

06. 09. 2012

# Nouseva Rannikkoseutu ry

Dnro POPELY



**Lähipuoti –esiselvityshankkeen loppuraportti**

**7.3.2011 – 30.5.2012**

## **1. Toteuttajan nimi**

Alueiden välisen esiselvityshankkeen päätoteuttaja ja hallinnoija oli Nouseva Rannikkoseutu ry. Esiselvitys toteutettiin samanaikaisesti Peräpohjolan Kehitys ry:n alueella, jossa yhteistyökumppanina oli Kemin Seudun 4H-yhdistys ry.

## **2. Hankkeen nimi ja hanketunnus**

Lähipuoti-esiselvitys 12432

## **3. Yhteenveto hankkeesta**

Lähipuoti-esiselvityksen tarkoituksena oli selvittää Nouseva Rannikkoseutu ry:n ja Peräpohjolan Kehitys ry:n alueilla kuluttajien ja kaupan kiinnostus lähiruokaan sekä toisaalta tuottajien innostus sen tuottamiseen. Toisena tavoitteena oli listata lähiruuan tuotantoon, kauppaan, logistiikkaan ja saatavuuteen liittyviä kehittämiskohteita. Kolmantena tavoitteena oli tutustuttaa hankealueiden lähiruuan parissa toimivat ihmiset toisiinsa, ideoida mahdollisia yhteistyömuotoja sekä tutustua lähiruuan tilanteeseen muualla Euroopassa. Opintomatkan kohteeksi valittiin Etelä-Ranska. Hankkeen budjetti oli 125000€, josta Nouseva Rannikkoseutu ry:n osuus 65000€ ja Kemin Seudun 4H-yhdistys ry:n osuus 60000€

## **4. Raportti**

### **4.1 Hankkeen tavoitteet:**

Hankesuunnitelmassa olevaa visiota paikallisten ja alueella tuotettujen tuotteiden saamisesta paikallisiin lähipuoteihin ja kauppoihin on tutkittu ja toteutettu hankkeen aikana eri keinoin. Lähellä tuotetun ruoan kasvot ja läpinäkyvä tuotantoketju tuo arvostusta paikalliselle tuotannolle. Sitran kuluttajatutkimuksen mukaan mieluisimmat lähiruuan ostopaikat ovat päivittäistavara kauppa, tori, tuottaja, kauppahalli, lähi- tai luomuruokaan erikoistunut myymälä. Luonnollisin paikka lähiruualle olisi lähin ruokakauppa. Lähellä tuotettuja tuotteita löytää omasta kaupasta, kun osaa niitä hakea. Hyvin varustetuissa marketeissa on tällä hetkelläkin tuotteita, jotka on tuotettu lähellä, lähinnä juureksia, salaattia, leipää ja leivonnaisia. Lähiruuan pääsy kauppaketjuihin ei ole yksinkertaista. Lähiruuan suosiminen edistää aluetaloutta ja työllisyyttä. Eurot jäävät paikkakunnalle, kun turhat välikädet jäävät pois. Tuottaja saa tuotteistaan paremman hinnan, joten toiminnan kannattavuus alueella paranee. Työllisyys pysyy, jopa paranee ja sillä on vaikutusta alueen muuttoliikkeeseen. Lähiruoka lisää alueen palveluiden joustavuutta ja yksilöllisyyttä. Lähellä tuotetun ruoan sanotaan myös pienentävän hiilijalanjälkeä. Päivittäistavaramarkkinat ovat Suomessa vahvasti S- ja K-ryhmän ohjaksissa, eikä pienten tuottajien ole helppo päästä suurten tukkukauppojen valikoimiin.

### **4.2 Toteutus:**

Lähiruuan kauppaa ja saatavuutta tutkittiin hankkeen alettua lähettämällä lähes kaikille Nouseva Rannikkoseudun alueen kauppoille kysely asiasta. K-ryhmän liikkeistä saimme vastauksen seitsemästä kaupasta, yhdestä M-ryhmän kaupasta, yksi Siwan vastaus ja yhdeksän S-ryhmän vastausta. Kaikkienensa saimme 18 vastausta kaupoilta.

17 kaupassa oli lähialueiden tuotteita myytävänä, perunaa ja juureksia oli kaikissa kauppoissa. Marjoja ja kananmunia oli muutamissa liikkeissä. Kauppiaiden mukaan asiakkaat haluaisivat lähialueen tuotteista lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipomotuotteita enemmälti kauppojen valikoimiin. Lähiruuan saamista kauppoihin mutkistaa se, että pienten erien kuljettaminen ja laskutus on kallista sekä kaupalle että tuottajalle. Kuluttajille puolestaan tehtiin kyselyt huhtikuussa. Vastaajia oli yhteensä 153, vastaajista lähes kaikki suosisivat mielellään lähellä tuotettua ja ovat

varsin valveutuneita tutkimaan tuotteen alkuperän. Vastauksien yhteenveto löytyy [http://www.nousevarannikkoseutu.fi/lahiruoka/kuluttajakyselyn\\_tuloksia/](http://www.nousevarannikkoseutu.fi/lahiruoka/kuluttajakyselyn_tuloksia/)

Kemin Seudun 4H-yhdistys teki kyselyn kuluttajille 1.7.2011 – 15.8.2011 välisenä aikana. Kysely tapahtui kauppojen yhteydessä Kemissä, Keminmaalla ja Rovaniemellä. Kysely toteutettiin K- ja S-ryhmien kaupoissa sekä Siwassa. Vastaajia oli 80 henkilöä. Tulokset löytyvät osoitteesta; <http://keminseutu.4h.fi/hankkeet/lahipuoti-esiselvityshanke/>

Hankkeen edetessä on lähiruoka ollut paljon esillä mediassa, joten se näkyy myös kaupan myönteisempänä suhtautumisena asiaan. Päivittäistavarakauppayhdistys on vauhdittanut valtakunnallisella hankkeellaan kaupan ja pienten elintarvikeyritysten yhteistyötä tuotekortilla, jonka avulla on tuottajan helpompi lähestyä kauppaa.

Ruoan hävikistä myös puhutaan paljon tänä päivänä, hävikin pienentämisessä on yksi keino käyttää lähellä tuotettua ruokaa. Ruokapiireissä tämä onnistuu parhaiten. Ruokapiirejä kohtaan on hankkeessa virinnyt kiinnostusta ainakin Vihannissa. Olemassa olevia piirejä toimii hankealueen kunnissa ainakin Rantsilassa ja Raahessa

**Lähiruoka puhuttaa! –tapahtuma** järjestettiin 25.5.2011 Paavolassa. Tilaisuudessa oli Lähipuoti hankkeen esittely, MTK Pohjois-Suomen järjestöagronomi Sirpa Törmikoski kertomassa tuottajien mahdollisuuksista lähiruokamarkkinoilla. Katariina Tenhunen puolestaan kertoi Rantsilan ruokapiirin toiveista lähiruoan osalta. Tilaisuuteen osallistui 12 henkilöä.

**Villiyrttiretki** Vihannissa järjestettiin 1.6.2011. Retkelle osallistui 14 henkilöä. Keruutuotetarkastajaksi opiskeleva Eija Marjomaa ohjasi illan näyttötyönään PSK:n aikuisopiston Pirkko-Liina Elomaan valvonnassa. Retkellä opittiin keräämään pihapiiristä löytyviä kasveja ja niiden käyttöä.

**Luomu- ja lähituotemarkkinoiden** järjestelyissä oli hanke mukana yhteistyössä Ruukin kyläyhdistyksen, Luomuliiton, Siikajoen kunnan ja Ruukin maaseutuopiston kanssa. Lähipuoti-hanke hoiti tapahtuman tiedotuksen ja hankki myyjiä paikalle. Markkinat pidettiin Ruukin maaseutuopistolla lauantaina 17.9.2011. Markkinoilla oli ennätysmäärä kävijöitä. Arviolta 2000 kävijää.

**Sienikurssi** Vihannissa järjestettiin 7.9 yhdessä Yhteisöhaudemohankkeen kanssa. Kurssia ohjasi sienineuvoja Kaarina Majava Merijärveltä. Osallistujia oli 12.

**Sieninäyttely** pidettiin Norsun toimistolla 13.9. Näyttelyyn tutustui 52 kävijää, keruutuotetarkastajaksi opiskeleva Eija Marjomaa toimi näyttelyn rakentajana.

**Ranskan opintomatka** tehtiin 21.9 – 26.9.2011 eteläiseen Ranskaan Midi-Pyrenees läänin alueelle. Opintomatalla oli 11 osallistujaa. Erillinen matkaraportti on liitteenä.

**Ruokapiirin suunnittelua** Vihannissa aloitettiin 29.9 ja jatkettiin tutustumiskäynnillä Rantsilan ruokapiirin jakotilaisuudessa 12.10.

**Yrttinaisten verkottumispalavereita** on ollut kaksi kertaa, yrteistä kiinnostuneita naisia on hankkeessa mukana 8.

Yrttejä kasvattavilla ja keräävillä naisilla on monesti yrityksen pienuus ongelmana, joten verkostoitumalla ja yhdessä suunnittelemalla voi saada enemmän aikaan.

**Ideapäivä** Norsun toimistolla pidettiin 15.11.2011 Onko lähiruoka pelkkä trendi vai jatkuuko lähiruoan suosio. Tilaisuuteen osallistui 11 tuottajaa. Ritva Heiskari Ritvan herkusta innosti oman yrityksen luomiskertomuksellaan väkeä lähituottajaksi.

**Opintomatka Helsingin** lähiruokamyymälöihin

30.11.2011 tutustuminen Juuren Puotiin, Eat & Joy -myymälään sekä Prisma Kannelmäki Maatilatorin lähiruoka-myymälään.

**Pieni Joulupuoti** oli avoinna Revonlahden entisellä osuuspankilla 8. – 9.12, ja la 10.12 puotia pidettiin kotiseututalolla. Kävijöitä kolmen päivän tapahtumassa oli noin 250 henkilöä. Myynnissä oli lähialueen elintarvikkeita ja käsityötuotteita. Puodista saatiin rohkaisevia kokemuksia jatkaa puotikokeilua jatkossakin.

**Vihannin Ruokapiiri** aloitti virallisen toimintansa ja teki ensimmäiset tilaukset maaliskuun alussa 2012. Ruokapiirin tilausten vastaanottajana ja tilausten jakajana toimii Vihannin 4H-yhdistys. Vihannista ja lähialueelta löytyy parisenkymmentä lähiruokatuottajaa, joihin ruokapiiri on yhteyksissä ja toivoo yhteistyön viriävän lähiruoan merkeissä.

**Tuottaja palavereja**-Tarvitaanko lähituotepuotia? pidettiin 12.1.2012 ja 16.2.2012. Palavereissa käytiin keskustelut lähiruokapuodin tarpeesta ja perustamisesta alueelle. Tuottajia pitäisi saada enemmän mukaan, jotta mahdolliseen puotiin olisi tarpeeksi tuotteita. Kiertävä lähiruoka-auto sai paljon kiinnostusta ja innostuneisuutta. Pauli Keräsen laskelmat auton kannattavuudesta loivat uskoa siihen, että auto voisi kannattaakin laajalla tuottajapohjalla. Neste Taukokartanon omistaja mm. kertoi, että heidän yrityksessään pysähtyy vilkkaimpaan aikaan jopa tuhat asiakasta ja paikallisten tuotteiden kysyntää on mm. rieskalla, nahkiaisilla, mansikalla ja muilla marjoilla sekä jauhoilla. Hänen mielestään hyvällä tienvarsi mainonnalla voisi paikallistuotteet saada hyvinkin markkinoitua.

**Yrttinaisten oma yritys-hanke** Hanketta suunniteltiin jo edellisen vuoden puolella ja yrttinaiset kokoontuivat vuoden 2012 puolella neljä kertaa ja järjesti koulutuspäiviä Ammattiopisto Lappian Ehyt -hankkeen Anne Tuomivaaran kanssa yhteistyössä kaksi kertaa.

Yrttinaisten yritys-hankkeen tarkoitus on saada varmuutta ja osaamista yrttien jatkojalostamiseen, yrttituotteiden tuotemarkkinointiin ja yrttielinkeinin mahdollisuuksien lisäämiseen yhteistyöverkoston avulla.

**Keskusteluillat** Lähiruoka keskusteluiltoja järjestettiin yhdessä Yhteisöhautomo hankkeen kanssa mm. Tyrnävällä kirkonkylällä ja Suutarinkylällä sekä Revonlahdella helmikuussa.

**Lähiruokaretki** Rannikkoseudulta Meri-Lappiin Retkipäivä oli 23.3.2012 ja tutustumiskohteina olivat Pohjanrannan tila, Keminmaa, Lapin Kuivaherkuu, Lapponia Exotic, Tervolatalo Tervolassa,

Raimo Ylinivan porotila ja teurastamo Pessalompolossa sekä Outisen Potatis Haaparannassa. Retkelle osallistui 21 henkilöä.

**Lähiuokaretki** Meri-Lapista Rannikkoseudulle Retki toisinpäin järjestettiin puolestaan 27.3.2012. Tutustumiskohteet olivat Kasvishovi Oulussa, Vihiluodon Kala Kempeleessä, Kuuselan Leipä Lumijoella, Ritvan Herkku Limingassa, Vesalan Marjatila ja Pökkylän punanen tupa Siikajoella. osallistujia oli näihin kohteisiin 18.

**Ranuan Hillamarkkinat** 6. – 7.8.2011 Lähipuoti-esiselvityshanke oli mukana Ranuan kunnan perinteisillä Hillamarkkinoilla. Ohjelmassa hanketiedotuksen merkeissä ständin sekä hankevetäjän toimesta. Samalla tapahtui tutustumista lähiuokatuottajiin. Markkinoilla oli paljon ruoka-annoksen valmistajia ja monella oli raaka-aineena alueen kalaa. Marjavuosi oli lapissa kehnoin miesmuistiin ja raaka-aine pulasta lähituotteisiin sai kuulla jo Hillamarkkinoilla, jossa hillasta maksettiin yli 40€ kg. Kaiken lisäksi marjaa oli ennätysvähän yleisölle myytäväksi.

**Pellon Maaseutunäyttely** 13.8. – 14.8.2011 Pellossa järjestetty Perinteestä tulevaisuuteen – maaseutunäyttelyssä vieraili hankevetäjä etsimässä kontakteja Lähiuoka-tuottajiin.

**Maaseudulta Käsin messut** Tervolassa 27. – 28.8.2011. Messupaikkana on toiminut jo usean vuoden ajan Ammattiopisto Lappian Louen toimipaikka. Messut ovat koko perheen viihtyisä maaseutuhenkkinen tapahtuma. Vuonna 2011 vierailijoita oli n. 9000 ja näytteilleasettajia 140. Lähipuoti –esiselvityshankkeella oli yhteisosasto lapin luonnontuotealojen hankkeiden kanssa. Osastolla esiteltiin hanketta, käytiin vilkasta keskustelua ja samalla tapahtui tutustumista alueen Lähiuoka-tuottajiin.

**Meri-Lapin Ruokamessut** 2. – 3.9.2011 Keminmaan Pohjanrannassa. Hankesuunnitelmaan oli kirjattu osallistuminen seitsemänsille Meri-Lapin Ruokamessuille. Hanke oli voimakkaasti mukana hankkimassa lähiuokatuottajia alueen perinteisille ruokamessuille ja niitä olikin ennätysmäärä. Tähän oli tähdätty jo etsimällä kontakteja kesän tapahtumista. Messuille hankittiin yhteistyössä Lähiuoka Lappi ry:n kanssa n. 60 näytteilleasettajaa ja kävijöitä oli lähes 6 000. Näytteilleasettajia tuntui olevan lähialueelta lähes maksimimäärä. Messukävijöitä on runsaasti ja sekä myyjät että kuluttajat vaikuttivat tyytyväisiltä. Hanke sai näkyvyyttä omalla osastolla sekä yhteistyössä messujen kanssa. Messujen ja Lähipuoti-hankkeen kanssa yhteistyössä oli mukana myös Lähiuokaa julkisiin keittiöihin hanke, joka tiedotti julkisen alan lähiuoka asioista.

**Valtakunnalliset luonnontuotepäivät** 5. – 6.10.2011 oli Rovaniemellä luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari ja tutustumista. Luonnontuotteiden hyödyntäminen, brändit, ja jatkojalostus monenlaisen yrittäjän ja toimijan näkökulmasta. Lähiuokan ja luonnontuotteiden merkitystä korostivat mm. Päivikki Palosaari, Hullu Poro Oy ja Jaana Sara Ylläksen Pihvikeisarista.

**Keminmaan Citymarketin lähiuoka-päivä** lauantaina 29.10.2011 Tapahtuman avulla haluttiin nostaa lähiuokan tuottajia kauppaan esille. Kymmenkunta näytteilleasettajaa oli paikalla. Muutama



tuote löysi tätä kautta myös Citymarketin valikoimaan, joten sitä voi pitää onnistuneena promona. Lehdistö otti asian hyvin esille. Yleisöä eli maksavia asiakkaita paikalla oli runsaasti ja myös jälkikäteen on tullut positiivista palautetta. Markettien yhteydessä lähiruokapäiviä on tarkoitus kokeilla myös jatkossa.

**Opintomatka** Ahlman ja Elma-messut 10. – 13.11.2011 Hankevastaava osallistui Ehyt-hankkeen opintomatkalle Rovaniemeltä käsin. Ahlmanin Tilapuoti havainnollisti parhaiten mitä Lähipuoti voi olla maaseutuympäristössä. Ahlman on yksityinen oppimis- ja palvelukeskus, joka sijaitsee vain puolenkymmentä kilometriä Tampereen keskustasta. Yli satavuotiaan Ahlmanin johtotähtiä ovat lähiruoka, maataisrotujen säilyminen sekä niihin liittyvä koulutus ja kehittäminen. Ahlmanin Tilapuodista löytyy lähiruokaa sekä pirkanmaalaisen ruokakulttuurin sekä paikallisten yritysten puolesta. Ahlmanin koulun Säätiön ylläpitämällä Ahlmanilla toimivat Ahlmanin ammattiopisto, Ahlman-instituutti ja Ahlmanin kartano. Pihapiirissä on puutarha ja maatalaitumiseen. Maatalouspuolelta oppilaat valmistuvat eläintenhoitajaksi. Ravintola- ja elintarviketoiminta on kytköksissä toisiinsa. Tilameijeri, ravintola ja Tilapuoti ovat tärkeä osa kokonaisuutta.

Valtakunnallisilla Elma-messuilla oli osastoilla runsaasti lähiruoka-tuotteita sekä niiden taustajoukkoja.

**Tuoretta Läheltä ruokaseminaari** 17.11.2011 Rovaniemen Korundissa Tuoretta läheltä - ruokaseminaari pohti lappilaisen lähiruokan käyttöä julkisissa keittiöissä monesta eri näkökulmasta. Lähiuote lapissa yrittäjän näkökulma valaisi erityisesti asiaa nykyisen kilpailutuksen näkökulmasta. Lähipuoti-esiselvityshanke tapasi ja tutustui lähiruokatuottajiin seminaarin yhteydessä.

**Opintomatka** Helsingin lähiruokamyymälöihin 30.11.2011 Kävimme tutustumassa Nouseva Rannikkoseutu ry:n Lähipuoti-hankkeen kanssa (Soila Haapsaari, Liisa Nivala, Kari Pihlajamaa ja Markus Keskimäki) Juuren Puotiin, Eat & Joy - myymälään sekä Prisma Kannelmäki Maatilatorin lähiruoka-myymälään. Juuren Puoti myymälä ja ravintola käyttivät lähiruokatuotteita yhteistyössä. Yrittäjä kertoi, että ei ole helppo saada tuotteita ja tuotantovarmuus olisi tärkeä asia. Eat & Joy myymälässä lasipalatsissa valikoimaa oli runsaasti ja hinnat vaikuttivat korkeilta. Prisma-ketjut ovat ottaneet pääkaupunkiseudulla Maatilatorit omakseen. Prisman sisällä on tyylikäs Maatilatori ja ostoksista saa kaikenlaisiksi bonusta. Tuotteet ovat hankittu ympäri Suomea. Maatilatori-konseptia on tarkoitus laajentaa ympäri pääkaupunkiseutua S-ryhmästä kerrottiin.

**Maaseudun Joulu tulee kaupunkiin** 10.12.2011 Kemin Kulttuurikeskuksessa. Hanke osallistui tapahtumaan tiedotuksella Kemin Seudun 4H-yhdistyksen osastolla. Kemiläiset ja lähialueen asiakkaat ovat löytäneet aikoinaan ProAgrian hankkeessa käynnistetyt markkinat. Tapahtuman teemana on alusta alkaen pidetty itse tehtyä ja tuotettua. Ternimaito on eniten kysytty tuote ja leivonnaisten lisäksi yleisö kaipaisi myytäväksi muitakin ”maatilatuotteita”.

**Lähiruokapäivä** Rovaniemen K-Supermarketissa 1.2.2012 Toisessa lähiruokamarketti-päivässä oli mukana 11 yrittäjää, toimintoja oli kehitetty Keminmaan kokemusten perusteella. Kauppa sekä yrittäjät olivatkin todella tyytyväisiä teemapäivään. Silmännähtävää oli, että kaikki yritysten edustajat olivat esittelemässä tuotteitaan ja kertomassa tarinaa niiden takaa todella innostuneena. Myynnillisesti kauppias kertoi heidän myynnin olleen 30 % suurempi kuin vuotta aikaisemmin

vastaavana päivänä. Kaupan hyllyyn otettiin monia tuotteita valikoimiin ja toivotaan tietysti, että kauppa käy niiden osalta jatkossakin. Tapahtumasta koottiin palautetta kaikilta yrittäjiltä sekä kauppiaalta.

**Teemapäivä** - Miksi suoramyynä kannattaa 13.2.2012? Pohjasenahon tilalta Sanna Barck oli kertomassa näkemyksiään ja herättämässä keskustelua 13.2.2012 Keminmaassa.

Keskustelutilaisuuden teemana herättää ajatuksia suoramyynnistä lähiruokatuottajille sekä tekijöille. Heitellä ilmaan ideoita ja ajatuksia sekä miettiä yhteistyökuvioita jopa mahdollisen lähiruokatiimin merkeissä. Tilaisuudessa oli mukana 12 henkilöä ja mukana oli sekä alkutuottajia että jalostajia.

Hankkeesta on tiedotettu Nouseva Rannikkoseudun sekä Kemin Seudun 4H-yhdistyksen omilla sivuilla heti hankkeen alettua. Omille sivuille on luotu mm. tuottajarekisterit, johon voi ilmoittautua joko netin kautta tehtävällä lomakkeella tai ilmoittamalla omat tietonsa muulla tavoin.

Tuottajan tiedot on välitetty tuottajan niin halutessaan valtakunnalliseen aitoja makuja.fi sivustolle, jossa ne tulevat säilymään tämän hankkeen päätyttyäkin.

Toimintaryhmän kuntien maaseutuasiamiehille lähetettiin hankkeesta tiedotteet jaettavaksi tuottajille, joko sähköisesti tai postin kautta hankkeen alussa. Useita lehtijuttuja on julkaistu paikallislehdissä. Lehtiartikkeleissa pääpaino on yleensä tuottajissa ja tuotteissa, jolloin Lähipuotiesiselvitys korkeintaan mainitaan. Yksi radiohaastattelu Oulu radioon tehtiin Ranskan opintomatkasta.

### **4.3 Yhteistyökumppanit**

Hankkeen ohjausryhmä:

Soila Haapsaari, Nouseva Rannikkoseutu ry

Anne Närhilä, ProAgria Lappi

Kari Pihlajamaa, Kemin Seudun 4H-yhdistys

Esa Eskola, lammasyrittäjä Simo

Seija Argillander, Peräpohjolan Kehitys ry

Inga Nuojuu, luomuyrittäjä Siikajoki

Pirkko Kukkohovi, yrittäjä ja opettaja Liminka

Ritva Kuttila, ravitsemispäällikkö Ranua

Kokouksissa mukana projektityöntekijät Liisa Nivala ja Markus Keskimaunu. Ohjausryhmä on kokoontunut kaksi kertaa Keminmaassa ja kaksi kertaa Siikajoella hankkeen aikana.

### **4.4 Tulokset ja vaikutukset**

Hankkeen aikana pidettiin useita tuottajille suunnattuja tilaisuuksia lähiruoka-asioissa. Tuottajien saaminen yhteisen neuvottelu- ja palaveripöydän ääreen on edistänyt tuottajien keskuudessa yhteistyön mahdollisuuksia.

Yhteisissä keskusteluissa tuli esiin viriävä kiinnostus tuottaa tuotteita omaan lähikauppaan tai suoramyynä. Tuottajat hieman pelkäävät elintarvikelainsäädäntöämme, joka heidän mielestään asettaa kovia vaatimuksia esimerkiksi jatkojalostuksen tuotantotiloille. Toki tuottajat kritisoivat myös kaupan hintoja, heidän mielestään alkutuottajalle maksettava hinta on kovin pieni verrattuna kuluttajan siitä maksamaan hintaan.

Lähipuoti- esiselvitys hanke oli mukana kahdessa isossa myyntitapahtumassa Meri-Lapin ruokamessuilla Keminmaassa sekä Luomu- ja lähituotemarkkinoilla Ruukissa. Markkinapäivien kävijämääristä huomasi, miten kuluttajat ovat kiinnostuneita lähellä tuotetusta ja oman seudun tuotannosta. Molemmissa tapahtumissa rikottiin kävijämäärä ennätykset.

Revonlahdella oli kokeilussa kolme päivää Pieni Joulupuoti, jossa lähipuotiteemalla kokeiltiin saada lähialueen tuottajia mukaan myymään tuotteitaan, kokeilussa tehtiin yhteistyötä Siikajoen 4H-yhdistyksen ja Siikajoen kotikylä yhdistyksen kanssa. Puotikokeilu sai positiivisen vastaanoton sekä ostajilta, että mukana olleilta myyjiltä. Revonlahti suoramyyntipaikkana ”kasitien” varressa voisi toimia jatkossakin.

Alueen Yrittäjäverkoston verkostoituminen yritysryhmäksi luo uuden mahdollisuuden maaseudun naisten parissa liiketoiminnalle. Yhdessä suunnitellen voidaan tuotteita paremmin kehittää ja markkinoida laajempaan käyttöön. Yritysryhmähankkeessa on tarkoitus kouluttautua ja oppia lisää luonnonyrteistä ja viljelyistä yrteistä, ja keskittyä uusien tuotteiden kehittämiseen ja kokeiluun.

Hankkeen aikana tehtiin neljä opintomatkaa:

Ranskan opintomatka 21. - 26. 9. 2011, Midi-Pyrenees lääni, Maubec

Ranskan opintomatkan aikana ryhmäläisille selvisi havainnollisesti mitä lähiruoka voi olla? Matkan aikana vierailimme lähiruokatuottajien luona, viinitilalla, toreilla ja kaupoissa. Mielenkiintoinen tutustumiskohde oli kasvinviljelytila, jossa tila myi tuotteensa ns. nimikko/sopimusviljelynä asiakkailleen. Tilan asiakkaana oli 210 perhettä, jotka maksoivat tilalle vuosimaksun 1056 euroa (nelihenkinen perhe). Tätä maksua vastaan perheet saivat hakea joka viikko korillisen vihanneksia. Kori sisälsi seitsämää eri kasvista viikoittain, valinnanvaraa oli vierailuhetkellä n. 15 eri lajia.

Vierailu Helsingin lähiruokamyymälöihin 30.11.2011

Tutustuimme Juuren Puotiin, Eat & Joy -myymälään sekä Kannelmäen Prisman Maatilon lähiruoka-myymälään. Myymälät olivat kaikki erityyppisiä ja jokaisessa runsaasti valikoimaa. Prisman yhteyteen rakennettu Maatiloni vaikutti helposti toteutettavalta konseptilta.

Lähipuokaretkillä Rannikkoseudulta Meri-Lappiin 23.3.2012 ja Meri-Lapista Rannikkoseudulle 27.3.2012 molempien alueiden tuottajat, yrittäjät ja aktiiviset lähiruuan kuluttajat saivat tilaisuuden vaihtaa kokemuksia ja näkemyksiä alueiden lähiruokatuottajien välillä.

## **5. Esitykset jatkotoimenpiteiksi**

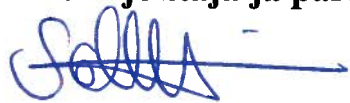
Noin vuoden kestäneen Lähipuoti-esiselvityshankkeen aikana lähiruuan ympärillä käyty keskustelu ja kirjoittelu on lisääntynyt huomattavasti. Viimeisten barometrienkin mukaan kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia siitä, mitä he kaupasta haluavat. Toisaalta tuottajien luottamus lähiruuan suosioon ei ole noussut odotetusti. Ns. bulkkituotteet kilpailevat vain hinnalla, maku ja laatu eivät ole niiden myyntivaltteja. Lähiruoka puolestaan voi markkinoida itseään juuri laadulla, tuoreudella ja lyhyillä kuljetusmatkalla sekä tietysti tunnettavuudella. Myös hankealueen tuottajien keskuudessa vallitsee pieni epäluottamus kuluttajien ostokäyttäytymistä kohtaan todellisessa valintatilanteessa.



Myös kaupat ovat lisänneet koko ajan lähiruokavalikoimaa myytäviin tuotteisiin sekä merkinneet lähellä tuotetut entistä paremmin kuluttajan nähtäväksi. Ns. hyllynpäädyt ovat lähituotteille hyviä paikkoja markkinoida lähellä tuotettua. Kaupan entistä runsaampi valikoima samankin tuotteen välillä on lähellä tuotetun tuotteen kannalta hankala. Jollain tavalla on tuotteiden runsaudesta erotettava, jotta kuluttaja lähellä tuotetusta kiinnostuu, tuotteen on oltava joko erimuotoinen tai erikokoinen erottuakseen kuluttajan ostoskoriin.

Hankkeen tuloksia vertailtaessa valtakunnallisiin kyselyjen ja tutkimusten tuloksiin, voidaan kehittämistoimenpiteenä esittää panostusta tuottajien aktivointiin ja koulutukseen sekä esimerkiksi verkkokaupan mahdollisuuksien selvittäminen.

## 6. Allekirjoittaja ja päiväys

 3.9.2012  
Soila Haapsaari