



Vaasan yliopisto
UNIVERSITY OF VAASA

Sini Karjalainen

Miltä REKO maistuu ruokapöydässä?

Ruokamaisemat REKO-tuotteiden kulutuksessa

Markkinoinnin ja viestinnän
akateeminen yksikkö
Pro gradu -tutkielma
Markkinoinnin johtamisen
maisteriohjelma

Vaasa 2025

VAASAN YLIOPISTO**Markkinoinnin ja viestinnän akateeminen yksikkö**

Tekijä:	Sini Karjalainen		
Tutkielman nimi:	Miltä REKO maistuu ruokapöydässä? : Ruokamaiset REKO-tuotteiden kulutuksessa		
Tutkinto:	Kauppateiden maisteri		
Oppiaine:	Markkinoinnin johtaminen		
Työn ohjaaja:	Hanna Leipämaa-Leskinen		
Valmistumisvuosi:	2025	Sivumäärä:	74

TIIVISTELMÄ:

Lähiruoan merkitys on kasvanut kuluttajien arjessa, ja Suomessa yksi keskeinen jakelukanava on REKO-lähiruokaverkosto, joka mahdollistaa tuoreiden, lähellä tuotettujen elintarvikkeiden ostamisen suoraan tuottajilta. Tämä tutkielma tarkastelee ruokamaisemateorian näkökulmasta, miten REKO-tuotteiden kulutus kietoutuu kuluttajien arkeen ja muodostaa osan heidän käytännöstään ja elämäntavoistaan.

Tutkielman tavoitteena on selvittää, millaisia ruokamaisia REKO-tuotteiden kulutukseen liittyy: missä, kenen kanssa ja miten tuotteita valmistetaan ja nautitaan sekä millaisia merkityksiä nämä hetket saavat. Ensimmäisenä tavoitteena on muodostaa teoreettinen ymmärrys ja viitekehys ruokamaisemista REKO-lähiruokakontekstissa. Toisena tavoitteena on laadullisesta aineistosta tunnistaa REKO-tuotteisiin liittyviä paikkoja, ihmisiä, merkityksiä ja aineellisia prosesseja, jotka luovat ruokamaisia. Kolmantena tavoitteena on analysoida, miten nämä aineistosta tunnistetut elementit rakentavat REKO-ruokamaisia.

Tutkielma nojaa Johnstonin ja Baumannin (2014) ruokamaisemämääritelmään dynaamisena sosiaalisena konstruktiona, joka yhdistää ruoan paikkoihin, ihmisiin ja merkityksiin ja aineellisiin prosesseihin. Ruokamaiseman käsitettä sovelletaan tässä tutkielmassa REKO-lähiruokakontekstissa. Tutkielman lähestymistapa on fenomenologis-hermeneuttinen ja laadullinen. Aineisto kerättiin päiväkirjojen avulla, joissa REKO-kuluttajat dokumentoivat tuotteiden hankintaa, valmistusta ja ruokailua. Päiväkirjoja kirjoitettiin yhden viikon ajan, ja aineisto koostuu 60 päiväkirjamerkinnästä kahdeksalta tiedonantajalta.

Tutkimuksessa tunnistettiin neljä laadullisesti erilaista REKO-ruokamaisemaa: rauhallinen, yhteisöllinen, toiminnallinen ja elämyksellinen. Rauhallinen ruokamaisema rakentuu osaksi arjen vakaata kulkua. Yhteisöllinen ruokamaisema korostaa yhdessä syömisen ja perhesuhteiden ylläpitämisen merkitystä. Toiminnallinen ruokamaisema rakentuu arjen keskellä, ja ruoka liittyy osaksi muita toimintoja, kuten mediasisältöjen kulutusta. Elämyksellinen ruokamaisema rakentuu moniaistisesta kokemuksesta, jossa ruoka ei ole vain ravintoa, vaan myös nautinto ja merkityksellinen elämys.

REKO-ruokamaiset ovat dynaamisia ja ne voivat limittyä ja vaihtua tilanteen mukaan. Ne tarjoavat yksilöllisiä tapoja tuoda merkitystä arkeen, vahvistaa identiteettiä ja ylläpitää yhteyttä niin toisiin ihmisiin, yhteisöön kuin ympäristöön. Tutkimus osoittaa, että REKO-tuotteiden kulutus kytkeytyy usein kuluttajan arvoihin, elämäntapaan ja yhteisöllisiin merkityksiin, ja REKO-lähiruokaverkosto tarjoaa kuluttajille mahdollisuuden tukea paikallista tuotantoa ja tehdä kestäviä kulutusvalintoja.

AVAINSANAT: ruokamaisema, lähiruoka, ruokapiirit, kuluttajakäyttäytyminen, REKO

Sisällys

1	Johdanto	6
1.1	Tutkielman tarkoitus ja tavoitteet	8
1.2	Tutkimusote	9
1.3	Tutkielman rakenne ja rajaukset	9
2	Ruokamaisema lähiruokakontekstissa	11
2.1	Ruokamaisemat kulutuskäytäntöjen viitekehyksenä	11
2.1.1	Neljä näkökulmaa ruokamaisemaan	11
2.1.2	Ruokamaiseman elementit	15
2.1.3	Ruokamaiseman ulottuvuudet matkakohteessa	20
2.1.4	Ruokamaisemien mikrotasot	23
2.2	Lähiruoka ja sen kuluttamiseen liittyvät tekijät	25
2.2.1	Lähiruoka, vastuullisuus ja huoltovarmuus	25
2.2.2	Lähiruokaverkosto ja sen merkitys	26
2.3	Teoreettisen viitekehyksen yhteenveto	27
3	Metodologia	32
3.1	Lähestymistapa	32
3.2	Aineisto ja aineistonkeruumenetelmä	32
3.3	Aineiston analyysimenetelmä	34
3.4	Luotettavuuden arviointi	35
4	REKO maistuu ruokapöydässä	38
4.1	Ruokamaiseman elementit	38
4.1.1	Paikat	40
4.1.2	Ihmiset	42
4.1.3	Merkitykset	46
4.1.4	Aineelliset prosessit	50
4.2	Ruokamaisemat REKO-tuotteiden kulutuksessa	55
4.2.1	Rauhallinen REKO-ruokamaisema	56
4.2.2	Yhteisöllinen REKO-ruokamaisema	57

4.2.3 Toiminnallinen REKO-ruokamaisema	58
4.2.4 Elämyksellinen REKO-ruokamaisema	59
5 Johtopäätökset	61
5.1 Keskeisimmät tulokset	61
5.2 Liikkeenjohdolliset kehitysehdotukset	64
5.3 Tutkimuksen rajoitukset ja jatkotutkimusehdotukset	66
5.4 Tekoälyn hyödyntäminen tutkimusprosessissa	67
Lähteet	69
Liitteet	72
Liite 1. Julkaisu, Facebook-alustan REKO-ryhmät	72
Liite 2. Päiväkirjaohjeistus, sähköposti	73

Kuviot

Kuvio 1. REKO-ruokamaiseman teorettinen viitekehys (mukaillen Johnston & Baumann, 2014).....	29
--	----

Taulukot

Taulukko 1. Neljä lähestymistapaa ruokamaisemaan (mukaillen Vonthron ja muut, 2020).	12
Taulukko 2. Ruokamaiseman elementit (mukaillen Johnston & Baumann, 2014; Syrjälä ja muut, 2017)	16
Taulukko 3. Ruokamaiseman ulottuvuudet matkakohteessa (mukaillen Björk & Kauppinen-Räisänen, 2019).....	21
Taulukko 4. Ruokamaisemien neljä mikrotasoa (mukaillen Sobal & Wansink, 2007). ...	23
Taulukko 5. Tiedonantajien taustat.	33
Taulukko 6. Paikat ruokamaisemissa.	41
Taulukko 7. Ihmiset ruokamaisemissa.	43
Taulukko 8. Merkitykset ruokamaisemissa.....	47
Taulukko 9. Aineelliset prosessit ruokamaisemissa.....	52
Taulukko 10. Ruokamaisemat REKO-tuotteiden kulutuksessa.	56

1 Johdanto

Kuvittele tilanne, jossa valaistujen ikkunoiden takana valmistellaan yhteistä ateriaa arkisena keskiviikkona yhdessä ystävien kesken iloisesti päivän tapahtumista keskustellen. Toisessa tilanteessa kokoonnutaan perheen yhteiselle iltapalalle perjantapäivän kiireiden jälkeen viikonlopun suunnitelmista jutellen. Mielikuvitusta kutkuttavat ajatukset, miten monin eri tavoin valmistammekaan ruokaa kotona ja mitä kodeissa ruokailu meille merkitsee.

Lähiruoka ja sen kuluttaminen ovat kasvattaneet merkitystään kuluttajien arjessa (Lähiruokaa – totta kai!, 2021). Vaikka lähiruoan määritelmästä käydään keskustelua, sen merkityksen kasvusta viime vuosikymmenen aikana vallitsee laaja yksimielisyys (Megicks ja muut, 2012). Yksi merkittävä lähiruoan jakelukanava Suomessa on REKO-lähiruokaverkosto, joka mahdollistaa kuluttajille lähellä tuotettujen ja tuoreiden elintarvikkeiden ostamisen suoraan tuottajilta. Se on muodostunut osaksi monen suomalaisen arkipäiväisiä kulutuskäytäntöjä. Lisäksi se tarjoaa mahdollisuuden ekologisempaan ja läpinäkyvämpään kulutukseen, mikä vastaa kuluttajien kasvavaan kiinnostukseen paikallisuutta ja vastuullisuutta kohtaan.

REKO – Reilua kulutusta vuodesta 2013 (2021) -julkaisussa kerrotaan, että REKO-toiminnan käynnisti Pietarsaareissa, Suomessa, vuonna 2013 luomuviljelijä Thomas Snellman, joka halusi sekä ostaa puhtaita, paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita että kehittää myös pienimpiä tuottajia hyödyttävän järjestelmän. REKO on lyhenne, joka muodostuu ruotsinkielisistä sanoista ”rejal konsumtion” (suomeksi reilu kuluttaminen). Alueelliset REKO-piirit, joita vuonna 2021 oli Suomessa 210, joissa tuottajia 4 000 ja jäseniä 435 000, ja joiden liikevaihto oli yhteensä noin 35 milj. €, hyödyntävät Facebook-alustaa ja sen suljettuja ryhmiä. Facebook-ryhmässä tuottaja julkaisee, mitä tarjoaa ja kuluttaja tilaa haluamansa, minkä jälkeen hän noutaa tuotteet kyseisen REKO-piirin jakelupaikasta. REKO-jakelun ajankohdat on sovittu etukäteen ja ne toistuvat säännöllisesti, usein viikoittain tai parin viikon välein, ja kesto vaihtelee kahdestakymmenestä minuutista tuntiin (katso myös Björkqvist, 2023; Hagolani-Albov & Ehrnström-Fuentes, 2023, s. 62–68).

REKO-lähiruokaverkostoa on aiemmin tutkittu lähinnä verkostoitumisen ja ostokäyttäytymisen (Hagolani-Albov & Ehrnström-Fuentes, 2023, s. 67), lähiruoan ostoaikeiden (Kumar ja muut, 2021) sekä REKO-kuluttajien ruoantuotannon kasvottomuutta vastustavista (Leipämaa-Leskinen, 2021) näkökulmista. Lähiruoan kulutuskäytäntöjä kodeissa sen sijaan on tutkittu vähänlaisesti. Tutkielma kurkistaa niiden alussa kuvattujen valais-tujen ikkunoiden takaisiin tilanteisiin ja keskittyy REKO-lähiruokakontekstissa, erityisesti ruokamaisemateorian näkökulmasta, lisäämään ymmärrystä siitä, miten REKO-tuotteiden kuluttaminen nivoutuu kuluttajien arkeen ja muodostaa osan heidän päivittäisistä käytännöistään ja elämäntavoistaan. Miltä REKO maistuu ruokapöydässä?

Tutkielmassa nojataan Johnstonin ja Baumannin (2014, s. 3) määritelmään ruokamaisemasta (foodscape), joka heidän näkemyksensä mukaan on "dynaaminen sosiaalinen konstruktio", joka liittyy ruoan paikkoihin, ihmisiin, merkityksiin ja aineellisiin prosesseihin. Ruokamaisema ei siis ole jotain, joka vain odottaa löytäjänsä. Se syntyy, kun erilaiset fyysiset elementit, sosiaaliset prosessit ja kulttuuriset merkitysjärjestelmät sulautuvat tietyssä ajassa ja paikassa. Käsitteen alkuperä on maantieteessä, jossa sitä sovelletaan kaupunki- ja kansanterveystutkimuksissa esimerkiksi ruokaympäristöjen vaikutusten tutkimiseen (MacKendrick, 2014).

Kiinnostus ruokamaiseman käsitteeseen on lisääntynyt markkinoinnin ja kuluttajakäyttäytymisen tutkimuksessa. Mikkelsen (2011) esittää, että käsitteenä ruokamaisema toimii hyvin, kun analysoidaan, miten ruoka, erilaiset ympäristöt ja monissa tapauksissa myös ihmiset ovat yhteydessä toisiinsa (katso myös Vonthron ja muut, 2020). Lisäksi ruokamaisema tarjoaa arvokkaan käsitteen sekä ihmisten että asioiden näkyväksi tekemiseksi, esimerkiksi miten ne ovat osana ruoanvalmistusta ja ruokailua. Syrjälä ja muut (2017) innostavat hyödyntämään ruokamaisemateoriaa välipaloja koskevan tutkimuksensa lisäksi yleisemmin ruoankulutuksen tutkimisessa ja erityisesti siinä, voidaanko tunnistaa erilaisia ateriamaisemia.

Tämä tutkielma täydentää tutkimusaukkoa, koska tutkitaan ruokamaiseman käsitettä REKO-lähiruokakontekstissa, mikä osaltaan syventää myös kontekstuaalista ymmärrystä aiheesta. Lisäksi metodologinen tutkimusaukko täydentyy, koska aineistonkeruumenetelmänä käytetään päiväkirjoja, jotka käsittelevät kodin ja yksilön näkökulmaa. Koska ruoka ja ateriat ovat sidoksissa ympäristömmme monimutkaisiin fyysisiin, kulttuurisiin ja sosiaalisiin konteksteihin (Bezzola & Lugosi, 2019; Furst ja muut, 1996; MacKendrick 2014; Ratcliffe ja muut, 2019; Schau & Akaka, 2020), on lisättävä ymmärrystä siitä, miten ruoka, erilaiset tilat ja ihmiset ovat vuorovaikutuksessa keskenään, ja miten tämä vuorovaikutus näkyy kulutuskäytännöissä. Tutkimus pyrkii osaltaan lisäämään ymmärrystä ruokamaisemista.

1.1 Tutkielman tarkoitus ja tavoitteet

Työn tarkoituksena on tuottaa uutta tietoa siitä, millaisia ruokamaisemia REKO-tuotteiden kuluttamiseen liittyy: missä, kenen kanssa ja miten REKO-tuotteita valmistetaan ruoksi ja vastaavasti missä ja kenen kanssa valmistettu ateria nautitaan, sekä millaisia merkityksiä ne saavat. Ruokamaiseman käsite ankkuroidaan REKO-lähiruokaverkostoon ja REKO-tuotteisiin, ja pyrkimyksenä on tunnistaa laadullisesti erityyppisiä REKO-ruokamaisemia.

Ensimmäisenä tavoitteena on muodostaa teoreettinen ymmärrys ja viitekehys ruokamaisemista REKO-lähiruokakontekstissa. Tutkielman teorialuvussa perehdytään ruokamaisemaan useista näkökulmista sekä lähiruokaan ja sen kuluttamiseen liittyviin tekijöihin. Teoreettinen ymmärrys ja viitekehys muodostetaan kirjallisuuden perusteella. Tähän tavoitteeseen vastataan tutkielman teorialuvussa 2.

Toisena tavoitteena on laadullisesta aineistosta tunnistaa REKO-tuotteisiin liittyviä paikkoja, ihmisiä, merkityksiä ja aineellisia prosesseja, jotka luovat ruokamaisemia. Menetelmänä empiirisessä osiossa hyödynnetään teoriasidonnaista laadullista sisällönanalyysiä. Tätä tavoitetta katetaan tutkielman tuloksia avaavassa luvussa 4.

Kolmantena tavoitteena on analysoida edelleen laadullista sisällönanalyysiä käyttäen, miten nämä aineistosta tunnistetut paikat, ihmiset, merkitykset ja aineelliset prosessit rakentavat REKO-ruokamaisemia. Kolmanteen tavoitteeseen vastataan myös luvussa 4.

1.2 Tutkimusote

Tutkimuksen lähestymistapa on fenomenologis-hermeneuttinen ja laadullinen, mikä tekee siitä erityisen soveltuvan kuluttajien arjen käytäntöjen ja merkitysten tulkintaan (Hirschman, 1986, s. 238–241; Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 36–42). Tämä näkökulma mahdollistaa REKO-tuotteiden käytön ja ruokamaisemien tarkastelun osana kuluttajien kokemusmaailmaa (Moisander & Valtonen, 2006, s. 8–9).

Aineisto koostuu 60 päiväkirjamerkinnästä, joiden kautta pyritään ymmärtämään, kuinka kuluttajat rakentavat ja merkityksellistävät ruokamaisemiaan. Kuluttajien päiväkirjat valottavat REKO-tuotteiden käyttöä syvällisesti ja henkilökohtaisesti. Ne valottavat arkisia käytäntöjä, tunteita ja merkityksiä sekä mahdollistavat kodin ruokamaiseman tarkastelun kuluttajien omassa ympäristössä. Päiväkirjaohjeistus (liite 2) perustuu ruokamaiseman keskeisiin elementteihin: paikkoihin, ihmisiin, merkityksiin ja aineellisiin prosesseihin; nojautuen Johnstonin ja Baumannin (2014) ruokamaiseman käsitteeseen.

Tutkimusote ja aineistonkeruumenetelmä tukevat toisiaan mahdollistaen REKO-lähiruokaverkostoon liittyvien ilmiöiden tarkastelun sekä teoreettisesta että empiirisestä näkökulmasta.

1.3 Tutkielman rakenne ja rajaukset

Tutkielman rakenne noudattaa esiteltyjä tavoitteita. Johdannossa taustoitetaan ja perustellaan tutkimusta, kerrotaan tutkimuksen tarkoitus ja tavoitteet sekä valaistaan

tutkimusotetta. Luvussa 2 muodostetaan teoreettinen näkökulma ruokamaisemiin lähi-ruokakontekstissa. Luku 3 käsittelee metodologisia valintoja, ja siinä kuvataan aineisto ja aineistonkeruumenetelmä sekä analyysimenetelmä. Lisäksi arvioidaan tutkimuksen luotettavuutta. Luku 4 esittelee tulokset ja pureutuu sekä siihen, millaisiin ruokamaiseman elementteihin REKO-tuotteet kiinnittyvät että siihen, millaisia REKO-ruokamaisemia empirian pohjalta laadullisin menetelmin muodostettiin. Johtopäätöksissä luvussa 5 kiitetään tärkeimmät tulokset ja arvioidaan niiden liikkeenjohdollisia merkityksiä markkinoinnissa. Luvussa ehdotetaan myös jatkotutkimusaiheita rajoituksia unohtamatta. Lisäksi esitellään, miten tekoälyä on hyödynnetty tutkimusprosessissa.

Tutkielma keskittyy REKO-kuluttajan näkökulmaan ja tämän arjen käytäntöihin, tunteisiin, ajatuksiin ja kokemuksiin ruoanvalmistuksessa ja ruokailussa. Kiinnostuksen kohteena ovat kuluttajien ja REKO-tuotteiden välille rakentuvat ruokamaisemat.

2 Ruokamaisema lähiruokakontekstissa

Tässä luvussa käsitellään aiempaa tutkimustietoa ruokamaisemien rakentumisesta ja lähiruoan kuluttamiseen liittyvistä tekijöistä. Luku jakautuu kolmeen alalukuun. Ensimmäisessä alaluvussa tarkastellaan ruokamaisemia kulutuskäytäntöjen viitekehyksenä ja käsitteellisenä konstruktiona. Toisessa alaluvussa syvennytään lähiruoan kuluttamiseen liittyviin tekijöihin. Lopuksi kolmannessa alaluvussa kiteytetään tutkielman teoreettinen viitekehys ja perustellaan, miten ruokamaisemateoria tukee tutkielman tarkoitusta ja lähestymistapaa. Tämä luku vastaa tutkielman ensimmäiseen tavoitteeseen, eli muodostetaan teoreettinen ymmärrys ruokamaisemista REKO-lähiruokakontekstissa aiemman kirjallisuuden perusteella.

2.1 Ruokamaisemat kulutuskäytäntöjen viitekehyksenä

Ruokamaisema käsitteellisenä konstruktiona liittyy ruoan paikkoihin, ihmisiin, merkityksiin ja aineellisiin prosesseihin (Johnston & Baumann, 2014). Se kiinnittyy tässä tutkielmassa näkökulmaan, joka tekee näkyväksi valaistujen ikkunoiden takaisia kodin arjen kulutuskäytäntöjä, ruokamaisemia REKO-lähiruokakontekstissa. Missä ja miten REKO-tuotteet valmistetaan? Missä ja kenen kanssa ateriat syödään? Millaisia merkityksiä nämä saavat kuluttajan ruoanvalmistukseen ja ruokailuun liittyvissä kokemuksissa ja ajatuksissa? Seuraavissa alaluvuissa tarkastellaan, millaisista näkökulmista ruokamaiseman käsitettä on lähestytty muissa tutkimuksissa.

2.1.1 Neljä näkökulmaa ruokamaisemaan

Laajan näkökulman ruokamaisemaan tarjoavat Vonthron ja muut (2020) analysoimalla, miten käsitettä on käytetty akateemisessa tutkimuksessa. He erittelevät neljä toisiaan täydentävää lähestymistapaa: spatiaalisen, sosiaalisen ja kulttuurisen, käyttäytymiseen

liittyvän sekä systeemisen. Taulukossa 1 nämä lähestymistavat esitetään erillisinä, mutta toisiaan tukevinä näkökulmina ruokamaisemien ymmärtämiseen.

Taulukko 1. Neljä lähestymistapaa ruokamaisemaan (mukaillen Vonthron ja muut, 2020).

Ruokamaisema	
Spatiaalinen	Keskittyy ruokatarjontapisteiden maantieteelliseen ja fyysiseen jakautumiseen sekä ruokamaisemien kartoittamiseen GIS- ja tilastomenetelmien avulla.
Sosiaalinen ja kulttuurinen	Tutkii ruokamaisemien sosiaalista rakentumista sekä sitä, miten kulttuuriset käytännöt, yhteisöhistoria ja sosiaaliset suhteet muovaavat niitä.
Käyttäytymiseen liittyvä	Tarkastelee, miten yksilöiden käsitykset ja käyttäytymisen ruokamaisemissa ohjaavat ruoan hankintaa, kokemista ja kuluttamista.
Systeeminen	Kritisoii globaalia ruokajärjestelmää ja edistää vaihtoehtoisia, paikallisia ja kestäviä ruokaverkostoja, käyttäen usein ruokamaisema-termiä ruokajärjestelmän synonyyminä.

Tilastotiedettä ja paikkatietojärjestelmiä (GIS, geographical information systems) hyödyntävät *spatiaaliset lähestymistavat* ovat yleisimmin käytettyjä menetelmiä Vonthronin ja muiden (2020) analyysin perusteella. Niitä käytetään kartoittamaan kaupunkien ruokamaisemien monimuotoisuutta ja niiden vaikutuksia ruokavalioon ja terveyteen. Näissä tutkimuksissa ruokamaisema tarkoittaa alueen ruokatarjontapisteitä, kuten päivittäistavarakauppoja, markkinoita, ravintoloita ja pikaruokapaikkoja, joista ruokaa voi myös noutaa muualla nautittavaksi. Tutkijat käyttävät käsitettä ruokamaisema, mutta viittaavat pääasiassa kahteen ruokaympäristön määritelmään: yhteisön ravitsemusympäristöön sekä ruokaympäristöön, joka kattaa kaikki paikat, joissa ruokaa on tarjolla ostettavaksi ja jotka vaikuttavat sen kulutukseen.

Vonthronin ja muiden (2020) analyysin perusteella laadullisia tapaustutkimuksia ja määrällisiä kyselyitä ruokahankintakäytännöistä hyödyntävä *sosiaalinen ja kulttuurinen lähestymistapa* osoittaa, että ruokamaisemat eivät ole vain osa tilallista ympäristöä, vaan ne muotoutuvat myös sosiaalisesti. Näissä tutkimuksissa tarkastellaan ihmisten, ruoan ja alueen välistä yhteyttä sekä kulttuurisia ja sosiaalisen oikeudenmukaisuuden kysymyksiä. Tässä lähestymistavassa ruokamaiseman käsitettä ei käytetä ruokaympäristön

synonyyminä. Ruokamaisema kattaa sekä ruokatarjontapisteet ja muut paikat, joissa ihmiset kohtaavat ruokaan liittyviä viestejä, kuten kodissa, koulussa ja kadulla. Lisäksi se sisältää aineettoman ympäristön, kuten median ja perinteisen ruokaan liittyvän tiedon. Vonthron ja muut (2020) sisällyttävät tähän lähestymistapaan myös Syrjälän ja muiden (2017) esittelemän käsitteen välipalamaisema (snackscape), joka kuvaa sitä, missä ja miten ihmiset kuluttavat välipaloja. Välipalojen nauttimispaikat vaihtelevat ajan myötä ja kietoutuvat osaksi ihmisten arkea.

Vonthronin ja muiden (2020) mukaan ruokamaisema korostaa ruokatapojen tilallisuutta sekä ihmisten, ruoan ja paikkojen välisiä yhteyksiä. Tutkimuksissa tarkastellaan usein ruokamaisemien, sosioekonomisen tilanteen ja terveyden yhteyttä. Erityisesti niissä painotetaan kulttuurin merkitystä ihmisten, ruoan ja paikan välisessä suhteessa sekä sosiaalisten suhteiden roolia. Tämä lähestymistapa keskittyy siihen, miten ihmiset hankkivat ruokaa, kokevat ja hahmottavat sen. Lisäksi siinä tutkitaan, miten nämä käytännöt ja käytökset voivat muokata ruokamaisemaa. Tutkijat suosivat ruokamaiseman käsitettä ruokaympäristön sijaan, sillä se kattaa muutakin kuin aineellisen ympäristön. Ruokamaisemaan kuuluvat myös yksilöt itse, heidän kulutuskäytäntönsä sekä ruokaan liittyvät mielikuvat.

Käyttäytymiseen liittyvä lähestymistapa, jonka Vonthron ja muut (2020) esittelevät, tarkastelee, miten kuluttajien käsitykset ruokamaisemista ohjaavat heidän ruokakäyttämistään ja oppimistaan. Useimmat näistä käyttäytymistieteitä soveltavista tutkimuksista perustuvat Mikkelsenin (2011) määritelmään, jonka mukaan ruokamaisemat ovat fyysisiä, organisatorisia ja sosiokulttuurisia tiloja, joissa ihmiset kohtaavat aterioita, ruokaa ja ruokaan liittyviä kysymyksiä. Tätä lähestymistapaa hyödyntävät tutkijat edustavat eri tieteenalvoja, kuten ruokasosiologiaa, ravitsemustiedettä, antropologiaa, arkkitehtuuria, johtamista, kasvatustiedettä ja markkinointia.

Tämä *käyttäytymiseen liittyvä lähestymistapa* (Vonthron ja muut, 2020) jakaa ruokamaisemat kolmeen sisätiloissa sijaitsevaan tyyppiin: institutionaaliin, kotitalouksien ja

vähittäiskaupan ruokamaisemiin. Keskeistä on yksilöiden kokemusten ja käsitysten merkitys ruokakäyttäytymisen muotoutumisessa eri ympäristöissä. Huomion kohteena ovat erityisesti rajatut sisätilat ja yksilöiden vuorovaikutus ympäristön kanssa. Tutkijat osoittavat, miten ympäristölliset ja yksilölliset tekijät ovat vuorovaikutuksessa keskenään. He voivat käyttää rinnakkain käsitteitä ruokamaisema ja ruokaympäristö, mutta Mikkelsen (2011) suosittelee käyttämään ensisijaisesti ruokamaiseman käsitettä, kun tarkastellaan ruoan, sen tilallisen kontekstin ja ihmisen välistä suhdetta.

Systeminen lähestymistapa tarkastelee kriittisesti globaalia, yritysvetoista ruokajärjestelmää ja keskittyy paikallisiin tai vaihtoehtoisiiin ruokaverkostoihin (AFN, alternative food networks), kaupunkien ruokapolitiikkaan sekä alueelliseen markkinointiin Vonthronin ja muiden (2020) analyysin perusteella. Tämä lähestymistapa jakautuu kolmeen alaryhmään. Ensimmäinen alaryhmä keskittyy paikallisiin ja vaihtoehtoisiiin ruokaverkostoihin sekä ruokamaiseman eettisiin ulottuvuuksiin. Tämän tutkimussuuntauksen keskeisiä tieteenaloja ovat talous- ja sosiaalimaantiede sekä maaseutusosiologia. Tutkimukset perustuvat kvalitatiivisiin menetelmiin, kuten haastatteluihin, internet-hakuihin, fokusryhmiin ja etnografisiin havaintoihin. Lisäksi analysoidaan sekundääriaineistoa, kuten politiikkadokumentteja ja lehdistötiedotteita. Toinen alaryhmä keskittyy julkisiin politiikkoihin, erityisesti kaupunkipolitiikkoihin, jotka tukevat ruoan relokalisaatiota. Tämä näkökulma nojaa samoihin tieteenaloihin ja kvalitatiivisiin tutkimusmenetelmiin kuin ensimmäinen alaryhmä, ja sen tavoitteena on ymmärtää, miten kaupunkien ruokapolitiikat voivat tukea kestäviä ja paikallisia ruokajärjestelmiä.

Kolmannessa alaryhmässä ruokamaisema viittaa sekä maatalousmaisemiin ja niiden perinteisiin ruokatuotteisiin että ruoan ja juomien rooliin juhla- ja tapahtumaympäristöissä. Tähän suuntaukseen kuuluvat erityisesti matkailun, markkinoinnin, sosiaalisen antropologian ja arkkitehtuurin tutkijat, jotka käyttävät kvalitatiivisia menetelmiä, kuten havainnointia ja haastatteluja. Tässä yhteydessä ruoka nähdään osana paikan identiteettiä ja arvonluonnin välineenä. Tässä lähestymistavassa ruokamaisema ymmärretään ruokajärjestelmän synonyyminä, mutta erityisesti niissä konteksteissa, joissa ruoka tuotetaan,

jaellaan ja kulutetaan. Lisäksi sitä käytetään haastamaan yritysvetoisen ruokajärjestelmän valta sekä edistämään paikallisia, eettisiä ja kestäviä ruokaverkostoja. Tässä yhteydessä ruokamaiseman käsite eroaa täysin ruokaympäristön käsitteestä.

Tämä tutkielma asemoituu sosiaaliseen ja kulttuuriseen ruokamaisemalähestymistapaan (Vonthron ja muut, 2020), koska se korostaa ihmisten, ruoan ja paikkojen välisiä yhteyksiä sekä sitä, miten ihmiset hankkivat ruokaa ja kokevat sen. Lisäksi tässä lähestymistavassa ruokamaisemaan kuuluvat yksilöt, heidän kulutuskäytäntönsä sekä ruokaan liittyvät mielikuvat.

2.1.2 Ruokamaiseman elementit

Tässä alaluvussa perehdytään ruokamaiseman elementteihin. Ruokamaisemat ovat dynaamisia ja monitasoisia ilmiöitä, jotka rakentuvat eri elementtien, eli paikkojen, ihmisten, merkitysten, aineellisten prosessien ja arkisten käytäntöjen, taulukossa 2, vuorovaikutuksessa (Johnston & Baumann, 2014, s. 2–4; Syrjälä ja muut, 2017, s. 764). Ne eivät rajoitu vain fyysisiin tiloihin, kuten ravintoloihin tai ruokakauppoihin, vaan levittyvät laajempaan sosiaaliseen ja kulttuuriseen kontekstiin. Ruokamaiseman elementtien analyysiä voidaan soveltaa myös arkisiin ruokailutottumuksiin, kuten välipalamaisemiin, joita Syrjälä ja muut (2017, s. 764) ovat tutkineet. Seuraavaksi tarkastellaan näitä ruokamaiseman elementtejä, jotka muodostavat ruokamaiseman.

Taulukko 2. Ruokamaiseman elementit (mukaillen Johnston & Baumann, 2014; Syrjälä ja muut, 2017)

Ruokamaiseman elementit	
Paikat	Fyysinen ympäristö, kulttuurinen tila, työpaikka, koti, liikuntapaikka, julkinen kulkuväline
Ihmiset	Ruokaharrastaja, kuluttaja, perheenjäsen, ystävät, työ-kaverit
Merkitykset	Laatu, paikallisuus, energian saanti, palautuminen, nautiskelu, terveysihanteet, sosiaaliset normit, henkilö-kohtaiset mieltymykset
Aineelliset prosessit	Ruoan tuotanto, helposti syötävä, syöminen toissijaista, media, ruokaperinnetieto, trendit
Arkiset käytännöt	Tietokoneen käyttö, elokuvan katselu

Paikat muodostavat ruokamaiseman perustan, sillä ne määrittävät, missä ja miten ruokakokemukset ilmenevät. Johnston ja Baumann (2014, s. 3) korostavat, että ruokamaisemat rakentuvat moninaisista tiloista, jotka voivat olla julkisia tai yksityisiä, virallisia tai epävirallisia. Syrjälä ja muut (2017, s. 764) laajentavat tätä näkökulmaa tarkastelemalla välipalalaisemia, jotka voivat syntyä erilaisissa konteksteissa, kuten työpaikoilla, liikennevälineissä tai vapaa-ajan ympäristöissä. Nämä tilat eivät ole staattisia, vaan muokkautuvat jatkuvasti ihmisten käytäntöjen ja aineellisten prosessien myötä.

Johnstonin ja Baumannin (2014) mukaan *paikat* muodostavat myös kulttuurisia tiloja, joissa ruoka saa merkityksensä. He tarkastelevat gourmetruokakulttuuria ja tuovat esiin, kuinka tietyt paikat, kuten laadukkaat ravintolat ja ruokablogit, ohjaavat sitä, mitä ruokia pidetään arvostettuina ja mitä kuluttajat pitävät merkityksellisenä. Tämän perusteella voidaan todeta, että paikat eivät ainoastaan määrittele ruokailun fyysistä tapahtumapaikkaa, vaan ne myös ohjaavat ruoan sosiaalisia ja kulttuurisia merkityksiä.

Välipalalaisemat liittyvät kiinteästi *paikkoihin*, joissa ruokaillaan. Syrjälä ja muut (2017) erottavat viisi erilaista välipalalaisemaa, jotka ilmentävät ruokailun monimuotoisuutta arjessa. Ensimmäinen, Arkipäivän rutiinien välissä, syntyy arjen kiireiden keskellä, esimerkiksi työpaikalla, koulussa tai kotona. Tässä kontekstissa syöminen on ennen kaikkea käytännöllinen teko, joka tukee päivän sujuvuutta. Toinen välipalalaisema, Ruutujen

ääressä, kytkeytyy digitaalisiin ympäristöihin, joissa kuluttajat yhdistävät ruokailun erilaisten mediakokemusten kanssa, olipa kyseessä kotona television katselu tai työn ohessa napostelu. Lisäksi Liikkeellä-välipalamaisema kuvastaa ruokailua matkalla, esimerkiksi julkisissa kulkuvälineissä tai kävellessä. Tämä maisema korostaa ruoan roolia nopean energian lähteenä kiireisessä arjessa.

Ruokamaisemat eivät ole vain fyysisiä tai kulttuurisia tiloja, vaan ne rakentuvat *ihmisten* toiminnasta, valinnoista ja sosiaalisista käytännöistä. Johnston ja Baumann (2014, s. 3) korostavat, että ruokakulttuurin kehitys on tiiviisti yhteydessä sosiaalisiin ryhmiin ja heidän kulutustottumuksiinsa. Tämä näkökulma laajenee myös välipalamaisemiin, joita Syrjälä ja muut (2017, s. 764–765) tutkivat osoittaen, kuinka kuluttajien valinnat ja käytännöt ohjaavat ruokamaiseman rakentumista. Esimerkiksi kiireisessä kaupunkiympäristössä helposti saatavilla olevat välipalat voivat nousta keskeiseen asemaan, mikä puolestaan heijastuu tarjonnan kehittymiseen ja paikkojen käyttöön.

Ruokamaisemassa *ihmiset* toimivat eri rooleissa: ruokaharrastajina, kuluttajina ja ruokatoimittajina. Johnston ja Baumann (2014) tarkastelevat erityisesti gourmetruokamaisemassa liikkuvia ruokaharrastajia, jotka ohjaavat sitä, mitä ruoasta ajatellaan ja miten sitä arvostetaan. Heidän tutkimuksensa osoittaa, että ruokaharrastajat eivät ole ainoastaan kuluttajia, vaan he myös luovat kulttuurisia merkityksiä esimerkiksi ravintola-arvostelujen, ruokablogien ja muiden mediakanavien kautta. Näin ollen ruokamaisemat eivät ole staattisia, vaan ne muovautuvat jatkuvasti ihmisten valintojen ja asenteiden myötä. Lisäksi kuluttajat voivat ruokavalinnoillaan ilmentää omia sosiaalisia ja ekologisia arvojaan, mikä edelleen heijastuu ruokakulttuurin kehitykseen.

Välipalamaisemien muodostuminen liittyy läheisesti *ihmisten* vuorovaikutukseen ja arjen rutiineihin. Syrjälä ja muut (2017) kuvaavat esimerkiksi Arkipäivän rutiinien välissä -ruokamaisemaa, jossa välipala nautitaan arjen kiireiden lomassa, esimerkiksi yhdessä työkavereiden kanssa työpaikalla. Ennen/aikana/jälkeen liikunnan -välipalamaisema aktivoituu usein liikuntaympäristöissä, kuten kuntosaleilla tai ulkoilualueilla, jolloin

välipalat nautitaan joko yksin tai yhdessä treenikavereiden kanssa. Ne eivät ole vain energiantarpeen täyttämistä, vaan kytkeytyvät myös osaksi terveellisiä elämäntapoja ja hyvinvointia.

Ruokamaisemat eivät koostu ainoastaan paikoista ja ihmisistä, vaan niillä on myös kulttuurisia ja symbolisia ulottuvuuksia. Johnston ja Baumann (2014, s. 3) korostavat, että ruoan *merkitykset* syntyvät sosiaalisessa vuorovaikutuksessa ja liittyvät esimerkiksi arvostukseen sekä identiteettiin. Syrjälä ja muut (2017, s. 764) soveltavat tätä näkökulmaa välipalalaisemien tutkimukseen ja osoittavat, että välipalojen valintaa ohjaavat muun muassa terveysihanteet, sosiaaliset normit ja henkilökohtaiset mieltymykset.

Gourmetruokamaiseman yhteydessä Johnston ja Baumann (2014, s. 2–4) tuovat esiin, kuinka ruoan *merkitykset* rakentuvat kulttuuristen käsitysten, sosiaalisten normien ja taloudellisten rakenteiden kautta. Laadun, harvinaisuuden ja paikallisuuden ohella ruoalla on yhteys yhteiskunnalliseen statukseen ja erottuvuuteen. Gourmetruokamaailmassa tietyt ruokalajit ja valmistustavat muodostuvat erityisen arvostetuiksi, ja niihin liittyy sekä kulttuurista että taloudellista pääomaa. Näin ollen ruoan merkityksillä on keskeinen rooli ruokamaiseman rakentumisessa.

Välipalalaisemissa ruoan *merkitykset* kytkeytyvät myös arjen rytmiin ja ruokailun funktioon osana päivittäisiä rutiineja. Syrjälä ja muut (2017, s. 764) osoittavat, että välipalalaisemat voidaan jäsenellä erilaisiin konteksteihin. Arkipäivän rutiinien välissä -välipalalaisemassa syöminen ei ole vain välttämättömyys, vaan se toimii tapana rytmittää päivää ja energian lähteenä. Ruutujen ääressä -välipalalaisema puolestaan mahdollistaa syömisensä joko ensisijaisena tai toissijaisena toimintona, esimerkiksi television katse- lun tai internetin selailun ohessa. Liikkeellä -välipalalaisema korostaa kiireen ja käytännöllisyyden merkitystä, jolloin syöminen ei ole ensisijaisesti nautinnon lähde, vaan keino palautua ja täydentää energiantarvetta.

Aineelliset prosessit, kuten ruoan tuotanto, jakelu ja kulutus ovat keskeisiä ruokamaisemien rakentumisessa. Näihin prosesseihin kytkeytyvät myös median käyttö ja ruokaperinnetieto. Median käyttö voi ilmetä esimerkiksi trendireseptien etsimisenä sosiaalisessa mediassa tai elokuvan katseluna ruokailun yhteydessä. Ruokaperinne taas siirtyy sukupolvelta toiselle esimerkiksi jaettujen reseptien tai yhdessä valmistetun ruoan kautta. Johnston ja Baumann (2014, s. 4) korostavat, että ruokamaisema on kiinteästi sidoksissa ruoan aineellisiin prosesseihin. Tämä tarkoittaa, että ruokamaisemassa ilmenevät käytännöt ja rakenteet kytkeytyvät laajempiin taloudellisiin ja ekologisiin järjestelmiin sekä paikallisella että globaalilla tasolla. Gourmetruokakulttuurissa aineelliset prosessit ilmenevät esimerkiksi luomuruokatrendien kautta. Vaikka nämä trendit voivat heijastaa kriittistä suhtautumista tavanomaisiin maatalouskäytäntöihin, ne myös tuovat esiin globaaleihin tuotantoketjuihin liittyviä eriarvoisuuksia ja ekologisia haasteita. Ruoan aineellisuus, sen valmistus, tuotanto ja kulutus, on siten olennainen osa ruokamaisemaa, sillä se määrittää, miten ruokakulttuuri kehittyy ja miten tietyt ruoat saavat arvostusta tai jäävät marginaaliin.

Välipalalaisemien yhteydessä *aineelliset prosessit* näkyvät Syrjälän ja muiden mukaan (2017, s. 762–766) siten, että syöminen ei tapahdu irrallaan muusta toiminnasta, vaan siihen liittyy konkreettisia käytäntöjä, kuten välipalan valinta. Esimerkiksi Ennen/aikana/jälkeen liikunnan -välipalalaisemassa välipalat ovat terveellisiä, kuten hedelmiä, marjoja ja pähkinöitä. Poikkeuksellinen -välipalalaisemassa syöminen puolestaan edustaa itsensä hemmottelua, eikä terveellisyys ole keskiössä.

Syrjälä ja muut (2017, s. 762–766) laajentavat Johnstonin ja Baumannin (2014) kehystä lisäämällä viidenneksi elementiksi *arkiset käytännöt*, myös taulukossa 2. Välipalalaisemat ilmenevät kuluttajien arjessa ja kytkeytyvät muihin päivittäisiin toimintoihin, kuten työhön, liikuntaan ja vapaa-aikaan. Välipaloja nautitaan usein osana muita toimintoja, mikä tekee ruokailusta monivaiheisen ja dynaamisen prosessin. Näin ollen välipalalaisemat eivät ole erillisiä saarekkeita, vaan ne lomittuvat osaksi laajempaa sosiaalista ja

aineellista kontekstia. Välipalalaisemissa heijastuu paikkojen, ihmisten, merkitysten ja aineellisten prosessien sekä arkisten käytäntöjen vuorovaikutus.

2.1.3 Ruokamaiseman ulottuvuudet matkakohteessa

Kiinnostava on myös näkökulma ruokamaisemaan, jolla viitataan ympäristöihin, joissa kuluttajat ovat vuorovaikutuksessa ruoan ja ympäristön kanssa, kuten matkakohteissa (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2019; MacKendrick, 2014). Björk ja Kauppinen-Räisänen (2019) korostavat, että ruokamaiset matkakohteessa ovat moniulotteisia ja dynaamisia. Niissä paikka, sosiaalinen vuorovaikutus, ruoan laatu, rahallinen arvo ja vaihtelun halu yhdistyvät ainutlaatuisiksi kokemuksiksi. Matkailija kokee ruokamaiseman eri tavoin riippuen siitä, mihin ympäristöön hän on sijoittunut ja minkälaisista kulttuurisista ja aistillisista kokemuksista hän pääsee osalliseksi. Nämä elementit eivät ole toisistaan erillisiä, vaan ne limittyvät toisiinsa ja muokkaavat ruokakokemuksia, jotka eroavat arkipäiväisistä ruoan kulutuskäytännöistä.

Björk ja Kauppinen-Räisänen (2019, s. 470–471) esittävät, että ruokamaisema matkakohteessa (destination foodscape) koostuu viidestä keskeisestä ulottuvuudesta: fyysisestä ympäristöstä, sosiaalisesta vuorovaikutuksesta, ruoan laadullisesta arvosta, rahallisesta arvosta ja vaihtelun halusta. Näihin ulottuvuuksiin sisältyvät elementit on kuvattu taulukossa 3. Nämä elementit muodostavat kokonaisuuden, jossa matkailijan ruokamaisema rakentuu.

Taulukko 3. Ruokamaiseman ulottuvuudet matkakohteessa (mukaihen Björk & Kauppinen-Räisänen, 2019).

Ruokamaiseman ulottuvuus	Elementit
Fyysinen ympäristö	Paikka: fyysinen sijainti Sisustus: aisteihin liittyvä Rakenne: toiminnallisuuteen liittyvä Palvelukohtaamisen tarina: jaettu informaatio ja koettu mielihyvä
Sosiaalinen vuorovaikutus	Palveluntarjoaja: johtajat, työntekijät Asiakkaat: muut vieraat, matkailijat Perhe: suhde omiin perheenjäseniin
Ruoan laadullinen arvo	Ruokakokemus: miltä ruoka maistuu, näyttää ja miten se on valmistettu Ruoan paikallisuus ja aitous: yhteydet kulttuuriin (kansallinen tai alueellinen)
Rahallinen arvo	Hinta-laatusuhde
Vaihtelun halu	Eri paikat: viinitilat, panimot ja maatilat Poikkeaa arjesta: erityiset tapahtumat, kuten syntymäpäiväjuhlat, joulun ja uudenvuodenaatto

Fyysinen ympäristö on Björkin ja Kauppinen-Räisänen (2019) mukaan keskeinen osa ruokamaisemaa ja ohjaa merkittävästi matkailijan ruokakokemusta. Paikka, jossa ruokaillaan, voi olla organisoitu tai ei-organisoitu ympäristö, joka on tarkoitettu joko matkailijoille tai paikallisille. Matkailijoille suunnatut paikat, kuten ravintolat, kahvilat ja hotellit, tarjoavat kontrolloidun ympäristön, jossa ruoan tarjoilu on osa matkailuelämystä. Toisaalta ei-organisoidut ympäristöt, kuten kadut tai paikalliset torit, voivat tuoda esiin enemmän aitous ja paikallista tunnelmaa. Näiden ympäristöjen fyysiset piirteet, kuten sisustus, valaistus ja tilan järjestelyt, luovat tunnelmaa ja ohjaavat sitä, miten ruoka koetaan.

Björkin ja Kauppinen-Räisänen (2019) *sosiaalinen vuorovaikutus* paikallisten ja muiden matkailijoiden kanssa on olennainen osa ruokamaisemaa. He korostavat, että vuorovaikutus paikallisten kanssa tuo ruokakokemukseen autenttisuutta ja kulttuurista syvyyttä. Ruoan nauttiminen matkakohteessa ei ole vain makuelämys, vaan siihen liittyy myös sosiaalisten suhteiden muodostumista ja kulttuurista uppoutumista. Matkailija saattaa kokea yhteyden paikallisiin tavatessaan heitä ruokailutilanteissa, ja tämä vuorovaikutus voi olla olennainen osa ruokamaisemaa matkakohteessa.

Björk ja Kauppinen-Räisänen (2019) toteavat, että *ruoan laadullinen arvo* on merkittävä tekijä matkailijan ruokamaisemassa. Ruoan laatu ilmenee makuelämyksissä, mutta myös ruoan ulkonäkö, tuoksu ja valmistustapa heijastuvat kokemukseen. Matkakohteessa ruoan laatu eroaa usein kotona syödystä, mikä nostaa esiin uudenlaisten makujen ja ainutlaatuisten ruokakokemusten arvon. Ruoan paikallinen erityispiirre, kuten tuoreus ja aitous, korostuu matkailijan silmissä, ja se luo tarpeen kokea jotain erilaista. Laadukasta ruokaa pidetään usein kulttuurisen ja aistillisen elämyksen osana, mikä tekee ruokailu- hetkistä matkakohteissa erityisiä.

Björk ja Kauppinen-Räisänen (2019) nostavat esiin matkailijan halun maksaa enemmän saadakseen ainutlaatuisia ruokaelämyksiä. *Rahallinen arvo* ruokamaisemassa viittaa siihen, miten ruoan hinta suhteutuu sen tarjoamaan kokemukseen ja laatuun. Vaikka rahallinen arvo ei aina korostu matkakohteessa, se on silti osa ruokamaisemaa, erityisesti silloin, kun matkailija kokee saavansa rahalleen vastinetta ruoan laadun ja ympäristön suhteen. Esimerkiksi ravintolan hinnoittelu voi olla korkeampaa matkailijoille suunnatuissa ympäristöissä, mutta matkailija saattaa kokea itsensä etuoikeutetuksi, kun ympäristön ja ruoan laatu ovat erityisen korkealla tasolla.

Björkin ja Kauppinen-Räisänen (2019) ruokamaisemassa matkakohteessa esiintyy myös *vaihtelun halu*. Tämä tarkoittaa sitä, että matkailijat voivat kokea monenlaisia ruokaympäristöjä ja tilanteita, jotka eroavat toisistaan. Björk ja Kauppinen-Räisänen huomauttavat, että vaihtelu voi ilmetä ympäristössä, ruoan laadussa tai kulutuskäytännöissä. Esimerkiksi tietyn matkakohteen ruokakokemukset voivat vaihdella sen mukaan, nauttiiko matkailija aterian luksusravintolassa vai katukahvilassa. Tällainen vaihtelu rikastuttaa ruokakokemuksia ja antaa matkailijalle mahdollisuuden valita omien mieltymystensä ja budjettinsa mukaan.

Björkin ja Kauppinen-Räisänen (2019) esittämät ruokamaiseman ulottuvuudet limittyvät Johnstonin ja Baumannin (2014) ruokamaiseman jäsentelyyn seuraavasti: fyysinen ympäristö vastaa paikkaa, sosiaalinen vuorovaikutus ihmisiä, ja ruoan laadullinen sekä

rahallinen arvo yhdessä vaihtelun halun kanssa rinnastuvat merkityksiin ja aineellisiin prosesseihin. Ruokamaisemat matkakohteissa rakentuvat lisäksi ruokakokemuksista, jotka eroavat arkisista ruoan kulutuskäytännöistä. Björkin ja Kauppinen-Räisäsen (2019) tutkimus tarjoaakin taustaymmärrystä tutkielman näkökulmaan.

2.1.4 Ruokamaisemien mikrotasot

Tarkastellaan vielä toistakin kiinnostavaa näkökulmaa, jossa Sobal ja Wansink (2007) luokittelevat ruokamaisemat taulukon 4 mukaisesti neljään mikrotasoon, jotka keskittyvät erityisesti kodin ja perheen ruokailuun. Nämä mikrotasot keskittyvät pääosin ruoan fyysisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin, ja tarjoavat syvällisen analyysityökalun ruoan anosteluun ja kuluttajien ruokavalintoihin liittyviin tekijöihin.

Taulukko 4. Ruokamaisemien neljä mikrotasoa (mukaillen Sobal & Wansink, 2007).

Ruokamaisemat	
Keittiömaisemat (kitchenscapes)	Huoneen saavutettavuus, monipuolisuus ja ruokien näkyvyys.
Pöytämaisemat (tablescapes)	Pöydän valikoima, runsaus ja helppokäyttöisyys.
Lautasmaisemat (platescapes)	Tarjoiluastiat, annoskoko, asettelu ja pakkauskoot.
Ruokamaisemat (foodscapes)	Ruokien fyysinen ulkonäkö, kuten koko, muoto, rakenne ja värit.

Sobal ja Wansink (2007, s. 127–129) määrittelevät *keittiömaiseman* seuraavasti: se tarkoittaa keittiön fyysistä ja sosiaalista ympäristöä, joka ohjaa ruoan valmistusta ja kulutusta. Keittiön koko, kalustus, valaistus ja muut ympäristötekijät muokkaavat sitä, miten ja mitä ruokaa syödään. Ruokien saatavuus ja näkyvyys voivat lisätä tai vähentää niiden kulutusta, esimerkiksi helposti saatavilla olevia välipaloja syödään enemmän. Keittiön suunnittelu ja arkkitehtuuri ovat muuttuneet ajan myötä, mikä voi osaltaan ohjata ruokailutottumuksia. *Keittiömaisema* toimii ruokailun puitteina ja muokkaa ruokaan liittyvää käyttäytymistä monin eri tavoin.

Pöytämaisema tarkoittaa Sobalin ja Wansinkin (2007, s. 129–130) näkemyksen mukaan ruokapöydän ulkonäköä ja järjestelyä, jotka ohjaavat ruokailutottumuksia. Pöydän koko, materiaalit, valaistus ja esineiden sijoittelu voivat joko edistää tai rajoittaa ruoan kulutusta. Lisäksi pöydän sosiaaliset elementit, kuten tarjoilujärjestykset ja istumapaikkojen asettelu, ohjaavat sitä, kuka syö mitä ja kuinka paljon. *Pöytämaisema* ei ole vain käytännöllinen tila ruokailulle, vaan myös visuaalinen ja symbolinen kokonaisuus, joka heijastaa sosiaalisia normeja ja ohjaa ruokakäyttäytymistä.

Sobalin ja Wansinkin (2007, s. 130–132) *lautasmaisema* tarkoittaa ruokailuun käytettävien astioiden, kuten lautasten ja kulhojen, ulkonäköä ja ominaisuuksia, jotka ohjaavat ruoan kulutusta. Astioiden koko, muoto ja täyttöaste luovat visuaalisia vihjeitä siitä, kuinka paljon ruokaa on sopiva annostella ja syödä. Tutkimukset osoittavat, että suuremmat astiat johtavat suurempiin annoskokoihin ja sitä kautta suurempaan ruokailuun, usein huomaamatta. Lisäksi ruoan esillepano ja astioiden jakautuminen voivat heijastaa kulttuurisia ruokailutottumuksia ja ohjata ruokakäyttäytymistä. Lautasmaisema on keskeinen osa ruokailuympäristöä, joka muokkaa ihmisten ruokavalintoja ja -määriä.

Ruokamaisemalla Sobal ja Wansink (2007, s. 133–134) viittaavat puolestaan ruoan visuaalisiin ominaisuuksiin, kuten kokoon, muotoon, rakenteeseen ja väreihin, jotka ohjaavat ruokailua ja annoskokoja. Ihmiset arvioivat usein ruoka-annosten koon virheellisesti, ja ruoan ulkonäkö voi ohjata heidän syömistään huomaamatta. Esimerkiksi pyöreät ruoat näyttävät pienemmiltä kuin suorakulmaiset, mikä voi johtaa niiden täydellisempään syömiseen. Ruoan rakenne ja pinnan merkit auttavat jäsentämään syömistä. Esimerkiksi suklaapatukoiden palajakoviivat tai grillatut raitakuviot voivat ohjata annostelua. Myös värit ohjaavat ruokakäyttäytymistä: moniväriset ruoat houkuttelevat syömään enemmän kuin yksiväriset.

Sobalin ja Wansinkin (2007) esittämät mikrotasot tarjoavat tutkielmalle näkökulmaa analyysiin ja toimivat taustalla. Vaikka tutkielma keskittyy ruokamaisemien laadullisiin ominaisuuksiin Johnstonin ja Baumannin (2014) konstruktion kautta, tulokset sivuavat

myös keittiö-, pöytä- ja ruokamaisemia. Keittiömaisema liittyy ruoanvalmistukseen ja ruokailuun, pöytämaisema muodostuu visuaalisista ja symbolisista elementeistä sosiaalisten normien ohjaamana, ja ruokamaisema korostaa itse ruoan visuaalisia piirteitä.

2.2 Lähiruoka ja sen kuluttamiseen liittyvät tekijät

Paikallisen ruoan kulutukseen liittyy monitahoinen yhdistelmä tunteita, arvoja ja käytännön tekijöitä. Lähiruokalle ei ole olemassa tarkkaa määritelmää, mutta usein se määritellään fyysisen etäisyyden tai kulutuksen ja tuotannon paikkojen välillä tehtyjen logististen vaiheiden perusteella. Feldmann ja Hamm (2015) ehdottavat, että tuotetta voi pitää paikallisena, jos sen alkuperä on 10–100 mailin (noin 16–160 kilometrin) säteellä kulutuspaikasta. Lähiruokaa pidetään usein kestävämpänä vaihtoehtona, sillä se yhdistää yksilölliset tarpeet ja yhteiskunnalliset tavoitteet. Vaihtoehtoiset ruokaverkostot ja suorat suhteet korostuvat muuttuvissa ruokajärjestelmissä, joissa kuluttajien ja tuottajien välinen vuorovaikutus on keskeistä. Näiden suhteiden ymmärtäminen ja hyödyntäminen markkinoinnissa voi edistää vastuullista kulutusta ja kestävästä ruoantuotantoa. Seuraavaksi teoriassa perehdytään lähiruokaan.

2.2.1 Lähiruoka, vastuullisuus ja huoltovarmuus

Ruoantuotanto globaalissa markkinataloudessa kylmäketjuineen ja kuljetusjärjestelmineen on suhteellisen uusi ilmiö. Historiallisesti suuri osa kulutetusta ruoasta on ollut lähiruokaa, sillä ihmiset ovat olleet keräilijöitä, metsästäjiä ja viljelijöitä. Tämä paikallisuuteen perustuva ruoantuotanto on ollut luonteva osa elämää, mutta globalisaation myötä paikallisesti tuotetun ruoan merkitys on noussut uudelleen esille vastuullisuuden näkökulmasta (Feldmann & Hamm, 2015; Megicks ja muut, 2012; Zepeda & Deal, 2009). Lähiruoan suosiminen yhdistyy eettisempään ja kestävämpään kulutukseen, jossa yksilö ottaa huomioon päätöksenteossa myös yhteisön ja ympäristön hyvinvoinnin (Megicks ja muut, 2012). Viime vuosien kriisit, kuten pandemiat ja geopoliittiset jännitteet, ovat

nostaneet huoltovarmuuden keskiöön. Tämä on lisännyt lähellä tuotetun ruoan merkitystä kuluttajien ja yhteiskunnan kannalta. REKO-lähirookaverkosto tarjoaa vaihtoehdoisen kanavan hankkia paikallisesti tuotettua ruokaa, mikä vahvistaa sekä huoltovarmuutta että yhteisöllisyyttä.

2.2.2 Lähirookaverkosto ja sen merkitys

Lähirookaverkosto paikallisena ruokajärjestelmänä on yksi vaihtoehtoisten ruokaverkostojen (AFN, alternative food networks) muoto, joka mahdollistaa suorat suhteet kuluttajien ja tuottajien välillä (Michel-Villarreal ja muut, 2019). Tällaiset suhteet voivat edistää ruokajärjestelmien kestävyyttä ja paikallistaloutta (Hagolani-Albov & Ehrnström-Fuentes, 2023). Paikallisia ruokajärjestelmiä ovat myös esimerkiksi torimyynti, yhteisötuettu maatalous (CSA, community supported agriculture) ja tilamyymälät (Michel-Villarreal ja muut, 2019). Leipämaa-Leskinen (2021) tarkentaa määritelmää edelleen kuvaamalla REKOa paikallisena ruokajärjestelmänä, joka yhdistää toimijat sekä fyysisellä jakelupaikalla että verkkoyhteisössä.

Suorien suhteiden merkitys ulottuu kaupankäyntiä pidemmälle. Baumann ja muut (2023) esittävät, että ne voivat tehdä kuluttajista vastuullisempia ja tiedostavampia, samalla kun tuottajat saavat palautetta ja emotionaalista tyydytystä työstään. Kuluttajien rooli ruokajärjestelmien muutoksessa korostuu, vaikka vastuuta ei voida jättää yksinomaan heidän harteilleen. Lisäksi suorat suhteet voivat kannustaa kuluttajia aktiivisemmiksi tuottaja-kuluttajiksi (katso myös Kumar ja muut, 2021), mikä näkyy kiinnostuksena kotiviljelyyn ja lähituotantoon. Tämä kehitys tukee omavaraisuutta ja ekologista ajattelua (Baumann ja muut, 2023; O’Kane, 2016).

Kuluttajien valintoja ohjaavat useat emotionaaliset tekijät. Banerjee ja Quinn (2022) korostavat, että positiiviset tunteet, kuten ylpeys ja tyytyväisyys, motivoivat tukemaan paikallisyhteisöä, kun taas velvollisuus ja vastuuntunto voivat myös ohjata päätöksiä.

Tunteiden ymmärtäminen tukee markkinointiviestinnän kohdentamista ja eettisen kulutuksen edistämistä.

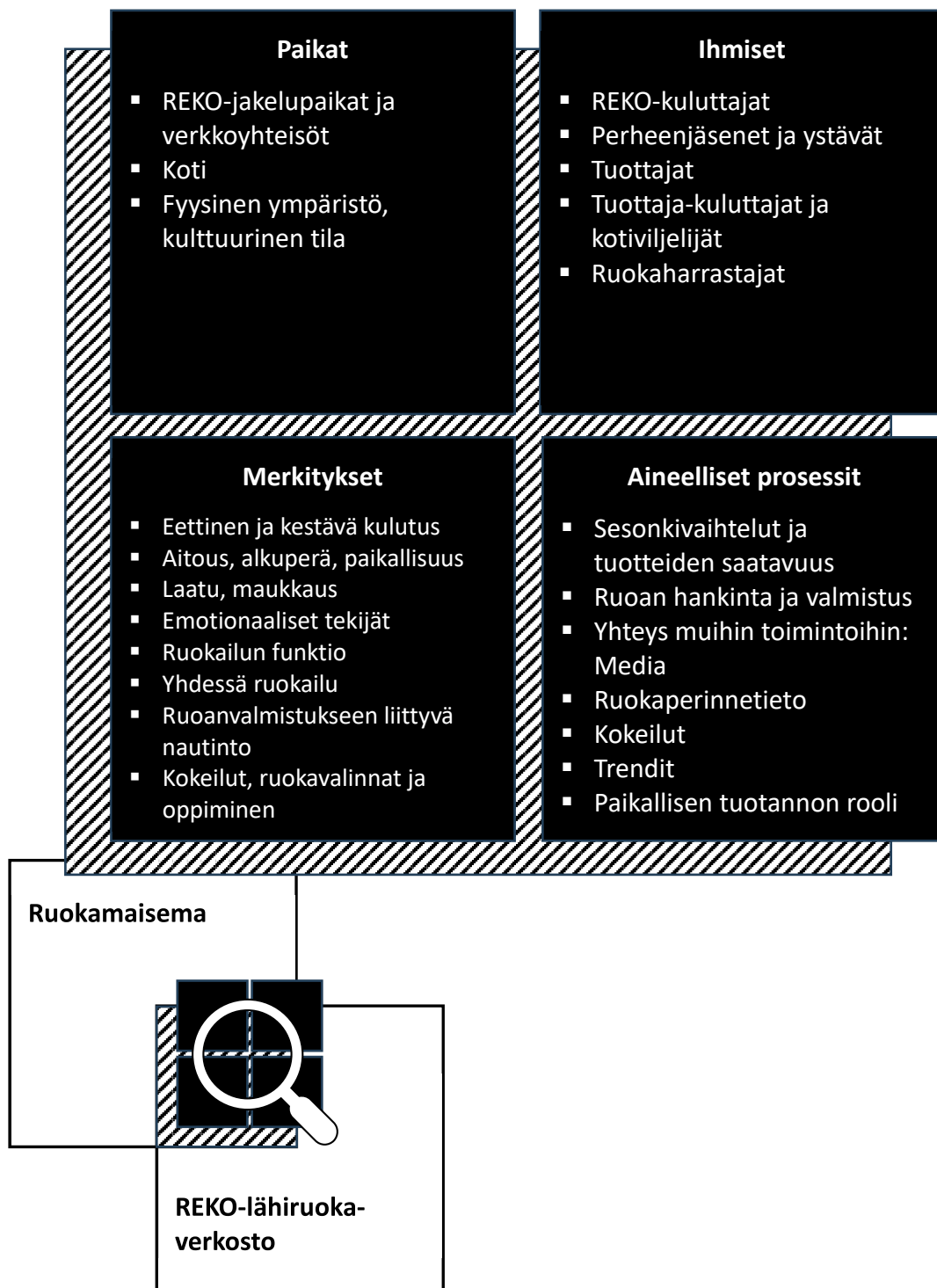
Lähiruokaan liittyy myös vahvoja emotionaalisia ja esteettisiä ulottuvuuksia. O’Kane (2016) huomauttaa, että paikallisen ruoan kuluttajat kokevat usein tunnesiteitä tuotantotapaan ja tuottajiin. Ruoan ostaminen ei ole vain rationaalinen, vaan myös emotionaalinen kokemus (Furst ja muut, 1996). Tällöin kuluttajat arvostavat ruoan lisäksi sen alkuperään ja tuottajaan liittyviä arvoja. Johnston ja Baumann (2014, s. 22) tuovat esiin, että kuluttajat voivat kokea aitoutta ja autenttisuutta ostaessaan ruokaa, joka eroaa teollisesta tuotannosta, erityisesti, jos heillä on henkilökohtaisia yhteyksiä viljelijöihin. Autenttisuuden tavoittelu voi myös toimia keinona rakentaa sosiaalista identiteettiä, kuten gourmetruokakulttuurissa.

Kuluttajien päätökset paikallisen ruoan ostamisesta perustuvat sekä tuotteen ominaisuuksiin että henkilökohtaisiin arvoihin. Feldmann ja Hamm (2015) toteavat, että lähiruokaan liittyvät uskomukset voivat olla yhtä lailla altruistisia (katso myös Kumar ja muut, 2021) kuin egoistisia. Maukkaus, terveellisyys ja luottamus kotimaiseen huoltovarmuuteen ovat keskeisiä tekijöitä. Samalla on huomioitava haasteet tuotteiden saatavuudessa ja lähiruoan tunnistettavuudessa. Myös itse ostoprosessi voi tuottaa tyytyväisyyttä (Megicks ja muut, 2012), ja ruoanvalmistuksen ilo sekä yhteisen ajan arvostus voivat tukea paikallisen ruoan houkuttelevuutta. Lisäksi sesonkivaihtelut ja asuinpaikat ohjaavat kuluttajien ostopäätöksiä.

2.3 Teoreettisen viitekehyksen yhteenveto

Tässä tutkielmassa ruokamaisemaa tarkastellaan sosiaalisesta ja kulttuurisesta näkökulmasta. Tämä näkökulma korostaa kulttuurin ja sosiaalisten suhteiden merkitystä ihmisten, ruoan ja paikan vuorovaikutuksessa (Vonhron ja muut, 2020). Ruokamaisema rakentuu fyysisistä, sosiaalisista ja aineellisista ulottuvuuksista, jotka ohjaavat ruoan hankintaa, yksilöitä ja heidän kulutuskäytäntöjään sekä ruokaan liittyviä mielikuvia.

Johnstonin ja Baumannin (2014, s. 2–4) käsitteellinen konstruktio sekä Syrjälän ja muiden (2017, s. 764–766) tutkimus tarjoavat viitekehyksen näiden ulottuvuuksien jäsentämiseen. Kuviossa 1 esitettyjen näkökulmien avulla voidaan analysoida, miten REKO-tuotteet kiinnittyvät ruokamaisemiin paikkojen, ihmisten, merkitysten ja aineellisten prosessien kautta. Näin voidaan ymmärtää, miten REKO-lähiruokaverkostossa rakentuu laadullisesti erilaisia ruokamaisemia.



Kuvio 1. REKO-ruokamaiseman teoreettinen viitekehys (mukaillen Johnston & Baumann, 2014).

Paikat, kuten REKO-jakelupaikat, verkkoyhteisöt, koti, fyysinen ympäristö ja kulttuurinen tila, luovat konkreettisia ja symbolisia tiloja ruokamaiseman rakentumiselle. REKO-

lähiruokaverkosto yhdistää kuluttajat ja tuottajat sekä fyysisesti että digitaalisesti, muodostaen osan paikallisista ruokajärjestelmistä (Leipämaa-Leskinen, 2021).

Ihmiset ovat keskeisessä roolissa ruokamaisemien rakentumisessa. Kuluttajat ja heidän suhteensa perheenjäseniin, ystäviin ja tuottajiin muokkaavat ruokakulttuuria ja ohjaavat valintoja (Baumann ja muut, 2023; Furst ja muut, 1996; O’Kane, 2016). Lisäksi kuluttajat voivat toimia aktiivisesti tuottaja-kuluttajina, kuten kotiviljelijöinä, mikä tukee omavaraisuutta ja ekologista ajattelua (Kumar ja muut, 2021). Ruokaharrastajat etsivät puolestaan aitouden ja autenttisuuden kokemuksia, jotka liittyvät usein paikallisiin tuottajiin (Johnston & Baumann, 2014).

Lähiruoan *merkitykset*, kuten eettinen ja kestävä kulutus, aitous, paikallisuus, laatu ja maukkaus, heijastavat kuluttajien ruokaan liittämiä mielikuvia ja henkilökohtaisia mielityksiä. Lähiruoan suosiminen viestii pyrkimyksestä vastuulliseen kulutukseen sekä yhteisön ja ympäristön hyvinvoinnin tukemiseen (Megicks ja muut, 2012). Emotionaaliset tekijät, kuten ylpeys ja vastuuntunto, motivoivat kuluttajia tukemaan paikallista tuotantoa (Banerjee & Quinn, 2022). Lisäksi paikallisesti tuotettu ruoka koetaan usein teollista ruokaa laadukkaammaksi ja autenttisemmaksi (Johnston & Baumann, 2014). Ruoanvalmistukseen liittyvä nautinto, yhdessä syöminen ja erilaiset kokeilut ovat myös merkityksiä, jotka tukevat kuluttajien hyvinvointia. Näin ollen ruokamaisemassa korostuvat emotionaaliset ulottuvuudet, jotka vahvistavat kuluttajien sitoutumista lähiruokaan (O’Kane, 2016).

Aineelliset prosessit, kuten sesonkivaihtelut, tuotteiden saatavuus, reseptit, yhteys muihin toimintoihin: media, ruokaperinnetieto sekä paikallisen tuotannon rooli, liittyvät ruoan hankintaan ja valmistukseen. REKO-lähiruokaverkoston tarjoamat suorat jakelukanavat lyhentävät läpinäkyvämpää ruokaketjua ja tukevat kestäväää kulutusta (Leipämaa-Leskinen, 2021). Näitä prosesseja tarkastelemalla voidaan ymmärtää, miten kuluttajien arjen ruokavalinnat muotoutuvat ja miten REKO-tuotteet kiinnittyvät osaksi laajempia kestäviä kulutuskäytäntöjä. Tutkielman viitekehys (kuvio 1) toimii välineenä REKO-

tuotteiden kulutuskäytäntöjen tarkastelussa ja ohjaa empiirisen aineiston hankintaa ja analyysiä. Seuraavassa luvussa esitellään tutkielman metodologiaa.

3 Metodologia

Tämä luku kuvaa tutkielman metodologisia valintoja, mukaan lukien tutkimuksen lähestymistavan, aineiston kuvaamisen, aineistonkeruu- ja analyysimenetelmän. Lisäksi tarkastellaan tutkimuksen luotettavuutta ja eettisiä näkökulmia.

3.1 Lähestymistapa

Tutkielma perustuu fenomenologis-hermeneuttiseen tutkimusotteeseen, joka mahdollistaa REKO-tuotteiden kuluttajien subjektiivisten kokemusten ja merkitysten syvällisen analysoinnin (Hirschman, 1986, s. 240–241; Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 36–42). Tämä lähestymistapa soveltuu hyvin ruokamaiseman tarkasteluun, sillä ilmiö on luonteeltaan kokemuksellinen ja monitulkintainen. Fenomenologis-hermeneuttinen tutkimusote yhdistää kuvaamisen ja ymmärtämisen. Se ei pyri vain kartoittamaan REKO-tuotteiden käyttöön liittyviä kulutuskäytäntöjä, vaan myös selvittämään niiden taustalla olevia henkilökohtaisia ja kulttuurisia merkityksiä. Huomionarvoista on myös, että hermeneuttisessa perinteessä tutkijan rooli tulkitsijana korostuu. Tutkielman tekijä ei ainoastaan analysoi aineistoa, vaan myös osallistuu sen merkitysten muotoutumiseen omien taustaoletustensa ja ymmärryksensä kautta. Siksi on tärkeää tiedostaa subjektiivisuus tulkintaprosessissa (Eriksson & Kovalainen, 2016, s. 21–22).

3.2 Aineisto ja aineistonkeruumenetelmä

Tutkimuksen aineisto kerättiin päiväkirjojen avulla, joissa REKO-kuluttajat dokumentoivat tuotteiden hankintaa, valmistusta ja ruokailua. Päiväkirjamenetelmän valinta perustui sen kykyyn tuottaa rikkaampaa ja moniulotteisempaa aineistoa kuin esimerkiksi yksittäiset haastattelut. Viikon mittainen kirjoittamisjakso antoi osallistujille aikaa reflektoida ja kirjata havaintoja arkensa käytännöistä ja merkityksistä, joita he eivät välttämättä tiedostaisi spontaanisti haastattelutilanteessa.

Tutkimukseen osallistujat valittiin kahden eteläpohjalaisen REKO-lähiruokaverkoston (REKO Järvilakeus ja REKO Seinäjoki) jäsenistä keväällä 2025. REKO-lähiruokaverkostojen ylläpitäjille lähetettiin yksityisviesti, jossa pyydettiin lupaa julkaista ryhmässä viesti, jossa kysyttiin halukkuutta osallistua tutkimukseen. REKO Järvilakeuden ryhmän kohdejoukon koko on noin 4 200 henkilöä, REKO Seinäjoen puolestaan noin 12 800 henkilöä. Facebook-ryhmiin julkaistiin viesti (liite 1), ja osallistujat rekrytoitiin taustakyselylomakkeen avulla ja tarkoituksenmukaisella otannalla. Lisäksi tutkielman tekijä kävi REKO-jakelussa neljällä paikkakunnalla rekrytoimassa osallistujia. Taustakyselyyn vastanneiden kesken arvottiin lähiruokatuotepaketteja. Molemmissa ryhmissä tavoitteeksi asetettiin kymmenen (10) kuluttajaa. Lopulta päiväkirjan palautti kahdeksan (8) henkilöä, joista kolme kuului REKO Järvilakeuteen ja viisi REKO Seinäjokeen. Päiväkirjamerkintöjä yksittäisistä tilanteista aineistossa on yhteensä 60 kpl. Huomionarvoista on, että kaikki tiedonantajista olivat naisia. Tämä on linjassa tutkimusten kanssa, joiden mukaan lähiruokaa ostavat lähinnä keski-ikäiset naiset, jotka ovat myös vastuussa kodin ruokahuollosta (Johnston & Baumann, 2014, s. 17). Tiedonantajien taustat on kuvattu taulukossa 5.

Taulukko 5. Tiedonantajien taustat.

	Sukupuoli	Ikä	Talouden koko	Ostaa tuotteita REKO-piiristä	Valmistaa REKO-piiristä ostettuja tuotteita	Päiväkirjamerkintöjen määrä
T1	Nainen	54	1	1 krt / kk	1–5 krt / viikko	11
T2	Nainen	33	2	1–2 krt / vuosi	1–2 krt / vuosi	7
T3	Nainen	50	1	1–2 krt / kk	Päivittäin	7
T4	Nainen	41	4	1–2 krt / kk	Lähes päivittäin	7
T5	Nainen	50	1	1–2 krt / kk	Lähes päivittäin	7
T6	Nainen	66	2	1–2 krt / kk	3–4 krt / viikko	7
T7	Nainen	66	2	1–2 krt / kk	Viikoittain	7
T8	Nainen	70	2	1–2 krt / kk	Liharuokat lähes aina. Kala ja kasvikset usein.	7
Yht.						60

Päiväkirjojen kirjoittamista ohjeistettiin siten, että pyydettiin raportoimaan yksi tilanne päivittäin viikon ajan. Osallistujille lähetettiin sähköpostilla kirjalliset ohjeet sekä mallipohja (liite 2), joka sisälsi tutkimuksen viitekehysten mukaiset elementit. Tämän

tarkoituksena oli varmistaa, että aineisto olisi mahdollisimman systemaattista ja analyysiin soveltuvaa. Kaikki osallistujat palauttivat päiväkirjansa sähköpostitse.

Päiväkirjoissa kuluttajat dokumentoivat omaa kulutuskäyttäytymistään ja tuotteiden käyttöä, niiden valmistamisesta ruokailuun. Tämä tarjosi mahdollisuuden seurata, miten REKO-tuotteet ja niiden kulutus kytkeytyvät arkeen ja millaisia merkityksiä kuluttajat antavat näille tuotteille. Päiväkirjojen avulla saatiin yksityiskohtaista tietoa siitä, miten kuluttajat itse kokevat ja kuvailevat kulutustaan ja REKO-tuotteiden merkitystä osana päivittäistä elämäänsä.

Kaikki tiedonantajat halusivat osallistua tutkimukseen ja antoivat suostumuksensa tutkimuksessa kerättävien henkilötietojen käsittelyyn. Tietosuojailmoitus ja tutkimustiedote olivat Facebook-ryhmään julkaistussa viestissä linkkeinä sekä liitteinä sähköpostiviestissä, jossa ohjeistettiin päiväkirjojen kirjoittamista. Anonymisoitu aineisto analysoitiin teoriasidonnaisesti laadullisin menetelmin, joista tarkemmin luvussa 3.3.

3.3 Aineiston analyysimenetelmä

Aineiston analyysi toteutettiin laadullisen sisällönanalyysin keinoin, jossa yhdistettiin kategorisoiva ja tulkinnallinen analyysi (Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 103–133). Tutkimuksen toinen ja kolmas tavoite sekä REKO-ruokamaiseman teoreettinen viitekehys ohjasivat analyysiä. Prosessi sisälsi seuraavat vaiheet:

Aineistoon tutustuminen: Päiväkirjoja luettiin toistuvasti, jotta saatiin yleiskuva aineistosta ja sen keskeisistä aiheista. Analyysin kaikissa vaiheissa pyrittiin ymmärtämään tiedonantajia heidän omista näkökulmistaan, vaikka tiedostettiin, että tutkielman tekijä lähestyi näitä omasta subjektiivisesta näkökulmastaan.

Aineiston kuvaus ja analyysi: Analyysiyksikkönä toimi päiväkirjamerkintä yksittäisestä tilanteesta. Aluksi päiväkirjojen tekstit jaoteltiin osiin ruokamaiseman teoreettisen

viitekehyksen mukaisesti: paikat, ihmiset, merkitykset ja aineelliset prosessit sekä näihin liittyvät sisällöt; ja aineistosta tunnistettiin elementtejä vastaavat alkuperäiset ilmaisut. Tässä vaiheessa muodostettiin alustavat kuvaukset yksittäisistä elementeistä. Analyysin edetessä aineiston alkuperäiset ilmaisut liitettiin teoreettisen viitekehyksen käsitteisiin samalla varmistaen, että yhteys alkuperäisaineistoon säilyy. Tämä vastaa tutkielman toiseen tavoitteeseen. Tämän yhdistelyn tulokset on esitetty tarkemmin luvussa 4.1 taulukoissa 6–9.

Tulkinta ja kokonaiskuvan muodostaminen: Analyysiyksiköitä tarkasteltiin hermeneuttisen kehän periaatteiden mukaisesti, jolloin analyysi eteni iteratiivisesti aineiston ja teoreettisen viitekehyksen välillä (Puusa, 2020). Lopullisessa tulkinnassa arvioitiin, miten analyysin elementit kiinnittyivät merkityskokonaisuuksiin ja millaisia ilmiöitä aineistosta nousi esiin. Analyysiyksiköt yhdistettiin ja näiden tulosten pohjalta muodostettiin neljä laadullisesti erilaista ruokamaisemaa. Tämä vastaa tutkielman kolmanteen tavoitteeseen. REKO-ruokamaisemat esitellään tarkemmin luvussa 4.2.

3.4 Luotettavuuden arviointi

Tämän tutkielman luotettavuutta arvioidaan laadullisen tutkimuksen keskeisten arviointiperiaatteiden mukaisesti tarkastelemalla seuraavaksi sen kiinnittyvyyttä, siirrettävyyttä, uskottavuutta ja vahvistettavuutta (Aaltio & Puusa, 2020; Eriksson & Kovalainen, 2016, s. 305–310; Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 158–172).

Kiinnittyvyys viittaa tutkimusprosessin johdonmukaisuuteen ja toistettavuuteen. Tässä tutkielmassa tutkimusmenetelmät, aineistonkeruu ja analyysiprosessi kuvataan yksityiskohtaisesti, jotta tutkimuksen toteutus olisi läpinäkyvä ja jäljitettävissä. Aineistonkeruu, sen analysointi teoriasidonnaisen laadullisen sisällönanalyysin avulla ja analyysivaiheiden dokumentointi tukevat tutkimuksen kiinnittyvyyttä. Lisäksi tutkielman eri vaiheissa on tehty kriittistä reflektointia ja pyritty varmistamaan aineiston systemaattinen käsittely, mikä lisää tutkimuksen luotettavuutta.

Tutkimusprosessissa mahdollisesti ilmeneviä haasteita, kuten osallistujien päiväkirjojen täyttämiseen liittyvää vaihtelua, pyrittiin hallitsemaan tarkalla ohjeistuksella ja analyysiprosessin dokumentoinnilla, jotta tutkimuksen johdonmukaisuus säilyy. Toisaalta aineistonkeruuvaiheessa lyhyt tutkimusaika suhteessa REKO-jakeluihin oli haaste, koska tiedonantajien määrässä ei päästy tavoitteeseen. Toisaalta päiväkirjamerkintöjen määrä (60 kpl) oli riittävä aineiston saturoitumiseksi.

Siirrettävyys tarkoittaa tutkimustulosten yleistettävyyttä muihin konteksteihin. Koska tämä tutkielma keskittyy REKO-tuotteiden kulutuskäytäntöihin ja ruokamaisemiin kuluttajien arjessa, tutkimuksen tulokset voivat olla sovellettavissa samankaltaisiin kuluttajaryhmiin ja ruokakonteksteihin. Tutkimuksessa kuvataan osallistujien taustaa, REKO-lähi-ruokaverkoston erityispiirteitä ja tutkielman kontekstia riittävän yksityiskohtaisesti, jotta lukijat voivat arvioida tulosten siirrettävyyttä omiin tutkimus- tai käytännön tilanteisiinsa. Luvussa 5.3 käsitellään tarkemmin tutkimuksen rajoituksia.

Uskottavuus liittyy siihen, kuinka hyvin tutkimustulokset vastaavat tutkittavan ilmiön todellisuutta. Aineistonkeruussa hyödynnettiin päiväkirjamenetelmää, joka mahdollistaa syvällisen ymmärryksen kuluttajien kokemuksista ja käytännöistä. Myös aiemman tutkimuksen ja teoreettisen viitekehysten kautta on vahvistettu tutkimustulosten uskottavuutta. Eettiset näkökohdat ovat myös olennainen osa tutkimuksen uskottavuutta. Tutkimuksessa on varmistettu osallistujien anonymiteetti ja vapaaehtoisuus, ja heille on annettu mahdollisuus peruuttaa osallistumisensa milloin tahansa. Lisäksi tutkimusprosessissa on kiinnitetty huomiota siihen, että aineisto on analysoitu tutkittavien näkökulmaa kunnioittaen.

Vahvistettavuus tarkoittaa sitä, että tutkimuksen tulokset perustuvat aineistoon eivätkä tutkielman tekijän omiin ennakkokäsityksiin. Tässä tutkielmassa pyrittiin dokumentoimaan analyysiprosessi tarkasti ja varmistamaan, että tulokset pohjautuvat suoraan aineistoon. Tutkielmassa esitetään selkeästi, miten tuloksiin on päädytty, ja

aineistoesimerkit tukevat tutkimuksen päätelmiä. Tulosten raportoinnissa käytetään suoria sitaatteja. Tutkimuksen rajaukset voivat kuitenkin vaikuttaa vahvistettavuuteen. Valittu aineistonkeruumenetelmä, päiväkirjat, tuo esiin kuluttajien henkilökohtaisia kokemuksia, mutta ei välttämättä kata kaikkia mahdollisia näkökulmia. Lisäksi aineiston koko vaikuttaa tulosten vahvistettavuuteen: pienempi otos voi tarjota syvällistä laadullista tietoa, mutta laajemmat aineistot voisivat tukea tulosten monipuolisempaa tarkastelua.

Tutkimuksen tietosuoja varmistetaan noudattamalla eettisiä periaatteita ja tietosuojalainsäädäntöä. Tutkielman tekijä laati aineistohallintasuunnitelman, tutkimustiedotteen ja tietosuojailmoituksen. Osallistujille annettiin yksityiskohtaiset tiedot aineiston käsittelystä, sen käytöstä tutkimustarkoituksessa sekä oikeudesta peruuttaa osallistuminen. Aineisto käsiteltiin anonymisti ja sen hallinta toteutettiin tietoturvallisesti. Säilytysaika on rajattu, minkä jälkeen aineisto hävitetään. Näillä toimenpiteillä varmistetaan tutkimuksen tietosuoja ja osallistujien yksityisyyden säilyminen koko tutkimusprosessin ajan.

4 REKO maistuu ruokapöydässä

Laadullinen aineisto paljastaa, että ruokamaisemat REKO-tuotteiden kulutuksessa ovat elementeiltään monipuolisia. Tämä luku esittelee tutkimuksen tulokset. Aluksi vastataan tutkielman toiseen tavoitteeseen ja pohditaan, millaisia ruokamaiseman elementtejä laadullisesta aineistosta tunnistetaan. Sitten vastataan kolmanteen tavoitteeseen ja esitellään näiden elementtien kiinnittymistä merkityskokonaisuuksiin, joista muodostetaan neljä laadullisesti erilaista REKO-ruokamaisemaa.

4.1 Ruokamaiseman elementit

Seuraavaksi käsitellään REKO-tuotteisiin, ruoanvalmistukseen ja ruokailuun liittyviä elementtejä erillisinä, ja kuvataan niitä teoreettisia käsitteitä hyödyntäen, vaikka ne ovat osittain päällekkäisiä analyysissä ja tuloksissa. Ne muodostavat moniulotteisen ilmiön, joka heijastaa sekä arjen kulutuskäytäntöjä että laajempia sosiaalisia, kulttuurisia ja ekologisia arvoja. Tilanteet ovat sidoksissa fyysisiin ympäristöihin, kuten kotiin, työpaikalle ja REKO-jakelupaikoille, mutta myös digitaalisiin yhteisöihin, joissa ruoan hankintaa ja jakamista organisoidaan.

Analyysin perusteella ruokaa valmistetaan ja nautitaan tiloissa, joilla on erilaisia toiminnallisia tarkoituksia. Kodin keittiö on keskeinen ruoanvalmistuksen ja ruokailun paikka, mutta myös muut kodin tilat, kuten olohuone, voivat toimia ruokailuympäristöinä. Ruokahetkissä yhdistyvät ravitsemukselliset tarpeet ja sosiaalinen vuorovaikutus, mikä heijastaa ruokailun moniulotteista merkitystä arjessa. Ruokahetkiä ohjaavat fyysisen ympäristön ohella myös kulttuuriset ja historialliset tekijät, jotka muokkaavat yksilöiden kulutuskäytäntöjä.

Yhteisöllisyys ja sosiaaliset suhteet ovat olennainen osa ruokailua. Ruoka ja ruokailu yhdistävät perheitä, ystäviä ja työyhteisöjä, ja ne toimivat paitsi ravinnonlähteinä myös yhteenkuuluvuuden ja identiteetin rakentajina. Sosiaalinen ulottuvuus näkyy erityisesti

perheen yhteisissä ruokahetkissä, joissa ruoan alkuperä ja vastuullisuus korostuvat. Yksin ruokailu voi olla merkityksellistä erityisesti henkilökohtaisen hyvinvoinnin näkökulmasta.

Ruoka kantaa merkityksiä, jotka liittyvät ekologisiin, eettisiin ja emotionaalisiin tekijöihin. Lähiruoan suosiminen ja vastuullinen kuluttaminen nousevat esiin kuluttajien arvovalinnoissa, joissa korostuvat kestävä kehitys, tuottajien tukeminen ja luonnonmukaisuus. Ruokaan liittyvät tunnesiteet ja esteettiset kokemukset, kuten perheajan arvostaminen ja ruoanvalmistukseen liittyvä nautinto, ilmenevät muun muassa leivonnan, ruoanvalmistuksen ja ruokahetkien kautta, joissa yhdistyvät niin perinteet kuin uudet kokeilutkin. Esimerkki ruokahetkestä, johon liittyy useita merkityksiä, on yhdessä nautittu aamiainen, jossa painottuu myös ruokailun funktio: energiaa päivään; ja perhesuhteiden ylläpitäminen.

Ruoanvalmistus on monipuolista, sesonginmukaista ja usein resepteihin perustuvaa, osa resepteistä on saatu suoraan tuottajilta tai sosiaalisesta mediasta. REKO-tuotteita hyödynnetään niin aamiaisilla, lounailla, päivällisillä kuin leivonnassa ja välipaloissa. Käytetyt tuotteita ovat muun muassa jauheliha, juurekset, kananmunat, jauhot, maitotuotteet, villikala ja valmiit leipomotuotteet. Ruokaa valmistetaan ja syödään myös arjen muiden toimintojen lomassa: samalla kuunnellaan podcastia, luetaan sanomalehteä, katsotaan televisiota tai käytetään digilaitteita. Ruoanvalmistukseen ja ruokailuun liittyy usein myös perheen yhteinen hetki tai keskustelu.

Lisäksi aineistosta nousee esiin ruokailuun liittyvä ajallinen ulottuvuus. Ateriat rytmittävät päivää ja heijastavat erilaisia merkityksiä. Aamiaisot ovat usein rutiininomaisia, kun taas lounaat ja päivälliset voivat olla sosiaalisia, mutta myös toiminnallisia. Iltapalat liittyvät rentoutumiseen ja yhteiseen aikaan. Kahvihetket erottuvat symbolisuudellaan, ne virkistävät, yhdistävät ihmisiä tai tarjoavat hengähdystauon arjessa.

4.1.1. Paikat

Tämä elementti sisältää kodin, REKO-jakelupaikat ja verkkoyhteisöt sekä fyysisen ympäristön ja kulttuurisen tilan. Aineistosta tunnistetut paikat esitellään taulukossa 6. Ruokamaisemiin kiinnittyvät paikat ovat tyypillisesti oman kodin tai lapsuudenkodin keittiö ja olohuone. Ominaista tälle elementille on se, että keittiö toimii kodin keskeisenä tilana, jossa ei ainoastaan valmisteta ruokaa, vaan myös nautitaan aterioita. Se toimii myös yhdessäolon ja arjen rytmin keskuksena. Johnstonin ja Baumannin (2014, s. 3) mukaan paikat eivät rajoitu pelkkiin fyysisiin ympäristöihin, vaan ne muodostavat myös kulttuurisia tiloja, joissa ruoka saa merkityksensä. Näin kodin keittiö tai olohuone voivat toimia paitsi konkreettisina myös symbolisesti merkityksellisinä ruokailun tiloina. Eräs tiedonantaja kertoi:

(1) Päätin herkutella työviikon päätteeksi ja tehdä lämpöisiä voileipiä. Valmistelin mikrossa lämmitettävät leivät keittiötasolla ja söin leivät ruokapöydän ääressä katsoessani tabletilla ohjelmaa. (T5, nainen, 50.)

Lisäksi tiedonantajat kuvaavat ruokailutilanteita lapsuudenkodin keittiössä, mikä viittaa ruokailuhetkien merkitykseen sosiaalisina tapahtumina:

(2) Joimme päiväkahvit keittiön pöydän äärellä lapsuudenkodissani. (T5, nainen, 50.)

Keittiön ohella ruokaillaan myös olohuoneessa, mikä ilmentää ruokailun ja rentoutumisen yhteyttä kodin arjessa:

(3) Ihana rentoutumisen hetki hektisen päivän jälkeen ilman mitään häiriötekijöitä olohuoneen sohvalla. (T3, nainen, 50.)

Ruokaa valmistetaan toisinaan myös muissa kodin tiloissa, kuten takahuoneessa, jossa hyödynnetään avotulen tarjoamaa lämpöä ruoanvalmistuksessa:

(4) Takan hiilloksella paistoin REKOsta ostettuja perunoita muun ruoan lisukkeeksi. (T6, nainen, 66.)

Taulukko 6. Paikat ruokamaisemissa.

Alkuperäinen ilmaus	Kuvaus	Paikat
(1) Päätin herkutella työviikon päätteeksi ja tehdä lämpöisiä voileipiä... söin leivät ruokapöydän ääressä katsoessani tabletilta ohjelmaa. (T5, nainen, 50.)	Keittiö ruokailun ja ruoanvalmistuksen paikkana	Koti
(2) Joimme päiväkahvit keittiön pöydän äärellä lapsuudenkodissani. (T5, nainen, 50.)	Lapsuudenkodin keittiö sosiaalisena ruokailupaikkana	Koti
(3) Ihana rentoutumisen hetki hektisen päivän jälkeen ilman mitään häiriötekijöitä olohuoneen sohvalla. (T3, nainen, 50.)	Olohuone ruokailun ja rentoutumisen paikkana	Koti
(4) Takan hiilloksella paistoin REKOsta ostettuja perunoita muun ruoan lisukkeeksi. (T6, nainen, 66.)	Takkahuone ruoanvalmistuspaikkana	Koti
(5) Valmistin aamupalan kotona keittiössä ja söin sen työpaikalla työpöytäni äärellä. (T3, nainen, 50.)	Työpaikka ruokailupaikkana (työpöytä)	Fyysinen ympäristö, kulttuurinen tila
(6) Kalakeitto sopii hyvin miehelleni retkievääksi. (T8, nainen, 70.)	Retkiruoka osana ruokailupaikkojen moninaisuutta	Fyysinen ympäristö, kulttuurinen tila
(7) Sitten liityin joukkoon ja kuinka helppoa se tilaaminen onkaan. (T7, nainen, 66.)	REKO-piiri, Facebook-ryhmä	REKO-jakelupaikat ja verkkoyhteisöt
(8) Rutiini lisätä laadukkaampaa ruokaa ruokavalioon kuin mitä pelkästään kaupasta ostettuna saisin. (T1, nainen, 54.)	Vaihtoehtoiset ruokaverkostot (esim. REKO, torikauppa, lähituottajat)	REKO-jakelupaikat ja verkkoyhteisöt

Tutkimuksen toteutuksen ajankohta, talvi, saattaa osaltaan selittää sitä, että useimmin ruokaillaan kodin sisätiloissa. Syrjälä ja muut (2017, s. 764) tuovat esiin, että ruokamaisemat muotoutuvat käytäntöjen ja aineellisten prosessien myötä: esimerkiksi arjen aikataulut ja fyysiset puitteet ohjaavat sitä, missä ja miten ruokaillaan.

Kodin ulkopuolisista ruokailupaikoista mainitaan lähinnä työpaikka, jossa ruokaillaan joko omassa työhuoneessa tai työpaikan taukotilassa:

(5) Valmistin aamupalan kotona keittiössä ja söin sen työpaikalla työpöytäni äärellä. (T3, nainen, 50.)

Eräs tiedonantaja mainitsee retkiruokan, jolloin eväät nautitaan ulkona, erityisesti puolison eväiden valmistamisen yhteydessä:

(6) Kalakeitto sopii hyvin miehelleni retkievääksi. (T8, nainen, 70.)

Verkkoyhteisöt, kuten Facebookin REKO-ryhmät, mahdollistavat tilausten tekemisen ja yhteisöllisen vuorovaikutuksen ennen fyysistä jakelua. Nämä verkkoyhteisöt toimivat välittävinä paikkoina, joissa kuluttajat tekevät tilaukset ja saavat tietoa tarjolla olevista tuotteista. Johnston ja Baumann (2014) viittaavat tällaisiin ympäristöihin kulttuurisina tiloina, jotka heijastavat sitä, millaisia ruokavalintoja pidetään merkityksellisinä. Eräs tiedonantaja kuvaa kokemustaan näin:

(7) Sitten liityin joukkoon ja kuinka helppoa se tilaaminen onkaan. (T7, nainen, 66.)

Lisäksi REKO-jakelupaikat osana vaihtoehtoista ruokaverkostoa tarjoavat kuluttajille mahdollisuuden täydentää ruokavaliotaan:

(8) Rutiini lisätä laadukkaampaa ruokaa ruokavaliointi kuin mitä pelkästään kaupasta ostettuna saisin. (T1, nainen, 54.)

4.1.2 Ihmiset

Ruokamaiseman tähän elementtiin liittyy sekä yksilöllistä että yhteistä toimintaa. Vaikka ruoka valmistetaan usein yksin, monissa tapauksissa puoliso, perhe tai sukulaiset osallistuvat siihen yhdessä. Yhdessä valmistettava ateria vahvistaa ihmissuhteita ja luo pohjan jaetuille ruokahetkille. Ruoanvalmistus ei ole vain arjen pakollinen tehtävä, vaan myös sosiaalinen ja yhteisöllinen kokemus, jolla tuetaan paikallisia tuottajia. Vaikka usein ruokaillaan yksin, yhteiset ruokahetket perheen ja läheisten kanssa vahvistavat arjen rutiineja ja ihmissuhteita. Aineistosta tunnistetut ihmiset kuvataan taulukossa 7.

Taulukko 7. Ihmiset ruokamaisemissa.

Alkuperäinen ilmaus	Kuvaus	Ihmiset
(9) Herkuttelen itsekseni. Tulee sitten uni-kin helpommin, kun on vatsa täynnä. (T1, nainen, 54.)	Henkilö, jolle syöminen kytkeytyy itsensä hemmotteluun ja hyvinvointiin.	REKO-kuluttajat
(10) Pyrimme käyttämään REKO-tuotteita päivittäin... syömme yhdessä aina kun se vain on mahdollista. (T4, nainen, 41.)	Äiti, joka arvostaa lähiruokaa ja haluaa opettaa kestäviä ruokailutapoja lapsilleen.	REKO-kuluttajat
(11) On mukava syödä yhdessä lounasta sen sijaan, että kumpikin keittäisi ns. pari perunaa kotona vain itselleen. (T5, nainen, 50.)	Aikuinen, joka arvostaa yhdessä ruokailua ja jakamista perheen kesken.	Perheenjäsenet ja ystävät
(12) Nautin ruoanlaitosta ja siitä, että syömme yhdessä silloin, kun lapsi on kotona... (T3, nainen, 50.)	Vanhempi, joka pitää yhteisiä aterioita tärkeinä perhesuhteiden ylläpitämisessä.	Ruokaharrastajat, Perheenjäsenet ja ystävät
(13) Aina on mukavaa, kun saa ruokavieraita. (T8, nainen, 70.)	Isovanhempi, joka iloitsee lastenlasten vierailuista ja yhteisistä aterioista.	Perheenjäsenet ja ystävät
(14) Ja saatoimpa kaataa koiran ruokakuppiin siitä pienen määrän... (T3, nainen, 50.)	Lemmikinomistaja, joka huomioi lemmikkinsä ruokailutottumuksissa.	Perheenjäsenet ja ystävät
(15) Ostamme lähes kaiken käyttämämme lihan REKOsta... (T8, nainen, 70.)	Lähiruokaa ja luomutuotantoa arvostava kuluttaja.	Tuottajat, REKO-kuluttajat
(16) Oli ihana paistaa pannulla suoraan tuottajalta ostettua kuhaa... (T7, nainen, 66.)	Kuluttaja, joka tukee paikallisia kalastajia ja arvostaa tuoretta ruokaa.	Tuottajat, REKO-kuluttajat
(17) Tiedän tukevani paikallista yrittäjää, kun ostan tuotteita REKOsta. (T6, nainen, 66.)	Paikallisia yrittäjiä tukeva tietoinen kuluttaja.	Tuottajat, REKO-kuluttajat
(18) On mukava ostaa tuote suoraan tuottajalta, jää välikädet pois. (T7, nainen, 66.)	Kuluttaja, joka arvostaa suoraa yhteyttä tuottajiin ja merkityksellistä kuluttamista.	Tuottajat, REKO-kuluttajat
(19) Jälkiruoaksi oli leipäjuustoa REKOsta ja itse poimituista lakoista tehtyä hilloa... (T8, nainen, 70.)	Kuluttaja, joka yhdistää ostettua ja itse kerättyä ruokaa aterioissaan.	Tuottaja-kuluttajat ja kotiviljelijät
(20) Pyrimme pitämään kaksi tai vähintään yhden kalapäivän viikossa... Kesällä kalastamme jonkin verran itse. (T8, nainen, 70.)	Henkilö, joka suosii itse kalastettua ja villikalaa ruokavaliossaan.	Tuottaja-kuluttajat ja kotiviljelijät

Yksin ruokailuun liittyy usein itsensä hemmottelu ja hyvinvointi, mikä kertoo ruokailun emotionaalisesta ulottuvuudesta ja sen merkityksestä arkisessa rytmissä (Furst ja muut, 1996; O’Kane, 2016):

(9) Herkuttelen itsekseni. Tulee sitten unikin helpommin, kun on vatsa täynnä. (T1, nainen, 54.)

Perheen yhteinen ruokailu ei ole vain ravinnon nauttimista, vaan se linkittyy kasvatukseen, ympäristötietoisuuteen ja vastuulliseen kuluttamiseen. Esimerkiksi REKO-tuotteiden valinta ruokapöytään ja tämän toimintamallin siirtäminen lapsille heijastavat vastuullisuuden ja ekologisuuden arvoja sekä halua tukea paikallista tuotantoa (Baumann ja muut, 2023; Kumar ja muut, 2021). Eräs tiedonantaja kuvaa perheen ruokailutottumuksia seuraavasti:

(10) Pyrimme käyttämään REKO-tuotteita päivittäin. Ko. tuotteet tulevat läheltä ja siten ehkä tuotteiden kuljetuksesta aiheutuneet päästöt ovat pienemmät ja ehkä tuottajat saavat myös tuotteistaan kohtuullisemman korvauksen. Tätä ajatusta pyrimme opettamaan myös lapsille ja siksi syömme yhdessä aina kun se vain on mahdollista. (T4, nainen, 41.)

Yhdessä ruokailua arvostetaan myös silloin, kun se tarjoaa mahdollisuuden perhesuhteiden vahvistamiseen. Ruokailuhetket nähdään tärkeinä vuorovaikutuksen hetkinä, jotka voivat syventää tunnesiteitä (Furst ja muut, 1996; Johnston & Baumann, 2014). Esimerkiksi lapsuudenkodissaan isänsä valmistaman aterian nauttinut tiedonantaja kuvaa yhteistä ruokailua seuraavasti:

(11) On mukava syödä yhdessä lounasta sen sijaan, että kumpikin keittäisi ns. pari perunaa kotona vain itselleen. (T5, nainen, 50.)

Armeijasta viikonlopuksi kotiin palaavan pojan vanhempi puolestaan kuvaa ruoanvalmistuksen ja yhteisen ruokailun merkitystä perhesuhteille:

(12) Nautin ruoanlaitosta ja siitä, että syömme yhdessä silloin, kun lapsi on kotona. Laadukas ja maistuva ruoka on viikonlopunkin tärkeä osa. Poikani ollessa pieni, hän usein kehui ruokaani ja sanoin sen johtuvan siitä, että se on rakkaudella tehtyä. (T3, nainen, 50.)

Isovanhemmille lastenlasten vierailut ovat mieluinen tilaisuus yhteiseen ruokailuun:

(13) Aina on mukavaa, kun saa ruokavieraita. (T8, nainen, 70.)

Syrjälän ja muiden (2017) mukaan ruokamaisemat rakentuvat arjen sosiaalisissa käytännöissä, kuten yhteisissä aterioissa, ja niissä ilmentyy ruokavalintojen merkitys osana perhe- ja ystävyysuhteita. Ruoan jakaminen toimii tapana vahvistaa yhteenkuuluvuutta ja emotionaalista läheisyyttä. Lisäksi O’Kane (2016) korostaa, että ruoalla on keskeinen rooli henkilökohtaisessa hyvinvoinnissa sekä suhteissa läheisiin.

Perheenjäsenyyden käsite laajenee myös lemmikkeihin. Eräs tiedonantaja kuvaa lemmikin osallistumista ruokailuun:

(14) Ja saatoinpa kaataa koiran ruokakuppiin siitä pienen määrän. Tämäkin on herkkua kummankin mielestä. (T3, nainen, 50.)

Ruokaseuran lisäksi tässä elementissä ihmisistä mainitaan lähituottajat, jotka ovat keskeisiä monille tiedonantajille. He ilmaisevat tyytyväisyytensä paikallisten tuottajien tukemiseen ja laadukkaiden raaka-aineiden käyttämiseen:

(15) Ostamme lähes kaiken käyttämämme lihan REKOsta. Haluamme tukea lähituottajia ja myös pienimuotoista luomutuotantoa. (T8, nainen, 70.)

(16) Oli ihana paistaa pannulla suoraan tuottajalta ostettua kuhaa. Taas sai antaa tukensa suoraan tuottajalle. (T7, nainen, 66.)

(17) Tiedän tukevani paikallista yrittäjää, kun ostan tuotteita REKOsta. (T6, nainen, 66.)

(18) On mukava ostaa tuote suoraan tuottajalta, jää välikädet pois. (T7, nainen, 66.)

Baumannin ja muiden (2023) mukaan suora vuorovaikutus tuottajan ja kuluttajan välillä voi lisätä emotionaalista tyydytystä ja edistää vastuullisemman suhteen rakentumista ruokaan. Tällaiset yhteydet antavat kuluttajalle mahdollisuuden aktiiviseen rooliin, ei ainoastaan ostajana, vaan myös kulttuuristen ja ekologisten arvojen välittäjänä. Kumar ja muut (2021) tarkastelevat tätä ilmiötä tuottaja-kuluttajuuden näkökulmasta, jossa ihmiset osallistuvat itsekin tuotantoprosessiin esimerkiksi kotiviljelyn tai kalastuksen kautta. Tuottaja-kuluttajakin tiedonantajissa on:

(19) Jälkiruoaksi oli leipäjuustoa REKOsta ja itse poimituista lakoista tehtyä hilloa vaniljajäätelön kera. (T8, nainen, 70.)

(20) Pyrimme pitämään kaksi tai vähintään yhden kalapäivän viikossa. Syömme pääasiassa villikalaa, ahventa, siikaa, kuhaa, haukea ja silakkaa. Kesällä kalastamme jonkin verran itse. (T8, nainen, 70.)

Tämä omatoiminen osallistuminen ruokamaisemaan vahvistaa omavaraisuutta ja ekologista ajattelua (O’Kane, 2016), ja liittyy laajempaan sosiaaliseen ja kulttuuriseen muutosloukkeeeseen, jossa ruokaan liittyvä toiminta nähdään osana vastuullista elämäntapaa (Baumann ja muut, 2023).

4.1.3 Merkitykset

REKO-ruokamaisemaan kiinnittyy merkityksiä, joita kuluttajat liittävät REKO-tuotteisiin ja ruokailuun omassa arjessaan. Lähiruoka nähdään paitsi ravinnonlähteenä, myös tärkeänä osana elämänlaatua, yhdessäoloa, vastuullisuutta ja paikallisuuden tukemista. REKO-lähiruokaverkosto koetaan keinona tukea maaseudun elinvoimaa ja tehdä parempia kulutusvalintoja arjessa. Moni kokee iloa ja tyytyväisyyttä siitä, että voi ostaa suoraan tuottajalta ja tietää ruoan alkuperän. REKO-tuotteet yhdistetään puhtauteen, makuun ja eettisyyteen. Ruoanvalmistukseen ja sen nauttimiseen liittyy hetkiä, jolloin rentoudutaan ja ruokaillaan yhdessä. Osallistuminen ruokamaisemaan omatoimisesti, esimerkiksi leipomalla tai valmistamalla ruokaa itse laadukkaista raaka-aineista, antaa iloa, onnistumisen kokemuksia ja tukee kestävää elämäntapaa. Aineistosta tunnistettuja merkityksiä esitellään taulukossa 8.

Taulukko 8. Merkitykset ruokamaisemissa.

Alkuperäinen ilmaus	Kuvaus	Merkitykset
(21) Pyrimme käyttämään REKO-tuotteita päivittäin. Ko. tuotteet tulevat läheltä ja siten ehkä tuotteiden kuljetuksesta aiheutuneet päästöt ovat pienemmät ja ehkä tuottajat saavat myös tuotteistaan kohtuullisemman korvauksen. (T4, nainen, 41.)	Kestävä kulutus ja tuottajien tukeminen	Eettinen ja kestävä kulutus, alkuperä, paikallisuus, paikallistalous
(22) Olen hankkinut maksaa REKOsta eri muodoissa, sillä mielestäni on tärkeää, että jos syö eläinperäistä ruokaa, kaikki osat käytetään. (T8, nainen, 70.)	Resurssien tehokas käyttö ja ruokahävikin vähentäminen	Eettinen ja kestävä kulutus
(23) Tiedän, että REKO-tuotteet ovat puhtaita. Niissä ei ole lisäaineita. (T6, nainen, 66.)	Luonnonmukaisuus ja tuoteturvallisuus	Eettinen ja kestävä kulutus, alkuperä, laatu
(24) Ylläpidän omalta pieneltä osaltani maaseudun elinvoimaa. (T1, nainen, 54.)	Maaseudun tukeminen	Eettinen ja kestävä kulutus, paikallistalous
(25) Osaan arvostaa näitä REKO-myyjiä, kun tietää kuinka huonossa jamassa maatalousyrittäjät tänä päivänä ovat. (T7, nainen, 66.)	Ylpeys ja tyytyväisyys omista ruokavalinnoista	Emotionaaliset tekijät, paikallistalous
(26) Työpäivän ja hyvän ruoan jälkeen lämmin luuliemi maistuu ja tuntuu hyvältä. Ihana rentoutumisen hetki hektisen päivän jälkeen ilman mitään häiriötekijöitä. (T3, nainen, 50.)	Ruokailu hyvinvoinnin ja rentoutumisen tukena	Emotionaaliset tekijät, ruokailun funktio
(27) Hapanjuurileivonta paikallisesti tuotetulla, laadukkaalla jauholla rentouttaa, leipä maistuu ja prosessi antaa onnistumisen tunteita. (T2, nainen, 33.)	Emotionaaliset kokemukset	Ruoanvalmistukseen liittyvä nautinto, laatu, maukkaus
(28) Tiedän saavani taatusti tuoretta kotijuustoa (tehty edellisenä päivänä), kun ostan sen REKO-tuottajalta. (T6, nainen, 66.)	Tuoreus ja ruoan alkuperän tunteminen	Aitous, alkuperä, paikallisuus
(29) Leivän maussa on selkeä ero kaupan jauhoista valmistettuun leipään verrattessa. (T6, nainen, 66.)	Perinteiset ja puhtaat valmistusmenetelmät	Aitous, alkuperä, laatu, maukkaus
(30) Ostamalla kyyttöä tuen kotimaisen alkuperäiskarjan olemassaolon edellytyksiä. (T1, nainen, 54.)	Ruokavalinnat	Eettinen ja kestävä kulutus, paikallistalous
(31) Olen opetellut tekemään erilaisia kasvisruokia, myös vegaanisia. (T8, nainen, 70.)	Oppiminen ja ruokavalintojen laajentaminen	Kokeilut, ruokavalinnat ja oppiminen
(32) Olen lukenut Kiitos! Helppoja arkiruokia ja ilmastotekoja -kirjaa ja bongannut sieltä monta kokeilemisen arvoista uutta reseptiä. (T4, nainen, 41.)	Uusien ruokailutapojen omaksuminen	Kokeilut, ruokavalinnat ja oppiminen

Alkuperäinen ilmaus	Kuvaus	Merkitykset
(33) Jääkaapissa oli paketti halvalla kaurapasta pelastettua lanttusosetta. Riemas-tuin, kun keksin tehdä siitä REKO-speltti-jauhon kanssa lettuja. (T2, nainen, 33.)	Luovuus ja ruokahävikin vähentäminen, ruoanvalmistuksen ilo	Kokeilut, ruokavalinnat ja oppiminen, ruoanvalmistukseen liittyvä nautinto

Lähiruoan suosiminen nähdään osana kestäväää ja vastuullista kulutusta. Feldmann ja Hamm (2015) sekä Megicks ja muut (2012) korostavat lähiruoan ja paikallisesti tuotettujen raaka-aineiden merkitystä kestävässä kulutuksessa, sillä ne voivat edistää ekologista ja eettistä ruokakulttuuria, joka myös vähentää ruokaketjun ympäristövaikutuksia. Tiedonantajat kokevat, että paikallisten tuotteiden hankkiminen voi vähentää kuljetuksesta aiheutuvia päästöjä ja tukea tuottajien oikeudenmukaista ansaintaa. Tämä heijastaa lisäksi Feldmannin ja Hammin (2015) kuvaamia motiiveja, joissa paikallisen ruoan kulutus perustuu sekä altruistisiin että egoistisiin arvoihin:

(21) Pyrimme käyttämään REKO-tuotteita päivittäin. Ko. tuotteet tulevat läheltä ja siten ehkä tuotteiden kuljetuksesta aiheutuneet päästöt ovat pienemmät ja ehkä tuottajat saavat myös tuotteistaan kohtuullisemman korvauksen. (T4, nainen, 41.)

Lisäksi lähiruoan valinnassa painottuu resurssien tehokas hyödyntäminen ja ruokahävikin vähentäminen. Tämä liittyy myös vastuulliseen ruokakäyttäytymiseen ja eettisiin kulutusvalintoihin, joihin Megicks ja muut (2012) viittaavat:

(22) Olen hankkinut maksaa REKOsta eri muodoissa, sillä mielestäni on tärkeää, että jos syö eläinperäistä ruokaa, kaikki osat käytetään. (T8, nainen, 70.)

Lähiruoan puhtaus ja luonnonmukaisuus ovat myös merkittäviä tekijöitä vastuullisuuden näkökulmasta. Tiedonantajat luottavat paikallisten tuotteiden laatuun ja turvallisuuteen:

(23) Tiedän, että REKO-tuotteet ovat puhtaita. Niissä ei ole lisäaineita. (T6, nainen, 66.)

Samalla he tiedostavat tukevansa maaseudun elinvoimaa, mikä ilmentää yhteisöllisyyttä ja vastuuntuntoa (Banerjee & Quinn, 2022):

(24) Ylläpidän omalta pieneltä osaltani maaseudun elinvoimaa. (T1, nainen, 54.)

Emotionaaliset tekijät liittyvät ruokaan yksilöllisinä kokemuksina ja tunnesiteinä. Yksi keskeinen tekijä lähiruoan kuluttamisessa on ylpeys ja tyytyväisyys omista valinnoista, mikä on keskeinen osa emotionaalista sitoutumista ruokaan (O’Kane, 2016):

(25) Osaan arvostaa näitä REKO-myyjiä, kun tietää kuinka huonossa jamassa maatalousyrittäjät tänä päivänä ovat. (T7, nainen, 66.)

Lisäksi ruoanvalmistukseen ja ruokailun funktioon liittyy henkilökohtaisia hetkiä, jotka vahvistavat hyvinvointia. Tällaiset arkiset, mutta merkitykselliset ruokahetket muistuttavat Syrjälän ja muiden (2017) kuvaamista ruokamaisemista, joissa ruoka toimii osana arjen rytmittämistä ja palautumista:

(26) Työpäivän ja hyvän ruoan jälkeen lämmin luuliemi maistuu ja tuntuu hyvältä. Ihana rentoutumisen hetki hektisen päivän jälkeen ilman mitään häiriötekijöitä. (T3, nainen, 50.)

Ruoanvalmistukseen liittyvä nautinto sen sijaan liittyy sen valmistamiseen ja nauttimiseen osana laajempaa elämäntapaa. Ruokaan liittyy toiminnallisia, makuaistimuksellisia ja muita elementtejä, jotka tuottavat mielihyvää:

(27) Hapanjuurileivonta paikallisesti tuotetulla, laadukkaalla jauholla rentouttaa, leipä maistuu ja prosessi antaa onnistumisen tunteita. (T2, nainen, 33.)

Tämä eroaa emotionaalisista tekijöistä siten, että kyse ei ole vain ruoan tuottamista tunteista, vaan kokemuksesta, joka syntyy ruoanvalmistuksen ja ruokailun kokonaisvaltaisuudesta.

Lähiruoka koetaan autenttisenä vaihtoehtona teolliselle ruokatuotannolle. Tiedonantajat arvostavat paikallista ruokaa sen tuoreuden ja alkuperän vuoksi, mikä ilmentää aitouden kokemusta, kuten Johnston ja Baumann (2014) korostavat:

(28) Tiedän saavani taatusti tuoretta kotijuustoa (tehty edellisenä päivänä), kun ostan sen REKO-tuottajalta. (T6, nainen, 66.)

Lisäksi tiedonantajat kokevat, että lähiruoka edustaa laatua ja maukkautta sekä perinteisiä ja puhtaita valmistusmenetelmiä. Tämä vastaa kuluttajien mielikuvia lähiruoasta korkealaatuisena ja autenttisenä vaihtoehtona (Feldmann & Hamm, 2015):

(29) Leivän maussa on selkeä ero kaupan jauhoista valmistettuun leipään verrattessa. (T6, nainen, 66.)

Tiedonantajat tekevät ruokavalintoja myös muiden arvojen pohjalta. Eräskin haluaa tukea paikallistaloutta ja biodiversiteettiä:

(30) Ostamalla kyyttöä tuen kotimaisen alkuperäiskarjan olemassaolon edellytyksiä. (T1, nainen, 54.)

Lähiruoan kuluttaminen ei siis ole vain käytännöllinen tai makuun liittyvä valinta, vaan siihen liittyy myös vahva arvopohja, joka ohjaa kuluttajien päätöksiä. REKO-kuluttajat arvostavat ruokaa, joka ei ole vain ravintoa, vaan myös osa merkityksellistä elämäntapaa. Tämä näkyy myös siinä, kuinka kuluttajat hakevat autenttisuutta, paikallisuutta ja eettistä kulutusta ruokavalinnoillaan (Johnston & Baumann, 2014; Megicks ja muut, 2012).

Aineistosta tunnistettiin lisäksi kokeiluihin, ruokavalintoihin ja oppimiseen liittyviä merkityksiä. Kuten Banerjee ja Quinn (2022) toteavat, positiiviset tunteet ja vastuuntunto voivat motivoida kuluttajia toimimaan vastuullisesti ja kehittämään itseään kuluttajina:

(31) Olen opetellut tekemään erilaisia kasvisruokia, myös vegaanisia. (T8, nainen, 70.)

(32) Olen lukenut Kiitos! Helppoja arkiruokia ja ilmastotekoja -kirjaa ja bongannut sieltä monta kokeilemisen arvoista uutta reseptiä. (T4, nainen, 41.)

(33) Jääkaapissa oli paketti halvalla kaupasta pelastettua lanttusosetta. Riemastuin, kun keksin tehdä siitä REKO-spelttijauhon kanssa lettuja. (T2, nainen, 33.)

4.1.4 Aineelliset prosessit

Tälle elementille ominaista ovat sesonkivaihtelut ja tuotteiden saatavuus, jotka määrittävät, mitä on tarjolla eri vuodenaikoina. Kesällä nautitaan tuoreista marjoista ja vihaneksista, talvella taas juureksista ja säilötyistä herkuista. REKO-tuotteista hyödynnetään erityisesti lihaa, kalaa, maitotuotteita, juureksia ja erilaisia viljatuotteita. Ruoanvalmistus, kuten leivonta, voi olla yhteisöllinen ja perinteitä ylläpitävä tapa, joka tuo ihmiset yhteen.

Ruoan säilöntä, kuten pakastaminen ja tähteiden hyödyntäminen seuraavan päivän aterioissa, auttaa vähentämään hävikkiä ja säilyttämään sesongin maut pidempään. Aineistosta nousee esiin myös ruoanvalmistuksen ja ruokailun yhteys muihin toimintoihin, usein eri digilaitteiden käyttöön, sekä erilaiset kokeilut, kuten ruokaperinnetiedon ja trendien hyödyntäminen. Aineistosta tunnistettuja aineellisia prosesseja esitellään taulukossa 9.

Taulukko 9. Aineelliset prosessit ruokamaisemissa.

Alkuperäinen ilmaus	Kuvaus	Aineelliset prosessit
(34) Pyrimme pitämään yksi tai kaksi kasvisruokapäivää viikossa. REKOsta saa tähän vuodenaikaan tietysti vähän heikosti kasviksia, joten valikoimaa pitää täydentää kaupasta. (T8, nainen, 70.)	Sesonkivaihteluiden huomioiminen ruokavaliossa ja raaka-aineiden täydentäminen kaupasta	Sesonkivaihtelut ja tuotteiden saatavuus, paikallisen tuotannon rooli
(35) Takan hiilloksella paistoin REKOsta ostettuja perunoita muun ruoan lisukkeeksi. (T6, nainen, 66.)	Ruoan valmistaminen perinteisillä menetelmillä	Ruoanvalmistus, ruokaperinnetieto
(36) Keitin uusista ryyneistä puuroa, olin jo edellisenä päivänä laittanut spelttipuuro-ryynit likoon. (T6, nainen, 66.)	Puurojen valmistus ja raaka-aineiden esivalmistelu	Ruoanvalmistus
(37) Otin hapanjuuren jääkaapista huoneenlämpöön, ja ruokin sitä REKO-spelttijauholla. (T2, nainen, 33.)	Hapanjuuren ylläpitäminen ja leivonnan valmistelu	Ruoanvalmistus, paikallisen tuotannon rooli
(38) Söin REKOsta ostamaani puolukkajogurttia, johon lisäsin ruokalusikallisen jo aiemmin REKOsta ostamaani tummasuklaa-granola kuitupitoisuuden lisäämiseksi. (T1, nainen, 54.)	Ruoan koostaminen ja täydentäminen	Ruoanvalmistus, paikallisen tuotannon rooli
(39) Anopilta aikanaan saadulla reseptillä saa hyvää leipää. (T6, nainen, 66.)	Perinteisten reseptien hyödyntäminen	Ruoanvalmistus, ruokaperinnetieto
(40) Sain REKO-tuottajalta reseptin limppuun. (T6, nainen, 66.)	Uusien reseptien omaksuminen ja soveltaminen	Ruokaperinnetieto, kokeilut
(41) Pysin hankkimaan REKOsta mahdollisimman monipuolisia tuotteita ja valmistin niistä sellaisia ruokia, joita voin pakastaa annosrasioissa. (T4, nainen, 41.)	Ruoan pakastaminen ja aterioiden suunnittelu	Ruoanvalmistus
(42) Paikalliset tuotteet kunniaan marjojen muodossa näin talvellakin. Mustikat ja mansikat on hankittu REKOsta viime kesänä. (T3, nainen, 50.)	Marjojen säilöminen ja hyödyntäminen talvella	Paikallisen tuotannon rooli
(43) Helpolla pääsee, kun edellispäivän jämiä jatkaa niin, että ne riittävät seuraavanakin päivänä illalliseksi. (T2, nainen, 33.)	Ruoantähteiden hyödyntäminen	Ruoanvalmistus
(44) Samalla kuuntelin podcastia puhelimelta. (T3, nainen, 50.)	Ruoanvalmistuksen yhdistäminen viihteen ja tiedon kuluttamiseen	Ruoanvalmistus, median käyttö
(45) Kokeilimme uutena reseptinä somesakin villinnyttä turkkilaista pastaa. (T4, nainen, 41.)	Uusien ruokareseptien kokeileminen ja somevaikutteet	Median käyttö, kokeilut, trendit

Sesonkivaihtelut vaikuttavat merkittävästi ruokien saatavuuteen, mikä ilmenee esimerkiksi REKO-tuotteiden saatavuuden vaihteluna eri vuodenaikoina:

(34) Pyrimme pitämään yksi tai kaksi kasvisruokapäivää viikossa. REKOsta saa tähän vuodenaikaan tietysti vähän heikosti kasviksia, joten valikoimaa pitää täydentää kaupasta. (T8, nainen, 70.)

Tämä korostaa tarvetta hyödyntää kauden mukaisia raaka-aineita ja täydentää niitä muilla hankinnoilla. Johnston ja Baumann (2014, s. 4) korostavat, että ruokamaisema kytkeytyy aineellisiin prosesseihin, kuten tuotantoon, jakeluun ja kulutukseen, jotka määrittävät, mitä on tarjolla tietyllä hetkellä.

Ruoanvalmistustavoista hauduttaminen ja paistaminen ovat yleisiä valmistusmenetelmiä eri ruokalajeissa. Esimerkiksi ylämaankarjan keittoliha haudutetaan oluessa ylikypsäksi, kun taas ahvenfileet, lampaanliha ja lanttulätyt kypsennetään paistamalla. Lisäksi hyödynnetään takan hiillosta:

(35) Takan hiilloksella paistoin REKOsta ostettuja perunoita muun ruoan lisukkeeksi. (T6, nainen, 66.)

Tämä osoittaa, että perinteiset menetelmät säilyvät osana nykykeittiötä. Keittämistä käytetään erityisesti nestepitoisten ruokien, kuten keittojen, valmistuksessa. Lisäksi keittämällä kypsennetään perunoita sekä valmistetaan erilaisia puuroja, kuten kaura- ja spelttipuuroa, joista jälkimmäisen valmistus alkaa jo edellisenä päivänä spelttiryyrien liottamisella:

(36) Keitin uusista ryyneistä puuroa, olin jo edellisenä päivänä laittanut spelttipuuroryynit likoon. (T6, nainen, 66.)

Leivonnassa suositaan usein paikallisesti tuotettuja jauhoja, kuten hapanjuurileivän valmistuksessa:

(37) Otin hapanjuuren jääkaapista huoneenlämpöön, ja ruokin sitä REKO-spelttijauholla. (T2, nainen, 33.)

Kaikki ruokalajit eivät kuitenkaan vaadi kypsennystä:

(38) Söin REKOsta ostamaani puolukkajogurttia, johon lisäsin ruokalusikallisen jo aiemmin REKOsta ostamaani tummasuklaa-granolaa kuitupitoisuuden lisäämiseksi. (T1, nainen, 54.)

Ruoanvalmistuksessa hyödynnetään monipuolisesti raaka-aineita ja reseptejä, jotka voivat olla joko periytyneitä tai uusien kokeilujen tulosta. Näin perinteisetkin reseptit ja valmistusmenetelmät säilyvät, ja ruokaperinnetieto siirtyy sukupolvelta toiselle:

(39) Käytin REKOsta ostettuja, kivimyllyssä jauhettuja luomujauhoja leivän valmistukseen. Anopilta aikanaan saadulla reseptillä saa hyvää leipää. (T6, nainen, 66.)

(40) Sain REKO-tuottajalta reseptin limppuun. (T6, nainen, 66.)

Johnston ja Baumann (2014) huomauttavat, että ruokamaisemassa ruokaperinnetiedon siirtyminen on olennainen osa ruokakulttuuria, sillä se ylläpitää ruoan valmistuksen ja nauttimisen yhteyksiä paikallisiin käytäntöihin ja perinteisiin.

Ruoan säilöminen on tärkeä osa ruokataloutta, ja siihen kuuluvat esimerkiksi pakastaminen ja ruoantähteiden hyödyntäminen. Monet tiedonantajat suunnittelevat ruokahankintojaan etukäteen ja hyödyntävät lähituotteita arkea sujuvoittamaan. Näin kiireisinä päivinä aterioita voi valmistaa helposti:

(41) Pysin hankkimaan REKOsta mahdollisimman monipuolisia tuotteita ja valmistin niistä sellaisia ruokia, joita voin pakastaa annosrasioissa. (T4, nainen, 41.)

(42) Paikalliset tuotteet kunniaan marjojen muodossa näin talvellakin. Mustikat ja mansikat on hankittu REKOsta viime kesänä. (T3, nainen, 50.)

(43) Helpolla pääsee, kun edellispäivän jämiä jatkaa niin, että ne riittävät seuraavanakin päivänä illalliseksi. (T2, nainen, 33.)

Ruoanvalmistuksen ja ruokailun lomassa luetaan, katsotaan televisiota tai seurataan sosiaalista mediaa, mikä heijastuu keskittymiseen ja ruokailun kokemuksellisuuteen.

(44) Samalla kuuntelin podcastia puhelimelta. (T3, nainen, 50.)

Tämä osoittaa, että ruokailu ei ole aina vain sosiaalinen tai yksin tapahtuva hetki, vaan siihen voi liittyä myös viihteen ja tiedon kuluttaminen. Ruoanvalmistuksessa myös kokeillaan uusia reseptejä, joita löydetään esimerkiksi sosiaalisesta mediasta.

(45) Kokeilimme uutena reseptinä somessakin villinnyttä turkkilaista pastaa. Tämän ruoan valmistuksessa käytettiin REKOsta ostettua sipulia, valkosipulia ja lipstikkasuolaa. (T4, nainen, 41.)

Tämä kertoo siitä, että ruoanvalmistus on jatkuvasti kehittyvä ilmiö, jossa uudet trendit sulautuvat osaksi ruokaperinteitä ja -kulttuuria.

4.2 Ruokamaisemat REKO-tuotteiden kulutuksessa

REKO-ruokamaisema on ilmiö, jossa yhdistyvät ajalliset, tilalliset ja sosiaaliset elementit merkityksineen ja aineellisine prosesseineen. Se voi olla tietoinen ja elämyksellinen kokemus tai huomaamaton osa arjen rytmiä, mutta aina se kertoo jotain ruoanlaittajan tai ruokailijan elämäntyylistä, arvoista ja suhteesta ympäristöönsä. Elementtien erillisen tarkastelun jälkeen ne yhdistetään merkityskokonaisuuksiksi, joista muodostetaan neljä laadullisesti erilaista ruokamaisemaa, taulukossa 10, jotka esitellään seuraavissa alaluvuissa.

Taulukko 10. Ruokamaisemat REKO-tuotteiden kulutuksessa.

Ruokamaisema	Rauhallinen	Yhteisöllinen	Toiminnallinen	Elämyksellinen
Paikat	keittiö, olohuone	keittiö, olohuone, ruokapöytä, kahvipöytä, lapsuudenkoti	keittiö, olohuone, sohva	keittiö, ruokapöytä, kahvipöytä, olohuone
Ihmiset	yksin, puoliso, perhe	perheenjäsenet, ystävät, isovanhemmat, lapset, tuottajat	yksin, puoliso, perhe, ystävät	yksin, puoliso, perhe, ystävät, tuottajat
Merkitykset	Laatu ja maukkaus, emotionaaliset tekijät, ruokailun funktio, henkilökohtaiset mieltymykset	Yhdessä ruokailu, perhesuhteiden ylläpitäminen, aitous, alkuperä, paikallisuus, laatu ja maukkaus, emotionaaliset tekijät, ruoanvalmistukseen liittyvä nautinto, ruokailun funktio	Emotionaaliset tekijät, ruokailun funktio, henkilökohtaiset mieltymykset, laatu, maukkaus	Eettinen ja kestävä kulutus, aitous, alkuperä, paikallisuus, laatu ja maukkaus, yhdessä ruokailu, emotionaaliset tekijät, ruoanvalmistukseen liittyvä nautinto, ruokailun funktio
Aineelliset prosessit	Ruoanvalmistus, yhteys muihin toimintoihin	Ruoanvalmistus, paikallisen tuotannon rooli, kokeilut	Ruoanvalmistus, yhteys muihin toimintoihin, kokeilut	Sesonkivaihtelut, paikallisen tuotannon rooli, ruoanvalmistus, kokeilut
Erityistä	Tuttu rutiini antaa rauhaa ja vakautta.	Ruoka ja seura ovat keskiössä ilman häiriötekijöitä.	Rentoudutaan ja ruokaillaan yhdistäen siihen muita toimintoja.	Ruoka ei ole vain energiaa, vaan elämyksellinen kokemus.

4.2.1 Rauhallinen REKO-ruokamaisema

Rauhallinen REKO-ruokamaisema rakentuu kodin tuttujen tilojen: keittiön ja olohuoneen; ympärille, joissa arki kietoutuu lempeästi ruoanvalmistukseen ja yhdessäoloon. Näissä hetkissä korostuvat rutiinien tuoma ennakoitavuus ja rauha, jotka luovat emotionaalisesti merkityksellisen ja turvallisen tilan ruokailulle. Oltiinpa yksin, puolison tai perheen seurassa, ruoanvalmistus ja ruokailu liittyvät saumattomasti muuhun kodin elämään, kuten median seuraamiseen tai päivän kulkuun.

Raaka-aineiden tuoreus ja ruoan alkuperän tunteminen ovat tärkeitä, sillä ne luovat yhteyden ruokaan ja ympäristöön. REKO-tuotteisiin liittyvät aistilliset kokemukset, ruoan tuoksu, maku ja rakenne, yhdistyvät henkilökohtaisiin mieltymyksiin ja ruokailun funktioihin, jolloin ruokailu toimii paitsi ravinnonlähteenä, myös mielen ja kehon tasapainottajana kiireen ja ulkoisten ärsykkeiden keskellä:

(46) Tapa rauhoittua harrastuksen jälkeen ja varmistaa, ettei tule nälkä ennen nukkumaanmenoa. (T5, nainen, 50.)

REKO-tuotteista koostettu ateria voi olla vain energianlähde, kuten esimerkissä (46), tai se voi tukea kokonaisvaltaista hyvinvointia ja ruokavalintoja, kuten esimerkissä (47):

(47) Rutiini lisätä laadukkaampaa ruokaa ruokavaliooni kuin mitä pelkästään kaupasta ostettuna saisin. (T1, nainen, 54.)

Tämä ruokamaisema on henkilökohtainen ja arkipäiväinen, mutta samalla merkityksellinen pysähtymisen hetki:

(48) Nautin etätyöpäivän hitaasta aamusta, kun ei tarvinnut kiiruhtaa työpaikalle. (T4, nainen, 41.)

Erityistä tässä ruokamaisemassa on, että ruoanvalmistus ja syöminen ovat arkipäiväisiä prosesseja, jotka tuovat arkeen vakautta ja hyvinvointia.

4.2.2 Yhteisöllinen REKO-ruokamaisema

Yhteisöllinen REKO-ruokamaisema rakentuu kodin tutuissa tiloissa: keittiössä, olohuoneessa, ruokapöydän äärellä ja kahvipöydässä. Myös lapsuudenkodin muistot ja perheen historia elävät näissä hetkissä. Tunnelma on lämmin ja kiireetön, ja ruokamaisemaan kiinnittyvät olennaisesti myös ihmiset: perheenjäsenet, ystävät, isovanhemmat ja lapsenlapset. Paikallisten tuottajien arvostaminen ja tuoreiden, laadukkaiden raaka-aineiden käyttö korostavat vastuullista ja ympäristöä kunnioittavaa lähestymistapaa ruokaan.

REKO-tuotteiden aitous, alkuperä ja paikallisuus muodostavat perustan, jolle yhteiset hetket rakentuvat, ei vain ravinnon, vaan yhteyden, muistojen ja jakamisen välineenä.

Ruoanvalmistus tuo iloa, kutsuu kokeilemaan ja vahvistaa yhdessä tekemisen kokemusta. Paikalliset raaka-aineet innostavat keskusteluihin siitä, mistä ruoka tulee ja miten se on valmistettu. Ruoanvalmistus ja yhdessä syöminen kietoutuvat perheiden ja ystävien tunneiteisiin ja perinteisiin, vahvistaen läheisyyttä ja sukupolvien välistä jatkuvuutta. Kun puhelimet ja muut häiriötekijät väistyvät, ruokamaisemaan rakentuu yhteinen rytmi, hetki, jossa ruoka ja seura ovat kaiken keskiössä:

(49) Nautin ruoanlaitosta ja siitä, että syömme yhdessä silloin, kun lapsi on kotona... (T3, nainen, 50.)

Yhteinen hetki ei ole vain ateriointia, vaan symbolinen hetki, joka yhdistää:

(50) Joimme päiväkahvit keittiön pöydän äärellä lapsuudenkodissani. (T5, nainen, 50.)

Tässä ruokamaisemassa vahvistetaan perhesiteitä ja ystävyksiä. Ruokamaisema on siis vahvasti tunnesidonnainen, eroten esimerkiksi toiminnallisesta ruokamaisemasta siinä, että tässä ruoka ja seura ovat keskiössä ilman häiriötekijöitä.

4.2.3 Toiminnallinen REKO-ruokamaisema

Toiminnallinen REKO-ruokamaisema rakentuu arjen keskelle, tuttuihin kodin tiloihin: keittiöön, olohuoneeseen tai sohvan nurkkaan. Tunnelma on rento ja kiireetön, valojen pehmeä hehku, viltti jalkojen päällä ja taustalla televisio tai podcast muodostavat maiseman, jossa ruoka sulautuu osaksi muita toimintoja:

(51) Samalla kuuntelin podcastia puhelimelta. (T3, nainen, 50.)

Tässä ympäristössä ruokailu ei ole erillinen rituaali, vaan luonnollinen osa vapaa-aikaa, hetki omassa rauhassa tai puolison, perheen tai ystävien seurassa:

(52) Ihana rentoutumisen hetki hektisen päivän jälkeen ilman mitään häiriötekijöitä olohuoneen sohvalla. (T3, nainen, 50.)

Tässä ruokamaisemassa korostuvat henkilökohtaiset mieltymykset, mukavuus ja emotionaaliset tekijät. Ruoka tarjoaa lohtua ja nautintoa sekä tukee henkilökohtaista

hyvinvointia. REKO-tuotteiden tuoreus ja aitous tuovat arkiruokailuun laatua ja makua ilman suurta vaivannäköä. Ruoanvalmistus nivoutuu sujuvasti muuhun tekemiseen ja tarjoaa tilaa pienille kokeiluille, uusille resepteille ja kausituotteiden hyödyntämiselle, kuitenkin ilman suorituspaineita.

Vaikka ruoka tässä maisemassa toimii taustalla, se ei ole merkityksetöntä. Se rytmittää arkea ja tarjoaa mahdollisuuden pysähtyä. Paikallisten tuottajien arvostus, ruoan alkuperän tunteminen ja kestävien valintojen tekeminen lisäävät ruokailuun syvyyttä. Lähi-ruoka ei ole vain valinta maun vuoksi, vaan myös keino ylläpitää yhteyttä ympäristöön ja edistää vastuullista kulutusta.

Erytystä tässä ruokamaisemassa on ruoan ja rentoutumisen saumaton yhteys, arjen pienissä hetkissä ruoka tukee hyvinvointia, mukautuu elämäntilanteisiin ja tekee tavallisesta hieman merkityksellisempää.

4.2.4 Elämyksellinen REKO-ruokamaisema

Elämyksellinen REKO-ruokamaisema rakentuu kokemuksesta, jossa ruoka ei ole vain ravintoa, vaan merkityksellinen ja moniaistinen elämys. Keittiö, ruokapöytä, kahvipöytä ja olohuone toimivat paikkoina hetkissä, joissa korostuvat huolellisesti valitut raaka-aineet, ruoanvalmistuksen ilo ja jakaminen yksin, puolison, perheen, ystävien ja tuottajien kanssa. Tuottajat ovat tuttuja kasvoja, joiden kädenjälki maistuu lautasella.

Tässä ruokamaisemassa korostuvat eettiset ja kestävät valinnat, aitous ja alkuperä:

(53) Leivän maussa on selkeä ero kaupan jauhoista valmistettuun leipään verrattessa. (T6, nainen, 66.)

(54) Ostamme lähes kaiken käyttämämme lihan REKOsta... (T8, nainen, 70.)

Paikallisesti tuotettu ruoka ei ainoastaan maistu paremmalta, vaan se myös tuntuu paremmalta:

(55) Ihana aloitus päivälle, ja kuinka kivaa on tukea pienempää, taitavaa juuston-tuottajaa. (T2, nainen, 33.)

Ruoanvalmistus on nautinto ja luova prosessi, tietoinen valinta, jossa yhdistyvät ruoan alkuperä ja makuelämykset, ja siinä käytetään tuoreita, paikallisesti tuotettuja raaka-aineita:

(56) Hapanjuurileivonta paikallisesti tuotetulla, laadukkaalla jauholla rentouttaa, leipä maistuu ja prosessi antaa onnistumisen tunteita. (T2, nainen, 33.)

(57) Oli ihana paistaa pannulla suoraan tuottajalta ostettua kuhaa. (T7, nainen, 66.)

Tässä ruokamaisemassa ruoanvalmistus ja ruokailu tarjoavat mahdollisuuden pysähtyä ja uppoutua kokemukseen, jossa kiire väistyy ja aistit herkistyvät. Elämyksellisyys rakentuu pienistä yksityiskohdista: uunista nouseva tuoreen leivän tuoksu, keskustelu lähituottajan kanssa jakelupaikalla tai uuden reseptin kokeilu. REKO-tuote ei ole vain ruokaa, se on kohtaaminen, paikallinen maku ja muisto.

5 Johtopäätökset

Tässä luvussa esitellään keskeisimmät tulokset ja niistä tehdyt johtopäätökset. Näiden pohjalta annetaan liikkeenjohdon käytäntöjä parantavia ehdotuksia, jotka voivat tukea organisaatioiden strategista kehittämistä. Lisäksi annetaan jatkotutkimussuosituksia, jotka keskittyvät edelleen syventämään ymmärrystä ruokamaisemista.

5.1 Keskeisimmät tulokset

REKO-ruokamaisemia yhdistää paikallisuuden, laadun ja aitouden arvostus sekä ruoan emotionaaliset merkitykset, vaikka paikat, ihmiset, merkitykset ja aineelliset prosessit kiinnittyvätkin niihin laadullisesti eri tavoin. Neljä REKO-ruokamaisemaa ovat rauhallinen, yhteisöllinen, toiminnallinen ja elämyksellinen.

Rauhallinen REKO-ruokamaisema rakentuu kodin tutuissa tiloissa, erityisesti keittiössä ja olohuoneessa. Näissä tiloissa ruokahetki nivoutuu osaksi muuta arjen kulkua. Ruokaa valmistetaan ja nautitaan yksin tai yhdessä puolison tai perheen kanssa. Tällöin ruoan merkitys liittyy ennen kaikkea sen laatuun ja makuun sekä henkilökohtaisiin mieltymyksiin ja ruokailun funktioon. Ruoka toimii emotionaalisena rauhoittajana. Ruoanvalmistus ja ruokailu liittyvät saumattomasti muihin kodin askareisiin, ja ruokamaiseman erityispiirteenä on, että tuttu rutiini tarjoaa rauhaa ja vakautta arkeen.

Yhteisöllinen REKO-ruokamaisema sijoittuu kodin tuttuihin tiloihin: keittiöön, olohuoneeseen, ruokapöydän ääreen ja kahvipöytään. Myös lapsuudenkoti nousee tärkeäksi paikaksi muistoinen. Tässä ruokamaisemassa ollaan yhdessä perheen, ystävien, suvun tai lastenlasten kanssa. Ruokahetkien merkitys korostuu yhdessä syömisen, perhesuhteiden ylläpitämisen sekä aitouden, alkuperän ja paikallisuuden kautta. Laatu ja maku ovat edelleen tärkeitä, mutta ruoan valmistamiseen liittyvä nautinto ja jaettu kokemus ovat keskiössä. Aineellisina prosesseina korostuvat ruoanvalmistus, paikallisen

tuotannon rooli sekä kokeilunhalu. Ruokamaiseman erityispiirteenä on, että ruoka ja seura muodostavat kiireettömän ja häiriöttömän yhteisen hetken.

Toiminnallinen REKO-ruokamaisema muotoutuu arjen keskelle, paikkoina keittiö, olohuone ja sohvan nurkka. Tässä ruokamaisemassa ruoka liittyy osaksi muita toimintoja, kuten mediasisältöjen kulutusta. Ruokaa valmistetaan ja syödään yksin tai yhdessä puolison, perheen tai ystävien kanssa. Merkityksellisiksi nousevat henkilökohtaiset mieltymykset, mukavuus ja emotionaaliset kokemukset sekä ruoan laatu ja maku. Ruoanvalmistus kietoutuu muuhun tekemiseen ja mahdollistaa pienimuotoiset kokeilut. Ruokahetki ei ole erillinen rituaali, vaan sulautuu luontevasti muuhun arkeen. Tässä ruokamaisemassa erityistä on se, miten ruoka yhdistyy rentoutumiseen ja tukee arjessa jaksamista ilman suurta vaivannäköä.

Elämyksellinen REKO-ruokamaisema rakentuu moniaistisesta kokemuksesta, jossa ruoka ei ole vain ravintoa, vaan myös nautinto ja merkityksellinen elämys. Keittiö, ruokapöytä, kahvipöytä ja olohuone ovat hetkiä varten, joissa korostuvat huolellisesti valitut raaka-aineet, ruoanvalmistuksen ilo ja jakaminen yksin tai yhdessä puolison, perheen ja ystävien kanssa. Tuottajat ovat osa ruokamaisemaa, ja heidän kädenjälkensä maistuu ruoassa. Tämän ruokamaiseman keskeisiä merkityksiä ovat eettinen ja kestävä kulutus, ruoan aitous ja alkuperä, paikallisuus, maku ja laatu sekä yhdessä ruokailu ja ruoanvalmistuksen nautinto. Aineellisissa prosesseissa korostuvat sesonkivaihtelut, paikallinen tuotanto, kokeilut ja ruoanvalmistusprosessit. Ruoanvalmistus ja ruokahetki ovat pysähtymisen ja elämyksellisyyden hetkiä, joissa pienet yksityiskohdat, kuten tuoreen leivän tuoksu tai keskustelu tuottajan kanssa, tekevät hetkestä erityisen.

Ruoanvalmistus ja ruokailu kiinnittyvät vahvasti fyysisiin paikkoihin. Keittiö mielletään käytännölliseksi ja arkiseksi tilaksi, kun taas olohuoneessa ruokailu kytkeytyy usein rentoutumiseen. Kodin ulkopuolella ruokahetket voivat tarjota irtioton arjesta ja vahvistaa sosiaalisia suhteita. Jos ruoka syödään kiireessä tai sen päätehtävä on vain energian saaminen, se kertoo käytännönläheisestä lähestymistavasta ruokaan. Joillekin ruoka on

elämyksellistä ja merkityksellistä, kun taas toisille se voi olla vain osa päivittäistä rytmiä. Lisäksi ruoka ei ole vain fyysinen tarve, vaan siihen liittyy valintoja, jotka heijastavat arvoja, elämäntyyliä ja asennetta ruokaan.

Ruokailu on myös sosiaalinen tapahtuma, jonka funktio vaihtelee. Yksin syöminen on usein käytännöllistä, mutta se voi myös olla tietoinen valinta, kuten yksin nautittava aamiainen. Yhdessä syöminen korostuu erityisesti perhesiteiden ja yhteisöllisyyden kautta, kuten kahvihetket vanhempien tai ruokailu lasten kanssa. Lisäksi muut toiminnot heijastuvat ruokailukokemukseen: ateriointiin voi liittyä esimerkiksi eri medioiden kuluttamista tai vuorovaikutusta perheen ja ystävien kanssa. Ruokailu ei ole aina erillinen, keskittynyt hetki, se on usein osa laajempaa toimintaa. Syöminen voi olla täysin huomaamatonta, jos huomio on muualla, kuten ruutuviihteessä, tai se voi olla tietoinen ja arvokas kohtaamisen hetki.

Aineistosta voidaan elementtien lisäksi tulkita ruokailun ajallista ulottuvuutta: eri vuorokaudenaikoihin sijoittuvat ateriat rytmittävät päivää ja ilmentävät erilaisia merkityksiä. Aamiaiset ovat usein pienimuotoisia, niihin liittyy rutiini ja toisinaan myös toiminnallisuus. Lounaat ja päivälliset voivat olla sosiaalisempia, mutta myös toiminnallisia, ne rytmittävät päivää, ja ovat toisinaan myös elämyksellisiä. Iltapalat yhdistyvät rentoutumiseen ja mukavuuteen, usein viihteen tai perheen yhteisen ajan yhteydessä. Kahvihetket erottuvat muista siinä, että ne ovat paitsi virkistäviä myös symbolisia, ne kokoavat ihmisiä yhteen tai toimivat taukona päivän kiireistä.

REKO-ruokamaisemat ovat dynaamisia ja ne voivat limittyä ja vaihtua tilanteen mukaan. Esimerkiksi rauhallinen ruokamaisema voi hetkellisesti muuttua elämykselliseksi uuden reseptin kokeilun myötä, tai yhteisöllinen ruokamaisema voi sisältää myös rauhallisuuden piirteitä, kun perheen yhteinen ruokailuhetki tarjoaa levollisen pysähdyksen. Ne tarjoavat yksilöllisiä tapoja tuoda merkitystä arkeen, vahvistaa identiteettiä ja ylläpitää yhteyttä toisiin ihmisiin, yhteisöön ja ympäristöön. Ne ovat tilallisesti, sosiaalisesti ja

kulttuurisesti tietyssä ajassa ja paikassa rakentuvia konstruktioita, jotka heijastavat REKO-tuotteiden kulutuskäytäntöjä.

5.2 Liikkeenjohdolliset kehitysehdotukset

Markkinoinnin rooli yrityksen strategisessa johtamisessa on merkittävä. REKO-lähiruokaverkoston kaltaiset hajautetut ja yhteisölliset markkinointikanavat haastavat perinteisen liiketoimintamallin, jossa yritys hallitsee markkinointiviestintäänsä keskitetysti. Tutkimuksen perusteella esitetään seuraavia liikkeenjohdollisia kehitysehdotuksia, jotka tukevat REKO-tuottajien strategista asemoitumista ja asiakassuhteiden syventämistä.

Aineisto osoittaa, että REKO-kuluttajat arvostavat läpinäkyvyyttä, alkuperätietoja ja henkilökohtaista suhdetta tuottajaan. REKO-tuottajien kannattaa tunnistaa ja segmentoida kuluttajia ruokamaisemien mukaisesti. Rauhallisuutta ja toiminnallisuutta korostaville kuluttajille viestinnän tulisi painottaa tuotteiden helppoutta, laatua ja arjen sujuvuutta. Elämyksellisyyttä ja yhteisöllisyyttä arvostaville kuluttajille taas voidaan korostaa tuotannon eettisyyttä, tuottajien tarinoita ja yhteisiä ruokahetkiä. Tällainen kohdentaminen mahdollistaa tehokkaamman asiakasviestinnän sekä parantaa asiakasymmärrystä.

Asiakaskokemuksen emotionaalisiin ja aistillisiin tekijöihin panostaminen voi vahvistaa kuluttajien kokemusta ruoan aitoudesta ja merkityksellisyydestä. Kuluttajien kokemusta voidaan edelleen rikastuttaa tuomalla paremmin esiin lähituottajan läsnäolo. Kun kuluttaja saa tietoa siitä, kuka ruoan on tuottanut, esimerkiksi tarinoiden, valokuvien tai videoiden kautta, tämä voi lisätä luottamusta, yhteyden tunnetta ja ruoan arvostusta. Visuaalisesti ja narratiivisesti rikas sisältö, erityisesti digitaalisissa kanavissa, kuten verkkosivuilla tai sosiaalisessa mediassa, tukee elämyksellisten ruokamaisemien muodostumista. Yhdessä nämä tekijät voivat syventää kuluttajien sitoutumista paikallisiin tuottajiin. Elämyksellisyys ja merkityksellisyys toimivat keskeisinä tekijöinä kuluttajan aktiivisessa osallistumisessa ja sitoutumisessa.

Jakelukäytäntöjen kehittäminen asiakaslähtöisemmiksi tukee kulutuskäytäntöjä erityisesti toiminnallisissa ruokamaisemissa. Käytännön toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi reseptien tarjoaminen tuotteiden noudon yhteydessä tai valmiiksi suunnitellut ateriapaketit, jotka tuottajat kehittävät yhteistyössä. Tällaiset ratkaisut voivat alentaa osallistumiskynnystä ja lisätä arvoa kuluttajille.

Lisäksi on tärkeää huomioida, että REKO-tuotteiden kulutus kytkeytyy usein kuluttajan arvoihin, elämäntapaan ja yhteisöllisiin merkityksiin. Siksi verkostoa tulisi kehittää osallisuutta ja yhteisöllisyyttä tukevaksi. Esimerkiksi tapahtumat, tuottajatapaamiset ja vuorovaikutus Facebook-ryhmissä voivat syventää kuluttajasuhteita. Elämyksellisyyttä hakeville kuluttajille voidaan tarjota lisäarvoa esimerkiksi ruoanvalmistuskursseilla tai muilla kokemuksellisilla palveluilla, jotka tuovat yhteen kuluttajat ja tuottajat. Tuotteiden rinnalle kehitettävät lisäpalvelut, kuten laadukkaat asiakaspalvelu- ja myyntiratkaisut, voivat edelleen vahvistaa asiakasuskollisuutta.

Digitaalisten kanavien rooli REKO-verkoston näkyvyydessä on keskeinen. Koska kuluttajat etsivät tuotteisiin liittyvää tietoa verkosta, digitaalisen löydettävyyden ja viestinnän selkeyden kehittäminen on strategisesti tärkeää.

REKO-kuluttajat kiinnittävät huomiota myös tuotteiden pakkausmateriaaleihin. Aineistosta käy ilmi, että esimerkiksi muovipakkaukset herättävät negatiivisia tunteita. Liikkeenjohdon olisi syytä panostaa kestävämpiin pakkausratkaisuihin, kuten kierrätettäviin tai biohajoaviin materiaaleihin. Kehitysehdotuksena yritykset voisivat tarjota kuluttajille mahdollisuuden palauttaa pakkaukset uudelleenkäyttöön tai käyttää lasisia uudelleen täytettäviä pulloja muovin sijaan. Ekologisuuden ja kestävien pakkausratkaisujen kehittäminen voi tarjota tuottajille kilpailuetua ja vahvistaa kuluttajien luottamusta tuotteisiin.

5.3 Tutkimuksen rajoitukset ja jatkotutkimusehdotukset

Tulokset perustuvat tietyn alueen REKO-piirejä hyödyntävien kuluttajien kokemuksiin. Tämä rajausta asettaa rajoituksia tulosten yleistettävyydelle muihin alueellisiin tai kulttuurisiin konteksteihin, eikä niitä voida suoraan siirtää muihin kuluttajaryhmiin tai ruokakonteksteihin. Tutkimuksessa keskityttiin kuluttajien kokemuksiin ja näkökulmiin, minkä seurauksena tuottajien ja muiden sidosryhmien näkemykset jäivät tarkastelun ulkopuolelle.

Tutkimusaineisto oli poikkileikkausmainen, minkä vuoksi siinä ei huomioitu ruokamaisemien ajallisia muutoksia tai kulutuskäytäntöjen kehitystä pidemmällä aikavälillä. Koska ruokamaisemat ovat luonteeltaan dynaamisia ja jatkuvasti muuttuvia, tutkimuksen tulokset näyttäytyvät eräänlaisina dokumentteina, jotka kuvaavat ruoanvalmistusta ja ruokailua tietynä ajankohtana.

Ruokamaisemien tulkinta fenomenologis-hermeneuttisesta näkökulmasta ohjasi tutkimuksen painopisteen merkityksiin ja kokemuksiin. Tämän lähestymistavan vuoksi esimerkiksi määrällisiä kulutustottumuksia ei tarkasteltu.

Päiväkirjojen käyttö laadullisena tutkimusaineistona edellyttää kriittistä tarkastelua, koska harkinnanvarainen otanta perustuu oletukseen, että osallistujat kykenevät ilmaisemaan itseään kirjallisesti (Tuomi & Sarajarvi, 2018, s. 96–97). Lisäksi tiedonantajien pieni määrä sekä homogeeninen ikä- ja sukupuolijakauma voivat rajoittaa tutkimuksen yleistettävyyttä, vaikka aineistossa havaittiin kylläisyyttä. On myös huomioitava lähiruoan kuluttajaprofiili sekä se, kuinka suuri osuus kuluttajien hankkimista raaka-aineista ja tuotteista on paikallista alkuperää tai peräisin REKO-lähiruokaverkostosta.

Jatkotutkimukseksi ehdotetaan edelleen ruokamaiseman käsitettä hyödyntäen sesonkivaihtelun ja tuotteiden saatavuuden näkökulmasta kotimaiselle satokaudelle sijoittuvaa tutkimusta. Tällainen näkökulma voisi tuottaa lisäymmärrystä siitä, miten vuodenaikaan liittyvät tekijät ohjaavat kulutuskäytäntöjä ja rakentavat ruokamaisemia.

Lisäksi REKO-lähiruokaverkostoa voitaisiin tutkia vertailevasti eri alueilla, kuten kaupunki- ja maaseutuymäpäristössä. Alueellinen vertailu mahdollistaisi niiden maantieteellisten ja yhteiskunnallisten tekijöiden analyysin, jotka ohjaavat kuluttajien ruokamaisemien rakentumista.

Tutkimusasetelmaa voisi kehittää monimenetelmälliseksi yhdistämällä laadullista ja määrällistä aineistoa. Tällainen lähestymistapa mahdollistaisi syvällisen merkitystason analyysin rinnalla myös laajempien kulutustrendien tarkastelun esimerkiksi kyselytutkimusten avulla.

5.4 Tekoälyn hyödyntäminen tutkimusprosessissa

Opinnäytetyössäni hyödynsin GPT-4o.-kielimallia useissa eri vaiheissa tutkimusprosessissa. Tekstissä käytetään jäljempänä termiä tukiäly, koska käytän sovellusta oman oppimiseni tukemisessa, reflektoinnissa ja tehostamisessa. Tutkimusongelman, tutkielman tavoitteiden ja niiden tarkentamisessa sekä tutkielman rakenteen ideoinnissa ja sen sisällön järjestämisessä tukiäly oli hyödyllinen siitä näkökulmasta, että se mahdollisesti laajensi omaa ajattelua. Vertailin myös vaihtoehtoisia tutkimusasetelmia tukiälyn avulla, mikä osaltaan vahvisti tutkielmaan valikoitunutta fenomenologis-hermeneuttista tutkimusotetta. Tukiälyn tuottamat vastaukset antavat yleiskuvan asioista ja voivat näin lisätä ymmärrystä asioiden ja niihin liittyvien käsitteiden kokonaisuuksista, ja tukea oppimisessa. Maksuttoman kielimallin puolella vastaukset eivät kuitenkaan ole yksityiskohdiltaan täysin tarkkoja, joten omaa ymmärrystä tarvitaan tulkitsemaan vastausten oikeellisuutta. On siis muistettava, että kielimalli tuottaa vastauksensa sen perusteella, millainen kehote on, eli se ei sinällään lisää sisältöön mitään sellaista, mitä siinä ei alun perinkään ollut, joskin se hyödyntää sisältöä, jolla se on koulutettu. Luova se ei ole, se vain yhdistelee sille annettuja sisältöjä uusilla tavoilla. Yleiset käsitteet ja niiden yhteydet tukiäly osasi huomioida, mutta mitä tarkempia ja kattavampia vastauksia halusin, kehotteiden merkitys korostui. Avainsanojen ja vapaiden hakusanojen käännoöksissä englanniksi se myös tehosti työskentelyäni. Lisäksi hyödynsin tukiälyä tutkielman rajauksessa,

aineistonkeruumenetelmien ideoinnissa, anonymisoituihin aineistoihin tutustumisessa sekä tekstin kieliasun muotoilussa. Lopullinen vastuu työn sisällöstä, laadusta ja sen eettisestä lähestymistavasta on minulla itselläni.

Lähteet

- Aaltio, I. & Puusa, A. (2020). Mitä laadullisen tutkimuksen arvioinnissa tulisi ottaa huomioon? Teoksessa A. Puusa, P. Juuti & I. Aaltio (toim.), *Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät*. Gaudeamus.
- Banerjee, R., & Quinn, B. (2022). Exploring consumer constructions of local food: Meanings and influences. *European journal of marketing*, 56(5), 1269–1300. <https://doi.org/10.1108/EJM-02-2020-0093>
- Baumann, S., Johnston, J., & Oleschuk, M. (2023). How do producers imagine consumers? Connecting farm and fork through a cultural repertoire of consumer sovereignty. *Sociologia ruralis*, Vol.63 (1), 178–199.
- Bezzola, T., & Lugosi, P. (2018). Negotiating place through food and drink: Experiencing home and away. *Tourist Studies*, 18(4), 486–506. <https://doi.org/10.1177/1468797618791125>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism management* (1982), 71, 466–475. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.005>
- Björkqvist, I. (2023, 6. kesäkuuta). *Reko fyller 10 år – har påverkat både handel och konsumtion enligt grundaren*. Yle. Noudettu 10.10.2024 osoitteesta <https://yle.fi/a/7-10035731>
- Eriksson, P. & Kovalainen, A. (2016). *Qualitative Methods in Business Research*. SAGE Publications Ltd.
- Feldmann, C., & Hamm, U. (2015). Consumers' perceptions and preferences for local food: A review. *Food quality and preference*, 40, 152–164. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.09.014>
- Furst, T., Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J., & Falk, L. W. (1996). Food Choice: A Conceptual Model of the Process. *Appetite*, 26(3), 247–266. <https://doi.org/10.1006/appe.1996.0019>
- Hagolani-Albov, S. E., & Ehrnström-Fuentes, M. (2023). The REKO model: Facebook as a platform for food system reconnection. *International Journal of Food Design*, Volume 8 Number 1, 61–87. https://doi.org/10.1386/ijfd_00051_1

- Hirschman, E. C. (1986). Humanistic Inquiry in Marketing Research: Philosophy, Method, and Criteria. *Journal of Marketing Research*, 23(3), 237–249. <https://doi.org/10.1177/002224378602300304>
- Johnston, J., & Baumann, S. (2014). *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. New York, NY: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315794600>
- Kumar, S., Murphy, M., Talwar, S., Kaur, P. and Dhir, A. (2021). What drives brand love and purchase intentions toward the local food distribution system? A study of social media-based REKO (fair consumption) groups. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 60, 102444. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2021.102444>
- Leipämaa-Leskinen, H. (2021). Practicing mundane consumer resistance in the REKO local food system. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 24:3, 341–57. <https://doi.org/10.1108/QMR-06-2020-0073>
- Lähiruokaa – totta kai! Lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2021:8. Maa- ja metsätalousministeriö. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-195-0>
- MacKendrick, N. (2014). Foodscape. *Contexts*, 13, 16–18.
- Megicks, P., Memery, J., & Angell, R.J. (2012). Understanding local food shopping: unpacking the ethical dimension. *Journal of Marketing Management*, 28:3-4, 264–289. <https://doi.org/10.1080/0267257X.2012.658838>
- Michel-Villarreal, R., Hingley, M., Canavari, M., & Bregoli, I. (2019). Sustainability in alternative food networks: a systematic literature review. *Sustainability*, Vol. 11 No. 3, p. 859.
- Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in public health*, 131(5), 209–216. <https://doi.org/10.1177/1757913911415150>
- Moisander, J., & Valtonen, A. (2006). *Qualitative marketing research: A cultural approach*. Sage Publishing.

- O’Kane, G. (2016). A moveable feast: Contemporary relational food cultures emerging from local food networks. *Appetite*, 105, 218–231. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.05.010>
- Puusa, A. (2020). Näkökulmia laadullisen aineiston analysointiin. Teoksessa A. Puusa, P. Juuti & I. Aaltio (toim.), *Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät*. Gaudemus.
- Ratcliffe, E., Baxter, W. L., & Martin, N. (2019). Consumption rituals relating to food and drink: A review and research agenda. *Appetite*, 134, 86–93. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.12.021>
- REKO – Reilua kulutusta vuodesta 2013. (2021). Thomas Snellman. Noudettu 27.12.2024 osoitteesta <https://aitojamakuja.fi/reko/>
- Schau, H. J., & Akaka, M. A. (2020). From customer journeys to consumption journeys: A consumer culture approach to investigating value creation in practice-embedded consumption. *AMS review*, 11(1–2), 9–22. <https://doi.org/10.1007/s13162-020-00177-6>
- Sobal, J., & Wansink, B. (2007). Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Foodscapes: Influences of Microscale Built Environments on Food Intake. *Environment and behavior*, 39(1), 124–142. <https://doi.org/10.1177/0013916506295574>
- Syrjälä, H., Luomala, H. T., & Autio, M. (2017). Fluidity of places in everyday food consumption: Introducing snackscapes. *International journal of consumer studies*, 41(6), 761–768. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12389>
- Tuomi, J., & Sarajärvi, A. (2018). *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*. (Uudistettu laitos.). Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Vonthron, S., Perrin, C., & Soulard, C. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS One*, Vol.15 (5). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>
- Zepeda, L. & Deal, D. (2009). Organic and local consumer behaviour: alphabet theory. *International Journal of Consumer Studies*, Vol. 33, 697–705. [https://doi: 10.1111/j.1470-6431.2009.00814.x](https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2009.00814.x)

Liitteet

Liite 1. Julkaisu, Facebook-alustan REKO-ryhmät

Hei! Olisiko sinulla intoa osallistua pro gradu -tutkimukseeni, jossa selvitän, miten REKO-tuotteita käytetään arjessa, erityisesti ruoanvalmistuksessa ja ruokailussa, ja mitä niiden käyttö merkitsee? Kerään aineistoa ruokapäiväkirjoilla, joita kirjoitetaan tietyistä teemoista yhden (1) viikon ajan helmikuussa. Tämä vie aikaa noin 10 min/päivä. Jos innosuit ajatuksesta, käy täyttämässä taustatietosi <https://link.webropol.com/s/MiltaREKO>-maistuu ja otan sinuun yhteyttä sähköpostitse. Kaikkien taustakyselyyn vastanneiden kesken arvotaan kolme lähiruokatuotepakettia. Pro gradu -tutkielma tehdään osana markkinoinnin johtamisen maisteriohjelmaa Vaasan yliopistossa. Kiitos! <https://bit.ly/tutkimustiedoteREKO> ja <https://bit.ly/tietosuojailmoitusREKO>

Taustakysely

Kuinka usein ostat tuotteita REKO-piiristä?

Kuinka usein valmistat REKO-piiristä ostamiasi tuotteita?

Asuinkunta

Talouden koko

Sukupuoli

Ikä

Sähköpostiosoite

Liite 2. Päiväkirjaohjeistus, sähköposti

Hei,

ja lämmin kiitos osallistumisestasi Pro gradu -tutkielmani aineistonkeruuseen!

Tutkin, miten REKO-tuotteita käytetään arjessa, erityisesti ruoanvalmistuksessa ja ruokailussa, ja mitä niiden käyttö merkitsee. Tutkielman tavoitteena on lisätä ymmärrystä lähiruoan roolista osana kuluttajan arkea.

Kerään aineistoa ruokapäiväkirjoilla. Ohjeistus päiväkirjan täyttämiseen: Kirjaa muistiin yhden (1) viikon ajan REKO-tuotteiden käyttöä. **Raportoi joka päivä yksi tilanne.** Kirjoita tilanteen kuvaus kokonaisin lausein. Raportoitavia teemoja ovat **paikat, ihmiset, merkitykset** ja **aineelliset prosessit**. Kaikissa tilanteissa ei tarvitse olla mukana REKO-piiristä ostettuja tuotteita, mutta valitse päiväkirjan täyttämiseksi mielellään sellainen raportointiviikko, että olet asioinut REKOssa. Tehtävään ei ole oikeita tai väriä vastauksia, tutkimuksessa ollaan kiinnostuneita kaikenlaisista arkisista tai juhlallisemmistakin ruoan kulutustilanteista. Jos haluat, voit ottaa tilanteesta myös valokuvan ilman ihmisiä ja liittää sen havainnollistamaan tilannetta.

Alla joitain esimerkkejä teemojen sisällöistä apukysymyksineen. Tämä taulukko on myös mallipohjassa.

Teemat	Apukysymykset	Esimerkit
Paikat	Missä valmistit ruoan? Missä söit ruoan?	Leivoin kotona keittiössä. / Koristelimme kakun yhdessä ystäväni kanssa. / Ruokailimme keittiön pöydän äärellä.
Ihmiset	Kenen kanssa söit?	Yhdessä ystäväporukan kanssa. / Nautin viimeisen viipaleen kakkua yksin.
Merkitykset	Millaisia tunteita tai ajatuksia REKO-tuotteiden käyttäminen sinussa herättää? Miksi juuri REKO-tuotteet olivat osaa tätä tilannetta? Mitä tilanne sinulle merkitsee?	Olen ylpeä, että voin tukea paikallista tuottajaa. / Yhdessä ystävien kanssa vietetty aika on minulle tärkeää. / Haluan hemmotella ystäviäni ja itseäni.
Aineelliset prosessit	Miten valmistit REKO-tuotteen? Mitä muita tuotteita tai esineitä kulutustilanteeseen liittyi?	Käytin REKOsta ostettuja kananmunia yhtenä ainesosana leipoessani kakkupohjaa. / Isältä saadulla reseptillä on helppo onnistua. / Luin samalla sanomalehteä, kun söin REKOsta ostetuista hiutaleista keitettyä aamupuuroa.

Liitteenä on mallipohja, jossa teemat ja päivät (1–7) ovat valmiina. Voit täyttää päiväkirjaa sinulle parhaiten sopivana hetkenä, esimerkiksi heti tilanteen jälkeen tai päivän päätteeksi.

Kiitos, että osallistut tähän tutkimukseen!

Toivon, että palauttaisit päiväkirjasi REKO-tuotteiden käytöstä minulle sähköpostitse viimeistään pe 28.2.2025. Jos sinulla on kysyttävää tehtävänantoon tai tutkimukseen liittyen, älä epäröi ottaa yhteyttä, vastaan mielelläni kysymyksiin.

Tutkimus toteutetaan noudattaen tutkimuseettisiä ohjeita sekä Vaasan yliopiston tietosuojaohjeistuksia. Tutkimuksessa aineistoa käsitellään anonyymisti, eikä yksittäistä vastaajaa voi tunnistaa julkaistusta tutkimuksesta.

Tutkimustiedote (linkki)

Tietosuojailmoitus (linkki)

Vastaamalla tähän sähköpostiviestiin, annat suostumuksesi henkilötietojen käsittelyyn ja tutkimukseen osallistumiseen ja vahvistat, että olet saanut riittävästi tietoa tutkimuksesta ja henkilötietojen käsittelystä. Tutkimustiedote ja tietosuojailmoitus ovat linkkeinä yllä.

- Haluat osallistua tutkimukseen.
- Suostut tutkimuksessa kerättävien henkilötietojen käsittelyyn.

Ystävällisin terveisin,

Sini Karjalainen

Markkinoinnin johtamisen maisteriopiskelija

Vaasan yliopisto