



Airi Timonen

**INNOKARELIA
MONIMUOTOISET ELINTARVIKEVERKOSTOT
1.6.2010–30.6.2012**

Loppuraportti
30.6.2012

Sisällysluettelo

1	HANKKEEN TAUSTA JA LÄHTÖKOHDAT.....	3
1.1	Elintarvike- ja luonnontuotealan nykytilanne Keski-Karjalassa.....	3
1.2	Tehtyjä toimenpiteitä maakunnassa ja Keski-Karjalassa.....	3
1.3	Projektialueen kuvaus.....	4
2	HANKEORGANISAATIO	4
2.1	Hankkeen koko organisaatio ja sen tehtävät	4
2.2	Yhteyshenkilöt ja vastuutahot yhteystietoineen.....	4
2.3	Ohjausryhmä.....	5
3	HANKKEEN TAVOITTEET	5
4	HANKKEEN KESKEISET TOIMENPITEET	6
4.1	Toiminnan kuvaus	6
4.2	Tuoteprosessimenetelmien kehittämien	7
4.3	Tapahtumat, koulutus- ja opintomatkat sekä tiedottaminen	8
4.3.1	Tapahtumat	8
4.3.2	Koulutus- ja opintomatkat.....	9
4.3.3	Miten hankkeesta on tiedotettu	12
4.4	Hankkeen yhteistyötahot.....	14
5	AJANKOHTA JA KESTO, AIKATAULUN TOTEUTUMINEN	14
6	SAAVUTETUT TULOKSET	15
6.1	Puolivuosittainen tarkastelu	15
6.2	Saavutetut tulokset.....	16
7	TALOUS.....	18
7.1	Hankkeen kustannukset.....	18
7.2	Hankkeen rahoitus	18
8	ARVIOINNIT	19
8.1	Projektipäällikön arviointi.....	19
8.2	Ohjausryhmän arviointi.....	19
8.3	Kohderyhmän arviointi.....	20
9	JATKOTOIMENPITEET	20
10	TIIVISTELMÄ	21

1 HANKKEEN TAUSTA JA LÄHTÖKOHDAT

1.1 Elintarvike- ja luonnontuotealan nykytilanne Keski-Karjalassa

Keski-Karjalassa on runsasta ja monipuolista elintarvike- ja luonnontuotealan valmistus- ja jalostusosaamista. Lisäksi Tohmajärvellä on lihan- ja villantuotantoon erikoistuneita lammastiloja, joiden katraat ja lihantuotanto ylittävät maan keskitason. Yritykset ovat keskimäärin hyvin pieniä ja toiminta hyvin hajanaista, pienimuotoista ja monelle toimialalle jakautunutta. Yritystoiminta on usein käynnistynyt maatalouden sivuelinkeinona, joko jatkuen edelleen sellaisenaan tai muodostuen vuosien saatossa yrittäjien pääelinkeinoksi. Pääosin toimialan yritykset ovat perheyrityksiä, joissa työskentelee perheen ulkopuolista työvoimaa vain kausi- ja sesonkiluontoisesti.

Yritystoiminta perustuu pääsääntöisesti tuotantupuolen osaamiseen ja itse kehitettyihin tuotteisiin. Yritysten tuotteet ovat laadullisesti hyviä, jopa erinomaisia. Suuri haaste elintarvike- ja luonnontuotealan yritystoiminnan kehittämisessä on yritysten koon kasvattaminen. Pienimuotoisesti toimiessa yrityksen omistaja tai omistajat ovat vastuussa koko toiminnasta aina tuotannosta loppukäyttäjään saakka. Tämän toimintamallin haasteena on panosten keskittyminen etupäässä tuotantoon ja tuotteisiin, minkä vuoksi yritysten väliseen yhteistyöhön, verkostoitumiseen sekä tuotteiden jakeluratkaisuiden kehittämiseen ja asiakashallintaan kohdennettavat panokset jäävät vajavaisiksi. Näin ollen yrityksissä ei saavuteta ns. kriittistä massaa, jolla yritystoiminta kasvaa tasolle, jossa voidaan palkata henkilöstöä ja jakaa tuotannollista ja kehitysvastuuta useille tahoille.

1.2 Tehtyjä toimenpiteitä maakunnassa ja Keski-Karjalassa

Menossa olevalla ohjelmakaudella Pohjois-Karjalan elintarvikealan kehittämistyötä on toteutettu Pohjois-Karjalan Aikuisopiston koordinoimana. Koordinointihankkeen aikana maakuntaan muodostui toimiva yhteistyötapa, jolla kansallisen tason kontakteja ja uusia ideoita tuotiin tutuksi. Paikallisilla omilla hankkeilla on tiedotettu, testattu ja tehty toimintasuunnitelmia kontaktien ja uusien ideoiden käytännön toteuttamiseksi Keski-Karjalassa.

Joensuun seudun aluekeskusohjelman 2009 toimenpiteenä Keski-Karjalassa selvitettiin elintarvikealan kehittämistarpeita. Yrityksillä on halukkuutta toiminnan laajentamiseen ja toisaalta markkinoilta löydettiin myyntikanavia. Lammasverkko-hankkeeseen 2008–2010 osallistui kolmannes Pohjois-Karjalan lampureiden jäsenistöstä. Hankkeen aikana lampureiden kesken syntyi jo itsenäisesti toimivia verkostoja ja Karitsaa á la Karelia -tuotemerkkiä testattiin markkinoinnissa. Alustavia neuvotteluja lihan käsittelystä, pakkaamisesta ja jakelusta käytiin polvijärveläisen yrityksen kanssa. Lammastalous tarvitsee pienten tuotantoyksiköiden volyymin yhdistämistä sekä ulkopuolisen osto- ja myyntiorganisaation.

Maaseutuyrityksillä on erinomaiset edellytykset kehittyä maakuntamme voimavaraksi ja merkittäväksi työllistäjäksi. Tämä lisää maaseudun elinvoimaisuutta ja vähentää osaltaan maaseudun autioitumista.

1.3 Projektialueen kuvaus

InnoKarelia-hanke on keskittynyt elintarvike- ja luonnontuotealan yritysten kilpailukyvyn, tuottavuuden ja kannattavuuden kehittämiseen Keski-Karjalan alueella. Tavoitteena on ollut uusien innovatiivisten ja laadukkaiden tuotteiden, tuoteperheiden ja -merkkien kehittäminen, testaus ja tuominen markkinoille. Hankkeella on lisätty myös yritysten välistä yhteistyötä. Jakelukanavia monipuolistamalla päästään isommille markkinoille ja suurempiin toimitusmääriin.

2 HANKEORGANISAATIO

2.1 Hankkeen koko organisaatio ja sen tehtävät

Keski-Karjalan Kehitysyhtiö Oy KETI toimi hankkeen hallinnoijana ja toteuttajana. Vastuullisena johtajana toimi kokoaikainen projektipäällikkö Airi Timonen. Projektipäällikkö johti hanketyötä ja vastasi hankkeen toteutuksesta rahoituspäätöksen, hankesuunnitelman, toteutussopimusten ja rahoittajan sekä KETIn ohjeiden mukaisesti. Hankkeessa toimivat myös projektisihteeri Virve Koponen ja markkinoija/tiedottaja Suvi Spoof.

2.2 Yhteyshenkilöt ja vastuutahot yhteystietoineen

Hallinnoija Keski-Karjalan Kehitysyhtiö Oy KETI
Kiteentie 13 A, 82500 KITEE
050 502 0367, www.keti.fi

Vastuuhenkilö Risto Hiltunen
toimitusjohtaja
050 303 1313, risto.hiltunen@keti.fi

Yhteyshenkilö ja hankkeen johtaja
Airi Timonen
projektipäällikkö
050 494 2079, airi.timonen@keti.fi

2.3 Ohjausryhmä

Jukka Solonen	Kesälahden kunta, puheenjohtaja
Terho Sirviö	Pohjois-Karjalan ELY-keskus
Liisa Laasonen	Tohmajärven kunta
Seija Malinen	Puruveden Savukala Oy, Kesälahti
Ismo Ruutiainen	Ruutiaisen puutarha, Kitee
Asko Lamminsalo	Rääkkylä
Outi Sirola	Raja-Karjalan Oxford Down, Tohmajärvi
Pirjo Korjonen	ProAgria Pohjois-Karjala

3 HANKKEEN TAVOITTEET

- Asiakas- ja markkinointikartoitukset hyödynnetään kohdeyritysten tuote- ja toiminnansuunnittelussa ja liiketoimintakonsepteja ryhdytään tarkentamaan.
- Yritykset aktivoituvat verkostoitumaan ja kehittämään toimintojaan sekä toteuttamaan suunnitelmallisia investointeja.
- Tuotteet (lähiruoka, ruokamatkailu, InnoKarelia-tuotteet, Karitsaa á la Karelia) ja tuotteistot kehittyvät yritysten yhteistarjontaan soveltuviksi, esimerkiksi pakkaukset ja pakkauskoot.
- Yritysten välinen yhteistyö lisääntyy. Yhteistyö mahdollistaa tuotteiden tarjonnan laajemmille ja monipuolisemmalle asiakaskunnalle joustavien ja käytännönläheisten toimintamallien avulla.
- Hankkeen avulla syntyy 2 uutta yritystä ja 2 uutta tuoteperhettä.
- Hankkeen avulla syntyy 3 erilaista yritysryhmähanketta elintarvike- ja luonnontuotealan tuotanto-, jalostus- ja jakeluverkostoon. Verkostot voivat toimia esimerkiksi yhden veturiyrityksen vetäminä, jolta muut hankkivat palveluja tai uusina yleisesti perustettuina organisaatioina.
- Yritykset tekevät aktiivisesti tuotteitaan tunnetuksi messu- yms. yhteisesiintymisten avulla. Hanke toteuttaa 5 yhteisesiintymistä yhteistyössä Karelia á la Carte ja Elintarvikkeiden koordinointi-hankkeen kanssa.
- Yrittäjien välinen yhteistyö syventyy opintomatkojen, koulutusten ja valmennusten avulla. Perehdytään muualla saatuihin toimialan yhteistyökokemuksiin ja hyödynnetään tietoa hankkeen toteutuksessa.

4 HANKKEEN KESKEISET TOIMENPITEET

4.1 Toiminnan kuvaus

InnoKarelia-hanke kartoitti itsenäisesti kaikki yritykset ja tilat. Kiinteää yhteistyötä tehtiin silti Elintarvikkeiden koordinoitihankkeen kanssa, jonka kanssa tehtiin yhteenveto hankkeiden kartoittamien yritysten ja tilojen kehittämistarvekartoituksesta (Liite 1).

Hankkeen aikana kartoitettiin 62 yritystä, joista kahdeksan oli Keski-Karjalan ulkopuolelta. Alkutuotantoa oli 34 tilalla. Tuotetusta raaka-aineesta jatkojalostettiin 29 yrityksessä ainakin osa itse tai teetätettiin ulkopuolisella jatkojalostajalla myytäväksi tuotteeksi. Yrittäjät hoitivat pääsääntöisesti tuotteiden markkinoinnin ja myynnin itse. Kala-alan yrityksiä oli kartoituksessa kolme, joilla kaikilla päämääränä kotimaisen kalan tarjonnan ja paikallisten kalatuotteiden käytön lisääminen julkisissa keittiöissä. Kalaa jatkojalostavilla yrityksillä on tehtaanmyymälät, joissa on myös yhteistyökumppaneiden tuotteita myynnissä. Leipomoita ja leipomon kahvioita, ravintoloita ja pitopalveluyrityksiä oli 19. Marjoja, villiyrtejä ja lihaa jatkojalostavia yrittäjiä oli neljä. Yrityksen perustamista suunnittelevia oli kaksi. Kolmessa yrityksessä oli suunnitteilla sukupolvenvaihdos, joka yhdellä tilalla toteutui hankkeen aikana. Lisäksi luomunaudan markkinaselvitys teetätettiin toimeksiantona Keski-Karjalan osalta. Selvitystä tehtiin 13 tilalla (Liite 2).

Yrityskartoitusten yhteydessä selvitettiin yritysten tulevaisuuden visioita: investointi- ja kehittämistarpeita sekä yrittäjyyden monia haasteita nopeasti muuttuvassa toimintaympäristössä (Liite 1). Viljeltyjen sienien markkinointiselvityksen teki Birgitta Väisänen, Karelian Marketing (Liite 3).

Tuoteprosessimenetelmien kehittämisessä hanke on tehnyt yhteistyötä Elintarvikkeiden koordinointi- ja Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeiden kanssa järjestämällä koulutustilaisuuksia ja yritysvierailuja paikallisten yrittäjien kanssa. Tuoteideoita haettiin muun muassa benchmarking-matkoilta, messuilta ja tutustumismatkoilta jatkojalostusyrittäjiin. Hanke ja hankeyrittäjät tutustuivat 22.–24.8.2011 Venäjän elintarvikemarkkinoihin Pietarissa Argorus-messuilla. Pietarilaiseen Lend-kauppaketjuun ja muutamaaan elintarvikekauppaan tutustuttiin 19.–21.3.2012. Matkalla kuusi yrittäjää markkinoi tuotteitaan. Matkan tavoitteena oli avata markkinat vientiin Venäjälle Pietariin. Matkoilla saatiin tietoa asiakkaalta mm. tuotekoosta (mikä koko myy), pakkauksen ulkonäöstä, myyntierän koosta, tuotteen käyttöajasta (kuinka paljon pitää myyntiaikaa olla jäljellä, kun tuote ylittää rajan).

Hanke järjesti aktiivisesti eri tapahtumia yksin tai yhdessä paikallisissa elintarvikekaupoissa Elintarvikkeiden koordinointi- ja Karelia a la carte -hankkeiden kanssa. Yhteistyössä olivat mukana MTK Pohjois-Karjala ja paikallisosastot sekä Pohjois-Karjalan Maakuntaliitto. Yhteyshenkilö Maakuntaliitosta oli viestintäpäällikkö Rauno Jussila. Hän hoiti keskitetysti tiedottamisen PKO:n viestinnän kanssa. Paikalliset

pientuottajat olivat lähiruokapäivissä markkinoimassa, maistattamassa ja myymässä tuotteitaan. Myyjät raportoivat saatuja kokemuksiaan myyntitapahtumasta ja asiakkaiden ostokäyttäytymistä kaupoille. Tapahtumissa kerättiin asiakkailta palautetta kirjallisena: mitä paikallistuotteita he ostaisivat päivittäistavarakupasta ja olisivatko he valmiita maksamaan enemmän lähiruuasta. Lähiruuuan hinnasta mielipiteet puolittuivat. Osalle asiakkaista lähiruoka on viikonloppu- ja juhlaruokaa. Hanke järjesti lähiruokapäiviä keskikarjalaisissa elintarvikekaupoissa, poikkeuksena Ilomantsin S-market.

4.2 Tuoteprosessimenetelmien kehittämien

Yritysten uusien tuotteiden tuotekehityspöytäkirjat ja -tarpeet ovat tulleet esille yrityskartoitusten yhteydessä ja jo aiempien hankkeiden aikana kehityskeskustelujen pohjalta. Yrityksillä on ollut tarve laajentaa ja monipuolistaa valikoimiaan tai jo olemassa olevaa tuotetta tai jatkojalostaa tuotteita pidemmälle. Hankkeessa on haettu yrittäjille yhteistyötahoja ja asiantuntijoita prosessien aloittamiseen ja tuotetestauksiin. Hanke on ollut järjestämässä uusien tuotteiden maistatuksia kuluttajille sekä tuotenäytteitä jälleenmyyjille ja ammattikeittäjille. Yrittäjille on haettu yhteistyökumppaneita ja verkostoja uusien tuotteiden valmistukseen, tuotekehitykseen ja jakeluun.

Pajarileivän ja -leivoksen tuoteidea syntyi syksyllä 2010 Kiteellä kantaesitetyn Pajari-näytelmän pohjalta. Elintarvikkeiden kaupalliset valmistajat eivät ole käyttäneet tuotenimissään paikallishistoriaa, joka tuo omaleimaisuutta. Nimikkotuotteet tuovat persoonallisuutta tuotevalikoimiin. Paikalliseen leipomoon ehdotettiin tuoteideaa, josko yritys olisi kiinnostunut suunnittelemaan ja kehittämään tuotantoon sopivia Pajari-tuotteita. Kehitystyö alkoi yrityksessä nopeasti. Tuotteiden raaka-aineissa haettiin perinnettä kunnioittavia raaka-aineita. Tuotteita testattiin yrityksessä ja maistatettiin asiakkaiden makuun sopivaksi. Pajari-tuotemerkki rekisteröitiin yritykselle.

Jo AKO-elintarvikehankkeen aikana alettiin suunnitella järvikalasta valmistettavien massojen tuotekehittämistä valmiiksi tuotteeksi, mikä lisäisi järvikalan tehokkaampaa hyödyntämistä ruuaksi. Hanke oli yksi asiantuntijoista yrittäjien ja Pohjois-Karjalan Ammattiopiston kanssa tuotekehityspöytäkirjoissa. Tuotekehityspöytäkirjojen tuloksena syntyi järvikalapihvi, joka sopii myös volyymituotteeksi ja sopii ruodottomuutensa ansiosta päiväkodista vanhusruokailuun. Järvikalapihvi sopii moniin käyttötarkoituksiin.

Kesälahtelainen Risto ja Kalervo Laitisen luomutila omistaa maatiaisvilja Jorma -ohran, jota heidän tilallaan kasvatetaan. Heillä on tarvittaessa myös sopimusviljelijöitä. Kalervo Laitinen on tehnyt Jorma-ohraa tunnetuksi jo useamman vuoden ajan. Kontiolahtelainen Riikosen Leipomo Oy on kehittänyt Laitisten kanssa yhteistyössä Jorma-ohrasta ruiskuoreen leivotun ohraapiirakan, joka soveltuu isommillekin volyymeille. Samaan tuoteperheeseen kuuluvat Jorma -ohrasta valmistetut sultsinat, rieskat ja pikkuleivät. Monella tilalla ja yrityksessä tehdään tuotekehitystä yhteisten matkojen ja tapahtumien ansiosta.

4.3 Tapahtumat, koulutus- ja opintomatkat sekä tiedottaminen

4.3.1 Tapahtumat

Pvä	Tapahtuma	Paikka	Yritykset	Kontaktit
30.9.- 1.10.2010	Karelia Food Forum, Hki , Elintarvikkeiden koordinointi -hanke	Maatilorin edustalla Helsinki	Keski-Karjalan yritysten markkinointi	n. 50 henkeä
4. - 5.12.2010	Lähiruokapäivä , InnoKarelia, Karelia a´la carte	K-Supermarket Kupiainen, Kitee	12 lähiruuan tuottajaa	257 kyselyyn vastaaja
8.3.2011	Naistenpäivän tapahtuma , InnoKarelia-, KOKO-elintarvike -, Verkkokassi- ja Karelia a´la carte -hankkeet	Itähuolinta, Niirala	Yrityksen yhteistyö yritykset & elintarvikeyritykset	500 herkkulautasta paikallisista tuotteista
1.4.2011	Lähiruokapäivä , InnoKarelia, Karelia a´la carte	K-Market Tiilikainen, Tohmajärvi	10 lähiruuan tuottajaa	n. 200 kontaktia
16. 17.4.2011	Keski-Karjalan Messut , InnoKarelia ja Suomen Luomutukku Oy, Kiteen Ammattiopisto	Kiteen Hutsinkaari, Kitee	10 lähiruuantuottajan raaka-aineet kilpailuannoksissa. Tuotteita esillä	kilpailussa äänestettiin 482 henkilöä
5.6.2011	Kesänavaus , InnoKarelia- ja KOKO -elintarvike -hankkeet	Itähuolinta, Niirala	10 yritystä markkinoimassa, myymässä ja maistattamassa tuotteitaan	n. 200 henkeä
22.6.2011	Lähiruokaa Kesäpöytään , InnoKarelia	S-market Kitee	8 lähiruuantuottajaa	236 kyselyyn vastaajaa
1.7.2011	Lähiruokaa Kesäpöytään , InnoKarelia	K-Market Tiilikainen, Tohmajärvi	14 lähiruuantuottajaa	n. 300 henkeä
2. - 3.7.2011	Kesälahden Muikkumarkkinat , InnoKarelia	Kesälahti	3 lähiruuantuottajaa & esittelyssä lähi-tuottajat	n. 500 henkeä
9. 10.7.2011	Puhoksen Perinne-päivät , InnoKarelia, KETI Oy	Myllyniemi, Puhos	6 lähiruuantuottajaa & esittelyssä lähi-tuottajat	n. 500 henkeä
14.7.2011	Lähiruokaa Kesäpöytään , InnoKarelia	S-market, Kitee	10 lähiruuantuottajaa	n. 300 henkeä
17.9.2011	Koivikon Elomarkkinat , tapahtumaa koordinoi InnoKarelia	P-K:n Ammattiopisto Kitee Puhos	42 lähiruuantuottajaa ja paikallista toimijaa	n. 1500 henkeä
11.11.2011	Lähiruokaa maakunnasta , InnoKarelia, Karelia a´la carte verkosto	K-market Tiilikainen, Tohmajärvi	12 lähiruuantuottajaa	n. 200 henkeä
10.- 11.12.2011	Lähiruokaa Joulupöytään , InnoKarelia, Kiteen Ammattiopisto ja Kipakka	Koulukeksus Ilmarinen, Kitee	27 paikallista toimijaa, mm. Ammattiopiston kokki- ja catering-opiskelijat, Männistön tila	n. 300 henkeä

14.12.2011	Lähiruokaa Joulupöytään , InnoKarelia, Pro-Agria, Elintarvikkeiden koordinointi. MTK, Maakuntaliitto	S-Market, Ilo-mantsi	11 lähiruuantuottajaa + paikallinen MTK	n. 300 henkeä
15.12.2011	Lähiruokaa Joulupöytään , järjestelyistä vastuulliset kuten edellä	S-Market Kitee	14 lähiruuantuottajaa + paikallinen MTK	n. 300 henkeä
17.2.2012	Pietarilaisen Yrityskontaktikeskus Bizkonin vierailu Keski-Karjalassa , InnoKarelia	Kalatuuri Oy, Kesälahti	6 lähiruuantuottaja + Kesälahden kunnan edustajat ja elinkeinoelämän edustajia.	28 pietarilaista vierasta + 14 paikallista edustajaa
14.3.2012	Hyvinvointia ruuasta -tilaisuus , HYMY- ja InnoKarelia -hankkeet	Kiteen Evanke-linen Kansan-opisto, Kitee	6 lähiruuantuottajaa	40 henkeä
21.4.2012	Laidunkauden avajaiset , Kiteen Ammat-tiopisto, InnoKarelia	Hutsinkaari, Kitee	Pääraaka-aineet viideltä paikalliselta toimijalta + esitte-lyssä paikalliset lähiruuantuottajat	400 annosta
14.5.2012	Lähiruokapäivä , järjestäjät kuten aiemmin-kin	S- Market Kitee	8 lähiruuantuottajaa + paikallinen MTK	n. 150 henkeä
18.5.2012	Lähiruokapäivä , järjestäjät kuten aiemmin-kin	S- Market, Ilo-mantsi	6 lähiruuantuottajaa + MTK materiaali	n. 200 henkeä
18. - 19.5.2012	Kesälahden Messut , InnoKarelia, MASVA, Koivunmahlan alihan-kinverkosto, Akseli hankkeet	Purujärven kou-lu, Kesälahti	Jorma-ohra pikku-leivät maistatukses-sa ja Koivunmahla + esittelyssä lähi-ruuantuottajat	n. 400 henkeä
7.6.2012	Kiteen Meijerin kesämarkkinat , InnoKarelia, MASVA -hankkeet ja P-K:n Ely-keskus, maaseutuosastolta Tapio Leinonen	Kiteen Meijeri, Savikko Kitee	Hankeyritysten esit-tely	n. 150 henkeä (kesämarkkinoilla yli 1000 henkeä)
Yhteensä				7507 henkilöä

4.3.2 Koulutus- ja opintomatkat

Villivihannesten keruu- ja tuotekehityskurssi järjestettiin 9.–13.8.2010 Koivikon Kartanolla Puhoksessa. Kouluttajan toimi keruuneuvoja Olga Frankenhauser Ruokolahdelta. Kussilaisista kolme suoritti poimijakortin, joka oikeuttaa tunnistettujen villivihannesten kaupallisen keruun.

Päivittäistavarakauppa ry järjesti tiedotustilaisuuden elintarvikehanketoimijoille ja maakunnan elintarvikeyrittäjille 17.3.2011 Pohjois-Karjalan aikuisopistolla Joensuussa. Tilaisuudessa olivat läsnä kahden päivittäistavarakaupan edustajat. Päivittäistavarakauppa on kiinnostunut lisäämään valikoimiinsa pien-tuottajien tuotteita. Päivittäistavarakaupan edustaja esitteli elintarvikeyrittäjille tuotekortin, joka edesaut-

taa tuotteen kaupan valikoimiin pääsyn. Tilaisuuden järjestelyistä vastasi Elintarvikkeiden Koordinointi -hanke Pohjois-Karjalan Aikuisopistolta.

Keskikarjalaiset pientuottajat ja Pohjois-Karjalan Ammattiopiston Koivikon maaseutuyrittäjälinjan opiskelijat osallistuivat opintomatkalta Muuruvedelle Topin maatilatorille 25.3.2011, jossa on yli 1200 luomutuotetta myynnissä. Keskikarjalaisia tuotteita kuului kaupan valikoimiin, mm. tuoreita siitakesieniä ja Jorma -ohra tuotteita. Matkalla tutustuttiin myös Kuopiossa Terve ruoka, terve aikuinen -messuihin ja siellä esittelyssä oleviin terveyttä edistäviin elintarvikkeisiin. Matkalle osallistui 23 elintarviketoimijaa ja 13 opiskelijaa.

Pohjois-Karjalan lampureille järjestettiin opinto- ja tutustumismatka Valtakunnallisten lammaspäivien yhteydessä 7.-9.4.2011 Heilaan Heinolassa, Vainion teurastamolle Orimattilassa ja Tuorlan majatalon puotiin Kaarinassa. Ahvenanmaalla tutustumiskohteet olivat Valtakunnallisten lammaspäivien ohjelman mukaan: lammastiloja, tilojen puoteja, maatilamatkailukohteita. Matkalle osallistui 12 lampuria.

Opinto- ja tutustumismatka 2.5.2011 Kunex Oy Juvalle, Pajuniemi Oy, Sipoossa sekä ravintola Aitoon, Helsingissä. Valtakunnallinen Elintarvikepäivä 3.5.2011 Helsingissä. Matkan järjestelyistä vastasi Elintarvikkeiden koordinointi -hanke. Keski-Karjalasta matkalle osallistui kolme henkilöä.

Opinto- ja tutustumismatka Argorus-messuille Pietariin toteutettiin 22. - 24.8.2011. Matkalle osallistui viisi yrittäjää. Kala ja kalatuotteet, luonnontuotteet, erilaiset koneet ja laitteet sekä maaseutumatkailu kiinnostivat matkalla olleita yrittäjiä.

Koivikon Elomarkkinoille 17.9.2011 Kiteen Ammattiopiston kokki- ja catering-linjojen opiskelijat suunnittelivat ja valmistelivat messuravintolassa myytävät suolaiset ja makeat kahvileivät. Opiskelijoiden opinto-ohjelmaan kuuluu paikallistuotteiden tuntemus ja niiden innovatiivinen hyväksikäyttö ruuanvalmistuksessa. Elomarkkinat ylsivät yleisöennätykseen, joka oli noin 1 500.

Elintarvikkeiden koordinointi -hanke järjesti Utran Uittotuvalla Luomua nyt -tilaisuuden 27.9.2011. Keski-Karjalasta tapahtumaan osallistui muutamia yrittäjiä projektipäällikön lisäksi. Tapahtuma kokosi salin täyteen luomusta kiinnostuneita yrittäjiä.

Elintarvikeyrittäjät osallistuivat Kuopiossa 9.11.2011 järjestettyyn pk-yrittäjille tarkoitettuun koulutukseen uudistuneesta elintarvikelaista. Koulutukseen osallistui 11 pohjoiskarjalaista yrittäjää ja eri organisaatioiden edustajaa. Hanke vastasi matkan järjestelyistä.

Hanke järjesti Pohjois-Karjalan mehiläistarhaajille opinto- ja tutustumismatkan Poriin Sadonkorjuusemiinariin 18.–20.11.2011. Matkalla oli neljä tutustumiskohdetta, joista Lappi-Hunajan puoti oli yksi tutustumisen arvoinen kohde. Matkalle osallistui 24 mehiläistarhaajaa, joista viisi oli Keski-Karjalasta.

Tutustumis- ja opintomatka järjestettiin Valtakunnallisille Lammaspäiville Mikkeliin 22.–23.11.2011. Lampureita oli viisi ja lisäksi Kiteen ammattiopiston 23 eläintenhoitajaopiskelijaa osallistui retkipäivään vastaavan opettajansa johdolla. Käyntikohteita Mikkeliissä olivat monimuotoiset lammastilat, joilla oli muutakin toimintaa lammastalouden lisäksi, mm. tilalta suoramyyntiä ja maisemanhoitoa. Pirtin kehäämö kuului myös retkikohteisiin. Vuoden lampuriksi valittiin tohmajärveläinen jalostuslampuri Helinä Leppänen, jonka tilan rotu on kainuunharmaa.

Elintarvikevienti Venäjälle -seminaari oli 12.1.2012 Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla Joensuussa yhteistyössä Elintarvikkeiden koordinoitihankkeen kanssa. Seminaariin osallistui 17 yrittäjää, joista kuusi oli hankeyrittäjiä. Kehityspäällikkö Tuula Repo ProAgria Kymenlaaksosta esitteli Lend-kauppaketjun kanssa tehtävää yhteistyötä sekä itse kauppaketjut ja vientiprosessin.

Liv-kanavalle kuvattiin Heikin lähiruokaa -ohjelman jakso luomutila Laitisella ja Juhanan tuvalla Kesälahdella 24.–25.1.2012. MTT:lla Jokioisissa pidetään yllä maatiaisviljoista tietopankkia ja mm. Jormaohran terveellisyysvaikutuksia on tutkittu.

Mehiläishoitajien talvipäiville 28.–29.1.2012 järjestettiin opinto- ja verkostoitumismatka. Matkalle osallistui 19 mehiläishoitajaa, joista hankkeen toimenpiteissä on 10.

Luomuruokamatka Savoan oli 16.3.2012. Matkan järjestivät Joensuun Aikuisopiston elintarvikehankkeet. Matkalla oli mukana mm. luomunaudan markkinointiselvityksen tekijä Tiina Timonen. Luomulihan kartoitustyö oli hankkeiden välistä yhteistyötä.

Venäjälle suunnattiin tutustumismatkalla Pietariin 19.–21.3.2012: elintarvikkeiden vienti kiinnostuksen kohteena. Matkalle osallistui seitsemän yrittäjää ja yhden yrityksen tuotteet esitteli Risto Kankaanpää. Kaikkien tuotteet olivat kiinnostavia Lendin edustajan arvioinnissa. Kymenlaakson ProAgriasta oli mukana Tuula Repo ja Carita Vastinesluoma. He halusivat koe-erät, kun asiat vientiprosessissa ovat kunnossa yrityksissä. Matkalla tavattiin myös Stockmannin ulkomaan ostoista vastaava johtaja. Prisma ja muutama muu paikallinen elintarvikekauppa olivat tutustumiskohteina, joista sai käsityksen venäläisten elintarvikekauppojen valikoimista

4.3.3 Miten hankkeesta on tiedotettu

Hankkeesta laadittiin puolivuositain tiedotussuunnitelma, joka oli pohja sekä tiedottamiselle hankkeen toiminnasta ja tapahtumista että KETIn tiedottamisessa. Hankkeella oli oma sivu KETIn kotisivuilla: www.keti.fi/kehittämishankkeet -> InnoKarelia.

Hanketta ja hankkeen tapahtumien markkinointia markkinoitiin yhdessä ja ristiin hankkeiden Elintarvikkeiden koordinointi, Karelia a´la carte, KUOKKA, KOKO-elintarvikkeet, Verkkokassi, Laatutyö Pohjois-Karjalassa, HYMY, MASVA kanssa sekä Keski-Karjalan seutumarkkinoinnin postituksissa, tapahtumakalentereissa ja yrityspostituksissa hanketta markkinoitiin 4 kertaa vuodessa.

Pohjois-Karjalan Koulutuskuntayhtymä Kiteen Ammattioppilaitos Kiteellä ja Savikoilla olivat tiiviissä yhteistyössä hankkeen toimenpiteissä mukana. Hankkeen tapahtumista ja tilaisuuksista ilmoitettiin paikallislehdissä, jotka olivat aktiivisesti uutisoimassa eri tapahtumia.

1.6.–31.12.2010

- Tiedotussuunnitelma vuodelle 2010, jossa on huomioitu jo osittain vuoden 2011 alkuvuoden toimenpiteet.
- www.keti.fi/kehittämishankkeet --> InnoKarelia-hanke
- hankkeen yleisesite
- 6/2010 Lammasverkko-hankkeen ja AKO/Elintarvikeliiketoiminnan kehittäminen Keski-Karjalan seutukunnalla esiselvityshankkeen verkostojen yrittäjille tiedottaminen hankkeesta ja sen sisälöstä.
- Hankkeen esittely ja markkinointi Koivikon Elomarkkinoilla 28.8.2011 Puhoksessa.
- Kesäkuussa 2010 ensimmäinen tiedote lähetettiin sähköisesti
- Tiedotustilaisuus lehdistölle Kalatuuri Oy:ssä Kesälähdellä 13.9.2010.
- Erikoisviljelijöille suunnattu tiedotus- ja markkinointitilaisuus Rääkkylässä 2.11.2010, mukana seitsemän viljelijää, joista kaksi suunnittelee erikoisviljelyn aloittamista.
- Erikoisviljelijöille, jatkojalostajille ja muille lähiruuasta ja -tuotteista kiinnostuneille markkinointi- ja tiedotustilaisuus 8.12.2010 Koivikolla Puhoksessa. Osallistujia oli 14.

1.1–30.6.2011

- Ketin tiedotussuunnitelma vuodelle 2011
- www.keti.fi/kehittämishankkeet --> InnoKarelia-hanke
- Hankkeen oman tapahtumakalenterin päivitys, postitus sähköpostilla ja saatavana KETIn ja tapahtumissa
- KETIn avoimien ovien päivä 13.1.2011

- Hankkeen yleisesite yhteistyökumppaneiden jakelussa
- Kiteen kaupungin ruokapalveluiden kanssa yhdessä esitelty hankkeen mahdollisuuksia elintarvikeyrittäjille ja -tuottajille sekä kaupungin luottamushenkilöille. KOKO-elintarvikehanke esittäytyi myös.
- Hankkeen tapahtumien ilmoittelu paikallislehdissä.
- Hankkeen järjestämistä tapahtumista uutisoineet sekä julkaisseet ennakkobuffeja paikallislehdet: Koti-karjala, UutisAlasin, Puruvesi lehti ja Sanomalehti Karjalainen
- Lähiaruokapäivistä ilmoittelu ennakkoon paikallislehdissä: Koti-Karjala ja UutisAlasin.
- Hankejulkaisu ilmestyi huhtikuussa.
- Hankeyhteistyö KETIn omien hankkeiden ja Elintarvikkeiden koordinoitihankkeen ja Karelia á la carte -verkoston kanssa sekä muiden maakunnan ulkopuolella toimivien hankkeiden kanssa
- Keski-Karjalan messuille osallistumisesta KETIn hankkeiden yhteisellä ilmoituksella
- Kiteeläisissä ammatillisissa oppilaitoksissa hankkeen tiedotteet ja esitteet saatavilla
- Hankkeen tuloksista tiedottaminen sidosryhmille yhteistyössä elintarvikkeiden koordinoitihankkeen kanssa

1.7.-31.12.2011

- KETIn tiedotussuunnitelma vuodelle 2011
- www.keti.fi/kehittämishankkeet --> InnoKarelia-hanke
- Hankkeen oman tapahtumakalenterin päivitys, postitus sähköpostilla yrittäjille ja sidosryhmille, saatavana KETillä ja tapahtumissa
- yleisesite hankkeesta esillä kaikissa kesätapahtumissa sekä hanke- ja sidosryhmäyrityksissä
- Yhteistyössä Kiteen kaupungin ruokapalveluiden kanssa esitelty hankkeen mahdollisuuksia elintarvikeyrittäjille ja -tuottajille sekä kaupungin luottamushenkilöille. KOKO-elintarvikehanke osallistui yhteistyöhön markkinoinnissa ja tapahtumien järjestelyissä.
- Koivikon elomarkkinoita markkinoivat oppilaitos ja kaupunki omilla nettisivuillaan. Paikallisradion menovinkit.
- Tapahtumista tiedotettu paikallisradion menovinkeissä
- Hankkeet ja Pohjois-Karjalan ProAgria markkinoineet hankkeen tapahtumia omilla tiedotuskanavillaan
- Hankkeen tapahtumien ilmoittelu paikallislehdissä
- Hankkeen järjestämistä tapahtumista uutisoineet sekä julkaisseet ennakkobuffeja paikallislehdet: Koti-Karjala, UutisAlasin, Puruvesi, Pogostan Sanomat ja Sanomalehti Karjalainen
- Lähiaruokapäivistä ilmoittelu ennakkoon paikallislehdissä: Koti-Karjala, UutisAlasin ja Pogostan Sanomat sekä elintarvikekaupat omissa ilmoituksissaan lähiruokapäivistä
- Pylväsmainontaa Kiteellä marras-joulukuussa Joulumyyjäisistä
- Henkilökohtainen tiedottaminen ja markkinointi

1.1.–18.6.2012

- Tiedottamista hoidettu kuten edellä.
- Eri tapahtumista on lähetetty kohdennettuja sähköposteja sekä hankkeiden välistä yhteistyötä tiedottamisessa.
- Lähiruokapäivien ilmoittelun on hoitanut Pohjois-Karjalan Maakuntaliitto yhdessä paikallisten S-markettien kanssa. Hanke on hoitanut markettien oviin ja ilmoitustauluille ennakkomainokset.
- Eri tapahtumissa yhteistyökumppanina toimittaessa järjestäjä on hoitanut ilmoittelun ja tiedottamisen, samoin KETI on keskitetysti hoitanut ilmoittelua, kuten Kesälahden messut.

4.4 Hankkeen yhteistyötahot

InnoKarelia teki tiivistä yhteistyötä paikallisten yrittäjien, kuntien ja Keski-Karjalan Jetina ry:n kanssa. Hankkeella oli toimivat yhteydet ProAgrian, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK:n, Suomen Lammasyhdistys ry:n, Pohjois-Karjalan Aikuisopiston ja Pohjois-Karjalan Ammattikorkeakoulun elintarvikealan hankkeiden kanssa. Muiden elintarvikehankkeiden (Karelia á la Carte, Elintarvikkeiden koordinointi -hankkeiden) kanssa järjestettiin yhteistyössä teematapahtumia, kohdeyritysten kehittämiskaritoituksia, asiakas- ja markkinointiselvityksiä sekä koulutuksia ja opintomatkoja. Matkailullista näkökulmaa haettiin Kalasta Pohjois-Karjalassa -hankkeen kanssa sekä koulutuksia räätälöitiin ESR-koulutushankkeiden kanssa.

Lisäksi hankkeen yhteistyökumppaneina toimivat ELY-keskus, Pohjois-Karjalan yrittäjät ry ja asiantuntijapalveluita tuottavat organisaatiot. Hanke hyödynsi myös päättyneiden hankkeiden ja päättymässä olevien hankkeiden tuloksia (AKO/Elintarvikeliiketoiminnan kehittäminen Keski-Karjalan seutukunnalla sekä Keski-Karjalan Lammasverkko-hanke).

Yhteistyökumppaneina toimivat myös Maaseudun Sivistysliitto Pohjois-Karjala. Kiteen Ammattiopisto Kiteellä ja Puhoksessa, Pohjois-Karjalan Mehiläistarhaajat ry, Kymenlaakson ProAgria, Etelä-Savon ProAgria, Tosilampuri-hanke.

5 AJANKOHTA JA KESTO, AIKATAULUN TOTEUTUMINEN

Hankkeen toteutusaika on 1.6.2010–30.6.2012. Hankkeen aikataulu toteutui suunnitellusti.

6 SAAVUTETUT TULOKSET

6.1 Puolivuositainen tarkastelu

1.6.–31.12.2010

- 28 yrityskartoitusta, joista Keski-Karjalan ulkopuolelta on 2 l
- 4 lähiruuuan markkinointitapahtumaa
- 3 + 1 yritystoiminnan aloittamista suunnittelevaa
- Yritysrühmähankkeita suunnitteilla 2 + 1
- Yhteisesiintymisiä toisten hankkeiden kanssa 2 +1
- 2 yhteistä viljelijätapaamista
- 1 julkisen sektorin yhteistyökartoitusta
- Kalatuuri Oy:ssä Kesälahdella on keskikarjalaisia ja pohjoiskarjalaisia tuotteita myynnissä 30–40 yritykseltä, vaihdellen sesonkien mukaan
- Suunnitteilla on kaksi elinkeinoja tukevaa hanketta

1.1.–30.6.2011

- 11 yrityskartoitusta
- 4 lähiruuuan markkinointitapahtumaa yhteistyössä toisten hankkeiden kanssa
- 2 julkisten ruokapalveluiden ja elintarvikeyritysten neuvottelutilaisuutta
- 2 opinto- ja tutustumismatkaa toimijoiden kanssa
- 2 opinto- ja tutustumismatkaa hankeyhteistyössä
- Hankeyhteistyössä yritysesityksiä kolmesta yrityksestä 1 kpl
- 3 investointi- ja kehittämishanketta
- 1 esiselvityshanke
- Kolmelle tuotteelle haetaan laajemmat markkinakanavat yrittäjän toimesta
- Kolme uutta jakelukanavaa paikallisille tuotteille
- S-ryhmän kiinnostui paikallisista tuotteista
- Puhoksen myllyn lisääntynyt käyttö
- Yritysten välinen yhteistyö
- Alkuperäisviljan tuotteistaminen tuoteperheeksi

1.7.–31.12.2011

- 12 yrityskartoitusta
- 8 lähiruuuan markkinointitapahtumia yhteistyössä toisten hankkeiden kanssa
- Markkinointi 2 kesätapahtumassa

- 2 opinto- ja tutustumismatkaa toimijoiden kanssa
- 2 opinto- ja tutustumismatkoja hankeyhteistyössä
- 2 yrittäjille suunnattua tilaisuutta järjestettiin hankeyhteistyössä
- 1 kehittämis- ja investointihanke
- Tekes-hanke suunnitteilla
- KOKO-hankkeen kanssa yhteistyössä hankittiin nettikauppaselvitys
- Maatiaisviljan tuotteistamiseen teetettiin toimeksiantona tarina ja selonteko terveellisyysvaikutuksista MTT Jokioisten tutkimusten pohjalta
- Viljeltyjen sienten markkinointi- ja myyntikanavaselvitys
- Puhoksen myllyn laitteiston uusiminen ja toiminnan tehostaminen
- 4 julkisten ruokapalveluiden ja elintarvikeyrittäjien neuvottelutilaisuutta
- 2 tuottajatapaamista Rääkkylässä
- Kuluttajien kiinnostus lisääntynyt luomu- ja lähiruokaa kohtaan

1.1.–18.6.2012

- 8 yrityskartoitusta
- 6 lähiruuan markkinointitapahtumaa toisten hankkeiden kanssa
- Pietariin Lend -kauppaketjulle ja Stockmannille tuotteiden esittely ja markkinointimatka kuuden yrittäjän kanssa
- Opinto- ja verkostoitumismatka yrittäjien kanssa Jyväskylään
- 2 opinto- ja tutustumismatkaa hankeyhteistyössä
- 2 tulevaisuusseminaaria sidosryhmien kanssa
- Kuntayhteistyö
- Tilamyymälä Tohmajärvelle
- Paikalliset toimijat ovat saaneet tuotteitaan markettien valikoimiin
- Tuottajien ja ruokapalveluyritysten välinen yhteistyö on tiivistynyt
- Neuvottelut sukupolvenvaihdoksesta ja yrityskaupasta kahdessa yrityksessä.
- Hankkeiden välinen yhteistyö on tiivistynyt viikoittaiseksi vuoropuheluksi ja yhteisien tapahtumien ja toimenpiteiden suunnitteluksi
- Kirjattuja tapahtumia yritystapahtumia 2012 aikana on ollut 354 ja koko hankkeen aikana 1392 ja asiakkaita vuoden alusta on ollut 90 ja hankkeen aikana 192

6.2 Saavutetut tulokset

- Yrityskartoituksia tehtiin 64, joiden pohjalta on syntynyt jatkotoimenpiteitä. Elintarvikkeiden koordinoituhankkeen ja InnoKarelian yrityskartoituksista on Aikuisopistolla toimeksiantona FT Anneli Salonen laatinut yhteenvedon (Liite 1).

- Yritysten kehittämis- ja investointihankkeita 3 kpl
- Yritysrühmähanke, jota hallinnoi ProAgria Pohjois-Karjala
- Uusia tuoteperheitä on syntynyt 3 (järvikalapihvit, Pajarileipä ja -leivos, Jorma-ohratuotteet: oh-rapiirakka, pikkuleivät, ohrarieska)
- Lähirokatuotteiden valikoima on lisääntynyt neljässä ruokamatkailuyrityksessä sekä paikalliset päivittäisruokakaupat ovat lisänneet paikallisia tuotteita valikoimiinsa lähiruokapäivien ansiosta.
- Yhteistyö yrittäjien kesken on lisääntynyt yli kuntarajojen hankkeiden välisen yhteistyön ja lähiruokapäivien ja tapahtumien ansiosta, mm. tuotteiden ristiin markkinoinnissa ja myynnissä, yhteiskuljetuksissa.
- Hankkeen aikana on syntynyt 6 uutta yritystä sekä yksi uusi tilamyymälä.
- Uusia työpaikkoja syntyi 11.
- Hankkeet tekivät yhteisiä messu-, koulutus- ja opintomatkoja 11 kpl
- Hankkeiden ja paikallisten toimijoiden kanssa järjestettiin päivittäistavarakaupoissa 15 lähiruokapäivää
- Päivittäistavarakauppaketju toivoo lähiruokapäivien jatkuvan marketeissa asiakkailta tulleen hyvän palautteen ansiosta.
- Benchmarking-matka Argorus-messuille Pietariin
- Myynti- ja markkinointimatka Pietariin Lend-kauppaketjuun
- Paikallistuotteet olivat esittelyssä 6 tapahtumassa, joissa oli myös hankeyhteistyö.
- Yhteistyötapaamisia julkisenkeittiön ja tuottajien kanssa 8 kertaa. Neuvottelut ovat olleet asiakaslähtöisiä.
- Hyvinvointialan yrittäjät toivovat paikallisia raaka-aineiden aktiivisempaa markkinointia ja yhteydenottoja.
- Kiteen Ammattiopiston kokki- ja catering-linjojen opinto-ohjelmaan on lisätty 10 opintoviikkoa paikallisten raaka-aineiden tuotetuntemusta ja hyväksikäyttöä ammattikeittiöissä ja ruuanvalmistuksessa.
- MTT Jokioinen tutkinut jo aiemmin Jorma-ohran terveellisyysvaikutuksia. Yhteistyön kautta syntyi Jorma-ohrasta LIV-kanavalle ruokaohjelma Heikin pöydässä, joka televisioitiin 16.4.2012 ja syksyllä 2012 Tiede-lehti julkaisee artikkelin Jorma-ohrasta.
- Yritysten yhteistyö on lisääntynyt monien yhteisten myyntitapahtumien ja opintomatkojen ansiosta.

7 TALOUS

7.1 Hankkeen kustannukset

Kustannukset	<i>budjetti, €</i>	<i>toteutunut 30.6.2012 €</i>	<i>erotus, €</i>	<i>toteutumisaste, %</i>
Palkat ja kokouspalkkiot	139 296	134 943,39	4 352,61	96,88
Ostopalvelut	46 431	54 523,79	-8 092,79	117,43
Vuokrat	4 697	3 915,62	781,38	83,36
Ulkomaan matkakulut	5 135	5 143,17	-8,17	100,16
Kotimaan matkakulut	13 830	13 994,25	-164,25	101,19
Muut kustannukset	6 611	6 422,41	188,59	97,15
YHTEENSÄ	216 000	218 942,63	-2 942,63	101,36

Koko hankkeen kustannukset ovat 218 942,63 €, jotka ovat noin 101 % budjetoiduista kuluista.

7.2 Hankkeen rahoitus

Rahoitus	<i>budjetti, €</i>	<i>toteutunut 30.6.2012, €</i>	<i>erotus, €</i>	<i>toteutumisaste, %</i>
EU + valtio, 80 %	172 800	74 138,67	98 661,33	42,90
Kunnat, 10 %	21 600	21 600,00	0,00	100
Yksityinen rahoitus, 10 %	21 600	22 040,64	-440,64	102,04
YHTEENSÄ	216 000	117 779,31	98 220,69	54,53

Hanke on saanut yksityistä rahoitusta yhteensä 22 040,64 €, joka on noin 102 % budjetoidusta rahoituksesta. Kuntaraha on toteutunut 100 %. EU:n ja valtion tukea on saatu 30.6.2012 mennessä 74 138,67. Maksuun Pohjois-Karjalan ELY-keskuksen kautta on haettu 80 % kustannuksista v. 2011 heinä-joulukuulta 46 642,10 ja v. 2012 tammi-kesäkuulta 52 019,23 € eli yhteensä 98 661,33 €.

8 ARVIOINNIT

8.1 Projektipäällikön arviointi

InnoKarelia-hanke oli laaja kokonaisuus elintarvikealasta. Haasteena oli melko sirpaleinen toimintakenttä. Etuna työskentelyssä oli alueen ja yrittäjien sekä toimijoiden hyvä tuntemus. Yrittäjät suhtautuivat hankkeen toimenpiteisiin myönteisesti, tekemisen meininki saavutettiin heti.

Hanketoiminnan alussa työ painottui yrityskartoituksiin ja tapahtumien järjestämiseen. Kuluttajille, yrityksille ja ammattikeittiöille tehtiin lähituotteita tunnetuksi sekä niiden saatavuutta lisättiin tapahtumien kautta. Vuorovaikutusta yrittäjien kesken syntyi yhteisissä tilaisuuksissa ja opintomatkoilla.

Hankesuunnitelman tavoitteet toteutuivat lähes 100 %. Osa pientuottajista tarvitsee jatkossakin ulkopuolista apua tuotteiden kauppakuntoon viimeistelyssä ja suurin osa logistisissa ratkaisuissa. Hanke-työn painopisteet olivat tuottajissa ja jatkojalostajissa, päivittäistavarakaupassa, pitopalvelu- ja ravintolasektorilla sekä ammattikeittiöissä. Yrityksille voitiin hankkeen kautta tarjota monipuolisia palveluita, johon osaltaan vaikutti elintarvikehankkeiden välinen yhteistyö.

8.2 Ohjausryhmän arviointi

Hanke on tavoittanut yrittäjät ja projektipäällikkö on ollut paljon tekemisissä yrittäjien kanssa. Yrityskontaktien määrä on ollut runsas. Lyhyet välimatkat hankkeen toteuttamisalueella ovat mahdollistaneet henkilökohtaiset yritysvierailut. Yrityskartoitukset ovat onnistuneet tavoitteiden mukaisesti. Projektipäällikkö on onnistunut siirtämään omaa osaamistaan yrittäjien käyttöön. Yhteistyö on toiminut myös erisidosryhmien ja yhteistyöverkoston kanssa.

Hanke on järjestänyt laaja-alaisesti erilaisia tapahtumia. Projektipäällikkö on ollut aktiivinen ja saanut yrittäjät mukaan yhteiseen toimintaan ja tutustumaan toisiinsa, hänellä on myös kyky saada yrittäjät innostumaan. Yhteisissä tapahtumissa on ollut hyvä henki ja tekemisen meininki. Lähiruokapäivät syntyivät hankkeen toimesta, ne ovat jääneet elämään hankkeen päättymisen jälkeen. Hanke on edistänyt kaupan ja yrittäjien välistä yhteistyötä. Logistiset ratkaisut ovat kuitenkin haasteellisia, joita hankkeessa ei pystytty ratkaisemaan.

Projektipäällikkö on vienyt Jorma-ohran tuotteistamista ja markkinointia aktiivisesti eteenpäin. InnoKarelia-hanke on edesauttanut Koivikon alueen yritysryhmähankkeen syntymistä. Hanke on saanut runsaasti julkisuutta lehtien palstoilla. Hankkeen hallinnointi ja tukipalvelut ovat kunnossa, joten aikaa on jäänyt varsinaisen hanketyön toteuttamiseen.

Ohjausryhmän jäsenten mielestä hanke on täyttänyt paikkansa, mallikelpoinen, saavuttanut tavoitteen-
sa, vakuuttava ja onnistunut. Tulevaisuudessa kehittämisen kohteina ja haasteina nähtiin tiedottamisen
ja markkinoinnin osalta internet ja sosiaalinen media, yritysten välinen omatoiminen yhteistyö, logistiikka
ja kaupan rooli.

8.3 Kohderyhmän arviointi

InnoKarelia-hankkeen loppuarvioinnin kysymyksien suunnittelussa tehtiin yhteistyötä Kiteen Ammat-
tiopiston merkonomiopiskelijoiden kanssa. He suunnittelivat kysymykset heille annetun tiedon pohjalta.
Loppuarvioinnin suunnittelua valvoi lehtori Katja Hirvonen Kiteen Ammattiopistosta. Loppuarviointi teh-
tiin sähköisesti. Sähköposteja lähetettiin 76, joista osa edusti hankkeen sidosryhmiä ja yhteistyökump-
paneita yrittäjien lisäksi. Vastauksia kyselyyn saatiin 25, vastausprosentti oli 33 %. Hanketoiminnassa
oli onnistuttu tiedottamisessa ja tapahtumajärjestelyissä. Jatkohankkeelle nähtiin tarve. Hanke sai ar-
vosanan 3,7. Projektipäällikön toiminta hankkeessa oli onnistunut, hän sai yleisarvosanan 4,1. Kehittä-
miskohteina nähtiin yrittäjien väliset yhteiset tapaamiset ja yhteistyön lisääminen ammattikeittiöiden
välillä. Yrittäjät toivoivat myös yrityskohtaisia toimenpiteitä.

9 JATKOTOIMENPITEET

Hankkeen aikana tehtiin yritysten kehittämiskartoitus yhteistyössä Elintarvikealan koordinointihanke
Pohjois-Karjalassa 2010 - 2012, minkä tulokset ovat hyödynnettävissä tulevien hankkeiden tarvetta
arvioitaessa, liite 1.

Keski-Karjalassa tulevaisuuden haasteet ja toimenpiteet ovat samansuuntaisia koko maakunnan kans-
sa. Keski-Karjalassa elintarviketoimialan verkostoituminen vaatii määrätietoisempaa yhteistyötä koko
ketjussa. Pienten toimijoiden resurssit eivät riitä tuotekehitykseen, tuotteen tunnetuksi tekemiseen eikä
markkinointiin. Hinnoittelu vaatii oikeiden kustannusten tunnistamista yritystoiminnassa.

Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteitten kuljetukset vaativat keskitettyjä ratkaisuja, että saadaan kus-
tannussäästöjä ja kestäviä tulevaisuuden ratkaisuja. Uudet liiketoimintamallit, kuten verkkokauppa ja
ruokapiirit, ovat arkipäivää monella paikkakunnalla ja nuoret aikuiset hakevat läpinäkyvää ketjua ostoil-
leen.

Useilla yrityksillä on halukkuutta hakea lisävolyymia venäläisistä jakelukanavista ja venäläisistä asiak-
kaista. Venäjän kaupan tuntemusta tarvitaan alueellemme sekä sopivia tuotteita venäläisille - asiakas-
lähtöinen tuotekehitys.

Kala-alan yrityksillä on kehittämis- ja laajentumistarpeita, mutta rahoitusta ei ole saatavilla. Alan yritysten kilpailukyky heikkenee rahoituksen puutteen vuoksi. Suomalaisella järvikalalla on kysyntää, mutta kalastajan ammatti ei houkuta nuoria. Ammatillisessa koulutustarjonnassa pitäisi olla kalastajan ammattitutkinto.

Maakuntaan tarvitaan maakunnallinen ruokamatkailuhanke, jossa on mukana elintarvike-, matkailu-, ohjelmapalvelu yritykset, matkanjärjestäjät ja liikennöitsijät.

Maakunta tarvitsee Food Westin kaltaisen elintarvike-tutkintoyksikön. Pienet toimijat tarvitsevat kevyemmän organisaation tuotteiden testaukseen, tuotekehitykseen ja markkinaselvitysten tekoon. Maakuntaan tarvitaan maakunnallisia hankkeita, mutta osatoteutukset Keski-Karjalassa ja Pielisen Karjalassa, koska jokaisella alueella tunnetaan parhaiten alueen yritykset ja heidän tarpeensa.

10 TIIVISTELMÄ

InnoKarelia - Monimuotoiset elintarvikeverkostot keskittyi elintarvike- ja luonnontuotealan yritysten kilpailukykyyn, tuottavuuden ja kannattavuuden kehittämiseen Keski-Karjalan alueella.

Toimenpiteisiin osallistui 199 asiakasta, joista 60:lle tehtiin yrityksen kehittämiskartoitus. Hankkeen aikana syntyi Keski-Karjalaan viisi uutta yritystä. Uusia tuoteperheitä syntyi kolme. Yritysten kehittämis- ja investointihankkeita haettiin kolmelle yritykselle. Hanke teki alkukartoitusta Koivikon yritysryhmähankkeesta, jonka lopullisesta sisällöstä vastaa ProAgria Pohjois-Karjala, joka myös hallinnoi hanketta.

InnoKarelia teki tiivistä yhteistyötä Elintarvikealan koordinointi, Karelia a la carte , Tosilampuri, Laatuyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeiden ja KETIn omien hankkeiden kanssa. Yhteistyö oli merkittävää myös Pohjois-Karjalan Ammattiopiston Kiteen Savikon ja Koivikon oppilaitosten kanssa sekä Kiteen kaupungin ruokapalveluiden kanssa. Yhteistyön kautta tuli pientuottajien tuotteet tutuiksi oppilaitoksien opiskelijoille ja julkisen sektorin ruokapalveluille.

Elintarvikehankkeiden kanssa järjestettiin yhteistyössä mm. lähiruokapäiviä paikallisissa elintarvikekaupoissa, niin Keski-Karjalassa kuin maakunnan muissa suurempien taajamien marketeissa. Lähiruokapäivät jatkuvat hankkeen päätyttyä.

Hankkeet järjestivät yhteistyössä opinto- ja tutustumismatkoja mm. Sisä- ja Pohjois-Savoon, Jyväskylään, Poriin, Helsinkiin ja Ahvenanmaalle.

InnoKarelia-hankkeen toimeksiantona tehtiin kolme selvitystä, jotka olivat Viljeltyjen sienien ja Luomunaudan markkinaselvitys ja Pohjoiskarjalaisen elintarvikealan yritysten kehittämiskartoitus, joka on

InnoKarelia- ja Elintarvikealan koordinoitihankkeen yrityskartoitusten pohjalta tehty. Lainausta yhteenvedosta.” Yrittäjät tarvitsevat lisää yhteistyökumppaneita, jotka puhuvat heidän kanssaan samaa kieltä.”

Keski-Karjalan ja maakuntamme osittain hyödyntämätön voimavara on maahanmuuttajat ja heidän osaamisensa sekä kotimaansa kulttuurin tuntemus. Osa maakuntamme yrityksistä on kiinnostunut Venäjän kaupasta ja yhteistyöstä venäläisten kanssa. Alustavia tunnusteluja Venäjän markkinoista tehtiin parilla opintomatalla Venäjälle Moskovaan ja Pietariin.

InnoKarelia - Monimuotoiset elintarvikeverkostot - hanketta hallinnoi Keski-Karjalan Kehitysyhtiö Oy KETI. Hanketta rahoittivat Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto, Pohjois-Karjalan ELY-keskus, Keski-Karjalan kunnat sekä yritykset.