

LAPPIA LIVING LABS

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista



12/2024

Tervetuloa **Lappia Living Labs** -hankkeen uutiskirjeeseen! Tämä uutiskirje sisältää hankkeen kuulumiset, tilannekatsauksen ja tietoa tulevista tapahtumista.

Mikä Lappia Living Labs?

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs -kehittämisen- ja investointihankkeiden toteuttamisaika on 1.8.2024 - 28.2.2026. Hanke tarjoaa ratkaisumalleja hiilineutraaliin talouteen siirtymisen haastaessa paikallisiin raaka-aineisiin liittyvää elinkeinotoimintaa Lapissa. Lappia Living Lab -toiminta mahdollistaa siis uudenlaisten paikallisiin raaka-aineisiin pohjautuvien liiketoimintamahdollisuuksien löytämisen poistuvien tilalle sekä uudenlaisten kestävämpien toimintamallien ja tuotantoprosessien testaamisen, pilotoinnin ja kehittämisen.

Lappia Living Labs -hankkeessa toteutetaan Ammattiopisto Lappian Louen ja Muonion toimipisteistä käsin koordinoitavat liikuteltavat pilotointiympäristöt, jotka tukevat paikallisten raaka-aineiden ilmasto- ja ympäristöhyödyntämistä, jalostusasteen nostoa ja kiertotalouden innovaatioita alueella.

Kehittämishanke käynnistää Living Lab -toiminnan, jota koordinoidaan Louelta ja Muoniosta. Hankkeessa toteutetaan elintarvikealan ja luonnontuotealan elinkeinolahtöistä TKI-toimintaa kohti kestävämpää taloutta sekä toteutetaan monitoimijaista työpajatoimintaa, jolla edistetään kumppanuuksia ja paikallisten raaka-aineiden ja niiden sivuvirtojen käyttöä. Toiminnassa ovat mukana ainakin tuottajat, opiskelijat, kuluttajat, logistiikka- ja matkailualan toimijat, vaikuttajat, ravintolat, sivuvirtojen hyödyntäjät ja hankkeet. Kutsumme mukaan hyvin moninaisia toimijoita!

Hanke tukee erityisesti pk-yritysten kehittämistoimintaa kohti hiilineutraalia taloutta, osaamisen ja työpaikkojen lisäämistä ja toiminnan kestävyttä ja kannattavuutta.

Hankkeella on hankesivu sekä Facebook- ja Instagram-tilit, jotka voit ottaa seurantaan täällä:

[Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs -hankesivu](#)



[Lappia Living Labs](#)



[@lappialivinglabs](#)

Hankkeen kuulumiset

Lappia Living Labs -hanke starttasi elokuussa 2024. Hankkeen ensimmäisiin toimintakuukausiin on mahtunut monenlaista. Alla muutamia nostoja matkan varrelta.

Investointihankkeen osalta voimme todeta hankinta-asioiden etenevän mukavasti ja tulemme näillä näkymin saamaan käsittelykontit käyttöön suunnitellusti viimeistään ensi kesän alussa.

Tunturi-Lapin alueen kumppanikahvila järjestettiin 21.11.2024

Lappia Living Labs –kumppanikahvila järjestettiin Ylimuoniolla 21.11.2024. Paikalla oli hanketiimin lisäksi useita alan yrittäjiä sekä alustajina toimineet **Kyllikki Kurki** (Muonion LuoTu Oy), **Inka Mella** (Mellan spesiaali resepti) ja **Heli Palo** (Mettän aarteet).

Alkuun hanketiimin Jenni piti lyhyen tietoisuusharjoituksen, jonka jälkeen päästiin esittäytymään ja orientoitumaan iltapäivän aiheeseen. Kuulimme alustajilta heidän tiestään luonnontuote- ja elintarvikealan yrittäjiksi sekä heidän tuotteistaan. Meitä kiinnosti tietysti ennen kaikkea kuulla, mitä paikallisia raaka-aineita he käyttävät ja millaisia sivuvirtoja tuotannossa syntyy. Kaikkia illan puhujia yhdisti Lappian luonnontuotealan koulutus ja intohimoinen suhtautuminen luonnon raaka-aineisiin. Pääsimme myös maistelemaan suolaisia ja makeita tuotteita, jotka veivät kielen mennessään!



Kumppanikahvilat ovat ennen kaikkea verkostoitumis- ja ideointitilaisuuksia ja kylläpä ideoita lentelikin, kun alustukset oli pidetty. Pohdimme esimerkiksi, millaisia tuotteita hankittavissa käsittelykonteissa pystytään tuottamaan. Illan päätteeksi totesimme, että tämän kaltaisille tilaisuuksille on tilausta. Tulemme siis järjestämään kumppanikahvilan tyyliä ideointitapahtumia jatkossakin!



Kumppanikahvila järjestettiin Ylimuonion kylätoimikunnan pirtillä eli Ylimuonion vanhalla koululla. Pääsimme maistamaan Mellan Spesiali reseptin, Muonion LuoTu Oy:n ja Mettän Aartheiden tuotteita, kuten vahtokarkkeja, marjahyytelöitä, sinappeja, kiisseleitä, marmeladeja ja lakkahilloa.

Luonnontuotepäivät

Lappia Living Labs -hanke herätti kiinnostusta **Valtakunnallisilla luonnontuotepäivillä** Oulussa 13.-14.11.2024.

Lappia Living Labs pääsi hyvin esille projektipäällikkö Anna-Riikka Lavian seminaaripuheenvuoron myötä. Aiheena oli se, miten logistiikkayhteistyö tukee paikallista pientuotantoa. Pohjana tulevaisuuden visiossa on Lappian Louen toimipisteeseen 10-vuotisen kehittämissuunnitelman tuella rakentuva lähiruuan osaamiskeskus. Myös Muoniossa ja Louella toteutettava Lappia Living Labs -hanke tukee kehittämissuunnitelmaa.



Pohdintaan jäi, kuinka ruokajärjestelmämme monimuotoisuus voi tulevaisuudessa toteutua ja miten voimme logistiikkaa kehittämällä saada myös monet paikalliset pientuottajat kasvattamaan tuotantoaan ja sitä kautta saavuttamaan parempaa toimeentuloa ja kannattavuutta. Kiinnostusta herättivät etenkin hankestähdillä esitellyt hankittavien käsittelykonttien 3D-mallit.

Oulun kulttuuripääkaupunkivuosi 2026 oli vahvasti esille luonnontuotepäivillä. Esimerkkinä *Villiyrttikarkelot*, joka on Oulussa kesäkuussa järjestettävä koko perheen tapahtuma, jossa luontoalan mahdollisuudet ja ammattitaito ovat laajasti esillä. Kokemuksia kuultiin myös Yrttiaitta Saarennon Villiyrttitasting-ohjelmien ja Syötteen sieni ja yrtti -yrityksen sienielämysten järjestämisestä.

Seminaaripuheenvuoroissa kuultiin luonnontuotealan monista uusista mahdollisuuksista, kuten kosteikkoviljelystä ilmastomuutoksen torjuna. Erityisesti veden nostaminen turvepelloille on tehokas keino vähentää maatalouden päästöjä.

Climatefood-hankkeessa rohkaistaan tuottajia ja jalostajia omaksumaan ilmastoviisaita toimintatapoja ja suuntautumaan rajat ylittävään yhteistyöhön. Väitöskirjatutkija Peetu Virkkala Oulun Yliopistosta kertoi ajatuksia ilmastoviisaasta toiminnasta.

Heli Pirinen Idea Nature Oy:stä kertoi luonnonkosmetiikan uusista mahdollisuuksista valmistaa tuotteita fermentoinnin avulla. Valmistusprosessissa keskeistä on, että probioottiset bakteerit fermentoivat prebiootteja, jolloin syntyy postbiootteja.

Lopuksi Bigitta Partanen kertoi kolmansista maista tulevien luonnonmarjojen poimijoiden osalta poiminnan muuttumisesta työsuhteiseksi. Työehtosopimusneuvottelut käynnistyvät loppuvuodesta 2024. Marja-alan murros herätti paljon ajatuksia ja keskustelua.

Lappian Luonnontuotealan avoimet ovet

Lappian luonnontuotealan avoimet ovet Muoniossa kokosi yhteen hienon tarjonnan luonnontuotealan ammatti- ja erikoisammattitutkinto-opiskelijoiden työnäytöksiä, opiskelijoiden jalostamia luonnontuotteita ja palveluita lauantaina 28.9.2024. Koirankarvankehräystä, hiuskorutyöpaja, karpalon ja puolukan poimijakoulutus sekä kasvi- ja sienivärjäystä ja värjättyjä lankoja. Tarjolla oli myös herkullisia elintarvikkeita, kuten pihlajanmarja-katajahyytelöä, paikallista hunajaa ja luonnonkosmetiikkaa paikallisista puhtaista raaka-aineista. Puolukan ostoasematoimintaa pilotoitiin Lappian toimesta.



Hankkeen aiemmat kumppanikahvilat

Lappia Living Labs järjestää verkostoitumis- ja ideointitapahtumia Lähiruoan kumppanikahvila –konseptilla. Kahvilat ovat lähiruoka-, elintarvike- ja luonnontuotealan toimijoiden sekä hyvin monenlaisten sidosryhmien kohtaamispaikkoja, joihin voi ilmoittautua mukaan matalalla kynnyksellä. Kahviloissa vierailee erilaisia alustajia ja keskustelua ohjaa joka kerta jokin hankkeen toimintaan liittyvä tema.

Syyskuussa kokoonnuttiin sekä Muoniossa että Louella pohtimaan, miten rakennetaan paikallisten raaka-aineiden kestävä laatuketju. Näihin kumppanikahviloihin osallistui sekä tuottajia että kehittäjiä.

Tulevat tapahtumat

Lappia Living Labs -työpajatoiminta käynnistyy kevään 2025 aikana.

Hankkeen verkostoitumistilaisuudet starttaavat heti alkuvuodesta. Kevään kumppanikahviloiden aiheina tulee olemaan

- **Lähiuokakumppanuuksia Ruotsiin**
Louella to 9.1.2025 klo 14–17. Tule kuulemaan ja keskustelemaan lähiuokayhteistyöstä ruotsalaisten toimijoiden kanssa. Ideoita ja mahdollisuuksia esittelee Jani Mäläskä Kuljetusliike J.Mäläskä / Centria-ammattikorkeakoulu. Vapaamuotoisessa tilaisuudessa kuullaan alustuspuheenvuoro ja keskustellaan yhteistyömahdollisuuksista paikallisten kahvitteluherkkujen äärellä. Ilmoittautumiset viimeistään keskiviikkona 8.1. osoitteeseen anna-riikka.lavia@lappia.fi.
- **Kestävien innovaatioiden synty luonnontuotealalla - ketä siihen tarvitaan?**
Muoniossa pe 31.1.2025 klo 14–17
- **Kestävien innovaatioiden synty elintarvikealalla - ketä siihen tarvitaan?**
Louella ke 12.2.2025 klo 14–17
- **Paikallisten raaka-aineiden määrittely ja keruusuunnitelma luonnontuotealalla - ketä siihen tarvitaan?**
Tulossa maaliskuussa 2025 Muoniossa ja Louella

Muita elintarvike- ja luonnontuotealan käynnissä olevia hankkeita Lapissa

Biomateriaalien jalostusarvon nosto arktisella luonnontuotealalla (LisäarvoBAR)

Luonnontuotteet voivat toimia arvokkaina raaka-aineina eri teollisuudenaloilla elintarvikkeiden, lisäravinteiden, rehun, kosmetiikan ja uusien biopohjaisten tuotteiden valmistuksessa. Soveltuvien menetelmien puuttuessa Lapin luonnontuotealan yritykset jäävät helposti vain raaka-aineen tuottajiksi ja lisäarvorahat valuvat muualle.

LisäarvoBAR-hankkeessa kehitetään luonnontuotealan yritysten teknologiavalmiuksia raaka-aineiden täysimääräiseen hyödyntämiseen uutto- ja erotusprosessien avulla. Hankkeessa tehdään 1-3:lle luonnon raaka-aineelle kaskadimalliprosessit esikäsittelymenetelmien ja uuttojen kautta tuoteprototyypeiksi arvioiden tuoteprototyyppien valmistuksesta aiheutuva hiilijalanjälki ja teknis-taloudellinen kannattavuus koko prosessista. Tutkimuksesta yritystyöpajojen kautta tuotepilotteihin etenevässä hankkeessa tavoitteena on, että yritykset tuottavat jatkossa uusia biotuotteita markkinoille. Lisäksi hankkeen aikana hyödynnetään jo olemassa olevia Lapin alueen ja Luken kehittämysympäristöjä sekä yhteistyöverkostoja, ja rakennetaan Lapin AMK:n Biolabran avoin materiaalipankki, jonka kautta jaetaan hankkeessa syntynyttä materiaalia, infograafeja, julkaisuja ja videoita myös hankkeen jälkeen hyödynnettäväksi.

Kesto 1.9.2024 – 31.8.2027

Yhteyshenkilöt:

Susan Kunnas, Erikoistutkija, susan.kunnas@luke.fi, puh. +358 29 532 5299

Risto Korpinen, Erikoistutkija, risto.korpinen@luke.fi, puh. +358 29 532 3571

Peräpohjolan sipulit - Tervolan ja lähialueiden ryvässipulin viljelyhistorian ja istukkaiden keruuhanke

Tervolan alue on ollut vanhastaan tunnettua ryvässipulin viljelyseutua. Ryvässipulista saatiin 1900-luvun alkupuolella isoa ja hyvälaatuista satoa, jota riitti laajamittaiseen myyntiin. Peräpohjolan istukassipuli oli haluttua Etelä-Suomea myöten ja sen maineen perustana oli seudun vahva ryvässipulin viljelyosaaminen.

Ryvässipulin viljely on kutistunut kotitarveviljelyksi. Pitkään viljeltyjä ryvässipuleita tiedetään kuitenkin vielä löytyvän Peräpohjolan alueelta. Ryvässipulit ja niiden viljely- ja käyttötavat ovat osa paikallista kulttuurihistoriaa. Ne viljelijät, jotka tuntevat eri kantojen viljelyhistoriaa ja käytössä olleita viljely- ja säilytystekniikoita ovat jo iäkkäitä. Tietoa kerätään haastatteluilla ja tapahtumissa. Kerätty tieto kootaan Peräpohjolan sipulit-julkaisuksi. Mahdolliset uudet löydetyt kannat toivotaan tallennettavaksi kansalliseen ryvässipulien geenipankkiin.

Kartoitetun ryvässipuliaineiston säilyminen viljelyssä pyritään varmistamaan etsimällä keinoja saada niitä laajempaan paikalliseen viljelyyn. Tavoitteena on lisätä paikallista ryvässipulihistorian tunnettua, viljelytietämystä ja auttaa kohtaamaan viljelijöitä ja sadon käyttäjiä. Hyvien ryvässipulikantojen viljely istukkaiksi ja ruokasipuliksi voi tuoda lisätuloa alueen puutarhaviljelijöille ja tarjota jatkojalostuksen mahdollisuuksia.

Hanke jakautuu neljään toimenpidekokonaisuuteen: ryvässipulien keruu alueen viljelijöiltä, ryvässipulin viljelyhistorian ja -tapojen tallentaminen, ryvässipulikantojen välinen vertailu sekä hallinto ja viestintä. Hanke toimii koko Peräpohjolan Leaderin toiminta-alueella. Pää toteuttaja on Luonnonvarakeskus ja osatoteuttaja Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia.

Kesto 1.6.2024 – 31.5.2025

Lisätietoja:

Anne Tuomivaara, Lappian hankeasiantuntija, anne.tuomivaara@lappia.fi puh. +358 40 487 3933

Maarit Heinonen, Luonnonvarakeskuksen tutkija, maarit.heinonen@luke.fi

Eväitä elämään – luonnollisesti Lapista (ELU)

Hankkeessa tarjotaan lappilaisille elintarvike- ja luonnontuotealan mikro- ja pk-yrityksille hanketoimintaan ja rahoitukseen liittyvää tietoa erilaisten workshoppien, teemoitettujen seminaarien, perinteisen median ja sosiaalisen median (mm. elintarviketalo.fi -portaali) avulla.

Tavoitteena on lisätä yritysten välistä yhteistyötä ja yritysten valmiuksia hyödyntää tarjolla olevia verkostoja ja rahoituksia niin kansallisesti kuin kansainvälisestikin. Lisäksi hankkeessa tiivistetään alueen hanketoimijoiden välistä yhteistyötä säännöllisten tapaamisten ja hankerekisterin avulla. Näin tehostetaan hanketoimintaan suunnattujen resurssien käyttöä ja edistetään hanketoiminnan tulosten jalkauttamista. Tällä toimenpiteellä edistetään myös eri toimijatahojen ja hankkeiden välistä yhteistyötä ja kehitetään alan toimivia tiedotuskanavia mm. tapahtumiin, hanketoimintaan ja alan koulutustoimintaan liittyen. Tässä työssä hyödynnetään ja kehitetään aiemmissa hankkeissa saatuja kokemuksia ja verkostoja sekä toimintamalleja (mm. elintarviketalo.fi -konsepti). Koordinaatio-osioon liittyy myös aktiivinen yhteistyö kansallisissa verkostoissa, kansainvälisten verkostojen hyödyntäminen sekä osallistuminen maakunnalliseen ja kansainväliseen klusteritoimintaan. Ylimaakunnallista yhteistyötä kehitetään erityisesti Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun kanssa mm. yhteisen hanke- ja tapahtumarekisterin sekä yhteisten workshoppien avulla. Yhteistyön kautta edistetään osaltaan lappilaisten yritysten valmistautumista mm. EU:n Oulu2026 - kulttuuripääkaupunki tapahtumaan sekä mahdollisiin muihin laajempiin tapahtumiin. Hankkeen päätoteuttajana on Lapin ammattikorkeakoulun Tulevaisuuden biotalous -osaamisryhmä.

Kesto 1.3.2024-28.2.2026

Yhteyshenkilö: Tapio Pyörälä, Lapin AMK:n kehittäjä ja hanketoimija, tapio.pyorala@lapinamk.fi

Lisää Luomua Lappiin -tiedonvälityshanke

Hankkeen tavoitteena on välittää realistista tietoa luomupeltoviljelystä, -kotieläintuotannosta, -keruutuotannosta ja -elintarviketuotannosta olemassa oleville luomutoimijoille, sitä harkitseville ja muille kiinnostuneille parhaita mahdollisia asiantuntijoita käyttäen.

Hankkeen aikana tehdään tutustumiskäyntejä ja opintomatkoja. Vierailut tarjoavat mahdollisuuden verkostoitumiseen ja yhteistyön lisäämisen viljelijöiden ja muiden toimijoiden kesken. Hankkeen tapahtumat ovat kaikille avoimia ja maksuttomia. Tiedotustilaisuuksissa ja tapahtumissa lisätään luomun näkyvyyttä. Tilaisuuksien aiheita räätälöidään osallistujien toiveiden ja tarpeiden mukaan.

Hankkeen toteuttaa Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia.

Kesto 1.9.2022 – 31.12.2024.

Lisätietoja: Projektipäällikkö Ritva Pesonen, ritva.pesonen@lappia.fi, 040 121 7260.

Kaikki hankkeet löydät www.lapinelintarviketalo.fi sivuilta. Seuraa myös sivun tapahtumakalenteria!

Hanketiimin yhteystiedot

Hankkeen kotipaikat ovat Ammattiopisto Lappian maaseutuyrittäjyyden osaamiskeskuksessa Louella (Kätkävaarantie 69, 95340 Loue) ja Tunturi-Lapin osaamiskeskuksessa eli Muonion toimipaikassa (Koulutie 8, 99300 Muonio).

Anna-Riikka Lavia

projektipäällikkö

puh. + 358 40 152 4043

anna-riikka.lavia@lappia.fi

Laura Kuismanen

projektikoordinaattori, Loue

puh. +358 40 181 1754

laura.kuismanen@lappia.fi

Rauni Korva-Hyötylä

projektipäällikkö, Muonio

puh.+358 40 185 6425

rauni.korva-hyotyla@lappia.fi

Anu Heikkinen

projektisuunnittelija, Muonio

puh. +358 40 184 1411

anu.heikkinen@lappia.fi

Jenni Sjöman

projektisuunnittelija, Muonio

puh. +358 40 167 6599

jenni.sjoman@lappia.fi

