

LOPPURAPORTTI

Valoisten kesäöiden ja keskiyönauringon kasvattamaa Sinulle - liiketoimintamallin konseptointi

PÄÄTULOS:

Liiketoimintakonseptin malli, joka perustuu tehtyihin selvityksiin ja toteutettuun koemarkkinointiin

TULOS 1: Selvitys Lapin luonnontuotteiden kestävästä kapasiteetista ja kuvaus nykytilanteesta

1.1 Toiminta-alue (Lappi, Pohjois-Kalotti) luonnon kestävä kapasiteetti eri luonnontuotteiden osalta (Mustikka, Puolukka, Hilla, Karpalo jne.)

Projektipäällikkö on laatinut selvityksen toimialueen luonnon kestävästä kapasiteetista yleisimpien luonnontuotteiden osalta. Lähteinä on käytetty Maaseutuviraston laatimia tutkimuksia luonnonmarjojen- ja sienien kauppantulomääristä (Marsi 2016), Luonnonvarakeskus Luken aineistoja aiheesta sekä muita alan ajankohtaisia julkaisuja. Selvitykseen on koottu eri luonnonkeruutuotteiden kokonaissatomääriä Suomessa ja erityisesti Lapissa, kauppantulomääriä sekä poimintaan liittyviä taustatietoja. Marjasadoista on saatavilla eniten tilastoituja tietoja, samoin yleisimmistä sienisadoista ja talteenottomääristä. Hyötykasveista talteenottomääriä ja satotietoja ei toistaiseksi ole juurikaan saatavilla.

Luonnonmarjoista Suomen vuotuisesta kokonaissatomäärästä voidaan taloudellisesti poimia korkeintaan 20 %, jota voidaan pitää kaupallisen metsämarja-alan reunaehtona. Lapissa marjoja poimitaan kaupalliseen tarkoitukseen alle 2 % kokonaissatomääristä, joten kaupallista keruuta on varaa kasvattaa runsaasti kestävä ja ekologisen keruun periaatteiden puitteissa.

Luonnontuotteiden kaupallisen hyödyntämisen haasteet eivät liity niinkään raaka-ainepulaan. Lapin luonto tuottaa yltäkyläisen, mittavaan ja kestäväan teolliseen tuotantoon riittävän määrän hyödynnettäviä luonnonraaka-aineita, jotka ovat laadukkaita, puhtaita ja erityisen ravinnerikkaita. Haasteet liittyvät tuotantoketjujen muihin vaiheisiin, joita hankkeessa on selvitetty kautta linjan. Haastekohtien ratkaisemiseksi hankkeessa on kehitetty uusia toimintamalleja, joita jatkotoimenpiteinä tulisi testata ja pilotoida.

1.2 Toimijoiden osaaminen ja mitä kehittämistarpeita siihen liittyy

Alueen osaaminen ja koulutus

Luonnontuotealan ammattilaisia koulutetaan sekä toisen asteen oppilaitoksissa että ammattikorkeakouluissa. Lapissa luonnontuotealan koulutusta tarjoavat ainakin Ammattiopisto Lappia, Muonion toimipiste (Luonnontuotealan ammattitutkinto), Lapin ammattiopisto, Kemijärven toimipiste (Luonnonvaratuottaja, perustutkinto), Lapin Amk, Rovaniemi (Agrologi, maaseutuelinkeinot)

Luonnontuotealan opintojen keskeisenä osana on edelleen Marttojen 80-luvulla luoma kolmivaiheinen koulutusjärjestelmä keruutuotetarkastaja-neuvoja-poimija. Koulutus on sisällöllisesti pätevä, riittävä ja selkeä. Koulutusjärjestelmän jatkuminen ja elvyttäminen vaatisi kuitenkin uudelleen organisointia ja on erittäin tärkeä kehittämiskohde luonnontuotealalle.

Vaikkakin luonnon keruutuotteet poimitaan pääosin yksityishenkilönä, jokamiehen oikeudella ja tulo on poimijalle verotonta, kuuluu kaupallinen keruutoiminta kuitenkin elintarvikelain piiriin. Poimija on vastuussa elintarvikelain vaatimusten toteutumisesta omalta osaltaan, kuten oikeaoppisesta kirjanpidosta ja hygieniamääräyksistä. Siksi on tarpeellista ja perusteltua kouluttaa kaikki kaupalliset poimijat. Lisäksi koulutuksella varmistetaan raaka-aineen hyvä ja tasainen laatu, ohjeistetaan poimijat toimiviin käytäntöihin ja valvotaan toiminnan ekologisuutta, hyvää tapaa ja tehokkuutta.

Poimijoiden kouluttamiseen vaaditaan keruutuoteneuvojan pätevyys. Tunturi-Lapissa keruutuoteneuvoja valmistuu Muonion luonnontuotealan koulutuksesta. Tarvittaessa viikon mittaisia neuvokoulutuksia voitaisiin järjestää erillisinä kursseina tai osana muita luontoalan koulutuksia (esim. erä- ja luonto-opaskoulutukset).

Luonnontuotealan koulutus antaa perustason valmiudet luonnonkeruutuotteiden tunnistamiseen, talteenottoon ja jalostamiseen, luonnontuotealalla toimimiseen, tuotteiden valmistamiseen ja yrittäjyyteen. Jalostamisessa perehdytään lähinnä perinteisiin tapoihin. Luonnontuoteala on kuitenkin hyvin monipuolinen ja ammattimainen tekeminen vaatii syvempää perehtymistä ja erikoistumista valittuihin raaka-aineisiin ja jalostusmenetelmiin. Myös tuotteistaminen sekä myynti- ja markkinointiosaaminen vaatii lisäkoulutusta ja asiantuntija-apua opinnoista valmistumisen jälkeen. Aloittavia yrittäjiä ja luonnontuotealan toimijoita tulisi tukea ammatillisten opintojen jälkeen erilaisilla kursseilla, neuvonnalla ja lisäkoulutuksilla esim. luomutuotanto, viljely, mehiläistarhaus, tuotteistaminen/brändäys, jalostusmenetelmät kuten uuttamistekniikat, pakkausmerkinnät ja ravintosisällöt, elintarvikelain osa-alueet, luonnonkosmetiikka.

Luonnontuotealan tekijät oppivat myös toinen toiseltaan, jolloin toimijoiden yhteisöllisyys tukisi kaikkien toimijoiden ammatillista kehittymistä. Yhteistyöverkosto mahdollistaisi myös isompien tuotantoerien valmistamisen ja toiminnan kasvun sekä loisi toimitusvarmuutta. Luonnontuotetuotanto muodostuu ketjumaisesta prosessista, jossa lähtökohtaisesti tarvitaan monenlaisia toimijoita ja osaajia, joten yhteisöllisyys tukisi alan luontaista olemusta. Luonnontuotealan toimijoiden yhteistyöverkoston ympärille olisi luontevaa organisoida mentorointiverkosto, joka tarjoaa toimijoille lisäkoulutusta ja monialaista tukea.

1.3 Logistinen kapasiteetti ja siihen liittyvät kehittämistarpeet

Luonnontuotealan tuotantoketjuissa logistiikka näyttelee iso roolia useassa eri vaiheessa. Raaka-aineet kerätään luonnon helmasta, usein haastavista ja laajoista maastoista. Mitä suurempia volyymeja raaka-ainetta halutaan saada talteen, sitä tehokkaammin sekä poimijoiden että kerätyn raaka-aineen kuljetus tulee suunnitella. Toistaiseksi raaka-aineet kerätään talteen perinteisesti käsinpoimien, joten poimijoita kuljetetaan maastoon keruualueeseen nähden sopivan kokoisina ryhminä. Keruuta helpottaa Suomessa ja Lapissa suhteellisen laaja metsätieverkosto. Nykyisen käytännön mukaan poimijat kulkevat keruualueilla minibusseilla tai henkilöautoilla. Niin kauan kun poiminta tehdään käsityönä, on ekologisempaa ja taloudellisempaa vaihtoehtoa vaikea löytää. Olisi järkevää hyödyntää alueella olevien ohjelmapalveluyritysten minibussikapasiteettia, joiden sesonki ajoittuu talvikuukausiin.

Raaka-aine kuljetetaan nykyisillään maastosta keruuasemille kuomullisilla peräkärriyllä, marjalaatikoihin pakattuina tai pienemmät määrät keruuastioissa. Raaka-aineen säilyvyyden ja laadun kannalta kuljetus maastosta välivarastoon tulisi tapahtua mahdollisimman nopeasti ja ilmavasti pakattuna. Viileäsäilytys parantaa raaka-aineen laatua ja säilyvyyttä. Yksi kehityshaaste raaka-ainelogistiikassa onkin viileäsäilytyksen kehittäminen maastoon ja viileäkuljetus maastosta välivarastoon tai lopulliseen säilöntään. Viileäsäilytystä tarvitsevat niin hyötykasvit, marjat kuin sienetkin sekä useimmat erikoisluonnontuotteet. Viileäkuljetus maastosta välivarastoon tulisi kuitenkin toteuttaa taloudellisesti kannattavalla ja tuotantotehokkaalla tavalla, niin että se kulkee sujuvasti maastossa poimijoiden mukana.

Tuoreet raaka-aineet on toimitettava maastosta suoraan tai viileästä välivarastosta lopulliseen säilöntään (pakastus tai kuivaus) muutaman vuorokauden sisällä raaka-aineesta ja säilöntämuodosta riippuen. Esimerkiksi mustikat kestävät tuorevarastointia huonosti, korkeintaan 2 vrk, tämän jälkeen alkaa homekasvusto. Puolukka kestää tuoreena varastointia hyvin, jopa 6 vrk. Lämpökuivattavat hyötykasvit tulee kuivata jo keruupäivänä. Kuljetus viileästä välivarastosta pakastamoon tulisi tehdä laadun säilyttämiseksi viileäkuljetuksena, ilmavasti pakattuna ja riittävän useasti (mustikka joka toinen päivä) keruukauden aikana.

Valmiiden tuotteiden jakeluun liittyvän logistiikan osalta kehittämistyössä seurataan kiinteästi elintarvikelogistiikkahankkeen etenemistä Lapissa. Tuotenäytteiden osalta hankkeessa on selvitetty ja käytettykin lentorahtia. Tuotteiden jakelukanavat täytyy kuitenkin suunnitella tuote- ja yrityskohtaisesti, johon hankkeen puitteissa ei olla syvennytty yksityiskohtaisemmin.

1.4 Lapin ekologisen tuotannon nykytilanne (kilpailija-analyysit, markkinatutkimukset, kasvatusta, viljely)

Tunturi-Lappiin on tarvittu kokonaisvaltainen lähiruoka- ja luonnontuotealan selvitys ja siihen perustuva, kaikki alueen kunnat (Enontekiö, Kittilä, Kolari, Muonio) kattava yhteinen toimintaohjelma.

Selvityksen taustalla on Leader Tunturi-Lappi ry:n kehittämisstrategia Kipinää Tunturi-Lappiin 2020, jonka yhtenä kehittämisen pääpainopisteenä on lähiruoan ja luonnontuotteiden hyödyntäminen. Kittilän kunnan elinkeinotoimi ja Kideve-elinkeinopalvelut on teettänyt vastaavanlaisen toimintaohjelman elintarvike- ja luonnontuotealan esiselvityshankkeessa (2014-2015). Työn toteutti ProAgria Lappi ry. Tässä hankkeessa toteutettu selvitys kattaa kaikki Tunturi-Lapin kunnat.

Selvitystyö alkoi syksyllä 2017 Valoisten kesäöiden ja keskiyönauringon kasvattamaa Sinulle –liiketoimintamallin konseptointi –hankkeen osatoteuttajan, Leader Tunturi-Lapin tilauksesta ja sen toteutti Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutti (MTI) / Lapin ammattikorkeakoulu (Lapin amk). Selvitystyö tehtiin tiiviissä yhteistyössä tilaajan ja alueen toimijoiden kanssa. Selvityksessä tehtiin yhteistyötä myös

MTI:n Lappilaisia makuja maailmalle sekä Arktinen biotalous ja Alueellinen elintarvikelogistiikka - hankkeiden kanssa.

Selvityksessä kartoitettiin alueen yritysten ja muiden toimijoiden paikallinen tuote- ja palvelutarjonta elintarvike, lähiruoka- ja luonnontuotealalla Tunturi-Lapissa. Selvitysmenetelmänä käytettiin kirjallista tausta-aineistoa, paikan päällä ja puhelimitse tehtyjä strukturoituja teemahaastatteluja. Selvityksessä haastateltiin 13 alkutuottajaa tai elintarvikejalostajaa, 14 keskuskeittiöiden, ravintoloiden tai kaupan edustajaa sekä viisi maaseudun ja elinkeinon kehittäjää. Selvityksessä on huomioitu myös Lapin elintarvikeohjelma (Lapin liitto 2018).

TULOS 2: Lapin superfood, uskottava koemarkkinointimateriaali: Yöttömän yön ja revontulien maassa kasvaneista raaka-aineista tehtyä superfood konseptin faktoihin pohjautuva esittelymateriaali

Mood Board ja benchmarking matka Hongkongiin

Alustavan markkinointimateriaalin työstämisen käynnistämiseksi hankkeen ohjausryhmässä todettiin tarpeelliseksi lähettää projektipäällikkö yhteen kohdemarkkinamaista tutustumaan kulutuskulttuuriin ja potentiaalisen asiakaskohderyhmän elämäntapaan. Kohteeksi valikoitui Hongkong, jonne projektipäällikkö teki benchmarking – matkan marraskuussa. Hankkeen yhteistyöyritys auttoi järjestämään Hongkongissa työpajan valitun kohderyhmän edustajille.

Työpajaa varten laadittiin työmenetelmä Mood Board, jonka avulla pyrittiin selvittämään kohderyhmän intressejä ja tietämystä Lapin luonnontuotteisiin liittyen. Asiantuntijan kanssa laadittu Mood Board – menetelmä koostuu neljästäkymmenestä erilaisesta infotarrasta, joihin on kuvattu tietoa ja mielikuvia Lapin luonnontuotteisiin ja niiden erityispiirteisiin liittyen. Menetelmällä saadaan testattua, mitä pohjoisen termejä, tietoja ja mielikuvia kohderyhmän edustajat suosivat, missä muodossa informaatio puhuttelee, mitkä ovat tuttuja käsitteitä ja mihin liittyy positiivisia mielikuvia. Mood Board – menetelmää käytettiin ja siitä saatiin toivottuja tuloksia sekä vahvistusta markkinointimateriaalin painotuksista. Mukanamme oli myös noin viisitoista erilaista tuotetta, joita osallistujat saivat tutkia, kommentoida ja maistella. Tutuimmat ja kiinnostavimmat tuotteet olivat mustikka ja karpalo. Raaka-aineiden puhtaus, tuoreus, turvallisuus, terveellisyys, ravintoainepitoisuus, lisäaineettomuus, käyttötarkoituksen selkeys ja orgaanisuus koettiin tärkeimmiksi ominaisuuksiksi luonnontuotteissa. Projektipäällikkö tutustui matkalla myös paikalliseen elintarvike- ja luonnontuotetarjontaan, teki hintavertailua, havainnoi mainostamisen trendejä ja kulutuskulttuurin ilmiöitä.

Markkinatutkimusta tehtiin asiantuntijan avustuksella myös Ylläksen kansainvälisten matkailijoiden keskuudessa. Toteutimme kyselyn Mood Board –menetelmää hyödyntäen Lainion Snow Villagessa. Saman Hongkongissa käytetyn Mood Boardin täytti tuolloin seitsemäntoista ulkomaista ja kotimaista matkailijaa. Kaikki osallistujat olivat eurooppalaisia. Hongkongilaisten ja eurooppalaisten osallistujien vastauksissa ei ollut nähtävissä selkeitä eroja. Yhteenlasketut tulokset osoittivat, että tunnelmakuvien osuus kaikista valituista ruuduista oli 51 %. Tuotekuvat mukaan lukien kuvia valittiin Mood Boardeihin 75 % kaikista valinnoista. Info ja faktaruutuja valittiin 21 % ja tarinoita 4 %. Revontulet ja yötön yö olivat selkeästi suosituimmat tunnelmakuvat, tuotekuvista tuoreet marjat kiinnostivat eniten.

Alustava markkinointimateriaali

Työpajan annin, benchmarkkauksen, Mood board -kyselyiden ja yhteistyöyritysten kokemuspohjaisen tiedon pohjalta työstettiin asiantuntijan kanssa alustava esittelymateriaali lappilaisista luonnontuotteista, keskittyen erityisesti pakastekuivaukseen ja raaka-aineena mustikkaan. Esityksessä korostuu Lapin maantieteellisen sijainnin merkitys luonnon raaka-aineille, Lapin luonnon puhtaus, mustikka ja sen erot verrattuna pensasmustikkaan, pakastekuivausmenetelmän hyödyt raaka-aineiden ja niissä olevien ravintoaineiden säilönnässä sekä tarinat tekemisen taustalla.

Alustava markkinointimateriaali koostuu slide-esityksestä, esittelijän apuvälineeksi laaditusta handbookista, joka sisältää jokaisesta diasta lisäinformaatiota sekä tuotenäytteistä. Tuotenäytteiksi tilattiin yhteistyökumppanilta pakastekuivattuja mustikoita 20 g pusseissa, joihin suunniteltiin asiantuntijan toimesta testietiketit. Markkinointimateriaalia hyödynnetään mm. Aasiassa toteutettavassa markkinaselvityksessä.

TULOS 3: Osaava toimijaverkosto

3.1 Selvityksen tulokset käyttöön

Tunturi-Lapin luonnontuote- ja lähiruokaseminaari järjestettiin Ylläksen luontokeskus Kellokkaassa 26.10.2018 yhteistyössä Ammattiopisto Lappian, Muonion yksikön luonnontuotealan opiskelijoiden kanssa. Seminaari oli Valoisten kesäöiden ja keskiyönauringon kasvattamaa Sinulle –hankkeen sekä Keruupilotti 2018 –hankkeen päätösseminaari. Yleisölle avoimessa tapahtumassa esiteltiin hankkeiden tulokset ja jatkotoimenpidesuunnitelmat sekä jaettiin alueen ajankohtaisia kuulumisia usean esittelijän toimesta.

3.2 tiedetään, kenen kanssa kilpaillaan, kuka on paras, mikä on nykyinen taso ja laatu kotimaan markkinoilla sekä kv-markkinoilla

Tutustumismatka luonnontuotealan toimijoihin 24.-26.8.2018

Projektipäällikkö järjesti elokuussa 2018 luonnontuotealan yrittäjille, opiskelijoille ja toimijoille suunnatun tutustumismatkan alan yrityksiin. Matkalla oli mukana 11 henkilöä. Kolmen päivän mittaisella matkalla tutustuttiin kahdeksaan luonnontuote- ja lähiruoka-alan toimijaan sekä vierailtiin Maaseudulta käsin –messuilla. Vierailukohteita olivat mm. Kallivaaran lähihunaja, Aromtech Oy, Linnunradan tila, Yrtti aika osk, Oulun 4H ja Arctic Warriors. Palautekeskusteluissa osallistujat kertoivat matkan avanneen silmiä ja herättäneen paljon ajatuksia. Ohjelmaa pidettiin antoisana ja monipuolisena vaikkakin aikataulu oli tiivis ja täyteläinen.

Parastamismatka Espanjaan 10.-13.6.2018

Projektipäällikkö ja Kolarin kunnan kehitysjohtaja osallistuivat Lapin liiton kutsumana parastamismatkalle Espanjaan kesäkuussa 2018. Matkalla vierailtiin useassa elintarvikealan yrityksessä ja tavattiin alan paikallisia toimijoita. Tutustumiskohteista luonnontuotehankkeen näkökulmasta antoisin benchmarking kohde oli vierailu Prada a Tope yrityksen Palacio de Canedo viinitilalla. Luomuviineihin ja paikallisiin erikoistuotteisiin keskittyvä yritys on luonut pohjois-Espanjan maaseudulle matkailua ja tuotantoa yhdistävän liiketoimintakonseptin, joka pohjautuu paikallisuuteen, alueen perinteisiin ja laatuun. Matkalla tutustuttiin myös muihin kiinnostaviin elintarviketaloihin ja tehtaisiin.

3.3 tiedetään, mitä mahdollisia lupia ja auditointeja tarvitaan ekologisen superfoodin tuottamisessa vientiin

Projektipäällikkö laati esityksen vientiin liittyvistä luvista ja auditoinneista pääpiirteittäin.

Ennen kuin tuote saadaan kohdemaan markkinoille, voi kulua useampikin vuosi. Elintarvikeviennin onnistunut toteutus suunnittelusta lopulliseen vientiin kohdemaahan voi olla pitkä ja monivaiheinen prosessi. Lähtökohtaisesti yrityksen tulee olla hyväksytty valmistamaan elintarvikkeita EU:ssa ja Suomessa. Elintarviketuotannon tulee täyttää EU:n ja Suomen lainsäädäntö mm. seuraavilta osin:

- Elintarvikehuoneisto, laitosasetus
- Elintarvikehygieniä ja omavalvonta
- Jäljitettävyys
- Uuselintarvikeasetus
- Luomulainsäädäntö

Viennin suunnittelussa tulee selvittää maakohtaiset, yrityskohtaiset, tuotekohtaiset ja mahdollisesti luomuun liittyvät luvat sekä tullimääräykset. Esityksessä kartoitettiin yleisimpiä vaatimuksia Japanin, Etelä-Korean ja Hongkongin osalta liittyen lähinnä luonnontuotteiden vientiin. Todellinen vientisuunnittelu vaatii kuitenkin yksityiskohtaisen ja perinpohjaisen selvitystyön, jota hankkeen puitteissa ei pystytty syvemmin suorittamaan.

TULOS 4: Mallinnettu tuotantoprosessi

”Metsästä kansainväliselle asiakkaalle (Wild food)”. Selvitykset

4.1 Eri raaka-aineiden kerääminen ja oikea kuljetus jalostuslaitokseen (orgaanisuus)

Luonnonraaka-aineiden talteenotto – nykytila

Hankkeessa on selvitetty luonnonraaka-aineiden talteenoton nykytilaa ja käytäntöjä erityisesti luonnonmarjojen osalta. Noin 80 % kaupallisesta marjanpoiminnasta Suomessa on ulkomaalaisten poimijoiden käsissä, joista suurin osa on thaimaalaisia. Hankkeessa purettiin poiminnan ansaintamalleja ja selvitettiin nykykäytäntöjen haasteita ja kehittämiskohtia. Ulkomaalaisten poimijoiden heikko asema on osoittautunut suurimmaksi ongelmaksi. Metsämarjat asettuvat kahden ääripään väliin: Metsään joko mätänee valtava, hyödynnettävissä oleva marjamäärä tai mättäät onkin poimittu tyhjiksi, joka ärsyttää muita. Tämä sekä poimijoiden ansiotason ongelmat ovat keskeisiä ulottuvuuksia sosiaalisesti kestäväen metsämarjateollisuuden tulevaisuudelle.

Marja-alan jatkuvuuden ja kasvun kannalta keskeinen tulevaisuuden haaste on marjojen hankinnan uudelleenjärjestely siten, että suomalaiset myyntipoiminnasta kiinnostuneet kotitaloudet saadaan yhtä tehokkaan marjojen hankintajärjestelmän osaksi kuin ulkomailtakin saapuneet poimijat. Lisäksi

raaka-aineelle täytyy löytää kaupalliseen poimintaan motivoiva hintataso, jotta poimija saa työstää kohtuullisen korvauksen.

Ely-keskuksen toimialaraportissa vuodelta 2017 Anne Ristioja kuvaa tulevaisuuden tavoitteita. Vuoden 2017 alussa julkaistu Ruokapoliittinen selonteko visioi suomalaista ruokapolitiikkaa vuoteen 2030 saakka tavoitteina mm:

- Tuottaa maailman parasta ruokaa
- Tehostaa luonnontuotteiden talteenottoa ja laajentaa luomukeruualueita
- Kaupallisen poiminnan osalta tavoitellaan entistä sujuvampia ja vastuullisempia toimintatapoja
- Paremmiin organisoituja keruuverkostoja ja tehokkaita keruuasemia
- Silti edelleen jonkun on mentävä konkreettisesti keräämään tuotteet ja saatava siitä kohtuullinen korvaus

Keruutoimintamallin lähtökohdat – kestävän kehityksen ulottuvuudet keruutuotannossa

Lähtökohdiana keruutoimintamallin suunnittelussa on ollut ratkoa tiedossa olevia talteenoton ongelmakohtia, hyödyntää olemassa olevia toimivia käytäntöjä, purkaa auki nykyisiä ansaintamalleja ja uudelleen rakentaa näiden pohjalta kestävän kehityksen periaatteisiin pohjautuva, alueen erityispiirteet huomioonottava ja monistettava keruutoimintamalli niin marjojen, villiyrtytien, erikoisluonnontuotteiden kuin sientenkin talteenottoon. Lisäksi laadimme toimintasuunnitelman keruumallin käyttöönottamiseksi ja kartoitamme kehitystyön jatkotoimenpiteet. Perustuen olemassa oleviin käytäntöihin ja saatavilla olevaan tietoon keruutoiminnasta sekä kansainväliseen, etenkin Aasian markkinoilla havaittuun kiinnostukseen, valitsimme mallintamisen kohteeksi raaka-aineista mustikan. Mustikan talteenoton mallia voidaan soveltaa myöhemmin myös muiden marjojen ja luonnonkeruutuotteiden talteenottoon.

Keruutoiminnan kartoitus ja pohjatyö

Keruutoiminnan mallintaminen aloitettiin elokuussa aktivoimalla paikallisväestöä ja tiedottamalla luonnontuotehankkeesta ja kaupallisen poiminnan mahdollisuuksista. Järjestimme kaupallisen marjanpoiminnan info- ja keruutapahtumia Kolarin kolmessa kylässä: Pasmajärvellä, keskustassa ja Äkäslompolossa. Tilaisuuksissa kerrottiin kaupallisen poiminnan säädöksistä ja käytännöistä sekä pohdittiin yhdessä keruutoiminnan mahdollisuuksia alueella. Lisäksi tapahtumaan liittyi marjankeruu, jossa poimittiin yhdessä käsin mustikkaa ja puolukkaa. Tilaisuuksien tavoitteena oli herättää keskustelua kaupallisen poiminnan mahdollisuuksista ja haasteista, opastaa keruutoiminnan säädöksiin ja laatuvaatimuksiin sekä tuoda käytännön kokemus poimijoille organisoidusta keruutapahtumasta. Kerätyt marjat luvattiin ostaa hankkeelle yleiseen hintatasoon nähden reiluun hintaan. Kuudesta kahden päivän tapahtumasta kahteen tuli ilmoittautumisia ja ne toteutettiin. Marjoja ostettiin noin kolmekymmentä kiloa.

Info- ja keruutapahtumien pohjaksi luotiin asiantuntijoiden kanssa keruutapahtuman malli, johon sisältyi toimintasuunnitelma, poiminta-alueiden kartoitus, omavalvontasuunnitelma, turvallisuussuunnitelma ja poimijakoulutusmateriaali. Mallissa kuvataan raaka-aineen matka metsästä ostoasemalle ja siihen liittyvät laatu- ja elintarvikelain vaatimukset.

Keruupaikkojen kartoittamista varten tilasimme metsähallitukselta kartta-aineiston Kolarin kunnan alueelta, jonka pohjalta luontokartoittaja etsi mustikan ja puolukan suosimia maastoja. Kartta-aineiston tietojen lisäksi haastateltiin paikallisia marjaharrastajia sopivien keruupaikkojen löytämiseksi ja lisäksi

paikkoja etsittiin jalan maastosta. Kartta-aineisto todettiin riittämättömäksi välineeksi satoisien keruupaikkojen tehokkaaseen kartoittamiseen ja toimivan keruupaikkajärjestelmän luominen katsottiin tärkeäksi kehityskohdaksi keruutoiminnan tulevaisuudessa.

Seuraavaksi keskityimme raaka-aineen hintatason tarkasteluun. Asiantuntija haastatteli sekä marjayrityksen edustajaa että paikallisia aktiivipoimijoita marjanpoiminnan pohjatietojen keräämiseksi. Saatujen tulosten pohjalta laadittiin laskelmat thaimaalaisten poimijoiden poimintamääristä, keruutoiminnan kustannuksista ja keruuseen käytetystä ajasta. Sama laskelma tehtiin paikallisen poimijan osalta.

Laskelmien perusteella saatiin tuloksia poimijoiden ansaintatasosta perustuen raaka-aineesta maksettavaan keskihintaan vuodelta 2016 (Marsi-tutkimus 2016). Laskelmat osoittivat, että thaimaalaispoimijat poimivat keskimäärin 18 tuntia päivässä, jokaisena viikonpäivänä, 5,8 kg tunnissa, joka viittaa haravapoimurin käyttöön. Liian nopea ja voimakas keruutekniikka vahingoittaa helposti marjan kasvustoa ja juuristoa, joka puolestaan voi vähentää marjan satoisuutta useaksi vuodeksi, eikä siten istu kestävän kehityksen ekologisen keruun periaatteisiin. Thaimaalaispoimijan keskimääräiseksi tuntipalkaksi saatiin 2,84€ ja koko satokauden (60 päivää) ansainta kulujen jälkeen oli laskennallisesti 2 727€.

Paikallisen omatoimipoimijan keruutahdiksi saatiin haastattelujen perusteella 4 kg tunnissa, joka on mahdollista saavuttaa ekologisesti kestäväällä keruutekniikalla. Mikäli paikallinen poimija kerää 12 tuntia päivässä, kuusi päivää viikossa, kertyy keruukauden (60 päivää) ansioiksi kulujen jälkeen 2 214€ eli 3,79€/tunti. Mallin toteutuminen on tosin epärealistinen, koska omatoimipoimijat eivät ole koordinoitun keruutoiminnan piirissä vaan joutuvat itse etsimään ostajat, toimittamaan marjat ostajille sekä huolehtimaan itse omista ruokailuistaan poimintapäivinä toisin kuin thaimaalaispoimijat. Katsoimme siis aiheelliseksi lähteä luomaan realistista, eettistä, poimijoita motivoivaa ja kannattavaa ansaintamallia.

Thaimaalaisten poimijoiden tehokkuuden taustalla on tutkitusti tehokas keruutoiminnan koordinointi. Keruuleireillä työskentelee thaimaalaisia kokkeja, keruupaikkojen kartoittajia ja muuta tukihenkilöstöä, joka mahdollistaa poimijoiden ajankäytön mahdollisimman tehokkaasti poimintatyöhön. Thaimaalaisten poimijoiden keruuleirien toiminnassa on paljon hyviä, toimivia, keruuta ja samalla ansaintaa tehostavia käytäntöjä, joita olisi hyvä soveltaa myös paikallisten poimijaverkostojen keruutoimintamalleissa.

Paikallisväestöön ja omatoimisesti saapuviin poimijoihin perustuvien keruuverkostojen luomiseen tulisi tulevaisuudessa panostaa. Kolmansista maista tulevaan tuontityövoimaan liittyy monia riskejä, eikä toiminta ole ongelmaton. Yhtenä riskinä pidetään sitä, että poimijoiden kutsuminen on luvanvaraista, eikä yritys saa välttämättä lupaa kutsua sellaista määrää poimijoita kuin tavoiteltu marjasaalis vaatisi. Poimijoiden heikko asema herättää vuosittain keskustelua ja ongelmia, etenkin jos satokausi on normaalia heikompi. Koska ulkomaalaispoimijat poimivat jokamiehenoikeudella, yksityishenkilöinä eikä työsuhteessa ja toiminta on lisäksi thaimaalaisten koordinaattoreiden ohjaamaa, on vaikea varmistua, että keruutoimintaa toteutetaan ekologisesti ja luontoa rasittamatta sekä valvoa toiminnan ja raaka-aineen laadun tasoa. Lisäksi ulkomaalaispoimijat ovat keskittyneet yksinomaan marjojen poimintaan, eikä keruutoiminta ulotu muihin luonnonraaka-aineisiin vaikka kysyntää niille olisi.

Keruutoiminnan mallintaminen

Keruutoimintamallin luominen tässä hankkeessa pohjautuu paikallisväestöön ja omatoimisesti saapuviin poimijoihin. Raaka-aineelle hahmoteltiin edelleen kilpailukykyinen, mutta poimijaa motivoiva ja toimeentulon mahdollistava hintataso. Lisäksi suunnittelimme keruutoiminnan organisoimisen palvelukonseptin muotoon, jota voidaan erimuotoisena tarjota poimijoille keruutoiminnan

mahdollistamiseksi. Palvelukonsepti koostuu majoituspalveluista, kuljetuksista, maastoruokailuista, poimintavarusteista, koulutuksesta ja opastuksesta sekä muista oheispalveluista. Poimija voi hyödyntää palveluita tarvitsemiltaan osin: muualta saapuvat poimijat koko palvelupakettia majoituksineen päivineen, paikalliset vain opastusta ja kerätyn raaka-aineen osto- ja keruuverkostoa (marjabussia tai vastaavaa). Raaka-aineesta maksetaan kaikille sama hinta. Poimija maksaa palveluista erikseen poimintatuloistaan.

Keruutoimintaa voidaan operoida alan yrityksen tai yrittäjäverkoston toimesta ja toimintaa voidaan laajentaa niin luonnonkasvien, sienten, erikoisluonnontuotteiden kuin marjojenkin poimintaan tilausten ja tarpeen mukaan. Keruutoimintaa konseptoivan työryhmän päämääränä palvelukokonaisuuden työstämisen lisäksi oli pohtia keruutoiminnan brändäystä ja markkinointikanavia, jotta riittävä määrä poimijoita saadaan tulevaisuudessa innostumaan mukaan toimintaan. Paikallisiin ja omatoimisesti saapuviin poimijoihin pohjautuvan mallin haasteet ja riskit liittyvät nimenomaan poimintakulttuurin asenneilmapiiriin. Kuinka päivittää marjan ja muiden raaka-aineiden poimintaan liittyviä mielikuvia ja luoda toiminnan ympärille houkuttelevaa elämäntapakulttuuria? Mitä oheistoimintoja ja palveluita keruun ympärille tulisi rakentaa, jotta toiminta olisi houkuttelevaa ja kiinnostavaa? Kuinka markkinoidaan mahdollisuutta oikeille kohderyhmille? Mitä nämä potentiaaliset kohderyhmät ovat? Kaupalliseen luonnonraaka-ainepoimintaan liittyvä asenneilmapiiri kaipaa päivittämistä nykyaikaan ja sen terveystrendeihin sekä päämäärätietoista kehitystyötä uudenlaisen, positiivisen ja kestäväen poimintakulttuurin luomiseksi alueelle.

Lisäksi keruutoiminnan konseptikokonaisuudesta työstettiin kannattavuuslaskelmat, joiden pohjalta saadaan hahmoteltua raaka-aineelle kokonaiskustannus. Keruutoiminnan kannattavuuden parantamiseksi, tehostamiseksi ja ekologisuuden parantamiseksi työstettiin myös logistisia ratkaisuja. Lapin ammattikorkeakoulun agrologiopiskelija Noora Peltola työsti hankkeen toimeksiannosta keruuverkostoihin liittyvän opinnäytetyön, jossa käsiteltiin käsinpoimintaan liittyviä tekijöitä, kokemuksia ja motiiveja.

Luotua keruuverkostomallia pilotoitiin kesällä 2018 Keruupilotti 2018 –hankkeen puitteissa varsin onnistuneesti ja keruuverkostomallin työstäminen jatkuu edelleen.

4.2 Eri lopputuotteiden jalostusmenetelmät ja niiden tarvitsemat investoinnit / 4.3 Varastointi

Suomen luonnonkasvien, marjojen ja sienten satokausi on lyhyt ja raaka-aineet täytyy kerätä tehokkaasti talteen lyhyessä ajassa koko seuraavan vuoden tarpeita varten. Tuorekauppa onnistuu vain lyhyen sesongin ajan ja loput säilötään erilaisin menetelmin. Yleisimmät säilöntämenetelmät ovat pakastaminen ja kuivaaminen. Nousevan ja yleistyvän terveys- ja hyvinvointitrendin myötä kuluttajat odottavat luonnontuotteilta mahdollisimman hyviä ravintoarvoja ja myös tuotteen aromit, väri, maku ja koostumus ovat ostopäätökseen vaikuttavia tekijöitä. Luonnontuotteita jalostavat yritykset pyrkivät säilömään raaka-aineet niiden terveysvaikutukset säilyttäen ja kustannustehokkaasti. Onkin tarpeen vertailla erilaisten säilöntämenetelmien vaikutusta raaka-aineen ravintoarvoihin ja ulkomuotoon, ja pyrkiä valitsemaan tuotantoon ja jatkojalostamiseen sopivimmat vaihtoehdot. Tuotantoketjun jokainen vaihe vaikuttaa olennaisesti lopputuotteeseen. Onnistunut, laadukas talteenotto, säilöntämenetelmät sekä jatkojalostus ja varastointi määräävät tuotteen lopullisen terveellisuuden ja laadun.

Hankkeessa selvitettiin erilaisia pakastamis- ja kuivausvaihtoehtoja sekä marjojen puhdistamisen käytäntöjä. Lähtökohtana tuotantoprosessien suunnittelussa ja kartoituksessa on ollut kestävä kehitys, korkea laatu ja monipuolisuus. Selvitysten mukaan hankkeen tavoitteisiin vastaa parhaiten IQF-pakastaminen hiilidioksidilla, säilöntäpakastus (-22 asteessa) ja pakastekuivaus. Valoisten kesäoiden

hankkeessa on tuotettu alustavia laskelmia tuotantolaitoksesta, jossa kyseisillä menetelmillä pystyttäisiin käsittelemään satoja tuhansia kiloja raaka-ainetta vuodessa. Lisäksi marjojen käsittely vaatii puhdistuslinjaston, josta on myös alustavat laskelmat.

4.4 Logistiikka

Raaka-ainelogistiikan tarve on täysin riippuvainen eri tuotantovaiheiden maantieteellisestä sijainnista. Lapissa välimatkat ovat pitkiä, tuotantolaitoksia on suhteellisen vähän ja ne ovat hajallaan. Eri tuotantovaiheiden (säilöntä, varastointi, jalostus, puhdistus, pakkaaminen) keskittäminen on välttämätöntä, mikäli halutaan tuottaa korkeamman jalostusasteen luonnontuotteita lappilaisista luonnonraaka-aineista siten, että tuotantoprosessi vahvistaa paikallista elinkeinoelämää ja elinvoimaisuutta. Tuotantoprosessit tulee pystyä toteuttamaan paikallisesti alusta loppuun asti. Lapin luonto voi päätyä helposti raaka-ainevarastoksi tuotannolle, joka toteutetaan muualla Suomessa tai ulkomailla, eikä sen hyödyt silloin kerry Lappiin toivotulla tavalla. Keskittäminen pienentää myös merkittävästi lopputuotteiden ja tuotantoprosessien hiilijalanjälkeä, joka tulisi olla luonnontuotealan kehittämisen yksi keskeinen tavoite.

TULOS 5: Tuotekehityksen malli

5.2 Koekeittiön toimintasuunnitelma

Koekeittiön toimintasuunnitelma - Hautomo

Koekeittiötermiä on todettu hankkeen selvitystyön perusteella aiheelliseksi jakaa kahteen eri vaiheeseen, hautomoon ja kiihdyttämöön. Toimintaympäristön osaamisen taso ja tekijöiden määrä on vielä kehitysvaiheessa. Luonnontuotealan koulutus Muoniossa on käynnistynyt keväällä 2017 ja alalle alkaa tulla lisää ammattilaisia vasta tulevien vuosien aikana. Toimivat luonnontuotealan tekijät ja yrittäjät eivät ole osoittaneet suurta kiinnostusta kasvattaa liiketoimintaansa ja toimijoita on vain muutamia. Lisäksi luonnontuotealan kehittämisen mahdollistavia toimijaverkostoja vasta luodaan. Niinpä alueen nykytilan huomioon ottaen olemme todenneet tarpeelliseksi käynnistää selvityksen luonnontuotealan yrityshautomon perustamiseksi.

Hautomon suunnittelutyö käynnistettiin joulukuussa toimijoiden yhteisessä Luonnontuotealan tulevaisuuspäiväystyö –työpajassa, jossa kaikki alasta kiinnostuneet saivat pohtia yhdessä ja erikseen tulevaisuuden suunnitelmia ja haaveita luonnontuotealalla. Työpajaan osallistui 13 alan toimijaa tai alasta kiinnostunutta. Työpajan tulokset koostettiin yhteenvedoksi, josta käy ilmi yhteiset tarpeet ja toiveet: yhteiset toimitilat keittiöineen ja varastotiloineen, yhteistä laitteistoa, markkinointiyhteistyötä ja yhteisön tukea. Valtaosa osallistujista nimesi toimitilan ihannesijainniksi Äkäslompolon. Yhteenveto lähetettiin osallistujille kommentoitavaksi. Työpajan tulosten ja kommenttien pohjalta projektipäällikkö kutsui koolle työryhmän, joka pohti eteenpäin hautomon tavoitteita ja toiminnan mahdollista muotoa. Työpajassa pohdittiin yrittäjäyhteistyön malleja: hubeja, osuuskuntia, yrityshotelleja ja yhdistystoimintaa. Lopputuloksena todettiin toimijaverkoston tarpeiden viittaavan siihen, että hautomon toiminta toteutuisi parhaiten yhdistysmuotoisena.

Asiantuntijan kanssa laadittu seuraava työpaja toimijaverkostolle keskittyi pohtimaan mahdollisen yhdistyksen roolia ja toimintoja luonnontuote- ja lähiruoka-alan toimijoiden keskuudessa. Jatkotoimenpiteenä tarvitaan lisää kehittämistyötä hautomotoiminnan jäsentämiseksi ja käynnistämiseksi.

Kiihdyttämö

Kiihdyttämö -konseptia kehitetään alueelle vastaamaan luonnontuote- ja lähiruoka-alan kansainvälistymistavoitteisiin. Kiihdyttämö -konsepti luo toimintaympäristön luonnontuotealan kasvua ja kansainvälistymistä tavoitteleville yrityksille sekä alan kehittäjille. Kiihdyttämö -konsepti koostuu yhteiskäyttöön soveltuvista *tuotantotiloista, asiantuntijaverkostosta* sekä *toimijaverkostosta*.

Kiihdyttämö -konsepti palvelee useita luonnontuote- ja lähiruoka-alan yrityksiä tarjoten tuotantotiloja, tuotekehitykseen soveltuvaa koekeittiö/laboratoriotilaa, säilöntään ja pakkaamiseen liittyviä ratkaisuja sekä asiantuntija- ja yhteistyöverkostoja yritysten kehittämistarpeisiin. Kiihdyttämö luo toimintaympäristön paikallisille alan kasvuyrityksille ja voi toimia vetovoimatekijänä myös muualta saapuville alan yrityksille ja kehittäjille.

Tuotantotilat

Valoisten kesäöiden -hankkeessa on selvitetty luonnontuote- ja lähiruokatuotantoon soveltuvia, potentiaalisimpia raaka-aineen säilöntämuotoja ja niihin soveltuvia tila- ja laitteistotarpeita. Lähtökohtana tuotantoprosessien suunnittelussa ja kartoituksessa on ollut kestävä kehitys, korkea laatu ja monipuolisuus. Lapin luonnonraaka-aineisiin liittyy sesonkiluonteisuus ja lyhyet talteenottokaudet, oli kyseessä mikä raaka-aine tahansa. Jokaisella luonnonraaka-aineen hyödyntäjällä on lähtökohtaisesti samat säilöntään ja varastointiin liittyvät tarpeet, oli kyseessä sitten kasvit, sienet, marjat, liha tai kala. Raaka-aine on pääsääntöisesti pakastettava tai kuivattava myöhempää jalostamista varten aina kun tavoitellaan ympärivuotista tuotantoa.

Selvitysten mukaan hankkeen tavoitteisiin (kestävyys, laatu ja monipuolisuus) vastaa parhaiten IQF-pakastaminen hiilidioksidilla, säilöntäpakastus (-22 asteessa) ja pakastekuivaus. Valoisten kesäöiden hankkeessa on tuotettu alustavia laskelmia tuotantolaitoksesta, jossa kyseisillä menetelmillä pystyttäisiin käsittelemään satoja tuhansia kiloja raaka-ainetta vuodessa. Lisäksi marjojen käsittely vaatii puhdistuslinjaston, josta on myös alustavat laskelmat.

Tuotantotiloissa tulisi olla tuoreen raaka-aineen käsittelyyn soveltuvat tilat, ns. multatila kasvisten alkutuotantoon sekä huonelämmintä kuivavarastoa. Merkittävä kehittämishaaste on elintarvikkeiden ja muiden luonnontuotteiden vähähiilinen pakkaaminen ja ekologiseen pakkaamiseen suunniteltu tila ja laitteisto. Kiihdyttämön osaksi on suunniteltu kehitettäväksi useiden alan yritysten hyödynnettävissä oleva vähähiilinen pakkaamo.

Valoisten kesäöiden -hankkeessa nousi esiin myös koko tuotantoketjun jäljitettävyyys ja tuotteen laatuvarmuus aina metsästä kaupan hyllylle, oli kyse sitten syötävästä luonnontuotteista tai esimerkiksi luonnonkosmetiikasta. Esimerkiksi marjojen ja muiden luonnontuotteiden pitoisuudet joka erästä pitää pystyä luotettavasti todistamaan prosessin eri vaiheessa aina raaka-aineen keruusta lopputuotteeksi asti. Sitä tarkoitusta varten tarvitaan elintarvikelaboratorio -tyyppinen tila, jossa peruspitoisuudet pystytään todentamaan.

Tuotantolaitokseen tulisi rakentaa myös muutamia tuotantotiloja, joita yritykset voivat vuokrata käyttöönsä ja varustaa tarpeidensa mukaan. Lisäksi tarvitaan kokoontumis- ja toimistotiloja, sosiaalitalat sekä mahdollisesti ravintola/kahvila ja muita yleisötiloja.

Tuotantotilojen toteutuksessa etsitään energiatehokkaita, vähähiilisiä ja kestäviä ratkaisuja. Ihanteellista olisi hyödyntää pohjoista osaamista esim. teollisen puurakentamisen saralta. Kiihdyttämö tarjoaa näiltä osin kiinnostavan mahdollisuuden uusien ratkaisujen kehittämiseen ja testaamiseen.

Asiantuntija- ja yhteistyöverkosto

Oleellisena osana Kiihdyttämö-konseptia on koota ja ylläpitää asiantuntija- ja yhteistyöverkostoja. Tunturi-Lapissa on tehty yrittäjyyteen kannustamistoimenpiteitä mm. ammattiopiston koulutuksen ja luonnontuotealan hankkeiden kautta. On tärkeää, että koulutusten jälkeen aloittamassa olevat yrittäjät ja myös olemassa olevat pk-yritykset voisivat tehdä tuotekehitystä yhteisessä T&K-ympäristössä ja saada tukea yhteisöllisestä kehittämisestä sekä T&K-ympäristön henkilökunnalta. T&K-ympäristö on voimakkaasti verkostoitunut sekä Suomessa että ulkomailla. Alueellinen T&K-ympäristö hyötyy muiden Suomen alueiden osaamisesta ja erityislaitteistoista sekä T&K-ympäristöistä sekä näiden kansainvälisistä yhteistyöhankkeista.

T&K-ympäristöön kuuluu luontevana osana oppilaitosyhteistyö, julkinen sektori, viranomaistahot, yliopisto- ja tutkimuslaitoksia, liiketoiminnan, myynnin ja markkinoinnin ammattilaisia sekä muita sidosryhmiä.

Kiihdyttämö-konseptin T&K -ympäristön luomisen oleellinen osio on ns. mentoriverkoston kokoaminen ja koordinointi. Mentoriverkostoa voidaan käyttää yritysten tuotteiden ja palveluiden sekä kiihdyttämön palveluiden yhteisöllisessä kehittämisessä. Malli sopii myös uusien liiketoimintaideoiden jalostamiseen. Yhteisöllinen kehittäminen tarkoittaa, että kehittämistyötä tuetaan säännöllisten mentoriverkoston yhteistapaamisten ja koulutusten avulla – osin tapaamisin ja etäyhteyksien avulla. Lisäksi hyödynnetään myös ulkopuolisia ostettuja asiantuntijapalveluita kehitystyössä.

Toimijaverkosto

Kiihdyttämön toimijaverkosto koostuu luonnontuote- ja lähiruoka-alan yrityksistä ja tuotantoketjuihin liittyvistä laajoista sidosryhmistä. Yritykset voivat hyödyntää kiihdyttämön palveluita tarvitsemiltaan osin tuotantoprosessien eri vaiheissa tai kokonaisvaltaisesti. Kiihdyttämö tarjoaa mahdollisuuden kehittää liiketoimintaa ja tuotantoa koekeittiön ja mentoriverkoston avulla joko lyhytkestoisena jaksona tai pidempänä prosessina. Kiihdyttämön palveluita voi hyödyntää myös vain tietyltä osin tuotantoprosessia, esim säilönnän tai pakkaamisen osalta.

Oleellinen osa kiihdyttämö -konseptin kehittämistyötä on mallintaa kiihdyttämökokonaisuuden organisaattiorakenne, rahoitus ja hallinto.

5.1 Koekeittiön investointisuunnitelma / 5.3 Koekeittiön rahoitussuunnitelma

Hautomo –konseptin tarkemman toiminta-, kustannus- ja rahoitussuunnitelman laatimista varten Kolarin kunta on katsonut tarpeelliseksi työstää eteenpäin yrityshautomotoimintaa, jota konseptoidaan Maaseuturahaston rahoittamassa HAUTOMON konseptointi luonnontuote- ja lähiruoka-alalle hankkeessa. Hautomossa keskitytään kehittämään paikallisen toimijaverkoston tekemistä vastaamaan paikallistason markkinoihin ja etsimään uusia yrittämisen mahdollisuuksia.

Kiihdyttämö –konseptia varten Valoisten kesäöiden hankkeessa on tuotettu alustavia laskelmia liittyen liiketoimintamallin konseptointiin. Mallissa on laadittu asiantuntijan toimesta laskemia valitun

tuotantoprosessin toteuttamiseksi. Alustavien laskelmien pohjalta Kiihdyttämö-konseptia työstetään eteenpäin Kiihdyttämön toteutettavuusselvitykseen tähtäävässä hankkeessa, johon Lapin liitto on myöntänyt rahoituksen helmikuussa 2019.

TULOS 6: Kansainvälinen kilpailija- ja markkinapotentiaaliselvitys

Hankkeen toimesta tilattiin tavoitteisiin sovitettu markkinaselvitys, joka toteutettiin neljässä Aasian valtiossa/kaupungissa: Singapore, Japani, Etelä-Korea ja Hongkong. Syvempi kartoitus tehtiin vielä Hongkongissa, joka hankkeen aikana osoittautui näistä helpoimmaksi alueeksi lähestyä uusilla tuotteilla. Markkinaselvitys antoi paljon lisätietoa tavoitelluista uusista markkinoista ja arvokasta palautetta myös tuotekehitykseen.



Eveliina Niva

Projektipäällikkö - Project Manager

Valoisten kesäöiden ja keskiyönauringon kasvattamaa Sinulle -

From Land of White Nights and the Midnight Sun for You

Kolarin kunta - Municipality of Kolari

+358 (0)40 4895351

e-mail. eveliina.niva@kolari.fi

FB Mettän vilja (www.facebook.com/mettanvilja)