

Jämsän ja Keski-Suomen elintarvikejalostus 2026–2035: taustaselvitys

Päivitetty 10/2026 · Koonnut projektipäällikkö Visa Törmälä

Laadittu osana Paikallista markkinoille -hanketta, joka on Euroopan unionin osarahoittama. Perustuu hankkeessa (päätyi 30.6.2026) kerättyyn aineistoon ja haastatteluihin; päivitetty maksatuksen valmistelun yhteydessä 10/2026.



Euroopan unionin
osarahoittama

Taustaselvitys kasvupolkuun "Jämsän elintarvikejalostuksen kasvupolku 2026–2035". Luvut 5–8 kuvaavat kasvupolun sisältöä ja tarkentuvat sidosryhmien kanssa. Tässä versiossa on tarkennettu elintarvikevalmistuksen työpaikkatavoitteet ja niiden mitoitus (5.3, luku 8) sekä lisätty ruokaketjun sivu- ja hukkavirrat raaka-ainepohjaan (3.1, 3.3).

Sisällys

Tiivistelmä.....	2
1 Johdanto.....	4
1.1 Tarkoitus.....	4
1.2 Raja.....	4
1.3 Laadintatapa ja luonnoksen asema.....	5
2 Toimintaympäristö ja nykytila.....	5
2.1 Maatalous ja raaka-ainepohja.....	5
2.2 Luonnontuotteet.....	6
2.3 Elintarvikkeiden valmistus.....	6
2.4 Keski-Suomi muihin maakuntiin verrattuna.....	8
2.5 Maakunnan kehityssuunta 2015–2025.....	8
2.6 Strategiat ja ohjelmat.....	9
2.7 Elintarvikemarkkinat, kulutus ja matkailu.....	12
2.8 Asiakasryhmät ja ostotottumukset.....	14
2.9 Kansallinen tausta: tutkimukset, selvitykset ja trendit.....	17
2.10 Jämsän elintarvikealan toimijakartoitus.....	21
2.11 Osaaminen ja työvoima.....	25
2.12 Kala ja luomu.....	27
2.13 Kylmävarasto ja kuivaus.....	28
2.14 Julkiset keittiöt Jämsässä.....	29
2.15 Vertailukohteet: mitä muut ovat tehneet.....	30
2.16 Rahoitusympäristö 2026–2035.....	32
2.17 Huoltovarmuus ja ilmasto.....	34
2.18 Vapaat julkiset tilat ja kylätalot: keräyksen ja jalostuksen verkosto.....	34
3 Arvoketjut ja raaka-ainevirrat.....	38
3.1 Raaka-aineryhmät.....	38
3.2 Arvonlisän muodostuminen.....	40

3.3 Selvityksen toteutus.....	40
3.4 Raaka-ainevirrat: mitä jo tiedetään.....	40
3.5 Haastattelut: runko ja haastateltavat.....	42
3.6 Yrityshaastattelut: Makumatka Jämsässä.....	43
4 Vahvuudet, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat.....	45
5 Visio ja tavoitteet (luonnos).....	47
5.1 Visio 2035 (ehdotus).....	48
5.2 Tavoitteet.....	48
5.3 Elintarvikevalmistuksen työpaikkatavoitteen mitoitus.....	48
6 Kehittämisen painopisteet (luonnos).....	49
6.1 Jalostusarvon kasvattaminen: uudet tuotteet ja yritykset.....	50
6.2 Kasvutuotteiden arvoketju.....	53
6.3 Maito-, liha- ja lammasketjut.....	54
6.4 Luonnontuotteet.....	55
6.5 Tilajalostus, suoramyynti ja yhteistyö.....	49
6.6 Markkinat: julkiset hankinnat.....	56
6.7 Osaaminen, tilat ja rahoitus (läpileikkaava).....	49
6.8 Ruokamatkailu: Himos-Jämsä ja Keski-Suomi.....	57
6.9 Vientimahdollisuudet.....	63
7 Toimenpideohjelma, aikataulu ja rahoitus (luonnos).....	64
7.1 Toimenpiteet.....	65
7.2 Rahoitus.....	67
8 Seuranta ja mittarit (luonnos).....	67
9 Lähteet, tietoaукot ja liitteet.....	71
9.1 Taustaselvityksen kattavuus.....	71
9.2 Tietoaукot.....	73
9.3 Lähteet.....	73
9.4 Liite: maakuntavertailu 2023.....	76
9.5 Liite: ruokaketjun työpaikat.....	77

Tiivistelmä

Jämsällä on Keski-Suomen elintarvikejalostuksessa vahvempi asema kuin sen maatalous antaisi odottaa: elintarvikkeiden valmistuksessa on 127 työpaikkaa, 12 % maakunnan alan työpaikoista, kun Jämsän osuus maakunnan tiloista on 10 %. Koko ruokaketju maataloudesta ravintoloihin työllistää Jämsässä 526 henkeä eli 8,1 % kaikista työpaikoista, ja ruokakauppa mukaan lukien arviolta noin 700 henkeä (11 %). Kasvupolku ehdottaa, että tätä asemaa kasvatetaan vuoteen 2035 mennessä jalostamalla alueella enemmän paikallista viljaa, maitoa, lihaa, kalaa ja luonnontuotteita sekä ruokaketjun sivu- ja hukkavirtoja. Tärkein tavoite on elintarvikevalmistuksen työpaikkojen kasvu 127:stä 165:een vuoteen 2035 mennessä, kasvu-uralla 180:een (5.3).

Nykytila. Keski-Suomen raaka-ainepohja supistuu: tiloja on 13 % ja maitotiloja 59 % vähemmän kuin 2015, ja pelloilla viljellään yhä enemmän nurmea ja vähemmän viljaa. Elintarvikkeiden valmistuksen jalostusarvo kasvoi kuitenkin 14 % vuosina 2018–2024 114 milj. euroon. Maakuntavertailussa Keski-Suomi on 12. maataloustuotannossa ja 10. jalostusarvossa, mutta alan liikevaihto on kasvanut selvästi koko maata hitaammin. Kysyntää on: maakunnan asukkaat ostavat ruokaa arviolta 830–840 milj. eurolla

vuodessa, ja matkailijat käyttävät majoitukseen ja ravitsemukseen 150 milj. euroa, Jämsässä 24 milj. euroa.

Raaka-ainevirrat. Alustavan selvityksen mukaan suurin rahavirta, maito (61 % maakunnan maatalouden myyntituloista), jalostetaan pääosin maakunnassa Valion Jyväskylän meijerissä. Ensimmäinen todennettu siirtymä on naudanlihan leikkaus ja pakkaus, jotka Atria siirtää Kauhajoelle 2026–2027. Viljan, kuminan ja keruutuotteiden jalostus tapahtuu pääosin maakunnan ulkopuolella. Jämsän tärkein avoin kysymys on, mistä ankkuriyritykset Elonen (26,3 milj. €) ja Jokilaakson Juusto (12,2 milj. €) ostavat raaka-aineensa. Se selvitetään haastatteluilla ennen kuin jalostusarvon painopisteet lukitaan.

Taustaselvityksen keskeiset havainnot.

- **Puuttuva lenkki on yhteinen kylmä- ja pakkasvarasto.** Tarve ja sijainti on jo selvitetty, samoin hukkalämpöä käyttävä kuivaus (2.13).
- **Teollisuuden hukkalämpö,** esimerkiksi Kaipolaan suunnitellusta datakeskuksesta, voi tuoda edullista energiaa kuivaamolle (2.13).
- **Vapautuvat julkiset tilat ja Leader-rahoituksella kunnostetut kylätalot** voivat toimia luonnontuotteiden vastaanottopisteinä ja yhteiskäyttöisinä tuotantokeittöinä. Tarve kasvaa, koska kotimaisten poimijoiden osuus on vain 25 % ja ulkomaisten poimijoiden tulo väheni 2026 (2.18).
- **Julkiset keittiöt** valmistavat noin miljoona aterialla vuodessa. Hyvinvointialueen ateriat on todennäköisesti kilpailutettava viimeistään 2030, mikä on sekä riski että tilaisuus rakentaa pienten toimittajien osallistumista mahdollistavat hankintakokonaisuudet sekä perustellut laatu-, tuoreus- ja toimitusvaatimukset (2.14). Paikallisuus ei yksinään voi olla hankinnan valintaperuste.
- **Vuoden 2027 jälkeisiin rahoitusvälineisiin ja siirtymävaiheen aikatauluihin liittyy epävarmuutta.** Komission ehdotuksessa EU:n kaudelle 2028–2034 maaseudun kehittämisellä ei ole varmaa omaa osuutta. Nykyisen kauden tuet kannattaa siksi hakea 2026–2027 (2.16).
- **Ruoka puuttuu maakunnan hallitusohjelmataavoitteista, ilmastotiekartasta ja Jämsän elinvoimaohjelmasta** (2.6, 2.17).
- **Yrityshaastattelujen mukaan kysyntää on, mutta kohtaaminen ontuu.** Ravintolat ja matkailuyritykset haluavat paikallista ruokaa, mutta tuotteiden löydettävyyttä, saatavuutta ja tuottajaverkoston jatkuvuus ovat ongelmia (3.6).
- **Valmistuksen työpaikat ovat lähes kokonaan kahden ankkuriyrityksen varassa.** Elosen leipomo ja Jokilaakson Juusto kattavat käytännössä koko tilastoidun 127 työpaikan, ja määrä on pysynyt lähes ennallaan vuodesta 2015 (129). Tavoite 165 edellyttää selvää käännettä: uusia valmistajia, ankkurien kasvua ja ennen kaikkea myyntiä Jämsän ulkopuolelle, koska paikallinen kysyntä työllistää ensisijaisesti ravintoloita (2.3, 5.3).
- **Sivu- ja hukkavirrat ovat kartoittamaton raaka-ainevara.** Ylijäämäleipä, juustolan hera, marjojen puristemassa, kauneusvirheiset kasvokset, vajaasti hyödynnetty särkikala sekä keittiöiden ja tapahtumien ylijäämä voivat olla edullista raaka-ainetta uusille tuotteille. Niiden määrää ei ole selvitetty (3.1, 3.3).

Ehdotetut painopisteet.

1. **Uudet tuotteet ja yritykset (painopisteiden ydin).** Jalostusarvoa kasvatetaan erikoistuotteilla ja artesaaniruoalla, jotka vastaavat ruokatrendeihin: proteiini, fermentointi, helppous, välipalat, erityisruokavaliot ja luonnontuotteet. Lisäksi täydennetään veturiyritysten tuotteita (6.1). Maito on massatuote, jonka jalostus on keskittynyt, joten sitä ei tavoitella volyyminä.
2. Kasvituotteiden arvoketju: leipävilja, kaura ja kumina, joissa Jämsän osuus maakunnasta on 19–26 %.

3. Maito-, liha- ja lammasketjujen jatkuvuus ja erikoistuotteet.
4. Luonnontuotteet: marjat, sienet ja villiyrtit.
5. Tilajalostus, suoramyynä ja yhteistyö, mukaan lukien alueellinen lähiruokakoordinaatio.
6. Markkinat: julkiset hankinnat, kauppa, mökkiläiset ja myynti Jämsän ulkopuolelle.
7. Ruokamatkailu Himos-Jämsässä ja Keski-Suomessa: paikalliset aamiaiset, ravintola-annokset, festivaalien ruokakatu, tuliaisit ja villiruokaretket luonnossa liikkuville eurooppalaisille matkailijoille.
8. Vienti lähimarkkinoille (Ruotsi, Viro, Saksa, Alankomaat), joissa matkailija ja vientituote kohtaavat.

Toteutus. Kasvupolku etenee kolmessa vaiheessa: selvitys ja käynnistys 2026–2027, investoinnit ja kasvu 2028–2030 sekä vakiinnuttaminen 2031–2035. Yritysinvestointien päärahoituskanava on maaseuturahaston jalostuksen investointituki, joka on kuluvalle CAP27-ohjelmakaudella enintään 35 %; seuraavan kauden tuet ovat vielä auki. Edistymistä seurataan kahdellakymmenellä kahdella mittarilla, joista ensisijainen on elintarvikevalmistuksen työpaikat (luku 8). Varsinainen kasvupolku on koottu erilliseen asiakirjaan "Jämsän elintarvikejalostuksen kasvupolku 2026–2035".

Kytkenät. Kasvupolku toteuttaa Keski-Suomen strategian 2026–2050 tavoitteita jalostusasteen nostosta ja ruoantuotannon vahvistamisesta, kansallisen ruokastrategian (VNS 1/2026) tavoitetta lisätä arvonalisää jalostuksella, lähiruokaohjelman viittä tavoitetta sekä ruokamatkailustrategian 2024–2028 linjauksia. Keski-Suomi on yksi ruokamatkailustrategian kahdeksasta pilottiydinalueesta. Kasvupolku hyödyntää myös elintarviketeollisuuden luonto- ja TKI-tiekarttoja. Jämsän elinvoimaohjelmassa ruokaa ei vielä mainita, ja kasvupolku tarjoaa siihen sisällön seuraavaa päivitystä varten.

1 Johdanto

Tämä selvitys kuvaa, miten paikallisen raaka-aineen jalostusta lisätään Jämsässä ja Keski-Suomessa vuosina 2026–2035. Se kokoaa tilastoihin perustuvan nykytilan, arvoketjujen selvitystarpeet sekä ehdotuksen visioksi, tavoitteiksi, toimenpiteiksi ja mittareiksi.

1.1 Tarkoitus

Selvityksen tehtävä on antaa yhteinen pohja ruokahankkeiden valmistelulle ja kunnan, maakunnan ja yritysten kehittämistyölle. Se vastaa kolmeen kysymykseen:

1. Millä raaka-ainepohjalla ja millaisella jalostusrakenteella alue toimii nyt?
2. Missä arvoketjun kohdissa arvonalisää voidaan kasvattaa alueella?
3. Mitä tehdään, kuka tekee ja miten edistymistä seurataan?

1.2 Rajaus

- **Alue:** Jämsä ensisijaisena kohdealueena ja Keski-Suomi sen toimintaympäristönä. Keski-Suomi tarkoittaa maakunnan nykyisiä 22 kuntaa.
- **Toimialat:** maatalous (toimiala 01), luonnontuotteiden keruu sekä elintarvikkeiden valmistus (toimiala 10). Juomien valmistus (11) on mukana, kun se liittyy paikallisiin raaka-aineisiin.
- **Raaka-aineryhmät:** vilja, maito, liha ja lammas, kumina ja erikoiskasvit sekä keruutuotteet (marjat, sienet ja villiyrtit).
- **Aikajänne:** 2026–2035, vaiheistettuna lyhyelle (2026–2027), keskipitkälle (2028–2030) ja pitkälle (2031–2035) aikavälille.

Lähiruoan määritelmä. Selvitys noudattaa kansallisen lähiruokaohjelman määritelmää. Lähiruoka on paikallisista raaka-aineista tuotettua ja jalostettua ruokaa, jota markkinoidaan ja kulutetaan samalla alueella ja joka tukee alueen taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria. Alue on maakunta tai sitä pienempi, joten tässä selvityksessä paikallinen tarkoittaa Keski-Suomea. Määritelmään kuuluvat myös pienten elintarvikeyritysten erikoistuotteet, joiden päämarkkinat ovat lähialueella mutta joita myydään muuallekin Suomeen.

1.3 Laadintatapa ja luonnoksen asema

Luvut 2–4 perustuvat Luonnonvarakeskuksen, Tilastokeskuksen ja Ruokaviraston tilastoihin sekä julkisiin strategia- ja hankeasiakirjoihin. Luvut on haettu suoraan tilastotietokannoista lokakuussa 2026.

Luvut 5–8 ovat ehdotuksia. Ne on tarkoitettu työstettäväksi yrittäjien, tuottajien, kunnan, maakunnan ja rahoittajien kanssa työpajoissa ja haastatteluissa. Kun tilastotieto puuttuu, se todetaan, ja tiedonkeruu kirjataan selvitystehtäväksi lukuun 9.

Arvonlisän mahdollista siirtymistä muihin maakuntiin ei tässä vaiheessa esitetä tosiasiassa. Se on luvun 3 keskeinen selvityskysymys, ja jalostusarvon kasvattamisen painopisteet tarkentuvat sen tulosten pohjalta.

2 Toimintaympäristö ja nykytila

Keski-Suomen ruoantuotannon raaka-ainepohja on supistunut kymmenessä vuodessa: tiloja on 13 % ja maitotiloja 59 % vähemmän kuin vuonna 2015. Elintarvikkeiden valmistus on samaan aikaan pitänyt jalostusarvonsa ja kasvattanut sitä, ja maakuntavertailussa Keski-Suomi sijoittuu jalostuksessa paremmin kuin maataloustuotannossa. Jämsä on maakunnassa kasvinviljelypainotteinen ja suhteellisesti vahva elintarvikkeiden valmistaja.

2.1 Maatalous ja raaka-ainepohja

Keski-Suomessa oli vuonna 2025 yhteensä 2 268 maatilaa ja 90 000 hehtaaria käytössä olevaa maatalousmaata. Jämsässä tiloja oli 224 ja peltoa 9 100 hehtaaria, eli noin kymmenesosa maakunnan kokonaisuudesta.

Raaka-ainepohja 2025	Keski-Suomi	Muutos 2015–2025	Jämsä	Muutos 2015–2025	Jämsän osuus
Maatilat, kpl	2 268	–13 %	224	–12 %	10 %
Peltoala, ha	89 959	–3 %	9 122	–4 %	10 %
Viljat, ha	24 058	–25 %	3 726	–19 %	15 %
Nurmet ja laitumet, ha	48 800	+38 %	3 292	+41 %	7 %
Kumina, ha	863	–7 %	192	uusi	22 %
Maidontuotanto, milj. l	81,6	–24 %	2,0	–40 %	2 %
Maitotilat, kpl	192	–59 %	9	–44 %	5 %
Naudanliha, t	3 880	–16 %	82	–16 %	2 %
Lampaat, kpl	7 354	–18 %	989	+30 %	13 %

Tuotantosuunnissa muutos on ollut suuri. Lypsykarjatilojen määrä on pudonnut 463:sta 185:een, viljatilojen 504:stä 279:ään ja sikatilojen 21:stä neljään. Muu kasvinviljely, käytännössä pääosin nurmen viljely, on kasvanut 971:stä 1 402 tilaan ja on nyt yleisin tuotantosuunta. Maitotila tuottaa Keski-Suomessa keskimäärin 425 000 litraa vuodessa, koko maassa 546 000 litraa ja Jämsässä 217 000 litraa.

Jämsä erottuu maakunnassa leipäviljan, kauran ja kuminan viljelijänä. Jämsässä on neljännes Keski-Suomen vehnän ja rukiin alasta, viidennes kuminasta ja lähes viidennes kaurasta. Lammastalous on Jämsän ainoa kasvava kotieläinala.

2.2 Luonnontuotteet

Keski-Suomi on metsäinen maakunta, ja marjat, sienet ja villiyrteet ovat merkittäviä, mutta tilastoissa huonosti näkyvä raaka-ainevara. Ruokaviraston kauppaantulotilasto kertoo ostoliikkeille myydyt määrät vain neljän suuralueen tasolla. Vuonna 2025 kauppiaan myytiin koko maassa 9,5 milj. kg puolukkaa, 6,8 milj. kg mustikkaa ja 331 000 kg sieniä, ja poimijoiden tulot olivat lähes 36 milj. euroa. Herkkutatin sato oli hyvä myös Keski-Suomessa.

Tilastot eivät kata kotitarvepoimintaa, suoramyyntiä kuluttajille ja ammattikeittiöille eivätkä somekanavien kauppaa. Villiyrteistä ei ole virallista tilastoa lainkaan. Ulkomaiset poimijat keräsivät vuonna 2025 noin 75 % kauppiaan myydyistä luonnonmarjoista. Keski-Suomen ja Jämsän luonnontuotevirrat on siksi selvitettävä yrityksiltä ja ostopisteiltä (luku 3).

Kauppiaan myydyt luonnontuotteet 2025	Itä-Suomi	Länsi-Suomi	Oulu-Kainuu	Koko maa
Marjat, t	5 399	7 869	3 130	16 409
Sienet, t	304	21	6	331
Poimijatulot, milj. €	13,1	15,4	7,0	35,6
Ostoliikkeitä	12	10	10	38
Kotimaisten poimijoiden osuus marjoista	26 %	23 %	29 %	25 %
Mustikan hinta poimijalle, €/kg	2,47	2,13	2,62	2,39
Puolukan hinta poimijalle, €/kg	1,82	1,88	2,04	1,90

Lähde: Ruokavirasto, marjojen ja sienten kauppaantulomäärät 2025. Lapissa kauppiaan myytiin vain 11 t, joten se on jätetty taulukosta pois. Raportti ei kerro, mihin suuralueeseen Keski-Suomi kuuluu, joten maakunnan osuutta ei voi laskea.

Taulukosta näkyy kaksi Jämsälle tärkeää asiaa. Ensinnäkin sienet poimitaan lähes kokonaan kotimaisin voimin (99 %), ja ne ostetaan pääosin Itä-Suomessa. Kylätalojen vastaanottopisteet (2.18) sopivat siksi erityisesti sienille. Toiseksi ostoliikkeitä on koko maassa vain 38, joten paikallisella ostopisteellä on todellista lisäarvoa poimijalle.

2.3 Elintarvikkeiden valmistus

Keski-Suomessa oli vuonna 2024 yhteensä 92 elintarvikkeiden valmistuksen toimipaikkaa, joissa työskenteli 1 021 henkilötyövuotta. Liikevaihto oli 305 milj. euroa ja jalostusarvo 114 milj. euroa.

Elintarvikkeiden valmistus, Keski-Suomi	2018	2024	Muutos
Toimipaikat, kpl	106	92	-13 %
Henkilöstö, htv	1 059	1 021	-4 %
Liikevaihto, milj. €	279,6	305,1	+9 %
Jalostusarvo, milj. €	100,2	114,1	+14 %

Jämsässä elintarvikkeiden valmistuksessa oli 127 työpaikkaa vuonna 2024, mikä on 12 % maakunnan alan työpaikoista ja 2,0 % kaikista Jämsän työpaikoista. Osuus on kaksinkertainen maakuntaan (1,0 %) verrattuna. Alan suurimmat työllistäjät Jämsässä ovat Elonen Oy:n leipomo, joka työllistää noin 120 henkilöä, sekä Jokilaakson Juusto, jossa on 34 työntekijää ja jonka liikevaihto oli 12,2 milj. euroa vuonna 2025. Molemmat jatkavat Jämsän pitkää meijeriperinnettä: Elonen osti Valion vuonna 1997 suljetun juustonpakkaamon tilat, ja Jokilaakson Juusto perustettiin vuonna 2002 Jämsän entiseen juustotehtaaseen. Jokilaakson Juusto vie tuotteitaan muun muassa Kreikkaan ja Alankomaihin.

Jämsässä toimii myös pientuottajia, jotka myyvät suoraan kuluttajille ja ravintoloille: luomunaudanlihaa, lammasta, marjoja, mehuja ja kasviksia. Karisalmen kotiliha on Jämsässä toimiva teurastamo, joka on ilmoittautunut Ruokaviraston teurastuspalkkiojärjestelmään (Keski-Suomessa lisäksi A-liha Jyväskylä Oy), ja Jämsän REKO-ruokapiiri jakaa tilauksia torilla joka toinen viikko. Keski-Suomessa 137 tilaa harjoitti suoramyyntiä vuonna 2023 (2020: 94), mutta omia tuotteitaan jalostavia tiloja oli enää 25 (2020: 31).

Ruokaketjun työpaikat Jämsässä

Elintarvikkeiden valmistuksen 127 työpaikkaa kuvaa vain yhtä ruokaketjun vaihetta. Kun mukaan lasketaan maatalous, kalastus ja ravitsemistoiminta, ruokaketju työllistää Jämsässä 526 henkeä eli 8,1 % kaikista työpaikoista. Osuus on suurempi kuin Keski-Suomessa (5,7 %) tai koko maassa (6,3 %).

Ruokaketjun työpaikat, Jämsä	2015	2024	Muutos
Maatalous (kasvinviljely ja kotieläintalous)	187	159	-15 %
Kalastus ja vesiviljely	0	1	
Elintarvikkeiden valmistus	129	127	-2 %
Ravitsemistoiminta (ravintolat, kahvilat, ruokalat)	252	239	-5 %
Ruokaketju yhteensä	568	526	-7 %
Osuus kaikista Jämsän työpaikoista	7,3 %	8,1 %	
Ruokakauppa (arvio 40–50 % vähittäiskaupan 401 työpaikasta)		noin 160–200	
Ruokaketju ja ruokakauppa yhteensä (arvio)		noin 690–730 (11 %)	

Lähde: Tilastokeskus, työssäkäyntitilasto, taulukko 115h (alueella työssäkäyvät). Ruokakaupan osuus on selvityksen laatijan oletus, koska taulukko ei erittele päivittäistavarakauppaa. Yksityiskohdat ja vertailut ovat liitteessä 9.5.

Ruokaketjun työpaikat vähenivät 2015–2024 hitaammin kuin Jämsän kaikki työpaikat (-16 %), joten ruoan merkitys Jämsän taloudelle on kasvanut.

Miksi tilaston ja yritysten luvut eroavat. Tilasto laskee henkilöt, joiden päätyöpaikka on vuoden lopussa Jämsässä ja kuuluu kyseiseen toimialaan. Yritysten tilinpäätösten henkilöstömäärä taas kattaa koko yrityksen keskimäärin vuoden aikana. Siksi esimerkiksi Elosen 125 ja Jokilaakson Juuston 36 työntekijää (2025) ovat yhteensä enemmän kuin valmistuksen 127 työpaikkaa: osa Elosen henkilöstöstä työskentelee kahviloissa ja myymälöissä, jotka tilastoidaan ravintola- tai kauppatoimialalle, tai muilla paikkakunnilla. Tilasto aliarvioi myös ruokaketjun todellista työllisyyttä, koska siitä puuttuvat sivutoimiset viljelijät ja perheenjäsenet, Himoksen kausityöntekijät sekä poimijat ja tilamyynti.

Mitä tämä tarkoittaa tavoitteille. Koska Elosen leipomo (noin 120 henkeä) ja Jokilaakson Juusto (34) kattavat käytännössä koko tilastoidun valmistuksen, muiden valmistajien osuus tilastosta on lähes nolla, eivätkä sivutoimiset valmistajat näy siinä lainkaan. Valmistuksen työpaikat pysyivät 2015–2024 lähes ennallaan (129 → 127). Uusien valmistajien kasvu näkyy tilastossa vasta, kun ne työllistävät päätoimisesti, ja yhden ankkurin muutokset voivat peittää sen kokonaan. Siksi tavoitteen seurantaan on lisätty omat mittarit uusille valmistajille ja ankkuriyrityksille (5.3, luku 8).

2.4 Keski-Suomi muihin maakuntiin verrattuna

Keski-Suomi on 19 maakunnasta 12. maatalouden tuotoksen arvossa ja 10. elintarvikevalmistuksen jalostusarvossa (2023). Jalostuksen osuus koko maasta (3,6 %) on hieman suurempi kuin maatalouden osuus (3,3 %), joten vertailu ei yksin osoita jalostuksen olevan tuotantopohjaan nähden poikkeuksellisen vähäistä.

Mittari, Keski-Suomi 2023	Arvo	Osuus koko maasta	Sijoitus 19 maakunnasta
Maatalouden tuotoksen arvo (toimiala 01)	189,1 milj. €	3,3 %	12.
Elintarvikevalmistuksen liikevaihto	294,0 milj. €	2,4 %	12.
Elintarvikevalmistuksen jalostusarvo	90,2 milj. €	3,6 %	10.
Elintarvikevalmistuksen henkilöstö	1 028 htv	—	10.
Elintarvikevalmistuksen toimipaikat	96	—	11.

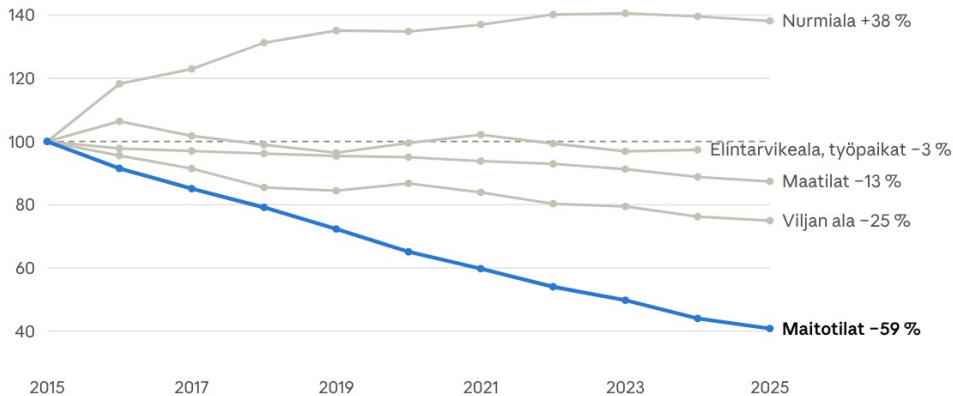
Kaksi havaintoa vaatii jatkoselvitystä. Ensinnäkin elintarvikevalmistuksen liikevaihto kasvoi vuosina 2018–2024 Keski-Suomessa nimellisesti 9,1 % mutta koko maassa 24,4 %. Toiseksi maatalouden ja jalostuksen euromäärien suhde ei kerro paikallisen raaka-aineen jalostusasteesta, koska maakunnan jalostajat voivat käyttää muualla tuotettua raaka-ainetta ja keskisuomalaiset tuottajat myydä tuotteitaan muiden maakuntien jalostajille. Vuonna 2024 Keski-Suomen jalostusarvo nousi 114,1 milj. euroon, mikä on 4,3 % koko maasta ja yhdeksänneksi suurin. Maakuntien täysi vertailutaulukko on liitteessä (luku 9).

2.5 Maakunnan kehityssuunta 2015–2025

Keski-Suomen maatalous on siirtynyt kotieläintuotannosta nurmen- ja kasvinviljelyyn, ja raaka-aineen tuottajia on yhä vähemmän. Elintarvikkeiden valmistuksen työpaikkamäärä on sen sijaan pysynyt lähes ennallaan noin 1 000–1 100 työpaikassa.

Maitotilojen määrä on pudonnut 59 % vuodesta 2015, nurmiala kasvanut 38 %

Keski-Suomi, indeksi 2015 = 100 (työpaikat vuoteen 2024)



Luke ja Tilastokeskus, haettu 24.10.2026 · Keski-Suomen nykyiset 22 kuntaa

Kehityksessä on neljä piirrettä, joilla on merkitystä kasvupolulle:

- **Kotieläintuotanto supistuu nopeimmin.** Maitotilojen määrä on pudonnut 59 %, nautojen 26 % ja sikojen 77 %. Paikallinen maito- ja lihapohjainen jalostus on yhä harvempien tilojen varassa.
- **Viljasta nurmeen.** Viljan ala on pienentynyt neljänneksellä. Nurmesta suuri osa on rehua tai viherkesantoa, eikä se sellaisenaan ole elintarvikejalostuksen raaka-ainetta.
- **Tilakoko kasvaa, tuottajat ikääntyvät.** Peltoala on säilynyt, mutta tiloja on vähemmän. Luken rakenne-ennusteiden mukaan tilamäärän lasku jatkuu, ja jatkajan puute koskee monia yli 50-vuotiaiden viljelijöiden tiloja.
- **Uudet toimintamuodot kasvavat.** Suoramyynti, REKO-piirit ja ruokamatkailu yleistyvät, mutta tilojen oma jalostus vähenee.

Ennusteen mukaan tilojen määrä jatkaa laskuaan. Kasvupolun on siksi varmistettava, että raaka-ainetta riittää alueen jalostajille myös 2030-luvulla.

2.6 Strategiat ja ohjelmat

Kasvupolku nojaa ensisijaisesti Keski-Suomen strategiaan 2026–2050 ja kansalliseen ruokastrategiaan. Molemmat tavoittelevat raaka-aineiden jalostusasteen nostoa ja ruoan omavaraisuutta, mutta kumpikaan ei aseta alueellista mittaria elintarvikejalostukselle. Jämsän omat ohjelmat eivät mainitse ruoka-alaa lainkaan, joten kasvupolku täyttää tämän aukon.

Strategia tai ohjelma	Taso ja kausi	Mitä se sanoo ruoasta ja jalostuksesta	Merkitys kasvupolulle
Keski-Suomen strategia 2026–2050 (maakuntaohjelma 2026–2029, älykkään erikoistumisen strategia, maakuntasuunnitelma 2050)	Maakunta, hyväksytty 11.12.2025	Tavoitteena vahvistaa ruoantuotantoa ja omavaraisuutta. Tavoite "Käytämme luonnonvarojamme viisaasti" painottaa jalostusasteen nostoa, ja tavoite "Kasvatamme paikallisen	Kasvupolku kytketään kasvun kärkiin "Bio- ja kiertotalous" sekä "Turvallisuus ja huoltovarmuus". Strategiassa ei ole ruoantuotannon tai jalostuksen mittaria, joten kasvupolun

Strategia tai ohjelma	Taso ja kausi	Mitä se sanoo ruoasta ja jalostuksesta	Merkitys kasvupolulle
		ruuantuotannon arvostusta" sisältää maakunnallisen maa- ja metsätalouden huoltovarmuussuunnitelman laatimisen. Kasvun kärjissä bio- ja kiertotalous mainitsee aktiivisen ja kestäväen ruuantuotannon, ja turvallisuus ja huoltovarmuus ruuantuotannon osaamisen.	mittarit (luku 8) voivat täydentää sitä.
Ruokapoliittinen selonteko kansallisesta ruokastrategiasta (VNS 1/2026)	Valtakunnallinen, 26.3.2026, visio 2040	Visio "Onnellisen ruuan maa". Neljä tavoitetta: kannattavuus ja reiluus, huoltovarmuus, luonnon kantokyky sekä ruokakulttuuri ja hyvinvointi. Arvonlisää kasvatetaan jalostuksella, uusilla arvoketjuilla, tuottajien yhteistyöllä ja neuvotteluaseman vahvistamisella. Ruokaviennin arvo halutaan kolminkertaistaa vuoteen 2040 mennessä.	Antaa kansallisen perustelun jalostusarvon kasvattamiselle, kotimaisen raaka-aineen käytölle ja huoltovarmuudelle.
Keski-Suomen matkailustrategia 2026–2030	Maakunta, 2026–2030	Tavoitteena 500 milj. euron matkailutulo ja 230 000 kansainvälistä yöpymistä vuonna 2030. Ruokamatkailua ei mainita erikseen.	Ruokamatkailu ja paikalliset tuotteet Himos-Jämsän matkailussa ovat luonteva lisä, jota strategia ei vielä kata.
Keski-Suomen ruokaverkoston kehittämisstrategia 2022–2027	Maakunta, 2022–2027	Kolme päätavoitetta: verkostomaisen yhteistyön vahvistaminen, ruokaverkoston vastuullinen ja kestävä toiminta sekä vaikuttavuuden ja viestinnän vahvistaminen. Toteutettiin JAMKin	Kasvupolku voi toimia strategian jatkona Jämsän seudulla ja seuraavan kauden (2028–) pohjana.

Strategia tai ohjelma	Taso ja kausi	Mitä se sanoo ruoasta ja jalostuksesta	Merkitys kasvupolulle
		ruokaverkostohankkeessa 2022–2024.	
Jämsän elinvoimaohjelma 2023–2027 (luonnos)	Kunta, 2023–2027	Painopisteinä elävä keskusta ja kylät, yritysten toimintaympäristö, osaava työvoima, palveleva kaupunki ja aktiivisuus verkostoissa. Ruoka-alaa ei mainita.	Kasvupolku tuo elintarvikealan elinvoimaohjelman seuraavaan päivitykseen. Yritysten toimintaympäristön toimenpiteet (tilat, tontit, omistajanvaihdokset) sopivat suoraan elintarvikeyrityksille.
Maaseuturahaston yritysrahoituksen linjaukset. Keski-Suomi	Elinvoimakeskus, 2023–2027 (päivitetty 1/2026)	Maatalous- ja luonnontuotteiden jalostus on yksi kolmesta investointien painopisteestä.	Yritysinvestointien päärahoituskanava (luku 7).
Leader-strategiat	Paikallinen, 2023–2027	Jämsä kuuluu Vesuri ry:n toiminta-alueeseen, ja Leader-rahoitusta myönnettiin Jämsään 304 000 euroa vuonna 2022. Naapuriryhmä Viisarin strategia painottaa lähiruokaa, lyhyitä ketjuja ja luonnontuotteita.	Pienet investoinnit, kokeilut ja yhteishankkeet. Vesurin strategian painotukset on tarkistettava.
Lähiruokaohjelma "Lähiruokaa – totta kai!" (MMM 2021:8)	Valtakunnallinen, tavoitteet vuoteen 2025; loppuraportti julkaistu	Viisi tavoitetta: tuotannon, jakelun ja jalostuksen monipuolistaminen; pienimuotoisen jalostuksen ja myynnin edellytykset (lainsäädäntö, neuvonta, tutkimus); lähiruoan osuuden kasvu julkisissa hankinnoissa; yhteistyön vahvistaminen; lähiruoan arvostus ja näkyvyys. Maakuntia kannustetaan kirjaamaan ruoka-alan kehittäminen strategioihinsa ja	Kasvupolun painopisteet on rakennettu ohjelman tavoitteiden mukaisiksi (luku 6), ja mittarit noudattavat ohjelman vaikuttavuusindikaattoreita (luku 8).

Strategia tai ohjelma	Taso ja kausi	Mitä se sanoo ruoasta ja jalostuksesta	Merkitys kasvupolulle
		perustamaan alueellinen lähiruokakoordinaatio.	

Muita huomioitavia kansallisia ohjelmia ovat maa- ja metsätalousministeriön lähiruoka- ja luomuhjelmat sekä Suomen CAP-suunnitelma 2023–2027. Niiden tavoitteet tarkistetaan työpajavaiheessa.

2.7 Elintarvikemarkkinat, kulutus ja matkailu

Keski-Suomen asukkaat ostavat ruokaa ja alkoholittomia juomia arviolta noin 830–840 milj. eurolla vuodessa ja käyttävät ravintola- ja ruokapalveluihin lisäksi noin 180 milj. euroa. Matkailu tuo maakuntaan vuosittain noin 389 milj. euron välittömän matkailutulon, josta majoitus ja ravitsemus ovat 150 milj. euroa. Paikallisten tuotteiden markkina on siis moninkertainen alueen elintarviketeollisuuden 305 milj. euron liikevaihtoon verrattuna, mutta tilastot eivät kerro, kuinka suuri osa siitä katetaan alueen omilla tuotteilla.

Asukkaiden ruoankulutus

Väestöpohja on pysynyt vakaana: Keski-Suomessa asui vuoden 2025 lopussa 273 731 ihmistä (2015: 273 446). Jämsän väkiluku sen sijaan laski 21 542:sta 19 020:een (–12 %), mikä pienentää paikallista kysyntää.

Kulutuserä, arvio	Asukasta kohden vuodessa	Keski-Suomi, milj. €	Jämsä, milj. €
Elintarvikkeet ja alkoholittomat juomat	3 000–3 060 €	830–840	noin 58
Ravitsemispalvelut (ravintolat, kahvilat, ruokalat)	noin 665 €	noin 182	noin 13

Arvio on laskettu kahdesta lähteestä. Tilastokeskuksen kulutustutkimuksen mukaan Länsi-Suomen kotitalous käytti vuonna 2022 elintarvikkeisiin ja alkoholittomiin juomiin 5 352 euroa ja ravitsemispalveluihin 1 171 euroa, kun kotitalouden keskikoko oli 1,76 henkeä. Päivittäistavarakaupan elintarvikkeiden ja alkoholittomien juomien myynti oli vuonna 2025 koko maassa 17,3 mrd. euroa, eli noin 3 060 euroa asukasta kohden. Molemmat tavat antavat Keski-Suomelle saman suuruusluokan.

Kauppa on keskittynyt: päivittäistavarakaupan koko myynti oli 24,1 mrd. euroa vuonna 2025, ja kaupan omat merkit muodostivat 25 % ostoista. Verkkokauppa kasvoi 15 % 799 milj. euroon. Paikallisen tuottajan tie kauppaan kulkee siksi pääosin ketjujen paikallisten kauppiaiden, suoramyyntin ja ammattikeittiöiden kautta.

Matkailun tuoma lisäkysyntä

Matkailu	Keski-Suomi	Jämsä
Välitön matkailutulo, 2023	389 milj. €	55 milj. €
josta majoitus ja ravitsemus	150 milj. €	24 milj. €
josta vähittäiskauppa ja polttoaineet	176 milj. €	20 milj. €
Kokonaisvaikutus kerrannaisvaikutuksineen	543 milj. €	77 milj. €

Matkailu	Keski-Suomi	Jämsä
Rekisteröidyt yöpymiset	1,05 milj. (2024)	noin 295 000 (2023)

Jämsän matkailu painottuu Himoksen ympärille, ja se kasvaa: vuonna 2025 välitön matkailutulo oli kaupungin mukaan 57,3 milj. euroa ja kokonaisvaikutus 80,3 milj. euroa, alueella oli noin 400 000 yöpymistä ja yli 6 000 vuodepaikkaa, ja Himoksella käy noin 500 000 kävijää vuodessa. Rekisteröityjen yöpymisten lisäksi alueella arvioidaan olevan 50 000–100 000 rekisteröimätöntä yöpymistä, ja 76 % yöpymisistä tapahtuu mökeissä. Yöpymisistä 59 % osuu talveen ja 41 % kesään, ja 93 % kävijöistä on kotimaisia.

Jos matkailijan päivittäinen ruoankulutus vastaa asukkaan keskimääräistä kulutusta, Jämsän noin 345 000–395 000 yöpymistä vastaavat noin 950–1 080 lisäasukasta. Se tarkoittaa noin 3 milj. euron lisäystä kauppohenkilöstön, ravintolamenojen lisäksi. Arvio on karkea. Mökkiläisten oma kysyntä on vielä tätä suurempi, noin 3–7 milj. euroa vuodessa (luku 2.8).

Merkitys kasvupolulle

- **Kysyntää on enemmän kuin paikallista tarjontaa.** Maakunnan ruokaostot ovat lähes kolminkertaiset alueen elintarviketeollisuuden liikevaihtoon verrattuna, joten paikallisille tuotteille on tilaa, jos ne saadaan kauppohenkilöstön, keittiöiden ja ravintoloiden valikoimiin.
- **Matkailu on erityisesti Jämsän mahdollisuus.** Matkailijat käyttävät Jämsässä noin 24 milj. euroa majoitukseen ja ravitsemukseen ja 20 milj. euroa kauppaan ja polttoaineisiin vuodessa. Ruoka voi kasvattaa tätä osuutta, mutta maakunnan matkailustrategia ei vielä mainitse ruokamatkailua.
- **Kausivaihtelu ja mökit:** talvipainotteinen kysyntä ja mökkimajoitus suosivat valmisruokia, ruokakasseja, kauppohenkilöstön paikallishyllyjä ja mökeille toimitettavia tuotteita.
- **Supistuva väestö Jämsässä:** paikallinen kysyntä pienenee, joten kasvu on haettava matkailusta, maakunnan muista kunnista ja Jämsän ulkopuolisilta markkinoilta.

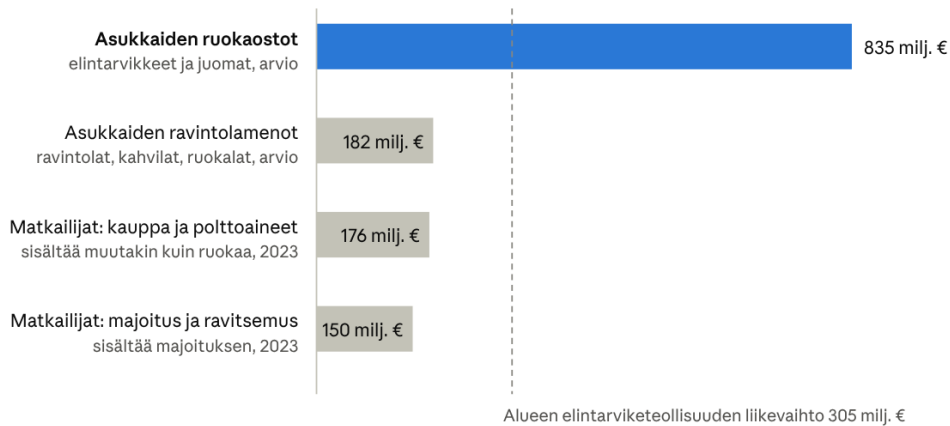
Selvitettäviä asioita ovat paikallisten tuotteiden osuus kaupoissa ja ammattikeittiöissä, vapaa-ajan asukkaiden määrä ja ruokamenot sekä matkailijoiden ruokamenojen tarkempi jakautuminen.

Markkinanäkymä

Alla oleva kuva kokoaa Keski-Suomen ruoan kysyntäkanavat samaan mittakaavaan. Matkailun luvut sisältävät myös majoitusta ja polttoaineita, joten ruoan osuus niistä on pienempi kuin palkki näyttää.

Asukkaiden ruokaostot ovat lähes kolminkertaiset alueen teollisuuden liikevaihtoon verrattuna

Keski-Suomen ruoan kysyntäkanavat, milj. euroa vuodessa



Tilastokeskus (kulutustutkimus 2022, väestö 2025), PTY 2025, Visit Jyväskylä Region (matkailutulo 2023)
• arviot, ks. luku 2.7

Kuvan perusteella tärkein yksittäinen markkina on asukkaiden päivittäinen ruokaostos kaupasta. Matkailijoiden ja asukkaiden ravintolamenot ovat yhdessä samaa suuruusluokkaa kuin alueen koko elintarviketeollisuuden liikevaihto. Mökkiläisten ja julkisten keittiöiden ostoista ei ole alueellista tilastoa, joten ne puuttuvat kuvasta.

2.8 Asiakasryhmät ja ostotottumukset

Paikallisille tuotteille on neljä erilaista asiakasryhmää: kotitaloudet, mökkiläiset, matkailijat sekä ravintolat ja ammattikeittiöt. Ne ostavat eri tuotteita eri kanavista, ja kasvupolun toimenpiteet kannattaa kohdistaa niiden mukaan.

Kotitaloudet: maaseudulla syödään enemmän kotona, kaupungeissa ravintolassa

Tilastokeskuksen kulutustutkimuksen (2022) mukaan ruokamenot vaihtelevat selvästi asuinalueen ja elämänvaiheen mukaan. Luvut ovat euroja kulutusyksikköä kohden vuodessa, jolloin erikokoiset kotitaloudet ovat vertailukelpoisia.

Ryhmä, €/kulutusyksikkö/v	Ruoka ja juomat yht.	Viljatuotte et	Liha	Maito, juusto, munat	Kala	Kasvikset	Ravintolat ja ruokalat
Kaikki kotitaloudet	3 946	447	496	539	184	373	953
Kaupunkimaiset kunnat	3 817	438	456	526	166	372	1 053
Taajaan asutut kunnat	4 144	445	544	551	233	372	820
Maaseutumaiset kunnat	4 506	503	679	598	244	380	494
Lapseton pari, alle 65 v	4 421	465	562	605	200	437	1 436
Kahden huoltajan lapsiperhe	4 328	469	548	607	166	393	1 029

Ryhmä, €/kulutusyksikkö/v	Ruoka ja juomat yht.	Viljatuotte et	Liha	Maito, juusto, munat	Kala	Kasvikset	Ravintolat ja ruokalot
Yli 64-vuotiaiden kotitaloudet	4 095	502	510	530	267	379	519
Yhden hengen talous, alle 65 v	3 280	352	398	465	100	317	1 143

Havainnot:

- **Maaseutumaisissa kunnissa ruokaan käytetään 18 % enemmän kuin kaupungeissa**, lihaan peräti 49 % enemmän ja kalaan 47 % enemmän. Ravintoloihin ja ruokaloihin käytetään sen sijaan alle puolet kaupunkilaisten summasta.
- **Yli 64-vuotiaat** ostavat eniten viljatuotteita, kalaa ja hedelmiä, mutta käyvät vähiten ravintoloissa. Heidän osuutensa kasvaa Jämsän kaltaisissa ikääntyvissä kunnissa.
- **Alle 65-vuotiaat lapsettomat parit** käyttävät eniten rahaa sekä ruokaan että ravintoloihin, ja **lapsiperheet** ostavat eniten maitotuotteita.
- **Kaupan kanavat:** kaupan omat merkit muodostavat 25 % päivittäistavaraostoista, ja verkkokauppa kasvaa (+15 % vuonna 2025). Paikallisten tuotteiden on löydyttävä sekä hyllystä että verkosta.

Keski-Suomen ja Jämsän kuluttajien suhtautumisesta paikallisiin tuotteisiin ei ole alueellista kyselyä. Se kannattaa lisätä vaiheen 1 selvitykseen.

Mökkiläiset: suurin kausittainen lisäkysyntä

Mökkibarometrin 2025 mukaan Suomessa on noin puoli miljoonaa vapaa-ajan asuntoa. Mökkiläiset viettivät mökillä keskimäärin 85 päivää vuodessa ja käyttivät mökkeilyyn hieman yli 7 000 euroa vuodessa. Suurimmat menoerät ovat päivittäistavarat ja remontit, ja mökkikuntien kauppohen myynti noin kaksinkertaistuu sesongin aikana. Himos-Jämsän alueella 76 % yöpymisistä tapahtuu mökeissä.

Mökillä syömisestä ei ole erillistä tilastoa. Mökkiläiset ostavat pääosin päivittäistavarakaupasta, joten paikalliset tuotteet tavoittavat heidät parhaiten kaupan paikallishyllyn, tilamyymälöiden, torin, REKO-piirien ja mökille toimitettavien ruokakassien kautta. **Jämsän mökkiläiset vastaavat 2 000–3 000 lisäasukasta.** Jämsässä on noin 4 400 vapaa-ajan asuntoa. Jos niitä käytetään valtakunnallisen keskiarvon mukaan 85 päivää vuodessa ja mökillä on kerrallaan keskimäärin 2–3 henkeä, mökkeilystä kertyy noin 750 000–1 120 000 henkilövuorokautta vuodessa. Se vastaa 2 000–3 100 ympärivuotista asukasta, eli 11–16 % Jämsän 19 020 asukkaan väestöön verrattuna.

Arvio, Jämsän mökkiläiset	2 henkeä mökillä	3 henkeä mökillä
Henkilövuorokaudet vuodessa	748 000	1 122 000
Vastaa ympärivuotisia asukkaita	2 050	3 070
Ruoankulutus, jos kaikki ostetaan Jämsästä	6,3 milj. €	9,4 milj. €
Ruokaostot Jämsästä, jos 50–70 % ostetaan paikkakunnalta	3,1–4,4 milj. €	4,7–6,6 milj. €

Laskelmassa ruoankulutus on 8,40 euroa henkeä kohden päivässä, mikä vastaa asukkaan keskimääräistä ostoa kaupasta (luku 2.7). Mökkiläisten ruokaostot Jämsästä ovat siten noin 3–7 milj. euroa vuodessa,

eli 5–11 % Jämsän asukkaiden omista ruokaostoista (noin 58 milj. euroa). Mökkeilyn kaikki menot (remontit, sähkö, palvelut) ovat 4 400 mökillä ja 7 000 euron kesikulutuksella noin 31 milj. euroa vuodessa, mutta niistä vain osa kohdistuu Jämsään.

Oletukset on tarkistettava: mökkiä kohden oleskelevien henkilöiden määrä, Jämsän mökkien todellinen käyttöaste ja paikkakunnalta ostettu osuus. Osa mökeistä on vuokramökkejä, jotka sisältyvät jo matkailun yöpymislukuihin, joten luvut eivät ole täysin yhteenlaskettavia. Mökkimäärä on selvityksen laatijan ilmoittama tieto, ja se tarkistetaan Tilastokeskuksen rakennustilastosta.

Johtopäätös: mökkiläiset ovat Jämsässä matkailijoiden veroinen tai suurempi ruoan ostajaryhmä, ja niiden kysyntä painottuu kesään ja Himoksen talvikauteen. Paikallisten tuotteiden kannalta tärkeimpiä kanavia ovat kaupan sesonkivalikoima, tilamyymälät, tori ja REKO sekä mökille toimitettavat ruokakassit ja valmisruoat.

Matkailijat: paikallinen ruoka on osa elämystä

Visit Finlandin vuonna 2025 tekemän tutkimuksen mukaan (5 060 vastaajaa Saksasta, Espanjasta, Ranskasta, Yhdysvalloista ja Japanista) ulkomaiset matkailijat haluavat erityisesti:

Ruokaelämys	Kiinnostuneiden osuus
Paikallisten raaka-aineiden ja perinneruokien maistelu	87 %
Torit ja kauppahallit	80 %
Paikalliset erikoisuudet hotelliaamiaisella	77 %
Perinteinen kala tai riista	75 %
Syöminen ulkona luonnossa	71 %
Ruokatuliais	64 %
Tilavierailut ja paikalliset tuottajat	58 %
Metsän villiruokat	56 %
Marjojen tai sienten poiminta	45 %

Suomen ruokakuva perustuu arktisiin makuihin, tuoreeseen riistaan ja kalaan sekä puhtaan luonnon ruokaan. Tutkimus ei kata kotimaisia matkailijoita, jotka muodostavat Himos-Jämsän kävijöistä 93 %. Jämsän matkailijoiden ruokatottumukset on siksi selvitettävä paikallisesti, esimerkiksi Himoksen asiakaskyselyn yhteydessä.

Ravintolat ja ammattikeittiöt: lähiruoka on arkea, esteinä hinta ja saatavuus

Ammattikeittiöt 2020 -tutkimuksen (662 vastaajaa) mukaan 58 % keittiöistä käytti lähiruokaa viikoittain ja 32 % päivittäin, ja osuus oli kasvanut vuodesta 2014. Suosituimmat lähiruokat olivat viljatuotteet, juurekset, vihannekset, peruna ja metsämarjat, eli juuri niitä, joita Jämsän alueella tuotetaan. Esteinä mainittiin hinta, saatavuus, kunta- tai ketjutaso hankintaohjeus ja pakkauskoot.

Ravintola-alan uusimmissa trendeissä korostuvat paikalliset raaka-aineet ja niihin liittyvät tarinat, kotimaan- ja ruokamatkailu, kasviproteiinit sekä työtä säästävät ratkaisut. Ravintolat haluavat siis paikallista, mutta käyttövalmiina ja luotettavasti saatavana.

Johtopäätökset asiakasryhmistä

Asiakasryhmä	Mitä ostaa	Paras kanava	Jämsän tuotteet, joilla on edellytyksiä
Kotitaloudet (maaseutu, ikääntyneet)	Liha, viljatuotteet, maitotuotteet, kala	Kaupan paikallishylly, suoramyynä, REKO	Leipä ja viljatuotteet, naudan- ja lampaanliha, juustot
Kotitaloudet (kaupunki, nuoret aikuiset)	Ravintolat, valmisruoat, verkkokauppa	Ravintolat, verkkokauppa, kaupan valikoimat	Kaura- ja kasviproteiinituotteet, erikoistuotteet
Mökkiläiset	Päivittäistavarat sesonkina	Kaupan sesonkivalikoima, tilamyymälät, ruokakassit	Leipomotuotteet, liha, marjat, valmisruoat
Matkailijat	Paikalliset elämykset, tuliaisit	Himoksen ravintolat, tapahtumat, tulaismyynti	Lammas, luonnontuotteet, leipä, kumina, juustot
Ravintolat ja ammattikeittiöt	Käyttövalmiit raaka-aineet	Tukkukauppa, suorat sopimukset, hankinnat	Viljatuotteet, juurekset, peruna, metsämarjat, liha

2.9 Kansallinen tausta: tutkimukset, selvitykset ja trendit

Kansalliset selvitykset tukevat kasvupolun suuntaa kolmella tavalla. Arvonlisää haetaan jalostuksesta ja yhteistyöstä, ulkomaisen matkailun kasvu tuo kysyntää paikalliselle ruoalle, ja huoltovarmuus nostaa kotimaisen ja alueellisen tuotannon arvoa. Samalla hinta ratkaisee kuluttajan valinnan, ja lähiruoan suurin este on saatavuus.

Elintarvikeala

- **Rakenne:** elintarvikkeiden valmistuksessa työskentelee kokoaikaisesti yli 34 000 henkeä noin 1 850 yrityksessä, joista joka kolmas on leipomo. Uusia yrityksiä perustetaan noin 250 vuodessa (TEM, 2022).
- **Talous:** alan liikevaihto oli 13,3 mrd. euroa vuonna 2022, ja kasvu johtui pääosin hintojen noususta, kun tuotannon volyymi laski. Elintarvikkeita vietiin 2,3 mrd. eurolla ja tuotiin 5,9 mrd. eurolla (TEM, 2023).
- **Haasteet:** tuotanto- ja logistiikkakustannukset, ohuet katteet, kaupan hintapaine ja osaavan työvoiman saatavuus. Venäjän hyökkäys Ukrainaan heikensi 65 %:n pk-yrityksistä liiketoimintaa (TEM, 2022).
- **Rahavirrat:** ruokaketjun reaalin rahavirta oli 17,8 mrd. euroa vuonna 2022 ja kasvoi 2013–2022 vain noin 0,6 % vuodessa. Tuonti kasvoi nopeimmin (PTT, 2025).
- **Kansalliset tavoitteet:** ruokaviennin kaksinkertaistaminen vuoteen 2031 (hallitusohjelma) ja kolminkertaistaminen vuoteen 2040 (ruokastrategia) sekä 25 %:n luomuosuus julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä.

Vienti ja tuonti: tuontikorvaus on Jämsän mahdollisuus

Suomi tuo elintarvikkeita lähes kolminkertaisesti viennin verran, ja juuri Jämsän vahvuustuotteissa tuonti on suurta.

- **Kokonaiskuva 2025:** elintarvikkeita vietiin 2,4 mrd. eurolla, mikä on 5,5 % enemmän kuin vuonna 2024, vaikka määrä laski 6,8 % kauran viennin vähentyessä. Tuonti kasvoi 4 % 6,55 mrd. euroon, ja kauppataseen alijäämä syveni 4,1 mrd. euroon (ETL, 2026).

- **Viennin kärki:** meijerituotteet 550 milj. €, juomat 263 milj. €, kala 239 milj. €, lihatuotteet 191 milj. € ja makeiset 183 milj. €. Suurin vientimaa on Ruotsi (yli 560 milj. €), ja EU:n osuus viennistä on 72 %. Kasvua oli myös Etelä-Koreaan ja Japaniin.
- **Tuonnin kärki:** vilja- ja leipomotuotteet 675 milj. €, juomat 672 milj. €, hedelmät 535 milj. €, juustot 365 milj. € ja kalat 270 milj. € (Luke, 2026).

Jämsän näkökulmasta suurimmat tuontiryhmät ovat juuri niitä, joita alueella jo valmistetaan: leipomotuotteita (Elonen) ja juustoja (Jokilaakson Juusto). Kotimaisten leipomo- ja juustotuotteiden markkinaosuuden kasvattaminen tuontia korvaamalla on siksi realistisempi kasvupolku kuin uusien vientimarkkinoiden avaaminen. Vienti on täydentävä polku niille yrityksille, joilla on siihen jo valmiudet.

Kuluttajat, hinnat ja kauppa

- **Hinta ratkaisee:** 72 % kuluttajista pitää hintaa tärkeimpänä ostoperusteena, ja 38 % pitää ruokaa liian kalliina tuloihinsa nähden. Vain yli 65-vuotiaat nostavat kotimaisuuden useammin tärkeimmäksi perusteeksi (PTT:n kuluttajakysely 2025, 1 197 vastaajaa).
- **Reiluus kiinnostaa:** yli kolme neljästä haluaa viljelijälle suuremman osuuden kuluttajahinnasta, ja 49 % maksaisi ruoasta enemmän, jos se turvaisi reilun tulonjaon (PTT, 2025).
- **Lähiruoan kysyntä kasvaa:** K-ruokakauppojen lähiruoan myynti kasvoi 8 % vuonna 2025. Yli 80 % kuluttajista ostaa pien- ja lähituottajien tuotteita, ja yli puolet maksaisi paikallisesta vaihtoehdosta enemmän. Esteinä ovat korkeampi hinta ja saatavuus. Suosituimpia ovat leipä, leipomotuotteet sekä kasvikset ja juurekset (Kesko, 2026).
- **Kaupan omat merkit:** niiden osuus oli noin 24 % vuonna 2024, maitotuotteissa, munissa, marjoissa ja kalassa yli 30 %. Viljatuotteissa osuus on selvästi pienempi (PTT, 2025).
- **Hintakehitys:** ruoan hinta nousi noin 20 % vuosina 2022–2023, mutta vuonna 2025 vain noin 1,4 %, ja vuodelle 2026 ennustetaan noin 1,5 %:n nousua. Suomessa ruoan hinta nousi 2021–2026 25 %, EU:ssa 34 % (Luke, 2026).
- **Kulutus:** juustonkulutus on ennätystasolla, noin 27 kg henkeä kohden, ja hedelmien ja marjojen kulutus kasvoi 7 %. Kalasta noin 68 % on ulkomaista, ja kotimaisen naudanlihan ja kananmunien saatavuudessa on ollut puutteita (Luke, 2026).

Säästäminen jatkuu (ETL, toukokuu 2025). Kuluttajat suunnittelevat ostoksensa tarkemmin, ostavat runsaasti tarjouksista ja siirtyvät kaupan omiin merkkeihin ja tuontituotteisiin. Kuluttajien luottamus oli huhtikuussa 2025 –7,4, selvästi pitkän aikavälin keskiarvon (–2,7) alapuolella, ja eläkeläiset olivat pessimistisimpiä (–14,7). Elintarviketeollisuuden tuotantokustannukset olivat alkuvuonna 2025 noin kolmanneksen korkeammat kuin vuonna 2019. Kauppojen jauhelihapula johtui nautamäärän vähenemisestä, eikä tarjontaa voi lisätä nopeasti.

Jämsän kannalta tästä seuraa kaksi asiaa. Paikallisen tuotteen on perusteltava hintansa laadulla, alkuperällä ja tarinalla, tai sen on kilpailtava arkituotteena tehokkaalla logistiikalla. Lisäksi nautamäärän väheneminen (Jämsässä –38 % vuosina 2015–2025) tekee paikallisesta naudanlihasta niukkaa ja arvokasta, mikä tukee luomu- ja laidunlihan suoramyyntiä.

Lähiruoan kansalliset lähtötasot (lähiruokaohjelma, 2021). Julkinen sektori ostaa elintarvikkeita noin 350 milj. eurolla vuodessa, ja lähiruoan osuus julkisten ammattikeittiöiden hankinnoista oli noin 16 %. Lähiruoan osuus päivittäistavarakaupan myynnistä oli noin 8 %. Suoramyyntiä harjoitti noin 3 300 tilaa, ja REKO-renkaita oli lähes 200. Ohjelman päätyttyä vuonna 2025 lähiruoan kehittäminen jatkuu kansallisen ruokastrategian (VNS 1/2026) ja Ruokaviraston ruokaketjuhankkeiden kautta.

Matkailun kasvu ja ruokamatkailu

- **Ulkomainen matkailu kasvaa ennätysvauhtia:** ulkomaisten matkailijoiden yöpymiset kasvoivat 12 % ennätykselliseen 7,2 miljoonaan vuonna 2025, ja he käyttivät Suomessa noin 3,7 mrd. euroa. Kasvu tuli kaukomarkkinoilta ja Keski-Euroopasta.
- **Kotimaan matkailu laskee:** suomalaisten kotimaan vapaa-ajanmatkat vähenivät vuonna 2025, ja omilla mökeillä vietettiin 21,8 miljoonaa yötä, runsas kymmenes vähemmän kuin vuotta aiemmin (Tilastokeskus). Himos-Jämsän kävijöistä 93 % on kotimaisia, joten tämä trendi koskee Jämsää suoraan.
- **Ruoka matkailuvaltiksi:** maa- ja metsätalousministeriö rahoittaa Visit Finlandin kolmivuotista hanketta, joka tekee Suomesta ruokamatkailumaata. Kansainvälinen kampanja käynnistyy vuonna 2026 muun muassa Saksassa ja Ranskassa.
- **Matkailijat haluavat paikallista:** 87 % ulkomaisista matkailijoista haluaa maistaa paikallisia raaka-aineita ja perinneruokia (Visit Finland, 2025).

Ruokakriisit ja huoltovarmuus

- **Omavaraisuus ja riippuvuudet:** ruoan omavaraisuus on markkina-arvolla noin 80 %, mutta tuotantopanoksissa Suomi on tuontiriippuvainen. Typpilannoitteiden omavaraisuus on 0 % ja rehuvalkuaisen täydennysrehun noin 20 % (Huoltovarmuuskeskus, 2025).
- **Uhkot:** sota, kauppasodat, Itämeren tilanne, sähkökatkot, logistiikkahäiriöt, kyberuhat ja tuotantopanosten saatavuus (Huoltovarmuuskeskus, 2025).
- **Ohjelmat:** Huoltovarmuuskeskuksen Ruoka ja vesi 2030 -ohjelma alkoi vuonna 2025, ja alueellinen taso on tunnistettu keskeiseksi huoltovarmuustyön tasoksi. Keski-Suomen strategian mukaan maakuntaan laaditaan maa- ja metsätalouden huoltovarmuussuunnitelma.
- **Merkitys alueelle:** paikallinen tuotanto, jalostus ja varastointi lyhentävät ketjuja häiriötilanteissa. Viljat kuuluvat kansallisesti omavaraisimpiin tuotteisiin ja maito on lähes omavarainen, ja molempia tuotetaan Jämsän alueella.

Luonnontuoteala

- **Suurin luomukeruuala:** Suomella on maailman suurin luomusertifioitu keruuala, yli 13 milj. hehtaaria. Lähes 97 % metsistä voitaisiin sertifioida luomuksi ilman muutoksia metsänhoitoon (TEM:n luonnontuotealan toimialaraportti, 2017).
- **Puutteen:** kotimaisia luomusertifioituja jalosteita tekeviä yrityksiä on vähän, ja villiyrtytien ja erikoisluonnontuotteiden keruuverkostoissa on parannettavaa (TEM, 2017).
- **Kansallinen painopiste:** Ruokaviraston ruokaketjuhankkeiden painopisteenä syksyllä 2025 olivat keruutuotteet: kotimaisten poimijoiden kannustaminen, raaka-aineen saannin varmistaminen sekä jalostuksen, varastoinnin ja oston kehittäminen.

Elintarviketeollisuuden omat tiekartat: luonto ja TKI

Elintarviketeollisuusliitto (ETL) on laatinut alalle kaksi tiekarttaa, joiden tavoitteet pienet ja keskiuuret jalostajat voivat ottaa käyttöön sellaisenaan. Jämsän kasvupolku kannattaa kytkeä niihin, koska ne määrittävät, mitä suuret ostajat ja kumppanit tulevana vuosina edellyttävät.

Luontokäsikirja (ETL, 2026). Alan yhteinen tavoite on, että elintarviketeollisuus pysäyttää luontokadon etenemisen vuoteen 2040 mennessä ja vahvistaa sen jälkeen toiminnallaan luonnon monimuotoisuutta. Lähes kolmannes ETL:n jäsenyrityksistä on jo asettanut luontotavoitteita, ja lähes puolet suunnittelee niitä. Suurimmat vaikutukset syntyvät alkutuotannossa, joten käsikirja painottaa jalostajien ja viljelijöiden yhteistyötä:

- **Sopimusviljelyn luontokriteerit:** kerääjäkasvit, viljelykierto ja pientareet sekä lisähinta luontoystävällisistä käytännöistä. Esimerkiksi Valio maksaa lisähintaa laiduntamisesta ja luontoa monimuotoistavasta nurmenviljelystä.
- **Uudistava viljely:** maaperän ja tilan kestävyysparantaminen. Esimerkkeinä Viking Maltin härkäpapu- ja uudistavan viljelyn työ sekä Paulig-konsernin ilmastorahasto.
- **Resurssitehokkuus:** hävikin vähentäminen, sivuvirtojen käyttö sekä veden ja lämmön kierrätys. Esimerkiksi Raisio käyttää sivuvirtoja energiaksi ja tuotteisiin.
- **Pk-yrityksille kevyt tie:** viiden askeleen malli (ymmärrä, aseta tavoite, laadi tiekartta, toteuta, mittaa) ja raportointi vapaaehtoisen VSME-standardin mukaan.

Jämsälle tämä tarkoittaa kahta asiaa. Ensinnäkin Jämsän nurmivaltainen, laidunnukseen ja luomuun soveltuva tuotanto on luontotavoitteiden kannalta vahvuus, jota voi käyttää tuotteiden tarinassa. Toiseksi paikallisten tuottajien ja jalostajien kannattaa valmistautua siihen, että ostajat kysyvät pian luonto- ja ilmastotietoja.

TKI-tiekartta 2024–2030 (ETL ja VTT, 2024). Tiekartan visio on, että Suomen elintarviketeollisuus on vuonna 2030 Euroopan kärjessä älykkäässä ja kestävässä ruoantuotannossa. Alan tutkimus- ja kehittämismenot ovat noin 65 milj. euroa ja 500 henkilötyövuotta vuodessa, ja tavoitteena on 120 milj. euroa. Tiekartta nostaa esiin kuusi tavoitetta, joista Jämsän kannalta tärkeimmät ovat:

- **Pk-yritysten aktivointi** verkostoihin ja rahoitushakuihin, esimerkiksi Valion Food 2.0 -hankkeen kautta.
- **Matalampi kynnys TKI-rahoitukseen:** pilotointiympäristöt, koetuotantolinjat ja innovaatioaseteli.
- **Alueelliset klusterit:** Päijät-Hämeen viljaklusteri, Pohjois-Savon Agri-Food, Ruokalaakso ja Foodwest toimivat alueellisina TKI-keskittyminä. Keski-Suomelta vastaava ruoka-alan keskittymä puuttuu listalta.

Jämsälle tämä tarkoittaa, että tuotekehityksen painopiste (6.1) kannattaa toteuttaa yhteistyössä olemassa olevien klusterien ja tutkimuslaitosten (VTT, Luke, Helsingin yliopisto, JAMK) kanssa. Erityisesti viljaosaamisessa luonteva kumppani on Päijät-Hämeen viljaklusteri, sen sijaan että Keski-Suomeen rakennettaisiin oma.

Yleistettävät opit muiden työstä

Malli tai havainto	Lähde	Opetus Jämsälle
Lähiruokatreffit: pientuottajat ja kauppiaat tapaavat suoraan; vuodesta 2014 lähtien 46 tapahtumaa	Kesko	Järjestetään Jämsän ja Keski-Suomen kauppiaiden ja tuottajien omat treffit. Reitti valtakunnalliseen valikoimaan.
Lähiruoka matkailussa: elämyksellisyys on tärkein lisäarvo; esteinä pienet erät, lyhyet sesongit, yhteistyön puute ja logistiikka; ratkaisuina suoramyynä ravintoloille, tarinat ruokalistoilla, tapahtumat ja yhteisbrändi (esim. Norjan Rørosmat)	Lapin yliopisto, 2017	Himos-Jämsän ruokaidentiteetti ja yhteinen merkki. Aamiaisille ja ravintoloiden listoille paikallisia tuotteita tarjotaan.
Matalan kynnyksen verkostot, arvoketjukohtaiset ryhmät ja	Lähiruoka-, luomu- ja luonnontuotekoordinaatio	Jämsän kasvupolun toteutus rakennetaan

Malli tai havainto	Lähde	Opetus Jämsälle
alueellisten koordinaattorien säännölliset tapaamiset; arvosana 9,2/10	2022–2024 (Ruralia, Pro Luomu)	raaka-ainekohtaisten arvoketjuryhmien varaan.
Tuottajaorganisaatiot, yhteismarkkinointi ja riskinjakavat sopimukset vahvistavat neuvotteluasemaa, erityisesti viljassa	PTT, 2025	Viljan ja kauran arvoketjussa selvitetään tuottajien yhteismarkkinointi ja sopimustuotanto.
Ruokaa ostetaan mökille pääosin päivittäistavarakaupasta, ja mökkikuntien kauppojen myynti kaksinkertaistuu sesongissa	Mökkibarometri 2025	Paikallistuotteet sesonkihyllyyhin ja mökkiläisten verkko- ja ruokakassipalveluihin.
Lähiruokaa käytetään ammattikeittiöissä viikoittain 58 %:ssa; suosituimpia viljatuotteet, juurekset ja metsämarjat	Ammattikeittiöt 2020	Julkisten keittiöiden markkinavuoropuhelu kohdistetaan juuri näihin tuoteryhmiin.

Merkitys kasvupolulle

1. **Hinta ja saatavuus ensin.** Koska hinta ratkaisee ja lähiruoan suurin este on saatavuus, kasvupolun toimien on alennettava paikallisten tuotteiden logistiikka- ja myyntikustannuksia, esimerkiksi yhteisillä jakelu- ja myyntiratkaisuilla.
2. **Ulkomaiset matkailijat kasvun lähteenä.** Kotimaan matkailu ja mökkiyöpymiset vähenevät, mutta ulkomaisten matkailijoiden yöpymiset kasvavat. Himos-Jämsän ruokatarjonta kannattaa rakentaa myös kansainvälisille vieraille ja kytkeä Visit Finlandin ruokakampanjaan.
3. **Huoltovarmuus perusteluna.** Paikallinen jalostus ja varastointi sopivat Huoltovarmuuskeskukseen ja maakunnan huoltovarmuustyöhön, mikä avaa uusia kumppaneita ja rahoitusperusteita.
4. **Keruutuotteet kansallisessa nosteessa.** Ruokaviraston painopiste, luomukeruupotentiaali ja matkailijoiden kiinnostus tekevät luonnontuotteista luontevan painopisteen.
5. **Leipä ja kaura vahvoilla.** Leipä ja leipomotuotteet ovat lähiruoan myydyimpiä tuotteita, kaura on kansallinen vientipainopiste, ja Jämsässä on sekä leipomoteollisuutta että kauranviljelyä.
6. **Luonto ja TKI kilpailuetuna.** ETL:n luontotavoite 2040 ja TKI-tiekartta antavat valmiin kehyksen. Jämsän pientuottajien ja jalostajien kannattaa kytkeytyä niihin: luontokriteerit sopimusviljelyyn, VSME-raportointi pk-yrityksille ja tuotekehitys yhteistyössä viljaklusterin ja tutkimuslaitosten kanssa.

2.10 Jämsän elintarvikealan toimijakartoitus

Jämsässä on Ruokaviraston Oiva-tietojen mukaan 175 elintarvikealan kohdetta, mutta elintarvikkeita valmistaa niistä vain kymmenen. Kohteiden valtaosa on ravintoloita, kahviloita, keittiöitä ja kauppia, eli paikallisen ruoan ostajia. Kartoitus vahvistaa selvityksen keskeisen havainnon: Jämsässä on paljon kysyntää ja kanavia, mutta vähän jalostajia.

Aineisto. Kartoitus perustuu Oivahymy-palvelun Jämsä-sanahakuun 24.10.2026 (selvityksen laatijan kokoama luettelo). 184 hakuriviä on yhdistetty 175 kohteeksi. Luettelo ei ole varmennettu rekisteriaktiivisista yrityksistä, eikä kuntasijaintia tai toiminnan jatkumista ole erikseen tarkistettu. Ajantasaisuus

on arvioitu viimeisimmän tarkastuspäivän perusteella: tuore havainto (tarkastus 2025–2026), tarkistettava (2024) ja vanha havainto (2023 tai aiemmin). Vanha tarkastus ei tarkoita, että toiminta olisi loppunut.

Kohteet arvoketjun vaiheen mukaan

Arvoketjun vaihe	Kohteita	Tuore	Tarkistettava	Vanha
Elintarvikkeiden valmistus	10	9	1	0
Tilamyynti ja suoramyynti	13	6	3	4
Riistan käsittely (metsästysseurat)	2	2	0	0
Pitopalvelut	9	6	2	1
Julkiset ja yhteisöjen keittiöt	29	18	9	2
Yksityiset hoiva- ja henkilöstöruokalat	9	9	0	0
Ravintolat: Himos	11	9	0	2
Ravintolat: kartanot, maaseutu ja elämys	16	14	2	0
Muut ravintolat, kahvilat ja grillit	45	40	2	3
Vähittäiskauppa, kioskit ja liikkuva myynti	27	23	3	1
Muu teollisuus (entsyymit)	1	1	0	0
Logistiikka ja varastointi	3	2	0	1
Yhteensä	175	139	22	14

Valmistajat ja tuottajat

Kohde	Ala Oivassa	Huomio
Elonen Oy Leipomo	Vilja-ala	Alan suurin työllistäjä, noin 120 henkeä. Samalla toimijaryhmällä myymälä ja kaksi kahvilaa (Elosen Konditoria Oy).
Jokilaakson Juusto Oy	Maitoala	34 työntekijää, vientiä Kreikkaan ja Alankomaihin.
Alhon Niskala Oy	Vilja-ala, pitopalvelu	Leipomo ja pitopalvelu samassa yrityksessä.
Oui Baker	Vilja-ala	Pienleipomo Jämsänkoskella.
Ripan Pulla	Vilja-ala	Pienleipomo Koskenpäässä.
Tainan Taikakeidas	Vilja-ala, pitopalvelu	Sivutoiminen kotikeittiöleipuri.
Huukon hillot	Kasvisala	Marja- ja hedelmäjalosteet.
Ylä-Porkkalan tila	Kasvisala, makeiset ja juomat	Marjamehut, kotisima ja laatikot; tilajalostaja Koskenpäässä.
Toffee Tupa	Makeiset ja juomat	Makeisvalmistaja Jämsänkoskella.
Karisalmen Kotiliha	Liha-ala	Pienteurastamo ja lihanleikkaamo; tarkastus 2024.

Kohde	Ala Oivassa	Huomio
Tilamyynä (13 kohdetta)	Vähittäismyynä	Mm. Vanha-Savelan tila (luomu-Highland), Riihivainion Galloway, Seppälän tila ja Kovalan lammastila (lammas), Lumopihlajan tila (lampaanliha), Apilakosken tila, Unnaslahti, Maija Patajoki ja Hannun Kala & Hunaja. Neljän kohteen tarkastus on vuodelta 2023 tai aiemmin.
Metsästysseurat (2 kohdetta)	Vähittäismyynä	Hallin ja Porkkalan seurojen lahtivajat; riistan käsittely.

Lisäksi Jämsänkoskella toimii Genencor International Oy, joka on Oivassa luokiteltu muuhun valmistukseen. Yritys valmistaa entsyymejä, joita käytetään muun muassa elintarvike- ja rehuteollisuudessa. Se on mahdollinen TKI- ja sivuvirtakumppani, mutta ei paikallisen ruoan jalostaja.

Valmistajien talousluvut

Kuntatason toimialakohtaisia liikevaihto- ja jalostusarvotietoja Tilastokeskus ei julkaise. Suurimpien valmistajien luvut saa kuitenkin yritysten julkisista tilinpäätöstiedoista.

Yritys	Liikevaihto 2025	Muutos	Henkilöstö	Liiketulos	Huomio
Elonen Oy Leipomo	26,3 milj. €	+2 %	125	tappiollinen (-2,4 %)	Liikevaihto kasvoi 21,6 milj. eurosta (2021). Sisältää myös kahvilat ja myymälät. Elonen osti 2021 Malviala Oy:n (noin 14 milj. €, leipomot Kuopiossa, Töysässä, Ylistarossa ja Vehmersalmella); konsernin pääleipomo on Jämsässä.
Jokilaakson Juusto Oy	12,2 milj. €	+17 %	36	voittollinen (2,1 %)	Kasvaa nopeasti. Maitopohjaisten juustojen lisäksi kasvipohjainen llo-sarja (kasviuustot, hummus).
Finnish Cheese Company Oy	2,1 milj. €	+26 %	-	noin nolla	Samassa osoitteessa kuin Jokilaakson Juusto. Business Finlandin yrityseshittelyn mukaan sopimusvalmistusta kaupan merkeille ja vientiä Eurooppaan, Aasiaan ja Amerikkaan; FSSC 22000-, luomu- ja halal-

Yritys	Liikevaihto 2025	Muutos	Henkilöstö	Liiketulos	Huomio
					sertifioinnit.

Kahden ankkuriyrityksen liikevaihto on yhteensä noin 38,5 milj. euroa (tilinpäätökset 2025). Luku kuvaa yritysten koko liikevaihtoa eikä Jämsässä tapahtuvan valmistuksen liikevaihtoa: Elosen luku sisältää myös Malvialan leipomot Kuopiossa, Töysässä, Ylistarossa ja Vehmersalmella sekä kahvilat ja myymälät, ja suurin osa molempien myynnistä suuntautuu Jämsän ulkopuolelle. Jämsän toimipaikkojen osuutta ei julkaista. Suuruusluokaltaan luku vastaa noin 13 %:a Keski-Suomen elintarvikkeiden valmistuksen liikevaihdosta (305 milj. € vuonna 2024), mutta vertailu on vain suuntaa antava, koska rajaukset ja vuodet eroavat. Pienjalostajien luvut ovat niin pieniä, ettei niillä ole vaikutusta kokonaisuuteen.

Jämsään kytkeytyvän ruoka-alan liiketoiminnan suuruusluokka. Kun jalostuksen lisäksi otetaan mukaan matkailun ja ravintoloiden myynti, Jämsään kytkeytyvä ruoka-alan liiketoiminta on arviolta noin 75 milj. euroa vuodessa ja ruokakaupan kanssa noin 150 milj. euroa. Luku on suuruusluokka eikä Jämsän ruoka-alan liikevaihto tai arvonlisäys tilastollisessa mielessä.

Osa	Liikevaihto, milj. €	Lähde ja peruste
Elonen ja Jokilaakson Juusto	38,5	Tilinpäätökset 2025
Pienjalostus	1–2	Oma arvio
Matkailijoiden majoitus ja ravitsemus	24	Jämsän välitön matkailutulo 2025
Asukkaiden ravintolamenot	noin 13	Maakunnan 180 milj. € suhteutettuna Jämsän asukaslukuun
Jalostus, matkailu ja ravintolat yhteensä	noin 75	
Ruokakauppa	noin 75–80	Jämsän vähittäiskaupan liikevaihto 160 milj. € (Tilastokeskus 2024), josta ruoan osuudeksi arvioitu noin puolet
Kaikki yhteensä	noin 150	

Rajaukset. (1) *Sisältö:* ankkuriyritysten koko liikevaihto, pienjalostajien arvioitu myynti, matkailijoiden majoitus- ja ravitsemusmenot Jämsässä ja asukkaiden ravintolamenot; ruokakauppa erikseen. (2) *Vuodet:* tilinpäätökset 2025, matkailutulo 2025, vähittäiskauppa 2024; asukkaiden ravintolamenot ovat maakunnan kulutusarviosta johdettu laskennallinen luku (2.7). (3) *Päällekkäisyydet:* niitä ei ole poistettu. Ravintolat ja kaupat ostavat osan tuotteistaan Jämsän valmistajilta, joten sama euro voi näkyä kahdessa rivillä, ja ankkuriyritysten liikevaihto syntyy pääosin Jämsän ulkopuolella. Majoitus ei ole ruokaa; ravitsemuksen osuus 24 milj. eurosta on arviolta noin puolet, jolloin ilman majoitusta kokonaisuus on noin 60–65 milj. euroa. Luvut kuvaavat siis kokoluokkaa, eivätkä ne sovellu seurantamittariksi; seurannassa käytetään luvun 8 mittareita.

Ostajat ja kanavat

- **Julkiset keittiöt (29):** Jämsän Ateria- ja Puhtauspalvelut Oy hoitaa 18 keittiötä ja ruokapalvelukeskus Arinan, eli valtaosan koulujen, päiväkotien ja palvelutalojen ruoasta. Keski-Suomen hyvinvointialueella on kuusi tarjoilukeittiötä (sairaala ja palvelutalot). Lisäksi keittiöitä

on Gradialla, seurakunnalla ja kristillisellä opistolla. Paikallisen ruoan kannalta kaupungin ateriapalveluyhtiö on yksittäisistä ostajista tärkein (luku 2.14).

- **Himoksen ravintolat (11):** Krapina Oy pyörittää seitsemää kohdetta (mm. Himos Bistro, Buffet, Cafe, HimosHotelli ja Willi Länsi Saluuna), Koiravahti Oy kahta ja Keskimaa Laaksoravintola Loivaa. Muutama päätoimija päättää siis Himoksen ruokatarjonnasta, mikä helpottaa yhteistyön aloittamista.
- **Kartano-, maaseutu- ja elämysravintolat (16):** esimerkiksi Ravintola Patapirtti (Uusi-Yijälän tila), Ravintola Hirvikartano, Maalaishotelli Morva, Ruotsulan Hovi, Savion Hovi, Witikkalan kartano ja Jämsänkosken Vanha Mylly. Nämä ovat luontevimpia paikallisten tuotteiden ja ruokamatkailun kumppaneita.
- **Pitopalvelut (9):** juhlat, tapahtumat ja ryhmät. Osa yhdistää leipomon tai tilan ja pitopalvelun.
- **Vähittäiskauppa (27):** K-Citymarket, kaksi K-Marketia, kaksi S-Marketia, Lidl, Sale ja Center Market Himos sekä kioskit ja liikkuva myynti. Kaupan paikallishyllyt ja lähiruokatreffit ovat kauppiaskohtaisia, joten paikalliset kauppiaat ovat avainhenkilöitä.
- **Muut ravintolat ja kahvilat (45) sekä yksityiset hoiva- ja henkilöstöruokalat (9):** mm. Esperi, Attendo sekä ISS:n UPM Jokilaakson henkilöstöravintola.

Havainnot kasvupolulle

1. **Jalostajia on vähän ja ne ovat pieniä kahta ankkuria lukuun ottamatta.** Kymmenestä valmistajasta kaksi on teollisia (Elonen, Jokilaakson Juusto) ja muut mikroyrityksiä tai sivutoimisia. Kasvu edellyttää sekä ankkureiden kasvua että uusia pienjalostajia.
2. **Leipä on Jämsän vahvin ala.** Neljä viidestä viljapohjaisesta valmistajasta on leipomoita, ja tämä sopii yhteen leipäviljan, tuontikorvauksen ja lähiruoan myydyimpien tuotteiden kanssa.
3. **Lammas ja luomuliha muodostavat oman ryhmän.** Kolme lammastilaa, kaksi Highland- tai Galloway-tilaa ja oma pienteurastamo ovat pohja liha-arvoketjulle, jota luvut 2.1 ja 6.3 käsittelevät.
4. **Marjoja ja mehuja jalostaa vain kaksi toimijaa** (Huukon hillot, Ylä-Porkkalan tila), vaikka luonnontuotteet ovat Keski-Suomen vahvuus.
5. **Kalaa myy vain yksi pientoimija** (Hannun Kala & Hunaja), vaikka Jämsä on vesistöjen ympäröimä (luku 2.12).
6. **Tilamyynnin tiedot vanhenevat.** Kolmentoista tilamyyntikohteen joukossa neljän viimeisin tarkastus on vuodelta 2023 tai aiemmin, joten niiden toiminta kannattaa tarkistaa haastattelujen yhteydessä.
7. **Kysyntäpuolen päättäjiä on vähän ja ne ovat tunnettuja:** kaupungin ateriapalveluyhtiö, hyvinvointialue, Krapina, Koiravahti, Keskimaa ja muutama kauppias. Heidän kanssaan voidaan sopia kokeiluista nopeasti.

2.11 Osaaminen ja työvoima

Jämsässä koulutetaan ravintola-alalle, mutta elintarvikkeiden valmistuksen ja maatalouden koulutus on muualla maakunnassa. Keski-Suomessa ei tällä hetkellä ole yleistä työvoimapulaa, mutta Jyväskylän ulkopuolella ravintola-alan työpaikat ja työntekijät kohtaavat entistä huonommin, ja pienten yritysten jatkajien puute on lähiruokaohjelman mukaan valtakunnallinen ongelma.

Koulutus ja tutkimus

Toimija	Mitä tarjoaa	Merkitys Jämsälle
Gradia Jämsä	Ravintola- ja catering-alan perustutkimus (mm. ravintolakokki).	Paikallinen kokkien ja ravintolahenkilöstön koulutus.

Toimija	Mitä tarjoaa	Merkitys Jämsälle
	Opiskelijaravintola Kahveli Jämsänkoskella.	Luonteva kumppani paikallisten tuotteiden kokeiluihin ja Himoksen ravintoloiden työvoimaan.
Gradia (Jyväskylä)	Elintarvikealan perustutkinto: elintarviketeknologian ja leipomoalan osaamisalat.	Leipomo- ja elintarviketyöntekijöiden koulutus Elosen ja Jokilaakson Juuston kaltaisille yrityksille. Selvitettävä, voiko osan koulutuksesta järjestää Jämsässä oppisopimuksin.
Biotalouskampus, Tarvaala (Saarijärvi)	Pohjoisen Keski-Suomen ammattiopiston luonnonvara-ala ja JAMKin Biotalousinstituutti, opetusmaatila ja yritystoiminnan kehittäminen.	Maatalouden ja biotalouden koulutus ja tutkimus maakunnassa; kumppani tilojen kehittämiseen ja kokeiluihin.
JAMK	Biotalous ja ruoka-alan hanke- ja kehitystyö, esim. Keski-Suomen ruokaverkosto -hanke 2022–2024.	Ruoka-alan verkostot ja hankeosaaminen maakunnassa.
Foodwest Oy (Seinäjoki)	Elintarvikealan tuotekehitys ja selvitykset; teki Jämsälle maataloustuotteiden kuivausratkaisun selvityksen.	Jo tuttu tuotekehityskumppani.
Jämsän kristillinen opisto	Kansanopisto, jolla on oma keittiö.	Mahdollinen lyhytkurssien ja ruokakulttuurikoulutuksen järjestäjä.

Elintarvikealan tuotekehityksen ja TKI:n kumppanit ovat pääosin maakunnan ulkopuolella: VTT, Luke, Helsingin yliopisto ja alueelliset klusterit, kuten Päijät-Hämeen viljaklusteri (luku 2.9). Keski-Suomesta puuttuu oma elintarvikealan osaamiskeskittymä.

Työvoima

- **Keski-Suomen työmarkkinat:** työvoiman kysyntä alkaa kasvaa syksyllä 2026, mutta selvä parannus odotetaan vasta syksyllä 2027. Yleistä työvoimapulaa ei ole, ja useimmilla aloilla on ylitarjontaa. Kohtaanto-ongelmat lisääntyvät Jyväskylän ulkopuolella muun muassa ravintola-alalla, ja elintarviketeollisuuden työpaikat voivat vähentyä hieman (Keski-Suomen työvoimabarometri, marraskuu 2025).
- **Ala kansallisesti:** osaavan työvoiman saatavuus on noussut elintarvikealan pk-yritysten haasteeksi (TEM, 2022). Ruokamatkailustrategia nimeää työvoimapulan ja alan heikon vetovoiman matkailun ja ravintola-alan haasteiksi.
- **Pienyritykset ja tilat:** lähiruokaohjelman mukaan pienten elintarvikeyritysten haasteita ovat työvoimapula, jatkajien puute ja riippuvuus ulkomaisesta kausityövoimasta.
- **Viljelijöiden ikärakenne:** Keski-Suomessa oli vuonna 2025 noin 2 000 viljelijää yksityishenkilöiden omistamilla tiloilla. Heistä 40 % oli vähintään 60-vuotiaita ja 15 % alle 40-vuotiaita, ja keski-ikä nousi 51 vuodesta (2015) 53 vuoteen (koko maassa 55). Noin 800 viljelijää on siis eläkeikää lähestymässä tai sen jo ohittanut, ja sukupolvenvaihdot ratkaisevat raaka-ainepohjan seuraavan vuosikymmenen aikana (Luke). Jämsän omaa lukua ei julkaista.

- **Jämsän väestö:** väkiluku laski 12 % vuosina 2015–2025, ja väestöllinen huoltosuhde oli 107,9 vuonna 2022. Työikäisten määrä pienenee, mikä tekee rekrytoinnista ja yrittäjien jatkajista keskeisen kysymyksen.

Havainnot kasvupolulle

1. **Gradia Jämsä on paikallinen voimavara:** ravintolakokkiopiskelijat voivat kehittää paikallisista raaka-aineista annoksia Himoksen ravintoloille ja julkisille keittiöille.
2. **Elintarvikealan koulutus on tuotava lähemmäs:** oppisopimus- ja täydennyskoulutus Jämsän leipomo- ja juustoyrityksissä Gradian kanssa.
3. **Jatkajat ja omistajanvaihdot** ovat yhtä tärkeitä kuin uudet yritykset, sekä tiloilla että pienjalostajilla.
4. **TKI-kumppanuus rakennetaan maakunnan ulkopuolelle,** koska Keski-Suomessa ei ole elintarvikealan osaamiskeskittymää.

2.12 Kala ja luomu

Kala on Jämsän vajaimmin hyödynnetty raaka-aine: Jämsä on Päijänteen ja muiden vesistöjen ympäröimä, mutta Oivan mukaan kalaa myy vain yksi pientoimija, ja Suomessa syödystä kalasta noin 68 % on ulkomaista. Luomu taas on Keski-Suomessa lihaa ja kauraa, ja luomuala kattaa noin 11 % maakunnan pelloista.

Sisävesikalastus

Keski-Suomi	2024	2025
Kaupallinen saalis yhteensä, tonnia	293	172
josta muikku	165	90
josta kuha	60	43
josta hauki	18	11
josta ahven	12	7
Täpläräpu, 1 000 kpl	3	11
Aktiiviset kaupalliset kalastajat	83	104
joista liikevaihto yli 10 000 €/v	27	26

Keski-Suomen kaupallinen saalis laski vuonna 2025 lähes 40 %, mikä seurasi koko maan kehitystä: sisävesien kaupallinen saalis väheni noin viidenneksellä neljään miljoonaan kiloon ja arvo noin 12 milj. euroon (Luke). Muikku on määrältään ja kuha arvoltaan tärkein laji. Maakunnan kalastajista vain noin neljännes on päätoimisia tai suurehkoja (liikevaihto yli 10 000 €), muut ovat pienimuotoisia.

Jämsän kannalta kalassa on kolme mahdollisuutta:

- **Muikku ja kuha paikallisiin ravintoloihin ja kauppoihin:** kansallisesti kotimaisista luonnonkaloista kuhaa ja ahventa syödään vain noin 0,4–0,5 kg henkeä kohden vuodessa, joten paikalliselle kalalle on tilaa. Esteinä ovat saaliin vaihtelu, pienet erät ja käsittelyn puute.
- **Vajaasti hyödynnetyt kalat (särki, lahna):** tuotteiksi jalostettuina, esimerkiksi kalamassaksi tai valmisruoaksi julkisiin keittiöihin.

- **Kiertovesikasvatus:** Finnforel Oy suunnitteli Kaipolan entiseen paperikonehalliin kiertovesilaitosta, jonka kapasiteetti olisi jopa 5 milj. kg kirjolohta vuodessa. Yhtiö haki kuitenkin yrityssaneerausta syyskuussa 2025, ja käräjäoikeus hyväksyi hakemuksen 31.10.2025. Varkauden laitoksen tuotanto jatkuu, mutta Kaipolan hankkeesta ei ole uutta julkista tietoa, ja alueen omistaja neuvottelee koko alueen myynnistä datakeskusyhtiölle (2.13). Hanke on siksi käytännössä jäissä, eikä siihen kannata kasvupolussa nojata. Kiertovesikasvatus on edelleen mahdollinen datakeskuksen hukkalämmön käyttäjä, mutta se vaatisi uuden toimijan.

Luomu

Luomuala 2025, ha	Keski-Suomi	Muutos 2024–2025	Koko maa
Luomuala yhteensä	9 943	+3 %	293 793
Nurmi	7 139	–1 %	180 439
Kaura	1 183	+8 %	49 986
Seosvilja	314	+120 %	9 851
Rypsi	215	+20 %	6 694
Ohra	178	–18 %	7 699
Herne	104	–15 %	5 536
Ruis ja vehnä	125	—	9 599

Luomuala kattaa noin 11 % Keski-Suomen käytössä olevasta maatalousmaasta (koko maassa noin 13 %). Maakunnassa on noin 150 luomutilaa, joiden keskikoko on noin 73 hehtaaria, lähes kaksinkertainen kaikkiin tiloihin verrattuna. Luomutiloista noin kolmannes on emolehmätiloja, ja kaura on yleisin luomuvilja (Maaseutu.fi, 2024). Jämsässä toimii ainakin kaksi luomunaudanlihaa suoramyymävää tilaa (Vanha-Savelan ja Karisalmen tilat). Jämsän luomutilojen tarkka määrä ja ala selvitetään Ruokavirastolta.

Havainnot kasvupolulle

1. **Paikallinen kala kaipaa käsittely- ja myyntiketjua:** kalastajien, ravintoloiden ja kauppojen yhteistyö sekä mahdollinen pieni kalankäsittelytila.
2. **Kiertovesikasvatus on seurattava strateginen mahdollisuus,** joka kytkeytyy Kaipolan kehitykseen ja hukkalämpöön.
3. **Luomuliha ja luomukaura ovat Keski-Suomen luomuvahvuudet,** jotka sopivat myös julkisten keittiöiden 25 %:n luomutavoitteeseen vuoteen 2030 ja ranskalaisten ja saksalaisten matkailijoiden arvostuksiin.
4. **Luomukeruu** (luku 2.9) tukee luonnontuotteiden jalostusta ilman maatalouden tuotantomuutoksia.

2.13 Kylmävarasto ja kuivaus

Jämsän elintarvikealalta puuttuu yhteiskäyttöinen kylmä- ja pakkasvarasto. Kaupungin TIKKA-hankkeen (2022–2025) selvityksen mukaan yritykset tarvitsevat sesonkiluonteista pakkasvarastointia useille sadoille lavapaikoille ja marja- ja kasvustoimijat pienempää kausivarastointia, ja varasto suositellaan toteutettavaksi nopeasti monitoimijamallilla esimerkiksi Myllymäen kaavoitetuille tonteille. Saman hankkeen toinen selvitys (Foodwest) totesi hukkalämpöä hyödyntävän kuivauksen perunalle, herneelle,

härkämpäville ja kasviksille teknisesti ja taloudellisesti toteutettavaksi; lämmönlähteenä voi olla teollisuuden tai tulevaisuudessa Kaipolan suunnitellun datakeskuksen hukkalämpö, mutta kuivaamo voi aloittaa myös muulla energialla. Kuivaamo ja pakkasvarasto tukevat toisiaan: kesällä pakastettu raaka-aine voidaan kuivata talvella, jolloin kuivaamo on käytössä ympäri vuoden. Liiketoimintamalleja ovat sopimuskuivaus tuottajille ja kerääjille, omat marja- ja kasvisjauheet, kuivatut sienet ja yrtit sekä sivuvirtojen kuivaus. Seuraava askel on päivittää kuivausselvitys raaka-ainepohjan, mitoituksen ja kannattavuuden osalta ja koota kylmävaraston käyttäjät yhteen.

2.14 Julkiset keittiöt Jämsässä

Julkinen ruokapalvelu on Jämsän suurin yksittäinen ruoan ostaja ja tasaisin markkina paikalliselle tuottajalle. Palvelut tuottaa kaupungin omistama Jämsän Ateria- ja Puhtauspalvelut Oy. Hankintalain muutos ja hyvinvointialueen ratkaisut avaavat 2027–2030 ikkunan, jolloin hankintojen periaatteet joudutaan joka tapauksessa avaamaan.

Organisaatio ja volyymi

Tunnusluku	Arvo	Lähde
Tuottaja	Jämsän Ateria- ja Puhtauspalvelut Oy (1.1.2023 alkaen; aiemmin liikelaitos vuodesta 2008). Omistajat Jämsän kaupunki ja Keski-Suomen hyvinvointialue (1 osake 100:sta).	Osakassopimus 2022
Pääkeittiö	Ruokapalvelukeskus Arina; lisäksi valmistuskeittiöt Jämsänjoen ja Jämsänkosken yhtenäiskouluissa, lukiossa sekä Jokivarren ja Koivulinnan päiväkodeissa	Tilinpäätös 2021
Ateriat vuodessa	Noin 1,03–1,06 miljoonaa (2021 toteuma 1 055 658; 2022 talousarvio 1 027 436)	Tilinpäätös 2021; osavuosisikatsaus 9/2022
Aterian keskituotantohinta	3,88 € (2021) ja 3,94 € (1–9/2022)	Sama
Ruokapalvelujen tuotot	4,2 milj. € (2021)	Tilinpäätös 2021
Henkilöstö	47 henkilötyövuotta (2021)	Tilinpäätös 2021
Raaka-ainebudjetti kouluateriailla	1,27 € alakoulu, 1,37 € yläkoulu (2024)	Kouluruokailukeskustelu 2.5.2024
Elintarvikehankinnat yhteensä	Arviolta 1,2–1,5 milj. € vuodessa (raaka-aineosuus noin 30–35 % tuotantokustannuksesta)	Oma arvio

Asiakkaita ovat koulut, päiväkodit, lukio, henkilöstöravintolat sekä hyvinvointialueen Jämsän yksiköt (vuodeosasto, palveluasuminen ja kotiin toimitettavat ateriat).

Tiedon ajantasaisuus. Yhtiöittämisen (2023) jälkeen ruokapalvelujen ateriamääriä ei ole raportoitu kaupungin päätösasiakirjoissa samalla tavalla kuin liikelaitoksen aikana. Yhtiön luvut ovat kaupungin tilinpäätöksen 2025 konserniosiossa (s. 80–84), jota ei saatu julkisesta verkkoversiosta luettua.

Ajantasaiset ateriamäärät, elintarvikehankintojen euromäärä ja paikallisten tuotteiden osuus pyydetään suoraan yhtiöltä haastattelun yhteydessä (3.5).

Hankinnat ja lähiruoka nyt

- Elintarvikkeet ostetaan pääosin kuntien yhteishankintojen tukkusopimuksilla.
- **Poikkeukset ovat tuore leipä, leipomotuotteet ja juurekset, jotka ostetaan suoraan lähituottajilta.** Tämä on valmis malli, jota voi laajentaa.
- Kasvisruoka on tarjolla päivittäin. Ruokalistat ja ravintosisällöt näkyvät Jamix Menu -sovelluksessa, ja hävikkiä seurataan omavalvontajärjestelmällä.
- Vanhemmat ovat toivoneet kotiruokamaisempaa ruokaa ja vähemmän eineksiä, ja ruokaraati on otettu käyttöön (2024). Paikallinen raaka-aine ja tarina tukisivat tätä.

Murros 2027–2030: hankintalaki ja hyvinvointialue

Uudistetun hankintalain mukaan sidosyksiköltä saa ostaa ilman kilpailutusta vain, jos ostaja omistaa siitä vähintään 10 %. Keski-Suomen hyvinvointialue ilmoitti 1.9.2026 Valtiokonttorille hakevansa sidosyksikkösopimuksilleen pidennettyä siirtymäaikaa 30.9.2030 asti; ilman pidennystä sopimukset olisi päätettävä 30.9.2027 mennessä. Hyvinvointialue omistaa Jämsän yhtiöstä vain 1 %. Ellei omistusta nosteta, hyvinvointialueen Jämsän ateriat on kilpailutettava viimeistään 2030. Muualla maakunnassa kotiin toimitettavia aterioita on jo siirretty yksityiselle Menu-mat Oy:lle (esim. Joutsa ja Luhanka 2025).

Kasvupolun kannalta tämä tarkoittaa kahta asiaa:

1. **Riski:** jos hyvinvointialueen volyymi poistuu Arinasta, yhtiön ateriamäärä ja ostovoima pienenevät, ja paikallisten ostojen pohja kapenee.
2. **Mahdollisuus:** kilpailutus on tilaisuus kirjoittaa laatuksikriteerit (tuoreus, vastuullisuus, sesonki, toimitusvarmuus, eläinten hyvinvointi) ja osiin jako niin, että pienetkin toimittajat voivat osallistua. Paikallisuus ei yksinään ole sallittu suosimisen peruste, mutta hankinnan kohteeseen liittyvät ja perustellut laatu-, tuoreus- ja toimitusvaatimukset sekä pienille sopivat osakokonaisuudet ovat. Valtakunnallinen lähiruokaohjelma suosittelee juuri tätä.

Havainnot kasvupolulle

1. **Laajenna leipämalli:** suorat ostot lähituottajilta toimivat jo leivässä ja juureksissa. Seuraavat tuoteryhmät voisivat olla peruna, kala (muikku ja särkikala), marjat, kananmuna ja liha.
2. **Hankintakalenteri ja markkinavuoropuhelu:** Arinan tarpeet sesongeittain tuottajien tiedoksi, ja vuosittainen tapaaminen tuottajien ja keittiön kesken.
3. **Esikäsittelyn pullonkaula:** julkinen keittiö tarvitsee kuorittua, pilkottua ja tasalaatuista raaka-ainetta. Esikäsittely (kuorimo, vakuumpakkaus) on oma jalostusmahdollisuutensa, ja siihen liittyy TIKKA-hankkeen kylmävarastosesitys (2.13).
4. **Mittari:** paikallisten ja keskisuomalaisten elintarvikkeiden osuus Jämsän julkisten keittiöiden euromääräisistä hankinnoista. Lähtötaso puuttuu, ja se on selvitettävä yhtiön ostodatasta.
5. **Datakeskuksen rakennusvaihe (2.13)** voi tuoda yhtiölle uutta henkilöstöruokailun kysyntää.

2.15 Vertailukohteet: mitä muut ovat tehneet

Tässä luvussa on viisi vertailukohdetta, joista kustakin on poimittu Jämsään sovellettava opetus. Kohteet on valittu niin, että mukana on maakunnallisia klustereita, yksi pienen paikkakunnan ruokabrändi, yksi nimisuojamalli ja hukkalämmön tuoreimmat kokeilut.

Kohde	Mitä tehtiin	Tuloksia	Opetus Jämsälle
Päijät-Hämeen viljaklusteri (vuodesta 2003)	Yritysvetoinen arvoketjuverkosto: viljelijät, myllyt, mallastamo, panimot, leipomot ja kauppa. Koordinaattorina seudun kehitysyhtiö osa-aikaisesti; puheenjohtaja klusteriyrityksestä kahden vuoden kausiksi.	14 yritystä, 2 neuvontaorganisaatioita ja noin 1 000 viljelijää; sivuvirroista bioetanolia vuodesta 2010; yhteinen pilottielintarvikelaboratorio Lahden kampukselle 2022–2023.	Yksi kapea arvoketju ja kevyt, pysyvä koordinaatio riittävät, kun yritykset omistavat työn. Jämsässä luonteva ketju on leipomot ja vilja tai kylmävaraston ympärille rakentuva verkosto.
Etelä-Pohjanmaa, ”ruokaprovinssi”	Vahva tuotantopohja, SeAMK:n ruokayksikkö, Foodwest, yliopistokeskus ja maakunnan pitkäjänteinen ruokastrategia.	Maakunnassa on noin 3,5 % väestöstä mutta yli 17 % elintarviketeollisuuden liikevaihdosta; ruokaketjussa lisäksi noin 13 % työllisistä (2018).	Kehitysrakenteet (testauspalvelut, koulutus ja tutkimus) syntyvät tuotannon ympärille, eivät sen edelle. Jämsän kannattaa ostaa näitä palveluja (Foodwest teki jo TIKKA-hankkeen kuivausselvityksen), ei rakentaa omia.
Pohjois-Savon Agri-Food -klusteri	Savonia koordinoi; mukana Luke, Ylä-Savon koulutuskuntayhtymä, ProAgria ja yrityksiä. Painopisteet kansainvälistyminen, kasvu, TKI, vihreä siirtymä ja digitalisaatio.	Uusi hankerahoitus 2023; julkisia tuloslukuja ei ole saatavilla.	Klusteri voi elää hankerahoituksella, mutta tulosten mittaaminen jää helposti puutteelliseksi. Jämsän kasvupolun mittarit (luku 8) on sidottava alusta asti.
Røros (Norja)	Kaivoskaupunki ja Unescon maailmanperintökohde, jonka paikallinen ruokaosuuskunta Rørosmat kokoaa yli 20 tuottajaa yhden brändin alle. Brändin käyttö edellyttää jalostusta alueella. Matkailuorganisaatio järjestää kesäisin tilasafareita.	Esimerkiksi Røros Kjøtt kasvoi noin 0,2 milj. eurosta (2001) noin 2,1 milj. euroon (2013), ja myynnistä noin 80 % meni alueen hotelleille ja ravintoloille.	Matkailun ja paikallisen brändin yhdistäminen toimii, kun brändillä on selkeä alkuperäehto. Volyymikasvu kaupan ketjuun ei kuitenkaan yksinään parantanut kannattavuutta. Himoksen matkailijavirta on Jämsän vastine Rørosin matkailulle.

Kohde	Mitä tehtiin	Tuloksia	Opetus Jämsälle
Suonenjoki	Mansikan viljelyalueen tuottajayhdistys haki EU:n nimisuoja.	"Suonenjoen mansikka" rekisteröitiin suojatuksi maantieteelliseksi merkinnäksi (SMM) 25.9.2023; alue tuottaa noin viidenneksen Suomen mansikkasadosta. Mansikkakarnevaali yhdistää tuotteen tapahtumaan.	Alkuperän todentaminen nimisuojaalla tukee vientiä ja ruokamatkailua (vrt. ranskalaisten ja italialaisten arvostus alkuperään, luku 6.8). Jämsässä ehdokkaita voisivat olla esim. Päijänteen kala tai keruutuotteet, mutta tämä vaatii erillisen selvityksen.

Hukkalämpö ruoantuotannossa: kokeiluja Suomessa ja muualla

Datakeskusten hukkalämmön käytöstä ruoantuotannossa on Suomessa vielä vähän kokemusta. Kajaanissa ammattikorkeakoulu selvittää sen käyttöä kasvihuoneisiin, kalankasvatukseen ja sienentuotantoon. Teollisen hukkalämmön kasvihuoneita on muun muassa Seinäjoella ja Ikaalisissa (2–4 ha). Kokemusten mukaan lämmön käyttäjä on sijoitettava lämmönlähteen viereen, ja pk-yrityksen on vaikea rahoittaa investointia, joka vaatii pitkän lämpösopimuksen.

Havainnot kasvupolulle

1. **Valitse 1–2 kapeaa arvoketjua** klusterin ytimeksi (Päijät-Hämeen malli), älä koko ruoka-alaa.
2. **Kevyt mutta pysyvä koordinaatio** kaupungin elinkeinopalveluissa tai seudullisesti; puheenjohtajuus yrityksille.
3. **Paikallinen brändi alkuperäehdolla** ja kytkös Himoksen matkailuun (Rørosin malli).
4. **Hukkalämmön käyttö kuivaukseen** nostetaan esiin, kun Kaipolan alueen käytöstä päätetään.
5. **Nimisuojan esiselvitys** yhdelle tuotteelle kasvupolun keskivaiheessa.

2.16 Rahoitusympäristö 2026–2035

Kasvupolun aikajänne halkeaa kahteen EU-rahoituskauteen. Vuodet 2026–2027 rahoitetaan nykyisistä ohjelmista, joiden varat ovat jo osin sidottuja. Komission ehdotuksen mukaan rahoitus kulkisi vuodesta 2028 alkaen uuden kansallisen ja alueellisen kumppanuussuunnitelman kautta, jonka sisältö ratkeaa EU:n ja kansallisessa päätöksenteossa. Vuoden 2027 jälkeisiin rahoitusvälineisiin ja siirtymävaiheen aikatauluihin liittyy siksi epävarmuutta. Kausien välinen raja ei kuitenkaan ole jyrkkä: CAP27-kauden tukipäätöksillä voidaan toteuttaa ja maksaa hankkeita ja investointeja myös 2028–2029, sillä kauden menot ovat EU-säännösten mukaan tukikelpoisia enintään vuoden 2029 loppuun, ja tarkemmat määräajat asetetaan tukipäätöksissä. Ajoitus on siksi tärkeä: vaiheen 2 investoinnit kannattaa valmistella niin, että tukipäätös ehditään tehdä nykyisellä kaudella.

Nykyiset rahoituslähteet (kausi 2021/2023–2027)

Lähde	Kenelle	Tuen taso ja ehdot	Sopii Jämsän elintarvikealalle
Maaseudun yritysrahoitus, Keski-Suomen	Mikro-, pien- ja keski-suuret yritykset	Investointituki 15–35 % aluetyypin ja koon mukaan; maatalous- ja	Jalostuslaitosten laajennukset, esikäsittely, kuivaamo,

Lähde	Kenelle	Tuen taso ja ehdot	Sopii Jämsän elintarvikealalle
elinvoimakeskus (CAP 2023–2027)	maaseudulla (Jämsä kelpoinen)	luonnontuotteiden jalostuksessa hyväksyttävien kustannusten yläraja 2 milj. € (muuten 1,5 milj. €); toteutettavuustutkimus 50 %; kehittämistuki 50 %; monialaistamisen käynnistystuki 5 000 tai 10 000 €	tilajalostus, ruokamatkailun palvelut
Leader Vesuri-ryhmä (Jämsä, Keuruu, Kuhmoinen, Multia, Petäjävesi)	Yhdistykset, yritykset	Yleishyödyllinen kehittäminen 80 %, investointi 50 %; pienhankkeet alle 8 000 €; yritysten kiinteitä tukia (esim. kokeilu 2 500 €, päätoiminen käynnistys 7 500 €)	Tuottajaverkostot, kyläkeittiöt, ruokamatkailun tuotteistaminen, pienet kokeilut
Äkillisen rakennemuutoksen rahoitus (Keski-Suomen liitto)	Kunnat, kehittämissyhtiöt, oppilaitokset (ei yksittäiset yritykset)	Enintään 2,374 milj. € Jämsälle (2023); kehittäminen 80 %, investointi 70 %	Painopisteet olivat teollisuus, energia ja liikkuminen; elintarvikeala ei ollut mukana. TIKKA-hanke rahoitettiin AKKE-varoista.
Oikeudenmukaisen siirtymän rahasto (JTF), Keski-Suomi	Yritykset ja kehittäjät, etusijalla turvealueet	Maakunnan kokonaisuus 47,2 milj. €; maataloustuotteiden jalostus on rajattu yritysrahoituksen ulkopuolelle ; kiertotalous, energiatehokkuus ja yhteiset infrastruktuurit mahdollisia	Kylmävaraston ja hukkalämpöratkaisujen rahoitusta kannattaa selvittää, mutta kelpoisuus on tarkistettava. Kausi päättyy viimeistään 2029.
Business Finland, Finnvera, Ruokavirasto	Kasvuhakuiset ja vievät yritykset	Kehitys- ja vientipalvelut, lainat ja takaukset	Vientiin tähtäävät jalostajat (luku 6.9)

Uusi kausi 2028–2034: mikä muuttuu

Komissio esitti 16.7.2025 rahoituskehyksen, jossa CAP:n kaksi pilaria ja koheesiorahastot yhdistetään yhteen kansalliseen ja alueelliseen kumppanuussuunnitelmaan (NRPP).

- **Maatalous:** EU-tasolla noin 300 mrd. euroa on korvamerkitty viljelijöiden tulotukeen. Suomen NRPP-kokonaisuus olisi 7,8 mrd. euroa, josta maataloustuen vähimmäisosuus 4,8 mrd. euroa.

- **Maaseudun kehittäminen ja Leader:** ei omaa korvamerkintää. Leader, EIP ja AGIS ovat pakollisia, mutta Leaderin 5 %:n osuus on epävarma. Riskinä on, että pienet paikalliset hankkeet jäävät suurempien painopisteiden (kilpailukyky, puolustus) jalkoihin.
- **Valmistelu:** valtioneuvoston kanslia vastaa kokonaisuudesta ja maa- ja metsätalousministeriö CAP-osuudesta. Kehyksestä pyritään päättämään joulukuussa 2026; kansallinen suunnitelma laaditaan sen jälkeen.
- **Suunnitelman erityistavoitteet** sisältävät mm. elintarviketurvan ja maaseudun elinvoiman, mikä avaa reitin huoltovarmuusperusteisille hankkeille (luku 2.17).

Havainnot kasvupolulle

1. **Käytä nykyinen kausi investointeihin ja selvityksiin vuosina 2026–2027.** Elinvoimakeskuksen jalostusinvestoinnit (enintään 2 milj. € kustannukset) ja Leaderin kokeilut ovat käytettävissä nyt.
2. **Varaudu siirtymävaiheeseen 2028.** Uuden kauden ensimmäiset haut voivat avautua viiveellä, kuten aiemminkin kausilla. CAP27-kauden päätöksillä aloitetut hankkeet ja investoinnit voivat jatkaa siirtymävaiheen yli.
3. **Vaikuta kansalliseen suunnitelmaan nyt:** maakunnan liiton ja kaupungin kannanotot NRPP-valmisteluun syksyllä 2026 ja 2027; elintarvikejalostus, huoltovarmuus ja ruokamatkailu esiin alueellisena tarpeena.
4. **Rakenna hankkeet niin, että ne eivät ole riippuvaisia yhdestä rahastosta:** esimerkiksi kylmävarasto yrityksen investointina (elinvoimakeskus) tai kaupungin infrana.

2.17 Huoltovarmuus ja ilmasto

Huoltovarmuus ja ilmasto ovat kasvupolulle taustakehyksiä, eivät painopisteitä. Valtioneuvoston huoltovarmuuden tavoitepäättös (568/2024) käsittelee elintarvikehuoltoa koko ketjuna alkutuotannosta jakeluun, ja Ruokastrategia 2040 kytkee ruokapolitiikan huoltovarmuuteen. Keski-Suomen hiilineutraaliustavoite (päästöt –80 % vuoteen 2030) ei erittele maatalouden toimia, eikä maakunnan hallitusohjelmataavoitteissa 2027–2031 mainita ruokaa. Jämsälle nämä kehykset tarjoavat lähinnä perusteluja: kuivatut ja pakastetut tuotteet, paikallinen raaka-aine ja julkisten keittiöiden toimitusvarmuus tukevat myös varautumista, mikä voi vahvistaa rahoitushakemuksia.

Havainnot kasvupolulle

1. **Kuivaamo ja kylmävarasto ovat myös huoltovarmuusinvestointeja** (2.13), mikä avaa useampia rahoitusreittejä.
2. **Julkisten keittiöiden paikalliset toimittajat** kannattaa kirjata kaupungin valmiussuunnitelmaan häiriötilanteiden varalle.
3. **Ilmastotiedot**, kuten Jämsän maatalouden päästöt ja ruokahävikki, otetaan mittareihin myöhemmin, kun lähtötiedot on haettu.

2.18 Vapaat julkiset tilat ja kylätalot: keräyksen ja jalostuksen verkosto

Jämsässä on vapaana julkisia tiloja, myös laitoskeittiöitä. Lisäksi kyliin on kunnostettu Leader-rahoituksella kylätaloja. Ne voisivat muodostaa hajautetun verkoston: kylätalot toimisivat luonnontuotteiden vastaanottopisteinä ja ensikäsittelyn paikkoina, ja vapautuneet laitoskeittiöt yhteiskäyttöisinä tuotantokeittöinä. Investointikynnys madaltuu, koska rakennukset, sähkö, vesi ja usein myös keittiövarustus ovat jo olemassa.

Tilaresurssi

- **Tyhjät ja vajaakäyttöiset laitoskeittiöt:** kouluverkon muutosten ja palvelujen keskittämisen myötä vapautuneet koulu-, päiväkot- ja palvelutalokeittiöt. Ensimmäiseksi kohteeksi ehdotetaan **Saksalan vanhusyksikön tyhjiällä olevaa valmistuskeittiötä**, josta tehdään kokeilu- ja tuotantokeittiö: siellä voi kokeilla, oppia ja valmistaa pienimuotoisesti ilman omaa investointia. Muiden tilojen tarkka luettelo kootaan kaupungin tilapalveluista (ks. havainnot).
- **Leader-rahoituksella kunnostetut kylätalot:** Oiva-rekisterissä elintarvikehuoneistoksi on ilmoitettu jo ainakin Kylätalo Kuokkala (Pohjois-Kuoreveden Kylät ry), Porkkalan kylätalon keittiö (Porkkalan Kyläyhdistys ry) ja Kuoreveden nuorisoseura Nysän talo. Niiden ilmoitukset koskevat tarjoilua, joten uusi käyttötarkoitus on ilmoitettava valvontaan muutoksena.
- **Muut yhteisötilat:** esim. seurakunnan leirikeskus- ja seurakuntatalojen keittiöt, metsästysseurojen lahtivajat ja kansanopiston keittiö ovat Oivassa. Niitä voi selvittää kausikäyttöön.

Tiloja vapautuu lisää. Keski-Suomen hyvinvointialue irtisanoi 16.12.2024 kaikki Jämsän kaupungilta vuokraamansa tilat päättymään 31.12.2025. Osasta tehtiin uudet sopimukset, mutta tilojen väheneminen pienensi kaupungin vuokratuottoja noin 1,5 milj. eurolla, ja tyhjentyvien tilojen tulevaisuus jäi kaupungin ratkaistavaksi (tilinpäätös 2025). Lisäksi kaupunki suunnittelee kouluverkon supistamista aikaisintaan syksystä 2027, ja talousarviolettelussa (12/2025) on esitetty, että lakkautettavista koulurakennuksista pyritään luopumaan. Tiloja on siis tarjolla, mutta kaupungin tavoite on vähentää kiinteistökantaa. Elintarvikekäytön on siksi oltava taloudellisesti perusteltua: vuokralainen, myynti yritykselle tai yhteisölle, tai kytkentä kasvupolun muihin hankkeisiin.

Kylätalojen hankkeita on käynnissä. Esimerkiksi Kertteen-Palsinan kyläyhdistys sai elinvoimakaskehukselta tukea Toimelan tuvan lämmitykseen (2026), ja Jämsän 4H-yhdistyksellä on Vesuri-ryhmän rahoittama hanke. 4H-yhdistys on luonteva kumppani marja-asemamallille (ks. alla).

Käyttömallit

Malli	Missä	Mitä tilassa tehdään	Kenelle
Vastaanotto- ja ostopiste	Kylätalot keruualueiden lähellä	Marjojen, sienten ja villiyrtytien vastaanotto, punnitus, laadun tarkastus, kirjaus (kerääjä, keruupaikka, päivä), esijäähdytys	Paikalliset poimijat, mökkiläiset, nuoret; ostajana jalostaja tai osuuskunta
Ensikäsitteily ja varastointi	Kylätalot, joissa kylmiö	Perkaus, lajittelu, pakastus, lyhytaikainen kylmävarastointi ennen kuljetusta	Jalostajat, kyläyhdistys palveluntarjoajana
Yhteiskäyttöinen tuotantokeittiö	Vapautunut laitoskeittiö	Tuntivuokrattava hyväksytty keittiö: leivonta, säilykkeet, mehut, valmisruoat, tuotekehitys ja koemarkkinointi	Aloittavat ja sivutoimiset yrittäjät, tilat, pitopalvelut
Ruokamatkailu ja oppiminen	Kylätalot, keittiöt	Keruuretket ja kurssit, pop-up- ravintolat, sesonkitapahtumat	Matkailijat, mökkiläiset (6.8)
Koulutusympäristö	Laitoskeittiö	Gradian ja muiden oppilaitosten käytännön opetus	Opiskelijat (2.11)
Valmius- ja	Laitoskeittiö,	Häiriötilanteen varakeittiö ja	Kaupunki,

Malli	Missä	Mitä tilassa tehdään	Kenelle
varakeittiö	isot kylätalot	jakelupiste	hyvinvointialue (2.17)

Keskittimen ja kylien malli. Kylätalot vastaanottavat raaka-aineen, jäähdyttävät sen ja tekevät kevyen ensikäsittelyn. Raaka-aine kuljetetaan sen jälkeen koottuna keskukseseen: yhteiseen pakkasvarastoon, kuivaamoon ja tuotantokeittiöön (2.13). Näin poimijan matka lyhenee, raaka-aineen laatu säilyy ja keskuksen käyttöaste nousee. Kuljetus voidaan yhdistää olemassa oleviin reitteihin, kuten kouluruokakuljetuksiin.

Keruutuotteiden käsittely: ketju poimijalta jalostajalle

Miksi juuri nyt. Vuonna 2025 luonnonmarjoja poimittiin noin 16 miljoonaa kiloa, ja kotimaiset poimijat keräsivät niistä vain noin 25 %. Kesällä 2026 ulkoministeriö hylkäsi noin 1 400 noin 2 200 kausityöviisumihakemuksesta, pääosin Thaimaassa, alan väärinkäytösten takia (Kaleva 13.7.2026). Raaka-aineen saanti riippuu jatkossa enemmän kotimaisista poimijoista, ja he tarvitsevat lähelle ostopisteen. Perkaamattomasta mustikasta maksettiin kesällä 2025 keskimäärin noin 2 €/kg.

Toimiva malli on jo olemassa. 4H-yhdistysten marja-asemat (Satosankarit) ostavat kansalaisten poimimia marjoja ja työllistävät nuoria. Vuonna 2024 21 yhdistystä osti yli 400 000 kg puolukkaa ja maksoi poimijoille yli puoli miljoonaa euroa (1,20–1,40 €/kg). Marjat välitettiin teollisuudelle yhden yrityksen kautta (Yle 1.10.2024). Jämsän kylätalot voisivat toimia samalla mallilla yhdessä 4H:n tai jalostajan kanssa.

Vaihe	Marjat (mustikka, puolukka, hilla)	Sienet (kantarelli, tatit, suppilovahvero)	Villiyrtilt ja kerkät
Keruu	Jokaisenoikeudella, verovapaa; puhtaat astiat	Vain tunnetut ruokasienet; kokonaisina, multa harjattuna	Kuusenkerkä ja pakuri vaativat maanomistajan luvan; tunnistus
Vastaanotto kylätalolla	Punnitus, silmämääräinen laatu (roskat, raakileet, home), poimijalista jäljitettävyyteen	Lajin varmistus asiantuntevan vastaanottajan toimesta, matoisten poisto; Ruokaviraston suositeltujen ruokasienten lista	Lajin ja puhtauden tarkastus, keruupaikka kirjataan
Ensikäsittely	Nopea jäähdytys kylmiöön; perkaus ja lajittelu joko kylätalolla tai keskuksessa	Jäähdytys heti, sienet pilaantuvat nopeimmin; puhdistus	Varjossa ja viileässä; kuivaus aloitetaan saman päivän aikana
Säilöntä	Pakastus (varastointi -18 °C tai kylmemmässä); kuivaus tai pakastekuivaus jauheiksi	Pakastus (usein ryöppäämällä), kuivaus, suolaus	Kuivaus matalassa lämpötilassa aromien säilyttämiseksi; pakastus
Merkinnät	Nimi, alkuperä, erätunnus tai poimijalista	Nimi; korvasieni vaatii aina varoitusmerkinnän, käsittelyohjeen ja elintarviketoiminnan	Nimi, alkuperä, käyttöohje tarvittaessa

Vaihe	Marjat (mustikka, puolukka, hilla)	Sienet (kantarelli, tatit, suppilovahvero)	Villiyrtilt ja kerkät
		rekisteröinnin	

Taulukon käsittelyohjeet ovat yleistä hyvää käytäntöä. Ainoa niissä mainittu säädetty lämpötila on pakasteiden -18 °C. Tarkat vaatimukset kirjataan kunkin pisteen omavalvontasuunnitelmaan.

Kuivaustapa vaikuttaa laatuun ja hintaan. ProAgrian luonnontuotealan tuottajaselvityksen (2023) mukaan pihlajanmarjan C-vitamiinista säilyy pakastekuivauksessa noin 98 % mutta lämminilmakuivauksessa vain noin 10 %. Pakastekuivatun raaka-aineen hinta oli noin 3,5 €/kg. Matalalämpökuivaus (noin 35–50 °C) säilyttää laatua paremmin kuin kuuma ilma, ja siihen sopii myös hukkalämpö (2.13). Pakastekuivaus vaatii oman laitteistonsa, ja sitä tarjoaa Suomessa toistaiseksi vain muutama toimija.

Alan omat pullonkaulat (tuottajaselvitys 2023, 152 vastaajaa):

- 32 % haluaa lisää raaka-ainetta ja 38 % tasalaatuisempaa raaka-ainetta tai tasaisempaa tarjontaa.
- 71 % käsittelee tuotteet omissa tiloissaan. Yhteisiä varasto-, kuivaus- ja kuljetusratkaisuja toivotaan.
- 71 % olisi kiinnostunut luonnontuotteisiin erikoistuneesta tukusta, jota Suomessa ei ole.
- Verkostoitumisen muodoksi kannatettiin eniten osuuskuntaa.
- Kysyntä ja vientikanavat koetaan suuremmaksi rajoitteeksi kuin keruukapasiteetti.

Johtopäätös Jämsälle: kylätalojen vastaanottopisteet ratkaisevat raaka-aineen saannin, ja keskuksen pakkasvarasto ja kuivaamo tasalaadun. Myynnin pullonkaulaa ne eivät ratkaise, joten ostaja tai jalostaja on sitoutettava mukaan jo pilotin alussa. Osuuskunta tai keskitetty tukkutoiminta luonnontuotteille voisi olla Jämsän erikoisuus Keski-Suomessa.

Sääntely: mitä kukin tarvitsee

- **Keruu on alkutuotantoa.** Luonnonmarjojen, -sienten ja -yrttien kerääjät eivät yleensä tarvitse rekisteröintiä, ja poiminta jokaisenoikeudella on verovapaata.
- **Toisten keräämien tuotteiden vastaanotto, varastointi ja kauppakunnostus** ei enää ole kerääjän omaa alkutuotantoa. Vastaanottopiste tarvitsee elintarviketoiminnan rekisteröinnin kunnan elintarvikevalvontaan, omavalvontasuunnitelman ja jäljitettävyyden. Ilmoitus tehdään viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Tämä on tulkintani, ja se on tarkistettava Jämsän elintarvikevalvonnasta.
- **Perkaus, pakastus, kuivaus ja tuotteiden valmistus** ovat jatkojalostusta. Ne edellyttävät rekisteröityä elintarvikehuoneistoa. Kylätalon keittiön nykyinen tarjoiluilmoitus on päivitettävä.
- **Pienimuotoinen aloitus:** jalostuksessa, jonka liikevaihto jää alle arvonlisäverorajan (20 000 € vuodessa), elintarviketoiminnan rekisteröintiä ei välttämättä tarvita. Kohtalaisen riskin tuotteita voi koemarkkinoida enintään vuoden ilman rekisteröintiä. Tämä sopii yhteiskeittiön kokeiluihin.
- **Luomukeruu:** keruualue ja vastaanottava toimija liitetään luomuvalvontaan. Luomuna myytävä metsämarja on arvokkaampaa vientituotetta (6.9).
- **Kunnan tilojen vuokraus yrityksille** hinnoitellaan markkinaehtoisesti kilpailuneutraliteetin vuoksi. Markkinahintaa alemmasta vuokrasta voi tulla valtiontukea, jota voi myöntää de minimis -tukena.

Tilojen vähimmäisvarustus

Vastaanottopiste (kylätalo)	Yhteiskäyttöinen tuotantokeittiö
Kylmiö (+2–4 °C) ja pakastin	Rekisteröity elintarvikehuoneisto ja omavalvonta
Kalibroitu vaaka, kirjanpito ja jäljitettävyyys	Erilliset työpisteet ja varastohyllyt vuokralaisille
Käsienpesupiste, puhdistettavat pinnat	Varauskalenteri ja käytösäännöt
Lastausmahdollisuus, tieyhteys	Pakkauslaitteet (vakuumi, etiketöinti)
Selvä aukioloaika sesonkina	Ankkurivuokralainen, joka takaa peruskäytön

Organisointi ja rahoitus

- **Omistus ja hallinta:** kylätalon omistaa kyläyhdistys, joka voi vuokrata vastaanottotilan ostajalle tai toimia itse palveluntarjoajana. Laitoskeittiötä voi hallinnoida kaupunki, kehitysytio, osuuskunta tai yritys vuokrasopimuksella.
- **Ankkurikäyttäjä ratkaisee:** kansainvälisten kokemusten mukaan yhteiskeittiöiden kannattavuus riippuu käyttöasteesta. Yksi säännöllinen päävuokralainen, esim. pitopalvelu, leipomo tai oppilaitos, kattaa peruskulut.
- **Rahoitus (2.16):** Leaderin yleishyödyllinen investointituki on 50 %, esimerkiksi kylmiöön, pakastimiin ja vaakoihin. Kehittämishanke on 80 %, esimerkiksi verkoston rakentamiseen, koulutukseen ja pilottikauteen. Yritysten laiteinvestoinnit voivat saada elinvoimakeskuksen tukea.

Havainnot kasvupolulle

1. **Tilainventaario:** vapaat laitoskeittiöt ja kylätalot yhdeksi listaksi. Kustakin kirjataan kunto, keittiövarustus, Oiva-status, kylmätilat, sijainti suhteessa keruualueisiin ja teihin sekä vapaa käyttöaika.
2. **Pilottikausi 2027:** 2–3 kylätaloa vastaanottopisteiksi yhdessä marjaostajan tai jalostajan kanssa, ja yksi vapaa laitoskeittiö yhteiskäyttöön.
3. **Kytchentä keskukseen:** kylätalojen verkosto syöttää raaka-ainetta yhteiseen pakkasvarastoon ja kuivaamoon (2.13). Ilman tätä yhteyttä vastaanottopisteiden volyymi jää pieneksi.
4. **Luomukeruualue** kylätalojen ympäristöön lisäarvoksi vientiin.
5. **Mittarit:** vastaanotetut kilot kylätaloittain, poimijoiden määrä, yhteiskeittiön käyttötunnit ja vuokralaisyriyten määrä.

3 Arvoketjut ja raaka-ainevirrat

Tilastot kertovat, paljonko Keski-Suomessa tuotetaan ja paljonko arvoa jalostus synnyttää, mutta eivät sitä, kuinka suuri osa paikallisesta raaka-aineesta jalostetaan alueella. Luvun tarkoitus on kuvata tunnettu tilanne raaka-aineryhmittäin ja määritellä selvitys, jolla arvonlisän mahdollinen siirtyminen muihin maakuntiin todennetaan tai kumotaan.

3.1 Raaka-aineryhmät

Raaka-aine	Tuotanto 2025	Tunnetut jalostajat ja kanavat alueella	Keskeinen selvityskysymys
Vilja (leipävilja,	Keski-Suomi 24 058	Elonen Oy:n leipomo	Mistä Jämsän leipomot ostavat

Raaka-aine	Tuotanto 2025	Tunnetut jalostajat ja kanavat alueella	Keskeinen selvityskysymys
kaura, mallasohra)	ha, Jämsä 3 726 ha. Jämsässä 653 ha vehnää ja ruista, 1 714 ha kauraa ja 356 ha mallasohraa.	Jämsässä (noin 120 työntekijää). Suurta myllyä ei tunnistettu maakunnasta.	jauhonsa, ja minne Jämsän leipävilja ja kaura myydään? Onko alueella tarvetta pienmyllylle tai kauran jatkojalostukselle?
Maito	Keski-Suomi 81,6 milj. l / 192 tilaa, Jämsä 2,0 milj. l / 9 tilaa	Valion tuotantolaitos Äänekoskella. Jokilaakson Juusto Jämsässä (34 työntekijää, juusto- ja kasvipohjaiset tuotteet).	Kuinka suuri osa maakunnan maidosta jalostetaan maakunnassa? Mistä Jokilaakson Juusto hankkii raaka-aineensa?
Naudanliha	Keski-Suomi 3 880 t, Jämsä 82 t	A-liha Jyväskylä Oy, Karisalmen kotiliha (Jämsä), luomunaudanlihan suoramyyntitilat	Missä maakunnan naudat teurastetaan ja leikataan? Kuinka suuri osa palaa alueen kauppaan tai ammattikeittiöihin?
Lammas	Keski-Suomi 7 354 lammasta, Jämsä 989 (13 % maakunnasta)	Seppälän maatilán lampaanliha kuluttajille ja ravintoloille, lammastilojen tilamymälät	Riittääkö teurastus- ja leikkuukapasiteetti lammastalouden kasvulle Jämsässä?
Kumina ja erikoiskasvit	Keski-Suomi 863 ha kuminaa, Jämsä 192 ha. Herne Jämsässä 107 ha.	Ei tunnistettu alueellista jalostajaa	Kuka ostaa kuminan, ja voiko sen jalostusta (puhdistus, öljy, tuotteet) tuoda alueelle?
Keruutuotteet (marjat, sienet, villiyrtilit)	Ei maakunta- tai kuntatilastoa. Koko maassa 2025: 9,5 milj. kg puolukkaa, 6,8 milj. kg mustikkaa, 331 000 kg sieniä.	Ostopisteet ja pientuottajat, esim. marjamehut ja -tuotteet	Paljonko Keski-Suomessa poimitaan, kuka ostaa, ja paljonko jalostetaan alueella?
Sivu- ja hukkavirrat	Esim. ylijäämäleipä, hera, puristemassa, mäski, kauneusvirheiset kasvikset, kalan sivujakeet, särkikala, keittiöiden ja tapahtumien ylijäämä. Ei tilastoa; määriä ei ole kartoitettu.	Syntyvät mm. leipomossa (Elonen), juustolassa (Jokilaakson Juusto), marjajalostuksessa, tiloilla, kalastuksessa, ravintoloissa ja julkisissa keittiöissä. Osa menee nyt rehuksi, energiaksi tai jätteeksi.	Paljonko sivu- ja hukkavirtoja syntyy, mihin ne nyt menevät ja mitkä soveltuvat elintarvikkeiden raaka-aineeksi?

3.2 Arvonlisän muodostuminen

Arvonlisä voi siirtyä alueen ulkopuolelle kolmessa kohdassa, ja jokainen vaatii oman tietolähteensä:

1. **Raaka-aine lähtee jalostamattomana.** Maito, viljat, teuraseläimet ja marjat toimitetaan muualle jalostettaviksi. Tieto saadaan osuuskunnilta, teurastamoilta, viljakaupalta ja ostoliikkeiltä.
2. **Alueen jalostajat ostavat raaka-aineensa muualta.** Tällöin jalostusarvo jää alueelle, mutta paikalliset tuottajat eivät hyödy siitä. Tieto saadaan jalostajien hankintaselvityksellä.
3. **Myynti ja brändi ovat muualla.** Alihankintana tai kaupan omilla merkeillä valmistettu tuote jättää markkinointikatteen muualle. Tieto saadaan yrityshaastatteluista.

3.3 Selvityksen toteutus

- **Yrityskysely ja haastattelut:** kaikki elintarvikkeiden valmistuksen toimipaikat Jämsässä ja keskeiset maakunnassa (92 toimipaikkaa). Kysytään raaka-aineiden alkuperää, määriä, toimittajia, myyntikanavia ja investointiaikeita.
- **Tuottajakysely:** maito-, liha-, vilja-, lammas- ja kuminatilat sekä suoramyyntitilat. Kysytään, minne tuotteet myydään ja onko kiinnostusta jatkojalostukseen tai yhteistyöhön.
- **Arvoketjun toimijat:** meijeri, teurastamot, viljakauppa, marjojen ostoliikkeet, Arktiset Aromit ry, ProAgria Keski-Suomi ja MTK Keski-Suomi.
- **Julkiset keittiöt:** Jämsän kaupungin ja hyvinvointialueen ruokapalvelujen hankintojen kotimaisuus- ja lähiruokaosuus.
- **Sivu- ja hukkavirrat:** ankkuriyritysten, pienvalmistajien, tilojen, kalastajien, ravintoloiden ja julkisten keittiöiden sivuvirtojen määrät, laatu, kausivaihtelu ja nykyinen käyttö (esimerkiksi rehu, energia tai jäte).
- **Tilastot:** Tilastokeskukselta voi tilata maksullisena erityisajona kuntatason toimialatietoja, jotka julkisissa tietokannoissa on salattu.

Selvitys valmistuu ennen kuin luvun 6.1 jalostusarvon kasvattamisen painopisteet lyödään lukkoon (ks. luku 7, vaihe 1).

3.4 Raaka-ainevirrat: mitä jo tiedetään (työpöytäselvitys 10/2026)

Ennen haastatteluja on julkisista lähteistä koottu kuva siitä, kuka ostaa ja jalostaa Keski-Suomen raaka-aineet. Raaka-aineet on painotettu rahavirran mukaan. Keski-Suomen maatalouden myyntitulot olivat 75,4 milj. euroa vuonna 2022, ja niistä maito oli 45,6 milj. euroa (61 %), naudanliha 15,7 milj. euroa (21 %), viljat 5,8 milj. euroa (8 %) ja muut kasvit 5,5 milj. euroa (7 %). Sianlihan, kananmunien ja muun lihan osuus oli yhteensä noin 4 % (MTK Keski-Suomi / Tuottajaliitto). Keruutuotteet eivät sisälly näihin lukuihin.

Raaka-aine	Myyntitulot KS 2022	Ensimmäinen ostaja tai jalostaja	Jääkö jalostus maakuntaan?	Tiedon varmuus
Maito	45,6 milj. €	Valio. Jyväskylän meijeri käsittelee noin 170 milj. litraa raakamaitoa vuodessa yli 300 keskisuomalaiselta tilalta; lisäksi Valiolla on meijeri Äänekoskella. Valio siirtää Oulun tuotantoa muun	Pääosin kyllä. Jyväskylän meijerin käsittelemä määrä ylittää maakunnan tuotannon (81,6 milj. l vuonna	Kohtalainen

Raaka-aine	Myyntitulot KS 2022	Ensimmäinen ostaja tai jalostaja	Jääkö jalostus maakuntaan?	Tiedon varmuus
		muassa Jyväskylään (2026).	2025). Arvonlisä jää kuitenkin Valio-konsernille, ja paikallinen erikoisjalostus (Jokilaakson Juusto) on pientä.	
Naudanliha	15,7 milj. €	Atria Jyväskylä teurastaa; pienimuotoisesti A-liha Jyväskylä ja Karisalmen kotiliha. Osa tuottajista myy eläimiä ulkomaille.	Teurastus kyllä, leikkaus ja pakkaus eivät enää. Atria siirtää naudanlihan leikkauksen ja pakkauksen Kauhajoelle 2026– 2027, ja Jyväskylästä vähenee noin 60 työpaikkaa.	Hyvä (Yle 23.10.2025)
Vilja	5,8 milj. €	Mallasohra Viking Maltille Lahteen (uusi 85 000 tonnin mallastamo). Leipävilja ja kaura suurille myllyille ja kauranjalostajille maakunnan ulkopuolelle; maakunnasta ei tunnistettu suurmyllyä. Rehuvilja tiloille ja rehuteollisuudelle.	Pääosin ei.	Kohtalainen
Kumina	osa muista kasveista	Ostajat ja puhdistamot maakunnan ulkopuolella (esim. Trans Farm, Riihimäki; Nordic Caraway). Valtaosa vietään Eurooppaan, Intiaan ja Yhdysvaltoihin.	Ei. Kumina on vientiraaka-aine.	Kohtalainen (tiedot osin vuodelta 2018)
Lammas	osa muusta lihasta	Pienteurastamot ja suoramyynti; Jämsässä Karisalmen kotiliha.	Osittain; teurastus- ja leikkuukapasiteet- ti on selvitettävä.	Heikko
Keruutuotteet	ei sisälly	Koko maassa 38 ostoliikettä (2025); Ruokavirasto ei kerro, mihin suuralueeseen Keski- Suomi kuuluu. Jämsässä kaksi	Todennäköisesti ei.	Heikko

Raaka-aine	Myyntitulot KS 2022	Ensimmäinen ostaja tai jalostaja	Jääkö jalostus maakuntaan?	Tiedon varmuus
		marjajalostajaa.		
Kala	ei sisälly	Keski-Suomen kaupallinen saalis 172 t (2025); myynti tukkuihin ja suoraan.	Selvitettävä.	Heikko

Alustavat johtopäätökset:

1. **Suurin rahavirta, maito (61 %), jalostetaan pääosin maakunnassa.** Oletus laajasta jalostusarvon siirtymisestä muualle ei siis päde maitoon, vaikka jatkojalosteiden arvo jääkin valtakunnalliselle konsernille.
2. **Ensimmäinen todennettu siirtymä on naudanlihan leikkaus ja pakkaus,** jotka lähtevät maakunnasta 2026–2027. Se on samalla mahdollisuus pienelle paikalliselle leikkaamolle ja suoramyynnille, mutta vaatii teurastamon ja tuottajien näkemyksen.
3. **Viljan, kuminan ja keruutuotteiden jalostus tapahtuu pääosin maakunnan ulkopuolella.** Nämä ovat rahavirtana pienempiä, noin 10–15 % myyntituloista, keruutuotteita lukuun ottamatta.
4. **Jämsän kannalta tärkein kysymys on virta toiseen suuntaan:** mistä Elonen ja Jokilaakson Juusto, joiden yhteenlaskettu liikevaihto on noin 38 milj. euroa, ostavat raaka-aineensa. Jos ne ostavat pääosin maakunnan ulkopuolelta, paikallisen hankinnan lisääminen on suurin yksittäinen mahdollisuus. Tämä selvitetään haastatteluissa.

3.5 Haastattelut: runko ja haastateltavat

Raaka-ainevirtojen ja sidosryhmien näkemysten selvitys tehdään samoilla haastatteluilla. Jo tehdyt haastattelut (videotallenne) puretaan ja koodataan alla olevien teemojen mukaan, ja tulokset viedään lukuihin 3 ja 4.

Ryhmä	Haastateltavat	Keskeiset kysymykset
Jalostajat	Elonen, Jokilaakson Juusto, Alhon Niskala, Huukon hillot, Ylä-Porkkalan tila, Karisalmen kotiliha	Mitä raaka-aineita, paljonko ja mistä; miksi ei paikallisesti; kapasiteetti, investointiaikeet ja tilatarpeet (kylmävarasto, kuivaus); vienti; työvoima ja jatkajat
Ostajat ja ensikäsittelijät	Valio (maidon keräily), Atria Jyväskylä, A-liha, viljakauppa, marjojen ostoliikkeet, Jämsän 4H-yhdistys	Paljonko raaka-ainetta tulee Jämsästä ja Keski-Suomesta; minne se menee jalostettavaksi; mitä muutoksia on tulossa
Tuottajat	Maito-, naudan-, lammas-, vilja- ja kuminatilat, suoramyyntitilat, kalastajat	Myyntikanavat ja hinnat; kiinnostus jatkojalostukseen, osuuskuntaan tai yhteiseen leikkaamoon; jatkajatilanne

Ryhmä	Haastateltavat	Keskeiset kysymykset
Kysyntä	Jämsän Ateria- ja Puhtauspalvelut, hyvinvointialue, Krapina (Himos), Keskimaa, Jämsän K- ja S-kauppiaat	Hankinnat ja paikallisten tuotteiden osuus; esteet (hinta, määrä, esikäsittely, toimitukset); kokeiluhaluus
Kehittäjät ja rahoittajat	Jämsän elinkeinopalvelut, Vesuri-ryhmä, Keski-Suomen elinvoimakeskus ja liitto, ProAgria, MTK, Gradia, Kaipola Green Port ja Sesterce	Rahoitusmahdollisuudet, tilat, hukkalämpö, koulutus, roolit kasvupolun toteutuksessa

3.6 Yrityshaastattelut: Makumatka Jämsässä

Aineisto. Paikallista Markkinoille -hankkeen videolla "Makumatkalla Jämsässä Hellapoliisin kanssa" haastatellaan yhdeksää jämsäläistä ruoka-, kauppa- ja matkailuyritystä. Analyysi perustuu videon haastatteluista laadittuihin tiivistelmiin (24.10.2026), ja haastatelluilta on lupa aineiston käyttöön. Haastattelut eivät ole tämän selvityksen omia teemahaastatteluja. Siksi ne kertovat paljon myyntikanavista, tuottajasuhteista ja paikallisuuden merkityksestä, mutta eivät raaka-ainemääristä, kapasiteetista tai investointiaikeista.

Yritys	Rooli arvoketjussa	Keskeinen havainto	Kytkeä kasvupolkuun
Kievari Rantapirtti	Ravintola, matkailu	Lähiiruoka määritellään joustavasti suomalaisuuden kautta; ratkaisevaa on laatu ja sopivuus tarjontaan. Oma jalostus (sinapit), villiyrtilt ja riista; raaka-aineiden tarinat kerrotaan asiakkaille.	Villiyrtilt ja riista (2.18, 6.8); laatu- ja sopivuuskriteerit tuottajille
Center Market Himos	Kauppa	Lähialueen liha, vilja, kananmunat, mehut, hillot ja makeiset, hyllymerkinnät helpottavat löytämistä. Lähiiruokatapahtumat kokoavat tuottajat ja asiakkaat; tuotteita valitaan mökki- ja grilliruokailuun.	Kauppa on käytännön linkki matkailukysynnän ja tuotannon välillä (2.8, 6.8)
Karisalmen luomutila	Alkutuotanto, teurastus	Ylämaankarja ja luomuliha. Oma teurastamo rakennettiin lyhentämään eläinten kuljetuksia. Tuotteita myydään Jämsän lisäksi muualle Suomeen.	Paikallinen teurastus toimii; pohja lihan leikkaukselle ja suoramyyntille, kun Atria siirtää leikkauksen pois (3.4)
Ravintola Patapirtti ja Uusi-Yijälän viinitila	Ravintola, alkutuotanto, jalostus	Oma marja- ja yrtiltuotanto ja marjaviinit. Kala, liha ja mansikat lähituottajilta. Osa pitkäaikaisista tuottajista on lopettanut, ja tilalle on	Tuottajaverkoston jatkuvuus on riski (2.11); kansainväliset asiakkaat (6.8)

Yritys	Rooli arvoketjussa	Keskeinen havainto	Kytkeä kasvupolkuun
		tullut uusia.	
Ravintola Hirvikartano	Ravintola, matkailu	Riista ja kala korostuvat; lähituottajien liha ja juurekset mahdollisuuksien mukaan; oman pihan sato. Suomalaisuus on ruokamatkailun luonteva lähtökohta.	Ruokamatkailun tuotteistus (6.8)
Toffee Tupa	Jalostus (makeiset)	Valmistus Jämsänkoskella; pakkaukset ja etiketit paikallisilta yrityksiltä. Myynti tapahtumissa, jälleenmyyjien kautta ja verkkokaupassa; asiakaskohtaisia tuotteita. Raaka-aineiden lähialkuperää ei yksilöidä.	Paikallisuus syntyy valmistuksesta ja osaamisesta, ei raaka-aineesta (3.2, kohta 2)
Uusi-Riihijärven tila	Alkutuotanto	Mansikka, vadelma, peruna, porkkana, sipuli ja herne. Myynti tilalta, lähikauppoihin ja ravintoloille. Tunneliviljely pidentää mansikan satokautta.	Kasvien saatavuus ja sesongin pidentäminen; mahdollinen julkisten keittiöiden toimittaja (2.14)
Maalaishotelli Morva	Majoitus, ravintola	Lähi- ja luomuruoka, kaikki valmistetaan itse. Lähitiloilta liha, kasvikset, marjat ja vilja. Toive, että asiakkaat käyttäisivät pienyritysten palveluja.	Kysynnän jatkuvuus ratkaisee lähiruoan tulevaisuuden
Juholan tila	Alkutuotanto, jalostus (mylly)	Luomuviljatuotteita omalla kivimyllyllä ja yhteistyössä ulkopuolisen myllyn kanssa. Myynti erityisesti REKOssa ja myös päivittäistavarakaupoissa; suora asiakaspalaute on tärkeää.	Paikallista viljanjalostusta on olemassa (täydentää 3.4:n viljariviä)

Havainnot luvun 3.5 teemoittain

- **Raaka-aineet:** ravintolat ostavat lähialueelta lihaa, kalaa, riistaa, juureksia, marjoja ja viljaa, mutta joustavasti; suomalainen raaka-aine kelpaa, kun paikallista ei ole. Määriä ei kerrota.
- **Myyntikanavat:** kaikki yritykset käyttävät useaa kanavaa: suoramyynti, REKO, lähikauppa, ravintolat, verkkokauppa ja tapahtumat. Usean kanavan yhdistäminen tavoittaa eri asiakasryhmät.
- **Jalostus ja kapasiteetti:** pienimuotoista jalostusta on monipuolisesti: oma teurastamo, kivimylly, marjaviinit, sinapit ja makeiset. Investointi- tai kasvuaikeita ei esitetä; kehittäminen on käytännönläheistä (satokauden pidentäminen, uudet maut, tapahtumat).
- **Työvoima ja jatkajat:** tuottajien lopettaminen näkyy ravintoloiden arjessa, ja verkoston uusiutuminen on edellytys toiminnan jatkumiselle.
- **Esteet:** keskeinen haaste on kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen. Tuotteiden on oltava löydettävissä ja ostettavissa silloin, kun niitä tarvitaan, ja ravintoloille raaka-aineen on sovittava omaan tarjontaan.

Johtopäätökset kasvupolulle

1. **Kysyntää ei tarvitse luoda, vaan kohtaamista on helpotettava.** Ravintola- ja matkailuyritykset ovat jo sitoutuneita paikalliseen ruokaan. Kasvupolun keinoja ovat tuottaja- ja tuotehakemisto, yhteinen tilaus- ja jakelukanava sekä kylätalojen ja keskuksen verkosto (2.18).
2. **Tuottajaverkoston jatkuvuus on haavoittuvin kohta.** Uusien tuottajien ja jatkajien löytäminen on yhtä tärkeää kuin uusien tuotteiden kehittäminen (2.11).
3. **Pienjalostuksen pohja on olemassa.** Teurastamo, kivimylly ja viinitila ovat valmiita rakennuspalikoita liha-, vilja- ja marja-arvoketuille (6.2–6.4).
4. **Kauppa on matkailukysynnän kanava.** Himoksen kauppa voi toimia lähituotteiden näyteikkunana mökkiläisille ja matkailijoille (6.8).
5. **Haastatteluista puuttuvat ankkurijalostajat, raaka-aineen ostajat, julkiset keittiöt ja suuret tuottajatilat.** Nämä ratkaisevat raaka-ainevirtojen kysymykset (3.4), joten luvun 3.5 teemahaastattelut ovat yhä tarpeen näiltä osin.

4 Vahvuudet, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat

Jämsän vahvuuksia ovat kasvavat ankkuriyritykset, monipuolinen pienjalostus, valmis infrastruktuuri ja paikalliseen ruokaan sitoutuneet matkailuyritykset. Suurimmat uhat ovat tuottajien väheneminen ja ikääntyminen sekä vuoden 2027 jälkeiseen rahoitukseen liittyvä epävarmuus. Analyysi perustuu lukujen 2 ja 3 aineistoon ja yrityshaastatteluihin (3.6), ja sitä täydennetään työpajoissa.

Vahvuudet

- **Elintarvikealan työpaikat:** Jämsässä 127 työpaikkaa, 2,0 % kaikista työpaikoista, kaksinkertainen osuus maakuntaan verrattuna.
- **Kasvavat ankkuriyritykset:** Elonen (26,3 milj. €, 125 henkeä) ja Jokilaakson Juusto (12,2 milj. €, +17 %), jolla on yhteisyriityksensä kautta vientiä ja FSSC-, luomu- ja halal-sertifioinnit.
- **Maito jää maakuntaan:** Valion Jyväskylän meijeri käsittelee enemmän maitoa kuin maakunta tuottaa.
- **Kasviraaka-aine:** neljännes maakunnan leipäviljasta, viidennes kuminasta ja lähes viidennes kaurasta on Jämsässä.
- **Monipuolinen pienjalostus:** pienteurastamo, kivimylly, marjaviinit, leipomot, hillot ja makeiset.
- **Sitoutuneet ruoka- ja matkailuyritykset:** Himoksen ravintolat, kartano- ja maaseuturavintolat sekä lähituotteita esiin nostava kauppa.
- **Hyvä sijainti:** valtatie 9 ja 24, rata ja kaavoitettuja teollisuustontteja.
- **Metsät ja luonnontuotteet:** laajat keräysalueet, hyvät sienivuodet ja puhdas imago.

Heikkoudet

- **Pieni tuotantopohja:** Keski-Suomi on maatalouden tuotoksessa 12. maakunnista, ja maitotilat ovat koko maan keskikokoa pienempiä.
- **Hidas kasvu:** elintarvikevalmistuksen liikevaihto kasvoi 2018–2024 vain 9 %, koko maassa 24 %.
- **Puuttuvat lenkit:** yhteinen kylmä- ja pakkasvarasto, suurmylly, kuminan ja luonnontuotteiden jalostus; naudanlihan leikkaus lähtee maakunnasta.
- **Vähän ostopisteitä:** marjoille ja sienille on koko maassa vain 38 ostoliikettä, ja Jämsässä marjoja jalostaa kaksi yritystä.
- **Kysyntä ja tarjonta eivät kohta:** tuotteita on vaikea löytää ja tilata oikeaan aikaan (yrityshaastattelut).
- **Tilajalostus vähenee:** omia tuotteitaan jalostavia tiloja oli 25 vuonna 2023 (2020: 31).

- **Ruoka puuttuu ohjelmista:** Jämsän elinvoimaohjelma, maakunnan hallitusohjelmatavoitteet ja ilmastotiekartta eivät käsittele ruokaa.
- **Tietoaukot:** julkisten keittiöiden ostodata, keruumäärät ja jalostajien raaka-ainehankinnat puuttuvat.

Mahdollisuudet

- **Kuivaamo ja hukkalämpö:** kuivaus on todettu toteutettavaksi, ja teollisuuden hukkalämpö voi alentaa energiakustannuksia; datakeskuksen rakennusvaihe lisää myös ruoan kysyntää.
- **Valmiit selvitykset:** yhteinen kylmä- ja pakkasvarasto sekä kuivausratkaisu on jo todettu toteutettaviksi (TIKKA).
- **Kylätalot ja vapautuvat julkiset tilat:** vastaanottopisteet, ensikäsittely ja yhteiskeittiöt, kun kotimaisen poiminnan tarve kasvaa.
- **Julkiset hankinnat:** noin miljoona ateriala vuodessa; hyvinvointialueen kilpailutus 2027–2030 ja leipä- ja juuresmallin laajentaminen.
- **Paikallinen leikkaamo ja lihan suoramyynti** Atrian leikkuun siirtyessä Kauhajoelle.
- **Ruokamatkailu:** maakunnan tavoite on 500 milj. euron matkailutulo 2030; Visit Finlandin ruokakampanja Saksassa ja Ranskassa alkaa 2026.
- **Vienti ja alkuperä:** olemassa olevat vientikanavat ja sertifiointit, nimisuoja ja luomukeruu.
- **Rahoitus ja politiikka:** nykyisen kauden investointituet (enintään 2 milj. euron kustannukset) sekä kansallinen ruokastrategia, jonka tavoite on kolminkertaistaa ruokavienti 2040 mennessä.

Uhat

- **Tuottajien väheneminen ja ikääntyminen:** maitotilat –59 %, naudat –26 % ja siat –77 % kymmenessä vuodessa; 40 % maakunnan viljelijöistä on vähintään 60-vuotiaita.
- **Tuottajaverkoston katkeaminen:** ravintolat menettävät toimittajia, kun tuottajat lopettavat.
- **Rahoituksen siirtymävaihe 2028:** komission ehdotuksessa maaseudun kehittämisellä ja Leaderilla ei ole uudella kaudella varmaa korvamerkintää, ja siirtymäaikatauluihin liittyy epävarmuutta.
- **Julkisen volyymin pieneneminen:** hyvinvointialueen ateriat voivat siirtyä kilpailutuksessa muualle.
- **Ankkuriyritysten päätösvalta ja kannattavuus:** sijaintipäätökset tehdään yritysten omista lähtökohdista, ja Elosen liiketulos oli 2025 tappiollinen.
- **Kustannukset ja kilpailu:** kaupan keskittyminen, tuonnin kasvu ja kustannusten nousu kaventavat pienten jalostajien katteita.
- **Luonnontuotteiden haavoittuvuus:** satovaihtelut ja riippuvuus ulkomaisista poimijoista, joiden viisumeja hylättiin 2026 laajasti.
- **Ilmasto ja huoltovarmuus:** riippuvuus tuontipanoksista sekä sään ääri-ilmiöt.

Yhteenveto: havainnoista toimenpiteisiin

Taulukko kokoa selvityksen keskeiset havainnot, niistä seuraavan ehdotuksen, ensimmäisen vastuutahon ja vuonna 2027 tehtävän päätöksen. Vastuutahot ovat ehdotuksia.

Havainto	Ehdotettu toimenpide	Ensimmäinen vastuutaho	Päätös vuonna 2027
Valmistajia on vain kymmenen, joista kahdeksan mikroyrityksiä	Uuden ruokayrityksen polku ja matalan kynnyksen kokeilut	Kaupungin elinkeinopalvelut	Jatketaanko kokeilukeittiötä ja

Havainto	Ehdotettu toimenpide	Ensimmäinen vastuutaho	Päätös vuonna 2027
(2.10)	(6.1, 6.7)		millä mallilla
Tyhjiä ja vajaakäyttöisiä elintarviketiloja, mm. Saksalan vanhusyksikön valmistuskeittiö (2.18)	Saksalan keittiö kokeilu- ja tuotantokeittiöksi; tilainventaario	Kaupungin tilapalvelut	Mitkä tilat jäävät elintarvikekäyttöön
Ankkuriyritysten raaka-ainehankinnat eivät ole tiedossa (3.4)	Haastattelut ja paikallisen hankinnan kokeilu	Kaupunki yhdessä Elosen ja Jokilaakson Juuston kanssa	Mihin raaka-aineisiin jalostusarvon kasvu kohdistetaan
Yhteinen kylmävarasto puuttuu, kuivaus todettu toteutettavaksi (2.13)	Käyttäjät yhteen, toteutusmalli ja rahoitus	Kaupunki ja yritykset	Investointipäätös ja toteutusmalli
Luonnontuotteiden ostopisteet puuttuvat (2.2, 2.18)	Kylätalojen vastaanottopilotti 2–3 kylässä	Kyläyhdistykset ja Leader-ryhmä	Laajennetaanko verkostoksi
Julkisten keittiöiden ostodata puuttuu, ja ateriat kilpailutetaan viimeistään 2030 (2.14)	Ostodata ja hankintamalli: osiin jako sekä laatu-, tuoreus- ja toimitusvaatimukset	Ruokapalveluyhtiö ja kaupunki	Hankintamallin linjaus ennen kilpailutusta
Matkailu kasvaa, mutta ruoka puuttuu matkailustrategioista (2.7, 6.8)	Ruoka Himos-Jämsän matkailun kehittämiseen; tuottajien ja ostajien kohtaamispaikka	Matkailuyritykset ja kaupunki	Ruokamatkailun tuotteet ja tilauskanava
Investointien kysyntävaikutus on epävarma (kasvupolku, luku 2)	Tavoitteet perusuralle ja kasvu-uralle	Kaupunki	Kumpi ura valitaan
Tuottajat vähenevät ja ikääntyvät (2.1, 2.11)	Omistajanvaihdosten neuvonta ja uusien tuottajien aloitus	Neuvontajärjestöt ja kaupunki	Neuvonnan jatko ja rahoitus

5 Visio ja tavoitteet (luonnos)

Tämän luvun visio ja tavoitteet ovat samat kuin erillisessä asiakirjassa "Jämsän elintarvikejalostuksen kasvupolku 2026–2035", joka on tämän taustaselvityksen pohjalta laadittu varsinainen kasvupolku. Luvut 5–8 kuvaavat kasvupolun sisällön taustaselvityksen näkökulmasta ja perustelevat sen. Visio ja tavoitteet tarkennetaan työpajoissa.

5.1 Visio 2035 (ehdotus)

Jämsässä syntyy uusia ruokayrityksiä ja -tuotteita. Paikallinen raaka-aine – myös sivu- ja hukkavirrat – jalostetaan, myydään ja syödään lähellä, ja kylät, yritykset, keittiöt ja matkailu toimivat yhtenä ruokaverkostona. Jämsä tunnetaan Keski-Suomen erikoiselintarvikkeiden, artesaaniruoan ja ruokamatkailun keskuksena.

Visio painottaa uusia yrityksiä ja erikoistuotteita, koska taustaselvityksen mukaan suurin raaka-ainevirta, maito, on massatuote, jonka jalostus on keskittynyt ja jää jo pääosin maakuntaan (3.4). Arvoa voidaan lisätä erityisesti tuotteilla, joissa osaaminen, alkuperä ja tarina ratkaisevat (6.1). Visio tukee Keski-Suomen strategian tavoitetta jalostusasteen nostosta, kansallista ruokastrategiaa ja lähiruokaohjelmaa.

5.2 Tavoitteet

1. **Elintarvikejalostus kasvaa Jämsässä.** Elintarvikevalmistuksen ja koko ruokaketjun työpaikat lisääntyvät, ja Keski-Suomen jalostusarvo kasvaa vähintään koko maan tahtia. Tavoitteista tärkein; ensisijainen mittari on elintarvikevalmistuksen työpaikat: 127 (2024) → 165 vuonna 2035, kasvu-uralla 180 (5.3).
2. **Paikallinen raaka-aine jää alueelle.** Keruutuotteet, vilja, palkokasvit, liha, kala sekä ruokaketjun sivu- ja hukkavirrat jalostetaan aiempaa useammin alueella; kylätalojen vastaanottopisteet ja yhteiset rakenteet tekevät sen mahdolliseksi.
3. **Uusia yrityksiä ja erikoistuotteita syntyy.** Artesaanit, tilajalostajat ja pienet jalostusyritykset tuovat markkinoille tuotteita, jotka vastaavat ruokatrendeihin, ja veturiyritykset kasvavat.
4. **Paikallinen ruoka löytää markkinansa.** Tuottajat ja ostajat kohtaavat; paikallisten tuotteiden osuus kasvaa julkisissa keittiöissä, kaupassa ja Himos-Jämsän matkailussa.
5. **Tekijät ja tunnettuus vahvistuvat.** Tilat ja yritykset saavat jatkajia, osaaminen vahvistuu, ja Jämsän ruoka tunnetaan alkuperästään kotimaassa ja lähimarkkinoilla.

Tavoitteiden mittarit ja ehdotetut tavoitearvot ovat luvussa 8 ja kasvupolun luvussa 2.

5.3 Elintarvikevalmistuksen työpaikkatavoitteen mitoitus

Kasvupolun tärkein tavoite on elintarvikevalmistuksen työpaikkojen kasvu. Aiempi luonnos asetti tavoitteeksi 150 työpaikkaa vuonna 2035. Tavoite on nostettu 165:een (kasvu-ura 180), jotta se vastaa kasvupolun yritystavoitteita: kun valmistajien määrän kasvu muutetaan työpaikoiksi, kertymä on noin 40–50 työpaikkaa.

Kasvun lähde	Oletus	Työpaikat 2035
Ankkuriyritykset (Elonen, Jokilaakson Juusto)	Maltillinen kasvu, noin 1 % vuodessa	+10–15
Pienet ja keskiuuret valmistajat 2 → 4	Uusi yritys noin 10 henkeä	+20
Mikroyritykset 8 → 25	Osa sivutoimisia; keskimäärin alle 1 henkilötyövuosi tilastoissa	+10–15
Yhteensä		+40–50 → 165–175

Kasvu-uralla (5 pientä tai keskisuurta valmistajaa ja 30 mikroyritystä) kertymä on noin 55, jolloin tavoite on 180.

Lähtötilanne on vaativa. Valmistuksen työpaikat pysyivät 2015–2024 lähes ennallaan (129 → 127), ja ne ovat lähes kokonaan kahden ankkuriyrityksen varassa (2.3). Tavoite +38 työpaikkaa (+30 %) edellyttää selvää käännettä. Aiempi tavoite 150 olisi voinut toteutua pelkästään ankkurien kasvulla, vaikka uusia yrityksiä ei olisi syntynyt. Toisaalta jos jompikumpi ankkuri supistaa toimintaansa 10–20 %, luku voi pienentyä 20–30:llä uusista yrityksistä huolimatta.

Kasvun on tultava pääosin Jämsän ulkopuolisesta myynnistä. Keski-Suomen elintarvikkeiden valmistuksessa liikevaihto oli 2024 noin 300 000 euroa henkilötyövuotta kohden (305,1 milj. € / 1 021 htv, 2.3). Pienvalmistajilla luku on yleensä pienempi. Näin laskettuna +38 työpaikkaa edellyttää noin 10–11 milj. € ja +53 työpaikkaa noin 13–16 milj. € lisämyyntiä vuodessa. Jämsän kasvava ruokapalvelukysyntä (kasvu-uralla noin 7 milj. € vuodessa: matkailu noin 6, datakeskuksen pysyvät työpaikat noin 0,8 ja Patria noin 0,4 milj. €) tuo valmistajille raaka-aine- ja tuoteostoina arviolta noin 2 milj. € (oletus noin 30 %). Valtaosa valmistuksen kasvusta on siis myytävä Keski-Suomen ja muun Suomen kauppaan, julkisiin hankintoihin ja vientiin (6.6, 6.9).

Seuranta. Tavoitetta seurataan kolmella mittarilla (luku 8): elintarvikevalmistuksen työpaikat kokonaisuutena (Tilastokeskus), uusien ja mikrovalmistajien henkilötyövuodet sekä ankkuriyritysten työpaikat Jämsässä varoitusvalona (molemmat vuosittaisella yrityskyselyllä). Tilastokeskuksen työpaikkaluvut ilmestyvät noin kahden vuoden viiveellä, eivätkä sivutoimiset valmistajat näy niissä, joten yrityskysely on uusien valmistajien kasvun ensisijainen tietolähde. Laskelma on suuntaa antava, ja oletukset tarkistetaan päätöspisteessä 2027 haastattelujen ja kyselyjen perusteella.

6 Kehittämisen painopisteet (luonnos)

Tässä luvussa painopisteet käsitellään raaka-aineittain ja markkinoittain. Kasvupolussa ne on koottu viideksi painopisteeksi: (1) raaka-aine liikkeelle, (2) yhteiset jalostusrakenteet, (3) paikallinen hankinta, uudet tuotteet ja arvoketjut, (4) markkinat kohtaamaan sekä (5) tekijät ja tunnettuus. Luku 6.1 uusista tuotteista ja yrityksistä on painopisteiden yhteinen ydin: jalostusarvoa kasvatetaan ennen kaikkea erikoistuohteilla, artesaaniruoalla ja uusilla yrityksillä.

Tämän luvun painopiste	Kasvupolun painopiste
6.1 Uudet tuotteet ja yritykset	3 (ydin kaikille)
6.2 Kasvituotteet, 6.3 Maito, liha ja lammas	3
6.4 Luonnontuotteet	1 ja 3
6.5 Tilajalostus, suoramyynä ja yhteistyö	2 ja 4
6.6 Julkiset hankinnat, 6.8 Ruokamatkailu	4
6.7 Osaaminen, tilat ja rahoitus, 6.9 Vienti	5

Painopisteet kattavat kansallisen lähiruokaohjelman viisi tavoitetta, joten kasvupolun toimet ovat suoraan rahoittajien ja ministeriön tavoitteiden mukaisia:

Lähiruokaohjelman tavoite	Kasvupolun painopisteet
1 Tuotannon, jakelun ja jalostuksen monipuolistaminen; uudet myyntikanavat, pienten	6.1 Jalostusarvo, 6.2 Kasvituotteet, 6.3 Maito, liha ja lammas, 6.4 Luonnontuotteet, 6.6

Lähiruokaohjelman tavoite	Kasvupolun painopisteet
erien logistiikka, lähiruoka matkailussa	Ruokamatkailu
2 Pienimuotoisen jalostuksen ja myynnin edellytykset: lainsäädäntö, neuvonta, tutkimus	6.5 Tilajalostus ja suoramyyni, 6.7 Osaaminen ja TKI
3 Lähiruokatuotteen kasvu julkisissa hankinnoissa	6.6 Julkiset keittiöt
4 Yhteistyön vahvistaminen: alueellinen koordinaatio ja verkostot	6.5 Yhteistyö, luku 7 (lähiruokakoordinaattori)
5 Lähiruokatuotteen arvostus ja näkyvyys: kampanjat, ruokakasvatus	6.6 Markkinat, viestintä ja Himos-Jämsän ruokaidentiteetti

6.1 Jalostusarvon kasvattaminen: uudet tuotteet ja yritykset

Jämsässä jalostusarvoa kasvatetaan ensisijaisesti uusilla tuotteilla ja uusilla yrityksillä, ei massatuotteiden volyymilla. Maito on massatuote, jonka jalostus on keskittynyt valtakunnallisesti suurille toimijoille ja maakunnassa Valiolle (luku 3.4). Jämsän mahdollisuus on erikoistuotteissa, joissa raaka-aineen osuus hinnasta on pieni ja osaamisen, alkuperän ja tarinan osuus suuri. Artesaanityyppinen pienvalmistus on yhtä tervetullutta kuin teollinen kasvu: molemmat lisäävät alueella syntyvää arvoa.

Periaatteet

1. **Erikoistuotteet ennen volyymia.** Tavoitteena ovat tuotteet, joiden arvo per kilo on korkea: jauheet, kuivatut tuotteet, hapatetut ja kypsytetyt tuotteet, juomat, valmiit annokset ja lahjatuotteet.
2. **Lyhyet jalostusketjut tuottajalta asiakkaalle.** Mitä harvempi välivaihe, sitä suurempi osa hinnasta jää tuottajalle ja jalostajalle. Kanavia ovat tilamyyni, REKO, Himoksen kaupat ja ravintolat, verkkokauppa ja julkiset keittiöt.
3. **Asiakaslähtöinen suunnittelu.** Tuote suunnitellaan käyttötilanteen mukaan: missä, milloin ja kuka sen syö, miten se kulkee mukana ja kuinka helppo se on valmistaa. Pakkaus, annoskoko ja säilyvyys ovat osa tuotetta.
4. **Veturiyritysten tuotteiden täydentäminen.** Uudet tuotteet voivat täydentää Elosen ja Jokilaakson Juuston valikoimaa tai käyttää niiden kanavia ja vientiosaamista.
5. **Artesaanisuus ja alkuperä.** Käsityönä tehty, paikallinen ja tarinallinen ruoka on oma kasvava markkinansa, ja se sopii Jämsän ruokamatkailuun (6.8).

Ruokatrendit, joihin Jämsässä voidaan vastata

Trendi	Mitä tiedetään	Tuoteideoita Jämsän raaka-aineista	Mahdolliset tekijät
Proteiini ja terveellisyys	Innovan mukaan lähes 60 % kuluttajista lisää proteiinia ruokavalioonsa. S-ryhmän myynnissä 2025 raejuusto kasvoi 10 %, tuore kala 8 % ja tofu 17 %.	Rahka- ja raejuustovälipalat, härkäpapu- ja hernetuotteet, särkikalasta kalapyörykät ja -massat, lammastuotteet	Jokilaakson Juusto, kalastajat, uudet pienjalostajat
Vatsan hyvinvointi ja fermentointi	59 % kuluttajista pitää suoliston terveyttä erittäin tärkeänä (Innova).	Hapanleivät ja -taikinat, hapatetut juurekset ja sienet, kuusenkerkkä- ja marjajuomat	Leipomot, artesaanivalmistajat
Luonnollinen ja vähän prosessoitu	40 % pitää luonnollisuutta keskeisenä proteiinin valinnassa (Innova); kasviperusteisissa korostuu aitous jäljitelmien sijaan.	Kokonaiset palkokasvit, kaura, kuivatut kasvikset ja kasvisjauheet	Viljelijät, kuivaamo (2.13)
Helppous: helppo valmistaa tai valmis syötäväksi	S-ryhmän puolivalmiiden kasvien myynti kasvoi syys-lokakuussa 2025 yli 20 %, irtoleivonnaiset 6 % ja pakasteruoat 4 %. PTT:n kyselyn mukaan helppous on silti tärkein kriteeri vain 19 %:lle, ja 25 % on vähentänyt valmisruokia, joten helppouden on oltava laadukasta.	Esikäsitellyt juurekset keittiöille ja kauppaan, mökkiruokakassit, valmiit grilli- ja retkiruoat, laadukkaat pakasteet	Tilat, yhteiskeittiö (2.18), pitopalvelut
Välipalaistuminen ja mukaan otettavuus	Ateriat pirstoutuvat, ja välipalat ja juomat korvaavat osan aterioista; Innova nimeää trendin "Made for Moments". Kotimaista myyntidataa ei löytynyt.	Marja- ja kauravälipalat, kuivatut marjat ja sienisipsit, leivonnaiset annospakkauksissa, proteiinipatukat, eväät Himoksen hiihtäjille ja pyöräilijöille	Leipomot, uudet yritykset
Erityisruokavaliot ja räätälöinti	Yksilöllisyys on vahvistunut ostamisessa (S-ryhmä 2025).	Gluteenittomat kaurapohjaiset leivonnaiset,	Leipomot, juustola (Ilo-sarja), Toffee Tupa,

Trendi	Mitä tiedetään	Tuoteideoita Jämsän raaka-aineista	Mahdolliset tekijät
		maidottomat ja laktoosittomat tuotteet, vähäsokeriset makeiset, asiakaskohtaiset juhla- ja yritystuotteet	pitopalvelut
Artesaani ja perinne	Innova nimeää trendin "Crafting Tradition". Satakunnassa käynnistyi 2026 maakunnallinen artesaaniruokahanke. Kotimaisuus on hinnan jälkeen tärkein ostokriteeri (48 %, PTT 2025).	Kivimyllyjauhot, hapanleivät, tilajuustot, marjaviinit, savustettu kala, sinapit ja chutneyt	Juholan tila, Patapirtti ja Uusi-Yijälä, Kievari Rantapirtti, uudet artesaanit
Luonnontuotteet ja villiruoka	50 % haluaa lisätä marjoja ja 57 % kalaa ruokavalioonsa (K-ryhmä). Luonnontuotteet ovat Suomen ruokaviennin kärkiä.	Sieni- ja marjajauheet, kuivatut sienet, villiyrtytmausteet ja -teet, kuusenkerkkäsiirappi, villiruokapaketit matkailijoille	Kylätalojen verkosto ja kuivaamo (2.18), uudet yritykset

Keruutuotteiden tuotteistus

Keruutuotteissa arvo syntyy siitä, että raaka-aine kulkee ketjun läpi alueella. Jokaisessa vaiheessa on oma tuotemahdollisuutensa:

1. **Raaka-aine:** marjat, sienet, villiyrtyt ja kuusenkerkät kylätalojen vastaanottopisteistä (2.18).
2. **Esikäsittely:** pakastus ja kuivaus, myös matalalämpökuivaus, joka säilyttää aromit ja värit.
3. **Tuotteet:** jauheet, kuivatut sienet ja marjat, mausteseokset, teet, siirapit, mehut ja viinit, sienisipsit ja -levitteet.
4. **Pakkaus ja tarina:** alkuperä, keruupaikka ja luomukeruu näkyvät pakkauksessa; sienten tunnistus ja tuoteturvallisuus ovat ehdoton laatulupa.
5. **Kanavat:** Himos ja muut matkailuyritykset, lähikauppa, verkkokauppa, lahja- ja yritystilaukset sekä vienti, esimerkiksi Aasiaan (6.9).

Veturiyritysten täydentäminen

- **Elonen:** paikalliset täytteet ja hillot (marjat), paikallisista jauhoista tehty erikoisleivät ja sesonkituotteet, joissa alkuperä on myyntivaltti.
- **Jokilaakson Juusto ja sen yhteydessä toimiva vientiyhtiö:** kasvipohjaisiin tuotteisiin kotimaista kauraa ja palkokasveja, juustojen lisäkkeiksi paikallisia hilloja ja mausteita sekä sopimusvalmistus pienten yritysten tuotteille. Yhtiön vienti- ja sertifiointiosaaminen voi palvella myös pienempiä valmistajia.
- **Molemmat:** sivuvirtojen, kuten leipä- ja hera-sivuvirtojen, käyttö uusissa tuotteissa, ja tuotekehitysyhteistyö pienyritysten kanssa.

Uuden ruokayrityksen polku Jämsässä

Vaihe	Mitä tapahtuu	Tuki
1 Idea ja koemarkkinointi	Tuotteen testaus REKOssa, tapahtumissa tai Himoksella. Kohtalaisen riskin tuotteita voi koemarkkinoida enintään vuoden ilman elintarviketoiminnan rekisteröintiä.	Leaderin kiinteät tuet (esim. kokeilu 2 500 €), neuvonta
2 Valmistus yhteiskeittiössä	Tuotanto vuokrattavassa, hyväksytyssä keittiössä ilman omaa investointia.	Yhteiskeittiö (2.18), Gradia ja Foodwest tuotekehityksessä
3 Myynti ja tuotteistus	Pakkaus, merkinnät ja hinnoittelu; kanavat paikallisesta kaupasta verkkoon.	Kehittämistuki 50 %, yhteinen tilauskanava
4 Kasvu	Oma tila ja laitteet, mahdollisesti vienti.	Jalostuksen investointituki enintään 35 % (CAP27-kausi), Business Finland

Keskeiset toimenpiteet

- Tuotekehityksen kokeilut** Gradian, Foodwestin ja yritysten kanssa trendeistä, joissa Jämsällä on raaka-aine: luonnontuotteet, kaura ja palkokasvit, kala ja lammas.
- Yhteiskeittiö ja kuivaamo** madaltamaan uusien yritysten aloituskynnystä (2.13, 2.18).
- Artesaaniruoan verkosto ja yhteinen tunnus** Jämsän pienviljelijöille, kytkettynä ruokamatkailuun.
- Veturiyritysten ja pienyritysten tuotekehitystapaamiset** kerran vuodessa.
- Raaka-ainevirtaselvityksen tulokset** (3.4) tarkentavat, mihin raaka-aineisiin kehitys kannattaa keskittää.

6.2 Kasvituotteiden arvoketju

Kasvituotteet ovat Jämsän suhteellinen vahvuus: Jämsässä viljellään neljännes maakunnan leipäviljasta, viidennes kuminasta ja lähes viidennes kaurasta (3 726 ha viljaa, josta 1 714 ha kauraa, 653 ha vehnää ja ruista sekä 356 ha mallasohraa; kuminaa 192 ha ja hernetä 107 ha). Raaka-aine jalostetaan kuitenkin pääosin maakunnan ulkopuolella (3.4). Samalla Jämsässä on jo pienjalostusta, kuten Juholan tilan kivimylly ja Uusi-Riihijärven tilan kasvikset, sekä Elosen leipomo, joka käyttää jauhoja suuria määriä.

Painopisteen tavoitteena ei ole kilpailla suurmyllyjen kanssa, vaan jalostaa osa raaka-aineesta erikoistuotteiksi, joissa paikallisuus ja laatu näkyvät hinnassa.

Raaka-aine	Erikoistuote tai jalostusidea	Trendi (6.1)	Kanava
Leipävilja (ruis, vehnä)	Kivimyllyjauhot, hapanleivät, paikallisista jauhoista tehty Elosen erikoisleipä tai sesonkituote	Artesaani, fermentointi	Leipomot, kauppa, REKO, matkailu
Kaura	Hiutaleet ja ryynit pienmyllystä, kauravälipalat ja granola, gluteenittomat leivonnaiset (puhdas kaura vaatii erillisen, tarkasti valvotun ketjun)	Välipalat, erityisruokavaliot	Kauppa, Himos, verkkokauppa
Kumina	Kokonainen ja jauhettu kumina kuluttajapakkauksissa, kuminaleipä,	Artesaani, alkuperä,	Kauppa, matkailijat,

Raaka-aine	Erikoistuote tai jalostusidea	Trendi (6.1)	Kanava
	kuminajuusto, maustesekoitukset ja tarina "Suomen kumina"	vienti	vienti
Herne ja härkäpapu	Kuivatut palkokasvit, jauhot, hummus ja levitteet, valmiit pyörökät	Proteiini, kasvipohjainen	Jokilaakson Juusto (Ilo-sarja), julkiset keittiöt
Peruna, juurekset ja kasvikset	Esikäsittelyt juurekset keittiöille, kasvisjauheet kuivaamosta, hapatetut juurekset, mökkikassit	Helppous, fermentointi	Julkiset keittiöt, kauppa, matkailu
Viljeltyt marjat (mansikka, vadelma)	Tunneliviljelyllä pidempi kausi, pakasteet, mehut ja viinit	Artesaani, luonnollisuus	Tilamyynti, ravintolat, viinitila

Toimenpiteet

1. **Viljan arvoketjutapaaminen:** viljelijät, Elonen, Juholan tila ja muut leipomot selvittävät, voisiko osa Jämsän leipäviljasta ja kaurasta kulkea sopimusviljelynä paikallisiin tuotteisiin.
2. **Pienmyllyn tai ryynimyllyn toteutettavuustutkimus** (tuki 50 %), joka kytketään yhteiskeittiöön ja kuivaamoon.
3. **Kuminan kuluttajatuotteet ja tarina:** kumina on Jämsän erikoisuus, joka sopii sekä matkailijoille että vientiin.
4. **Palkokasvien jatkojalostus** kuivaamossa ja yhteistyössä Jokilaakson Juuston kasvipohjaisen sarjan kanssa.
5. **Esikäsittely julkisille keittiöille:** kuoritut ja pilkotut juurekset ja peruna paikallisilta tiloilta (2.14).

6.3 Maito-, liha- ja lammasketjut

Kotieläintuotanto supistuu, mutta Jämsässä on lihan ja lampaan erikoistuotannolle hyvä pohja: oma pienteurastamo (Karisalmen tila), ylämaankarja- ja Galloway-tiloja sekä 13 % maakunnan lampaista (989 lammasta). Maito on toinen tilanne. Jämsän yhdeksän maitotilaa tuottavat noin 2 milj. litraa, ja maito menee Valiolle, joka jalostaa sen pääosin maakunnassa (3.4). Maito on massatuote, jonka jalostus on keskittynyt, joten painopiste on lihassa, lampaassa ja pienimuotoisissa maitotuotteissa.

Ketju	Tilanne Jämsässä	Erikoistuote tai jalostusidea	Trendi (6.1)
Naudanliha	KS 3 880 t, Jämsä 82 t (2025); Atrian leikkaus siirtyy Kauhajoelle 2026–2027; luomuliha suoramyyntissä myös muualle Suomeen	Rotu- ja luomuliha (ylämaankarja, Galloway) alkuperämerkittänä, kuivaikätyt, lihalaatikat, valmiit lihatyöt (keitot, haudutetut ja nyhdyt tuotteet) keittiöille ja mökkikasseihin	Artesaani, helppous, alkuperä
Lammas	989 lammasta; lammastiloilla tilamyyntiä kuluttajille ja ravintoloille	Koko ruhon hyödyntäminen: makkarat, palvatut ja savustetut tuotteet, lammasketit; lammas ruokamatkailun tuotteena (brittiläiset ja saksalaiset	Artesaani, matkailu

Ketju	Tilanne Jämsässä	Erikoistuote tai jalostusidea	Trendi (6.1)
		matkailijat arvostavat maaseutua ja eläimiä, 6.8)	
Maito	9 tilaa, noin 2 milj. l; jalostus Valiolla; Jokilaakson Juusto erikoisjuustoissa	Pienen mittakaavan erikoistuotteet: tilajuustot, jäätelö, rahkavälipalat; yhteistyö Jokilaakson Juuston kanssa	Proteiini, artesaani
Riista ja kala	Metsästysseurojen lahtivajat; Päijänteen kalastajat (2.12)	Riista- ja kalatuotteet ravintoloille, särkikalan jalosteet, savustettu kala; riistan myynnin säännöt selvitetään	Proteiini, villiruoka

Toimenpiteet

1. **Paikallisen leikkaamon toteutettavuustutkimus** yhdessä Karisalmen teurastamon sekä liha- ja lammastilojen kanssa (tuki 50 %). Atrian leikkuun siirtyessä Kauhajoelle tarve on ajankohtainen.
2. **Lihan tuotekehitys:** kuivaikäytys, valmiit lihatyöt ja lammastuotteet yhteiskeittiössä ja Gradian kanssa.
3. **Yhteinen jakelu:** lihalaatikat ja tilatuotteet samaan tilaus- ja jakelukanavaan muiden paikallisten tuotteiden kanssa (6.6, 6.8).
4. **Sukupolvenvaihdokset ja jatkajat** kotieläintiloilla, koska 40 % maakunnan viljelijöistä on vähintään 60-vuotiaita (2.11).
5. **Pienen mittakaavan maitotuotteet** kokeiluina, esimerkiksi tilajuustot ja jäätelö matkailijoille.

6.4 Luonnontuotteet

Marjat, sienet ja villiyrtilt ovat Keski-Suomen metsäistä vajaasti hyödynnetty raaka-aine. Jämsässä niitä jalostaa vain kaksi yritystä (2.10). Painopisteessä on kolme osaa: raaka-aineen saaminen talteen kylätalojen vastaanottopisteiden kautta (2.18), ensikäsittely yhteisessä pakkasvarastossa ja kuivaamossa (2.13) sekä tuotteistus (6.1).

Raaka-aine	Tuoteideoita	Kanava
Mustikka, puolukka, hilla	Marjajauheet, kuivatut marjat, mehut, siirapit, viinit ja likiöörin, marjavälipalat, täytteet leipomoille	Kauppa, Himos, leipomot, vienti
Sienet (kantarelli, tatit, suppilovahvero)	Kuivatut sienet, sienijauhe ja -mausteet, sienisipsit, levitteet ja keitot	Ravintolat, kauppa, matkailijat, vienti
Villiyrtilt ja kuusenkerkät	Yrttimausteet, teet, siirapit, suolat ja kastikkeet	Ravintolat, lahja- ja matkamuistotuotteet

Villituotteet sopivat erityisesti ruokamatkailuun: ohjatut keräysretket, villiruoka-ateriat ja tuliais (6.8). Luomukeruualue lisää arvoa vientiin (6.9).

Toimenpiteet

1. **Kylätalojen vastaanottopisteiden pilotti** marjoille ja sienille, kumppaneina Jämsän 4H-yhdistys ja ostava yritys (2.18).
2. **Kuivaamo ja pakkasvarasto** ensikäsittelyyn (2.13).
3. **Tuotekehitys:** jauheet, kuivatut tuotteet ja mausteet yhteiskeittiössä.

4. **Luomukeruualueen sertifiointi** metsänomistajien kanssa.
5. **Osuuskunta tai yhteinen tukku** luonnontuotteille; sellaista ei Suomessa vielä ole (2.18).

6.5 Tilajalostus, suoramyynä ja yhteistyö

Keski-Suomessa suoramyynä harjoittavien tilojen määrä kasvoi 94:stä 137:ään vuosina 2020–2023, mutta omia tuotteitaan jalostavien tilojen määrä laski 31:stä 25:een. Kysyntää on siis, mutta jalostuksen aloittaminen on tiloille vaikeaa. Painopiste madaltaa kynnystä kolmella tavalla: neuvonnalla elintarvikehygieniassa ja tuotteistuksessa, yhteisillä jalostustiloilla, kuten vuokrattavalla tuotantokeittiöllä (2.18), sekä yhteisillä myynti- ja logistiikkaratkaisuilla, kuten REKOn, verkkokaupan ja yhteisen tilauskanavan kehittämisellä. Yrityshaastattelujen mukaan usean kanavan yhdistäminen tavoittaa eri asiakasryhmät (3.6). Uuden ruokayrityksen polku koemarkkinoinnista kasvuun on kuvattu luvussa 6.1.

Lähiruokaohjelman linjausten mukaisesti painopisteeseen kuuluvat myös:

- **Neuvonta pienille jalostajille:** elintarvikelainsäädännön ja valvonnan neuvonta sekä EU:n joustojen hyödyntäminen pienimuotoisessa tuotannossa, yhteistyössä Ruokaviraston ja kunnan elintarvikevalvonnan kanssa.
- **Uudet yhteistyömallit:** tuottajaorganisaatiot, osuuskunnat, yhteisöviljely (CSA) ja REKO-renkaiden kehittäminen.
- **Työvoima ja jatkajat:** pienten yritysten työvoimapulan ja jatkajien puutteen ratkaiseminen sekä riippuvuuden vähentäminen ulkomaisesta kausityövoimasta.
- **Varautuminen:** pienten jalostajien kriisivalmius osana maakunnan huoltovarmuustyötä.

6.6 Markkinat: julkiset hankinnat

- **Julkiset keittiöt:** paikallisten tuotteiden osuuden kasvattaminen Jämsän kaupungin ja hyvinvointialueen hankinnoissa. Tähän kuuluvat hankintojen pilkkominen pienemmiksi osiksi, markkinavuoropuhelu ja tuottajien valmennus tarjouskilpailuihin. Hyvinvointialueen sidosyksikkösopimusten päätyminen viimeistään 2030 avaa tähän luontevan hetken (2.14).
- **Ruokamatkailu** on markkinana niin merkittävä, että sitä käsitellään omana painopisteenä luvussa 6.8.

Julkisten hankintojen mittakaava. Jos julkisten elintarvikehankintojen arvo (noin 350 milj. euroa vuodessa) jakautuu väestön mukaan, Keski-Suomen julkiset keittiöt ostavat elintarvikkeita noin 17 milj. eurolla ja Jämsän noin 1,2 milj. eurolla vuodessa. Kansallisella 16 %:n lähiruokaosuudella paikallisia tuotteita ostettaisiin maakunnassa noin 2,7 milj. eurolla. Todelliset luvut selvitetään vaiheessa 1 kaupungilta ja hyvinvointialueelta.

Lähiruokaohjelman keinot, jotka kasvupolku ottaa käyttöön:

- Lähiruokan tavoitteet kirjataan kunnan ja hyvinvointialueen ruokapalvelu- ja hankintastrategioihin.
- Laatuksiteereissa huomioidaan tuoreus, sesonki ja vastuullisuus.
- Tarjouspyynnöt jaetaan osiin, jotta pienet yritykset voivat tarjota.
- Ennen kilpailutusta käydään markkinavuoropuhelu tuottajien kanssa, ja tuottajia valmennetaan tarjousten tekemiseen.

6.7 Osaaminen, tilat ja rahoitus (läpileikkaava)

Kaikkia painopisteitä tukevat osaaminen, tilat, neuvonta ja rahoitus.

Osa-alue	Mitä tarvitaan	Toimijat
Osaaminen ja tuotekehitys	Tuotekehityskokeilut trendeistä (6.1); ravintolakokkiopiskelijat paikallisten raaka-aineiden käyttöön; oppisopimukset leipomoissa ja juustolassa; elintarvikealan koulutus lähemmäs Jämsää	Gradia, Foodwest, JAMK, yritykset
Tilat	Yhteiskeittiö vapautuneeseen laitoskeittiöön, kylätalojen vastaanottopisteet, kylmävarasto ja kuivaamo, kaavoitetut tontit (Myllymäki)	Kaupunki, kyläyhdistykset, yritykset
Neuvonta	Yhden luukun neuvonta uusille ja kasvaville ruokayrityksille: elintarvikesaadokset, rekisteröinnit, tuotteistus, rahoitus ja omistajanvaihdokset	Kaupungin elinkeinopalvelut, ProAgria, kunnan elintarvikevalvonta
Rahoitus	Kuluvan CAP27-kauden tuet: jalostuksen investointituki enintään 35 %, toteutettavuustutkimus ja kehittämistuki 50 %, Leader-tuet. Seuraavan kauden tuet ovat vielä auki, ja toimenpiteiden rahoitus arvioidaan rahoituslähteiden mukaan, kun ne ovat tiedossa (2.16).	Elinvoimakeskus, Vesuri-ryhmä, Business Finland
Vastuullisuus	Tuotekehitys ja vastuullisuus kytketään ETL:n TKI-tiekarttaan ja luontokäsikirjaan (2.9): pk-yritykset alan verkostoihin ja rahoitushakuihin, luontokriteerit sopimusviljelyyn	Yritykset, ETL

Nämä kytketään Jämsän elinvoimaohjelman yritysten toimintaympäristöä koskeviin toimiin.

6.8 Ruokamatkailu: Himos-Jämsä ja Keski-Suomi

Matkailu on Jämsän elintarvikealan suurin yksittäinen kasvumahdollisuus, koska se tuo paikalliselle ruoalle ostajia, joita alueen väestö ei yksin tarjoa. Himos kasvaa, mutta ruoka puuttuu vielä sekä Himos-Jämsän että maakunnan matkailustrategiasta. Ehdotus on, että ruoka nostetaan Himos-Jämsän matkailun yhdeksi vetovoimatekijäksi ja Keski-Suomen ruokamatkailun kärkikohteeksi.

Lähtökohdat

Tekijä	Tilanne
Kävijät ja yöpymiset	Himoksella noin 500 000 kävijää vuodessa, Himos-Jämsässä noin 400 000 yöpymistä (2025)
Matkailutulo	Välitön matkailutulo 57,3 milj. € (2025, kasvua vuoden 2023 55 milj. eurosta), kokonaisvaikutus 80,3 milj. €, 168 välitöntä työpaikkaa
Kapasiteetti ja investoinnit	Yli 6 000 vuodepaikkaa (Himoksella noin 5 000). Keskimaan

Tekijä	Tilanne
	Break Sokos Hotel Himos ravintoloiheen avattiin marraskuussa 2025, Himos INN valmistuu kesällä 2027, ja Himoksen Master Plan 2035 on laadittu
Kausi ja asiakkaat	59 % yöpymisistä talvella, 93 % kävijöistä kotimaisia, 76 % yöpymisistä mökeissä, noin 4 400 vapaa-ajan asuntoa
Tapahtumat ja vetovoima	Juhannusfestivaalit ja Iskelmä Festivaali (kymmeniätuhansia kävijöitä), Willi Länsi -huvikeskus, rinteet, golf ja pyöräily
Strategiat	Himos-Jämsän matkailustrategia 2022–2026 ja Keski-Suomen matkailustrategia 2026–2030 eivät mainitse ruokaa. Käynnissä on luontomatkailun LULU-hanke

Kansallinen kehys: Ruokamatkailustrategia 2024–2028

Hungry for Finland -ruokamatkailustrategian visiona on, että vastuulliset ja elämykselliset ruokamatkailutuotteet ovat suomalaisen matkailun keskeinen vetovoimatekijä. Strategia tarjoaa Jämsälle valmiin kehyksen:

- **Kolme viestiä:** *Taste of Place* (paikalliset maut ja alkuperä), *Pure & Natural* (puhdas luonto, villiruoka ja luomu) sekä *Cool & Creative* (luovat ja hauskat tuotteet).
- **Seitsemän toimenpidealuetta:** vastuullinen liiketoiminta, tiedolla johtaminen, tuotteistaminen, verkostomainen toiminta, myynti ja ostettavuus, viestintä ja markkinointi sekä alueellisten identiteettien terävöittäminen.
- **Keski-Suomi on yksi kahdeksasta pilottiydinalueryhmästä**, jotka voivat laatia oman alueellisen ruokamatkailustrategian ja ruokamatkailubrändin. Jämsän kannattaa liittyä maakunnan ydinryhmään ja tuoda Himos sen kärkikohteeksi.
- **Talousvaikutus:** matkailijan käyttämästä eurosta strategian mukaan 61 senttiä leviää muille toimialoille, ja ruokamatkailu voi kasvattaa alueen talousvaikutusta jopa 25 %.
- **Kohderyhmät:** kotimaisista matkailijoista eniten matkustavat 25–44-vuotiaat, ja kansainvälisistä segmenteistä luonnossa liikkujat (*Nature Lover*, *Outdoor Explorer*) sopivat Himoksen luontomatkailuun.

Tuote-ehdotukset Himos-Jämsään

Tuote tai palvelu	Kohderyhmä	Paikalliset raaka-aineet ja tuottajat	Peruste
Paikallinen aamiainen hotelleissa ja majoituksessa	Kaikki yöpyjät	Elosen leipä, Jokilaakson Juusto, marjat, munat	77 % kansainvälisistä matkailijoista haluaa paikallisia erikoisuuksia aamiaiselle
Rinne- ja hotelliravintoloiden paikallinen annos tai lista tarjottuihin	Talvikauden hiihtäjät, kesämatkailijat	Lammas, luomunauta, kaura, kumina, sienet	87 % haluaa maistaa paikallisia raaka-aineita ja perinneruokia
Festivaalien paikallinen ruokakatu	Juhannus- ja Iskelmä Festivaalien kävijät	Leipomotuotteet, liha, marjat	Ruoka on tapahtumien keskeinen osa (ruokamatkailustrategian

Tuote tai palvelu	Kohderyhmä	Paikalliset raaka-aineet ja tuottajat	Peruste
			trendit)
Tuliais- ja paikallistuotemyymälä Himokselle	Kaikki kävijät	Leipä, juusto, marjajalosteet, mehut, kumina	64 % haluaa ostaa ruokatuliaisia
Mökkiläisten ruokakassit ja valmisruoat	Mökkiläiset ja vuokramökkien vieraat	Liha, leipä, kasvikset, valmisruoat	76 % yöpymisistä mökeissä, noin 4 400 vapaa-ajan asuntoa
Villiruoka- ja marjaretket osana LULU-luontomatkailua	Luonnossa liikkujat	Marjat, sienet, villiyrtilit	56 % kiinnostunut metsän villiruoista, 45 % marjojen tai sienien poiminnasta
Tilavierailut ja ruokapolku (esim. lammas- ja luomutilat)	Perheet, ruokamatkailijat	Tilat ja tilamyymälät	58 % kiinnostunut tilavierailuista

Keski-Suomen taso

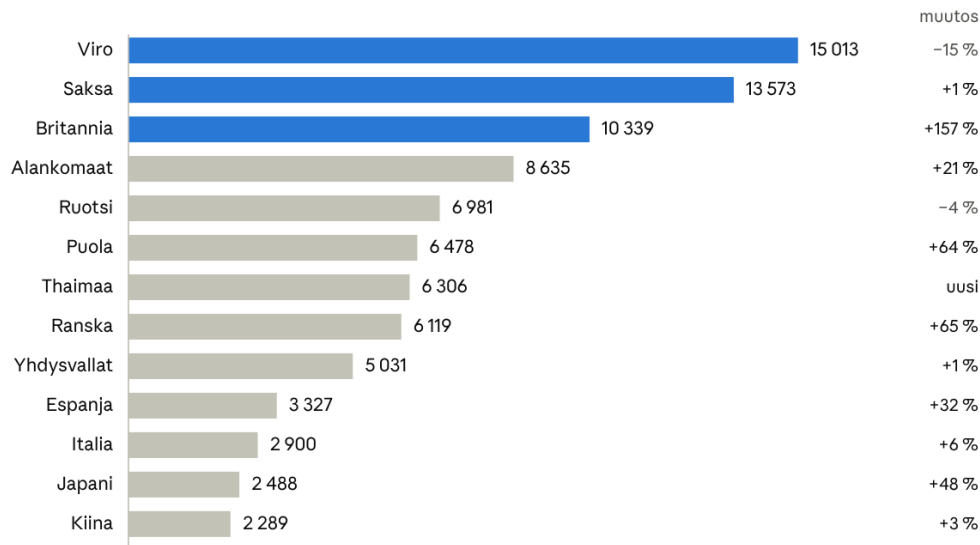
Maakunnan matkailustrategia tavoittelee 500 milj. euron matkailutuloa ja 230 000 kansainvälistä yöpymistä vuonna 2030, ja kasvua haetaan erityisesti ulkomailta. Kansallisesti ulkomaisten matkailijoiden yöpymiset kasvoivat 12 % vuonna 2025, kun kotimaan matkailu väheni. Himoksen ruokatarjonta kannattaa siksi rakentaa myös kansainvälisille vieraille ja kytkeä Visit Finlandin ruokakampanjaan, joka alkaa vuonna 2026 Saksassa ja Ranskassa. Ehdotus Keski-Suomen liitolle: ruokamatkailu kirjataan matkailustrategian toteutussuunnitelmaan, ja maakunnalle laaditaan ruokamatkailustrategian mukainen alueellinen ruokamatkailun ydinryhmä ja -brändi, jossa Himos-Jämsä ja Jyväskylä ovat kärkikohteita.

Kansainväliset matkailijaryhmät ruokamatkailijoina

Keski-Suomessa kirjattiin vuonna 2025 noin 122 000 ulkomaisten matkailijoiden yöpymistä, 20 % enemmän kuin vuonna 2024. Kotimaisten yöpymiset sen sijaan vähenivät 10 %. Ulkomaisten osuus kaikista yöpymisistä on silti vain noin 13 %.

Viro, Saksa ja Britannia ovat Keski-Suomen suurimmat ulkomaiset ryhmät

Ulkomaisten matkailijoiden yöpymiset majoitusliikkeissä 2025, muutos vuodesta 2024



Tilastokeskus, majoitustilasto taulukko 11j1, Keski-Suomi · 13 suurinta maata vuonna 2025

Suurimmat ryhmät ovat Viro, Saksa ja Britannia. Britannian, Puolan ja Ranskan yöpymiset kasvoivat vuonna 2025 voimakkaasti. Thaimaan yöpymisten nousu noin 70:stä yli 6 000:een liittyy todennäköisesti luonnonmarjojen kausipoimintaan eikä vapaa-ajan matkailuun, mikä on tarkistettava.

Alla olevat profiilit yhdistävät Visit Finlandin ruokamatkailututkimuksen (2025) ja kansallisen ruokamatkailustrategian (2024–2028) markkinakuvaukset. Viron ja Puolan matkailijoista ei ole vastaavaa ruokamatkailuprofiilia, joten niiden kuvaukset ovat selvityksen laatijan päätelmiä.

Maa (yöpymiset 2025)	Matkailijaprofiili	Mistä ruoassa kiinnostunut	Sopivat tuotteet Himos-Jämsässä
Viro (15 000)	Lähin markkina, lyhyet matkat, tapahtumat ja kesämökkimatkailu (päätelmä)	Hinta-laatusuhde, tutut pohjoiset maut (päätelmä)	Festivaalien ruokakatu, leipä ja leivonnaiset, tuliaiset
Saksa (13 600)	Luonto ja ulkoilu; kesä ja ulkoaktiviteetit painottuvat	Torit ja kauppahallit, paikallisten ruokien maistelu, syöminen luonnossa; vähiten halukas maksamaan gourmet-ravintoloista	Ohjatut marja-, sieni- ja kalastusretket, mökkiateriat, tilamyymälät
Britannia (10 300, +157 %)	Maaseutu, eläimet, luonto ja kulttuuri; maailman onnellisimman maan maine vetoaa	Ruokareitit, tilavierailut, ruokaelämykset luonnossa	Ruokapolku lammas- ja luomutiloille, villiruoka LULU-luontomatkailussa
Alankomaat (8 600)	Luonto, vaellus, pyöräily ja uinti; pienet, aidot ja rauhalliset paikat	Pyöräilyreitti ruokapysähdyksineen, villiyrttiretki, retkilounas	Pyöräily- ja vaellusreitit tilojen kautta, retkievää

Maa (yöpymiset 2025)	Matkailijaprofiili	Mistä ruoassa kiinnostunut	Sopivat tuotteet Himos-Jämsässä
		luonnossa	paikallisista tuotteista
Ruotsi (7 000)	Suomalainen kulttuuri, design, sauna ja järvet	Sauna ja ruoka yhdistettynä, mökkiruokailu	Saunaillallinen järven rannalla, mökkiruokakassit
Puola (6 500, +64 %)	Kasvava markkina (päätelmä)	Ei tutkimustietoa	Selvitetään asiakaskyselyllä
Ranska (6 100, +65 %)	Laadukas ruoka ja juoma, kulttuuri, seikkailu, hinta-laatusuhde; kaupunkimatkat	Torit, paikallisten ruokien maistelu, suojatut tuotteet, ruokafestivaalit, ruoanlaittokurssit	Maistelut (juusto, leipä, kumina), perinneruoan kurssi
Yhdysvallat (5 000)	Ostovoimainen, valmis maksamaan elämyksistä; turvallisuus ja perheystävällisyys	Torit, festivaalit, fine dining; liittävät Suomeen rennon ruokakulttuurin, leipomot ja kahvikulttuurin	Leipomo- ja kahvilaelämykset, festivaalit, korkeatasoinen paikallinen illallinen
Espanja (3 300)	Gastronomia, historia ja kulttuuri; ruoka on matkan ydin	Paikallisten ruokien maistelu, syöminen luonnossa; ruoka yhdistää ihmisiä, mieluummin tutut maut	Yhteisillalliset paikallisten kanssa, illallinen historiallisessa ympäristössä
Japani (2 500, +48 %)	Ruoka on matkan toiseksi tärkein teema; suunnittelee ravintolat etukäteen	Paikallisten ruokien maistelu, hotelliaamiainen, ruokatuliais; liittää Suomeen villiruoan	Paikallinen aamiainen, villiruoka- ja marjatuotteet tuliaisina

Johtopäätös: Keski-Suomen suurimmat eurooppalaiset ryhmät (Saksa, Britannia, Alankomaat) ovat luontomatkailijoita, joille ruoka luonnossa, retket ja tilavierailut sopivat parhaiten. Himoksen luontomatkailun LULU-hanke on siksi luonteva alusta ruokamatkailutuotteille. Japanilaiset ja yhdysvaltalaiset matkailijat ovat pieniä ryhmiä, mutta ostovoimaisia, ja heitä kiinnostavat aamiaiset, tuliaiset ja korkeatasoiset ruokaelämykset.

Ruokaprofiilit maittain: mitä eri maiden matkailijat arvostavat

Eri maiden matkailijat arvostavat ruoassa eri asioita, ja sama paikallinen tuote kannattaa kertoa heille eri tavalla. Ranskalaiselle tärkeintä on alkuperä ja tekijä, saksalaiselle puhtaus ja luomu kohtuuhintaan, japanilaiselle laatu, turvallisuus ja kaunis pakkaus. Profiilit perustuvat Visit Finlandin ruokamatkailututkimukseen (2025), ruokamatkailustrategiaan (2024–2028) sekä Team Finland -verkoston markkinakatsauksiin. Viron ja Puolan matkailijoista ei löytynyt vastaavaa tutkimustietoa.

Maa	Mitä arvostaa ruoassa	Mitä toivoo matkalla	Viesti ja tuote Jämsästä
Ranska	Alkuperä, tekijä ja perinne (terroir). Luottamus on ansaittava jatkuvasti, ja ranskalaiset karttavat	Tilavierailut ja tuottajien luona käynnit, torit, suojatut alkuperä tuotteet,	Kerro tila, tekijä ja paikka: "tämä juusto tehdään Jämsässä, maito tulee...". Maistelut

Maa	Mitä arvostaa ruoassa	Mitä toivoo matkalla	Viesti ja tuote Jämsästä
	lisäaineita sekä haluavat tietää viljelytavat. Pientuottajat, käsityö ja luomu ovat arvossa, teollinen suurtuotanto herättää epäluuloa.	ruokafestivaalit ja ruoanlaittokurssit. Hintalaatusuhde on tärkeä, fine dining vähemmän.	tuottajan luona (juusto, leipä, kumina), perinneruoan kurssi.
Saksa	Puhdas ja terveellinen ruoka, lyhyet ainesosaluettelot, luomu (Bio) ja kestävyys. Hintatietoinen: hyvää ruokaa kohtuuhintaan.	Torit, paikallisten ruokien maistelu, syöminen luonnossa, ruokatulaiset ja kahvilahetket. Ravintola valitaan tunnelman mukaan. Gourmet-ravintoloista vähiten valmis maksamaan.	Puhdas luonto ja luomu kohtuuhintaan: luomunauta, marjat, kauratuotteet. Marja- ja sieniretket, mökkiateriat, tulaiset.
Britannia	Maaseutu, eläimet ja kulttuuri; maailman onnellisimman maan maine.	Ruokareitit, tilavierailut ja ruokaelämykset kansallispuistoissa ja luonnossa.	Lammas- ja luomutilojen ruokapolku, tilan eläimet, villiruoka luontoretkillä.
Alankomaat	Luonto, ulkoilu ja aitous; pienet, rauhalliset paikat suurkaupunkien sijaan.	Pyöräilyreitti ruokapysähdyksineen, villiyrtyretki, retkilounas luonnossa.	Pyöräily- ja vaellusreitit tilojen kautta, retkievääts paikallisista tuotteista.
Ruotsi	Suomalainen kulttuuri, sauna, järvet ja mökki. Ravintolat ja kahvilat ovat ruotsalaisten matkailijoiden suurin menoerä Suomessa (25 %).	Sauna ja ruoka yhdessä, mökkiruokailu, suomalaiset makuelämykset ravintoloissa ja kahviloissa.	Saunaillallinen järven rannalla, mökkiruokakassit, perinneleivonnaiset.
Yhdysvallat	Rento ruokakulttuuri, leipomot ja kahvikulttuuri; Suomi koetaan turvallisiksi ja perheystävälliseksi. Valmis maksamaan elämyksistä.	Fine dining (eniten kiinnostunut viidestä tutkitusta maasta), ruokafestivaalit, torit.	Leipomo- ja kahvaelämykset (Elosen leivonnaiset), festivaalien ruokakatu, korkeatasoinen paikallinen illallinen.
Espanja	Gastronomia, historia ja kulttuuri; ruoka on matkan ydin ja tapa olla yhdessä ihmisten kanssa. Mieluummin tutut maut.	Paikallisten ruokien maistelu, syöminen luonnossa, yhteiset ateriat.	Yhteisillalliset paikallisten kanssa, tutunmakuiset annokset paikallisista raaka-aineista (liha, leipä, juusto).
Italia	Sosiaalisuus, vaihtelu ja ystävälliset ihmiset;	Ruokailu tuntemattomien tai	Ryhmille suunnatut ruokakierrokset

Maa	Mitä arvostaa ruoassa	Mitä toivoo matkalla	Viesti ja tuote Jämsästä
	kaupunkilomat.	paikallisten kanssa, opastetut ruokakierrokset ryhmille.	Himoksella ja Jämsän keskustassa.
Japani	Laatu, puhtaus ja turvallisuus ovat ehdottomia; kaunis, pieni pakkaus ja tuotteen tarina. Terveys ja metsän superruoat. Suomi-myönteisyys on harvinainen etu.	Paikallisten ruokien maistelu, katuruoka, kahvilat, hotelliaamiainen ja ruokatuliaisat. Liittää Suomeen villiruoan. Vähiten kiinnostunut syömään luonnossa.	Paikallinen aamiainen, pienpakatut tuliaisat (marjat, villiyrtilit, kumina), kahvila- ja leivonnaiselämykset.
Viro ja Puola	Ei tutkimustietoa.	Ei tutkimustietoa.	Selvitetään Himoksen asiakaskyselyllä; Viro on Keski-Suomen suurin ulkomainen ryhmä.

Profiileista seuraa kolme yhteistä linjausta Jämsän ruokamatkailulle:

1. **Alkuperä ja tekijä näkyviin kaikkialla.** Ranskalaiset, japanilaiset ja kotimaiset matkailijat arvostavat tietoa siitä, kuka tuotteen teki ja mistä raaka-aine tulee. Ruokalistoihin, aamiaisille ja tuliaisiin tarvitaan yhtenäinen tapa kertoa tuottaja ja paikka.
2. **Luonto ja ruoka yhteen.** Saksalaiset, britit ja hollantilaiset ovat luontomatkailijoita, joille ruoka luonnossa, retket ja tilavierailut ovat parhaita tuotteita.
3. **Tuliaisat ja aamiaiset ovat helpoin alku.** Lähes kaikki ryhmät arvostavat niitä, ja ne voidaan toteuttaa olemassa olevilla tuotteilla ja yrityksillä ilman suuria investointeja.

Ruokamatkailun toimenpiteet

1. Ruoka nostetaan Himos-Jämsän matkailustrategian päivitykseen (nykyinen kausi päättyy 2026) ja Himoksen Master Plan 2035:n toteutukseen.
2. Jämsä liittyy Keski-Suomen ruokamatkailun pilottiryhmään.
3. Tuottajat ja Himoksen ravintolat sekä majoitusyritykset kootaan tapaamisiin, joissa sovitaan aamiais- ja ruokalistayhteistyöstä ja toimituksista.
4. Pilotoidaan paikallinen aamiainen ja ravintola-annos sekä festivaalien ruokakatu.
5. Selvitetään tulaismyymälän ja mökkiläisten ruokakassipalvelun kannattavuus.
6. Osallistutaan Hungry for Finland -ruokamatkailukilpailuun ja Visit Finlandin ruokakampanjaan.
7. Kerätään matkailijoiden ruokatottumuksista tietoa Himoksen asiakaskyselyillä.

6.9 Vientimahdollisuudet

Vienti on Jämsän yrityksille täydentävä kasvupolku tuontikorvauksen rinnalla (luku 2.9). Paras lähtökohta on markkina, jossa matkailija ja vientituote kohtaavat: matkailija tutustuu tuotteeseen Himoksella ja ostaa sitä kotimaassaan.

Markkina	Suomen elintarvikevienti 2025	Keski-Suomen yöpymiset 2025	Mahdollisuus Jämsän tuotteille
Ruotsi	yli 560 milj. € (suurin)	7 000	Lähin ja tutuin vientimarkkina; juustot, leipomotuotteet, kaura
Viro	217 milj. €	15 000	Lähimarkkina ja suurin matkailijaryhmä; leipomotuotteet, maitotuotteet
Saksa	154 milj. €	13 600	Suuri luontomatkailumarkkina; kaura- ja luomutuotteet, marjajalosteet
Ranska	133 milj. €	6 100	Laatuun ja alkuperään vetoavat erikoistuotteet; juustot, kumina
Alankomaat	125 milj. €	8 600	Jokilaakson Juusto vie jo proteiininanukkaita Alankomaihin
Puola	115 milj. €	6 500	Kasvava markkina, selvitettävä
Japani ja Etelä-Korea	28 ja 32 milj. €, kasvussa	2 500 (Japani)	Villiruoka ja marjat, laadukkaat erikoistuotteet; pitkä tie, vaatii yhteistyötä

Jämsän tuotteista viennissä on parhaat edellytykset:

1. **Juustot ja maitotuotteet:** meijerituotteet ovat Suomen suurin vientiryhmä (noin 550 milj. euroa), ja Jokilaakson Juustolla on jo vientiä Kreikkaan ja Alankomaihin.
2. **Kaura- ja viljatuotteet:** Suomalainen kaura on kansallinen vientipainopiste, vaikka sen vientimäärä laski vuonna 2025. Jämsässä viljellään lähes viidennes maakunnan kaurasta.
3. **Luonnontuotteet:** mustikka ja muut villimarjat ovat luonnontuotealan vientikärki, ja luomukeruu on kilpailuetu.
4. **Leipomotuotteet:** vientiä rajoittaa tuotteiden lyhyt säilyvyys, joten lähimarkkinat (Viro ja Ruotsi) ja pakasteet ovat realistisimpia.

Jämsässä on jo vientiosaamista. Jokilaakson Juuston yhteydessä toimiva Finnish Cheese Company Oy kertoo vievänsä tuotteita Eurooppaan, Aasiaan ja Amerikkaan. Sillä on FSSC 22000-, luomu- ja halal-sertifioinnit, jotka ovat monen vientimarkkinan edellytys. Halal-sertifiointi avaa tien myös Persianlahden ja Kaakkois-Aasian markkinoille. Jämsän vientitavoitteet kannattaa siksi rakentaa olemassa olevan vienti- ja sertifiointiosaamisen päälle, esimerkiksi niin, että pienjalostajat käyttävät samoja vientikanavia. Kumina on jo nyt vientiraaka-aine (3.4), mutta sen jalostus tapahtuu maakunnan ulkopuolella.

Keinoja ovat Ruokaviraston ruokaketjuhankkeiden vientifasilitaattoriverkosto, Business Finlandin vientipalvelut ja yritysten yhteinen vientirengas. Kansallinen tavoite on kaksinkertaistaa ruokavienti vuoteen 2031 mennessä.

7 Toimenpideohjelma, aikataulu ja rahoitus (luonnos)

Kasvupolku toteutetaan kolmessa vaiheessa. Ensimmäinen vaihe on selvitys ja käynnistys 2026–2027, ja vuoden 2027 päätöspisteessä jalostusarvon kasvattamisen painopisteet lukitaan selvityksen tulosten pohjalta.

Tiekartta etenee selvityksestä investointeihin ja vakiinnuttamiseen

Kolme vaihetta 2026–2035, kaksi päätöspistettä



Tiekartan vaiheet 2026–2035 · 3 vaihetta, 2 päätöspistettä (ehdotus)

Vaiheistus noudattaa EU-ohjelmakausia: nykyinen CAP-kausi päättyy 2027, ja vaiheen 2 investoinnit rahoitetaan seuraavan kauden välinein. Väliarviointi tehdään vuonna 2030.

7.1 Toimenpiteet

Toimenpide	Painopiste	Vaihe	Vastuutaho (ehdotus)	Rahoitus (ehdotus)
Raaka-ainevirtaselvitys: yritys- ja tuottajakyselyt, haastattelut, tilastoeritysajo	6.1	1	Kehittämähänke, Jämsän kaupunki	Maaseuturahaston kehittämishanke, kunta
Sivu- ja hukkavirtojen kartoitus: määrät, laatu, nykyinen käyttö ja soveltuvuus elintarvikkeiksi; sivuvirtatuotteiden kokeilut	6.1, 6.4	1–2	Jämsän kaupunki, yritykset, Foodwest	Kehittämistuki 50 %, kunta
Uusien valmistajien ja ankkuriyritysten työpaikkaseuranta (vuosittainen yritys-kysely)	Kaikki	1–3	Jämsän kaupunki	Kunta
Kasvupolun työpajat: visio, tavoitteet ja mittarit	Kaikki	1	Jämsän kaupunki, Keski-Suomen liitto	Kunta, hanke
Julkisten hankintojen lähtötaso ja markkinavuoropuhelu	6.6	1	Jämsän kaupunki, hyvinvointialue	Kunta
Viljan ja kuminan arvoketjutapaamiset; pienmyllyn tai jalostuksen kannattavuus selvitys	6.2	1–2	Viljelijät, yritykset, ProAgria	Elinvoimakeskus: toteutettavuustutkimus 50 %

Toimenpide	Painopiste	Vaihe	Vastuutaho (ehdotus)	Rahoitus (ehdotus)
Luonnontuotteiden keruu- ja ostopverkoston kartoitus, luomukeruualueiden sertifiointi	6.4	1-2	Metsänomistajat, yritykset, Arktiset Aromit	Hanke, Leader
Yhteinen jalostustila tai vuokrattava tuotantokeittiö	6.5	2	Kunta, yritykset, osuuskunta	Elinvoimakeskus, Leader, kunta
Hukkalämmön hyödyntämisen selvitys: Kaipolan datakeskuksen (jos toteutuu) ja muiden lämmönlähteiden lämpö kuivaamoon, kasvihuoneisiin tai kalankasvatukseen (2.13, 2.15)	6.5	1-2	Jämsän kaupunki, energiayhtiö, datakeskusyhtiö	Toteutettavuustutkimus 50 %
Ankkuri- ja pk-yritysten jalostusinvestoinnit	6.1	2	Yritykset	Investointituki enintään 35 % (CAP27)
Tuotekehitys: kaura, herne, kumina, lammas, luonnontuotteet	6.1, 6.2, 6.4	2	Yritykset, oppilaitokset, tutkimuslaitokset	Business Finland, hankkeet
Paikalliset tuotteet Himos-Jämsän ravintoloihin ja matkailupaketteihin	6.6	2	Matkailuyritykset, tuottajat	Leader, maakunnan ohjelmahoitus
Myynti Jämsän ulkopuolelle: Keski-Suomen ja pääkaupunkiseudun kauppohen paikallisvalikoimat, verkkokauppa, tukkuyhteistyö ja yhteiset messut	6.6, 6.9	1-3	Yritykset, Jämsän kaupunki	Kehittämistuki 50 %, yritykset
Sukupolvenvaihdojen ja tilojen yhteistyön tuki	6.3	1-3	ProAgria, MTK, elinvoimakeskus	Aloitustuki, neuvonta
Pysyvä elintarvikealan yhteistyömalli ja seuranta	Kaikki	3	Jämsän kaupunki, yritykset	Kunta
Alueellinen lähiruokakoordinaattori Jämsän seudulle tai Keski-Suomeen, kytkettynä kansalliseen koordinaatioon (lähiruokaohjelman tavoite 4)	6.5, kaikki	1-3	Jämsän kaupunki, Keski-Suomen liitto, elinvoimakeskus	Maaseuturahaston kehittämishanke, kunta
Lähiruokatavoitteet kunnan ja hyvinvointialueen hankintastrategioihin; laatuksiteerit (tuoreus, sesonki) ja tarjouspyyntöjen jakaminen osiin	6.6	1-2	Jämsän kaupunki, hyvinvointialue	Kunta

Toimenpide	Painopiste	Vaihe	Vastuutaho (ehdotus)	Rahoitus (ehdotus)
Pienten jalostajien neuvonta: elintarvikelainsäädäntö, valvonta, tuotteistus ja digitaalinen myynti	6.5	1–3	ProAgria, kunnan elintarvikevalvonta, Ruokavirasto	Hanke, neuvontapalvelut
Lähiruoan näkyvyys: paikalliset kampanjat, Lähiruokatreffit kauppiaille, ruokakasvatus kouluissa ja päiväkodeissa	6.6	1–3	Kaupunki, kauppiat, yhdistykset (esim. Maa- ja kotitalousnaiset, 4H, Martat)	Leader, kunta

7.2 Rahoitus

Yritysten jalostusinvestointien pääkanava on maaseuturahaston investointituki, jota myöntää Keski-Suomen elinvoimakeskus kuluvalle CAP27-ohjelmakaudella (2023–2027). Tuki on enintään 35 %, ja jalostus- ja luonnontuoteinvestoinneissa hyväksyttävät kustannukset ovat 10 000–2 000 000 euroa. Toimenpideohjelman CAP27-viittaukset vaiheessa 2 (2028–2030) tarkoittavat investointeja, joiden tukipäätös tehdään viimeistään 2027 ja jotka toteutetaan ja maksetaan kauden sääntöjen mukaan viimeistään 2029. Myöhemmin päätettävät investoinnit rahoitetaan seuraavan kauden (2028–) välineillä, joiden tukimuodot ja -tasot ovat vielä auki (2.16).

Tukimuoto	Kenelle	Tuen määrä
Maatalous- ja luonnontuotteiden jalostuksen investointituki	Mikro-, pien- ja keskiuuret yritykset, monialaiset tilat	Enintään 35 % yrityskoon ja alueen mukaan (Keski-Suomen linjaukset 1/2026: mikroyritykset 20–35 %, pienet yritykset 20–30 %, keskiuuret 15–25 %)
Toteutettavuustutkimus	Yritykset	50 %
Kehittämistuki	Yritykset	50 %
Tilan muun yritystoiminnan aloitustuki	Maatilat	5 000 tai 10 000 euroa
Leader-investoinnit	Pienet yritykset	Hyväksyttävät kustannukset 5 000–100 000 euroa
Leader-kiinteät tuet	Aloittavat ja kehittävät yritykset	1 000–7 500 euroa, esim. kokopäiväisen yrityksen aloitus 7 500 euroa

Kehittämähankkeisiin sopivat maaseuturahaston yhteistyö- ja kehittämähankkeet, Leader-hankkeet sekä maakunnan aluekehitysrahoitus kasvun kärkien kautta. Tuotekehitykseen ja vientiin soveltuu Business Finlandin rahoitus. Hakemukset tehdään Hyrrä-palvelussa ennen hankkeen aloittamista.

8 Seuranta ja mittarit (luonnos)

Kasvupolkua seurataan kahdellakymmenelläkahdella mittarilla. Kymmenen niistä saadaan julkisista tilastoista tai rekistereistä ja kahdelletoista lähtötaso määritetään vaiheessa 1 tai pilottien aikana. Mittarit on ryhmitelty kasvupolun viiden tavoitteen mukaan (5.2), ja ne kattavat kansallisen

lähiruokaohjelman vaikuttavuus- ja panosindikaattorit. Kasvupolku-asiakirjan luvussa 2 on näistä valittu tärkeimmät, ja tavoitearvot ovat molemmissa samat. Tavoitearvot ovat ehdotuksia, jotka tarkennetaan työpajoissa. Ensisijainen mittari on elintarvikevalmistuksen työpaikat. Tähän versioon on lisätty kolme mittaria: uusien ja mikrovalmistajien henkilötyövuodet, ankkuriyritysten työpaikat Jämsässä sekä hyödynnetyt sivu- ja hukkavirrat, ja valmistuksen työpaikkatavoite on nostettu 165:een (5.3).

Mittari	Tavoite	Lähtötaso	Ehdotus 2030	Ehdotus 2035	Lähde ja päivitys
Ruokaketjun työpaikat, Jämsä (maatalous, kalastus, elintarvikkeiden ja juomien valmistus, ravitsemistoiminta)	1	526 (2024), 8,1 % työpaikoista	Vähintään 540	560 (kasvu-ura 620)	Tilastokeskus 115h, vuosittain
Elintarvikevalmistuksen työpaikat, Jämsä (ensisijainen mittari)	1	127 (2024)	140	165 (kasvu-ura 180)	Tilastokeskus 115h, vuosittain
Uusien ja mikrovalmistajien henkilötyövuodet, Jämsä (uusi)	1	Selvitetään 2026–2027	+10	+25 (kasvu-ura +35)	Yrityskysely, vuosittain
Ankkuriyritysten (Elonen, Jokilaakson Juusto) työpaikat Jämsässä, seurantamittari (uusi)	1	Selvitetään 2026–2027	Vähintään lähtötaso	Vähintään lähtötaso	Yrityskysely ja tilinpäätökset, vuosittain
Elintarvikevalmistuksen jalostusarvo, Keski-Suomi	1	114,1 milj. € (2024), 4,3 % koko maasta	Kasvu vähintään koko maan tahtia	Osuus koko maasta vähintään 4,5 %	Tilastokeskus 13x2, vuosittain
Elintarvikevalmistuksen liikevaihto, Keski-Suomi	1	305,1 milj. € (2024)	Kasvu koko maan tahtia	Kasvu koko maan tahtia	Tilastokeskus 13ww, vuosittain
Paikallisen raaka-aineen osuus Jämsän jalostajien hankinnoista	2	Selvitetään 2026–2027	Asetetaan 2027	Asetetaan 2027	Yrityskysely, 2–3 vuoden välein
Kylätalojen vastaanottopisteiden kautta kulkeva raaka-aine, kg	2	0 (2026)	Pisteet toiminnassa, määrä seurannassa	Asetetaan pilotin jälkeen	Toimijoiden tiedot, vuosittain
Raaka-aineeksi hyödynnetyt sivu- ja hukkavirrat, t/v (uusi)	2	Kartoitetaan 2026–2027	Asetetaan 2027	Asetetaan 2027	Kartoitus ja toimijoiden tiedot,

Mittari	Tavoite	Lähtötaso	Ehdotus 2030	Ehdotus 2035	Lähde ja päivitys
					vuosittain
Keruutuotteita jalostavat yritykset ja luomukeruualueet, Keski-Suomi	2, 3	Selvitetään 2026–2027	Asetetaan 2027	Asetetaan 2027	Yrityskysely, Ruokavirasto
Elintarvikkeita valmistavat yritykset, Jämsä: yhteensä = mikroyritykset (alle 10 henkeä, myös sivutoimiset) / pienet ja keski-suuret (10–249 henkeä)	3	10 = 8 / 2 (Oiva 2026, kokoluokka arvio)	18 = 15 / 3	29 = 25 / 4 (kasvu-ura 35 = 30 / 5)	Ruokavirasto Oiva ja yritysrekisteri, vuosittain
Yhteiskeittiön ja kuivaamon käyttäjäyritykset	3	0 (2026)	10	20	Toimijoiden tiedot, vuosittain
Omia tuotteitaan jalostavat tilat, Keski-Suomi	3	25 (2023)	30	40	Luke, noin 3 vuoden välein
Elintarvikevalmistuksen toimipaikat, Keski-Suomi	3	92 (2024)	95	100	Tilastokeskus 13ww, vuosittain
Mikro- ja pienten elintarvikeyritysten määrä, Keski-Suomi (lähiruokaohjelman vaikuttavuusindikaattori)	3	Selvitetään 2026 (Tilastokeskus, kokoluokittain)	Kasvaa	Kasvaa	Tilastokeskus 13wx, vuosittain
Paikallisten tuotteiden osuus Jämsän julkisten keittiöiden hankinnoista	4	Selvitetään 2026–2027	Vähintään kansallinen taso (noin 16 %)	Asetetaan 2027	Ruokapalveluyhtiö ja hyvinvointialue, vuosittain
Paikallisia tuotteita käyttävät Himos-Jämsän ravintolat ja majoitusyritykset sekä ruokamatkailutuotteiden määrä	4	Selvitetään 2026	Asetetaan 2027	Asetetaan 2027	Kysely, vuosittain

Mittari	Tavoite	Lähtötaso	Ehdotus 2030	Ehdotus 2035	Lähde ja päivitys
Ulkomaisten matkailijoiden yöpymiset, Keski-Suomi	4	122 212 (2025)	Maakunnan matkailustrategian mukaan	Kasvaa	Tilastokeskus 11j1, vuosittain
Lähiruoan arvostus Keski-Suomessa (lähiruokaohjelman vaikuttavuusindikaattori)	4	Selvitetään 2026–2027 kuluttajakyselyllä	Asetetaan 2027	Asetetaan 2027	Kysely, 2–3 vuoden välein
Suoramyyntiä harjoittavat tilat, Keski-Suomi	5	137 (2023)	160	180	Luke, noin 3 vuoden välein
Maitotilojen vähentymisvauhti, Keski-Suomi	5	192 tilaa (2025), –7...–12 % vuodessa 2022–2025	Hidastuu	Hidastuu	Luke, vuosittain
Lähiruoan kehittämiseen ja investointeihin myönnetty julkinen rahoitus, Jämsä ja Keski-Suomi (lähiruokaohjelman panosindikaattori)	Kaikki	Selvitetään 2026	Seurataan	Seurataan	Elinvoimakeskus ja Leader, vuosittain

Perusura ja kasvu-ura. Taulukon tavoitteet ovat perusura. Matkailun kasvu (Himoksen uudet hotellit, maakunnan tavoite +28 % matkailutuloa vuoteen 2030), Kaipolaan suunniteltu datakeskus (rakennusaikana noin 2 000 ja valmiina noin 300 työntekijää) ja Patrian F-35-tuotanto Hallissa (noin 150 työpaikkaa) lisäävät ruoan kysyntää Jämsässä. Jos datakeskus ja matkailun kasvu toteutuvat, elintarvikevalmistuksen työpaikkojen tavoite 2035 nostetaan 180:een, uusien ja mikrovalmistajien henkilötyövuosien tavoite +35:een, ruokaketjun työpaikkojen tavoite 620:een, mikroyritysten tavoite 30:een sekä pienten ja keskisuurten valmistajien tavoite viiteen. Kasvuajurit ja kysyntäarviot on kuvattu kasvupolun luvussa 2, ja ura valitaan päätöspisteessä 2027.

Yritysyhmien määrittely. Valmistajamittari kattaa Jämsässä toimivat yritykset, joilla on Ruokaviraston Oiva-rekisterissä elintarvikkeiden valmistustoimintaa. Ryhmät eivät mene päällekkäin: mikroyrityksiin (alle 10 henkeä) luetaan myös sivutoimiset valmistajat ja tilojen jalostus, ja pieniin ja keskisuuriin kuuluvat 10–249 hengen yritykset, nyt Elonen ja Jokilaakson Juusto. Suuria yli 250 hengen valmistajia Jämsässä ei ole; jos sellainen syntyy, se lasketaan erikseen. Kokoluokka määräytyy koko yrityksen henkilöstön mukaan, ja se tarkistetaan yritysrekisteristä vuosittain. Kokonaismäärä on siis 10 vuonna 2026 ja tavoite 29 (perusura) tai 35 (kasvu-ura) vuonna 2035.

Seurantatiedot laaditaan vuosittain, väliarviointi tehdään vuonna 2030 ja lopputuote vuodelle 2035. Tilastomittarit voidaan päivittää suoraan samoista tietokantataulukoista, joista tämän selvityksen luvut on haettu.

9 Lähteet, tietoaukot ja liitteet

Tilastoluvut on haettu Luonnonvarakeskuksen ja Tilastokeskuksen tietokannoista lokakuussa 2026. Aikasarjat ja laskelmat ovat erillisessä Excel-taulukossa (Keski-Suomi_Jamsa_maatalous_elintarvikeala.xlsx).

9.1 Taustaselvityksen kattavuus

Taulukko arvioi, kuinka kattava selvityksen tietopohja on kullakin osa-alueella (tilanne 10/2026). Luvut 2–4 ovat tietopohjaa. Luvut 5–8 kuvaavat kasvupolun sisällön selvityksen näkökulmasta, ja varsinaiset kehittämis ehdotukset on koottu erilliseen asiakirjaan "Jämsän elintarvikejalostuksen kasvupolku 2026–2035".

Asteikko: Hyvä = riittää kasvupolun pohjaksi. Osittainen = suunta selvä, mutta Jämsä-kohtainen tieto tai lähtötaso puuttuu. Puuttuu = ei vielä tehty.

Aihealue	Luku	Kattavuus	Mitä puuttuu
Maatalous ja raaka-ainepohja	2.1, 2.4, 2.5, 2.11	Hyvä	Jämsän viljelijöiden ikärakenne (vain maakuntataso: 40 % yli 60-vuotiaita)
Luonnontuotteet	2.2, 2.18	Osittainen	Maakunnan ja Jämsän määrät ja ostopisteet (suuralueen volyymit, hinnat ja poimijarakenne ovat luvussa 2.2)
Elintarviketeollisuus ja toimijat	2.3, 2.10	Hyvä	Yritysten kasvu- ja investointiaikeet haastatteluista
Kala ja luomu	2.12	Osittainen	Jämsän luomutiloja ei julkaista kunnittain, pyydettyä Ruokavirastolta
Strategiat ja ohjelmat	2.6, 2.9	Hyvä	Jämsän kaupunkistrategia ja maankäyttö erikseen
Markkinat, kulutus ja asiakasryhmät	2.7, 2.8	Hyvä (arvioina)	Paikallisten tuotteiden osuus Jämsän kauppohen valikoimissa
Ruokamatkailu ja ruokaprofiilit	6.8, 3.6	Hyvä	Ravintoloiden hankintamäärät
Vienti	6.9	Osittainen	Muiden yritysten vientivalmius
Osaaminen ja työvoima	2.11	Osittainen	Yritysten rekrytointitarpeet
Kylmävarasto ja kuivaus	2.13	Hyvä	Kylmävaraston käyttäjät ja kuivausselvityksen päivitys
Julkiset keittiöt	2.14	Osittainen	Ajantasaiset ateriamäärät ja ostodata yhtiöltä
Vertailukohteet	2.15	Hyvä	–

Aihealue	Luku	Kattavuus	Mitä puuttuu
Rahoitus	2.16	Hyvä	Kauden 2028- kansalliset ratkaisut
Huoltovarmuus ja ilmasto	2.17	Osittainen	Käsitellään taustakehyksenä; päästöluvut myöhemmin mittareihin
Vapaat tilat ja kylätalot	2.18	Osittainen	Tilainventaario kaupungilta
Raaka-ainevirrat	3.4	Osittainen	Ankkurijalostajien raaka-ainehankinnat, viljan ja lampaan reitit
Sidosryhmien näkemykset	3.5, 3.6	Osittainen	Yhdeksän yrityshaastattelua (ravintolat, matkailu, kauppa, pientuottajat) purettu; ankkurijalostajat, raaka-aineen ostajat ja julkiset keittiöt haastattelemana

Versiohistoria:

- Hankkeen aikana (hanke päättyi 30.6.2026): tilasto- ja asiakirja-aineisto, toimijakartoitus ja yrityshaastattelut.
- 10/2026, päivitys maksatuksen valmistelun yhteydessä: tilastot ja uutistiedot päivitetty, tiivistelmä ja SWOT päivitetty lukujen 2.10–2.18 ja 3.4–3.6 havainnoilla, ruokamatkailun toimenpiteet koottu lukuun 6.8 ja julkiset hankinnat lukuun 6.6.
- 10/2026: asiakirjan nimi lyhennetty muotoon "taustaselvitys", ja kehittämisehdotukset koottu erilliseen asiakirjaan "kasvupolku" (työnimi aiemmin kasvustrategia), koska se on hankkeen kehittämisehdotus eikä virallisesti vahvistettu strategia. Mittarit täsmäytetty kasvupolun kanssa (19 mittaria).
- 10/2026: nimitykset, yritysryhmien määritelmät, liikevaihtolukujen rajaukset sekä rahoitusaikatauluja ja julkisia hankintoja koskevat muotoilut yhtenäistetty; lisäty yhteenveto havainnoista toimenpiteisiin (luku 4).
- 10/2026 (versio 3): elintarvikevalmistuksen työpaikkatavoite nostettu 165:een (kasvu-ura 180) ja sen mitoitus lisätty lukuun 5.3; kolme uutta mittaria (yhteensä 22) ja ruokaketjun vuoden 2030 tavoite 540 (luku 8); sivu- ja hukavirrat lisätty raaka-ainepohjaan (3.1, 3.3, 5, 9.2); sivuvirtakartoitus, hukkalämpöselvitys, myynti Jämsän ulkopuolelle ja työpaikkaseuranta lisätty toimenpiteisiin (7.1); tiekarttakaavio päivitetty. Mittarit täsmäytetty kasvupolun version 4 kanssa.

Tietoaikkojen täydennysjärjestys vaiheessa 1 (2026–2027):

1. Ankkurijalostajien, raaka-aineen ostajien ja julkisten keittiöiden haastattelut (3.5).
2. Vapaiden tilojen ja kylätalojen inventaario kaupungilta.
3. Ruokapalveluyhtiön ateriamäärät, ostodata ja paikallisten tuotteiden lähtötaso.
4. Jämsän päästöluvut Syken palvelusta ja luomutilat Ruokavirastolta.
5. Tulosten perusteella kasvupolun painopisteet ja tavoitetasot tarkistetaan päätöspisteessä 2027.

9.2 Tietoaukot

- **Raaka-ainevirrat:** mikään tilasto ei kerro, minne alueen raaka-aine menee jalostettavaksi tai mistä alueen jalostajat sen ostavat. Selvitetään vaiheessa 1 (luku 3.3).
- **Ankkuriyritysten ja uusien valmistajien työpaikat Jämsässä:** tilasto ei erittele yrityksiä, ja yritysten henkilöstöluvut kattavat myös muut paikkakunnat ja toimialat (2.3). Sivutoimiset valmistajat eivät näy työpaikkatilastossa. Selvitetään vuosittaisella yrityskyselyllä vaiheesta 1 alkaen.
- **Sivu- ja hukkavirrat:** sivuvirtojen määristä, laadusta ja nykyisestä käytöstä ei ole tietoa Jämsästä eikä Keski-Suomesta. Kartoitetaan vaiheessa 1 (3.3, 7.1).
- **Liikevaihto työntekijää kohden pienvalmistajilla:** valmistuksen työpaikkatavoitteen myyntitarve (5.3) on laskettu maakunnan keskiarvolla; pienvalmistajien luku tarkistetaan yrityskyselyssä.
- **Kuntatason yritystiedot:** elintarvikeyritysten liikevaihto- ja jalostusarvotietoja ei julkaista kunnittain. Saatavissa Tilastokeskuksen maksullisena erityisajona.
- **Keruutuotteet:** kauppaantulotilasto vain suuralueittain, villiyrteistä ei tilastoa.
- **Salatut luvut:** Luke salaa kuntatason luvut, kun tiloja on alle kolme (esim. Jämsän sikatalous).
- **Pohjois-Savon negatiivinen jalostusarvo 2023:** tausta tarkistettava ennen maakuntavertailun pidempää tulkintaa.
- **Aluejako:** Luken maakuntataulukoissa vuosien 2015–2020 luvut sisältävät Kuhmoisen. Selvityksessä Keski-Suomi on laskettu nykyisistä 22 kunnasta aina, kun kuntatieto on saatavilla.

9.3 Lähteet

Tilastot:

- [Luke: Maatalous- ja puutarhayritysten rakenne](#)
- [Luke: Käytössä oleva maatalousmaa](#)
- [Luke: Kotieläinten lukumäärä](#)
- [Luke: Maito- ja maitotuotetilasto](#)
- [Luke: Lihantuotanto](#)
- [Luke: Maatalous- ja puutarhayritysten muu yritystoiminta](#)
- [Tilastokeskus: Työssäkäyntitilasto, taulukko 115h](#)
- [Tilastokeskus: Alueellinen yritystoimintatilasto, taulukot 13ww ja 13x2](#)
- [Tilastokeskus: Aluetilinpito, taulukko 12bd](#)
- [Ruokavirasto: Majojen ja sienten kauppaantulomäärät 2025](#)
- [Ruokavirasto: Luonnonmarja- ja sienisato 2025, uutinen 16.4.2026](#)

Strategiat, ohjelmat ja rahoitus:

- [Keski-Suomen strategia 2026–2050 ja strategia-asiakirja \(PDF\)](#)
- [Ruokapoliittinen selonteko kansallisesta ruokastrategiasta, VNS 1/2026](#)
- [Keski-Suomen matkailustrategia 2026–2030](#)
- [Keski-Suomen ruokaverkosto -hanke ja ruokaverkoston kehittämisstrategia 2022–2027](#)
- [Jämsän elinvoimaohjelma 2023–2027, luonnos](#)
- [Leader Viisarin kehittämisstrategia 2023–2027](#)
- [Elinvoimakeskus: Maaseuturahaston yritysrahoituksen suuntaaminen, Keski-Suomi, 1/2026](#)
- [Ruokavirasto: Maataloustuotteiden jalostusyrityksen investointituki](#)

Kulutus, kauppa ja matkailu:

- [Tilastokeskus: Tunnuslukuja väestöstä alueittain, taulukko 11ra](#)

- [Tilastokeskus: Kulutustutkimus, kulutusmenot suuraluejaon mukaan 2022, taulukot 14q8 ja 14qd](#)
- [Tilastokeskus: Majoitustilasto, vuosittaiset yöpymiset, taulukko 11j1](#)
- [Päivittäistavarakauppa ry: Päivittäistavarakaupan tilastot 2025 ja myynti ja markkinaosuudet 2025](#)
- [Visit Jyväskylä Region: matkailun tulo- ja työllisyystutkimus 2023](#)
- [Jämsän kaupunki: Matkailun aluetaloudellinen merkitys Himos-Jämsän alueella](#)
- [Maaseutu.fi: hankeraportti Keski-Suomen ruoka-alasta ja Jämsän matkailusta \(2026\)](#)

Asiakasryhmät:

- [Tilastokeskus: Kulutustutkimus 2022, kulutusmenot kotitaloustyypin, iän ja taajama-asteen mukaan \(taulukot 14ph, 14q4, 14q7\)](#)
- [Yle: Mökkibarometri 2025, mökkeilyn kulut ja Demokraatti: Mökkibarometri 2025](#)
- [Visit Finland: Suomen kiinnostavuus matkailu- ja ruokamatkailukohteena 2025](#)
- [Aitoja makuja: Ammattikeittiöt 2020 -tutkimus](#)
- [Kespro: Ravintola-alan ilmiöt 2026](#)

Kansallinen tausta:

- [TEM: Elintarvikeala on kasvu- ja uusiutumishakuinen toimintaympäristön myllerryksessä, toimialaraportti ja pk-barometri 2022](#)
- [TEM: Uudistuva elintarvikeala, toimialaraportti 2023](#)
- [TEM: Luonnontuotealan toimialaraportti, tiedote 2017](#)
- [PTT: Kohti toimivampia ruokamarkkinoita, Policy Brief 3/2025](#)
- [PTT: Kuluttajakysely 2025](#)
- [Kesko: Lähiruoan kysyntä kasvussa, 2026](#)
- [Luke: Ruoan kulutus ja kuluttajahinnat 2026](#)
- [Tilastokeskus: Suomalaisten matkailu 2025 ja Verkko uutiset: ulkomaisten matkailijoiden kulutus 2025](#)
- [Visit Finland: Suomalaisesta ruoasta rakennetaan matkailuvaltti, 2025](#)
- [Huoltovarmuuskeskus: Ruoka ja vesi 2030 -ohjelma ja elintarvikehuollon ajankohtaiskatsaus 12/2025](#)
- [Ruokavirasto: Ruokaketjuhankkeiden painopisteet syksy 2025](#)
- [Ruokavirasto: Lähiruokaa, luomua ja luonnontuotteita -koordinaatiohankkeen loppuraportti](#)
- [Lapin yliopisto: Lähiruuan tuottama lisäarvo matkailulle Lapissa, 2017](#)
- [MTK: YouGov-tutkimus kotimaisuuden merkityksestä, 2020](#)

Alan tiekartat:

- [ETL: Ruokaostoksissa säästäminen jatkuu, samoin kauppohen hintakilpailu, talouskatsaus 16.5.2025](#)
- [ETL: Elintarviketeollisuuden luontokäsikirja, 2026](#)
- [ETL ja VTT: Elintarviketeollisuuden TKI-tiekartta 2024–2030](#)

Vienti ja tuonti:

- [ETL: Ruuan vienti kasvoi vuonna 2025 \(Kehittyvä Elintarvike 10.3.2026\)](#)
- [Luke: Elintarvikkeiden ulkomaankauppa 2026](#)
- [ETL: Tilastoja elintarvikkeiden viennistä ja tuonnista \(tilastotyökalu\)](#)

Lähiruoka, ruokamatkailu ja Himos:

- [MMM: Lähiruokaa – totta kai! Lähiruokaohjelma ja tavoitteet vuoteen 2025 \(MMM 2021:8\)](#)
- [Hungry for Finland: Ruokamatkailustrategia 2024–2028](#)
- [Visit Finland: Suomen kiinnostavuus matkailu- ja ruokamatkailukohteena 2025](#)
- [Jämsän kaupunki: Himos matkailukeskus](#)
- [Visit Himos-Jämsä: Matkailustrategia ja hankkeet](#)
- [Tilastokeskus: Majoitustilasto, yöpymiset maittain, taulukko 11j1](#)

Ruokaprofiilit maittain:

- [Visit Finland: Ruokamatkailututkimus, webinaari 5.11.2025](#)
- [Suomen suurlähetystö Pariisi: Kuinka päästä Ranskan elintarvikemarkkinoille, 2020](#)
- [Kehittyvä Elintarvike: Saksa on Suomelle iso elintarvikkeiden vientimaa, 2018](#)
- [Kehittyvä Elintarvike: Japani on laadukkaiden elintarvikkeiden keisarikunta, 2019](#)
- [Visit Finland: Ruotsi, markkinatietoa 3/2021](#)

Yritykset ja toimijat:

- [Elonen Oy, tuotantolaitos Jämsä](#)
- [Jämsän kaupunki: Jokilaakson Juusto](#)
- [Himos-Jämsä: maatilatuotteet](#)
- [Ruokavirasto: palkkiojärjestelmään ilmoittautuneet teurastamot](#)

Infrastruktuuri, julkiset keittiöt, vertailukohteet, rahoitus ja huoltovarmuus (luvut 2.13–2.17):

- Jämsän kaupunki: Master plan (2022); TIKKA-hankkeen kuivausratkaisu (Foodwest Oy) ja kylmävarasto- ja logistiikkakeskusselvitys (AG-Kiinteistöt Oy), 2022–2025.
- [Yle 8.10.2026](#), [MTV Uutiset](#) ja [The Next Web 8.10.2026](#): Sesterce suunnittelee Kaipolaan tekoälydatakeskusta (1. vaihe 200 MW, nestejäähdytys).
- Jämsän Ateria- ja Puhtauspalvelut: [tilinpäätös 2021](#), [osavuositarkastus 9/2022](#) ja [osakassopimus 2022](#); [kouluruokailukeskustelun muistio 2.5.2024](#).
- Keski-Suomen hyvinvointialue: [sidosyksikkösopimusten siirtymäaika \(STT 2026\)](#); [kotiin toimitettavat ateriat Joutsassa ja Luhangassa \(STT 2025\)](#).
- Interreg Europe: [The Grain Cluster – a cooperation model between companies](#).
- SeAMK: [Etelä-Pohjanmaan vahva elintarviketuotanto](#); [North Savo Agri-Food Cluster \(2023\)](#).
- UNESCO: [Sustainable tourism toolkit](#), [Røros](#); [Røros Meat case \(orgprints\)](#).
- [Komission täytäntöönpanoasetus \(EU\) 2023/2387](#): Suonenjoen mansikka SMM.
- KAMK: [Hukkalämpö ruoantuotannossa \(2025\)](#); [Yle: datakeskusten lämmöllä mangoja Kainuussa](#).
- Keski-Suomen elinvoimakas: [maaseudun yritysrahoituslinjaukset 2023–2027, päivitys 1/2026](#).
- Vesuri-ryhmä: [hanketuet yhdistyksille \(2025\)](#).
- Keski-Suomen liitto: [Jämsän rakennemuutosrahoitus \(2023\)](#); [JTF-rahoitus Keski-Suomessa](#); [hallitusohjelmataavoitteet 2027–2031](#); [Hiilineutraali Keski-Suomi -tiekartta \(2022\)](#).
- Luke: [lausunto MFF 2028–2034 -ehdotuksesta](#); Maaseutuverkosto: [NRP/CAP-katsaus 12.5.2026](#).
- MMM: [esitys Kyläpäivät 2026](#) (huoltovarmuuden tavoitepäätös 568/2024, Ruokastrategia 2040).
- Sitra / HAUS: [Tilannekuva ruokaturvasta ilmastonmuutokseen sopeutumisessa \(1/2026\)](#); Verkko-ohje: [TIETO26-valmiusharjoitus](#).

Vapaat tilat, kylätalot ja keruutuotteiden käsittely (luku 2.18):

- Ruokavirasto: [Elintarvikevalvonnan piiriin kuulumisen ja alkutuotannon valvonta \(23.4.2026\)](#); [Kasvien, mariojen ja sienten ulkomyynti](#).

- ProAgria / Maa- ja kotitalousnaiset: [Luonnontuotealan tuottajaselvitys, loppuraportti \(2023\)](#).
- SeAMK: [Luonnontuotealan keskeiset säädökset ja asiakirjat](#).
- Yle 1.10.2024: [4H välittää puolukkaa sadoilla tuhansilla euroilla](#); Kaleva 13.7.2026: [Marjamattaat jäävät nyt kotimaisiin käsiin](#).
- Oiva-rekisteri: Jämsän elintarvikekohteet (käyttäjän toimittama lista, 175 kohdetta).

Raaka-ainevirrat ja täydennykset (luvut 2.2, 2.10–2.18, 3.4–3.5, 6.9):

- MTK Keski-Suomi / Kauhanen: [Itä- ja Keski-Suomen maatalouden rahavirrat \(12/2024\)](#).
- Keski-Suomen kauppakamari: [Valio Oy's dairy in Jyväskylä](#); Kaleva 19.5.2026: [Valio keskittää tuotantoaan](#).
- Yle 23.10.2025: [Atria vähentää 60 työpaikkaa Jyväskylästä](#).
- Yrittäjät: [Kumina viljellään enemmän kuin ruista \(2018\)](#); Inside.beer: [Viking Malt inaugurates new 85.000t malt house](#).
- Ruokavirasto: [Marjojen ja sienten kauppaantulomäärät 2025](#); [Luomukasvintuotanto 2025](#).
- Asiakastieto: [Elonen Oy Leipomo](#), [Jokilaakson Juusto Oy](#) ja [Finnish Cheese Company Oy](#); [Scoris: Elonen 2021–2025](#); Business Finland: [Finnish Cheese Company](#); Yrittäjät: [Elonen osti Malviala Oy:n \(2021\)](#).
- STT: [Finnforelin saneeraushakemus hyväksyttiin \(5.11.2025\)](#).
- Luke: [Viljelijöiden lukumäärä ja keski-ikä \(yrirak 0900, 1100\)](#).
- Jämsän kaupunki: [Tilinpäätös 2025](#); [valtuustoryhmän puheenvuoro talousarviosta 8.12.2025](#).
- Keski-Suomen elinvoimakeskus: [Myönnetty maaseuturahoitus 1.7.–30.9.2026](#).
- Syke: [Kuntien päästöt 2024 \(10.6.2026\)](#); [päästötietopalvelu](#).

Yrityshaastattelut (luku 3.6):

- Paikallista Markkinoille -hanke: video "Makumatkalla Jämsässä Hellapolisiin kanssa" (YouTube) ja siitä laaditut yrityshaastattelujen tiivistelmät (24.10.2026).

Ruokatrendit (luku 6.1):

- Innova Market Insights: [Top Ten Trends 2026 \(13.10.2025\)](#).
- S-ryhmä: [ruokatrendit 2025 \(STT 20.11.2025\)](#); Yle: [Ostoskori vuosi ravitsemussuosituksien jälkeen](#).
- PTT: [Kuluttajakysely 2025](#).
- K-ryhmä: Ruokailmiöt (MTV Uutiset: [Näiden tuotteiden suosio on kasvanut](#)).
- Yle 5.3.2026: [Satakunnassa tuopataan elintarvikeyrittäjiä artesaaniruuan tuottamiseen](#).

9.4 Liite: maakuntavertailu 2023

Maakunta	Maatalouden tuotos, milj. €	Elintarvikevalmistuksen liikevaihto, milj. €	Jalostusarvo, milj. €
Varsinais-Suomi	777,0	1 061,3	234,6
Etelä-Pohjanmaa	770,2	2 117,5	236,7
Pohjois-Pohjanmaa	565,2	723,4	266,3
Pohjanmaa	477,5	657,0	142,3
Pohjois-Savo	469,4	518,9	-105,3*
Satakunta	398,1	859,2	162,7

Maakunta	Maatalouden tuotos, milj. €	Elintarvikevalmistuksen liikevaihto, milj. €	Jalostusarvo, milj. €
Pirkanmaa	361,1	564,0	155,1
Uusimaa	306,6	2 800,5	681,3
Kanta-Häme	217,8	811,4	220,3
Keski-Pohjanmaa	205,9	122,3	22,1
Etelä-Savo	201,5	162,7	30,9
Keski-Suomi	189,1	294,0	90,2
Pohjois-Karjala	186,1	298,7	112,3
Päijät-Häme	173,7	295,8	66,0
Lappi	117,8	72,7	17,3
Kymenlaakso	110,9	282,4	52,7
Etelä-Karjala	95,7	208,8	64,2
Kainuu	74,0	42,2	7,9
Ahvenanmaa	45,3	106,7	41,9

Käyvin hinnoin, järjestetty maatalouden tuotoksen mukaan. Lähteet: Tilastokeskus 12bd (maatalouden tuotos, toimiala 01) sekä 13ww ja 13x2 (elintarvikkeiden valmistus, toimiala 10). *Tieto on tietokannassa negatiivinen, ja sen tausta on tarkistettava.

9.5 Liite: ruokaketjun työpaikat

Taulukossa ovat ruokaketjun toimialojen työpaikat Jämsässä, Keski-Suomessa ja koko maassa vuosina 2015 ja 2024. Keski-Suomen luvut on laskettu maakunnan nykyisistä 22 kunnasta.

Toimiala (TOL 2008)	Jämsä 2015	Jämsä 2024	Keski-Suomi 2015	Keski-Suomi 2024	Koko maa 2015	Koko maa 2024
01 Kasvinviljely ja kotieläintalous	187	159	2 540	1 841	55 388	41 348
03 Kalastus ja vesiviljely	0	1	59	63	1 005	1 042
10 Elintarvikkeiden valmistus	129	127	1 066	1 038	30 823	32 395
11 Juomien valmistus	0	0	21	23	2 898	3 129
56 Ravitsemistoiminta	252	239	3 017	3 077	71 125	75 633
Ruokaketju yhteensä	568	526	6 703	6 042	161 239	153 547
Kaikki toimialat	7 769	6 502	102 302	106 247	2 256 459	2 423 433
Ruokaketjun osuus kaikista	7,3 %	8,1 %	6,6 %	5,7 %	7,1 %	6,3 %

Toimiala (TOL 2008)	Jämsä 2015	Jämsä 2024	Keski- Suomi 2015	Keski- Suomi 2024	Koko maa 2015	Koko maa 2024
työpaikoista						
47 Vähittäiskauppa (sisältää ruokakaupan)	499	401	7 054	6 397	145 751	136 506
55 Majoitus	61	17	610	568	11 995	13 111

Havaintoja:

- **Jämsän ruokaketju on suhteellisesti suurempi kuin maakunnassa ja koko maassa**, ja sen osuus kasvoi, vaikka työpaikkojen määrä väheni. Ruokaketju menetti 2015–2024 työpaikoistaan 7 %, Jämsän kaikki toimialat 16 %.
- **Jämsässä on 8,7 % Keski-Suomen ruokaketjun työpaikoista**, vaikka sen osuus maakunnan kaikista työpaikoista on 6,1 %.
- **Maatalouden työpaikat vähenivät eniten** (Jämsä –15 %, Keski-Suomi –28 %), mikä vastaa tilojen määrän kehitystä.
- **Elintarvikkeiden valmistus pysyi lähes ennallaan** kaikilla tasoilla.
- **Majoituksen 17 työpaikkaa** on Himoksen kokoon nähden pieni luku. Tilasto laskee vain päätyön vuoden lopussa, joten kausityö ja vuokramökkien välitys muiden toimialojen kautta eivät näy.

Menetelmä ja rajoitukset. Lähde on Tilastokeskuksen työssäkäyntitilasto, taulukko 115h (alueella työssäkäyvät eli työpaikat), haettu 25.10.2026. Työpaikka lasketaan henkilön vuoden viimeisen viikon päätyön toimipaikan mukaan. Ruokaketjuun on tässä luettu toimialat 01, 03, 10, 11 ja 56; metsätalous (02), tukkukauppa (46) ja majoitus (55) on jätetty pois. Vähittäiskaupasta ei ole saatavilla päivittäistavarakaupan erittelyä, joten ruokakaupan osuus (40–50 %) on arvio. Tilasto ei sisällä sivutoimista työtä, kausityötä eikä luonnontuotteiden poimintaa, joten todellinen ruokaketjun työllisyys on taulukon lukuja suurempi.