



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

# LOPPURAPORTTI

## Lähiruokaterminaali- esiselvitys

Kehittämissyhtiö Witas Oy/  
Jyväskylän ammattikorkeakoulu

2018

## 1 TOTEUTTAJAT

Kehittämissyhtiö Witas Oy

Haapaniementie 16

44500 Viitasaari

### **Osatoteuttaja:**

Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Rajakatu 35

40200 Jyväskylä

## 2 HANKKEEN NIMI JA TUNNUS

Lähiruokaterminaali- esiselvitys, 49360

## 3 YHTEENVETO HANKKEESTA

Lähellä tuotetun ruoan saatavuus on Witaskuntien alueella (Pihtipudas, Viitasaari, Kinnula, Kivijärvi) suhteellisen pientä. Kiinnostusta lähiruoan kulutusosuuden kasvattamiseen kuitenkin on niin julkisilla keittiöillä, kuin yksityisillä kuluttajilla. Tuotteiden liikkuvuus vaatisi osakseen konkreettisia toimia. Lähiruokaterminaali voisi toteutuessaan luoda pientiloille taloutta tervehdyttävää toimintaa mm. jatkojalostuksen ja siten tuotteesta saatavan paremman hinnan turvin, se kokoaisi ja jakaisi materiaalivirrat kustannustehokkaasti ja lähiruoan liikkuminen suuremmissa määrin toisi jo näkyvää aluetaloudellista hyötyä. Terminaali tukisi toteutuessaan myös paikkakunnan matkailua ja seutukunnan ruokakulttuurin ylläpitoa.

Ekologinen ja eettinen puoli toteutuisi lähiruoassa parhaiten, kun alueelta löytyisivät muun jalostustoiminnan ohessa pienteurastamot ja myllyt. Tällä hetkellä elävää eläintä joudutaan kuljettamaan teuraspaikalle useiden satojen kilometrien päähän, ja taas lopputuotteena takaisin. Pieniä myllyjä löytyy alueelta, mutta niiden käyttö on loppunut tai uhkaa loppua mm. tarvittavien investointien ja osakkaiden ikääntymisen seurauksena.

Tavoitteena oli selvittää, mitkä edellytykset Pihtiputaalle olisi toteuttaa lähiruokaterminaali, joka toimisi lähiseudulla tuotetun ruoan raaka-aineiden jatkojalostus-, pakkaus- ja varastointitiloina. Hankkeen aikana kontaktoitiin seutukunnan alkutuottajia, kalastajia, poimijoita ym. ruoan raaka-aineiden parissa työskenteleviä tahoja ja pyrittiin luomaan heidän välilleen yhteistyöverkostoja työpaja tapaamisissa.

Yhteistyö ja järkevät logistiset ratkaisut mahdollistavat pientenkin tuote-erien kustannustehokkaan kuljetuksen terminaaliin ja sieltä suoraan keittiöihin. Jatkojalostusta tarvitaan, jotta terminaalin tuotteet vastaisivat paremmin niin yksityisten kuluttajien kuin julkisten keittiöiden tarpeisiin. Kuluttajille suunnattuja myymälä- ja muita oheispalveluita kaavailtiin myös terminaalin yhteyteen tai sen ympäristöön.

Hanke oli käynnissä 1.10.2017- 31.3.2018, ja sen vaikutusalue oli noin 100 kilometrin säteellä Pihtiputaalta. Rajaus tehtiin kuljetuksen ja tuotemonipuolisuuden saavuttamisen lähtökohdista, ja niin ettei lähiruokakäsite kyseenalaistu.

## 4 RAPORTTI

### 4.1. HANKKEEN TAVOITTEET

#### a. YLEMMÄN TASON TAVOITTEET

Suomen maatalouspolitiikan yhtenä strategisena tavoitteena on nostaa lähi- ja luomuruoan kuluksen osuutta suuremmaksi vuoteen 2020 mennessä. Hankkeen lähtökohdat löytyvät myös Keski-Suomen alueellisen kehittämisen (ohjelmakausi 2014- 2020) seuraavista peruseriaat-teista: kokeilukulttuuri, lähitalous, asiakaslähtöisyys ja yritteliäisyys. Maaseudun kehittämissuun-nitelman painopisteistä metsä näkyy myös hankkeessa, kun metsästä saatavia luonnon raaka-aineita pyritään hyödyntämään tämänhetkistä monipuolisemmin.

Lähirookaterminaali- esiselvityksen tavoitteet olivat yhtenäisiä Kehittämisyhtiö Witas Oy:n stra-tegian kanssa kasvattaa alueen elinvoimaisuutta mm. elintarvike- ja matkailualan verkostoja luo-malla.

#### b. HANKKEEN TAVOITTEET

Esiselvityshankkeen tavoitteena oli selvittää, mitkä edellytykset Pihlputaalle olisi toteuttaa lähi-rookaterminaali, joka toimisi lähiseudulla tuotetun ruoan raaka-aineiden jatkojalostus-, pakkaus- ja varastointitiloina. Hankkeessa pääpaino oli toimintaedellytyksien kartoituksella. Toimintaedel-lytyksiin lukeutuivat tilat, tarvittavat investoinnit, kannattavuuslaskelmat, logistiikka, raaka-ai-neiden toimittajat/jalostajat (tai sitä harkitsevat), materiaalivirrat ja asiakaskunta. Näiden lisäksi hankkeen aikana oli tavoitteena löytää yrittäjä vetovastuuseen materiaalivirrat kokoavalle termi-naalille, mikäli muut toimintaedellytykset näyttävät täyttyvän. Hankesuunnitelmaan sisältyi myös yrittäjien koulutustarpeiden selvittäminen.

### 4.2. TOTEUTUS

#### a. TOIMENPITEET

##### aikaisemmin tehdyn tutkimustiedon hyödyntäminen

Edellisten hankkeiden ja esiselvitysten tuloksista oli luettavissa, että paikallisten elintarvikkeiden tuotantomahdollisuudet ovat pohjoisen Keski-Suomen alueella hyvät johtuen puhtaasta luon-nosta, eikä alueella ole saastuttavia suuria asutuskeskuksia tai raskasta teollisuutta. Silti elintar-vikkeiden jatkojalostusmahdollisuudet ovat vielä lähes hyödyntämättä. Tähän vaikuttanee lähi-markkinoiden pienuus ja pidemmät matkat suuriin asiakasryhmiin. Logistiikan järjestäminen on haastavaa toimijoiden etäisyyksien ja erilaisuuden vuoksi.

##### hankkeesta tiedottaminen

Hankkeen ensimmäinen päämäärä, tuottajien tavoittaminen, lähti liikkeelle hankkeesta tiedot-tamisella. Tiedotteita laitettiin aluksi Kehittämisyhtiö Witas Oy:n ja Aitomaaseutu Keski- Suomi ja AitojaMakuja- nettisivustoille. Pyyntö asiasta tiedottamiseen lähti myös Pro Agria Keski-Suo-meen, Witas alueen 4H:n toiminnanjohtajille, sekä Riistanhoitoyhdistysten toiminnanjohtajille. Hankkeesta ja sen tavoitteista kertovia tiedotteita ilmestyi marraskuun 2017 aikana kolmessa lehdessä (Wiita-Sanommat, Viitasaaren Seutu ja Kotiseudun Sanomat), joiden levikki kohdentui Witas alueelle ja sen lähiympäristöön.

Työpajoista ilmoittelu tapahtui suurin kontaktein, useamman yhteistoiminta alueen maaseutuhallintojen kautta alkutuottajille, Kehittämisyhtiöiden kautta sekä Kehittämisyhtiö Witas Oy:n ja Aitomaaseutu Keski-Suomi sivustojen kautta. Jonkin verran käytettiin myös perinteistä seinäilmoittelua Viitaseudun suoramyyneissä ja maaseutuhallinnon toimipisteissä.

### kontaktit kohderyhmiin

Tiedottamisen seurauksena tuli vain kolme yhteydenottoa. Hankkeesta päin lähestyttäessä saatiin puhelinhaastattelu 65:ltä raaka-aineen/jatkojalosteen toimittajalta ja asiakaskuntaa, ammattikeittiöiden hankinnoista vastaavia haastateltiin 16. Hankkeen aikana tehtiin tiivistä ajatus- ja tiedon vaihtoa Pihtiputaan ja Viitasaaren ruokapalvelun henkilökunnan kanssa. Hankintalain asettamat vaatimukset kilpailutukseen ja lähellä tuotetun ruoan raaka-aineen saamiselle mukaan tarjouskilpailuun muodostui todelliseksi haasteeksi. Asian johdosta hankkeesta oltiin yhteydessä useaan ruokapalvelupäällikköön eri puolella Suomea ja kerättiin käytänteitä, jotka voisivat edesauttaa saamaan lähiseudun tuotteet julkisen ruokapalvelun käyttöön.

### työpajat

Hankkeen aikana oli tarkoitus järjestää työpajoja esille nousseiden aiheiden perusteella. Ensimmäinen työpaja järjestettiin tammikuussa 2018 Pihtiputaalla. Työpajassa kuultiin asiantuntijapuheenvuoroja ja lopuksi jakaannuttiin ryhmiin työstämään lähiruokaterminaalin mahdollisuuksia, yleistä lähiruokayhteistyötä, logistiikkaa, tuotekehityksen ja jatkojalostuksen osuutta sekä keittiöiden ja tuottajien välistä vuoropuhelua. Tilaisuuteen tuli yli 50 osallistujaa, joka kertoo niin asian kuin hankkeen tärkeydestä.

Toinen työpaja pidettiin Viitasaarella, jossa pääteema oli tuottajien ja keittiöiden kohtaaminen. Työpajassa käytiin läpi lähiruoan käytön haasteita. Lisäksi kerrytettiin tietoa keittiöiden käyttämisestä pakkauskoista ja tuottajilla olevista varastotiloista. Erilaiset lähiruoka asiaa tukevat toiminnot nostettiin ilmoille ja hankkeen jälkeen teemapäivien ja tuottajien yhteisten markkinatapahtumien turvin asiaa tuodaan esiin. Päätteeksi oli järjestetty "minimessut", jossa tuottajat saivat esitellä ja maistattaa tuotteitaan keittiöiden edustajille.

Kolmas työpaja oli Pihtiputaalla, jonka kohderyhmää ei lähdetty voimakkaasti rajaamaan. Työpajassa esiteltiin lopullinen, hankkeen tutkimusten mukaan soveltuvien malli lähiruokatukulle. Mallin käyttöön ottamisessa voitaisiin hyödyntää LähiPuoti Remeksen mallia, jolloin aloittamaan päästäisiin franchising-toiminnan kautta. Lisäksi kuultiin Pihtiputaan kunnan edustajan puheenvuoro, miten kunta voi olla tukena aloittavalle yritykselle.

### tilojen kartoitus

Hankesuunnitelma lähti ajatuksesta, että terminaalin tilat sijaitsevat nelostien varrella, näkyvyydeltään hyvällä paikalla. Myös Pihtiputaan keskustan tilavaihtoehtoja tutkittiin ja vertailtiin käytettävyydeltään ja kustannuksiltaan. Tarkempaa vertailua tehtiin kolmen tilan kesken. Niissä yhdessä oli jo valmiiksi elintarvikehuoneistostatus, tilat aloitukseen sopivan kokoiset ja varastointitilojen laajennettavuus oli myös mahdollista. Tiloihin liittyen tehtiin kaluston kustannuslaskelmia suuntaa antaviin tarjouksiin pohjautuen.

## hankkeen aikana kartoitettuja Suomessa toimivia malleja

Hankkeessa selvitettiin lähiruokaterminaalin kanssa samankaltaisia tai suunnitteilla olevia malleja. Mielenkiintoista tietoa saatiin mm. seuraavista: Lapin Elintarviketalon konsepti (jatkojalostustilat, hajautetut elintarviketalot), Makuvakka Uusikaupunki (osuuskunta, jatkojalostus), LähiPuoti Remes Oy Humppila (lähiruokatukku) ja Pudasjärven Köökit (tuotekehityskeittiöt).

## erilaisten toimintamallien vertailu

Esiselvityksen aikana käytiin läpi erilaisia vaihtoehtoja parantaa lähiseudun tuotteiden liikkuvuutta. Suoramyyntien halukkuutta lähteä toimimaan välivarastoina ammattikeittiöiden raaka-ainekuljetuksille kyseltiin myös. Tämä toimintamalli kaatui esteisiin, joita nykyisten pohjoisen Keski-Suomen suoramyyntitilojen sijainnit, lastauspaikkojen puute ja varastotilojen pienuus aiheuttivat.

Satelliittiterminaali-malli kävi esillä keskusteluissa. Siinä eri puolelle maakuntaa olisi järjestetty kokoomapaikkoja, joista tuotteet olisi keräilty ja toimitettu asiakkaille. Se nähtiin huonompana vaihtoehtona kuin kiinteä terminaali, joka tarjoaa tuotteille kuljetuspalvelun, asiakas voi tilata tuotteet yhdestä pisteestä ja yhdellä laskulla. Lisäksi terminaali vastaa varastointihaasteisiin, jotka nousivat esille usean keskustelun aikana.

Kustannus- ja kannattavuuslaskelmia on tehty kolmeen eri toimintamalliin perustuen. Raskain malli on hankesuunnitelman mukainen terminaali, jossa ammattikeittiöille suunnatun tukkumyynnin lisäksi vuokrattaisiin jatkojalostustiloja. Käytännössä näin suuriin investointeihin ei voida lähteä, kun sitoutuneita käyttäjiä tiloille ei löydy. Vastaavissa tuotekehitystiloissa käyttöaste on jäänyt pieneksi ja ylläpitokulut ovat huomattavat. Pienimmässä mallissa puhutaan lähinnä toiminnan pilotoinnista, pieni/keskisuuri kontti puskurivarastona, valtaosin tuotteiden säilytys tapahtuisi tuotteiden/raaka-aineiden toimittajien tiloissa.

Todennäköisimpänä mallina pidetään tukkutoimintaan keskittyvää mallia, jossa asiakkaiden toiveita kuunnellen, olisi niin ovelle kuljetus palvelua kuin noutotukkupäivät (3+2). Tukun yhteydessä, eriytetyin tuotevalikoimin, voisi palvella myös kuluttajia, yritysten ja julkisen sektorin lisäksi.

## logistiikka

Logistiikan tehtävänä on tuottaa paikka- ja aikahyötyä raaka-aineille, väli- ja lopputuotteille, kun näitä materiaalia kuljetetaan tai siirretään toimitusketjussa. Paikka- ja aikahyöty voidaan toteuttaa monella tapaa riippuen valmistajatyypistä ja toimitusketjun koosta. Tuotteita voidaan siirtää alkutuottajilta asiakkaille esimerkiksi suoraan ilman mitään välialostusta tai välivarastointia. Toinen mahdollisuus on siirtää tuotteet tai jalosteet keskitetyn varaston kautta, joka sijaitsee lähellä asiakkaita. Keskitetty varasto tarjoaa näin aikahyötyä, kun asiakkaat saavat tuotteet nopeammin. Varastopiste lisää myös toimitusvarmuutta.

Kun lähiruokatoimintakonsepti lähtee liikkeelle siitä, että jonkinlainen terminaali tai jopa keskeinen jalostuspaikka voisi olla ratkaisu lähiruokatoiminnan kasvattamiseksi, nousevat varastointi ja kuljetukset keskeiseen rooliin. Lähiruokahankkeen ensimmäisessä työpajassa nousi esille, että asiakkaat haluavat erityisesti toimitusvarmuutta. Suurelta osin terminaali voi avustaa varmuuden saavuttamista, mutta erityisesti avainasemassa ovat tuottajat.

Lähiruoan tuottajia lähdettiin etsimään ensisijaisesti Witas-alueen kunnista Viitasaari, Pihtipudas, Kinnula ja Kivijärvi. Kohdealuetta laajennettiin kuitenkin koskemaan Witas-alueen viereisiä kuntia. Tuottajat sijoittuvat pääosin Saarijärvi-Viitasaari seutukuntaan, mutta yksittäisiä tuottajia on löytynyt myös muista seutukunnista, kuten Ylä-Savo ja Nivala-Haapajärvi.

Tutkimuksessa hahmoteltiin myös tuotteiden keräilyä tuottajilta tavoitteena lähinnä arvioida kuljetusmatkaa ja – aikaa. Optimointimallissa lähiruokaterminaali sijoitettiin Pihtiputaan keskus- taan, josta ajoneuvo lähtee reitille ja kerää tuotteita tuottajakohteista sekä jakaa niitä sitten saman reitin aikana asiakaskohteisiin.

Esiselvityksen aikana kartoitettiin myös lähiseudulla toimivia kuljetusyrityksiä, joiden kautta terminaalin kuljetus voitaisiin ulkoistaa. Yksi yritys ilmoitti, että heillä käytössä olevaa kalustoa voisi vuokrata lähiruokaterminaalin kuljetusten käyttöön siltä osin, kun se ei ole heillä itsellään käytössä. Laskelmissa lähdettiin siitä, että yrittäjä tuottaa itse kuljetuspalvelun. Niin ulkoistettu kuin itse toteutettu malli ovat käyttökelpoisia, yrittäjän lähtökohdista riippuen.

#### yrittäjä vetovastuuseen

Ennen lähiruokaterminaali- hankkeen ensimmäistä työpajaa saatiin ilmoitusten perusteella kaksi yhteydenottoa yrittäjyyteen liittyen. Hankkeen aikana kaikkiaan neljä tahoa on ilmaissut mielenkiintonsa ottaa terminaalin vetovastuu. Liikkeelle lähtöä saattaa auttaa LähiPuoti Remes Oy-lähi- ruokatukku, jonka intressinä olisi lähteä levittäytymään franchising- tyyppisesti. Kimmo Remeksen kanssa on käyty keskusteluja mm. alueellisista eroista (Kanta-Häme/Pirkanmaa versus Pohjoinen Keski-Suomi) ja siitä, mitä se tarkoittaa toimintamalliratkaisuissa. Jäsenyrittäjänä säästyisi monessa alkuvalmistelussa aikaa, kun valmis konsepti tarjoaa mm. hinnoittelutyökalan, näkyvyyden ja valmiit verkkosivut.

#### palautekysely

Maaliskuussa, kolmannen työpajan jälkeen, tehtiin sähköinen palautekysely anonyymisti. Kyselyyn vastasi noin 20 prosenttia kyselyn saaneista. Puolet vastanneista kertoi yhteistyön lisääntyneen. Aktivointia ei saavutettu toivotussa määrin, mutta verkostoitumisen ja yhteistyökuvioiden toivotaan jatkuvan hankkeen jälkeen esitettyjen kohtaamisalustojen ( hankkeen facebook-ryhmä, tuottajien rekisterit) ja tietojen avulla.

#### b. AIKATAULU

Hankkeen pääasialliset toimenpiteet toteutettiin seuraavasti:

- taustatietojen selvitys – tuottajien, ammattikeittiöiden ja muiden kohderyhmien kontaktointit 10/2017- 01/2018
- työpajat 01-03/2018
- lähiruokatukkulaskelmat ja mallit 12/2017- 02/2018
- palautekysely 03/2018

#### c. RESURSSIT

Esiselvityshankkeen projektipäällikkönä toimi agrologi (AMK) Eija Partanen. Logistiikan asiantuntijana hankkeessa oli logistiikan yliopettaja Hannu Lähdevaara Jyväskylän ammattikorkeakou-

lusta ja lähiruoka-asiantuntijana joulukuulta 2017 lähtien restonomi Riikka Soikkala. Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio- yhteistyöhankeen projektipäällikkö Leena Pölkki toi myös asiantuntemustaan hankkeen käyttöön. Esiselvityksen kestoaike oli 6 kk.

#### d. TOTEUTUKSEN ORGANISAATIO

Hankkeessa ei tarvinnut muodostaa ohjausryhmää. Hankkeen aikana käytiin keskusteluja mm. Viitasaari- Pihtipudas lähiruokatyöryhmässä, sekä kunnanhallinnon edustajien kanssa siitä, miten Pihtipudas voi lähteä tukemaan lähiruokatukun toiminnan aloitusta ja vahvistaa lähiseudun tuotehankinnoillaan aluetaloutta. Jyväskylän ammattikorkeakoulu ja Kehittämisyhtiö Witas Oy tekivät yhteistyötä erityisesti työpajojen toteutuksiin ja tulosten analysointiin liittyyten.

#### e. KUSTANNUKSET JA RAHOITUS

Rahoitussuunnitelma		2017	2018	Yhteensä
<b>Haettava Maaseutuohjelman tuki</b>		<b>24 178</b>	<b>26 990</b>	<b>51 169</b>
	Haettava rahoitus yhteensä (90 %)	24 178	26 990	51 169
<b>Muu julkinen rahoitus</b>		<b>2 686</b>	<b>2 999</b>	<b>5 685</b>
	Omarahoitus (Witas)	1 581	1 581	3 162
	Omarahoitus (JAMK)	1 105	1 418	2 523
<b>Rahoitussuunnitelma yhteensä</b>		<b>26 865</b>	<b>29 989</b>	<b>56 854</b>

#### f. RAPORTOINTI JA SEURANTA

Hankkeen seurantatiedot tallennettiin sähköisesti Hyrrä-asointipalveluun huhtikuussa 2018.. Pää- ja osatoteuttaja ovat antaneet toisilleen tukea ja neuvontaa, myös kentältä tulleet ajatukset hankkeen toteuttamiseen liittyyten on huomioitu.

#### g. TOTEUTUSOLETUKSET JA RISKIT

Lähiruoan laajempaa käyttöä ja logistiikkaa on selvitetty valtakunnallisestikin useissa eri hankkeissa. Näiden hankkeiden tulosten perusteella oli syytä olettaa, että esiselvitys toisi mukanaan samanlaisia haasteita kuten sen, että lähiruokatoimijat ovat usein pieniä ja hajallaan toisista. Logistiikan järjestäminen on haastavaa. Kuitenkin hankkeessa oli tarkoitus saada näihin haasteisiin paremmin vastauksia selvityksen ja laskelmien kautta.

Esiselvityshankkeen toteutuksessa ei ole varsinaisia riskejä. Riskinä voidaan ajatella, että hankkeen työpajoissa alkunsa saaneiden asiakassuhteiden määrä pysyy vakiona, eikä kasvua synny oma-aloitteisesti. Hankkeelle asetetun suurimman tavoitteen, lähiruokaterminaalin syntyminen, saattaa kaatua resurssiselvityksen lopputuloksesta huolimatta. Mikäli konkreettisiin toimiin terminaalin suhteen ei aleta lähiaikoina, hankkeen aikana kerätyt tiedot vanhentuvat.

#### 4.3. YHTEISTYÖKUMPPANIT

Yhteistyötä tehtiin tiiviimmin LUOLA- hankkeen ja Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio- yhteistyöhankeen kanssa. LUOLA- hankkeen tavoite on poimijaorganisaation toiminnan parantaminen. Alueella luonnonkeräilytuotteiden huono saatavuus on seurausta juuri poimijoiden puutteesta tai siitä, ettei kaikkea villikasvien hyödynnettävyyttä elintarvikealalla yleisesti tunneta. Kesän ja syksyn 2018 aikana hankeyhteistyön tuloksena järjestetään pohjoiseen Keski-Suomeen

yrtti- ja sienikursseja. 4h- yhdistysten toiminnanohjaajien kanssa käydyissä keskusteluissa pohdimme nuorten tärkeää roolia poimijakulttuurin ylläpidossa, ja keinoja millä nuoria saadaan aktiivitua keräily pariin. Keskustelua ja ajatuksen vaihtoa käytiin mm. myös seuraaviin organisaatioihin tai hankkeisiin päin: SSYP, MTK, Ekocentria, MAHVA-hanke, Pihtiputaan Mummo 2.0-hanke, LUOMUKS- hanke , Pohjoisen Keski- Suomen ympäristötoimi ja Järvikalaa markkinoille-hanke.

#### 4.4. TULOKSET JA VAIKUTUKSET

Hankkeen alun puhelinkyselyjen perusteella, monelta seudun alkutuottajalta ja muilta ruoan raaka- aineen toimittajilta löytyy kiinnostusta ottaa tukku/terminaali jakelukanavakseen. Ostajasektorille löytyi isojakin ostajia, jotka ilmaisivat kiinnostuksensa tehdä hankintoja tukun kautta.

Osa haastatelluista raaka-aineen/jalosteen toimittajista antoi arviomääriä tukkuun toimitettavista tuotteista, joihin pohjautuen tehtiin suuntaa antavia kannattavuuslaskelmia. Usean tuottajan kanssa kävimme myös keskustelua tulevaisuudessa viljelyn painottumisesta enemmän tukun/ammattikeittiöiden lähiseudun raaka-ainetarpeita vastaamaan. Tällä hetkellä alueen avomaanvihanneksien (porkkana, lanttu, sipuli)saatavuus on huono, leipäviljojen osalta saatavuus on kohtalainen. Kalastajien viesti oli usein, että tarvitaan toimija heidän ja ammattikeittiöiden välille, jotta lopputuote saadaan jalostettu käyttäjän toiveiden mukaiseksi. Haastattelujen perusteella ammattikeittiöiden vaikeus käyttää jalostamattomia tuotteita johtuu usein tilan- ja ajan puutteesta, mutta myös keittiöhenkilökunnan koulutuksessa ilmaistiin olevan puutteita.

Resursseja ja toimintaedellytyksiä lähiruokaterminaalit/tukun perustamiselle löytyy. Hankkeen vaikutusalueella on useita kontaktoimattomia tahoja, joiden esiintuloon vaadittaneen konkreettisesti yritystoiminnan aloitus.

#### 5. ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

Jatkotoimenpiteenä suunnitellaan alkutuottajille ja ammattikeittiöiden henkilökunnalle tiedonhankintahanketta syksyille 2018. Koulutukseen sisältyisi alueita mm. markkinoinnista ja tuotekehityksestä, sekä ohjeistusta tarjousten tekemiseen ja hinnoitteluun. Lähiruokatukun pilotointihanke voidaan toteuttaa samoihin aikoihin, mikäli saadaan tarvittava määrä osallistuvia yrityksiä, eikä varsinainen lähiruokatukku ole vielä käynnistämässä toimintaansa.

#### 6. ALLEKIRJOITTAJA JA PÄIVÄYS

Pihtiputaalla 29.3.2018

Eija Partanen

Projektipäällikkö