



Euroopan unionin
osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027 EU:n alue- ja rakennepolitiikan ohjelma

Oikeudenmukaisen siirtymän rahasto (JTF)



Valintaesitys

9.11.2023 Dnro: EURA 2021/900535/09
02 01 01/2023/ESAVO

Hankkeen perustiedot

Hankkeen julkinen nimi
D.O.Saimaa ja Saimaa Academy of Gastronomy – Network development and learning

Hakijan virallinen nimi
Helsingin Yliopisto

Hakemusnumero
900535

Saapumispäivämäärä
06.11.2023

Alkamispäivämäärä
01.11.2023

Päätymispäivämäärä
30.04.2026

Viranomainen
Etelä-Savon maakuntaliitto

Kokouksen päivämäärä

Hakuilmoitus
Uudistuva ja osaava Suomi ohjelman 2021-2027
kevään 2023 JTF haku

Hakuilmoituksen tunnus
ESALII-007

Käsittelijä
Jyrki Martti Tapio Kuva

Toimintalinja
7 Oikeudenmukaisen siirtymän Suomi

Erytystavoite
7.1. Turpeesta luopumisen alueellisesti oikeudenmukainen siirtymä

Tukimuoto
Alueellinen kehittämistuki: kehittämishanke

Hanke toteutetaan: Ryhmähankkeena, johon kuuluu tämän päähankkeen lisäksi muiden toteuttajien osahankkeita

Ryhmähanketunnus: R-00871

Ryhmähankkeen muut toteuttajat

Toteuttajan nimi	Toteuttajatyyppi	Y-tunnus
Helsingin Yliopisto	Osahankkeen toteuttaja	0313471-7
Mikkelin Seudun Matkailupalvelu ry	Osahankkeen toteuttaja	0805487-1

Perustelee, miksi hanke toteutetaan ryhmähankkeena

Tässä ryhmähankkeessa on mukana Helsingin yliopisto (kaksi erillistä yksikköä: Ruralia-instituutti ja Kansalliskirjasto) ja Mikkelin seudun matkailupalvelu ry (MSM ry). Tämä yhdistelmä mahdollistaa TKI-toiminnan viemisen yritystasolle. Lisäksi kunkin osahankkeen toteuttajan osaaminen tukee kokonaisuuden toteuttamista: MSM ry:llä on ruokamatkailun kehittämisen ja markkinoinnin osaaminen; HY Ruralia-instituutilla on tutkimustietoa kestävästä ruokajärjestelmästä, kestävästä matkailusta ja valmiuksia ruokamatkailun tutkimukseen ja sen käytäntöön viemiseen; Kansalliskirjasto on kulttuuriperinnön tietolähde, jota on toistaiseksi vähän hyödynnetty ruokamatkailun tuotteistamisessa faktapohjaisten tarinoiden toteutuksessa yrityksille.

Kuvaus hankkeen sisällöstä

Ruokamatkailu yhdistää kaksi aluetaloudellisesti merkittävää Etelä-Savon toimialaa, ruoan ja matkailun. Etelä-Savon alueen ruokamatkailu on tunnustettu valtakunnallisesti edelläkävijäksi, korkeatasoiseksi ja innovatiiviseksi. Yhtenä näkyvänä tekijänä on ollut Suomen ensimmäinen alkuperämerkki, D.O. Saimaa, joka on saavuttanut vahvan jalansijan Etelä-Savon / Saimaan alueen ruokamatkailussa. Ruokamatkailun kärkialueena pysyminen edellyttää kuitenkin jatkuvaa panostamista elämyksellisten ja kestävien ruokamatkailutuotteiden kehittämiseksi tutkimustietoa hyödyntäen ja markkinoille saattamiseksi. Ruokamatkailualalla olevia yrityksiä (tuottajat, jatkojalostajat ravintola- / matkailuyrityksiä) haastavat mm. osaavan työvoiman saatavuus, paikallisten raaka-aineiden ja ”pellolta pöytään” -ketjun toimivuus sekä matkailijoilta ja yhteiskunnasta tulevaan vastuullisuusvaatimukseen vastaaminen.

Ruokamatkailutoimialan kasvun ja korkeatasoisuuden ylläpitämisen uhkana on maaseudun murros ja sitä seuraava osaavan ja riittävän työvoiman saaminen. Haettava hanke tarjoaa Saimaa Academy of Gastronomyssa kansainvälisen tason oppimismahdollisuuksia ruokamatkailualan toimijoille sekä korvaavia työpaikkoja maaseudun poistuvien elinkeinojen tilalle. Lisäksi D.O.Saimaa alkuperämerkin säilyttämiseksi ja vahvistamiseksi tarvitaan joustava ja aikataulussa pysyvä hakuprosessi. D.O. Saimaa alkuperämerkkiä hakevat tuottajat ja jatkojalostajat. Ravintola- / matkailuyritykset voivat hakeutua D.O. Saimaa WeSupport -verkostoon. Näiden molempien verkostojen kehittäminen luo edellytyksiä mm. uusien kumppanuuksien syntymiselle ja paikallisten raaka-aineiden lisääntyvälle käytölle, joka edistää samalla kestävien ruokajärjestelmien syntymistä alueelle ja siten myös ruokamatkailualan kestävyttä.

Hankkeen tavoitteena on nostaa kestävästi ruokamatkailua Saimaan alueen matkailun tärkeimmäksi vetovoimatekijäksi. Tavoite saavutetaan D.O.Saimaan verkostoa kehittämällä ja matkailuun kytkemisen sekä SAG:n verkostomaisen oppimisen kautta tulevan osaamisen nousun ja tutkimuksen avulla. Koko ruokamatkailusektorin kasvu ja vetovoimaisuus vahvistaa Etelä-Savon elinvoimaisuutta ja edistää työllisyyttä. Hankkeen toimenpiteet ovat jaettu kolmeen työpakettiin, joista yhdessä muodostuu tutkimuksen, oppimisen ja kehittämisen & innovoinnin kokonaisuus:

TYÖPAKETTI 1 KEHITTÄMINEN & INNOVOINTI: Saimaan kestävien ruokamatkailuelämysten tuotteistus, markkinointi ja myynnin edistäminen – Development by learning (btoc)

TYÖPAKETTI 2 OPPIMINEN: Yrityslähtöisen, kansainvälisen tason oppimisympäristön rakentaminen, pilotointi, brändäys ja tunnettuuden edistäminen - Saimaa Academy of Gastronomy

TYÖPAKETTI 3 TUTKIMUS: Tutkimustiedon tuottaminen Saimaan kestävästä ruokamatkailun kehittämisen tueksi

Hankkeen tuloksena ruokamatkailutoimialalla toimivien yritysten toiminta on vahvistunut uusien kestävien, asiakaslähtöisten ja elämyksellisten ruokamatkailutuotteiden kehittämisen ja markkinoille saattamisen myötä. Hankkeen tuloksena ruokamatkailualalla toimivien yritysten innovointi- ja kasvunvalmiuksia ovat parantuneet ja TKI-toiminta on lisääntynyt. Konkreettisina tuloksina ovat kestävät, elämykselliset ruokamatkailutuotteet, D.O.Saimaan verkoston laajentuminen, tuotteiden kysynnän kasvu ja huippuruokamatkailuosaaminen.

Haettavan hankkeen toiminnot tukevat aluetaloutta vahvistamalla matkailun houkuttelevuutta maakunnassa ja yhdistämällä entistä vahvemmin kaksi maakunnan tärkeää toimialaa: matkailu ja ruoka. Paikallisten raaka-aineiden ja tuotteiden käyttö matkailussa edistää kestävästä kehitystä kaikkien sen ulottuvuuksien osalta.

Hankkeen toimenpiteet

TYÖPAKETTI 1 KEHITTÄMINEN & INNOVOINTI: Saimaan kestävien ruokamatkailuelämysten tuotteistus, markkinointi ja myynnin edistäminen – Development by learning (btoc)

Perustelut: Hanke mahdollistaa oppimisen, tutkimuksen ja kehittämisen yhdistämisen ruokamatkailuelämysten tuotteistamisessa. Hankkeessa luodaan uusia ruokamatkailutuotteita, joka hyödyttää Etelä-Savon matkailuyrittäjiä ja paikallisen ruuan tuotannossa tai jatkojalostuksessa toimivia yrittäjiä osana ruokamatkailun kokonaisuutta. Vastuullisesti kehitetyn ruokamatkailun kasvaminen vahvistaa ja monipuolistaa maakunnan elinkeinoja ja edistää vihreää siirtymää. Tuotekehityksessä ja markkinoinnissa hyödynnetään oppimisen kautta tullutta osaamista (TP2) ja tutkimusta (TP3). Toimenpiteillä tuetaan myös alkuperää ja hyvää gastronomista laatua todentavan merkintäjärjestelmän, D.O.Saimaan, kehittymistä ja tunnettuuden lisääntymistä lisäten siten myös ko. tuotteiden kysyntää.

Hankkeessa toteutetut uudet, vastuullisella tavalla rakennetut ruokamatkailuelämykset tulee saada matkailijoiden, vapaa-ajan asukkaiden ja paikallisten asukkaiden tietoisuuteen. Hanke toteuttaa ruokamatkailun markkinointia monikanavaisesti sekä kotimaassa että myös kansainvälisillä markkinoilla yhteistyössä matkailun markkinointihankkeiden kanssa. Toimenpiteet palvelevat myös European Region of Gastronomy juhluvuoden 2024 toteutusta.

Toimenpiteet:

- 1.1 Asiakaslähtöisten, kestäväen kehityksen ja sesongin mukaisten ruokamatkailuelämysten tuotteistaminen yritysverkostoissa – uusien tuotteiden/palveluiden testaus ja jatkokehittäminen. Esimerkkejä: kokkikoulut, tilavierailut, kalastukseen ja marjastukseen sekä ruokakulttuuriin ja alueen historiaan liittyvät ruokaelämykset, joissa asiakas pääsee osallistumaan ja oppimaan. Ruokatuotteiden osalta lasketaan hiilijalanjälki.
- 1.2 Matkailijoille suunnattujen ruokamatkailuelämysten ja –tuotteiden koemarkkinointi ja myynnin edistäminen.
- 1.3 D.O.Saimaan brändin kehittäminen, tunnettuuden edistäminen ja tuotteiden saatavuuden parantaminen. Brändin kehittämistä tehdään tuottamalla sitä tukevaa sisältöaineistoa (D.O.Saimaa tuotteiden kestävyystarinat) ja markkinointimateriaalia (D.O.Saimaa labelit ja pakkaukset). Tunnettuutta edistetään näkymällä ruokaan liittyvissä tapahtumissa ja mahdollistamalla verkostoituminen (D.O. Saimaa Support brändien tunnettuuden edistäminen) esim. alueelliset ja valtakunnalliset ruokatahtumat ja kilpailut Local Food Gift / ERG. Tuotteiden saatavuutta parannetaan edistämällä erilaisia jakelukanavia, esim. yrityslihtöisten pop-up myymälöiden perustaminen ja shop-in-shopien saaminen Saimaan alueella (2024 ERG) ja pääkaupunkiseudulla. Selvitetään yhteistyön mahdollisuuksia jo olemassa olevien tukkujen kanssa.
- 1.4 D.O.Saimaa -verkostojen kehittäminen – D.O.Saimaa Network
 - D.O. Saimaa alkuperämerkkiyritysten ja Support –verkon kasvattaminen ja kehittäminen: Merkin käytön tehostaminen ja ohjeistus (esim etiketit) esim. brändikäsikirja; alkuperämerkin laajentuminen koko Saimaan alueelle; D.O. Saimaa verkostotapaaminen vuosittain (mallin rakentaminen, toteuttaminen ja vakiinnuttaminen hankkeen aikana)
 - Kotimaisten yhteistyöverkostojen kartoittaminen ja yhteistyön aloittaminen/syventäminen mm. muut alkuperämerkit esim. Parasta Pirkanmaalta
 - SAG (Saimaa Academy of Gastronomy) yhteistyö koulutuksen pilotoinnissa ja koulutuskonseptoinnin kehittämisessä D.O. Saimaa yritysten kanssa
- 1.5 D.O.Saimaan hakuprosessin hallinnointi ja kehittäminen
 - hakemusten hallinnointi: hakemusten vastaanotto, käsittely
 - hyväksymisprosessin koordinointi: arviointikäytien sopiminen, päätöksen koordinointi eteenpäin yrityksille / Etelä-Savon maakuntaliittoon (laskutuksen hoitaa liitto)
 - arviointiraadin kouluttaminen: koulutustilaisuuden järjestäminen kerran vuodessa esim. eläinlääkärin luento eri eläinten hyvinvointitekijöistä; arviointiraadin jäsenten vaihtuvuuden koordinointi

TP1 Toteuttajat: Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti ja Mikkelin seudun Matkailupalvelu ry

TYÖPAKETTI 2 OPPIMINEN: Yrityslähtöisen, kansainvälisen tason oppimisympäristön rakentaminen, pilotointi, brändäys ja tunnettuuden edistäminen - Saimaa Academy of Gastronomy (SAG)

Perustelut: Korkeatasoisena ruokamatkailukohteena pysyminen ja huippualueeksi eteneminen edellyttää vahvaa osaamis pohjaa ruokamatkailusektorilla työskenteleviltä. Toimialalla tarvitaan lyhytkestoista täsmäkoulutusta ruokamatkailun tärkeistä teemoista, jotka ovat raaka-aineet / ruokatuotteet, ruokakulttuuri ja elämyksellisyys. Vastuullisuus on läpileikkaavana teemana. Tarjoamalla korkeatasoisia oppimismahdollisuuksia alalle voidaan erottua matkailualueena kuin myös luoda uutta vetoa työvoimapolusta kärsivälle matkailu- ja ruoantuotantoalalle. Ruokamatkailun huippukurssien tavoitteena on nostaa alan arvostusta, kehittää alalla työskentelevien osaamista, lisätä osaavan työvoiman saatavuutta sekä pitkällä aikavälillä lisätä ruokamatkailutuotteiden tarjontaa. Kurssit soveltuvat ruokamatkailualalla työskenteleville ja alalle aikoville. SAG nostaa Saimaan ruokamatkailun uudelle kansainväliselle tasolle. SAG:n tarkoitus, toiminta ja tulokset tulee

saada kaikkien sidosryhmien tietoisuuteen. Tarvitaan aktiivista ja monikanavaista viestintää ja pitkäjänteistä tunnettuuden rakentamista. SAG -brändi rakentuu laadukkaista oppimis- ja kehittämissisällöistä ja se tukee Lake Saimaan brändiä.

Toimenpiteet:

2.1 Kansallisen ja kansainvälisen yritys- ja yhteistyöverkoston rakentaminen oppimisympäristön osaksi.

Toimenpiteessä rakennetaan oppimisympäristö, joka koostuu alueen yritysverkostosta ja muista yhteistyötahoista (ml. kansainväliset asiantuntijat). Yhteistyön rakentamiseen liittyy vierailuja kotimaassa ja ulkomailla. Ruokamatkailuyrityksien oppimistarpeita kartoitetaan ja kurssien suunnittelussa käydään vuoropuhelua yrityskehityksen kanssa.

2.2 Yrityksille suunnattujen pilotointikurssien suunnittelu, toteutus ja kehittäminen - Learning (BtoB). Kurssit suunnitellaan ja toteutetaan. Osallistujilta kerätään palautteita. Koko TP 2:n kokemuksien ja palautteen perusteella laaditaan malli ja jatkokehityssuunnitelma miten toiminta saadaan pysyväisluontoiseksi.

- Pilotointikurssien suunnittelu (vuosikello): suunnitellaan toimialalle ja sesongit huomioiden sopiva kurssien vuosikello (kurssivalikoima kevät- ja syyskaudella, kesto, ajankohta)

- Jatkuvan oppimisen sisältöjen suunnittelu eri kohderyhmille teemoissa 1) raaka-aineiden ja elintarvikkeiden syväntunteminen, 2) ruokakulttuuri ja 3) ruokamatkailuelämykset. Asiantuntijoiden eli kouluttajien sopiminen D.O.Saimaa tuottajista, jalostajista ja matkailuyrityksistä sekä kansallisista ja kansainvälisistä asiantuntijoista.

- Pilotointikurssien toteutus: teemoittain toteutetaan 6-12 kurssia hankkeen aikana. Oppimistapahtumassa voidaan myös yhdistellä edellä mainittua kolmea teemaa.

- Palautteen kerääminen, raportointi ja jatkokehityssuunnitelma ml. pysyvä toiminta- ja rahoitusmalli

2.3 Saimaa Academy of Gastronomy -oppimisympäristön tunnettuuden edistäminen ja brändin rakentaminen. Toimenpiteessä aloitetaan brändin rakentaminen, laaditaan markkinointimateriaalia, tehdään markkinointia ja viestintää (sisältää tiedotus- ja suhdetoiminnan) tunnettuuden lisäämiseksi. (Ruralia)

Toteuttajat: Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Mikkelin seudun Matkailupalvelu ry

TYÖPAKETTI 3 TUTKIMUS: Tiedon tuottaminen Saimaan kestävän ruokamatkailun kehittämisen tueksi

3.1 Tietoa Saimaan / Etelä-Savon ruokamatkailijoista

Perustelut: Suomen ruokamatkailustrategian mukaan asiakaslähtöisyyden tavoitteena on, että tuotteen kehittämisessä huomioidaan asiakkaat ja heidän tarpeet. Matkailijoihin liittyvää tietoa tarvitaan, jotta pystytään suunnittelemaan ja toteuttamaan ruokamatkailutuotteita ja -palveluita, jotka täyttävät asiakkaiden tarpeet ja mahdollistavat elämyksen. Tällä hetkellä ei riittävästi tiedetä Saimaan / Etelä-Savon ruokamatkailijoista kohderyhmänä. Saimaan ruokamatkailun työntö- ja vetovoimatekijöiden tunnistamiseksi tarvitaan tutkimusta mm. ruokamatkailijoiden (kotimaiset ja kv-matkailijat) motiiveista tulla alueelle sekä tekijöistä, jotka houkuttelevat Saimaan alueen ruokamatkailussa?

Toimenpiteet: Matkailijatutkimus toteutetaan kyselynä kuluttajaneejeja hyödyntäen. Tutkittavina kohderyhminä ovat suomalaiset ja Saimaan alueelle tärkeän kohdemaan matkailijat (esimerkiksi Ranska, Italia, UK, USA).

Toteuttaja: Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti

3.2 Ruokakulttuurin tietopakettien tuottaminen ruokamatkailun tuotteistamiseen ja oppimisen tueksi

Perustelut: Ruokakulttuuri tarkoittaa ruoan tuottamiseen ja kuluttamiseen liittyviä tapoja, uskomuksia ja asenteita. Alueen tai kohteen ruokakulttuuri ja ruokaan laajasti liittyvä kulttuuriperintö muodostavat pohjan ruokamatkailulle. Ruokamatkailussa matkailija pääsee ruoan kautta ikään kuin yhteyteen alueen kulttuuriin. Lisäksi alueeseen tai paikkaan liittyvä kulttuuri tarjoaa runsaasti aineksia tuotteistamiseen. Kulttuurin hyödyntäminen kestävästi ja aidosti edellyttää alueen ruokakulttuurin ja kulttuurin tuntemista.

Toimenpiteet: Koostetaan eri tietolähteitä hyödyntäen teemallisia tietopaketteja ruokakulttuurista ja ruokaan liittyvästä kulttuuriperinnöstä. Teemalliset tietopakettit keskittyvät ruokakulttuurin ja kulttuuriperinnön moninaisuuden ymmärtämiseen ja alueen erityispiirteiden tunnetuksi tekemiseen. Tiedon koostamisessa hyödynnetään kansalliskirjaston kokoelmia. Kansalliskirjaston kokoelmat mahdollistavat suomalaisen ja saimaalaisen kulttuuriperintöön liittyvän tietouden koostamisen ruokamatkailutoimialaa palveleviksi kokonaisuuksiksi. Koostetaan teemallisia aineistokokonaisuuksia ns. linkkipankkeihin/muut avoimet ympäristöt. Yritykset voivat hyödyntää tietoa ruokamatkailutuotteiden tuotteistamisessa. Tietopakettit voidaan sisällyttää oppimismateriaaliksi ruokamatkailukurseille. Yrittäjät ja kehittäjät opastetaan tiedonhakuun ja kokoelmien käyttöön.

Toteuttajat: Kansalliskirjasto ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti

Lisätietoja hakemuksesta

Hankkeen toimenpiteillä edistetään Etelä-Savon aluetalouden ja työllisyyden sekä maakunnan elinvoiman kannalta keskeisten - ruoan ja matkailun osaamista niin TKI-toimintojen kuin käytännön pk-yrittäjyyden saralla.

Hankkeen toteutusalue

Onko hankkeen toiminta valtakunnallista?

Ei

Maakunnat

Etelä-Savo

Kunnat

Enonkoski, Hirvensalmi, Juva, Kangasniemi, Mikkeli, Mäntyharju, Pertunmaa, Pieksämäki, Puumala, Rantasalmi, Savonlinna, Sulkava

Kustannusarvion ja rahoitussuunnitelman tiivistelmä

Täydelliset kustannusarvion ja rahoitussuunnitelman taulukot sekä de minimis -tuki-ilmoitus ovat hakemuksen lopussa.

Kustannusarviota ohjaavat kustannusmallivalinnat

Kustannusmalli	Flat rate 7 % kehittäminen
Palkkakustannusten ilmoitustapa	Palkkojen yksikkökustannukset
Matkakustannusten ilmoitustapa	Matkakustannusten yksikkökustannukset
Sisältyykö arvonlisävero kustannuksiin?	Kyllä
Arvonlisäveron tukikelpoisuuden selvitystapa	Liite selvityksenä

Kustannusarvion tiivistelmä

	Haetut yhteensä €	Hyväksytyt yhteensä €	Hylätyt €
1 Palkkakustannukset	391 584	391 584	0
2 Matkakustannukset	42 848	42 848	0
3 Muut kustannukset	0	0	0
4 Ostopalvelut	377 580	377 580	0
Flat rate 7 %	68 568	68 568	0
5 Tulot (vähennetään kustannuksista)	0	0	0
6 Kertakorvaus hankkeen tuotokset	0	0	0
Nettokustannusarvio yhteensä	880 580	880 580	0

Rahoitussuunnitelman tiivistelmä

	Haetut yhteensä €	Hyväksytyt yhteensä €	Osuus %
1 Haettava EU- ja valtion rahoitus	704 067	704 067	80 %
2 Omarahoitus: kuntarahoitus	108 000	108 000	12 %
2 Omarahoitus: muu julkinen rahoitus	66 513	66 513	8 %
2 Omarahoitus: yksityinen rahoitus	2 000	2 000	0 %
3 Ulkoinen kuntarahoitus	108 000	108 000	12 %
4 Ulkoinen muu julkinen rahoitus	0	0	0 %
5 Ulkoinen yksityinen rahoitus	0	0	0 %
Rahoitussuunnitelma yhteensä	880 580	880 580	100 %

Rahoittajan arvio hankkeesta

Hanke on Uudistuva ja osaava Suomi 2021-2027 ohjelman TL 7 Oikeudenmukaisen siirtymän Suomi erityistavoitteen 7.1 Turpeesta luopumisen alueellisesti oikeuden mukainen siirtymä mukainen. Hanke tukee Etelä-Savon maakuntastrategian, maakuntaohjelman ja älykkään erikoistumisen strategian (ÄES) Ruoka ja Matkailu kärkiä. Hankkeen toteutus toimeenpanee myös keväällä 2023 laaditun Etelä-Savon TKI-tiekartan tavoitteita ja edistää TKI-toiminnan kasvua maakunnassa.

Ratkaisun perustelut ja jatkotoimenpiteet

Hankkeen pisteytys ja yleisten hakuperusteiden tarkistaminen toteutettiin maakuntaliiton pisteytysryhmässä 23.8.2023. Hankkeen katsottiin täyttävän yleiset valintaperusteet ja se sai pisteytysmenettelyssä riittävät pisteet edetäkseen rahoitettavaksi.

Etelä-Savon maakuntaliiton hankeryhmä käsitteli hankkeen kokouksessaan 13.9.2023 ja päätti puoltaa sen rahoittamista ja viedä puoltonsa maakunnan yhteistyöryhmän käsiteltäväksi.

Rahoittaja puoltaa hakemuksen hyväksymistä

Kyllä