



Ruokaklusterin toiminnallistaminen – RUOTO

Loppuraportti

1.11.2022 – 31.12.2024

1 SISÄLLYS

1.	Hankkeen toteuttaja.....	1
2.	Hankkeen nimi ja hanketunnus.....	1
3.	Yhteenvedo hankkeesta.....	1
4.	Raportti.....	1
4.1.	Hankkeen tavoitteet.....	1
4.1.1.	Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on.....	1
4.1.2.	Hankkeen tavoitteet.....	1
4.2.	Toteutus.....	2
4.2.1.	Toimenpiteet.....	2
4.2.2.	Aikataulu.....	12
4.2.3.	Resurssit.....	12
4.2.4.	Toteutuksen organisaatio.....	13
4.2.5.	Kustannukset ja rahoitus.....	13
4.2.6.	Raportointi ja seuranta.....	14
4.2.7.	Toteutusolelutukset ja riskit.....	16
5.	Yhteistyökumppanit.....	16
6.	Tulokset ja vaikutukset.....	17
7.	Esitykset jatkotoimenpiteiksi.....	18
8.	Päiväys ja allekirjoittajat.....	19

1. HANKKEEN TOTEUTTAJA

Hakija: ProAgria Etelä-Savo ry, Y-tunnus 0215848-5

Osatoteuttaja: Etelä-Savon Koulutus Oy (Esedu), Y-tunnus 2249317-6

Osatoteuttaja: Luonnonvarakeskus (Luke), Y-tunnus 0244629-2

2. HANKKEEN NIMI JA HANKETUNNUS

Ruokaklusterin toiminnallistaminen - RUOTO, hankenumero 212851

3. YHTEENVETO HANKKEESTA

Ruokaklusterin toiminnallistaminen – RUOTO -hankkeen tavoitteena oli Etelä-Savon ruokaklusterin toimintojen ja palvelujen kehittäminen sekä niiden vakiinnuttaminen. Hankkeen toimenpiteillä kehitettiin koko ruokaketjun toimijoiden välistä yhteistyötä, yhteistyön muotoja, verkostoitumista sekä osaamisen ja näkyvyyden lisäämistä.

Hankkeen tavoitteena oli vahvistaa Etelä-Savon ruoka-alan kilpailukykyä ja kasvua.

Hanke toteutettiin Etelä-Savon alueella ja hankkeen pääasiallisena kohderyhmänä ja hyödynsaajana oli ruokaketjun yrittäjät alkutuotannosta elintarvikevalmistajiin, mukaan luettuna luonnontuoteala.

RUOTO-hanketta toteuttivat yhteistyössä ProAgria Etelä-Savo ry, Etelä-Savon Koulutus Oy (Esedu) ja Luonnonvarakeskus (Luke).

Hankkeen toiminta-aika oli 1.11.2022 – 31.12.2024.

4. RAPORTTI

4.1. HANKKEEN TAVOITTEET

4.1.1. Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on

Hankkeen yleisenä tavoitteena on vahvistaa Etelä-Savon ruoka-alan kilpailukykyä ja kasvua sekä lisätä Etelä-Savon ruoka-alan toimijoiden näkyvyyttä.

4.1.2. Hankkeen tavoitteet

Hankkeen tavoitteena on Etelä-Savon ruokaklusterin toimintojen ja palvelujen kehittäminen sekä niiden vakiinnuttaminen. Hankkeen toimenpiteillä kehitetään koko ruokaketjun toimijoiden välistä yhteistyötä, yhteistyön muotoja, verkostoitumista sekä osaamisen ja näkyvyyden lisäämistä.

Hankkeen toiminnan tavoitteet ovat:

- Ruokaklusteritoiminnan ja palveluiden kehittäminen pilottiyritysten kanssa
- Ideasta innovaatioksi toimintatavan kehittäminen
- Jäsenmäärän lisääminen
- Luoda mahdollisuuksia osaamisen, tiedon ja taidon jakamiselle
- Klusterin kotisivujen ja esittelyvideon tuottaminen
- Yhteinen ruokapöytä-keskustelufoorumin pilotointi ruokaketjun toimijoille

1.1. TOTEUTUS

1.1.1. Toimenpiteet

Toimenpiteet on jaettu kolmeen työpakettiin.

TP1: Kehittämistarpeet jalostuvat ruokaklusterin palveluiksi

Työpaketti 1 tavoitteena oli pilotoida Ruokaklusterin palvelumalleja yhdessä yritysten kanssa, kehittää ideasta innovaatioksi toimintatapaa ja lisätä ruokaklusterin jäsenmäärää.

Palvelumallien pilotointi yhdessä yritysten kanssa

Kaikissa ruokaklusterin toimintamallien pilotoinneissa on ollut mukana yrittäjiä (eri tapahtumissa mukana olleita yrityksiä/yrittäjiä yhteensä 62 koko hankeajalla/tavoite oli 25 yritystä).

Tapahtumien suunnitteluvaiheissa on otettu huomioon yrittäjien toiveita ja tarpeita sekä nostettu esille ajankohtaisia teemoja, jotka yleisemmin koskettavat sekä yrittäjiä että ruoka-alan kehittäjiä (esim. Ruokatrendit, kestävä kehitys).

Yrittäjien kehittämistarpeita (kysytty henkilökohtaisissa keskusteluissa, tullut esille erilaisten tapahtumien yhteydessä)

- Tietoa kuluttajien/asiakkaiden/ostajien tarpeista, mitä ja millaisia tuotteita halutaan ostaa
- Tietoa ja ymmärrystä tuotekehityksestä, tk-prosessista, missä ja millaisia tiloja tarjolla
- Laboratorio- ja analysointipalvelut? (Missä on? Ja mitä analyyseja tehdään missäkin)
- Toisten yrittäjien tapaaminen, keskustelut, ajatusten vaihto, toisilta oppiminen (osittain ”ohjattuna”, mutta vapaata keskustelua esim. pienryhmässä)
- Verkoston kautta vertaistukea yrittäjille (henkinen hyvinvointi, verkosto voi olla ikään kuin työyhteisö yksinyrittäjälle)
- Rahoituksista tietoa (mistä saa, mihin tarkoituksiin, miten haetaan)
- Toimialakohtaiset erityiskysymykset (esim. maidon jatkojalostus, erikoistuotteet)
- Ruokaklusteri verkoston kautta voisi myydä ja ostaa paikallisia raaka-aineita, tuotteita
- Digiportaati-tyylinen hanke on ollut hyvä (erilaisten digitaitojen vahvistaminen)
- Ammattilaisilta (esim. keittiömestarit) saatu palaute erittäin tärkeää omien tuotteiden kehittämisessä
- Kiinnostusta osallistua tapahtumiin, myynti- ja markkinointitilaisuuksiin

- ”Rohkeutta ruokainnovaatioihin” 14.11.2023 Esedu – pidettiin erittäin hyvänä tapahtumana

Ruoka-alan/ruokaketjun yrittäjien palvelu- ja kehittämistarpeet vaihtelevat erittäin paljon riippuen esim. yritystoiminnan elinkaaren vaiheesta, toimialasta tai tuotannonalasta, yrittäjän omasta osaamisesta, strategisista valinnoista ym. Nämä edellä mainitut yrittäjien (yritysten) kehittämistarpeet ovat hyvin yrityskohtaisia. Ruokaklusterin kehittämisen näkökulmasta vielä kiinnostavampaa olisi tietää, mitä ja millaista hyötyä yrittäjät haluaisivat saada verkoston kautta ja yhdessä toimimisen kautta.

Ideasta innovaatioksi – toimintatavan pilotointi

Ideasta innovaatioksi – toimintatapaa pilotointiin kolmessa eri tyylisessä tapahtumassa. Jälkimmäisissä tapahtumissa hyödynnettiin edellisten tapahtumien kokemuksia ja oppeja. Yleisenä tavoitteena kaikissa piloteissa oli kannustaa ja innostaa ruoka-alan tuottajia, jatkojalostajia, ruoka-alan ammattilaisia kokeilemaan erilaisia valmistusmenetelmiä, erilaisia makuyhdistelmiä, uusia raaka-aineita ja tuotteita ym. --ohjaten kehittämään omaa liiketoimintaa ”uusille urille”.

”Rohkeutta ruokainnovaatioihin” -iltapäivä 14.11.2023, Esedu, KasvuEsedu osallistujia yht. Osall. 40 yhteistyössä myös Management European Region of Gastronomy Saimaa

Tapahtuman tavoitteena oli tuoda esille, tehdä näkyväksi, tarjota maistatukseen erilaisia elintarvikejatkjalostuskokeiluja, mitä voitiin Leevi –tuotekehitystiloissa ja Esedun keittiöissä valmistaa sekä kannustaa ja innostaa yrittäjiä itse erilaisten raaka-aineiden ja menetelmien rohkeaan kokeiluun. Päivän teemaan johdattelivat huippuasiantuntijoiden puheenvuorot:

- Markus Hurskainen, ”Lähiruoka- ja keruutuotteet ammattikeittiössä, heittäytymistä tuotekehittelyyn”
- Anna Siitari, ”Kirjalan kahvipaahtimon menestystarina”
- Vesa Kallio, ”Puhetta eteläsavolaisista raaka-aineista ja ruoasta”
- Sari Kaasinen, ”TasteSaimaa”
- Timo ”LIntsi” Linnamäki, ”Finjävelin lähiruokastrategia”

Näitä tuotteita maisteltiin iltapäivässä:

- Perunagelato - paahdetuilla perunankuorilla fermentoidusta raakamaidosta tehty gelato,
- suppilovahverogelato
- Petit fours - vegaaninen vadelma, Macarons, vegaaninen suklaakakku
- Pikkusuolaiset perunavalmisteet
 - puffattua perunaa, mustaherukka-perunaruouille ja perunakristallia
 - perunaa, ruskea voi-majoneesi ja muikkuboqueron
 - perunapeltipizza, jossa itse tehty mozzarella
- Suklaa ja Selleri ---Suklaa tryffelileivos, juuriselleri-suolakaramellia ja selleri crisp
- Muikkupyöräkät, Kerimäen kalatalo ja suppilovahveromajoneesi
- Pakastekuivatut ja muut kuivatut tuotteet -- jäätelö, puolukkapuuro, lehtikaali, puolukkamäski ym...
- Puolukkapaseeruksesta valmistettu glögi

"Lihajalosteita Artesaaniruoka kriteerein" -työpaja to-pe 4.-5.4.2024 (Esedun keittiötilat, Otavankatu 4, Mikkeli) yhteistyössä Artesaaniruoka pienten elintarvikeyritysten kilpailukyvyyn vahvistajana - hanke

Työpajan tavoitteena oli

- kokeilla, kehitellä, innovoida, inspiroida erilaisista liharaaka-aineista erilaisia lihajatkojalosteita
- oppia, miten lihajalosteita voidaan valmistaa artesaaniruokakriteerein
- verkostoitua ja oppia toinen toisilta

Työpajaan osallistui lihantuottajia, jatkojalostajia, ravintola-alan ammattilainen, lihakauppiaita neljästä eri maakunnasta (Etelä-Savo, Etelä-Karjala, Kymenlaakso, Pohjois-Savo), yhteensä 11 osallistujaa. Kouluttajina toimivat saksalainen makkaramestari Gero Geick ja ruoka- ja ravintola-alan ammattilainen/ opettaja Terttu Pulkkinen Esedusta. Kahden päivän aikana valmistettiin 17 kpl erilaista lihajalostekokeilua, jotka kaikki arvioitiin ja näistä käytiin arviointikeskustelut koko porukalla. Ennen varsinaisia työpajapäiviä pidettiin "Ohjeistusta ja orientaatio työpajaan" -teams 19.3.2024, jossa keskusteltiin työpajassa valmistettavista tuotteista ja myös osallistujat saivat esittää omia toiveitaan. Työpajapäivien jälkeen pidettiin "Jälkipelit" -teams 10.4.2024, jossa keskusteltiin työpajassa valmistetuista tuotteista ja arviointien yhteenvedoista.

Työpajatyöskentelyn ohessa tutustuttiin Esedun Leevi tuotekehitystiloihin, jos vaikka yrittäjillä myöhemmin tulisi tarvetta jatkaa omien tuotteiden kehittämistä, niin olisi tiedossa, mitä Leevin tiloissa voi kokeilla.

Palautteet:

- Juuri tällaista käytännönläheistä, konkreettista omien tuotteiden ja palveluiden kehittämistä tarvitaan
- Yrittäjien keskinäisen tiedon ja osaamisen vaihto, verkostoituminen, uusia tuttavuuksia – ihan parasta
- Opintomatka näiden asioiden merkeissä, tällaisen porukan kanssa

Hankevetäjän huomioita

- Ryhmän henkilöillä (esim. asenne) ja kouluttajilla on suuri vaikutus, millainen ryhmähenki, oppimisilmapiiri muodostuu
- Osallistujat tulivat laajalta alueelta ja osittain eivät tunteneet entuudestaan toisiaan => opittiin enemmän, kun ennestään tuntemattomia henkilöitä porukassa
- Todella loistavat kouluttajat, mutta kuitenkin työpajassa/ryhmässä "samalla viivalla" kaikkien kanssa (oli henki, että kukaan ei ole toistaan parempi, vaan kaikilla on opittavaa toisilta ja annettavaa toisille)

"Rohkeutta ruokainnovaatioihin" -työpaja ja -iltapäivä 28.11.2024, Esedu, osallistujia yht. 27 henkilöä, yhteistyössä Lisäarvoa järvikalajalosteista - ja KISMET –hankkeiden kanssa

Tapahtuman tavoitteena oli "ravistella uskomuksia", kokeilla rohkeasti ja löytää uusia ideoita, innovaatioita yrittäjien omiin tuotevalikoimiin sekä myös työpajassa konkreettisen tekemisen kautta toisilta oppiminen. Tähän "Rohkeutta ruokainnovaatioihin" -tapahtumaan valittiin raaka-

aineeksi /teemaksi ”kuore”, joka on kalana erittäin vähän käytetty meillä Suomessa, varsinkaan kaupallisesti.

Rohkeutta ruokainnovaatioihin tapahtumassa laitettiin uskomukset uusiksi. Tuorepastaa kuoreella, friteerattua ja paistettua kuoretta, kuoreella täytettyjä tortellineja, kuoretta pikkelöidyn omenan tai sitruuna-aiolin kera.

Aamupäivän ruokainnovaatio tapahtuman työpajassa kuusi Etelä-Savon alueen ravintola ja kala-alan ammattilaista olivat valmistamassa ruokia kuoreesta ravintoloitsija ja keittiömestari Remi Trémouillen johdolla. Monelle kohtaaminen kuoreen kanssa oli ensimmäinen, kuten myös pajan vetäjälle, vaikka tämä ei suunnittelussa eikä toteutuksessa näkynytäkään.

Aamupäivän aikana kuore tuli hieman tutummaksi raaka-aineeksi niin pakastekuivatun ja jauhetun kuin pakastetun raa’an kalan osalta. Kuoreen lisäksi, osallistujat pääsivät perehtymään myös tuorepastan valmistuksen saloihin, miten soijakastike ja riisijauho antavat frittikalalle rapean pinnan ja hyvän maun sekä miten 1,5 tunnin uunissa paistamisen jälkeen kokonainen sitruuna taipuu maustamiseen ihan uudella tavalla.

iltapäivän avoimessa ”Rohkeutta ruokainnovaatioihin” -tilaisuudessa maisteltiin ja arvioitiin aamupäivän työpajan ”kuore” -kokeiluja. Voimakas hajuisena roskakalana tunnettu kuore olikin yleisesti ottaen monen mielestä postiviinen kokemus. Tuotemaistelujen ja arviointien lisäksi iltapäivässä kuultiin asiaa Kalalajeista ja niiden käytöstä ravintola-alalla ja rahoitusmahdollisuuksista Itä-Suomen Kalaleader aktivaattori Pekka Sahaman kertomana. Etelä-Savon Leader –toimintaryhmien (SavonLuotsi ja Veej jakaja) rahoituksista oli myös mahdollisuus kysellä iltapäivän tilaisuudessa. Etelä-Savon Ruokaklusteri oli esillä tapahtumassa ja tarjosi mm. Mahdollisuutta hakeutua Ruokaklusterin jäseneksi.

Palautteet:

Osallistujilta/yrityksiltä pyydettiin ja saatiin kirjalliset palautteet:

- * työpajaa pidettiin joko erittäin hyödyllisenä tai melko hyödyllisenä
- * eniten hyötyä saatiin asiantuntijoiden opastuksesta, keskusteluista ja toisilta yrityksiltä
- * Risuja ja ruusuja – toiveita ja tarpeita:

- Kaikki toimi
- aikataulut olivat turhan väljiä – käytännön töitä olisi ehtinyt tehdä vielä enemmänkin
- Hyvä, että joku järjestää – on kokoava voima
- Vertaiskeskustelut +
- tutustumismatkoja/opintomatka, työpajoja, juuri yli rajojen tekemistä toivottiin
- kiitos kaikille terapeuttisesta ja mukavasta tiimityöskentelystä
- sisältö mietitty ja aikataulu suunniteltu hyvin – hyvät tilat ja opettajat
- toivotaan lisää samankaltaisia, kiitos!
- ohjeistus olisi voinut olla hieman selkeämpi

Työpajassa osallistujan suusta.. Tällainen työpaja on todella hyvä tapa/paikka tehdä kaikenlaisia kokeiluja – normaalissa omassa arkityössä ei koskaan ehdi, ole aikaa tällaisiin. Mukana olleet

Esedun oppilaat antoivat hyvää palautetta siitä, että saivat tehdä yhteistyötä, olla avustamassa kokeneita ruoka-alan ammattilaisia, yrittäjiä

Hanketoteuttajien huomioita

- Ryhmän henkilöillä (esim. asenne) ja kouluttajilla on suuri vaikutus, millainen ryhmähenki, oppimisilmapiiri muodostuu
- Todella loistava, itsenä peliin laittava kouluttaja, mutta kuitenkin työpajassa/ryhmässä "samalla viivalla" kaikkien kanssa (oli henki, että kukaan ei ole toistaan parempi, vaan kaikilla on opittavaa toisilta ja annettavaa toisille) ja että yhdessä pohditaan valmistamisia ym.

Ideasta innovaatioksi toimintatavan pilotoinnit järjestettiin Esedun toimitiloissa (mm. Leevi -tuotekehitystilat, keittiöt, leipomo) ja samalla tehtiin tutuksi, mitä kaikkia tiloja, koneita, laitteita Esedulla on käytettävissä ja myös vuokrattavissa/varattavissa yrittäjien käyttöön. RUOTO -hankkeen toimesta ohjattiin kaksi yrittäjää hyödyntämään Leevi -tuotekehitystiloja omissa kehitysprosesseissa. Leevi -tuotekehitystilojen käytöstä, varaamisesta ym. on lisäksi keskusteltu useiden yrittäjien kanssa.

Jäsenmäärän lisääminen

RUOTO –hankkeen tapahtumissa tai henkilökohtaisten keskustelujen kautta on saatu 14 uutta jäsentä Etelä-Savon Ruokaklusteriin. Jäsenhankinta on ollut "helppoa", jos/kun on järjestetty onnistunut tapahtuma, jonka yhteydessä on tarjottu samantein täytettävää hakulomaketta ja kerrottu myös mahdollisuudesta netin kautta täyttää hakemuslomake. Nykyisestä jäsenmäärästä (20.12.2024) 44% on tullut RUOTO –hankkeen jäsenhankinnan kautta. Vuoden 2025 alussa ProAgrarian/MKN järjestämässä tapahtumissa tuli kuusi yritystä lisää Ruokaklusteriin jäseniksi.

Etelä-Savon Ruokaklusterin

jäsenet 1.11.2022	16 jäsentä (10 yritystä, 6 keh.organisaatiota)
jäsenet 31.12.2024	28 jäsentä (21 yritystä, 7 keh.organisaatiota)
jäsenet 7.3.2025	35 jäsentä (27 yritystä, 8 keh.organisaatiota)

TP2: Tieto ja osaaminen lisääntyy jakamalla

Työpaketissa kaksi tavoitteena oli lisätä toimijoiden yhteisymmärrystä, yhteistä näkemystä ja tahtotilaa tarvittavista kehittämissuunnista ja -toimista sekä edistää rakentavan keskustelu- ja viestintäilmapiirin luomista eteläsavolaisen ruuan ympärille. Lisäksi tavoitteena oli luoda mahdollisuuksia osaamisen, tiedon ja taidon jakamiselle sekä auttaa yrityksiä löytämään uusia ideoita, kehittymisen mahdollisuuksia ja yhteistyömuotoja. Tavoitteisiin pyrittiin järjestämällä ruokasektorin eri toimijoille mahdollisuuksia kohtaamiseen, tutustumiseen ja verkostoitumiseen eri tilaisuuksien kautta.

Ruokaketjun tulevaisuustärskyt webinaari 'Visioita ruokatrendeistä ja ruokailmiöistä sekä kansainvälistymisestä eteläsavolaisella twistillä' järjestettiin keväällä 2023 (20.4.2023).

Tavoitteena on koota yhteen toimijoita ja välittää tietoa yritysten kansainvälistymisestä. Webinaari järjestettiin Teams-yhteydellä ja osallistujia oli 27 henkilöä. Jukka-Pekka Inkinen Fennopromo Oy:stä kertoi ajankohtaisista ruokatrendeistä ja ruokailmiöistä Suomessa sekä maailmalla. Hän esitteli mitkä ja millaisten ruokatuotteiden kysyntä on kasvussa ja mitä yrittäjien tulisi huomioida tuotteiden kehittämisessä. Päivi Pylkkänen Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista ja Taina Harmoinen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta kertoivat mitä tulee huomioida, kun eteläsavolaisia tuotteista markkinoidaan ulkomaille. Kari Kaipainen SunSpelt Oy:stä esitteli yritystoimintaansa ja kertoi omakohtaisia kokemuksia yrityksensä kansainvälistymisestä. Webinaarin lopuksi osallistujat saivat esittää kysymyksiä ja käytiin yhteistä keskustelua teemaan liittyen.

Yhteinen ruokapöytä -pilotoinnit

Alkukesästä 2023 aloitettiin Yhteinen ruokapöytä -tapahtumien pilotointi. Tapahtumien tavoitteena oli koota alueen toimijoita fyysisesti saman pöydän ääreen verkostoitumaan ja tutustumaan toisiinsa ruuan äärellä. Tapahtumissa oli tarkoitus paneutua yhdessä ratkomaan tarvelähtöisesti niitä ruokaketjun kipukohtia, jotka toimijoiden kesken on tunnistettu ja tunnustettu. Lähtökohtana oli, että ruokapöydän ääressä olisi helppo virittää keskustelua ja samalla mahdollistaa toimijoiden tutustuminen ja verkostoituminen, ja näin ollen mahdollistaa yhteistyön rakentamista.



Ensimmäinen tilaisuus järjestettiin 7.6.2023 Salosaassa ja teemana oli *"Villää touhua – makuelämyksiä luonnosta"*. Tapahtumaan osallistui 21 henkilöä. Tapahtumassa pohdittiin, miten eteläsavolaisia luonnontuotteita pystyttäisiin hyödyntämään paremmin. Tilaisuus aloitettiin metsäretkellä, jonka vetäjänä toimi luonnontuoteyrittäjä Päivi Saikkonen. Päivi esitteli luonnosta löytyviä villiyrttejä sekä kertoi miten niitä voi hyödyntää ruuanvalmistuksessa. Osallistujat pääsivät itse keräämään yrtejä, joita sitten hyödynnettiin tilaisuuden menun salaattissa sekä koristelussa. Tapahtuman menun suunnitteli Terttu Pulkkinen Esedulta ja siinä oli käytetty monipuolisesti eri luonnontuotteita.

Ruokailun aikana Hanna Muttillainen esitteli metsien luomukeruualueiden sertifiointia ja Päivi Saikkonen keruutuotteiden lainsäädännön vaatimuksia ja kerääjä.fi- alustan toimintaa. Keskustelu oli vapaamuotoista ja runsasta ja aihe herätti paljon kysymyksiä ja kiinnostusta. Osallistujilta saatu palaute oli positiivista ja erityisesti pidettiin osallistavasta metsäretkestä.



Toinen Yhteinen ruokapöytä -tilaisuus järjestettiin Rantasalmella Putkisaloon kartanossa 30.1.2024 otsikolla *"Kestäviä ruokaelämyksiä Etelä-Savossa"*. Tilaisuus järjestettiin yhteistyössä MURU (Ilmastoviisas ja muutosjoustava ruokajärjestelmä pellolta kuluttajalle) -hankkeen kanssa. Tilaisuuteen osallistui 23 henkilöä. Tilaisuuden tavoitteena oli kuulla näkökulmia ja herättää keskustelua siitä, miten yritykset ja ruokapalvelut voivat huomioida ja tuoda esiin toimintansa kestävyysnäkökulmia, millaisia työkaluja on olemassa yritysten riskinhallintaan sekä millaisia asioita kansainväliset matkailijat arvostavat.

Tilaisuus alkoi Putkisalon kartanon esittelyllä ja lammastilaan tutustumisella, jonka jälkeen siirryttiin kartanon saliin, jonne Etelä-Savon ammattiopisto Esedun ruokapalvelupäällikkö Terttu Pulkkinen oli loihnut mukaan näyttävät eväskorit. Koreissa oli paikallisia herkkuja: hernehummusta, uuniperunaa, Puruveden savumuikkutahnaa, Muhosen ruislastuja, Rapion myllyn kaurarieskaa ja Putkisalon lammसरillettea. Ruokailun ohessa keskusteltiin päivän aiheista. Rantasalmen kunnasta Sirpa Leväinen ja Antero Peiponen kertoivat maatalouden harjoittamisesta alueella. Alueella toimivan ravintola Solitaryn omistaja ja keittiömestari Remi Tremouille kertoi yrityksensä toiminnasta ja hyödyntämistään paikallisista raaka-aineista. Jukka-Pekka Inkinen Fennopromo Oy:stä puhui suomalaisen ruuan vahvuuksista ja elintarviketeollisuuden trendeistä ja Jarkko Leppälä Lukesta kertoi riskienhallinnasta elintarvikealalla. Lopuksi Sanna Lento-Kemppi Etelä-Savon Maa- ja Kotitalousnaisten kertoi Etelä-Savon ruokaklusterista. Tarkempi kuvaus tilauudesta löytyy blogitekstistä, joka on saatavissa Ruokaklusterin nettisivuilta: <https://www.ilmastoviisas.fi/yhteisessa-ruokapoydassa-putkisalon-kartanossa-keskusteltiin-kestavasta-ruoantuotannosta-ja-etela-savon-paikallisista-vahvuuksista/>.



Kolmas Yhteinen ruokapöytä -tilaisuus järjestettiin hieman erilaisella tavalla Lenjuksen tilalla Mikkelissä 15.6.2024. Koko perheen tapahtuma oli osa valtakunnallista *luonnonlaidunpäivää*, ja sitä ovat järjestämässä Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten lisäksi ProAgria Etelä-Savo, Etelä-Savon ammattiopisto Esedu ja Luonnonvarakeskus, Luke sekä Etelä-Savon ruokaklusterin toiminnallistaminen RUOTO ja Pellolta pöytään näkyväksi -hankkeet. Tapahtuma keräsi 51 osallistujaa. Tavoitteena oli välittää tietoa maidontuotannosta, luonnonlaidunlihasta ja perinnebiotoopeista sekä tilan ja alueen historiasta sekä Etelä-Savon ruokaklusterin toiminnasta. Kohderyhmänä oli aiemmista tilaisuuksista poiketen myös kuluttajat.

Tapahtumassa tarjottiin lettuja, tilan maidosta valmistettuna, kuusenkerkkäsiirapilla ja osallistujilla oli mahdollisuus ostaa lihaa suoraan tilalta pakasteena.



Neljäs Yhteinen ruokapöytä -tilaisuus järjestettiin 7.9.2024 valtakunnallisen lähiruokapäivän yhteydessä Mikkelin torilla. "Potunnosto - pottutasting" -tapahtuman tavoitteena oli nostattaa perunan arvostusta ja havainnollistaa kuinka paljon erilaisia perunalajikkeita on olemassa ja miten ne soveltuvat erilaisiin käyttötarkoituksiin. Tavoitteena oli myös tuoda esille, miten monipuolinen raaka-aine peruna on ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa (suolaiset ja makeat).

"Pottutasting"-raatiin osallistuivat Kalevi Lotta (eläkkeellä oleva keittiömestari Restel Oy:stä), Antti Ruuskanen (keittiömestari, Serviini, Etelä-Savon keittiömestareiden puheenjohtaja), Juho Hokkanen (keittiömestari, Mikio) ja Niklas Kurvinen (kotitalousopettaja, Master Chef Suomi kilpailun finalistti 2023). Raati maisteli neljää eri perunalajiketta (Annabella, Colomba, Noblesse ja Ldy Felicia), kolmella eri makuparilla (naturel, paahtosuola, savumuikku) ja antoi niistä arvionsa. Tapahtumassa myös yleisö sai perunamaistiaisia paahtosuolan kera ja samalla oli mahdollisuus puhua heidän kanssaan perunalajikkeista, perunanviljelystä, perunasta makeiden ja suolaisten ruokien raaka-aineena. Perunanviljelijä oli pakannut pieniin "pottutasting" -laatikoihin yhdeksää eri perunalajiketta, joita yleisö sai ostaa mukaansa - yleisöllä oli siis näin mahdollisuus järjestää omat pottutastingit kotona.

Pottutasting tapahtumasta julkaistiin lehtijuttu Länsi-Savossa ja Aromi -lehdessä.



Opintomatka "Savolaisuus on makuasia" järjestettiin keväällä 2023 (21.-22.3.2023) Mikkelin ja Kuopion seudulle yhteistyössä "Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa" -hankkeen kanssa). Osallistujia oli yhteensä 10 henkilöä. Opintomatalla tutustuttiin Maalaispuotiin Mikkelin

kauppahallissa ja heidän tuotteisiin, sekä Heikkilän Yrffitilaan, heidän tuotteisiin sekä yrttien tuotantoon. Varkaudessa pysähdyttiin Harri's Food Factorylla, joka on tehnyt vahvaa omaa tuotekehitystä street food-idealla. Suonenjoella tutustumiskohteena oli Savogrow Oy sekä pakkasmarja Oy. Kuopiossa tutustuttiin Ketoinen Oy:hyn, Kuopion kauppahalliin sekä Lihakauppa Pitkälahti – Savo-Karjalan liha Oy:hyn. Pieksämäellä tutustumiskohteena olivat Pöyhölän Pappila sekä Virtasalmen Viljatuote Oy. Opintomatka mahdollisti yrittäjien keskinäisen verkottumisen ja tutustumisen paikallisiin tuotteisiin ja yrityksiin. Yhteistyö hankkeiden kesken koettiin hyvänä ja toimivana. Opintomatkasta on tuotettu erillinen raportti, joka on liitteenä.

Yhteenvetoa

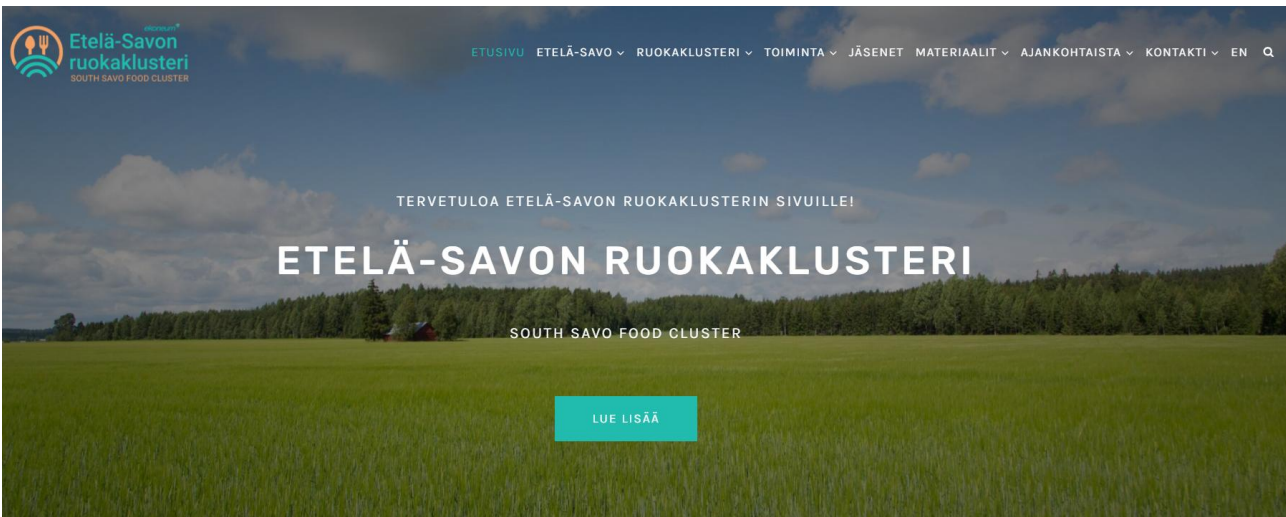
Työpaketin kaikki tapahtumat saatiin toteutettua suunnitelman mukaisesti ja ne keräsivät hyvin osallistujia ja saivat positiivista palautetta. Fyysiset tapaamiset koettiin hyvänä verkostoitumisen mallina, vaikka toisaalta ajan löytäminen eri tilaisuuksiin osallistumiseen voi olla varsinkin yrittäjille haastavaa. Yhteinen ruokapöytä -tapahtuma oli konseptina toimiva, ruuan ympärille kokoontuminen houkutteli osallistujia, toi alueen yrittäjien tuotteita konkreettisesti tutuksi eri toimijoille, oli helppo ja rento tapa tutustua muihin ja päivän teemaan sopiva ruoka houkutteli keskustelemaan aiheesta. Tapahtumien arvioinnissa todettiin, että vapaalle keskustelulle ja verkostoitumiselle on hyvä varata riittävästi aikaa. Tapahtumien toteuttaminen yhteistyössä eri hankkeiden kesken todettiin toimivaksi ja hyödylliseksi. Sillä saatiin monipuolisempaa sisältöä tapahtumiin sekä säästettiin resursseista. Paikalla oli myös merkitystä, että tapahtuma onnistuu.

TP3: Kotisivuilla ja esittelyvideoilla lisää näkyvyyttä

Työpaketin kolme tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa ruokaklusterille omat kotisivut omalla verkkotunnuksella sekä tuottaa ruokaklusterin esittelyvideo. Näiden avulla mahdollistetaan parempi tiedonvälitys Ruokaklusterin toiminnasta sekä saavutettavuus eri toimijoille niin alueellisesti kuin kansainvälisestikin.

Nettisivut

Ruokaklusterin nettisivujen toteutus kilpailutettiin, jonka tuloksena tekijäksi valikoitui Mediakioski Oy. Nettisivujen toteutus sujui hyvin yhteistyössä Eurooppalaisesta klusteriverkostosta tukea eteläsavolaisille ruoka-alan yrityksille -hankkeen kanssa. Nettisivut löytyvät osoitteesta: <https://www.foodclustersouthsavo.fi/>.



Nettisivuilla kerrotaan Ruokaklusterin toiminnasta, esitellään Ruokaklusterin visio ja missio, toiminnan painopisteet sekä toteuttavat hankkeet. Lisäksi kerrotaan yleisesti Etelä-Savon ruoka-alasta. Nettisivuilta löytyvät kaikki Ruokaklusterin jäsenet ja linkit ko. toimijoiden nettisivuille. Nettisivuille liitettiin Datapankki Etelä-Savon ruokaketjuista. Datapankki on Etelä-Savon ruokaklusterin hallinnoima ja KISMET-hankkeen toteuttama, avoin ruoka-alan datapankki. Kokonaisuus kohdentuu Etelä-Savon ruokaketjuun ja kokoaa tietoa alkutuotannosta kuluttajan ruokapöytään saakka. Datapankilla pyritään palvelemaan mahdollisimman kattavasti eri käyttäjäryhmiä. Tietoa voivat hyödyntää niin kunnalliset, alueelliset kuin valtakunnalliset päättäjät sekä kehittäjät ja yrittäjät. Käyttöliittymä on rakennettu Power BI datan visualisointiohjelmistoa hyödyntäen. Datapankissa on julkaistu tiedot Etelä-Savon osalta, mutta taustalla on koko Suomen ruoka-alan tiedot, joten se on laajennettavissa kattamaan myöhemmin myös muita maakuntia.

Nettisivuilta löytyy alan materiaalia, tietoa ajankohtaisista tapahtumista sekä uutisista, Ruokaklusterin uutiskirjeet sekä Ruokaklusterin asiantuntijoiden yhteystiedot. Nettisivujen kautta on myös mahdollista ottaa yhteyttä sekä lähettää Ruokaklusterin jäsenhakemuslomake.

Nettisivuilla on tiivis tietopaketti Ruokaklusterista englanniksi. Ruokaklusterin toimijat päivittävät nettisivuja ja pitävät ne ajan tasalla.

Esittelyvideo

Etelä-Savon Ruokaklusterin esittelyvideon toteutus kilpailutettiin ja tekijäksi valikoitu sama Mediakioski Oy, kuin nettisivujen tekijäksi. Valintaa puolsivat edullisin hinta ja lisäksi aiempi tuntemus Ruokaklusterista. Videon tarkoituksena oli tuoda näkyväksi Etelä-Savon elintarvikesektoria, Ruokaklusteria ja sen toimintaa. Videossa haluttiin esitellä alkutuotantoa pellolta, metsästä, järvestä, sekä jatkojalostusta ja paikallisia ruokatuotteita lautasella. Videon punaisena lankana on käsillä tehtävä työ, ruoan raaka-aineiden ja jatkojalostuksen eri vaiheet käsissä tai käsillä tehden kuvattuna. Video on nähtävissä Ruokaklusterin nettisivuilla ja sekä Ruokaklusterin YouTube -kanavalla. <https://www.youtube.com/@Etel%C3%A4-SavonRuokaklusteri>.

Videosta tehtiin kolme eri versiota. Ensimmäisessä teksti on puhuttu ja tekstitetty suomeksi, toisessa teksti on puhuttu suomeksi, mutta tekstitys englanniksi ja kolmannessa ei ole puhetta

eikä tekstitystä. Videota on mahdollista hyödyntää nettisivujen lisäksi mm. erilaisissa tapahtumissa ja messuilla.

Yhteenvetoa

Työpaketin kolme toimenpiteet saatiin toteutettua suunnitellusti. Nettisivut ja video ovat saaneet hyvää palautetta ja niiden avulla pystytään tiedottamaan ja tekemään Ruokaklusterin toimintaa näkyväksi alan toimijoille alueellisesti mutta myös kansainvälisesti. Nettisivut mahdollistavat sen, että eri toimijat saavat helpommin yhteyttä Ruokaklusterin toimijoihin ja antavat näkyvyyttä myös Ruokaklusterin jäsenille.

Etelä-Savon Ruokaklusterin kehittäminen – molempien hankkeiden yhteiset toimet

- Etelä-Savon [ruokaklusterin strategia](#) - Visio, tavoite 2027: Olemme kansallisesti ja kansainvälisesti tunnettu kestävä ruoka-alan verkosto, missio, toiminnan painopisteet 2023 – 2024
- Viestintä
- Viestintäsuunnitelma
- Hankesivut (RUOTO -hankkeella rahoitus)
- Etelä-Savon Ruokaklusterin uutiskirje, yhteensä 14kpl (6kpl/v.2023 ja 8kpl/v.2024)
- Jäsentiedote ruokaklusterin jäsenille 2 kpl
- Tiedotus ajankohtaisista asioista – jokainen toimija on tiedottanut myös omien kanavien kautta
- Vuoden 2024 lopussa hankittiin 2kpl ”Etelä-Savon Ruokaklusteri” beach flageja kaikkien Ruokaklusteri -toimijoiden käyttöön (maksajana Ekoneum ry)

1.1.2. Aikataulu

Hankkeen toiminta-aika on 1.11.2022 – 31.12.2024

1.1.3. Resurssit

Jaksolla 1.11.2022-30.6.2023 toteutui yhteensä xxx henkilötyövuotta, joka jakautui seuraavasti:

Toteutunut htv	11 22 06 23	07 012 23	01 06 24	07 12 24	Yhteensä
ProAgria	0,26				0,26
Esedu	0,08				0,08
Luke	0,14				0,14
Yhteensä	0,47				0,47

Hankehenkilöstö toimi hankkeessa osa-aikaisesti osaamisalueensa mukaisesti.

ProAgria Etelä-Savo

- Sanna Lento-Kemppi, yritysasiantuntija, hankevastaava, hankkeen suunnittelu- ja valmistelutyöt, toimenpiteiden toteuttaminen, yhteistyö muiden hankkeiden ja sidosryhmien kanssa, omalta osalta viestintämateriaalin tuottaminen ja viestintä, raportointi
- Tarja Pajari, yritysasiantuntija, yhteistyö muiden hankkeiden ja sidosryhmien kanssa, valmistelutyöhön ja toimenpiteiden toteuttamiseen osallistuminen, viestintä
- Riikka Kosonen, yritysasiantuntija, viestintä
- Pekka Häkkinen, palvelu- ja kehityspäällikkö, ProAgrian hankekoordinaattori
- Arja Leppänen, hankeasiantuntija, kilpailuttaminen, hankeseuranta, maksuhakemukset, muutoshakemukset, viestintä
- Mervi Laitinen, talouspäällikkö, hankkeen kirjanpito
- Marjo Laitinen, asiakaspalvelusihteeri, hankkeen tapahtumien järjestelyt ym. sihteerityö

Etelä-Savon Koulutus Oy

- Terttu Pulkkinen, ruokapalvelupäällikkö, Ruokaklusterin palvelumallin pilotointi yritysten kanssa, Ruokaklusterin toimintamallin kehittäminen, Ruokaklusterin jäsenmäärän kasvattaminen

Luonnonvarakeskus

- Pirjo Kivijärvi, tutkija, Luken vastuhenkilö, vastaa työpakettien 2 ja 3 toimenpiteiden valmistelusta ja toteutuksesta, hankkeen viestintä
- Hanna Muttilainen, tutkija, työpakettien 2 ja 3 toimenpiteiden valmistelu ja toteutus, hankkeen viestintä
- Merja Rautio, projektitalouden asiantuntija, hankkeen talouden seuranta, maksatusaineiston keräys ja toimitus hakijalle
- Leena Karvinen, tutkimuspalveluiden asiantuntija, hankkeen tapahtumien tiedotusten ja viestinnän valmistelu

1.1.4. Toteutuksen organisaatio

Hankkeen toteutuksessa oli kolme organisaatiota: ProAgria Etelä-Savo ry/Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus (hakija), Luonnonvarakeskus LUKE ja Etelä-Savon Koulutus Oy Esedu. Kaikkia toimenpiteitä toteutettiin yhteistyössä em. organisaatioiden kanssa. Edellä on mainittu kunkin organisaation henkilöt (ja heidän roolit), jotka ovat olleet mukana toteutuksissa.

1.1.5. Kustannukset ja rahoitus

Hankkeen kokonaisbudjetti on 164 592,24 euroa. Tuen osuus on 100 % hyväksytyistä kokonaiskustannuksista.

Kokonaisbudjetti jakautuu toteuttajille seuraavasti:

Toteuttaja	B 2022	B 2023	B 2024	Yhteensä
ProAgria Etelä-Savo ry	3 181,00	43 228,00	29 831,24	76 240,24
Etelä-Savon Koulutus Oy (Esedu)		15 500,00	15 500,00	31 000,00
Luonnonvarakeskus (Luke)		29 676,00	27 676,00	57 352,00
Yhteensä	3 181,00	88 404,00	73 007,24	164 592,24

Hankkeen koko ajanjaksolla 1.11.2022 – 31.12.2024 kustannuksia toteutui yhteensä 164 592,24 euroa, josta ProAgria Etelä-Savossa 76 240,24 euroa, Esedussa 31 000 euroa ja Lukessa 57 352 euroa.

Taulukossa hankkeen toteutuneet kustannukset

Ruokaklusterin toiminnallistaminen - RUOTO
01.11.2022 - 31.12.2024

31.1.2025

Hanke yhteensä							p. 28.11.2022	
KUSTANNUKSET	11 22 - 06 23	07 - 12 23	01 - 06 24	07 - 12 24	Lomat	Kumulat.	Budjetti	Jäljellä
Palkkauskulut	26 614.42	29 174.37	30 924.58	32 007.61	3 747.02	122 468.00	119 026.00	-3 442.00
Ostopalvelut	2 188.21	5 100.53	3 981.46	1 461.74	0.00	12 731.94	17 000.00	4 268.06
Flat rate 24 %	6 387.46	7 001.84	7 421.89	7 681.83	899.28	29 392.30	28 566.24	-826.06
KUSTANNUKSET YHTEENSÄ	35 190.09	41 276.74	42 327.93	41 151.18	4 646.30	164 592.24	164 592.24	0.00

RAHOITUS							p. 28.11.2022	
EU+valtio, tuki 100 %	11 22 - 06 23	07 - 12 23	01 - 06 24	07 - 12 24	Lomat	Kumulat.	Budjetti	Jäljellä
EU+valtio, tuki 100 %	35 190.09	41 276.74	42 327.93	41 151.18	4 646.30	164 592.24	164 592.24	0.00
RAHOITUS YHTEENSÄ	35 190.09	41 276.74	42 327.93	41 151.18	4 646.30	164 592.24	164 592.24	0.00

ProAgria Etelä-Savo							p. 28.11.2022	
KUSTANNUKSET	11 22 - 06 23	07 - 12 23	01 - 06 24	07 - 12 24	Lomat	Kumulat.	Budjetti	Jäljellä
Palkkauskulut	13 843.60	14 225.32	11 694.19	13 912.42	3 747.02	57 422.55	54 226.00	-3 196.55
Ostopalvelut	1 072.21	1 263.41	1 348.94	1 351.74	0.00	5 036.30	9 000.00	3 963.70
Flat rate 24 %	3 322.46	3 414.08	2 806.60	3 338.98	899.28	13 781.40	13 014.24	-767.16
KUSTANNUKSET YHTEENSÄ	18 238.27	18 902.81	15 849.73	18 603.14	4 646.30	76 240.25	76 240.24	-0.01

LUKE							p. 28.11.2022	
KUSTANNUKSET	01 - 06 23	07 - 12 23	01 - 06 24	07 - 12 24		Kumulat.	Budjetti	Jäljellä
Palkkauskulut	8 208.19	5 199.24	12 956.38	13 681.64		40 045.45	39 800	-245.45
Ostopalvelut	1 116.00	3 837.12	2 632.52	110.00		7 695.64	8 000	304.36
Flat rate 24 %	1 969.97	1 247.82	3 109.53	3 283.59		9 610.91	9 552	-58.91
KUSTANNUKSET YHTEENSÄ	11 294.16	10 284.18	18 698.43	17 075.23		57 352.00	57 352.00	0.00

ESEDU							p. 28.11.2022	
KUSTANNUKSET	01 - 06 23	07 - 12 23	01 - 06 24	07 - 12 24		Kumulat.	Budjetti	Jäljellä
Palkkauskulut	4 562.63	9 749.81	6 274.01	4 413.55		25 000.00	25 000.00	0.00
Ostopalvelut			0.00	0.00		0.00		0.00
Flat rate 24 %	1 095.03	2 339.95	1 505.76	1 059.25		6 000.00	6 000.00	0.00
KUSTANNUKSET YHTEENSÄ	5 657.66	12 089.76	7 779.77	5 472.80		31 000.00	31 000.00	0.00

1.1.6. Raportointi ja seuranta

Hankkeessa hyödynnettiin organisaation omaa työajanseurantaa, jossa hankkeelle tehdyt työt eriteltiin omalle kustannuspaikalleen. Loppuraportin lisäksi raportointiin puolivuositain kyseisen kauden toteutuneet toimenpiteet, kustannukset ja rahoitus suhteessa tukipäätöksellä hyväksytyyn suunnitelmaan. Indikaattorit eli seurantatiedot on koottu kerran vuodessa vuoden viimeisenä päivänä (31.12.) toteutuneen tilanteen mukaisena. Seurantatiedot on toimitettu seuraavan vuoden tammikuun loppuun mennessä.

Hankkeen toimintaa seuraamaan ja ohjaamaan perustettiin seurantaryhmä, joka toimi myös Eurooppalaisesta klusteriverkostosta tukea eteläsavolaisille ruoka-alan yrityksille – hankkeen ohjausryhmänä

Seurantaryhmän jäsenet:

Heidi Gustafsson, yrittäjä, Arctic Natural Products Oy
Anu Haapala, tutkimusjohtaja, Kestävä hyvinvointi, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
Pekka Häkkinen, ProAgria Etelä-Savo ry
Ritva Hänninen, kunnanhallituksen vpj, Juvan kunta **(pj.)**
Tuula Kokkonen, elinkeinopäällikkö, Etelä-Savon maakuntaliitto
Birgitta Partanen, toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry **(varapj.)**
Susanna Peura, hankepäällikkö, Savonlinnan hankekehitys
Mervi Ukkonen, maaseutuasiantuntija, Etelä-Savon ELY-keskus

Seurantaryhmän kokoontumiset:

1. kokous 28.8.2023
2. kokous 6.2.2024
3. kokous 28.8.2024
4. Kokous 10.2.2025

Ote seurantaryhmän kokouksen 10.2.2025 pöytäkirjasta:

5. Seurantaryhmän lausunto RUOTO -hankkeesta

Sanna Lento-Kemppi lähettää/lähetä seuranta-/ohjausryhmälle pyynnön, että ryhmän jäsenet antavat kirjallisena omat kommentit, palautteet, lausunnot hankkeesta. Näistä kootaan seurantaryhmän lausunto RUOTO -hankkeesta. Lausunnot pyydettiin toimittamaan Sannalle sähköpostilla viimeistään ma 17.2.2025.

Seurantaryhmän lausuntona RUOTO -hankkeesta on esitetty:

Molemmissa Ruokaklusteri -hankkeissa on tehty erinomaista työtä. Budjetointi ja talouden hallinta ovat onnistuneet. Vaikka tapahtumia ja muuta viestintää on ollutkin, niin viestintään kannattaisi panostaa vahvemmin tulevissa hankkeissa, jotta tietoisuus ruokaklusterista ja sen toiminnasta leviäsi laajemman yleisön ja kohderyhmän keskuuteen, myös pienempiin kuntiin tiedottamista.

Viestintää ja yhteistyötä kannattaa vahvistaa myös kuntien elinvoimatoimien kanssa. Ruokaklusteria kehittäville hankkeille olisi saatava jatkoa jossakin muodossa. Tämä kehittämistyö ei ole pikajuoksua, vaan tämä on maraton.

Hanke on toteutunut hyvin hankesuunnitelman mukaisesti. Määrälliset tavoitteet ovat toteutuneet hyvin ja osa erittäin hyvin. Hanketoiminta on ollut monipuolista ja uusia toimintatapoja on kokeiltu onnistuneesti. Erityisesti yhteistyö eri hanketoimijoiden kanssa näyttää hyvänä toimintatapana, josta on synergia etuja kaikille yhteistyötahoille. Hankkeen näkyvyys viestinnällisesti olisi voinut olla parempaa - toki sen eteen tehtiin töitä.

Tätä kautta hankkeen vaikuttavuus olisi ehkä ollut laajempaa. Klusterin toiminnan jatkuvuus tulee turvata hankkeiden päättymisen jälkeen, jotta iso työ ei valu hukkaan. Ratkaisu tähän tulisi löytyä.

1.1.7. Toteutusolelutukset ja riskit

Hanketta toteutettiin hankesuunnitelman mukaisesti ja kaikki suunnitellut toimenpiteet toteutuivat hankeajan puitteissa. Hankkeen toteuttajahenkilöt pysyivät koko hankeajan samoina yhtä lukuunottamatta – LUKE:n Pirjo Kivijärvi jäi pois syyskuussa 2023 ja tilalle tuli Hanna Muttilainen.

2 YHTEISTYÖKUMPPANIT

Ruokaklusterin toiminnallistaminen RUOTO –hankkeen yhteistyökumppanit yhteistyösopimuksella olivat: Etelä-Savon Koulutus Oy ja Luonnonvarakeskus LUKE.

Etelä-Savon Koulutus Oy

- Terttu Pulkkinen, ruokapalvelupäällikkö, Ruokaklusterin palvelumallin pilotointi yritysten kanssa, Ruokaklusterin toimintamallin kehittäminen, Ruokaklusterin jäsenmäärän kasvattaminen

Luonnonvarakeskus

- Pirjo Kivijärvi, tutkija, Luken vastuuhenkilö, vastaa työpakettien 2 ja 3 toimenpiteiden valmistelusta ja toteutuksesta, hankkeen viestintä

- Hanna Muttilainen, tutkija, työpakettien 2 ja 3 toimenpiteiden valmistelu ja toteutus, hankkeen viestintä

- Merja Rautio, projektitalouden asiantuntija, hankkeen talouden seuranta, maksatusaineiston keräys ja toimitus hakijalle

- Leena Karvinen, tutkimuspalveluiden asiantuntija, hankkeen tapahtumien tiedotusten ja viestinnän valmistelu

Yhteistyötä on tehty eri hankkeiden ja toimijoiden kanssa (mm. tapahtumien toteutus yhteistyöllä, tilaisuuksiin osallistuminen)

- MURU Ilmastoviisas ja muutosjoustava ruokajärjestelmä pelloilta kuluttajalle -hanke
- Artesaaniruoka pienten elintarvikeyritysten kilpailukyvyyn vahvistajana –hanke
- Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa -hanke
- Saimaa lautasella –hanke
- European Region of Gastronomy Saimaa Management –hanke Taste Saimaa
- Pelloilta pöytään näkyväksi -hanke
- KISMET –hanke
- Lisäarvoa järvikalajalosteista - hanke
- Eurooppalaisesta klusteriverkostosta tukea eteläsavolaisille ruoka-alan yrityksille -hanke
- D.O.Saimaa ja Saimaa Academy of Gastronomy – Network development and learning -hanke

- KasvuEsedu Oy

2. TULOKSET JA VAIKUTUKSET

Hankkeen tavoitteena oli Etelä-Savon ruokaklusterin toimintojen ja palvelujen kehittäminen sekä niiden vakiinnuttaminen. Hankkeen toimenpiteillä kehitettiin koko ruokaketjun toimijoiden välistä yhteistyötä, yhteistyön muotoja, verkostoitumista sekä vahvistettiin osaamista ja lisättiin näkyvyyttä. Pilotoiduista toimintamalleista saatiin hyviä kokemuksia ja näitä toimintamalleja on hyödynnetty edelleen toimijaorganisaatioiden muissa hankkeissa.

Ideasta innovaatioiksi –toimintamallien pilotoinnit (“Rohkeutta ruokainnovaatioihin” –tapahtumat 2kpl ja “Lihajalosteita Artesaaniruokakriteerein” -työpaja) onnistuivat kaikki hyvin. Nämä pilotoinnit olivat käytännönläheisiä, konkreettisia, jossa työskenneltiin, opeteltiin ja opittiin yhdessä. Kahdessa jälkimmäisessä (“liha” ja “kuore”) oli tehty selvä rajaus teemaan, jolloin myös kohderyhmä on rajatumpi, mutta päästään asiassa syvemmälle. Kouluttajilla oli suuri rooli näiden pilotointien onnistumisessa - että on annettavaa ryhmälle, mutta toisaalta ei tee itsestä muita parempaa. Myös kouluttajan heittäytyminen, itsensä likoon laittaminen nostattaa työpajan hengen ja tunnelman “oikealle tasolle” ja tällöin myös jokainen osallistuja “tarjoaa parastaan” ryhmälle ja kaikki oppii toisiltaan.

Hankkeiden ja toimijoiden välinen yhteistyö tapahtumien toteutuksessa tuotti paremman lopputuloksen näissä kaikissa kolmessa pilotoinnissa – jaettiin kustannuksia, osaamista ja resursseja oli enemmän käytössä, eri henkilöiden eri verkostojen kautta saatiin osallistujia mukaan laajemmin.

Ideasta innovaatioiksi –toimintamallien pilotoinnit kannustavat ruoka-alan kehittäjiä hyödyntämään näitä onnistuneita kokemuksia tulevien tapahtumien, toiminnan suunnitteluissa.

Yhteinen ruokapöytä – toimintamallia pilotoitiin neljän erilaisen tapahtuman kautta. Muutamia keskeisiä onnistumisia tämän toimintamallin pilotoinnissa olivat, että kaikissa tapahtumissa oltiin tavalla tai toisella ruoan tuotannon, alkuperän “äärellä”, ruokatarjoilut “istuivat” todella hyvin kunkin tapahtuman teemaan.

“Potunnosto - pottutasting” -tapahtuma oli pääasiallisesti avoin kuluttajatapahtuma ja perunasta puhuttiin paljon. Paikallisen ruoan näkyvyyden lisäämiseksi kuluttajatapahtumat toimivat hyvin ja jos vielä saadaan media mukaan näihin (tästä tapahtumasta oli juttu Länsi-Savossa ja Aromi - lehdessä). Vaikuttavuutta tästä tapatumasta tuli mm., kun perunanviljelijä sanoi, että aikoo järjestää jotain vastaavanlaista kuluttajatapahtumaa omalla tilallaan.

Yhteinen ruokapöytä -keskustelufoorumi sopisi jatkossa käytettäväksi esim. Jos Ruokaklusteri tekee ns. Kuntakierroksia, jossa saman pöydän äärellä olisi päättäjiä, ruoantuottajia, ruoka-alan yrityksiä ja ruoka-alan toimijoita/kehittäjiä.

Opintomatkan tuloksina voidaan todeta, että kahden päivän aikana 11 erilaista kohdetta avasi silmiä ja opetti paljon, miten yritys voi menestyä, miten innovaatioista on kehittynyt kannattavaa liiketoimintaa, miten yritys voi profiloitua paikallisruokatuotteisiin ym. (Opintomatka erillinen raportti)

Lisäksi yrittäjät/osallistujat kävivät paljon keskusteluja keskenään opintomatkan aikana, vaihtoivat ajatuksia, verkostoituivat – opintomatkvoja pidetään parhaimpina tapoina oppia, oivaltaa ja nähdä uusia asioita tai uusista näkökulmista.

Nettisivut ja video lisänneet Ruokaklusterille näkyvyyttä ja ylipäättään, että Etelä-Savon Ruokaklusteri on olemassa ja toimii ”konkretisoituu” mm. nettisivujen kautta. Kotisivut paras ”myyntikanava” (somekanavien lisäksi) kertomaan ruokaklusterin sisällöstä, toiminnasta, yrityksistä, uutisista ja tapahtumista. Omat kotisivut ovat myös omassa hallinnassa ja niitä voi kehittää omien tarpeiden mukaan toisin kuin ulkopuolisia some-kanavia, joissa voi tapahtua myös yhtäkkiä muutoksia. Rekisteröityminen Euroopan klusteriverkosto-alustalle (ECCP, European Cluster Collaboration Platform) myös edellyttää, että ruokaklusterilla on omat kaksikieliset (suomi ja englanti) kotisivut.

Ruoka-alan yhteistyö ja verkostoituminen vahvistuivat tämän hankkeen myötä. Tavoitteena oli, että muita toimijoita olisi mukana 15 kpl ja tässä toteutuma oli melkein kaksinkertainen (28kpl). Yhteistyötä tehtiin mm. tapahtumien järjestämisessä, jolloin yhdistettiin kunkin toimijan resursseja, saatiin enemmän aikaa ja parempi lopputulos, tehokkaammalla rahan käytöllä. Erityisesti ideasta innovaatioksi –pilotoinnit olivat myös hyviä verkostoitumistapahtumia, samoin opintomatkalla yrittäjät hyvinkin verkostoituvat keskenään. Näiden kahden Ruokaklusteri – hankkeen toimijat ovat myös vahvistaneet keskinäistä yhteistyötä ja oppineet paremmin tuntemaan toisiaan, kun ovat järjestäneet yhdessä tapahtumia, pitäneet yhteistyöpalavereita (mm. 3vkon välein ”ajankohtaiset asiat”), julkaisseet yhteistä viestintää ym. Esedun Leevi -tuotekehitystilat ovat tulleet tutuksi aika isolle joukolle alueen yrittäjiä ja Leevi -tuotekehitystilojen käyttöön onkin ohjattu useampia yrittäjiä RUOTO -hankkeen aikana.

3. ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

Etelä-Savon Ruokaklusteri on nyt päässyt ”aluille”, toimintamalleja, yhteistyötä ja verkostoitumista on harjoiteltu. Näillä hankkeilla ei kuitenkaan vielä on tullut valmista.

Yrittäjiltä ja sidosryhmiltä tuli eri tilanteissa, tapahtumissa ja keskusteluissa palautetta ja kysymyksiä liittyen Ruokaklusteriin. Ruokaklusterista ei ollut tietoa, Ruokaklusteria ei tunnettu. Jatkotoimenpiteenä olisi tarpeen viestintähanke, jossa mm. ”lanseerattaisiin” Etelä-Savon Ruokaklusteri keskeisille sidosryhmille, koko ruokaketjun yrityksille ja toimijoille. Myös Ruokaklusterin sisäinen viestintä kaipaa kehittämistoimia. Näihin viestinnän toimenpiteisiin kuuluu myös mm. toimintatapojen luominen (ruokaklusterin organisoituminen ja johtaminen), miten verkostoitumista vahvistetaan.

Etelä-Savon Ruokaklusterin ”Management” on vielä hyvin keskeneräinen. Ruokaklusterin toimintamalleista, toimintamuodoista ja ylipäättään jatkosta on käyty keskustelua viiden organisaation (RUOTO –hanke ja Eurooppalaisesta klusteriverkosta tukea eteläsavolaisille ruoka-alan yrityksille –hanke) kesken. Tällä hetkellä on työn alla ns. ”johdetun verkoston” sopimukset, joilla nämä viisi organisaatiota sitoutuvat Etelä-Savon Ruokaklusterin ”jatsoon” minimitoimilla. Ruokaklusterin verkoston johtaminen, johtamismalli, organisoituminen, päätöksenteko, oikeustoimikelpoisuus? (mikä status) ym. - näihin tarvitaan aika pian

kehittämistoimia ja kehittämiseen resursseja, ettei Ruokaklusterin toiminta "kuihdu" heti alkuunsa.

Etelä-Savon Ruokaklusterin pronssitason auditoinnin palautteet, kehittämiskohteet, huomiot luetaan vielä tarkkaan läpi ja hyödynnetään niitä Ruokaklusterin kehitystyössä.

Jatkossa pitäisi myös pohtia miten roolit/työnjako tulevaisuudessa toimisi parhaiten Ekoneum ry ja Etelä-Savon Ruokaklusterin välillä (mm. ei tehdä päällekkäistä, tarvittaessa yhdistetään tekemisiä/resursseja)

Pohdittavaksi myös pitäisikö Etelä-Savon Ruokaklusteri ollakin esim. Ruokaklusteri Saimaa (Savot ja Karjalat yhdistettynä).

Tähän perusteluna/taustalla on mm.

- miten loistava verkostoyhteistyö ERG Saimaa jatkuu tulevaisuudessa
- kuka ylläpitää jatkossa tastesaimaa.fi -sivustoja, karttaa ym.

4. PÄIVÄYS JA ALLEKIRJOITTAJAT

15.4.2025 Mikkelissä

Sanna Lento-Kemppi

ProAgria Etelä-Savo ry / Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus