



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Kokouspäivämäärä 23.11.2023

Valintaesitys

Hankkeen nimi	Tuohta tarinoista
'Hakemusnumero	260031
Toimenpide	Yhteistyöhankkeet
Alatoimenpide	Maaseudun palvelujen ja toimintaympäristön kehittämisen yhteistyöhankkeet
Toimenpiteen tarkennus	Koordinointi- ja aktivointihankkeet
Hankkeen toteutusalue:	ENONKOSKI, HIRVENSALMI, JUVA, KANGASNIEMI, MIKKELI, MÄNTYHARJU, PERTUNMAA, PIEKSÄMÄKI, PUUMALA, RANTASALMI, SAVONLINNA, SULKAVA, IMATRA, LAPPEENRANTA, LEMI, LUUMÄKI, PARIKKALA, RAUTJÄRVI, RUOKOLAHTI, SAVITAIPALE, TAIPALSAARI, HEINÄVESI, ILOMANTSI, JOENSUU, JUUKA, KITEE, KONTIOLAHTI, LIEKSA, LIPERI, NURMES, OUTOKUMPU, POLVIJÄRVI, RÄÄKKYLÄ, TOHMAJÄRVI (= Kaakkois-Suomi, Pohjois-Karjala ja Etelä-savo)
Käsittelijä	Kaija Siikavirta
Hakija	Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy
Tukimuoto	Laskennalliset kustannukset 40 %
Alkamispäivämäärä	1.12.2023
Päätymispäivämäärä:	31.12.2025

Hankkeen sisältö

Tuohta tarinoista –hanke tuo ruokakulttuuriin liittyvät tarinat lisäarvoa ja kannattavuutta edistäväksi toiminnaksi ruokapalvelu- ja matkailuyrityksiin. Hankkeen tavoitteena on lisätä osaamista tarinallisten ruokamatkailutuotteiden tuotteistamiseen ja markkinointiin ja tuottaa uusia elämyksellisiä palveluja ruokamatkailuun. Nuorten kiinnostusta ruokakulttuuriin ja -alan tuntemusta vahvistetaan tapahtumien, pelien ja pelillisyyden avulla, joissa tarinoilla on myös rooli.

Hankkeen toteutus jakautuu neljään toisiansa tukevaan työpakettiin: 1. Saimaan ruokakulttuurin tarinat ja niiden hyödyntäminen, 2. Ruokakulttuurin ja vieraanvaraisuuden yhdistäminen tapahtumiin ja 3. Nuorten ruokakasvatuksen ja ruokakansalaisuuden lisääminen. 4. Tiedottaminen ja viestintä.

Hankkeen tuloksena on syntynyt uutta osaamista saimaalaisesta ruokakulttuurista ja malleja sen hyödyntämiseen liiketoiminnassa sekä tuotteistettuja uusia ruokamatkailutuotteita. Uusien ruokamatkatuotteiden ja toteutettujen ruokatapahtumien myötä lisätään Saimaan seudun ruokakulttuurin ja ruokamatkailun näkyvyyttä. Nuorten tietämys Saiman ruoka-alasta on lisääntynyt. Hanke liittyy Saimaan seudun ruokaa ja ruokamatkailua näyttävästi esille tuovaan European Region of Gastronomy 2024 –juhlavuoteen.

Hankkeen varsinaisena kohderyhmänä ja hyödynsaajana ovat Etelä-Savon, Pohjois-Karjalan ja Etelä-Karjalan maakuntien matkailu-, ravitsemis- ja ohjelmapalveluja tuottavat yritykset ja alueen elinkeinoelämä sekä alueen nuoret.

Hankkeen toimenpiteet ja tulokset ovat avoimesti saatavilla. Hankkeen toiminta kohdistuu Etelä-Savoon sekä Pohjois- ja Etelä-Karjalaan. Hanketta toteuttavat, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Xamk (koordinaattori), ProAgria Itä-Suomi ja Humanistinen ammattikorkeakoulu, Humak.

Kustannusarvio ja rahoitussuunnitelma

Kustannusmalli: Laskennalliset kustannukset 40 %

Kustannusarvio (€):

Palkat	211 021,00 €
Palkkojen laskennallinen osuus	82 298,19 €
Palkkiot	0 €
Ostopalvelut	0 €
Muut välittömät kulut	0 €
Laskennalliset yleiskustannukset, 40 %	117 327,67 €
Yhteensä	410 646,86 €

Rahoitussuunnitelma (€)

Haettava tuki	410 646,86 €
Muu julkinen rahoitus	0
Julkinen tuki yhteensä	410 646,86 €
yksityinen rahoitus (rahallinen)	0 €
Yhteensä	410 646,86 € ELYESA osuus 33,33 % (136 882,29 €)

Rahoittajan arvio hankkeesta

Saimaan seudun lisäarvon luomisessa yhtenä mahdollisuutena on matkailun kehittäminen ja erityisesti ruokamatkailun tuotteistaminen ja esiin nostaminen. Saimaan seutu toimii vuonna 2024 ruokamatkailun pääkaupunkina ja hyvän ruoan näyttämönä, kun alue viettää European Region of Gastronomy 2024 -vuotta. ERG-hakukirjaan on koottu ruokakulttuuriin ja -kansalaisuuteen liittyviä toimenpiteitä: ruokakulttuurin esiin tuominen, ruokakansalaisuuden vahvistaminen, ruokakansalaisuuteen liittyvän ideakilpailun toteuttaminen. Hankkeen tarve perustuu aiemmissa Saimaan alueen matkailussa tunnistettuihin kehittämiskohteisiin, alueellisiin strategioihin ja ohjelmiin sekä aiemmissa kehittämishankkeissa tehtyihin havaintoihin.

Ruokaan liittyvät palveluiden esittelyt rajoittuvat pääosin vain kahviloiden ja ravintoloiden esille tuomiseen. Esimerkiksi tuotteistettuja ruokamatkailupalveluja ei ole esillä, koska niitä ei ole tuotteistettu ostettaviksi palveluiksi. Tämän vuoksi mikro- ja pk-yritykset tarvitsevat keinoja ympärivuotisen matkailun kehittämiseen ilman mittavia investointeja.

Alueellisen ruokakulttuurin potentiaalia ruokamatkailun tuotteistamisessa ei hyödynnetä riittävästi. Paikallisten raaka-aineiden, ruokien ja juomien suosiminen, paikallisesta ruokakulttuurista kertomista, tarinat ja autenttisuus nousevat esille menestystekijöinä Ruokamatkailun tuotesuosituksissa (2020). Suomen ruokamatkailustrategiassa 2020-2028 Suomen ruokamatkailun kivijaloiksi nostetaan luonto, paikalliset elämäntavat ja kulttuurin kokeminen "live like locals -hengessä". Saimaan seudulla ja koko itäisellä Suomella on ainutlaatuinen ruokakulttuuri, jonka erityispiirteet ovat osittain tunnistamatta ja lähes kokonaan tuotteistamatta.

Tarinoita paikallisesta ruokakulttuurista ei osata tai huomata käyttää inspiraation lähteenä. Alueen metsät, vedet ja monipuolinen raaka-ainetuotanto luovat pohjan moninaisille tarinoille. tarinat viestivät paitsi ruoantuotannosta niin myös ruoan arvostuksesta. Ruokaan liittyviä tarinoita syntyy koko ajan, aina ei tarvitse tukeutua entisaikoihin. Pelillisuus ja pelilliset elementit sisältävät motivoivia palkintoja ja positiivista palautetta. Niiden avulla voidaan oppia uutta myös paikallisesta ruokatuotannosta, ruokakulttuurista sekä ruokajärjestelmästä ja sen kestävydestä.

Nuoret ovat ruoka-alan aktiivisia toimijoita nyt ja tulevaisuudessa, kuluttajina, työntekijöinä ja kehittäjinä. Kiinnostusta ruoka-alaan kannattaa aktiivisesti herättää nuoria innostavalla ja kunnioittavilla tavoilla. Ymmärrys ja arvostus ruoantuotantoa kohtaan vaikuttaa myös alalle hakeutumiseen ja yritystoiminnan kiinnostavuuteen. Tämä on tärkeää Saimaan seudun matkailussa, jossa tarvitaan paljon sesonkityöntekijöitä. Osallistuminen vaatii ja opettaa yhdessä tekemistä, dialogia ja kunnioitusta toisten näkemyksiä kohtaan.

Tuohta tarinoista –hankkeessa keskeisenä tavoitteena on nostaa Saimaan seudun ruokakulttuuri ja ruokaan liittyvät tarinat esille ja opastaa niiden käyttöä ruokapalveluiden tuotteistamisessa. Tuotteistaminen mahdollistaa uusien myytävien tuotteiden kehittämisen ja/tai olemassa olevien palvelujen erilaistamisen parempikatteiseksi tuotteiksi ja lisäpalvelujen myynnin. tarinat ovat hankkeen päätyttyä avoimesti saatavilla. Hanke pilotoi erilaisia tarinallistettuja ruokamatkailutuotteita, joiden toteuttamisprosessit (suunnittelu, testaus ja tuotteistaminen) dokumentoidaan ja ne ovat avoimesti saatavilla hankkeen jälkeen.

Rahoittajan esitys

Hanke on alueitten välinen yhteistyöhanke, jossa toiminta kohdistuu kolmen ELY-keskuksen alueelle. ERG-vuonna ruoka ja ruokamatkailu ovat vahvasti esillä. Yhteisöllisyys ja osallisuus on osa ruokakulttuuria. Tämän vuoksi myös nuorten nostaminen toimijoiksi on hankkeen lisäarvoa. Pelillisuus ja pelilliset elementit tuovat uutta ruokarintamalle. Tuohta tarinoista hyvin toteutuessaan voi nimensä mukaisesti tuoda uutta alueen yrittäjille ja myös ruokakulttuuriin.

Hanke on arvioitu valintakriteerien mukaan ja se sai 1,93 pistettä. Hanke sai kaikista kohdista vaaditun yhden pisteen tai yli.