



Uutiskirje 4/2025

Mukavaa, että olet löytänyt **Lappia Living Labs** -hankkeen uutiskirjeen äärelle! Uutiskirje 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. *(Hankkeelle ollaan näillä näkymin hakemassa jatkoaikaa kevätkaudeksi 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 ilmastoviisasta hyödyntämistä, 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-, matkailu- ja luonnontuotealan 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 kestävyyttä 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

Vuosi sitten joulukuussa ensimmäinen uutiskirjeemme avasi hankkeen ensimmäisten toimintakuukausien tapahtumia. Nyt toimintaa on takana vuoden ja kvartaalin verran ja on aika koota kuluneen syksyn tapahtumat yhteen ennen kuin laskeudumme joulun viettoon. Pienen katsauksen hankkeemme toimintaan olet saattanut bongata myös juuri julkaistusta Arktisten Aromien [Luonnosta sinulle](#) -verkkolehdestä.

Konttikatsaus

Marjanravistuskonttia kokeiltiin kesän ja syksyn aikana pääasiassa tyrneillä, mutta myös muilla marjoilla. Tästä tuonempana työpajaosiossa. Muonioon saapui syksyn aikana myös kuivuriperäkärri ja pakastinperäkärri. Seuraavaksi odotamme kuivurikonttia saapuvaksi Muonioon ja pikapakastuskonttia Louelle. Konttien ympäristöissä tullaan järjestämään monenlaisia työpajoja, kun ne saadaan käyttöön. Toivotammekin kaikki tervetulleiksi mukaan toimintaan!



Marjanravistuskontin kotipaikka on Louella ja kuivuri- ja pakastinperäkärrien Muoniossa. Kolme ensimmäistä mobiilia työskentely-ympäristöä on jo saapunut ja viimeisiä kahta odotetaan saapuvaksi loppuvuoden aikana.

Pidetyt kumppanikahvilat

Eloa ja iloa luonnosta -tapahtumapäivä Muoniossa 12.9.

Muoniossa järjestetyssä Eloa ja iloa luonnosta -tapahtumapäivässä kävi kuhina aamusta iltapäivään saakka, kun yhtenäiskoulun oppilaat ja muut tapahtumakävijät kiersivät luontoalan rasteilla sekä hankkeemme pisteillä! Lappia Living Labs -hankkeen demot "Mikroskopian ihmeet" ja "Hillansiemennöllyn puristaminen", keräsivät runsaasti osallistujia ja etenkin koululaiset kyselivät ahkerasti kaikenlaista. Puristimme myös pellavansiemenöljyä, joka oli helpommin ja nopeammin demottavissa.

Myös edellisellä viikolla saapuneita hankkeen kuivuri- ja pakastinperäkärryä ihmeteltiin ja kyllähän ne ovatkin aika upeat ja innovatiiviset! Lappialla kävijät pääsivät katsomaan luontoon liittyviä työnäytöksiä, tutustumaan luonnonkasvipolkuun, luonnonmarjojen näyttelyyn ja nuotioruokapisteeseen sekä pienyrittäjien markkinatoriiin. Päivä oli oikein mukava ja lämpökin heli, sillä Muoniossa oli parhaimmillaan +20 astetta lämmintä! Kiitokset kävijöille, opiskelijoille, henkilökunnalle ja yrittäjille.



Muutama kuva Eloa ja iloa luonnosta -tapahtumapäivästä rasteineen.

Matkakertomus: Benchmarking-matka Ahvenanmaalle ja Tampereelle

Teimme 18.-22.9. matkan Ahvenanmaalle Skördefest-sadonkorjuujuhille ja Tampereelle yhdessä hankeverkostomme jäsenten kanssa. Hyppäsimme Rovaniemeltä ja Kemistä torstai-iltana yöjunaan, josta heti aamusella Turku-Maarianhamina-laivaan. Laivalla aloitimme päivän aamiaisen ja reissuohjelman äärellä. Perillä Ahvenanmaalla odotti vuokra-auto ja suuntasimmekin heti ensimmäiseen vierailukohteeseemme, Merikortteliin. Nähtävää ja paikallisia tuotteita oli tarjolla runsaasti, mm. pienen mehupuristamon omenamehua ja käsityöläisten taidonnäytteitä. Matka jatkui Open Water Breweryyn, paikalliseen mikropanimoon, jonka pihapiirissä oli paljon ruoka- ja myyntikojuja. Jokaiselle löytyi mieleisiä paikallisia herkuja päivälliseksi. Ennen majapaikkaan siirtymistä pistäydyimme vielä Amalias Limonadfabrikiin ja Mercedes Chocolaterieen tuliaisostoksille ja ihastelemaan maalaismaisemaa auringon laskiessa (kuva alla).



Mahtava reissuporukkamme Amalias Limonadfabrikin pihalla ensimmäisenä Ahvenanmaan-iltana.

Seuraavan päivän aikana tutustuimme Öfvergardsin omenatilaan, jossa pääsimme maistelemaan mehuja eri lajikkeista sekä Artesaaniruoka-kilpailussa menestystä niittänyttä Marbibackenin kinuskikastiketta ja muita herkuja. Matka jatkui hieman suurempaan tapahtumaan Bolstaholmenin karjatilalle, jonka pihapiirissä oli valtavasti aktiviteetteja, eläimiä sekä ruoka- ja myyntikojuja. Sieltä suunnistimme paikkaan nimeltä Saftstugan, jossa saimme seurata omenamehun puristamista ja tietenkin maistella mehua. Nautimme myös lounasta tai pienet ”fikat”. Piipahdimme majapaikkamme Gästhem Jomala Gårdenin pihapiirissä 4H gårdenin tapahtumassa, josta matka jatkui edelleen Rosteriverket-pienpaahtimon kautta kohti Taffelin tehtaanmyymälää ja päivälliselle Smakbyn -ravintolaan Michael Björklundin herkkujen äärelle. Päivällispaikkamme vieressä oli myös Kastelholman linna, jota kävimme ihailmassa ”kotimatalla”.

Kolmannen päivän ensimmäinen vierailukohde oli Utgårdin tyrnitila, jonka pihapiiri oli täynnä käsitöitä, upeita kurpitsia ja erilaisia elintarvikkeita lähialueelta. Tuliaisia löytyi joka lähtöön! Toisena kohteenaamme oli kalastaja, ruoka-artesaani Anders Westerbergin luotsaama Västerron tila, jossa tutustuimme pieneen savustamoon ja herkullisiin tuotteisiin kaloista juustoihin sekä söimme ihanan lounaan. Tarjolla oli erilaisia kalaherkkuja savukaloista kalalättyihin ja grilliherkkuja kasviksista lähitilojen lihoihin. Saimme myös poimia viinirypäleitä suoraan ravintolan seiniltä ja katosta roikkuvista viiniköynnöksistä - uskomaton yksityiskohta! Upean lounaselämyksen jälkeen oli aika suunnata Maarianhaminaan ja kohti satamaa, sillä laivamme takaisin Turkuun lähti iltapäivällä. Ahvenanmaa ihastutti ja inspiroi ja laivamatka meni kaikkea nähtyä ja koettua sulattellessa. Turussa hyppäsimme junaan ja kohti Tamperetta maanantain vierailuja varten.

Yhteenvedona voisi todeta, että Skördefesten-tapahtuma loisti autenttisella paikallisuudellaan niin tuotteiden kuin miljöönsäkin puolesta. Villinä kasvavaa ja viljeltyä tyrniä oli tarjolla mehuna ja jauheena, punaposkisia herkullisia saaren omenoita tarjoiltiin mehun, hillon ja välipalan muodossa karamellisoituna ja perunaa oli jalostettuna rapeissa vohveleissa perunalastujen lisäksi. Saaren paikallisia juureksia osattiin jalostaa makuhermoja hiveleviksi hapatteiksi satokauden torimyyntin lisäksi. Torikojuissa oli tarjolla mm. kurpitsaa, perunaa, porkkaa, palsternakkaa, puna-, kelta- ja raitajuurta. Luonnontuotteista löytyi pussitettuna seljankukkaa ja jalostettuna mm. kovia kuusenkerkkä- ja propoliskarkkeja. Hunajan makeutta oli maistettavissa ja ostettavissa useiden mehiläiskasvattajien toimesta. Kasvattajat markkinoivat hunajaansa kukintovaiheen mukaan, sillä tarjolla oli mm. hunajaa voikukan ja mesiangervon kukan kukintoajalla.



Merten rakko-, suoli- ja jouhilevän hyödyntäminen ravinnoksi oli pohjoisen kävijöiden mielestä eksoottisen idearikasta ja raaka-aineena vielä todella alihyödynnettyä. Saimme maistaa mm. merten makuvivahteita tarjoavaa rakkoleväsoodajuomaa sekä suolileväsuolaa merten suojelun tietoiskun saattelemana.



Kuvia Skördefestin monipuolisesta tuote- ja ruokatarjonnasta kolmen päivän ajalta.

Neljäs reissupäivä alkoi vierailulla AhlmanEdulle, jossa toimitusjohtaja Taina Ketola esitteli meille oppilaitoksen aloja ja toimintaa ja mm. puutarha-alan koulutuspäällikkö Susanna Koivusalo kertoi oppimisympäristöistä, joita näimme alueella kierrellessämme. Projektipäällikkömme Anna-Riikka esitteli vielä hankkeemme toimintaa matkaseurueellemme. Kiitos Ahlmanille vierailusta ja upeista puitteista läsnäoloharjoitukselle massiivisen ”haltiapuun” alla! Ehdimme piipahtaa myös Tampereen kauppahallissa tuliaisostoksilla ennen iltapäivän vierailua Kalevan hallille, missä meitä oli vastassa aurinkoinen Disa Kamula Jälleenrakentajat-osuuskunnasta. Disa esitteli Kestävän elämän kulttuurikeskus Labraa, tontilla sijaitsevaa yhteisöpuutarhaa ja osuuskunnan toimintaa sekä yhteistyökuvioita. Meille oli valmistettu ihanat puolukka-talkkunaherkut päiväkahville. Vierailuista jäi monenlaista kotiin viemisiksi ja iltapäivällä hyppäsimmekin junaan kohti pohjoista.



AhlmanEdun "haltiapuu" tarjosi puitteet läsnäoloharjoitukselle. Viimeinen vierailukohteemme oli Kalevan halli.

Varastointi ja logistiikka -kumppanikahvila Louella 30.9.2025

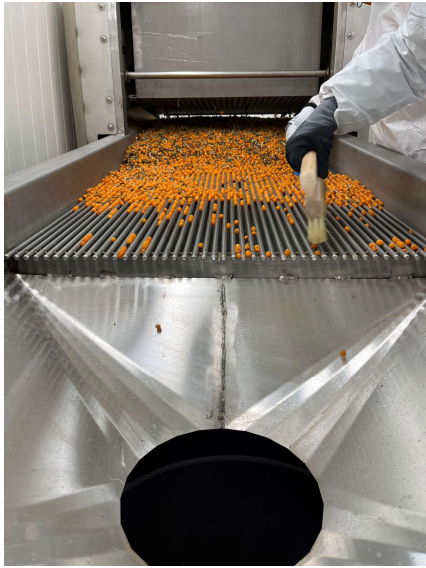
Varastointi ja logistiikka -työpajassa pohdittiin ja suunniteltiin lähiruokatuotteiden varastointia ja jakelua Lapissa. Paikalla oli hankkeiden edustajia, kuljetusyrittäjä, kyläkauppias sekä muita yrittäjiä. Mietimme porukalla varastoinnin ja logistiikan tilannetta nyt, yrittäjien ja eri toimijoiden tarpeita varastoinnin ja logistiikan suhteen sekä mahdollista tulevaa yhteistyötä.

Tyrnin sivuvirrat -työpaja Louella 9.10.2025

Kokeilimme marjanravistusta 9.10. Louen työpajassa, johon kokoontui kivan kokoinen porukka aiheesta kiinnostuneita. Marjanravistuskontti toimi kiitettävästi kahdella eri tyrnilajikkeella. Punaherukka ja pihlajanmarjat irtosivat tertuista kohtalaisesti, mutta marja-aronia ei irronnut tertuista ravistelemalla. Marja-aroniat eivät ehkä olleet riittävän kypsiä tai riittävän hyvin pakastuneita. Viimeistään ensi syksynä aiomme kokeilla marja-aroniaa uudelleen sekä mustaherukkaa, joka on toistaiseksi kokeilematta. Tyrninlehdet lähtivät osallistujien mukaan pienimuotoisia kokeiluja varten.



Tyrnin sivuvirrat -työpaja Louilla aloitettiin kahvin äärellä esittäytyen ja sivuvirtojen hyödyntämistä pohtien.



Työpajassa kokeiltiin tyrnin, punaherukan ja marja-aronian ravistamista. Tyrnistä oli kahta eri lajiketta, joista toinen oli muodoltaan optimaalinen marjanravistimeen.

Lapin maut samaan koriin 24.10.

Aavasaksalle kokoontui lokakuun lopulla iso joukko yrittäjiä, hanketyöntekijöitä ja muita Lappi-intoilijoita ideoimaan yhteisiä tuotetarjottimia sekä paikallisten tuotteiden myyntiä niin paikallisille kuin matkailijoillekin. Näyttillä oli upeita lähialueen tuotteita pakkauksineen elintarvikkeista ja luonnontuotteista käsistöihin, eli monenlaisia tuliais- ja lahjaideoita erikseen tai tuotepaketteina myytäväksi. Kuulimme myös Aava Sky Villagen yrityseshittelyn yrittäjä Marena Jääskön kertomana sekä asiaa alueen hankkeista ja matkailusta yritysneuvoja Juhamatti Konttaniemen esittelemänä.

Kumppanikahvila tarjosi varmasti ideoita yrittäjyyden eri vaiheissa oleville osallistujille! Iltapäivä oli täynnä kivoja kohtaamisia ja tämä loi hyvän pohjan jatkotoimille. Paraikaa pohditaan tulevan joulun myyntiä paikallisen verkkokaupan sekä muiden potentiaalisten kanavien ja myyjien kautta.



Aavasaksan työpajassa pääsimme tutustumaan lappilaisiin luonnontuotteisiin, elintarvikkeisiin ja käsistöihin sekä ideoimaan niiden myyntiä.

Kohti alueellista ja kestävää keruuverkostoa 30.10.

Järjestimme lokakuun lopussa yhteistyössä Luonnontuotteita pohjoisesta -hankkeen kanssa Ylläsjärvellä työpajan teemalla ”Alueellinen kestävä keruuverkosto Tunturi-Lappiin, yhteisiä varastointiratkaisuja hyödyntäen”. Paikalle saapui keruutoiminnasta, hankkeista ja kehittämisympäristöistä kiinnostuneita yrittäjiä ja kehittäjiä sekä muita alan toimijoita. Etäosallistujiakin saatiin jonkin verran linjojen päähän.

Lappia Living Labs -hankkeen pakastinperäkärry herätti paljon kiinnostusta ja kysymyksiä liittyen mm. käyttökapasiteettiin, tekniikkaan, kuljetuskelpoisuuteen ja erilaisiin kokeiluihin. Pakastinperäkärry toimii energiaomavaraisena ilman verkkovirtaa oman ladatun akustonsa turvin silloin, kun on kyse raaka-aineen kylmä- tai pakastekuljetuksesta esimerkiksi keruukohteesta pakkasvarastolle.



Päivän ohjelmassa oli yhteistä suunnittelua sekä pakastinperäkärryyn tutustumista.

Jouluisia makuja Luonnosta -työpaja Louella 22.11.

Hankkeemme järjesti yhdessä ILIMA-hankkeen kanssa Lappian Louen toimipaikassa maksuttoman työpajan luonnonraaka-aineiden käytöstä kiinnostuneille lauantaina 22.11.



Valmistimme ja maistelimme porukalla jouluisia herkuja luonnonraaka-aineista.

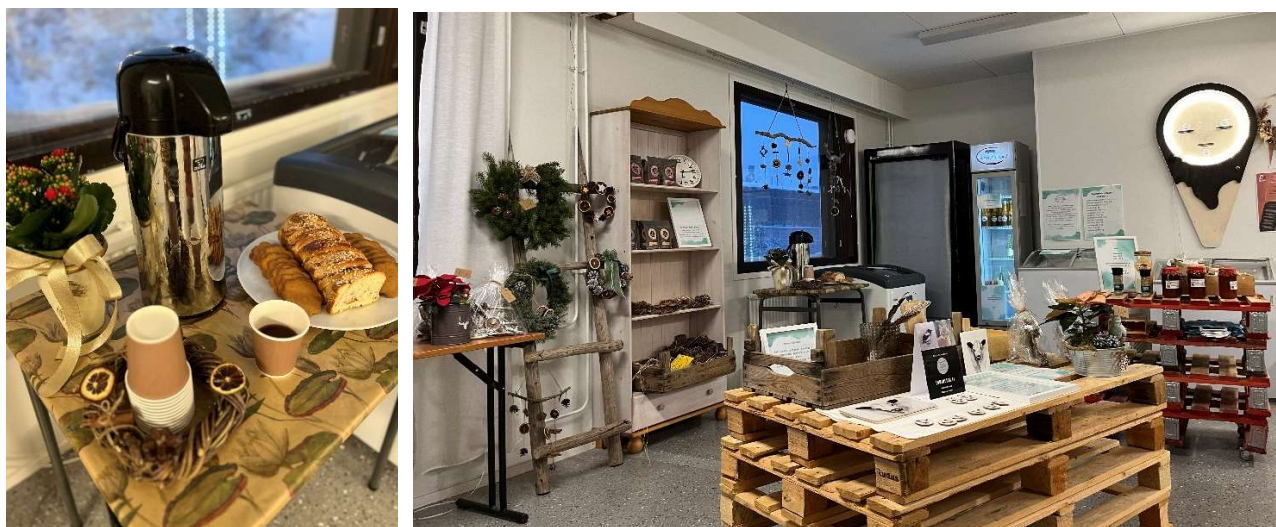
Käytimme raaka-aineina mm. paikallista omenaa, pihlajanmarjaa ja muita luonnonmarjoja sekä villiyrtejä, ruusunjuurta ja lappilaista siikaa. Näistä valmistui puolukka-ruusujuuriglögiä, omena-pihlajanmarjaväinönputkenjuuriglögiä, ceviche siasta, puolukkaiset saaristolaissämpylät, puolukkavoita, siankärsämönlehtituorejuustoa ja kuusenkerkkäpestoa. Yhdeksän innostunutta, toimeliasta ja kokenutta luonnontuotteiden kokeilijaa neljän järjestäjän kera hyöri Louen Lappian keittiössä loihtien ihanan jouluisen herkkukattauksen. Puolukkaiset saaristolaissämpylät siikacevichen ja erilaisten levitteiden kanssa maistuivat ja kotiin viemisiksi osallistujille jäi pienet pullolliset palanpainikkeeksi valmistettua glögiä sekä reseptejä vaikkapa juhlapöydän antimia varten.



Puolukkaisella saaristolaissämpyläreseptillä valmistui sämpylöitä, joiden valmistus oli hieman isoa leipää nopeampaa. Levitteistä ja cevichestä tuli myös oikein maukkaita!

Kumppaniglögit Louella 27.11. Ja Muoniossa 4.12.

Hankkeemme tarjosi kumppaniglögit toiminnassa mukana olleille yhteistyökumppaneille ja muille hankkeesta kiinnostuneille Louen koulutilan puodissa 27.11. ja Muonion toimipaikassa 4.12. Joulutori-tapahtuman jälkeen. Muonion tapahtuma järjestettiin yhteistyössä LisäarvoBAR-hankkeen kanssa ja siellä tarjoihtiin hankkeiden yhteistyönä valmistettua glögiä.



Louen koulutilan puodissa oli kumppanikahvilapäivänä myynnissä ihania jouluisia kukka-asetelmia, kransseja sekä tietenkin lähiherkuja.



Muonion kumppaniglögät järjestettiin Joulutori-tapahtuman jälkeen ja glögillä piipahdinkin mukavasti väkeä!

Palautekysely Lappia Living Labs -hankkeen toiminnasta 2024-2025 on auki 12.12. asti!

Kiitos osallistumisestasi Lappia Living Labs -hankkeen toimintaan 2024-2025! Olemme kiinnostuneet kuulemaan, miten sinä olet kokenut hanketoimintamme? Otamme mielellämme vastaan palautettasi ja hyödynnämme sitä hanketoiminnan arvioinnissa ja kehittämisessä. 12.12.2025 mennessä vastanneiden kesken arvomme pienen jouluyllätyksen. Pääset vastaamaan kyselyyn QR-koodin takaa tai täältä:

<https://link.webpolsurveys.com/S/1DB49534AB2B947A>



Tulevat tapahtumat

Alkuvuodesta 2026 Muoniossa tullaan järjestämään demotyöpajatilaisuuksia konttipilotointiympäristöissä esimerkiksi luonnontuotteiden jauhamiseen ja annosteluun liittyen. Olemme järjestämässä myös toisen, ulkomaille suuntautuvan elintarvike- ja luonnontuotealan yrityksiin tai tapahtumiin liittyvän benchmarking-matkan, jonka suhteen otamme mielellämme ideoita vastaan.

Seuraa ilmoittelua somekanavissamme!

Pakastekuivaamalla puolukasta -työpaja Muoniossa 10.2. ja 12.2.

Tutustutaan LLL-hankkeen toimintaympäristöön ja laitteisiin. Jalostetaan paikallista raaka-ainetta vesipainepuristamalla, pakastinkuivaamalla ja jauhamalla sivuvirtoja hyödyntäen.

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

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 - 31.3.2027

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

Culinary Seasons – Makumatkailijan Lappi – hanke on käynnistynyt

Onko sinulla idea siitä, miten saadaan raaka-aine purkkiin tai lautaselle? Tai ehkä haluat tutustua alueen keittiöpäällikköihin 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 (*vanhempainvapaalla 24.12.2025 alkaen*)

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