



Toteuttaja:
ProAgria Oulu
ry / Oulun Maa-
ja
kotitalousnaiset

LOPPURAPORTTI

Maistuvaa meiltä ja muualta – kohti kulttuuripääkaupunki Oulu2026 -vuotta!
toteutusaika: 09/2022–12/2023

Sisällys

1. Hankkeen perustiedot	2
2. Hankkeen tavoitteet	2
3. Hankkeen toteutus ja tulokset.....	3
3.1 Tavoite 1 – Vahvistaa ja rakentaa ylimaakunnallista ja maarajat ylittävää yhteistyötä	3
3.2. Tavoite 2 - Varmistaa kansallisten ja kansainvälisten kumppanuuksien mahdollistama hyöty kohderyhmälle.....	6
3.3. Tavoite 3 - Tuoda yrityksille esiin kansainvälisiä mahdollisuuksia	7
3.4. Tavoite 4 - Kartoittaa ja valmistella kansainvälisiin verkostoihin pohjautuvia Oulu2026 kulttuuripääkaupunki vuoteen liittyviä toimenpiteitä.....	9
3.4 Resurssit, kustannukset ja rahoitus	12
3.7 Raportointi ja seuranta	12
4. Vaikuttavuus	13
4.1. Seurantatiedot.....	14
4.2 Viestintä.....	14
4.3. Hankehenkilöstön arvio	16
4.4. Ohjausryhmän palaute	16
4.5 Esitykset jatkotoimenpiteiksi	17
5. Allekirjoittajat ja päiväys.....	18
Liitteet	19

1. Hankkeen perustiedot

Hankkeella kehitettiin Pohjois-Pohjanmaan ruokaketjun kansainvälistymistä, vastattiin kulttuuripääkaupunkivuoden odotuksiin ja hyödynnettiin kulttuuripääkaupunkivuoden tuomia mahdollisuuksia. Hanketta toteutettiin yhteistyössä Oulun kulttuurisäätiön ohjelmaosio Arctic Food Lab (AFL) -verkoston kanssa (toiminta-alue Pohjois-Pohjanmaan, Kainuun ja Etelä-Lapin alueella), joka brändää pohjoisessa Suomessa tuotettua ja jalostettua ruokaa sekä arktisissa oloissa kehittynyttä ruokaperinnettä kansainväliseen tietoisuuteen.

Hanke vahvisti ja rakensi AFL-verkoston ylimaakunnallista ja maarajat ylittävää yhteistyötä sekä varmisti kumppanuuksien mahdollistamaa hyötyä Pohjois-Pohjanmaan toimijoille. Yhteistyöllä jalkautettiin Pohjois-Pohjanmaalle uusia innovaatiota ja hyviä käytäntöjä muista maakunnista ja maista. Samalla jaettiin tietoa oman alueen onnistumisista. Tämä tuki alueen elintarvikealan ja yritysten kehittämistä sekä vahvisti osaamista. Alueen yrityksiä tiedotettiin kansainvälistymisen mahdollisuuksista.

Hankkeessa valmisteltiin alueellisia ja kansainvälisiä jatkotoimia esimerkiksi kartoittamalla alueen toimijoiden toiveet ja valmiudet hakea European Region of Gastronomy -statusta sekä suunnittelemalla kansainvälisen ruokatapahtuman toteutusta. Hankkeen läpileikkaavana teemana oli tehokas viestintä ja tiedonvälitys, johon sisältyi myös viestintämateriaalien tuottamista Pohjois-Pohjanmaan raaka-aineista ja ruokatuotteista sekä ruokaperinteestä.

Toteuttaja: ProAgria Oulu ry

Hankkeen kustannusarvio 77 334 €, AIKO-tuki 54 134 €

Toteutusaika: 1.9.2022-31.12.2023

Lisätietoja:

Kaisa Myllykangas, projektipäällikkö

kaisa.myllykangas@maajakotitalousnaiset.fi

Puh. 0400 399 865

2. Hankkeen tavoitteet

1. Vahvistaa ja rakentaa ylimaakunnallista ja maarajat ylittävää yhteistyötä.
2. Varmistaa kansallisten ja kansainvälisten kumppanuuksien mahdollistama hyöty kohderyhmälle.
3. Tuoda yrityksille esiin kansainvälisiä mahdollisuuksia.
4. Kartoittaa ja valmistella kansainvälisiin verkostoihin pohjautuvia Oulu2026 kulttuuripääkaupunkivuoteen liittyviä toimenpiteitä.

3. Hankkeen toteutus ja tulokset

Hanke käynnistettiin 1.9.2022. Syyskaudella 2022 ei vielä päästy etenemään kunnolla, mutta heti vuoden 2023 alusta hanke pääsi hyvin vauhtiin ja eteni suunnitelman mukaisesti. Hankkeessa oli yksi henkilöstövaihdos alkuvuodesta 2023 eläköitymisen vuoksi. Alla kuvattuna hankkeen tavoitteiden mukaiset toimenpiteet ja tulokset.

3.1 Tavoite 1 – Vahvistaa ja rakentaa ylimaakunnallista ja maarajat ylittävää yhteistyötä

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

- Vahvistetaan yhteistyötä muiden maakuntien kanssa (mm. Kainuu/Itä-Suomi, Satakunta, Kymenlaakso, Etelä-Karjala).
- Toteutetaan yhteistyötä ja tiedonvaihtoa valtakunnallisten ruoka-/matkailusektoreiden teema- ja koordinaatiohankkeiden kanssa
- Laajennetaan AFL-verkostoyhteistyötä Pohjois-Ruotsiin (Hushållningssällskapet-yhteistyön avulla) ja Baden-Wurtembergin alueelle (Euroregion ry/Landfrauen yhteistyön avulla)
- Vahvistetaan yhteistyötä ERIAFF-verkostossa
- Etsitään ja luodaan muita vastaavia kumppanuuksia.
- Osallistutaan eri ryhmien kokouksiin ja työpajoihin/seminaareihin.

Hankkeessa vahvistettiin yhteistyötä Kainuun, Satakunnan, Kymenlaakson, Etelä-Karjalan ja Lapin maakuntien kanssa:

- **Kainuu:** Tämän hankkeen aikana järjestettiin palaveri, jonka jälkeen päätettiin lähteä suunnittelemaan ja hakemaan yhteistä maakuntarajat ylittävää hanketta. Marraskuussa 2023 saatiin alustava tieto, että hanke tulisi saamaan rahoituksen. Hankkeessa toimijoina tulevat olemaan Oulun ja Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset ja toimialueena on Kainuu ja Pohjois-Pohjanmaa. Syyskuussa 2023 järjestettiin verkostoitumis- ja benchmarkkausmatka Itä-Suomeen, [matkaraportti luettavissa hankkeen kotisivuilla](#).
- **Satakunta:** Suunniteltiin yhteisen hankkeen hakemista ja järjestettiin tilaisuus yrityksille yhteistyössä ([Arctic Food Corner 1.11.2022](#)). Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeen projektipäällikkö vieraili Porissa SuomiAreenassa ja samalla suunniteltiin mahdollista tulevaa yhteistyötä.
- **Kymenlaakso/Etelä-Karjala:** Benchmarkattiin ja tehtiin tiedonhankintaa Artesaaniruokakilpailusta vuonna 2022 (Lappeenranta). Keskusteltiin kilpailusta vastaavan alueellisen henkilön kanssa kilpailun jälkeen ja saatiin materiaalia hyödynnettäväksi omaa Artesaaniruoan SM-kilpailua varten 2026.
- **Lappi:** Pidettiin suunnittelupalavereja, joissa mietittiin yhteistyötä mm. Arctic Food Lab -verkoston puitteissa tuleville vuosille. Lokakuussa 2023 osallistuttiin Rovaniemellä Lapin ammattikorkeakoulun järjestämään Artesaaniruoan SM-kilpailuun (takahuonetyöskentely, infopiste, sihteeristöyöskentely). Yhteistyö Lapin maakunnan kanssa jatkuu mm. [ClimateFood-](#)hankkeen kanssa.

Hankkeen avulla osallistuttiin valtakunnallisten ruoka- ja matkailusektoreiden teema- ja koordinaatiohankkeiden järjestämiin tilaisuuksiin ja kokouksiin. Osallistuttiin mm. näihin ja tiedotettiin näiden verkostojen kautta saatuja ajankohtaisia asioita alueelle, esim. sosiaalisen median ja MKN ruoka/yritys-uutiskirjeen kautta:

- Luomuelintarvikepäivä 2022 (Helsinki)
- Osaajien Ruoka-Suomi 2022 (Helsinki)
- Matkailufoorumi 2022 (Oulu)
- Luonnontuotepäivät 2022 (Mikkeli)
- Maaseutumatkailuseminaari 2023 (Kajaani)
- Ruokasektorin koordinaatiohankkeen järjestämät tutkimustiistai-infot
- Lähiruokasektoriryhmän kokouksiin osallistuminen, mukaan lukien yhdessä järjestetty etätilaisuus Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan toimijoille ja valtakunnallinen lähiruokakoordinaatiohanke
- Luonnontuotealan hanketoteuttajien palaverit, valtakunnallinen, maakunnan ajankohtaisten asioiden vieminen muille alueille, tiedonsaanti

Arctic Food Lab -verkostoyhteistyö

- Hankkeen toiminnan aikana koottiin Arctic Food Lab -verkoston ydinryhmä (vetovastuussa Oulun kulttuurisäätiö, muut jäsenet: Pohjois-Pohjanmaan liitto, Haapaveden-Siikalatvan seutukunnan kehittämiskeskus, Oulun ammattikorkeakoulu ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset), ja allekirjoitettiin yhteistyösopimus. Sovittiin yhteistyöstä ja vastuista.
- AFL-verkostoyhteistyötä laajennettiin Pohjois-Ruotsiin yhteistyössä ProAgria Oulun/Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ClimateFood-hankkeen kanssa virittämällä yhteistyökeskusteluja Hushållningssällskapet Norrbotten-Västerbotten asiantuntijoiden kanssa. Organisaation asiantuntijat osallistuivat 15.9.2023 AFL-ruokaverkoston tilaisuuteen ja pitivät puheenvuoron rajat ylittävän yhteistyön lisäämiseksi. He myös vierailivat Likis-lähiruokamarkkinoilla Oulussa ja olivat mukana lavaohjelmassa. Yhteistyö tulee jatkumaan vuosina 2024 ja 2025, tulossa on mm. vierailu Öjebyn Agro Parkiin Pohjois-Ruotsiin.
- Yhteistyötä Baden-Württembergin alueelle syvennettiin hankkeen aikana. Yhteydenpitoa tehtiin alueellisen yhteistyökumppanin, Euroregion ry:n ja aluehallintoviraston kanssa sekä syyskaudella 2023 Saksaan järjestetyn verkostoitumismatkan avulla. Yhteydenpitoa jatkettiin ja tullaan jatkamaan myös matkan jälkeen ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisilla on suunnitteilla järjestömatka Saksaan vuodelle 2024 ja keskustelut meneillään rajat ylittävästä Leader-hankeesta naisryrittäjyyden ja naisjärjestöjen kansainvälisen yhteistyön edistämiseksi. Lokakuussa 2023 järjestetyn matkan kautta saatiin myös uusia kumppanuuksia Leverkusenin alueelta. [Matkaraportti luettavissa hankkeen kotisivuilla.](#) Matka järjestettiin yhteistyössä Euroregion ry:n ja Oulu2026 kulttuurisäätiön kanssa.

Yhteistyö ERIAFF-verkostossa:

- Hankkeen aikana pystyttiin syventämään ERIAFF-verkostoyhteistyötä. Projektipäällikkö osallistui Food System Working Group -kokouksiin ja maakunnallisiin palaverihin, joiden kutsujana toimi Pohjois-Pohjanmaan liitto (osallistujat ProAgria Oulu/MKN, Centria, OAMK).
- Hankkeen puitteissa tehtiin matka ERIAFF-konferenssiin Bolzanoon, Italiaan toukokuussa 2023. [Matkaraportti löytyy hankkeen kotisivuilta.](#)
- Hankkeen aikana tiedotettiin ProAgria Oulun ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisten asiantuntijoita verkoston mahdollisuuksista ja seuraavaan, vuoden 2024 ERIAFF-konferenssiin organisaatiosta osallistuu useampi asiantuntija.

Muita uusia kumppanuuksia olivat mm.

- Nuorkauppakamari: Ouluun tulossa Eurooppakokous kesällä 2024 ja keskusteltiin kokouksen tuomista mahdollisuuksista alueelle ja alueen toimijoille.
- Artesaaniruokayhdistys: Oulun Maa- ja kotitalousnaiset liittyivät jäseneksi yhdistykseen ja varajäseneksi yhdistyksen hallitukseen. Aloitettiin keskustelut kilpailun järjestämiseksi ensimmäisen kerran Pohjois-Pohjanmaan alueella.
- Hankkeen puitteissa osallistuttiin myös MERVA-hankkeen järjestämälle opintomatalle Pohjois-Ruotsiin, Jokkmokkin talvimarkkinoille. Opintomatkalta tuotiin uusia vinkkejä alueen yrityksille hyödynnettäväksi ja saatiin uusia verkostokumppanuuksia. [Matkaraportti löytyy hankkeen kotisivuilta.](#)

Hankkeen puitteissa osallistuttiin myös mm. seuraaviin kokouksiin, työpajoihin ja seminaareihin:

- AFL-ruokaverkoston ja AFL-ydinryhmän tapaamiset
- Villiyrkkarkeloiden suunnittelutapaamiset
- Yhteistyön suunnittelu, Oulun ammattikorkeakoulu – kokoukset
- Yhteistyön suunnittelu, Oulun kulttuurisäätiö (mm. alueen uudet ruokamatkailutuotteet)
- Oulun matkailufoorumi 2022
- Kainuun ruokamatkailupilotin benchmarkkaus Sotkamossa
- Pakkausmerkintäinfo
- Mallia maailmalta -info elintarvikealan kehittäjille
- GrüneWoche -info
- Visit Raahel (Laku-hanke) – DataHubin mahdollisuuksista kuuleminen

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

Toimenpiteissä tavoitetaan kansallisesti ja kansainvälisesti yhteensä 30 eri yhteistyökumppania, joiden kanssa järjestetään ja osallistutaan kokouksiin, työpajoihin ja seminaareihin. Todennetaan yhteistyötahojen luettelolla ja yhteenvetokoosteella tapaamisista.

Hankkeen tulos:

Toimenpiteissä tavoitettiin kansallisesti ja kansainvälisesti yhteensä 107 kpl eri yhteistyökumppania 72 eri organisaatiosta.

3.2. Tavoite 2 - Varmistaa kansallisten ja kansainvälisten kumppanuuksien mahdollistama hyöty kohderyhmälle

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

Järjestetään ja/tai osallistutaan 1–2 kansainväliselle opintomatkalle (mahdollistetaan myös alueen yritysten ja muiden toimijoiden osallistuminen omakustanteisesti tai yhteistyötoteutus muiden hankkeiden/toimijoiden kanssa)

o Opintomatalla tutustutaan kohdemaan ruokaperinteeseen ja -kulttuuriin, ruokamatkailuun sekä alan yrityksiin

o Matkalla vahvistetaan verkostoa ja tehdään tunnetuksi maakunnallisia onnistumisia sekä Oulu2026 kulttuuripääkaupungin mahdollisuuksia

o Matkan aikana suunnitellaan tulevia yhteistyötapahtumia

- Osallistutaan 1–2 kansainväliseen ERIAFF-verkoston tilaisuuteen ja viestitään tilaisuuksien annista ja verkoston mahdollisuuksista alueen toimijoille

- Järjestetään ylimaakunnallisia tai kansainvälisiä benchmarkkausryhmiä/infotilaisuuksia/webinaareja/blogikirjoituksia/videoita/case-esimerkkejä, aiheena mm.

o onnistuneet yrityscaset ja toimintamallit meillä ja muualla jakoon (5 kpl)

o maakunnalliset onnistumiset jakoon (mm. ruokaperinteet, lähiraaka-aineet, luonnontuotteet, sisävesikalat, kansainvälisyys, yhteistyö yms.) (5 kpl)

Kansainväliset opintomatkat hankkeessa:

1. Hankkeen puitteissa osallistuttiin MERVA-hankkeen järjestämälle verkostoitumismatkalle Pohjois-Ruotsiin 3.-5.2.2023. [Matkaraportti luettavissa hankkeen kotisivuilla.](#)
2. Hankkeen puitteissa osallistuttiin yhteen kansainväliseen ERIAFF-verkoston konferenssiin 22.-24.5.2023 yhteistyössä muiden Pohjois-Pohjanmaan ERIAFF-verkoston jäsenten kanssa (Pohjois-Pohjanmaan liitto, Oulun ammattikorkeakoulu, Centria ammattikorkeakoulu). [Matkaraportti luettavissa hankkeen kotisivuilla.](#) Matkan annista viestittiin myös Oulun Maa- ja kotitalousnaisten uutiskirjeessä.
3. Hanke järjesti matkan yhteistyössä Euroregion ry:n ja Oulun kulttuurisäätiön kanssa Leverkusenin ja Baden-Württembergin alueille Saksaan. 7.-11.10.2023. [Matkaraportti luettavissa hankkeen kotisivuilla.](#)

Hankkeessa järjestettiin onnistuneet yrityscaset ja toimintamallit meillä ja muualla jakoon -teemaan liittyen seuraavaa:

1. [Arctic Food Lab -kehittäjäverkoston tapaaminen, 18.10.2022, Oulu](#)
2. [Artesaaniruoka SM 2022: Pohjois-Pohjanmaan ja Lapin yrittäjät menestyivät Artesaaniruokan SM-kilpailussa – suuntaa katse jo vuoteen 2023 Rovaniemelle! – blogikirjoitus, Soila Hiltunen](#)
3. [Luonnontuotepäivät 9.-10.11.2022 -videokooste](#)
4. [Luomutreffit-tilaisuus 16.3.2023, Liminka](#)
5. [Luonnonlaidunlihaa lautasille – mahdollisuuksia myyntiin -tilaisuus, 28.3.2023, Teams](#)
6. [Arctic Food Corner – Oppilaistosityhteistön mahdollisuudet 9.5.2023, Hybridi \(Oulu ja Teams\)](#)

Hankkeessa järjestettiin maakunnalliset onnistumiset jakoon -teemaan liittyen seuraavaa:

1. [Herkkutatista bisnestä? Webinaari 16.11.2022.](#)
2. [Puheenvuoro alueemme ruoka-alasta ja kansainvälisistä mahdollisuuksista Oulun ammattikorkeakoulun opiskelijoille, Degree Programme in International Business 10.10.2022](#)
3. [Suppilovahveropiirakka-video 16.1.2023](#)
4. [Jälkimarinoitu paisti -video 28.2.2023](#)
5. [Uudet alut – tuoksuvat silmut -tilaisuus 29.3.2023](#)
6. [Luonnonlaidunlihavartaat -video 15.6.2023](#)
7. Likis-lähiruokamarkkinat, ruokasieninäyttely (suomeksi ja englanniksi) 16.-17.9.2023

Lappeenrannan ja Rovaniemen Artesaaniruoan SM-kilpailuja markkinoitiin alueen yrityksille. Vuoden 2023 kilpailuun osallistuvat Pohjois-Pohjanmaan elintarvikeyritykset kontaktoitiin vielä ennen kilpailua. Kilpailun jälkeen nostettiin esille alueemme voittajat/mitalistit (3 kpl). Tätä työtä voidaan hyödyntää vuoden 2026 kisojen suunnittelussa Pohjois-Pohjanmaalla.

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

Hyviä käytänteitä ja esimerkkejä sekä maakunnan onnistumisia nostetaan tiedotukseen ja tapahtumiin (yht. 10 kpl). Toimenpiteiden toteutus todennetaan benchmarkkausryhmien/infotilaisuuksien/webinaarien /blogikirjoitusten/videoiden/case-esimerkkien yhteenvetokoosteella sekä dokumentoiduilla esimerkeillä (tiedotustaltioinnit, tapahtumaohjelmat, osallistujaluettelot tms.), sekä opinto/tutustumismatkojen ohjelmilla ja osallistujaluetteloilla (minimissään 2 kpl matkoja).

Hankkeen tulos:

Hankkeen toimenpiteitä toteutettiin 13 kpl. Hankkeen työpaketissa toteutui 3 kpl matkoja.

3.3. Tavoite 3 - Tuoda yrityksille esiin kansainvälisiä mahdollisuuksia

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

Tuoda yrityksille esiin kansainvälisiä mahdollisuuksia ja nostaa yritysten vienti-/kansainvälisyysosaamista
o Tiedotetaan kansainvälisistä verkostoista, kv-mahdollisuuksista ja rahoituksesta (5 kpl infotilaisuuksia/blogikirjoituksia/videoita/case- esimerkkejä)
o Tiedotetaan EU:n nimisuojaajärjestelmän mahdollisuuksista (3 kpl infotilaisuuksia/blogikirjoituksia/videoita/case-esimerkkejä)
o Tiedotuksessa tuodaan vahvasti esiin AFL-tuotemerkin ja Oulu2026 kulttuuripääkaupunkivuoden mahdollisuudet

Hankkeessa tiedotettiin kansainvälisistä verkostoista, kv-mahdollisuuksista ja rahoituksesta seuraavasti:

1. [Arctic Food Corner 1.11.2022.](#)
2. [Arctic Food Corner 15.11.2022.](#)
3. [Italian Borgotaro -herkkutatin mekka -blogi 9.12.2022.](#)
4. [Mitä kuuluu luomulle vuonna 2023? uutinen ProAgria Oulun kotisivuilla 7.3.2023.](#)
5. [Arctic Food Lab goes Valentines Day 14.2.2023.](#)
6. [Makumatka kulttuuripääkaupunkiin 2026 9.6.2023](#)
7. Villiyrttikarkeloiden suunnittelu ja sparraus -kokouksissa, infopiste tilaisuudessa 10.6.2023
8. [Ruokaa meiltä maailmalle – Arctic Food Lab -ruokaverkoston tapaaminen 15.9.2023](#)

Hankkeessa tiedotettiin EU:n nimisuojaajärjestelmän mahdollisuuksista seuraavasti:

1. [Lähikalaa lautaselle – yhdessä kohti kalaisampaa tulevaisuutta 21.11.2023.](#)
2. [Pohjalainen leipäjuusto, Kainuun/Kainuulainen juustoleipä -nimisuojaohakemuksen laatiminen ja uutinen hankkeen kotisivuilla 20.12.2023.](#)
3. [Sahti – nimisuojaattua juomaerikoisuutta saa nyt myös Pohjois-Pohjanmaalta -blogikirjoitus 20.12.2023.](#)

EU:n nimisuojaajärjestelmän mahdollisuuksien edistäminen alueella jatkuu myös hankkeen päättymisen jälkeen. Nimisuojaajan hakeminen Perämeren alueen kalatuotteelle -kartoitus jatkuu Lähikalaa lautaselle -hankkeen puitteissa vuosina 2024–2025 ja tämä tässä hankkeessa järjestetty tilaisuus toimi hyvänä lähtölaukauksena sille työlle.

Pohjalainen leipäjuusto ja Kainuun/Kainuulainen juustoleipä -nimisuojaohakemukset ovat päässeet kansallisessa käsittelyssä eteenpäin, hakemuksia vastaan ei esitetty vastaväitteitä. Ruokavirasto on tehnyt myönteiset päätökset hakemuksille. Päätöksen julkaisemisen jälkeen käynnistyy vielä päätökseen liittyvä oikaisuvaatimusaika, jonka jälkeen asiakirjat voidaan toimittaa komission käsittelyyn (vuonna 2024).

Nimisuojaajan hyödyistä tiedottamisen jälkeen Sonnisaaren panimo otti Aito Perinteinen Tuote -merkin (APT) käyttöön sahdin markkinoinnissa.

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

Toimenpiteiden toteutus todennetaan infotilaisuuksia/blogikirjoituksia/videoita/case- esimerkkejä) yhteenvetokoosteella sekä dokumentoiduilla esimerkeillä (tiedotustaltioinnit, tapahtumaohjelmat, osallistujaluettelot tms.) (yhteensä 8 kpl).

Infotilaisuuksissa on tavoitteena tavoittaa 30 eri yritystä Pohjois-Pohjanmaalta, mikä todennetaan osallistujaluetteloilla. Myös tiedotustoimenpiteiden näkyvyyttä seurataan ja arvioidaan (katsojamäärät, uutiskirjeiden jakelu ja avaaminen).

Näkyvyydemäärät raportoidaan.

Hankkeen tulos:

11 kpl toimenpiteitä ja 52 kpl tavoitettuja yrityksiä (60 kpl yritysedustajaa) Pohjois-Pohjanmaalta. Näkyvyydemäärien raportointi viestintä-kohdan alla.

3.4. Tavoite 4 - Kartoittaa ja valmistella kansainvälisiin verkostoihin pohjautuvia Oulu2026 kulttuuripääkaupunki vuoteen liittyviä toimenpiteitä

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

Kartoitetaan alueen toimijoiden toiveet ja valmiudet hakea European Region of Gastronomy -statusta: o Järjestetään opintomatka: ERG-alueiden benchmarkkaus, esim. Århus (2017), osallistujamäärä 2–3 hankkeen toteuttajien edustajaa (mahdollistetaan myös alueen muiden toimijoiden osallistuminen omakustanteisesti tai yhteistyötoteutus muiden hankkeiden/toimijoiden kanssa)

Valmistella kansainvälisen ruokaperinteisiin liittyvän ruokatapahtuman / festivaalin (esim. peruna, leipä, olut) järjestämistä

o Kartoitetaan kansainvälisiä kumppaneita

o Suunnitellaan tapahtuman sisältöä yhteistyössä AFL-verkoston ja kansainvälisten kumppaneiden kanssa (Saksa, Ruotsi, muut mahdolliset)

o Selvitetään tapahtuman toteutuksen järjestelyjä ja rahoitusmahdollisuuksia

European Region of Gastronomy -selvitystyö

Hankesuunnitelman mukaisesti selvitystyön tarkoituksena oli selvittää millainen European Region of Gastronomy (ERG)/Euroopan ruokamatkailun pääkaupunki -tunnustuksen hakuprosessi on ja mitä tunnustuksen vaatiminen edellyttää. Selvitystyön aikana perehdyttiin erityisesti Suomen ERG-kohteiden kokemuksiin tunnustuksen hakuprosessista, toteuttamisesta ja vaikutuksista alueelle. Lisäksi osana selvitystyötä järjestettiin [benchmarkkausmatka Norjaan](#), missä kuulimme vuoden 2022 ruokapääkaupungin Trondheim-Trøndelagin alueen kokemuksista. Selvitystyön aikana kartoitettiin myös Oulun alueen toimijoiden toiveita ja kiinnostusta ERG-tunnustuksen hakemiseksi. Selvitystyön tavoitteena oli, että sen pohjalta voidaan tehdä ratkaisu, lähdetäänkö Oulun alueelle hakemaan ERG-tunnustusta.

Hankesuunnitelmaan kirjattu benchmarkkausmatka päätettiin järjestää vuoden 2022 ERG-tunnustuksen saaneelle Trondheim-Trøndelagin alueelle Norjaan. Kaikki, joilta tiedustelimme vinkkejä, minne benchmarkkausmatka kannattaisi järjestää mainitsi kyseisen Norjan, jonka nähtiin onnistuneen erityisen hyvin ERG-vuoden toteutuksessa. Tiedonhankinta/verkostoitumismatkasta tiedotettiin ennalta ohjausryhmää sekä Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Instagram-tilillä alueen toimijoita. Matkan aikana selvisi, että Norjassa oli onnistuttu erityisen hyvin nimenomaan European Young Chef Award -osion toteuttamisesta. Kilpailu oli kallein yksittäinen toimenpide ERG-vuonna Norjassa ja sen järjestämiseen oli panostettu paljon.

Benchmarkkausmatkalle osallistuivat Oulun Maa- ja kotitalousnaisten asiantuntijat Essi Keränen, Mervi Tiermas ja Tuula Kokko. Matka järjestettiin 2.-4.8.2023, jolloin alueella järjestettiin myös yksi Euroopan näyttävimmiksi kehuista ruokafestivaaleista Trøndelag Food Festival -tapahtuma. Tarkemmin ruokafestivaalin järjestelyistä ja havainnoista voi lukea matkaraportista: [matkaraportti trondheimista 2.-4.8.2023.pdf \(proagriaoulu.fi\)](#) tai Ruokaa meiltä maailmalle -tilaisuudessa 15.9.2023 esitellystä Yhteistyöllä näkyvyyttä ruokafestivaaleilla – Terveisiä Trøndersk Matfestivaaleilta -materiaalista: [PowerPoint-esitys \(proagriaoulu.fi\)](#). Tunnelmia ruokafestivaaleilta voi katsoa myös videolta osoitteessa: [Paikalliset ruoka-ja olutfestivaalit Trondheimissa, Norjassa! bv @tronderskmatfestival @bryggerifestivalen Vierailimme tutustumassa... | Instagram](#).

Alueellisten toimijoiden toiveita ja kiinnostusta ERG-tunnustuksen hakemiseksi selvitettiin Arctic Food Lab-verkoston ydinryhmän tapaamisissa, sillä ydinryhmässä katsottiin olevan toimijoita, jotka nähtiin oleellisina, mikäli tunnustusta lähdetään hakemaan alueelle. Ydinryhmän tapaamisissa, joissa on käsitelty ERG-tunnustusta, on ollut edustusta Oulun Maa- ja kotitalousnaisista, Oulun ammattikorkeakoulusta, Pohjois-Pohjanmaan liitosta ja Oulun kulttuurisäätiöstä.

Kaikki organisaatiotahot ilmoittivat, etteivät ole kiinnostuneita ERG-tunnustuksen hakemisesta. Perusteluiksi mainittiin tunnustuksen korkea hinta ja muilta kohteilta saatujen kokemusten mukaan kaikista suurin hyöty tunnustuksesta on nähty olevan toimijoiden yhteistyön lisäämisessä ja yhteisessä näkyvyydessä, jota Arctic Food Lab -verkosto on jo lähtenyt viemään alueella hyvin eteenpäin viime vuosina. Jossain vaiheessa selvitystyötä esitettiin mahdollisuus, että ERG-tunnustuksen hakeminen voisi olla seuraava tavoite alueen elintarvikealalla kulttuuripääkaupunki 2026 vuoden jälkeen ja olla mahdollisesti osa kulttuuripääkaupunkivuoden perintöhankkeita. Selvitystyön loppu vaiheessa myös tästä mahdollisuudesta luovuttiin ainakin toistaiseksi pitäen ERG-tunnustuksen hakemista edelleen liian kalliina prosessina.

Arctic Food Lab -ydinryhmän lisäksi keskustelua ERG-tunnustuksen hakemisesta on käyty Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeen ohjausryhmän kokouksessa 20.9. Ohjausryhmän keskusteluissa esiin nousi sama huomio kuin ydinryhmänkin palaverissa, eli ERG-prosessissa ja alueellisen konsortion toiminnassa nähtiin paljon samankaltaisuuksia kulttuuripääkaupunkivuoden 2026 ruokatoimenpiteiden (Arctic Food Lab) kanssa. Yhdessä kommentissa todettiin myös, ettei ERG-tunnustus ole Suomessa kovin tunnettu verrattuna esimerkiksi kulttuuripääkaupunkivuoteen. Yrittäjäpuheenvuorossa pidettiin tärkeänä, että ruokateemoja nostetaan esiin alueella ja yrittäjän näkökulmasta toiveena oli, että esimerkiksi tapahtumissa olisi enemmän ruoka-alan toimijoiden yhteistä näkyvyyttä. Keskustelussa todettiin, että yhteisen näkyvyyden tekemisessä on Pohjois-Pohjanmaalla vielä työstettävää ja tätäkin asiaa edistetään osana kulttuuripääkaupunki vuoden Arctic Food Lab -kokonaisuutta.

Mikäli jossain vaiheessa Oulun seudulla kuitenkin innostutaan liittymään IGCAT-verkostoon ja hakemaan ERG-tunnustusta on hyvä huomioida ja pohtia seuraavia asioita:

- Paikallisen konsortion muodostamiseen tarvitaan vähintään julkisen, yksityisen, kolmannen sektorin ja akateemisen laitoksen toimija. Ihannetapauksessa konsortioon kuuluu myös gastronomian, kulttuurin, taiteen ja matkailun eri aloja, mutta konsortion muodostamiseksi tarvitaan vähintään 4 edellä mainittua perustajajäsentä. Keitä nämä toimijat ovat ja ovatko kaikki sitoutuneita yhteiseen ponnistukseen ERG-tunnustuksen hakemiseksi?
- Mitkä ovat meidän alueemme vahvuudet, jos haettaisiin European Region of Gastronomy –tunnustusta? Mitä meillä jo on? Mitä haluaisimme tuoda erityisesti esiin juhluvuotenumme?
- Mikä on alue, jolle tunnustusta haettaisiin - Oulu, Oulun seutu, Pohjois-Pohjanmaa vai Arctic Food Lab -alue, jonka ulottuu Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun lisäksi osittain myös Lapin puolelle?
- Milloin olisi sopiva ajankohta ERG-juhlavuodelle? Huomaa, että muiden vinkkinä liittyä IGCAT-verkostoon hyvissä ajoin ja käyttää aikaa ERG-vuoden ohjelman suunnitteluun ja toimijoiden sitouttamiseen.
- Mistä rahoitus ERG-hankkeiden toteutukselle? Tukeeko ERG-tunnustuksen hakeminen maakuntiemme ja elintarvikealamme strategioita?

Arctic Food Lab -verkosto ja sen toiminta edistää elintarvikealan toimijoiden verkostoitumista ja yhteistä näkyvyyttä jo nyt, joten tätä verkostoa kannattaa hyödyntää, mikäli joskus tulevaisuudessa alueelle päätetään lähteä hakemaan ERG-tunnustusta. Toimijoiden yhteistyö ja yhteisten tavoitteiden määrittäminen

ja sitoutuminen ovat avainasemassa onnistuneelle ERG-vuodelle, joten hakuprosessiin ja juhlavuodentoimenpiteiden suunnitteluun kannattaa ottaa koko elintarvikealan verkosto ja yrittäjät mukaan.

Kansainvälinen ruokaperinteisiin liittyvä ruokatapahtuma/festivaali -suunnitelma

Hankkeessa valmisteltiin kansainvälisen, ruokaperinteisiin liittyvän ruokatapahtuman järjestämistä laatimalla suunnitelma toteutuksesta, yhteistyökumppaneista ja rahoitusmahdollisuuksista. Suunnitelma erillisenä liitteenä. Tiivistetysti seuraavasti:

Hanketta toteuttaessa (2022–2023) kartoitettiin erilaisia mahdollisuuksia suunnitelman toteutukseen ja lopulta päädyttiin rakentamaan pysyvämpää yhteistyötä Oulun ammattikorkeakoulun kanssa. Yhteistyötä Oulun ammattikorkeakoulun kanssa on ollut ProAgria Oululla/Oulun MKN myös aiemmin, mutta se ei ole ollut ruoka-alan puitteissa systemaattista, vaan on riippunut erilaisista kehittämishankkeista/henkilöistä. Tarkoitus on kolmen vuoden aikana rakentaa yhteistyötä ja näiden vuosien aikana kansainvälisyys juurtuisi mukaan tapahtumaan/tapahtumiin ja että kv-kumppanit/yleisö löytäisivät tapahtuman.

2024 - Starting off with small international steps

Tuomme omalla toiminnallamme mallia kansainvälisen yleisön saavuttamiseksi Likis-tapahtumassa, kannustamme myös muita alueen toimijoita huomioimaan ja viestimään kansainväliselle yleisölle.

Infopisteellä ja lavaohjelmassa teemana on ”Wild Food”. Infopisteellämme voi tutustua sieninäyttelyyn, joka rakennetaan huomioimaan sekä paikalliset asiakkaat että kansainvälinen yleisö (kieliversiot). Lisäksi pisteellä on esillä vajaasti hyödynnetyt kalat ja niiden mahdollisuudet.

Järjestämme myös oheisohjelmana kansainväliselle yleisölle (opiskelijat, muut kiinnostuneet) toiminnallisen ruokakierroksen/työpajan. Oulun ammattikorkeakoulun International Business -opiskelijat ovat toivoneet suomalaisen ruokakulttuurin työpajaa, jossa pääsisi tutustumaan alueen raaka-aineisiin, ruokatuotteisiin ja paikallisiin makuihin.

Vuoden 2024 kansainvälisessä toteutuksessa Oulun Maa- ja kotitalousnaiset hyödyntävät Lähikalaa lautaselle ja Parasta paikallista pöytiin -hankkeita. Ruokakierroksen osalta yhteistyökumppanien ja rahoitusmuotojen kartoitus on vielä meneillään.

Yhteistyötä voidaan tehdä paikallisten kehittäjäorganisaatioiden kanssa, kuten Suomen metsäkeskus ja 4H-yhdistys.

2025 - Rehearsal for next year with a small, international contest

Vuonna 2025 järjestetään yhteistyössä Oulun ammattikorkeakoulun luonnonvara- ja liiketalouden alan opiskelijoiden (painopiste International Business) ja ClimateFood-hankkeen kanssa ruokakilpailu, jossa opiskelijat arvioivat alueen ruokatuotteita ja kansainvälistymismahdollisuuksia vastuullisuus ja ilmastonäkökulma pohjoisessa ruoantuotannossa huomioiden. Arvioitavia tuotteita hankitaan sekä Pohjois-Ruotsista että Pohjois-Suomesta.

Vuonna 2025 myös järjestetään rajat ylittävä seminaari Likiksen ”ammattilaistapahtumapäivänä” perjantaina, ennen markkinoita. Seminaari on osa ClimateFood-hankkeen lopputapahtumaa ja aiheet kytkeytyvät ilmastoviisaan ruokaketjun ympärille. Korostetaan myös mahdollisuuksia ja yhteistyöpintoja ja tuodaan esille hyviä esimerkkejä, kuten esimerkiksi artesaaniruoka (näkökulmia Ruotsista, Norjasta ja Suomesta). Seminaari toteutetaan englannin kielellä ja tarvittaessa on ruotsin ja suomenkielinen tulkkaus.

Tapahtumia toteutetaan ClimateFood- ja Parasta paikallista pöytiin -hankkeiden resursseilla (Oulun Maa- ja kotitalousnaiset).

2026 - Big contest and food seminar – here are the food artisans!

Artesaaniruokayhdistyksen kanssa on keskusteltu ja sovittu, että Oulun Maa- ja kotitalousnaiset järjestävät kilpailun vuonna 2026 Oulussa. Kilpailun järjestämisvastuu on kiertävä ja Pohjois-Pohjanmaalle kilpailu rantautuu nyt ensimmäistä kertaa. Yhteistyötä tehdään Oulun ammattikorkeakoulun kanssa ja mahdollisuuksien mukaan hyödynnetään kilpailun toteutuksessa opiskelijoiden panosta.

Kilpailu on suunnattu toimijoille Pohjoismaissa ja Baltiassa, jotka omassa toiminnassaan harjoittavat käsityömaista raaka-aineiden jalostamista, jossakin kilpailukategoriassa.

Suunnittelu jatkuu keväällä 2024 (yleensä vasta noin vuotta ennen tapahtumaa aloitetaan tarkempi suunnittelutyö).

Hankesuunnitelmassa kuvattu tavoite:

Toimenpiteiden toteutus todennetaan selvitysraportilla European Region of Gastronomy -statuksen hakemisen valmiuksista ja edellytyksistä sekä suunnitelmalla kansainvälisen ruokatahtuman järjestämisestä.

Hankkeen tulos:

Hankkeessa laadittiin selvitysraportti ERG-statuksen hakemisen valmiuksista (1 kpl) ja suunnitelma kansainvälisen ruokatahtuman järjestämisestä (1 kpl) (erilliset liitteet).

3.4 Resurssit, kustannukset ja rahoitus

Hankkeessa työskenteli projektipäällikkö, kaksi elintarvike- ja/tai yritysasiantuntijaa sekä projekti- ja viestinnän suunnittelija. Hankkeen resurssit koostuivat palkkakustannuksista, ostopalveluista, matkakuluista ja muista kuluista. Käytetty kustannusmalli oli kertakorvausmalli, joten tässä loppuraportissa ei kuvata tarkemmin aiheutuneita kustannuksia.

3.7 Raportointi ja seuranta

Hankkeessa tuotetut materiaalit arkistoitiin ProAgria Oulu ry:n oman sähköiseen järjestelmään. Julkiset materiaalit ovat saatavissa hankkeen kotisivuilta myös hankkeen päättymisen jälkeen:

www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/maistuvaa-meilta-ja-muualta-kohti-kulttuuripaakaupunki-oulu2026-vuotta.

Hankkeen toimintaa ohjasi ohjausryhmä, jonka jäseniä olivat:

Organisaatio	Jäsen
Pohjois-Pohjanmaan liitto	Saija Tikkanen
Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Kestävät ruokaratkaisut	Taru Mäki
Vaalan Juustola	Niina Seppänen (varajäsen Arttu Karjalainen)
Oulun ammattikorkeakoulu	Satu Välijärvi

Foodium Oy	Mikko Kukkohovi
Oulun kulttuurisäätiö/Oulu2026	Heli Metsäpelto (varajäsen Niina Keränen)
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, Lähiruokaa, luomua ja luonnontuotteita – Ruokasektorin koordinaatio	Päivi Töyli
Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu ry	Heini Iinatti
Rahoittajan edustaja: Pohjois-Pohjanmaan liitto	Heikki Laukkanen

Ohjausryhmä kokoontui hankkeen aikana kolme kertaa: 12.12.2022, 13.3.2023 ja 20.9.2023. Lisäksi hankkeen päätyttyä pidettiin vielä yksi ohjausryhmän kokous (24.1.2024), jossa pyydettiin kokonaisarvio hankkeen toiminnasta. Hankkeen loppuraportti lähetettiin ohjausryhmän jäsenille kommentille viimeisen ohjausryhmän kokouksen jälkeen.

4. Vaikuttavuus

Usein kehittämishankkeiden vaikuttavuus näkyy vasta hankkeen päättymisen jälkeen, joskus vasta vuosien päästä. Tässä vaiheessa voidaan arvioida vaikuttavuudesta mm. seuraavaa:

Käynnistyvien kokeilujen, uusien toimintamallien tai käynnistyvien kehitysprosessien arviointi:

1. Käynnistyvä kehitysprosessi: 1.11.2022 järjestyn Arctic Food Corner -tilaisuuden jälkeen 3 kpl alueen yrityksiä ilmoitti kiinnostuksensa lähteä mukaan uuteen koulutukseen (Rastor-instituutti), jota esiteltiin yrityksille. Koulutus oli tuotekehitystyön erikoisammattitutkinto.
2. Uusi toimintamalli: kansainvälisen yleisön huomioiminen ruoka-alan tapahtumissa. Tätä kokeiltiin käytännössä Villiyrttikarkeloiden 10.6.2023 ja Likiksen 16.-17.9.2023 järjestelyissä sekä Oulun Maa- ja kotitalousnaisten messupisteellä kyseisissä tapahtumissa.

Villiyrttikarkeloiden (10.6.2023) suunnittelussa tuotiin esille kansainvälisen yleisön tavoittamista ja kannustettiin huomioimaan markkinoinnissa myös englannin kieli (program in English). Yhteistyö tapahtumajärjestäjien kanssa toteutui hyvin ja ohjelmaan sisällytettiin englanninkielisiä ohjelmanumeroita sekä tapahtuman avauspuheenvuoro oli sekä englanniksi että suomeksi. Tapahtumassa tarjottiin kv-yleisölle mahdollisuus osallistua Wild Herb Walk -villiyrttikerrokselle. Kansainvälisten vieraiden kanssa keskusteltiin infopisteellä englanniksi luonnontuotteiden hyödyntämisestä kotona sekä kaupallisesti.

LIKIS-lähiruokatapahtumassa 16.-17.9.2023 toteutettiin Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ja Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeen kaksikielinen infopiste ja näyttely luonnonsienistä ja niiden ruokakäytöstä. Näyttely herätti kiinnostusta erityisesti kv-opiskelijoissa. Tapahtumassa huomioitiin se, että Englanti ei välttämättä ollut vierailijoiden äidinkieli, joten neuvonnassa hyödynnettiin myös ruokasienten latinan- sekä muun kielisiä nimiä.

3. Käynnistyvä kokeilu: 29.3.2023 hankkeessa järjestetyn Uudet alut – tuoksuvat silmut -tilaisuuden jälkeen tiedetään ainakin yhden yrittäjän kehittäneen palveluita tilaisuudessa esitettyjen esimerkkien mukaisesti villiyrttiruokailua ja maistatusta ja luonnontuotteiden hyödyntämistä kädentöissä.

4.1. Seurantatiedot

Hankkeen toimintaan osallistui yrittäjiä ja muita sidosryhmiä, kuten muita kehittämistoimijoita. Yhteistyötä tehtiin myös maakunnan alueella toimivien hankkeiden kanssa. Hankesuunnitelmaan kirjatut tavoitteet täyttyivät, alla nähtävillä taulukko indikaattoreista.

Asetettu toimenpide	Tavoite	Toteuma	Erotus
Vahvistaa ja rakentaa ylimaakunnallista ja maarajat ylittävää yhteistyötä - Tavoitetaan kansallisesti ja kansainvälisesti yhteensä 30 eri yhteistyökumppania, joiden kanssa järjestetään ja osallistutaan kokouksiin, työpajoihin ja seminaareihin.	30 eri yhteistyökumppania	107 kpl	+77 kpl
Varmistaa kansallisten ja kansainvälisten kumppanuuksien mahdollistama hyöty kohderyhmälle – Hyviä käytänteitä ja esimerkkejä sekä maakunnan onnistumisia nostetaan tiedotukseen ja tapahtumiin	10 kpl	13 kpl	+3 kpl
Varmistaa kansallisten ja kansainvälisten kumppanuuksien mahdollistama hyöty kohderyhmälle – Järjestetään tai osallistutaan kansainväliselle opintomatkalle	1–2 kpl	2 kpl	-
Osallistutaan kansainväliseen ERIAFF-verkoston tilaisuuteen	1–2 kpl	1 kpl	-
Tuoda yrityksille esiin kansainvälisiä mahdollisuuksia (tilaisuudet, blogit, videot, case-esimerkit)	8 kpl	11 kpl	+ 3 kpl
Tuoda yrityksille esiin kansainvälisiä mahdollisuuksia (tavoitettujen yritysten lukumäärä)	30 eri yritystä Pohjois-Pohjanmaalta	52 yritystä (60 hlö)	+22 kpl
Kartoittaa ja valmistella kansainvälisiin verkostoihin pohjautuvia Oulu2026 kulttuuripääkaupunkivuoteen liittyviä toimenpiteitä	1 kpl ERG selvitysraportti	1 kpl	-
Kartoittaa ja valmistella kansainvälisiin verkostoihin pohjautuvia Oulu2026 kulttuuripääkaupunkivuoteen liittyviä toimenpiteitä	1 kpl ruokatapahtumasuunnitelma	1 kpl	-
Hankkeessa viestitään myös kieliversioin	5 kpl	7 kpl	+2 kpl
Käynnistyvät kokeilut	1 kpl	1 kpl	-
Uusi toimintamalli tai käynnistyvä kehitysprosessi	1 kpl	2 kpl	+ 1 kpl

4.2 Viestintä

Hankkeessa tehtiin yhteensä yli 70 viestinnällistä toimenpidettä, kuten tiedotteita, julkaisuja, sosiaalisen median päivityksiä ja videoita.

Uutiskirjeitä lähetettiin 9 kpl elintarvikealan yrityksille ja toimijoille, kuten aluekehittäjille ja hanketoimijoille. Postituslistalla oli hankkeen päättyessä yhteensä 386 vastaanottajaa ja kirjeen keskimääräinen avausprosentti oli 27 %.

Hankkeen tapahtumista tiedotettiin laajasti mm. Oulun Maa- ja kotitalousnaisten sosiaalisen median kanavissa, ProAgria Oulun sekä Maa- ja kotitalousnaisten valtakunnallisessa tapahtumakalenterissa, uutiskirjeissä, Aitojamakuja.fi-tapahtumakalenterissa sekä yhteistyötahojen verkostojen kautta.

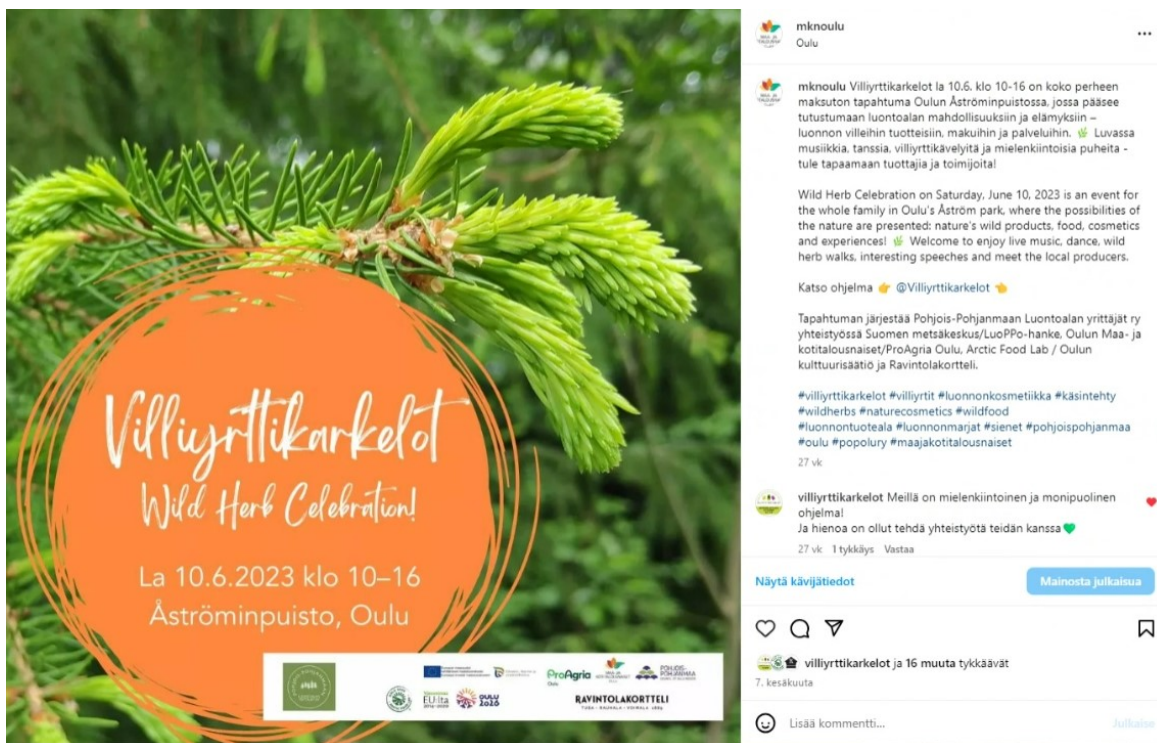
Mediatiedotteita ja -kutsuja Pohjois-Pohjanmaan medioihin lähetettiin 6 kpl. Hallinnoijan tiedossa on 3 mediaosumaa: haastattelut Radio Pooki 17.2.2023 ja 9.3.2023 sekä uutinen liSanomissa 22.2.2023.

Sosiaalisen median julkaisuja tehtiin yhteensä yli 47 kpl. Eniten katsotuin video (2198 kertaa) on Maistuva reseptivideo 1 'Kauppurienkadun sienipiirakka suppilovahveroista', jolla tiedotettiin luonnontuotteiden ja lähiraaka-aineiden hyödyntämisestä sekä Arctic Food Lab -verkostosta ja yrityksistä.

Hankkeessa viestittiin myös kieliversioin (tavoite 5 kpl, toteuma 7 kpl):

1. Likis-lähiruokamarkkinoilla (16.-17.9.2023) järjestettiin sieninäyttely, johon koottiin myös englanninkielistä viestintämateriaalia kansainväliselle yleisölle.
2. Villiyrttikarkeloiden (10.6.2023) suunnittelussa tuotiin esille kansainvälisen yleisön tavoittamista, kannustettiin huomioimaan markkinoinnissa myös englannin kieli (program in English) ja tarjottiin kv-yleisölle mahdollisuus osallistua Wild Herb Walk -villiyrttikierrokselle.
3. Hankkeessa järjestetty Luonnonlaidunliha-infon esityskielenä oli sekä englanti ja suomi. [Englanninkielinen esitysmateriaali](#) on nähtävillä hankkeen kotisivuilla.
4. Video instagramissa. [Let's barbeque grass-fed meat! – englanninkielinen.](#)
5. Hankkeesta julkaistiin myös [englanninkieliset sivut](#).
6. ProAgria Oulu/MKN Oulu [ensimmäinen englanninkielinen uutiskirje](#) lähetettiin elokuussa 2023. Kirjeeseen laadittiin hankkeen puitteissa asiaa mm. Oulu2026 Arctic Food Lab -verkostosta. Uutiskirjettä lähetettiin kotimaisille ja ulkomaisille verkostokumppaneille.

[7. Presenting the project and Oulu region food related possibilities to Oulu University of Applied Sciences International Business students in 2022 and 2023 \(PPT file\)](#)



Kuva: Maistuvaa meiltä ja muualta -hanke oli mukana järjestämässä Villiyrttikarkeloita ja toi tapahtumaan mukaan kansainvälistä ulottuvuutta. Kuvakaappaus Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Instagram-tililtä.

4.3. Hankehenkilöstön arvio

Onnistumiset

+ Hanke oli kustannusmalliltaan kertakorvaus, jolloin kaikki hankkeeseen luvatut toimenpiteet piti toteuttaa. Siinä onnistuttiin.

+ Hankkeen avulla saatiin uusia kumppanuuksia ja syvennettiin olemassa olevia verkostoja. Yhteistyö mm. muiden maakuntien kanssa sai uutta virtaa. Toivottuja esimerkkejä ja tietoa onnistuttiin hakemaan ulkomailta.

+ Alueen elintarvikeyritykset saivat tietoa ja ottivat käyttöönsä uusia ideoita toiminnassaan hankkeen myötävaikutuksena.

+ Organisaatiomme sai lisää varmuutta englanninkieliseen viestintään, muun muassa materiaalintuotantoon, sisällöntuotantoon sosiaalisen median kanavissa ja verkkosivuilla sekä organisaation messupisteillä.

+ Hankkeen toiminnasta viestiminen oli monikanavaista, säännöllistä ja kohderyhmän sekä paikallismediat tavoittavaa.

+ Hankkeen teemoja pystytään jatkamaan Oulun Maa- ja kotitalousnaisten tulevissa/alkavissa kehittämishankkeissa.

+ Asioiden selvittäminen antoi mahdollisuuden pohtia niitä monesta näkökulmasta, myös muiden toimijoiden kesken. Usein jos vain toteutetaan jotain, jää pohdinnat ja muut mahdollisuudet liian pieneen rooliin.

Kehittämiskohteet

-Seuraavaa hanketta ajatellen on hyvä pitäytyä vielä tarkemmin hankesuunnitelmassa. Ei tarvitse tehdä enempää kuin mitä on luvattu.

-Ulkomaanmatkoihin on hyvä budjetoida riittävästi työaikaressurssia, sillä matkojen järjestäminen ja jälkityöt vievät aikaa. Myös matkakuluihin on hyvä varata riittävästi rahoitusta, sillä nykyään Oulusta lähtevät lennot ja junayhteydet saattavat olla hintavia, jos varataan vasta lähellä lähtöaikaa ja/tai halutaan lähteä inhimilliseen aikaan.

- Kertakorvaushanketta rakentaessa on hyvä miettiä se, ettei itse rakenna raportointikokonaisuudesta liian monimutkaista.

4.4. Ohjausryhmän palaute

Hankkeen viimeisessä ohjausryhmässä (24.1.2024) kysyttiin kokonaisarvio hankkeen toiminnasta. Arvioista koostettiin lausunto:

”Hanke onnistui luomaan kansainvälisiä yhteyksiä ja kansainvälinen toiminta on ollut vaikuttavaa ja onnistunutta. Osallistuneiden organisaatioiden välinen yhteistyö on vakiintuneempaa, esimerkiksi Arctic Food Lab -kehittäjien ja yrittäjien verkoston muodossa sekä Likis-lähiruokatapahtuman kehittäminen. Hankkeessa on tehty perusteellista benchmarkkaus- ja selvitystyötä, esim. ERG-selvitys, ruokatapahtumasuunnitelma ja Artesaaniruoan SM-kilpailu. Ohjausryhmää on osallistettu kokouksissa, esimerkiksi ohjausryhmän jäsenten ajankohtaiskuulumisilla ja pidetty jäseniä hyvin ajan tasalla. Projekti on

koordinoitu hyvin ja kaikkia hanketiimiläisiä kiiteltiin huipputyöstä. Ohjausryhmä nosti esille myös jatkuvuuden näkökulmat, kuinka alueen ruokaverkosto jatkaa kulttuuripääkaupunkivuoden jälkeen.”

4.5 Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Oulun ammattikorkeakoulun kanssa syvennetään yhteistyötä Likis-lähiruokamarkkinoiden kansainvälisyyden lisäämiseksi. Tehty kolmevuotinen suunnitelma toimii pohjana, jota lähdetään täydentämään yhteistyössä. Lisätään teeman ympärille opiskelijayhteistyötä, myös liiketalouden alan kanssa. Ruokatapahtumaa myös edelleen työstetään AFL-verkoston kanssa yhteistyössä.

Tämän hankkeen aikana Oulun Maa- ja kotitalousnaiset liittyivät mukaan Artesaaniruokayhdistyksen toimintaan ja näillä näkymin MKN Oulu järjestää yhteistyössä Oulun ammattikorkeakoulun kanssa Artesaaniruoan SM-kilpailut Oulussa vuonna 2026. Tarkempaa suunnittelua tulee jatkaa tämän hankkeen jälkeen.

Alueemme pieniä ja keskisuuria elintarvikealan yrityksiä on alkanut kiinnostamaan kansainvälistyminen ja vienti. Koska uskallusta alkaa nyt olla, tarvitaan jatkossa kehittämistoimintaa, jossa tuodaan esille lisää tietoa, esimerkkejä ja mahdollisuuksia kansainvälistymiseen liittyen. Myös kotikansainvälistyminen tuo uusia mahdollisuuksia niille, joilla ei ole resurssia lähteä itse kansainvälistymisponnisteluihin maan rajojen ulkopuolelle. Tiedon jakamisen lisäksi mahdollisuuksia voisi olla esimerkiksi pienemmissä, kohdennetuissa yritysyhmäkokonaisuuksissa.

Elintarvikkeiden nimisuojaajärjestelmän hyödyntäminen etenee Pohjois-Pohjanmaan alueella esimerkiksi pohjalaisen leipäjuuston ja kainuun/kainuulaisen juustoleivän nimisuojarahakemusten myötä. Uutta nimisuojarahakemusta tullaan hakemaan Perämeren alueen kalatuotteelle, keskustelut jatkuivat tämän hankkeen jälkeen. Ravintolat ja kaupat voisivat hyödyntää nimisuojaamerkkejä vielä enemmän. Nimisuojaajärjestelmän mahdollisuuksista tulisi tiedottaa yrityksiä jatkossakin.

Oulun Maa- ja kotitalousnaisten tulee liittää ERIAFF-verkostotyö vahvemmin myös muihin teemoihin. Tällä hetkellä ollaan mukana ruoka-alan työryhmän kautta, mutta MKN Oululla ja ProAgria Oululla olisi annettavaa ja opittavaa myös muista verkoston teemoista. Hyvä keino päästä paremmin sisään verkoston toimintaan on osallistua vuosikonferenssiin ja vuonna 2024 siihen tulee hyvä mahdollisuus, kun se järjestetään Suomessa Seinäjoella.

Oulun Maa- ja kotitalousnaisten tulee tehohyödyntää rakennettua Arctic Food Lab -verkostoa ja tähän yksi hyvä keino on se, että osallistutaan aktiivisesti AFL-ydinryhmän toimintaan ja tarjotaan verkoston kaikille jäsenille heitä hyödyttävää tietoa ja toimintaa.

Yhteistyötä Pohjois-Ruotsiin ja Saksaan tulee jatkaa myös tämän hankkeen päätyttyä. Rakennetut verkostot pysyvät vahvoina, mikäli niissä toimitaan itse aktiivisena osapuolena. Oulun Maa- ja kotitalousnaisilla Pohjois-Ruotsi-yhteistyötä jatketaan Interreg-rahoitteisen ClimateFood-hankkeen avulla ja seuraavia kansainvälisiä tapaamisia ja vierailuja (esim. Öjebyn Agro Park, Pohjois-Ruotsi) on jo sovittu. Saksa-yhteyksien vahvistamiseen ollaan juuri kartoittamassa sopivia tki-hankerahoitusmahdollisuuksia (esim. Leader) ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisten järjestömatkan suunnittelu Saksaan syksyllä 2024 on aloitettu.

5. Allekirjoittajat ja päiväys

Vesa Nuolioja
Johtaja, ProAgria Oulu ry
14.3.2024

Heini Iinatti
Toiminnanjohtaja, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset
14.3.2024

Liitteet

1. Tiivistelmä tuotoksista (sis. luettelot yhteistyötahoista ja listaus toimenpiteistä)
2. Osallistujalistat tilaisuuksista
3. Matkaraportti Saksa
4. Matkaraportti ERIAFF-konferenssi
5. ERG-selvitysraportti
6. Matkaraportti ERG-benchmarkkausmatka
7. Ruokatapahtumasuunnitelma
8. Viestintäkoonti
9. Ohjausryhmän pöytäkirjat

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

This documents contains 20 pages before this page

Dokumentet inneholder 20 sider før denne siden

Tämä asiakirja sisältää 20 sivua ennen tätä sivua

Dette dokument indeholder 20 sider før denne side

Detta dokument inneholder 20 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