

Mitkä ihmeen ruokapiirit

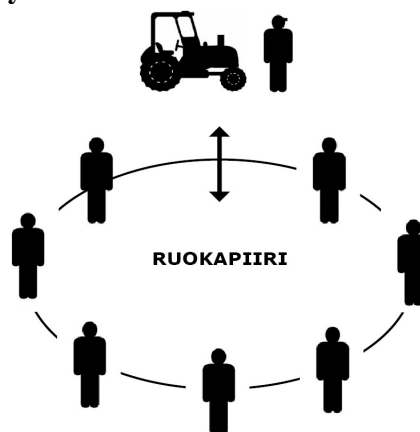
Ruokapiiri mahdollistaa vastuulliset luomu- ja lähituotteet edulliseen hintaan

Ruokapiirin jäsen tietää, että jokaisella valinnalla on merkitystä. Ruokapiiriläinen tietää myös mistä hänen ostamansa ruoka tulee ja miten se tuotetaan. Ruokapiirit mahdollistavat aidon vuorovaikutuksen elintarvikeketjun alkupään tuottajan ja loppupään kuluttajan välillä. Tie pellolta pöytään on lyhyt ja tuotteet mitä maistuvampia!

Ruokapiiri on joukko ihmisiä, jotka ostavat ruokansa yhdessä

Ruokapiiri on ryhmä ihmisiä, jotka tilaavat paikallisia, luonnonmukaisesti tai muutoin eettisesti tuotettuja tuotteita suoraan maanviljelijöiltä ja jalostajilta välttämättä ylimääräiset välikädet. Ruokapiiri voi tilata myös ulkomaisia luomu- ja Reilun kaupan tuotteita. Nämä tilataan tukusta. Näin piiriläiset saavat valikoimaan myös esimerkiksi pähkinöitä, suklaata ja kahvia ja teetä.

Tyypillisiä ruokapiirin hankintoja ovat paikalliset viljatuotteet, vihannekset ja mausteet. Muita tuotteita, joita piirit yleensä välittävät, ovat luomuliha, hunaja, mehut, hillot, maitotaloustuotteet sekä kananmunat.



Nimestään huolimatta ruokapiirit eivät tilaa vain elintarvikkeita. Piiri voi välittää muun muassa ympäristöystävällisiä pesuaineita, hygieniatuotteita, kestovaippoja tai vaatteita. Tuotteiden välittämisen lisäksi piirit voivat järjestää jäsenilleen myös tutustumiskäyntejä paikallisille tiloille esimerkiksi sadonkorjuun aikaan. Piirit voivat järjestää myös opintopiirejä ja kursseja sekä ekologisia piknikkejä tai viini-iltoja.



Monimuotoiset ruokapiirit

Ruokapiirit voidaan jakaa karkeasti kahteen luokkaan. Toisaalta on esimerkiksi korkeakoulujen suurempia (100-250 jäsentä) ruokapiirejä ja toisaalta tuttava-, harrastus- ja asumapiirin ympärille syntyneitä pienempiä (10-40 jäsentä) ruokapiirejä.

Piiri voi olla rekisteröitymätön ihmisjoukko tai osuuskunnaksi tai yhdistykseksi järjestäytynyt ryhmä.

Ruokapiirissä on monenlaisia tehtäviä

Ruokapiiri tekee jäsenilleen yhteistilauksen ennalta sovitusta tuotteista. Yhteistilaus voidaan tehdä esimerkiksi kerran viikossa tai kuukaudessa. Pienissä ruokapiireissä tilaukset kirjataan yleensä käsin, mutta suurempien piirien kohdalla nettipohjainen tilausjärjestelmä on kätevin. Tilausten kerääjä vastaanottaa jäsenten tilaukset. Tilausten tekijä puolestaan on yhteydessä viljelijöihin ja tukkuihin. Ryhmällä on myös tilausten vastaanottaja sekä jakaja.

Yleensä tuotteet jaetaan yhdessä sovitussa paikassa, mutta myös yhteiskuljetukset kotiin ovat mahdollisia. Maksukäytännöt vaihtelevat eri ruokapiireissä. Maksut voidaan kerätä ruokapiirin yhteiselle tilille, josta ne siirretään tuottajalle, tai ruokapiirin jäsen voi maksaa tilauksensa suoraan tuottajalle. Taloudesta vastaava henkilö pitää huolta siitä, että maksuliikenne toimii. Piirillä voi olla myös laatuvaastaava, joka ottaa vastaan palautteet tuotteiden poikkeavasta laadusta tai muista yhteydenotoista.



Ruokapiiri toimii vapaaehtoisvoimin

Tehtävien kierrättäminen on suotavaa, sillä piirit toimivat vapaaehtoisvoimin, eikä työstä makseta korvausta. Piirit voivat kerätä jäseniltään myös pientä jäsen- tai tilausmaksua kulujen kattamiseksi. Aktiivit voivat saada tuotteita edullisempaan hintaan tai tuotehyvitysten muodossa. Piirit voivat hakea myös toiminta-avustusta esimerkiksi ylioppilaskunnalta tai kuntien järjestöavustuksista. Ruokapiirissä toimiminen voi välillä tuntua raskaalta, jos työt kasautuvat vain muutamille henkilöille. Palkkio toiminnasta on henkistä. Samanhenkisten ihmisten kanssa on mukava toimia hyvän asian puolesta ja tehdä yhteistyötä paikallisten luomuviljelijöiden ja -tuottajien kanssa.

Ruokapiirien lukumäärä kasvaa jatkuvasti

Ruokapiireillä ei ole kattojärjestöä eivätkä kaikki ruokapiirit ole julkisia, joten tarkkaa tietoa piirien ja niiden jäsenten lukumäärästä on vaikea arvioida. Piirejä syntyy jatkuvasti lisää. Aktiivisia ruokapiirejä arvioidaan olevan useita kymmeniä, ja niillä on yhteensä satoja jäseniä.

Miten liittyä?

Ruokapiiriin voi liittyä ottamalla yhteyttä piirin jäsenvastaavaan. Lisätietoa ruokapiireistä löytyy internetistä, esimerkiksi ruokapiiri.fi sekä luomurinki.fi -sivustoilta.

Oman ruokapiirin perustaminen

Mikäli alueellasi ei ole toimivaa ruokapiiriä tai haluat muutoin perustaa oman ruokapiirin ohessa siihen muutamia eväitä:

- kerää joukko kotitalouksia, jotka haluavat ostaa säännöllisesti luomu- tai lähiruokaa
- jaa tehtävät ja vastuut ja sovi miten tilaukset ja maksu hoidetaan
- etsi sadan kilometrin säteeltä tuottajat, joilta tilaatte haluamianne tuotteita, ja sovi säännölliset tilaus- ja toimitusajat
- etsi paikka, jonne ruokalähetykset toimitetaan ja tilaukset jaetaan
- neuvoa tavarantoimittajista antavat esim. Luomu-Liitto ja kuntien maataloussihteerit

Arkea Luomupiirin jäsenenä

”Tilaamme joka sunnuntai Helsingin yliopiston luomupiiristä vihanneksia, hedelmiä, viljoja ja yrttejä. Tilauksen teemme internetissä ja sen yhteydessä myös maksamme tilauksemme. Lähetykset haemme keskiviikkoisin Vanhalta ylioppilastalolta. Ruokapiiristä ei tarvitse tilata tuotteita joka viikko ja tilaaminen on ollut vaivatonta”, kertoo Joonas.

Edullisuus, laatu ja ekologisuus ovat syitä, miksi ruokapiirin liitytään:

”Kun tilaa ruokapiiristä, saa lähellä tuotettuja, turvallisia, edullisia ja taatusti maistuvia luomutuotteita, joiden ympäristökuormitus on pienempi kuin tavanomaisesti tuotetun ruoan. Toisaalta tilaamalla piirin kautta välttyy myös menemästä suurmarketteihin. Olennaista on myös yhteys ruoantuotannon alkupäähän”, toteaa Anna.

Ruokapiiri tuo luonnonmukaisesti tuotetun ruoan pöytään:

”Kyllästyin siihen, ettei tavanomaisesta kaupasta saanut paikallisia luomutuotteita. Toisaalta kaupat ovat ottaneet luomutuotteita valikoimiinsa, mutta niiden hinnat ovat korkeat. En halua, että luomutuotteet ovat vain marginaalituote ja kuriositeetti kaupan hyllyllä, vaan eettisesti tuotettujen elintarvikkeiden pitäisi olla valtavirran ostovalinta”, kertoo Janne, joka on ollut Helsingin yliopiston luomupiirin jäsen vuoden verran. *”Ruokapiirit ovat myös selvä viesti kauppoille. Niiden tulisi ottaa valikoimaan myös paikallisia tuotteita sekä luomua, kuitenkin niin, ettei hinta nouse liikaa”,* Janne pohtii.

”Perustin ruokapiirin, koska tahdon syödä mahdollisimman luonnonmukaista ruokaa. Lähikaupassa on jotain, mutta hinnat ovat korkeat ja valikoima suppea”, kertoo Marjo.

Ruokapiiri on ympäristöystävällinen valinta:

”Kaupan valikoima on valtava, mutta laadukkaita lähellä tuotettuja elintarvikkeita ei ole tarjolla. Haluan valmistaa perheelleni puhtaista ja terveellisistä kotimaisista raaka-aineista valmistettuja ruokia monikansallisten lisäaineilla ryhdyttyjen elintarvikkeiden sijaan. Ruokapiiri on meidän perheen valinta”, toteaa Janne.

Emilia Raunio

Kirjoittaja on elintarviketieteiden maisteri ja vapaa toimittaja. JA luonnollisesti myös ruokapiiriläinen.

Lisätietoa:

www.ruokapiiri.fi

www.luomu-liitto.fi

www.luomurinki.fi

www.maanystavat.fi

p.s. Kansan Sivistystyön liitto on laatinut Ruokapiirioppaan, jota voi tilata esimerkiksi Maan ystävien nettisivuilta.