

Luonnosta saatavien raaka-aineiden monipuolinen
hyödyntäminen

KEKE-HANKE

KYMENLAAKSON
ELINTARVIKESEKTORIN
KESTÄVÄ KEHITYSLOIKKA

KYMEN
LAAKSON
LIITTO



Euroopan unionin
osarahoittama



EDUKO KEKE-HANKKEESSA:

- Hankeen toteuttamisaika: **1.10.2023 – 30.6.2026**
- Budjetit:
 - kehityshanke: **234 408**, josta flat rate 40 %
 - investointihanke: **116 725**, flat rate 1,5 %
- Yhteensä 7 työpakettia, Edukon fokus:
 - **TUOTEKEHITYS JA INNOVAATIOT**, tavoitteena laboratorioinvestointien kautta rakentuvien uusien innovaatioympäristöjen konseptointi ja lanseeraus, tutkimus-, testaus- ja tuotekehitysyhteistyön vahvistaminen yritysrajapinnassa, uusien innovaatioiden kehittäminen sekä opiskelijoiden sitouttaminen yritysyritysyhteistyöhön ja alueelle
 - **LUONNOTUOTTEIDEN ARVOVERKOSTO**, tavoitteena metsien monikäytön lisääminen ja luonnontuotteiden arvoverkoston rakentaminen



HANKKEEN TAVOITTEET/ ELINTARVIKEALA JA LUONTO- JA YMPÄRISTÖALA

- Metsien monikäytön lisääminen ja luonnontuotteiden arvoverkoston lisääminen
 - Edukon sekä yritysten yhteistyön syventäminen elintarvikealalla
 - Jatkojalostuskokeilut ja reseptiikan kehittäminen erityisesti metsäluonnosta kerätyillä luonnontuotteilla
 - Luonnontuotteiden keräyksen, käsittelyn ja toimitusketjujen sekä tuotteiden säilytyksen tutkiminen
 - Keräysverkostojen kartoitus
 - Uusien verkostojen luominen kerääjien ja käyttäjätahojen kesken



LUONTO- JA YMPÄRISTÖALAN OSUUS TOTEUTUKSESTA

- Keruupaikkojen kartoitus Kouvolan alueella
- Monipuolinen luonnontuotteiden keruu ja käsittely opiskelijoiden kanssa
- Yritysyhteistyön ja luonnontuotetietoisuuden lisääminen
- Keruukoulutusten kehittäminen ja järjestäminen
 - Villiyrttien keruukoulutus keväällä 2025
 - Sienten keruukoulutus syksyllä 2025
- Retkeilyä ja makuja luonnosta- tutkinnon osa
- Tuotekortit villiyrteistä



VILLIYRTTIEN KERUUTA KESÄ- 25





VILLIYRTTIEN KUIVAUSTA



ELINTARVIKEALAN OSUUS TOTEUTUKSESTA

- Reseptien kehittäminen luonnontuotteista sekä pienemmässä että teollisuusmittakaavassa
 - Kysely yrityksien yrttien ja luonnontuotteiden käytöstä
 - Reseptien kehittämistä
 - Villiyrtit, marjat ja sienet
 - Vanhojen reseptien kokeilu uusilla luonnontuotteilla
 - Uudet reseptit
 - Yritysyhteistyö
 - Makuja ja innovaatioita luonnosta- tapahtumaan osallistuminen yhteistyössä LUT:n kanssa
-



