



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

LOPPURAPORTTI

Luonnollisesti läheltä -hanke

A32427

Diaarinro 1128/2012

1.5.2013–31.3.2015



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

SISÄLLYSLUETTELO

sivu

1. Luonnollisesti läheltä-hankkeen perustiedot	3
2. Hankkeen lähtökohta, tavoitteet ja kohderyhmät	4
2.1 Hankkeen lähtökohta	4
2.2 Hankkeen tavoitteet	5
2.3 Hankkeen kohderyhmät	5
3. Hankkeen toteutus	6
3.1 Hankkeen hallinnointi	6
3.2 Hankkeen yhteistyökumppanit	7
3.3 Työryhmätoiminta	7
4. Hankkeen tapahtumat ja toimenpiteet	8
5. Yhteistyö muiden hankkeiden kanssa	13
6. Julkisuus ja tiedottaminen	14
7. Ongelmat ja suositukset	15
8. Projektin tulokset	15
9. Projektin innovatiivisuus	19
10. Projektin tasa-arvovaikutukset	19
11. Projektin vaikutukset kestävään kehitykseen	20
12. Hyvät käytännöt	21
13. Toiminnan jatkuvuus	21
14. Projektin rahoitus	21
15. Yhteenveto projektin toteutuksesta ja tuloksista	22
16. Aineiston säilytys	23



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

1. Luonnollisesti läheltä -hankkeen perustiedot

Projektin nimi: Luonnollisesti läheltä

Diaarinumero 1128/2012

Projektikoodi A32427

Ohjelma: Pohjois-Suomi

Toimintalinja: 2 Innovaatiotoiminnan ja verkostoitumisen edistäminen sekä osaamisrakenteiden vahvistaminen

Projektityyppi: Kehittämishanke

Vastuuviranomainen: Pohjois-Pohjanmaan liitto

Hankkeen toteutusaika: 1.5.2013- 31.3.2015

PROJEKTIN TOTEUTTAJAN TIEDOT

Toteuttajan nimi: Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy

Projektin vastuuhenkilön nimi: Jari Hentilä

Sähköpostiosoite: jari.hentila@naturpolis.fi

Puhelinnumero 0400 393 797

Projektin osatoteuttaja: Koillismaan Aikuiskoulutuskeskus Oy

Projektin vastuuhenkilön nimi: Ari Jokinen

Sähköpostiosoite: ari.jokinen@ksak.fi

TÄYTTÄJÄN TIEDOT

Täyttäjän nimi: Elisa Kangasaho

Sähköpostiosoite: elisa.kangasaho@naturpolis.fi

Puhelinnumero: 0400 351321



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

2. Hankkeen lähtökohta, tavoitteet ja kohderyhmät

2.1. Hankkeen lähtökohta

Naturpolis Oy:ssä on pitkään tehty hankkeita ja toimenpiteitä, jotka edistävät luonnontuotealan, ruokamatkailun ja lähiruuan kysynnän ja yhteistyön lisäämistä. Naturpolis Oy hallinnoi Koillismaahan luonnontuote- ja matkailualan esiselvityshanketta (1.1.-31.8.2012, rahoittaja Myötäle ry/maaseuturahasto) ja hanke liittyy myös jo ennen hankkeen aloitusta päättyneeseen KOKO-ohjelmaan (alueen omaehtoisen kehittämisen ohjelma). Hankkeen lähtökohtana oli myös Naturpolis Oy:n Food&Travel-hanke. Muita yhteistyökumppaneita olivat jo suunnitteluvaiheessa Koillismaahan aikuiskoulutuskeskuksen kalastusmatkailuhanke ja Koillismaahan verkko-osaamiskeskus-hankkeet. Lisäksi yhteistyötä on tehty maakunnallisten projektien: Syökö nää lähiruokaa ja Uutispuuro-hankkeet (Maaseudun sivistysliitto), Bothnia a la carte ja MASVa-hankkeet (Pro Agria Oulu), Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet-hanke (Oulun seudun ammattikorkeakoulu), Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinaatio- ja aktivointihanke (MTK Pohjois-Suomi ry) ja Oulun kaupungin KantriOulu-hanke olivat yhteistyökumppaneita. Lisäksi yhteistyötä tehtiin ennen hanketta ja hankkeen aikana Lapin ja Kainuun alueiden lähiruoka- ja luonnontuotehankkeiden kanssa.

Hankkeen lähtökohtana oli tehty esiselvitysten tulokset lähiruuan ja paikallisten tuotteiden saatavuudesta ja jalostusasteen parantamisesta erityisesti matkailusektorin kannalta. Aluekehityksen kannalta pyrittiin kehittämään maaseudun elinvoimaisuutta ja tukemaan aluetalouden positiivista kehitystä.

Tärkeimmät kehittämiskohteet olivat esiselvitysten perusteella kysynnän ja tarjonnan kohtaamiseen liittyvät ongelmat, tuotteiden heikko saatavuus/löydettävyyttä, tuotevalikoiman suppeus ja alhainen jalostusaste/tuotekehityksen vähäisyys. Yhteistyö oli vähäistä eri toimijoiden kesken. Osaamisen puute vaikeutti vastausten perusteella tuotteiden kehittämistä ja markkinointia. Ostajapuolelle kaivattiin hankintaosaamista ja ravintoloille reseptiikkaa. Matkailusektori tarvitsi tietoa luonnontuotteista ja niihin liittyvistä perinteistä ja tarinoista. Tiedotusta ja yhteistyön koordinoitua tarvittiin herättämään yleistä keskustelua ja nostamaan paikallisten tuotteiden arvostusta.

Hanke tukee myös EAKR-toimenpideohjelman tavoitteita alueen luontaisiin vahvuuksiin perustuvan alueellisen kilpailukykyyn kehittämiseksi.

Hanke edistää myös kansallisten ja maakunnallisten ohjelmien, mm. lähiruokaohjelman ja hallitusohjelman tavoitteita lähiruuan käytön edistämisestä.

Näistä lähtökohdista suunniteltiin Luonnollisesti läheltä -hankkeen tavoitteet.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

2.2. Hankkeen tavoitteet

Luonnollisesti läheltä -hankkeelle asetetut tavoitteet olivat:

- Yhteistyön lisääntyminen sekä tuottajien, tuottajien ja jalostajien että kaupan ja matkailutoimialan välillä. Pyritään luomaan jokin rakenteellinen ratkaisu (esim. tuottajarengas tai osuuskunta), tai kehitetään olemassa olevaa toimintaa siten, että se mahdollistaa logistiikkaratkaisujen kehittämisen ja parantaa tuotteiden saatavuutta.
- Osaamisen kehittämisen tuloksena paikallisten tuotteiden laadullinen ja määrällinen kehittyminen, sekä liiketoimintaosaamisen kehittyminen. Tavoitteena on saada tuotteiden jalostusastetta nostettua sekä enemmän paikallisia tuotteita myyntiin.
- Paikallisten tuotteiden yhteismarkkinoinnin kehittäminen: näkyvyyden ja saatavuuden paraneminen. Tulokset: yhteismarkkinointimateriaali, yhtenäinen ilme/paikallinen tuotemerkki paikallisille tuotteille, lähituotteiden kysynnän kasvu.
- Tiedotus: Paikallisten tuotteiden arvostuksen nostaminen, maaseudun tuotteiden esiintuominen matkailumarkkinoille, ruuan alkuperästä tiedottaminen: tuotteille kasvot ja tarinat
- Lähiruuan käyttö julkisissa keittiöissä: selvitetään ja pyritään luomaan aluksi jokin käytäntö, esim. kerran kuussa oleva lähiruokapäivä/ lähiruuan käyttö koulun kotitaloustunneilla.
- Selvitetään tarpeen mukaan pienteurastamon, yhteisten varastotilojen tarvetta, logistisia ratkaisuja ym. esiin nousevia, paikallisen elintarvikeketjun toimivuuden kannalta tärkeitä kysymyksiä.

2.3. Hankkeen kohderyhmät

Hankkeen kohderyhmät olivat hankesuunnitelman mukaan paikallisen lähituotannon toimijat: alueen maataloustuottajat, elintarvikkeiden jalostajat sekä muut maaseutuyritykset. Lisäksi kohderyhmiä ovat kaupat, ravintolat ja matkailuyritykset.

Välilliset kohderyhmät ja muut tahot joihin hankkeen toiminta kohdistui: matkailijat, paikalliset asukkaat, ruokapiiri, kunnat ja oppilaitokset

Koska hankkeessa tehdään vain vähän yrityskohtaisia toimenpiteitä, ovat vaikutukset kohderyhmään pääsääntöisesti laadullisia, eli toiminnan kokonaisvaltaiseen kehittämiseen tähtääviä, ja mahdolliset määrälliset vaikutukset (esim. uudet työpaikat tai liikevaihdon kehitys) toteutuvat todennäköisesti vasta hankkeen ulkopuolisen yrityskohtaisen neuvonnan tuloksena. Osaamisen lisääminen vaikuttaa yritysten liiketoiminnan kehittämismahdollisuuksiin. Laadulliset vaikutukset yrityksille ovat sitä kautta mm. tuotteiden laadun paraneminen, kaupan edellyttämien pakkausmerkintöjen ja lainsäädännöllisten vaatimusten ymmärtäminen ja sitä kautta tuotteiden parempi pääsymahdollisuus kaupan hyllyille, yhteistyön mukanaan tuomat edut markkinoinnillisesti ja logistiikan kehittämisessä sekä uudet yhteistyömahdollisuudet. Julkisen kysynnän



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

lisääntyminen antaisi tuottajille rohkeutta kehittää tuotantoa ja toisi sitä kautta aluetaloudellista hyötyä. Siksi asian selvittely hankkeessa on kannattavaa, vaikkei tuloksia ehditä saamaan vielä hankkeen aikana.

Toimenpiteiden vaikutuksia mitataan mm. toteuttamalla uudelleen matkailijoille vuonna 2012 tehty lähiruoka- ja luonnontuotekysely, jolloin nähdään kehitys näkemyksissä paikallisten tuotteiden saatavuuden ja löydettävyyden osalta. Hankkeen kohderyhmille voidaan toteuttaa omat palautekyselynsä.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

3. Hankkeen toteutus

3.1. Hankkeen hallinnointi

Hankkeen hallinnoijana toimi Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy ja osatoteuttajana Koillis-Suomen Aikuiskoulutus Oy. Vastuullisena johtajana toimi Naturpolis Oy:n toimitusjohtaja Jari Hentilä. Hankkeen projektipäällikkönä toimi Elisa Kangasaho (vt. ajalla 7.5.2013–23.6.2013). ja osa-aikaisena projektisihteerinä Kirsti Pitkänen.

Kokonaiskustannukset hankkeessa olivat 235.400 €. Pohjois-Pohjanmaan liitto teki projektipäätöksen 26.4.2013 ja muutospäätöksen 16.12.2014, jossa myönnettiin hankkeelle EAKR- ja valtionrahoitusta 70 % (164 780 €). Hankkeen kuntarahoituksen osuus oli 20 % (47 080 €) ja yksityisrahoituksen osuus 10 % (23 540 €). Kuntarahoitus katettiin Seudullisen kehittämissyöryhmän kehittämisrahastosta, jota rahoittavat Kuusamon kaupunki ja Taivalkosken kunta. Yksityisrahoitusta kerrytettiin yhteistyösopimusten pohjalta ja de minimis-tuen pohjalta, jossa toimenpiteinä olivat Herkkujen Suomi - tapahtuma Helsingissä elokuussa 2013 ja Radio Kajauksen kampanja syyskuu 2013 – joulukuu 2014. Hankkeessa oli mukana yhteensä 24 yritystä ja lisäksi 2 muuta organisaatiota, joilta laskutettiin yhteistyösopimuksen pohjalta. Maksatuksia tehtiin hankkeessa yhteensä 6 kpl.

Ohjausryhmätyöskentely:

Ohjausryhmän kokoonpano hyväksyttiin hankkeen valvojalla ja rahoittajalla. Ohjausryhmän ensimmäisessä kokouksessa 10.3.2013 valittiin puheenjohtajaksi Mika Määttä, varapuheenjohtajaksi Tuija Heikkinen ja sihteeriksi Elisa Kangasaho. Naturpolis Oy:n toimitusjohtaja Jari Hentilä teki päätöksen ohjausryhmän asettamisesta 26.6.2013 (toimitusjohtajan päätös 22/2013). Päätöksessä nimettiin ohjausryhmän jäsenet, rahoittajan edustaja sekä sihteeri.

Ohjausryhmän jäsenet (varajäsenet):

Tuija Heikkinen, Koillismaan Osuuskauppa (Kim Ulander, Citymarket Kuusamo)
Ari Jokinen, Koillis-Suomen Aikuiskoulutus (Pekka Peiponen, Koillis-Suomen Aikuiskoulutus)
Mika Määttä, Seudullinen kehittämissyöryhmä (Jari Hentilä, Naturpolis Oy)
Maija-Liisa Tausta-Ojala, Oulun maa- ja kotitalousnaiset (Jukka Koutaniemi, ProAgria)
Helena Karppinen, Saija (Hanna Karjalainen, Ruka Safaris)
Pertti Ervasti, Kainuun ammattiopisto (Yrjö Turunen, Kainuun ammattiopisto)
Juha Korhonen Koillismaan Luonnonkala Oy (Jorma Käkälä, Kitkan Herkkä)



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

Asiantuntijajäsenet

Heikki Laukkanen, Pohjois-Pohjanmaan liitto

Kirsi Kuosku, Naturpolis Oy

Jari Hentilä, Naturpolis Oy

Elisa Kangasaho, Naturpolis Oy

Ohjausryhmän kokouksia pidettiin hankkeen aikana yhteensä 11 kertaa: 10.6.2013, 5.8.2013, 13.9.2013, 22.11.2013, 13.2.2014, 7.5.2014, 25.8.2014, 10.10.2014, 2.12.2014, 10.4.2014 (sähköpostikokous) sekä hankkeen päätöskokous hankeajan päätyttyä 11.6.2015. Ohjausryhmä on vastannut omalta osaltaan hankkeen vaikuttavuudesta, hyväksynyt hankkeen maksatushakemukset, rahoittajalle toimitetut väli- ja seurantaraportit sekä loppuraportin.

3.2 Hankkeen yhteistyökumppanit

Hankkeessa oli mukana yhteensä 24 yritystä ja lisäksi 2 muuta organisaatiota, yksi yrityksistä oli Talvakoskelta (Saija). Hankkeessa mukana olleet yritykset/yhteisöt olivat: Koillismaan Osuuskauppa, Rukakeskus Oy (Ravintolatoimi), Pitkäsen Maalaisjuustola, Rantasipi Rukahovi, Isokenkäisten Klubi, Kuusamon Juusto, Ruka Gnome Restaurant, Koillismaan Keittiömestarit ry, M-Market Nilo, Petäjälammen Herkku Oy, Kuusamon maamiesseuraliitto ry, Kitkan Herkku Oy, Saija, Studioravintola Tundra, Koillismaan Luonnonkala Oy, Ravintola Hotku, Nordic Holiday Services, Palosaaren poro- ja kalastustila, Aikkilan porotila, Vuokko ja Kim Ulander (Citymarket Kuusamo), Rukapalvelu, Koneyhtymä Vesa ja Jouni Määttä (Rukan Salonki), Ruka Safaris, Vihermaa Holiday Oy (Ruka Adventures), Nuorisokeskus Oivanki (Kuusamo kaupunki) ja Kuusamon Lihatuote.

3.3 Työryhmätoiminta

Hankkeelle perustettiin työryhmät suunnittelemaan hankkeen toimintaa. Työryhmät olivat toimialakohtaisia: tuottaja/jalostaja -työryhmä, ravintolat/ohjelmapalvelut -työryhmä ja marketit/myymälät -työryhmä. Työryhmätyöskentelyä tehtiin työpajoissa, joihin kutsuttiin mukaan hankkeessa mukana olevat yritykset. Käytännössä toimialakohtaiset työryhmät yhdistettiin yhdeksi työryhmäksi, joka kokoontui yhdeksän kertaa:

29.8.2013 Sokos Hotel Kuusamo, 14 osallistujaa

5.9.2013 Saija, Taivalkoski (Taivalkosken tuumailut), 7 osallistujaa

23.9.2013 Koillis-Suomen Aikuiskoulutus, 14 osallistujaa

28.10.2013 Pohjanseita, 16 osallistujaa

20.11.2013 Isokenkäisten Klubi, 7 osallistujaa

4.2.2014 Petäjälammen Herkku, 13 osallistujaa.

Hankkeen visuaalinen ilme esiteltiin ensimmäisen kerran tässä työpajassa. Mainostoimisto Ajatuksen Juhani Parhiala oli esittelemässä Kuusamo Lapland Wild Food-ilmettä. Lisäksi maisteltiin Petäjälammen Herkun ja Leo Mankkisen kehittämää porkkana- ja karpalomehua.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

15.4.2014 Koillis-Suomen Aikuiskoulutus, 13 osallistujaa

26.5.2014 Rantasipi Rukahovi, 5 osallistujaa

11.8.2014 Koillis-Suomen Aikuiskoulutus, 11 osallistujaa

Brändityöpajat

Erityiset työryhmät perustettiin hankkeelle Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food tavaramerkkien hakemiseen, brändikäsikirjan suunnitteluun ja brändin käytön hallintaan ja valvontaan. Tavaramerkkien hallinnoinnin valmisteluun valittiin työryhmä 7.5.2014 ohjausryhmän kokouksessa. Työryhmään valittiin Tuija Heikkinen, Helena Karppinen, Kari Sirviö ja Elisa Kangasaho.

Elokuussa 2014 valittiin hankkeen brändikirjan toteuttajaksi kilpailutuksen jälkeen Lapin elämystuotanto. Brändikirjatyöpajat veti Sanna Tarssanen Lapin elämystuotanto LEOsta. Ensimmäinen työpaja oli 11.9.2014 (6 osallistujaa) ja toinen 23.9.2015 (5 osallistujaa).

Syyskuussa 2014 projektissa LEO toteutti Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food brändikäsikirjan tavaramerkkien käytön määrittelyyn. Lisäksi kilpailutuksen jälkeen valittiin asianajotoimisto Lämsä&Kurikka hakemaan Patentti- ja rekisterihallitukselta tavaramerkit. Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food -tavaramerkit laitettiin hakuun lokakuussa 2014. Wild Foodille haettiin myös nettiosoitteet mahdollista myöhempää käyttöä varten, www.villiruokatori.fi, www.kuusamolaplandwildfood.com ja laplandwildfood.com. Hankkeelle avattiin facebook-sivut.

Brändikäsikirja valmistui joulukuussa ja jaettiin hankkeen yrityksille.

23.3.2015 pidettiin Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food ensimmäinen brändin johtoryhmän kokous. Brändin johtoryhmän tarkoituksena on valvoa brändien käyttöä sekä suunnitella brändien/tavaramerkkien hallinnointi vuoden 2015 jälkeen.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

4. Hankkeen tapahtumat ja toimenpiteet

Toukokuun 2013 aikana hankkeessa tehtiin toimintasuunnitelmaa yhteistyössä Kuusamon aikuiskoulutuskeskuksen ja yritysten kanssa. Yritystapaamiset vahvistivat Kuusamo-Taivalkoski-alueiden yritysten osallistumista hankkeeseen.

Toimenpiteinä olivat hankesuunnitelman mukaisesti osaamisen lisääminen (mm. elintarvikelainsäädäntö, pakkausmerkinnät ym. kaupan edellyttämät toimet, tuotekehitys, jatkojalostus, markkinointi), yhteistoiminnan lisääminen sekä paikallistuotteiden saatavuuden parantaminen. Saatavuutta parannettiin lisäämällä sekä tuottajien keskinäistä että eri toimialojen välistä yhteistyötä, kytkemällä paikallistuotteiden markkinointi yhtenäiseksi kokonaisuudeksi ja osaksi alueen muuta markkinointia sekä parantamalla tuotteiden näkyvyyttä yhteistyössä mm. kaupan alan, ravintoloiden ja matkailuyritysten kanssa. Myös lähiruuan käytön mahdollisuuksia julkisella sektorilla selvitettiin, samoin kuin muita alueelta esiin nousevia tarpeita (esim. pienteurastamo).

Tapahtumat ja toimenpiteet aikajärjestyksessä

29.5.2013: Kalastuksen päivä kuusamolaisille koululaisille. Ohjelmassa oli mato-ongintaa, uisteluveneilyä ja kalanperkausta koululaisille. Hanke oli organisoimassa tapahtumaa yhdessä ProAgrian ja Uistelukalastajien kanssa. Mukana olivat Tolpanniemen ja Nilon alakoulut.

7.6.2013: Lähiruokamessut ja seminaari Oulussa. Projektipäällikkö osallistui molempiin.

8.-9.6.2013: Puutteenkylän puutarhan puutarhapäivät, mukana esitejakelulla.

10.6.2013: Ruokaralli Kuusamossa. Tapahtuman järjestäjänä Myötäle ry, hanke mukana esitejakelussa.

12.6.2013: Oiva lähiruokainformaatiotilaisuus Sokos Hotel Kuusamossa. Projektipäällikkö oli esittelemässä hanketta osallistujille, osallistujia noin 20 henkilöä.

16.7.2013: Benchmarking-päivä Rovaniemellä, projektipäällikkö ja Leo Mankkinen KSAK sekä oppaana projektipäällikkö Anna-Riikka Lavia, Paliskuntien yhdistys. Kohteet: Napapiirin ryhmäpuutarha, Puutarhaoppilaitoksen myymälä, Vesalan luomu- ja lähiruokakauppa, LounasCafe 21, Kauppayhdistyksen kahvila, Cafe Chocolate ja Lihakauppa.

2.-3.8.2013: Karhujuhlat Kuusamossa. Lähiruoka teemana.

Karhujuhlissa paikallisten poliitikkojen "kokkikilpailu". Raaka-aineet kilpailuun lahjoittivat hankkeen yritykset: Kitkan Herkku, Petäjälammen Herkku, Kuusamon Juusto, Kuusamon luonnonkala ja Pitkäsen maalaisjuustola. Ko. yritykset olivat myös mukana tapahtumassa esittelemässä tuotteitaan omalla ständillään (paitsi luonnonkala ja Petäjälammen Herkku). Projektipäällikkö oli tapahtuman juontajan haastateltavana hankkeesta.

22.-24.8.2013: Herkkujen Suomi Helsingissä

Pohjois-Pohjanmaan esittäytyi Helsingissä Rautatientorilla Pohjois-Pohjanmaan liiton tila. Hankkeelle varattiin 3 pöytää hankkeen yrityksille. Tapahtumaan osallistuivat Kitkan



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

Herkku, Petäjälammen Herkku, Kuusamon Juusto, Isokenkäisten Klubi ja Rukan Salonki. Tapahtumassa kävi 60 000 ihmistä.

26.–27.8.2013: Luonnontuotealan opintomatka Rokualle

Projektipäällikkö osallistui opintomatkaan. Tutustuminen Haapaveden yrityksiin ja seminaari Rokua Spassa.

30.–31.8.2013: Sienikurssi Kuusamossa. Sienikouluttajana Toini Kumpulainen, 7 osallistujaa.

4.-6.9.2013: Arctic Flavours Oulussa. Leo Mankkinen, projektipäällikkö ja Pitkäsen maalaisjuustola osallistuivat seminaariin.

5.9.2013: Taivalkosken tuumailut Saijassa; Mitä voisi yhdessä tehdä taivalkoskelaisen lähiruuan, erityisesti metsäsäonnien tuottamisen edistämiseksi, 6 osallistujaa.

6.9.2013: Arktiset aromit -seminaari Oulussa, projektipäällikkö osallistui.

10.9.2013: Sähköisen liiketoiminnan seminaari Posiolla, projektipäällikkö osallistui.

7.9.2013: KauppaKuusamon sadonkorjuumarkkinat Kuusamon torilla. Hanke mukana.

14.9.2013: Koillismaan Keittiömestarit ry järjesti riistamarkkinoita Kuusamon torilla. Keittiömestareiden lisäksi mukana olivat hankkeen yritykset Kitkan Herkku ja Petäjälammen Herkku.

26.–27.9.2013: Lapin matkailuparlamentti Levi Summitissa, Projektipäällikkö ja hankkeen yrityksiä mukana.

2.-3.10.2013: Kuusamossa lähialuehankkeen (ENPI White Road) järjestämä seminaari venäläisille matkailutoimijoille, jossa esiteltiin ja tarjottiin Koillismaan lähiruokaa.

8.10.2013: Pohjois-Pohjanmaan matkailuseminaari Rokuaalla, projektipäällikkö osallistui seminaariin.

30.10.2013: Hanketapaaminen Kuusamossa, Rukan kokoustilat. Järjestäjänä RuokaSuomi ja Maa- ja kotitalousnaiset ry. Mukana Lappi, Kainuu, Pohjois-Pohjanmaa. Projektipäällikkö oli mukana järjestelyissä.

7.11.2013 projektipäällikkö esitteli hanketta Kantalahdessa Salla Gaten seminaarissa Salla Gate-hankkeen kutsumana.

15.11.2013: Hankkeen yritykset kävivät tutustumassa Haapaveden opiston tuoremehuasemaan ja kuivaamoon. Tarkoituksena kehittää hankkeen puitteissa paikallisten marjojen hyödyntämistä lisääntyvässä määrin kaupallisiin tarkoituksiin. Osallistujia 5.

22.11.2013: Naturpolis ja Luonnollisesti läheltä -hanke järjesti ”Hankinnat ja kilpailutus” -seminaarin yhteistyössä Kuusamon yrittäjien kanssa. Asiantuntijoina seminaarissa olivat hankinta-asiamies Jorma Saariketo Varsinais-Suomen Yrittäjät ry ja ruokapalvelupäällikkö Leena-Kaisa Pärkkä Vaalan kunnasta. Seminaariin osallistui noin 60 kuusamolaista ja taivalkoskelaista yritystä, virkamiestä ja luottamushenkilöä.

11.2013: Marraskuussa 2013 aloitettiin Maaseudun viestintäkartoitus projekti Elisa Oyj:n kanssa. Elisa Oyj teki maaseudun viestintäkartoitusta yhteistyössä hankkeen yritysten kanssa. Hankkeen yritysten logistiikan kehittäminen kuuluu myös projektipäällikölle ja hän aloittikin palaverit Kuusamon Perunan kanssa yhteistyössä Koillis-Suomen aikuiskoulutus Oy:n (KSAK) kanssa. Viestintäkartoitus valmistui helmikuussa 2014.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

9.1.2014: Projektipäällikkö osallistui lähiruokahanketoimijoiden suunnittelupalaveriin Haapavedellä, osallistajat Pohjois-Pohjanmaan alueella toimivat lähiruokaan liittyvät projektipäälliköt.

16.-17.1.2014: Matkamessut Helsingissä. Projektipäällikkö osallistui Matkamessuille ja niiden yhteydessä järjestettyihin ministeri Jan Vapaavuoren Matkailun huippuseminaariin ja MEKin Laatuosaaja -seminaariin sekä Maakunnan parhaat -esittelyyn.

22.1.2014: Opintomatka Viskaalin tilan luomu- ja lähiruokamyymälään Oulussa sekä tilan teurastamoon ja tilamyymälään Muhoksella. Samalla matkalla tutustuttiin myös Vihiluodon kalaan ja Pudasjärven pienteurastamoon. Osallistujia 15.

29.1.2014: ProKuusamo -seminaari. Projektipäällikkö esitteli hanketta ja villiruokaa seminaarissa.

12.2.2014: Projektipäällikkö osallistui Seutukaupunkipilotin liikunta- ja urheiluselvityshankkeen seminaariin Helsingissä. Naturpolis Oy:n osuus on hankkeessa lähiruoan esilletuonti isoissa urheilutapahtumissa. Luonnollisesti läheltä -hanke liittyi Seutukaupunkipilottiin aiheella "Miten tuomme lähiruoan suureen urheilutapahtumaan".

20.2.2014: Projektipäällikkö osallistui "Syökönnää lähiruokaa" seminaariin Oulussa.

21.2.2014: Projektipäällikkö osallistui Viitostien markkinointihankkeen informaatiotilaisuuteen Hotkussa.

28.2.2014: Projektipäällikkö osallistui TEM:n Matkailun huippuseminaariin Rukalla sekä järjestelijänä että seminaarin osallistujana.

28.2.2014: Kalevalanpäivän tilaisuus Pohjanseidassa, Villiruoka esillä ja paikallisia piirakoita hankkeen puitteissa tarjolla.

11.3.2014: Lähiruokaa ja matkailua -seminaari yhteistyössä Oulunjärven Kalaleaderin kanssa. Esiintyjinä Valeria Hirvonen Savu-Kari Oy, Seija Kurunmäki ELO-säätiö ja Terhi Hook MEK. Lisäksi kommenttipuheenvuoroja käyttivät paikalliset yrittäjät. Seminaariin osallistui noin 100 henkilöä.

10.4.2014 Wild Food Kuusamo Lapland tuotteet esittäytyi Prismassa ja Citymarketissa, yhteistyössä Kainuun ammattiopiston (KAO) luonnonvarakoulutuksen kanssa.

11.-12.4.2014: Projektipäällikkö osallistui Lähiruokaa ja luomua -messuille Helsingissä ja samassa yhteydessä neuvotteli ELO-säätiön kanssa villiruokayhteistyöstä.

27.4.2014: Kansallinen veteraanipäivä juhla Kuusamotalolla. Hankkeen yhteistoimintayritykset tarjosivat yhteistyössä Kitkan Viisas -hankkeen kanssa Veteraaneille hankkeen yritykset tarjosivat kalavoileipäkkä.

4.2014: Aloitettiin Elisa Oyj:n ja Kuusamon kaupungin kanssa Villiruokatori-nettikauppapaikan kehittäminen yhteistyössä hankkeen yritysten kanssa.

8.-9.5.2014: Projektipäällikkö osallistui Lapin yliopiston Hämmästyttävä teoria -kulttuurimatkailuseminaariin Levillä.

21.5.2014 Kalastuksen päivä kuusamolaisille koululaisille yhteistyössä Kalaleaderin ja Kitkan Viisas -hankkeen kanssa. Mukana olivat Rukan, Määttälän ja Käylän koulut, yhteensä noin 300 koululaista.

22.5.2014: Projektipäällikkö esitteli hanketta Kitkan Viisas -seminaarissa.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

17.–18.6.2014: Villiyrtytkoulutukset (kauppayrtytoimijakoulutus ja Luonnon yrtit ruoanvalmistuksessa), villiyrtytien tenttiminen ja ruoka-annosten tekeminen villiyrteistä. Osallistujia oli noin 40.

25.6.2014: Projektipäällikkö esitteli Luonnollisesti läheltä -hanketta Kuusamon kaupungin Avestan ystävyyskunnan (Ruotsi) vierailun yhteydessä.

4.7.2014: Opintomatka Päätaloviikoille Taivalkoskelle. Keittiömestarit Teppo Säkkinen ja Jarmo Pitkänen tekivät lähiruoka-annoksia Saijassa, 9 osallistujaa.

30.8.2014: Kuusamon Venetsialaiset -tapahtuma yhteistyössä Luonnosta elinvoimaa kaupunkikeskustaan ja KauppaKuusamon kanssa. Tapahtuma Sokos Hotel Kuusamon rannassa, jossa esillä Ruokatori (Kitkan Herkku, Petäjälammen Herkku, Pitkäsen maalaisjuustola), lisäksi Ravintola Hotkussa oli tarjolla paikallista ruokaa.

Syyskuussa 2014 käynnistettiin yhteistyössä Kainuun ammattiopiston (KAO) kanssa luonnonvarojen potentiaalinen kysyntäkartoitus.

2.-3.9.2014: Sienikurssi, 40 osallistujaa.

2.-3.9.2014: Projektipäällikkö osallistui Lohjalla Kisakalliossa järjestettyyn Seutukaupunkipilotin ohjaus-ryhmään ja suunnitteluun; Samassa yhteydessä projektipäällikkö esitteli casen, miten villiruoka tuodaan urheilun suur tapahtumaan, esimerkkinä Ruka Nordic.

4.10.2014: Projektipäällikkö kävi tutustumassa Slow Food -messuihin Fiskarsissa.

8.10.2014: Pohjois-Pohjanmaan matkailuparlamentti Rokualla, projektipäällikkö osallistui.

6.11.2014: Ruokamatkailun hanketreffit - Hanketoimijatapaaminen Maikkulan kartano, Oulu. Mukana projektipäällikkö, Helena Karppinen (Saija) ja Sirpa Kämäräinen (IKK).

28.11.2014: Villiruokaseminaari. Seminaarissa esiintyivät kaupungin ja Naturpolis Oy:n edustajien lisäksi Sini Garam ELO-säätiöstä. Seminaarin lopuksi syötiin päivän kouluruoka. Seminaariin oli kutsuttu mm. Kuusamon kaupunginvaltuusto. Villiruokaviikko järjestettiin yhteistyössä Kuusamon kaupungin ateriapalvelujen kanssa Kuusamon kaupungin ruokapisteisiin. Viikko avattiin Villiruokaseminaarilla.

28.11.–5.12.2014: Villiruokaviikko yhteistyössä Kuusamon kaupungin ateriapalvelujen kanssa Kuusamon kaupungin ruokapisteissä ml. koulut.

28.–29.11.2014: Ruka Nordicin yhteydessä hankkeen elintarvikeyritykset tarjosivat villiruokamaistiaisita Sudenpesäravintolassa. Mukana olivat Kitkan Herkku, Petäjälammen Herkku, Pitkäsen maalaisjuustola, Kuusamon Juusto ja Luonnonvaratuottajakoulutus. Lisäksi tapahtuman yhteydessä hanke järjesti Seutukaupunkipilotin yhteistyökumppaneille (10 kaupunkia) seminaarin aiheesta "Miten villiruoka tuotiin urheilun suur tapahtumaan". Naturpolis Oy:n osuus on hankkeessa lähiruoan esilletuonti isoissa urheilutapahtumissa. Luonnollisesti läheltä -hanke liittyi Seutukaupunkipilottiin aiheella "Miten tuomme lähiruoan suureen urheilutapahtumaan".

28.11.2014: Projektipäällikkö kävi pitämässä esityksen villiruokatorista Luonnonvaratuottajakoulutukselle. Villiruokatorin perehdytystä jatkettiin yhdessä hankkeen yritysten ja Elisa Oyj/Appelsiinin kanssa.

9.12.2014: "Elinvoimaa Koillismaalle Tutkimusta ja käytäntöä" -loppuseminaari yhdessä Kansainvälistyvän matkailuelinkeinon vaikuttavuuden lisääminen Kuusamossa -hankkeen



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

kanssa. Osallistujia 54. Seminaarissa esiintyivät kaupan edustajana Henrik Karvonen Koillismaan Osuuskaupasta, matkailuyritysten edustajana Sirpa Kämäräinen Iso-kenkäisten klubilta, Taivalkosken edustajana Helena Karppinen Saija Oy:stä, Päivi Koivisto Kainuun ammattiopiston Kuusamon toimipisteestä ja Koillismaan luonnonkalan Juha Korhonen toimi seminaarin vetäjänä.

11.–12.12.2014: Elisa Oyj järjesti toimittajille seminaarin Rukalla joulukuussa. Projektipäällikkö kävi esittelemässä tapahtumassa Villiruokatoripilottia ja tutustutti toimittajia paikallisiin hankeyrityksiin. Projektipäällikkö kävi myös tutustuttamassa toimittajia paikallisiin elintarviketuottajiin ja jalostajiin Petäjälammen herkussa.

joulukuu 2014 – maaliskuu 2015 Kuusamo Lapland Wild Food esittäytyi lentokentällä sekä aulassa että kahvilassa, jossa on myynnissä paikallisia Kuusamo Lapland Wild Food tuotteita.

14.–16.1.2015: Projektipäällikkö osallistui Matka 2015 -messuille Helsingissä ja niiden yhteydessä pidettyyn ministeri Jan Vapaavuoren kutsuseminaariin.

23.1.2015: Projektipäällikkö kävi Seutukaupunkipilotin ohjaus- ja projektiryhmän palaverissa Kouvolassa ja piti siellä esityksen yhteistyöstä Ruka Nordicin kanssa.

28.–29.1.2015: Projektipäällikkö osallistui Salla Gate -hankkeen loppuseminaariin Sallassa.

Joulu 2014-tammikuu 2015 aikana tehtiin Naturpolis Oy:n, Kuusamon kaupungin ja Ruka-Kuusamo Matkailuyhdistyksen internetsivuilla matkailijakysely villiruoasta. Vastaajia oli yhteensä 86 kpl.

Helmikuussa ja maaliskuussa 2015 projektipäällikkö keräsi palautetta Luonnollisesti läheltä -hankkeesta sekä suunnitteli uusia tapahtumia ja hankkeita yritysten kanssa. Tapaamisia oli Luonnollisesti läheltä -hankkeen yhteistyöyritysten ja muiden potentiaalisten yritysten kanssa.

18.–20.2.2015: Projektipäällikkö kävi Pietarissa Ruokamatkailu workshopissa esittelemässä Kuusamo-Taivalkoski -alueen ruokamatkailukohteita ja ruokamatkailua matkailun vetovoimatekijänä Seutukaupunkipilotti-hankkeen kutsumana.

25.2.2015: Projektipäällikkö osallistui Maaseuturahaston rahoitusmahdollisuuksien esittelyyn Oulussa.

11.3.2015: Hankkeen yritykset maistattivat tuotteitaan yhteisessä tilaisuudessa hankkeen muille yrityksille Ravintola Hotkussa.

21.3.2015: Italialaisen kulttuurimatkailuryhmän vierailu, jossa järjestettiin mm. verkkokalastusta Kallunkijärvellä ja madeiton valmistusta järven jäällä. Projektipäällikkö oli mukana hankkeen yritysten kanssa toteuttamassa tapahtumaa.

23.3.2015: Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food, brändin johtoryhmän kokous ja Villiruokatorin Lync-kokous yrittäjien kanssa.

30.–31.3.2015: Ranskalaisten huippukokkien vierailu, paikalliset yritykset maistattivat tuotteitaan Ravintola Ukonkivessä (Oivangin Lomakartano). Sekä huippukokit tekivät ruokaa paikallisista raaka-aineista studioravintola Tundrassa. Projektipäällikkö oli mukana hankkeen yritysten kanssa toteuttamassa tapahtumaa.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

5. Yhteistyö muiden hankkeiden kanssa

Hanke on tehnyt tiivistä yhteistyötä Kitkan viisas-hankkeen kanssa esimerkiksi tuotemaistatuksissa, tuotteistamispäivissä ja valtakunnallisen kalastuspäivän järjestelyissä Kuusamon koululaisille.

Imatran kaupungin hallinnoimaan Seutukaupunkipilotti-hankkeeseen Luonnollisesti läheltä -hanke liittyi aiheella ”Miten tuomme lähiruoan suureen urheilutapahtumaan”. Hanke järjesti Ruka Nordicin yhteyteen seminaarin Seutukaupunkihankkeen yhteistyökumppaneille. Samoin hanke teki yhteistyötä Kuusamon eräveikkojen ja koillismaan osuuskaupan kanssa paikallisten tuotteiden maistatuksissa Sudenpesässä Ruka Nordicin yhteydessä.

Huhtikuussa 2014 käynnistettiin pienteurastamotarvekartoitus yhteistyössä ”Maatilojen mahdollisuudet”-hankkeen kanssa. Kesäkuussa 2014 hankkeen projektipäällikkö Anna Kantola teki Posiolla kartoituksen mm. pienteurastamojen tarpeesta. 130 vastauksesta noin 70 kannatti pienteurastamon perustamista tai ainakin lisäselvitysten tekemistä. Lokakuussa 2014 pienteurastamon perustamisselvityksiä jatkettiin mm. Eviran kanssa.

Matkailuhankkeiden koordinoitua tehtiin Metsähallituksen kanssa, mm. Slow Adventure -hankkeen valmistelussa.

Hanke oli aloitteellinen metsien luomukartoitusprojektissa Lapin ProAgrian kanssa. Yhteistyötä jatketaan Koillismaan Leaderin kanssa.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

6. Julkisuus ja tiedottaminen

Hankkeesta, sen toimenpiteistä ja tuloksista tiedotettiin säännöllisesti KuusamoRegion -uutiskirjeen, Naturpolis Oy:n Internet-sivujen ja Luonnollisesti läheltä Facebook-sivujen kautta. Hankkeen toimenpiteistä kirjoitettiin paikallisissa tiedotusvälineissä ja mm. Ruoka-Suomi julkaisussa. Hankkeen toiminnasta raportoitiin myös Naturpolis Oy:n hallitukselle kuukausittaisten vastuualueraporttien muodossa.

Radio Kajaus -kampanja toteutettiin syyskuu 2013–joulukuu 2014 aikana. Kampanjassa oli perjantaisin tiedottavaa ohjelmaa Radio Kajauksessa, jossa esiteltiin yksi hankkeen yritys ja annettiin viikonlopun lähiruokavinkki sekä tiedotettiin yleisesti Luonnollisesti läheltä -hankkeesta. Ohjelma uusittiin lauantaisin. Radio Kajaus -kampanjaan osallistui yhteensä 13 yritystä, joista 12 yritystä oli de minimis-tuen piirissä: Isokenkäisten Klubi, Kitkan Herkku, Rukan Salonki, Kuusamon Juusto, M-Market Nilo, Palosaaren poro- ja kalastustila, Petäjälammen Herkku, Pitkäsen maalaisjuustola, Ravintola Hotku, Ruka Safaris, Rukapalvelu, Saija ja Studioravintola Tundra.

Huhtikuussa 2014 YLE Teema kuvasi uutta ruokaohjelmaa. Ohjelma esitettiin alkuvuodesta 2015 tv:ssä nimellä RuokaSuomi, juontajana Samae Koskinen.

Hankkeen puitteissa tehtiin ulkoista näkyvyyttä Kuusamon lentokentälle. Paikalliset tuotteet tulivat myyntiin lentokentän kahvilaan ja valo- ja seinämainokset lentokentän tiloihin joulukuu 2014 – maaliskuu 2015.

Hanke osallistui italialaisen kulttuurimatkailuryhmän vierailuun 20.3.2015 ja ranskalaisten huippukokkien tilaisuuteen 28.–29.3.2015. Paikalliset yritykset maistattivat tuotteitaan ranskalaisille kokeille. Molemmista tapahtumista oli artikkelit paikallislehdissä ja Kalevassa. Vierailuista on jaettu runsaasti juttuja sosiaalisen median kautta Ranskassa ja Italiassa. Yle Kainuu teki Suomussalmella ranskalaisvierailusta jutun, jossa kerrottiin myös Kuusamon vierailun osuudesta.

6.1. Projektin mahdollinen internet-osoite

Internet-osoitetta hankkeella ei ollut. Hankkeella oli Facebook-profiili ”Luonnollisesti läheltä –hanke” https://www.facebook.com/?ref=tn_tnmn#!/luonnollisestilahelta?fref=ts
Hankkeelle avattiin sivut villiruokatori.fi, wildfoodkuusamo.com ja wildfoodlapland.com. Sivuilla ei ole vielä sisältöä.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

7. Ongelmat ja suositukset

Tämän tyyppisissä hankkeissa on syytä varautua asenneilmaston hitaaseen muutokseen. Paikallisruoka, villiruoka ei ole vielä itsestään selvyys. Samoin yli toimialojen tehtävä yhteistyö ja varsinkin yhteistyö saman toimialan yritysten kanssa vaatii aikaa ja hioutumista.

8. Projektin tulokset

Hankesuunnitelman tavoitteet ja niihin liittyvät tulokset (tavoite kursivilla):

- o *Yhteistyön lisääntyminen sekä tuottajien, tuottajien ja jalostajien että kaupan ja matkailutoimialan välillä. Pyritään luomaan jokin rakenteellinen ratkaisu (esim. tuottajarengas tai osuuskunta), tai kehitetään olemassa olevaa toimintaa siten, että se mahdollistaa logistiikkaratkaisujen kehittämisen ja parantaa tuotteiden saatavuutta.*
 - o Hankkeessa pidettiin yhteisiä työpajoja, joissa suunniteltiin yhteistä toimintaa, brändiä ja näkyvyyttä.
 - o Hankkeessa tehtiin yhteinen kauppapaikka elintarviketuottajille, -jalostajille, kaupalle ja matkailulle. Villiruokatori.

Villiruokatori

Huhtikuussa 2014 projektissa tehtiin ”Villiruokatori”-netti- ja mobiilisovelluksen valmistelua yhdessä Elisa Oyj:n/Appelsiini ja Kuusamon kaupungin kanssa. Villiruokatorilla ostetaan ja myydään alkuvaiheessa hankkeen toimijoiden tuotteita. Tarkoituksena on myöhemmässä vaiheessa laajentaa kauppaa myös kuluttajasegmenteille.

Lokakuussa 2014 käynnistettiin yhdessä Kuusamon kaupungin ja Elisa Oyj/Appelsiinin kanssa villiruokatorikauppapaikka. Yrityksiä perehdyttiin aiheeseen neljällä Lync-kokouksella ja lisäksi projektipäällikkö ja Appelsiinin konsultti (Lync-yhteys) tekivät yrityskohtaisia käyntejä perehdyttämisessä. Kuusamon kaupunki käytti Villiruokatoria ateriapalvelujen julkisissa hankinnoissa Kuusamon villiruokaviikkoa varten joulukuun alussa 2014. Joulukuussa 2014 Elisa Oyj järjesti toimittajille seminaarin Rukalla joulukuussa. Projektipäällikkö esitteli tilaisuudessa Villiruokatoripilottia.

- o *Osaamisen kehittämisen tuloksena paikallisten tuotteiden laadullinen ja määrällinen kehittyminen, sekä liiketoimintaosaamisen kehittyminen. Tavoitteena on saada tuotteiden jalostusastetta nostettua sekä enemmän paikallisia tuotteita myyntiin.*
 - o Hankkeessa tehtiin tuotteistamistyöpajoja ja järjestettiin sekä sieni- että villiyrtykursseja.
 - o Petäjälammen herkkä avasi myymälän, jossa myydään erityisesti paikallisia tuotteita.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

- o Marketit ottivat laajemman valikoiman paikallisia tuotteita myyntiin ja näille tuotteille tehtiin myös hankkeessa hyllypuhujat.
- o *Paikallisten tuotteiden yhteismarkkinoinnin kehittäminen: näkyvyyden ja saatavuuden paraneminen. Tulokset: yhteismarkkinointimateriaali, yhtenäinen ilme/paikallinen tuotemerkki paikallisille tuotteille, lähituotteiden kysynnän kasvu.*
 - o Paikallisille tuotteille suunniteltiin ja toteutettiin Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food brändit ja ne haettiin tavaramerkeiksi ja niiden käyttöön tehtiin ohjeet ”brändikäsikirja”. Tavaramerkeille tehtiin graafiset ohjeet ja niiden puitteissa toteutettiin painotoina tarrat, hyllypuhujat, rollupit, julisteet ja flyerit sekä suomen, englannin, venäjän että ranskan kielellä.
- o *Tiedotus: Paikallisten tuotteiden arvostuksen nostaminen, maaseudun tuotteiden esiintuominen matkailumarkkinoille, ruuan alkuperästä tiedottaminen: tuotteille kasvot ja tarinat.*
 - o Radio Kajauksessa pyöri perjantaisin tiedottava ohjelma, jossa esiteltiin hankkeen yrityksiä, niiden taustaa ja niiden ruokareseptejä.
 - o esiinnyttiin yhdessä Helsingissä Herkkujen Suomi-tapahtumassa.
 - o Maistatettiin paikallisia tuotteita Ruka Nordicissa.
 - o Maistatettiin paikallisia tuotteita sekä Prismassa että Citymarketissa asiakkaille ja Hotkussa hankkeen muille yrityksille.
 - o Hanke oli mukana Pääataloviikoilla 7.2014 ja tarjoamassa maistatuksia Saijassa. Hanke teki myös opintomatkan Saijan lähiruokaviikoille.
 - o Villiruoasta ja hankkeesta kirjoitettiin artikkeleita sekä paikallisissa lehdissä, Koillissanomat, Koillismaan uutiset, TunturiRuka, Rukan matkailulehti että valtakunnallisissa, Maaseudun tulevaisuus, Kaleva, Käytännön maamies ja Ruoka-Suomi. Artikkeleita oli yhteensä 37 kpl.
 - o Brändikäsikirjassa määriteltiin Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food-brändeille tarina: ”Niin kauan kuin kuohuvat kosket, jylhät vaarat ja vehreät metsät ovat hallinneet tienoon henkeäsalpaavia maisemia, on paikallinen ruoka saatu puhtaasta luonnosta. Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food ovat takeita ruoan paikallisesta alkuperästä, puhtaista raaka-aineista ja perinteisen mutkattomasta valmistustavasta.”
- o *Lähiruuan käyttö julkisissa keittiöissä: selvitetään ja pyritään luomaan aluksi jokin käytäntö, esim. kerran kuussa oleva lähiruokapäivä/ lähiruuan käyttö koulun kotitaloustunneilla.*
 - o Selvitetiin Kuusamon ateriapalvelujen kanssa. Kuusamon ateriapalvelut teki joulukuussa kaikissa ruokapisteissään villiruokaviikon ja jatkaa sitä myös vuonna 2015. Samoin lähiruuan osuuden nosto 60% on määritelty kaupungin strategiassa. Hanke on myös osaltaan ollut vaikuttamassa, että Kuusamon kaupungin strategiassa on määritelty, että lähiruuan osuus alueen matkailun, vähittäis- ja tukkukaupan sekä kaupungin elintarvikehankinnoissa kasvaa ja tavoite on viimeistään v. 2021 oltava 60%.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

- o Hanke on ollut järjestämässä Kuusamon koululaisille vv. 2013 ja 2014 (perinne jatkui myös v. 2015) kalastuksenpäivää. Päivän aikana tutustutetaan paikallisiin kaloihin ja totutetaan koululaisia syömään muikkua. vv. 2013 – 2014 aikana päivillä kävi n. 500 koululaista.
- o *Selvitetään tarpeen mukaan pienteurastamon, yhteisten varastotilojen tarvetta, logistisia ratkaisuja ym. esiin nousevia, paikallisen elintarvikeketjun toimivuuden kannalta tärkeitä kysymyksiä.*
 - o Huhtikuussa 2014 käynnistettiin pienteurastamotarvekartoitus yhteistyössä ”Maatilojen mahdollisuudet”-hankkeen kanssa. Kesäkuussa 2014 hankkeen projektipäällikkö Anna Kantola teki Posiolla kartoituksen mm. pienteurastamojen tarpeesta. 130 vastauksesta noin 70 kannatti pienteurastamon perustamista tai ainakin lisäselvitysten tekemistä. Lokakuussa 2014 pienteurastamon perustamisselvityksiä jatkettiin mm. Eviron kanssa. Projektipäällikkö selvitti hirviliiterien mahdollista käyttöä pienteurastamona. Tämä ei valitettavasti onnistunut. Projektipäällikkö kävi myös neuvotteluja Rovaniemen kehityksen pienteurastamohankkeen kanssa. Ranuan paikallislehden mukaan (27.5.2015) parisenkymmentä alueen tuottajaa on lähdössä mukaan naudan ja lampaan teurastusta tekevään Lapin Liha Oy:öön. Alkuvaiheessa toimintaan lähdetään rahtiteurastuksena Viskaalin Oy:n kanssa. Hankkeen yritykset kävivät myös tutustumassa Viskaalin teurastamoon Muhoksella ja Pudasjärven lammas- ja poroteurastamoon. Valitettavasti käytännön toimenpiteitä ei ole satu sovittua kummankaan kanssa. osaltaan johtuen Suomen tiukasta elintarvikelainsäädännöstä.

Muut tulokset

Viestintäkartoitus (2.2014)

Elisa Oyj:n kanssa tehtiin viestintäkartoitus Kuusamon lähiruokaverkostolle. Viestintäkartoituksen tavoitteena oli kuvata maaseutuyrittäjän ja -yrityksen näkökulmasta lähiruokaan liittyviä käytäntöjä ja haasteita. Elisa Oyj teki haastattelut (7 kpl). Haastattelujen tuloksena syntyi erilaisia kehitysaiheita mm. markkinointiin, tuotteiden myyntiin ja ostamiseen ja logistiikkaan liittyviä. Näiden perusteella lähdettiin kehittämään lähiruokan toimijoiden palveluportaalia. Tämä oli villiruokatorin lähtökohta.

Villiruoka- ja luonnontuotekysely (11.2014)

Kainuun ammattiopiston Kuusamon toimipisteen Luonnonvaratuottajakoulutuksen opiskelijat tekivät kyselyn hankkeen yrityksille elintarviketuotteiden tavarantoimittajien toimituskyvystä ja -laadusta. Vastaajia oli yhteensä 25 kpl. Vastaajat olivat melko tyytyväisiä tavarantoimittajiin, keskiarvo 3,9 asteikolla 5 – 1. Tärkein tekijä, joka vaikuttaa luonnontuotteiden kysyntään on toimitusvarmuus. Noin kolmannes vastasi, että tavaraa tulee olla saatavilla sovittuina aikoina ja yleensä säännöllisesti. Kaikkia paikallisia



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

elintarvikkeita ostettaisiin, jos niitä vain toimitukset olisivat varmoja. Toimijoita tarvitaan lisää kysynnän tyydyttämiseksi.

Matkailijakysely (11.2014-1.2015)

Matkailijakysely villiruosta toteutettiin marras 2014 - tammikuun 2015 aikana Naturpolis Oy:n, Kuusamon kaupungin ja Ruka-Kuusamo Matkailuyhdistyksen internetsivuilla. Vastaajia oli yhteensä 86 kpl. Noin kolmannes vastaajista tiesi, mitä on villiruoka. Villiruokatavaramerkin oli nähnyt noin joka viidennes vastaajista. Eniten vastaajia kiinnosti paikallinen kala ja leipomotuotteet. Tuotteita halutaan ostaa villiruokatorilta tai markkinoilta. Paikallisten elintarvikkeiden tarjonta on tärkeää yli 90 %:lle vastaajista. Lähes puolet oli löytänyt helposti paikallisia elintarvikkeita. Neljänneksen mielestä paikallisten tuotteiden löytäminen ei ollut helppoa. Paikallisista tuotteista halutaan saada tietoa erityisesti kaupoista (67 %). Internet-sivustoilta ja/tai sosiaalisen median välityksellä tietoa halusi noin 60 % vastaajista. Kaupoista saatavan tiedon osuuteen vaikutti vastaajien ikäjakauma. 66 % vastaajista oli yli 40-vuotiaita.

Tulokset lopuksi

Hankkeen työpaikkamäärien lisäyksiä on tässä vaiheessa vaikea arvioida, koska hankkeen vaikutukset näkyvät vasta pidemmällä aikajänteellä. Ruraria-instituutti on laskenut, että elintarvikeyritysten liikevaihdon lisäys 100 000 eurolla, kasvattaa tarvittavien työntekijöiden määrää yhdellä. Jos Kuusamon 5000 taloutta ostaa paikallisia elintarvikkeita 10 eurolla enemmän viikossa, esimerkiksi vaihtaa ulkomaisen juuston Kuusamon Juuston juustoon, niin se tarkoittaa liikevaihdon lisäystä 50 000 euroa viikossa, 200 000 euroa kuukaudessa ja 2,4 milj.euroa vuodessa. Tämän mukaan se olisi 24 työpaikkaa. tähän lisätään vielä välillinen vaikutus työpaikkojen määrään.

Hanke on selvästi ollut vaikuttamassa asenneilmaston muuttumiseen paikalliseen suuntaan. Hankkeen alkuvaiheessa projektipäälliköllekin hieman naureskeltiin "villi ja vapaa"-idealla. Nyt tuntuu, että paikallinen villiruoka on otettu ylpeänä vastaan paikallisten keskuudessa. Aikaisemmin niin itsestään selvyvät; muikut, porot, siiat ja marjat ovat arvoasteikossa nousseet "hienojen" elintarvikkeiden joukkoon. Paljon on vielä tekemistä esimerkiksi sienien arvostuksen kanssa. "Sienet ovat meillä poronruokaa"-sanontaa kuulee vieläkin. Lisäämällä sienitietoutta esimerkiksi kursseilla ja muulla materiaalilla tähänkin voi vaikuttaa. Kokonaisuutena tuntuu, että hankkeessa tehtiin asioita, joilla lisätään paikallisten tuotteiden kysyntää.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

9. Projektin innovatiivisuus

Tärkeimmät hankkeen innovatiivisuutta kuvaavat toimenpiteet:

- Eri toimialojen yhteistoimintamalli. Kaupan, matkailun ja elintarviketuotannon ja jalostuksen toimialojen yritykset alkoivat toimia yhdessä sekä työpajoissa, messuilla että maistatuksissa mm. urheilutapahtumien yhteydessä.
- Hankkeessa tehtiin alkuvaiheessa Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food tavaramerkit. Näille tehtiin myös graafinen ohjeistus. Näin saatiin yhtenäinen tuoteperhe ja sille yhteinen näkyvyys.
- Brändikäsikirja
 - o Suojatakseen tavaramerkkejä niille tehtiin tavaramerkkien käyttöä määrittelevä brändikäsikirja. Käyttöä valvoo myös brändin johtoryhmä.
- Villiruokatori. Nettikauppapaikkaa kehiteltiin yhdessä Elisa Oyj:n, Kuusamon kaupungin ja hankkeen yritysten kanssa. Villiruokatori toimii tätä kirjoitettaessa tuottajien, jalostajien ja kaupan ja matkailun välillä.
- Kuusamon kaupungin villiruokaviikot
 - o Vuonna 2014 Kuusamon kaupunki piti kaikissa toimipisteissään villiruokaviikon. Tätä jatketaan myös vuonna 2015. Lisäksi Kuusamon kaupungin strategiatavoitteissa lähiruoan osuus on määrittely 60%:iin. Ks. raportin toteutus-osio.

10. Projektin tasa-arvovaikutukset

Hankevaikutukset näkyvät tulevaisuudessa erityisesti naisvaltaisilla aloilla; matkailu, kauppa, elintarviketuotanto- ja jalostus. Lisääntyvän kysynnän myötä myös työpaikkojen lukumäärä kasvaa.

11. Projektin vaikutukset kestäväan kehitykseen

Lähiruoan käytön lisäämisellä vaikutetaan hiilijalanjäljen lyhentymiseen. Samoin puhtaat raaka-aineet vähentävät elintarvikkeiden säilönnässä käytettävien synteettisten aineiden kulutusta.



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

12. Hyvät käytännöt

- o Tavaramerkkien luominen paikallisille tuotteille.
- o Työpajat ja muu yli toimialojen ulottuva toiminta.
- o Villiruokatori kauppapaikkana elintarvikkeiden tuottajille, -jalostajille, kaupalle ja matkailulle.
- o Yhteistyö julkisten hankintojen kanssa.
- o Yhteistyö eri projektien kanssa. Erityisesti esimerkkinä yhteistyö Kitkan viisas-hankkeen kanssa.

13. Toiminnan jatkuvuus

Uusi hanke oli valmistelussa Luonnollisesti läheltä -hankkeen loppuvaiheessa. Hankehakemus jätettiin Pohjois-Pohjanmaan liittoon 1.4.2015 ja hankepääätös saatiin 9.4.2015. Hanke "Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle toteutetaan ajalla 1.2.2015-31.1.2018.

Hankkeen lähtökohta on Naturpolis Oy:n aiemmat hankkeet, erityisesti Luonnollisesti läheltä -hanke ja hankkeessa toteutettu Kuusamo Lapland Wild Food tavaramerkki ja Taivalkoski Wild Food tavaramerkki ja villiruokatorin kehittäminen mobiiliversioksi tavallisille kuluttajille. . Hankkeen kokonaismäärä on 397 636 euroa. Tälle haetaan EAKR-rahoitusta 70 % ja kuntien ja yksityisrahoituksen osuudet ovat 15 % kumpikin.

Villiruokatori-toiminnan kehittämistä jatketaan.

Koillismaan Leader-hankkeen kanssa ollaan aloittamassa luomumetsäkartoitusta Koillismaan alueella.

Jatketaan eri toimialojen yhteistyötä, paikallisten elintarviketuottajien, -jalostajien, kaupan ja matkailun villiruokabrändin tunnettuuden lisäämistä. Brändikäsikirjan mukaan tavoitteena on, että Kuusamo-Taivalkoski-alue on vuonna 2020 Suomen tunnetuin ja kansainvälisesti kiinnostava ruokamatkailukohde.

14. Projektin toteutuneet kustannukset ja rahoitus

Kustannukset	Budjetti €	%	Kustannukset €	%
Henkilöstökustannukset	149 500	63,5	152 628,50	66,3
Ostopalvelut	56 000	23,8	46 893,66	20,4
Välilliset kustannukset	29 900	12,7	30 525,70	13,3
Tulot	0		0,00	
Yhteensä	235 400	100,0	230 047,86	100

Rahoitus	Budjetti €	%	Toteuma €	%
EAKR- ja valtion rahoitus	164 780	70	161 033,50	70
Kuntien rahoitus	47 080	20	47 080,00	20
Muu julkinen rahoitus	0		0,00	
Yksityinen rahoitus	23 540	10	23540,00	10
Tulot	0		0,00	
Yhteensä	235 400	100	231 653,50	100



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

15. Yhteenveto projektin toteutuksesta ja tuloksista

Luonnollisesti läheltä-hankkeen hallinnoija toimi Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy ja osatoteuttajana Koillis-suomen Aikuiskoulutus Oy. Hankkeen projektipäällikkönä toimi Elisa Kangasaho. Hanke toteutettiin 1.5.2013 – 31.3.2015. Hankkeen kokonaiskustannukset olivat 235 400 eur. Pohjois-Pohjanmaan liitto myönsi hankkeelle EAKR- ja valtion rahoitusta 70%, kuntarahoituksen osuus oli 20% ja yksityisrahoituksen osuus 10%.

Hankkeen tavoitteet ja niiden toteuttaminen

Yhteistyötä lisättiin tuottajien, jalostajien, kaupan ja matkailun toimialoilla pitämällä yhteisiä työpajoja, tekemällä opintomatkoja ja erityisesti kehittämällä yhteistä nettikauppapaikkaa villiruokatoria yhteistyössä Kuusamon kaupungin ja Elisa Oyj:n kanssa.

Osaamista kehitettiin järjestämällä tuotteistamistyöpajoja. Paikallisia tuotteita saatiin paremmin näkyviin yhteisellä Wild Food brändillä. hankkeelle tehtiin brändin mukainen graafinen ohjeistus ja laadittiin työpajoissa brändikäsikirja brändin käytöstä. Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food haettiin tavaramerkeiksi.

Lähiruokaa tuotiin esiin julkisissa keittiöissä. Kuusamon kaupunki määritteli strategiassaan, että lähiruokan osuus tulee olla alueen matkailun, vähittäis- ja tukkukaupan sekä kaupungin elintarvikehankinnoissa v. 2021 vähintään 60%.

Kuusamon kaupungin ateriapalvelut piti kaikissa ruokapisteissään villiruokaviikon vuonna 2014 ja sama pidetään myös v. 2015. Hanke on myös ollut järjestämässä kaksi kertaa kuusamolaisille koululaisille valtakunnallista kalastuksen päivää.

Kalastuspäivä järjestettiin myös vuonna 2015. Osallistujia on yhteensä ollut 500.

Pienteurastamolle olisi tarvetta Koillismaahan alueella tehdyn kyselyn perusteella.

Valitettavasti investointihalukkuutta ei löytynyt ja tiedustelut Eviralta ns.hirviliiterien käyttämiseksi osa-aikaisesti teurastukseen päättyivät tuloksettomina.

Tiedotusta tehtiin säännöllisesti sekä lehdistöön että paikallisradioon. Hankkeen aikana julkaistiin yhteensä 37 artikkelia villiruoka-aiheesta ja radio Kajauksessa tehtiin tiedotusta perjantaisin.

Hankkeen aikana käytiin messuilla ja paikallista ruokaa maistatettiin yrittäjien kanssa sekä marketeissa että tapahtumissa.

Kokonaisuutena tärkeimpiä tuloksia on ollut myös paikallisen asenneilmaston selvä muuttuminen lähiruokan arvostuksen nousun myötä. Aikaisemmin itsestään selvyvät, muikot porot, siiat ja marjat ovat nousseet ”hienojen” elintarvikkeiden joukkoon.

Ohjausryhmän jäsenten palautteen mukaan he olivat tyytyväisiä projektin toteutukseen.

Tässä eräs lainaus: ”Luonnollisesti läheltä –hanke on toiminut Kuusamossa ja Taivalkoskella yhteistyö- ja kehittämishankkeena. Iso tavoite oli löytää ratkaisuja logistiikkaan. Tavoite oli korkea ja ihan näin lyhyessä ajassa siihen oli mahdotonta löytää selkeää ja toimivaa yhtä ratkaisua. Asia on kuitenkin tiedostettu eri tahoilla ja kehittämistyö jatkuu edelleen. Hankkeen aikana on saatu yrityksiä hyvin



KOILLIS-SUOMEN
AIKUISKOULUTUS

verkostoitumaan ja kehittämään omaa toimintaansa yhteistyössä markkinoinnin kanssa. Lähiruoka on tullut tutuksi koko alueella ja sitä on otettu tietoisesti enemmän käyttöön. Oma alueellinen brändi on saatu synnytettyä, yritykset ovat huomanneet alkuperän merkityksen ja sen kautta myös itse antavat oman alueen tuotteille sille kuuluvan arvon. Hankkeen aikana yrityksille ja tuotteille on saatu näkyvyyttä niin paikallisella kuin kansallisella tasolla ja on jo luotu perusta kansainväliselle toiminnalle. Hanke on täyttänyt paikkansa.”

Kokonaisuutena hanke toteutettiin sille asetettujen tavoitteiden mukaisesti. Hanke toteutettiin budjetin puitteissa.

Projektipäällikkö Elisa Kangasaho esitteli Luonnollisesti läheltä -hanketta Pohjois-Pohjanmaan liiton Vipuvoimaa Pohjois-Pohjanmaan aluekehitykseen - hankeseminaarissa 21.5.2015 esimerkkinä hyvin toteutetusta hankkeesta.

16. Aineiston säilytys

Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy arkistoi hankkeidensa asiakirjat Kuusamon kaupungin arkistotiloihin, jossa on erilliset hyllytilat Naturpolis Oy:n arkistointimateriaalia varten osoitteessa Keskuskuja 6, 93600 Kuusamo.

Kirjanpitositteet arkistoi Naturpolis Oy:n kirjanpidosta vastaava Kuusamon kaupunki / laskentapäällikkö Paula Pohjola, osoite Keskuskuja 6, 93600 Kuusamo.

Naturpolis Oy:n hallitus on tehnyt päätöksen arkistoinnista 18.2.2008 § 13.