

Lähiuuan käyttömahdollisuuksien selvittäminen pääkaupunkiseudun HoReCa- alan yrityksissä

1. Hankkeen tavoitteet

Lähiuuan käyttömahdollisuuksien selvittäminen pääkaupunkiseudun HoReCa- alan yrityksissä hankkeen (Dnro 2669/509/2008) taustalla on ajatus elintarvikkeiden laadukkaasta tuotannosta ja tehokkaasta jakelusta ympäristöä säästäten. Yksi projektin tärkeä tavoite on raaka-aineiden ja tuotteiden laadun ja tuoreuden parantaminen kiinnittämällä huomiota kuljetusmatkoihin ja tuotteiden jalostusasteeseen.

Hankkeen ensimmäisenä vuonna 2009–2010 oli tavoitteena selvittää, mitä tutkimuksia ja selvityksiä hotelli- ja ravitsemusalan lähiuokakysymyksistä on olemassa Suomessa ja kuinka tietoa voidaan hyödyntää tässä projektissa.

Tavoitteena oli myös selvittää, kuinka lyhyiden kuljetusmatkojen ruokaa on pystytty Ruotsissa toimittamaan horeca-markkinoille ja kuinka tuloksia voisi soveltaa Suomessa.

Vuoden 2009 aikana oli tavoitteena kartoittaa eteläisestä Suomesta ne viljelijät ja toimijat, jotka toimivat lähiuuan piirissä, heidän tuotteensa ja tuotteiden jalostusaste.

2. Hankeosapuolet ja yhteistyö

Hanasaari – ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus oli hankkeessa päävastuussa. Hanasaaren ravintolatoimen kehitysjohtaja Kim Palhus toimi projektin johtajana. Hankkeeseen rekrytoitiin KtaO Riina Pykäri projektikoordinaattorin tehtäviin. Hänen vastuullaan oli kontaktit tuottajiin sekä perehtyä aiheesta tehtyihin muihin tutkimuksiin.

Työryhmässä olivat mukana Kim Palhusin ja Riina Pykärin lisäksi Hanasaaren hotellinjohtaja Ari Vilkki, Nylands Svenska Producentförbund (NSP) toiminnanjohtaja Bjarne Westerlund, sekä Mikko Kesitalo Heinon tukusta. Elokuussa työryhmä vahvistui Etelä-Suomen luomuviljelijöiden Eero Mattilalla ja syyskuussa mukaan saatiin Laurea ammattikorkeakoulun keittiöpäällikkö Ilari Paananen. Työryhmästä saatiin näin kaikkia osapuolia edustava, kun mukana oli niin ostajia, tuottajia kuin tukku.

Ohjausryhmässä olivat mukana Kim Palhusin ja Riina Pykärin lisäksi Kirsi Viljanen maa- ja metsätalousministeriöstä, Seija Ahonen maa- ja metsätalousministeriöstä, Mikko Keskitalo Heinon tukusta, Susann Mantere Pro Agria Uusimaalta ja Juha Mäkinen Uudenmaan TE-keskuksesta.

Hankkeen ensimmäisen vuoden aikana käytiin keskusteluja yhteistyömahdollisuuksista eri tahojen kanssa mm. sosiaalisen median ja lähiruuan yhdistämiseksi. Tuottajakartoituksessa hankkeeseen mukaan tulleille tuottajille lähetettiin kirje, jossa markkinoitiin ja kannustettiin tuottajia laittamaan nimensä Aitoja makuja -sivustolle. Hankkeen seminaari 1.3.2010 järjestettiin yhteistyössä Maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun, Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän kanssa. Seminaarissa kuultiin esitys Ruotsin maatalousyliopistosta Uppsalasta lähiruuan logistiikkatutkimuksesta. Myös yhteistyötä Kehä 5 hankkeen kanssa viriteltiin alustavasti. Lokakuussa 2010 järjestetään ProAgria Uusimaan kanssa yhteinen seminaari Laurea ammattikorkeakoulussa.

3. Hankkeen vaiheet lyhyesti

Hankkeen alkuvaiheessa, kesä-heinäkuussa 2009 perehdyttiin aiempiin lähiruoka-aiheisiin tutkimuksiin ja hankkeisiin. Samaan aikaan aloitettiin hankkeen markkinointi tuottajille heidän innostamiseksi mukaan hankkeeseen. Tuottajien tuotteet kirjattiin ylös ja heidän sijaintinsa merkittiin kartalle. Tuottajien löytämisessä sekä työryhmän että ohjausryhmän kontaktit olivat tärkeitä, sillä tuottajien houkuttelu mukaan ei oikein onnistunut pelkällä mainoskirjeellä. Lehmänkellon tavoin tieto kuitenkin levisi ja kiinnostuneita yhteydenottoja tuli tasaisesti pitkin vuotta.

Tärkeä ponnistus oli maaliskuun alussa 2010 järjestetty seminaari Hanasaarella lähiruuan mahdollisuuksista pääkaupunkiseudulla. Tilaisuus oli myös osa Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (Sre) ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän maakuntakierrosta. Päivän aikana esiteltiin hankkeesta saatuja kokemuksia lähiruuan logistiikasta sekä Ruotsin energia- ja kustannustehokkaita ratkaisuja lähiruuan jakelussa. Puheenvuoroja käyttivät tuottajien, tukkuportaan, Laurean ammattikorkeakoulun ja HoReCa -sektorin edustajat. Seminaaripäivän päätti paneelikeskustelu lähiruuan tulevaisuudesta pääkaupunkiseudulla.

Tuottajille lähetettiin vuoden mittaan neljä sähköpostitiedotetta hankkeen etenemisestä (syksyllä 2009, jouluna 2009 ja toukokuussa 2010 sekä kutsu seminaariin alkuvuodesta 2009). Samat tiedotteet ovat luettavissa myös uusimaaseutu.fi -sivustolla.

4. Tulokset ja niiden arviointi

Hankkeen tavoitteena oli selvittää millaisia lähiuokatutkimuksia on Suomessa tehty ja millaisia tuloksia niistä on saatu. Samoin hankkeessa oli tarkoitus selvittää, miten Ruotsissa on lyhyiden kuljetusmatkojen ruokaa pystytty toimittamaan HoReCa sektorille. Konkreettinen askel lähiruuan käytölle pääkaupunkiseudun hotelli-, ravintola- ja suurkeittiöissä on tuottajien kartoitus Uudeltamaalta ja lähialueilta. Hanasaaren hanke on ollut yhtenä vahvana tekijänä ruokalähettiläs Kim Palhus etunenässään nostamassa lähiruokaa ravintoloiden listoille, puheenaiheeksi lehtien palstoille ja kuluttajien ostoskoreihin.

Aiemmista tutkimuksista

Lähiuuan määrittelyssä Sitra lähtee tekemänsä selvityksen Lähiuoka nyt! (Mäkipeska&Sihvonen 2010) mukaan tarkkojen kilometrirajojen sijaan läheisyyden periaatteesta. Hankkeessa kartoitetut tuottajat ovat n. 150 km säteellä Helsingistä. Ruotsissa Bondens egen marknadin rajaksi on asetettu 250 km, Yhdysvalloissa lähiuokana pidetään jopa 500 km säteeltä tulevaa ruokaa. Suomessakin lähiruuan määritelmät ovat joustavia. Sitra määrittelee lähiruuan oman alueen raaka-aineita hyödyntäväksi ja alueen kuluttajien tarpeita vastaavaksi. Sitran määrittely lähiruualle eroaa laajemmasta suomalaisen ruuan käsitteestä olemalla vähemmän prosessoitua ja lyhyen kuljetusketjun päässä tuottajasta. Lisäksi Sitran lähiruokaraportissa (Mäkipeska&Sihvonen 2010) lähiruoka on korkealaatuista ja tuoretta sekä ottaa huomioon ympäristönäkökulmat ja kestävä kehityksen.

Lähiuokaan liitetään aiempien tutkimusten mukaan positiivisia ympäristömielikuvia. Lähiuokaa on mielikuvissa jossain luomun ja tavallisen (tehotuotannon) välimaastossa. Lähiuoka-ajattelun tarkoituksena on korostaa jäljitettävää laatua ja kestäviä menetelmiä koko tuotantoketjussa.

Hankkeen lähiuokatuottajat ovat sekä luomutuottajia, että tavallisen tuotannon tuottajia. Isoniemen (2005) mukaan ollakseen lähiuokaa ruoantuotannolta edellytetään lisäksi sosiaalista läheisyyttä, joka mahdollistuu pienimuotoisessa ruoantuotannossa. Tuottajien kokoa ei haluttu lähteä vielä kartoitusvaiheessa rajaamaan. Useimmiten lähiruuan tuotannon ja kulutuksen ajatellaan tukevan taloudellisesti seutua. Kuinka laajaksi lähiseutu mielletään, vaihtelee suuresti esimerkiksi kaupungin ja maaseutupitäjän välillä. Pääkaupunkiseudulla lähialue on luonnollisesti suurempi, koska kulutus ja tarvittavat määrät ovat suurempia.

Uuden hankintalain myötä pelkkä lähiuoka ei riitä kilpailutuskriteeriksi, mutta sen sijaan ympäristönäkökulmat voidaan nostaa yhdeksi tarjouskilpailun kriteereiksi, jolloin lähiuoka voi päästä sisälle. Lähiuoka vastaa ympäristövaatimuksiin lyhyiden kuljetusmatkojen muodossa. Käytännössä lähiuokalogistiikka on kuitenkin vaikeaa ratkaista ilman tuottajien toimivaa yhteistyöverkostoa, jossa lähialueen viljelijät yhdistävät ajot tukkuun/suurkeittiöihin pääkaupunkiseudulla. Tarkat selvitykset ja vertailut esimerkiksi suurtuottajan juuston ja lähialueen pienjuustolan kuljetusten luonnonvarojen kulutuksesta puuttuvat.

Sitran tekemän selvityksen mukaan lähiuokan kulutuksen oletetaan kasvavan vahvasti vuoteen 2015 saakka. Tällöin Suomen lähiuokamarkkinan koko olisi noin 100–200 miljoonaa euroa.

Kustannustehokkaat logistiset ketjut ovat perusedellytyksiä lähiuokamarkkinan kehittymiselle.

Aiempien tutkimusten perusteella vahvistui tarve pääkaupunkiseudun lähiuokan käytön lisäämiselle. Pääkaupunkiseutu näytti laahaavan muun maan perässä, vaikka arvostusta ja kiinnostusta lähiuokaa kohtaan alueella olisi. Lähiuokan tarjoaminen pääkaupunkiseudun hotelli-, ravintola- ja suurkeittiöasiakkaille onkin iso ja edelleen kasvava markkina ja tutkimustuloksien innostamana haluttiin hanketta viedä konkretiaan mahdollisimman nopeasti. Lähdettiin kehittämään ostopilottia.

Ruotsin lyhyiden kuljetusmatkojen ruoka

Ruotsissa on toimivat maatilamarkkinat ympäri maata (bondens egen marknad), mutta suurkeittiöt kamppailevat samojen logistiikkaongelmien kanssa kuin Suomessa. Helpointa olisi saada kaikki tuotteet yhdeltä tukkurilta yhdellä ajolla, mutta käytännössä monet tuottajat ajavat itse tuotteensa suurkeittiöille.

Hanasaareissa 1.3. järjestetyssä lähiuokaseminaarissa Ruotsin maatalousyliopiston tutkija Girma Gebrebenset esitteli lähiuokan logistisia ratkaisuja ja tutkimustensa tuloksia. Hän tekee eron lähiuokan ja alueellisen ruuan välille. Lähiuoka on lähellä tuotettua ja kulutettua, kun taas alueelliset herkut voivat kulkea pitkiäkin matkoja, kuten esimerkiksi Lapin poro rikastuttamaan Helsingin suomalaisten ravintoloiden valikoimia. Ruotsissa noin kolmanneksella kaikista tutkituista tuottajista on jotain kuljetusyhteistyötä muiden tuottajien kanssa. Kyselytutkimuksen mukaan (n=77) suuri osa (2/3) tuottajista toimittaa tuotteensa alle 100 km päähän. Yhteisillä kuljetuksilla säästetään luontoa, kun toimitukset ovat tehokkaampia. Ruotsin tutkimusten mukaan reittioptimoinnilla ja yhteisen keräilykeskuksen käytöllä voidaan säästää jopa yli puolet ajokilometreistä. (Gebrebenset 2010)

Tuottajat

Hankkeeseen saatiin mukaan 54 tuottajaa, jotka edustavat 66 tuoteryhmää: (sipulintuottajia 3, yrttejä 8, salaattivihanneksia 16, juureksia 8, karitsaa 4, naudanlihaa 6, jauhotuotteita 5, marja- tai omenatuottajia 6, munia 1, erilaisia jalosteita 8, sianlihaa 1 tuottaja). Osa tuottajista, varsinkin niistä, jotka omatoimisesti ilmoittautuivat mukaan hankkeeseen, olivat varsin pieniä. Sen sijaan suuremmilla tuottajilla oli markkinointikanavat jo kunnossa eikä akuuttia tarvetta hankkeen mahdollisesti tuomille uusille markkinoille. Toisaalta lähiuoka ajatuksena oli tuottajista kannatettavaa ja sen edistäminen sai heidät kiinnostumaan hankkeesta, vaikka suoraa markkinointitarvetta ei olisikaan ollut.

Tuottajien listaamisella ja heidän tuotteidensa edes jonkinasteisella kartoituksella voi luoda kuvan pääkaupunkiseutua lähellä olevasta ruokatuotannosta. Pääkaupunkiseudun lähialueella tuotetaan monenlaista alkuperäiskarjarondu lihasta erikoisyrteihin ja luomuviljaan.

Ostajat

Tutkimuksen ja verkottumisen avulla pääsimme keväällä 2010 tilanteeseen, jossa yhdessä Laurea ammattikorkeakoulun Leppävaaran oppimisympäristön BarLaurean kanssa Hanasaaren ravintola Johannes aloitti lähiuokatuotteiden tilauspilotoinnin. Pilottilausten tavoitteena oli kartoittaa ja analysoida tilausten toimivuus, tuotteiden saatavuus, niiden jalostusaste käyttötarkoitukseen sopivana sekä laatu.

Pilotoinnissa oli mukana noin 25 tuottajaa ja toimittajaa, joiden tuotteista Hanasaassa käytettiin noin puolta. Tarkkaa tietoa siitä, kenen kaikkien tuotteita käytössä tarkalleen ottaen oli, ei saatu, koska juures- ja vihannestuotteet vastaanotetaan Heinoon ja toimitetaan sieltä tilaajille yhden laarin periaatteella.

Hanasaaren ravintola Johannes on käyttänyt lähiuokatutkimushankkeen kautta Heinin tukun logistiikkaan saatuja lähiuokatuotteita ja raaka-aineita alusta saakka. Pääsääntöisesti Johanneksen tarpeena on ollut kuorittuja ja muuten esikäsiteltyjä raaka-aineita ja valmiita jalosteita kuten esim. kinkkuja, terriinejä, kalajalosteita ja jne.

Hanasaaren toimitetut tuotteet olivat hyvälaatuisia ja moitteettomia. Toimitusvarmuutta ei pystytty valitettavasti tarkalleen arvioimaan. Kysyntää olisi enemmänkin esim. paikalliselle kallalle, kala- ja lihajalosteille sekä lihalle. Lähileipää, joko Espoon tai Helsingin alueelta toimitettuna on ollut tarjonnassa hyvin ja niissä toimitusvarmuus sekä laatu ovat olleet hyvät.

Laurean ammattikorkeakoulun ravintola tilasi lähiuokatuotteita vaihtelevalla syklillä Heinin tukusta. Osan haasteista toi Heinin tukun siirtyminen uuteen tilausjärjestelmään.

Laureaan tilattiin kuorittua porkkanaa (yht. n. 100 kg) ja pestyä perunaa (n. 300 kg). Muita tuotteita tilattiin vaihtelevia määriä. Laadultaan tuotteet olivat hyviä ja maukkaita. Toimitukset sujuivat hyvin.

Hanke on vaikuttanut Heinin tukussa asiakkaiden kiinnostuksen lisääntymiseen ja kyselyt lähiuosta ovat lisääntyneet valtavasti. Tämä ei kuitenkaan vielä näy suoraan myynnissä ja asiakkaiden valinnoissa. Osin ongelma on, ettei tukku pysty vielä täydellisesti identifioimaan ja markkinoimaan valikoimissaan olevia lähitoimittajien tuotteita. Hankkeen jatkossa on kuitenkin tarkoitus kehittää järjestelmää siten, että tietoa lähialueen tuotteista olisi saatavilla.

Raporttia kirjoittaessa ei ollut mahdollista saada tarkempia myyntilukuja. Suurin osa hankkeen toimittajista on "kesätoimittajia", joiden sesonki painottuu loppukesään. Lähiuokatuotteiden ja tuottajien

myynti heijastelee tukun yleistä myynninkehitystä. Lähiuokatuottajat eivät erotu Heinon tukun mukaan mitenkään erityisesti.

Sekä Laurean että Ravintola Johanneksen palautteista nousi esille, että tuotteiden jatkojalostusasteelle on jatkokehitystoiveita. Toiveet kohdistuvat erityisesti juuresten esikäsittelyasteeseen ja jossain määrin myös paikallisten kasvien saatavuuteen. Perunan osalta toiveita on kuorittujen ja pestyjen tuotteiden kohdalla. Lähellä tuotettua porkkanaa ja muita juureksia olisi saatava lisää.

Lähialueilla toimii myös jalostuslaitoksia, joissa leikataan ja esikäsitetään juureksia ja vihanneksia asiakkaiden toiveiden ja toimijan omien tuoteluetteloiden mukaan. Näitten tuotteiden raaka-aineet eivät kuitenkaan ole kotimaisia vaan niiden tuontimaat vaihtelevat sesongin ja hinnan mukaan. Kaikki mahdollisuudet raaka-aineiden sekä jalostuskapasiteetin puolesta näyttäisi jo olevan, mutta hinta on edelleen liian määräävä tekijä. Hinta koskee erityisesti tuottajia, joille maksettava hinta on kirjavaa. Toinen tärkeä seikka on myös se hinta, jonka jalostusta harjoittavat toimijat maksavat käyttämistään raaka-aineista. Raaka-aineiden tulee olla hinnaltaan edullisia, jotta loppukäyttäjän hinta saadaan pysymään kannattavana.

5. Jatkotoimet

Hankkeelle on myönnetty neljän kuukauden jatkohanke (1.9.2010 - 31.12.2010). Sen aikana panostetaan tuottajiin ja lähiruuan laatuun. Loppuvuotena 2010 hankkeessa tehdään selvitystyötä paikallisten ja lähellä tuotettujen raaka-aineiden sekä elintarvikejalosteiden toimitusvarmuudesta, saatavuudesta sekä niiden aistittavasta laadusta. Loppuvuoden päätoimi on luoda tuotteiden ja toimitusten laadusta määritteet kansallisen laatustrategian avulla. Lähiuokatuotteiden laatuauditointi toteutetaan Heinon tukun välivarastossa lokakuun aikana.

Hanasaassa järjestetään 12.10.2010 Lähiuoka-päivä, joka on erityisesti suunnattu pientuottajille ja heidän asiakkailleen. Päivän järjestävät Helsingin Yliopisto, UnitedLog Consulting Finland Oy ja Hanasaaren lähiuokahanke ja sen aikana paneudutaan erityisesti tuotteiden jakelun ja logistiikan ratkaisuihin. Päivän aikana kuullaan asiantuntijoiden alustuksia ja haetaan yhdessä ratkaisuja työryhmissä pohtien. Alustajat edustavat tuottajien, asiakkaiden ja palveluntarjoajien näkökulmia. Lisäksi päivän aikana esitellään Seulo Palvelut -toimintakonsepti. Lähiuoka-päivän tavoitteena on löytää toimintaan osallistuvia tuottajia ja asiakkaita sekä käytännön ratkaisuja, joilla parantaa tuottajien ja asiakkaiden

kohtaamista ja käynnistää konkreettinen Seulo Palvelut -pilotti. Tilaisuuden yhteydessä halukkaille tuottajille on järjestetty ilmainen mahdollisuus esitellä tuotteitaan ”tuottajientorilla”.

Tuottajille järjestetään myös toinen koulutuspäivä 29.10 Laurean ammattikorkeakoulussa yhteistyössä Pro Agria Uusimaan kanssa.

2011-

Hankkeen päämääränä on jatkossa luoda pääkaupunkiseudulle ympäristö- ja yhteiskuntavastuullinen malli elintarviketaloudesta, jossa on toimiva tuotteiden jäljitettävyys, korkealle kehitetty jakelukanavien toimivuus sekä tuotteiden lyhyet kuljetusketjut, ympäristövastuulliset pakkausmateriaalit ja oikeat pakkauskoot.

Toisessa vaiheessa on haasteena saada logistiikka toimimaan. Tavoitteena on löytää oikeat tuotteet, tuottajat ja ratkaista kuljetusten (ja tilausten) ekologinen ja ekonominen yhtälö. Lähialueella tuotetun ruuan saaminen laajemmassa mittakaavassa ostajien eli ravintoloiden ja kuluttajien käyttöön vaatii tukun mukanaoloa. Tukkutoiminnan edellytys on riittävä toimitusvarmuus ja tukkuun tuleva volyyymi. Volyymien saamisessa on tuottajayhteistyö erityisen tärkeässä roolissa.

Tuotteiden kehittäminen vastaamaan ostajien tarpeita on jatkuva prosessi, johon osa tuottajista tarvitsee lisäapua. Tämän hankkeen myötä syntynyt yhteistyö tuottajien ja ostajien välillä antaa hyvät mahdollisuudet auttaa tuottajia omassa tuotekehittelytyössään.

Jatkossa hankkeessa pitää keskittyä kaikkien mahdollisten toimijoiden yhtyeensaattamiseksi ja yhteistoiminnan tehokkaaseen aloittamiseen. Tuottajien, yrittäjien sekä tuotteita ostavien yritysten tulee kolmikantaan muodostaa yhteistyöverkosto, joka tukeutuu lähiuokatusprojektin ja sen avulla paneutuu hankkeen yhteen tavoitteeseen; tuotteiden laatuun ja toimitusvarmuuteen sekä sellaisiin tuotteisiin joilla on kysyntää. Käytännössä tämänkaltaista toimintaa edistää ja tehostaa esim. yritysten sekä tuottajien tuotekehitystoimintaa sekä lähialueilla tuotettujen raaka-aineiden käyttämistä tuotannossaan.

Helsingin kaupunki on valmistellut oman ruokastrategian, jossa se pyrkii toimimaan ruoan laadun ja paremman maun puolesta, ja samalla pienentämään julkisen ruokapalvelun ja helsinkiläisten ruokaketjun ekologista jalanjälkeä. Lähialueen laadukkailla raaka-aineilla pitäisi näin ollen olla varma asema. Espoossa taas julkistettiin syyskuun 8. päivä EspooMenu, jossa espoolaiset ravintolat sitoutuvat

tarjoamaan omassa kolmen ruokalajin EspooMenussaan aina jotain espoolaista raaka-ainetta tai tuotetta. EspooMenu-buffetissa puolet raaka-aineista on Uudenmaan tai Itä-Uudenmaan alueelta.

Hanasaaren lähiuokahanke pyrkii parantamaan lähialueiden tuotteiden pääsyä alueen markkinoille ja ravintoloiden listoille. Tuottajien ja jalostajien tulee yhdessä logististen toimijoiden kanssa luoda yhteenliittymä joka toimii yrittäjäperiaatteella. Mukana tulee olla joku metropolialueen kaupungeista, joka tarjoaa toiminnalle tilat sekä hyödyntää saatavana olevia tuotteita julkisissa ruokapalveluissaan sekä muissa tilaisuuksissaan. Tämä keskittymä palvelisi samalla alueen vähittäiskauppoja sekä HoReCa-sektoria.

6. Loppuraportin tiivistelmä

Suomalaisen elintarviketalouden kannalta lähiuoka on vahvalla kasvu-uralla. Pääkaupunkiseudun läheltäkin löytyy jo nyt monenlaista. Ongelmana ovat tuottajien tuotantomäärien vaihtelut paitsi vuosittain myös tilakokojen laaja kirjo. Tuotteiden saatavuudessa on siten runsaasti vaihtelua ja joidenkin tuotteiden sesonki jää hyvin lyhyeksi. Asiakkaiden sopeutuminen sesonkivaihtelun tuomiin valikoiman puutoksiin on haaste. Tarvetta on lähiruuan kuvan kirkastamiselle kuluttajille, sesonkituotteiden markkinoinnissa ja lähiuokavaihtoehtojen esille tuomisessa niin, että asiakas todella löytää lähiruuan.

Hanasaaren hankkeen ostopilotoinnissa nousi myös esille tarve tuotteiden jatkojalostusasteen nostamiseksi. Lähiuokatoimituksessa tällä hetkellä oleva raaka-aine- ja jalosteluettelo on vielä liian kapea. Tuotteistoa ja tarjontaa on pyrittävä koko ajan kasvattamaan ja parantamaan, koska kysyntä kasvaa. Laaja lähiruuan valikoima on samalla hyvä signaali paitsi kuluttajille ja ostajille myös tuottajille sekä jalostajille. Jatkossa hanke ja ostotoiminta eivät saa liiaksi keskittyä alueellisuuteen, joka pääkaupunkiseudun välittömässä läheisyydessä on raaka-ainepohjaltaan ja tarjonnaltaan liian suppea.

Lähialueen tuottajien verkostoituminen ja tukun mukanaolo hankkeessa mahdollisti myös pienten tuottajien mukana olon ja kasvun. Lähiruuan sosioekonomiset vaikutukset näkyvät niin tuottajan oman kunnan alueella kuin loppukäyttäjän kokemuksessa. Lähiruuan vesi-, hiili- ja mips eli luonnonvarojen kulutuksen jalanjälki on pienempi verrattuna kaukaa tuotuihin tuotteisiin. Tuottajan ja ostajaportaan yhteistyöllä sesonkia voidaan paremmin hyödyntää, kun tieto tarjolla olevista tuotteista tavoittaa ostajat.

Tukun mukanaolo hankkeessa mahdollisti lähiuokatuotteiden logistiikkaketjun seuraamisen. Heinon tukku lähti aktiivisesti kehittämään lähiuuan saatavuutta ja tunnistettavuutta omassa valikoimassaan.

Tukkutoiminnan mukaan saaminen on olennainen tekijä lähiuuan ekotehokasta kuljetusta mietittäessä. Lähiuokaa välittävä tukku mahdollistaa myös riittävän volyymin suuremmille ostajille ja samalla kustannustehokkaan jakelun myyntipisteisiin, kuten suurkeittiöihin, kouluihin ja sairaaloihin. Jatkossa tukkuliikkeen prosessien parantaminen lähiuuan tarpeisiin paremmin sopivaksi on tärkeää. Myös muita vaihtoehtoja lähiuuan jakelulle tulee miettiä ja kehittää.

Hanke on ollut tärkeä osa lähiuuan markkinointia ja pitänyt koko vuoden asiaa esillä julkisuudessa sekä kuluttajien että tuottajien puoleen. Vuoden aikana on syntynyt melkein pä lähiuokabuumi niin pääkaupunkiseudun ravintoloiden kehittäessä lähiuokatuotteita kuin tuottajien herätessä nostamaan markkinoinnissa esille oma alueensa.