



# LÄHIRUOKAHANKINNOISTA ALUEELLISTA ELINVOIMAA — OPPEJA KÄYTÄNNÖN ESIMERKEISTÄ

PÄIVI TÖYLI, SUSANNA KUJALA, OUTI HAKALA JA ILONA MYLLYOJA



# LÄHIRUOKAHANKINNOISTA ALUEELLISTA ELINVOIMAA — OPPEJA KÄYTÄNNÖN ESIMERKEISTÄ

PÄIVI TÖYLI, SUSANNA KUJALA, OUTI HAKALA JA  
ILONA MYLLYOJA

2024



Julkaisija	Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti <a href="http://www.helsinki.fi/fi/ruralia-instituutti">www.helsinki.fi/fi/ruralia-instituutti</a>
Sarja	Raportteja 235
Kannen kuva	Kansikuva on luotu Microsoft Copilot tekoälyohjelmalla
ISBN	978-952-84-0025-7 (pdf)
ISSN	1796-0630 (pdf)

# ESIPUHE

Lähiruoan osuuden kasvattaminen julkisissa hankinnoissa on ollut jo yli kymmenen vuotta kansallinen tavoite, sillä lähiruoan käyttö vahvistaa muun muassa alueen työllisyyttä ja taloutta. Työtä tavoitteiden toteutumiseksi tarvitaan edelleen, etenkin tiedon sekä hyvien käytänteiden välittämistä niin päättäjille kuin hankintavastaavillemkin.

Tässä raportissa tuomme esiin maaseutupolitiikan TUUMA-verkostohankkeessa toteuttamamme lähiruokaa koskevan selvitystyön tulokset. Selvityksen tavoitteena on tuoda esiin julkisten lähiruokahankintojen vaikutuksia sekä hyviä esimerkkejä onnistuneista lähiruokahankinnoista. Hyvien esimerkkien avulla pyrimme nostamaan esiin tapoja ja keinoja, joita myös muut kunnat ja alueet voivat mahdollisesti hyödyntää nostaakseen lähiruoan osuutta elintarvikehankinnoistaan.

Selvitystyön toteuttivat TUUMA-verkoston erityisasiantuntijat ja harjoittelija Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista kevään 2024 aikana. Erityisasiantuntijat Päivi Töyli, Susanna Kujala ja Outi Hakala vastasivat selvitystyön suunnittelusta, toteutuksesta ja raportin kirjoittamisesta. Harjoittelija Ilona Myllyoja osallistui työn kaikkiin vaiheisiin.

Selvitystyö on osa TUUMA-verkostohankkeen työtä, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Kiitämme sekä rahoittajaa että selvitystyöhön osallistuneita organisaatioiden, yritysten ja kuntien edustajia. Erityiskiitos haastatteluihin osallistuneille Polkka Oy:n kehittämispäällikölle Kirsi Aholalle, Jaakkolan Tukun kehitysjohtajalle Niina Jaakkolalle, Koivuselän tilan Mika Ruotsalaiselle, Iin kunnan ateria- ja puhtauspalvelupäällikölle Anne Hautamäelle, Iin kunnanvaltuutetulle ja Iin Micropolis Oy:n yritysneuvojalle Noora Huotarille sekä JJ-Lihan Juuso Jussilalle. Lisäksi kiitämme graafista suunnittelijaa Jaana Huhtalaa raportin taittotyöstä.

Toivomme raportin kannustavan päättäjiä ja hankintavastaavia miettimään lähiruokahankintoja, niiden vaikutuksia, mahdollisuuksia ja toteutustapoja monipuolisesti sekä pitkäjänteisesti.

Seinäjoella, kesäkuussa 2024

Tekijät



# SISÄLLYS

<b>TIIVISTELMÄ</b> .....	7
<b>ABSTRACT</b> .....	9
<b>1 JOHDANTO</b> .....	11
1.1 Tausta ja tavoite .....	11
1.2 Toteutus .....	12
1.3 Lähiruoan määrittelmä ja julkisten lähiruokahankintojen tila Suomessa.....	12
<b>2 ELINTARVIKEHANKINTOJEN ALUETALOUDELLISET VAIKUTUKSET</b> .....	14
2.1 Suorien vaikutusten lisäksi hankinnoilla on kerrannaisvaikutuksia.....	14
2.2 Sillä on merkitystä, mistä elintarvikkeet hankitaan .....	15
<b>3 JOENSUU JA II – ESIMERKKEJÄ LÄHIRUOKAHANKINNOISTA</b> .....	18
3.1 Joensuu .....	18
3.2 Ii.....	20
3.3 Lähiruokaa hankintalain puitteissa .....	21
3.4 Talous raamittaa ja mahdollistaa.....	23
3.5 Perustana arvot ja strategiset linjaukset.....	25
3.6 Lisää tietoa päättäjille – lisää halukkuutta vaikuttaa .....	27
3.7 ”Jos sitä ei ole, sitä tehdään” – innovatiiviset hankinnat vaihtoehtona .....	28
3.8 Elintarviketukku yhdistäjänä .....	30
3.9 Vuoropuhelut ja keskustelut avainasemassa .....	31
3.10 Byrokratian monta puolta .....	32
3.11 Tarvitaan aktiivisia ihmisiä, yhteistyötä sekä pitkäjänteisyyttä.....	33
<b>4 JOHTOPÄÄTÖKSET – LÄHIRUOASTA ELINVOIMAA KUNTIIN</b> .....	34
<b>LÄHTEET</b> .....	37
<b>KUVIOT</b>	
<b>Kuvio 1.</b> Ii ja Joensuu kartalla.....	12
<b>Kuvio 2.</b> Hankintojen erilaiset aluetaloudelliset vaikutukset .....	14
<b>Kuvio 3.</b> Julkiskeittiön elintarvikehankinnat esimerkissä 1.....	15
<b>Kuvio 4.</b> Julkiskeittiön elintarvikehankinnat esimerkissä 2 .....	16
<b>Kuvio 5.</b> Esimerkki lähiruoan reitistä Joensuun kaupungin elintarvikehankinnoissa .....	19
<b>Kuvio 6.</b> Esimerkki lähiruoan reitistä Iin kunnan elintarvikehankinnoissa .....	21
<b>Kuvio 7.</b> Esimerkkialueiden julkisissa keittiöissä valmistettujen keskimääräisten ruoka-annosten hinnan jakautuminen .....	24
<b>Kuvio 8.</b> Lähiruokahankintojen moninaiset hyödyt alueelle.....	34
<b>Kuvio 9.</b> Lähiruokahankinnoissa tarvitaan sekä hankintoja tekevien, kuntapäätäjien että yrittäjienkin panosta .....	35





## TIIVISTELMÄ

Julkisiin elintarvikehankintoihin on kohdistettu erilaisia tavoitteita. Lähiruokaohjelmassakin yksi päätavoitteista kohdistuu lähiruoan osuuden kasvattamiseen julkisista hankinnoista. Työtä lähiruoan käytön edistämiseksi julkisissa keittioissa on tehty jo vuosien ajan, mutta edelleen tarvitaan toimenpiteitä ja tiedon levittämistä, jotta tavoitteisiin päästäisiin.

Tämän raportin tarkoitus onkin kannustaa niin kunta-, alue- kuin kansallisenkin tason päättäjiä sekä hankintavastaavia miettimään elintarvikehankintoja ja niiden vaikutuksia monipuolisesti sekä pitkäjänteisesti. Raportissa tuodaan esiin julkisten lähiruokahankintojen mahdollisuuksia ja vaikutuksia sekä hyviä esimerkkejä lähiruokahankinnoista. Työ on osa maaseutupolitiikan Työn ja yrittäjyyden uudet mahdollisuudet maaseudulla -verkoston eli TUUMAN toimintaa.

Tässä raportissa kerrotaan havainnollisesti yleisesti julkisten elintarvikehankintojen aluetaloudellisista vaikutuksista ja tarkemmin kahden esimerkkitapauksen kautta onnistuneista lähiruokahankinnoista, niiden vaikutuksista ja opeista. Esimerkkitapauksiksi valikoituivat Joensuun kaupunki ja Iin kunta, sillä molemmilla alueilla on tehty paljon työtä lähiruoan edistämisen eteen, minkä lisäksi alueet ovat monella tapaa erilaisia. Esimerkkitapausten tarkastelu toteutettiin haastattelemalla elintarvikehankinnoista vastaavia henkilöitä, lähiruokaa julkiskeittioille tarjoavien yritysten edustajia sekä kuntapäättäjiä heidän näkemyksistään liittyen lähiruokahankintoihin.

Raportin aluetalousoosiossa korostuu tarve huomioida elintarvikehankintojen kokonaisvaikutukset alueen talouteen ja työllisyyteen, mikä käsittää suoran vaikutuksen lisäksi myös välillisen ja johdetun vaikutuksen. Näiden kaikkien vaikutusten huomioiminen tuo esiin, että elintarvikehankinnat eivät vaikuta vain ruokasektoriin vaan laajasti erilaisiin toimialoihin. Samalla erilaisten hankintavaihtoehtojen kautta nousi esiin se, että sillä on merkitystä mistä elintarvikkeet hankitaan. Mitä suurempi osuus hankinnoista kohdistetaan omalle alueelle, sitä enemmän raha jää kiertämään oman alueen taloudessa tuoden alueelle esimerkiksi työ- ja verotuloja. Aluetalousvaikutusten lisäksi lähiruokahankinnoilla voidaan edistää esimerkiksi alueen yritysten innovaatiomahdollisuuksia, ruokajärjestelmän kestävyyttä, omavaraisuutta ja huoltovarmuutta.

Haastattelut toivat esiin, että lähiruokahankintojen onnistumiseen tarvitaan monen toimijan panosta. Hankintoja tekevillä kuten kuntien ruokapalvelupäälliköillä on keskeinen rooli lähiruoan osuuden kasvattamisessa julkisissa hankinnoissa, sillä usein heidän aktiivisuutensa ja panostuksensa asiassa näkyy onnistuneina lähiruokahankintoina. Kuntapäättäjien rooli tulee esiin ennen kaikkea arvojen ja strategisten linjausten sekä talouden kautta, sillä ne luovat perustan ja raamit hankinnoille. Alueen elintarvikeyrityksilläkin on luonnollisesti tärkeä rooli lähiruokahankintojen onnistumisessa, sillä tuottajat vastaavat tarjonnasta. Lisäksi lähiruokahankintojen onnistuminen edellyttää etenkin toimijoiden välistä yhteistyötä, keskustelua, vuoropuhelua ja tiedonvälitystä.

Johtopäätöksenä voidaan todeta, että lähiruokahankintojen onnistuminen on monen toimijan panostuksen ja yhteistyön tulos. Avainasemassa on toimiminen samoja

tavoitteita kohti, joten oleellista on määritellä yhteinen tavoite. Se on edellytys lähiruokahankintojen lisäämiselle ja siten siitä seuraavien aluetaloudellisten ja muiden hyötyjen syntymiselle, mitkä kohdistuvat ruokasektoria laajemmin eri aloille.

# ABSTRACT

## REGIONAL VITALITY FROM LOCAL FOOD PROCUREMENT — LESSONS LEARNED FROM PRACTICAL EXAMPLES

Different objectives have been targeted at public food procurement. One of the main goals of the Local Food Programme is to increase the share of local food in public procurement. Work to promote the use of local food in public kitchens has been going on for years, but measures and dissemination of information are still needed in order to reach the targets.

The purpose of this report is to encourage decision-makers at the municipal, regional, and national levels, as well as those responsible for procurement, to think about food procurement and its impacts in a versatile and long-term manner. The report highlights the opportunities and impacts of public local food procurements as well as good examples of successful local food procurements. The work is part of the activities of the Rural Policy Network Project New opportunities for work and entrepreneurship in rural areas, TUUMA.

This report first illustrates the regional economic impacts of public food procurement in general and secondly provides more detailed information on successful local food procurement, their impacts and lessons learned through two example cases. The City of Joensuu and the Municipality of Ii were selected as examples, as a lot of work has been done in both areas to promote local food. In addition, the areas are different in many ways. The review of the case studies was carried out by interviewing persons responsible for food procurement, representatives of companies offering local food to public kitchens and municipal decision-makers about their views on local food procurement.

The regional economy section of the report highlights the need to consider the overall impact of food procurement on the region's economy and employment, which includes not only the direct impact but also the indirect and derived impact. Taking all these impacts into account highlights that food procurement does not only affect the food sector, but also a wide range of industries. At the same time, through various procurement options, it became clear that it matters where the food is sourced. The larger the share of purchases allocated to one's own area, the more money remains circulating in one's own region's economy, bringing labour and tax revenue, for example, to the area. In addition to regional economic impacts, local food procurement can promote, for example, innovation opportunities for companies in the region, the sustainability of the food system, self-sufficiency, and security of supply.

The interviews revealed that the success of local food procurement requires the input of many actors. Purchasers, such as municipal food service managers, play a key role in increasing the share of local food in public procurement, as their activity and investment in the matter is often reflected in successful local food procurements. The role of municipal decision-makers is evident above all through values, strategic policies, and finances, as they create the foundation and framework for procurement. Naturally, food entrepreneurs in the region also play an important role in the success of local food procurement, as they are responsible for the supply. In addition, successful local food procurement requires cooperation, dialogue, and information dissemination between operators.

In conclusion, the success of local food procurement requires input and cooperation from many operators. The key is to work towards the same goals, so it is essential to define a common goal. It is a prerequisite for increasing local food purchases and thus generating the resulting regional economic and other benefits that affect different sectors more broadly than the food sector.

# 1 JOHDANTO

## 1.1 TAUSTA JA TAVOITE

Julkisiin elintarvikehankintoihin on kohdistettu erilaisia tavoitteita, sillä elintarvikehankinnoilla voidaan vaikuttaa esimerkiksi alueiden talouteen ja työllisyyteen. Lähiruokaohjelmassakin yksi päätavoitteista kohdistuu lähiruoan osuuden kasvattamiseen julkisista hankinnoista (Maa- ja metsätalousministeriö, 2021). Niin maaseutupolitiikassa kuin monissa tutkimuksissa ja selvityksissäkin julkiset lähiruokahankinnat yhdistetään ennen kaikkea kestäväan ruokajärjestelmään, lisäarvon jäämiseen alueelle sekä mahdollisuuteen tukea paikallista yrittäjyyttä ja aluetaloutta (mm. Kattilakoski ym., 2021; Alhola & Kaljonen, 2017; Turpeenniemi & Yli-Suvanto, 2022; Viitaharju ym., 2020). Yksi asetettu konkreettinen tavoite on, että vuoteen 2025 mennessä lähiruokaa käytetään kaikissa kunnissa ja se on huomioitu kuntien hankintastrategioissa sekä ruokapalvelusopimuksissa (Maa- ja metsätalousministeriö, 2021). Työtä lähiruoan käytön edistämiseksi julkisissa keittiöissä on tehty jo vuosien ajan, mutta edelleen tarvitaan toimenpiteitä ja tiedon levittämistä, jotta tavoitteisiin päästäisiin.

Nykyisessä haastavassa taloustilanteessa kaikki tuki muun muassa yrittäjyyteen, kestävyteen ja työllisyyteen on hyvin tervetullutta. Silti harvoin tulee ajatelleeksi julkisia hankintoja yhtenä vaihtoehtona edistää muun muassa alueen taloutta ja työllisyyttä. Kuntien, kuntayhtymien ja seurakuntien päättäjillä on oleellinen rooli lähiruoan edistämässä (Väänänen, 2017). Onkin tärkeää tarjota heille tietoa julkisten elintarvikehankintojen vaikutuksista ja mahdollisuuksista alueen taloudellisiin toimintoihin, sillä niitä voi olla vaikea hahmottaa (mm. Turpeenniemi & Yli-Suvanto, 2022). Sote-uudistuksen myötä myös hyvinvointialueiden rooli on kasvanut julkisten elintarvikehankintojen toteuttajana.

Tämän raportin yksi tarkoitus onkin kannustaa niin kuntatason, aluetason kuin kansallisenkin tason päättäjiä sekä hankintavastaavia miettimään hankintoja ja niiden vaikutuksia monipuolisesti sekä pitkäjänteisesti. Tavoitteena on tuoda esiin julkisten lähiruokahankintojen mahdollisuuksia ja vaikutuksia sekä hyviä esimerkkejä onnistuneista lähiruokahankinnoista. Hyvien esimerkkien avulla voidaan nostaa esiin tapoja ja keinoja, joita myös muut kunnat ja alueet voivat mahdollisesti hyödyntää nostaakseen lähiruoan osuutta elintarvikehankinnoistaan.

Raportti on osa maaseutupolitiikan Työn ja yrittäjyyden uudet mahdollisuudet maaseudulla -verkostohankkeen eli TUUMAN toimintaa. TUUMA keskittyy nimensä mukaisesti uuden työn ja yrittäjyyden mahdollisuuksien vahvistamiseen maaseutualueilla osana kestävyys siirtymää. Verkoston yhtenä tavoitteena on tuottaa tietoa, jonka avulla tuetaan lyhyiden hankintaketjujen syntyä ja paikallista työllisyyttä. Siten verkosto toteuttaa Maaseutupoliittisen kokonaisohjelman toimenpiteitä 12 ”Tuodaan esiin julkisten ruokahankintojen kerrannaisvaikutukset alueiden talouteen sekä pyritään tunnistamaan ja poistamaan paikallisiin hankintoihin liittyviä esteitä muun muassa edistämällä toimijoiden välistä vuoropuhelua” ja 36 ”Tuotetaan tietoa julkisten

**”RESURSSIT ESIIN JA  
HYVÄ KIERTÄMÄÄN”**

**Tuuman ydinviesti nro 6**

hankintojen sosioekonomisista sekä alue- ja paikallistaloudellisista vaikutuksista, sekä tietoa, jolla tuetaan pk-yritysten hankintaosaamista” (Kattilakoski ym. 2021, s. 32 & 43).

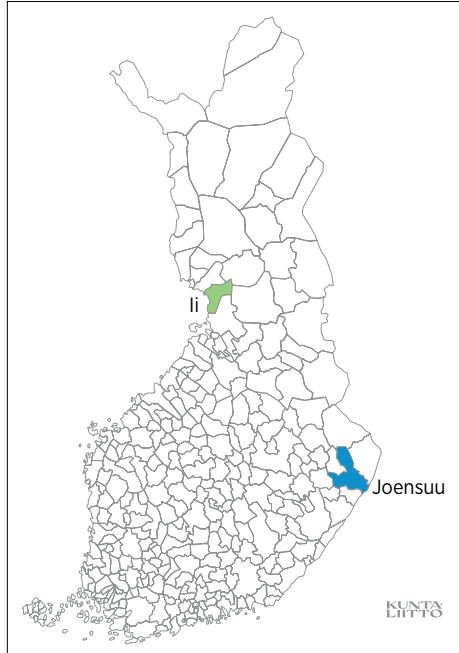
## 1.2 TOTEUTUS

Tässä raportissa kerrotaan sekä yleisesti julkisten elintarvikehankintojen aluetaloudellisista vaikutuksista että tarkemmin kahden esimerkkitalouksen kautta onnistuneista lähiruokahankinnoista, niiden vaikutuksista ja opeista. Elintarvikehankintojen vaikutusten yleisempi kuvaus perustuu ennen kaikkea olemassa oleviin tutkimuksiin ja selvityksiin, mutta myös haastatteluihin. Yksityiskohtaisempi kahden alueen tarkastelu toteutettiin puolestaan haastatteleamalla alueen toimijoita.

Esimerkkitalouksiksi yksityiskohtaisempaan tarkasteluun valikoituivat Joensuun kaupunki ja Iin kunta (ks. kuvio 1). Näiden esimerkkien kautta tavoitteena on tuoda esille lähiruokahankintoja ja näiden hankintojen vaikutuksia maa-seutualueiden rahavirtoihin sekä elinvoimaan. Joensuu ja Ii valikoituivat tarkasteluun, sillä molemmilla alueilla on tehty paljon työtä lähiruoan edistämisen eteen.

Samalla alueet sijaitsevat eri puolilla Suomea, ovat hyvin eri kokoisia ja toimivat hieman eri tavoin. Tavoitteena oli siis tuoda esiin kaksi erilaista esimerkkitalousta.

Raporttia varten haastateltiin elintarvikehankinnoista vastaavia henkilöitä, lähiruokaa julkisektoreille tarjoavien yritysten edustajia sekä kuntapäätäjää heidän näkemyksistään liittyen lähiruokahankintoihin. Haastattelut valittiin menetelmäksi, sillä niiden avulla oli mahdollisuus syventyä tarkemmin näihin esimerkkitalouksiin ja lähiruokahankintoihin liittyviin lähtökohtiin, tapoihin, keinoihin ja asenteisiin. Haastattelut toteutettiin paikan päällä Joensuun seudulla ja Iin kunnassa toukokuussa 2024. Haastattelut toteutettiin teemahaastatteluina. Haastattelukysymykset laadittiin näin ollen etukäteen, mutta niiden muotoa ja järjestystä muutettiin haastatteluiden aikana. Kysymykset vaihtelivat sen mukaan, oliko haastateltavana hankintavastaava, elintarvikekeyrityksen edustaja vai kuntapäätäjä.



KUVIO 1. II JA JOENSUU KARTALLA.

## 1.3 LÄHIRUOAN MÄÄRITELMÄ JA JULKISTEN LÄHIRUOKAHANKINTOJEN TILA SUOMESSA

Lähiruoka voi tarkoittaa eri ihmisille eri asioita, sillä lähiruoalle ei ole olemassa yhtä virallista määritelmää. Lähiruoka määritellään usein kuitenkin lähellä kuten omassa maakunnassa tai vastaavalla alueella tuotetuksi ja kulutetuksi ruoaksi (mm. Maa- ja metsätalousministeriö, 2021; Viitaharju ym., 2020; Isoniemi ym., 2006). Myös tässä selvityksessä tarkastelluilla alueilla lähiruoka määriteltiin hieman eri tavoin:

”Lähiruokaa meillä Polkassa määritellään sillä tavalla, että on joko täältä alueelta – maakunnan alueelta – raaka-aineita tai sitten työtä, ei välttämättä alkuperäinen raaka-aine, mutta työtä on tässä maakunnan alueella tehty. Lähellä tuotettua tai lähellä tehtyä tai jalostettua.”

Polkka Oy:n kehittämisspäällikkö

”Ymmärretään lähiruoka sillä lailla, että ensinnäkin se on paikallisesti tuotettua meidän omalla alueella. Sitten lähiruokaa on tällä hetkellä lähiympäristössä ja Suomessa tuotettu ruoka meille. - - halutaan kumminkin, että se on tässä Oulun seudulla ja tässä ympäristössä. Se on meille hirveän tärkeä arvo.”

lin kunnan ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö

Lähiruoaan osuutta julkisista elintarvikehankinnoista ei systemaattisesti seurata tai tilastoida valtakunnallisesti, joten ajantasaista tietoa lähiruokahankinnoista ei aina ole saatavilla. Lähiruoaan osuuksia on kuitenkin selvitetty aika ajoin erillisten selvitysten avulla. Esimerkiksi koko Suomen kattavia selvityksiä lähiruoaan käytöstä on tehty vuonna 2013 ja 2020 (Viitaharju ym., 2014 & 2020). Niiden perusteella lähiruoaan osuus elintarvikehankinnoista on ollut aikaisempina vuosina Suomessa keskimäärin noin 15–16 prosentin luokkaa.

Lähiruoaan osuus julkisista elintarvikehankinnoista vaihtelee paljon maakunnittain. Vuonna 2019 toteutetun kyselyn mukaan maakuntien lähiruokahankintojen osuudet vaihtelivat noin 1–47 prosentin välillä. Suurimmat osuudet olivat Satakunnassa ja Etelä-Pohjanmaalla. (Viitaharju ym., 2020.) Lähiruoaan käytön alueellisiin eroihin vaikuttavat monet tekijät ja niiden yhdistelmät. Yksi oleellinen alueiden välisiin eroihin vaikuttava asia on maakunnan elintarviketarjonta, niin määrä kuin sen soveltuvuus julkisiin keittiöihin. Toisaalta myös alueen poliittinen ilmapiiri ja tahtotila lähiruokaa kohtaan vaikuttavat lähiruokahankintoihin. Lisäksi itse hankintatoimijoiden resurssit, organisaatorakenne ja osaaminen vaikuttavat hankintoihin, sillä esimerkiksi kovin suurien hankintarenkaiden tai -organisaatioiden on haastavampaa saada hankittua lähiruokaa, jota tuottavat usein melko pienet toimijat. (Kujala ym., 2022.)

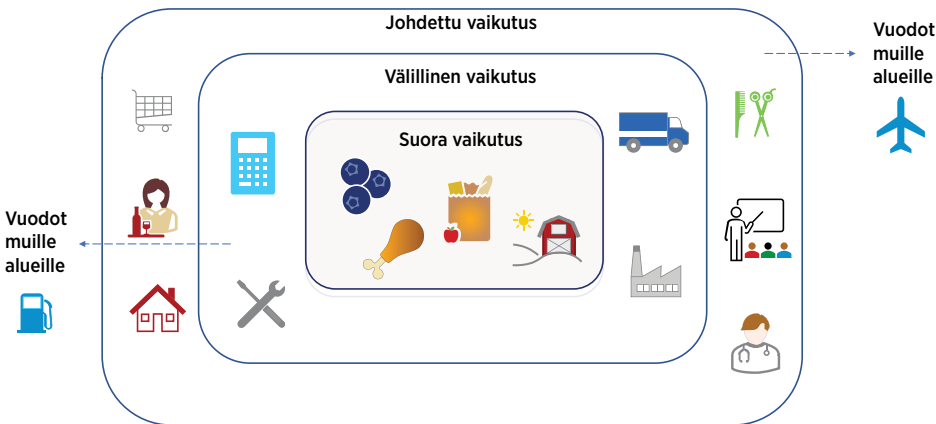
Lähiruokahankintoihin vaikuttavatkin monet eri tekijät ja toimijat, jotka on syytä ottaa huomioon lähiruokahankintojen edistämisessä. Konkreettisten esimerkkien kautta on mahdollista havainnollistaa hankintojen eri toteutukset ja mahdollisuudet sekä tuoda esiin keinoja lähiruoaan osuuden kasvattamiseen julkisissa hankinnoissa. Hyvien käytäntöjen levittäminen onkin tärkeää hankintojen kehittämisessä (mm. Alhola & Kaljonen, 2017).

## 2 ELINTARVIKEHANKINTOJEN ALUETALOUDELLISET VAIKUTUKSET

### 2.1 SUORIEEN VAIKUTUSTEN LISÄKSI HANKINNOILLA ON KERRANNAISVAIKUTUKSIA

Julkisiin elintarvikehankintoihin käytetään vuosittain huomattavia summia rahaa. Esimerkiksi vuonna 2022 suorien elintarvikehankintojen arvo oli noin 325 miljoonaa euroa, minkä lisäksi erilaisia ravitsemis- ja ruokapalveluhankintoja oli noin 609 miljoonan euron arvosta (Karikallio & Arovuori, 2024). Tästäkin syystä sillä on merkitystä, minne hankinnat kohdistuvat eli ulkomaisiin, kotimaisiin vai lähialueen tuotteisiin.

Julkiset elintarvikehankinnat vaikuttavat suorien vaikutusten lisäksi myös välillisesti alueiden talouteen ja työllisyyteen (ks. kuvio 2). Tämä epäsuora vaikutus kohdistuu useille eri toimialoille, sillä vaikutus heijastuu arvoketjujen ja kulutuksen kautta useaan eri toimintoon. Julkiset elintarvikehankinnat vaikuttavat suoraan etenkin elintarvikejalostukseen sekä kaupan alalle (=suora vaikutus). Arvoketjun kautta vaikutukset heijastuvat myös muille aloille kuten kuljetuksiin, rakentamiseen sekä laskentatoimeen (=välillinen vaikutus). Lisäksi julkisten hankintojen aiheuttama tulojen muutos heijastuu kulutukseen ja sitä kautta vaikutus ulottuu yhä laajemmalle joukolle toimialoja kuten eri palvelualoihin (=johdettu vaikutus). Välillisen ja johdetun vaikutuksen yhteenlaskettua vaikutusta kutsutaan kerrannaisvaikutukseksi. (ks. Kujala & Hakala, 2023)



KUVIO 2. HANKINTOJEN ERILAISET ALUETALOUDELLISET VAIKUTUKSET. (KUJALA & HAKALA, 2023)

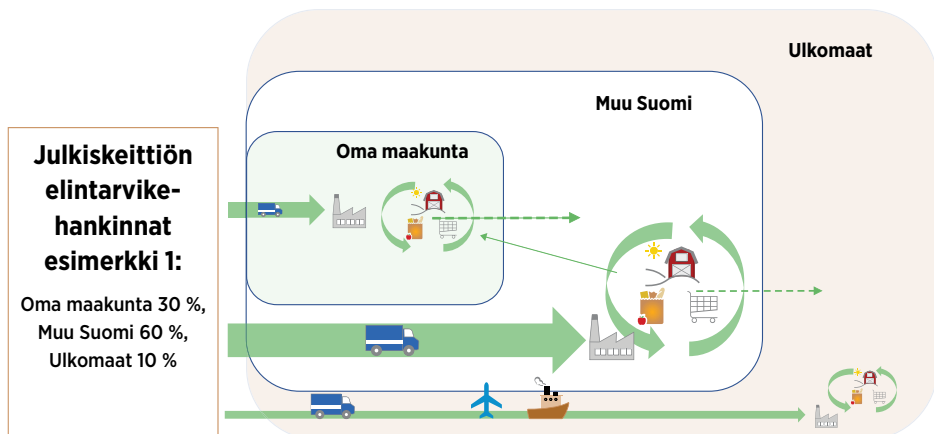
Julkisten elintarvikehankintojen kerrannaisvaikutuksen suuruus riippuu muun muassa alueen elinkeinorakenteesta ja koosta, mutta kerrannaisvaikutus voi monessa tapauksessa olla lähes yhtä suuri kuin suora vaikutus. Esimerkiksi Etelä-Pohjanmaalla lähiruokahankintojen lisääminen miljoonalla eurolla korvaten vastaavan määrän muun muassa ulkomaisia tuotteita kasvattaisi arvion mukaan maakunnan tuotantoa noin 1,7 miljoonalla eurolla. Kerrannaisvaikutus olisi näin ollen noin 0,7 miljoonaa euroa. (Kujala ym., 2022.)



## 2.2 SILLÄ ON MERKITYSTÄ, MISTÄ ELINTARVIKKEET HANKITAAN

Se, mistä julkisiin keittiöihin hankitaan elintarvikkeet, vaikuttaa hankintojen erilaisten vaikutusten kohdistumiseen. Mitä suurempi osuus hankinnoista kohdistuu lähialueelle kuten hankintaorganisaation omaan maakuntaan, sitä enemmän myös hankintojen positiiviset talous- ja työllisyysvaikutukset jäävät omaan maakuntaan kerrannaisvaikutuksineen. Toki joitain vaikutuksia niin sanotusti valuu silti muillekin alueille, sillä mikään alue ei toimi eristyksissä vaan alueiden välillä on lukuisia erilaisia taloudellisia kytköksiä. Tästä huolimatta suurin osa vaikutuksista jää alueelle.

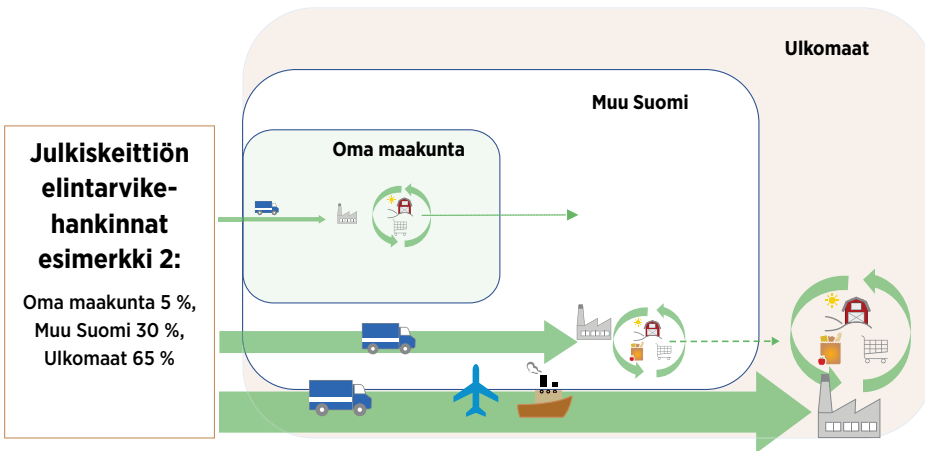
Seuraavassa kuviossa (kuvio 3) on yksinkertaistettu kuvaus esimerkkitapauksesta, missä elintarvikehankinnoista 30 % kohdistuu omaan maakuntaan, 60 % muualle Suomeen ja loput 10 % ulkomaisiin tuotteisiin. Kuvioista näkyy, että tällaisilla hankinnoilla omassa maakunnassa hyötyy etenkin elintarvikejalostajat, mutta arvoketjun ja työtulojen kautta raha jää kiertämään laajemminkin alueelle hyödyttäen siten monen muunkin alan yritystä. Suurin hyöty kohdistuu kuitenkin muualle Suomeen kerrannaisvaikutuksineen, mutta hyöty voi heijastua takaisin maakuntaankin erilaisten taloudellisten kytkösten kautta. Myös ulkomaille valuu jonkin verran rahaa kotimaisten tuotteiden kautta esimerkiksi raaka-aineiden, laitehankintojen tai vastaavien kautta. Suoraan ulkomaille kohdistuu tässä esimerkissä pienin osuus.



**KUVIO 3.** JULKISKEITTIÖN ELINTARVIKEHANKINNAT ESIMERKISSÄ 1. VIHREÄT NUOLET KUVAAVAT RAHAVIRTOJA.

Kuvio havainnollistaa samalla eri alueille kohdistuvien hankintojen kuljetusmatkoja. Mitä lähempää tuote hankitaan, sitä todennäköisemmin kuljetusmatkakin jää lyhyeksi. Muualta Suomesta ostettu tuote kulkee todennäköisesti lähituotetta pidemmän matkan, mutta ulkomaisen tuotteen matka esimerkiksi koulun keittiöön voi olla hyvinkin pitkä.

Seuraavassa kuviossa (kuvio 4) on kuvattu toinen yksinkertaistettu esimerkki, jossa hankinnoista suurin osa kohdistuu ulkomaisiin elintarvikkeisiin, jolloin omaan maakuntaan kohdistuu vain 5 % hankinnoista. Tässä tapauksessa omaan maakuntaan jäämä hyöty talouteen ja työllisyyteen jää melko pieneksi, ja suuri osa rahasta kerrannaisvaikutuksineen valuu ulkomaille.



KUVIO 4. JULKISKEITTIÖN ELINTARVIKEHANKINNAT ESIMERKISSÄ 2.

Edellisiä esimerkkejä vertaillen tulee esiin, että esimerkki 1 on parempi vaihtoehto sekä oman maakunnan kuin koko Suomenkin talouden ja työllisyyden näkökulmasta. Jos molemmissa tapauksissa elintarvikehankintojen arvo olisi esimerkiksi miljoona euroa, tarkoittaisi esimerkki 1 noin 420 000–570 000 euron vaikutusta maakunnan talouteen kerrannaisvaikutuksineen, kun esimerkissä 2 vastaava vaikutus olisi noin 70 000–95 000 euroa (vrt. Kujala ym., 2022). Alueen taloudellisen toiminnan näkökulmasta sillä on siis merkitystä, kuinka suuri osa elintarvikehankinnoista ostetaan omalta alueelta.

**Muista! Lähiruokaan panostaminen tuo alueelle työ- ja verotuloja, eivätkä hyödyt kohdistu ainoastaan ruokasektoriin.**

Sen lisäksi, että lähiruokahankinnoilla voidaan edistää alueen taloutta ja työllisyyttä sekä lyhentää kuljetusmatkoja, voi lähiruokahankinnoista olla muutakin hyötyä alueen yrityksille. Julkinen hankkija asiakkaana antaa yrityksille muun muassa mahdollisuuden kehittää innovaatioitaan, jotka voivat olla julkisten keittiöiden kanssa yhdessä kehitettyjä (ks. mm. Viitaharju & Suvanto, 2023). Innovaatioiden ei välttämättä tarvitse olla

”... näen sen vahvuutena, että meillä omasta takaa pystytään tuottamaan ja saadaan sitä työtä tänne maaseudulle sitä kautta.”

lin kunnan aterija- ja puhtaus palvelupäällikkö

”... on aika tärkeitä, että meillä on ne paikalliset toimijat siinä arjessa jo mukana, koska se huoltovarmuus, ylipäätään kotimainen ruoka ja kotimainen ruokatuotanto - - niin ne on semmosia asioita mitä ei tänä päivänä oikein voida unohtaa...”

Polkka Oy:n kehittämispäällikkö

suuria ollakseen hyödyllisiä niin yrityksille kuin julkisille keittiöillekin. Lisäksi usein useamman vuoden mittaiset sopimuskaudet tuovat turvaa ja varmuutta yrityksille, mikä myötä ne mahdollistavat toiminnan kehittämisen, tehostamisen ja parhaimmillaan myös laajentamisen.

Lähiaruoka ja kotimainen ruoka ovat keskeisessä roolissa myös omavaraisuuden ja huoltovarmuuden edistämiseksi, niin alueellisella kuin kansallisellakin tasolla (mm. Maa- ja metsätalousministeriö, 2021). Lähiaruokahankinnoilla voidaan siis edistää sekä omavaraisuutta että huoltovarmuutta. Nykyisessä toimintojen keskittämiseen painottuvassa kehityksessä lähiaruokahankinnoilla voi olla suurikin rooli alueen ruoantuotannon säilyttämisessä ja edistämiseksi.

## 3 JOENSUU JA II – ESIMERKKEJÄ LÄHIRUOKAHANKINNOISTA

Tässä luvussa kerrotaan ensin lyhyesti Joensuusta ja Iistä sekä niiden elintarvikehankinnoista (luvut 3.1 ja 3.2). Luvuissa 3.3–3.11 tuodaan esiin haastatteluissa esiin nousseita asioita.

### 3.1 JOENSUU

Pohjois-Karjalan monipuolinen ruokakulttuuri on laajasti tunnettua. Ruoka on esillä myös maakunnan strategisissa linjauksissa, joissa lähiruoka tunnustetaan mahdollisuudeksi niin luonnonvarojen kestäväen käytön kuin matkailun näkökulmista (Pohjois-Karjalan maakuntaliitto, 2020). Alkutuotanto alueella keskittyy nurmiin perustuvaan kotieläintuotantoon, minkä lisäksi marjanviljely on merkittävässä roolissa (ELY-keskus, 2023; Luke, 2024). Luomutuotannon osuus on Pohjois-Karjalassa suurempi kuin muualla Suomessa (Ruokavirasto, 2024). Elintarviketeollisuudessa merkittävä rooli on eri kokoisilla leipomoilla, mutta tärkeitä ovat myös muun muassa maitotalouteen ja juomateollisuuteen keskittyneet yritykset (Pohjois-Karjalan maakuntaliitto, 2021; YTJ, 2024; Aitoja makuja yritystilasto, 2023).

Pohjois-Karjalan väestö vuonna 2023 oli noin 162 000 henkeä, joista lähes puolet asui Joensuussa. Kyseisenä vuonna Joensuussa oli lähes 4 100 alle kuusivuotiaista, joille osalle tarjotaan aterioita päiväkodeissa. Peruskouluikäisiä kaupungissa oli noin 6 700 ja 16–18-vuotiaita noin 2 500, ja heistä useimmat ovat alueen kouluruokailun piirissä. (SVT, 2024.) Lisäksi asukkaita on hoivakodeissa ja sairaaloissa, joihin tuotetaan ruokaa julkisissa keittiöissä.

Joensuun kaupungin julkisten keittiöiden toiminnasta vastaa Joensuun kaupungin ja muutamien muiden Pohjois-Karjalan kuntien sekä Pohjois-Karjalan hyvinvoin-



ETELÄ-KARJALAN JA JOENSUUN LIPUT PIELISJOEN RANNALTA. KUVA: ILONA MYLLYOJA

tialueen omistama Polkka – Pohjois-Karjalan tukipalvelut oy. Polkka toteuttaa muun muassa ateriapalveluita maakunnan viiden kunnan kouluille ja päiväkodeille sekä koko maakunnan alueella sairaaloille, hoivakodeille ja kotiin toimitetuissa aterioissa. Polkka valmistaa päivittäin noin 20 000 aterialuokkaa suunnilleen 16 000 asiakkaalle kymmenessä valmistuskeskeisessä ja kymmenessä palvelukeskeisessä. (Polkka oy, 2024; Ahosola, 2024.)

Polkan vastuullisuusohjelmassa mainitaan, että lähiruokavaihtoehto valitaan hankinnoissa aina kun se on heidän toimintansa kannalta mahdollista ottaen huomioon myös muut kilpailutuksia määrittävät tavoitteet kuten ravitsemukselliset sekä ruuan laadukuuteen liittyvät tavoitteet. Vuonna 2020 Polkan ruokahankintojen lähiruoka-aste oli noin 16 % ja vuodelle 2021 tavoitteeksi oli asetettu 18 %. Vuonna 2021 Polkka osti ruokaa omasta maakunnasta noin miljoonalla eurolla. (Polkka oy, 2024.) Hyvinvointialueiden myötä Polkan toiminta laajentui, ja toimintojen yhtenäistäminen on vielä käynnissä. Tällä hetkellä yhtiön lähiruoka-aste on noin 15 %, kun tavoite on 19 %. Polkan lähiruokahankinnoista pari miljoonaa euroa kohdistuu lähiruokaan. (Ahosola, 2024.)



LÄHELLÄ TUOTETTUJA KASVIKSIDÄ HANKI- TAAN MUUN MUASSA JAAKKOLAN TUKUN KAUTTA. KUVA: ILONA MYLLYOJA

Polkka hankkii tarvitsemansa elintarvikkeet hankintatoimen kautta (ks. kuvio 5). Pohjois-Karjalan hankintatoimi toteuttaa kilpailutukset suunnittelusta sopimuksiin kymmenille eri toimijoille (Joensuu, 2024). Hankintoja tehdään monenlaisilta toimijoilta kuten elintarvikesektorin yrityksiltä ja tukkuliikkeiltä. Yksi toimijoista on Liperissä sijaitseva Jaakkolan Elintarviketukku, jonka toiminnassa lähellä tuotetut kasvikset ovat tärkeässä osassa. Hankintatoimen kautta hankittujen elintarvikkeiden jalostusaste vaihtelee, ja jalostajien lisäksi ketjussa tarvitaan pakkaamisesta, varastoinnista ja logistiikasta huolehtivia yrityksiä.



**KUVIO 5.** ESIMERKKI LÄHIRUOKAN REITISTÄ JOENSUUN KAUPUNGIN ELINTARVIKEHANKINNOISSA.

### 3.2 II

Iin kunta sijaitsee Perämeren rannalla Pohjois-Pohjanmaan maakunnassa. Merellisyys on perinteisesti keskeinen osa paikallisten elämää. Yksi Suomen suurimmista joista, Iijoki, virtaa myös Iin läpi. Perämeren sekä Iijoen äärellä sijaitseva Iin kunta on tunnettu perinteistään kalastukseen keskittyvänä paikkakuntana. Iijoen kunnostus on ollut keskeinen viime vuosien ympäristötavoite. Iin maantieteellinen sijainti Iijoen varrella määrittelee myös kunnan ruoantuotannon painopisteitä.

Iin kunnassa alkutuotannon työpaikkojen osuus on noin seitsemän prosenttia (Tilastokeskus, 2024). Pohjois-Pohjanmaalla alkutuotanto keskittyy maidon ja naudanlihan tuotantoon. Lisäksi perunan ja viljan tuotanto ovat keskeisiä maakunnassa. Kalan tuotanto ja jalostus ovat maakunnassa myös yksi keskeinen elintarvikealan alue. (Korhonen ym., 2019.)



IIN WANHA HAMINA. KUVA: ILONA MYLLYOJA

Iissä on jo 2010-luvun alusta kehitetty toimintatapoja kohti resurssiviisautta ja kestävämpää arkea (Huotari, 2024). Kunta on asettanut ja saavuttanut lukuisia ilmastotavoitteita muun muassa kunnan kiinteistöjen energian käyttö uusiutuville energianlähteillä. Nuorissa kuntalaisissa nähdään tulevaisuus, kunnan päiväkotien sekä koulujen opetuksessa näkyy ympäristökasvatus vahvasti. Kunta on saanut useita kansainvälisiä ilmestopalkintoja muun muassa edistyneestä hiilidioksidipäästöjen vähentämisestä sekä kansainvälistä näkyvyyttä. (ks. Huhtala 2020; Veräjänkorva, 2019; Miettinen, 2021.)

Ii on hieman alle 10 000 asukkaan kunta, jonka asukkaista reilu neljännes on alle 19-vuotiaita (SVT, 2024). Esimerkiksi kouluruokailun piirissä onkin suuri osa Iin asukkaista. Iin ateriapalvelut huolehtivat koulujen, päiväkotien ja henkilöstöruokailujen toteuttamisesta sekä tilaustarjoiluista. Annoksia valmistetaan päivittäin noin 1 500–1 600 yhdessä valmistuskeittiössä cook & chill -menetelmällä ja kylmävalmistuksena eli ruoat jaetaan toimipisteisiin kylmänä kolme kertaa viikossa (Hautamäki, 2024).



JJ-LIHAN LUOMUTILALLA KASVATETAAN PÄÄASIASSA UHANALAISTA ALKUPERÄISROTUA POHJOIS-SUOMENKARJAA ELI LAPINLEHMÄÄ. KUVA: ILONA MYLLYOJA

Lähiaruokaan on panostettu jo kauan. Oman alueen eli Oulun seudun elintarvikkeiden osuuden arvo vuonna 2023 oli noin 164 600 euroa, mikä on noin 26 % kaikista elintarvikehankinnoista (vuotta aiemmin lähiaruokaan käytettiin alle 130 000 euroa). Vuonna 2023 elintarvikkeisiin käytettiin kokonaisuudessaan noin 623 000 euroa. Kotimaisuusaste oli noin 80 %. Lähiaruokaan panostetaan jatkossakin, vaikka asiakasmäärien väheneminen on nähtävissä tulevaisuudessa. (Hautamäki, 2024.)

Iin ateriopalvelut on mukana Oulun seudun yhteishankintarenkaassa eli kilpailuttajana toimii Monetra. Monetra on kuntaomisteinen konserni, jolla on oma dynaaminen hankintarengas, jonka sopimuksilla elintarvikkeita hankitaan vuodessa noin 18 miljoonalla eurolla (Karikallio & Arovuori 2024).



KUUVIO 6. ESIMERKKI LÄHIRUOKAAN REITISTÄ IIN KUNNAN ELINTARVIKEHANKINNOISSA.

### 3.3 LÄHIRUOKAA HANKINTALAIN PUITTEISSA

Hankintalaki asettaa selkeän lähtökohdan elintarvikehankintojen toteuttamiselle. Lain tavoitteena on myös parantaa pienten ja keskisuurten eli pk-yritysten asemaa varsinkin EU-tason hankinnoissa. Pk-yritysten osallistumismahdollisuuksia tarjouskilpailuun voi parantaa jakamalla isot elintarvikehankintakokonaisuudet luonteviin osiin tai sallimalla osatarjoukset. Lisäksi elintarvikkeiden pienhankinnat (kansallisen kynnyksen alittavat hankinnat, alle 60 000 euroa) voidaan kilpailuttaa hankintalainsäädäntöä kevyemmil-

lä ja joustavammilla menettelytavoilla. Pienhankinnat voivat olla alueen pienyrittäjälle merkittävä, vaikka kunnan hankintakokonaisuudessa se olisikin pieni. (Väänänen, 2017.) Lähiruoan hankinnan ja pk-yritysten osallistumisen mahdollistamisessa on erittäin tärkeä rooli hyvissä ajoin käytävällä markkinavuoropuhelulla, jonka aikana voidaan keskustella tarjoajien soveltuvuusvaatimuksista, tuotteiden vähimmäisvaatimuksista ja tuotekohtaisista vertailukriteereistä (Elintarvikkeiden hankintaopas, 2017).

Pohjois-Karjalan hankintatoimi on järjestänyt elintarvikkeiden kilpailutuksia tavalla, joka huomioi julkisten keittiöiden osoittaman kysynnän lähellä tuotetulle ruoalle. Kilpailutuksessa on hyödynnetty osatarjouksia, jolloin ruoantuottajat voivat tarjota tuotteitaan esimerkiksi maantieteellisesti rajatulle alueelle koko maakunnan sijasta. Paikallisilla toimijoilla voi olla hyvät edellytykset täyttää esimerkiksi tarjouspyynnön toimitusaikoja koskevia kriteereitä. Toimitusvarmuus ja tuotteiden määrän riittävyys sekä laajalla toiminta-alueella logistiikan toimivuus ovat tärkeässä roolissa. Polkassa on myös toteutettu erilaisia teemapäiviä, joita varten voidaan hankkia erikoistuotteita myös lähituottajilta. Lähituotteista on myös koostettu yhtiön joululahjoja.

”Paikallinen hankintatoimi on tosi mallikkaasti ottanut lähiruoan huomioon, julkisen hankintalain puitteissa totta kai.”

Polkka Oy:n kehittämisspäällikkö

”...saatu rakennettua sitten semmoinen järjestelmä, mikä palvelee myös meitä pieniä paikallisia toimijoita.”

Jaakkolan Tukun kehitysjohtaja

Iin ateriapalveluihin liittyen nostettiin esiin, että on tärkeää olla hankintayksikön kanssa tiiviissä yhteistyössä jo ihan hankintaprosessissa valmisteluvaiheesta lähtien. Siten pystytään vaikuttamaan kilpailutukseen liittyviin kriteereihin, tuomaan esiin tarpeita sekä huomioimaan kunnan strateginen linjaus paikallisen yrittäjyyden edistämisestä. Osallistuminen Oulun seudun hankintarenkaaseen on luontevaa ja toisaalta yhteinen ruokalistatapohja kasvattaa volyyymiä ja sitä kautta saadaan myös hintaetua. Monetran alle keskitetty koko seudun hankintarengas mahdollistaa paikallisten tuotteiden käyttöä muun muassa dynaamisen hankintajärjestelmän avulla (ks. tietolaatikko). Iin ateriapalveluissa hyödynnetään myös suoratoimittajia, erityisesti puolukkaa ostetaan tutulta poimijalta.

”Yksi tärkeä asia meillä on myös nämä DPS-hankinnat eli esimerkiksi meillä tämä meidän paikallinen lihantuottaja on sen kautta tullut mukaan.”

Iin kunnan ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö

Lähiruoan lisäämiseen tähtäävien ja vastuullisten hankintojen toteuttamiseen liittyviä oppaita koottu Savon Koulutuskuntayhtymän EkoCentria -kokonaisuuden alle. Oppaissa on ohjeita kaikille hankintoihin liittyville tahoille ja niissä avataan elintarvikeketjun ja ammattikeittiöiden toimintaa, hankintaprosessia sekä hankintakriteereitä



myös käytännön esimerkkien kautta. Elintarvikkeiden hankintaopas keskittyy esittelemään tarjouspyyntöön soveltuvia vähimmäisvaatimuksia ja tuotekohtaisia vertailukriteereitä, joilla voidaan mahdollistaa paikallisten yritysten ja tuotteiden pääsy mukaan tarjouskilpailuihin.

- Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille -opas, Elintarvikkeiden hankintaopas ja Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas löytyvät Savon Koulutuskuntayhtymän verkkosivulta <https://sakky.fi/fi/ekocentria/ekocentria/aineistot>
- Maa- ja metsätalousministeriön julkiset ruokahankinnat verkkosivu <https://mmm.fi/julkiset-ruokahankinnat>
- Motivan Kestävät julkiset hankinnat / Elintarvikkeet verkkosivu [https://www.motiva.fi/julkinen\\_sektori/kestavat\\_julkiset\\_hankinnat/tietopankki/elintarvikkeet](https://www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat/tietopankki/elintarvikkeet)

### DYNAAMINEN HANKINTAJÄRJESTELMÄ (DPS), ESIMERKINÄ II

lin kunnassa ruokahankintoja toteuttaa Monetra Oy. Monetra on viime vuosina kehittänyt dynaamista hankintajärjestelmää (DPS), jossa pyritään vahvistamaan eri toimijoiden välistä yhteistyötä. DPS:n tavoitteena on edistää lähi-, luomu- ja luonnonkeruutuotteiden matkaa pellolta pöytään. Monetran kokoamassa hankintatiimissä mietitään kilpailutukseen liittyvät hankintakriteerit sellaisiksi, että paikalliset toimijat pystyvät niihin vastaamaan. Dynaamisella hankintajärjestelmällä pyritään löytämään ratkaisuja esimerkiksi toimijoiden välisen keskustelun sujuvoittamiseen. Usein tuottajat eivät tiedä mitä julkiset ruokapalvelut tarvitsevat. (Monetra, 2020.)

lin ateriapalveluihin paikallisen lihantuottajan tuotteita on saatu hyödyntämällä dynaamista hankintajärjestelmää. Käytännössä jo ennen DPS-järjestelmään ilmoittautumista paikallisen yrityksen tuotteita voidaan testata keittiössä ja samalla tarvittaessa keskustella tuotekehityksestä. Kun tuote havaitaan hyväksi, niin yritystä pyydetään ilmoittautumaan DPS-järjestelmään, josta Monetra vastaa. Toinen mahdollisuus on, että paikallinen yritys on ilmoittanut tietonsa DPS-järjestelmään ja ateriapalvelut voi tarpeen mukaan huomioida toimittajan valikoiman. Tietojen täyttäminen voi olla yrityksen mielestä työlästä ja vaikeaa, mutta toisaalta kun tiedot on kerran laittanut Cloudiaan (pilvipohjainen sähköinen palvelu, jossa on mahdollista hallinnoida hankintaprosessia, kilpailutuksia, sopimuksia ja toimittajia), niin tiedot ovat voimassa, kunnes yritys haluaa ne poistaa ja yritys voi tehdä tuotteelleen hintapäivityksiä järjestelmään. DPS-järjestelmään voi laittaa myös rajauksia, missä määrin tuotetta on saatavilla. DPS helpottaakin sekä hankkijan että lähiruokayrityksen yhteistyötä. (Hautamäki, 2024.)

## 3.4 TALOUS RAAMITTA JA MAHDOLLISTAA

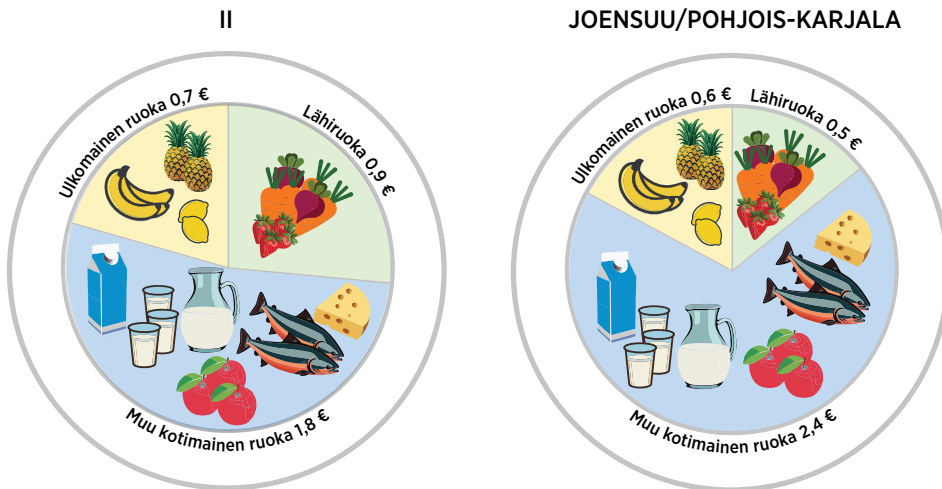
Talouden budjetit asettavat luonnollisesti raamit myös elintarvikehankintojen ja ruokapalveluiden toteuttamiselle. Budjeteista päättävät ovat haastavan tehtävän edessä, kun on tasapainoiltava esimerkiksi kustannussäästöjen ja alueen elinvoimaa tukevien hankintojen välillä. Vastaavasti ruokaa tuottavat yritykset punnitsevat kannattavuutta, kun pohtivat kilpailutuksiin osallistumista, prosessien uudistamista, tuotekehitystä ja investointeja.

Polkassa on todettu, että lähiruokan valitseminen ei ole aina ollut se kaikkein taloudellisin vaihtoehto, mutta valinta toteuttaa yhtiön arvoja ja strategiaa, joilla pyritään

jättämään hankintaeuroja maakuntaan. Toisaalta Polkassa on huomattu, että hintaero lähellä tuotetun ja vaihtoehdoisen tuotteen välillä ei aina ole kovinkaan merkittävä. Samalla säästökohteita on voitu löytää toisaalta, jolloin kokonaisuudessaan talous on pysynyt elintarvikehankintojen osalta tasapainossa. Yhtiön linjauksena on käyttää Suomessa ja lähellä tuotettua ruokaa aina, kun se on toiminnan kannalta järkevää, huomioiden myös taloudelliset näkökohdat.

Hinta ei ole lähellä tuotetun ruoan este lin ateriapalveluissakaan. Kaikkein tärkeintä on esimerkiksi saatavan lihan laatu, ja että sitä saadaan haluttu määrä. Reseptiikalla voidaan myös vaikuttaa siihen, miten paljon mitäkin tuotetta ruuassa tarvitaan. Haasteeksi voi tulla, että pystyykö lähituottaja toimittamaan niin paljon kuin tarvitaan ja saadaanko tuotetta säännöllisesti. Toimitusvarmuus on tärkeää, sillä jos tuote on ruokalistalla, niin sitä on silloin myös saatava. Toiminnanohjausjärjestelmät auttavat sekä budjetoinnissa että ennakoimisessa eli paljonko mitäkin tuotetta menee. Ennakointitieto on tärkeää myös tuottajille, jotta he pystyvät varautumaan siihen, miten paljon tuotetta tarvitaan.

Lähiruokahankintojen taloudellisen vaikuttavuuden havainnollistamiseksi kuviossa 7 on kuvattu yksinkertaistetusti tarkastelualueiden julkisten keittiöiden valmistamien keskimääräisten ruoka-annosten hinnan jakautuminen eri alueilla tuotettuihin ruokiin. Molemmissa tapauksissa suurin osa jokaisen ruoka-annoksen hinnasta (ks. Opetushallitus, 2022) kohdistuu kotimaiseen ruokaan, mutta oman maakunnan tai seudun ruokaan kohdistuva osuus vaihtelee noin 0,5 ja 0,9 euron välillä. Toisin sanoen jokaisesta ruoka-annoksesta omalle alueelle jää 0,5–0,9 euroa, ja lähes samansuuruinen osuus valuu myös ulkomaille.



**KUVIO 7.** ESIMERKKIALUEIDEN JULKISISSA KEITTIÖISSÄ VALMISTETTUJEN KESKIMÄÄRÄISTEN RUOKA-ANNOSTEN HINNAN JAKAUTUMINEN.

”...jos me se kaks miljoonaa yhtäkkiä jätettäiskin pois Pohjois-Karjalasta ja laitettais ne vaikkapa tuonne Helsinkiin niin se saattais tarkoittaa monelle - - pienemmille yrityksille oikeesti isoja vaikeuksia.”

Polkka Oy:n kehittämisspäällikkö

”Jos me luvataan asiakkaalle, että meillä on se lihakeitto luomulihassa tehtyä ja paikallista, niin silloin se pitää olla luomulihasta keitetty ja paikallista.”

lin kunnan ateria- ja puhtauspäällikkö

”...myökin välillisesti työllistetään kymmeniä ja kymmeniä ihmisiä. Ja sitten taas kun meidän viljelijät työllistää, - - siellä on - - kuljettajia ja peltotyöntekijöitä ja poimijoita ja kaikkea. Että onhan sillä taloudellisesti huomattavasti laajemmat merkitykset kuin vaan se yhden yrityksen liikevaihdon kasvu.”

Jaakkolan Tukan kehitysjohtaja

”Kun ostetaan läheltä, niin se raha jää tänne. Ulkomailta ostettu on taas tuontitavaraa. Läheltä ostettuun tuotteeseen käytetty raha palaa verotuloina ja työvoimana sinne kuntaan. Jos kuntaa haluaa pitää nykyisellä tasolla tai kasvattaa, niin sitä pitää ruokkia.”

Koivuselän tila

### 3.5 PERUSTANA ARVOT JA STRATEGISET LINJAUKSET

Valintatilanteet tuovat esiin päätöksentekijöiden arvoja. Myös valinta hankkia lisää lähiruokaa julkisiin keittiöihin perustuu arvoihin – samoin kuin valinta painottaa hankinnoissa lähiruoan sijasta muita näkökohtia. Askel kohti tavoitellun tilan saavuttamista edellyttää, että arvoalinnat ja tahtotilat kirjataan strategioihin. Näin arjen työssä on mahdollista tukeutua yhteisiin linjauksiin. Usein toistetun sanonnan mukaan ”sitä saa mitä mittaa”. Onkin tärkeää määritellä konkreettiset tavoitteet sekä seurata säännöllisesti tavoitteiden saavuttamista niille asetetuilla mittareilla. Tavoitteisiin pääseminen on mahdollista, kun kaikki prosessiin osallistuvat edistävät sitä omilla toimillaan. Siksi onkin kyettävä osoittamaan, miten käytännön toiminta kertautuu tavoitelluiksi tuloksiksi.

Joensuun kaupungin strategiassa puhutaan myös yleisesti elinvoiman ja yrittäjyyden edellytyksien tukemisesta kaupungissa (Joensuu, 2023). Kaupungin strategiaa syventävässä ilmasto-ohjelmassa mainitaan tarkemmin tavoitteeksi suosia hankinnoissa ja ruoan valmistuksessa ilmastomyönteisiä vaihtoehtoja kuten kasvisruokaa, lähiruokaa, kausituotteita ja luomua (Joensuu, 2021). Joensuu toteutti ilmasto-ohjelman osana kustannus- ja biodiversiteetilaskelmat, joiden perusteella arvioitiin kaupungin tavoit-

teiden kustannuksia ja vaikutuksia luonnon monimuotoisuuteen. Ruokahankintoja käsittelevän tavoitteen kustannuksia ei ole arvioitu ohjelmassa, mutta tavoite on listattu ”mahdollisesti kannattavaksi toimenpiteeksi”. Biodiversiteettivaikutukseltaan tavoite lukeutuu Joensuun mittauksissa vähäisen myönteisen vaikutuksen luokkaan. (Joensuu, 2021.)

Polkassa on päätetty kasvattaa heidän tekemien hankintojen lähiruokaosuutta ja näin vaikuttamaan siihen, minkä verran euroja hankinnoista jää maakuntaan. Pyrkimys näkyy yhtiön strategiassa. Lisäksi Polkassa on asetettu vuotuinen tavoite lähiruoaan osuudelle ja tavoitteen toteutumista seurataan kolme kertaa vuodessa. Tavoite huomioidaan niin ruokalistojen suunnittelussa, reseptikassa kuin toiminnanohjausjärjestelmän kautta tehtävissä tilauksissa. Työntekijöiden kanssa onkin keskusteltu, miten erilaiset valinnat heijastuvat tavoitteen saavuttamiseen. Toimenpiteet ovat olleet tuottoisia: lähiruoaan osuus Polkan hankinnoissa on noussut.

”Lähiruoka on tärkeä arvo ja strateginen linjaus – se pitää lähteä johdolta. Sitä pitää seurata. Ei oltaisi tässä tilanteessa ilman että olisi seurantaa ja tahtotilaa siihen.”

Polkka Oy:n kehittämisspäällikkö

”...kun se on määritelty sinne strategiaan ja arvoihin vaikka se lähiruoka niin sitten se hinta ei välttämättä näyttelekään niin - - räikeetä roolia että mentäisiin vaan hinta edellä. Että jos nyt tuosta saan nipistettyä 2 senttiä...”

Jaakkolan Tukun kehitysjohtaja

Iin kunnan hankintaohjeessa kannustetaan tukemaan paikallisuutta ja pk-yrityksiä sekä huomioimaan hankintojen toteutuksessa, että pienhankinnoilla voidaan tukea paikallista elinkeinoelämää. Pienten yritysten mahdollisuuksia tulla osaksi hankintoja voitaisiin ohjeen mukaan tukea esimerkiksi kutsumalla yrittäjiä markkinavuoropuheluun. (Iin kunta, 2022a.) Pienhankintojen ja paikallisuuden tukemisen mainitseminen hankintaohjeissa tekee osaltaan paikallisuutta näkyväksi ja antaa kuvan siitä, että kunta ottaa paikalliset hankinnat tosissaan.

Iin kunnan strategiassa ei ole kirjattuna erikseen ruokaan liittyviä tavoitteita, vaikka välillisesti ruokateemoihin liittyviä tavoitteita esitetäänkin esimerkiksi päästöjen vähentämiseen ja kestäväan kehitykseen liittyen. Paikallisen yrittäjyyden tukeminen on kuntastrategiassa keskeisesti esillä, mikä yhdistää tavoitteet myös alkutuotannon yritysten elinvoiman edistämiseen (Iin kunta, 2022b). Haastattelussa tuli esiin, että ruokaan liittyvät tavoitteet ovat strategiaan sisäkirjoitettuja, ja lähiruoka linkittyy myös henkiseen hyvinvointiin ja luonnonläheisyyden tavoitteisiin.

”Jos lähiruoaan edistämisen olisi tuonut lupaukseksi osaksi strategiaa, niin sitten se mahdollisesti olisi enemmän mukana tekemisessä...”

Iin kunnan päättäjät

Iin ateriapalveluiden näkökulmasta jonkinlainen strategia tai toimintaperiaate olisi hyvä kunnassa olla lähiruokaan liittyen. Samalla on hyvä kiinnittää siihen huomiota, että kun luvataan hyvää ja laadukasta lähiruokaa, mitä se käytännössä tarkoittaa ja millainen poliittinen tahtotila tai linjaus siihen liittyy.

### 3.6 LISÄÄ TIETOA PÄÄTTÄJILLE – LISÄÄ HALUKKUUTTA VAIKUTTAA

Kuntapäätäjille tarvitaan lisää tietoa ruokahankinnoista. Välttämättä monillakaan kuntapäätäjillä ei ole esimerkiksi tietoa siitä, kuinka paljon omassa kunnassa käytetään lähiruokaa. Tällainen tieto voisi kuitenkin olla päätäjille hyvinkin tervetullutta. Tietoisuuden lisääminen voi herätellä ja aktivoida päätäjiä toimimaan lähiruoan edistämisen eteen.

Päätäjille tulisi konkreettisten mittareiden avulla kertoa, miten paljon lähiruokaa käytetään ja mitä se vaatisi esimerkiksi budjetoinnin ja muiden strategisten linjauksien sekä tavoitteiden osalta, jos lähiruokaan haluttaisiin panostaa enemmän. Toisaalta tässä olisi hyvä tuoda esiin myös lähiruoan käytöstä aiheutuvat muut vaikutukset ja mahdollisuudet esimerkiksi elinkeinotoimintaan. Yksi tapa esitellä esimerkiksi koulujen ruoka-annosten lähiruoka-astetta on konkretisoida asia ruokalautasella tai piirakkakuviolla (ks. kuvio 7), jossa näkyy prosenttiosuudet ja käytetyt eurot.

Toisaalta päätäjien toimien varaan ei voida rakentaa kaikkea, vaan tarvitaan myös tuottajien ja muiden alueen lähiruokatoimijoiden sekä asukkaiden aktiivisuutta nostaa esiin lähiruokaa, jotta aihe tulee näkyväksi. Lähiruokaan liittyvällä viestinnällä voidaan välittää tietoa vanhemmille siitä, mitä lapsen lautasella on esimerkiksi ”tiesitkö, että lihakeiton liha tulee paikalliselta toimijalta”. Alueen lähiruokatoimijoiden aktiivisuudella voidaan mahdollisesti vaikuttaa päätäjien politiikkaan. Lisäksi on keskeistä, että maa-



IIN KUNNAN KESKUSKEITTIÖLLÄ VALMISTELLAAN RUOAT JAETTAVAKSI ESIMERKIKSI PÄIVÄKODEILLE JA KOULUILLE. KUVA: ILONA MYLLYOJA

kuntien välillä vaihdetaan kokemuksia ja tietoa lähiruokahankintojen onnistumisesta ja toisaalta myös haasteista.

### 3.7 ”JOS SITÄ EI OLE, SITÄ TEHDÄÄN” – INNOVATIIVISET HANKINNAT VAIHTOEHTONA

Tahtotilan lisäksi alueelta täytyy löytyä lähiruoan tuotantoa, joka soveltuu julkisten keittiöiden käyttöön – muutoin lähiruoan hankinta on luonnollisesti mahdotonta. Alueella saattaa olla ruoantuottajia, jotka voivat innostua osallistumaan hankintakilpailutuksiin, kun ovat saaneet lisää tietoa julkiskeittiöiden tarpeista ja hankinnan toteutuksesta. Tarvitaankin keskustelua muun muassa vaatimuksista, toiveista ja tavoitteista tuottajien, valmistajien ja ruokahankintoja toteuttavien tahojen välillä. Aina sopivia raaka-aineita tai tuotteita ei ole valmiiksi saatavilla, koska niille ei ole aiemmin ollut riittävää kysyntää. Julkisten keittiöiden tarvitsemia tuotteita voidaan saada tuotantoon, kunhan kunkin osapuolen tarpeet ja näkökohdat huomioidaan. Uusille tuotteille tai esimerkiksi uudella tavalla pakatuille tutuille tuotteille saattaa löytyä kysyntää julkisten hankintojen ulkopuoleltakin.

Vuonna 2018 Polkan ja Joensuun kaupungin edustajia kokoontui keskustelemaan ruoasta. Tilaisuudessa katsottiin valokuvaa kouluruokatarjottimesta ja käytiin läpi, mistä ruoan raaka-aineet ovat peräisin. Tässä keskustelussa konkretisoitui, että toisenlaisetkin valinnat olisivat mahdollisia. Sopivia tuotteita oli kuitenkin rajallisesti saatavilla, jolloin yhtiön toimitusjohtaja totesi: ”Jos niitä ei ole, niitä täytyy tehdä”. Polkka ryhtyi ostamaan tuotekehitystä toteuttaen innovatiivista elintarvikehankintaa yhteistyössä hankintatoimen kanssa. Tavoitteena oli, että kehitettävä tuote tehdään maakunnassa hyödyntäen maakunnassa tuotettua raaka-ainetta mahdollisimman paljon. Toiminnassa korostui markkinavuoropuhelu eri toimijoiden välillä. Kehitystyön tuloksena syntyi mukavainen kasvisproteiinipohjainen seitan-tuote, joka lisättiin Polkan ruokalistoilta.

Lisää tietoa innovatiivisista hankinnoista löytyy seuraavista linkeistä:

- Innovatiiviset julkiset hankinnat – määrittely, mahdollisuudet ja mittaaminen [https://tietokaytoon.fi/documents/10616/3866814/82\\_Innohankinnat+Teas+Lopuraportti1912.pdf](https://tietokaytoon.fi/documents/10616/3866814/82_Innohankinnat+Teas+Lopuraportti1912.pdf)
- KEINO Kestävät ja innovatiiviset hankinnat <https://www.hankintakeino.fi/fi/kestavat-ja-innovatiiviset-hankinnat>
- Opas elintarvikeyrityksen ja julkisen keittiön väliseen yhteiskehittämiseen [https://tuhat.helsinki.fi/ws/portalfiles/portal/282945134/Vitali\\_opas\\_2023.pdf](https://tuhat.helsinki.fi/ws/portalfiles/portal/282945134/Vitali_opas_2023.pdf)

Julkiset keittiöt tarvitsevat jalostettuja tuotteita, koska raaka-aineita ei enää käsitellä alusta asti keittiöissä. Esimerkiksi kalaa ei oteta kokonaisuutena ja perunoiden sekä vihannesten tulee olla kuorittuja. Tuottajien ja yritysten yhteistyöllä ja yhteenliittymillä voidaan mahdollistaa se, että tuotteet ovat sellaisessa muodossa, millaisena ruokapalvelut ne haluavat. Iissä on lähdetty kehittämään yhteistyössä tuottajien kanssa mahdollisuuksia hyödyntää enemmän esimerkiksi oman maakunnan luomulihaa sekä kotimaista kalaa.

Iissä JJ-Liha on yhteistyössä kunnan kanssa suunnitellut kunnan tarpeisiin soveltuvan lihatuotteen. Kunnassa JJ-Lihan luomulihasta jalostettua kypsää jauhelihaa sekä minikuutioita käytetään osassa liharuuista. Haastatteluissa korostuikin onnistunut yh-

teistyö JJ-Lihan ja Iin kunnan välillä. Keskeisenä yhteistyön onnistumisessa Iin kohdalla oli keskustelu tuottajan ja kunnan välillä siitä, mitä yhteistyön muodostaminen vaatii.

Ruokahankinnat linkittyvät myös laajempiin kokonaisuuksiin. Iijoella on toteutettu viime vuosina hankkeita, joiden tarkoituksena on ollut edistää joen kunnostusta niin, että vaelluskalojen elinot kohenisivat joessa. Vesistöissä on pyritty edistämään kalojen elinolosuhteita ja palauttamaan vaelluskalojen luontaista lisääntymistä Suomessa (Pohjois-Pohjanmaan liitto, 2024; Iin kunta, 2024). Ii tavoittelee keskeistä roolia pohjoissuomalaisessa ruoantuotannossa erityisesti kalan osalta (Iin kunta, 2020). Suomessa on laajemminkin viime vuosina pyritty saamaan kotimaista kalaa ruokalistoille korvaamaan esimerkiksi tonnikalaa. Iissä koulujen ruokalistoille on onnistuttu saamaan pohjoista järvikalaa kalastun muodossa, mistä tehdään esimerkiksi kalapastaa (<https://kuusamonkala.fi/kuusamon-kalalastu/>). Iin kunnan ruokapalveluiden yhteistyö Kuusamon kalan kanssa on esimerkki onnistuneesta lähiruokahankinnasta. Siinä korostuu useamman tavoitteen edistäminen yhtä aikaa. Järvikalan hyödyntäminen muun muassa tukee pohjoista kalastusta, tuo työpaikkoja sekä parantaa vesistöjen tilaa, minkä lisäksi järvikalan hyödyntäminen tuo vaihtoehtoja lihalle sekä ulkomailta tuodulle kalalle. Iin oman kunnan kala-alan toimijoidenkin kanssa on haettu sopivaa yhteistyön muotoa, mutta toistaiseksi sitä ei olla vielä onnistuttu muodostamaan, vaikka yhteistyössä olisi hyvinkin mahdollisuuksia.

Uusien tuotteiden tie esimerkiksi koulujen ruokalistoille voi olla monivaiheinen. Keskustelu tuottajien, valmistajien ja ruokahankintoja toteuttavien tahojen kanssa on keskiössä, kun mietitään esimerkiksi lähikalan tuomista tiiviimmäksi osaksi koululaisten ruokailua. Innovatiivisuus vaatii tahtotilaa kehittää uutta.



IIJOKI AURINKOISENA KEVÄTPÄIVÄNÄ. KUVA: PÄIVI TÖYLI

### 3.8 ELINTARVIKETUKKU YHDISTÄJÄNÄ

Julkisten keittiöiden tarpeet ja pienten lähiruoan tuottajien toiveet eivät aina kohtaa. Kun yrittäjät yhdistävät voimansa, kilpailutuksiin osallistuminen voikin muuttua kiinnostavaksi vaihtoehdoksi. Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi sitä, että jokin yritys kerää lähituotteita riittävän suuriksi eriksi, tarvittaessa jatkojalostaa tuotteita sekä hoitaa kilpailutuksiin liittyvät byrokratian kiemurat.

Jaakkolan Tukku on Joensuun naapurissa Liperissä sijaitseva elintarviketukku. Sen toiminta keskittyy lähialueilla tuotettujen kasvien ympärille, mutta tukun kautta myydään myös lihaa, kalaa ja leipomotuotteita. Jaakkolan Tukku hankkii kasviksia parilta kymmeneltä paikalliselta viljelijältä ja pientuottajalta. Lähiruoka on siis tukun liiketoiminnan keskiössä. Kasviksia raakakäsitellään eli kuoritaan, pilkotaan ja raasteetaan asiakkaiden tarpeisiin sekä välitetään kokonaisina tuotteina. Isojen tukkuliikkeiden rinnalla Jaakkolan Tukku menestyy paikallisuudella, nopeudella, joustavuudella ja palvelualltiudella.

Maakunnan tuottajat tekevät yhteistyötä Jaakkolan Tukun kanssa. Lähiruokatuukku mahdollistaa alueella muun muassa lähiruokatuotteiden varastointia, käsittelyä ja kuljetusta. Jokaisen ei tarvitse omistaa säilytystiloja tai pakastimia, kun alueella on isompi toimija, jolla on tiloja. Toisaalta Jaakkolan Tukku käy keskustelua julkisten ruokapalveluiden kanssa sujuvasti, kun yhteistyötä esimerkiksi terveydenhuoltoapuolen ruokapalveluiden kanssa on tehty jo vuosia. Tukulla on enemmän aikaa ja muita resursseja käytettävissä laajempaan keskusteluun alueella lähiruokakysymyksiin liittyen kuin esimerkiksi yhdellä alkuuottajalla.

“Jaakkolan tukun kanssa tehdään yhteistyötä. - - Jos asiakas kysyy jotain tietyn tyyppistä tuotetta, niin Jaakkolalta saadaan tietoja mitä tarvitaan.”

Koivuselän tila

“... tarkoituksena on koota mahdollisimman laajalti eri kasviksia paikkakunnan tuottajilta ja jalostaa ja sitten tarjota niitä sinne julkiselle puolelle.”

Jaakkolan Tukun kehitysjohtaja



JAAKKOLAN TUKUN KAUTTA KULKEE ESIMERKIKSI POHJOIS-KARJALASSA KASVATETTUA KAALEJA, PERUNOITA JA PORKKANOITA. KUVA: ILONA MYLLYÖJA



### 3.9 VUOROPUHELUT JA KESKUSTELUT AVAINASEMASSA

Kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen edellyttää keskusteluyhteyttä eri toimijoiden välillä. Elintarvikehankintojen toteuttajat luovatkin mahdollisuuksia vuoropuhelulle. Näissä keskusteluissa ja vuorovaikutuksessa tuodaan avoimesti esiin toimijoiden tarpeet ja mahdollisuudet sekä etsitään yhteisiä ratkaisuja toimivalle yhteistyölle.

Joensuussa keskusteluja julkisista hankinnoista on toteutettu jo pitkään. Niitä käydään sekä kilpailutusten yhteydessä että sopimuskausien aikana. Polkka tuo esille omia tarpeitaan, yritykset esittävät mahdollisia ratkaisuja ja hankintatoimi tukee toteutuksia varmistaen toiminnan lainmukaisuuden. Yrittäjät tuovat aktiivisesti esille uusia tuotteita ja Polkka on avoin omista näkökohdistaan. Vuoropuhelun myötä on esimerkiksi löydetty uusia ratkaisuja tuotteiden pakkaamiseen: leivät voidaan toimittaa parin viipaleen pusseissa kotipalveluaterioihin soveltuen tai salaattit voidaan pakata pienempiin annoksiin. Keskusteluilla on pyritty myös löytämään tuottajia, jotka voisivat osallistua kilpailutuksiin tuoden uusia lähituotteita julkisten keittiöiden valikoimaan.

Polkan toimintakenttä laajentui hiljattain hyvinvointialueiden myötä ja joidenkin kuntien siirrettyä muun muassa ateriapalvelunsa Polkalle. Samalla esimerkiksi joidenkin koululaisten ruokailussa tapahtui muutoksia, mikä herätti kysymyksiä ja huolia. Polkassa huomattiin, että avoin keskustelu auttaa tähänkin. Vanhemmille suunnatussa kouluruokaillalla maisteltiin päivän ruoka-annosta, kerrottiin kouluruoalle asetetuista vaatimuksista ja Polkan toiminnasta. Polkan työntekijöiden ja vanhempien käymässä keskustelussa kukin osallistuja sai uutta tietoa.

Lin ateriapalveluiden ja lähialueen yrittäjien välisen yhteistyön avain on yhteydenotto, joten lähituottajan kannattaakin aktiivisesti ottaa yhteyttä ja kertoa, millaisia tuotteita on tarjolla. Yhteistyön ja yhteydenoton edistäjinä voivat toimia myös alueen yritysneuvojat ja ruoka-alaan liittyvät hankkeet, joissa mahdollistetaan kohtaamisia ja uusien asioiden kokeiluja. Ruokapalveluiden ja yrityksen välisen keskustelun kautta selviää, millaisille tuotteille on tarvetta. Keittiössä voidaan pienen tuotenäytteen pohjalta

”tällä alueella käydään aika paljon keskusteluja ja hyvin yhteistyömäisesti”

Jaakkolan Tukun  
kehitysjohtaja

”Tietenkin sen, että jos mietitään koko kunnan alueella, että meidän kaikki toimijat istuttaisiin yhteisen pöydän ääreen. Siellä olisi poliitikkoja, siellä olisi meitä, jotka tekee sitä ruokaa, siellä olisi niitä, jotka syö sitä ruokaa, lasten vanhempia ja niin edelleen. Että tavallaan istuttaisiin yhteisen pöydän ääreen ja voitaisiin keskustella siitä, että mikä on se iiläinen ruoka, mikä on se iiläinen tapa toimija, hankkia ja valmistaa. Ja tavallaan sellainen itselläni olisi sellainen ajatus, että me saataisiin sieltä vauvasta vaarista yhteistä keskustelua aikaiseksi. Koska se tuo myös sitä yrittäjyyttä tänne paikan päälle ja kehittää sitä toimintaa. Näin itse ajattelin sen.”

Lin kunnan ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö

testata, miten se soveltuu keittiön tarpeiseen ja saatujen kokemusten pohjalta voidaan lähteä yhdessä yrityksen kanssa kehittämään tuotetta sopivaksi. Pienten yritysten vahvuus on, että ne ovat ketteriä muuttamaan prosesseja ja tuotteitaan saadun palautteen mukaan. Yhteisen kehitystyön tuloksena yritys voi myydä tuotteita muuallekin ja saada siten laajempia markkinoita.

### 3.10 BYROKRATIAN MONTA PUOLTA

Iissä ja Joensuussa alkutuottajien puheenvuoroissa nousee esille julkisten hankintojen hyödyt esimerkiksi jatkuvuuden sekä ennustettavuuden puolesta. Toisaalta esille nousi myös hankintoihin mukaan pääsyn haasteellisuus. Byrokratia koettiin raskaaksi ja vaativaksi erityisesti alkutuotannon puolella. Etenkin pitkät kilpailutukset, papereiden täyttämisen sekä erilaiset todistukset mainitaan tuottajien puolelta byrokratian haastavuuteen liittyen. Lisäksi yritysten voi olla hankala pysyä selvillä, että minkä toimijan kanssa pitää mikäkin asia hoitaa, kun on erilaisia rakenteita: esimerkiksi useamman kunnan omistamia yhtiöitä, jotka vastaavat ateriapalveluista, hankintarenkaita sekä kunnan omaa toimintaa.

Hankintaprosessia on saatu kevennettyä dynaamisella hankintamenettelyllä ja innovatiivisella hankinnalla. Uudenlaiset tavat toteuttaa hankintoja mahdollistavat joustavamman tavan toteuttaa hankintoja. Hankintojen joustavuuden kehittäminen onkin välttämätöntä, mikäli esimerkiksi kouluilla halutaan aidosti tarjoilla satokauden mukaista ruokaa kuten paikallisia tuoreita marjoja tai omenoita. Koivuselän tila nostaakin esille marjatuotteiden haasteet osana julkisia hankintoja. Marjatilallisen on vaikea sitoutua viiden vuoden sopimuksella toimittamaan marjoja julkisiin keittiöihin säännöllisesti tiettyjä määriä, koska sadossa voi olla muutoksia.

Vaikka erilaiset tietojärjestelmien täyttämiset voivat olla hyvin työläitä ja byrokraattisia, niin niiden käyttö toisaalta myös helpottaa asioiden hoitoa puolin ja toisin. Esimerkiksi Cloudian etuna on, että kun yritys on sinne kerran tiedot täyttänyt, niin ne jäävät sinne. Seuraavalla kerralla on helppo käydä täydentämässä ja korjaamassa tietoja eli esimerkiksi lisäämässä uudet tilinpäätöstiedot. Kuten aiemmin jo DPS-esittelyssä todettiin, niin sinne on myös helppo päivittää uudet hintatiedot tuotteille.

”Pitkät kilpailutukset aiheuttavat sitten haasteita, että marjatilallisen on vaikea sitoutua viideksi vuodeksi kun voi tulla muutoksia sadossa. Aina ei välttämättä voida pysyä sopimuksen mukaisissa määrissä.”

Koivuselän tila

”Byrokratia on aika vaativa. Byrokratia on vähän liian raskas. Uuden yrittäjän voi olla vaikea päästä mukaan. Sitten kun on lähteny käyntiin, niin on päässyt mukaan.”

JJ-Liha

Olisi hyvä, että tuottajille olisi tarjolla tukea julkisten hankintojen prosesseihin liittyen. JJ-Lihan yrittäjä totesi haastattelussa, että osa tuottajista voisi tarvita apua esimerkiksi kaavakkeiden täyttämiseksi. Iin kunnan ateria- ja puhtauspäällikön haastattelussa nousikin esiin, että he ovat valmiita auttamaan yrittäjiä Clouidian täyttämiseksi, mutta toisaalta apua voisi kysyä myös alueen yritysneuvojilta.

### 3.11 TARVITAAN AKTIIVISIA IHMISIÄ, YHTEISTYÖTÄ SEKÄ PITKÄJÄNTEISYYTTÄ

Lähiruoan osuuden kasvattaminen edellyttää onnistumisia hankintaketjun jokaisessa vaiheessa. Usein tarvitaan yksi tai muutama ihminen, jotka tuovat asiaa esille päätöksenteon pöydissä. Samalla käytännön toteutuksessa jokaisella toimijalla on tärkeä rooli: strategiset tavoitteet muuttuvat todellisuudeksi arkisessa työssä.

Joensuussa lähiruoan esille nostamisessa Polkan edellisellä toimitusjohtajalla oli suuri merkitys. Hän esimerkiksi oli käynnistävä voima innovatiivisessa hankinnassa. Polkan johtoryhmä on nostanut lähiruoan strategiaan ja toiminnan ydinmittareihin. Yhtiössä on keskusteltu työntekijöiden kanssa siitä, miten heidän työnsä heijastuu tavoitteen saavuttamiseen. Lisäksi Polkassa hyödynnetään palvelusuunnittelua, ruokalista ja vakioituja reseptejä edistämään lähiruoan käyttöä. Pohjois-Karjalan hankintatoimi on osaltaan rakentanut mahdollisuuksia hyödyntää lähiruokaa.

Iissä kunnan ateria- ja puhtauspäälliköllä on ollut merkittävä rooli lähiruoka-asioiden edistämiseksi. Hän on ollut aktiivisesti mukana Monetran hankintatiimissä ja nähnyt ne mahdollisuudet, miten voidaan tukea lähialueen tuotteiden pääsyä asiakkaiden lautaselle. Muutokset alueen tuottajien määrässä ja alkutuotannossa sekä yritysten toiminnassa ovat vaatineet pitkäjänteistä ja ratkaisukeskeistä sekä toimijoita innostavaa otetta.

Eri alueiden välinen yhteistyö, omista toimintatavoista ja hyvistä kokemuksista kertominen osaltaan mahdollistaa lähiruokahankintojen kehittämistä. Kokemusten vaihto tuo uutta perspektiiviä omaan tekemiseen ja mahdollistaa uudenlaisten ratkaisujen löytämistä. Lähiruokaa voidaan edistää pienin askelin esimerkiksi lähiruokaviikkojen avulla, mutta tärkeintä olisi, että lähiruoka olisi osa normaalia, arkipäiväistä toimintaa. Ruokahankinnat ovat niin iso kokonaisuus, että pitkäjänteisyyttä, jatkuvuutta ja toistoa sekä uskoa muutokseen tarvitaan.

”Se pitää uittaa se tieto, että me ollaan kaikki vastuussa siitä, että se on meille tärkeä juttu ja että se tavoite täyttyy.”

Polkka Oy:n  
kehittämispäällikkö

”... Aina voi kysyä ja soittaa ja voi vähän sparrailla molemmin puolin.”

Jaakkolan Tukun  
kehitysjohtaja

## 4 JOHTOPÄÄTÖKSET – LÄHIRUOASTA ELINVOIMAA KUNTIIN

### Lähiuokahankintojen kautta työtä ja tuloja alueelle

**Lähiuokahankinnoilla on monenlaisia vaikutuksia alueelle.** Aluetaloudellisten talous- ja työllisyysvaikutusten lisäksi lähiuokahankinnoilla voidaan edistää esimerkiksi alueen yritysten innovaatiomahdollisuuksia, ruokakulttuuria, ruokajärjestelmän kestävyyttä, yhteisöllisyyttä, ruokien jäljitettävyyttä, omavaraisuutta ja huoltovarmuutta (ks. kuvio 8).



**KUVIO 8.**  
LÄHIRUOKAHANKINTOJEN MONINAISET HYÖDYT ALUEELLE.

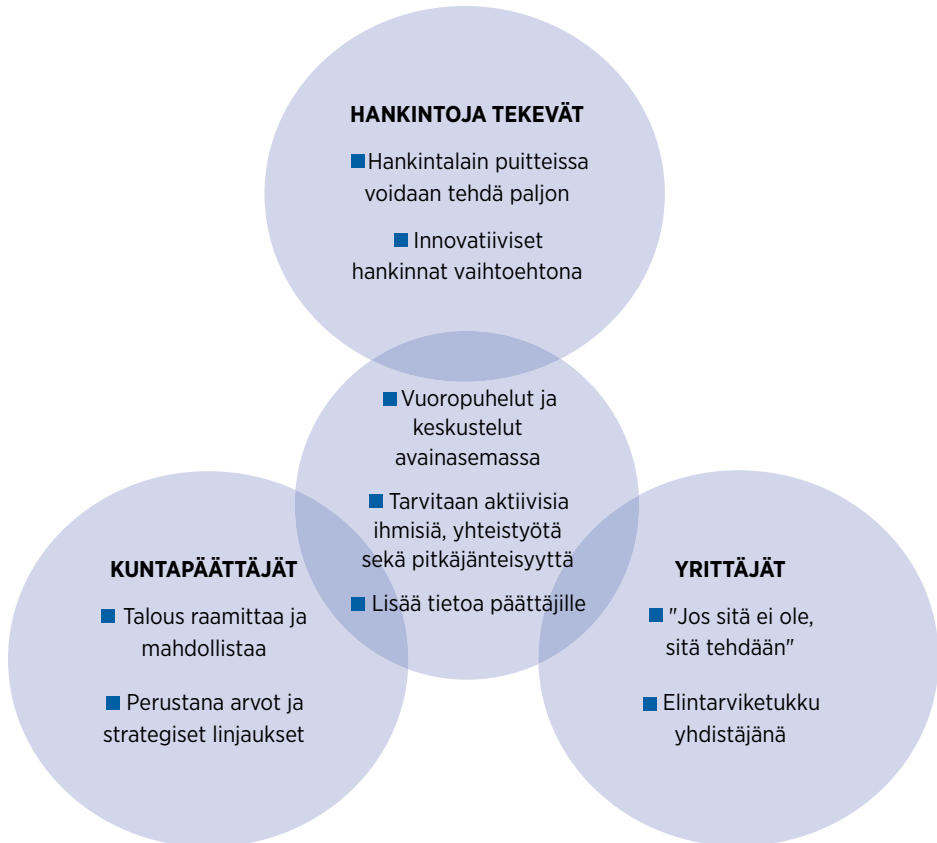
**Moninaisten vaikutusten lisäksi elintarvikehankinnoilla on monen tasoisia vaikutuksia.** Toisin sanoen suoran vaikutuksen lisäksi hankinnoilla on myös välillinen ja johdettu vaikutus. Näiden kaikkien vaikutusten huomioiminen on tärkeää, sillä ne tuovat esiin, että elintarvikehankinnat eivät vaikuta vain ruokasektoriin vaan laajasti eri toimialoihin erilaisten taloudellisten kytkösten kautta.

Erilaisten hankintavaihtoehtoesimerkkien kautta saadaan selvästi havainnollistettua se, että **sillä on merkitystä mistä elintarvikkeet hankitaan.** Mitä suurempi osuus hankinnoista kohdistetaan omalle alueelle, sitä enemmän raha jää kiertämään oman alueen taloudessa tuoden alueelle esimerkiksi työ- ja verotuloja.

Tällaisen tiedon esiin tuominen esimerkiksi kuntapäätäjille voi herättää ajattelemaan lähiuokahankintojen vaikutuksia ja mahdollisuuksia oman kunnan ja lähialueen talouteen ja työllisyyteen. Saadaanhan lähiuokahankintojen kautta raha kiertämään omalle alueelle, mikä voi olla hyvinkin tärkeää nykyisinä haastavina taloudellisina aikoina etenkin monille maaseutualueille.

## Keskeiset opit lähiruokahankintojen onnistumiseen

Haastatteluissa korostui näkemys, että **lähiruokahankintojen onnistumiseen tarvitaan monen tekijän panosta**. Ei siis riitä, että yksi toimijaryhmä aktivoituu tekemään töitä lähiruoaan eteen, vaan tarvitaan useiden tahojen panosta niin erikseen kuin yhdessäkin (ks. kuvio 9).



**KUVIO 9.** LÄHIRUOKAHANKINNOISSA TARVITAAN SEKÄ HANKINNOJA TEKEVIEN, KUNTAPÄÄTTÄJIEN ETTÄ YRITTÄJIENKIN PANOSTA.

**Hankkijoilla, kuten kuntien ruokapalvelupäälliköillä, on keskeinen rooli lähiruokahankintojen edistämisessä, sillä usein heidän aktiivisuutensa ja panostuksensa asiassa näkyy onnistuneina lähiruokahankintoina.** Hankintoja tekevien on syytä huomioida, että hankintalaki mahdollistaa melko paljon ja sen soveltamiseen on olemassa oppaita lähiruoaan edistämisen näkökulmasta. Esimerkiksi osatarjoukset, innovatiiviset hankinnat ja dynaaminen hankintajärjestelmä ovat keinoja lisätä lähiruoaan määrää.

**Kuntapäätäjien rooli tulee esiin ennen kaikkea arvojen ja strategisten linjausten kautta, sillä ne luovat perustan hankinnoille.** Kuntapäätäjillä on tärkeä rooli myös talouden osalta, sillä budjetit asettavat luonnollisesti raamit myös elintarvikehankintojen ja ruokapalveluiden toteuttamiselle. Lähiruoka ei kuitenkaan yleensä ole juuri muita tuotteita kalliimpaa. Toisaalta kuntapäätäjillä ei välttämättä aina ole kovin hyvää tietämystä ruokahankinnoista, joten tietoa olisi hyvä jakaa.

**Alueen elintarvikeyrittäjilläkin on luonnollisesti tärkeä rooli lähiruokahankintojen onnistumisessa, sillä tuottajat päättävät tarjonnasta.** Julkisten hankintojen kannalta yksi keskeinen asia on, että alueella tuotetaan julkisiin keittiöihin soveltuvia tuotteita. Parhaimmillaan tuotteita suunnitellaan ja innovoidaan yhdessä yrittäjän ja julkiskeittiön edustajan kanssa, että saadaan tarpeisiin sopiva tuote. Toisaalta pienten paikallisten yritysten voi olla vaikeaa vastata julkiskeittiöiden suurivolyymisiin tarpeisiin. Ratkaisuna tähän voi olla yritysten yhteenliittymät tai lähiruokatukku, joka voi auttaa kokoamaan pienten tuottajien tuotteita sekä säilyttämään, prosessoimaan ja kuljettamaan niitä tilaajalle. Näin julkisten keittiöiden tarpeet ja pienten lähiruokatuottajien mahdollisuudet kohtaavat paremmin.

**Lähiruokahankintojen onnistuminen edellyttää etenkin toimijoiden välistä yhteistyötä, vuoropuhelua sekä tiedonvälitystä.** Ilman asetettuja tavoitteita on vaikea saavuttaa. Kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen edellyttää keskusteluyhteyttä ja vuoropuhelua eri toimijoiden välillä. Toimijoiden olisikin hyvä ajoin istua saman pöydän ääreen. Yhteistyö ja pitkäjänteisyys on tärkeää, sillä lähiruokatuotteen kasvattaminen edellyttää onnistumisia hankintaketjun jokaisessa vaiheessa, eikä muutokset tapahdu hetkessä. Usein tarvitaan yksi tai muutama ihminen, jotka saavat asiaa eteenpäin, mutta samalla käytännön toteutuksessa jokaisella toimijalla on tärkeä rooli. Myös lähiruokahankintojen seuranta ja tiedonvälitys on tärkeää. Kuntapäätäjien on hyvä tietää, millaista ruokaa kuntalaisille tarjotaan ja mihin rahoja käytetään, ja toisaalta kuntalaisten näkökulmasta tiedottamisella voidaan lisätä ruokatuotteen arvostusta ja herätellä kiinnittämään huomiota, mitä esimerkiksi koululaisten lautasella on.

**Lähiruokahankintojen onnistuminen edellyttää etenkin toimijoiden välistä yhteistyötä, vuoropuhelua sekä tiedonvälitystä.**

- Kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen edellyttää keskusteluyhteyttä ja vuoropuhelua eri toimijoiden välillä. Toimijoiden olisikin hyvä ajoin istua saman pöydän ääreen.
- Yhteistyö ja pitkäjänteisyys on tärkeää, sillä lähiruokatuotteen kasvattaminen edellyttää onnistumisia hankintaketjun jokaisessa vaiheessa, eikä muutokset tapahdu hetkessä.
- Usein tarvitaan yksi tai muutama ihminen, jotka saavat asiaa eteenpäin, mutta samalla käytännön toteutuksessa jokaisella toimijalla on tärkeä rooli.
- Lähiruokahankintojen tavoitteiden asettaminen, niiden seuranta ja tuloksista kertominen on tärkeää. Kuntapäätäjien tietoisuus asiasta voi ohjata kunnan tulevaa toimintaa. Tiedon lisäämisellä voidaan myös kasvattaa ruokatuotteen arvostusta kuntalaisten keskuudessa.

# LÄHTEET

- Ahosola, K. (2024). Polkka oy:n kehittämisspällikön haastattelu 14.5.2024.
- Aitoja makuja yritystilasto (2023). Yritystilastot. Saatavilla: <https://aitojamakuja.fi/yritystilastot/>
- Alhola, K. & Kaljonen, M. (2017). Kestävät julkiset hankinnat – nykytila ja kehittämissuunnitelma. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 32/2017. <http://hdl.handle.net/10138/228340>
- Elintarvikkeiden hankintaopas (2017). <https://sakky.fi/sites/default/files/2021-03/Elintarvikkeiden%20hankintaopas.pdf>
- ELY-keskus (2023). Eväitä uudistuvaan kestäväan kasvuun. Pohjois-Karjalan maaseudun kehittämissuunnitelma 2023–2027. [https://www.ely-keskus.fi/documents/10191/57924/POKELY\\_Masu\\_Final.pdf/b7456626-4f71-2882-dfff-376549c5fe33?t=1669288358943](https://www.ely-keskus.fi/documents/10191/57924/POKELY_Masu_Final.pdf/b7456626-4f71-2882-dfff-376549c5fe33?t=1669288358943)
- Huhtala, M. (2020). Tuulivoimaa ja iloista ympäristöaktivismia! Vastuulliset ruokapalvelut-artikkelisarja, Ammattikeittiöosaajat. Saatavilla: <https://www.amko.fi/2020/03/02/tuulivoimaa-ja-iloista-ymparistoaktivismia/>
- Huotari, N. (2024). Iin kunnanvaltuutetun haastattelu 20.5.2024.
- Iin kunta (2020). Resurssiviisas Ii tiekartta: Kasvava, viihtyisä ja elinvoimainen, luovasti uudistuva kunta - Iissä on ideaa. [https://www.ii.fi/sites/ii.fi/files/TIEDOSTOT/ASUMINEN\\_YMPARISTO/ilmastotoimet/Resurssiviisas\\_ii\\_tiekartta\\_2020.pdf](https://www.ii.fi/sites/ii.fi/files/TIEDOSTOT/ASUMINEN_YMPARISTO/ilmastotoimet/Resurssiviisas_ii_tiekartta_2020.pdf)
- Iin kunta (2022a). Iin kunnan hankintaohje. <https://ii.fi/sites/ii.fi/files/TIEDOSTOT/HALLINTOPALV/Iin%20kunnan%20Hankintaohje.pdf>
- Iin kunta (2022b). IISSÄ ON IDEAA: Kultainen 50-luku - vanhat ideat uudessa valossa! Iin kuntastrategia 2030. <https://www.ii.fi/sites/ii.fi/files/TIEDOSTOT/HALLINTOPALV/iinkunta-strategia2030.pdf>
- Iin kunta (2024). Kuivajoen ja Olhavanjoen kunnostamiseen avustusta. Saatavilla: <https://ii.fi/ajankohtaista/kuivajoen-ja-olhavanjoen-kunnostamiseen-avustusta>
- Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. (2006). Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruuasta. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1/2006. Helsinki. <http://hdl.handle.net/10138/152256>
- Joensuu (2021). Hiilineutraali Joensuu - Joensuun kaupungin ilmasto-ohjelma 2022–2025. <https://climatejoensuu.fi/documents/3877132/0/Joensuun+kaupungin+ilmasto-ohjelma+2022%E2%80%932025+%285%29.pdf/3530e84a-aae5-03c8-3cdb-92b12f2605da>
- Joensuu (2023). Helppo hengittää - Joensuun strategia 2021–2025. [https://www.joensuu.fi/documents/144181/1835043/joensuu\\_strategia\\_2021-2025.pdf/dfc9a104-8cbe-34de-f390-58caac58236b](https://www.joensuu.fi/documents/144181/1835043/joensuu_strategia_2021-2025.pdf/dfc9a104-8cbe-34de-f390-58caac58236b)
- Joensuu (2024). Pohjois-Karjalan hankintatoimi. Saatavilla: <https://www.joensuu.fi/pohjois-karjalan-hankintatoimi>
- Karikallio, H. & Arovuori, K. (2024). Selvitys sopimusrakenteista ja kustannusindekseistä elintarvikealan julkisissa hankinnoissa. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisu ja 2024:6. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-565-1>
- Kattilakoski, M., Husberg, A., Kuhmonen, H-M., Rutanen, J., Vihinen, H., Töyli, P., Lukkari, T., Osmonen, E., Väre, T. & Åström, C. (2021). Ajassa uudistuva maaseutu: Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma 2021–2027. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2021:12. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-382-4>
- Korhonen, K., Järvelä, M.-L., Matila, K., Välimaa, A.-L., Muilu, T., Hiltunen, I., Posio, K., Sivula, I., Tuikka, S., Pönkkö, S. & Tervonen, T.-M. (2019). Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan nykytila ja kehittämistarpeet – ELYKE-hankkeen loppuraportti. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 52/2019. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-801-2>

- Kujala, S. & Hakala, O. (2023). Julkisilla ruokahankinnoilla mahdollisuus edistää laajasti alueiden taloutta ja työllisyyttä. Maaseutupolitiikan blogi. <https://www.maaseutupolitiikka.fi/blog/julkisilla-ruokahankinnoilla-mahdollisuus-edistaa-laajasti-alueiden-taloutta-ja-tyollisyytta>
- Kujala, S., Hakala, O. & Viitaharju, L. (2022). Understanding regional variation in the use of local food in public catering. *British Food Journal*, 124(10), 3323–3337. <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2021-0385>
- Luke (2024). Maataloustilastot [verkkójulkaisu]. Saatavilla: <https://www.luke.fi/fi/tilastot/tilastohakemisto?sector=Maatalous&classification=>
- Maa- ja metsätalousministeriö (2021). Lähiruokaa – totta kai!: Lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2021:8. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-195-0>
- Miettinen, S. (2021). Iissä tehdään esimerkillistä ilmastotyötä ja sen avulla on säästetty paljon rahaa – joidenkin mielestä pieni kunta on tehnyt jo tarpeeksi. *Yle uutinen* 22.8.2021. Saatavilla: <https://yle.fi/a/3-12065868>
- Monetra (2020). Dynaaminen hankintajärjestelmä. Saatavilla: <https://www.monetra.fi/oulu/palvelut/hankintapalvelut/dynaaminen-hankintajarjestelma/>
- Opetushallitus (2022). Opetuksen ja oppilashuollon suoritteita ja tunnuslukuja. Kustannussovellus 2021. Saatavilla: <https://vos.oph.fi/rap/kust/v21/ko5e6os.html>
- Pohjois-Karjalan maakuntaliitto (2020). Pohjois-Karjalan strategia 2040. <https://pohjois-karjala.fi/wp-content/uploads/2022/03/197-Pohjois-Karjalan-strategia-2040.pdf>
- Pohjois-Karjalan maakuntaliitto (2021). Pohjois-Karjalan maakuntaohjelma 2022–2025, POKAT 2025. <https://pohjois-karjala.fi/wp-content/uploads/2022/03/202-POKAT-2025-%E2%80%93-Pohjois-Karjalan-maakuntaohjelma-2022-2025.pdf>
- Pohjois-Pohjanmaan liitto (2024). Iijoen vaelluskalahanke 2020–2022. Saatavilla: <https://www.pohjois-pohjanmaa.fi/kehittaminen/omat-hankkeet/iijoen-vaelluskalahanke-2020-2022/>
- Polkka oy (2024). Polkka – Pohjois-Karjalan tukipalvelut oy. Saatavilla: <https://polkkaoy.fi/yritys>
- Ruokavirasto (2024). Luomuvalvonnan tilastot ja tietohaut. Saatavilla: <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/luomu/luomumaatilat/tilastot-ja-tietohaut/>
- SVT, Suomen virallinen tilasto (2024). Väestörakenne [verkkójulkaisu]. ISSN=1797-5379. Helsinki: Tilastokeskus. Saatavilla: <https://stat.fi/tilasto/vaerak>
- Tilastokeskus (2024). Kuntien avainluvut. Saatavilla: <https://stat.fi/tup/alue/kuntienavainluvut.html?active1=SSS&year=2023&active2=KU139>
- Turpeenniemi, S. & Yli-Suvanto, S. (toim.) (2022). Kohti kestäviä hankintoja: Lähihankinnoilla ratkaisuja kestävä kehityksen alueellisiin haasteisiin? Lapin Amkin julkaisuja B, Tutkimusraportit ja kokoomateokset 1/2022. [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/744679/B\\_1\\_2022\\_Kohti\\_kestavia\\_hankintoja.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/744679/B_1_2022_Kohti_kestavia_hankintoja.pdf?sequence=1)
- YTJ (2024). Yritys- ja yhteisötietojärjestelmä [tietokanta]. Saatavilla: <https://ytj.fi/>
- Veräjänkorva, A. (2019). BBC tuli Suomeen ihmettelemään pienen Iin kunnan ilmastotekojä – päästöjä vähennetty rutkasti ja asukkaat saivat yhteisen sähköauton. *Yle uutinen* 13.11.2019. Saatavilla: <https://yle.fi/a/3-11064499>
- Viitaharju, L., Kujala, S., Hakala, O. & Trogen, A. J. (2020). Lähiruoka puheissa ja teoissa - Julkiskeittiöiden lähiruokakäytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, Raportteja 201. <http://hdl.handle.net/10138/310648>
- Viitaharju, L., Määttä, S., Hakala, O. & Törmä, H. (2014). Työtä ja hyvinvointia! Lähiruokakäytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, Raportteja 118. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/228387>



- Viitaharju, L. & Suvanto, H. (2023). Opas elintarvikeyrityksen ja julkisen keittiön väliseen yhteiskehittämiseen. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. [https://tuhat.helsinki.fi/ws/portalfiles/portal/282945134/Vitali\\_opas\\_2023.pdf](https://tuhat.helsinki.fi/ws/portalfiles/portal/282945134/Vitali_opas_2023.pdf)
- Väänänen, S. (toim.) (2017). Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – peruste-luja ja ohjeita hankintoihin. <https://sakky.fi/sites/default/files/2021-03/L%C3%A4his.pdf>





HELSINGIN YLIOPISTO  
RURALIA-INSTITUUTTI