

Nimike	Vuosi	Tekijät	Kohderyhmä	Mihin pyritty vaikuttamaan	Johtopäätökset
Makuja maalta	5.6.2008 - 31.12.2012	Kalajoen kaupunki; hallinnoija	Rieska-Leaderin toiminta-alueen elintarviketuottajat ja alueella toimivat suurkeittiöt ja ravintolat, vähittäiskaupat sekä matkailuyritykset	pyritään parantamaan lähiruokatietyösuutta ja lähiruuan hyödyntämistä Rieska-Leaderin alueen elinkeinoelämässä. Tavoitteena on muun muassa saada aikaan lähiruokaan perustuvat alueelliset ruokalistat, jollaisia on jo käytössä muun muassa Kajaanissa	
Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke (VARRU)	2011-2013	Turun yliopisto, Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Elintarvikekehityksen osaamiskeskus, Tulevaisuuden tutkimuskeskus	Varsinais-Suomen elintarvikeketjun toimijat pöytätyönä ja takaisin pöytätyöperiaatteella.	Tavoitteena yhteistyöverkoston ja Varsinais-suomalaisen elintarvikeketjun kehittäminen, uusien avauksien löytäminen sekä eteenpäin vieminen ja elintarvikealan strategisen painoarvon lisääminen Varsinais-Suomessa.	
Parasta Pöytään Pirkanmaalta	2011-2013	Ahlmanin koulun Säätio	Pirkanmaalaiset pienet elintarviketuottajat ja tuottamista harkitsevat asukkaat mukaan lukien puolijalosteiden ja jalosteiden valmistajat	Logistiikkamallien testaaminen on hankkeen tärkeä osa-alue, sillä logistiikka on avainasemassa lähiruokaketjun toimivuuden kannalta.	
POLITIIKKADIALOGI PAIKALLISTEN HANKINTOJEN EDISTÄJÄNÄ; Lisää lähiruokaa kuntien ruokalautasille. SELVITYS	2011-2013	MTT Taloustutkimus	Kuntapäätäjät, ruokapalveluvastaavat, elintarviketuottajat ja -yrittäjät	Kartoitetaan kuntien ruokahuollon ja elintarvikehankintojen nykytilanne. Tavoitteena rakentaa yhteistä näkemystä siitä, miten kunnassa voitaisiin paremmin hyödyntää lähiruokaa. Tehdään konkreettinen ehdotus, miten edetä asiassa.	
KYMPPI - Työkaluja ympäristöystävälliseen palveluketjuun	2011-2013	Lahden kaupunki, Tekninen ja ympäristötoimiala / Lahden seudun ympäristöpalvelut	kunnat, julkiset toimijat (kuten kuntien liikelaitokset, kuntien yhtiöt), koulutusorganisaatiot, oppilaitokset, pk-yritykset	Edistää tulevaisuuden innovatiivista ammattilaisuutta ja ammattilaisten kouluttamista rakentamalla kumppanuutta oppilaitosten, yhteisöjen, yritysten ja hallinnon välillä. Tavoitteena on luoda kestävää hyvinvointia, turvallisuutta osallisuutta edistävällä ja moniarvoisessa yhteiskunnassa, jossa kaikki kantavat vastuuta ympäristöstä.	Osallistuvien yritysten lukumäärä Suunniteltu: 55, Toteutunut seurantatietojen mukaan: 8. Osallistuvien muiden organisaatioiden lukumäärä Suunniteltu: 20, Toteutunut seurantatietojen mukaan: 9
Future Food - Elintarvikealan toiminnan ja tuotteiden kehittäminen Pohjois-Savossa	2011-2013	Savonia-ammattikorkeakoulun kuntayhtymä/Liiketoiminta- ja kulttuuriala	Kohdistetaan kehittämiskykyisiin ja -haluisiin yritysyrityksiin elintarvikealan tuotantoalasta riippumatta.	Tavoitteena on lisätä elintarvikealan yritysten kilpailukykyä ja koulutuksen vaikuttavuutta parantamalla niiden toimintaympäristöjä ja osaamista useilla eri tavoilla. Hankkeessa kehitetään kansallista ja kansainvälistä laatuosaamista, tuotetaan yrityksille työvälineitä ja ohjelmistoja laadunhallinnan ja tuotekehitykseen tueksi sekä perustetaan yhteiskäyttöön tuotekehitysympäristö.	Suunniteltu: 110 Toteutunut seurantatietojen mukaan: 18 Osallistuvien muiden organisaatioiden lukumäärä Suunniteltu: 7 Toteutunut seurantatietojen mukaan: 4
MAUKAS - Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammatti-keittäjille	2011-2012	Helsingin yliopisto/Ruralia-instituutti, Mikkelin AMK	Koko elintarvikeketjun toimijat Etelä-Savossa: alkutuotanto - jalostus - ruokapalvelut (erityisesti julkiset)	Päätavoitteena on parantaa eteläsuomalaisen luomu- ja lähiruokaketjun kilpailukykyä.	
Kenkäverosta verkostojen vahva veturi -hanke	2011-2012	Taito Itä-Suomi Ry	Käsityöyrittäjät, lähiruokayrittäjät, ja -ohjelmajärjestäjät. Väilliset kohderyhmät: muut matkailuyritykset: esim. hotellit, muutama viljelijä, lähialueen mylly, matkailuorganisaatiot	Kenkäverossa nähdään, että tuotekehitysyhteistyössä seudun käsityöyrittäjien, lähiruokatuottajien ja raaka-ainetuottajien kanssa on paljon hyödyntämättömiä mahdollisuuksia. -> mm. tuotekehitys, markkinoinnin kehittäminen	Uusien työpaikkojen määrä: Suunniteltu: 3, joista naisten työpaikkoja 3. Toteutunut seurantatietojen mukaan: 0, joista naisten työpaikkoja 0
Lähiruokaa julkisiin keittiöihin Lapissa	2010-2012	Rovaniemen Kehitys Oy	Lappilaiset elintarvikkeiden tuottajat ja julkisten keittiöiden ja valtion laitosten ruokapalveluiden vastaavat	Tavoitteena on, että vuonna 2010 lappilaisia lähiruokaa tarjotaan julkisissa keittiöissä vähintään kerran viikossa ja vuoteen 2015 mennessä jo kaksi kertaa viikossa.	

Lähirookaa Satakunnasta	2010-2011	Satafood Kehittämisyhdistys ry	Kuluttajat, suurkeittiöt, media, julkisista hankinnoista vastaavat tahot. Valilliset kohderyhmät: oppilaitokset, kunnat	Toteutetaan lyhyt, keskitetty kampanja satakuntalaisen lähirookan puolesta. Järjestetään näyttävä ruokajuhla, joka ylittää uutiskynnyksen ja tavoittaa päätöksentekijöitä. Kytetään mukaan alaa opiskelevia nuoria. Järjestetään seminaari ruokatuotannosta. Osallistutaan messuille, joissa kerrotaan lähirookan merkityksestä.	Osallistuvien yritysten lukumäärä: Suunniteltu: 20, Toteutunut seurantatietojen mukaan: 12, Osallistuvien muiden organisaatioiden lukumäärä: Suunniteltu: 5, Toteutunut seurantatietojen mukaan: 2
MAKU-HELMI	2009-2012	Siika-Pyhäjäkialueen koulutuskuntayhtymä	Ravintoloiden ja ruoka-, majoitus-, sekä pitopalveluyritysten tavarantoimittajat ja tuotteiden loppukäyttäjät. Lisäksi välillisinä kohderyhminä ovat projektin toimijat ja yhteistyökumppanit esim. muut alueen ammatilliset oppilaitokset ja seutukunnat.	Hankeella pyritään nostamaan paikallisen ruokatuotannon käyttöastetta ja raaka-ainevalikoimaa. Tehdään alueellisista aidoista vuodenaikaa ja sesonkeja seuraavista raaka-aineista kehitellyt ruokalistat ja ateriakokonaisuudet.	Uusien työpaikkojen määrä: Suunniteltu: 5, joista naisten työpaikkoja 3, Toteutunut seurantatietojen mukaan: 2, joista naisten työpaikkoja 1. Uusien yritysten määrä: Suunniteltu: 2, joista naisten perustamia 1 Toteutunut seurantatietojen mukaan: 1, joista naisten perustamia 1
Kestävyyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin –KestITÄ	2009-2012	Savon koulutuskuntayhtymä	Pohjois-Savon ja Pohjois-Karjalan ruokapalveluiden tuotantoketjun eri osat. Koulutukset sopivat myös tuotantoketjun muille toimijoille, kuten viranomaisille ja järjestöjen edustajille.	Kestävän kehityksen ja ympäristövastuullisten elintarvikehankintojen edistäminen oppilaitoksissa ja ammattikeittiöissä henkilöstön osaamis- ja muutosvalmiuksia sekä verkottumista kehittämällä.	Aloittaneiden henkilöiden määrä: Suunniteltu: 0, joista naisia 0. Toteutunut seurantatietojen mukaan: 371, joista naisia 341
Louna-Food, Aittoa Makua Varsinais-Suomesta	2008-2012	Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea	Kaikki varsinaissuomalaiset elintarvikkeita jalostavat pk-yritykset. Ammattikeittiöt, elintarvikealan kehitysorganisaatiot, Varsinais-Suomen seutukunnat ja toimintaryhmät, eristeiset oppilaitokset sekä kuluttajat.	Nostaa esiin alueen pienet ja keskiuuret elintarvikeyritykset ja niiden tuotteet sekä edistää lähellä tuotetun ruoan asemaa. Pk-yritysten tuotteiden kautta vahvistetaan ja tuodaan esille myös maakunnan ruokakulttuuria sekä omalla alueella että valtakunnan tasolla.	Tuloksena elintarvikealan toimijaverkosto vahvistuu ja yhteistyö lisääntyy kaikilla tasoilla ja varsinaissuomalainen lähellä tuotettu ruoka tulee tunnetummaksi.
Luumu- ja lähirookan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla	2008-2011	ProAgria Pirkanmaa Ry	Luomutuottajat, luomuraaka-aineiden ostajat, jalostajat, pirkanmaalaiset ammattikeittiöt ja erikoismyymälät sekä ravitsemisalan oppilaitokset	Tavoitteena parantaa lähellä tuotettujen luomukasvisten saatavuutta ja lisätä luomukotieläintuotantoa Pirkanmaalla. Tiedotetaan myös ammattikeittiöitä ja alalle opiskelevia siitä, miten luomu- ja lähirooka palvelevat kuluttajien hyvinvointia ja miten se edistää kestävää tuotantoa ja kulutusta.	
Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin - valmennusohjelma	2008-2011	Helsingin yliopisto Rurallia-instituutti	Eteläsuomalaiset alkutuottajat, pk-elintarvikeyritykset, ammattikeittiöt, käsityöryhmittäjät, vähittäiskaupat, luontoyrittäjät ja matkailuyritykset ruokapalvelujen osalta. Projektin voidaan ottaa myös yrittäjiä Itä-Suomen alueelta.	Tavoitteena Etelä-Savossa ja Itä-Suomen Tavoitteena Etelä-Savossa ja Itä-Suomen alueella maatalous-, elintarvike- ja luonnontuotesektorin pk-yritysten osaamistason nostaminen laatuasioiden, tuotteistamisen sekä tuotannon hallinnan osalta. Hankkeen jälkeen ammattikeittiöt tuntevat myös paremmin pk-yritysten tuotteet ja pystyvät soveltamaan oman toiminnan paikallisuuden vaatimuksiin Toteutettu työpajatyylisesti aiheina: ammattikeittiöiden nykytilanne laatuvaatimukset tuotekehitys logistiikka tutustumiskäynnit (messut, yrityskäynnit)	Aloittaneiden henkilöiden määrä: Suunniteltu: 117, joista naisia 0 Toteutunut seurantatietojen mukaan: 202, joista naisia 131, Uusien yritysten määrä: Suunniteltu: 0, joista naisten perustamia 0 Toteutunut seurantatietojen mukaan: 1, joista naisten perustamia 0

Elintarvike-Futuria - Kestävää kehitystä elintarvikeyrityksille	2008-2011	Sisä-Savon seutuuyhtymä	Pohjois-Savossa toimivat elintarvikkeiden jatkojalostajat ja ammattikeittiöt ja uutta elintarvikealan yritystoimintaa suunnittelevat. Väilliset kohderyhmät: Ravintolat, vähittäiskaupat, pitopalvelu- ja matkailuyritykset, Savon ammatti- ja aikuisopisto, Ylä-Savon ammattioppilaitos, Kuopion yliopisto, Savonia-ammattikorkeakoulu, kehittämisorganisaatiot, raaka- ja lisäainetoimittajat, kuntien elinkeinoneuvonta.	Tavoitteena on lisätä elintarvikeyritysten kilpailukykyä ja työllistävyyttä sekä maksimoida Pohjois-Savon kunnille aiheutuva aluetaloudellista hyötyä kestävä kehityksen elintarviketuotannosta.	Tulokset: 10 uutta työpaikkaa, 5 uutta yritystä, 15 uutta tuotetta markkinoille - tuotannon optimointi -opas Pohjois-Savon elintarvikesektorin liikevaihto on kehittynyt taloudellisesta taantumasta huolimatta niillä seutukunnilla, joihin hanke on erityisesti panostanut. Hankkeeseen osallistuneissa yrityksissä liikevaihto ja työllistävyyden on lisääntynyt. Lähiraaka-aineiden käyttö on edistetty. Kehitetty lähes 100 uutta tuotetta ja vähintään yhtä monen tuotteen pakkausmerkintöjen lakisääteisyys on tarkastettu.
Kestävä kehitys ammattikeittiössä - Case Päiväkoti Lumikki Opinnäytetyö	2012	Holopainen Joonas		Tavoitteena oli selvittää, mitä on kestävä kehitys ja miten se toteutuu päiväkoti Lumikin keittiössä sekä miten sitä voisi parantaa keittion toiminnassa.	Kestävä kehitys toteutui mm. raaka-aineiden käytön osalta, lisäksi pyrittiin suosimaan lähiruokaa. Lisäksi tuloksena oli toimiva ruokalista, joka noudattaa kestävä kehityksen periaatteita raaka-aineiltaan. Työn tuloksia voidaan hyödyntää päiväkoti Lumikin keittion toiminnassa, ja niitä voidaan mahdollisesti soveltaa myös muihin vastaavanlaisiin ammattikeittiöihin, jotka haluavat edistää kestävä kehitystä.
LÄHIRUOKAA, OLKAA HYVÄ! Tutkiva oppiminen ammatillisessa koulutuksessa. Ainedidaktinen proseminaaritö	2011	Mäkelä Irmeli, Saartoala Paula, Toivonen Satu, Helsingin yliopisto	Ensimmäisen vuosikurssin kokkiopiskelijat	Opetuskokeilun tavoitteena oli tehdä opiskelijoille tutuksi lähiruuan käytön mahdollisuuksia ja esteitä ammattikeittiössä. Tavoitteena oli myös tutustua lähiruoka-käsitteeseen ja huomioida erilaiset lähiruokaan liittyvät näkökulmat: alkutuotanto, tukkukauppa ja tavaranhankinta.	Opetuskokeilun jälkeinen palaute osoitti, että opiskelijoiden ammatillinen osaaminen lisääntyi. Opetuskokeiluun ryhtyminen vaatii myönteistä asennetta, sitoutumista, pitkäjännitteistä työtä ja rajojen rikkomista.
Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma, loppuraportti huhtikuu 2011	2011		Lapset ja nuoret, perheet sekä päättäjät	Tavoitteina kohottaa ruoan ja ruoan tekijöiden arvostusta, edistää lähi- ja luomuruokaa, ohjata ravitsemuskäyttäytymistä, kehittää laatua sekä edistää kansainvälistymistä.	Suomalaiset arvostavat ruokakulttuuria ja pitävät ylipäänsä ruokaan liittyviä asioita tärkeinä. Ohjelman aikana suomalaisten arvoasenteet muuttuivat suopeammiksi pientuottajuutta, paikallista (lähi)ruokaa ja suomalaista luomuruokaa kohtaan.
KESTÄVÄ RUOKALAUTANEN JOUKKORUOKAILUN KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄJÄNÄ TYÖSELOSTEITA JA ESITELMIÄ 130/2011	2011	Kuluttajatutkimuskeskus: Aalto K, Heiskanen E		Tavoitteena koota tietoa ja arvioida "kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa" (VNP 2009) mahdollisuuksia edistää kestävä kehitystä joukkoruokailussa	Vuoteen 2010 ajoitetut Kestävän ruokalautasen tavoitteet ja tukitoimet ovat toistaiseksi toteutuneet hyvin vajavaisesti ja edenneet aiottua hitaammin.
KIRJALLISUUSKATSAUS KULUTTAJIEN JA TUOTTAJIEN VUOROVAIKUTUKSESTA ELINTARVIKKEKETJUSSA Kuluttajatutkimuskeskus, työselosteita ja esitelmää 136/2011	2011	Katja Järvelä, Laura Koistinen, Terhi Latvala, Ari Peltoniemi, Tapani Yrjölä (Pellervon taloustutkimuskeskus, MTT Taloustutkimus ja Kuluttajatutkimuskeskus)		Tavoitteena tarkentaa käsitteitä, kuten elintarvikeketju ja ruokajärjestelmä, sekä selvittää esimerkkejä tuottajien ja kuluttajien vuorovaikutusta edistävästä käytännöistä.	
LÄHIRUOKAMARKKINAN KAPASITEETTI- JA KEHITTÄMISTARVEKARTOITUS 2011 TUTKIMUS/ SELVITYS	2011	POSINTRA OY	Ensimmäisen vaiheen kohderyhmä: Itä-Uudenmaan elintarviketuottajat ja jalostajat. Toisen vaiheen kohderyhmä: Itä-Uudenmaan alueella toimivat hotelli- ja ravintola-alan sekä kaupan alan ja kunnallisen sektorin toimijat. Focusryhmähaastattelu: Porvoon, Loviisan ja Askolan ruokapalvelupäälliköt	Tutkimuksen ensimmäisen vaiheen päätavoitteina oli kartoittaa nykyhetken tuotantoa ja jalostusta sekä kartoittaa lähiruuan tulevaisuutta ja toiminnan kehittämismahdollisuuksia. Tutkimuksen toisen vaiheen tavoitteena oli kartoittaa nykyhetken lähiruokatuotannon kysyntää lähiruuan tulevaisuutta ja toiminnan kehittämismahdollisuuksia	Noin 2/3 kaikista lähiruokatuotteista myydään jalostukseen ja 1/3 myydään suoraan tilalta/torilta, tuoteryhmittäin vaihtelut ovat suuria. Lähiruokatuotannon hyödyistä nousivat esille ruokatuotteiden tuoreus ja laatu sekä säästöt rahti- ja toimituskustannuksissa. Lisäksi mainittiin tuotteiden markkinointi ja alueellisen yhteistyön kasvu. Muutama vastaaja toivoi erityisesti alueen koulujen hyödyntävän lähituotantoa. Lähiruokamarkkinoiden arvioidaan kasvavan.

Lähiruuan käyttö Tunturi-Lapin ravintoloissa OPINNÄYTETYÖ	2011 Katri Jylhä	ravintoloiden hankinta-vastaavia Tunturi-Lapin alueelta	Työn tarkoituksena oli tutkia lähiruuan käyttöä Tunturi-Lapin ravintoloissa. Tavoitteena selvittää lähiruuan käytön nykytila, mahdollisuudet ja esteet. Haluttiin saada tietoa suhtautumisesta lähiruokaan, lähiruuan hankintaperusteista ja siitä, millaisia tuotteita ravintoloissa jo käytetään ja minkälaisia määriä. Haluttiin tutkia tietoa myös siitä, mitä tuotteita markkinoille kaivataan lisää.	Lähiruuan käytön esteinä pidettiin pääasiassa joidenkin tuotteiden riittävyyden ja saatavuuden ongelmia. Myös huono tietoisuus tuottajista ja tarjolla olevista tuotteista koettiin käytön esteiksi. Hankinnoista päättävät ovat valmiita maksamaan laadukkaasta lähiruosta perustuotetta korkeampaa hintaa, jos sillä saadaan ruoalle lisäarvoa, jota voidaan hyödyntää markkinoinnissa. Laatu rakentuu tuottajan ja tilaajan yhteistyön pohjalta ja siihen vaikuttaa esimerkiksi lähiruuan käsityömainen luonne. Tuottajien tulisi panostaa tuotekehitykseen ja aktiiviseen markkinointiin, jotta lähiruuan käyttö ravintoloissa lisääntyisi. Yhteistyön luominen tuottajan ja tilaajan välillä mahdollistaisi tarpeeseen vastaavien lähiruokatuotteiden kehittämisen.
Lähiruoka lähemmäksi! Lähiruokaviestinnän kehittäminen ravintolaympäristössä, Case Anttolanhovi OPINNÄYTETYÖ	2011 Maittila, Anna & Torrbacka, Paula & Partanen, V	Liiketoiminnan kehittäminen	päätavoite oli suunnitella viestintäkeinoja ja kanavia, joilla case-ravintolan lähiruoka-ideologiaa saadaan asiakkaalle näkyvämmäksi, osatavoitteita: koota tuottajatarinoita ja asiakaskyselyn kautta suunnitella niiden esiin tuominen, ideoita yhdessä erilaisia keinoja, joilla voidaan ylläpitää suhteita lähi tuottajiin ja lisätä tietämystä lähiruokatuotteiden alkuperästä ja edistää lähiruuan näkyvyyttä ravintolan asiakkaille henkilökunnan viestinnän kautta	Tuottajatarinat osoittautuivat hyväksi keinoksi viestiä lähiruusta. Ne nähtiin mielenkiintoisina ja hyödyllisinä. Asiakaskyselyn perusteella selvisi, että asiakkaat halusivat nähdä tuottajatarinat jossakin muodossa ravintolan aulassa ja/tai ravintolan ruokapöydissä. Yhteistyö lähi tuottajien ja ostajien välillä tarpeellista viestinnän kannalta.
Elintarvikekilpailutuksen menestystekijät paikallisesta näkökulmasta tarkasteltuna. SELVITYS	2011 Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä/Ruoka-Suomi-teemaryhmä (Sunprofile Oy)	Kunnan ja hankintayksiköt	Tavoitteena on lisätä paikallisten pk-elintarvikeyritysten tuotteiden käyttöä julkisessa hankinnassa sekä välittää tietoa käytetyistä toimintatavoista, joilla on vaikutettu paikallistuotteiden mahdollisuuksiin päästä julkisen hankinnan tavarantoimittajiksi.	Kerätty kultakin alueeltaan esimerkkejä toimintatavoista, joita kannattaisi selvittää tarkemmin ja jakaa muille hyödynnettäväksi.
LÄHIRUUAN KÄYTÖN MAHDOLLISUUDET JULKISISSA RUOKAPALVELUISSA Case: Parkanon kaupungin ruokahuolto. OPINNÄYTETYÖ	2011 Solla Koivunen, Seinäjoen AMK	Parkanon ruokahuollon esimiehet	Selvitettiin lähiruokatuotteiden käyttöä raaka-ainevalinnoissa ja käytön mahdollisia esteitä. Kartoitettiin myös esimiesten mielipiteitä lähiruusta. Ruokalistan ravitsemuksellisuus otettiin huomioon sekä haastateltavien taustatiedot.	Keittiöt ovat kiinnostuneita lähiruusta, mutta tarjoavat sitä vähän. Lähiruokatuottajat eivät pysty toimittamaan niin suuria määriä raaka-aineita, mitä he tarvitsisivat. Suurin este lähiruuan käytölle oli hinta. Tulevaisuus nähtiin niin haasteena kuin mahdollisuutenakin.
Lähiruuan käyttö keski-suomalaisissa ammattikeittiöissä	2011 Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset /ProAgria Keski-Suomi Ry	maaseutumatkailuyritykset, ravintolat, henkilöstöravintolat, julkiset keittiöt	Selvittää lähiruuan tämän hetkinen käyttö ja mahdollinen lisäys keski-suomalaisissa ammattikeittiöissä	Haasteita määrärahat, hankintalainsäädäntö, keskitetyt hankinnat, pitkät sopimuskaudet ja logistiikkaketjun puuttuminen.
Aterioiden ja asumisen valinnat kulutuksen ympäristövaikutusten ytimessä. ConsEnv-hankkeen loppuraportti	2011 Suomen ympäristö 14 2011. Ympäristöministeriö. Saarinen M. ym.	Oppilaitokset ja ammattikeittiöt.	Kehittää ruoan elinkaaristen ympäristövaikutusten arviointimenetelmä. Miten elintarvikekulutuksen ympäristövaikutukset muodostuvat erilaisten aterialaintojen kautta? Minkälaiset ympäristövaikutukset eri aterian osilla ja niitä edustavilla tuoteryhmillä on suositusten mukaisessa ateriakokonaisuudessa ja mikä merkitys prosessointitavalla (valmistus kotona/teollisuudessa) on ruoan ympäristövaikutuksissa?	Kasvisruuan käyttö on ympäristövastuullinen teko. Raaka-ainevalintojen merkitys. Ruoanvalmistusmenetelmän valinta. (valittu ruuantuotantotapa vaikuttaa prosessin toteuttamismahdollisuuksiin!)
Lähiruokaa, kiitos! – Seuturuoka saatavaksi -hankkeen satoa . Turun ammattikorkeakoulun raportteja 115	2011 Susanna Ansio, Miia Lehtonen & Päivi Saalasto	Loimaan seutukunnan elintarvikeyritykset	Tavoitteena edistää alueen elintarvikealan alku tuottajien tai jatkojalostajien tuotteiden pääsyä kauppoihin sekä kuntien ruokahuoltoon. Keskeisiä tehtäviä olivat	

Luomu- ja lähiruoka-aamiaisten suunnittelu, toteutus ja seuranta yritys X:ssä Opinnäytetyö	2011 Kasurinen Antero		Opinnäytetyössä suunniteltiin, toteutettiin ja seurattiin luomu- ja lähiruoka-aamiaisia yritys X:ssä	Opinnäytetyöstä hyötyivät sekä yritys X, että sen asiakkaat. Yritys X sai luomu- ja lähiruoka-aamiaisten avulla lisämyyntiä ja keinon erottua kilpailijoista. Asiakkaat saivat puolestaan uusien aamiaisten avulla täytettyä tarpeensa.
JULKISET RUOKAPALVELUT JA RUOKAKASVATUS: ARJEN KÄYTÄNTÖJEN KAUTTA KESTÄVÄÄN RUOKAHUOLTOON	2011 MTT, Risku-Norja H. ym		Tavoitteena tarkastella miten kestävä kehitys otetaan huomioon kuntien julkisissa ruokapalveluissa ja millaisia kytkentöjä kouluruokailulla on kestävä kehityksen kasvatuksen ja opetuksen tavoitteisiin	Kuntien ruokapalvelujen toteutuksessa kestävä ruokahuollon kriteerit on otettu huomioon vaihtelevasti.
Vain hintako ratkaisee? Kestävän kehityksen huomioiminen julkisissa ateriahankinnoissa. Pro Gradu –tutkielma	2011 Jonna Skinnari	kuntien ruokapalveluista vastaavat henkilöt; kaikki Suomen kunnat	tavoitteena oli selvittää kestävä kehityksen toteutumista julkisissa ateriahankinnoissa huomiota kiinnitettiin kilpailutuksen toteutumiseen kestävä kehityksen näkökulmasta ja hinnan merkityksen analysointiin julkisissa ateriahankinnoissa	Tutkimustulosten mukaan hinnalla on keskeinen rooli julkisissa ateriahankinnoissa sekä kilpailutuskriteerinä että ateriapalvelujen suunnittelutyössä kaikissa kuntatyypeissä. Julkisten aterioiden taustoista kerrotaan kuluttajille varsin vähän, vaikka tämä olisi edullinen tapa nostaa julkisen ruokahuollon kestävyttä. Hinnan ohella asiakkaiden toivomukset, joukkoruoailun ravitsemussuosituksat ja saatavuus ovat keskeisimpinä tekijöitä ohjaamaan julkisten ruokahankintojen kehittämistä ja suunnittelua
Ammattikeittiot ja lähiruoka Etelä-Karjalassa OPINNÄYTETYÖ	2011 Väyrynen, Jaana	Etelä-Karjalan alueen julkisen sektorin ammattikeittiot	tavoitteena selvittää Etelä-Karjalan alueen ammattikeittioita, millä edellytyksillä ne ovat valmiita käyttämään paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita. Työssä selvitettiin käytettyjen lähelintarvikkeiden määriä ja lähiruuan hankintapaikkoja Lisäksi selvitettiin tilaus- ja toimitustavat, laskutukseen liittyvät seikat sekä ammattikeittioväen halukkuus tehdä yhteistyötä tuottajien kanssa.	Lähiruuan käytön lisäämisen esteitä olivat hinta, toimitusvarmuus ja tiedon puute alueen tuottajista
Hyviä käytäntöjä kestävyden edistämiseksi ammattikeittioissa http://www.ekocentria.fi/hyviakaytanteita OPAS	2011 EkoCentria, Elja Muukka, Anita Karppinen, Ann-Sofi Ljungqvist	Julkisen sektorin ammattikeittiöiden ruokapalvelupäälliköt ja -henkilöstö, kunnalliset päättäjät	Kestäviin valintoihin	Voidaan vaikuttaa elintarvikehankinnoilla ja ruokalistasuunnittelulla, elintarvikevalinnoilla, työskentelymenetelmien muutoksilla energian ja veden kulutukseen, raaka-ainevalinnoilla ja opetuksella ruokahävikin ja jätemäärän vähentämiseen.
Lähiruokatapahtuman suunnittelu ja toteutus – Esimerkinä Laurea Leppävaara OPINNÄYTETYÖ	2011 Heini Kuivanen, Laurea AMK		Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa lähiruokatapahtuma Laurea Leppävaarassa syksyllä 2009 sekä luoda malli lähiruokatapahtumalle. Toteutetun lähiruokatapahtuman tavoitteena oli herättää keskustelua lähiruosta ja sen käytön mahdollisuuksista.	
Kestävä kehitys julkisissa ruokapalveluissa- hyviä käytänteitä ammattikeittioissa OPINNÄYTETYÖ	2011 Anu Salo, Savonia AMK		Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, miten ammattikeittioissa on lähdetty toteuttamaan kestävä kehityksen edistämistä hyvien käytänteiden kuvausten perusteella, joita voidaan mallintaa muihinkin ammattikeittioihin.	Tutkimus toteutettiin laadullisena tutkimuksena, teemahaastatteluna neljässä erilaisessa julkisessa keittiossa ja haastateltavina olivat KestiTÄ-hankkeen koulutuksiin osallistuneet ruokapalvelualan ammattilaiset. Tutkimuksen tulokset eli kestävä kehityksen hyvät käytänteet ovat hyödynnettävissä ja mallinnettävissä ammattikeittioihin, jotka haluavat toimia ympäristövastuullisesti ja edistää kestävä kehitystä toiminnallaan.
Lähiruuan käyttö julkisen sektorin ammattikeittioissa. Ruokatuantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa. Sisä-Savon seutuyhtymän julkaisuja 1/2010. SELVITYS	2010 Sisä-Savon seutuyhtymä, Reetta Vanttinen, Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen	Kuntapäättäjät, elintarvikehankinnoista vastaavat	Euromääräistä ja prosentuaalista tietoa lähiruuan käytöstä ja sen vaikutuksista neljässä pohjoissavolaisessa kaupungissa.	Elintarvikeoteisuus työllistää välillisesti enemmän henkilöitä kuin vain suoraan. Paikallisen ruoan osuuskokonaisostoista vaihteli 10–58 % välillä ja ulkomaisen 1–20 % välillä. Osuus oli suurin pienimmissä kaupungeissa.

Lähiruuan käyttömahdollisuuksien selvittäminen pääkaupunkiseudun HoReCa- alan yrityksissä. PILOTTI/SELVITYS	2010 Hanasaari - ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus	lähiseudun tuottajat, tutkimustahot sekä logistiikkaosaajat	Tavoitteena raaka-aineiden ja tuotteiden laadun ja tuoreuden parantaminen kiinnittämällä huomiota kuljetusmatkoihin ja tuotteiden jalostusteeseen.	Tavoitti 54 tuottajaa. Esille nousi tarve tuotteiden jatkojalostusteeseen nostamiseksi. Tukkuoiminnan mukaan saaminen on olennainen tekijä lähiruuan ekotehokasta kuljetusta mietittäessä.
Lähiruokaselvitys ja kartoitus vihannesten tuotannosta Kainuussa	2010 Maataloustuottajain Pohjois-Suomen liitto MTK-Pohjois-Suomi ry.		Luoda kattava kuva kainuulaisesta lähiruuan tuotannosta. Kartoittaa mielipiteitä ja asenteita lähiruokaa kohtaan sekä lähiruokarenkaaseen liittymisen halukkuutta.	Lähiruuan haasteena pidettiin lähiruuan saatavuutta sopivan kokoisina volyymeina, haluttomuutta sitoutua pitkäaikaisiin sopimuksiin ja jatkuvaa saatavuutta. Lähiruokarenkaita tulisi viritellä käyntiin tulevan hanketoiminnan puitteissa.
Lähi- ja luomuruuan hankinnan mahdollisuudet Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankinnoissa. OPINNAYTETYÖ	2010 Anna Mäkelä, Tampereen AMK	Lähi- ja luomuruuan tuottajat, jalostajat ja toimittajat, kunnan hallituksen jäsenet, ruokapalvelun henkilöstö	Selvitetään lähi- ja luomuruuan hankinnan mahdollisuuksia Hämeenkyrön kunnan elintarvikehankinnoissa. Tavoitteena esittää keinoja lähi- ja luomuruuan hankinnan mahdollistamiseksi.	Ruokapalveluyksikön käyttöön tarjouspyyntömalli. Ajantasainen ja kattava luettelo Hämeenkyrön tuottajista ja heidän tuotteistaan. Ongelmana kuljetuslogistiikan heikkous.
Pirkanmaan kuntapäätäjien asenteet luomu- ja lähiruokaa kohtaan. OPINNAYTETYÖ	2010 Miia Ketonen, Tampereen AMK (Luomu- ja lähiruuan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla -hanke)	Kunnanvaltuustojen jäsenet	Liittyy Pirkanmaan ProAgrian "Luomu- ja lähiruuan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla" – hankkeeseen. Yksi hankkeen tavoitteista on lisätä luomun käyttöä julkisten palveluiden ammattikeittioissa. Tavoitteena kartoittaa Pirkanmaan alueen kunnanvaltuustojen jäsenten asenteita ja mielikuvia luomusta ja lähiruosta. Selvitettiin kuntien luomun ja lähiruuan käytön nykytilannetta sekä tulevaisuutta ja käytön mahdollisia esteitä.	Saatiin selville, että valtuustojen jäsenet tietävät aiheesta paljon. He ovat sisiaistaneet lähiruuan työllistävät vaikutukset ja toivovat sekä luomun että lähiruuan käytön lisääntyvän tulevaisuudessa. Lähiruokaa arvostetaan hieman enemmän kuin luomua. Päätäjillä oli lisäksi paljon ideoita, kuinka luomun ja lähiruuan käyttöä voitaisiin lisätä.
Liturgiasta käytäntöön: Kestävä kehitys ja julkiset ruokapalvelut (Tämä siksi mukana, koska lähiruoka on joissakin tapauksissa kestävä valinta)	2010 Maataloustieteen päivät 2010. Risku-Norja ym.	Kysely kuntien ruokailusta vastaaville ja alakouluille	Tarkastella julkisia ruokapalveluita kestävästä ruokahuollon kriteerien pohjalta	Kotimaista ja lähellä tuotettua ruokaa arvostetaan ja toivotaan sen lisääntyvän: etenkin lähellä tuotettuja sesonkituotteita pyritään suosimaan, joskin hankintojen keskittäminen ja kilpailuttaminen hankaloittaa niiden käyttöä. Lähiruoka liitetään kestävään kehitykseen sekä kuljetustarpeen vähenemisen että ruokakulttuurin ja yhteisöön liittyvien asioiden kautta.
Seuturuoka saatavaksi	2010 Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus	Loimaan seutukunnan toimivat elintarvikkeiden tuottajat ja jatkojalostajat, kuntien ruokahuolto: päätäjille ja ostajille sekä ruokahuollossa käytettävien tuotteiden seutukunnassa toimivien elintarvikealan pk-yrityksille, Seutukunnan lähikauppojen asiakkaat.	Tavoitteena suunnitella ja toteuttaa toimintatapa, jolla seutukunnassa tuotettua ruokaa saadaan kuluttajien ostettavaksi sekä kunnan ruokahuoltoon. Muut tavoitteet: lisätä elintarvikeyritysten kilpailukykyä ja työllistävyyttä, lisätä kunnille aiheutuvaa aluetaloudellista hyötyä kestävästä kehityksen elintarviketuotannosta, lisätä kohdeyritysten liikevaihtoa, lisätä lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä kuntien ruokahuollossa	Osallistuvien yritysten lukumäärä Suunniteltu: 10 Toteutunut seurantatietojen mukaan: 14 3.5. Osallistuvien muiden organisaatioiden lukumäärä Suunniteltu: 5 Toteutunut seurantatietojen mukaan: 0 Hanke onnistui hyvin ja tuotti neljä työpaikkaa osallistuville tuottajille
Välipala on välittämistä: välipalalla on väliä. OPINNAYTETYÖ	2010 Marja Kraemer, Johanna Leivo		tavoitteena oli selvittää yläkouluikäisten nuorten syömien välipalojen ja heidän kasvavien terveysongelmiensa yhteys.	

<p>Päättäjän opas. Lähi tuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. OPAS</p>	2010 FCG, Sara Syyrakki	<p>Kunnalliset ja valtakunnalliset päättäjät, jotka vastaavat siitä mitä suomalaiset syövät</p>	<p>Lähi tuotteiden käytön lisäämiseen julkisissa ruokapalveluissa</p>	<p>Hyviä ehdotuksia ja esimerkkejä kunnille, kuntapäättäjille ja yrittäjille kuinka hankkia lähiruokaa.</p>
<p>Ostajan opas, Paikallisuokaa omalta talousalueelta. OPAS</p>	2010 FCG, Sara Syyrakki	<p>Ruokapalvelupäälliköt, hankintajohtajat ym. hankinnoista päättävät (alkutuottajat ja pienet jatkojalostajat</p>	<p>Tuottajien ja ostajien välisen yhteistyön ja kommunikaation lisääntymiseen ja kilpailutusaamiseen</p>	<p>Esitetty lähiruuan hyötyjä koko toimitusketjun osalta. Laatu kriteerejä, vaatimuksia ja niiden käyttöä, tarjouspyyntömalleja .</p>
<p>Yrittäjän opas. Yhteistyö ja lähiruuan markkinointi ammattikeittäille. OPAS</p>	2010 FCG, Sara Syyrakki	<p>Alkutuottajat ja pienet jatkojalostajat, (ruokapalvelupäälliköt, hankintajohtajat ym. hankinnoista päättävät)</p>	<p>Parantaa pienyritysten merkitystä ja mahdollisuuksia päästä mukaan julkisen sektorin tarjouskilpailuihin</p>	<p>Tietoa yrittäjille tarjouspyyntöön vastaamisesta sekä vinkejä menestymiseen ja yhteistyöhön kunnan kanssa.</p>
<p>LÄHIRUUAN TULEVAISUUS: Haminan Tuoteosaston mahdollisuudet kymenlaaksolaisten kasvien välittäjänä ammattikeittäille ja vähittäiskauppaan</p>	2010 Tiia Naacka, Hämeen AMK	<p>Tuoteosaston asiakkaat ja yhteistyö tuottajat</p>	<p>Tavoitteena lähiruokakeskustelun herättäminen ja asiakkaiden sekä tuottajien lähiruokaan liittyvien asenteiden kartoittaminen. Keskitytty lähiruokaan kasvien osalta.</p>	<p>Tarvitaan yhteistyötä niin tuottajien kuin vähittäiskauppojen ja ammattikeittäiden kanssa. Ongelmia erityisesti lähi tuotteiden jatkojalostamisessa.</p>
<p>Lähiruuan saatavuus kolmen Itä-Uudenmaan yrityksen näkökulmasta. OPINNÄYTETYO</p>	2010 Kaisa Leino		<p>Työ esittelee lähiruokaan liittyviä saatavuuden ongelmia, kuten tunnistettavuus, hinta ja toimitusvarmuus. tavoitteena on selvittää Itä-Uudellamaalla vierailtujen yritysten kautta lähiruokaan liittyviä ongelmia, etsiä parannusehdotuksia ja pohtia millä tavalla lähiruuan saatavuutta voisi parantaa.</p>	<p>suureksi ongelmaksi nousee lähiruuan tunnistaminen. Lähiruuan hinta on saatava kuriin niin että tuottajalle jää silti puhdasta rahaa tuottamisesta. Ylimääräisten valportaiden poisjätö ja yhteistyö on tähän vastaus, samalla tavalla kuin toimitusvarmuuteenkin.</p>
<p>LÄHIRUOAN KÄYTÖN MAHDOLLISUUDET MATKAILUYRITYSTEN RUOKAPALVELUISSA KAINUUSSA JA KOILLISMAALLA Opinnäytetyö</p>	2009 Anu Kemppainen	<p>matkailuyritykset, pois lukien maatilamatkailuyritykset, ravintolapalveluista ja hankinnoista vastaavia henkilöitä Kainuusta ja Koillismaalta</p>	<p>tarkoituksena oli selvittää lähiruuan nykytila, mahdollisuudet ja esteet matkailuyritysten ravintoloiden raaka-aineena. Kuinka suhtaudutaan lähiruuan käyttöön ja minkälaisilla perusteilla raaka-aine hankintoja tehdään sekä minkälaisia lähiruokatuotteita toimipaikoissa on käytössä tai olisivat valmiit käyttämään</p>	<p>tulosten mukaan ongelmat saatavuudessa nousivat esille käytön esteinä. Tuotteen ominaisuuksia pidettiin tärkeimpänä kilpailuetuna. Laadukkaasta lähiruokatuotteesta ollaan valmiita maksamaan, jos sillä koetaan olevan lisäarvoa tuova vaikutus, jota pystytään hyödyntämään markkinoinnissa. Yhdeksi merkittäväksi laadun tekijäksi mainittiin myös luottamus lähiruokatuotteiden toimittajaan</p>
<p>Lähiruokaa Suomen kunnissa – selvitys lähiruuan käytöstä julkisella sektorilla http://www.ekocentria.fi/ lähikeittäöhanke SELVITYS/OPAS</p>	2009 EkoCentria, Muukka ym.	<p>Julkisen sektorin ammattikeittäiden ruokapalvelupäälliköt</p>	<p>Kysyttävä lähiruuan ja luomun käytöstä ja kilpailutuksesta</p>	<p>Lähi tuotteiden käyttöä voisi lisätä ja 87 % vastaajista oli halukas siihen. Tarvitaan asennemuutosta. Ongelmia toimitusvarmuus, tuottajien sitoutuminen suurten volyymien pelossa, molempien osapuolten hankintaosaamattomuus.</p>
<p>Vaihtoehtoista ruoantuotantoa kehittämässä. Karjalan tutkimuslaitoksen raportteja TUTKIMUS/SELVITYS</p>	2009 Maarit Sireni	<p>elintarvikealan kehittämistyö</p>	<p>elintarvikealan kehittäjien pyrkimyksiä edistää vaihtoehtoista ruoantuotantoa Suomessa</p>	<p>Kehittäjien näkemyksiin ja kehittämistyön painopisteisiin on toistaiseksi kiinnitetty melko vähän huomiota suomalaisessa (ja kansainvälisessä) vaihtoehtoista ruoantuotantoa koskevassa tutkimuskirjallisuudessa, vaikka koko lähiruoka-ajatuksen tunnetuksi tekemisessä yrittäjien ja kuluttajien keskuudessa elintarvikealan kehittäjillä on ollut suuri vaikutus esimerkiksi lähiruoka-termin ja koko lähiruoka-ajatuksen tunnetuksi tekemisessä yrittäjien ja kuluttajien keskuudessa</p>
<p>Hankkeiden avulla lähiruokaa ammattikeittäöihin, OPINNÄYTETYO</p>	2009 Anu Arolaako, Jyväskylän AMK		<p>Työn tarkoituksena oli tehdä yhteen veto vuosina 2000 – 2006 päättyneistä lähiruokahankkeista.</p>	<p>Tutkimuksen tuloksista kävi ilmi, että hankkeilla oli nostettu alueellisesti lähiruuan tunnettuutta. Kuitenkin vallittavan usein hankkeen loppumisen myötä lähiruuan käyttö varsinkin suurkeittäöissä taantui hanketta edeltävälle tasolle. Lähiruuan käytön vähyyteen vaikuttivat huono tietoisuus saatavilla olevista tuotteista ja tuottajista, toimitusvarmuus, hinta, hankintalaki ja -renkaat sekä henkilökunnan vähyys.</p>

Ammatti-keittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin AMK, Tutkimuksia ja raportteja 22.	2009 Mikkelin AMK, Taskinen T.	Ruokapalvelualan ammattilaiset.	Kuvaa ammatti-keittiön ruokatuotantoprosessia yleisellä tasolla.	Ajateltavaksi! Tässä raportissa ei suoraan mainita, mutta mahdollisuuteen käyttää lähiruokaa vaikuttaa keittiön toimintaperiaate. (onko valittu esim. kylmävalmistus tai cook and chill –menetelmä, keittiön erävalmistus). Miten lähiruuan käyttö mahdollistetaan ammatti-keittiön ruokatuotantoprosessissa. Saatavissa olevan lähiruuan jalostusaste! Standardit, ohjelmat, sertifikaatit; voisiko olla lähiruokasertifikaatti? Mitä se vaatii?
Lähiruuan käyttömahdollisuudet Haapaveden ammattiopistossa Opinnäytetyö	2008 Knuutinen A, Siltala T		Tavoitteena oli selvittää lähiruuan käyttömahdollisuuksia Haapaveden ammattiopistossa. Työssä tutkittiin hankinnoista vastaavien ja päättävien henkilöiden suhtautumista lähiruokaan ja halukkuutta sen käyttöön ammatti-keittiöissä.	Tutkimuksen tuloksista ilmeni, että keittiöhenkilöstö ja hankinnoista vastaavat päättäjät kokivat lähiruuan myönteisenä asiana ja uskoivat käyttömahdollisuuksien kasvattamiseen Haapaveden ammattiopiston ammatti-keittiöissä. Tulokset osoittivat asennemuutosten ja ajankäytön tehostamisen tarpeellisuuden olevan välttämätöntä.
Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita RAPORTTI	2008 Seppänen L. ym.		Tavoitteena tarkastella, millaisia ympäristöön ja aluetalouteen kohdistuvia vaikutuksia paikallisella ruoalla on, sekä millaisia oppimishaasteita ruokajärjestelmien paikallistumiseen liittyy.	Paikallisen ruoan käytön lisääntyminen ei välttämättä merkittävästi vähennä ympäristökuormitusta. Koska maa- ja elintarvikesektori muodostaa vain pienen osan aluetaloudesta, paikallisella ruoalla ei saada aikaan suuria kasvuaikutuksia koko taloudessa. Paikallisen ruoan taloudelliset ja työllisyysvaikutukset ovat kuitenkin positiivisia maakunnan tasolla.
KULUTTAJIEN JA KUNNALLISTEN PÄÄTTÄJIEN NÄKEMYKSIÄ LÄHI- JA LUOMURUOASTA Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1:2006	2007 Kuluttajatutkimuskeskus Isoniemi M. ym.	suurkeittiöt, kuntapäättäjät, elintarvikeala	Tavoitteena tuottaa yleistettävää tietoa kuluttajien ja päättäjien suhtautumisesta lähi- ja luomuruokaan ja siten edesauttaa elintarvikealan pk-sektorin toimintaedellytyksiä.	Lähi- että luomuruokaan suhtaudutaan hyvin myönteisesti, joskin käsite "lähiruoka" koetaan epä määrällisenä. Lähi- ja luomuruoka arvioidaan joiltakin ominaisuuksiltaan hieman tavanomaista suomalaista ruokaa paremmiksi.
Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruuasta. Julkaisuja 1/2006. TUTKIMUS	2007 Kuluttajatutkimuskeskus. Isoniemi M. ym.	Kysely kuluttajille (internet) ja kuntajohdolle ja suurkeittiöiden edustajille (postikysely)	Lähiruuan määrittely, lähi- ja luomuruokaan liitetyt mielikuvat ja ominaisuudet sekä käyttö. Elintarviketalouden tulevaisuuskuva.	Käyttöä rajoittavat suurkeittiöissä lähituotteiden korkea hinta ja saatavuus. Paikallinen lähiruoka sopisi kunnallisiin ruokapalveluihin. Globaalin ja lokaalin rinnakkaiselo ovat tulevaisuutta. Suurkeittiöissä pohditaan mitä ruuanvalmistuksen keskittämisen lisääntyminen vaikuttaa tulevaisuudessa.
Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. MTT:n selvityksiä 88. TUTKIMUS	2007 MTT, Jaana Paananen, Sari Forsman-Hugg	Kysely kuntapäättäjille	Selvittää päättäjien näkemyksiä lähiruuasta	Lähiruulla mahdollisuuksia kun huomioidaan ruokaturvallisuus ja jäljitettävyyt. Tarvitaan eri toimijoiden yhteistyötä ja sitoutumista. Perusta kunnan elinkeinostrategiassa.
Lähiruokaa pienyrityksiltä julkiseen ruokahuoltoon. Case: Loimaan seutukunta OPINNAYTETYÖ	2006 Susanna Ansio		Tavoitteena oli tutkia lähiruuan käyttöä julkisissa ruokahuolloissa sekä pienyrityksiä lähiruuan tuottajina.	Tulokset osoittivat, että kunta toivoo lähiruuan tuottajilta verkostoitumista, jonka tuloksena syntyisi tuottajarenkaita. Lisäksi kunnilla tulisi olla laadittuna hankintastrategia, josta ilmenee kunnan tahto suosia paikallisuutta kaikissa hankinnoissa. Pienyrityksien puolestaan tulisi markkinoida ja tarjota tuotteitaan kunnille sekä toimia yhteistyössä muiden tuottajien kanssa saavuttaakseen tarvittavan tuotantovolyymien ja kustannustehokkaan logistiikkaratkaisun.
LÄHIRUOKAA KIITOS – Lähiruuan asema Länsi-Turunmaan ja Kemion-saaren lounas- ja la carte-ravintoloissa OPINNAYTETYÖ	2006 Johanna Alitalo, Suvi Formulahti		Työn tavoitteena oli selvittää lähiruuan kysyntää ja ravintoloiden tämän hetkistä lähiruokatuotteiden käyttöä sekä arvostusta ja asennetta lähiruokaa kohtaan.	Tulokset osoittavat, että Länsi-Turunmaan ja Kemionsaaren alueen ravintoloilla on halukkuutta ja kiinnostusta käyttää lähiruokaa. Tällä hetkellä lähiruokaa käytetään, vaikka osalla ravintoloista lähiruokatuotteiden käyttö on vielä vähäistä. Ravintolat suhtautuvat lähiruokaan positiivisesti ja arvostavat sitä. Ravintoloilla on myös halukkuutta tehdä yhteistyötä lähiruuan tuottajien kanssa.

Lähiruuan käyttö suurkeittiöissä – Elintarvikeyritysten näkemyksiä OPINNÄYTETYÖ	2006 Hanna Helander, Seinäjoen AMK	Tavoitteena oli selvittää, mitkä ovat elintarvikeyritysten näkökulmasta suurimmat esteet lähiruuan pääsyssä suurkeittiöihin ja miten näitä esille tulleita esteitä voitaisiin poistaa.	Elintarvikeyritysten näkökulmasta lähiruuan käytön esteitä suurkeittiöissä ovat tarjouspyyntöjen laajuus, hankintarenkaiden koko, hinta, tarjouspyynnöissä esitetyt kriteerit, tarjousten tekeminen ja sopimukset. Etenkin tarjouspyyntöjen laajuus, hankintarenkaiden koko ja hinta ovat keskeiset ongelmat.
Ruokahankintojen aluetaloudellisten vaikutusten selvittäminen OPINNÄYTETYÖ	2006 Katri Kari, Seinäjoen AMK	Tutkimuksen tarkastelukohteina olivat ulkomainen -, kotimainen -, sekä lähellä tuotettu peruna ja porkkana eri tavoilla jalostettuina. Lisäksi tutkimuksessa tarkasteltiin aluetaloudellisia vaikutuksia laaja-alaisemmin. Näiden laskelmien kohteena olivat Kauhavan kaupungin ruokahuollon 500 000 €: n ja Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaan 3 miljoonan euron lähiruoka hankinta olettamatt.	Etelä-Pohjanmaan alueelta tehtävillä 3 miljoonan euron lähiruokahankinnoilla voidaan todeta olevan varsin suuria aluetaloudelle myönteisiä vaikutuksia. Tämän suuruiset hankinnat jättäisivät laskelmien mukaan Etelä-Pohjanmaan alueelle rahaa 1 713 000 euroa. Sen sijaan kuntatasolla lähiruokahankintojen tuomia aluetaloudellisia etuja on mahdotonta kohdentaa juuri oman kunnan alueelle. Kunnalle suurin aluetaloudellinen hyöty syntyy siitä, että elintarvikkeiden tuotanto ja jalostus tapahtuu mahdollisimman pitkälti juuri oman kunnan alueella.
Lähiruoka mahdollisuutena OPINNÄYTETYÖ	2005 Heini Rautiola, Tuula Törmä, Oulun seudun AMK	Työn tavoitteena oli selvittää Oamkin Liiketalouden ja Luonnonvara-alan yksikön opiskelijoiden ja henkilökunnan kiinnostusta lähiruokaa kohtaan. Lisäksi kartoitettiin ruokapiiri- ja tuottajatoritoiminnan järjestämismahdollisuutta yksiköissä.	Tuloksista kävi ilmi, että tärkein ostopäätöksiin vaikuttava tekijä on tuotteen tuoreus. Muina tärkeinä tekijöinä pidettiin laatua ja ostotottumuksia. Suurin osa vastaajista tiesi, että lähiruoka ei aina ole luomua. Lähiruuan ostodeellytyksiksi koettiin esimerkiksi varma ja helppo saatavuus sekä tuotteiden laatu. Lisäksi etenkin opiskelijat kokivat, että tuotteen hinnalla on merkitystä lähiruuan ostodeellytyksiin, sillä tiukan budjetin takia tuotteiden tulisi olla edullisia. Kyselyn perusteella suosituimmat tuotteet, joita vastaajat halusivat ruokapiiriin kautta ostaa, olivat kurkku, tomaatti ja kananmunat.
Lähiruuan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin TUTKIMUS	2003 MTT Jaana Paananen, Sari Forsman	Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, miten lähiruokatoiminnalla voidaan edistää elintarvikealan maaseutuyritysten kilpailukykyä ja menestymistä.	Tutkimus osoitti, että lähiruoka kiinnostaa elintarvikeketjun eri toimijoita yhä enemmän. Tämä luo paikallisille pienyrityksille markkinointimahdollisuuksia. Lähiruuan hyödyntämistä on kuitenkin toistaiseksi rajoittanut tuotteiden saatavuus, sillä useissa tuoteryhmissä kysyntää olisi tämänhetkistä tarjontaa enemmän.
Kuntien keittiöiden ilmastoystävälliset ateriat – Case Mynämäen ja Uudenkaupungin ruokapalvelut OPINNÄYTETYÖ	2011 Susanna Verainen, Turun AMK	Käsittelee Kohti hiilineutraalia kuntaa –hankkeeseen osallistuvien Mynämäen ja Uudenkaupungin kuntien ruokapalveluita ja niiden ilmastoystävällisyyttä. Tarkoituksena on antaa kuntakeittiöille apuväline, jonka avulla lähtea tavoittelemaan ilmastoystävällisempiä aterioita kasvihuonekaasupäästövähennyksien kautta. Tietoja voidaan soveltaa myös muiden organisaatioiden ja kotitalouksien käyttöön. Opinnäytetyön teoriaosassa tarkastellaan ruoan ilmasto vaikutuksia eri raaka-aineiden suhteen ja tutustutaan lähemmin kotimaiseen lähiruokaan, luonnonmukaiseen tuotantoon, sesonkisuuteen, energiatehokkuuteen ja ruokahävikkiin.	Tutkimuksen teoriaosuuden perusteella suositellaan toimenpiteitä, joiden avulla ruokalistojta voidaan muuttaa ilmastoystävällisemmiksi hienovaraisilla muutoksilla raaka-aineiden suhteen. Toimenpiteisiin kuuluu esimerkiksi eläinperäisten proteiinien korvaaminen kasviproteiineilla, sesonkituotteiden hyödyntäminen sekä ilmastonäkökulman huomioiminen jo kilpailutusvaiheessa, jolloin voidaan valita ympäristön kannalta paras mahdollinen vaihtoehto. Usein hyvä vaihtoehto on suosia lähi- ja luomuruokaa tai kotimaisia tuotteita.

YHDESSÄ YHTEISTÄ VASTUUTA
Case: Riihimäen kaupungin ruokapalvelun
yhteiskuntavastuuraportti OPINNÄYTETYÖ

2011 Lilja Holster, Lahden AMK

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, kuinka eri yhteiskuntavastuun osa-alueet: taloudellinen vastuu, sosiaalinen vastuu ja ekologinen vastuu huomioidaan Riihimäen kaupungin ruokapalvelussa. Vastuullista toimintaa ja periaatteita tarkastellaan ulkopuolisen havainnoijan näkökulmasta.