

## **SISÄLLYSLUETTELO**

<b>1 HANKE- JA HANKEORGANISAATIO.....</b>	<b>3</b>
1.1 Hankkeen nimi.....	3
1.2 Hankkeen tunnisteet.....	3
1.3 Hankkeen rahoittajat.....	3
1.4 Hankeorganisaatio.....	3
1.5 Hankeaika .....	4
<b>2 HANKKEIDEN TAUSTA JA LÄHTÖKOHDAT.....</b>	<b>4</b>
2.1 Hankeidea .....	4
2.2 Tärkeimmät osa-alueet joiden vuoksi hankkeet käynnistettiin.....	5
<b>3 TAVOITTEET.....</b>	<b>5</b>
3.1 Mitattavat määrälliset tavoitteet.....	5
3.2 Laadulliset tulostavoitteet.....	5
<b>4 HANKKEEN AIKAINEN TOIMINTA.....</b>	<b>6</b>
4.1 Koulutus.....	6
4.2 Tuotekehitys ja laatu.....	8
4.3 Markkinointi.....	8
4.4 Opinto- ja tutustumismatkat.....	10
4.5. Muuta toimintaa.....	10
<b>5 TOIMINNAN TULOKSET.....</b>	<b>11</b>
5.1 Määrälliset tavoitteet.....	11
5.2 Laadulliset tavoitteet.....	12
<b>6 KOHDERYHMÄT JA YHTEISTYÖTAHOT .....</b>	<b>12</b>
6.1 Hankkeissa mukana olleet yrittäjät.....	12
6.2 Muut kohderyhmät .....	13
6.3 Yhteistyötahot.....	13
<b>7 RAHOITUS .....</b>	<b>14</b>
7.1 EPEK-1 hanke.....	14
7.2 EPEK-A hanke .....	14

<b>8 JULKISUUS</b> .....	<b>15</b>
8.1 Alkuinfo .....	15
8.2 Sanomalehdet tiedon jakajina .....	15
8.3 Maukasta Pohjois-Pohjanmaan Jokilaaksoista .....	15
8.4 Yrittäjäkirjeet ja infot .....	16
8.5 Hankkeen kotisivut .....	16
8.7 Muutamia hankkeista kertovia lehtiotsikoita: .....	16
<b>9 HANKKEEN AIKANA ILMENNEET ONGELMAT</b> .....	<b>17</b>
<b>10 TOIMINNAN ARVIOINTI JA JOHTOPÄÄTÖKSET</b> .....	<b>17</b>
10.1 Yrittäjien arviot hankkeesta .....	17
10.2 Hankealueet hankevetäjän silmin .....	17
10.3 Mikä vaatii lisää toimenpiteitä .....	17
<b>11 HANKKEEN TOIMINTOJEN JATKAMINEN</b> .....	<b>19</b>
<b>12 HANKEALUEET POHJOIS-POHJANMAAN KARTALLA</b> .....	<b>20</b>
<b>13 LIITEAINEISTO</b> .....	<b>20</b>
<b>14 KUVAT KERTOVAT ...</b> .....	<b>21</b>

# 1 HANKE- JA HANKEORGANISAATIO

## 1.1 Hankkeen nimi

Pohjois-Pohjanmaan eteläisen pienimuotoisen elintarviketuotannon kehittämishanke  
(EPEK)

## 1.2 Hankkeen tunnisteet

Hankekokonaisuus muodostuu kahdesta samanlaista hankesuunnitelmaa toteuttavasta hankkeesta. Hankkeet toimivat eri alueilla ja erillisin budjetein.

EPEK 1-hanke, joka pohjautuu Pohjois-Suomen tavoite 1 –ohjelmaan  
Rahoitusohjelma Emotr-O  
Projektinnumero 1038  
Diaarinumero 2967/3510–2000  
Toteutusalueena Nivala-Haapajärven seutukunta ja Siikalatvan seutukunta

EPEK A-hanke, joka pohjautuu Alueelliseen maaseutuohjelmaan  
Rahoitusohjelma Emotr-T  
Projektinnumero 1040  
Diaarinumero 2966/3514-2000  
Toteutusalueena Ylivieskan seutukunta (tavoite 2) ja Raahen seutukunta (siirtymäkauden alue)

## 1.3 Hankkeen rahoittajat

Hankkeita ovat rahoittaneet Pohjois-Pohjanmaan TE-keskus, Nivala-Haapajärven seutukunta, Haapajärven kaupunki, Kärsämäen kunta, Nivalan kaupunki, Pyhäjärven kaupunki, Reisjärven kunta, Siikalatvan seutukunta, Ylivieskan seutukunta ja Raahen seutukunta. Hankkeissa mukana olleet yrittäjät ovat osallistuneet yksityisrahoitusosuuksien maksamiseen.

## 1.4 Hankeorganisaatio

### Hankkeen toteuttaja

Kalajokilaaksojen koulutuskuntayhtymä  
Haapajärven ammatti-instituutti/Maaseudun Kehittämispalvelut  
Erkkiläntie 1, 85800 Haapajärvi  
puhelin (08) 7699 223  
e-mail: etunimi.sukunimi@cop.fi  
<http://www.hai.cop.fi/mkp/>

### Ohjausryhmä

Ilkka Heinonen  
Timo Seppälä  
Minna Kyllönen

hallinnoijan edustaja ja puheenjohtaja  
hallinnoijan edustaja ja projektin johtaja  
TE-keskuksen edustaja

Sonja Manssila/Päivi Vitikka  
Juhani Torppa/Kaija Hosionaho  
Hannu Tölli  
Vesa Torkkola  
Raimo Hihnala  
Saila Kukkonen  
Pekka Aho  
Matti Tervakangas

Elintarviketyöohjelman edustaja  
Nivala-Haapajärven seutukunta  
Nivala-Haapajärven seutukunta  
Siikalatvan seutukunta  
Ylivieskan seutukunta  
Ylivieskan seutukunta  
Raahen seutukunta  
Raahen seutukunta

### Hankevetäjät

Raili Heikkilä (23.9.2001 – 30.4.2004)

Vastuualue: Nivala-Haapajärven seutukunta ja Siikalatvan seutukunta, hankkeen talousvastuu

Hilla Huhturi (1.10.2001 – 31.8.2005)

Vastuualue: Ylivieskan- ja Raahen seutukunta, tuotekehitys- ja koulutusvastuu 1.5.2004 alkaen kokonaisvastuu

Hanketoimistot olivat Haapajärvellä ja 15.5.2004 asti myös Ylivieskassa.

### **1.5 Hankeaika**

Hanke-kokonaisuus käynnistyi 1.9.2001 kolme vuotisenä.

Toukokuussa 2004 tehtiin hankkeiden toteutukselle vuoden lisäaiahakemukset TE-keskukseen ja kuntiin sekä seutukuntiin, alkuperäisen budjetin puitteissa. Hankkeet olivat pystyneet toimimaan suunniteltua pienemmillä budjeteilla. Hankkeiden toiminnan päättymisaika on 31.8.2005.

## **2 HANKKEIDEN TAUSTA JA LÄHTÖKOHDAT**

### **2.1 Hankeidea**

Tavoitteena oli maaseudun pienimuotoisen elintarvikejalostuksen vahvistaminen ja monipuolistaminen. Haluttiin innostaa ja kouluttaa alalla jo olevia yrittäjiä tai yrittäjiksi suunnittelevia henkilöitä jalostamaan paikallisista luonnontuotteista ja viljellyistä raaka-aineista kilpailukykyisiä elintarvikkeita. Tarkoituksena oli korvata niitä työpaikkoja, jotka menetetään alkutuotannossa alan voimakkaan rakennekehityksen johdosta. Hankkeilla edistetään alueen maaseudun elinvoimaisena ja viihtyisänä säilymistä, vähennetään asukkaiden poismuutto halukkuutta.

Haapajärven ammatti-instituutti hallinnoi edellisellä ohjelmakaudella Jokilaaksojen pienimuotoista elintarviketuotannon kehittämisprojektia 1995 – 2000. Tämä toimi Nivala-Haapajärven sekä Ylivieskan seutukunnissa ja oli kiinteässä yhteistyössä vastaavan Kokkolan seutukunnassa toimivan hankkeen kanssa.

## **2.2 Tärkeimmät osa-alueet joiden vuoksi hankkeet käynnistettiin**

1. Yrityksen talous- ja hallinto-osaamisen tehostamiseksi
2. Markkinointiosaamisen tehostamiseksi
3. Tuotekehitysosaamisen parantamiseksi
4. Tuotantoteknologian parantamiseksi
5. Informaatioteknologian parantamiseksi
6. Yrittäjien välisen verkottumisen ja yhteistoiminnan parantamiseksi.

Kiristyvässä kansallisessa ja kansainvälisessä kilpailutilanteessa menestyäkseen myös pienen jalostusyksikön on osattava toimia kustannustehokkaasti ja viimeisimmän lainsäädännön mukaan. Varsinkin edellä mainituilla osa-alueilla yleinen kehitys on niin nopeaa että pysyäkseen mukana, on kaiken aikaa ehdittävä kouluttautua ja seurattava mitä ympärillä tapahtuu. Hankkeen ideana oli nostaa pienyrittäjien ammatillista tasoa ja mahdollistaa tuotantoteknologinen kehitys.

## **3 TAVOITTEET**

### **3.1 Mitattavat määrälliset tavoitteet**

Hankkeille asetettiin erittäin kunnianhimoiset määrälliset tavoitteet.

Nämä seuraavana esiteltävät tavoitteet olivat samanlaiset EPEK-1 ja EPEK-A:lla.

#### **3.1.1 Työpaikat**

Pyritään säilyttämään 25 ja luomaan lisäksi 20 uutta työpaikkaa hankkeessa mukana oleviin yrityksiin.

#### **3.1.2 Yritykset**

Pyritään säilyttämään kaikki hankkeessa mukaan tulleet yritykset ja perustamaan kolme uutta yritystä.

#### **3.1.3 Liiketalous**

Tavoitteina liikevaihdon 3,36 milj. €n vuositason kasvu hankkeen yrityksissä, 0,84 milj. €tuloksen tulosparannus hankkeen kaikissa yrityksissä yhteensä, sekä 20 % tulosparannus suhteessa liikevaihtoon, logistiikkakulujen alentuminen 20 % ja raaka-ainekulujen alentuminen 15 % nykyisestä suhteessa liikevaihtoon.

#### **3.1.4 Muut tavoitteet**

Muita tavoitteita ovat yhteinen tuotemerkki, jonka alla tuotteita 24 kpl ja ”takana” yrityksiä 12 kpl.

### **3.2 Laadulliset tulostavoitteet**

#### **3.2.1 Ympäristötavoitteet**

Ympäristötavoitteisiin kuuluu logistiikan kehittäminen kuljetuspäästöjen vähentämiseksi ja kustannusten alentamiseksi. Raaka-aineiden sivu- ja jälkihyötykäytön kehittäminen jätepäästöjen vähentämiseksi sekä yritysten ympäristösuunnitelmien kehittäminen.

### 3.2.2 Työssä viihtymisen ja jaksamisen tavoitteet

Tavoitteiksi on asetettu työergonomian kehittäminen ja siihen tarvittava koulutus sekä työergonomian parantamiseksi tarvittavat investoinnit. Työhön liittyvät koulutus ja tutustumisretket yhteistyöyhteyksiin kotimaassa ja ulkomailla.

### 3.2.3 Tasa-arvotavoitteet

Tavoitteena on järjestää yritysten liiketoiminta niin, että tulostavoitteiden osalta se syntyy kumman sukupuolen työpanoksella tahansa.

### 3.3.3 Sosiaaliset tavoitteet

Tavoitteena on auttaa hankealueen laajaa maaseutua pysymään asuttuna. Tavoitteena on myös aktivoida yrittäjiä ja yrityksissä olevia työntekijöitä sellaiseen sosiaaliseen kanssakäymiseen, josta on hyötyä sekä yrityksille että yksityisille yritysten työntekijöille ja heidän perheilleen.

## 4 HANKKEEN AIKAINEN TOIMINTA

Hankkeen kohderyhmänä on ollut seutukuntien alueilla pienimuotoista, alle viisi henkilötyövuotta työllistävät, elintarvikealalla toimivat yritykset ja alalle tuloa suunnittelevat henkilöt. Mukana olleet yrittäjät edustivat monipuolisesti elintarvikealan eri sektoreita. Valtaosin nk. tavanomaisen tuotannon harjoittajia, mukana muutamia luomutuottajia ja –jalostajia.

Hankkeiden potentiaalisille kohderyhmäläisille tehtiin alussa kirjallinen kysely, jossa kartoitettiin yrityksen perusasiat pääpiirteissään. Yrittäjiä pyydettiin merkitsemään monista vaihtoehdoista ne asiat joita he hankkeelta mielestään eniten tarvitsivat. Lista sisälsi mm. erilaista koulutusta, tuote- ja laatukehitystä, liikkeenjohdollista kehitystä, markkinointia, logistiikkaa, yhteistyökumppaneiden löytämistä.

Yrittäjien antamat vastaukset otettiin huomioon hankkeiden toimintasuunnitelmia ajoitettaessa.

### 4.1 Koulutus

Yrittäjille tarjottiin koulutusta kattavasti kaikilta elintarvikeyrittämisen osa-alueilta. Kaikki suunnitellut koulutustilaisuudet eivät toteutuneet yrittäjien vähäisen halukkuuden vuoksi, tällaisia olivat esim. ATK-, työturvallisuus-, ergonomia- ja käytännön myyntityöhön liittyvä koulutus. Osa koulutustilaisuuksista toteutui hankevetäjien toimesta ja osa ostopalveluina alueidensa erikoisasiantuntijoiden voimin. Lisäksi yrittäjiä tuettiin saamaan spesiaalista tuotekohtaista koulutusta alueen ulkopuolelta, ellei sitä ollut alueella saatavilla.

Koulutustilaisuuksia pyrittiin järjestämään tasapuolisesti kaikissa neljässä seutukunnassa ja tilaisuudet olivat avoimia kaikille halukkaille. Osallistujat edustivat tasapuolisesti kumpaakin hankealuetta.

**TAULUKKO 1.** Hankevetäjien pitämä koulutus

Aihe	tilaisuuksia	osallistujia	joista naisia	joista miehiä	annettu opetusta/h	oppilastyö/h
Elintarvikkeiden valmistus	36	378	338	40	228	2450
Hygieniaosaamiskoulutus	29	509	438	71	348	6108
yhteensä	65	887	776	111	576	8558

Elintarvikkeiden valmistuskoulutukseen kuului mm. marmeladeja, hilloja, raikkaita juomia, mehuja, perinne makkaroitu, makeita ja suolaisia kakkuja.

**TAULUKKO 2.** Hankkeiden ostopalveluina järjestämä koulutus

Aihe	tilaisuuksia	osallistujia	joista naisia	joista miehiä	annettu opetusta/h	oppilastyö/h
Käytännön tuotekoulutus	8	189	151	38	93	1181
Taloushallinnon ja markkinoinnin koulutus	7	198	142	56	173	5352
yhteensä	15	387	293	94	266	6533

Käytännön tuotekoulutus käsitti mm. hiilihapotettujen juomien valmistusta, kalan käsittelyä, eräruokailua, sienien ja luonnon yrttien tunnistamista ja käsittelyä, puhtaanapitoa.



**KUVA 1.** Keruutuotteiden- ja marmeladien valmistuskoulutusta Rantsilassa.



**KUVA 2.** Edellisen koulutustilaisuuden satoa, oppilastyöt esillä.

## **4.2 Tuotekehitys ja laatu**

Hankevetäjät avustivat yrittäjiä tuotekehitystyössä, lisäksi käytettiin ulkopuolisia erityisasiantuntijoita tarvittaessa. Yrittäjät saivat hankkeilta varsinaisen tuotekehitystyön lisäksi apua ja tukea pakkaussuunnitteluun sekä opastusta lainmukaisiin pakkausmerkintöihin. Hankevetäjät opastivat ja tekivät yhdessä yrittäjien kanssa omavalvontasuunnitelmat niitä tarvitseville. Omavalvontasuunnitelmia tehtiin tavoite 1 hankkeessa 10 yritykseen ja Alma puolella 3 yritykseen.

## **4.3 Markkinointi**

Markkinointia edistettiin suuntaamalla voimavaroja tuotteiden tunnetuksi tekemiseen mm. hyödyntämällä messu- ja markkinatapahtumia. Hankkeella on ollut yrittäjien kanssa osasto mm. Helsingin Terveys- ja Kauneus tapahtumissa, Kauhajoen Ruokamessuilla, Oulun Farmari –messuilla, Kokkolan messuilla sekä useissa pienemmissä messu- ja markkina tapahtumissa. Pääosa tapahtumista on ollut lähialueilla. Helsingin Matkamessuille ja Kansainvälisille Oulun Suurmessuille osallistuttiin yhteistyössä Elintarviketyöohjelman kanssa.

Valtakunnallista alueen tuotteiden tunnettavuutta lisättiin suuntaamalla kaksi markkinointi-iskua ruuhka-Suomeen.

Yrittäjät vauhdittivat tuotteittensa menekkiä Oulun Raksilassa, City-marketin lähiruokapäivillä. Tämä tapahtui syksyllä 2002 ja vuoden 2003 aikana. Suunnitelmissa oli avata ko. myymälään Lähiruokatori, asia jäi vielä tällä kertaa lepäämään ja ehkä tulevaisuudessa toteutettavaksi. Asia saa jatkoa syksyllä 2005. Oulun marketit ovat mukana valtakunnallisesti järjestettävässä Citymarket-ketjun kampanjassa, jota on tällä kertaa tukemassa Finfood.



Yrittäjät saivat tilaisuuden esitellä tuotteitaan yhteistyössä alueen kaupoissa. Nämä konsulenttipäivät toteutettiin Halpa-Halleissa ja K-ketjun myymälöissä.

Elintarvikeyrittäjille avautui mahdollisuus saada tuotteitaan lahjatuote yrittäjän valtakunnallisiin valikoimiin hankkeen avustuksella.

Yrittäjiä kutsuttiin kuulemaan valtakunnallisen pienten elintarvikejalostajien yhteisen tuotemerkin ja markkinointiorganisaation, Kotitalan Parhaiden toimintaesittelyä.

Kevättalvella 2002 järjestettiin Haapavedellä, Ylivieskassa ja Kuusamossa yhteistyössä Elintarviketyöohjelman ja Pohjois-Pohjanmaalla toimivien muiden elintarvikealaa lähellä olevien hankkeiden kanssa ”yrittäjäseminarit”. Yrittäjät esittelivät näissä tilaisuuksissa tuotteitaan ja toimintaansa ammattikeittiöväelle sekä kuluttajille. Vastaavanlainen tilaisuus pienimuotoisempani ja asiakkaina vain ammattikeittiöväkeä oli Oulussa, Pohjois-Pohjanmaan ammattiopiston tiloissa toukokuussa 2005.

Lähiruoankäyttöä on voimallisesti pyritty edistämään. Yhdessä Huvikumpu2 – hankkeen kanssa on järjestetty lähiruokatapaamisia yrittäjien ja ammattikeittiöväen kesken kaikissa neljässä seutukunnassa. Tilaisuudet olivat Haapajärvellä, Ylivieskassa, Haapavedellä ja Raahessa. Näissä oli kokemuksia lähiruoan käytöstä kertomassa Kiuruveden kaupungin ruokahuoltopäällikkö Helena Juntunen. Kiuruvedellä lähi- ja luomuruoan käyttö on jo arkipäivää.

Vastaavanlainen tilaisuus oli matkailuyrittäjien kanssa Kalajoella. Tämä toteutettiin yhdessä Tie matkailijan sydämeen käy vatsan kautta –hankkeen kanssa, joka oli tapahtuman pääjärjestäjä. Tilaisuudessa valmistettiin ateriakokonaisuuksia lähiraaka-aineista Jollas opiston keittiömestari Juha Mäkelän johdolla.

Näissä viidessä tilaisuudessa oli yhteensä 125 osallistujaa. Elintarvikeyrittäjiä heistä oli 26.

Hanke on useamman kerran ollut yhteydessä alueen suurkeittiöiden hankintarenkaisuun lähiraaka-aineiden käytön edistämiseksi.

Hanke on ollut mukana edistämässä marja-alan toimijoiden yhteismarkkinointia. Yhteistyössä työohjelman ja Luomuherukka-hankkeen kanssa järjestimme kahdet ”Marjakäräjät”, Haapavedellä ja Ylivieskassa. Käräjillä oli luennoitsijoina alan asiantuntijoita. Näissä tilaisuuksissa oli yhteensä 106 osallistujaa. Lisäksi pienempiä, ”marjaryhmän” ja hankevetäjien yhteistyökokoontumisia oli useita.

Kilpailukykyisten tuotteiden viennin edistäminen on kuulunut alkuperäiseen hankesuunnitelmaan. Tässä asiassa hanke on toiminut kriittisesti. Mukana olevien yrittäjien tuotteet ovat vielä niin pieni volyymisiä että niiden vientisuunnitelmat antavat odottaa itseään. Erityistuotteiden, kuten Saksan joulunalus -markkinoilla myytävien riistapohjaisten tuotteiden ja glüweiniin sopivan punaviinin markkinointia edistettiin jouluna 2003. Tämä tapahtui yhdessä Tyvestä puuhun – hankkeen kanssa, paikkana Monshaun kaupungin joulumarkkinat. Saadun kokemusten innoittamina yrittäjät olivat omalla hankkeellaan vastaavilla markkinoilla 2004, tällä kertaa Berliinin alueella.



**KUVA 3.** Sakun Luomumyllyn mylläripariskunta Niemelä Pyhäjoelta messuilla Ruukissa.

#### 4.4 Opinto- ja tutustumismatkat

Hankkeen aikana toteutui 5 kotimaista opintomatkaa:

- Marraskuussa 2001 järjestettiin yksipäiväinen matka Elma –messuille Helsinkiin.
- Kesäkuussa 2002 oli vuorossa opintomatka Pohjois-Karjalaan. Tutustuttiin Joensuussa ammattioppilaitoksen yhteydessä olevan Elo-Food:in tuotekehitys- ja vientipalveluihin. Ilomantsissa nähtiin mitä kaikkea marja-alan yrittäjän valikoimat voivat sisältää sekä mitä vaaditaan tilaviiniyrityksen perustamiseen ja viinin valmistamiseen.
- Huhtikuussa 2003 kohteena oli Tornio, marja- ja riista-alan yhteistyö ja vienti mahdollisuuksien kartoittaminen. Lisäksi tutustuttiin moderniin marja- ja yrtili aromien sekä öljyjen uuttotekniikkaan.
- Toukokuussa 2003 haettiin Kiuruvedeltä yrityshautomon ja juustolan toimintamallia.
- Huhtikuussa 2005 käytiin Pylkönmäellä ja Töysässä monimuotoista marjanjalostusoppia ja yhteistyökumppanuutta sekä kokonaisvaltaista yrittäjä – ajattelua omaksumassa.

Matkoille on osallistunut yhteensä 45 henkilöä, matkavyöajaksi muutettuna se on 360 tuntia.

1 yrittäjä osallistui talvella 2002 järjestetylle opintomatkalle Saksaan, Grüne Woche –messuille. Päävastuun tämän matkan järjestämisestä kantoi Elintarviketyöohjelma.

#### 4.5. Muuta toimintaa

Yritystoimintaa tukevia eriasteisia uusia hankehakemuksia tehtiin 12 kappaletta, puoliksi molempien hankkeiden kautta.

Hanke työsti yhteistyössä Elintarviketyöohjelman kanssa yrittäjien käyttöön Itsearviointilomakkeiston, jossa käsitellään kattavasti yritystoiminnan eri osa-alueita. Lomakkeisto tehtiin työkaluksi yritysten kehittämissuunnitteluun. Näiden suunnitelmien tekemistä ei ole vielä tämän hankkeen aikana päästy aloittamaan. Lomakkeistosta on apua kun yrittäjä oman aikataulunsa mukaisesti tarkastelee yritystoimintansa kehittämiskohteita kriittisesti.

Yrittäjien välistä verkostoitumista lisättiin yhteisten tilaisuuksien avulla. Tilaisuuksissa oli aina jokin ajankohtainen aihe käsiteltävänä.

Hankevetäjät ovat olleet aktiivisesti Oulun Eteläisen aluekeskusohjelman Elintarviketuotanto- ja maaseutuverkosto työssä.

## **5 TOIMINNAN TULOKSET**

### **5.1 Määrälliset tavoitteet**

Hankkeen aikana on perustettu uusia yrityksiä tavoite 1 alueelle hankkeen työn suoranaisena vaikutuksena 4 kappaletta. Alma-alue on tässä mielessä hieman erilainen, siellä emme voi suoranaisesti sanoa että toimintamme olisi johtanut heti uusiin yrityksiin.

Uusia työpaikkoja hanke on auttanut syntymään 10 kpl tavoite 1 puolelle ja 4 kpl Alma- hankkeen puolelle. Uudistettuja työpaikkoja on hankkeessa oleviin yrityksiin tullut 18 ja 12 kappaletta.

Vaikka ei ihan kunnianhimoisimpiin tavoitteisiin päästy, voidaan saavutuksiin olla tyytyväisiä. Kaikki hankkeiden hyödyt alueille eivät välttämättä ole ihan heti nähtävissä. Elintarvikealan yleinen kehitys ja se että hankkeissa oli mukana huomattavasti toiminnaltaan pienempiä yrityksiä kuin tavoitteita asetettaessa oli ennakoitavissa, on merkittävästi vaikuttanut siihen ettei määrälliset tavoitteet kaikilta osin toteutuneet tai niitä ei ole heti nähtävissä.

Yrittäjille tehdyn kyselyn mukaan; liikevaihto on kehittynyt hankeaikana keskimäärin 25 – 30 %.

Mukana olleista yrityksistä 4 on lopettanut toimintansa, Alma-alueelta kaksi liiketoiminnan kannattamattomuuden vuoksi ja kolmas yrittäjän ikääntymiseen. Tavoite 1 puolelta yksi yritys on lopettanut liiketoiminnan kannattamattomuuden vuoksi.

Yhteistä Pohjois-Pohjalaista tuotemerkkiä lähdettiin luomaan yhteistyössä Elintarviketyöohjelman ja muiden alueella toimivien elintarvikehankkeiden kanssa. Asia kariutui siihen että yrittäjät eivät olleet valmiita lähtemään mukaan.

Eriasteisia uushankkeita työstettiin 12 kappaletta, yhteensä 722 000 €n arvosta.

Hankevetäjien myötävaikutuksella yrittäjät kehittivät yhdessä uusia tuotteita tai uudistivat entisiä. Tuotteille suunniteltettiin tarpeen vaatiessa pakkaukset ja laadittiin niihin elintarvikelainsäädännön mukaiset pakkausmerkinnät.

Synnytetettiin kolmen yrittäjän yhteinen Oranssi-tuoteperhe, joka pohjautuu luomuviljeltyyn porkkanaan. Edistettiin yrittäjien yhteistyöverkoston muodostumista, kehitettiin uudet tuotteet ja tuotepakkaukset. Tuotteet ovat päässeet koemarkkinoinnin jälkeen markkinoille.

## **5.2 Laadulliset tavoitteet**

Parannetulla tuotantoteknologialla ja parannetuilla omavalvontajärjestelmillä on saatu yrittäjien hävikkejä pienemmiksi, toiminta selkeämmäksi. Tuotannon sivuvirtoja on jalostettu eteenpäin, esim. marjan puristusjätteille on kehitetty yrittäjien kanssa kuivaus menetelmiä. Marjan arvokkaat kuori- ja siemenosat, joiden terveysvaikutukset elimistölle on tutkimuksin osoitettu, on saatu ravintokäyttöön. Ympäristön kuormittumista on saatu vähennettyä.

Lähiruoan käytön edistäminen on vähentänyt kuljetusten mukanaan tuomaa ympäristön räsitusta. Yhteisten logististen ratkaisujen löytämisessä hankkeet eivät ole täysin päässeet tavoitteisiinsa. Hanke alue on laaja ja yrittäjät toimivat hyvin erilaisten tuotteiden kanssa. Monet yrittäjät pitivät erittäin tärkeänä säilyttää henkilökohtaisen kontaktin asiakasuntaansa ja kuljettaa itse tuotteet kauppoihin. Yhteisen logistiikan aikaan saaminen vaatii vielä lisää aikaa ja ponnisteluja.

Yrittäjille on tarjottu ATK:n käyttöön, työturvallisuuteen sekä ergonomiaan liittyvää koulutusta. Nämä eivät olleet nyt ajankohtaisia, heillä ei ollut mielestään aikaa tai tarvetta niihin.

Yli 70 % yrityskyselyyn vastanneista yrittäjistä kertoi investoineensa yli 3 500 € viimeisten vuosien aikana. Investoinneilla on ollut vaikutusta myös työergonomiaan ja työviihtyvyyteen.

Tasa-arvoisuus on kasvanut, naisia on tullut yrittäjiksi ja työntekijöiksi jatkuvasti lisää.

Yritysten liikevaihto on kasvanut ja vakavaraisuus lisännyt ostovoimaa ja työpaikkoja alueelle.

Hanke on edistänyt yrittäjien välistä yhteistyötä ja verkottumista. Markkinoille, messuille ja hankkeen tapahtumiin on osallistuttu yhdessä, tultu tutuiksi. Tästä on ollut nähtävissä tiiviimmän yhteistyön merkkejä, siitä on hyvä jatkaa.

Yrittäjien osaamisen tasoa on nostettu koulutuksilla ja opintomatkoilla. Opintomatkat ovat suuntautuneet kotimaisiin kohteisiin. Vaikka monet näistä yrityksistä ovat yhden tai kaksi henkilöä työllistäviä, on selkeästi havaittavissa että heillä alkaa olla ammattimainen ote yrittämiseen.

## **6 KOHDERYHMÄT JA YHTEISTYÖTAHOT**

### **6.1 Hankkeissa mukana olleet yrittäjät**

Hankkeisiin on joko koko ajan tai osan aikaa osallistuneet seuraavat pienimuotoiset elintarvikeyritykset:

### EPEK-1 (yhteensä 31)

Kytökylän Marjatila Ay, Haapavesi  
Osk Kirnunmäntä, Haapavesi  
MarjaHerkut Ky, Haapavesi  
Ravintola Marjuska, Haapavesi  
Farm Fantasy, Haapavesi  
Aito-Onni Oy, Haapavesi  
T:mi Pirjo Neuvonen, Haapavesi  
Pirjo Tahvola, Pulkkila  
Juha Koskinen, Kestilä  
Jarvan Vuohitarha, Piippola  
Hakamarjat Ky, Haapajärvi  
Haapajärven Palvi Ky, Haapajärvi  
Wanhakoski Ky, Kärsämäki  
Luomukauppa Oranic Shop, Kärsämäki  
Aitopalvi, Kärsämäki  
Kallen Grilli, Kärsämäki  
Kallen Pizzeria, Kärsämäki  
Matkaeväs, Kärsämäki  
Sydänmaankylän Osk, Kärsämäki  
Osk Selkäinosuma, Kärsämäki  
Kärsämäen Ruokapirtti, Kärsämäki  
Arolan Marjatila, Nivala  
Padingin Panimo, Nivala  
Kaija ja Risto Hosionaho, Nivala  
Pyhäsalmen Herkku Oy, Pyhäjärvi  
Pyhäsalmen Kuivaherkku Osk, P-järvi  
Marjatila Veijo Manninen, Pyhäjärvi  
Savelan maalaislomat, Reisjärvi  
Lehdon luomutila, Reisjärvi  
Maavara Oy, Reisjärvi  
Leena Vedenpää, Reisjärvi

### EPEK-A (yhteensä 25)

Kalajoen Karkkipaja, Kalajoki  
Kalajoen Marjatuote, Kalajoki  
Tyngän Mylly Osk, Kalajoki  
Saija ja Markku Heikkilä, Kalajoki  
Tapion Tupa, Kalajoki  
Myllyvainion Peruna, Kalajoki  
Penttilän tila, Kalajoki  
Minna Mattila, Oulainen  
Törmänhovi Oy, Oulainen  
Jokisen Juustola, Oulainen  
Pohjolan Erä & Mieli, Merijärvi  
Sievinkylän Kotileipomo, Sievi  
Lihapalvelu Miettunen, Sievi  
Kotirannan Vihannesjaloste Oy, Ylivieska  
Sakari Hannula, Ylivieska  
Sikabaari Oy, Ylivieska  
Puttaan Kartano, Pyhäjoki  
Aira ja Sakari Niemelä, Pyhäjoki  
Pyhäjoen Marjatehdas, Pyhäjoki  
Marjarannikko Oy, Raahe  
Tervakankaan peruna, Siikajoki  
T:mi Esko Turpeinen, Vihanti  
Niittymylläri, Rantsila  
Pääntalon Hunaja Ky, Rantsila  
Mehuasema, Rantsila

## **6.2 Muut kohderyhmät**

Pienimuotoisen elintarvikejalostuksen aloittamista harkitsevat ja suunnittelevat henkilöt. Heitä on ollut hankkeen järjestämissä koulutustilaisuuksissa.

## **6.3 Yhteistyötahot**

Hanke on tehnyt kiinteää yhteistyötä Oulun seudun ammatillisen koulutus kuntayhtymän hallinnoiman Elintarviketyöohjelman kanssa. Joka on ollut Elintarvikealan osaamiskeskus ELO:n Pohjois-Pohjanmaan nk. solmukohta. Kalajokilaakson koulutuskuntayhtymän Haapajärven ammatti-instituutin yksiköt (HAI) ja Ylivieskan sosiaalialan oppilaitos (YSO), Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu, erityisosaajat/konsultit. Muut Pohjois-Pohjanmaalla toimivat elintarvikesektoria sivuavat hankkeet ja rahoittajat.

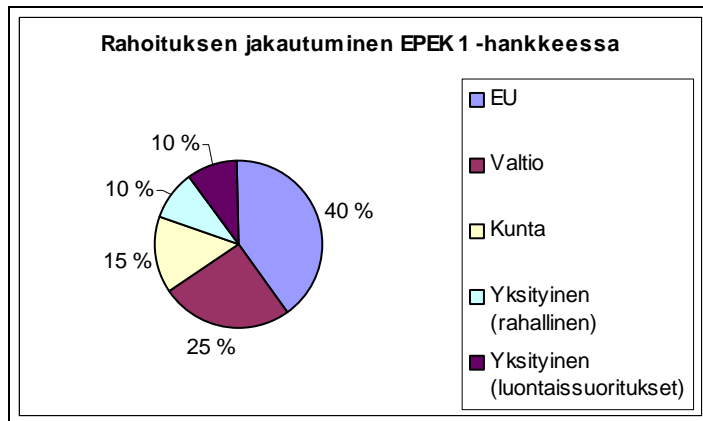
## 7 RAHOITUS

### 7.1 EPEK-1 hanke

TAULUKKO 3. EPEK-1 hankkeen toteutuneet kustannukset

Kululaji	2001	2002	2003	2004	2005 arvio	yhteensä €
Palkat, sivukulut	10 618,63	33 807,74	33 388,40	24 652,13	12 130,00	114 596,46
Ostopalvelut, palkkiot sivukuluineen	796,21	6 980,19	15 659,94	15 896,39	7 700,00	47 032,73
Matkakulut	2 622,06	8 119,35	9 453,17	4 202,20	1 600,00	25 996,78
Vastikkeettomat suoritukset	0,00	8 347,00	10 258,31	4 340,00	0,00	22 945,31
Muut kustannukset, vuokrat	782,35	4 016,77	4 606,71	2 654,57	1 050,00	13 110,40
Muut kustannukset, toimistokulut	301,65	1 579,05	1 615,90	1 459,95	530,00	5 486,55
Muut kustannukset	1488,91	5 462,49	8 146,40	7 964,99	2250,00	25 312,79
Hankkeen tulot	-62,29				-35,00	-97,29
<b>Kustannukset yhteensä</b>	<b>16 547,52</b>	<b>68 312,59</b>	<b>83 128,83</b>	<b>61 170,23</b>	<b>25 225,00</b>	<b>254 384,17</b>

KUVIO 1.  
EPEK-1  
hankkeen  
rahoitus

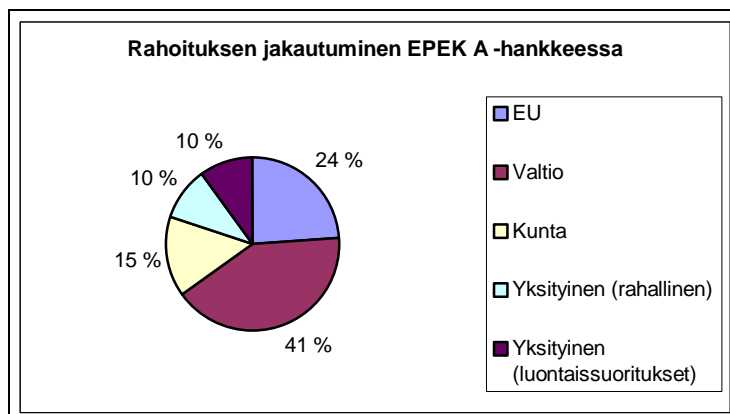


### 7.2 EPEK-A hanke

TAULUKKO 4. EPEK-A hankkeen toteutuneet kustannukset

Kululaji	2001	2002	2003	2004	2005 arvio	yhteensä €
Palkat, sivukulut	10 025,29	33 807,70	33 388,40	26 542,14	9 500,00	113 263,53
Ostopalvelut, palkkiot sivukuluineen	462,36	4 555,08	9 183,17	12 344,96	4 400,00	30 945,57
Matkakulut	1 983,14	5 675,70	8 875,45	4 984,89	1 500,00	23 019,18
Vastikkeettomat suoritukset	0,00	6 420,00	9 134,83	3 500,00	0,00	19 054,83
Muut kustannukset, vuokrat	1 837,55	4 346,99	3 663,98	4 280,92	1 750,00	15 879,44
Muut kustannukset, toimistokulut	151,74	1 537,91	1 345,83	812,35	530,00	4 377,83
Muut kustannukset	1 010,41	4 906,23	8 098,24	5 542,31	1 700,00	21 257,19
Hankkeen tulot					-22,35	-22,35
<b>Kustannukset yhteensä</b>	<b>15 470,49</b>	<b>61 249,61</b>	<b>73 689,90</b>	<b>58 007,57</b>	<b>19 357,65</b>	<b>227 775,22</b>

KUVIO 2.  
EPEK-A  
hankkeen  
rahoitus



Hankkeet on alun perin haettu hieman isommille budjeteille.

Hankkeisiin lähti mukaan ennakoitua pienempiä, vasta yrittämisen alkumetreillä olevia yrityksiä suhteellisen paljon. Heidän liiketoimintaansa voitiin edistää hankevetäjien oman elintarvikealan ammattitaidon turvin, ostopalveluiden asemesta. Kaikkia suunniteltuja koulutustapahtumia ei myöskään voitu toteuttaa yrittäjien vähäisen kiinnostuksen vuoksi. Monet yrittäjät ovat niin kiinni jokapäiväisessä tuotantotyössä, etteivät aina ehdi tai malta lähteä heille tärkeisiin koulutustapahtumiin.

Yksityisrahoituksen rahallinen osuus kertyi yrittäjien hankkeen- ja tapahtumien osallistumismaksuista sekä heille suoritettujen toimenpiteiden omarahoitus-osuuksista. Luontaisuuritukset kertyivät yrittäjän antaessa työpanostaan hankkeen käyttöön; mm. yhteiseen tuotekehitykseen tai markkinointiin.

## 8 JULKISUUS

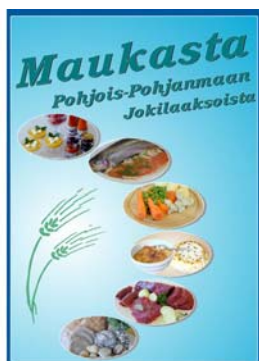
### 8.1 Alkuinfo

Hankkeiden alkaessa, siitä on tiedotettu alueilla ilmestyneissä sanomalehdissä. Info-tilaisuudet järjestettiin jokaisessa mukana olleessa seutukunnassa. Tilaisuudet olivat Pulkkilassa, Haapajärvellä, Alavieskassa ja Ruukissa. Niihin kutsuttiin alueiden lehdissä olleilla ilmoituksilla sekä kuntien yrittäjälistoista kootuille potentiaalisille kohdeyrittäjille henkilökohtaisella kutsukirjeellä.

### 8.2 Sanomalehdet tiedon jakajina

Hankkeen järjestämissä tilaisuuksissa on ollut lehdistöä paikalla ja toiminta on saanut alueen sanomalehdissä hyvin palstatilaa. Juttuja ja ilmoituksia tapahtumista sekä koulutuksista on ollut mm. Kalajokilaakso –lehdessä, Kalevassa, Keski-Pohjanmaassa, Oulun Eteläisessä, Pyhäjokiseudussa, Haapavesilehdessä, Raahelaisessa, Raahen Seudussa, Siikajokilaaksossa, Pyhäjärven Sanomissa, Pyhäjärven paikallisessa, Maaselässä, Nivala -lehdessä, Reisjärvi-Lehdessä, Vieskalaisessa, Kalajoki –lehdessä. Jokaiseen kotiin levinneessä Oulun Eteläinen –lehdessä oli värilliset keskiaukeaman sivut hankkeesta ja sen toiminnasta syksyllä 2003. Sivuja oli täydennetty yrittäjien haastatteluilla ja heidän omilla ilmoituksillaan. Ylivieskassa keväällä 2004 pidettyä viestintäpainotteista seminaaria ilmoitettiin myös radiomainontana, Radio Pookissa.

### 8.3 Maukasta Pohjois-Pohjanmaan Jokilaaksoista



Hankkeille teetettiin heti toiminnan alussa Maukasta Pohjois-Pohjanmaan Jokilaaksoista esittelykansiot.

Kuvitus valittiin sellaiseksi, että se kuvaa mahdollisimman monipuolisesti alueen elintarvikkeita sekä maisemallista yleisilmettä. Kansiot ovat olleet koulutus- ja markkinointitilaisuuksissa tiedon säilöjinä ja levittäjinä.

## 8.4 Yrittäjäkirjeet ja infot

Hankkeen keston aikana informaatiota erilaisista tapahtumista ja toiminnoista yrittäjät saivat kirjeitse. Hankevetäjät työstivät 2 – 3 kertaa vuodessa ilmestyvän Elintarvike projekti-infon, joka lähetettiin yrittäjille ja sidosryhmille. Siinä kerrottiin hankkeen ajankohtaisista asioista, elintarvikkeisiin liittyvää tietoa sekä mukana oli aina lähiajan tapahtumakalenteri. Yrittäjät saivat heille tärkeitä yhteystietoja.

## 8.5 Hankkeen kotisivut

Hankkeen kotisivuilta on ollut luettavissa lähiajan tapahtumatiedot. <http://www.hai.cop.fi/mkp/>

## 8.7 Muutamia hankkeista kertovia lehtiotsikoita:



## **9 HANKKEEN AIKANA ILMENNEET ONGELMAT**

Alkuperäinen hankepääätös tuotti aluksi ongelmia yksityisrahoituksen suhteen. Pääätös ei sisältänyt ollenkaan vastikkeettomia suorituksia, kaiken yksityisen rahoituksen piti olla rahallista rahaa. Hanke oli alussa varsin pienyritys painotteinen, monilla niistä yrittäjyys vasta selkiytymässä. Tilanne korjaantui muutospäätöksen myötä ja hankkeen toiminnan tullessa tutuksi yrittäjille.

Maantieteellinen hankealue on melko laaja, yrittäjät ovat eri sektoreilta ja eri yrittämisen vaiheissa.

Pienyrittäjän, joka on kiinni päivittäisessä tuotantotyössä, on vaikea irrottautua kauempana järjestettävään koulutustilaisuuteen tai opintomatalle. Tämä asia tuli esille varsinkin naisyrittäjien kohdalla.

## **10 TOIMINNAN ARVIOINTI JA JOHTOPÄÄTÖKSET**

### **10.1 Yrittäjien arviot hankkeesta**

Hankkeen toiminnasta teetettiin yrittäjille kysely, missä he arvioivat omaa toimintaansa ja hanketta. Kyselyn palautti n. 70 % sen saaneista. Yrittäjien palaute oli myönteistä, he kokivat hankkeen hyödylliseksi. Varsinkin vasta äskettäin toimintansa aloittaneet yrittäjät olivat erittäin tyytyväisiä. Hankkeen kanssa yhteistyö koettiin joustavaksi ja nopeaksi työajasta riippumatta. Yrittäjillä oli tiedossa taho, jonka puoleen kääntymällä sai neuvontaa ja ajankohtaisiin ongelmiinsa selvitysapua. Asiaa helpotti se, että hankevetäjät olivat elintarvikejalostuksen ammattilaisia. Rungas ajankohtaisista asioista tiedottaminen miellytti yrittäjiä.

Järjestetty koulutus on ollut hyvää ja elintarvikeyrittäjiä palvelevaa. Tuotteiden tunnettuutta saatiin lisättyä huomattavasti laajemmalle alueelle kuin mihin nämä pienet yritykset muuten olisivat voineet päästä.

Hankkeen toiminnan aikana yrittäjillä oli tilaisuus tutustua toisiinsa ja verkottuminen oli helppoa, kun oli yhteiset intressit. Näin he itse sen kokivat.

### **10.2 Hankealueet hankevetäjän silmin**

On nähtävissä pientä eroavaisuutta näiden kahden hankkeen ja niiden alueiden välillä. Tavoite I puolella vaikuttaisi olevan enemmän herkkyyttä lähtee perustamaan omaa pienimuotoista yritystoimintaa kuin rannikon alueilla.

Siellä missä tila työllistää viljelijäperheen täysipainoisesti, ei ole niin suurta tarvetta ryhtyä pyörittämään jatkojalostustoimintaa. Kun ryhdytään jalostamaan, pyritään heti isompiin kokonaisuuksiin.

### **10.3 Mikä vaatii lisää toimenpiteitä**

#### **Yrittäjien ikärakenne**

Alueella on yritteliäisyyttä, joskin yrittäjien ikä on huomattavan korkea. Nuoria pitäisi tukea ja kannustaa enenevässä määrin työllistämään itsensä yrittämisellä. Vanhenevilla yrittäjillä ei luonnollisestikaan ole yhtä voimakasta motivaatiota

yrityksen kehittämiseen, uusiin investointeihin sekä toiminnan vaatimiin muutoksiin kuin nuoremmilla. Tilanne on vielä vaikeampi niiden kohdalla joilla ei ole omasta perheestä tai lähipiiristä tiedossa jatkajaa. Näitä sukupolven vaihdoksia tulee tälläkin sektorilla edistää ja tukea, kun halutaan säilyttää ja lisätä ruokakulttuuriamme rikastuttavaa paikallista ruokatuotantoa. Pienyrityksillä on myös työllistävä vaikutus.

### **Kilpailukykyinen tuotanto**

Hankkeen aikana oli selvästi nähtävissä että pienimuotoista jalostustoimintaa pyörittäviä yrityksiä olisi tuettava taloudellisesti ja koulutuksen kautta. Yritysten toiminnan perusrakenteet tulisi saada kestäväälle pohjalle. Tuotanto ja tuotteet pitää olla kilpailukykyisiä jotta voidaan pärjätä yhä kovenevassa kilpailussa. Tuotteiden on syytä täyttää niin sisäisesti kuin ulkoisestikin nykyajan vaatimukset. Liikevaihtoa pitäisi pystyä nostamaan jotta yrittäjälle jäisi palkkaa työstään. Kansallinen ja kansainvälinen alan kehitys on niin nopeaa, että pysyäkseen siinä mukana on kaiken aikaa kouluttauduttava ja kehityttävä. Tässä asiassa yrittäjät tarvitsevat vielä ulkopuolista tukea ja neuvoa.

Ruoan alkuperän jäljitettävyyteen tullaan kiinnittämään entistä enemmän huomiota. On ennakoitavissa, että tiukkenevat vaatimukset tulevat koskemaan lähitulevaisuudessa myös käytännössä pieniä elintarvikejalostajia. Kaikkien tuoteterien osaset ja niihin vaikuttavat tekijät on kyettävä jäljittämään aina niiden alkulähteille asti. Se vaatii suunnitelmallisen dokumentointijärjestelmän, joka on osa hyvin toimivaa omavalvontaa. Sillä pystytään säilyttämään asiakkaiden luottamus yhä toistuvien ”ruokaskandaalien” aikaan. Luomutuottajilla ja -jalostajilla on jo tiukemmat jäljitettävyyksivaatimukset.

Alueelle olisi syytä saada hanke tai muu pysyvämpi organisaatio jonka kautta yrittäjä voisi saada melko läheltä puolueetonta apua ja neuvontaa kohtuullisin kustannuksin.

### **Markkinointipanostukset ja -suuntaukset**

Myös markkinointi on niitä osa-alueita joihin tarvitaan lisää sekä taloudellista että toiminnallista panostusta. Tuotteiden tunnetuksi tekeminen vaatii aikaa ja taloudellisia resursseja. Lisäkustannuksia tuo alueelle tyypilliset pitkät kuljetusmatkat ja harva asutus. Oulu ja sen ympäristö ovat jatkuvasti kasvavaa ja kehittyvää aluetta, siellä on ostovoimaa – joskin tarjontaakin on. Monet näistä Oulun Eteläisen pienistä elintarvikeyrityksistä kokivat sen suunnan itselleen vieraaksi, mieluummin suunnattiin Keski-Pohjanmaan puolelle.

Yhteistyöllä ja verkottumisella on mahdollista pärjätä kilpajuoksussa isoimpien yritysten kanssa. Yhteistyötä on myös alihankintatyö, osan tuotevalikoimasta voi teettää muualla tai vastaavasti tehdä myös muille yrityksille. Hankevetäjän ihan omana ehdotuksena rohkenisin esittää; yhteisten tuotantotilojen harkintaa, jopa yhteistä tuotemerkkiä, markkinointia yhteistyössä tai osittain matkailuyrittäjien kautta. Pienen elintarvikeyrityksen on melko vaikea päästä isojen myymälöiden valikoimiin. Siihen tulee suhteellisen paljon lisäkustannuksia ja pahimmassa tapauksessa tuotteet ”hukkuvat myymälöiden hyllyjen tuoteviidakkoon”.

Alueella on ollut joitakin pienempiä maidon- ja lihan jatkojalostajia, joiden tuotevalikoima oli alueellista. Valitettavasti he ovat lopettaneet toimintansa, koska

ovat kokeneet yhä kiristyvät EU:n eläinperäiseen elintarvikejalostukseen liittyvät hygieniamääräykset liian hankaliksi ja kalliiksi toteuttaa pienimuotoiseen tuotantoonsa nähden. Tällaisen jatkojalostustoiminnan soisi jatkuvan, se toisi monimuotoisuutta mm. paikallisruoan tarjontaan. Matkailuala on yhä kasvava maaseutuelinkeino, joka tarjoaa monia mahdollisuuksia tuotteistaa lähiruokaa. Tarinan ja tiedon liittäminen ruokaan tuo sosiaalista ja kulttuurista lisäarvoa, joka jää matkailijalle mieleen. Se on samalla omalta osaltaan, vanhojen ruokaperinteiden säilyttämistä tuleville sukupolville.

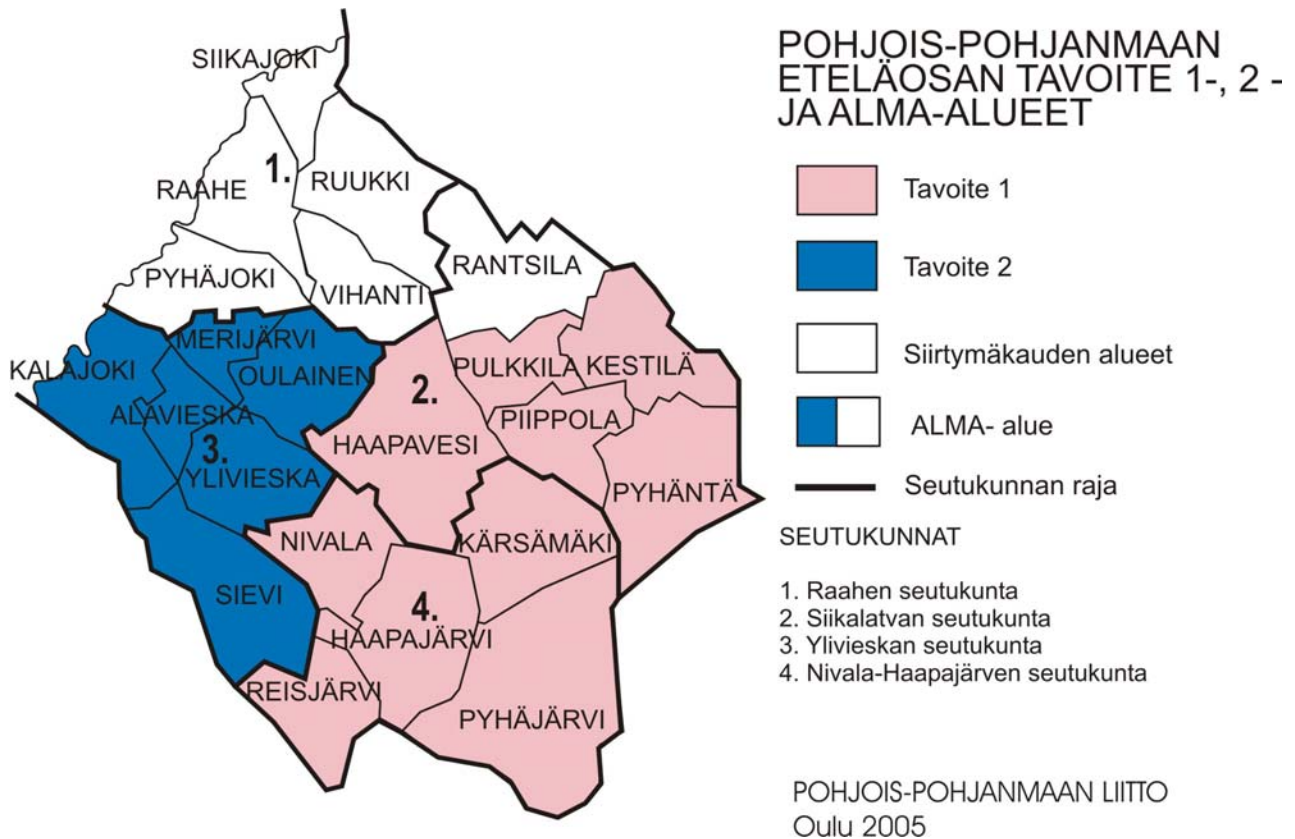
Lähiruoan käytön edistäminen kunnallisissa ruokapalveluissa saattaisi palvella osaa näistä alueen pienistä elintarvikeyrityksistä. Vaikka julkisia hankintoja sitoo kilpailutuslainsäädäntö, paikallisille raaka-aineille ja jalosteille on tilaa. Suurkeittiöt arvostavat sitä että saavat tarpeitaan vastaavalla jalostusasteella olevia raaka-aineita. Tämä laittaa yrittäjille paineita asiakaslähtöisen tuotekehityksen suhteen. Toimitusvarmuus on toinen tärkeä tekijä ammattikeittiöille. Kehittämiskohteina on myös mm. logistiikka ja yhteistyön tiivistäminen. Alueen ruokahuoltoväki suhtautuu paikallisuuteen ihan myönteisesti.

## **11 HANKKEEN TOIMINTOJEN JATKAMINEN**

Hankkeen avulla saavutettujen tulosten hyödyntäminen jää pääosin mukana olleiden yritysten ja yhteistyötahojen hyödynnettäväksi ja edelleen kehitettäväksi.

*Tämä loppuraportti on valmistunut 18.8.2005.  
Tarkkoja toteutuneiden budjettien tietoja ja  
ohjausryhmän arviota hankkeesta  
ei ole vielä tässä vaiheessa saatavissa.*

## 12 HANKEALUEET POHJOIS-POHJANMAAN KARTALLA



## 13 LIITEAINEISTO

Hankkeen aineistoa säilytetään Haapajärven ammatti-instituutin Maaseudun kehittämispalveluiden yksikössä, osoitteessa Erkkiläntie 1, Haapajärvi.

Liiteaineistoa on:

- hankesuunnitelmat ja -hakemukset
- hankepäätökset
- kirjanpito tositteinen (osa on KAM:n keskushallinnossa Maliskyläntie 2, Nivala)
- maksatushakemuskopiot liitteineen
- maksatuspäätökset
- ohjausryhmän pöytäkirjat
- kilpailutusasiakirjat
- koulutuksiin- ja muihin tapahtumiin osallistuneet
- hankkeen työstämät koulutusmateriaalit
- yrittäjäkirjeet ja -infot
- kyselyjen materiaalit
- muu hankemateriaali
- arvioinnit ja yhteenvedot
- hankevetäjien matka- ja työaikakirjanpito
- osa hankkeesta kirjoitetuista lehtiartikkeleista

## 14 KUVAT KERTOAVAT ...



Yrittäjiä kuuntelemassa ruokahuollon terveisiä Raahessa, yhteisillä lähiruokapäivillä.



Pohjois-Pohjanmaalla toimivien hankkeiden vetäjiä yhteiskuvassa. Eturivissä vasemmalla Raili Heikkilä, joka oli hankkeen alussa tämän toinen vetäjiä.



Yrittäjät aamukahvilla ennen messujen alkamista Oulaississa. Vasemmalla Sakari Niemelä, vaimonsa Aira on oikealla. Välissä on Tauno ja Pirkko Siermala.



Haapajärven lähiruokapäivillä esittelypöytänsä laitossa Aila Myllylahti, Soini Lakso ja Kaija Hosionaho.



Marmeladimakeisten ja lehtimehujuuomien valmistuskurssilla Oulaisten Törmänhovissa. Kouluttajana hankevetäjä Hilla Huhturi



*Näiden kuvien myötä lausumme suurkiitokset kaikille hankkeen aikaisille tukijoille ja yhteistyötahoille. Toivotamme hyvää jatkoa toiminnoillemme.*

**Haapajärven ammatti-instituutti ja Maaseudun kehittämispalvelut**