

POHJOIS-POHJANMAAN
TE-KESKUS
Saap. 14. 07. 2006
Dnro
Käsitt.

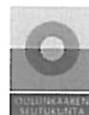
Oulunkaaren Ruokaketju –hanke

10.2.2003 – 31.12.2005

Loppuraportti

Päivi Vitikka

12.7.2006



oulunlahiruoka.fi
parasta ruokaa läheltäsi

SISÄLLYSLUETTELO

1 HANKKEEN YHTEYSTIEDOT	2
2 HANKKEEN TAUSTA JA TARVE	2
3 HANKEORGANISAATIO	3
4 HANKKEEN AIKATAULU	4
5 HANKKEEN TAVOITTEET	5
5.1 Määrälliset tavoitteet.....	5
5.2 Laadulliset tavoitteet.....	5
6 TOIMENPITEET	6
6.1. Suoramyyntin edistäminen	6
6.2 Tuottajien yhteistyö.....	9
6.3 Paikallisista jalosteista tuoteperhe	10
6.4 Olemassa olevan infrastruktuurin kartoittaminen	11
6.5 Koulutusten järjestäminen tuottajille.....	11
6.6 Koulutuksen järjestäminen jatkojalostajille.....	13
7 TULOKSET.....	14
8 TOIMINNAN ARVIOINTI JA JOHTOPÄÄTÖKSET.....	15
9 TIEDOTTAMINEN	15
10 HANKKEEN TOIMINTOJEN JATKAMINEN JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET	16
LIITTEET	16
Liite 1 Lehtiartikkeleita	16
Liite 2 Ruokaketju –hankkeessa mukana olleet yritykset.....	16
Liite 3 Valokuvia hankkeesta	16

1 HANKKEEN YHTEYSTIEDOT

Hankkeen hallinnoija Oulunkaaren seutukunnan kuntayhtymä, Piisilta 1, 91100 II

Hankkeen nimi Oulunkaaren Ruokaketju –hanke

Hankkeen toteutusaika 10.2.2003 – 31.12.2005

Hankkeen tunnisteet Hankekokonaisuus sisältää kaksi samanlaista hankesuunnitelmaa toteuttavaa hanketta, jotka toimivat eri alueilla ja erillisin budjetein:

Oulunkaaren Ruokaketju -hanke
pohjautuu Pohjois-Suomen tavoite 1 -ohjelmaan
Rahoitusohjelma Emotr-O
Hankenumero 6880
Diaarinumero 1965/3510-2002
Toteutusalue: Oulunkaaren seutukunta

Oulunkaaren Ruokaketju -hanke
pohjautuu Alueelliseen maaseutuohjelmaan
Rahoitusohjelma Emotr-T
Hankenumero 6883
Diaarinumero 1964/3514-2002
Toteutusalue: Haukipudas, Kiiminki, Muhos sekä Ouluseutu
25.10.2004 päivätyllä muutospäätöksellä.

Hankkeen rahoittajat Hankkeita ovat rahoittaneet Pohjois-Pohjanmaan TE-keskus, toteutusalueiden seutukunnat ja kunnat (Haukipudas v. 2003) sekä yksityiset.

Hankkeen raportoija Päivi Vitikka, puh. 040 – 590 3826, paivi.vitikka@mail.suomi.net

Lisätietoja Auli Suorsa, puh. 08 – 553 6500, auli.suorsa@oulunkaari.com

2 HANKKEEN TAUSTA JA TARVE

Hankesuunnitelmasta:

Maa- ja metsätalouden osuus työllisestä työvoimasta on laskenut voimakkaasti viimeisten vuosikymmenten aikana. Aktiivitulojen määrä on laskenut maassamme. Maa- ja metsätalouden rooli Pohjois-Pohjanmaalla on kuitenkin suurempi kuin valtakunnassa keskimäärin (Pohjois-Pohjanmaan liitto 1999).

Maatilatalouden toimintaympäristö on viime vuosina muuttunut myös kuluttajien arvostuksen johdosta. Erilaiset ruokaan liittyvät kriisit (BSE- tauti, jäämät, lisäaineet ym.) ovat kiihdyttäneet eettistä ja ekologisempaa suuntausta. Koko ruokaketjun ympäristöystävällisyys, eläinten hyvinvointiin liittyvät kysymykset, prosessointimenetelmät ja pakkaukset ovat nykyään kuluttajien tarkassa seurannassa. Elintarvikkeiden tuotantoon liitetään yhä tiiviim-

min ympäristöasiat: ympäristön likaantumiseen liittyvät kysymykset sekä viihtyisän maaseutumaiseman säilyminen (Pohjois-Pohjanmaan liitto 1999). Lähiruoan oleellisia piirteitä ovat mm. kestävien menetelmien käyttö tuotantoketjun kaikissa vaiheissa, tuottajat ovat sitoutuneet noudattamaan maatalouden ympäristöohjelmaa ja eettisen eläintuotannon periaatteita sekä jatkojalostuksessa käytetään mahdollisimman säästeliäästi uusiutumattomia ja uusiutuvia luonnonvaroja (Lähiruokatyöryhmä 2002).

Selkeä maatalouden nykytilaa kuvaava tunnusluku on sukupolvenvaihdosten lukumäärä, joka on huomattavasti laskenut viime vuosina (Pohjois-Pohjanmaan liitto 1999). Maataloustuotannon monipuolistaminen tai raaka-aineen jalostaminen paremman katteen antavaksi tuotteeksi, voisivat olla tekijöitä nuorten kiinnostuksen herättämisessä tilanjatkajina.

Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutus voisi sisältää nykyistä monipuolisempia toimintamuotoja. Oulun seudun viljelijöillä on hyvät edellytykset toimittaa kaupunkiin erilaisia tuoretuotteita hyvinkin asiakaslähtöisellä markkinointimenetelmällä (Pohjois-Pohjanmaan liitto 1999). Suuren kaupungin läheisyys luo maataloustuotteille myös hyvät markkinamahdollisuudet lähiruokatuotteina. Ateriapalveluita tarjoavat pohjois-pohjalaiset yritykset ovat kiinnostuneita käyttämään lähialueella tuotettuja raaka-aineita ja elintarvikkeita, mutta kokevat tilaamisen sekä tuotteiden ja tuottajien löytämisen ongelmallisena (Oulun Maaseutukeskus ry 2001).

Pienten elintarvikealan yritysten mahdollisuutena on tarjota uudentyyppisille kuluttajaryhmille makuelämyksiä, terveellisyttä, eksoottisuutta eli kehittää tuotevalikoima kuluttajien tarpeiden mukaan. Luonnonkasvien ja muiden luonnosta saatavien keruutuotteiden jatkojalostus on Pohjois-Pohjanmaalla vaatimatonta. Varastointiin ja jatkojalostukseen panostaminen jättäisivät huomattavan määrän lisätuloa alueen yrityksille. Mahdollisuudet myös kalajalostuksen alalla ovat hyvät, koska kalan ja kalajalosteiden kysyntä on nousussa (Pohjois-Pohjanmaan liitto 1999). Alueella toimii entuudestaan vain muutamia elintarvikealan yrityksiä. Neuvontaan tuotteiden myyntikunnostuksessa, markkinoinnissa ja yrityksen imagon luomisessa on selkeä kysyntä.

3 HANKEORGANISAATIO

Hankkeen johtajana toimi seutukuntajohtaja Tapani Turpeinen.

Hankkeen ohjausryhmä:

Tapani Turpeinen, Oulunkaaren seutukunta, puh.joht., osallistui 3 kokoukseen
Heikki Kuusikko, JoMMA ry (10.2.2003-15.6.2004), varapj., osallistui 3 kokoukseen
Tauno Laurila, JoMMA ry (16.6.2004-31.12.2005), varapj. ja puh.joht. (v. -05), osallistui 2 kokoukseen
Ensio Tirkkonen, varapj. (v. -05), Kiimingin kunta, kuntien edustaja (Haukipudas, Kiiminki, Muhos), osallistui 8 kokoukseen
Tiina Lämsä / Kalevi Hiivala / Kukka Kukkonen, TE-keskus, osallistuivat yht. 4 kokoukseen
Riitta Hopponen, Iin kunta, jäsen vv. 03-04, osallistui 3 kokoukseen
Ahti Pietilä, Yli-Iin kunta, jäsen v. -05, osallistui 2 kokoukseen
Bahri Karagumus, jäsen vv. 03-04, osallistui 0 kokoukseen
Aarre Pitkänen, maanviljelijä ja yrittäjäjäsen v. -05, Muhos, osallistui 4 kokoukseen
Hannu Kuha, yrittäjäjäsen vv. 03-04, osallistui 1 kokoukseen

Janne Ikonen, jäsen v. -05, osallistui 0 kokoukseen
Reino Tyykiluoto, yrittäjäjäsen vv.03-04, Haukipudas, osallistui 1 kokoukseen
Leena Valtanen, yrittäjäjäsen v. -05, Kajaani, osallistui 1 kokoukseen
Päivi Vitikka, elintarvikekoordinaattori, OSAKK/ 8.8.05 alk. Ruokaketju -hankkeen vs. projektipäällikkö, sihteeri v. -06 kokouksessa, osallistui 7 kokoukseen
Veikko Hyttinen, projektipäällikkö, sihteeri vv. 03-04, osallistui 6 kokoukseen
Anna-Kaija Kosunen, projektisihteeri, sihteeri v. -05, osallistui 5 kokoukseen

Ohjausryhmä kokoontui kaikkiaan 9 kertaa (30.9.03, 4.11.03, 18.2.04, 22.6.04, 7.9.04, 3.3.05, 18.8.05, 19.12.05 ja 23.2.06)

Hankehenkilöstö:

Veikko Hyttinen, projektipäällikkö 1.9.2003 – 31.12.2005 (sairaslomalla 28.7. - 31.12.05)
Päivi Vitikka, vs. projektipäällikkö 1.9.-31.12.2005
Anna-Kaija Kosunen, projektisihteeri 27.4.2004-31.12.2005

4 HANKKEEN AIKATAULU

Hankkeen alkuperäisissä päätöksissä (päivätty 17.4.2003) hankkeelle myönnettiin toteutusaikaa 10.5.2002 – 9.5.2005 ja rahoitus vuosille 2002 ja 2003. Hankkeen aloitus viivästyi kuitenkin yli vuodella. Hankkeen perustamistoimet käynnistyivät keväällä 2003 ja Veikko Hyttinen aloitti projektipäällikkönä 1.9.2003, jonka jälkeen hanke varsinaisesti käynnistyi. Tämän takia vv. 2002 – 2003 ei kertynyt kustannuksia hankesuunnitelman mukaisesti. Säästyneet kustannukset siirtyivät haetuilla ja saaduilla muutospäätöksillä uudelleen määritetyille hankeajalle, joten varsinaisia menetyksiä ei hankkeelle viivästymisen takia aiheutunut.

Muutospäätöksillä (päivätty 25.10.2004) hankkeen toteutusajaksi määräytyi 10.2.2003 – 31.12.2005. Muutospäätöksissä hankkeen rahoitus on laskettu hankkeelle alkuperäisessä päätöksessä määritetyillä rahoitussuhteilla. Tällä muutospäätöksellä hyväksyttiin myös hankesuunnitelman päivitys ja hankealueen laajeneminen koskemaan myös Ouluseutua. Alkuperäinen hankesuunnitelma on päivätty 22.5.2002. Se on päivitetty kahdesti (15.9.2004 ja 29.9.2004).

Hanke on edennyt aikataulussa rahoituksellisesti ja toiminnallisesti ottamatta lukuun kulu- luokkamuutoksia ja yksityisrahoituskertymää. Yksityisrahoitusta kertyi hankkeen alkupuolella hitaammin kuin syntyneitä kustannuksia, koska hankkeen käynnistyminen viivästyi ja toimenpiteisiin päästiin kunnolla vasta vv. 2004 - 2005. Yksityisrahoituskertymä saatiin ajan tasalle ja jopa ylittymään syntyneisiin kustannuksiin nähden vuoden 2005 loppuun mennessä. Maksatushakemuksiin on merkitty tarvittava määrä yksityisrahoitusta. Ylimääräinen yksityinen raha palautetaan Oulun Maaseutukeskukselle TE-keskuksen tarkistettua hankkeelle hyväksyttävät kustannukset. Sen jälkeen TE-keskukseen toimitetaan tosittelu yksityisen rahan palautuksesta Oulun Maaseutukeskukselle.

5 HANKKEEN TAVOITTEET

Hankkeen tavoitteena on parantaa alueella toimivien maataloustuottajien ja jatkojalostajien toimintaedellytyksiä tarjoamalla mm. koulutusta uuteen tuotantomuotoon ja jatkojalostukseen.

Hankkeen tavoitteita ovat:

1. Edistää paikallisten tuotteiden ja raaka-aineiden suoramyyntiä
2. Tukea tuottajien yhteistyötä tuotteiden markkinoinnissa lähialueen ostajille
3. Kehittää paikallisia tuotteita hyödyntäen alueen perinteisiä reseptejä sekä selvittää edellytykset luoda yhtenäinen tuoteperhe
4. Olemassa olevan infrastruktuurin sekä sen kehittämistarpeen selvittäminen
5. Luodaan lisäelinkeinomahdollisuutta hakeville tuottajille edellytykset uuden tuotantomuodon aloittamiseen sekä elintarvikkeiden jatkojalostukseen
6. Edistetään tuotteiden valmistuksen ja markkinoinnin kehittämistä alueella

5.1 Määrälliset tavoitteet

Hankkeen määrälliset tavoitteet ovat seuraavat:

- 15 säilytettyä työpaikkaa Oulunkaaren seutukunnan, Muhoksen, Haukiputaan ja Kiimingin alueella
- 2 uutta työpaikkaa
- 2 uutta yritystä
- 100 koulutettua tuottajaa ja jatkojalostajaa
- 27 uutta tuotetta tai tuoteryhmää

Esiselvityksen tulosten perusteella oli tiedossa seuraavaa:

- jatkojalostuksesta (oma+alihankintajalostus) kiinnostuneita tuottajia alueella yhteensä 37
- koulutuksista kiinnostunut 60 tuottajaa
- tuotteiden yhteismarkkinoinnista kiinnostunut 64 tuottajaa
- tuottajat kiinnostuneet aloittamaan uuden tuotantomuodon (44 ilmoitusta)
- yhteydenottoa hankkeen toimintaan liittyen toivoo 54 tuottajaa
- hankkeen toiminnasta kiinnostunut 9 jatkojalostajaa

Määrällisten tavoitteiden saavuttaminen on ilmoitettu indikaattorilomakkeella. Hankkeeseen osallistuneet yritykset on koottu liitteeseen 2. Uudet tuotteet ja työpaikat on myös ilmoitettu liitteessä 2.

5.2 Laadulliset tavoitteet

Lähiruoan olennaisia piirteitä ovat mm. uusiutuvien ja uusiutumattomien luonnonvarojen mahdollisimman säästeliäs käyttö, jätteen käsittely ympäristöä vaalien sekä kestävien tuotantomenetelmien käyttö kaikissa vaiheissa raaka-aineen tuotannosta kuljetukseen ja kauppaan. Lähiruoan tuotannon ja kulutuksen lisääntymisellä on edullinen vaikutus ympäristön hyvinvointiin. Logistiikkaketjun tehostuminen edesauttaa vähentämään liikenteen haitallisia ympäristövaikutuksia.

Hankkeen myötä tuottajien verkostoitumista alueella lisääntyy. Yhteistyö vähentää markkinointi ja kuljetuskustannuksia ja siten parantaa paikallisten tuotteiden edellytyksiä alueella.

Jatkojalostus ja elintarviketuotanto työllistävät lähinnä naisia. Työllistyminen oman yritystoiminnan kautta lisää nuorten naisten työnsaantimahdollisuuksia alueella.

Tuottajien ansiomahdollisuuksien lisääntyminen tukee maaseudun asuttuna säilymistä ja ylläpitää viihtyisän maaseutumaiseman säilymistä. Ruokatuotannon ja elintarvikesektorin yhteistyö on edellytys elintarviketuotannon säilymiseen maakunnassamme. Tukemalla ja kehittämällä yhteistyömuotoja edistetään myös kuluttajien mahdollisuuksia hyödyntää entistä paremmin alueella tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita.

Laadullisten tavoitteiden saavuttamista on arvioitu indikaattorilomakkeella.

6 TOIMENPITEET

6.1. Suoramyyntin edistäminen

Hankesuunnitelman mukaiset tavoitteet:

Hankkeen aikana selvitetään mahdollisuuksia saada alueen päivittäistavaraliikkeisiin 'tuottajien maakuntatori', jossa alueella tuotetut raaka-aineet ja jalosteet olisivat hyvin esillä ja kuluttajien helposti saavutettavissa. Hankkeen aikana selvitetään myös muita mahdollisuuksia saada lähielintarvikkeet kuluttajaystävällisesti esille. Tähän liittyen luodaan oulunlahiruoka.fi –web-sivustot, jossa on tuottajatietojen lisäksi ilmoitustaulutyypinen kauppapaikka, jossa ihmiset voivat ilmoittaa myytävistä ja ostettavista elintarvikkeista (esim. myydään/ostetaan kolme ämpäriä mustikoita tms.) Tämä palvelee esimerkiksi tuottajien tai 4H:n muutoin kaupallisesti kannattamattomien pienerien markkinoinnissa. Tällöin osapuolet ratkaisevat keskenään logistisen ongelman. Web-sivuja voidaan kehittää monipuolisemmiksi jatkohankkeen avulla. Jatkohankkeessa sivuja kehitettäisiin muun muassa lisäämällä niille multimedia- ja mobiilimahdollisuus sekä extranet ja intranet.

Hankkeen tavoitteena on lisätä lähiruokatuotteiden käyttöä alueen ravintoloissa, suurkeittiöissä, päiväkodeissa jne. Alueen ateriapalveluita tarjoavat yritykset ovat kiinnostuneita käyttämään lähielintarvikkeita, mutta kokevat tuotteiden ja tuottajien löytämisen ongelmalliseksi (Oulun Maaseutukeskus ry 2001). Tätä helpottamaan tehdään esite yhteistyössä Elintarviketyöohjelman ja Pohjois-Pohjanmaan muiden elintarvikehankkeiden kanssa. Hanke tekee myös oulunlahiruoka.fi –web-sivut, joilla esitellään tuottajat, heidän yhteystietonsa ja tuotteensa. Julkisia ateriapalveluja tullaan lisäksi ohjeistamaan niin, että kokonaistaloudellisuuden kriteerit sallivat myös pienten elintarvike-erien hankkimisen. Lisäksi suurkeittiöille pyritään kehittämään esijalostuksellisia tuotteita (raasteet, kuoritut ja pilkotut komponentit). Lihan jatkojalostuksessa tukeudutaan paikalliseen osuuskunnan teurastamoon sekä Pudasjärven pienteurastamo- ja jatkojalostustiloihin.

Logistisia valmiuksia selvitetään erilaisilta kuljetusyrittäjiltä sekä erityisesti leipomotuotteita kuljettavilta yrityksiltä. Hankkeessa nähdään merkityksellisenä tuottajien yhteistyö markkinoinnissa sekä erityisesti yhteisten kuljetusketjujen aikaansaamiseksi.

Toteutuneet toimenpiteet:

Tuottajien maakuntatori ei saanut innostunutta vastaanottoa päivittäistavaraliikkeissä. Valtakunnallinen Maakuntatori –hanke, jota kokeiltiin vv. 1999 – 2000 Kauppakeskus Jumbon Prismassa, ei toiminut toivotulla tavalla alkuinnostuksesta huolimatta. Tästä syystä valtakunnallisestikin luovuttiin alkuperäisestä maakuntakohtaisesta torimallista, joka oli tarkoitus levittää maakuntien suurimpiin hypermarketteihin (lähinnä Prismoihin).

Ennen Ruokaketju -hankkeen käynnistymistä, syksyllä 2002 ja keväällä 2003, maakunnan yrittäjät vauhdittivat tuotteittensa myyntiä Oulussa Raksilan Citymarketin lähiruokapäivillä. Suunnitelmissa oli avata ko. myymälässä Lähiruokatori, mutta suunnitelman toteuttaminen siirtyi tulevaisuuteen mm. kauppiaan vaihtuessa v. 2005. Syksyllä 2005 paikallisille pienyrittäjille järjestettiin mahdollisuus päästä KCM:ien tavarantoimittajiksi kampanjan ajaksi tuotteilla, jotka eivät kuuluneet ns. normaalivalikoimiin. Tämäkin kampanja oli valtakunnallinen ja siitä tiedotettiin myös Oulunkaaren Ruokaketju –hankkeen alueelle.

oulun lahiruoka.fi web-sivustot kehitettiin tavoitteiden mukaisesti. Lähiruoka – parasta ruokaa läheltäsi teemalla sivuilta löytyy runsaasti tietoa lähiruoasta, julkisista hankinnoista, lähiruoan tuottajista, jalostajista, ruokapalveluyrityksistä ja muista myyntipaikoista Oulun ympäristössä kunnittain ja tuoteryhmittäin. Sivustolle luotiin suunnitelman mukaisesti myös ilmoitustaulutyypinen kauppapaikka suoramyyntiä varten. Hankkeen aikana tämä osio ei kuitenkaan ollut vielä kovin vilkkaassa käytössä. Sen sijaan kävijämäärä sivustoilla kasvoi tasaista vauhtia hankkeen aikana. Suurimmillaan kävijämäärä oli heinäkuussa 2005: yli 3200 kävijää. Sivustoilla mukana olleilta yrityksiltä tuli positiivista palautetta: yhteydenotot yrityksiin lisääntyivät sivustojen ansiosta. Sivustot julkistettiin Kansainvälisillä Oulun Suurmessuilla, josta lisää seuraavassa kappaleessa. Alla sivustojen logo, jota käytettiin myös hankkeen tunnuksena:

oulunlahiruoka.fi
parasta ruokaa läheltäsi

Muita suoramyynnin edistämistä tukevia toimenpiteitä, joita Oulunkaaren Ruokaketju –hanke järjesti yhdessä eri yhteistyötahojen kanssa, olivat mm. Kansainväliset Oulun Suurmessut, yrityssenssit ja Oulunkaaren Maalaismarkkinat. Seuraavassa tapahtumista hieman tarkemmin:

Kansainväliset Oulun Suurmessut järjestettiin Ouluhallissa 13.-17.8.2004. Elintarvikehankkeet (6 hanketta) ja elintarvikeyritykset (9 yritystä) osallistuivat tapahtumaan yhteisosastolla ns. markkinatorilla, joka sijaitsi ulkona aivan sisäänkäynnin vieressä. Osaston sijainti oli erinomainen ja messuille osallistuneet yritykset olivat tyytyväisiä kävijämääriin ja järjestelyihin. Hankealueelta messuille osallistui 4 yritystä sekä Pohjolan mehiläishoitajat. Oulunlahiruoka.fi –sivut avattiin messujen avajaispäivänä (13.8.), jolloin niihin tutustui mm. eduskunnan 1. varapuhemies Markku Koski (liite 3).

Yrityssenssit ”Lähiruokaa Pohjois-Pohjanmaalta” järjestettiin 18.5.2005 yhteistyössä maakunnallisen Elintarviketyöohjelman ja muiden maakunnassa toimivien elintarvikehankkeiden kanssa Oulun seudun Ammattiopiston Myllytullin yksikössä.

Ote lehdistötiedotteesta:

”Yrityssenssit on lähiruoan markkinointitilaisuus, jossa pienet ja keskisuuret elintarvikeyritykset esittelevät tuotteitaan ammattikeittiöiden hankinnoista vastaaville kuten keittiömestareille ja kuntien ruokapalvelupäälliköille. Yrityssenssien toivotaan kiinnostavan myös tiedotusvälineitä, jotta keskustelu lähiruoasta ja sen hyödyistä lisääntyy.

Lähiruoan läpimurto onnistuu suurkeittiöiden kautta, koska lähes kolme miljoonaa suomalaista syö päivittäin lounaansa kodin ulkopuolella. Ruokatoimintuksia kilpailuttavien tahojen kannattaa tutustua hankinta-asetuksen 41. pykälään, jossa luetellaan useita muitakin tarjousten arviointiperusteita kuin hinta. Näitä ovat laatu, toimitusaika, käyttökustannukset, huoltopalvelut, toimitusvarmuus, elinkaarikustannukset sekä logistiikan aiheuttamat ympäristövaikutukset. Tilaisuudessa annetaan lisätietoa asiasta ja esitellään www.oulunlahiruoka.fi internet sivusto.

Tilaisuuden tavoitteena on tehdä tunnetuksi lähiruoan tuottajien ja jalostajien toimintaa. Pääroolissa ovat yrittäjät tuotteineen, lähiruoasta koostettu maittava buffet sekä ostajien ja myyjien kohtaaminen.”

Projektisihteeri Anna-Kaija Kosunen oli mukana koostamassa kansiota, johon kerättiin sensseille osallistuneiden yritysten (yht. 15) yhteys- ja tuotetiedot ja joka jaettiin sensseille osallistuneille. Tilaisuuden tarkoituksena oli siis esitellä ammattikeittiöiden hankinnoista vastaaville lähiruoan tuottajien ja jalostajien toimintaa ja tuotteita. Ruokaketju –hankkeen kautta sensseille osallistui kaksi yritystä (Aitokka Oy Pudasjärveltä ja Elinan kotileipomo Yli-listä). Tilaisuudessa kävi lähikuntien ruokapalvelupäälliköitä, ravintoloiden keittiömestareita ja muita alan ammattilaisia (n. 40 hlöä). Tapahtuma sai hyvin palstatilaa myös lehdis-sä (liite 1).

Oulunkaaren Maalaismarkkinat järjestettiin la 8.10.2005 Ylikiimingissä Nuijamiesten lavalalla. Tapahtuma järjestettiin yhteistyössä Toimintaryhmä JoMMA ry:n ja ProAgria Oulun maaseutukeskuksen kanssa. Päävastuu tapahtumasta oli Ruokaketju –hankkeella. Toimintaansa esittelivät myös Ouluseutu yrityspalvelut, Ylikiimingin Martat ja Maa- ja kotitalousnaiset, 4H-yhdistys ja Nuorten työpaja Apaja. Tapahtumassa oli myytävänä maaseudun tuotteita, syksyn satoa, luonnontuotteita, puutuotteita jne. Ohjelmaan kuului myös ruoanvalmistusnäytöksiä, lähiruokapaneeli, poronlihahuutokauppa ja markkina-arpajaiset. Tapahtuman yhteydessä järjestettiin Nurkat puhtaiksi -tavaravaihtotori. Markkinayleisöä viihdytti koko päivän ajan reipasta markkinamusiikkia soittava Hilipati-sound –yhtye ja tapahtuman juonsi Heino Kuha. Myyjiä markkinoilla oli 25 ja yleisöä riitti hyvin koko päivän ajaksi. Siitä huolimatta, että tapahtuma järjestettiin 1. kerran, se onnistui erittäin hyvin (liite 1).

ELMA 2005 -messut pidettiin Helsingissä 25.-27.11.2005. Pohjois-Pohjanmaa oli ko. messuilla vierailevana maakuntana ja niinpä Pohjois-Pohjanmaan liitto rakensi yhteistyökumppaneidensa kanssa messuille näyttävän osaston hyödyntäen Oulu 400-vuotisjuhlien lavasteita. Ruokaketjun tukena messuille osallistui Aitokka Oy Pudasjärveltä.

Lähiruokaa Pohjois-Pohjanmaalta –esite ei toteutunut suunnitelman mukaisesti. Esitettä suunniteltiin muiden maakuntien esimerkin mukaiseksi yhdessä maakunnan muiden elintarvikehankkeiden ja Elintarviketyöohjelman kanssa, mutta sitä ei voitu toteuttaa, koska rahoittaja ei hyväksynyt ko. esitettä vedoten ministeriön ohjeistukseen TE-keskuksille, jonka mukaan hankkeiden kustannuksella ei saa painaa esitteitä yrityksistä/niiden yhteys-

tiedoista. Tästä syystä esitetty ei lähdetty toteuttamaan, vaan päätettiin panostaa oulunlahiruoka.fi –sivustojen markkinointiin.

Julkisten ateriapalveluiden ohjeistamiseen liittyen järjestettiin 8.11.-05 koulutustilaisuus ”Hankintojen kehittäminen ja tarjouspyyntöjen laatiminen”. Koulutus järjestettiin Kii-
mingissä ja kouluttajana toimi johtava konsultti Kaj Työppönen Efeko Oy:stä. Koulutukseen osallistui ruokapalvelupäällikköjä Oulunkaaren seutukunnan kunnista sekä muita asiasta kiinnostuneita (yht. 16 hlöä).

Lihan jatkojalostuksessa tukeudutaan paikalliseen osuuskunnan teurastamoon sekä Pudasjärven pienteurastamo- ja jatkojalostustiloihin: Pudasjärven pienteurastamon kanssa hanke teki tiivistä yhteistyötä. Teurastamon yhteydessä toimiva Aitokka Oy oli aktiivisesti mukana hankkeen järjestämissä tilaisuuksissa, myyntitapahtumissa ja oulunlahiruoka-sivustoilla. Yritys sai näin runsaasti kuluttajakontakteja ja kehitti saadun palautteen pohjalta runsaasti uusia tuotteita ja tuoteperheitä. Yritys oli myös kehittämässä mm. Calendan Yrtit –yrityksen kanssa rosvopaisti –tuotetta.

Toteutumattomat koulutukset ja toimenpiteet:

Kehitetään suurkeittiöille esijalostuksellisia tuotteita (raasteet, kuoritut ja pilkotut komponentit): Tämän toimenpiteen suorittaminen jäi suunnitteluasteelle, koska alueelta ei löytynyt asiasta kiinnostunutta yritystä tai maatilaa.

Makkaranvalmistuskurssista saatiin tarjous ainoastaan Sikabaarilta Ylivieskasta. Koulutuksen kustannukset olisivat nousseet melko korkeiksi, joten koulutusta ei järjestetty.

Seuraavia tapahtumia markkinoitiin tuottajille ja jalostajille suoramyyntitilaisuuksina syksyllä 2005: **Luomumarkkinat Ruukissa, Puuta metsää 2005 ja Tyrnävän perunamarkkinat**. Hanke olisi tukenut yritysten osallistumista tapahtumiin, mutta valitettavasti yhtään kiinnostunutta yrittäjää ei ilmoittautunut.

6.2 Tuottajien yhteistyö

Hankesuunnitelman mukaiset tavoitteet:

Hankkeen tavoitteena on suunnata koulutusta myös yhteistyö sekä tiimitoiminnan osalle. Ateriapalveluyritykset ovat kiinnostuneet käyttämään lähelintarvikkeita, mutta ongelmaksi koetaan tilaaminen useasta paikasta (Oulun Maaseutukeskus 2001). Usein myös tuotanto ja jatkojalostus on niin pienimuotoista, ettei se yksin riitä suurten ketjujen tarpeisiin. Toimimalla yhteistyössä tuottajien edellytykset tuotteiden markkinointiin paranevat. Hankkeen toimesta saatetaan yhteistyöstä kiinnostuneet tuottajat yhteen ja heidän kanssaan etsitään käytännön toimintamalleja tuotteiden yhteismarkkinointiin lähialeen osittajille, muun muassa suoramyyntitiedot internetissä.

Toteutuneet toimenpiteet:

Lähiruoka-paneeli ja keskustelutilaisuus

Projektipäällikkö Veikko Hyttinen oli mukana keskustelemassa lähiruokapanelissa, joka pidettiin Oulussa 4.11.2003. Tilaisuudessa piti alustuksen myös Anna-Kaija Kosunen, jos-

ta myöhemmin tuli hankkeen projektisihteeriksi. Tilaisuuden järjesti Oulun Maaseutukeskus ja ruokapiirit.

Marja-alan yrittäjien yhteismarkkinoinnin kehittäminen

Hanke oli mukana suunnittelemassa marja-alan yrittäjien yhteismarkkinointia. Toiminta painottui Oulun eteläisen alueelle. Haapavedellä (11.11.-03) ja Ylivieskassa (13.1.-04) järjestettiin kahdet ns. marjakäräjät, joiden aikana pohdittiin marjanviljelijöiden yhteismarkkinointimahdollisuuksia. Myös Oulunkaaren alueelta osallistui viljelijöitä ja toimijoita kyseisiin tilaisuuksiin. Aiheesta käytiin laaja keskustelu, mutta käytännön toimenpiteisiin asti asia ei edennyt.

Kotitilan Parhaat –tuotemerkin ja markkinointiorganisaation esittelytilaisuus

Maaseutukeskusten liitto /Veturi –hanke järjesti Oulussa tilaisuuden ”Markkinatrendien mukainen tuotekehitys ja gourmet-tuotteen laatujärjestelmä” 24.11.-04. Tilaisuudesta tiedotettiin myös hankealueen yrityksiä, koska tilaisuudessa kerrottiin myös Kotitilan Parhaat –tuotemerkeistä ja se markkinointiorganisaatiosta. Paikalle tuli pääasiassa hankevetäjiä ja muita alan toimijoita. Yrittäjiä tilaisuus ei vetänyt.

ouluahiruoka.fi –sivustojen tavoitteena on lisätä myös tuottajien yhteistyötä, koska yhteystiedot löytyvät sieltä vaivattomasti.

Yrityssenssit: tarjosi loistavan tilaisuuden myös tuottajille ja jatkojalostajille tutustua toisiinsa ja suunnitella yhteistyötä. Yhteistyö lisääntyi näiden yritysten kesken senssien jälkeen.

Kauhajoen Ruokamessuille (3.-5.9.2004) pyrittiin järjestämään opintomatka hankkeen toimesta, mutta ilmoittautuneiden vähyyden vuoksi bussimatkasta luovuttiin. Hankkeesta kävi messuilla etsimässä tuotekehitys- ja markkinointi-ideoita projektipäällikkö ja –sihteeriksi. Samalla he tutustuivat myös Food Park –osaamiskeskittymään Suupohjassa.

Meri-Lapin Ruokamessuille (2.-3.9.2005) yritettiin myös järjestää opintomatkaa, mutta ilmoittautumisia tuli jälleen kerran niin vähän, ettei bussimatkaa voitu järjestää. Projektipäällikkö ja –sihteeriksi kävivät kuitenkin tutustumassa messuille.

Opintomatka Valtakunnallisille Luonnontuotepäiville tehtiin 3.-4.11.2005. Seminaari-aiheena oli mm. verkostoyhteistyö, yrityscaseja ja tietoa luonnontuotealan tulevaisuuden näkymistä. Lisäksi tehtiin opintoretkeä Rovaniemen seudun yrityksiin: Detria Oy, Lapin Liha Oy sekä tutustuminen Napapiirin luonnontuotetarjontaan ja MTT Lapin tutkimusasemaan. Opintomatalle osallistui puolikymmentä toimijaa hankealueelta. Yrittäjiä Luonnontuotepäivien anti ei valitettavasti kiinnostanut tehokkaasta markkinoinnista huolimatta.

6.3 Paikallisista jalosteista tuoteperhe

Hankesuunnitelman mukaiset tavoitteet:

Kehitetään alueella tuotettuja raaka-aineita perinteisiä reseptejä hyödyntäen. Perinteiset valmistusmenetelmät pyritään muuntamaan elintarviketuotantoon soveltuviksi. Hankkeessa selvitetään mahdollisuutta on saada paikallisista tuotteista kattava tuoteperhe, jossa saman tuotemerkin ja yhtenäisen pakkauksen alla paikalliset tuottajat markkinoivat omia

tuotteitaan. Tuoteperhe voidaan luoda myös yhteistyössä muiden Pohjois-Pohjanmaan elintarvikehankkeiden kanssa.

Toteutuneet toimenpiteet:

Marjanjalostus –koulutus:

Vuoden 2004 aikana järjestettiin 10 pv Marjanjalostuskoulutus Oulussa. Kouluttajana toimi ETM Anneli Koskenkorva Ruoka & Laatu -yrityksestä ja kurssilaisia oli 8 hlöä. Kurssilla kehiteltiin viisi uutta marjanjalostetta (liite2). Kurssilaiset olivat mukana elokuussa järjestetyillä Kansainvälisillä Oulun suurmessuilla maistattamassa ja myymässä tuotteitaan. Liitteessä 1 lehtijuttu.

Pohjois-Pohjanmaan Elintarvikestrategia päivitettiin v. 2005. Tällöin käytiin myös laaja keskustelu alueellisten tuotemerkkien tarpeellisuudesta. Monet yritykset olivat sitä mieltä, että olisi parempi kehittää jo olemassa olevia tuotemerkkejä kuin kehittää uusia. Strategiaan kirjattiin maakunnallisen brändin luominen. Tulevaisuus näyttää, toteutuuko se.

6.4 Olemassa olevan infrastruktuurin kartoittaminen

Hankesuunnitelman mukaiset tavoitteet:

Jatkojalostajien tarpeisiin kartoitetaan hankealueella olevat elintarvikehuoneistot sekä niiden vuokrausmahdollisuus, hinta, vastuuhenkilöt ja kapasiteetti toimia yritysten paikallisena tuotekehityskeittiönä kokeilu- ja koulutustoiminnassa. Selvitetään myös tarvetta perustaa koetehdas alueelle.

Toteutuneet toimenpiteet:

Vuonna 2004 järjestetyn marjanjalostus –koulutuksen yhteydessä kartoitettiin elintarvikehuoneistot, jotka voisivat toimia paikallisena tuotekehityskeittiönä kokeilu- ja koulutustoiminnassa. Ainoa kriteetit täyttävä elintarvikehuoneisto oli Oulun seudun ammattiopiston Myllytullin yksikön elintarvikeosastolla. Koska tilat ovat ahkerassa opetuskäytössä, niitä on hankala hyödyntää jatkojalostajien koulutus- ja koekeittiönä .

Koetehtaan perustamista keskusteltiin useissa tilanteissa alueen yrittäjien ja toimijoiden kanssa. Koska lähin mehuasema on Rantsilassa, koetehtaalle/mehuasemalle olisi kysyntää esim. Oulun pohjoispuolella tai Ouluseudulla. Sitä voitaisiin hyödyntää koulutus-, tuotekehitys- ja mehuasematarpeisiin.

6.5 Koulutusten järjestäminen tuottajille

Hankesuunnitelman mukaiset tavoitteet:

Elintarvikeketjun esiselvitys –hankkeen tekemässä kyselyssä tuottajat ilmaisivat kiinnostuksensa kehittää tuotantoa tilalla joko uudella tuotantomuodolla tai jatkojalostuksella. Koulutuksella tarjotaan kehityshaluisille tuottajille edellytykset uuden tuotantomuodon aloittamiseen.

Hanke järjestää koulutusosioita liitännäiselinkeinoin ja jatkojalostukseen. Tuottajat valitsevat hankkeen tarjoamasta koulutuksesta heitä kiinnostavat osiot. Järjestettävät kurssit

vaihtelevat päivän mittaisista esittelytilaisuuksista useiden päivien koulutuspaketteihin. Kurssit toteutetaan monimuoto-opiskeluna ja ne sisältävät lähiopetusta, etäopiskelua sekä opintoretkeä. Opintoretkille otetaan kiinnostuneita myös kurssien ulkopuolelta. Hankkeessa järjestettävä kurssitarjonta on suunniteltu Elintarvikeketjun esiselvitys –hankkeessa tuottajien osoittaman kiinnostuksen mukaisesti. Koulutuksia pidetään ulkopuolisten kouluttajien sekä osittain myös projektihenkilöstön toimesta. Projektihenkilöstön toimiminen kouluttajana on katsottu tarpeelliseksi, koska osaan koulutuksista ei ole saatu koko koulutuspakettia kattavia kokonaistarjouksia. Projektihenkilöstön toimiminen kouluttajana on aikataulullisesti mahdollista puoliaikaisen projektisihteerin palkkaamisen myötä. Opintomatkat suunnataan yrityksiin omassa maakunnassa tai tarvittaessa kauempana.

Hankkeen puitteissa järjestettävään koulutukseen kuuluu mm. marjan- ja vihannesviljelyn, erikoistuotantoeläinten kasvatuksen ja mehiläistarhauksen kurssit. Uutta tuotantomuotoa tai liitännäiselinkeinoa suunnittelevilla tiloilla vierailaan tilakohtaisten suunnitelmien tekemiseksi.

Elintarviketuotantoon liittyen järjestetään kurssitusta mm. marjojen ja lihan jatkojalostuksesta. Tuottajille annetaan opastusta elintarvikelainsäädännöstä, tuotanto- ja käsittelytiloista sekä tuotteiden myyntikunnostuksesta ja markkinoinnista. Jatkojalostusta aloittaville tai kehityshaluisille tiloille tehdään tilakohtaiset suunnitelmat jatkotoimenpiteistä yritysajatuksen eteenpäinviemiseksi.

Toteutuneet toimenpiteet:

Lampurit:

Teurastus- ja lihanleikkuukoulutus 14.—17.6.2004; osallistui 6 hlöä
Lampureille järjestettiin **kaksi lampaanteurastus- ja lihanleikkuukoulutusta** (tammi-kuussa 7 hlöä ja huhtikuussa 2005 2 hlöä) yhteistyössä Pudasjärven pienteurastamon / Aitokka Oy:n kanssa. Koulutuksessa oli mukana myös muutama poromies. Huhtikuulle suunniteltiin lampureille laatukoulutusta ja opintomatkaa lammaspäiville Piikkiöön, mutta kumpaankaan ei saatu riittävästi osallistujia. **Laatukoulutus** toteutettiin 26.8.-05. Koulutukseen osallistui 7 lampuria.

Lampureille järjestettiin kaksi opintomatkaa:

- 1) Lampureiden opintomatka Kemiin (Liite 1, artikkeli Lampurit tutustuivat Kemiin); 15 hlöä
- 2) **Lampureiden opintomatka Ahvenanmaalle** toteutui 9.-11.9.2005. Matkalle osallistui 16 lampuria, toimijaa ja lammasalasta kiinnostunutta. Käyntikohteiksi oli valittu hyvin erityyppisiä yrityksiä: Kotilan lammastila Pihtiputaalla, Lampuri Penttilä Oy Luopioisissa, Cecilia Perssonin maitolammastila Hammarlandissa, Ulfsbyn tila Jomalassa ja Mia Söderdahlin tilalla. Paluumatkalla vierailtiin vielä Leinosen lammastilalla Loimaalla sekä Piiku Ky / Piesalan tilalla Petäjävedellä. Matkakohteiden valinta onnistui erittäin hyvin ja retkellä olleet toivoivat lisää vastaavia opintomatoja, myös ulkomaille.

Mehiläishoitajat:

Mehiläishoidon peruskurssi järjestettiin huhti – kesäkuussa 2005. Koulutukseen osallistui 5 henkilöä. Kesäkuussa järjestettiin Mehiläishoitajien opintomatka Etelä-Suomeen. Matkan aikana tutustuttiin erilaisiin mehiläisalan yrityksiin mm. Mesimestari Vesilahdessa ja Lahtisen vahavalimo Oitissa. Matkalle osallistui kaiken kaikkiaan 17 henkilöä, jotka olivat tyytyväisiä monipuolisesti järjestettyyn ohjelmaan. Mehiläishoitajille suunniteltiin myös retkeä Seinäjoen ”Pesästä Pöytään” –seminaariin, mutta sinne ei saatu riittävästi osallistujia.

Tattien keruusta kiinnostuneille järjestettiin Tatti-ilta 2.8.2005 Kiimingissä (mukana 13 hlöä) ja Ylikiimingissä (14 hlöä). Koulutus järjestettiin yhteistyössä Jansa Oy:n kanssa. Tilaisuudesta oli uutispätkä Ylen alueuutisissa.

Marjojen jatkojalostus –koulutus: kts. kohta 6.3 ja 6.6.

Kalankäsittely –koulutus: kts. kohta 6.6.

Toteuttamatta jääneet koulutukset ja toimenpiteet:

Luonnontuotekoulutuksia suunniteltiin yhteistyössä Naismetsähankkeen kanssa, mutta suunnitelmista luovuttiin. Naismetsähankkeessa mukanaolevat henkilöt olivat maksaneet kiinteän lukukausimaksun, joka oikeutti osallistumaan hankkeen kaikkiin koulutuksiin. Yksityisrahaa ei olisi kertynyt ko. koulutuksesta Ruokaketju -hankkeelle, koska heiltä ei olisi voitu periä lisämaksua.

Luomutuottajia aktivoitiin osallistumaan yhteiseen luomutempaukseen ja ottamaan yhteyttä koulutus- / kehittämisideoihin liittyen. Kirje lähetettiin koko P-Pohjanmaan alueen luomutuottajille (n. 400 kpl), mutta kirjeen perusteella ei saatu yhtään yhteydenottoa.

Makkaranvalmistuskurssista saatiin tarjous ainoastaan Sikabaarilta Ylivieskasta. Koulutuksen kustannukset olisivat nousseet melko korkeiksi, joten koulutusta ei järjestetty.

6.6 Koulutuksen järjestäminen jatkojalostajille

Hankesuunnitelman mukaiset tavoitteet:

Esiselvityksen mukaan alueella toimivat jatkojalostajat ovat kiinnostuneita osallistumaan järjestettäviin koulutuksiin. Suurinta kiinnostus oli omalla toimialalla järjestettävään koulutukseen. Yritykset ovat kiinnostuneempia kehittämään nykyistä tuotantosuuntaa kuin aloittamaan uuden tuotantomuodon. Yritysten kehitystoiveita ja tavoitteita tuetaan hankkeen järjestämällä koulutuksella ja neuvonnalla.

Koulutusta ja neuvontaa tarjotaan mm. marjojen, vihannesten ja kalan jatkojalostukseen sekä tuotanto- ja käsittelytiloihin liittyen. Kurssit tullaan järjestämään monimuoto-opetuksena, joka sisältää lähiopetuspäiviä, omatoimista koulutusmateriaaliin perehtymistä sekä tutustumiskäyntejä. Myös jatkojalostajille suunnatuissa koulutuksissa voidaan käyttää kouluttajina sekä ulkopuolisia kouluttajia että omaa projektihenkilöstöä. Markkinointi- ja liikekoulutukseen varataan myös rahoitusta toiminnallisiin osioihin. Yrityskuvaa, markkinointistrategiaa sekä kannattavuutta selvitetään hankkeen toimesta kehittämissuunnitelman avulla kaikille hankkeessa mukana oleville yrityksille. Kehittämissuunnitelmassa haetaan kehittämisen kohteita sekä vahvuuksia ja suunnitelma päivitetään vuosittain.

Toteutuneet toimenpiteet:

Marjojen jatkojalostus –koulutus Oulussa v. 2004 ja tuotteiden myynti Oulun suurmes-suilla (koulutuksesta on kerrottu s. 11).

Marjanjalostus –koulutus ”Marjatuotteiden valmistus ja tuotekehitys” Pudasjärvellä ja Muhoksella v. 2005: Pudasjärvelle 15.-16.10. suunniteltu koulutus ei toteutunut. Muhoksen koulutukseen osallistui 4 henkilöä 22.-23.10. Koulutukseen liittyi myös tutustumiskäynti Rantsilan mehuasemalle. Kouluttajana toimi Soila Hiltunen Oulun Maa- ja kotitalousnaisista.

Kalankäsittely –koulutus Oulussa v.2005: Koska Pudasjärven marjanjalostuskoulutus ei toteutunut, se korvattiin kalankäsittely –koulutuksella Oulussa 23.11 (16 hlöä). Kouluttajana toimi Marja Vehnämaa Oulun Maa- ja kotitalousnaisista. Aihealueina oli mm. kalan ja mädin käsittely ja käyttö.

Ossaakko myyvää –koulutuspäiviä järjestettiin yhteensä kuusi päivää tammi-huhtikuussa 2005 yhteistyössä muiden hankkeiden kanssa: Kylien Tori –, Region Food – ja Yrittävä maaseutu – hankkeet sekä Maaseudun Osaamisverkosto Oras, joka kilpailutti koulutuksen ja hoiti käytännön järjestelyt. Koulutukseen osallistui yht. 25 maaseutuyrittäjää. Toukokuussa järjestettiin kurssilaisille yhteinen opintomatka Suomussalmelle ja Puolangalle. Tutustumiskohteina olivat Namelli Oy, Arktiset Aromit ry ja Gurmetti Oy.

Koulutus jatkui **Ossaakko essiintyä –osiolla** 1.-2.11.2005, johon osallistui 12 yrittäjää. Kouluttajana toimi verkostokehittäjä, yrittäjä FM Leena Valtanen. Koulutuksen tavoitteena oli antaa tietoja itsensä ilmaisemiseen vaikuttavista seikoista ja vaikuttamisen keinoista, rohkaista harjoittelun avulla vapaampaan esiintymiseen ja auttaa löytämään oma persoonallinen ilmaisutapa. Koulutuksen sisältöinä oli mm. puhumistilanteet, perustelemisen keinot, erilaiset myyntitilanteet, itsensä esittely, itsensä likoon laittaminen ja persoonallisuuden merkitys.

Opinto- ja tutustumismatka ELMA-messuille Helsinkiin 24.-25.11.2005 järjestettiin yhteistyössä Kylien Tori –hankkeen kanssa. Menomatalla tutustuttiin mielenkiintoisiin yrityskohteisiin: Mäkiahon Juustola Leivonmäellä ja Pihamaan Viini ja Puutarhatila Asikkalassa. Seuraavana päivänä oli mahdollisuus kierrellä ELMA-messuilla. Katseltavaa riitti runsaasti ja omalla maakunnallamme oli messuilla näyttävä osasto, olihan Pohjois-Pohjanmaa vierailevana maakuntana. Opintomatalle osallistui 9 hlöä.

Läriruokaseminaari 8.11.2005 järjestettiin yhteistyössä Suomen Elintarviketyöläisten liiton SEL ry ja KTV:n kanssa. Alustuksia pitivät mm. eduskunnan 1. varapuhemies Markku Koski, johtava konsultti Kaj Työppönen Efeko Oy:stä ja erikoistutkija Sari Forsman-Hugg MTT taloustutkimuksesta. Kuulijoita oli paikalla lähes 30 (liite 1).

7 TULOKSET

Oulunkaaren Ruokaketju –hanke edisti osaltaan lähiruoka-ajatusta monella tavalla: Hankkeen aikana kehitettiin www.oulunlahiruoka.fi -sivustot, joiden kävijämäärä nousi jatkuvasti ollen vuoden 2005 heinäkuussa jo yli 3200 kävijää. Lisäksi oltiin mukana järjestämässä tapahtumia, messuja, seminaareja ja koulutuksia, joissa lähiruokaidea oli aina punaisena lankana tunnuksella oulunlahiruoka.fi – Puhdasta ruokaa läheltäsi.

Koulutuksia ja opintomatkoja tarjottiin ja järjestettiin laajasti tuottajille ja jatkojalostajille. Suosituimmat koulutukset olivat lampureille, mehiläishoitajille ja marjanjalostajille suunnatut koulutukset.

Hankkeessa oli mukana ainakin 101 (Alma 42/Tav-1 59) tuottajaa, jalostajaa ja ruokapalveluyritystä. Näistä 64 (Alma 25/Tav-1 39) oli maatiloja/maatilakäytäntöisiä yrityksiä. Hankkeessa mukana olevien yritysten tavoite, joka oli 100 yritystä, tavoitettiin. Sen sijaan maatiloja/maatilakäytäntöisiä yrityksiä saatiin mukaan tavoitetta vähemmän (tavoite oli 85). Uusia tuotteita syntyi 35 (tavoite 27) ja uusia työpaikkoja 4 (tavoite 2). Hankkeen myötävaikutuksella uudistettuja työpaikkoja on vaikea osoittaa. Kuitenkin esim. Aitokka Oy, johon on tullut 3 uutta työpaikkaa, työllistää välillisesti poromiehiä teurastuksiin kuin alihankintatilauksillaan muita yrityksiä. Yksittäisellä yritykselläkin on siis työllistäviä kerrannaisvaikutuksia alkutuotannosta tuotantoon, kuljetuksiin jne.

8 TOIMINNAN ARVIOINTI JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Kuten yllä olevasta toiminnan kuvauksesta ilmenee, yrittäjille tarjottiin paljon erityyppisiä koulutuksia, opintoretkeä sekä suoramyymälämahdollisuuksia. Alueen elintarvikeyrittäjiä oli kuitenkin vaikea saada innostumaan mukaan. Osa saattoi olla kyllästynyt hankkeisiin. Osa yrityksistä voi taas olla niin pieniä, ettei omistaja-yrittäjällä ole aikaa/mahdollisuuksia/ resursseja osallistua hankkeisiin.

Ohjausryhmän lausunto hankkeesta:

"Oulunkaaren Ruokaketju –hankkeella on käynnistetty ensimmäistä kertaa seudulla elintarviketuotannon kehittämistoiminta. Hankkeen aikana on järjestetty koulutusta, kehitetty uusia tuotteita, kehitetty yhteistyöverkoston ja ryhdytty kokoamaan pienen tuotannon edut suuremmaksi yhteistyöpooliksi, joka kiinnostaa myös tilaajaa esimerkiksi suurkeittiöitä ja ravintoloita. Oulun lähiruoka –konsepti, www.oulunlahiruoka.fi on onnistunut tuotos kehittämistyöstä: suoraan tuottajalta kuluttajalle –periaatteesta. Haasteellisesta kehittämissymppäristöstä huolimatta asetettuihin tavoitteisiin on päästy hyvin. Hankkeella aloitettua kehittämistyötä on syytä jatkaa."

Hankehenkilöstön näkemyksen mukaan erityisesti oulunlahiruoka.fi –sivustoille on ollut tarvetta. Kävijämäärät ovat lisääntyneet koko ajan. Tiedon hakeminen on käynyt yhä helpommaksi internetin välityksellä. Tulevaisuudessa sen käyttö todennäköisesti lisääntyy myös kauppapaikkana. Myös yrittäjät ovat olleet tyytyväisiä sivustoihin. Yhteydenotot suurkeittiöistä, ravintoloista, kaupoista ja suoraan kuluttajilta ovat selvästi lisääntyneet niissä yrityksissä, jotka ovat sivustoilla mukana.

9 TIEDOTTAMINEN

Tiedottaminen tapahtui niiden säädösten puitteissa, joita EU on määrännyt. Kaikesta hankkeen toiminnasta on tiedotettu niin muita kehittämishankkeita kuin alan toimijoita ja lehdistöäkin. Käytettyjä tiedottamisen välineitä olivat sähköposti, kirjeet, tiedotteet, hankeesite, suorat yrityskontaktit käyntien ja puhelinsoittojen muodossa. Maakunnallinen Elin-
tarviketyöohjelma tiedotti myös hankkeen toiminnasta muille hankkeille, alan toimijoille ja yrityksille niin maakunnallisesti kuin tarvittaessa myös valtakunnallisesti. Hanke järjesti myös loppuseminaarin, jossa hankkeen tuloksista kerrottiin. www.oulunlahiruoka.fi -sivuista pidettiin lehdistötilaisuus 15.3.-05 Hotelli Arinassa. Sivusta julkaistiin artikkelit Tervareitissä, Maaseudun Tulevaisuudessa, Kalevassa, Ruoka-Suomi –lehdessä sekä omassa Seutulehdessä ja aiheeseen liittyen annettiin muutamia radio-

haastatteluja. Sivuja on esitelty myös koulutustilaisuuksissa sekä yrityssensseillä. Lehtikirjoituksia hankkeesta ja hankkeessa mukana olevista yrityksistä on ollut useita. Kaikki lehti-leikkeet ja lehti-ilmoitukset hankkeen toiminnasta on tallennettu hankekansioon. Tämän raportin liitteessä 1 on muutamia esimerkkejä lehtiartikkeleista.

10 HANKKEEN TOIMINTOJEN JATKAMINEN JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET

Oulunlahiruoka –sivustojen ylläpito ja hallinta siirtyi ProAgria Oulun maaseutukeskukselle luovutussopimuksella hankkeen päättyessä. Näin ollen oulunlahiruoka –sivujen toiminta ei lakannut hankkeen päättyessä, vaan uusi toimija kehittää niitä edelleen.

Jatkossa sivuja voidaan kehittää mm. lisäämällä niille multimedia- ja mobiilimahdollisuus sekä extranet ja intranet. Sivuilla voisi olla nykyisten (tuottajat, jatkojalostajat ja ruokapalveluyritykset) lisäksi myös raaka-ainekohtainen haku. Tämä tarve tuli ravintoloilta, jotka hankkivat lähialueen tuotteita ns. OuluMenu tarpeisiin.

Näyttää siltä, että lähiruoka-ajatus ei suinkaan ole laantumassa, vaan kiinnostus siihen kasvaa koko ajan. Suuremman vaikuttavuuden saamiseksi hankealueiden tulisi kuitenkin olla laajempia ja hankkeiden suurempia. Kehittämistoiminta hankkeiden kautta on v. 2006 vähäistä toimintakauden päättyessä. On harmi, että toimintaan tulee katkos, mutta toivottavasti se antaa aikaa hyvälle suunnittelulle tulevaa kautta ajatellen.

LIITTEET

Liite 1 Lehtiartikkeleita

Liite 2 Ruokaketju –hankkeessa mukana olleet yritykset

Liite 3 Valokuvia hankkeesta

Lampurit tutustuivat Kemiin *lijolesentti 20/5-04*

Lampurit tekivät Oulunkaaren Ruokaketju -hankkeen puitteissa tutustumismatkan Kemiin, Meri-Lapin Karitsa -hankkeeseen. Kemissä he tutustuivat myös Veljekset Rönkä Oy:n teurastamoon.

Meri-Lapin Karitsa on Meri-Lapin Herkut -hankkeen sekä Lappilainen Laadukas Lammas -hankkeen toimesta tuotettu ja jalostettu tuoteperhe. Meri-Lapin Herkkujen hankevastaava **Anne Närhilän** mukaan tuotekehityksen lähtökohtana ovat olleet asiakkaiden tarpeet. Erilaisia karitsanlihatuotteita on kehitetty niin ravintoloiden, suurkeittiöiden kuin vähittäiskauppojenkin tarpeisiin.

Karitsanlihan tuotantoketju lampurilta loppukäyttäjälle on saatu toimimaan Meri-Lapin alueella hyvin. Karitsanlihan kysyntä on jo suurempaa kuin tarjonta. Meri-Lapin Karitsa -tuotteita käyttävän Merihovin keittiömes-tari **Antti Lindholmin** mukaan

karitsanlihaa käytettäisiin nykyistä enemmän, mikäli sitä vain olisi saatavilla. Asiakkaat tilaavat karitsanliharuokia ympäri vuoden, ei ainoastaan pääsiäisenä, ja ravintolan ruokalistalle kuuluukin useampia karitsanliha-annoksia.

Lampurit saivat myös tilaisuuden maistella Merihovin karitsanliharuokia. Ruoat saivat kehuja sekä maustaan että mureudesta. Rönkä Oy:n teurastamolla lampurit tutustuivat karitsanruohojen luokitteluun. Sen suorittaa koulutettu luokittelija EU-maissa käytössä olevalla europ-luokitusjärjestelmällä. Luokituksen avulla määritetään ruhon lihaprosentti sekä ruhon sisältämän rasvan osuus. Sen lisäksi että luokitus toimii hinnoittelun apuvälineenä, luokitustiedoista on hyötyä myös jalostuksessa ja lammastiloille annettavassa tilaneuvonnassa.

Kehityshanke Oulun läänin

Oulunkaaren seutukunnan alu-

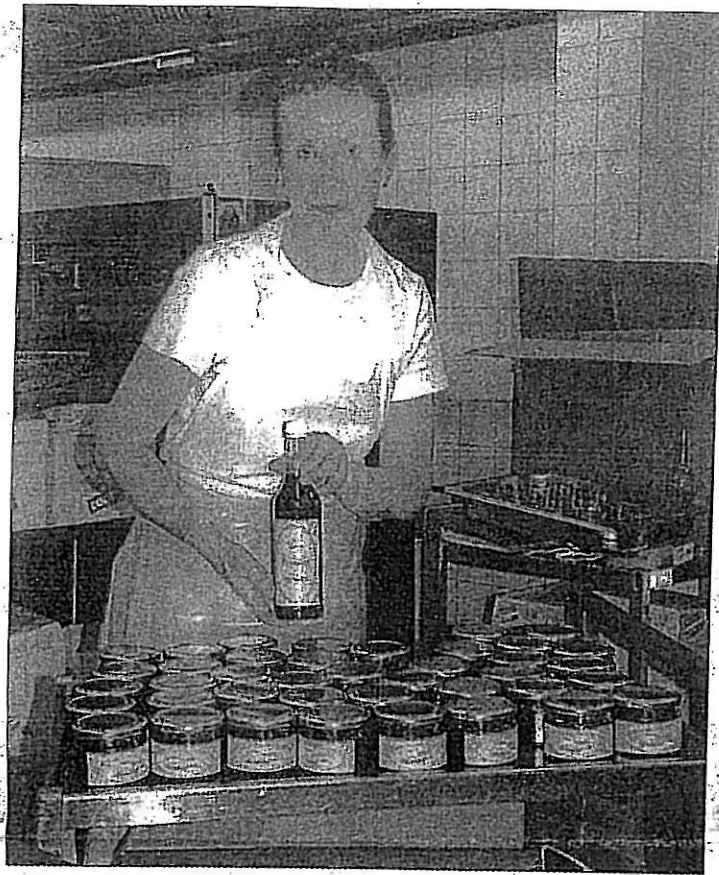
eella karitsanlihantuottajia on hieman yli 30. Oulunkaaren Ruokaketju -hankkeen projektipäällikkö **Veikko Hyttisen** mukaan myös Oulun läänin tavoite-1-alueelle kannattaisi lähteä suunnittelemaan lammastalouden kehittämishanketta.

Hankkeen avulla voitaisiin etsiä muun muassa uudenlaisia toimintatapoja karitsanlihan markkinointiin.

Suoramyynti sekä markkinointi lähialueen ravintoloihin ja suurkeittiöihin voisivat Hyttisen mukaan olla toimiva ratkaisu ainakin osalle karitsanlihantuottajista. Kotimaisen karitsanlihan laatu ja imago ovat niin korkeita, ettei sen tarvitse käydä hintakilpailua Uudesta-Seelannista tuodun karitsanlihan kanssa, täsmentää Hyttinen kotimaisen karitsanlihan kilpailutekijöitä.

Lampureita on tarkoitus myöhemmin kutsua alan kehittämispalaveriin.





Aila Hirn on ollut marjanjalostuskurssilla mukana valmistamassa Oulun suurmessuilla myytäviä marjat tuotteita. Hillot, mehut ja hyytelöt valmistettiin alusta saakka itse.

Marjanjalostuskurssilta yrittäjäksi

Marjanjalostus on lähikuntiemme alueella lapsen kengissä. Vuonna 2003 syntynyt kolmi-vuotinen Oulunkaaren ruokaketju-hanke pyrkii koulutuksen ja neuvonnan avuin synnyttämään alueellemme elintarviketuotantoa, painopisteensä marjan jatkojalostus. Koulutusta hankkeen tiimoilta antaa muun muassa viime syksynä käynnistynyt marjanjalostuskoulutus, joka jatkuu elokuussa tähtäimenään Oulun Suurmessut.

Marjanjalostuskurssi perehdyttää kurssilaiset marjat tuotteiden valmistuksen lisäksi myös markkinointiin. Hankkeen vetäjä Velkko Hyttinen kertoo, että kurssin perustana on yrittäjyys.

Kurssilla valmistettuja marjajalosteita markkinoidaan Oulun Suurmessuilla Oulun läänin ruoka-alan projektien yhteisellä osastolla, missä mukana on kurssin lisäksi 6-7 pientä elintarviketuottajaa.

— Kurssin tulos on ollut mahtava, messuille myytiin lähtee viisitoista tuotetta, pur-nukoita ja pullloja on satoja.

Kaikki on alusta loppuun itse tehtyjä, Hyttinen kiittelee.

Oulunkaaren ruokaketju-hanke on Oulunkaaren seutukunnan hallinnoima hanke, joka koostuu koko ruokaketjua. Hankkeeseen kuuluvat Kulvanleimen, Iin, Yli-Iin, Pudasjärven, Ylikimingin ja Utajärven lisäksi Haukiputaan, Kiimingin ja Muhoksen kunnat.

Moniulotteinen kurssi

Marjanjalostuskurssilla tuotteet Oulun Suurmessuille valmistettiin kahtena peräkkäisenä viikonloppuna Oulun PAO:lla seitsemän kurssilaisen voimin. Marjanjalostuskurssi on moniulotteinen.

— Yrittämiseen ei kuulu pelkästään tuotteen valmistus. Kurssin puitteissa pyrimme kartoittamaan myös käytännön myyntitapoja, Hyttinen sanoo. Oman yrityksen perustamisen polttava monen kurssilaisen mielestä. Iläiset Aila ja Matti Hirn ovat innostuneet marjanjalostuksesta. Toden teolla.

— Nyt olemme täällä opiskelutarkoituksessa, mutta saatavaa hyvinkin olla, että joku päivä perustamme marjanjalostusyrityksen. Ala on erittäin mielenkiintoinen, täällä tietoa on tullut lisää valtavasti, Aila Hirn toteaa.

— Kysyntää tällaiselle paikallisuuteen pohjautuvalle yritykselle varmasti olisi alueellamme. Menestyminen on sitten aivan yrittäjätaidoista kiinni, Aila Hirn pohtii.

— Ihmiset pitäisi saada ymmärtämään, kuinka terveellisiä ja vitamiinipitoisia marjat ovat. Kaksi desilitraa marjoja päivässä pitää flunssat kaukana, Matti Hirn toteaa.

Oppimishalu on kova

Ruokaketju-hankkeen marjanjalostuskurssilaiset valmistavat perinteisten reseptien mukaan mehuja, hyytelöitä ja hillioja. Raaka-aineina käytetään mesimarjoja, mansikoita, mustikoita, karpaloita, raparperia ja hunajamustaherukkaa.

— Olemme keskustelleet resepteistä kurssilla paljon. Kurssilaiset ovat erittäin osaavia, kysymyksiä satelee, oppimishalu on kova, eikä ideoita puutu. Kaikilla on omat visionsa, joiden pohjalta olemme keksilleet, korjailleet ja kehittäneet reseptejä, kurssin opettaja, seinäjokelainen elintarviketieteiden maisteri Anneli Koskenkorva kertoo ja nauhahtaa, että hurjimmatkin ideat on toteutettu.

Perinteisillä resepteillä valmistettujen tuotteiden lisäksi kurssilla on syntynyt aivan uusiakin tuotteita.

— Olemme kehittäneet muun muassa palstonkestävän raparperihillon sekä sokerittoman puolukkahillon, Aila Hirn kertoo.

Suurmessuilla, asiakkaiden mielipiteet tuotteista kirjataan ylös. Palaute otetaan huomioon reseptien parantamisessa.

— Asiakaspalaute on ehdottoman tärkeää. Kuluttaja sanoo aina viimeisen sanan, Koskenkorva tietää.

Oulun seudun pienetkin lähiruoka- tuottajat löytyvät nyt nettisivuilta

Oulun ja Raahan seudun lähiruoka-tuottajat ja -ostajat löytävät nyt helposti toisensa sähköisten lähiruokasivujen kautta. Lähiruokasivuja internetissä ovat julkaisseet muutkin, mutta eivät näin kattavia, uskoo projektipäällikkö **Veikko Hyttinen**.

Nämä ovat ensimmäiset täyden palvelun lähiruokasivut eli meillä on koko verkosto alkutuottajista ja melkein harrastajista jalostajiin, ruokapalveluun ja suurkeittiöihin, Hyttinen sanoo.

Kun Hyttinen tuli vetämään Oulunkaaren Ruokaketju-hanketta, hän ryhtyi selvittämään pellolta pöytään -ketjua. "Alkupaässä sanottiin, että me tuottaisimme, mutta kun kukaan ei osta, ja loppupäässä,

että me ostaisimme, mutta mistään ei saa. Ongelma on siis tiedonkullussa. Siitä sivut saivat ideansa."

Nettisivuilta voi katsoa vaikka ennen mökille menoa, mitä mökkipaikkakunnalla on tarjolla. Kauppapaikalle voi panna osto- ja myynti-ilmoituksia ilmaiseksi tyyliin: Haluan ostaa muikunmätiä tai Myytävänä kolme sangollista puolukoita.

Sivun laidasta löytyvät lähiruuan tuottajat, jalostajat ja ruokapalvelut tuotteittain ja niitä voi hakea myös kunnittain. Esimerkiksi maidon kohdalta löytyy lähiruuan tuottaja kahdesta kunnasta, Niemitalon juustola Pudasjärveltä ja Koivulan kotijuustoja Muhokselta.

Ilmoittaja maksaa sata euroa

Omien tietojen saaminen nettisivuille maksaa yritykselle sata euroa. Jos kyseessä on pieni harrastelijayritys tai vaikkapa 4H-kerho, maksu on 50 euroa.

"Tässä yrittäjä pääsee satasella nettiin eikä tarvitse teettää sivuja kalliisti, vaan me teemme ne. Tietoja voi myös ketterästi muuttaa. Esimerkiksi jos tulee uusi tuote, sen voi päivittää sivulle vaikka samana päivänä", Hyttinen mainostaa.

Tarkoitus on, että sivut jatkavat elämäänsä, vaikka Ruokaketjuhanke päättyy ensi vuoden syyskuussa. Kun maksavia ilmoittajia on riittävästi, voidaan palkata joku

ylläpitämään sivustoa.

"Tuolla bittiavaruudessa kelpuu jo tarpeeksi paljon aikaa sitten päättyneiden hankkeiden sivuja, joiden ylläpito on päättynyt, kun hankerahat ovat loppuneet. Sitä me emme halua."

Sivuja halutaan pitää ajankohtaisina. Kevään juhlasession aikaan oikean reunan banneri tiedottaa pitopalveluyrityksistä.

"Lähiruuan yleistymiselle on ensisijaista, että suurkeittiöt alkavat käyttää sitä. Mutta tämä sivusto palvelee myös pientuottajia ja -ostajia."

Sivut löytyvät osoitteesta www.oulunlahiruoka.fi.

Riitta Mustonen

Pienen kannattaa erikoistua

Lähiruuan tuottajat esittäytyivät yrityssensseillä

Riitta Taulavuori, teksti
Kaleva

OULU Sairaala-keittion kaltaisen siirastakkaan saatiin pienelle elintarvikkeilyritykselle omien potilaiden. Kovin helposti moinen potku ei kuitenkaan kahdelle osu, myöntävät Pyhäsalmen Märjälästä Ky:n yrittäjät Kaisa ja Ilpo Korhola. "Epäillään ehkä, ettei pieni pysty toimittamaan tarpeeksi suuria eria. Siksi ostot tehdään mieluiten omilta "Kekon ja Itekin kaltaisilta firmoilta", Ilpo Korhola miettii.

Pyhäsalmeneläisyrittäjällä on nykyään asiakkaana kaksi sairaalaa eli Oulun ja Kuopion yliopistolliset sairaalat, joihin se toimittaa marjamehujaan tuhansia litroja viikossa. Pienemmillä asiakkailla yritys valmistaa täysmehuja, hilloja ja -hytyelöitä muun muassa mansikoista, tyrnistä ja herukoista.

Tuotekehitys- ja markkinointinsa yritys toivoo saavansa tukea luomontuotekeskuksesta, jota suunnitellaan perustettavaksi Pyhäsalmen Vaskikellon tuntumaan. Pyhäjärven luomuherkkahankkeen vetäjä Veli-Tapio Manninen kertoo, että keskuksesta voitaisiin kehittää muun muassa ruusunmarjatuotteita. Ruusunmarjan koeviljely aloitettiin alueella muutama vuosi sitten. Ite-kestäis voisi olla olemassa parin vuoden kuluttua.

Kermää ja voita säätämättä

"Olemme tulleet markkinoille tuotteilla, jolla on selvä tilaus. Olemme erikoistuneet herkkuihin, joissa käytämme paljon kermää ja voita" yrittäjä Minna Käntäri paljastaa konditoria-leipomo-

Mazarinen menestyreseptin.

Pienellä "oulunsalolaisleipomo valmistaa muun muassa täytelakkuja ja nimikkoleivoksiaan niin hotellien ja juhlapalveluiden kaltaisille suurasialueille kuin yksittäisille herkkusillekin. Käntäri kertoo yrityksen tuotesortimentin vaihtuvan "koko ajan": joskin suosituimmat syötävät ovat pysyneet myynnissä yrityksen nelivuotisen historian ajan. "Ehkä vähän muunneltuna kuitenkin."

Rössi löy kaupaksi

Erikoistuotteella menestyy myös oulunsalolainen Suomen Lounastuote Oy. "Me teemme rössiä, ja sitä menee kymmeniä tuhansia kiloja vuodessa vähittäiskauppaan sekä sairaaloihin, kouluun ja muihin laitoksiin", kertoo myyntipäällikkö Kaarina Helenen. Veripalton yritys otti valokuvailma sen jälkeen, kun Atria luopui tuotteesta muutama vuosi sitten.

Rössi on kuitenkin vain yksi tuote yrityksen valikoimissa. Lisäksi se valmistaa muun muassa kiusakutsia, salaatteja, tertiinejä ja jauhelihaa niin suurkeittöille kuin vähittäismyyntiin.

Kalkekaan viistoista Oulun läänin elintarvikkeilyritystä esittäytyi kesäviikolla Oulun seudun ammattiliiton Myllytullin yksikössä "järjestetyillä yrityssensseillä. Pienet ja keski-suuret yritykset kertoivat tuotteistaan ammattikeittöiden hankinnoista vastaaville kuten ravintoloiden keittämestareille ja kuntien ruokapalvelupäälliköille.

Tilaisuuden järjestivät maakunnallinen elintarviketyöryhmä sekä meneillään olevat elintarvikkehankkeet.



Aitoja heriköitä. Muun muassa mazarin- ja puolikkaleivokset ovat Mazarinen leipälaji, esittelee yrittäjä Minna Käntäri. ELIAS SALLINEN

Lähiruoka pönkittää imagoa

OULU Kuntien suurkeittöissä on kiinnostusta käyttää läh- ja luomuruokaa, mutta tällaisten tuotteiden käyttöä kuitenkin rajoittaa niiden epätasainen ja vähäinen tarjonta. Tämä ilmenee Märjälä elintarviketalouden tutkimuksesta, jossa haastatettiin kahdeksan kymmentä vuotta päättävää Oulusta, Espoosta, Mikkelistä ja Kuurivedeltä.

Selvityksen mukaan lähiruokasta nähdään kuntien suurkeittöissä koituvan toistaiseksi enemmän imago- kuin taloudellista hyötyä. Lähiruoka voi tuoda taloudellista hyötyä turvaamalla alueen työpalkkoja.

Tarjontamäärät ovat pieniä ja sortimentti on kapea. Lisäksi tuotteiden pitäisi olla pidemmälle jalostettuja ja logistiltaan kunnossa", listaa Oulun Aterian ruo-

kapalvelupäällikkö Marja-Leena Kallinen syitä siihen, miksi luomu- ja lähiruokaa on kunnallisen liikelaitoksen ruokailupaljoissa satunnaisesti.

Oulun Ateria hankki paikallista raaka-ainetta sen määrän kuin niitä on saatavana, parhaiten mahdollisesti noin puolen vuoden tarpeen. Kuoritut perunot liikelaitos tarvitsee noin 300 000 kiloa vuodessa ja tämän määrän se saakin lähiseudun viljelijöiltä. Marjoja on tarjolla lähinnä vain syysisin.

Vanhemmat toivoivat kouluihin

Oulussa ja Espoossa ajatus läh- ja luomuruokatarjonnan kehittämisestä kunnallisessa ruokapalvelussa on lähentynyt liikkeelle lähinnä lasten vanhempien sekä

järjestöjen ja yhdistysten toivomuksesta. Mikkelissä ja Kuurivedellä aloitteellisia ovat olleet omat päättäjät.

Parhaimmat näkymät luomu-

ja lähiruuan yleistymiselle ovat selvityksen mukaan Mikkelin ja Kuuriveden kaltaisissa pienellä kaupungeissa ja kunnissa.

Suurkeittiot suuri mahdollisuus

KALEVAFACTA

Lähiruuan läpimurron on arvioitu onnistuvan parhaiten suurkeittöiden kautta, koska lähös koine miljoonaa suomalaista syö päivittäin lounaansa kodin ulkopuolella.

Kunnissa potaataan lähellä tuotetun ruuan suostumisen kasvattamista länsi- ja itä-Suomen alueilla. Hankinta-asetuksen 41. pykälässä kuitenkin luotel-

laan hinnan lisäksi muita tarjousten arviointiperusteita, kuten laatu, toimitusajankäyttö ja logistiltaan aiheuttamat ympäristövaikutukset.

Efeko Oy laulintu yrittäjä, ostajille ja päättäjille opassarjen lähiruokatuotteiden hankinnasta kunnallisiin ruokapalveluihin. Oppailta on saatavissa Kuntaliiton kautta.

Photo: Taulavuori

Lähirooka vyöryy nettiin ja maailmalle

RIITTA TAULAVUORI
Kaleva

OLU "Kyllähän sitä tuotettaisiin, jos tiedettäisiin, kuka ostaisi ja käyttäisi. Kyllä sitä käytettäisiinkin, jos tiedettäisiin, mistä sitä saa!" Tällaisiin vastauksiin törmäsi Oulunkaaren ruokaketju-hankkeen vetäjä Veikko Hyttinen alkaessaan selvittää alueen lähirookaketjun toimivuutta.

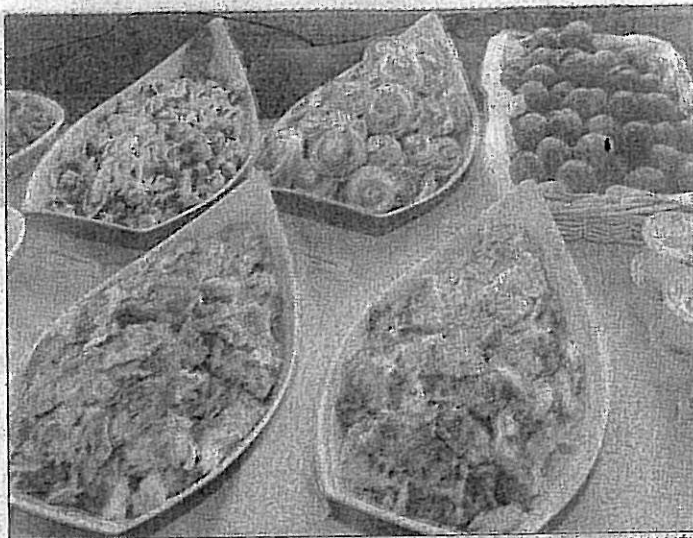
Oulun seudulla tuotetusta ruuasta kiinnostuneiden ei pitäisi enää valitella tiedon puutetta. Vastikään internetissä avattiin www.oulunlahiruoka.fi-sivusto, josta löytyy yhteystiedot noin sadasta Kuivaniemellä, Iissä, Yli-Iissä, Ylikiimingissä, Pudasjärvellä, Utajärvellä, Haukiputaalla, Kiimingissä ja Muhoksella toimivasta elintarvikealan yrittäjistä.

Internet-sivusto on yritykselle oiva paikka markkinoida itseään, Hyttinen arvioi. Sivuihin onkin tullut jo myönteistä palautetta, hän lisää.

Sivustosta löytyy myös muunlaisia lähirooka-linkkejä, kuten osio julkisista hankinnoista sekä yrittäjille, ostajille ja päättäjille suunnatut oppaat helpottamaan lähellä tuotettujen elintarvikkeiden hankintaa.

Bryssel odottaa

Oulunkaaren ruokaketju on painottunut elintarvikealan koulutukseen ja tuotekehitykseen. Oulun seudulla on meneillään myös muita alan pienyrittäjiä tukevia projekteja.



ELIJAS SALLMEN

Pöytä koreana. Pohjoispohjalaiset elintarvikealan yrittäjät esittelivät tuotteitaan mahdollisille asiakkailleen yrityssensseillä Oulussa keskiviikkona.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa -esiselvityksen mukaan Pohjois-Pohjanmaalla valmistaa elintarvikkeita 15 suurta ja 178 pientä elintarvikealan yritystä.

Region Food-hankkeen tavoitteena on lisätä yrittäjyyttä ja pienyritysten tuotteiden tunnettavuutta alueella sekä kehittää verkostoyhteistyötä. "Harjoittemme lisäksi kansainvälistymis-

tä", kertoo projektipäällikkö Heikki Åkerlund.

Parhailaan joukko pohjoispohjalaisia elintarvikeyrittäjiä suunnittelee voimien yhdistämistä lappilaisten alan yrittäjien kanssa vyöryttääkseen tšekäläisiä herkkuja keskieurooppalaisiin ruokapöytiin. Kyseessä on 15-20 yrittäjän asettuminen seuraaville Brysselin joulumarkkinoille kuukauden ajaksi. Tšekäläiset yrittäjät ovat aiemmin vieneet maistiaisia ainakin ranskalaisten ja saksalaisten ihmeteltäviksi.

"Samalla haetaan ideoita siihen, pystyttäisiinkö myös pohjoisessa viemään markkinoita uuteen suuntaan", Åkerlund sanoo.



Maalaismarkkinoilla Ylläimänsä Marja Vehnämaan marjaruokamaistajissa riitti kävijöitä.

Lähiaruoka tunnetuksi maalaismarkkinoilla

Ylläimänsä

Lähiaruoka on hyvää, mutta aina ei tiedetä, mistä sitä saa, todettiin Oulunkaaren maalaismarkkinoilla lauantaan Ylläimänsä. Markkinoilla nousi esille jatkojalostamisen lisäämisen tarve.

Oulunkaaren ruokaketju selä Yrittävä maaseutu —Oulu-seutu —hankkeita tehtiin tunnetuksi markkinoiden yhteydessä. Ruokaketju-hankkeen keskeisenä ajatuksena on edistää paikallisten elintarvikkeiden käyttöä. Toiminta kattaa koko elintarvikketuotantajasta jatkojalostajaan ja kuluttajaan asti.

Yrittävä maaseutu -hankkeessa tavoitteena on saada Ouluseudun alueelle uusia osa- tai kokonaisyhtiöitä

ja monipuolista jo olemassa olevaa maataloutta. Hankkeeseen on tähän mennessä osallistunut 160 alueen maaseutuyrittäjää.

Lähiaruokaa tuotetaan ympäri maakuntaa

Paneelikeskustelun vetäjä Oulunkaaren ruokaketju-hankkeen ohjausryhmän jäsen Leena Valtanen toteaa, että lähiaruoka kestää kilpailun, jos otetaan huomioon luonnonvarallisuus. Esimerkiksi "lähimäihin" ei ole laitettu liialta solaria ja liisäainetta.

Lähiaruokaa tuotetaan läheltä kuluttajaa, vaikka Kajaanissa tuotettua lähiaruokaa kuljetettaisiinkin Helsinkiin saakka.

Utajärven perunaviljelijän Juhana Juntusen asialkajana ovat ravintolat ja tukkumyyjät. Juntunen on tuotteita

hänkinnyt ympäri maakuntaa.

Viljelykset voivat ja säävät olla niin pieniä, että alda ne hameellaan peittää, mutta tärkeää on varmuus tuotteiden saannista.

Verkostoitumisen ja jalostusasteen nostamisen toi esil-

le laatu- ja elintarvikeneuvoja Soila Hiltunen. Yrittäjyyttä löytyy tältä alueelta, mutta jalostuspuolella on vielä paljon työsarjaa kynnettävänä. Lähiaruokakeskustelussa mainittiin myös nettikauppa, joka on tulossa. Lähiaruoka-

asiassa hyvä asia on myös rahan kiertäminen omalla alueella.

Syksyn satoa ja maistaisia

Maalaismarkkinoiden pitopaikkana Nuijamiesten tava oli erinomainen. Väki pääsi lavalla jouhevasti kiertelemään, katselamaan ja ostelamaan.

Kati ja Kari Halpus olivat tulleet naapurikunnasta Kiihimingin Huttulyästä. Pärekorisissa ja pöydällä oli luomuyrttejä ja vihanneksia.

Ylläimänsä martat Auli Saarijärvi, Sinikka Marttila ja Marjula Rapakko valitsivat ihmisiä terveellisestä ruuasta. Kasviksia pitäisi syödä puoli kiloa päivässä. Puoleen kiloon mahtuvat vihannokset, marjat, hedelmät ja sienet. Tyrniikkauppiakin oli tullut markkinoille.

Marjaruokien valmistusnäytöksen vetänyt Marja Vehnämaa jakoi yleisölle maistaisia. Maistaislinjalla oliin myös kalapöydän ja makkara-tislin takana. Markkinoilla kiertäminen ei jäänyt pelkkään katseluun, vaan lähes jokaisen kädessä oli ostoksia.

Oulun Pateniemestä oli pärekorian kanssa tullut insinööriä, joka on ollut 25 vuoden uraputken tehnyt Eero Majaava. Pärekoreja hän kertoi valmistavansa askarteluhuoneessaan. Askartelu on ollut tuttua puuhaa lapsuusvuosista alkaen.

Maalaismarkkinoiden tuotevalikoimaan sisältyi myös puutuotteita ja vaatetavarointa selä Nurlat puhtaisi-tavaravaihtatori. Markkinoiden juontajana toimi Heino Kuha.

Vieno Välihaide



Marttojen pöydältä sai hyviä ohjeita kasviksista. Valitusta olivat jakamassa Auli Saarijärvi, Sinikka Marttila ja Marjula Rapakko.

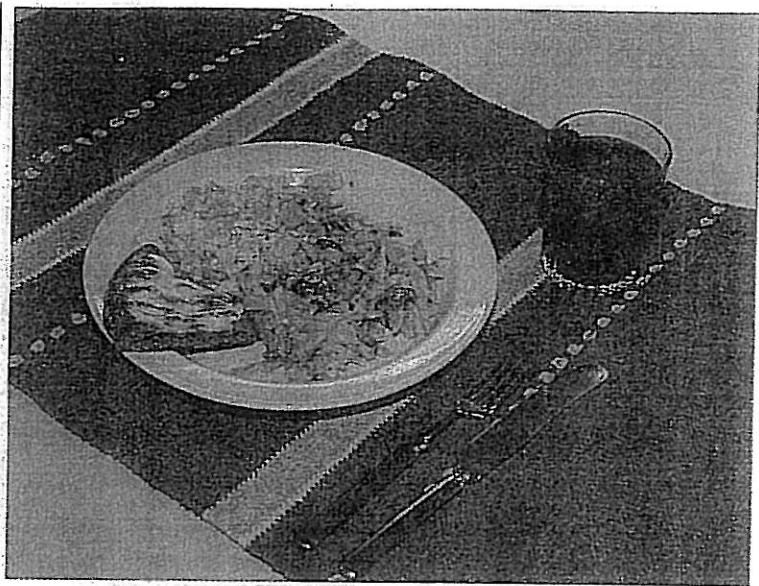
OMPELU- JA SAUMAUSKONEITA
 VAIN PE 11.11. klo 10-17.00 KANGAS-APAJA

JATTI-ALE
 KAIKKI KÄYTETYT OMPELU- JA SAUMAUSKONEET SEKÄ OSA UUSISTA

-40%

Vanha koneesi valhdossa.
 PS. Ota mukaasi!

Hallituskatu 29
 Puh. esittelypaikalle 040-544 1009



Erikoistuotteet ja tuoreus paikallisen lähiruoan valtteja

Tanja Lapinlampi

Lähiruoka mielletään usein virkeellisesti pelkistästään luomuruoaksi. Lähiruokaa on kaikki paikallisesti tuotettu ruoka, myös luomutuotteet.

Pudasjärveläinen lähiruoka on esimerkiksi lihaa, marjoja, vihannuksia sekä jalostettuna esimerkiksi leipäjuustoa, poropizzaa ja paikallista tuotteista tehtyjä ravintola-annoksia.

Lähiruokaa syödään Pudasjärvellä tulevaisuudessakin, huolimatta EU:n aiheuttamista muutoksista. Pohjois-Suomen elintarviketuotanto. Ruokaa tullaan tuottamaan paikallisella tasolla niin kauan kuin sillä on menekkiä.

Lähiruoan ohella on myös paikallisten ruokien ja ruokakulttuurin säilyminen tärkeää.

Hanke vauhdittamassa lähiruoka-ajattelua

Pudasjärven Pohjantähdessä järjestettiin tiistaina lähiruokaseminaari, joka oli samalla Oulunkaaren Ruokaketju-hankkeen päätöstilaisuus.

Hankkeen keskeisenä ajatuksena on ollut edistää paikallisten elintarvikkeiden käyttöä. Seminaarissa pohdittiinkin lähiruoan nykytilaa ja tulevaisuutta tuottajien, päättäjien ja kuluttajien näkökulmasta.

Jos ei ole maakunnallista ruokakulttuuria, syö se eväät valtakunnalliselta tuotannolta, kiteyttää seminaarissa puhunut Veli-Matti Kunttonen Suomen Elintarviketöiden Liitosta.

Lähiruoka on tuotettu lähellä

Lähiruoka on parhaimmillaan sellaista ruokaa, jonka raaka-aineet ovat samalta paikkakunnal-

ta, missä ruoka valmistetaan.

Lähiruokaa tai sen raaka-ainetta kuljetetaan mahdollisimman vähän. Lähiruoka on pitkälle paikallisella työvoimalla jalostettua ja sen käyttö edistää siten oman alueen taloutta ja työllisyyttä.

Lähiruoalla voidaan ymmärtää myös maakuntaruokaa tai jopa kaikkea Suomessa tuotettua ruokaa voidaan nimittää lähiruokaksi.

Erikoistuminen valttina

Elintarviketalon on hävinnyt keskusuria yrittäjiä ja niiden tilalle on tullut pieniä tuottajia ja yrityksiä. Aivan uusia aloja ja työpaikkoja on syntynyt, kun Suomessa on alettu tuottaa esimerkiksi pulloitettua vettä.

Pudasjärvellä nousevia pienyrityksiä ovat lihatalous ja lihan jatkojalostus. Eniten käytetään poroa mutta myös lampaan, erikoisnautojen ja hevosten lihan tuotanto ja jalostus on kasvussa.

Pohjois-Pohjanmaan elintarviketalon tulevaisuus on lähi- ja luomuruoassa ei niinkään masuatuannossa. Valtteja tulevat olemaan tuotteiden jäljitettävyyden, tuoreus ja siitä myötä turvallisuus, selvittää Ruokaketju-hankkeen projektipäällikkö Päivi Vitikka.

Lähiruoka on usein kaupan hyllyllä erikoistuotteiden joukossa. Kausi- ja teematuotteet ovat tärkeitä ja niiden markkinointi erityisen merkittävää, kertoo Pudasjärveläinen lähiruoan jalostaja Kerttu Kelihäsköksi.

Tekemistä riittää vielä

Yksi suurimmista lähiruokaan liittyvistä ongelmista on edelleen sen puutteellinen markkinointi. Tuottajien tulisi satsata etenkin Internetissä käytävään kauppaan, sillä se toisi asiakkaita laajemmalla alueella.

Konsultti Kaj Työppönen

pahoittelee sitä, että nykyinen kilpailutusjärjestelmä on vieras monelle paikalliselle tuottajalle. Tarjouspyyntöihin ei ehkä osata vastata.

Toisaalta suomalainen, liiankin tarkka, EU-ohjeiden ja hankintalainsäädännön noudattaminen tuottaa Työppösen mukaan ongelmia. Eteläeurooppalaisen tarjouspyynnöt menevät usein vain oman alueen tuottajille, sillä muilla alueilla ei heidän mielestään voi tuottaa samaa laatua.

Kilpailutus voi tulla vain hinta-koskevaa mutta tarjouksen pyytäjällä on mahdollisuus määrittää myös laatua eli tuoretta, toimitusaikaa, ympäristökuormitusta.

Usein ruoan laatuvaatimukset ulotetaan vain raaka-aineeseen. Sen sijaan valmistuotteiden kohdalla eivät valintakriteerit olekaan yhi-

tä tarkkoja. Valmistuotteet ovat usein juuri tuontituotteita ja niitä ostaessaan kuluttaja pienentää kotimaisen lähiruon käyttöä.

Pudasjärveläisellä lähiruoalla on tulevaisuus

Pudasjärvellä eivät tuottajat ole vielä tiedostaneet lähiruoan mahdollisuuksia. Toki muutamia erittäin aktiivisia tuottajia toimii jo nyt. Elinkeinojohtaja Petri Kauppinen huuhlee molempiin suuntiin: kaupungin pitäisi byödyntää paikallisia tuottajia ja viljelijöiden huomata, että lähiruoka kiinnostaa kuluttajia. Myös Kuusamontietä kulkeva autovirran mukana kulkeva asiakaskunta on vielä näiltä osin lähes hyödyntämättä.

Vaikka Kauppinen korostaakin tarjonnan kasvattamisen tärkeit-

Pudasjärven Pohjantähdessä tiistaina järjestetyssä lähiruokaseminaarissa nautittiin luonnollisesti Pudasjärveläinen lähiruokaluonaa.

tiä, on lähiruoan käyttäminen ennen kaikkea asennekysymys. Mikäli ihmiset syövät tulevaisuudessa mieluummin mikrovalmistaa tuontiruokaa, ei jalostamaton lähiruoka mene kaupaksi.

Paljon riippuu siitä, minkälaisia kuluttajia Pudasjärveläiset jälkipolviataan kasvattavat: Osaavatko ja haluavatko he kokata?

Pekka Sauri vierailee Kajastuksessa

Pudasjärven mielenterveysyhdistys Kajastus saa huomenna vierailukseen valtakunnallisen Mielenterveyden keskusliiton puheenjohtajan Pekka Saurin. Sauri tunnetaan myös Helsingin apulaiskaupunginjohtajana.

Vierailu Pudasjärvelle liittyy varsinaisesti mielenterveysyöhön; Sauri tapaa päivän mittaan lähialueen mielenterveysyhdistysten puheenjohtajia sekä Pudasjärven kaupungin johtoa. Illalla hän luunoi kansalaisopistossa aiheenaan elämän arjesta selviäminen ja jaksaminen - miten ihminen jaksaa epävarmassa ja muuttuvassa maailmassa.

Kajastus omalta osaltaan pyrkii tukemaan omien jäsentensä ja avun tarpeessa olevien mielen-

terveyskuntoutujien jaksamista. Se mm. järjestää monenlaista toimintaa ja menellään oleva syksy onkin sillä melkoisen vilkas. Yhdistyksen syys- ja kevätkauden viikkokalenterissa on kaikille arkipäiville jotain yhteisesti järjestettyä toimintaa kuten taideharrastusta, askartelua, liikuntaa, laulua, saunomista ja uintia.

Runsaan viikon päästä alkava mielenterveysviikko tuo myös oman lisänsä syksyn toimintaan. Viikko aloitetaan sunnuntaisella kynttiläkirkolla itsemurhan uhrien muistoksi seurakuntatalolla, yhdistyksen syyskokous pidetään keskiviikkona, ja perjantaina on vuorossa syysretki Syötteelle.

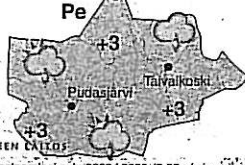
Kajastus pyrkii saamaan pysyvän myös erityisen vertaistuki-

hankkeen mielenterveyskuntoutujien auttamiseksi yhteiskuntaan palaamisessa.

Hankkeelle on haettu Raha-automaattiyhdistyksen avustusta, ja kaupunki on jo lupautunut avustamaan hanketta mikäli RAY sitä tukee, kertoo Kajastuksen puheenjohtaja Kari Salmela.

Hankkeen tarkoituksena on luoda vertaistukeen perustava toimintamalli, joka auttaa yksinäisyydestä ja heikosta arkielämän hallinnasta kärsiviä mielenterveyskuntoutujia eri puolilla Pudasjärveä. Apua heille antavat tukihenkilöiksi koulutettavat vertaiset. Toiminta on hankkeen myötä tarkoitus vakiinnuttaa Kajastuksen omaksi toiminnaksi.

Sää



Sääsymbolien selityksiä

