



Maa- ja metsätalous-  
ministeriö

LÄHIRUOKAOHJELMA JA LÄHIRUOKASEKTORIN  
KEHITTÄMISEN TAVOITTEET VUOTEEN 2025

# Lähiruokaa – totta kai!

Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2021:8

# Lähiuokaa – totta kai!

Lähiuokaohjelma ja lähiuokasektorin  
kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025

Maa- ja metsätalousministeriö Helsinki 2021

**Julkaisujen jakelu**

Distribution av publikationer

**Valtioneuvoston  
julkaisuarkisto Valto**

Publikations-  
arkivet Valto

[julkaisut.valtioneuvosto.fi](http://julkaisut.valtioneuvosto.fi)

**Julkaisumyynti**

Beställningar av publikationer

**Valtioneuvoston  
verkkokirjakauppa**

Statsrådets  
nätbokhandel

[vnjulkaisumyynti.fi](http://vnjulkaisumyynti.fi)

Maa- ja metsätalousministeriö

© 2021 tekijät ja maa- ja metsätalousministeriö

ISBN pdf: 978-952-366-195-0

ISSN pdf: 1797-397X

Taitto: Valtioneuvoston hallintoyksikkö, Julkaisutuotanto

Helsinki 2021

## Lähiuokaa – totta kai!

## Lähiuokaohjelma ja lähiuokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025

## Maa- ja metsätalousministeriön julkaisu 2021:8

Julkaisija Maa- ja metsätalousministeriö

## Tekijä/t

## Toimittaja/t

## Yhteisötekijä

## Kieli

suomi

## Sivumäärä

43

## Tiivistelmä

Lähiuokaohjelman perustana on vuoden 2011 hallitusohjelma, jossa ruokasektori tunnistettiin maamme tulevaisuuden kasvualaksi. Kyseisessä ohjelmassa ehdotettiin lähiuoka- ja luomuohjelmien laatimista. Ne hyväksyttiin valtioneuvoston periaatepäätöksinä 16.5.2013. Lähiuokaohjelmasta tehtiin ulkopuoliset arvioinnit vuosina 2015 ja 2018, joista erityisesti jälkimmäisen ehdotukset on otettu päivitetystä ohjelmasta huomioon.

Ohjelman tavoitteena on monipuolistaa lähiuuan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi, mahdollistaa uusien myynti- ja jakelukanavien kehittymistä sekä nostaa lähiuuan jalostusastetta, parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön, neuvonnan ja tutkimuksen keinoin, kasvattaa lähiuuan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista, laadullisia kriteereitä ja hankintavaatimuksia, tiivistää lähiuokasektorilla toimivien yhteistyötä ja lisätä ruuan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta ja näkyvyyttä.

Ohjelman tavoitteiden toteuttaminen vaatii koko lähiuokasektorin toimenpiteitä ja yhteistyötä.

## Asiasanat

lähiuoka, ruoka, elintarvikeala, elintarvikeketjut

## ISBN PDF

978-952-366-195-0

## ISBN painettu

## Asianumero

## ISSN PDF

1797-397X

## ISSN painettu

## Hankenumero

## Julkaisun osoite

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-195-0>

## Naturligtvis närmät!

### Närmarksprogrammet och målen för utveckling av närmarkssektorn till 2025

---

**Jord- och skogsbruksministeriets publikationer 2021:8****Utgivare** Jord- och skogsbruksministeriet**Författare****Redigerare****Utarbetad av****Språk** finska **Sidantal** 43**Referat**

Grunden till närmarksprogrammet är 2011 års regeringsprogram, där livsmedelssektorn identifieras som en framtida tillväxtbransch. I regeringsprogrammet föreslås att program för den ekologiska branschen och för närproducerad mat ska utarbetas. Dessa godkändes som statsrådets principbeslut den 16 maj 2013. Närmarksprogrammet utvärderades av externa aktörer åren 2015 och 2018, och i synnerhet de förslag som lades fram i den senare utvärderingen har beaktats i detta uppdaterade program.

Målen för utveckling av närmarkssektorn fram till år 2025 är: göra produktionen av närmät mångsidigare och öka den så att den möter efterfrågan, möjliggöra nya försäljnings- och distributionskanaler samt höja närmätens förädlingsgrad, förbättra möjligheterna till småskalig livsmedelsförädling och försäljning genom lagstiftning, rådgivning och forskning, öka närmätens andel av den offentliga upphandlingen genom att förbättra upphandlingskompetensen och höja kvalitetskriterierna och upphandlingskraven, intensifiera samarbetet mellan dem som arbetar inom närmarkssektorn och höja uppskattningen av maten och aktörerna inom matkedjan och öka deras synlighet.

Att uppnå målen i programmet kräver åtgärder och samarbete i hela närmarkssektorn.

**Nyckelord** närproducerad mat, mat, livsmedelsbranschen, livsmedelskedjor**ISBN PDF** 978-952-366-195-0**ISBN tryckt****Ärendenummer****ISSN PDF** 1797-397X**ISSN tryckt****Projektnummer****URN-adress** <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-195-0>

---

**Local food – but of course!****The Local Food Programme and local food sector development objectives for 2025**

---

**Publications of the Ministry of Agriculture and Forestry 2021:8****Publisher** Ministry of Agriculture and Forestry

---

**Authors****Editor****Group Author****Language** Finnish **Pages** 43

---

**Abstract**

The Local Food Programme is based on the Government Programme of 2011, which identified the food industry as a future growth sector in our country and proposed that programmes be prepared for local and organic food. These programmes were adopted as government resolutions on 16 May 2013. External evaluations of the Local Food Programme were carried out in 2015 and 2018. The updated programme addresses the proposals issued following the most recent evaluation, in particular.

Objectives of the Programme are: to diversify local food production and to increase it to meet the demand, to enable the development of new sales and distribution channels, and to increase the degree of processing of local foods, to improve opportunities for small-scale food processing and sales through legislation, advice and research, to increase the share of local foods in public procurement by improving procurement competence, qualitative criteria and procurement requirements, to intensify cooperation between actors in the local food sector and to increase the appreciation and visibility of food and food chain actors.

In order for the programme objectives to be attained, measures and collaboration of the entire local food sector will be called for.

**Keywords** local food, food, food sector, food supply chains

---

**ISBN PDF** 978-952-366-195-0**ISBN printed  
Reference number****ISSN PDF** 1797-397X**ISSN printed  
Project number**

---

**URN address** <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-195-0>

---

## Sisältö

Esipuhe.....	7
1 Tiivistelmä.....	8
2 Toimintaympäristön kuvaus.....	12
3 Mitä on lähiruoka?.....	16
4 Miksi lähiruokaa?.....	17
5 Visio.....	20
6 Tavoitteet.....	21
7 Ohjelman luonne.....	22
8 Ohjelman tavoitteet ja keskeiset toimenpiteet.....	23
9 Ohjelman rahoitus.....	36
10 Ohjelman seuranta ja mittarit.....	37
11 Ohjelman tasa-arvo- ja ympäristövaikutusten arviointi.....	38
12 Ohjelman organisointi.....	39
13 Ohjelman viestintä.....	40
14 Ohjelma osana muita hallinnonalojen toimia ja politiikkoja.....	41
15 Ohjelman päivitysprosessi.....	42
Liite 1. Vuonna 2013 hyväksytyn ohjelman valmisteluprosessi.....	43

## ESIPUHE

Lähiiruoka on jo vuosia ollut globaali trendi, joka on vahvistunut myös meillä Suomessa ja kasvattanut osuuttaan kuluttajien ruokakorissa. Lähiruuan valikoimat ovat laajentuneet ja myyntikanavat monipuolistuneet. Tämä kertoo osaltaan, että ruokaketju on muuttumassa aidoksi ruokajärjestelmäksi, jossa kuluttajalähtöisesti tuotetulla ruualla on monta reittiä pellolta pöytään. Koronan myötä oleva poikkeustilanne on vahvistanut paitsi kotimaisen ruuan, mutta myös lähiruuan kysyntää ja uskon muutoksen olevan pysyvää.

Ruualta odotetaan nykyisin monia seikkoja. Ruuan oikean hinnan lisäksi sen tulee olla elämysellistä ja vastata kunkin omiin arvoihin. Ruuan alkuperä halutaan tietää, sen tekijöille halutaan saada kasvot, raaka-aineet halutaan saada tuoreina ja mahdollisimman käsittelemättöminä ja ruualta odotetaan elämyksiä, tarinoita ja ennen kaikkea aitoutta ja maukkautta. Lähiiruoka vastaa moniin isoihin kuluttajatrendeihin, kuten kestävyys, jäljitettävyyttä, aitous, eettisyys ja merkityksellisyys.

Tutkimusten mukaan lähiruuan suurin ostomotiivi on halu tukea paikallisia tuottajia ja yrittäjiä. Halutaan myös tietää, kuka ruuan on tuottanut ja miten.

Lähiiruokaohjelman perustana on vuoden 2011 hallitusohjelma, jossa ruokasektori tunnistettiin selvästi maamme tulevaisuuden kasvualaksi. Kyseisessä ohjelmassa ehdotettiin lähi-ruoka- ja luomuohjelmien laatimista. Ne hyväksyttiin valtioneuvoston periaatepäätöksinä 16.5.2013. Lähiiruokaohjelmasta tehtiin ulkopuoliset arvioinnit vuosina 2015 ja 2018, joista erityisesti jälkimmäisen kehittämissuositukset on otettu tässä päivitetessä ohjelmassa huomioon.

Lähiiruokasektoria on kehitetty pitkään, ja systemaattinen työ alkaa näkyä. Nyt olemme tilanteessa, jossa lähiiruokaa on yhä helpompi saada erilaisista myyntikanavista. Lähiiruokasektorin kehittämistä on kuitenkin jatkettava, ja siihen on sitouduttava myös valtiovallan taholta pitkäjänteisesti.

**Jari Leppä**

maa- ja metsätalousministeri



# 1 Tiivistelmä

## 1.1 Mitä on lähiruoka?

*Tässä ohjelmassa lähiruulla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen<sup>1</sup> paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella.*

Tämän ohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan lähinnä pienempien yritysten erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa.

Lähiruoka ja ruuan paikallisuus liittyvät erityisesti lyhyisiin jakeluketjuihin. Lyhyitä jakeluketjuja määrittää taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen ketjussa, toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet.

## 1.2 Visio

Kuluttajalähtöisesti ja kestävästi tuotettua lähiruokaa arvostetaan ja käytetään koko ruokajärjestelmässä ja se vahvistaa työllisyyttä sekä kehittää paikallistaloutta ja ruokakulttuuria.

---

1 Tässä yhteydessä omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai sitä pienempää aluetasoa.

## 1.3 Lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet ja tavoitetilat vuoteen 2025

**1. Tavoite: monipuolistaa lähiruuan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi, mahdollistaa uusien myynti- ja jakelukanavien kehittymistä sekä nostaa lähiruuan jalostusastetta**

### Tavoitetila 2025

- Lähiruokatuotteiden jalostusaste on noussut, niiden valikoima on monipuolinen ja vastaa eri asiakkaiden tarpeita.
- Kuluttajan saatavilla on helposti lähiruokatuotteita. Lähiruokatuotteilla on useita myyntikanavia, joista tuotteiden tuottaja ja jalostaja löytävät itselleen parhaiten sopivimmat ja kannattavimmat.
- Pienten erien logistiikka on kehittynyttä ja mahdollistaa kannattavan ja kestävä liiketoiminnan. Lähiruokayritysten yhteistyö vähittäiskaupan ja food service -tukkujen kanssa on toimivaa.
- Lähiruoka on osa laadukasta matkailutuotetta, tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille ja lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena.
- Lähiruuan tuotanto on keskeinen osa kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden turvaamista.

**2. Tavoite: parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön, neuvonnan ja tutkimuksen keinoin**

### Tavoitetila 2025

- Osaamisen taso on noussut lähiruokaketjun kaikilla tasoilla ja asiantuntija-palveluja on saatavilla helposti.
- Yrittäjien liiketoimintaosaaminen on vahvistunut ja he uskovat tulevaisuuteen investoiden jatkojalostuskapasiteettiin ja hakevat innokkaasti uusia ratkaisuja.
- Yrityksiin kohdistuva lainsäädäntö on selkeää ja tukee yritystoiminnan kokonaisvaltaista kehittymistä.

### **3. Tavoite: kasvattaa lähiruuan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista, laadullisia kriteereitä ja hankintavaatimuksia**

#### **Tavoitetila 2025**

- Lähiruuan saatavuus on parantunut ja lähiruoka on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja. Lähiruoka on huomioitu kuntien hankintastrategioissa ja ruokapalvelusopimuksissa ja sitä käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa.
- Tarjouskilpailuihin liittyvät kriteerit ottavat huomioon ravitsemuksen ja muun laadun rinnalla ympäristön ja kestävän kulutuksen, sesonginmukaisuuden ja tuoreuden.
- Lähiruuan hankinnassa on otettu laajalti käyttöön uusia hankintamenetelmiä kuten dynaaminen hankintajärjestelmä ja innovatiivinen hankintakumppanuus. Hankinnat osataan jakaa tarkoituksenmukaisiin kokonaisuuksiin, mikä mahdollistaa myös pienempien yritysten osallistumisen. Ruokapalveluiden ja hankinta-asiantuntijoiden markkinatuntemus on parantunut ja käydään aktiivista markkinavuoropuhelua hankintoja kehittäen.

### **4. Tavoite: tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä**

#### **Tavoitetila 2025**

- Valtakunnalliset linjaukset toimivat lähiruokaketjun suunnannäyttäjänä ja kasvun turvaajana.
- Kehittämistyö on vaikuttavaa ja sitä tehdään aidossa yhteistyössä lähiruokaketjun eri toimijoiden välillä.

### **5. Tavoite: lisätä ruuan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta ja näkyvyyttä**

#### **Tavoitetila 2025**

- Lähiruuan ja sen tekijöiden arvostus nousee kuluttajien keskuudessa.
- Varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän läpi menevä ruoka- ja ravitsemuskasvatus luo pohjaa koko elämän kestäville ruokavalinnoille.

## 1.4 Ohjelman luonne

Ohjelma on hallituksen ruokapolitiikan tavoitteita tukeva ohjausväline. Ohjelma antaa lähiruuan edistämiseksi tavoitteet vuoteen 2025, vuoteen 2023 ulottuvalle hallituskaudelle ja uudelle vuoteen 2027 ulottuvalle EU:n rahoituskaudelle.

Ohjelmassa esitettyjä toimenpiteitä toteutetaan osana asianomaisten ministeriöiden, keskusvirastojen ja valtion alue- ja paikallishallinnon toimintaa. Valtioneuvostotason ohjelmana sitä toteutetaan hallinnon käytettävissä olevin keinoin, mutta sen tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa lähiruokaketjun kaikkien toimijoiden kehittämiselle. Ohjelman tavoitteiden toteuttaminen vaatii koko lähiruokasektorin toimenpiteitä ja yhteistyötä.



## 2 Toimintaympäristön kuvaus

Elintarvikealan kasvulle perusteen antavat muun muassa Suomen luontaiset vahvuudet, kuten runsaat vesivarat sekä puhdas maaperä ja ilma ja näiden myötä puhtaat elintarvikkeiden raaka-aineet. Myös ilmastonmuutos ja sen myötä lisääntyvä vesipula maailmassa saattavat vahvistaa Suomen asemaa ruuantuottajana. Ruokaketjun eri osissa on hyvää ja ammattitaitoista työvoimaa, kattavat valvontajärjestelmät ja tuotekehitykseen panostava teollisuus, joka kehittää kuluttajälähtöisesti uusia, innovatiivisia tuotteita. Tällä hetkellä elintarviketeollisuus on Suomen neljänneksi suurin teollisuuden ala ja sen liikevaihto vuonna 2019 oli yhteensä 11,2 miljardia euroa<sup>2</sup>.

Suomen elintarvikealaa hallitsee kahtiajakoisuus. Meillä on muutama suuri elintarvikealan teollisuusyritys, joiden tuotanto kattaa suurimman osan alan tuotteista ja palveluista ja joiden tuotteet ovat kaikkien kuluttajien saatavilla ja tietoisuudessa. Toisaalta Suomen lähes 3 000 elintarvikealan yrityksistä 95 % on pieniä alle 50 henkilöä työllistäviä, ja 71% yrityksistä työllistää enintään 5 henkilöä<sup>3</sup>. Elintarvikealan pienemmät yritykset ovat lähiruuan tuottajia luonnostaan, sillä tutkimusten<sup>4</sup> mukaan ne hankkivat pääraaka-aineensa omasta maakunnasta ja niiden päätuotteet markkinoidaan lähinnä omaan maakuntaan. Tyypillisesti lähiruokayritykset ovat mikro- ja pienyrityksiä, joiden tuotteet ovat parhaimmillaan omaleimaisia antaen kuluttajalle lisäarvoa eri tavoin eikä hinta ohjaa lähiruokamarkkinoilla kaupankäyntiä yhtä vahvasti kuin kansallisella tai kansainvälisillä elintarvikemarkkinoilla. Lähiruuan tuotannossa ja jalostuksessa on nyt ja tarvitaan jatkossakin kaiken kokoisia maatiloja ja elintarvikealan yrityksiä.

Suomen pienillä markkinoilla vähittäiskauppa on hyvin keskittynyttä. Päivittäistavara-kaupassa kahden suurimman toimijan yhteenlaskettu markkinaosuus oli yli 80 % vuonna 2018 ja kolmen suurimman yli 90 %. Vuonna 2013 hyväksytyn lähiruokaohjelman taustaksi

2 Elintärkeä, monimuotoinen elintarvikeala. TEM Toimialaraportit 2020:2.

3 <https://aitojamakuja.fi/aitoja-makuja-yritystilastoon-on-koottu-tuoreimmat-tiedot-suomen-ruokasektorista/>

4 Forsman, Sari (2004). How do small food-processing forms compete? A Resource-based approach to competitive strategies. Agricultural and Food Science in Finland, Vol. 12, Supplement No. 1, 2004. MTT Agrifood Research Finland. Helsinki.; Hiekkataipale, Minna-Maaria (2004). Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D 8/2004. Kuopio. Mäki, Seija. Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2008. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D 9/2008. Kuopio.; Vaara Elina, Väisänen Karoliina, Tunkkari-Eskelinen Minna, Järvinen Suvi, Pölkki Leena. Elintarvikealan PK-yritysten toimintaympäristö 2020. Maa- ja metsätalousministeriö, Jyväskylän ammattikorkeakoulu. 12.2020.

MMM:n tilaamassa selvityksessä<sup>5</sup> arvioitiin lähiruuan osuuden olevan noin 8 % päivittäis-tavarakaupan elintarvikemyynnistä. Tilastoinnin puutteiden vuoksi tarkkoja lukuja ei ole saatavilla, mutta kaupparyhmät ovat ilmoittaneet ostojen lähiruokayrittäjiltä kasvaneen ja lähiruuan osuuden lisääntyneen<sup>6</sup>. Kaupan yritykset ovat nähneet lähiruuan arvon omien valikoimiensa kiinnostavuuden kannalta ja tukeneet lähiruokatrendiä valikoimatyössään, kampanjoin, markkinointiyhteistyönä, pieniä tavarantoimittajia kouluttaen ja kehittämällä toimintakonsepteja, jotka mahdollistavat pienyritysten tuotteiden myynnin kaupan kanavissa.

Toisaalta lukuisat lähiruokaa tarjoavat myymälät, ruokaosuuskunnat, kumppanuusmaatalous, internet-pohjaiset tilausjärjestelmät ja erilaiset suoramyyntiratkaisut tarjoavat kuluttajille hyviä valikoimia ja lisäarvoa arjen valintoihin. Keskeiset alkutuotantomme tuotteet vilja, kasvikset ja juurekset, maito, hedelmät ja luonnonmarjat sekä liha ja kalat, ovat ravitsemuslaadultaan loistavia raaka-aineita aterioille oikein koostettuna. Selvityksen<sup>7</sup> mukaan nämä tuoteryhmät ovat yleisemmin ostettuja lähiruokatuotteita. Suomi syö -tutkimuksen<sup>8</sup> mukaan lähiruokaa ostetaan eniten tavallisesta ruokakaupasta (96 % vastaajista), toreilta (77 %) ja suoraan tiloilta/valmistajilta (51 %). Vaikka REKO-renkaiden kautta ostaminen on vielä aika vähäistä (13 %), on sen osuus lähiruuan ostokanavana kaksinkertaistunut 4 vuoden aikana.

Suomalaisten aterioista iso osa valmistetaan ammattikeittiöissä. Julkinen sektori (valtio, kunnat, puolustusvoimat, kuntayhtymät) käyttää vuosittain noin 350 miljoonaa euroa ruuan ja raaka-aineiden ostoon<sup>9</sup>. Vuonna 2013 hyväksytyn lähiruokaohjelman taustaksi MMM:n tilaamassa selvityksessä<sup>10</sup> arvioitiin lähiruuan osuuden olevan noin 10 % ravintoloiden ja kahviloiden sekä julkisten laitosten tarjonnasta. Julkisissa ammattikeittiöissä lähiruokahankintojen osuus on pysynyt vakaana vuosien 2013–2019 välillä ja on nyt noin 16 %. Maakunnittaiset erot lähiruuan hankintaosuuksissa ovat kuitenkin kasvaneet vaihdellen nyt yhdestä prosentista 47 %:iin. Kotimaisuusaste puolestaan on noussut noin 78 %:sta vuonna 2013 noin 83 %:iin vuonna 2019<sup>11</sup>. Vuonna 2020 MMM:n tilaaman selvityk-

5 Kurunmäki, Seija, Ikäheimo, Irma, Syväniemi, Anni-Mari ja Rönni, Päivi (2012). Lähiruokaselvitys. Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012–2015.

6 kts. esim <https://www.pirkka.fi/artikkeli/oman-maan-ruokaa>; <https://yle.fi/uutiset/3-10988169>

7 Mäkipeska, Tuomas ja Sihvonen, Mikko (2010). Lähiruoka, nyt! Sitran selvityksiä 29.

8 Suomi syö -tutkimus / Taloustutkimus

9 [https://mmm.fi/artikkeli/-/asset\\_publisher/periaatepaatos-julkisten-elintarvike-ja-ruokapalveluhankintojen-vastuullisuudesta-hyvakysyttiin#9681e076](https://mmm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/periaatepaatos-julkisten-elintarvike-ja-ruokapalveluhankintojen-vastuullisuudesta-hyvakysyttiin#9681e076)

10 Kurunmäki, Seija, Ikäheimo, Irma, Syväniemi, Anni-Mari ja Rönni, Päivi (2012). Lähiruokaselvitys. Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012–2015.

11 Viitaharju Leena, Kujala Susanna, Hakala Outi ja Trogen Ada. (2020). Lähiruoka puheissa ja teoissa – Julkisektiön lähiruuan käytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Raportteja 201.

sen<sup>12</sup> mukaan lähiruokaa käytti päivittäin 29 % julkisista ammattikeittiöistä ja 36 % yksityisistä ammattikeittiöistä. Eniten lähiruokatuotteina käytettiin perunaa, juureksia, vihanneksia ja viljatuotteita. Nämä olivat myös lähiruokatuoteryhmiä, joiden käytön ennakoidaan lisääntyvän, samoin tuoreen tai pakastetun kalan.

Lähiruuan edellytys on elinvoimainen maatalous. Alkutuotantomme on kuitenkin vaikeassa tilanteessa kannattavuusongelmien kohdatessa erityisesti liha- ja maitosektoria. Toisaalta suoramyyntiä harjoittavilla tiloilla kannattavuus oli pääsääntöisesti hivenen parempi kuin tavanomaisilla tiloilla. Kannattavuuskerroin oli suoramyyntiä harjoittavilla noin 0,1 yksikköä ja yrittäjätulo noin 5 000 euroa suurempi kuin muilla. Erot vaihtelivat vuosittain ja tuotantosuunnittain<sup>13</sup>. Vuonna 2019 noin 3 300 maatilaa harjoitti suoramyyntiä, määrä on parissa vuodessa kasvanut noin 300 tilalla. Tuotantosuunnittain eniten suoraan kuluttajille myydään lampaan lihaa, sitten vihanneksia, marjoja ja juureksia sekä perunoita ja kananmunia. Suoramyynnistä saatavien tulojen osuus maatalouden myyntituloista oli lähes puolella tiloista alle 10 %. Suoramyyntitulojen merkitys on kotieläintiloista suurin lammastiloilla. Noin 800 maatilaa harjoitti tuotteiden jatkojalostusta vuonna 2019<sup>14</sup>.

Myös osa lähiruokayrityksistä kohtaa kannattavuusongelmia ja esimerkiksi Luonnonvarakeskuksen tutkimuksen<sup>15</sup> mukaan lähiruokaliiketoiminnan kannattavuus on kokonaisuutena keskimäärin vain tyydyttävää luokkaa. Kannattavuuden koettiin vaihtelevan myös suuresti eri jakelukanavissa<sup>16</sup>. PK-toimialabarometrin mukaan elintarvikealalla on kuitenkin uskoa kannattavuuden parantumiseen<sup>17</sup>.

Suomea ja koko maailmaa ennalta varoittamatta kohdannut COVID-19 -koronaviruksen aiheuttama kriisi vaikutti moninaisesti myös lähiruokayrityksiin. Useiden ammattikeittiöihin – erityisesti yksityisiin – toimittaneiden lähiruokayritysten tilauskanta romahti hetkessä. Korvaavia markkinoita ei löydy helposti muun muassa päivittäistavarakauppaan soveltumattomien tuotevalikoimien tai pakkauskokojen johdosta. Kuluttajien ostokäyttäytyminen päivittäistavarakaupassa painottui poikkeusolojen alussa myös halvempiin perustuotteisiin korkeamman lisäarvon ja hinnan tuotteiden kustannuksella. Toisaalta tiloilla tapahtunut suoramyynti sekä REKO-toiminta pystyivät jatkumaan ja esimerkiksi REKO-renkaat kasvattivat sekä tuottaja- että ostajamääriä. Ruuan verkkokauppojen suosio kasvoi

12 [https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/22042\\_Ammattikeitti%C3%B6t\\_RAPORTTI\\_030420.pdf/3bd-33fa7-9415-0256-007b-9a2d3d467a35/22042\\_Ammattikeitti%C3%B6t\\_RAPORTTI\\_030420.pdf](https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/22042_Ammattikeitti%C3%B6t_RAPORTTI_030420.pdf/3bd-33fa7-9415-0256-007b-9a2d3d467a35/22042_Ammattikeitti%C3%B6t_RAPORTTI_030420.pdf)

13 <https://www.luke.fi/uutinen/suoramyynnista-apua-maatalouden-kannattavuuteen/>

14 <https://mmm.fi/kehittamisen-tyokaluja>

15 <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/538946>

16 [https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/229814/Helander\\_Anni\\_ProGradu.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/229814/Helander_Anni_ProGradu.pdf?sequence=2&isAllowed=y)

17 [http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161909/Pk-toimialabarometri\\_Elintarvikkeiden\\_valmistus\\_syksy\\_2019.pdf](http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161909/Pk-toimialabarometri_Elintarvikkeiden_valmistus_syksy_2019.pdf)

räjähdysmäisesti, ja monet lähiruokayritykset perustivat joko omia verkkokauppoja tai yrittivät saada tuotteitaan muiden ylläpitämiin verkkokauppoihin. Suoramyyntitilat kiinnostivat myös matkailukohteina. Koronavirusepidemialla on todettu olleen jo nyt sekä positiivisia että negatiivisia vaikutuksia alan yrityksiin<sup>18</sup>. Elintarvikealan pk-yritykset arvoivat lähiajan yleiset suhdannenäkymät koko maata ja vertailutoimialoja selvästi paremmiksi. Toimialan suhdanneodotukset ovat kuitenkin heikentyneet vuoden takaisesta<sup>19</sup>. Ruokasektorin koordinaatiohankkeen tilaaman elintarvikeyritysten koronaselvityksen mukaan myös harva lähiruokayritys oli laatinut itselleen varautumissuunnitelmaa ennen korona-pandemian puhkeamista ja sen seurauksenakin vain osa liittyen yksittäisiin häiriötekkijöihin varautumiseksi<sup>20</sup>.

Kuva: Maa- ja metsätalousministeriö



18 Vaara Elina, Väisänen Karoliina, Tunkkari-Eskelinen Minna, Järvinen Suvi, Pölkki Leena. Elintarvikealan PK-yritysten toimintaympäristö 2020. Maa- ja metsätalousministeriö, Jyväskylän ammattikorkeakoulu. 12.2020.; Gaia. Elintarvikealan koronaselvitys. 2021

19 Elintärkeä, monimuotoinen elintarvikeala. TEM Toimialaraportit 2020:2.

20 Gaia. Elintarvikealan koronaselvitys. 2021



### 3 Mitä on lähiruoka?

*Tässä ohjelmassa lähiruulla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen<sup>21</sup> paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella.*

Tämän ohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan lähinnä pienempien yritysten erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa.

Lähiruoka ja ruuan paikallisuus liittyvät erityisesti lyhyisiin jakeluketjuihin. Lyhyitä jakeluketjuja määrittää taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen ketjussa, toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet.

Kuva: Maa- ja metsätalousministeriö



21 Tässä yhteydessä omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai sitä pienempää aluetasoa.

## 4 Miksi lähiruokaa?

Lähiruulla on iso merkitys oman alueen talouteen: se antaa työtä ja toimeentuloa, kerryttää verotuloja omalla alueella ja lisää alueen taloudellista riippumattomuutta. Lähiruoka ja sen kasvava kysyntä lisäävät kuluttajien vaihtoehtoja elintarvikevalinnoissaan, kasvattavat alkutuotannon elinvoimaisuutta uusien markkinamahdollisuuksien kautta, antavat lisäarvoa kaupan ja ammattikeittiöiden valikoimiin sekä matkailulle, edistävät kestävän kehityksen mukaista yritystoimintaa, mahdollistavat ruuan jäljitettävyyttä, avaavat ruuan tuotannon vastuullisia toimintatapoja ja antavat tuotteille kasvot. Lähiruuan kautta voidaan kehittää edelleen suomalaista, alueellisesti rikasta ruokakulttuuria ja vastata nopeasti kuluttajien tarpeiden muutoksiin sekä edistää alkuperäisrotujen ja -lajikkeiden säilymistä ja luonnon monimuotoisuutta. Lähiruoka tarjoaa vaihtelua makumaailmaan. Lähiruoka lyhentää elintarvikeketjua, mikä helpottaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden, alkuperän ja merkintöjen valvontaa ja edistää myös osaltaan väärinkäytösten ehkäisemistä elintarvikeketjussa. Täten lähiruulla on myös elintarviketurvallisuutta vahvistavia ominaisuuksia.

Lähiruuan tuotanto lisää sosiaalista pääomaa eri toimijoiden yhteistyön ja luottamuksen rakentumisen myötä, millä vastaavasti on lähiruuan menekkiä ja markkinointimahdollisuuksia lisäävä vaikutus<sup>22</sup>. Lähiruokaa kuluttavien asiakkaiden esiin nostamia tekijöitä: reiluus, vuorovaikutus, yhteisöllisyys ja luottamus, voidaan pitää lähiruokayritysten ja -verkostojen sosiaalisena pääomana, jota suurempien yritysten on vaikea saavuttaa<sup>23</sup>.

Lähiruuan ympärille voidaan luoda kestäviä alueellisia ruokajärjestelmiä, jotka perustuvat alueellisten raaka-aineiden ja tuotantopanosten kuten energian hyödyntämiseen. Alueellinen kestävä ruokajärjestelmä kunnioittaa ja kehittää paikallista ruokakulttuuria, edistää hyviä tuotantotapoja ja pyrkii vähentämään hävikkiä ruokaketjun joka osassa. Tuotannossa syntyvät sivuvirrat hyödynnetään tehokkaasti ja ravinteiden kierrätys on keskiössä. Alueellisten lähiruokaan perustuvien ekosysteemien kehittämiseen pitää jatkossa panostaa entistä enemmän.

22 kts. esim. [https://www.researchgate.net/profile/Michelle\\_Glowacki-Dutka/publication/275380486\\_Examining\\_social\\_capital\\_within\\_a\\_local\\_food\\_system/links/55bf4ac208aec0e5f44604ee.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Michelle_Glowacki-Dutka/publication/275380486_Examining_social_capital_within_a_local_food_system/links/55bf4ac208aec0e5f44604ee.pdf); <https://ideas.repec.org/a/ags/phajad/199070.html>; <https://www.hamk.fi/wp-content/uploads/2018/07/Lyhyet-l%C3%A4heiset-ketjut-l%C3%A4hiruoka-ja-sosiaalinen-p%C3%A4oma-l%C3%A4hiSos-Loppuraportti.pdf>

23 <https://www.hamk.fi/wp-content/uploads/2018/07/Lyhyet-l%C3%A4heiset-ketjut-l%C3%A4hiruoka-ja-sosiaalinen-p%C3%A4oma-l%C3%A4hiSos-Loppuraportti.pdf>

Lähiruuan tuotanto on tärkeä osa kotimaan omavaraisuuden ja paikallisen huoltovarmuuden säilyttämistä. Suomen kansallinen huoltovarmuus perustuu pitkälti isojen elintarvikeryitysten tuotantoon ja keskittyneisiin jakeluratkaisuihin. Alueen tuottajilla ja lähiruokayrityksillä on kuitenkin merkittävä rooli häiriötilanteissa, jos logistiikka ei jostakin syystä toimi riittävällä teholla tai kuluttajien luottamus esimerkiksi päivittäistavara-kauppaan heikkenee. Tämä on huomioitava muun muassa osana päivittäistavara- huollon varautumista<sup>24</sup>. Paikallisen huoltovarmuuden toteutuminen edellyttää kuitenkin, että lähiruokayritysten toiminta on normaalioloissakin vakiintunutta ja kannattavaa.

Lähiruokatrendi on nostanut Suomen alkuperäisistä kotieläinroduista ja viljelykasveista saatavat tuotteet uudelleen arvostukseen. Maatiais- kasvit ja -eläimet ovat osa elävää kulttuuriperintöämme. Niillä on merkitystä niin luonnon monimuotoisuuden edistämisen, geneettisesti tärkeän aineiston säilymisen kuin taloudellisen hyödyntämisen näkökulmasta - kulttuurihistoriallisista merkityksistä puhumattakaan. Tuotteet voivat tuoda merkittävää lisäarvoa tuottajilleen ja kuluttajille, jotka kaipaavat ruuan raaka- aineilta erityisiä maku- ja muita laatuominaisuuksia. Maatiaisroduista ja -lajikkeista jalostettavien tuotteiden haasteena ovat niiden pienet tuotantomäärät sekä pienten erien käsittelyyn sopivien jalostuslaitosten määrän vähentyminen. Lähiruokayritykset voivat mahdollistaa myös pienissä erissä kasvatettavien harvinaisempien kasvilajien ja -lajikkeiden kannattavan viljelyn ja erilaistettujen laatutuotteiden tuotannon, kuten luonnon monimuotoisuuteen perustuvan niitty- ja laidunlihan tuotannon.

Monipuoliset luonnon marja-, sieni- ja yrttilajit tarjoavat omaleimaisia mahdollisuuksia sekä lähiruokaan, matkailupalveluihin että erikoistuotemarkkinoille. Luonnontuotteiden talteenotto ja jatkojalostus perustuvat maaseudun luontaisiin vahvuuksiin. Luonnontuotteet ovat mahdollisuus kestäväen kehityksen mukaisessa elinkeinotoiminnassa, sillä luonnontuotteiden sadot kasvavat ilman ihmisen lisäämiä tuotantopanoksia. Ympäristömyönteisyyden ohella kuluttajien kiinnostusta luonnontuotteisiin lisää tieto luonnontuotteiden terveysvaikutuksista. Monista perinteisistä raaka- aineista on löydetty arvokkaita ominaisuuksia ja kehitetty uustuotteita, mutta edelleenkin metsien ja muun luonnon tarjoamat mahdollisuudet ovat vajaasti hyödynnettyjä.

Porotaloudella on merkittäviä taloudellisia vaikutuksia poronhoitoalueemme elintarvike- ja matkailualan yrityksille, mutta se on myös tärkeä osa Suomi- kuvaamme. Myös riistalihan saatavuuden parantamiseen ja nykyistä runsaampaan käyttöön esimerkiksi ravintoloissa kohdistuu odotuksia.

24 [https://cdn.huoltovarmuuskeskus.fi/app/uploads/2017/05/31111231/Ruokapalvelut\\_opas.pdf](https://cdn.huoltovarmuuskeskus.fi/app/uploads/2017/05/31111231/Ruokapalvelut_opas.pdf)

Lähihuokatrendi näkyy myös kuluttajien kasvavana kiinnostuksena lähellä pyydettyä ja kasvatettua kalaa kohtaan. Lähikalaa ei kuitenkaan ole tarpeeksi saatavilla kuluttajien tarpeiden tyydyttämiseksi, mikä näkyy korkeina kuluttajahintoina. Suomessa on kalatalouden kehittymiseen liittyviä lupapoliittisia ja hallinnollisia esteitä, jotka osaltaan heikentävät yritysten mahdollisuutta vastata lähikalalan kuluttajakysyntään. Kalajalostuksen ja -kaupan kotimaisen raaka-aineen saannin turvaaminen ja säilyminen kilpailukykyisenä edellyttää elinvoimaista ja kannattavaa ammattikalastusta ja vesiviljelyelinkeinoa Suomessa. Suomessa on myös runsaasti vajaahyödynnettyjä kalakantoja, joiden kalastusta ja kuluttajatarjontaa pitää systemaattisesti lisätä. Kalajalosteiden jalostusastetta, raaka-aineen laatua ja pienempien erien logistiikkaa tulee kehittää edelleen.

Lähihuoka voi toimia eri toimialojen yhdistävänä tekijänä. Ruoka, luovat alat, elämyksellisyys ja matkailu sekä hyvinvointiyrittäjyys tukevat hyvin toisiaan. Lähihuoalla voisi olla roolia myös syrjäytymisen ehkäisyssä, jos syrjäytymisuhan alaisia henkilöitä saataisiin työurien alkuun ottamalla heitä mukaan pienimuotoisempaan lähihuuan tuottamiseen esimerkiksi sosiaalisten yritysten kautta.

Kuva: Marianna Laitinen



## 5 Visio

*Kuluttajälähtöisesti ja kestävästi tuotettua lähiruokaa arvostetaan ja käytetään koko ruokajärjestelmässä ja se vahvistaa työllisyyttä sekä kehittää paikallistaloutta ja ruokakulttuuria.*

Kuva: Jukka-Pekka Vartiainen



## 6 Tavoitteet

Lähirookaohjelman tavoitteena on:

1. monipuolistaa lähiruuan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi, mahdollistaa uusien myynti- ja jakelukanavien kehittymistä sekä nostaa lähiruuan jalostusastetta,
2. parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön, neuvonnan ja tutkimuksen keinoin,
3. kasvattaa lähiruuan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankinta-osaamista, laadullisia kriteereitä ja hankintavaatimuksia,
4. tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä ja
5. lisätä ruuan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta ja näkyvyyttä.

## 7 Ohjelman luonne

Ohjelma on hallituksen ruokapolitiikan tavoitteita tukeva ohjausväline. Ohjelma antaa lähiruuan edistämiseksi tavoitteet vuoteen 2025, vuoteen 2023 ulottuvalle hallituskaudelle ja uudelle vuoteen 2027 ulottuvalle EU:n rahoituskaudelle.

Ohjelmassa esitetyt toimenpiteet toteutetaan osana asianomaisten ministeriöiden, keskusvirastojen ja valtion alue- ja paikallishallinnon toimintaa. Valtioneuvostotason ohjelmana sitä toteutetaan hallinnon käytettävissä olevin keinoin, mutta sen tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa lähiruokaketjun kaikkien toimijoiden kehittämiselle. Ohjelman tavoitteiden toteuttaminen vaatii koko lähiruokasektorin toimenpiteitä ja yhteistyötä.

Kuva: Marianna Laitinen



## 8 Ohjelman tavoitteet ja keskeiset toimenpiteet

***Tavoite 1. Monipuolistaa lähiruuan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi, mahdollistaa uusien myynti- ja jakelukanavien kehittymistä sekä nostaa lähiruuan jalostusastetta***

Kuluttaja tekee arkisin ruokaostoksensa yleensä häntä lähellä olevista, helposti saavutettavista kaupoista. Lähiruuan kasvava kysyntä näkyy vähittäiskaupassa, joka on tunnistanut lähiruuassa sen lisäarvoa tuovan edun ja lisännyt strategioidensa mukaisesti lähiruokaa valikoimiinsa. Lähiruuan lisäämiseksi kaupan valikoimiin tulee yhteistyötä, mukaan lukien markkinointiyhteistyö, yritysten ja kaupan kanssa vahvistaa ja luoda uusia toimintamalleja, samoin hyödyntää nykyisiä jakelu- ja markkinointimekanismeja.

Kuluttaja kohtaa lähiruuan yhä useammin myös ammattikeittiöiden tarjonnassa. Noin puolet ammattikeittiöiden raaka-aineista ostetaan food service -tukkujen kautta ja toinen puoli suoraan tuottajilta, valmistajilta ja maahantuojilta. Monille lähiruokayritysten tuotteista tehokkain reitti markkinoille onkin food service -tukku. Erityisesti yksityiset ravintolat ovat löytäneet lähiruuasta lisäarvotekijän, mutta enenevässä määrin myös julkiset ammattikeittiöt ovat ottamassa lähiruokaa valikoimiinsa. Ammattikeittiöihin soveltuvista esikäsitellyistä ja jalostetuimmista tuotteista ja raaka-aineista on kuitenkin edelleen pulaa, ja lähiruokayrittäjiltä puuttuu rohkeutta investoida ja skaalata tuotantoaan. Raaka-aineiden tuottajien, jalostajien, kaupan, ammattikeittiöiden, tuotteiden loppukäyttäjien ja kehittäjien on tiivistettävä vuoropuheluaan juuri oikeanlaisten, asiakkaan tarpeita vastaavien tuotteiden aikaansaamiseksi. Tulevaisuudessa tarvitaan yhä enemmän myös paikallisten ratkaisujen kehittämistä keskitettyjen mallien rinnalle tuotteiden markkinoille saattamiseksi. Menestyäkseen lähiruokayrityksen on tiedettävä asiakkaiden tarpeet ja odotukset eri tuotteista ja niiden jalostusasteista, sillä kuluttajien valinnat ostohetkellä luovat todellisen arvon koko tuotanto- ja jalostusketjulle. Samoin yrityksen on ymmärrettävä asiakkaidensa toimitusketjujen vaatimukset ja hallittava liiketoiminnan lainalaisuudet.

Elintarvikealan kehittämisessä puhutaan yhä enemmän lyhyistä jakeluketjuista, jotka ovat osa lähiruokasektoria. Lyhyet jakeluketjut lisäävät kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutusta. Ne luovat luottamussuhteita, antavat kuluttajille mahdollisuuden selvittää helpommin tuotteiden alkuperä ja turvaavat omavaraisuusastetta. Lyhyiden jakeluketjujen kautta saadaan tuotteista tuottajille ja jalostajille oikeudenmukaisempaa hintaa. Lähiruokamyymälöiden sekä tilojen ja lähiruokayritysten verkkokauppojen määrän kasvu osoittaa sen, että



kiinnostusta ja rohkeutta lyhyiden jakeluketjujen mukaisiin uusiin, kannattaviin myyntikanaviin on. Suomalainen innovaatio REKO-renkaat kasvatti nopeasti suosiotaan, ja niitä on nyt lähes 200 ympäri Suomea<sup>25</sup>. Lähiseudun tuotteita yhteen kokoavia ja erikoistuotteita muista maakunnista tarjoavia myymälöitä ja muita markkinointi- ja jakeluratkaisuja kuten tiloilta tapahtuvaa suoramyyntiä, liikkuvia myyntipisteitä, ruokapiirejä, alueellisia tukkuja, verkkokaupan ratkaisuja ja tori- ja muita myyntitapahtumia sekä uusia palvelukonsepteja tarvitaan kuitenkin lisää kuluttajien kasvavaan lähiruuan kysyntään vastaamiseksi.

Lähiruuan tuotanto ja kulutus tapahtuvat pääsääntöisesti omalla alueella. Lähiruokaa tuotavilla ja jalostavilla elintarvikealan yrityksillä on kasvun mahdollisuuksia kuluttajien kaipaamalla erikoistuotteilla ja tarkoin erilaistetuilla niche-tuotteilla laajemminkin. Valtakunnalliset ja kansainväliset jakelukanavat ovat yrityksen kannalta merkityksellisiä. Ne kannustavat yrityksen laajentamiseen, tuotekehitykseen ja markkinointiosaamisen kehittämiseen.

Yksi lähiruuan keskeisimmistä pullonkaloista liittyy pienten erien kuljetuksiin ja varastointiin. Elintarvikelogistiikan erityispiirteitä ovat mm. tuotteiden matala kate, tarkat vaateet lämpötilasäätelylle, tuoretuotteiden lyhyt säilyvyys, toimitusrytmit ja lähiruuan usein pienet volyymit ja kertaerät. Näistä keskeisimmiksi kysymyksiksi nousevat erityisesti pienten virtojen kokoaminen riittävän suureksi volyymiksi ja laajaksi tuoteportfolioiksi eri ostajaryhmien tarpeisiin.

Logistiikkahaasteet ovat hyvä esimerkki toiminnasta, joka nostaa esiin ruokaketjun toimijoiden yhteistyön merkityksen. Juuri yhteistyön kautta yrittäjät voivat turvata riittävän laajan tuotevalikoiman niin kauppoille kuin ammattikeittiöille sekä hoitaa kuljetukset kustannustehokkaammin. Keskeistä on luoda alueille yritysveltoisia hyvin toimivia, pienempien erien jakeluun sopivia ja kannattavia jakeluketjuja. Riittävien tuotevolyyymien, toimitusvarmuuden ja monipuolisten valikoimien aikaansaaminen vaativat yhteistoiminnan lisäksi usein uudenlaista verkostomaista yritystoimintaa sekä mahdollisuuksien luontia esimerkiksi osuuskuntapohjaisen yrittäjyyden kasvulle. Logistiikkaratkaisujen kehittämisessä tulee huomioida myös nykyisten rakenteiden mahdollisuudet.

Ruokaketjun keskeinen kehittämistavoite on yritystoiminnan kilpailukykyisyys. Keinoja tähän ovat muun muassa osaamisen lisääminen, yhteistyö ja horisontaalinen ja vertikaalinen verkostoituminen toimijoiden välillä, innovaatioiden hyödyntäminen, tuottavuuden parantaminen sekä tuotannon monipuolistaminen. Myös investoinnit, jalostusasteen nosto, oikean asiakassegmentin löytäminen ja kustannustehokkuuden parantaminen ovat kilpailukyvyyn avaimia. Yritysten omien investointien lisäksi kasvua haetaan muun muassa yhteisinvestoinneilla esimerkiksi koetoimintaan tai työprosesseihin, logistiisiin

25 <https://www.facebook.com/notes/reko-l%C3%A4hiruokarengas/reko-l%C3%A4hiruokarenkaat/1083104988435841/>

rajapintoihin tai uusien asiakasryhmien aikaansaantiin. Rahoitus näihin toimenpidekokonaisuuksiin ohjautuu erityisesti maaseudun kehittämissuunnitelman sekä jatkossa sitä seuraavan strategiasuunnitelman kautta. Lähiruuan tuotannossa ja jalostuksessa tarvitaan sekä uusia aloittavia yrityksiä että kasvuhakuisia ja -kykyisiä yrityksiä. Keskeistä on myös luoda riittävän vahvoja alihankintaverkostoja ja muita yhteistyön muotoja erikokoisten alalla toimivien yritysten välille.

EU:ssa tuottajien asemaa pyritään parantamaan tuottaja- ja toimialaorganisaatioilla. Ne voisivat sopia hyvin myös lähiruokaketjussa toimiville yrityksille. Niiden kautta pystytään verkostoitumaan, luomaan markkinavoimaa ja riittäviä toimitusvolyymejä. Alan toimijoiden kannattaa selvittää tuottaja- ja toimialaorganisaatioiden mahdollisuuksia ja aktivoitua organisoitumisasteen nostamisessa.

Yksi lähiruuan mahdollisuuksista on verkostoituminen oman alueen matkailusektorin kanssa ja lähiruuan saaminen osaksi ao. matkailuyritysten ruokatarjontaa, sillä laadukas ja vastuullinen ruoka on aina osa matkailun palveluketjua. Varsinainen ruokamatkailu, jolloin matkan päämotiivina on ruoka ja siitä saatavien elämysten tavoittelu, on myös kasvamassa niin Suomessa kuin globaalisti. Ruokamatkailu tarjoaa mahdollisuuden tutustua paikallisiin elämäntapoihin, makuihin ja kulttuureihin matkan aikana. Matkailukohteiden ja alueiden tulee nähdä paikallisruoka mahdollisuutena oman alueensa profiloimiseen ja tunnettuuden lisäämiseen tai alueen brändin vahvistamiseen. Ruokamatkailun jatkokehittäminen kannattavaksi liiketoiminnaksi ja matkailijoita aidosti houkuttelevaksi, helposti ostettavaksi ja saavutettavaksi tuotteeksi vaatii yhteistyötä, työkalujen rakentamista verkosto- ja jakelukanaviin, tuotteistamiseen, palvelumuotoiluun, tuotesuosituksiin ja kannattavuuslaskelmiin sekä tehokkaampaa markkinointia.

Yksi haaste jatkojalostamistoiminnalle on henkilöresurssit. Monet lähiruokayrityksistä ovat kooltaan pieniä perheyrityksiä, joissa ei voida laajentaa toimintaa nykyisestä ilman lisähenkilökuntaa. Osaavan ja sitoutuneen henkilökunnan palkkaaminen on kuitenkin haaste, johon sisältyy mikroyrittäjän näkökulmasta suuria riskejä. Työntekijän palkkaamiseen tarvittaisiin toisaalta lainsäädännöllisiä helpotuksia ja kannustimia, toisaalta rohkaisua ja neuvontaa sekä erilaisia vuokra- ja sijaistyövoimapalveluja. Lähiruokasektorin toimijoita koskettaa myös ikärakenteen muutos ja siksi tulevana vuosina jatkavan löytyminen kannattavalle yritystoiminnalle on keskeistä. Lähiruokayritys profiloituu monesti vahvasti yrittäjäpersoonaan tarinoineen, mikä aiheuttaa lisähaasteita yritysten siirtotilanteessa. Yritysten omistajan- ja sukupolvenvaihdoksia olisikin suunniteltava pitkäjänteisenä kehittämissuunnitelmana käyttäen apuna systemaattisia toiminnanohjausjärjestelmiä sekä neuvonta- ja rahoituspalveluja, joita on tarjolla muun muassa neuvonta- ja yrittäjäjärjestöjen sekä ELY-keskusten kautta. Toisaalta osa yrityksistä, erityisesti maatalo- ja puutarhasidonnaiset sekä luonnontuotteita jalostavat, ovat riippuvaisia ulkomaisesta kausityövoimasta. Valtion on yhdessä alan toimijoiden kanssa löydettävä keinoja vähentää tätä riippuvuutta sekä

helpottaa ulkomaisen kausityövoiman maahanpääsyä ja maan sisäistä liikkuvuutta – myös poikkeustilanteissa.

Maaseutualueilla lopettaneet ja lopettamassa olevat maatilakeskukset ovat mahdollisuus kehittyville lähiruokayrityksille. Näiden tilojen toiminnan kehittäminen lähiruokamarkkinoille, tai toisaalta niiden saattaminen innovatiivisilla ratkaisuilla uusien yrittäjien käyttöön, on yksi keino lähiruokatarjonnan kasvattamiseksi. Näiden pienten lähiruokayrittäjien on kuitenkin vaikea saada tukea maatalouden tukijärjestelmistä, koska tuet kohdistuvat ensisijaisesti laajan mittakaavan raaka-ainetuotantoon. Maatalouteen liittyvissä politiikkatoimissa pitäisi tunnistaa paremmin pienten, lähiruokamarkkinalle keskittyvien tilojen erityispiirteitä, ja nähdä myös niissä olevat kannattavan liiketoiminnan mahdollisuudet.

Maailmalla erilaiset kumppanuusmaatalous CSA-mallit kasvattavat suosiotaan, ja Suomesakin toimii muutamia laajempia CSA-maataloja. Kumppanuusmaatalous on paikallisuuteen perustuva tuotantotapa, jossa tuotannon riskejä jaetaan kuluttajien kanssa esimerkiksi myymällä ennen satokautta sato-osuuksia, ja jossa kuluttajat osallistuvat tuotannon suunnitteluun ja usein myös itse tuotantoon. Kumppanuusmaataloudella on laajentumismahdollisuuksia, mutta se edellyttää CSA-maatalojen verkottumista kansallisesti ja kansainvälisesti, tutkimusta ja tiedotusta.

## Tavoitetila 2025

- Lähiruokatuotteiden jalostusaste on noussut, niiden valikoima on monipuolinen ja vastaa eri asiakkaiden tarpeita.
- Kuluttajan saatavilla on helposti lähiruokatuotteita. Lähiruokatuotteilla on useita myyntikanavia, joista tuotteiden tuottaja ja jalostaja löytävät itselleen parhaiten sopivimmat ja kannattavimmat.
- Pienten erien logistiikka on kehittynyt ja mahdollistaa kannattavan ja kestävä liiketoiminnan. Lähiruokayritysten yhteistyö vähittäiskaupan ja food service -tukkujen kanssa on toimivaa.
- Lähiruoka on osa laadukasta matkailutuotetta, tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille ja lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena.
- Lähiruokatuotanto on keskeinen osa kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden turvaamista.

## Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

- Lähiruokasektorille luodaan monipuolisia rahoitusinstrumentteja erityisesti tuotekehitykseen, yhteistyön edistämiseen, markkinointikanavien ja logististen ratkaisujen rakentamiseen, osaamistason nostoon sekä lähiruokasektorin yleiseen kehittämiseen.
- Maatalouteen liittyvissä politiikkatoimissa tunnustetaan alkutuotannon tuotteiden ja niiden jalostuksen ja markkinoille saattamisen sekä lyhyiden jakeluketjujen mahdollisuudet ja tukijärjestelmin niitä tukevat investoinnit.
- Ruokamatkailua ja laadukasta ruokaa osana matkailun palveluketjua kehitetään systemaattisesti ruokamatkailustrategian suuntaisesti. Suomen matkailustrategiassa huomioidaan laadukas ruoka osana matkailua.
- Edistetään tuottajaorganisaatioiden perustamista.

### **Tavoite 2. Parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön, neuvonnan ja tutkimuksen keinoin**

Yksi keino alkutuotannon tuotteiden markkinointikanavien hallintaan ja alkutuotannon kannattavuuden lisäämiseen on omalla tilalla tapahtuva omien tuotteiden jatkojalostus ja myynti. Vuoden 2012 alusta elintarvikelainsäädäntöä muutettiin niin, että suoramyynti ja toimittaminen paikalliseen myyntiin ml. vähittäiskauppa on helpottunut. Suoramyyntiä harjoittaa tällä hetkellä noin 3 300 maatilaa ja määrän ennakoidaan kasvavan entisestään<sup>26</sup>. Lyhyiden jakelukanavien edistäminen on nähtävä osana maatilojen kokonaisvaltaista kehittämistä.

Lähiruokasektorin kehittämiseen liittyy laadukkaan raaka-aineen saannin lisäksi eri asiakasryhmien tarpeisiin jatkojalostavien yritysten toimintaedellytykset, joista yksi keskeisimmistä on oikeudenmukainen ja toimiva lainsäädäntö. Ennen lähiruokaohjelmaa yrittäjät kokivat selvitysten<sup>27</sup> mukaan alaan liittyvän lainsäädännön haasteelliseksi ja tulkinnoiltaan ahtaaksi ja eri alueita ja toimijoita epätasa-arvoisesti kohtelevaksi. Osana Sipilän hallitusohjelman toteuttamista selvitettiin elintarvikealan yritysten byrokraatiaongelmia, ja lainsäädäntöön tehtiin lukuisia muutoksia; myös yrittäjien neuvontaan ja ohjaukseen kiinnitettiin erityistä huomiota<sup>28</sup>. Elintarvikeyritysten lainsäädännön tarkoituksenmukaisuuteen on jatkossakin pureuduttava.

26 Maatilojen kehitysnäkymät 2027, TNS Kantar 2020

27 mm. Rahkio, Marjatta 2012. Elintarvikealan pk-yritysten neuvontaa ja koulutusta koskeva selvitys. Kauriinoja, Heli 2012. Paikallisesti toimivien elintarvikealan pk-yritysten kasvun edellytykset ja esteet. Seminaaritiivistelmä. Helsingin yliopisto.

28 <https://mmm.fi/norminpurku>

Juomakulttuuri on osa ruokakulttuuria ja meillä Suomessa olut ja sahti ovat perinteisesti kuuluneet ruokapöytiimme. Olut on kokenut uuden arvonnousun erityisesti kasvaneen lähiruokatrendin myötä ja lukuisat pienpanimot täydentävät käsityöläis- ja erikoisluullaan suurempien panimoiden valikoimia. Juomavalikoimiamme ovat rikastuttaneet viime vuosina myös tilaviinit ja -liköörit sekä väkevät alkoholijuomat, erityisesti gini, joiden valmistus on monipuolistanut maaseudun yritystoimintaa. Alkoholipolitiikkaa kehitettäessä tulisi pohtia keinoja, joilla voidaan tukea ja kehittää edelleen pienpanimo- ja tilaviinisektoria ja vahvistaa niiden toimintamahdollisuuksia muun muassa ulosmyyntioikeuksien laajentamisen kautta.

Evira (nykyinen Ruokavirasto) käynnisti 2016 laajan, erityisesti elintarvikelainsäädäntöön liittyvän, elintarvikealan pk-yrityksille suunnatun neuvontahankkeen, jonka toimintaa ollaan vakiinnuttamassa osaksi Ruokaviraston normaalia toimintaa<sup>29</sup>. Yritykset tarvitsevat edelleenkin lisää elintarvikelainsäädäntöön liittyvää, yrityksen tarpeisiin räätälöityä neuvontaa. Toimijoiden neuvontapalveluiden tulisi sisältää myös perehdytystä erityisesti säädöksissä asetettuihin tuotteiden ja raaka-aineiden jäljitettävyyksivaatimuksiin sekä pakkausmateriaaleihin, -merkintöihin sekä ravitsemus- ja terveystietoihin liittyviin asioihin.

Lainsäädännöllisen neuvonnan lisäksi yritykset tarvitsevat neuvontaa ja tukea ammatilliseen kehittymiseen erityisesti liiketoimintaosaamisessa. Yritykset tarvitsevat tietoa markkinanäkymistä, markkinointi- ja viestintäosaamista (ml. sosiaalisen median ratkaisut), taitoa kohdata kuluttaja, tuotekehitysapua ja tietoa kehittyvistä pakkaus- ja logistiikkaratkaisuksista perinteisen vahvan raaka-aineosaamisen lisäksi. Lähiruokayritysten valmiustaso ja riskienhallintaa on parannettava, samoin ympäristöasioiden huomioonottoa. Tietoa tarjolla olevista kehittämispalveluista ja yritystuista on edelleen tehostettava. Yrittäjien osaamisen tason nostossa yhä tärkeämpää on kokemusten ja hyvien käytänteiden vaihto ja vertaistukioppiminen muilta yrittäjiltä ja mentoreilta erilaisissa verkostoissa. Maatilojen liiketoimintaosaamisen kehittämisessä on tärkeää hyödyntää vuonna 2021 käynnistyvän Agri Hubi -osaamisverkoston asiantuntijuutta.

Uusien teknologioiden ja digitalisaation nopea globaali kehitys haastaa myös Suomen ruokajärjestelmää uudistumaan. Innovaatiot mahdollistavat uusia tapoja tuottaa, hankkia ja valmistaa ruokaa ja moderneilla teknologisilla ratkaisuilla tuotettu ravinto tulee yhä voimakkaammin olemaan osa hyväksyttyä ruokatarjontaa. Datasta tulee yhä tärkeämpi osa ruokajärjestelmää, ja datatalouden mahdollisuudet on pystyttävä käyttämään täysimääräisesti hyödyksi. Lähiruokayrityksille tulee olla saatavilla laadukasta koulutusta ja neuvontaa myös näissä teemoissa. Nopeiden laajakaistayhteyksien ulottaminen koko maahan on myös lähiruokayrittäjyyttä edistävää.

<sup>29</sup> <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/uutiset/elintarvikealan-karkihankkeessa-neuvottu-jo-satoja-yrityksia/>

Politiikka, päätöksenteko, toimenpiteiden suunnittelu, käytännön kehittämistyö ja muun muassa kansalaiskeskustelu tarvitsevat kaikki taakseen ajantasaista tutkimustietoa. Lähiruusta on tehty paljon tutkimuksia ja selvityksiä ja aiheesta on runsaasti kansainvälistä tietopohjaa. Kotimaiset tutkimukset ovat keskittyneet muun muassa lähiruokakäsitteen määrittelyyn, erilaisten toimintamallien analysointiin, käyttöasteen ja ostohalukkuuden ja tarjontapotentiaalin kartoittamiseen sekä lähiruuan aluetaloudellisten vaikutusten analysointiin. Riittävää tutkimustietoa ei meillä vielä lähiruusta kuitenkaan ole. Lähiruusta tarvitaan erityisesti tietoa sen eri vaikutuksista ja tulevaisuuden näkymistä kannattavan yritystoiminnan investointien pohjaksi. Yrittäjät tarvitsevat tietoja erilaisten jakelu- ja markkinointimallien kannattavuudesta, tuottaja-kuluttaja –yhteistyömallien toimivuudesta, tulevista globaaleista megatrendeistä, kuluttajakäyttäytymisen muutoksista ja ylipäättään hiljaisista signaaleista liittyen lähiruuan tulevaisuusnäkyisiin. Ruokaan, ml. lähiruoka, liittyvää tutkimusta on vahvistettava riittävillä rahoitusresursseilla ja tutkimuslaitosten tulosohjauksen keinoin. Lisäksi kotimainen tutkimus tulee verkottaa myös muihin kansainvälisiin tutkimusohjelmiin ja -verkostoihin ml. EU:n puiteohjelmat ja Pohjoismainen tutkimusyhteistyö.

## Tavoitetilä 2025

- Osaamisen taso on noussut lähiruokaketjun kaikilla tasoilla ja asiantuntijapalveluja on saatavilla helposti.
- Yrittäjien liiketoimintaosaaminen on vahvistunut ja he uskovat tulevaisuuteen investoiden jatkojalostuskapasiteettiin ja hakevat innokkaasti uusia ratkaisuja.
- Yrityksiin kohdistuva lainsäädäntö on selkeää ja tukee yritystoiminnan kokonaisvaltaista kehittymistä.

## Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

- Jatketaan elintarvikealan sääntelyn ja valvonnan sujuvoittamista ja otetaan EU:n sallimat joustot paikalliseen tuotantoon täysimääräisesti käyttöön.
- Jatketaan elintarvikelainsäädäntöön liittyvää koulutusta ja neuvontaa.
- Lisätään lähiruokayrityksille erityisesti liiketoimintaan, markkinointiin ja viestintään, digitalisaatioon ja datatalouteen liittyvää koulutusta ja neuvontaa.
- Parannetaan lähiruokayritysten kriisivalmiutta ja varautumista riskien hallintaan.
- Kehitetään lähiruuan tilastointia ja tutkimusta erityisesti myyntikanavista ja -määristä, käytöstä ja tulevaisuuden potentiaalista sekä lähiruuan erilaisista vaikutuksista.

### **Tavoite 3. Kasvattaa lähiruuan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista, laadullisia kriteereitä ja hankintavaatimuksia**

Julkinen sektori (valtio, kunnat, puolustusvoimat, kuntayhtymät) käyttää vuosittain noin 350 miljoonaa euroa ruuan ja ruuan raaka-aineiden ostoon<sup>30</sup>. Julkisen sektorin kiinnostus lähiruokaa kohtaan on kasvanut, mutta julkisia hankintoja ohjaava hankintalainsäädäntö koetaan usein rajoittavana tekijänä. Hankintalaki jo nyky muodossaan mahdollistaa kuitenkin lähiruuan käytön julkisissa ammattikeittiöissä osana laadun, vastuullisuuden ja ruuan hankinnan ympäristövaikutusten huomioimista. Lisäksi lähiruokahankinnoilla voidaan edistää kansallisen hankintastrategian tavoitetta tehdä julkiset hankinnat houkutteleviksi erilaisille tarjoajille jakamalla hankinnat tarkoituksenmukaisiin kokonaisuuksiin, jolloin myös pk-yrityksillä on niihin mahdollista osallistua. Esteitä lähiruokaa lisäävien ruokavalintojen edistämiseksi ovat mm. strategisen päätöksenteon, hankintaohjeistuksien, hankintaosaamisen ja -koulutuksen puute, hintaan keskittyvät valintakriteerit, liian pienet toimitusvolyymit suhteessa kasvavien hankintayksiköiden ja tuotantokeittiöiden tarpeisiin sekä ammattikeittiökäyttöön soveltuvien tuotteiden puute ja yritysten tietämättömyys hankintaprosesseista. Reseptiikassa ja ruokalistasuunnittelussa ei lähiruokaa ja sen saatavuutta osata ottaa tarpeeksi hyvin huomioon. Kuntien tiukka taloudellinen tilanne saattaa aiheuttaa sen, että usein tarjouskilpailujen kautta haetaan edullisimpia elintarvikkeita paikallisuuden ja laadunkin kustannuksella. Tällöin unohtuu paikallisten tuottajien ja lähiruuan hankinnan positiivinen vaikutus kunta- ja aluetalouteen.

Lähiruuan osuutta julkisissa elintarvikehankinnoissa on lisättävä. Sekä poliittisille päättäjille, hankintoja tekeville, että alueen tuottajille ja muille yrittäjille on oltava saatavilla koulutusta hankintaprosesseista ja tietoa alueelta saatavilla olevista tuotteista. Markkinavuoropuheluun ja markkinoiden kartoitukseen tulee kannustaa. Laatukriteerejä ja niihin liittyviä työkaluja kuten malliasiakirjoja on kehitettävä niin, että ne mahdollistavat lähiruuan hankinnan ottamalla huomioon erityisesti laatuun, vastuullisiin tuotantotapoihin, tuoreuteen, sesonginmukaisuuteen, kestävään kulutukseen ja ympäristöystävällisyyteen liittyviä näkökulmia ravitsemuksellisen laadun rinnalla. Kotimainen kala on hyvä esimerkki lähiruuasta, jonka hankintaa voidaan laadullisten valintakriteerien perusteella edistää. Käytettävänä kriteerinä korostuu tällöin esimerkiksi kalan tuoreus, joka voidaan todentaa saaliin pyyntipäivän tai viljellyn kalan nostopäivän perusteella. Lähiruuan käytön edistämisessä julkisissa ruokapalveluissa on pyrittävä entistä enemmän vuodenaikaisen vaihtelun huomioimiseen. Ammattikeittiöiden ruokalistasuunnittelussa pitää sesonginmukaisuuden näkyä selkeämmin. Julkisen keittiön asiakkaiden osallistaminen, alueen yrittäjien ja tuottajien kanssa tehtävän yhteistyön näkyväksi tekeminen, lähiruokamenut, -päivät ja -viikot,

30 [https://mmm.fi/artikkeli/-/asset\\_publisher/periaatepaatos-julkisten-elintarvike-ja-ruokapalveluhankintojen-vastuullisuudesta-hyvakysyttiin#9681e076](https://mmm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/periaatepaatos-julkisten-elintarvike-ja-ruokapalveluhankintojen-vastuullisuudesta-hyvakysyttiin#9681e076)

paikallisen tuotevalikoiman esilletuonti menuissa sekä asennemuokkaukseen pyrkivät koulutukset ovat myös eräitä keinoja tavoitteen saavuttamisessa. Lisäksi tarvitaan uudempien hankintamenetelmien kuten innovatiivisen hankintakumppanuuden ja dynaamisen hankintamenetelmän koulutuksia ruokapalveluille ja hankinta-asiantuntijoille uudentyypisten hankintakanavien kehittämiseksi lähiruoan hankintaan.

## Tavoitetila 2025

- Lähiruuan saatavuus on parantunut ja lähiruoka on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja. Lähiruoka on huomioitu kuntien hankintastrategioissa ja ruokapalvelusopimuksissa ja sitä käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa.
- Tarjouskilpailuihin liittyvät kriteerit ottavat huomioon ravitsemuksen ja muun laadun rinnalla ympäristön ja kestävän kulutuksen, sesonginmukaisuuden ja tuoreuden.
- Lähiruoan hankinnassa on otettu laajalti käyttöön uusia hankintamenetelmiä kuten dynaaminen hankintajärjestelmä ja innovatiivinen hankintakumppanuus. Hankinnat osataan jakaa tarkoituksenmukaisiin kokonaisuuksiin, mikä mahdollistaa myös pienempien yritysten osallistumisen. Ruokapalveluiden ja hankinta-asiantuntijoiden markkinatuntemus on parantunut ja käydään aktiivista markkinavuoropuhelua hankintoja kehittäen.

## Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

- Rahoitetaan ja toteutetaan hankintaosaamista lisääviä ja hankintakäytäntöjä kehittäviä toimenpiteitä.
- Tarjotaan hankintaprosesseissa mukanaoleville ohjeistusta ja neuvontaa sekä kehitetään työkaluja, kriteereitä, hankintavaatimuksia ja ohjeistusta, jotka mahdollistavat kestävät vastuulliset hankinnat.
- Kannustetaan kuntia ja maakuntia kasvattamaan lähiruuan osuutta hankinnoissaan ja edesautetaan kuntia tekemään lähiruuan käytön edistämistä päätökset, jotka kirjataan kunnan ja sille palveluja tuottavan ruokapalvelun strategioihin.
- Maakunta- ja kuntatasolla edistetään lähiruokaa mm. lisäämällä tuottajien ja hankkijoiden yhteistyötä ja markkinavuoropuhelua sekä levittämällä parhaita käytäntöjä.



#### **Tavoite 4. Tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä**

Lähiaruokaselvitys kiinnitti huomiota lähiruoka-alan kehittämistyön hajanaisuuteen. Hankkeita toteutetaan yritys-, yritysryhmä-, paikallis- ja aluetasolla sekä valtakunnallisesti ja kansainvälisesti useiden rahoittajien toimesta. Alueellisesti kehittämistyö saadaan nivoutuksi paremmin toimiviksi kokonaisuuksiksi, kun toimijat ja rahoittajat ovat valmistelevat kehittämistoimia avoimesti yhdessä, ja eri osapuolien roolit ovat selkeästi vastuutettuja. Lähiaruokaohjelman arviointi peräsi lisäksi alueen oppilaitosten ja yritysten parempaa kytkentää: koulutusta tarjoavat organisaatiot pitäisikin kytkeä tiiviimmin lähiruokasektorin kehittämiseen. Alueitasolle tulisi luoda vahvat, alueellisista lähtökohdista rakennetut alan yleistä kehittymistä edistävät ja yritystoiminnan systemaattiseen kehittämiseen tähtäävät kattohankkeet. Jo näiden suunnitteluvaiheessa pitää selvittää alueen osaamisen kehittämisen, tuotekehityksen ja lähiruokaketjujen toimijoiden tarpeet. Hankkeissa tulee päästä myös koko ketjun ja sen toimijoiden (tuote-tuottaja-jalostaja-loppukäyttäjät ja ketjun eri vaiheiden materiaali-, raha- ja tietovirtojen hallinta) kokoamiseen yhteen. Alueilla tapahtuvan kehittämistyön tukemiseksi ja tehostamiseksi tarvitaan myös valtakunnallista koordinaatiota.

Valtakunnan tasolla haasteena on sektorimaisesti toimiva hallinto, jossa eri ministeriöt suunnittelevat toimenpiteitä ja kohdentavat tutkimus- ja kehittämisvaroja omista lähtökohdistaan. Sektorikohtaisuudesta tulee päästä aitoon ruokapolitiikkaan, jossa ruokaa tarkastellaan kokonaisvaltaisesti ja toimenpiteet suunnitellaan koordinoitummin eri hallinnonalojen välillä. Alueellinen ja kansallinen alan kehitystyö tulee kytkeä yhä tiiviimmin kansainvälisiin verkostoihin, muun muassa pohjoismaiseen ja Itämeren alueella tapahtuvaan yhteistyöhön.

#### **Tavoitetila 2025**

- Valtakunnalliset linjaukset toimivat lähiruokaketjun suunnannäyttäjänä ja kasvun turvaajana.
- Kehittämistyö on vaikuttavaa ja sitä tehdään aidossa yhteistyössä lähiruokaketjun eri toimijoiden välillä.

#### **Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet**

- Lisätään lähiruokasektorin kehittämiseen liittyvien hallinnonalojen yhteistyötä.
- Elintarvikealan kehittäminen ja lähiruoka tunnustetaan maakuntien kehittämisstrategioissa ja -ohjelmissa sekä ELY-keskusten alueellisissa kehittämissuunnitelmissa.

- Alueilla on lähiruuan kehittämistoiminnan vastuuhenkilöitä, jotka lisäävät alueiden välistä ja valtakunnallista yhteistyötä.
- Rahoituskaudella 2021–2027 käynnistetään alueellisella kehittämishoituksella jokaiselle, noin maakuntaa vastaavalle, alueelle monivuotiset elintarvikealan ja lähiruuan kehittämiseen keskittyvät koordinoitihankkeet, jotka kokoavat yhteen alueen toimijat ja hankkeet ja verkottavat ne muiden alueiden vastaaviin koordinaatiohankkeisiin sekä osallistuvat alan valtakunnallisiin kehittämistöimiin. Uudella rahoituskaudella jatketaan alueellista kehittämistoimintaa tukevien valtakunnallisten koordinaatiotoimenpiteiden toteuttamista.

#### **Tavoite 5. Lisätä ruuan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta ja näkyvyyttä**

Kotimaisen ruuan ja lähiruuan kysyntään vaikuttaa erityisesti niihin kohdistuva ruuan arvostus. Kotimaisen ruuan arvostus on ollut koko 2000-luvun nousussa, ja esimerkiksi vuonna 2020 valmistuneen Suomi syö -tutkimuksen mukaan lähes neljä viidestä suomalaisesta pitää kotimaisen ruuan syömistä tärkeänä (80 %, vrt. 2018: 78 %, 2016: 73 %), ja yli puolet suomalaisista (61 %, vrt. 2018: 54 %) on kiinnostuneita lähiruuasta. Maa- ja metsätalousministeriön, MTK ry:n ja SLC rf:n kanssa vuosina 2018–19 toteutettu Läheltä parempaa -kampanja vahvisti, että kuluttajat ovat hyvin kiinnostuneita ruuan alkuperästä. Se osoitti, miten kampanjoimalla ruuasta nostetaan kuluttajien tietoisuutta ruuan alkuperästä ja vaikutetaan myös ostokäyttäytymiseen<sup>31</sup>. Tuottajia ja lähiruokayrityksiä esiin tuovia kampanjoita tarvitaan jatkossakin niin yritysten itsensä, kehittämisorganisaatioiden, kaupan ja food service -sektoreiden toimesta. Iso merkitys on tuottajien ja lähiruokayrittäjien omalla aktiivisella tiedottamisella toiminnastaan, jolla ruuan alkulähteitä tuodaan eri keinoin kuluttajille tutuiksi. Sosiaalisen median hyödyntäminen on tässä avainasemassa. Useilta yrityksiltä puuttuu kuitenkin edelleen viestintään liittyviä taitoja.

Perusta ruuan arvostukselle rakennetaan jo pienestä pitäen ja ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen kautta nostetaan läpi elämän kulkevaa kiinnostusta ja ennakkoluulotonta asennetta ruokaa kohtaan ja lisätään ruuan ja sen tekijöiden arvostusta. Ruoka- ja ravitsemuskasvatus tulee saada luontevaksi osaksi eri oppimistavoitteita niin varhaiskasvatuksessa kuin koulujärjestelmässämme, ja tätä työtä tulee jatkaa toisen asteen ammatillisessa koulutuksessa ja korkeakouluissa. Kouluille perustettavia puu- ja kasvitarhoja tulisi lisätä, samoin koulujen ja maatilojen yhteistyötä.

31 Suomi syö -tutkimus/Taloustutkimus ja Läheltä parempaa -kampanja. [https://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset\\_publisher/1410837/ruuan-alkuperaa-korostanut-kampanja-lisasi-kotimaisen-ruuan-arvostusta](https://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/1410837/ruuan-alkuperaa-korostanut-kampanja-lisasi-kotimaisen-ruuan-arvostusta)

Suomessa on pitkät yhdistystoiminnan perinteet ja vahva kansalaisjärjestökenttä. Monilla järjestöillä on jo nyt systemaattista ruokaan, ruokakulttuuriin, ruuan valmistustaitoihin ja alan yrittäjyyteen liittyvää neuvonta- ja kerhotoimintaa, mikä mahdollistaa lähiruokatietoisuuden kasvattamista kuluttajien keskuudessa. On tärkeää jatkossakin pitää huolta järjestöjen toimintaedellytyksistä.

Ruuan arvostuksen nousu mahdollistaa osaltaan kotimaisen ruuantuotannon säilymisen, jolla on vaikutuksia niin laadukkaana raaka-aineen saantiin kuin koko yhteiskuntaan työllisyyden ja verotulojen kautta. Alan työpaikkoja ei kuitenkaan koeta kovinkaan houkutteleviksi, joten erilaisia kampanjoita luonnonvara- ja elintarvikealan ammattilaisten tarveita jatkossakin.

Ruuan arvostusta vahvistaa tieto ruuan alkuperästä, mutta myös halu osallistua ruuan raaka-ainetuotantoon. Tämä näkyy esimerkiksi suomalaisten yhä vahvemmassa kiinnostuksessa puutarhaharrastukseen, ja erityisesti hyötykasvien kasvattamiseen<sup>32</sup>. Tutkimukset osoittavat, että kotitarveviljelyllä voidaan vaikuttaa YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden saavuttamiseen erityisesti ruokaturvan, ympäristön ja terveyden osalta<sup>33</sup>. Kotitarveviljely ja luonnontuotteiden keräily ovat osa kestävästä paikallista ruokajärjestelmästä ja näille on Suomessa vahvat perinteet. Kotitarveviljely voi toimia myös pohjana pienimuotoiselle lähiruokayrittäjyydelle. Siksi kotitarveviljelyn tukemiseen ja kouluttamiseen tulee kiinnittää jatkossa lisähuomiota. Kaavoituksessa ja muussa maankäytön suunnittelussa on hyvä huomioida myös kansalaisten kiinnostus lähiruokaa ja sen pienimuotoista kasvatusta kohtaan. Muun muassa riittävän suuret tontit, palstaviljely, koulujen kasvimaat, viher- ja kasvihuoneet sekä kattoviljely, yhteiskasvimaiden ja -viljelyalueiden, yhteisvarastojen ja myyntipaikkojen mahdollistaminen ovat keinoja asukkaiden omatoimisen viljelyn edistämiseen.

## Tavoitetila 2025

- Lähiruuan ja sen tekijöiden arvostus nousee kuluttajien keskuudessa.
- Varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän läpi menevä ruoka- ja ravitsemuskasvatus luo pohjaa koko elämän kestäville ruokavalinnoille.

32 mm <https://www.puutarhaliitto.fi/kolmannekselle-puutarhanhoito-tarkea-harrastus/> ja <https://www.iltalehti.fi/asumisartikkelit/a/201804122200873306>

33 kts. esim. <https://link.springer.com/article/10.1007/s11625-020-00792-z>

## Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

- Toteutetaan lähiruokaa ja sen tekijöitä esille tuovia kampanjoita ja muuta viestintää.
- Lisätään kansalaisten arjen valmiuksia kotitalousasioissa ja omatarveviljelyssä muun muassa neuvontajärjestöjen kuten maa- ja kotitalousnaiset, Suomen 4H-liitto ja Martat toiminnan kautta.
- Edistetään ruokakasvatusta sisällyttämällä ruoka- ja ravitsemusnäkökulmaa varhaiskasvatukseen, peruskoulun ja lukion eri oppiaineisiin, opettajankoulutuksiin sekä toisen asteen ammatilliseen koulutukseen. Kohdennetaan käytettävissä olevia resursseja kotitalousopetukseen.

Kuva: Jaakko Martikainen



## 9 Ohjelman rahoitus

Ohjelmassa esitettyjä toimenpiteitä toteutetaan osana asianomaisten ministeriöiden ja valtion keskus-, alue- ja paikallishallinnon toimintaa. Ohjelmaa rahoitetaan valtiontalouden kehyspäästösten ja valtion talousarvioiden mukaisten määrärahojen puitteissa, ja sen rahoitusta koskevat asiat käsitellään ja päätetään valtiontalouden kehyspäästö- ja talousarvioprosesseissa. Rahoituksen mitoituksessa otetaan huomioon kokonaistaloudellinen tilanne ja sen vaikutukset toimenpideohjelmassa esitettyihin kehittämistoimenpiteisiin. Erityisenä tavoitteena ovat ohjelmaan liittyvien toimenpiteiden, hankkeiden tms. kokonaisvaltaisesta toteuttamista saatavat synergiahyödyt ja hallinnon resurssisäästöt. Ohjelman toteuttamiseen liittyvien käytännön toimenpiteiden, hankkeiden tms. tulee olla myös resurssien kokonaiskäytön ja hallinnon säästöjen näkökulmasta perusteltuja.

Ohjelman tavoitteiden saavuttamiseksi toimenpiteitä toteutetaan lähinnä maa- ja metsätalousministeriön käytettävissä olevin ruokaketjun kehittämisvaroin ja tutkimuksen määrärahoihin, maaseutuohjelman varoin ja elinkeinokalatalouden toimintaohjelman sekä rakennerahasto-ohjelmien ja ohjelman toimenpiteitä toteuttavien tahojen omien resurssien kautta.

## 10 Ohjelman seuranta ja mittarit

Ohjelman toteutumista ja vaikuttavuutta seurataan ohjelman kuluessa ja sen päätyttyä. Ohjelman vaikuttavuusmittareita ovat muun muassa elintarvikealan mikro- ja pienyritysten lukumäärän kehitys, elintarvikealan mikro- ja pienyritysten tuotannon jalostusarvon kehitys ja lähellä tuotetun ruuan arvostuksen säilyminen. Samoin seurataan lähiruuan osuuden kehittymistä julkisten ammattikeittiöiden elintarvikehankinnoissa. Panosmittareina seurataan, miten paljon lähiruuan kehittämis- ja investointitoimia rahoitetaan julkisin varoin. Tietoa kerätään erilaisista yritystilastoista ja rahoitustiedoista sekä erilaisilla selvityksillä.

Kuva: Julia Kivelä



## 11 Ohjelman tasa-arvo- ja ympäristövaikutusten arviointi

Ohjelma on lähtökohdiltaan sukupuolineutraali. Osaamisen lisääminen, yrittäjyyden vahvistaminen ja työmahdollisuuksien luominen ovat ohjelman toimenpiteitä ja ne kohdistuvat henkilöihin, joten toimenpiteillä on positiivisia vaikutuksia sukupuoleen katsomatta. Elintarvikesektori tarjoaa nuorille paljon osa-aikaisia työmahdollisuuksia antaen heille työkokemusta, ja ohjelman kautta voidaan täten välillisesti edistää nuorten työllistymistä.

Ohjelman suunnittelussa on ympäristövaikutuksia pohdittu koko valmisteluvaiheen ajan. Lähiruuan ympäristövaikutuksiin vaikuttavat muun muassa maatalouden tuotantotavat, tuotteiden jalostus-, pakkaus- ja kuljetusprosessit sekä kuluttajan tuotteen ostamiseen, kuljettamiseen, valmistukseen ja mahdolliseen poisheittämiseen liittyvät tavat. Lähiruokaa käytettäessä ympäristövaikutukset kohdentuvat omaan ympäristöön, ja niihin pystytään puuttumaan tarpeen mukaan nopeastikin, kun lähiruuan tuotantoketju tunnetaan. Ohjelman kautta saavutetaan positiivisia ympäristövaikutuksia alueellisten ruokajärjestelmien ja pienten erien logistiikan kehittymisen myötä. Ruuan arvostuksen lisääntyessä ruokahävikkiä voidaan pienentää, jolla on myös positiivisia ympäristövaikutuksia. Lähiruokaohjelmaa toimeenpannaan pääosin alueellisten EU-osarahoitusten avulla. Maaseutuohjelmasta on laadittu erillinen ympäristövaikutusten arviointi, lisäksi EU-osarahoitteisia toimenpiteitä seurataan erilaisin indikaattorein ja selvityksien avulla.

Ohjelmaa ja toimenpide-ehdotuksia on tarkasteltu myös maaseutuvaikutusten arviointiin kehitettyä tarkistuslistaa soveltaen. Ohjelmalla voidaan todeta olevan suoria positiivisia vaikutuksia maaseudun elinkeinoihin, yrittäjyyteen, työhön ja osaamiseen, ja vähintään välillisiä vaikutuksia maaseudun vetovoimatekijöihin ja vahvuuksiin. Ohjelman kautta voidaan vaikuttaa erityisesti sosiaaliseen pääomaan ja yhteisöllisyyteen ja jonkin verran palvelujen saatavuuteen.

## 12 Ohjelman organisointi

Lähiruuan kehittämisohjelman vastuuministeriönä toimii maa- ja metsätalousministeriö. Alueellisten ja valtakunnallisten toimenpiteiden yhteensovitusta tehdään yhteistyönä kansallisten ja alueellisten rahoittajien kanssa ja alueellisia lähiruokahankkeita toteuttavien tahojen kanssa.





## 13 Ohjelman viestintä

Lähiuokaohjelma, sen varoin rahoitettuja työkaluja ja muita lähiuokaan liittyviä dokumentteja on koottu maa- ja metsätalousministeriön verkkosivuille osoitteeseen: [www.mmm.fi/lahiruoka](http://www.mmm.fi/lahiruoka). Ohjelman keskeisenä viestintäkanavana toimii Lähiuokaohjelman facebook-sivut<sup>34</sup> ja Lähiuokaohjelman blogi<sup>35</sup>. Lähiuoka-asioista uutisoidaan aktiivisesti myös maa- ja metsätalousministeriön muiden viestintäkanavien kautta. Lähiuokaohjelmasta kirjoitetaan artikkeleita yhteistyökumppanien julkaisuihin ja siitä kerrotaan niin maa- ja metsätalousministeriön kuin muiden järjestämässä tilaisuuksissa. Tärkeä osa viestintää on lähiuokaan liittyvät erilaiset verkostot sekä valtakunnallinen lähiuokatiedottamiseen keskittynyt aitojamakuja.fi -sivusto.

Keskeinen osa lähiuokaviestintää niin ohjelman kuin koko sektorin kuulumisista on lähiuokasektorin toimijoiden tekemä oma viestintä.

---

34 <https://www.facebook.com/Lahiruokaohjelma/>

35 <http://lahiruokaohjelma.blogspot.com/>

## 14 Ohjelma osana muita hallinnonalojen toimia ja politiikkoja

Ohjelman valmistelussa ja päivityksessä hyödynnettiin ja otettiin mahdollisuuksien mukaan huomioon muut ajankohtaiset ja lähiruokasektorin kannalta merkittävät strategiat, ohjelmat ja raportit.

Valtioneuvoston selonteossa ruokapolitiikasta (2017) mainitaan, että selonteko ei korvaa olemassa olevia lähiruoka- ja luomuhjelmia. Selontekoon sisällytettiin kuitenkin ao. ohjelmia koskevia keskeisiä tavoitteita. Lähiruoka ja lyhyet jakeluketjut ovat osa nykyistä EU:n maatalouspolitiikkaa ja niiden edistäminen sisältyy Suomen maaseutuohjelmaan<sup>36</sup>. Ruuantuotanto ml. lähiruoka nähdään myös keskeisenä maaseudun elinvoiman lähteenä nyt valmisteltavassa ohjelmakautta 2021–27 koskevassa CAP-suunnitelmassa. EU:n komission keväällä 2020 hyväksymässä Pellolta pöytään (Farm to Fork) -strategiassa<sup>37</sup> alueelliset ja paikalliset ruokajärjestelmät nähdään osana kestävämpää ruokajärjestelmää. Lähiruoka on nostettu esiin Valtion ravitsemusneuvottelukunnan 2014 julkaisemassa ravitsemussuosituksessa<sup>38</sup>. Lähiruokaohjelma tukee osaltaan Kiertotalouden strategisen edistämishojelman<sup>39</sup> ja valmistelussa olevien Ilmastoruokaohjelman<sup>40</sup> ja Kotimaisen kalan edistämishojelman<sup>41</sup> tavoitteita.

36 <https://mmm.fi/maaseutu/manner-suomen-maaseudun-kehittamisohjelma-2014-2020>

37 [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

38 [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuosituks\\_2014\\_fi\\_web\\_versio\\_5.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuosituks_2014_fi_web_versio_5.pdf)

39 <https://ym.fi/kiertotalousohjelma>

40 <https://mmm.fi/ilmastoruokaohjelma>

41 <https://mmm.fi/-/kotimaisen-kalan-edistamisohjelma-lausunnoille-tavoitteena-kaksinkertaistaa-kotimaisen-kalan-kaytto>

## 15 Ohjelman päivitysprosessi

Ohjelmasta tehtiin ulkopuolinen väliarviointi vuonna 2015, jossa tarkasteltiin erityisesti ohjelman toimeenpanoa. Vuonna 2018 tehdyssä ulkopuolisessa arvioinnissa tarkasteltiin toimeenpanon lisäksi erityisesti ohjelman tavoitteita ja päivittämistarpeita. Arvioinnin yhtenä aineistohankinnan kohderyhmänä oli lähiruokasektorin toimijoille tehty kysely, teemahaastattelut ja työpaja.

Koska arviointi ei vaatinut isoja muutoksia ohjelmaan, on ohjelman päivitys tehty virkautyönä maa- ja metsätalousministeriössä, jossa ohjelmaan vietiin arvioinnissa esiin nostetut suositukset. Arvioinnin perusteella lähiruuan määritelmää ei muutettu. Päivitetyn ohjelman luonnos oli avoimesti kommentoitavana maa- ja metsätalousministeriössä. Päivitettyihin teksteihin on myös suoraan pyydetty kommentteja lähiruokasektorin toimijoilta. Päivitettyä ohjelmaa käsiteltiin maa- ja metsätalousministeriön johtoryhmässä sekä ruokosaston johtoryhmässä. Ohjelmaluonnoksesta pyydettiin myös kommentteja keskeisiltä sidosryhmiltä joulukuussa 2020-tammikuussa 2021 ja kommentit on viety päivitykseen soveltuvien osien. Vuonna 2013 hyväksytyn ohjelman valmisteluprosessi on kuvattu liitteessä 1.



Kuva: Maa- ja metsätalousministeriö

## Liite 1. Vuonna 2013 hyväksytyn ohjelman valmisteluprosessi

Maa- ja metsätalousministeriö linjasi, että hallitusohjelmassa mainittu lähiruoan ja luomualan kehittäminen eriytetään omiksi ohjelmikseen, joita kuitenkin ohjataan ja sovitetaan yhteen yhteisellä ohjausryhmällä. Ohjelmien valmisteluun liittyen maa- ja metsätalousministeriö tilasi lähiruokasektorista maaliskuussa 2012 julkistetun selvityksen, jossa esitetään nykytilan kuvaukset, keskeiset haasteet ja kehittämisehdotuksia. Selvityksen valmistelussa on analysoitu tilastoja ja tutkimustuloksia, toteutettu laajapohjaisesti sidosryhmien asiantuntijahaastatteluita sekä avaintoimijoita yhteen kokoava työpaja.

Ohjelmaa kokoamaan ja toimenpiteiden valmistelua tekemään palkattiin maa- ja metsätalousministeriöön määräaikainen lähiruokakoordinaattori maaliskuussa 2012.

Kevättalvella 2012 laadittiin lähiruokaohjelman ja tulevan EU-ohjelmakauden valmisteluun liittyen elintarvikealan SWOT-analyysi, jossa esiin tuotuihin haasteisiin on lähiruokaohjelmassa etsitty ratkaisuja.

Keväällä 2012 tehtiin alueellisille elintarvikealan kehittäjille sekä rahoittajille kysely, jossa pyydettiin näkemyksiä julkaistusta lähiruokaselvityksestä sekä tulevan ohjelman toimenpiteistä ja tavoitteista. Lähiruoka-asiaa on esitelty ja käsitelty kevättalvesta 2012 lähtien lukuisissa eri sidosryhmien (ml. kaupan alaa, neuvontasektoria, tutkimus, tuottajat) tapamisissa ja työryhmissä.

Toukokuussa 2012 julkistettiin SOVA-lain mukaisesti MMM:n tiedote, jossa informoitiin ohjelman laadinnan aloittamisesta. Toukokuussa 2012 ohjelman sisällöstä käynnistettiin kansalaiskuuleminen OM:n otakantaa.fi -sivuilla ja vapaamuotoisempi keskustelu ohjelmalle perustetussa Facebook-ryhmässä.

Lähiruokaohjelman tavoitteet käsiteltiin ja hyväksyttiin 9.1.2013 hallituksen iltakoulussa.

Ohjelman sisältöä ja eri ministeriöiden toimenpiteitä käsiteltiin ohjelman ohjausryhmässä. Ohjelmaluonnos oli lausuntokierroksella 19.2.2013–12.3.2013, luonnoksesta saatiin yhteensä 36 lausuntoa, joita on soveltuvin osin otettu huomioon ohjelman viimeistelyvaiheessa.

Ohjelma oli Valtioneuvoston käsittelyssä 16.5.2013.

## **Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2021**

- 1 Saimaannorppa ja kalastus -työryhmän raportti**
- 2 Metsätalouden kannustejärjestelmä 2021 -luvulla työryhmän muistio**
- 3 Maaseutupolitiikan neuvoston arviointi 2016–2020**
- 4 Maa- ja metsätalousministeriön kirjanpitoyksikön tilinpäätös vuodelta 2020**
- 5 Utvärdering av Landsbygdspolitiska rådet 2016–2020**
- 7 Kansallisen vesihuoltouudistuksen ohjelma**
- 8 Lähiruokaa – totta kai! Lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025**
- 9 Naturligtvis närmat! Närmatsprogrammet och målen för utveckling av närmatssektorn till 2025**
- 10 Local food – but of course! The Local Food Programme and local food sector development objectives for 2025**

## **Maa- ja metsätalousministeriö**

Hallituskatu 3 A, Helsinki  
PL 30, 00023 Valtioneuvosto  
mmm.fi

ISBN: 978-952-366-195-0 PDF

ISSN: 1797-397X PDF