



TURVALLISTA ERITYISRUOKAA ASIAKKAALLE

LOPPURAPORTTI

1.11.2004 – 30.9.2005

Oulun Maaseutukeskus ry /

Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

Sisällysluettelo:

Hankkeen yhteystiedot

Hallinnoija, toteutusorganisaatio, rahoittajat

Hankkeen aikataulu

Tausta ja kehittämistarpeen määrittely

Hankkeen tavoitteet ja arvio tavoitteiden toteutumisesta:
Syntyneet tulokset / tuotokset

Suoritettut toimenpiteet: raportointikauden perustehtävä ja tapahtumat

Resurssien käyttö ja kustannusten syntyminen

Hankkeen toteuttamisen arviointi ja vastoinkäymiset

Hankkeesta tiedottaminen ja julkisuus

Hankkeen toimintojen jatkaminen ja kehittämissuositukset

Raportin liiteaineisto

Hankkeen itsearviointi: miten hanke onnistui

Projektidokumenttien järjestäminen ja arkistointi

Hankkeen yhteystiedot

nimi: Turvallista erityisruokaa asiakkaalle
raportoija: Maija Ojalehto

Hankkeen projektinumero 17671
Hankkeen diaarinumero 2388/3514-2004

Hallinnoija, toteutusorganisaatio, rahoittajat

Oulun Maaseutukeskus ry
PL 106,
90101 Oulu

Maija-Liisa Tausta-Ojala, Oulun Maaseutukeskus ry
puh: matkapuhelin 040 580 0438, telefax: 08 373 075
sähköposti: maija-liisa.tausta-ojala@proagria.fi

Sirpa Isohätälä, Oulun Maaseutukeskus ry
matkapuhelin: 040 867 3479, telefax: 08 373 075
sähköposti; sirpa.isohatala@proagria.fi

Hankeorganisaatio ja sen eri osien keskeiset tehtävät:
ProAgria Oulun Maaseutukeskus on maatalouden, maaseutuyrittämisen sekä koti- ja kalatalouden asiantuntija-organisaatio, joka tarjoaa neuvontaa ja koulutusta pohjoispohjalaisille maaseutuyrityksille ja aktiivisille kylien asukkaille.

Ohjelma	Alueellinen maaseutuohjelma
Toimintalinja	Maaseutuyhteisöjen kehittäminen
Rahoittaja	Pohjois-Pohjanmaan TE-keskus/Euroopan maatalouden ohjaus- ja tukirahasto (EMOTR) yhteistyössä ProAgria Oulun Maaseutukeskus/Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskuksen kanssa

Hankkeen aikataulu

Toteutusaika 01.11.2004 – 30.09.2005.

Hanke on toteutunut suunnitellussa aikataulussa. Lisäksi on pidetty avoimia koulutus- ja tiedotustilaisuuksia, joista on päätetty ohjausryhmäkokouksissa.

Kohdealueena Raahen ja Ylivieskan seutukunta.

Tausta ja kehittämistarpeen määrittely

Erityisruokavalioit lisääntyvät koko ajan, jolloin niiden kysyntä kasvaa. Erityisruokavalioista tulee uutta tietoa, ja myös omavalvonnassa on otettava erikseen huomioon mm. gluteenittomien tuotteiden valmistuksessa kriittisten pisteiden arviointi ja valvonta. Elintarviketurvallisuus on keskeinen asia, koska esimerkiksi keliakikion oikea ja ainoa

hoito on oikea turvallinen ruokavalio. Kuitenkin erityisruokavaliotietämys voi yrityksissä olla puutteellinen, sillä kaikilla ei välttämättä ole alan koulutusta. Gluteenittomien tuotteiden valmistaminen/tarjonta alueella on vähäistä. Riskiryhmiin kuuluvien mm. vanhusväestön määrä lisääntyy koko ajan, joten erityisruokavalioiden tarve lisääntyy tulevaisuudessa ja eri asiat on osattava ottaa huomioon myöskin pienimuotoisissa maaseudun yrityksissä. Ammattitaitoa tarvitaan.

Maaseutuyrityksissä on vielä tarvetta omavalvonnan kehittämisessä ja v. 2006 astuu voimaan uusi elintarvikelaki, jossa edellytetään HACCP - pohjaisen riskinhallintajärjestelmän toteuttaminen. Hinnoitteluun ja markkinoinnin ohjaukseen tarvitaan koulutusta ja lisäksi henkilökohtainen yritys ohjaus on tarpeen.

Erityisruokavaliioihin ja yrittäjyyteen liittyvä tiedon tarve tuli esille seuraavissa:

- Laadukasta pikaruokaa-hanke (1.12.1998 – 31.12.1999)
- Omavalvontakoulutus mikroyrityksille (1.8.2000 – 31.5.2001)
- Polku yrittäjyyteen -hankkeen Kotityöstä yrittäjyyttä -koulutuksen palautteista
- Hygieniaosaamiskoulutuksien palautteista vuosina 2002-2004
- Kysely Erityisruokavaliioihin liittyvän koulutushankkeen tarpeellisuudesta Nivala - Haapajärvi ja Siikalatvan seutukuntien alueella helmikuussa 2004.

Kohderyhmänä ovat olleet pienimuotoista yritystoimintaa harjoittavat yritykset, esim. pito-, kahvi- ja ateriapalveluja tarjoavat yritykset, kotityöyrittäjät, maaseutumatkailuyritykset, elintarvikkeita valmistavat yritykset ja hoivakodit sekä yrittäjiksi aikovat. Hyödynsaajina ovat maaseudulla asuvat ja vierailevat erityisruokavaliohenkilöt.

Hankkeen tavoitteet ja arvio tavoitteiden toteutumisesta: Syntyneet tulokset / tuotokset

Hankkeen tavoitteena oli, että jokaisessa yrityksessä huomioidaan tarkasti erityisruokavalioiden valmistukseen liittyvät riskitekijät ja nostetaan omavalvonta- ja laatutasoa. Ristikontaminaatioiden välttäminen/poistaminen toiminnassa toteutuu. Erityisruokavaliioihin suuntautuva yritystoiminta lisääntyy ja uusia verkostotoimintamalleja syntyy. Yritykset saavat uusia asiakkaita, koska tuotevalikoima lisääntyy, kysyntä kasvaa ja asiakkaat tietävät saavansa oikeita, turvallisesti tuotettuja elintarvikkeita.

Hankkeen aikana kaikki jo mukana olleet yritykset ovat vahvistaneet toimintaansa erityisruokavalioiden osalta. Omavalvontaa on päivitetty HACCP:n mukaisesti erityisesti erityisruokavaliot huomioiden. Elintarvikehygienian tärkeys on tiedostettu. Erityisruokavalioiden huomioiminen tarjoilussa on yrityksissä lisääntynyt. Hinnoittelua ja markkinointia on kehitetty.

Hankkeen aikana on syntynyt kaksi uutta yritystä ja näissä omavalvontasuunnitelma on rakennettu kokonaan.

Yhdelle hankkeessa mukana olleen yrityksen työntekijälle on tarjoutunut työtä toisesta hankkeesta mukana olleesta yrityksestä. Yksi yritys on ottanut lisätyöntekijän hankkeen aikana.

Suoritetut toimenpiteet: raportointikauden perustehtävä ja tapahtumat

Marraskuussa 2004 aloitettiin hankkeen markkinointi Raahen ja Ylivieskan seutukuntien pienimuotoisiin elintarvikkeita käsitteleviin yrityksiin. Ilmoittelu seutukuntien lehdissä sekä kirje- ja/sähköpostimarkkinointina. Hankkeesta oli haastattelu Radio Pookissa. Joulukuussa 2004 pidettiin ohjausryhmän kokous, aloitus- ja tiedotustilaisuus Raahen Kopsalla, missä oli asiantuntijana Suomen Keliakialiiton edustaja. Järjestettiin myös kaksipäiväinen hygieniaosaamiskoulutus ja –testi.

Tammi – kesäkuu 2005

Turvallista erityisruokaa asiakkaalle - koulutus 6 pv ja neljä etäpäivää. (ohjelma liitteenä). Lähiopetuspäivät pyrittiin järjestämään maaseudun yrityksissä, jolloin päästiin tutustumaan toisten yritysten toimintamalliin ja tekemään tulevaisuudessa yhteistyötä => verkostoitumista.

Yrityksiin tehtiin 2 x / ½ pv:n yritys kohtaista ohjauskäyntiä; aiheena yrityksen tarpeiden mukaan omavalvonta, ruokalistan suunnittelu, hinnoittelu tai markkinointi.

Etätehtävien ohjausta ja tarkistusta.

Toukokuussa järjestettiin avoimia koulutus- ja tiedotustilaisuuksia Mitä tarjoan keliakikoille juhlissa - koulutuksia Piipsjärvellä ja Vihannin Korvenkylässä.

Ohjausryhmä kokoontui maaliskuu- ja kesäkuussa.

Heinä-syyskuu 2005

Elokuussa järjestettiin avoimia koulutus- ja tiedotustilaisuuksia Oulaisten keskustassa, Revonlahdella ja Merijärven Pyhänskoskella.

Oulaisten terveydenhuolto-oppilaitoksella ja Pyhäjoella pidettiin Tietoa keliakiasta - tilaisuus yhdessä Suomen keliakialiitto ry/ Pohjois-Suomen aluetoimiston kanssa. (ohjelmat liitteenä). Radio Pookissa tiedotettiin hankkeesta elokuussa.

Syyskuussa pidettiin ohjausryhmän kokous sekä tehtiin kahteen yritykseen omavalvontaan liittyvää lisäohjausta.

Hankkeen loppuraportointi ja lopetus syyskuussa 2005 aikataulun mukaisesti.

Hankkeen loppuraportointiin liittyvät asiat käytiin läpi ohjausryhmän jäsenten välillä sähköpostitse.

Resurssien käyttö ja kustannusten syntyminen

Hyväksytty julkinen rahoitus:

Hankkeen kokonaisrahoitus	24 000,00 €, josta
Julkinen rahoitus enintään	<u>21 600,00 €</u>
-EU:n rahoitusosuus enintään	6 480,00 €
-Valtion rahoitusosuus enintään	15 120,00 €

Hankkeen yksityinen rahoitus	<u>2 400,75 €</u>
------------------------------	-------------------

Kustannusarvio 01.11.2004 – 30.09.2005

Palkat ja sivukulut	14 620,00
Ostopalvelut, palkkiot ja niiden sivukulut	1 000,00
Matkakulut	3 500,00
Muut kustannukset, vuokrat	800,00
Muut kustannukset, toimistokulut	300,00
Muut kulut	<u>3 780,00</u>
Kustannukset yhteensä:	<u>24 000,00</u>

Toteutuneet kustannukset:

Palkat ja sivukulut	14 528.12
Ostopalvelut, palkkiot ja niiden sivukulut	507.97
Matkakulut	3 791.88
Muut kustannukset, vuokrat	558.55
Muut kustannukset, toimistokulut	247.09
Muut kulut	<u>4 845.98</u>
Kustannukset yhteensä:	<u>24 479.59</u>

Hankkeen toteuttamisen arviointi ja vastoinkäymiset

Markkinointi ja aloituspäivä sattui kiiressä joulun alusaikaan, jolloin yrittäjillä oli vaikeuksia lähteä tilaisuuksiin. Tammikuussa soittokierroksen jälkeen päästiin toteuttamaan hanketta suunnitelman mukaisesti.

Hanke saatiin alkamaan suunnitelmien mukaisesti. Hygieniaosaamiskoulutukseen eivät kaikki ilmoittautuneet saapuneet, joka vaikutti v. 2004 yksityisrahoituksen keräämiseen. Asiasta keskusteltiin maaliskuun ohjausryhmän kokouksessa ja siinä päätettiin jatkoa ajatellen, että kaikilta ilmoittautuneilta peritään yksityisrahoitusosuus, vaikka eivät tulisikaan. Yksityisrahoitusosuus saatiin kerättyä loppuun elokuun koulutuksista.

Yrittäjät ovat päivittäneet omavalvontasuunnitelmansa HACCP:n periaatteiden mukaisesti. Elintarvikehygienian tärkeys on tiedostettu ja yritystoimintaa suunnittelevat/aloittavat henkilöt ovat aloittaneet toimintansa.

Hinnoittelu ja markkinointi ovat varsinkin naisyrittäjille vaikeita. Koulutus ja yritysohjaukset ovat avartaneet näitä asioita todella paljon.

Yrittäjien on ollut vaikea irrottautua yhteisiin koulutuspäiviin yhtä aikaa, jota on korjattu yritysohjauspäivien aikana. Henkilökohtaisessa yritysohjauksessa voidaan keskustella juuri ko. yritykselle tärkeistä asioista. Yrittäjät ovat ottaneet myös yhteyttä helpommin ongelma-asioissa, kun henkilöt tunnetaan läheisemmin.

Hankkeesta tiedottaminen ja julkisuus

Markkinointikirjeet. Lehdistötiedote. www.oulunmaaseutukeskus.fi -sivuilla. Hygieniaosaamiskoulutusmateriaali ja muut luentomonisteet koulutuspäivinä.

Toimittaja oli mukana Revonlahden avoimessa koulutus- ja tiedotustilaisuudessa ja Oulaisissa Tietoa keliakiasta – tilaisuudessa. Maaviesti-lehdessä oli juttu mukana olleen yrityksen toiminnasta ja miten heillä otetaan huomioon erityisruokavaliot ja miten omavalvonta toimii.

Suomen Keliakialiitto ry / Pohjois-Suomen aluetoimiston kanssa olleista tilaisuuksista on mennyt tiedotteet keliakialiiton kautta alueen keliakiayhdistyksiin. Terveysviranomaiset ovat tiedottaneet hankkeesta alueillaan.

Hankkeen toimintojen jatkaminen ja kehittämissuositukset

Ohjausryhmän kokouksessa toivottiin samanlaisen koulutushankkeen mahdollisuutta muihinkin seutukuntiin.

Jatkokoulutusta tarvitaan, erityisruokavalioiden tulee uutta tietoa ja elintarvikelainsäädännössä tapahtuva uudistus tuo uusia haasteita ja lisäoppimista. Henkilökohtaiset yritysohjaukset välttämättömiä.

Raportin liiteaineisto

Markkinointikirje, jossa ohjelma lähiopetuspäivistä
Ohjelmat koulutus- ja tiedotustilaisuuksista
Osallistujalista

Hankkeen itsearviointi: miten hanke onnistui

Hankkeeseen osallistuneiden palautteet antoivat hyvän kuvan hankkeen onnistumisesta. Joillekin yrittäjille koulutuspäivät sattuivat kiireiseen aikaan, jolloin lähiopetuspäivään ei päästy.

Asiat kiinnostivat ja tietoa voitiin soveltaa työssä. Kokonaisuus hyvä.

Muutamia kommentteja:

Onnistumisen riemua, haaveiden täyttymystä, hyvää seuraa ja tukea.

Uutta tietoa keliakiasta, leivontavinkit erinomaisia.

Toisten ”ongelmien” kuuleminen, ajatusten vaihto.

Yritysohjaus hyvä homma.

Hyvää: Opettajien perehtyneisyys ja käytännön vinkit.

Hankkeen aloitusaika on tärkeä alkuvaiheessa. Kirjemarkkinoinnin lisäksi joutui käyttämään puhelinmarkkinointia. Yrittäjät olivat innostuneita mukana olosta ja hyvä yhteishenki antoi vahvuutta omalle työlle. Verkostoituminen yrittäjien kesken ja uudet työpaikat olivat hankkeen onnistumisen mittarit.

Ohjausryhmän arviointia hankkeesta 12.09.2005 pidetyssä kokouksessa.

- pidettiin hyvänä, että tällaista laaja-alaista koulutusta on pystytty järjestämään maaseudun yrityksille. Toivottiin, että vastaaviin hankkeisiin tulisi olla tulevaisuudessakin mahdollisuus saada rahoitusta myös muissa seutukunnissa
- Todettiin, että viranomaiset eivät ehdi viedä omavalvontaohjausta yksittäisiin yrityksiin riittävästi ja tällaiset koulutukset ovat erittäin hyvänä apuna myös heille. Avoimissa tilaisuuksissa on ollut mukana yrittäjiä, jotka harvoin käyvät koulutuksissa ja tätä pidettiin erittäin positiivisena.

Projektidokumenttien järjestäminen ja arkistointi

Hankkeen dokumentteja säilytetään hankekansiossa ProAgria Oulun Maaseutukeskuksen arkistossa.