

**ELINTARVIKEALAN KOORDINOINTIHANKE
POHJOIS-KARJALASSA
1.8.2008 - 31.12.2009**

**LOPPURAPORTTI
1.7.-31.12.2009**

**Hanne Leppänen, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
Hannu Mäkelä, Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu**



Sisältö

1	Hankkeen toteuttajan nimi.....	3
2	Hankkeen nimi ja hanketunnus.....	3
3	Yhteenveto hankkeesta - hankekuvaus	3
3.1	Hankkeen hallinnoija.....	3
3.2	Aikataulu.....	3
3.3	Budjetti.....	3
3.4	Kohderyhmä.....	3
3.5	Tavoitteet.....	3
3.6	Toimenpiteet.....	3
4	Raportti (yksityiskohtainen kuvaus hankkeesta).....	4
4.1	Hankkeen tavoitteet.....	4
4.2	Hankkeen toteutus.....	14
4.3	Yhteistyökumppanit.....	27
4.4	Hankkeen tulokset ja vaikutukset.....	28
4.5	Allekirjoitukset ja päiväys	31



1 Hankkeen toteuttajan nimi

Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

2 Hankkeen nimi ja hanketunnus

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa – hanke, päätöksen diaarinumero 1965/3560-2007.

3 Yhteenveto hankkeesta - hankekuvaus

3.1 Hankkeen hallinnoija

Hankkeen hakijana ja hallinnoijana toimii Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä/Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, Joensuu. Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu toimii hankkeen yhteisvastuullisena hanketoimijana ja toteuttajana omalla toimijakohtaisella kustannusosuudellaan. Projektipäällikkö on Hanne Leppänen Pohjois-Karjalan Aikuisopistolta ja projektiasiantuntijana toimii Hannu Mäkelä Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulusta.

3.2 Aikataulu

1.8.2008- 31.12.2009

3.3 Budjetti

300.000 euroa, (PKKY/ Aiko 170 000 €, PK AMK 130 000 €)

3.4 Kohderyhmä

Hankkeen tavoite on koko toimialan kehittäminen maakunnallisesti, kaikki alan toimijat huomioiden. Kohderyhmänä ovat maakunnan elintarvikealan ja sitä läheisesti sivuavien matkailu- ja hyvinvointi- ja luonnontuotealan yrittäjät ja toimijat. Hanke noudattaa Manner-Suomen kehittämissuunnitelman toimintalinjaa 3 ja toimenpidettä 312.

3.5 Tavoitteet

Hanke vahvistaa toimialan koordinoititehtävänsä mukaisesti elintarvike-, matkailu-, hyvinvointi- ja luonnontuotealan yrittäjien, koulutus- ja neuvontaorganisaatioiden sekä hanketoimijoiden osaamista ja verkostoa maakunnallisesti, valtakunnallisesti sekä kansainvälisesti. Hankkeen tavoitteena on myös toimialojen tutkimustiedon kokoaminen ja levittäminen. Tavoitteena on myös yrittäjyyden tukeminen ja yritysten taloudellisten toimintaedellytyksien edistäminen.

3.6 Toimenpiteet

Hanke toteutetaan kaikille avoimena elinkeinojen kehittämishankkeena (toimialoina elintarvikeala ja sitä läheisesti palvelevat matkailu- ja hyvinvointi- ja luonnontuoteala). Toimenpiteet kohdistuvat toimialan kehittämiseen, eivät yksittäisiin yrityksiin.

- Toteutetaan verkkopohjainen elintarvikealan osaamispankki/tietopalvelu hankkeen www-sivuille, johon kootaan asiantuntijapalveluita ja niiden tarjoajia (maakunnallisia,



- valtakunnallisia ja kansainvälisiä). Palvelupankki on kaikkien käytettävissä ja jää hankkeen päättymisen jälkeen osaksi Pohjois-Karjalan Aikuisopiston elintarvikepalvelujen toimintaa
- **Tiivistetään alueellista elintarvike-, matkailu- ja hyvinvointi- ja luonnontuotealan hankeyhteistyötä**
 - o järjestetään säännöllisiä hanketoimijoiden, rahoittajien, yrittäjien tapaamisia, tiedotetaan hankkeiden toiminnasta ja tapahtumista, tehdään vuosittain **hankekoonti** maakunnan elintarvike-, matkailu- ja hyvinvointi- ja luonnontuotealan hankkeista
 - **Tilastointi**
 - o maakunnallisten **elintarvikealan yritystilastojen päivittäminen** vuosittain -> tieto valtakunnalliseen, Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi – teemaryhmän tietokantaan
 - o maakunnan toimialan yritysten tietojen päivittäminen ”Aitoja Makuja” -portaaliin (Ruoka-Suomi – teemaryhmän ylläpitämä)
 - **Järjestetään opintomatkoja, asiantuntijavierailuja, tapahtumia** -> tietotaidon nostaminen ja benchmarking-toiminta, uudet tuoteideat toimialalle
 - **Elintarvikealan ammatillisen koulutuksen osaamisen markkinointi, jakaminen, hyödyntäminen ja kerryttäminen**
 - o osaamisen siirtäminen toimialalle maakuntaan, työssä oppimispaikkojen organisointi yrittäjille
 - **Markkinoidaan maakunnan elintarvikealan tuotteita ja tiedotetaan toiminnasta valtakunnan tasolla ja kansainvälisesti** -> paikallisten tuotteiden tunnettuus ja menekki kasvavat, yrittäjille uusia asiakkaita ja yhteistyöverkostoja
 - Välitetään toimialalle hyödynnettäväksi jo olemassa olevaan tutkimustietoa ja toteutetaan elintarvikealan ja sitä läheisesti palvelevien matkailu- ja hyvinvointi- ja luonnontuotealan **tutkimuksia ja selvityksiä**
 - Pohjois-Karjalan elintarvikealan koordinaattori on Pohjois-Karjalan aluejäsenenä Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän, Ruoka-Suomi – teemaryhmässä. ja jäsenenä Pohjois-Karjalan maakuntaliiton maakuntaohjelman seurantar ryhmän, Elintarvikeklusterissa.

4 Raportti (yksityiskohtainen kuvaus hankkeesta)

4.1 Hankkeen tavoitteet

Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on

Hanke vahvistaa elintarvike-, matkailu-, hyvinvointi- ja luonnontuotealan yrittäjien, koulutus- ja neuvontaorganisaatioiden sekä hanketoimijoiden osaamista ja verkostoa maakunnallisesti, valtakunnallisesti sekä kansainvälisesti. Hankkeen tavoitteena on myös alojen tutkimustiedon kokoaminen ja levittäminen mm. elintarvikkeiden terveysvaikutusten hyödyntämisessä elintarvikkeiden tuotekehityksessä.

Koordinaatiohankkeella nostetaan yrittäjien ja toimijoiden osaamisen tasoa, parannetaan ja monipuolistetaan myös maaseudun elinkeinorakennetta.



Hankkeen tavoitteet (tavoitteet, joihin juuri tämä hanke pyrkii)

Hankekohtaiset indikaattorit, joita ohjausryhmä seuraa:

- Toiminnan määrä ja vaikuttavuus: Pohjois-Karjalan Aikuisopisto ja Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu: 1.8.–31.12.2008, 1.1.–30.6.2009, 1.7.–31.12.2009

Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
<p><u>TAPAHTUMAT, SEMINAARIT, KOULUTUKSET tms. (hlöä)</u></p> <p>PK Aikuisopisto</p> <p>Hankkeen järjestämät:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elintarvikealan infot 5 kpl (27 hlöä) - Ajankohtaista aamiaisella 30.9.2008 (14 hlöä) - Valtakunnallisen riistaviikon avaus (5 hlöä) - Hankintalaki-info 6.11.2008 (22 hlöä) - Hankeinfo 11.11.2008 (19 hlöä) - Yhteiskuljetus Ruoka-Suomi -seminaariin 18.-20.11.2008 (5 hlöä) - PK Aikuisopiston Joulupajat 21.12.2008 - Lähiruokavetoomus-kuntatilaisuudet <ul style="list-style-type: none"> • tiedotustilaisuus Joensuu 8.1.2009 (8 hlöä) • Liperi 30.3.2009 (11 hlöä) • Kitee 25.4.2009 (11 hlöä) • Polvijärvi 4.5.2009 (50 hlöä) • Joensuu, Silva-näyttely 11.6.2009 (13 hlöä) • Kontiolahti 15.6.2009 (42 hlöä) - TEKESin Sapuska-ohjelma –infotilaisuus 13.1.2009 (20 hlöä) - Karjalaisuus lautasella –tilaisuudet 29.1.2009 (32 hlöä) ja 8.4.2009 (25 hlöä) - Elintarvikealan infot 30.1.2009 (9 hlöä), 2 tilaisuutta 12.3.2009 (5 hlöä + 3 hlöä) - Elävien kuvien ja makuelämysten Pohjois-Karjala –tilaisuus 	6	54	3	18



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
<p>Helsingissä 13.3.2009 (21 hlöä)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygieniakoulutukset 17.3.2009 (1 hlö), 11.5.2009 (18 hlöä) - Toimittajavierailu 16.3.2009 (6 hlöä) - Hanketoimijoiden tapaaminen 1.4.2009 (10 hlöä) - Logistiikkakokous Helsinki 4.-5.2009 (13 hlöä) - ”Karjalanpiirakoita Saksaan” – infotilaisuus 25.5.2009 (4 hlöä) - Ravintola Juuren keittiömestarit Joensuussa (logistiikkakokous) 10.6.2009 (6 hlöä) - Elintarvikealan infot 9.9.2009 (4 hlöä), 15.9.2009 (11 hlöä), 16.9.2009 (6 hlöä), 17.9.2009 (9 hlöä), 1.10.2009 (7 hlöä), 28.10.2009 (9 hlöä) - Pohjois-Karjala –ilta eduskunnassa 29.9.2009 (15 hlöä) - yhteistyöpalaveri ProAgrian ja Josekin kanssa 20.10.2009 (5 hlöä) - Karjalaisuus lautasella –tilaisuus 30.10.2009 (39 hlöä) 				
<p>Hanke osallistunut/ mukana järjestämässä:</p> <ul style="list-style-type: none"> - matkailutoimijoiden tapaamiset 21.8.2008, 26.8.2008 - Lähiruokaviesti Joensuussa 19.8.2008 - Valtakunnallinen Lähiruokaseminaari 30.9.2008 - Karelia à la Carte -joulutapahtuma 12.12.2008 - Omavalvontakoulutus Joensuu 22.1.2009 (37 hlöä) - Joensuu-menu –tilaisuus, ravintola Kielo Joensuu 28.1.2009 (29 hlöä) - Pohjois-Karjalan Marjanviljelypäivä, Joensuu 18.2.2009 (26 hlöä) - Kontaktipäivä – tullaan tutuiksi 17.3.2009 (30 hlöä) - MTK-liittojen ja MTK-yhdistysten kuluttaja- ja kouluyhteistyön koulutuspäivät 18.3.2009 (22 hlöä) - Pohjois-Karjalan Kansanterveydenkeskuksen kansainvälis- 		26		



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
ten asiantuntijoiden vierailu Joensuussa 19.3.2009 (32 hlöä) - Karelian Food Forum 24.-26.3.2009 (72 hlöä) - Pohjois-Karjalan sairaanhoito- ja sosiaalipalvelujen kuntayhtymän järjestämä Alueellinen ravitsemuspäivä 28.4.2009 (106 hlöä) - Kasvukauden avaus & LaatuKetju 10-vuotta tilaisuus Helsinki 20.5.2009 - Finfoodin ”Ruokamatkailun kehittäminen Varsinais-Suomessa” Turku 20.5.2009(6 hlöä) - K5-kokkiohjelman kuvaukset Pohjois-Karjalassa 8.-10.6.2009 - Pohjoiskarjalaisten tuotteiden esittely Juustoportti-yritykselle 20.-21.8.2009 (11 hlöä), yhdessä Karelia a’la Carte –hankkeen kanssa - Pellonpientareelta pöytään –markkinointitapahtuma 12.9.2009 , yhdessä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston maatalous- ja puutarhapalvelut –tiimin kanssa - Pohjois-Karjalan elintarvikealan esittely Kansanterveyden Keskuksen toimittajavieraille 17.9.2009 (9 hlöä) - Pohjois-Karjalan elintarvikealan ja tuotteiden esittely ”Tuottava Tulevaisuus” –seminaarissa Helsingissä 10.-11.9.2009 (32 hlöä) - Karelian Food Forum 22.-23.9.2009, yhdessä Laadukasta Riistayrittämistä –hankkeen ja Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kanssa (46 hlöä) - Lähiruokaseminaari 29.9.2009 Helsinki - Aikuisopiskelijan viikon päätapahtuma Helsingissä 6.-7.10.2009: elintarvikealan, koulutuksen ja tuotteiden esittely - Elintarvikeyrityttäjäyden kehittämisen hankeseminaari 1.-2.12.2009 Kuopio, puheenvuoro seminaarissa ”Pohjoiskarjalainen lähiruokavetoisuus ja kuinka se toteutettiin” - SITRAn ”Maaseutu voimavarana” työpaja 29.10.2009				



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
- Kestävyyttä Pohjois-Karjalan ruokapalveluihin –tilaisuus 9.12.2009 (20 hlöä)				
PKAMK			3/100	18/282
Hankkeen järjestämät/ osallistunut järjestelyihin: (tapahtumat/ hlöä)				
- Koulutusorganisaatioiden kehityspalveluiden esittely/ Pikes-alue (Lieksa, Nurmes) (n. 30 hlöä)				
-Yhteistyöneuvottelut, JoY/ Biotieteiden tdk, 6.3.2009 (2 hlöä)				
-Yhteistyöneuvottelut, P-K KTK & P-K KTK TS, 9.3.2009 (3 hlöä)				
-Pohjois-Karjalan Kansanterveydenkeskuksen kansainvälis- ten asiantuntijoiden vierailu Joensuussa (Esitelmä: Marjat; laatu ja terveysvaikutukset), 19.3.2009 (32 hlöä)				
-Karelian Food Forum 24.-26.3.2009 (Toiminnan esittely) (72 hlöä)				
-Tarvekartoitus- ja suunnittelupalaveri/ Jatkojalostus, 30.3.2009 (3 hlöä)				
-P-K:n sieni- ja luonnontuotealan tulevaisuus -palaveri, 11.6.2009 (4 hlöä)				
-Sienialan tulevaisuus -palaveri, Rääkkylä 8. 7.2009 (7 hlöä)				
-Hankeideointipalaveri, Joensuu 24.7.2009 (4 hlöä)				
-Viljainfo-päivä, Joensuu 18.8.2009 (15 hlöä)				
-”Raaka-ainekombinaatioiden uudet hyödyt”-palaveri, 19.8.2009 Vääksy (4 hlöä)				
-Siitake-pellava -palaveri, 11.9.2009, Vääksy (4 hlöä)				
-Elintarvikeala Keski-Karjalassa-palaveri, 28.9.2009, Kitee (5 hlöä)				
-Luonnontuotealan teemaryhmän yleisöseminaari, jossa esitelmä aiheesta ”Sienten terveydellinen merkitys”,				



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
<p>8.10.2009, Helsinki, Viikki (66 hlöä)</p> <p>-hanketapaaminen (Kestltä) 09.11.2009, Joensuu (5 hlöä)</p> <p>-Suunnittelupalaveri (JoY, PK KTK, PKAMK), Joensuu 23.11.2009 (3 hlöä)</p> <p>-Hanke osallistunut kuntapäätäjille suunnatun Kestltä-hankkeen koordinoiman ”Kestävyttä Pohjois-Karjalan ruokapalveluihin”-tilaisuuden järjestämiseen, Joensuu 9.12.2009 (20 hlöä)</p> <p>-Sienialan tutkimuspalaveri, Joensuu 22.12.2009 (3 hlöä)</p>				
<p>Hanke osallistunut tapahtumiin:</p> <p>- ”Funktionaaliset elintarvikkeet” -seminaari 25.11.2008</p> <p>-”LUOVA-tapahtuma”, innovaatiotoiminnan tukimuodot, 31.3.2009</p> <p>-”Hanketoimijatapaaminen”, Joensuu, 1.4.2009</p> <p>-Pohjois-Karjalan sairaanhoito- ja sosiaalipalvelujen kuntayhtymän järjestämä ”Alueellinen ravitsemuspäivä” 28.4.2009</p> <p>-”Elintarvikepäivät” 2009, Hki, 5.5.2009</p> <p>-PKAMK:n Biotalouden keskuksen ”Koulutuspäivät” (heräte-esitelmä; Elintarvikealan tulevaisuus & Keskuksen toiminta), 5.6.2009 (n. 40 hlöä)</p> <p>-Osallistuminen European Research Council-rahoitushakukoulutukseen, 9.9.2009, Joensuu</p> <p>-”Villisika-seminaari”, esitelmä aiheesta ”Villisian lihan terveydellinen laatu”, 2.10.2009, Eno (10 hlöä)</p> <p>-Kansallisen Luonnontuotealan teemaryhmän kokous, 7.10.2009, Helsingin yliopisto (9 hlöä)</p> <p>- ANUGA-messut, 9.-12.10.2009, Köln, Saksa</p> <p>-Esitelmöinti aiheesta ”Sienet – luonnollista terveystuokaa” seminaarissa ”Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta”, HY/Ruralia-instituutti, 4.11.2009, Mikkeli (44 hlöä)</p> <p>-Osallistuminen ”Ajankohtaista kansainvälistä rahoitusoh-</p>				



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
jelmista"-seminaariin, 5.11.2009, Joensuu -Osallistuminen "Asiakkuuksien hallinta ja hankinta"-seminaariin, 6.11.2009, Joensuu -Osallistuminen "Pohjois-Karjalan Maakuntakorkeakoulu"-seminaariin, 23.11.2009, Outokumpu				
<u>TAPAHTUMIIN, SEMINAAREIHIN, KOULUTUKSIIN OSALLISTUNEET HENKILÖT:</u> <i>* Luvussa mukana ainoastaan tapahtumat, joissa amk:lla keskeinen rooli</i>	200	946	100	282*
<u>OPINTOMATKAT, KOTIMAA:</u> Hankkeen järjestämät: PK Aikuisopisto & PK AMK - Elintarvike-Futuria & Tukkupojat 9.9.2008 (8 hlöä) - Vaissi & Saarioinen 1.-2.12.2008 (15 hlöä) - Elintarvikepäivä 2009 -tapahtuma, 4.-5.5.2009 (15 hlöä) - Tutustuminen Eat&Joy -maatilatoriin & Pohjois-Karjala Kolmen Sepän patsaalla, Helsinki 3.6.2009 (6 hlöä)	2	4		
Hanke osallistunut/ mukana järjestämässä: - Tuotekehitys- ja markkinointikoulutus, 20.-21.2.2009 Porvoo (järj. Laadukasta Riistayrittämistä -hanke) (18 hlöä) -Karelia a'la Carte tutuksi -retki Pohjois-Karjalan ammattiopiston opiskelijoille 26.5.2009 (14 hlöä)				
<u>OPINTOMATKAT, ULKOMAA</u> PK Aikuisopisto & PK AMK - Tallinna Food Fest 29.-31.10.2008 (9 hlöä) - Anuga-messut, Köln, Saksa 9.-13.10.2009 (17 hlöä)	2	2		



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
<p><u>TYÖSSÄOPPIMISPAIKAT/ OSALLISTUNEET HLÖT</u></p> <p>PK Aikuisopisto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bäckerei Reichhhart, Waldmohr, Saksa (2 hlöä) - Metzgerei Gries, Waldmohr, Saksa (2 hlöä) <p>PK AMK</p>	4	4		
<p><u>TOIMIALAA HYÖDYNTÄVÄN JO OLEMASSA-OLEVAN TUTKIMUSTIEDON JA OSAAMISEN VÄLITTÄMINEN</u></p> <p>PK Aikuisopisto</p> <ul style="list-style-type: none"> - tiedotteet, artikkelit (kpl) <ul style="list-style-type: none"> - ”Joensuu-menu” (Karjalainen 30.1.2009) - ”Elävien kuvien ja makujen Pohjois-Karjala” (Karjalainen 20.3.2009) - ”Karelian Food Forum” (Karjalainen 9.5.2009) - Elintarvike-teemasivut (Karjalainen 5.5.2009) - Aitoja Makuja – tiedote 10.6.2009 - ”Pohjois-Karjalassa ruoka on elämys” (Kauppa-lehti Optio 10.6.2009) - ”Kokkaa ja soppaa” (K5-kanava-lehti 14.6.2009) - sähköpostitiedote maaseutushteereille 9.6.2009 - Lähiruokavetoamus: <ul style="list-style-type: none"> o Karjalainen 9.1.2009 o Karjalan Maa 9.1.2009 o Maaseudun Tulevaisuus 12.1.2009 o Suomen Ruokatieto 6.2.2009, 3.4.2009 o Ruoka-Suomi – tiedote 01/09 o SRE (Suomalaisen Ruokakulttuurin Edistämishjelman www-sivut) 26.6.2009, 3.4.2009 	15	27		



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
<ul style="list-style-type: none"> ○ Kotiseutu-Uutiset 2.4.2009 ○ Koti-Karjala 2.5.2009 ○ Karjalainen 12.6.2009 - tiedote Karelian Food Forumista 21.9.2009 - ”Kokkaa ja soppaa” –TV ohjelma 1.10.2009 - sanomalehti Karjalainen 1.10.2009 - tiedote ”Valtakunnallinen Riistaviikko” Ruokasuomi 04/2009 - kommentti sanomalehti Karjalaisen lehtijuttuun 25.10.2009 - lehtijuttu ”Lähelle pitkä matka” sanomalehti Karjalainen 2.11.2009 - tiedotusta valtakunnallisesta villiyrtytinkoulutuksesta ja tuotekehityksestä 9.11.2009 - tiedotusta Suomen Lähitukku Oy:n toiminnasta (pientuotteita Siwa ja Valintatalo-myymlöihin) 16.11.2009) 				
- verkkosivuilla käynnit (kpl)	150	873		
<p>PK AMK</p> <p>- tiedotteet, artikkelit (kpl)</p> <p>tiedotteet tapahtumista (3 kpl) ja kirjallisuusselvityksistä (8 kpl) paikallismedialle sekä yritysryhmien tarpeisiin laaditut tiedotetekstit/ artikkelipohjat ryhmien omaa käyttöä varten (2 kpl)</p>			8	13
ELINTARVIKEALAN JA SITÄ LÄHEISESTI PALVELEVIEN MATKAILU-, HYVINVOINTI-, LUONNONTUOTEALAN TUTKIMUKSET JA SELVITYKSET			2	8



Toiminta hankkeen aikana	AIKO		PK AMK	
	tavoite	toteuma	tavoite	toteuma
<p>PK AMK:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viljat, kirjallisuusselvitys ja ravitsemuksellinen laatu - Marjat, kirjallisuusselvitys ja ravitsemuksellinen laatu - Sienet, kirjallisuusselvitys ja ravitsemuksellinen laatu - Sian lipidikoostumus, kirjallisuusselvitys ja ravitsemuksellinen laatu -Riista; ravitsemuksellinen laatu -Vihannekset; kirjallisuusselvitys ja ravitsemuksellinen laatu -Yrtit; kirjallisuusselvitys ja ravitsemuksellinen laatu -Elintarvikealan palveluinfran tarjoajat; selvitys ja koonti 				
<p><u>KANSAINVÄLISTEN KONTAKTIEN MÄÄRÄ</u> (KPL)</p>				
<p>PK Aikuisopisto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bäckerei Reichhart, Waldmohr, Saksa - Metzgerei Gries, Waldmohr, Saksa - Waldhotel Felschbachhof, Ulmet, Saksa - keittiömestari Brian Kalata, Rend Lake College, Illinois, USA 	5	9		
<ul style="list-style-type: none"> - keittiömestari Andrus Laaniste, Tallina, Viro - Metzgerei Braun, Konken, Saksa - Porta Finlandia/ Kikka Nikunen, Kleinblittersdorf, Saksa -Bäckerei Hinkel, Köln, Saksa - Feinkost Delikatessa, Köln, Saksa 				
<p>PK AMK</p> <ul style="list-style-type: none"> - Universität Wien/ Itävalta/ Dr Hatvani - University of Szeged/ Unkari/ Dr Hatvani - Danmarks Tekniske Universitet/ Tanska/ Dr Kristensen - Food Science Central/ Iso-Britannia/Davies -Univ. Of Haifa/ Kiev/ Israel/ Ukraina/ Prof. Wasser -InnovatieNetwerk/ Netherlands/P.T.Oei 			5	5



4.2 Hankkeen toteutus

Hankkeessa on tehty verkkopohjainen elintarvikealan osaamispankki/tietopalvelu hankkeen www-sivuille.

- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto:
 - o sivuille on koottu ajankohtaista tietoa hankkeesta ja sen toiminnasta (seminaarit, koulutukset, tapahtumat, uutiset jne.). Sivulla on myös yhteistyökumppanien kanssa koottu Lähiruokavetoomus. Lisäksi www-sivuille on listattu asiantuntija-organisaatioita (maakunnallisia, valtakunnallisia ja kansainvälisiä). Palveluntarjoajien listausta päivitetään jatkuvasti koko hankkeen ajan.
 - o Sivuille koottu edelleenkin elintarvikealan ajankohtaista tietoa (uutiset, seminaarit, koulutukset, tapahtumat jne) – valtakunnallista sekä maakunnallista. Sivulla on myös infoa maakunnan elintarvikealan hankkeista ja niiden tapahtumista.
 - o Elintarvikealan toimijat ja yrittäjät löytävät sivuilta kootusti tietoa myös maakunnan elintarvikealan ja sitä tukevien toimialojen hankkeista (hankesalkku)
 - o linkkilistaa asiantuntijapalveluista on täydennetty
 - o Sivulla tiedotettiin mm. TEKESin uudesta Sapuska-ohjelmasta, siellä ovat luettavissa Finfoodin, Eviran ja Laatusen – uutiskirjeet.
 - o 30.6.2009 hankkeen sivulla oli 249 avausta.
 - o Sivuille on lisätty lisätietoa kansainvälisestä työssä oppimisesta liha-alalla (yhteystietoja, valokuvia ja reseptejä).
 - o Hankkeen lopussa 31.12.2009 sivulla oli ollut 873 avausta
 - o Hankkeen päätyttyä sivut toimivat osana Pohjois-Karjalan Aikuisopiston elintarvikepalvelut tiimin toimintaa ja niitä päivitetään säännöllisesti.
- PK AMK
 - o Pankkiin koottavien palveluntarjoajien koonti on aloitettu syksyllä 2008. Palveluntarjoajien listausta päivitetään jatkuvasti koko hankkeen ajan.
 - o Sivuille liitettiin kesä- ja heinäkuussa viljoja, marjoja, sieniä, riistaa ja sikaeläinten rasvanlaatua koskevat laajahkot kirjallisuusselvitykset. Syksyn 2009 aikana sivuille lisättiin vastaavat kirjallisuusselvitykset vihanneksista ja yrteistä. Kustakin aihepiiristä laadittiin tarvittaessa tiivistäviä ja kansantajuistavia koonteja erityistarpeisiin.

Hankkeessa on tiivistetty alueellista elintarvike-, matkailu- ja hyvinvointi- ja luonnontuotealan hankeyhteistyötä.

- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto:
 - o Pohjois-Karjalassa on käynnissä tällä hetkellä 7 elintarvikealan ja 4 toimialaa läheisesti tukevaa hanketta, joiden tiedot on koottu hankesalkkuun, joka löytyy hankkeen www-sivuilta. Suurin osa hankkeista käynnistyi vasta loppusyksystä 2008.
 - o Elintarvikealan koordinoitihankkeen projektipäällikkö osallistui 21.8.2008 järjestettyyn seminaariin ja matkailumarkkinoinnin työpajatyöskentelyyn. Tilaisuudessa tuotiin esille maakunnan elintarviketoimialan, yrittäjien ja tuotteiden merkittävä rooli osana matkailutuotteita ja – markkinointia.
 - o Karelia Expert Oy järjesti 26.8.2008 tapaamisen matkailu- ja sitä tukevien hankkeiden toimijoille. Paikalla oli lähes 40 hanketoimijaa. Elintarvikealan koordinoitihanke osallistui tapaamiseen, ja esitteli maakunnan elintarvikealan toimintaa. Verkottuminen matkailutoimijoiden kanssa on tärkeää, sillä elintarvike ja matkailu ovat Pohjois-Karjalassa voimakkaasti toisiaan tukevia elinkeinoja. Tilaisuudessa



- esiteltiin myös Karelia Expert Oy:n www-sivuillaan ylläpitämä hankesalkku, johon kaikki on listattu matkailu- ja sitä tukevat hankkeet. Listalla ovat myös maakunnan elintarvikealan hankkeet. www.kareliaexpert.fi
- Hanke järjesti maakunnan hanketoimijoille yhteistapaamisen 1.4.2009. Tilaisuudessa käsiteltiin hanketoimijoiden kuulumisia ja ajankohtaisia asioita. Lisäksi käytiin läpi tulevaa toimintaa. Tapaamiset lisäävät yhteistyötä ja vähentävät hankkeiden päällekkäistä toimintaa.
 - Yhteistyössä Karelia à la carte – hankkeen kanssa järjestettiin mm. Karelia a’la Carte tutuksi – retki ja kontaktipäivä ”Tullaan tutuksi”-tilaisuus, missä eri palveluntarjoajat (mm. markkinointi, taloushallinto, ATK, keittiölaitteistot) esittäytyivät elintarvike- ja matkailualan yrittäjille.
 - Hanke järjesti kaksi ”Karjalaisuus lautasella” – tilaisuutta yhdessä Pohjois-Karjalan keittiömestareiden (Tarmo Wasenius) kanssa. Tilaisuudet kokosivat laajan ja erittäin monipuolisen joukon elintarvike-, matkailu-, käsityö- ja hyvinvointialan toimijoita ja yrittäjiä yhteisen ruokapöydän ääreen. Tilaisuuksissa tutustuttiin toisiinsa, maisteltiin pohjoiskarjalaista ruokaa ja ennen kaikkea keskusteltiin toimialan vahvuuksista ja kehittämiskohteista mm. karjalaisesta ruoasta ja palvelukulttuurista. Tilaisuuksia jatketaan syksyllä 2009.
 - Hankkeessa tehty tiivistä yhteistyötä mm. Laadukasta Riistayrittämistä -, Karelia a’la Carte-, Uutta yritystoimintaa Pohjois-Karjalaan luonnon funktionaalisista aineista ja Tiedosta taitoon –hankkeiden kanssa. Hankeyhteistyössä järjestettiin mm. tilaisuuksia ja koulutuksia.
- Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu:
- PK AMK aloitti Ekocentrian kanssa aiesopimukseen johtaneen hankeyhteistyön hiomisen Kestltä-hankkeesta. Hankkeeseen osallistuu useita koulutusorganisaatioita Itä-Suomen alueelta. Hankkeen tavoitteena on edistää ekologisesti kestäväällä tavalla lähiruuan käyttömahdollisuuksia ja tietoisuutta julkisten organisaatioiden parissa. Hanketta on pyydetty osallistumaan yhteispohjoismaisen Nordic Food-seminaarin ja hankkeen toimintaan. Toiminnan päärahoittaja on Pohjoismaiden Ministerineuvosto ja päävastuinen organisaattori DTU (Danmarks Tekniske Universitet). Keskeisenä tavoitteena on hyödyntää alueen vanhoja viljalajikkeita uusien elintarvikkeiden tuotannossa.
 - Hanke on osallistunut koordinoivana tahona sieniä ja kansanterveyttä koskevien tutkimuskokonaisuuksien suunnitteluun sekä lupa- ja rahoitushakuihin.
 - Hanke avusti useiden maakunnassa tuotettujen raaka-aineiden t&k-toimintaa tukevien taustaselvitysten tekoa tarjoamalla hankalasti yrittäjien saatavissa olevaa tutkimustietoa, laati referaatteja tarvituista aihepiireistä sekä avusti yrityksiä soveltuvien yhteistyöverkkojen muodostamisessa. Valtaosa tuotetusta taustamateriaalista luo edellytyksiä tuleville yritysryhmähankkeille.
 - Hanke avusti Ekocentria/ SAKKY:n koordinoiman Kesltä-hankkeen suunnittelussa, paikallisen kontaktiverkon luomisessa ja tapahtumajärjestelyissä.

Tilastointi

- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto:
- pohjoiskarjalaisten elintarvikeyritysten yhteystiedot on viety ”Aitoja makuja” – portaaliin www.aitojamakuja.fi. Aitoja Makuja – portaali on valtakunnallinen Ruoka-Suomi -teemaryhmän ylläpitämä verkkopohjainen hakupalvelu. Yritystietojen päivittämisestä vastaavat Ruoka-Suomi – teemaryhmän aluejäsenet. Hanne



- Leppänen on Pohjois-Karjalan edustaja teemaryhmässä. Palvelu on suunnattu erityisesti ravintola- ja HoReCa-alan toimijoille, jotka löytävät palvelun kautta kotimaisten elintarvikkeiden tuottajia ja tuotteita.
- Hankkeessa on päivitetty valtakunnallisia ”Aitoja Makuja” –portaalin yritystietoja. Kesäkuuhun 2009 mennessä
 - sivujen avauksia on ollut n. 45 000 kpl.
 - Yrityksiä yhteensä sivuilla 757 kpl, joista 115 luomua
 - Pohjois-Karjalasta sivuilla yrityksiä 146 kpl
 - hankkeessa on markkinoitu sivustoa maakunnan yrittäjille, kuluttajille ja sidosryhmille.
 - Hanne Leppänen päivitti kevään aikana Pohjois-Karjalan osalta myös **Ruoka-Suomi –teemaryhmän ylläpitämän elintarvikealan yritystilaston**. Tilastossa luokitellaan yritykset työntekijämäärän ja toimialan mukaan. Yhteensä Suomessa on 2932 kpl elintarvikealan yritystä, joista Pohjois-Karjalassa 158 kpl. <http://www.tkk.utu.fi/extkk//ruokasuomi/>
 - Hanne Leppänen osallistui kevään aikana yhteen Ruoka-Suomi – teemaryhmän kokoukseen (6.5.2009)
 - Hanne Leppänen osallistui Ruoka-Suomi teemaryhmän kokoukseen (1.12.2009)
 - raportointiaikana päivitettiin myös Aitoja Makuja – sivustoa maakunnan yritysten osalta www.aitojamakuja.fi

Hankkeessa on tiedotettu pohjoiskarjalaisesta elintarvikealasta, markkinoitu maakunnan elintarvikealan osaamista ja tuotteita, sekä järjestetty opintomatkoja, asiantuntijavierailuja, koulutustilaisuuksia ja tapahtumia

- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto:
 - hankkeessa järjestettiin **5 elintarvikealan infotilaisuutta**:
 - Pohjois-Karjalan Aikuisopiston, Ammattiopiston ja Ammattikorkeakoulun opiskelijoille, kuntaruokailun asiantuntijoille ja Hämeen ruokamatkailualan toimijoille.
 - Infoissa kerrottiin mm. elintarvikealasta valtakunnallisesti, pohjoiskarjalaisen elintarvikealan vahvuuksista ja kehittämiskohteista, alan koulutuksesta ja hanketoiminnasta, yhteistyöverkostoista, toimialan trendeistä. Palautte infoista on ollut erittäin positiivista, mm. oppilaitoksissa oltiin erittäin kiinnostuneita maakunnan elintarvikealasta.
 - hanke järjesti **kaksi kotimaan ja yhden ulkomaan opintomatkan** yhteistyössä PK AMK: kanssa
 - 9.9.2008 Tutustumismatka Elintarvike-Futuriaan ja Tukkupojat yritykseen. Elintarvike-Futuria – hanke toimii Sisä-Savon Seutuyhtymässä. Toiminta jatkaa aiemman ELO-osaamisverkoston toimintaa Savossa ja sitä koordinoi Vuokko Tuononen. Pohjois-Savon maakuntaliiton rahoittaman hankkeen tavoitteet ovat samankaltaiset Elintarvikealan koordinoitihankkeen kanssa, eli toimialan kehittäminen Pohjois-Savossa. Erona Elintarvikealan koordinoitihankkeeseen on se, että Elintarvike-Futuria – hankkeessa tehdään yrityskohtaisia kehittämistoimenpiteitä. On tärkeää verkostoitua lähialueen toimijoiden kanssa. Savossa on huippuosaamista mm. marjojen terveysvaikutusten tutkimuksessa ja meijerialalla. <http://www.sisa-savonseutuyhtyma.fi/default.asp?toc=81>
 - Toinen tutustumiskohde oli Tukkupojan-yritys Kuopiossa. Tukkupojat kuuluu Palvelutukkurit-ketjuun, joka on suukeittiötä palveleva tukku-



kauppaketju. Yritys välittää lihaa, kalaa, vihanneksia, pakasteita jne. valtakunnallisesti. Yritys valittiin tutustumiskohteeksi, sillä se sijaitsee logistisesti hyvällä paikalla pohjoiskarjalaisten elintarvikealan yritysten toimintaan nähden. Esittelimme yritykselle pohjoiskarjalaista elintarvikealaa, tuotteita ja toimijoita. Mm. karjalanpiirakoiden ja riistan osalta Tukku-pojat olivat kiinnostuneita yhteistyöstä. Kutsuimme myös toimitusjohtaja Jari Korhosen Karelian Food Forumiin Joensuuhun maalikuussa 2009.

<http://www.tukku-pojat.fi/>

- **1.-2.12.2008 Vaissi Oy ja Saarioinen.** Opintomatkan kohteet edustivat suurempia, teollisia elintarvikealan yrityksiä. joiden toimintaan laitteisiin, prosesseihin, tuotekehitykseen ja tuotteisiin tutustuminen oli pohjoiskarjalaisille osallistujille osaamisen kehittymisen kannalta tärkeää. Vaissi Oy on perheyritys, joka valmistaa alihankintana suuren osan vähittäiskaupoista saatavista kaalikäyryleistä. Saarioisella tutustuimme Sahalahden yksikköön, jossa valmistetaan konsernin tuotteista mm. laatikkoruokia ja keittoja.
- **29.-31.10.2008 Tallinna Food Fest** messuilla kävi 9030 vierasta, joista 75 % ammattilaisvieraita. Näytteilleasettajia oli n. 130, joista suurin osa oli virolaisia. Messuilla kävi myös paljon alan koulujen opiskelijoita, myös Suomesta. Messuilla valittiin myös vuoden kokki ja tarjoilija. Messut olivat aika pienet, mutta osastot olivat näyttäviä ja tuotteet laadukkaita. Esillä oli mm. paljon kala- ja lihatuotteita, jotka olivat hyvin samankaltaisia suomalaisten vastaavien tuotteiden kanssa. Useita tuotteita tuodaan jo nyt myös Suomeen. Virolaisten tuottajien mielestä Suomi on heille lähimarkkina-alue. Tapasimme matkalla Tallink-Spa hotelli-ravintolan keittiöpäällikkö Andrus Laanisten, joka myös Viron keittiömestareiden puheenjohtaja.. Keskustelimme hänen kanssaan mahdollisesta yhteistyöstä kouluttaja-/opiskelijavaihdossa. Hän oli kiinnostunut tarjoamaan harjoittelupaikkoja esim. PKKY:n/Pohjois-Karjalan Aikuisopiston ravintola- ja catering-alan opiskelijoille, mikäli kiinnostusta olisi. Kutsuimme hänet myös Pohjois-Karjalan Aikuisopiston järjestämään seuraavaan Karelian Food Forumiin 24.–26.3.2009.
- **Lähiruokaviestitapahtuma Joensuun matkustajasatamassa 19.8.2008**
 - Lähiruokaviesti oli osa valtakunnallista Lähiruokaviikot 2008-tapahtumaa, joka järjestettiin nyt toista kertaa. Lähiruokaviesti kulki polkupyörällä halki Karjalan. Joensuussa viesti pysähtyi 19.8.2008. Viikoilla 36–39 lähiruoka nousi näkyvästi esiin maakuntien kouluissa, oppilaitoksissa, kaupissa, ammattikeittiöissä, tiedotusvälineissä ja eri järjestöjen toiminnassa. Lähiruokaviikkojen tavoitteena on edistää lähiruokan käyttöä ja yhteiskuntavastuullista laatuajattelua. Kampanjalla haluttiin myös tukea paikallista ruokakulttuuria ja alueellisesti merkittäviä elintarvikekeskittymiä. Lähiruokaviikot 2008 – hankkeen toteutuksesta vastaavat Savon ammatti- ja aikuisopiston alainen EkoCentria (entinen Luomukeittiökeskus), MTK ja maa- ja metsätalousministeriö. Elintarvikealan koordinoitintihanke oli mukana järjestämässä Lähiruokaviestitapahtumaa Joensuussa yhdessä MTK-Pohjois-Karjalan, ProAgria Pohjois-Karjalan, Pohjois-Karjalan ammatitopiston, Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulun, Maaseudun sivistysliiton ja Pohjois-Karjalan keittiömestareiden kanssa. Tilaisuudessa oli esillä paikallisten tuottajien tuotteita sekä Lähiruoka-Hydepark. Vapaan sanan Hyde Parkissa puheenvuoron lähiruokan puolesta käyttivät useat kunnal-



- lispoliitikot ja vaikuttajat. Tilaisuus sai huomiota sekä valtakunnallisessa, että paikallisessa mediassa. Hankkeen projektipäällikkö osallistui myös Lähiruokaviikkojen päätteeksi järjestettyyn lähiruokaseminaariin Helsingissä. <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruokaviesti.html>
- **Ajankohtaista aamiaisella – tilaisuus 6.10.2008**
 - Elintarvikealan koordinoitihanke järjesti yhteistyössä EkoCentrian ja Karelia à la Carte – verkoston kanssa keskustelutilaisuuden lähiruoasta. Tilaisuus oli kaikille avoin, mutta suunnattu erityisesti poliittisille päättäjille. Tilaisuudessa keskusteltiin lähiruoan käytöstä julkisissa ruokailuissa, tästä esimerkki-casen esitteli Juankosken kaupungin palvelujohtaja Jari Korhonen.
 - **Valtakunnallisen riistaviikon avaustilaisuus Helsingissä 7.10.2008**
 - Suomalaista riistaviikkoa vietettiin 13.–19.10.2008. Elintarvikealan koordinoitihanke järjesti yhdessä pohjoiskarjalaisen Karelian Riista Oy:n ja helsinkiläisten keittiömestareiden kanssa Riistaviikon avaustilaisuuden, jossa esiteltiin esimerkki riistamenusta. Riistaviikon ideana on lisätä kotimaisen riistan tunnettuutta ja saada mahdollisimman moni ravintola tarjoamaan riistaa ruokalistallaan parhaimpaan riista-aikaan. Riistaviikosta on tavoitteen saada jokavuotinen perinne. Ravintolat voivat itse suunnitella esim. hanhasta tai villisiasta heille sopivan vaihtuvan riista-menun. Kotimainen riista on maukasta ja terveellistä lähiruokaa. Riistaviikon raaka-aineet ovat pientuottajilta ympäri Suomea. Keittiömestareiden käsissä riistasta syntyy unohtumattomia makuelämyksiä. Avaustilaisuudessa paikalla olivat Timo Mononen/Karelian Riista Oy, Pekka Holma/ravintola Krapa, Jari Uotila/ravintola Haikon kartano, Mika Heiskanen/ravintola Palace Kämp ja Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa – hanke/Hanne Leppänen. Menu on keittiömestari Tapio Kankaan käsialaa ja jälkiruoka pastissier, Chjokon perustaja Mika Gröndahlin. Viinisuosittukset ovat keittiömestari Jyrki Sukulan. Samana päivänä olivat myös Suomalaisen Ruokakulttuurin Edistämishjelman (SRE) avajaiset ravintola Klaus K:ssa Helsingissä.
 - **Hankintalaki-info 8.11.2008**
 - Tällä hetkellä suuri osa maakunnan julkisissa ruokapalveluissa käytettävistä raaka-aineista tulevat keskustukkujen kautta. Oman maakunnan tuotteista käytetään jonkin verran lähialueen juureksia, marjoja ja leipomotuotteita. Julkisten hankintojen piirissä olevat organisaatiot haluaisivat käyttää yhä enemmän lähellä tuotettuja raaka-aineita ja alueen yrittäjät haluaisivat saada tuotteitaan esim. kouluruokailuun. Pullonkaula lähiruoan käyttämisessä onkin usein hankalaksi koettu hankintamenettely. Sähköinen HILMA-ilmoituskanava, jossa hankintayksiköt ilmoittavat julkisista hankinnoistaan, tuntuu useista maakunnan pienemmistä yrittäjistä vaikeaselkoiselta ja monet epäröivät pärjäämistään tarjouskilpailuissa. Myös lähellä tuotettu ruoka voi pärjätä julkisessa tarjouskilpailussa, mutta se edellyttää laadukkaiden tuotteiden lisäksi myös hankintaprosessin ja valintakriteerien tuntemusta. Sekä tuottajat, jatkojalostajat että asiakkaat tarvitsevat lisää koulutusta hankintakäytännöistä mm. kilpailutuksen kriteereistä ja aikatauluista.

Pohjois-Karjalan Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa järjesti yhdessä ProAgria Pohjois-Karjalan/Karelia à la Carte – hankkeen,



MTK-Pohjois-Karjalan, EkoCentrian ja Pohjois-Karjalan maakuntaliiton kanssa hankintalaki-infon 6.11.2008.

Tilaisuudessa pureuduttiin elintarvikealan julkisiin hankintakäytänteisiin. Asiantuntijana kuultiin Vesa Haapamäkeä Keski-Suomen Sairaanhoidopiirin materiaali-toimen johtajaa.

Paikalla oli sekä elintarvikealan yrittäjiä sekä ns. asiakkaita, eli esim. koulujen ja sairaanhoidopiirin ruokahuolto-päälliköitä. Hankintalaki-info oli hyvä alku yhteistyölle ja tapaamisen pohjalta yhteistyö jatkuu toimijoiden kesken ja näin myös mahdollisimman monet maakunnan omat tuotteet pärjäävät ensi kevään maakunnallisella tarjouskierröksellä.

Toisena konkreettisenä toimenpiteenä toimijat toteuttivat Lähiruokavetoisuuden, joka on allekirjoitettavissa Elintarvikealan koordinoitihankkeen internet-sivuilla www.pkky.fi/aiko/elo

- **18.–20.11.2008 yhteismatka Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisseminaariin Rovaniemelle**
 - Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisseminaari on valtakunnallisen maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän, Ruoka-Suomi – teemaryhmän vuosittain järjestämä elintarvikeyrittäjyyden hankeseminaari. Hanne Leppänen on teemaryhmän Pohjois-Karjalan aluejäsen. Elintarvikealan koordinoitihankkeen projektipäällikkö osallistui seminaariin ja tämän lisäksi järjesti yhteiskuljetuksen itäsuomalaisille teemaryhmän edustajille. Mukana oli 5 teemaryhmän jäsentä. Yhteiskuljetuksen aikana päivitettiin alueiden elintarvikealan hanketilannetta ja toimintaa sekä suunniteltiin tulevia yhteisiä toimenpiteitä.
- hankkeessa järjestettiin **3 elintarvikealan infotilaisuutta:**
 - Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulun Maaseutu-elinkeinojen koulutusohjelman opiskelijoille, ruokahuolto-päälliköille ja polvijärveläisille.
 - Infoissa kerrottiin mm. maakunnan elintarvikealasta, toimijoista ja tuotteista. Tilaisuuksissa keskusteltiin myös tarvittavista toimenpiteistä paikallisten raaka-aineiden saatavuuden ja käytön lisäämiseksi kuntaruokailussa ja vähittäiskaupassa.
 - infotilaisuudet toimialasta ovat erittäin tärkeitä – poikkitoimialaisen tuntemisen ja yhteistyön kannalta. Toimialasta tiedottaminen on oleellinen osa koordinaatiohankkeen työtä.
- hanke järjesti **2 kotimaan opintomatkaa:**
 - Elintarvikepäivä 2009-tapahtuma 4.-5.5.2009. Kyseessä on valtakunnallisesti suurin ja tärkein toimialan koulutustapahtuma. Päivän aikana järjestetään 7 rinnakkaisohjelmaa, jotka sisältävät infoa mm. markkinoinnista, tuotekehityksestä ja kansainvälistymisestä. Samalla opintomatalla pidettiin myös logistiikkakokous helsinkiläisten yhteistyöravintoloiden keittiömestareiden kanssa pohjoiskarjalaisten tuotteiden logistiikan tehostamisesta Pohjois-Karjala Helsinki –välillä. Logistiikka-asian käsittelyä jatkettiin myös Joensuussa 10.6. pidetyssä palaverissa. Muutamat helsinkiläiset ravintolat ovat perustamassa tukkua/ vastaanottopistettä pientuottajien tuotteille Helsinkiin. Tiiviin yhteistyömme ansiosta tässä voi avautua myös väylä pohjoiskarjalaisten tuotteiden logistiikan helpottamiseksi.
 - Tutustuminen Eat&Joy Maatilatoriin ja Pohjois-Karjalan esittäytymiseen Kolmen Sepän Patsaalla Helsingissä 3.6.2009. Eat&Joy –maatilatori on uu-



- si lähiruokamyymälä Helsingin keskustassa. Valikoimissa on myös pohjoiskarjalaisia tuotteita.
- **Lähiruokavetoisuus**
 - Elintarvikealan koordinoitihankkeen ”Rakasta Lähiruokaasi – lisää lähiruokaa julkisiin hankintoihin” – vetoomuksen allekirjoitti hankkeen sivuilla 28.2.2009 mennessä 373 henkilöä.
 - Vetoomuksessa ovat mukana elintarvikealan koordinoitihankkeen lisäksi Laadukasta Riistayrittämistä –hanke, Tiedosta Taitoon –hanke, Pohjois-Karjalan maakuntaliitto, ProAgria Pohjois-Karjala, MTK Pohjois-Karjala sekä EkoCentria, Lähikeittiöhanke.
 - Vetoomuksessa mukana olevien kanssa järjestettiin tiedotustilaisuus 8.1.2009, jonka jälkeen vetoisuus jalkautettiin kuntapäätäjille. Kuntatilaisuuksia pidettiin kevään aikana 5 kpl. Vetoisuus sai myös paljon näkyvyyttä sekä paikallisessa että valtakunnallisessa mediassa, aiheesta tehtiin 11 lehti/ www-artikkeliä. Vastaavaa vetoomusta ei ole tehty missään muussa maakunnassa ja siitä onkin tiedotettu laajasti.
 - Hankkeen tärkeä tehtävä on **pohjoiskarjalaisen elintarvikealan ja tuotteiden markkinointi ja tunnettuuden lisääminen sekä maakunnallisesti, että valtakunnallisesti**. Kevään aikana hanke järjesti mm.
 - Elävien kuvien ja makuelämysten Pohjois-Karjala – tilaisuuden, joka oli kohdistettu median edustajille. Tilaisuudessa markkinoitiin yhdessä pohjoiskarjalaisia herkuja sekä maakunnan elokuvaosaamista. Tilaisuus oli erittäin onnistunut ja jatkossa kannattaisikin elintarvikealan markkinoinnissa hyödyntää enemmän ”ristipölytystä”- toisin sanoen yhdistää ruokaa ja toisia toimialoja. Uusi tapa toimia herättää kiinnostusta ja lisää myös toimijoiden tietämystä toisistaan.
 - Hanke oli myös mukana Karelian Food Forumissa 24.–26.3.2009. Tapah- tumassa markkinoitiin eteläsuomalaisille keittiömestareille maakunnan elintarvikealaa, toimijoita ja tuotteita ja kehitetään uusia tuotteita. Karelian Food Forum on ainutlaatuinen toimintamalli Suomessa. Vastaavaa tapahtumaa ja pitkäjänteistä yhteistyötä ei löydy muista maakunnista. KFF on tuottanut myös tulosta – maakunnan raaka-aineita ja tuotteita saa useista helsinkiläisistä huippuravintoloista ja myymälöistä
 - Maakunnallisesti näkyvimpiä markkinointitoimenpiteitä olivat elintarvikealan teemasivut sanomalehti Karjalaisessa sekä K5-median kokkiohjelman ”Kokkaa ja Soppaa” – ohjelman uusien jaksojen sisällön suunnittelu yhdessä K5-median kanssa. Keväällä kuvatuissa jaksoissa näkyy voimakkaasti pohjoiskarjalainen ruoka - esille pääsevät sekä maakunnan raaka-aineet ja toimijat. Jaksot esitetään syksyllä 2009.
 - 1.7.–31.12.2009 järjestettiin 6 elintarvikealan infotilaisuutta. Koko hankkeen aikana niitä järjestettiin yhteensä 13 kpl.
 - tilaisuudet ovat tärkeä osa elintarvikealan maakunnallista tiedotusta. Hankkeen loppuajana suurin osa tilaisuuksista oli alan opiskelijoille.
 - Useita markkinointi- ja tiedotustilaisuuksia maakunnan tuotteista (mm. Karelian Food Forum 22.-23.9.2009, Pohjois-Karjala –ilta eduskunnassa 29.9.2009)
 - Opintomatka Anuga –messuille Kölniin, Saksaan 9.-13.10.2009
 - Matkalle osallistui 17 hlöä, mukana oli sekä yrittäjiä, että elintarvikealan toimijoita maakunnasta ja muualta Suomesta. Opintomatalla tutustuttiin Anuga-messuihin (Köln), leipomo Bäckerei Josef Hinkeliin (Düsseldorf) ja herkkukauppa Feinkost-Markt Delikatessaan (Düsseldorf).



- Matkasta erillinen matkaraportti
- Lähiruokavetoomuksen jatkotoimenpiteet:
 - yhteistyö Kestltä-hankkeen kanssa (koulutustilaisuus 9.12.2009)
 - tiedottaminen muihin maakuntiin Pohjois-Karjalan ”Lähiruokavetoomuus”-mallista

Hankkeessa tiedotettiin myös elintarvikealan ammatillisen koulutuksen osaamisesta ja kerryttämisestä

- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto:

- **12.9.2008 tiedotustilaisuus työssä oppimisjaksosta Saksassa**
 - Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan opiskelijat Marika Kuurne ja Soile Korhonen olivat elokuussa 2008 työssä oppimassa Saksassa, Rheinland-Pfalzin osavaltiossa, leipomo Bäckerei Reichhartissa. Tiedotustilaisuudessa kerrottiin työssä oppimisjaksosta. YLE/ Pohjois-Karjalan radio teki haastattelun tiedotustilaisuudesta.
- tiedottaminen työssä oppimispaikoista elintarvikealan toimijoille ja yrittäjille
 - Kaksi Pohjois-Karjalan Aikuisopiston elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon opiskelijaa oli työssä oppimassa Saksassa, Rheinland-Pfalzin osavaltiossa, Metzgeri Griesin lihanjalostusyrietyksessä (<http://cms.metzgeri-gries.de/>) 19.-1.-9.2.2009.
 - Hanne Leppänen tiedotti hankkeessa työssä oppimismahdollisuudesta Saksassa ja organisoivat käytännön jakson järjestelyjä. Yhteistyökumppanina oli Porta-Finlandia – yritys Rheinlan-Pfalzin alueelta, jossa työssä oppimispaikat sijaitsivat. Opiskelijoiden ottamat valokuvat ja esimerkit paikallisista resepteistä löytyvät hankkeen nettisivuilta.
 - Työssä oppimisjaksosta järjestettiin myös tiedotustilaisuus 12.3.2009 Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla
- Hanke järjesti yhteistyössä Laadukasta Riistayrittämistä – hankkeen kanssa oma-valvontakoulutuksen sekä 2 hygieniakoulutusta.
- Hanke esitteli pohjoiskarjalaista elintarvikealaa ja ruokamatkailua Turussa Finfoodin tilaisuudessa. Erityisen kiinnostuneita oltiin Pohjois-Karjalan Aikuisopiston elintarvikepalvelut – tiimin oppisopimuskoulutuksena toteuttamasta EväsKoli – täyteen koulutuksesta, jossa rakennettiin uusia ruokamatkailutuotteita Kolin alueella. Lisäksi tiedotettiin mm. Karelia a’la Carte-hankkeesta ja verkostosta.
- Valtakunnallisen aikuisopiskelijaviikon päätapahtuma Helsingissä 6.-7.10.2009
 - elintarvikealan, koulutuksen ja tuotteiden esittely

Välitetään toimialalle hyödynnettäväksi jo olemassa olevaan tutkimustietoa ja toteutetaan elintarvikealan ja sitä läheisesti palvelevien matkailu- ja hyvinvointi- ja luonnontuotealan tutkimuksia ja selvityksiä:

- Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu:

- **25.11.2008 Ruralia-instituutin Funktionaaliset elintarvikkeet – seminaari, Seinäjoki**
 - Projektiasiantuntija osallistui 25.11.2008 Helsingin yliopiston Ruralia instituutin järjestämään Funktionaaliset elintarvikkeet seminaariin Seinäjoella. Seminaarin tavoitteena oli tarjota uusinta ja ajankohtaista tietoa funktionaalisten elintarvikkeiden tutkimuksesta ja kehittämisestä sekä luoda näkemystä siitä, mihin suuntaan terveystuotteiden elintarvikkeiden parissa ollaan menossa. Käsiteltyjä aiheita olivat mm. funktionaalisten elintarvikkeiden määritelmät, tuotekehitysprosessit, tutkimusaset, prebioo-



- tit, viljojen ja marjojen terveysefektit, alana lainsäädäntö ja kuluttajien odotukset. Keskeinen tavoite oli myös toimijoiden verkostoituminen.
- Syksyn aikana aloitettiin kirjallisuusselvitykset kalan, erilaisten viljojen, sienten ja luonnonyrtytien terveydellisestä merkityksellisestä laadusta ja hyödyntämispotentiaalista elintarvikkeiden kehittämisessä. Työssä on oleellisesti hyödynnetty aiemmissa elintarvikealan hankkeissa luotuja selvityksiä ja kirjallisuushakuja. Selvitykset kootaan helppokäyttöisiksi taulukoiksi hankkeen sivustoille kevään 2009 aikana. Keväällä 2009 aloitetaan riistaa koskeva selvitystyö. Selvityksiä päivitetään hankkeen ajan uuden tiedon karttuessa.
 - Syksyllä 2008 aloitettiin sektoria laajasti palvelevan vilja-aiheisen infopäivän järjestelytyö yhteistyössä VTT:n kanssa. Päivä jouduttiin kuitenkin siirtämään aiosta ajankohdasta (28.1.2009) myöhempään ajankohtaan ennakoitua laimeamman kiinnostuksen vuoksi. Päivä järjestetään tehokkaammin ennakkotiedottaen myöhemmin elokuussa 2009.
 - Hankkeen sivuille Tietopankkiin lisättiin kesä-heinäkuussa 2009 jatkuvasti päivitettäväksi tarkoitetut kirjallisuusselvitykset aiheista ”Marjat”, ”Sienet”, ”Viljat”, ”Villisian rasvan laatu” ja ”Riistan laatu”. Sivuille lisättiin vastaavat selvitykset aihepiireistä ”Vihannekset” ja ”Yrtit” joulukuussa 2009. Kustakin aihepiiristä laadittiin yritysryhmien tarpeisiin vaihtelevan laajuisia tiivistelmiä sovelluskäyttöä varten.

Toimenpiteet 1.8.–31.12.2008

- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto:

- 21.8.2008 Pohjois-Karjalan yhteismarkkinoinnin työpajapäivä, Koli
- 26.8.2008 Matkailun hanketoimijat ja kehittäjät, Karjalan Talo Joensuu
- 19.8.2008 Lähiruokaviestitapahtuma Joensuun matkustajasatamassa
- 12.9.2008 tiedotustilaisuus työssä oppimisjaksosta Saksassa
- Elintarvikealan infot:
 - 18.9.2008 Elintarvikealan info, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, elintarvikealan opiskelijat
 - 3.11.2008 Elintarvikealan info, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, elintarvikealan opiskelijat
 - 24.11.2008 Elintarvikealan info, Joensuun ammattiopisto, Palvelut Niskalan yksikkö
 - 25.9.2008 Pohjois-Karjalan elintarvikealan info Kuntaruokailun asiantuntijat ry:n (KRA) syyskoulutuspäivillä Joensuussa
 - 11.12.2008 Elintarvike-, matkailu- ja HoReCa-alan toimijoiden yhteinen ideointiseminaari Ruokamatkailun kehittämiseksi Hämeessä, maaseuturavintola Hollolan Hirvi, Hollola
- 9.9.2008 Tutustumismatka Elintarvike-Futuriaan ja Tukkupojat yritykseen
- 30.9.2008 Lähiruokaseminaari, Eduskunnan auditorio, Helsinki
- 6.10.2008 Ajankohtaista aamiaisella – tilaisuus, Linnunniemen osaamiskartano, Joensuu
- 7.10.2009 Valtakunnallisen riistaviikon avaustilaisuus Helsingissä
- 29.–31.10.2009 Tallinna Food Fest – opintomatka
- 6.11.2008 Hankintalaki-info, Joensuu
- 11.11.2008 Hankeinfo rahoittajille ja maaseutushteereille, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, Joensuu



Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 1.1.2008–31.12.2009

- 18.–20.11.2008 yhteismatka Elintarvikeyrityksien kehittämisseminaariin Rovaniemelle
- 1.-2.12.2008 Opintomatka Vaissi Oy ja Saarioinen
- 12.12.2008 Karelia à la Carte Joulutapahtuma, Liperin Mylly, Liperi
- 21.12.2008 hanke-esittely Pohjois-Karjalan Aikuisopiston Joulupajilla

Toimenpiteet 1.1.–30.6.2009

- Lähiruokavetoisuus-kuntatilaisuudet:
 - tiedotustilaisuus 8.1.2009
 - Liperi 30.3.2009
 - Kitee 25.4.2009
 - Polvijärvi 4.5.2009
 - Joensuu 11.6.2009
 - Kontiolahti 15.6.2009
- TEKESin Sapuska-ohjelma – infotilaisuus Joensuu 13.1.2009
- Työssä oppimisjakson järjestelyt Saksaan
- Omavalvontakoulutus Joensuu 22.1.2009
- Joensuu-menu – tilaisuus, ravintola Kielo Joensuu 28.1.2009
- Karjalaisuus lautasella – tilaisuudet Joensuu 29.1.2009 ja 8.4.2009
- Elintarvikealan infot (3kpl): 30.1.2009, 2 tilaisuutta 12.3.2009
- Pohjois-Karjalan Marjanviljelypäivä, Joensuu 18.2.2009
- Tuotekehitys - ja markkinointikoulutus 20.–21.2.2009 Porvoo yhteistyössä Laadukasta Riistayrittämistä – hanke)
- Elävien kuvien ja makuelämysten Pohjois-Karjala – tilaisuus Helsingissä 13.3.2009
- Toimittajavierailu Pohjois-Karjalassa 16.3.2009
- Kontaktipäivä – tullaan tutuiksi Joensuu 17.3.2009
- Hygieniakoulutukset (2kpl) Joensuu 17.3.2009, 11.5.2009
- MTK-liittojen ja MTK-yhdistysten kuluttaja- ja koulu yhteistyön koulutuspäivät Liperi 18.3.2009
- Pohjois-Karjalan Kansanterveydenkeskuksen kansainvälisten asiantuntijoiden vierailu Joensuu 19.3.2009
- Karelian Food Forum Joensuu 24.–26.3.2009
- Hanketoimijoiden tapaaminen Joensuu 1.4.2009
- Pohjois-Karjalan sairaanhoito- ja sosiaalipalvelujen kuntayhtymän järjestämä Alueellinen ravitsemuspäivä Joensuu 28.4.2009
- opintomatka Elintarvikepäivä 2009 – tapahtumaan, Helsinki 4.-5.5.2009
- Logistiikkakokous Helsinki 4.-5.2009
- Kasvukauden avaus & Laatu ketju 10 vuotta tilaisuus Helsinki 20.5.2009
- Finfoodin ”Ruokamatkailun kehittäminen Varsinais-Suomessa” Turku 20.5.2009
- ”Karjalanpiirakoita Saksaan” – infotilaisuus Joensuu 25.5.2009
- Karelia à la Carte tutuksi – retki Pohjois-Karjalan ammattiopiston opiskelijoille 26.5.2009
- opintomatka Eat&Joy -maatilatoriiin & Pohjois-Karjala Kolmen Sepän patsaalla, Helsinki 3.6.2009
- K5-kokki ohjelman kuvaukset Pohjois-Karjalassa 8.-10.6.2009
- Ravintola Juuren keittiömestarit Joensuussa (logistiikkakokous) 10.6.2009
- Tiedotteita/ artikkeleita 19 kpl

Toimenpiteet 1.7.–31.12.2009



- Elintarvikealan infot (6 kpl) 9.9.2009, 15.9.2009, 16.9.2009, 17.9.2009, 1.10.2009, 28.10.2009
- Pohjoiskarjalan elintarvikealan ja tuotteiden esittely Juustoportti-yritykselle 20.–21.8.2009
- Pellonpientareelta pöytään – alkutuottajien ja jatkojalostajien myynti- ja markkinointitapahtuma 12.9.2009
- Karelial Food Forum 22.–23.9.2009
- osallistuminen valtakunnalliseen lähiruokaseminaariin 29.9.2009 Helsingissä
- Pohjois-Karjala – ilta eduskunnassa 29.9.2009
- Elintarvikealan, koulutuksen ja tuotteiden esittely valtakunnallisessa Aikuisopiskelijan viikon päätapahtumassa 6.-7.10.2009
- opintomatka Anuga-messut 9.-13.10.2009 Köln, Saksa
- Karjalaisuus lautasella – tilaisuus 30.10.2009
- Kestävyyttä Pohjois-Karjalan ruokapalveluihin – tilaisuus 9.12.2009
- Puheenvuoro Elintarvikeyrityksen kehittämisen hankeseminaarissa 2.12.2009
- tiedotteita, artikkeleita, lehtijuttuja 8 kpl

- Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu: toimenpiteet ja osallistumiset

Toimenpiteet 1.8.-31.12.2008

- Funktionaaliset elintarvikkeet -seminaari 25.11.2008
- Koulutusorganisaatioiden kehityspalveluiden esittely/ Pikes-alue (Lieksa, Nurmes)
- 1.-2.12.2008 Opintomatka Vaissi Oy ja Saarioinen
- Tutkimuskirjallisuuden läpikäyntiä ja referointia tutkielmia varten

Toimenpiteet 1.1.-30.6.2009

- Elintarvikealan laboratoriopalveluiden tarjoajien listaus hankkeen Tietopankkiin, 25.2.2009
- Yhteistyöneuvottelut, JoY/ Biotieteiden tdk, 6.3.2009
- Yhteistyöneuvottelut, P-K KTK & P-K KTK TS, 9.3.2009
- Pohjois-Karjalan Kansanterveydenkeskuksen kansainvälisten asiantuntijoiden vierailu Joensuussa (Esitelmä: Marjat; laatu ja terveysvaikutukset), 19.3.2009 (32 hlöä)
- Karelial Food Forum 24.-26.3.2009 (Toiminnan esittely) (72 hlöä)
- Tarvekartoitus- ja suunnittelupalaveri/ Jatkojalostus, 30.3.2009
- LUOVA-tapahtuma, innovaatiotoiminnan tukimuodot, 31.3.2009
- Hanketoimijatapaaminen, Joensuu, 1.4.2009
- Pohjois-Karjalan sairaanhoito- ja sosiaalipalvelujen kuntayhtymän järjestämä Alueellinen ravitsemuspäivä 28.4.2009
- Elintarvikepäivät 2009, Hki, 5.5.2009
- PK AMK:n Biotilouden keskuksen Koulutuspäivät (heräte-esitelmä; Elintarvikealan tulevaisuus & Keskuksen toiminta), 5.6.2009
- P-K:n sieni- ja luonnontuotealan tulevaisuus-palaveri, 11.6.2009
- Kirjallisuustutkielmat (Viljat, Marjat, Sienet) hankkeen sivuille, 30.6.2009



Toimenpiteet 1.7.-31.12.2009

- Kirjallisuustutkielma (Villisian lipidit) hankkeen sivuille, 9.7.2009
- Kirjallisuuskoonti ”Riistan lihan laatu verrattuna muuhun lihaan” hankkeen sivuille 9.7.2009
- Sienialan tulevaisuus-palaveri, 8.7.2009
- Hanketoimijapalaveri/ Sienet, 24.7.2009
- Viljainfo-päivä, 18.8.2009
- Raaka-aine kombinaatioiden hyödyt- tapaaminen, 19.8.2009
- European Research Council- rahoitusseminaari, 9.9.2009
- Siitake-pellava-palaveri, 11.9.2009
- Kliinisen kokeen suorituslupahakemus/ PKSSP, Eettinen tmikunta, 22.9.2009
- ”Elintarvikeala Keski-Karjalassa”-tapaaminen, 28.9.2009
- Esitelmä (”Villisian lihan laatu”) Villisika-seminaarissa, 2.10.2009
- Luonnontuotealan teemaryhmän konsortiokokous, 7.10.2009
- Luonnontuotealan teemaryhmän järjestämä yleisöseminaari (esitelmä), 8.10.2009
- ANUGA-messut, 9.-12.10.2009
- Esitelmä (”Sienet – luonnollista terveystuotetta”) ”Terveystta ja hyvinvointia luonnosta – seminaarissa, 4.11.2009
- ”Ajankohtaista kansainvälisistä rahoitusohjelmista”-seminaari, 5.11.2009
- ”Asiakkuuksien hallinta ja hankinta”-seminaari, 6.11.2009
- Kestltä -hanketapaaminen, 9.11.2009
- ”Pohjois-Karjalan Maakuntakorkeakoulu”, 23.11.2009
- Tutkimuskonsortio-palaveri, 23.11.2009
- Lähiruuan käyttökartoitus-tapahtuma PK:n kuntapäätäjille, 9.12.2009
- Sienialan tutkimuspalaveri, 22.12.2009
- Kirjallisuustutkielma ”Vihannekset; laatu ja terveystuotetta”, 31.12.2009
- Kirjallisuustutkielma ”Yrtit; laatu ja terveystuotetta”, 31.12.2009



Kustannukset ja rahoitus

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa							
P-K:n TE-keskus, maaseutuosasto							
Päätös 26.6.2008 Dnro 1965/3560-2007							
			2008-2009	AIKO ja AMK yhteensä			
662 Kustannusarvio	Palkat sivukuluineen	Ostopalvelut	Vuokrat	Kotimaan matkakulut	Ulkomaan matkakulut	Muut kulut	Yhteensä
Toimintokoodi	840	841	847	846	857	855	
Päätös	219 000,00 €	22 000,00 €	9 000,00 €	21 000,00 €	25 000,00 €	4 000,00 €	300 000,00 €
1.8.-31.12.2008	42 470,26 €	1 501,87 €	1 563,45 €	7 168,82 €	3 151,95 €	376,93 €	56 233,28 €
1.1.-30.6.2009	60 175,05 €	5 419,38 €	3 058,96 €	2 617,96 €	1 020,00 €	851,54 €	73 142,89 €
1.7.-31.12.2009	73 212,29 €	11 583,07 €	2 863,51 €	8 185,79 €	18 888,89 €	545,79 €	115 279,34 €
Kustannusarvio yhteensä	175 857,60 €	18 504,32 €	7 485,92 €	17 972,57 €	23 060,84 €	1 774,26 €	244 655,51 €
toteutumatta	43 142,40 €	3 495,68 €	1 514,08 €	3 027,43 €	1 939,16 €	2 225,74 €	55 344,49 €

Rahoitusuunnitelma	P-K:n TE-keskus Eu 40,5 %	P-K:n TE-keskus valtio 39,5 %	Kunnat 10 %	Yksityiset 10 %	Yhteensä
Toimintokoodi	881	881	882	884	
Päätös	121 500,00 €	118 500,00 €	30 000,00 €	30 000,00 €	300 000,00 €
1.8.-31.12.2008	22 446,83 €	22 212,15 €	5 651,78 €	3 601,78 €	53 912,55 €
1.1.-30.6.2009	28 517,79 €	28 041,51 €	7 372,23 €	9 212,23 €	73 143,77 €
1.7.-31.12.2009	0,00 €	0,00 €	6 736,22 €	16 056,22 €	22 792,44 €
Yhteensä	50 964,62 €	50 253,66 €	19 760,24 €	28 870,24 €	149 848,75 €
toteutumatta	70 535,38 €	68 246,34 €	10 239,76 €	1 129,76 €	150 151,25 €

Raportointi ja seuranta (kokoukset, ohjausryhmän työskentely)

Ohjausryhmä

Hankkeen ohjausryhmään kuuluvat:

- Marja-Leena Hirvonen, projektipäällikkö, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
- Kirsi Jaakkola, yrittäjä, Liperin Juurespakkaamo
- Anne Karppinen, kehityspäällikkö, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
- Pasi Kiiskinen, yrittäjä, Kontiomehu
- Arja Kinnunen, suunnittelija, Itä-Suomen yliopisto
- Pirjo Korjonen, hankevastaava, ProAgria Pohjois-Karjala
- Teuvo Mutanen, maaseutusihiteeri, Polvijärven kunta
- Esa Pasanen, keittiömestari, Pohjois-Karjalan keittiömestarit ry
- Jorma Riikonen, yrittäjä, Kotileipomo Riikonen
- Vuokko Niemitalo, projektipäällikkö, Elintarvike-Futura, Sisä-Savon Seutuyhtymä
- Heli Peura, kalastusmestari, Pohjois-Karjala TE-keskus
- Terho Sirviö, EU-suunnittelija, Pohjois-Karjala TE-keskus

Asiantuntija Hannu Mäkelä, Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu

Hankkeen ohjausryhmän kokoukset:

- 19.8.2008
- 19.2.2009
- 27.8.2009
- 4.3.2010



Toteutusolehdukset ja riskit

Hankkeen kunta- ja yksityisrahoituksen kasaaminen suunnitellusti on kiinni hankkeen molempien toteuttajatahojen aktiivisuudesta.

4.3 Yhteistyökumppanit

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto:

- Pohjoiskarjalaiset elintarvikealan hankkeet/ toimijat:
 - o Laadukasta Riistayrittämistä – hanke
 - o Karelia à la Carte -hanke
 - o Uutta yritystoimintaa Pohjois-Karjalaan luonnon funktionaalisista raaka-aineista
 - o Marjamarkkinat
 - o Laatuhanajaa Pohjois-Karjalasta
 - o Keski-Karjalan lammastuotantohanke
 - o Hyvää Yhdessä
 - o Tiedosta Taitoon
 - o Kalasta Pohjois-Karjalassa
 - o Joko tiedät -ajankohtaista tietoa maaseudulle
- TE-keskus Pohjois-Karjala
- Josek, PIKES, KETI ja pohjoiskarjalan kunnat
- MTK Pohjois-Karjala
- Pohjois-Karjalan maakuntaliitto
- Karelia Expert
- Pohjois-Karjalan/ Suomen Keittiömestariyhdistys ry.
- Ekocentria/SAKKY: Lähiruokaviesti, hankintalaki, lähiruokavetoisuus
- Sisä-Savon Seutuyhtymä/Elintarvike-Futuria – hanke
- Ekoneum
- Agropolis ry.
- Jyväskylän ammattikorkeakoulu
- Kasvu Hämeessä – teemaohjelma/Aitoja Makuja Hämeestä – elintarviketuotannon kehittämishjelma
- TEKES
- Pohjoiskarjalan kuntien ruokahuoltoapäälliköt, PKSSK/ Hannele Ritala-Heikkinen
- Suomen Ruokatieto ry. (ent. Finfood)
- Ruoka-Suomi – teemaryhmä
- MMM/SRE – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma
- Arktiset Aromit ry.
- ravintola Juuri, ravintola Lasipalatsi, ravintola Torni, Eat&Joy Maatilatori, ravintola Sundmans
- Turku Touring
- Juustoportti Oy
- Pohjois-Karjalan Kansanterveyden keskus
- Pohjois-Karjalan Osuuskauppa (PKO)
- ravintola Karelia, Joensuu
- Sunprofile Oy



- Metzgerei Braun, Konken Saksa

PK AMK

- Pohjoiskarjalaiset elintarvikealan hankkeet/ toimijat:
 - o Laadukasta Riistayrittämistä – hanke
 - o Karelia à la Carte -hanke
 - o Uutta yritystoimintaa Pohjois-Karjalaan luonnon funktionaalisista raaka-aineista
 - o Keski-Karjalan lammaskokkohanke
- TE-keskus Pohjois-Karjala
- Josek, PIKES, KETI ja pohjoiskarjalan kunnat
- MTK Pohjois-Karjala
- Pohjois-Karjalan maakuntaliitto
- Ekocentria/SAKKY: Kesltä-lähiruokahanke
- TEKES
- PKSSK/ Hannele Ritala-Heikkinen
- Ruoka-Suomi – teemaryhmä
- Arktiset Aromit ry.
- Pohjois-Karjalan Kansanterveyden keskus
- Savonia ammattikorkeakoulu
- VTT
- HY, Viikki Biocenter
- KuY/ Kliinisen ravitsemustieteen laitos
- P-K Kansanterveyden Keskuksen Tutkimussäätiö
- Juuresalan yrittäjäryhmä
- Sienialan yrittäjäryhmä
- Viljasektorin yrittäjäryhmä
- Food West Oy
- Joensuun Yliopisto

4.4 Hankkeen tulokset ja vaikutukset

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa toimi 1.8.2008–31.12.2009. Hankkeen tavoitteena oli vahvistaa toimialan koordinoititehtävänsä mukaisesti elintarvike-, matkailu-, hyvinvointi- ja luonnontuotealan yrittäjien, koulutus- ja neuvontaorganisaatioiden sekä hanketoimijoiden osaamista ja verkostoa maakunnallisesti, valtakunnallisesti sekä kansainvälisesti (Pohjois-Karjalan Aikuisopisto). Hankkeen tavoitteena oli myös toimialojen tutkimustiedon kokoaminen ja levittäminen (Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu) sekä yrittäjyyden tukeminen ja yritysten taloudellisten toimintaedellytyksien edistäminen.

Hankkeessa tehtiin hankesuunnitelman mukaisia toimenpiteitä ja päästiin ohjausryhmän asettamiin tavoitteisiin. Pohjois-Karjalan Aikuisopiston toimenpiteiden osalta useat tavoitteet myös ylittyivät.

Hankkeen verkkosivut www.pkky.fi/aiko/elo osoittautuivat toimivaksi ja informatiiviseksi tiedotuskanavaksi. Sivuilta löytyy helposti mm. alan uutisia ja tutkimustietoa. Haasteena on vielä sivujen tunnettuuden lisääminen toimijoiden keskuudessa.



Koordinoitiroolinsa mukaisesti hankkeen aikana järjestettiin useita hanketoimijoiden tapaamisia. Tämä lisäsi merkittävästi yhteistyötä, vähensi hankkeiden toiminnan päällekkäisyyttä sekä auttoi uusien hankkeiden suunnittelussa (mm. mitä toimenpiteitä tai uusia hankkeita toimialan kehittämiseksi tarvitaan).

Tiiviin hankeyhteistyön lisäksi toimenpiteitä olivat mm.:

- pohjoiskarjalaisten tuotteiden tunnettuuden lisääminen ja markkinointi ravintoloihin maakunnassa sekä valtakunnallisesti
- ponnistukset maakunnallisten pientuottajien tuotteiden käytön lisäämiseksi julkisella sektorilla
- elintarvikealasta ja tuotteista tiedottaminen

Hankkeen aikana pohjoiskarjalaisten elintarvikkeiden tunnettuus lisääntyi merkittävästi. Hankkeessa järjestettiin useita tiedotus- ja markkinointitilaisuuksia sekä maakunnallisesti että valtakunnallisesti (mm. Karelian Food Forum, Kokkaa ja soppaa TV-ohjelma, Pohjois-Karjala -ilta eduskunnassa). Tärkeimpänä kohderyhmänä olivat ravintoloiden keittiömestarit. Toimenpiteiden ansiosta myös yrittäjien välinen yhteistyö tiivistyi merkittävästi.

Toimenpiteiden ansiosta pohjoiskarjalaisia tuotteita (mm. marjajuomat, järvikalatuotteet, riista) on saavilla paikallisissa Joensuu Menu -ravintoloissa sekä Etelä-Suomessa mm. ravintola Juuresa, ravintola Lasipalatsissa, ravintola Tornissa ja Royal Ravintoloissa. Lisäksi tuotteita on myynissä myös Lasipalatsin Eat&Joy Maatilatorilla sekä Juuren Puoti -myymälässä.

Ravintoloiden ja yrittäjien yhteistyön avulla muutamat pohjoiskarjalaiset yritykset pääsivät mukaan Helsingin tukkutorin ”Tukkutorin online” – logistiikkajärjestelmään, jonka kautta useat helsinkiläiset ravintolat tilaavat tuotteita. Kokonaisuutena Pohjois-Karjala on valtakunnallisesti edelläkävijä näin aktiivisessa yhteistyössä yrittäjien ja ravintoloiden keittiömestareiden kanssa.

Hankkeen aikana Hanne Leppänen päivitti myös maakunnan elintarvikealan yritysten tietoja valtakunnalliseen, Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmän tietokantaan sekä ”Aitoja Makuja” -yhteystietosivustoon.

Hanke ponnisteli myös yhdessä muiden hankkeiden ja toimijoiden kanssa paikallisten tuotteiden lisäämiseksi julkisessa ruokahuollossa. Yhteistyössä järjestettiin valtakunnallisestikin ainutlaatuinen ”Lähiruokavetoomus”, jolla haluttiin vaikuttaa kunnalliseen päätöksentekoon. Lisäksi järjestettiin koulutuksia (mm. julkiset hankinnat ja kilpailutus). Merkittävänä yhteistyökumppanina toimivat myös Ekocentria ja Suomalaisen Ruokakulttuurin Edistämishjelma (SRE). Työtä ja haasteita tällä sektorilla vielä riittää, sillä paikallisten tuotteiden osuus on vielä erittäin pieni julkisessa ruokahuollossa.

Pohjois-Karjalan Aikuisopiston osalta Elintarvikealan koordinoitihanke saavutti tavoitteensa, ja osin ylittikin ne. Hankkeen itsearviointin perusteella vahvuuksia olivat mm. aikataulut, toimenpiteiden toteutuminen suunnitellusti, laaja verkostoituminen ja toimialan kehittyminen ja näkyvyyden lisääntyminen. Hankkeen toiminta sai myös paljon suoraa positiivista palautetta toiminnastaan maakunnan elintarvikealan yrittäjiltä.

Projektipäällikön kannalta hankkeen onnistumisen ovat mahdollistaneet Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, erinomainen yhteistyö ja luottamukselliset suhteet muiden hankkeiden, hanketoimi-



joiden (mm. Laadukasta Riistayrittämistä, Karelia a'la Carte -hankkeet), rahoittajien, yrittäjien ja yhteistyökumppanien kanssa.

PK AMK

Toiminnassa on alkuvaiheessa painottunut relevantin uuden tiedon hankkiminen ja työstäminen vastaanotettavaan muotoon, yritysten tiedontarpeiden laadullinen kartoittaminen ja toiminta- verkostojen luominen.

Kirjallisuusselvitysten ajantasaisuus ja syvällisyys on arvioitu yrittäjien näkökulmasta riittäväksi. Sivustoille viedyt selvitykset ovat poikineet uusia yhteydenottoja ja lisäselvitystarpeita. Osaa selvitysten sisältämästä tiedosta on pyydetty tarkentamaan tiiviiden esitelmien muodossa suoraan kohdejoukolle.

Tutkimuksen eturintaman ja kaupallisten sovellusten väliin jäävä ajallinen ero on elintarviketieteissä keskimäärin 3 -10 vuotta jo senkin vuoksi, että alalta julkaistaan tällä hetkellä n. 450 eritasoista tutkimusartikkelia kuukausittain. Kilpailukyvyyn näkökulmasta uuden tiedon nopeampaa sovellettavuutta edistävät toimet ovat suositeltavia. Toimien onnistuneisuuteen vaikuttavat oleellisesti oikein resursoitu seurantamahdollisuus, riittävän kansantajuiset ja sovelluksiin saakka ohjaavat referoinnit ja soveltavien tahojen tietotaidolliset ja taloudelliset mahdollisuudet kehittämistyöhön. Hankkeen voi katsoa onnistuneen toimintatavan kehittämisessä ja testaamisessa, joskin perinteitä murtavien toimien laajempi hyödyntäminen kärsii nopeatempoisessa projektiympäristössä herkästi aikapulasta.

Jatkotoimina suositeltavia ovat markkinanäkymiä tulevaisuusorientoituneesti ennustavien tahojen, tutkimustietoa tarjoavien organisaatioiden, tuotekehittäjien, jatkojalostajien ja kaupan yhteistyön tiivistäminen edelleen. Uuteen tietoon pohjaavien kehitysprosessien osallistujatahujen toimintakulttuurissa ja painotuksissa on väistämättä eroja, joiden voittaminen onnistuu kokonaistavoitteiden ollessa kaikille osapuolille selkeitä ja toimijoiden välisen tehtäväjaon ollessa ennustettava myös hankeajan jälkeen. PKKY/AIKO:n rooli yhteistyöverkostojen luomisessa ja edelleen kehittämisessä oli hankkeen aikana keskeinen ja toimintalinja myös tulevaisuudessa suositeltava. PKAMK:n rooli ajantasaisen tiedon hankkijana ja välittäjänä oli luonteva.

Varsinaisten sovellusten tehokas kehittäminen edellyttää toimijoilta mahdollisuuksia paneutua yksityis- ja yrityskohtaisesti prosessin erilaisiin vaiheisiin, mikä puoltaa yksityisten dynaamisten toimijoiden sisällyttämistä julkisorganisaatiovetoisiin hankkeisiin.

Hanke ylitti mitattavissa olevat projektiaikaan sidotut tavoitteensa, joten toiminnallisesti hanketta voi pitää onnistuneena. Hankkeen sisältöön toiminnan viimeisinä kuukausina pyrittiin lisäämään kunnianhimoisia t&k-kokonaisuuksia, joiden läpivieminen jäljellä olevassa ajassa osoitautui mahdottomaksi. Toteutetuille ja aiotuille toimille on olemassa selkeä tarve, jonka tyydyttämiseen soisi löytyvän asianmukaiset resurssit jatkossa. Onnistuneet kokonaisuudet tulevat edellyttämään ennustemalleihin pohjaavia, huolellisesti toimijaverkon yhteistyössä laatimia, resursoituja suunnitelmia, joiden tilannekohtainen päivitys muuttuvia tarpeita vastaavaksi projektiaikana tulisi olla sujuvaa. Projektin kokemukset ovat luonteva pohja jatkotoimien suunnittelulle ja toteutukselle.



Ohjausryhmän arviointi

Hankkeen ohjausryhmän jäsenet arvioivat hanketta ohjausryhmän kokouksessa 4.3.2010 sekä sähköpostitse 19.3.2010 mennessä. Ohessa koonti arvioinnista:

Hankkeen yhteistyö on toiminut hyvin yrittäjiin ja toimijoihin päin sekä valtakunnallisesti että maakunnallisesti. AMK ja AIKO hankeyhteistyö ei ole toiminut kuten alun perin oli ajateltu (hankekumppanuus). Vaikeuksia oli lähinnä kommunikaatiossa. AMK:lla ehkä arviointivirhe henkilövalinnassa.

Päätehtävä hankkeella oli elintarvikealan koordinointi. Toimialan markkinointi ja yhteistyö muiden hankkeiden kanssa on toiminut erittäin hyvin. Maataloutta koskevia hankkeita olisi voinut olla mukana yhteistyössä enemmänkin, koska ne kuuluvat samaan elintarvikeketjuun (ja samaan kehittämisohjelmaan). Lisäarvoa olisi ollut maakuntaliiton Rauno Jussilan mukanaolosta hankkeen ohjausryhmässä, koska hän on elintarvikeryhmän vastuuhenkilö. Yhteistyötä hänen kanssaan on kyllä tehty koko ajan.

Yritysryhmähankkeita olisi toivonut tässä hankkeessa syntyneen, koska niissä olisi voitu tehdä yritys- ja ryhmäkohtaisia kehittämistoimia. Yleisesti ottaen hanke toteutui erittäin hyvin. Elintarvikealan hankkeet ovat tällä ohjelmakaudella (2007–2013) keskittyneet pääasiassa maaseuturahaston rahoitukseen. Hankkeiden tehtävänä on rakentaa yritysten ja tuotteiden imagoa sekä yhteistoimintaa ja yhteisverkostoa.

Elintarvikealan eri hankkeiden kesken jaettiin eri tehtävät ja jako on toiminut hyvin. Hanke on edennyt hyvin ja toteutui hankesuunnitelman mukaisesti. Budjetissa pysyttiin.

Konkreettiset asiat toivat parhaiten esille maakunnalliset tuotteet ja yrittäjät. Tutustuminen yrityksiin ja tuotteisiin on erittäin tärkeää. Hanke on edistänyt yrittäjien välistä yhteistyötä järjestämällä tilaisuuksia yrittäjien kohtaamisille. Mm. keittiömestareiden vierailut Pohjois-Karjalassa ja maakunnan tuotteiden ja yrittäjien esittäytyminen ovat luoneet pohjaa konkreettiselle yhteistyölle ja edesauttaneet luottamuksellisten suhteiden syntymistä yrittäjien ja toimijoiden välillä. Tuotteiden ja yritysten markkinointi oli valtakunnallisesti erittäin tehokasta ja se madaltaa kynnystä maakunnan yritysten päästessä helpommin maakunnan ulkopuolisille markkinoille. Hanne Leppäsen persoona toi lisäarvoa hankkeelle.

Hankkeella on alku ja loppu, ongelmana on se, että yrittäjien on vaikea hahmottaa, että hanke päättyy, koska se on niin hyväksi havaittu.

4.5 Allekirjoitukset ja päiväys

Joensuussa 31.12.2009

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu

Hanne Leppänen
projektipäällikkö

Hannu Mäkelä
projektiasiantuntija

