



pkky.fi

Pohjois-Karjalan  
aikuisopisto

**ELINTARVIKEALAN KOORDINOINTIHANKE  
POHJOIS-KARJALASSA 2010–2012  
1.5.2010 - 30.6.2013**

**LOPPURAPORTTI**

**Hanna Tuominen, Pohjois-Karjalan aikuisopisto**



## Sisältö

<b>1</b>	<b>Hankkeen toteuttajan nimi .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Hankkeen nimi ja hanketunnus .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Yhteenveto hankkeesta - hankekuvaus .....</b>	<b>3</b>
3.1	Hankkeen organisointi .....	3
3.2	Aikataulu .....	4
3.3	Budjetti .....	4
3.4	Kohderyhmä .....	5
3.5	Tavoitteet .....	5
3.6	Toimenpiteet .....	5
<b>4</b>	<b>Raportti (yksityiskohtainen kuvaus hankkeesta).....</b>	<b>5</b>
4.1	Hankkeen tavoitteet.....	5
4.2	Hankkeen toteutus .....	6
<b>5</b>	<b>Kustannukset ja rahoitus .....</b>	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>Raportointi ja seuranta (ohjausryhmän työskentely, kokoukset) .....</b>	<b>17</b>
<b>7</b>	<b>Toteutus ja riskit.....</b>	<b>18</b>
<b>8</b>	<b>Yhteistyökumppanit .....</b>	<b>18</b>
<b>9</b>	<b>Hankkeen toiminta.....</b>	<b>19</b>
9.1	Toiminnasta 1.5.–31.12.2010.....	19
9.2	Toiminnasta 1.1.–30.6.2011.....	20
9.3	Toiminnasta 1.7.–31.12.2011.....	23
9.4	Toiminnasta 1.1.–30.6.2012.....	25
9.5	Toiminnasta 1.1.–30.6.2012.....	27
9.6	Hankkeen toiminnasta 1.1.–30.6.2013 .....	30
<b>10</b>	<b>Hankkeen tulokset ja vaikutukset.....</b>	<b>34</b>
<b>11</b>	<b>Esitykset jatkotoimenpiteiksi .....</b>	<b>37</b>

## 1 Hankkeen toteuttajan nimi

Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä, Pohjois-Karjalan aikuisopisto

## 2 Hankkeen nimi ja hanketunnus

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 2010–2012 -hanke, hankenumero 8802, päätöksen diaarinumero 235/3560–2010.

## 3 Yhteenveto hankkeesta - hankekuvaus

### 3.1 Hankkeen organisointi

#### Hankkeen hallinnoija

Hankkeen hakijana ja hallinnoijana toimi Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä / Pohjois-Karjalan aikuisopisto, Joensuu.

#### Hankkeen henkilöstö

Hanne Husso, os. Leppänen, projektipäällikkö, Pohjois-Karjalan aikuisopisto, ajalla 1.5.2010-30.9.2011

Hanna Tuominen, projektipäällikkö, Pohjois-Karjalan aikuisopisto, ajalla 1.10.2011-30.6.2013

Projektipäällikön tehtävänä on toteuttaa koulutuskuntayhtymän / aikuisopiston asettamaa ja hyväksymää kehitystehtävää projektisuunnitelman ja sen rahoituspäätöksen mukaisesti.

Projektipäällikkö toimii projektin vastuuhenkilönä, ellei vastuuhenkilöä nimetä erikseen.

Projektipäällikön tehtäviä ovat mm.:

- projektityöskentelyn suunnittelu, käynnistäminen, toteutus ja ohjaus
- aika- ja kustannussuunnittelu ja seuranta
- tulosten toteutumisen varmistaminen ja seuranta
- taloudenhoito
- raportointi ohjausryhmälle ja rahoittajalle
- tiedottaminen ympäristölle/sidosryhmille/yleisesti viranomaisten ohjeiden mukaisesti
- huolehtiminen dokumentoinnista
- projektin hallinnolliset tehtävät
- projektin päättäminen

## Muut asiantuntijat

Helena Puhakka	Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä, hankeassistentti
Arja Kiiskinen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, markkinointiassistentti
Olli Kostamo	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Jaana Oxén	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, projektisihteeri
Matti Pasanen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Anneli Salonen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Jukka Kärki	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Ari Heiskanen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, asiantuntija
Ilpo Tuononen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Maritta Hiltunen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Pasi Lehtonen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Jari-Pekka Parkman	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Pirjo Korhonen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Tiina Timonen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, projektityöntekijä
Niina Tarma	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Jorma Lindroos	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, ruokapalveluesimies
Marja-Leena Hirvonen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Anna-Mari Miettinen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Marja Tapanen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Laura Mönkkönen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, opettaja
Jaana Haverinen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, asiantuntija
Mikko Härkönen	Pohjois-Karjalan aikuisopisto, asiantuntija

Jaana Elo	KoKo-palvelut
Jorma Viitanen	T:mi Jorma Viitanen
Jouko Martikainen	Makutaituri
Simo Moisio	Arktiset Aromit
Antti Ahokas	Ravintola Juuri
Jaakko Nuutila	T:mi Jaakko Nuutila
Jyrki Koukkari	Sunprofile
Tapio Kangas	Suomen saamamiehet oy
Mikko Lahti	P-K:n keittiömestariyhdistys

## 3.2 Aikataulu

1.5.2010-30.6.2013

Hankkeelle myönnettiin jatkoaika kesäkuun 2013 loppuun asti kehittämistoimenpiteiden laajenemisesta johtuen. Jatkoaikapäätös saatiin 11.1.2013.

## 3.3 Budjetti

348.000 euroa.

### 3.4 Kohderyhmä

Hankkeen pääkohderyhmänä olivat maakunnan elintarvikealan mikro- ja keskisuuret yritykset. Sen lisäksi kohderyhmään kuuluivat elintarvikealaa läheisesti sivuavien matkailu-, hyvinvointi-, ja luonnontuotealan yrittäjät ja toimijat sekä alasta kiinnostuneet, alalle aikovat ja alan yritystoimintaa suunnittelevat.

### 3.5 Tavoitteet

Hankkeen tavoitteena oli maakunnan elintarvikealan mikro- ja keskisuurten elintarvikealan yritysten toiminnan ja toimialan kehittäminen maakunnallisesti.

Tämän lisäksi hanke vahvisti toimialan elintarvike-, matkailu-, hyvinvointi- ja luonnontuotealan yrittäjien, koulutus- ja neuvontaorganisaatioiden sekä hanketoimijoiden osaamista ja verkostoa maakunnallisesti, valtakunnallisesti sekä kansainvälisesti. Hankkeen tavoitteena oli maaseudun elinkeinorakenteen monipuolistaminen ja uusien innovaatioiden ja tutkimustiedon kokoaminen ja levittäminen.

### 3.6 Toimenpiteet

Hanke toteutettiin kaikille avoimena elinkeinon kehittämishankkeena (toimialoina elintarvikeala ja sitä läheisesti sivuavat matkailu-, hyvinvointi- ja luonnontuoteala). Toimenpiteet kohdistuivat elintarvikealan maakunnalliseen hankekoordinointiin koko tuotantoketjun osalta alkutuotannosta jatkojalostukseen sekä mikro- ja keskisuurten yritysten kehittämiseen.

## 4 Raportti (yksityiskohtainen kuvaus hankkeesta)

### 4.1 Hankkeen tavoitteet

#### **Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on**

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

Koordinaatiohankkeella nostettiin yrittäjien ja toimijoiden osaamisen tasoa, parannettiin ja monipuolistettiin myös maaseudun elinkeinorakennetta.

Hankkeen alemman tason tavoitteita olivat määrälliset indikaattorit, joita olivat mm.

- Osaamiskartoitukset elintarvikealan yrittäjille
- Yritysryhmähankkeiden valmistelu
- Uusien tuotekehityshankkeiden valmistelu
- Pohjois-Karjalan elintarvikealan hankeseminaarit
- Elintarvikealan infotilaisuudet ja seminaarit
- Elintarvikealan tiedotusmateriaali (esitteet, sähköinen materiaali, tiedotuskampanjat)

- WWW-sivujen kävijämäärät
- Työssä oppimispaikkojen organisointi
- Opintomatkat, Suomi
- Opintomatkat, Ulkomaat

Tavoitteiden toteutumista käsitellään loppuraportin lopussa.

## 4.2 Hankkeen toteutus

### Hankkeen keskeiset toimenpiteet 1.5.2010 - 30.6.2013

#### **Maakunnalliseen elintarvikealan hankekoordinointiin kohdistuvat toimenpiteet:**

Maakunnallinen elintarvikealan hankekoordinointi koko tuotantoketjun osalta alkutuotannosta jatkojalostukseen maakunnallisen elintarvikealan kehittämisohjelman mukaisesti ja yhteistyössä Pohjois-Karjalan maakuntaliiton kanssa:

- 1.9.2010 elintarvike-, matkailu-, hyvinvointi- ja luonnontuotealan hanketoimijoiden tapaaminen (18 hlöä)
  - hanketilanne Pohjois-Karjalassa ja valtakunnallisesti, ajankohtaiset asiat
- 14.6.2011 hanketoimijoiden tapaaminen (8 hlöä), Tohmajärvi
  - hanketilanne Pohjois-Karjalassa ja valtakunnallisesti, ajankohtaiset asiat ja tutustuminen Itähuolinta Oy:n toimintaan Värtsilässä
- lausunto Outokummun maaseutuelinkeinojen kehittämisohjelmaan 2011-2013
- Kokkolan Seudun Kehityksen (KOSEK) benchmarking-matka Pohjois-Karjalaan, aiheena Elintarvikealan kehittäminen Pohjois-Karjalassa 12.4.2011
- Pielisen Karjalan elintarvikeohjelman laatiminen PIKES:ille. Jatkuu syksyllä 2011.
- Ohjausryhmätyöskentely:
  - Laadukasta Riistayrittämistä-hanke 1.3.2011
  - Karelia á la Carte -hanke 16.3.2011, 14.9.2010
  - Koivunmahlan keräysverkoston kehittämishanke 21.2.2011, 23.5.2011, 6.6.2012, 21.8.2012, 19.12.2012
  - Laadukasta Riistayrittämistä -hanke 25.11.2011
  - Uutta yritystoimintaa Pohjois-Karjalaan luonnon funktionaalisista aineista – hanke 20.9.2012
  - InnoKarelia-monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke (2010-2012) 1.3.2012, 19.6.2012
  - Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hanke 13.4.2012, 26.9.2012, 20.2.2013
  - Luomuveräjä-leaderhanke (2012) 16.5.2012, 29.11.2012, 4.2.2013
  - Pohjois-Karjalan kasvien bioaktiivisuus ja innovatiivinen yritystoiminta 25.3.2013
  - Ahlmanin opiston / Parasta pöytään Pirkanmaalta -hankkeen benchmarking-matka Pohjois-Karjalaan, aiheena Elintarvikealan kehittäminen Pohjois-Karjalassa 8.-9.9.2011 (8 hlöä)
  - Pielisen Karjalan elintarvikealan toimialakatsaus 2011
  - toimialakatsauksella kartoitettiin Pielisen Karjalan elintarvikealan yritysten nykytilaa ja tulevaisuuden kehitysnäkymiä
- Luomu-naudanlihan markkinointiselvitys:

- Selvitettiin nykytilanne, potentiaaliset markkinointikanavat ja tulevat hanketarpeet Liperin, Outokummun ja Polvijärven alueella 1.11.2011–29.2.2012.
- Selvitystyötä jatkettiin Keski-Karjalan alueelle yhteistyössä InnoKarelia – hankkeen kanssa keväällä 2012.
- Selvitystyötä jatkettiin Pielisen Karjalan ja Joensuun alueella syksyllä 2012.
- Selvitystyö kirjoitettiin loppuun keväällä 2013.
- Luomuhankkeen (ProAgria) suunnittelupalaverit 24.11. ja 16.12.2011, 4.5.2012
- Hanketoimijoiden tapaaminen (6 hlöä), Ylämylly 2.3.2012
- Herkkujen Suomi 2012. Tapahtumaa yhteistyössä järjestämässä oli hankkeen lisäksi MTK, Ketä, ProAgria Pohjois-Karjalan maakuntaliitto,
  - suunnittelupalaverit 13.3.2012, 2.5.2012, 21.5.2012, 27.6.2012, 8.8.2012, 20.8.2012
- Hanketoimijoiden tapaaminen (6 hlöä), Kitee 5.6.2012
- Hanketoimijoiden tapaaminen (12 hlöä), Pielisjoen Linna, 28.8.2012
- Luomuviikon suunnittelupalaveri (6 hlöä), Pohjois-Karjalan aikuisopisto 4.9.2012
- Ternimaito ketjun luominen alkutuotannosta kauppaan
  - Ternimaito ja raakamaito keskustelutilaisuus (5 hlöä), Pohjois-Karjalan aikuisopisto 26.11.2012
  - Ternimaitopalaveri (8 hlöä), MTK Pohjois-Karjala 25.1.2013
  - Ternimaitopalaveri (9 hlöä), Juuka. Mukana Johanna Rinnekari ProAgrialta esittelemässä yritysryhmähanketta, 7.2.2013
  - Ternimaitokoulutus (6 hlöä), Juuan kivikeskus 19.3.2013
- Luomunaudanlihan markkinointi yhteistyöpalaveri (9 hlöä), Pohjois-Karjalan aikuisopisto 10.12.2012
- Hanketoimijoiden tapaaminen (10 hlöä), Joensuun Tiedepuisto 11.12.2012
- Itä-Suomen yliopiston hankkeen: Pohjois-Karjalan kasvien bioaktiivisuus ja innovatiivinen yritystoiminta, suunnittelupalaveri hankkeen jalkauttamiseksi yrittäjille (3 hlöä) 14.12.2012
  - Hanke-yritysyhteistyöpalaveri Lempisen luomuomena 17.1.2013
  - Hanke-yritysyhteistyö Risto Laitisen luomutila 8.2.2013
  - Hanke-yritysyhteistyö Nordic Koivu 4.3.2013
  - Hanke-yritysyhteistyö KontioMehu 25.3.2013
  - Hanke-yritysyhteistyö Pielispakari 27.3.2013
- Kartoituspäätös päästä KeHa-hankkeen pilottimaakunnaksi (5 hlöä) 14.12.2012
- Elintarvikealan hankkeiden kehittämispalaveri (2 hlöä + Terho Sirviö puhelimitse osan aikaa) 18.12.2012
- Hanketoimijoiden palaveri (6 hlöä), Annin Kartano 28.2.2013
- Hankeyhteistyö Mahdollisuus maaseudulle -hankkeen kanssa, Tarmo Alastaron ja Heli Petsalo-Tirkkosen kanssa. Hankeyhteistyön avulla etsittiin elintarvikealan yrittäjien ja aikuisopiston, ammattipiston ja ammattikorkeakoulun opiskelijoiden välille työelämä caseja.

### **Mikro- ja keskisuurten yritysten kehittäminen (elintarvike- ja sitä läheisesti sivuavat ovat matkailu-, hyvinvointi- ja luonnontuoteala)**

- **Mikro- ja keskisuurten yritysten tarvekohtainen osaamisen kehittämisen (kehittämistarvekartoitus, yritysryhmä- ja tuotekehityshankkeiden valmistelu)**



- Pohjoiskarjalaisten elintarvikealan yritysten kehittämistarvekartoitus
  - 5 yrityskartoitusta, syksy 2010
  - 20 yrityskartoitusta, kevät 2011. Tähänastisista kartoituksista on tehty koonti (liite 1).
  - 26 yrityskartoitusta, syksy 2011
  - 7 yrityskartoitusta, kevät 2012
  - Yritystarvekartoituksen loppuraportin tekeminen, kevät 2012
- Yritysryhmähankkeet:
  - Luomunaudanliha yritysryhmähankkeen valmistelua (Liperi, Outokumpu, Polvijärvi),
  - Viherkaste luomuun yritysryhmähankkeen valmistelua
  - Pohjoiskarjalaiset Herkut Helsingissä yritysryhmähankkeen valmistelu ja haku kevät 2012
  - Pohjoiskarjalaiset Herkut Helsingissä yritysryhmähankkeen toteutus syksy 2012
- Tuotekehityshankkeet:
  - Suomen Luomutukku Oy:n kanssa tehty yhteistyö uusien tuotekehitysideoiden ja -tuotteiden kehittämiseksi Pohjois-Karjalasta, Ilomantsin marjat+Lieksan laatuherkut-tuotekehitysprojekti
- Uuden yrityksen kehittämis- ja neuvontapalaverit 11.3.2013, 9.5.2013
- **Pohjois-Karjalan elintarvikealan hankeseminaarit ja infotilaisuudet**
  - **Hankkeen järjestämät tapahtumat:**
    - 25.8.2010 Suomen Luomutukun [www.suomenluomutukku.fi](http://www.suomenluomutukku.fi) vierailu Pohjois-Karjalassa (2 hlöä)
      - Suomen Luomutukku haki luomutuottajia Pohjois-Karjalasta. Pohjois-Karjalan aikuisopiston tilojen ja toiminnan esittely, tutustumiskäynnit: luomutila Pikkunuppu Liperissä, luomu-Limousinekarjaa kasvattava Haukiniementila ja Polvijärven Herkku – lähiruokatukku Polvijärvellä.
    - 18.9.2010 Pellonpientareelta pöytään -tapahtuma, Liperi
      - koko tuotantoketjun, alkutuotannosta lautaselle, esittelyä kuluttajille (peruna ja juurekset)
      - tiedotusta maakunnan elintarvikealan hankkeista ja Aitojamakuja.fi palvelusta
    - 30.9.–1.10.2010 Karelian Food Forum Helsinki (23 yritystä ja yhteistyökumppania)
      - pohjoiskarjalaisten tuotteiden markkinointi- ja luentotilaisuus Maatilatori Eat&Joyn ja ravintola Lasipalatsin tiloissa.
      - useita pohjoiskarjalaisia tuotteita on maatilatori Eat&Joyn valikoimissa ja raaka-aineita käytetään mm. Royal-ravintoloissa ja Ravintolakolmio-yhtiön ravintoloissa
    - 2.12.2010 Lähiruoka on mahdollista -tilaisuus, Joensuu (33 hlöä)
      - Teemana lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttömahdollisuudet julkisella sektorilla, esimerkkinä Sisä-Savon seutuyhtymän elin-



- keino- ja kehittämispalvelut – yksikön teettämä selvitys ”Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiössä, ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa”
- tilaisuuden palautteen perusteella Pohjois-Karjalassa tulisi tehdä vastaava aluetaloudellinen selvitys.
  - 8.12.2010 Juvan Luomu Oy:n [www.juvanluomu.fi](http://www.juvanluomu.fi) vierailu Pohjois-Karjalan aikuisopistolla (8 hlöä)
    - Pohjois-Karjalan aikuisopiston tilojen ja toiminnan esittely, elintarvikeala Pohjois-Karjalassa, yhteistyömahdollisuuksien kartoittaminen Juvan Luomun sekä muiden Pohjois-Savon alueen yrittäjien kanssa.
    - ylimaakunnallinen yhteistyö luo uusia mahdollisuuksia pk-elintarvikealan yrityksille
  - Foodle-infotilaisuus 3.2.2011 (19 hlöä). Tilaisuus uudesta tutkimustiedosta luonnontuotealalla sekä Foodle-palvelusta ([www.foodle.fi](http://www.foodle.fi) ).
    - Foodle toimii yhteistyössä VTT:n, ETL:n, valtakunnallisen osamiskeskusohjelman ja Uudenmaan liiton kanssa.
    - Palvelu kokoaa yhteen suomalaisen elintarviketutkimuksen tulokset yritysten ja median hyödynnettäväksi
  - ”Kuinka saat tuotteesi lähikaupan hyllylle?” tuotekorttivalmennus 17.3.2011 (19 hlöä)
    - Päivittäistavarakauppayhdistyksen (PTY) ja Ruoka-Suomiteemaryhmän yhteistyössä toteuttamalla valtakunnallisella koulutushankkeella pyritään parantamaan pienten elintarvikealan yritysten tuotteiden pääsyä vähittäiskaupan valikoimiin. Hankkeessa järjestettiin 16 alueellista koulutustilaisuutta, joihin osallistui kaupan edustajia ja alueen yrittäjiä. Koulutustilaisuudessa ideoitiin myös alueellisia jatkotoimenpiteitä: sovimme PKO:n järjestämänä Lähiruokatapahtuma-sarjasta 2011–2012. Lähiruokapäiviä järjestettiin PKO:n myymälöissä yhteensä 18 kpl.
  - 30.3.2011 Luomun mahdollisuudet naudanlihatuotannossa: tapaaminen Polvijärven, Outokummun ja Liperin luomunaudantuottajien kanssa. Kartoitettiin tuotantoa, markkinoita ja yhteistyökumppaneita.
  - 4.4.2011 Julkiset hankinnat, koulutus hanketoimijoille
  - 4.4.2011 Pohjois-Karjalan leipomoyrittäjien kokous Pohjois-Karjalan aikuisopistolla
  - 11.5.2011 Suomen Luomutukun vierailu Pohjois-Karjalassa
    - luomutuotteiden ja raaka-aineiden hakua maakunnasta, luomutiedotusta
  - 27.5.2011 Lisää luomua puutarhatuotantoon -koulutustilaisuus, kouluttajana luomuneuvoja Mikko Rahtola, Luomuliitto ry.
  - 9.9.2011 Mitä etiketit kertovat, infotilaisuus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä ja lisäaineista (34 hlöä), yhdessä Laadukasta Riistayrittämistä -hankkeen ja ProAgrria Pohjois-Karjalan kanssa
  - 19.–20.9.2011 Tasavallan presidentin ja Valtioneuvoston keittiömestarit Pohjois-Karjalassa (7 hlöä)
    - tuotteiden ja raaka-aineiden hakua maakunnasta
  - 23.–24.9.2011 Elintarvikealan opettajien jaoston koulutuspäivät Joensuussa (36 hlöä)

- hanke koordinoi tapahtuman ohjelman ja vierailukohteet, infoa elintarvikealan koulutuksista ja kehittämisestä maakunnassa
- 27.9.2011 Luomu – nyt -tilaisuus (46 hlöä)
- 28.9.2011 Ravintola Juuren keittiömestarit Pohjois-Karjalassa (9 hlöä)
  - tuotteiden ja raaka-aineiden hakua maakunnasta ravintola Juureen sekä Juuren Puotiin Helsinkiin
- Julkiset hankinnat -tilaisuudet ja työpajat
  - 13.9.2011 (11 hlöä) info elintarvikkeiden julkisesta kilpailutuksesta
  - 25.10.2011 (6 hlöä) työpaja julkisesta kilpailutuksesta perunan, vihannesten ja juuresten tuottajille
  - 25.11.2011 (9 hlöä) työpaja julkisesta kilpailutuksesta lihan ja kalan tuottajille
  - 25.11.2011 (5 hlöä) työpaja julkisesta kilpailutuksesta marjojen ja hedelmien tuottajille
  - 10.1.2012 (5 hlöä) työpaja julkisesta kilpailutuksesta lihan ja kalan tuottajille
  - 10.1.2012 (8 hlöä) työpaja julkisesta kilpailutuksesta perunan, vihannesten ja juuresten tuottajille
  - 10.1.2012 (5 hlöä) työpaja julkisesta kilpailutuksesta marjojen ja hedelmien tuottajille
- 5.10.2011 Pohjois-Karjalan elintarvikeala – Nyt, Helsinki (7 hlöä)
  - infotilaisuus elintarvikealasta pohjoiskarjalaisille kansanedustajille, yhteistyössä Pohjois-Karjalan maakuntaliiton kanssa
- 13.10.2011 Sampi tiedotustilaisuus (10 hlöä)
  - Sammenlihan tunnettavuuden lisääminen, käyttömahdollisuuksien esille tuominen, tuottajien ja käyttäjien verkostoituminen.
- 1.11.2011 Tapaaminen eduskunnassa
  - Palaveri pienteurastamoiden ja villisiankasvattajien lainsäädäntöön liittyvien kehitettävien asioiden esilletuominen (9 hlöä).
- 9.11.2011 Opintomatka Kuopioon: PK-yrittäjien koulutusohjelma elintarvikelainsäädännöstä (12 hlöä) Toteutettiin yhteistyössä InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hankkeen kanssa.
- 11.11.2011 Pielisenkarjalan elintarvikealan toimialaselvityksen esitys Nurmeksessa (5 hlöä)
- PKO-lähiruokapäivät
  - 2.11.2011 Sokos, Joensuu
  - 3.11.2011 Prisma, Joensuu
  - 7.12.2011 Prisma, Joensuu
  - 8.12.2011 Sokos, Joensuu
  - 9.12.2011 S-Market, Lieksa
  - 14.12.2011 S-Market, Ilomantsi
  - 15.12.2011 S-Market, Kitee
  - 16.12.2011 S-Market, Outokumpu
  - 3.1.2012 Sokos, Joensuu
  - 4.1.2012 Prisma, Joensuu
  - 3.4.2012 Sokos, Joensuu
  - 4.4.2012 Prisma, Joensuu
  - 14.5.2012 S-Market Kitee

- 15.5.2012 S-Market Outokumpu
- 16.5.2012 S-Market Lieksa
- 18.5.2012 S-Market Ilomantsi
- 31.5.2012 Sokos, Joensuu
- 1.6.2012 Prisma, Joensuu
  
- 12.1.2012 Elintarvikevienti Venäjälle seminaari (17 hlöä), Joensuu yhteistyössä InnoKarelia - Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hankkeen kanssa
- 24.2.2012 Villisikapäivä, Joensuu (15 hlöä) Toteutettiin yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa
- 23.3.2012 Luomutuotannon ohjeet seminaari (10 hlöä), Polvijärvi. Yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
- 28.3.2012 Villisikapäivä, Helsinki (9 hlöä). Toteutettiin yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
- 19.-20.4.2012 Elintarvikelainsäädäntö ja omavalvonta -seminaari (16 hlöä) Joensuu. Yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
- 26.-27.4.2012 Pakkausmerkinnät seminaari Joensuu. Yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
- Luonnontuoteala Pohjois-Karjalassa 2012 -infotilaisuus (15 hlöä) Joensuu
- 11.-12.6.2012 Villiyrtilä ravintoloiden ja maatilamatkailun ruokalistalla (17 hlöä), Hammaslahti ja Joensuu. Yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
- 22.-23.8.2012 Polvijärven messut
  - Hanke-esittelyä ja maakunnan elintarvikealasta kertomista.
- 13.9.2012 Pohjoiskarjalaisen luomutuotannon esittely keittiömestareille (5 hlöä)
  - Luomua lautaselle -hankkeeseen tutustumista ja yhteistyömahdollisuuksien kartoitusta.
  - Tutustumista Pohjoiskarjalaiseen luomuketjuun.
- 5.10.2012 Tutustumismatka Polvijärven Liha-Aittaan, (8 hlöä)
  - Luomuviikon tapahtuma.
  - Hanke- ja elintarvikealan esittelyä
- Lammaspäivä, Joensuu (13 hlöä) Yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
  - Ajankohtainen katsaus Pohjois-Karjalan lammastalouteen.
  - Lampaan käyttö ruoanvalmistuksessa.
- 31.10.2012 Hunajapäivä, Joensuu (8 hlöä) Yhteistyössä Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
  - Ajankohtainen katsaus Pohjois-Karjalan hunajantuotannosta
  - Hunajan moninaiset mahdollisuudet ruoanvalmistuksessa.
- Juuan lähiruokakaupan kehittäminen
  - Ideointipalaveri (9 hlöä), Juuan Tulikivikeskus, 7.2.2013
- 15.2.2013 Lähilihan markkinoinnin kehittäminen (6 hlöä), Polvijärvi
- Polvijärven lähiruoan tuottajat Joensuun torilla -tapahtuma
  - Ideointipalaveri 11.2.2013

- Ideointipalaveri 22.2.2013, (7 hlöä)
- Palaveri Joensuun kaupunkikeskustayhdistyksellä Cityboss Jouni Töyrylän ja Jorma Viitasen kanssa ja tapahtumajärjestelyistä sopiminen, 6.3.2013
- Ideointipalaveri sekä koulutusta tapahtuman järjestämisestä yrittäjille 11.3.2013, (8 hlöä)
- Tapahtuman loppusuunnittelupalaveri 15.4.2013
- 28.3.2013 Suunnittelua lähiruokayrittäjien saamiseksi Taitaja 2013 -tapahtumaan
  
- **Muiden järjestämät, joissa hanke mukana:**
  - 8.9.2010 VTT, ETP Food for Life Finland -seminaari, Helsinki
    - puheenvuoro Foodle-palvelun [www.foodle.fi](http://www.foodle.fi) mahdollisuuksista pohjoiskarjalaisille pk-elintarvikealan yrityksille
  - 6.-7.10.2010 Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän, Luonnontuotealan teemaryhmän valtakunnalliset luonnontuotepäivät, Joensuu
    - puheenvuoro ”Elintarvikeala ja luonnontuotteet Pohjois-Karjalassa”, Pohjois-Karjalan aikuisopiston toiminnan ja elintarvikepalvelu-tilojen esittely
  - 26.10.2010 Uusia tuulia yrittäjyyteen, Neppari-seminaari maaseudun naisille, Pohjois-Karjalan Uusyrittäjäkeskus, Joensuu
    - puheenvuoro ”Elintarvikealan mahdollisuuksia Pohjois-Karjalan naisille”
  - 28.2.2011 Uusia ratkaisuja luomu- ja lähiruokalogistiikkaan, Mikkeli (puheenvuoro Pohjois-Karjalan elintarvikealan kehittämisestä)
  - 23.3.2011 Luomupäivät, Espoo
  - 22.-26.8.2011 valtakunnallinen Lähiruokaviesti
    - MMM:n, MTK:n ja EkoCentrian yhteistyössä jo viidennen kerran järjestämä Lähiruokaviesti polkaistiin käyntiin Nurmekselta 22.8.2011. Hanke koordinoi pohjoiskarjalaisten osuuden viestin toteutuksessa sekä lähiruokataapahtuman Nurmeksen torille viestin lähdön yhteyteen. Maakunnan toimijoista mukana oli mm. ProAgria Pohjois-Karjala, Pohjois-Karjalan maakuntaliitto ja MTK Pohjois-Karjala.
  - 29.8.2011 Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymän elintarvikkeiden kilpailutuskäytänteet
    - Nurmeksen kala ja Polvijärven Liha-Aitta valittiin Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymän toimittajaksi
  - 4.10.2011 valtakunnallinen Lähiruokaseminaari, Espoo
  - 15.-16.11.2011 Elintarvikealan toimialaseminaari Kouvolassa
    - luento Rekisteröidyn villisian kasvatuksen kehittämistyö Pohjois-Karjalassa, Marja-Leena Hirvonen ja Hanna Tuominen, Pohjois-Karjalan aikuisopisto
  - 24.1.2012 Ammattikeittötreffit Helsingissä
    - Ruokatiedon, Hämeen ammattikorkeakoulun ja Laurean kanssa yhteistyössä toteutettu tapahtuma, jossa eri maakuntien elintarvikealan yrittäjät esittelivät tuotteitaan Helsingin alueen ostajille mm. Palmia, lähiruokakaupat, tukut, ravintolat.
  - 1.3.2012 Ympäristö & Ruoka seminaari (15 hlöä), Joensuu

- Yhteistyössä KestItä -hankkeen kanssa järjestetty seminaari kestävästä kehityksestä ruokatuotannossa.
- 20.4.2012 Luomuaitta tuottamaan tilaisuus (22 hlöä), Polvijärvi
  - Puheenvuoro ”Luomunaudanlihan markkinaselvitys Polvijärven, Outokummun ja Liperin alueella”
- 19.5.2012 Villigrillisika Grillausfestivaali, Joensuu Yhteisosasto Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa sekä villisiikayrittäjien Antti Lampion sekä Matti Karhun kanssa.
- 23.-25.8.2012 Herkkujen Suomi, Rautatientori Helsinki. MTK Pohjois-Karjala toimi maakunnassamme tapahtuman koordinoijana. Hanke oli mukana tapahtuman järjestelyissä mm. palkkaamalla kaksi keittiömestaria maistattamaan ja markkinoimaan lähteviä yrityksiä ja heidän tuotteitaan.
- Kiekkujaiset -lapsiperhe tapahtumassa hanke-esittelyä sekä luomu- ja lähiruoosta sekä maakuntamme elintarvikealasta kertomista 5.10.2012.
  - Luomuviikon tapahtuma.
- Lähiruokapäivä Itähuolinnassa Tohmajärvellä, 9.11.2012
  - Hankkeen esittelyä.
- 29.11.2012 Lisää Luomua -kiertue, Joensuu (60 hlöä)
  - ProLuomu toteutti Lisää luomua -kiertueen alueellisten toimijoiden kanssa.
  - Lisää luomua -kiertue vei luomuviestiä ympäri maan pysähtyen 11 paikkakunnalla,
  - Kiertueen ohjelmaan kuului jokaisella paikkakunnalla Lisää luomua -seminaari, jossa kuultiin uusinta tietoa luomun markkinoinnista, tuotannon tavoitteista ja esimerkkejä luomutuottajien ja yrittäjien onnistumisista sekä hyvistä keinoista selvitä luomun byrokratiasta. Seminaarin jälkeen oli tilaisuus verkostoitua sekä keskustella kaupan, teollisuuden, ammattikeittiöiden sekä luomualan asiantuntijoiden kanssa.
- **Elintarvikealan infotilaisuudet:**
  - toimialan esittely valtakunnallisesti ja Pohjois-Karjalassa, tietoa alan koulutuksesta, yhteistyöverkostoista, tuotteiden markkinoista, tuotekehityksestä, tulevaisuuden trendeistä jne.
    - 6.9.2010 Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu (33 hlöä)
    - 10.9.2010 Pohjois-Karjalan aikuisopisto, elintarvikealan perustutkinto (10 hlöä)
    - 4.10.2010 Pohjois-Karjalan aikuisopisto, matkailu- ja ravitsemisala (17 hlöä)
    - 27.10.2010 Pohjois-Karjalan aikuisopisto, luonnontuotealan ammattitutkinto (5 hlöä)
    - 5.11.2010 Pohjois-Karjalan aikuisopisto, projektiosaajat-koulutus (12 hlöä)
    - 25.-26.11.2010 Laatu- ja tuotekehitysseminaari, Polvijärvi (yhdesää Laadukasta Riistayrittämistä -hankkeen kanssa) (20 hlöä)
    - 20.1.2011 (4 hlöä) Elintarvikealan opiskelijat, Joensuu
    - 16.5.2011 (11 hlöä) Pohjois-Karjalan Ely-keskus, Joensuu
    - 18.5.2011 (7 hlöä)





- 21.9.2011 (17 hlöä) Elintarvikealan info Joensuun TE-toimisto
  - 18.1.2012 (17 hlöä) Pohjois-Karjalan aikuisopisto, elintarvikealan perustutkinto, Joensuu
  - 7.2.2012 (4 hlöä) Maakunnan elintarvikealan tilanteesta ja yrityksistä kertominen ja hankkeen esittely Polvijärven kunnanjohtajalle, maaseutusihteerille ja hallintojohtajalle.
  - 23.4.2012 Pohjois-Karjalan aikuisopisto, projektiosajat (11 hlöä)
  - 20.6.2012 Info-tilaisuus alkutuotannon yrittäjille Nurmeksessa Hyvärilässä (4 hlöä)
  - 20.6.2012 Hankeinfo/keskustelutilaisuus Pikesillä Anneli Ollikaisen, Marja-Leena Hirvosen ja Tiina Timosen kanssa.
  - 27.8.2012 Hankeinfo/keskustelutilaisuus Ekosiskot-kaupalla Ulla Kuikan ja Teija Lehtisen kanssa.
  - 25.9.2012 Luomuviikkoon liittyvä lehdistötiedotustilaisuus (8 hlöä)
  - 25.10.2012 Maakuntamme hankkeiden esittelyä ja elintarvikealasta kertomista Varkauden Lähiruoosta bisnekseksi -hankkeessa mukana oleville elintarvikealan yrittäjille (16 hlöä).
  - 21.1.2013 Hankeinfo ja yhteistyö elintarvikealan hankkeiden ja Puljongin välillä (4 hlöä)
  - 21.2.2013 Hankeinfo ja yhteistyö elintarvikealan hankkeiden ja Pielispakarin välille (2 hlöä)
  - 21.2.2013 Hankeinfo ja yhteistyö elintarvikealan hankkeiden ja Nurmeksen filetuotteen välille (2 hlöä)
- **Elintarvikealan tiedotusmateriaalin työstäminen ja jalkauttaminen, tiedottaminen maakunnan elintarvikealan yrityksistä, tuotteista ja raaka-aineista:**
- Kehittyvä Elintarvike 5/2010: ”Riistankasvatuksen suosio kasvaa Pohjois-Karjalassa”
  - 24.9.2010 tiedotustilaisuus Karelia á la carte Lähiruokatukun toiminnasta, Joensuu
    - tiedottaminen yhteistyöverkostolle ja medialle (mm. Ruoka-Suomi – tiedote 4/ 2010)
  - Karelian Food Forum 2010 -esite
  - pohjoiskarjalaisista tuotteista tiedottaminen ravintola Juuri / Helsinki, ravintola Aito/ Helsinki, makumaku.fi -nettikauppa
  - Ruoka-Suomi -tiedote 1/2011: Uusi elintarvikeohjelma 2014 Pohjois-Karjalaan
  - 3 hankejulistetta erilaisiin tapahtumiin
  - villisikakalenteri 2012
  - Villisika verkkomateriaalia  
<http://www.ulkonatv.fi/2012/03/erakokki-normipaiva/>
  - Villiyrtiliresepti vihko suomeksi ja englanniksi
  - PKO lähiruokatapahtumien posterit
  - Luomujäljitettävyyden posterit 2 erilaista
  - Luomujäljitettävyyden esitteet 5 erilaista (luomuvadelma, -omena, -ohra, -liha, -hunaja)

- Lammasta ruokapöytään reseptivihko
- Hunaja reseptivihko
- Jäljitettävyyys videot 3 kpl (luomuvadelma, -omena ja -ohra)
- Sikahyvää - ruokaa villisiasta reseptivihko
  
- **Työssä oppimispaikkojen organisointi (Suomi, kansainväliset työssäoppimispaikat).**
  - Info saksalaisista leipomo- ja liha-alan työssä oppimispaikoista hankkeen www-sivuilla, Bäckerei Reichhart <http://www.reichhart-gmbh.de>, Metzgerei Gries <http://cms.metzgerei-gries.de>
  - 3 työssäoppimispaikan organisointi: liha- ja kala-alan yritykset Pohjois-Karjalassa
  
- **Koordinoiva tiedottaminen [www.pkky.fi/aiko/elo](http://www.pkky.fi/aiko/elo) -sivujen kautta**
  - info hankkeen tilaisuuksista, seminaarimateriaalit, ajankohtaisia uutisia ja tiedotteita ja yhteistyötahoilta (mm. Evira, Luomu, Ruoka-Suomi, Ruokatieto)
  - hankekoonti maakunnan elintarvikealan ja toimialaa tukevista hankkeista
  - hankkeen www-sivuille lisättiin Luomu-infoa (sis. mm. linkki Eviran - luomuohjeisiin ja luomutoimijoiden yhteystietoja)
  - hankkeen sivuille lisättiin linkki Arktiset Aromit -sivuille
  - Hankesivuilla kävijöitä 2108 kpl hankkeen loppuun mennessä.
  - Facebookiin avattiin ”Pohjoiskarjalaista Lähiruokaa”-sivut
  - Facebook tykkääjiä 30.6.2012 mennessä oli 82 kpl.
  - Facebook tykkääjiä 31.12.2012 mennessä oli 110 kpl.
  - Facebook tykkääjiä hankkeen oli 180 kpl
  
- [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) valtakunnallisen hakupalvelun päivittäminen pohjoiskarjalaisten yritysten osalta
  - 31.12.2010: sivustolla 138 pohjoiskarjalaista elintarvikealan yritystä
  - 30.6.2011: sivustolla 142 pohjoiskarjalaista elintarvikealan yritystä
  - 31.12.2011: sivustolla 141 pohjoiskarjalaista elintarvikealan yritystä
  - 30.6.2012: sivustolla 153 pohjoiskarjalaista elintarvikealan yritystä
  - 31.12.2012: sivustolla 141 pohjoiskarjalaista elintarvikealan yritystä
  - 30.4.2013: sivustolla 155 pohjoiskarjalaista elintarvikealan yritystä
  
- **Opintomatkat kotimaassa ja ulkomailla**
  - Kotimaa:
    - Foodtech-messut 21.–22.9.2010, yhdessä Laadukasta Riistayrittämistä – hankkeen kanssa (7 hlöä)  
<http://web.finnexpo.fi/Sites1/FoodTec/Sivut/default.aspx>, Kivikylän Kotipalvaamo Huittinen [www.kivikylan.fi](http://www.kivikylan.fi) (perinteiset palvelutuotteet), Wanha WPK -ravintola [www.wanhawpk.fi](http://www.wanhawpk.fi) (omalla tilalla tuotettua kukonpoikaa)
    - 2.-3.5.2011 Elintarvikepäivä 2011. Opintomatalla 2 luomuyrityskohdetta, Krunex [www.krunex.fi](http://www.krunex.fi) ja Pajuniemi [www.pajuniemi.fi](http://www.pajuniemi.fi) sekä asiantuntija-





- luento luomusta, Antti Ahokas, Suomen Luomutukku Oy  
[www.suomenluomutukku.fi](http://www.suomenluomutukku.fi)
- 26.-27.10.2011 Elintarviketeollisuus 2011 (9 hlöä), tutustumiskohteina myös Kylmäsavukeisari, Ahlmanin opisto, lähiruokamyymälä Lempi sekä Veljekset Mattila
  - 19.-20.1.2012 Benchmarking matka Suonenjoelle ja Seinäjoelle (6 hlöä) liittyen Elintarvikealan palvelukeskuksen esiselvitystyöhön.
  - 16.3.2012 Lähiruoka opintomatka Savoan (6 hlöä) Yhteistyössä Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa hankkeen kanssa. Savo-Karjalan liha [www.savokarjalanliha.fi](http://www.savokarjalanliha.fi) Väisäsen Kotiliha [www.vaisasenkotiliha.fi](http://www.vaisasenkotiliha.fi) Topin Maatilamyymälä [www.topinmaatilamyymala.fi](http://www.topinmaatilamyymala.fi)
  - 16.-17.8.2012 Lepaan opintomatka (19 hlöä). Yhteistyössä Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
  - 19.-21.9.2012 Luomupainotteinen opintomatka Turkuun (33 hlöä). Yhteistyössä Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
  - 10.1.2013 Pussituslaitteisiin tutustuminen opintomatka Savoan (9 hlöä) Yhteistyössä Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen sekä Ketin Masva-hankkeen kanssa.
  - 25.-27.1.2013 Opintomatka Mehiläishoitajien talvipäivälle Hämeenlinnaan (15 hlöä) Yhteistyössä Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.
- Ulkomaat:
- 9.-12.10.2011 Anuga-messut, Köln, Saksa (16 hlöä) (erillinen matkaraportti)
  - 16.-18.10.2012 Ruotsin opintomatka (25 hlöä) (erillinen matkaraportti)
- **Tiivis yhteistyö Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmän [www.ruokasuomi.fi](http://www.ruokasuomi.fi) ja Aitoja Makuja -hankkeen [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) kanssa. Teemaryhmän ja sen jäsenorganisaatioiden toiminnasta tiedottaminen maakuntaan.**
- Ruoka-Suomi -teemaryhmän kokous 3.5.2010, 9.3.2011, 16.8.2011, 20.10.2011, 24.1.2012, 13.3.2012, 3.4.2012, 30.11.2012, 18.3.2013
  - Aitoja Makuja -ryhmän kokous 22.3.2011, 26.9.2011, 20.10.2011, 16.11.2011, 11.2.2013
  - Ruoka-Suomi uutisia hankkeen www-sivuilla ja tiedotusta sähköpostitse
- **Pohjois-Karjalan elintarvikealan koordinaattori toimii myös**
- v. 2011 alkaen Pohjois-Karjalan maakuntaliiton Luovat alat ja matkailu -ryhmän jäsenenä.
  - Savon ammatti- ja aikuisopiston KestITÄ-hankkeen (2009–2011) <http://www.ekocentria.fi/index.asp?id=2232&menupath=2232&language=1&klik=6> suunnitteluryhmän jäsenenä. Opintomatka 28.2.-1.3.2011. Kohteina julkisen ruokahuollon yksiköitä, mm. Lahden Ateria.

## - Selvitystyöt

- Pielisen Karjalan elintarvikealan toimialaselvitystyö
- Elintarvikepalvelukeskuksen esiselvitystyö
- Luomunaudanlihan markkinaselvitys
- Pohjoiskarjalaisen elintarvikealan yritysten kehittämistarvekartoitus
- Pohjois-Karjalassa ohjelmakaudella 2007-2013 jo päättyneiden elintarvikealan hankkeiden toteutumisen arviointi

## 5 Kustannukset ja rahoitus

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 2010-2012							
1.5.2010-30.6.2013							
P-K:n ELY-keskuksen päätös 11.6.2010, projekti koodi 8802							
			2010-2013	YHTEENSÄ			
Kustannusarvio Projekti koodi 667	Palkat sivukuluineen	Ostopalvelut	Vuokrat	Kotimaan matkakulut	Ulkomaan matkakulut	Muut kulut	Yhteensä
Toimintokoodi	840	841	847	846	857	855	
<b>Päätös</b>	<b>214 000,00 €</b>	<b>32 000,00 €</b>	<b>8 000,00 €</b>	<b>37 000,00 €</b>	<b>42 000,00 €</b>	<b>15 000,00 €</b>	<b>348 000,00 €</b>
1.5.-31.12.2010	34 210,22 €	4 439,77 €	1 196,90 €	4 058,52 €	- €	1 524,45 €	45 429,86 €
1.1.-30.6.2011	27 518,56 €	2 095,06 €	338,86 €	5 864,71 €	- €	1 041,63 €	36 858,82 €
1.7.-31.12.2011	49 348,47 €	6 083,31 €	1 683,24 €	9 515,60 €	16 251,89 €	4 529,12 €	87 411,63 €
1.1.-30.6.2012	41 209,65 €	10 759,27 €	1 649,89 €	8 478,57 €	- €	3 117,92 €	65 215,30 €
1.7.-31.12.2012	41 548,84 €	9 595,94 €	2 242,25 €	8 147,95 €	21 975,20 €	1 012,91 €	84 523,09 €
1.1.-30.6.2013	22 951,05 €	2 531,15 €	1 116,44 €	2 734,10 €	- €	611,29 €	29 944,03 €
<b>menot yhteensä</b>	<b>216 786,79 €</b>	<b>35 504,50 €</b>	<b>8 227,58 €</b>	<b>38 799,45 €</b>	<b>38 227,09 €</b>	<b>11 837,32 €</b>	<b>349 382,73 €</b>
<b>toteutumatta</b>	<b>-2 786,79 €</b>	<b>-3 504,50 €</b>	<b>-227,58 €</b>	<b>-1 799,45 €</b>	<b>3 772,91 €</b>	<b>3 162,68 €</b>	<b>-1 382,73 €</b>

  

Rahoitussuunnitelma	P-K:n ELY-keskus Eu ja valtio 80 %	Kunnat 10 %	Yksityiset 10 %	Yhteensä
Toimintokoodi	881	882	884	
<b>Päätös</b>	<b>278 400,00 €</b>	<b>34 800,00 €</b>	<b>34 800,00 €</b>	<b>348 000,00 €</b>
1.5.-31.12.2010	36 000,00 €	4 600,00 €	1 340,00 €	41 940,00 €
1.1.-30.6.2011	0,00 €	10 900,00 €	6 889,60 €	17 789,60 €
1.7.-31.12.2011	100 284,14 €	1 576,00 €	7 045,00 €	108 905,14 €
1.1.-30.6.2012	51 560,96 €	6 390,00 €	6 142,00 €	64 092,96 €
1.7.-31.12.2012	0,00 €	8 580,00 €	10 525,00 €	19 105,00 €
1.1.-30.6.2013	0,00 €	2 700,00 €	2 860,00 €	5 560,00 €
<b>käyttö yhteensä</b>	<b>187 845,10 €</b>	<b>34 746,00 €</b>	<b>34 801,60 €</b>	<b>257 392,70 €</b>
<b>jäljellä päätöksestä</b>	<b>90 554,90 €</b>	<b>54,00 €</b>	<b>- 1,60 €</b>	<b>90 607,30 €</b>

## 6 Raportointi ja seuranta (ohjausryhmän työskentely, kokoukset)

### Ohjausryhmä

Hankkeen ohjausryhmään kuuluvat:

Asikainen Jukkapekka, toimitusjohtaja, Controlmatic Oy Ltd  
Hirvonen Marja-Leena, projektipäällikkö, Pohjois-Karjalan aikuisopisto Joensuu

Hyttinen Mika, hankepäällikkö, Keti Oy  
Julkunen-Tiitto Riitta, professori, Itä-Suomen yliopisto  
Jussila Rauno, viestintäpäällikkö, Pohjois-Karjalan maakuntaliitto  
Karjalainen June, markkinointipäällikkö, MaHeVi Oy  
Lampio Eija, yritysneuvoja, Uusyrittäjäkeskus Pohjois-Karjala  
Mujunen Anne, markkinointipäällikkö, Josek Oy  
Nevalainen Jukka, yhteyspäällikkö, Pikes Oy  
Pasanen Matti, tiimikoordinaattori, Pohjois-Karjalan aikuisopisto  
Riikonen Jorma, toimitusjohtaja, Kotileipomo Riikonen  
Sirviö Terho, asiantuntija -hanketoiminta, P-K:n ELY-keskus  
Tikander Petri, toimitusjohtaja, Valio Joensuun tehdas  
Väistö Riitta, tiimikoordinaattori, Pohjois-Karjalan aikuisopisto

Hankkeen ohjausryhmä kokoontui yhteensä 8 kertaa. Ohjausryhmän kokoukset:

- 19.8.2010
- 3.3.2011
- 7.9.2011
- 26.1.2012
- 27.2.2012
- 26.9.2012
- 20.2.2013
- 19.6.2013

## 7 Toteutus ja riskit

Hankkeessa tehtiin syksyllä 2012 ohjausryhmän itsearviointi.

## 8 Yhteistyökumppanit

- Pohjoiskarjalaiset elintarvikealan hankkeet/toimijat: mm.
  - Laadukasta Riistayrittämistä, Karelia à la Carte, Uutta yritystoimintaa Pohjois-Karjalaan luonnon funktionaalisista raaka-aineista, Innokareliamonimuotoiset elintarvikeverkostot, Marjamarkkinat, Hyvää Yhdessä, Tiedosta Taitoon, Kalasta Pohjois-Karjalassa, Moderni maaseutukoti, Joko tiedät - ajankohtaista tietoa maaseudulle, Laatuhunajaa Pohjois-Karjalasta, Ekologiset Elintarvikkeet, Koivunmahlaverkosto, Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hanke, MANU-hanke, Luomuveräjä-hanke, EKOTASSU-hanke
- ELY-keskus Pohjois-Karjala
- Josek, PIKES, KETI ja Pohjois-Karjalan kunnat
- MTK Pohjois-Karjala
- Pohjois-Karjalan maakuntaliitto
- Karelia Expert

- Karelia ammattikorkeakoulu
- Pohjois-Karjalan / Suomen Keittiömestariyhdistys ry.
- Pohjois-Karjalan Uusyrityskeskus ry.
- Ekocentria/SAKKY, Sisä-Savon Seutuyhtymä
- Agropolis ry.
- Jyväskylän ammattikorkeakoulu
- TEKES/ Sapuska-ohjelma
- Pohjoiskarjalan kuntien ruokahuoltopäälliköt, PKSSK / Hannele Ritala-Heikkinen
- Suomen Ruokatieto ry.
- Kehittyvä Elintarvike -lehti
- Heinon Tukku
- Ruoka-Suomi -teemaryhmä
- Aitoja Makuja -hanke, Turun yliopisto
- Arktiset Aromit ry.
- Ravintola Juuri, Ravintola Lasipalatsi, Ravintola Torni, Eat&Joy Maatilatori, Royal-ravintolat, Ravintola Aito, makumaku.fi -nettikauppa, Aito Ruokakauppa, Helsinki
- Pohjois-Karjalan Kansanterveyden keskus
- Sunprofile Oy
- Deutsch-Finnische Handelskammer e.V.
- Suomen Luomutukku Oy, yhteistyösopimus 7.9.2010
- Pro Kala ry
- Pro Luomu
- KoKo -palvelut
- T:mi Jorma Viitanen

## 9 Hankkeen toiminta

### 9.1 Toiminnasta 1.5.–31.12.2010

Syksyllä aloitettiin elintarvikeyritysten koulutus- ja kehitystarpeiden, investointi- ja rahoitustarpeiden sekä tutkimus- ja tuotekehitystarpeiden kartoitus. Kartoitus toteutetaan yhteistyössä KETI:n hallinnoiman InnoKarelia - monimuotoiset elintarvikeverkostot -hankkeen/projektipäällikkö Airi Timosen kanssa. InnoKarelia -hanke kartoittaa elintarvikealan yrityksiä KETI:n alueella ja Elintarvikealan koordinoitihanke muilla alueilla Pohjois-Karjalaa. Kartoitukset tehdään yhdenmukaisella lomakkeella ja tulokset kootaan yhteen kartoituksen lopuksi. Lisäksi tulosten pohjalta laaditaan raportti alan kehittämistarpeista alueellista kehittämistyötä varten.

Elintarvikealan koordinoitihankkeen osalta kartoitukset aloitettiin marraskuussa 2010. Suurin osa kartoituksista toteutetaan vuoden 2011 aikana. Samalla valmistellaan niiden pohjalta yritysryhmä- ja tuotekehityshankkeita (mm. Tekes/Sapuska-ohjelma).

Syksyn 2010 aikana työpanosta vei paljon Helsingissä Maatilatori Eat&Joyn tiloissa järjestetty Karelian Food Forum. Jo viidennen kerran järjestetty tapahtuma toteutettiin Elintarvikealan koordinoitihankkeen, Laadukasta Riistayrittämistä -hankkeen, Pohjois-Karjalan aikuisopiston ja yhteistyökumppanien kanssa. Kaksipäiväisessä tapahtumassa markkinoitiin pohjoiskarjalaista elintarvikealan osaamista ja tuotteita. Lisäksi yhteistyökumppanina toimineen Ravintola Lasipalatsin tiloissa järjestettiin myös luentoja ja paneelikeskustelu. Karelian Food Forumin ansiosta useat pohjoiskarjalaiset tuotteet ovat päässeet eteläsuomalaisen huippuravintoloiden ja myymälöiden valikoimiin. Kyse on pitkäjänteisestä markkinoinnista ja Karelian Food Forum -tapahtumia järjestetään jatkossakin kysynnän mukaan.

Syksyllä 2010 aloitti Polvijärvellä toimintansa Karelia á la carte -lähiruokatukku. Lähiruokatukku on maakunnallisesti erittäin tärkeä toimialan kehittymiselle. Yritys markkinoi ja myy pohjoiskarjalaisia elintarvikkeita ravintola- ja horeca -sektorille sekä vähittäiskauppoihin sekä tarjoaa logistiikkapalveluja. Karelia á la carte -lähiruokatukun toiminnassa on mukana useita maakunnan pientuottajia. Lähiruokatukku palkittiin v. 2010 Elma-messuilla Inno-Elma -palkinnolla.

Elintarvikealan koordinoitihanke toimi yhteyshenkilönä lähiruokatukku- toimintamallin kehittämisessä yrittäjien, toimijoiden ja asiakkaiden kanssa. Hankkeessa kartoitettiin vastaavien tukkujen toimintaa muualla Suomessa ja valmisteltiin pohjoiskarjalaiseen toimintaympäristöön sopivaa toimintamallia.

Toiminnan alettua koordinoitihanke tiedotti Lähiruokatukusta sekä paikallisesti että valtakunnallisesti. Lisäksi kartoitettiin yrittäjien koulutus- ja kehittämistarpeita, joita lähiruokatukun toiminta edellyttää toiminnassa mukana olevalta verkostolta.

Koordinoivan roolinsa mukaisesti hankkeessa tiedotettiin ajankohtaisista asioista ja uutisista nettisivujen kautta sekä sähköpostitse – lähes päivittäin. Jatkossa tiedottamista keskitetään yhä enemmän verkkosivuille.

## 9.2 Toiminnasta 1.1.–30.6.2011

### Yritysten kehittämistarvekartoitukset

Pohjoiskarjalaisten elintarvikealan mikro- ja keskisuurten yritysten kehittämistarvekartoituksia jatkettiin yhteistyössä InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot – hankkeen kanssa.

Kartoitettuja yrityksiä oli 30.6.2011 mennessä 64 kpl: Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 2010–2012: 25 kpl, joista alkutuotantoa 2 kpl, InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke: 39 kpl, joista 2 Keski-Karjalan ulkopuolelta. Yrityksistä 14:sta on alkutuotantoa, mutta näistäkin yli puolella myös jalostetaan itse tuotteita.

Tähän mennessä kartoituksessa esille nousseita yritysten haasteita olivat markkinointi, hinnoittelu, taloushallinto, pakkaukset, myyntikanavat, asiakaslähtöinen tuotekehitys ja -tuotteet sekä laadun ja riskien hallinta. Toisin sanoen kehittämistä löytyi aivan pe-

rusasioissa. Vastaavasi myös maakunnan elintarvikealan vahvuudet tulivat hyvin esille kartoituksessa. Pohjois-Karjalassa on puhtaita ja laadukkaita raaka-aineita, osaamista, toimivia verkostoja sekä vahva paikallinen ruokakulttuuri.

Muutamissa yrityksissä myös luomu nähdään jo mahdollisuutena ja kilpailuetuna ja muutamat yritykset harkitsevat tuotannon siirtämistä luomuun.

Elintarvikealan kehittäminen vaatii jatkossa myös toimintaympäristön rakenteellisia muutoksia. Pohjois-Karjalaan olisi tarve saada elintarvikealan palvelukeskus, joka palvelisi elintarvikealan yrittäjiä kokonaisvaltaisesti koko tuotantoketjun osalta ja yritysten elinkaaren eri vaiheissa. Elintarvikealan yrittäjät saisivat toimialakonsultointia, neuvonta-, koulutus- ja kehittämispalveluita yhdestä pisteestä.

## **Yhteistyötä vähittäiskauppasektorilla**

Maaliskuussa 2010 Ruoka-Suomi teemaryhmän ja Päivittäistavarakauppayhdistyksen (PTY) järjestämässä tuotekorttikoulutuksessa ideoitiin toimijoiden ja yrittäjien yhteistyönä Pohjois-Karjalan Osuuskaupan Lähiruoka -kampanja. Kampanja lähiruokapäivineen tulee olemaan ainutlaatuinen yhteistyön avaus vähittäiskauppasektorilla sekä maakunnallisesti, että valtakunnallisesti.

Noin vuoden kestäväällä yhteistyöprojektilla testataan lähituotteiden kysyntää ja myyntiä. Tavoitteena on löytää tuotteita, jotka sopivat PKO:n valikoimiin. Lisäksi kehitetään yhteisiä toimintamalleja yrittäjien ja vähittäiskaupan kesken (mm. tuotteiden pakkaukset, tilaus- ja seurantajärjestelmät, logistiikka).

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa toimi Lähiruokakampanjan koordinoijana maakunnassa. Yhteistyössä olivat mukana myös InnoKarelia - monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke, Pohjois-Karjalan maakuntaliitto ja ProAgria.

## **Lähilogistiikka**

Polvijärvellä aloitti toimintansa Karelia á la Carte lähiruokatukku. Valitettavasti toiminta hiipui kevään 2011 aikana. Lähilogistiikan toimintaa liittyy paljon haasteita ja jatkossa kannattaakin perusteellisesti selvittää, voitaisiinko jo olemassa olevia logistiikkaratkaisuja hyödyntää. Myös keskusteluja Lähiruokamyymälän perustamisesta maakuntaan käytiin myös paljon toimijoiden ja mahdollisten yrittäjien kanssa. Myymälää ei kuitenkaan ole vielä syntynyt, mutta näkymät ovat valoisat, sillä yleinen kiinnostus lähiruokaan kasvaa koko ajan. Toisaalta muutamat elintarvikealan yritykset tekevät yhteistyötä nettikauppojen, kuten makumaku.fi kanssa.

## **Luomu**

Luomu on yksi vahvimmin nousevista trendeistä elintarvikealalla. Suomeen on syntynyt useita lähiruokamyymälöitä, tuottajatoreja ja nettilähiruokakauppoja. Lisäksi tuot-



teiden alkuperä ja pakkausmerkinnät ovat herättäneet voimakasta keskustelua. Kuluttajat haluavat yhä selkeämpää ja enemmän tietoa ruoan alkuperästä ja sisällöstä.

Vuonna 2010 luomumarkkinoiden arvo oli 80 milj. €. Luomutuotteiden osuus kotiin ostettujen elintarvikkeiden kokonaisarvosta on nyt 1,2 prosenttia. Suomen brändityöryhmä esitti raportissaan, että v. 2030 Suomen alkutuotannosta on luomua 50 %.

Sitran selvitti lähiruokamarkkinoita v. 2010 ”Lähiruoka – nyt, trendeistä markkinoille”-selvityksellä, joka sisälsi myös kuluttajatutkimuksen. Selvitys ennustaa lähiruoalle uudenlaisia kuluttajien verkkopalveluita, pieniä tukkuja, tuoretukuttoreja sekä monimuotoisia toimitus- ja kuljetusmalleja. Ostohalukkuus lähiruoalle on olemassa, mutta tehokas ja välikäsiä vähentävä jakelu- ja logistiikkajärjestelmä odottaa vielä käyttöönottoa. Sitran mukaan lähiruoka on Suomessa vielä marginaalissa ja melko vaikeasti saatavissa.

Lähiruoka näkyy voimakkaasti myös uudessa hallitusohjelmassa, jossa ruokasektori nähdään tulevaisuuden kasvualana, jonka kilpailukykyä ja yhteistyötä kehitetään kansallisessa ruokastrategiassa ja ruokapoliittisessa selonteossa asetettujen suuntaviivojen mukaisesti.

Hallitus toteuttaa luomualan ja lähiruoan kehittämisohjelman, jonka avulla tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi, kehitetään luomuruokaketjua ja nostetaan lähiruoan jalostusastetta. Luomu- ja lähiruoan osuuden kääntäminen vahvaan nousuun otetaan Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi. Kehittämisessä painotetaan muun muassa luomukotieläintuotannon houkuttelevuutta. Kasvatetaan luomu- ja lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla ja vahvistamalla pienyritysten ja lähiruoan tuottajien osallistumista julkisten hankintojen kilpailutuksiin mm. parantamalla hankintaosaamista ja laadullisten kriteerien esilletuloa.

Hallituksen tavoitteena on suomalaisten elintarvikkeiden, luomu- ja erikoistuotteiden jalostuksen, markkinoinnin ja viennin tehostaminen. Pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia parannetaan lainsäädännön keinoin.

Tällä hetkellä Suomessa kysyntä ylittää tarjonnan niin vähittäiskaupassa, horeca ja julkisella sektorilla ja mikäli kotimaisen luomutuotannon määrää ei saada kasvatettua, valtaavat ulkomaiset luomutuotteet kotimaisen markkinat. Tarvitaan lisää kotimaista luomu-alkutuotantoa ja tuotteita. Esimerkiksi leipomotuotteissa on erittäin suuri kysyntä luomutuotteissa.

Hankkeessa oltiin erittäin aktiivisia luomuun liittyen. Hankkeessa tiedotettiin runsaasti luomusta ja järjestettiin kohdennettuja, toimialakohtaisia luomutilaisuuksia (naudanliha, puutarhatuotanto). Hanketoimijoita informoitiin uusista rahoituslinjauksista ja välineistä sekä kannustettiin huomioimaan hakemaan luomuhankkeita ja huomioimaan luomu hankesuunnitelmissa.

Lisäksi yhteistyö Suomen Luomutukun kanssa jatkuu, Pohjois-Karjalassa haettiin keväällä uusia luomutuotteita ja tuottajia. Myös opintomatalla Elintarvikepäivä 2011 tapahtumaan teemana oli luomu (tutustumiskohteet ja asiantuntijaluento). Luomu oli yksi hankkeen toiminnan painopisteitä.



### 9.3 Toiminnasta 1.7.-31.12.2011

Pohjoiskarjalaisten elintarvikealan mikro- ja keskisuurten yritysten kehittämistarvekartoituksia jatkettiin yhteistyössä InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hankkeen kanssa.

Kartoitettuja yrityksiä oli 31.12.2011 mennessä 103 kpl: Elintarvikealan koordinointihanke Pohjois-Karjalassa 2010–2012: 51 kpl, joista alkutuotantoa 23 kpl, InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke: 52 kpl, joista 5 Keski-Karjalan ulkopuolelta. Yrityksistä 16:sta on alkutuotantoa, mutta näistäkin yli puolella myös jalostetaan itse tuotteita.

7.9.2011 olleessa ohjausryhmän kokouksessa nousi esille elintarvikepalvelukeskuksen esiselvitystyön tekeminen. Elintarvikealanpalvelukeskuksen esiselvitystyö aloitettiin suunnittelemalla vuodella 2012 Benchmarking-matka Suonenjoelle (Sisä-Savon seutuyhtymä ja Ekocentria) ja Seinäjoelle (Foodwest).

#### **Luomu**

Luomu ja lähiruoka ovat yhä ajankohtaisempia teemoja elintarvikealalla. Hankkeessa tiedotettiin luomusta sekä ohjattiin yrittäjiä ja toimijoita asiantuntijoiden luo. Järjestimme myös Luomu - Nyt -tilaisuuden 27.9.2011 Joensuussa. Lähes 50 henkeä oli paikalla kuulemassa valtakunnallisten luomu-asiantuntijoiden puheenvuoroja. Lisäksi tilaisuudessa ideoitiin maakunnallisia luomutoimenpiteitä.

Yhteistyöllä hankittiin valtakunnallista lähi- ja luomuelintarvikkeiden tuotekehitysosaamista maakunnan yritysten ja osajien käyttöön. Maakuntamme yrittäjille vietiin viestiä, minkälaisia luomu- ja lähiruokaa Helsingin lähiruokakaupat haluaisivat ja yhteistyökuvioita on lähiruokakauppojen ja maakuntamme yrittäjien välille syntynyt.

#### **PKO-Lähiruokatapahtumat**

Noin vuoden kestäväällä yhteistyöprojektilla testattiin lähituotteiden kysyntää ja myyntiä. Tavoitteena oli löytää tuotteita, jotka sopivat PKO:n valikoimiin. Lisäksi kehitettiin yhteisiä toimintamalleja yrittäjien ja vähittäiskaupan kesken (mm. tuotteiden pakkaukset, tilaus- ja seurantajärjestelmät, logistiikka).

Elintarvikealan koordinointihanke Pohjois-Karjalassa toimi Lähiruokakampanjan koordinoijana maakunnassa. Yhteistyössä olivat mukana myös Innokarelia-monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke, Pohjois-Karjalan maakuntaliitto, ProAgria Pohjois-Karjala sekä MTK.

Ensimmäiset tapahtumat järjestettiin 2.-3.11.2011 Sokoksella ja Prismassa Joensuussa. Yrittäjille ja asiakkaille laadittiin palautekysely, jonka tulokset koottiin yhteen. Yrittäjät olivat pääsääntöisesti tyytyväisiä järjestettyyn tapahtumaan. Sokos koettiin hiukan pa-

rempana kauppapaikkana kuin Prisma. Sokoksen kauppakäytävä houkutteli asiakkaita helpommin myyntipöydän läheisyyteen kuin Prisman laaja kauppakäytävä.

Joulukuussa PKO-lähiaruokatapahtuma järjestettiin yhteensä kuudessa eri PKO:n kaupassa Joensuussa (2), Lieksassa, Ilomantsissa, Kiteellä ja Outokummussa. Myös näissä tapahtumista teetettiin palautekysely yrittäjille ja asiakkaille. Koonnit yrittäjä- ja asiakaspalautteista sekä myydyistä tuotteista ja määristä laadittiin erikseen.

## **Julkinen ruokapalvelu**

MMM:n, MTK:n ja EkoCentrian yhteistyössä jo viidennen kerran järjestämä valtakunnallinen lähiaruokaviesti polkaistiin käyntiin Nurmeksessä 22.8.2011. Hanke koordinoi pohjoiskarjalaisten osuuden viestin toteutuksessa sekä lähiaruokatapahtuman Nurmeksen torille viestin lähdön yhteydessä. Maakunnan toimijoista mukana oli mm. ProAgria Pohjois-Karjala, Pohjois-Karjalan maakuntaliitto ja MTK Pohjois-Karjala.

Joensuun seudun hankintatoimi kilpailutti elintarvikkeita maaliskuussa 2012. Hanke järjesti yhdessä Pohjois-Karjalan maakuntaliiton kanssa toimijoille ja yrittäjille kilpailutukseen liittyviä työpajoja, joissa pureuduttiin julkisten hankintojen prosesseihin ja kriteereihin sekä pohdittiin yhdessä tarjouspyynnön kilpailutus-kriteerejä. InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke järjesti vastaavia työpajoja Keski-Karjalan alueella.

## **Anuga-opintomatka 9.-12.10.2011**

Kölnissä Saksassa joka toinen vuosi järjestettävät Anuga-messut ovat yksi maailman suurimmista elintarviketeollisuuden ammattilaisten messutapahtumista. Messut järjestettiin tänä vuonna Kölnissä jo 31 kerran. Messuilla oli esillä 6.596 yritystä 100 maasta. Kävijöitä oli n. 155.000, 180 maasta ja messuhalleissa pinta-alaa on 284.000 m<sup>2</sup>. Suomessa ei ollut varsinaista omaa osastoaan, mutta suomalaisista yrityksistä omilla osastoillaan olivat mukana mm. HK ja Valio.

Messuilla näkyvät erityisesti suurten elintarvikealan yritysten tuotteet. Omat hallinsa olivat mm. juomille, pakasteruokille, lihalle, maitotuotteille, leivonnaisille ja ensimmäistä kertaa myös luomutuotteille. Lisäksi Anugassa oli myös esillä alan tekniikkaa, koneita ja laitteita.

Anuga-messujen parasta antia olivat merkit tulevasta alan trendeistä ja mihin suuntaan elintarvikeala kehittyi kansainvälisesti. Liha-ala, ja varsinkin suuret lihantuottajamaat kuten Argentiina ja USA, näkyivät isoilla osastoillaan, kuten aiemminkin. Tuoteryhmittä pakasteiden määrä oli kasvanut merkittävästi ja aasialaisten tuotteiden määrä oli myös lisääntynyt edellisistä messuista. Luomu on kansainvälinen megatrendi ja se näkyi myös Anugassa, luomutuotteilla oli ensimmäistä kertaa oma hallinsa. Saksassa luomutuotteilla on vakaa jalansija elintarviketuotteiden valikoimissa. Messuilla oli partnerimaa, Italia, joka sai asemansa ansiosta paljon näkyvyyttä.

Opintomatkan ohjelmassa oli myös 2 yrityskäyntiä (juomavalmistaja Sinalco ja Basic-luomuelintarvikeliike) sekä luento Saksan elintarvikealasta. Opintomatka Anuga-

messuille oli antoisa. Osallistujat saivat kuvan elintarvikealasta kansainvälisesti ja saimme myös runsaasti tietoa Saksan elintarviketeollisuudesta ja yrityksistä. Yrittäjien ja toimijoiden on seurattava aikaansa mm. tuotekehityksen näkökulmasta. Matka oli myös erinomainen tapa verkottua, niin ryhmäläisten kesken kuin kahden muunkin suomalaisen opintomatkaryhmän kanssa (Turun yliopisto/Lounafood).

#### 9.4 Toiminnasta 1.1.-30.6.2012

Pohjoiskarjalaisten elintarvikealan mikro- ja keskisuurten yritysten kehittämistarvekartoituksia jatkettiin yhteistyössä InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hankkeen kanssa.

Kartoitusta varten haastateltiin 30.6.2012 mennessä yhteensä 118 yritystä. Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 2010–2012 haastatteli 58 yritystä, joista alkutuotantoa (maito-, liha- ja elovasikka-, riista-, puutarha-, kasvihuoneviljely- ja marjatilat) harjoittaa 33 yritystä. InnoKarelia – Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke haastatteli 60 yritystä, joista 18 harjoittaa alkutuotantoa. Yksi kartoitukseen osallistunut yritys on lopettanut toimintansa. Keski-Karjalan alueella kartoituksessa oli mukana myös neljä yritystä suunnittelevaa tai yrityksen perustamisvaiheessa olevaa yrittäjää.

Koordinoitihanke palkkasi Anneli Salosen kokoamaan yrityskartoituksen tulokset yhteen. Selvitys valmistui kesäkuussa. Valmista selvitystyötä jaetaan hanketyöntekijöille työvälineeksi.

#### Luomu- ja lähiruoka

Luomu- ja lähiruoasta keskustelu käy kuumana ja Suomessa eletään sillä saralla muutoksessa. Maa- ja metsätalousministeriö tilasi Lähiruokaselvitys – ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012-2015 -selvityksen, jonka tavoitteena oli konkretisoida lähiruokasektorin nykytila ja sen tuomat haasteet ja kehittämistarpeet. Ruoka-Suomi teemaryhmä oli keskeisenä työryhmänä antamassa kommentteja kyseiseen selvitykseen liittyen.

Keväällä suunniteltiin valtakunnallisen luomuviikon 1.-7.10.2012 maakuntamme hanketoimijoiden kanssa. Yhteistyössä järjestimme kyseiselle viikolle erilaisia tapahtumia Joensuun ja Ketin alueella. Elintarvikealan koordinoitihanke koordinoi ja tiedotti viikon tapahtumat luomuliitolle.

Keväällä käytiin keskusteluja ProLuomu ry:n Lisää luomua -kiertueesta, joka käynnistyi syksyllä 2012. Koordinoitihanke neuvotteli Joensuun mukana olosta ja Joensuu oli mukana yhtenä paikkakuntana 29.11.2012. Joensuun teemana olivat Luomunaudanliha sekä suurtaloudet. Tilaisuuden järjestivät yhteistyössä ProLuomu ja Elintarvikealan koordinoitihanke.

#### PKO-lähiruokatapahtumat

Kevään 2012 aikana järjestettiin yhteensä 10 PKO lähiruokatapahtumaa ympäri maakuntaa. Kaikista tapahtumista kerättiin yrittäjiltä palautetta ja lähes kaikissa tapahtu-

missa kerättiin palautetta myös asiakkailta. Muutamassa myymälässä kysely jäi pois tilanpuutteen vuoksi. Pääsääntöisesti yrittäjät olivat erittäin tyytyväisiä tapahtumaan. Joitakin järjestelyihin liittyviä seikkoja nostettiin kehittämismielessä esiin esim. tapahtumapäivät ja kaikkien halukkaiden pääsy myymälöihin. PKO:n puolesta tiettyihin tapahtumiin piti laittaa yritysten lukumäärään raja, tilan puutteen vuoksi. Asiakaspalautteissa nousi esille, että asiakkaiden ostopäätöksiin vaikuttaa tieto onko elintarvike lähellä tuotettua. Asiakkaat kokivat, että he tuntevat lähialueensa tuottajia hyvin. Joukossa oli myös asiakkaita, jotka totesivat, että lähellä tuotettu ruoka ei ole ostopäätöksen peruste.

Kesäkuussa pidimme koontipalaverin PKO:n johdon kanssa, johon osallistui PKO:lta Olli Kurppa, Katariina Ollikainen ja Ari Piironen ja hanketoimijoista Pirjo Korjonen ProAgria Pohjois-Karjalasta, Airi Timonen Ketiltä ja Hanna Tuominen aikolta. Keskustelimme miten PKO oli tapahtumat kokenut ja minkälaisia mahdollisia tulevaisuuden suunnitelma heillä olisi tämänlaisia tapahtumia ajatellen. PKO oli kaikin puolin tyytyväinen tapahtumien järjestelyihin ja halusi ehdottomasti niille jatkoa syksyllä 2012. Keskustelimme myös siitä, miten PKO voisi parantaa maakunnan tuottajien näkyvyyttä kaupan hyllyissä. PKO oli myönteinen maakunnan tuotteiden hyllynpääty merkistä ja sovimmekin, että palaamme asiaan heti syksyllä.

Sovimme myös että jatkossa PKO lähiruokapäiviä ei tulla järjestämään hankkeiden avulla, vaan ProAgria Pohjois-Karjala ottaa koordinoitavastuun tapahtumista. ProAgria kutsuu syksyllä koolle maakunnan yrittäjät ja lähtee neuvottelemaan PKO:n johdon kanssa tulevasta tapahtumista. PKO on luvannut markkinoida tulevia tapahtumia kauppojen viikkomainoksissa sekä Yhteishyvä-lehdessä. Tapaamisesta on laadittu erillinen muistio.

## **Villisikapäivät**

Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa hankkeen kanssa järjestimme yhteistyössä kaksi villisikapäivää kevään 2012 aikana. Toinen niistä järjestettiin Joensuussa ja toinen Helsingissä. Molemmissa päivissä päivä alkoi katsauksella pohjoiskarjalaiseen villisikatarhaukseen ja sen jälkeen valmistettiin villisiasta ja muista maakuntamme elintarvikkeista ruokia. Tapahtumien toimesta syntyi sekä suomen-, että englanninkielinen reseptivihko, jotka löytyvät hankkeen internet-sivuilta.

Joensuun tapahtuma videokuvattiin Ulkona TV:n johdosta ja video on nähtävissä hankkeen internet-sivuilla. Helsinkiin saimme kansanedustaja Eero Reijosen puhumaan villisian kasvatuksesta ja sen merkityksestä maakuntamme elintarviketalouteen.

## **Villiyrttikoulutus**

Villiyrttibuumi jatkaa kasvuaan. Saimme yrittäjiltä talven aikana yhteydenottoja, että haluaisivat aiheeseen liittyen koulutusta. Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa yhteistyössä järjestimme kesäkuussa villiyrttikoulutuksen. Asiantuntijoiksi saimme Ravintola Juuresta Antti Ahokkaan ja Jukka Nykäsen, jotka käyttävät villiyrttejä aktiivisesti listallaan.

Tapahtuma järjestettiin kaksipäiväisenä. Ensimmäisenä päivänä tunnistimme ja keräsimme villiyrtejä Pyhäselässä Tuoteankkurin tiloissa ja toisena päivänä valmistimme ruokia villiyrteistä Pohjois-Karjalan aikuisopiston opetuskeittiössä. Tapahtuma herätti mediassa kiinnostusta ja saimmekin ensimmäiselle päivälle MTV3:n kuvaajan ja toimittajan Keimo Lehtiniemen paikanpäälle kuvaamaan villiyrteiden tunnistusta. Uutinen julkaistiin 11.6. seitsemän uutisissa. Seitsemän uutisten näytetty kuvaus sekä villiyrteireseptit löytyvät hankkeen internet-sivuilta.

## **Herkkujen Suomi**

Maakuntamme 11 yrittäjällä oli halukkuutta osallistua Herkkujen Suomi 2012 tapahtumaan Helsingin rautatienrautatieasemalle 23.-25.8.2012. Kartoitimme mitkä hakkeet ja hanke-toimijat pystyisivät osallistumaan tapahtuman järjestelyihin ja mukaan lähtivät Maija Kakriainen MTK Pohjois-Karjala, Airi Timonen Ketä, Johanna Rinnekari ja Pirjo Korjonen ProAgria Pohjois-Karjala, Rauno Jussila Pohjois-Karjalan maakuntaliitto sekä Hanna Tuominen Pohjois-Karjalan aikuisopisto.

Hanketoimijoiden kanssa yhdessä selvitettiin rahoituskanavia jotka mahdollistaisivat osallistua Pohjois-Karjalan osastolla tapahtumaan. Pohjois-Karjalan aikuisopisto jätti kesäkuussa ELY-keskukselle Pohjoiskarjalaiset herkut Helsingissä -yritysryhmä-hankehakemuksen, josta toivoimme saavamme avustusta yrittäjien kustannuksiin. Maija Kakriainen MTK Pohjois-Karjalasta toimi tapahtumajärjestelyiden suhteen koordinoijana. Kevään aikana saimme suunnittelun jo hyvälle mallille ja suullisen päätöksen hankkeen hyväksymisestä hankerahoitukseen.

## **9.5 Toiminnasta 1.1.-30.6.2012**

Syksy oli työntäyteistä aikaa hankkeessa. Monia asioita saatiin päätökseen ja lukuisia uusia töitä käynnistettiin. Seminaareja/koulutuksia järjestettiin mm. yhteistyössä Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa. Aiheet näihin tilaisuuksiin olivat lähtöisin yrittäjiltä, joiden toiveita on pyritty kuuntelemaan. Syksyn seminaarien/koulutuspäivien aiheina olivat lampaat sekä hunaja. Hanke oli esillä myös Polvijärven messuilla, joissa kävi kahden päivän aikana runsaasti messuvieraita.

## **Herkkujen Suomi**

Herkkujen Suomi 2012 järjestettiin Rautatienrautatieasemalla, Helsingissä 23.-25.8.2012. Herkkujen Suomi 2012 -tapahtuma kokosi yli 150 lähi- ja luomuruoan tuottajaa ja yrittäjää 18 eri maakunnasta ympäri Suomen. Tapahtumassa vieraili kahden ja puolen päivän aikana 60.000 ihmistä. Pienten elintarvikeyritysten herkkuja sai napostella paikan päällä Syysober-teltassa, juoman kanssa tai ilman, sekä ostaa mukaan. Osastoilla esiteltiin myös maakuntia ja suomalaista maaseutua.

Pohjois-Karjalan osastoa koordinoi Maija Kakriainen MTK:lta. Maakuntamme osaston toteutukseen osallistui myös Airi Timonen Ketiltä, Pirjo Korjonen ja Johanna Rinnekari ProAgrialta, Rauno Jussila maakuntaliitosta ja Hanna Tuominen aikuisopistolta. Jokaisella toimijalla oli tapahtumassa oma vastualueensa. Elintarvikealan koordinoitihankkeen toimesta tapahtumaan lähteneille yrittäjille haettiin Pohjoiskarjalaiset herkut



Helsingissä yritysryhmähanke, jota koordinoi Pohjois-Karjalan aikuisopisto. Itse tapahtumassa, hankkeen palkkalistoilla, mukana oli aikuisopiston kaksi keittiömestaria Jorma Lindroos ja Jari Parkman. Keittiömestarit valmistivat, maistattivat ja markkinoivat maakuntamme elintarvikkeita ja niistä valmistettuja ruokia sekä kertoivat maakuntamme ruokakulttuurista sekä lähiruoantuottajista.

Herkkujen Suomeen osallistui Pohjois-Karjalasta seuraavat pientuottajat:

- Jaakkolan tila, pensasmustikat
- Kontiomehu, alkoholittomat kuohujuomat, mehutiivisteet
- Kotileipomo A-L Sorsa Ky, käsinleivotut ruiskuoriset karjalanpiirakat
- Lammu Oy, hunaja
- Matkaleipomo Tuula Pulkkinen, karjalanpiirakat
- Männikkölän pirtti, karjalanpiirakat
- Möhkön rajakartano, karjalanpiirakat, kuivatut sienet, Möhkön suvisalaatti, järvikalasäilykkeet, mehut, tuoremarjat
- Puruveden savukala, tuore järvikala, kotimaiset kalajalosteet ja -säilykkeet
- Villisian kasvattajat Antti Lampio ja Matti Karhu, villisikasäilykkeet, nakit, grillimakkarat
- Vuonoksen jäätelö, oman tilan maidosta valmistetut kermajäätelöt ja sorbetit

## **Luomunaudanlihan markkinaselvitys**

Syksyn 2012 aikana hankkeessa jatkettiin Luomunaudanlihan markkinaselvityksen tekemistä. Syksyllä selvitystyötä jatkettiin Pikesin ja Joensuun seudun alueella. Tilojen yhteystietojen kokoon kasaamisessa oli hiukan haasteita, ja se veikin odotettua enemmän aikaa. Tästä syystä selvitystyötä ei vielä kokonaisuudessaan saatu valmiiksi vuoden loppuun mennessä, vaan raportointi viimeistellään vuoden 2013 puolella.

Luomunaudanlihan markkinointityötä lähdettiin kuitenkin viemään eteenpäin uusin voimin, kun Ekotassu-hanke saatiin käyntiin marraskuussa 2012. Joulukuussa 2012 pidettiin palaveri, johon osallistui 9 asiantuntijaa pohtimaan, minkälaisin käytännön toimin tätä työtä vietäisiin eteenpäin. Sovittiin, että Pirjo Korjonen Ekotassu-hankkeesta kasaa tähän liittyen työryhmän, joka asiaa rupeaa työstämään.

## **Ternimaito**

Karjalaisessa oli lokakuun lopussa artikkeli, jossa kerrottiin Aittarannan K-kaupassa myytävästä ternimaidosta ja sen menekistä. Artikkelin ilmestymisen jälkeen muutamat kauppiaat olivat kiinnostuneita saamaan ternimaitoa myyntiin. Kauppiaat ottivatkin yhteyttä Hanna Tuomiseen, sillä he tarvitsivat apua maidon saamiseksi myyntiin.

Elintarvikealan koordinointihankkeen puolesta lähdettiin marraskuussa 2012 selvittämään alan asiantuntijoilta, minkälaisin toimin tätä asiaa tulisi lähteä viemään eteenpäin, sillä ternimaitoa ei kukaan tilallinen markkinoi näkyvästi kauppiaille. Asiantuntijatyöryhmään pyrittiin valitsemaan mahdollisimman laaja-alaisesti eri asiantuntijoita, jotta saisimme mahdollisimman laajan näkemyksen ternimaito asiasta.

Marraskuun lopulla pidettiin ensimmäinen kokous, jossa keskusteltiin asiaan liittyvistä haasteista: tilojen halukkuudesta lähteä myymään ternimaitoa, lainsäädännön asettamista velvoitteista, tilallisten tiedon puutteesta miten tuotetta tulee käsitellä, pakkauksista, ternimaidon hinnasta, tuotteen markkinoinnista jne. Päädyimme, että seuraava kokous pidettäisiin tammikuussa 2013, jonne kutsuisimme Alman makee -hankkeesta jonkun kertomaan hankkeen saavutuksista.

## **Luomuviikko**

Valtakunnallinen luomuviikko oli 1.-7.10.2012. Luomuviikon teemana 2012 oli Meidän luomu. Luomuliitto kutsui mukaan kertomaan, miksi luomu tuntuu omalta.

Yhteistyössä maakuntamme hanketoimijoiden kanssa suunnittelimme minkäläistä toimintaa Pohjois-Karjalassa tuona viikkona tarjottaisiin. Lähes kaikki elintarvikealan hankkeet lähtivät luomuviikon suunnitteluun mukaan. Saimme koottua monenlaista tapahtumaa tuolle viikolle: luomu- ja lähiruokakauppatapahtumia Joensuussa ja Keski-Karjalassa, koulutuksia, seminaareja, luomuaamiaisen, luomuaiheisen aamunavauksen kouluille, neuvontaa, maistatuksia sekä tutustumismatka Polvijärven Liha-Aittaan. Hyvällä hanketoimijoiden yhteistyöllä saimme hyvin näkyvyyttä viikolla.

## **Ruotsin opintomatka**

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 2010-2012 järjesti opintomatkan Ruotsiin 16.-18.10.2012. Opintomatkan teemana oli luomu- ja lähiruoka. Matkaohjelma koostui sekä tilakäynneistä, että Närproducerad tapahtumasta Jönköpingiin.

Tilakäynneillä saimme huomata, että luomun eteen oli jokainen yritys tehnyt kovasti töitä eikä luomuun siirtymisen ollut tapahtunut aina kovin helposti. Yhteistyö muiden samalla alalla olevien lähialueiden yrittäjien kanssa koettiin elinehdoksi - yhteistyöverkostoja oli luotu helpottamaan yrittäjän arkea sekä takaamaan tuotteiden paremman ja helpomman saatavuuden markkinoilla.

Jokaisella tilalla tehtiin tilamyyntiä. Monilla tiloilla ei ollut erillistä myymälää, jossa olisi erillinen myyjä, vaan myynti tapahtui asiakaslähtöisesti. Itsepalvelumyyntitiloissa asiakkaat jättivät maksun rahalippaaseen. Tämä oli koettu tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi; lähiruokaa oli helposti kuluttajan saatavilla eikä kenenkään tarvinnut päivystää erikseen asiakkaita vaan asiakkaat kävivät ostoksilla omia aikojaan.

Jönköpingissä olleet Närproducerad -messut olivat monelle matkalla olleelle pettymys, toisille suurempi kuin toisille. Lähiruokatuottajia messuilla ei ollut paljon paikalla, joi- ta matkalaiset kovasti odottivat. Päätös lähteä messuille oli tehty messujen ennakkomainonnan perusteella, joka antoi odottaa paljon laajempaa tarjontaa elintarvikealan toimijoista. Se oli todella harmillista mutta samaan aikaan olleet puutarhamessut paik- kasivat osittain vajetta.

## **Lisää Luomua -kiertue**

Luomualan yhteisenä tavoitteena on kolminkertaistaa luomumarkkinat vuoteen 2015 mennessä. Kasvavaa luomumyyntiä rajoittaa puute raaka-aineista. Päivittäistavarakau-



pat, ammattikeittiöt sekä luomuun erikoistuneet myyntikanavat toivovat uusia luomutuotteita. Lisää luomua -kiertue vei viestiä siitä, että nyt tarvitaan lisää luomua sekä heittäli tuottajia ja yrittäjiä pohtimaan kysymystä: vaihtaisinko luomuun?

Lisää luomua -kiertue vei luomuviestiä ympäri maan pysähtyen 11 paikkakunnalla. Kiertue käynnistyi varsinaisesti Luomuviikolla lokakuun alussa, mutta varaslähtö otettiin Pohjois-Pohjanmaalla Ruukissa jo syyskuussa 2012. Kiertueen viimeiset tilaisuudet järjestettiin tammikuussa 2013.

Joensuussa Lisää luomua -kiertue järjestettiin 29.11.2012. Tapahtumaa koordinoi Pohjois-Karjalassa Elintarvikealan koordinoitihanke. Tapahtumamme ei ollut vertailtaessa kaikista pienin, sillä seminaariin osallistui reilut 60 henkilöä. Toistakymmentä yritystä ja hanketta esitteli toimintaansa infopöydillä, Jaana Elo piti luomu klinikkaa, jossa halukkaat pääsivät kysymään luomua koskevasta byrokratiasta. Aamukahvilla ja buffeella saimme nauttia Pohjois-Karjalan aikuisopiston Kanervan henkilökunnan tarjoilemaa luomuruokaa.

Joensuussa Lisää luomua -seminaarissa luennoitsijoina olivat toiminnanjohtaja Marja-Riitta Kottila Pro Luomu ry, vastualueen johtaja Ritva Saarelainen Pohjois-Karjalan ELY-keskus, pääjohtaja Matti Aho Evira, Prismajohtaja Olli Kurppa Pohjois-Karjalan Osuuskauppa, kauppias Juha Kupiainen K-Citymarket Pilkko Joensuu, projektipäällikkö Jari Korhonen Servica - Itä-Suomen huoltopalvelut liikelaitoskuntayhtymä, yrittäjä Jyrki Kuikka Haukiniemen tila, tuotekehityspäällikkö Marita Leskinen Järvi-Suomen Portti, asiantuntija Jaana Elo KoKo-palvelut.

## 9.6 Hankkeen toiminnasta 1.1.-30.6.2013

Hankkeen viimeisellä puolivuosisikolla saatiin monta asiaa loppuunsa ja monia uusia asioita käynnistettiin. Tämä jakso toteutettiin jatkoajalla.

### Ternimaito

Selvitystä ternimaidon saannista kauppoihin jatkettiin 2013. Alkuvuodesta ternimaitotyöryhmä kokoontui jälleen ja kokoukseen oli pyydetty myös - Kakriaisen Maijan MTK Pohjois-Karjala toimesta - ternimaidon tuottaja Jaana Haverinen Uukuniemeltä mukaan kertomaan mitä mahdollisuuksia ternimaidon myynti tuottajalle tuo. Toinen syy, miksi Jaana haluttiin palaveriin mukaan oli se, että hän oli ollut aikoinaan mukana Alman makee -hankkeessa, jossa perustettiin ternimaidon myyntirinki. Työryhmä halusi kuulla hankkeen onnistumisista ja epäonnistumisista oman toimintansa tueksi.

Alman makee -kehittämishanke toimi vuosina 2004-2006. Hankkeen tavoitteena oli mm. perusmaataloutta tukevan yritystoiminnan edistäminen ja elinkeinorakenteen monipuolistaminen hankealueella. Tavoitteena oli mm. saada uusia yrityksiä syntymään. Hankkeen aikana saatiin luotua ternimaidon myyntirinki, johon lähti mukaan 12 tilaa.

Jaanan esityksen kautta tulimme siihen johtopäätökseen, että ternimaito pystyi antamaan mahdollisuuden joillekin maitotilallisille. Jotta ternimaito saataisiin kaupan hyl-

lylle, tarvittiin siihen koulutusta niin kauppiaille, että tuottajille. Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa järjestettiin info/koulutustilaisuus, jonne kutsuttiin molemmat tahot verkostoitumaan sekä kuulemaan mm. lainsäädännölliset ja pakkausmerkinnän tuomat velvoitteet. Apua tuottajien tavoittamiseen saatiin maaseutuasiamiehiltä. Päätettiin, että ensimmäinen case järjestettäisiin Juukaan, jonne suunniteltiin uuden lähiruokakaupan avaamista.

Kevään aikana saimme järjestettyä edellä mainitut koulutukset Juuassa. Koulutuksen kautta maidontuottajista useampi lähti innokkaasti purkittamaan ternimaitoa Kivikylän Herkku Kyläkaupalle. Asiaa vietiin vielä eteenpäin yhteistyössä aikuisopiston Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa sekä MTK Pohjois-Karjalan Manu-hankkeiden kanssa. Ko. hankkeet olivat mukana Kivikylän Herkku Kyläkaupan avajaisissa myöhemmin keväällä kertomassa mm. ternimaidon tuotannosta, koulutuksista ja nuorten mahdollisuuksista maaseudulla. Mukana oli myös yksi ternimaidon tuottaja sekä MTK Juuka. Elintarvikealan koordinoitihanke etsi Kivikylän Herkku Kyläkauppaan maakunnan luomu- ja lähiruoka tuotteita myyntiin yhteistyössä kauppiaan Johanna Pajarisen kanssa. Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa –hanke koulutti paikallisia yrittäjiä tuotteiden kauppaan saattamiseksi. Hankkeen lopussa kauppaan saatiin omasta maakunnasta 16 lähiruoantuottajan tuotetta, Juuasta 7 tuottajan tuotteet sekä muualta Suomesta 5 pientuottajan tuotetta.

Hankkeessa vietiin myös maidon jalostusta eteenpäin. Polvijärvelle on hankkeen loputtua syntymässä pienjuustola. Tämän eteen tehtiin hankkeessa selvityksiä mm. koneiden, laitteiden, asiantuntijoiden selvittelyssä. Työtä tämän eteen tehdään vielä tulevassa Ekotassu hankkeessa yhteistyössä Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa.

## Enjoy-Suomi

Aitoja Makuja hanke sai yhteydenoton Enjoy Suomi lehdestä, jossa pyydettiin Aitoja Makuja projektia ja hankkeessa mukana olevia maakuntien aluevastaavia mukaan kesän 2013 lehden toteutukseen. Aitoja Makuja hankkeen projektipäällikkö Päivi Töylin päätöksestä lähdettiin toteuttamaan maakuntien lähiruokareseptit kaikista maakunnista.

Enjoy Suomi -ilmaislehden teemana olivat lähilomat, lähellä tuotettu ruoka ja kulttuuriin tutustuminen. Mukana oli myös ostoskohteita, jotka usein toimivat maalaisidyllissä. Lehdestä löytyi kohteita, niin perheille kuin ryhmämatkaajille. Suomenkielisen printtilehden pystyi noutamaan veloitusetta palvelevista matkailun INFO-pisteistä, jotka tunnisti vihreästä I-logosta.

Pohjois-Karjalan osalta maakunnan lähiruokareseptiin haluttiin saada mahdollisimman kattavasti kaikki reseptin raaka-aineet maakunnasta. Reseptiksi ei haluttu laittaa mitään perinteistä karjalanpaistia tmv. reseptiä, joita internetissä löytyy monia, vaan tehdä nykyruokakulttuuriin sopiva ja aistikas resepti. Resepti toteutettiin yhteistyössä keittiömestari Mikko Härkösen kanssa. Hänen kautta saatiin tehtyä myös tuotekuvauk-

set. Pohjois-Karjalan lähiruokaresepti piti sisällään yön yli kypsennettyä karitsaa, Berryfect-karpalokastiketta, Jorma-ohrattoa ja Berryfect-karpaloitua juuriselleriä.

## **Polvijärven lähiruokayrittäjät Joensuun torilla -tapahtuma**

Polvijärven kunta ja Polvijärven lähiruokayrittäjät lähestyivät aikuisopiston elintarvikealan hankkeita yhteistyön merkeissä talvella 2013. Luomulihan tuottaja Juha Karhinen oli ehdottanut markkinointitapahtuman järjestämistä Joensuussa polvijärveläisten lähiruokayrittäjien kesken. Tapahtumaa lähdettiin ideoimaan yhteistyössä ja heti alusta asti totesimme, että yrittäjät tarvitsevat koulutusta tapahtumien järjestämiseen, sillä monellekaan tapahtumien järjestäminen ei ollut tuttua. Koordinointihanke palkkasi tapahtumaan tapahtumakoordinaattorin Jorma Viitasen. Jorma vastaa monien Joensuun kävelykadulla ja torilla järjestettävien tapahtumien koordinoinnista vuosittain mm. VilliGrilliSika grillaustapahtuma. Hänen avullaan saatiin ajantasaisin tieto yrittäjille tapahtumien järjestämisestä. Mukaan otettiin vielä MTK Pohjois-Karjalan Manu-hanke, joka kertoi maaseudun tuomista mahdollisuuksista tapahtumassa.

Tapahtuma järjestettiin 27.4.2013 Joensuun torilla sekä kävelykadulla ja mukana oli yhteensä 11 yrittäjää. Elintarvikealan koordinointihanke järjesti tapahtumassa maakunnan raaka-aineista koostuvan lihakeiton valmistuksen ja maistatuksen keittiömestareiden avulla. Lihakeiton luomuliharaaka-aineet tulivat Polvijärveltä ja luomukasvikset pääosin Rääkkylästä. Keittoa jaettiin 610 annosta. Tapahtuma oli kaikin puolin onnistunut ja asiakkaat pysähtyivät juttelemaan tuottajien kanssa ja maistelemaan heidän tuotteitaan. Suuren suosion sai myös Saarilan Maatilamatkailun eläinauto, jonka sisälle ihmiset pääsivät katselemaan ja syöttämään maatilan pieneläimiä. Tapahtuma-alue oli koristeltu heinäpaalein, maitotonkin sekä paikalla oli myös nähtävillä Valtran traktori.

## **Selvitystyöt**

Hankkeessa toteutettiin useampi selvitystyö, joista kolme valmistui viimeisen puolivuotispäivän aikana: Luomunaudanlihan markkinaselvitys, Elintarvikepalvelukeskuksen esiselvitystyö sekä Pohjois-Karjalassa ohjelmakaudella 2007-2013 jo päättyneiden elintarvikealan hankkeiden toteutumisen arviointi.

### Luomunaudanlihan markkinaselvitys

Luomunaudanlihan markkinointiselvitystyö valmistui keväällä 2013. Tämän selvitystyön tuloksena järjestettiin Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa -hankkeen kanssa koulutusta jo aiemmin hankkeena, mutta kevään 2013 aikana saatiin neuvottelut käyntiin mm. ravintoloiden kanssa. Monella ravintolalla on kiinnostusta lisätä luomu- ja lähiruokaa käyttöön aterioissaan. Kerubin keittiömestarin Mikko Härkösen kanssa aloitettiin suunnittelu luomunaudanlihan laajemmasta käytöstä Kerubissa sekä Joensuun kesätapahtumissa. Työtä tämän eteen jatketaan Ekotassu-hankkeessa.

Elintarvikealan koordinointi Pohjois-Karjalassa 2010-2012 -hankkeen loppumisen jälkeisen selvitystyön jalkauttamista jatketaan Ekotassu-hankkeen (ProAgria hallinnoi) johdolla.

## Elintarvikepalvelukeskuksen esiselvitystyö

Elintarvikepalvelukeskuksen esiselvitystyön toinen osa ja tulosten pohdinta saatiin päätökseen viimeisellä toimintakaudella. Elintarvikepalvelukeskuksen saaminen Pohjois-Karjalaan nähtiin tärkeänä osana elintarvikealan yrittäjien kokonaisvaltaisen neuvonnan/tiedonsaannin turvaamisesta tulevaisuudessa niin yrittäjien kuin alan toimijoidenkin kesken. Haasteita tällaisen palvelukeskuksen ylläpidossa oli nähtävillä, sillä Pohjois-Karjalan pienet elintarvikealan yritykset eivät olleet valmiita ostamaan palveluita kovinkaan suurissa euromäärissä vuosittain. Mahdollisia elintarvikealan palvelukeskuksen omistajayrityksiä alueella oli vähän. Palveluntarjonta tulisi olla hyvin laajamittaista, joten monenlaista ammattitaitoa tarvitaan yrittäjien tarpeen tyydyttämiseksi.

Muualta Suomesta saatu tieto muista vastaavista organisaatioista/palveluntarjoajista kertoi sen, että hankeraha on välttämätöntä tämän tasoisen palvelun turvaamiseksi elintarvikealan yrittäjille. Lähes kaikki Pohjois-Karjalan alueen elintarvikealan kehittäjistä halusivat olla mukana elintarvikealan palvelukeskuksen toiminnassa. Elintarvikealan palvelukeskuksen mahdollisista jatkotoimista tehdään päätöksiä jatkavissa elintarvikealan hankkeissa.

## Pohjois-Karjalassa ohjelmakaudella 2007-2013 jo päättyneiden elintarvikealan hankkeiden toteutumisen arviointi

Vuoden 2013 alussa aloitettiin Pohjois-Karjalassa ohjelmakaudella 2007-2013 jo päättyneiden elintarvikealan hankkeiden toteutumisen arviointi, joka saatiin päätökseen toukokuussa 2013. Selvitystyö oli samalla Tiina Timosen opinnäytetyö Jyväskylän ammattikorkeakouluun.

Selvitystyössä selvitettiin seitsemää jo päättyneitä elintarvikealan hanketta. Hankkeet olivat Marjamarkkinat-hanke, Laadukasta riistayrittämistä -hanke, Laatuhunajaa Pohjois-Karjalasta -hanke, Sieniyrittäjyyden toimintaedellytysten parantamishanke, Elintarvikealan koordinoitihanke, Karelia á la Carte -hanke sekä InnoKarelia Monimuotoiset elintarvikeverkostot -hanke. Selvitystyön tutkimusaineistona oli Elintarvikealan kehittämisohjelma – Ruoasta Elämys sekä edellä mainitut seitsemän loppuraporttia. Samanaikaisesti kartoitettiin elintarvikealan yrittäjien kokemuksia ja mielipiteitä näistä hankkeista kyselyllä. Kysely toteutettiin kolmiosaisesti Webropol kyselynä: s-postin internetlinkin kautta, postitse lähetettävän paperikyselyn avulla sekä puhelinhaastattelun avulla. Kysely lähetettiin 270 yrittäjälle ja vastaukset saatiin 108 yrittäjältä.

Selvitystyöstä selvisi, että hankkeiden loppuraporttien mukaan hankkeissa oli tehty niitä asioita, mitä Pohjois-Karjalan maakuntaliiton elintarvikealan kehittämisohjelmassa oli asetettu tavoitteeksi. Yhtymäkohtia elintarvikealan tavoitteiden, hankkeiden tavoitteiden ja yrittäjien kommenttien väliltä oli, eli työ on ollut ohjelmaperusteista. Tosin kaikkia maakuntaliiton elintarvikealan ohjelmien tavoitteita ei ole näillä seitsemällä projektilla pystytty täyttämään ja työtä on jatkettu uusilla hankkeilla.

Selvitystyöstä selviää, että pääasiallisesti hankkeisiin osallistuneet yritykset olivat tyytyväisiä toteutukseen. Parhaiten yrittäjät olivat sitoutuneet niihin hankkeisiin, joiden

suunnitteluun heidät oli otettu mukaan. Kehittämis- ja toimenpideideoita on annettu selvitystyöhön.

Selvitystyöstä selviää, että tuloksia on vaikea mitata yksiselitteisesti. Kuitenkin raporttien analyysi sekä tulosten vertailu elintarvikealan kehittämisohjelman tavoitteisiin että yrittäjäkyselyn tulokset kertovat, että ohjelmaperusteisella työllä on onnistuttu kehittämään elintarvikealaa Pohjois-Karjalassa.

## 10 Hankkeen tulokset ja vaikutukset

Hankkeen indikaattorit olivat määrällisiä. Alla olevassa taulukossa on nähtävissä, että määrällisiin tavoitteisiin päästiin lähes kaikissa kohdissa ja osa ylitettiin reilusti.

Hankekohtaiset indikaattorit	tavoite	Yhteensä
<b>Vaikuttavuusindikaattorit:</b>		
osaamiskartoitukset elintarvikealan yrittäjille	30	58
yrittäjäryhmähankkeiden valmistelu	5	3
uusien tuotekehityshankkeiden valmistelu	2	1
selvitystyöt	0	5
yrittäjäryhmien syntyminen	0	2
muiden hankkeiden ohjausryhmätyösekentely	0	9
<b>Tulosindikaattorit:</b>		
Pohjois-Karjalan elintarvikealan hankeseminaarit	3	5
elintarvikealan hanketoimijoiden kokoukset	0	7
elintarvikealan infotilaisuudet ja seminaarit	3	59
elintarvikealan tiedotusmateriaali (esitteet, sähköinen materiaali, tiedotuskampanjat)	3	23
www-sivut/ kävijämäärä	800	2108
työssä oppimiskohteiden organisointi	4	3
opintomatkat, Suomi	5	7
opintomatkat, ulkomaat	2	2
Aitoja makuja www-sivuille päivitetty yritykset	0	53

### Vaikuttavuusindikaattorit:

Hanke teki Keski-Karjalan kehittämissyhtiön InnoKarelia-monimuotoiset elintarvikeverkostot hankkeen kanssa yhteistyössä osaamiskartoituksen elintarvikealan yrittäjille vuosina 2010-2012. Koordinointihankkeen tavoitteena oli kerätä yhteensä 30 yritykseltä tietoja. Elintarvikealan koordinointihanke keräsi tietoja yhteensä 58 yritykseltä.

Yrittäjäkyselyjen kautta tehtiin Pohjoiskarjalaisten elintarvikealan yritysten yritystarvekartoitus. Tätä selvitystyötä käsiteltiin hanketoimijoiden kokouksissa ja lähdettiin tarkastelemaan millä hankkeilla on pystytty vastaamaan mihinkin yrityksiltä nousseisiin



tarpeisiin. Tämän kartoituksen avulla pystyttiin myös näkemään hyvin se mitä toimenpiteitä hankkeissa tulisi vielä tehdä. Työtä jatketaan Ekotassu-hankkeessa.

Yritysryhmähankkeiden tavoitteeksi oli laitettu 5 hanketta. Toteutuma oli kuitenkin 3, joista yksi yritysryhmähanke loppupelissä toteutui loppuunsa. Yritysryhmähanke oli Pohjoiskarjalaiset Herkut Helsingissä, jonka toteutusaika oli syksy 2012 ja sen hallinnoijana toimi Pohjois-Karjalan aikuisopisto. Vaikka tästä indikaattorista jäikin kaksi yritysryhmähanketta saavuttamatta, projektihenkilöstö koki että hankkeen tavoitteet saavutettiin. Maaseuturahaston ohjelmakaudella 2007-2013 käynnistettiin Masva-hanke, jonka tavoite oli yritysryhmähankkeiden kirjoittaminen ja hallinnointi. Elintarvikealan koordinoitihanke ohjasi osaltaan yrittäjiä Masvan työntekijöiden puoleen yritysryhmähankkeiden osalta.

Uusia tuotekehityshankkeita toteutui yksi ja tavoite oli kaksi. Vaikka tuotekehityshankkeita ei saavutettu indikaattorien mukaan täyttä määrää, niin hankkeessa kuitenkin vietiin tuotekehitysasiasia eteenpäin. Hanke teki yhteistyötä Itä-Suomen yliopiston Pohjois-Karjalan kasvien bioaktiivisuus ja innovatiivinen yritystoiminta -hankkeen kanssa ja etsi yrityksistä tuotekehitysideoita, joissa yliopiston hanke pystyi olemaan apuna. Näitä yhteistyötoimia toteutui yhteensä 5 kpl. Näiden lisäksi hanke teki yhteistyötä Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymän Mahdollisuus maaseudulle -hankkeen kanssa. Koordinoitihanke kartoitti elintarvikealan yrittäjiltä, minkälaisissa tuotekehitysideoissa yritykset voisivat hyödyntää koulutuskuntayhtymän opiskelijoiden apuja. Toisin sanoen opiskelijoille etsittiin työelämälähtöisiä tehtäviä, jotka sopivat heidän opintokokonaisuuteen. Näitä työelämäkontakteja löytyi yhteensä 18 kpl. Toimintatapa osoittautui hyvin onnistuneeksi, sillä koordinoitihankkeessa ei voitu tehdä yritys kohtaista valmennusta yrityksille, mutta tätä kautta saatiin yrittäjille suora apu heidän tarpeisiin.

Elintarvikealan koordinoitihankkeessa tehtiin monia selvitystöitä, joita ei hankesuunnitelmassa ollut erikseen mainittu. Niiden merkitys oli kuitenkin nähtävissä hankkeen aikana ja ohjausryhmän yhteispäätöksellä niihin ryhdyttiin. Selvitystöiden avulla nähtiin uusia kehitystarpeita ja niitä saatiin kohdistettua nopeilla toimilla oikeaan suuntaan. Selvitystöiden tuloksia hyödynnetään varmasti vielä hankkeen päätyttyäkin ja niiden kautta aloitettuja töitä jatketaan muissa maakunnan elintarvikealan hankkeissa. Selvitystöitä tehtiin yhteensä 5 kpl:

- Pielisen Karjalan elintarvikealan toimialaselvitystyö
- Elintarvikepalvelukeskuksen esiselvitystyö
- Luomunaudanlihan markkinaselvitys
- Pohjoiskarjalaisen elintarvikealan yritysten kehittämistarvekartoitus
- Pohjois-Karjalassa ohjelmakaudella 2007-2013 jo päättyneiden elintarvikealan hankkeiden toteutumisen arviointi

Hankkeen toimesta lähiruoka-asiasia vietiin aktiivisesti eteenpäin. Hanke sai pyyntöjä ja kyselyitä yrittäjiltä, mutta myös kaupoilta, että tietynlaisia tuotteita haluttiin markkinoille ja mistä niitä saisi. Toinen jatkuvasti pyydetyistä tuotteista oli lähiliha ja toinen ternimaito. Näiden temojen ympärille hankkeen toimesta perustettiin asiantuntijaryhmät, joka koostuivat hanketoimijoista, järjestöhenkilöistä ja maaseutuasiamiehistä. Hankkeen koordinoimana asiantuntijaryhmät suunnittelivat ja toteuttivat yhteistyössä tuottaja-jalostus-kauppa yhteistyökuvion toimivaksi infon, neuvonnan ja koulutuksen

avulla. Syntyneet yritysryhmät olivat Nunnanlahden ternimaito ryhmä sekä Polvijärven lähilihan tuottajat.

Elintarvikealan koordinoitihankkeen projektipäällikkö toimi ohjausryhmän jäsenenä muiden maakunnan elintarvikealan hankkeiden ohjausryhmissä (9 kpl). Tämän avulla pystyttiin tiivistämään hankeyhteistyötä eri hankkeiden välillä ja koordinoitihankkeen kautta pystyttiin ohjaamaan esim. yrittäjiä hyödyntämään eri hankkeiden tarjontaa.

Tulosindikaattorit:

Pohjois-Karjalan elintarvikealan hankeseminaarien osalta indikaattorit täyttyivät, tavoite oli 3 ja toteutuma 5. Hankeseminaarien avulla tuotiin hanketoimijoille ajankoh- taista osaamista hanketyöhön. Monesti tarve näille seminaareille syntyi hanketoimijoil- ta itseltään, joten siltä osin voitaneen olettaa niiden palvelleen kohderyhmää.

Elintarvikealan koordinoitihanke koordinoi ja järjesti maakunnan elintarvikealan hanketoimijoiden kokouksia yhteensä 7 kpl koko hankeaikana. Kokouksien tarkoitus oli hankkeiden vuorovaikutuksen lisääminen ja karsia päällekkäistä työtä hankkeiden vä- lillä, mutta myös suunnitella tulevien tapahtumien yms. toimintaa hankeyhteistyön voimin. Tämän lisäksi aloitettiin yritystarvekartoituksen vertailu elintarvikealan hank- keisiin nähden.

Elintarvikealan infotilaisuuksille ja seminaareille näytti olevan tarvetta huomattavasti enemmän (59 kpl) kuin mikä oli hankkeen tavoitteeksi (3 kpl) laitettu. Näen, että elin- tarvikealasta ja hankkeista kertominen erilaisissa infotilaisuuksissa oli tärkeää alan kannalta. Näin ollen niiden määrä olisi voinut hakesuunnitelmassa olla alun perinkin isompi. Infotilaisuuksia järjestettiin niin kuluttajille, opiskelijoille, valtakunnallisille ja kansainvälisille vieraille, ravintoloitsijoille, kauppiaille, kehittäjille kuin elintarvikealan yrittäjille itselleen. Infotilaisuuksissa kerrottiin maakunnan elintarvikealan yrityksistä ja -hankkeista, luomu- ja lähiruoasta sekä Aitoja makuja -hankkeesta ja sen kautta yllä- pidettävästä internet-foorumista, josta pystyi etsimään lähi- ja luomuruoan tuottajia. Sen lisäksi opiskelijoille kerrottiin elintarvikealasta työpaikkana ja kerrottiin alan kehi- tyksestä, ts. pyrittiin motivoimaan alan opiskeluihin. Ravintoloitsijoiden, kauppiaiden ja yrittäjien kohdalla pyrittiin luomaan yhteistyökontakteja heidän välilleen kuin myös kertomaan minkälaisia apuja maakuntamme elintarvikealan hankkeet pystyivät heille tarjoamaan. Infotilaisuuksissa kohderyhmästä riippumatta on esitelty ja maistatettu maakunnan omia elintarvikkeita. Pientuottajien tuotenäytteitä pyrittiin tuomaan esille mahdollisimman monipuolisesti.

Seminaarien aihealueet nousivat puolestaan yrittäjiltä sekä valtakunnan elintarvikeke- hittäjien puolesta. Osa seminaareista järjestettiin itsenäisesti, mutta monessa oli mu- kana yksi tai useampi maakunnan elintarvikealaa tai sitä sivuva hanke. Muutamissa tapahtumissa yhteistyötä tehtiin valtakunnan tason toimijoiden kanssa, jolloin myös näkyvyyttä saatiin hyvin.

Elintarvikealan tiedotusmateriaalia tuotettiin moninkertaisesti tavoitteesta; tavoite 3 ja toteutuma 23. Koska infotilaisuuksia ja seminaareja järjestettiin paljon, oli hyvin loo- gista että myös markkinointimateriaalia tuli olla jota jakaa ja jonka kautta asiasta voi- tiin tiedottaa. Tiedotusmateriaalia on nähtävissä hankkeen päätyttyäkin hankkeen in-



ternetsivuilla [www.pkky.fi/aiko/elo](http://www.pkky.fi/aiko/elo). Myös hankkeen Pohjoiskarjalaista lähiruokaa Facebook -sivuilla on hankkeen tuotoksia nähtävillä. Monet hankkeen materiaalit jäävät elämään hankkeen päätyttyäkin ja niitä voidaan hyödyntää yrityksissä sekä seuraavissa hankkeissa. Suosituimpia materiaaleja ovat olleet reseptivihot ja videot.

Hankkeen internet sivuilla oli kävijöitä (2.108 kpl) reilusti enemmän kuin mikä tavoite (800 kpl) oli. Sen lisäksi kesken hankekauden perustettiin hankkeelle omat Pohjoiskarjalaista lähiruokaa Facebook-sivut. Hankkeen Facebook-sivujen suosio yllätti, sillä Facebook-seinälle nostettuja juttuja seurasi aktiivisesti lähes kaikki sivuista tykkääjät. Facebookin kautta tietoa saadaan hyvin levitettyä myös kuluttajille. Facebookissa jaettiin paljon myös muiden maakunnan elintarvikealan hankkeiden tapahtumia ja kuvia. Niiden hankkeiden osalta, joilla oli myös omat Facebook-sivut, nostettiin juttuja Pohjoiskarjalaista lähiruokaa sivuille. Facebookin kautta voitiin kertoa elintarvikealan yrityksille mitä hyötyä sosiaalisesta mediasta yritykselle on. Monellakaan maakuntamme elintarvikealan yrityksellä ei Facebook ole vielä yksi markkinointikeinoista, joten sen hyödyntämiseksi tulee ehdottomasti tulevaisuudessa tehdä töitä.

Työssäoppimispaikkojen organisointi jäi yhdellä tavoitteesta, tavoite 4 toteutuma 3. Yksi työssäoppimispaikka organisoitiin Karelian Lihajalosteelle ja kaksi Saksaan Metzgeri Gerhard Gries liha-alan jalostamolle. Saksan työssäoppimismatkalta saatiin paljon uusia tuotekehitysideoita liha-alan kehittämiseksi.

Opintomatkoja järjestettiin 7 ja tavoite oli 5. Opintomatkat ovat hyvin kysytyjä yrittäjien keskuudessa ja niitä järjestetäänkin monessa elintarvikealan hankkeessa. Opintomatkojen aikana monet yrittäjät pääsivät hetkeksi irtautumaan omasta työstään ja tutustumaan muihin yrittäjiin. Monesti matkojen tuloksena yrittäjät saivat luotua yhteistyökuvioita tai he saivat uutta tietoa maakunnan elintarvikealan hankkeista, joita pystyivät hyödyntämään jatkossa. Opintomatkat ovat ehdottomasti yksi tärkeimmistä toimista yrittäjien vuorovaikutukselle ja verkostoitumiselle. Kaikki opintomatkat järjestettiin yrittäjiltä tulleiden toiveiden mukaisesti.

Ulkomaanopintomatkoja toteutettiin hankesuunnitelman mukaisesti 2 kpl. Yksi opintomatkasta järjestettiin Saksaan ja toinen Ruotsiin. Monella yrittäjällä olisi potentiaalia laajentaa tuotteitaan ulkomaanvientiin, joten verkostoituminen kansainvälisesti olisi tärkeää. Myös ulkomaisten yrittäjien, tuotteiden ja toimintatapojen näkeminen avasi joidenkin yrittäjien silmiä havaitsemaan omia kehitystarpeita sekä onnistumisia.

Hankkeen projektipäällikkö toimi valtakunnallisen Aitoja makuja –hankkeen maakuntavastaavana Pohjois-Karjalan osalta. Projektipäällikkö tiedotti mm. maakunnan tapahtumissa ja toisille hanketoimijoille Aitoja makuja hankkeen valtakunnallisesta toiminnasta sekä [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) –sivujen luomista mahdollisuuksista niin yrityksille kuin kuluttajille. Hankkeen aikana Aitoja makuja www-sivuille päivitettiin Pohjois-Karjalan osalta 53 yrityksen tietoja.

## 11 Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Maakunnan kuten koko Suomenkin elintarvikealan liikevaihto on ollut kasvussa lähes koko 2000-luvun, todetaan Pohjois-Karjalan maakuntaliiton julkaisemasta Trendit talouskatsauksessa toukokuussa 2013. Jotta tilastot näyttävät tulevaisuudessakin tältä, tulee elintarvikealalle suunnata jatkossakin hankerahoja. Elintarvikealaa jäsensyytää tällä

hetkellä monenlaiset ruokaskandaalit, jotka puhuvat hyvin lähiruoan ja luomun puolesta. Kuluttajien ostoskäyttäytyminen on muuttunut viime vuosina suurteollisuuden tuotteista paikallisten pientuottajien puolelle. Osa kuluttajista on valmiina kulkemaan pitkänkin matkan saadakseen lähiruokaa. Tätä kehitystä tulee myös hanketoiminnassa tukea.

Maakuntamme elintarvikeala tulee lähitulevaisuudessa murroskohtaan, sillä ikääntyviä yrittäjiä on paljon. Olisi tärkeää löytää yrityksille ostajia tai jatkajia ja tukea heitä ohjauksen ja koulutuksen kautta muutostilanteessa eteenpäin.

Maakuntamme pienet elintarvikealan yritykset tarvitsevat hankkeiden kautta apua jokapäiväiseen työhönsä. Yhden ja kahden henkilön yrityksissä ei ole riittävästi resursseja kehittää toimintaansa, sillä kaikki aika menee yrityksen perustoimintojen pyörittämiseen. Näin ollen hankkeiden mahdollistamat avut, palvelut, koulutukset, seminaarit, opintomatkat, verkostoitumistapahtumat jne. ovat tärkeitä yrittäjille.

Tulevaisuudessa luonnonvarojen arvo nousee entisestään. Meillä on ympärillämme puhdasta luontoa jota meidän pitäisi osata tuotteistaa. Luonnontuoteala kasvaa voimakkaasti Euroopassa ja myös muualla maailmassa. Hankkeiden avulla pitäisi tukea sen suuntaista kehitystä että luonnontuotteita osattaisiin ja pystyttäisiin hyödyntämään mm. elintarviketeollisuuden käyttöön.

Koordinointi hankkeen budjetti mahdollisti hanketyöntekijöiden ja asiantuntijoiden käytön laajamittaisesti. Hankerahoituksessa tulee huomioida, että asiantuntijapalkkauksiin tulee olla varattuna rahaa, jotta kehittämistyötä voidaan ylipäättään tehdä.

Viimeisimpänä toimenpiteenä, mutta ei vähäisimpänä, valtioneuvosto hyväksyi yleisistunnossaan 16.5.2013 hallituksen lähiruokaohjelman ja hallituksen luomualan kehittämisohjelman. Ohjelmat asettavat tavoitteet ja alojen suuntaviivat, paitsi nykyiselle hallituskaudelle, mutta myös pitkälle tulevaisuuteen vuoteen 2020 saakka. Ohjelmat valtioneuvoston periaatepäätöksinä on otettava huomioon niin valtion, keskus- kuin aluehallinnossa ja virastoissa. Nämä ohjelmat tulevat ohjaamaan myös alueiden hanketulevaisuutta tulevaisuudessa.

Maakuntamme elintarvikeala tarvitsee auttavia käsiä kehittämään pellolta pöytää ja vedestä vadille laatuketjua.

## 12 Hankkeen arvioinnit

### Hanketoimijoiden itsearviointi

#### 1) Hankkeen tavoitteet ja toimenpiteet

- Toteutuiko hankkeen tavoitteet Sinun mielestä?
- Oliko hankkeen tavoitteet ajankohtaisia?
- Vahvuudet/ kehittämiskohteet?
  - Hankkeessa on tehty paljon toimenpiteitä ja tavoitteet on saavutettu loistavasti.

- Selkeästi toiminnalle on tarvetta ja kohderyhmä on ollut tyytyväinen saamaansa palveluun.
- Verkostoituminen pienyritysten kesken on lähtenyt hyvin käyntiin.
- Tarvitaan tällainen todellinen puuhanainen toteuttajaksi!
- Hankkeen tavoitteet ovat toteutuneet erittäin hyvin ja tiettyjen tavoitteiden osalta ylittyneet reilusti.
- Hankkeen tavoitteet olivat ajankohtaisia ja hankkeen kohderyhmää hyvin palvelevia.
- Vahvuutena on ollut projektipäällikön hyvä verkostoitumiskyky ja asioiden koordinointi.
- Maakunnan elintarvikealan mikro- ja keskisuurten elintarvikealan yritysten toiminnan ja toimialan kehittämistä on varmasi tapahtunut.
- Maaseudun elinkeinorakenteen monipuolistumista on varmasti tapahtunut myös, sekä uusien innovaatioiden ja tutkimustiedon kokoamista ja levittämistä, niin tiivistä on yhteistyö alan yritysten aktivoiminen alueella ollut.
- Hankkeen tavoitteet ovat erittäin ajankohtaisia, ylipäätään elintarvikealan kehittäminen on monessa suhteessa erittäin olennainen osa-alue koko Suomen tasolla. Lähi- ja luomuruoka-asiat erityisesti ovat viime vuosina nousseet isoiksi teemoiksi koko maailmassa.
- Vahvuutena on erityisesti vahva osaaminen elintarvikealan yritysten kehittämisessä ja kehittämiskohteena koko toimialan potentiaalin hyödyntäminen ja kaupallistaminen. Hyviä luonnonresursseja Pohjois-Karjalassa olisi tarjolla.

## 2) Tiedottaminen

- Kuinka hyvin hankkeen tiedottaminen on onnistunut?
- Vahvuudet/ kehittämiskohteet?
  - Hanke on ollut hyvin esillä eri medioissa ja tuonut elintarvikealaa esille. Paikallinen elintarvikealan toiminta on saanut kunnollista lisäpotkua hankkeesta.
  - Hankkeen tiedottaminen on ollut erittäin tehokasta. Tiedottaminen on ollut kattavaa niin maakunnallisesti kuin valtakunnallisesti.
  - Hyvät www –sivut.
  - Hanke on ollut hyvin esillä medissa ja tuonut hyvin esille varsinkin alkutuotantoa ja elintarvikealaa.
  - Tiedottamista ei tietenkään koskaan voi olla liikaa, mutta uskon, että kaikki hankkeen potentiaaliset kohdeyritykset (kehittämistä kaipaavat) on tavoitettu hyvin.

## 3) Vaikuttavuus ja jatkuvuus

- Koitko hankkeen seminaarit, opintomatkat, hanketoimijoiden palaverit yms. tarpeellisiksi ja palvelivatko ne maakunnan yrittäjiä, hanketoimijoita ja muita asiantuntijoita?
- Kuinka hyvin hankkeen tulokset ovat levinneet ja tavoittaneet hankkeen kohderyhmät?
- Kuinka hyvin hankkeen tulokset ovat juurtuneet pysyviksi hyviksi käytännöiksi?
- Onko hanke tuottanut kohderyhmän toimintaan uusia menetelmiä ja toimintakäytäntöjä?
- Vahvuudet/ kehittämiskohteet?
  - Hankkeen kohderyhmä on saavutettu hyvin erilaisin toimenpitein. Ainahan on selvää, ettei kaikkialle ehdi osallistua, siksi laaja ja monipuolinen tarjonta erilaisista vaihtoehdoista on ollut erittäin tervetullutta.

- Opintomatkoille iso lisäplus verkostoitumisen ja uusien ideoiden saavuttamisessa. Järjestetyt opintomatkat tuovat aina lisääntiä verrattuna omatoimiseen alaan ja alan trendeihin tutustumiseen.
- Vahvuutena hieno hanketiimi!
- Hankkeen toteuttamat erilaiset toimenpiteet ovat olleet erittäin tärkeitä verkostoitumisen ja tiedon siirron kannalta. Hankkeen toiminta on ollut erittäin yhteistyökykyistä ja monipuolista. Innostava projektipäällikkö on saanut hanke-toimijat kuin yrittäjätkin mukaan yhteiseen toimintaan. Yrittäjät ovat pitäneet innostavasta ja kannustavasta tavasta tuoda asioita esille.
- Hanke on tavoittanut laajasti kohderyhmän ja tämä osaltaan auttanut hyvien käytäntöjen juurruttamiseen toimijoiden keskuudessa. Verkostoituminen on lisääntynyt yrittäjien keskuudessa.
- Hanke on tehnyt hyvää ja laajaa yhteistyötä muiden hanketoimijoiden kanssa. Vahvuutena on hyvä ja tehokas hanketiimi.
- Olin mukana ainoastaan yhdellä opintomatalla ja siellä oli mukana harmillisen vähän yrittäjiä. Matkat ovat avartavia ja soisi, että yrityksissä löytyisi innostusta enemmän lähteä haistelemaan uusia tuulia.
- En osaa ottaa kantaa hyviksi käytännöiksi juurtumisesta tai uusien menetelmien ja toimintakäytäntöjen toteutumisesta, koska en ko. toimialan yritysten parissa toimi aktiivisesti. Ainakaan hanketta ei yrittämisen ja tekemisen puutteesta tai osaamattomuudesta voi moittia
- Yritysten liiketoiminnan kehittäminen on pitkäjänteistä puuhaa ja vaatii vahvan substanssin monelta eri liiketoiminnan alueelta. Minulle on jäänyt kuva, että yrityksille olisi riittävästi tarvittavaa osaamista tarjolla mikäli tahtovat ottaa apua vastaan. Vahvuutena näen, että elintarvikealan substanssiosaaminen on vahvaa hankkeen toimijoilla. Kehittämiskohtena on pystyä sovittamaan hankkeiden tavoitteet yritysten todellisiin ja sen hetkisiin kehittämistarpeisiin. Hankkeiden tavoitteet eivät aina vastaa täysin todellista kehittämisen tarvetta yrityksissä.

### Hankkeen ohjausryhmän arviointi

- rahat käytetty tehokkaasti
- tehokasta ja nopeaa asiakaslähtöistä reagointia asioihin
- viety asiat loppuun saakka
- saanut paljon aikaiseksi
- päärahoittajan kannalta Elintarvikealan koordinointi oli hanke, jolla kar-toitettiin mitä elintarvikealan hyväksi tehdään eri rahoitusvälineillä maakunnassa ja millä rahoituksella työ tehdään. Toimialan suurin rahoittaja ELY-keskus ei tahdo rahoittaa päällekkäisyyksiä alalla ja se edellyttää hyvän tilannekuvan ylläpitoa. Hankkeesta oli huomattava apu tilannekuvan ylläpidossa ja ennen kaikkea elintarvikealan hankkeiden keskinäisen yhteistyön edistäjänä hanke oli tärkeä.
- Tulosindikaattorit ovat hengästyttävät (erityisesti tilaisuudet ja materiaalit)
- Vaikuttavuus (vaikuttavuusindikaattoreiden tulokset) nähdään vasta tulevaisuudessa

- Hanke on jalkauttanut tutkimustietoa ja yliopiston toteuttaman elintarvikealan hankkeen kanssa tehdyllä yhteistyöllä on päästy hiomaan ideoita eteenpäin (esimerkkinä pektiin tuotannon selvitys omassa maakunnassa)
- Hanke on pitänyt alan tilannekuva yllä, joka auttaa elintarvikealan hanketoiminnan tuloksellisuuden parantamisessa, kytkökset maakuntaliiton POKAT 2014 -ohjelmaan ja sen alla olevaan elintarvikealan kehittämisselmaan ovat selkeät.
- Koordinaatiotyöllä tärkeä merkitys resurssien ja varojen hyödyntämiseen, näin ei synny päällekkäisyyksiä. Tuloksena on hyvä tilannekuva klusterista.
- Hankkeella on rooli toimialan ”äitinä”. Lopussa vielä analyysi mitä on saatu hoidettua ja mitä jäi vielä tekemättä.
- Koordinaatioasian ylläpito tulevaisuudessa tärkeää (koordinaatiotoiminta jatkuu Ekotassu-hankkeessa 31.12.2014 saakka)
- Hankkeen johtaminen ja toteuttaminen on onnistunut hyvin. Tehtävä on ollut erilainen kuin millään muulla maaseuturahaston hankkeella Pohjois-Karjalassa

Joensuussa 28.6.2013

Pohjois-Karjalan aikuisopisto

---

Antti Koskinen  
rehtori

---

Riitta Väistö  
tiimikoordinaattori

---

Hanna Tuominen  
projektipäällikkö