



**LUONNONTUOTEKESKUS &
HERKKUSTUDIO
-HANKE**

Hankenro: 17277

**LOPPURAPORTTI
1.7.2005 - 31.12.2007**



SISÄLLYSLUETTELO

SISÄLLYSLUETTELO

1. JOHDANTO	3
2. TAUSTATIEDOT	4
2.1 Hankkeen tausta	4
2.2 Lähtökohdat	4
2.3 Keskeinen toiminta	4
2.4 Kohderyhmä	5
2.5 Hankkeen sisältö	5
3. HANKEORGANISAATIO	7
4. SAAVUTETUT TAVOITTEET	8
5. HANKKEEN KESKEINEN TOIMINTA	9
5.1 Vuosi 2005	9
5.2 Vuosi 2006	11
5.3 Vuosi 2007	18
6. SAAVUTETUT TULOKSET	24
7. ESIIN TULLEET ONGELMAT HANKKEEN AIKANA	25
8. KUSTANNUSARVION TOTEUTUMINEN	25
8.1 Rahoitus	25
9. HANKKEEN AIKANA TUOTETTU MATERIAALI JA TIEDOTTAMINEN	26
10. LOPPUSANAT LEHTILEIKKEITÄ LIITTEET	27

1. JOHDANTO

Yleisenä haasteena on ollut kehittää alkutuotannon markkinasuuntautuneisuutta ja koko tuotantoketjun saumatonta toimivuutta. Tuotekehitys tukee kilpailukyvyn parantamista myös kehittämällä tuottavuutta ja tuotantomenetelmiä. Markkinointia tehostamalla, tuotekehitykseen satsaamalla ja logistiikkaa kehittämällä saavutetaan tämä paras toimivuus. Jatkojalostuksen ja markkinoinnin kehittäminen alueella ovat olleet keskeisiä tavoitteita hankkeen toiminnassa, koska näin luodaan mahdollisuudet yritystoiminnan merkittävälle kasvulle alueella. Uusien yritysten ja toimintojen syntymisessä ja kehittymisessä uudistukset että uudet tuotteet sekä toimintatavat ovat olleet keskeisiä kehittämiskohteita. Toimivienkin yritysten pitäisi pystyä jatkuvasti kasvamaan ja uudistumaan, sillä ei riitä yksin uusien yritysten perustaminen, jos halutaan kasvattaa työpaikkojen määrää sekä säilyttää jo olemassa olevat.

Projekti vaatii aina tietyn ajan ja energian toteutuakseen sekä yhteistyöhön tarvitaan ennakkoluulottomuutta, avoimuutta ja rohkeutta. Siihen tarvitaan myös yhteistyötaitoja, kunnioitusta ja arvostusta muita kohtaan sekä myös hyvän verkoston eri asiantuntijatahojen kanssa ja kohderyhmän saavuttamisen sekä henkilöstöresursseja. Nämä yhdessä mahdollistivat rohkeuden kokeilla ja kehittää uusia toimintamalleja ja tuotteita.

Hankkeen keskeinen tehtävä on ollut edistää pellolta -pöytään ketjun eri toimijoiden yhteistyötä alkutuotannossa, tuotekehityksessä ja markkinoinnissa.

Toiminta on saavuttanut hankkeelle asetetut tavoitteet hankesuunnitelman mukaisesti.

2. TAUSTATIEDOT

2.1. Hankkeen tausta

Pyhäjärvi on aloittanut laajamittaisen marjoihin sekä luonnonvaroihin liittyvän kehitystyön 1996-vuodesta alkaen. EU:n liittymisen jälkeen näkyvät erikoistuotannolle olivat olemassa ja laajentamiseen sekä erilaistamiseen nähtiin alueen tulevaisuuden toimintatapana. Kehittämishanketoiminta luonnonmukaisten marjojen viljelyn osalta aloitettiin heti rakennerahastorahoitusten varmistuttua 1996. Keskeisenä tavoitteena oli käynnistää ammattimaisesti toteutettu viljely, viljelyä tukeva havaintoviljelmätoiminta sekä koulutus turvaamaan kannattavuustekijät maaseutuyrityksille. Lähtökohtana oli myös monipuolistaa tavanomaista marjanviljelyä ja kehittää samalla marjanviljelijöille uusia ansaitsemismahdollisuuksia

Samanaikaisesti luonnontuotteisiin, keräystuotteisiin sekä yrteihin suunnattiin kehityspanoksia. Viestejä paikallisten kuivattujen tuotteiden kysynnästä oli olemassa ja toimintaa laajennettiin osuuskuntaperiaatteella toimivaksi kuivausyritykseksi. Toiminnan kantavana tavoitteena oli auttaa maaseudun ihmisiä keruukoulutuksella saamaan lisäansioita ja kuivattaa puhtaasti ilmalla laadukkaita tuotteita tai tuotekomponentteja kuluttajille, suurkeittiöille, lahjatavaratuotteiksi jne.

Myöhemmin vuoden 2000 -aikana luonnonvaroihin suunniteltiin oma kehittämishanke turvaamaan kuivausosuuskunnan raaka-aineen saannin sekä erikoisviljelyn jatkamisen maaseutuyrityksissä. Hankkeen aikana tarkasteltiin ko. luonnosta tai viljelynä kasvatettujen raaka-aineiden jalostusmahdollisuuksia ja käyttökohteita.

2.2 Hankkeen lähtökohdat

Aloitettujen kehittämistoimien sekä maaseutuyrittäjien vahva sitoutuminen ovat muodostaneet jatkotoimenpiteisiin selkeän tarpeen. Luomuherukan pinta-ala on n. 30 % koko valtakunnan tuotannosta ja ruusunmarjantuotanto-ala on 90 % valtakunnallisesta tuotannosta. Lisäksi alueella on muuta marjantuotantoa ja kerääjäverkostoja. Tarve jalostus- ja varastointitiloista, tuotekehityksestä sekä erilaisten valmisteiden tuotteistamisesta on akuutti. Keskeinen merkitys on myös tuotteistamisen suunnittelulla ja viljelijöiden yhteistyön jatkamisella.

Keskitetyn Luonnontuotokeskuksen ideaa tukivat Kuivaherkuu Osuuskunta, viljelijöiden omistama luomuherukan viljelyyn ja metsämarjojen myyntiin ja ostoon erikoistunut MarjaNet Oy sekä kehittämishankkeissa olevat maaseutuyritykset. Keskuksen perustaminen tukee myös Nivala - Haapajärven seutukuntastrategiaa, Oulun eteläisen aluekeskusohjelmaa / Elintarvike- ja Maaseutuverkosto sekä Pyhäjärven kaupungin aikaisemmin määritettyä keskittymistä elintarviketuotantoon teemalla ”pellolta pöytään”. Luonnontuotokeskus on tarpeellinen ja luonteva jatko hyvin alkaneelle raaka-aine tuotannolle. Luonnontuotokeskus varastoi, kehittää ja markkinoi tuotteet.

2.3 Keskeinen toiminta

Hankkeen aikana luodaan toimintavalmiudet Luonnontuotokeskuksessa toimiville yrityksille ja tuleville yrityksille niin että toiminta jatkuu hankekauden loputtua. Koska yritykset toimivat pääasiassa alueella tuotettujen raaka-aineiden jatkojalostajina korostuu tiivis yhteys alkutuotantoon.

Samoin jatkojalostuksen yhteys markkinatilanteeseen ja päivän kysyntään on oltava saumaton, jotta yrityksissä tehdään oikeita tuotteita. Samoin tuotekehityksessä on oltava valmiudet reagoida nopeasti tilanteen ja kysynnän muutoksiin.

Hankerahoituksella luodaan toimintalinjat ja etsitään paras mahdollinen tapa toimia taloudellisesti ja tehokkaasti. Siihen kuuluu silloin ratkaisut koko tuotantoketjusta pellolta - pöytään. Haetaan tuotantotapoja niin pellolle kuin jalostukseenkin. Haetaan tuotantolinjaratkaisuja. Haetaan tuotteita ja pakkauksia. Haetaan markkinoita ja joustavia tilausjärjestelmiä. Haetaan logistiikkaratkaisuja. Vaihtoehtoja kokeillaan hankerahoituksen turvin käytännössä.

Luonnontuote - hanke jakaantuu kolmeen osioon:

1. **Äes** – Tehokas alkutuotanto ja viljelyn kehittäminen. Viljelijä yhteistyö. Varastointi.
2. **Kaulin** - Innovatiivinen tuotekehitys ja tuotanto. Varastosta pakkausiin.
3. **Salkku** - Moderni markkinointi.

Luonnontuotokeskus on Nivala – Haapajärven seutukunnan kehitysyhtiössä (NiHak) toimiala joka vastaa alueen erikoisviljely- ja elintarvikeosaamisesta. NiHak: in kehittämissympäristössä elintarvikeala kulkee nimellä HERKKUStudio. Muut studiot liittyvät elektroniikkaan ja metalliin. Tämän myötä tiloihin tulee myös seutukunnan alueen elintarviketuotannon yrityshautomiloja.

Luonnontuotokeskuksen kehittäminen jakaantuu kahteen osioon

1. Rakentamiseen liittyvä valmistelutyö: Pyhäjärven Kehitys Oy
2. Toiminnallisen sisällön hankkeistaminen : Pyhäjärven kaupunki ja alan yrittäjät

2.4 Kohderyhmä

Hankkeen kohderyhmä ja hyödynsaajat ovat Pyhäjärven alueen (Nivala - Haapajärven seutukunta ja osittain Oulun Eteläisen alue) luomumarjan ja erikoiskasvien viljelijät, alan yritykset ja luonnontuotteiden keräilijät. Hyödynsaajina ovat myös suurkeittiöt ja ateriapalveluyritykset, maakunnalliset kehittämishankkeet, matkailuyritykset, oppilaitokset ja matkailijat. Suurteollisuuden ja tukkukauppojen kanssa toimitaan sopimus pohjaisesti.

2.5 Hankkeen sisältö

Tavoitteet

Päätavoitteena on Luonnontuotokeskuksen palveluiden kehittäminen yrittäjävetoiseksi kokonaisuudeksi sekä alueen yrittäjätoiminnan yhteistyön kehittäminen tukemaan ja tukeutumaan Luonnontuotokeskuksen toimintaan. Luonnontuotokeskuksessa yhdistyvät alkutuotanto, jatkojalostus sekä markkinointi. Erityisinä painopistealueina ovat yrittäjyyden vahvistaminen, tuotekehityksen omaksuminen osaksi toimintaa, yhteinen markkinointi- ja kuljetussysteemin luominen.

Osatavoitteina ovat innovatiivisen yritystoiminnan edistäminen sekä jo olemassa olevien työpaikkojen säilyttäminen ja uusien luominen. Tavoitteina on myös luoda verkostoja maaseutuyrittäjien tarjonnan täydentämiseksi sekä kehittää yhteismarkkinointia.

Luonnontuotokeskuksen tunnettavuuden lisääminen tiedottamalla, yhteisten koulutustilaisuuksien järjestäminen eri tahojen kanssa sekä konkreettista yrittäjien auttamista mm. esitteiden suunnittelua, tiedon hankintaa, markkinointikirjeiden tekemistä sekä yleensä myynti- ja markkinointitaitojen lisääminen, talousasioiden hallinta, mutta myös yrittäjien luovuuden ja innovatiivisuuden lisääminen.

Keskeinen tavoite on tarjota koko seutukunnan ja maakunnan yrityksille innovatiivinen toimintaympäristö, joka koostuu sekä osaavista ihmisistä että hyvin suunnitellusta toiminnallisesta fyysisestä toimintaympäristöstä. Seudun kilpailukyky on usein kiinni siitä, millaisen toimintaympäristön ne pystyvät yrittäjilleen tarjoamaan. Toimintaympäristön tulee siis tarjota edellytykset jo toimiville yrityksille unohtamatta kuitenkaan pienimuotoista perusyrittäjätoimintaa. Hanke toimii tasa-arvoisuutta toteuttaen ja kestävän kehityksen periaattein. Tietotaitoa syntyy ja se säilyy alueella, tarjottavat palvelut vastaavat asiakkaan odotuksia, markkinointi- ja myyntikanavat ovat toimivat sekä kohtuullisen hintaiset yhteismarkkinoinnin myötä. Hankkeella saadaan pysyvä yhteistyö palvelujen tarjoamisessa ja edelleen kehittämisessä alueella.

Yritysten toimintaedellytykset parantuvat uusien palvelujen ja toimintatapojen myötä. Verkottumisen myötä myös seutu- ja maakunnallinen yhteistyö vahvistuu. Korkealaatuista kirjallista materiaalia on myös kaikkien saatavilla Luonnontuotokeskuksen kautta.

Toimenpiteet

Hankkeen keskeisimpiä toimenpiteitä on edistää ruusunmarjan viljelykeskittymän toimintaa erikoiskasviviljelyn alalla sekä kehittää erikoiskasvien viljelyä sekä koulutusta sopimus pohjaisena markkinatilanteen mukaan. Pyritään edesauttamaan alan markkinointia, jatkojalostusta ja tuotekehitystä. Tutustutaan alan yritystoimintaan Suomessa ja ulkomailla ja organisoidaan tiedottaminen sekä yhteistyö alan sidosryhmien että muiden hankkeiden kanssa.

Tulokset

Hanke on konkreettisesti antanut yrittäjille koulutusta, tuotekehitystä, verkottumista, markkinointia, julkisuutta ja opintoretkeä. Asiantuntija-apua on annettu mm. esite-, markkinointi-, pakkausmateriaali- ja laitehankinnoissa. On syntynyt myös maakunnallista ja valtakunnallista yhteistyötä. On luotu kontakteja muihin elintarvikehankkeisiin ja yrittäjiin. Yhteistyön lisääntyminen alan toimijoiden kesken ja verkostoitumisen lujittuminen. Yhteisiä tiedotustilaisuuksia on järjestetty kuluttajille, kaupan edustajille ja suurkeittiöille. Kirjallisia työselosteita ja –tuloksia mm. ruusun keruu- ja jatkomahdollisuuksista. Luonnontuotokeskuksen toimintaa suunnitellaan yhteistyössä yrittäjien kanssa sekä Luonnontuotokeskuksen omat www-sivut.

Rakennuksen arvioitu valmistumisajankohta on toukokuu 2006, jolloin yritykset pääsevät muuttamaan uusiin nykyaikaisiin ja nimenomaan heidän tarpeisiin nähden sopiviin tiloihin.

Hankkeen toiminnot ennen yritys-, varastointi- ja tuotekehitystilojen valmistumista tähtäävät siihen, että kun tilat ovat valmiit, on toimintakin valmis alkamaan kaikilla osa-alueilla.

Äes 2005- osiossa ruusunmarjan, terälehtien ja siementen sadonkorjuu alkaa tuotekehitystä ja tuotteistamista varten heti hankkeen alkaessa heinäkuussa kuten myös uusien marja- ja erikoiskasvien viljelyn käynnistäminen. Yrittäjien toiminta käynnistyy sadonkorjuussa ja markkinoinnissa.

Jatkojalostus ja tuotekehitys *Kaulin 2005 – osiossa* hanke osallistuu rakennuksen suunnittelu- ja rakentamisvaiheeseen ostamalla asiantuntijapalveluja tilojen suunnitteluun yrityskohtaisesti sekä yritysten uusien toimintojen ja siihen tarvittavien laitteiden sijoitteluun ja yritysten yhteiskäyttöön sopivien koneiden yhteishankintaan ja sijoitteluun. Tuotekehitystoiminnot aloitetaan heti hankkeen käynnistyessä. Tavoitteena 3- uutta tuotetta, joiden valmistaminen, pakkaaminen ja markkinointi voivat alkaa heti uusien tilojen valmistuttua. Markkinointi ja hallinnointi *Salkku 2005- osiossa*.

Luonnontuotokeskuksen ja sen toimintojen, yritysten ja tuotteiden markkinointi alkaa heti hankkeen alusta, esimerkiksi yritysten esittelyillä ja niiden nykyisillä tuotteilla. Yrityksille luodaan yhteistä visuaalista markkinointi-ilmettä ja siihen tarvittavien esitteiden, lomakkeiden ja pakkausten suunnittelua yhteistyössä yrittäjien kanssa. Sähköisten kauppakanavien käyttöön siirtymistä aloitetaan yritys ja tuotekohtaisesti. Rakentamisen edistymistä seurataan luonnontuotokeskuksen omilla www- sivuilla.

Vaikutukset

Yritysten toimintaedellytykset parantuvat uusien palvelujen ja toimintatapojen myötä. Verkottumisen myötä myös seutu- ja maakunnallinen yhteistyö vahvistuu. Korkealaatuista kirjallista materiaalia on myös kaikkien saatavilla Luonnontuotokeskuksen kautta.

3. HANKEORGANISAATIO

Hankkeen toteuttajana oli Pyhäjärven kaupunki. Hankkeen vetäjänä toimi 01.07.2005 – 31.12.2006 Velitapio Manninen ja 01.01.2007-31.12.2007 Päivi Hyvönen.. Hankkeen hallinnollisia tehtäviä sekä koulutustilaisuudet että osaa markkinointi –ja tuotekehitysosioista hoiti Päivi Hyvönen. Tuotekehityspalvelut ostettiin ostopalveluna Nora-Instituutilta ja FoodWest Oy:ltä. Velitapio Manninen toimi hankkeessa asiantuntijana 16.09. - 16.12.2007.

Hankkeessa tärkeimmät sidosryhmät ovat mukana olleet tuottajat ja yrittäjät.

Hankkeen ohjausryhmän kokoonpano 01.07.2005 – 31.12.2007 oli seuraavanlainen:

jäsenet

Ilpo Korhola, pj	marja-alan yrittäjä, Pyhäjärvi
Elisa Ruha-Nurkkala, vpj	yrittäjä, Nivala
Eero Hankila	marja-alan yrittäjä, Pyhäjärvi
Katariina Lohvansuu	marja-alan yrittäjä, Kärsämäki
Antti Niittykoski	viinitilayrittäjä, Haapavesi
Unto Matilainen	Pyhäjärven kaupungin edustaja, Pyhäjärvi
Asko Kauranen	Pyhäjärven Kehitys Oy:n edustaja, Pyhäjärvi

asiantuntijat

Ahto Uimaniemi
Reijo Heinola
Kukka Kukkonen
Velitapio Manninen
Päivi Hyvönen

hanketarkastaja TE-keskus, Ylivieska
hanketarkastaja TE-keskus, Oulu
hankesuunnittelija TE-keskus, Oulu
hankevetäjä, Luonnontuotokeskus -hanke
projektisihteeri/hankevetäjä, Luonnontuotokeskus-hanke

4. SAAVUTETUT TAVOITTEET

Hanke alkoi 1.7.2005. Ohjausryhmän kokouksia on ollut kahdeksan eli 29.9.2005, 19.12.2005 ja 7.6.2006, 20.9.2006, 19.12.2006, 01.03.2007, 18.09.2007 ja 18.12.2007. Viljelijäyhtiön perustamiseen liittyviä kokouksia ja koulutustilaisuuksia oli 5.10., 2.11., 9.11., 17.11., 29.11.2005. eli yhteensä neljä. Viljelijäyhtiö perustettiin 29.11.2005. Palaveri Oulun yliopiston kanssa yhteistyömahdollisuuksista 7.6.2006. Herukkaryhmän koulutuspäivä 11.5.2006 ja 3.11.2006. Osk. Ruusuherukan palaveri hankkeeseen liittyvistä asioista 03.05.2007. Yrityshautomoon liittyviä kokouksia ja palavereja oli 15.05., 20.05. 20.06., 26.06.2007 ja 10.12.2007.

Neljä herukkapoimuria yhteishankintana suoraan tehtaalta Puolasta, jolloin hinta saatiin kohtuulliseksi. Ruusunterälehtien ja -marjojen käsin- ja konepoiminnasta, pakastuksesta sekä kuivauksesta selvitettiin eri menetelmiä, jonka perusteella saatiin uutta arvokasta tietoa seuraavaa kesää että jatkokehittämistä varten. Tuotekehityksen puolella kehiteltiin uusia tuotteita ruusunmarjasta ja herukasta kuten ruusunterälehtijuoma, ruusu-herukkahyytelö, ruusu-herukkajälkiruokakastike, ruusuhyyytelö ja ruusu-porkkana paistonkestävä hillo. Tuotteet olivat esitteillä Elma-messuilla ja kiinnostus oli positiivista.

Luomuherukat menivät hyvin kaupaksi teollisuuteen. Uusi iso teollisuussopimus luomuherukan toimittamisesta solmittiin Saarioisen kanssa ja neuvotteluja ruusunmarjasta ja muista luomumarjoista jatketaan edelleen. Sähköisen kauppakanavan toteutuminen meni askeleen eteenpäin. Kauppapaikan mahdollisuuksia selvitettiin Finfood, Leena Höystin kanssa. Kauppapaikan perustamista kuitenkin päätettiin lykätä siihen saakka, kunnes saadaan tuoteperhe markkinoille.

Luumuruusun ja ruusukvittenin havaintoviljelmät perustettiin 4.6.2006. Ruusunmarjaa istutettiin kesäkuussa 2006 lisää 5 ha sekä 2 ha kesäkuussa 2007. Luonnontuotokeskukseksi sopiva teollisuushalli löytyi ja hallin korjaaminen sopiviksi tiloiksi alkoi 1.6.2006. Luonnontuotokeskuksen ensimmäinen osio eli kylmä- ja pakastustilat sekä tilat kahdelle elintarvikeyritykselle valmistuivat 1.3.2007 mennessä. Tuotekehittelyssä kehitettiin luomulastenruoka Foodwestilla sekä hankkeessa ideoitu ja Pyhäsalmen Marjavakka Ky:n valmistama terveellinen voimavälipala, jolla osallistuttiin "Mitä Hyvää Marjasta" tuote- ja reseptikilpailuun, jossa tuote voitti "teolliset tuotteet" sarjassa ensimmäisen palkinnon. Osallistuimme uusilla tuotteilla myös hyvinvointi- ja terveystalouksille syksyllä 2006, jossa tuotteet saivat hyvän vastaanoton .

Rakentamiseen ja suunnitteluun liittyviä tilaisuuksia pidettiin eri tahojen kanssa neljä kertaa, HerkkuStudion kehittämissympäristön suunnittelu aloitettiin seudullisen NIHAK Kehittämissyhtiön mallin mukaan. Hiilihapollinen mustaherukka-mansikkajuoma kehitettiin Ilomantsin viinikoululla. Laatujärjestelmät valmistuivat kahdeksalle marjatilalle. Yrityshautomohakemukset lähetettiin yritysosastolle kesäkuussa 2007. Hakemukset vedettiin kuitenkin joulukuussa 2007 pois, koska hautomotuella ei katsottu olevan Luonnontuotokeskuksessa jo toimiville yrityksille konkreettista

hyötyä. Hautomotuen piiriin otetaan jatkossa alalle pyrkivät aloittelevat yritykset. Luonnontuotokeskuksen omat www-sivut valmistuivat lopulliseen muotoonsa syyskuussa 2007.

Hankkeen loppupuolella keskityttiin ruusunmarjan tuotteistamiseen sekä osan kehitellyistä tuotteista markkinoille saattamiseksi. Kuivatusmenetelmistä pakastuskuivaamista kokeiltiin Ylä-Savon ammattiopistolla yhteistyössä Ylermi-hankkeen kanssa heinäkuussa. Pakastekuivaus antaa erinomaiset mahdollisuudet uusiin tuotekehittelyn malleihin, mutta varsin kallis menetelmä vielä tällä hetkellä. Tutkimukset MTT:n kanssa ruusunmarjan ja -terälehdien tuottamisesta öljyksi hiilidioksiduutolla aloitettiin kesäkuussa. Valmiit tulokset saatiin vasta jouluksi. Tulokset raportoitiin erikseen ja ovat nähtävillä Luonnontuotokeskuksen sivuilla www.luomumarjat.fi. Tutkimustulosten perusteella suunnitellaan mahdolliset jatkotoimenpiteet.

Ruusunmarjan konepimintaa kokeiltiin ja todettiin se tämän hetkisillä koneilla mahdottomaksi. Kuitenkin näin saatiin arvokasta tietoa muun muassa siitä, miten pimintaa tulisi rakenteellisesti muuttaa, jotta keräys onnistuisi myös koneellisesti.

Luomulastenruoka lähti markkinoille Etelä-Suomeen Ruohonjuuri erikoiskauppaan esittelymyyntiin hieman ennen joulua. Pakastettuja marjoja on nyt lähikeittiöiden saatavilla Luonnontuotokeskuksesta. Marjoja on pakattu eri kokoisiin pakkauksiin ja niitä on mainostettu ja markkinoitu lähikeittiöille muun muassa puhelimitse. Myöhemmin sähköistä myyntiä edistetään muun muassa www-sivuille lisättävän verkkokaupan avulla, kunhan toiminta ensin lähtee sujuvasti käyntiin myös lähikeittiöiden osalta.

5. HANKKEN KESKEINEN TOIMINTA

5.1 Vuosi 2005

Ruusunterälehtien ja -ruusunmarjan piminta aloitettiin elokuussa 2005. Terälehdet kuivattiin ja ruusunmarjat pakastettiin jatkojalostusta ajatellen. Kokeiltiin myös erilaisia säilöntämenetelmiä, kuten kuivausta, pakastamista niin terälehtien kuin marjojenkin osalta. Piminnan eri pimintatapoja kehiteltiin; käsinpiminta ja konepiminta. Laadittiin tehtyjen havainnointien tulosten perusteella jatkosuunnitelmia.

Kokeiltiin erilaisia paseerauslaitteita ja todettiin, etteivät kaikki paseerauslaitteet toimi ruusunmarjalla suuren siemenpitoisuuden vuoksi. Maustajan Oy:n kanssa yhteistyössä on testattu sopivia paseerauslaitteita varsinkin ruusunmarjan osalta. Tuotekehityspuolella yhdessä muiden osioiden kanssa ideoitiin uusia tuotteita, joita esiteltiin yritysten kanssa yhdessä Elma-messuilla 2005.

Teollisuusmarjan kuljetukset ja laatikot teollisuuden organisoitiin yhdessä hankkeen ja hankkeessa mukana olevien marjatilojen kanssa. Uusilla tiloilla selvitettiin marjanviljelyn mahdollisuuksia kuuden eri tilan kanssa. Osuuskunta - ja osakeyhtiömuodoista järjestettiin koulutus viljelijöille. Koulutuksen tuloksena päädyttiin perustamaan osuuskunta RuusuHerukka.

Koulutukset

Kauhajoen Ruokamessut 2.-4.9.2005

Koululaisten metsäpäivät 13.-14.9.2005 Pyhäjärvellä

Koululaisille järjestettiin muiden tahojen ja hankkeiden kanssa yhteistyössä metsäpäivät, jossa koululaisille opetettiin luonnonmarjojen tunnistamista ja yleistietoutta pururadan maastossa. Osallistujia olivat kaikki Pyhäjärven koulujen 5-6 luokkalaiset sekä 8-luokkalaiset. Luonnontuotekeskus -hanke osallistui metsäpäiville suunnittelemalla ja toteuttamalla "luonnonmarjojen tunnistaminen" -rastitehtävän. Kaksipäiväisen ohjelman vetäjänä toimi maastossa alan opiskelija Jatta Kurppa.

Tutustumismatka Tyrnävän Pottuviinatehtaaseen sekä Oulujoen Taimistolle 07.10.2005

Käytiin neuvotteluja ja tutustuttiin pottuviinatehtaan tuotantotiloihin. Taimistolla tutustuttiin eri ruusulajikkeisiin ja pohdittiin uusien ruusulajikkeiden ottamista tuotantoon huomioiden kuitenkin halutaanko keskittyä ruusunterälehtien vai -marjan maksimaaliseen tuottamiseen. Tutustuttiin myös taimistolla kasvatettaviin eri ruusulajikkeisiin.

Tuotekehitykseen liittyvä ammatti- ja neuvottelumatka 11.-12.10.2005

Asellus Oy:n kanssa käytiin yhteistyöneuvotteluja ruusunjatkojalostuksesta ja raaka-aineen toimittamisesta. Myllyposti Oy:n (elintarvikekoneiden maahantuojana) kanssa vastaavasti erilaisten paseeraus menetelmien selvittäminen useilla eri laitteilla, soseen pakkaamismenetelmät sekä erottelujätteen hyödyntäminen. Vaasan Saippua Oy:ssa saippuan valmistamisen menetelmiin tutustuminen sekä yhteistyöneuvottelut saippuoiden tuotekehityksen osalta ruususta ja herukasta.

Keabpaper, kauppapaino; tutustumista uusien tuotteiden etikettisuunnitteluun ja käytiin tarjousneuvotteluja.

Elintarvikkeiden sähköinen markkinointi - tiedotustilaisuus 18.10.2005 Pyhäjärvellä

Tilaisuudessa esiteltiin hankkeen toimintaa ja sisältöä. Tilaisuudessa järjestettiin myös maistajaisia tuotekehityksessä ideoiduista tuotteista. Leena Höysti Finfoodista Suomen Ruokatieto -yhdistyksestä oli esittelemässä ruokakori.fi -sivustoa, jotka ovat näyteikkuna maakunnan makuihin sekä paikallisesti että valtakunnallisesti. Pääteemana tilaisuudessa oli elintarvikkeiden sähköinen markkinointi.

Elma 2005 Helsingin maaseutumessut 25.-27.11.2005

Hankeessa mukana olevilla yrittäjillä oli oma toripaikka messuilla, jossa esiteltiin, maistateltiin ja myytiin yritysten tuotteita sekä esiteltiin hankkeen toimintaa ja hankkeessa kehitettyjä uusia ruusutuotteita. Messuraportti.

Kilpailuttaminen EU-hankkeessa 18.11.2005, Oulunsalossa

Koulutus oli suunnattu EMOTR-rahoitteisissa maaseudun kehittämishankkeissa kilpailuttamista suunnitteleville henkilöille.

Yrittäjältä 15.11.2005

Nihak Oy:n/Hiisiheimo-hankkeen järjestämä ideointi-ilta alueen yrittäjille sekä hankkeille.

Hedelmän- ja Marjanviljelijäin liiton Kaamosmarjapäivät, Turussa 28.-29.11.2005

5.2 Vuosi 2006

Kevään toimintoja

Äes -osio

- Talvikausi käytettiin keskeisesti viljely- ja laatu-koulutukseen, markkinointitoimenpiteisiin ja viljelysuunnitelmiin. Myös opintomatkoja järjestettiin ja matkailu -messuille osallistuttiin mm. hankkeen ideoimilla ja kehittämällä uusilla tuotteilla ja esitteillä. Suunniteltiin Terveys- ja Hyvä Olo –messu tapahtumaa.
- Hanke oli mukana suunnittelemassa Luonnontuotokeskuksen tiloja, jotta tilat olisivat tarkoituksenmukaisia taloudellisuus huomioiden sekä osallistui myös uusien elintarvikeyritysten rekrytointiin hankkeeseen ja Luonnontuotokeskukseen.
- Alkukesä oli viljelmien perustamista ja mm. tuholaisten luonnonmukaisten torjunnan / tarkkailun menetelmien kehittämistä ja valmistautumista sadon korjuuseen ja markkinointiin kuten varsinaisessa hankehakemuksessa on seikkaperäisesti esitelty.

Kaulin -osio

- Ruusuherukkatuotteesta kehitettiin luomulastenruoka, jonka tavoitteena ovat valtakunnalliset markkinat. Tuotteen oli oltava luomutuote sekä sovelluttava valmistusmenetelmien osalta ainakin aluksi olemassa oleviin tuotantolinjoihin ja pakkauskokoihin. Tuote valmistuu lopulliseen muotoonsa vuoden 2007 alkupuolella. Tuotetta on kehitelty Foodwest Oy:ssä.
- Kiinnostusta on ollut myös vähäsokerista / sokeritonta luomutuotetta kohtaan. Myös terveellisen sokerivaihtoehdon esim. intiaani ruokosokerin käyttöä selvitettiin. Sekä myös tuotteita, joissa on kaikki marjanosat olisivat mukana. Tuloksena oli Ruusukka – marjavälipala, joka voitti myös ”Mitä hyvää marjasta” –tuotekilpailun teollisten tuotteiden sarjassa ensimmäisen palkinnon.
- Ruusuherukka jälkiruokakastiketta kehitettiin mm. hieman juoksevammaksi. Ruusun terälehtituotteet herättivät myös messuilla kiinnostusta, mutta tuotteiden lanseerausta markkinoille joutuu vielä jarruttamaan raaka-ainepulan vuoksi. Vuoden päästä olisi ruusunterälehtiä saatavilla sen verran, että ko. tuotteiden valmistaminen ja markkinointi täyspainoisemmin voi alkaa.
- Viini-likööri-siideri – koulutusta ei aloitettu.

- Omavalvonta – ja pakkausmerkinnät koulutuspäivä siirrettiin vuodelle 2007.

Salkku -osio

- Uusia markkinointikanavia haettiin myös sähköiseen markkinointiin, niistä tehdään raportti ja mahdolliset käytännön toteutukset vuoden 2007 aikana.
- Tilaus- ja laskutusjärjestelmien esittelytilaisuuksia tiloille ja yrityksille järjestettiin tarpeen mukaan vuoden 2007 aikana.
- Hankkeessa mukana oleville tiloille ja yrityksille tarjottiin www sivujen tekopalvelua, pakkausten, etikettien ja esitteiden suunnittelua edelleen tarpeen mukaan.
- Uutuustuotteita esiteltiin ja maistateltiin Terveys- ja hyvä olo -messuilla.
- Järjestettiin alueen kuntien ruokahuoltovastaaville ja suurtalousemännille tuote-esittelypäivä Haapavedellä.

Matkailumessut 19.-21.1.2006

Pohjoismaiden suurimmat matkailumessut järjestettiin 19.-22.1.2006 Helsingin Messukeskuksessa. Tapahtuma kokosi paikalle suurimmat ja tärkeimmät matkailualan edustajat, kuluttajat ja lehdistön. Eli paljon uusia hyviä kontakteja oli mahdollisuus solmia eri tahojen kanssa sekä tietysti saada samalla näkyvyyttä omille ideoille, palveluille ja tuotteille.

Hanke osallistui matkamessuille pienimuotoisesti esitellen hankkeen toimintaa sekä samalla esitellen hankkeessa tuotekehityksen tuloksena syntyneitä uusia marjatuotteita. Tänä vuonna matkamessuilla vieraili noin 80.000 kävijää, joista matkailualan ammattilaisia oli noin 17.000. Lisäksi media edustajia messuilla kävi yli 1400.

Ammattikeittiösenssit 15.2.2006

Ammattikeittiösensseillä Helsingissä esiteltiin uutta tietoa uusista ravitsemussuosituksista, tutkimustuloksia terveellisistä marjoista ja terveysvaikutteisista elintarvikkeista sekä uusien hankkeiden tavoittelemista muutoksista elintarvikealalla.

Tapahtuman kohderyhmänä olivat ammattikeittiöiden henkilökunta sekä elintarvikealan pk-yrittäjät. Sensseillä olivat mukana Luonnontuotekekus –hanke sekä Pyhäsalmen Marjavakka tuotteiden kanssa.

NOSTETTA LÄHIRUUALLE!

Iltapäivä lähiruuan ystäville

Haapaveden ammattioppilaitoksella, Norassa 28.3.2006 klo 14.00 – 18.00

Teemana oli mm. lähiruoka suurkeittiön, ravintolan sekä vanhus- ja hoivakotien raaka-aineena. Alueen yrittäjillä oli mahdollisuus samalla esitellä ja myydä tuotteitaan.

Keittiömestarina toimi tv:sta tuttu Janne Pekkala, joka loihti illan aikana paikallisista raaka-aineista edellä mainittujen teemojen mukaista maittavaa ja näyttävää ruokaa.

Suurimmat lähiruoan hyödyntämismahdollisuudet ovat joukkoruokailuissa eli suurkeittiöt ovat avainasemassa joukkoruokailun kehittämisessä sekä lähialueen elintarviketalouden vahvistamisessa. Lähiruoasta tulee käytäntö vasta, kun julkisten hankintojen kilpailuttaminen osataan tehdä ja soveltaa lähellä tuotetun ruuan hankinnan mahdollistamiseksi. Hinnan ohella pitäisi osata tarkastella myös hankintojen kokonaistaloudellisuutta ja ympäristökuormitusta.

Lähiruuan esteenä nähdään vielä nykyään mm. että tuotteita ei ole tarjottu suurkeittiöille tai että ko. tuotteita ei saa samasta tukusta kuin muita tuotteita. Suurkeittiöillä ovat hankinnat pitkälle keskittyntä, joten paikallisten tuotteiden pienet erät voivat olla suurkeittiöille varsin hankalaa.

Päivän ajatuksena oli tuoda esille ja tutuksi lähiruoka ajatusta yhteisellä iltapäivällä suurkeittiöiden edustajien ja paikallisten yrittäjien kanssa. Tilaisuus oli kuitenkin vapaa myös muulle yleisölle. Päivä sujui suunnitellusti ja onnistuneesti.

Suurkeittiöiden, palvelukotien, laitosten ym. edustajille tehtiin pienimuotoinen kysely heidän toivomuksistaan tuotteiden pakkauskoosta, jatkojalosteista, ym. ja tulokset olivat seuraavanlaiset:

- Kysytyin tuote/raaka-aine oli marjat sekä yleensä juurekset, peruna, vihannekset. Mehut kiinnostivat tiivisteinä tai annosmehuina. Kysytyin koko oli: 5 kg:n pakkauskoko. Tilaisuudessa kiinnostavin tuote oli: marjatuotteet. Muita kommentteja oli, että jatkojalostus tuotteille puuttuu, erittäin mielenkiintoinen iltapäivä, huumorilla höystetty, ruoka on sydänystävällinen vaihtoehto, hyvä kokki ja onnistunut tilaisuus!

MARJOJEN UUDISTUVA VILJELYTEKNIikka

Yhteistyössä Hedelmän- ja Marjanviljelijäin liiton, Pohjois-Suomen piirin kanssa järjestimme koulutuspäivän Pyhäjärvellä 29.3.2006 marjojen viljelytekniikkaan liittyen. Luennoitsijana toimi professori Risto Tahvonen, MTT:sta.

Tilaisuudessa esiteltiin tuoreisiin tutkimustuloksiin perustuvia mansikan, herukan ja pensasmustikan viljelytekniikoita. MTT on kehittänyt mm. uusia herukkalajikkeita ja olisi siten valmis tekemään sopimuksia uusien lajikkeiden sopimusviljelystä viljelijöiden kanssa.

Uutuustuotteiden markkinointia

Luonnontuotekeskushankkeen tuotekehitysosiossa kehiteltiin ruusunterälehdistä Ruusujuoma, jota tällä hetkellä valmistaa ja myy Osk. Diilix Haapavedeltä. Juoma oli ensimmäisen kerran esillä Elma-messuilla syksyllä 2005, jossa se herätti monien kiinnostuksen. Kevätjuhlien lähestyessä tuli kyselyjä juoman saatavuudesta sen verran useita, että päätimme löytää tuotteelle sopivan myyntipaikan. Luontaistuotekauppa Raipaja otti ensimmäisenä tuotteen myyntiinsä koeluonteisesti ja hankkeen tukemana lähdimme markkinoimaan juomaa tekemällä esitteen, jota postitimme eteenpäin useille mahdollisesti juomasta kiinnostaville tahoille. Mm. jopa Pyhäjärven Sanomat kiinnostui asiasta lehtijutun muodossa.

Samoin myös muita hankkeen aikana kehitettyjä tuotteita on markkinoitu ja esitelty eri tilaisuuksissa sekä jatkokehittelyä monen tuotteen osalta tehty eteenpäin. Tuotteista on tarkoitus tehdä vielä yhtenäinen esite, jota voidaan jakaa eri tilaisuuksissa sekä tuotteista kiinnostuneille. Syksyllä 2006 osallistutaan tuotekilpailuihin sekä useisiin markkinointitilaisuuksiin kuten mm. Kauneus ja hyvä olo –messuille uusien tuotteiden kanssa. Hanke toimii näin alueen yrittäjien taustatukena markkinointi- ym. toiminnoissa.

Tuotekehitys

Rovaniemen ammattikorkeakoululla kävimme jauhamassa tappimyllyllä noin 150 kiloa mustaherukkaa ja mansikkaa tuotekehitystä varten. Tappimyllyllä jauhettuun marjamassaan silpoutuvat myös marjan siemenet, jolloin marjan siemenöljy saadaan soseeseen myös mukaan. Mustaherukan öljynhän on todettu alentavan mm. kolestrolia. Tätä kautta mahdollistetaan tuotteita, jotka ovat nimenomaan terveysvaikutteisia. Marjamassasta lähetettiin pienet näytteet Helsingin yliopistolle öljy- ja vitamiinipitoisuuksien mittaamista varten. Näin varmistettiin soseen öljy ja vitamiinien todelliset määrät.

Arktiset Aromit yhteistyössä kotitalousneuvontajärjestöjen, Sotilaskotiliiton ja Kansanterveyslaitoksen on järjestänyt ”Mitä Hyvää Marjasta” tuote- ja reseptikilpailun. Kilpailun tavoitteena oli saada aikaan uusia, maukkaita, terveellisiä ja nopeasti käyttöön otettavia leivonnais-, juoma- ja välipalatuotteita. Kilpailu sopi alueen yrittäjille hyvin, koska alueellamme kasvatetaan marjaa luonnonmukaisesti, mm. luomumarjoja, jotka soveltuvat hyvin nimenomaan terveysvaikutteisten jatkojalosteiden raaka-aineiksi. Kilpailuun oli siis tarkoitus osallistua, mikäli ehdimme ideoida ja kehittää sopivan tuotteen/tuotteet syksyyn 2006 mennessä.

”Herukka-ruusunmarja lastenruoka (luomu)” kehittämisestä pyysimme tarjoukset Maustajalta, Foodwestiltä sekä Siika-Pyhäjokialueen koulutuskuntayhtymältä. Ideana oli kehittää täysin luomu lastenruoka, sillä markkinoilla ei ole vielä saatavilla vastaavanlaisia kotimaisia tuotteita. Tavoitteena olisi saada tuote valmiiksi Kauneus ja hyvä olo –messuille, syksyille 2006.

Viljely

Ruusuntaimia oli tilattu tälle keväälle yhteensä n. 16.000 kpl. Kahden uuden ruusulajikkeen; luumuruusun ja ruusukvittenin koeviljelmät perustettiin tänä keväänä kahdelle eri tilalle.

Ruusukvitteni

”Japanin ruusukvittenit kasvavat matalina pensaina joissa on kauniit punaiset kukat. Ruusukvittenin hedelmät voivat olla punaisen, keltaisen ja vihreän sävyisiä ja voivat muistuttaa muodoltaan joko omenaa, sitruunaa tai päärynää. Maultaan hedelmät ovat hyvin happamia.

Ruusukvittenin hedelmiä voidaan käyttää moniin eri ruokiin monella eri tavalla säilöttynä. Ne sisältävät useita orgaanisia happoja, esimerkiksi runsaasti C-vitamiinia.

Pensaat ovat helppohoitoisia ja kestävät hyvin pakkasta sekä vaihtelevia kasvuolosuhteita. Niiden pahin uhka on ajoittain esiintyvät syyshallat.”



Käyttö

Ruusukvittenini terveysvaikutukset perustuvat lähinnä orgaanisiin happoihin. Hedelmät sopivat hyvin hilloihin (hapot, parkkiaineet, voimakas aromi) sekä hyytelöihin (korkea pektiinipitoisuus) Ruusukvitteniä voidaan sekoittaa myös muihin hedelmiin (omena, kurpitsa yms.) ja käyttää hedelmäsalaatteihin. Teollisuudessa ruusukvittenistä voidaan tehdä mm. marmeladia, sosetta, (ekstraktia, kompottia), mehua, viiniä, mausteviinaa, karamelleja yms. Ruusukvittenin taloudellisuus perustuu voimakkaaseen aromiin ja moneen käyttöön sopivaan makuun.”

Elintarvikemessut Pietarissa 10.-13.4.2006

Matkan tarkoitus oli tutustua, millä tuotteilla eri maista ja Venäjän elintarvikeyrityksistä tullaan messuille. Messuilla kävijät ovat suurimmaksi osaksi tuotteiden ostajia jalostavasta teollisuudesta, kaupasta ja ravintoloista sekä keittiöistä.

Havaintojen perusteella harkitaan, kannattako tulevana vuosina osallistua Venäjän kasvaville markkinoille aluksi messujen kautta. Ja ennen kaikkea, millä tuotteilla. Ja olisiko paras tapa lähestyä suuren maan kasvavia markkinoita sopivan yhteistyökumppanin kautta?

Suurin yksittäinen tuote elintarvikkeissa olivat lihatuotteet. Niissä ei ollut mitään erityistä suomalaisittain katsottuna. Meidän makkarakulttuurin voittanutta ei liene missään? Meitä kiinnostavat marjatuotteet olivat hyvin esillä. Tuotteiden marjapitoisuudet olivat korkeat myös suurteollisuuden tuotteissa. Erilaiset marjasiirapit ja kuivatut marjat olivat tuotteita, joita ei esim. ELMA – messuilla juurikaan tapaa.

Kuivaaminen sisältää käsityötä ja kuluttaa energiaa, siksi se on halvemmän kustannustason maassa suositumpaa. Hillot sisältävät korkeita marjapitoisuuksia ja venäläisittäin myös runsaasti sokeria. Liköörit ja marjalta maistuvat hiilihapotetut juomat sisältävät marjaa eivätkä esansseja. Löydettiin myös ruusunterälehdestä valmistettua kuohujuomaa. Juomaa valmistava yritys toimii Moskovassa ja terälehdet tulevat Etelä-Venäjältä ja Bulgarian ruusulaaksosta. Luomutuotteita ei tavattu.

Mikäli harkitaan messuille osallistumista tulevana vuosina, niin yksi varteenotettava tuoteryhmä voisi olla luomutuotteet ja toisaalta luonnontuotteista valmistetut terveysvaikutteiset tuotteet sekä kauneustuotteet. Apteekit myyvät siellä runsaasti luonnonlääkkeitä. Myös lääkärit suosittelevat niitä toisin kuin länsimaissa. Suomalaisella tuotannolla on hyvä maine ja kalliimpi hinta ymmärretään sitä kautta.

Muuta

Yhteistyöpalaveri pidettiin Oulun Yliopiston hankkeen ”Lähiuokaa markkinoille” kanssa 7.6.2006, jossa keskusteltiin järkevien jakelu- ja tilausjärjestelmien kehittämisestä ja tilausjärjestelmän ja tietokannan rakentamiseen liittyvästä mahdollisesta yhteistyöstä. Asiasta tiedotetaan tarvittaessa vielä erikseen erillisellä tiedotteella.

Toimintaympäristö HerkkuStudion toimintastrategia laadittiin kesäkuun loppuun mennessä valmiiksi. Mahdollisia yhteistyökuvioita selvitetään Kaol:n, Oulun yliopiston sekä ammattikorkeakoulujen kanssa.

Luonnon mauste- ja yrttikasvien kerääjäkoulutusta suunniteltiin Pyhäjärvelle 10.6., mutta se ei toteutunut vähäisen kiinnostuksen vuoksi!

Syksyn toimintoja

Luonnontuotekeskuksen ensimmäinen osio eli kylmä- ja pakastustilat sekä tilat kahdelle elintarvikeyritykselle valmistuivat 1.3.2007 mennessä.

Kylmiö ja pakastuselementit tulleet:

Luonnontuotekeskus&HerkkuStudio –hankkeen ohjausryhmä tutustumassa 20.09.2006 keskuksen tiloihin, joissa kylmiöiden/pakastimien asentaminen alkamassa.

Tilat kiivaimassa rakentamisvaiheessa, kuvassa Ilpo Korhola sekä Tapio Lohvansuu.

Tilat valmistumassa

Tuotekehittelyssä kehitettiin luomulastenruoka Foodwestilla sekä hankkeessa ideoitu ja Pyhäsalmen Marjavakka Ky:n valmistama terveellinen voimavälipala, jolla osallistuttiin "Mitä Hyvää Marjasta" tuote- ja reseptikilpailuun, jossa tuote voitti "teolliset tuotteet" sarjassa ensimmäisen palkinnon. Osallistuttiin uusilla tuotteilla myös hyvinvointi- ja terveystalouksille marraskuussa 2006, jossa tuotteet saivat hyvän vastaanoton. Liitteenä messuraportti.

HerkkuStudion kehittämissympäristön suunnittelu ja toteuttaminen aloitettiin seudullisen NIHAK Kehittämissyhtiön mallin mukaan. Liitteenä HerkkuStudio toimintamalli.

Ruusunmarjasoseen vitamiinien säilyvyydestä tehtiin Viikissä. Ruusunmarjan terälehdistä kokeiltiin öljyn uuttamista Oulun Yliopiston, Kajaanin biotekniikan laboratoriossa. Tulokset vaikuttivat lupaavilta. Jatkokehittelyä ja neuvotteluita esim. kosmetiikkateollisuuden kanssa käydään vuoden 2007 aikana öljyn jatkomahtoisuuksista. Ruusukka –marjavälipalan todellinen ravintosisältö tutkittiin Viikissä. Tuotteen ravintosisältö osoittautui erinomaiseksi.

Koulutukset syksy 2006

- ❑ Opintomatka 22.-23.9.2006 Keski-Suomeen
Tutustuminen mm. marjaluomutiloihin sekä MTT:n kasvituotannon tutkimusyksikköön.
- ❑ Hedelmän- ja Marjanviljelijäin Liiton Kaamoskurssit 26.-27.10.2006
Aiheina mm. työvoimakysymykset, kasvinsuojelu ja markkinointikysymykset.
- ❑ Helsingin ruokamessut 28.-29.10.2006
- ❑ Hedelmän- ja Marjanviljelijäin liiton herukkakurssi 22.-24.11.2006
Ajankohtaista asiaa herukanviljelystä, tuoremarjakaupan kehittämisestä ym.
- ❑ Neuvottelumatka Petroskoin konsulaattiin 14.12.2006

Aiheena Marjatilojen ulkomaalaisen työvoiman saatavuus/ehdot 2007.

5.3 Vuosi 2007

Äes -osio

- Talvikausi käytettiin keskeisesti luomuviljely- ja laatukoulutukseen sekä erilaisiin markkinointitoimenpiteisiin. Myös opintomatkoja järjestettiin ja messuille osallistuttiin. Hanke on ollut mukana Luonnontuotokeskuksen toimintaa kehittämässä osittain myös tilojen osalta. Luonnontuotokeskuksen käytännön toiminnan käyntiin saattaminen; lähiruoka, muut palvelut.
- Alkukesä on ollut viljelmien perustamista ja mm. tuholaisten luonnonmukaisten torjunnan / tarkkailun ja menetelmien kehittämistä, valmistautumista sadon korjuuseen ja markkinointiin, liitteenä feromoniraportti, ja. Ruusunviljelyn pinta-alaa lisättiin 2 hehtaaria. Ruusunmarjan koneellista keräämistä kokeiltiin ja tulokset raportoitiin.
- Viljelijöille järjestettiin mahdollisuus saada myös tilakohtaista neuvontaa lannoitusmahdollisuuksista luomulannoituspäivän yhteydessä huhtikuussa 2007.
- Taimia hankittiin tiloille yhteistilauksena hankkeen kautta.

Kaulin -osio

- Luomulastenruoka kehitettiin valmiiksi yhteistyössä Foodwest Oy:n kanssa tuotteeksi, jonka tavoitteena ovat valtakunnalliset markkinat. Tuote on luomutuote tai vaihtoehtoisesti luonnonmukaisista raaka-aineista valmistettu. Tuotteen valmistaminen soviteltiin valmistusmenetelmien osalta olemassa oleviin tuotantolinjoihin ja pakkauskokoihin Pyhäsalmen Marjavakka Ky:n tiloissa.
- Hiilihapollisen mansikka-mustaherukkajuoma kehiteltiin Ilomantsin Viinikoululla.
- Omavalvonta – ja pakkausmerkinnät koulutuspäivä yhteistyössä ProArgian kanssa, laatukoulutuksen ja toimintajärjestelmän luominen tiloille.
- Marjat jalosteeksi 5 ov -koulutus alkoi jatkuen vuoden 2007 loppuun toteuttaen yhteistyössä Marja- ja hedelmävalmisteiden valmistus -hankkeen kanssa. Koulutuksen aikana on mahdollisuus suorittaa elintarvikealan perustutkinto marja- ja hedelmävalmisteiden valmistusosasta.
- Ruusukka –välipala valmis markkinoitavaksi eteenpäin.
- Ruusunterälehtien ja -siementen uuttamiskokeilut suuremmissa erissä aloitettiin MTT:llä.

Salkku -osio

- Haettiin uusia markkinointikanavia myös sähköiseen markkinointiin. Ollaan mukana edelleen maakunnallisessa ja valtakunnallisessa www.ruokakori.fi sivustojen ja ostopaikkojen kehittämisessä tarvittaessa, mutta www.luomumarjat.fi -sivusto on valmistumassa syksyn aikana, johon myös verkkokauppa tullaan sisällyttämään siinä vaiheessa, kun ensimmäiset tuotteet lähtevät tuotantoon ja markkinoille. Sivustoa mainostetaan ja linkitetään muihin sivustoihin syksyn aikana.
- Hankkeessa mukana oleville tiloille ja yrityksille tarjottiin www-sivujen tekopalvelua, pakkausten, etikettien ja esitteiden suunnittelua.
- Uutuustuotteita esiteltiin ja maistatettiin erilaisissa tapahtumissa.

- Saarioiselle oli tutustumiskäynti/neuvottelu mahdollisesta yhteistyöstä marjaraaka-aineen välittäjänä.
- Maustaja Oy:n kanssa oli neuvottelu marjavälipalojen valmistamisesta sekä raaka-aineen toimittamisesta Maustajalle. Neuvotteluita on jatkettu vielä syksyn 2007 kuluessa.

Koulutukset ja opintomatkat kevät 2007

Matkamessut 19.1.2007

Esitteiden jakamista, ruusukka -marjavälipalatuotteen esittelyä.

Ilomantsin viinikoulu 20.3. 2007

Vuodesta 2005 vuoteen 2006 kotimaan juomamyynä kasvoi 2,5 prosenttia. Alkoholittomien juomien eli virvoitusjuomien ja kivennäisvesien osuus myynnin kasvusta on ollut siis merkittävä. Uusille virvoitusjuomille/-mauille voisi siten markkinoilla olla kysyntää. Tällä seudulla viljellään suurilla pinta-aloilla erilaisia marjoja, joista saisi varmasti erinomaisia ja erilaisia hiilihapollisia makusekoituksia monien makuun. Suurien panimoiden kanssa ei kuitenkaan kannata lähteä kilpailemaan, mutta erikoisuuksille voisi markkinoilla olla vielä tilansa.

Mansikka-mustaherukkajuomalle etsittiin sopivaa mehu-sokeripitoisuutta sekä hiilihapotusta. Koeerät valmistettiin Ilomantsin Viinikoululla. Hiilihapollinen juoma vaatii vielä lisäkehittelyä ollakseen valmis markkinoille asti. Hiilihapon määrää pitäisi vielä tarkistaa. Viinikoulun lopetettua toimintansa pitäisi löytää uudet laitteet jatkokehittelyä varten. Laitteiden saatavuus Suomessa on aika rajallista, jos ollenkaan mahdollista.

Hedelmän- ja marjanviljelyn talviluentopäivät 14.-16.3.2007

Aiheina talviluentopäivillä olivat muun muassa omavalvonta-asiat ja työluvat.

Laatukoulutus marjatilaille 23.1.-21.3. 2007

Yrityksen hyvin suunniteltu ja parannettu toiminta vievät yritystä eteenpäin. Onnistunut myynti ja markkinointi ovat yritystoiminnan menestyksen tausta. Siksi laatukoulutus on investointi yrityksen kannattavuuteen ja parempaan tulevaisuuteen. Lisäksi tuotteiden ostajat voivat jo lähitulevaisuudessa edellyttää laatujärjestelmän hankkimista, jota muun muassa Saarioinen jo edellyttää. Koulutus järjestettiin yhteistyössä ProAgrian kanssa, joka laatii laatujärjestelmän koulutukseen osallistuville tiloille sekä Osuuskunta Ruusuherukalle.

Opintomatka Inexille ja Saarioiselle 28.-29.3.2007

Opintomatka liittyi meneillään olevaan tilojen laatujärjestelmäkoulutukseen. Ostajien kanssa keskusteltiin mahdollisista tulevista yhteistyökuvioista. Saarioinen oli toivonut osaltaan alueemme marjanviljelijöiden tapaamista. Saarioiselle on toimitettu aikaisemmin isohko erä luomumustaherukoita. Jatkoyhteistyökuvioita ko. raaka-aineen osalta käytiin. Myöhemmin Saarioinen ilmoitti, että olisi kiinnostunut alueellamme kasvatettavasta luomupunaherukasta. Ellei sitä olisi nyt saatavilla, niin myöhemminkin tarvetta kyseessä olevalle raaka-aineelle olisi. Myös Saarioisen laatuasioita ja vaatimuksia sen osalta käytiin läpi. Inexin kautta oli ajatuksena saada uusia jatkojalosteitamme myyntiin. Tästä mahdollisuudesta oli tarkoitus jatkaa neuvotteluita eteenpäin, kunhan raaka-aineiden saatavuus tarkentuu.

Unkarin opintomatka 13.-18.4.2007

Opintomatka Unkariin tehtiin 13.-18. huhtikuuta 2007. Matkan järjestämisestä vastasivat yhdessä Oulun yliopiston Lähiuokaa Markkinoille – ja Pyhäjärven Luonnontuotokeskus –hanke. Matkalle osallistui 31 henkilöä, marja- ja vihannesviljelijöitä, yrittäjiä sekä projektihenkilöstöä. Opintomatka osallistuneilla oli tavoitteena saada uutta tietoa vihannesten ja marjojen, erityisesti ruusunmarjan, viljelyyn, jalostamiseen ja markkinointiin, jota ei niinkään kotimaassa ole saatavilla. Ruusunmarjan viljely on Suomessa täysin uutta, joten tietotaito on hankittava sieltä missä on jo viljelyä eli ulkomailta. Myös alueen muut viljelijät ovat kiinnostuneita saamaan uutta tietoa kilpailukykyisistä tuotteista, laitteista ja tekniikasta. Osallistujia 30 hlöä. Liitteenä matkaraportti.

Luomulannoituspäivä Pyhäjärvellä 25.4.2007

Mikko Rahtola Puutarhaliitosta esitelmöi luomulannoituksesta Pyhäsalmen Hotellilla kaikille asiasta kiinnostuneille. Samalla oli mahdollista saada yksilöllistä tilakohtaista neuvontaa luomulannoituksen osalta.

Kuva 1. Mikko Rahtola luennoimassa.

Marjanjalostuskoulutus kevät-syksy 2007

Marjanjalostuskoulutus järjestettiin yhteistyössä Marja- ja hedelmävalmisteiden valmistus -hankkeen kanssa. Koulutuksessa käydään läpi marjaraaka-aineiden käsittelyyn liittyvää tekniikkaa sekä erilaisten marjatuotteiden valmistamista sekä yrittäjyyteen liittyvää tietoutta. Tuotteita valmistetaan alueen raaka-aineista.

Laite-esittelypäivä Luonnontuotokeskuksessa 4.4.2007

Tilaisuudessa esiteltiin erilaisia marjanjalostuslaitteita, joita oli esittelemässä Myllyposti Oy. Yritys on erikoistunut elintarvikealan tuotteisiin, kuten teollisuuden ja suurkeittiöiden laitteisiin. Yrityksen palveluihin kuuluvat myös suuremmat toimituskokonaisuudet, johon sisältyy mm. linjaston suunnittelut toimituksesta asennukseen.

Oulun ammattikorkeakoulun luonnonvaraopiskelijoiden vierailu Luonnontuotokeskuksessa 10.5.2007

- Oulun ammattikorkeakoulusta luonnonvaralinjalta oli opiskelijoita opettajineen tutustumassa Luonnontuotokeskuksen tiloihin ja tuotteisiin sekä Luonnontuotekeskus -hankkeen toimintaan.

Kuva 2. Opiskelijat tutustumassa tiloihin.

Hygieniapassikoulutus 14.5.2007 Pyhäjärvellä

- Koulutuksen tavoitteena oli antaa tarvittavat perustiedot elintarviketuotannossa tarvittavasta hygieniasta. Tällä alueella ei ole viime aikoina järjestetty hygieniapassikokeita, joten koulutus katsottiin tarpeelliseksi, mistä kertoi jo runsas osallistujienkin määrä. Hygienia on yksi tärkeimpiä elintarvikealan perustaitoja ja -tietoja.

Luomulastenruoan reseptin loppuvalmistus 30.5.2007

Luomulastenruoka kehitettiin markkinoille valmiiksi tuotteeksi eli tavoitteena oli tehdä valmistuskoeajo Pyhäsalmen Marjavakan uusissa tiloissa testaten pektiinin lisäystä marjasoseeseen liuoksena. Lisäksi koeajossa testattiin alhaisempaa lämpötilaa. Näin saatiin tuotteen resepti lopulliseen muotoon.

Kuva 3. Virve Anttila ja Kaisa Korhola laitteiden pesupuuhissa.

Neuvottelu Maustaja Oy:lla 5.6.2007

Neuvottelun tarkoitus oli tutustua marjavälipalavaihtoehtoihin ja keskusteltiin raaka-aineiden toimitusmahdollisuuksista sekä Ruusukka- marjavälipalan valmistamismahdollisuuksista jatkossa. Palaverissa oli mukana viljelijöitä, Oulun yliopiston lähiruokaa markkinoille -hanke sekä Luonnontuotekeskus -hanke. Neuvotteluita jatketaan edelleen.

Koulutukset ja tapahtumat syksy 2007

Metsäpäivät 19.-20.9.2007 Rillankivellä

3.-4. ja 8. luokkalaisille suunnattu marjarastitehtävät luonnonmarjoista. Hanke opasti, maistatteli ja esitteli yleisimpiä luonnonmarjoja. Näin pyritään tekemään luonnonmarjat sekä yleensä marjat lapsille tutuiksi. Palautteen mukaan marjarasti oli ollut koululaisille niitä mielisimpiä rasteja. Rastia vetämässä olivat Pirkko Karvonen sekä Päivi Hyvönen.

Koululaisia marjarastilla

Koululaiset Rillankivellä

Pakkausmessut Helsingissä 16.-17.10.2007

Messuilla on nähtävillä kaikki pakkauksiin liittyvät uutuudet.

Anugan- messumatka elintarvikemessuille Kölniin 15.-18.10.2007.

Oulun yliopiston Lähirookaa Markkinoille – ja Pyhäjärven Luonnontuotekeskus –hanke järjestivät yhdessä opintomatkan Anuga –messuille Kölniin 13-18.10.2007. Matkalle osallistui hankealueiltamme 22 elintarvikealan ammattilaista sekä kummastakin projektista yksi matkanjärjestäjä. Ryhmämme koostui marja- ja vihannesviljelijöistä, vihannestukkuyrittäjistä, ammattikeittiön eri elintarviketeollisuusalan ihmisistä.

Opintomatkan tarkoituksena oli tutustua maailman suurimpaan elintarviketeollisuuden messutapahtumaan, joilla esittäytyy kansainvälisen elintarviketuotannon viimeisimmät trendit. Joka toinen vuosi järjestettävälle Kölnin Anuga –messuille tulevat näytteilleasettajat ja vierailijat ympäri maailmaa. Liitteenä matkaraportti.

Terveys- ja Hyvä Olo 2007 –messut 9.-11.11.2007 Helsingin messukeskuksessa

Hedelmän –ja marjanviljeliäin liiton talviluentopäivät Tallinnassa 26.-28.11.2007.

Liitteenä matkaraportti.

Hankkeen loppuseminaari 27.11.2007 Pyhäjärvellä.

Seminaarin toteuttivat yhteistyössä Marja- ja hedelmävalmisteiden valmistus–hanke ja Luonnontuotekeskushanke. Seminaarin aihealueina olivat hankkeidemme esitelmät mm. ruusunmarjan vitamiinitutkimuksesta, ruusunsiemen- ja terälehtiöljyn tutkimustuloksista sekä laatuasiat että yrittäjyys täydennettynä tutkimustuloksilla marjojen terveysvaikutuksista. Hankkeidemme keskeisiä teemojahan ovat olleet mm. terveysvaikutteiset marjat ja hedelmät sekä niiden valmistus ja jatkojalostus. Liitteenä seminaariaineisto.

Muut toiminnot

Ruusunmarjan pakastekuivauskokeilu Ylä-Savon ammattiopistolla 12.7.2007

Pakastekuivaus on hellävarainen menetelmä, joka poistaa 80 prosenttia vedestä mutta säilyttää marjan maun, muodon ja aromin. Veteen laitettaessa marjat palautuvat entiselleen jonkin ajan kuluessa riippuen marjan tai vihanneksen alkuperäisestä vesipitoisuudesta. Tällä tavalla kuivatuilla tuotteilla on erinomainen säilyvyys. Ruusunmarja näyttää kuivattuna täsmälleen samanmoiselta kuin ennen kuivaustakin. Näin marjaa voisi käyttää esimerkiksi myös koristeluun näyttävän ulkomuotonsa vuoksi. Marja on kuitenkin kuivauksen jälkeen herkästi särkyvää paperinohuen kuoren vuoksi, joten sitä on käsiteltävä kuivauksen jälkeen kohtuullisen varovaisesti.

Kuvissa pakastekuivattuja ruusunmarjoja.

Ruusunmarjan keräyskokeilu Jonaksella ja Arekillä.

Kokeilussa käytettiin kahta alueella olevaa poimintakonetta. Toinen on Jokilaakson Poimintaosuuskunnan Joonas-herukkapoimuri ja toinen hinattava puoliriviä kerralla keräävä puolalainen Arek – herukanpoimuri. Jälkimmäisen koneen omistaa Koponen- Lohvansuu – Räisänen koneysteistyöporukka.

Kokeiltava ruusunmarjaviljelmä oli Kärsämäellä Haudanjoenkylässä. Ruusut oli istutettu 2003 syksyllä. Liitteenä raportti.

Keräyskokeilua Jonaksella.

6. SAAVUTETUT TULOKSET

Hankkeen keskeinen tavoite oli edistää pellolta – pöytään ketjun eri toimijoiden yhteistyötä alkutuotannossa, tuotekehityksessä ja markkinoinnissa. Yhteistyön tuli konkretisoitua rakennettavassa Luonnontuotokeskuksessa yhteisten toimitilojen, varastojen ja logistiikkapalvelujen kokonaisuudeksi.

Hanke on konkreettisesti antanut yrittäjille koulutusta, tuotekehitystä, verkottumista, markkinointia, julkisuutta ja opintoretkeä. Asiantuntija-apua on annettu muun muassa esite-, markkinointi-, pakkausmateriaali- ja laitehankinnoissa. On luotu kontakteja muihin elintarvikehankkeisiin ja yrittäjiin. Yhteistyötä on lisätty alan toimijoiden kesken ja verkostoitumista kehitetty. Yhteisiä tiedotustilaisuuksia on järjestetty kuluttajille, kaupan edustajille ja suur- ja lähikeittäöille. Kirjallisia työselosteita ja –tuloksia mm. ruusun keruu- ja jatkumahdollisuuksista. Luonnontuotokeskukselle on suunniteltu myös omat www-sivut.

Luonnontuotokeskus, jossa on tilat kahdelle yrittäjälle sekä kylmiö-, pakastus- sekä tuulitunnelipakastustilat, valmistuivat maaliskuussa 2007. Tiloja on mahdollisuus laajentaa alkuperäisen suunnitelman mukaisiksi tiloiksi myöhemmin. Neljä herukkapoimuria on hankittu yhteishankintana Puolasta, jolloin niiden hinta saatiin kohtuulliselle tasolle. Ruusunterälehtien- ja marjojen käsin- ja konepoiminnasta, pakastuksesta, kuivauksesta sekä jatkojalostamisesta on tehty tutkimustyötä ja -kokeiluja, joiden perusteella saatiin uutta arvokasta tietoa tulevaa jatkokehittelyä varten, varsinkin ruusunmarjan osalta vaatisi jatkoprojektia tutkimusten loppuun viemiseksi. Tuotekehityksen puolella kehiteltiin tuotteita niin ruusunmarjasta kuin herukastakin ja markkinoille valmiita tuotteita saatiin tavoitteiden mukaisesti kolme eli Ruusunterälehtijuoma, Ruusukka-voimavälipala sekä LuomuRuusukka –lastenruoka.

Toimintajärjestelmä on laadittu kahdeksalle hankkeessa mukana olevalle marjatilalle. Luonnonmukaista lannoitus-, tuholaistorjuntaa ja –seurantaa on oltu kehittämässä yrittäjien kanssa yhteistyössä. Teollisuussopimuksia on luotu ja luomuherukat ovatkin menneet hyvin kaupaksi tuoremarkkinoilla. Luonnontuotokeskuksessa on nyt saatavilla pakastettuja marjoja eri kokoisissa pakkauksissa ja niitä on markkinoitu seudun lähikeittäöille ja ruokapalveluyrityksille. Puhelimitse ja sähköisesti on nyt mahdollista, myöhemmin myös verkkokaupan kautta tuotevalikoiman laajentuessa, tilata Luonnontuotokeskuksesta muun muassa pakastettuja marjoja eri kokoisiin pakkauksiin pakattuina.

Hankkeen toiminta on saavuttanut asetetut tavoitteet suunnitellusti muilta osin paitsi, että rakentamispäätöksen siirtyminen aiheutti rakennukseen keskeisesti liittyvien käytännön toimenpiteiden viivästymisen.

7. ESIIN TULLEET ONGELMAT HANKKEEN AIKANA

Hankkeen toteutus viivästyi rahoituspäätöksen viipyessä loppukesään 2005 saakka. Näin hankkeen varsinainen toiminta-aika jäi suunniteltua lyhyemmäksi. Samoin myös Luonnontuotokeskuksen rakentamispäätöksen viivästymisen vuoksi asetettuja tavoitteita ei kaikilta toiminnallisilta osin voitu toteuttaa. Luonnontuotokeskuksen tilat lopulta saneerattiin jo olemassa oleviin tiloihin, johon valmistui tilat kahdelle yrittäjälle sekä tarvittavat pakastus- ja kylmiötilat. Alkuperäisestä suunnitelmasta poiketen tilat valmistuivat vasta 1.3.2007 sekä tiloja valmistui käyttöön vain kolmas osa.

8. KUSTANNUSARVION TOTEUTUMINEN

Kunnat ovat maksaneet kuntaosuuden yrittäjien mukaisessa suhteessa ja yksityisöisyys on kertynyt hankkeessa mukana olevilta sekä sitoutuneilta yrittäjiltä. Kunta- ja yksityisöisyydet ovat kertyneet sujuvasti rahoitussuunnitelman mukaisesti.

Muutospäätös 17.5.2006, jossa rahoitus vuodelta 2005 on muutettu todellista vastaavaksi sekä pienennetty vuoden 2007 ostopalveluja ja matkakuluja. Kuluja on kohtuullistettu alkuperäisen rahoituspäätöksen viivästymisen vuoksi, jonka vuoksi syksyn 2005 toimintoja siirrettiin vuodelle 2006.

8.1 Rahoitus

Hankkeen rahoitus on tullut kokonaisuudessaan Pohjois-Pohjanmaan työvoima- ja elinkeinokeskuksen kautta Euroopan ohjaus- ja tukirahastosta (EMOTR).

Kustannukset

	Hyväksytty kustannusarvio	Toteutuneet kustannukset	Erotus
Palkat ja sivukulut	114 551,25	115 999,03	- 1 447,78
Ostopalvelut	159 242,33	147 430,93	11 811,40
Matkakulut	11 936,29	13 794,75	- 1 858,46
Muut kulut	14 981,09	18 918,67	- 3 937,58
Vuokrat	12 730,06	8 689,12	4 040,94
Toimistokulut	11 563,49	8 086,59	3 476,90
Luontoissuoritukset	13 556,25	7 878,95	5 677,30
YHTEENSÄ	338 560,76	320 798,04	17 762,72

Rahoitus

	Hyväksytty rahoitus-suunnitelma	Toteutunut rahoitus	Erotus
EU	152 353,00	144 322,12	8 030,88
Valtio	101 467,00	96 180,17	5 286,83
Kuntaraha	50 885,00	48 215,94	2 669,06
Julkinen rahoitus yht.	304 705,00	288 718,23	15 986,77
Yksityinen rahoitus	20 299,51	24 200,85	- 3901,34
Luontoissuoritukset	13 556,25	7 878,95	5 677,30
Hankkeen tulot			
YHTEENSÄ	338 560,76	320 798,03	17 762,72

9. HANKKEEN AIKANA TUOTETTU MATERIAALI JA TIEDOTTAMINEN

Hankkeen aikana on tiedotettu sekä hankkeeseen osallistuneita että hankkeesta kiinnostuneita postitse, sähköpostitse, hankkeen www-sivuilla (www.luomumarjat.fi) ja lehti-ilmoituksin tulevista tapahtumista että koulutuksista sekä hankkeen muista ajankohtaisista tapahtumista. Hanketta ja siinä mukana olevia yrityksiä ja heidän tuotteitaan on esitelty monissa eri tahojen järjestämissä tilaisuuksissa. Pääasiallisin tiedotuskanava kuluttajille ovat olleet lehti-ilmoitukset sekä hankkeesta ja sen tapahtumista kirjoitetut lehtiartikkelit.

Hankkeen aikana tuotettiin seuraavat selvitykset ja raportit:

- Tuokehitysraportti; Ruususta tuote
- PowerPoint -esitys Elma Messuille 2005
- Luonnontuotekeskushanke-esitys
- Elma Messut 2005 raportti
- Kevät 2006 raportti
- Ruusujuoman mainosesitys
- Luomuherukatarrat
- Seminaariaineisto "Uudistuva marjanviljelytekniikka" – seminaariesitys
- PowerPoint -esitys Luonnontuotekeskus/HerkkuStudio kehittämisaineistosta
- Syksy 2006 raportti
- Ruusukka tuotetarra
- Ruusukka marjavälipalan esite
- Hunajatuotteen etiketti
- Raportti Terveys- ja Hyvä olo 2006 -messuista
- Kevät 2007 raportti
- Karviaismarja tuotetarra
- Unkarin matkaraportti
- Feromoniraportti
- Marjasoseen valmistuskoeraportti 30.5.2007
- Hankkeen www-sivut, www.luomumarjat.fi
- Ruusunmarjan konepöytäkoekäyttö –raportti
- Anugan Messut –matkaraportti
- Hiilidioksidivuoto, seminaariaineisto 27.11.07
- Ruusunmarjan C-vitamiinitutkimus, seminaariaineisto 27.11.07
- Marjojen terveysvaikutuksia, seminaariaineisto 27.11.07
- Laatu- ja turvallisuusjärjestelmä marjatuotetuille, seminaariaineisto 27.11.07
- Ruusunsiemenen ja -terälehdien uuttaminen –tutkimusraportti
- Tallinnan talvipäivät –matkaraportti
- Loppuraportti

10. LOPPUSANAT

Yleisenä elintarviketeollisuuden haasteena on kehittää alkutuotannon markkinasuuntautuneisuutta ja koko tuotantoketjun saumatonta toimivuutta. Markkinointia siis tehostettiin, tuotekehitykseen satsattiin ja logistiikan kehittämiseen paneuduttiin. Jatkojalostuksen ja viljelyn kehittäminen alueella ja tunnettavuuden parantaminen olivat keskeisiä tavoitteita hankkeen toiminnassa, koska näin luotiin mahdollisuuksia yritystoiminnan merkittävälle kasvulle alueella. Ruusunmarja on Suomessa kuitenkin täysin uusi ammattimaisesti viljelty marja, joka vaatisi viljelytekniikan ja tuotteistamisen osalta vielä paljon kehittämistä, jotta siitä tulisi viljelijälle kannattavaa toimintaa. Näin ollen sen kehittämiseen tulisi jatkossa vielä panostaa, jotta jo tehty työ ei menisi hukkaan ja viljelijöillä säilyisi motivaatiota kehittää erikoisempienkin marjojen viljelyä ja tuotteistamista.

LEHTILEIKKEITÄ

LIITTEET

- ❑ Tuokehitysraportti; Ruususta tuote
- ❑ Elma Messut 2005 raportti
- ❑ Raportti terveysterveys- ja Hyvä olo 2006 -messuista
- ❑ Unkarin matkaraportti
- ❑ Marjasoseen valmistuskoeraportti 30.5.2007
- ❑ Feromoniraportti
- ❑ Ruusunmarjan konepöimintakokeilu –raportti
- ❑ Anugan Messut –matkaraportti
- ❑ Ruusunsiemenen ja -terälehdien uuttaminen –tutkimusraportti