

# LÄHIRUOKAPIIRIN JÄSENTEN PIIRTEET

Case: JAPA ry

Pirjo Moisio

Opinnäytetyö  
Toukokuu 2013

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma  
Matkailu- ravitsemis- ja talousala





Tekijä(t) MOISIO, Pirjo	Julkaisun laji Opinnäytetyö	Päivämäärä 5.5.2013
	Sivumäärä 38	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty ( X )
Työn nimi LÄHIRUOKAPIIRIN JÄSENTEN PIIRTEET Case: JAPA ry		
Koulutusohjelma  Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) PARTANEN, Hilka		
Toimeksiantaja(t) JAPA ry.		
Tiivistelmä  <p>Opinnäytteen toimeksiantaja on JAPA eli Jyväskylän Asukkaiden Paikallisagenda ry. Työn tarkoituksena oli saada tietoa JAPA:n lähiruokapiirien jäsenistä, selvittää mitä toiveita heillä on ruokapiirin tuotteisiin ja toimintaan ja mitä vaikeuksia heillä on hankkiessaan lähiruokaa. Tutkimus tehtiin taustaselvityksenä JAPA ry:n Kotikulmilta keittiöön hankkeeseen ja se toteutettiin talven ja kevään 2012 - 2013 aikana.</p> <p>Kvantitatiivinen tutkimus toteutettiin kyselynä lähiruokapiirien jäsenille. Kysely lähetettiin sähköpostin välityksellä ruokapiirin 1550 jäsenelle marraskuussa 2012 ja se analysoitiin kevään 2013 aikana. Kyselyn vastausprosentiksi saatiin 33.</p> <p>Lähiruokapiirin jäsenen mielestä paikallinen ruoantuotanto on tärkeää elintarvikkeiden laadun, kemiallisen puhtauden ja maaseudun elinvoimaisuuden säilymisen vuoksi. Tutkimuksen tulokset myötäilevät aiempia samankaltaisia tutkimuksia. Tässä tutkimuksessa tuli esille kuluttajien toive olla vuorovaikutuksessa tuottajien kanssa. Toiveet jakautuivat siten, että osa halusi vierailuja ja osa tuottajien lyhyitä tiedonantoja. Eniten ruokapiirien jäsenet halusivat valikoimaan kananmunia, sesongin kasviksia, liha- ja lihatuotteita sekä kala- ja kalatuotteita. Valikoiman keskittymistä kuiviin elintarvikkeisiin ei pidetty hyvänä asiana.</p> <p>Tutkimuksen tuloksien avulla voidaan kehittää kuluttajien ja tuottajien välistä vuorovaikutusta.</p>		
Avainsanat (asiasanat) lähiruoka, ruokapiiri		
Muut tiedot		



Author(s) MOISIO, Pirjo	Type of publication Bachelor's Thesis	Date 5.5.2013
	Pages 38	Language English
		Permission for web publication ( X )
Title CHARACTERISTICS OF LOCAL FOOD CIRCLE MEMBERS Case: JAPA ry		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) PARTANEN, Hilikka		
Assigned by JAPA ry		
<p>Abstract</p> <p>The thesis was assigned by JAPA, Jyväskylän Asukkaiden Paikallisagenda ry (The local agenda of Jyväskylä residents). The purpose of the thesis was to find out more information on the members of JAPA ry, to find out what they wished from local food products and, in addition, what difficulties the members faced buying local food. The study is part of JAPA project called "Kotikulmilta keittiöön" (To the kitchen from the nearby areas). The thesis was assigned because JAPA ry needed to know how co-operation between farmers and consumers should be developed.</p> <p>The quantitative survey was conducted in the form of a questionnaire to the members of the local food circle. The questionnaires were sent to 1550 members in November 2012 and they were analyzed in the spring of 2013. The response rate was 33.</p> <p>The results revealed that JAPA ry local food buyers considered local food production important due to the quality of the food stuffs, Finnish agricultural products' minor amounts of pesticides and the vitality of rural areas. The results of the study go along with the results of previous similar studies. It was also found out that the consumers wished to be in contact with the producers. Some of them preferred to visit farms and some only wished to get some information. Of all products the consumers wished the most the product range to contain eggs, seasonal vegetables, meat and meat products, fish and fish products. The range of products now containing only dry foodstuffs was not considered good.</p> <p>The results of the study can be utilized in developing the interaction between the consumers and producers.</p>		
Keywords  local food, food circle		
Miscellaneous		

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	3
2	TOIMEKSIANTAJA JAPA RY .....	3
2.1	Kotikulmilta keittiöön -hanke.....	4
2.2	Ruokapiiritoiminta .....	4
3	LÄHIRUOKAA PÖYTÄÄN.....	5
3.1	Lähiruoka.....	6
3.2	Jakelukanava .....	8
4	TUTKIMUSONGELMA JA TUTKIMUSKYSYMYKSET .....	9
5	AIEMMAT TUTKIMUKSET LÄHIRUOASTA JA KULUTTAJISTA .....	9
5.1	Vuorovaikutteinen ja vastuullinen elintarvikeketju .....	9
5.2	Lähiruokaselvitys.....	10
5.3	Lähiruokaa, nyt! .....	11
5.4	Lähiruokaa, kiitos .....	12
5.5	Lähiruokakysely.....	13
6	KYSELYN TOTEUTUS JA TULOKSET .....	13
6.1	Vastaajien taustatiedot .....	14
6.2	Ruokatalouden hoito.....	15
6.3	Lähiruokaan liittyvät kysymykset.....	18
7	POHDINTA .....	23

<b>LÄHTEET</b> .....	<b>27</b>
----------------------	-----------

<b>LIITE 1</b> .....	<b>29</b>
----------------------	-----------

<b>LIITE 2</b> .....	<b>37</b>
----------------------	-----------

Kuvio 3. Mihin ruokapiiriin kuulut ensisijaisesti? .....	21
--	----

### **Taulukot**

Taulukko 1. Mitä tuotteita toivoisit ruokapiirin valikoiman sisältävän? .....	20
---	----

## 1 JOHDANTO

Jyväskylän asukkaiden paikallisagenda ry:n, JAPA ry, hankkeen *Kotikulmilta keittiöön, Kuluttajalähtöiset toimintamallit paikallisessa ruokatuotannossa ja jalostuksessa Keski-Suomessa* tavoitteena on kuluttajien ja tuottajien verkostoitumisen ja vuorovaikutuksen lisääminen. Osana hanketta tehtiin taustaselvitys, jonka tarkoituksena oli selvittää JAPA ry:n ruokapiirien jäsenten piirteitä. Opinnäytetyönä tehtävässä taustaselvityksessä tutkittiin ruokapiirin jäsenien kuluttajapiirteitä: mitä he haluavat ja minkälaisia ongelmia heillä on lähiruokaa hankkiessaan. Selvitys toteutettiin sähköisenä kuluttajakyselyinä marraskuussa 2012, ja teoriaperusta sekä tulosten tutkiminen tehtiin keväällä 2013. Työssä on keskitytty vain lähiruokaan ja siitä on rajattu luomuruoka pois. Rajaus on häilyvä, sillä usein käsitteet lähi- ja luomuruoka menevät sekaisin.

Kiinnostus lähiruokaan ja sen kuluttamiseen on lisääntynyt nopeasti. Lyhyessä ajassa on myös muihin kestävän kehityksen ajatuksen mukaisiin asioihin, kuten syötäväksi kelpaavien ruokien jätteenkierrätykseen, kiinnitetty huomiota. Ihmiset ovat alkaneet miettiä toimiensa vaikutusta ja oikeutusta luonnon ja inhimillisyyden kannalta. Oma kiinnostukseni näihin asioihin on virinnyt maalaistaustastani.

## 2 TOIMEKSIANTAJA JAPA RY

JAPA ry on jyväskyläläisten asukasyhdistysten vuonna 2001 perustama kestävän kehityksen edistämistä kannattava yhdistys. Yhdistyksen tavoitteena on saada kestävä kehitys luonnolliseksi osaksi asukkaiden arkipäivää asukaslähtöisellä ja käytännönläheisellä toiminnalla. Yhdistyksen toiminnan taustalla on YK:n ympäristö- ja kehityskonferenssin Rio de Janeirossa vuonna 1992 maailman kaikille kunnille suosittama paikallistason kestävän kehityksen ohjelma.

Yhdistyksen toiminta-ajatuksena on aikaansaada Jyväskylään paikallisen kestävän kehityksen toimintaohjelman ja edistää sitä käytännössä.

Toiminnalle on myönnetty Jyväskylän kaupunginhallituksen valtuutus vuonna 2003. Yhdistyksen tavoitteena ovat asukaslähtöinen toiminta, sidosryhmien kanssa tehtävä yhteistyö ja saada kestävä kehitys luonnolliseksi osaksi asukkaiden elämää.

JAPA ry:ssä koordinaattorina työskentelevä Anna Sarkkinen on tämän opinnäytetyön ja kuluttajakyselyn yhteyshenkilö. Toimintasuunnitelman mukaan vuoden 2013 aikana yhdistyksen virallinen nimi muuttuu Jyväskylän kestävä kehitys JAPA ry:ksi. (Toimintasuunnitelma 2013.)

## **2.1 Kotikulmilta keittiöön -hanke**

Kotikulmilta keittiöön -hankkeen alaotsikko on ”Kuluttajalähtöiset toimintamallit paikallisessa ruokatuotannossa ja jalostuksessa Keski-Suomessa”. Hankkeen kohderyhmänä ovat lähiruoan tuottajat, jalostajat ja kuluttajat, ja sen toteutusaika on 16.3.2012 - 31.10.2013. Kotikulmilta keittiöön -hanketta ovat edeltäneet Ruokaa läheltä - ja Läheltä lautaselle -hankkeet, joiden aikana Keski-Suomen alueelle perustettiin uusia lähiruokapiirejä. Nykyinen hanke kehittää edelleen ruokapiiritoimintaa aiempien pohjalta tavoitteenaan lisätä ruokaketjun osapuolien vuorovaikutusta ja kehittää ruokaketjujen ja -verkostojen toimivuutta. Eri osapuolten näkökulmiin tutustutaan järjestämällä yhteisiä työpajoja ja tilaisuuksia sekä lisäämällä tiedonvälitystä. Hankkeen yhtenä osana tehdään taustaselvitys, jossa selvitetään ruokapiirin jäsenten piirteitä. Sen avulla saadaan konkreettista tietoa heidän tarpeistaan. (Sarkkinen, 2012a.)

## **2.2 Ruokapiiritoiminta**

Ruokapiireissä toimivat kuluttajat tekevät elintarvikkeiden yhteistilauksen viljelijöiltä ja tuottajilta suoraan sekä järjestävät jakelun yhdestä pisteestä. Lähiruokapiirien toimintaperiaatteena on välittää tuoretta, terveellistä ja puhdasta, lähellä tuotettua ruokaa asukkaille ilman ylimääräisiä välikäsiä.

Lähiruokapiirien tarkoitus on paitsi helpottaa piiriin kuuluvien lähiruoan hankkimista myös parantaa kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutusta sekä auttaa näitä ymmärtämään toistensa tarpeita. Toiminnan tarkoitus ei ole tuottaa voittoa. Ruokapiiritoiminta perustuu kestävän kehityksen mukaiseen ajatteluun ja vapaaehtoisuuteen. Tämä aktiivisuuteen perustuva vapaaehtoisuus mahdollistaa ruokapiirien suuren määrän, mutta on myös haaste löytää säännöllisesti tehtävälle työlle tekijät. (Lähiruokaa 2013.)

Ruokapiirien tuotevalikoima ja toiminta vaihtelevat tuotteiden saatavuuden ja tilaajien kiinnostuksen mukaan. Piirin kautta voi tilata esimerkiksi kauden vihanneksia ja kasviksia, leivonnaisia ja jauhoja sekä muita kuivattuja viljavalmisteita. (Paikallista patoihin -hanke, 2012.)

Keski-Suomessa toimii tällä hetkellä 12 JAPA ry:n lähiruokapiiriä, joiden kautta kuluttajat voivat tilata elintarvikkeita seutukunnan tuottajilta noin kerran kuussa. Lähiruokapiirejä toimii Tikkakoskella, Muuramessa, Laukaassa, Jämsässä, Keuruulla, Multialla, Korpilahdella, Saarijärvellä ja Uuraisilla. Jyväskylässä toimii kolme lähiruokaruokapiiriä. (Sarkkinen 2013.) Suomessa toimivien ruokapiirien määrästä on vaikea löytää yksiselitteistä tietoa käsitteiden epäselvyyden sekä toiminnan erilaisten aatepohjien ja nopean laajenemisen vuoksi.

### **3 LÄHIRUOKAA PÖYTÄÄN**

Lähiruoan käsitettä on määritelty moneen kertaan viimeisen kymmenen vuoden aikana, mutta se on silti jäänyt epäselväksi. Samasta asiasta puhutaan lähiruokana, kotimaisena ruokana, suomalaisena ruokana, maakunnan tai alueen mukaan nimettynä ruokana ja uusimpana, Maa- ja metsätalousministeriön teettämän selvityksen ehdotuksena, myös paikallisruokana (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012.) Tässä opinnäytetyössä ei kuitenkaan ole oletettu, että ruokapiirin asiakkaat käyttäisivät lähiruoasta sanaa paikallisruoka.



Kuluttajan on vaikea ymmärtää lähi- ja luomuruoan eroa, sillä usein virheellisesti käsitetään, että lähiruoka on automaattisesti myös luomuruokaa. Maataloustuottajan siirtyminen luomutuotantoon on kuitenkin pitkäaikainen ja tiukkojen sääntöjen määräämä prosessi, eikä lähellä tuotettu ruoka suinkaan aina ole luonnonmukaisesti tuotettua. Lähiruoan käsitteen ymmärtämistä vaikeuttaa myös se, että ravintoloissa saatetaan esitellä lähiruokana hyvin etäällä Suomessa tuotettua ruokaa.

### 3.1 Lähiruoka

Lähiruoka on nimensä mukaan lähellä tuotettua ruokaa. Ruoan tuottaja ja tuotantopaikat tunnetaan, joten ruoan alkuperän voidaan jäljittää helposti. Lyhyt ja läpinäkyvä tuotanto- ja jakeluketju mahdollistavat ruoan parhaan mahdollisen turvallisuuden ja terveellisyyden. Paikallinen ruoan tuotanto tuo seutukunnalle elinvoimaa virkistämällä yritystoimintaa sekä tuottaja- että liike-elämässä. Ympäristön kannalta lyhyet kuljetusmatkat ovat järkeviä, kun energian- ja materiaalien kulutus vähenee. Lähiruoan etuna voidaan pitää myös sen avulla vaalittavan paikallisen ruokaperinteen säilymistä ja siirtymistä sukupolvelta toiselle. (Hyvää suomalaista lähiruokaa 2013).

Sitralle tekemässään selvityksessä ”Lähiruokaa nyt!” (2010) Mäkipeska ja Sihvonon toteavat, että lähiruoan määrittely on hyvin kirjavaa: sille ei ole vielä 2010 ollut yhtä käsitettä. Tutkijoiden mukaan lähiruoasta on puhuttu ensimmäisen kerran vasta 1990-luvulla. Lähiruokatyöryhmän määrittely on syntynyt vuonna 2000: ”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä.” Lähiruoan määrittely voi olla yksinkertaisuudessaan myös ”Suomessa tuotettua ruokaa”, kuten Suomen Elintarviketeollisuus ry sen määrittelee. (Mäkipeska ym. 2010, 7.)

Martat ry määrittelee verkkosivuillaan lähiruoan sellaisena ruoantuotantona ja -kulutuksena, joka käyttää oman alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen sillä tavoin alueen taloutta ja työllisyyttä. Alue voi olla kunta,

maakunta tai talousalue. Ihanteena on, että mahdollisimman suuri osa tuotannosta, jalostuksesta ja kulutuksesta tapahtuisi lähialueella. (Ruokaa läheltä 2013.)

Lähiruoan käyttöön voidaan yhdistää myös sesonkien mukainen ruoka-aineiden valinta (Ruokatieto Yhdistys 2013). Kaupan ja logistiikan kehittyessä kuluttajat ovat tottuneet siihen, että kaikkia elintarvikkeita voi hankkia milloin tahansa. Enää ei ole tavatonta, että ulkomaisia tuoreita mansikoita on tarjolla talvella, ja kotimaisenkin tuoreen mansikan sesonki on pidentynyt lajikkeiden ja viljelymenetelmien kehittämisen myötä. Parhaita sekä maultaan että hygieeniseltä laadultaan ovat toki kotimaiset tuotteet, jotka ovat monessa tapauksessa myös kestäväen kehityksen kannalta paras valinta ja lähiruokaa suosivan kuluttajan valinta.

Mäkipeska ja Sihvonen toteavat selvityksessään, että kulutustottumuksia tai ostotapaa muuttamalla osa tuontituotteista voidaan korvata kotimaisilla (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 21) ja kuluttajia kiinnostava tuote voi päätyä kauppaan testattavaksi, kun vähittäiskauppiat huomaavat valikoimansa monipuolistumisen edun (mts. 32).

Suomalainen kuluttaja syö yhä pidemmälle jalostettua ruokaa ja näin ruoan raaka-aineen osuus kustannuksista on elintarviketeollisuuden osuutta pienempi. Kaupan vapautuminen on mahdollistanut elintarvikkeiden tuonnin ulkomailta, mutta ruoan kotimaisuusaste on yhä 85 prosenttia. Suomalaisista viljelijöistä suurin osa myy tuotteensa jalostukselle (Lappalainen 2012, 279 - 280). Kurunmäen, Ikäheimon, Syväniemen ja Rönningin Lähiruokaselvityksessä 2012 -2015 (2012, 29) selviää, että kaikesta Suomessa syötävästä ruoasta lähiruoan osuuden on arvioitu olevan noin 8 %. Lähiruokamarkkinoista ei kuitenkaan ole käytettävissä tarkkoja tietoja.

### 3.2 Jakelukanava

Pienten ja keskisuurten elintarvikealan yritysten vahvuuksia ovat paikallisten markkinoiden tunteminen, oman alueen raaka-aineiden käyttö ja asiakkaan lähellä toimiminen. Monilla maatiloilla paikallinen ruoan tuotanto on merkittävä liitännäiselinkeino ja sen kehittämistä harkitaan tai jatkojalostustoimintaa vakiinnutetaan. Maatilayritysten arvoissa kuitenkin kasvun sijaan painottuu jatkuvuuden varmistaminen, eikä riskinotto elintarvikeyrittäjänä kiinnosta. Elintarvikeyrittäjänä mahdollisesti laajeneva jatkojalostuksen liiketoiminta vaatii laajentamaan myös asiakaskuntaa.

Asiakaslähtöinen lähiruokaverkosto edellyttää toimijoiden välistä läheistä suhdetta ja jakeluyhteistyötä. Lähiruokaa voidaan kuljettaa kauemmaksikin, riippuen tuottajan mahdollisuuksista, mutta mahdollisimman vähin välikäsin. Tärkeintä on, että ruoka ei kierrä keskusliikkeiden tukkuvarastojen kautta. Kuluttajien tunnistamia lähiruoan kanavia ovat tuottajat, tilamyypisteet, torit, kauppahallit ja marketit. Pienten yritysten jakelukanavia ovatkin torit, markkinat, maatilamyymälät, kyläkaupat tai muutamat marketit. Matkailualan yritykset ovat osalle pienyrityksistä tärkeä tuotteiden myyntikanava. (Mäkipeska ym. 2010, 60- 64.)

Lappalaisen (2012, 343) mukaan suurimmat kauppaketjut ovat lisänneet valikoimiinsa lähi- ja luomuruokaa siksi, että mielipidekyselyjen mukaan kuluttajat näyttävät nyt arvostavan näitä trendejä. Yhä useampi kuluttaja on kiinnostunut ruoan eettisestä tuotannosta ja heille halutaan tarjota sopivia kaupan omia tuotteita. Monissa elintarvikemyymälöissä ovat perunat, sipulit, juurekset, leivät ja leivonnaiset lähialueen tuottajilta, vaikka toisaalta suurien ketjujen myymälöihin elintarvikkeiden toimittaminen on pienyrittäjälle vaikeaa. Kuluttajien lähiruokaan sitoutumisen tärkeys tulee tässä yhteydessä merkittäväksi, koska kauppa ei pidä valikoimissaan tuotteita, jotka eivät käy kaupaksi (Ruokaa läheltä, 2013).

JAPA ry:n lähiruokapiirien tuottajia ovat keskisuomalaiset yrittäjät. Lähiruokaa

voi ostaa paitsi lähiruokapiirien kautta myös monista myymälöistä tai suoraan tiloilta. JAPA ry:n verkkosivuilla on luettelo liikkeistä, joiden tuotevalikoimiin kuuluu lähiruoka ja tuottajien yhteystiedot. (Lähiruokapiirit – lähiruokaa Keski-Suomesta! 2013.) Aitoja Makuja -verkkosivuilta on myös mahdollista löytää eri alueiden lähiruoan tuottajia osta ja syö -linkin kautta. Haun avulla löytyy myös keskisuomalaisia yrittäjiä, jotka tarjoavat myyntiin lähiruokaa omasta myymälästä tai suoramyynnin kautta. (Osta ja syö, 2013.)

#### **4 TUTKIMUSONGELMA JA TUTKIMUSKYSYMYKSET**

Opinnäytetyön ongelmana on lähiruokapiirin jäsenen ja hänen tarpeidensa tunnistaminen. Tutkimusongelmasta johdetut tutkimuskysymykset ovat:

1. Minkälaiset ihmiset ovat ruokapiirin jäseniä?
2. Mitkä motiivit ohjaavat lähiruoan hankintaa?
3. Mitä vaikeuksia ruokapiiriläinen kohtaa lähiruokaa hankkiessaan?

#### **5 AIEMMAT TUTKIMUKSET LÄHIRUOASTA JA KULUTTAJISTA**

##### **5.1 Vuorovaikutteinen ja vastuullinen elintarvikeketju**

Peltoniemen ja Yrjölän (2012) raportti esittelee Kuluttajatutkimuskeskuksen, Pellervon taloustutkimuksen PTT ja MTT taloustutkimuksen yhteistyössä toteuttaman tutkimushankkeen ”Vuorovaikutteinen ja vastuullinen elintarvikeketju” toisen vaiheen tuloksia. Kuluttajakysely tehtiin marraskuussa 2011 verkkoympäristössä. Raportissa tarkastellaan kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä ruoan valintaan vaikuttavista tekijöistä ja ruoan eri tuotantotavoista. Raportin mukaan lähes 90 % kuluttajista hankkii ruokansa vähintään kerran kuukaudessa isosta marketista ja yli 85 % tekee ostoksensa pienestä ruokakaupasta. Joka kymmenes teki ruokahankintoja vähintään kerran kuukaudessa lähi-, luomu- tai pientuottajien tuotteita myyvistä erikoismyymälöistä ja noin viisi prosenttia osti vähintään kerran

kuukaudessa suoraan tuottajalta. Ruokapiirin tai verkkokaupan kautta hankki elintarvikkeita noin prosentti vastaajista. Lisäksi noin puolet kuluttajista teki hankintansa joskus erikoismyymälässä tai maatilalla omassa myymälässä. (Peltoniemi ym.2012, 22.)

Peltoniemi ja Yrjölä toteavat raportissaan

*”Lähi- ja luomuruoka ovat lisänneet suosiotaan ruoan valintakriteereinä kuluttajien keskuudessa. Vuonna 2011 kuluttajista 59 % arvosti lähiruokaa ja 39 % luomua ruoan valintatilanteessa vähintään melko tärkeänä asiana eli kasvua vuoteen 2005 nähden kertyi lähiruoassa 18 prosenttiyksikköä ja luomussakin 13 prosenttiyksikköä. Odotettavissa siten on, että kuluttajien lisääntynyt lähi- ja luomuruoan arvostus näkyy tulevaisuudessa erikoismyymälöiden määrän nousuna ja valikoiman laajentumisena jo olemassa olevissa päivittäistavarakaupoissa.”*

Tuottajille reilun kaupan ja luomutuotteiden suosio näyttää tulleen yllätyksenä, mutta kuitenkin tuottajien mielestä kuluttajat arvostavat lähiruokaa valintatilanteessa vähintään tärkeänä asiana. Kyselyyn vastanneet kuluttajat pitävät tärkeänä tuottajan saamaa korvausta työstään ja eläinten hyvinvointia. Tämä voi merkitä sitä, että kuluttajat olisivat valmiita maksamaan hyvästä ja laadukkaasta ruoastaan korkeampaa hintaa. (Mts. 22.)

## 5.2 Lähiruokaselvitys

Lähiruokaselvityksen mukaan eri kuluttajatyypit arvostavat erilaisia asioita ruoassa. Hallitsevia kriteereitä ovat hinta, maku, laatu ja herkullisuus, vaikkakin kriteerit vaihtelevat kuluttajan tilanteen mukaan. Selvityksen mukaan kuluttajat ajattelevat lähiruoasta, että se on pienimuotoisesti ja lähellä tuotettua. He pitävät ruoan terveellisyyttä, jäljitettävyyttä ja lisääaineettomuutta tärkeänä. (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 11.)

Kuluttajat voidaan jakaa kahteen ryhmään ostomotiiviansa perusteella: Osa kuluttajista voidaan nähdä altruisteina, jotka pitävät tärkeänä yksilön vastuunottamista ja välittämistä. He näkevät lähiruoan käytön tärkeänä alueensa ja ympäristönsä hyvinvoinnin, maaseudun elinvoimaisuuden ja pienyrittäjien tukemisen kannalta. He ajattelevat vaikuttavansa tulonjaon oikeuden-

mukaisuuteen teoillaan. He myös uskovat pystyvänsä vaikuttamaan omilla valinnoillaan, kantavat vastuuta ympäristöstä ja sen kestävästä kehityksestä. Osa kuluttajista taas on hedonisteja, jotka huolehtivat eniten omasta hyvästään ja hankkivat lähiruokaa lähinnä sen tuottaman henkisen ja fyysisen nautinnon vuoksi.

Vaikka kuluttajat pitävät lähiruoasta ja ovat valmiita maksamaan siitä, he valitsevat usein jotain muuta. Tutkimuksen mukaan lähiruokaa haluavan on toimittava aktiivisesti, sillä lähiruoan tarjoaja ja ostaja eivät helposti kohta toisiaan. Kuluttajan on nähtävä vaivaa, mikäli hän haluaa ostaa lähiruokaa, sillä saatavuus elintarvikeliikkeistä vaihtelee. Kuitenkin vaikuttaa siltä, että valmiudet nähdä vaivaa ruoanhankinnan ja -valmistuksen eteen ovat käytännön arjessa heikommat kuin kuluttajan usko niihin. (Mts. 12.)

Viimeaikainen kehitys on osoittanut, että tilaa ja kysyntää on myös erikoiskaupoille. Niiden merkitys lähiruoan välittäjänä on jo tällaisenaan varsin merkittävä, ja tämä merkitys voi myös kasvaa. Erikoismyymälöiden kannattaisi ottaa huomioon lähiseudun omat tuotteet ja piirteet sekä matkailun tuomat mahdollisuudet. Sähköisten järjestelmien kehittyminen on tuonut elintarvikkeiden markkinointiin perinteisen kaupan ja messujen rinnalle yhteisölliset ruokapiirit sekä erikoistuneet nettikaupat. (Mts. 27-31.)

### **5.3 Lähiruokaa, nyt!**

Sitran teettämässä selvityksessä kuluttajien kulutustottumuksiin ovat vaikuttaneet viime vuosikymmenten yhteiskunnalliset muutokset. Vaurastuttuaan suomalaiset ovat käyttäneet enemmän rahaa elintarvikkeisiin, jolloin elintarvikkeiden valikoima ja vaihtoehdot ovat kasvaneet. Elintason kohotessa elintarvikkeisiin käytettävä kulutus on suhteessa pienentynyt, vaikka kotitaloudet hankkivat aiempaa kalliimpia raaka-aineita. Elintarvikehankinnoissa on siirrytty enemmän jalostettuihin ja helppokäyttöisiin tuotteisiin. Valmiita aterioita ja puolivalmisteita ostetaan yhä useammin ja terveystietoisuus vaikuttaa valintoihin vielä ympäristöasioita enemmän.

Kuluttajat ovat tietoisia hankintojensa ympäristövaikutuksista, mutta se ei välttämättä vaikuta ostopäätöksiin. Selvityksessä kymmenen prosenttia vastaajista ilmoitti, ettei elintarvikkeiden ympäristökuormitus vaikuta lainkaan heidän valintoihinsa. Kuluttajatutkimuksessa lähes 50 % vastaajista piti lähiruoan tärkeimpinä ominaisuuksina tuoreutta, kotimaisuutta, paikallisen yrittäjyyden tukemista, ruoan alkuperää ja korkeaa laatua. Ruoan tuoreus on lähes kaikkien mielestä tärkeimpiä ominaisuuksia. (Mäkipeska ym. 2010, 40-45.)

Lähiruoan käyttöön ei välttämättä vaikuta tulotaso tai perhetyyppi, sillä yli puolet kaikista vastaajista ilmoitti sen esteeksi huonon saatavuuden. Vajaa viidennes piti lähiruokaa itselleen liian kalliina ja kolmannes piti lähiruoan hintaa yleisesti liian korkeana, mutta kuitenkin hintaa ei koeta merkitseväksi kriteeriksi lähiruokaa ostettaessa. (Mts. 48-50). Lähiruokaa ei osteta hinnan vaan muiden syiden ohjaamana.

#### **5.4 Lähiruokaa, kiitos**

Helmikuussa 2013 julkaistussa kyselytutkimuksessa ”Lähiruokaa, kiitos” Ajatuspaja e2, Maaseudun Sivistysliitto ja MTK tutkivat suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteita. Tutkimuksessa tarkasteltiin muun muassa iän, asuinpaikan, ammatin, koulutuksen ja puoluekannan merkitystä mielipiteissä. Tutkimus on tehty kotimaisuuden, Euroopan unionin ja ympäristön näkökulmasta. Tutkimuksessa selviää, että suomalaiset pitävät kotimaista ruokaa turvallisena ja ruoan kotimaisuuden säilyttämistä tärkeänä. Nuorille ja pienituloisille hinta näyttää olevan ruoan valintaa ratkaiseva tekijä ympäristönsuojelun, eläinsuojelun ja kotimaisuuden kustannuksella. (Jutila, 2013.)

## 5.5 Lähiruokakysely

JAPA ry:n tekemässä lähiruokakyselyssä syksyllä 2012 kartoitettiin asiakkaiden ostotottumuksia ja toiveita lähiruoan saatavuudesta sekä tuotteiden kattavuudesta. Pienimuotoinen kysely toteutettiin Maaseutugaalassa ja Tiituspohjan lähiruokamarkkinoilla, joissa siihen vastasi 76 kuluttajaa. Kyselyn tuloksena on nähtävissä, että valikoimaan kaivataan lisää tuotteita. Jakelua tulisi kehittää sujuvammaksi, lähes puolet vastaajista haluaisi ostaa lähiruokaa lähikaupastaan. Tyypillinen lähiruoankuluttaja näytti olevan aikuinen kaupunkilaisnainen, joka elää kahden hengen taloudessa ja käy autolla kaupassa. (Sarkkinen 2012b.)

## 6 KYSELYN TOTEUTUS JA TULOKSET

Ruokapiirien jäsentutkimus toteutettiin määrällisenä tutkimuksena. Tiedon keruutapana oli sähköpostikysely, jonka otoksena olivat kaikki JAPA ry:n ruokapiirin jäsenet. Sähköpostikysely valittiin toteutustavaksi, koska ruokapiirien yhteydenpito ja elintarvikkeiden tilaaminen tehdään sähköpostin välityksellä ja jäsenet ovat tottuneita sen käyttöön. Lisäksi näin on mahdollista myös nimettömänä vastaaminen. Kestävän kehityksen kannalta sähköiset työvälineet ovat suositeltavia, joten kyselystä ei tehty lainkaan paperiversiota. Tutkimuslomakkeen kysymykset laadittiin mahdollisimman vaivattomiksi vastata. Lomaketta testattiin etukäteen seitsemällä testivastaajalla. Kaikki vastanneet arvioivat lomakkeen käyttökelpoiseksi. Toimeksiantaja kirjoitti kyselyn yhteyteen lähetteen ruokapiiriläisille ja lisäsi houkuttimeksi kirja- ja lähiruokaherkkuarvonnan vastaajien kesken. Kyselylomake on liitteessä 1.

Varsinainen kysely julkaistiin verkossa JAPA ry:n toimesta 23. marraskuuta 2012, ja vastausaikaa oli 30. marraskuuta saakka. Tutkimus tehtiin kokonaisotannalla JAPA ry:n ruokapiirien jäsenille, joten jokaiselle ruokapiirin sähköpostilistan nimelle lähetettiin kysely. Yhteensä lähiruokapiirien sähköpostilistalla on 1 550 nimeä. Sähköpostilistalla joillakin henkilöillä on useampi sähköpostiosoite, joten he saivat monta kyselyä. Kuluttajakyselyn



kannalta ongelmana yliopiston lähiruokapiirissä on se, että osa jäsenistä ei ole suomenkielisiä. Päällekkäisyyksien poistamisen jälkeen perusjoukoksi jäi 1000. Vastauksia kyselyyn saatiin 334, jolloin vastausprosentti on 33.

Kanasen (2010, 95) mukaan ei koskaan ole mahdollista saada kaikkia vastaamaan, mutta otoksen ollessa useita satoja voidaan tutkimus tehdä 30–40 %:n vastausmäärällä.

Webpropol-ohjelmalla kerätty aineisto analysoitiin osittain IBM SPSS-ohjelman avulla. Ohjelmaan voi syöttää Excel-tiedostona Webpropol-aineistoa, muokata sitä ja tehdä siitä erilaisia kuvaajia.

### **Kyselyn jaottelu**

Kysely jaoteltiin kolmeen osaan. Ensimmäisessä osassa kartoitetaan vastaajan ruokatalouden hoitoon liittyviä asioita. Toisessa osassa esitettiin kysymykset lähiruoasta, ja kolmannessa osassa olivat taustatiedot. Tuloksia käsiteltäessä esitellään kuitenkin ensin taustatiedot.

### **6.1 Vastaajien taustatiedot**

Kyselyyn vastanneista oli naisia 84 ja miehiä 13 prosenttia. Iältään puolet oli 30 - 49 -vuotiaita, 18 - 29 ja 50 - 59-vuotiaista molempia oli viidennes ja noin 10 prosenttia ilmoitti olevansa yli 60 - vuotiaita. Vastaajat olivat hyvin koulutettuja, sillä yli puolella oli ammattikorkeakoulu-, korkeakoulu- tai yliopistokoulutus. Melkein puolella oli ammattikoulu- lukio- tai opistokoulutus.

Tilastokeskuksen mukaan vuoden 2011 lopussa suomalaisista keskiasteen tutkinnon suorittaneita oli 40 prosenttia ja korkea-asteen tutkinnon suorittaneita 28 prosenttia. (35 - 44-vuotiaat olivat parhaiten koulutettuja vuonna 2011, 2012.) Kyselyyn vastanneet ovat siis korkeammin koulutettuja kuin suomalaiset yleensä. Kyselyyn vastanneista 19 % ilmoitti olevansa yliopiston ruokapiirin jäseniä, ja se näkyy kysymyksen tuloksessa koulutustasoa korottavana tekijänä. Vastanneista vajaa puolet ilmoitti olevansa työntekijöitä, 11 % opiskelijoita ja 10 % eläkkeellä Johtavassa asemassa olevia oli 4,5 %, yrittäjiä 8,4 %, kotona lasten kanssa olevia oli 8,4 % ja työttömiä 6,9 %.

”Nykyinen elämänvaiheesi” -kysymykseen noin 36 prosenttia vastasi asuvansa kaksin puolisonsa kanssa. Alle kouluikäisten lasten ja puolison kanssa asuu viidennes vastaajista. Kouluikäisten lasten ja puolison kanssa asuu 26 %. Muita vastauksia kysymykseen olivat kämppis- ja soluasuminen (3 kpl) sekä asuminen puolison ja aikuisten lasten kanssa. Yksi vastaus oli: ”Mitä se tähän kuuluu”.

”Kuinka monta jäsentä taloudessanne on” -vastauksista ilmeni, että 37 prosenttia vastaajista asuu kahden hengen taloudessa. Kolmen ja neljän hengen taloudessa ilmoitti asuvansa noin 20 prosenttia ja yhden hengen taloudessa 12,6 %. Viiden hengen talouksia oli 6,6 % sekä muutamia 6:n ja 7:n hengen talouksia. Haja-asutusalueen asukkaita vastaajissa oli vajaa kolmannes, ja 70 % ilmoitti asuvansa taajama-alueella.

Tutkimukseen vastanneista suurin osa, 40 prosenttia, oli jyvaskyläläisiä. Heitä oli 134. Jämsäläisiä oli 13 % eli 42 henkeä, laukaalaisia noin 10 % eli 35 henkeä, muuramelaisia noin 10 % eli 32 henkeä ja saarijärveläisiä 8 % eli 28 henkeä. Uuraislaisia oli 5 % eli 18 henkeä, keuruulaisia 4 % eli 13 henkeä, korpilahtelaisia 3 % eli 10 henkeä, multialaisia 1 % eli 4 henkeä. Lisäksi yksittäisiä kotikuntia ilmoitettiin 18 ympäri Suomea, eli muita kotikuntia oli 5 %.

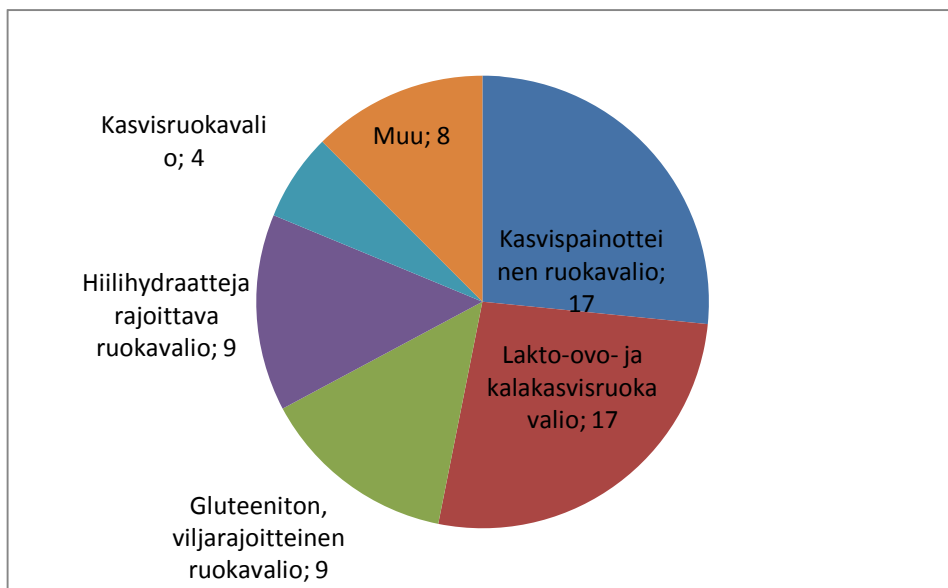
Kyselyn lopuksi annettiin vastaajien kirjoittaa halutessaan omia ajatuksiaan lähiruokapiiristä. (Liite 2.) Esille tuli paljon toiveita jakelun sujuvuuden parantamisesta. Elintarvikkeiden jakeluaikaa toivottiin joustavammaksi, sillä monet kokivat hankalaksi hakea ruokaa paljon kerralla tai kaukaa. Tuotteiden hinta on ollut pettymys, sillä niiden odotettiin olevan edullisempia kuin muualla.

## **6.2 Ruokatalouden hoito**

Lähiruokapiirien jäsenet syövät kotona valmistettua ruokaa. Vastaajista 262 eli 77 % syö joka päivä kotona valmistettua ruokaa ja 18,5 % 3 - 4 kertaa viikossa. Kotona valmistettua ruokaa vastasi syövänsä 1- 2 kertaa viikossa 3 % vastaajista. Vain 2,9 % syö kotona lähinnä välipaloja tai käyttää pääosin

ruokateollisuuden valmisteita. Vastaajista 12.6 % käyttää aterioiden valmistamisessa apuna puolivalmisteita.

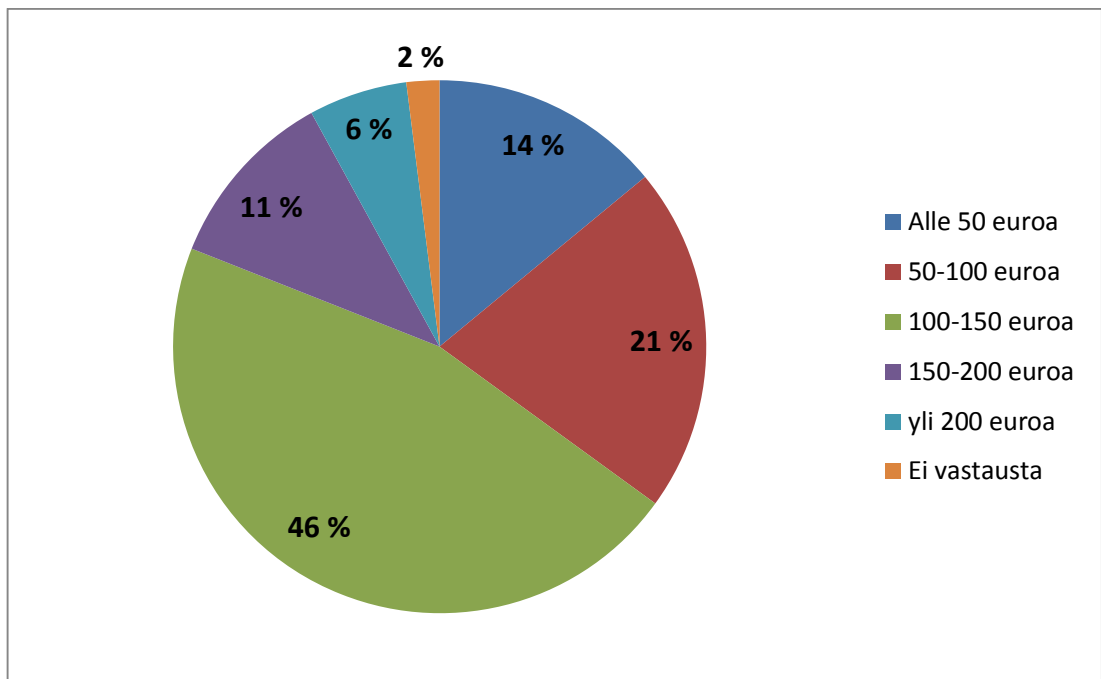
Samaa sekaruokavaliota noudattaa vastaajien talouksien jäsenistä 80 %, ja 20 % vastasi taloudessaan noudatettavan jotain erikoisruokavaliota. Kaikista suomalaisista n. Vähälaktoosista tai laktoositonta ruokavaliota käyttää 20 %:a ja 2 %:lla on keliakia. Kyselyn vastauksissa on nähtävissä kasvisruokaa suosiva ryhmä. Kasvispainotteista ruokavaliota ilmoitti noudattavansa taloudessaan neljä vastaajaa, kala-kasvisruokaa ja lakto-ovovegetaarista ruokavaliota 17 vastaajaa, ja kasvisruokavalion mukaista ruokaa tehtiin jollekulle talouden jäsenelle 16 vastaajan taloudessa. Vastauksissa kerrottiin yhdessä taloudessa noudatettavan vegaani-ruokavaliota ja raakaravintoruokavaliota kolmessa taloudessa. Seitsemän vastaajaa mainitsi gluteenittoman ruokavalion ja kaksi viljarajoitteisen ruoka-valion. Hiilihydraatteja rajoittavaa ruokavaliota noudattaa yhdeksän vastaajaa. Lisäksi oli maininnat punaisen lihan välttämisestä ja maidottomasta ruoka-valiosta sekä kolme mainintaa laktoosittomasta ruokavaliosta. Kyselyn ajankohtana, syksyllä 2012, oli ns. karppausdieetin suosio huipussaan, mikä todennäköisesti vaikuttaa vastauksiin.



Kuvio 1. Erikoisruokavaliota noudattavien talouksien lukumäärät

Kyselyyn vastanneista ruokapiirin jäsenistä kolmannes vastaa taloutensa ruokaostoksista itse ja kaksi kolmannesta yhdessä jonkun muun kanssa. Kuusi vastasi, että ostoksista huolehtii joku muu ja yksi vastaaja ei osannut sanoa mielipidettään. Vastaajista 75 yksilöi, kuka tai kenen kanssa ruokaostokset tehdään.

Keskimääräisiksi viikottaisiksi ruokamenoiksi arvioitiin talouksissa olevan alle 50 euroa (47 vastaajaa, 14 %), 50 - 100 euroa (69 vastaajaa, 21 %), (100 - 150 euroa 149 vastaajaa, 46 %), 150 - 200 euroa (37 vastaajaa, 11 %) ja yli 200 euroa (20 vastaajaa, 6 %). Kahdeksan vastaajaa ei osannut arvioida summaa ja yksi jätti vastaamatta kysymykseen.



Kuvio 2. Keskimääräiset viikottaiset ruokamenot

Ostoksille mennään tavallisimmin autolla, ja niin tekee 78 % vastaajista. Polkupyörällä ja kävellen käy ostoksilla 10 % vastaajista ja yksi prosentti linja-autolla. Vastaajista 40 % oli jyvaskyläläisiä ja melkein saman verran kahden hengen taloudessa asuvia. Kyselyssä ei selvitetty, kuinka usein ostoksilla käydään.

Vastauksista kysymykseen ”Harrastatko kotitarveviljelyä?” selvisi, että melkein 60 % vastaajista viljelee jossain määrin. Täytyy kuitenkin ottaa huomioon, että 70 % vastaajista asuu taajama-alueella, joten oletettavasti viljelyn määrät eivät ole suuria. Kyselyssä ei selvitetty kotitarveviljelyä tarkemmin, joten on mahdollista, että viljelyä harrastetaan siirtomaapuutarhalla tai kesämökillä.

### 6.3 Lähiruokaan liittyvät kysymykset

Vastaajien elintarvikkeiden hankkimista lähiruokapiiristä rajoittaa hinta 18 prosentin, saatavuus 45 % ja ylimääräinen vaiva 17 % mielestä. Tärkeimpiä muita syitä näyttivät olevan jakeluajankohtaan liittyvät syyt:

- *Epäsäännölliset työvuorot sattuvat säännöllisesti päällekkäin noutoaikojen kanssa*
- *hakukerrat liian harvoin*
- *hankala hakupaikka ja hakuaika sekä tilaajasta riippuvat syyt*
- *en muista aina katsoa sähköpostista, milloin voin tilata tai se, etten muista tilausaikoja*
- *unohtaminen*
- *oma saamattomuus, laiskuus lisäksi muita rajoittavia tekijöitä olivat esimerkiksi*
- *tuotevalikoiman suppeus*
- *harvat jakelukerrat*
- *kuljettamisvaikeudet.*

Kysymyksen ”Mikä on lähiruokaa”, vastauksissa valittiin 215 kertaa (64 % vastanneista) vaihtoehto ”oman maakunnan tuottajien tuottamaa ruokaa”. ”Korkeintaan 100 km säteellä tuotettua ruokaa” -vaihtoehtoa oli valittu 178 kertaa (53 %) ja raaka-aineet ovat oman kunnan tuottajilta -vaihtoehto 112 kertaa (33 %). ”Lähiruoka on ruokaa suomalaisista raaka-aineista” valittiin 80 (24 %) kertaa. Vaihtoehto ”valmistus omassa maakunnassa” valittiin kymmenen kertaa (3 %).

Vastauksista ilmenee, että yli puolet lähiruokapiirien jäsenistä tarkoittaa lähiruoalla omassa maakunnassa 100 kilometrin säteellä tuotettua ruokaa. Kolmannes rajaa lähiruoan oman kunnan alueella tuotetuksi, ja neljännekselle riittää, että raaka-aineet ovat suomalaisia. Lähiruoksi mielletään elintarvikkeiden tuottaminen, mutta ei pelkkä ruoan valmistaminen lähellä.

Raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperällä näyttää olevan suuri merkitys ostopäätöksen tekemiseen. Kaikista vastaajista vain yhdeksän henkilöä (3 %) ei pitänyt alkuperää merkittävänä. Sen sijaan kysymykseen ”Haluatko, että ostamasi ruokavalmisteet ovat valmistettu luomutuotteista?” vastattiin ”kyllä” 121 kertaa eli tätä mieltä oli 35 % prosenttia vastaajista ja loput, 65 %, eivät pidä luomutuotantoa välttämättömänä. Seuraavassa kysymyksessä haluttiin tietää myöntävästi vastanneiden syitä. Luomutuotteiden valitsemisen syyksi vastaajista 28 % sanoi tuotantotavan, 18 % yrittäjien tukemisen, 14 % maun ja 14% ravintoarvon. Kyselyn tuloksena saadaankin, että vastaajat painottavat periaatteellisia syitä valinnalleen. Viime aikoina eri yhteyksissä on tullut esille, että tuotantotavalla ei olisi merkitystä elintarvikkeiden ravitsemukselliseen laatuun tai makuun.

Tärkeimpiä ostamista ohjaavia tekijöitä kysyttäessä kolmen tärkeimmän ryhmäksi muodostuivat

- Ruoan tuoreus, alkuperä ja maku 18 % vastaajista
- ruoan alkuperä, elintarvikkeiden kemiallinen ja biologinen laatu ja tuoreus 10 % vastaajista
- ruoan alkuperä, tuotantotapa ja tuoreus 6 % vastaajista.

Kyselyyn mukaan tärkeimmiksi asioiksi valittiin useimmin ruoan tuoreus ja ruoan alkuperä.

Useimmin toivotuiksi lähiruokatuotteiksi osoittautuivat kananmunat 85 %, sesongin kasvikset 79 % sekä liha ja lihatuotteet 74 %. Kalaa toivottiin myös paljon, 66 %. Juustoa ja viljatuotteita toivottiin 59 %, leipää 54 %, riistaa 45 % ja marjoja 36 %,.. Vähiten toivottiin valikoiman maitoa 28 %, sieniä 23 %,

jäätelöä 14 % ja makeita leivonnaisia 11 %. Vastauksissa toivottiin valikoimiin runsaasti elintarvikkeita, jotka vaativat kylmäsäilytystä. Haluttaessa täydentää valikoimia toivotuilla tuotteilla on jakelussa tehtävä suuria muutoksia elintarvikkeiden turvallisuuden säilyttämisen vuoksi. Lähiruoka ja kestävän kehityksen mukainen ajattelu tuli esille toivottaessa sesongin mukaisia kasviksia ja kuivattuja kasviksia 30 %. Kysymyksessä kohtaan ”muu” esitettiin hyvin monenlaisia toiveita alkaen palkokasveista, kuivatuista pavuista päätyen raakasuklaaseen ja käsintehtyyn saippuaan. Useampi vastaaja toivoi valikoimaan erilaisia gluteenittomia vaihtoehtoja.(Taulukko 1.)

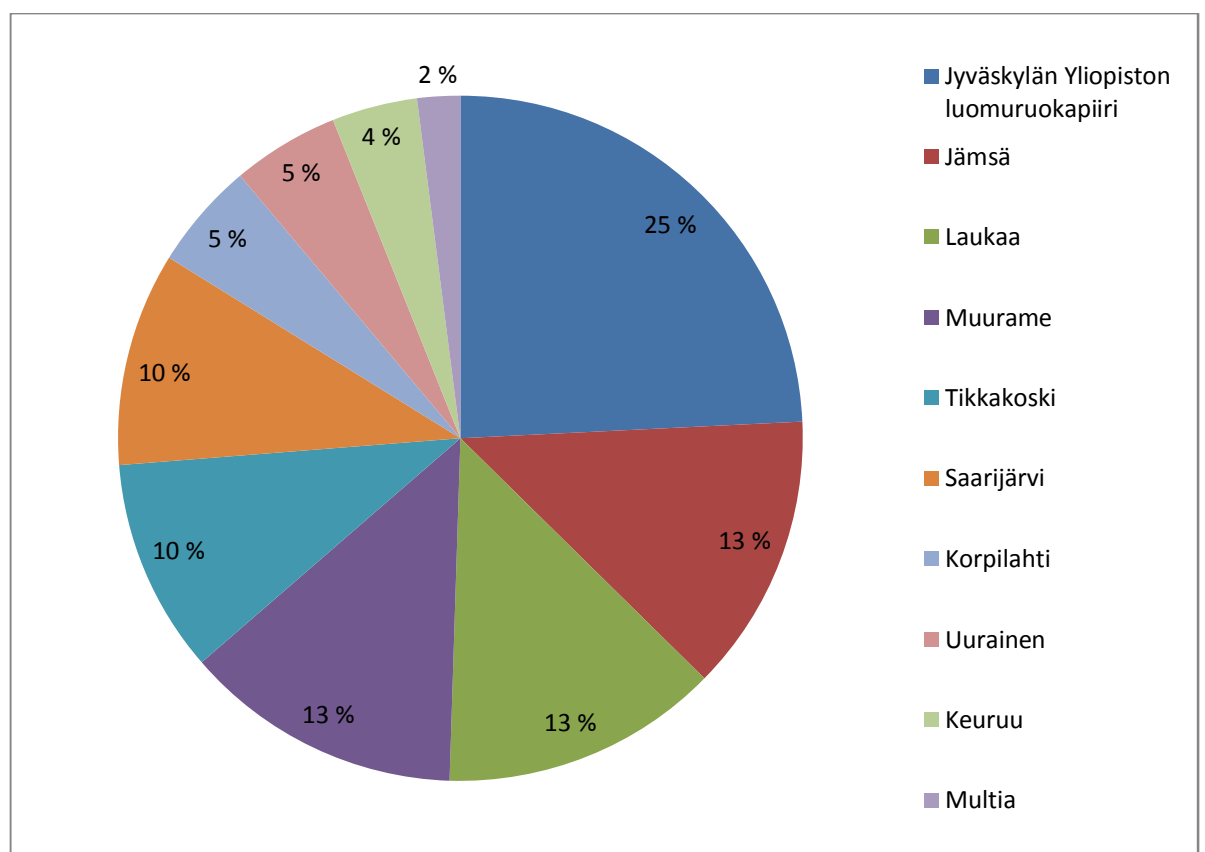
Taulukko 1. Mitä tuotteita toivoisit ruokapiirin valikoiman sisältävän?

Tuote	kertaa valittu	vastaajista valitsi %
Kananmunia	284	85
Sesongin kasviksia	265	79
Lihaa ja lihatuotteita	246	74
Kalaa ja kalatuotteita	220	66
Juustoa	198	59
Viljatuotteita	197	59
Leipää	180	54
Riistaa	149	45
Hunajaa	135	40
Marjoja ja marjatuotteita	122	36
Omenia	118	35
Kuivattuja kasviksia	100	30
Maitoa	93	28
Jogurttia	88	26
Sieniä	77	23
Jäätelöä	48	14
Makeita leivonnaisia	36	11

Mikäli lähiruokapiirin valikoimasta ei löydy haluttua tuotetta, se ostetaan marketista 80 prosentin eli 282 vastaajan mukaan. Saatavuuden ja ylimääräisen vaivan ollessa lähiruoan hankkimista vaikeuttavia tekijöitä on tämä luonnollinen tulos vastauksessa.

Vastaajat saavat eniten tietoa lähiruokapiireistä internetistä. JAPA ry:n valitsi tiedonlähteeksi 39 % vastaajista, tuttavat 44 % ja lehdet 28 %. Lisäksi useita mainintoja oli tiedonsaannista tuottajilta, mutta kukaan ei valinnut sitä ainoaksi kanavakseen. Muita mainintoja olivat yliopiston sähköpostilista ja kaupan ilmoitustaululta huomautetut ilmoitukset.

Kyselyn suurin lähiruokapiiri oli Jyväskylän yliopiston luomupiiri Jolppi ry, johon kuului 19 % vastaajista. Jyväskylän alueen ruokapiirien, Palokan, Jolppi ry:n ja Kypärämäki - Köhniön, jäseniä vastaajista oli yhteensä 80 eli 24 %. Tikkakosken ruokapiiriin kuului noin 10 % ja Korpilahden ruokapiiriin 5 % vastaajista. Jämsän, Laukaan ja Muuramen lähiruokapiirien jäseniä oli 13 % kussakin ja Saarijärven lähiruokapiiriin kuului noin 10 %. Keuruun ja Uuraisten lähiruokapiirien jäseniä oli 4 - 5 % ja Multian piirissä vajaa kaksi prosenttia.



Kuvio 3. Mihin ruokapiiriin kuulut ensisijaisesti?



Kysymyksessä ”Tilaatko myös muista piireistä?” kielteisiä vastauksia oli 300, eli 90 % ruokapiirien jäsenistä keskittää ostoksensa omaan lähiruokapiiriinsä. Noin puolet vastaajista tilaa ruokapiireistä neljä kertaa vuodessa tai harvemmin. Kuukausittain tai joka toinen kuukausi tilaa noin neljännes vastanneista. Ruokapiirin tuotteiden tuottajista haluttaisiin tietää enemmän. Kaksi kolmasosaa vastaajista kertoi haluavansa lisätietoa. Vajaa kolmannes ei ollut ajatellut asiaa ja ainoastaan 5 % ei halunnut lisätietoa. Kysyttäessä miten haluttaisiin lisätietoa lähialueen tuottajista toivottiin vastauksissa tiedotusten lyhyyttä ja täsmällisyyttä:

- *Ruokapiirin nettisivuilla voisi olla lyhyet esittelyt. Ei välttämättä tarvitsisi laittaa infoviestiin pituutta lisäämään.*
- *Tavan pitää olla vaivaton, nopea, havainnollinen ja helposti omaksuttava.*

Lisätiedolle sopivaksi kanavaksi nähtiin useimmiten infoviestit ruokapiirin sähköpostissa sekä tilavierailut. Tuottajan tapaaminen jaon yhteydessä ei ollut erityisen suosittu tapa tiedonvälitykseen. Kiinnostavimmiksi tilavierailukohteiksi kirjoitettiin avoimeen kysymykseen 121 kertaa (36%) lihan-tuotantotilaan tutustuminen. Puutarhakasvien tuotantoon haluttiin tutustua 18 kertaa (5 %), maidontuotantoon ja -jalostukseen 13 (4 %) ja kanalaan sekä munantuotantoon 9 kertaa (3 %). Lisäksi oli mainintoja hunajatilasta, pienviljelystä, vegaanituotannosta, eläinten oloihin tutustumisesta sekä kalataloudesta. Viljantuotanto ja -jalostus sekä myllyvierailu ja yleisesti elintarvikkeiden jalostus oli joka kymmenennen mielestä kiinnostava, mutta toisaalta 10 % ei halunnut lainkaan tilavierailulle. Vastaajista 11 % ei yksilöinyt kiinnostuksen kohdettaan, vaan halusi vierailulla missä vain. 8 % ei vastannut mitään.

Lähiruoan ostamisen syiksi vastaajat kertoivat eniten haluavansa tukea paikallista maataloutta. Ruoan tuottamisen jatkumisen omalla seudulla sen jäljitettävyyden ja tuttuuden vuoksi pidettiin tärkeänä. Lähiseudulla tuotettuja elintarvikkeita pidettiin tuoreina, maukkaina, puhtaina ja jopa ravitsevampina kuin muita. Ruoan puhtaudella tarkoitettiin lähinnä kasvinsuojeluaineiden ja lannoitteiden vähäistä tarvetta. Ekologiset näkökulmat, kuten esimerkiksi lyhyet kuljetusmatkat tulivat keskeisinä esille ja lisäksi kirjoitettiin hiilijalanjäljestä ja eläin-

ten oloista. Muutamassa vastatauksessa käsiteltiin tuottajien kanssa suorassa vuorovaikutuksessa olemisen etua. Mielenkiintoinen, lähiruoka-ajatteluun so- piva syy yhdellä vastaajalla oli se, että kotona on aina peruselintarvikkeita, joista valmistaa aterioita. Vastauksista kuultaa läpi myös se, että lähiruokaa odo- tetaan olevan halpaa, koska ”välikädet puuttuvat”. Lähiruokaa ostamisen syyksi kerrottiin myös taistelu kauppatuotteita vastaan ja halu vaikuttaa omalta osal- taan pienyritysten kannattavuuteen.

## **7 POHDINTA**

Työn tavoitteena oli tutkia JAPA ry:n lähiruokapiirien jäsenten piirteitä. Ruoka- piirien jäsenten tutkimisella on merkitystä, jotta voidaan vahvistaa yhteis- työverkostoja ja parantaa saatavuutta sekä kehittää tuotevalikoimaa. Opinnäytetyön tulos oli hyvin samankaltainen kuin muut lähiruokasta tehdyt tutkimukset.

### **Minkälaiset ihmiset ovat ruokapiirin jäseniä?**

JAPA ry:n lähiruokapiirien kyselyyn vastanneista jäsenistä puolet on korkeasti koulutettuja, taajama-alueella asuvia, elämän ruuhkavuotia eläviä 30-49 - vuotiaita naisia. He haluavat tukea paikallista ruokatuotantoa ja saada perheelleen monipuolista lähiruokaa vähällä vaivalla ja edullisesti. Joukossa on myös kymmenesosa opiskelijoita ja eläkeläisiä, joiden ruokavalintoihin oletettavasti vaikuttaa taloustilanne. Suurin jäsenryhmä on kaksin puolisonsa kanssa asuvien ryhmä, 36 % vastaajista.

### **Mitä ruokapiiriläinen haluaa lähiruokaa hankkiessaan?**

Kyselyn mukaan lähiruoka käsitteenä on melko selvä kuluttajille. Ruokapiirin jäsenen haluama lähiruoka käsitetään oman kunnan tai maakunnan alueella tuotetuiksi ja valmistetuksi ruoaksi. Ruokapiirin tuotevalikoimaan toivottiin eniten kananmunia. Kahdeksan lähiruokapiirin tuoteluetteloista seitsemässä on kananmunia tarjolla. Seuraavaksi eniten toivottiin sesongin kasviksia, lihaa ja kalaa. Pakkauskokojen ja jakelun tiheyden suhteen esitettiin toiveita laidasta laitaan.

Tämän kyselyn ja muiden, aiempien kyselyjen perusteella näyttää siltä, että lähiruoan käyttämiseen liittyy epäselvyyksiä talkootyön ja tuottajan elinkeinonharjoittamisen välillä. Lähiruokapiirien jäsenet eivät halua maksaa ruokaketjun väliportaille valitessaan lähiruokatuotteita, mutta varastoinnista, pakkaamisesta ja jakelusta syntyvät kustannukset alkutuottajalle olisi otettava huomioon myös. Kuluttajien sitoutuminen lähiruokaan ja sen hankintaan tuntuu jäävän osin innostumisen tasolle. On olemassa lähiruokaidea, mutta mitä se on ja mitä se käytännössä kuluttajalle tarkoittaa, jää edelleen selvittämättä.

Monessa vastauksessa ilmenee vilpitön halu tukea tuottajia ja edistää ekologisia arvoja, mutta vähällä vaivalla. Tästä kertoo esimerkiksi vapaaehtoistyön tekijöiden löytämisen vaikeus. On vaikea vakuuttua kuluttajien sitoutumisesta lähiruoan hankintaan tulevaisuudessa, jos he nytkään eivät ole valmiita näkemään vaivaa sen eteen. Vuorovaikutus ruoan tuottajan ja kuluttajan välillä on tärkeää saada toimimaan. Tänä keväänä on perustettu useita uusia ruokaosuuskuntia Suomen kaupunkien lähistöille. Tarkoituksena on vuokrata pelto ja viljellä osuuskuntana sekä talkootyöllä että palkkaamalla puutarhuri. Uskon viljelyprojektien edistävän ymmärrystä tuottajien työn arjesta ja elintarvikkeiden tuottamiseen sitoutumisesta.

### **Mitä vaikeuksia ruokapiiriläinen kohtaa lähiruokaa hankkiessaan?**

Jäsenet tuntevat heikosti oman alueensa lähiruokatuottajia eikä heillä ole aikaa ottaa selvää tuotteista. Tuloksissa tuli ilmi, että jopa tiedon löytäminen on vaikeaa. Ruokapiiriläiset haluavat sähköpostitse ja tilausten yhteydessä tietoa tuottajista ja tuotteista, mutta moni oli kiinnostunut myös tilavierailuista. Jäsenten suurimmat ongelmat lähiruoan suhteen ovat valikoima, hinta ja jakelu.

Lähiruokatuotteiden hinta koetaan ongelmana. Kaikki kuluttajat eivät ole valmiita maksamaan lähiruokatuotteesta enempää kuin muusta ruoasta. Kuluttajan lähiruoan hintatuntemus on tärkeää, sillä hän on ratkaisevassa

asemassa omilla ostopäätöksillään. Oletettavasti vastaajien on hankala ajatella hintoja erilleen luomu- ja lähiruokatuotteissa. Tutustuminen tuottajien työhön toisi varmasti uutta näkökulmaa kuluttajalle. Tuottajan työhön kuuluu paljon muutakin kuin eläinten hoitaminen tai peltotyöt, sillä siellä toimivat samat yrittäjyyden lait kuin muuallakin.

Saatavuutta voidaan kehittää lähiruokapiireissä jakelun vastuunjaolla ja -ottamisella, aikataulujen asiakaslähtöisellä kehittämisellä sekä yhteistyöllä tuottajien kanssa. Kaikkien osapuolien sitoutuminen toimimiseen takaisi paremman mahdollisuuden lähiruoan hankkimiseen. Yleisen taloudellisen tilanteen heikentyessä asia tulee yhä tärkeämmäksi, sillä jokainen haluaa säästää omia kustannuksiaan.

Sesonkikalenterin laatiminen tarjolla olevista tuotteista auttaisi ruokasuunnittelussa ja ostosten ajoittamisessa. Lähiruokaa hankkivan kuluttajan täytyy tiedostaa se, että kaikkia elintarvikkeita ei ole ympäri vuoden saatavilla. Ruokapiirien jäsenille lähetetään automaattinen sähköpostimuistutus lähiruokatilauksista. Sähköpostin käyttämistä asiakkaiden aktivoimisessa tulee kuitenkin harkita tarkoin, jotta jokainen viesti on tarkoituksenmukainen. Verkkokeskustelut, blogit ja yhteisöpalvelut ovat tämän päivän tiedonjaon välineitä, mutta aikapulasta kärsivien ihmisten kuormittamista kannattaa välttää.

Tutkimuksessa voi ilmetä seikkoja, joita ei ole osattu ottaa huomioon esimerkiksi kyselyä suunniteltaessa (Kananen, 133). Tässä opinnäytetyössä taustahankkeen aikataulun vuoksi kysely laadittiin ennen tutkimuksen teoriaosuuden kirjoittamista, joten kysymysten analysointi ja koonti on tehty usealla tavalla. Lisäksi lähiruoasta on julkaistu kuluvan talven aikana useita uusia tutkimuksia, joten uutta materiaalia on tullut runsaasti kesken työn. Consumer Behavior -kurssin luennolla (Silvennoinen, 2013) esiteltiin VALS-testi, jonka avulla kuluttajat voidaan jakaa samankaltaisiin ryhmiin arvojen ja elämäntyylin perusteella. JAPA ry:n lähiruokapiirien jäsenien tutkiminen testin avulla muodostetuista ryhmistä tuottaisi uutta ja entistä syvällisempää tietoa

jäsenistä.

Kuluttaja mielipiteineen ja tarpeineen on keskeisessä asemassa elintarvikkeiden tuotannossa, jalostuksessa ja kaupassa. Kuluttajat ohjaavat elintarvikkeiden tarjontaa suosimalla edullisia tuotteita, mutta viime aikoina on alettu kiinnittää yhä enemmän huomiota elintarvikkeiden alkuperään. Alkutuotantoa tukemalla kuluttaja tietää jatkossakin mistä elintarvikkeet tulevat ja jopa kuka niitä on tuottanut sekä miten niitä on tuotettu. Suomalaisen elintarvikeketjun läpinäkyvyyden vuoksi maailmalla kovin tavalliset ruokaskandaalit eivät ole meillä saman laajuinen uhka. Hinta ei ole tärkein tekijä ruokaa hankittaessa, vaan elintarvikkeen laadulla on myös merkitystä.

Kotimainen elintarviketuotanto mielletään turvalliseksi ja tuontielintarvikkeisiin liittyvien epäilyjen myötä on huomattu sen merkitys. Aiemmin asiaa ei tarvinnut edes ajatella, sillä elintarvikkeiden maahantuonti oli vähäisempää ja elintarvikkeiden puhtautta on pidetty itsestään selvänä. Suomalaiset elintarvikkeet ovat monestakin syystä turvallisia: pohjoinen ja syrjäinen sijainti suojaa luonnollisesti monilta kasvintuhoajilta ja -taudeilta eikä torjunta-aineita tarvitse käyttää paljon.

## LÄHTEET

Hyvää suomalaista lähiruokaa. Viitattu 8.4.2013.

[http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi\\_FI/hyvaa\\_suomalaista\\_lahiruokaa/](http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi_FI/hyvaa_suomalaista_lahiruokaa/),  
hyvää suomalaista lähiruokaa.

Jutila, K. 2013. Lähiruokaa, kiitos! Mutta... Tutkimus suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteista. Viitattu 8.4.2013. <http://www.e2.fi/>, e2:n julkaisut ja ai-neistot, tutkimus suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteista.

Kananen, J. 2010. Opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja-sarja.

Kurunmäki, S., Ikäheimo, I., Syväniemi, A.-M., Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvi-tys. Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012- 2015. Viitattu 8.4.2013. <http://www.mmm.fi/>, julkaistut, muut julkaisut, Lähiruokaselvitys – ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012-2015.

Lappalainen, E. 2012. Syötäväksi kasvatetut. Miten ruokasi eli elämänsä. 4. painos 2012. Jyväskylä. Atena.

Lähiruokaa. 2013. Jyväskylän asukkaiden paikallisagenda ry. Viitattu 17.4.2013. <http://www.japary.fi/lahiruokaa/>.

Lähiruokapiirit – lähiruokaa Keski-Suomesta! 2013. Jyväskylän asukkaiden paikallisagenda ry. Viitattu 17.4.2013. [http://www.japary.fi/lahiruoka/vinkit\\_linkit.htm%29](http://www.japary.fi/lahiruoka/vinkit_linkit.htm%29)

Mäkipeska, T., Sihvonen, M. 2010. Lähiruokaa, nyt! Trendistä markkinoille. Viitattu 8.4.2013. <http://www.sitra.fi/>, ekologia, luomu- ja lähiruoka.

Osta ja syö. 2013. Viitattu 21.4.2013. <http://www.aitojamakuja.fi/syomaan.php>

Paikallista patoihin -hanke. 2012. Jyväskylän asukkaiden paikallisagenda ry. Viitattu 8.4.2013. <http://www.japary.fi/paikallistapatoihin/>.

Peltoniemi, A., Yrjölä, T. 2012. Kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä ruoan osto-päätöksistä ja tuotantotavoista. Viitattu 8.4.2013. <http://www.ptt.fi/dokumentit/>, työseloste ruoan ostopäätökset.

Ruokaa läheltä. Viitattu 8.4.2013.

<http://www.martat.fi/ruoka/ekokokki/lahiruoka/>

Ruokatieto Yhdistys ry. 2013. Sesonkikalenteri helpottaa kausiruokailua. <http://ruokatieto.fi/ruokakasvatus/>, vastuullista ruoantuotantoa, vastuullinen-kuluttaja, ostoksilla, sesonkikalenteri-helpottaa-kausiruokailua.

Sarkkinen, A. 2012a. Hankesuunnitelma. Kotikulmilta keittiöön. Jyväskylän Asukkaiden Paikallisagenda ry.

Sarkkinen, A. 2012b. Lähiruokakysely. Yhteenveto. Jyväskylän Asukkaiden Paikallisagenda ry.

Sarkkinen, A. 2013. Opinnäytetyöstä. Sähköpostiviesti 4.4.2013. Vastaanottaja P. Moisio.

Silvennoinen, P. 2013. Consumer Behavior. Luento 23.4.2013. Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Tilastokeskus. 2012. 35–44-vuotiaat olivat parhaiten koulutettuja vuonna 2011. [Http://www.stat.fi/](http://www.stat.fi/), Tilastot, Koulutus, Väestön koulutus rakenne

Toimintasuunnitelma 2013. 2013. Jyväskylän asukkaiden paikallisagenda ry. Viitattu 17.4. 2013. [Http://www.japary.fi/pdf/toimintasuunnitelma2013.pdf](http://www.japary.fi/pdf/toimintasuunnitelma2013.pdf).

Viljanen, K. 2012. Lähiruokaohjelman kuulumisia. Viitattu 8.4.2013. [Http://www.laatuketju.fi/](http://www.laatuketju.fi/), julkaisut, Laatusuunnitelma, Laatusuunnitelma 3/2012.

## LIITE 1

### Kysely lähiruokapiirien jäsenille

Hyvä ruokapiirin asiakas. Tervetuloa vastaamaan kyselyymme. Tämän kyselyn tarkoitus on selvittää millainen on ruokapiirin käyttäjä eli mitä sinä ajattelet ruoasta, sen valmistuksesta ja lähteistä. JAPA ry:n Kotikulmilla keittiön -hankkeen taustaselvitysten yksi osa on ruokapiirien kuluttajakysely. Kyselyn tarkoituksena on selvittää lähiruoan ostajien kuluttajaprofiilia ja se toteutetaan Jyväskylän Ammattikorkeakoulun opinnäytetyönä. Vastauksenne on todella tärkeä. Voitte näin vaikuttaa osaltanne lähiruoan tuottajien ja kuluttajien toiveiden, tarpeiden ja näkemysten yhteensovittamiseen, vuorovaikutuksen lisäämiseen ja lähiruokaketjujen toimivuuden kehittämiseen. Vastausaika kyselyyn on 30.11.2012 saakka. Kyselyyn voi vastata nimettömänä. Mikäli haluat osallistua vastanneiden kesken järjestettyyn arvontaan, jätä yhteystietosi arvontaa varten nimelle varattuun paikkaan. Nimiä ei mainita vastausten yhteydessä. Yhteystietonsa jättäneiden kesken arvotaan Tuuli Kaskisen, Outi Kuitisen, Saija-Riitta Sadeojan ja Anna Talasniemen kirja "Kausiruokaa herkuttelijoille ja ilmastonystäville" sekä lähiruokaherkkuja.

\*Pakollinen

### Kysely alkaa tästä. Kysymykset ovat pääasiassa monivalintoja.

Millä tavoin taloudessasi valmistetaan ateriat arkisin? \* Valitse lähinnä oikeaa vastaava vaihtoehto.

- Tehdään itse tai lämmitetään aikaisemmin itse tehtyjä.
- Tehdään itse käyttäen apuna puolivalmisteita.
- Käytetään pääosin valmisruokia, kuten mikroateriat, pakasteet ja einekset.
- Syödään pääasiassa kodin ulkopuolella ja kotona syödään lähinnä välipaloja.

Kuinka usein syöt kotona valmistettua ruokaa? \*

- Joka päivä
- 3-4 kertaa viikossa
- 1-2 kertaa viikossa
- Harvemmin kuin kerran viikossa
- En koskaan



Syövätkö kaikki talouden jäsenet samaa sekaruokavaliota? \*

- Kyllä
- Ei

Jos vastasit edelliseen kysymykseen "Ei", kerro mitä muita ruokavaliota taloudessasi noudatetaan.

Kuka taloudessasi pääasiassa vastaa siitä, mitä elintarvikkeita ja muita päivittäistavaroita talouteen ostetaan? \*

- Minä yksin
- Minä jonkun muun kanssa.
- Joku muu talouden jäsen.
- En osaa sanoa

Jos vastaat hankinnoista jonkun muun kanssa tai niistä vastaa joku muu taloudessasi, yksilöi tähän "kenen kanssa" tai "kuka".

Mitkä ovat taloutenne keskimääräiset ruokamenot viikossa? \* euroa / viikko.

Kuinka käyt ruokaostoksilla tavallisesti? \* Valitse yleisin vaihtoehto

- Autolla
- Linja-autolla
- Polkupyörällä
- Mopolla, skootterilla, tms.
- Kävelen

Harrastatko kotitarveviljelyä esim. kotipuutarhassa tai viljelypalstalla? \*

- Kyllä
- Ei

**Seuraavaksi lähiruokaan liittyviä kysymyksiä.**

Mitkä asiat rajoittavat elintarvikkeiden hankkimista lähiruokapiiristä? \*

- Hinta
- Saatavuus
- Ylimääräinen vaiva
- Muu:

Mikä on lähiruokaa? \* Valitse mielestäsi oikeat vaihtoehdot.

- Ruoka suomalaisista raaka-aineista
- Raaka-aineet ovat oman kunnan tuottajilta
- Oman maakunnan tuottajien tuottamaa ruokaa
- Korkeintaan 100 km säteellä tuotettua ruokaa
- Ruoan raaka-aineet ovat muulta, mutta valmistus omassa maakunnassa
- Muu:

Onko raaka-aineiden / tuotteiden alkuperällä merkitystä ostopäätökseesi? \*

- Kyllä
- Ei

Haluatko, että ostamasi ruokavalmisteet ovat valmistettu luomutuotteista? \*

- Ei välttämättä
- Kyllä

Jos vastasit edelliseen "Kyllä", syynä on

- maku
- ravintoarvo
- luonnonmukainen tuotanto
- yrittäjien tukeminen

- 
- Muu:

Mitkä seuraavista ovat tärkeimmät ostamistasi ohjaavat asiat? \* Valitse kolme (3) tärkeintä.

- Ruoan alkuperä
- Keski-suomalaisuus
- Elintarvikkeiden kemiallinen ja biologinen puhtaus
- Tuotantotapa
- Terveysvaikutukset
- Tuoreus
- Maku
- Tuttu tuottaja
- Oma ruoanvalmistustaitoni
- Perheen allergiat tms.

Mitä tuotteita toivoisit ruokapiirin valikoiman sisältävän? \* Valitse mielipidettäsi vastaavat elintarvikkeet.

- Maitoa
- Juustoa
- Jogurttia
- Jäätelöä
- Kananmunia
- Marjoja ja marjatuotteita
- Omenia
- Sieniä
- Lihaa ja lihatuotteita
- Kalaa ja kalatuotteita
- Leipää
- Makeita leivonnaisia
- Viljatuotteita
- Sesongin kasviksia
- Kuivattuja kasviksia

- Hunajaa
- Riistaa
- Muu:

Jos haluamaasi tuotetta ei löydy lähiruokapiirin valikoimasta: \*

- etsin korvaavan tuotteen listalta
- vaihdan tuottajaa
- ostan kaipaamani tuotteen marketista
- Muu:

Mistä olet saanut tietoa ruokapiireistä? \*

- Tutuilta
- Internetistä
- Lehdistä
- Tuottajilta
- JAPA ry:ltä
- Muu:

Mihin ruokapiiriin kuulut ensisijaisesti? \*

Tilaatko myös muista piireistä? Jos, niin mistä?

Kuinka usein tilaat ruokapiiristä? \*

- Kuukausittain
- Joka toinen kuukausi
- 4 kertaa vuodessa / harvemmin

Haluaisitko tietää enemmän ruokapiirille tuotteitaan toimittavista lähialueen tuottajista? \* Esimerkiksi toimintatavoista, tilan töistä, tuottajasta itsestään

- Kyllä
- En

- En ole ajatellut asiaa

Jos vastasit kyllä, miten haluaisit lisätietoa lähialueiden tuottajista? \*

- Infoviestien avulla, esim. ruokapiirin sähköpostilistalla
- Tuottajan tapaamisella jaon yhteydessä
- Johonkin tapahtumaan kootun esittelyn avulla
- Järjestetyllä tilavierailulla
- Facebookin linkitysten kautta, esim. videoihin, verkkosivuille
- Muu:

Jos tilavierailu kiinnostaa, millaiselle tilalle olisit erityisesti kiinnostunut tutustumaan? \* Esim. lihantuotanto, viljantuotanto, jalostus (kuten mylly)

Kerro lyhyesti miksi ostat lähiruokaa? \*

**Vastaa vielä lopuksi taustakysymyksiin.**

Olen \*

- Nainen
- Mies

Ikäni on \*

- 18-29 vuotta
- 30-49 vuotta
- 50-59 vuotta
- 60-

Mikä on koulutuksesi? \*

- Perusaste (kansa-, kansalais-, keski- tai peruskoulu)
- Keskiaste (ammattikoulu, lukio tai opisto)
- Korkea-aste (ammattikorkeakoulu, korkeakoulu tai yliopisto)

Olen \*

- työntekijä
- yrittäjä
- johtavassa asemassa
- kotona lasten kanssa
- eläkkeellä
- työtön
- opiskelija
- Muu:

Nykyinen elämänvaiheesi on \*

- asun kotona vanhempien luona
- asun yksin
- asun kaksin puolison kanssa
- asun puolison ja alle kouluikäisten lasten kanssa
- asun puolison ja kouluikäisten lasten kanssa
- yksinhuoltaja
- Muu:

Kuinka monta jäsentä taloudessanne on? \*

Asun \*

- taajama-alueella
- haja-asutusalueella

Kotikuntani on \*

Tähän voit lopuksi kirjoittaa omia ajatuksiasi!

Mikäli haluat osallistua arvontaan, jätä tähän yhteystietosi. Nimi ja sähköposti/puhelinnumero Yhteystietoja ei liitetä vastauksiin eikä niitä toimiteta kyselyn

analysoijalle.

## LIITE 2

### Vastaajien omia ajatuksia

- ..ettei tarvitsisi nähdä niin paljon vaivaa kuin nyt. (Liikun pyörällä ja ruokapiirin jakopaikka ei ole minusta mitenkään kätevässä kohdassa kaupunkia.)
- Nyt ei viitsi kassitolkulla pyörällä tuoda ruokaa jostain kaukaa kotiin...jakopäiviä voisi olla pari..
- kotiinkuljetuspalvelua
- Systeemi, jossa tuotteita saa vain kerran kuussa ja ne on haettava tiukasti rajattuna aikana, ei ole pitkän päälle kovinkaan toimiva, jos tarkoitus on, että kuluttaja todella käyttää ruokapiiriä elintarvikkeiden arkiseen hankintaan.
- Ajankohdalla tarkoitin tilauksen ajoittumista loppukuuhun, jolloin rahavarat ovat muutenkin tiukilla.
- Mieluiten teen ostokset netissä ja noudan tavarat tietystä paikasta tiettyyn aikaan tai saan sen kotiovelle postissa.
- ..perinteinen kauppa-auto kirjastoauton kanssa samaan aikaan.
- Erikseen viljojen ja lihan hakeminen eri paikoista ja eri aikoihin, soittelut ja selvittelyt, vievät liikaa energiaa.
- ...herkemmin tulee käytettyä sitä, kun on omalla paikkakunnalla..
- piirin ruoanjakelussa toivomisen varaa, aika usein tulee virheitä, eikä se ole oikein kenenkään hoteissa.
- olemme liian satunnaisia suunnitellaksemme kuukauden ostokset kerralla, eikä se töiden vaihtelun vuoksi onnistuisikaan.
  
- En ole vielä löytänyt sellaista listaa, jossa olisi kaikki Keski-Suomen alueen tuottajat lueteltuna ja mahdolliset tilalta myynnit.
- ..piirin markkinointi olisi saanut olla paljon näkyvämpää ja tehokkaampaa, sillä moni ei edes tiedä piiri olemassaolosta TAI ei löydä tilaussivuja, saati tiedä miten piiriin liitytään.
- JAPA:n ja Saarijärven ruokapiirin esittelyä esim. Saarijärven messuille 2013.
- ..facebook keskeisin viestintäkanava
  
- Hinta ratkaisee valitettavasti monesti, toivotaan, että tulevaisuudessa hinnat laskisi kun ostaa tuottajalta tai piirin kautta kun kaupan osuus jää hinnasta pois.
- Ideologia rapisee kummasti, kun on matti kukkarossa.
- valitettavasti perheen tulotilanne sanelee tällä hetkellä sen, kuinka paljon pystymme lähiruokapiirin palveluja käyttämään.
- Ihmettelen miksi lähiruoan hinnat ovat korkeammat kuin markettien hinnat vaikka välittäjien ja kaupan osuus hinnasta jää tuottajalle. Myynti olisi varmasti huomattavasti suurempaa ja tuottajan kannalta kokonaistulos parempi jos hintataso pidettäisiin kaupan hintojen alapuolella. Nyt lähiruoan myynnissä on jotenkin



*ahneuden makua. Pyritään etsimään hinnoittelussa ostajan "kipurajaa".*

- Kananmunat aina loppu!*
- Ihanaa saada lähiruokapiiristä esim. kunnan perunoita.*
- Lihan suhteen haku kaukaa liian isoja satsia 2hengelle.*
- Luomutuotteita saatava lisää ja muutakin kuin viljatuotteita!*  
*Emme käytä viljatuotteita ollenkaan ja maitotaloustuotteitakin hyvin vähän, joten..*
- Tuoteselosteet olisi hyvä tietää jo tilatessa.*
- ..kalat suoraan kalastajalta korkeintaan tuntiluokassa niiden pyytämisestä ja lihat suoraan teurastuksesta, ei purkeissa.*

- Tuntuu siltä, että terveempänä on tullut oltua siitä lähtien, kun siirtyi pari vuotta sitten tilaajaksi.*
- Täällä tuntee kaikki toisensa, minä vain muutaman ihmisen vielä. Ehkä vähitellen sulaudutaan tähän maaseudun porukkaan.*