

SAVONIA-AMMATTIKORKEAKOULU

Matkailu- ja ravitsemisala

**KUNTIEN RUOKAPALVELUOSTOISTA VASTAAVIEN  
SUHTAUTUMINEN LÄHIRUOKAAN**

Anne Salmela

Restonomin, ylempi AMK, opinnäytetyö

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

Syyskuu 2009

**SAVONIA-AMMATTIKORKEAKOULU**

Matkailu- ja ravitsemisala

Koulutusohjelma, suuntautumisvaihtoehto

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

Tekijä

Anne Salmela

Työn nimi

Kuntien ruokapalveluostoista vastaavien suhtautuminen lähiruokaan

Työn laji

Päiväys

Sivumäärä

Opinnäytetyö

17.9.2009

73 + 13

Työn ohjaaja

TtL. Anja-Riitta Keinänen

Toimeksiantaja

Lähikeittiöhanke

Tiivistelmä

Tutkimuksen tavoitteena oli tarkastella kuntien ruokapalveluostoista vastaavien suhtautumista lähiruokaan ympäristövastuun näkökulmasta käsin. Tutkimuskysymykset koottiin viiteen tarkasteltavaan alueeseen, joilla haluttiin selvittää suhtautumista raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperään, raaka-aineiden hankintaan, ympäristön hyvinvointiin, ruoan turvallisuuteen ja vastaajien luottamusta tulevaisuuteen.

Tutkimuksessa käytettiin kvantitatiivista ja kvalitatiivista lähestymistapaa. Kvantitatiivinen aineisto kerättiin strukturoidulla kyselyllä 144:lta kuntien ruokapalveluostoista vastaavalta henkilöltä sähköpostin kautta vastattavalla kyselyllä. Aineisto analysoitiin SPSS -ohjelmistolla. Analyysimenetelminä käytettiin frekvenssi- ja prosenttiosuuksien kuvausta, osioiden summamuuttujien keskiarvojen ja jakaumien tarkastelua sekä osaryhmittäisiä tärkeimpien väittämien ja taustakysymysten ristiintaulukointia. Avoimen kentän kysymyksiä analysoitiin sisällön analyysillä.

Tarkasteltavina olleista tutkimuskysymysalueista selvisi, että kuntien ruokapalveluostoista vastaavien suhtautuminen raaka-aineiden alkuperään oli neutraalia, vaikkakin lähituotteiden hankintaan suhtauduttiin varsin positiivisesti. Ympäristön hyvinvointiin suhtauduttiin enimmäkseen myönteisesti. Lähellä tuotettujen raaka-aineiden ja tuotteiden tiedettiin vaikuttavan luonnon hyvinvointiin. Vastaajat luottivat ruoan tämän hetkiseen turvallisuuteen. Luottamus suomalaisen ruoan tulevaisuuteen oli vahva: vastaajat uskoivat lähiruoan käytön lisääntyvän eikä geeniteknologian kehitys tule muuttamaan suomalaisten ruokakulttuuria.

Lähituotteiden hankkiminen ja saatavuus koettiin jokseenkin hankalaksi. Kehittämisehdotukseksi esitettiin lähiraaka-aineiden ja tuotteiden toimitusjärjestelmän kehittämistä, markkinoinnin lisäämistä ja jalostusasteen nostamista.

Esille nousi korostuneesti maanviljelytaustaisten sekä lähikeittiöhankeeseen koulutuksiin osallistuneiden kuntien ruokapalveluista vastaavien positiivinen suhtautuminen pyrkimykseen ostaa lähiruokaa verrattuna muihin vastaajiin. Myös luottamus lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin oli heillä selkeästi suurempi kuin muilla vastaajilla.

Tämä tutkimus vahvistaa osaltaan aiempia lähiruokaan tehtyjä tutkimuksia sekä antaa uutta tietoa lähiruoan parissa työskenteleville: viljelijöille ja kasvattajille, sisäänostajille ja jälleenmyyjille, ammattikeittiöiden henkilökunnalle sekä niiden ostoista vastaaville. Suositelen tähän tutkimukseen perehtymistä myös heille, jotka päättävät Suomessa lähiruokaan liittyvistä suurista suuntaviivoista.

Jatkotutkimusaiheeksi suositellaan selvitystä maaseututaustan vaikutuksesta lähiruokaan suhtautumiseen. Kyselyn voi laajentaa kaikille ammattikeittiöiden ostoista vastaaville sekä kotitalouksien ruokaostoista vastaaville kuluttajille.

Asiasanat

Lähiruoka, arvot, asenteet, ympäristövastuu, yhteiskuntavastuu

Huomioitavaa

SAVONIA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES  
TOURISM AND CATERING  
Degree Programme, option  
Master of Hospitality Management

Author(s)

Anne Salmela

Title of study

Attitudes among municipal food buyers towards local food

Type of project

Date

Pages

Thesis

17 September 2009

73 + 13

Supervisor(s) of study

Anja-Riitta Keinänen

Executive organisation

The National  
Sustainable Catering in Public Ser-  
vices Project  
(Lähikeittiöhanke)

Abstract

The aim of this thesis is to study the attitudes among municipal food buyers towards local food in light of ecological responsibility. The research questions were divided into five subcategories, designed to study the respondents' attitudes towards different raw material and product sources, raw material procurement, environmental sustainability and food safety, as well as to measure their trust in the future of Finnish food.

The research approach was both quantitative and qualitative. The quantitative material was collected by sending a structured e-mail questionnaire to 144 municipal food buyers. The collected data was analyzed by SPSS. Analysis methods included summary of frequency and percentage distribution, analysis of mean and distribution of item variables, as well as cross tabulation of the most important claims and background questions in each subcategory. Open questions were analyzed by content analysis.

The research questions revealed that attitudes among municipal food buyers towards different raw material sources were neutral. However, local food was seen as a positive phenomenon. Environmental sustainability was largely conceived as positive. Locally produced raw materials and products were known to contribute to ecological welfare. The respondents trusted in the safety of present-day food. Faith in the future of Finnish food was also strong: the respondents believed that local food was increasing in popularity and that genetic engineering was not going to change the Finnish food culture.

Finding and buying available local food was regarded as fairly troublesome. Suggested improvements included setting up a distribution system for local raw materials and products, increased marketing and a higher degree of processing. The results showed clearly that food buyers who had farming background or had taken part in the project 'Lähikeittiöhanke' (Sustainable Catering in Public Services) were more positively inclined to local food than the other respondents. The aforementioned group also showed a far greater trust in locally produced raw materials.

This thesis confirms, for its part, the conclusions drawn from previous studies on local food. It also offers new information to those dealing with local food in their line of work: farmers, livestock keepers, buyers and retailers, professional caterers and their procurers. I also would suggest this study to those who draw the big lines concerning local food in Finland.

Further research on this topic should include a closer study on how a rural background affects attitudes towards local food. It could include all buyers in the professional catering industry as well as consumers who make the food buying decisions at home.

Keywords

Local food, values, attitudes, environmental sustainability, social sustainability

Note

## TAULUKOT JA KUVIOT

Kuvio 1. Kestävät Hankinnat -renkaan (KeHa) toiminta (Ekocentria 2008.).....	9
Kuvio 2. Yhteiskuntavastuun osa-alueet.....	12
Kuvio 3. Vastaajien ikäjakauma.....	37
Kuvio 4. Vastaajien ammatillinen koulutus (n=144).....	38
Kuvio 5. Vastaajien asuinlääni (n=144).....	38
Kuvio 6. Summamuuttujien keskiarvot ja keskihajonnat.....	41
Kuvio 7. Suhtautuminen raaka-aineiden alkuperään hankintoja tehdessä (Summa_A) frekvenssijakauma (histogrammi).....	42
Kuvio 8. Suhtautuminen lähiruokaraaka-aineiden ja -tuotteiden hankintaan (Summa_H) frekvenssijakauma (histogrammi).....	43
Kuvio 9. Suhtautuminen ympäristön hyvinvoinnin merkitykseen (Summa_Y) frekvenssijakauma (histogrammi).....	43
Kuvio 10. Suhtautuminen ruoan turvallisuuden merkitykseen (Summa_T) frekvenssijakauma (histogrammi).....	44
Kuvio 11. Luottamus tulevaisuuteen frekvenssijakauma (histogrammi).....	44
Kuvio 12. Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperään liittyvien väittämien keskiarvot.....	48
Kuvio 13. Raaka-aineiden ja tuotteiden hankintaan liittyvien väittämien keskiarvot	49
Kuvio 14. Ympäristön hyvinvointiin liittyvien väittämien keskiarvot.....	50
Kuvio 15. Ruoan turvallisuuteen liittyvien väittämien keskiarvot.....	51
Kuvio 16. Luottamukseen tulevaisuudesta liittyvien väittämien keskiarvot.....	51
Kuvio 17. Kehittämisenrenkaaseen kuulumisen on lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota (n=35).....	52
Taulukko 1. Ulkona ruokailut 2 viikon aikana (mukaillen Minkkinen 2008, 6)...	26
Taulukko 2. Ruokaan liittyvien tekijöiden arvostus ulkona ruokailussa (mukaillen Minkkinen 2008, 31).....	27
Taulukko 3. Vastaajien viljelytaustan jakaantuminen (n=47).....	39
Taulukko 4. Viljelytaustan vaikutus väittämiin (n=144).....	46
Taulukko 5. Lähikeittiöhankkeen kehittämissrenkaan toiminnassa mukana olemisen vaikutus väittämiin (n=144).....	47
Taulukko 6. Kehittämissrenkaaseen kuulumisen on / ei ole lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota (n=26). Suorat lainaukset vastaajien lausumista. ....	53
Taulukko 7. Kunnallisten keittiöiden lähiruoan käyttö (n=139).....	54

Taulukko 8. Kunnallisten keittiöiden (n=111) sesongin aikana käytettävät lähiraaka-aineet .....	55
Taulukko 9. Kunnallisten keittiöiden lähiruokaviikon tai -päivän aikana käyttämät raaka-aineet (n= 65).....	56
Taulukko 10. Lähiruoan hankinnan ja saatavuuden kehittämisehdotuksia (n=93)	57
Taulukko 11. Kuntien ruokapalveluista vastaavien lisäkoulutuksen tarve (n=80)	57

# SISÄLLYS

1 JOHDANTO .....	5
2 LÄHIRUOKA .....	6
2.1 Lähiruoka –käsitteen määrittelyä .....	7
2.2 Lähiruoan markkinointi, kilpailuttaminen ja hankinta .....	8
3 YHTEISKUNNALLISET VASTUUALUEET .....	11
3.1 Taloudellinen vastuu .....	13
3.2 Sosiaalinen vastuu .....	13
3.3 Ympäristövastuu .....	14
3.3.1 Ekotehokkuus .....	16
3.3.2 Tulevaisuudentutkimuksen näkemyksiä ympäristön tilan muutoksista .....	19
3.3.3 Ympäristövastuullinen toiminta .....	22
3.3.4 Ympäristönäkökohdat hankinnoissa .....	24
4 KUNTIEN RUOKAPALVELUT JA YMPÄRISTÖVASTUU .....	26
4.1 Kuntien ostoista vastaavat .....	28
4.2 Vastuullisuus ei vielä näy asiakkaalle .....	29
5 ASENTEIDEN SYNTYMINEN JA VASTUULLINEN JOHTAJUUS .....	30
5.1 Arvot asenteiden taustalla .....	30
5.2 Asenteet näkyvät suhtautumisessa .....	32
5.3 Vastuullinen ja eettinen johtajuus .....	33
6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN .....	35
6.1 Kyselylomakkeen laadinta .....	35
6.2 Tutkimuksen kohderyhmä ja aineiston keruu .....	35
6.3 Tutkimusaineiston analysointi .....	36
7 TUTKIMUKSEN TULOKSET .....	37
7.1 Kyselyyn vastanneiden taustatiedot .....	37
7.2 Suhtautumista mittaavien väittämien analyysi .....	39
7.2.1 Summamuuttujien keskiarvotarkastelut .....	41
7.2.2 Summamuuttujien jakaumatarkastelut .....	42
7.2.3 Tärkeimpien väittämien ja taustakysymysten välinen tarkastelu .....	45
7.3 Kehittämisenrenkaaseen kuuluminen ja lähiruoan käyttö .....	52

8 POHDINTA .....	58
8.1 Tutkimuksen luotettavuus.....	58
8.2 Tulosten pohdinta.....	60
8.5 Jatkotutkimusaiheet.....	63

## LIITTEET

Liite 1. Fazer Amican ympäristötase .....	74
Liite 2. Kysymyslomake .....	75
Liite 3. Prosenttiset frekvenssijakaumat.....	80
Liite 4. Vastaajien ammattinimikkeet .....	83
Liite 5. Summamuuttujat.....	84

## 1 JOHDANTO

Lähiuokaa arvostetaan, mutta sitä ei käytetä niin paljon kuin olisi mahdollista. Aikaisemmissa julkiselle sektorille suunnatuissa tutkimuksissa on saatu tietoa muun muassa käytettyjen lähiuokatuotteiden määristä ja käytetyistä elintarvikkeista eri maakunnissa. Tutkituissa ammattikeittiöissä lähiuonan käyttömäärät ja käytetyt elintarvikkeet vaihtelivat kunnan sisällä, vaikka saatavuus oli samanlainen. Tästä voi päätellä, että toisissa ammattikeittiöissä lähiuokaan suhtaudutaan myönteisemmin kuin toisissa.

Tämän tutkimuksen tavoitteena on tutkia kunnallisten ruokapalveluustoista vastaavien suhtautumista lähiuokaan ympäristövastuun näkökulmasta. Tarkasteltaviksi kohteiksi valittiin suhtautuminen raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperään sekä hankintaan, suhtautuminen ruoan turvallisuuteen, ympäristön hyvinvointiin ja luottamus tulevaisuuteen.

Ympäristövastuun näkökulma tutkimukseen tuli valituksi asian ajankohtaisuuden tähden: ilmastonmuutos puhuttaa kansakuntaa ympäri maailman. Lisäksi ympäristövastuu tutkimusaiheena on Suomessa vielä varsin uutta. Lähiuonan käyttö on ympäristöteko parhaimmillaan: kuljetusmatkat lyhentyessä energiaa säästyy ja samalla ilman saastuminen vähenee.

Vastuullinen johtaja pyrkii huomiomaan yrityksensä toiminnan aiheuttamat ympäristövaikutukset. Se, miten paljon ympäristövastuuta otetaan työssä huomioon, johtuu yrityksen arvoista ja johtajan suhtautumisesta niihin. Suhtautumiseen vaikuttavat arvot ja asenteet, siksi viitekehyksessä paneudutaan myös näiden syntyyn.

Tämä tutkimus vahvistaa osaltaan aiempia lähiuosta tehtyjä tutkimuksia, mutta antaa myös uutta tietoa lähiuonan parissa työskenteleville: viljelijöille ja kasvattajille, sisäänostajille ja jälleenmyyjille, ammattikeittiöiden henkilökunnalle sekä niiden ostoista vastaaville. Suosittelen tähän tutkimukseen perehtymistä myös heille, jotka päättävät Suomessa lähiuokaan liittyvistä suurista suuntaviivoista.

## 2 LÄHIRUOKA

Suomalaiset ovat syöneet miltei yksinomaan lähellä tuotettua ruokaa 1900 –luvun puoliväliin asti. Kalastus, metsästys, maanviljely ja karjan kasvattaminen toivat ruoan pöytään usean vuosisadan ajan lähes kaikille suomalaisille. Elämä oli säästä riippuvaista ja nälkä vaivasi kansaa huonon satokauden tullessa.

Ruokakulttuurin muuttuminen alkoi sotien jälkeen. 1860-luvun nälkävuodet eivät olleet unohtuneet ihmisiltä ja kun vielä sotavuosien elintarvikepula ja sitä seurannut korttiostaminen kiusasi suomalaisia, kansa oli valmis muutokseen. (Massa, Lillunen & Karisto 2006, 156). Ruokakulttuurin muutos toteutui kehittämällä valmistusteknologiaa. Ihmisten arvot ja asenteet muuttuivat nopean teollistumisen ja maailmankaupan myötä (Puohinniemi 2006, 5, 43; Pyöriä 2003, 193). Lähellä tuotettua ruokaa ei enää arvostettu kuten ennen.

Voimakas ruokateollisuuden kehittyminen ja jakeluketjun parantaminen on saanut suomalaiset syömään joka paikkakunnalla saman valmistajan tekemää, samanlaista ruokaa (Lähirookatyöryhmä 2000, 1). Elintarvikkeiden alkutuotannon ja kulutuksen väliset etäisyydet ovat kasvaneet ja sama näyttää edelleen jatkuvan (Seppälä ym. 2002, 33). Kaupan valikoimissa on paljon ulkomailta tuotuja raaka-aineita ja tuotteita, mutta kotimaisten, lähellä tuotettujen raaka-aineiden ja tuotteiden määrä on pieni. Kiinnostus kaikkea uutta kohtaan on aiheuttanut paikallisen lähirooan käytön unohtumiseen. Entisaikaan on mahdotonta palata, mutta suomalaisten ruokapöytään voi kuulua samanlaisesti myös lähellä tuotettuja tuotteita. Arvostus lähirookaa kohtaan on nousussa (Seppälä ym. 2002, 38), mistä kuuluu kiitos lähirooan käyttöä edistäville hanketoiminoille sekä alan ammattilaisille.

Nykyään lähirooka herättää erilaisia mielikuvia kuluttajissa. Se on koettu tukevan parhaiten kotiseudun yrittäjiä, tuotettu perinteisimmin ja pienimuotoisimmin, mutta sitä on vaikea tunnistaa kaupassa. Lähirookaa todennäköisimmin ostavat muualla kuin pääkaupunkiseudulla asuvat naiset. Tyypillisin käyttäjä oli vanhempi kuluttaja, joka

oli kiinnostunut luonnollisuudesta ja valmisti usein ruokansa itse kotona. (Isoniemi ym. 2006, 35, 38.)

## 2.1 Lähiruoka –käsitteen määrittelyä

Tunnetuin ja ehkä eniten käytetty lähiruosta käytettävä määritelmä on maa- ja metsätalousministeriön asettama Lähiruoka-työryhmä kiteyttänyt seuraavasti: *”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia ja edistää samalla oman alueensa taloutta ja työllisyyttä”* (Lähiruokatyöryhmä 2000, 3-4). Alue voi olla esim. kunta, maakunta tai talousalue.

Lähiruoka –käsitettä ei ole voitu tiukasti rajata, sillä alueen tarkkaa kokoa on vaikea määritellä. Isoniemen ym. (2006, 16-17) tutkimuksen mukaan 90 % kuluttajista (n=2 429) käsittää lähiruolla sellaista ruokaa, joka on tuotettu enintään sadan kilometrin säteellä sen ostopaikasta, mutta kuitenkin Suomessa. Hyvösen (2008) mukaan lähiruoka-alueen tarkkaa rajaamista ei ole pidetty tarpeellisena.

Vihma (2005, 13) syventää lähiruokakäsitettä: lähiruoan määrittely on vaikeaa siksi, että lähiruolla on kolme ulottuvuutta; taloudellinen, sosiaalinen ja ekologinen. Tästä johtuen lähiruoka-alueita on vaikea määritellä, ellei valitse jotakin edellä mainituista näkökulmista tarkasteluperusteeksi. Lähiruoan käytön tavoitteena on vastata kuluttajien toiveisiin ja tarpeisiin ja sen markkinat ovat alueelliset. Lähiruoan tuotannossa käytetään mahdollisimman paljon oman alueen raaka-aineita sekä tuotantopanoksia ja se täyttää myös kaikki elintarvikkeiden lakisääteiset vaatimukset. (Riihikoski 2006; Tuomela 2008; Huhdanpää 2003, 15.)

Paanasen ja Forsman-Huggin (2005, 14) lähiruoka -käsitteestä saadaan samansuuntaisia vastauksia. Haastateltujen vastauksista kuitenkin selvisi, että suurten keittiöyksiköiden tarpeita ajatellen lähiruoksi katsotaan kuuluvan kaikki suomalainen ruoka. Isoniemen ym. (2006, 16-17) tutkimus todistaa saman: tutkimukseen osallistuneista kuluttajista 66 % oli erittäin paljon tai jonkin verran sitä mieltä, että lähiruokaa on kaikki Suomessa tuotettu ruoka. Myös Hyvönen (2008) on samaa mieltä: suomalaisia

tuotteita kannattaa käyttää ulkomaisten tuotteiden sijaan, jos niitä on saatavilla ja hinta-laatusuhde on kunnossa. Lähiruoka voi olla tuotettu luonnonmukaisesti (Pulliainen 2006, 7). Näin tuotettua ruokaa voisi kutsua lähiluomuksi.

## 2.2 Lähiruoan markkinointi, kilpailuttaminen ja hankinta

Lähiruokatyöryhmän loppuraportin (2000) mukaan joukkoruokailu on luontevin tapa hyödyntää lähiruokaa. Tätä tukee Julkisten hankintojen työryhmän (2008) tekemä ehdotus, jonka pohjana ovat olleet EU:n yhdenmukaisia tuotepolitiikkaa koskeva tiedonanto, kansallinen Kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelma, EU:n kestävän kehityksen strategia, EU:n energiapalveludirektiivi sekä julkisia hankintoja koskeva lainsäädäntö. Tällä hetkellä maailman kauppajärjestö WTO ja EU-lainsäädäntö edellyttävät, että kaikissa julkisissa hankinnoissa noudatetaan yhtenäisiä periaatteita. Näitä ovat muun muassa se, että hankintaan liitettävien kriteereiden tulee liittyä hankinnan kohteeseen ja että niiden tulee olla arvioitavissa objektiivisin mittarein. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 7). Kysynnän lisäämisessä julkisilla hankinnoilla on vahva vaikutus, sillä hankintojen määrät ovat suuria. Suomalaisten syömistä aterioista joka kolmas on ammattikeittiöiden tekemä. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 7, 21.)

Lähiruoan markkinointia suurkeittiöihin on tutkittu. Kiinnostusta lähiruoan käyttöön on, mutta sitä ei ole saatavilla niin paljon kuin tarvittaisiin. Siksi lähiruokatoimittajat koetaan lähinnä täydennystoimittajina. Lähiruoan käyttäminen suurkeittiöissä koettiin positiiviseksi monella tapaa. Muun muassa tuoreus, lisääaineettomuus, alkuperäistietoisuus, sesonkituotteiden saaminen, hävikin pieneneminen sekä kasvatuksellinen merkitys ja työssä viihtyvyys miellettiin lähiruoan käyttämisen hyvinä puolina. Lähiruoan toimituksessa nähtiin sekä hyviä että huonoja puolia. Etuina koettiin olevan joustavuus, lyhyen varoitusaajan toimintavarmuus ja suora kontakti ostajiin. Huonoiksi puoliksi koettiin lähiruoan tilaus- ja toimitusprosessi. Se vie enemmän aikaa, sillä ovelta käy enemmän tavarantoimittajia, tulee useampi kuorma ja sen myötä enemmän pape- rityötä. Huonona puolena koettiin myös uuden tavarantoimittajan toimituskyvyn epävarmuus. (Paananen & Forsman, 2003, 9-10, 40, 42-43; Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 22.)

Leipämaa (2003) tarjoaa lähiruoan menestyksen reseptiksi tehostettua markkinointia, joka tulee suunnata lähiruosta tiedottamiseen. Maistattamistilaisuuksien ja tuotteiden tuotekehityksen myötä lähiruoalle saataisiin uusia vannoutuneita kuluttajia, sillä nykyisellään lähiruokaa pidetään liian perinteisenä ruokana. Lähiruoan ympäristöystävällisyys kannattaa markkinoinnissa myös huomioida.

Lähikeittiöhanke on vuonna 2006 alkanut EkoCentrian hanke, joka toteutetaan Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamana laatuketjuhankkeena. Hankkeen tavoitteena on auttaa ammattikeittäjiä löytämään ja käyttämään kestäviä sekä tuoreita elintarvikkeita, joiden toimitusketju on lyhyt. KeHa- eli kestävät hankinnat -rengas (kuvio 1) on hankkeen yksi toimintastrategia, joka on suunnattu julkisille ruokapalveluille. KeHarenkaan alueellisissa tapaamisissa saadaan tietoa hankintalakiin perehtyneiltä asiantuntijoilta, toisilta ruokapalveluustoista vastaavilta ja tuottajilta lähituotteiden saatavuudesta ja jalostuksesta. (Ekocentria 2008.)

Kuvio 1. Kestävät Hankinnat -rengaan (KeHa) toiminta (Ekocentria 2008.)



Osa hankinnoista vastaavista kokevat mahdollisuuden vaikuttaa ostoihin vähäiseksi, koska he kuuluvat hankintarenkaaseen. Hankintarenkaaseen kuuluminen ei ole este, sillä ruoan ostoista vastaava voi itse määrittää, mitä tuotteita ja minkä laatuina ne halutaan. (Muukka ym. 2008, 36-37.)

Lähtuotteita hankitaan kunnallisiin ruokapalveluihin erilaisilla keinoilla. Pienet erät, alle 15 000 € maksavat, voidaan jättää hankintarenkaan ulkopuolelle ja kilpailuttaa it-

se (MTK 2007). Kaikki eivät kuitenkaan kilpailuttamista tee. Osa ostoista vastaavista tekee tarjouspyynnön suoraan tuottajille. (Muukka ym. 2008, 36-37.)

Julkisia hankintoja koskeva lainsäädäntö uudistui vuonna 2007. Tämä laki velvoittaa toteuttamaan hankintoja ”mahdollisimman taloudellisesti, suunnitelmallisesti sekä mahdollisimman tarkoituksenmukaisina kokonaisuuksina ympäristönäkökohdat huomioon ottaen”. (Julkisia hankintoja koskeva laki 2007.) Ympäristönäkökohtien huomioiminen ei ole enää hankintayksikön omassa harkinnassa, vaan se on lainsäädännössä asetettu velvollisuudeksi. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 7-10.)

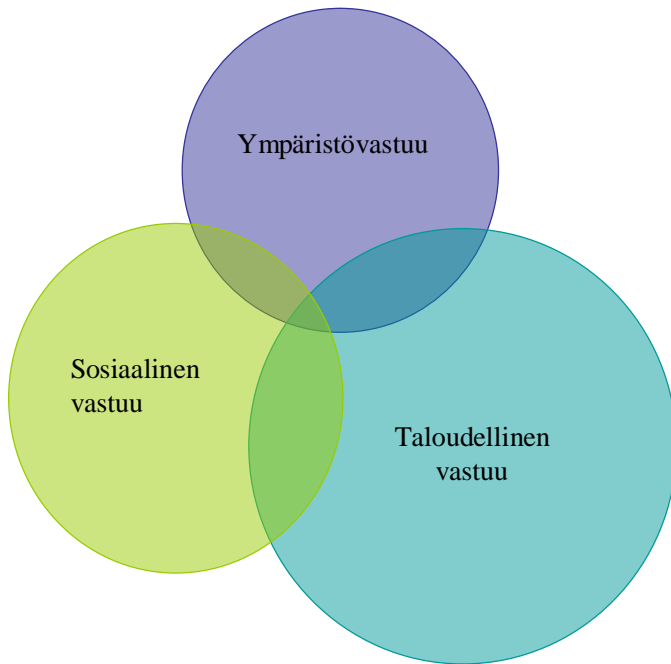
### 3 YHTEISKUNNALLISET VASTUUALUEET

Termille yhteiskuntavastuu on olemassa useita määritelmiä sen mukaan, kuka tai ketkä niitä ovat esittäneet. EU:n määritelmän mukaan se sisältää myös ympäristökysymykset. Yritysmaailmassa asia nähdään usein siten, että yhteiskuntavastuu on yksi osa-alue, sosiaalinen vastuu toinen ja kolmantena on taloudellisuus. Näihin kaikkiin osa-alueisiin sisältyy kestävä kehitys periaatteet. (Seppänen & Pesonen (toim.) 2008, 37.) Erämo (2008) on tulkinnut yhteiskuntavastuun historian samankaltaiseksi. Hän toteaa, että silloin kun yhteiskunnallisesta vastuusta ryhdyttiin keskustelemaan, puhuttiin kestävä kehityksen kolmesta pilarista. Erämo kutsuu yhteiskuntavastuuta ympäristövastuuksi. Tässä tutkimuksessa käytetään Erämon mallia, jolloin yhteiskunnalliset vastuualueet ovat nimeltään taloudellinen vastuu, sosiaalinen vastuu ja ympäristövastuu.

Yritysten yhteiskuntavastuuta ilmaisee englanninkielessä käsite Corporate Social Responsibility (CSR). Yritysten yhteiskuntavastuu voidaan määritellä kestävään kehitykseen liittyvien huolenaiheiden yhdistämiseksi liiketoimintaan ja vuorovaikutukseen sidosryhmien kanssa. (Ilomäki & Tuomainen. 2007, 12.)

Yhteiskuntavastuu tunnetaan kansainvälisesti triple bottom line -toimintamallina. Toimintamalli pitää sisällään taloudellisen vastuun, ympäristövastuun ja sosiaalisen vastuun, niiden auditoinnin ja raportoinnin osana yrityksen luonnollista toimintaa. (Seppälä ym. 2002, 13; Ilomäki ym. 2007, 12) Monet yritykset korostavat yhteiskuntavastuullista toimintaansa julkaisemalla omasta toiminnastaan hyviä ja kauniita tietoja, vaikka syvällistä keskustelua yhteiskuntavastuusta ei yrityksen sisällä ole käyty. Silloin, kun juhlapuheet ja todellisuus eivät kohta, hyvästäkin asiasta tulee negatiivinen vaikutus, joka näkyy pahimmillaan asiakkaiden menetyksenä. (Järvinen 2004, 139.)

Kuvio 2 kertoo yhteiskuntavastuun osa-alueiden merkityksen ja suhteen toisiinsa. Alimpana pohjalla on taloudellisuus. Se on isoin osa-alue siksi, että jos se ei ole kunnossa, ei ole mahdollista toteuttaa muita ympäristövastuun osa-alueita. Vasta sitten, kun sosiaalisesta vastuusta on huolehdittu, on yrityksellä voimavaroja keskittyä ympäristövastuun hoitamiseen.



Kuvio 2. Yhteiskuntavastuun osa-alueet

Karppi (2004, 180) lisää mielenkiintoisen näkökulman yhteiskuntavastuukeskusteluun. Hän peräänkuuluttaa koko maailmaa koskevaa yhteiskuntavastuuta, joka jokaisen yrityksen tulisi ottaa huomioon. Missä ruoka siis pitää tuottaa, että se olisi koko maailmalle ekologisinta? Laskentoja on §vaikea tehdä, mutta muutaman vuoden kuluttua tähän on luotu laskentamallit, joita käyttämällä selviää muun muassa, onko luonnon ekologisuuden kannalta edullisinta kasvattaa kalaa Vietnamissa ja lennättää se Suomeen vai kasvattaa kala Suomen Perämeressä.

Ympäristöriskien ennakoinnin merkitys on lisääntynyt ilmastonmuutoksen, bio- ja geeniteknologian kehityksen sekä terveellisten elämäntapoihin liittyvän kiinnostuksen vuoksi (Anttiroiko 2004, 55). Euroopan Unioniin liittymisen jälkeen suomalaisen kansan keskuudessa on virinnyt keskustelua maatalouden alasajosta, sillä Euroopasta saa tuotua edullisesti tuotettuja raaka-aineita ympäri vuoden. Kuljetuksien vaikutukset ovat tuhoisia luonnolle ja polttoaineen kulutukselle. Tilanne olisi toinen, jos asian eteen olisi tehty jotain jo 20 vuotta sitten. Vieläkään ei ole liian myöhäistä muuttaa kehityksen kulkusuuntaa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2006.)

Seuraavissa alaluvuissa kerrotaan lyhyesti taloudellisen- ja sosiaalisen vastuun pääpiirteet ja ympäristövastuusta hieman laajemmin.

### 3.1 Taloudellinen vastuu

Taloudellisuus on yrityksen toiminnan perusta riippumatta siitä, onko tavoitteena tuottaa voittoa vai pystyä takaamaan toiminta annettujen määrärahojen puitteissa. Yritysten tulee vastata omistajien tuotto-odotuksiin ja se saavutetaan tehokkuudella, kannattavuudella ja kilpailukyvyllä. Näin saavutetaan yhteiskunnallinen taloudellinen hyvinvointi. (Erämo 2008; Seppälä ym. 2002, 13; Neilimo 2004, 131.) Vasta kun yrityksen talous on hyvässä kunnossa, voidaan odottaa muiden yhteiskuntavastuun osa-alueiden toteutumista. Yritykset perustelevat taloudellisen vastuun ensisijaisuutta sillä, että vain taloudellisesti kannattava toiminta antaa mahdollisuudet pitkäjänteiseen sosiaalisten ja ympäristönäkökohtien kehittämiseen (Ilomäki ym. 2007, 12).

Paanasen ja Forsmann-Hugin (2005) tekemä esiselvitys päättäjien näkemyksistä lähi- ja luomuruoasta kunnallisissa ruokapalveluissa, antaa lähiruoan käytölle taloudelliset puitteet. Tärkeimmäksi tässä esiselvityksessä koettiin aluetalouden ylläpito ja erityisesti työpaikkojen säilyminen alueella. Taloudellisesti toimiessa yrityksen tulee noudattaa sosiaalisesti hyväksytyjä normeja eli voimassa olevaa lainsäädäntöä (Anttiroiko 2004, 27).

### 3.2 Sosiaalinen vastuu

Seppälä ym. (2002, 13) kiteyttävät sosiaalisen vastuun seuraavasti: ”Sosiaalinen vastuu merkitsee sitä, että yritys toimii avoimesti, noudattaa hyviä toimintatapoja kaikissa sidosryhmäsuhteissa ja kunnioittaa myös sidosryhmiensä käsitystä vastuullisesta ja eettisestä toiminnasta”. Suomen standardisoimisliiton (2006) suositukset sosiaalisen vastuun vähimmäisvaatimuksiksi ovat kansallisten ja kansainvälisten lakisääteisten vaatimusten noudattaminen (työlainsäädäntö, sosiaalinen lainsäädäntö ja paikallisviranomaisten vaatimukset) sekä hallinnollisten määräyksien huomioon ottaminen (yrityksen ja paikallisviranomaisten välillä neuvotellut sopimukset). Lisäksi liitto suosittelee yrityksen vapaaehtoiseksi sitoutumiseksi pitkän aikavälin ympäristötavoitteita, henkilökunnan koulutusta, sopimuksia yhteiskunnallisten ja kansalaisjärjestöjen kans-

sa ja muita vapaaehtoisia periaatteita, jotka edistävät yhteiskunnan kokonaisvaltaista hyvinvointia yhteiskuntavastuullisesti.

Sosiaalisen vastuun huomioiminen toiminnassa on yrityksille tärkeämpää kuin yksityisille ihmisille, sillä yrityksillä on enemmän vaikutusmahdollisuuksia alueen työllisyyteen, ympäristön tilaan, alueen osaamistasoon ja yleiseen imagoon kuin yksityisillä ihmisillä (Seppälä ym. 2002, 29).

### 3.3 Ympäristövastuu

Ympäristöstä ja luonnonvaroista huolehtimisella tarkoitetaan ympäristövastuuta. Yrityksellä on velvollisuus noudattaa lainsäädäntöä, lupaehtoja ja määräyksiä, sekä kantaa vastuu toimintansa ympäristövaikutuksista. Pienimmillään tämä on yrityksen aiheuttaman ympäristöriskien arviointia, raaka-aineiden ja energian kestävää ja tehokasta käyttöä sekä ympäristöä kuormittavien päästöjen minimoointia. Kyseessä on ympäristövahinkojen ehkäisy etukäteen mietityillä toimintatavoilla. Jos ympäristövahinkoja pääsee tapahtumaan, yrityksellä on velvollisuus korvata ja korjata aiheuttamansa vahingot. (Seppälä ym. 2002, 13; Neilimo 2004, 131; Ilomäki ym. 2007, 12-13.)

Ilomäen ym. (2007, 9-10) jakaa ympäristövastuun oikeudelliseen ja moraaliseen vastuuseen sen perusteella, mikä on vastuun perustana: *”Oikeudellisella vastuulla tarkoitetaan ... lainsäädäntöön perustuvia velvoitteita, joiden kehittämistä huolehtii julkinen valta. ... Moraalisessa vastuussa kuvataan niitä arvoja, joista vastuuta pitäisi kantaa. Moraalista vastuuta ei ole ilmaistu julkaistuissa lähteissä, vaan se perustuu yhteisössä tai esimerkiksi toimialalla vallitseviin käsityksiin hyväksyttävästä toimintatavasta. ... Oikeudellinen vastuu on pääsääntöisesti moraalikäsitusten mukainen, mutta erot ovat mahdollisia. Esimerkiksi lainsäädäntö on voinut jäädä jälkeen moraalin kehityksestä tai lainsäädäntöratkaisulla on haluttu muuttaa yhteiskunnassa vallitsevia käsityksiä hyvästä ja pahasta.”* Moraalisen vastuun vastaista toimintaa ei ole sanktioitu, mutta siitä voi aiheutua yritykselle sosiaalisia seuraamuksia. Moraalinen vastuu ja sen toteutumisen merkitys voivat olla huomattavasti laajempia kuin oikeudellisen vastuun. Moraalisen vastuun sisältö on sidoksissa yhteisöön, joten sama toiminta voidaan arvioida eri tavoin eri näkemysten perusteella.

Asikaisen (2006, 11) pohdinnat työpaikkojen ympäristönäkökohtaiseen ajatteluun voi kiteyttää seuraavasti: Työpaikkojen aiheuttamaa ekosysteemin rasiitusta voitaisiin vähentää jo nyt, mutta se tapahtuu vasta, kun palvelut lakataan näkemästä ilmaisina. Vaikka Asikainen ajatukset koskevat toimiston ympäristöystävällisyyttä, ne ovat monelta osin yleistettävissä ammattikeittäihin. Suurkeittäiden normaaleja kuluja ovat puhtaan veden ja jäteveden maksut. Myös jäte- ja kierrätysastioiden tyhjentäminen on maksullista. Jos kaikki jätteiden käsittelykulut tulisivat asiakkaan maksamassa yksikköhinnassa jollakin lailla näkyviin (maksettavaksi), se vähentäisi todennäköisesti jätteiden syntymistä.

Ilman ja veden laatu, jätteiden tuottaminen (uusiokäyttö, kierrätys, hävittäminen), maan käyttö ja saastuminen ovat suoria ympäristönäkökohtia. Ruoan aiheuttamat vaikutukset niihin eivät ole yksiselitteisiä, eikä niiden laskeminen ole helppoa. Karkeasti laskien noin viidesosa koko Suomen energiankulutuksesta kuluu ruokaan, kun mukaan lasketaan viljely, jalostus, kuljetukset, ruoan valmistaminen ja varastoiminen (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 21).

Maataloustuotannolla on ympäristövaikutuksia, joista eniten on tutkittu alkutuotantoa. Rehevöityminen, ilmastonmuutos, biodiversiteetti (biologinen monimuotoisuus), maaperän tila, ympäristömyrkyt, happamoituminen ja jätteet ovat näitä alkutuotannon ympäristövaikutuksia, joiden vähentämiseen tuottajien odotetaan osallistuvan. (Seppälä ym. 2002, 16.)

Jos ruokaa tuotetaan mahdollisimman tuottoisilla lajikkeilla, se voi aiheuttaa maaseudun monimuotoisuuden ja samalla luonnon geneettisyyden vähenemistä. Tämä aiheuttaa riskialttiutta muun muassa luonnonoloihin: ilmastoon, sääolosuhteisiin ja tuholaisien esiintymiseen. (Seppälä ym. 2002, 35.)

Suomen kokonaisjättemäärästä noin 4 % on peräisin yhdyskuntajätettä. Tästä määrästä puolet on asuin- ja liikehuoneistoissa syntyneitä jätettä ja toinen puoli jäteveden puhdistuksessa syntyvää lietettä. Loput 96 % on peräisin maataloudesta ja teollisuudesta. Yhdyskuntajätteenä sanotaan myös palvelusektorilla ja julkishallinnossa syntyvää jätettä. Huolimattoman lajittelun vuoksi kaatopaikalle kuljetettu jäte sisältää ongelmajätettä, joiden sisältämät myrkyt voivat joutua pinta- ja pohjavesiin. Jätteessä on mukana

huonon lajittelun vuoksi paljon hajoavaa biojätettä, joka kaatopaikoilla mädäntyessään aiheuttaa metaania. Oikein käsiteltynä se tuottaisi ravinnepitoista multaa. Metaani on vaarallista siksi, että se on yksi haitallisimmista kasvihuoneilmiötä edistävästä kaasusta. (Asikainen 2006, 95, 98.) Jätehuolto ja jätteiden lajittelu osoittavat näkyvällä tavalla henkilöstölle ja ulkopuolisille yrityksen ympäristövastuullisuuden tason. Tämä on asia, josta henkilökunta voi olla ylpeä. Se on näkyvä tapa välittää ympäristöstään. (Asikainen 2006, 31.)

### 3.3.1 Ekotehokkuus

Ekotehokkuuden laskeminen on vaikeaa, mutta joitakin mittareita siihen on luotu. Tällaiset mittarit ovat vain suuntaa antavia, sillä ne eivät kerro kaikkea luonnolle aiheuttavaa haittaa, mitä hyödykkeiden valmistuksesta, käytöstä ja poistosta tulee.

**Elinkaariarviointi** (LCA, Life Cycle Assessment) on menetelmä, jolla voidaan arvioida tuotteen tai toiminnon koko elinkaaren aikainen ympäristökuormitus ja sen vaikutus luontoon. Tarkastelussa on tuotteen kokonaisvaltainen valmistus, kuluttaminen ja käytöstä poistaminen. Kussakin elinkaaren vaiheessa käytetään erilaisia materiaaleja, energiaa ja vettä (inputs) joilla aiheutetaan päästöjä ja ympäristökuormitusta (outputs). Elinkaariarviointi kytkeytyy **elinkaariajatteluun** (LCT = Life Cycle Thinking). Se on tarkastelunäkökulma, jossa otetaan huomioon eri elinkaarivaiheiden aikaiset tuotokset ja niiden aiheuttamat ympäristövaikutukset. (Ilomäki ym. 2007, 13-14.)

Tuotteiden elinkaariarviointi on suunniteltu ympäristövaikutusten kokonaisvaltaiseen tarkasteluun. Tämä toteutuu parhaiten silloin, kun tarkastellaan yksittäistä tuotetta. Elinkaariarvioinnin avulla saadaan selkeä näkemys ympäristövaikutuksista koko tuotantoketjun osalta. Elinkaariarvioinnin heikkouksia ovat olleet menetelmän kalleus, saadun tiedon nopea vanheneminen ja se, ettei saatuja tuloksia voida yleistää. (Seppälä ym. 2002, 22.) Elinkaariarvioinnin tulosten esittämistä kuluttajille ei aiemmin ole ajateltu loppuun asti. Siksi käynnistettiin Mittatikkuhanke, jota johti Suomen ympäristökeskus (SYKE) kumppaneinaan Kuluttajatutkimuskeskus, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT) sekä Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos (RKTL) sekä Oulun yliopiston Thule-instituutti. Mittatikkun tarkoitus on auttaa laskemaan ympäris-

tövaikutukset helposti ymmärrettävällä tavalla. Se avulla voi vertailla havainnollisella tavalla kahden tuotteen ympäristövaikutuksia, sillä Mittatikun avulla voi myös arvioida valmistuksen, pakkauksen, kuljetuksen ja kulutuksen osuutta ympäristövaikutuksissa. (Suomen ympäristökeskus 2006.) Mittatikun käyttö ei kuitenkaan ole yleistynyt, vaikka se on ollut tarjolla jo kaksi vuotta.

Uusia laskenta-apuvälineitä on tulossa, sillä Julkisten hankintojen työryhmä (2008) pitää tärkeänä, että linkaarikustannuslaskentamenetelmien käyttö tulee yleiseksi julkisen sektorin tärkeimpiin hankintoihin. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 40.) Tulvaisuuden yhteiskunnan muutos kulkee tähän suuntaan: tärkeää ei ole enää omistaminen, vaan tarpeiden tyydyttäminen. Tämä on yksi syy suosia suomalaista lähiruokaa: syntyy uusia työpaikkoja, kun tavaroiden massatuotannosta siirrytään palveluiden tuottamiseen (Asikainen 2006, 23).

**Ekotaseella** eli ympäristötaseella eritellään tuotteeseen tai toimintaan liittyvät materiaali- ja energiavirrat raaka-aineiden käyttönä ja ympäristövaikutuksina. Ympäristöraportoinnissa tehdään ympäristötilinpäätös (katso liite 1), jonka osana ekotase on. (Mäenpää 2007.) Ekotaseen avulla muun muassa nähdään, mitkä tuotantotavat / raaka-aineet aiheuttavat eniten ympäristöhaittoja. Näin voidaan kehittää toimintaa ja vähentää haitallisten ympäristövaikutusten syntymistä. (Kuusisto 2008.)

**Ekologinen jalanjälki** kertoo, miten paljon maapinta-alaa tarvitaan tuottamaan kuluttamamme ruoka, kulutushyödykkeet ja energia. Ekologinen jalanjälki ilmaistaan hehtaareina. Ekotehokas kuluttaminen voidaan tiivistää seuraavaan lauseeseen: *”Hyödykkeitä käytetään mahdollisimman tehokkaasti, niitä hankitaan vain todelliseen tarpeeseen ja hankitaan laadukasta, monikäyttöistä ja pitkäikäistä”*. Näin kuljetaan määräästä laatuun ja yltäkyläisyydestä kohtuuteen. (Asikainen 2006, 18, 24.) Ekologinen jalanjälki -termiä käytetään ilmaisemaan, kuinka monta **globaalihehtaaria (gha)** ihminen tai valtio keskimäärin kuluttaa. Globaalihehtaari on hehtaarin suuruinen alue, jonka ekologinen tuottavuus vastaa maapallon keskiarvoa. Hehtaari ekologisesti tuottavaa maata on suurempi globaalihehtaariarvoltaan kuin hehtaari huonommin tuottavaa maata. Ekokumppanit (2005) selvittävät globaalihehtaarin laskutavan seuraavasti: *Pinta-alat muunnetaan keskenään vertailukelpoisiksi kertomalla ne maaluokan ekologista tuottavuutta kuvaavalla kertoimella. Esimerkiksi yksi hehtaari hyvää viljelymaata on*

*suuruudeltaan 2,19 globaalihehtaaria, kun taas yksi hehtaari laidunmaata vastaa vain 0,48 globaalihehtaaria.* Globaalihehtaari on eräänlainen mittatikka, joka helpottaa eri puolilla maapalloa olevien valtioiden, kaupunkien tai pienempien alueiden asukkaiden toiminnan ekologisen kestävyuden vertailua. Samalla kuitenkin indikaattorin konkreettisuus kärsii, sillä globaalihehtaareissa mitattu ekologinen jalanjälki on laskennallinen maa-ala, jota ei voi suoraan tulkita todelliseksi maankäytöksi.

Suomen ekologinen jalanjälki oli vuonna 2003 9,5 globaalihehtaaria / henkilö. Tällä luvulla Suomi oli kolmannes suurin luonnonvarojen kuluttaja. Keskimäärin kaikki valtiot mukaan otettuna luku oli 1,8 globaalihehtaaria. (Living Planet report. 2006, 14.) Ekologinen jalanjälki voidaan käsittää myös vielä alueellisempänä kuin koko Suomen mittakaavassa. Se tulee sitä merkittävämmäksi, mitä kalliimmaksi fossiilisten energianlähteiden hinnat nousevat ja mitä vaikeampaa niitä on saada. Samalla lähiruuan arvostus nousee entistä enemmän: se ekologinen, sosiaalinen ja taloudellinen valinta. (Pulliainen 2006, 11-12.)

**Ekologinen selkäreppu** on laskelma, joka ilmoittaa aiheutuneen luonnonvarojen kulutuksen koko sen elinkaaren aikana ja jätteenä. Keskimääräisesti sen voi laskea kertomalla tuotteen painon 30:llä. **MIPS** (Material Input per Service Unif) mittaa luonnonvarojen ekotehokasta käyttöä tuotteen painon ja ekologisen selkäreppun avulla. MIPS saadaan jakamalla luonnonvarojen kokonaiskulutus käyttökertojen määrällä eli mitä enemmän tuotetta käytetään sen eliniän aikana, sen ekotehokkaampaa se on. MIPS-laskentamalli ottaa huomioon kaikki tuotteen tai palvelun koko elinkaaren ajalla käyttämät luonnonvarat. Se ottaa huomioon myös ne luonnonvarat, joita on käytetty tuotteen valmistukseen, mutta jotka eivät näy itse tuotteessa. (Ympäristöministeriö 2008.) Asikaista (2006, 22) lainaten: *”Jos tuhat ihmistä hankkii kotiinsa espressolaitteen ja käyttää sitä kerran kuussa, tarvitaan tuhat laitetta. Jos taas samat ihmiset juovat erikoiskahvinsa kahvilassa, tarvitaan vain yksi tehokas laite. ---käyttöikänsä aikana sillä keitetään monituhatkertainen määrä kahvia.”*

Silloin, kun kaikki tuotteen valmistuksen takia alkuperäiseltä paikaltaan luonnon ekosysteemeistä siirretyt luonnonvarat otetaan huomioon, saadaan lopputulokseksi ns. ekologinen selkäreppu. Se sisältää myös tuotannon piilovirrat, kuten kaivosjätteet,

kuljetuksissa kuluvan polttoaineen, valmistuksessa käytetyn veden ja energian sekä tuotteen pakkaukset. (Asikainen 2006, 22; Ympäristöministeriö 2008.)

### 3.3.2 Tulevaisuudentutkimuksen näkemyksiä ympäristön tilan muutoksista

Tulevaisuudentutkimus on monitieteellinen tutkimusala, jossa käytetään edelleen pääasiassa perinteisiä tutkimusmenetelmiä. Varsinaisesti tulevaisuudentutkimuksen tieteenalaan kuuluvia menetelmiä on kolme: tulevaisuusverstas, Delfoi –tekniikka ja skenaariomenetelmä. Tulevaisuusverstaassa joukko ihmisiä hahmottelee tulevaisuutta nykyisyyden perusteella pyrkien kohti toivottua tulevaisuutta. Ihmiset näkevät ja kokevat asioita eri näkökulmasta. Samalla tulevaisuuden pohtiminen sitouttaa osallistujia toimimaan asian puolesta. Delfoi-tekniikassa joukolta asiantuntijoita kootaan yksilöllisiä mielipiteitä tai arvioita, joiden perusteella tutkitaan tulevaisuuden kehitysmahdollisuuksia. Skenaariomenetelmässä luodaan useampi mahdollinen visio tulevaisuudesta; ääriskenaario, mahdolliset skenaariot ja ääriskenaario. Skenaarioita voidaan laatia monella eri tutkimustavalla. Skenaariot eivät ole ennusteita, vaan ne pyrkivät kuvaamaan kokonaisuuksien kehittymistä. (Kamppinen, Malaska & Kuusi 2002, 19-40.)

Tulevaisuuden selvittämisessä on tärkeää tutkia menneisyyttä ja nykyisyyttä. Mitä on tapahtunut, että olemme tässä tilanteessa? Tulevaisuudentutkimuksen yksi tärkeimmistä käsitteistä on tulevaisuuskuva, joka muodostuu ihmisille joko suorana seurauksena omasta käytöksestä tai heidän yrityksistään muuttaa tulevaisuutta haluamiinsa suuntiin (Kröger 2001, 8). Pelkkä visio tulevaisuudesta ei riitä, vaan mukaan on otettava ihmisten arvot.

Suomessa tehdään ruokaan liittyvää tulevaisuuden tutkimusta. Vuonna 2007 valmistui Teija Taskisen Ammattikeittiöt Suomessa 2015 –vaihtoehtoisia tulevaisuuden näkymiä –tutkimusraportti. Tämä tutkimus on Modulaarinen ammattikeittiöiden tietomalli –hankkeeseen liittyvä tulevaisuustutkimus, jonka rahoitti Tekes ja yhteistyökumppaneina olivat Nordic ID Oy, Metos Oy Ab, Tampereen Kassajärjestelmät Oy sekä WM data Oy. Tutkimus toteutettiin teemahaastattelujen, delfoi-menetelmän ja skennaariotyöskentelyn avulla.

Toinen merkittävä tutkimus valmistuu tänä vuonna: Arvojen ja toiminnan ristiriita ruoan kulutuksessa (Pesonen 2009). Hankkeessa kerätään asiantuntijoilta ja kuluttajilta tietoa siitä, mitä pidetään yhteiskunnallisesti, ympäristöllisesti ja eettisesti suosittavana ruoankulutusrakenteena ja mitkä ovat mahdolliset institutionaaliset kestävä ruoankulutuksen toteutumista estävät rajoitteet. Muodostettavissa skenaarioissa arvioidaan mahdollisia ruoka-aineita ja orgaanisten tuotteiden asemaa tulevaisuuden ruoankulutuksessa. Kuluttajilta kysytään heidän halukkuudestaan ja mahdollisuuksistaan vaikuttaa tulevaisuuteen. Seuraavaksi asiantuntijanäkemyksen mukaiset skenaariot esitellään kuluttajaryhmälle. Tutkimus keskittyy löytämään ehdotuksia kestäville markkinointikeinoille, joilla voidaan edistää kestäviä ruoankulutustapoja. Tämä perustuu seuraavien asioiden analysointiin: 1) nykyiset keinot, joita käytetään edistämään kestäviä ruoankulutustapoja Suomessa perustuen suomalaisten ruoanmarkkinoijien teemahaastatteluihin 2) arvojen ja toiminnan välisiä eroja käyttäen tietoja Delfoi-asiantuntijapaneeleita ja kuluttajaryhmähaastatteluja ja 3) linkkiä ilmaistujen kuluttaja-arvojen ja ruoanmarkkinoinnissa käytettyjen arvojen välillä käyttäen sisältöanalyysiä. Tutkimuksen tulokset julkistetaan päätöksentekijöille suunnatussa työpajassa, jossa arvioidaan heidän rooliaan arvojen ja toiminnan välisten erojen poistamisessa. (Vinnari, Wilenius & Tapio 2007.)

Vuonna 2004 maa-, riista- ja kalatalouden osuus kansantalouden bruttokansantuotteesta oli vain 1,2 prosenttia. Maatalouden työllistävä vaikutus oli 3,9 prosenttia. Maatalousyrittäjien tulokehitys on jäänyt jälkeen tehdastyöläisten ansioista, eikä se siten ole tavoiteltujen ammattialojen joukossa. Tuotantorakenne on edelleenkin pientilavaltainen, mutta maatilojen tilakoko on kasvanut huomattavasti viimeisen kymmenen vuoden aikana. Samanaikaisesti tilamäärä on vähentynyt voimakkaasti. Osa nykyisen maanviljelijän tuloista perustuu maataloustukiin, joita jakaa Suomen valtio ja Euroopan unioni. Ekologisempaa näkökulmaa tarjoavat luomutilat, joita Suomessa oli 6,2 % kaikkien tilojen määrästä vuonna 1999. Maataloustukien muutos Euroopan Unioniin liittymisen jälkeen tuotti lisää luomuviljelijöitä. Vuonna 1990 voimaan tulleen sopimusjärjestelmän mukaan niistä peltoalueista, joissa viljeltiin luonnonmukaisesti, maksettiin erillistä palkkiota viljelijälle. Tuen määrä oli tuntuva lisä maanviljelijöiden pieniin tuloihin. (Kröger 2002, 13.)

Uusimpien Suomelle tehtyjen skenaarioiden mukaan vuosittaisten lämpötilojen arvioidaan nousevan 2,4 - 7,4 °C ja sademäärien kasvavan 6 - 37 % 2080 -luvulle mennessä (Kärkkäinen 2007). Lämpötilan nousun arvellaan aiheuttavan myrskyjä ja välillä hyvinkin runsaita sateita (arviolta 6 – 40 % lisäyksen) ja / tai kuivia kausia. Lehtipuumetsät syrjäyttävät havupuumetsikköjä ja puuraja siirtyy pohjoisemmaksi. Siten viljelyä voi harjoittaa yhä pohjoisemmassa. Kasvien kasvu voimistuu ja uusia raaka-aineita esim. maissia voidaan ottaa viljelyyn. Samalla kasvitaudit ja tuholaiset lisääntyvät ja sen tähden torjunta-aineiden käyttötarve lisääntyy. Ravinteet huuhtoutuvat vesistöihin ja niiden rehevöityminen lisääntyy voimakkaasti. Lämpötilan nousu mahdollistaa entistä pidemmän satokauden. (Perälä ym. 2006, 4 – 5.)

Valtamerien pinta nousee 10 – 90 cm jäätiköiden sulamisen ja veden lämpölaajenemisen seurauksena. Tämä vaikuttaa Itämereen, mutta Suomenlahdella vedenpinnan arvellaan pysyvän ennallaan ja Perämerellä meren vedenpinnan arvellaan jopa hieman laskevan. Sisävesien lämpötilat nousevat n. 5 astetta ja se vaikuttaa kalakantoihin. Loihikalojen viljely ei enää niin lämpimissä vesissä onnistu. Tulevaisuuden kalalajeja ovat kuha, särki ja lahna. (Tynkkynen 2007.)

Lämpötilan nousu, sateisuuden ja äärisääolosuhteiden lisääntyminen heikentää tiestön liikennöitävyyttä ja vaikeuttavat maantiekuljetuksia tulevaisuudessa. Varsinkin soraiteiden kunto heikkenee. Ilmaston ajallinen ja paikallinen vaihtelu aiheuttavat ongelmia maantiekuljetuksiin. Nykyistä lyhyempi lumipeitteinen aika ja pienempi lumen syvyys vähentävät talvisia ajo-olosuhteita eli ns. rospuuttoaika lisääntyy. Koska suuri osa talvisateista tulee vetenä, joka jäätyy, hankalat keliolosuhteet keskitalvella lisääntyvät. Voimistuvat myrskyt ja tuulisuus aiheuttavat kuljetuksille ja ihmisille ongelmia kaatuneiden puiden ja vaurioituneiden sähkölinjojen takia. Näiden ilmastonmuutosten aikaansaamien vaikutusten takia elintarviketeollisuuden ja eläinten kuljetukset vaikeutuvat. (Skal 2006.)

Ihmiskunnalle olisi tuhoisaa elää vain tätä päivää, unohtaa tulevaisuus ja keskittyä vain omaan elämiseensä. Varautuminen epävarmoihin uhkakuviin on tavallaan eräänlaista vakuuttamista (Vartia & Ylä-Anttila 2003, 32). Joskus vakuutuksen otto on turhaa, mutta harva enää uskaltaa olla sitä ottamatta. Varovaisuus aiheuttaa turhia kustannuksia, mutta silti se kannattaa.

### 3.3.3 Ympäristövastuullinen toiminta

Ruoan tuottaminen vastuullisesti on vaikeaa, muttei mahdotonta. Elintarvikeketjuun sisältyy useita eri raaka-aineketjuja ja jos osa raaka-aineiden tuotantoyrityksistä toimii ulkomailla, vastuullisuus on entistä haastavampaa. (Forsman-Hugg ym. 2008.) Käytettäessä lähellä tuotettuja raaka-aineita ja elintarvikkeita alkuperä sekä kasvattajan / tuottajan ympäristövastuullisuus on helpoimmin todennettavissa.

Ruotsissa, Norjassa, Italiassa ja Itävallassa julkinen ruokahuolto on velvoitettu käyttämään lähi- ja luomuraaka-aineita lainsäädännön ja asetusten avulla. Samaan pyrkii Suomikin, sillä Julkisten hankintojen työryhmän (2008) tekemä tavoite kuuluu seuraavasti: *”Julkisin varoin tuotettujen ruokapalveluiden elintarvikkeista on kestäviä tarjoomuksia vähintään 5 % (ateria kerran kuussa) vuoteen 2010 mennessä ja vähintään 15 % (ateria kerran viikossa) vuoteen 2015 mennessä.”* Suositukseksi annetaan julkisen sektorin ruokapalveluille: *”.. sitoudutaan ottamaan huomioon koko elinkaari raaka-aineiden tuotantotavoista, jalostuksesta, säilytystavoista ja kuljetuksista biojätteisiin. Energian ja veden kulutus optimoidaan ja biojätteiden määrä sekä elintarvikkeiden ilmastovaikutus minimoidaan.”* (Julkisten hankintojen työryhmä 2008.) Tavoite on saavutettavissa, sillä käytössä on 200 000 €rahaa vuosina 2009 - 2010 julkisten keittiöiden ruokapalvelujen neuvontapalveluun. Lisäksi suunnitteilla on ympäristöpassi, jonka avulla henkilöstö pystyy osoittamaan hallitsevansa ympäristövastuulliseen ruokapalveluun liittyvät säädökset ja käytännöt. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 22, 28, 34.) Tällä summalla saa palkattua 4 - 5 kokoaikaista neuvojaa.

Helin (2008) vahvistaa tutkimuksessaan, että mukana olleilla elintarvikealan yrityksillä on yhteiskuntavastuuviestintää jollakin tasolla. Ongelmana on, että yhteiskuntavastuuraportit, jos niitä oli laadittu, ovat vaikeasti luettavia ja siksi eivät saavuta kuluttajia. Kaikissa niissä yrityksissä, joissa yhteiskuntavastuuraportti oli tehty, oli käytetty GRI-ohjeistoa sen toteuttamiseksi. (Helin 2008, 17, 25-28.)

GRI eli Global Reporting Initiative on kansainvälinen yhteiskuntavastuun raportointiin tarkoitettu ohjeisto, jossa on huomioitu yrityksen toiminnan ympäristövaikutukset, toiminnan taloudelliset vaikutukset sekä sosiaaliset vaikutukset. GRI:n tavoitteena on parantaa eri yritysten yhteiskuntavastuuraporttien vertailukelpoisuutta eli helpottaa

sidosryhmien tiedon saantia. Internetistä ladattavan raportointiohjeiston saa monella kielellä, mutta ei vielä suomeksi. (Global Reporting Initiative 2008.) GRI on toimiva tiedonantaja silloin, kun lukija on perehtynyt aiheeseen jo aiemmin. Helin (2008, 18) mukaan pitkillä raporteilla ei kuitenkaan tavoiteta asiakkaita. Liitteenä (liite 1) on Fazer Amican (2008) selkolukuinen tasemalli, jonka kaltainen tiedote riittää antamaan kuluttajalle pika-annoksen tietoa yrityksen yhteiskuntavastuullisuudesta.

Suomi seuraa monissa asioissa Ruotsin jalanjalkia. Bruce kirjoitti vuonna 2002, että seuraavan kymmenen vuoden aikana kotimaisten palkokasvien, linssien ja papujen sekä tummanvihreiden kasvien tuotanto ja kysyntä kasvavat Ruotsissa. Ravinnollisesti alkuperämaalla on hyvin vähän merkitystä, mutta kotimaisuus on arvostettua ja myy. Lisäksi kasvanut fysiologisten ja lääketieteellisten vaikutusten tiedostaminen kasvat-  
taa kasvien ja hedelmien kulutusta. (Bruce 2002, 4, 117-122.) Asikainen (2006, 116) ennustaa, että ekotehokkuudesta tulee seuraava megatrendiä, joka mullistaa koko ihmiskunnan todellisuuden – ja samalla jokaisen yksittäisen ihmisen elämäntavan.

Jätevuorten ja likaisen veden lisäksi on vielä yksi syy, miksi ympäristövastuusta tulee huolehtia. Luonnonvarat eivät riitä loputtomasti, joten seuraava askel on siirtyminen tuhlaavasta taloudesta materiaalia tehokkaasti hyödyntävään yhteiskuntaan. Teollisuusmaissa asuvat kuluttavat vuodessa lähes 100 000 kiloa uusiutumattomia luonnonvaroja ja 500 000 kiloa vettä. (Asikainen 2006, 15-17.) Suomessa kaatopaikalle joutuu yhtä henkilöä kohden 60 kg ruokaa vuodessa (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 21). Muutos tapahtuu hitaasti. Tarvitaan uutta koulutusta jonka avulla ajattelu- ja toimintamallit saadaan muuttumaan. Vanha liikeidea- ja markkinointiajattelu kannattaa hylätä ja ottaa tilalle uusi ajattelumalli: tuotetaan laatua, käyttöarvoa ja palveluita. (Asikainen 2006, 20.)

Kasvisruoan käyttö on ympäristöystävällisempää kuin sekaruoka, sillä eläinpohjainen ravinto aiheuttaa enemmän päästöjä vesistöön kuin kasvispohjainen. Tämä johtuu siitä, että eläimet syövät kasvikunnan tuotteita, joidenka tuottamiseen tarvitaan peltopinta-alaa ja viljelyä. Näin kasvikilon kuormitus on paljon pienempi kuin eläinkilon. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 22).

### 3.3.4 Ympäristönäkökohdat hankinnoissa

Ostoista vastaavat henkilöt voivat vaikuttaa valinnoillaan siihen, että ympäristövaikutukset saadaan mahdollisimman pieneksi. Kunnallisten ruokaostoista vastaavien on lain mukaan kilpailutettava hankintansa. Yleensä tarjouskilpailun voittaa edullisin tarjous. Lähiruoankäyttö ei ole este, jos jo tarjousta pyydetessä mainitaan valintakriteerit, joiden perusteella valinta suoritetaan. Valintaperusteina voi olla esimerkiksi todennettu laatu. Tarjouskirjeessä mainitut laatuvaatimukset mahdollistavat lähituottajan ostopaikaksi, kun perusteena pidetään tuoreutta ja ravintoarvojen säilyvyyttä. Näin kauempana toimivat tuottajat eivät pysty toimittamaan tuotteita laadullisesti samanarvoisena kuin lähellä olevat tuottajat. Myös se, että haluaa tuotteita ilman pakkausta, haluaa tietää tuotteen alkuperän tarkasti tai haluaa tuotteita toimitettavan joka päivä, rajaa toimittajia tehokkaasti. Sen sijaan valintakriteerinä ei saa olla lähiruoka, suomalainen ruoka, alueen työllisyystilanne tai kuljetusmatkojen lyhyys. (Lähiruokatyöryhmä 2000, 26-27; Pulliainen 15-18.)

Ostohalukkuutta lähiruoalle on, mutta saatavuudessa on esteitä ja ongelmia. Mikolan (2001) Satakunnassa toteuttaman lähiruokaprojektin loppuraportissa 97 % vastaajista (n = 118) ilmoitti olevansa halukas ostamaan lähiruokaa. Suurimmiksi esteiksi sen käytölle tutkimuksen mukaan olivat vähäinen tuoteinformaatio (21 %), toimitussopimusten tekeminen (16 %), puutteellinen markkinointi (15 %) ja kuljetusongelmat (14 %). Laadun vaihtelu, varsinainen ostotoiminta, jatkojalostus ja suppea tuotevalikoima koettiin muiksi lähiruoan hankkimisen esteiksi. (Mikola & Kynnysmaa 2001.)

Energiasäästöä saadaan, kun korvataan ulkomaiset tuotteet ravintoarvoltaan vastaaviin, kotimaisiin tuotteisiin (Seppälä ym. 2002, 35). Lähiruoan käytöllä on energiansäästön lisäksi monia myönteisiä vaikutuksia ympäristöön. Keskimääräisen eurooppalaisen ostoskärryn ruoat ovat kulkeneet 4000 kilometriä, ennen kuin kuluttaja vie ne kotiinsa. (Lähiruokatyöryhmä 2000, 6, 8.)

Jos lannoite tuodaan ulkomailta, kertyy kilometrejä suomalaiselle lähiruoallekin. Silti se on ympäristöystävällisempää kuin ulkomailta tuotu ruoka. Jos ympäristökuormitusta halutaan todella vähentää, liikenteen osuutta ei voida jättää huomioimatta (Asikainen 2006, 30).

Tiedonpuute tuotteiden ympäristöominaisuuksista vaikeuttaa ympäristönäkökohtien huomioon ottamista. Samoin kaavamaisesti suoritettujen hankintojen ja riskien välttäminen estävät lakia toteutumasta. Efeko Oy toteutti Tanskassa, Ruotsissa, Norjassa ja Suomessa vuonna 2004 tutkimuksen ympäristökriteerien käytöstä julkisissa hankinnoissa. Tuloksista ilmeni, että hankintahenkilökunnan koulutuksessa ja työtehtävien hoitamisessa on puutteita, eikä ympäristötietoa osata käyttää hankittavan tuotteen osana. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 11-13.) Takala (2008) kertoo Tanskan pääkaupungin, Kööpenhaminan ylläpitämästä ruokahuollosta. Käytettävistä tuotteista peräti 45 % on luomua. Suurin osa luomusta, sekä muista käytettävistä tuotteista, on lähiruokaa. Kaupungin tavoitteena on nostaa lukema vuoteen 2015 mennessä 90 prosenttiin.

EU:n komission teettämä tutkimus julkisten hankintojen ympäristömyönteisyydestä vuodelta 2005 kertoo, että Suomessakin koetaan juuri koulutuksen ja tiedon puute olevan suurimmat esteet ympäristöystävällisyydelle. Johdon sitoutuminen ympäristömyönteiseen toimintatapaan on tärkeää. Näin voidaan tehdä uutta hankintapolitiikkaa, joka ottaa huomioon ympäristön hyvinvoinnin. Hankintalaki ei anna mahdollisuutta vaatia hankittavilta tuotteilta ympäristömerkkiä, mutta hankkija voi vaatia, että tuote täyttää ympäristömerkin saamisen kriteerit. (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 11-13, 15.)

#### 4 KUNTIEN RUOKAPALVELUT JA YMPÄRISTÖVASTU

Kuntien ruokapalveluita on kouluissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa, päiväkodeissa ja työpaikoilla (ns. henkilöstöravintolat). Ruokapalvelupaikoissa valmistettavat annosmäärät vaihtelevat muutamasta kymmenestä useisiin tuhansiin. (Toponen 2005,10.) Kunnallisten suurkeittiöiden määrä on pudonnut vuodesta 2007 vuoteen 2008 loppuun mennessä 7 297:stä 7 192:een. Samalla on tarjottujen aterioiden määrä kasvanut n. 3 500 kappaleella. (Valtonen 2008, 6.)

Aterioiden määrän lisääntyminen selittyy asiakkaiden kulutuskäyttäytymisessä havaittavista muutoksista. Taulukossa 1 on yhteenveto ulkona nautittujen ruokailujen lisääntymistä viimeisen kymmenen vuoden aikana. Kodin ulkopuolella syötyjen aterioiden määrät ovat lisääntyneet ja ei kertaakaan kodin ulkopuolella aterioita nauttineiden määrä on pudonnut 13 prosenttia kymmenen vuoden takaiseen lukuun verrattuna. (Minkkinen 2008, 6.)

Taulukko 1. Ulkona ruokailut 2 viikon aikana (mukaillen Minkkinen 2008, 6).

<b>RUOKAILUKERRAT KODIN ULKOPUOLELLA KAHDEN VIIKON AIKANA</b>	<b>VUONNA 1998 %</b>	<b>VUONNA 2008 %</b>	<b>MUUTOS %</b>
Ei kertaakaan	57	44	<b>-13</b>
Yhden kerran	17	15	<b>-2</b>
Kaksi kertaa	11	10	<b>-1</b>
Kolme kertaa	4	6	<b>+2</b>
4 - 5 kertaa	5	8	<b>+3</b>
6 - 7 kertaa	2	3	<b>+1</b>
8 - 10 kertaa	2	10	<b>+8</b>
11 - 14 kertaa	1	3	<b>+2</b>
Yli 14 kertaa	0	1	<b>+1</b>

Minkkinen (2008, 31) on selvittänyt ulkona ruokailuun liittyvien tekijöiden arvostusta ruokapaikkaa valitessa. Taulukossa 2 luetellut ruoan ominaisuudet ovat monilta koh-

din samoja, kuin lähiruokaan liittyvät käsitykset ovat: maku, terveellisyys, kotimaisuus, lisäaineettomuus, ympäristöystävällisyys sekä tuttuus ja turvallisuus. Kuitenkin neljäsosa vastaajista (n=855) ei arvostanut lähellä tuotettua ruokaa ruokailupaikkaa valitessaan. Silti ruoan laatu on merkittävin tekijä ruokailupaikkaa valitessa, sillä 60 % vastaajista valitsi tämän tärkeimmäksi kriteeriksi ruokailupaikkaa valittaessa. (Minkkinen 2008, 30.)

Taulukko 2. Ruokaan liittyvien tekijöiden arvostus ulkona ruokailussa (mukailen Minkkinen 2008, 31)

RUOAN OMINAISUUS N = 855	ERITTÄIN PALJON %	PALJON %	JONKIN VERRAN %	EI LAINKAAN %
Maku	62	32	4	1
Monipuolisuus	33	52	13	2
Terveellisyys	22	38	32	7
Kotimaisuus	19	32	36	13
Lisäaineettomuus	16	28	39	16
Ruoan runsaus	14	38	38	10
Ympäristöystävällisyys	13	31	40	15
Tuttu ja turvallinen	13	44	31	11
Ruoan asettelu lautasella	12	30	41	16
Tarjoilutapa	10	33	39	17
Lähiruoka	9	26	40	24
Luomuruokavaihtoehto	7	15	38	39

Seuraavan 25 vuoden aikana syntyvyys laskee noin 20 %, sillä synnytysikäisten naisten määrä pienenee. Väestö vähenee, mutta iäkkäiden osuus kasvaa nykyisestä 16 prosentista 26 prosenttiin. (Stakes 2006, 19.) Tämä tarkoittaa lapsille ja nuorille suunnattujen kunnallisten ruokapalvelujen pienentymistä, mutta vastaavasti iäkkäiden ruokapalvelut tulevat lisääntymään.

Taskisen (2007, 53-54, 62-63) tulevaisuudentutkimuksen yhtenä skennaarioina oli, että vuoteen 2015 mennessä on tapahtunut yhteiskuntavastuullinen herääminen. Arvo keskustelua on käyty ruoan ympärillä: asiakkaat ovat kiinnostuneita kestävästä kehityksestä. Lähi- ja luomuruoan tuottajat ovat verkostoituneet keskenään ja pystyvät vastaamaan ammattikeittiöiden vaatimuksiin.

Taskisen tutkimus (2007, 55-57, 64) maalaa myös tulevaisuuden ammattikeittiöille uhkakuvia, vaikkakaan kaikkien uhkakuvien toteutumista aivan sellaisenaan tutkimukseen valitut panelistit pitivät hyvin epätodennäköisenä. Erilaiset ruoan nauttimisesta johtuvat sairastumiset lisääntyvät eikä kaikkien alkuperästä saada selvää. Kaikki ruoan toimittajat eivät toimi laillisesti, vaan tuovat ulkomailta raaka-aineita, joita markkinoidaan turvallisina tuotteita. Viranomaiset ovat tiukentaneet valvontaa, mutta korkeiden tarkistusmaksujen tähden omavalvonta- ja tulliasiakirjoja aletaan väärentää. Edulliset tuotteet menevät kaupaksi, sillä hinta on ostojen merkittävin tekijä. Ammattikeittiöt ovat suurentuneet ja keskittyneet isoille paikkakunnille. Niissä tehdään työtä kolmessa vuorossa. Ruoka jäädytetään ja kuljetaan pitkiäkin matkoja pieniin keittiöihin lämmitettäväksi. Suurten epidemioiden tähden joissakin kunnissa luovutaan kunnallisten keittiöiden valmistamista aterioista. Oppilaille annetaan koulusta eväsraha ja he tuovat ruoan kotoa kouluun eväslaatikoissa.

#### 4.1 Kuntien ostoista vastaavat

Kuntien ruokapalveluostoista vastaavien henkilöiden tehtävänimikkeet vaihtelevat paljon toimipaikkojen välillä. Yleisin on ruokapalvelupäällikkö, seuraavina tulevat ruokapalvelujohtaja, ruokapalvelupäällikkö ja emäntä. Näiden nimikkeiden lisäksi käytössä on aluepäällikkö, ravitsemispäällikkö, ruoka- ja siivouspäällikkö. Työvuosia useimmille on kertynyt jonkin verran, sillä 80 % ostoista vastaavista olivat työskennelleet alalla yli 21 vuotta. (Olli 2007, 18-19.)

Vastaajien koulutustausta on vaihteleva: viidesosa kuntien ruokapalveluostoista vastaavista on suorittanut opistoasteen koulutuksen ja neljäsosa ammattikorkeakoulun. Hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinnon käyneitä, ylemmän korkeakoulututkinnon suorittaneen suurtaloukokin ammattitutkinnon tai muun ammattitutkinnon käyneitä on myös joukossa. (Olli 2007, 18-19.)

#### 4.2 Vastuullisuus ei vielä näy asiakkaalle

Ammattikeittiöiden ympäristövastuusta on joitakin tutkimuksia tehty. Örn (1999) kehitti Ruokapalveluorganisaation laatu- ja ympäristökäsikirjan sisältö- ja rakennemallin. Tässä mallissa organisaation hallinnon hyväksymät aikomukset ja periaatteet (organisaation ympäristöhoidon, ympäristöpäämäärien ja -tavoitteiden tasot) kirjataan ja ne ovat julkisesti saatavilla (esimerkiksi asiakkaille, tavarantoimittajille ja työntekijöille). Mallissa käytetään ISO 9000 - ja ISO 14 000 –standardeja.

Pikainen vierailu tunnetuimpien Itä-Suomen seudulla vaikuttavien joukkoruokailusta vastaavien internetsivuilla osoittaa, että parantamisen varaa on monella ruokapalvelusta vastaavilla tahoilla. Pääsääntöisesti yritysten kotisivuilta ei ole selvityksiä ympäristövastuullisuudesta. Poikkeuksia löytyy. Esimerkiksi Fazer Amica (Fazer Amica 2008) ilmoittaa omalla internet-sivullaan: *"Haluamme täyttää puhtaan ja turvallisen elintarviketuotannon vaatimukset ja toimia asiakkaiden, kuluttajien ja yhteiskunnan asettamien odotusten mukaisesti. Tavoitteenamme on jatkuvasti parantaa toimintaamme luonnonvarojen säästämiseksi ja niiden kulutuksen vähentämiseksi."* Tämän lisäksi heillä on nähtävillä ympäristöpäämäärät ja toteuttamistavat niihin. Koko ympäristöohjelma on julkinen ja se on kaikkien sidosryhmien käytettävissä. Ympäristövaikutuksista raportoidaan vuosittain konsernin yritysraportissa. Lisäksi internetissä on helppoon muotoon laadittu ympäristötase (liite 1), josta saa nopeasti selville käytettyjen raaka-aineiden, energian, veden kulutuksen ja syntyvän jätemäärän vuositasolla. Fazer Amican ympäristöohjelma on rakennettu ISO 14001 –standardin mukaan ja se on sertifioitu.

## 5 ASENTEIDEN SYNTYMINEN JA VASTUULLINEN JOHTAJUUS

Puolimatkan (2002, 127) mukaan asioiden ymmärtäminen pohjautuu aina itseymmärrykseen, joka puolestaan perustuu ihmisen tapaan ymmärtää itsensä, suhteensa muihin ihmisiin ja maailmaan. Kaikki nähty, koettu ja opittu muokkaa ihmistä hahmottamaan tosiasiat ja sen, miten hän ymmärtää itsensä.

Itsetuntemus ei yksinään riitä, vaan ihminen tarvitsee erilaisia peilejä, joita vasten hän voi tarkkailla itseään. Näitä ovat mm. arvot, oman minuuden monikerroksellisuus, käsitteet ihmissuhteista ja narratiivisesta minuudesta. (Puolimatka 2002, 127-171.) Seuraavissa luvuissa kerrotaan arvojen vaikutuksista ihmiseen ja asenteiden syntyneeseen eri tutkijoiden näkökulmista käsin.

### 5.1 Arvot asenteiden taustalla

*”Yhdenkään yrityksen arvomaailma ei ole syntynyt sattumalta, eikä yhteenkään yritykseen voida ulkopuolelta yllättäen tuoda arvoja, jotka ovat ristiriidassa yrityksessä valitsevan kulttuurin kanssa. Yrityksen arvot syntyvät yrityksessä hyviksi havaittuja käytäntöjä ylläpitämään. Yritysten arvot määrittyvät samoilla periaatteilla kuin yksilöidenkin” (Puohiniemi 2003, 7)*

Monet yritykset kirjaavat arvoihinsa ympäristöystävällisyyden. Silti käytännön tasolla ei ryhdytä ympäristön tilaa kohentaviin toimenpiteisiin. Mononen ja Silvasti (2006, 16) ottavat tästä esimerkiksi kaupan alan, jossa miltei joka ketjulla on ympäristömyönteisyys kirjattuna arvoihinsa. Kuitenkaan lähiruuan tai luomuruuan katteita ei ole laskettu, vaan ne myydään samalla katehinnoittelulla kuin muutkin tuotteet. Arvot eivät siis näy toiminnassa.

Arvoja voidaan tarkastella useasta eri näkökulmasta. Konstruktivistisen suunnasta katsottuna itsetuntemus perustuu siihen, että ihminen luo itse ne arvot, jotka määrittelevät omaa persoonallisuutta. Realismi selittää ihmisen oppivan sellaisista arvoista, jotka

eivät ole hänen omiaan. Näin hän voi peilata niihin omia mieltymyksiään ja saa niihin kriittisen näkökulman. Kriittisen hermeneuttisen realismin mukaan ihminen on valmis omaksumaan uutta tietoa sellaisessa ympäristössä, missä yksilö on kiinnostunut ja halukas ottamaan sitä vastaan. (Puolimatka 2002, 125, 128.)

Junnola ja Juuti (1993, 22) kertovat tunnetun filosofin, Nicholas Rescherin, ottaneen lähtökohdaksi arvoteoriansa synnyssä peruskysymyksen: ”Miten arvot ilmenevät?”. Sen lisäksi, että arvot tulisi näkyä kaikessa toiminnassa, niiden ennen kaikkea tulee näkyä valinnoissa ja teoissa. Näin arvot edustavat väitettä, joka pystyy antamaan rationaalisen perustelun toiminnalle ja sisältää yhteyden väitettyyn toimintaan. Milton Rokeach on määritellyt arvot pysyviksi uskomuksiksi siitä, että erityinen käyttäytymisen muoto tai olemassaolon tavoitela on ihmisen omalta kannalta suotavampi kuin muut vaihtoehdot (Junnola & Juuti, 1993, 23). Puohiniemi (2003, 11) tulkitsee arvoja selkeästi: *”arvoihin turvaudutaan vaikeissa valintatilanteissa, joita ei pysty ratkaisemaan toimimalla kuten ennen, sekä tilanteissa, joita ei ole ohjeistettu.”*

Junnola ja Juuti (1993, 25) tiivistävät eri arvoilosofien pohdinnat seuraavaan seitsemään määritelmään.

1. Arvot ovat käsityksiä tavoiteltavista tiloista tai käyttäytymisen periaatteista.
2. Arvot kuvaavat hyvää ja oikeaa elämäntyyliä tai tapaa.
3. Arvoihin liittyy vahva arvioiva elementti ja tunnelataus.
4. Arvot toimivat konkreettisen todellisuuden, elämäntason ja laadun sekä toiminnan hyvinä mittapuina.
5. Arvot ovat olemassa ensisijaisesti ihmisten mielissä ja ne ovat siten subjektiivisia tosiasioita.
6. Arvot ilmenevät yksilötasossa ilmaistuna arvostuksina, valintaperusteina ja preferensseinä.
7. Arvot ovat energian, ponnistuksen, ajan ja aineellisten resurssien panostuksia arvokkaina pidettyjen asioiden toteuttamiseen.

Arvot voidaan luokitella monella eri tavalla. Luokittelu on tarpeellista, sillä arvot eivät ole samanlaisia. Eräs luokittelumalli on jako kahteen: Itseisarvoihin, jotka ovat siinänsä hyviä ja arvot, jotka ovat seuraamuksiltaan hyviä (Heikkilä 2007). Toinen luokittelumalli jakaa arvot tavoitearvoihin, välinearvoihin, päämääräarvoihin ja käyttäy-

tymismuotoja koskeviin arvoihin. Arvot voidaan luokitella myös henkilökohtaisiin tai sosiaalisiin arvoihin. Tunnetuimpia luokitteluperusteita ovat Hodgkinsonin ja Rescherin arvoluokittelut. (Junnola & Juuti 1993, 23-25.)

Seppälä ym. (2002, 12) toteavat, että arvot ja kansalaisen omat tiedot vaikuttavat kulkuskäyttäytymiseen sosiaalisten, teknologisten ja markkinataloudellisten ehtojen lisäksi. Yrityksen arvot eivät ole aina samanlaiset kuin työntekijän arvot. Arvomutokset eivät tapahdu hetkessä vaan muutokseen tarvitaan aikaa. Tärkeää on, että arvot osataan nimetä oikein. Arvot ovat olleet olemassa jo aiemmin, kuin arvoista on puhuttu. (Puohiniemi 2003, 12-13.) Arvot ovat siis olleet ”talon tapoja” tehdä ratkaisuja. Kun yrityksen arvoihin on kirjattu ympäristövastuu, niin miten se ruokapalvelupäällikön ostopäätöksiin vaikuttaa?

## 5.2 Asenteet näkyvät suhtautumisessa

Heikkilä (2007) kiteyttää määritelmän asenteista yhteen lauseeseen: ”Asenteet heijastavat yksilön arvomaailmaa, ovat pinnallisempia kuin arvot, mutta kuitenkin suhteellisen pysyviä ja ne ohjaavat käyttäytymistä.” Asenteita ei voi olla ilman arvoja. Ne määräävät yhdessä mitä ja miten ihmiset havaitsevat ja minkä merkityksen havainnoille annamme. Reagoiminen eli ilmeet, eleet, sanat ja teot kertovat asenteista ja arvoista. (Heikkilä 2007.) Asenne voidaan kuvata myös psykologisena taipumuksena, joka määrää, miten suhtaudumme mihinkin asiaan (Mikkola 2003, 34).

Asenteet koostuvat kolmesta komponentista: Arvoista, havainnoista ja niihin perustuvasta toiminnasta. Uskomukset (kognitio), tunne (affektio) ja toimintavalmius vaikuttavat arvoihin ja määräytyvät tilannehavaintojen kautta vaikuttaen ihmisen toimintaan. (Heikkilä 2007.) Ihmiset eivät aina toimi asenteidensa mukaan. Ne asenteet, joiden saatavuus on hyvä, ennustavat paremmin käyttäytymistä. (Helsingin yliopisto 2008.) Käytännössä tämä tarkoittaa, että vaikka olisimme huolissamme ympäristöstämme, emme valitse aina ruokalistalta lähiruoka-annoksia. Seppälän ym. (2002, 55) tutkimuksen mukaan valintatilanteessa etusijalle asetetaan laatu, hinta toisena valintaperusteena ja vasta kolmantena otetaan huomioon ympäristöön vaikuttavat tekijät.

### 5.3 Vastuullinen ja eettinen johtajuus

Lovio (2009, 107) sitouttaa vastuullisen johtamisen ja ympäristöasiat. Vastuullinen liiketoiminta pitää sisällään sosiaalisen, ympäristöllisen ja taloudellisen vastuullisuuden. Viime vuosina keskustelu hyvinvointivaltion sosiaalisen vastuullisuuden laajuudesta on joutunut kyseenalaiseksi. Verotuloin rahoitettava toiminta on saanut osakseen paljon huomioita. Yhä useammat ovat sitä mieltä, että sosiaalisen vastuun kantajiksi pitäisi mieluummin nimetä yritykset ja yksilöt kunnallisen toiminnan sijaan.

Vastuullinen johtaja on valmis oppimaan uutta ja soveltamaan oppimaansa niin, että yritys hyötyy siitä. Valintojen perusteleminen ei ole aina helppoa. Perusteleminen on helpompaa, kun jäsentää arvot käytännön tasolle. Vastuullinen toiminta vaatii johtajilta rohkeutta, sillä paineita ja odotuksia kasaantuu monelta suunnalta. Oikeudenmukaisesti ja yrityksen arvojen mukaisesti toimiessa rakennetaan parempaa työyhteisöä. *”Yritys on vastuullinen silloin, kun sen asiakkailleen tarjoama tuote on luonteeltaan asiakkaan ja laajemminkin yhteiskunnan hyvää edistävä tuote tai palvelu.”* (Lovio 2009, 111).

Hyvä johtaja toimii aidosti yhteisönsä edunvalvojana, eikä tavoittele omaa etuaan. Johtajan tehtävä on saavuttaa asetetut tavoitteet, joten hänellä on oikeutus toimia sen vaatimalla tavalla. Tarvitaan johtamista, jossa sanat ja teot kohtaavat, ja jossa otetaan organisaation, yksilöiden ja yhteiskunnan tarpeet huomioon. (Aaltonen, Heiskanen & Innanen 2003, 185.) Johtajan täytyy puuttua välittömästi niihin asioihin, jotka ovat aiheuttamassa suuria vahinkoja. Esille kannattaa nostaa myös pienempiä asioita, jos yhteisistä päätöksistä on lipsuttu. Liian tiukkaa ohjausta ja valvontaa tulee kuitenkin välttää, sillä se voi johdattaa johdon ja työntekijöiden eri leiriin siirtymistä ja työskentely yhteisen päämäärän puolesta vaarantuu. Vastuun antaminen ja jakaminen lisää työmotivaatiota ja asioille omistautumista. Näin saavutetaan työyhteisö, jossa jokainen tietää paikkansa ja haluaa tehdä työtä yhteisen päämäärän eteen.

Vastuullisessa johtamisessa on myös vaaransa. Valtio ja kunnat huolehtivat muun muassa koulutuksesta ja terveydenhuollosta. Kun laajennetaan yritysten ja yhteisöjen yhteiskuntavastuuta, se kasvattaa samalla valtaa. (Lovio 2009, 108-109.) Kunnallisen ruokahuollon toiminnassa se saattaisi tarkoittaa sitä, että ostoista päättävien sosiaalisen

vastuullisuuden nimissä tehdyt valinnat tukevat tiettyjä toimittajia ja näin vääristävät kilpailua. Tätä torjumaan laadittiin laki julkisista hankinnoista eli hankintalaki vuonna 1992 (Oksanen 1998). Laki uudistettiin vuonna 2007. Hankintalain tavoitteena on ”*julkisten varojen käytön tehostaminen, laadukkaiden hankintojen tekemisen edistäminen sekä yhteisöjen tasapuolisten mahdollisuuksien turvaaminen julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa.*” (Karvinen 2009, 1.)

Eettisen johtaminen tarkoittaa hyvää ja reilua johtamista. Sen perusteena on eettinen päättely, moraaliset mieltymykset ja eettinen käytäntö. Eettinen päättely on taito, jolla pystyy yhdistämään asiat ja tilanteet muuhun maailmaan. Näin pystytään ennakoimaan tulevaa. Moraaliset mieltymykset ovat periaatteellisuutta (lahjomattomuutta) ja sen mukaista toimintaa. Eettiset käytännöt ovat vastuullista toimintaa, jossa otetaan huomioon eri osapuolten näkemykset ja kunnioitetaan niitä. Eettiseen johtamiseen kasvamiseen tarvitaan kokonaisuuksien hahmotuskykyä ja luovaa ajattelua. Nykyisin kiinnitetään enemmän huomiota johtajien kykyyn hahmottaa tärkeimmät asiat. (Heiskanen & Salo 2007, 13-15, 112; Lovio 2009, 107.)

Vastuullisen johtamisen ja eettisen johtamisen perustana ovat henkilökohtaiset arvot ja periaatteet. Miksi toiset tuntuvat ajattelevan arvoja enemmän kuin toiset? Olemme yksilöitä, joilla jokaisella on oma historiansa. Kasvatus, koulutus ja kokemus määrittävät arvomaailmaamme. Yrityksissä arvojen avulla pyritään kehittämään palvelua. Arvot painottavat yhteiskuntavastuuta ja sitä kautta lujittavat yritykseen luottamista. Arvoja käytetään myös osaavan henkilöstön saamiseen ja pitämiseen. (Aaltonen ym. 2003, 202 -204.)

Suomi on useissa mittauksissa viime vuosien aikana päässyt maailman kilpailukykyimpien maiden joukkoon taloudellisen vastuullisuuden osalta ja mallimaaksi ympäristövastuullisuuden osalta. Sosiaalistenkin mittareiden mukaan Suomi sijoittuu korkealle pistesijalle. Taloudellinen, ympäristöllinen ja sosiaalinen vastuullisuus ovat yhtäaikaaisesti saavutettavissa osaavan toiminnan kautta myös kuntasektorilla. (Lovio 2009, 113.)

## 6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tutkimusmenetelmäksi valittiin survey, koska tyypillisesti survey-tutkimus tehdään kysely- tai haastattelumenetelmällä ja tutkimuskohteena on satunnaisotannalla valitut tutkittavat. Survey-tutkimuksella saadaan tutkimusjoukosta kuvailevaa, vertailevaa tai selvittävää tietoa. Tutkimuksen tavoitteena voi olla esimerkiksi yksittäisten piirteiden ja tapahtumien yleisyyden tai erilaisten ominaisuuksien (laadullisten tai määrällisten) esiintymisen ja jakautumisen selvittäminen. Survey-tutkimuksen tarkoitus on antaa käytännöllistä tietoa. Mielipidetiedustelut ja markkinatutkimukset ovat yleensä Survey-tutkimuksia. (Hirsjärvi 1997, 125, 182.)

### 6.1 Kyselylomakkeen laadinta

Kyselylomake (liite 2) kehitettiin tutkimusta varten pääosin teorian pohjalta. Lomakkeessa on myös avoimia kysymyksiä, joilla hankittiin tietoa Lähikeittiöhankkeen toimintaa varten. Osa strukturoiduista kysymyksistä laadittiin negatiiviseksi, jotta kyselyyn vastaajat pysyisivät vastaamisen aikana tarkkaavaisena. Vastauksia käsitellessä nämä vastaukset käännettiin arvoltaan positiivisiksi.

Kyselyn pääosat olivat (A) raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperä, (H) raaka-aineiden ja tuotteiden hankinta, (Y) ympäristön hyvinvointi, (T) ruoan turvallisuus ja (L) luottamus tulevaisuuteen.

### 6.2 Tutkimuksen kohderyhmä ja aineiston keruu

Tutkimuksen kohdejoukon muodostivat henkilöt, jotka vastaavat ruoan ostoista kuntasektorilla. Kyselyjä lähetettiin joulukuussa 2008 sähköpostitse 398 osoitteeseen käyttäen INREO-ohjelmistoa. Sähköpostiosoitteisto saatiin Lähikeittiöhankkeelta, joka oli käyttänyt samoja osoitteita aikaisemmassa tutkimuksessaan.

Lähetetyistä kyselyistä 71 palautui takaisin, joista osoitteiden tarkistuksen jälkeen lähetettiin vielä uudestaan 35 kyselyä. Yleisin syy palautumisiin oli se, ettei osoite ollut enää käytössä (henkilö vaihtanut organisaatiota / sähköpostiosoitetta). Lopulta tavoitettiin 363 henkilöä, joista 144 (36,6 %) antoi vastauksensa.

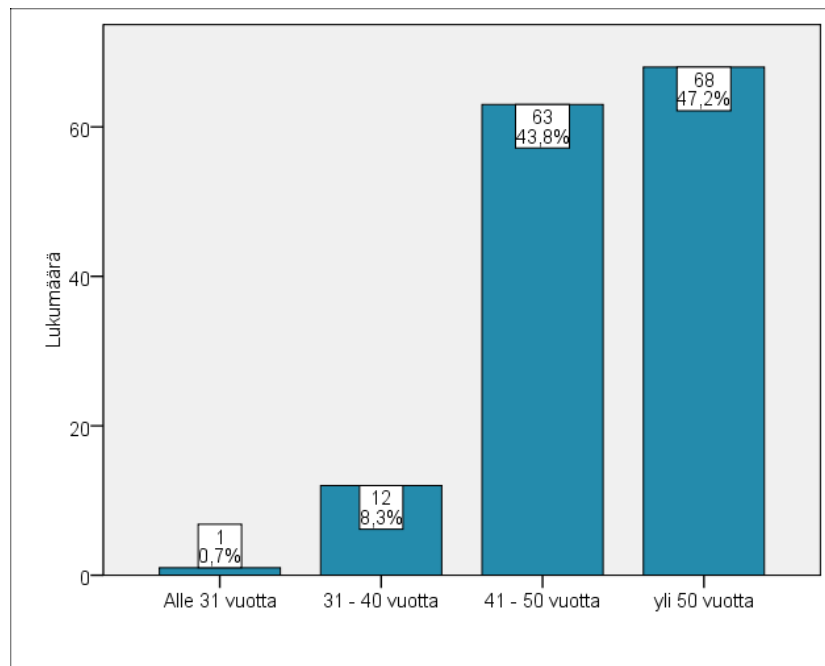
### 6.3 Tutkimusaineiston analysointi

Tutkimusaineisto käsiteltiin tilastollisen ohjelmiston (SPSS 16.0) avulla. Aineiston esitarkastelu ja kuvaus tehtiin frekvenssi- ja prosenttiosuuksien avulla. Kaikista muuttujista otettiin frekvenssijakaumat (liite 3), mikä antoi kuvan aineiston luonteesta. Avoimet kysymykset analysoitiin sisällön analyysillä.

## 7 TUTKIMUKSEN TULOKSET

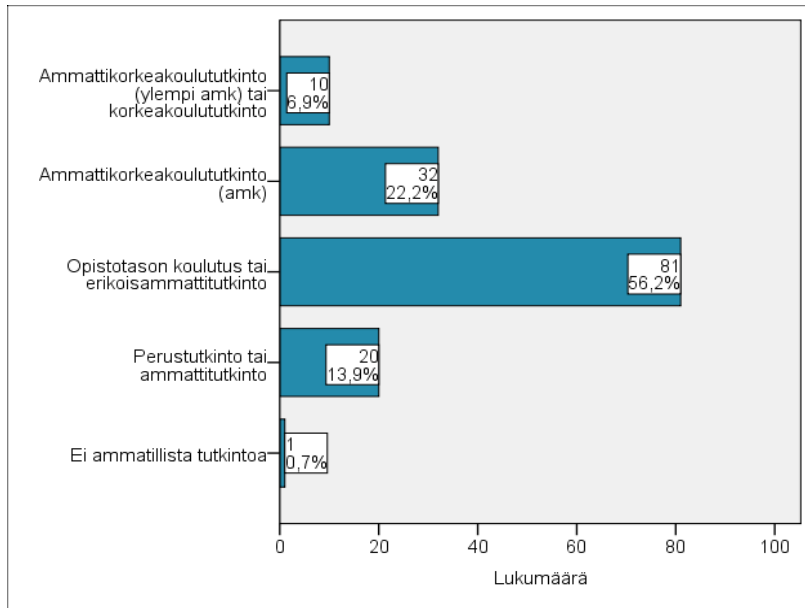
### 7.1 Kyselyyn vastanneiden taustatiedot

Vastaajista naisia oli 142 ja miehiä vain 2. Iältään suurin osa (91 %) oli yli 40-vuotiaita (kuvio 3).



Kuvio 3. Vastaajien ikäjakauma

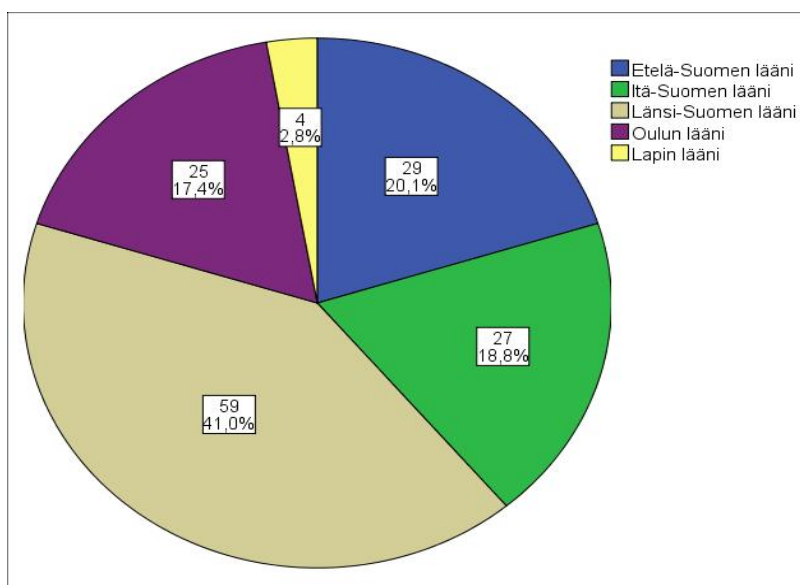
Vastaajista 56 % oli koulutustaustaltaan opistotason koulutuksen tai erikoisammattitutkinnon suorittaneita. Ammattikorkeakoulututkinto oli 22 prosentilla ja perustutkinto tai ammattitutkinto 14 prosentilla (kuvio 4).



Kuvio 4. Vastaajien ammatillinen koulutus (n=144)

Vastaajilla oli työkokemusta paljon: 127 henkilöä olivat olleet töissä yli 15 vuotta. Vastaajien ammattinimikkeiden hajonta oli suuri: vastauksista löytyi 46 erilaista nimitystä. Eniten oli ruokapalvelupäälliköitä (37 kpl) ja ravitsemispäälliköitä (17 kpl). Emäntä ja / tai keittäjä -nimitys oli joko sellaisenaan tai muuhun nimikkeeseen yhdistettynä 28:lla (19,6 %) vastaajalla (n=143). (Liite 3.)

Vastaajista lähes puolet asuu Länsi-Suomen läänissä (kuvio 3). Etelä- ja Itä-Suomen sekä Lapin läänissä asuvia oli lähes yhtä paljon kutakin.



Kuvio 5. Vastaajien asuinlääni (n=144)

Vastaajista 47 henkilöä (taulukko 3) eli noin 33 % ilmoitti olleensa aiemmin tekemisessä viljan, karjan tai vihannesten, juuresten tai marjojen kasvatuksen kanssa. Osalla vastaajista oli useita yhteyksiä viljelyyn, tämän vuoksi vastausten lukumäärä viljelytaustoista oli 58.

Suurin osa ilmoitti asuneensa lapsena maatilalla. Puolella vastaajista tai tämän puolisolla on ollut aiemmin tai on parhaillaan myyntiin tapahtuvaa kasvatusta tai viljelyä. Puutarhaviljelyä kotikäyttöön harrasti joka neljäs vastaaja. (Taulukko 3.)

Taulukko 3. Vastaajien viljelytaustan jakaantuminen (n=47)

<b>Viljelytausta</b>	<b>Vastausten määrä</b> <b>n</b>	<b>Vastausfrekvenssi</b> <b>%</b>
Asunut lapsuudessa maatilalla.	25	43,1
Puutarhaviljelyä omaan käyttöön.	11	19,0
Työsuhteessa tai omassa taloudessa aiemmin ollutta kasvatusta ja viljelyä, jonka tuotteet on myyty eteenpäin.	12	20,7
Tällä hetkellä itsellä tai puolisoilla myyntiin tapahtuvaa kasvatusta tai viljelyä.	10	17,2

Yli puolet vastaajista (n=144) ei ollut osallistunut koulutukseen, jossa käsitellään ympäristönsuojelun asioita (56,9 %). Loput vastaajista olivat saaneet ympäristönsuojelukoulutusta. Lähikeittiöhankeksen järjestämissä kehittämisrenkaan kokouksissa mukana oli ollut 35 henkilöä (n=144).

## 7.2 Suhtautumista mittaavien väittämien analyysi

Kyselylomakkeessa esitettiin vastaajille 46 väittämää, joiden vastausvaihtoehdot olivat: 1 Täysin eri mieltä, 2 Jokseenkin eri mieltä, 3 Ei samaa eikä eri mieltä, 4 Jokseenkin samaa mieltä, 5 Täysin samaa mieltä. Tuloksia tarkastellaan kahdella tasolla. Ensinnäkin osioittain (frekvenssijakaumat liitteessä 5) kaikkien vastaajien osalta sekä muutaman tärkeimmän osion osalta osaryhmittäin tärkeimpien väittämien ja taustaky-

symysten 'Oletko ollut aiemmin tai oletko tällä hetkellä tekemisissä viljelyn, karjan kasvattamisen tai vihannesten/ juuresten / marjojen kasvattamisen kanssa?', 'Oletteko mukana Lähikeittiöhankkeen kehittämisrenkaan toiminnassa?' sekä 'Oletko osallistunut koulutukseen, jossa on käsitelty ympäristönsuojelun asioita?' väliset ristiintaulukoinnit.

Lisäksi muodostettiin viisi summamuuttujaa, jotka rakennettiin teoriaan perustuvien oletusten pohjalta. Ennen tätä operaatiota käännettiin osasta väittämiä skaala päinvas- taiseksi siten, että minimi 1 tarkoittaa negatiivista mielipidettä ja maksimi 5 puoles- taan positiivista mielipidettä. Toisin sanoen uudelleen koodaukset tehtiin seuraavasti: 1->5, 2->4, 3->3, 4->2, 5->1. Esimerkiksi väittämä 'Ei ole väliä, missä ostamani elin- tarvikkeet on tuotettu' käännettiin, koska alkuperäisessä suunnassa korkea pistemäärä olisi merkinnyt negatiivista mielipidettä.

Saadut summat jaettiin vielä niiden osioiden lukumäärällä, jolloin summapistemäärien teoreettinen vaihteluväli on osioiden vaihteluvälien mukainen eli 1 – 5. Näin summien tulkitseminen onnistuu helposti.

Summa\_A kuvaa vastaajien (liite 3) suhtautumista **raaka-aineiden ja tuotteiden al- kuperään**. Tätä aihealuetta mittaavista osioista (11 kpl) muodostettiin siis summa, jo- ka jaettiin niiden lukumäärällä. Vastaavalla tavalla rakennettiin neljä muuta summa- muuttujaa, joista Summa\_H (16 osiota) kuvaa (liite 3) vastaajien suhtautumista **raa- ka-aineiden ja tuotteiden hankintaan**, Summa\_Y (19 osiota) kuvaa (liite 3) puoles- taan vastaajien suhtautumista **ympäristön hyvinvointiin**, Summa\_T (6 osiota) kertoo (liite 3) vastaajien suhtautumisesta **ruoan turvallisuuteen** ja Summa\_L (9 osiota) ku- vaa (liite 3) vastaajien **luottamusta tulevaisuuteen**.

Teoriaan perustuvan faktorirakenteen sopivuutta aineistoon ei voitu testata, sillä käy- tettävissä ei ollut ohjelmistoa, jolla niin sanottu konfirmatorinen faktorianalyysi olisi voitu toteuttaa. Summamuuttujien johdonmukaisuutta tarkasteltiin reliabiliteettiker- toimien (Cronbachin alfa) avulla. Ne olivat kohtuullisen korkealla tasolla lukuun ot- tamatta summamuuttujaa Summa\_T (ruoan turvallisuus). Sen osalta alhaisemman re- liabiliteetti-arvon selittää vähäinen osioiden lukumäärä (6 osiota).

*Cronbachin alfa -kertoimet:*

Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperä (Summa\_A): alfa=0,71 (11 osiota)

Raaka-aineiden ja tuotteiden hankinta (Summa\_H): alfa=0,72 (16 osiota)

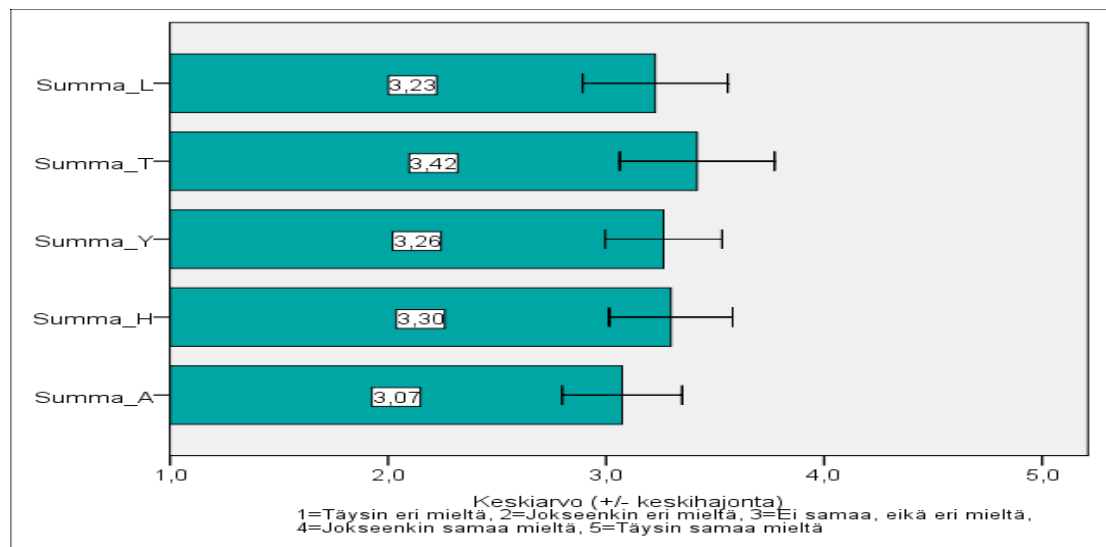
Ympäristön hyvinvointi (Summa\_Y): alfa=0,83 (19 osiota)

Ruoan turvallisuus (Summa\_T): alfa=0,37 (6 osiota)

Luottamus tulevaisuuteen (Summa\_L): alfa=0,66 (9 osiota)

### 7.2.1 Summamuuttujien keskiarvotarkastelut

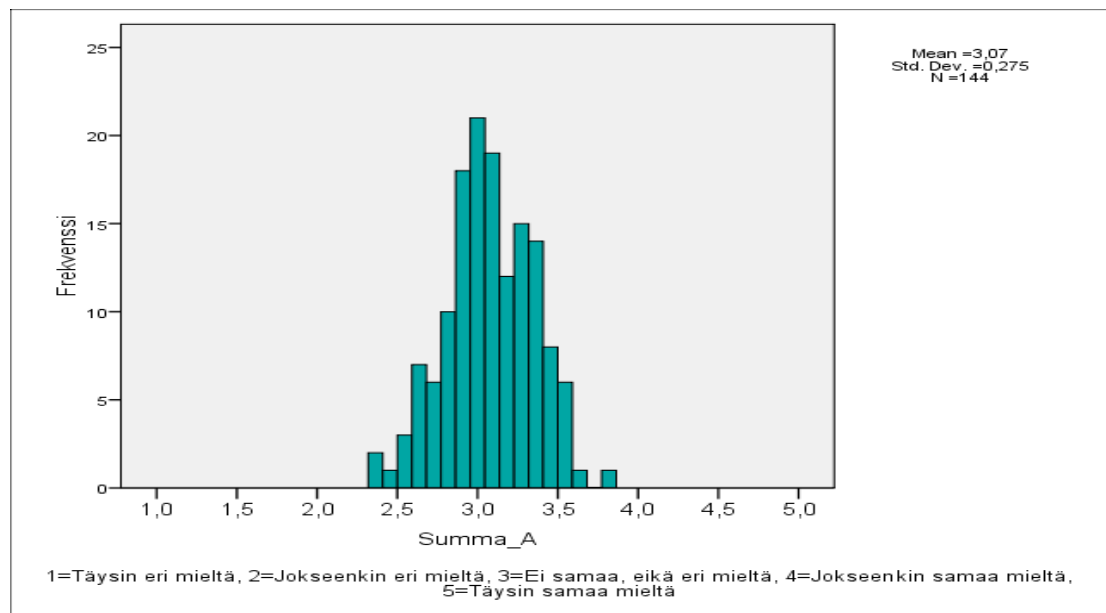
Summamuuttujien keskiarvojen välillä (kuvio 6) ei ole merkittäviä eroja havaittavissa. Summa\_A:n (Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperä) keskiarvo on hieman pienempi verrattuna muihin vastaaviin. Sen arvo 3,07 indikoi neutraalia suhtautumista raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperään. Summa\_T (Ruoan turvallisuus) on saanut korkeimman keskiarvon. Sen arvon 3,42 perusteella on pääteltävissä, että vastaajat keskimäärin suhtautuvat melko vakavasti ruoan turvallisuuteen.



Kuvio 6. Summamuuttujien keskiarvot ja keskihajonnat

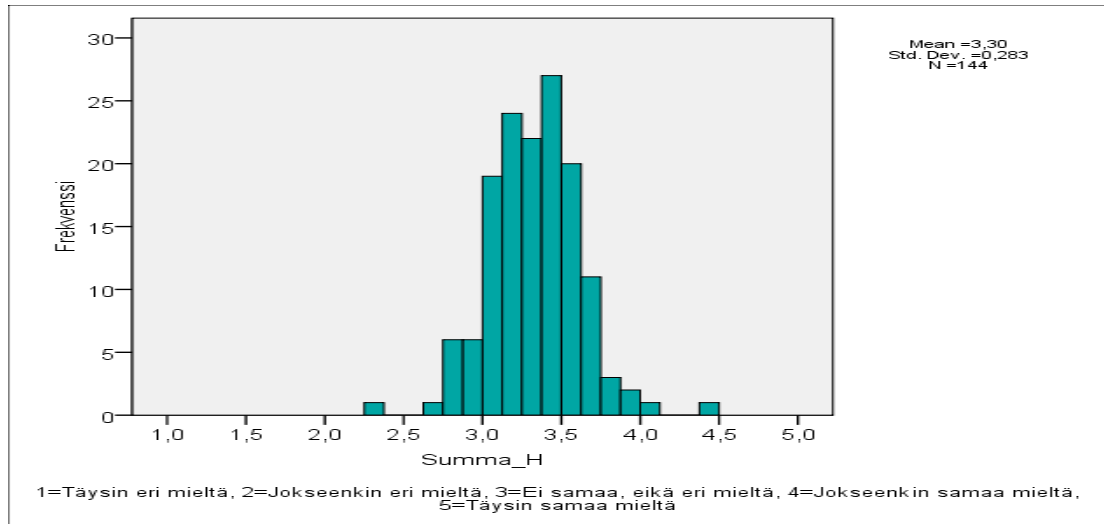
## 7.2.2 Summamuuttujien jakaumatarkastelut

Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperän (Summa\_A:n) pistemäärät vaihtelevat suurimmaksi osaksi välillä 2,5 – 3,5 (kuvio 7). Tämä kuvastaa neutraalia suhtautumista raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperään.



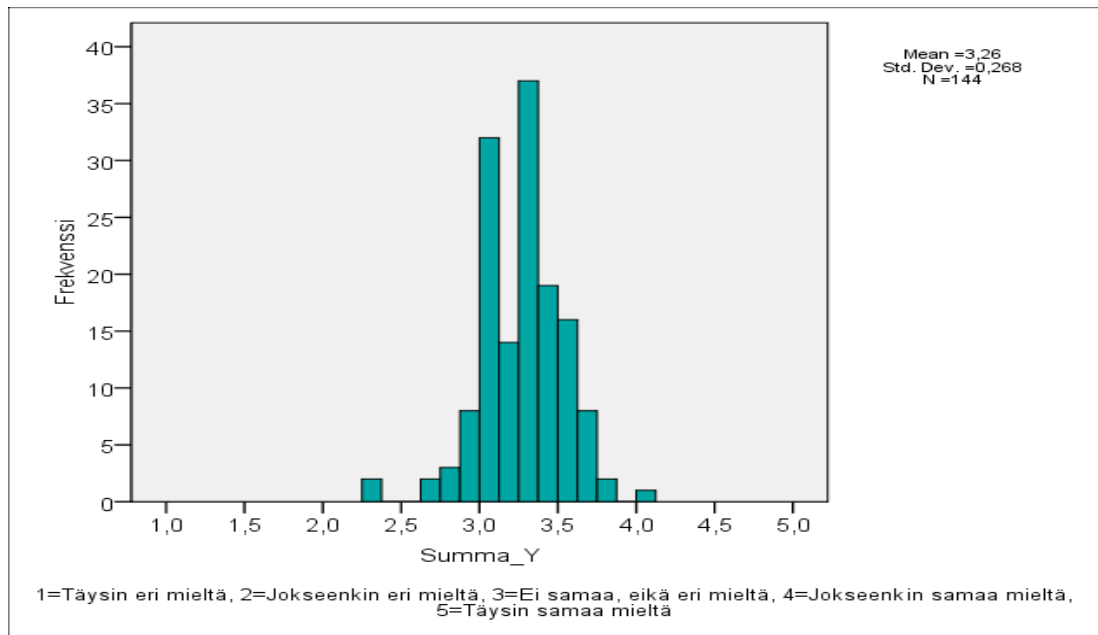
Kuvio 7. Suhtautuminen raaka-aineiden alkuperään hankintoja tehdessä (Summa\_A) frekvenssijakauma (histogrammi)

Raaka-aineiden ja tuotteiden hankinta (Summa\_H:n) pistemäärät vaihtelevat suurimmaksi osaksi välillä 3,0 – 3,8 (Kuvio 8). Tämä kertoo varsin positiivisesta suhtautumisesta raaka-aineiden ja tuotteiden hankintaan.



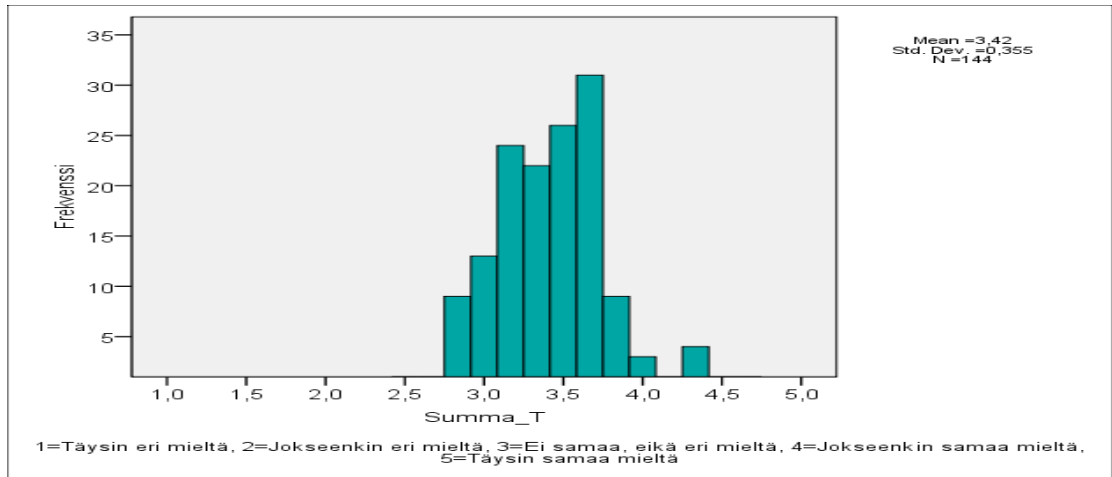
Kuvio 8. Suhtautuminen lähiruokaraaka-aineiden ja -tuotteiden hankintaan (Summa\_H) frekvenssijakauma (histogrammi)

Ympäristön hyvinvointi (Summa\_Y:n) pistemäärät vaihtelevat suurimmaksi osaksi välillä 3,0 – 3,7 (Kuvio 9). Saatu tulos kuvastaa enimmäkseen positiivista suhtautumista ympäristön hyvinvointiin.



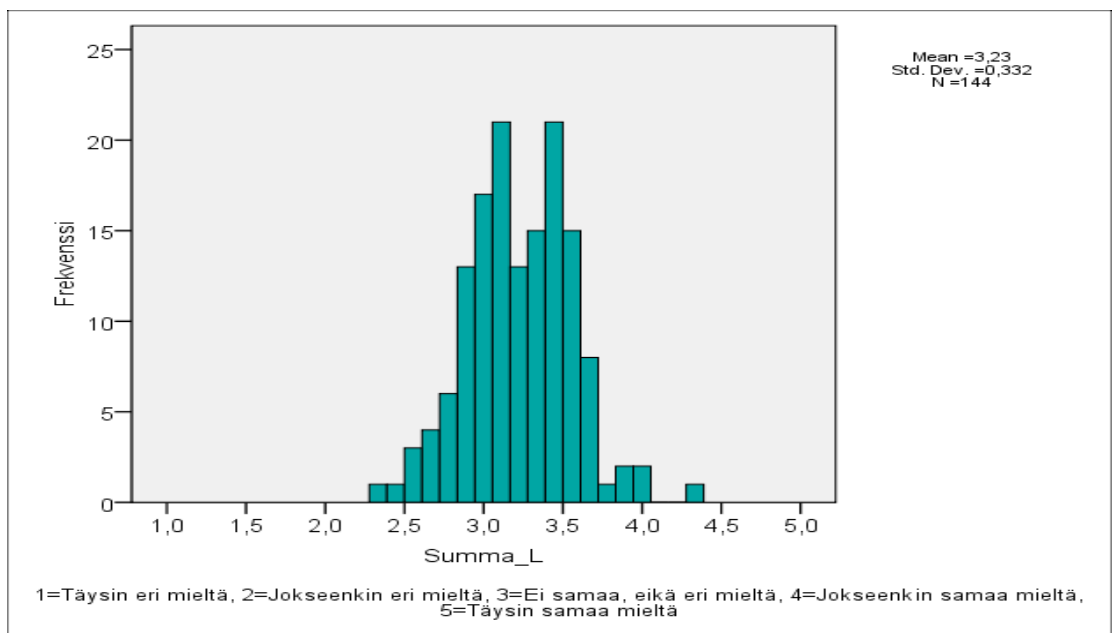
Kuvio 9. Suhtautuminen ympäristön hyvinvoinnin merkitykseen (Summa\_Y) frekvenssijakauma (histogrammi)

Summa\_T:n (Ruoan turvallisuus) pistemäärät vaihtelevat suurimmaksi osaksi välillä 3,0 – 3,9 (kuvio 10). Tämä kertoo, että vastaajat asennoituvat enimmäkseen vakavasti ruoan turvallisuuteen.



Kuvio 10. Suhtautuminen ruoan turvallisuuden merkitykseen (Summa\_T) frekvenssijakauma (histogrammi)

Luottamus tulevaisuuteen (Summa\_L:n) pistemäärät vaihtelevat suurimmaksi osaksi välillä 2,7 – 3,7 (Kuvio 11). Luottamus tulevaisuuteen koetaan vaihtelevasti.



Kuvio 11. Luottamus tulevaisuuteen frekvenssijakauma (histogrammi)

### 7.2.3 Tärkeimpien väittämien ja taustakysymysten välinen tarkastelu

Vastaajien suhtautumisessa lähellä tuotettujen raaka-aineiden ja tuotteiden ostamiseen on eroa sen mukaan, onko vastaaja tekemisissä (tai ollut tekemisissä) viljelyn, karjan kasvattamisen tai vihannesten, juuresten ja marjojen kasvattamisen kanssa. Näistä maanviljelytaustaisista vastaajista (n=47) peräti 80,9 % (53,2 % + 27,7 %) ilmoittaa pyrkivänsä ostamaan lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita. Henkilöillä, joilla ei ole tällaista taustaa (n=97), vastaava lukema on selvästi pienempi 69,1 % (56,7 % + 12,4%). (Taulukko 4.)

Väittämään ”Valitsen lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristösyistä” suhtautuivat maanviljelytaustaisista vastaajista (n=47) myönteisesti 55,3 % (44,7 % + 10,6 %). Vastaajilla, joilla ei ole viljely-, karjan kasvattamis- tai vihannesten / juuresten / marjojen kasvattamistaustaa (n=97), vastaava lukema on 52,8 % (47,4 % + 5,2 %). Eroa näiden kahden ryhmän välillä ei siis ole tämän asian suhteen. (Taulukko 4.)

Maanviljelytaustalla on selkeä merkitys luottamukselle lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin ja elintarvikkeisiin. Viljelytaustaisista vastaajista (n=47) peräti 89,4 % (61,7 % + 27,7 %) kertovat luottavansa lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin ja elintarvikkeisiin. Vastaava lukema muilla (n=97) on 72,2 % (62,9 % + 9,3 %). (Taulukko 4.)

Taulukko 4. Viljelytaustan vaikutus väittämiin (n=144)

Väittäjä	Pyrin ostamaan lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita	Valitsen lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristöystävällisistä	Luotan lähellä tuotettuihin elintarvikkeisiin
Viljelytaustaisten vastaukset n= 47 Vastausten keskiarvo	4,0	3,6	4,2
1. Täysin eri mieltä	0,0 %	2,1 %	0,0 %
2. Eri mieltä	6,4 %	6,4 %	2,1 %
3. Ei eri mieltä, ei samaa mieltä	12,8 %	36,2 %	8,5 %
4. Samaa mieltä	53,2 %	44,7 %	61,7 %
5. Täysin samaa mieltä	27,7 %	10,6 %	27,7 %
Ei viljelytaustaa – vastaukset n=97 Vastausten keskiarvo	3,7	3,5	3,8
1. Täysin eri mieltä	0,0 %	0,0 %	0,0 %
2. Eri mieltä	7,2 %	7,2 %	6,2 %
3. Ei eri mieltä, ei samaa mieltä	23,7 %	40,2 %	21,6 %
4. Samaa mieltä	56,7 %	47,4 %	62,9 %
5. Täysin samaa mieltä	12,4 %	5,2 %	9,3 %

Lähellä tuotettujen raaka-aineiden ja tuotteiden ostamispyrkimyksessä on havaittavissa vastaavanlainen ero kuin edellä sen mukaan, onko vastaaja mukana Lähikeittiöhankkeen kehittämisrenkaan toiminnassa vai ei. Kehittämisrenkaaseen kuuluvista vastaajista (n=35) 85,7 % (60,0 % + 25,7 %) suhtautuu myönteisesti lähellä tuotettujen raaka-aineiden ja tuotteiden ostamiseen. Sen sijaan renkaaseen kuulumattomista (n=109) vain 68,9 % (54,1% + 14,7%) ilmoittaa pyrkimyksestään ostaa lähituotteita / -raaka-aineita (taulukko 5).

Myöskään sillä, että onko vastaaja mukana Lähikeittiöhankkeen kehittämisrenkaan toiminnassa vai ei, ei näyttäisi olevan juurikaan vaikutusta siihen, että valitaanko lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristöystävällisistä (taulukko 5).

Lähikeittiöhankkeen kehittämisrenkaan toiminnassa mukana olevat (n=35) suhtautuvat muita (n=109) luottavaisemmin lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin ja elintarvikkeisiin. Kehittämisrenkaassa mukana olevista 82,8 % (65,7 % + 17,1 %) suhtautuu luottavaisesti ja renkaaseen kuulumattomista luottamuksen antaa 76,2 % (61,5 % + 14,7 %). (Taulukko 5.)

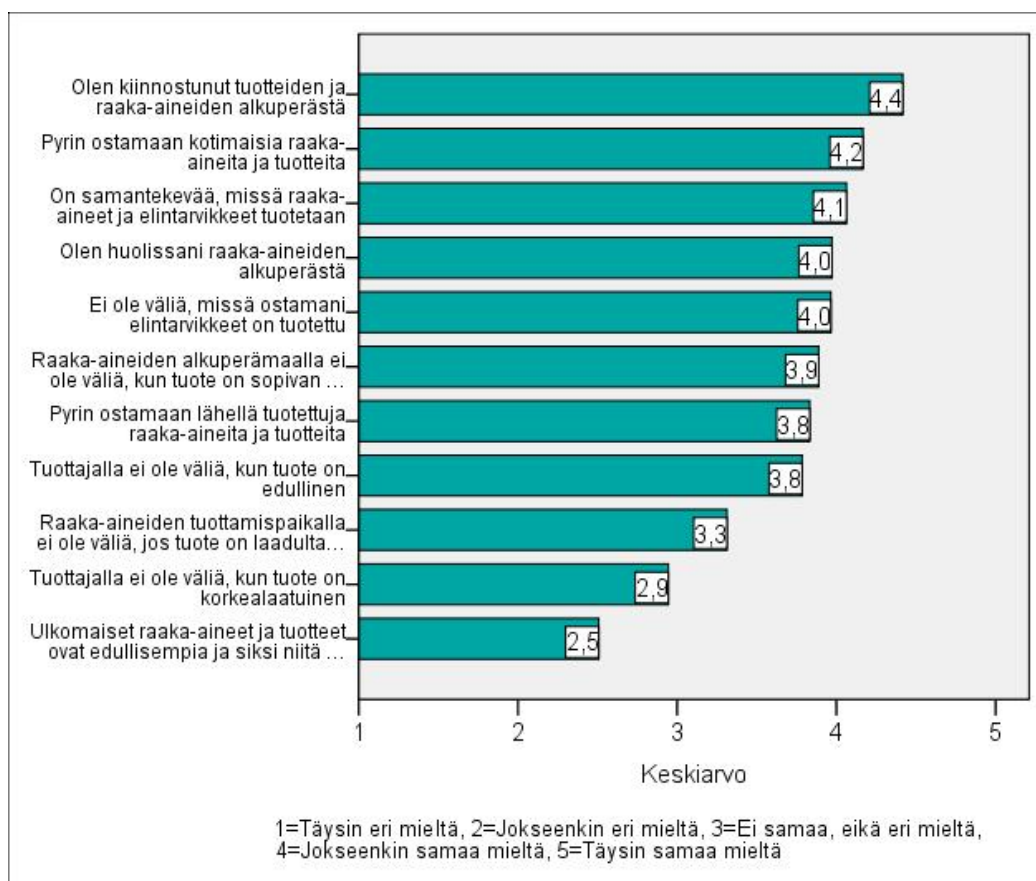
Taulukko 5. Lähikeittiöhankkeen kehittämisrenkaan toiminnassa mukana olemisen vaikutus väittämiin (n=144)

Väittäjä	Pyrin ostamaan lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita	Valitsen lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristöstä	Luotan lähellä tuotettuihin elintarvikkeisiin
Lähikeittiöhankkeen toiminnassa mukana olleet n= 35 Vastausten keskiarvo	4,0	3,5	4,0
1. Täysin eri mieltä	0,0 %	0,0 %	0,0 %
2. Eri mieltä	8,6 %	11,4 %	2,9 %
3. Ei eri mieltä, ei samaa mieltä	5,7 %	34,3 %	14,3 %
4. Samaa mieltä	60,0 %	48,6 %	65,7 %
5. Täysin samaa mieltä	25,7 %	5,7 %	17,1 %
Ei ole ollut mukana lähikeittiöhankkeen toiminnassa n=109 Vastausten keskiarvo	3,8	3,5	3,9
1. Täysin eri mieltä	0,0 %	0,9 %	0,0 %
2. Eri mieltä	6,4 %	5,5 %	5,5 %
3. Ei eri mieltä, ei samaa mieltä	24,8 %	40,4 %	18,3 %
4. Samaa mieltä	54,1 %	45,9 %	61,5 %
5. Täysin samaa mieltä	14,7 %	7,3 %	14,7 %

#### 7.2.4 Osiokohtaiset keskiarvotulokset

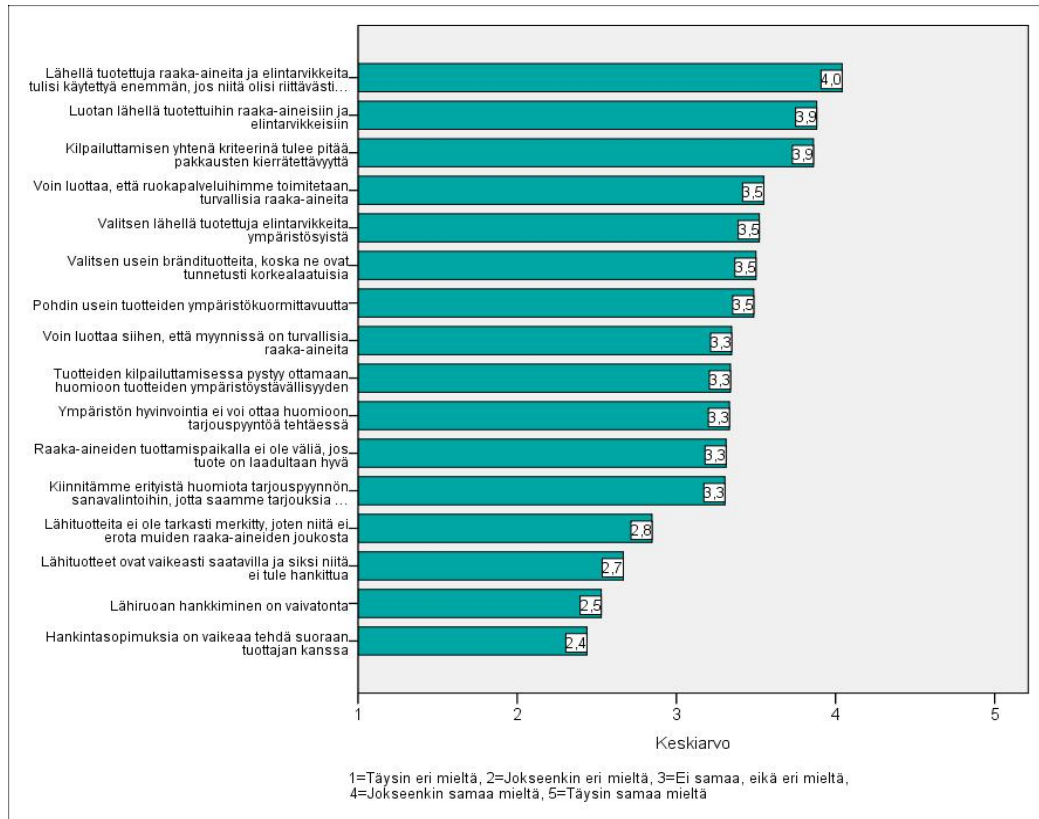
Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperään liittyvien väittämien keskiarvot vaihtelivat 2,5 - 4,4 välillä. Ulkomaisten raaka-aineiden ja tuotteiden edullisuuden ei uskottu lisäävän niiden käyttöä, sillä vastaajien keskiarvo oli vain 2,5. ”Tuottajalla ei ole väliä,

kun tuote on korkealaatuinen” – väittämä sai keskiarvokseen 2,9, mikä tarkoittaa neutraalia suhtautumista asiaan (3 = ei samaa, ei eri mieltä). Myös ”Raaka-aineiden tuottamispaikalla ei ole väliä, kun tuote on korkealaatuinen” – väittämän keskiarvo oli 3,3. Muut osioon kuuluvat kysymykset saivat keskiarvon 3,8 – 4,4, mikä tarkoittaa, että vastaajat olivat jokseenkin samaa mieltä väittämistä. (Kuvio 12.)



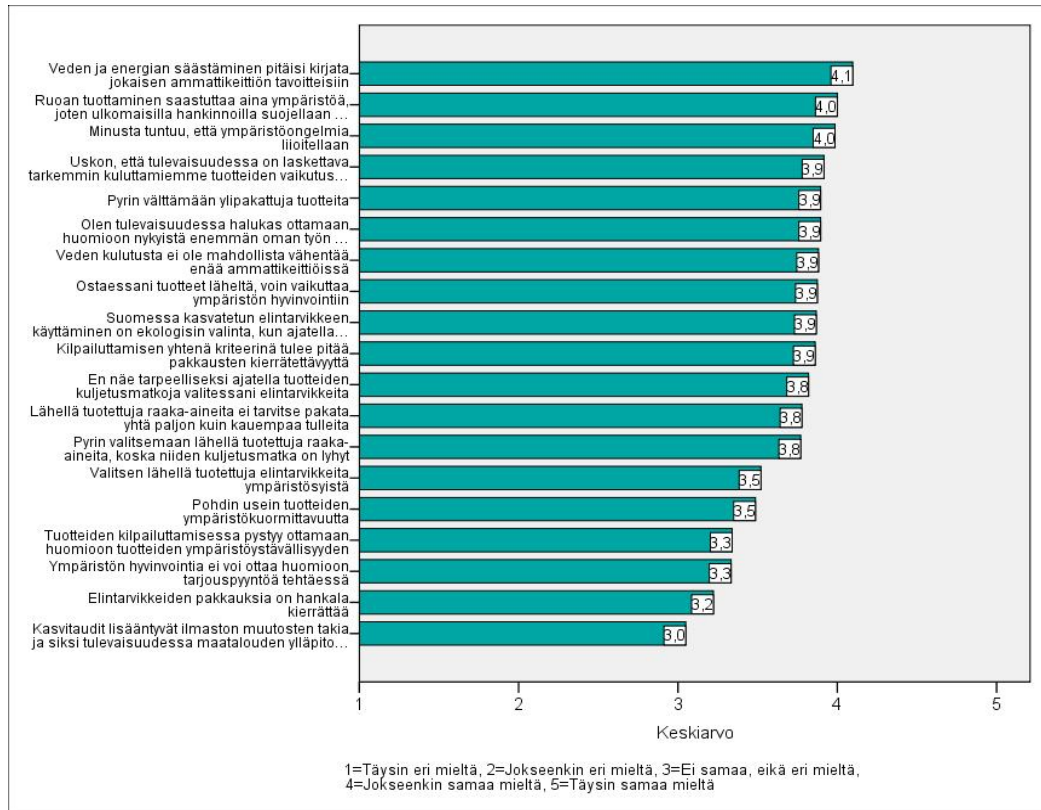
Kuvio 12. Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperään liittyvien väittämien keskiarvot

Raaka-aineiden ja tuotteiden hankintaan liittyvien väittämien keskiarvot vaihtelivat välillä 2,4 – 4. ”Hankintasopimuksia on vaikeaa tehdä suoraan tuottajan kanssa” ja ”Lähiruoan hankkiminen on vaivatonta” - väittämät sai keskiarvokseen 2,4 - 2,5. Tämä tarkoittaa, että vastaajat olivat keskimäärin jokseenkin eri mieltä näistä väittämistä. Suurin osa tämän osioiden väittämistä kuvastaa neutraalia suhtautumista asiaan. Jokseenkin samaa mieltä (ka 4,0) oli vastaajien keskiarvo väittämässä ”Lähellä tuotettuja raaka-aineita ja elintarvikkeita tulisi käytettyä enemmän, jos niitä olisi riittävästi tarjolla”. (Kuvio 13.)



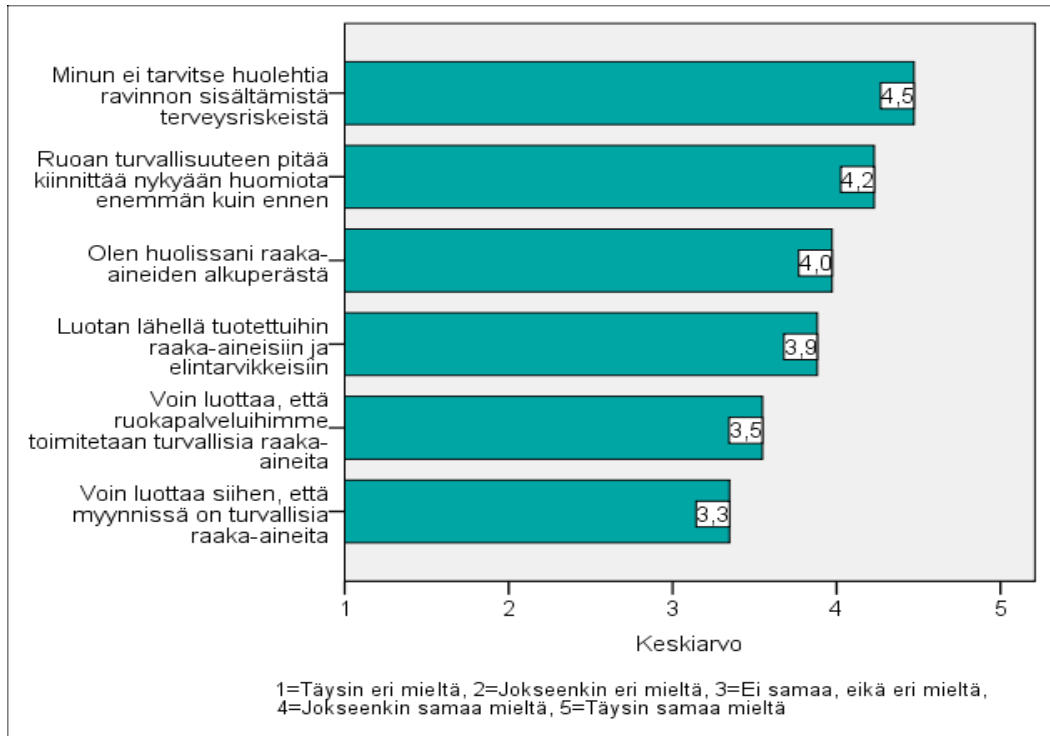
Kuvio 13. Raaka-aineiden ja tuotteiden hankintaan liittyvien väittämien keskiarvot

Ympäristön hyvinvointiin liittyvien väittämien keskiarvot vaihtelivat 3,0 ja 4,1 välillä. ”Kasvitaudit lisääntyvät ilmaston muutosten takia ja siksi tulevaisuudessa maatalouden ylläpitoon tarvitaan enemmän torjunta-aineita kuin ennen” – väittäjä sai keskiarvokseen 3,0 (ei samaa, ei eri mieltä). ”Elintarvikkeiden pakkauksien kierrättäminen on hankalaa” –väittäjä sai keskiarvon 3,2, ”Ympäristön hyvinvointia ei voi ottaa huomioon tarjouspyyntöä tehdessä” –väittäjä 3,3, samoin ”Tuotteiden kilpailuttamisessa pystyy ottamaan huomioon tuotteiden ympäristöystävällisyyden” -väittäjä. ”Veden ja energian säästäminen pitäisi kirjata jokaisen ammattikeittiön tavoitteisiin” – väittäjä sai tästä osiosta suurimman keskiarvon (4,1). Keskiarvokseen 4,0 (4 = jokseenkin samaa mieltä) saivat väittäjät ”Ruoan tuottaminen saastuttaa aina ympäristöä, joten ulkomaisilla hankinnoilla suojellaan Suomen luontoa” ja ”Minusta tuntuu, että ympäristöongelmia liioitellaan” -väittäjä. (Kuvio 14.)



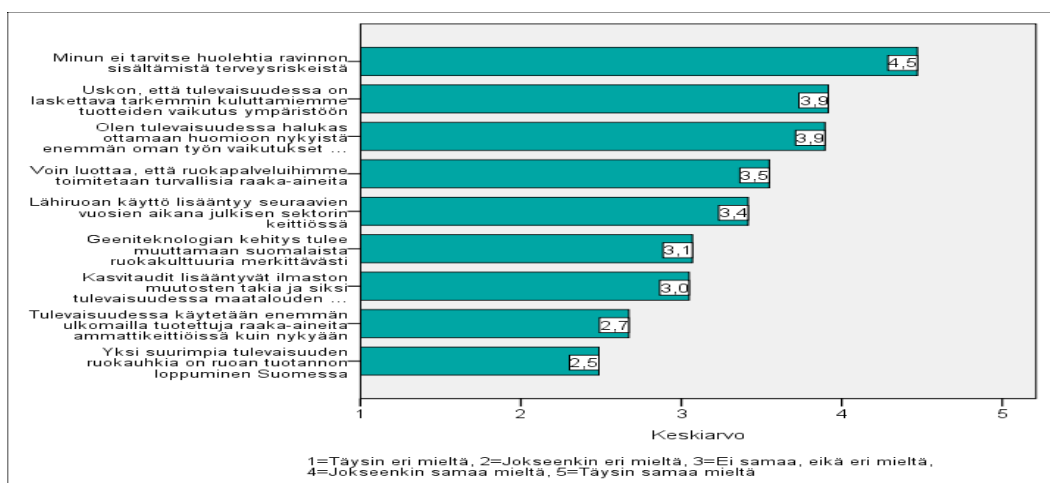
Kuvio 14. Ympäristön hyvinvointiin liittyvien väittämien keskiarvot

Ruonan turvallisuuteen liittyvien väittämien keskiarvot ovat korkeammat kuin muiden osioiden (vaihteluväli 3,3 - 4,5). Vastaajien mielestä heidän ei juuri tarvitse huolehtia ravinnon sisältämisestä terveysriskeistä (ka 4,5), vaikkakin ruoan turvallisuuteen pitää kiinnittää nykyään huomiota enemmän kuin ennen (ka 4,2). Luottamus siihen, että omaan toimipisteeseen toimitetaan turvallisia raaka-aineita, on suurempi (ka 3,5) kuin yleinen luottamus siihen, että myynnissä on turvallisia raaka-aineita (ka 3,3). (Kuvio 15.)



Kuvio 15. Ruoan turvallisuuteen liittyvien väittämien keskiarvot

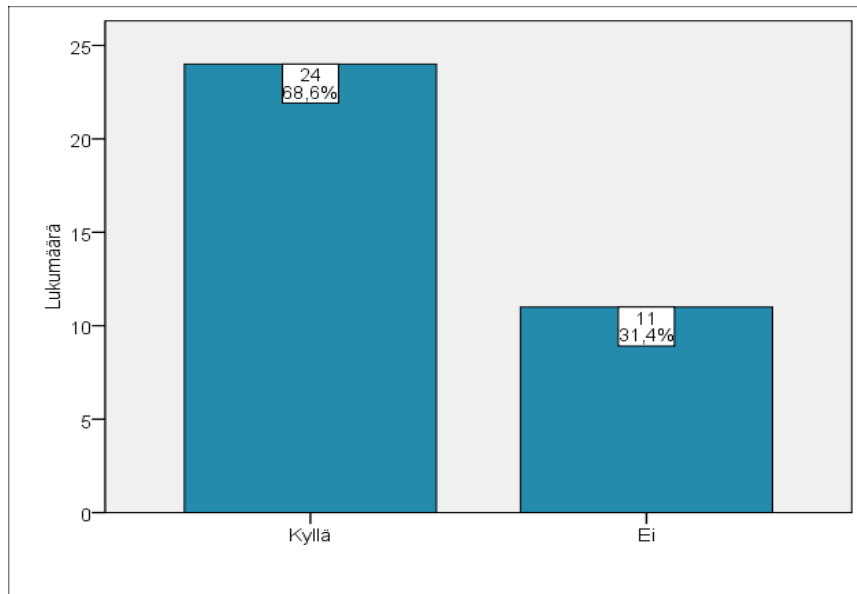
Luottamukseen tulevaisuudesta liittyvien väittämien keskiarvot vaihtelivat 2,5 – 4,5 välillä. Vastajat olivat jokseenkin eri mieltä väittämästä ”Yksi suurimpia tulevaisuuden ruokauhkia on ruoan tuotannon loppuminen Suomessa” (ka 2,5). ”Uskon, että tulevaisuudessa on laskettava tarkemmin kuluttamiemme tuotteiden vaikutus ympäristöön” – väittämä sai keskiarvokseen 3,9. (Kuvio 16.)



Kuvio 16. Luottamukseen tulevaisuudesta liittyvien väittämien keskiarvot

### 7.3 Kehittämisenrenkaaseen kuuluminen ja lähiruoan käyttö

Kehittämisenrenkaan toimintaan osallistuneista vastaajista (n=35) kaikki olivat sitä mieltä, että kehittämissrenkaaseen kuuluminen on lisännyt lähiruoan käyttöä ruokapalveluissa. Kehittämissrenkaaseen kuuluminen on lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota 24 vastaajan mielestä (n=35) (kuvio 17). Yksitoista henkilöä (31,4 %) koki, ettei kehittämissrenkaaseen kuuluminen lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota.



Kuvio 17. Kehittämissrenkaaseen kuuluminen on lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota (n=35)

Kysymykseen ”Miksi kehittämissrenkaaseen kuuluminen on lisännyt / ei ole lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota?” vastasi 30 henkilöä (taulukko 10). Näistä neljä oli ymmärtänyt kysymyksen väärin, sillä vastauksissa kirjoitettiin lähiruoan ekologisuudesta. Vastaajista osa oli vastannut ”ei ole lisännyt motivaatiota”, siksi, koska heillä jo käytetään paljon lähiruokaa. Osa vastaajista oli vastannut sekä että: ”*Motivaatiota olisi tullut varmaan ilman hankettakin, mutta tiedon ja yhteistyön lisääntytyä motivaatio kasvaa entisestään...*” .

Lähiruoan hankkimismotivaatiota koettiin heikentävän seuraavat tekijät (taulukko 6):

- kilpailuttaminen on hankalaa
- kysynnän ja tarjonta eivät kohtaa
- tarjonta on riittämätöntä
- raaka-aineiden jalostusaste on vähäinen
- ruokapalvelu on ulkoistettu, eikä siihen siksi voi vaikuttaa

- lähiruoan tuottajat eivät ymmärrä riittävästi ammattikeittiöiden toimintaa ja tavarantoimittajan ammattimaisuutta
- kuuluminen hankintatoimeen
- lähiruoan korkea hinta

Kehittämisenrenkaaseen kuulumisen voi tiivistää seuraavasti: tapaamisissa saa tietoa lähiruoan käytön eduista ja sieltä saa uusia näkökulmia asioihin. (Taulukko 6.)

Taulukko 6. Kehittämisenrenkaaseen kuuluminen on / ei ole lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota (n=26). Suorat lainaukset vastaajien lausumista.

<p><b>Ei ole lisännyt hankkimismotivaatiota</b> (n=16)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kilpailuttaminen on hankalaa</li> <li>• Kysyntä ja tarjonta ei kohtaa</li> <li>• Haluaisin selvittää, miksi paikkakunnan elintarvikkeiden tuottajat eivät tarjoa suurtalouksille tuotteita tarjouksia pyydettyä</li> <li>• Meillä on koko ajan käytetty lähi- ja luomuruokaa</li> <li>• Kokoonnutuminen peruttiin osanottajapulan vuoksi</li> <li>• Jalostusaste vielä vähäinen, tarvitaan valmiiksi paloiteltuja tuotteita</li> <li>• Lähiruoka kaipaa edelleen jalostusasteen nostoa</li> <li>• Ruokapalvelut on ulkoistettu, ei voi vaikuttaa</li> <li>• Toiminta-ajatukseen sisältyy lähiruoka ja ympäristöasiat...</li> <li>• Lähiruokaa käytetään jo nyt, mitä on saatavilla</li> <li>• Lähinnä EU- ja kilpailutussäädökset vaikuttavat tuotteiden hankintaan..</li> <li>• Resurssit hankkimiseen ovat rajoitetut ja lähiruoan saanti on vähäistä</li> <li>• Tuottajien puuttuminen haittaa tilaamista</li> <li>• Lähiruoan tuottajat ovat aivan toivottomia ymmärtämään suurkeittiöiden nykyisen kiireen, pienet varastot, toimitusten säntillisyyden, jalostusasteen nostamisen yms. tekijät, joita tavarantoimittajiltamme edellytetään.</li> <li>• Meillä on käytetty lähiruokaa jo vuosia!</li> <li>• Se miksi käyttö ei ole vielä lisääntynyt, syynä on kuuluminen hankintatoimeen, joka tietyin tavoin rajoittaa ja hidastaa lähiruoan ”käyttöön ottoa”, samoin hinta-asiat ratkaisevat, valitettavasti.</li> </ul>
<p><b>On lisännyt ostomotivaatiota</b> (n=10)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meillä on koko ajan käytetty lähi- ja luomuruokaa</li> <li>• Antaa uutta ajateltavaa ja tietoa kanavista, mistä tuotteita saa hankittua</li> <li>• On avartanut näkökulmaa ja tiedon määrä on lisääntynyt olennaisesti</li> <li>• On lisännyt tietoutta siitä, mitä on mahdollista saada lähituotantona</li> <li>• Kun asiasta on puhuttu ja se on vaan kolahtanut, mistä on kysymys</li> <li>• On löytynyt uusia toimittajia hankkeen välityksellä</li> <li>• Ajatellut syvällisemmin asioita</li> <li>• Käsitys Lähiruoan käytön eduista on edelleen vahvistunut</li> <li>• Motivaatio oli jo</li> <li>• Motivaatiota olisi tullut varmaan ilman hankettakin, mutta tiedon ja yhteistyön lisääntyttä motivaatio kasvaa entisestään.</li> </ul>

Yleisin lähes koko vuoden käytettävistä lähiruokaraaka-aine on peruna (75,5 %). Seuraavalla sijalla ovat kasvikset (43,9 %), sitten marjat ja marjamehut (41,7 %). Melkein yhtä paljon käytetään myös juureksia (38,8 %). (Taulukko 7.) Kasviksista erikseen mainittiin herneet, kaali, kurkku, raparperi, ruukkusalaatti, sipuli, tomaatti ja yrtit.

Taulukko 7. Kunnallisten keittiöiden lähiruokan käyttö (n=139)

Lähes koko vuoden käytettäviä lähiruokaraaka-aineita tai tuotteita	Käyttävien kunnallisten keittiöiden määrä n	Käyttävien kunnallisten keittiöiden määrä %
Perunoita	105	75,5
Kasviksia tai kasvisjälösteitä	69	43,9
Puutarha- ja metsämarjoja sekä mehuja	58	41,7
Juureksia	54	38,8
Leipomotuotteita	42	30,2
Järvikalaa	15	10,8
Lihaa tai lihajälösteitä	15	10,8
Maitotaloustuotteita	13	9,35
Jauhoja ja hiutaleita	6	4,3
Kananmunia	6	4,3
Sieniä	6	4,3
Hedelmiä	4	2,9
Rypsiöljyä	1	0,7
Ei käytetä mitään tuotteita	1	0,7

Sesongin aikana käytettävistä raaka-aineista ja tuotteista eniten käytetään marjoja (taulukko 8). Seuraavaksi eniten mainintoja saivat kasvikset, sitten juurekset. Mukaan mahtui harvinaisempia tuotteita: syötäviä kukkia, verivanukasta ja pensasmustikoita.

Taulukko 8. Kunnallisten keittiöiden (n=111) sesongin aikana käytettävät lähiraaka-aineet

Sesongin aikana käytettäviä lähiruoka- raaka-aineita tai tuotteita	Käyttävien kunnallisten keittiöiden määrä n	Käyttävien kunnallisten keittiöiden määrä %
Marjoja	61	54,9
Kasviksia	43	38,7
Juureksia	17	15,3
Mansikoita	16	14,4
Omenoita	13	11,7
Kaloja	8	7,2
Sieniä	7	6,3
Perunoita	6	5,4
Raparperia	5	4,5
Hedelmiä	4	3,6
Maustevihanneksia	3	2,7
Leipää	3	2,7
Tomaattia	2	1,8
Herukoita	2	1,8
Purjoa	2	1,8
Kiinankaalia	2	1,8
Syötäviä kukkia	1	0,9
Sipulia	1	0,9
Pensasmustikoita	1	0,9
Porkkanaa	1	0,9
Mehuja	1	0,9
Verivanukasta	1	0,9

Lähirookaviikon tai -päivän aikana eniten käytettäviä tuotteita ja raaka-aineita olivat marjat ja mehut sekä vihannekset. Lähirookaviikkoa tai -päivää ei vietetty lainkaan 16:sta keittiössä (n. 25 %). (Taulukko 9.)

Taulukko 9. Kunnallisten keittiöiden lähiruokaviikon tai –päivän aikana käyttämät raaka-aineet (n= 65)

Lähiruokaviikon – tai päivän aikana käytettäviä lähiruoka-raaka-aineita tai tuotteita	Käyttävät kunnalliset keittiöt	
	n	%
Marjoja ja mehuja	18	27,7
Vihanneksia	18	27,7
Peruna	13	20,0
Leipää	13	20,0
Lihaa ja lihatuotteita	11	16,9
Juurekset	9	13,8
Kalaa	6	9,2
Jauhotuotteita	4	6,1
Maitotaloustuotteita	3	4,6
Kananmunia	2	3,0
Yrttejä	1	1,5
Sieniä	1	1,5
Saatavilla olevia tuotteita	1	1,5
Vuosisopimuksen mukaisia tuotteita	1	1,5
Ei ole vietetty lähiruokaviikkoa	16	24,6

Lähiruokan hankintaan ja saatavuuden kehittämiseen tuli paljon erilaisia vastauksia (taulukko 10). Useimmat halusivat parannusta toimitusjärjestelmän kehittämiseen ja verkostojen selvittämiseen. Tuotteiden riittävyttä ja saatavuutta pidettiin tärkeänä kehittämiskohteena, samoin kuin markkinoinnin lisäämistä ja jalostusasteen nostamista.

Taulukko 10. Lähiruoan hankinnan ja saatavuuden kehittämisehdotuksia (n=93)

Lähiruoan hankintaan ja saatavuuden kehittämisehdotuksia	Määrä
Toimitusjärjestelmän kehittäminen	20
Verkostojen selvitys	19
Tuotteiden saatavuus ja riittävyys turvattava	14
Markkinoinnin lisääminen	13
Jalostusasteen nostaminen / esikäsittelyasteeseen panostaminen	13
Hankintalain muutos	8
Oikea hinnoittelu	8
Päätäjille lisää tietoa	7
Paremmiin huomioitava kilpailuttamisessa	7
Koulutusta kilpailuttamiseen	4
Pakkauskoon kehittäminen	3
Lähituotteita myyntiin isoihin tukkuihin	2
Sopimuksen noudattaminen	2
Tapaamisten lisääminen tuottajien kanssa	2
Lisäarvon luominen lähiruoalle	2
Samalta kasvattajalta saisi useita tuotteita	2
Päätöksien teko suurkeittiöiden tehtäväksi	1
Sitoutuminen lähiruoan käyttäjäksi	1
Lähituottajien saaminen hankintasopimuksen piiriin	1
Laadun kehittäminen	1
Lähiruokapankin perustaminen	1
Yrittäjäkoulutusta viljelijöille	1
Maatalouspolitiikan muutos	1
Yhteistyön kehittäminen	1
En osaa sanoa	1

Lisäkoulutusta ympäristöasioista toivoi kolme neljäsosaa vastaajista (taulukko 11).

Taulukko 11. Kuntien ruokapalveluista vastaavien lisäkoulutuksen tarve (n=80)

Lisäkoulutuksen tarve	Vastaajia	Vastaajia
	(n=80)	%
Kyllä	52	65,0
Ehkä myöhemmin	5	6,3
En	23	28,7

## 8 POHDINTA

### 8.1 Tutkimuksen luotettavuus

**Objektiivisuus** tarkoittaa pyrkimystä selvittää tutkimuskohde sellaisena kuin se oikeasti on. Tutkijan tulee toimia puolueettomasti, vaikka tutkimuksen tilaaja ja tai tutkija itse haluaisi tutkimustuloksia väritettävän. (Karvonen & Kivimäki 2009.) Tässä tutkimuksessa on noudatettu hyvää tieteellistä tapaa objektiivisuudessa. Tutkijan rooli on ollut ulkopuolinen tutkittavaan ilmiöön nähden, eikä tutkija ole käynyt lähiruokarenkkaan tapaamisissa tai kuulunut muuten lähikeittiöhankkeen toimintaan.

**Validiteetti** tarkoittaa tutkimusmenetelmän kykyä mitata juuri sitä, mitä ollaan mittaamassa. Tutkimus on validi, kun siihen ei sisälly toistuvia virheitä. (Vilka 2007, 179.) Toisin sanoen tutkimuksen validiteetti on hyvä, kun joku toinen tutkija saa saman tutkimustuloksen.

Tutkimuksen sisältövaliditeettia varmistettiin käyttämällä hyväksi ammattikeittiöiden osastoista vastaavien arviointeja siitä, miten hyvin kysymykset mittaavat haluttua asiaa. Kysymykset lähetettiin 363 henkilölle ja vastauksia saatiin 144. Kysely lähetettiin ensimmäisen kerran joulukuussa 2008 ja uudelleen tammikuun alussa (v. 2009). Tämä ajankohta on ammattikeittiöille usein vuoden kiireisintä aikaa ensin pikkujoulujen ja sitten inventaarinteon vuoksi. Kyselyn toteuttamisen ajankohdan vaikutusta vastausprosenttiin on hieman vaikea arvioida. Mahdollisesti joulun läheisyys alensi vastausinnostusta. Vastausprosentin eniten vaikuttavana tekijänä lienee koko ajan kuormittuva työtilanne, jolloin itse työsuoritukseen liittymättömistä asioista, kuten esimerkiksi tällaisiin kyselyihin vastaamisesta, tingitään. Kenties jotkut myös kokevat lähiruokaan liittyvät asiat vaikeiksi. Vastausprosentti oli kuitenkin 36,6 %, mitä voidaan pitää normaalina prosenttilukuna sähköpostikyselyjä tehdessä (Hirsjärvi 1997, 185).

Tämän tutkimuksen validiteetti on osittain toteutunut. Positiivisena huomiona todettakoon, että strukturoituihin kysymyksiin vastattiin sataprosenttisesti. Avoimien kysymysten kohdalla esiintyi puuttuvia tietoja ja niitä myös ymmärrettiin muutamassa tapauksessa väärin.

Väärin ymmärretyt vastaukset poistettiin ennen vastausten analysointia. Osan avoimista kysymyksistä olisi voinut strukturoida, jolloin niiden analysointi olisi ollut helpompaa.

Hirsjärven (1997, 184) mukaan kyselytutkimusten haittoina on, ettei tutkija voi tietää, miten vakavasti tutkittavat ovat suhtautuneet tutkimukseen, miten onnistuneita vastausvaihtoehtot ovat olleet vastaajan mielestä ja miten hyvin tutkittavat ovat perillä tutkittavasta asiasta. Tässä tutkimuksessakin oli taustatietojen oikeellisuus vastaajan oman ilmoituksen varassa.

Hyvän aineiston peruskriteerinä voidaan pitää luotettavuutta eli **reliabeliutta**, jota voi ensinnäkin arvioida kysyen miten hyvin kerätyt tiedot kuvaavat juuri niitä asioita, joita on ollut tarkoitus tutkia. Tällöin on kysymys aineiston sisäisestä luotettavuudesta. Sisäinen luotettavuus liittyy siihen, miten luotettavasti ja oikein saadaan tietoja tutkittavista, jotka sisältyvät otokseen. Toiseksi voidaan kysyä voidaanko kerättyjen tietojen pohjalta tehdä yleisempiä päätelmiä, jolloin kysymys on otantateoriasta. Ulkoista luotettavuutta mitattaessa kysytään, kuvaako tutkimusaineisto oikein itseään. (Alkula 1994, 44-50)

Tässä tutkimuksessa reliabeliutta mitattiin Cronbachin alfan avulla, joka liittyy erityisesti yhdistettyjen mittareiden ominaisuuksien tutkimiseen. Cronbachin alfaa käytetään mittarin sisäisen konsistenssin mittana. Korkea reliabiliteetti kertoo ensisijaisesti siitä, että mittarin osiot mittaavat samantyyppistä asiaa. Korkea reliabiliteetti kertoo myös siitä, että samat ihmiset vastaisivat samalla mittarilla samalla tavalla, mikäli mittaus toistettaisiin. Cronbachin alfa -kerroin perustuu summamuuttujien osioiden keskinäisiin korrelaatioihin ja osioiden lukumäärään. Mitä lähempänä alfa-arvo on 1:stä, sitä paremmin yhdistettävät muuttujat korreloivat keskenään. (Alkula ym. 1994; Ernvall & Ernvall 2002, 157-161.) Tässä tutkimuksessa Cronbachin alfa -kerroimet olivat hyvin lähellä yhtä, joten tutkimusta voidaan pitää luotettavana. Reliabiliteettia pyrittiin nostamaan mittaamalla samaa ilmiötä useammalla muuttujalla.

## 8.2 Tulosten pohdinta

Vastaajien ammattinimikkeissä oli huomattavan paljon vaihtelua. Emäntä- ja keittäjä- nimikkeitä ilmoitettiin vielä melko runsaasti joko sellaisenaan tai muuhun nimikkeeseen liitettyinä. Muutosta ammattinimitysten suhteen Ollin (2007) kaksi vuotta sitten julkaistuun tutkimukseen ei juuri ole tapahtunut. Ammattinimikkeet vaikuttavat työn arvostukseen, joten toivottavaa on, että tämä tutkimus havahduttaa ja kuntien ruokatoimesta vastaavat henkilöt saavat uudistettua ammattinimikkeensä 2000 -luvulle.

Moni vastaajista huolehti ostojen lisäksi keittiön tai keittiöiden esimiestehtävistä. Heidän työssään ja valinnoissa näkyvät yrityksen arvot ja asenteet. Väittämään ”asenteeni ympäristön hyvinvoinnista ovat samankaltaiset kuin työpaikkani asenteet” suurin osa vastasi olleensa samaa tai täysin samaa mieltä. Vain n. 15 % toimi ostoja tehdessä vastoin omia arvojaan. Aaltonen ym. (2003, 185) kiteyttää vastuullisen johtajuuden: *”Johtajan tehtävä on saavuttaa asetetut tavoitteet, joten hänellä on oikeutus toimia sen vaatimalla tavalla. Tarvitaan johtamista, jossa sanat ja teot kohtaavat, ja jossa otetaan organisaation, yksilöiden ja yhteiskunnan tarpeet huomioon.”*

Lähiraaka-aineista käytetään ympäri vuoden eniten perunoita, kasviksia tai kasvisjalosteita. Sesonkien aikaan eniten käytettäviä tuotteita ovat marjat ja kasvikset. Lähiruokaviikon tai päivän aikana käytetyimmät tuotteet ovat marjoja ja mehuja, vihanneksia, perunaa ja leipää. Saadut vastaukset vahvistavat Muukan ym. (2008) tutkimuksesta saatua tietoa.

Tämä tutkimus vahvistaa Paanasen ja Forsmannin (2003; 9-10, 40, 42-43) tutkimusta: lähiruoan markkinointia toivotaan lisäävän ja lähiruokatuotteiden saatavuus ja riittävyys on turvattava. Vastaajista 42 % toivoi toimitusjärjestelmän kehittämistä ja verkostojen selvitystä. Tähän toiveeseen vastaa Kestävän Hankinnat –renkaiden toiminta, sillä tutkimuksen mukaan renkaaseen kuulumisen oli lisännyt lähiruoankäyttöä kaikilla vastaajilla.

Lisäkoulutusta ympäristöasioihin halusi 71,3 % vastaajista. Sosiaalisen vastuun periaatteisiin kuuluu muun muassa henkilökunnan koulutus, jota Suomen standardoimisliitto

(2006) suositteliekin yhdeksi yritysten vapaaehtoiseksi sitoutumiseksi. Kuntien rahatilanne on tiukka, joten odotettavaa on, että koulutuksiin pääsemistä rajoitetaan säästöjen nimissä. Suunnitteilla oleva ympäristöpassi ratkaisisi tämän ongelman (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 22, 28, 34). Koulutuksen avulla saadaan ajattelu- ja toimintamallit muuttumaan (Asikainen 2006,20). Erityisen tärkeää on, että johto on sitoutunut ympäristöyönteiseen toimintatapaan (Julkisten hankintojen työryhmä 2008, 11-13, 15).

Raaka-aineiden ja tuotteiden hankintaan liittyvistä kysymyksistä hankalimmiksi koettiin lähiruoan hankkiminen ja hankintasopimusten tekeminen tuottajien kanssa. Lähiruoan hankkimismotivaatiota koettiin heikentävän muun muassa pakollinen hankintojen kilpailuttaminen. Lähiruokatyöryhmän (2000) ohjeistuksen mukaan lähiruokahankinnat ovat mahdollisia, kun ne otetaan oikealla tavalla huomioon tarjouspyyntöä tehdessä. Oikeiden sanavalintojen löytämiseksi tarvittaneen tarkempaa ja ehkä yksilöityä ohjeistusta ostoista vastaaville. Vastuullinen johtaminen helpottuisi, kun lähiruoan hankkiminen olisi vaivatonta.

Ristiintaulukointi tärkeimpien väittämien ja taustakysymysten välillä antoi uutta tietoutta. Maanviljelytaustaiset sekä kehittämisrenkaan kokouksiin osallistuvat ostajat suhtautuivat positiivisemmin pyrkimykseen ostaa lähiruokaa kuin he, joilla ei tällaista taustaa ole. Luottamus lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin oli heillä myös selkeästi suurempi kuin muilla vastaajilla. Nämä on asioita, jotka tulee ottaa huomioon lähiruoan tulevaisuutta mietittäessä. Maanviljelytilat ovat vähentyneet ja ihmisillä on entistä vähemmän kosketusta maaseutuun (Kröger 2002,13). Miten Suomalainen ruoantuotanto saadaan turvattua ja jatkumaan, jos kontaktit maaseutuun jatkuvasti vähenevät?

Ristiintaulukoinnissa ei merkittävää eroa muodostunut lähiruoan käytölle ympäristösyistä eri vastaajaryhmittymien välille. Lähiruokaa kuitenkin käytetään myös ympäristösyiden takia, sillä ”samaa” ja ”täysin samaa mieltä” oli 53,4 % vastaajista.

Taskisen (2007, 55-63) mukaan yhtenä tulevaisuudentutkimuksen skenaariona on, että vuoteen 2015 mennessä on tapahtunut yhteiskuntavastuullinen herääminen. Tämän tutkimus vahvistaa Taskisen tutkimusta, sillä kuntien ruokapalveluustoista vastaavilla oli vankka usko siihen, että tulevaisuudessa lasketaan tarkemmin tuotteiden vaikutus ympäristöön. Taskisen tutkimuksen (2007, 55-63) eräänä uhkakuvana on, että ruoan nauttimi-

sesta johtuvat sairastumiset lisääntyvät epärehellisen tuonnin seurauksena ja siksi, että kuljetusmatkat ruoan valmistuksesta nauttimispaikkaan kasvavat liian suuriksi. Tämän tutkimuksen mukaan ruoan turvallisuuteen luotetaan vielä. Terveysriskeistä ei niinkään tarvitse huolehtia, vaikkakin ruoan turvallisuuteen pitää kiinnittää huomiota enemmän kuin ennen. Vastauksien ristiriitaisuuden syy todennäköisesti johtuu siitä, että vastaajat ovat kokeneet työuransa aikana siirtymisen aistinvaraisesta ruoan turvallisuuden tarkkailusta ohjattuun, kirjattuun ja osittain koneistettuun omavalvontaan.

Ympäristöasioista on puhuttu julkisesti jo useita vuosia. Nyt on aika ruokapalveluista vastaavien yksiköiden ottaa ympäristön hyvinvointi osaksi arkipäivää ja tulostavoitteita, sillä vastaajat itse suhtautuivat siihen pääsääntöisesti positiivisesti. Poikkeavat tulokset (jokseenkin samaa mieltä) saatiin kahdesta tämän osion väittämästä: ”Ruoan tuottaminen saastuttaa aina ympäristöä, joten ulkomaisilla hankinnoilla suojellaan Suomen luontoa” ja ”Minusta tuntuu, että ympäristöongelmia liioitellaan.” Tarkoittavatko vastaajat, että luomuviljely ja -karjankasvatus olisi parempi vaihtoehto? Toivottavasti, sillä Suomi, jossa ei viljelyä ja karjan kasvatusta ole, joutuisi kuljettamaan kaiken ruoan ulkomailta. ”Minusta tuntuu, että ympäristöongelmia liioitellaan” –vastaus kertoo vastanneiden asenteista. Ihmisten aiheuttamaa ilmastonmuutosta pidetään tosiasiana asiantuntijoiden parissa, mutta on myös tutkijoita, jotka uskovat sen olevan normaali, maan kiertokulkuun liittyvä asia. On vaikea tietää, mikä tiedoista on oikeaa.

Tämän tutkimuksen tulokset voidaan kiteyttää seuraavasti: kuntien ruokapalveluostoista vastaavat suhtautuvat lähiruoan hankkimiseen ja käyttöön positiivisesti. Tällä tutkimuksella on tärkeä seuraus: lähiruoan ja ympäristövastuun saama lisähuomio. Mitä enemmän aiheutta tutkitaan ja siitä yleisesti puhutaan, sitä paremmin saadaan negatiiviset uhkakuvat tulevaisuuden osalta väistymään. Tulevaisuutta ei voi tietää, mutta siihen voi varautua.

Tässäkin tutkimuksessa toteutuu Junnolan ja Juutin (1993, 25) tiivistelmä eri arvofilosofien pohdinnoista, sillä suhtautumista asioihin ei ole ilman arvoja ja asenteita: *”Arvot ovat käsityksiä tavoiteltavista tiloista tai käyttäytymisen periaatteista ja ne kuvaavat hyvää ja oikeaa elämäntyyliä tai tapaa. Niihin liittyy vahva arvioiva elementti ja tunnelataus ja siksi ne toimivat konkreettisen todellisuuden, elämäntason ja laadun sekä toiminnan hyvinä mittapuuna. Arvot ovat olemassa ensisijaisesti ihmisten mielissä ja ne ovat siten subjektiivisia tosiasioita. Arvot ilmenevät yksilötasossa ilmaistuna arvostuksina ja valintape-*

*rusteina: ne ovat energian, ponnistuksen, ajan ja aineellisten resurssien panostuksia arvokkaina pidettyjen asioiden toteuttamiseen.”*

### 8.5 Jatkotutkimusaiheet

Lähiruoka-raaka-aineiden käyttötottumuksia tulee tutkia muutaman vuoden kuluttua uudelleen, jolloin saadaan kuva siitä, millainen muutos käytössä on tapahtunut ja mitä lähiruoka-aineita käytetään.

Jatkotutkimusaiheeksi suositellaan selvitystä maaseututaustan vaikutuksesta lähiruokaan suhtautumiseen. Suuremmalle kohdejoukolle suunnattuna tutkimus toisi lisävarmuutta tuloksiin. Kyselyn voisi laajentaa kaikille ammattikeittiöiden ostoista vastaaville. Tarkemmin taustoja selvittävä tutkimus voitaisiin tehdä niille kuluttajille, jotka vastaavat taloutensa ruokaostoista.

## LÄHTEET

Aaltonen, T., Heiskanen E., Inananen P. 2003.

Arvot yksilön ja työyhteisön kehittäjänä. WSOY. Helsinki.

Alkula, T., Pöntinen, S. Ylöstalo, P. 1994.

Sosiaalitutkimuksen kvantitatiiviset menetelmät. Wsoy. Porvoo.

Anttiroiko, A-V. 2004

Yhteiskuntavastuu ja sen määrittelyprosessi. Teoksessa Yhteiskuntavastuu. Näkökulmia yritysten ja julkisyhteisöjen yhteiskunnalliseen vastuuseen. Järvinen, R. (toim.) Vammalan kirjapaino Oy. Vammala.

Asikainen, H-M. 2006.

Toimiston ympäristöasiat. Teoksessa Ympäristövastuu työpaikalla. Säästä luontoa ja rahaa. Sarkkinen, S. (toim.) Edita Prisma Oy. Helsinki.

Bruce, A. 2002.

Dietary changes during the next ten years and the implications for "fruit and vegetables". Sveriges Utsadesforenings Tidskrift. Sveriges Utsadesforening, Svalov, Sweden. 112:4, 117-122.

EkoCentria. 2008.

Lähikeittiöhanke. Verkkodokumentti. Luettu 7.6.2009. <http://www.ekocentria.fi>

Ekokumppanit. 2005.

Globaali hehtaari. Verkkodokumentti. Luettu 24.10.2008.

<http://www.ekokumppanit.fi/ekologinenjalanjalki>

Ernvall, R., Ernvall, S. 2002.

Tilastollisia menetelmiä sosiaali- ja terveysalalle. Wsoy. Porvoo.

Erämo, I. 2008.

Vastuullisuus ja ruoka. Elintarvikeketjun vastuullisuuden kehittäminen ja tuotteistaminen vuorovaikutuksessa sidosryhmien kanssa. Verkkodokumentti. Luettu 22.5.2008. <http://ktkblog.kuluttajatutkimus.fi>

Fazer Amica. 2008.

Ympäristö. Verkkodokumentti. Luettu 17.10.2008.  
<http://www.fazergroup.com>

Forsman-Hugg, S., Katajajuuri, J.-M., Mäkelä, J., Paananen, J., Pesonen, I., Timonen, P. 2008.

Vastuullisuus elintarvikeketjussa. Julkaisussa: Maataloustieteen Päivät 2008 [verkkopublication]. Suomen Maataloustieteellisen Seuran tiedotteita no 23. Toim. Anneli Hopponen. Viitattu [4.1.2009]. Julkaistu 9.1.2008.  
Saatavilla Internetissä: <http://www.smts.fi> (Vastuullisuus elintarvikeketjussa). ISBN 978-951-9041-51-3.

Global Reporting Initiative. 2008.

G3. Verkkodokumentti. Luettu 18.10.2008.  
<http://www.globalreporting.org>.

Heikkilä, T. 2007.

Yksilöt organisaatiossa. Verkkodokumentti. Luettu 21.5.2008. <http://myy.helia.fi>

Heiskanen, E., Salo, J. 2007.

Eettinen johtaminen: tie kestävään menestykseen. Talentum Media Oy, Karisto Oy. Helsinki.

Helin, A. 2008.

Elintarvikealan yritysten yhteiskuntavastuu ja siitä viestiminen. Kandidaatin työ. Helsingin yliopisto, Taloustieteen laitos.

Helsingin yliopisto. 2008.

Asenteet; sosiaalinen vuorovaikutus. Helsingin sosiaalipsykologian laitos, valtiotieteellinen tiedekunta. Verkkodokumentti. Luettu 21.5.2008. <http://www.valt.helsinki.fi>

Hirsjärvi, S. 1997

Tutki ja kirjoita. 10., osin uudistettu painos. Gummerrus Kirjapaino Oy. Jyväskylä 2004.

Huhdanpää, K. 2003.

Lähiruokaa Pohjois-Karjalan suurkeittiöihin. Kehittyvä Elintarvike –lehti 3 / 2003.

Hyvönen, K. 2008.

Kestävän kehityksen kohdeverkko Pohjois-Karjalassa. Lähiruoka. verkkodokumentti. Luettu 15.10.2008. <http://kestavakehitys.info>

Ilomäki, M., Tuomainen, J., Kautto, P. 2007.

Ympäristövastuu globaaleissa tuoteketjuissa. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 21 / 2007. Verkkodokumentti. Luettu 18.10.2008. <http://www.ymparisto.fi>

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J., Roininen, K. 2006

Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1:2006. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.

Julkisia hankintoja koskeva laki. 2007.

358 / 2007, 2 §. Verkkodokumentti. Luettu 3.7.2008. [www.finlex.fi](http://www.finlex.fi).

Julkisten hankintojen työryhmä. 2008.

Ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi. Julkisten hankintojen työryhmän ehdotus 13.2.2008. Ympäristöministeriö. Helsinki. Verkkodokumentti. Luettu 4.6.2008. [www.ymparisto.fi/default.asp?node=7468&lan=fi](http://www.ymparisto.fi/default.asp?node=7468&lan=fi)

Junnola, R., Juuti, P. 1993

Arvot ja johtaminen. JTO-tutkimuksia, sarja 7. Tammer-Paino Oy. Tampere.

Järvinen, R. 2004.

Yhteiskuntavastuu ja etiikka. Teoksessa Yhteiskuntavastuu. Näkökulmia yritysten ja julkisyhteisöjen yhteiskunnalliseen vastuuseen. Järvinen, R. (toim.) Vammalan kirjapaino Oy. Vammala.

Kamppinen, M., Malaska, P., Kuusi, O. 2002.

Tulevaisuuden tutkimuksen peruskäsitteet. Teoksessa Tulevaisuuden tutkimus, perusteet ja sovellutukset. Toim. Kamppinen, M., Kuusi, O., Söderlund, S. 2002. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 896. Kirjakauppa / Tallprint. Helsinki.

Karppi, I. 2004.

Globalisoituvan yhteiskuntavastuun tilat. Teoksessa Yhteiskuntavastuu. Näkökulmia yritysten ja julkisyhteisöjen yhteiskunnalliseen vastuuseen. Järvinen, R. (toim.) Vammalan kirjapaino Oy. Vammala.

Karvonen, E., Kivimäki S. 2009.

Objektiivista universalismia. Verkkodokumentti. Luettu 25.8.2009. <http://www.uta.fi>

Karvinen, S. 2009.

Julkisten hankintojen kilpailuttaminen. Helsingin kauppakorkeakoulu, laskentatoimen ja rahoituksen laitos. Verkkodokumentti. Luettu 13.9.2009. <https://hsepubl.lib.hse.fi>

Kärkkäinen, K. 2007

Ilmastonmuutos. Maapallon lämpötila nousussa. Verkkodokumentti. Luettu 7.4.2007. <http://www.ilmastonmuutos.info/fi>

Kröger, L. 2002

Luomutuotanto Suomessa 2010 – Luomuviljelijöiden tulevaisuuden näkemyksiä. Taloustutkimus (MTTL), selvityksiä. Capella Finland Oy. Helsinki.

Kuusisto, R. 2008.

Ympäristöteknologia. Verkkodokumentti. Luettu 18.10.2008. <http://www.ymparisto.fi>

Leipämaa, H. 2003.

Lähiuoka jää helposti kaupan hyllylle. Vaasan yliopisto. <http://www.lipas.uwasa.fi>

Living Planet Report. 2006.

Global Footprint network. ZSL. Verkkodokumentti. Luettu 24.10.2008.  
[www.wwf.fi](http://www.wwf.fi)

Lovio, R.2009.

Vastuullinen johtaminen ja johtajuus liiketoiminnassa. Verkkodokumentti. Luettu 11.9.2009. <http://www.edu.fi>

Lähiuokatyöryhmä. 2000.

Lähiuokan mahdollisuudet. Lähiuokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6 / 2000. Sisäasiainministeriön monistamo. Helsinki.

Maa- ja metsätalousministeriö 2006.

Maataloustuotanto. Verkkodokumentti. Luettu 7.4.2007.  
<http://www.mmm.fi>

Massa, I., Lillunen, A., Karisto, A. 2006.

Ruokaan liittyvät uudet merkitykset. Teoksessa Mononen, T., Silvasti, T. (toim.) Ruokakäytös. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. Tamperepaino OY. Tampere.

Mikkola, T. 2003.

Muuttuvat arvot ja uusi keskiluokka. Tutkimus arvojen mittaamisesta ja monitasoisuudesta. Verkkodokumentti. Luettu 21.5.2008.  
<http://ethesis.helsinki.fi/julkaisut/val/sosio/vk/mikkola>

Mikkola, T., Kynnysmaa M. 2001.

Satakunnan lähiuokaprojekti 1.12.1999 – 30.06.2001 loppuraportti. Nakkila.

Minkkinen, P. 2008.

Ravintolaruokailun trenditutkimus 2008. TNS Gallup Oy. Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa Oy. Verkkodokumentti. Luettu 5.6.2009. [www.mara.fi](http://www.mara.fi).

Mononen, T., Silvasti, T. 2006.

Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. Tammerpaino OY.Tampere.

MTK. 2007.

Miksi Lähiruokaa ammattikeittiöille. Verkkodokumentti. Luettu 7.6.2009. <http://www.mtk.fi>

Muukka, E., Kuosmanen, L., Ylinampa, M., Blomquist, U., Kärkkäinen, I., Malaska, K., Soininen, T., Soininen J. 2008.

Lähiruokaa Suomen kunnissa –selvitys lähiruoan käytöstä julkisella sektorilla. Savon Koulutuskuntayhtymän julkaisusarja A, Tutkimukset ja raportit, julkaisu 4.

Mäenpää, S. 2007.

Ympäristöjohtamisen sanasto. Verkkodokumentti. Luettu 18.10.2008. <http://lipas.uwasa.fi>

Neilimo, K. 2004.

Yrityksen yhteiskuntavastuu ja hyvä yrityksen johtaminen. Teoksessa Yhteiskuntavastuu. Näkökulmia yritysten ja julkisyhteisöjen yhteiskunnalliseen vastuuseen. Järvinen, R. (toim.) Vammalan kirjapaino Oy. Vammala.

Oksanen, A. 1998.

Julkisista hankinnoista annetun lain muuttaminen. Verkkodokumentti. Luettu 13.9.2009. [www.kunnat.net](http://www.kunnat.net).

Olli, H. 2007.

Osaamistarveselvitys Catering-alalla. Julkinen ruokapalvelu 2007. Opetushallitus, Turun ammatti-instituutti. Verkkodokumentti. Luettu 5.6.2009. [www.oph.fi/julkaisukaappi](http://www.oph.fi/julkaisukaappi)

Paananen, J., Forman, S. 2001.

Lähiruoka elintarvikealan maaseutuyritysten ja suurkeittiöiden kokemana. Taloustutkimus (MTTL) tutkimuksia 252 / 2001. Vammalan kirjapaino Oy.

Paananen, J., Forsman, S. 2003

Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. MTT taloustutkimus. Vammalan kirjapaino Oy. Vammala.

Paananen, J., Forsman-Hugg, S. 2005

Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. MTT Taloustutkimus. Verkkojulkaisu. [www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf](http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf).

Perälä, P., Regina, K., Esala, M. 2006.

Viljelijä ja ilmastonmuutos. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT). Painoprisma Oy. Turku.

Pulliainen, E. 2006.

Bioenergia ja lähiruoka. Cosmoprint OY. Helsinki.

Puohinniemi, M. 2003.

Löytöretki yrityksen arvomaailmaan. Dark Oy. Vantaa.

Puohinniemi, M. 2006

Täsmäelämän ja uusyhteisöllisyyden aika. Dark Oy. Vantaa.

Puolimatka, T. 2002.

Opetuksen teoria. Konstruktivismista realismiin. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Helsinki.

Pyöriä, P. 2003.

Eriarvoinen tietoyhteiskunta. Teoksessa Yhteiskunnallinen muutos. Melin, H., Nikula J. (toim.).2003. Gummerrus Kirjapaino Oy. Jyväskylä.

Riihikoski, J. 2006.

Elintarvikkeiden tulevaisuuden näymät. Verkkodokumentti. Luettu 15.10.2008.  
<https://www.amk.fi>

Seppälä, A., Voutilainen, P., Mikkola, M., Mäki-Tannila, A., Risku-Norja, H., Soini, K., Vehmasto, E., Yli-Viikari, A. 2002.

Ympäristö ja eettisyys elintarviketuotannossa. Todentamisen ja tuotteistamisen haasteet. MTT:n selvityksiä 11. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. MTT. Jokioinen.

Seppänen, T., Pesonen, I. (toim.).2005.

Rural LIFE Design. Maaseutuyritysten ympäristöarvoja tuotteistamassa. MTT:n selvityksiä 82. Verkkodokumentti. Luettu 22.5.2008. <http://www.mtt.fi>.

Skal. 2006.

Teiden kunto ja liikennöitävyys. Verkkodokumentti. Luettu 15.4.2007.  
[www.skal.fi](http://www.skal.fi)

Stakes. 2006.

Oikeus ja kohtuus. Arvioita ja ehdotuksia yksityisestä ja julkisesta hyvinvointivastuusta. Hyvinvointivaltion rajat –hanke. Sosiaali- ja terveysalan tutkimus- ja kehittämiskeskus. Edita Prima Oy. Helsinki.

Suomen standardisoimisliitto. 2006.

Yritysten yhteiskuntavastuu – Ohjeita. 1. painos. SFS. Helsinki.

Suomen ympäristökeskus. 2006.

Uusi väline kulutuksen ympäristövaikutusten arvioimiseen. Verkkodokumentti. Luettu 25.10.2008. [www.ymparisto.fi](http://www.ymparisto.fi)

Takala, M. 2008.

Vihreä Kööpenhamina. Kauppalehti Optia. Julkaistu 6.11.2008, sivut 64-69.

Taskinen, T. 2008.

Ammattikeittiöt Suomessa 2015 –vaihtoehtoisia tulevaisuudennäkymiä. Mikkelin ammattikorkeakoulu. A: Tutkimuksia ja raportteja –Research Reports 23. Tekes. Mikkelin.

Toponen, T. 2005. Ammattikeittiöt asiakkaina. Verkkodokumentti. Luettu 5.6.2009.

[www.amk.fi](http://www.amk.fi)

Tuomela, L. 2008.

Suosikko lähiruokaa? Verkkodokumentti. Luettu 15.10.2008. <http://www.kotiliesi.fi>

Tynkkynen, O. 2007.

Vaikutukset Suomessa. Suomen skenaariot. Verkkodokumentti. Luettu 15.4.2007. [www.ilmasto.org](http://www.ilmasto.org)

Valtonen, T. 2008.

Kodin ulkopuolella syötyjen aterioiden määrä kasvoi. Tiedote, julkaistu 31.10.2008. Horeca-rekisteri 2008. Verkkodokumentti. Luettu 4.1.2009. <http://www.acnielsen.fi/site/documents/HORECATIEDOTE.pdf>

Vartia, P., Ylä-Anttila, P. 2003.

Kansantalous 2028. Elinkeinoelämän Tutkimuslaitos ETLA (B204). Taloustieto Oy. Helsinki.

Vihma, A. 2005.

Lähirooka osana aluetaloutta. Panos-tuotosanalyysi ruokajärjestelmän merkityksestä Etelä-Savossa. Helsingin yliopiston, taloustieteen laitoksen Pro Gradu –tutkielma.

Vilka, M. 2007.

Tutki ja Mittaa. Jyväskylä. Gummerus Kustannus Oy.

Vinnari, M., Wilenius, M., Tapio, P. 2007.

Arvojen ja toiminnan ristiriita ruoan kulutuksessa. Turun kauppakorkeakoulu. Verkkodokumentti. Luettu 7.4.2007.

<http://www.tukkk.fi>

Ympäristöministeriö, Suomen ympäristökeskus. 2008.

Ekotehokkuuden mittaaminen. Verkkodokumentti. Luettu 25.10.2008.

[www.ymparisto.fi](http://www.ymparisto.fi)

Örn, S. 1999.

Julkisen sektorin lisääntynyt ympäristövastuu –Omavalvonnasta laatu- ja ympäristöjärjestelmään ruokapalvelualalla. Helsingin yliopiston, Maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan, Taloustieteen laitoksen Pro gradu –tutkielma EE 43.

## Liite 1. Fazer Amican ympäristötase

Fazer Amica

Fazer

# Ympäristötase

## Fazer Amican vuositasase 2006

Panostus

Palvelut

Syntyvä jäte



## Liite 2. Kysymyslomake

## KYSYMYSLOMAKE

1. Oletko    1. Mies        2. Nainen

2. Mikä on syntymävuotesi?                    19\_\_\_\_\_

3. Oletko ollut aiemmin tai oletko tällä hetkellä tekemisessä viljelyn, karjan kasvattamisen tai vihannesten / juuresten / marjojen kasvattamisen kanssa?

1. Kyllä. Miten? \_\_\_\_\_

2. En

4. Mikä on ammatillinen koulutuksesi?

1. Ei ammatillista koulutusta

2. Perustutkinto tai ammattitutkinto

3. Opistotason koulutus tai erikoisammattitutkinto

4. Ammattikorkeakoulututkinto (amk)

5. Ammattikorkeakoulututkinto (ylempi amk) tai korkeakoulututkinto

6. Muu, mikä? \_\_\_\_\_

5. Tämän hetkinen ammattinimikkeesi \_\_\_\_\_

6. Työkokemuksesi vuosina \_\_\_\_\_

7. Oletko osallistunut koulutukseen, jossa on käsitelty ympäristösuojelun asioita?

1. Kyllä

2. En

8. Mitä lähellä tuotettuja raaka-aineita / elintarvikkeita olette käyttäneet ruokapalveluissa työpaikallanne

a) lähes koko vuoden? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

b) sesongin aikana? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

c) lähiruokapäivän / -viikon aikana? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9. Mihin lääniin asuinkuntanne kuuluu?

1. Etelä-Suomen lääniin

2. Länsi-Suomen lääniin

3. Itä-Suomen lääniin

4. Oulun lääniin

5. Lapin lääniin

10. Oletteko mukana Lähikeittiöhankkeen kehittämisrenkaan toiminnassa?

1. Kyllä, vastaa sivun 2 kysymyksiin

2. Ei, siirry sivulle 3

Kysymyksiin 11 ja 12 vastaavat he, jotka kuuluvat lähiruoan kehittämisrenkaaseen.

11. Onko kehittämisrenkaaseen kuuluminen lisännyt ruokapalveluissa lähiruoan käyttöä?

1. Ei ole vaikuttanut lähiruoan käyttömäärin
2. On lisännyt käyttöä jonkin verran
3. On lisännyt käyttöä paljon

12. Onko kehittämisrenkaaseen kuuluminen lisännyt lähiruoan hankkimismotivaatiota?

1. Kyllä, perustelut: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Ei, perustelut: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Klikkaa seuraavien väittämien kohdalla arvosteluasteikon numeroista sitä, joka vastaa parhaiten omaa näkemystäsi ammattiohjajana**

**Arvosteluasteikko on viisiportainen:**

**1 = Täysin eri mieltä**

**2 = Jokseenkin eri mieltä**

**3 = Ei samaa eikä eri mieltä**

**4 = Jokseenkin samaa mieltä**

**5 = Täysin samaa mieltä**

<b>Väittämät</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Pyrin ostamaan kotimaisia raaka-aineita ja tuotteita					
Ulkomaiset raaka-aineet ja tuotteet ovat edullisempia ja siksi niitä hankitaan					
Olen kiinnostunut tuotteiden ja raaka-aineiden alkuperästä					
Tuottajalla ei ole väliä, kun tuote on korkealaatuinen					
Tuottajalla ei ole väliä, kun tuote on edullinen					
Ei ole väliä, missä ostamani elintarvikkeet on tuotettu					
Pyrin ostamaan mieluummin lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita					
Raaka-aineiden alkuperämaalla ei ole väliä, kun tuote on sopivan hintainen					
On samantekevää, missä raaka-aineet ja elintarvikkeet tuotetaan					
Olen huolissani raaka-aineiden alkuperästä					
Raaka-aineiden tuottamispaikalla ei ole väliä, jos tuote on laadultaan hyvä					
Lähellä tuotettuja raaka-aineita ja elintarvikkeita tulisi käytettyä enemmän, jos niitä olisi riittävästi tarjolla					
Valitsen usein brändituotteita, koska ne ovat tunnetusti korkealaatuisia					
Hankintasopimuksia on vaikeaa tehdä suoraan tuottajan kanssa					
Lähiruoan hankkiminen on vaivatonta					
Lähituotteita ei ole tarkasti merkitty, joten niitä ei erota muiden raaka-aineiden joukosta					

<b>Väittämät</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Lähituotteet ovat vaikeasti saatavilla ja siksi niitä ei tule hankittua					
Kiinnitämme erityistä huomiota tarjouspyynnön sanavalintoihin, jotta saamme tarjouksia lähiruoan tuottajilta.					
Tuotteiden kilpailuttamisessa pystyy ottamaan huomioon tuotteiden ympäristöystävällisyyden					
Ympäristön hyvinvointia ei voi ottaa huomioon tarjouspyyntöä tehdessä					
Kilpailuttamisen yhtenä kriteerinä tulee pitää pakkausten kierrätettävyyttä					
Valitsen lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristösyistä					
Ostaessani tuotteet läheltä, voin vaikuttaa ympäristön hyvinvointiin					
Pyrin valitsemaan lähellä tuotettuja raaka-aineita, koska niiden kuljetusmatka on lyhyt					
En näe tarpeelliseksi ajatella tuotteiden kuljetusmatkoja valitessani elintarvikkeita					
Pyrin välttämään ylipakattuja tuotteita					
Lähellä tuotettuja raaka-aineita ei tarvitse pakata yhtä paljon kuin kauempaa tulleita					
Elintarvikkeiden pakkauksia on hankala kierrättää					
Minusta tuntuu, että ympäristöongelmia liioitellaan					
Ruuan tuottaminen saastuttaa aina ympäristöä, joten ulkomaisilla hankinnoilla suojellaan Suomen luontoa					
Suomessa kasvatetun elintarvikkeen käyttäminen on ekologisin valinta, kun ajatellaan maailman tilaa kokonaisvaltaisesti					
Veden kulutusta ei ole mahdollista vähentää enää ammattikeittiöissä					
Veden ja energian säästäminen pitäisi kirjata useimpien ammattikeittiöiden tavoitteisiin					
Pohdin usein tuotteiden ympäristökuormittavuutta					
Ruoan turvallisuuteen pitää kiinnittää nykyään huomiota enemmän kuin ennen.					

<b>Väittämät</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Luotan lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin ja elintarvikkeisiin					
Minun ei tarvitse huolehtia ravinnon sisältämistä terveystarvikkeista					
Voin luottaa siihen, että myynnissä on turvallisia raaka-aineita					
Voin luottaa, että ruokapalveluihimme toimitetaan turvallisia raaka-aineita					
Lähiruoan käyttö lisääntyy seuraavien vuosien aikana julkisen sektorin keittiöissä					
Geeniteknologian kehitys tulee valitettavasti muuttamaan suomalaista ruokakulttuuria merkittävästi					
Kasvitaudit lisääntyvät ilmaston muutosten takia ja siksi tulevaisuudessa maatalouden ylläpitoon tarvitaan enemmän torjunta-aineita kuin ennen					
Yksi suurimpia tulevaisuuden ruokauhkia on ruoan tuotannon loppuminen Suomessa					
Uskon, että tulevaisuudessa on laskettava tarkemmin kuluttamiemme tuotteiden vaikutus ympäristöön					
Tulevaisuudessa käytetään enemmän ulkomailla tuotettuja raaka-aineita ammattikeittiöissä kuin nykyään					
Olen tulevaisuudessa halukas ottamaan huomioon nykyistä enemmän oman työn vaikutukset ympäristön hyvinvointiin					

13. Miten kehittäisit lähiruoan hankintaa ja saatavuutta?

---



---



---

14. Haluaisitko saada lisäkoulutusta kestävästä kehityksestä?

---



---



---

## Liite 3. Prosenttiset frekvenssijakaumat

Väittämät	Vastauksia n=	1. Täysin eri mieltä %	2. Eri mieltä %	3. Ei eri, eikä samaa mieltä %	4. Samaa mieltä %	5. Täysin samaa mieltä %	Keskiarvo
Olen kiinnostunut tuotteiden ja raaka-aineiden alkuperästä	144	0,0	0,7	2,8	50,7	45,8	4,4
Tuottajalla ei ole väliä, kun tuote on korkealaatuinen	144	4,9	33,3	27,1	31,9	2,8	2,9
Pyrin ostamaan lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita	144	0,0	6,9	20,1	55,6	17,4	4,2
Olen huolissani raaka-aineiden alkuperästä	144	2,1	4,2	14,6	52,8	26,4	4,0
Lähellä tuotettuja raaka-aineita ja elintarvikkeita tulisi käytettyä enemmän, jos niitä olisi riittävästi tarjolla	144	0,7	3,5	11,1	60,4	24,3	4,0
Lähiruoan hankkiminen on vaivatonta	144	9,0	47,2	29,2	11,1	3,5	2,5
Kiinnitämme erityistä huomiota tarjouspyynnön sanavalintoihin, jotta saamme tarjouksia lähiruoan tuottajilta	144	3,5	9,0	45,8	36,8	4,9	3,3
Tuotteiden kilpailuttamisessa pystyy ottamaan huomioon tuotteiden ympäristövälisyyden	144	3,5	18,8	27,1	41,7	9,0	3,3
Kilpailuttamisen yhtenä kriteerinä tulee pitää pakkausten kierrätettävyyttä	144	1,4	2,1	20,1	61,8	14,6	3,9
Valitsen lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristösyistä	144	0,7	6,9	38,9	46,5	6,9	3,5
Ostaessani tuotteet läheltä, voin vaikuttaa ympäristön hyvinvointiin	144	2,1	1,4	20,8	58,3	17,4	3,9
Pyrin valitsemaan lähellä tuotettuja raaka-aineita, koska niiden kuljetusmatka on lyhyt	144	0,7	5,6	22,9	57,6	13,2	3,8
Pyrin välttämään ylipakattuja tuotteita	144	0,0	0,7	20,1	68,1	11,1	3,9
Lähellä tuotettuja raaka-aineita ei tarvitse pakata yhtä paljon kuin kauempaa tulleita	144	2,1	4,2	20,1	61,1	12,5	3,8
Suomessa kasvatetun elintarvikkeen käyttäminen on ekologisin valinta, kun ajatellaan maailman tilaa kokonaisvaltaisesti	144	0,0	2,1	22,9	61,1	13,9	3,9
Veden ja energian säästäminen pitäisi kirjata jokaisen ammattikeittiön tavoitteisiin	144	0,0	1,4	13,9	58,3	26,4	4,1
Pohdin usein tuotteiden ympäristökuormittavuutta	144	0,7	9,7	37,5	44,4	7,6	3,5

Väittämät	Vastauksia n=	1. Täysin eri mieltä %	2. Eri mieltä %	3. Ei eri, eikä samaa mieltä %	4. Samaa mieltä %	5. Täysin samaa mieltä %	Keskiarvo
Ruoan turvallisuuteen pitää kiinnittää nykyään huomiota enemmän kuin ennen	144	0,0	0,7	5,6	63,9	29,9	4,2
Luotan lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin ja elintarvikkeisiin	144	0,0	4,9	17,4	62,5	15,3	3,9
Voin luottaa siihen, että myynissä on turvallisia raaka-aineita	144	0,7	17,4	31,2	47,9	2,8	3,3
Voin luottaa, että ruokapalveluihimme toimitetaan turvallisia raaka-aineita	144	0,7	6,9	31,9	57,6	2,8	3,5
Lähiruoan käyttö lisääntyy seuraavien vuosien aikana julkisen sektorin keittiöissä	144	1,4	10,4	37,5	46,5	4,2	3,4
Uskon, että lähitulevaisuudessa on laskettava tarkemmin kuluttamiemme tuotteiden vaikutus ympäristöön	144	0,7	0,7	17,4	68,8	12,5	3,9
Olen tulevaisuudessa halukas ottamaan huomioon nykyistä enemmän oman työn vaikutukset ympäristön hyvinvointiin	144	0,7	0,7	18,8	68,1	11,8	3,9
Pyrin ostamaan kotimaisia raaka-aineita ja tuotteita	144	0,0	1,4	12,5	54,2	31,9	3,8
Ulkomaiset raaka-aineet ja tuotteet ovat edullisimpia ja siksi niitä hankitaan	144	6,9	50,0	31,2	9,0	2,8	2,5
Tuottajalla ei ole väliä, kun tuote on edullinen	144	0,7	3,5	24,3	59,7	11,8	3,8
Ei ole väliä, missä ostamani elintarvikkeet on tuotettu	144	2,1	2,1	12,5	63,9	19,4	4,0
Raaka-aineiden alkuperämaalla ei ole väliä, kun tuote on sopivan hintainen	144	0,7	4,2	17,4	61,1	16,7	3,9
On samantekevää, missä raaka-aineet ja elintarvikkeet tuotetaan	144	0,7	1,4	10,4	66,0	21,5	4,1
Raaka-aineiden tuottamispaikalla ei ole väliä, jos tuote on laadultaan hyvä	144	2,8	18,8	30,6	40,3	7,6	3,3
Valitsen usein brändituotteita, koska ne ovat tunnetusti korkealaatuisia	144	0,7	9,7	38,9	40,3	10,4	3,5
Lähituotteita ei ole tarkasti merkitty, joten niitä ei erota muiden raaka-aineiden joukosta	144	4,2	36,1	33,3	23,6	2,8	2,8
Lähituotteet ovat vaikeasti saatavilla ja siksi niitä ei tule hankittua	144	10,4	36,1	32,6	18,1	2,8	2,7

Väittämät	Vastauksia n=	1. Täysin eri mieltä	2. Eri mieltä %	3. Ei eri, eikä samaa mieltä %	4. Samaa mieltä %	5. Täysin samaa mieltä %	Keskiarvo
Ympäristön hyvinvointia ei voi ottaa huomioon tarjouspyyntöä tehdessä	144	4,2	16,0	29,9	42,4	7,6	3,3
En näe tarpeelliseksi ajatella tuotteiden kuljetusmatkoja valitessani elintarvikkeita	144	0,7	4,2	18,8	65,3	11,1	3,8
Elintarvikkeiden pakkauksia on hankala kierrättää	144	4,9	21,5	23,6	46,5	3,5	3,2
Minusta tuntuu, että ympäristöongelmia liioitellaan	144	1,4	2,1	15,3	59,0	22,2	4,0
Ruoan tuottaminen saastuttaa aina ympäristöä, joten ulkomaisilla hankinnoilla suojellaan Suomen luontoa	144	0,7	3,5	18,8	49,3	27,8	4,0
Veden kulutusta ei ole mahdollista vähentää enää ammattikeittiöissä	144	0,7	7,6	14,6	56,9	20,1	3,9
Minun ei tarvitse huolehtia ravinnon sisältämisestä terveystarpeista	144	0,7	0,7	4,9	38,2	55,6	4,5
Geeniteknologian kehitys tulee muuttamaan suomalaista ruokakulttuuria merkittävästi	144	1,4	25,0	47,2	18,1	8,3	3,1
Kasvitaudit lisääntyvät ilmaston muutosten takia ja siksi tulevaisuudessa maatalouden ylläpitoon tarvitaan enemmän torjunta-aineita kuin ennen	144	0,7	25,7	46,5	22,2	4,9	3,0
Yksi suurimpia tulevaisuuden ruokauhkia on ruoan tuotannon loppuminen Suomessa	144	16,0	43,1	20,8	16,7	3,5	2,5
Tulevaisuudessa käytetään enemmän ulkomailla tuotettuja raaka-aineita ammattikeittiöissä kuin nykyään	144	6,9	41,0	33,3	15,3	3,5	2,7
Hankintasopimuksia on vaikeaa tehdä suoraan tuottajan kanssa	144	15,3	45,8	22,2	13,2	3,5	2,4
Asenteeni ympäristön hyvinvoinnista ovat samankaltaiset kuin työpaikkani asenteet	144	2,8	12,5	20,8	52,8	11,1	3,6

## Liite 4. Vastaajien ammattinimikkeet

<b>Ammattinimikkeet</b>	<b>kpl</b>
Alue-esimies	1
Aluepäällikkö	1
Asiakkuuspäällikkö	1
Emäntä	9
Emäntä / Keittäjä	1
Emäntä-ruokahuoltopäällikkö	1
Hankintasihteeri	1
Johtava emäntä	1
Keittiöpäällikkö	1
Keittäjä	2
Keittäjä-emäntä	2
Kosthålls- och städchef	1
Laitosemäntä	1
Ostaja	1
Palveluesimies	1
Palvelujohtaja	1
Palvelupäällikkö	7
Pääemäntä	4
Puhtaus- ja ruokapalvelupäällikkö	1
Ravitsemisesimies	1
Ravitsemisjohtaja	1
Ravitsemispäällikkö	17
Ravitsemistyönjohtaja	3
Ruoka- ja puhdistuspalvelujohtaja	1
Ruoka- ja siivouspalvelujohtaja	1
Ruoka- ja siivouspalveluesimies	1
Ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö	1
Ruokahuoltopäällikkö	5
Ruokahuolto- ja siivospäällikkö	8
Ruokapalveluesimies	5
Ruokapalveluesimies-emäntä	1
Ruokapalvelujohtaja	4
Ruokapalveluohjaaja	2
Ruokapalvelupäällikkö	37
Ruokapalvelupäällikkö-siivoustyönohjaaja	1
Ruokapalveluvastaava	3
Siivous- ja ruokapalvelujohtaja	2
Siivous-ruokahuoltopäällikkö	1
Suunnittelija	1
Suurkeittiön emäntä	1
Suurtalousesimies	1
Suurtaloukokki	1
Toimitusjohtaja	1
Vastaava emäntä	3
Vastaava keittäjä	1
Yrittäjä / Emäntä	1
<b>Yht.</b>	<b>143</b>

## Liite 5. Summamuuttajat

**Summa\_A. Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperä**

Pyrin ostamaan kotimaisia raaka-aineita ja tuotteita

Ulkomaiset raaka-aineet ja tuotteet ovat edullisimpia ja siksi niitä hankintaan

Olen kiinnostunut tuotteiden ja raaka-aineiden alkuperästä

Tuottajalla ei ole väliä, kun tuote on korkealaatuinen

Tuottajalla ei ole väliä, kun tuote on edullinen

Ei ole väliä, missä ostamani elintarvikkeet on tuotettu

Pyrin ostamaan lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita

Raaka-aineiden alkuperämaalla ei ole väliä, kun tuote on sopivan hintainen

On samantekevää, missä raaka-aineet ja elintarvikkeet tuotetaan

Olen huolissani raaka-aineiden alkuperästä.

Raaka-aineiden tuottamispaikalla ei ole väliä, jos tuote on laadultaan hyvä

Edellä mainituista osioista muodostettiin summa ja se jaettiin niiden lukumäärällä eli 11:sta.

**Summa\_H. Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperä**

Raaka-aineiden tuottamispaikalla ei ole väliä, jos tuote on laadultaan hyvä

Lähellä tuotettuja raaka-aineita ja elintarvikkeita tulisi käytettyä enemmän, jos niitä olisi riittävästi tarjolla

Valitsen usein brändituotteita, koska ne ovat tunnetusti korkealaatuisia

Hankintasopimuksia on vaikeaa tehdä suoraan tuottajan kanssa

Lähiruoan hankkiminen on vaivatonta

Lähituotteita ei ole tarkasti merkitty, joten niitä ei erota muiden raaka-aineiden joukosta

Lähituotteet ovat vaikeasti saatavilla ja siksi niitä ei tule hankittua

Kiinnitämme erityistä huomiota tarjouspyynnön sanavalintoihin, jotta saamme tarjouksia lähiruoan tuottajilta

Tuotteiden kilpailuttamisessa pystyy ottamaan huomioon tuotteiden ympäristöystävällisyyden

Ympäristön hyvinvointia ei voi ottaa huomioon tarjouspyyntöä tehdessä

Kilpailuttamisen yhtenä kriteerinä tulee pitää pakkausten kierrätettävyyttä  
 Valitsen lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristösyistä  
 Pohdin usein tuotteiden ympäristökuormittavuutta  
 Luotan lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin ja elintarvikkeisiin  
 Voin luottaa, että ruokapalveluihimme toimitetaan turvallisia raaka-aineita

Edellä mainituista osioista muodostettiin summa ja se jaettiin niiden lukumäärällä, 16:sta.

### **Summa\_Y, Ympäristön hyvinvointi**

Tuotteiden kilpailuttamisessa pystyy ottamaan huomioon tuotteiden ympäristöystävällisyyden  
 Ympäristön hyvinvointia ei voi ottaa huomioon tarjouspyyntöä tehdessä  
 Ostaessani tuotteet läheltä, voin vaikuttaa ympäristön hyvinvointiin  
 Pysin valitsemaan lähellä tuotettuja raaka-aineita, koska niiden kuljetusmatka on lyhyt  
 Kilpailuttamisen yhtenä kriteerinä tulee pitää pakkausten kierrätettävyyttä  
 Valitsen lähellä tuotettuja elintarvikkeita ympäristösyistä  
 En näe tarpeelliseksi ajatella tuotteiden kuljetusmatkoja valitessani elintarvikkeita  
 Pysin välttämään ylipakattuja tuotteita  
 Lähellä tuotettuja raaka-aineita ei tarvitse pakata yhtä paljon kuin kauempaa tulleita  
 Elintarvikkeiden pakkauksia on hankala kierrättää  
 Minusta tuntuu, että ympäristöongelmia liioitellaan  
 Ruuan tuottaminen saastuttaa aina ympäristöä, joten ulkomaisilla hankinnoilla suojellaan Suomen luontoa  
 Suomessa kasvatetun elintarvikkeen käyttäminen on ekologisin valinta, kun ajatellaan maailman tilaa kokonaisvaltaisesti  
 Veden kulutusta ei ole mahdollista vähentää enää ammattikeittiöissä  
 Veden ja energian säästäminen pitäisi kirjata useimpien ammattikeittiöiden tavoitteisiin  
 Pohdin usein tuotteiden ympäristökuormittavuutta  
 Kasvitaudit lisääntyvät ilmaston muutosten takia ja siksi tulevaisuudessa maatalouden ylläpitoon tarvitaan enemmän torjunta-aineita kuin ennen  
 Uskon, että tulevaisuudessa on laskettava tarkemmin kuluttamiemme tuotteiden vaikutus ympäristöön

Olen tulevaisuudessa halukas ottamaan huomioon nykyistä enemmän oman työn vaikutukset ympäristön hyvinvointiin

Edellä mainituista osioista muodostettiin summa ja se jaettiin niiden lukumäärällä, 19:sta.

### **Summa\_T, Ruoan turvallisuus**

Olen huolissani raaka-aineiden alkuperästä

Ruoan turvallisuuteen pitää kiinnittää nykyään huomiota enemmän kuin ennen

Luotan lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin ja elintarvikkeisiin

Minun ei tarvitse huolehtia ravinnon sisältämisestä terveysriskeistä

Voin luottaa siihen, että myynnissä on turvallisia raaka-aineita

Voi luottaa, että ruokapalveluihimme toimitetaan turvallisia raaka-aineita

Edellä mainituista osioista muodostettiin summa ja se jaettiin niiden lukumäärällä, 6:lla.

### **Summa\_L, Luottamus tulevaisuuteen**

Minun ei tarvitse huolehtia ravinnon sisältämisestä terveysriskeistä

Voi luottaa, että ruokapalveluihimme toimitetaan turvallisia raaka-aineita

Lähiruoan käyttö lisääntyy seuraavien vuosien aikaan julkisen sektorin keittiöissä

Geeniteknologian kehitys tulee valitettavasti muuttamaan suomalaista ruokakulttuuria merkittävästi

Kasvitaudit lisääntyvät ilmaston muutosten takia ja siksi tulevaisuudessa maatalouden ylläpitoon tarvitaan enemmän torjunta-aineita kuin ennen

Yksi suurimpia tulevaisuuden ruokauhkia on ruoan tuotannon loppuminen Suomessa

Uskon, että tulevaisuudessa on laskettava tarkemmin kuluttamiemme tuotteiden vaikutus ympäristöön

Tulevaisuudessa käytetään enemmän ulkomailla tuotettuja raaka-aineita ammattikeittiöissä kuin nykyään

Olen tulevaisuudessa halukas ottamaan huomioon nykyistä enemmän oman työn vaikutukset ympäristön hyvinvointiin