



## SISÄLLYSLUETTELO

1. Hankkeen perustiedot .....	1
2. Yhteenvedo hankkeesta .....	1
3. Hankkeen tavoitteet:.....	2
Ylemmän tason tavoitteet .....	2
Hankkeen tavoitteet .....	2
4. Hankkeen toteutus .....	2
Toimenpiteet .....	2
Resurssit .....	5
Toteutuksen organisaatio.....	5
Kustannukset ja rahoitus .....	6
Raportointi ja seuranta.....	8
Toteutusolelutukset ja riskit.....	8
Tiedotus.....	8
Talous, hallinto ja hanketyön organisointi .....	9
5. Yhteistyökumppanit .....	9
6. Tulokset ja vaikutukset .....	10
7. Esitykset jatkotoimenpiteiksi.....	12



*Harva arvaa, että*

pienessä Keski-Pohjanmaan  
maakunnassa on näin  
monipuolista ruoan tuotantoa ja  
intohimoisia  
ruokamatkailuyrittäjiä.

## 1. HANKKEEN PERUSTIEDOT

**Hankkeen nimi:** Pohjanmaan makuaarteet – Ruokamatkailun mahdollisuudet Keski-Pohjanmaalla

**Hanketunnus:** LAPELY/4393/2022

**Hakijaorganisaatio:** Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä (Kpedu)

**Osatoteuttaja:** Keski-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset / ProAgraria Keski-Pohjanmaa ry

**Hankkeen yhteyshenkilö:** Katri Kulkki, Kpedu

**Toteutusaika:** 1.10.2022-30.9.2023

**Hankealue:** Keski-Pohjanmaan maakunta

**Budjetti:** 72 900 €

**Rahoitus:** Harvaan asutun maaseudun matkailuhankehaku / Lapin Ely-keskus 65 610 € (90 %), omarahoitus julkinen 5 290 € (7,3 %), omarahoitus yksityinen 2000 € (2,7 %)

**Toteutuneet kustannukset:** 51 449,22 €



## 2. YHTEENVETO HANKKEESTA

Lähimatkailun ja erityisesti luontomatkailun suosio on viime vuosina kasvanut myös Keski-Pohjanmaalla ja maaseutumatkailu kiinnostaa entistä laajempaa asiakaskuntaa. Ruoka on matkailussa tärkeä osa elämystä ja lähiruoka, vastuullisuus sekä paikallinen ruokakulttuuri ovat maaseudun vahvuuksia. Keski-Pohjanmaalla on lisäksi hyvät edellytykset yhdistää ruokamatkailua luontoelämyksiin, luontolähtöisiin hyvinvointipalveluihin ja kulttuuritarjontaan. Matkailupalvelutarjontaa Keski-Pohjanmaan harvaan asutulla maaseudulla on niukasti ja yritykset ovat pieniä. Tämän vuoksi matkailuelämysten tuottamiseen tarvitaan toimialarajat ylittävää osaamista sekä yhteistyötä.

Pohjanmaan makuaarteet -hankkeen tavoitteena oli maaseutumatkailupalveluiden monipuolistaminen kehittämällä ja aktivoimalla ruokamatkailua. Hankkeen aikana:

- Järjestettiin työpajoja, joiden avulla lisättiin ruokamatkailuun liittyvää osaamista.
- Järjestettiin yrittäjille opintomatkoja erilaisiin ruokamatkailukohteisiin.
- Kerättiin työpajoissa ideoita keskipohjalaisista makuaarteista, kehitettiin Keski-Pohjanmaa menu ja pilotoitiin sitä kahdella erilaisella kohderyhmällä.
- Rakennettiin verkostoa harvaan asutun maaseudun toimijoiden välille.
- Kerättiin ideoita uusien ruokamatkailuhankkeiden pohjaksi.

Pitkän tähtäimen tavoitteena on saada alueelle uusia, laadultaan korkeatasoisia ruokamatkailutuotteita sekä uusia ruokamatkailupaketteja ja reittejä.

Hanketta toteuttivat Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä sekä Keski-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset. Hankkeen toiminta-alue oli Keski-Pohjanmaan maakunta ja toteutusaika 1.10.2022-30.9.2023. Hankkeen toteutuneet kustannukset olivat 51 449,22 €. Hankeen toteuttamiseen saatiin rahoitus Lapin Ely-keskuksesta Harvaan asutun maaseudun matkailuhankehausta.

### 3. HANKKEEN TAVOITTEET:

---

#### YLEMMÄN TASON TAVOITTEET

Hankkeen pitkän tähtäimen tavoitteena oli saada alueelle uusia, laadultaan korkeatasoisia ruokamatkailutuotteita sekä uusia ruokamatkailupaketteja ja reittejä. Alueen matkailuyrittäjäverkostojen vahvistaminen - myös suhteessa asiakkaisiin - on edellytyksenä harvaan asutun alueen yrittäjien menestykselle. Ruokamatkailu tuo lisäarvoa muihin Keski-Pohjanmaan matkailupalveluihin.

#### HANKKEEN TAVOITTEET

Pohjanmaan makuaarteet -hankkeen tavoitteena oli:

- Maaseutumatkailupalveluiden monipuolistaminen kehittämällä ja aktivoimalla ruokamatkailua.
- Alueen ruokamatkailutoimijoiden kartoittaminen ja kokoaminen verkostoksi.
- Edistää alueen matkailu- ja elintarvikealan yritysten verkostoitumista ja yhteistyötä.
- Lisätä yrittäjien osaamista ja levittää tietoa ruokamatkailun mahdollisuuksista myös uusille yrittäjille.
- Ideoita, suunnitella ja testata keskipohjalaista ruokamatkailuelämystä.

Hankkeen tavoitteena oli saada mukaan 25 Keski-Pohjanmaalla ja Salamajärven kansallispuiston vaikutusalueella sijaitsevaa ruokamatkailu- ja luontomatkailuyrittäjää, lähiruokatuottajaa, luonnontuotteiden kerääjää, kalastajaa sekä muuta ruokamatkailuun liittyvää palvelun tuottajaa tai kehittäjää.

### 4. HANKKEEN TOTEUTUS

---

#### TOIMENPITEET

Hankkeen aikana järjestettiin yrittäjille ja muille ruokamatkailuun liittyville toimijoille kymmenen tilaisuutta, joissa oli osallistujia 82 kpl. Osallistujista 58 eli 71 % oli hama-alueelta. Lisäksi järjestettiin kaksi tilaisuutta, jossa pilotoitiin Keski-Pohjanmaa -menua asiakasryhmillä ja kerättiin siitä palautetta. Molempien tilaisuuksien menut valmisti ostopalveluna hama-alueella sijaitseva riistaravintola Pikku Peura.



## Työpajat ja opintomatkat

Päivämäärä	Paikka	Tapahtuma	Osallistujia	Hama-alueelta	(%)
9.2.2023	Halsua	Työpaja 1. Hankkeen käynnistäminen	16	8	50
22.2.2023	Kalajoki & Raahe	Opintomatka: Kalajoki ja Raahe	5	1	20
15.3.2023	Lestijärvi	Työpaja 2. Makuaarteiden kerääminen	9	6	67
23.3.2023	Perho	Työpaja 3. Makuaarteiden kerääminen	9	9	100
24.-25.4.2023	Pohjois-Karjala	Opintomatka: Puukarin pysäkki ja Männikkölän pirtti	12	7	58
15.5.2023	Kokkola	Työpaja 4. Keski-Pohjanmaa menun valmistus	7	5	71
5.9.2023	Perho	Työpaja 5. Eräkokkauskurssi	5	4	80
20.-23.9.2023	Ahvenanmaa	Opintomatka: Ahvenanmaan sadonkorjuujuhlat	6	6	100
26.9.2023	Lestijärvi	Työpaja 6. Kalankäsittelykurssi	12	11	92
9/2023	Perho	Yrityskohtainen sparraus, Palosalmen tila	1	1	100
<b>10 kpl</b>			<b>82</b>	<b>58</b>	<b>71</b>

## Pilotoinnit Keski-Pohjanmaa -menun testaamiseksi

Päivämäärä	Paikka	Tapahtuma	Osallistujia
30.5.2023	Lestijärvi	K-P menun testaus kv-vierailla	16
3.9.2023	Halsua	Polkka-Otto konsertti ja K-P menun testaus	90
<b>2 kpl</b>			<b>106</b>

## Vuosi 2022

Hankepäätös saatiin Lapin Ely-keskukselta 24.10.2023. Vuoden lopulla tehtiin pääosin hankkeen käynnistämiseen liittyviä hallinnollisia töitä sekä kartoitettiin ja kontaktoitiin Keski-Pohjanmaalla ja erityisesti hama-alueella toimivia yrityksiä ja muita ruokamatkailuun liittyviä toimijoita. Myös hankkeen tiedotusmateriaalia tehtiin ja avattiin nettisivut.

## Tammikuu - maaliskuu 2023

Tammikuussa 2023 käynnistettiin hankkeen tulevista tapahtumista tiedottaminen sähköpostitse, puhelimitse ja sosiaalisen median kautta.

Ensimmäinen työpaja järjestettiin Halsualla 9.2. Tilaisuudessa esiteltiin hanketta, kuultiin ruokamatkailuun liittyviä luentoja, osallistujat esittelivät omaa toimintaansa ja kertoivat osaamistarpeistaan ja yhdessä ideoitiin tulevaa toimintaa.





Ensimmäisellä opintomatalla 22.2. vierailtiin Aamiaismajoitus Juusolanmäessä Kalajoella sekä Langin kauppahuoneella Raahessa. Molemmissa kohteissa kuultiin mielenkiintoiset yritysesittelyt. Ks. erillinen matkaraportti.

Toinen työpaja järjestettiin 15.3. Lestijärvellä riistaravintola Pikku Peurassa yhdessä Riistaa ja ratkaisuja het kaikille -hankkeen kanssa. Työpajassa kuultiin Arctic Warriorsin luento paikallisten raaka-aineiden hyödyntämisestä, tuotteistamisesta ja brändäämisestä sekä kerättiin makumuistoja ja ehdotuksia pohjalaisista makuaarteista.

Kolmas työpaja 23.3. Perhossa lounaskahvila KiVi:ssä noudatti samaa kaavaa kuin Lestijärven työpaja. Kuunneltiin Arctic Warriorsin luento ja keskusteltiin perholaisista ja keskipohjalaisista makuaarteista ja perinneruoista.

#### Huhtikuu – kesäkuu 2023

Hankkeen toinen opintomatka tehtiin 24.-25.4. tutustumaan Puukarin Pysäkkiin ja Männikkölän Pirttiin sekä osallistumaan pohjoiskarjalaiseen ruokaan keskittyviin työpajoihin. Matka toteutettiin yhdessä Riistaa ja ratkaisuja het kaikille -hankkeen kanssa. Ks. erillinen matkaraportti.

Toukokuussa keskityttiin Keski-Pohjanmaa menun luomiseen ja pilotoimiseen. Työpajoissa kerätyistä ideoista ja ehdotuksista Keski-Pohjanmaan ammattiopiston ravintola- ja cateringalan opettaja, ravintolakokki Jussi Alamommo kehitti kaksi á la carte -menua. Molemmat menut valmistettiin neljännessä työpajassa 15.5. Kpedun elintarvikealan opetuskeittiössä Jussin opastuksella. Menu otti ensimmäisenä käyttöön riistaravintola Pikku Peura Lestijärvellä. Menut resepteineen on julkaistu hankkeen nettisivulla.

Toukokuun lopulla ammattikorkeakoulu Centrian argentiinalaiset vieraat testasivat riistaravintola Pikku Peuran valmistamaa versiota Keski-Pohjanmaa menusta. Ruokailun jälkeen vierailta kerätty palaute oli erittäin positiivista. Vieraat pitivät palvelua ja ravintolan miljöötä erittäin miellyttävinä. Ruokalajeista suosituimmat olivat creme brulee pihlajan silmuilla ja lakoilla sekä korvasienikeitto.

Kesäkuussa Makuaarteet osallistui Soinissa järjestetyille luonto- ja erämessuilla yhteisellä osastolla Kpedu Perhon luonto- ja ympäristöalan kanssa. Messuilla olivat mukana myös hama-hankkeet ”Eränkävynistä lumovoimaa – Luonto- ja metsästysmatkailun tuotteistaminen Soinin lähialueella” ja ”Riistaa ja ratkaisuja het kaikille”.

#### Heinäkuu – syyskuu 2023

Elokuussa valmisteltiin syyskuun työpajoja ja opintomatkaa.

Hankealueen hama-yrittäjille tarjottiin mahdollisuutta yhden päivän yrityskonsultaatioon haluamastaan aiheesta. Mahdollisuuteen tarttui Palosalmen tila Perhosta ja ProAgria Keski-Pohjanmaan yritysjohtamisen erityisasiantuntija Liisa Koskela teki konsultaatiokäynnin syyskuussa. Käynnin aikana ei tehty laskelmia, vaan keskusteltiin ja jäseneltiin ajatuksia mm. toiminnan kehittämisestä, suuntaamisesta ja tulevaisuuden tavoitteista. Raportti käynnistä liitteenä.

2.-3.9. toteutui yhdessä Kaikuma-hankkeen kanssa järjestetty ”Polkkaa, puolukkaa ja patikointia” -tapahtuma, jossa yhdistyivät luontoretket, kansanmusiikki ja makuaarteet. Lauantaina testattavana oli moniaistilliset luontoretket lapsille ja rauhoittumista kaipaaville aikuisille. Elämispaketteihin kuului ohjattu luontoretki, musiikillinen elämys ja Makuaarteet-hankkeen yritysten paikallisista tuotteista valmistamat eväät (mm. tikkupulla, marjamehu ja -smoothie, siemennäkkäri, toffeeekarkki). Palaute osallistujilta oli

kiitettävää. Sunnuntaina järjestettiin Polkka-Otto -kansanmusiikkikonsertti, jonka yhteydessä testattiin Keski-Pohjanmaa menua buffet-versiona. Menun toteutus ostettiin riistaravintola Pikku Peurasta, joka on ollut myös menua kehittämässä alusta alkaen. Menusta saatiin positiivista palautetta paikallisilta ihmisiltä. Erillinen raportti menun pilotoinnista löytyy hankkeen nettisivulta.

Perhon eräkokouskurssilla 5.9. opeteltiin toteuttamaan ruokaelämyksiä avotulella. Perhon Eräelämykset tarjosi hienot puitteet kodassa lammen rannalla. Alkupalaksi valmistettiin muurikalla paistettuja rieskoja ja loimulohta, pääruokana oli hirvenkäristystä, yrttipperunoita, kaalihauduketta ja jälkiruokana lettuja omena-hillokkeella. Kurssilla osallistujat saivat paljon neuvoja erilaisten ryhmien laavuruokailun järjestämiseen.

20.-23.9. toteutettiin opintomatka Varsinais-Suomeen ja Ahvenanmaalle. Matkan aikana tutustuttiin mm. glamping-majoitukseen ja Skördefest-sadonkorjuujuhliin. Matkalta yrittäjät saivat uusia vinkkejä oman toiminnan kehittämiseen, vahvistivat omia verkostojaan, sopivat konkreettisesta yhteistyöstä, saivat uusia tuotteita myyntiin ja suunnittelivat uusien tapahtumien järjestämistä. Ks. erillinen matkaraportti.

Hankkeen viimeinen tapahtuma oli 26.9. Lestijärvellä järjestetty kalankäsittelykurssi. Lestijärvi on kuuluisa muikuistaan ja alueen toimijat esittivät toiveen kalankäsittelykurssin järjestämisestä. Kurssin aluksi oli luento särkikalojen käytöstä ruokapalveluissa. Luennon jälkeen opeteltiin käsittelemään kaloja asiantuntijan avulla ja valmistettiin erilaisia ruoka-annoksia särkikaloista ja muikusta.

Hankkeen lopuksi tehtiin sidosryhmille kysely kehittämistoiminnan jatkumisesta Makuaarteet hankkeen päättymisen jälkeen. Kyselyyn vastanneiden mielestä ruokamatkailun kehittämisen jatkaminen Keski-Pohjanmaalla on tärkeää. Yhteenveto kyselyn tuloksista löytyy hankkeen nettisivulta.

## RESURSSIT

Hankkeelle töitä tekivät Kpedussa Katri Kulkki, Hanna-Mari Laitala, Jussi Alamommo sekä taloushallinnon työntekijät. Maa- ja kotitalousnaisista hankkeen toimintaan osallistuivat Niina Vihelä, Kirsi Varila, Liisa Koskela ja Ritva-Liisa Nisula.

Hankkeen toteutuneet kustannukset 51 449,22 € olivat budjetoitua pienemmät. Kesäaika oli yrittäjillä todella kiireistä ja käytännössä kesä-, heinä- ja elokuussa tilaisuuksia ei voitu järjestää. Työaikaa oli varattu enemmän mm. yrityskohtaisten sparrausten järjestämiseen, mutta mahdollisuutta käytti vain yksi hama-alueen yrittäjä. Hankkeen tavoitteet kuitenkin saavutettiin lähes suunnitellusti. Hankkeen 82 osallistujasta 71 % oli hama-alueelta ja toimintaan osallistui 26 yritystä ja muuta organisaatiota. Yksityisrahaa kerättiin osallistumismaksuilla 963,68 €. Summa oli oletettua pienempi, mutta osallistujien saamiseksi tilaisuuksiin, niiden hinta pitää mahdollisimman pienenä. Toteuttajaorganisaatiot kattavat puuttuvan omarahoitusosuuden.



## TOTEUTUKSEN ORGANISAATIO

Hankkeen hakija ja hallinnoija oli Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä (Kpedu). Hankkeen osa-aikaisena hankepäällikkönä toimi Katri Kulkki, joka suunnitteli ja organisoi hankkeen käytännön toimet, vastasi raportoinnista ja maksuhakemusten laadinnasta sekä osallistui eri toimenpiteiden toteuttamiseen. Lisäksi hankkeen toimintaan osallistui toimialapäällikkö Hanna-Mari Laitala, opettaja Jussi Alamommo sekä toimipaikkapäällikkö Matti Louhula. Kpedun taloushallinto hoiti kirjanpidon ja taloussihteeri oli apuna maksatusten teossa.

Osatoteuttajana oli Keski-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset / ProAgria Keski-Pohjanmaa ry. Maa- ja kotitalousnaisten osalta hankkeen käytännön toimista ja hallinnosta vastasi Niina Vihelä yhdessä taloushallinnon henkilöstön kanssa. Loka-joulukuussa 2022 Niina Vihelä oli toimivapaalla ja tänä aikana hankkeesta vastasi toiminnanjohtaja Kirsi Varila. Liisa Koskela toteutti yrityskohtaisen sparrauksen.

Hankkeella ei ollut varsinaista ohjausryhmää vaan epävirallinen työryhmä. Työryhmän toimintaan osallistuivat projektipäällikkö Katri Kulki, toimialapäällikkö Hanna-Mari Laitala, toimipaikkapäällikkö Matti Louhula. Maa- ja kotitalousnaisista työryhmään osallistuivat ruoka- ja ravitsemusasiantuntija Niina Vihelä ja toiminnanjohtaja Kirsi Varila.

## KUSTANNUKSET JA RAHOITUS

	1.10.2022-30.4.2023	1.5.-30.9.2023	Yhteensä	Budjetti
<b>Henkilöstökustannukset</b>	13 245,69	18 617,76	31 863,45	46 300,00
<i>Kpedu</i>	8 677,12	10 311,91	18 989,03	35 800,00
<i>Maa- ja kotitalousnaiset</i>	4 568,57	8305,85	12 874,42	10 500,00
<b>Vuokrat</b>	0	615,65	615,65	700,00
<b>Ostopalvelut</b>	1 250,66	9 703,17	10 953,83	13 300,00
<i>Kpedu</i>	1 250,66	8 297,92	9 548,58	12 000,00
<i>Maa- ja kotitalousnaiset</i>	0	1405,25	1 405,25	1 300,00
<b>Muut välittömät kulut</b>	249	120,06	369,06	1 488,00
<b>Flat rate 24 %</b>	3 178,97	4 468,26	7 647,23	11 112,00
<i>Kpedu</i>	2082,51	2 474,86	4 557,37	8 592,00
<i>Maa- ja kotitalousnaiset</i>	1 096,46	1993,40	3 089,86	2 520,00
<b>Yhteensä</b>	<b>17 924,32</b>	<b>33 524,90</b>	<b>51 449,22</b>	<b>72 900,00</b>

Kpedun osuus kustannuksista koko hankeajalta oli 34 079,69 € / 66 % kokonaiskustannuksista.

Maa- ja kotitalousnaisten osuus kustannuksista koko hankeajalta oli 17 369,53 € / 34 % kokonaiskustannuksista.







## RAPORTOINTI JA SEURANTA

Hankkeen toiminnasta on raportoitu rahoittajan ohjeiden mukaisesti Lapin Ely-keskuksen asiointijärjestelmän kautta. Hankkeesta on toimitettu väliraportti ajalta 1.10.2022-30.4.2023. Loppuraportin yhteydessä toimitetaan toinen väliraportti ajalta 1.5.-30.9.2023. Loppuraportti kattaa koko hankkeen toiminta-ajan 1.10.2022-30.9.2023.

## TOTEUTUSOLETUKSET JA RISKIT

Hankkeen suunnitteluvaiheessa tunnistettiin riski liittyen ruokamatkailuyrittäjien mukaan saamiseen hankkeeseen. Tavoitteena oli saada mukaan 25 yritystä ja muuta ruokamatkailualan toimijaa. Hankkeen toimenpiteistä vähintään 75 % tuli kohdistua hama-alueelle.

Hankkeen alussa kartoitettiin alan yrityksiä ja muita tahoja, joilla on toimintaa harvaan asutulla maaseudulla. Ruokamatkailuun liittyviä yrityksiä tunnistettiin 46 kpl ja ruokamatkailuun liittyviä henkilöitä n. 60 kpl eri organisaatioista (tki-toimijat, hankkeet, kunnat, maaseututoimistot). Vasta hankkeen ollessa käynnissä huomattiin, että yrityksen / organisaation toimiminen hama-alueella ei riitä vaan yrityksen osoitteen / toimipisteen on sijaittava hama-alueella. Hankkeen alussa löydettyistä yrityksistä 25 sijaitsi hama-alueella. Muista toimijoista suurin osa sijaitsi myös muualla kuin hama-alueella, vaikka niiden toiminta kattaa koko maakunnan (maakuntaliitto, kehittämis- ja koulutusorganisaatiot, useimmat hankkeet jne.).

Järjestettyjen tilaisuuksien osallistujista 71 % tuli hama-alueelta, joten 75 %:n tavoitteesta jäätin vain 4 henkilön verran. 75 %:n tavoitteeseen olisi varmasti päästy, jos heti hankkeen alussa tilaisuuksiin osallistuminen olisi tiukemmin rajattu vain hama-alueella sijaitseville toimijoille. Hankkeen yhtenä tärkeänä tavoitteena oli kuitenkin rakentaa verkostoa ruokamatkailutoimijoiden välille, joten aktiivisimmat ydinmaaseudulla sijaitsevat toimijat päätettiin pitää hankkeessa mukana, vaikka hankkeen edetessä toimintaa suunnattiin yhä selvemmin vain hama-alueen toimijoille (kts. osallistumistaulukko). Menujen pilotointiin liittyvät kaksi tapahtumaa toteutettiin ostopalveluna hama-alueella Lestijärvellä sijaitseva riistaravintola Pikku-Peura.

## TIEDOTUS

Hankkeen nettisivut ovat osoitteessa [www.kpedu.fi/makuaarteet](http://www.kpedu.fi/makuaarteet). Nettisivujen kautta tiedotettiin hankkeen järjestämistä tapahtumista ja jaettiin tuotettu materiaali. Sivut pysyvät toiminnassa myös hankkeen päättymisen jälkeen ja niiden materiaalit ovat vapaasti hyödynnettävissä. Sivuilta löytyvät mm. Keski-Pohjanmaa -menut resepteineen sekä loppuraportti liitteineen.

Hankkeen aikana kerättiin yhteystietolistaa Keski-Pohjanmaan hama-alueella sijaitsevista ruokamatkailun parissa toimivista yrityksistä (46 kpl, joista 25 hama-alueella) ja muista toimijoista (64 henkilöä noin 30 organisaatiosta) sekä hankkeen tilaisuuksien osallistujista. Tulevista tilaisuuksista tiedotettiin sähköpostin, somekanavien ja yrittäjille perustetun WhatsApp-ryhmän kautta. Hankkeen loppua kohden tiedotusta kohdistettiin hama-alueella sijaitseville yrityksille sekä hankkeen tapahtumien osallistujille.

Pohjanmaan makuaarteet osallistui myös:

- Perhossa 24.2.2023 järjestettyyn luontomatkailuseminaariin. Hanketta esiteltiin lyhyessä puheenvuorossa, verkostoiduttiin muiden alan toimijoiden kanssa ja saatiin ideoita jatkohankkeisiin.
- Soinin luonto- ja erämessuille 10.6.2023 yhteisellä osastolla Kpedu Perhon luonto- ja ympäristöalan kanssa.
- Luonnonvara-alan Ollikkala-messuille Kannuksessa 18.-19.8.2023 osana Kpedu Kannuksen hankeosastoa.
- Erikoiskasvit-hankkeen lopputilaisuuteen Halsualla 22.8.2023. Tilaisuuteen osallistui erikoiskasvien viljelystä kiinnostuneita henkilöitä ja Makuaarteiden puheenvuorossa keskityttiin paikallisten kasvien (sekä luonnonkasvit että viljellyt) hyödyntämisen mahdollisuuksiin ruokamatkailussa.
- Rahoittajan järjestämiin aamukahvi- ja verkostoitumistilaisuuksiin ja lopputapahtumaan Ylläkselle.

Hankkeesta on kerrottu myös toteuttajaorganisaatioiden omissa sekä sidosryhmien kokouksissa, henkilöstötapaamisissa ja muissa tilaisuuksissa sekä epävirallisissa tapaamisissa.

## TALOUS, HALLINTO JA HANKETYÖN ORGANISOINTI

Hankkeen kustannukset koko toteutusajalta olivat 51 449,22 €, mikä on 71 % rahoituspäätöksessä hyväksytystä 72 900 € kustannussuunnitelmasta. Kpedun osuus kustannuksista koko hankeajalta oli 34 079,69 € ja Maa- ja kotitalousnaisten osuus kustannuksista koko hankeajalta oli 17 369,53 €.

Hankkeen osa-aikaisena projektipäällikkönä toimi Katri Kulkki (Kpedu) ja projektityöntekijänä Niina Vihelä (Keski-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset). Hankkeella ei ollut ohjausryhmää, mutta hankkeen työryhmään osallistuivat Kpedusta toimialapäällikkö Hanna-Mari Laitala ja toimipaikkapäällikkö Matti Louhula sekä maa- ja kotitalousnaisten toiminnanjohtaja Kirsi Varila.

## 5. YHTEISTYÖKUMPPANIT

Hankkeen aikana Makuaarteet teki erittäin hyvää yhteistyötä etenkin muiden hankkeiden kanssa. Hama-hankkeista Kinnulan kunnan ”Riistaa ja ratkaisuja het kaikille” kanssa järjestettiin yhteinen työpaja sekä opintomatka Pohjois-Karjalaan. Lisäksi Riistaa ja ratkaisuja -hankkeen yrityksiä osallistui myös Makuaarteiden tilaisuuksiin. Riistaa ja ratkaisuja ja Soinissa toimiva Lumovoimaa luonnosta -hanke olivat mukana Soinin luonto- ja erämessuilla, joille myös Makuaarteet osallistui. Nämä hama-hankkeet pitivät säännöllisesti Teams-kokouksia, joista sai ideoita hankkeen toteuttamiseen ja tärkeää vertaistukea koko hankkeen ajan.

Kaustisen seutukunnassa toimivan kulttuurimatkailuhanke Kaikuman kanssa järjestettiin yhteinen tilaisuus, jossa Makuaarteet-hankkeessa olleet yritykset tarjosivat luontoretkien osallistujilla eväät ja jossa kansanmusiikkikonsertin vieraat pääsivät maistamaan Keski-Pohjanmaa menua ja antoivat siitä palautetta.



Centria ammattikorkeakoulun ja sen Erikoiskasvit-hankkeen kanssa tehty yhteistyö mahdollisti Keski-Pohjanmaa menun testaamisen kansainvälisellä vierailijaryhmällä. Tämä oli hieno tilaisuus saada menusta palautetta henkilöiltä, joille alueen raaka-aineet ja ruokalajit eivät olleet ennestään tuttuja.

## 6. TULOKSET JA VAIKUTUKSET

Hankkeen alussa kerätyssä yhteystietolistassa oli mukana 46 Keski-Pohjanmaan harvaan asutulla maaseudulla toimivaa yritystä, 33 TKI-toimijaa, 8 hanketta ja 24 kuntien maaseututoimistojen työntekijää (noin 30 organisaatiosta). Lisäksi listalle otettiin mukaan neljä Keski-Pohjanmaan rajan tuntumassa Kinnulassa ja Kivijärvellä sijaitsevaa yritystä, koska tiedettiin niiden tekevän yhteistyötä keskipohjalaisten yritysten kanssa. Keski-Pohjanmaan yrityksistä 25 ja 4 pohjoisen Keski-Suomen yrityksistä sijaitsi hama-alueella. Muista toimijoista (mm. maakuntaliitto, kehittämisorganisaatiot ja kunnat) valtaosan toimipiste on muualla kuin hama-alueella, mutta useimpien toimialueena on koko Keski-Pohjanmaa.

Hankkeessa järjestettiin 10 tilaisuutta, joissa oli yhteensä 82 osallistujaa. Osallistujista 71 % (58 hlöä) oli hama-alueelta. Tämä jää hiukan asetetusta 75 % tavoitteesta. Tavoitteen saavuttamiseksi hama-alueelta olisi pitänyt saada mukaan 62 osallistujaa. Tavoitteeseen olisi varmasti päästy, jos heti hankkeen alussa tapahtumiin osallistuminen olisi tiukemmin rajattu vain hama-alueella sijaitseville toimijoille. Menujen pilotointiin liittyvät tapahtumat toteutti ostopalveluna hama-alueella sijaitseva riistaravintola Pikku-Peura.

Hankesuunnitelmassa tavoitteena oli saada hankkeen toimintaan mukaan 25 ruokamatkailualan toimijaa ja tämä tavoite saavutettiin. Osallistujista 12 oli hama-alueen yrityksiä, 6 muualla toimivaa yritystä ja 8 muuta toimijaa. Lisäksi tilaisuuksiin osallistui ruokamatkailusta kiinnostuneita yksityishenkilöitä.

### Kartoitukset

- Hankkeen aikana kartoitettiin alueen ruokamatkailun parissa toimivat tahot ja heitä tiedotettiin hankkeen toiminnasta.
- Hankkeen tilaisuuksissa yrittäjien kanssa keskustellessa kartoitettiin osaamistarpeita ja järjestettäviä tilaisuuksia suunniteltiin niiden pohjalta. Yrittäjät toivoivat ennen kaikkea benchmarking-matkoja saman alan yrityksiin muualla Suomessa, joten hankkeen aikana toteutettiin kolme opintomatkaa, joista saatiin hyvää palautetta (ks. erilliset matkaraportit). Yrittäjien toiveiden mukaan järjestettiin myös Keski-Pohjanmaa -menun valmistus ohjatusti sekä eräkokkaus- ja kalankäsittelykurssit.
- Yrittäjien käytettävissä olevaa infraa kartoitettiin hankkeen aikana, mutta sitä ei juurikaan löydetty. Perhon riistateurastamon käyttömahdollisuus oli hyvin alueen yrittäjien tiedossa.

### Raportit

- Hankkeen nettisivulla on julkaistu opintomatkojen raportit, Keski-Pohjanmaa menun reseptit, menun pilotoinnista saatu palaute sekä uusista hankeideoista on kirjoitettu raportti.



## Tuoteideat, kehittämisideat ja hankeaihiot

- Hankkeen lopussa toteutettiin kysely, jonka avulla selvitettiin Keski-Pohjanmaan ruokamatkailun kehittämisideoita. Kyselyyn tulleista vastauksista kirjoitettu kooste löytyy hankkeen nettisivulta.
- Varsinaisia uusia tuoteideoita ei hankeaikana ehditty juurikaan kehittää. Kaikuma-hankkeen kanssa järjestetyssä tapahtumassa 2.9. päästiin kuitenkin pienimuotoisesti kokeilemaan musiikkia, luontoa ja paikallista ruokaa yhdistäviä tuotteita. Tuotteista saatiin hyvää palautetta ja niitä toivottavasti päästään jossain muodossa kehittämään edelleen.
- Hankkeeseen osallistuneet yrittäjät ideoivat joitakin yhteisiä tuotteita hankkeen aikana. Esim. luontomatkailu- ja ruokapalveluyrittäjien yhteiset tuotteet. Lisäksi ruokapalveluyrittäjät saivat tuottajilta joitain uusia tuotteita myyntiin.

## Hankkeen vaikutukset

Hankkeen toimintaan osallistuneet yrittäjät verkostoituivat keskenään. Tilaisuuksissa ja opintomatkoilla solmittiin kokonaan uusia yhteyksiä ja syvennettiin olemassa olevia. Mukana olleet kaksi maatalousyrittäjää löysivät yhteistyömahdollisuuksia ruokapalveluyritysten kanssa. Tuottajat saivat tuotteilleen uusia myyntipaikkoja ja ruokapalveluyrittäjät saivat uusia tuotteita omiin valikoimiinsa. Uutta yhteistyötä syntyi myös luonto- ja elämyspalveluita tarjoavien yritysten ja ruokapalveluyritysten välille. Hama-rahoituksen ansiosta syntyi uusia yhteyksiä naapurimaakunnan yritysten kanssa. Yrittäjät ideoivat myös uusia yhteistyökuvioita ja tapahtumia, joita toivottavasti päästään tulevaisuudessa toteuttamaan.



Yrittäjiltä saadun palautteen perusteella osaaminen lisääntyi hankkeen ansiosta. Opintomatkoilla opittiin uusia asioita ja saatiin uusia näkökulmia oman toiminnan kehittämiseen. Vaihteeksi asiakkaan roolissa oleminen toi myös uusia oivalluksia. Konkreettisia ideoita tuli mm. perinteiseen ja some-markkinointiin, tuotteiden esillepanoon, varausjärjestelmiin ja verkkokauppaan liittyen.

Eräkokouskurssilta saatiin varmuutta siihen, että myös luonnossa voi tarjota hyvin monipuolista ruokaa. Tutustumalla etukäteen olosuhteisiin, suunnittelemalla ja valmistelemalla ruoat hyvin, on mahdollista tarjota isollekin ryhmälle monipuolinen ja elämyksellinen ruokailukokemus luonnossa. Kalakurssilta osallistujat saivat rohkeutta hyödyntää vähemmän tunnettuja kotimaisia kaloja ja kehittää niistä uusia tuotteita.

Hankkeen rajaus hama-alueella sijaitseviin yrityksiin tuotti osalle yrittäjistä pettymyksiä. Ydinmaaseudulla sijaitsevissa, hama-alueella toimivissa yrityksissä olisi ollut joitakin aktiivisia ja aiheen kehittämisestä kiinnostuneita, mutta näiden osallistumista etenkin opintomatoille piti valitettavasti rajoittaa. Keski-Pohjanmaalla Perho ja Lestijoki ovat kokonaan hama-alueella, muissa kunnissa vain osa yrityksistä voitiin ottaa mukaan. Hanketta suunniteltaessa olisi ehkä pitänyt miettiä tarkemmin valittua toiminta-alueita.

Toisaalta hankkeessa haluttiin lisätä tietoisuutta Keski-Pohjanmaalla vielä lapsenkengissä olevan ruokamatkailun mahdollisuuksista mahdollisimman laajasti. Hankkeen toteuttaminen olisi voinut olla helpompaa, jos olisi keskitytty kokonaan hama-alueella oleviin kuntiin. Tällä olisi vältetty aktiivisten yritysten torjumisen sijainnin perusteella. Riskinä olisi tosin ollut aktiivisten yritysten entistä vähäisempi määrä. Makuaarteet- ja Riistaa ja ratkaisuja -hankkeiden sijainti aivan vierekkäin myös rajoitti muutaman aktiivisen yrityksen mukana oloa, kun resurssit eivät riittäneet täysipainoiseen osallistumiseen kahdessa hankkeessa.



## 7. ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

Hankkeen lopussa toteutettiin kysely liittyen ruokamatkailun kehittämistyön jatkamisesta Keski-Pohjanmaalla. Kysely lähetettiin hankkeen yhteystietolistan yrityksille ja tki-toimijoille. Kyselyyn saatiin 16 vastausta, joista 6 yrittäjiltä. Kaikkien vastaajien mielestä ruokamatkailu on tärkeä asia Keski-Pohjanmaan elinvoiman kannalta ja sen kehittämistä tulee jatkaa.

Vastausten perusteella alueella tulisi edistää ennen kaikkea yritysten välistä yhteistyötä ja verkostoitumista, palvelukokonaisuuksien kehittämistä, tuotteistusta ja tuotekehittelyä sekä toimialojen välistä yhteistyötä (ns. ruokamatkailuketju alkutuottajasta matkailupalvelun toteuttajaan). Paikallisuutta olisi hyvä edelleen tuoda esiin mahdollisimman paljon, sillä alueella tuotetaan paljon laadukkaita raaka-aineita ja paikalliset yritykset jalostavat niistä laadukkaita tuotteita. Alueella on myös omaleimaista ruokakulttuuria. Yhteistyössä on voimaa ja sitä pitää kehittää sekä ruokamatkailuun liittyvien alojen kesken että naapurimaakuntien kesken. ”Ruokamatkailuketjuun” kuuluvat toimijat alkutuotannosta palveluntuottajiin ja kaikkien tulisi puhaltaa yhteen hiileen, että matkailijoille saadaan tuotettua laadukkaita palveluita ja tuotteita.

Konkreettisia uusia hankesuunnitelmia ruokamatkailuhankkeeksi ei tehty, mutta tahtotila uusien hankkeiden saamiseen on olemassa. Keski-Pohjanmaa on pieni maakunta, joten tki-toimijat tuntevat toisensa hyvin ja tekevät kehittämissyhteistyötä monilla aloilla. Tämä luo hyvän pohjan hakea uusia hankkeita myös tulevaisuudessa. Toisaalta organisaatiot ovat yleensä pieniä ja resurssien löytäminen hanketoimintaan on joskus haasteellista.

Makuaarteet-hankkeen päättyessä Keski-Pohjanmaalla ei ole käynnissä ruokamatkailuhankkeita. Kaustisen seutukunnassa on käynnistymässä luonto- ja kalastusmatkailuhanke, joka osaltaan edistää myös ruokamatkailua. Lisäksi Keski-Pohjanmaan liitto on mukana Interreg -ohjelman Systour-matkailuhankkeessa, jossa kehitetään harvaan asuttujen alueiden matkailustrategioita.

Uusia hankkeita suunniteltaessa pitää panostaa erityisesti pienten yritysten mukaan saamiseen. Näiden resurssit ovat pienet, joten hanketoimintaan osallistumisen tulisi olla niille mahdollisimman edullista tai mieluiten kokonaan ilmaista. Myös hankkeiden alueellinen ja ajallinen sijoittuminen vaikuttaa yritysten osallistumiseen, sillä useampaan hankkeeseen ei yleensä riitä resursseja. Yrittäjät kuitenkin suhtautuvat ruokamatkailun kehittämishankkeisiin myönteisesti ja toivovat pääsevänsä niihin mukaan. Houkuttelevien yhdistelmätuotteiden kehittäminen vaatii yhteistyötä ja jonkun toimintaa koordinoivan tahon, jotta se on tehokasta. Yrityksillä on myös hyvin erilaisia toiveita liittyen kehittämiskohteisiin, joten ideoiden hankkeistaminen vaatii huolellista suunnittelua.

*Allekirjoitus 30.10.2023 Kokkola*

*Ari Maunuksela, johtaja, Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä*

*Harva arvaa, että*

Keski-Pohjanmaa on raaka-aineiltaan kuin Suomi pienoiskoossa, kaikkea merenrannalta peltoaukeiden kautta erämaahan.

**SIGNATURES****ALLEKIRJOITUKSET****UNDERSKRIFTER****SIGNATURER****UNDERSKRIFTER**

This documents contains 14 pages before this page  
Dokumentet inneholder 14 sider før denne siden

Tämä asiakirja sisältää 14 sivua ennen tätä sivua  
Dette dokument indeholder 14 sider før denne side

Detta dokument innehåller 14 sidor före denna sida

authority to sign  
representative  
custodial

asemavaltuus  
nimenkirjoitusoikeus  
huoltaja/edunvalvoja

ställningsfullmakt  
firmateckningsrätt  
förvaltare

autoritet til å signere  
representant  
foresatte/verge

myndighed til at underskrive  
repræsentant  
frihedsberøvende