



LÄHITUOTTEILLA MAKUA LAUTASELLE



Toteuttajat

Hallinnoija: Savonia-amk

Osatoteuttajat: Sakky, Pro Agria/MKN, Paok

Sidosryhmät: MTK, Savon Keittiömestarit

Toteutusaika

Tammikuu 2024- joulukuu 2025

Kohderyhmä

pk-yritykset, tuottajat ja tukut, koko ruokaketju

Rahoitus ja budejtti

Maaseuturahaston haku 2023

Yleishyödyllinen kehittämishanke

Omarahoitusosuus 17%

Flat rate 40%

n. 500 000-600 000€

Tausta ja tarve



Haluamme parantaa paikallisen ruuan saatavuutta ammattikeittiöille, edistää paikallisen ruuan menekkiä ja auttaa pohjoissavolaisia ruoka-alan toimijoita verkostoitumaan paremmin. Haluamme auttaa ravintoloiden tarpeiden ja tuottajien tuottamien tuotteiden kohtauttamisessa ja tuotteiden saamisessa helpommin ammattilaisten käyttöön. Haluamme myös tukea tuottajien kykyä kehittää ravintola-alan tarpeita ja arvoja paremmin vastaavia tuotteita ja elintarvikkeita.

Tavoitteet

- Koko ruokaketjun yhteistyön vahvistaminen
- Lähituotteiden käytön lisääminen ammattikeittiöissä
- Lähituotteiden jatkojalostuksen kehittäminen ammattikeittiöiden tarpeita vastaaviksi



- Saada paikallisesti tuotettu ruoka paremmin näkyville ja saataville paikallisissa tukuissa, ravintoloissa ja päivittäistavarakaupoissa.
- Saada lähiruuan kysyntä ja tarjonta vastaamaan paremmin



- Parannetaan lähituotteiden saatavuutta ja logistiikkaa
- Tehdään selvitys REKO -toiminnan tueksi itsepalvelukonteista ja digitaalisista myyntikanavista
- Selvitetään digikartan mahdollisuutta paikantaa paikalliset tuottajat ja ostokanavat



- Saada näkyvyyttä hankkeen toimenpiteille, paikallisille tuottajille ja ruoka-alan toimijoille Pohjois-Savossa, ja valtakunnallisesti uusien ratkaisuiden, kokeiluiden, ja pilotointien ansioista.
- Yritysten ymmärryksen lisääminen oman toiminnan vastuullisuudesta ja kestävydestä.



Toimenpiteet

TP1 Ruokaketjun verkostoituminen ja innovaatiot

- Lähituotteiden tunnettuuden/ käytön lisääminen ammattikeittiöissä
- Verkostoitumistilaisuudet ja virtuaaliset makumatkat
- Kuopio -menu reseptikilpailu

TP2 Lähiruuan saatavuuden parantaminen digitalisaation avulla

- Selvitys itsepalvelukonteista ja digimyyntikanavista + digikartta
- Terminaalituotemallin pilotointi
-

TP3 Lähiruoka tuotteiden menekin edistämistä

- Tuotekehitystyöpajat jatkojalosteista
- Menekin edistämistutkimusta ruokakaupoissa
- Lähiruoka pop upit ja shop in shopit
- Opintomatkat edelläkävijä yrityksiin (kaupat, tukut jne.)
- Tarinallistamistyöpajoja myynnin tueksi
- Lahjakorit/Kuopio -ruokalahjakilpailu

TP4 Viestintä

- Monikanavaista viestintää lähiruuasta

TP 5 Vastuullisuus ja kestävyys lähiruokaketjussa .

- Lisätään ymmärrystä oman toiminnan vastuullisuudesta ja kestävyydestä mm. työpajojen ja tietoiskujen avulla

Tulokset

- Koko ruokaketjun verkostoitumistapahtumaan ja virtuaalisiin makumatkoihin syntyy vakiintunut konsepti
- Kuopio/ Pohjois-Savo -menu pohjoissavolaisten ravintoloiden käyttöön
- Taste Savo ja Agri&Food Cluster-verkoston vahvistuminen
- Selvitys itsepalvelukonteista ja digitaalisista myyntikanavista
- Digitaalisen kartan avulla hahmotetaan paremmin paikallisen ruuan ostokanavat
- Lähituotteet palvelevat paremmin ammattikeittiöiden tarpeita
- Ammattikeittiöt/ kuluttajat löytävät lähituotteet helpommin ja sitä on tarjolla enemmän
- Ymmärrys vastuullisuuden laajasta merkityksestä sekä vaikuttavuudesta lisääntyy alueen ruokaketjun toimijoilla.
- Yrityksillä on uutta tietoa sekä uusia työkaluja kehittää omaa toimintaa vastuullisemmaksi
- Parhaat menekin edistämiskäytännöt tuodaan Pohjois-Savon alueella.
- Lehtijuttuja, artikkeleita ja blogeja julkaistu hankkeen toimenpiteistä ja tuloksista



Tarjoamme yrityksille

- Mahdollisuuden näkyvyyteen tapahtumissa, alueellisissa verkostoissa ja medioissa
- Verkostoitumista alueellisesti koko ruokaketjun kesken
- Uusia työkaluja ja ideoita omien vastuullisten toimintojen kehittämiseen.
- Tuotekehitystä asiakkaiden tarpeisiin yhdessä ruokaketjun toimijoiden kanssa.
- Työkaluja ja vinkkejä viestintään sekä oman toiminnan tarinallistamiseen
- Paikallisten raaka-aineiden löytämistä omien tuotteiden tuotteen tuotekehitykseen ja tuottamiseen
- Tilaisuuksia ammattikeittiöiden ja yrittäjien kohtaamiseen
- Benchmarkausmatkoja edelläkävijäyrityksiin
- Uusien myyntikanavien löytäminen (lähituotteet)
- Pop up-tapahtumia mm. kaupoissa, tukuissa, ravintoloissa jne.
- Uusia menuita ja alueellisia ruokatuotteita ruokapalveluille



Osallistumismaksu: alle 200 000€ liikevaihdolla 200e +alv/vuosi (hankeen kesto 2 vuotta).
Jos liikevaihtosi on yli 200 000€ niin osallistumismaksu neuvotellaan erikseen.

YHTEYSTIEDOT

Savonia-ammattikorkeakoulu Oy

Hannaleena Uhlbäck-Ropponen

p. 044 785 5580, hannaleena.uhlback-ropponen@savonia.fi

Savon ammattiopisto

Anu Arolaakso

p. 044 785 4048, anu.arolaakso@sakky.fi

Pro Agria/ Maa-ja kotitalousnaiset

Marja Niskanen

p. 0400 905 782, marja.niskanen@proagria.fi

Palvelualan Opisto Kuopio

Hanni-Mari Larronmaa

p. 050 5725461, hanni-mari.larronmaa@paok.fi

