



Kuusamo Lapland Wild Food syntytarina

Luonnontuotteet liikkeelle!

Kuopio 03102019

Elisa Kangasaho

Yrittäjä, ECM Economic and Marketing Advisor Oy

e.kangasaho@outlook.com

1. Tavoitteet

2. Rahoitus

3. Yrittäjien
haastattelut

4. Yhteinen
kokoontuminen

5. Yhteinen
sateenvarjo

6. Toimenpiteet

7. Tiedotus

8. Kuntien tuki

9. Tulokset ja
tulevaisuus

Kuusamo Lapland Wild Food syntyprosessi

Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle

Hankesuunnitelman mukaiset tavoitteet

Yhteistyön
kasvat-
taminen

Tunnettuuden
lisääminen

Ammattitaidon
ja -tiedon
lisääminen

Tuotteista-
misen
kehitys

Myyntityön
kehitys

Kansainvälisyyden
lisääminen



Lasten luistelu-
kentän avajaiset



Hossan avajaiset



Eräkokouskurssit



Tuotteistamiset



Ranskalaiset Michelin keittiömestarit



Villiruokaa ravintoloissa



Kuusenkerkkäkoulutus



Opintomatkat



www.wildfoodkuusamolapland.com

Instagram: #wildfoodkuusamolapland

Hanke n. 400.000 eur. Hankeaika 1.4. 2015 – 31.3.2018. EAKR 70%, yritykset ja kunnat 30%. Työpaikkojen määrän kasvutavoite 20 uutta, näistä naisia 10.

Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle - yhteistyökumppanit

Matkailu/ravintola/majoitus (25) Elintarvike (15)

ravintola Hotku, Isokenkäisten klubi, Kuusamon Lihatuote,
Tundra, Ervastin lomat, Kuusamon tropiikki, Riipisen Riistaherkut
Hotel Cumulus Resort Rukahovi, Petäjälammen Herkku,
Rukapalvelu, ravintola Kuksa, Kuusamon kalajaloste,
Rukatonttu, Rukan Salonki, Kuusamon peruna,
Ruka Kuusamo matkailuyhdistys, Kitkan Herkku, Kuusamon Juusto
Oivangin Lomakartano, Nuorisokeskus Palosaaren poro- ja kalastustila,
Oivanki, Pohjolan Pirtti, ravintola Koillismaan Luonnonkala,
Talompöytä, Pitkäsen maalaisjuustola,
Saijan Lomakartano, Ruka Peak, Aikkilan porotila,
Royal Ruka, Rukakeskus, Hirvipirtti, Taivalkosken leipomo,
Ruka Safaris, Ruka Adventures, Pesiölän puutarha, HopunLoppu, Wild Food
kasvisravintola Karpalo, Kuusamo Lapland osk.
Wild Nature Spirit, Leenan Koskitupa, Käylä.

Muut (6): Kainuun ammattiopisto, Kuusamo Golf, Kuusamon Yrittäjät, Taivalkosken Yrittäjät, Kuusamon Eräveikot sekä ELO-säätiö (suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö).

Lisäksi yhteistyökumppanina on Oulangan kansallispuisto ja Koillismaan Leader.

Kauppa (4)

Koillismaan
Osuuskauppa (+majoit.),
Bjarmia,
Citymarket,
Jalavan kauppa.

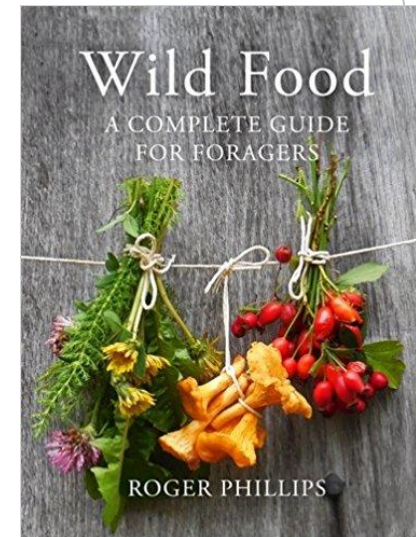


Mikä Villi?

VILLIRUOKA ON

marjoja, sieniä, riistaa, poroa, villikalaa, -
vihanneksia ja -yrttejä

Villiruokaa on kaikki luonnossa vapaasti kasvava ruoka, myös riistaeläimet ja poro.





Yhdessä tekemisen sateenvarjo



OPINTOMATKOJA





Opintomatalla 21.-22.4.2016 tutustuminen Sybimar Oy:n suljettuun vesikiertoon Uudessakaupungissa.

TUNNETTUUS JA YHTEISTYÖ



Kalastuksenpäivä Kuusamon koululaisille
17.5.2017 n. 200 osallistujaa. Tapahtuma on
järjestetty jo viisi kertaa yhteistyössä
ProAgria Oulun kanssa.

Hanke teki tapahtumassa ”paras kouluruoka”-kyselyn.
111 vastaajaa. Eniten kannatusta saivat
pyttipannu n. 20% ja yhteensä makkarat n. 20%.





"Mustikka Oskari" innostamassa Kuusamon koululaisia keräilyyn 2.5.2016.
Kuusenkerkkäkoulutus v. 2016. Villiyrteistä kesätöitä-esitys kouluille. 31.1.2018 Nilon koulu.

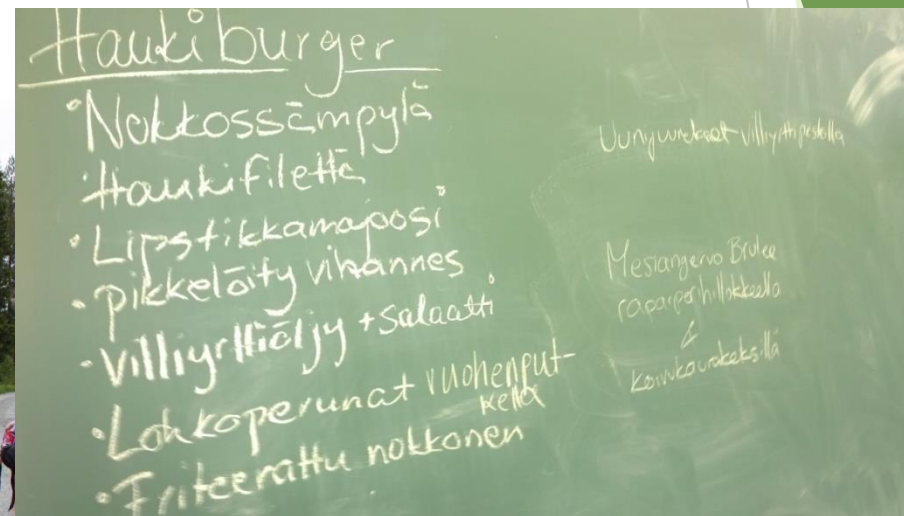


SEMINAARIT, MARKKINAT, KURSSIT

Ammattilaisten
villiyrttikurssi 29.6.2016
Tundrassa



Villiyrttikurssi, kerääminen ja tuotteistaminen ruoka-annoksiksi



SEMINAARIT, MARKKINAT, KURSSIT



Järjestämme seminaareja ja sieni-, yrtti, yms. kursseja. Sami Garam Villiruokamarkkinoilla 2015. Tuotteistamisopetusta. Kuvassa sienimakkara.



Luontokuvaus ja ruokamatkailu tuotteistaminen.
Koskikara Käylän kahvilasta kuvattuna joulukuussa 2017. Kuva Olli Lamminsalo.



Tunnettuus,
tuotteistaminen.
"Potulla on väliä."
Hossan avajaiset 6.2017.







Jarmo Pitkänen, The Chef of Wild Food



Perch and roach cake and vendace and potatoes





Fried vendace and vendace roe. White fish and trout



Wild Food Restaurant Rukan Kuksa



<http://www.rukankuksa.fi/en>

MAIN COURSE, f.ex.

Traditional Lappish Sautéed Reindeer. Carrot-pumpkin purée, roasted beetroot, redcurrant sauce, elk tenderloin. Potato confit, roasted beetroot, redcurrant sauce. Reindeer burger.

Home made reindeer 200g, smoked cheese from Kuusamo, pickled cucumber mayonnaise, smoked onion compote, marinated red onion, country fries.



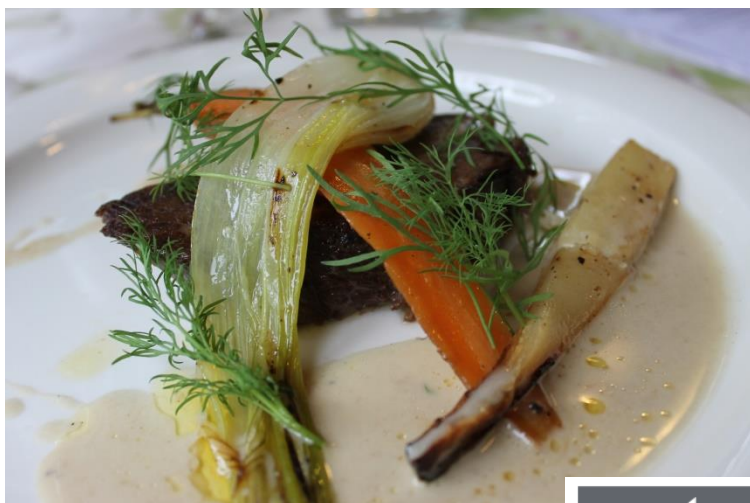


Isokenkäisten Klubi - itärajan helmi

on matkailupalveluja Kuusamossa tuottava perheyrittäjä jo toisessa polvessa. Löydät meidät koskettavan luonnon alkujuurilta, hiljaisen ja puhtaan Heikinjärven rannalta, vain parin kilometrin päässä Venäjän rajavyöhykkeeltä. Meillä voit yöpyä erämaahotelli Kortteerissa tai kaikilla mukavuuksilla varustetussa hirsimökissä, sauna Seitsemän tähden savusaunassa, pulahtaa raikkaaseen avantoon ja nauttia perinteisestä, erityisellä huolella valmistetusta kuusamolaisesta lähiruoasta.

Tervetuloa nauttimaan maukkaasta ruoasta, savusaunan lempeistä löylyistä ja makoisista yöunista.









rane@hopunloppukuusamo.fi





rane@hopunloppukuusamo.fi



Alusta loppuun asti käsityönä tehdyt
rieskat valmistuvat kotimaisista
puhtaista raaka-aineista.



Koillismaalaista
lähiruokaa

**Petäjälammen
HERKKU**
www.petajalammenherkku.fi
www.facebook.com/PetajalammenHerkku

Kitkantie 135
93600 KUUSAMO
040 7625 899



KUUSAMON OHRARIESKA

Kuusamon rieskan juuret
yltävät aina vuoteen 1970 ja
herkullinen maku pohjautuu
perinteiseen reseptiin.
Alusta loppuun asti käsityönä tehdyt
rieskat valmistuvat kotimaisista
puhtaista raaka-aineista.



189€ TESTIVOITTAJA (229,-) **normaalihinnasta!**

Kuusamon Tärppi Oy OUTDOOR SHOP

Huoparintie 1, Kuusamo
puh. 044 0162400
av: ma-pe 9-18,
la 9-15, su suljettu
www.kuusamontarppi.fi

**IT-ASiantuntija
KAUPPA-HUOLTO-YLLÄPITO**

**PEHMO
KUUSAMO OY**

Torangintaival 1, Kuusamo Puh. 050 585 6626
• MA-PE 9-17 • info@pehmo.net

Maista ja nauti uutta
**Pitkäsen Maalaisjuustolan
KUUSENKERKKÄJOGURTtia**
- laktoositon

Pitkäsen
MAALAIJSJUUSTOLA
Kuusamo

Myynnissä
paikallisissa liikkeissä!

LIVOHKA
KAPIN LÄHÖN JA LUONNONRAUHAAN

TERVETULOA LIVOHKAAN

Lomakeskus Livojärven rannalla.
Tarjolla hyvätasoista majoitusta, laadukasta ruokaa.
Unohtamatta täydellistä luonnonrauhaa ja upeita
patikointi-, hiihto- tai kalastusmahdollisuuksia.
Katso www.jhl.fi/livohka tai soita 010 7703 720.

Kaarelantie 23, 97900 Posio

Kuusamon Fysioterapia oy Päivän paiste

**UUTTA! Nyt meillä fysioterapeutin
SUORAVASTAANOTTOPALVELU.**

Tervetuloa fysioterapeutin tutkimuksiin
ja hoitoon myös ilman lähetettä!

Palveluitamme ovat mm.

- Yksilöllinen fysioterapia (esim. tuki- ja liikuntaelinvaiat)
- Neurologinen kuntoutus
- Akupunktio
- Inkontinenssihoidot
- Hieronnat
- Personal trainer -palvelut (Fysitrainer)
- Rentoutushoidot / -ryhmät (Psyko fyysinen fysioterapia)
- Ohjatut kuntosaliryhmät / liikuntapalvelut

KOULLISSANO MAT
8.2.18



Bjarmian villiruokahyöly ja Bjarmian tuotteet esillä Matkamessuilla 2018.



Kasvisravintola Karpalo





<https://www.facebook.com/kuusamonkaturuokamarkkinat/>
<http://www.wildfoodkuusamolapland.com/fi/tapahtumat/katuruokamarkkinat/>



Kuusamon katuruokamarkkinat. Mustikkapiirakkakilpailu.





Tervetuloa
katuruokamarkkinoille
4.8.2018. Lisäksi
tapahtumia koko viikko
Kuusamon kylissä.



Ranskalaiset
Michelin-kokit
ja MOFit
vierailulla
Kuusamossa
4.2015.



Petäjälammen
Herkku
esittäytyy
Pariisissa.



KANSAINVÄLISTYMINEN



The 17th of November 2016 , Seminar

“Experience of Island and other Northern countries in developing Arctic cuisine” (The seminar will be held on the platform “Made in Arctic” in cooperation with the tourist department of the Murmansk region Government)

Location: Azimut Hotel (Murmansk, Lenin avenue, 82)

Expected participation 50-70 targeted guests (Local Authorities, representatives of HoReCa; regional fish industry; local travel industry).

Speakers:

- Welcome word: Berglind Ásgeirsdóttir, Ambassador of Island in Moscow
- Ilona Vasilieva, Trade Representative of Embassy of Iceland in Moscow
- Islandic chef Fredric Sigurdsson
- Russian speaker
- “Wildfood” like gastronomic attractiveness of the Finish Lapland”. **Elisa Kristiina Kangasaho**, Project Manager of KOILLIS-SUOMEN KEHITTÄMISYHTIÖ NATURPOLIS
- Pitkänen Jarmo Matias**, Chef of RESTAURANT TUNDRA. Kuusamo, Finland
- Norwegian speaker



Jarmon Master Class Murmanskissa paikallisille ravintola-alan opiskelijoille.





Suomen Pietarin pääkonsulaatin Murmanskin toimipiste

lisäsi 14 uutta kuvaa ajalta marraskuu albumiin Developing Arctic cuisine and tourism - workshop.

marraskuu · 🕒 · 🌐

V Murmansk International Business Week, Delegation of Kuusamo in Arctic food seminar, organized by the Republic of Iceland.



KANSAINVÄLISTYMINEN



TIEDOTUS SISÄINEN JA ULKOINEN



Pääasiassa paikallislehdet,
alueen matkailulehdet,
myös Kaleva, HS, Maaseudun
Tulevaisuus, Elintarviketietoa,
RuokaSuomi, alueuutiset tv
ja radio.Sekä netti.

»Villiruoan ympärille kehitetään Koillismaalla uudenlaista elintarviketuotantoa ja ruokamatkailua.

viljelmänsä ja viljellyksiin.
- Maakauppias on työllistää ruoka-aine maatalouslaitosten, ruokapöytä, oli se sitten kukaan tai ruuasta. Kun ruoka-aine maatalous on laajapöytä ja ruuasta, se ei välttämättä valitsee perinteisiä, vaan tanssa.
Pöytänsä elämänsä kunnioitetaan on kukaan tällä yhteyttä maatalousmaailmaan. Maailma ja maatalous.



Vuoden 2018 lähiruokateko on nyt haussa

Lähiruoka & Luomu -tapahuma hailee sopivaa ehdokasta palkittavaksi Vuoden lähiruokateko -palkinnolla. Palkinnolla palkitaan henkilö, yritys tai yhteisö, joka on toiminnallaan edistänyt lähiruokan käyttöä ja tunnettuutta Suomessa. Hakuaika alkoi 1.2. ja palkinnon saaja voi ehdottaa helmikuun loppuun asti. Voittaja julistetaan Lähiruoka & Luomu -messuilla Messukeskuksessa 12.4.2018 ja palkitaan 2.000 eurolla.

Vuoden lähiruokateko -palkinnon voi saada henkilö, yritys tai yhteisö ja palkinnon arvoisia ovat muassa teot, jossa saaja on raaka-ainevaihtojensa vaikuttanut kestäväin kehityksen mukaisen toiminnan toteutumiseen tai kehitetty lähellä tuotettujen raaka-ainesten tuotevalikoimaa.

Myös merkittävät markkinointi- tai viestintäteot lähiruokan puolesta voivat olla Vuoden lähiruokateko -palkinnon arvoisia.

Lähiruokateko-palkinnon ovat aiemmin saaneet miljöökyläinen Otava Food Factory Oy (2017), Sodankylän kunnan ruokapalvelut (2016), Reko-lähiruokakareiden "Isi" Thomas Snellman (2015), LähiPuoli Remes (2014) ja keittämestari Heikki Ahopelto (2013).

Tunnuksensa palkinnon saajaksi voi joko ilmoittautua itse tai ilmoittaa ehdokkaansa 28.2. mennessä verkkosivustoilla osoitteessa www.lahiruokaluomu.fi.

Heino Ervasti porovahinkojen arviointilautakunnan puheenjohtajaksi

Kuusamolainen yrittäjä ja tuore kaupunginvaltuutettu Heino Ervasti on valittu Kuusamon porovahinkojen arviointilautakunnan puheenjohtajaksi.

Arviointilautakunnassa on kolme jäsentä, jotka edustavat paikkakuntaa sekä paikallisia maataloustuottajia.

Arviointilautakunnan työskentely on Ely-keskuksen mukaan puolueetonta porotalouden, maatalouden ja maanomistajien kesken olevien ristiriitaisuuksien ratkaisemista.

Lautakunnan jäsen ei sinänsä menetä mitään. Hänen tulee säilyttää objektiivisuutensa tilanteissa kuin tilanteissa. Arviointilautakunnan jäsen ei ole puolueasiantuntija, vaan puolueeton alansa asiantuntija, joka havainnoi ja arvioi kohteena olevalla alueella syntyneet kokonaisvahingot ja vahinkojen syyt ja aiheuttajat, palautetaan ohjeissa.

Yrttien keruussa riittää kesätöitä ihan jokaiselle

Kuusenkerkillä mahdollisuus jopa sadan euron päiväansioon

Kesätöitä haetaan juuri nyt! Jos tuntuu, että ei tarppaa, niin ei hätää: villiyrttien kerääminen on mahdollisuus, jossa ihan jokainen voi päästä kelpo ansiolle. Kuusamon Villiyrtti-osuuskunta lupaa ostaa esimerkiksi kaiken tarjolle tuotavan kuusenkerkän. Sen lisäksi erityistä kysyntää on nokkosesta, voikukasta, slankärsämöstä ja maitohorsmasta. Uutera kerääjä voi tienata jopa sata euroa päivässä.

Villiyrttien kysyntä on kasvanut räjähdysmäisesti viime vuosina. Kuusamon Villiyrtti-osuuskunnan puuhames Rauno Säkkinen sanoo, että pullonkaulana on raaka-ainesten saatavuus eli puola paimijoista.

Käytännössä kaikki, mitä kerätään, myydään tai jaostetaan eteenpäin. Paimijoita tarvitaan nyt nopeasti lisää, hän sanoo.

Säkkinen ja Kuusamon Wild Food -hankkeen projektipäällikkö Elisa Kangasaho osallistuivat viime viikolla Nilon yläkouluilla järjestettyyn yrittäjyyspäivään ja kertoivat 7.-9.-luokkalaistille villiyrttien mahdollisuuksista Koillismaalla.

— Paitsi terveellistä, edellistä ja älyttömän hyvää, villiyrtit ovat mahdollisuus myös työllistymiseen, Kangasaho kiteytti.

Verofonta tienestii

Yrttien, kuten muidenkin



Villiyrtit ja muut villi- sekä lähiruoka ovat nostaneet niin Suomessa kuin maailmalla. Villiyrttien jalostamisen kuvan esteenä on puola raaka-ainesta. Elisa Kangasaho haastaa kerääjäjoukkoon nyt myös koululaiset ja opiskelijat.

luonnontuotteiden, myymien on aina verotonta tuloa.

— Parhaat kuusenkerkin kerääjät ovat päässeet jopa sadan euron päiväansioon. Minusta se on aika paljon sen lisäksi, että saa viettää kesäpäiviä luonnossa ja mahdollisesti hyvien kavereitten kanssa, kannustaa Kangasaho.

Paimijoille koulutusta

Rauno Säkkinen korostaa paimittavien yrttien tunteutumista.

— Yrtit pitää tunnistaa varmuudella ja vain virheettömiä kerätään.

Kuusamossa järjestetään

kevään aikana paimijakoulutuksia, joissa perehdytään paimittaviin lajeihin ja alan pelisääntöihin. Koulutuksen yhteydessä on mahdollista suorittaa myös paimijakortti, joka mahdollistaa luonnontuotteiden myymisen.

” Jos jokainen kuusamon kotitalous ostaisi viikossa kymmenellä eurolla täällä tuotettuja elintarvikkeita, se tietäisi vuositasolla jopa 2,4 miljoonaa euroa lisää paikallistalouteen.

Paimijakortin saamisen ehtona on 15 vuoden ikä. Säkkinen mukaan tällä nuoremmat voivat tulla mukaan koulutukseen, kerätä yrttejä ja myydä ne kortin omaavan vanhemman sisaruksen tai vaikka isovanhemman kanssa.

— Houkutelkaa mukaan myös kavereitanne, hän kehotti.

Muutaman viikon mittainen sesonki

Viime kesä meni monen yrtin ja varsinkin kuusenkerkän suhteen pieleen, sillä kylmä ja kolea sää ei edesautannut kasvua.

Kuusenkerkin paiminta-

aikaa on yleensä vain muutama viikko kesän alussa, mutta muita yrttejä voi kerätä pitkän kesän riippuen siitä, mitä osaa kasvista kerätään.

— Kuusenkerkinpaiminta vaatii aina maanomistajan luvan ja muulloinkin on kohteliasta kertoa, millä asialla on. Olemme saaneet muun muassa Kuusamon Yhteismetsästä ja kaupungilta alueita, joilla voimme kerkiä kerätä.

Säkkinen lupaa maksaa kerkistä ja yrteistä 5–10 euroa kilolta. Lopullisen hinnan määrää markkinatilanne. Ostopaikka on Säkkinen mukaan vielä haussa, mutta se ilmoitetaan, kun paikka selvii.

Villiruokahankkeen jatkoa pohditaan loppuseminaarissa

Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalla -hankkeen loppuseminaarissa 15. helmikuuta pohditaan porukalla elintarvikkeiden ja ruokamatkailun tulevaisuutta Koillismaalla.

Hanketta vetänyt projektipäällikkö Elisa Kangasaho osallistuu seminaariin Kangasahon mukaan korvaamaton.

Kangasahon mukaan ensiarvoisen tärkeää olisi kehittää lähiruokan osuutta myös paikallisella tasolla.

— En ymmärrä, että meillä tarjotaan koululaisille tonnikalaa, kun järvenne ovat täynnä eettisesti ja ekologisesti pyydyttä, terveellistä järvikalaa. Tässä on kyse enemmän tahdosta kuin rahasta, hän viestittää päättäjille.

Suomen parhaat asiantuntijat

Hankkeen loppuseminaarissa ovat mukana muun muassa Esa Wrang Food from Finland -organisaatiosta

ja Luonnonvarakeskuksen tutkija Lotta Heikkilä.

— Esa Wrang on tällä hetkellä Suomen paras ja arvostetuin elintarvikkeiden asiantuntija. Lotta Heikkilä puolestaan tietää ja tuntee ruokamatkailun trendit. Molemmilla on varmasti painavaa asiaa meille koillismaalaisille.

Seminaarin muita puhujia ovat muun muassa Maulavirta ja keruutuotetarkastaja Toini Kumpulainen.

nen sekä Kuusamon Juuston toimintajohtaja Jyrki Vaitrinen.

— Nyt mietitään yhdessä Koillismaan elintarvikesektorin tulevaisuutta. Pienilläkin arkeilla valinnoilla voidaan vaikuttaa paljon. Jos jokainen kuusamolainen kotitalous ostaisi viikossa kymmenellä eurolla täällä tuotettuja elintarvikkeita, se tietäisi vuositasolla jopa 2,4 miljoonaa euroa lisää paikallistalouteen, Kangasaho sanoo.

Kuusi

Haukip
Luhta
mestari
myös e
ensimr
jansa
1973.
kuvan
tujen e
öisiä n
kaide
tionpi
man t
Kahe
sen-si
haake
Ku
galle
aluet
tely
rajat
(Ma
K
Lul
reis
vall
ide
vae
pal
tu
vo
Lx
Pe
m

Tavoitetaso 2014 - 2016

Perustoimialat

tav.2021 / 2017

- Matkailu:
+250 htv / +150 htv
- Metsä ja puujalostus:
+100 htv/ + 50 htv
- Kaivos (seututaso)
+150 htv/ +100 htv
- Maatalous- ja
luonnontuoteala:
+150 htv/ +100 htv,
Lähiruoan osuus alueen
matkailun, vähittäis- ja
tukkukaupan sekä kaupungin
elintarvikehankinnoissa
kasvaa
Tavoite viimeistään v. 2021
60%

Johdannaistoimialat:

+450htv/ +200 htv

Kuusamo Lapland Wild Food ja
Taivalkoski Wild Food brändityön
tavoitteena on, että alue on
Suomen merkittävin
Ruokamatkailukohde v. 2020 ja
tunnettu myös kansainvälisesti.



Lähiruoan osuus v. 2016 n. 23%.



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!!!



Villiruoan vahvuudet ovat olemassa

- Maailman puhtain vesi, puhdas maaperä ja puhdas ilma.
- Maantieteellinen sijainti. Kova talvi eksoottisuus, arktinen luonto, metsä ja villit tuotteet
- Innovatiivinen tuotekehitystyö
- Ei tarttuvia eläintauteja, ei salmonellaa, hyvin alhainen antibioottien käyttö.
- Hyvin korkea ruokaturvallisuuden taso
- Globaalit ruokatrendit
- www.foodfromfinland.fi





Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiön (ELO)
Palkinto v. 2015





Elisa Kangasaho/Villiruoka, osk
Instagram ja face:

#kuusamolaplandwildfood

<https://www.facebook.com/kuusamonkaturuokamarkkinat/>

<http://www.wildfoodkuusamolapland.com/fi/tapahtumat/katuruokamarkkinat/>

ECM Oy, 0400 408793

KIITOS!!!

