

## Miten keskisuomalainen lähiruoka ja ruokaketju saadaan osaksi aluekehittämistä? Suunnitelmista strategioiksi, sanoista teoiksi

Faktat	Avoimet asiat (huolet, kysymykset..)	Ratkaisut, ideat, hyvät käytänteet tai toimenpide-ehdotukset
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muutoksen läpivienti tekeminen on haasteellista.</li> <li>• Lähiruokaan ja ruuan puhtauteen kiinnitetään entistä enemmän huomiota myös globaalisti.</li> <li>• Keskisuomalainen lähiruoka näkyy entistä paremmin esim. tilaisuuksissa, kaupan hyllyllä.</li> <li>• Tärkeintä on maku, maku ja maku (aistinvarainen arviointi).</li> <li>• Tarvitaan sitkeyttä ja rohkeutta.</li> <li>• Asiakaslähtöisyys on a ja o.</li> <li>• Allergiat ja erilaiset ruoka-aineherkkyydet on tärkeä huomioida.</li> <li>• Etelä-Suomea tarvitaan markkina-alueena suuren volyymin takia -&gt; mahdollisuus palvella myös pohjoista Suomea.</li> <li>• Vertaistuella on suuri merkitys yrittäjälle.</li> <li>• Lähiruokaa halutaan käyttää ja siitä ollaan kiinnostuneita.</li> <li>• Keski-Suomessa 9 lähiruokapiiriä. Tavoitteena saada lähiruoka saataville ilman ruokapiirejä.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miten aktivoidaan eri toimijat?</li> <li>• Miten toiminnasta saadaan pysyvää? Se ei voi olla projektien varassa.</li> <li>• Miten yrittäjien jaksamista tuetaan?</li> <li>• Mistä yrityskummit löydetään keskisuomalaisiin lähiruoka ja ruokaketjuyrittäjille? Miten toiminta organisoidaan?</li> <li>• Miten löytää ammattitaitoista työvoimaa pienelle paikkakunnalle? Ajudutaanko vai hakeudutaanko alalle?</li> <li>• Miten yrittäjää voidaan tukea saamaan tuote kaupan hyllylle?</li> <li>• Ammattikeittiöt: Mistä lähiruokaa saa? Pystytäänkö siihen vaikuttamaan (hankintarenkaat, hinta..)? Järvikalan ja lihan saaminen on vaikeaa.</li> <li>• Saatavuus ja tarjonta (tiedon ajantasaisuus)? Ammattikeittiöiden vaatimukset tuotteelle (terveystarkastajat).</li> <li>• Miten huomioidaan ja ennakoidaan trendien (mm. karppaus) vaikutukset ammattikeittiöiden hankintoihin ja kuluttajien käyttäytymiseen?</li> <li>• Lähiruoka käsitteenä ei saa rajata hyviä vaihtoehtoja pois.</li> <li>• Elintarvikesäädökset estävät pienen tuottajan vähäisenkin jalostustoiminnan -&gt; investointikustannukset kasvavat kohtuuttomiksi.</li> <li>• Riittääkö perusraaka-aine? Miten saadaan koko ruokaketju puhaltamaan yhteen hiileen alkutuottajasta, jalostajaan ja kauppaan ja keittiöön?</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huomioidaan verkossa tarjottavien palvelujen mahdollisuudet.</li> <li>• ”Lähiruokatori” Keski-Suomeen</li> <li>• Kunnat ja julkiset toimijat ottaisivat asiasta kopin. Tärkeä rooli on myös mm. järjestöillä ja yhteisöillä.</li> <li>• Luodaan rohkeasti tavoitteet ja pyritään niihin määrätietoisesti.</li> <li>• Kouluttaudutaan aktiivisesti (talous, myynti, markkinointi, juridiikka...)</li> <li>• Huomioidaan yrityskummien rooli ja mahdollisuudet.</li> <li>• Vahvistetaan verkostoja: yritykseen ohjausryhmä tukemaan yrityksen kehittämisessä. Ohjausryhmässä mukana ovat mm. yrityskummit keskustelukumppanina. Puhuminen on tärkeää.</li> <li>• Tunnistetaan, konkretisoidaan ja seurataan keskisuomalaisen lähiruoan ja ruokaketjun yhteisiä tulevaisuuden menestystekijöitä, joihin koko toiminta pohjautuu.</li> <li>• Perustaa jokaiseen kuntaan lasten ruokakasvatuksen yhteistyöryhmä (Arja Lyytikäinen).</li> <li>• Järjestetään syksyllä 2012 maakunnallinen keskisuomalaisten lasten ruokakulttuuriviikko (Arja Lyytikäinen).</li> <li>• Tuodaan lähiruokaan liittyvät tarinat esiin. Lähiruoalle halutaan kasvot.</li> <li>• Tuodaan makuerot esiin: lähellä tuotettu tuore ruoka vs. einesruoka (vrt. Konneveden kunta)</li> <li>• Lähiruoan lisäarvo: Lähiruokaan liittyvät tarinat syntyvät myös keskisuomalaisilta kuluttajilta/asiakkailta, jotka tuntevat tuottajan.</li> <li>• Järjestetään kouluissa piirustus- ja kirjoituskilpailuja lähiruokaan tai kouluruokaan liittyen.</li> <li>• Edistetään kasvatuksellista ruokakulttuuria kouluissa.</li> <li>• Tunnistetaan ne asiat, joita voi monistaa kuntiin, organisaatioihin, oppilaitoksiin...</li> <li>• Tehdään tuotekehitystä opinnäytetöiden avulla.</li> <li>• Kunnat/kehittämisyritykset kokoaisivat listan tuottajista ja jalostajista mm. ammattikeittiöille. Huom. www.aitojamakuja.fi ja www.ruokacentria.com (case: Saarijärvi, yritysrekisteri muokataan niin, että siitä saa haettua yrityksiä päätuotteiden mukaisesti. Yritys määrittelee päätuotteet itse)</li> <li>• Hyödynnetään vielä paremmin vuodenajat ja tuotteen saatavuus.</li> <li>• Keskityttäisiin kysynnän muodostamiseen, kannattavan liiketoimintamallin tuottamiseen ja vaikutusten (esim. terveys, työllistävyyys) tunnistamiseen.</li> <li>• Tunnistetaan ”edelläkävijäkauppiat” (vrt. K-market Saarijärvi) ja tuodaan ne esiin.</li> <li>•</li> </ul>

## Osallistujien ideat/lupaukset

- Lupaus: lähden kotiin syömään hirvipaistia!
- Julkisille päättäjille pyyntö sitoutumisesta lähiruokaan. Valtakunnallisen ruokaryhmän avulla keskisuomalaisten yritysten esiin nostamista. Ruokapiiritoimittajien kartoitus Kivijärveltä. Oman tilan tuotteita myyntiin.
- Lupaan tuoda asiaa enemmän esiin.
- Asiakkaana "vaadin" lähikaupasta lähiruokaa.
- Ruokapainotteinen matkailutuote
- Lupaamme edelleen jatkossakin kehittää lähiruoka-asioita Keski-Suomessa.
- Lupaus: show must go on...
- Idea: uskallan laajentaa...?
- Voin työssäni kannustaa paikallisia yrittäjiä verkostoitumaan keskenään.
- Ostan entistä enemmän lähiruokaa, olen tiedostavampi itse & kerron asiasta muillekin
- Lupaus: jatkan yrittäjäpolkuni suunnittelua lähituottajasuuntaan.
- Haluan henkilökohtaisesti olla mukana edistämässä lähi-/luomu- ja etenkin suomalaisen puhtaan, vastuullisesti tuotetun ruoan käyttöä julkisessa ruokapalvelussa.
- K-S:n voitokkaat hunajat JKL:N matkakeskukseen myyntiin!
- Ruoka on joillekin nuorille elämän ja kuoleman kysymyksiä. Ruoka eettisenä persoonan rakennuskivenä. Sitä voisi hyödyntää.
- Lisää sanoista tekoihin projekteja!
- Viranomaistahot mukaan miettimään tuotannon myyntikynnyksen alentumista liikkeellelähdön helpottamiseksi. Jos lähiruokasuosio jatkuu yhtä suotuisana, pulma riittävydestä pahenee entisestään, ellei liikkeellelähdötä helpoteta!
- Kyllä meidän pitäisi saada oma Heila Vaajakosken ABC:n viereen!
- Lisää erityyppisiä tilaisuuksia eri ryhmille (kuntapäättäjät, keittiöt, kuluttajat, kehittäjät). Haastekilpailu pienistä teoista lähiruoan puolesta. Kuluttajilla on voimaa, voisi tuoda esiin!