

Makuja maalta-hankkeen Loppuraportti

2008-2012

Kalajoen kaupunki



Vipuvoimaa
EU:lta



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Pohjois-Pohjanmaan elinkeino-,
liikenne- ja ympäristökeskus

22. 02. 2013

Dnro POPELY



Makuja maalta-hankkeen.....	1
Loppuraportti	1
2008-2012	1
Kalajoen kaupunki.....	1
.....	1
Makuja Maalta-hanke	4
YHTEENVETO HANKKEESTA.....	4
1. HANKKEEN TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN.....	5
1.1. YLEMMÄN TASON TAVOITTEET	5
1.1.1. HANKKEEN MÄÄRÄLLISET TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN.....	5
1. Tuotetestaus 10.6.2008.....	5
Tuotetestaus Aamiaismajoitus Juusolanmäellä:	5
Lähiuokajalostusyrikyksiin ja niiden tuotteisiin ja palveluihin tutustuminen, kohteina Tyngän mylly ja Karkkipaja, Vääräjoen elämystila	5
Lähiuokatuotteen testaus Pihvituvalla	5
2. Yrittäjien kartoittaminen	6
3. Elintarvikealan haastatteluselvytykset Taloustutkimuksen kanssa.....	6
4. Lähiuokaluettelon kokoaminen Centrian kanssa.....	6
5. Asiakaspalaute tuotekehityksestä-lomakkeen laatiminen ja vastausten kerääminen	6
6. Lähiuokayrittäjille ja -ostajille tiedottaminen 2011-2012	7
7. Muu markkinointi ja tiedottaminen	8
8. Uusien tekniikoiden käyttöönotto	8
9. Lähiuokakehittämissuohjelman laatiminen 2011-2012	9
10. Lähiuokahankkeiden välinen yhteistyö	9
Neuvottelu yhteistyöstä Keski-Pohjalaisten kanssa.	9
Lähiuokahankkeiden tapaaminen Kalajoella 13.9.2011	10
11. Yritysten välinen yhteistyö	10
Lähiuokatyöpaja 1.12.2011	10
Lähiuokamenut ostajaportaan yrityksissä	10
Lähiuokatyöpaja 8.5.2012	10
12. Opintomatka Seinäjoen seudulle	11
13. Perustettavat uudet yritykset	11
14. Lähiuokareseptit Kalajoki-maaseutu web-sivulla ja paikallislehdessä	11
2. HANKKEEN LAADULLISET TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN, TOIMENPITEET	11
2.1. Hankkeen asiantuntijat	11
2.2. Hankkeen tehtävät:.....	12
3. HANKKEEN TOTEUTUSAIKATAULU JA TYÖPAKETIT	13
2008: Lähiuokatapahtumat - tuotetestaus.....	13
2009-2010: Hankkeen hallinto ja toteutuminen	13
2011- 2012 Hankkeen hallinto	13
Ohjausryhmä.....	13
Toteuttajat	13
Ostopalvelutoteuttajat.....	13
Yhteistyökumppanit.....	13
2011: Kartoitus, selvitys, lähiuokaluettelot, markkinoinnin edistäminen ja kehittämissuohjelma	14
Elintarviketuottajien ja ostajien kartoitus	14
Makuja maalta selvitys 2011	14

MAKUJA MAALTA-HANKE

Kalajoen kaupunki



LOPPURAPORTTI



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Vipuvoimaa
EU:lta

29.1.2013

Kehittämishjelma 2012	15
Tiedottaminen ja markkinointi	16
Messut ja markkinat	17
Tapahtumat	18
2012: Opintomatka, työpajat, lähiruokareseptit, muut lähituotteet	18
Opintomatkat	18
Työpajat	19
Lähiruokareseptit Kalajokkimaaseutu.fi-sivustolla ja paikallislehdessä	19
Muiden lähituotteiden lisääminen Kalajokkimaaseutu.fi-sivuille	19
4. YHTEISTYÖKUMPPANIT	20
Yhteistyö elintarviketoimialan kehittämisessä	20
5. RESURSSIT	20
5.1. Kustannukset ja rahoitus	21
6. TOTEUTUSOLETUKSET JA RISKIT	21
6.1. Hankkeen jatkoaika ja muutoshakemus	21
6.2. Asiantuntijoiden rekrytointi	22
6.3. Kehittämishaasteita ja tekemistä riittää	22
7. RAPORTOINTI JA SEURANTA	22
8. TULOKSET JA VAIKUTUKSET	22
9. ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI	23
9.1. Ohjausryhmän näkemykset	23
9.2. Projektipäällikön kommentit	23
9.3. Yrittäjät	24
10. ALLEKIRJOITTAJAT JA PÄIVÄYS	24
11. LIITTEET	25
12. LINKIT	25
www.kalajokkimaaseutu.fi	25
www.aitojamakuja.fi	25

MAKUJA MAALTA-HANKE

Kalajoen kaupunki



LOPPURAPORTTI



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

29.1.2013

Vipuvoimaa
EU:lta
2007-2013

TOTEUTTAJAN NIMI

Kalajoen kaupunki, elinkeinopalvelut

HANKENIMI JA HANKETUNNUS

Makuja Maalta-hanke

Hankkeen numero: 10705

YHTEENVETO HANKKEESTA

Hankkeen kohderyhmänä ovat olleet Rieska-Leaderin toiminta-alueen elintarviketuottajat ja alueella toimivat suurkeittiöt ja ravintolat, vähittäiskaupat sekä matkailuyritykset ja muut maaseudun lähituottajat (87). Hankkeen tavoitteena oli päivittää alueen elintarviketoimijat, heidän tuotteensa, ostajien tarpeet sekä selvittää lähiruuan käytön lisäämisen suurimmat esteet, kokeilla kohderyhmän tarpeisiin räätälöityjä keinoja lähiruokatuotteiden markkinoinnin, asiakaslähtöisen tuotekehityksen ja logistiikan kehittämiseksi. Hankkeessa osallistuttiin pienimuotoisesti ruokatapahtumiin, järjestettiin työpajoja ja tehtiin opintomatka ja laadittiin sähköinen lähiruokasivusto Kalajokimaaseutu.fi sekä päivitettiin halukkaat tuottajat ja jalostajat Aitoja makuja.fi sivustolle. Hankkeen tuloksena on selvitetty alueen ja lähialueen elintarviketoimijat ja heidän kehittymistarpeensa sekä ostajien tarpeet. Hankkeessa on tuotu esille paikallista ruokakulttuuria, kehitetty paikallisiin tuotteisiin perustuvia ruokatuotteita mm. tuotetyöpajoissa, tuotetestauksissa, MARA-alan yrittäjien menuissa. Hankkeen tuloksena syntyi yritysryhmä, joka koostui tuottaja-jalostajayrityksestä ja ostajayrityksistä, jotka lähtivät kehittämään toimintaansa yhteistyössä.



1. HANKKEEN TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN

1.1. YLEMMÄN TASON TAVOITTEET

Tämän esiselvityshankkeen tavoitteena oli lisätä ostajien tietoisuutta lähiruuasta, sen tuottajista ja jalostajista alueella sekä tehdä tuotekehitystä ostajien ehdoilla paikallisista raaka-aineista sekä hakea vaihtoehtoisia ratkaisuja lähiruuan saatavuuteen liittyviin markkinointi- ja logistisiin ongelmiin.

1.1.1. HANKKEEN MÄÄRÄLLISET TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN

Hankkeen määrällisenä tavoitteena oli 8 kpl yhteistyötoimia ja toteuma hankkeen lopussa oli 12 kpl.

1. Tuotetestaus 10.6.2008

Tuotetestaus Aamiaismajoitus Juusolanmäellä:

Hankkeessa testattiin heti alussa alueella jo tuotettuja tuotteita ja pohdittu niiden käyttöä matkailuyrityksissä: Testattiin alueen tuotteita, läsnä 7 henkilöä, neljän eri lehden toimittaja sekä Jaakko ja Ella Nuutila sekä projektipäällikkö, yhteensä 14 henkilöä. Paikalla oli esillä 10 yrittäjän tuotteita.

Lähiruokajalostusyrityksiin ja niiden tuotteisiin ja palveluihin tutustuminen, kohteina Tyngän mylly ja Karkkipaja, Vääräjoen elämystilä

Tyngän Myllyllä tutustuttiin ja Nuutila arvioi sen omaa tuotantoa ja jalosteita ja myynnissä olevia paikallisia muita tuotteita sekä rautiolaisen Markku Alaverrosen tuotteita. Läsnä kaksi yrittäjää (Raimo Hihnala ja Markku Alaverrosen) ja Jaakko & Ella Nuutila sekä projektipäällikkö (5 henkilöä). Kävimme myös viereisessä Kalajoen karkkipajassa tutustumassa sen tuotteisiin. Läsnä olivat kaksi (2) yrittäjää (Erkki ja Inkeri Vasankari), Jaakko ja Ella Nuutila ja projektipäällikkö (5 henkilöä).

Lähiruokatuotteen testaus Pihvituvalalla

Pihvituvalalla testattiin käytännössä paikallisiin tuotteisiin rakennettua ruokatuotetta. Läsnä olivat Hanna Saari, Aulis Yppäriä, Minna Torkkola, Rauni Uusitalo, Esa Liukka, Päivi Rahja, Jaakko ja Ella Nuutila sekä Pihvituksen isäntäväki Tarja Leppilampi ja Matti Laakso sekä projektipäällikkö (11 henkilöä). Ruokatuotteeseen oli käytetty neljän eri paikallisen yrityksen tuotteita.

Asiantuntijana ja arvioijana oli MTK:n ruoka-asiamies, keittiömestari Jaakko Nuutila. Kaiken kaikkiaan heidän lisäksi tapahtumakokonaisuuteen osallistui 25 eri ihmistä ja testattiin arviolta noin 14 paikallisen yrityksen tuotteita.



2. Yrittäjien kartoittaminen

Projektin alussa kartoitettiin alan yrittäjät, valmistajat ja jalostajat sekä suoramyyntiä harjoittavat yritykset hankkeen toiminta-alueelta. Apuna käytettiin ao. kuntien elinkeino- ja maaseutuviranomaisia ja yrityspalvelukeskuksia (7 kpl: Alavieska, Merijärvi, Oulainen, Sievi, Kalajoki / Himanka, Ylivieska, Kokkolan alueen KOSEK).

3. Elintarvikealan haastatteluselvitys Taloustutkimuksen kanssa

Taloustutkimuksen kanssa laadittiin kyselytutkimus johon he haastattelivat yrittäjäkartoituksessa esiinnousseita yrityksiä ja ostajayrityksiä. Selvitys valmistui 4 /2011 elintarviketoimialasta alueella. Tutkimukseen kutsuttiin 94 valmistajaa ja tuottajaa, joista vastasi 50. Lisäksi haastatteluun pyydettiin 225 ostajalta, joista vastasi 51. Taloustutkimus myös täydensi yrittäjärekisteriä ostemalla ajantasaisosoitteiston.

4. Lähiruokaluettelon kokoaminen Centria kanssa

Centria kehitys kokosi lähiruokaluettelon 2011 yhteistyössä hallinnoijan kanssa. Kalajoen kaupunki / Makuja Maalta-hankkeen projektihenkilöstö antoi luettelot yrityksistä ja niiden tiedot päivitettäväksi Centrialle, joka lähetti jokaiselle yritykselle kirjeen tietojen päivittämistä varten 17.-30.8.2011 välisenä aikana. Samassa yhteydessä he jakelivat asiakastyytyväisyyskyselylomakkeen yritysisiin.



5. Asiakaspalaute tuotekehityksestä-lomakkeen laatiminen ja vastausten kerääminen

Centria laati lomakkeen asiakaspalautteen keräämiseksi tuotekehityksestä ja käytti tietoja hyväkseen laatiessaan elintarvikealan kehittämisseloa.



6. Lähiruokayrittäjille ja -ostajille tiedottaminen 2011–2012

Tiedottamista teki sekä hallinnoija, Kalajoen kaupunki että yhteistyökumppani Centria:	
22.5.2008	Kalajoen yrityspalvelukeskuksen tiedote 10.6.2008 tilaisuudesta ja muista elintarvikealan tapahtumista alueella
09.02.2011 helmi 2011	Tiedote sidosryhmille Makuja maalta hankkeesta Ruoka-Suomessa juttu paikallisesta lähiruokaa käyttävästä yrityksestä ja keittiömestarista hankkeen vinkkaamana
29.03.2011	Makuja maalta-hanke tiedotti yrityksille sähköpostilla (joilta osoitteet olivat tiedossa) ja kirjeitse taloustutkimuksen haastattelun alkamisesta, lähetti PTY tuotekortin, Herkkujen Suomi-tapahtuman markkinointikirjeen sekä oman esitteensä
9.6.2011	M & M hanke lähetti tiedotteen toimialueensa kunnille taloustutkimuksen selvityksen tuloksista
27.6.2011	M & M hanke lähetti tiedotteen yrityksille koskien Centrian tulevia toimia hankkeessa ja tulevaisuuden toimia
29.6.2011	Heräteilmoitus lähiruuasta Kalajoki-infoon
1.7.2011	Centria julkaisi lehdistötiedotteen, josta ilmestyi juttuja Kalajoki-lehdessä 2.7.2011, Keski-Pohjanmaassa 5.7.2011, Kalajoenseudussa 6.7.2011, Vieskalaisessa 7.7.2011.
13.10.2011	M & M – hanke lähetti tiedotteen ajankohtaisista asioista elintarvikeyrittäjille koulutuksesta, lähiruokamarkkinoista ja messuista, elintarvikeyrittäjien tietojen julkaisemisesta Aitoja Makuja ja Kalajokimaaseutusivuilla yrittäjien valinnan mukaan (kaikilla yrityksillä ei ole kapasiteettia valtakunnalliseen jakeluun), mahdollisista opintomatkoista ja muista elintarvikealan hankkeista.
14.10.2011	Centria oli Kalajoen markkinoilla upouuden lähiruokaluettelon kanssa.
11.–13.11.2011	Elma-messuilla esillä alueen lähiruokaluettelon ja posterin kanssa
14.11.2011	MM-tiedote elintarvikeyrittäjille uusien web-sivujen julkaisemisesta
10. ja 15.11.2011	Juttu MTK-viestiin
15.11.2011	Juttu Kymppisanomissa Elma-messuista ja siellä olevista hankkeesta mukana olevista yrittäjistä
21.11.2011	Lehdistötiedote uusien Kalajokimaaseutu.fi web-sivujen julkaisemisesta ja web:iin johdattavat ilmoituksen alueen lehdissä.
17.11.2011	Tiedotettiin alueen käsityö- ja matkailuyrittäjille mahdollisuudesta laittaa heidän tietonsa myös web-sivulle
22.11.2011	Tiedote elintarvikeyrittäjille julkaistuista sivuista
22.11.2011	Tiedote MTK Oulun hankekoordinaattorille ja muille elintarvikehankkeille Kalajoki-maaseutuhankkeen web-sivujen avautumisesta
15.12.2011	Opintomatkatiedote elintarvike ja MARA-alan yrittäjille
01.02.2012	Tiedote lähiruokatyöpajoista MARA-alan yrittäjille sekä lähiruokaluettelon jakelu keittiöihin
4.6.2012	Heräte- ja johdatus ilmoitus Kalajoki-infoon, jota jaellaan matkailualueella
29.6.2012	Tiedote elintarvikeyrittäjille lähiruokatapahtumista.
17.8.2012	Tiedote elintarvikeyrittäjille lähiruokatapahtumista.



7. Muu markkinointi ja tiedottaminen

- 1.1.1. Lähiruokatuottajista tiedottaminen Kalajoen markkinoilla 2011 (1)
- 1.1.2. Lähiruokatuottajista tiedottaminen Elma-messuilla 2011 (1). Kuva ELMA-messuilta.



- 1.1.3. Lähiruokatieidottaminen sähköisesti;
 - 1.1.3.1. Kalajokimaaseutu.fi-sivuilla ja
 - 1.1.3.2. Aitoja makuja sivustolla, esim. seuraavasti:

Himangan Kasviskuivaus Oy
Pohjois-Pohjanmaa / Ylivieskan seutukunta /
Kalajoki
☎ 0400-273100
www.kasviskuivaus.fi



Ostopaikat
Peruna
Vihannekset

- 1.1.4. Lähiruokayrittäjistä tiedottaminen alueen MARA-alan yrittäjille ja kauppoille ja suurkeittiöille sekä kuluttajille

8. Uusien tekniikoiden käyttöönotto

Hankkeessa tavoiteltiin uusia tuotteita ja/ tai tekniikoita käyttöönottaneita tiloja tai yrityksiä olisi lukumäärältään 5 tilaa / yritystä. Toteuma oli 87, kun tilat / yritykset antoivat luvan tietojensa julkaisemiseen Kalajokimaaseutu- lähiruuan ja - palveluiden yhteismarkkinointisivustolla sekä 60 alueen yrittäjän tiedot löytyvät myös Aitoja Makuja sivustolta. Alueen elintarvikeyritykset on koottu yksille web-sivuille, joita hallinnoija jatkossa päivittää.

Alla kuvakaappaus yrityssivusta:



9. Lähiruokakehittämissohjelman laatiminen 2011–2012

Lähiruokakehittämissohjelmasta aloitettiin 2012 ja niitä pidettiin kolme (3) kpl. Centria viimeisteli työpajojen keskustelujen pohjalta lähiruokakehittämissohjelman.

- 18.1.2011 osallistui neljä henkilöä kehittämishojelman laadintaan.
- 15.2.2012 osallistui kehittämishojelman laadintaan 5 henkilöä. joista yksi yrittäjä, 1 Centrian edustaja ja kaksi (2) henkilöä Kalajoen kaupungilta.
- 2.4.2012 osallistujia oli yhteensä 6 kpl, heistä Centrialta (2), Kalajoen kaupungilta kaksi(2), Kristilliseltä opistolta yksi (1) sekä yksi yrittäjä.

10. Lähiruokahankkeiden välinen yhteistyö

Neuvottelu yhteistyöstä Keski-Pohjalaisten kanssa.

Vuoden 2011 alussa myös neuvoteltiin rajapinnoista ja yhteistyöstä Keski-Pohjanmaan elintarviketoimijoiden kanssa: Tilaisuuteen osallistuivat Keski-Pohjanmaan Maaseutuopiston, KOSEK:n, Keski-Pohjanmaan ammattiopiston ja Pro Agria Keski-Pohjanmaan henkilöitä (5 henkilöä projektipäällikön lisäksi).

**Lähiuokahankkeiden tapaaminen Kalajoella 13.9.2011**

Tilaisuuteen osallistui eri hankkeiden vetäjiä ja toimijoita Keski-Pohjanmaalta ja Pohjois-Pohjanmaalta, yhteensä 15 henkilöä. Tämä oli lähtölaukaus sen jälkeen jatkuneeseen hankkeiden väliseen yhteistyöhön ja viestimiseen.

11. Yritysten välinen yhteistyö**Lähiuokatyöpaja 1.12.2011**

Lähiuokatyöpajaan osallistui Dyyni-ravintolassa, johon osallistui 5 henkilöä, joista kolme (3) MARA-alan yrityksistä ja kaksi (2) tuottaja/jalostaja-yrityksistä. Tilaisuudessa päätettiin kokeilla uusia tuotteita, joita ao. tuottajayritys räätälöi yrittäjän tarpeisiin. Yrittäjä kertoi tehneensä erilaisia perunatuotteita räätälöiden kahdelle eri yritykselle.

Lähiuokamenut ostajaportaan yrityksissä

Lähiuokatuottaja- ja valmistajaluettelo lähetettiin yrityksille helmikuussa 2012, jonka jälkeen sitä käytettiin hyväksi yritysten raaka-ainehankinnoissa ja ne näkyivät menuissa esim. Kalajoen yrittäjägaalassa, Kylpylähotelli Sanin ravintolamaailman avajaisissa, Hiekkadyyni Oy:n ja Särkkäin pihviravintolan perunatuotteissa, jotka teki Vehviläisen perunatila.

Lähiuokatyöpaja 8.5.2012

Työpajassa testattiin opintomatalla ideoituja ja sittemmin kehiteltyjä lähiuokatuotteista koottuja "kapaksia" ja ideoitiin uusia ravintolayritysten asiakkailleen tarjoamiin tilaisuuksiin. Alla kuva KAPAKsista, joiden ideaa pohjustettiin opintomatalla Seinäjoella ja Uppalan kartanossa. Kuvassa suolainen Kalajoki-leivos ylinnä, hirvimureke-tyrnitahna-Kapas keskellä ja uudenaikainen rössy-KAPAS.





12. **Opintomatka Seinäjoen seudulle**

Opintomatkalle osallistui MARA-alan yrittäjiä sekä jalostajia / tuottajia. Liite matkaraportti.

Kuvassa ryhmä kuuntelee Koskenkorvan Trahterin emännän selostusta saunapihalla.



13. **Perustettavat uudet yritykset**

Hankkeen määrällisissä tavoitteissa tavoiteltiin yhtä uutta perustettavaa mikroyritystä, toteuma oli kuitenkin hankkeen toimesta 0. Alueella on kuitenkin perustettu 2012 lopussa yksi uusi elintarvikealan yritys, mutta sitä ei voida lukea tämän hankkeen tuloksiin.

14. **Lähiruokareseptit Kalajoki-maaseutu web-sivulla ja paikallislehdessä**

Kesällä 2012 päätettiin lähiruoka-asiaa pitää esillä julkaisemalla jalostajayrittäjien ja ruoka-alan toimijoiden reseptejä, joissa oli käytetty paikallisia lähiruokatuotteita. Niitä julkaistiin Kalajokimaaseutu.fi -sivuilla yhteensä 9 kappaletta viikoilla 27- 39 / 2012. Lisäksi yksi paikallislehti julkisti maksutta osan resepteistä omilla sivuillaan (Kalajokiseutu-lehti).

2. **HANKKEEN LAADULLISET TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN, TOIMENPITEET**

Tämän esiselvityshankkeen tavoitteena oli lisätä ostajien tietoisuutta lähiruuasta ja sen tuottajista ja jalostajista alueella sekä tehdä tuotekehitystä ostajien ehdoilla paikallisista raaka-aineista sekä hakea vaihtoehtoisia ratkaisuja lähiruuan saatavuuteen liittyviin markkinointi- ja logistisiin ongelmiin.

2.1. **Hankkeen asiantuntijat**

1. Keittiömestari Jaakko Nuutila oli asiantunteva MTK ruoka-asiamies 2008.
2. Hankkeessa rekrytoitiin asiantuntijaorganisaatio (Taloustutkimus) tekemään nopea elintarviketoimijoiden päivitys alueella hyödyntäen edellisten hankkeiden saatavilla olevia materiaaleja ja kuntien maaseutu- ja elinkeinopalveluja sekä pikainen kartoitus yrittäjien tuotteista ja palveluista, selvittämään ostajien tarpeita haastattelututkimuksella ja selvittämään haastattelukierroksella yrittäjien kehittämistarpeet: mitä pitäisi tehdä



29.1.2013

- (logistiikka, markkinointi, tuotekehitys) ja onko heillä halua ja tahtoa sekä kykyä kasvaa tai kehittää tuotteita ostajien tarpeisiin
3. Hankkeessa rekrytoitiin asiantuntijaorganisaatio (Centria) toteuttamaan kehittämistoimenpiteitä, kuten tiedottamista, edistämään markkinointia ja myyntiä lähiruokaluetteloa ja sähköisiä kanavia (kalajokimaaseutu.fi ja aitojamakuja.fi) käyttäen, järjestämään lähiruokateematapahtumia, osallistumaan paikallisiin elintarviketapahtumiin, kehittämään yritysten omaa tuotteiden arviointia ja tuotekehitystä (palautekysely yritysten asiakkaille tuotekehityksestä) sekä laatimaan kehittämissohjelma
 4. Hankkeessa rekrytoitiin Kesaesa Oy, organisoimaan lähiruokatyöpaja sekä lähiruokareseptien keräämistä ja julkaisua.
 5. Makuja maalta-hankkeen projektihenkilöstö kilpailutti paikalliseen markkinointiin tarkoitetut kalajokimaaseutu.fi sivujen luomisen ja niistä tiedottamisen. Kilpailun voittanut Donetti Mediapalvelut teki joustavasti työtä sähköisten palveluiden kehittämiseen.
 6. Makuja maalta-hankkeen projektihenkilöstö organisoivat elintarvike- ja ravintolayrittäjien tapaamisia tuotekehitystä varten: yhteistyökumppaneina mm. Hiekkadyyni, Kesaesa Oy ja Henry Vehviläisen perunatila. Hiekkadyyni, Särkkäin Pihviravintola, Henry Vehviläisen maatila, Tapion Tupa ja Kesäesa Oy osallistuivat opintomatkaan. Projektin henkilöstö kannusti MARA-alan yrittäjiä käyttämään lähiruokaa menuissaan ja panosti testaamistilaisuuksien järjestämiseen. Yhteistyökumppaneina mm. Kylpylähotelli Sani.

2.2. **Hankkeen tehtävät:**

- 1) luotiin tuottaja- ja jalostaja-verkostot (lähiruokaluettelot, Kalajokimaaseutu.fi, aitojamakuja.fi)
- 2) selvitettiin mahdolliset elintarvikkeiden ostajat lähialueella
- 3) selvitettiin tuottajien ja jalostajien tuotteet sekä palvelut
- 4) selvitettiin millaisia tuotteita ja palveluita ostajat haluavat ostaa (lähiruokatyöpajat)
- 5) toteutettiin kolme arviointitilaisuutta (2008) ja kaksi tuotekehitystyöpajaa (2011) ja
- 6) tarjottiin tuottajille, jalostajille ja MARA-alan toimijoille tietoja toisistaan, jotta heillä olisi tietoisuutta ja siten mahdollisuuksia luoda yhteisiä alueellisia verkostoja
- 7) hankittiin ja välitettiin tietämystä paikallisesta ruokakulttuurista
- 8) Hankkeen aikana koottiin yhteen ostajien ja toisten jalostajien saataville tieto raaka-aineiden tuottajista, valmistajista ja jalostajista (internet-sivut, luettelot)
- 9) laadittiin MARA-alan yrittäjien ja asiantuntijan toimesta paikallisten tuottajien ja valmistajien lähiruokatuotteista menuja, jotka olivat paikalliseen ruokakulttuuriin perustuvia, nykyaikaisia sovelluksia, terveellistä ruokaa, ideapankiksi yhteiseen käyttöön Kalajokimaaseutu.fi sivuille
- 10) Osallistuttiin Lähiruoka-tapahtumiin ja yritettiin järjestää pienimuotoisia lähiruokataapahtumia tuottajien ja jalostajien sekä ostajien kohtaamisen helpottamiseksi
- 11) järjestettiin Benchmarking – tutustumis- ja opintomatka Seinäjoen seudulle
- 12) Kutsuttiin myös alueen pienet käsityö-, matkailualan tuottajat Kalajokimaaseutu.fi-sivuille (6 kpl)



3. HANKKEEN TOTEUTUSAIKATAULU JA TYÖPAKETIT

2008: Lähihuokatapahtumat - tuotetestaus

Makuja Maalta – hanke aloitettiin rahoitushakemuksen jättämisen jälkeen omalla riskillä 2008 järjestämällä yhden päivän aikana kolme lähiruokateemallista tapahtumaa, joissa oli asiantuntijana MTK:n silloinen ruoka-asiamies Jaakko Nuutila. Tilaisuudet pidettiin Aamiaismajoitus Juusolanmäellä, Tyngän Myllyllä sekä Ravintola Pihvituvalla Kalajoella.

2009–2010: Hankkeen hallinto ja toteutuminen

Vuosina 2009 ja 2010 hankkeessa ei ollut toimintaa, silloin valmisteltiin hankesuunnitelmaa rahoittajan kanssa heidän hyväksyttävissä olevaan muotoon ja odotettiin rahoituspäätöstä.

Makuja maalta hanke käynnistyi toden teolla kevättalvella 2011, kun rahoituspäätös saapui joulun 2010 alla.

2011- 2012 Hankkeen hallinto

Ohjausryhmä

Hankkeelle muodostettiin ohjausryhmä päätöksen mukaisesti 2011, Ohjausryhmään suostumuksensa olivat antaneet: Kirsti Oulasmaa, Rieska-Leader ry, varalla Heidi Pasanen, Rauni Uusitalo, yrittäjä. Markku Alaverronen, yrittäjä, Antti Pulkkinen, Kalajoen kaupunki sekä Miia Himanka, Kalajoen kaupunki. Ohjausryhmää täydennettiin asiantuntijajäsenillä, johon suostumuksensa antoivat keittiömestari Jari Ruonakangas, Ylivieskasta ja ruokapalvelupäällikkö Paula Kumpula. Ohjausryhmätyö käynnistettiin 25.1.2011.

Ohjausryhmän kokouksia on pidetty sekä kasvokkain että sähköisenä yhteensä 5 kertaa: 25.1.2011, 26.8.2011, 14.10.2011, 30.1.2012. 15.2.2012 sekä päätöskokous 29.1.2013.

Toteuttajat

Hankkeen toteuttaja ja hallinnoija on ollut Kalajoen kaupungin yrityspalvelukeskus. Hankkeen johtaja on ollut Miia Himanka, projektipäällikkö Saila Kukkonen ja hankesihteeri Lea Mattila. Lisäksi hankkeessa on työskennellyt tuntipalkkaisena Esa Liukka.

Ostopalvelutoteuttajat

Ostopalvelut on kilpailutettu asianmukaisesti ja niitä ovat tuottaneet hankkeelle mm. Taloustutkimus, Centria tutkimus ja kehitys, Kesaesa Oy, Donetti Mediapalvelut, Kamusen Liikenne Oy ja Etelä-Pohjanmaan matkailu Oy sekä muita pienempiä toimittajia.

Yhteistyökumppanit

Yhteistyö hankkeita olivat "Syököönää lähiruokaa" -hankkeen lisäksi Laatutuote-hanke, Bottnia a la Carte -hanke, Hiekkasärkät 100 v-hanke, Elintarvikealan kehittäminen Keski-Pohjanmaalla-hanke, MASVA-hanke, K-P luonnontuotealan innovaatioverkosto-hanke, MTK Pohjois-Suomen tiedotushanke, Maku-helmihanke jne. Valtakunnallisesti on tehty yhteistyötä



29.1.2013

mm. Aitoja Makuja- hankkeen kanssa, joka on julkaissut sivuillaan alueen lähiruokatoimittajien tiedot

Hankkeen muita yhteiskumppaneita ovat olleet MTK Keskusjärjestö, MTK Keski-Pohjanmaa ja MTK- Pohjois-Suomi, lisäksi on toimittu yhteistyössä Pro Agria Keski-Pohjanmaan ja Oulu Pro Agria kanssa että KOSEK-yrityspalveluiden että Rieska-leaderin alueen kuntien Alavieskan, Merijärven, Oulaisten, Kalajoen, Sievin, Ylivieskan, Kannuksen ja Kokkolan ja siihen liittyneiden Kälviän ja Lohtajan kuntien kanssa. Muita hyviä yhteistyökumppaneita ovat olleet KP maaseutuopisto, Centria Tutkimus ja kehitys, Taloustutkimus ja Kokkolan ammattiopisto. Muita yhteistyökumppaneita olivat mm. MARA-alan yrittäjät, yhteisöt ja erilaiset paikallisten tapahtumien järjestäjät ja yksittäiset yrittäjät.

2011: Kartoitus, selvitys, lähiruokaluettelot, markkinoinnin edistäminen ja kehittämisohjelma

Elintarviketuottajien ja ostajien kartoitus

Hankkeen päätöksen saapumisen jälkeen 2011 kartoitettiin elintarviketuottajat ja – jalostajat sekä potentiaaliset ostajat alueen kuntien elinkeinopalveluiden ja yrityspalvelukeskusten kanssa yhteistyössä. Yritystietoja saatiin 115. Näitä yhteystietoja käytettiin hankkeesta tiedottamiseen ja mm. haastattelututkimuskohderyhmänä.

Makuja maalta selvitys 2011

Makuja Maalta-selvitys kilpailutettiin keväällä 2011 ja tarjouskilpailun voittanut Taloustutkimus täydensi omien rekisteriensä avulla vielä haastattelukohderyhmää ja suoritti puhelinhaastattelututkimuksena alueen elintarvikeyrittäjille (225 kpl) ja niiden potentiaalisille ostajille (94 kpl). Kyselyyn vastasi 50 elintarviketuottajaa/ jalostajaa ja 51 ostajaa.

Selvityksen tavoitteena oli kerätä tietoa:

- 1.1. Yritysten liiketoiminnan taustoista, työllistävyydestä, tuotannosta, toiminnan perusteista, tuotteista ja palveluista
- 1.2. Yritysten myynnin ja markkinoin keinoista ja yhteistyökumppaneista
- 1.3. Yritysten menestymisestä ja suorituskyvystä
- 1.4. Työhyvinvoinnista ja jaksamisesta
- 1.5. Ympäristöasioiden huomioinnista
- 1.6. Lähiruoan markkinatilanteesta alueella
- 1.7. Lähiruoan käytön esteistä ja mahdollisuuksista
- 1.8. Lähiruoan saatavuudesta
- 1.9. Lähiruoan jatkojalostuksen tarpeista
- 1.10. Yritysten kehittämistarpeista

Raportti valmistui huhtikuun lopussa 2011. Selvityksen tulokset voidaan tiivistää:

- 1) Alueella toimivat elintarvikeyritykset menestyvät pääasiassa hyvin. Alle viidesosa yrityksistä kuitenkin koki, että he ovat jääneet odotuksista ja yhtä suuren osuuden mielestä kilpailutilanne on erittäin tiukka.
- 2) Yrityksissä tehdyt ja suunnitellut kehittämistoimenpiteet liittyvät useimmiten tuotantoteknologian, tilojen tai kaluston uusimiseen.



29.1.2013

- 3) Laadunvalvonnan tila oli myös hyvä. Noin neljäsosa ei ollut päivittänyt omavalvontasuunnitelmaa vuoden sisällä (eikä yrityksessä ollut sertifioitua laatujärjestelmää). Tosin on mahdollista, että näissä yrityksissä tarvetta omavalvontasuunnitelman päivittämiselle ei ole ollut.
- 4) Ympäristöasioihin yritykset voisivat panostaa enemmänkin omasta mielestään.
- 5) Työhyvinvoinnin tila oli pääosin yrityksissä hyvä. Tosin töissä jaksaminen, työvoiman riittämättömyys ja työajan pituus huolestuttivat osaa vastaajista.
- 6) Elintarvikkeiden tuottajat ja jalostajat toimivat laajasti yhteistyössä muiden yritysten kanssa ja kiinnostus yhteistyöhön jatkossakin oli suurta. Noin puolet vastaajista oli kiinnostuneita jatkossa yhteistyöhön kuljetuksessa ja logistiikassa, hankinnassa sekä tutkimuksessa ja tuotekehityksessä.
- 7) Elintarvikkeiden tuottajista suurimmalla osalla oli tuotantokapasiteetti joko täysin tai lähes täysin käytössä viime vuoden aikana.
- 8) Yli puolet elintarvikkeiden tuottajista markkinoi tuotteitaan vain kotimaakuntaan tai läheisiin maakuntiin. Heidän olisi mahdollista laajentaa markkina-aluettaan koko Suomeen, mikäli tuotantokapasiteetti riittäisi. Neljäsosa tuottajista markkinoi tuotteitaan myös ulkomaille.
- 9) Lähiruoan käyttö elintarvikkeiden ostajayrityksissä on erittäin yleistä; yli 60 % vastanneista hankki lähiruokaa vähintään kerran viikossa. Suuri osa vastaajista oli ilmeisen tyytyväisiä lähiruokatilanteeseen alueella. Lähiruoan saatavuus koetaan pääosin helpoksi ja useat vastaajat eivät osanneet nimetä yhtään asiaa, mikä tekisi lähiruoan hankinnasta vielä helpompaa tai tapoja, kuinka lähiruokatuotteita tulisi kehittää. Osa kuitenkin koki, että keskitetty lähiruokien ostaminen yhdestä paikasta tai jakeluverkosto/toimitussysteemi helpottaisi ostamista. Tällä hetkellä lähiruoka ostetaan useimmiten suoraan tuottajalta.
- 10) Yleisimmin käytettyjä lähiruokatuotteita olivat erilaiset kasvituotteet, leipomotuotteet, lihatuotteet ja maito eli yleisesti erilaiset tuoretuotteet, jotka näin saatiin laadukkaina ja tuoreina. Lisäksi lähiruokaa ostamalla haluttiin tukea paikallista taloutta.

Koko selvitys loppuraportin liitteenä 1. Raportti.

Kehittämishjelma 2012

Hankkeen toteuttaminen kilpailutettiin keväällä 2011 ja sen voitti Centria Kehitys. Yksi tehtävistä oli analysoida Taloustutkimuksen tekemän elintarviketuottajien ja ostajien kehittämistarpeista tehdyn tutkimuksen tuloksia ja laatia elintarviketoimialan kehittämishjelma Rieska-Leaderin toiminta-alueelle.

Centria toteutti työn niin, että se laati yhteenvedon Taloustutkimuksen raportista loppuraporttinsa liitteeksi. Centria täydensi taloustutkimuksen kyselyä elokuussa 2011 laatimalla palautelomakkeen elintarvikeyrityksille jaettavaksi heidän asiakkailleen palautteiden saamiseksi niiden tuotekehityksestä. Asiakkaat täyttivät palautekyselylomakkeen. Syyskuussa 2011 Centria laati palautekyselyjen yhteenvedot ja niiden perusteella tehtiin elintarviketoimialan kehittämishjelma.

Kehittämishjelma tehtiin Kalajoen kaupungin hallinnoiman Makuja Maalta -hankkeen toimijoiden määrittelemässä laajuudessa ja yhteistyössä heidän nimeämän valmisteluryhmän sekä alueen yrittäjien kanssa. Centria kehitys aloitti hankkeen toteuttajana kehittämishjelman laatimista syyskesällä 2011. Ohjausryhmä päätti, että ohjelmaa voidaan valmistella hallinnoijan koollekutsumassa työryhmässä laajemmalla pohjalla. Centria kehitys jatkoi hankkeen toteutusaikaa yhteisellä päätöksellä hallinnoijan kanssa 30.4.2012 saakka, jotta kehittämishjelma saatiin valmiiksi. Työryhmä kokoontui kolme kertaa (18.1 ja 15.2 sekä



2.4.2012). Kehittämishjelma valmistui 30.4.2012 ja kokonaisuudessaan **Centrian loppuraportissa.**

Tiedottaminen ja markkinointi

Hallinnoija tiedotti selvityksen tuloksista sekä lehdistölle että rahoittajakunnille ja elintarvikealan tuottajille ja jalostaja-, että ostajayrityksille.

Centria kehityksen ensimmäinen tehtävä oli laatia Taloustutkimuksen selvityksessä esiin tulleiden seikkojen perusteella yrittäjäluetelo, ja kartoittaa elintarviketoimijoiden tuotteet, palvelut ja ajan tasalla olevat yhteystiedot. Näistä yrittäjiltä (115) saaduista tiedoista koottiin yrittäjien luvalla ns. Lähiruokaluettelo 2011. Luetteloa jouduttiin supistamaan koskemaan vain Rieska-Leaderin toiminta-alueita, jossa oli 78 yritystä.

Lähiruokaluetteloa markkinoitiin Kalajoen markkinoilla ja Centria kehityksen osastolla ELMA-messuilla syksyllä 2011. Kalajoen markkinoilla oli lisäksi tarjottu yrityksille tilaisuus tulla esittelemään tuotteitaan hankkeen osastolle, jossa olikin mm. Vääräjoen hunajatila Ylivieskasta. ELMA-messuilla esiteltiin hanketta, jaeltiin lähiruokaluetteloa ja lisäksi Centria antoi alueen elintarvikeyrityksille mahdollisuuden heidän omalla kustannuksellaan tulla esittelemään tuotteitaan: Mukana olivat Sikabaari Oy (lihajalosteet) ja Vääräkankaan hunaja Ylivieskasta, Juha Isokääntä (valkosipulit) Alavieskasta sekä Vähäsarja Oy (kalavalmisteet), Kalajoelta.

Imagotiedottaminen 2011 ja 2012

Lisäksi tehtiin lähiruokatuottajista imagotiedottamista Kalajoki-infossa, jota jaeltiin kesäaikana Kalajoen matkailukeskuksessa ja lähialueen infopisteissä: Kesäkuussa 2011 ja 2012 toteutettiin Kalajoki-infoon Makuja Maalta imagoaukeama lähiruokaa käyttävistä / myyvistä yrityksistä, jolla lisättiin sekä matkailijoiden että paikallisten tietoisuutta alueella tuotettavasta ja käytössä olevasta lähiruokasta. Sen jakelumäärä vuonna 2011 oli 10000 kpl Hiekkasärkkien ja Kalajoen keskustan alueilla sekä Ylivieskan Kärkkäisellä. Vuonna 2012 jakelumäärä oli 14.000 ja se jaettiin Hiekkasärkkien ja Kalajoen keskustan alueilla sekä Ylivieskan Kärkkäisellä sekä lisäksi vielä Ylivieskan ja Kokkolan ostosbusseissa.

Lehtijutut / Centria

Centria tiedotti hankkeesta myös erilaisissa lehtijutuissa. Lehtijuttuja ja tiedotteita julkaistiin heinäkuussa 2011 seuraavissa lehdissä: Kaleva, Kalajokilaakso 2.7.2011, Kalajoki-lehti 2.7.2011, Kalajoen Seutu 6.7.2011, Keski-Pohjanmaa 5.7.2011 ja Vieskalainen. Marraskuussa 2011 hanke oli esillä edellisten lisäksi myös Kymppisanomissa 7.7.2011. Lisäksi 15.11.2011 on ollut juttu Kymppisanomissa ELMA-messuilta, 23.11.2011 Kalajokilehdessä Kalajokimaaseutu.fi-sivujen julkaisusta sekä lehdistötiedote on lähetetty myös Kalevaan, Kalajokilaaksoon, Kalajokilehteen, Vieskalaiseen ja Kalajoenseutuun. Lähde: Makuja maalta-hankkeen raportti, kesäkuu 2012, Centrian tutkimus ja kehitys.

**Centrian tiedottaminen yrityksille ja medialle**

Centria toteutti myös Lähiruokaluettelon, tietojen keräämisen ja päivittämisen yrityksiltä sekä Lähiruokaluettelon painattamisen ja jakamisen eri tapahtumissa. Tiedostoa jaettiin sekä sähköisesti potentiaalisille ostajille että tulostettuna versiona.

Centria tiedotti hankkeesta myös erilaisissa lehtijutuissa. Lehtijuttuja ja tiedotteita julkaistiin heinäkuussa 2011 seuraavissa lehdissä: Kalajokilaakso, Kalajoen Seutu, Keski-Pohjanmaa ja Vieskalainen. Lähiruokaluettelosta saatiin hyvää suullista palautetta keittiömestareilta, jotka kertoivat hakevansa paikallisia, omaleimaisia tuotteita.

Kalajokimaaseutu.fi – Makuja maalta sivut

Hallinnoija päätti 2011, että lähiruokaluettelon painamisen sijaan tiedot jaellaan myös sähköisessä muodossa hallinnoijan ylläpitämällä web-sivuilla Kalajokimaaseutu.fi, joista ne ovat kaikkien kiinnostuneiden saatavilla. Elintarvikeyritykset lisättiin Ylivieskan seutukunnan maaseututiimin yhteiselle Kalajokimaaseutu.fi-sivuille omana kategorianaan. Itse web-sivujen laatiminen kilpailutettiin ja kilpailun voitti Donetti mediapalvelut. Myös Centria osatoteuttaja otti osaa tietojen tallentajana Donetti Mediapalvelut -järjestelmään ja sivut avattiin marraskuussa 2011. Sivulla oli alussa 87 yrityksen tiedot.

Lisäksi sivuston avautumisesta viestittiin sivuille ohjaavilla ilmoituksilla paikallislehdissä hanke-alueella syksyllä 2011.

Vuonna 2012 tiedotettiin Kalajoen kaupungin toimesta alueen elintarvikeyrityksille kolme (3) eri kertaa erilaisista tapahtumista ja Makuja maalta- sekä muiden elintarvikehankkeiden toimista. Lisäksi on tiedotettu kohderyhmittäin yksittäisistä tapahtumista ja tilaisuuksista, Kalajokimaaseutu.fi web-sivuista, työpajoista. Ahkerasti on tiedotettu myös sidosryhmille kuntiin, yrityspalvelukeskuksiin vähintään pari kertaa vuodessa.

Lähiruokatuottajat Aitoja Makuja sivustolle

Lähiruoka-infopakettien tiedot lähetettiin myös Aitoja Makuja -sivuston päivittäjille Pro Agrialle Ouluun ja Keski-Pohjanmaalle syksyllä 2011, josta tiedot löytyvätkin tätä nykyä osoitteesta, www.aitojamakuja.fi. Lähtötilanteessa tietoja löytyi tältä valtakunnalliselta sivustolta vain muutamasta yrityksestä Rieska-leaderin toiminta-alueella, joten tilanne on parantunut merkittävästi, esim. Kalajoki-haulla löytyi 7 kpl yrityksiä vuonna 2011, kun niitä 2012 lopussa oli Kalajoelta 37 kpl. Muiden kuntien yrityksistä ei ole historiatietoa vertailua varten.

Sekä hallinnoija että Kehittämishankkeen laatija ovat tiedottaneet jutuissa että mainoksin projektista alueen lehdissä ja elintarvike- että ostajayrityksille (ravintolat, suurkeittiöt ja kaupat).

Messut ja markkinat

Centrian messuosastolla ELMA-messuilla olivat alueen lähiruokatuottajista Vähäsarja Oy Kala-Kalle (kalavalmisteet) Kalajoelta, Vääräkankaan hunaja (hunajat) Ylivieskasta, Juha Isokääntä (valkosipulit) Alavieskasta sekä Sikabaari Oy (lihajalosteet) Ylivieskasta. Messuilla kerrottiin ko. lähiruokahankkeesta ja kalajokimaaseutu.fi sivuista sekä jaettiin Lähiruokaluetteloita. Lisäksi osastolla oli Centrian muita yhteistyökumppaneita.



Tapahtumat

Toteuttajakumppani Centria pyrki useaan otteeseen järjestämään osallistumisia tapahtumiin, joihin ei kuitenkaan saatu riittävästi osallistujia. Mm. lähiruokaluettelokyselyn yhteydessä halukkuutta osallistua kartoitettiin seuraaviin tapahtumiin opintomatkan muodossa: Kauhajoen ruokamessut 2.-4.9.2011, Oulun Aittatorin lähiruokatapahtuma 9.-10.9.2011 ja ELMA-maaseutumessuille 11.-13.11.2011. Kyselyn tuloksena päätettiin osallistua ELMA-messuille ja Kalajoki markkinoille.

Hankkeen aikana yritettiin saada yrittäjiä osallistumaan valtakunnallisista tapahtumista mm. ELMA-messuille (osallistujia 5), Herkkujen Suomi-tapahtumaan (osallistujia 0), Kauhajoen ruokamessuille (osallistujia 0) ja maakunnallisiin tapahtumiin kuten Oulun aittatorille (0). Paikallisista tapahtumista Kannuksen kyläasumisen messuille 2011 ei saatu ilmoittautujia, ison ponnistuksen jälkeen Kalajoen markkinoille osallistui yksi ylivieskalainen yritys ja hankkeen toteuttaja Centria esittelemässä lähiruokaluetteloa.

2012: Opintomatka, työpajat, lähiruokareseptit, muut lähituotteet

Opintomatkat

Tilannetta vaikeutti jossain määrin alueella toimintansa samaan aikaan syksyllä 2011 aloittanut Laatutuote-projekti, joka järjesti myös opintoretkiä ja samankaltaista toimintaa samalla alueella. Heidän kokoamansa yrittäjryhmä oli käynyt mm. tutustumassa Makuja Maalta-hankkeen osastoon ELMA-messuilla, josta oli iso juttu paikallislehdessä.

Opintomatkaa alettiin kuitenkin suunnitella vuoden lopussa yrittäjryhmän omasta aloitteesta vuoden 2012 alkuun. Vuoden 2012 alussa toteutettiin lähiruokayrittäjien ja Mara-yrittäjien yhteinen opintomatka eteläpohjanmaalle, Seinäjoen seudulle.

Kohteissa havaittiin lähiruokatuotannon ja matkailuelinkeinon läheinen yhteys kohdealueella kun vierailtiin Highland cattle-tilalla, jossa merkittäväksi tuotteeksi oli noussut tilan omia tuotteita hyödyntävä elämys- ja ruokatuote lähialueen suuryritysten business-asiakkaille. Jälkikeskusteluissa nousi esiin, se seikka että lähiruokatuottaja voisi saada paremman tuottajahinnan jalostamalla sen elämysruokatuotteeksi.

Vaikka hankkeella ei voitukaan kustantaa ruokailuja ryhmälle, hanke mahdollisti yrittäjien pääsyn omakustanteisesti kokeilemaan Seinäjoen alueen ruokatuotteita paikanpäälle. Yrittäjille annettiin mahdollisuus käydä tutustumassa eri kohteissa, mutta ryhmänä käytiin kokeilemassa tunnettua Etelä-Pohjanmaan maakuntamenua Uppalan kartanossa omakustanteisesti. Toisena päivänä käytiin ensin Ilmajoella Koskenkorvan Trahteerissa, jossa kuultiin miten perinneruokaa tarjottiin elämysmatkailutuotteena. Lähiruuan saaminen havaittiin sielläkin toisinaan hankalaksi.

Kotimatalla keskusteltiin tulevaisuuden näkymistä ja lähiruuan käytön kehittämisestä että ruokamatkailusta ja ideoitiin paikallisen perunan käyttöä menuissa ja lähiruokayrittäjät päättivät konkreettisesti tehdä MARA-yrittäjien toivomia erilaisia ruokatuotteita yrittäjille heidän toivomustensa mukaisesti testattaviksi (raaka-aine, puolijaloste) ja MARA-alan yrittäjät päätyivät myös kokeilemaan niitä ja ottamaan niitä käyttöön.



29.1.2013

Lähiuokamenuista esille nousivat eniten Pohjolan pidot ja Kekriviikot. Lisäksi mietittiin valmiiksi erilaisia tuotteita, joita voidaan testata lähiuokatyöpajassa ja ideoitiin KALAJOKI KAPAKSET, jotka ovat pikkusyötäviä.

Työpajat

Hallinnoija järjesti Kalajoen matkailualan yrittäjien pyynnöstä työpajan elintarvikeyrittäjille ja ravintoloitsijoille yhteisesti ns. Kalajoki-ruokatuotteiden ja –menun laatimisen aloittamiseksi 1.12.2011. Tilaisuuden tuloksena päätettiin kehittää erityistä perunatuotetta ravintoloille ja sovittiin jatkotyöpajasta Kalajoki-menun parissa tammi-helmikuussa.

Kevättalvella eri yritykset käyttivät paikallisuutta menuissaan esim. Kylpylähotelli Sanin yrittäjägaalan menussa näkyi paikallisuus ja myös saman yrityksen ravintolamaailman avauksessa näkyi paikallisuus ja lähiuoka ja se sai kiitosta osakseen.

Lähiuokatyöpaja toteutettiin toukokuussa 8.5.2012. Tehtävään rekrytoitiin Esa Liukka, joka keräsi lähiuokatuotteita ja veti työpajan ja saman tilaisuuden päätteeksi opintomatalla suunniteltuja lähiuokatuotteita testattiin. Nämä ns. Kapas-tuotteet oli tehty paikallisista lähiuokaraaka-aineista ja -tuotteista. Niitä arvioitiin värin, ulkonäön ja tuoksun, suutuntuman, maun ja kokonaisuuden perusteella. Tilaisuuden tuloksena Kalajoki Kapas (lähiuokatuote) otettiin yhden ravintolayrityksen tuotteen osaksi ja kukin yritys päätti kehittää omia tuotteitaan. Työpajan veti Esa Liukka Hiekkadyynin tiloissa ja tarvikkeilla hankittujen lähiuokatuotteiden lisäksi.

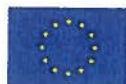
Kuvauksia ruokatuotteista ja menuja sekä kuvia KAPAKsista on hankekansiossa ja muistiossa.

Lähiuokareseptit Kalajokimaaseutu.fi-sivustolla ja paikallislehdessä

Kevätkesällä sovittiin hankkeen johtajan kanssa, että lähiuoka-asian edistämiseksi kerätään reseptejä, joissa on käytetty lähiuokaa. Asiassa lähestyttiin mm. Marttoja ja maa- ja kotitalousnaisia ja elintarvikeyrittäjiä tiedotteella. Reseptejä tarjottiin vähän ja hankkeen johtaja päätti, että Esa Liukka tekee hankkeelle toukokuisen työpajan vetämisen lisäksi tuntitöinä reseptien keräämistä kesän aikana ja ne julkaistaan Kalajokimaaseutu.fi – reseptisivulla, joka teetätettiin Donetti mediapalveluiden lisätuntihinnalla. Liukka sopi myös paikallislehden kanssa, että se voi halutessaan maksutta julkaista reseptin sivuillaan. Maksuttomuuden vuoksi hanke ei voinut vaatia rahoittajien logojen käyttämistä, toisaalta hankkeessa ei ollut enää varoja maksaa normaalihintaisesta ilmoittelusta. Kalajokiseutu julkaisi kuitenkin monta reseptiä kesäaikana silloin kun se sopi lehteen vaikeuksista.

Muiden lähituotteiden lisääminen Kalajokimaaseutu.fi-sivuille

Rahoittajan päätöksellä sovittiin, että Kalajokimaaseutusivustolle voidaan ottaa myös lähiuokatuotteita tukevia kuluttajia kiinnostavia pienten yritysten tuotteita, kuten maaseutumatkailu, aktiviteettipalvelut ja käsityöyrittäjien tuotteita. Tästä mahdollisuudesta tiedotettiin näille ryhmille hankealueella ja osa yrityksistä antoikin tietonsa. Työ jäi kuitenkin kesken monelta osin.



4. YHTEISTYÖKUMPPANIT

Helmikuussa 2011 käytiin yhteistyöneuvottelu Keski-Pohjanmaan alueen toimijoiden kanssa.

Alkuvaiheen selvitystyön jälkeen koko muun toteutuksen organisointi vuoden 2011 osalta kilpailutettiin kevätkesällä 2011. Tarjouskilpailun voitti Centria kehitys Ylivieskasta, sopimus kattoi kehittämistoimet vuoden 2011 loppuun saakka. Centria kehitys kuitenkin jatkoi yli sopimusajan kesken jääneen elintarviketalouden kehittämisohjelman laatimisessa vielä hallinnoijan kanssa 2012. Centria kehitys osoitti tehtävää johtamaan Sirpa Soukan ja käytännön tehtäviä hoiti aluksi Susan Saarilampi ajalla 1.7–30.8.2011, sen jälkeen tehtävää hoiti Irja Kokko. Loppuraportin Centria kehityksen työstä laati Pirjo Priuska.

Yhteistyö elintarviketoimialan kehittämisessä

Vuoden 2011 alussa hallinnoija osallistui Keski-Pohjanmaan puolella hankealuetta alueen laajempaa elintarvikehankekokonaisuutta suunnittelevien organisaatioiden palaveriin, jossa havaittiin mahdollisuuksia yhteistoimintaan ja päällekkäisyyksien poistamiseen esim. tutkimustyössä. Alueen selvitys jaeltiin myös Keski-Pohjanmaan toimijoille tiedoksi sen valmistuttua huhtikuussa 2011.

Rahoittajat olivat hyväksyneet 2011 monia elintarviketoimialaa kehittäviä hankkeita Pohjois-Pohjanmaalla ja samanlaisia virityksiä oli myös Keski-Pohjanmaalla. Maaseudun sivistysliiton "Syökönnää lähiruokaa"-hankkeen vetäjä otti Kalajoen kaupunkiin yhteyttä ja sovittiin että Makuja maalta hanke järjestää maakuntarajat ylittävän elintarvikehankkeidenvetäjien tapaamisen Kalajoella, mikä toteutui 13.9.2011. Siellä oli mukana henkilöistä 12 eri hankkeesta/ toimijalta sekä Pohjois- että Keski-Pohjanmaalta. Tilaisuudessa päätettiin jatkaa yhteiskokouksia hanketoimintojen päällekkäisyyksien välttämiseksi. Seuraavien tapaamisten kokoon kutsuminen jäi "Syökönnää lähiruokaa"-hankkeen vetäjien tehtäväksi, mutta tapaamiset jatkuivat säännöllisinä 2012 vuoden ajan ja tätä raporttia kirjoitettaessakin.

Syksyllä 2011 hallinnoija järjesti myös yhteistyön virittämiseksi palaverin sekä Pohjois-, että Keski-Pohjanmaan elintarvikehankevetäjille, jonka jälkeen yhteistoiminnan vetäminen sovittiin Pohjois-Pohjanmaan maakunnan alueen kattavan "Syökönnää lähiruokaa"-hankkeen tehtäväksi. Yhteistyön tarkoituksena oli oppia toisilta ja välttää turhia päällekkäisyyksiä ja tehdä yhteistyötä yhteisen asian eteenpäinviemiseksi, mikä onnistuikin pääosin kohtuullisesti.

Hallinnoija pyrki omilla toimillaan täydentämään ja kannustamaan Centria kehityksen toimia hankkeen toteuttamiseksi sekä tehden yhteistyötä alueen MARA- ja elintarvikeyrityksien kanssa yhteisten työpajojen ja opintomatkan järjestämiseksi ja mm. tiedottamalla että käynnistämällä Kalajokimaaseutu.fi- web-sivujen kehittämisen ja lähiruokareseptien laatimisen sinne. Kalajoen kaupungin puolelta kehittämistyöstä vastasi Saila Kukkonen ja Esa Liukka. Yhteistyökumppaneina toimivat myös Mara-alan yrittäjät Kalajoen seudulta.

Yhteistyökumppanina toimi myös Nouseva rannikkoseutu ry:n kalatalouskoordinaattori, joka toimi aktiivisesti kalastuksen kehittämiseksi.

5. RESURSSIT

Hankkeen tärkein resurssi oli 38.100,00 euron määräraha, joka saatiin hankkeen toteuttamiseen. Määrärahalla palkattiin mm. osa-aikainen projektipäällikkö ja hankesihteeri



hankittiin ostopalveluita hankkeen toteuttamiseen. Lisäresurssi olivat muuta elintarvikealan toimijat, jotka täydensivät hankkeen toimia omilla koulutuksillaan ja tapahtumillaan.

5.1. Kustannukset ja rahoitus

MAKUJA MAALTA 5.6.2008 - 31.12.2012 Hankenro 10705	Hyväk- sytty	MUUTOS- HAKEMUS kokonais- kustannukset hanke- aikana	Toteutunut 5.6.2008 - 30.6.2011	Toteutunut 1.7- 31.12.2011	Toteutunut 1.1.- 31.12.2012	Yhteensä toteutunut	Yhteensä toteutunut %
KUSTANNUKSET							%
Palkat	5400	8060	1875,45	3861,89	5313,87	11051,21	137
Ostopalvelut ja palkkiot	26350	28455	5918,64	13464,67	6151,48	25534,79	90
Vuokrat	50	100	49,18	52,6		101,78	102
Kokouspalkkiot	400	240	79,2		40,80	120	50
Kotimaan matkakulut	4045	145	47,84	255,77	100,35	403,96	279
Muut kustannukset	1855	1100	533,71	451,99	404,72	1390,42	126
YHT.	38100	38100	8504,02	18086,92	12011,22	38602,16	101

RAHOITUS	Hyväk- sytty	Muutos- päätös	Toteutunut	Haettu 1.7- 31.12.2011	Haettava 1.1.- 31.12.2012	YHTEENSÄ	
EU+ valtio 80 %	30480		6803,22	14469,54	9207,24	30480,00	
Kunta 20%	7620		1700,80	3617,38	2301,82	7620	
YHT.	38100		8504,02	18086,92	11509,06	38100,00	

6. TOTEUTUSOLETUKSET JA RISKIT

Hankkeen alussa arvioitiin, että ongelmaksi muodostuu hankkeen toteutusaika. Hankkeelle haettiin ja saatiin jatkoaikaa vuosi.

6.1. Hankkeen jatkoaika ja muutoshakemus

Hallinnoija haki ohjausryhmän suostumuksella hankkeelle jatkoaikaa vuoden 2012 loppuun saakka kehittämissuunnitelman laatimiseksi hankesuunnitelman mukaisesti. Lisäksi haettiin muutosta hankesuunnitelmaan, että hankkeen varoin samalle web-sivustolle voidaan lisätä alueen lähiruokavetoa hyödyntävät ja tukevat maaseutuyritykset kuten maaseutumatkailut ja ohjelmapalveluyritykset. Hankesuunnitelmaa muutettiin myös yrittäjiltä tulleen toiveen mukaan, että toteutettaisiin opintomatka.



6.2. Asiantuntijoiden rekrytointi

Toisena oletuksena oli soveltuvien asiantuntijoiden rekrytoimisessa onnistuminen. Tässä sekä onnistuttiin että epäonnistuttiin. Kartoitusvaiheen tekijä oli ammattilainen ja tulos oli hyvä, joskin maantieteellinen etäisyys ja paikallinen tuntemus olivat heidän ainoa heikkoutensa. Toteutusvaihetta tekemään valikoitu paikallisen ammattikorkeakoulun tutkimus- ja kehitysyksikkö. Se osoittautui joustavaksi kumppaniksi, joka venyi pidempään suoritukseen kuin alun perin oli sovittu - sen ongelmaksi koituivat kuitenkin usein vaihtuneet työntekijät. Kalajokimaaseutu.fi web-sivujen tekijä, Donetti, osoittautui erittäin hyväksi ja joustavaksi yhteistyökumppaniksi. Kesaesa Oy oli myös hyvä ja idearikas yhteistyökumppani, jonka omistaja Esa Liukka sittemmin valikoitui osaamisensa perusteella yksityishenkilönä hankkeen työpajojen vetäjäksi.

6.3. Kehittämishaasteita ja tekemistä riittää

Alkuvaiheessa oli vaikeaa saada yhteistyökumppanit ymmärtämään hankkeen toimialarajausta ja välillä menttiin yli rajojen siitä syystä, että yhteistyökumppanit eivät tunnistanee "rajoja". Tilanne kuitenkin korjaantui.

Lähiuokatuottajista ja lähituotteiden ja palveluiden tuottajista vain osa saatiin hankkeeseen mukaan. Töitä olisi vielä tehtävä lähituotteiden ja palveluiden tuottajien esiin saamiseksi ja edelleen koko kohderyhmän tunnettuuden parantamiseksi ja esiintuomiseksi.

Yksi suuri ryhmä alueella on kalastajat, joita palvelee kalatalouskoordinaattori eri hankkeessa, hänen kanssaan käynnistettiin yhteistyö. MARA-alan yrittäjät kokivat hankalana tuoreen kalan saamisen silloin kuin sitä haluavat. Kalastajat taas eivät olleet kovin kiinnostuneita yhteistyöstä pienten erien toimittamisessa. Nämä kaksi ryhmää eivät kohta.

Rahoittajan rajausta messuille ja markkinoille osallistumisesta kapeutti toimintavaihtoehtoja. Hallinnoija ei pidä mahdollisena haasteena ns. de minimis-tukea sisältävän hankkeen toteuttamista.

7. RAPORTOINTI JA SEURANTA

Raportoinneissa on noudatettu rahoittajan ohjeita ja aikatauluja, vuosiraportit ja seurantaraportit on annettu rahoittajan ilmoittaman aikataulun mukaisesti.

8. TULOKSET JA VAIKUTUKSET

Hankkeen aikana tehdyillä toimenpiteillä on lisätty sekä kuluttajien, MARA-alan toimijoiden, kauppojen että suurkeittiöiden tietoisuutta lähiruuasta, sen tuottajista ja jalostajista sekä lisätty yhteistyötä tuottajien ja jalostajien että ostajien välillä.

Hankkeen määrällisenä tuloksena 87 yritystä on ottanut käyttöönsä uutta tekniikkaa, Kalajokimaaseutu.fi-sivut ja Aitoja makuja -sivustolle on talletettu hankkeen lähettämiä tietoja 60 kpl.



29.1.2013

Hankkeen aikana kävi selväksi, että Suomi on pullollaan lähiruokahankkeita ja – tapahtumia. Yrittäjien mahdollisuus osallistua niihin punnittiin hankkeessa, ja lopputuloksena todettiin, että vain harvat voivat osallistua. Yleisin syy oli resurssien puute, yksinyrittävä yrittäjä ei kyennyt olemaan poissa voidakseen täyttää oo. tilaukset.

Opintomatalla ryhmä kokeili eri ruokatuotteita ja sai palautteen mukaan monia hyviä ideoita sekä ajatuksen luoda omalle alueelle teemallinen lähiruokamenu. Matkan aikana MARA-alan yrittäjät keskustelivat konkreettisesti siitä miten lähiruokatuotteita valmistavien yritysten kanssa päästäisiin yhteistyöhön ja miten voitaisiin räätälöidä tuotteet kumppaniyrityksen tarpeisiin yhteisissä tuotetyöpajoissa tai yritysten välisissä neuvotteluissa jatkossa. MARA-alan yrittäjät toteisivat myös, että lähiruoka ja paikallisuus ovat mahdollinen, joskin hyödyntämätön valtti ja tarvitaan toimia paikallisen lähiruuan hyödyntämisen parantamisessa että sen esiintuomisessa esim. menuissa lähiruokapohjaisiksi ajan trendin mukaan.

9. ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

9.1. Ohjausryhmän näkemykset

Hankkeen johtaja esittää, että koska taloustutkimuksen selvityksen mukaan niin monella tuotantokapasiteetti on täysi, näitä yrityksiä voitaisiin yrityspalvelukeskusten toimesta lähestyä ja miettiä yhdessä heidän kanssa jatkotoimia yritysten kehittämiseksi ja kasvun edellytysten löytämiseksi, mikäli ovat kiinnostuneita kasvattamaan yritystään.

Rahoituspäätöstä hankkeelle odotettiin kaksi vuotta.

Hankkeen hankinnat olivat haasteellisia, kilpailutuksessa pärjännyt toimija ei välttämättä kyennyt vastaamaan tarjoukseensa esittämällään tavalla.

Ohjausryhmä toteaa, että projektissa on tehty paljon toimenpiteitä ja vähillä resursseilla.

Ohjausryhmän yrittäjäjäsenen totesi, että lähiruoka on nostettu esiin, mutta yrittäjät toivovat että ne kumuloituvat tilauksiksi. Ongelmana on toimitusten pieni koko, joka nostaa yrittäjien kuljetuskustannuksia. Suurkeittiötkin voivat nykyisin ostaa tuotteita paikallisilta toimijoilta paremmin kuin ennen. Kauppojen kanssa yhteistyö on hankalaa, toimitettavaksi vaaditut määrät ovat suuria eikä niitä ole mahdollista toimittaa.

9.2. Projektipäällikön kommentit

Hankkeen ajoitus onnistui juuri lähiruokabuumin kynnykselle. Hanke oli luonteeltaan rajat ylittävä ja nosti esiin omaleimaisia tuottajia ja jalostajia, josta erityisesti keittiömestarit iloitsivat.

Selvityksen tulokset yllättivät positiivisesti, elintarviketoimiala on vakaampi ja tekee jo ennestään yhteistyötä enemmän kuin alussa odotettiin. Tämä saattaa johtua viranomaissääntelystä.



29.1.2013

Jatkossa vuosittain täydennettäessä kuntien yrityspalvelukeskusten osoitetietoja, voitaisiin tiedustella myös yritysten halukkuutta yrityspalvelukeskuksen yhteydenottoon yrityksen omien kehittämistoimenpiteiden edistämiseksi.

Alueen lähiruuan ja paikallisten lähituotteiden esiintuomista ja tuotekehittämistä tulisi jatkaa ja hyödyntää paikallisen ostajapotentialin lisäksi matkailijavirtoja. Kalajoen kaupunki on jättänyt Rieska-Leaderille jatkohanke-esityksen, jolla nostettaisiin valokeilaan maaseudun alle 10 htv yrityksiä, Kalajoki maaseutuelämyksiä.

Pienessä hankkeessa oli suhteellisen vähän rahaa ja aikaa toteutukseen. Hankkeen toteutusaika venyi myös siksi, kun projektipäällikkö ei ehtinyt muilta töiltään toteuttamaan ja panemaan toimeen asioita. Jatkossa oli hyvä tehdä lyhyempiä, mutta vähintään yhden kokoaikaisen työpaikan takaavia projekteja, jolloin keskittymisen itse asiaan olisi parempaa.

9.3. Yrittäjät

Taloustutkimuksen selvityksessä nousi esiin muutama yrityksen oma kehittämishanke, joita paikalliset yrityspalvelukeskukset kontaktoivat ja pyrkivät ratkaisemaan.

Ostajayrittäjät

Mara-alan yrittäjät totesivat että, että tuotteita kannattaa kehittää lähiruokatuotteista ravintoloiden keittiöissä ja tuoda lähiruoka menuissa esiin. Esim. "yrittäjäkaalaa" varten tehtiin lähiruokatuotteisiin painotettu menu ja se oli suosittu. Myös Kylpylähotelli Sanin ravintolamaailman avajaisissa oli lähiruokapainotteinen menu, jota arvostettiin. Opintomatalla nähtiin ns. Pohjanmaa-menu ja testattiin sitä ja todettiin, että alueen omaleimaisuutta voisi tuoda esiin entistä paremmin myös omaleimaisella ruualla ja olisi tarpeen luoda Kalajoki-menu.

MARA-alan yrittäjät toivoivat heille ja heidän keittiöidensä kehittämishanketta jatkossa ja totesivat että tällä hankkeella saatiin kontakteja uusiin paikallisten, omaleimaisten tuottajien tuotteisiin. Hankkeen aikana nousi runsaasti esiin ehdotuksia kuinka sitä voitaisiin tehdä: esim. lähiruokamessut, työpajat, asiantuntijoiden palkkaaminen keittiöiden tuotekehityksen tueksi. markkinoinnin tueksi lähiruokasymbolien / paikallisruokalogon käyttöönotto, lähiruokaluettelo/ sähköinen / mobiili, Kalajokinen keitto- ja matkailukirjan, matchmaking-tilaisuudet, räätälöity tuotekehitys tuottajalta ravintolalle (esim. perunatuote).

10. ALLEKIRJOITTAJAT JA PÄIVÄYS

29.1.2013

Miia Himanka
Hankkeen johtaja

Salla Kukkonen
Projektipäällikkö

MAKUJA MAALTA-HANKE

Kalajoen kaupunki



LOPPURAPORTTI



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

29.1.2013

Vipuvoimaa
EU:lta
2007-2013

11. **LIITTEET**

Makuja maalta selvitys
Centrian loppuraportti
Benchmarking-matkaraportti
Lähirookatyöpaja-raportti ja testausraporttiyhdistelmä

12. **LINKIT**

www.kalajokimaaseutu.fi

www.aitojamakuja.fi