

Suomen yrttialan kehitys –yhteishankkeen (MMM Dnro: 4406/505/2006) loppuraportti ajalta 1.1.2007-28.2. 2010

Sisällysluettelo

1. Hankkeen toiminta-aika, yhteystiedot ja toimintaympäristö	2
2. Tausta	5
2.1. Yrttialan SWOT -analyysi	6
2.2. Hankkeen lähtökohdat	6
3. Tavoitteet	7
4 Toimenpiteet 1.7.2007-28.2.2010	8
4.1 Yrtti – Suomi -kehitysohjelma 2008-2013	8
4.2 Yrtti – Suomi -kehitysohjelman 2008-2013 julkaiseminen.....	9
4.3. Yrtti - Suomi hankesivujen perustaminen	9
4.4. Yritysrekisterin perustaminen Yrtti–Suomi sivustolle	10
4.5. Yrttiosaajien asiantuntijaverkoston kokoaminen.....	12
4.6. Yrttialan toimijoiden osaamisen kehittämiseksi järjestetyt koulutus- ja seminaaritilaisuudet	12
4.7. Yrttien käyttöä, tunnettuutta ja laatua lisäävä asiakaslähtöinen tutkimus- ja kehitystoiminta	13
4.8. Viestintä kehityksen ja yhteistyön tukena	16
4.9. ORAS –orastavat ja rehevät ajatukset suunnitelmiksi –yrttikeskustelu	18
5. Hankkeen kokonaisrahoitus ja rahoituksen käyttö.....	19
6. Hankkeen määrällisten ja laadullisten tulosten arviointi	19
6.1. Hankkeesta hyötyvät toimialat ja toimijat	22
6.2. Hankkeen vastoinkäymiset	22
7. Hankkeen teemaa koskevat kehittämis- ja toimenpide-esitykset.....	23
8. Julkaisut	24

Liitteet 1-12

1. Hankkeen toiminta-aika, yhteystiedot ja toimintaympäristö

Hankkeen yhteystiedot ja toimintaympäristö	
Hankkeen nimi:	Suomen yrttialan kehitys -yhteishanke
Toiminta-aika:	1.1.2007-28.2.2010, varsinainen toiminta käynnistettiin 1.5.2007, sillä rahoituspäätös saatiin 12.4.2007
MMM Dnro:	4406/505/2006
Projektikoodi:	34620
Määrärahakoodi:	6001
Hankkeen vastuhenkilö:	Toiminnanjohtaja Simo Moisio
Organisaatio:	Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi Puh. (08) 6155 5590, (08) 6155 5591 Fax (08) 6155 5592 Sähköposti info@arctic-flavours.fi
Hankkeen projektipäällikkö:	Sirkku Laurila 1.7.2007-30.12.2007 Helmi Mikkonen 9.1.2008-29.2.2008, 10.3.2008-28.2.2010
Projektisihteeri:	Leena Kela 1.7.2007-30.7.2009 Kaisu Seppänen-Härkönen 1.8.2009-28.2.2010
Julkaisusuunnittelija:	Marjo Räisänen 1.7.2007-30.9.2008 ja 1.2.2009-28.2.2010 Tuula Huotari 1.10.2008-31.1.2009
Hankkeen kohdentumisalue:	Koko Suomi

Hankkeen vastuullinen toteuttaja on ollut Arktiset Aromit ry. Hankkeen projektipäällikkö, sihteeri ja julkaisusuunnittelija ovat olleet työsuhteessa Arktiset Aromit ry:n alaisuudessa, ja he ovat toteuttaneet hankkeelle suunniteltuja toimenpiteitä yhteistyössä yrttialan toimijoiden kanssa. Hankkeen suunnittelupalaveriin ovat osallistuneet hankkeen työntekijät sekä hanketta hallinnoivan yhdistyksen edustaja. Palaverissa on arvioitu hankkeen toteutumista käyttäen mittareina hankkeelle suunniteltujen toimenpiteiden valmiusastetta sekä määrällisten tavoitteiden toteutumista.

Järjestetyt suunnittelupalaverit 2007-2009

Syyskaudella 2007:

kuukausittain, Suomussalmi

Vuonna 2008:

18.1.2008, Muhos

3.4.2008, Suomussalmi

3.-4.6.2008, Suomussalmi

12.8.2008, Suomussalmi

17.11.2008, Suomussalmi

17.12.2008, Suomussalmi

Vuonna 2009:

16.2.2009, Suomussalmi

31.3-1.4.2009, Suomussalmi

12.5.2009, Suomussalmi

5.8.2009, Kajaani

Simo Moisio

Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.

Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi

puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen

Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke

Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi

puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

Hankkeen ohjausta ja seuranta varten asetettiin ohjausryhmä syksyllä 2007, joka on ohjannut hankkeelle suunniteltujen toimenpiteiden toteutumista. Ohjausryhmään on kutsuttu edustajat yrityksistä, aluekehittäjistä (erityisesti Lappi ja Savo) Arktiset Aromit ry:stä ja hankkeen rahoittajasta.

Suomen yrttialan kehitys -hankkeen ohjausryhmä 1.10.2007-28.2.2010:

Jutila Arimatti 1.9.2008 alkaen Isohanni Tiina, 1.9.2008 asti	Tuotekehitysjohtaja, Lumene Group, Espoo Tuotekehitysjohtaja, Lumene Group, Espoo
Kumpulainen Toini	Koulutussuunnittelija, Uudistuvan puutarhatilan strategiat ja Herba-Centria -hanke, Kiuruvesi
Kärkkäinen Pertti	Yrittäjä, Savonlinnan Yrttipaja Oy, Savonlinna
Mantere Timo	Markkinointipäällikkö, Frantsilan Yrttitila Ky, Kyröskoski
Moisio Simo	Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry, Suomussalmi
Saarva Petteri 25.9.2008 asti	Helsinki
Siivari Jari	Toimitusjohtaja, Norbiox Oy, Kauhajoki
Tuominen Marja	Koulutuspäällikkö, yrittäjä, Tuomisen Yrttitarha Oy, Meltosjärvi
Väisänen Hanna-Maija 25.9.2008 alkaen	Kehittämispäällikkö, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Mikkeli
Partanen Birgitta (varajäsen) 25.9.2008 alkaen	Projektipäällikkö, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Mikkeli

Rahoittajan edustaja ja ohjausryhmän asiakirjojen tarkastaja:

Viljanen Kirsi	Ylitarkastaja, Maa- ja metsätalousministeriö, Maatalousosasto Maaseudun kehittämissyksikkö, Helsinki
----------------	---

Ohjausryhmä on kokoontunut hankeaikana 2007-2010 seuraavasti:

Vuonna 2007:
24.10.2007, Jyväskylä

Vuonna 2008:
28.2.2008, Oulu
14.5.2008, Tampere
25.9.2008, Mikkeli

Vuonna 2009:
20.5.2009, Oulu
29.10.2009, Tampere

Vuonna 2010:
20.1.2010, Hämeenkyrö

Palavereissa on arvioitu toimintakauden tuloksia ja suunniteltu seuraavan kauden toimintaa. Projektipäällikkö on laatinut vuosisuunnitelmat hankkeelle ohjausryhmän ohjeistamana.

Yrtti-Suomi -ohjelman yhteistyötahoja ovat olleet muun muassa:

Yrttialan yrittäjät: lisätietoa kohdassa 4.4

Yrttialan asiantuntijaverkosto: lisätietoa kohdassa 4.5

Finfood - Suomen Ruokatieto ry.

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

Helsingin yliopisto, Farmasian laitos
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkeli
Luonnontuotealan teemaryhmä
Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT, Mikkeli ja Rovaniemi
Mikkelin ammattikorkeakoulu, ympäristö- ja ravitsemisalan laitos
Oulun seudun ammattikorkeakoulu, Luonnonvara-alan yksikkö
Oulun seudun ammattiopisto, Myllytullin yksikkö
Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, Joensuu
ProAgria Maaseutukeskukset: Keski-Suomi, Lappi ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset
Rovaniemen ammattikorkeakoulu, hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma
Ruoka-Suomi teemaryhmä
Turun yliopisto, Kemian laitos

Hankeyhteistyössä ovat toimineet mm.

HerbaCentria ja aiempi Ylermi -hanke, Ylä-Savo, Kiuruveden kaupunki

Lappi luo, MTT ja ProAgria Rovaniemi

- Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämisohjelma (2007–2010)*
- Arktiset Aromit ry:n *Laatua luonnosta IV (2009)*
- Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Etelä-Savon alueella toimivaa *Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin valmennusohjelma (2008-2010)*
- Marjaosaamiskeskus (Sisä-Savon seutuyhtymän alainen marja- ja puutarhaviljelyn asiantuntija- ja kehittämisorganisaatio) *UUDISTUS - Uudistuvan puutarhatilan strategiat -hankkeen 2008–2010 HerbaCentria -osio*
- MTT ja ProAgria Lappi, Rovaniemi *Lappi luo -hanke*

2. Tausta

Yrteillä tarkoitetaan luonnonvaraisia tai viljeltyjä kasveja, joita on perinteisesti käytetty mm. elintarvikkeissa ja kosmeettisissa valmisteissa sekä käsityö- ja koristetuotteissa. Osa yrteistä on sisällytetty Lääkelaitoksen lääkeluetteloon.

Yrttien keruu ja viljely on Suomessa pienimuotoista, kuminaa ja ruokkuyrttejä lukuun ottamatta. Yrttien käyttö on alkanut kuitenkin yleistyä 1980-luvulta lähtien ensimmäisten laajempien yrttiprojektien myötä, kun neuvontajärjestöt laajensivat neuvontaa yrttien viljelystä, keruusta ja käytöstä. Tutkimusprojekteissa on myös tutkittu yrttien sisältämiä vaikuttavia aineosia ja prosesseja niiden hyödyntämiseksi. Eteerisillä öljyillä ja muilla aineosilla saattaa olla tulevaisuudessa nykyistä suurempi merkitys kehitettäessä osakomponentteja terveysvaikutteisiin elintarvikkeisiin, kosmetiikkaan, lääkkeisiin ja teknokemian tuotteisiin.

Tämän hankkeen yhteydessä yrttialaan luetaan kuuluvaksi seuraavat osa-alueet:

1. **Luonnonyrttien keruu** Viime vuosien aikana luonnonyrttien keruu on nopeimmin kasvanut Lapissa, jossa yrtejä kerätään mm. luontaistuote- ja kosmetiikkateollisuuden tarpeisiin. Muualla Suomessa luonnonyrttejä poimitaan lähinnä sopimuksesta paikallisille yrityksille. Raaka-ainevalikoima on melko laaja.
2. **Yrttien viljely** Yrttilviljely on pääosin pienimittaista tuotantoa. Laajamittaisempi peltoviljely on aloitettu vain muutaman yrtin osalta, kuten kumina, nokkonen ja minttu. Merkittävää sopimustuotantoa ja tukkumyyntiä on kuminaa lukuun ottamatta vähän. Viljelyyn soveltuvien luonnonyrttien tuotanto saattaisi kuitenkin laajentua viljelykokeiden lupaavien tulosten mukaan.
3. **Yrttien jatkojalostaminen** Usein yrttien tuottaja myös jatkojalostaa keräämiään ja/tai viljelemiään yrtejä kuivaamalla kuivatuotteeksi, uuttamalla uutteen tai tislamalla eteeriseksi öljyksi. Jonkin verran on myös sopimustuotantopohjaista jatkojalostamista. Viime vuosina tällainen jatkojalostus on kehittynyt määrällisesti ja laadullisesti etenkin kosmetiikka- ja ravintolisäteollisuuden piirissä. Myös farmasianala on kiinnostunut yrttien mahdollisuuksista. Jatkojalostuksen siirtyminen tilakohtaisesta jalostuksesta suurempiin yksiköihin lisää tuotantovolyymia ja edellyttää tehokasta raaka-ainetuotantoa.
4. **Yrttituotteiden osto ja myyntiketju** Yrttien kaupallisen hyödyntämisen esteenä on ollut niiden huono tuntemus ketjun eri osissa. Yrttien vaihteleva saatavuus johtuu puolestaan mm. vaihtelevista sääolosuhteista ja kasvupaikoista, pienistä tuotantomääristä ja puutteista toimitusvarmuudessa. Myös laadun vaihtelu, vaatimaton jalostusaste ja ulkomaisiin yrttituotteisiin verrattuna suhteellisen korkea hinta ovat usein markkinoillepääsyn esteenä. Vähittäiskaupan kotimainen yrttitarjonta koostuu lähinnä kasvihuoneissa tuotetuista tuoreista ruokkuyrteistä. Kotimaisia luonnosta kerättyjä tai avomaalla viljeltyjä yrttituotteita ei juuri ole tarjolla, vaan ne myydään pääosin suoraan valmistajien toimesta kuluttajille tai kuluttajat keräävät tai viljelevät ne itse. Pienten erien logistiikan ja kaupan organisointi on tuottanut ongelmia.
5. **Yrteihin liittyvä maaseutu- ja luontomatkailu** Yrttien viljelyyn ja luonnonyrttien tutkimiseen ja hyödyntämiseen liittyy myös pienimuotoista matkailutoimintaa. Yrttipuutarhat ja -kokoelmat keräävät alasta kiinnostuneita kävijöitä muutamiin näyttöpuutarhoihin. Luonnonruokaa käytetään eksoottisena ravintona retkillä, vaelluksilla ja selviytymisleireillä.

2.1. Yrttialan SWOT -analyysi

<p>VAHVUUDET</p> <p>Paikallisen luonnonraaka-ainetuotannon jäljitettävyys, työllistävä vaikutus ja eettisyys Pohjoisten kasvien ominaisuudet Monipuolinen tutkimustieto Alan ammattilaiset Toimijoiden hyvät kokemukset yhteistyöstä ja halu valtakunnalliseen yhteistyöhön Kärkiyritykset Luomutuotanto Kuminan viljely</p>	<p>HEIKKOUEDET</p> <p>Alan mosaiikkimaisuus ja järjestäytymättömyys Tutkimus- ja hankeraportit tai virastojen tiedotteet eivät tavoita käytännön toimijoita Poimijoiden ja yrittäjien ikääntyminen Kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa markkinoilla Harrastelijaimago Teknologian ja teknologisen osaamisen puute Toiminnan pitkäjänteisyyden puute</p>
<p>MAHDOLLISUUDET</p> <p>Positiivinen pohjoinen imago Erikoistuotteet, aineosat ja prosessointi Terveystietoisuuden kasvu Yrittäjyyden mahdollisuudet Matkailu- ja elämystuotteet Runsas kasvivalikoima Marjakasvien uudet hyödyntämistavat Laajat viljely- ja poiminta-alueet Kiinnostuksen kasvu kysynnäksi Maaseudulla tarve uusille tuotantosuunnille Ympäristön laadun ja ilmaston muutokset Sopimusviljelyn kehittäminen</p>	<p>UHAT</p> <p>Ulkomainen massatuotanto Luonnon kestävän käytön rajojen ylittäminen Lainsäädännön muutokset, kustannusten nousu Ympäristön laadun ja ilmaston muutokset Asenteet alaa kohtaan Markkinoiden keskittyminen Maaseudun autioituminen</p>

2.2. Hankkeen lähtökohdat

Yrttialan hanketoiminta on ollut alueellista ja hajautunutta. Toiminta on ollut tuotantokeskeistä, eikä siinä ole painotettu verkottumista ja taloudellista yhteistyötä. Laajempi yhteistyö on puuttunut kehittämistoiminnasta.

Hankesuunnittelua on edistänyt mm. vuonna 2007 ProAgria Lapin hallinnoima *Elintarvike- ja luonnontuotealan koordinaatiohanke*. Lapissa on edellisellä ohjelmakaudella verkotettu rahoittajien ja eri organisaatioiden yhteistyönä luonnonkasveja jalostavat yritykset, tuotekehitys, tutkimus ja raaka-aineiden tuottajat. Luonnontuotealan kehittämisstrategia tälle ohjelmakaudelle on Lapissa laadittu Lapin liiton, TE-keskuksen, TEKES:en, RAMK:n, METLA:n ja MTT:n ohjelmiin.

Yrttialalle nähtiin hankkeen suunnitteluvaiheessa tarpeelliseksi laatia myös valtakunnallinen kehittämisstrategia tai -ohjelma. Alan tiedonvälitystä ja vuorovaikutusta on tarve lisätä. Alan koulutus- ja kehittämistoimintaa voidaan edelleen yhdensuuntaistaa. Lähtökohdaksi on ollut perusteltua valita sekä viljeltävät että luonnosta kerättävät yrtit, sillä niitä markkinoidaan samoissa tuoteryhmissä. Luonnonyrttien osalta on ollut mahdollista saada synergiaetua Arktiset Aromit ry:n valtakunnallisen *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishjelman* kanssa.

3. Tavoitteet

Hankkeen tavoitteena on ollut:

1. Kartoittaa yrttituotannon laajuus.
2. Parantaa yrttituotannon kannattavuutta.
3. Tehostaa yrttien markkinointia.
4. Kehittää yrttialan yhteistyötä.
5. Parantaa raaka-aineiden ja tuotteiden laatua.

Alkuperäiset hankkeen määrälliset tavoitteet kolmen vuoden aikana:

- Koulutustilaisuuksia 9 kpl. Lisäksi alan yhteistyöneuvotteluita ja keskustelufoorumeita
- Tuotekehitys- ja ideatiimejä ja alan kehittämistapaamisia 6-10 kpl/vuosi
- Julkaisut: 2 kpl ja useita selvityksiä ja raportteja
- Yrttialan osajaverkosto, jossa aluevastuuhenkilöt suuralueittain.
- Kansainväliset kokoukset ja tiedonhankintaan liittyvät tilaisuudet Suomessa: 2 kpl

Tavoitteet pysyivät hankeaikana muuttumattomina. Tavoitteiden toteuttamiseksi haettu rahoitus 341 000 euroa toteutui 160 000 euron suuruisena, joten määrällisiä tavoitteita jouduttiin karsimaan ja muovaamaan toimenpiteitä edullisemmiksi. Kansainvälinen toiminta jouduttiin jättämään kokonaan pois.

Rahoituspäätöksen perusteella rajatut hankkeen määrälliset tavoitteet kolmen vuoden aikana:

- Koulutus- tai seminaaritulaisuuksia 3 kpl ja 1 keskustelutilaisuus.
- Alan kehittämistapaamiset messuilla seminaareissa ja palavereissa
- Julkaisut: Yrttialan kehitysohjelma 2008-2013 ja useita selvityksiä ja raportteja
- Yrttialan valtakunnallinen asiantuntijaverkosto

4 Toimenpiteet 1.7.2007-28.2.2010

4.1 Yrtti – Suomi -kehitysohjelma 2008-2013

Suomen yrttialan kehitys -hanke kutsui syksyllä 2007 koolle ohjausryhmän, joka on luonut yrttialalle valtakunnallisen *Yrtti–Suomi -kehitysohjelman 2008-2013* yrttialan toimijoille tehdyn kyselyn (**liite 1**), asiantuntijalausuntojen ja kirjallisuudesta saatujen tietojen pohjalta.

Suomen yrttialan kehitysohjelmaa on ollut työstämässä seuraava ohjausryhmä:

Isohanni Tiina	Tuotekehitysjohtaja, Lumene Group, Espoo
Kumpulainen Toini	Koulutussuunnittelija, Uudistuvan puutarhatilan strategiat ja Herba-Centria -hanke, Kiuruvesi
Kärkkäinen Pertti	Yrittäjä, Savonlinnan Yrttipaja Oy, Savonlinna
Mantere Timo	Markkinointipäällikkö, Frantsilan Yrttitila Ky, Kyröskoski
Moisio Simo	Toiminnan johtaja, Arktiset Aromit ry, Suomussalmi
Saarva Petteri	Helsinki
Siivari Jari	Toimitusjohtaja, Norbiox Oy, Kauhajoki
Tuominen Marja	Yrittäjä, Tuomisen Yrttitarha Oy, Meltosjärvi
Viljanen Kirsi	Maa- ja metsätalousministeriö, Maatalousosasto Maaseudun kehittämissyksikkö, Helsinki

Ohjelmatyön asiantuntijajäseninä ovat toimineet mm.

Bertalan Galambosi (MTT, Mikkeli), Markku Koistinen (Ylikiiminki), Irja Mäkitalo (ProAgria Lappi, Rovaniemi), Oiva Nissinen (MTT, Rovaniemi), Juha Rutanen (Luonnontuotealan teemaryhmä), Heidi Valtari (Ruoka–Suomi -teemaryhmä), Hanna-Maija Väisänen (Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkeli).

Yrtti–Suomi -kehitysohjelmassa 2008-2013 on esitetty näkemyksiä yrttialan kansantaloudellisesta merkityksestä, tulevaisuuden kehityksen arvioinnista, Suomen asemasta maailman pohjoisimpana maatalousmaana, tuotannon laajentamisen edellytyksistä, vientimahdollisuuksista ja keruun merkityksestä suhteessa viljelyyn ja tuotantotavoitteisiin. Ohjelmassa on esitetty myös yrttialaan liittyvän tutkimus- ja hanketoiminnan sekä koulutuksen painopistealueet Suomessa. Ohjelmaan sisältyvät sekä luonnossa kasvavien yrttien että viljeltyjen yrttien tavanomaiset ja luonnonmukaiset tuotantoketjut.

Kehitysohjelma on laadittu nykyistä maa- ja metsätalousministeriön ohjelmakautta (2007-2013) varten. Ohjelmasta on tehty yrttialaa ohjaava raportti, jota alan kehittäjät sekä hanke- ja tutkimusrahoittajat voivat käyttää yrttialaa koskevien päätösten tukena. Yrtti – Suomi -ohjelman lausuntokierros järjestettiin sähköpostikyselynä helmi-maaliskuussa 2008, ja sen viimeistelyä varten järjestettiin palaveri Luonnontuotealan teemaryhmän kanssa 29.4.2008, Oulussa.

Poikkeama suunnitelmaan: Suunnitelman mukaan tarkoitus oli valmistella yrttialalle strategia, mutta käsikirjoituksen katsottiin palvelevan yrttialan toimijoita paremmin kehitysohjelmana.

4.2 Yrtti – Suomi -kehitysohjelman 2008-2013 julkaiseminen

Yrtti – Suomi -kehitysohjelma 2008-2013 raportti on laitettu 23.5.2008 Arktiset Aromit ry:n nettisivuille www.arctic-flavours.fi/yrttisuomi kaikkien vapaasti tulostettavaksi ja käytettäväksi yrttialan kehitystyön tukena. Tavoitteena on ollut kehitysprosessin käynnistäminen, jossa yrttialan toimijat pyrkisivät organisoitumaan taloudellisesti kannattavaksi verkostoituneeksi liiketoiminnaksi

Yrtti–Suomi –hankkeesta ja -kehitysohjelmasta 2008-2013 on tiedotettu seuraavissa yhteyksissä:

- Lähiruoka 2008 messut 14.–16.5.2008, Tampere
- Elomessut08, 14.–15.8.2008, Kiuruvesi
- Marjastuksen MM-kisat, 6.9.2008 Suomussalmi
- Luonnontuotemien festivaali, Kierikki, 27.9.2008 Yli-ii
- Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari 8.10.2008
- Osaava Nainen, Turun Messu- ja Kongressikeskus 24.–26.10.2008
- Finfood tiedote 15.5.2008
- Arktiset Aromit ry. tiedote 15.5.2008
- Ruoka-Suomi tiedote 3/2008 ja 2/2009
- Jakelu postitse hankepäättöksen liitteessä mainituille tahoille maaliskuussa 2009
- Oulun kaupungin Oma palsta kesäksi – hauskaa ja hyödyllistä, teemapäivillä 16.5.2009, Oulu*
- Oras-tilaisuus 20.1.2010, Hämeenkyrö

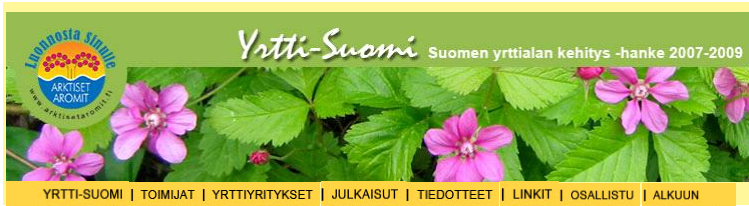


Hankkeen tiedottaminen on tehty Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishankkeen* kanssa yhteistyössä sekä tähdellä (*) merkityssä tapahtumassa Jaana Karjalaisen toimesta.

4.3. Yrtti - Suomi hankesivujen perustaminen

Hankkeen valtakunnallinen viestintä ja vuorovaikutus on pyritty toteuttamaan Arktiset Aromit ry:n kotisivujen **Yrtti–Suomi alisivustolla** www.arctic-flavours.fi/yrttisuomi (kuva 1). Vastaavasta sivustoista on hyviä kokemuksia edelliseltä ohjelmakaudelta, jolloin Arktiset Aromit ry:n ylimaakunnallisen hankkeen tiedotuskanavana käytettiin *Luonnosta Sinulle* – sivustoa.

Arktiset Aromit ry:n kotisivuilla vierailee nykyisin n. 330 000 kävijää vuodessa, ekstrasnet -opetussivustoille on rekisteröitynyt alan opetus- ja neuvontahenkilöstöä 950 henkilöä ja Luonnosta Sinulle nettilehden suoratilauksen on halunnut sähköpostiinsa yli 200 henkilöä, jotka edustavat elintarvikealaa ja -teollisuutta. Nämä ovat myös yrttialan vuorovaikutuksen kannalta keskeisiä kohderyhmiä. Keskitetysti yrttialan toimijoita palveleva Yrtti–Suomi -alisivusto on rakennettu osaksi tätä valmiiksi toimivaa tiedotuskanavaa.



Suomen yrttialan kehitys -hanke 2007-2009

Suomen yrttialan kehitys -hanke on Arktiset Aromit ry:n hallinnoima hanke, jonka toiminta-alue on koko Suomi. Hanketta on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän suosituksesta.

Hankkeen piiriin kuuluvat pelloilla ja puutarhoissa viljeltävät yrtit, samoin kuin kerättävät ja viljeltävät luonnonyrtit. Lisäksi huomioidaan sekä tavanomaiset että luonnonmukaiset tuotantoketjut.

Hankkeessa on laadittu Yrtti-Suomi -kehitysohjelma vuosille 2008-2013 yrttialan toimintaedellytysten ja yrttien käyttökulttuurin vahvistamiseksi kotimaassa.



Yrtti-Suomi Suomen yrttialan kehityshanke 2007-2009



4.4. Yritysrekisterin perustaminen Yrtti-Suomi sivustolle

Taustatietojen keräämistä varten hanke on tehnyt vuosina 2007-2008 yritysrekisterikartoituksen. Yritysrekisteriksi tässä yhteydessä luetaan luonnosta yrtejä keräävät tai niitä viljelevät yritykset, yrtejä vähittäin tai tukkuna myyvät ja ostavat yritykset, yrttien jatkojalostajat, yrtejä raaka-aineenaan käyttävät elintarvike- tai kosmetiikkateollisuuden yritykset sekä yrtejä käyttävät ammattikeittiöt, yrtejä hoitotuotteina käyttävät yritykset sekä matkailualan yritykset, joilla on yrttiaiheinen kytkentä, esimerkiksi näytepuutarha tai muu vastaava yrttikokoelma. Lähdetietoina käytettiin jo olemassa olevien rekistereiden tietoja lupakäytäntömenettely huomioiden.

Yritysten tarkemmat tiedot on kartoitettu mukaan ilmoittautuneiden 21 yrityksen osalta Yrtti-Suomi nettisivuille perustettuun **yritysrekisteriin**. Kartoitus on toteutettu hanketyöajan ulkopuolella, sillä hankerahoituksella kartoitusta ei voida tehdä.

Lisäksi sivustolta on linkit muihin yrttialaan kytkeytyviin hakupalveluihin, kuten:

- Ruoka-Suomi -teemaryhmän elintarvikealan yritysten hakupalvelu: www.aitojamakuja.fi
- Arktiset Aromit ry:n ylläpitämä luonnontuotealan yritysten hakupalvelu: www.arctic-flavours.fi/index.php?inc=kauppiaat&la=fi
- Luonnontuotealan teemaryhmän ylläpitämä luontoyritysten hakupalvelu: www.luontoyrittaja.net/5.html
- Luomuliitto ry:n luomutuotealan yritysten hakupalvelu: www.luomu-liitto.fi/luomutori/index.html

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

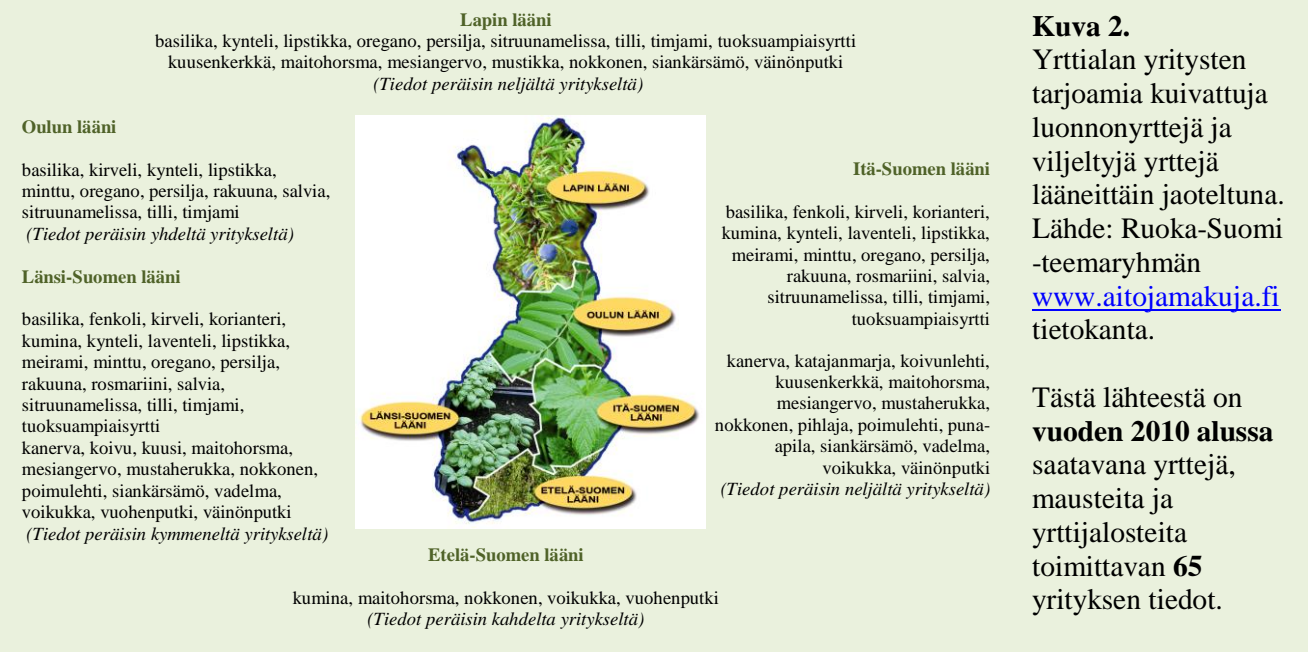
4.4.1. Yrttien tuotantovolyymi – Yrttien saatavuus Suomessa

Hanke on tuottanut kuluttajaesitteen *Yrttipokkari –keittiökäyttöön sopivat kuivayrtit*, johon on koottu tietoa keittiöyrttien saatavuudesta ja käyttömahdollisuuksista ammattikeittiöiden ja muidenkin kuluttajien yrttien käytön tukemiseksi (Esite on osa S. Ylimäen opinnäytetyötä OAMK/Luonnonvara-alan yksikkö).

Esitteen mukaan eniten yrttituottajia on Länsi-Suomen läänissä, mikä johtunee luonnonvara-alan ja yrttiviljelyn vahvasta asemasta tällä alueella (**kuva 2**). Seuraavaksi eniten yrttien tuottajia on Itä-Suomen ja Lapin lääneissä, joista etenkin Lapin vahvuutena on aktiivinen yrttien keruukulttuuri ja vilkas matkailutoiminta. Näillä alueilla yrtit ovat suosittuja ammattikeittiöissä. Lisäksi yrteistä valmistetaan mm. matkamuisto- ja lahjatuotteita. Yrttejä toimitetaan myös teollisuuden tarpeisiin.

Vähiten yrttialan yrityksiä löytyy Oulun ja Etelä-Suomen lääneistä. Pääkaupunkiseutu on kuitenkin väestön keskittymisen vuoksi merkittävää yrttien markkina-alueita. Oulun läänissä viljelyn edellytykset eivät useimmille yrttilajeille ole yhtä hyvät kuin maan eteläisimmässä osassa.

Itse kuivayrttivalikoima on kuvan 2. mukaan monipuolisin Länsi- ja Itä-Suomen lääneissä. Näillä alueilla on hyvät valikoimat luonnonyrttejä ja viljeltyjä yrttejä. Useilla yrttialan yrityksillä on tarjolla yrttien tilauspalvelu, joka mahdollistaa yrttien saatavuuden postitse läänirajoista riippumatta. Tiedot perustuvat 17:ltä eri yrttituottajalta saatuihin tietoihin.



Kuva 2. Yrttialan yritysten tarjoamia kuivattuja luonnonyrttejä ja viljeltyjä yrttejä lääneittäin jaoteltuna. Lähde: Ruoka-Suomi -teemaryhmän www.aitojamakuja.fi tietokanta.

Tästä lähteestä on **vuoden 2010 alussa** saatavana yrttejä, mausteita ja yrttijalosteita toimittavan **65** yrityksen tiedot.

Tuotantovolyymia on tarkasteltu myös seuraavissa selvityksissä:

Galambosi B. (2010). Yrttituotannon laajuus – toimijoiden kartoitus. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö. Alustus on luettavissa Arktiset Aromit ry:n Luonnosta Sinulle nettilehdestä 1/2010 otsikkona: Kumina on suomalaisyrteistä menestynein.

<http://www.arktisetaromit.fi/nettilehti/>

Galambosi B (2007). Viljelyn merkitys luonnonyrttien raaka-ainehankinnassa Suomessa. Luonnontuotealan teemaryhmän katsaus.

Mikkonen H. (2008). Yrtti–Suomi -kehitysohjelma 2008–2013

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

4.5. Yrttiosaajien asiantuntijaverkoston kokoaminen

Kehitysohjelman toteuttaminen edellytti myös **Yrtti–Suomi -asiantuntijaverkoston** perustamista. Yrtti–Suomi -asiantuntijaverkosto koostuu yrttialan eri osa-alueiden kehittäjistä. Verkoston jäseniltä edellytettiin kokemusta yrttihankkeista ja alan yritystoiminnan kehittämisestä. Lisäksi heiltä edellytettiin sitoutumista alan yhteistyöhön ja sen kehittämiseen. Alan asiantuntijoita etsittiin markkinaketjun eri osa-alueilta. Näin koottiin tuotannon, laiteteknologian, tuotekehityksen, tuotevalmistuksen, jakelun ja markkinoinnin osaajia samaan verkostoon.

Luonnos asiantuntijaverkosta koottiin vuonna 2007. Eri sektoreiden asiantuntijoilta pyydettiin suostumus heidän yhteystietojensa julkaisemiseksi Yrtti–Suomi -nettisivuilla. Tietoja on päivitetty tarpeen mukaan. **Liitteessä 2.** on esitetty **asiantuntijaverkoston** tilanne 2010.

Yrtti–Suomi -nettisivuilta on ollut myös linkki Arktiset Aromit ry:n luonnontuotealan asiantuntijaverkosto –luetteloon, johon on koottu maakuntakohtaisesti luonnontuotealaa palvelevat asiantuntijat. Nämä organisaatiot ja henkilöt muodostavat monipuolisen asiantuntijaverkoston, joka kykenee avustamaan alaa sen neuvonta-, koulutus-, konsultointi- ja kehittämistarpeissa kautta koko maan.

4.6. Yrttialan toimijoiden osaamisen kehittämiseksi järjestetyt koulutus- ja seminaarilaisuudet

Suomen yrttialan kehitys -hanke on ideoinut ja organisoinut yhteistyössä asiantuntijoiden, koulutus- ja tutkimusorganisaatioiden ja muiden hankkeiden toimijoiden kanssa **3 seminaarilaisuutta:**

Joensuun Ammattikeittiösenssit 8.5.2009, Joensuu: Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishjelman (2007–2010)* ja Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kanssa.

- Ohjelma liitteessä 3
- Tämä tilaisuus jouduttiin perumaan, sillä osallistujiksi ilmoittautui vain 13 henkilöä: ilmoittautuneille lähetettiin postitse hankkeen tiedote ja Galambosin yrttiesitelmän tiivistelmä.

Oulun Ammattikeittiösenssit 28.10.2009 Oulu: Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishjelman (2007–2010)* ja Oulun ammattiopiston Myllytullin yksikön kanssa.

- Ohjelma liitteessä 4
- Tilaisuuteen osallistui 42 henkilöä
- Palautekooste liitteessä 5

Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta -seminaari 4.11.2009, Mikkeli: Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Mikkelin yksikön *Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin – valmennusohjelman 2008 – 2010* kanssa ja Arktiset Aromit ry:n *Laatua luonnosta IV*-hankkeen kanssa.

- Ohjelma liitteessä 6
- Tilaisuuteen osallistui 40 henkilöä
- Palautekooste liitteessä 7
- Suomen yrttialan kehitys –hankkeesta annettu tiedote on liitteessä 8. Oulun Ammattikeittiösensseillä jaettiin sisällöltään sama tiedote.

Tilaisuuksissa on esitetty ajankohtaisia yrttien alkutuotantoon, ensi- ja jatkojalostamiseen, markkinointiin ja logistiikkaan sekä terveelliseen ravitsemukseen, hyvinvointiin ja laatuun liittyvistä asioista. Kohderyhminä ovat erityisesti viljelijät ja kerääjät, ensijalostajat ammattikeittiöiden toimijat ja muut yrittisektorin asiakkaat. Tavoitteena on ollut yrttialan mahdollisuuksien ja tarjonnan tunnetuksi tekeminen.

Alustajiksi tilaisuuksiin on kutsuttu **tiennäyttäjiä kotimaisten yrttien hyödyntämisessä ja tutkimustyössä:**

- Bertalan Galambosi, vanhempi tutkija, MTT, Mikkeli
- Tiina Lantto, tutkija, FM, Helsingin yliopisto, Farmasian laitos
- Juha-Pekka Salminen, professori, Turun yliopisto, Kemian laitos
- Marja Tuominen, koulutuspäällikkö, Tuomisen Yrttitarha Oy

Tilaisuudet järjestettiin **yhteistyössä muiden hanketoimijoiden** kanssa yhteisen viestinnän tehostamiseksi ja laajemman alueellisen kattavuuden saavuttamiseksi sekä käytössä olevien hankeressurssien optimoimiseksi. Hankeyhteistyökumppaneina ovat toimineet:

- Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishankkeen* (2007–2010)
- Arktiset Aromit ry:n *Laatua luonnosta IV* (2009)
- Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Etelä-Savon alueella toimivaa *Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin valmennusohjelma* (2008-2010)

4.7. Yrttien käyttöä, tunnettuutta ja laatua lisäävä asiakaslähtöinen tutkimus- ja kehitystoiminta

Hankkeen vetäjä on osallistunut yhteistyössä ohjausryhmän, asiantuntijaverkoston ja yrttialan koulutusta järjestävien tahojen kanssa yrittisektorin koulukseen ja kehittämiseen liittyvien hankkeiden, opinnäyte- ja projektitoiden suunnitteluun ja toteutukseen sekä tiedottamiseen.

4.7.1. Yrttien käytön ja tunnettuuden lisääminen

Ammattikeittiöille kohdennetut *Mitä hyvää-yrtti-infot basilikasta, kuusenkerkistä, puna-apilasta ja ruohosipulista* julkaistiin ja painettiin vuonna 2008. Lisäksi tuotettiin *koivu-, maitohorsma-, nokkos- ja voikukkainfot* yhteistyössä Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishankkeen* kanssa kesäkuussa 2009.

Infojen jakelu

- Joensuun ammattikeittiösenssi -peruutustiedotteen mukana 13 henkilölle toukokuussa 2009 (vuonna 2008 julkaistut infot).
- Ravitsemusterapeuttien ravitsemuspäivät Helsingissä 5-6.10.2009.
- Oulun Ammattikeittiösenssi-kutsun mukana postitse noin 1000 henkilölle, syyskuussa 2009.
- Välipalalla on väliä seminaari Kuopiossa 7.9.2009.
- Oras-tilaisuus Hämeenkyrössä 20.1.2010.

- Yrtti-infoja on ollut mahdollista tilata myös postitse postituskuluja vastaan, niin kauan kuin painettua materiaalia on riittänyt.

Suomen yrttialan kehitys-hankeen toimeksiannosta vuonna 2008 toteutetut opinnäytetyösiot:



Yrttien käyttökulttuurin edistäminen Suomessa: yrttitietoaineisto Arktiset Aromit ry:n sivustolle. AMK -opinnäytetyö/Jaana Karjalainen, Oulun seudun ammattikorkeakoulu, Luonnonvara-alan yksikkö, puutarhatalouden koulutusohjelma.

Yrttikurssimateriaalit kotitalous- ja ravitsemusalan opettajille sekä biologian ja luonnonvara-alan opettajille. Julkaistu Arktiset Aromit ry:n extranet -opetussivustoilla **verkkomateriaalina** keväällä 2009.

Opinnäytetyössä tehtiin myös palautekysely kotitalous- ja ravitsemusalan ammattilaisille (6 yksikköä vastasi kyselyyn). Vastausten perusteella kuvallinen yrttiaineisto palvelee ammattilaisia yrttiedon levittäjänä ja lisää kiinnostusta yrteihin. Opettajat voivat hyödyntää koottua aineistoa, jolla helpotetaan tuntien valmistelua ja opetusta.



Yrttien käyttökulttuurin edistäminen Suomessa – Yrttipokkari – keittiökäyttöön sopivat kuivayrtit Arktiset Aromit ry:lle. AMK -opinnäytetyö/ Sarita Ylimäki, Oulun seudun ammattikorkeakoulu, Luonnonvara-alan yksikkö

Yrttipokkari - keittiökäyttöön sopivat kuivayrtit on tietopaketti pienten elintarvikealan yritysten tarjoamista yrttien toimitusmahdollisuuksista ammattikeittäille ja muille kuluttajille. Julkaistu keväällä 2009 **kirjallisena esitteenä**, jota voidaan hyödyntää mm. kotimaisten yrttien markkinoinnissa.

Tiedotteet tuotetuista aineistoista:

- Arktiset Aromi ry. Extranet-Yrttikurssitiedote 27.1.2009,
- Ruokatieto 16.3.2009
http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Arkistoitu_uutinen_tai_tiedote.aspx?id=1094002&NewItem=2972
- Yrtit aloittavat satokauden; Luonnontuotteet ovat osana useita kehittämis- ja koulutushankkeita sekä yritysten koulutuspaketteja; Yrttihankkeen terveiset – Arktiset Aromit ry:n nettilehti Luonnosta Sinulle 1/2009 <http://www.arktisetaromit.fi/nettilehti/>
- Yrttihankkeen tiedote ja yrttipokkarin jakelu Jaana Karjalaisen toimesta: Oulun kaupungin Oma palsta kesäksi – hauskaa ja hyödyllistä, teemapäivillä 16.5.2009, Oulu
<http://www.ouka.fi/Tiedote.asp?ID=12639>
- Suomen yrttialan kehitys -hankkeen terveiset Ruoka-Suomi tiedote 2/2009:
<http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/tiedote.html>

Yrttipokkareiden jakelu:

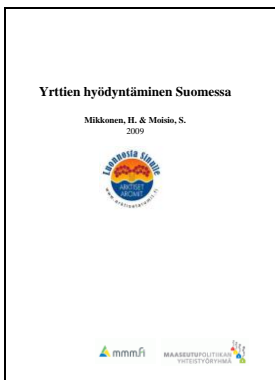
- Yrttien hyödyntäminen Suomessa -kyselyn mukana postitse 1000 henkilölle, kesäkuussa 2009.
- Oulun Ammattikeittiösenssi -kutsun mukana postitse noin 1000 henkilölle, syyskuussa 2009.
- Viepperhauta -messut Suomussalmella 7-9.8.2009

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

- Erämessut 5-7.6.2009, Jyväskylä
- Lähiruokaviestin yhteydessä Muhoksella 31.8.2009
- Marjastuksen MM-kisatapahtumassa Suomussalmella 5.9.2009
- Välipalalla on väliä seminaari Kuopiossa 7.9.2009
- Karelia Food Forumissa Joensuussa 22.9.2009
- Luonnosta Sinulle II -hankkeen tiedotustilaisuuksissa 16.9.2009, 22.9.2009
- Lähiruokaseminaarissa eduskunnassa 29.9.2009
- Joensuun yliopiston opiskelijoiden koulutuksessa 30.9.-2.10.2009
- P-K:n elintarvike- ja matkailuyrittäjien vierailulla Suomussalmella 5.10.2009
- Kirja ja Ruoka messut Turussa 2-4.10.2009 RTY:n Ravitsemuspäivät Helsingissä 5-6.10.2009.
- Luonnontuotepäivillä Helsingissä 8.10.2009
- Oras-tilaisuus Hämeenkyrössä 20.1.2010.
- Yrttipokkaria on ollut mahdollista tilata myös postitse postituskuluja vastaan niin kauan kuin painettua materiaalia on riittänyt.

4.7.2 Yrttialan kannattavuutta tukevia selvityksiä



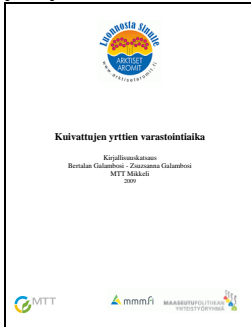
Yrttien hyödyntäminen Suomessa. Kyselytutkimus yrttien tuntemuksesta ja käytöstä. Arktiset Aromit ry:n ja Kuopion yliopiston tutkimuksen Österman 1998 ”Luonnonyrttien käyttö Suomessa” uudelleen toteutus nykytilanteen kartoittamiseksi. (julkaistu hankesivuilla loka-marraskuun vaihteessa 2009).

- Ohjausryhmä- ja asiantuntijajäsenillä oli mahdollisuus kommentoida kyselylomaketta valmisteluvaiheessa.
- **Keittiöalan ammattilaisten kiinnostusluonnonyrtteihin ja kotimaisiin keittiöyrteihin.** Toteutus (Case-tutkimuksen sijaan) keittiöalan ammattilaisille kohdennettuna kyselynä: markkinoiden, myyntikanavan ja -prosessin selvittäminen. RAMK, hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opinnäytetyöhön kuuluva raportti kyselyn tuloksista julkaistu hankesivuilla helmikuussa 2010.
 - Ohjausryhmä- ja asiantuntijajäsenillä sekä hankesivuilla olevat yrttialan yrityksillä oli mahdollisuus kommentoida kyselylomaketta valmisteluvaiheessa.
- Kuivayrttien varastointijärjestelmän kehittäminen. **Varastointituki** -mahdollisuutta on selvitetty MMM –ministeriön edustajien kanssa pidetyssä palaverissa elokuussa 2008. Varastointituen kohdentamista yrteihin ei pidetty mahdollisena (**liite 9**).

4.7.3. Laadun kehittämiseen tähtäävät tutkimukset

Laadun kehittäminen on myös keskeistä alan kannattavuuden kannalta. Yrttialan yritysten laadunhallinnasta vuonna 2006 tehdystä kyselystä käy ilmi keskeisimmät puutteet yrtyyritysten omavalvonnassa ja tuotteiden laadunvalvonnassa (Taralainen T. 2006 Mikkelin ammattikorkeakoulun elintarvikeinsinööriopinnäytetyö, Arktiset Aromit ry.). Opinnäytetyön avulla

saatua taustatietoa on hyödynnetty hankkeessa yrttituotteiden laadun kehittämistyössä mm. pienten yritysten **tuoteturvallisuutta ja laatua varmistavia valmiuksia**.



Kuivattujen yrttien varastointiaika. Kirjallisuusselvitys yrttiraaka-aineiden sekä yrttituotteiden sallituista tai suositeltavista käsittely- ja säilytysmenetelmistä sekä varastointiajoista. B. Galambosin (MTT, Mikkeli) selvitykseen ja asiantuntemukseen pohjautuva raportti. (Käsikirjoitus toukokuussa 2009 julkaistu hankesivuilla kesäkuussa 2009).



Kotimaisen sekä ulkomaisen nokkoson ja tillin tutkiminen ja vertaileminen: Yrttien tutkiminen ja vertaileminen mikrobiologisen laadun, aromiainepitoisuuden ja aistinvaraisen arvioinnin perusteella suoritettiin Mikkelin ammattikorkeakoulun monialaisessa projektissa. Ympäristötekniikan koulutusohjelmasta ja Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmasta projektityöhön osallistuivat kevät-syyslukukaudella 2009 Riikka Heinonen, Hanna Korhonen, Kirsi Mikkonen, Henni Tallinen ja Emmi Turunen julkaistu hankesivuilla joulukuussa 2009).

Tutkimuksissa ja selvityksissä on ollut yhteisenä tavoitteena tuottaa, **koota ja välittää** tarvittavaa **uutta tietoa**, jota on mahdollista **hyödyntää yrttialan kehittämisessä**, kuten **tiedotuksessa** ja yrttialan **koulutustilaisuuksissa**.

4.8. Viestintä kehityksen ja yhteistyön tukena

Tiedottamisella on pyritty vaikuttamaan yhteistyöverkkojen syntyyn, sillä yritysyritykset ovat pieniä ja sijaitsevat hajallaan eri puolilla Suomea. Markkinoilla ei tunneta yrttialaa, sen yrityksiä ja toimijoita. Suomen yrttialan valtakunnallisen kehityshankkeen tehtävänä on ollut yrttialan toimijoiden **tiedottaminen** ja tahtotilan nostaminen eri **hankkeiden yhteistyön organisoimiseksi** päällekkäisyyksien välttämiseksi. Toisaalta sen tehtävänä on ollut myös tarjota tiedotuskanava **yrttituotteiden ja -palveluiden tarjonnasta** markkinoiden eri kulutusryhmille.

Yrtti-Suomi -nettisivustolla on esitetty Suomen yrttialan kehityshankkeen tiedotteet, yrtejä tuottavat ja jalostavat yritykset, yrttialan asiantuntijaverkosto, tapahtumat, alaan liittyviä hanketiedotteita sekä yrttialan koulutus- ja tutkimusmateriaalitietoja. Sivulla on tarjottu myös osallistumismahdollisuutta hankkeen toimintaan. Yrteihin liittyvien **hankkeiden yhteisverkostoa** on pyritty luomaan kytkemällä hankkeiden nettisivut toisiinsa linkkien avulla.

Yrtti-Suomi-hankesivulla on tiedotettu yrttialaan liittyvistä hankkeista mm.

- Sisä-Savon seutuyhtymän hallinnoimaa alueellista *Uudistuvan puutarhatilan strategiat ja HerbaCentria -hanke (2008-2010)*
- Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Etelä-Savon alueella toimiva *Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin valmennusohjelma (2008-2010)*
- Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishjelma 2007-2010*
- Arktiset Aromit ry:n *Laatua luonnosta IV -hanke 2009*
- MTT, Rovaniemi *Lappi luo-hanke*
- ProAgria Lappi ry:n *Luonnontuotealan verkostovalmennus Lapissa -hanke Luova-hanke*
- Valtakunnalliset maaseudun tutkimus- ja kehittämishankkeet vuosina 2008 ja 2009

Hanke on toimittanut myös yrttialaa koskevia juttuja *Luonnosta Sinulle -nettilehteen, Ruoka-Suomi-tiedotteeseen* ja muille lehdille. **Kesä-heinäkuussa 2009 toteutettiin** Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishjelman (2007-2010)* kanssa seuraavat **yrttiedotteet lehdistölle vapaasti julkaistavaksi: koivu, kuusi, maitohorsma, nokkonen, puna- ja valkoapila, ruohosipuli, poimulehti ja mesiangervo**; julkaistu:

- Arktiset Aromit ry:n nettisivuilla
- Julkaistu myös mm. *Koti-Kajaani* ja *Karjalan Maa* -lehdissä sarjana.

Suomen yrttialan kehitys -hanke on avustanut **tiedottamalla hankemahdollisuuksista ja asiantuntijatahoista** mahdollisten **yrittäjäryhmähankkeiden suunnittelua varten**. Yleishyödyllisellä hankkeella ei ole voitu kuitenkaan toteuttaa yrityskohtaista tuotekehitystä tai laitesuunnittelua. Jos kentältä löytyy yritysryhmähankkeelle kiinnostusta ja vetovastuun ottava yritys, yritykset voivat perustaa hankkeen yhdessä, ja hakea sille rahoitusta esimerkiksi TE -keskukselta.

Tiedottamalla on pyritty tukemaan myös **yrittäjien omavalvontaa**. Elintarviketurvallisuusviraston (EVIRA:n) ja muiden viranomaistahojen kuten säteilyturvakeskuksen (STUK:n) Arktiset Aromit ry:lle lähettämät elintarvikelainsäädäntöön ja - määräyksiin liittyvät uusimmat tiedotteet ja ohjeet on linkitetty Yrtti-Suomi -nettisivuille, jolloin pienetkin yritysyritykset pysyvät tietoisina uusista säädöksistä.

Yrttialan hankkeiden suunnitteluun ja verkottumiseen tähtäävää toimintaa on suoritettu nettisivuilla, sähköpostitse, puhelimitse, ja seuraavissa palavereissa:

- 29.4.2008, Hankesuunnittelupalaveri, ProAgria, maa- ja kotitalousnaiset Oulu
- 21.5.2008, Opinnäytetyöpalaveri ”yrttikurssimateriaalit opettajille” OAMK, Luonnonvara-alan yksikkö, Oulu
- 6.6.2008, Hankesuunnittelupalaveri, koulutus-aihe MTT, Mikkeli
- 10.6.2008, Hankesuunnittelupalaveri, laitesuunnittelu/M. Koistinen, Muhos
- 28.8.2008, Varastointitukipalaveri, MMM, Helsinki
- 25.9.2008, Ohjaus- ja asiantuntijaryhmän hankesuunnittelupalaveri, MTT, Mikkeli
- 7.10.2008, Opinnäytetyöpalaveri ”yrttipokkari – keittiökäyttöön sopivat kuivayrtit” OAMK, Luonnonvara-alan yksikkö, Oulu
- 16.6.2009, Opinnäytetyöpalaveri, Yrttikysely keittiöalan ammattilaisille, RAMK, hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma, Rovaniemi – palaveri pidettiin Oulussa
- 22.9.2009, Hankesuunnittelupalaveri, poimijakartoitus Joensuun yliopisto, Joensuu

Yrttialan hankkeiden suunnitteluun ja verkottumiseen tähtäävää toimintaa on suoritettu seuraavissa seminaareissa, keskustelu- ja messutapahtumissa:

- Taitajien tierna-hankkeen loppuseminaari, ProAgria, 10.4.2008 Oulu
- Lähiruoka 2008 messut 14.-16.5.2008, Tampere
- Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän hankeseminaari, Helsinki 22.5.2008
- Elomessut08, 14.-15.8.2008, Kiuruvesi
- Marjastuksen MM-kisat, 6.9.2008 Suomussalmi
- Luonnonantimien festivaali, Kierikki, 27.9.2008 Yli-ii
- Jaana Karjalaisen opinnäytetyön ”yrttikurssimateriaalit” aloitusseminaari, OAMK, Luonnonvara-alan yksikkö, Oulu 1.10.2008
- Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari 8.10.2008
- Sarita Ylimäen opinnäytetyön ”yrttipokkari –keittiökäyttöön sopivat kuivayrtit” aloitusseminaari, OAMK, Luonnonvara-alan yksikkö, Oulu 15.10.2008
- Elintarvikeyrityksyyden kehittämisseminaari Rovaniemi 19. - 20.11.2008.
- Jaana Karjalaisen opinnäytetyön ”yrttikurssimateriaalit” loppuseminaari, OAMK, Luonnonvara-alan yksikkö, Oulu 8.4.2009
- Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän hankeseminaari, Tampere 10.-11.6.2009
- Oulun Ammattikeittiösenssit 29.10.2009, Oulu
- Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta seminaari 4.11.2009, Mikkeli
- Sarita Ylimäen opinnäytetyön ”yrttipokkari –keittiökäyttöön sopivat kuivayrtit” loppuseminaari, OAMK, Luonnonvara-alan yksikkö, Oulu 16.12.2009
- ORAS –orastavat ja rehevät ajatukset suunnitelmiksi –yrttikeskustelu, Hämeenkyrö 20.1.2010

4.9. ORAS –orastavat ja rehevät ajatukset suunnitelmiksi –yrttikeskustelu

Suomen yrttialan kehitys –hankkeen päätöstilaisuus ORAS –orastavat ja rehevät ajatukset suunnitelmiksi -yrttikeskustelu järjestettiin Frantsilan Hyvän Olon Keskuksessa, Hämeenkyrössä 20.1.2010. Keskustelussa pohdimme hankkeen aikana saatuja tuloksia sekä eri mahdollisuuksia Yrtti-Suomi kehitysohjelman tavoitteiden toteuttamiseksi jatkossa.

- Ohjelma **liitteessä 10**
- Tilaisuuteen ilmoittautui 25 ja osallistui 24 henkilöä
- Palautekooste **liitteessä 11**
- Alustukset on esitetty **Luonnosta Sinulle –nettilehdessä 1/2010**

Keskustelun alustajina toimivat:

- | | |
|--|---|
| • Galambosi Bertalan, MTT, Mikkeli | • Marttinen Marjo, ProAgria Keski-Suomi |
| • Kumpulainen Toini, Uudistuvan puutarhatilan strategiat hankkeen HerbaCentria osio, Kiuruvesi | • Moisio Simo, Arktiset Aromit ry. |
| • Kärkkäinen Pertti, Savonlinnan Yrttipaja Oy, Savonlinna | • Mäkitalo Irja, LAPPI LUO -työohjelma/MTT, ProAgria Lappi |
| • Lento Aija, Frantsilan Hyvän Olon Keskus | • Partanen Birgitta, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti |
| • Mantere Timo, Frantsilan Luomuyrttitila Ky. | • Tuominen Marja, Tuomisen Yrttitarha Oy, Meltosjärvi |
| • Martikainen Reijo, Maaseutuvirasto | |

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

5. Hankkeen kokonaisrahoitus ja rahoituksen käyttö

Taulukko 1. Suomen yrttialan kehitys –hankkeen toteutuneet kustannukset vuonna 2007 – 2009.

- Rahoituspäätös saatiin 12.4.2007, joten alkuvuodesta 1.1.2007-30.4.2007 ei muodostunut kustannuksia eli kausi 2007 tarkoittaa aikaväliä 1.5.2007-29.2.2008 (10 kk)
- kausi 2008 tarkoittaa aikaväliä 1.3.2008-31.12.2008 (10 kk)
- kausi 2009 tarkoittaa aikaväliä 1.1.2009-28.2.2010 (14 kk)

	2007	2008	2009	2007-2009
Palkat ja sos.kulut	24 700	40 200	52 700	117 600
Matkat	5 000	3 600	6 700	15 300
Ulkomaan matkat	0	0	0	0
Ostopalvelut, palkkiot	3 000	1 000	4 700	8 700
Muut kustannukset yht.	7 300	5 200	5 900	18 400
• Hallinto, posti, toimisto ym.	2 500	1 700	3 100	7 300
• Kotisivut	1 000	1 200	0	2 200
• Julkaisutoiminta	1 000	1 800	1 700	4 500
• Toimisto- ja laitevuokrat	2 800	500	1 100	4 400
• Kansainvälinen yhteistyö	0	0	0	0
Yhteensä	40 000	50 000	70 000	160 000

Hankkeen kirjapidosta on vastannut hankesihteeri. Kirjanpito on suoritettu osana Arktiset Aromit ry:n kirjanpitoa kuitenkin niin, että se on eriytetty omaksi kustannuspaikakseen. Tilintarkastuksesta vastaa Arktiset Aromit ry:n tilintarkastaja.

6. Hankkeen määrällisten ja laadullisten tulosten arviointi

Hankkeen tavoitteena on ollut:

1. Kartoittaa yrttituotannon laajuus.
2. Parantaa yrttituotannon kannattavuutta.
3. Tehostaa yrttien markkinointia.
4. Kehittää yrttialan yhteistyötä.
5. Parantaa raaka-aineiden ja tuotteiden laatua.

Yrttituotannon **laajuuden kartoittaminen** onnistui hankkeesta saadun palautteen mukaan melko hyvin tai hyvin (8 vastaajaa kymmenestä, **Liite 12**). Viljelypinta-ala on lähinnä kuminanviljelyä osuvasti kuvaava mittauksetapa. Kuminaa viljeltiin 22 000 hehtaarilla (vuonna 2006) kattaen yrttien kokonaisviljelyalasta yli 99 %. Suomalaista kuminaa on maailman kuminamarkkinoista noin 5-10 %. Tillin ja persiljan ja muiden yrttien ja rohdoskasvien viljelyalat ovat vähentyneet. Vuonna 2008 niitä viljeltiin vain 105 hehtaarilla.

Viljelyaloihin perustuvista valtakunnallisista tilastoista ei ilmene näiden yrttien paikallinen merkitys. Tillin ja persiljan kaupalliset tuotantolaitokset toimittavat raaka aineita tukuille ja jossain määrin myös teollisuuslaitoksille. Viime vuosina on maahamme muodostunut alueellisia

yrttituotannon keskittymiä, joiden viljelijöille yrtit ja rohdoskasvit ovat melko tärkeä tulon lähde. Yrttikeskittymiä sijaitsee mm. Mikkelin-Savonlinnan seudulla (7-10 ha), Suonenjoen läheisyydessä (13-15 ha), Frantsilan yrttitilan ympäristössä samoin Vakka-Yrtti Taivassalossa (4 ha), Osuuskunta Ärmätissä (Kainuu/Puolanka) (3-4 ha) sekä Lapissa Rovaniemen tienoolla. Lisäksi nykyisin noin 40 kasvihuoneyrityksessä tuotetaan vuosittain 14-16 miljoonaa ruukkuyrttiä (Galambosi 2010).

Hankkeen alussa tehty yrttialan toimijoiden kartoitus on esitetty Yrtti-Suomi kehitysohjelmassa 2008-2013. Yrttitilojen ja –toimijoiden kartoittaminen nettitietojen perusteella oli haasteellista, sillä toimijat esiintyvät usein ainoastaan omilla kotisivuillaan tai hajanaisesti eri rekistereissä. Nimestä tai toimialasta ei läheskään aina pystytä päättämään onko kyseessä yrteihin liittyvä toiminta. Netissä esiintyy myös paljon jo toimintansa lopettaneiden yritysten ja toimijoiden yhteystietoja. Etenkään viljelijöiden tietoja netistä ei juuri löydy, muiden kuin eräiden luomutuottajien osalta.

Tämän hetken kattavimmasta elintarvikeyritysten hakupalvelusta, Ruoka-Suomi -teemaryhmän www.aitojamakuja.fi, on saatavana yrtejä, mausteita ja yrttialosteita toimittavan 65 elintarvikeyrityksen tiedot vuoden 2010 alussa. Tämän hakupalvelun ulkopuolelle jää kuitenkin yrttialalta mm. terveys-, hyvinvointi-, matkailu- ja käsityöalan yrityksiä, joilla ei ole kytkentää elintarvikealaan.

Yrttituotannon **kannattavuutta ja yrttien markkinointia** edistettiin hankkeessa hyvin tai tyydyttävästi (hankepalaute **liite 12**). Näitä tavoitteita pyrittiin edistämään laatimalla 8 yrtti-infoa ammattikeittiöille, extranet-yrttikurssit opettajille, Yrttipokkari-esitys, yrttikyselyt kuluttajille ja ammattikeittiöiden toimijoille sekä tiedottamalla ja jakamalla näitä aineistoja yhteistyössä etenkin Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishojelman (2007–2010)* ja muiden hankkeiden kanssa eri tiedotuskanavissa. Hankesivuille perustettiin myös yritysrekisteri, johon ilmoittautui mukaan 21 toimijaa. Näille yrityksille välitettiin myös tietoa yrteihin liittyneistä yhteydenotoista, kuten yrttien osto/myyntitarpeista. Hanketiedotteissa ja Yrttipokkari-esityksessä pyrittiin tekemään tunnetuksi myös mm. www.aitojamakuja.fi –hakupalvelua yritysten markkinakanavana.

Elintarvikeala on keskeinen tähdättäessä yrttien laajamittaiseen markkinointiin. Pienuus voi olla kuitenkin etu ja mahdollistaa erikoistumisen mm. terveys- ja hyvinvointisektorilla. Valmiit pakettiratkaisut saattavat houkutella asiakkaita uusien tuotteiden ja palveluiden pariin myös mm. ravintola- ja matkailusektorilla. Uutuudet kiinnostavat, joten jatkuvaa uutta luovaa tuotekehitystä tarvitaan. Aivoriihet tuottavat tulosta, kun ideat uskalletaan sanoa rohkeasti ääneen (Partanen 2010). Hyville tuotteille syntyy markkinoilla usein massatuotannolla tuotettuja halvempia jäljitteleviä tuotteita. Pienemmissä yrityksissä tällainen kopiointi ei yleensä ole kannattavaa. Vain hyvistä raaka-aineista saadaan hyviä tuotteita: raaka-aineen laadunvarmistukseen tulee jatkossa vielä panostaa (Mantere 2010). Menekinedistämistyössä panostetaan yrttien käyttöä edistävän tiedon tuottamiseen/kokoamiseen ja levittämiseen. Tieto saavuttaa eri kohderyhmiä kulkien eri kanavia pitkin, kuten oppimateriaaleissa, kampanjoissa, ruokaohjeissa, tiedotteissa, lehtiartikkeleissa ja tiedotusvälineiden ohjelmissa (Moisio 2010).

Keskeistä on löytää oma liikeidea ja kohderyhmä markkinoilta (Marttinen 2010). Hankerahoituksella voidaan selvittää markkinointimahdollisuuksia mm. osuuskuntatyypin toimintana, jolloin kaikkea ei tarvitse tehdä itse vaan osa toimijoista voi keskittyä viljelyyn, osa jalostukseen ja osa mainontaan ja markkinointiin (Martikainen 2010). Voimien yhdistäminen parantaa yritysten kannattavuutta mahdollistaen:

- riittävät aika- ja raharesurssit,
- riskinottokyvyn,
- tieto-aidon työn tekemiseen,
- riittävän määrällisen tuote- tai palveluvolyymien tuottamisen sekä
- kumppaneiden tuoman turvan, uskalluksen yrittää ja onnistua.

Yhteistyötä edistettiin osallistamalla ja kutsumalla toimijoita yhteisiin tilaisuuksiin. Etenkin oppilaitosten kanssa yhteistyö oli hedelmällistä, ja samalla saatiin opiskelijoita tutustumaan yrttialaan omakohtaisesti. Myös yliopistotutkijat olivat innokkaita jakamaan tutkimustuloksiaan myös kansantajuisina esityksinä, ja ilmaisivat halunsa toimia näin jatkossakin. Opiskelijat saivat myös arvokasta apua ja palautetta ohjausryhmä- ja asiantuntijajäseniltä töiden toteuttamiseksi. Nämä ryhmät avustivat myös mm. yrttikouluttajan etsinnässä ja yrttikyselyn toteutuksessa.

Oras-tilaisuudessa 20.1.2010 yrttialan yhteistyö, verkostoituminen ja edunvalvonta nousivat yhteiseksi kehittämisteemaksi jatkossa. Viljelijöiden ja yritysten välinen verkottuminen (Kärkkäinen 2010) ja alueiden välinen verkottuminen (Mäkitalo 2010) luovat pohjaa alan taloudelliselle kannattavuudelle ja tieto-aidon jakamiselle ja kehittämiselle. Haasteena on pienten toimijoiden tavoittaminen yhteistyön piiriin, sillä välimatkat ovat pitkät: raha- ja aikaresurssit on rajallisesti käytössä. Toimijoiden välistä yhteistyökeskusteluprosessia lähtee jatkossa vetämään koulutus suunnittelija **Toini Kumpulainen**, HerbaCentria –hankkeesta. Palautteen mukaan yhteistyön edistäminen onnistui hankkeessa pääasiassa hyvin (7 vastaajaa kymmenestä, **liite 12**).

Raaka-aineiden ja tuotteiden **laatua** käsitteleviä selvityksiä tehtiin 2 kappaletta. Lisäksi päivitettiin Arktiset Aromit ry:n sivuilla olevia yrttien omavalvontaohjeita. Tuotettuja aineistoja on mahdollista käyttää myös jatkossa koulutusmateriaaleina.

Asiakas muodostaa tuotteesta tai palvelusta mielikuvan ulkoisten seikkojen perusteella, siksi pakkaus ja palvelun esitystapa on tärkeä. Vastuullinen tuotanto, aito mielikuva ja oikea tutkimukseen perustuva tieto luovat ladun perustan (Tuominen 2010). Puolet hankepalautekyselyn vastaajista arvioi tämän hankkeen panostaneen laatuasioiden kehittämiseen hyvin, mutta työtä on vielä jäljellä tällä saralla (liite 12).

Rahoituspäätöksen perusteella rajatut hankkeen **määrälliset tavoitteet** toteutuivat kolmen vuoden aikana seuraavasti:

- Koulutus- tai seminaaritalaisuuksia 2 kpl ja 1 keskustelutilaisuus.
- Alan kehittämistapaamiset messuilla ja seminaareissa (13 kpl) ja palaverissa (9 kpl)
- Julkaisut: Yrttialan kehitysohjelma 2008-2013 ja selvityksiä ja raportteja (9 kpl)
- Yrttialan valtakunnallinen asiantuntijaverkosto

Hankesivulla olevat nettijulkaisut siirretään Arktiset Aromit ry:n kotisivujen puolelle. Hankkeessa tuotettuja painettuja esitteitä on ollut mahdollisuus tilata postikuluja vastaan yhdistykseltä, niin kauan kuin materiaaleja oli jäljellä. Nyt painokset ovat loppuneet.

Asiantuntijarekisterin jäsenillä on mahdollisuus liittyä Arktiset Aromit ry:n asiantuntijalistalle. Myös Yrttiyrityksillä on mahdollisuus liittyä Arktiset Aromit ry:n luonnontuotealan yritysrekisteriin.

6.1. Hankkeesta hyötyvät toimialat ja toimijat

Hankkeen kehittämis- ja tiedottamistoiminnasta ja materiaaleista hyötyvät ensisijaisesti yrttialan alkutuotannon toimijat, kuten kerääjät ja viljelijät, yrttien jalostukseen tai yrttipalveluihin erikoistuneet pk-yritykset sekä yrtejä käyttävien ammattikeittiöiden toimijat sekä näiden edellä mainittujen ryhmien kouluttajat. Yhteistyön viireille saattamisesta hyötyvät edellisten lisäksi myös eri teollisuusalojen toimijat, kuten elintarvike-, lääke-, teknokemian- ja tekstiiliteollisuuden toimijat. Lisäksi kuluttajien tietoutta yrttialasta on lisätty.

6.2. Hankkeen vastoinkäymiset

Huhtikuussa 2007 annetun hankepäättöksen mukaan hanke alkoi 1.1.2007. Hankkeen toimenpiteet saatiin käyntiin, kun projektipäällikkö aloitti toimikautensa heinäkuun 2007 alussa. Yrityshaastatteluihin kului arvioitua enemmän aikaa, joten strategian valmisteluun, ja yrityskartoituksen tekemiseen jäi liian vähän aikaa vuonna 2007. Näitä toimia jatkettiin toimintakaudella 2008. Hankerahoituksen niukkuuden vuoksi toimenpiteitä ja julkaisujen tekemistä jouduttiin karsimaan vuonna 2008. Esimerkiksi alkuperäisessä suunnitelman kansainvälinen yhteistyö jouduttiin jättämään kokonaan pois. Hankekauden 2008 toimenpiteitä muovattiin suunnitelmapainotteisiksi rahoittajan suositusten mukaan.

Lisäksi koko maata käsittävän hankkeen ohjausryhmän jäsenet ja asiantuntijat sijaitsivat eri puolilla maata, joten suurehko matkakustannukset rajoittivat ohjausryhmä- ja asiantuntijakokousten järjestämistä. Lisäksi jäsenten oli vaikea osallistua kokouksiin rajallisten aikaresurssien vuoksi, sillä pitkiin matkoihin kuluu paljon aikaa. Jäsenet halusivat kuitenkin mieluummin kokoontua yhteen kuin järjestää kokouksia sähköisten yhteydenpitolaitteiden avulla. Hankkeen toiminnan jouhevuutta pyrittiin parantamaan henkilövaihdoksilla niiden toimijoiden osalta, joille osallistuminen ei ollut mahdollista.

Varastointitukijärjestelmän toteutusta ei selvityksen perusteella pidetty mahdollisena. Suomen yrttialan PK-yrityksiä tunnetuksi tekevää yritysluettelo-esitettä ei voitu tässä hankkeessa toteuttaa.

Vuonna 2009 rahoituspäättös saatiin 16.3.2009, mikä viivästytti alkuvuodelle suunniteltujen seminaarien käynnistämistä. Osaksi tästä syystä Joensuun Ammattikeittiösenssit -tapahtuma jouduttiin sijoittamaan huonoon ajankohtaan, toukokuulle, sillä tapahtumien järjestäjinä yhteistyökumppaneina toimivat oppilaitokset ovat kesäajan kiinni. Osallistujamäärät jäivät muissakin järjestetyissä tapahtumissa suhteellisen pieniksi. Esitelmäpainotteiset tilaisuudet toimivat yhtenä kanavana tiedon välittämisessä, mutta ne eivät tue riittävästi verkottumista.

Valtakunnallisten yhteistyöverkostojen ja luottamuksen rakentaminen toimijoiden kesken vaatii pitkäjänteistä työtä, jossa yhden hankkeen osuus jää pieneksi. Yrttialaan liittyvät hankkeet ovat aluepainotteisia, mikä hankaloittaa keskustelun ja toiminnan ulottamista valtakunnalliseksi. Hankkeissa, tutkimuksissa ja opinnäytetöissä tuotettu tieto ei liiku riittävästi toimijoiden kesken.

7. Hankkeen teemaa koskevat kehittämis- ja toimenpide-esitykset

Yhteistoiminnan kehittäminen edellyttää toimijoiden kanssakäymistä

Hanketoimijoiden yhteistyön lisäämiseksi ja päällekkäisten toimintojen välttämiseksi olisi hyödyksi, jos tieto toisista käynnissä olevista hankkeista olisi helposti saatavissa. Tämän vuoksi hankekauden alkaessa eri hankkeiden yhdyshenkilöiden sähköpostitiedoista tulisi laatia ajan tasalla oleva lista, joka olisi helposti ja vapaasti hanketoimijoiden saatavilla ja käytettävissä.

Seminaari- ja koulutustilaisuuksissa asioiden pohtiminen yhdessä, osallistujien aktiivinen osallistuminen, on alan kehittämisen ja verkottamisen kannalta tärkeää. Osallistujia tulisi kannustaa mm. yhteystietojensa jakamiseen keskenään.

Kokoontumista pidetään tärkeänä. Nykytekniikan hyödyntäminen mm. sähköisten yhteydenpitovälineiden ja keskustelukanavien käyttö tulisi tehdä kuitenkin nykyistä paremmin mahdolliseksi ja käyttökelpoiseksi ja halutuksi välineeksi, sillä matkakustannukset ja matkojen vaatimat aikaresurssit osoittautuivat tässä valtakunnallisissa hankkeissa yhteistoiminnan merkittäviksi esteiksi. Alueellisissa hankkeissa valtakunnalliset yhteistyömahdollisuudet tulisi huomioida jo hankkeiden suunnitteluvaiheessa.

Yrttialan toimijoiden välistä yhteistyökeskusteluprosessia lähtee jatkossa vetämään koulutussuunnittelija **Toini Kumpulainen**, HerbaCentria –hankkeesta.

Pääasiallisia **kehittämiskohteita jatkossa:**

- yrttialan toimijoiden edunvalvonta
- yrttituotteiden/palveluiden markkinointi

Jatkossa yrttialalla toimivien elintarvikeyritysten tietojen keskittäminen www.aitojamakuja.fi -hakupalveluun mahdollistaa alan toimijoita tulemaan tutummaksi asiakaskunnalle. Sivusto on melko uusi eivätkä netissä toimivat muutkaan yrttialan hakupalvelut ole kuluttajille tuttuja, joten **tietojen kokoamista, hakupalvelun** asiakaslähtöistä **kehittämistä** ja **tiedottamista** hakupalveluiden olemassaolosta tarvitaan edelleen sekä kotitalouksille että ammattikeittiöille.

Kehitettäviä kohteita ovat myös mm:

- yrttiviljelijöiden ja -kerääjien kartoitus
- laitekehitys

Selkeät ohjeet kannustavat hanketoimintaan

Yrttialan hanketoiminnan käynnistämiseksi hankemahdollisuuksista olisi hyvä olla nykyistä selkeämmät mallit eri rahoitusmuodoista, hankehausta, toteutuksesta ja raportoinnista.

8. Julkaisut

Hanke on laatinut tai teettänyt seuraavat selvitykset ja julkaisut: (h) hankkeen laatima julkaisu, (o) julkaisu on teetetty ostopalveluna, ja tuettu tekemistä opinnäyte- tai projektityönä.

1. **Yrtti-Suomi -kehitysohjelma 2008-2013** (h 2008: julkaistu hankkeen nettisivuilla kesäkuussa 2008 ja painettu 150 kpl maaliskuussa 2009).
2. **Mitä hyvää yrteistä?** Ammattikeittiöille suunnattuja tiedotteita 4 eri yrtistä: basilikasta, kuusenkerkistä, puna-apilasta ja ruohosipulista (h 2008: painomäärä yhteensä 2500 kpl) sekä julkaisu hankkeen nettisivuilla joulukuussa 2008.
Mitä hyvää yrteistä? Ammattikeittiöille suunnattuja tiedotteita 4 eri yrtistä (koivu-, maitohorsma-, nokkos- ja voikukkainfot) päivittäminen/tuottaminen ja jakelu yhdessä Arktiset Aromit ry:n *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishajelman (2007-2010)* kanssa (2009).
3. **Yrttikurssit kotitalous- ja ravitsemusalan opettajille sekä biologian ja luonnonvara-alan opettajille.** Arktiset Aromit ry:n kotisivuille extranet -aineistoihin on tuotettu opetuskäyttöön tarkoitetut yrttikurssiaineistot (o 2008: Karjalainen J. Oamk, Luonnonvara-alan yksikkö, nettijulkaisu, julkaistu tammikuussa 2009).
4. Galambosi B. 2007. **Viljelyn merkitys luonnonyrtyiden raaka-ainehankinnassa Suomessa.** Luonnontuotealan teemaryhmän katsaus. (9 s.) taitettu julkaistavaksi hankkeen nettisivuilla (julkaistu helmikuussa 2009).
5. **Yrttipokkari - keittiökäyttöön sopivat kuivayrtit.** Esite yrttien käyttökohteista ja saatavuudesta (o 2008: Ylimäki S. Oamk, Luonnonvara-alan yksikkö, 10 000 kpl painos, julkaistu huhtikuussa 2009)
6. **Kuivattujen yrttien varastointiaika.** Kirjallisuuskatsaus 2009, Bertalan Galambosi - Zsuzsanna Galambosi. Selvitys yrttiraaka-aineiden sekä yrttituotteiden sallituista tai suositeltavista käsittely- ja säilytysmenetelmistä sekä varastointiajoista (o 2009: B. Galambosin (MTT, Mikkeli) asiantuntemukseen pohjautuva raportti; julkaisu hankkeen nettisivuilla kesäkuussa 2009)
7. **Yrttien hyödyntäminen Suomessa.** Arktiset Aromit ry:n ja Kuopion yliopiston toteuttama kyselytutkimus yrttien tuntemuksesta ja käytöstä. (Österman 1998 ”Luonnonyrtyiden käyttö Suomessa”) organisoitiin uudelleen nykytilanteen kartoittamiseksi. (h 2009, julkaisu hankkeen nettisivulla loka-marraskuun vaihteessa 2009)
8. **Suomalaisten vs. ulkomaisten yrttimausteiden aromipitoisuudet ”parasta ennen” –** merkityissä kuluttajapakkauksissa (o 2009: Mikkelin ammattikorkeakoulun Ympäristötekniikan- ja Palvelu- ja ravitsemusalan laitosten projektityö; julkaistu hankkeen nettisivulla joulukuussa 2009)
9. **Keittiöalan ammattilaisten kiinnostus luonnonyrtyihin ja kotimaisiin keittiöyrtyihin.** (o 2009: Rovaniemen ammattikorkeakoulun hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opinnäytetyöhön kuuluvan keittiöalan ammattilaisille kohdennettu kysely lokakuussa 2009, julkaisu hankkeen nettisivulla helmikuussa 2010).
10. Yrttien osalta on päivitetty Arktiset Aromit ry:n kotisivuilla olevaa omavalvontaohjetta, josta on linkki yrtti-suomi -hankesivulle (h 2009)

Suulliset esitelmät ja tiedonannot:

Galambosi Bertalan, MTT, Mikkeli: Yrttituotannon laajuus – toimijoiden kartoitus. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Kumpulainen Toini, Uudistuvan puutarhatilan strategiat hankkeen HerbaCentria osio, Kiuruvesi: Koulutus yrttituotannon kannattavuuden tukipilarina. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Kärkkäinen Pertti, Savonlinnan Yrttipaja Oy, Savonlinna: Viljelijöiden yhteistyö. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Lantto Tiina Helsingin yliopisto, Farmasian laitos: Yrteillä hyvää oloa sekä sisäisesti että ulkoisesti. Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta -seminaari 4.11.2009, esitelmä.

Lento Aija, Frantsilan Hyvän Olon Keskus: Pieni sanasto yrttialan palvelu- ja aktiviteettimahdollisuuksista. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Mantere Timo, Frantsilan Luomuyrttitila Ky.: Kotimaiset yrtit markkinoille. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Martikainen Reijo, Maaseutuvirasto: Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman mahdollisuudet yrttialan elinkeinotoiminnan kehittämisessä. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Marttinen Marjo, ProAgria Keski-Suomi: Yrttilviljelyn onnistumisen edellytykset. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Mikkonen Helmi, Arktiset Aromit ry. Suomen yrttialan kehitysohjelma 2008-2013. Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari 8.10.2008, Oulu, esitelmä.

Moisio Simo, Arktiset Aromit ry.: Menekinedistäminen yrttien käytön tukena. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Moisio Simo, Arktiset Aromit ry.: Suomen yrttialan kehitysohjelma 2008-2013. Lähiruoka 2008 messut 14.-16.5.2008, Tampere, esitelmä infotilaisuudessa 14.5.2008.

Mäkitalo Irja, LAPPI LUO -työohjelma/MTT, ProAgria Lappi: Alueiden välinen käytännön yhteistyö. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Partanen Birgitta, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti: Luova tuotekehitys. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Salminen Juha-Pekka, Turun yliopisto, Kemian laitos: Lönnrotin jalanjäljillä – luonnonyhdistekemia ja luonnontuotteiden todellinen koostumus. Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta 4.11.2009, esitelmä.

Tuominen Marja, Tuomisen Yrttitarha Oy, Meltosjärvi: Tuotteen omat kasvat – raaka-aineiden ja tuotteiden laatu. – Alustus Oras-tilaisuudessa 20.1.2010, Hämeenkyrö.

Tuominen Marja, Tuomisen Yrttitarha Oy, Meltosjärvi: Suomalaiset yrtit ja mausteet – laadukkaita tuotteita ammattilaisille. Oulun Ammattikeittiösenssit 29.10.2009, Oulu, esitelmä.

Hankkeen muut julkaisut Arktiset Aromit ry:n Luonnosta Sinulle nettilehti

(www.arktisetaromit.fi/nettilehti/):

1. Laurila S. Kevät koittaa ryytimaille. Luonnosta Sinulle nettilehti 1/2008.
2. Laurila S. Erikoiskasvit, villit vihannekset ja muut mahdollisuudet. Luonnosta Sinulle nettilehti 2/2007.
3. Mikkonen H. Suomalaiset yrtit – keittiöiden runsaudensarvi. Luonnosta Sinulle nettilehti 3/2008.
4. Mikkonen H. Suomen yrttiala. Luonnosta Sinulle nettilehti 2/2008.

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

5. Tuominen M. Valta ja vastuu. Luonnosta Sinulle nettilehti 3/2008.
6. Mikkonen H. Yrtit aloittavat satokauden. Luonnosta Sinulle nettilehti 1/2009.
7. Mikkonen H. Luonnontuotteet ovat osana useita kehittämis- ja koulutushankkeita sekä yritysten koulutuspaketteja. Luonnosta Sinulle nettilehti 1/2009.
8. Mikkonen H. Yrttihankkeen terveiset. Luonnosta Sinulle nettilehti 1/2009.
9. Mikkonen H. Yrttihankkeen terveiset. Luonnosta Sinulle nettilehti 2/2009.
10. Mikkonen H. ja Salminen Juha-Pekka Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta seminaarissa kuljettiin mm. Lönnrotin jalanjäljillä. Luonnosta Sinulle nettilehti 2/2009.
11. Luonnosta Sinulle nettilehden **Yrtti-teemanumero 1/2010** sisältää Oras-tilaisuuden alustukset ja yrttihankkeen koosteet 20.1.2010, Hämeenkyrö sekä artikkelit:
Lantto T. Yrteillä hyvää oloa sekä sisäisesti että ulkoisesti.
Salminen J.-P. Kasvien kemiallisen koostumuksen tutkimus ja niiden terveysvaikutuksia selvittävä kliininen ravitsemustutkimus enemmän yhteistyöhön keskenään.
Moisio S. Voidaanko suomalaista luontoa ja sen tuotteita brändätä?

Hankkeeseen liittyviä muita julkaisuja

1. Mikkonen Helmi. Kehittämisajatuksia yrttialalle. Hämeenkyrön Sanomat 26.1.2010. (sama kooste Luonnosta Sinulle nettilehden Yrtti-teemanumerossa 1/2010)
2. Ruuska Katri. Yrttibusnekseen halutaan yhteistyötä. YLE Tampere 20.1.2010.
http://www.yle.fi/alueet/tampere/2010/01/yrttibusnekseen_halutaan_yhteistyota_1381616.html
3. Kaski Heli. Kuusenkerkkien keruu-aika käsillä. YLE Keski-Suomi 4.6.2009.
http://yle.fi/alueet/keski-suomi/2009/06/kuusenkerkkien_keruu_aika_kasilla_779706.html
4. Suomen yrttialan kehitys Ruoka-Suomi tiedote 3/2008
5. Suomen yrttialan kehitys -hankkeen terveiset. Ruoka-Suomi tiedote 2/2009
6. Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishojelman (2007-2010) kanssa seuraavat yrttiedotteet lehdistölle vapaasti julkaistavaksi: koivu, kuusi, maitohorsma, nokkonen, puna- ja valkoapila, ruohosipuli, poimulehti ja mesiangervo; julkaistu 2009 (liite 13):
 - Arktiset Aromit ry:n nettisivuilla
 - mm. Koti-Kajaani ja Karjalan Maa -lehdissä sarjana.

Yrttialan toimijoille tehty kyselytutkimus vuonna 2007 **LIITE 1**

Sirkku Laurilan suorittamat henkilökohtaiset haastattelut
(tähdellä * merkityt puhelin/sähköposti)

Elokuu

Galambosi Bertalan (MTT Mikkeli), Hyvönen Tapio (viljelijä, yrittäjä), Isohanni Tiina, Jutila Arimatti ja Mäkelä Päivi (LumeneGroup), Koskela Sirkku (ProAgria Keski-Pohjanmaa)*, Kumpulainen Toini (Ylermi-hanke), Kärkkäinen Irma (Lähiruoka – hanke), Leppälä Jyrki (TransTech)*, Leppänen Jarmo (Vihannes Pulk-ka), Loiske Anu (Moilas)*, Mantere Timo (Frantsila), Outila Terhi (Saarioinen)*, Pajari Mikko (Atria)*, Palttala Veikko (Linkosuo)*, Salo Johanna (Snellman)*, Sukula Jyrki (HKScan)*, Väänänen Sari (Luonnosta Sinulle -hanke),

Syyskuu

Korhonen Marja-Liisa (Marjuska), Lehmuskanta Markku (ArcticTaste)*, Leinonen Nina (MTK Kainuu), Matilainen Anne (Ruralia Seinäjoki), Mäkitalo Irja (ProAgria Lappi), Pirinen Heli (ProAgria Kainuu), Rutanen Juha (Luonnontuotealan tr), Tuominen Lasse ja Tuominen Marja (Tuomisen Yrttitila), Valtari Heidi (Ruoka-Suomi tr)*,

Lokakuu

Kranni Katri (Wilman Luontokämmen), Kärkkäinen Pertti (Savonlinnan yrttipaja), Mustonen Kaarina (KtaO), Oksa Anna-Liisa (Iisakki)*, Raipala-Cormier Virpi (Frantsila), Siivari Jari (Norbiox)*, Silvennoinen Maija (Kasvisravintola Katriina), Saarva Petteri*,

Marraskuu

Härkönen Matti (JAMK), Jokinen Hannu (Taloukokki), Moisio Simo (Arktiset Aromit), Mäenpää Harri (Satakunnan 4H-piiri), Pesonen Marjukka (Oranssi), Pohjala Heikki (maanviljelijä), Partanen Birgitta (Ruralia Mikkeli), Seuranen Marja (RuokaCentria), Takala Eija (Valio, henkilöstöruokala), Tauriainen Susanna (OPH)*.

Asiantuntijarekisteri/Suomen yrttialan kehitys -hanke LIITE 2 (1/2)

Bertalan Galambosi, Vanhempi tutkija, MTT, Mikkeli

Karilantie 2A

puh. 040 827 7254 ja faksi 015 226 578

bertalan.galambosi(at)mtt.fi

- yrttien viljely
- yrttien tuotanto
- yrtinviljelyn koulutus
- yrttialan kansainväliset kontaktit

Markku Koistinen, Koneinsinööri

Vähävuontie 226, 91300 Ylikiiminki

puh. 040 570 7664

markku.koistinen(at)windowslive.com

- tuotantoprosessien ja toimintaverkoston kehitys
- tuotekehitys
- kone-, ja laitesuunnittelu

Sirkku Koskela, Agrologi, ammatill. opettajakoulutus, ProAgria Keski-Pohjanmaa

Pakkalantie 50, 68230 Lohtaja

puh. 020 747 3269, 0400 137 124, fax. 06 8812 211

sirkku.koskela(at)proagria.fi

- viljellyt yrtit, mausteet ja rohdokset
- viljely
- kasvien kuivaaminen ja jatkojalostus

Pertti Kärkkäinen, Maanviljelyskoneteknikko, erikoiskasvineuvoja, Savonlinnan Yrttipaja Oy

Kalliomäentie 3, 57600 Savonlinna

puh. 044 520 0202

pertti.karkkainen(at)kyyhkynetti.fi

- viljelijäkoulutus
- kone-, ja laitesuunnittelu, käytännön koneellinen viljelykokemus
- yrityksen toimenkuvaan kuuluva raaka-aineen kauppakunnostus, pakkaus, markkinointi ym.

Marjo Marttinen, Agrologi AMK, erikoisviljelyneuvoja, ProAgria Keski-Suomi

PL 112, 40101 Jyväskylä, Käyntios. Kauppakatu 19C, 40100 Jyväskylä

puh. 020 747 3322, fax. 020 747 3305

marjo.marttinen(at)proagria.fi

- viljellyt yrtit
- laatujärjestelmä
- luennot, kirjoittaminen

Simo Moisio

Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.

Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi

puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen

Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke

Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi

puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

LIITE 2(2/2)

Irja Mäkitalo, Agrologi AMK, ProAgria Lappi
Rommantie 38 B 15, 97110 Rautiosaari
puh. 0400 138 174
irja.makitalo(at)proagria.fi
• luonnonkasvit ja niiden käyttömahdollisuudet
• luonnontuotealan hankkeet ja hankeyhteistyö

Irmelin Nyman, MMM, ProAgria Svenska Lantbrukssällskapens Förebund
Liisankatu 21 B 12, 00170 Helsinki
puh. 040 502 9631
irmelin.nyman(at)slf.fi
• avomaan puutarhatuotanto
• suomen-, ruotsin- ja englanninkielen erinomainen hallinta sekä saksankielen kohtalainen hallinta.

Heli Pirinen, Luonnontuotealan ammattitutkinto, Puutarha-agronomi (MMM), keruutuotetarkastaja (KTT), Kouluttaja, Kainuun ammattiopisto, Aikuiskoulutuspalvelut Luonnonvara-ala, Seppälä;
Oma yritys: Lumonel
Lähderteentie 12, 87250 Kajaani (koti), PL 142 Kirkkoahontie 87101 Kajaani (työ)
puh. 0400 731885 (koti), 08 6165 6608, 044 7970772 (työ)
heli.pirinen(at)kao.fi, heli.pirinen(at)lumonel.fi
• keruutuotteet tuotteistaminen/tuotekehitys elintarvikkeiksi ja kosmetiikkaan, lainsäädäntö yrttien tuotteistuksessa
• yrttien ja muiden luonnonkasvien (marjat ja sienet) viljely
• koulutus ja neuvonta
• luonnontuotealan hankkeet kansallisesti ja kansainvälisesti - hankeyhteistyö
• luonnon valokuvat/valokuvaus

Marja Tuominen, FK, KM, Keruutuotetarkastaja, Yrittäjä, Tuomisen Yrttitarha Oy
Yrttipolku 15, 95675 Meltosjärvi
puh. 016 546 168 (koti), 0400 110 006
tuomisy(at)tuomis.com
• viljellyt yrtit ja luonnonyrtit (historia, tuntemus, käyttö, viljely)
• metsämarjat
• tuotteistaminen ja markkinointi
• messuosaaminen

AMMATTIKEITTIÖSENSSIT JOENSUUSSA



Perjantaina 8.5.2009 klo 10.00 – 18.00
Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, auditorio (Kaislakatu 3, Joensuu)

Tule ammattikeittiösenssille saamaan tietoa marjoista, sienistä, yrtteistä ja riistasta, pk-yritysten elintarviketarjonnasta sekä luonnontuotteiden eduista ja sopivuudesta ammattikeittiöihin ja matkailuun. Arktiset Aromit ry järjestää yhdessä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kanssa tapahtuman, johon kutsutaan mukaan ammattikeittiöiden henkilökuntaa ja elintarviketalon pk-yrittäjiä.

Koulutustapahtuman yhteydessä järjestetään pk-yritysten elintarvikkeista koottu "minimessut" Aikuisopiston ravintola Kaislassa. Koulutustilaisuus kahvitarjoluineen on ilmainen ja siihen voidaan ottaa korkeintaan 80 henkilöä. Sitovat ilmoittautumiset pyydetään 4.5.2009 mennessä: info@arctic-flavours.fi tai Arktiset Aromit ry, toimisto: 06 6155 5590. Päivän puheenjohtajana toimii toiminnanjohtaja Simo Moisio Arktiset Aromit ry:stä.

OHJELMA

- 10.00 Ilmoittautuminen ja tutustuminen yritysten tuotenäyttelyyn, omakustanteinen lounas
-ilmoittautuminen Aikuisopiston auditorion aulassa, tuotenäyttely ravintola Kaisla
- 11.00 Tilaisuuden avaus ja Pohjois-Karjalan Aikuisopiston koulutustarjonnan esittely
-kehityspäällikkö Anne Karppinen, yritysasiainasiantuntija Ilpo Tuunanen ja projektipäällikkö Hanne Leppänen, Elintarviketalon koordinaatiohanke Pohjois-Karjalassa
- 11.20-12.00 Mitä hyödyä marjasta – uusia tutkimustuloksia marjojen terveysvaikutuksista
-dosentti Riitta Törmänen, Kuopion yliopisto
- 12.00-13.30 Aterix- ja Varax –ohjelmit ammattikeittiössä, kalusteohjelma esittely.
Kesäkuussa vkoilla 23 Ti / To Jamix-senssipäivät Aikuisopistolla Joensuussa
-Anne Tuunanen, Jamix Oy
- 13.30-14.00 Kahvi ja tutustuminen yritysten tuotteisiin ravintola Kaislassa
- 14.00-15.30 Ammattikeittiön laitteet, astiat ja suunnittelupalvelu
-aluumyymäläpäällikkö Tarja Luoto, Dieta Oy
-energiainsäätö, uudet padat, cook&chili/cook&serve + kuljetukset/luovantoketiön prosessit, poallit, Store Safe
-säilytyskyläjäjärjestelmät jne.
- 15.30-16.00 Sienet ravintona; laatu ja vaikutukset
-projektiliasiantuntija Hannu Mäkelä, Elintarviketalon koordinaatiohanke Pohjois-Karjalassa
- 16.00-16.30 Arktiset Aromit ry:n ammattikeittiöille ja kuluttajille tehdyn aineiston esittely
-marjat ja sienet, suunnittelija Maarti Ronkainen, Arktiset Aromit ry.
-yrtit, Helmi Mikkonen, Suomen yrttialan kehitys -hanke, Arktiset Aromit ry.
-mehunvalmistajat, suunnittelija Maria Rinta, Arktiset Aromit ry.
- tauko - tutustuminen yritysten tuotteisiin ravintola Kaislassa
- 17.00-17.20 Riistaruokea ammattikeittiöön
-Marja-Leena Hirvonen, Laadukasta riistayrittämistä -hanke
- 17.20-18.00 Kulvattujen yrttien varastointi
-vanhempi tutkija Bertalan Galambosi, MTT, Mäkelä



AMMATTIKEITTIÖSENSSIT OULUSSA

Keskiviikkona 28.10.2009 klo 12.30 – 16.30

Paikka: Oulun seudun ammattiopisto, Myllytullin yksikkö, auditorio (os. Isokatu 1, 90100 OULU)

Tule ammattikeittiösensseille saamaan tietoa pk-yritysten elintarviketarjonnasta, luonnontuotteiden eduista ja käytöstä ruoanvalmistuksessa sekä niiden sopivuudesta ammattikeittiöihin ja matkailuun.

Arktiset Aromit ry järjestää yhdessä Oulun seudun ammattiopiston kanssa koulutusiltapäivän, jossa kohderyhmänä ovat ammattikeittiöiden henkilökunta sekä elintarvikealan pk-yrityttäjät. Koulutustapahtuman yhteydessä järjestetään pk-yritysten elintarvikkeista kootut "minimessut". Tilaisuus on ilmainen sisältäen kahvitarjoilun.



Ohjelma:

- | | |
|--|---|
| <p>12.00 Ilmoittautuminen ja tutustuminen yritysten tuotenäyttelyyn
(Lounasmahdollisuus, omakustanteinen)</p> <p>12.30 Tilaisuuden avaus (auditorio)
- palvelualan koulutusjohtaja Raija Lehtonen,
Oulun seudun ammattiopisto</p> <p>12.45 Mitä hyvää marjasta - uusia tutkimustuloksia luonnonmarjoista
- tutkija Laura Jaakola, Oulun yliopisto</p> <p>13.30 Suomalaiset yrtit ja mausteet – laadukkaita tuotteita ammattilaisille
- koulutuspäällikkö Marja Tuominen,
Tuomisen Yrttitarha Oy</p> <p>14.15 Kahvitauko ja tutustuminen yritysten tuotenäyttelyyn</p> | <p>14.45 Luonnontuotteet matkailussa ja Pohjoismaisessa keittiössä.
- Ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila, MTK</p> <p>15.30 Terveelliset välipalat ja marjat ruokalistoilta
- kotitalousopettaja Atso Akkanen, Arktiset Aromit ry</p> <p>15.50 Sienet ammattikeittiön raaka-aineena
- suunnittelija, Maarit Ronkainen, Arktiset Aromit ry</p> <p>16.10 Arktiset Aromit ry:n ammattikeittiöille ja kuluttajille tehdyn aineiston esittely
- toiminnanjohtaja, Simo Moisio, Arktiset Aromit ry</p> <p>16.30 Keskustelu ja tilaisuuden päätös</p> |
|--|---|

Tilaisuus kahvitarjoiluineen on maksuton.

Lounasmahdollisuus: lounas 5,50 euroa opiskelijaravintolassa. Ruokailumahdollisuus myös opetusravintola Oparissa. Seminaari-ilmoittautumisten yhteydessä toivotaan ennakkotietoa ruokailuun osallistumisesta.

Sitovat ilmoittautumiset pyydetään 22.10.2009 mennessä:
info@arctic-flavours.fi tai Arktiset Aromit ry. toimisto: 08-61555590.

Lisätietoja: Simo Moisio, puh. 08-6155 5591, 040-5801 186



LIITE 5

Palautekooste Oulun Ammattikeittiösenssit 28.10.2009 (Laatija Maarit Ronkainen, Arktiset Aromit ry.)

	5	4	3	2	1	
Opin paljon		xxxxx	xxxxxxxxx	x	x	En oppinut mitään
Esitykset olivat selkeitä ja havainnollisia	xx	xxxxxxxxxxx	xxxx			Esitykset olivat epäselviä
Kansiossa jaettava materiaali oli hyödyllistä	xxxxx	xxxxxxxxx	xx		x	Materiaalista ei ollut mitään hyötyä
Koulutuksen käytännön järjestelyt toimivat hyvin.	xxx	xxxxxxxxxxx	x	x		Koulutuksen käytännön järjestelyt toimivat huonosti.

Vastasiko seminaarin anti odotuksiasi ja tarpeitasi?

Kyllä xxxx Ehkä xxxxxxxxxx Ei

Perustelut:

Enemmän käytännön tietoa ammattikeittiöön olisi kaivannut
5 x Ei paljon uutta/jotakin uutta tietoa kun toimii opetustyössä/muuten tuttua
Aika paljon suoraa lukua powerpoint esityksistä.
Enemmän tuottajien esittelyjä.
Poisjäanti luennoitsijakavalkadissa oli pieni pettymys.

Mitä opit:

Välipala-asia, Ruoka selkeästi esille
Yrttiluento, yrttien saatavuus; marjoista, yrteistä ja sienistä: mitä ravintoaineista sisältävät, mitä ruokia voi valmistaa, mitä sairauksia ehkäisevät
Vinkkejä luonnonmarjoille, marjojen terveysvaikutuksista, sieniasiat

Mikä esitys oli mielenkiintoisin:

2x Sieniasiat, Yrttiluento; 3x Yrtit; 3x Sienet; 3x Marjat; 2x Luonnontuotteet matkailussa ja pohjoismaisessa keittiössä
Kaikki oli yhtä hyviä

Ehdotuksia tulevien seminaarien teemoiksi

Projektista käytäntöön
Lähialuekalojen käyttö ruokakulttuurissa
Olisi ollut mielenkiintoista nähdä paikallisten yrittäjien luonnontuotteista valmistettuja tuotteita. Enemmän tutkimustuloksia, olisi mielenkiintoista tietää millaisille tuotteille kysyntää.
Enempi mukaansatempaavia luennoitsijoita
Järjestäkää useammin: olen ollut viimeksi 10 vuotta sitten. Uusia tuulia mitä markkinoilla ilmenee, tulen kyllä mukaan.

Ruusut ja risut ym. kommentit

Ensimmäinen luento oli ehkä liian tieteellinen, tutkijan näkökulma
Liikaa itsestäänselvyksiä
Mukava seminaari-ilmapiiiri
Kokonaisuus oli erinomainen
Esitteet hyviä
2x Selvempi ulosanti (kuuluvampi)/äänentoisto aika huono
2x Ammattikeittiöpuoli olisi voinut olla laajempi. Haastavaa järjestää yhteinen info-iltapäivä opiskelijoille ja ammattilaisille. Esim. hunajantuottajat puuttuivat

Tilaisuuteen osallistui 42 henkilöä, joista 15 palautti palautelomakkeen.

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

TERVEYTTÄ JA HYVINVOINTIA LUONNOSTA!

SEMINAARI keskiviikkona 4.11.2009 klo 8.45 – 16
JA MINIMESSUT klo 16 – 20
Mikkelin yliopistokeskus, Lönnrotinkatu 5, auditorio.

Seminaarin hinta 30 €. Minimessuille kaikille vapaa pääsy.

Seminaarissa käsitellään luonnontuotteita terveellisen ravitsemuksen ja hyvinvoinnin näkökulmasta, tuodaan esiin tutkittua tietoa ja kokemuksia marjojen, sienien ja yrttien koostumuksesta ja terveysvaikutuksista, tutustutaan erikoisluonnontuotteiden mahdollisuuksiin sekä pohditaan luonnontuotteiden laadun ja alkuperän merkitystä meillä ja maailmalla. Minimessuilla luonnontuote- ja hyvinvointialaan liittyvien yritysten, yhdistysten ja organisaatioiden toiminnan, tuotteiden ja palveluiden esittelyä.

OHJELMA

8.15 – 8.45	Ilmoittautuminen ja aloituskahvit
8.45 – 9.00	Seminaarin avaus <i>Pirjo Siiskonen, johtaja, professori, HY/Ruralia-instituutti, Mikkelii</i>
9.00 – 9.30	Terveellinen ravitsemus ja luonnontuotteet <i>Eiisa Kotro, lehtori, MMM (PD), Laillistettu ravitsemusterapeutti, Mikkelin Ammattikorkeakoulu, Ympäristö- ja ravitsemisalan laitos</i>
9.30 – 10.15	Sienet – luonnollista terveysruokaa! <i>Hannu Mäkelä, projektiasiantuntija, Elintarvikealan koordinointihanke Pohjois-Karjalassa</i>
10.15 – 11.00	Mainiot marjamme - tutkimustuloksia terveysvaikutuksista <i>Riitta Törrönen, dosentti, erikoistutkija Kuopion yliopisto</i>
11.00 – 11.45	Lounas (omakustanteinen, ravintola Kampus)
11.45 – 12.30	Yrteillä hyvää oloa sekä sisäisesti että ulkoisesti <i>Tiina Lantto, tutkija, FM, Helsingin yliopisto, Farmasian laitos</i>
12.30 – 13.15	Lönnrotin jalanjäljillä – luonnonyhdistekemia ja luonnontuotteiden todellinen koostumus <i>Juha-Pekka Salminen, professori, Turun yliopisto, Kemian laitos</i>
13.15 – 13.45	Yrttiteetäuko
13.45 – 14.30	Terveyttä ja hyvinvointia tuhansien vuosien takaa <i>Heikki Ruha, Lehtopeat</i>
14.30 – 15.00	Hiuksissa näkyy koko kehon hyvinvointi - luonto auttaa ekokampaajaa ja ekokampaaja luontoa <i>Ekokampaajakouluttaja Mona Mether, Practicum, Helsinki</i>
15.00 – 15.30	Mitä merkitsee luonnontuotteissa laatu ja alkuperä? - kokemuksia meiltä ja maailmalta <i>Simo Moisio, toiminnanjohtaja, MMM, eMBA, Arktiset Aromit ry</i>
15.30 – 16.00	Keskustelua ja seminaarin päätös

Ilmoittautumiset: Johanna Ripatti, johanna.ripatti@helsinki.fi, p. 044 300 1273
Lisätiedot: Birgitta Partanen, birgitta.partanen@helsinki.fi, p. 044 538 2248

Seminaarin järjestäjänä on Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin -valmennusohjelma 2008-2010, jota rahoittaa Etelä-Savon TE-keskus Euroopan unionin Euroopan sosiaalirahastosta. Yhteistyökumppanina seminaarin järjestelyissä on Arktiset Aromit ry:n hallinnoima Suomen yrttialan kehitys -hanke (2007-2009), jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän suosituksesta.



HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI



Luonnosta Sinulle
Arktiset Aromit

MAASEUTUPOLITTIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

mmm.fi



Vipuvoimaa
EU:lta



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto



Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

LIITE 7

Palautekooste Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta –seminaarista, Mikkeli 4.11.2009

Mielipiteet opetuksesta ja sen sisällöstä: Yrttihankkeen luento-osiot

erinomainen				
5	4	3	2	1
XXXXX XXXX	XXXXX XXXXX XXXXX	X	X	
Kommentit: <ul style="list-style-type: none"> • monipuolinen • harjaannus tekee mestarin • mukava omakohtainen ote aiheeseen • hyvä, että yrteistä oli esimerkkejä • huumoripitoinen, selkeä esitys, mutta sisältö olisi voinut olla monipuolisempi • fantastinen esitys, kiitos! • vaikea • kiinnostava, uutta tietoa • asiantunteva, paljon tieto-taitoa, käytännönläheisyys ehkä puuttui hieman 				

Mielipiteet koulutuksesta

erinomainen					
	5	4	3	2	1
koulutuksen kokonaisanti	x	XXXXXXXXXXXX			
painotukset	xx	XXXXXXX	XXXX		
koulutuksen toteutus	xxxx	XXXXXXX	XX		
koulutusmateriaali	x	XXXXXX	XXXXXX		
Kommentit: <ul style="list-style-type: none"> • 2x Kaikilta luennoitsijoilta ei ollut etukäteen toimitettua luentomateriaalia, kaksipuoliset kopiot hyvä. • hyvä teema 					

Mielipiteet käytännön järjestelyistä

erinomainen					
	5	4	3	2	1
käytännön järjestelyt	XXXXXXXX	XXX	XX		
Kommentit: <ul style="list-style-type: none"> • Aikataulu ei täysin pitänyt. • Paikka oli aluksi vaikea löytää. 					

Risut ja ruusut, toiveet

Kannatti osallistua

Virkistävää, uutta tietoa ja jo opitun kertausta. Päivä oli aika pitkä – pari lisätaukoa olisi voinut olla.

Hyvin toimi kaikki.

2x Kuinka saada enemmän kuulijoita paikalle? – iltakurssi tai viikonloppu voisi olla työssä käyville parempi ajankohta.

Tilaisuuteen osallistui 40 henkilöä, joista 13 palautti palautelomakkeen.

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

LIITE 8(1/3)



Suomen yrttialan kehitys -hankkeen terveiset
Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta seminaari 4.11.2009, Mikkelin
yliopistokeskus

Suomen yrttialan kehitys -hanke (2007-2009) on Arktiset Aromit ry:n hallinnoima hanke, jonka toiminta-alue on koko Suomi. Hanketta on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän suosituksesta. Hankkeen piiriin kuuluvat pelloilla ja puutarhoissa viljeltävät yrtit, samoin kuin kerättävät ja viljeltävät luonnonyrtit. Lisäksi huomioidaan sekä tavanomaiset että luonnonmukaiset tuotantoketjut.

Suomen yrttialan kehitys -hankkeessa on laadittu **Yrtti-Suomi -kehitysohjelma vuosille 2008–2013** yrttialan toimintaedellytysten ja yrttien käyttökulttuurin vahvistamiseksi kotimaassa. Ohjelmassa tarkastellaan pääasiassa ravinnoksi soveltuvien yrttien talteenottoa yrteihin erikoistuneiden tilojen tuotteita ja palveluja varten sekä yrttien kuivausta ammattikeittiöiden ja teollisuuden tarpeisiin. Tämän ohjelman tarkoituksena on toimia kaikkien toimijoiden ja toteuttajien yhteisenä ohjenuorana. Ohjelma on vapaasti tulostettavissa hankkeen nettisivuilta.



Arktiset Aromit ry:n kotisivuille extranet -aineistoihin on tuotettu opetus- käyttöön tarkoitetut **yrttikurssiaineistot, kotitalous- ja ravitsemusalan opettajille** sekä **biologian ja luonnonvara-alan opettajille**. Aineistoissa on esitetty mm. valokuvat noin 50 elintarvikekäyttöön sopivasta yrttilajista, jotka kasvavat yleisesti Suomessa. Kuvat on varustettu lajin suomenkielisellä ja tieteellisellä nimellä sekä tietopakettilla, jossa on esitetty yrttilajin tuntomerkit, levinneisyys/viljelyedellytykset, käytettävät kasvinosat, sato ja keruu, säilöntä sekä mahdolliset käytössä huomioitavat asiat. Aineiston on koontanut Jaana Karjalainen Oulun seudun ammattikorkeakoulun Luonnonvara-alan yksikössä osana opinnäytetyötään. Yrttikurssit, samoin kuin muutkin Arktiset Aromit ry:n extranet -opetusmateriaalit ovat maksuttoman rekisteröitymisen jälkeen vapaasti käytettävissä opetuskäyttöön nettisivuilla: www.arktisetaromit.fi/extranet



Yrttipokkari on yrttikuvin varustettu esite kuivayrteistä. Pokkarissa esitellään nelisenkymmentä Suomesta saatavilla olevaa perinteistä ja hieman vieraampaa viljeltyä ja luonnosta kerättävää kuiva- ja mausteyrttiä. Tavoitteena on kannustaa kokeilemaan kuivayrtejä ja lisäämään niiden käyttöä monipuolisesti ammatti- ja kotikeittiöissä. Pokkarista löytyvät selkeät ja näppärät ohjeet yrttien hankintaan, kuivaukseen, pakkaukseen, säilytykseen ja käyttöön sekä laaduntarkkailuun. Lisäksi yrtejä tarjoaville tahoille on koottu ohjeet yrttien nettikaupassa keskeisistä asioista. Esiteaineiston on koontanut opinnäytetyössään Sarita Ylimäki Oulun seudun ammattikorkeakoulun Luonnonvara-alan yksiköstä.



Erityisesti ammattikeittiöille kohdennettuja yrtti-infoja ovat **Mitä hyvää basilikassa, kuusenkerkissä, puna-apilassa ja ruohosipulissa** sekä **koivussa, nokkosessa, maitohorsmassa ja voikukassa**.

LIITE 8(2/3)

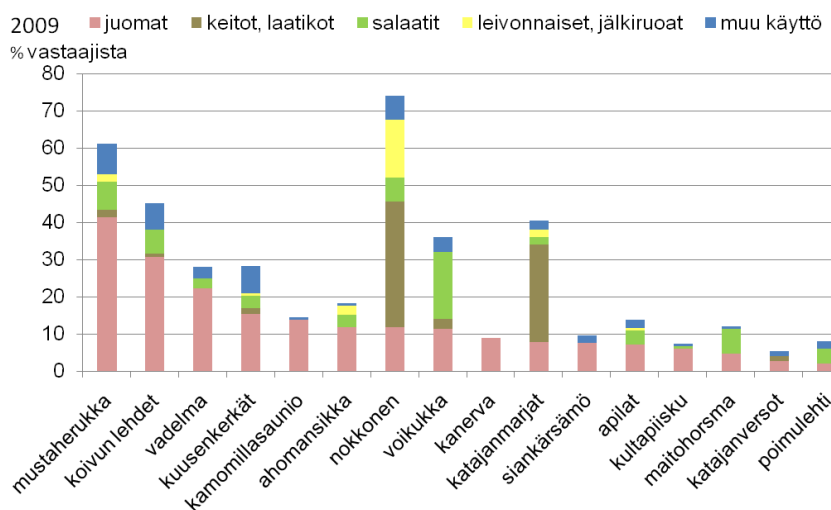
Bertalan Galambosin ja Zsuzsanna Galambosin (MTT Mikkeli) **Kuivattujen yrttien varastointiaika** -kirjallisuuskatsauksessa on koottu yhteen noin 35 eri mauste- ja yrttikasvin varastointikokeiden tulokset. Lisäksi selvityksessä on esitetty Unkarin ja Venäjän viralliset standardit varastointiin liittyvistä laatuvaatimuksista. Katsauksen avulla pyritään parantamaan yrttialan PK -yritysten toimintaedellytyksiä tiedottamalla varastointikokeissa saaduista kasvikohtaisista tuloksista.

Koetuloksien mukaan rouhitun tai jauhetun raaka-aineen laatu huononee kokonaista yrttiä huomattavasti nopeammin. Laatu säilyy pisimpään viileissä (+5 °C), pimeissä ja kuivissa varastointiolosuhteissa. Suorassa valossa ja korkeammassa lämpötiloissa aromiaineet häviävät kaksi kertaa nopeammin. Kosteus on kuitenkin kuivatulle raaka-aineelle erityisen tuhoisaa. Standardien mukaan yrttien varastointiaika vaihtelee kasvikohtaisesti yleensä 1–3 vuoteen kokonaisilla yrteillä, mutta eräille jauhetuille yrttilajeille saatetaan suositella alle vuoden säilytystä.

Yrttien hyödyntäminen Suomessa (Helmi Mikkonen Helmi ja Simo Moisio, Arktiset Aromit ry., käsikirjoitus lokakuussa 2009) kyselytutkimuksen tarkoituksena oli selvittää suomalaisen aikuisväestön nykyistä yrttituntemusta sekä kahdessatoista vuodessa tapahtunutta yrttien hankinta- ja käyttötapojen kehitystä. Tuloksia verrattiin vuonna 1997 Kuopion yliopiston kliinisen ravitsemustieteen laitoksen kanssa tehtyyn vastaavaan kyselytutkimukseen (Österman 1998).

Mustaherukka, nokkonen, koivu, voikukka, vadelma, kataja ja pihlaja olivat tuttuja **luonnonvaraisia** yrttikasveja yli 80 %:lle vastaajista vuosina 2009 ja 1997. Vuonna 2009 samaan ryhmään pääsivät myös apilat, kanerva, kuusenkerkät, ahomansikka ja maitohorsma. Myös **mausteyrteistä** 12 yrttilajia oli tuttuja yli 80 %:lle vastaajista. Tillin, persiljaa, ruoho- ja valkosipulin tunsivat lähes kaikki vastaajat molempina vuosina. Basilika mukaan lukien nämä ovat myös suosituimmat keittiöyrtit.

Vaikka useat luonnonyrtit tunnetaan lähes yhtä hyvin kuin mausteyrtit, luonnonyrttien käyttäjiä on vähemmän. Mausteyrtit ovat vakiintuneet jokapäiväiseen käyttöön, mutta luonnonyrtit poimitaan ja valmistetaan pääasiassa sesonkikauden herkuiksi.



Luonnonyrttien käyttökohteita

- Yleisimmin juoma-aineiksina käytettäviä yrttejä olivat mustaherukan, koivun ja vadelman lehdet.
- Keitto- ja laatikkoruokia ryydittivät etenkin nokkonen ja katajanmarjat.
- Salaattiyrtteistä suosituin oli voikukka Tuttuja salaateissa olivat myös mm. mustaherukan ja koivun lehdet, nokkonen, maitohorsma ja poimulehti.
- Nokkonen on monikäyttöinen yrtti, jota suositetaan myös leivonnassa ja jälkiruoissa

LIITE 8(3/3)

Hankinnat suoritetaan mieluiten päivittäistavarakaupasta. Mausteyrttejä on päivittäistavarakaupoissa tarjolla runsas valikoima sekä tuore- että kuivatuotteina ympäri vuoden. Kauppojen hyllyillä **kotimaisia** yrttejä on kuitenkin tarjolla pääasiassa ruukkuyrtteinä, sillä kuivayrttien raaka-aineet ovat useimmiten tuontitavaraa. Muutkin kotimaiset yrttituotteet, myös sesonkiluontoiset luonnonyrtit ja niistä valmistetut tuotteet, saattaisivat olla kuluttajille mieluisia. Nykyisin netin hakupalvelut tarjoavat näille tuotteille myyntikanavia, mutta ne eivät ole kuluttajille tuttuja. Nettikauppa ei ole yleistynyt yrttien myyntikanavana, vaikka kotimaisista yrttitoimittajia on aiempaa enemmän esillä toimijoiden omilla kotisivuilla sekä erilaisissa hakupalveluissa mm. www.arctic-flavours.fi/index.php?inc=ahaku&la=fi ja www.aitojamakuja.fi

Tänä vuonna valmisteilla olevat selvitykset:

- **Kotimaisen sekä ulkomaisen nokkosen ja tillin tutkiminen ja vertaileminen mikrobiologisen laadun, aromiainepitoisuuden ja aistinvaraisen arvioinnin perusteella** -projektityö, joka toteutetaan Mikkelin ammattikorkeakoulun Ympäristö- ja ravitsemisalan laitoksella.
- **Kotimaisten keittiöyrttien menekki ammattikeittäisiin/Keittiömestareiden kiinnostus kotimaisiin keittiöyrtteihin**, joka toteutetaan Rovaniemen ammattikorkeakoulun hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opinnäytetyöhön kuuluvana keittiöalan ammatilaisille kohdennettuna kyselynä. Tarkoituksena on yrttien markkinoiden, myyntikanavan ja -prosessin selvittäminen.

Aineistoihin voi tutustua ja niitä voi vapaasti **tulostaa hankesivuilta**. Yrttipokkaria ja yrtti-infoja on mahdollista tilata myös postitse postituskuluja vastaan niin kauan kuin painettua materiaalia riittää.

Helmi Mikkonen, projektipäällikkö
Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry., puh. 050 5052601
helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi
www.arctic-flavours.fi/yrttisuomi/



LIITE 9

Varastointitukijärjestelmän vireille pano

Yrttien varastointitukiasiaa tiedoksi ohjausryhmälle 1.9.2008

Keskustelimme torstaina 28.8.2008 varastointitukiasiaa maa- ja metsätalousministeriön edustajien kanssa Helsingissä. Paikalla olivat valtiosihteeri Jouni Lind ja asiantuntijana ylitarkastaja Veli-Pekka Reskola (Maatalousosasto/Tukipolitiikkayksikkö/Kansallisten tukien jaosto).

Mukana Yrtti-Suomi-ohjausryhmästä asiaa esittämässä olivat Simo Moisio, Toini Kumpulainen, Marja Tuominen, Helmi Mikkonen ja Kirsi Viljanen.

Nykyisin Suomessa käytössä oleva kansallinen varastointituki marjoille ja sienille perustuu pohjoisten tukialueiden säilyttävään tukeen, joka on ollut käytössä jo ennen EU-kautta. Tämän tuen hakeminen yrteille näin ”jälkikäteen” on valitettavasti mahdotonta, koska se ei ollut aiemmin mukana samassa ryhmässä marjojen ja sienten kanssa.

Lisäksi pelkona tukiasian esille nostamisessa on, että suomalaisten saamaa tukea alkaisivat vastustaa/vastaavia tukia alkaisivat vaatia itselleen myös muut luonnontuotteita keräävät maat, kuten pohjoismaat ja Baltian maat, ja Keski-Euroopan huomattavat yrtejä viljelevät maat. Pahimmassa tapauksessa se siis saattaisi johtaa nykyisenkin tukimuodon vaikeutumiseen ja loppumiseen.

Muita mahdollisia varastoinnin tukimuotoja saattaisivat olla EU-järjestelmään kuuluvat tukimuodot, kuten investointituet, rakennetuet ja yritystoiminnan kehittämishankkeet, kuten aluerahoituksen piiriin kuuluvat yritysryhmähankkeet. Ongelmana näissä on kuitenkin pienille yrityksille liian suuret omarahoitusosuudet. Raaka-aineen ostajien (hotellit, ravintolat, tukut) kiinnostus hankkeiden rahoitukseen arvioitiin vähäiseksi, sillä raaka-ainetta on saatavana ”helpommin ja halvemmin” ulkomailta.

Osakeyhtiömuotoinen keskusvarasto saattaisi olla yksi alueellinen hankkeena toteutettava kehittämiskohde, johon tukea kannattaa kysyä paikallisesta TE-keskuksesta (esim. Hannu Linjakumpu/Lapin TE-keskus). Mukaan voi kysyä myös kuntien edustajia (esim. Janne Laine/Savonlinnan kaupunginjohtaja). Lähtökohdaksi tarvittaisiin laskelma varaston perustamis-, toteutus ja ylläpitokustannuksista osakeyhtiön jäsenten arvioimalle varastointitarpeelle. Asiaan perehtyneitä henkilöitä olisi hyvä saada mukaan myös koulutustilaisuuksiin. YS-hankkeen puitteissa on mahdollista tehdä kysely, jossa kartoitetaan toimijoiden kiinnostusta yhteistyöhön.

Pohjoismaiden alueella markkinoinnin kehitystyötä saattaisi tapahtua myös Ny Nordisk Mat – hankkeen yhteydessä, jossa luodaan maiden rajat ylittäviä uusia verkostoja ja edistetään pohjoismaisten raaka-aineiden käyttöä sekä osaamista.

Aiheeseen linkki: http://mmm.multiedition.fi/laatunen/uutiskirje/laatuset/4_2008/index.php



ORAS – orastavat ja rehevät ajatukset suunnitelmiksi – yrttikeskustelu

Keskiviikkona 20.1.2010, klo 10:00-16:00
Paikka: Frantsilan Hyvän Olon Keskus,
Kyröspohjantie 320, 39100 Hämeenkyrö



9:15	• Ilmoittautuminen ja aamukahvi/ -tee
	• Keskustelun avaus
10:00	• Aija Lento, Frantsilan Hyvän Olon Keskus
10:20	• Yrttituotannon laajuus – toimijoiden kartoittaminen • Bertalan Galambosi, vanhempi tutkija, MTT Mikkeli
10:40	• Koulutus yrttituotannon kannattavuuden tukipilarina • Toini Kumpulainen, koulutussuunnittelija, Herba Centria -hanke
11:00	• Viljelijät mukaan yrttialan yhteistyöhön • Pertti Kärkkäinen, erikoiskasvineuvoja, Savonlinnan Yrttipaja
11:20	• Yrttiviljelyn onnistumisen edellytykset • Marjo Marttinen, erikoisviljelyneuvoja, ProAgria Keski-Suomi
11:40	• Lounastauko (Frantsilan Hyvän Olon Keskuksessa, omakustanteinen)
12:30	• MAKE –ohjelman mahdollisuuksia • Reijo Martikainen, ylitarkastaja, Maaseutuvirasto
12:50	• Alueiden välinen käytännön yhteistyö • Irja Mäkitalo, Luonnontuotetoimialakehittäjä, ProAgria Lappi
13:10	• Tuotteen omat kasvat - raaka-aineiden ja tuotteiden laatu • Marja Tuominen, koulutuspäällikkö, Tuomisen Yrttitarha Oy
13:30	• Luova tuotekehitys • Hanna-Maija Väisänen, kehittämisspäällikkö ja Birgitta Partanen, projektipäällikkö Tiedolla taidolla tavoitteisiin –hanke, Ruralia-instituutti, Helsingin yliopisto
13:50	• Kotimaiset yrtit markkinoille • Timo Mantere, markkinointipäällikkö, Frantsilan Luomuyrttitila Ky, Kyröskoski
14:10	• Menekinedistäminen yrttien käytön tukena • Simo Moisio, toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
14:30	• Yrttitee/kahvituokio
14:30	• Suomen yrttialan kehitys-hankkeen ohjausryhmän päätöskokous
15:00	• Tutustumiskierros Frantsilan Luomuyrttitilan tehtaalle (7km)

Ilmoittaudu mukaan 31.12.2009 mennessä
helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi, p. 050 5052601
Suomen yrttialan kehitys –hanke
Tervetuloa - Vapaa pääsy!



© ARKTISET AROMIT ry. 2009

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 040-5801186 s-posti: simo.moisio@arctic-flavours.fi

Helmi Mikkonen
Projektipäällikkö Suomen yrttialan kehitys -hanke
Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
puh. 050-5052601 s-posti: helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

LIITE 11

Palautekooste Oras-tilaisuudesta 20.1.2010, Hämeenkyrö

Arviot ORAS-tilaisuudesta					
Tilaisuuden anti vastasi odotuksiani	4	5			Tilaisuus ei vastannut odotuksiani
Alustukset olivat selkeitä	5	4			Alustukset olivat epäselviä
Jaettu materiaali oli hyödyllinen	6	3			Jaetusta materiaalista ei ollut hyötyä
Keskustelu oli hedelmällistä	4	5			Keskustelu ei tuottanut ideoita tai tulosta
Käytännön järjestelyt toimivat hyvin	6	3			Käytännön järjestelyt toimivat huonosti

Miten tärkeä alustusaihe on yrttialan kehittämistyössä?	Erittäin tärkeä Melko tärkeä	En osaa sanoa	Vähän tärkeä	Ei lainkaan tärkeä
Pieni sanasto yrttialan palvelu- ja aktiviteettimahdollisuuksista	5	3		
Yrttituotannon laajuus – toimijoiden kartoitus	8			
Koulutus yrttituotannon kannattavuuden tukipilarina	8			
Viljelijöiden yhteistyö	8			
Yrttiviljelyn onnistumisen edellytykset	8			
Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman mahdollisuudet yrttialan elinkeinotoiminnan kehittämisessä	8			
Alueiden välinen käytännön yhteistyö	8			
Tuotteen omat kasvot – raaka-aineiden ja tuotteiden laatu	8			
Luova tuotekehitys	8			
Kotimaiset yrtit markkinoille	8			
Menekinedistäminen yrttien käytön tukena	8			

Perustelut, omat kommentit:

Kokonaisuus tärkein – vaikea erottaa yhtä aihetta toista tärkeämmäksi.
Erittäin hyvä tilaisuus, napakat alustukset.

Palautetta Oras-tilaisuudesta antoi sen yhteydessä 8 henkilöä ja sähköpostitse 1 henkilö. Tilaisuuteen osallistui 24 henkilöä.

LIITE 12

Palautekooste Suomenyrttialan kehitys-hankkeesta

Suomen yrttialan kehitys –hanketta koskeva palauteosuus					
Arviot hankkeen toimenpiteistä	Erittäin hyvä Melko hyvä		Tyydyt- tävä	Huono	En osaa sanoa
Yrtti – Suomi -kehitysohjelma 2008-2013	5				4
Yrtti - Suomi hankesivut tiedotuskanavana	8		1		1
Muu tiedotus ja viestintä	6		1		3
Yrttialan yritysrekisteri	8				1
Yrttialan asiantuntijaverkosto	7		1		1
Koulutus- ja seminaarituloisuusdet <ul style="list-style-type: none"> • Ammattikeittiösenssit, Oulu • Terveyttä ja hyvinvointia luonnosta, Mikkeli • Oras-keskustelu, Hämeenkyrö 	5				5
Tuotetut materiaalit ja tutkimusraportit <ul style="list-style-type: none"> • Yrttien käyttöä, tunnettuutta ja laatua lisäävä asiakaslähtöinen tutkimus- ja kehitystoiminta 	9				1
Hankkeen anti kokonaisuudessaan	8		1		1
Arviot hankkeen suoriutumisen tavoitteiden osalta	Erittäin hyvin Melko hyvin		Tyydyt- tävästi	Huonosti	En osaa sanoa
Kartoittaa yrttituotannon laajuus	8				2
Parantaa yrttituotannon kannattavuutta	3		3		4
Tehostaa yrttien markkinointia	6		2		2
Kehittää yrttialan yhteistyötä	7		1		2
Parantaa raaka-aineiden ja tuotteiden laatua	5		1		4
Arviot vastaajan omasta panoksesta	Erittäin paljon	Melko paljon	Jonkin verran	Vähän/en lainkaan	En osaa sanoa
Olen osallistunut hankkeen toteutukseen		1	6	3	

Omat perustelut ja kommentit sekä yrttialaa koskevia kehittämis- ja toimenpide-ehdotuksia, joita tulisi viedä eteenpäin tulevissa hankkeissa:

- Markkinointia mukaan hankkeisiin.
- Hankkeissa ammattikeittiöille ”rummutusta” kotimaisten mausteyrttien puolesta lähiruokana.
- 3 x Osallistuminen vain hankkeen puitteissa tehtyyn projektiin/selvitykseen, joten vastaaja ei osaa arvioida muilta osin (kuten seminaarien osalta). Hankeen projektit koettiin mielenkiintoisina ja hyödyllisinä tiedonvälittäjinä yrteistä.

Palautetta Yrttihankkeesta antoi Oras-tilaisuuden yhteydessä 7 henkilöä ja sähköpostitse 4 henkilöä.

Tilaisuuteen osallistui 24 henkilöä.