



JULKISKEITTIÖIDEN LÄHIRUOAN KÄYTTÖ KASVUUN - TYÖPAJA

PAIKALLISTA PÖYTÄÄN RUOKAPALVELUISSA -VERKOSTOITUMISPÄIVÄ
2.6.2026

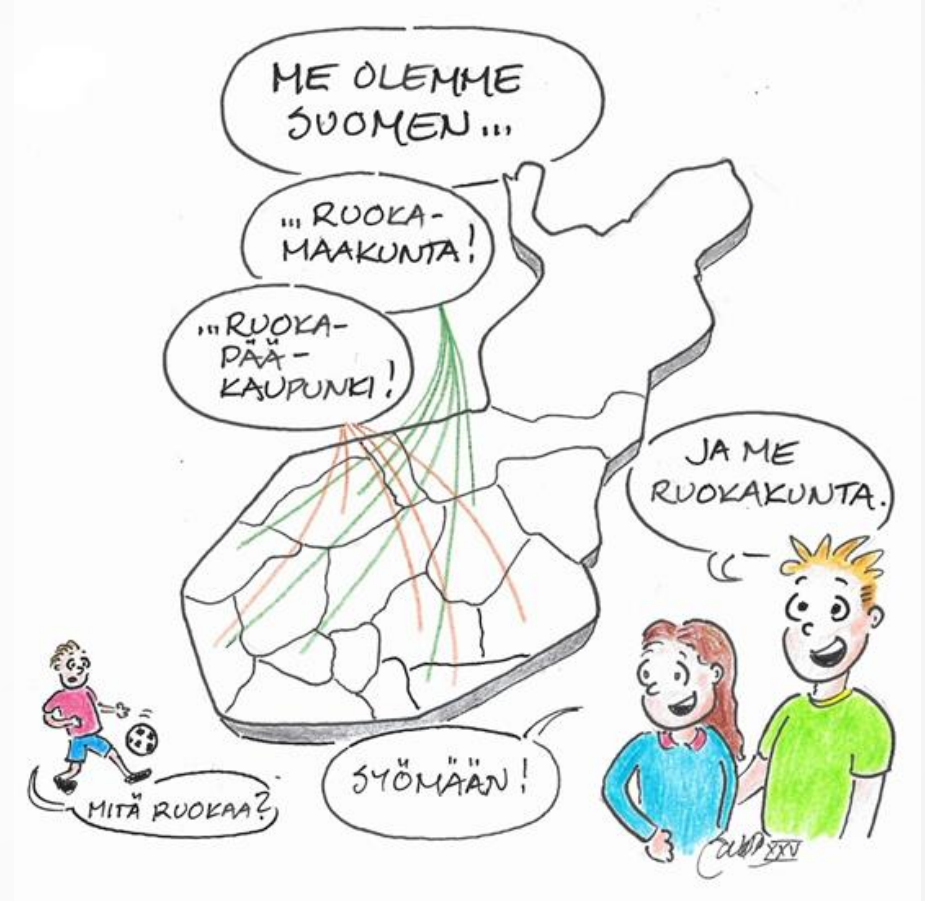
Outi Hakala & Susanna Kujala
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti



TAUSTA

Aikaisempien selvitysten ja tutkimusten perusteella olemme tunnistaneet useamman maakunnan, joissa näyttäisi olevan monen tekijän perusteella potentiaalia kasvattaa lähiruoan käyttöä julkiskeittiöissään

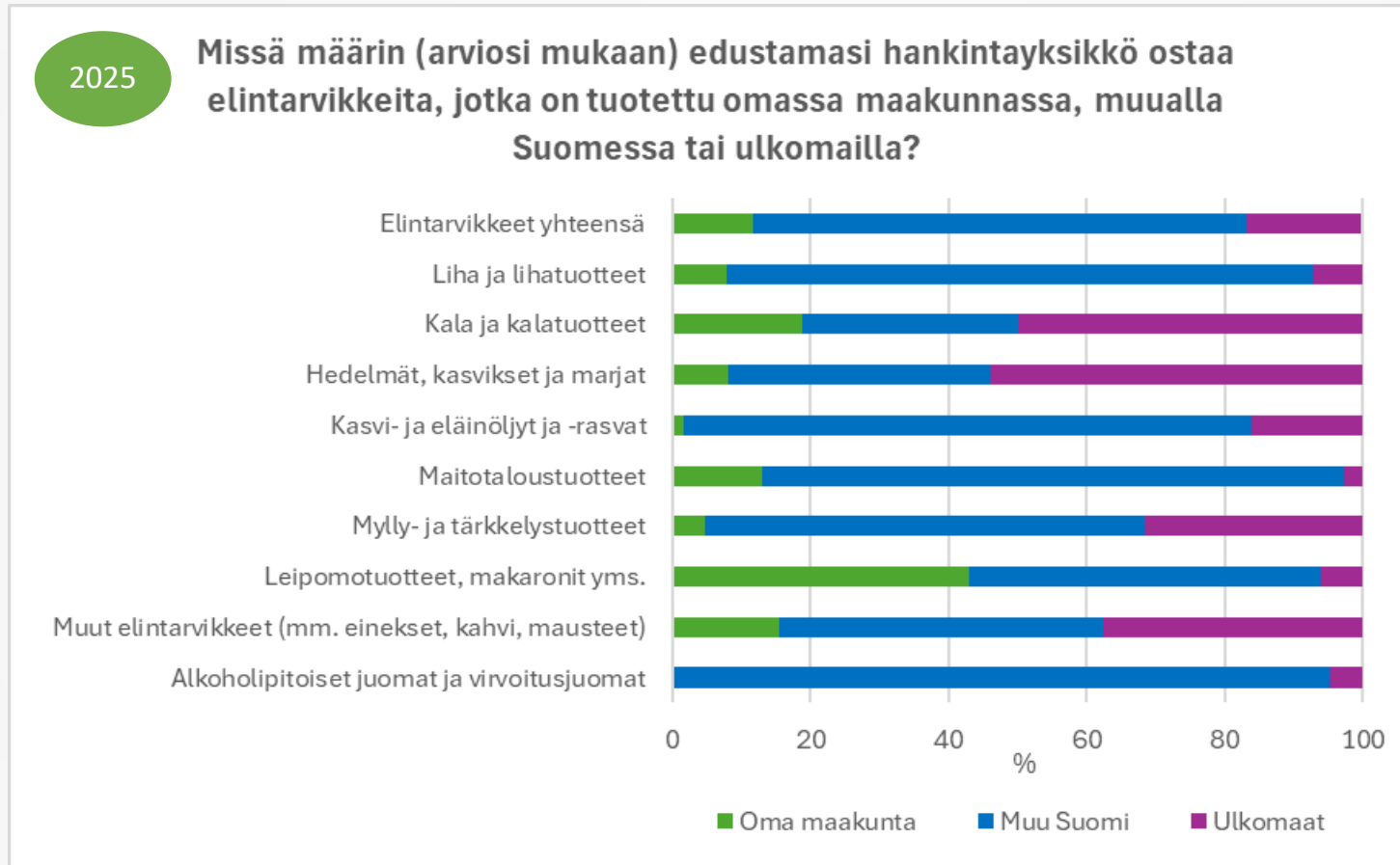
- Yksi niistä on **Pohjois-Pohjanmaa**, jonka otamme tähän esimerkkimaakunnaksi



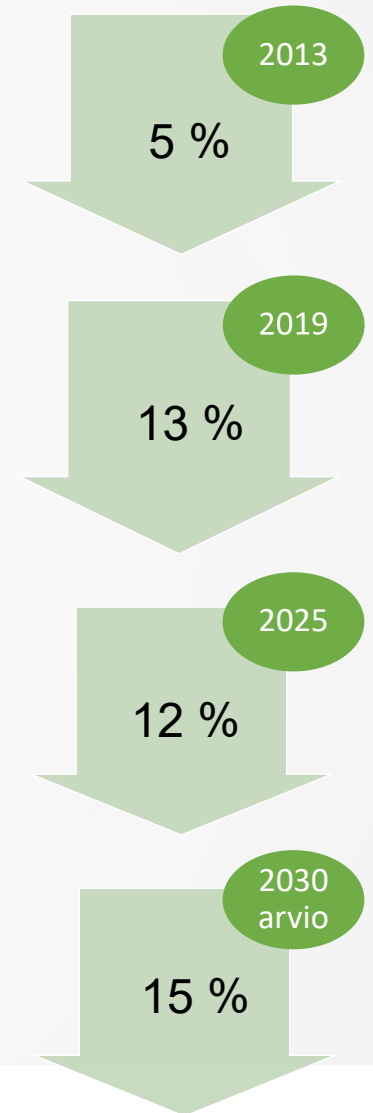
Piirros: Sami Tantarimäki



LÄHIRUOAN OSUUDET POHJOIS-POHJANMAALLA



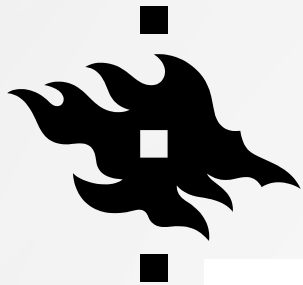
Huom! Alatoimialoittain vastaajamäärä/kattavuus osin alhainen





TYÖPAJOISSA ESITETTYJÄ HUOMIOITA

- Kasvupotentiaalia tunnistettiin etenkin tuoteryhmissä
 - Hedelmät, kasvikset ja marjat
 - Kala ja kalatuotteet
 - Luonnontuotteet



KOKEMUKSET LÄHIRUOAN KÄYTÖN ESTEISTÄ POHJOIS- POHJANMAALLA – MITÄ AJATUKSIA NÄMÄ KOKEMUKSET HERÄTTÄVÄT?

Oletteko kokeneet seuraavia asioita ESTEIKSI lähiruoan hankinnalle omassa hankintayksikössäsi?



Vastaajien välillä eroja, mm.:

- lainsäädäntö 1-4,
- keskitetty hankintarengas 1-5,
- ei tunneta lähituotteita tarjoavia yrityksiä 1-4
- ei saada tarjouksia lähituotteista 1-5
- pakkausten soveltuvuus suurkeittiöiden tarpeisiin 1-5
- organisaationi päätöksentekijöiden asenteet 1-5



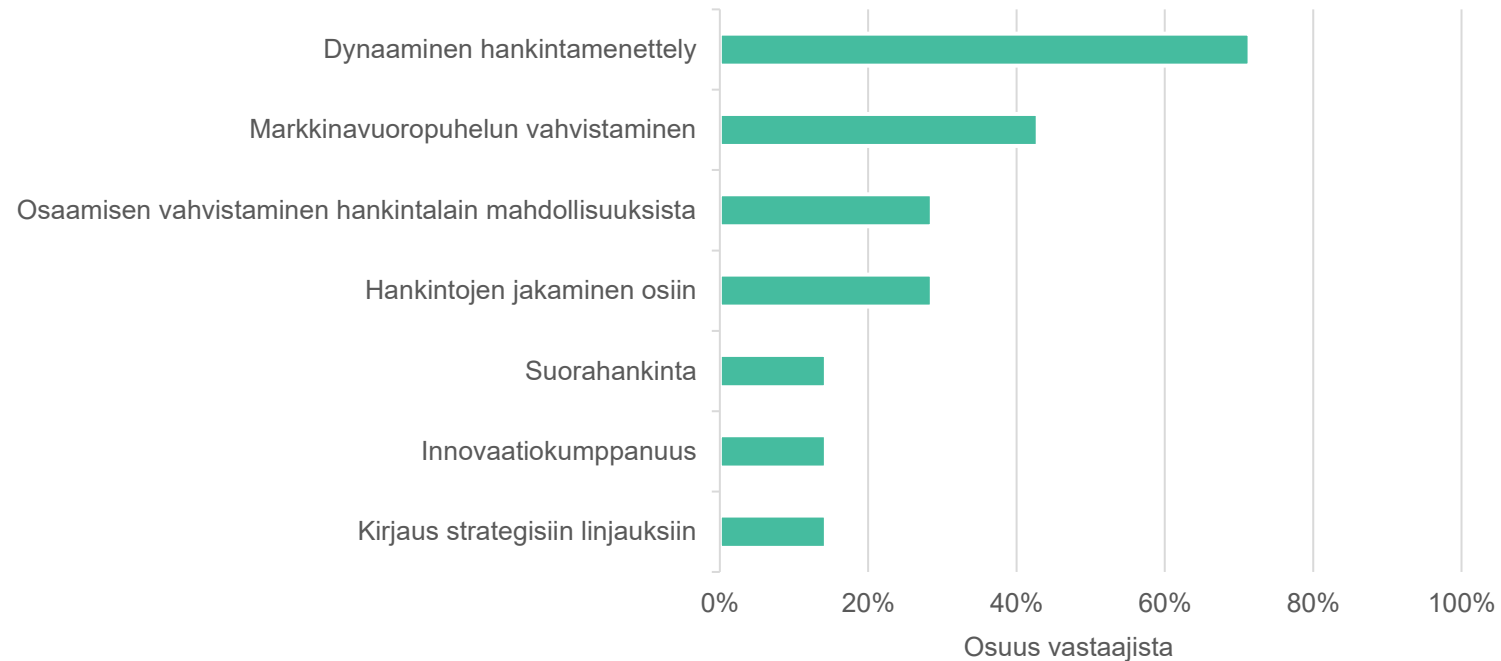
TYÖPAJOISSA ESITETTYJÄ HUOMIOITA

- Suurimmiksi koettujen esteiden taustalla on sama juurisyy.
- Lähiruoan käytön kasvu edellyttää, että koko ketju on olemassa ja kunnossa.
 - Mahdollisuudet luoda uutta yritystoimintaa, joka vastaa esim. varastoinnista, jatkojalostuksesta ja logistiikasta?
 - Yritysten kasvuhaluus?



POHJOIS-POHJANMAAN VASTAAJIEN EHDOTTAMIA KEINOJA VAUHDITTAAMAA LÄHIRUOAN KÄYTTÖÄ - MITÄ AJATUKSIA NÄMÄ EHDOTUKSET HERÄTTÄVÄT?

Mitkä keinot voisivat vauhdittaa lähiruoan käyttöä hankintayksikössäsi?



”Toivottavasti lähi- ja luomuruokatuotanto omalla alueellani lisääntyy, koska tällä hetkellä saatavuus vähäistä”.

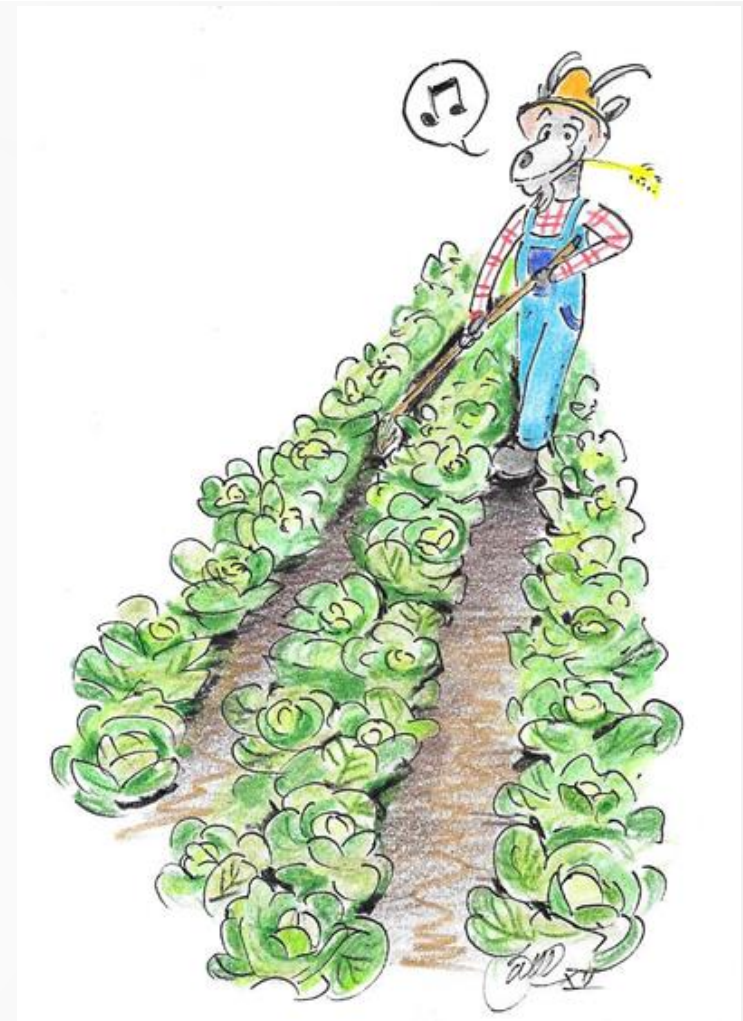


TYÖPAJOISSA ESITETTYJÄ HUOMIOITA

- Dynaamista hankintamenettelyä hyödynnetään jo esimerkillisesti Pohjois-Pohjanmaalla; toisaalta kasvuun on vielä potentiaalia etenkin tarjonnan lisäämisen kautta
- Innovaatiokumppanuus voisi edistää lähiruoan käytön kasvua, edellyttää vuoropuhelun kehittämistä
- Strategiakirjauksia on tehty hyvin



Onko Pohjois-Pohjanmaalla jotain erityispiirteitä, jotka olisi hyvä huomioida julkiskeittiöiden lähiruoan käyttöön ja sen edistämiseen liittyen?



Piirros: Sami Tantarimäki



TYÖPAJOISSA ESITETTYJÄ HUOMIOITA

- Asiat etenevät keskustelemalla saman pöydän äärellä
 - Mukana niin tuottajat kuin käyttäjät
 - Myös tukuilla on tärkeä rooli
- Lisäksi tarvitaan tuottajayhteistyötä
- Luonnontuotteiden laajempaan hyödyntämiseen ratkaisu voisi olla esim. kerääjäverkosto