



Kuinka perustan ruokapiirin?

– Käytännön ohjeita ja vinkkejä toimintaan

KUSTANTAJA: Pro Ruokapiirit ry – Pro Matringar rf
PAINO: Horizon-Partners Oy

■ Esipuhe	4
■ Ruokapiirit Suomessa – toiminnan luonne ja liittymisen syyt	5
■ Miten ruokapiiri perustetaan?	5
■ Juridiset seikat	7
■ Työnjako ja talkoohengen merkitys	8
■ Hygienia ja kylmäketjun merkitys	9
■ Tuottajien etsintä ja asiakkuudesta sopiminen	10
■ Käytännön vinkkejä jakeluun	10
■ Miten raha-asiat hoidetaan?	11
■ Tietotekniikka toiminnan apuna	12
■ Tilausjärjestelmät	13
■ Ruokapiiritoiminta on yhteisöllistä ja yhdistää naapureita	13
■ Hallittu kasvu ja kohti isompaa ruokapiiriä	14
■ Olemme osa isompaa kokonaisuutta	15

Esipuhe

Tämä opas on tarkoitettu sinulle, joka haluat tilata ruokaa suoraan tuottajilta ja arvelet, että lähipiirissäsi on muitakin asiasta kiinnostuneita. Suomessa on yli sata ruokapiiriä, ja lisäksi viime vuosina toimintansa aloittaneita REKO-renkaita vielä saman verran. Toivomme, että juuri sinun ruokapiirisi on kohta joukossa mukana. Olemme keränneet tähän oppaaseen käytännön ohjeita toiminnan eri vaiheisiin. Kerromme myös esimerkkien kautta, miten erilaiset ruokapiirit ovat toimintansa järjestäneet. Kahta keskenään ihan identtistä ruokapiiriä ei ole, joten sovelta ohjeita rohkeasti ja muista, että innostunut aina myös onnistuu.

Oppaan on tuottanut Pro Ruokapiirit ry – Pro Matringar rf, joka on perustettu vuonna 2014 ruokapiirien kattojärjestöksi tarjoamaan neuvonta- ja koulutuspalveluita ja edistämään ruokapiiritoimintaa Suomessa. Suoramyyntiin ja ruokakulttuurin edistäminen on mukava harrastus. Jos kiinnostuit, liity ihmeessä jäseneksi. Mottomme kuuluu: vaihtoehdosta valtavirtaa!

Tätä opasta ja aiemmin syksyllä 2015 ilmestynyttä suppeampaa painosta ovat olleet kirjoittamassa Pro Ruokapiirit ry:n pyynnöstä allekirjoittaneen lisäksi seuraavat henkilöt: Lea Alanko, Rami Ertimo, Galina Kallio, Pasi Mäenpää ja Pauline Ranta. Oppaan takakannesta löydät linkin yhdistyksen nettisivulle. Oppaan painatus ei olisi ollut mahdollista ilman maa- ja metsätalousministeriön taloudellista tukea. Ruokapiirien ja tuottajien asia on yhteinen: ruokapiiriin liittymiselle on monia syitä, mutta kaikkia yhdistää tuottajan työpanoksen arvostus ja kiinnostus olosuhteisiin, joissa ruoka tuotetaan.

Tervetuloa mukaan toimintaamme ja antoisia lukuhetkiä oppaan parissa!

Helsingissä 17. huhtikuuta 2016

Jaana Korppi

Pro Ruokapiirit ry:n puheenjohtaja

Ruokapiirit Suomessa – toiminnan luonne ja liittymisen syyt

Ruokapiirit ovat jäsentensä näköisiä kotitalouksien muodostamia ryhmiä, jotka hankkivat lähijä ja luomuruokaa suoraan viljelijöiltä ja ruuan tuottajilta. Vaikka ruokapiirit mielletään usein yhtenä lähiruuan jakelukanavana, ovat ruokapiirit todellisuudessa paljon rikkaampi ilmiö. Ruokapiireissä yhdistyvät yhteisöllisyys, reilu kaupankäynti ja mahdollisuus vaikuttaa omaan ruokahuoltoon.

Ensimmäiset ruokapiirit voidaan jäljittää 1980-luvulle, jolloin ruokapiiritoiminta kytkeytyi osaksi laajempaa osuuskunta-aatetta. Kasvava tietoisuus kestävästä kehityksestä ja tarve saada lähellä tuotettua luomuruokaa olivat vahvasti ensimmäisten ruokapiirien perustamisen taustalla. 2000-luvulla levinnyt lähiruoka-ilmiö on lisännyt kiinnostusta ruokapiirejä kohtaan. Ruokapiiri-termi vakiintui yleisempään käyttöön 1990-luvulla. Useimmat nykyisin toimivat ruokapiirit on perustettu 2010-luvulla.

Nykypäivänä ruokapiirit ovat hyvin monenkirjavia - paikallisesta tarpeesta lähteviä. Koot vaihtelevat kymmenen kotitalouden juurespiiristä satojen kotitalouksien ruokaosuuskuntiin. Näin ollen myös toimintatavat ja -kulttuurit vaihtelevat. Ruokapiiritoimintaan osallistumisen tai ruokapiirin perustamisen syyt ovat erilaisia. Laadukkaan ruuan saannin lisäksi toisille on tärkeätä edistää luomutuotantoa, toiset haluavat ensisijaisesti tukea paikallisia pientiloja tai vastustavat liian keskittynyttä päivittäistavarakauppaa. Ruokapiiritoiminta siis vastaa monia reilun ja kestäväen ruokatuotannon ja jakelun ideologioita. Puhtaan ja vastuullisesti tuotetun ruuan kysyntä kasvaa, yhteisöllisyys ja naapurustotoiminta nostavat päätään, ja erilaiset ruokatrendit kuten ruuan valmistaminen kotona raaka-aineista lähtien lisäävät ennestään tarvetta ruokapiireille.

Miten ruokapiiri perustetaan?

Ruokapiiri voi olla muutamien, kymmenien tai jopa yli sadan ihmisen muodostama joukko. Moni ruokapiiri toimii kaupungeissa ja taajamissa; tiiviiltä alueelta löytyy mukaan paljon kiinnostuneita asukkaita ja ostovoimaa. Ruokapiirin houkuttelevuutta lisää hyvä valikoima. Maaseudulla on usein helpompi lähestyä naapureita sekä löytää tuottajia, kun oman maakunnan tuotteet ovat tulleet jo tutummiksi.

Ruokapiiriä perustettaessa kartoitetaan aluksi, löytyykö muita samanmielisiä piiriä suunnittelemaan ja toteuttamaan. Sosiaalinen media on tässä apuna korvaamaton. Löytyykö esimerkiksi oman alueen Facebook-ryhmistä muita ruokapiireistä kiinnostuneita? Erityisesti kierrätykseen ja asukastoimintaan liittyvät ryhmät ovat hyviä kanavia päästä alkuun.

- Perinteisten ilmoitusten kiinnittäminen alueesi keskeisille paikoille saattaa tavoittaa lapsiperheitä tai ikäihmisiä sähköisiä viestimiä paremmin: leikkipuistot, kirjasto, terveyskeskus, työväenopisto jne.
- Paikallislehden menovinkki-palsta ja paikallisradio kannattaa hyödyntää.

Ollennaista on kertoa, miksi kutsut väen koolle, sekä missä ja milloin on tarkoitus tavata. Lähiöiden ja kaupunginosien asukas- ja kylätalot sekä julkisyhteisöjen ja järjestöjen tilat on helposti saatavissa kokoontumistilaksi. Huomioi myös, että väkimäärä voi yllättää positiivisesti. Rakenna tilaisuuden ohjelma napakaksi. Varaa mukaan jotain oheismateriaalia, esimerkiksi tämä opas, ruokapiireistä kertova artikkeli ja mahdollisesti jo toimivan ruokapiirin toimintäsäännöt.

Kenties pyydät lyhyen alustuksen jo toiminnassa olevan ruokapiirin jäseneltä. Kokoneemmalta on yleisön helpompi kysellä, ja esimerkin voima on aina kannustava.

Useimmiten kysytyjä asioita ovat:



Ei ole olemassa mitään sääntöä siitä, minkä kokoinen on elinvoimainen ruokapiiri. Keskeistä on, että tuottajat kokevat tilausmäärät riittäviksi ja piiriläiset saavat haluamiaan tuotteita. Jos tilaukset ovat säännöllisiä ja jäsenet sitoutuneita, voi vaikka pienen taloyhtiön porukka muodostaa kyllin toimivan ruokapiirin.

Keskikokoisissa ruokapiireissä (50-120 taloutta) on mahdollista, että jokainen talous ei tilaa säännöllisesti tai jotkut taloudet tilaavat vain muutamia erikoistuotteita ja silti tuottajan kannalta toimitus-

määrät ovat riittäviä. Eri talouksien kertaostosten määrä voi ja saa vaihdella tarpeen mukaisesti. Tuottajien kanssa yhdessä suunnitellaan ja sovitaan toimitusten ajoitukset. Alkuvaiheessa pitää myös etsiä sopiva tila toimitusten vastaanottoon ja jakeluun.

Kun innostunut väki on koolla ja tahtoa perustamiseen löytyy, kannattaa jatkaa saman tien ruokapiirin perustavalla kokouksella. Tästä on hyvä mainita jo kokouskutsussa. Ruokapiirin ei tarvitse olla yhdistys tai osuuskunta, joten järjestäytyminen voi olla hyvin vapaamuotoista. Toiminnan laajentuessa voidaan harkita, onko yhdistys- tai osuuskuntamuodosta hyötyä toiminnalle.

Muistilista perustavaan kokoukseen:

- Yhteisistä toimintasäännöistä on sovittava. Malleja sääntöjen laatimiseksi voi kysyä muilta ruokapiireiltä.
- Valitaan ydinryhmän jäsenet, jotka koordinoivat toimintaa.
- Kerätään ruokapiiriin halukkaiden yhteystiedot jatkotiedottamista varten - puhelin ja sähköposti yleensä riittävät tässä vaiheessa.
- Päätetään pankkitilin avaamisesta ja valitaan tilin käyttäjät. Pöytäkirja kannattaa laatia sellaiseksi, että se riittää pankkitilin avaamiseen (esim. tilin käyttäjät ja heidän henkilötunnuksensa, arvioitu tilin rahaliikenteen määrä ja tilitapahtumien luonne).
- Oma pankkitili avataan, jotta
 - ruokapiiri voi välttää käteisen rahan käsittelyn,
 - tuottajille voidaan maksaa tilaajien yhteislasku ja siten vähentää tuottajalta maksujen valvontaa ja
 - tiliote toimii tositteena kaikista maksuista.

Perustavan kokouksen jälkeen Ydintiimin on syytä kokoontua ja ratkaista

- miten jäsenrekisteriä pidetään yllä,
- miten tilaukset hoidetaan,
- miten vastaanotto ja jakeluvaihe hoidetaan,
- miten tilin käyttöä valvotaan, tositteet arkistoidaan,
- miten tiedotus hoidetaan ja
- mistä saadaan toimituksille tarvittava tila, tehdään tilan käytöstä sopimus ja otetaan huomioon kylmäketjun katkeamattomuuden vaatimukset.

Juridiset seikat

Perustavassa kokouksessa on hyvä todeta, että koska **ruokapiiri toimii vain ostajien puolesta käytännön toimintojen koordinoijana** eikä ota katetta tuottajan ja ostajan välistä, ruokapiiri ei ole verovelvollinen eikä sen siten tarvitse tehdä veroilmoitusta.

Tuottajien hinnat sisältävät arvonlisäveron ja siten jokainen ostaja maksaa ostoksensa arvonlisäveroineen.

Tavanomainen eli vapaamuotoinen **ruokapiiri ei saa mitään veronalaisia tuloja**. Eri asia ovat isot ruokapiirit, jotka ovatkin yhdistys- tai osuuskuntamuotoisia ja joilla on oman varasto- ja jakelutilan lisäksi mahdollisesti myös palkattua henkilökuntaa.

Kuluttajalainsäädäntöä sekä tuotevastuuta ja tuoteturvallisuutta koskevaa lainsäädäntöä sovelletaan rekламаatiotilanteissa tuottajan ja ostajan eli ruokapiirin jäsenen välillä. Ruokapiirin vastuuhenkilöt useimmiten hoitavat keskitetysti palautteen tuottajalle, mikäli aihetta on.

Jos jakelussa käytettävän tilan käytöstä tehdään suullinen tai kirjallinen sopimus, se sitoo juridisessa mielessä sen sopineita tai allekirjoittaneita henkilöitä. Tämä siis siinä tapauksessa, että ruokapiiri ei ole julkisyhteisö. Jos ruokapiiri on julkisyhteisö eli osuuskunta tai yhdistys, sopimukset tehdään yhteisön nimissä.

Kun ruokapiiri avaa oman pankkitilin ja sovitaan käyttöoikeuksista, on hyvä huomata, että tiliä käyttävät henkilöt ovat tilistä henkilökohtaisesti vastuussa. Tili avataan ruokapiirin nimissä, mutta se on henkilöasiakkaiden yhteinen tili, ei yhdistys- tai yritystili. Avoimuus, läpinäkyvyys ja rahojen käytön valvonta on hyvä suunnitella alusta saakka. Suosittelemme, että tilin käyttöoikeus on yhden henkilön sijaan muutamalla henkilöllä, jotka voivat hoitaa raha-asioita vuorotellen tai toistensa sijaisena toimien, esimerkiksi maksaa laskun tai tarkistaa uusien jäsenien liittymismaksut. Tämä järjestely auttaa myös hyvän hallintotavan mukaisessa rahojen käytön valvonnassa.

Vapaamuotoisen ruokapiirin ei tarvitse tehdä kaksinkertaista kirjanpitoa, toimintakertomusta ja tilinpäätöstä. Olennaista on, että laskut maksetaan ajallaan ja jäseniltä tulevat maksut tarkistetaan säännöllisesti sekä tärkeät dokumentit ja tositteet säästetään. Yleensä nämä tehtävät kuuluvat ruokapiirin vetäjälle, mahdolliselle sihteerille tai raha-asioiden hoitajalle. Kannattaa myös sopia, miten tehdään vuosittainen pankkitilin ja mahdollisesti myös muun toiminnan tarkastus, ja kuka raportoi jäsenille tarkastuksesta.

Yhdistysmuotoisessa toiminnassa vastuu ulottuu myös hallitukseen ja jopa tietyissä tapauksissa toiminnantarkastajaan. Yhdistyslainsäädäntö koskee vain yhdistyksiä, mutta joitain sen käytäntöjä voi hyödyntää ja soveltaa myös vapaamuotoisessa ruokapiiritöiminnassa. Yhtenä esimerkkinä on vuosikokous, jossa käydään läpi muutamia toiminnan tunnuslukuja ja keskustellaan toiminnan kehittämistarpeista.

Osuuskuntia luonnollisesti säätelee osuustoimintalaki.

Työnjako ja talkoohengen merkitys

Yksi tarmokas henkilö saa kyllä ruokapiiriin pystyyn, mutta pitkäjänteinen toiminta edellyttää useamman jäsenen osallistumista. Ruokapiiriä ei pidä hoitaa yksin, vaan juoksevia asioita hoitamaan kootaan tiimi, jossa kullekin on sopivat tehtävät. Näin ei olla yhden henkilön jaksamisen tai ehtimisen varassa, ja asiat hoituvat ilman kohtuutonta rasitusta kenellekään. Tiimityöskentelyllä saadaan kohtuullisin ponnistuksin ruokapiirille sopiva, hyvin toimiva ja oman näköinen ruokahuoltokanava. Yhteiset pelisäännöt, selkeä työnjako ja käytännöt kannattaa luoda heti alusta alkaen.

Ilhanteellista olisi, jos operatiivisesta toiminnasta olisi huolehtimassa 3-8 henkilöä. Koska usein osa tilauksista, noudoista ja jakeluun liittyvistä järjestelyistä täytyy tehdä päivällä, on hyvä miettiä toimintamalleja tarkasti. On parasta, jos ruokapiiriin ydinryhmässä on jäseniä, jotka voivat ajoittain hoitaa ruokapiiriin juoksevia asioita päivällä.

On hyvä, jos tehtävänkuvat on sovittu osittain toisiaan täydentäviksi, jotta yksittäisiä tehtäviä voi hoitaa useampi ydinryhmäläinen. Ydinryhmän työnjako voi olla esimerkiksi seuraavanlainen:

- Ruokapiiriin vetäjä - yhteistyö toisten ruokapiirien kanssa, uusien tuottajien etsintä, tilausten koordinointi,
- Jäsensihteeri - viestintä jäsenille ja uusien jäsenien opastus, osa arkistointivastuusta,
- Kahdesta kolmeen henkilöä tuotteiden vastaanoton ja jakelun organisointiin,
- Kaksi raha-asioiden hoitajaa vuorottelemaan työparina - laskujen maksu tuottajille, ostajien maksujen valvonta, tositteiden arkistointi ja
- Some-vastaava - viestimään eri sosiaalisen median kanavissa ja aktivoimaan keskustelua, kokemusten vaihtoa ja mielipiteitä.

Kun jäsenyyteen sisältyy talkoovelvoite, ruokapiiriin kuuluva ymmärtää paremmin, mitä ruokapiiriin sujuva toiminta edellyttää, eikä ruokapiirille synny ylimääräisiä kuluja toimintaan liittyvistä tehtävistä. Osallistuminen tutustuttaa jäseniä toisiinsa ja luo hyödyllistä yhteisöllisyyttä. Jotkut ruokapiirit määrittävät säännöissään tai pöytäkirjoissaan, mikä on minimituntimäärä talkootyötä toimintavuotta kohti. Talkoovelvoite voidaan myös korvata sopivaksi arvioidulla rahasummalla, jos elämäntilanne ei salli talkootyöhön osallistumista. Ruokapiirissä on muutaakin talkootyötä kuin jakeluillan hoitamista. Esimerkiksi joidenkin tuotteiden noutoa suoraan tuottajalta (tai Matkahuollosta/Postista/R-kioskilta), kylmälaukkujen ja -varaajien hoitamista jakelutilaan tai tilan avaimen hallintaa jne. Jäseniä rohkaistaan kertomaan toiveitaan ja antamaan aktiivisesti palautetta - niin positiivista kuin negatiivistakin. Yhteisöllisyyttä kannattaa ruokkia ja ryhmädynamiikkaan kiinnittää huomiota.

Käytännön vinkkejä tilauksiin

Alkuun kannattaa varata hyvin aikaa suunnitteluun, tiedusteluihin ja yhteydenottoihin.

Alkuinnostuksesta huolimatta saattaa olla **hyvä aloittaa maltilla** - muutamalla tuottajalla, peruselintarvikkeiden valikoimalla, kuukausittaisella tilaamisella - ja monipuolistaa tarjontaa vähitellen.

Perustuotteiden lisäksi voi olla **erillistoimituksia**, esimerkiksi lammasta pääsiäisen alla tai sieniä syksyllä.

Aina **satokauden alkaessa** kannattaa tuottajia haastatella sadosta ja tuotteiden saatavuudesta. Silloin ruokapiiriläiset voivat paremmin mukautua omissa tilauksissaan joko tavanomaista niukempaan tai runsaampaan satoon.

Kaikkia tuotteita ei kannata tilata joka kuukausi. Esimerkiksi hunajaa, kuivattuja tuotteita tai säilykkeitä voidaan tilata kahdesti tai neljästi vuodessa eli isompi määrä kerralla. Tuoretuotteita ja peruselintarvikkeita tilataan useimmiten kerran kuukaudessa tai kahden viikon välein - tuottajien toimitusmahdollisuuksista riippuen. Säännöllinen tilaaminen muodostaa ruokapiiriin ja tuottajan kesken lujan ja hyvän kumppanuuden.

Jossain vaiheessa toiminta voi saada sellaiset mittasuhteet, että halutaan siirtyä jopa viikottaisiin toimituksiin. Tällöin tulee usein jo eteen oman, pysyvän tilan vuokraaminen.

Ruokapiirin toiminnan vakiintuessa sitä **voi piristää eri teemoilla**, ja jäsenet voivat suunnitella myös muita yhteisiä aktiviteetteja. Osa näistä voidaan rahoittaa liittymis- tai vuosimaksulla, osasta voidaan periä omakustannushinta. Tässä muutamia esimerkkejä:

- Ruokateemoja: "tuo parhaat kasvisreseptisi", "suuri yrtti-ilta", "miten täydellinen munakas syntyy",
- Sesongin huomiointi: jouluglogit, vappusimat, neitsytperuna, villivihannekset,
- Yhteistyö tuottajien kanssa: tuote-esittelyt, uusien tuotteiden testaus (osana tuottajan koemarkkinointia), tilavierailut, vierailut lähiruokatapahtumissa,
- Tietoa ruokakulttuureista ja hyvinvoinnista: alustukset, kirjaesittelyt, hyvän olon teemailta, vierailut ruokakulttuuritapahtumissa, lyhytkurssit (esim. kalan perkaus ja käsittely, sienien tunnistaminen) ja
- Tapahtumat ja juhlat: sadonkorjuu- tai kekrijuhlat, "hiirenkorvajuhlat" keväällä, joululeivonta, ravintolapäivänä oma myyntipiste, oman lähialueen kyläjuhliin osallistuminen ja toiminnasta tiedottaminen.

Hygienia ja kylmäketjun merkitys

Ruokapiirin ydinryhmä laatii talkoolaisille ohjeet tuotteiden vastaanottamiseen ja jakamiseen. Niissä kerrotaan selkeästi, miten hygienia ja kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan. Myös jokaisen ruokapiiriin jäsenen pitää tietää, miten nämä asiat on toimitusten ja jakelun yhteydessä hoidettu. Muutaman vastuuhenkilön olisi hyvä suorittaa hygieniapassi.

Elintarvikelainsäädäntö säätelee suoraan tilalta tapahtuvaa myyntiä. Tuottaja vastaa hygieniasta ja kylmäketjusta ruokapiiriin jakelutilaan asti ja ruokapiiri vastaa niistä sen jälkeen jäsenten eli ostajien kanssa yhdessä sovitulla tavalla. Tuottajat usein itsekkin varmistavat, että ruokapiiriin puitteet ja toimintamallit ovat heidän tuotteidensa osalta kunnossa.

Yleensä ruokapiirit saavat tilatut tuotteet pakattuna yksittäisen ostajan tilauksen mukaisesti. Jos tuotteita punnitaan ja pakataan jakelutilassa uudestaan, on noudatettava Eviran ohjeita ja määräyksiä. Yksityiseen kotikäyttöön verrattavissa suljetuissa tilaisuuksissa ei sovelleta elintarvikelainsäädäntöä. Helposti pilaantuville tuotteille tulee järjestää asianmukaiset kylmäsäilytystilat ja huolehtia siitä, että kylmäketju ei katkea.

Myymlätoimintaa tai tarjoilua harjoittavan ruokapiiriin tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoituksesta käy ilmi yrityksen toiminta ja toiminnan laajuus. Lomaketta kannattaa kysyä paikalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta tai etsiä kunnan nettisivuilta.

Tuottajien etsintä ja asiakkuudesta sopiminen

Ruokapiiriä perustettaessa on ensimmäiseksi edessä sopivien tuottajien etsiminen. Missään ei ole valmiina luetteloa lähialueen tuottajista, joihin voisi ottaa yhteyttä.

Aluksi on hyvä miettiä ruokapiirin oma **tuotestrategia** eli millaisia tuotteita halutaan hankkia ja mitkä seikat ovat hankinnoissa ruokapiirin jäsenille tärkeitä. Ostetaanko luomua vai tavanomaisesti tuotettua tai paikallista, kotimaista vai ulkomaista? Mitkä tuoteryhmät ovat tärkeimmät toiminnan alkaessa? Tuotevalikoiman pitää olla riittävän laaja, jotta ruokapiiri pysyy toiminnassa pitkään.

Ensimmäiseksi kannattaa haastatella paikkakunnalla tai lähikunnissa jo toimivia ruokapiirejä – heidän toimittajansa voivat mielellään laajentaa toimitusalueitaan, jos tuotteita riittää. Tuotajaehdokkaita voi kysyä myös alueen viljelijäyhdistyksistä ja ProAgrialta. Tuotevalikoimaan voi löytyä lisää täydennystä aitojamakuja.fi-sivustolta, jossa on tietoja elintarvikealan yrityksistä. Postitse voi tilata myös kauempaa hyviä, säilyviä tuotteita.

Tuottajien kanssa **sovitaan tilausvälistä, toimitustavasta, maksuajasta ja hinnoista arvonlisäveroineen** - myös tuotteiden pakkauskoot on hyvä sopia. Kannattaa pyrkiä siihen, että jakelun yhteydessä ei enää tarvitse punnita ja pakata tuotteita. Uudelleen pakkaaminen asettaa isompia vaatimuksia jakelutilan hygienialle.

Eri tuottajien kanssa kannattaa pyrkiä **yhteiseen aikatauluun**, jossa toimitukset ovat kaikki samana päivänä. Silloin jakelu ostajille hoituu yhdellä kerralla, eikä ruokapiirissä tarvita varastointia. Jos lähialueen tuottajilla on mahdollisuus keskenään sopia yhteisistä toimituksista, toiminta on ekologisempaa ja tuottajilta säästyä aikaa.

Useimmilla tuottajilla on **minimitilasmäärä kuljetuksille**. Sitä pienemmistä toimituksista ruokapiiri joutuu maksamaan erillistä toimitusmaksua. Laskutuslisä ei yleensä ole, tai ainakin silloin on vaihtoehtona verkkolasku.

Käytännön vinkkejä jakeluun

Talkoolaisia tarvitaan säännöllisesti toimitusten vastaanottoon, niiden tarkistamiseen ja jakeluun ostajille. Talkoovuorojen jakamiseen on monia erilaisia käytäntöjä:

- Kun tilausaika alkaa, pyydetään ilmoittautumaan jakelua koordinoivalle sähköpostilla.
- Jakelutilassa on esillä parin seuraavan kerran työvuorolistat, joihin kukin merkitsee oman vuoronsa.
- Ruokapiirin Facebook-sivulla on mahdollisuus tarkentaa, mihin tehtäviin apua kaivataan. Samalla nähdään, onko väkeä ilmoittautunut tarpeeksi.
- Voidaan tehdä etukäteen koko vuoden jakeluvuorot jäsenille. Vuoroja voivat jäsenet tarvittaessa vaihtaa keskenään.
- Jakelua koordinoiva pyytää jäsenet aakkosjärjestyksessä tai liittymisjärjestyksessä talkootyöhön ja huolehtii näin, että kukin osallistuu vuorollaan.
- Yleensä jakelujaksi riittää puolesta puoleentoista tuntia ruokapiirin koosta riippuen.

Toimittajien kanssa on sovittu jakeluaikatauluista, ja kuormaa pitää olla vastaanottamassa ruokapiirin jakelutilassa.

- Joskus tilaa hallinnoivan tahon kanssa on mahdollista sopia yhteistyöstä, jolloin he avaavat tilan oven ja toimittaja siirtää tavarat sinne.

- Useat toimittajat kierrättävät kuljetuksissa käytetyt laatikot ja lavat, jolloin on suunniteltava, miten edellisestä toimituksesta jääneet kuljetusmateriaalit saadaan tässä yhteydessä annettua takaisin toimittajalle.

Talkoovuorossa olevat tulevat hyvissä ajoin ennen tilaajien saapumista. Ensin verrataan saadut tavaramäärät toimittajan läheteleutteloihin ja ruokapiiriin kokonaistilausmääriin. Poikkeamista ilmoitetaan mahdollisimman pian tuottajalle/toimittajalle. Poikkeamat korjataan tilaajien laskuihin ja niistä raportoidaan myös ruokapiiriin raha-asioiden hoitajalle.

Sen jälkeen voidaan jo jaotella tuotteet kullekin tilaajalle valmiiksi. Suosittelemme tätä tapaa, vaikka jotkut ruokapiirit antavatkin ostajien itse kerätä tuotteensa toimittajien laatikoista, mikä on selvästi virheille alttiimpaa.

- Ruokapiiri voi hankkia kestokasseja, joihin kunkin tilaajan tuotteet pakataan valmiiksi. Kassit kiertävät kerrasta toiseen.
- Joskus joudutaan tässä vaiheessa punnitsemaan ja uudelleen pakkaamaan tuotteita. Sitä varten ruokapiiri tarvitsee vaa'an, kertakäyttökäsineitä ja pakkausmateriaalia. Tämä työ pitää huomioida, kun arvioidaan jakeluiltaan tarvittavien talkoolaisten määrää.

Jäsenet tulevat noutamaan ostoksensa sovittuun aikaan ja tarkistavat, että saadut tuotteet vastaavat tilausta. Epäselvyydet on helpointa selvittää heti.

Jakeluajan lähestyessä loppuaan on hyvä soittaa noutamattomien ostosten tilaajille ja varmistaa, ettei haku epähuomiossa ole unohtunut. Joskus tilaajaa ei tavoiteta, ja sitä varten pitää olla sovittuna menettelytapa, esimerkiksi myydäänkö tuotteet muille vai välivarastoidaanko jonnekin kunnes henkilö tavoitetaan.

Raha-asioiden hoitajaa varten tehdään muistiinpanot:

- mitä kuormasta jäi puuttumaan tai tuliko jotakin ylimääräistä,
- ketkä jäivät ilman jotain tuotetta,
- kuka osti ylimääräiset tuotteet ja
- kuka mahdollisesti ei hakenut ostoksiaan.

Suosittelemme, että näitä muistiinpanoja varten suunnitellaan vakiolomake. Siihen kannattaa kerätä toimitusmäärien erot, asiakaskohtaiset muutokset, saadut palautteet eli jakeluillan kaikki poikkeustiedot.

Talkoolaisille tai jakeluillan koordinoijalle kuuluu lopuksi vielä tilan siistiminen, kierrätettävän pakkausmateriaalin välivarastointi ja mahdollisesti tilan avaimen palautus. Ydinryhmä voi vielä lopuksi muistaa kiitosviestillä talkoolaisia.

Miten raha-asiat hoidetaan?

Ruokapiiri välittää tilaajien maksut yhdellä kertaa tuottajalle. Tällä säästetään tuottajan työtä maksujen valvonnan osalta. Tilaaja maksaa laskunsa ruokapiiriin tilille ja ruokapiiriin raha-asioiden hoitaja valvoo, että jokainen tilaaja maksaa laskunsa.

Useimmilla ruokapiireillä on **liittymismaksu**, jolla katetaan pankkikulut ja pienet hankinnat. Se toimii myös puskurina siltä varalta, että kaikki eivät vielä ole ehtineet maksaa omia laskujaan tuottajan laskun eräpäivään mennessä. Tyypillinen liittymismaksu on 10-20 euroa.

Joillakin ruokapiireillä on liittymismaksun sijaan tai sen lisäksi **vuosimaksu**, mutta silloin

piirillä on usein kiinteitä kuluja esimerkiksi tiloista. Lisäksi joissain verkkokaupoissa tai tilausjärjestelmissä on tilauksen summaan liittyviä kuluja (joko tilaajalle tai tuottajalle).

Raha-asioiden hoitaja tarkastaa saadut kuormakirjat ja laskut. Jos ne eivät vastaa toisiaan, tehdään reklamaatio ja joko pyydetään hyvityslasku tai sovitaan, että korjataan laskun loppusummaa. Useimmiten toimitusvirheet on huomattu jo vastaanottovaiheessa, jolloin ne on jo silloin korjattu ruokapiiriin yhteislaskuun ja myös kunkin tilaajan omaan laskuun.

Ruokapiiri suunnittelee ja sopii, miten jäsenet maksavat omat ostoksensa. Tässä on muutamia mahdollisia tapoja:

- Ostaja saa tuotteiden mukana laskun, jonka hän maksaa ruokapiiriin tilille välittömästi tuotteet saatuaan. Raha-asioiden hoitaja valvoo, että maksut on kaikilta saatu.
- Jotkut ruokapiirit perivät maksun ruokapiiriin tilille ennen jakelua ja hyvittävät seuraavalla kerralla, mikäli jotain tuotetta ei tullutkaan.
- Käteismaksut tuotteita haettaessa ovat monestakin syystä huono vaihtoehto: vaihtokassan tarve, käteisrahan jatkokäsittely, kuittimenettely, käsittelyvirheet jne. Jos kuitenkin halutaan saada maksu tavaroiden luovutuksen yhteydessä, kannattaa harkita investointia mikroryityksille suunnattuun maksupäätteeseen (esimerkiksi iZettle).

Maksaminen on tilaajan tärkein velvollisuus.

Maksamisesta kannattaa antaa jäsenille selkeät ohjeet: maksun viestikenttään kirjoitetaan toimittajan nimi ja toimituspäivä sekä tilaajan nimi, jos eri henkilö maksaa laskun. Uusien jäsenien kanssa on maksukäytännöt hyvä kerrata ensimmäisten tilauksien yhteydessä. Maksun myöhästymiset pitää selvittää välittömästi.

Tietotekniikka toiminnan apuna

Ruokapiiritoiminnan tärkeitä teknisiä apuvälineitä ovat: sähköposti, Facebook, verkkosivut, taulukkolaskentaohjelma sekä jonkinlainen sähköinen dokumentaatio.

Ilmaisen sähköpostiosoitteen saa useammastakin paikasta. Esimerkiksi Googlen Gmail soveltuu tähän hyvin. Jos piirillä on intoa omien **verkkosivujen** pystyttämiseen, verkkosivujen palveluntarjoaja tarjoaa käyttöön myös muutaman sähköpostiosoitteen.

- Verkkosivujen palveluntarjoajista löytyy kattava lista osoitteesta: <http://www.webhotellivertailu2.fi/>.
- Kaikkein suppein paketti palveluntarjoajalta riittää verkkosivujen pyörittämiseen hyvin.

Jos ruokapiiriläisistä löytyy intoa **blogin pitoon**, ilmaisia alustoja tähän löytyy lukuisia (esim. Wordpress tai Blogger.com). Ruokapiiriin jäsenmäärät jäävät usein sen verran pieniksi, että **jäsenrekisteriksi** riittää hyvin esimerkiksi yksinkertainen taulukko Google Drivessa. Google Drive tarjoaa myös helpon ja toimivan **työkalut yhteiskäyttöisen tiedon kokoamiseen**. Niiden avulla voi laatia, ylläpitää ja jakaa asiakirjoja ja laskentataulukoita verkossa. Dokumenttien yhteinen työstäminen ja muokkaaminen onnistuu helposti, eikä dokumentteja tarvitse tallentaa erikseen omalle koneelle, vaan ne ovat aina ulottuvilla internet-yhteyden välityksellä. Palvelusta löytyy sekä taulukkolaskentaan että muuhun dokumentaation tallentamiseen liittyvät palvelut. Lisäksi esimerkiksi jäsenhakemus voidaan helposti hoitaa samassa järjestelmässä. Google Drive-järjestelmässä kaikki tieto on varmuuskopioituna ja turvassa sekä kaikkien asianosaisten helposti saatavilla.

Tilausjärjestelmät

Kun ruokapiirin tilaajien määrä ylittää 10 talouden rajan tai tuottajien ja tuotteiden määrä kasvaa isoksi, alkaa tilausten käsittely yhteiskäyttöisilläkin taulukoilla olla virheeltistä, ja tarvitaan helpompaa ja varmempaa tilausjärjestelmää. On useita eri tapoja hoitaa tilausten tekoa:

- Tuottajalla/toimittajalla voi olla oma tilausjärjestelmä. Jos toimittajia on useita, voi monien eri tilausjärjestelmien käyttö olla ostajan kannalta hankalaa.
- Joillakin ruokapiireillä on omia tilausjärjestelmiä. Silloin ruokapiirin ydinryhmä tekee yleensä työn eli tuote- ja hintatietojen ylläpidon, kokonaistilausmäärien välittämisen tuottajille jne.
- On myös olemassa lähiruokaan erikoistuneita verkkokauppoja, jotka kehittävät järjestelmiään myös ruokapiirien tarpeisiin.
- www.ruokapiiri.fi – sivustolla on valtakunnallisesti toimiva tilausjärjestelmä, jossa kukin toiminnan osapuoli voi hoitaa omat tehtävänsä: tuottajat tuote- ja hintatiedot sekä toimituslistojen ja laskujen tulostamisen, ruokapiirin hoitaja tilausten ja toimitusten ajoituksen ja jäsenet tilauksen teon. Tässä ostajalla on yksi tuoteluettelo, josta on kaikkien ruokapiirille toimittavien tuotteet tilattavissa. Järjestelmän käytöstä peritään maksu, jolla katetaan järjestelmän käyttö- ja kehittämiskulut.

Ruokapiiritoiminta on yhteisöllistä ja yhdistää naapureita

Ruokapiirin talkoissa ja muussa toiminnassa on mahdollista tavata hengenheimolaisia. Ruokapiirin yhteisöllisyydestä voi parhaimmillaan kummuta monenlaista muuta toimintaa, kuten naapuriapua ja erilaisia tapahtumia tai teemailtoja. Osuuskuntamuotoinen toiminta voi tarjota myös osa-aikatyötä ja kokemuksia käytännön yrittäjyydestä jäsenilleen. Ajan myötä ruokapiirin toimintamallista ja yhteisöllisyydestä voi kasvaa erityinen ja omanlaisensa kulttuuri.

Ruokapiiritoiminta luo monta verkostoitumismahdollisuutta sekä jäsenien että pientuottajien ja lähialueen yritysten ja kuluttajien välille. Ruokapiiri voi myös omalla toiminnallaan olla paikallistalouden elvyttäjä ja uudenlainen tiedonvälittäjä. Esimerkiksi Helsingin Laajasalossa toimii lähipalveluihin erikoistunut osuuskunta, joka ruokapiiritoiminnan lisäksi järjestää säännöllisiä aamupuurokokoontumisia lähialueen toimijoille ja yrityksille tarkoituksenaan lisätä verkostoitumismahdollisuuksia ja yhteistoimintaa.

Mikäli samalla alueella toimii useampi ruokapiiri, kannattaa tilauksia ja toimituksia yhdistellä. Oma Facebook- tai vastaava ryhmä helpottaa toimitusten koordinoimista. Vastaavasti tuottajat voivat halutessaan tehdä yhteistyötä ja yhdistää toimituksia lähialueen ruokapiireille.

Ruokapiiritoiminta tutustuttaa jäsenet ruokaan, sen alkuperään ja taustoihin. Toiminnan tueksi kannattaa liittyä Pro ruokapiirit ry:n jäseneksi, jonka kautta on mahdollista verkostoitua muiden ruokapiirien ja tuottajien kanssa valtakunnallisella tasolla. Monia ruoka-alan toimijoita kiinnostaa ruokapiiritoiminta ja sen myötä syntyvä uudenlainen ruokakulttuuri, uudenlaiset ruuan jakelukanavat ja yhteisöllinen toiminta ruuan parissa.

Hallittu kasvu ja kohti isompaa ruokapiiriä

Edellä esitelty kuvaa lähinnä pienen tai keskisuuren ruokapiirin toimintaa. Tässä vielä esimerkkejä siitä, millaisia eri muotoja ruokapiiritoiminta saattaa kasvaessaan saada. Inspiroidu näistä ja kehitä teille soveltuva oma malli!

Hajautetun jakelun malli

Elävä Maa ry:n luomupiiriin kuuluu keskuspiiri ja kymmenkunta etäpiiriä pääkaupunkiseudulla. Yhdistyksellä on Kalliossa toimipiste, jossa kaikki tuotteet otetaan vastaan. Tuotteet jaetaan sieltä suoraan keskuspiiriläisille ja jakeluautolla etäpiirien jakopisteisiin. Jäsenet tekevät toimipisteellä kahden ja puolen tunnin talkootyön neljä kertaa vuodessa.

Oman pellon malli

Suomessa toimii n. 20 yhteisöviljelymallilla toimivaa CSA-osuuskuntaa (Community Supported Agriculture), joissa kantavana ajatuksena on viljelijän ja kuluttajan suora kumppanuus. Osuuskunnissa kumppanit jakavat yhtäältä riskin sadon onnistumisesta ja toisaalta vapauden valita viljeltävät lajikkeet ja viljelytavat.

Osakkaat maksavat osuutensa sadosta jo keväällä. Sadon valmistuessa kesän ja syksyn mittaan osuudet sadosta jaetaan yleensä viikottain joko suoraan viljelypaikalla tai ennalta sovituihin noutopisteissä. Koska CSA-tiloilla viljellään monipuolisesti eri kasveja ja lajikkeita, mahdolliset epäonnistumiset kokeiluissa eivät tyhjennä viikoittaista satokassia.

Yleensä osuuskunnan jäsenyyteen sisältyy talkoovelvoite. Talkootyö helpottaa viljelijän työtaakkaa ja tarjoaa kaupunkilaisille mahdollisuuden työntää kätensä multa. Osuuskunta vastaa sato-osuuksien myynnistä ja markkinoinnista ja siten viljelijä voi keskittyä omaan varsinaiseen työhönsä. Talkoovoimin hoidetaan myös jakelua ja tiedotusta. Osuuskuntalaiset osallistuvat suunnitteluun, jakavat reseptejä ja järjestävät vaikkapa sadonkorjuujuhlia. Lisätietoja: <http://www.facebook.com/groups/suomenkumppanuusmaataloudet/>

Osuuskuntamuotoisen ison ruokapiirin malli

Suomessa on muutama osuuskuntamuotoinen ruokapiiri, joilla saattaa olla myös muuta toimintaa, kuten oma kauppaosuus. Kun yhdistyksenä tai järjestäytymättömänä ryhmänä toimiva ruokapiiri haluaa aloittaa tuotteiden myynnin tai ruokapiirin liikevaihto on suurta, tulee ajankohtaiseksi toimintamuodon valitseminen. Osuuskunnalla on pitkälti samat oikeudet ja velvollisuudet kuin osakeyhtiömuotoisella yrityksellä, mutta useimmat ruokapiiritoimintaa harjoittavat osuuskunnat ovat voittoa tavoittelemattomia yhteiskunnallisia yrityksiä. Perustamisvaiheessa osuuskunnalle laaditaan säännöt, joissa määritellään toiminnan puitteet. Osuuskunnan hallituksen tulee tutustua osuuskuntalakiin ja tiedostaa toiminnasta syntyvät vastuut ja velvoitteet. Kun osuuskuntaa perustamassa on yli seitsemän henkilöä, eivät he lain mukaan ole yrittäjiä.

Ruokapiiritoimintaa harjoittava osuuskunta voi olla ruokapiirin jäsenien tai tuottajien ja kuluttajien yhteinen osuuskunta, joka tuo paikallisen ruuan kuluttajan ulottuville ilman välikäsiä.

Osuuskunnan hallintoon ja mahdollisesti muihinkin töihin saatetaan tarvita palkattua työvoimaa. Useimmat osuuskuntamuotoiset ruokapiirit toimivat ainakin suurimmaksi osaksi talkoovoimin. Osuuskunta voi toimia tulorahoitteisesti, jolloin esimerkiksi tuotteiden hintoihin lisätään kate yhdessä sovitun prosentin mukaan. Myyntikatteilla maksetaan toiminnasta syntyvät palkka- ja muut kulut. Yrityksenä osuuskunta voi ostaa tuotteita tukkuhintaan, jolloin tuotteiden lopullinen myyntihinta voi silti pysyä kohtuullisena ja jopa kauppojen hintoja alhaisempana. Monet lähiruuan tuottajat myyvät tuotteita kuitenkin samaan hintaan eri ostajille toimintamuodosta huolimatta.

REKO-renkaiden malli

REKO on ruokapiirejä yksinkertaisempi ja niihin verrattuna kuluttajia vähemmän ja tuottajia vastaavasti enemmän työllistävä toimintamalli. REKO-rengas käynnistyy paikallisen Facebook-ryhmän perustamisella. Ryhmässä tuottajat ilmoittavat tuotteistaan julkaisukentässä ja kuluttajat tilaavat niitä kommenttikenttää käyttäen. Renkaan ylläpitäjät (kuluttajia ja/tai tuottajia) ovat sopineet tuottajien kanssa sopivan ajan ja paikan, josta tuotteet haetaan. Tuotteet maksetaan käteismaksuna tai tuottajasta riippuen myös maksukortilla.

REKO-toiminnan peruseriaatteita ovat tuottajan ja kuluttajan suora kohtaaminen, lähiruoka, eettinen tuotantotapa, avoimuus ja läpinäkyvyys. REKO-toimintaa ohjaa Facebookissa ja seminaareissa toimiva ylläpitäjien yhteisö.

REKO-mallin kehitti pedersöreläinen tuottaja Thomas Snellman ranskalaisen esikuvan pohjalta vuonna 2013. Vuoden 2015 aikana REKO-toiminta on kasvanut erittäin nopeasti. Alkuvuonna 2016 Suomen noin sadassa renkaassa oli 120 000 jäsentä. Vuosittaisen liikevaihdon ennustetaan kasvavan jo kymmeneen miljooniin euroihin.

Lisätietoja REKO-renkaista: www.aitojamakuja.fi/reko.

Olemme osa isompaa kokonaisuutta

Ruokapiirit edistävät hallituksen vuonna 2013 hyväksytyyn lähiruokaohjelman tavoitteita. Piireissä kuluttajat järjestyvät riittävän suuriksi yksiköiksi, jolloin suoramyynni on taloudellisesti, ekologisesti ja sosiaalisesti kestävä. Ruokapiirit tukevat luonnonmukaista ruuan tuotantoa ja vähentävät ruokahävikkiä, sillä ruokaa ei varastoida välillä kauppaan, eikä kuljeteta pitkiä matkoja. Lisäksi ruokapiirit tarjoavat kuluttajille helpon tavan omaksua uusia ekologisia, terveellisiä tai muuten kiinnostavia ja itselle sopivia ruokavaloita ja jakaa tämä kokemus muiden kanssa. Tällä on myönteisiä vaikutuksia kansalaisten yleiseen hyvinvointiin ja sitä kautta koko yhteiskuntaan.

Ruokapiiritoiminta lisää kaupan kilpailua, edistää reilua kauppaa ja pienyritystoimintaa. Se myös luo tuottajan ja kuluttajan sekä maaseudun ja kaupunkien välistä kumppanuutta. Täydentävänä ruuan jakelumuotona ruokapiirit parantavat yhteiskunnan kykyä reagoida äkillisiin muutoksiin.

Ruokapiirit edustavat arjen aktivismia, jossa kansalaiset pääsevät itse vaikuttamaan ruokahuoltoonsa. **Ruokapiirit ovat osa jakamistalouden, kaupunkiaktiivismin ja verkkokaupan aaltoa, joka muuttaa maailmaa. Ruokapiiritoiminnalla on mahdollisuus kehittyä yhteiskunnallisesti ja taloudellisesti merkittäväksi toiminnaksi, joka täydentää ja uudistaa ruokahuoltoa.**

Tästä oppaasta löydät neuvoja ja vinkkejä siitä, kuinka perustat ruokapiirin ja kuinka siihen liittyvät käytännön asiat hoidetaan. Mukana on paljon kokemuksen tuomaa tietoa omaa toimintaasi helpottamaan. Tuottajien ja kuluttajien kiinnostus suoramyyntiin kasvaa ja ruokakulttuurin edistäminen on mitä mielenkiintoisin harrastus! Ja samalla perheesi syö tuoretta ja maukasta ruokaa, jonka alkuperän te tiedätte.

Esite on ladattavissa Pro Ruokapiirit ry:n nettisivuilta <http://proruokapiirit.fi>. Siellä voit myös liittyä jäseneksi ja ottaa meihin yhteyttä.



Tämä aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella.