

LUONNONVARATUOTANNON KEHITTÄMISSELVITYS- HANKE

Hanke numero 32292

LOPPURAPORTTI

Hankkeen toteutusaika 1.10.2016–30.4.2017.



HANKKEEN TIEDOT

Hankkeen toteuttaja:	Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy
Hankkeen nimi ja tunnus:	Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys- hanke hankenumero 32292
Leader-ryhmä:	Koillismaan Leader ry
Ohjelma:	Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma
Ohjelman toimenpide:	Valtiontukea sisältämätön hanke (100 %)
Ohjelman alatoimenpide:	16.3. Mikroyritysten yhteistyö
Kohdealue:	Koillismaa
Hankkeen toteutusaika:	1.10.2016 – 30.4.2017

1. HANKKEEN TARVE JA TAUSTA

Koillismaan elintarvikealan kasvuohjelman mukaan keruutuotteet ja muu ns. villiruoka ovat tärkeä perusta, johon Koillismaan kasvua elintarvikepuolella tulee kehittää, rakentaa ja viedä eteenpäin. Villiruoka on Koillismaalla voimavara monipuolisuutensa ja tärkeiden arvojen kautta. Kuusamossa on jo vuosia tehty hankkeiden puitteissa ansiokasta työtä keruutuotteiden sekä riistan ja kalan hyödyntämisessä ravintoloissa ja ammattikeittiöissä. Villiruoka on saanut tunnustusta valtakunnallisesti ja on tärkeä osa Kuusamon ruokabrändiä. Myös matkailun kautta elintarvikeala Koillismaalla on lähtenyt kehittymään monipuolisesti, ja yksi tärkeimmistä osioista matkailussa on ruoka, se mitä me tarjoamme täällä vieraileville turisteille. Hyvä ruoka jää mieleen, se muistetaan ja sana siitä leviää.

Suomalaiset keruutuotteet ovat maailmalla arvostettuja erityisesti puhtautensa, aromikkuutensa ja ravintosisältönsä vuoksi. Ne ovat olleet sitä jo satojen vuosien ajan ja ovat yhä edelleen. Ne ovat olleet mukana suomalaisissa ammattikeittiöissä aina ja ne ovat arkista ruokaa. Tällä hetkellä ne ovat ns. superfoodia; alan trendikkyys on näkyvämpää kuin koskaan aikaisemmin. Etuna meillä Suomessa keruutuotteiden aromikkuuden ja puhtauden lisäksi muuhun maailmaan verrattuna ovat jokamiehen oikeudet, jotka takaavat kaikille suomessa asuville oikeuden kerätä näitä metsiemme "aarteita" niin omaan ruokapöytäämme kuin myyntiinkin. Tämä oikeus edesauttaa myös elintarvikealaa kehittymään ja kasvamaan kun vain osaamme sen hyödyntää.

Luonnonvaratuotannon kasvu edellyttää koulutusosaamista, osaamista jatkojalostukseen, tuotteistamiseen, markkinointiin jne. Se edellyttää yhteistyötä alan toimijoiden kanssa, niin kehittäjien kuin tutkimusorganisaatioiden kanssa. Yhteistyö Eviran (Elintarviketurvallisuusviraston) kanssa on myös tärkeää uusielintarvikeasetusta silmälläpitäen. Tämän ruokatrendin ansiosta kysyntä ja arvostus on kasvanut ja kasvaa edelleen marjoilla ja sienillä, mutta myös uusilla tulokkailla villivihanneksilla. Kysyntä kasvaa myös keruutuotteista valmistetuilla jatkojalosteilla. Etenkin villivihanneksilla tuotteistaminen on vasta alussa. Niissä on jopa satojen uusien tuotteiden mahdollisuus elintarvikealan markkinoille joko sellaisenaan tai yhdistettynä muihin keruutuotteisiin.

Tieto ja osaaminen keruutuotteiden talteenotosta niiden käytöstä sekä ruuanlaitossa että hyvinvointituotteissa on meillä siirtynyt perimätietona sukupolvelta toiselle. Parhaat keruupaikat on pidetty visusti oman väen tietoisuudessa, mutta siitä ollaan nyt osittain pääsemässä eroon kännykkäkulttuurin aikakaudella paikkatietojen hyödyntämisen kautta. Reseptiikkaa on toki jaettu mielellään kautta aikojen.

Samalla kun kiinnostus luontoon ja keruutuotteisiin on lisääntynyt, myös koulutusten tarve on lisääntynyt koko Suomessa. Yhä useampi hakeutuu alan lyhytkursseille, mutta myös alan ammatillisiin koulutuksiin. Osaamista luonnontuotteiden keruuseen, käsittelyyn ja jatkojalostukseen

Naturpolis Oy - Nordic Business Center

tarjotaan ammatillisissa oppilaitoksissa. Uusimpana valikoimassa on villiruokakoulutus, jossa keittiöalan ammattilaiset opastetaan käyttämään luonnosta saatavia raaka-aineita ruoanlaitossa. Alan ammattilaisille on lisäksi tarjolla täydennyskoulutuksia. Hyvin voimakas panostus luonnontuotealaan näkyy joka puolella oppilaitosten koulutustarjonnassa. Se näkyy myös koulutusten kysynnässä ja alan yrittäjäyys kiinnostaa yhä useampia. Luonnontuotteiden kysyntä kasvaa, mutta silti valitettavasti joskus joudutaan turvautumaan tuontiin, koska kerääjiä ei ole riittävästi. Tämä koskee etenkin villikasveja, joiden kysyntä ja käyttö ovat lisääntyneet tietoisuuden myötä. Yrttejä jalostava teollisuus, lähinnä tee- ja maustefirmat, eivät saa riittävästi raaka-ainetta. Myöskään ravintolat, jotka käyttävät sekä kuivattuja että tuoreyrtejä, eivät saa raaka-ainetta riittävästi.

Keruutoimintaan, sen kehittämiseen ja hinnoitteluun tulee panostaa raaka-aineen saatavuuden turvaamiseksi. Keruuala on osittain hajanaista ja harrastelijamaista. Syy ei ole yksin kerääjien puuttumisesta, sillä jalostajat ja ammattikeittiöt eivät osaa riittävästi ennakoida tarpeitaan. Raaka-aineita aletaan kaivata syksyllä, kun niitä ei ole enää saatavilla. Varastoa sienille ja etenkin kuivatuille ja pakastetuille villivihanneksille ei ole. Tästä ongelmasta on päästävä eroon järjestäytyneemmän toiminnan avulla. Ostajien ja myyjien kohtauttaminen keruutuotteiden (lähinnä villikasvien osalta) on ollut sekä Koillismaan alueen että koko Suomen ongelma. Ostajat eivät löydä kerääjiä ja kerääjät eivät löydä ostajia. Ongelmana on myös, että ostajat eivät välttämättä ymmärrä keruujan hektisyyttä. Osa kasveista on lyhyen ajan ns. "sopivan kokoisia" ja keruukelpoisia. Keruukelpoisuus ja keruu aika ovat riippuvaisia säästä. Jos kevät on kylmä ja etenee hitaasti, myös keruu aika pitenee. Vastaavasti lämmin ja jopa helteinen sää lyhentää keruu aikaa muutama päivä. Eniten keruusäihin reagoivat kuusenkerkät, voikukan nuput, pihlajan silmut ja maitohorsman versot. Ostajan on tiedettävä ajoissa, mitä raaka-ainetta tarvitsee, jotta kerääjät osaavat kerätä, kun keräämisen aika on. Usein jopa lokakuulla kysellään pihlajan silmuja, kuusenkerkkää, ruusun terälehteä yms. Varastoja ei kerääjillä ole, joten silloin ostaja jää ilman raaka-ainetta.

Keruutuotteiden hinnat vaihtelevat koko Suomessa äärilaidasta toiseen. Tässä on myös kehittämistä. Kerääjiä ei saada, jos heille ei makseta kunnolla. Toisaalta jalostajat ja keittiöt eivät osta raaka-ainetta, jos se hinnoitellaan liian korkeaksi. Koillismaan alueen lähiraaka-aineiden (perunan, vihannesten ja juuresten) saatavuus ammattikeittiöille on hyvin pieni, lähes olematon. Ryväsipulia on viljelty Kuusamossa iät ja ajat ja sen kasvatusta alueella onnistuu. Samoin perunaa on viljelty hyvin tuloksin. Tällä hetkellä viljelijöitä ei ole ja kaikki peruna samoin kuin juurekset ammattikeittiöille tulevat tukun kautta Koillismaan ulkopuolelta, samoin kuin suurin osa tarvittavista sipuleista. Hankkeessa selvitettiin, onko alueen viljelijöillä kiinnostusta ja halua lähteä viljelemään perunaa, sipulia ja juureksia niiden saatavuuden lisäämiseksi ja lähiruuan saannin turvaamiseksi.

Luonnontuotealan kasvua auttamaan ja keruutuotepuolen kehittämiseen Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy käynnisti Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys –hankkeen. Projektivastaavana toimi keruutuoteneuvoja/ keruutuotetarkastaja Toini Kumpulainen.

2. RAPORTTI

3.1 Hankkeen tavoitteet

a. Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on

Kansallisessa luonnontuotealan toimintaohjelmassa 2020 on todettu, että toimiva raaka-ainetuotanto on luonnontuotealaan liittyvän menestyvän elinkeinotoiminnan perusedellytys. Sen vuoksi luonnontuotteiden talteenoton aktivointia tarvitaan, mutta täydentävinä tuotantotapoina on lisäksi kehitettävä puoliviljelyä ja viljelyä. Samoin tarvitaan toimenpiteitä uudenlaisten kumppanuuksien synnyttämiseen sekä uusien markkinamahdollisuuksien tunnistamiseen ja tutkimusyhteyksien kehittämiseen. Luonnontuotealan kehittämishanke pyrki toiminnallaan lisäämään yhteistyötä luonnontuotealalla, etsi keinoja ostajien ja myyjien yhteensaatamiseen sekä samalla jakoi tietoutta luonnontuotealasta ja sen mahdollisuuksista Koillismaalla.

Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy:n hallinnoiman Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle – hankkeen (ns. ”Villiruokahankkeen”) ja sen toiminnan kautta sekä Koillismaan elintarvikealan kasvuohjelmassa on havaittu, että villiruuan käytön ja yleensäkin alueen elintarviketuotannon kehitystä hidastava tekijä on luonnontuotteiden keruun ja tuotannon puute tai vähäisyys sekä toimijoiden ja toiminnan hajanaisuus/ harrastelijamaisuus. Keruu-, tuotanto- ja toimitusketjuja pitää kehittää metsistä ja pelloilta alkaen, mikä edellyttää yhteistyön syventämistä kerääjien ja tuottajien kesken sekä myös näiden ja ostajien välillä.

b. Hankkeen toiminnalle asetetut tavoitteet

Yhteistyön lisääminen

Hankkeen tarkoitus oli etsiä keinoja alueella koulutettujen luonnonvaratuottajien ja muiden luonnonvaratuotannosta kiinnostuneiden toimijoiden keskinäisen yhteistyön lisäämiseen. Samalla tavoitteena oli kartoittaa toimintaan soveltuvan yritystoiminnan mahdollisuuksia sekä edistää niitä. Hankkeen aikana pyrittiin myös selvittämään sopimus- ja ketjuviljelymahdollisuuksia ja niistä kiinnostuneita tahoja. Yhteistyömahdollisuuksia pyrittiin edistämään myös etsimällä ja suunnittelemalla yhteistyötä Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan alueen toimijoiden kesken laajemmin (4H, Luonnonvarakeskus Luke, ProAgria).

Ostajien ja myyjien kohtauttaminen

Tavoitteena hankkeessa oli, että yrttien, sienien ja muiden keruutuotteiden osalta suunnitellaan toimintamalli, jotta poimijoista löytyy helposti tietoa yhdestä paikasta. Tätä varten oli tarkoitus pohtia ja suunnitella erilaisia toteutusvaihtoehtoja, esim. poimijarekisterin perustamista. Muina vaihtoehtoina rekisterille oli edesauttaa esimerkiksi osuuskuntamuotoisen toiminnan avulla tapahtuvaa poimijoiden tavoittamista. Tavoitteena oli luoda pohja järjestelmälle, jossa poimijoille ilmoitetaan, kun on oikea aika poimia kutakin kasvia tai kasvinosaa, mistä paikoista on lupa poimia ja mitkä yritykset ovat ostajina, mitä lajia tarvitaan ja kuinka paljon.

Tavoitteena oli lisäksi kartoittaa mahdollisuutta luoda eri kasvien keruualueista tietopankki, eli mahdollisuus sopia maanomistajien kanssa esim. pihlajansilmun tai kuusenkerkkien keruusta. Tieto alueista tulisi saada helposti ja hyvissä ajoin poimijoiden tietoon. Tämän lisäksi tavoitteena oli koota yhteen tieto tuotteiden ostajista ja selvittää näiden ostokiinnostus: mitkä tuotteet kiinnostavat (esim. viljellyt tai villit yrtit, viljellyt juurekset ja jalosteet) ja minkälaisia määriä ollaan valmiita ostamaan. Kartoituksen kohteena oli ostajien kiinnostus sopimukselliseen toimintaan ja sopimusviljelyyn, eli tavoitteena oli pyrkiä edistämään sopimuksellisuutta ja suunnitelmallisuutta. Tähän liittyen pyrittiin edistämään ostajien ja myyjien välistä viitehinnoittelua keruutuotteille.

Tavoitteena oli myös järjestää Etelä-Suomesta 5-6 ravintolan/ kaupan alan edustajalle tutustumiskäynti ja yhteinen työpaja alueen tuottajien kanssa. Tässä työpajassa oli tavoitteena pohtia raaka-aineen saantiin ja toimituksiin liittyviä kysymyksiä (mm. kasvu- ja keruuajat, maksuliikenne), tiedonkulun järjestämistä, sekä ostajien näkökulmasta oikeaoppisen keruun ja pakkausmerkintöjen merkitystä. Lisäksi tavoitteena oli järjestää yleisiä neuvonta ja informaatiotilaisuuksia.

Toimijoiden tietoisuuden lisääminen

Hankkeessa oli tavoitteena tehdä tutustumismatkoja erilaisiin luonnonvaratuotantokohteisiin ideoiden ja toimintamallien saamiseksi. Kohteiksi suunniteltiin esim. väinönputken viljely Pellossa, nokkosen viljely Puolangalla, ryvässipulin viljely Siilinjärvellä, ruusujuuren viljely Rovaniemellä ja Yrttiaikaosuuskuntaan tutustuminen Vaalassa.

3.2 Hankkeen toteutus

a. toimenpiteet

Yhteistyön lisääminen

Hankkeesta ja sen toiminnasta tiedotettiin jo olemassa olevien verkostojen kautta sähköpostilla. Hankkeesta informoitiin myös lehtijuttujen kautta. Hanke järjesti ensimmäisen informaatiotilaisuuden kerääjille 15.11.2016 Kainuun ammattioppilaitoksella yhdessä Elintarvikkeista ja Luonnosta elinvoimaa – hankkeen ja Uusia liikeideoita ja työpaikkoja - hankkeen kanssa. Tilaisuuteen osallistui 22 aiheesta kiinnostunutta henkilöä. Informaatiotilaisuudessa kerrottiin hankkeen toiminnasta ja tulevista tapahtumista. Tilaisuudessa korostettiin verkottumista kerääjien ja ostajien kesken raaka aineen saatavuuden parantamiseksi ja jalostuksen lisäämiseksi. Tilaisuudessa esitettiin myös ajatus osuuskunnan perustamisesta villiruoan ja keruutuotteiden talteenoton ja jalostuksen kehittämiseksi. Osuuskuntatoiminta on elpymässä uudelleen ja se on ns. helppo tapa lähteä yrittäjäksi. Osuuskuntatoiminnasta päätettiin tehdä kysely, mitä osallistujat siltä odottavat ja ketkä olisivat lähdössä mukaan.

Valtakunnallisen koordinaatiohankkeen kanssa keskusteltiin skype- kokouksissa (hankkeen aikana kolme kokousta) mm. villikasveista maksettavien hintojen yhtenäistämisestä, kerääjien aktivoimisesta keruutoimintaan ja siihen miten vastata yhä lisääntyvään luonnonkasvien kysyntään. Raaka-aineiden saatavuus on ongelma jo valtakunnallisesti, joten tämäkin ongelma tulisi ratkaista. Keskustelua käytiin myös siitä, miten olemassa olevat tutkimustulokset saataisiin parhaiten hyödyntämään toimijoita. Skype-kokouksissa lähes kaikki Suomen luonnontuotealan hankkeet olivat mukana. Näin saatiin kattavaa tietoa alan toiminnasta. Arvoketju – hankkeen kanssa päätettiin lisäksi tehdä yhteistyötä työpajan muodossa mm. villikasvien siirtämisestä viljelyyn sekä maustekasvien viljelystä. Luonnonvarakeskuksesta Rainer Peltola oli mukana keskusteluissa, kun suunniteltiin yhteistyötä Koillismaan ja Lapin luonnonvaratuotannon ja elintarvikealan kehittämisessä. Kuusamon 4H:n kanssa keskusteltiin ja ennen kaikkea toivottiin yhteistyötä keruutoiminnassa mm. kuusenkerkkien keruussa. Halukkuutta nuorilla ei keruuseen kuitenkaan ollut.

Luonnonvara-alan toimijoiden tietoisuuden lisäämistä ja verkottumista kehitettiin järjestämällä työpajapäivä villikasvien ja sienten käytöstä. Osalla kerääjistä ei ollut tietoa, mitä kerätään, minkä kokoisina kasvit kerään, miten ja minne ne toimitetaan jne. Hankkeessa tehdyn haastattelun kautta saatiin alueen raaka-ainetarpeet kartoitettua.

Kasveista maksettavista hinnoista tuli myös paljon kyselyjä, sillä hinnat ovat ns. villit koko Suomessa. Yleistä on, että kasveista maksetaan alihintaa, joka ei motivoi kerääjiä keräämään. Jos taas joku maksaa ns. ylihintaa, on vaarana että kerääjät keräävät ainoastaan ns. hyvin maksavalle ja muut ostajat jäävät ilman raaka-ainetta. Hintataulukko päivitettiin villikasveista yhdessä Luoli - hankkeen ja Lapin 4H:n kanssa.

Osuuskunnan toiminnasta ja perustamisesta käytiin ottamassa mallia Uusia liikeideoita ja työpaikkoja - hankkeen kanssa Kajaanin Impilinnassa. Tällä matkalla oli mukana myös muutamia henkilöitä, jotka olivat hankkeen ensimmäisessä tiedotuspäivässä marraskuussa. Hankkeen aikana yhdessä yrityskehittäjä Ari-Matti Toivosen kanssa kehitettiin ja vietiin eteenpäin luonnontuoteosuuskunta-asiaa, laadittiin säännöt ja toimintasuunnitelma. Kokouksia osuuskunnan perustamisesta järjestettiin. Kiinnostusta asiaan oli, ja lopulta osuuskunta perustettiin hankkeen toiminnan päättymisen jälkeen toukokuussa 2017. Toimintamalli tulee perustumaan keruutuotteiden talteenottoon (villikasvit ja sienet) ja jalostukseen.

Ostajien ja myyjien kohtauttaminen

Hankkeessa kartoitettiin laajamittaisia keruualueita lähinnä kuusenkerkkien keruuseen, joka on tärkein määrällisesti kerättävistä raaka-aineista. Keruu tulee olemaan entistä mittavampaa vuoteen 2016 verrattuna ja keruualueet ovat myös lähes samat kuin v. 2016. Elintarvikkeita ja elinvoimaa luonnosta – hanke selvitti kerääjille ensimmäistä kertaa kuusenkerkkien keruualueen v. 2016. Kartat ja karttatiedot olivat siten Elintarvikkeita ja elinvoimaa luonnosta –hankkeen hallussa, ja nyt hankkeessa saatiin sovittua, että samoilta alueilta voidaan kerätä kerkkiä myös kesällä 2017. Toimintamalli karttojen ja lupien suhteen hoidettiin siten hankkeen kautta vielä tänä vuonna, mutta jatkossa tämä tehtävä tulee siirtymään perustettavalle uudelle osuuskunnalle. Muut, kuusenkerkkiä pienemmät raaka-ainetarpeet pyritään keräämään samoista metsistä tai kerääjien omilta metsäalueilta. Lisäksi keruusta ja tarpeista on informoitu myös Ylä - Savon alueelle, jossa kerääjiä on koulutettu jo yli kymmenen vuoden ajan ja josta on kerkkiä toimitettu aikaisemminkin mm. Posiolle Korpihillaan. Näin valtavaan määrään ja sen talteenottoon tarvitaan kaikki mahdolliset voimavarat sekä omalta alueelta että myös apuja muita koulutetuilta kerääjiltä muualta Suomesta.

Hankkeessa tehtiin taulukko, jossa ovat kasvit, niiden kasvu- ja esiintymisajat sesongin alusta kesän loppuun, niitä ostavat yritykset ja raaka-ainetarpeet, tiedot siitä, minkä kokoisena kasvit pitää kerätä, sekä niitä ostavien yritysten yhteystiedot. Taulukko jää sekä osuuskunnan että keruutuoteneuvoja Satu Palosaaren ja tarvittaessa kerääjien käyttöön (tiedot liitteessä 1).

Taustatiedon saamiseksi toimintamallin suunnitteluun tehtiin hankkeen alussa puhelinhaastattelu (11 yritystä) ravintoloiden, matkailuyritysten ja pitopalveluiden raaka-aine- ja jalostetarpeista koskien keruutuotteita.

Hankkeessa kehiteltiin luonnonvaratuotannon edistämiseksi toimintamalleja ja pohdittiin niihin liittyviä ongelmia ja ratkaisuvaihtoehtoja:

- miten keruutuotekoulutukset toteutetaan
- kuka voi toimia keruutuotekouluttajana alueella
- kuka on vastuu- ja yhteyshenkilö, kun ostajat etsivät kerääjiä ja kerääjät ostajia
- kuka ottaa vastuun keruutoiminnasta ja vastaanotosta.

Keskustelujen perusteella osuuskunta, uusi yritys tai jo toimiva yritys olisi paras vaihtoehto. Vaihtoehtoista ja malleista osuuskunta nousi ykköstilalle. Osuuskunta, joka tullaan perustamaan hankkeen päätyttyä, hoitaa keskitetysti vastaanoton. Yhteistyössä osuuskunnan kanssa toimii keruutuoteneuvoja Satu Palosaari Palosaaren Poro- ja kalastustilalta. Kun keruu aika alkaa esim. kuusenkerkälle, joko Satu tai osuuskunnassa toimivat henkilöt tai molemmat välittävät tiedon keruun alkamisesta kerääjille. Sähköposti tai tekstiviestit muodostavat ainakin toistaiseksi

hälytysjärjestelmän keruun alkamisesta. Myös jalostaville ja ostaville yrityksille lähtee viesti keruun alkamisesta.

Hankkeessa selvitettiin mahdolliset kouluttajatahot kerättäville kasveille ja sienille. Sovittiin, että keruukoulutukset toteuttaa jatkossa Kainuun ammattiopisto yhdessä keruutuoteneuvoja Satu Palosaaren kanssa. Keruukoulutuksista tuli hankkeen aikana paljon kyselyjä ja uusia kerääjiä on lähdössä mukaan sekä koulutuksiin että keruuseen. Kerääjiä ilmoittautui myös lehti-ilmoitusten että opintomatkojen kautta.

Tilat mahdolliseen pienimuotoiseen luonnontuotteiden jalostukseen saatiin sovittua luonnonvaratuottajien käyttöön kesäajaksi 2017 Kainuun Ammattiopistolta, jossa toinen keittiö on poissa koulun käytöstä kesän ajan. Keittiötilaa voidaan käyttää jalostukseen ja myös kasvien ja sienten vastaanottotilana. Alustavasti luonnonvaratuottajaopiskelijat saavat keittiön käyttöönsä tuotekehityskokeiluun yhteistyössä keruutuoteneuvoja Satu Palosaaren kanssa, mutta myös tuleva osuuskunta tulee tarvitsemaan näitä tiloja.

Hankkeessa kartoitettiin mahdollisten korjuukoneiden käyttö ja onko sellaisia yleensä keruutuotteille olemassa. Koneiden osalta tarkasteltiin käyttömahdollisuuksia niin, että se helpottaa keräämistä. Rovaniemellä toimivalla Lapin ammattikorkeakoululla on muutamia koneita kehitelty 2000 -luvun puolivälissä, mutta ne ovat lähinnä mustikanvarvuille sekä nokkosen keruuseen. Koneet ovat käyttökelpoisia silloin, kun on kyse isoista määristä ja isoista keruualueista. Kuusenkerkille ei virallista korjuukonetta löydy, vaan korjuu tapahtuu käsin. Paras ja kätevin tapa kerätä kerkkiä on laittaa ns. keruuvakka eteen hihnalla jolloin molemmat kädet jäävät vapaaksi

Hankkeessa tehtiin myös sähköinen kysely yritysten tarpeista koskien vihanneksia, juureksia ja perunaa. Yrityksiltä kysyttiin, millä hinnalla ne olisivat valmiita ostamaan raaka-aineet läheltä, mikäli joku lähtisi alueella viljelemään juureksia, sipulia ja perunaa ja millaisia määriä he ostaisivat. Perunapäivässä (1.3.2017) osallistujia innostettiin mm. erikoisperunan viljelyyn ammattikeittiöille sekä ryväsipulin ja valkosipulin viljelyyn. Muutamia tapahtumaan osallistuneita ryväs- ja valkosipulin viljely kiinnosti, mutta jää nähtäväksi, löytyykö viljelijöitä näille kasveille. Pudasjärvellä oli järjestetty vuonna 2016 perunanviljelyn info-/ koulutuspäivä, ja samanlaisia päiviä mietittiin toteutettavaksi yhdessä ProAgrian kanssa Kuusamon alueelle. Tälle keväälle se ei järjestynyt resurssipulan vuoksi. Perunan ja sipulin viljelystä tiedotettiin Kuusamon kaupungin maataloustoimiston (Laina Hekkala) kautta tiloille, joissa sukupolven vaihdosta oltiin tekemässä. Kiinnostusta sipulin viljelyyn oli vain yhdellä tilalla.

Hanke otti yhteyttä Kuusamon alueen kouluihin, jotta olisi herätelty niiden mielenkiintoa luokkaretkirahastojen kartuttamiseen keruutoiminnan avulla. Yhdestä koulusta tuli yhteydenotto, että alustavasti oltiin kiinnostuneita, mutta kun asiasta oli tiedotettu oppilaiden vanhemmille, keruutoimintaan lähtijöitä ei ollut.

Kyselyt villikasvien tarpeista vuonna 2017 ja kiinnostuksesta oman alueen perunan ja vihannesten sekä juuresten käyttöön tehtiin seuraaville yrityksille:

Hotelli Royal Ruka, Rukan Kuksa, Studio ravintola Tundra, Oivangin nuoriso- ja leirikeskus, Korpilahja, Riipisen Riistaherkut Oy, Isokenkäisten Klubi, Cumulus Resort Rukahovi, Petäjälammen herkkä/ Kasvishovi, Kuusamon juusto, Ravintola Hotku (Sokos Hotelli Kuusamo).
Lisäksi Suomessa jo pitkään toiminut yrttialan yritys nimeltä Yrttipaja (Kauttualla, Varsinais-Suomessa) tarvitsee raaka-aineita.

10.1.2017 toteutettiin työpajapäivä, missä Ravintola Zipulin kokit Maija ja Antti Ahokas Helsingistä toimivat asiantuntijoina. Työpajapäivässä kohtasivat sekä kerääjät, jalostajat että keittiöalan ammattilaiset. Työpajapäivän teemana oli antaa vinkkejä ja ohjeistusta sekä keruutoimintaan että uusiin innovatiivisiin ideoihin villikasvien käytöstä, jalostuksesta ja yleensä tuotteistamisesta.

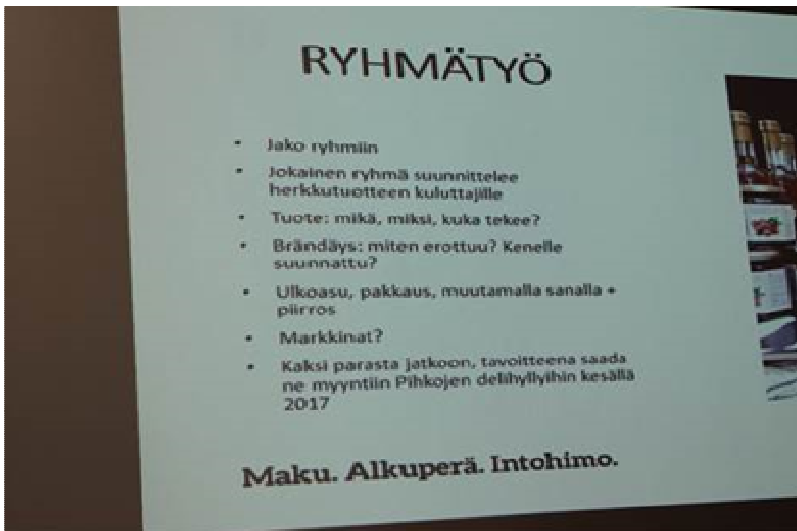
Naturpolis Oy - Nordic Business Center

Zipulin kokit kertoivat, mistä tuotteista, jalosteista tai raaka-aineista ammattikeittiöillä on kysyntää ja mitä siellä kaivataan. Heillä on osaamista villikasvien käytöstä ja jalostuksesta jo yli kymmenen vuoden ajalta. Päivä oli innostava ja paljon uusia ideoita ja oppeja saatiin. Osallistujia päivässä oli 48 henkilöä. Mukana oli henkilöitä myös kyselyyn vastanneista yrityksistä, kerääjiä ym. alasta ja aiheesta kiinnostuneita.

Muita ulkopuolisia asiantuntijoita ei villikasvien työpajapäivissä budjetin rajallisuuden vuoksi käytetty. Omalta alueelta ideoimassa olivat Jarmo Pitkänen Studioravintola Tundrasta, ravintola Kuksan henkilökunta ja Kainuun ammattiopiston Päivi Koivisto.



Kuva 1: Antti Ahokas / Zipuli Oy esittelemässä nokkosetikkaa



Kuva 2: Luonnosta villiä lautaselle työpajapäivän (10.1.2017) ryhmätyön aihe



Kuva 3: Luonnosta villiä lautaselle työpajapäivän (10.1.2017) osallistujia



Kuva 4: Villikasvien tuoteideointia

14.3.2017 järjestettiin "Viljelyistä erikoiskasveista voita leivän päälle"- niminen viljelytyöpajapäivä yhteistyössä Arvopilotti – hankkeen kanssa. Työpajassa projektivastaava Jaana Väisänen ohjeisti yrtti- ja erikoiskasvien sekä luonnonkasvien viljelyä. Tapahtumassa ideoitiin myös, mitä uusia tuotteita villikasveista on mahdollisuus jalostaa.

Tietoisuuden lisääminen

Hankkeessa järjestettiin kaksi verkostoitumis-/ opintomatkaa. Ensimmäinen tammikuussa (27.1.2017) tehty opintomatka suuntautui Puolangalle ja Ylä-Savoon. Matkalla tutustuttiin Ärmätti -

Naturpolis Oy - Nordic Business Center

Nuottatie 6 A, FI-93600 Kuusamo
Tel. +358 (0)40 860 8844 | Email: info@naturpolis.fi | Vat no. 1940705-4
<http://www.naturpolis.fi> & <http://www.kuusamoregion.fi>

nimisen osuuskunnan toimintaan Puolangalla, missä viljellään (n 4 ha) ja jalostetaan nokkosta. Toisena kohteena oli Suomen suurin Vehviläisen sipulitila Siilinjärvellä. Kolmas kohde oli Yrityspuisto Leivosesta.



Kuva 5: Osuuskunta Ärmätin yrittäjä Matti Veijola esittelee nokkustuotteitaan



Kuva 6: Kuva Kiuruveden yrityspuisto Leivosesta, jossa toimii myös Heinäpuron rahtimehustamo



Kuva 7: kuva kuivurista (Iso Orakas)

Toinen opintomatka toteutettiin 14.2.2017 Posiolla ja Rovaniemelle. Posiolla tutustuttiin Korpihilla-nimiseen yritykseen, mikä on yksi suurimmista kuusenkerkän ostajista Koillismaan alueella Riipisen Riistaherkut Oy:n lisäksi. Sen jälkeen kohteena oli Pentti Määtän ruusujuuritila Ounasjoen varrella. Tilalla viljellään ruusujuurta, jota jalostetaan kapseleiksi sekä mesiangervo-ruusunjuuri kuohujuomaksi. Rovaniemellä tutustuimme Annelin yrtit ja karkit – nimiseen yritykseen. Yrityksessä tehdään lähinnä marjasta hilloja, hyytelöitä, kastikkeita ym. mutta myös yrteistä erilaisia siirappeja, tee- ja maustesekoituksia. Samoissa tiloissa Teija Karasti esitteli meille Detria -nimisen yrityksen ja sen toimintaa. Detria valmistaa erilaisia luonnontuotepohjaisia lihasrelaxantteja ja voiteita ihmisille sekä myös eläimille. Sen jälkeen tutustuimme Arctic Ice Cream Factory Oy:hyn, joka valmistaa jäätelöitä, ja samoissa tiloissa toimivaan Choco Deli suklaatehtaaseen.



Kuva 8:Korpihillaan tuotteita

Naturpolis Oy - Nordic Business Center



Kuva 9: Detria Oy:n tuotteita Rovaniemellä



Kuva 10: Ruusujuuri kapseleita



Kuva 11: Kuohuva Mesiangervojuoma Pentti Määtän ruusujuuri tilalla



Kuva 12: Choco Delin tuotteita Rovaniemellä

b . aikataulu

Hankkeen toteuttaminen aikataulutettiin hankkeessa määritettyjen tavoitteiden ja raportoinnin osalta seuraavasti:

Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys (1.10.2016 - 30.4.2017)

		2016			2017		
		lokakuu	marraskuu	joulukuu	tammikuu	helmikuu	maaliskuu huhtikuu
HANKKEEN TEHTÄVÄT JA TOIMENPITEET							
	Työnjako ja vastuuhenkilö						
1. Toimenpide: Yhteistyön lisääminen							
yhteydenotot olemassa oleviin kerääjiin	Toini						
villikasvien ostohintojen selvitystä, kasvien saatavuus	Toini						
yhteydenotot merkittävimpiin ostajiin	Toini						
palaveri kerääjät ja ostajat/yrittäjät	Toini						
viljelijöiden kartoitus ja palaverit	Toini ja mahd. viljelijät						
palaveri yhteistyöstä Luke, 4H ja ProAgria	Toini ja muut toimijat						
keruualueiden kartoitus mistä kasveja voi kerätä	Toini						
ostajien kartoitusta	Toini						
tietopankki kasveista	Toini						
yhteistyö muiden toimijoiden kanssa, palaverit, tapaamiset alan tapahtumat	Toini ja muut toimijat						
tiedonkeruuta keruutuotteista, hinnat ym.	Toini						
tiedonkeruuta ostajista	Toini ja muut toimijat						
ongelmakohtat ja niiden selvitystyö	Toini ja muut toimijat						
2. Toimenpide: Toimintamalli ostajien ja myyjien kohtaamiseen							
palaverit kerääjät ja ostajat	Toini + muut						
kerääjät ostajat ja oman alueen keittiöväki + Juuren pojo	Kaikki toimijat ja kokit						
toimintamallin suunnittelu viljelijät	Toini, viljelijät, ProAgria						
toimintamallin suunnittelu kerääjät	Toini ja kerääjät						
kerääjärekisteri ja sen laatiminen	Toini						
osuuskunta tms. vastaava, yritysryhmä jne.	Toini, Kari ja kerääjät yms.						

		2016			2017		
		lokakuu	marraskuu	joulukuu	tammikuu	helmikuu	maaliskuu huhtikuu
3. Toimenpide: Tietoisuuden lisääminen							
hintaselvitystä ostajat	Toini ja yritykset						
opintomatkat Rovaniemi, Vaala, Siilinjärvi	Toini, viljelijät ja kerääjät						
koulutusorganisaatiot yhteiset palaverit	Toini, Kao, yritykset jne.						
tiedottaminen kerääjät ja ostajat	Toini						
Osuuskuntatoiminnan tms. vastaavan kehittäminen	Toini, Kari, Ari-Matti						
verkostoituminen, jalostajat kerääjät	Toini, ja kaikki muut						
palaverit yritykset, ja kerääjät	Toini, kerääjät, yrittäjät						
osuuskunta, yritysryhmä tms vastaavan suunnittelu	opiskelijat, yrittäjät, ja						
4. Hankehallinto							
Työryhmän kokoukset							
Vastuualueraportointi							
Maksatushakemus							
Raportointi rahoittajalle (seurantareportti, loppuraportti)							
käynnistyskokous							
hankehenkilökunnan toimenkuvat tehtävät ja niistä sopiminen							
työryhmän kokoaminen							

c. resurssit

Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys -hanke aloitti 10.10.2016 ja projektivastaavana aloitti keruutuoteneuvoja/keruutuotetarkastaja Toini Kumpulainen. Projektisihteerinä toimi Elsi Riihelä.

d. toteutuksen organisaatio

Hankehenkilöstön lisäksi hankkeen toimintaa tukemassa oli Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy:n muuta henkilökuntaa oman asiantuntemuksensa puitteissa, mm. yrityskehittäjä ja

villiruoka-hankkeen projektipäällikkö. Toimintaa suunniteltiin ja toteutettiin yhteistyössä Kainuun Ammattiopiston ja alueen yritysten kanssa. Hankkeessa ei ollut erillistä ohjausryhmää.

e. kustannukset ja rahoitus

Hankkeen kustannukset toteutuivat alla olevan taulukon mukaisesti.

Kokonaiskustannukset hankkeessa olivat 39 405,21 euroa (kokonaisbudjetti 44 237 euroa).

Hankkeen rahoitus muodostuu seuraavasti:

EU – osuus	18 579,54 euroa	42 %
Valtion osuus	16 810,06 euroa	38 %
Kuntaraha toimintaryhmältä	8 847,40 euroa	20 %
	44 237,00 euroa	

TOTEUMA Loppuraporttia varten						
Tunniste	Välittömät kustannukset	Kokonaisbudjetti	Kumulatiivinen toteuma	Tot % vertailu koko hankkeen budjettiin 2015-2017	Ero budjettiin = JÄLJELLÄ, koko hankeaika	Ero % Koko hankeaika
4700	Palkat	30 030	27 321,08	90,98 %	2 708,92	90,98
4701	Ostopalvelut	1 500	485,48	32,37 %	1 014,52	32,37
4715	Muut kulut	5 500	5 041,59	91,67 %	458,41	91,67
	Välittömät kustannukset yhteensä		32 848,15			
	Flat rate 24 % palkoista		6 557,06			
	Hankkeen kulujen toteuma yhteensä	44 237,00	39 405,21	89,08 %	4 831,79	

f. raportointi ja seuranta

Hankkeen etenemisen seuraamiseksi laadittiin seurantataulukko ja etenemistä seurattiin myös hallinnoijan järjestämin kokouksin kerran kuussa. Hankkeesta ja sen etenemisestä raportoitiin kuukausittain Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy:n hallitukselle. Hankkeen toiminnan suunnitteluun osallistui ja toteutusta seurasi hankkeen toiminnan kannalta tärkeimmät sidosryhmät. Tiivistä yhteistyötä tehtiin erityisesti Kainuun ammattiopiston sekä jalostajien ja ravintola-alan yritysten sekä valtakunnallisen koordinaatiohankkeen kanssa.

g. toteutusolehdet ja riskit

Hankkeen suunnitteluvaiheessa todettiin, että yhtenä haasteena luonnonvara-alan kehittämiseksi on se, että yrttien ja sienien kaupallinen poiminta vaativat poimijakoulutusta. Koulutuksen järjestämisen tulisi siten alueella olla jatkuvaa toimintaa, jotta alueen yritysten raaka-ainetarpeiden täyttämiseksi voitaisiin taata riittävä määrä poimijoita ja kerääjiä. Tällaista pysyvää mallia ei hankkeen käynnistyessä ollut tiedossa, mutta hankkeen aikana neuvoteltiin toimijoiden kanssa ja löydettiin kouluttaja, joka jatkossa tekee yhteistyötä alueen koulutusorganisaatioiden ja kerääjien välillä.

Luonnonvaratuottajakoulutuksen käyneet ovat avainasemassa luonnontuotteisiin perustuvan yritystoiminnan syntymisessä, tuotekehittelyssä ja uusien kaupallisten tuotteiden saamisessa markkinoille. Riskinä oli, että koulutuksen käyneistä henkilöistä ei välttämättä löydy halukkuutta yritystoiminnan käynnistämiseen tai toimijoiden yhteistoiminnan kehittämiseen. Toiminnan olisi kuitenkin oltava yritysveltoista, jotta päästään pois harrastelijamaisuudesta kohti kannattavaa ja

kehittyvää liiketoimintaa. Riskiä pienennettiin hankkeessa keräämällä ja tuomalla luonnonvaratuottajille tietoa ostajien kysynnästä, helpottamalla toiminnan käynnistämistä mm. sopimuksellisuutta edistävien toimenpiteiden avulla sekä tuomalla tietoa ja osaamista muilta alueilta ja yhteistyökumppaneilta. Lisäksi toimijoita kannustettiin yrittäjyyteen mm. ohjeistamalla osuuskunnallisen yritystoiminnan käynnistämiseen liittyvissä asioissa.

Riskinä alueen luonnontuotealan ja villiruuan tuotannon kehitykselle on se, että paikallisen raaka-aineen saanti ei ole turvattua ja jatkuvaa. Perunan, vihannesten ja juuresten viljelyä ei alueella koeta kiinnostavana ja keruutuotteiden osalta toiminta on ollut harrastepohjalla. Näyttääkin siltä, että ammattikeittiöille ei saada läheltä tässä vaiheessa ainakaan vihanneksia tai juureksia paikallisesti tuotettuna. Maataloustuottajia kiinnosti tässä vaiheessa vain sipulin ja nauriin viljely. Onkin tunnistettu, että Koillismaalla ei ilmasto-olosuhteidenkaan vuoksi kannata keskittyä massatuotantoon, vaan sen sijaan on mm. matkailukysynnän mahdollistamana erikoistuttava korkeamman jalostusarvon tuotteisiin. Silloinkin raaka-ainesaannin turvaaminen muodostaa suurimman riskin tuotteiden kehittämiseksi. Siksi hankkeessa panostettiin voimakkaasti nimenomaan keruutuotteiden saannin organisoimiseen ja keruun helpottamista tukevien ratkaisujen kehittämiseen.

3.3. Hankkeen yhteistyökumppanit

Yhteistyökumppaneita hankkeessa olivat seuraavat tahot:

Luonnontuotteet monipuolistuvissa arvoverkoissa – luonnontuotealan koordinaatiohanke (LUMOA), Ruralia Instituutti
 Luonnonvarakeskus (Luke)
 Luoli- Luonnosta liiketoiminnaksi – hanke, Itä-Lapin kuntayhtymä
 Luontoyrittäjyydverkosto
 Luonnosta Lautaselle Luola –hanke, ProAgria Keski-Suomi
 Lapin AMK, Johanna Kinnunen
 Arvopilotti- hanke, Centria ammattikorkeakoulu Oy
 Täsmätietoa Lapin luonnontuotteista maakunnalle – Lutunen- hanke, Seija Niemi
 Arktiset Aromit, Suomussalmi
 Kainuun Ammattiopisto
 Koillis-Suomen Aikuiskoulutuskeskus
 Evira
 Kuusamon Osuusmeijeri, Jouni Määttä, toimitusjohtaja
 Maataloustoimisto, Kuusamon kaupunki
 Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle -hanke, Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy
 Uusia liikeideoita ja työpaikkoja -hanke, Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy

Myös alueen koulutetut kerääjät ja tapahtumien kautta tulleet uudet kerääjät ovat ensiarvoisen tärkeitä yhteistyökumppaneita, samoin kuin alueen keruutuotteita jatkojalostavat ja käyttävät yritykset ja ravintolat.

Hankkeen kanssa yhteistyössä toimineet yritykset:

ELO-säätiö
 Isokenkäisten Klubi
 Kasvisravintola Karpalo
 Kainuun ammattiopisto, Kuusamo
 Kitkan Herkku Oy
 Koillismaan luonnonkala
 Kuusamon Kalajaloste

Naturpolis Oy - Nordic Business Center

Kuusamon Lihatuote
 Kasvishovi
 Nuoriso- ja luontomatkailukeskus Oivanki
 Oivangin Lomakartano
 Palosaaren poro- ja kalastustila
 Pesiölän Puutarha
 Petäjälammen Herkku
 Pitkäsen maalaisjuustola
 Cumulus Resort Rukahovi
 Ravintola Hotku Oy
 Riipisen Riistaherkut Oy
 Rukan Kuksa
 Saija
 Studioravintola Tundra

3.4. Hankkeen tulokset

Yhteistyön lisääminen

Hankkeen toiminnan tuloksena löydettiin uusia keinoja koulutettujen luonnonvaratuottajien ja muiden luonnonvaratuotannosta kiinnostuneiden toimijoiden keskinäisen yhteistyön lisäämiseen sekä edistettiin luonnonvaratuotantoon perustuvan yritystoiminnan mahdollisuuksia. Hankkeen avulla tuettiin toimijoiden yhteistyötä ja annettiin opastusta yritystoiminnan käynnistämisestä siten, että toukokuussa 2017, hankkeen päättymisen jälkeen, Kuusamoon perustettiin luonnonvaratoimijoiden yhteinen osuuskunta. Se tulee jatkossa toimimaan paitsi luonnonvaratoimijoiden yhteisenä yrityksenä, myös ostajien ja myyjien välisenä keskusteluareenana ja tiedotuskanavana sekä toiminnan kehittäjänä. Tätä kautta syntynyt yhteistyötä edistävä toimintamalli oli suurin ja tärkein lopputulos hankkeesta.

Hankkeessa selvitettiin myös kiinnostusta sopimusviljelyä kohtaan. Keskusteluja viljelijärinkien tarpeesta ja yhteistyömahdollisuuksista käytiin mm. Lapin alueen elintarvikealan kehittäjien sekä ProAgrian kanssa. Hankkeen toiminta-alueella kartoitettiin tähän liittyen halukkuutta kotimaisten maustekasvien, perunan, sipulilajikkeiden ja juuresten viljelyyn yhdessä ProAgrian kanssa. Näiden lajien viljelyyn ei Koillismaalla kuitenkaan vielä toistaiseksi löytynyt viljelijöitä, vaikka muutamia kiinnostuneita olikin. Hankkeen tuoma tieto kuitenkin jää asiasta kiinnostuneiden potentiaalisten viljelijöiden käyttöön, joten toivottavaa on, että kiinnostus aktivoituu toiminnaksi tulevana vuosina. Keruutoiminnan organisoinnista käytiin keskusteluja mm. Kuusamon 4H:n kanssa, mutta uusia kerääjiä ei 4H:n kautta saatu, eikä heillä ollut resursseja keruutoiminnan organisoinnin kehittämiseen ja toiminnan koordinointiin ainakaan tällä hetkellä.

Ostajien ja myyjien kohtauttaminen

Hankkeen aikana luotiin keruutoiminnan malli keväälle ja kesälle 2017. Toimintamalli muodostuu tässä vaiheessa keruutuotekouluttajasta (kerättävien kasvien keruukoulutuksista vastaaminen), kerääjien organisoituneemmasta toiminnasta (uudesta osuuskunnasta) sekä ostajista, joiden tarpeet ovat nyt hankkeessa tehdyn kyselyn ansiosta tarkasti tiedossa. Näiden toimijoiden välinen tiedonkulku on entiseen verrattuna parantunut, ja kun viitehintojakin on nyt tiedossa, niin sen oletetaan parantavan kysynnän ja tarjonnan kohtaamista. Käytännössä toimintamalli on aina ajassa muuttuva, joten se muotoutuu jatkuvasti toimijoiden muuttuvien tarpeiden ja muun yleisen kehityksen mukaisesti. Perusrakenteet luonnontuotteiden toimitusketjussa kuitenkin on hankkeen aikana saatu parannettua sellaiselle tasolle, että tieto kulkee, oikeat keskustelutahot löytyvät ja asioista voidaan jatkossa sopia helpommin. Käytännössä kouluttaja yhdessä koulutuslaitosten

kanssa huolehtii tarvittavasta koulutuksesta ennen kasvien keruukautta. Keruun alkamisesta tiedotetaan kerääjille joko sähköpostilla tai tekstiviestillä. Viestissä ilmoitetaan tuotteiden vastaanottoajat ja tilat. Vastaanottotiloista raaka-aineet ja tuotteet toimitetaan edelleen ostajille.

Toiminnan jatkuvuus haluttiin turvata, joten kevään 2017 yksittäisten toimijoiden varaan rakentuva toimintamalli ei voi olla pysyvä ratkaisu. Muualla Suomessa vastaavaa toimintaa varten on perustettu osuuskuntia ja tästä toiminnasta on saatu hyviä kokemuksia. Tätä asiaa pohdittiin yhdessä yrittäjien ja muiden luonnontuotealan toimijoiden kanssa hankkeen aikana. Yhdessä Naturpoliksen yrityskehittäjän kanssa edesautettiin luonnontuoteosuuskunnan perustamista mm. avustamalla sääntöjen ja toimintasuunnitelman laadinnassa. Henkilömäärät suunnittelukokouksissa vaihtelivat viidestä lähes kahteenkymmeneen. Osuuskunnan perustaminen toukokuussa 2017 lisää jatkossa sekä kerääjien että yrittäjien yhteistyötä, verkottumista, alan kehittymistä ja toimijoiden motivoitumista.

Alueelle hankkeen myötävaikutuksella perustettu luonnonvaratuottajien osuuskunta toimii siten ratkaisuna useimpiin ostajien ja myyjien kohtauttamisella tavoiteltuihin tuloksiin. Sieltä löytyy jatkossa tieto paitsi tuotteita ostavista yrityksistä myös alueella koulutetuista kerääjistä. Hankkeen tavoitteena oli myös luoda järjestelmä, jonka avulla poimijoille ilmoitetaan poimittavista kasveista ja niiden keruuajoista ja -paikoista, kasveja ostavista yrityksistä, tarvittavista määristä sekä kulloinkin voimassaolevista hinnoista. Osuuskunta tiedottaa näistä asioista jatkossa poimijoille käytyään sitä ennen tarvittavat neuvottelut maanomistajien ja tuotteiden ostajien kanssa. Keruutoiminta tulee näiltä osin jatkossa selkeytymään merkittävästi.

Hankkeen toiminnan tuloksena saatiin tietoon keväällä ja kesällä 2017 keruutuotteiden tarve alueen yrityksissä. Kerättävistä kasveista, joille on alueella kysyntää, tehtiin taulukko (liitteessä 1), josta käy selville kunkin yrityksen tarvitsemat kasvit ja määrät kasvikohtaisesti. Taulukko on käytettävissä kouluttajilla, kerääjillä ja osuuskunnalla. Keruutuotteisiin liittyy aina paljon asioita, joista on sovittava suoraan ostajan ja myyjän kesken tapauskohtaisesti (laji, koko, jalostusaste, säilytys, kuljetus jne). Hankkeen aikana näistä kerättiin paljon pohjatietoa, joka on jatkossa saatavilla osuuskunnan ja sovittujen koulutusjärjestelyjen kautta niissä mukana olevilta toimijoilta.

Hankkeessa kerättiin yhdessä Lapin 4H:n ja LUOLI-hankkeen kanssa luonnonkasvien kerääjille raaka-aineen viitehinnasto vuodelle 2017 (liite 2). Hinnat ovat suuntaa antavia, vaihtelevat mm. säiden ja sadon mukaan vuosittain ja niistä on sovittava aina raaka-aineen ostajan kanssa erikseen. Viitehinnasto on joka tapauksessa hyödyllinen pohjatieto neuvotteluille ja toiminnan suunnittelulle. Hinnasto on osuuskunnan käytössä.

Hankkeessa toteutettiin useita asiantuntijatyöpajoja, neuvonta- ja informaatiotilaisuuksia sekä opintomatkoja (ks. taulukko alla), joilla tavoitettiin lukuisa joukko asiasta kiinnostuneita osallistujia. Ideointityöpajapäivässä ohjeistettiin tuotteistamisesta, tuotekehityksestä ja tuotiin tietoa yrittäjien tarpeista (mitä uusia tuotteita villikasveista kaivataan). Samalla ohjeistettiin kasvien käytöstä kasvikohtaisesti, keruuseen liittyvistä ongelmakohtista ja markkinoinnista. Hankkeen aikana informoitiin toimijoita myös uusista markkinakanavista ja markkinointitavoista (Forest Foody, Luontoyrittäjyy verkosto) (Liite 4: linkit sivuille).

	naisia	miehiä	yhteensä
Vuonna 2016			
Verkostoitumis- ja info tilaisuus 15.11.2016 / Kao	17	5	22
			0
Vuonna 2017			
Luonnosta villiä lautaselle ja tuotteiksi - työpaja 10.1.2017	37	11	48
Opintomatka 27.1.2017 Siilinjärvi -Kiuruvesi	15	3	18
Osuuskuntapäivä 1.2.2017 Kainuun Ammattiopisto	8	4	12
Opintomatka 14.2.2017 Rovaniemi	17	1	18
Keruutuotteet tilaisuus 1.3.2017 / KAO	16	5	21
Osuuskuntakoulutus 6.3.2017	11	8	19
Osuuskuntakoulutus 13.3.2017	9	8	17
Viljellyistä erikoiskasveista voita leivän päälle 14.3.2017 /Sokos Hotel Kuusamo	10	5	15
			0
			0
Osallistujia vuonna 2016 - 2017	140	50	190

Hankkeen järjestämien tilaisuuksien myötä kasvien jatkojalostukseen ja uusien tuotteiden kehittämiseen saatiin runsaasti ideoita:

- villiyrttiöljyt yhdistettynä muihin raaka-aineisiin, sienet marjat (katajaöljy, ruusuöljy, siiankärsämä öljy, mänty öljy jne.)
- makusokerit maustesuolat, (ruusu, kuusi, mänty, katajan versot ja marjat, nokkonen)
- juures sipsit
- sienijauheet ja sienisuolat
- viherjauheet
- yrttisuolat, - sokerit
- marinadipohjat, kastikepohjat
- terveyskarkit
- erilaisia juomia yrteistä (juomat yrteistä ovat nyt kuuminta hottia)
- juuresjauheet yhdistettyinä yrtteihin ja sieniin
- eläintuotteet ravintona ja hoidoissa
- erilaiset yrttijauheet, voiteet ja salvat
- ravintolisät
- teesekeitukset
- luonnonkosmetiikka (hiusvärit, hiustenhoitotuotteet)
 - ➔ Rekisteröidyttävä kosmetiikan valmistajaksi
- kotieläinten rehuseokset ja hoitotuotteet (rekisteröidyttävä valmistajaksi)
 - ➔ Eläintuotteista tehtävä jokaisesta markkinoille vietävästä tuotteesta turvallisuusselvitys
 - ➔ Kirjattava tuote EU:n listaan
- koristeet luonnonmateriaaleista

Luonnontuotealan toimijoiden käyttöön soveltuvan elintarviketilan puute nousi esille hankkeen alussa. Hankkeessa kartoitettiin erilaisia vaihtoehtoja ja käytiin neuvotteluja, kunnes pitkään lähes käyttämättä ollut keittiötila Kainuun ammattiopistolla saatiin kesän 2017 ajaksi oppilaiden käyttöön. Siellä etenkin luonnonvara-alan opiskelijat voivat halutessaan tehdä mm. tuotekehitystä, keruutuotteiden vastaanottoa ja pienimuotoista jalostusta.

Ostajien ja myyjien kohtauttamiseksi panostettiin hankkeessa paljon, ja toimenpiteelle asetetut tavoitteet myös saavutettiin hyvin.

Tietoisuuden lisääminen

Hankkeen aikana järjestettiin opintomatkat Ylä-Savoon ja Kainuuseen sekä Lappiin. Matkoilla tutustuttiin osuuskuntatoimintaan ja alalla toimiviin yrityksiin. Matkoilta kertyi toimijoille ideoita tuotteista ja tuotteistamisesta, ajatuksia yhteistoimintamalleista ja kontakteja muihin toimijoihin. Tietoisuutta lisättiin myös tiedottamalla toimijoita luonnontuotealan tapahtumista ja hankkeista, mitä kautta voi saada apua yritystoimintaan. Luonnontuotealalla toimimiseen liittyy oleellisena osana myös lainsäädännön tunteminen, minkä vuoksi osallistujia informoitiin Eviran uusielintarvikeasetuksesta ja sen mukanaan tuomista rajoituksista/ helpotuksista villikasvien käytölle (liite 4: linkit Eviran sivuille).

Hankkeessa pyrittiin myös edistämään tutkimustiedon hyödyntämistä tuotanto- ja viljelykokeilujen suunnittelussa. Koska infopäivien ja muun toiminnan kautta ei juurikaan löytynyt viljelykokeiluista kiinnostuneita toimijoita, jäi tutkimuslaitosyhteistyön edistäminen toistaiseksi lähinnä yhteistyösuhteiden edistämisen tasolle. Pesiölän puutarhalla kuitenkin tehtiin kokeilu villiyrtytien kasvattamisessa kasvihuoneessa. Kokeilussa olivat siiankärsämä, suolaheinä, voikukka ja nokkonen. Kasvit saivat hiukan lannoitusta, lämpö pidettiin n. 20 asteessa ja keinovaloa annettiin ulkoa tulevan valon lisäksi illan ja aamun aikaan. Kasvit kasvoivat hyvin ja tulos oli erinomainen (kuvat 2 kpl). Osa oli istutettu juurakoista ja nokkonen oli kylvetty siemenistä. Villikasvit myytiin paikallisten ravintoloiden käyttöön. Tämä kokeilu onnistui siis hyvin ja mikäli viljelijöitä löytyy ja tarvetta on, villikasveja voikin kasvattaa ympärivuotisesti. Kysymys kuitenkin kuuluu, onko villi enää villiä, jos se on viljeltyä? Kasvatus, jos siihen lähdetään talviaikaan, kannattaa kuitenkin vain tuorekäyttöön. Jos ajatellaan jalostusta, hinta nousee niin korkeaksi, ettei se ole kannattavaa.



Kuva 13: Villikasveja koekasvatuksessa Pesiölän puutarhalla



Kuva 14:Nokkosen koekasvatus Pesiölän puutarhalla

Hankkeen aikana todettiin, että kuivureiden puuttuminen on monella kerääjällä ongelma. Siksi hankkeessa selvitettiin myös myynnissä olevien kuivurien saatavuutta ja erilaisten kuivureiden rakentamismahdollisuuksia. Vähittäiskaupoista saatavat kuivurit ovat toimivia, mutta pieniä. Hyvistä esimerkeistä mainittakoon KAO:lla oppilaiden ja opettajien yhteistyössä rakentama kaappikuivuri, joka on todettu toimivaksi. Samoin myös kuivurityyppi, joka on käytössä Yrttipajalla Kauttualla. Molemmista on piirustukset liitteessä (liitteet 5 ja 6). Liitteessä on myös linkit kotimaisiin Söpu ja Orakas kuivureihin sekä linkit ulkomailta saataviin kuivureihin (liitteessä 4).

Hanke oli hyvin esillä lehdistössä ja tiedotus oli aktiivista. Liitteessä 7 on kooste hanketta koskevista lehtijutuista sekä tilaisuuksien markkinoinnista.

4 ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

Esiselvityshankkeessa pitkään työstyetty luonnonvaratuottajien osuuskuntamalli toteutui hankkeen päätyttyä toukokuussa 2017. Osakkaita on mukana osuuskunnan toiminnassa kymmenkunta eri toimialoilta, yrittäjiä, kehittäjiä, kerääjiä jne. Jokaisella osuuskunnan jäsenellä löytyy jotakin osaamista ja tietotaitoa luonnontuotealalta ja se näkyy ja on vahvuutena osuuskunnan toiminnassa. Osuuskunnan toiminta on vasta alkuvaiheessa, joten sen kehitystä ja toimintaa tulee tukea jatkossa esimerkiksi Naturpolis-yrityskehittäjien avulla. Osuuskunnan avuksi tarvitaan todennäköisesti myös hanketoimintaa. Hankkeiden kautta on mahdollista saada apua tuotekehitykseen, markkinointiin ja laiteinvestointeihin. Etenkin uuttamislaitteille olisi alueella tarvetta, kuten myös monille muille koneille ja laitteille. Osuuskunnan toiminta on avainasemassa koko Koillismaan luonnontuotealan kehittämisessä jatkossa.

Luonnontuoteala Koillismaalla on voimakkaassa kasvussa, kuten koko Suomessa. Tuotekehitys, tuotteistaminen, markkinointiosaaminen ja innovatiivinen ajattelu synnyttävät kasvua. Ne eivät kuitenkaan riitä, mikäli keruutuotteita ei saada tehokkaasti ja järjestelmällisesti metsästä jalostajille ja ostajille. Keruutoiminnan organisointiin tulisi jatkossa panostaa ja hakea toimintamalleja myös muilta alueilta. Aktiiviset ja alansa osaavat kerääjät on voimavara, joka on kaiken toiminnan edellytys. Kerääjiä on oltava, jos keruutuotteita aiotaan hyödyntää kaupallisesti.

Yhteistyö Koillismaata laajemman toiminta-alueen kanssa on mahdollisuus, jota tulee jatkossa kehittää. Vaikka vielä tämän hankkeen aikana ei löydetty toimintamallia sopimusviljelyn tai viljelijärinkien toimintaan, voi esimerkiksi yhteistyössä muiden Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan alueen toimijoiden kanssa olla jatkossa merkittäviä mahdollisuuksia. Arktisuus, terveellisyys, turvallisuus ja puhtaus ovat arvoja, joiden merkitys elintarvikkeissa ja muissa luonnonvaratuotteissa tulevaisuudessa vain kasvaa. Laajemmalla yhteistyöllä voidaan saada paremmin hyödynnettyä eri alueilla hyviksi havaittuja toimintamalleja, uusinta tutkimustietoa sekä toimijoiden yhteistyöverkostoja ja lisättyä mahdollisuuksia myös osaamisen kehittämiseen tai tuotteiden markkinointiin ja yritysten liiketoiminnan kehittämiseen.

Myös osaamista tulee kehittää. Koulutusta tarvitaan sekä kerääjille että ravintolahenkilöstölle kasvien yhä monipuolistuvammasta käytöstä. Kerääjät vaihtuvat koko ajan entisten jäädessä pois ja uusien tullessa tilalle. Samoin kerättävät kasvit ja kasvinosat joko muuttuvat tai uusia kasveja tulee lisää käyttöön. Ravintola-alan työntekijät tarvitsevat kasvien käyttäjäkoulutusta, mikä kävi ilmi selvityshankkeessa. Vain tutumpia kasveja osattiin käyttää, ja niitäkin vain lähinnä ns. perusruokiin. Vain muutamalla kokilla oli hyvä kasvintuntemus ja monipuolinen osaaminen. Samoin juuresten viljelyn lisäämiseksi tulee jatkaa ponnisteluja, mikä tarkoittaa erityisesti aktiivista tiedon jakamista/ tiedotuspäiviä varsinaisen viljelykoulutuksen lisäksi. Erityisesti naurista, valkosipulia ja ryväsipulia varten tarvitaan viljelykoulutusta, jota voi kohdentaa myös kiinnostuksen mukaan muihin juureksiin. Osaamisen kehittämisessä tärkeitä yhteistyökumppaneita ovat alueen oppilaitokset sekä ProAgria.

Informaatiota ja tietoa tarvitsee myös tavallinen kuluttaja ja vähittäiskaupan henkilökunta. Vain murto-osa tietää villikasvien käytöstä, ja mitä tuotteita ja jatkojalosteita kasveista voi tehdä. Käyttötietoutta pitää lisätä, jos jatkojalosteita aiotaan valmistaa ja saada markkinoitua.

Lisäksi keruutuotteille tarvitaan varastointia. Kun satokauden ulkopuolella kysytään raaka-ainetta, sitä on oltava varastossa. Varmuusvaraston saaminen kasviraaka-aineille (kuivatut ja pakastetut) tulisi olla osuuskunnan yksi kehittämiskohteista. Tässä kannattaa tehdä yhteistyötä Luontoyrittäjyysverkoston alihankintapörssin kanssa, sekä hyödyntää suomalaisten luonnonantimien markkinapaikkaa Forest Foody –markkinointiverkostoa. Tuotekehitystä varten, johon toimijoilla on aikaa talvikaudella, tarvitaan raaka-aineen lisäksi toimivat elintarviketilat. Tuotekehityskeittiö, jossa parhaimmillaan olisi saatavilla myös tuotekehittäjän opastusta, mahdollistaisi myös koe-erien valmistuksen, joka muutoin on haasteellista yksittäisillä pienillä toimijoilla, joilla ei ole omia tiloja käytössään.

5 ALLEKIRJOITUS JA PÄIVÄYS

Kuusamossa 5. toukokuuta 2017



Toini Kumpulainen
Projektivastaava

Naturpolis Oy - Nordic Business Center

Nuottatie 6 A, FI-93600 Kuusamo
Tel. +358 (0)40 860 8844 | Email: info@naturpolis.fi | Vat no. 1940705-4
<http://www.naturpolis.fi> & <http://www.kuusamoregion.fi>

Loppuraportin liitteet:

- Liite 1: Kasvitaulukko 2017: ostajat myyjät ja kasvit 26042017
- Liite 2: Ohjeellinen hinnasto kerääjille
- Liite 3: Ostohinnat 01.02.2016 Yrittipaja
- Liite 4: Linkkejä ostajien ja myyjien kohtauttamiseksi
- Liite 5: Kaappikuivuri: Savonlinnan yrittipaja
- Liite 6: Kuivurin rakenne
- Liite 7: Hankkeen tiedotusmateriaalia

kasvia esiintyy paljon
satokausi alkamassa/loppumassa

Liite 1: Kasvitaulukko 2017_ostajat myyjät
ja kasvit_26042017

[illegible]

OSTAJAT

Riipinen	Markus Riipinen Järvenpääntie1 93600 Kuusamo	040-7721989	markus@riipisen.fi
Oivangin Nuoriso ja leirikeskus	Leila Hemmälä Rovaniementie 62 93999 Kuusamo	040-8608608	leila.hemmila@kuusamo.fi
Cumulus Resort Rukahovi	Rukankyläntie 15 93830 Rukatunturi	0200-48126	lea.riekki@restel.fi jussi.kovanemi@restel.fi susanna.kuitinen@restel.fi
Korpihilla	Ritva Kokko Holtinojan tie 5 Riistunturi 97925 Tolva		ritva.kokko@korpihilla.fi
Yrttipaja	Satarantie 8 27500 Kauttua Petri Kolvisto	044-5774200	info@yrttipaja.fi
Ravintola Rukan Kuksa	Rukatunturintie 12 93830 Rukatunturi Laura ja Marjo Määttä	207810530	sales@rukankuksa.fi

Luonnonkasvien hinnasto v. 2017 (raaka-aineen kerääjille)

Yhdessä Lapin 4H:n, LUOLI-hankkeen ja Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys- hankkeen kanssa kerätyt tiedot

HINNAT suuntaa antavia, sovittava aina raaka-aineen ostajan kanssa

Kasvi / kasvin osa	Hinta €	Hinta €		Hinta + 20%
tuore kg-->kuiva kg (suhde vaihtelee 3 - 8)	Tuore kasvi	Kuiva kasvi	Pakaste	Luomuna
Hapro	8,00			
Hillan lehti	10,00			
Juolavehnän juuri	7,00	25,00		
Kanervan kukka	11,00 - 13,00	85,00		
Kataja, larvaversio enint. 5 cm	20,00	27,00		
Katajan marja	5,00			
Koivun lehti (kesä)	4,00	15,00	8,00	
Koivun pihkalehti (kevät)	4,80	25,00	10,00	
Kultapiisku, kukinto	3,00	17,00		
Kuusenkerkkä	6,00 - 8,00	30,00		
Käenkaali eli ketunleipä	15,00			
Maitohorsman lehti	3,00	15,00		
Maitohorsman kukka	5,00	25,00		
Mesiangervon lehti	2,50 - 4,00	16,50		
Mesiangervon kukkalatva	2,50 - 3,00	25,00	5,00	
Mesiangervon kukka		80,00		
Mustaherukan lehti	2,50	17,50		
Mustikan lehti, enit. 2 cm versonkärkiä	8,00 - 10,00	18,50		
Mustikan verso	8,00	18,00		
Männyn kerkkä	5,00			
Männyn kuori	3,50			
Niittyhumala		15,00		
Niittymaarianheinä, viljelty	5,00	15,00		
Niittymaarianheinä, villi	15,00 - 18,00			
Nokkonen	5,00	40,00		
Nokkosen siemen (puhdistamaton)	6,00	100,00		
Peltokorte	3,00	28,00		
Pihasaunio koko kasvi	3,00	15,00		
Pihjalansilmu	10,00			
Poimulehti	4,00	20,00		
Puna-apilan kukka	6,00	25,00		
Puna-apila koko kasvi	4,00	15,00		
Rantaminttu		15,00		
Ratamonlehti	4,00	15,00		
Ratamon siemen	15,00	30,00		
Siankärsämön kukka	3,50 - 4,20	20,00		
Siankärsämö koko kasvi	2,50	15,00		
Siankärsämön verso	8,00	25,00		
Tenonajuruoho		30,00		
Tunturipoimulehti	8,00	30,00		
Vadelman lehti	5,00 - 8,00	17,50		
Voikukan lehti	6,00	17,50		
Voikukan nuppu	3,00 - 5,00			

Voikukan juuri	6,00	30,00		
Väinönputken juuri	15,00	35,00		
Väinönputken lehti	6,00	20,00		
Väinönputki verso/varsi	3,50	17,00		
Ruusujuuri, juuri (viljelty)	20,00	100,00		
Ruusujuuren verso	5,00	20,00		

Huom! Kasvien murskaus/pakkaus /kuljetus - kuluista sovittava erikseen tilaajan kanssa.

Kuivauksesta syntyvät kulut sisältyvät kuivien kasvien hintaan.

Kasvien keruu luomuna on sovittava etukäteen (suositus väh. +20% ostohintaan).

KUIVAYRTTIEN OSTOHINNASTO – 2016

Nordic Herbs Oy / Yrttipaja
 Sataranrie 8
 27500 Kauttua
 yrttipaja@gmail.com
 Puh.: 044-5774200

01.02.2016 alkaen

Kasvi			Tavano.hin.	Tavano.hin.	
			alv.0%	alv14%	
Arnikki				0,00 €	
Basilika			26,00 €	29,64 €	
Fenkoli				0,00 €	
Heinäratamo			16,50 €	18,81 €	
Humala			27,00 €	30,78 €	
Iisoppi			16,50 €	18,81 €	
Islanninjäkälä			25,00 €	28,50 €	
Juolavehnanjuuri			25,00 €	28,50 €	
Kamomilla			32,00 €	36,48 €	
Kanerva			27,00 €	30,78 €	
Katajanmarja			27,00 €	30,78 €	
Kehäkukka kokon.			25,00 €	28,50 €	
Keltakatkero				0,00 €	
Koivunlehti			20,00 €	22,80 €	hinta päivitetty 26.4.2017 ostajan ilmoituksen mukaan
Kreik. Oregano			17,50 €	19,95 €	
Kultapiisku			16,50 €	18,81 €	
Kynteli			16,50 €	18,81 €	
Laventeli			30,00 €	34,20 €	
Lipstikka, lehti			16,50 €	18,81 €	
- juuri				0,00 €	
Maitohorsma leh.vih.			16,50 €	18,81 €	
-----"----- kukka			18,50 €	21,09 €	
Maurinmalva, kuk					
Maustekirveli			18,50 €	21,09 €	
Meirami			26,00 €	29,64 €	
Mesiangervo lehti			16,50 €	18,81 €	
-----"----- kukka			17,50 €	19,95 €	
Mintut, pipar			18,50 €	21,09 €	
- viher			17,50 €	19,95 €	
- japanin			18,50 €	21,09 €	
Mustaherukanlehti			17,50 €	19,95 €	
Mustikanlehti			18,50 €	21,09 €	
Mäkikurma					
Nokkonen			17,50 €	19,95 €	
- siemen			25,00 €	28,50 €	
Nukkahorsma			22,00 €	25,08 €	
Oregano			17,50 €	19,95 €	
Peltokorte			28,00 €	31,92 €	
Persilja			16,50 €	18,81 €	
Poimulehti			18,50 €	21,09 €	
Puna-apila kuk.			25,00 €	28,50 €	
Puolukka			18,50 €	21,09 €	
Ransk.rakuuna			25,00 €	28,50 €	

Kasvi			Tavano.hin.	Tavano.hin.	
			alv.0%	alv14%	
Rosmariini			26,00 €	29,64 €	
Ruiskaunokki			40,00 €	45,60 €	
Ruohosipuli			30,00 €	34,20 €	
Ruusujuuri			30,00 €	34,20 €	
Saksankirveli				0,00 €	
Salvia			24,00 €	27,36 €	
Samettirakuuna			19,50 €	22,23 €	
Siankärsämö			18,50 €	21,09 €	
Sianpuolukka			23,00 €	26,22 €	
Sitruunamelissa			17,50 €	19,95 €	
Tilli			16,50 €	18,81 €	
Timjami			20,00 €	22,80 €	
Tuoksuampiaisyrtti			17,50 €	19,95 €	
Vadelmanlehti, vih.			17,50 €	19,95 €	
Voikukka,lehti			17,50 €	19,95 €	
-juuri			30,00 €	34,20 €	
Vuorenkilpi					
Väinönputki,lehti			17,50 €	19,95 €	
-juuri			30,00 €	34,20 €	
- siemen				0,00 €	
Yrtti-iiso			18,50 €	21,09 €	

Linkkejä ostajien ja myyjien kohtaamiseksi:

<https://100hyvaasuomesta.fi/product/forest-foody-luonnollisesti-sinulle-luonnonantimia-ja-kerailijapalveluja/>

<http://www.forestfoody.fi/>

<http://www.luontoyrittaja.fi/alihankintaporssi/>

LINKKI EVIRAN SIVUILLE: KASVILUETTELO

https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisten_kasvien_elintarvikekaytto_26012016.pdf

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/suomalaisten-luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto/>

Kuivurit:

<https://www.google.fi/search?q=fruit+dryer+machine&hl=en&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKEwjJrg-Kqa7TAhWFiSwKHak9DjEQsAQITw&biw=1920&bih=986#spf=1>

<https://www.alibaba.com/showroom/fruit-drying-machine.html>

<http://www.kiinatukku.fi/?p=item&id=540792667709>

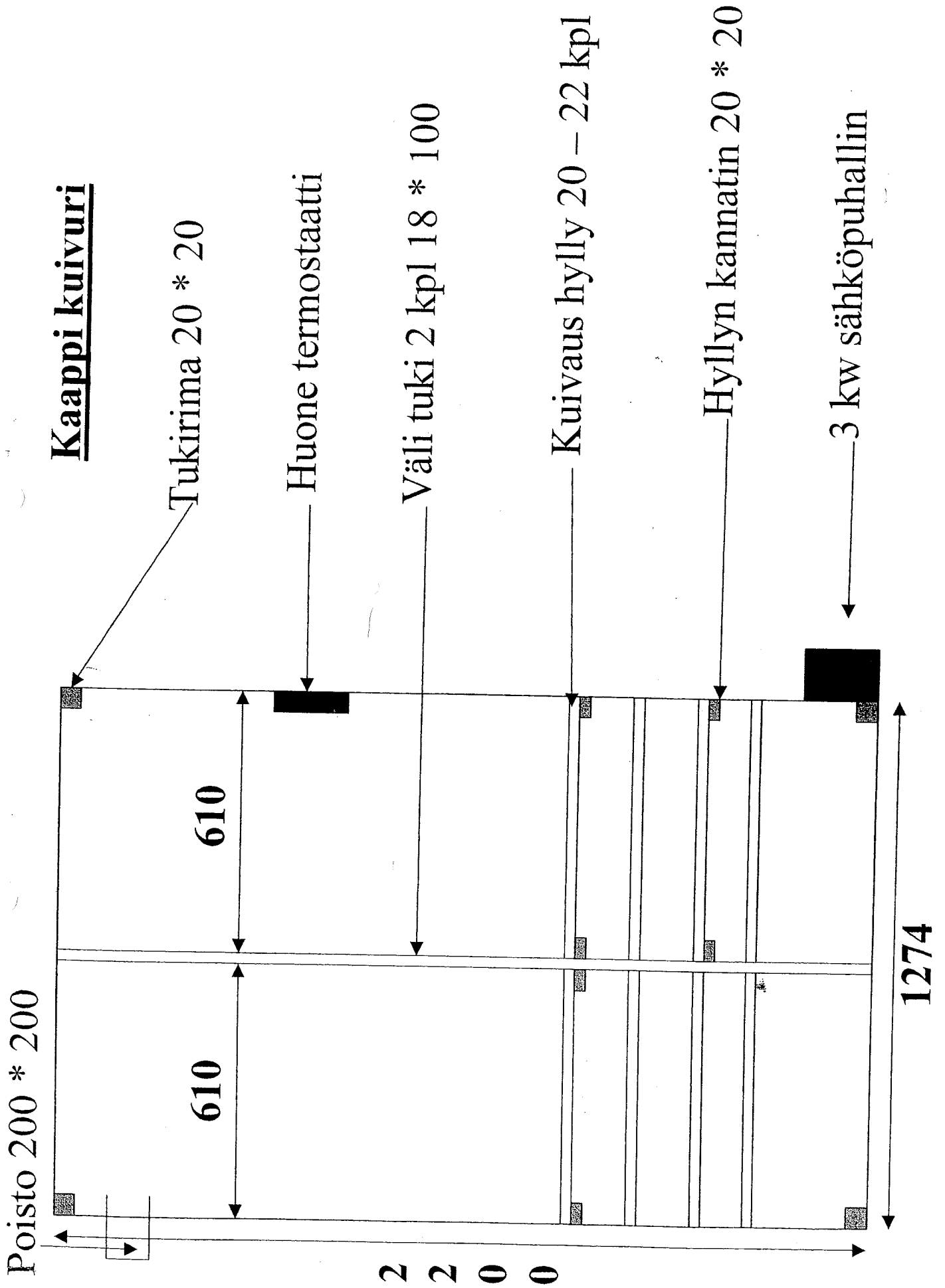
Seuraavassa on linkkejä kotimaisiin kuivurimalleihin:

Täältä löytyy kuivureita yrteille, marjoille, sienille, vihanneksille ja juureksille ym. ym. kaikkiin tarpeisiin. Myös kotikäyttäjille

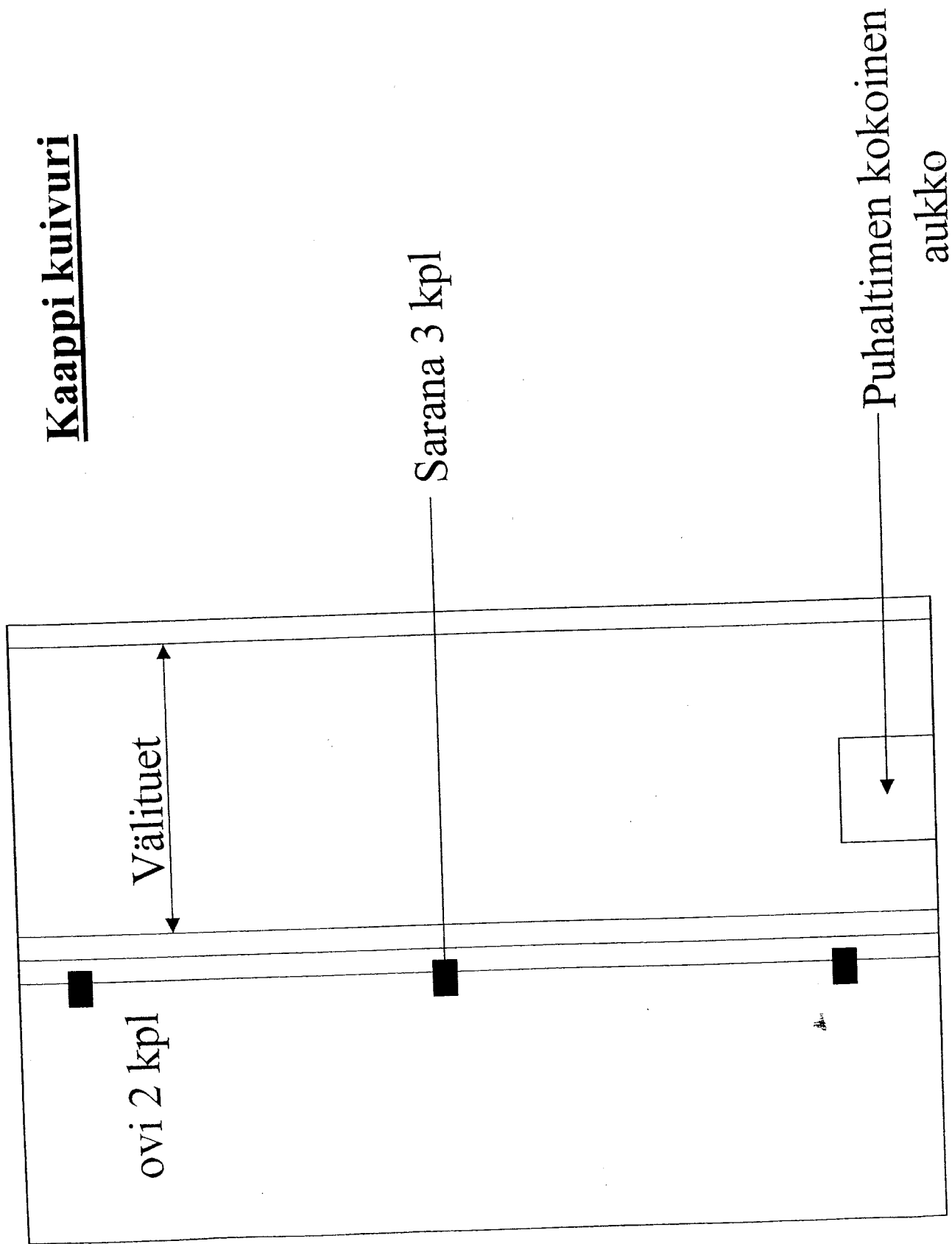
Marlemi Oy :Orakas kuivurit Martti Hakala puh. 0400-272128 ja martti.hakala@marlemi.inet.fi <http://www.marlemi.fi/>. Marlemin kuivureita on sekä yrityskäyttöön että kotitalouksiin.

Iso Orakas (tyyppi 5600) yrityskäyttöön on 8100,00 euroa alv 0, + rahti, vapaasti tehtaalta saatavissa. Orakas (tyyppi 5521) 495,00 + 25 euroa rahti = 520,00 euroa

Sopu Kuivurit, kotimainen kokoontaitettava kuivuri <http://www.soputuote.fi/tuotteet.php>



Kaappi kuivuri



Kuivaushylly

Hyttysverkko

60 * 1000

2 kpl rima 15 * 50 * 600

2 kpl rima 15 * 50 * 1000

2 kpl naula

Verkko kiinnitetään nitojalla

Levynä käytetään 18 mm filmivaneria josta myös välituet.

Hyllyn kannattimiin porataan reiät ja ruuvataan sivuseiniin ja välitukiin.

Hyllyt voivat olla myös ruostumatonta terästä mutta esim. hyttysverkkokin käy.

Huomioi kaapin syvyys hyllyn syvyyteen. Ei kannata tehdä yli 1000 mm syvempää.

Sähköasentajat osaavat kytkeä huonetermostaatin puhaltimeen.

Näitä mittoja voi muutella tarpeen mukaan ja tilan mukaan.

Lavakuivurin esim. 2 * 5 m tarvitaan lämmön lähteeksi 50 – 60 kw rakennuskuivuri johon liitetään huonetermostaatti.

SUUNNITELLU: PEETTI KÄRKÄINEN / SARONLINNAN YHTIÖ OY

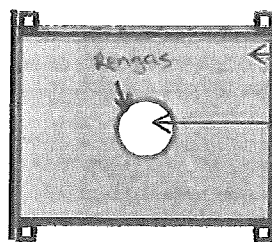
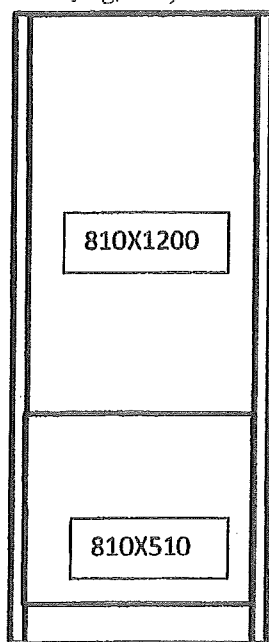
Sivuseinät
(mitat oikein)

MUKANA

- rengas (ilma)
- oven tiiviste (puhdistetaan intopöly ennen tiivisteen kiittämistä)
- salvat 2 kpl
- ruuvit
- taivutettu pelti

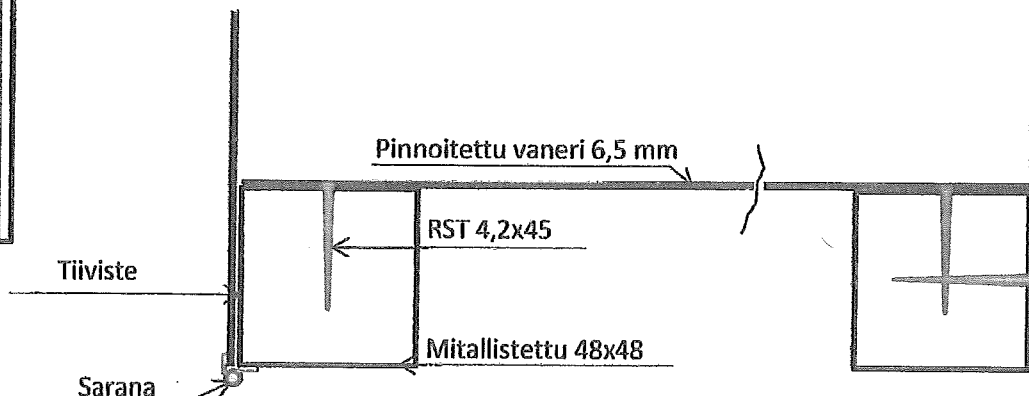
SARANAT PUUTTUU

tarvitaan 2 kpl lehti saranaa



Katto-osa 6,5x630x830

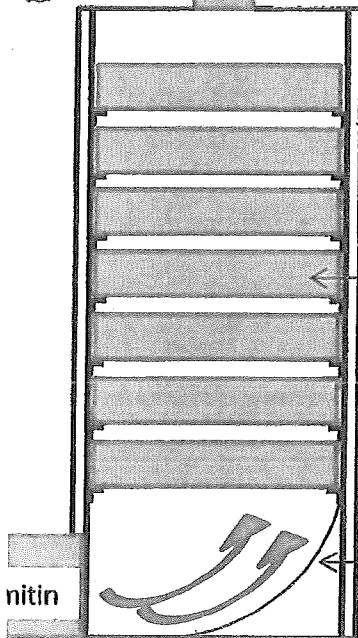
160 mm



LEIKKAUS OVEN SUUNNASTA

LEIKKAUS SIVUSTA

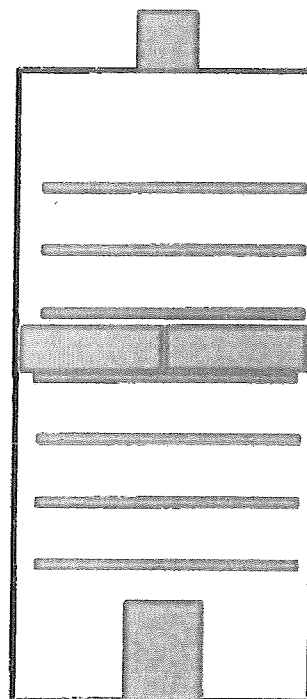
Kanava
alle 200V
avapuhallin



Ritilälaatikko 400x600, max. korkeus 150

Taivutettu pelti 1,0x810x850

Oven leveys 72cm



nitin

lämmittin
3kW

Leaderrahaa hankkeeseen, invaluiškaan, metsästysmajaan ja kylätaloon

Aleksanteri Pikkarainen

Koillismaan Leader ry myöntää Koillis-Suomen Kehittämisyhtiö Naturpolis Oy:n Luonnonvaratuotannon kehittämisselvityshankkeeseen 100 prosentin tuen 44 237 euron kokonaiskustannuksiin.

Lisäksi yleishyödyllistä investointitukea myönnettiin Kuusamon seurakunnan Pappilan invaluiškan ja wc-hankkeeseen 65 prosentin tuella 25 100 euron kustannuksiin, Suiningin Metsästysseura ry Metsästysmaja-hankkeeseen myönnettiin 65 prosentin tuki 37 200 euron kustannuksiin ja Kuusamon Kurkijärven maimiesseura ry Kylätalo-hankkeelle myönnettiin 65 prosentin tuki 73 853 euron kustannuksiin.

Hallitus myönsi eron Posion julkisen sektorin edustajalle **Ulla-Maija Perttuselle** Koillismaan Leader ry hallitukselta. Posion julkisen sektorin edustajana toimii kevääseen 2017 saakka varajäsen **Tuija Suonnansalo**.

Koillismaan Leader ry:n hallituksen varapuheenjohtajaksi valittiin **Vesa Turpeinen**.

Koillismaan Leader ry:n hallitus kokoontui 13.9.2016 Taivalkoskella. Seuraava Koillismaan Leaderin hallituksen kokous pidetään Kuusamosa 1.11.2016.

Koillismaan Leader kertoi päätöksistä Facebook-sivullaan.

Koillissanomat

4.10.2016

Lähettäjä: Naturpolis Oy <noreply@naturpolis.fi>
Lähetetty: 16. joulukuuta 2016 12:45
Vastaanottaja: Riihelä Elsi Naturpolis Oy
Aihe: Kuusamo Region uutiskirje

Eikö viesti näy oikein? Klikkaa tästä.

KuusamoRegion Uutiskirje

Kuusamo - Taivalkoski



JOULUKUU

2016



Kiinalaisen asiakkaan tarpeet ja laadukas asiakaspalvelu

Gateway to Kuusamo Lapland –hanke, Naturpolis Oy ja Ruka-Kuusamo Matkailu ry. järjestävät ma 23.1.17 asiakaspalvelijoille suunnatun teemapäivän laadukkaasta asiakaspalvelusta kiinalaisille. Kiinalaisten matkailijoiden määrä on ilahduttavasti alueellamme kasvussa ja teemapäivän myötä tuetaan alueen asiakaspalvelijoita työssään kiinalaisten asiakkaiden kanssa. Teemapäivä on maksuton ja se järjestetään 23.1.17 klo 9-16 ravintola Rukan Kuksassa. Ilmoittautumiset erikoisruokavalioiden kera **12.1.17 mennessä** osoitteeseen

tessa.kokkonen@naturpolis.fi.

[Lue lisää.](#)

Take a Chance - Koulutus- ja työelämämessut 26.1.2017

Kainuun ammattiopistolla Kuusamossa pidetään Take a Chance - koulutus- ja työelämämessut **26.1.2017 klo 10-14**. Työnantajille messut ovat oivallinen mahdollisuus esitellä oman yrityksen tai organisaation toimintaa, rekrytoida työvoimaa, tarjota oppimisympäristöjä työssäoppijoille sekä tavata toisia työnantajia. Nuorille tapahtuma tarjoaa tilaisuuden tavata eri alan työnantajia ja koulutuksen järjestäjiä toisen asteen oppilaitoksista

KOULUTUS

OpinTori
OPPIA IKÄ KAIKKI



Leverage from
the EU



Hotelli- ja ravintola-alalla tarvitaan osaajia

Hotelli- ja ravintola-alan myynnin kehitys on vuosia kestäneen laskun jälkeen kääntynyt nousuun. Tämä myönteinen suhdanne heijastuu koko Suomessa alan työvoimapoluna, joka Koillismaan alueella konkretisoituu erityisesti talvisesongin aikana. Viesti yrittäjiltä on tässä tilanteessa yksiselitteinen. Tarvitaan uusia, oikean asenteen omaavia osaavia ammattilaisia hotellien,

korkeakouluihin. Ilmoittaudu mukaan tapahtumaan viimeistään
13.1.2017 mennessä sähköpostitse osoitteeseen
jaana.pesonen@kao.fi

[Lue lisää.](#)



Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys -hanke järjestää opintomatkoja

Hankkeen ensimmäinen opintomatkka toteutetaan 27.1.2017. Lähtö on perjantaina 27.1. noin klo 7.30 Kuusamosta, paluu Kuusamoon saman päivän iltana. Matkalla tutustutaan mm. Osuuskunta Ärmätin toimintaan Suolijärvellä, Vehviläisen sipulitilaan ja Heinäpuron Marjatilän rahti -mehustamoon. Sitovat ilmoittautumiset opintomatkalle viimeistään 17.1.2017, toini.kumpulainen@naturpolis.fi.

Hankkeen toinen opintomatkka toteutetaan 14.2.2017. Opintomatkan ensimmäisenä kohteena on Posiolla sijaitseva Korpilla, joka valmistaa mm. kuusenkerkkä kuohujuomaa. Muina käyntikohteina ovat Pentti Määttä ruusujuuritila Rovaniemellä, Arctic Icecream (jäätelöt), Detria Oy (voiteet ja öljyt), Annelin yrtit ja karkit Rovaniemellä ja Arctic Warriors Narkauksessa (voiteet ja hoitotuotteet).

[Lue lisää.](#)

Luonnonvaratuotteiden työpaja 10.1.2017

Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys -hanke järjestää työpajan 10.1.2017 klo 9 – 16 Kainuun ammattiopiston Kuusamon toimipaikassa. Työpajassa tutustutaan villikasveista saataviin uusiin makuihin, keruutekniikkaan ja kasvien prosessointiin. Tilaisuudessa kuullaan kokemuksia keruutuotteiden ostosta, käytöstä, koulutuksesta sekä ostajien tarpeista. Mukana villiruokakokit Jarmo Pitkänen Studio Ravintola Tundrasta sekä Maija ja Antti Ahokas, Zipuli Oy:stä Helsingistä. Sitovat ilmoittautumiset 4.1.2017 mennessä Toini Kumpulaiselle, puh.040 135 877, toini.kumpulainen@naturpolis.fi, Tilaisuus on maksuton. Tervetuloa!

ravintoloiden ja
matkailupalveluyritysten
työntekijöiksi.

**Kainuun ammattiopiston
Kuusamon toimipaikka** vastaa
alalta tulleeeseen tarpeeseen
avaamalla tammikuussa
haettavaksi aikuiskoulutuksena
toteutettavan kokkikoulutuksen,
**Hotelli-, ravintola- ja
cateringalan perustutkinnon.**
Hakuaikaa koulutukseen on
maaliskuun loppuun saakka ja
koulutus on tarkoitus aloittaa
21.4.2017. Koulutukseen ovat
tervetulleita hakemaan kaikki
peruskoulun suorittaneet kokin
ammattista kiinnostuneet henkilöt.

[Lue lisää.](#)

Vielä ehdit mukaan keväällä 2017 alkaviin koulutuksiin

Koillis-Suomen Aikuiskoulutus
tarjoaa keväällä 2017
mahdollisuuden opiskella eri
alojen tutkintoja joko
omaehtoisena aikuiskoulutuksena
tai oppisopimuksella. Lisäksi
tulossa on lyhytkoulutuksia kuten
lupakorttikoulutukset ja aina
kannattaa tiedustella
mahdollisuutta suorittaa
meneillään olevien tutkintoon
valmistavien koulutusten sisällä
myös yksittäiseen tutkinnon osaan
valmistavaa koulutusta.

[Lue lisää.](#)

**Yritys-Suomi
Koillismaan toimijat
toivottavat kaikille
Hyvää Joulua ja
Onnea Vuodelle 2017**



OTA YHTEYTTÄ





Lähetä uutisvinkkisi meille!

Seija Väisänen

Tiedottaja

seija.vaisanen@naturpolis.fi

Puh. +358 40 725 0392

www.kuusamoregion.fi

➡ Kerro kaverille

Päivitä yhteystietosi

Ovatko yhteystietosi muuttuneet?

➡ Päivitä tiedot

Maahanmuuttajista elinvoimaa Koillismaalle -hanke käynnissä

Koillis-Suomen Aikuiskoulutuksessa on käynnissä Maahanmuuttajista elinvoimaa Koillismaalle -hanke. Hankkeen tavoitteena on auttaa maahanmuuttajia pääsemään mukaan koillismaalaiseen työelämään ja koulutukseen. Hankkeessa kartoitetaan ja tunnistetaan maahanmuuttajien osaamista ja haetaan ratkaisuja, joilla ohjataan heitä omalla polullaan eteenpäin hyödyntäen alueella olevia palveluja.

[Lue lisää.](#)



***Naturpolis Oy
toivottaa Hyvää Joulua ja
Menestyksestä
Uutta Vuotta 2017!***

Osoitelähde: Uutiskirjeen tilaajarekisteri.
Jos et halua meiltä enempää postia, poistu postituslistalta.

Koivissanommat 28.12.2016

KORPIVARUSTE!

ERÄNKÄVIJÄN NETTIKAUPPA JALKAUTUU PAIKKAKUNNALLE

STUMPY
LIUKULUMIKENGÄT
Leveys 14cm
Pituus 120cm

UUTUUS!
120€

MORPHO TRIM
PITUUS 78CM

85€
(159€)

MORPHO VIP
PITUUS 64CM

75€
(139€)

ARCTIC ERÄSITEET
Tukeva side joka sopii lähes kaikkien vaelluskenkien ja saappaiden kanssa. Nopea kiristys! Suomalainen kärkikappale!

60€
(100€)

PILKKI-HAALARIT
Lämpimät pilkkihaalarit Finlayson kankaalla. Vedenpitävät paikat

40€
(149€)

SAUVAT

Luonnosta villiä lautaselle ja tuotteiksi -työpaja 10.1.2017

Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys -hanke järjestää työpajan 10.1.2017 klo 9 – 16 Kainuun ammattiopistolla, Apajatie 1, Kuusamo.

Työpajassa tutustutaan villikasveista saataviin uusiin makuihin, keruutekniikkaan ja kasvien prosessointiin. Tilaisuudessa kuullaan kokemuksia keruutuotteiden ostopista, käytöstä, koulutuksesta sekä ostajien tarpeista. Mukana villiruokakokki Jarmo Pitkänen, Studio Ravinto- ja Tundra Kuusamo sekä Maija ja Antti Ahokas, Zipuli Oy Helsinki.

Sitovat ilmoittautumiset 4.1.2017 mennessä Toini Kumpulaiselle, puh. 040 135 8777, toini.kumpulainen@naturpolis.fi.

Tilaisuus on maksuton. Tervetuloa!

Villituotteen EU:ta 2014-2020
Ei-merkki, ilmi- ja ympäristökeskus
Euroopan maaseudun kehittämissuunnitelma
Eurooppa investoi maaseutuun



koillismaa

naturpolis

NORDIC BUSINESS CENTER

Nyt on välipäivillä auton osto helppoa! Näihin käsiraha 0%



Hyundai i20 Classic
m.a 76 tkm-12
9.390€ käteishinta
tai 251€/kk / 48



Ford Galaxy 2.3i
7-paikkainen, m.a 213 tkm -05
7.490€ käteishinta
tai 203€/kk / 48



BMW 316 Ti Compact
m.a 145 tkm-04
6.400€ käteishinta
tai 175€/kk / 48

POLITOÖLJY
-lämmitys ja moottori -
Palvelumme numerossa

KOILLIS

Kuusamossa koulutetaan villiruoan kerääjiä ja jalostajia

Koillis-Suomen alueella aiemmin toteutettujen villiruokahankkeiden tuloksista on havaittu, että villiruoan käytön ja alueen elintarviketuotannon kehitystä hidastava tekijä on luonnontuotteiden keruun ja tuotannon vähäisyys, toimijoiden ja toiminnan hajanaisuus sekä harrastelijamaisuus.

– Keruutoimintaa tulee kehittää, ja kerääjiä tulee ohjeistaa oikeaoppiseen ja ammattimaiseen keruuseen. Toisaalta ravitsemuspuolen ammattilaiset ja elintarvikualan jalostajat kaipaavat lisäohjausta kasvien käytössä, makujen tunnistamisessa ja kasvien soveltamisessa ruoan valmistukseen ja jatkojalostukseen. Myös pakkausten suunnitteluun ja visuaali-

seen ulkonäköön kaivataan ohjausta, kertoo lokakuussa 2016 käynnistyneen Luonnonvaratuotannon kehittämismisselvitys -hankkeen projektivastaava Toini Kumpulainen.

Hankkeen tavoitteina on lisätä yhteistyötä kerääjien ja ostajien välillä, edistää yhteistyömahdollisuuksia luonnonvaratuotannon sekä tuotteiden jatkojalostuksen lisäämiseksi ja kehittämiseksi. Myös ostajien ja myyjien kohtauttaminen sekä alan toimijoiden tietoisuuden lisääminen luonnontuotealan mahdollisuuksista ovat tärkeitä asioita.

– Hankkeella kartoitetaan Koillismaan alueen viljelijöiden kiinnostusta vihannesten ja juuresten vil-

jelyyn alueen ammattikeittiöiden käyttöön, kertoo Kumpulainen.

Tammikuussa hankkeen järjestämässä työpajassa tutustutaan villikasveista saataviin uusiin makuihin, keruutekniikkaan ja kasvien prosessointiin. Tilaisuudessa kuullaan kokemuksia keruutuotteiden ostosta, käytöstä, koulutuksesta sekä ostajien tarpeista.

– Tavoitteena on aktivoita villikasvien kerääjiä, koska luonnosta kerättävät raaka-ainemäärät ovat moninkertaistuneet, ja uusia kerääjiä tarvitaan. Kokeilemme ja maistelemme villiyrteistä tehtyjä ruokatuotteita, joten pääsemme ihan käytännön tasolla testaamaan alueelta löytyviä

villikasveja.

Tilaisuuden tärkeänä tavoitteena on, että kerääjien ja ostajien tarpeet kohtaavat, ja molemmat tahot tutustuvat toisiinsa. Mukana ovat villiruokakokki Jarmo Pitkänen Studioravintola Tundrasta Kuusamosta sekä alan vahvat ammattilaiset Maija ja Antti Ahokas Zipuli Oy:stä Helsingistä.

– Kaikilla heillä on pitkäaikainen kokemus villikasvien käytöstä, jatkaa Kumpulainen.

Luonnonvaratuotannon kehittämismisselvitys -hankkeen työpaja 10.1.2017 klo 9 – 16 Kainuun ammattiopistolla, Apajatie 1, Kuusamo.

Merkittävää kasvua Kuusamossa yöpymisissä ja lentoliikenteessä

Kuusamon matkailun kehitys jatkoi vahvana myös lokakuussa. Kasvu rekisteröidyissä yöpymisissä alueellamme (+10,2 prosenttia) oli selkeästi vahvempaa kuin Suomessa ja Lapissa keskimäärin.

– Iloinen asia oli erityisesti se, että venäläisten määrä (+77 %, 1585 yöpymistä) osoitti vahvaa kasvua verrattuna edellisen vuoden lokakuuhun, kertoo Ruka-Kuusamon Matkailun toimitusjohtaja Mats Lindfors.

Kasvua oli myös kotimaan matkailijoiden suo-

llessa. Tammi-lokakuun aikajaksolla Kuusamo oli selkeästi vahvemmalla kasvupolulla (+13,5 %) verrattuna Lappiin (+8 %) ja koko maahan (+1,8 %).

Lindforsin mukaan myös marraskuun lentoliikennemäärät kasvoivat merkittävästi kesä- ja syyskuukausien jälkeen.

– Ruka Nordic -maailmancupin kisa toi hyvän piristysruiskeen lentomatkustajien määrään, joka oli 5,7 prosenttia suurempi verrattuna edellisen vuoden marraskuuhun. Koko vuoden tasolla Kuusamon

kentän matkustajamäärät olivat nousussa 12,2 prosenttia mikä edustaa kaikkien Suomen kenttien joukossa vahvinta kasvua yhdessä Kittilän kentän kanssa.

Kuusamon lentokentän liikenne kehittyy hyvällä vauhdilla, mutta on edelleen selkeästi Kittilän, Rovaniemen ja Ivalon lentovuoromääriä ja -matkustajia perässä.

– Eroa esimerkiksi Kittilän kenttään selittää se, että Kuusamon kentän vaikutuspiirissä on vain yksi isompi matkailualue, kun

Yllästä, Olostä, Pallasta ja useita muita keskikokoisia matkailualueita, joiden yhteenlaskettu palvelukapasiteetti on monikertainen Kuusamoon nähden.

Kaikilla pohjoisen kentillä on Lindforsin mukaan kuitenkin pitkän ajan kehityksessä sama trendi; matkustajamäärät ovat olleet stabiilina tai pienessä laskussa vuosina 2011–2014, jonka jälkeen on tapahtunut käännös parempaan.

– Talvi 2016–2017 tulee kaikilla näillä kentillä olemaan todella vahvan kas-

torstai 29.12.2016

KAUPUNKI

on lauantaina on
raavat asemakaa-

umoaminen
issa 111 ja siihen

NTA

rio liittyy

Torstai 29.12.2016

MENOT & TAPAHTUMAT

KINO KATSO OHJELMISTO
KINO KATSO OHJELMISTO
www.kinokuusamotalo.net

3D DIGITAL CINEMA
DOLBY DIGITAL

Kino Kuusamotalo
Kaarlo Hännisentie 2, 93600 Kuusamo
puh. 0400 900476
www.kinokuusamotalo.net

Hotelli RESTAURANT

Pe 30.12. Mikko Tapio Lippu 10€
La 31.12. Flashback Lippu 10€



KOILLISMAAN
Uutiset

LUONNOSTA VILLIÄ LAUTASELLE JA TUOTTEIKSI -TYÖPAJA 10.1.2017

Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys -hanke järjestää työpajan 10.1.2017 klo 9 – 16 Kainuun ammattiopistolla, Apajatie 1, Kuusamo.

Työpajassa tutustutaan villikasveista saataviin uusiin makuihin, keruutekniikkaan ja kasvien prosessointiin. Tilaisuudessa kuullaan kokemuksia keruutuotteiden ostosta, käytöstä, koulutuksesta sekä ostajien tarpeista.

Mukana villiruokakokki Jarmo Pitkänen, Studio Ravintola Tundra Kuusamo sekä Maija ja Antti Ahokas, Zipuli Oy Helsinki.

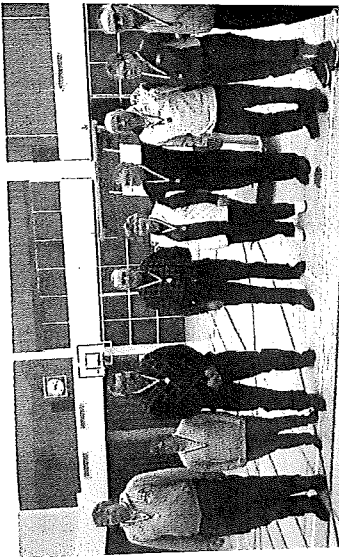
Sitovat ilmoittautumiset 4.1.2017 mennessä Toini Kumpulaiselle, puh. 040 135 8777, toini.kumpulainen@naturpolis.fi.

Tilaisuus on maksuton. Tervetuloa!

naturpolis
NORDIC BUSINESS CENTER

European maaseudun kehittämisen maaseutuohjelma
European rural development programme
EU:lta 2014-2020

Koillismaa
Ennen- ja myönteinen
muutos



Yhdistysten välinen perinteinen boccia-turnaus pelattiin moni liikuntahallilla. Voiton vei Eläkkeensaajien II-jou-

Urheilutuloksia

Hirvenhiihto, Kuus-
17.12. pidettyjen K
kisa 2 -kisa tulokset

Yhdistysten välinen

boccia-turnaus Kuusamon

liikuntahallilla

Ottelutulokset: Parkinsonkerho – Mielenterveyden tuki 6-3, Eläkkeensaajat II – Eläkkeensaajat I 5-1,

Sydänyhdistys – K:mon In-
i: J... C C Parkinsonkerho –

Sarja Hiihtely: 1) Jumi
Taiva 1098, 2) Pitkä
mo KuuA 1098, 3) I
ro Suiningin ms 109
vala Juhla Lämsän En
Kallunki Harri K-f
ms 1062, 6) Palosa
Suiningin ms 1024,
Markku Suiningin n

HELIKOPTERILENNÄTYS

Tervetuloa nauttimaan lentämisen ilosta ja Rukan upeista maisemista

15.2.-23.4.2017

Hinnat alk. 60€ aikuiset

40€ lapset alle 12 v.

Itä-Rukan Vuoselli

Tiedustelut +358 40 628 2233

www.procopter.fi

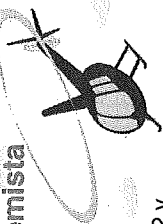
ProCopter Oy



Helikopterilennätys



#Helikopterilennätys



Posion kunnan hyvinvointilautakunta julistaa haettavaksi vuoden 2017 TOIMINTA-AVUSTUKSET

Avustushakemukset tulee tehdä hakemuslomakkeille, joita saa kunnanvirastolta. Hakemuslomakkeet ovat ladattavissa myös kunnan nettisivuilta. Hakemuksesta tulee ilmetä hakemusohjeissa ja -lomakkeissa pyydyt tiedot.

Vuoden 2017 avustushakemukset sekä tilitykset vuoden 2016 avustuksista toimitetaan osoitteeseen Posion kunta / hyvinvointilautakunta Kirkkotie 1, 97900 Posio. Hakemusten ja tilitysten on oltava perillä viimeistään 31.3.2017. Myöhästyneitä hakemuksia ei käsitellä.

Vuoden 2017 kulttuurivavustuksina jaetaan 3 000 € posiolaisille kulttuuritoimintaan tekeville järjestöille sekä yksityisille kulttuurin- ja taiteen tekijöille.

Lisätietoja antaa Virva Jakkula, puh. 040 8012 428

Vuoden 2017 perusavustuksina jaetaan 6 500 € posiolaisille urheiluseuroille ja liikuntayrityksille tekeville järjestöille sekä vuoden 2017 perusavustuksina 2 200 € posiolaisille ja Posiolle nuorisoyötä tekeville koillismaalaisille järjestöille.

Lisätietoja antaa Antti Hakamies, puh. 040 8012 429

Posiolla 20.2.2017

Posion kunta / hyvinvointilautakunta

Posio
LIIVI TÄKKÄMÄ

KOILLISPÖRSSI

KOKOUKSIDA

**KUUSAMON
PERHOKALAS-
TAJAT ry**

vuosikokous to 9.3.2017 klo 18:00 Kuusamon OP kokouks-tilat 3.krs.

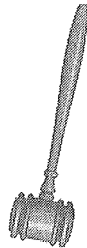
**KUUSAMON
KAUPUNKI**

KUULUTUS

Kuusamon kaupunginvaltuuston kokous pidetään maanantaina 27.2.2017 klo 15.00 alkaen kaupungintalon valtuustosalissa. Ennen varsinaista kokousta järjestetään kyselytunti valtuustosalissa klo 14.00 – 15.00. Kaupunginvaltuuston asiantuntijaluento on nähtävänä kaupungin ilmoitustaululla ja www.kuusamo.fi kotisivuilla.

Kokouksen tarkastettu pöytäkirja pidetään yleisesti nähtävänä kaupungin yhteisöpalvelupisteessä 6.3.2017 klo 12.00 – 15.00.

Kuusamo 22.2.2017
Mika Määttä
kaupunginvaltuuston
puheenjohtaja



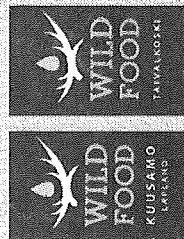
Mitä päätitte?

Yhdistykset ja seurakunnat, lähettäkää kokouksen jälkeen tiedot tehdyistä päätöksistä ja mahdollisista henkilövalinnoista osoitteeseen toimitus@koillissanomat.fi

Teemme niistä uutisen lehteen!

KOILLISSANOMAT

LIHA-AUTO TORILLA
VILJAPOSSUA suoraan tilalta
Etusella, kylki 5,50€/kg, lapa 5,90€/kg . Jauhelihaa 6,90€/kg. Täyslihasäilyke 400 g 20€/5 prk.
Myyntiauto torstaina 23.2.
Kuusamon torilla klo 8-12,
Taivalkoskella S-marketin edessä klo 13-14
Laakamäen Kotiliha puh. 050-4414656/Kari PS, joka toinen torstai



22.2.-17

KERUUTUOTTEIDEN KYSYNTÄ JA KASVATUS
Keskiviikkona 1.3.2017 klo 15 – 18 Sokos hotellin Kuusamo, ravintola Hotkun kabinetti
Itäpäivän juontaa keittiömestari Markus Maulavirta

klo 15.00 Tilaisuuden avaus. Projektipäällikkö Elisa Kangasaho, ”Villiruokahanke”
klo 15.15 Keruutuotteiden kysyntä Koillismaalla. Projektivastaava Toini Kumpulainen.
klo 15.45 Siemenperunan tarjonta ja uudet perunatrendit maailmalla ja meillä.
Toimitusjohtaja Paula Iloa, Suomen siemenperunakeskus Oy.
klo 16.30 Keruutuotteiden kysyntä valtakunnallisesti. Keittiömestari Markus Maulavirta.
klo 17.00 Mitä keruutuotteita ravintola Tundra käyttää? Keittiömestari Jarmo Pitkänen
klo 17.30 Kokemuksia eri perunalajikkeiden kasvatamisesta. Terttu Törmänen.
Lisätietoja Elisa Kangasaho, elisa.kangasaho@naturpolis.fi.
Ilmoittautuminen 24.2.2017 mennessä, info@naturpolis.fi.

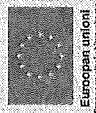
VILJELLYSTÄ ERIKOISKASVEISTA VOITTA LEIVÄN PÄÄLLE

Torstaina 2.3.2017 klo 9.30 – 16.00 Kainuun ammattiopisto, OP1 Luokka 12
Päivän avaus ja työajan ohjelma Toini Kumpulainen ja Jaana Väisänen
klo 9.30 Keruutuotteista viljelyiksi erikoiskasveiksi
klo 10.00 Viljelytekniikka ja jatkojalostus, esimerkkejä käsittelyistä mm. siiankärsä, väinönputki ja lehtiliili
klo 12.45 Ryhmytyt. Oman tuotannon kehittäminen
klo 15.00 Yhteenveto ja keskustelu
Lisätietoja Toini Kumpulainen, toini.kumpulainen@naturpolis.fi
Ilmoittautuminen 24.2.2017 mennessä, info@naturpolis.fi.



Elinkeino- ja ympäristökeskus

EU:ta
2014-2020



POHJOIS-POHJANMAA
Council of Oulu Region

SIENNA tarjotin

26,00 (39,00)

LINDA viinilasi kirkas

6,00 (10,00)

ERÄ**TYYNYNPÄÄLLISIÄ****Hortensia** 16,00 (24,00)**Nova** 12,00 (18,00)

vähintään

-30%**PENTIK®**

Tuotteita rajoitettu erä. Ei puhelinvarauksia.

KUUSAMO, Huoparintie 1

POSIO, Maaninkavaarantie 3 • pentik.com

Pottupäivässä tietoa viljelystä

Jenny Halvari

■ Koillismaalaisia halutaan innostaa uudelleen sekä pottun kasvatukseen, muuhun viljelyyn että keräilyyn.

1.3. järjestetään pottupäivä. Aluksi **Toini Kumpulainen** kertoo mitä kasvatettuja tai kerättyjä Koillismaalla ollaan valmiita ostamaan ja

sitten käsitellään pottua monesta eri näkökulmasta. Siemenperunakeskuksen toimitusjohtaja **Paula Ilola** kertoi, että keski-Euroopassa on tällä hetkellä trendi käyttää pikuperunaa paistettuna fast foodina. Tummat perunat ovat myös tulossa. Hän sanoi myös, jos voisimme perunaa Keski-Eurooppaan saisimme

siitä nelinkertaisen hinnan. Tämä voi olla sivutulo monelle meistä täällä Koillismaalla. Tilaisuus on Hotkussa klo 15-18.

2.3.2017 on viljelypäivä. Viljelyn asiantuntijat kertovat alusta alkaen mitä kannattaa viljellä ja miten. Tilaisuus on KAO:n tiloissa alkaen klo 9.

KOILLISSAVONIA

23.2.2017

S. 3

VIIKONVAIHDE RUOKA

Villiruoka ja sauna vetävät Rukalle

Rukan Salonki ja Rukan Kuksa ovat tehneet ruuasta ja saunasta matkailuvaltin. Avainsana on aitous.

TEKSTI JA KUVAT: RIITTA MUSTONEN
KUUSAMO

"Aasialaisia kiinnostaa aivan valtavasti ruuan alkuperä. Heistä on tosi hauskaa esimerkiksi se, kun kerron, että olen kerännyt nämä pihlajanmarjat omalta pihalta", sanoo Marjo Määttä. Määttän perheyrittäjä on kehittänyt matkailupalveluja Kuusamon Rukalla jo 17 vuotta, ja 90 prosenttia heidän asiakkaitaan tulee ulkomailta.

Marjo Määttä jos kuka tietää, mitä tarkoittaa ruokamatkailu. Hänestä ruuan täytyy olla yhtä huippulaatua kuin majoituksen.

"Ihmiset hakevat matkoilla hyvinvointia, ja ruoka on iso osa sitä. Meidän pitää olla omavaraista ja tarjota matkailijoille aitoja asioita ja tarinoita."

Määttän Rukan Kuksa -ravintolassa tarjoilijat on koulutettu kertomaan tarinoita. Että jäkä-lät tulevat isän jäkälamailta ja kuivatut marjat lähimetsistä.

"On ihana kertoa, että semmoista emmentalia ei synny missään muualla kuin Kuusamossa, missä lehmät syövät yöttömän yön tuottamaa ruohoa", Marjo Määttä innostuu ja kiittää Kuusamon meijeriä. Ravintoloissa käytetään paikallisia juustoja.

"Se pärjää, joka oivaltaa, että aidot maut ovat todellista gourmeeta. Ei sen tarvitse olla monimutkaista: nauris maistuu nauriilta, siika siialta, poro porolta."

Määttän mielestä yrityksillä on myös vastuu siitä, että oman alueen tuotteita on saatavilla. Se tarkoittaa, että tuottajille pitää maksaa kunnon hinta.

Määttän perheyrittäjän tarina alkoi rukajärveläiseltä lypsykarjatilalta, missä miesväki haki lisäelantoa koneurakoinnista. Marjon anoppi laittoi ruokaa viitostien rakentajille, ja perheen miehet urakoivat traktoreilla mökkien pohjatöitä ja lumenaurasta.

Määttät pyörittivät samassa yrityksessä koneurakointia ja matkailua, kunnes viime vuoden lopussa yritykset eriytettiin. Ravintola- ja majoitustoiminta on tämän vuoden alusta keskitetty LSJ Groupiin Marjo ja Vesa Määttän perheelle ja konepuoli Jouni-veljelle perheeseen.

LSJ Groupiin kuuluu Rukan Salonkin mökkejä, tilausravintola Kultala sekä vuonna 2015 ostettu Rukan Kuksa Rukan keskusaikioilla. Ravintolat ovat erikoistuneet villiruokaan.

Marjo Määttä kiittää Kainuun ammattiopiston luonnonvaratuotekoulutusta, että alueella on ammattitaitoisia poimijoita, joilta ravintolat saavat raaka-aineita.

"Olisi helppo tilata raaka-aineet tukusta, mutta me haluamme taata, että ne ovat varmasti suomalaisia ja lähialueilla tuotettuja."

Yritys ostaa samalta toimittajalta niin koi-vunlehdet, nokkoset, saunavastat kuin kuivatut maitohorsmatkin, sillä "eihän kukaan pelkillä koi-vunlehdillä elä".



Poronkärjistä on ravintola Rukan Kuksan suosituimpia annoksia.

Marjo Määttä iloitsee, että perheen kolme tytärtä ovat ottaneet majoitus- ja ravintola-toiminnan pyörittääkseen. Tyttäristä Laura Määttä toimii Rukan Kuksan keittiöpäällikkönä.



Syksyisin Määttät järjestävät yhteistyökumppaniensa kanssa asiakkaille marja- ja sieniretkiä. Japanilaisille on suuri ihme, että he voivat poimia suoraan suuhunsa mustikoita, joita he kotimaassaan nauttivat kalliina kuivattuina kapsleina suojaamaan silmänrappemataudilta.

"Sanon myös suomalaisille, että alkää ihmeessä ostako jotain goji-marjoja, kun meillä on metsät täynnä omaa superfoodia."

Villiruokaa ovat myös hirvenliha, sienet, paikalliset kalat ja poro, joita on lähes aina Rukan Kuksan listalla.

Villiruuan lisäksi yritys myy saunaelämyksiä ja liittää niihinkin puhtaan ruuan.

"Ultimate saunatour kestää 12–14 tuntia. Siinä käydään 9–12 eri saunassa ja joka puolella syödään tai juodaan jotain", Marjo Määttä kertoo.

"Esimerkiksi Venäjän rajalla on Isokenkäisten klubi, missä on 7 tähden sauna. Siellä tehdään turvehoitoja ja nautitaan emännän omalla reseptillä tehtyä juomaa, koska talon pihalla kasvaa mustaherukkapensaita", hän selvittää.

Saunakierrokselta voi ostaa muistoksi tuotteita, joilla matkailija voi tuoda jotain saunasta omaan kylpyhuoneeseensa. Kuten tervasaippua, mistä leviää tervan tuoksu, tai Isoäiti Agafian shampoota, kierroksen myydyntä tuotetta.

"Ehkä me seuraavaksi aletaan toteuttaa saunaruuanlaittoa", Marjo Määttä heittää.

Upea villiruokaelämys, mikä se Marjo Määttän mielestä voisi olla?

"Aloittaisin aterian Kuusamossa tislattulla villiyrtyttinillä ja ottaisin alkupalaksi metsien maut: jäkälää, hirvenlihaa, poron sydäntä, riekkoa."

Määttällä on kotona niin sanottu särkyneiden sydänten seinä, missä poronsydämet kuivataan.

Pääruuaksi Marjo Määttä valitsee lähes aina voissa rapeaksi paistettuja kuusamolaisia muikkuja ja perunamuusia.

"Lisänä itse leivottua villiyrtyttileipää. Lakkabrulee täydentää aterian."

Rukan Kuksa on yksi Rukan keskustan ravintoloista. Ympäriällä on useita ruokapaikkoja pitserioista sushiravintolaan. Se on Marjo Määttästä vain hyvä.

"Olisihan se yksipuolista, jos kaikki olisivat villiruokaravintoloita. En koe, että olemme kilpailijoita, vaan että puhallamme yhteen hiileen ja yritämme palvella asiakkaita monipuolisella tarjonnalla."

RUOKAMATKAILU

Hallitus linjaa Ruoka 2030 -selonteossaan kansallisen ruokapolitiikan tavoitteita. Siinä mainitaan ruokamatkailu keinoksi vahvistaa Suomen maabrändiä.

Selonteon yksi tavoite on kehittää ja tukea ruoka-alaa siten, että suomalainen ruoka houkuttaa kuluttajia kotimaassa ja ulkomailla.

Villiruokaa voisi myös viljellä

KS

■ Villiruoan viljely Koillismaalla olisi mahdollista myös ympärivuotisesti. Tämä selvisi, kun Naturpoliksen Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys -hanke teki luonnonryntien viljelykokeilun yhdessä Pesiölän Puutarhan kanssa. Hankkeen tiedotteen mukaan kokeilu onnistui hyvin eli villikasveja voitaisiin kasvattaa myös ympärivuotisesti, mikäli tarvetta ja viljelijöitä löytyisi alueelta.

Nyt päättyneen hankkeen mukaan villiruoan käytön ja yleensäkin alueen elintarviketuotannon kehitystä hidastava tekijä on luonnontuotteiden keruun ja tuotannon vähäisyys sekä toiminnan hajanaisuus. Hankkeen aikana kartoitettiin tarvetta keruutuotteille. Siinä haastateltiin 10 alueen yritystä sen suhteen, tarvitsisivatko ne perunaa, vihanneksia ja juureksia tai haluaisivat ne viljellä niitä. Pienillä tiloilla ei kuitenkaan ole kustannustehokasta lähteä alalle suurempien tilojen korjatessa potin.

– Ainoastaan erikoistuottei-

den viljely herätti kiinnostusta haastateltavien keskuudessa, kertoo hankkeen projektivastaava **Toini Kumpulainen**.

KUMPULAISEN mukaan uusia ideoita yrittäjiltä kyllä löytyy sekä jalostukseen että tuotteistamiseen ja niille olisi myös tarvetta.

– Alan ollessa kuitenkin vielä suhteellisen nuori, vaatii se yrittäjiltä ja yrittäjäksi aikovilta herättelyä ja uskallusta. Toimivaa yritysmuotoa ei vielä tämän hankkeen aikana löydetty, koska ajatus osuuskunnasta ei herättänyt riittävästi kiinnostusta. **Satu Palosaari** Palosaaren Porotilalta on kuitenkin päättänyt jatkossa edistää keruutuotealaa Kuusamossa. Palosaari muun muassa kouluttaa uusia kerääjiä ja auttaa kerääjiä löytämään ostajia tuotteilleen, kertoo Kumpulainen.

Hankkeessa myös muun muassa etsittiin uusia kerääjiä, järjestettiin työpajoja ja tehtiin opintomatkoja. Hankkeen kokonaisbudjetti oli 44 000 euroa ja se rahoitettiin Leader-tuella.

KOILLISSANOMAT

24.4.2017

Maakunnan työttömyys laskussa

Pohjois-Pohjanmaalla työttömyys laski maaliskuussa 6,0 prosenttia vuoden takaisesta. Työttömyys laski maaliskuussa Ahvenanmaalta lukuun ottamatta kaikkien ELY-keskusten alueilla.

Kuusamon työttömyysaste oli maaliskuun lopussa 13,1, Taivalkosken 16,8 ja Pudasjärven 16,6.

Pohjois-Pohjanmaan Työ- ja elinkeinotoimiston alueen kunnissa oli maaliskuun lopussa lomautetut mukaan lukien noin 25.900 työntöntä työnhakijaa. Työttömyys laski maaliskuussa suhteellisesti hieman vähemmän kuin helmikuussa. Työttömien osuus maakunnan työvoimasta oli maaliskuun lopussa 13,9 prosenttia.

Korkeimmat työttömyysasteet kuun lopussa olivat Taivalkoskella (16,8 %), Vaalassa (16,8 %), Pudasjärvellä (16,6 %), Iissä (16,1 %) ja Oulussa (15,5 %).

Villiruoan käyttöä estää villiruoan puute

Luonnonvaratuotannon kehittämiselvytys -hanke päättyi Kuusamossa

Villiruoan käytön ja yleensäkin alueen elintarviketuotannon kehitystä hidastava tekijä on luonnon tuotteiden keruun ja tuotannon puute tai vähäisyys sekä toimijoiden ja toiminnan hajanaisuus.

Näin sanoo Luonnonvaratuotannon kehittämiselvytys -hankkeen projektivastaavana työskennellyt Toini Kumpulainen. Huhtikuun lopussa päättyneen hankkeen tavoitteena oli selvittää keinoja raaka-aineiden saatavuuden lisäämiseksi ja lisätä toimijoiden tietoisuutta erilaisista luonnonvaratuotannon mahdollisuuksista.

Perunan viljely ei kannata

Hanke lähti käyntiin alueen yritysten raaka-ainetarpeiden kartoituksella. Haastatteluiden avulla kartoitettiin alueen yritysten tarpeita perunan, vihannesten ja juuresten käytös-

tä sekä selvitetiin viljelijöiden viljelyhalukkuutta vihanneksille ja juureksille.

Kuusamossa perunan ja juuresten viljelyyn ei alueella juurikaan ollut, sillä pienillä tiloilla ei ole kustannustehokasta lähteä alalle suurempien tilojen korjattessa ns. potin. Ainoastaan erikoistuotteiden viljely herätti kiinnostusta haastattelujen keskustelussa, kertoo Kumpulainen.

Villiyrttejä voi myös kasvattaa

Hankkeessa lisättiin keruutuotealan tietoutta yrteistä, marjoista ja sienistä sekä koottiin kone- ja laitetietoa esimerkiksi kuivureista. Lisäksi kartoitettiin kerääjiä ja etsittiin kerääjärintekin uusia kerääjiä. Hankkeen aikana pidettiin myös työpajapäiviä kerääjien ja ostajien kohtaamiseksi sekä luonnon tuotteiden jatkojalostuksen ja yrittäjävil-

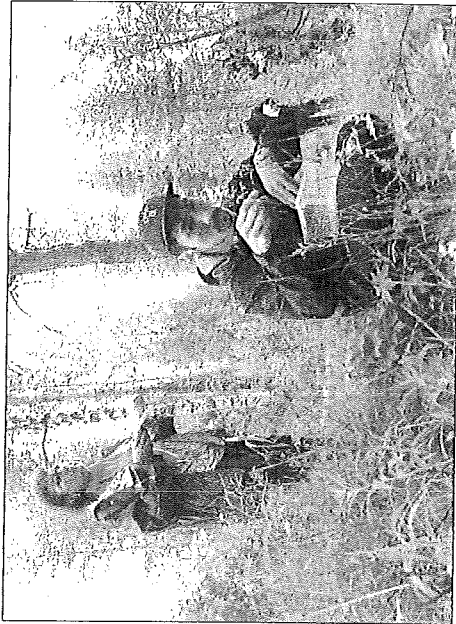
jelyn kehittämiseksi.

Työpajat olivat innostavia ja osallistujien kesken oli vilkasta ideointia muun muassa uusista tuotteista. Hankkeen aikana tehtiin opintomatkoja alan elintarviketuotantoihin Kainuuseen, Ylä-Savoon ja Lappeen. Opintomatkat koettiin erittäin hyödyllisiksi verkostoitumisen ja alan tietouden edistämiseksi. Hankkeen aikana hankittiin uusia markkinointikanavia, sekä tehtiin luonnon yrttien viljelykokeilu yhdessä Pesiölään Puutarha Kyn kanssa. Kokeilu onnistui hyvin eli villikasveja voitaisiin kasvatkaa myös ympärivuotisesti, mikäli tarvetta ja viljelijöitä löytyisi alueelta.

Satu Palosaari kouluttaa kerääjiä

Toini Kumpulaisen mukaan uusia ideoita yrittäjiltä kyllä löytyy sekä jalostukseen että tuotteistamiseen ja niille

riittävästi kiinnostusta. Satu Palosaari Palosaaren Porotilalta on kuitenkin päättänyt jatkossa edistää keruutuotetta Kuusamossa. Palosaari muun muassa kouluttaa uusia kerääjiä ja auttaa kerääjiä löytämään ostajia tuotteilleen, kertoo Kumpulainen.



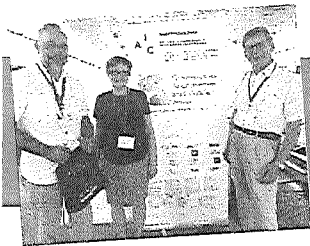
Toini Kumpulaisen (vas.) johdolla Kuusamossa on kerätty villiyrttejä muun muassa oman giniin poljaksi.

Kotliismaan Vahiset 4.5.2017



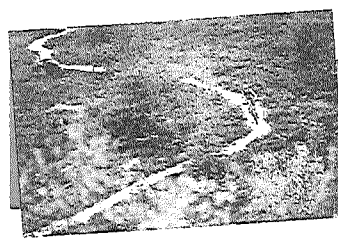
Taide on tuonut
voimaa ja
yhdistänyt

Sivu 4



Keramiikka-alan
kongressi
Rovaniemellä ja
Posiolla v. 2020

Sivu 5



Pyöräilijöiden
suosikkireitit
kunnostetaan
Syötteellä

Sivu 7

KOILLISMAAN UUTiset

ILMAINEN NÄKÖISLEHTI VIKOTTAIN:
www.koillismaanuutiset.fi

Torstai 12.1.2017 Kattavin jakelu Koillismaalla KUUSAMO - RUKA - TAIVALKOSKI - POSIO - SALLA yht. n. 13 000 lehteä!

Miltä kuulostaisi kuusamolainen ryvässipuli-kylä?

Kuusamoon kaivataan paikallisia juuresten ja vihannesten tuottajia

Kysyntää on, mutta ei tuottajia, sanovat alan toimijat paikallisten juuresten ja vihannesten saatavuudesta. Kovassa nosteessa oleva kuusamolainen ruokala kaipaa paikallisia toimijoita vaalimaan puhtauden ja lähellä tuotetun periaatteita. Hyvä vaihtoehto kyläläisille voisi olla osuuskunta, ehdottaa projektivastaava Toini Kumpulainen. Erityisen toivottu tuote on perinteinen kuusamolainen ryvässipuli.

– Ongelma on kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuus. Esimerkiksi useat paikalliset ravintolat ovat ilmoittaneet sitoutuvansa kuusamolaisten juuresten ja vihannesten käyttöön, jos niitä vain saadaan riittävästi ja varmuudella, Naturpoliksen luonnonvarahankkeen projektivastaava Toini Kumpulainen sanoo. Toivottujen tuotteiden listalla ovat perunat, porkkanat, sipulit, kaalit, lantut, punajuuret, valkosipuli ja tietysti perinteinen kuusamolainen ryvässipuli.

Suuret tuottajat jo eläköityneet

Useista yrityksistä huolimatta tuottajia ei ole saatu innostettua hankkeeseen, vaan käytännössä kaikki ravintoloissa ja laitoskeittiöissä käytettävistä vihanneksista ja juureksista tulee muualta Suomesta tukkujen välityksellä.

– Onko niin, että sitoutuminen suurten määrien tuottamiseen pelottaa vai aristelleenko täällä haasteellisia kasvuolosuhteita. Kesä on lyhyt, mutta sitäkin arvokkaampi, pohtii Kumpulainen.

Kuusamossa on viime vuosina satsattu voimakkaasti villiruokaan ja luonnonkeruutuotteisiin. Niille on tuottajia ja kerääjiä löytynyt, mutta usein nämä ovat jo iäkkäämpiä ihmisiä, jotka eivät halua tai voi sitoutua viljelyksille. Kumpulainen harmittelee sitä, että esimerkiksi perunan ja sipulin viljelyllä on ollut Kuusamossa perinteitä, mutta suuret tuottajat ovat lopettaneet eikä uusia ole ilmaantunut tilalle.

Myös hinnoitteluun tarvitaan muutosta

Yksi syy haluttomuuteen voi Kumpulaisen mukaan olla myös hinta. Hankintarenkaat valitsevat tuottajansa hinnan perusteella, ja sulkevat näin helposti pois pieniä yrittäjiä.

– Totta on, että hinnat poljetaan niin alas kuin mahdollista. Mutta tässäkin on mahdollisuus muutokseen: kaikkien pitäisi tulla vähän toisiaan vastaan. Jos paikalliset raaka-aineet koetaan arvokkaammiksi kuin muualta tuodut, niistä pitää olla myös valmis maksamaan, hän sanoo.

– Oleellisista olisi myös se, että raha jäisi pyörimään omalle alueelle. Siitä saisivat osuutensa viljelijät ja raaka-aineiden mahdollinen jalostaja. Kuljetuskustannuksetkin pienenisivät merkittävästi.

Kumpulainen sanoo olevansa vakuuttunut siitä, että pohjoisessa kasvatetut juurekset ja vihannekset ovat aromikkaampia kuin tänne tuodut.

– Sitä paitsi reissussa räjähtänyt eli tuoreus on koko ketjun etu.

Kyse tuhansista kiloista kaudessa

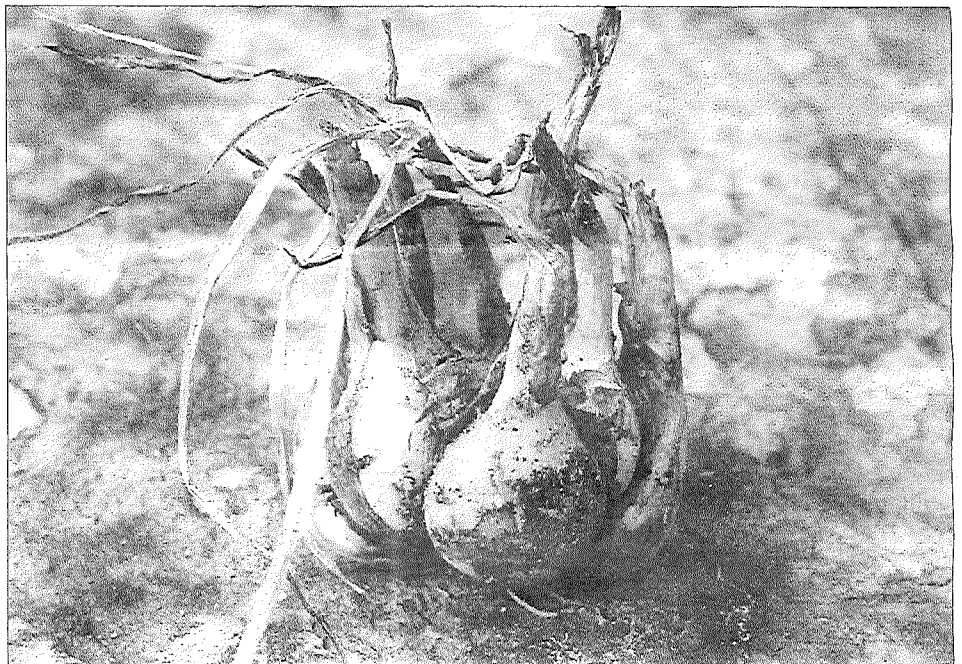
Mistään nappikaupasta ei ole kyse, vaan kysyntä kasvaa helposti jopa tuhansiin kiloihin, jos Rukan ja keskustan ravintolat sitoutuvat paikallisiin raaka-aineisiin.

– Sivuelinkeinon lisäksi vaihtoehtona voisi olla osuuskunta. Kyläkunnittain päätettäisiin ryhtyä kasvattamaan porkkanaa tai ryvässipulia alueen tarpeisiin ja tehtäisiin se osuuskuntana. Silloin kenenkään riski ei kasvaisi kohtuuttomaksi eikä taakkaa tarvitsisi kantaa yksin. Myös koneistaminen onnistuisi porukalla helpommin.

Kumpulainen korostaa, että sopimusten pitää olla kunnossa ennen kuin viljeleminen aloitetaan.

– Ostajien pitää sitoutua ja tuottajalla pitää olla selvät kaupat. Puheiden varaan tätä ei kannata tehdä.

Projektivastaavana hän kartoittaa mahdollisia viljelijöitä koko ajan. Tiistaina hanke sai purjeisiinsa uutta tuulta, kun Luonnon villiä lautaselle ja tuotteiksi - työpajapäivä koko ammattiopiston tiloihin lähes 70 kerääjää, yrittäjää ja ravintoloiden henkilökuntaa pohtimaan villin ja puhtaan ruoan mahdollisuuksia Koillismaalla.



Esimerkiksi kuusamolainen perinteinen ryvässipuli on raaka-aine, josta paikalliset ravintolat ovat hyvin kiinnostuneita. Vain tuottajat puuttuvat.

FAKTAT:

LUONNONVARATUOTANNON KEHITTÄMISSELVITYS TYÖN ALLA

Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys käynnistää Koillismaalla työn raaka-aineen saatavuuden lisäämiseksi. Lisämelaisen Toini Kumpulaisen Naturpoliksessa vetämällä kehittämisselvityksellä on kolme tehtävää.

Ensimmäisenä tehtävänä on yhteistyön lisääminen: selvitetään ja edistetään yhteistyömahdollisuuksia luonnonvaratuotannon sekä tuotteiden jatkojalostuksen lisäämiseksi ja kehittämiseksi.

Toisena tehtävänä on ostajien ja myyjien kohtaaminen: kehitetään

toimintatapoja ostajien ja myyjien kohtaamiseksi ja keskinäisistä toimintamalleista sopimiseksi.

Kolmanneksi halutaan lisätä toimijoiden tietoisuutta erilaisista luonnonvaratuotannon mahdollisuuksista.

– Villiruuan käytön ja yleensäkin alueen elintarviketuotannon kehitystä hidastava tekijä on luonnon tuotteiden keruun ja tuotannon puute tai vähäisyys sekä toimijoiden ja toiminnan hajanaisuus ja harrastelijamaisuus. Keruun, tuotannon ja toimintaketjuja pitää kehittää

metsistä ja pelloilta alkaen, mikä edellyttää yhteistyön syventämistä poimijoiden ja tuottajien kesken sekä myös näiden ja ostajien välillä, Kumpulainen sanoo.

Kansallisessa luonnonvaratuotannon toimintaohjelmassa 2020 on todettu, että toimiva raaka-ainetuotanto on luonnonvaratuotantaan liittyvän menestyvän elinkeinotoiminnan perusedellytys.

– Sen vuoksi luonnon tuotteiden talteenoton aktivoimista tarvitaan, mutta täydentävinä tuotantotapoina on lisäksi kehitettävä puoliviljelyä ja viljelyä.



Peruna on nyt hittituote muun muassa Keski-Euroopassa ja Koillismaallekin etsitään nyt uusia viljelijöitä.

Nyt potun arvostus kunniaan

Kuusamossa ostetaan ensi kesänä ainakin 2.000 kiloa myös kuusenkerkkää

Naturpoliksen pottupäivä

1.3.2017 Hotkussa
klo 15–18 ja
viljelypäivä 2.3.2017
KAO:lla klo 9.30–16.
Ilmoittautumiset
molempiin tilaisuuksiin
osoitteessa
info@naturpolis.fi

Koillismaalaisia innostetaan sekä potun kasvatukseen, muuhun viljelyyn että keräilyyn. Asialla ovat Naturpoliksen hankkeet, jotka järjestävät tällä viikolla aiheesta kaksi teemapäivää.

– Maaliskuun ensimmäisenä päivänä on pottupäivä. Keruutuoteneuvoja Toini Kumpulainen kertoo mitä kasvatettuja tai kerättyjä Koillismaalla ollaan valmiita ostamaan ja sitten käsittelemme pottua monesta näkökulmasta, kertoo villiruokahankkeen projektipäällikkö Elisa Kangasaho.

Kumpulainen on kartoittanut kartoituksen keruutuotteiden sekä villien että kasvatettujen kysynnästä Koillismaalla. Esimerkiksi kuusenkerkkää ostetaan hänen mukaan ensi keväänä

ainakin 2.000 kiloa.

Pieniä ja tummia perunoita kysytään

Päivän aikana tarkastellaan myös siemenperunan tarjontaa ja uusia perunatrendejä. Keittiömestari Markus Maulavirta kertoo näkemyksiään keruutuotteiden valtakunnallisesta kysynnästä ja Studioravintola Tundran keittiömestari paljastaa, mitä keruutuotteita ravintola Tundra käyttää? Päivä päättyy kuusamolaisen Terttu Törmäsen kokemuksiin eri perunalajikkeiden kasvattamisesta.

– Siemenperunakeskuksen toimitusjohtaja Paula Ilola tietää, että Keski-Euroopassa on tällä hetkellä kovana trendinä käyttää

pikkuperunaa paistettuna fast foodina. Myös tummat perunat tekevät tuloaan. Ilolan mukaan, jos voisimme perunoitamme Keski-Eurooppaan, saisimme siitä jopa nelinkertaisen hinnan. Tässä voisi olla sivutuloa monelle meistä täällä Koillismaalla, kertoo itsekkin ensi kesänä pienimuotoisesti perunaa viljelevä Kangasaho.

Viljely ei ole mitään avaruusteknologiaa

Seuraavana päivänä eli torstaina 2.3. pohditaan miten viljelyistä erikoiskasveista saataisiin voita leivänpäälle. Viljelyn asiantuntijat kertovat alusta alkaen mitä kannattaa viljellä ja miten.

– Yrttien tuotannossa ei tarvita avaruusteknolo-

giaa, vaan olemassa olevan koneistuksen räätälöintiä ja hyvässä kasvukunnossa olevat pellot. Muun muassa siankärsämö, väinönputki ja

lehtitilli ovat kysyttyjä raaka-aineita, Kangasaho tietää.

Päivän päätteeksi pohditaan oman tuotannon kehittämistä. Työryhmät

kehittävät oman yritysiden/uuden tuotannonhaaran esimerkiksi tietyn viljeltävän kasvin tai luonnon raaka-aineen pohjalta.



040- 520 1150
www.fittysio.fi

Fittysio
Kuusamo

Veteraanien avokuntoutus ja ikääntyvien kuntoutus kotona ja

NYT MYÖS UUTTA! Palvelen myös
Joukamontie 10 A 1 (Kirsti Virkkulan toimitilat)

Minna Ruikka

Fysioterapeutti
Personal Trainer



Kuusamossa kerätään tänä keväänä 2 000 kiloa kuusenkerkkää – keruu alkaa kesäkuun lopussa

Uutiset 31.05.2017

Elina Lampela

Villiyrttibuumi on iskenyt Kuusamoon. Kasvava kiinnostus johti villiyrttiosuuskunnan perustamiseen.



Katja Vira

Ruka-Kuusamon alueella on pitkät perinteet villien raaka-aineiden jalostamisessa.

Kiinnostus villiyrtteihin on lisääntynyt viime vuosina koko Suomessa. Paraikaa vietetään villiyrttikuukautta, joka on suomalaisen ruokakulttuurin edistämissätiö ELO:n käynnistämä kampanja. ELO on viettänyt villiyrttiviikkoa vuodesta 2014 saakka. Tänä vuonna viikko venytettiin kuukaudeksi, jotta koko Suomi ehtii mukaan.

Etelässä luonto jo kukkii, mutta Kuusamossa kevät vasta tekee tuloaan. Villiyrttien keruuseen päästään noin kuukautta myöhemmin kuin Etelä-Suomessa.

”Viikko sitten näytti siltä, ettei taida kesä tulla tänä vuonna, mutta nyt näyttää siltä, että kesäkuun lopulla päästää keräämään. Tavallisesti kuusenkerkkien keruuseen pääsee Kuusamossa kesäkuun

puolessavälissä. Nyt on kesä ainakin kaksi viikkoa myöhässä. Pelloilla on vielä lunta ja jäätä”, **Rauno Säkkinen** Kuusamosta kertoo.

Lauantaina 20. toukokuuta Kuusamossa perustettiin villiyrttiosuuskunta, jossa on mukana sekä yrityksiä että yksityisiä henkilöitä. Säkkinen on yksi osuuskunnan perustajista. Ajatus osuuskunnan perustamisesta sai tuulta purjeisiin yrttikouluttaja **Toini Kumpulaisen** vetämän ja Naturpolis Oy:n hallinnoiman Luonnonvaratuotannon kehittämisselvitys -hankkeen aikana. Hanke päättyi huhtikuussa.

”Osuuskunta perustettiin, jotta saamme kerääjät ja ostajat kohtaamaan niin että kun tulee isompi tarve, pystymme vastaamaan kysyntään. Kun kuusenkerkän keruu-aika on noin kaksi viikkoa, kukaan kerääjä ei yksin pysty vastaamaan kysyntään”, Säkkinen laskee.

Kysyntää Kuusamossa riittää. Tänä keväänä pelkästään lähialueen yrittäjille menee 2 000 kiloa kuusenkerkkää.

Kuusenkerkän kerääminen ei kuulu jokamiehenoikeuksiin, vaan siihen tarvitaan maanomistajan lupa. Osuuskuntalaiset keräävät kerkkää joko omilta mailta tai luvalla tuttavien mailta. Viime vuonna Metsähallitus myönsi keruuluvan mailleen.

Ravintola- ja majoituspalveluita tarjoava Isokenkäisten Klubi on yksi osuuskunnan perustajista. Klubin omistajan **Katja Viran** mukaan Ruka-Kuusamon alueen tilausravintolat ovat aina osanneet käyttää villejä tuotteita, marjoja, sieniiä, riistaa ja kalaa. Alueella on myös pitkät perinteet näiden tuotteiden jalostamisessa.

”Villien yrttien käyttö ja arvostus on lisääntynyt, kun alueella on aloitettu luonnonvarakoulutusohjelmat. Koulutuksen harjoittelijat ovat ahkeroineet erilaisia tuotteita ja palveluita, esimerkiksi jalkakylpypusseja ja villiruokamenuita. Villien yrttien ja raaka-aineiden käyttö yhdessä tarinoiden kanssa nostaa ravintoloiden tarjonnan ja palvelun uudelle tasolle”, Vira kertoo.

Rauno Säkkinen mielestä voidaan jo puhua jonkinlaisesta villiyrttibuumista.

”Kerääjät ja jatkojalostajat ovat lisääntyvässä määrin kiinnostuneet yrteistä ja kosmetiikkatuotteista, joissa villiyrtejä käytetään. Ja näitä tuotteita on jo saatavilla. Kysyntää löytyy koko Suomen alueelta, kun saadaan kerääjät, jalostajat ja ostajat kohtaamaan. Myös paikalliset kotitaloudet ovat kiinnostuneita yrttien käytöstä.”

Osuuskunnan tavoitteena on kouluttaa lisää kerääjiä ja perustaa kerääjäjärinki. Tulevaisuudessa on tarkoitus myös jalostaa tuotteita, jotta ostajille olisi tarjota muutakin kuin raaka-ainetta. Säkkinen mukaan osuuskunta pyrkii myös siihen, että ostajille olisi tuotteita tarjolla ympäri vuoden.

Kevään ja kesän yrttienkeruun jälkeen moni Kuusamon villiyrttiryttäjistä osallistuu Hossan kansallispuiston avajaisiin 17. kesäkuuta ja elokuun ensimmäisenä viikonloppuna Naturpolis Oy:n järjestämään katuruokatapahtumaan Kuusamossa.