



**WILD
FOOD**

TAIVALKOSKI



**WILD
FOOD**

KUUSAMO
LAPLAND

Villiruokakonsepti – Katsaus luonnontuotealaan ja alan kehittämistyöhön
Koillismaalla

Elisa Kangasaho
12.11.2015

EAKR/Pohjois-Pohjanmaan liitto
Naturpolis Oy



Vipuvoimaa
EU:lta
2014-2020



POHJOIS-POHJANMAA
Council of Oulu Region

Mitä on villiruoka?

- VILLIRUOKA ON marjoja, sieniä, riistaa, poroa, villikalaa, -vihanneksia ja -yrttejä
- Villiruokaa on kaikki luonnossa vapaasti kasvava ruoka, myös riistaeläimet ja poro.
- Villiruoka on Koillismaalla kasvanutta, tuotettua tai jalostettua ruokaa.
- Suomessa on vahva marjastus- ja sienestysperinne, jota jokamiehen oikeus tukee. Villiruokaa.
- Kalastus kiinnostaa tuhansien järvien maan asukkaita ja kesämökillä viihtyviä lomalaisia. Villiruokaa.
- Villiruokaa suosittelevat niin kokit, ravitsemussuositukset kuin ympäristöjärjestötkin. Nyt suosittelijoiden joukossa myös terveyden asiantuntijat. Luonto lisää tutkitusti sekä henkistä että fyysistä terveyttä.
- Tervetuloa villiruokan maailmaan!



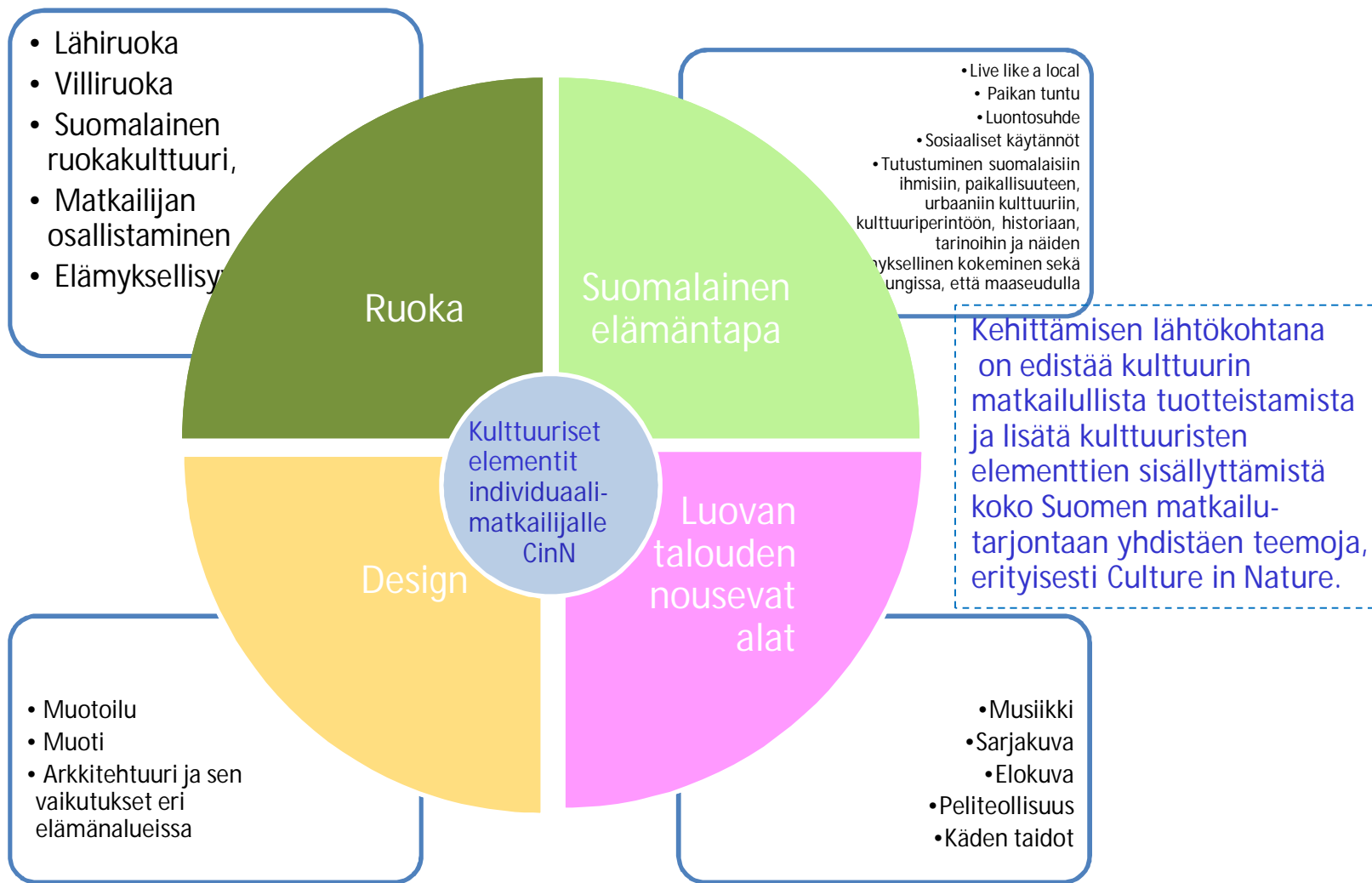
Moodboard

Wild Food Kuusamo Lapland
visuaalisen ilmeen kehittely aloitettiin
alueen paikallista, vahvoista lähtökohdista:
Luonto, valo, riista, marjat ja keskiyön aurinko.





Kulttuurimatkailun kehittämisstrategia - Temaattiset painopistealueet – Keihäänkärjet, joita painotetaan, mutta kuitenkin muuta tarjontaa unohtamatta



Kehittämispäällikkö Terhi Hook/
MEK/Visit Finland





HANKINNAT JA KILPAILUTUS -SEMINAARI

Kuusamon lukion auditoriossa
pe 22.11.2013 klo 12.00–17.00

Seminaarissa keskustellaan julkisten hankintojen periaatteista, kilpailutuksista sekä niiden valmistelusta. Tilaisuudessa esitellään Kuusamon kaupungin sekä Vaalan kunnan hankintojen toimintamallit. Asiantuntijana toimii hankinta-asiamies Jorma Saariketo Varsinais-Suomen Yrittäjistä.

Ilmoittautumiset 18.11.2013 mennessä osoitteeseen
info@naturpolis.fi

Lisätietoja www.naturpolis.fi

TERVETULOA!

naturpolis
NORDIC BUSINESS CENTER

Yrittäjät
KUUSAMO



KOLLI-SUOMEN
AKKUISKOLUTUS



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta

POHJOIS-POHJANMAA
Council of Oulu Region

Olimme mukana Herkkujen Suomi-tapahtumassa rautatientorilla, järjestämme seminaareja ja sieni-, yrtti,yms.kursseja.

naturpolis
NORDIC BUSINESS CENTER

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



POHJOIS-POHJANMAA
Council of Oulu Region



Olemme mukana markkinoilla. Koillismaan keittiömestarit ja luonnonvaratuottajat ovat meidän yhteistyökumppaneita.



Olimme mukana Ruka Nordicissa ja olemme myös tänä vuonna.



Teimme italialaiselle kulttuuriryhmälle siikakeittoa heidän itsensä pyytämistä kaloista järven jäällä.



Luonnollisesti läheltä -hanke jakoi käyttäjän Anne Laurila julkaisun.

14 t · Muokattu ·

Kuusamo Lapland Wild Food valloitti vieraat Cannesin filmifestivaaleilla Skandinavian paviljongilla.



Anne Laurila lisäsi 6 uutta kuvaa — henkilön Niina Myller kanssa paikassa Palais des Festivals, Cannes.

Finnish brunch with food from Kuusamo region became succes! #cannesfilmfestival #wildfood

Tykkää · Kommentoi · Jaa · 7



Olimme näkyvillä Cannesissa



Ranskalaiset keittiömestarit, MOFit ja Michelin-tähtien ravintoloitsijat kävivät vierailulla.

Lähdevedestä, karpalosta tai yrteistä bisnestä?

Yrityksiä on suuria, pieniä ja useilta toimialoilta. Kaikille on kuitenkin yhteistä, että menestyminen ei tule itsestään. Menestyksen eteen on tehtävä työtä. "Yrittäminen on ongelmien ratkaisua. Aloitimme v.1991 Finnspring Oy:n ajatuksesta, että lähdevedestä voisi tehdä bisneksen. Idea syntyi, kun mieheni Hannun Lontoossa asuva sisar ihmetteli, että voiko Suomessa tosiaankin kastella kukkapenkkejä lähdevedellä.

Tästä Hannu sai idean ja lähti hakemaan tietoa ympäri Eurooppaa lähdeveden pullotuksesta. Asia oli meille täysin vieras, olimmehan maanviljelijöitä ja täysin uudella toimialalla." Näin kertoi meille Finnspring Oy:n toinen omistaja Virpi Ali-Haapala opintomatkallemme To-

Helpot liikeideat on jo käytetty.

holammille.

Finnspring Oy pullottaa tänä päivänä 65 milj.littraa kivennäisvesiä ja muita virvoitusjuomia. Liikevaihto on noin 20 milj.eur ja työntekijöitä on 80.

OLI SUO, kuokka ja Kimmo. Kimmo Piippo mietti, että mitä tehdä suolla. Selvitysten ja valtavan byrokratian jälkeen, hän löysi tiedon, jonka mukaan karpalon kasvatusta on luokiteltu EU:ssa tavanomaiseksi peltokasviksi. Siispä hän päätti alkaa kasvattaa karpaloita. Hän osti 3000 karpalon

tainta, ja istutti ne 70 hehtaarin suolle. Kimmo on tällä hetkellä Suomen ainoa karpalonkasvattaja ja muualla Euroopassakin heitä on muutama pienyrittäjä. Ensimmäinen sato korjataan ensi vuonna.

Eija Marjomaa oli aina ollut kiinnostunut yrttien terveysvaikutuksista ja hankkeen avulla luotiin puitteet pienyrittäjien osuuskunnalle ja nettikaupalle. Nyt hän kasvattaa yrtejä ja jalostaa niistä makusuolaa, voiteita ja öljyjä. Toiminta on vielä pienimuotoista, mutta puitteet ovat jo kunnossa.

MEILLÄ täällä Kuusamossa ja Taivalkoskella on samat mahdollisuudet. Luonnonvarojen hyödyntäminen on meillä vasta hyvin alussa. Niille, jot-

ka epäilevät luonnosta saatavilla tuotteilla tehtävää bisnestä, kannattaa käydä tutustumassa Finnspring Oy:n sivuihin. Tämä on todellista liiketoimintaa. Kaikki alkaa aina pienestä. Helpot liikeideat on jo käytetty. Yhteistyöllä, yhteisellä kehittämisellä ja yrittäjien sinnikkäällä paneutumisella ongelmien ratkaisuun, mekin saamme tulosta.

Opintomatkamme oli todellinen opintomatka. Arvostakaamme hienoja luonnonvarojamme ja haetaan oppia muualta. Menemme seuraavaksi kolkuttelemaan Kiantaman ja karpalontaimikasvattajan ovia elokuussa.

Elisa Kangasaho
projektipäällikkö
Naturpolis Oy



Villiruokaseminaari syyskuussa 2015



Teemme opintomatkoja mm. mehustamoon, pienteurastamoon ja lähiruokapisteisiin. Järjestämme tuotteistamisopetusta. Kuvassa sienimakkara.



www.treehotel.se



www.treehotel.se

Tavoitetaso 2014 - 2016

Perustoimialat

tav.2021 / 2017

- Matkailu:

+250 htv / +150 htv

- Metsä ja puujalostus:

+100 htv/ + 50 hvt

- Kaivos (seututaso)

+150 htv/ +100 htv

- Maatalous- ja

luonnontuoteala:

+150 htv/ +100 htv,

Lähiruuan osuus alueen

matkailun, vähittäis- ja

tukkukaupan sekä kaupungin

elintarvikehankinnoissa

kasvaa

Tavoite viimeistään v. 2021

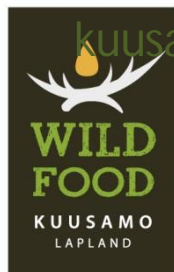
60%

Johdannaistoimialat:

+450htv/ +200 htv

Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle. Hankkeen lähtökohta Wild Food teema.

- Hankkeen lähtökohta on Naturpolis Oy:ssä aiemmin toteutetut hankkeet, erityisesti Luonnollisesti läheltä hanke.
- Luonnollisesti läheltä-hankkeessa luotiin yhteistyömallia elintarvike-kauppa- ja matkailun toimialoille ja siinä toteutettiin Kuusamo Lapland ja Taivalkoski Wild Food-tavaramerkki. Merkkien käyttöä ohjaamaan tehtiin brändikäsikirja.
- Hankkeessa aloitettiin myös villiruokatori, nettikaupan pilotointi elintarvikealan ostaja- ja myyjäyritysten välille.
- Hankkeessa pidettiin työpajoja ja kursseja. Mm. sieni- ja yrttikurssit.
- Hanke osallistui Herkkujen Suomi tapahtumaan Helsingissä.
- Hankkeen elintarvikeyritykset maistattivat tuotteitaan eri tapahtumissa.
- Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food tavaramerkkejä tehtiin tunnetuksi useissa tapahtumissa, lehtiartikkelissa, paikallisradiossa ja projektipäällikkö kävi esittelemässä hanketta useissa seminaareissa ja tapahtumissa.
- Hanke on facebookissa. Facebook.com/luonnollisesti_lahelta. Instagram: [kuusamolaplandwildfood](https://www.instagram.com/kuusamolaplandwildfood). Tehdään myös nettisivut: www.kuusamolapland.fi



Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle - tavoitteet

- Hankkeen tavoitteena on yritysten liikevaihdon kasvun kautta lisätä alueen työpaikkoja sekä matkailun että elintarviketuotannon ja -jalostuksen sekä kaupan toimialoilla. Keinoina tavoitteen saavuttamiseksi ovat yritysten lisääntyvä yhteistyö, alueen ja brändien KLWF ja TWF tunnettuuden lisääminen, ammattitaidon- ja tiedon kehittäminen, tuotteistaminen sekä sähköisen että henkilökohtaisen myyntityön kehittäminen. Kasvun tavoite on erityisesti kv-asiakkaissa. Tähän haetaan oppia ulkomaille suuntatuilla opintomatkoilla ja kv-asiiantuntijoiden vierailuilla.
- Hankkeessa pyritään sekä luomaan puitteita laajemmalle elintarviketuotannolle että vaikuttamaan alueen ruokamatkailun vetovoimaisuuteen. Luontoon kehitettävät matkailutuotteet sekä luonnosta saatavien tuotteiden hyödyntäminen lisäävät matkailun kysyntää. Keinoina käytetään lisäksi sekä sähköisen että henkilökohtaisen myyntityön kehittämistä. Kansainvälinen matkailu on otettu huomioon kaikilla osa-alueilla. Hanketta tehdään yhteistyössä eri toimialojen kanssa, erityisesti matkailu- kauppa- ja elintarviketoimialan.



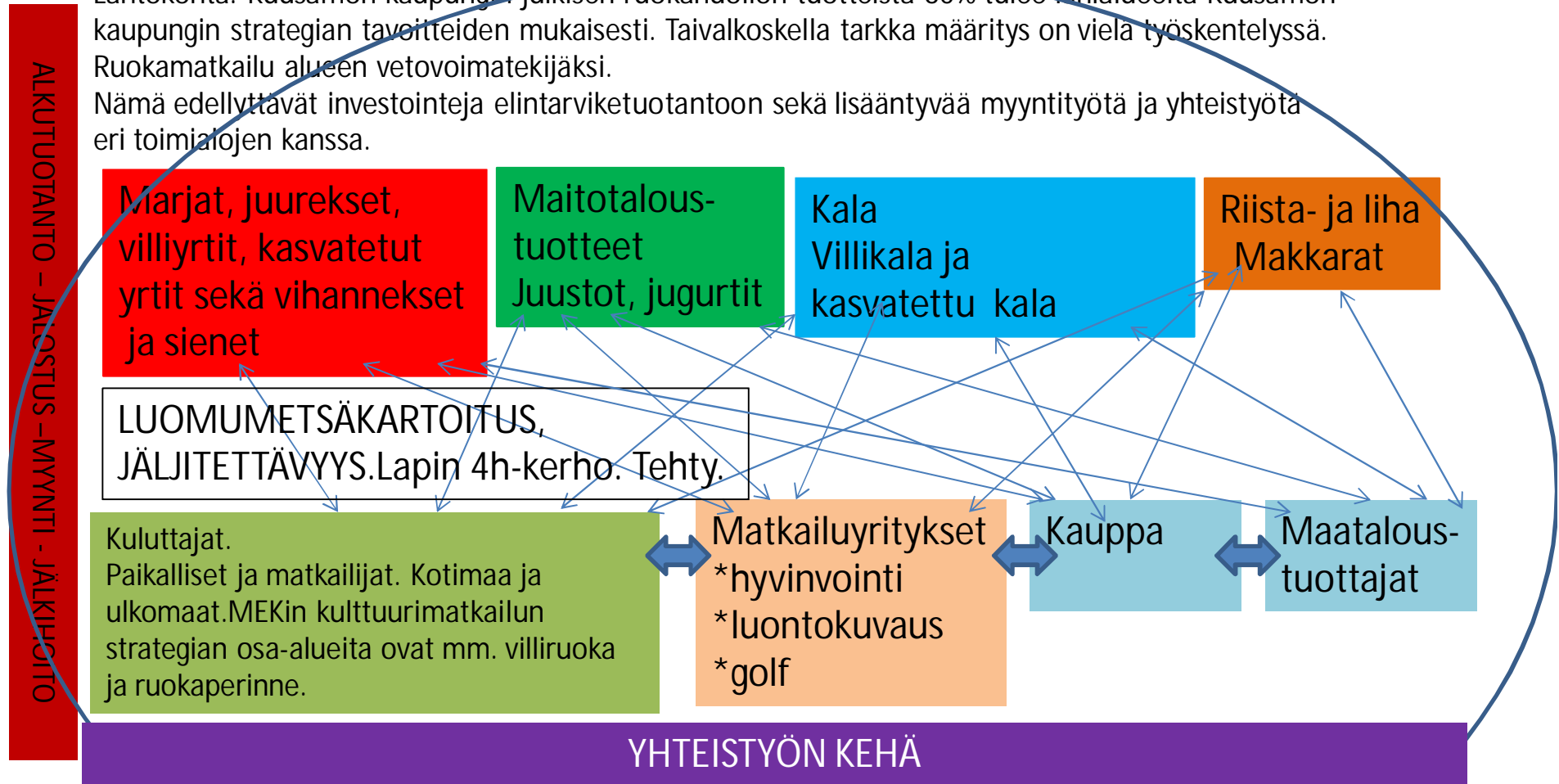
Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle

Kuusamo-Taivalkoski vuonna 2021:

Lähtökohta: Kuusamon kaupungin julkisen ruokahuollon tuotteista 60% tulee lähialueelta Kuusamon kaupungin strategian tavoitteiden mukaisesti. Taivalkoskella tarkka määrittely on vielä työskentelyssä.

Ruokamatkailu alueen vetovoimatekijäksi.

Nämä edellyttävät investointeja elintarviketuotantoon sekä lisääntyvää myyntityötä ja yhteistyötä eri toimialojen kanssa.



Villiruoka saadaan suoraan villistä luonnosta sesonki kerrallaan. Villiruokaa on kaikki luonnossa vapaasti kasvava ruoka, myös riistaeläimet ja poro.

Villiruoka on marjoja, sieniä, riistaa, poroa, villikalaa, -vihanneksia ja -yrttejä.

Villiruoka on osa suomalaista ruokakulttuuria. Jokaisella Suomen kolkalla omat vahvuutensa.

Koillismaalla on hyvät mahdollisuudet nousta villiruokan keskuksiksi. Tuottajia pitää saada lisää, samoin lisätä myyntityötä. Kysyntää on jo tällä hetkellä.



Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle

- Yhteistyösopimuksen ovat tässä vaiheessa allekirjoittaneet seuraavat yritykset ja yhteisöt:
- Koillismaan Osuuskauppa, Kuusamon Lihatuote, Petäjälammen Herkku, Kuusamon kalajaloste, Kuusamon peruna, Kitkan Herkku, ravintola Hotku, Isokenkäisten klubi, Studioravintola Tundra, Rantasipi Rukahovi, Rukapalvelu, ravintola Kuksa, Rukatonttu, Rukan Salonki, Palosaaren poro- ja kalastustila, Pitkäsen maalaisjuustola, Ruka Kuusamo matkailuyhdistys, Oivangin Lomakartano, Nuorisokeskus Oivanki, Pohjolan Pirtti, Citymarket, Koillismaan Luonnonkala, Saijan Lomakartano Taivalkoski, Kainuun ammattiopisto, kasvisravintola Karpalo, Kuusamo Golf, Riipisen Riistaherkut, Royal Ruka, Rukakeskus, Pesiölän puutarha Taivalkoski, Aikkilan porotila, Taivalkosken yrittäjät, Ruka Safaris, Ruka Adventures, Kuusamon yrittäjät, Taivalkosken leipomo, Olkkola ja Järvinen perust.yhtiö, Jalavan kauppa; Kuusamon Eräveikot sekä ELO-säätiö (suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö). Lisäksi yhteistyökumppanina on Oulangan kansallispuisto.



Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle

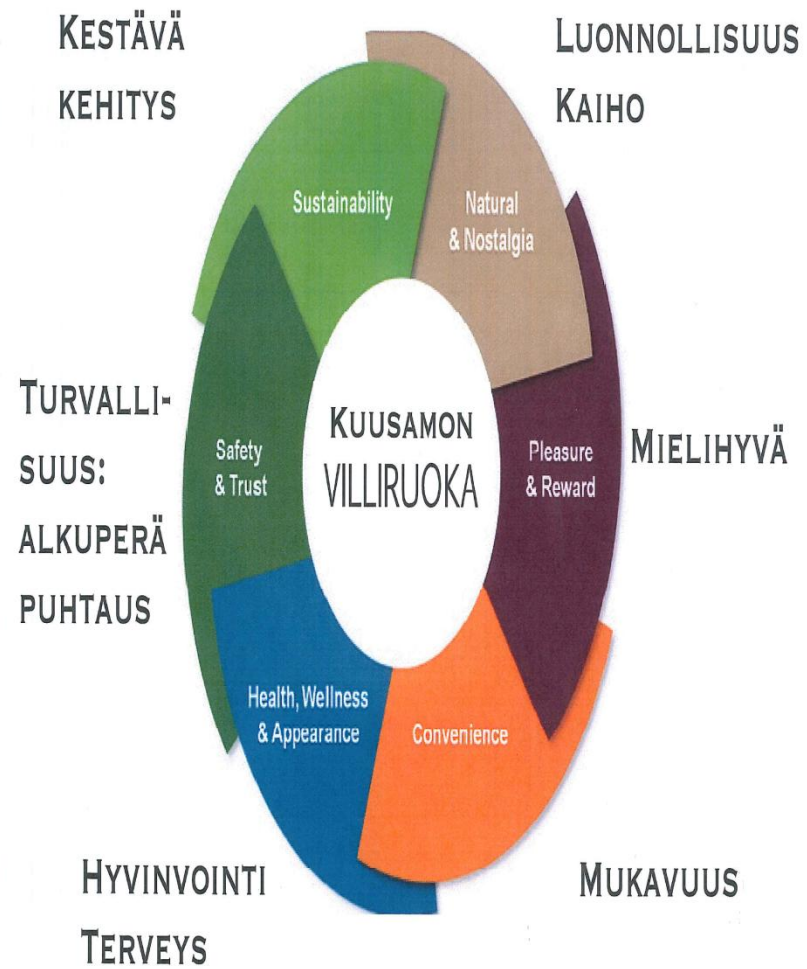
- Oulun erämessujen yhteisesiintyminen toukokuussa 2015. Kävijämäärä 50.000. Myytiin kesää ja villiruokaa. Mukana Kitkan Herkku, Kuusamon kalajaloste, Riipisen Riistaherkku, Hopunloppu ja esitejakeluna matkailuyritykset.
- Valtakunnalliset villiruokamarkkinat ja seminaari syyskuussa 11.9. -12.9. Toteutettiin sekä Kuusamossa, Rukalla että meskuvaarassa. Villiruokaseminaari ja ohjelmaa yhteistyössä ELO-säätiön kanssa.
- Kansainvälinen keittiömestarivierailu oli maaliskuun lopussa (Michelin-kokit ja ruokatoimittajia Ranskasta). Hanke on yksi järjestäjistä.
- Villiyrtti- ja sienikoulutuksia sekä tuotteistamistyöpajoja.
- Opintomatkoja ja vierailuja. Finnspring Oy:öön, Yrttiaikaan ja karpalotilallisen luokse. Hailuodon siikamarkkinoille, Ruotsin Bodeniin Treehotelliin, Rovaniemelle Arctic Light hotelliin ja Mehtäkylpylään.
- Suomeen on valmistunut 1. ruokamatkailustrategia. Tekijä on Haaga-Helia ja kumpp. Siinä on vahvassa osassa myös villiruoka. Ruokamatkailustrategia on osa MEKin Kulttuurimatkailustrategiaa.



Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle

- Hankeaika on kolme vuotta ja kokonaiskustannusarvio on n. 400.000 euroa.
- Hankkeelle on Pohjois-Pohjanmaan liitto myöntänyt rahoituksen EU:n rakennerahasto-ohjelmasta. Rahoituksen osuus on 70%. Yritys- ja kuntarahoituksen osuus on molempien 15%.
- “Gastronomic tourism has become a trend. We believe that gastronomic tourism is still an untapped resource in many parts of the world and, if managed and planned properly, has the power to bring recognition, wealth and prestige to many areas that have a real vocation for food or wine production.” (Erica Croce & Giovanni Perri. Food and wine tourism)
- Kuusamo Lapland Wild Food ja Taivalkoski Wild Food brändityön tavoitteena on, että alue on vuonna 2020 Suomen tunnetuin ja kansainvälisesti kiinnostava ruokamatkailukohde.
- Lisätietoja: Elisa Kangasaho, puhelin 0400 351321, sähköposti elisa.kangasaho@naturpolis.fi.





Matematiikkaa ja ääneen ajattelua

Jos 5.000 taloutta ostaa lähiruokaa
10 eur/viikko lisää aikaisemmasta=

200.000 eur/kk

2,4 milj.eur/vuosi.

Helsingin yliopisto/Ruraria Insituutin
tutkimus:

100.000 euron lähiruokaostot tuovat
alueelle yhden uuden työpaikan.

Lisäksi: Jokainen elintarvikeketjuun
työllistynyt uusi työpaikka luo 2,4
työpaikkaa lisää.

Vähintään 24 uutta työpaikkaa!!!



Arkiruoaasta tuli megatrendi

»Villiruoan ympärille kehitetään Koillismailla uudenlaista elintarviketuotantoa ja ruokamatkailua.

ELLA INGAISO
SUOMENO

Mukammit ja poroilla ovat arjen koillismaailloissa ruokapöydissä. Aikojen vuosiakseleiden ruokapöydä on nyt myös koillismaailloissa trendi, josta laustaan esimerkiksi Suomessa ja Terveystieteiden.

Työä villistä luonosta löytyvät ja puhtaan ruoan eteen on Koillismailla tehty jo toimialyhteistyötä erilaisten projektien kautta.

Ellen Kangasaho luononmukaisesta W&A Food -tuotteista luononmukaisia tuotteita, korostetaan osaa, rohkaistaan yrityksiä yhteistyöhön ja rakennetaan villiruoka-tekemällä uusia tuotteita maahan.

- Huhtikuun on, että vuonna 2020 Suomessa on Suomen merkittävä ja myös kansainvälinen kasvu ruokamatkailuun. Suomessa on ilmeisesti lähtenyt lähtemään edullisempaan ELO-aiheeseen Suomessa työskentelevien vuoksi 2015 ruokamatkailuun.

Suomen ruokamatkailuun edullisempaan ELO-aiheeseen on tullut edullisempia ja kalliimpia tuotteita. ELO-aiheeseen on tullut, josta saadaan on pöytälaatikon rakennetta villiruokatuotantoa.

Kattilamestarit Jarmo Pitkänen on ollut mukana paikallisen ruokamatkailun edistämiseksi vuorokauden valitsemalla lähtien. Pöytälaatikon eteen on otettu mukaan osittain uusia osia.

- Villiruoka on Koillismailla kalliimpaa ja meidän täällä on vallosta näitä, mikä mahdollistaa sitä tänne.

Sellä Kangasaho että Pitkänen korostavat, että Suomessa on ollut villiruokatuotannossa ja kehittämässä pitkin sen alaa. Mahdollisuudet ovat mittavat.

- Tuotemääräisesti on, että villiruokaa kehitetään edelleen jatkuvasti. Tarvitaan erittäin laadukkaita tuotteita ja niiden valmistus on kallis. Elintarviketuotantajien ajatushankinnassa, Kangasaho esitteli.

Ensimmäiset luonnonmukaiset tuotteet valmistavat Suomessa näitä



Kattilamestarit ammattitaitoaan työ paikallisen villiruokan työstämiseksi: Ellen Kangasaho ja Jarmo Pitkänen ovat villiruokatuotannon ja W&A Food -tuotteiden projektin johtajia.

Villiruokaa, lähiruokaa ja luomuruokaa

Villiruoka on uudenlaista ruokatuotantoa ja luonnonmukaisesta. Villiruokan työstämiseksi esimerkiksi maista, siemenistä, viljoista, kasviksista, pöytälaatikon.

Luonnonmukainen ruokatuotanto on villiruokaa. Luonnonmukainen ruokatuotanto on villiruokaa. Luonnonmukainen ruokatuotanto on villiruokaa.



Mikä on villiruoka paikallista. Villiruoka on villiruokaa. Villiruoka on villiruokaa.

Luonnonmukainen ruokatuotanto on villiruokaa. Luonnonmukainen ruokatuotanto on villiruokaa.

Lähiruoka on villiruokaa. Lähiruoka on villiruokaa.

ni pöytälaatikon ja uusia tuotteita alaa vuorokauden.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

ruokatuotanto on villiruokaa. Ruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Kylähullusta villiruokamestariksi

ELLA INGAISO
SUOMENO

- Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Villiruokatuotanto on villiruokaa. Villiruokatuotanto on villiruokaa.

Tulevaisuus

- HEI LUONTOYRITTÄJYYSTIEDOTUKSESTA!
- Olet saanut postia Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n sähköisestä tiedotuspalvelusta.
- Haetaan koivun lehtien toimittajaa
- Kosmetiikka- ja farmasia-alan yritys Saksasta etsii pitempiaikaista koivun lehtien toimittajaa. Lehtien tulee olla luomua. Vuositarve noin 5 000 kg.
- Jatkoneuvotteluista kiinnostuneet voivat ilmoittautua sähköpostitse

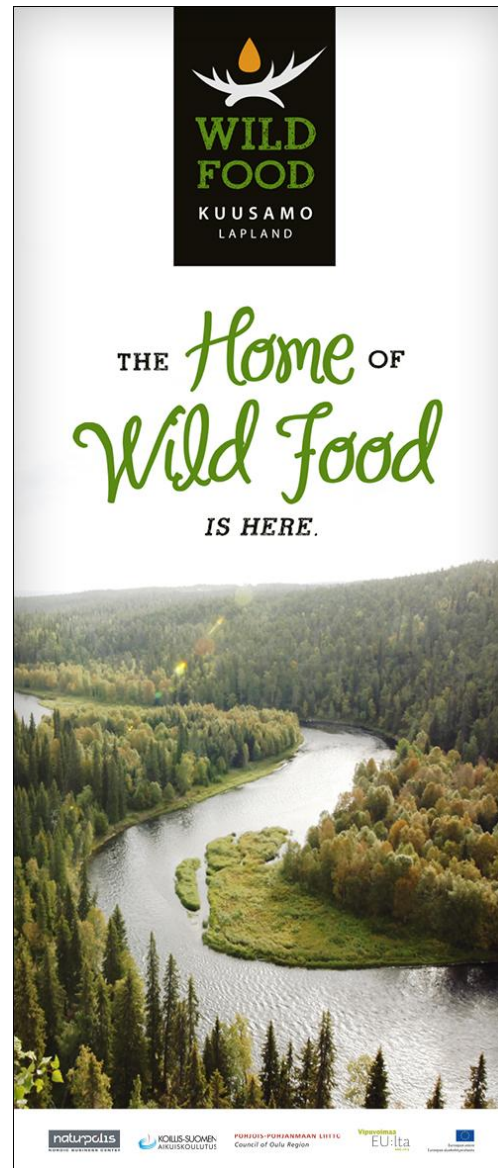
- LAPIN 4H-KERHO TEKI LUOMUMETSÄKARTOITUKSEN KUUSAMO-TAIVALKOSKI ALUEELLA KESÄLLÄ 2015.
- MEILLÄHÄN ON NYT LUOMUKOIVUA VIETÄVÄKSI. JOSPA JALOSTAMME ITSE!







ITOUS



KIITOS!

Elisa Kangasaho/Elintarvikkeista
ja luonnosta elinvoimaa
Koillismaalle

elisa.kangasaho@naturpolis.fi

0400 351 321

www.kuusamoregion.fi.

Hanke löytyy myös
Facebookista. Luonnollisesti
läheltä. Instagram:
kuusamolaplandwildfood