



Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke

Loppuraportti 1.6.2011–30.6.2012

10.7.2012

Sisältö

1. Hankkeen toteuttaja.....	2
2. Hankeen nimi ja tunnus.....	2
3. Yhteenveto	2
4. Loppuraportti ajalta 1.6.2011 - 30.6.2012	3
4.1 Tavoitteet	3
4.2 Toteutus.....	4
4.2.1 Toimenpiteet	4
4.2.2 Aikataulu	5
4.2.3 Henkilöresurssit ja toteutusorganisaatio	6
4.2.4 Kustannukset ja rahoitus	6
4.2.5 Raportointi ja seuranta	7
4.2.6 Toteutusoletukset ja riskit	7
4.3 Yhteistyökumppanit	8
4.4 Hankkeen tulokset ja vaikutukset	9
5 Esitykset jatkotoimenpiteiksi	10
6 Allekirjoitus ja päiväys	10

Liite 1: Uusien lähikauppaketjujen, kauppojen sekä catering ketjujen kiinnostus pk-yritysten tuotteita kohtaan

Liite 2-4: Hankkeen yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa järjestämien tiedotuspäivien ohjelmat

Liite 5-8: Hankkeessa julkaistut yrittätiedotteet ja lehti-ilmoitukset



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

1. Hankkeen toteuttaja

Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi.

2. Hankeen nimi ja tunnus

Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa –hanke, Dnro 77/3560-2011

3. Yhteenvedo

Hanke on toteuttanut Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaa pyrkien monipuolistamaan maaseudun elinkeinoelämää. Hankkeessa on edistetty luonnonvarojen kestävää ja monipuolista käyttöä sekä innovaatiotoiminnalle suotuisan toimintaympäristön kehittymistä. Hankkeessa on kiinnitetty huomiota yritystoiminnan laajenemiseen, innovaatioihin, jalostusarvon lisäämiseen sekä uusiin tuotteisiin ja palveluihin.

Hankkeen kohderyhminä ovat alueella toimivat luonnontuotealan yritykset ja kotitaloudet. Hankkeen toimenpiteet selvittävät Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun alueilla:

1. Luonnontuotealan nykytila, taloudellinen merkitys ja kehittämistarpeet.

2. Yritysten halukkuus osallistua kotimaiseen ja kansainväliseen yhteismarkkinointiin.

Hankkeessa tehtiin hankealueen luonnontuotealan yrityksille postikysely, sähköpostikysely sekä puhelinhaastatteluja talvikaudella 2011- 2012 kartoittaen luonnontuotteiden käyttöä, liiketoiminnan kehitystä, työllistävyyttä, yritystoiminnan monipuolisuutta ja kehittämistarpeita. Lisäksi kartoitettiin yritysten halukkuutta kotimaiseen ja kansainväliseen yhteismarkkinointiin eri osa-alueilla. Kartoituksen tuloksista laadittu raportti lähetettiin kyselyyn vastanneille ja julkaistiin Arktiset Aromit ry:n kotisivuilla alan toimijoiden käyttöön maaliskuussa 2012.

3. Kotitalouksien poiminta-aktiivisuus ja halukkuus osallistua luonnontuotteiden kaupalliseen talteenottoon.

Hankkeessa tehtiin kesän 2011 aikana postikyselynä kuluttajatutkimus, jossa kartoitettiin luonnontuotteiden kotitalous- ja myyntipoiminnan laajuutta Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa sekä ehdotuksia luonnontuotealan kehittämiseen. Tutkimustulokset julkaistiin Arktiset Aromit ry:n nettisivuilla ja tiedotusvälineissä syyskuussa 2011.

Hanke palvelee luonnontuotealan tilastoinnin kehittämistä ja sen hyödynsaajina ovat alan yritykset, alueelliset kehitysohjelmat ja hankkeet. Hanketiedotus on julkaistu Arktiset Aromit ry:n kotisivuilla, tiedotustilaisuuksissa sekä sähköisen viestinnän välityksellä alan verkostoille. Arktiset Aromit ry:n toteuttaman hankkeen rahoittajana toimii Manner-Suomen maaseutuohjelma 2007 - 2013.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

4. Loppuraportti ajalta 1.6.2011 - 30.6.2012

4.1 Tavoitteet

Hankkeen tavoitteet on asetettu Manner-Suomen maaseutuohjelman 2007 – 2013 mukaiseen maaseutualueiden elämänlaadun ja maaseudun elinkeinoelämän monipuolistamisen toimintalinjaan. Toimenpiteillä tuetaan yritysten perustamista ja kehittämistä. Kohdealueina ovat olleet Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan maakunnat.

Hankkeen kohderyhminä ovat alueella toimivat luonnontuotealan yritykset ja kotitaloudet. Hankkeen tavoitteina on selvittää Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun alueella:

- 1. Luonnontuotealan nykytilaa, taloudellista merkitystä ja keskeisimpiä kehitystarpeita.**
- 2. Yritysten halukkuutta osallistua kotimaiseen ja kansainväliseen yhteismarkkinointiin.**
- 3. Kotitalouksien poiminta-aktiivisuutta, ja halukkuutta osallistua luonnontuotteiden kaupalliseen talteenottoon.**

Indikaattorit:

- Hankkeen tuloksena syntyy ajantasainen katsaus Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun luonnontuotealan yritystoimijoista, toiminnan taloudellisesta merkityksestä ja alan muutoksista 2 000 -luvulla sekä ehdotuksia alan kehittämistoimenpiteiksi. Lisäksi katsauksessa on kartoitettu yritysten halukkuutta yhteismarkkinointiin lähialueilla, pääkaupunkiseudulla ja kansainvälisillä messuilla.
- Hankkeen tuloksena valmistuu raportti Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun kotitalouksien poiminta-aktiivisuudesta ja halukkuudesta myyntipoimintaan sekä ehdotuksia paikallisen tarjonnan kehittämiseksi.
- Hanke osallistuu keskustelu-, ideointi- ja tiedotustilaisuuksiin ja tilaisuuksien järjestämiseen alan yhteistyön lisäämiseksi.
- Hankkeesta tiedotetaan jo olemassa olevien, toimiviksi todettujen verkostojen kautta ja tutkimustulokset julkaistaan raporteissa Arktiset Aromit ry:n nettisivuilla.
- Hankkeen tavoitteena on saada aikaan 2 mikroyritystä ja 1 yritys/tila, joka on ottanut käyttöön uusia tuotteita ja/tai uusia tekniikoita.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

4.2 Toteutus

4.2.1 Toimenpiteet

Hankkeessa kartoitettiin Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun alueilla:

1. Kotitalouksien poiminta-aktiivisuutta ja halukkuutta osallistua luonnontuotteiden kaupalliseen talteenottoon.

Hankkeessa tehtiin kesän 2011 aikana postitse väestörekisteriotantaan perustuva kuluttajatutkimus, jossa kartoitettiin luonnontuotteiden kotitalous- ja myyntipöiminnan laajuutta Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa sekä ehdotuksia luonnontuotteiden ja paikallisen tarjonnan kehittämiseen. Tutkimusraportti *Metsämarjojen- ja -sienten poiminta ja käyttö Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun kotitalouksissa* (Mikkonen ja Moisio 2011) ja aihetta koskevat tiedotteet julkaistiin Arktiset Aromit ry:n nettisivuilla 3.8.2011 ja 9.9.2011.

2. Luonnontuotealan nykytilaa, taloudellista merkitystä ja keskeisimpiä kehitystarpeita.

Hankkeessa tehtiin luonnontuotealan yrityksille kysely postitse, sähköpostitse ja puhelinhaastatteluina talvikaudella 2011 - 2012 kartoittaen luonnontuotteiden käyttöä, liiketoiminnan kehitystä, työllistävyyttä, yritystoiminnan monipuolisuutta ja kehittämistarpeita.

3. Yritysten halukkuutta osallistua kotimaiseen ja kansainväliseen yhteismarkkinointiin.

Hankkeessa haastateltiin syksyllä 2011 pääkaupunkiseudulla toimivien lähituotekauppojen ja kauppaketjujen sekä catering -ketjujen ostoista vastaavia henkilöitä. Tätä koskeva raportti postitettiin yrityksille tiedoksi yrityskartoituksen yhteydessä (liite 1). Lisäksi yrityskyselyssä ja sen lisäksi erillisessä kyselyssä kartoitettiin yritysten halukkuutta kotimaisiin ja kansainvälisiin markkinointitapoihin.

Toimenpiteitä 2 ja 3 koskeva tutkimusraportti *Luonnontuotteet Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun yrityksissä* (Mikkonen ja Moisio 2012) ja aihetta koskeva tiedote julkaistiin Arktiset Aromit ry:n nettisivuilla 12.3.2012.

Lisäksi yrityskyselyssä tullut pyyntö tiedottaa myynnissä olevasta yrityksestä (yrittäjän siirtyessä eläkkeelle) välitettiin tiedoksi toimijakentälle yrityksen jatkon turvaamiseksi.

4. Tiedotus hankkeesta: osallistuminen tapahtumiin

Hankkeen viestinnässä on mainittu, että hankkeen rahoittajana toimii Manner-Suomen maa-seutuohjelma 2007 - 2013. Hanke on yhteistyön lisäämiseksi osallistunut seuraaviin keskustelu-, ideointi- ja tiedotustilaisuuksiin:

- Metsien monikäytön tutkintotoimikunnan (8277) kokous 7.-8.9.2011 PSK-Aikuisopisto, Oulu. Hanketta esitteli Simo Moisio, Arktiset Aromit ry. Kokoukseen osallistui toimikunnan jäsenten lisäksi PSK-Aikuisopiston opettajia.

Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012

- Luonnontuote- ja matkailualan ruskatreffit, jossa esiteltiin Koillis-Suomen elinkeinostrategian luonnontuoteosiota Posiolla lomakeskus Himmerkissä 20.9.2011. Tilaisuudessa oli yrittäjiä Pohjois-Pohjanmaalta ja Lapista. Hanketta esitteli tilaisuuden puheenjohtajana toiminut Simo Moisio, Arktiset Aromit ry.
- Työtä ruuasta Lähiruokaklinikka 19.12.2011, Intotalo, Kajaani. Esitelmä: Luonnontuotealan mahdollisuudet, Simo Moisio, Arktiset Aromit ry. Paikalla oli kainuulaisten yritysten edustajia sekä elintarvikealan kehittäjiä ja neuvoja.
- Luova kohtaamispaikka luonnonvara-alan työnantajille ja opiskelijoille 25.1.2012, Oulun seudun ammattikorkeakoulu, Luonnonvara-alan yksikkö, Metsäkouluntie, Oulu.

5. Tiedotus hankkeesta: tapahtumien järjestäminen yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa

- 17.4.2012, Pienten elintarvikeyritysten mahdollisuudet ja tuotekorttityöpaja -tiedotustilaisuus Paltamossa. Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla -hanke ja Kainuussa ja ProAgria Kainuu/Kainuun Maa- ja kotitalousnaisten Kainuulainen Lähiruoka -hanke ja Päivittäistavarakauppa ry. järjestivät yhteistyössä tiedotustilaisuuden pienille yrityksille ja yritystoiminnasta kiinnostuneille (liite 2). Tilaisuuteen osallistui 16 henkilöä.
- 26.4.2012, Pienten elintarvikeyritysten mahdollisuudet ja tuotekorttityöpaja -tiedotustilaisuus Kuusamossa. Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa-hanke ja ProAgria Oulu/Oulun Maa- ja kotitalousnaisten YmpäristöAgro II-hanke, Päivittäistavarakauppa ry ja Koillis-Suomen Aikuiskoulutus Oy järjestivät yhteistyössä tiedotustilaisuuden pienille yrityksille ja yritystoiminnasta kiinnostuneille (liite 3). Tilaisuuteen osallistui 14 henkilöä.
- 6.6.2012, Villiyrttien mahdollisuudet -tiedotustilaisuus Oulussa. Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke ja Oulun 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi -tiedotushanke järjestivät yhteistyössä kaikille avoimen tiedotustilaisuuden luonnontuotealan toimijoiden ja kotitalouksien yhteistyön kehittämiseksi (liite 4). Tilaisuuteen osallistui 73 henkilöä.

4.2.2 Aikataulu

Hanke toteutettiin aikavälillä 1.6.2011 - 30.6.2012. Hankkeen tukipäätös saatiin 18.5.2011, joten siinä mainittua hankeaikataulua (1.3.2011 - 28.2.2012) ja toteutusjärjestystä muutettiin hankkeen alun viivästymisen vuoksi kentän yritystoimintaan paremmin sopivaksi.

Hanke aloitettiin kuluttajakyselyllä, jolloin ehdittiin palvella alan toimijoita tiedottamalla kotitalouksien halukkuudesta myyntipoimintaan jo kesän 2011 satokaudella. Yrityskartoitukset tehtiin satokauden päätyttyä talvikaudella 2011 - 2012, jolloin yrityksillä olisi sesongin jälkeen paremmin aikaa vastata kyselyyn/haastatteluun.

Tiedotustilaisuudet järjestettiin huhtikuussa ja kesäkuussa 2012, kun hankkeen tutkimusraportit ja tiedotusmateriaalit olivat käytettävissä. Tiedotus ajoitettiin yritystoiminnan kannalta sopivasti ennen tulevan satokauden alkua, ja hankealueen toimijat pyrittiin tavoittamaan kattavasti, joten hankeaikaa jatkettiin kuukaudella alkuperäistä suunnitelmaa pidemmäksi.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

4.2.3 Henkilöresurssit ja toteutusorganisaatio

Hankkeen yhteystiedot ja toimintaympäristö	
Hankkeen nimi:	Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa
Toiminta-aika:	1.6.2011–30.6.2012
Dnro:	77/3560-2011
Hankenro	12155
Ohjelma Toimintalinja Toimenpide	Manner-Suomen maaseutuohjelma 2007 – 2013 Maaseutualueiden elämänlaatu ja maaseudun elinkeinoelämän monipuolistaminen. Tuki yritysten perustamiseen ja kehittämiseen
Hankkeen vastuhenkilö:	Toiminnanjohtaja Simo Moisio
Organisaatio:	Arktiset Aromit ry. Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi Puh. (08) 6155 5590, Fax (08) 6155 5592 Sähköposti: etunimi.sukunimi(at)arktisetaromit.fi
Projektitutkija:	Helmi Mikkonen 15.6.-14.8.2011, 15.12.2011-31.3.2012, 23.5.2012-21.6.2012
Projektsihteeri:	Kaisu Seppänen-Härkönen
Julkaisusuunnittelija:	Marjo Räisänen
Hankkeen kohdentumisalue:	Kainuu ja Pohjois-Pohjanmaa

Hankkeen vastuullinen toteuttaja on ollut Arktiset Aromit ry. Hankkeen vastuhenkilö, projektitutkija, sihteeri ja julkaisusuunnittelija ovat olleet työsuhteessa Arktiset Aromit ry:n alaisuudessa osa-aikaisina työntekijöinä työaikakirjanpidon mukaan. He ovat toteuttaneet hankkeelle suunniteltuja toimenpiteitä yhteistyössä luonnontuotealan toimijoiden kanssa. Yrityskyselyn toteutuksessa apuna toimivat myös projektsihteeri, tradenomi Heidi Juntunen Arktiset Aromit ry:stä työaikakirjanpidon mukaisesti sekä luonnontuoteneuvoja Niina Jortikka, Oulun 4H-piiristä.

4.2.4 Kustannukset ja rahoitus

Euroopan maaseudun maaseuturahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin hanketukipäätöksen 18.5.2011 mukaan hanke rahoitetaan 100 % julkisella rahoituksella (EU-osuus 24 750 € ja valtion osuus 30 250 €, yhteensä 55 000 €). Kustannusjakauma on esitetty taulukossa 1.

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

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

Taulukko 1. Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hankkeen kustannusarvio ja toteutuneet kustannukset jakautuivat seuraavasti.

	Arvio 2011-2012	Toteuma 2011	Toteuma 1.1.-30.6.2012	Yhteensä 2011-2012
Palkkauskulut ja palkkiot	42 850	14 122	28 934	43 056
Ostopalvelut	2 000	685	1 226	1 911
Vuokrat	1 150	67	353	420
Kotimaan matkakulut	3 500	1 144	3 542	4 686
Yleiskustannukset	5 500	1 655	1 163	2 819
Kokonaiskustannukset	55 000	17 670	35 218	52 893

Ostopalvelut sisältää kuluttajakyselyä varten tilatun väestörekisteriotteen hinnan. Taulukossa on sentit pyöristetty euroiksi. Raportin liitteenä olevassa tuloslaskelmassa tarkat luvut.

4.2.5 Raportointi ja seuranta

Hankkeen ohjausta ja seuranta varten asetettiin ohjausryhmä keväällä 2011, joka kokoontui 20.6.2011 Oulussa, 23.2.2012 Suomussalmella ja 19.6.2012 Oulussa. Ohjausryhmä on ohjannut hankkeelle suunniteltujen toimenpiteiden toteutumista. Ohjausryhmään on kutsuttu edustajat luonnontuotealan aluekehittäjistä, Arktiset Aromit ry:stä ja hankkeen rahoittajista.

Hankkeen ohjausryhmä 05.2011 - 05.2012:

Pirkko-Liina Elomaa, puheenjohtaja	PSK-Aikuisopisto, Oulu
Niina Jortikka	Oulun 4H-piiri, Oulu
Kukka Kukkonen, varalla Kirsi Roininen, Pirjo Onkalo	Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus, Oulu
Tarja Moilanen, myöhemmin Juha Määttä	Kainuun ELY-keskus, Kajaani
Simo Moisio, sihteeri	Arktiset Aromit ry, Suomussalmi
Martti Määttä	Naturpolis Oy, Kuusamo/ProAgria Oulu
Heli Pirinen	KAO/Luonnonvara-ala, Kajaani

4.2.6 Toteutusoletuksien ja riskien

Toteutusoletuksena oli kyselyihin ja haastatteluihin perustuva ajantasainen katsaus luonnontuotealan kotitalous- ja myyntipöimintaan sekä yritystoimintaan kehitysideoineen. Riskinä kyselyissä oli saada kattava ja aluetta edustava tutkimusaineisto kokoon. Kotitalouksia ja yrityksiä kuormitetaan nykyisin paljon erilaisilla kyselyillä, joihin ihmiset ovat väsyneitä vastaamaan. Vastauksen antajat ovat yleensä kiinnostuneita aiheesta, mikä vääristää tulosta positiiviseen suuntaan. Tämä näkyi etenkin kotitalouksille tehdyssä kyselyssä. Yrityskyselyssä luonnontuotealan yrityskentän monimuotoisuus osoittautui haasteelliseksi, ja kyselylomakkeella oli vaikea tavoittaa kaikkia eri

Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012

toimintamuotoja. Toisaalta vastaajien saattoi olla vaikea arvioida, mikä osa yrityksen toiminnasta kuului luonnontuotealaan esimerkiksi matkailualan, leipomoiden tai kaupan toimintakentässä.

4.3 Yhteistyökumppanit

Yhteistyötä on tehty hankealueella luonnontuotealan yritysten ja organisaatioiden sekä poimijoiden kanssa. Yhteistyötahoina hankeviestinnässä ovat olleet mm. alueen ProAgriat, Naturpolis Oy, 4H-piirit, Päivittäistavarakauppa ry ja luonnonvara-alan oppilaitokset, kuten Kainuun ammattiopisto, Kainuun Opisto, Koillis-Suomen Aikuiskoulutus Oy, PSK-Aikuisopisto ja Oulun seudun ammattikorkeakoulu, Luonnonvara-alan yksikkö.

Yhteistyössä ovat olleet mukana seuraavat hankkeet:

- Oulun 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi -tiedotushanke
- ProAgria Kainuu/Kainuun Maa- ja kotitalousnaisten Kainuulainen Lähiruoka -hanke
- ProAgria Oulu/Oulun Maa- ja kotitalousnaisten YmpäristöAgro II-hanke

Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke liittyi myös MTK-Pohjois-Suomi ry:n hallinnoimaan Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinaatio- ja aktivointihankkeeseen, jonka tavoitteena oli tiedottaa, koordinoida ja aktivoida maaseutuyrittäjyyttä sekä siihen liittyvää kehittämis- ja hanketoimintaa Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun maakunnissa vuosina 2011 - 2013.

Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke liittyi myös seuraaviin Arktiset Aromit ry:n toteuttamiin hankkeisiin:

- *Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön kehittäminen* –hanke, jossa tehdään yhteistyötä valtakunnallisesti alan yritysten ja toimijoiden kanssa. Hanke tekee yhteistyötä mm. Ruoka-Suomi teemaryhmän ja siihen liittyvän Aitoja Makuja –hankkeen kanssa. Hankkeen ohjausryhmässä ja kampanjoiden suunnittelussa ovat mukana mm. MTK, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, Marttaliitto, 4H-liitto, Elintarviketeollisuusliitto jne. Hanke toimii luonnontuotealan valtakunnallisena sateenkaarihankkeena.
- *Luonnosta Sinulle II* –hanke, joka toimii neljän maakunnan alueella (Pohjois-Karjala, Kainuu, Pohjois-Pohjanmaa ja Lappi). Yhteistyöverkostoon kuuluvat myös Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan luonnontuotealan koulutusta järjestävät oppilaitokset, tutkimuslaitokset ja yliopistot sekä alaan liittyvät hankkeet (mm. 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi -hanke). Hankkeessa keskitytään luonnontuotteiden hyödyntämiseen matkailussa hankemaakuntien alueella. Yhteistyötä tehdään myös ammattikeittiöiden ja muiden elintarvikealan hankkeiden kanssa.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

4.4 Hankkeen tulokset ja vaikutukset

1. Ajantasainen katsaus Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun luonnontuotealan toimijoista, toiminnan taloudellisesta merkityksestä, alan muutoksista 2 000 –luvulla ja liittymisestä muihin toimialoihin

- Arktiset Aromit ry:n raportti **Luonnontuotteet Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun yrityksissä (Mikkonen ja Moisio 2012).**

2. Raportti kotitalouksien osallistumisesta marjojen ja sienten talteenottoon sekä kiinnostuksesta käyttää lähiruokaa ja osallistua luonnontuotteiden kaupalliseen poimintaan.

- Arktiset Aromit ry:n raportti **Metsämarjojen- ja -sienten poiminta ja käyttö Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun kotitalouksissa (Mikkonen ja Moisio 2011).**

3. Selvitys luonnontuotealan yritysten kiinnostuksesta osallistua pääkaupunkiseudulla tapahtuvaan yhteismarkkinointiin sekä halukkuudesta osallistua kansainväliseen messutoimintaan. Yrityksille on välitetty tietoa luonnontuotteiden ostohalukkuudesta pääkaupunkiseudun ravintoloihin ja lähituotekauppoihin. Uusien markkinoiden rohkaisemana aloittanee yksi uusi yritys sienten ostotoiminnan kesällä 2012.

4. Esitys luonnontuotealan kehittämiseksi tarvittavista jatkotoimenpiteistä.

Hanke on järjestänyt yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa kolme tiedotustilaisuutta ja osallistunut neljään muuhun keskustelu-, ideointi- ja tiedotustilaisuuteen vahvistaen tiedottamalla eri alojen toimijoiden yhteistyötä luoden pohjaa jatkotoimenpiteille.

5. Tiedotus hankkeesta on hoidettu jo olemassa olevien, toimiviksi todettujen verkostojen kautta. Tutkimusraportit ja niitä koskevat tiedotteet sekä tiedotuspäiviä koskevat tiedotteet ja ilmoittautumismahdollisuus julkaistiin Arktiset Aromit ry:n nettisivuilla. Myös kotitalouksia on innostettu sienien ja yrttien poimintaan julkaisemalla 6 tiedotetta touko-kesäkuussa 2012 (liitteet 5-11).

Tiedotuspäivistä julkaistiin seuraavat lehti-ilmoitukset:

- Paltamon tilaisuudesta 17.4.2012, Koillis-Sanomat (liite 8A)
- Kuusamon tilaisuudesta 24.4.2012, Kotiseutu+ (liite 8B)
- Oulun tilaisuudesta 6.6.2012, Ilmoitus julkaistu Forum24-lehdessä Oulun 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi –tiedotushankkeen toimesta (liite 8C)

Hankeaiheesta julkaistuja lehtiartikkeleita olivat mm.

- Ylä-Kainuu 27.9.2011: artikkeli Metsämarjojen- ja -sienten kotitalouspoiminta kiinnostaa
- Kirkkonummen Sanomat 70/11.9.2011: Marjojen ja sienten kotitalouspoiminta kiinnostaa
- Kainuun Sanomat 14.3.2012: Keskiliikevaihto runsas miljoona
- Maaseudun Tulevaisuus 21.3.2012: Luonnonmarjojen poimijoista toivotaan listaa verkkoon

6. Hankkeen toimesta syntyi Nokipannu Oy –niminen yritys Pudasjärvelle. Yrityksen toimenkuvaan kuuluvat mehiläispesän tuotteet sekä jatkossa marja-, sieni ja yrttituotteet.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

5 Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Hankkeessa kootut ideat luonnontuotealan kehittämiseksi on esitetty erillisessä raportissa:
Luonnontuotealan strategiset valinnat raportin mukaan luonnontuotesektorin pääteemat ovat:

1. Paikallisen elintarviketuotannon kehittäminen
2. Kotimaan markkinointi ja kansainvälistyminen
3. Tutkimus- ja tuotekehitys

6 Allekirjoitus ja päiväys

Suomussalmella 10.7.2012

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

LIITE 1

Simo Moisio

simo.moisio@arktisetaromit.fi

Arktiset Aromit ry

Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke

Uusien lähikauppaketjujen, kauppojen sekä catering ketjujen kiinnostus pk-yritysten tuotteita kohtaan

Haastatellut yritykset: Amica, Sodexo, Aitokauppa, MakuMaku, Eat&Joy sekä Anuga messumatkan yritykset

Lähiiruoka ja luonnontuotteet kiinnostavat pääkaupunkiseudulla. LOHAS -kuluttajaryhmä laajenee ja terveellisten sekä ympäristöystävällisten tuotteiden kysyntä kasvaa kaupoissa. Myös catering -ketjujen asiakkaat ovat kiinnostuneita siitä, mistä raaka-aineista heille tarjottu ruoka on tehty ja tämä asettaa ammattikeittiöiden hankinnalle uusia haasteita.

Catering -ketjut kaipaavat luotettavia pakastemarjojen ja -sienten toimittajia. Määrät ovat suuria, jos ne ottavat ruokalistoilleen jotakin marjaa tai sientä sisältävän ruokalajin. Erityisesti sienten osalta on raaka-aineen riittävä saanti tällöin vaikeaa. Se usein estää metsäsienten ottamisen ruokalistoilta.

Neuvottelussa nousi myös esille mahdollisuus, että pienyritykset voisivat esitellä tuotteitaan tai järjestää esimerkiksi joulumyyjäisiä ja maistustilaisuuksia omista tuotteistaan osassa Sodexon toimipisteistä. Tilaisuudet ovat ilmaisia ja yritysten kannattaa olla aktiivisia ja sopia ravintolapäälliköiden kanssa tuote-esittelyistä ja myyjäisistä. Näin tuotteiden myyntivolyymi kasvaisi ja jatkossa tuotetta voisi tarjota myös ammattikeittiöiden aterioiden valmistukseen.

Uudet, lähituotteita markkinoivat kaupat kaipaavat tuoreita ja pakastettuja sieniä ja marjoja myyntiin. Näitä ovat esimerkiksi herkkutatti, kantarelli, mustatorvisieni, suppilovahvero, kangas- ja karvarousku, tyrni, vadelma, mustikka, puolukka, lakka, variksenmarja jne. Myös pakastettujen irtomarjojen ja -sienten sekä ennen kaikkea luonnontuotteista valmistettujen erikoistuotteiden myynti kiinnostaa kovasti lähituotekauppoja. Ne haluavat erilaistua tuotevalikoimansa osalta kauppaketjujen myymälöistä ja pienet yritykset tarjoavat tähän mahdollisuuden.

Vaikka pääkaupunkiseudun uudet lähituotemyymälät ovat pieniä keskusliikkeisiin verrattuna, ne korostivat yhteistyötä logistiikassa. Kunkin yrityksen autot eivät voi yksitellen tuoda tavaraa heidän toimipisteisiinsä, vaan he haluavat keskitettyä jakelua. Pientukkureille ja yritysten yhteistyölle olisi siten tilaus uusien lähikauppojen tavarantoimittajina erityisesti Pohjois-Suomesta toimittaessa.

Lähituotekauppojen, kauppaketjujen sekä catering -ketjujen kiinnostusta osoittaa myös se, että monet näistä kampanjoivat itsenäisesti luonnontuotteiden puolesta. Asiakkaille laaditut infokortit, reseptit ja hyllypuhujat olivat materiaaleja, joihin Arktiset Aromit ry on toimittanut kuva-aineistoja. Uusien kauppojen asiakkaina on esimerkiksi lentokentillä myös ulkomaalaisia. Tuotteita ei siten myydä pelkästään kotimaahan vaan myös turisteille.

Pienyrityksillä on etsikköaika markkinoida tuotteitaan, koska myös kaupan keskusliikkeiden mielenkiinto on kasvussa. Sama suuntaus vallitsee myös ulkomailla. Esimerkiksi Saksaan halutaan pk-yritysten luomutuotteita, Ranskaan herkkutatteja, Englantiin kuivattua kanervan kukkaa jne. Mielenkiinto alhaisen hiilijalanjäljen tuotteisiin on voimakkaassa kasvussa sekä kotimaassa että ulkomailla.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

LIITE 2

Pienten elintarvikeyritysten mahdollisuudet ja Tuotekorttityöpaja

tiedotuspäivä tiistaina 17.4.2012 klo 9.00–16.00
Kainuun Opisto, Tahvintie 4, Mieslahti, Paltamo

Hyvä Elintarvikealan Yrittäjä, Kun haluat kehittää yrityksesi toimintaa ja kartoittaa mahdollisuuksia saada tuotteesi kaupan hyllylle, tule mukaan! Tarjoamme Sinulle tiissä tiedotustilaisuudessa eväitä tuotekehitykseen sekä tuottajan ja kaupan väliseen yhteistyöhön. Esittelemme aamupäivällä luonnontuotealan näkymiä ja annamme tietoa marjojen jatkojalostuksesta. Ilapäivällä teemme tutuksi yrittäjän ja kaupan yhteistyövälineen, tuotekortin. Tilaisuuden työpajoissa on myös mahdollisuus täyttää tuotekortteja kaupan edustajien kanssa.

Päivän järjestävät: Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla -hanke ja Kainuussa ja ProAgria Kainuun/Kainuun Maa- ja kotitalousnaisten Kainuulainen Lähiruoka-hanke ja Päivittäistavarakauppa ry.

Kainuun Opistolla on osallistujille majoitusmahdollisuus: vuokerasimaksu on yhden hengen huoneissa 49 €/henkilö ja kahden hengen huoneissa 40 €/henkilö. Hinta sisältää linnavatteen, pyyhkeet ja aamupalan. Varaukset: p. 0207 856 833, karsissihlterij@kainuunopisto.fi

Ohjelma:

- 08.45 Ilmoittautuminen**
- 09.00 Tilaisuuden avaus**
-*vetovi Heikki Tiemälähti, Kainuun Opisto*
- 09.10 Rahoitusmahdollisuudet elintarvikealan mikro- ja pk-yrityksille**
-*yrittäjä Matti Haverinen, Kainuun ELY -keskus*
- 09.40 Marjojen jatkojalostus**
-*Mistä tuotteita, kenelle ja millä tavalla?*
-*yrittäjä, ammattin opettaja Heli Palo, Mettän Aartteen Lappi*
- 11.20 Uuden elintarvikelain tuomia tuulia ja muutoksia**
-*tarkastaja Jaana Eto, Elintarviketurvallisuusvirasto*
- 12.30 Miten luonnontuoteyritykset ovat kehittyneet 2000-luvulla**
-*toiminnanjohtaja Simo Moisio, Arktiset Aromit ry*
- 12.45 Lounas (hintaa 8,50 euroa / henkilö).**
- 13.30 Tuotekortti yrityksen ja kaupan yhdyssiteenä -**
alustus ja ohjeistus työpajatyöskentelyyn
-*Anna-Kajja Kaikkonen, ProAgria Kainuu*
- 14.00 Tuotekorttityöpaja**
-*Mukana kaupan edustajat*
- 15.30 Keskustelu ja tilaisuuden päätös**
- 15.50 Lähtökahvit**



Tilaisuus on maksuton sisältäen kahvitarjoilun (lounas omakustanteinen 8,50 euroa/hlö).

Sitovat ilmoittautumiset pyydetään 12.4.2012 mennessä:

Arktiset Aromit, info@arctis-bayours.fi tai p. 08-61555590 tai ProAgria Kainuu, Anna-Kajja Kaikkonen, anna-kajja.kaikkonen@proagria.fi tai p. 044-3201587.

Lisätietoja: Simo Moisio, puh. 040-580 1186, Anna-Kajja Kaikkonen, puh. 044-320 1587.



**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

LIITE 3

Pienten elintarvikeyritysten mahdollisuudet ja Tuotekorttityöpaja

tiedotuspäivä torstaina 26.4.2012 klo 9.00–16.00

Koillis-Suomen Aikuiskoulutus, Ravintola Ukkometso, Ukkatie 3, 2 krs. Kuusamo

Hyvä elintarvikealan yrittäjä! Pienten elintarvikeyritysten mahdollisuudet -tiedotuspäivässä ja tuotekorttityöpajassa annetaan eväitä tuotekehitykseen sekä tuottajan ja kaupan yhteistyöhön. Aamupäivän osuudessa esitellään luonnontuotealan näkymiä ja ohjeistetaan sienten jatkojalostukseen. Iltaosalla esitellään yrittäjän ja kaupan yhteistyöväline, tuotekortti, ja täytetään tuotekortteja työpajassa kaupan edustajien kanssa. Kun haluat kehittää yrityksesi toimintaa ja kartoittaa mahdollisuuksia saada tuotteesi kaupan hyllylle, tämä päivä on Sinua varten.

Päivän järjestävät: Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa ja ProAgria Ouluun/Oulun Maa- ja kotitalousnaisten YmpäristöAgro II-hanke, Päivittäistavarakauppa ry ja Koillis-Suomen Aikuiskoulutus Oy.

Ohjelma:

- | | |
|---------------|---|
| 08.45 | Ilmoittautuminen |
| 09.00 | Tilaisuuden avaus
<i>-Toimintajohtaja Ari Jokinen, Koillis-Suomen Aikuiskoulutus Oy</i> |
| 09.10 | Sienten jatkojalostus
Mitä tuotteita, kenelle ja millä tavalla?
<i>-keittämestari Esko Holopainen, Siemeni Oy</i> |
| 10.40 | Marjojen jatkojalostus
Mitä tuotteita, kenelle ja millä tavalla?
<i>-yrittäjä, ammattin opettaja Heli Palo, Menäin Arktiset Lappi</i> |
| 12.10 | Miten luonnontuoteyritykset ovat kehittyneet 2000-luvulla
<i>-toimintajohtaja Simo Moisio, Arktiset Aromit ry</i> |
| 12.30 | Lounas |
| 13.15 | Tuotekortti yrityksen ja kaupan yhdyssiteenä -
alustus ja ohjeistus työpajajäyöskentelyyn
<i>-elintarvike- ja koulutusevoja Soila Hiltunen, ProAgria Oulu,
Oulun Maa- ja kotitalousnaiset</i> |
| 13.450 | Tuotekorttityöpaja
<i>-Mokana kaupan edustajat</i> |
| 15.15 | Keskustelu ja tilaisuuden päätös |
| 15.40 | Lähtökahvit |



Tilaisuus on maksuton sisältäen kahvitarjoilun (lounas omakustanteinen eri talossa).

Sitovat ilmoittautumiset pyydetään 19.4.2012 mennessä:

Arktiset Aromit, info@arctic-flavours.fi tai puh. (08) 6155 5590 tai
ProAgria Oulu, puh. 08 316 8611 tai anne.kipina@proagria.fi

Lisätietoja: Simo Moisio, puh. 040 589 1186, Soila Hiltunen, puh. 0400 182 584.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

LIITE 4



Villiyrttien mahdollisuudet
Tiedotuspäivä keskiviikkona 6.6.2012
Vanhan Paloaseman Ullakko, Kauppurienkatu 24 A



Tervetuloa tutustumaan yrttien maku- ja yritysmaailmaan sekä saamaan vinkkejä alan ajankohtaisista ansaintamahdollisuuksista. Yhteistyössä rakennamme luonnonantimille polkua metsistä ja niityiltä kotien ja ravintoloiden pöytiin. Ohjelmassa on poimintaa ja ostotoimintaa järjestäviä tahoja sekä poimintatuotteista herkullisia elämyksiä jalostavia tahoja. Aamupäivällä esitellään myös luonnontuotealan yrityksille tarjolla olevia rahoitusmuotoja.

Päivän järjestävät: Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke ja Oulun 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi -tiedotushanke.

Ohjelma:

- 09.00 Ilmoittautuminen ja kahvit**
- 09.30 Tilaisuuden avaus**
Luonnontuoteneuvoja Niina Jortikka, Oulun 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi -hanke
- 09.45 Suunnitelletko yrityksen perustamista tai sukupolvenvaihdosta - yritystuet tutuksi!**
Yritysneuvoja Mervi Koukka, ProAgria Oulu
- 10.15 Yrteistä villiä voimaa!**
Yrtytiterapeutti Henriette Kress
- 11.15 Keskustelua**
- 11.30 Lounas, omakustanteinen**
- 12.15 Vihreää valoa näkyvissä – luonnontuotealan kehitysnäkymät**
Toiminnanjohtaja Simo Moisio Arktiset Aromit ry.
- 12.45 Makuja metsästä**
Ravintolapäällikkö Jari Ruonakoski, Ravintola Pikkuveli
- 13.15 Villiyrttien mahdollisuudet ravintoloille ja poimijoille**
Jarkko Kääriäinen, RAME
- 13.30 Villiyrttien poimijaverkoston käynnistys Oulussa**
Anne Leinonen, Oulun 4H-piirin Luonnontuoteala tutuksi -tiedotushanke
- 13.45 Keskustelu ja kahvit**
Kahvin kera pientä purtavaa, jotka on villiyrttejä hyödyntäen valmistanut Ravintola Pikkuveljen Jari Ruonakoski



Tilaisuus on maksuton sisältäen kahvitarjoilun (lounas omakustanteinen).
Pyydämme kuitenkin tarjoilujärjestelyjen vuoksi sitovat ilmoittautumiset osallistumisestanne
21.5.2012 mennessä:

Oulun 4H-piirin luonnontuoteneuvoja Niina Jortikka, niina.jortikka@4h.fi, p. 044 335 7699 tai
Arktiset Aromit ry., info@arctic-flavours.fi, p. 08 61555590. Lisätietoja: Simo Moisio, p. 040 580 1186.

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

Korvasienikausi alkaa – myyntipointintaa saa jatkaa entiseen tapaan

Arktiset Aromit ry Tiedote 10.05.2012 LIITE 5



Korvasienikausi on alkanut eteläisessä Suomessa. Pohjoisessa ensimmäiset korvasienet nousevat parin viikon päästä ja sienikausi jatkuu kesäkuulle saakka. Korvasieni on satokauden ensimmäisiä, keväällä nousevia ruokasieniä ja se kuuluu monen sieniharrastajan mielestä herkullisimpiin ruokasieniin.

Korvasienen tunnistaa helposti aivomaisen poimuttuneesta, tumman tai mustanruskeasta lakista. Sienen otollinen kasvualusta on hiekkapohjainen metsämaa. Korvasieniä voi löytää parhaiten paikoista joissa maan pintaa on voimakkaasti rikottu, joten hyviä korvasieniseutuja ovat mäntypuuta kasvaneet hakkuuaukeat. Sieniä kannattaa etsiä näiltä paikoilta vasta hakkuuta seuraavana vuotena. Korvasieni käy raaka-aineeksi keittoihin, muhennoksiin, kastikkeisiin ja piiraisiin. Maukas korvasienikastike sopii seuralaiseksi kalalle tai pihville sekä perunoille. Käsittelemättömänä korvasieni on hyvin myrkyllinen, joten valmistuksen aikana on ehdottomasti huolehdittava oikeista käsittelytavoista. Kädet on pestävä huolellisesti käsittelemättömien sienien koskettelun jälkeen, ja poimittaessa korvasienet pidetään erillään muista sienistä. Korvasieni sisältää solumyrkynä toimivaa gyromitriiniä, jonka vaurioittava vaikutus kohdistuu erityisesti maksaan, munuaisiin ja keskushermostoon.

Korvasienistä saa kuitenkin kelpo ruokaa käsittelemällä ne huolella. Korvasienet on keitettävä väljässä vedessä suhteessa yksi osa sieniä, kolme osaa vettä. Sieniä keitetään kaksi kertaa viiden minuutin ajan välillä vaihtaen keitinveettä. Sienet huuhdellaan hyvin keittämiskertojen jälkeen. Liotus- tai keittovettä ei saa käyttää ruuanvalmistukseen. Keittämisen aikana on huolehdittava tuuletuksesta haihtuvan sienimyrkyn vuoksi.

Korvasientä ostetaan kolmisenkymmentä tuhatta kiloa vuosittain. Lisäksi monet poimijat myyvät sitä suoraan ravintoloille ja välittävät tuttavilleen. Korvasienen myynnin kieltämisestä on keskusteltu meillä Suomessakin. Korvasieni on kuitenkin harvoin käytetty herkku, jota eivät kuluttajat käytä säännöllisesti päivittäin.

Korvasienen käsittely hallitaan Suomessa niin hyvin, että viranomaiset eivät näe - Pohjoismaisen sienityöryhmän sieniluokittelusta huolimatta - tarpeelliseksi korvasienen käytön kieltämistä. Kansallisella tasolla sieni voidaan edelleen säilyttää meillä kauppasieninä.

Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA on tehnyt korvasienen käsittelyohjeet monikielisinä ja niitä voivat yritykset vapaasti tilata EVIRA:lta. Sieniä myytäessä on ostajan nähtävillä oltava ko. käsittelyohje joko jaettavana esitteenä ja riittävän suurena tauluna, josta ostaja voi opetella sienien oikean käsittelyn.

Lisätietoja:

Simo Moisio, puh. 040-5801186, Arktiset Aromit ry
Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

Nokkonen on alkukesän ensimmäisiä villiyrtejä

Arktiset Aromit ry Tiedote 21.05.2012 LIITE 6



Nokkosta on luonnosta voinut kerätä jo muutamia viikkoja eteläisessä Suomessa. Myös pohjoisessa ensimmäiset nokkoset pilkistävät jo lumen alta kuoriutuneesta maasta. Nokkonen on erittäin runsaasti kivennäisaineita, vitamiineja ja polyfenoleja sisältävä luonnonyrtti. Se on monivuotinen ruohokasvi, joka kasvaa yleisesti koko maassa.

Pinaattiin verrattuna nokkosessa on kivennäisaineista enemmän mm. kalsiumia, magnesiumia, kaliumia, rautaa ja fosforia. Runsaan kalsiumpitoisuutensa vuoksi nokkonen sopii kalsiumlähteeksi kasvisruokavalioon. Ravitsemuksen kannalta eduksi on myös pieni natriumpitoisuus. Vitamiineista nokkonen sisältää runsaasti C-vitamiinia, folaattia sekä A- ja E sekä K-vitamiineja.

Nokkosen versoja kerätään keväällä ennen kukintaa. Nuoret versot leikataan 10 - 15 cm:n mittaisina. Niitä voidaan pakastaa ryöpätyinä tai kuivata sellaisenaan myöhempää käyttöä varten. Ryöppäys ja kuivaus poistavat poltinkarvojen pistävyyden. Ryöppäys alentaa nokkosen nitraattipitoisuutta, mutta samalla menetetään myös osa ravintoaineista keitinveteen.

Ryöppäyksessä nokkosen versot kastetaan kiehuvaan tai lähes kiehuvaan veteen, jolloin kasvi muuttuu keltaiselta tummanvihreäksi. Versot huuhdellaan kylmällä vedellä ja puristetaan kuivaksi. Ryöppätyt nokoset pyöritetään rullaksi, joka leikataan pieniksi paloiksi. Nokkospalat ovat irtoneuvia ja helposti käytettävissä myös pakasteina, kun ne pakataan riittävän ohueksi kerrokseksi.

Nokkosta käytetään ruokiin pinaatin tavoin ja myös yrttijuomissa. Nokkosen käyttökohteita ovat mm. vihannespaistokset, kasvislisukkeet, kastikkeet, muhennokset, keitot, piiraat, ohukaiset, pannukakut, leivät ja sämpylät. Kuivattu nokkonen on hyvä perusaines viherjauheeksi ja yrttijuoma-ainekseksi. Myös nokkosen siemenet sopivat lähes minkä ruoan lisukkeeksi tahansa. Niitä voi ripotella mm. aamiaispuuron tai myslin päälle.

Myöhemmin kesällä nokkonen saadaan kasvattamaan uusia versoja kasvustoa niittämällä. Suojakäsineet ovat nokkosta käsiteltäessä tarpeen, sillä sen lehdistä ja varressa on poltinkarvoja. Nokkosen keruuta ei suositella kompostien ja karjasuojien läheisyydestä tai tyypellä lannoitetuilta alueilta, joissa nokkoseen saattaa kertyä liikaa ihmiselle haitallista nitraattia.

Nokkostuotteita valmistavat useat yritykset eri puolilla Suomea. Yritykset tekevät nokkosesta mm. viherjauheita, uutteita ja tippoja sekä käyttävät nokkosta voiteissa, kylpy- ja kosmetiikatuotteissa sekä hyvinvointituotteissa. Elintarvikekaupan toivoisi ottavan pakastennokkosen valikoimiinsa samaan tapaan kuin pakastepinaatin. Kauppa ja ammattikeittiöt voisivat helposti korvata osan pinaattituotteista ja ruoista ravintorikkaamman nokkosen avulla. Tämä mahdollistaisi nokkoselle paljon nykyistä suuremman viljelyalan ja työllistäisi kotimaassa.

Lisätietoa:

Simo Moisio, Arktiset Aromit ry, puh. 040-5801186

Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke.

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

Nuoret koivun lehdet sisältävät runsaasti ravintoaineita

Arktiset Aromit ry Tiedote 31.05.2012 LIITE 7



Koivun lehtisilmut ja lehdet soveltuvat hyvin yrttikäyttöön. Nuorten lehtien maku on parhain, joten niiden keruu-aika on keväällä ja alkukesällä. Vanhempien lehdet muuttuvat usein puumaisiksi, kuituisiksi ja kitkeriksi.

Koivun lehdet kerätään käsin nyppimällä touko - kesäkuussa, jolloin maku on parhain. Kerätessä on muistettava, että puitten lehtien tai kerkkien keruu eivät kuulu jokamiehenoikeuksiin. Siksi keruuseen on hyvä kysyä lupa maanomistajalta.

Koivun lehtiä voidaan käyttää heti keruun jälkeen tuoreena. Tuoreet lehdet antavat makua ja väriä salaatteihin.

Hiirenkorvia voi ripotella leivän päälle ja niistä saa aromikkaan maun itse tehtyihin levitteisiin. Nuoret lehdet sopivat myös mausteeksi keittoihin, patoihin ja kalaruokiin.

Koivun lehtiä säilötään joko kuivaamalla tai pakastamalla. Tuoreita, pakastettuja tai kuivattuja lehtiä käytetään juomissa teen tavoin. Lehdet sopivat myös mm. siman valmistukseen. Kuivatusta lehdistä voidaan valmistaa muihin luonnonyrtteihin sekoitettuna viherjauhetta, joka on erinomainen ravinto- ja kuitulisa ruokiin.

Koivun lehdet sisältävät runsaasti C-vitamiinia, polyfenoleja ja kivennäis- ja hivenaineita. Koivujen siitepöly on yleinen allergisen astman ja nuhan aiheuttaja. Kuumentaminen, kuivaus ja pakastus yleensä vähentävät ruokien allergeenisuutta. Koivunlehdillä on diureettinen vaikutus eli ne kiihdyttävät virtsaneritystä. Siksi lehdistä valmistetun yrttijuoman nauttimista illalla ennen nukkumaan menoa tulisi välttää.

Yritykset käyttävät koivun lehtiä mm. sisäisesti nautittavien tippojen, erilaisten juomien ja saunatuoksujen valmistuksessa. Lehtien lisäksi koivusta valmistetaan erikoistuotteina mahlaa ja ksylitolia. Mahlatuotteita yritykset vievät myös ulkomaille Japania myöten.

Lisätietoja:

Arktiset Aromit ry,

Simo Moisio, puh. 040-5801186

Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke.

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

LIITE 8

8A

**Pienten elintarvikeyritysten
mahdollisuudet ja Tuotekorttityöpaja**
tiedotuspäivä tiistaina 17.4.2012 klo 9.00-16.00
Kainuun Opisto, Tahvintie 4, Mieslahti, Paltamo

Päivän aikana annetaan eväitä tuokehitykseen sekä tuottajan ja kaupan yhteistyöhön

- esitellään luonnontuotealan näkymiä ja ohjeistetaan marjojen jatkojalostukseen.
- esitellään yrittäjän ja kaupan yhteistyöväline, tuotekortti, ja täytetään tuotekortteja työpajoissa kaupan edustajien kanssa.

Kun haluat kehittää yrityksesi toimintaa ja kartoittaa mahdollisuuksia saada tuotteesi kaupan hyllylle, tämä päivä on Sinua varten. Tilaisuus on maksuton.

Sitovat ilmoittautumiset 12.4.2012 mennessä:
Arktiset Aromit, info@arctic-flavours.fi, p. 08-61555590 tai
www.arctisetaromit.fi > Tiedotus > Alalla tapahtuu.
Lisätietoja: Simo Moisio, puh. 040-580 1186

Päivän järjestävät:

8B

**Pienten elintarvikeyritysten
mahdollisuudet ja Tuotekorttityöpaja**
tiedotuspäivä torstaina 26.4.2012 klo 9.00–16.00
Koillis-Suomen Aikuiskoulutus,
Ravintola Ukkometso, Ulkutie 3, 2 krs. Kuusamo

Päivän aikana annetaan eväitä tuokehitykseen sekä tuottajan ja kaupan yhteistyöhön

- esitellään luonnontuotealan näkymiä ja ohjeistetaan sienten jatkojalostukseen.
- esitellään yrittäjän ja kaupan yhteistyöväline, tuotekortti, ja täytetään tuotekortteja työpajoissa kaupan edustajien kanssa.

Kun haluat kehittää yrityksesi toimintaa ja kartoittaa mahdollisuuksia saada tuotteesi kaupan hyllylle, tämä päivä on Sinua varten. Tilaisuus on maksuton.

Sitovat ilmoittautumiset 12.4.2012 mennessä:
Arktiset Aromit, info@arctisetaromit.fi, p. 08-61555590 tai
www.arctisetaromit.fi > Tiedotus > Alalla tapahtuu.
Lisätietoja: Simo Moisio, puh. 040-580 1186

Päivän järjestävät:

8C

**Villiyrtytien
mahdollisuudet**
tiedotuspäivä ke 6.6.2012
Vanhan Paloaseman Ullakko,
Kauppuriinkatu 24 A Oulu

Tervetuloa tutustumaan yrttien maku- ja yritysmaailmaan sekä saamaan vinkkejä alan ajankohtaisista ansaintamahdollisuuksista.

Ohjelmassa on polointia ja ostolointia järjestäviä tahoja sekä polointituotteista herkullisia elämyksiä jalostavia tahoja. Aamupäivällä esitellään myös luonnontuotealan yritysliiketoimintaa olevia rahoitusmuotoja. Tilaisuus on maksuton sisältäen kahvitarjoilun (lounas omakustanteinen).

Sitovat ilmoittautumiset 22.5.2012 mennessä:
nina.jortikka@4h.fi tai
www.arctisetaromit.fi > Tiedotus > Alalla tapahtuu.
Lisätietoja: Simo Moisio, puh. 040-580 1186

Tilaisuudessa on mahdollisuus ilmoittautua myös villiyrtytien polointilainfoon, joka järjestetään 12.6. Oulun lähialueella. Ilmoittautumiset polointilainfoon ja lisätietoja: anne.leinonen@4h.fi tai p. 040 572 2757.

Päivän järjestävät:

**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

Löydätkö lähipiiristäsi jokamiehen salaattia?

Tiedote 25.06.2012

LIITE 9



Monet pitävät voikukkaa kiusallisena rikkaruohona. Meille tuttu luonnonkasvi on kuitenkin ravitsemuksellisesti arvokas villivihannes, josta voidaan käyttää kaikki osat juurista kukintoon asti.

Voikukan lehdet ovat maultaan kirpeitä, mutta eri yksilöiden ja alalajien välillä on makueroja. Ehytlaitaisimmat lehdet sopivat parhaiten ruoanlaittoon. Voikukan lehdistä tehdystä salaattissa on useita ravintoaineita huomattavasti enemmän kuin esimerkiksi jäävuorisalaatissa. Voikukkaa onkin viljelty salaattikasvina Euroopassa lähes 200 vuotta. Italiassa ja Ranskassa voikukka kruunaa usein gourmet-aterioita.

Suomessa on helpoin tapa kerätä nuoria voikukan lehtiä lähiluonnosta alkukesästä. Ne sopivat sellaisenaan tai muiden salaattikasvisten kera salaatteihin ja leivän päällä nautittavaksi. Voikukkaa pystyy säilömään talven varalle kuivaamalla tai pakastamalla. Ennen pakastamista lehdet kiehausutetaan nopeasti ja pakataan sitten kerta-annoksiin.

Tuoreista lehdistä voi valmistaa myös ravinteikkaita vihersmoothie-juomia, kun lehtien lisäksi mukaan sekoitetaan erilaisia marjoja tai hedelmiä. Tuoreet ja kuivatut lehdet sopivat myös muiden yrttijuomien valmistamiseen. Kypsennettynä voikukka maistuu piiraissa, vihannespaistoksissa ja keitoissa. Munakkaasta saa keväisen yrttiversiön, kun valmistaa siihen täyteen oliiviöljyssä kuullotetuista voikukanlehdistä ja sipuleista.

Voikukan kukintoja voi käyttää salaatteihin ja erilaisten ruokalajien koristeeksi sekä yrttijuomiin. Myös voikukan juuria voidaan hyödyntää ruoanlaitossa. Niitä kannattaa kerätä varhain keväällä tai myöhään syksyllä. Juuret pestään huolellisesti, kuoritaan ja keitetään. Keitettyjä juuria voidaan tarjota juuresten tapaan. Juurten keittäminen miedontaa niiden makua. Sekä lehdet, kukinnot että juuret kannattaa kerätä puhtailta kasvupaikoilta.

Voikukan lehdet sisältävät enemmän vitamiineja ja kivennäisaineita verrattuna esimerkiksi pinaattiin tai parsakaaliin. Vihreät lehdet sisältävät rautaa 2-3 kertaa enemmän pinaattiin verrattuna. Ne sisältävät myös kalsiumia, A-, E, C-, K- sekä B-ryhmän vitamiineja. Rohdoksena voikukkaa on käytetty mm. lisäämään virtsaneritystä ja parantamaan maksan toimintaa.

Pienyrietykset valmistavat voikukasta yrttijuomia, -uutteita ja -jauheita sekä hyytelöitä ja siirappeja. Myös voikukkapuristeita, kuivattuja juuria sekä pakastettuja ja kuivattuja voikukan lehtiä myydään yrttialan yrityksistä.

Lisätietoja: Arktiset Aromit ry, Simo Moisio, puh. 040-5801186

Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke.
Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

Vuohenputki sopii salaatteihin ja keittoihin

LIITE 10

Tiedote 27.06.2012



Vuohenputki on 50 - 80 cm korkea villivihanneskasvi. Se kasvaa yleisenä Oulun korkeudelle asti ja harvinaisempaan pohjoisessa. Vuohenputki viihtyy rehevässä maaperässä ja on yleinen pihojen reunoilla, puutarhoissa, lehdoissa ja metsänreunoilla. Vuohenputki leviää maan alaisten rönsyjensä kautta. Tärkeä tuntomerkki ovat lehdet, jotka ovat toistamiseen kolmisormiset, 4-8 cm pitkät, pitkulaiset ja sahalaitaiset.

Keski-Euroopassa ja Venäjällä vuohenputkea on käytetty jo kauan villivihanneksena. Nuorta vuohenputkea käytetään salaattikasvina ja siitä hyödynnetään lehdet. Lehdet kerätään mieluiten aivan nuorina. Lehtiä voidaan käyttää myös pinaatin tapaan keittoihin, laatikkoruokiin, muhennoksiin ja lettutaikinaan.

Vuohenputkea voi säilöä pakastamalla ja kuivattuna. Ennen pakastamista nuoret lehdet kiehausetaan. Kuivattuja lehtiä voidaan käyttää viherjauheen valmistamiseen.

Vuohenputki kukkii valkoisin sarjamaisin kukinnoin. Vuohenputken kaltaisia, myrkyllisiä kasveja on muutama, joten on tärkeää olla varma poimimastaan lajista. Esimerkiksi hukanputki, myrkkukatko ja myrkkukeiso ovat erittäin myrkyllisiä. Aloittelijan kannattaakin varmistaa vuohenputken kasvupaikat jo edellisenä kesänä, jolloin seuraavana vuonna voi olla varma oikeasta lajista.

Lisätietoja:

Simo Moisio, Arktiset Aromit ry, puh. 040 5801186, simo.moisio@arktisetaromit.fi

Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke.

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



**Luonnontuotealan merkitys ja kehittämistarpeet
Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa -hanke 2011–2012**

Poimulehteä salaattiin ja keittoihin

LIITE 11

Tiedote 28.6.2012



Tummanvihreä, aamukasteen pisarat lehdilleen keräävä poimulehti on ulkonäöltään koristeellinen, kurttuinen ja piparkakkumainen. Se sopii hyvin ravintokäyttöön. Nuoret lehdet ovat maultaan mietoja, ja niitä käytetään salaattina. Poimulehteä voi sekoittaa salaattiin tai leivän päälle esimerkiksi viljeltyjen salaattiainesten kanssa. Sitä voidaan käyttää ruuanlaitossa myös pinaatin tavoin leivonnaisiin, keittoihin, kastikkeisiin, laatikoihin ja pataruokiin.

Poimulehti on helppo tunnistaa ja sitä kasvaa runsaasti meitä ympäröivässä luonnossa. Parhaimmillaan se on alkukesästä ennen kukintaa. Jos kasvustosta haluaa kerätä salaattiainesta pitkin kesää, kukinnot kannattaa poistaa, jolloin kasvi kasvattaa uusia, tuoreita lehtiä.

Koristeellinen ja syötävä poimulehti käy myös somisteeksi booleihin, kakkuihin ja kattauksiin. Poimulehti voidaan säilöä talven varalle muiden villiyrtytien tapaan kuivaamalla tai pakastamalla. Ennen pakastamista lehdet kiehausetaan. Kuivattua poimulehteä voi käyttää yrttijuoma-aineena. Kuivatusta lehdistä voi valmistaa myös viherjauhetta, jota on helppo lisätä ruokiin tai juomiin.

Aikoinaan poimulehteä on käytetty myös rohdoksena helpottamaan ripuli- ja suolistovaivoja, mahakatarria, tulehduksia ja runsaita kuukautisia sekä vaihdevuosisaivoja. Ulkoisesti poimulehteä on käytetty haavojen hoidossa.

Lisätietoja:

Simo Moisio, Arktiset Aromit ry, puh. 040-5801186.

Luonnontuotealan merkitys Pohjois-Pohjanmaalla ja Kainuussa –hanke

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

