

LAPPIA LIVING LABS

Kestävää kasvua
paikallisista raaka-
aineista



Euroopan unionin
osarahoittama



LAPIN LIITTO

Uutiskirje 6, helmikuu 2026

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

Hankkeen kuulumiset

Konttikatsaus

Kaikki viisi hankkeen käsittelykonttia ovat saapuneet Louelle ja Muonioon, hurraa! Konttien käyttöönotto on työn alla ja paukkupakkasten hellitettävä pääsemme toden teolla jatkamaan demoja konteissa. Pakastinkuivauksen demotyöpajassa olemme päässeet testaamaan konttiin sijoitettavia laitteita ensin sisätiloissa hyvällä menestyksellä. Aurinkopaneeleilla varustetut Muonion peräkärryt alkavat pian lataamaan energiaa myös auringon avustuksella. Kontteja pääsee testaamaan kevään aikana järjestettävissä demotyöpajoissa. Katso tarkemmat päivämäärät tämän uutiskirjeen *Tulevat tapahtumat* -osiosta. Tässä lyhyt esittely jokaisesta kontista.

Loue

Marjanravistuskontti on 20 jalan kontti marjanravistuslaitteella, jolla voidaan erotella lehdet ja varret jäisistä marjoista ravistimen avulla. Työskentelylämpötila kontissa on n. -7 astetta.



Pikapakastuskontti on 20 jalan kontti pikapakastus- ja työskentelyhuoneella.



Muonio

Kuivurikontti on 20 jalan kontti, jossa on raaka-aineiden kuivaus- ja pakkaushuoneet. Kontista löytyvät kaksi pakastekuivuria, pikapakastin, elintarvikkeiden jauhatusmylly, kaksi kuiva-aineiden vaaka-annostelijaa ja vakumointikone.



Kuivuriperäkärri on BE-kortilla vedettävä traileri, jonka päällä on kontti kuivan tilan työskentelyyn. Kontista löytyy ainakin kondensoiva elintarvikekuivuri ja työtilat.

Pakastusperäkärri on BE-kortilla vedettävä traileri, jonka päällä pakastinkontti. Toimii sekä kylmä- että pakastinkonttina. Molemmissa peräkärriissä on myös Living Lab –aurinkovoimalat, jotka hyödyntävät aurinkosähköä aurinkopaneeleiden ja akustojen avulla.



Tulevat tapahtumat

Pakastekuivauksen demotyöpajat

Tuo omat marjasi tai muut luonnon raaka-aineesi pakastekuivuriin, ja keskustellaan pakastekuivauksen mahdollisuuksista. Järjestämme pakastekuivauksen demotyöpajan viikolla 10. Aloitusta on alustavasti suunniteltu tiistaille, jolloin pakastetut raaka-aineet täytetään pakastekuivuriin. Torstaina tyhjennetään pakastekuivuri, ja pakataan tuotokset.

Paikka Muonion Lappian opetuskeittiöllä, Koulutie 8 (kulku Tupasvillan ovesta, Ojustien puolelta).

Ilmoittaudu mukaan: **Anu Heikkinen**, puh. +358 40 184 1411, anu.heikkinen@lappia.fi

Luonnonmaut lähilihassa

Tule inspiroitumaan luonnonraaka-aineiden käytön mahdollisuuksista lihatuotteiden jalostamisessa! Ilmoittaudu mukaan 15.3. mennessä:

<https://link.webropol.com/s/jatkojalostustyopaja1>

Lapin lähiliha ja Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista
Lappia Living Labs -hankkeiden työpaja

LUONNONMAUT lähilihassa

~~27.2.~~ → **24.3.2026** klo 11-15
Lappia Loue, Kätäväarantie 69

LAPIN LÄHILIHA

Alustus päivän ohjelmaan
Mirka Katisko, Lapin Lähiliha -hanke

Luonnonraaka-aineiden hyödyntäminen lihatuotteissa
Jenni Sjöman, Lappia Living Labs -hanke

Kokemuksia asiakaslähtöisestä tuotekehityksestä
Anna-Riikka Lavia, Lappia Living Labs -hanke

Prototuotteiden maistelua + kahvit

Mitä artesaaniruoka on? Voiko tuottamani liha olla artesaaniruokaa?
Henna Kukkonen, Artesaaniruoka AITO O ÄKTA -hanke

Tutustuminen Lappia Living Labs -konttipuiston pikapakastuskonttiin

Tule inspiroitumaan luonnonraaka-aineiden käytön mahdollisuuksista lihatuotteiden jalostamisessa!

Lisäksi kuulet artesaaniruosta ja pääset maistelevaan prototuotteita ja tutustumaan pikapakastuskonttiin.

Huom! Työpaja siirtyi alkuperäisestä maaliskuulle 24.3. päällekkäisten tapahtumien vuoksi.

Ilmoittaudu 15.3. mennessä. Ilmoittautuneet saavat vahvistusviestin ja etälinkin ennen työpajaa. Etäosallistuminen ei koske konttiin tutustumista. 10:30 alkaen mahdollisuus omakustanteiseen lounaaseen (11€/hlö) koulun ruokalassa.



LAPIN LIITTO



LAPIN AMK
Lapland University of Applied Sciences



ProAgria



Elinvoimakeskus



Euroopan unionin
osarahoittama

Benchmarking-matka Viroon 14.-18.5.2026

Lähde mukaan Lappia Living Labs -hankkeen ainutlaatuiselle benchmarking-matkalle tutustumaan eteläiseen Viroon 14.-18.5.2026!

Matkustamme yöjunalla Rovaniemeltä Helsinkiin, lautalla Viroon ja lopuksi tila-autoilla Pärnun alueelle. Virossa tutustutaan kolmena päivänä luonnontuotteisiin ja lähiruokaan liittyviin kohteisiin ja palveluihin. Koko matkan ajan meillä on mukana paikallisopas. Majoitumme Virossa hevosstalla. Liikumme Virossa tila-autoilla ja autojen kuljettamisesta vastaavat kokeneet hanketyöntekijämme.

Matkan hinta on 450 € ja se sisältää matkat, majoituksen, ohjelman, opaspalvelun ja osan ruokailuista. Majoitus on kahden hengen huoneissa.

Tarkempi matkaohjelma löytyy ilmoittautumislinkin sekä QR-koodin takaa. Ilmoittautumiset otetaan vastaan ilmoittautumisjärjestyksessä. Tervetuloa mukaan! Ilmoittaudu täällä:

<https://link.webpolsurveys.com/S/367BFA9F7ED4F7A2>



*Makuja ja luonnontuotteita,
lumoava matka Viroon*

**Meren tuoksu ja
keväinen Pärnu**

14.-18.5.2026, 450€

Matkat, majoitus, ohjelma, opaspalvelu, aamupalat ja osa ruokailuista.
Paikallisoppaana Anneli Koppel, Lappian entinen luonnontuotealan opiskelija

Toukokuinen Pärnu on parhaimmillaan:
kevät on herännyt, puistot kukkivat ja mereltä kantautuu raikas tuoksu.
Matkallamme käymme perinteisillä Voikukkefestareilla.
Seudun pienyrittäjät ja tuottajat kertovat heidän intohimostaan lähiruokaa kohtaan.
Tämä ei ole pelkkä matka - se on kokemus, jossa opit, maistat ja kohtaat. Tule mukaan löytämään Viron parhaat palat luonnosta pöytään.
Varaa paikkasi ja anna Pärnun yllättää!

Matka sisältää 4 yötä.

- **14.5.** Yöjuna, Rovaniemi – Helsinki
- **15.5.** Silja Line, Helsinki – Tallinna
- Tallinna – Pärnu ja auto käytössä Pärnuussa
- Viinitila
- Majoitus pe-su Sassi talu horsefarm
- **16.5.** Voikukkefestivaalit
- Mehiläistila
- **17.5.** Tammun talu, yrtitarha
- Talutorg, pientoimittajien kauppa
- Biomarket
- Pärnu – Tallinna
- Silja Line, laiva Tallinna-Helsinki
- Yöjuna, Helsinki – Rovaniemi
- **18.5.** Rovaniemi aamu



Pidetyt kumppanikahvilat

"Pakastekuivaamalla puolukasta" -demotyöpaja Muoniossa 10. ja 12.2.

Pakastekuivauksen demotyöpaja keräsi yhteen Lappian Muonion toimipisteelle seitsemän innokasta pakastekuivaamisesta kiinnostunutta henkilöä niin yrittäjiä kuin opiskelijoitakin. Kävimme läpi pakastekuivaamisen teoriaa, ja prosessista saatuja tuloksia. Maistelimme pakastekuivattuja herkuja, kuten mustaherukkaa, tyrniä, puolukkaa, kuusenkerkkää, nokkos-hillateetä sekä kuusenkerkkälättea sekä keksijäätelöä pakastekuivattuna.

Tutustuimme pakastekuivurin toimintoihin, sen käyttöohjeisiin ja huoltoon. Hankkeen mobiiliympäristöihin hankitut muut laitteet kuten elintarvikejauhatusmylly, kuiva-aineiden annostelija ja vakumointikone tulivat myös tutuiksi ja herättivät paljon keskustelua. Yrittäjäosallistujat toivat paljon käytännön kokemuksia esiin mm. tuotekehityksestä, raaka-ainetestauksesta ja pakkaamisesta ja keskustelu oli vilkasta. Demotyöpajassa pakattiin pakastekuivurin tuotoksista kuusenkerkkää ja laitettiin uusi kuivauserä tulemaan, jossa oli mustikkaa, maitohorsman versoa, puolukkaa ja kuusenkerkkää.

Toisena työpajapäivänä jatkettiin pakastekuivurin tyhjentämisen ja raaka-aineiden pakkaamisen parissa. Mustikka, kuusenkerkkä, puolukka ja maitohorsman verso olivat kaikki kuivuneet todella hyvin. Hanketiimi esitteli erilaisia pakkausmateriaaleja ja niiden jälleenmyyjiä tuotekehitysideoinnin parissa.

Pakastekuivurin käyttö ja sen erilaisten ohjelmien hyödyntäminen vaativat vielä harjoittelua. Näihin tullaan paneutumaan seuraavissa demotyöpajoissamme. Viikolla 10 meillä olisi mahdollisuus järjestää seuraava demo, ja ole yhteydessä tästä anu.heikkinen@lappia.fi jos tämä sinua kiinnostaa.



Pakastekuivattua kuusenkerkkää, josta loihdittiin taukojuomaksi maittavat kuusenkerkkälätet!

Muuta ajankohtaista

Terveisiä kansallisen ruokastrategian toimeenpanotyöpajasta

Maa- ja metsätalousministeriö järjesti 12.2.2026 Helsingissä työpajan, jossa suunniteltiin joulukuussa 2025 julkaistun kansallisen ruokastrategian toimeenpanoa. [Kansallinen ruokastrategia - Maa- ja metsätalousministeriö](#). Päivän teemana olivat paikalliseen tuotantoon perustuvat arvoketjut. Hajautettu pientuotanto onkin nostettu strategiassa merkittävään rooliin osana ruokajärjestelmämme monimuotoisuutta.

Työpajaan osallistui kolmisenkymmentä lähiruokatoimijaa eri puolilta Suomea. Lappia edustivat Anna-Riikka

Lappia Living Labs -hankkeesta, sekä Aholan Merja Lapin Ruoka Oy:stä. Työpajassa kantaviksi käytäntöön vietäviksi teemoiksi nousivat ruokaketjun tasapuolisempi voitonjako sekä lähiruokaan liittyvä yhteisöllisyys ja ruokakulttuuri. Käytännössä toimenpiteinä keskusteltiin esimerkiksi lighthouse -maatiloista, jotka toimisivat suunnannäyttäjinä, esimerkkituloina ja kokeilujen näyttämöinä muille tiloille ja ympäröiville yhteisöille. Kuntien ja paikallisten tuottajien suhdetta voisi tiivistää niin, että kunnat hyödyntäisivät paikallista tuotantoa paitsi julkisten keittiöiden hankinnoissa, myös esimerkiksi kasvatuksellisessa toiminnassa, opetuksessa ja vaikkapa palveluasumiseen liittyvässä viriketoiminnassa. Myös suoramyynnin kehittäminen nousi esille työpajassa.

Vastaa palautekyselyyn!

Palautekysely Lappia Living Labs -hankkeen toiminnasta 2024–2025 on auki!

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. Pääset vastaamaan kyselyyn QR-koodin takaa tai täältä <https://link.webpolsurveys.com/S/1DB49534AB2B947A>



Lappia Living Labs –hanke edistää paikallisten raaka-aineiden kestäväää käyttöä

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs -kehittämisen- ja investointihankkeiden toteuttamisaika on 1.8.2024 - 30.6.2026. 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- 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 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](#)

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, Loue
puh. +358 40 152 4043, anna-riikka.lavia@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, Loue
puh. +358 40 167 6599, jenni.sjoman@lappia.fi