

LAPPIA LIVING LABS

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista



Euroopan unionin osarahoittama



LAPIN LIITTO

Uutiskirje 2/2025

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

Hanke käynnistyi elokuussa 2024. Hankkeen ensimmäisten toimintakuukausien tapahtumista kerroimme joulukuun uutiskirjeessä, alkutalven tapahtumat kuvineen oli koottu helmikuun lopussa julkaistuun uutiskirjeeseen. Kulunut kevät on mennyt vauhdilla mukavien tapahtumien rytmittämänä ja investointipuolikin etenee suunnitellusti. Alla muutamia nostoja kevättalvelta ja keväältä.

Konttikatsaus

Marjanravistuskontti on suunnitellusti saatu käyttöön toukokuussa. Marjanravistin soveltuu esimerkiksi tyrnin irrottamiseen oksista. Aikeissa on kokeilla myös muiden paikallisten raaka-aineiden käsittelyä. Marjanravistinkonttia onkin päästy testaamaan toukokuun puolivälin jälkeen Louella. Ilmoitamme hankeverkostolle heti, kun demopäivän järjestäminen on ajankohtaista!



Marjanravistinkontti on saapunut Louelle ja sitä testataan tyrnin ravistamiseen.

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

Pidetyt kumppanikahvilat

Kestävien innovaatioiden synty elintarvikealalla - Eroon hävikistä! - kumppanikahvila Louella

Hankkeen hävikkiteemainen kumppanikahvila pidettiin Louella 17.3.2025. Paikalle saapui kiva porukka keskustelemaan hävikkiasioista. Kuulimme asiaa kotimaan ruokahävikistä, hävikkiruokasovelluksista, paikallisen kyläkaupan hävikkipilotista ja jäätelötehtaan zero waste -toimintatavoista sekä pääsimme maistelemaan jätskejä, lähiruokaherkkujen ohella! Pohdimme ruoantuotannon hävikin vähentämistä koko ketjussa tuotannosta kuluttajalle ja keksivätpä opiskelijat iltapäivän aikana hyviä toimintatapoja Lappian Louen toimipaikkaa koskien.



Tarjosimme työpajassa paikallista tervolalaista ruislimppua ja savunautaa, tervolalaisia kampanisuja, kuusenkerkkäkuohua sekä muoniolaisia vahtokarkkeja.

Hillan siemenestä öljyksi -arvoaineet esiin luonnonraaka-aineista - kumppanikahvila Muoniossa

Hankkeen 28.3. Muoniossa järjestetyssä kumppanikahvilassa kuultiin Maalaispysäkki Arolan Mari Törmäsen kokemuksia hillan siemenöljyn puristamisesta sekä mielenkiintoista faktaa siemenöljyistä. Työpajassa myös kokeiltiin puristaa öljyä mekaanisesti. Kiitos osallistujille sekä Marille mielenkiintoisesta iltapäivästä!



Työpajassa kokeiltiin hillansiemenöljyn mekaanista puristamista.

Tyrnin viljelyn infopäivä ja kumppanikahvila Louella

12.5.2025 noin 30 tyrnin viljelystä kiinnostunutta kerääntyi Ammattiopisto Lappian tiloihin Louelle sekä etäyhteyksien päähän kuulemaan tyrninviljelyn mahdollisuuksista. Lapin avomaan tuotannon kehittäminen ja Lappia Living Labs -hankkeet kokosivat asiantuntijoita ja sidosryhmiä aiheen ympärille.

Kuulimme tilaisuudessa mm. Sanna Kauppisen puheenvuoron tyrnin viljelyn aloittamisesta sekä Suomessa käyttökelpoisista lajikkeista ja torniolaisen Aromtechin raaka-ainetarpeista sekä tuotteista Kari Pihlajamaan ja Veli-Markku Korteniemen esittelemänä. Kumppanikahvilassa esittelimme Living Labs -yhteistyötä tyrnin viljelystä kiinnostuneille toimijoille. Lopuksi osallistujilla oli mahdollisuus tutustua Louen tyrnin koeviljelmään.



TAUSTAA

Aromtechin Tornion tehtaan vuosittainen raaka-ainetarve, laskettuna kokonaiseksi, tuoreeksi tyrnimarjaksi on:

3500 000 kg

Aromtech



Työpajaosallistujia sekä esitysten keskeisintä antia. Kumppanikahvilassa herkuteltiin tyrnijäätelöllä.

Louen Maalaistori

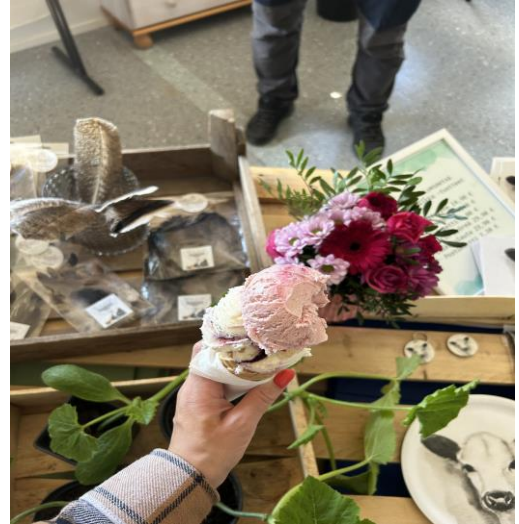
Louella järjestettiin lauantaina 24.5.2025 Peräpohjolan Sipulit- ja Lappia Living Labs –hankkeiden voimin tapahtuma, jonka ohjelmassa oli mm. asiaa ryssäsipuleista, hanke-esittelyitä sekä paikalliseen ruoantuotantoon liittyvää ohjelmaa. Koulutilan puodissa oli myytävänä paitsi lähiruokaa, myös vihannesten, yrttien ja kukkien taimia.



Tapahtumassa oli myytävänä mm. elintarvikkeita sekä erilaisia luonnontuotteita ja luonnonkosmetiikkaa.



Tapahtuman alkuun esiteltiin Peräpohjolan sipulit –hankkeen julkaisu, jonka jälkeen markkinatapahtuma alkoi ja myyntipisteillä alkoi käydä kuhina.



Projektipäällikkömme Anna-Riikka ja maalaistorikävijöitä. Toisessa kuvassa paikallista jäätelöä.

Tulevat tapahtumat

Lappia Living Labs -työpajatoiminta käynnistyy kesällä 2025. Kesän ja syyskesän kumppanikahviloiden aiheina tulee olemaan:

Satokauden suunnittelua Louella -kumppanikahvila

Lappian Louen toimipaikassa 16.6.2025 klo 14-17

Valmistaudutaan satokauteen ja suunnitellaan sitä, miten eri toimijoiden tarpeet huomioidaan ja yhteistyö toteutuu Louen ympäristössä. Luodaan sadonkorjuukartta ja yhteinen käyttösuunnitelma. Ilmoittautuminen ennakkoon tarjoilujen vuoksi 14.6. mennessä anna-riikka.lavia@lappia.fi.

lähiruuan KUMPPANIKAHVILA
AMMATTIOPISTO LAPPIA

**Satokauden suunnittelua Louella -
kumppanikahvila**

Ma 16.6. klo 14-17

*Valmistaudutaan satokauteen ja suunnitellaan sitä, miten eri
toimijoiden tarpeet huomioidaan ja yhteistyö toteutuu Louen
ympäristössä. Luodaan sadonkorjuukartta ja yhteinen
käyttösuunnitelma.*

Ammattiopisto Lappia, Kätkävaarantie 69, 95340 Tervola

LAPPIA European unionin osarahoittama LAPIN LIITTO

Kerääjätapahtuma Enontekiön Vuontisjärvellä 28.6.2025 klo 9-17

Järjestämme yhdessä Lappia luonnontuotealan opettajien ja opiskelijoiden kanssa keruutapahtuman kesäkuun lopulla. Voit osallistua joko pelkkään kerääjätapahtumaan tai halutessasi myös kerääjäkoulutukseen, josta saat kaupallisen kerääjä-merkinnän (mainos alempana). Tapahtuma toimii samalla linkkinä raaka-aineiden kerääjien ja ostajien välillä. Mainokset sekä tarkemmat tapahtumatiedot löydät myös somekanavistamme. Ilmoittautumiset pelkkään tapahtumaan 25.6. mennessä s-postitse osoitteeseen anna-riikka.lavia@lappia.fi.

Mikäli haluat perehtyä tarkemmin koivunlehden, mesiangervon ja maitohorsman tunnistukseen, kaupalliseen poimintaan, jne. voit ilmoittautua mukaan maksuttomaan koulutukseen (alla).



VERKKO-KOULUTUS
2,5 h

VUONTISJÄRVI ENONTEKIÖ: KERÄILY JA TENTTI
3 h

KOIVUN LEHDEN, MESIANGERVON JA MAITOHORSMAN KERÄÄJÄKOULUTUS

TO **5.6.** KERÄÄJÄKOULUTUKSEN TEORIA VERKKOKOULUTUKSENA KLO 17–19.30

ILMOITTAUDU KOULUTUKSEEN 4.6.2025 MENNESSÄ:
tiiia.lepisto@edu.lappia.fi

Osallistujia mahtuu mukaan 10
Koulutus on maksuton

- Koulutus perehdyttää sinut koivun lehden, mesiangervon ja maitohorsman tunnistukseen, kaupalliseen poimintaan, jokaisenoikeuksiin, alkutuotanto-asetukseen ja omavalvontaan
- Tutustut näiden luonnonraaka-aineiden myynnissä käytettäviin laatuluokkiin ja opit ergonomisen ja hygieenisen keräämisen
- Saat tietoa luonnontuotealan kerääjärekisteristä ja vinkit luonnonraaka-aineiden käyttöön
- Kaupallisen kerääjämerkinnän suorittamiseksi tulee osallistua sekä verkkokoulutukseen, että kerääjätapahtumaan Vuontisjärvellä
- Osallistumislinkki verkkokoulutukseen lähetetään sähköpostiisi 5.6. aamupäivällä
- Ohjeet Vuontisjärven keruutapahtumaan osallistumiseen saat erikseen ennen keruupäivää
- Paikalle ei järjestetä kuljetuksia, ne on itse hoidettava

KOULUTTAJINA ANNELI KULTIMA, SATU KOTAVUOPIO JA TIIIA LEPISTÖ, LUONNONTUOTEALAN AT / LAPPIA
MAHDOLLISUUS KERÄTYN LUONNONRAAKA-AINEEN MYYNTIIN

MESIANGERVO. Kuva: Anneli Kultima.

MAITOHORSMA. Kuva: Tiia Lepistö



KERÄÄJÄ-TAPAHTUMA
LAUANTAINA 28.6.
KLO 9–17

ENONTEKIÖN VUONTISJÄRVI
PROKSINTIE 40,
99410 VUONTISJÄRVI,
ENONTEKIÖ

ILMOITTAUTUMINEN TAPAHTUMAAN
25.6.2025 MENNESSÄ:
ANNA-RIIKKA.LAVIA@LAPPIA.FI

Yrittäjä, lähdetkö matkaan?
Mukaan mahtuu 5 nopeinta!

TAPAHTUMAPÄIVÄN OHJELMA

Klo 9–12 Luonnonraaka-aineiden keruutapahtuma, huom. ennakkoilmoittautuminen

Klo 13–17 KAIKILLE AVOIN TAPAHTUMA

Klo 13–14 Kahvitarjoilu / Lappia Living Labs -hanke

Klo 13–15 Leikkimielinen kotiseutupeli Voi tehdä yksin tai porukassa, kun mukana joku lukutaitoinen / Enontekiön kotiseutuyhdistys ry

Klo 14–16 Lyhyt Kontinmatinkaalli-luonnonkasvipolku avoimna yleisölle omatoimisesti ja opastettuna

Klo 14–16 Lappia Living Labs esittäytyy

Klo 16–17 Vuontisjärven kyläesittely / Enontekiön kotiseutuyhdistys

MUKANA MENESSÄ LAPPIA LIVING LABS -HANKE MAHDOLLISUUS KERÄTYN LUONNONRAAKA-AINEEN MYYNTIIN

EUROOPAN UNIONIN OSARAHOITAMA

LAPPIA LAPIN LIITTO

Raaka-aineiden talteenotto ja hyödyntäminen: Metsäsienten laatuketju -työpaja

Ennakkotietona Muoniossa elokuun lopulla järjestettävä herkkutattityöpaja - seuraa ilmoittelua!

Raaka-aineiden talteenotto ja hyödyntäminen: Viljeltyjen kasvien ja marjojen laatuketju -työpaja

Ennakkotietona Louella elokuussa järjestettävä työpaja - seuraa ilmoittelua!

Olemme mukana Maaseudulta käsin -messuilla 30.-31.8. Louella!

Muuta ajankohtaista

- Haku luontoalan ammattitutkintoon on käynnissä, linkki koulutushakuun alla.
[Luontoalan ammattitutkinto Muoniossa, LUONNONTUOTEALAN OSAAMISALA - lappia.fi](https://www.lappia.fi/luontoalan-ammattitutkinto-muoniossa)
- Haku elintarvikejalostuksen ammattitutkintoon on käynnissä, linkki koulutushakuun alla.
[Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto, liha-alan osaamisala - lappia.fi](https://www.lappia.fi/elintarvikejalostuksen-ammattitutkinto-liha-alan-osaamisala)

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-hankeessa 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 kehittämisympäristöjä sekä yhteistyöverkostoja, ja rakennetaan Lapin AMK:n Biolabran avoin materiaalipankki, jonka kautta jaetaan hankkeessa syntynyttä 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

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 elintarvikeyrityksien 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. hankintaprosessikokonaisuuden 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 elintarvikeyrityksien 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 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