

Pohjois-Pohjanmaan elinkeino-,
liikenne- ja ympäristökeskus
Oulu

12. 06. 2014

Dnro POPELY _____



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



LAATUTUOTE-HANKKEEN LOPPURAPORTTI

TOIMINTA-AIKA 1.5.2011-31.3.2014

Toteuttaja: Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Hanke ja hankenumero: LaatuTuote 11387

Raportin laatija: Projektipäällikkö Anna-Mari Simunaniemi



JEDU

Haapaveden
ammattiopisto

SISÄLLYS

Tiivistelmä.....	3
Tavoitteet	4
Toteutus.....	4
Toimenpiteet vuonna 2011	4
Toimenpiteet vuonna 2012	6
Toimenpiteet vuonna 2013	8
Toimenpiteet vuonna 2014	12
Esille tulleet ongelmat ja muut poikkeavuudet	18
Tehdyt muutokset ja niiden perustelut	18
Aikataulu	18
Toteutuksen organisaatio.....	18
Kustannukset ja rahoitus	18
Raportointi ja seuranta.....	19
Yhteistyökumppanit.....	19
Tulokset ja vaikutukset	22
Tavoite 1: Tiedon ja osaamisen välittäminen	22
Tavoite 2: Marja- ja vihannesalan jalostusasteen nostaminen ja tuotekehittäminen	23
Tavoite 3: Verkostoitumisen ja yhteistyön edistäminen	23
Tavoite 4: Lähiruuan käyttöä hankealueella pyritään edistämään	24
Tavoite 5: Yliopisto- ja ammattikorkeakoulujen kanssa tehtävä mahdollinen yhteistyö.....	24
Tavoite 6: Edistää elintarvikealojen laadunvalvontaa ja turvallisuuden kehittämistä koko tuotanto- ja jalostusketjussa	25
Tavoite 7: Selvittää lähiruokalogistiikan ja alueen lähiruokayrittäjien yhteisen brändin mahdollisuuksia.....	25
Ohjausryhmän kommentit hankkeen toiminnasta.....	26
Esitykset jatkotoimenpiteiksi.....	29
Lähiruokatoiminnan kehittäminen hankkeilla.....	29
Hanketoiminnan kehittäminen yleisesti.....	30

TIIVISTELMÄ

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän Haapaveden ammattiopiston hallinnoiman LaatuTuote-hankkeen (1.5.2011-31.3.2014) tavoitteena oli Nivala-Haapajärven, Haapavesi-Siikalatvan ja Ylivieskan seutukuntien alueella tuotetun lähiruuan käytön ja tunnettavuuden edistäminen. Lähiruokaan liittyvää tietoa ja osaamista välitettiin työpajoissa ja seminaareissa, joiden aiheina olivat muun muassa julkiset hankinnat, luonnonyrttien keruu ja käyttö sekä elintarvikkeiden jalostaminen ja markkinointi. Hankkeen järjestämien opintomatkojen kohteena olivat ammattilaisille suunnatut Gastro-messut ja ELMA-messut sekä erilaiset elintarvikeyritykset. Ruokaketjun tulevia kuluttajia eli lapsia tutustutettiin lähiruuan käyttöön yleisötapahtumien työpajoissa sekä koululaisten Puhtipalavälipalakerhossa. Haapaveden ammattiopistolla on erityisesti marja- ja vihannesalan jalostamisosaamisen kehittämiseen soveltuva marjanjalostamo, jossa tehtiin sekä yrittäjille että kokeelliseen tarkoitukseen tuote- ja reseptikokeiluja, joiden tulokset julkaistiin Ewäsarkisto-lähiruokakirjassa. Hankkeen tavoitteena oli myös elintarvikeyrittäjien, kuluttajien ja tutkimuslaitosten verkostoituminen ja yhteistyön lisääminen. Keinoina olivat lähiruokapiiri-infotilaisuudet ja keskustelutilaisuudet, joihin osallistui ruokaketjun ja maaseudun kehittämisen toimijoita. Lähiruuan tunnettavuutta ja hankkeen näkyvyyttä lisättiin omilla kotisivuilla, Ruustinnan lähiruoka-yhteisöllä Facebookissa sekä säännöllisesti julkaistulla Ruuan juurilla – sivulla Pyhäjokiseutu-lehdessä. Lisäksi kahtena syksynä järjestetyt kekri-illalliset ja osallistumiset erilaisiin yleisötapahtumiin maistatuksilla ja ruokaohjeita jakamalla tekivät hanketta tunnetuksi alueen asukkaille. Hankkeen aikana on vahvistettu maakunnan lähiruokatoimijoiden verkostoitumista. Toimijoiden perustama ruokaryhmä laati yhdessä tavoitteet lähiruuan kehittämiseksi seuraavalla hankeohjelmakaudella sekä sopi ryhmän toiminnan jatkamisesta. Maakunnan toimijoiden yhteistyönä järjestettiin ensimmäistä kertaa Pohjois-Pohjanmaan maakuntaosasto Herkkujen Suomi –lähiruokatapahtumaan, jossa jaetun maakunnan lähiruokaesitteen suunnittelun päävastuu oli LaatuTuote-hankeella. Hankkeen aikana vahvistettiin yhteistyöverkosta ammatillisen oppilaitoksen ja alueen tutkimus- ja korkeakouluyksiköiden kanssa, jotta lähiruuan edistämisen monialainen kehittämissyhteistyö olisi jatkossa tehokkaampaa. Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus myönsi hankkeelle rahoituksen Manner-Suomen maaseudun kehittämisen maaseuturahastosta. Hankebudjetti oli 276 000€, josta julkisen rahoituksen osuus oli 98%.

TAVOITTEET

Ylemmän tason tavoitteet

Tavoitteena on Nivala-Haapajärven, Ylivieskan ja Haapavesi-Siikalatvan seutukuntien alueella tuotetun lähiruuan käytön edistäminen.

Hankkeen omat tavoitteet

Hankkeen tavoitteina on lähiruokaan liittyvän *tiedon ja osaamisen välittäminen* järjestämällä työpajoja, seminaareja ja opintomatkoja. Hankealueella tuotettavien *marja- ja vihannesalan jalostusasteen nostamista ja tuotekehittämistä* edistetään järjestämällä yhteistä neuvontaa, seminaareja ja infotilaisuuksia. Tavoitteena on myös alueen yrittäjien, kuluttajien ja tutkimuslaitosten välisen *verkostoitumisen ja yhteistyön edistäminen*. *Lähiruuan käyttöä hankealueella pyritään edistämään* mm. auttamalla uusien lähiruokapiirien syntymistä. *Yliopisto- ja ammattikorkeakoulujen kanssa tehtävän mahdollisen yhteistyön* tarkoituksena on ravitsemukseen ja elintarvikkeiden terveysvaikutusten liittyvän tietouden lisääminen. Hanke pyrkii myös *edistämään elintarvikealojen laadunvalvontaa ja turvallisuuden kehittämistä koko tuotanto- ja jalostusketjussa*. Lisäksi hanke *selvittää lähiruokalogistiikan ja alueen lähiruokayrittäjien yhteisen brändin mahdollisuuksia*.

TOTEUTUS

Toimenpiteet vuonna 2011

LaatuTuote-hankkeen toiminta pääsi käynnistymään projektipäällikön aloittaessa 27.6.2011. Hanketyöntekijä aloitti syyskuussa. Toiminnan alkuvuorot kuuluivat lähinnä hankkeen tavoitteisiin tutustumisessa ja toimintasuunnitelmaa luonnostellessa. Syksyn aikana hanke on ollut mukana useilla messuilla, tehnyt opintomatkan Elävä maaseutu-messuille, valmistellut tulevaa lähiruoka-portaalia sekä pyrkinyt luomaan tarvittavia verkostoja muiden toimijoiden kanssa.

Seminaarit

Syyskuussa Haapaveden ammattiopiston avoimien ovien päivän yhteydessä LaatuTuote järjesti Maku-Helmi-hankkeen kanssa teemapäivän ”Lähiruoka – pelkkä trendi vai kestävä kehitystä?” Yleisöluennoilla olivat puhumassa toimitusjohtaja Matti Reinikainen, greencare-yrittäjä Jaana Keränen, ravitsemisalalan opettaja Raili Heikkilä sekä laillistettu ravitsemusterapeutti Anne Halmetoja. Tilaisuudessa arvioilta noin 20 osallistujaa. LaatuTuotteella oli myös esittelypöytä, johon messuilla kävijät voivat tutustua (arvio 100 henkilöä).

Projektipäällikkö piti tohtorinväitöksensä kunniaksi 19.10.2011 yleisöluennon otsikolla ”Ruokaviestintää kuluttajien blogeissa – Päätuloksia ja johtopäätöksiä väitöskirjatutkimuksistani”. Tilaisuudessa oli paikalla 22 kuulijaa.

”Lähiruoka-pelkkä trendi vai kestävä kehitystä?” oli myös otsikkona Haapavedellä pidetylle iltaseminaarille, jonka järjestelyistä LaatuTuote vastasi yhdessä Maku-Helmi-hankkeen, Maaseudun sivistysliiton Syökö nää lähiruokaa?-hankkeen sekä Kalevan kanssa. Paneelissa olivat keskustelemassa Matti Reinikainen (toimitusjohtaja, Haapavesi), Markku Koski (kunnanjohtaja, Sievi), Matti Leiviskä (kotiseutuhistorioitsija, Pyhäntä), Tuula Toppari-

Nurmela (kotileipomoyrittäjä, Sievi), Katariina Tenhunen (ruokapiirin vetäjä, Siikalatva), Päivi Töyli (Aitoja makuja –hankpäällikkö, Turun yliopisto) ja Mika Kiljander (K-kauppias, Haapavesi).

Maalaislääkäri Tapani Kiminkinen oli kertomassa terveydestä ja ravitsemuksesta Haapavedellä 9.12.2011. Tilaisuudessa oli 103 osallistujaa.

Esittelijänä messuilla ja myyjäisissä

LaatuTuote on syksyn 2011 aikana osallistunut omalla esittelypöydällään messuilla ja myyjäisissä. Ilo asuu ipanassa-messut Oulussa 15.10.2011 olivat menestys. Luomu-ohra-speltvohvelit omatekoisella ”Ruustinnan maalaishillolla” menivät hyvin kaupaksi ja hilloja sekä lähiruokaesimerkkinä olleita Niittymyllärin luomujauhoja saatiin myös myytyä. Päivän aikana esittelypisteellä kävivät myös mm. kansanedustaja Satu Haapanen sekä presidenttiehdokas Pekka Haavisto, jotka molemmat olivat kiinnostuneita lähiruusta ja mahdollisuudesta järjestää suurimuotoisempi lähiruokaseminaari Oulun läänissä.

Haapaveden metsästysseuran hirvipaijaiset järjestettiin 9.11.2011. LaatuTuote tarjosi yhdessä Maku-Helmi-hankkeen kanssa lähiruokainfoa hirvipizzamaistiaisten kera. Tarkkaa ohikulkijoiden määrää ei rekisteröity, mutta maistiaispaloja kului noin 200 kpl. Hankkeet järjestivät myös ohjelmanumeroksi hirvitarkkuusammuntaa laseraseella ja palkinnoksi annettiin HAOn marjanjalostamon tuotteista sekä muista lähiruista koostuva tuotepaketti. LaatuTuotteen toimintakertomus syksy 2011

Noran koulutilan puutarhamyymälän jouluavajaiset 2.12.2011. LaatuTuote oli mukana osittain markkinoimassa tapahtumaa ja järjesti paikalle myyntipisteen, jossa myytiin marjanjalostamon tuotteita menestyksekkäästi. Yleisön viihdytykseksi paikalla oli jouluisia taustamusiikkia sekä karaoke-esityksiä Diana Sepän johdolla.

Opintomatka

Lehti- ja muilla ilmoittelulla löytyi 18 osallistujaa Elävä maaseutu-messumatkalle Helsinkiin 11.-12.11. Yhden yön matkaan kuului myös tutustumiskäynnit Kluuvikadun uudessa Eat&Joy-lähiruokamyymälässä sekä Hakaniemen kauppahallissa.

Verkostoituminen muiden lähiruokatoimijoiden kanssa

Syksyn aikana LaatuTuotteella on ollut tapaamisia monien Pohjois-Suomen lähiruokatoimijoiden kanssa. Eniten yhteistyötä on tehty Maaseudun sivistysliiton Syökkö nää lähiruokaa? –hankkeen kanssa. Syyskuussa Kalajoella järjestetyssä tapaamisessa oli mukana useita hankkeita Pohjois- ja myös Keski-Pohjanmaan alueelta. Mukana olivat Maaseudun Sivistysliitto ry, ProAgria Keski-Pohjanmaa / Maa- ja kotitalousnaiset, Kokkolan Seudun Kehitys, Centria, tutkimus ja kehitys, Maaseutuvastaava-hanke, Keski-Pohjanmaan maaseutuopisto, ProAgria Oulu / Oulun Maa- ja kotitalousnaiset, Maaseudun Sivistysliitto ry, MTK-Pohjois-Suomi ry, Makuja Maalta-hanke, Makuja Maalta-hanke ja Kalajoen kaupunki.

Lähiruokapaneelia edelsi tuottajatapaaminen, johon osallistui 6 tuottajaa keskustelemaan keskenään sekä hankkeiden kanssa koulutustoiveista ja –tarpeista.

Yhteistyöpalavereita on ollut myös muiden tahojen kanssa. Esimerkiksi Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu on vastaanottanut LaatuTuotteen ehdotuksen lähiruokalogistiikan selvittelyyn liittyvästä opinnäytetyöstä.

Lähiuoka-aiheisen nettiportaalin luominen

Tulevan alueellisesti painottuneen lähiuoka-aiheisen nettiportaalin suunnittelu alkoi jo kesällä. Syksyllä hintatarjousten perusteella sivuston suunnittelijaksi valittiin kokkolalainen Fristyle-mainostoimisto. Sivuston verkko-osoite www.ruustinnanlahiruoka.fi on varattu Viestintävirastolta ja sivun visuaalinen ilme on työn alla. Toimintavalmis sivusto aukeaa yleisölle alkutalvella 2012. Sivustoa varten on suunniteltu Ruustinnan lähiuoka – logo, jota voidaan käyttää niin hankkeen omissa esitteissä kuin tarjota sitä myös muiden lähiuokatuottajien käyttöön. Ruustinna-nimen tunnettavuuden lisäämiseksi on käyty myös keskusteluita, kuinka Noran puutarhamyymälässä voitaisiin teemaa korostaa esimerkiksi mahdollisella nimi- ja sisustusmuutoksilla.

Muu lähiuokaa edistävä toiminta

Haapaveden Halpa-Halli otti yhteyttä HAOn lähiuokaprojekteihin saadakseen useampia paikallisia tuottajia mukaan lähiuokapäivilleen 8.-10.10.2011. Maku-Helmi ja LaatuTuote tiedottivat puhelimitse muutamia paikallisia tuottajia tapahtumasta sekä veivät paikalle oman tapahtumakalenterinsa yleisön tiedottamiseksi hankkeiden tulevista tapahtumista.

Jouluinen lähiuokakalenteri Noran ruokalassa joulukuussa 2011. Arkipäivisin lounasaikaan oli esitteillä paikallisia lähiuokatuotteita. Jouluista lähiuokakalenteria käytettiin myös mm. puutarhan jouluavajaisten mainospaikkana.

Toimenpiteet vuonna 2012

Seminaarit, luennot, työpajat

Vuoden 2012 toimenpiteitä olivat erilaisten seminaarien, kyläiltojen ja työpajojen järjestäminen. LaatuTuote järjesti luennot elintarvikeketjun ympäristövaikutuksista sekä lähiuuan ja painonhallinnan yhteydestä. Pyhännän Tavastkengän työpajassa pohdittiin lähiuuan ja matkailun nostevaikutusta kylälle. Asiantuntijaseminaareja järjestettiin neljä, joiden aiheina olivat lähiuuan jalostaminen ja markkinointi, luomutuotanto sekä julkiset hankinnat. Lisäksi hanke järjesti kaksipäiväisen työpajan villiyrtytien poiminnasta.

26.1. Haapavesi	Elintarvikeketjun ympäristövaikutukset-luento. 7 osallistujaa
29.2. Pyhäntä	Nostetta matkailusta ja lähiuuaasta –työpaja Tavastkengässä. 19 osallistujaa
19.3. Oulainen	Lähiuuan jalostaminen ja markkinointi-seminaari. 20 osallistujaa
29.3. Alavieska	MMT Kaisa Karttusen luento InterSense-koulutuskeskuksessa. 3 osallistujaa
15.-16.6. Haapavesi	Villiyrttityöpaja ja poimijakorttikoulutus. 16 osallistujaa
5.9. Ylivieska	Paikallisuus hankintojen perusteena. Miten julkiset hankinnat voivat tukea paikallista yrittäjyyttä? 31 osallistujaa
15.11. Oulainen	Lähiuokaa ja painonhallintaa-luento. 5 osallistujaa
28.11. Oulainen	Hankintaeurot omalle alueelle. Kuinka sen teemme hankintalainsäädäntöä noudattaen? 29 osallistujaa

Esittelijänä messuilla ja myyjäisissä

Hanke oli mukana useilla messuilla ja yleisötapahtumissa. Oulun Kesäpiha 2012-messuilla LaatuTuotteella oli esittelypiste sekä työnäytös vihannespirtelöiden valmistamisesta. Lapsille ja perheille suunnattua lähiuokainnostamista olivat pirtelöpaja lasten markkinapäivässä, omenansorvauspaja lasten

maatalousnäyttelyssä sekä koko perheelle suunnatun joulunavaustapahtuman koordinoiti Haapavedellä. Aikuisemmalle yleisölle suunnattuja tapahtumia olivat Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän virkistyspäivä ja sadonkorjuumarkkinoiden Ruustinnan Lähiruokapuoti-esittelytila.

24.2.	JEDUn virkistyspäivä, Ylivieska
4.-6.5.	Kesäpiha 2012-messut, Oulu
8.6.	Lasten markkinapäivä, Kärsämäki
1.9.	Lasten maatalousnäyttely, Kärsämäki
22.9.	Sadonkorjuumarkkinat, Haapavesi
29.11.	Joulunavaus Vauvasta vaariin ja muksusta mummuun, Haapavesi

Opintomatka

Kuluneena vuonna järjestettiin kolme opintomatkaa, joiden kohteina olivat Gastro-messut ja ELMA maaseutumessut Helsingissä sekä yrtti- ja puutarhamatka Tampereelle sekä Frantsilan yrtille Hämeenkyröön.

15.-16.3.	Helsinki	Opintomatka Gastro-messuille. 16 osallistujaa
13.-14.4.	Tampere/Hämeenkyrö	Yrtti- ja puutarhamatka Frantsilan yrtille. 10 osallistujaa
10.-11.11.	Helsinki	Opintomatka ELMA-maaseutumessuille. 15 osallistujaa

Verkostoituminen muiden lähiruokatoimijoiden kanssa

Vuoden aikana hankkeen edustajat osallistuivat aktiivisesti hanketoimijoiden tapaamiseen ja pyrkivät verkostoitumaan alueella. Hankkeen ja lähiruokateeman näkyvyys alueella lisääntyi huomattavasti Ruustinnan lähiruoka-nimisen Facebook-yhteisön ja omien kotisivujen kautta (www.ruustinnanlahiruoka.fi). Lisäksi maaliskuusta 2012 alkaen hanke on toimittanut kuukausittain koko sivun kokoista Ruuan juurilla-palstaa alueella keskeiseen Pyhäjokiseutu-sanomalehteen.

Lähiruoka-aiheisen nettiportaalin luominen ja brändin luominen

Alueen lähiruokaimagon kohottamiseen tarkoitettua Ruustinnan lähiruoka-brändiä on tehty tunnetuksi alueella liittämällä logo Haapaveden ammattiopiston marjanjalostamon tuotteisiin, liittämällä logo mukaan yrittäjien käyttöön annettuun tuotekehitysmateriaaliin sekä kasvatettu brändiä muuttamalla ammattiopiston yhteydessä toimivan puutarhamyymälän nimi Ruustinnan Puutarhapuodiksi.

Hankkeessa on kehitelty ja julkaistu lukuisia ruokaohjeita kotitalouksien ja suurkeittiöiden käyttöön, kokeiltu erilaisia jalostusprosesseja marjanjalostamossa sekä ohjattu yrittäjiä marjanjalostamon käytössä.

Muu lähiruokaa edistävä toiminta

Hankkeessa kehiteltiin ja testattiin koululaisten uutta Puhtipala-välipalakerhokonseptia koululaisille. Kahdella paikkakunnalla iltapäivällä järjestettyyn lähiruokapainotteiseen kerhoon osallistui 19 lasta. Toinen konseptikokeilu oli Wanha Voima ry:n kanssa järjestetyt kekriperinnepidot Oulaisissa.

kevät 2012 Ylivieska	Puhtipala-kerho. 9 osallistujaa
syksy 2012 Sievi	Puhtipala-kerho. 10 osallistujaa

13.10. Oulainen Käpylän Kekri-ilta. 72 osallistujaa

Toimenpiteet vuonna 2013

Seminaarit, luennot ja työpajat

Vuonna 2013 LaatuTuote järjesti lukuisia seminaareja ja osallistui yleisötilaisuuksiin myös lähiruokapuheenvuoroilla Oulaissa, Nivalassa ja Sievissä. Ruokapiiritoiminnan yrittäjävetoista mallia esiteltiin Haapavedellä, Oulaisissa, Siikalatvalla sekä Nivalassa. Toimijoiden osaamista julkisissa elintarvikehankinnoissa edistettiin työpajoissa Nivalassa ja Kalajoella. Luonnonryttien käytön lisäämiseen kannustettiin niin villiyrtytien poimijakoulutuksessa kuin ruuanvalmistustyöpajoissa. Ylipäänsä lähituotteiden suosimiseen innostettiin keväisessä lähipuutarhapäivässä. Syksyn uusi kokeilu oli järjestää Oulun yliopiston maantieteen laitoksen lähiruokatuotkijoille mahdollisuus Oulun Eteläisen elintarvikealan yritysvierailuihin sekä keskustelutilaisuuksiin alan toimijoiden kanssa Ylivieskassa ja Nivalassa.

2.2. Lähiruoka. Perinteestä muotitrendin kautta normiksi? Yleisöluento ja hanke-esittely. Naiswoimaa-päivä, Oulainen. Järjestäjä: Oulaisten maa- ja kotitalousnaiset. 18 osallistujaa.

14.2. Kontion luomutilan yritysesittely ja kuvaus ruokapiirien toiminnasta. Avoin yleisötilaisuus. Haapaveden ammattipiiri. 11 osallistujaa.

26.2. ja 12.3. Elintarvikelainsäädännön infopäivä. Uudistukset elintarvikkeita koskevassa lainsäädännössä. Mukana osallistujana. Ylivieska / Oulu. Järjestäjät: YmpäristöAgroII-hanke/ProAgria Oulu ja Syökö nää lähiruokaa? –hanke / Maaseudun Sivistysliitto.

17.3. Lähiruuaasta hyvinvointia ihmiselle ja ympäristölle. Yleisöluento ja lähiruuan esittelypiste. Kertunpäivä, Nivala. Järjestäjä: 101 osallistujaa.

17.4. Julkiset hankinnat paikallista yrittäjyyttä tukemassa. Työpaja hankintalainsäädännön soveltamisesta julkisissa hankinnoissa Oulun Eteläisen alueen toimijoiden tukemiseksi. Hankintatyöpaja Nivalassa ja Kalajoella. Järjestäjät: LaatuTuote-hanke, Syökö nää lähiruokaa?-hanke sekä InnoVETURI-hanke. 14+10 osallistujaa.

23.4. Lähiruokaparlamentti. Mukana osallistujana sekä yhteiskyydin järjestäjän Haapavedeltä (2 osallistujaa). Oulu. Järjestäjät: Syökö nää lähiruokaa?-hanke/Maaseudun Sivistysliitto sekä Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinaatio- ja aktivointihanke /MTK Pohjois-Suomi.

4.5. Yleisöluento / puheenvuoro. Maaseudulla osataan-messut. Sievi.

23.5. Lähipuutarhapäivän yhteydessä kolme kertaa puutarha-asiantuntija Sonja Lumpeen yleisöluennot: Yrteillä makua elämään sekä Hyötypuutarhan uudet tuulet. Ei tarkkaa osallistujamäärää tiedossa: 104 nimeä osallistujalistassa, todellisuudessa kuulijoita enemmän. Lisäksi Riikka Juuskan kokkinäytöksiä: Yrttimaan herkut.

27.5. Sami Tallbergin villiyrtytkiertue Haapavedellä. Työpaja keittiöalan ammattilaisille ja opiskelijoille. Yhteistyössä Syökö nää lähiruokaa? –hankkeen kanssa. 14 osallistujaa.

14.-15.6. Villiyrtyt koriin ja lautaselle –työpaja. Villiyrtytien teoriaa, poimijakortin suorittaminen sekä ruuanvalmistusta. Haapavesi. 16 osallistujaa.

10.7. Perinneleivontailta Tavastkengän kansainvälisen työleirin kanssa. 15 osallistujaa.

25.8. LT-Inno –hankkeen opintomatkan työpajassa luennoimassa. Haapavesi. 9 osallistujaa.

6.9. Pohjoisen arktiset maut –seminaari. Oulu. Osallistujana. Järjestäjät: ProAgria Oulu ja Maa- ja kotitalousnaiset.

- 24.9. OIVA-koulutus. Osallistujana. Haapavesi. Järjestäjä: Pro Agria Oulun YmpäristöAgro II-hanke.
- 15.10. Maatalousyrittäjyys ja ruokaketju Oulun Eteläisen tulevaisuuden vahvuutena. Tuottajien, maaseudun asiantuntijoiden ja lähiruokatutkijoiden kohtaamistilaisuus ruoka-alan kehittämiseksi. LaatuTuote-hankkeen järjestämä seminaaritalaisuus. Nivala. 11 osallistujaa.

Yleisötapahtumat ja myyjäiset

Vuoden 2013 hanketoimintaan kuului lukuisia yleisötapahtumia, joissa LaatuTuote oli mukana sekä järjestäjänä että osallistui tapahtumaan esittelijänä. Ruokaperinnettä ja paikallisuutta tuotiin esiin ensimmäistä kertaa järjestetyssä perinnesuositapahtumassa Haapavedellä, perinneruokamaistatuksessa Oulaisten Weteraanikonepäivillä ja toista kertaa toteutetussa kekri-illallisessa Oulaisissa. Paikallisen ruuan käyttöä edistettiin lähiruokapiiri-infoissa Oulaisissa, Nivalassa ja Siikalatvalla sekä koko maakunnan kattavassa Ruokaralli-lähiruokaviestissä. LaatuTuote oli myös mukana Herkkujen Suomi – lähiruokatapahtumassa Helsingissä, jossa esiteltiin Pohjois-Pohjanmaan ruokakulttuuria yhteistyössä alueen elintarvikeyritysten kanssa.

- 7.4. I Perinnesuositapahtuma. Haapavesi. Järjestäjänä, vohvelikodan koordinaattorina sekä lasten hiihtokilpailuun palkinnoiksi paikallista Ruustinnan lähiruoka – mehua. Järjestäjät: LaatuTuote-hanke, Haapavesi-seura, Haapaveden latu ry, Haapaveden urheilija ry ja Kytökylän maa- ja kotitalousnaiset.
- 1.5. Lähiruokaa grillistä. Maku-Helmi-hankkeen järjestämä Keittiömestari Aki Kinnusen kokkinäytös Haapaveden ammattiopistolla. Hanke-esittelypiste.
- 23.5. Lähipuutarhapäivä Ruustinnan puutarhapuodissa. Lähiruokamyymäläiset ja lähiruokaluonut sekä yleisöluentoja.
- 16.5. Lähiruokapiiri-info Pulkkilassa. 9 osallistujaa + Siikajokilaakso-lehden toimittaja.
- 19.5. Lähiruokapiiri-info Oulaisissa. 13 osallistujaa + pieni juttu Pyhäjokiseutu-lehdessä.
- 20.5. Lähiruokapiiri-info Nivalassa. 8 osallistujaa + Nivala-lehden toimittaja.
- 10.–15.6. Ruokaralli Pohjois-Pohjanmaalla. Yhteistyössä: Maaseudun Sivistysliiton Uutispuuro- ja Syökö nää lähiruokaa -hankkeet sekä MTK-Pohjois-Suomen Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinaatio- ja aktivointihanke sekä paikallisia toimijoita. LaatuTuote mukana suunnittelussa, tiedottamisessa sekä aloituspäivänä Pyhäjärvellä, Haapajärvellä ja Nivalassa.
- 5.-7.7. Muttia vai pepua? – perinneruokatelta ja hanke-esittely 21. Waltakunnallisilla Weteraanikonepäivillä Oulaisissa. Perinneruokaaäänestykseen osallistui 677 äänestäjää. Maistatusannoksia arviolta 1500 annosta. Koko tapahtumassa yli 20 000 vierailijaa. Yhteistyössä Wanha Woima ry:n kanssa.
- 22.-25.8. Herkkujen Suomi-tapahtuman Pohjois-Pohjanmaan osaston suunnittelu ja toteutus. Helsinki. Yhteistyössä: Pohjois-Pohjanmaan liitto, Maaseudun Sivistysliiton Syökö nää lähiruokaa?-hanke, ProAgria Oulun YmpäristöAgro II – hanke sekä Maa- ja kotitalousnaiset. Jaettu 4000kpl Syötäiskö tänään jotain pohjois-pohjanmaalaista herkkua? –esitettä, jonka LaatuTuote-hanke kokosi.
- 27.8. II Lähiruokapiiri-info Oulaisissa. 5 osallistujaa.
- 12.10. II Käpylän Kekri-ilta. Suunnittelu ja toteutus yhteistyössä Wanha Woima ry:n kanssa. Oulainen. 62 osallistujaa.
- 27.11. Joulupuu on rakennettu. Joulunavaus ja joulumyyjäläiset Haapaveden ammattiopistolla. Järjestäjinä Haapaveden ammattiopisto ja LaatuTuote-hanke. 18 myyjää.

Opintomatka

Vuoden 2013 opintomatkan pääjärjestäjä oli Maaseudun Sivistysliiton Syökö nää lähiruokaa? –hanke. LaatuTuote toimi Oulun Eteläisen alueella koordinaattorina, joka vastasi alueella matkan ilmoittelusta ja osallistujien rekrytoinnista. Matkan pääkohteena olivat lähiruoka- ja luomumessut Helsingissä. Matkalla pysähdyttiin myös Topin maatilamyymälässä Muuruvedellä, Teurastamo-lähiruokamyymälässä ja Maaseudun sivistysliiton toimistolla Helsingissä. Paluumatkalla ohjelmassa oli Lahden muotoiluakatemian pakkausmuotoilutyöpaja sekä Heinolan Heilan -lähiruokamyymälä.

26.-28.4. Opintomatka lähiruoka- ja luomumessuille. Yhteistyössä Syökö nää lähiruokaa?-hankkeen kanssa. 24 osallistujaa.

Lähiruoka tarinasta tuotteeksi -opintomatkan valmistelu ja markkinointi. Yhteistyössä Syökö nää lähiruokaa? –hankkeen kanssa. Opintomatkan ajankohta 17.-19.1.2014.

Verkostoituminen

LaatuTuote-hanke on pyrkinyt olemaan aktiivinen myös muiden lähiruoka- ja hanketoimijoiden keskuudessa. Hankkeen edustaja on osallistunut mahdollisuuksien mukaan hanketoimijoiden verkostotapaamisiin sekä järjestänyt myös tapaamisia itse. Lähiruokatutkijoiden ja Oulun Eteläisen lähiruokayrittäjien sekä muiden toimijoiden vuorovaikutuksen edistämiseksi hanke järjesti kaksipäiväisen tutustumiskiertueen RuokaGIS-hankkeen edustajille. Hanke on aikaisemmin järjestänyt kaksi seminaaria ja kaksi työpajaa julkisten (elintarvike)hankintojen edistämiseksi. Tämä työ johti kutsuun osallistua julkisten hankintojen asiantuntijoiden seminaari- ja tutustumismatkaan Euroopan parlamenttiin Brysselissä.

21.-22.2. Maaseudun kehittäjiä neuvottelupäivät. Ruka, Kuusamo. Järjestäjä: Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus.

25.2. tapaaminen Oulun yliopistolla: tutkija Ulla Lehtinen (Taloustieteet) sekä suunnittelija Liisa Myllykoski (Prosessi- ja ympäristötekniikka)

7.3. tapaaminen mikroyrittäjyyden tutkimusjohtaja Matti Muhos, Oulun Eteläisen instituutti

11.3. tapaaminen kunnanjohtaja Markku Kosken ja Sievin Teollisuuspuisto Oy:n toimitusjohtaja Tuomo Vähäsarjan kanssa

30.5. Verkostosymposium, Oulu. Osallistujana. Järjestäjä: BusinessArena ja Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus.

4.-5.6. Hanketoimijoiden tapaaminen. Rokua. Järjestäjä: Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinaatio- ja aktivointihanke.

Temaattiset torstait: 5.9. Tuotteistuspuja, 17.10. Vaikuttavuus ja 14.11. Kohti maakuntatason kokonaisuuksia. Työpajat Maaseuturahaston ja Rakennerahastojen rahoittamien hankkeiden työntekijöille. Järjestäjinä: BusinessArena Oy sekä Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus. Oulu.

10.9. Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymän sekä Teknologiakeskus KETEKin tutustumiskäynnillä Haapaveden ammattiopiston marjanjalostamossa ja puutarhalla. 3 osallistujaa.

17.9. Kirjallinen kommentti lähiruokasektorin kehittämisestä OE2020-työpajaan.

14.10. Lähiruokatutkijat tien päällä. RuokaGIS-hankkeen tutustumiskäynnit Oulun Eteläisen elintarvikealan yrityksiin. Kohteina: Real Snack Oy, Pyhäntä, Kyläkeskus SYKE, Sydänmaan highlander ja Paakaran pysäkki, Kärämäki, sekä Nevalanmäen marjatila, Haapavesi.

15.10. Tutkijoiden, koulutuksenjärjestäjien ja lähiruokahankkeiden yhteispalaveri Ylivieskassa. Järjestäjänä LaatuTuote. Mukana RuokaGIS-hanke, MTT, JEDU, Centria AMK ja Oulun Eteläisen instituutti.

4.-6.11. Julkisten hankintojen asiantuntijoiden seminaari- ja opintomatka Brysselissä. Kutsuja MEP Mitro Repo.

Lähiruoka-aiheisen nettiportaalin ja yhteisen brändin luominen

Ruustinnan lähiruoka-brändi on luotu LaatuTuotteen aikana. Merkintä on periaatteessa kenen tahansa alueen toimijan vapaasti käytettävissä. Hankkeessa merkkiä on käytetty omassa markkinoinnissa ja tiedottamisessa (kotisivut, Facebook-yhteisö). Merkkiä on käytetty myös hankkeen tuote- ja reseptiikan kehityksen aikana valmistetuissa tuote-erissä. Merkki ja kotisivut jäivät hankkeen jälkeen hallinnoijan eli Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän hallintaan. Hanke oli päävastuussa Herkkujen Suomi-tapahtumaan painetun maakunnan oman lähiruokaesitteen toteuttamisesta yhdessä muiden järjestäjäorganisaatioiden kanssa. Esitettä painettiin 15 000 kpl ja sitä jäi jaettavaksi myös muissa hankkeiden tapahtumissa.

Ruustinnan lähiruoka -Facebook-sivujen ja www.ruustinnanlahiruoka.fi -kotisivujen päivitystä
Syötäiskö tänään jotain pohjois-pohjanmaalaista herkkua? –esite Herkkujen Suomi -tapahtumaan
22.5. ja 15.10. Osallistujana Tiedetiedottamisen työpajassa. Järjestäjät: Oulun Eteläisen instituutti, Keski-Pohjanmaan kirjapaino ja Kerttu Saalasti –säätio.

Yrityskonsultaatiot, tuotekehitys ja reseptiikan kehittäminen

Hanke tilasi 200 kpl pahvisia 3 litran hanapakkauksia eli ns. bag-in-box -pakkauksia marjanjalostajayrittäjien kokeiltaviksi erilaisten mehujen, mehujuomien ja nektarien pakkaamiseksi. Kokeilun tuloksena ainakin yhden yrittäjän mehujuoma hanapakkauksessa pääsi paikallisen vähittäiskaupan ja erikoisliikkeiden valikoimiin. Hanke kävi myös tutustumassa muutamaiin elintarvikeyrityksiin, joiden kanssa mietittiin tuotekehitysyhteistyötä. Vierailut johtivat uusiin tuoteresepteihin sekä yrityksen toimittamien tuotteiden kuivauksen ja jauhatuksen kokeiluun Haapaveden ammattiopiston laitteilla. Hankkeen aikana kootut ja kehitetyt ruokaohjeet koottiin Ewäsarkisto-kirjaan, jota valmisteltiin vuonna 2013 painettavaan muotoon.

17.2. ja 12.3. Yritysvierailut Käännän Itu ja elo Oy, Kalajoki. Yrittäjien haastattelu sekä ideointia, kuinka hanke voisi olla yritykselle avuksi. Hankkeessa kehiteltiin muutama salaattiresepti hyödyntäen yrityksen tuottamia mung-pavun ituja. Ohjeet tulivat sekä yrityksen käyttöön että julkaistiin hankkeen kotisivuilla ja myöhemmin julkaistavassa keittokirjassa.

19.3. Yritysvierailu Arolan marjatila, Nivala. Tutustuminen marjanjauhatuslaitteistoon.

17.9. Mesacos Oy konsultaatioita: ruusujuuren kuivatusmahdollisuudet ja markkinointikysymyksiä.

Hanke ohjasi yrityksen tuomaan tuotteitaan koekuivatukseen ammattiopiston yrttikuivuriin. Yhteistyö on jatkunut.

Ewäsarkisto-lähiruokakeittokirjan valmistelu ja muokkaus painoa varten.

Muu lähiruokaa edistävä toiminta

Talvesta 2012 alkaen hankkeella on ollut kuukausittainen Ruuan juurilla –palsta Pyhäjokiseutu-lehdessä. Palstan julkaisua jatkettiin tammikuuhun 2014 saakka. Hanke oli ideoimassa ja koordinoimassa Haapaveden

ammattiopiston Noran ruokalassa erityisiä lähiruokalounaita viisi kertaa, joista viimeinen oli yhdistetty lähipuutarhapäivään. Hanketoimintaa esiteltiin pyynnöstä erilaisissa tilaisuuksissa muun muassa opetusministeriön edustajalle sekä JEDUn johtoryhmälle.

Ruuan juurilla – palsta julkaistiin Pyhäjokiseutu-lehdessä 10 kertaa: 17.1., 14.2., 14.3., 11.4., 16.5., 13.6., 8.8., 12.9., 10.10. ja 28.11.

Lähiruokatoiminnan edistämiseksi hanke järjesti keskustelu- ja ideointipalavereja Haapaveden ammattiopiston eri tiimien kesken, jotta lähiruokaa saataisiin entistä paremmin käyttöön ja näkyviin linjojen ja keittiöiden toiminnassa.

Lähiruokalounas –konseptia kokeiltiin Haapaveden ammattiopiston palvelu- ja luontoalan yksikön Noran ruokalassa viisi kertaa: 31.1., 28.2., 25.3., 25.4. sekä 24.5. Lisäksi erityisiä lähiruokalounaita oli tarjolla Sadonkorjuumarkkinoilla ja Joulumyyjäisissä, joiden järjestelyissä hanke on ollut aktiivisesti mukana.

20.2. Hanke-esittely Opetusministeriön edustajalle. Nivalan ammattiopisto.

10.6. Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän strategiapäivässä Kalajoella esittelemässä lähiruokatilannetta.

Toimenpiteet vuonna 2014

Seminaarit ja työpajat

Hankkeen loppuseminaarin teemana oli lähiruuan eri ulottuvuudet eli kulttuuri, bisnes ja politiikka. Seminaarin puhujina olivat europarlamentaarikko Mitro Repo, keittiömestari ja ravintoloitsija Jari Ruonakoski, hankepäällikkö Irma Ikäheimo EkoCentriasta sekä projektipäällikkö Ossi Kotavaara RuokaGIS-hankeesta.

12.2. Lähiruoka –kulttuuria, bisnestä ja politiikkaako? Haapavesi.

Opintomatka

Hankkeen viimeinen opintomatka järjestettiin yhteistyössä Syökö nää lähiruokaa? –hankkeen kanssa, koska kahden hankkeen toiminta-alueet yhdistämällä saatiin runsaslukuisempi määrä osallistujia mukaan. Lähiruoka tarinasta tuotteeksi –opintomatkalla oli 26 osallistujaa sekä järjestävien hankkeiden edustajat. Matkan aikana tutustuttiin PikkuVeli-ravintolaan Ylivieskassa, Wihtori-lähiruokamyymälään Lohtajalla sekä illallistettiin satakuntalaisten lähiruokayrittäjien ja yrittäjäjärjestöjen edustajien kanssa. Muita kohteita olivat Anttilan tila Kokemäellä, Wanha WPK Huittisissa, Armas Pikaruokala Pikonlinna Kangasalalla, tarinallistamistyöpaja Ahlmanin opistolla Tampereella sekä Mallaskosken panimo Seinäjoella.

17.-19.1. Lähiruoka tarinasta tuotteeksi yhteistyössä Syökö nää lähiruokaa?-hankkeen kanssa.

Verkostoituminen

Pohjois-Pohjanmaan lähiruokatoimijoiden ruokaryhmän kokoaminen ja tapaamiset kaksi kertaa Haapavedellä sekä Oulussa. Mukana Maaseudun Sivustysliitto (Syökö nää lähiruokaa?), MTK Pohjois-Suomi (Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinaatio- ja aktivointihanke), ProAgria Oulun Maa- ja kotitalousnaiset (YmpäristöAgro II), RuokaGIS-hanke Oulun yliopiston maantieteen laitokselta sekä MTT Oulusta. Mukana myös Naturpolis Oy:n edustaja Kuusamosta. Ryhmän ensisijaisena tavoitteena oli laatia ”lähiruokavisio 2020” eli yhteiset lähiruuan edistämisen tavoitteet tulevalle hankeohjelmakaudelle sekä jakaa hankeaihiot eri

toimijoiden kesken päällekkäisyyksien välttämiseksi. Ryhmän kokoamisen jälkeen todettiin, että ryhmän toimintaa halutaan jatkaa tulevallakin hankeohjelmakaudella. Ryhmän tapaamisista on koottu muistio, joka on toimitettu Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskukselle tiedoksi.

Ruokaryhmän tapaamiset Haapavedellä 9.1. ja 12.2. sekä Oulussa 25.3.

Muu lähiruokaa edistävä toiminta

Hankkeen aikana kootut ja kokeillut ruokaohjeet koottiin Ewäsarkisto-kirjaksi, jota painatettiin 300kpl. Kirjaa jaettu alueen kirjastoihin, yläkoulujen kotitalousopettajille, hankkeen yhteistyökumppaneille ja rahoittajille. Kirja on näin alueen asukkaiden ja toimijoiden käytettävissä myös jatkossa. Kirjasta voidaan ottaa uusintapainos, jos hankehallinnoija JEDU niin haluaa. Viimeinen Ruuan juurilla –palsta julkaistiin Pyhäjokiseutu-lehdessä tammikuussa.

Taulukko 1 Yhteenvedo hankkeen toimenpiteisiin osallistuneista ja toimenpiteiden vaikutuksista

Toimenpide, tapahtuma	Osallistujamäärä	Arvio toimenpiteestä hyötynneiden määräästä	Muita huomioita
"Lähiruoka –pelkkä trendi vai kestävä kehitystä?" –seminaari. Haapavesi.	seminaarissa 20 henkilöä, esittelypöytä 100 henkilöä		Mukana Maku-Helmi –hanke /JEDU
"Ruokaviestintää kuluttajien blogeissa. – Päätuloksia ja johtopäätöksiä väitöskirjatutkimuksestani" –luento. Haapavesi.	22 osallistujaa		
"Lähiruoka –pelkkä trendi vai kestävä kehitystä?" –keskustelupaneeli. Haapavesi.	20 osallistujaa		Mukana Kaleva-lehti ja Syökkö nää lähiruokaa? –hanke/MSL + Maku-Helmi-hanke /JEDU
"Maalaisyliääkäri Kiminkisen elämänmakuiset vinkit" –yleisöluento. Haapavesi.	103 osallistujaa.		
Ilo asuu ipanassa –messuilla esittelijänä. Oulu.	noin 100 kävijää		
Hirvielijaiset. Haapavesi	noin 200 kävijää		yhteistyössä Haapaveden metsäystyöseura
Puutarhan joulumyyjäiset. Haapavesi	noin 200 kävijää		
ELMA-opintomatka Helsinkiin	18 osallistujaa		
Lähiruokayrittäjien tuottajatapaaminen. Haapavesi	6 yritystä		yhteistyössä Syökkö nää lähiruokaa? -hanke/MSL
Lähiruokapäivät Haapaveden Halpa-Hallissa		noin 5 yrityksen yhteystiedot kaupalle, kaupassa kävijät tutustumassa lähiruokaesitteisiin (arvio 300 henkilöä)	mukana Maku-Helmi –hanke/JEDU, Halpa-Halli Haapavesi
Jouluinen lähiruokakalenteri. Haapaveden ammattiopiston Noran ruokalassa	päivittäin noin 100 ruokailijaa		mukana Maku-Helmi –hanke/JEDU
"Elintarvikeketjun ympäristövaikutukset" –luento. Haapavesi	7 osallistujaa		
"Nostetta matkailusta ja lähiruusta" –työpaja. Tavastkenkä, Pyhäntä.	19 osallistujaa		yhteistyössä Nostetta matkailusta –hanke sekä Maku-Helmi-hanke. Mukana Siikkis-lehti
"Lähiruuan jalostaminen ja markkinointi" –seminaari. Oulainen	20 osallistujaa		
MMT Kaisa Karttusen luento luomu- ja lähiruusta. Alavieska	3 osallistujaa hankkeen kautta		
Villiyrittäjäpaja ja poimijakoulutus. Haapavesi	16 osallistujaa		mukana Pyhäjokiseutu-lehti

"Paikallisuus hankintojen perusteena. Miten julkiset hankinnat voivat tukea paikallista yrittäjyyttä?" –seminaari. Ylivieska	31 osallistujaa	mukana Kalajokilaakso-lehti
"Lähiruokaa ja painonhallintaa" –luento ja keskustelutilaisuus. Oulainen	5 osallistujaa	
"Hankintaeurot omalle alueelle. Kuinka sen teemme hankintalainsäädäntöä noudattaen" –seminaari. Oulainen	29 osallistujaa	
JEDUn virkistyspäivä. Ylivieska	noin 200 kävijää esittelypöydässä	
Kesäpiha 2012 –messut. Oulu	noin 300 kävijää esittelypöydässä, 20 kuulijaa viherpiirteily-työpajassa	Yhteistyössä Haapaveden ammattipiiston puutarhan kanssa
Lasten markkinpäivän pirtelöpaja. Kärsämäki	noin 50 kävijää	
Lasten maatalousnäyttelyn Omenansorvaus-työpaja	noin 200 kävijää	
Sadonkorjuumarkkinoiden "Ruustinnan Lähiruokapuoti". Haapaveden ammattipiisto	noin 200 kävijää	Mukana Pyhäjokiseutu-lehti
Joulunavaus Vauvasta vaariin ja muksusta mummuun. Haapaveden ammattipiisto	noin 200 kävijää	
Gastro –opintomatka. Helsinki	16 osallistujaa	
Yrtti- ja puutarhamatka. Tampere/Hämeenkyrö	10 osallistujaa	mukana Maku-Helmi –hanke/JEDU
ELMA-opintomatka. Helsinki	15 osallistujaa	
Puhtipala-kerhot koululaisille. Ylivieska ja Sievi	19 osallistujaa	
Käpyiän kekri-illat. Oulainen	72 + 62 osallistujaa	yhteistyössä Wanha Woima ry
"Lähiruoka. Perinteestä muoditrendin kautta normiksi?" –yleisöluento ja hanke-esittely. Naiswoimaa-päivä. Oulainen	18 osallistujaa	Mukana Kalajokilaakso-lehti
Kontion luomutilan yritys esittely ja kuvaus yrittäjävetoisten ruokapiirien toiminnasta. Haapavesi	11 osallistujaa	
"Lähiruokaa hyvinvointia ihmiselle ja ympäristölle" –yleisöluento ja hanke-esittely. Kertumpäivä, Nivala.	101 osallistujaa	Mukana Nivala-lehti
"Julkisen hankinnat paikallista yrittäjyyttä tukemassa" –työpajat. Nivala ja Kalajoki	14 + 10 osallistujaa	Yhteistyössä Syökkö mää lähiruokaa?-hanke, INNOVETURI
Lähiruokaparlamentti. Osallistujana. Oulu	2 osallistujaa hankkeen yhteiskuljetuksessa	
Maaseudulla osataan –messujen yleisöluennot. Sievi	noin 100 kuulijaa	Mukana Sieviläinen-lehti
Lähipuutarhapäivä Ilo irti puutarhassa. Haapaveden ammattipiisto. Mm. Sonja Lumpeen yleisöluennot	104 nimeä osallistujalistassa,	

Lähirokalounaat. Noran ruokala, Haapaveden ammattiopisto Sami Tallbergin viilijättikiertue. Haapavesi				kokonaiskävijämäärä noin 400 150+150+200+200+300 Työpajassa 14 osallistujaa		Mukana Syököö nää lähirokaa? -hanke Mukana Haapavesi-lehti
"Viilijätti korin ja lautaselle" –työpaja. Haapavesi Perinneleivontailta, Tavastenkä, Pyhäntä Hanke-esittely LT-Inno-hankkeen opintomatkalaisille. Haapavesi				16 osallistujaa 15 osallistujaa 9 osallistujaa		Mukaan LT-Inno- hanke/OAMK
"Maatalousyrittäjyys ja ruokaketju Oulun Eteläisen tulevaisuuden vahuutena" –keskustelutilaisuus. Nivala				11 osallistujaa		Mukana MTK Pohjois-Suomi ja RuokaGIS-hanke/Oulun yliopisto
I Perinnesuksitapahtuma. Haapavesi				noin 100 kävijää		Mukana Haapavesi-seura, Haapaveden latu ry, Haapaveden urheilijat ry, Kytökyiän maa- ja kotitalousnaiset
"Lähirokaa grillistä. Keittiömestari Aki Kinnusen kokkinäytös. Haapaveden ammattiopisto Lähirokapööri-infot. Oulainen, Nivala, Siikalatva				76 osallistujaa 9 + 13 + 8 + 5		pääjärjestäjä Maku-Helmi- hanke/JEDU mukana Nivala-lehti, Pyhäjokiseutu, Siikkis
Ruokaralli Pohjois-Pohjanmaalla						Mukana Syököö nää lähirokaa?, MTK Pohjois- Suomi, MSL, Rieska- ja Keskipiste-Leaderit. Mukana Nivala-lehti, Selänne-lehti
"Muttia vai pepua?" -hanke-esittely ja perinneruokatelilta. 21. Waltakunnalliset Weteraanikonpäivät. Oulainen				noin 1000 osallistujaa (tapahtumassa yli 20 000 kävijää)		Mukana Wanha Woima ry. Pyhäjokiseutu-lehti ja YLE Oulu
Herkkujen Suomi –lähirokatapahtumassa Pohjois-Pohjanmaan osastolla. Helsinki				hanke-esitteitä jaettiin noin 4000kpl		Mukana yritysten lisäksi Pohjois-Pohjanmaan liitto, Maa- ja kotitalousnaisten YmpäristöAgro II –hanke, Syököö nää lähirokaa? – hanke, Luonnollisesti läheltä –hanke/ Naturpolis Oy
Joulupuu on rakennettu –jouluunavaus ja lähirokamyyjäiset. Haapavesi				noin 100 kävijää		

Opintomatka lähiruoka- ja luomumessuille. Muuruvesi-Jyväskylä-Helsinki-Lahti	24 osallistujaa	Mukana Syökö nää lähiruokaa? -hanke
Lähiruoka tarinasta tuotteeksi –opintomatka. Yivieska-Lohtaja-Pori-Kokemäki-Huittinen-Tampere-Seinäjäki	26 osallistujaa	Mukana Syökö nää lähiruokaa? -hanke
KETEKin ja KPEDUn edustajat tutkimiskäynnillä Haapaveden ammattiopiston marjanjalostamoon	3 henkilöä	2 organisaatiota vieraina
Lähiruokatuottajat tien päällä. Tutkijoiden yritysvierailut Oulun Eteläisen alueella		3 tutkijaa + 5 yritystä
Tutkijoiden, koulutuksenjärjestäjien ja lähiruokahankkeiden yhteispalaveri. Yivieskan ammattiopisto		5 organisaatiota
Ruustinnan lähiruoka –sivut Facebookissa	140 seuraajaa	+ rekisteröitymättömät seuraajat
www.ruustinnanlahiruoka.fi -kotisivut		ei kävijälaskuria
Ewäsarkisto-lähiruokakirja		300kpl painos, jaettu yhteistyökumppaneille, alueen kirjastoihin jne
Ruuan juurilla –palsta Pyhäjokiseutu-lehdessä		10 kertaa (jakelu noin 5800 lehteä/kerta = 18 000 lukijaa/kerta)
”Lähiruoka –kulttuuria, bisnestä ja politiikkaako?” –seminaari. Haapavesi	64 osallistujaa	Mukana Kalajoki-laakso-lehti, Pyhäjokiseutu.
YHTEENSÄ	9 626 henkilöä osallistunut hankkeen toimintaan	

ESILLE TULLEET ONGELMAT JA MUUT POIKKEAVUUDET

Ei esille tulleita ongelmia tai poikkeavuuksia.

TEHDYT MUUTOKSET JA NIIDEN PERUSTELUT

Hankkeelle haettiin syksyllä 2013 kolmen kuukauden jatkoaikaa 31.3.2014 saakka. Samalla hankkeen toimenpiteisiin sisällytettiin myös projektipäällikön ulkomaanmatka julkisten hankintojen asiantuntijoiden seminaari- ja opintomatalle Brysseliin. Rahoittaja hyväksyi muutosesityksen.

AIKATAULU

Hankkeen virallinen toiminta-aika alkoi 1.5.2011, mutta toiminta alkoi varsinaisesti 27.6.2011 projektipäällikön aloittaessa työsuhteessa. Hankepäättöksen mukainen alkuperäinen päättymispäivä oli 31.12.2013, mutta syksyllä 2013 haetun muutoshakemuksen mukaisesti hankkeelle myönnettiin jatkoaikaa 31.3.2014 saakka.

TOTEUTUKSEN ORGANISAATIO

Hankkeen hallinnoijaorganisaatio oli 31.12.2011 saakka Siika-Pyhäjokialueen koulutuskuntayhtymä ja 1.1.2012 alkaen Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä. Hankkeen toteuttaja oli Haapaveden ammattiopisto. Hankkeessa työskenteli kokoaikaisesti projektipäällikkö (27.6.2011 alkaen) sekä hanketyöntekijä syyskuusta 2011 alkaen vaihtelevalla työosuudella.

KUSTANNUKSET JA RAHOITUS

Hankepäättöksen mukaan koko hankkeen kokonaisrahoitus on 276 000e, josta Euroopan unionin ja valtion osuus on päätöksen mukaan 238 024€ (86%), kuntien osuus 32 456€ (12%) ja yksityisen rahan osuus 5520€ (2%). Loppuraporttia kirjoitettaessa kolmesta viimeisestä maksatushakemuksesta ei ole saatu päätöstä, mutta kirjoitushetken mukainen budjetti näkyy Taulukko 2 Hankkeen budjetin toteutuminen.

Hankkeen kokonaismenot ylittyivät noin 8 300 eurolla, mikä jää hallinnoijan maksettavaksi. Hankkeen palkkakulut olivat hieman ennakoitua suuremmat, sen sijaan ostopalveluissa ja vuokrissa menot olivat budjetoitua pienemmät.

Hankkeessa kerättiin opintomatkojen, seminaarien ja työpajojen osallistumismaksuina 6 170,00€ (tavoite 5520,00 €). Kuntarahan maksajina olivat Ylivieskan, Nivala-Haapajärven ja Haapavesi-Siikalatvan seutukunnat samansuuruisilla osuuksilla. Kuntarahaa kerättiin yhteensä 33 729,21€.

Taulukko 2 Hankkeen budjetin toteutuminen

	HANKEPÄÄTÖS	TOTEUTUNEET MENOT	LOPPUTILANNE
PALKAT	206 927,30 €	216 953,95 €	-10 026,65 €
OSTOPALVELUT	34 711,15 €	29 849,15€	4 862,00 €
VUOKRA	5 402,13 €	2 610,45€	2 791,68 €

KOTIMAAN MATKAKULUT	16 500,63 €	16 726,75€	-226,12 €
ULKOMAAN MATKAKULUT	1 000,00 €	509,00€	491,00 €
MUUT KUSTANNUKSET	11 458,79 €	17 664,23€	-6 205,44 €
KULUT YHTEENSÄ	276 000,00 €	284 313,53€	-8 313,53 €

RAPORTOINTI JA SEURANTA

Hankkeen toiminta on raportoitu rahoittajan ohjeiden mukaisesti vuosiraporteilla sekä indikaattorilomakkeilla.

YHTEISTYÖKUMPPANIT

Yhteistyökumppanit 2011

Hankkeet

Maku-Helmi-hanke, Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä
Syökö nää lähiruokaa?-hanke, Maaseudun
sivistysliitto
ProAgria Keski-Pohjanmaa / Maa- ja
kotitalousnaiset
Kokkolan Seudun Kehitys, Centria, tutkimus
ja kehitys
Maaseutuvastaava-hanke, Keski-
Pohjanmaan maaseutuopisto
ProAgria Oulu / Oulun Maa- ja
kotitalousnaiset
MTK-Pohjois-Suomi ry
Makuja Maalta-hanke, Kalajoen kaupunki

Jukka Saarela, YES-toiminta

Mika Kiljander, K-kauppias Haapavesi
Valtteri Appelgren, Halpa-Halli Haapavesi
Jaana Keränen, greencare-yrittäjä,
Sonkajärvi
Nevalanmäen marjatila, Haapavesi
Minna Mattila, porkkananviljelijä, Oulainen
Kaleva-lehti
Haapaveden metsästysseura
Noran puutarhamyymälä, Haapavesi
Kaarina Majava: Merijärven eläkeläiset /
Veteraanit
Asiantuntijapalvelut
Tapani Kiminkinen, lääkäri, Saarijärvi
Mainostoimisto Fristyle, Kokkola
Ruustinnan lähiruoka-portaalin suunnittelu

Kunnallinen yhteistyö

Markku Koski, Sievin kunnanjohtaja
Kaija Niemelä, Merijärven kunnanjohtaja
Arja Mertala, Haapaveden kaupungin
ruokahuoltopäällikkö

Tutkimus- ja yliopistoyhteistyö

Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu
ehdotus lähiruoka-aiheisesta
opinnäytetyöstä kyllä

Yritys- ja järjestöyhteistyö

Ultranat Oy, Haapavesi
Katariina Tenhunen, Rantsilan ruokapiiri

Muut

Satu Haapanen, kansanedustaja keskustelua
lähiruoka-aiheisesta yhteisseminaarista

Yhteistyökumppanit 2012

Hankkeet

Maku-Helmi-hanke, Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä
Syökö nää lähiruokaa?-hanke, Maaseudun
sivistysliitto
ProAgraria / Maa- ja kotitalousnaiset
Oulun Eteläisen hyvinvointiverkosto
HYWE-hanke yhteisiä seminaareja
InnoVeturi yhteinen seminaari
Nostetta matkailusta-hanke
yhteinen iltatilaisuus
Maaseudun kehittämisen ja koordinoimisen
kehittämis-, koordinaatio- ja aktivointihanke
/ MTK Pohjois-Suomi
Tehoke-projekti
RuokaGIS-hanke
Kulttuuritontut-hanke
4H Kärämäki

Kunnallinen yhteistyö

Rahkolan koulu, Ylivieskan kaupunki
Lauri Haikolan ja Jussinpekan koulut, Sievin
kunta
Sievin, Haapaveden, Haapajärven, Nivalan,
Ylivieskan ja Oulaisten ruokahuoltopäälliköt
+ henkilöstö

Yritys- ja järjestöyhteistyö

Wanha Woima ry
Haapaveden metsästysseura
Ruustinnan puutarhapuoti, Haapavesi

Yhteistyökumppanit 2013

Hankkeet

Maku-Helmi-hanke, Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä
Syökö nää lähiruokaa?-hanke, Maaseudun
sivistysliitto

Toini Kumpulainen, HerbaCentria, Kiuruvesi
Merja Kukkura, Törmänhovi Oulainen
Suomalaisen lihan kauppa, Oulainen
Nevalanmäen marjatila, Haapavesi
Sydänmaan kyläosuuskunta SYKE,
Kärämäki
Paakarinen Pysäkki, Kärämäki
Oulaisten Elohopeakerho
Merijärven eläkeläiset
Raution tila, Haapavesi
Kytökylän marjatila, Haapavesi
Yrjänän tila, Pyhäntä
Kesärannan marjatila
Kontion luomutila, Ylivieska
Minna ja Timo Mattila
Ollilan limousin, Haapavesi

Asiantuntijapalvelut

OTM Kari Tossavainen, PTC Services Oy
Mainostoimisto Fristyle, Kokkola
MMT Kaisa Karttunen
Sisko Mauno, Profkit Oy

Muut

Pyhäjokiseutu-lehti
Painonhallintakerho Lehtopää, Oulainen
Haapaveden luomu- ja lähiruokapiiri
Veemax

YmpäristöAgro II, ProAgraria / Maa- ja
kotitalousnaiset
Maaseudun kehittämisen ja koordinoimisen
kehittämis-, koordinaatio- ja aktivointihanke
/ MTK Pohjois-Suomi
RuokaGIS-hanke, Oulun yliopisto ja MTT
NIHAK / Arto Junno

Oppia perinteestä –hanke / Sari Koopman
Sienestä on moneksi –hanke / MTT Ruukki
Luonnollisesti läheltä –hanke, Naturpolis Oy
LT-Inno (Luonnontuotealan
innovaatioverkosto ja toimialan uudet
mahdollisuudet), Ruralia-instituutti

Yritys- ja järjestöyhteistyö

Wanha Woima ry, Oulainen
Ruustinnan puutarhapuoti, Haapavesi
Oulaisten maa- ja kotitalousnaiset
Suomalaisen lihan kauppa, Oulainen
Haapavesi-seura
Haapaveden latu ry
Kytökylän maa- ja kotitalousnaiset,
Haapavesi
Nivalan ja Pohjois-Pohjanmaan
keskustanaiset
Arolan marjatila, Nivala
Nevalanmäen marjatila, Haapavesi
Justus-myymä, Ylivieska
Käännän Itu&Elo Oy, Kalajoki
Rieska-Leader
Keskipiste-Leader
Sievin yrittäjät ry
Nivalan 4H
Pohjois-Pohjanmaan liitto
Kytökylän marjatila
Kontion luomutila, Ylivieska
Ollilan limousin, Haapavesi
Mesacos Oy, Lumijoki
MTK-Pohjois-Suomi
Tavastkengän kylän kansainvälinen työleiri

Real Snacks, Pyhäntä
Sydänmaan Highlander, Kärsämäki
Paakaran Pysäkki, Kärsämäki
Sydänmaan kyläosuuskunta SYKE,
Kärsämäki
ProAgraria Oulu

Asiantuntijapalvelut

OTM Kari Tossavainen, PTCServices Oy
Mainostoimisto Fristyle, Kokkola
puutarha-asiantuntija Sonja Lumme
puutarhuri Kaisa Vellonen
keittiömestari Sami Tallberg
puutarhuri Jari Särkkä / Särkän
perennatamisto

Kunnallinen yhteistyö

Sievin kunta / kunnanjohtaja Markku Koski
Sievin teollisuuspuisto Oy / Tuomo
Vähäsarja
Pyhäjärven kaupunki / kaupunginjohtaja
Veikko Tikkanen

Tutkimus- ja yliopistoyhteistyö

Oulun Eteläisen Instituutti,
mikroyrittäjyyden tutkimusjohtaja Matti
Muhos
Oulun yliopiston prosessi- ja
ympäristötekniikan laitos Liisa Myllykoski
Oulun Eteläisen instituutti ja Keski-
Pohjanmaan kirjapaino
Oulun yliopiston maantieteen laitos
MTT Oulu
Centria AMK, Ylivieska

Muut

Pyhäjokiseutu-lehti
Veemax Oy
Keski-Pohjanmaan koulutuskuntayhtymän
elintarvikealan kehittämissyhmä
europarlamentaarikko Mitro Repo

Yhteistyökumppanit 2014

Hankkeet

Syökkö nää lähiruokaa? –hanke,
Maaseudun Sivistysliitto
YmpäristöAgro II, ProAgria / Maa- ja
kotitalousnaiset
Maaseudun kehittämisen ja
koordinoimisen kehittämis-, koordinaatio-
ja aktivointihanke / MTK Pohjois-Suomi

RuokaGIS-hanke, Oulun yliopisto ja MTT

Yritys- ja järjestöyhteistyö

PikkuVELI-ravintola, Ylivieska
Porin Yrittäjät ry
ProAgria Länsi-Suomi / Länsi-Suomen maa-
ja kotitalousnaiset
Anttilan tila, Kokemäki

Wanha WPK, Huittinen
Armas Pikaruokala Pikonlinna, Kangasala
Ahlmanin opiston, Tampere
Tarinakone, Tampere
Mallaskosken panimo, Seinäjoki

Tutkimus- ja yliopistoyhteistyö

Oulun Eteläisen instituutin
mikroyrittäjyyden yksikkö
Oulun yliopiston maantieteen laitos
Centria AMK

Asiantuntijapalvelut

EkoCentria, Kuopio
Veemax Oy, Haapavesi

Muut

Europarlamentaarikko Mitro Repo

TULOKSET JA VAIKUTUKSET

Tavoite 1: Tiedon ja osaamisen välittäminen

2011: Lähiruokatietoa ja osaamista on välitetty seminaareissa ja teemapäivissä sekä messuesittelijänä. Marjanjalostamossa on edistetty jalostusosaamista yrittäjille.

2012: Lähiruokatietoa välitettiin yleisöluennoilla ja työpajoissa. Aiheena olivat elintarvikeketjun ympäristövaikutukset, matkailun ja lähiruuan mahdollisuudet, lähiruuan jalostaminen ja markkinointi, villiyrtit sekä julkiset hankinnat. Kohderymänä olivat sekä elintarvikeyritykset, päättäjät että kuluttajat. Gastro-opintomatka osallistui alueen ruokahuoltopäälliköitä ja ammattikeittiöiden henkilökuntaa. Lisäksi hanke järjesti yritys- ja puutarha-aiheisen opintomatkan Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän Maku-Helmi-hankkeen kanssa ja toisen itsenäisesti ELMA-maaseutumessuille. Myös lasten ruokaosaamista on edistetty muun muassa koululaisten Puhtipala-välipalakerhoissa sekä omenansorvaus- ja pirttelötyöpajoissa koko perheen yleisötapahtumissa.

2013: Lähiruokatietoa ja osaamista on välitetty seminaareissa ja teemapäivissä sekä yleisötilaisuuksissa pidetyillä yleisöluennoilla. Villiyrttityöpajassa jaettiin teoriatietoa luonnonkeruutuotteista, tarjottiin mahdollisuus suorittaa poimijakortti sekä harjoiteltiin villiyrttien hyödyntämistä ruuanlaitossa. Luonnonyrtytien käyttöä ammattikeittiöissä edistettiin keittiömestari Sami Tallbergin villiyrttikiertueella Haapavedellä. Julkisten hankintojen ja hankintalainsäädännön osaamista tuettiin sekä yrittäjille että julkisille hankkijoille suunnatuissa työpajoissa Nivalassa ja Kalajoella. LaatuTuote oli alueellisena koordinaattorina Syökkö nää lähiruokaa? – hankkeen opintomatalla Helsinkiin.

2014: Hankkeiden toinen yhteinen opintomatka lähiruokayrittäjille toteutettiin tammikuussa 2014. Tietoa välitettiin myös hankkeen loppuseminaarissa.

Tavoite 2: Marja- ja vihannesalan jalostusasteen nostaminen ja tuotekehittäminen

2011: Marjanjalostamon toiminta on auttanut edistämään jalostusasteen nostamista esimerkiksi ohjaamassa yrittäjiä tyrnimehun homogenoinnissa. Myös hankkeen puitteissa tehdyt tuotekehityskokeilut (mm. marjamarmeladeja, hilloja, mehuja ja kuivattuja hedelmä-, marja- ja yrttituotteita) tullaan julkaisemaan internet-portaalissa, jossa ne ovat kaikkien halukkaiden hyödynnettävissä.

2012: Hankkeen seminaari käsitteli lähiruuan jalostamisen ja markkinoinnin mahdollisuuksia. Tilaisuuteen olivat myös marja- ja vihannesalan yrittäjät tervetulleita. Villiyrittäjätyöpajassa oli mahdollisuus suorittaa poimijakortti luonnonryttien kaupallista poimintaa varten.

2013: Marjanjalostamon toiminta on auttanut edistämään jalostusasteen nostamista tuotekehityskokeilut (mm. erilaiset mehujuomat ja mehuseokset) sekä tarjoamalla Haapaveden ammattiopiston marjanjalostamotiloja vuokraaville yrittäjille hanapakkauksia eli niin sanottua bag-in-box-pahvipakkauksia koe-eriä varten. Tuotekehitystä välillisesti tukevia koulutuksia ovat olleet Villiyrittäjätyöpaja ja Sami Tallbergin villiyrittäjäkiertue.

2014: Hankkeen aikana kerätyt ja kokeillut ruokaohjeet sekä kotitalouksien että ammattikeittiöiden käyttöön painettiin Ewäsarkisto-kirjaseksi. Kirjaa on jaettu hankkeen yhteistyökumppaneille, rahoittajalle sekä muun muassa alueen kouluihin ja kirjastoihin yleiseen käyttöön.

Tavoite 3: Verkostoitumisen ja yhteistyön edistäminen

2011: Verkostoitumista on edistänyt lukuisat tapaamiset eri hanketoimijoiden, alueen tuottajien, elintarvikejalostajien, ruokakauppioiden sekä kuntapäätäjien kanssa.

2012: Pyhännän Tavastkengän kyläillassa yhdistettiin lähiruuan ja matkailun mahdollisuudet yhteiseksi työpajaksi. Hanketyöntekijät osallistuivat hanketoimijoiden tapaamisiin, tiedottivat hankkeen toiminnasta sekä kotisivuillaan, Facebook-yhteisössä että Pyhäjokiseutu-lehden Ruuan juurilla –palstalla kerran kuussa. Erilaisten työpajojen tarkoituksena oli koota ruokaketjun toimijoita samaan tilaan keskusteluyhteyteen.

2013: Verkostoitumista on edistänyt lukuisat tapaamiset eri hanketoimijoiden, alueen tuottajien, elintarvikejalostajien ja tutkijoiden kanssa. Hankkeen edustaja on ollut mukana alueella järjestetyissä hanketoimijoiden verkosto- ja koulutustapaamisissa sekä osallistunut oman tiedon lisäämiseksi erilaisiin koulutus- ja seminaaritilaisuuksiin. Hanke on pyrkinyt vastaamaan esitettyihin yhteistyöpyyntöihin laajasti tarjoten osaamistaan ja resurssejaan lähiruuan edistämiseksi eri kohderyhmille. Esimerkkinä Pyhännän Tavastkengän kylässä järjestetty Perinneruokailta kansainvälisen työleirin osallistujille. Alueen toimijoiden, yrittäjien ja tutkimusyksiköiden välisen yhteistyön lisäämiseksi LaatuTuote järjesti Nivalassa seminaaritilaisuuden otsikolla ”Maatalousyrittäjyys ja ruokaketju Oulun Eteläisen tulevaisuuden vahvuutena”. Lisäksi Oulun yliopiston ja MTT:n RuokaGIS-hankkeen edustajille järjestettiin tutustumiskäyntejä alueen lähiruokayrityksiin.

2014: LaatuTuote-hanke aloitti yhdessä maakunnan muiden lähiruokatoimijoiden kanssa säännölliset tapaamiset niin sanotussa ”ruokaryhmässä”, jonka toimintaa on tarkoitus jatkaa tulevallakin hankeohjelmakaudella. Verkostotapaamisista on kirjoitettu muistiot, joissa on linjattu tulevan kauden lähiruokataivoitteita sekä eri organisaatioiden vastuualueita tulevien kehittämishankkeiden osalta. Yhteistyötä myös korkeakoulujen ja tutkimuslaitosten kanssa on lisätty niin, että tavoitteena on varmistaa LaatuTuote-hankkeenkin käynnistämien kehittämistoimenpiteiden jatkumista tulevina vuosina.

Tavoite 4: Lähiruuan käyttöä hankealueella pyritään edistämään

2011: Hanke on pyrkinyt aktiivisesti näkymään esimerkiksi laittamalla tiedotteita alueen sanomalehdille ja järjestämällä yleisötapahtumia. Yrittäjien, ruokahuoltoapäälliköiden ja kuntapäätäjien kanssa käydyt erilaiset tapaamiset ovat kaikki tähänneet tähän yhteiseen päämäärään.

2012: Lähiruuan käytön edistäminen julkisissa keittiöissä edellyttää hankintalain ja sen soveltamisen osaamista sekä tarjoajilta että tilaajilta. Tähän tarpeeseen hankkeessa järjestettiin kaksi seminaaria, Paikallisuus hankintojen perusteena ja Hankintaeurot omalle alueelle. Hanke osallistui yleisötapahtumiin hanke-esittelyillä ja työpisteillä, joiden yhteydessä tapahtumiin osallistuvien kuluttajien kanssa pystyi keskustelemaan aiheesta. Hanke aloitti yhteistyön Wanha Voima ry:n kanssa järjestämällä ensimmäinen kekri-illallisen vanhassa kyläkoulussa. Tilaisuus sai hyvän vastaanoton ja kekriperinnettä jatkettiin seuraavanakin syksynä.

2013: Hanke on pyrkinyt aktiivisesti näkymään esimerkiksi laittamalla tiedotteita alueen sanomalehdille ja järjestämällä yleisötapahtumia. Yleisöluennoilla Oulaisissa ja Nivalassa kerrottiin sekä hankkeesta, sen tarjoamista toimenpiteistä että yleensäkin lähiruuan merkityksestä kuluttajan kannalta. II Käpylän kekri-illalla sekä Muttia vai pupua? – teltassa Waltakunnallisilla Weteraanikonpäivillä Oulaisissa tuotiin esiin lähiruokaa paikallisen ruokaperinteen ja –osaamisen kautta. Lähiruokapiiri-infoissa Haapavedellä, Oulaisissa, Nivalassa ja Siikalatvalla esiteltiin ruokapiirien toimintaa yleisesti sekä yritysmerkien kautta tavoitteena vahvistaa kuluttajien aktiivisuutta lähiruuan käytön edistämiseksi. Hanke oli osatoteuttajana Haapaveden I Perinnesuokapäivässä, jossa tarjottiin paikallista hernekeittoa, tehtiin vohveleita paikallisesta ohrasta sekä lahjoitettiin lasten hiihtokilpailupalkinnoiksi Ruustinnan lähiruoka – merkillä varustettuja lähimehujä. Lähiruokamyymäläisiä on järjestetty Lähipuutarhapäivän, Sadonkorjuumarkkinoiden ja Joulupuu on rakennettu – joulunavauspäivän yhteydessä Haapavedellä. Mukana oli yrittäjiä alueen eri paikkakunnilta. Pohjois-Pohjanmaan eri organisaatioiden yhteisvoimin toteuttama Ruokaralli-lähiruokaviesti oli näkyvä ponnistus aiheen esilletuomiseksi.

2014: Kaikki hanketoiminta on tähännyt perimmäisesti hankealueen lähiruuan käytön edistämiseen. Viimeisten kuukausien toimenpiteistä lähiruokatoimijoiden verkostoyhteistyön aloittaminen, loppuseminaarin keskustelut sekä alueen kirjastoihin, kouluihin ja yhteistyökumppaneille jaettu Ewäsarkisto-kirja toivottavasti jättävät jälkeensä myös lisääntyvää lähiruuan käyttöä.

Tavoite 5: Yliopisto- ja ammattikorkeakoulujen kanssa tehtävä mahdollinen yhteistyö

2011: Korkeakouluyhteistyötä on aloitettu pienessä määrin lähettämällä ehdotuksia opinnäytetöiden aiheista Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoululle. Projektipäällikkö piti myös yleisöluennon omasta ravitsemusviestintään liittyvästä väitöskirjatutkimuksestaan.

2012: Korkeakouluysteistyön mahdollisuuksia on kartoitettu eri tapaamisissa, joita vuoden aikana on ollut. Yhteistyön käynnistäminen edellyttää sopivien yhteistyökumppaneiden löytämistä.

2013: Hanke on ollut tiiviissä yhteistyössä Oulun yliopiston maantieteen laitoksen sekä MTT:n hallinnoiman RuokaGIS-hankkeen sekä Oulun Eteläisen mikroyrittäjyyden tutkimusyksikön kanssa tavoitteenaan kehittää alueen lähiruokalogistiikkaa. Toimijoille tarjottiin myös tutustumiskäyntejä alueen yrityksiin sekä keskustelutilaisuus alueen lähiruokatoimijoiden kanssa.

2014: Maakunnan lähiruokatoimijoiden ruokaryhmässä on mukana myös Oulun yliopiston ja MTT:n edustajat. Lisäksi LaatuTuote on keskustellut Oulun Eteläisen instituutin ja Centria AMK:n Ylivieskan yksikön kanssa mahdollisuuksista aloittaa yhteistä lähiruuan edistämistoimintaa esimerkiksi uutena hankkeena. LaatuTuotteen osalta tulos on siis, että ammatillisen koulutuksen järjestäjä JEDU on löytänyt potentiaalisia yhteistyökumppaneita yliopistosta ja muista tutkimuslaitoksista.

Tavoite 6: Edistää elintarvikealojen laadunvalvontaa ja turvallisuuden kehittämistä koko tuotanto- ja jalostusketjussa

2011: Marjanjalostamon toimintaa hyödyntäneitä yrittäjiä on opastettu omien tuotteidensa turvalliseen käsittelyyn. Hanke on myös laittanut näytteitä koetutosteistaan elintarvikelaboratorioon niiden elintarvikelaadun analysoimiseksi.

2012: Lähiruuan jalostaminen ja markkinointi –seminaarissa käsiteltiin myös elintarvikkeiden jalostamiseen liittyviä asioita. LaatuTuotteen tarjoama MMT Kaisa Karttusen yleisöluento käsitteli luomutuotantoa. Villiyrityöpaajassa käytiin läpi luonnonyrtytien keruuseen ja käyttöön liittyvää lainsäädäntöä, hygieniaa ja käsittelyä. Vuonna 2012 järjestettyjen kolmen opintomatkan tarkoituksena oli lisätä osallistujien osaamista elintarvikeketjusta eri näkökulmista: ammattikeittiöiden, yrtyti- ja puutarhatuotteiden sekä elävän maaseudun näkökulmista.

2013: Laadunvalvonta on otettu huomioon villiyrtytien poimijakoulutuksessa sekä hankkeen järjestämissä käytännön ruuanvalmistusta sisältävissä työpaajoissa. Hanke on tiedottanut myös muiden toimijoiden alueella järjestämistä elintarvikealan koulutuksista alueella.

Marjanjalostamossa tehdyissä tuotekehittelykokeiluissa on kokeiltu hanapakkauksen eli niin sanotun bag-in-box-pakkausmenetelmän soveltuvuutta marja- ja hedelmämehuille. Kokeilun tuloksena ainakin yksi yrittäjä on saanut hanapakkattuja marjamehuja myyntiin alueen kauppoihin.

Ruustinnan lähiruoka – kotisivuilla on julkaistu kirjoituksia lisäaineiden käyttöön, luomu-merkintöihin, julkisiin hankintoihin ja elintarvikehygieniaan liittyen.

2014: Koko ruokaketjun kehittäminen on ollut teemana niin hankkeen loppuseminaarissa kuin perustetun ruokaryhmän verkostotapaamisissakin.

Tavoite 7: Selvittää lähiruokalogistiikan ja alueen lähiruokayrittäjien yhteisen brändin mahdollisuuksia

2011: Hanke on aloittanut lähiruoka-aiheisen nettiportaalin kehitystyön ja sivusto tullaan julkaisemaan alkuvuonna 2012 (www.ruustinnanlahiruoka.fi). Portaali on osa tavoitetta luoda hankealueen lähiruualle

positiivista brändiä ja hanke tarjoaa alueen toimijoiden vapaaehtoiseen käyttöön omaa lähiruokalogoja, ”Ruustinnan lähiruoka”. Lähiruokalogistiikan haasteista ja mahdollisuuksista on käyty lukuisia keskusteluita eri yhteistyökumppaneiden kanssa. Selvitys- ja kehitystyö jatkuu.

2012: Yhteisen brändin ja markkinoinnin tarpeesta on keskusteltu eri tilaisuuksissa, joissa hanke on ollut mukana. Hanke avasi Ruustinnan lähiruoka – yhteisön Facebookissa sekä omat kotisivut osoitteessa www.ruustinnanlahiruoka.fi. Ruustinnan lähiruoka –logoa suunniteltaessa mietittiin, että logon tulisi tarvittaessa olla kaikkien halukkaiden käytettävissä. Myös Haapaveden ammattiopiston yhteydessä toimivan puutarhamyymälän nimi vaihdettiin Ruustinnan puutarhapuodiksi tukemaan yhteistä lähiruokateemaa.

2013: Ruustinnan lähiruoka – logo ja nimi ovat muodostuneet pienimuotoiseksi brändiksi hankealueella. Nimeen yhdistetään erityisesti Haapaveden ammattiopiston hallinnoimat lähiruokatoiminnot. Logoa on käytetty tuotekehityskokeiluiden tuloksena valmistetuissa tuotepakkauksissa sekä hankkeen ilmoituksissa, jaetuissa ruokaohje- ja tapahtumaesitteissä sekä Facebook-ryhmän nimenä.

Lähiruokalogistiikan haasteista ja mahdollisuuksista on käyty lukuisia keskusteluita eri yhteistyökumppaneiden kanssa. Erityisesti hankkeen järjestämä keskustelutilaisuudet Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän, Centria AMK:n, Oulun Eteläisen instituutin, Oulun yliopiston ja MTT:n kesken ovat keskittyneet pohtimaan lähiruokalogistiikan kehittämismahdollisuuksia.

Alueen yhteistä brändiä tukevaksi voidaan katsoa Maaseudun sivistysliiton, Pohjois-Pohjanmaan liiton sekä ProAgria Oulun kanssa toteutettu Pohjois-Pohjanmaan maakuntaosasto Herkkujen Suomi-lähiruokatapahtumassa Helsingissä. Ensimmäistä kertaa toteutetulla maakunnan osastolla oli mukana kahdeksan yritystä sekä mainitut toimijat. Tapahtumassa jaettiin noin 4000 kpl LaatuTuotteen kokoamia ”Syötäiskö tänään jotain pohjoispohjanmaalaista herkkua?”-esitettä.

2014: Lähiruokalogistiikan mahdollisuudet ovat olleet keskustelun aiheena erityisesti RuokaGIS-hankkeen kanssa järjestetyissä tapaamisissa. Ruokaryhmän verkostotapaamisissa sovittiin, että saavutettavuuden ja logistiikan kehittämiseen täytyy jatkossa keskittyä entistä syvemmin.

OHJAUSRYHMÄN KOMMENTIT HANKKEEN TOIMINNASTA

Hankkeen ohjausryhmän puheenjohtajana on toiminut Haapaveden ammattiopiston rehtori Erkki Juola. Varapuheenjohtajana on ollut Ritva Joki-Kolehmainen. Ohjausryhmän varsinaiset jäsenet olivat ympäristöpalvelupäällikkö Harri Heikkilä (Ympäristöpalvelut Helmi), projektipäällikkö Ulla Lehtinen (Oulun yliopisto), Maija Jaakola (Kotirannan vihannesjaloste), Minna Mattila (Mattilan luomutila), ruokapalvelupäällikkö Arja Mertala (Sosiaali- ja terveystieteiden keskus Helmi) sekä projektikoordinaattori Veli-Tapio Manninen (Modernikolhoosi-hanke, Pyhäjärvi). Lisäksi ohjausryhmässä on ollut rahoittajan edustajana Pirjo Onkalo sekä asiantuntijajäsenenä lehtori Raili Heikkilä (Haapaveden ammattiopisto).

Ohjausryhmälle lähetettiin sähköpostitse kysely ennen viimeistä ohjausryhmän tapaamista. Alla luettavissa kysymykset sekä annetut vastaukset.

- 1. Miten hankkeen toiminta on vastannut hankkeelle asetettuja tavoitteita? Anna mahdollisimman konkreettisia esimerkkejä.**

- Tuotekehitystyö reseptiikan kehittäminen, kotisivuille kerätty tietokanta ja Ewäsarkisto-kirjanen, jotka jäävät elämään hankkeen jälkeenkin on vastannut tavoitteita. Opintomatkat, retket ja seminaarit ovat olleet hyviä ja tarpeellisia sekä hankkeen tavoitteiden mukaisia.
- Seminaareja ja esittelyjä on ollut useita ja eri alueilla. Niiden avulla lähiruuan tunnettavuutta ja tietoisuutta parannettu. Kotisivut tuovat tunnettavuutta. Marjanjalostuksen kehittäminen.
- Lähiruoka-asia on ollut hankkeen ansiosta esillä monella eritavalla ja erilaisilla areenoilla. Yksi tärkeimmistä mielestäni oli: Lähiruuan käytön edistäminen julkisissa keittiöissä edellyttää hankintalain ja sen soveltamisen osaamista sekä tarjoajilta että tilaajilta. Tähän tarpeeseen hankkeessa järjestettiin kaksi seminaaria, Paikallisuus hankintojen perusteena ja Hankintaeurot omalle alueelle. Marjatuotteet ja niiden tuotekehitys. Ruuan juurilla-palsta.
- Hankkeelle oli asetettu useita tavoitteita, joista ainakin keskeiset: tiedon ja osaamisen välittäminen, verkostoituminen ja yhteistyö ja lähiruuan käytön edistäminen, toteutuivat hyvin: järjestettiin useita seminaareja, tiedotettiin paikallislehdissä, osallistuttiin tapahtumiin jne. Muistikuvani on, että hankkeen suunnitteluvaiheessa painopiste oli laadunvalvonnan ja turvallisuuden kehittämisessä, mikä ei käytännön toteutuksessa ole painotettu. Toisaalta hankkeessa ei voida tehdä kaikkea vaan mielestäni on järkevästi keskitytty ”yleisiin juttuihin”.

2. Mikä / mitkä ovat olleet hankkeen tärkeimmät tulokset tai aikaansaannokset lähiruuan käytön ja tunnettavuuden edistämiseksi?

- Hankintakoulutuksista ja infoista on ollut varmasti paljon hyötyä. Ruustinnan lähiruoka –brändin luominen. Yrittäjien ja hanketoimijoiden verkostoituminen.
- Kotisivut. Marjanjalostamon toiminta. Ruuan juurilla –palsta. Verkostoitumisen edistäminen.
- Tilaisuuksien kohderyhmät vaihtelivat tilaisuuksien mukaan ns. vauvasta vaariin / tuottajasta kuluttajaan joten tietoa on levinnyt laajasti ja tuo vähitellen tulosta. Brändi ja aiheeseen liittyvä nettiportaali. Yrittäjäkonsultaatiot, tuotekehitys ja esim. pakkausten testaus on aina ajankohtaista kehittämisen ja kehittymisen tiellä. Verkostoituminen, yritysesitykset - konseptit ja onnistuneet esimerkit! Hanke loi innostusta ja toi uskoa paikalliseen, omaan osaamiseen!
- ”Ruuan juurilla –palsta” Pyhäjokiseudussa on tavoittanut laajan kohderyhmän. Ewäsarkisto –kirja ja muut julkaisut ovat levinneet laajalle ja ne ovat olleet käytössä ammattikeittiössä. Useat seminaarit ovat edistäneet tunnettavuutta (tosin osallistujat eivät aina tiedä, kenen seminaarissa ovat käyneet (palaute Kärsämäki).

3. Jäivätkö mielestäsi jotkut hankkeen tavoitteista tai aloitetuista toimenpiteistä kesken? Olisiko hankkeen toteutuksessa voinut tehdä jotain toisin?

- Ei varmaan kesken jäänyt, mutta ruokapiirit eivät useista yrityksistä huolimatta nousseet. Ilmeisesti yrittäjät eivät ole näillä leveyksillä valmiita tämän tapaiseen toimintaan.
- Lahiruoka-asiat ei tule koskaan ihan valmiiksi ;) Ruuan juurilla- palsta olisi voinut olla koko hankealueella ilmestyvässä lehdessä.
- Hankkeessa on ollut paljon tavoitteita ja tapahtumia. Olisikin tärkeää, että tapahtumille saataisiin jatkuvuutta (säännöllinen artikkeli paikallislehdessä, Osallistuminen vuosittaisiin alueellisiin tapahtumiin = "lahiruoka on oppilaitoksen brandi-tuote".)

4. Miten lähiruuan edistämistä tulisi jatkaa LaatuTuote-hankkeen jälkeen?

- Country Hospitality –hankeeseen kautta saadun kyselyn perusteella voidaan suunnitella uutta toimintaa. En vielä osaa sanoa millaista, mutta ehkä lähituotteiden markkinoinnin kohderyhmät voisi laajentaa hyvinvointiyritysten puolelle.
- Tällä hetkellä lähiruuan saavutettavuus suuntautuu enemmän kotitalouksien puolelle. Julkisten ruokapalveluiden tarpeiden mukaisen lähiruokasaatavuuden parantaminen olisi seuraava askel.
- Yrittäjien vierellä kulkeminen ja "tulkina" toimiminen tarjonnan ja kysynnän kohtaamiseksi. Lahiruoka tuntuu yleensä tarkoittavan viljaa, juureksia, perunaa, kala- ja marjatuotteita. Eniten alueella tuotetaan ja kulutetaan kuitenkin lihaa ja maitoa. Ja ne kulkee satoja kilometrejä palatakseen kuitenkin alueelle takaisin. Ja vieläpä aika kannattavasti. Jatkuuko tässä keskittyminen entistä kauempana sijaitseviin suuryksiköihin tai onko näköpiirissä vaihtoehtoja? Tähän liittyen olen selvittänyt oman hankkeen yhdessä yhteistyö-osiossa, mitä eri mahdollisuuksia viljelijällä on laillisesti myydä kuluttajalle / ruokapiirille liha suorinta reittiä uuniin. Homma on vielä kesken mutta vaihtoehtoja on.
- Mielestäni pitäisi jatkossa painottaa koko ketjua: yhteistyö paikallisten myyntipisteiden (kaupat) ja matkailun kanssa – myös yrittäjien konkreettisesti mukaan. Tiedottaminen alueen lähiruosta koko maassa toimiville ruokapalveluyrityksille ja kauppaetuille ts. kohderyhmää laajemmaksi. Lähiruuan kustannusvaikutuksista (Mikä maksaa, mitkä alueelliset vaikutukset) pitäisi olla enemmän tietoa, nyt päätöksiä tehdään mutu-tuntumalla, ja kunnissa kovat paineet kustannussäästöihin.

5. Kommentoi vielä, miten mielestäsi hankkeen ohjausryhmätoiminta on tukenut hankkeen toimintaa. Olisiko ohjausryhmän toiminnassa kehitettävää tulevissa hankkeissa?

- Ohjausryhmän jäsenet eivät kaikki ole osallistuneet juurikaan kokouksiin. Tähän toivoisin jatkossa parannusta tai valitaan sellaisia jäseniä, jotka ehtivät olemaan paikalla. Tässä on kehitettävää.
- Ohjausryhmän virallisia kokouksia on ollut usein johtuen kolme- neljä kertaa vuodessa haettavasta maksatuksesta. Usein haettava maksatus lisää hallinnointi- ja

raportointityötä. Kuitenkaan Ely- keskus ei ehdi maksatuksia siinä tahdissa käsitellä. Mielestäni kaksi kertaa vuodessa haettava maksatus on riittävä ja rahoitus tulee tilille samassa tahdissa. Eli silloin ehtisi pitää vapaamuotoisia ohjausryhmän kokouksia eikä kaikki olisi maksatuskokouksia. Meillä on ollut tapana kierrättää kokouksia hankealueeseen kuuluvilla paikkakunnilla ja aiheeseen liittyvissä paikoissa, joissa aina on ollut samalla yritysesittely. Itse en montaa kertaa osallistunut varsinaisiin kokouksiin mutta muutamiin tilaisuuksiin osallistuin ja hanketoimijoiden tapaamisissa projektipäällikkö päivitti hankekuulumiset. Suunnitelman mukainen, aktiivinen ja tuloksekas toteutus!

- En ole ollut mukana ohjausryhmässä koko aikaa; joten hieman vaikea pysyä perässä toimenpiteistä. Ohjausryhmän kokouksia voisi pitää joskus eri paikoissa ja liittää mukaan esim. tutustumiskäyntejä. Toisaalta ohjausryhmän jäsenet (varajäsenet) kannattaa miettiä huolella, jotta riittävästi aktiivisuutta.

ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

Lähiuokatoiminnan kehittäminen hankkeilla

Ruokaryhmän tapaamisten alkuperäinen tavoite oli laatia ”lähiuokavisio 2020” Pohjois-Pohjanmaan lähiuokatyön edistämiseksi. Kehittämisen painopisteiksi valittiin *lähiruuan saavutettavuus ja logistiikka*, lähiruuan käytön lisääminen *julkisten hankintojen* kautta ja *ruokamatkailu*. Poikkileikkaavana teemana kaikissa hankkeissa tulisi ryhmän mielestä olla ruokaketjun *alueellisen brändin ja elintarvikealan imagon kohottaminen*. Näitä teemoja kannattaa tulevalle ohjelmakaudella painottaa.

Eryteisesti LaatuTuote-hankkeessa huomattuja kehittämistarpeita ovat yritysten ja ruokaketjun eri toimijoiden välisen *yhteistyön lisääminen*. Paremmalla verkostoitumisella voidaan helpottaa ruokakuljetusten ja varastoinnin järjestämistä, lisätä tarjonnan volyyymia sekä parantaa toimitusvarmuutta esimerkiksi julkisten kilpailutusten voittamiseksi.

Hankkeen alkuperäisissä tavoitteissa mainittiin ruokapiirien edistäminen. Edelleen kuluttajavetoiset ruokapiirit voivat olla osa maaseudun elintarvikeketjua, mutta työllistävän ja tehokkaamman ketjun vetäminen onnistuu myös yrittäjävetoisena mallina. Erilaisten lähiruuan jakelukanavien ja myyntipaikkojen järjestäminen segmentoituneiden asiakaskunnan tarpeisiin on tärkeää. *Tilaus- ja jakelukanavien* lisäksi on kiinnitettävä huomiota *elintarvikkeiden pakkauksiin*, sillä kohderyhmästä riippuen (kotitaloudet, suurkeittiöt) pakkauskokoon ja pakkausmateriaaliin vaatimukset ovat hyvin erilaisia. Elintarvikealan *markkinointiosaamisen ja alueellisen ruokabrändin edistämiseen* tulisi panostaa kehittämisvaroja.

Ruokaketjun eri toimijoilla vaikuttaa olevan periaatteessa sama tavoite: suosia mahdollisuuksien mukaan lähialueen tuotteita. Kuitenkin jostain syystä hyvistä aikomuksista huolimatta toimijoiden välinen kommunikaatio ja yhteistyö ovat puutteellisia. Hanketoimijoiden roolina voisi olla edistää verkostoitumista eli *järjestää kohtaamis- ja keskustelutilaisuuksia* kuntapäättäjien, ruokahuoltopäällikköiden, elintarvikejalostajien, tuottajien ja kuluttajien kesken, jotta osapuolten näkemykset tulisivat huomioiduksi esimerkiksi kuntien strategioissa ja kilpailutusten valmisteluissa.

Elintarvike- ja hankintalainsäädännön osaaminen vaatii paljon perehtymistä, jotta lainmukaista soveltamista osataan tehdä parhaan lopputuloksen varmistamiseksi. Lainsäädäntökoulutusta, soveltavia työpajoja sekä jopa koordinoituja hankintavalmistelutapaamisia voitaisiin tulevaisuudessa lähiruokahankkeissa järjestää. Tärkeää on myös pitää lähiruoka-aihetta yleisessä keskustelussa sekä viedä tuottajien, yrittäjien ja kuluttajien viestiä eteenpäin poliittisille päättäjille. Riippumattomat hankkeet voisivat olla sopivia toimijoita näihin koordinoiviin tehtäviin, jotka tällä hetkellä eivät ole selkeästi kenenkään toimijan vastuulla.

Elintarvikealan ammatillinen osaaminen varmistetaan alueella järjestettävällä *laadukkaalla elintarvikealan koulutuksella*. Alueella on tarvetta sekä lyhyille täydentäville opintojaksolle että elintarvikealan kokonaisille tutkinnoille. Ammatillisen koulutuksen ja korkeakoulujen yhteistyötä tulee kehittää maakunnan ruokaketjun parhaaksi.

Hanketoiminnan kehittäminen yleisesti

Hanketoimijoiden keskinäinen verkostoituminen ja yhteistyö vahvistavat hankkeiden tuloksia. Avoimella keskinäisellä tiedottamisella vältetään päällekkäisyyksiä esimerkiksi samantyyppisten tilaisuuksien järjestämisessä. Myös usean organisaation tiedotuskanavien käyttö lisää tiedon leviämistä mahdollisimman laajasti. Keskinäisen kilpailun sijaan tärkeää olisi tunnistaa jokaisen hankeorganisaation vahvuudet ja yksittäisten hankkeiden tavoitteet. Näiden vahvuuksien hyödyntäminen yhteistyössä lisää kokonaisuudessaan hanketoiminnan vaikuttavuutta.

25.4.2014 Haapavedellä

Anna-Mari Simunaniemi

projektipäällikkö