyttöön liittyen. Kysymyksessä kartoitetaan viisiportaisen likertin asteikon avulla onko esitetyillä tekijöillä hyvin paljon, paljon, vähän vai hyvin vähän tai ei ollenkaan merkitystä luonnontuotteiden käyttöön. Lisäksi annetaan en osaa sanoa -vastausvaihtoehto. Tämän jälkeen tiedustellaan sekamuotoisilla monivalintakysymyksillä, millaisia luonnontuotteiden jatkojalosteita ravitsemisliikkeet haluaisivat olevan markkinoilla. Asiaa kartoitetaan neljällä erillisellä, mutta kuitenkin saman muotoisella kysymyksellä taas luonnontuoteryhmittäin eli esimerkiksi kysymyksessä numero 28 kysytään millaisia luonnonmarjojen jatkojalosteita haluttaisiin olevan markkinoilla. Toiseksi viimeisessä kysymyksessä (kysymys 32) selvitetään avoimella kysymyksellä millaisia hankintakanavoita ravitsemisliikkeillä on, jonka jälkeen kysytään viimeisessä kysymyksessä numero 33, joka on myös avoin kysymys, millaisia kehittämisideoita ravitsemisliikkeillä on koskien luonnontuotealaa Pohjois-Savossa. Lopuksi vastaajilla on mahdollisuus antaa palautetta kyselystä avoimeen vastauslaatikkoon. (kts. liite 1.)

Kyselylomakkeen luomisen jälkeen kirjoitin saatekirjeen. Saatekirje on tärkeä osa tutkimuslomaketta, koska se on ensikosketus vastaajan ja tutkijan välillä ja voi ratkaista vastaako henkilö kyselyyn vai ei. Saatekirjeellä motivoidaan vastaaja täyttämään lomake ja selvitetään tutkimuksen taustaa ja vastaamista. Kyselyni saatekirjeessä esittelen lyhyesti minkälainen opinnäytetyö on kyseessä, kenelle kysely on suunnattu ja mitkä ovat kyselyn tavoitteet. Lisäksi saatekirjeessä ilmenee kyselyn loppumisajankohta ja arvottavat palkinnot sekä lopuksi yhteystietoni, jotta vastaajat saavat minuun yhteyttä tarvittaessa. (Heikkilä 2010, 61-62.)

Sähköpostiviestinä kyselylinkin kera lähetetyn saatekirjeen lisäksi kyselyn alussa on hyvin samanlainen saate teksti, joka pitää sisällään suunnilleen samat asiat kyselyn loppumisajankohtaa lukuun ottamatta. Kyselyn alussa olevissa saatesanoissa määritellään lisäksi luonnontuote-termi sekä kerrotaan hieman kyselyn rakenteesta. Koin tarpeelliseksi sisällyttää saate tekstin myös kyselyn alkuun saatekirjeen lisäksi, jotta vastaajat saavat tarpeelliset tiedot tutkimuksen tavoitteista ja ymmärtävät varmasti mitä luonnontuotteilla tarkoitetaan. (kts. liite 1.)

Saatekirjeen lisäksi kiitosviesti on myös tärkeä osa kyselylomaketta. Kyselyn kiitosviestissä kiitetään vastauksista, kerrotaan kyselyn vastanneiden kesken olevasta arvonnasta ja sen palkinnoista sekä ohjataan linkin avulla täyttämään arvontalomake. Lisäksi kiitosviestissä ilmoitetaan vielä kertaalleen yhteystietoni mahdollista yhteydenottoa varten. Kiitosviesti on kohtelias tapa kiittää vastauksista ja vastaaja kenties paremmin kokee olevansa avuksi ja vastaisuudessakin osallistuu samankaltaisiin kyselyihin. (kts. liite 1.)

6.2 Lomakkeen laatiminen ja esitestausprosessi

Kyselytutkimus laadittiin Webropol-ohjelmalla, jonka Savonia-ammattikorkeakoulu tarjosi käyttöni. Ohjelman käyttö vaati hieman harjoittelua, mutta saatavilla oli tarvittavia oppaita, joiden avulla käyttö helpottui. Kyselyn hahmottelu ensin Word-pohjaiseksi auttoi hahmottamaan kysymysten muotoilussa ja helpotti lopullisen Internet-pohjaisen kyselyn luomisessa. Kysely laadittiin noin parin viikon aikana.

Kyselylomake tulee aina testata, vaikka lomake olisi luotu kuinka huolellisesti tahansa. Testaukseen ei tarvita kuin noin viidestä kymmeneen henkilöä, mikäli he huolellisesti hoitavat hommansa. Tekeväni valmista kyselyä testasi viikon kuusi aikana kuusi kaveriani sekä opinnäytetyöohjaajani ja tutkimusmenetelmien opettajani. Lisäksi Webropol-ohjelmasta löytyy esitestaus toiminto, jossa tietokone luo kyselyyn ennalta asetetun määrän vastauksia. Esitestauksen avulla korjaantui vielä hieman kielipollisia virheitä sekä muutama muotoiluseikka, kuten luonnonsienien listausjärjestys kysymyksessä numero 11 (liite 1). Kysymysten järjestystä ei muokattu eikä kysymyksiä lisätty tai poistettu esitestauksen perusteella. (Heikkilä2010, 61.)

Valmis esitestattu kysely lähetettiin osalle tutkimusjoukosta tiistaina 11.2.2014 ja lopuille, lähinnä alueella toimiville henkilöstöravintolaketuille, keskiviikkona 12.2.2014. Karhukierros eli muistutusviesti vastaamattomille lähetettiin maanantaina 17.2.2014 ja tiistaina 25.2.2013. Kyselyyn vastausaika oli helmikuun 2014 loppuun, jonka jälkeen arvontapalkinnot arvottiin Excel-ohjelman otantaa apuna käyttäen 3.3.2014 ja voittaneille ilmoitettiin henkilökohtaisesti sähköpostitse ohjeet palkinnon toimitusta koskien. Arvontapalkintona toimi Arktiset Aromit ry:n lahjoittamat kaksi kappaletta Metsän Makuja -kirjaa, jotka yhdistys postitti voittajille.

7 TUTKIMUSTULOKSET

Tässä luvussa esitellään tutkimuksen tulokset. Tulokset käydään läpi tutkimuskysymyksien avulla. Tutkimuskysymyksiä on kolme ja ne on esitelty opinnäytetyön alussa. Kysely on ryhmitelty erilaisiin kokonaisuuksiin; demografiset tekijät eli ravitsemisliikettä kuvaavat tiedot, luonnonmarjat, luonnon-sienet, luonnon villiyrtit, erikoisluonnontuotteet sekä luonnontuotteiden käyttö tulevaisuudessa. Tutkimustulokset käsitellään hieman eriävissä järjestyksessä, jotta pystytään helpommin vertailemaan tutkimuksen tuloksia toisiinsa ja vastaamaan tutkimuskysymyksiin. Tutkimustuloksissa esitellään lyhyesti demografiset tekijät, käytetyimmät luonnontuotteet, jatkojalosteet ja hankintakanavat sekä ravitsemisliikkeiden syyt luonnontuotteiden hyödyntämättömyyteen. Lisäksi tutkimustuloksissa käsitellään luonnontuotteiden tulevaisuuden käyttöön liittyviä tekijöitä ja esitellään esille tulleita kehittämisideoita. Kyselylomake on liitteenä opinnäytetyön lopussa (liite 1).

7.1 Demografiset tekijät

Tutkimuksen sähköinen kyselylinkki lähetettiin yhteensä 326 henkilölle, joista yhteensä 47 vastasi, joten tutkimuksen vastausprosentiksi muodostuu 14%. 47 vastanneesta ravitsemisliikkeestä ravintoloita on 55%, kahviloita 11%, opiskelija- tai henkilöstöravintoloita 4% ja muita suurtalouskeittämiä myös 4%. Lisäksi vastanneista löytyy kahvilaravintoloita, lounasravintoloita, pitopalveluita, grilliyrittäjä, baari ja huoltoasema. Vastaajista reilusti suurin osa, 70%, on yrittäjiä eli omistavat ravitsemisliikkeen, jonka puolesta vastasivat kyselyyn.

Kyselyyn vastanneista ravitsemisliikkeistä lähes puolet eli 43% ovat alle sadan asiakaspaikan ravitsemisliikkeitä ja 100-199 asiakaspaikan omaavia ravitsemisliikkeitä on 34% vastanneista. Loput ovat kahden sadan tai useamman asiakaspaikan omaavia. 49% ravitsemisliikkeistä sijaitsee Kuopion alueella, 8% Suonenjoella, 6% Kiuruvedellä ja Varkaudessa samaten 6% vastanneista. Muistakin Pohjois-Savon kunnista löytyi vastaajia kyselyyn.

7.2 Käytettävät luonnontuotteet

Tutkimuskysymys 1. Mitä luonnontuotteita ja niiden jatkojalosteita Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeet hyödyntävät?

43 ravitsemisliikettä eli lähes 91% vastanneista hyödyntää toiminnassaan kotimaisia luonnonmarjoja. Kotimaisia luonnonsieniä ja niiden jatkojalosteita puolestaan hyödyntää 81% vastanneista eli 38 ravitsemisliikettä, luonnon villiyrtejä hyödyntää 47% eli 22 ravitsemisliikettä ja erikoisluonnontuotteita hyödyntää vain 19% eli yhdeksän ravitsemisliikettä. Ennen kyselyä oletin, että suurin osa ravitsemisliikkeistä hyödyntää luonnonmarjoja sekä -sieniä toiminnassaan, kolmasosa luonnon villiyrtejä ja vain murto-osa erikoisluonnontuotteita, joten luonnon villiyrtejä ja erikoisluonnontuotteita hyödyntävien ravitsemisliikkeiden määrä yllätti positiivisesti.

TAULUKKO 2. Luonnontuotteiden käyttö ravitsemisliikkeissä

Luonnontuotteiden käyttö ravitsemisliikkeissä nykyään (x kappaletta vastanneista hyödyntää, n=47)							
Luonnonmarjat		Luonnonsienet		Luonnon villiyrtejä		Erikoisluonnontuotteet	
Mustikka	40	Suppilovahvero	36	Nokkonen	19	Koivun mahla	8
Puolukka	39	Rouskut	30	Marj. lehdet	16		
Karpalo	35	Keltavahvero	29	Kukat (ja lehdet)	14		
Vadelma	32	Herkkutatti	28	Havut/Kerkät	11		
Lakka	32	Mustatorvisieni	27	Maitohorsma	11		
Tyrni	26	Muut tatit	23	Mesiangervo	9		
Mesimarja	12	Haperot	21	Puid. lehdet	9		
Pihlaja	12	Korvasieni	20	Väinönputki	7		
Katajanmarja	11	Huhtasienet	7	Siankärsämö	6		
Ahomansikka	5	Vaaleaorakas	6	Poimulehti	6		
Variksenmarja	4	Mustavahakas	4	Vuohenputki	6		
Juolukka	2	Mesisienet	3	Kamomillasaunio	3		
		Kehnäsieni	3	Piharatamo	3		
				Kanerva	3		
				Peltokorte	1		
				Kultapiisku	1		

Kyselyn mukaan ravitsemisliikkeiden joukossa suosituimmiksi luonnonmarjoiksi nousevat mustikka ja puolukka (taulukko 2). Karpaloo, vadelmaa, lakkaa ja tyrniä käyttää myös moni ravitsemisliike. Kaikista vastausvaihtoehtoina olevista 16 luonnonmarjasta ainoastaan lillukkaa, riekonmarjaa, tuomea ja taikinamarjaa ei käytä yksikään ravitsemisliike. Valittavissa olleiden luonnonmarjojen lisäksi yksi ravitsemisliike käyttää myös aroniaa.

Kyselyssä käytetyimmiksi kotimaisiksi luonnonsieniksi nousee suppilovahvero, rouskut, keltavahvero eli kantarelli, herkkutatti, mustatorvisieni, muut tatit, haperot sekä ilman oikeanlaista esikäsitteilyä myrkyllinen korvasieni (taulukko 2). Myös huhtasieniä, vaaleaorakkaita, mustavahakkaita, mesisieniä ja kehnäsieniä hyödyntää pieni osa vastanneista. Kaikista vastausvaihtoehtoina olevista 14 vaihtoehdosta ainoastaan tuoksuvalmuskaa ei hyödynnä yksikään ravitsemisliike. Valittavissa olleiden luonnonsienten lisäksi ravitsemisliikkeet hyödyntävät haapasientä, kangasrouskua sekä villedä herkusiä.

Käytetyimpiä luonnon villiyrtejä kyselyn mukaan ovat nokkonen, marjojen lehdet, erilaiset kukat ja niiden lehdet, havupuiden havut ja kerkät sekä maitohorsma (taulukko 2). Myös muita villiyrtejä käyttää osa ravitsemisliikkeistä. Valittavissa olevien valmiiden vastausvaihtoehtojen lisäksi ravitsemisliikkeet hyödyntävät ketunleipää, jonka tieteellisesti käytetty nimi on käenkaali, ja mesijuurta eli toiselta nimeltään kallioimarretta sekä ruusua (www.luontoportti.com, www.tts.fi).

Erkoisluonnontuotteista ainoastaan koivun mahlaa käytetään kyselyyn vastanneissa ravitsemisliikkeissä (taulukko 2). Pettua, muiden puiden mahlaa tai pakurikäpää ei hyödynnä yksikään kyselyyn vastanneista ravitsemisliikkeistä.

7.3 Käytettävät jatkojalosteet

Tutkimuskysymys 2. (Mistä ja) millaisina Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeet hankkivat tarvitsemansa luonnontuotteet

TAULUKKO 3. Luonnontuotteiden jatkojalosteiden käyttö ravitsemisliikkeissä

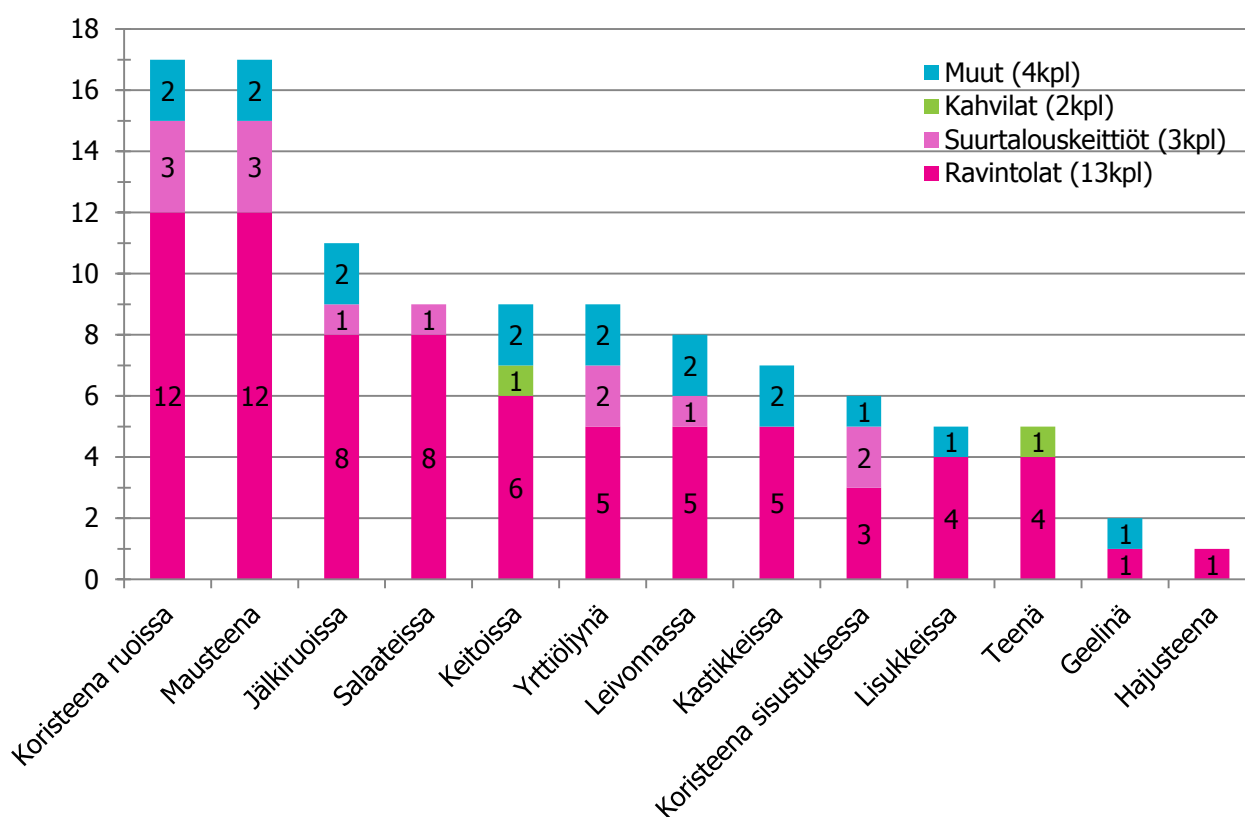
Jatkojalosteiden käyttö ravitsemisliikkeissä nykyään (x kappaletta vastanneista hyödyntää jatkojalostetta, n=47)							
Luonnonmarjat		Luonnonsienet		Luonnon villiyrtit		Erikoisluonnontuotteet	
Pakaste	43	Pakaste	33	Tuore kokonainen	14	Tuore	5
Hillo/hilloke	38	Suolattu	32	Kuivattu jauhe	13	Pakaste	3
Tuore kokonainen	37	Tuore kokonainen	31	Kuivattu kokonainen	10	Hyytelö	1
Mehu	32	Kuivattu kokonai-	25	Tee	8	Likööri	1
Tuore survos/sose	32	nen		Pakaste	7		
Mehutiiviste	24	Etikkasäilyke	10	Mehu	6		
Marmeladi	22	Kuivattu jauhe	10	Öljy	4		
Hyytelö	20	Sieniliemi	6	Hyytelö	4		
Kuivattu jauhe	16	Tuore survos/sose	4	Aromi-/väriuute	3		
Kuivattu kokonainen	13	Hillo/hilloke	2	Hillo	2		
Aromi-/väriuute	6	Aromi-/väriuute	1	Marmeladi	2		
				Mehutiiviste	2		

Suosituimpia luonnonmarjojen jatkojalosteita kyselyn mukaan ovat pakastettuina ostetut luonnonmarjat, luonnonmarjahillot ja -hillokkeet sekä tuoreena hankitut luonnonmarjat (taulukko 3). Tuore marjasurvos tai -sose ja marjamehu ovat seuraavaksi suosituimmat jatkojalosteet. Myös marjamehutiivisteitä, -marmeladeja, -hyytelöitä, kuivattuja luonnonmarjoja sekä luonnonmarjoista tehtyjä aromi- tai väriuutteita hyödynnetään. Valmiiden vastausvaihtoehtojen lisäksi ravitsemisliikkeet hyödyntävät luonnonmarjoista tehtyjä marjaviinejä, -liköörejä ja tisleitä.

Kyselyn mukaan suosituimmat luonnonsienien jatkojalosteet ovat pakastetut, suolatut ja tuoreet luonnonsienet (taulukko 3). Kokonaisena kuivattuja luonnonsieniä hyödynnetään neljänneksi eniten. Myös etikkaan säilöttyjä sieniä, sienijauhetta, sienilientä, tuoretta sienisurvosta tai -sosetta, hilloja ja hillokkeita sekä sienistä valmistettuja aromi- tai väriuutteita hyödynnetään, muttei kovin monessa ravitsemisliikkeessä.

Villiyrtejä kyselyn mukaan hyödynnetään eniten tuoreena ja kuivattuna (taulukko 3). Teenä, pakasteena, mehuina, öljyinä, hyytelöinä, aromi- ja väriututteina, hilloina, marmeladeina sekä mehutiivisteinä luonnon villiyrtejä käytetään myös, muttei niin monessa ravitsemisliikkeessä. Erikoisluonnon tuotteita eli tässä tapauksessa koivun mahlaa, joka oli ainoa vastanneiden kesken käytössä oleva erikoisluonnon tuote, käytetään eniten tuoreena ja pakasteena. Yksi ravitsemisliike hyödyntää koivun mahlasta valmistettuja hyytelöitä ja liköörejä.

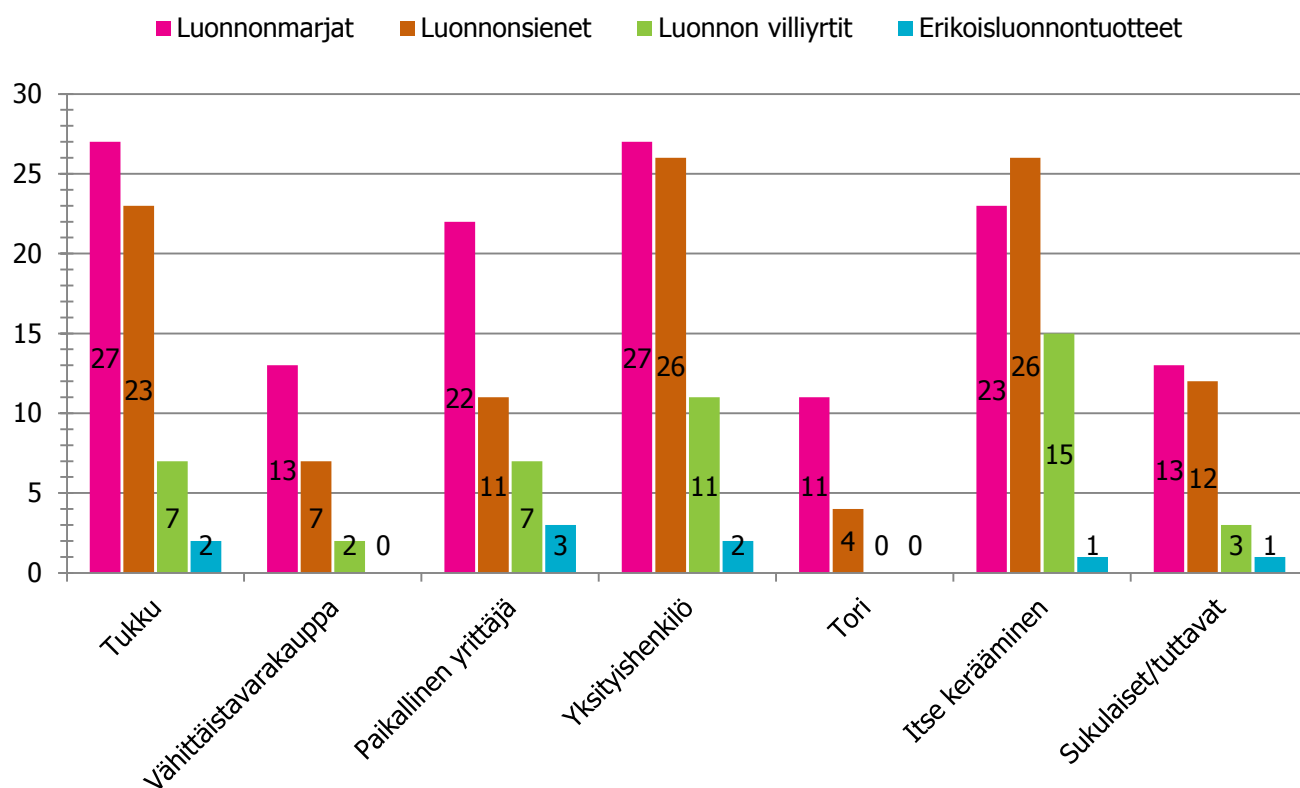
Luonnon villiyrteiden kohdalla selvitettiin myös mihin ja miten villiyrtejä hyödynnetään ravitsemisliikkeissä, sillä villiyrteiden käyttö on vielä melko uusi ilmiö ja halusin selvittää mihin kaikkiin asioihin villiyrtejä oikeastaan hyödynnetään ravitsemisliikkeissä. Arvelin ennen kyselyä, että eniten villiyrtejä käytettäisiin salaateissa, koristeena ja jälkiruoissa. Kyselyn mukaan suosituimpia villiyrteiden käyttökohteita ovat ruokien koristeena ja mausteena (kuvio 10). Lisäksi villiyrtejä hyödynnetään jälkiruoissa, salaateissa, keitoissa, yrttiöljyissä, leivonnassa, kastikkeissa, lisukkeissa, teessä sekä muutamassa ravitsemisliikkeessä geeleissä ja hajusteena. Valittavissa olleiden vaihtoehtojen lisäksi villiyrtejä hyödyntää yksi ravitsemisliike drinkkien koristeena.



KUVIO 10. Luonnon villiyrteiden käyttökohteet ravitsemisliikeryhmittäin jaoteltuna (x kappaletta villiyrtejä käyttävistä vastanneista n=22)

7.4 Käytettävät hankintakanavat

Tutkimuskysymys 2. Mistä (ja millaisina) Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeet hankkivat tarvitsemansa luonnontuotteet?



KUVIO 11. Luonnontuotteiden hankintakanavat (x kappaletta vastanneista, n=47)

Yleisimmät hankintakanavat luonnonmarjoille ja luonnonmarjojen jatkojalosteille ovat tukku, yksityishenkilö, paikallinen yrittäjä sekä itse kerääminen (kuvio 11). 63% vastanneista hankkii tarvitsemansa luonnonmarjat tukusta tai yksityishenkilöltä eli suoraan marjanpoimijalta, 53% vastanneista kerää luonnonmarjat itse tai henkilökuntansa voimin ja 51% ravitsemisliikkeistä ostaa paikalliselta yrittäjältä. Vähittäistavarakaupoista ja sukulaisilta tai tuttavilta luonnonmarjansa hankkii 30% vastanneista ja torilta ostaa 26% vastanneista.

Luonnonsieniä hankitaan yleisimmin itse keräämällä, suoraan poimijalta tai tukusta (kuvio 11). Sukulaisilta tai tuttavilta sekä paikalliselta yrittäjältä hankkii hieman useampi ravitsemisliike luonnonsienensä kuin vähittäistavarakaupasta tai toreilta. 68% vastanneista kerää tarvitsemansa luonnonsienet itse luonnosta tai ostaa yksityishenkilöiltä, ja 61% ravitsemisliikkeistä hankkii luonnonsienet tukusta. Luonnonsieniä hankkii sukulaisilta tai tuttavilta 32%, paikalliselta yrittäjältä 29%, vähittäistavarakaupoista 18% ja torilta 11% vastaajista.

Villiyrttien suosituimmat hankintakanavat kyselyn mukaan ovat itse keräämällä, yksityishenkilöltä, paikalliselta yrittäjältä tai tukun kautta tilaamalla (kuvio 11). Myös vähittäistavarakaupoista ja sukulaisilta sekä tuttavilta hankitaan jonkin verran villiyrttejä. Torilta ei hankita villiyrttejä kyselyn mukaan ollenkaan.

Erikoisluonnontuotteita (koivun mahlaa) hankitaan paikalliselta yrittäjältä, tukusta ja yksityishenkilöiltä sekä sukulaisilta ja tuttavilta. Yksi ravitsemisliike kerää tarvitsemansa mahlan itse.

7.5 Ravitsemisliikkeiden syyt luonnontuotteiden käyttämättömyyteen

TAULUKKO 4. Ravitsemisliikkeiden syyt, mikseivät käytä luonnontuotteita

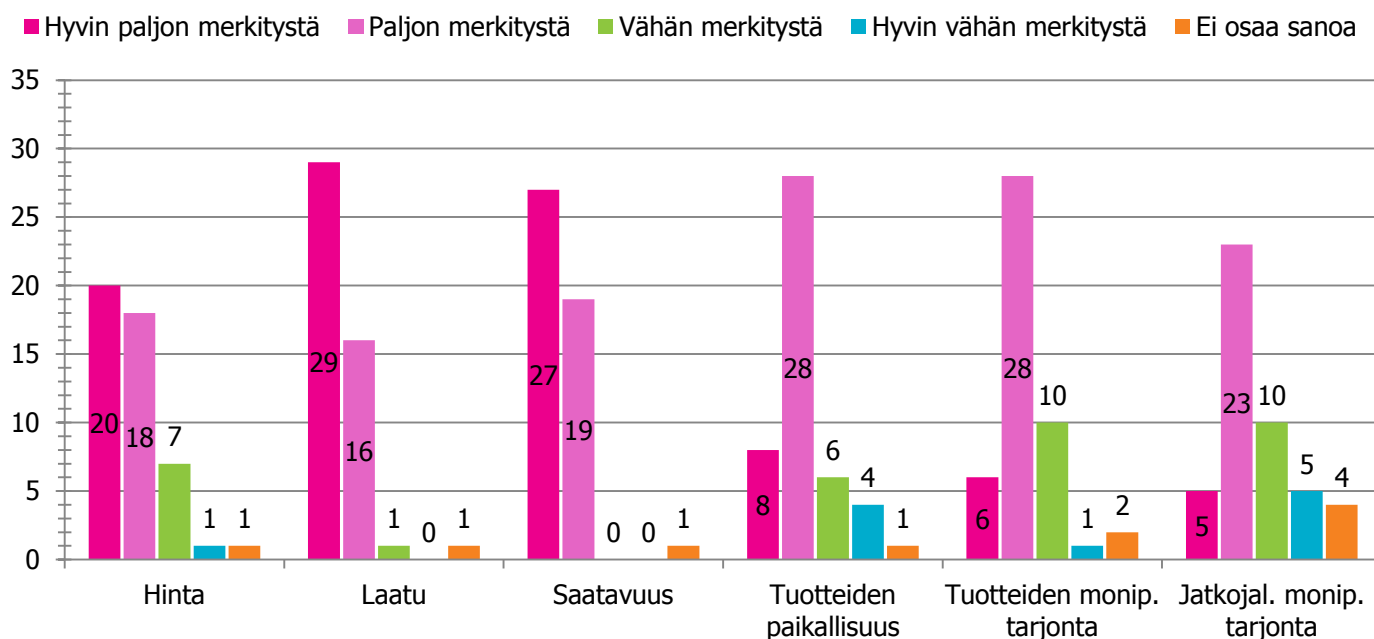
Ravitsemisliikkeiden syytä luonnontuotteiden käyttämättömyyteen (n=47)				
Vastausvaihtoehdot:	Luonnonmarjat	Luonnonsienet	Luonnon villiyrtyt	Erikoisluonnontuotteet
Kallis hinta	2 vastaajaa	1 vastaaja	3 vastaajaa	6 vastaajaa
Huono saatavuus	0 vastaajaa	1 vastaaja	9 vastaajaa	10 vastaajaa
Huono laatu	0 vastaajaa	0 vastaajaa	1 vastaaja	0 vastaajaa
Käyttävät ulkomaisia luonnontuotteita	1 vastaaja	2 vastaajaa	0 vastaajaa	0 vastaajaa
Käyttävät viljeltyjä tuotteita	(ei vastauksia)	0 vastaajaa	5 vastaajaa	(ei vastauksia)
Eivät sovi vastaajan ravitsemisliikkeen imagoon	1 vastaaja	1 vastaaja	3 vastaajaa	8 vastaajaa
Eivät ole löytäneet sopivaa toimittajaa	0 vastaajaa	0 vastaajaa	4 vastaajaa	4 vastaajaa
Eivät tienneet luonnontuoteryhmään kuuluvista tuotteista	(ei vastauksia)	(ei vastauksia)	(ei vastauksia)	11 vastaajaa
Muu, mikä? - vastausvaihtoehdon avoimista vastauksista kootut syyt:	Ketjun määrittelemät tuottajat/ tuotteet rajoittavat Huono säilyvyys	Ketjun määrittelemät tuottajat/ tuotteet rajoittavat Sienet eivät kuulu tuotevalikoimaan tällä hetkellä tai ollenkaan	Osaamisen puute koskien keruuta, hankintaa ja käyttötapoja Tuotekehittely kesken Villiyrtyt eivät kuulu valikoimaan Ei menekkiä	Ketjun määrittelemät tuottajat/ tuotteet rajoittavat Osaamisen puute koskien käyttöä ja saatavuutta Kehittely käyttöön puuttuu Erikoisluonnontuotteita ei valikoimissa Tuotekehittely kesken Paljon allergisuutta, vastuu lisääntyy Ei menekkiä
Kuinka moni vastaajista ei käytä kyseistä luonnontuoteryhmää:	4 vastaajaa	9 vastaajaa	25 vastaajaa	38 vastaajaa

Luonnonmarjoja ja -sieniä hyödyntävien ravitsemisliikkeiden osuus kaikista vastanneista on suuri, kun taas villiyrtejä ja erikoisluonnontuotteita hyödyntäviä ravitsemisliikkeitä ei ole niin paljoa. Suosituimmiksi luonnontuotteiden hyödyntämättömyyden syiksi nousevat kallis hinta, huono saatavuus sekä eritoten villiyrteiden ja erikoisluonnontuotteiden kohdalla osaamisen puute (taulukko 4). Ravitsemisliikkeissä ei tiedetä kuinka luonnontuotteita voidaan hyödyntää toiminnassa ja ruoissa tai mistä ravitsemisliikkeeseen saataisiin luonnontuotteita.

7.6 Luonnontuotteiden käyttöhalukkuus tulevaisuudessa

Tutkimuskysymys 3. Millaisia toiveita ja kehittämideoita ravitsemisliikkeillä on tulevaisuutta ajatellen Pohjois-Savon alueen luonnontuotealalle?

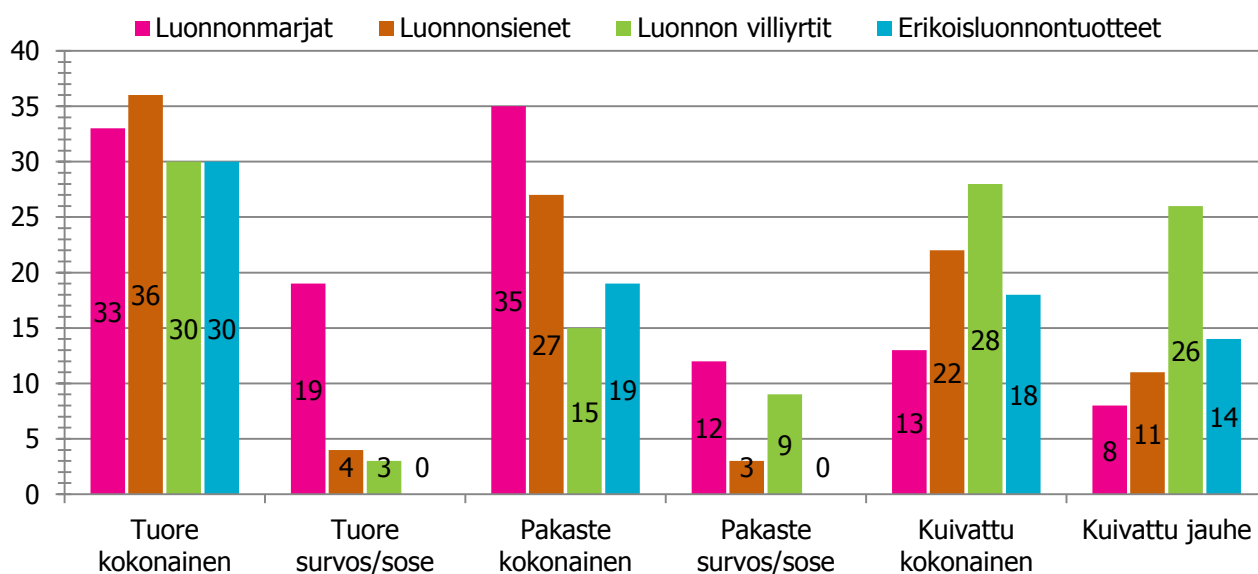
Hieman yli puolet eli 26 ravitsemisliikettä 47 vastanneesta on sitä mieltä, että ovat tulevaisuudessa yhtä halukkaita hyödyntämään luonnontuotteita ravitsemisliikkeissään kuin nykyisinkin. 16 ravitsemisliikettä ilmoittaa tulevaisuudessa olevan entistä halukkaampia hyödyntämään luonnontuotteita ja vain 5 ravitsemisliikettä aikoo tulevaisuudessa käyttää vähemmän tai ei ollenkaan luonnontuotteita.



KUVIO 12. Luonnontuotteiden käyttöön vaikuttavien tekijöiden merkitys liittyen luonnontuotteiden käyttöön ravitsemisliikkeissä tulevaisuudessa (x kappaletta vastanneista, n=47)

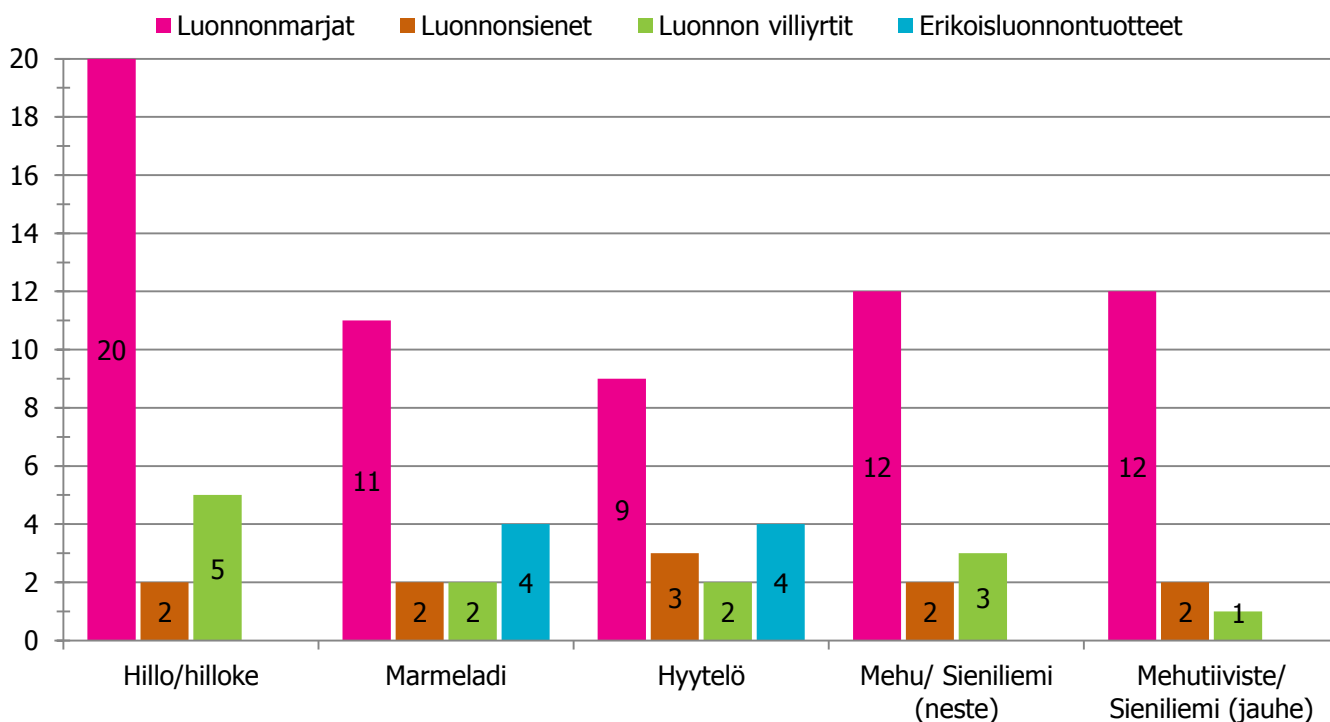
Luonnontuotteiden hinnalla, laadulla ja saatavuudella koetaan olevan hyvin paljon merkitystä (kuvio 12). Tuotteiden paikallisuudella ja tuotteiden tai jatkojalosteiden monipuolisella tarjonnalla ei koeta olevan niin paljoa merkitystä, mutta edellä mainittuja asioita pidetään kuitenkin tärkeinä luonnontuotteiden käyttöön vaikuttavina tekijöinä. Valmiiden vastausvaihtoehtojen lisäksi esille nostettiin yhden ravitsemisliikkeen osalta asiakkaiden toivomukset, joilla koetaan olevan hyvin paljon merkitystä. Ravitsemisliikkeet ovat osa palvelualaa, joten totta kai on tärkeää pitää mielessä asiakkaiden toiveet ja mieltymykset, sillä asiakkaille tuotteet valmistetaan ja he ne myös ostavat ja nauttivat.

Kyselyn mukaan tulevaisuudessa ravitsemisliikkeet ovat halukkaita hyödyntämään tuoreita, pakastettuja ja kuivattuja luonnontuotteita (kuvio 13). Erikoisluonnontuotteiden jatkojalosteiden tulevaisuuden käyttöhalukkuutta käsittelevässä kysymyksessä (liite 1, kysymys 31) vastausvaihtoehdoissa ei eritellä erikseen tuore kokonainen ja survos/sose tai pakaste kokonainen ja survos/sose vaan vaihtoehtona oli pelkästään tuore ja pakaste. Tuoresurvos tai sose sekä pakastettu survos tai sose eivät ole niin suosittuja kuin kokonaiset tuoreet tai pakastetut luonnontuotteet. Kuivattuna kokonaisena tai jauheena ravitsemisliikkeet haluavat kyselyn mukaan eritoten villiyrtejä.



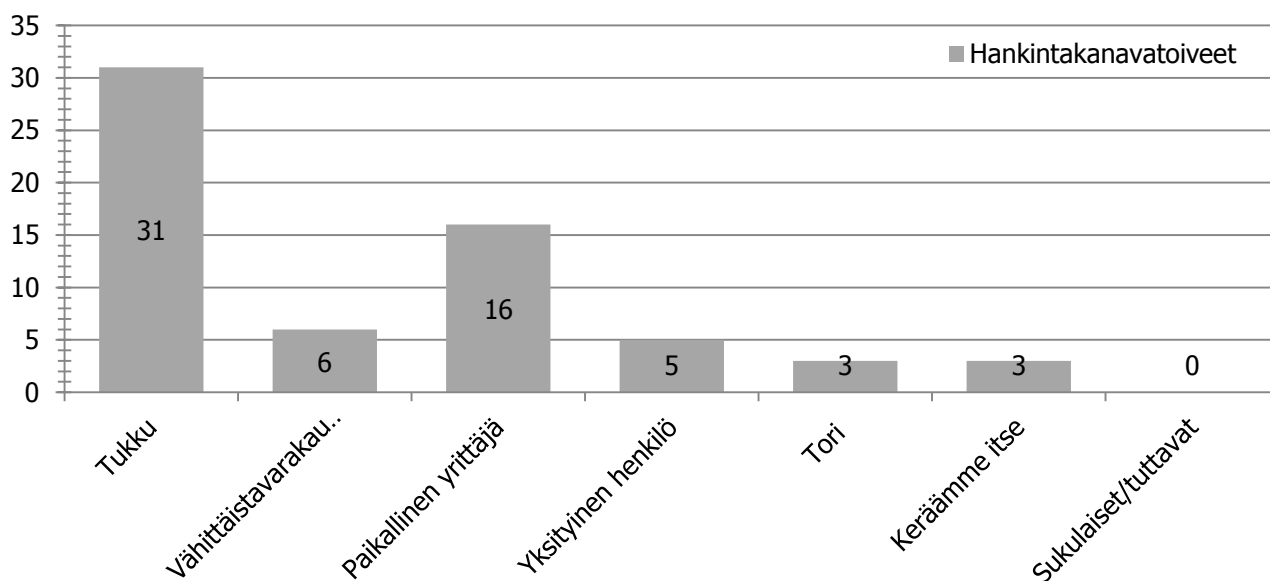
KUVIO 13. Luonnontuotteiden jatkojalosteiden käyttöhalukkuus tulevaisuudessa osa 1 (x kappaletta vastanneista haluaisi tulevaisuudessa käyttää jatkojalostetta, n=47)

Moni kyselyyn vastanneista haluaa tulevaisuudessa hyödyntää luonnonmarjoja hilloina, marmeladeina, hyytelöinä ja mehuina sekä mehutiivisteinä. Hillojen, marmeladien, hyytelöiden ja mehun sekä mehutiivisteiden tulevaisuuden käyttöhalukkuus ei muiden kuin luonnonmarjojen kohdalla ole kovin suuri (kuvio 14). Luonnonsienten kohdalla ei ollut vastausvaihtoehtona mehua tai mehutiivistettä vaan tiedusteltiin nestemäisen sieniliemen ja sieniliemijauheen käyttöhalukkuutta tulevaisuudessa. Erikoisluonnontuotteita halutaan tulevaisuudessa tuoreen, pakastetun ja kuivatun lisäksi myös hyytelöinä ja marmeladeina.



KUVIO 14. Luonnontuotteiden jatkojalosteiden käyttöhalukkuus tulevaisuudessa osa 2 (x kappaletta vastanneista haluaisi käyttää tulevaisuudessa jatkojalostetta, n=47)

Kyselyn mukaan 11 ravitsemisliikettä haluaa tulevaisuudessa hyödyntää luonnonmarjoja myös makusiirappeina. Luonnonmarjoja haluaa pieni osa vastanneista hyödyntää myös etikka- ja umpiosäilykkeinä, mausteöljyinä, marjateenä sekä geeleinä. Valmiiksi annettujen vastausvaihtoehtojen lisäksi vastanneet haluavat hyödyntää luonnonmarjoja tulevaisuudessa viineinä, likööreinä ja tisleinä. Luonnonsieniä halutaan hyödyntää myös etikka- ja umpiosäilykkeinä, mausteöljyinä, geeleinä, makusiirappeina sekä suolasieninä, mutta vastanneiden määrä edellä luetelluissa jatkojalosteissa on pieni. Villiyrtejä vastanneista haluaa hyödyntää yrttiöljynä kymmenen ravitsemisliikettä ja lisäksi villiyrtejä halutaan tulevaisuudessa hyödyntää teenä, etikka- ja umpiosäilykkeinä, makusiirappeina sekä aromi- ja tuoksu-uutteina. Lisäksi eräs vastaaja toivoi eritoten pakastettua nokkosta saataville tulevaisuuden luonnontuotemarkkinoille. Erikoisluonnontuotteita halutaan tulevaisuudessa kyselyn mukaan hyödyntää umpiosäilykkeinä, aromi- ja väriuutteina, makusiirappeina sekä teenä.



KUVIO 15. Luonnontuotteiden hankintakanavatoiveet tulevaisuudessa (x kappaletta vastanneista, n=47)

Kyselyn mukaan reilusti yli puolet vastaajista haluaa tulevaisuudessa hankkia tarvitsemansa luonnontuotteet tukun kautta, kuten suurimman osan muistakin käyttämistään raaka-aineista. Tukun lisäksi osa ravitsemisliikkeistä on halukkaita hankkimaan luonnontuotteita paikallisilta yrittäjiltä. Tulokset on koottu yhteen hankintakanavatoiveita käsittelevän kysymyksen avoimista vastauksista (liite 1, kysymys 32).

Otteita avoimista vastauksista:

- "(Hankinta)kanavalla ei ole suurta merkistystä, kunhan raaka-aineen hinta/laatu suhde ja toimitusvarmuus on kunnossa"
- "Tukku, mitä helpompaa hankinta on sitä todennäköisempää on käyttö"
- "Paikallisten kerääjien ja yrittäjien kanssa enemmän yhteistyötä ja koulutusta"
- "Toivoisin, että ammattikeittiöt voisivat hyödyntää myös yksityishenkilöiden myymiä jatkojalostettuja luonnontuotteita esim. marjahilloja ja suolattuja sieniä alv-vapaasti."
- "Jokin pörssi jossa olisi poimijoiden tietoja."
- "Enemmän tietoisuutta tällaisten tuotteiden olemassa olost ja saatavuudesta."

TAULUKKO 5. Kyselyssä esille nousseet kehittämissideat

Esiin nousseita kehittämissideoita koskien
Pohjois-Savon maakunnan luonnontuotealaa

- Luonnontuotteille ja luonnontuotteita myyville yrityksille lisää näkyvyyttä ja mainontaa
- Hinta kilpailukykyiseksi
- Tarjonta ja kysyntä eivät kohta eli saatavuutta parannettava
- Luonnontuotteita enemmän (tuoreena, pakasteena, kuivattuna) tukkujen valikoimiin
- Koulutustilaisuuksia luonnontuotteista ravitsemisliikkeille (Horeca-sektorille), kerääjille ja muille
 - saatavilla olevat tuotteet, keruu/saatavuus, käyttömahdollisuudet, tuotetuntemus, jatkojalostus, alueen toimijat jne.
- Paikallista luonnontuotteiden talteen keräämistä parannettava
 - Kuntien, kaupunkien ja seutukuntien kesken yhteistyötä
- Reseptiikkaa kehitettävä ja tarjottava ravitsemisliikkeiden käyttöön enemmän
- Yhteistyötä ja tiedonkulkua parannettava luonnontuotteita tarjoavien yritysten/henkilöiden ja luonnontuotteita hyödyntävien ravitsemisliikkeiden välillä
 - tiedotuskanava/sivusto/pörssi, jossa listattuna alan toimijoita
- Luonnontuotteet myös ravitsemisliikkeiden asiakkaiden tietoisuuteen, esim. teema- ja esittelypäiviä, messuille kojuja
- Tuotteiden esittelyyn ja tuoteselostuksiin panostettava entistä enemmän
- Luonnontuotteisiin keskittyneitä yrityksiä enemmän
- Luonnonmarjoja ja -sieniä tuottavia yrityksiä on jo, mutta panostettava erityisesti yrteihin ja erikoisluonnontuotteisiin
- Suomalaisuutta ja paikallisuutta korostettava ja painotettava

Hinnan ja saatavuuden tärkeys luonnontuotteiden käyttöön vaikuttavina tekijöinä (kuvio 14) korostuu kyselyn viimeisessä kysymyksessä (liite 1, kysymys 33) esille nousevia Pohjois-Savon luonnontuotealaa koskevia kehittämisskohteita käsiteltäessä (taulukko 5). Luonnontuotteiden hinnan kilpailukykyistäminen, erilaisten koulutustilaisuuksien järjestäminen ja yhteistyön lisääminen nousevat suosituimmiksi kehityskohteiksi vastauksissa. Erityisesti koulutusta ja lisätietoa kaivataan luonnontuotteiden keruuseen, saatavuuteen ja käyttöön liittyen.

Otteita avoimista vastauksista:

- "Meidän lähialueella en tiedä ketään yrittäjää, joka keräisi esim.luonnonyrtejä. Jospa tähän saatais muutosta ja hyödyntää meidän puhdasta luontoa. Yksi tulevaisuuden visio ulkomaisen tarjonnan tilalle."
- "Paljon jää metsiin poimimattomia sieniä ja marjoja. Paljon on työttömiä työnhakijoita. Olisko näissä yhdistämisen paikka?"
- "Osaamista paikallisten raaka-aineiden hyödyntämiseen on liian vähän, siksi eivät ole esim. meidän listalla."

Kyselyyn vastanneet saivat lopuksi kommentoida vapaasti opinnäytetyökyselyä. 14 vastaajaa kommentoi ja suurin osa suhtautui positiivisin mielin kyselyyn ja opinnäytetyöaiheeseen. Monet kehuivat opinnäytetyöaihetta ajankohtaiseksi, hyödylliseksi ja tarpeelliseksi. Seuraavalla sivulla vielä poimintoja opinnäytetyön avoimista kommentteista.

Poimintoja opinnäytetyötä koskevista kommentteista:

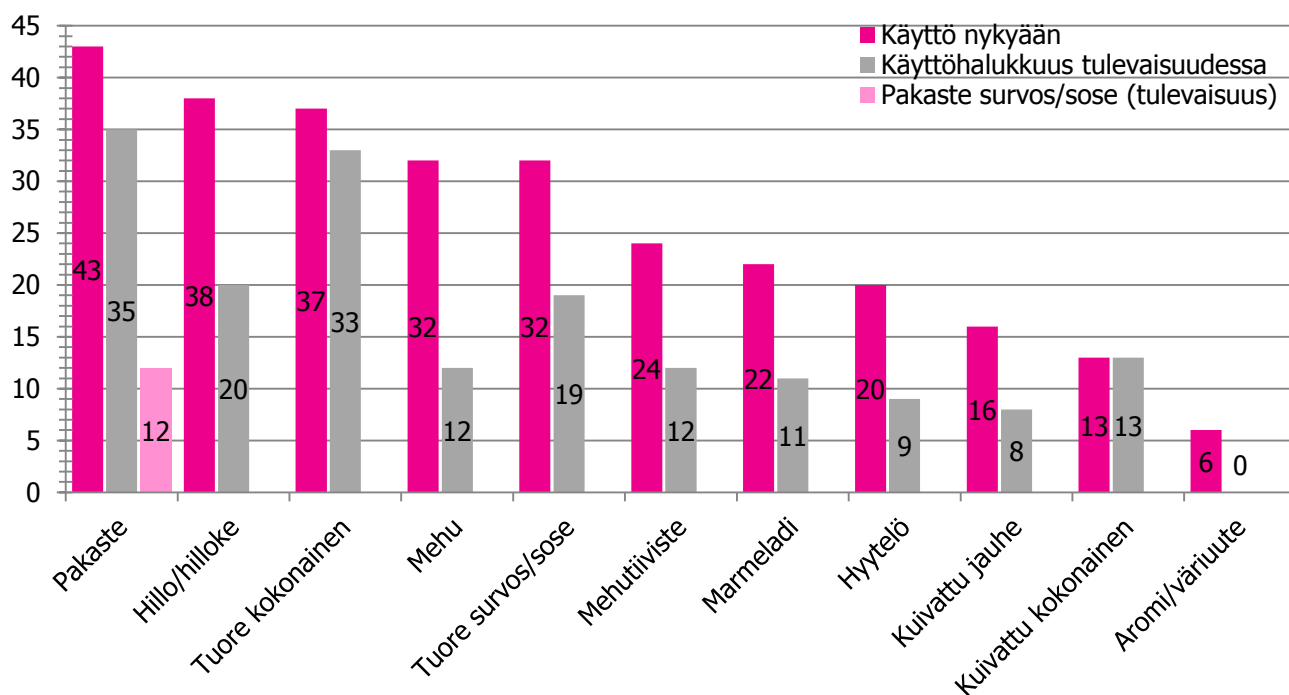
- "Näihin asioihin tarvitaan innostamista ja koulutusta. Keittiöissä toimitaan yleensä niinkuin ennenkin jos ei ole omakohtaista innostusta LUONTOON."
- "Yleisesti saatavuus ja kysyntä ei kohtaa näissä tuotteissa. Lisäksi hinta on usein esteenä niiden hyödyntämiselle."
- "Hienolla asialla olet!!! tsemppiä!"
- "Tällainen kysely tulee tarpeeseen, saa kartoitettua todellisen tilanteen mitä tarvitaan."

8 POHDINTA

8.1 Johtopäätökset

Maaseutuviraston MARSI -raportin mukaan kaupallisesti tärkeimmät luonnonmarjat ovat mustikka, puolukka ja lakka. Näiden kaupallisesti tärkeimpien luonnonmarjojen lisäksi kyselyssä käytetyimmiksi luonnonmarjoiksi Pohjois-Savon ravitsemisliikkeiden joukossa nousivat karpalo ja vadelma. Maaseutuviraston MARSI -raportin mukaan kaupallisesti tärkein luonnonsieni on herkkutatti, jota viedään paljon ulkomaille. Luonnonsienten kauppantulomääriä esiteltäessä MARSI -raportissa vertaillaan tatteja, rouskuja ja keltavahveroa, joten voisi olettaa näiden olevan suosituimmat luonnonsienet kaupallisesti. Kyselyn mukaan ravitsemisliikkeiden keskuudessa käytetyimpiä luonnonsieniä ovat suppilovahvero ja rouskut sekä hieman pienemmässä määrin keltavahvero eli kantarelli, herkkutatti ja mustatorvisieni. Suppilovahvero nousee yllättäen käytetyimmäksi luonnonsieneksi vaikkei se kaupallisesti olekaan niin tärkeä luonnonsieni. MARSI-raportti ja kyselyn tulokset tukevat suurelta osin toisiaan. (MARSI 2012, 7, 13, 32.)

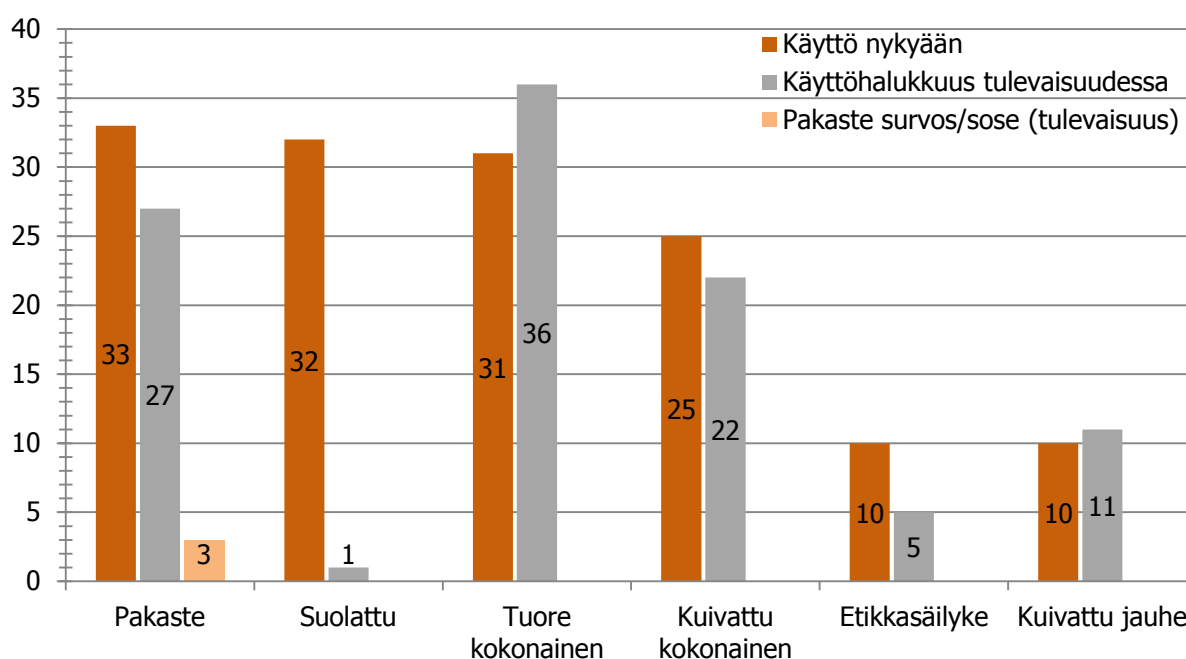
Luonnontuotteiden nykyistä käyttöä on tärkeää tutkia, jotta saadaan vertauspohjaa tulevaisuuden käyttöhalukkuutta tarkasteltaessa. Alla olevissa kuvioissa (kuviot 16, 17, 18, 19) esitellään miten kyselyajankohdan aikainen käyttö ja tulevaisuuden käyttöhalukkuus eroavat. Tämän hetkistä käyttöä tiedusteltaessa ei ollut valittavana pakaste survos/sose -vastausvaihtoehtoa, joten kuvioiden pakaste survos/sose käsittelee tulevaisuuden käyttöhalukkuutta.



KUVIO 16. Luonnonmarjojen jatkojalosteiden käyttö kyselyajankohtana ja käyttöhalukkuus tulevaisuudessa (x kappaletta vastanneista käyttää nykyään/haluaisi tulevaisuudessa käyttää, n=47)

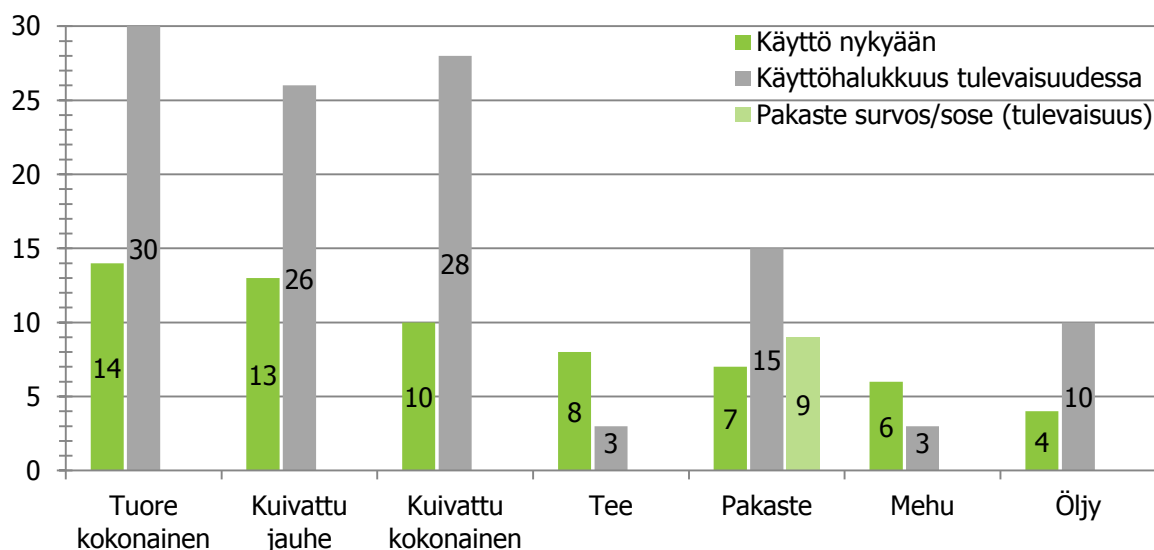
Kuvion perusteella vaikuttaisi siltä, että tulevaisuudessa luonnonmarjojen käyttö olisi vähentymässä vaikka suurin osa vastanneista aikoo kuitenkin tulevaisuudessa hyödyntää luonnontuotteita yhtä paljon tai jopa enemmän kuin aikaisemmin. On mahdollista, että suurin osa vastaajista ei ole jaksanut enää kyselyn loppupuolella vastata yhtä tarkasti kuin kyselyn alkupuolella. Vastausohjeistuksessa kehoitettiin selvästi valitsemaan kaikki jatkojalosteet, joita ravitsemisliike haluaisi tulevaisuudessa hyödyntää vaikka jatkojaloste olisi jo käytössä. On mahdollista, että kaikki vastanneet eivät ole jaksaneet valita kaikkia haluamiaan jatkojalosteita vaan valitsivat tärkeimpinä pitämänsä jatkojalosteet, jolloin tulevaisuuden käytöstä kertovat luvut ovat saattaneet jäädä sen takia pienemmiksi.

Itse tehtyjen tuotteiden ja käsityön suosio lisääntyy, mikä näkyy valmiiden hillojen ja hillokkeiden, marmeladien, hyytelöiden ja aromi- sekä väriuutteiden suosion laskulla. Ravitsemisliikkeet suosivat tuoreena ostettuja luonnonmarjoja, joista itse jalostavat marjat tarvitsemikseen tuotteiksi, kuten hilloiksi ja hyytelöiksi. Tekemällä hillot itse pystytään takaamaan parempi laatu, terveellisyys sokerin määrää kontrolloimalla ja saadaan luotua persoonallisia makuja, jotka erottavat ravitsemisliikkeen kilpailijoista.



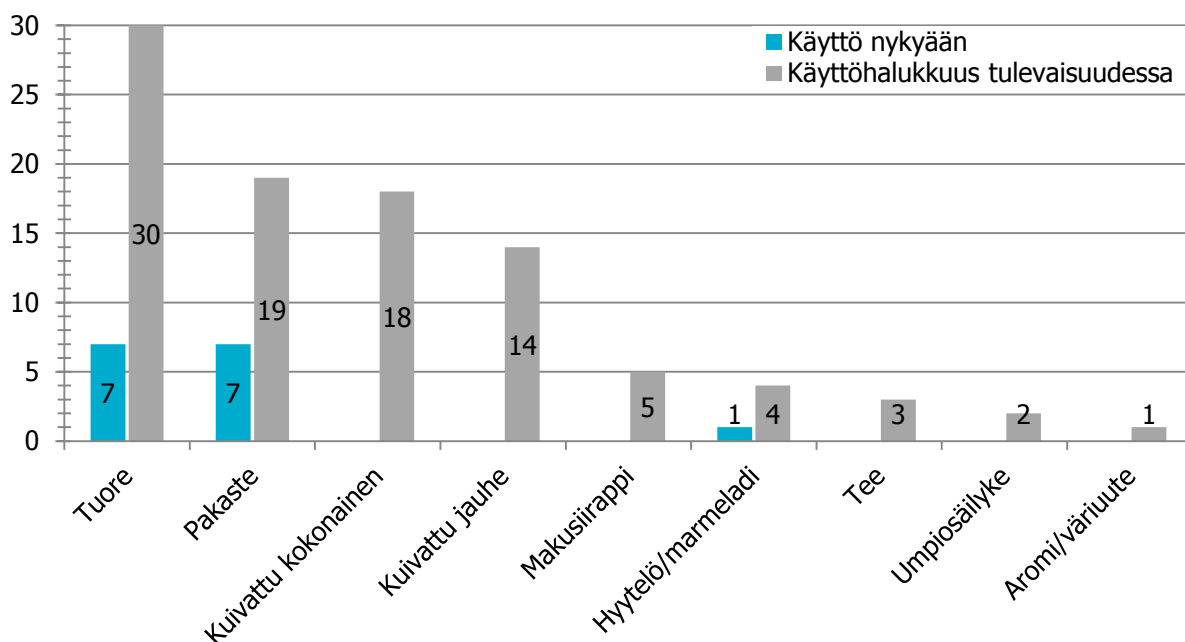
KUVIO 17. Luonnonsienten käyttö kyselyajankohtana ja käyttöhalukkuus tulevaisuudessa (x kappaletta vastanneista käyttää nykyään/haluaisi tulevaisuudessa käyttää, n=47)

Tulevaisuuden käyttöhalukkuutta tiedusteltaessa ei ollut valmiina vaihtoehton valittavissa suolasieniä ja ainoastaan yksi ilmaisi avoimessa vastauksessa halukkuutensa suolasienien käyttöön. Luultavasti suolasienten käyttöhalukkuus tulevaisuudessa olisi korkeampi, mikäli suolasienet olisivat olleet valmiina vaihtoehtona kysymyksessä. Luonnonsienten käyttö näyttäisi kuvion perusteella myös hieman vähentyvän, kuten luonnonmarjojenkin osalta. Mahdollisesti vastaajien vastausinnostus on hieman laskenut jo kyselyn loppupuolella. Luonnonsienten käyttö näyttäisi kuitenkin lisääntyvän tuoreiden ja kuivattujen sienijauheen osalta tulevaisuudessa.



KUVIO 18. Luonnon villiyrttien käyttö kyselyajankohtana ja käyttöhalukkuus tulevaisuudessa (x kappaletta vastanneista käyttää nykyään/haluaisi tulevaisuudessa käyttää, n=47)

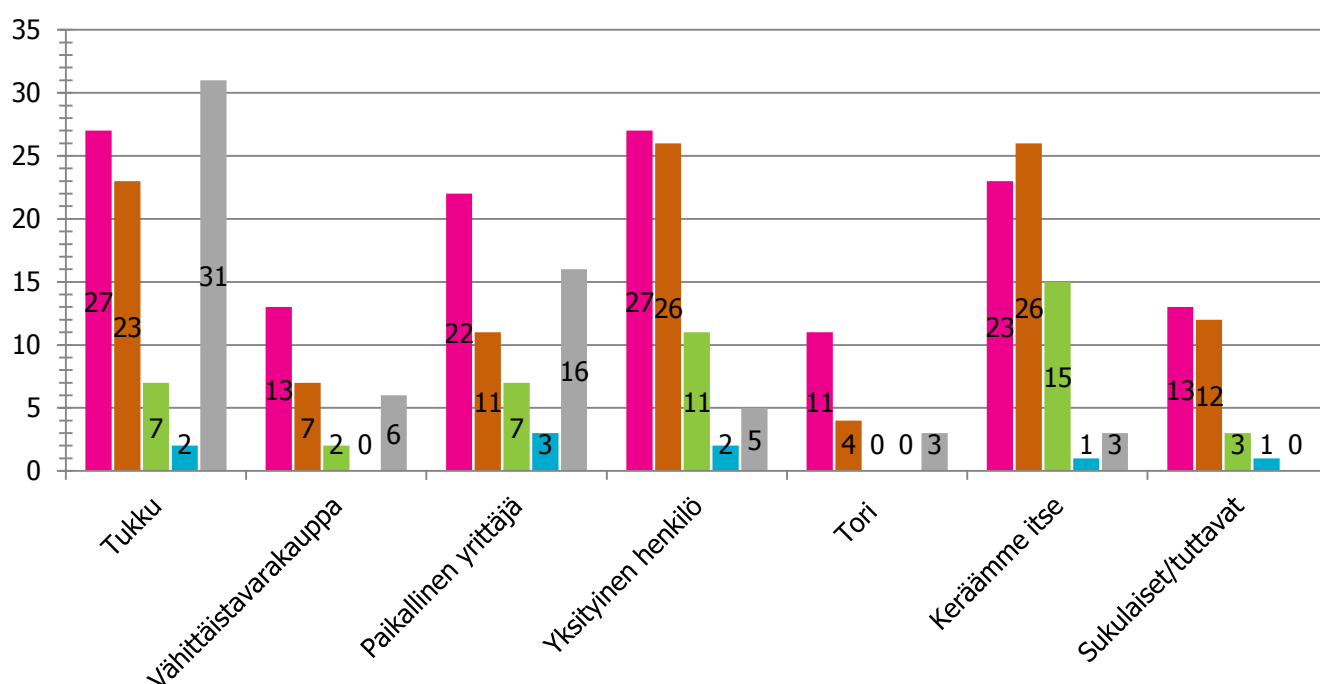
Luonnon villiyrttien kohdalla käyttö Pohjois-Savon ravitsemisliikkeissä näyttäisi kyselyn mukaan kasvavan tulevaisuudessa. Tuoreiden, kokonaisena kuivattujen yrttien ja villiyrttijauheen käyttö näyttäisi tuplaantuvan. Ainoastaan villiyrttiteen ja -mehun käyttö vähenee. Kyselyn mukaan erikoisluonnontuotteiden käyttö ravitsemisliikkeiden keskuudessa lisääntynee todella paljon tulevaisuudessa. Nykyään erikoisluonnontuotteiden käyttö on vähäistä, joten käyttö lisääntynee varmasti paljon tietoisuuden lisääntyessä.



KUVIO 19. Erikoisluonnontuotteiden käyttö kyselyajankohtana ja käyttöhalukkuus tulevaisuudessa (x kappaletta vastanneista käyttää nykyään/haluaisi tulevaisuudessa käyttää, n=47)

Saatavuus nousi yhdeksi tärkeäksi luonnontuotteiden käyttöön vaikuttavaksi tekijäksi kyselyssä. Hankintakanavien kautta saadaan luonnontuotteet tuottajilta ravitsemisliikkeille. Tulevaisuudessa ravitsemisliikkeet haluavat keskittää raaka-aineostoksensa eritoten tukkuun, jonka kautta saavat luultavasti suurimman osan muista tarvitsemistaan raaka-aineista. Mikäli tukun kautta ei ole saatavilla tarvittavia luonnontuotteita, ravitsemisliikkeet haluavat hankkia tuotteet paikallisilta yrittäjiltä. Tulevaisuudessa tulee panostaa saatavuuteen ja tiedottamiseen entistä paremmin, mikäli halutaan edistää luonnontuotealaa ja luonnontuotteiden käyttöä ravitsemisliikkeiden keskuudessa. Pienempien yrittäjien ja yksityishenkilöiden tulisi tiedottaa palveluistaan ja tarjoamistaan tuotteista tehokkaammin. Lisäksi tukkukauppioiden tulisi ottaa pientuottajien ja yksityishenkilöiden keräämiä luonnontuotteita valikoimiinsa, jotta saataisiin monipuolisempi tarjonta helpommin ravitsemisliikkeiden käyttöön.

■ Luonnonmarjat ■ Luonnonsienet ■ Villiyrtilit ■ Erikoisluonnontuotteet ■ Hankintakanavoiveet tulevaisuudessa



KUVA 20. Luonnontuotteiden hankintakanavat kyselyajankohtana ja tulevaisuuden hankintakanavoiveet (x kappaletta vastanneista, n=47)

Ravitsemisliikkeet toivoivat helppoa sivustoa, jonka kautta yhteistyö luonnontuotteita tarjoavien ja niitä tarvitsevien välillä olisi helppoa. Pienien luonnontuotealalla toimivien yritysten apuna ja kokoaavana verkostona toimii jo muutamia järjestöjä, kuten esimerkiksi Arktiset Aromit ry ja Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry. Arktiset Aromit ry:n Internet-sivuilla on koottu alueittain luonnontuotteita myyvien ja jatkojalostavien yritysten yhteystietoja ja Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n Internet-sivuilta löytyy alihankintapörssi, jonne kootaan luontoalaan liittyviä kysyntä- ja tarjontailmoituksia tuotteista, raaka-aineista ynnä muista alihankintapalveluista. (www.arktisetaromit.fi, www.luontoyrittaja.fi.)

Kiinnostusta luonnontuotteiden käyttöön tulevaisuudessa löytyy vastanneiden ravitsemisliikkeiden keskuudessa, mutta tällä hetkellä kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa vielä tarpeeksi hyvin. Kyselyssä nousi esille keskeisiä luonnontuotealan ongelmia, joihin puuttamalla pystytään kehittämään luonnontuotealaa entisestään. Oheiseen taulukkoon (taulukko 6) on koottu keskeisimmät ongelmat ja niihin ratkaisuehdotuksia.

TAULUKKO 6. Pohjois-Savon luonnontuotealan keskeiset ongelmat ja ratkaisuehdotukset

Pohjois-Savon luonnontuotealan keskeiset ongelmat ja ratkaisuehdotukset	
Ongelma:	Ratkaisuehdotus:
Tietotaidon puuttuminen	Koulutustilaisuuksia ravitsemisliikkeiden henkilökunnalle Reseptiikkaa kehitettävä ja paremmin ravitsemisliikkeiden käyttöön
Luonnontuotteita myyvien yritysten/ yksityishenkilöiden huono näkyvyys	Lisää näkyvyyttä mainonnan, esittelytilaisuuksien, messujen yms. avulla Yhteinen foorumi/sivusto, josta ravitsemisliikkeiden helppo löytää alueen toimijat ja tarjottavat tuotteet
Tarjonta ja kysyntä eivät kohtaa	Saatavuuden parantaminen: <ul style="list-style-type: none"> • Luonnontuotteita monipuolisemmin tukkuun • Yhteistyötä kerääjien kesken esim. keskitetyt toimitukset Luonnontuoteyritysten ja tuotteiden mainostaminen ravitsemisliikkeille
Hinta kilpailukykyisemmäksi	Enemmän tuotteita markkinoille Keskitettyjen kuljetuksien ja kerääjien yhteistyön avulla toimituskulut pienemmiksi Ravitsemisliikkeille/Asiakkaille muistutettava suomalaisuuden ja kotimaisuuden tärkeydestä, "hyvästä laadusta, kotimaisista tuotteista voi maksaa hieman ekstraa"

Luonnontuotteiden käyttö, kotimaisuuden ja lähiruoan korostaminen ja itse tekeminen ovat nostaneet suosiotaan. On tärkeää lähteä mukaan tähän muoti-ilmiöön ja rakentaa luonnontuotteiden käytöstä niin vahva ja positiivinen mielikuva, ettei innostus luonnon hyödyntämiseen laannu ilmiön hii- puessa muodista muutaman vuoden päästä. Luonnontuotteilla on paljon terveydelle hyödyllisiä vaikutuksia, joten luulen tämän muoti-ilmiön säilyvän helposti pinnalla pitkään.

8.2 Tutkimuksen luotettavuus

Jokaisen tutkimuksen tarkoituksena on saada mahdollisimman luotettavaa ja totuudenmukaista tietoa. Tutkimuksen luotettavuuden voi jakaa kahteen osa-alueeseen; reliabiliteettiin eli mittausten pysyvyyteen ja validiteettiin eli tutkittavien mittarien pätevyyyteen. (Kananen 2008, 79-81.)

Reliabiliteetilla tarkoitetaan tutkimustulosten pysyvyyttä ja tarkkuutta. Mikäli tutkimus toistetaan täysin samanlaisena kuin ensimmäisellä kerralla, saatujen tulosten tulisi olla samankaltaiset kuin ensimmäisellä tutkimuskerralla. Kuluttajatutkimuksissa vastausprosentit ovat usein yli viidenkymmenen prosentin, mutta yrityksille suunnatuissa kyselyissä vastausprosentti jää usein alhaisemmaksi. Opinnäytetyön tutkimuksen vastausprosentti on melko tyypillinen yrityskyselylle, 14%. Vastaaajien määrä yllätti positiivisesti ja sain melko laajasti ympäri Pohjois-Savon vastauksia. Olisin kenties saanut paremmin vastauksia, mikäli olisin saanut toimeksiantajia ja yhteistyökumppaneita taustatukseni, kuin toimiessani yksin opiskelijana. (Kananen 2008, 79-80, Heikkilä 2010, 30-31.)

Mielestäni tutkimukseni on reliaabeli, sillä luulen tulosten pysyvän samankaltaisina mikäli tutkimus uusittaisiin. Lisäksi tutkimukseni tulokset ovat samankaltaiset muualla Suomessa tehtyjen tutkimusten tulosten kanssa. Anttilan tekemässä tutkimuksessa suosituin lappilaisten yritysten käyttämä luonnontuote oli marjat ja sienet. Villiyrtejä käytettiin hieman vähemmän kuin marjoja ja sieniä, mutta käyttäjiä löytyi kuitenkin. Tutkimuksessani päädyttiin samankaltaisiin tuloksiin. Lappilaiset yritykset ostivat luonnontuotteita eniten pakastettuna, kuivattuna ja elintarvikkeina, ja luonnontuotteet yritykset ostivat useimmin suoraan tuottajalta tai valmistajalta. Seuraavaksi suosituimpia hankintamuotoja olivat keräämällä itse tai ostamalla valmiina tuotteina vähittäiskaupasta. Tutkimuksessani tulokset olivat samankaltaiset, mutta tuoreena ja jalostamattomana hankittujen luonnontuotteiden osuus oli korkeampi kuin Anttilan tutkimuksessa. (Anttila 2013, 21-29.)

Naturpolis Oy:n toteuttamassa Koillismaan matkailu- ja luonnontuotealan esiselvityshankkeessa päädyttiin samankaltaisiin kehittämiskohteisiin kuin tutkimuksessani. Tärkeimmiksi luonnontuotealan ja lähiruoan tuotannon kehittämiskohteiksi esiselvityshankkeessa ravintoloiden osalta nousivat tuotteiden saatavuus ja toimintavarmuus, lähiruokatukku ja osuuskunta, yhteistyö toimialojen välillä sekä markkinointi ja tuotevalikoiman kasvattaminen. Ympäri Suomen on tarpeellista keskittyä luonnontuotealan kehittämiseen ja kenties asiaa voitaisiin kehittää tulevaisuudessa valtakunnallisella taholla. (Kuosku 2012, 8-9.)

Tutkimuksen validiteetilla tarkoitetaan tutkimuksen pätevyyttä eli ollaanko tutkimuksella tutkittu oikeita asioita tutkimusongelman kannalta. Kyselyn kysymysten tulee mitata yksiselitteisesti oikeita asioita ja kysymysten tulee kattaa koko tutkimusongelma. Opinnäytetyöni käsittelee luonnontuotteiden käyttöä Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeissä, joille myös kysely kohdistettiin, joten ulkoinen validiteetti on kunnossa. Tutkimuksessa tutkitaan luonnontuotteiden tämän hetkistä käyttöä ja tulevaisuuden käyttöhalukkuutta, joten kaikkiin asettamiini tutkimuskysymyksiin saadaan vastaukset ja tään takia mielestäni tutkimukseni on validi. (Kananen 2008, 79-81, Heikkilä 2010, 29-30.)

8.3 Jatkotutkimuskohteet

Pohjois-Savon alueella ja Itä-Suomessa on paljon metsiä, joissa kasvaa suuri määrä luonnonmarjoja, -sieniä ja -yrttejä sekä erikoisluonnontuotteita. Pohjois-Savossa sijaitsevat ravitsemisliikkeet ovat etuoikeutettuja, sillä heille on tarjolla paljon luonnontuotteita lyhyen kuljetusetäisyyden päässä. Eritoten Pohjois-Savossa tulisi tarttua tähän mahtavaan luonnon tarjoamaan mahdollisuuteen ja kehittää luonnontuotteiden talteenottoa ja käyttöastetta. Kun kuljetusetäisyydet ovat kohtalaisen lyhyet, voidaan luonnontuotteita tarjota saataville suhteellisen halvalla verrattuna esimerkiksi Etelä-Suomeen.

Tällä hetkellä tärkeintä olisi kehittää luonnontuotteiden käyttömahdollisuuksia erilaisin koulutustilaisuuksien ja informaatiopakettien avulla. Ravitsemisliikkeillä ei ole entuudestaan kovinkaan kattavaa tietotaitoa luonnontuotteiden hyödyntämisestä etenkin vieraampien luonnontuotteiden, kuten luonnon villiyrttien ja erikoisluonnontuotteiden, osalta. Mikäli omakohtaista innostusta tai paloa luontoon ja luonnontuotteisiin ei ravitsemisliikkeen henkilökunnalta löydy, päädytään helposti hyödyntämään helposti ja halvasti saatavilla olevia viljeltyjä tuotteita. Näin ollen luonnontuoteala ei kehity vaan ajan saatossa joutuu unholaan. Jos luonnontuotealan tahot aktiivisesti kutsuvat kouluttautumaan ja tutustuttavat luonnosta saataviin kotimaisiin tuotteisiin, ravitsemisliikkeiden on helpompi hyödyntää luonnontuotteita. Mielestäni on tärkeää panostaa koulutustilaisuuksien suunnitteluun ja reseptiikan kehittämiseen, jotta luonnontuotteiden käyttö pysyisi ennallaan ja jopa lisääntyisi.

8.4 Loppusanat

Olen tyytyväinen tekemääni opinnäytetyöhön. Mikäli olisin alkuvaiheessa keskittynyt tutustumaan paremmin opinnäytetyöni teoriaosuuteen ennen kyselylomakkeen luomista, olisin luultavasti saanut luotua paremman ja tarkemman lomakepohjan, mutta koen kyselyn onnistuneen kuitenkin melko hyvin. Lisäksi koin tuloksia purkaessani, että minun olisi pitänyt keskittyä lomaketta luodessani enemmän tutkimuksen tuloksien purun helpottamiseen ja selkeyttämiseen.

Opinnäytetyöprosessin edetessä olen yhä enemmän vakuuttunut työni tarpeellisuudesta ja ajankoh-taisuudesta. Tutkimus on parantanut tieteellisen kirjoittamisen taitoani ja opettanut suhtautumaan varauksellisemmin etenkin Internetistä löytyvään tietoon ja tutkimuksiin. Nykyään en usko enää niin naiivisti kirjoituksiin vaan tarkistan tekstin lähteiden paikkansa pitävyyden useammin. Ammatillisesti tutkimus on motivoinut vaatimaan käyttämiltäni raaka-aineilta parempaa laatua ja tulevaisuudessa tulen suosimaan enemmän kotimaisia ja luonnosta saatavia raaka-aineita.

Haluan vielä kiittää yhteistyöstä Arktiset Aromit ry:tä, jonka lahjoittamien arvontapalkintojen avulla luultavasti sain enemmän vastauksia kuin ilman yhteistyötämme. Lisäksi haluan kiittää Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:tä ja Pohjois-Savon alueen yritysrekistereiden ylläpitäjiä, joiden suoman yhteistyön avulla sain koottua tutkimusjoukkoni sähköpostiosoitteet.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

- ANTTILA, Emmi 2013. Luonnontuotteiden käyttö Green Care -toiminnassa. Rovaniemen ammattikorkeakoulu. [Opinnäytetyö] [Viitattu: 2014-03-04.] Saatavissa: urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2013053011914.
- ARKTISET AROMIT RY:n Internet-sivut. [verkkoaineisto] [Viitattu: tammi-helmikuu 2014.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/. [Viitattu: tammi-helmikuu 2014.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/sienet/. [Viitattu: tammi-helmikuu 2014.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/yrtit/. [Viitattu: tammi-helmikuu 2014.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/erikoisluonnontuotteet/. [Viitattu: 2014-02-13.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/marjasanasto/#m. [Viitattu: 2014-02-25.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/poimintaohjeet/. [Viitattu: 2014-02-27.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/yrtit/keruuhjeet/. [Viitattu: 2014-02-28.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/laatuohjeet/poimijat/. [Viitattu: 2014-02-28.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/201/fid/2409/. [Viitattu: 2014-03-03.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/opetus/koulutus/poimija-+ja+neuvojakoulutus/. [Viitattu: 2014-03-03.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/laatuohjeet/lainsaadanto/. [Viitattu: 2014-03-11.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/yhdistys/.
- ERLUND, Iris, KOLI, Raika, ALFTHAN, Georg, MARNIEMI, Jukka, PUUKKA, Pauli, MUSTONEN, Pirjo, MATTILA, Pirjo ja JULA, Antti 2008. Favorable effects of berry consumption on platelet function, blood pressure, and HDL cholesterol. Kansanterveyslaitoksen tutkimuksesta tehty tiivistelmä. American Journal of Clinical Nutrition 2/2008; 87: 323–331. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-13.] Saatavissa: www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/17/fid/287/.
- ELINTARVIKETURVALLISUUSVIRASTO EVIRA:n Internet-sivut. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-14.] Saatavissa: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/kasvikset/ruokasienet/kauppasienet/. [Viitattu: 2014-02-28.] Saatavissa: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/kasvikset/luonnonvaraiset+kerailytuotteet/. [Viitattu: 2014-02-28.] Saatavissa: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/elintarvikehuoneistot/. [Viitattu: 2014-03-03.] Saatavissa: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/kasvikset/ruokasienet/sienestys/kaupallinen+sienenpoimijakortti/. [Viitattu: 2014-03-03.] Saatavissa: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/markkinointi/. [Viitattu: 2014-03-03.] Saatavissa: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/pakkausmerkinnat/. [Viitattu: 2014-03-11.] Saatavissa: www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/esittely/.
- HALMETOJA, Jaakko 2012. Pakurikäpä. Tampere: Kirjapaino Ropposet Oy.
- HEIKKILÄ, Tarja 2010. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita.
- HEIKKINEN, Anne 2010. Hyvä marjasato on monen tekijän summa. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-26.] Saatavissa: www.kantti.net/artikkeli/2010/08/hyv%C3%A4-marjasato-monen-tekij%C3%A4n-summa.
- HÄRKÖNEN, Marja, KORHONEN, Mauri, MÄKINEN, Yrjö ja ULVINEN, Tauno 1990. Kauppasieniopas. Helsinki: Valtion painatuskeskus.
- JUANKOSKEN YRITYSLUETTELO. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-10.] Saatavissa: www.juankoski.fi/yrityswiki.
- KAAVIN YRITYSLUETTELO. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-10.] Saatavissa: www.kaavi.fi/yritysluettelo.
- KALLIO, Heikki ja Sinikka 1987. Koivunmahla - suomalaisen innovaation perusteet. Tampere: Advisers Uotinen ky.

- KANANEN, Jorma 2008. Kvantti - Kvantitatiivinen tutkimus alusta loppuun. Jyväskylä: Jyväskylän yliopistopaino.
- KORHONEN, Mauri 2009. Sienet Suomen luonnossa. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.
- KUOPION KAUPUNGIN YRITYSHAKU. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-01-31.] Saatavissa: kalenteri.kuopio.fi/php/selaus/index.php.
- KUOSKU, Kirsi 2012. Koillismaan matkailu- ja luonnontuotealan esiselvityshanke. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-03-04.] Saatavissa: www.naturpolis.fi/dynamic/Matkailutoimialan-raportti.pdf.
- LAKI MAJOITUS- JA RAVITSEMISTOIMINNASTA. L2006/308, 1 §. [Viitattu: 2014-02-12.] Saatavissa: www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060308.
- LEPPÄVIRRAN RUOKAPALVELUT. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-07.] Saatavissa: www.leppavirta.fi/matkailu/ruokapalvelut.
- LUONNONTUOTEALAN TEEMARYHMÄ 3/2000. Luonnontuotealan nykytilan kuvaus ja kehittämissuunnitelma vuosille 2000-2006. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu.
- LUONNONTUOTEALAN TEEMARYHMÄ 5/2001. Menekin edistämishjelma luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämiseksi 2003-2006. Maaseutupolitiikan työryhmän julkaisu.
- LUONNONTUOTEALAN TEEMARYHMÄ 6/2001. PÄÄKKÖNEN, Kirsti 2001. Ravintona käytettävät luonnontuotteet. AHONEN-RAASSINA, Helena 2001. Erikoiskeruuotteet. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu.
- LUONTOPORTTI - luonnonystävän tietopankki -sivusto. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-03-31.] Saatavissa: www.luontoportti.com/suomi/fi/kukkakasvit/kaenkaali.
- MAANPUOLUSTUKSEN TIETEELLINEN NEUVOTTELUKUNTA, Muonitusjaosto 1979. Raporttisarja A: Mahdollisuuksista tukeutua luonnonvaraisiin eläimiin ja kasveihin ravintolähteinä, osa IV: Pettu, islanninjäkälä ja poronjäkälä sekä suurijuurakkoiset veden ja kosteanmaan kasvit. Helsinki.
- MAARANEN, Susanna ja Arto 2003. Koivun mahla - malja luonnolle ja terveydelle. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- MAASEUTUVIRASTO 2012. MARSII-*raportti*: Luonnonmarjojen ja -sienten kauppaantulomäärät vuonna 2012. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-26.] Saatavissa: www.mavi.fi/fi/tietoameista/tiedotteet/Documents/Marsii_2012.pdf.
- MATKAILU- JA RAVINTOLAPALVELUT MARA RY:n Internet-sivut. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-03-11.] Saatavissa: www.mara.fi/mara/.
- MIKKONEN, Helmi, MYLLYKOSKI, Liisa ja KEISKI, Riitta Liisa 2002. Report 281; Mahlan, petun ja kuusenkerkkien hyödyntäminen. Oulu: Oulun Yliopistopaino.
- MOISIO, Simo, MÄKINEN, Yrjö, TUOMINEN, Marja ja VAURAS, Jukka 2008. Luonnonyrttiopas. Tampere: Esa Print Oy.
- MOISIO, Simo, STRÖMBERG, Marja-Leena ja TOPONEN, Tiina, Arktiset Aromit ry 2000. Luonnontuoteyrittäjän tuotekehitys ja lainsäädäntö. Vaasa: Waasa Graphics Oy.
- MOISIO, Simo ja TÖRRÖNEN, Riitta 2012. Luonnonmarjat. Tampere: Juvenes Print.
- PARTANEN, Birgitta ja RAUTIAINEN, Anne, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti 2012. Luonnontuotteet liikkeelle - Etelä-Savon luonnontuotealan esiselvityshankkeen loppuraportti; 4.1 Jokamiehenoikeudet pähkinänkuoressa. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-28, 2014-03-04] Saatavissa: www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja95.pdf.
- POHJOIS-SAVON LIITON Internet-sivut. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-12.] Saatavissa: www.pohjois-savo.fi/fi/pohjois-savo/index.php ja www.pohjois-savo.fi/fi/psl/liitetiedostot/tilastot/2013/tyopaikat_2011_kaksinumerotasolla.pdf.
- RAUTAVAARAN KUNNAN YRITYKSET. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-07.] Saatavissa: www.rautavaara.fi/index.php?option=com_yryh&Itemid=115.

RELVE, Hendrik 2003. Luonnonmarjat. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.

SANKELO, Terhi ja SIIVARI, Jari 2007. Luonnonraaka-aineiden terveysvaikutuksia. Kyrökoski: CRS-Biotech Oy.

SIILINJÄRVEN YRITYSHAKU. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-07.] Saatavissa: www.siilinjarvi.fi/yhteystiedot/yrityshakemisto/index.php.

SISÄ-SAVON YRITYSREKISTERI. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-07.] Saatavissa: yritysrekisteri.sisa-savo.fi.

SUOMALAISEN RUOKAKULTTUURIN EDISTÄMISSÄÄTIÖ ELO 2013. Kuluttajatutkimus villiruoosta. [Tiedote 2013-09-18.] [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-27.] Saatavissa: www.elosaatio.fi/uutiset.php?aid=18808&k=18182.

SUOMEN LUONTOYRITTÄJYYSVERKOSTO RY 2005. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-27.] Saatavissa: www.luontoyrittaja.fi/215.html. [Viitattu: 2014-03-11.] Saatavissa: www.luontoyrittaja.net/86.html. [Viitattu: 2014-03-11.] Saatavissa: www.luontoyrittaja.fi/128.html.

SÄÄDÖSTIETO 5/1990. Majoitus- ja ravitsemisliikkeet. Helsinki: Valtion painatuskeskus.

TALLBERG, Sami 2013. Villiyrittäjäkirja. Porvoo: Bookwell.

TUOMELA, Heikki, TIKKANEN-KAUKANEN, Carina ja RUTANEN, Juha 2013. Raportti 113; Luonnon tuotteiden kemialliset yhdisteet. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-26.] Saatavissa: www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja113.pdf.

TUUSNIEMEN KUNNAN YRITYKSET. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-06.] Saatavissa: www.tuusniemi.fi/default.asp?siteid=fi&id=yrietykset.

TYÖTEHOSEURAN (TTS) YLLÄPITÄMÄ ELIAKSEN YRITTÄRHA-SIVUSTO. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-03-31.] Saatavissa: www.tts.fi/Eliaksenyrittajarha/kasvit/kallioimarre.htm.

VARKAUDEN SEUDUN YRITYSREKISTERI. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-02-10.] Saatavissa: yrietykset.varkaudenseutu.fi.

YLÄ-SAVON YRITYSREKISTERI. [verkkoaineisto] [Viitattu: 2014-01-31.] Saatavissa: uppervo.tx.fi/index.php.

YMPÄRISTÖMINISTERIÖ 2013. Jokamiehen oikeudet. [Esite 2013-04-08.] [verkkoaineisto] [viitattu: 2014-02-27.] Saatavissa: [www.ym.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Julkaisut/Esitteet/Jokamiehenoikeudet_esite\(4450\)](http://www.ym.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Julkaisut/Esitteet/Jokamiehenoikeudet_esite(4450)).

LIITE 1: KYSELYLOMAKE

Hei,

Olen restonomiopiskelija Savonia-ammattikorkeakoulusta ja teen opinnäytetyötäni luonnontuotteiden käytöstä Pohjois-Savon alueen ravitsemisliikkeissä. Kyselyn avulla kartoitan kuinka paljon luonnontuotteita käytetään ja millaisina jatkojalosteina niitä hyödynnetään alueen ravitsemisliikkeissä nykyään ja millaisia toiveita ja kehittämisideoita ravitsemisliikkeillä on tulevaisuutta ajatellen. Opinnäytetyöni tuo arvokasta tietoa ja kehittämisideoita luonnontuotealan toimijoille ja yrittäjille. Tutkimuksen tulokset julkaistaan opinnäytetyönä sekä tiedotteen muodossa.

Osallistumalla kyselyyn pääsette vaikuttamaan Pohjois-Savon luonnontuotealan kehittämiseen. Kyselyyn vastaaminen kestää noin 10-15 minuuttia ja kysely käsitellään nimettömänä ja ehdottoman luottamuksellisesti. Kyselyyn vastanneiden kesken arvotaan 2 kpl Arktiset Aromit ry:n lahjoittamaa Metsän Makuja -kirjaa.

Luonnontuotealan teemaryhmä (3/2000) määrittelee luonnontuotteet seuraavanlaisesti: "Luonnontuotteella tarkoitetaan sellaisenaan tai jalostettuna hyödynnettäväksi soveltuvaa luonnonvaraista tai puoliviljeltyä kasvia tai sientä sekä eräitä puiden sivutuotteita ja maaperän aineksia."

Luonnontuotteet voidaan jakaa neljään ryhmään; luonnonmarjat, luonnonsienet, villiyrtit sekä erikoisluonnontuotteet. Kyselyssä käsitellään jokaisen luonnontuoteryhmän käyttöä ravitsemisliikkeessänne erikseen sekä lopuksi kartoitetaan kehittämisideoita tulevaisuutta ajatellen Pohjois-Savon luonnontuotealasta. Kyselyn lopussa voi osallistua arvontaan täyttämällä erilliseen kyselyyn yhteystietonsa. Lisätietoja arvontaan osallistumisesta kyselyn lopussa.

Mikäli teillä on kysyttävää opinnäytetyöhöni tai kyselyyn liittyen, ottakaa rohkeasti yhteyttä sähköpostitse tai puhelimitse.

Kiitos mielenkiinnostanne kyselyä kohtaan!

Terveisin,

Riikka Karvonen

Savonia-ammattikorkeakoulu

Matkailu- ja ravitsemisala

Riikka.S.Karvonen @edu.savonia.fi

Aluksi muutama ravitsemisliikettänne käsittelevä kysymys

Tähdellä merkityt kysymykset ovat pakollisia.

1. Millainen ravitsemisliike on kyseessä? *
 - Ravintola
 - Henkilöstö/Opiskelijaravintola
 - Suurtalouskeittiö
 - Kahvila
 - Muu, mikä? _____

2. Asiakaspaiikkojen määrä ravitsemisliikkeessänne *

Merkatkaa numeroin asiakaspaiikkojenne määrä.

3. Ravitsemisliikkeessä toimin seuraavalla työnimikkeellä *
 - Keittiöpäällikkö
 - Ravitsemispäällikkö
 - Ravintolapäällikkö
 - Vuoropäällikkö
 - Kokki
 - Tarjoilija
 - Kahvilatyöntekijä
 - Yrittäjä
 - Muu, mikä? _____

4. Missä Pohjois-Savon kaupungissa tai kunnassa ravitsemisliike sijaitsee? *

Luonnonmarjat

Tässä osiossa käsitellään kotimaisten luonnonmarjojen käyttöä ravitsemisliikkeessänne. Kyselyssä ei oteta huomioon viljeltyjen tai ulkomaisten marjojen käyttöä. Kotimaisia luonnonmarjoja ovat esim. ahomansikka, mustikka, vadelma, puolukka ja tyrni. Mansikka ja pensasmustikka eivät kuulu luonnonmarjoihin.

5. Hyödynnättekö ravitsemisliikkeessänne kotimaisia luonnonmarjoja ja/tai niiden jatkojalosteita? *
- Kyllä
 - Ei [Vastauksesta hyppää kysymysten 6-8 yli]

6. Mitä seuraavista luonnonmarjoista käytätte ravitsemisliikkeissänne?

Luonnonmarja	Käytämme marjaa paljon	Käytämme marjaa jonkin verran	Käytämme marjaa vähän	Emme käytä marjaa ollenkaan
Ahomansikka				
Mustikka				
Vadelma				
Puolukka				
Juolukka				
Karpalo				
Katajanmarja				
Lakka				
Lillukka				
Mesimarja				
Pihlaja				
Riekonmarja				
Tuomi				
Tyrni				
Variksen marja				
Taikinamarja				
Muu, mikä? _____				
: _____				

7. Millaisia luonnonmarjojen jatkojalosteita käytätte ravitsemisliikkeessänne?

	Käytämme paljon	Käytämme jonkin verran	Käytämme vähän	Emme käytä ollenkaan
Tuore				
Pakaste				
Kuivattu kokonainen				
Kuivattu jauhe				
Hillo/hilloke				
Marmeladi				
Hyytelö				
Tuore Survos/sose				
Mehu				
Mehutiiviste				
Aromi/väriuute				
Muu, mikä? _____				

8. Mistä saatte käyttämäne luonnonmarjat?

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- Tukku
- Paikallinen yrittäjä
- Keräämme itse
- Tori
- Vähittäistavarakauppa
- Yksityishenkilö
- Sukulaisilta/ tuttavilta
- Muualta, mistä? _____

[Kysymyksen jälkeen hyppää kysymyksen 9 yli suoraan "Luonnonsienet" sivulle]

9. Miksi ette hyödynnä kotimaisia luonnonmarjoja ravitsemisliikkeessänne? *

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- Liian kallis hinta
- Huono laatu
- Marjat eivät sovi ravitsemisliikkeemme imagoon
- Muu syy, mikä? _____
- Huono saatavuus
- Käytämme ulkomaisia marjoja
- Emme ole löytäneet sopivaa toimittajaa

Luonnonsienet

Tässä osiossa käsitellään kotimaisten luonnonsienten käyttöä ravitsemisliikkeessänne. Kyselyssä ei oteta huomioon viljeltyjen tai ulkomaisien sienten käyttöä. Kotimaisia luonnonsieniä ovat esim. keltavahvero, suppilovahvero ja herkkutatti.

10. Hyödynnättekö ravitsemisliikkeessänne kotimaisia luonnonsieniä ja/tai niiden jatkojalosteita? *

- Kyllä
- Ei [Vastauksesta hyppää kysymysten 11-13 yli]

11. Mitä seuraavista luonnonsienistä käytätte ravitsemisliikkeessänne?

Luonnonsieni	Käytämme sientä paljon	Käytämme sientä jonkin verran	Käytämme sientä vähän	Emme käytä sientä ollenkaan
Herkkutatti Muut tatit Rouskut Haperot Mesisienet Huhtasienet Mustavahakas Kehnäsieni Keltavahvero Suppilovahvero Mustatorvisieni Vaaleaorakas Korvasieni Tuoksuvalmuska Muu, mikä? _____				

12. Millaisia luonnonsienten jatkojalosteita käytätte ravitsemisliikkeessänne?

	Käytämme paljon	Käytämme jonkin verran	Käytämme vähän	Emme käytä ollenkaan
Tuore Pakaste Kuivattu kokonainen Kuivattu jauhe Tuore survos/sose Hillo/hilloke Etikkasäilyke Suolattu Aromi/väriuute Sieniliemi (neste/jauhe) Muu, mikä? _____				

13. Mistä saatte käyttämäne luonnonsienet?

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Tukku | <input type="radio"/> Vähittäistavarakauppa |
| <input type="radio"/> Paikallinen yrittäjä | <input type="radio"/> Yksityishenkilö |
| <input type="radio"/> Keräämme itse | <input type="radio"/> Sukulaisilta/ tuttavilta |
| <input type="radio"/> Tori | <input type="radio"/> Muualta, mistä? _____ |

[Kysymyksen jälkeen hyppää kysymyksen 9 yli suoraan "Luonnonyrtilt" sivulle]

14. Miksi ette hyödynnä kotimaisia luonnonsieniä ravitsemisliikkeessänne? *

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- | | |
|--|---|
| <input type="radio"/> Liian kallis hinta | <input type="radio"/> Huono saatavuus |
| <input type="radio"/> Huono laatu | <input type="radio"/> Käytämme ulkomaisia luonnonsieniä |
| <input type="radio"/> Käytämme viljeltyjä sieniä | <input type="radio"/> Luonnonsienet eivät sovi ravitsemisliikkeemme imagoon |
| <input type="radio"/> Emme ole löytäneet sopivaa toimittajaa | |
| <input type="radio"/> Muu syy, mikä? _____ | |

Luonnon villiyrtilt

Tässä osiossa käsitellään kotimaisten luonnossa kasvavien villiyrtilt käyttöä ravitsemisliikkeessänne. Kyselyssä ei oteta huomioon viljeltyjen tai ulkomaisten yrtilt käyttöä. Villiyrtiltejä ovat esim. puiden ja kasvien lehdet ja havut sekä kukkien nuput ja terälehdet.

15. Hyödynnättekö ravitsemisliikkeessänne kotimaisia villiyrtiltejä ja/tai niiden jatkojalosteita? *

- Kyllä
 Ei

[Vastauksesta hyppää kysymysten 16-19 yli]

16. Mitä seuraavista villiyrtilteistä käytätte ravitsemisliikkeessänne?

Villiyrtilti	Käytämme yrtilteä paljon	Käytämme yrtilteä jonkin verran	Käytämme yrtilteä vähän	Emme käytä yrtilteä ollenkaan
Havupuiden kerkät/havut Marjojen lehdet (ahomansikka, mustikka, mustaherukka yms.) Kukkien nuput/terälehdet (voikukka, apilat yms.) Puiden lehdet (koivu, pihlaja yms.) Kamomillasaunio Kultapiisku Kanerva Piharatamo Siankärsämö Vuohenputki Väinönputki Poimulehti Peltokorte Nokkonen Mesiangervo Maitohorsma Muu, mikä? _____				

17. Millaisia villiyrttien jatkojalosteita käytätte ravitsemisliikkeessänne?

	Käytämme paljon	Käytämme jonkin verran	Käytämme vähän	Emme käytä ollenkaan
Tuore Pakaste Kuivattu kokonainen Kuivattu jauhe Tee Tuore survos/ sose Mehu Mehutiiviste Hillo Marmeladi Hyytelö Aromi/väriuute Öljy Muu, mikä? _____				

18. Miten hyödynnätte villiyrttejä?

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- | | |
|--|---|
| <input type="radio"/> Koristeena ruoissa | <input type="radio"/> Yrttiöljyssä |
| <input type="radio"/> Mausteena (marinadeissa, kastikkeessa, keitossa) | <input type="radio"/> Geelissä |
| <input type="radio"/> Leivonnassa | <input type="radio"/> Teessä |
| <input type="radio"/> Jälkiruoissa | <input type="radio"/> Hajusteena |
| <input type="radio"/> Raaka-aineena kastikkeessa | <input type="radio"/> Koristeena pöydillä yms. |
| <input type="radio"/> Raaka-aineena salaateissa (kukkia/lehtiä) | <input type="radio"/> Raaka-aineena lisukkeissa |
| <input type="radio"/> Raaka-aineena keitoissa | <input type="radio"/> Muuten, miten? _____ |

19. Mistä saatte käyttämäenne villiyrtejä?

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Tukku | <input type="radio"/> Vähittäistavarakauppa |
| <input type="radio"/> Paikallinen yrittäjä | <input type="radio"/> Yksityishenkilö |
| <input type="radio"/> Keräämme itse | <input type="radio"/> Sukulaisilta/ tuttavilta |
| <input type="radio"/> Tori | <input type="radio"/> Muualta, mistä? _____ |

[Kysymyksen jälkeen hyppää kysymyksen 9 yli suoraan "Erikoisluonnontuotteet" sivulle]

20. Miksi ette hyödynnä kotimaisia villiyrttejä ravitsemisliikkeessänne?

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Liian kallis hinta | <input type="radio"/> Huono saatavuus |
| <input type="radio"/> Huono laatu | <input type="radio"/> Käytämme ulkomaisia villiyrttejä |
| <input type="radio"/> Käytämme viljeltyjä yrtejä | <input type="radio"/> Villiyrtejä eivät sovi ravitsemisliik-
keemme imagoon |
| <input type="radio"/> Emme ole löytäneet sopivaa toimittajaa | <input type="radio"/> Muu syy, mikä? _____ |

Erikoisluonnontuotteet

Tässä osiossa käsitellään erikoisluonnontuotteiden käyttöä ravitsemisliikkeessänne. Kyselyssä ei oteta huomioon ulkomaisia erikoisluonnontuotteita. Kotimaisia erikoisluonnontuotteita ovat mm. puiden mahla, pettu ja pakurikäätä.

21. Hyödynnättekö ravitsemisliikkeessänne kotimaisia erikoisluonnontuotteita ja/tai niiden jatkojalosteita? *

- Kyllä
- Ei

[Vastauksesta hyppää kysymysten 22-24 yli]

22. Mitä seuraavista erikoisluonnontuotteista käytätte ravitsemisliikkeessänne?

	Käytämme paljon	Käytämme jonkin verran	Käytämme vähän	Emme käytä ollenkaan
Pettu Koivun mahla Vaahteran mahla Tammen mahla Pakurikäätä Muu, mikä? __				

23. Millaisia erikoisluonnontuotteiden jatkojalosteita käytätte ravitsemisliikkeessänne?

Valitkaa alta erikoisluonnontuote ja kirjoittakaa tekstikenttään käyttämänne jatkojalosteet. Esimerkiksi tuore, pakaste, kuivattu kokonainen, kuivattu jauhe, hillo/hilloke, marmeladi, hyytelö, tuore survos/sose yms.

- Pettu _____
- Mahla _____
- Pakurikäätä _____
- Muu, mikä? _____

24. Mistä saatte käyttämänne erikoisluonnontuotteet?

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- Tukku
- Paikallinen yrittäjä
- Tori
- Sukulaisilta/tuttavilta
- Vähittäistavarakauppa
- Yksityishenkilö
- Keräämme itse
- Muualta, mistä? _____

[Kysymyksen jälkeen hyppää kysymyksen 9 yli suoraan "Luonnontuotteiden käyttö tulevaisuudessa" sivulle]

25. Miksi ette hyödynnä erikoisluonnontuotteita ravitsemisliikkeessänne? *

Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- Liian kallis hinta
- Huono saatavuus
- Erikoisluonnontuotteet eivät sovi ravitsemisliikkeemme imagoon
- Emme tienneet erikoisluonnontuotteista
- Huono laatu
- Käytämme ulkomaisia erikoisluonnontuotteita
- Emme ole löytäneet sopivaa toimittajaa
- Muu syy, mikä? _____

Luonnontuotteiden käyttö tulevaisuudessa

Tässä osiossa selvitetään millaisilla tekijöillä on vaikutusta luonnontuotteiden käyttöön ravitsemisliikkeessänne tulevaisuudessa.

26. Onko teillä mahdollisesti tulevaisuudessa halukkuutta luonnontuotteiden hyödyntämiseen ravitsemisliikkeessänne? *

- Kyllä, enemmän kuin aikaisemmin
- Kyllä, entiseen tapaan
- Kyllä, vähemmän kuin aikaisemmin
- Ei ollenkaan

27. Minkälaisilla asioilla on merkitystä luonnontuotteiden käyttöön liittyen ravitsemisliikkeessänne? *

	Hyvin paljon merkitystä	Paljon merkitystä	Vähän merkitystä	Hyvin vähän/ Ei ollenkaan merkitystä	En osaa sanoa
Hinta Laatu Saatavuus (toimitus) Tuotteiden paikallisuus (lähiruoka) Tuotteita tarjolla monipuolisemmin Jatkojalosteita tarjolla monipuolisemmin					

28. Minkälaisia luonnonmarjojen jatkojalosteita haluaisitte olevan markkinoilla? *

Voitte valita useamman vaihtoehdon. Valitkaa kaikki haluamanne vaihtoehdot, vaikka kyseistä jatkojalostetta olisi jo markkinoilla.

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Tuore kokonainen | <input type="radio"/> Mehutiiviste |
| <input type="radio"/> Tuore survos/sose | <input type="radio"/> Etikkasäilyke |
| <input type="radio"/> Pakaste kokonainen | <input type="radio"/> Umpiosäilyke |
| <input type="radio"/> Pakaste survos/sose | <input type="radio"/> Makusiirappi |
| <input type="radio"/> Hillo/hilloke | <input type="radio"/> Aromiute |
| <input type="radio"/> Marmeladi | <input type="radio"/> Väriute |
| <input type="radio"/> Hyytelö | <input type="radio"/> Mausteöljy |
| <input type="radio"/> Kuivattu kokonainen | <input type="radio"/> Geeli |
| <input type="radio"/> Kuivattu jauhe | <input type="radio"/> Tee |
| <input type="radio"/> Mehu | <input type="radio"/> Muu, mikä? _____ |

29. Minkälaisia luonnonsienten jatkojalosteita haluaisitte olevan markkinoilla? *

Voitte valita useamman vaihtoehdon. Valitkaa kaikki haluamanne vaihtoehdot, vaikka kyseistä jatkojalostetta olisi jo markkinoilla.

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Tuore kokonainen | <input type="radio"/> Sieniliemi (jauhe) |
| <input type="radio"/> Tuore survos/sose | <input type="radio"/> Etikkasäilyke |
| <input type="radio"/> Pakaste kokonainen | <input type="radio"/> Umpiosäilyke |
| <input type="radio"/> Pakaste survos/sose | <input type="radio"/> Makusiirappi |
| <input type="radio"/> Hillo/hilloke | <input type="radio"/> Aromiute |
| <input type="radio"/> Marmeladi | <input type="radio"/> Väriute |
| <input type="radio"/> Hyytelö | <input type="radio"/> Mausteöljy |
| <input type="radio"/> Kuivattu kokonainen | <input type="radio"/> Geeli |
| <input type="radio"/> Kuivattu jauhe | <input type="radio"/> Tee |
| <input type="radio"/> Sieniliemi (nestemäinen) | <input type="radio"/> Muu, mikä? _____ |

30. Minkälaisia luonnon villiyrttien jatkojalosteita haluaisitte olevan markkinoilla? *
- Voitte valita useamman vaihtoehdon. Valitkaa kaikki haluamanne vaihtoehdot, vaikka kyseistä jatkojalostetta olisi jo markkinoilla.
- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Tuore kokonainen | <input type="radio"/> Mehutiiviste |
| <input type="radio"/> Tuore survos/sose | <input type="radio"/> Etikkasäilyke |
| <input type="radio"/> Pakaste kokonainen | <input type="radio"/> Umpiosäilyke |
| <input type="radio"/> Pakaste survos/sose | <input type="radio"/> Makusiirappi |
| <input type="radio"/> Hillo/hilloke | <input type="radio"/> Aromiute |
| <input type="radio"/> Marmeladi | <input type="radio"/> Väriuute |
| <input type="radio"/> Hyytelö | <input type="radio"/> Tuoksuöljy/uute |
| <input type="radio"/> Kuivattu kokonainen | <input type="radio"/> Yrttiöljy |
| <input type="radio"/> Kuivattu jauhe | <input type="radio"/> Geeli |
| <input type="radio"/> Mehu | <input type="radio"/> Tee |
| | <input type="radio"/> Muu, mikä? _____ |
31. Minkälaisia erikoisluonnontuotteiden jatkojalosteita haluaisitte olevan markkinoilla? *
- Voitte valita useamman vaihtoehdon. Valitkaa kaikki haluamanne vaihtoehdot, vaikka kyseistä jatkojalostetta olisi jo markkinoilla.
- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Tuore | <input type="radio"/> Aromiute |
| <input type="radio"/> Pakaste | <input type="radio"/> Väriuute |
| <input type="radio"/> Kuivattu kokonainen | <input type="radio"/> Umpiosäilyke |
| <input type="radio"/> Kuivattu jauhe | <input type="radio"/> Makusiirappi |
| <input type="radio"/> Hyytelö/Marmeladi | <input type="radio"/> Tee |
| | <input type="radio"/> Muu, mikä? _____ |
32. Minkälaisia luonnontuotteiden hankintakanavatoiveita teillä on toimitukseen liittyen? *
- Kirjoittakaa haluamanne hankintakanavatoiveet, kuten esimerkiksi tukku, vähittäistavarakauppa, tori, paikallinen yrittäjä tai yksityishenkilö.
- _____
33. Minkälaisia kehittämisideoita teille on koskien luonnontuotealaa Pohjois-Savossa? *
- _____
34. Tähän voitte kommentoida ja antaa palautetta kyselystä.
- _____

Lähetä!

[Lähetä -näppäimellä kyselyn vastaukset tallentuvat ja vastaaja ohjautuu kiitossivulle.]

Kiitos vastauksistanne!

Kyselyyn vastanneiden kesken arvotaan 2 kpl Arktiset Aromit ry:n lahjoittamaa Metsän Makuja -kirjaa. Arvontaan voitte osallistua kirjoittamalla yhteystietonne erilliseen arvontalomakkeeseen, johon linkki alempana. Vastaukset säilyvät nimettöminä vaikka osallistuisitte arvontaan. Arvonta suoritetaan 28.2.2014, jonka jälkeen voittajille ilmoitetaan henkilökohtaisesti.

Linkki arvontalomakkeeseen: <https://www.webropolsurveys.com/S/F10118159BE0B1C9.par>

Mikäli teillä on kysyttävää kyselyyn tai opinnäytetyöhöni koskien, ota rohkeasti yhteyttä sähköpostitse tai puhelimitse!

Kiittäen,

Riikka Karvonen

Savonia-ammattikorkeakoulu

Matkailu- ja ravitsemisala

