



Euroopan unionin
osarahoittama



LAPIN LIITTO

Uutiskirje 3/2025

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

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 elinkeinolähtöistä 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

Hanke käynnistyi vuosi sitten, elokuussa 2024. Ensimmäinen uutiskirjeemme joulukuussa avasi hankkeen ensimmäisten toimintakuukausien tapahtumia, alkutalven tapahtumat kuvineen oli koottu helmikuun lopussa julkaistuu uutiskirjeeseen. Viime kevätkauden niputimme kesäkuun alussa ilmestyneeseen uutiskirjeeseen ja nyt on aika koota kesän tapahtumat yhteen.

Konttikatsaus

Marjanravistuskontti saatiin käyttöön toukokuussa ja sitä kokeiltiin kesän aikana tyrnin irrottamiseen oksista. Demopäivät olivat kaikille avoimia. Aikeissa on kokeilla myös muiden paikallisten raaka-aineiden käsittelyä, esimerkiksi herukoiden ravistelua.



Tyrninravistuskokeilua Louella.

Nyt hankintavuorossa ovat kuivuriperäkärri ja pakastinperäkärri sekä kuivurikontti, jotka saamme toivon mukaan syksyn aikana käyttöön. Myös näihin liittyvät Living Labs -työpajat käynnistyvät heti, kun peräkärret ja kontit ovat saapuneet. Kumppanikahvilat, yhteinen ideointi ja demopäivät ovat kuitenkin jo käynnissä ja toivotammekin kaikki tervetulleiksi mukaan toimintaan!

Terveisiä Louelta

Saimme kesäkuussa Louelle vieraita Lapin ja Kainuun ELYstä ja kävimme kivan sightseeing-kierroksen Louen koulutilan ympäristössä. Tutustutimme vieraat hevostalliin, lampolaan, puutarha-alan kasvihuoneeseen, navettaan lapinlehmineen, hoitavaan puutarhaan sekä koulutilan puotiin. Esittelimme myös Louen hankepalettia sekä tutustuimme meille vastikään saapuneeseen marjanravistuskonttiin, jota testattiin juuri vierailuhetkellä tyrnillä (kuvat edellisillä). Tyrni irtoaa oikein hienosti oksista marjanravistimella!

Metsästä maailmalle – luonnonraaka-aineiden talteenotto ja hyödyntäminen -keruutyöpaja Enontekiön Vuontisjärvellä

Metsästä maailmalle –teemainen keruutyöpaja järjestettiin Enontekiöllä lauantaina 28.6. Vuontisjärven keruupäivää vietettiin vaihtelevassa säässä, mutta myönteisissä tunnelmissa. Tapahtumapäivän eri osiot houkuttelivat mukaan liki 30 osallistujaa! Päivän ohjelmassa oli keruun lisäksi Kontinmatinkaali-luonnonkasvipolkuun ja Vuontisjärven historiaan tutustumista sekä Lappia Living Labs -hanke-esittelyä.



Päivä kerrytti poimijoiden maitohorsma-, koivu- ja mesiangervovarantoja mukavasti. Muutakin mukavaa ohjelmaa oli järjestetty keruiden oheen.

Keruutapahtumia järjestettiin myös Muoniossa 27.6. ja Rovaniemellä 2.7.2025. Näissäkin tutustuttiin ja kerättiin luonnonkeruutuotteita ja kahviteltiin luonnon helmassa. Tapahtumissa oli mahdollisuus kerätä mm. nokkosen, mesiangervon ja vadelman lehteä sekä voikukan kukintoja.

Pajalan markkinat 4.-6.7.2025

Lappia Living Labs -hanketiimiläisiä oli Pajalan markkinoilla käynnistämässä markkinaviikonlopun perjantaina ja kumppanihakkeet jatkoivat lauantaina ja sunnuntaina samoissa merkeissä. Perjantain markkinaväkeä ei keli suosinut, mutta kävimme kymmenittäin mukavia keskusteluita lähiruuan tiimoilta messukävijöiden kanssa, vaikka raekuuro ja myrsky välillä riepottelivat. Pohjoisen ihmiset ovat selkeästi sitkeää tekoa!

Hymy ei hyytynyt viileästä säästä huolimatta ja kuusenkerkkäkuuhu sekä vaahtokarkit maistuivat lähiruokakyselyyn vastaamisen lomassa. Aurinkokin näyttäytyi ja hyvää, lämmittävää lähiruokaa oli tarjolla runsaasti! Kotiin viemisiksi löytyi monenlaisia pohjoisruotsalaisia herkuja. Kiitokset hyvistä keskusteluista sekä kyselyyn vastaamisesta markkinakävijöille ja iso kiitos kumppanihakkeille: ClimateFood, Eväitä elämään - luonnollisesti Lapista (ELU) ja Parasta paikallista pöytiin!



Pohjois-suomalaisten ruoantuottajien listaus kiinnosti kovasti messukävijöitä ja lähiruokakyselyyn saatiin kymmeniä vastauksia perjantain aikana. Vastaajat pääsivät maistelemaan kuusenkerkkäkuuhua ja vaahtokarkkeja.

Herkkutattien keruutyöpaja Muoniossa

Hankkeemme järjesti Muoniossa 25.8. herkkutattien keruutyöpajan, jossa oli 12 innokasta sienestäjää järjestäjien lisäksi. Keruutyöpajaan liittyi myös kaupallinen keruukoulutus. Työpajassa vaihdettiin paljon sieni- ja yhteistyöajatuksia, opittiin paljon alueen siententunnista ja verkostoiduttiin. Itse herkkutattia kerättiin ja ostettiin pari kiloa, ja kilpailua tästä metsien kullasta käytiin porojen ja muiden poimijoiden kanssa. Ostetut tatit käsiteltiin ja kuivattiin LisäarvoBAR – Biomateriaalien jalostusarvon nosto arktisella luonnontuotealalla - hankkeelle, joka hyödyntää näitä myöhemmin tutkimuskäyttöön. Sienimetsästä löydettiin myös muita metsänantimia luontovoiman lisäksi.



Maaseudulta käsin -messut Louella 30.-31.8.

Hankkeemme osallistui Maaseudulta käsin -messuille Ammattiopisto Lappian Louen toimipaikan ympäristössä. Messuviikonloppu keräsi Tervolaan yli 7000 kävijää ja Lähiruokapuodissa sekä kumppanikahvilassamme oli mukava pöhinä koko messujen ajan! Ideoimme yhdessä kävijöiden kanssa, mitä Louella ja lähialueella tuotetuista vihanneksista ja muista raaka-aineista sekä esimerkiksi Lapin luonnonkeruutuotteista voitaisiin valmistaa ja mitä lähituotteita ihmiset kaipaisivat kauppoihin. Näiden työstämistä jatkamme edelleen seuraavissa kumppanikahviloissa. Tervetuloa mukaan jatkojalostamaan ideoita!



Saimme Louen koulutilan taimi- ja lähiruokapuodissa pidettyyn kumppanikahvilaan runsaasti osanottajia ja ideointi jatkui vilkkaana vielä sunnuntainakin.

Tulevat tapahtumat

Eloa ja iloa luonnosta -tapahtumapäivä Muoniossa 12.9.



Lappian pihalla (Koulutie 8) mm. erilaisia luontoon liittyviä työnäytöksiä, luontopolku, luonnonmarjojen näyttely, nuotioruokapiste sekä pienyrittäjien markkinatori ja Lappia Living Labs -hankkeen demot "Mikroskopian ihmeet" ja "Hillansiemenöljyn puristaminen", joissa pääset tutustumaan luonnonkasvien ja sienien tunnistamiseen mikroskopian keinoin sekä tutustumaan siemenöljyn puristamiseen hillansiemenillä. Yhtenäiskoulun pihalla (Opintie 3) esitellään koulupuutarhaa ja iltapäivällä on tarjolla vierailu Muodoslompolon permakulttuuritallelle klo 16–17.30, johon on kyyditykset Lappialta. Ennakkoilmoittautumiset tilavierailulle viim. 11.9. katriina.angeria@muonio.fi. Tule mukaan kohtaamaan paikallisia toimijoita ja tutustumaan luontoalan tarjoamiin mahdollisuuksiin!

Varastointi ja logistiikka -kumppanikahvila Louella 30.9.

Louella 30.9. klo 14 - 16 järjestettävässä työpajassa pohditaan ja suunnitellaan varastointia ja jakelua. Kumppanikahvilan kohderyhmänä ovat erityisesti kehittäjät ja yrittäjät sekä kuljetustoimijat, mutta kaikki aiheesta kiinnostuneet ovat tervetulleita! Kahvituksen vuoksi ilmoittautumiset ennakoon 28.9. mennessä laura.kuismanen@lappia.fi.

Tyrnin sivuvirrat -työpaja Louella 9.10.

Kestävä tuotekehitys ja sivuvirtojen hyödyntäminen maatilalla tuotetuissa tuotteissa –teemainen työpaja Louella 9.10. klo 14 – 17. Kahvituksen vuoksi ilmoittautumiset ennakoon 7.10. mennessä laura.kuismanen@lappia.fi.

Pakastinkuivaamalla puolukasta -työpaja Muoniossa 22.10.

Kestävä tuotekehitys ja sivuvirtojen hyödyntäminen luonnontuotteissa –teemainen työpaja Muoniossa 22.10. klo 12 - 16 ja 24.10. klo 14 - 16.

Yhteiset innovaatiot luonnontuotealalla -työpaja Ylläksellä 30.10.

Luonnonraaka-aineiden kestävä tuotantoketju –teemainen työpaja järjestetään Ylläksellä 30.10. klo 12 - 16 yhteistyössä Luonnontuotteita pohjoisesta –hankkeen kanssa.

Yhteiset innovaatiot ja niiden toteuttaminen ja kestävä tuotantoketju -työpaja Louella 27.11.

Seuraa ilmoittelua somekanavissamme!

Muuta ajankohtaista

Haku luontoalan ammattitutkintoon on käynnissä, linkki koulutushakuun alla.

[Luontoalan ammattitutkinto Muoniossa, LUONNONTUOTEALAN OSAAMISALA - lappia.fi](#)

Haku elintarvikejalostuksen ammattitutkintoon on käynnissä, linkki koulutushakuun alla.

[Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto, liha-alan osaamisala - lappia.fi](#)

Muita elintarvike- ja luonnontuotealan käynnissä olevia hankkeita Lapissa

Biomateriaalien jalostusarvon nosto arktisella luonnontuotealalla (LisäarvoBAR)

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

Eväitä elämään – luonnollisesti Lapista (ELU)

Kesto 1.3.2024 - 28.2.2026

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

Lapin Ruoka 2 -hanke

Kesto: 1.1.2024 – 31.12.2025

Yhteyshenkilö: Virpi Kumpula, projektipäällikkö, s-posti: virpi.kumpula@sodankyla.fi;
virpi.kumpula@lapinruoka.fi

Artesaaniruoka AITO O ÄKTA – Artesaaniruoka tutuksi maaseudun yrittäjille, kuluttajille ja yrittäjyydestä kiinnostuneille

Hanke on saanut Maaseuturahastossa myönteisen rahoituspäätöksen ja on aloittanut toimintansa 1.8.2025. Hanke jatkuu maaliskuun 2027 loppuun saakka. Hanke toteutetaan Uudenmaan, Etelä-Savon, Pohjois-Pohjanmaan ja Lapin alueilla. Luvassa on opintomatkoja (Suomi & Ruotsi), tapahtumia kaikille artesaaniruosta kiinnostuneille sekä verkostojen rakentamista ympäri Suomen.

Kesto: 1.8.2025 - 31.03.2027

Yhteyshenkilö: Henna Kukkonen, puh. +358 40 585 2817, s-posti henna.kukkonen@lapinamk.fi

Artesaaniruoka SM 2025 Kemiössä

Tämän vuoden Artesaaniruokakisoihin ilmoittautuminen on auki 19.9. saakka! Kilpailu järjestetään upeissa puitteissa 700-vuotisjuhlavuottaan juhlivassa Kemiön saarella. Kolmipäiväinen tapahtuma sisältää tuotearviointin, mielenkiintoisen seminaaripäivän, yritysvierailuja sekä palkintogaalan Söderlångviken kartanon tilalla. Ilta huipentuu lähiruokaillalliseen ja muihin juhlallisuuksiin ainutlaatuisessa saaristolaismiljöössä!

Osallistuminen kilpailuun ei kuitenkaan edellytä matkustamista – riittää kun tuotteet on toimitettu kilpailuun 9.10. klo 18 mennessä. Lapista on menossa väkeä Kemiön kisoihin, ja ainakin kuivat tuotteiden kuljetus onnistuu samalla kyydillä. Olethan yhteydessä Henna Kukkoseen, jos tarvitset tuotteillesi kuljetusapua. Tutustu kilpailusääntöihin ja ilmoita tuotteesi mukaan osoitteessa: www.artesaaniruokasm.fi

Culinary Seasons – Makumatkailijan Lappi – hanke on käynnistynyt

Onko sinulla idea siitä, miten saadaan raaka-aine purkkiin tai lautaselle? Tai ehkä haluat tutustua alueen keittiöpäälliköihin tai tuottajiin, jotta voisit luoda uusia hankintaverkostoja? Ehkä sinulla on jo valmis tuote- tai palvelu, jolle etsit jakelijaa? Jos on, niin hae mukaan Culinary Seasons Master Class – kokonaisuuteen: <https://www.culinaryseasons.fi/master-class-hae-mukaan/>

Kaikki Lapin elintarvike- ja luonnontuotealan hankkeet löydät www.lapinelintarviketalo.fi

Seuraa myös sivun tapahtumakalenteria!

Lappia Living Labs -hanketiimin yhteystiedot

Hankkeen kotipaikat ovat Ammattiopisto Lappian maaseutuyrittäjyyden osaamiskeskuksessa Louella (Kätkävaarantie 69, 95340 Loue) ja Tunturi-Lapin osaamiskeskuksessa 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