

LAPPIA LIVING LABS

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista



Uutiskirje 1/2025

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 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](#)

Hankkeen kuulumiset

Lappia Living Labs -hanke starttasi elokuussa 2024. Hankkeen ensimmäisten toimintakuukausien tapahtumista kerroimme joulukuun uutiskirjeessä. Kulunut talvi on ollut tapahtumarikas ja investointihankekin etenee. Alla muutamia nostoja matkan varrelta.

Konttikatsaus

Investointihanke etenee nyt harppauksin ja kilpailutukset ovat vauhdissa. Tulemme näillä näkymin saamaan marjanravistuskontin käyttöön suunnitellusti toukokuussa. Kontti on tarkoitettu esimerkiksi tyrnin irrottamiseen oksista. Lisäksi sillä aletaan testata muidenkin paikallisten raaka-aineiden käsittelyä.

Kevään aikana etenevät myös kuivurikontin sekä kuivuriperäkärryn ja pakastinperäkärryn hankinnat. Nämä kehittämissympäristöt saanemme käyttöön tulevan satokauden aikana. Käytännön Living Labs -työpajat käynnistyvät heti, kun kontit ovat saapuneet. Kumppanikahvilat ja yhteinen ideointi on kuitenkin jo käynnissä ja toivotammekin kaikki tervetulleiksi mukaan toimintaan!

Kumppanikahvilat

Lähiuokakumppanuuksia Ruotsiin –kumppanikahvila järjestettiin Louella 9.1.2025

Saimme mukavan joukon rajan ylittävästä yhteistyöstä kiinnostuneita Louelle sekä etäyhteyksien päähän. Kuljetusyrittäjä Jani Mäläskä kertoi meille aiheesta tehdystä esiselvityksestä sekä mahdollisista yhteistyökumppaneista Ruotsissa. Kumppanikahvilassa pohdittiin myös yhteisöllisistä Pajalan markkinoille 4.-6.7.2025 yhtenä konkreettisena keinona tutustua lähiuokatarjontaan ja kartoittaa kysyntää Ruotsin puolella.



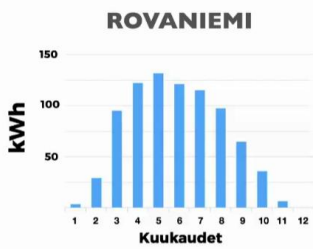
- Kokemukset pientuottajien haasteista ja tarpeista Norrbottenissa
 - Keskeiset haasteet:
 - Logistiikka: pitkät etäisyydet, korkeat kuljetuskustannukset
 - Säätely ja byrokratia: Monimutkaiset vaatimukset
 - Markkinointi: Rajalliset resurssit ja vaikeudet löytää asiakkaita
- Verkostoitumisen merkitys
 - Tarve tukea yrityksiä yhteistyön, innovaation ja markkinointitaitojen kautta
- The Kitchen – kiihdyttämö – ajatus
 - Tukee pientuottajia liiketoiminnan kehittämisessä ja yhteistyöverkostojen rakentamisessa
 - Keskittyy innovaatioiden ja kestävä kehityksen edistämiseen
- Nära Mat – strategia vs. Lapin ruokastrategia

Kestävät innovaatiot luonnontuotealalla - Aurinkoenergia avuksi? kumppanikahvila Muoniossa 31.1.2025

Kumppanikahvilassa oli aurinkoenergia-asiantuntijana tietokirjailija, kouluttaja Janne Käpylehto, kokemusasiantuntijana erä- ja luonto-opaskouluttaja Priitta Pöytäri-Trøen ja kuivuriperäkäräyhankintaamme esittelemässä hankkeemme Muonion toimipaikan projektipäällikkö Rauni Korva-Hyötylä. Janne Käpylehdon luento jätti varmasti jokaisen kuulijan pään surraamaan, niin paljon uutta tietoa ja ideoita saimme häneltä.

Samana päivänä Muoniossa järjestettiin myös koulutus- ja työelämämessut, joissa hankkeemme oli esillä. Projektisuunnittelijamme Jenni esitteli Lappia Living Labsia messuilla.





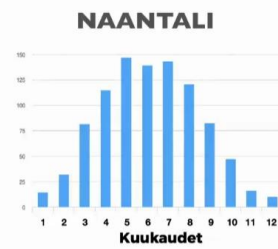
PARAS ASENNUSKULMA:
48 ASTETTA

VUOSITUOTANTO:
825 KW / KWP



PARAS ASENNUSKULMA:
45 ASTETTA

VUOSITUOTANTO:
900 KW / KWP



PARAS ASENNUSKULMA:
44 ASTETTA

VUOSITUOTANTO:
950 KW / KWP

LÄHIENERGIAN MURROS - ENERGIAVALLANKUMOUS

- Aurinko ja tuuli ovat tuottaneet edullisinta energiaa jo vuosia. Ei polttoainetta!
- Sääriippuvainen tuotanto lisääntyy energijärjestelmässämme: sähkön varastointi ja kysyntäjoukot nostavat merkitystään.
- Energiantuotanto monipuolistuu: pientä ja suurta, energiankäyttäjät voivat itse investoida tuotantoon



AURINKOSÄHKÖ..

- On taloudellisesti kannattavaa, jos voimalla mitoitetaan oikein. Ja asennetaan oikein.
- Toimii myös pohjoisessa. Ero tuotannossa etelä-Suomeen verrattuna on pienempi kuin säteilyn määrästä voisi olettaa: kylmä puolijohde tuottaa enemmän.



- **Hanki voimalla kokeneelta toimittajalta.**

Kestävät innovaatiot elintarvikealalla – Lähiruokakumppanuuksia Ruotsiin -kumppanikahvila Muoniossa 26.2.2025

Lappia Living Labsin toinen Lähiruokakumppanuuksia Ruotsiin -teemainen kumppanikahvila pidettiin Muoniossa 26.2.2025. Kuljetusalan yrittäjä Jani Mäläskä oli hanketiimimme mukana tutustumassa yrityksiin sekä pohtimassa yhteistyömahdollisuuksia lähiruoan logistiikan tiimoilta. Aloitimme Muonio-päivän yhteisellä lounaalla Lappian Muonion toimipaikassa ja tutustumalla luonnontuotealan oppimisympäristöihin ja luonnontuotteiden käsittelytiloihin sekä laitteisiin.

Jatkoimme matkaa Muonion teollisuusalueelle, josta löytyy todellinen *unelmatehdas*, kuten hanketiimimme jäsen ja Anunan yrittäjä Anu Heikkinen sitä kuvaa. Unelmatehdas pitää sisällään kolme Lapin herkkua tuottavaa yritystä saman katon alla. Muonion LuoTu Oy:n toimintaa ja tiloja esitteli Kyllikki Kurki, joka on saanut tiloihin kaveriksi Anun yrityksen. Tutustuimme myös Inka Mellan (Mellan spesiaali resepti) vaahtokarkkitehtäaseen, joka on vastikään muuttanut saman katon alle Muonion LuoTun sekä Anunan kanssa.

Saimme jälleen maistella näiden yrittäjien valmistamia suolaisia ja makeita tuotteita. Uutena tuttavuutena maistelussa olivat Anunan villilettujauhosta valmistetut letut, jotka veivät kielen mennessään Mellan spesiaali reseptin vaahtokarkkien sekä Anunan hillon kanssa nautittuna!

Yritysvierailujen jälkeen istahdimme kahvin äärelle kumppanikahvilaan, jonka ajaksi saimme etäyhteyksin mukaan monia hankkeen yhteistyökumppaneita. Pajalan markkinoiden ympärille on suunnitteilla monenlaista ja pyrimme järjestämään tapahtumaan yhteisen messuosaston, joka mahdollistaisi esimerkiksi paikallisten tuotteiden maistatuksen useammille yrittäjille. Toivotamme kaikki kiinnostuneet mukaan tähänkin suunnitteluun!





Ennen varsinaista kumppanikahvilaa pääsimme vierailemaan Mellan Spesiaali reseptin, Muonion LuoTu Oy:n sekä Anunan tiloissa. Kiitos tarjoiluista, ne veivät kielen mennessään!

Tulevat tapahtumat

Lappia Living Labs -työpajatoiminta käynnistyy kevään 2025 aikana. Kevään kumppanikahviloiden aiheina tulee olemaan:

- **Kestävät innovaatiot elintarvikealalla - Eroon hävikistä -kumppanikahvila Louella 17.3.2025 klo 14-16**

Tule kuulemaan kyläkaupan hävikkiruokapilotista ja jäätelötehtaan zero waste -toimintatavoista. Mitkä sitten ovat parhaat hävikkiruokasovellukset? Kumppanikahvilassa keskustellaan siitä, miten ruoantuotannon hävikkiä voitaisiin vähentää koko ketjussa tuotannosta kuluttajalle.

Ilmoittautuminen ennakoon tarjoilujen vuoksi 14.3. mennessä anna-riikka.lavia@lappia.fi. Alustuksiin on mahdollista osallistua etänä.

- **Hillan siemenestä öljyksi - arvo esiin luonnonraaka-aineista –kumppanikahvila Muoniossa 28.3.2025 klo 14-17**

Valmistaudutaan keruukauteen ja etsitään uusia potentiaalisia raaka-aineiden arvoaineita. Tule kuulemaan tietoa ja kokemuksia hillan siemenöljyn puristamisesta mekaanisesti. Pääsemme käytännössä myös testaamaan mekaanista siemenöljyn puristamista.

Ilmoittautuminen ennakoon tarjoilujen vuoksi 27.3. mennessä jenni.sjoman@lappia.fi. Alustuksiin on mahdollista osallistua etänä.

- **Juuresta naattiin ja marjasta oksaan - Uudet paikalliset tuoteinnovaatiot –kumppanikahvila Louella 31.3.2025 klo 14-16**

Tule kuulemaan, mitä uusia raaka-aineita alueella aiotaan viljellä ja miettimään, mitä paikallisia tuotteita niistä voidaan kehittää Living Labs -ympäristöissä.

- **Kevään ja kesän keruut - Paikallisten raaka-aineiden määrittely ja käyttösuunnitelma - kumppanikahvila Muoniossa 25.4.2025**

Oletko kiinnostunut kokeilemaan uusia paikallisia raaka-aineita tuotteissasi?

Raaka-aineiden talteenotto ja hyödyntäminen: miten kevään villiyrtilt saadaan osaksi jalostusketjua? Työpajassa kehitetään ja kokeillaan yhdessä asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden kanssa talteenottoa ym.

- **Maatilan tuotteet osaksi jalostusketjua -kumppanikahvila Louella toukokuussa**

Raaka-aineiden talteenotto ja hyödyntäminen: miten maatilan tuotteet saadaan osaksi jalostusketjua? Kumppanikahvilassa kehitetään ja kokeillaan yhdessä asiakkaiden, tuottajien ja kehittäjien kanssa.

Muuta ajankohtaista

Haku luontoalan ammattitutkintoon on käynnissä, linkki koulutushakuun alla.

[Luontoalan ammattitutkinto Muoniossa, LUONNONTUOTEALAN OSAAMISALA - lappia.fi](https://www.luke.fi/luontoalan-ammattitutkinto-muoniossa-luonnontuotealan-osaamisala-lappia-fi)

Maa- ja metsätalouden Maalaistori Louella la 24.5.

Luvassa mm. asiaa ryssäipuleista, hanke-esittelyitä, paikalliseen ruoantuotantoon liittyvää ohjelmaa. Koulutilan puodissa myytävänä paitsi lähiruokaa, myös vihannesten, yrttien ja kukkien taimia! Lisätietoa tulossa maaliskuun huhtikuun aikana!

Muita elintarvike- ja luonnontuotealan käynnissä olevia hankkeita Lapissa

Biomateriaalien jalostusarvon nosto arktisella luonnontuotealalla (LisäarvoBAR)

Luonnontuotteet voivat toimia arvokkaina raaka-aineina eri teollisuudenaloilla elintarvikkeiden, lisäravinteiden, rehun, kosmetiikan ja uusien biopohjaisten tuotteiden valmistuksessa. Soveltuvien menetelmien puuttuessa Lapin luonnontuotealan yritykset jäävät helposti vain raaka-aineen tuottajiksi ja lisäarvorahat valuvat muualle.

LisäarvoBAR-hankkeessa kehitetään luonnontuotealan yritysten teknologiavalmiuksia raaka-aineiden täysimääräiseen hyödyntämiseen uutto- ja erotusprosessien avulla. Hankkeessa tehdään 1-3:lle luonnon raaka-aineelle kaskadimalliprosessit esikäsittelymenetelmien ja uuttojen kautta tuoteprototyypeiksi arvioiden tuoteprototyyppien valmistuksesta aiheutuva hiilijalanjälki ja teknis-taloudellinen kannattavuus koko prosessista. Tutkimuksesta yritystyöpajojen kautta tuotepilotteihin etenevässä hankkeessa tavoitteena on, että yritykset tuottavat jatkossa uusia biotuotteita markkinoille. Lisäksi hankkeen aikana hyödynnetään jo olemassa olevia Lapin alueen ja Luken kehittämissympäristöjä sekä yhteistyöverkostoja, ja rakennetaan Lapin AMK:n Biolabran avoin materiaalipankki, jonka kautta jaetaan hankkeessa syntyneitä materiaalia, infograafeja, julkaisuja ja videoita myös hankkeen jälkeen hyödynnettäväksi.

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

Peräpohjolan sipulit - Tervolan ja lähialueiden ryvässipulin viljelyhistorian ja istukkaiden keruuhanke

Tervolan alue on ollut vanhastaan tunnettua ryvässipulin viljelyseutua. Ryvässipulista saatiin 1900-luvun alkupuolella isoa ja hyvälaatuista satoa, jota riitti laajamittaiseen myyntiin. Peräpohjolan istukassipuli oli haluttua Etelä-Suomea myöten ja sen maineen perustana oli seudun vahva ryvässipulin viljelyosaaminen.

Ryvässipulin viljely on kutistunut kotitarveviljelyksi. Pitkään viljeltyjä ryvässipuleita tiedetään kuitenkin vielä löytyvän Peräpohjolan alueelta. Ryvässipulit ja niiden viljely- ja käyttötavat ovat osa paikallista kulttuurihistoriaa. Ne viljelijät, jotka tuntevat eri kantojen viljelyhistoriaa ja käytössä olleita viljely- ja säilytystekniikoita ovat jo iäkkäitä. Tietoa kerätään haastatteluilla ja tapahtumissa. Kerätty tieto kootaan Peräpohjolan sipulit-julkaisuksi. Mahdolliset uudet löydetyt kannat toivotaan tallennettavaksi kansalliseen ryvässipulien geenipankkiin.

Kartoitetun ryvässipulaineiston säilyminen viljelyssä pyritään varmistamaan etsimällä keinoja saada niitä laajempaan paikalliseen viljelyyn. Tavoitteena on lisätä paikallista ryvässipulihistorian tunnettuutta, viljelytietämystä ja auttaa kohtaamaan viljelijöitä ja sadon käyttäjiä. Hyvien ryvässipulikantojen viljely istukkaiksi ja ruokasipuliksi voi tuoda lisätuloa alueen puutarhaviljelijöille ja tarjota jatkojalostuksen mahdollisuuksia.

Hanke jakautuu neljään toimenpidekokonaisuuteen: ryvässipulien keruu alueen viljelijöiltä, ryvässipulin viljelyhistorian ja -tapojen tallentaminen, ryvässipulikantojen välinen vertailu sekä hallinto ja viestintä. Hanke toimii koko Peräpohjolan Leaderin toiminta-alueella. Päätoteuttaja on Luonnonvarakeskus ja osatoteuttaja Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia.

Kesto 1.6.2024 – 31.5.2025

Lisätietoja:

Anne Tuomivaara, Lappian hankeasiantuntija, anne.tuomivaara@lappia.fi puh. +358 40 487 3933

Maarit Heinonen, Luonnonvarakeskuksen tutkija, maarit.heinonen@luke.fi

Eväitä elämään – luonnollisesti Lapista (ELU)

Hankkeessa tarjotaan lappilaisille elintarvike- ja luonnontuotealan mikro- ja pk-yrityksille hanketoimintaan ja rahoitukseen liittyvää tietoa erilaisten workshoppien, teemoitettujen seminaarien, perinteisen median ja sosiaalisen median (mm. elintarviketalo.fi -portaali) avulla.

Tavoitteena on lisätä yritysten välistä yhteistyötä ja yritysten valmiuksia hyödyntää tarjolla olevia verkostoja ja rahoituksia niin kansallisesti kuin kansainvälisestikin. Lisäksi hankkeessa tiivistetään alueen hanketoimijoiden välistä yhteistyötä säännöllisten tapaamisten ja hankerekisterin avulla. Näin tehostetaan hanketoimintaan suunnattujen resurssien käyttöä ja edistetään hanketoiminnan tulosten jalkauttamista. Tällä toimenpiteellä edistetään myös eri toimijatahojen ja hankkeiden välistä yhteistyötä ja kehitetään alan toimivia tiedotuskanavia mm. tapahtumiin, hanketoimintaan ja alan koulutustoimintaan liittyen. Tässä työssä hyödynnetään ja kehitetään aiemmissa hankkeissa saatuja kokemuksia ja verkostoja sekä toimintamalleja (mm. elintarviketalo.fi -konsepti). Koordinaatio-osioon liittyy myös aktiivinen yhteistyö kansallisissa verkostoissa, kansainvälisten verkostojen hyödyntäminen sekä osallistuminen maakunnalliseen ja kansainväliseen klusteritoimintaan. Ylimaakunnallista yhteistyötä kehitetään erityisesti Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun kanssa mm. yhteisen hanke- ja tapahtumarekisterin sekä yhteisten workshoppien avulla. Yhteistyön kautta edistetään osaltaan lappilaisten yritysten valmistautumista mm. EU:n Oulu2026 -

kulttuuripääkaupunki tapahtumaan sekä mahdollisiin muihin laajempiin tapahtumiin. Hankkeen päätoteuttajana on Lapin ammattikorkeakoulun Tulevaisuuden biotalous -osaamisryhmä.

Kesto 1.3.2024-28.2.2026

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

Lapin Ruoka 2 -hanke

Lapin Ruoka 2 -hanke jatkaa lähiruoan tuotannon, jalostuksen ja hankinnan edistämiseksi laadittujen toimintamallien kehittämistä ja käyttöönottoa edellisistä hankkeista (Case Sodankylä-Pudasjärvi ja Lapin Ruoka) saadun tiedon perusteella. Hankkeen keskiössä on keittiön **tuotantoprosessin** toteutus niin, että se mahdollistaa aterioiden tuottamisen monipuolisesti paikallisista raaka-aineista. Tuotantoprosessi on jo käytössä Sodankylän ateriapalveluissa, mutta mallin käyttöönotto vaatii vielä tarkennuksia keittiöiden prosesseihin, markkinakartoitukseen ja -vuoropuheluun sekä logistiikan ratkaisujen osalta. Lisäksi aikaisemmissa hankkeissa havaittiin, että elintarvikkeiden **hankintaprosessilla** voi edistää alueellista alkutuotantoa ja elintarvikkeiden jalostusta. Tällainen elintarvikkeiden hankinta edellyttää kaikkien prosessien sekä hankinta-alueen elintarvikeyrittäjien tuntemusta ja tietämystä.

Lapin Ruoka 2-hanke vastaa tuotantoprosessien haasteisiin tuottamalla 1) toimintakäsikirjan keittiöiden toimintamallin yksityiskohtaista avaamista varten ja 2) markkinakartoituksen ja -vuoropuhelun hankintaohjeen, sekä 3) edistämällä alueellisten logistiikan ratkaisujen syntymistä. Lisäksi hankkeessa toteuttavia hankintaprosesseihin liittyviä toimenpiteitä ovat mm. hankintaprosessikonaisuuden tutuksi tekeminen, testaaminen ja keittiöiden valmistusprosessien avaaminen niin, että hankintaprosessit kohdentuvat alueen elintarviketuotantoa tukevasti ja valmistuskeittiöiden tuotantoprosessia edistäen. Hankkeessa tuotetaan 4) opas hankintaprosessin oikeanlaiseen toteutukseen ja 5) toimintakäsikirja keittiöiden prosessien hankintoja tukeville toiminnoille.

Hankkeen päättyessä on hankkeen toteutusalueella käynnistynyt keittiöiden välisiä verkostoja, jotka toteuttavat hankintoja siten, että paikallisilla pienillä elintarvikeyrityksillä on mahdollisuus osallistua tarjousprosesseihin. Samoin on syntynyt elintarvikeyrittäjien välisiä verkostoja, jotka tekevät keskinäistä yhteistyötä tuotekehityksessä, tarjousten tekemisessä ja logistiikassa.

Hankkeessa syntyneitä ja testattuja toimintamalleja voidaan hyödyntää maakunnassa ja muualla Suomessa.

Kesto: 1.1.2024 – 31.12.2025

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

Kaikki hankkeet löydät www.lapinelintarviketalo.fi sivuilta.

Seuraa myös sivun tapahtumakalenteria!

Hanketiimin yhteystiedot

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



**Euroopan unionin
osarahoittama**



LAPIN LIITTO