

LAPPIA LIVING LABS -PAIKALLINEN TOIMINTAMALLI



Euroopan unionin
osarahoittama



LAPIN LIITTO



LAPPIA

Tässä julkaisussa esittelemme paikallisen Living Lab –toimintamallin. Tämä on muistio Lappia Living Labs –toiminnan toteuttamisesta ja ohjeistus tulevaa toimintaa varten. Toimintamalli on laadittu, jotta muistaisimme toteuttaa valittuja arvoja ja mennä kohti sovittuja tavoitteita. Voimme päivittää toimintamallia aina tarvittaessa.

❖ MIKÄ ON LAPPIA LIVING LABS?

Living Labsilla tarkoitamme käytännössä avointa verkostoa ja kehittämisympäristöä, joka mahdollistaa ketterän kokeilu- ja kehittämistoiminnan, ja kumppanuuksien syntyminen. Living Labit toteuttavat toimintaa, jolla osallistetaan paikallista ja alueellista yhteisöä mukaan kehittämiseen. Meille Lappia Living Labs tarkoittaa myös toimintaympäristöä, joka muodostuu Ammattiopisto Lappian Louen ja Muonion toimipisteistä ja niissä sijaitsevista konttipuistoista.

Konttipuistoihin on sijoitettu siirrettäviä elintarvikkeiden käsittelykontteja, jotka mahdollistavat ketterän kehittämistoiminnan. Muonion ja Louen nykyiset tilat ja ympäristöt, kuten toimiva maatila, keittiötilat ja luonnonympäristö, muodostavat konttiratkaisuilla täydennettynä Living Lab -toiminnan käynnistämiseen ja pyörittämiseen sopivan ympäristön. Voidaankin sanoa, että Living Lab -toimintaympäristöä on koko kampus.

Mukana toiminnassa on oppilaitoksen lisäksi muun muassa yrityksiä, opiskelijoita, tutkimus- ja kehittämisorganisaatioita sekä -hankkeita. Osallistujat voivat olla myös muilta toimialoilta, kuten vaikkapa matkailusta ja logistiikka-alalta. Living Lab -toimintaa voidaan tehdä kaikista sellaisista näkökulmista, jotka hyödyttävät verkostoamme.

Lähtökohtanamme on paikallisten raaka-aineiden kestävä käyttö luonnontuote- ja elintarvikealalla - keruusta ja alkutuotannosta alkaen valmiiksi tuotteiksi ja palveluiksi saakka. Kehitämme siis kestävämpää ruokajärjestelmää paikallisten raaka-aineiden näkökulmasta. Käytännön tasolla toiminta käsittää ketteriä kokeiluja, demoja, pilotteja ja työpajoja, sekä verkostotapaamisia ja eri toimijoiden kohtaamisia ja yhteen saattamista.

❖ TAUSTALLA LAPPIA LIVING LABS -HANKE

Lappia Living Labs -hankkeessa olemme vuonna 2025–2026 toteuttaneet Ammattiopisto Lappian Louen ja Muonion toimipisteistä käsin koordinoitavat liikuteltavat pilotointiympäristöt tukemaan paikallisten raaka-aineiden ilmastoviisasta hyödyntämistä. Hankkeen aikana olemme käynnistäneet verkoston tuella Louelta ja Muoniosta koordinoitua Living Lab -toiminnan, jossa toteutetaan elintarvikealan ja luonnontuotealan elinkeinolähtöistä tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoimintaa. Laajasti tarkasteltuna toiminnalla tavoitellaan sitä, että voisimme paikallisesti toteuttaa ja monimuotoisempaa taloutta, nostaa raaka-aineidemme arvoa ja jalostusastetta, sekä kehittää uusia tuotantotapoja, tuotteita ja palveluita vaikkapa kiertotaloutta hyödyntäen.

❖ TAVOITTEET

Lappia Living Labs –toiminnan tavoitteena on paikallisen ja alueellisen ruokajärjestelmän yhteiskehittäminen niin, että kestävyiden ja monimuotoisuuden lisääminen tuottaa myös parempaa liiketoimintaa.

Tavoitteisiin pääsemme muun muassa seuraavilla keinoilla:

- paikallisten raaka-aineiden käytön edistäminen
- kestävään ja kannattavaan toimintaan liittyvän osaamisen lisääminen
- jalostusasteen nostaminen
- toimijoiden tuominen samaan pöytään ja kumppanuuksien mahdollistaminen
- sivuvirtojen hyödyntäminen
- monimuotoisuutta tukevien tuotantotapojen kehittäminen
- asiakaslähtöinen tuotekehitys
- julkisten keittiöiden roolin vahvistaminen edelleen
- uusien liiketoimintamallien luominen
- luonnon monimuotoisuuden edistäminen toimintaympäristöissämme

Ajattelemme, että kestävyiden käsite kattaa taloudellisen, sosiaalisen kuin ekologisen kestävyiden, ja siinä huomioidaan myös ihmisten ja muiden elävien olevaisten hyvinvointi. Monimuotoisuudella nähdään saavutettavan kykyä sopeutua muutoksiin niin luonnossa, yritystoiminnassa kuin koko ruokajärjestelmässä.

Paikallinen Living Labs –toimintamalli toteuttaa myös Kansallista ruokastrategiaa 2040, jossa volyymeihin perustuvan tuotannon rinnalle on nostettu, *”vuorovaikutusvetoinen, paikallisiin arvoketjuihin perustuva tuotanto, joka mahdollistaa monipuoliset tulonlähteet maaseudulla”*. Pohjois-Suomessa maatilat ja elintarvikealan yritykset ovat usein verrattain pieniä, mutta paikallisen ja alueellisen ruokajärjestelmän näkökulmasta niiden rooli on elintärkeä. Myös vahva luonnontuotealan toiminta on osa pohjoista ruokajärjestelmää. Elintarviketuotannon keruutuotteiden sivuvirrat voidaan hyödyntää myös kumppaniemme toimialoilla, kuten kosmetiikkatuotannossa, tai toisin päin. Tavoitteena on vahvistaa myös tätä vuorovaikutusta ja edistää esimerkiksi sivuvirtojen käyttöä.

❖ TOIMIJAT JA YHTEISKEHITTÄMINEN

Lappia Living Labs -yhteisömme koostuu ihmisistä, joille lähiraaka-aineiden käyttö on innostava tapa hankkia elinkeinoa. Vaikka työntekeä on uutteraa ja tuntejakaan ei näillä aloilla aina lasketa, on tietynlainen aikataulujen väljyys kuitenkin luonteenomaista toiminnalle. Tästä on meille myös hyötyä hanketyössä. Yhteiskehittäminen vaatii aikaa ja henkistäkin tilaa - hyviä tuloksia ja innovaatioita ei synny kiireellä ja pakottamalla. Esimerkiksi idea liikuteltavasta Living Labs -kehittämisympäristöstä sai alkunsa, kun projektipäällikkö Anna-Riikka keskusteli puistokävelyllä ollessaan ohjausryhmän jäsenenä toimivan Kari Pihlajamaan kanssa puhelimesta. Tilanne oli avoin vapaalle oivaltamiselle ja tuloksia syntyi.

Pohjoisen pitkien välimatkojen myötä sovittavat yhteiskyydit tuottavat usein alustan

hedelmällisille keskusteluille. Matka-aika mahdollistaa spontaaniuden, sillä silloin ei yleensä noudateta asialistaa. Mukaan mahtuu leikinlaskua ja huumoria, ja on kerrankin aikaa todella kuunnella, mitä itse kullakin on sanottavaa.

Lapissa olemme tottuneet sovittamaan elämää luonnon ja toimintaympäristön rytmiin. Olemme tottuneet sesonkivaihteluihin sekä muutoksiin. Vaikka viljely ja luonnontuotteiden keruu ovatkin raskaita töitä, luonnonympäristö laskee tutkitusti stressiä, ja tuottaa mielenrauhaa. Parhaimmillaan pellolla ja luonnossa toimiminen voi olla voimaannuttavaa ja moniaistista toimintaa.

Living Labsien toiminnassa on usein mukana paitsi tuottajia myös asiakkaita, jotka voivat olla kuluttajia tai toisia yrityksiä. Toiminta mahdollistaa uusien tuote- ja palveluideoiden kehittämisen tarvelähtöisesti eri osapuolia kuunnellen. Kehittämistyön tulisi mahdollistaa kohtaamisia ja uusien kumppanuuksien syntymistä.

Lappia Living Labs –verkoston toimijoita ovat muun muassa alueen luonnontuotealan ja elintarvikealan yrittäjät, alkutuottajat ja opiskelijat, kehittäjät ja tutkijat. Eritaustaiset ihmiset ovat toiminnassa rikkaus ja eri toimijoiden rooli on joustava. Esimerkiksi Lappia Living Labs-hankkeessa toiminut ja Living Lab -yhteistyötä jatkava henkilöstö hyödyntää kehittämisessä omaa yrittäjätaustaansa. Projektipäällikkö Anna-Riikka Laviolla on maidon jatkojalostusyritys, ja hän on rakentanut Arctic Ice Cream Factory -brändin. Hankesuunnittelija Anu Heikkinen on keittiöpuolen opettaja ja Anuna-yrityksen omistaja. Projektikoordinaattori Laura Kuismanen pyörittää omaa kakkuliiketoimintaa ja hänen kotinsa on lihakarjaa kasvattavalla maatilalla. Projektsuunnittelija Jenni Sjöman on yhteisöviljelijä, ja hän on toteuttanut liiketoimintaa Napapiirin villiyrtit -nimen alla. Muonion osuuden projektipäällikkö Rauni Korva-Hyötylällä on pitkä kokemus luonnontuotealan opettamisesta, yrittäjyydestä ja osuuskuntatoiminnasta. Kehittämistoiminnassa on pystytty hyödyntämään kunkin henkilön osaamista ja vahvuuksia. Ja mikä tärkeintä, tämän porukan on ollut helppo saada alueen verkosto mukaan toimintaan.

Olemme huomanneet, että meillä Living Labs -toiminta kiteytyy parhaiten käytännön kokeiluissa. Ideoiden ja tiedon vaihto tapahtuu luontevimmin käytännön tekemisen yhteydessä. Avainasemassa ovat henkilöt, jotka kokoontuvat tuolloin yhteen. Se, että paikalla on toimijoita eri näkökulmista, on erityisen tärkeää Living Lab -prosessin toteutumiseksi. Omassa toiminnassamme hedelmällisiä kehittämisalustoja ovat mm. marjanravistuskontti (prosessi-innovaatiot marjanravistimella ja sivuvirtojen talteen saaminen, Lähiruuan sivuvirrat – WA-ryhmä), Louen kyläkauppa (lähiruuan joulutuotekorit), Koulutilan puoti (eri raaka-aineiden tuotekokeilut, maistatukset), Louen puutarha (sadonkorjuukorit mm. ravintoloille ja palveluasumisen viriketoimintaan) sekä kuivurikontti (pakastekuivauksen kokeilut, kuten retkiruuat). Toiminnassamme olemme havainneet myös hankeyhteistyön hyväksi tavaksi tuoda erilaisia toimijoita yhteen.

Esimerkki yhteistyöstä:

Lapin AMK:n Lapin lähiliha -hankkeen kanssa järjestetyssä työpajassa hankkeemme työntekijät pitivät vierailevan hankkeen verkostolle alustukset teemoista, joista heillä itsellään on asiantuntemusta. Teetimme myös Living Labs -toiminnassa kerätyistä luonnonraaka-aineista ja Louen koulutilan lapinlehmän lihasta testierän yrttimakkaroita. Makkaroiden aistinvarainen arviointi suoritettiin lähilihatyöpajan aikana, paikallisten lihantuottajien toimesta.

❖ **PAIKALLISET RAAKA-AINEET**

Toiminta Living Lab -ympäristöissämme perustuu paikallisten raaka-aineiden hyödyntämiseen. Tuemme paikallisten raaka-aineiden kirjon, saatavuuden ja tunnettuuden parantamista. Alueellamme on saatavilla rajattu, mutta yllättävän runsas valikoima paikallisia raaka-aineita erilaisilla tuotannon ja jalostuksen skaaloilla. Paikallisten raaka-aineiden kirjo ulottuu maa- ja puutarhatalouden tuotteista luonnontuotteisiin, kuten marjoihin, kalaan ja riistaan. Näemme paikallisissa raaka-aineissa merkittävän mahdollisuuden alueen elinvoiman, omavaraisuuden, huoltovarmuuden ja kestävän liiketoiminnan vahvistamiseen.

Käytännössä edistämme paikallisten raaka-aineiden käyttöä testaamalla uusia tuotteita, palveluja ja toimintamalleja yhdessä tuottajien, jalostajien, opiskelijoiden, tutkijoiden ja loppukäyttäjien kanssa. Tuomme näkyväksi alueen raaka-aineiden kirjoa, kehitämme keruuta ja raaka-aineiden jalostusastetta ja käyttömahdollisuuksia, sekä vahvistamme toimijoiden välisiä verkostoja. Tavoitteena on lisätä paikallisten raaka-aineiden käyttöä niin ammattikeittiöissä, matkailupalveluissa, elintarviketeollisuudessa kuin kotitalouksissakin.

Living Labs -toiminnan kautta luomme kohtaamisia, joissa paikallinen tieto, käytännön osaaminen ja tutkimustieto yhdistyvät uusiksi ratkaisuiksi ja liiketoimintamahdollisuuksiksi. Näin vahvistamme alueen ruokajärjestelmän kestävyyttä, monimuotoisuutta ja kilpailukykyä.

	<i>Liha ja maito</i>	<i>Luonnon -keruutuotteet</i>	<i>Viljelytuotteet</i>
<i>Teollinen tuotanto</i>	<i>Naudanliha Maito Lampaanliha</i>	<i>Marjat</i>	
<i>Erikoistuotanto</i>	<i>Lapinlehmänmaito Poronliha</i>	<i>Kuusenkerkkä,nokkonen, ruusunjuuri</i>	<i>Peruna, nauriit, mansikka, tyrni, herukat</i>
<i>Uniikkituotanto</i>	<i>Mangalitza</i>	<i>Muut luonnonyrtit</i>	<i>Yrtit, avomaakasvikset, kuten mm. kesäkurpitsa, munakoiso, pinaatti</i>

Osa raaka-aineista riittää teolliseen tuotantoon saakka (esimerkiksi metsämarjat, maito, jossain määrin liha). Maakuntamme raaka-aineissa on paljon sellaisia, jotka soveltuvat rajattuun erikoistuotantoon (luonnonyrtit, erikoislihat, perunat ja jotkin juurekset, kuten nauriit, viljellyt marjat, kuten tyrni, herukat ja mansikat). Yksittäisiin premium-arvoketjuihin soveltuvat pienen tuotantomäärän raaka-aineet (avomaakasvikset, kuten kesäkurpitsa, retiisi, sekä yrtit ja hedelmät, kuten omenat).

❖ TOIMINNAN PERIAATTEET JA HYVÄT TOIMINTATAVAT LAPPILA LIVING LABS – TOIMINNASSA

1. Tuemme paikallistaloutta ja edistämme taloudellista kestävyyttä verkostossamme

Idea: Monesti pienissä yrityksissä, alkutuotannossa ja luontoaloilla hyväksytään se, että liiketoiminta ei tuota suhteessa yhtä paljon ansioita, kuin muiden alojen liiketoiminta. Pyrimme eroon tästä ajattelumallista. Kestävyyden osa-alueet tukevat toinen toisiaan. Usein taloudellinen kestävyys lisää myös henkisiä resursseja niin, että jaksetaan pitää huolta itsestä, muista ja ympäristöstä.

Käytäntö: Teemme paikallisia hankintoja ja tuemme paikallistaloutta. Hankintoja tehdessämme maksamme reilun korvauksen tehdystä työstä tai paikallisesta raaka-aineesta. Puutummme tilanteeseen, jos näemme toimittavan toisin. Esimerkiksi marjojen poiminnassa hyödyn tulee ulottua poimijalle saakka. Taistelemme halpuuttamista vastaan ja nostamme paikallisen ruuan arvostusta sanoin ja teoin. Etsimme uusia bisnesmalleja ja kannattavuutta parantavia ratkaisuja, ja rohkaisemme verkostomme jäseniä huomioimaan hinnoittelussa vahvemmin todelliset käytetyt resurssit, kuten omat työtunnit.

2. Annamme yhteiskehittämisessä tilaa luovuudelle ja kekseliäisyydelle

Idea: Paikallisten raaka-aineiden käytössä on paljon potentiaalia, jota ei ole vielä löydetty. Jotta voimme tehdä uusia innovaatioita, meidän on annettava moniäänisyydelle ja vapaalle ideoinnille tilaa. Esimerkiksi sivuvirtojen hyödyntämisessä toisen roska voi olla toisen aarre. Meillä ole myöskään ole varaa ajatella, että tehdään vain asioita, joita on ennenkin tehty.

Käytäntö: Marjanravistusprosessissa keksittiin ottaa talteen ravistimen ritilän läpi tippuvat tyrninlehdet, vaikka niille ei ollut käyttöä tiedossa. Lehdet kuitenkin alkoivat kiinnostaa ja testieriä lähtikin loppupeleissä kokeiluun useammallekin toimijalle. Marjanravistimen toteutuskin lähti alun perin alueen toimijoista, jotka ennakkoluulottomasti ehdottivat ravistimen prototyypin teettämistä kokeilukäyttöön. Hankkeen suunnitteluvaiheessa nämä ideat otettiin avoimin mielin vastaan ja tuloksena oli onnistunut toteutus. Nyt käytössämme on urauurtava ja paljon kiinnostusta herättävä laite, joka lisää kehittämisympäristömme kiinnostavuutta ja

vaikuttavuutta.

3. **Edistämme tervehenkistä työkuultuuria ja ammennamme arjen voimaa luonnosta**

Idea: Paikallisten raaka-aineiden parissa työskennellään vuorovaikutuksessa luonnon ja ympäristön kanssa. Olisi tärkeää jättää arkeen tilaa havainnoida ainutlaatuista ympäristöämme sekä saada voimaa vuodenajoista ja muuttuvista maisemista. Vaikka työ tehdään tehokkaasti ja välillä täytyy venyä tavallista raskaampiin suorituksiin, ei työkuorma kannata lisätä stressiä ruokkivalla kiirepuheella. Kiireen tunteen ruokkiminen puhunnassa ei vie asioita eteenpäin, vaan tuottaa pelkästään turhaa taustahälyä todelliseen tekemiseen. Verkostossa voi tarkastella työkuormia ja pyytää apua, myös kanssaryhtäjäältä.

Käytäntö: Kun meillä on ollut yhteisiä kokoontumisia hankkeessa, olemme raivanneet ohjelmasta tilaa myös rentoutus- ja hengähtämishetkille, ja jos mahdollista nämä toteutetaan ulkoilmassa. Puhunnan leppoistaminen ja kuulumisten kysyminen on koettu tärkeäksi. Se on tapana meillä Lappian kehittämisspalveluissa muutenkin. Henkilökohtaiset kontaktit edesauttavat sitä, että avun pyytäminen ja tarjoaminen on helppoa. Samoin pyrimme ohjaamaan yksin yrittäjiä ja muutoin yksin toimivia yhteen. Ihana esimerkki yhdessä työskentelystä on hankesuunnittelija Anun yritys Anuna, jonka toimitilat sijaitsevat Muonion unelmatehtaalla, samoissa tiloissa kahden verkostoyrityksemme kanssa. Näiden kolmen yrityksen ja yrittäjän yhteistyössä energia ja tekemisen ilo näkyvät myös ulospäin.

4. **Näemme ihmisten erilaisuuden ja verkoston monimuotoisuuden vahvuutena**

Idea: Monimuotoisuus lisää resilienssiä. Tarvitsemme erilaisia näkökulmia, ja niitä saamme ihmisiltä, jotka tarkkailevat maailmaa eri lähtökohdista. Verkosto tarvitsee eri alojen osaajia ja ammattilaisia saavuttaakseen vaikuttavuutta.

Käytäntö: Toiminta on kaikille avointa ja siitä viestitään julkisesti ja helposti lähestyttävällä tavalla. Kutsumme mukaan ihmisiä myös muilta toimialoilta. Vältämme toiminnassa tarpeettoman monimutkaista ja vaikeaa kieltä, eikä toimintaan osallistuminen vaadi tiettyä koulutus- tai kokemustaustaa. Jokainen kiinnostunut otetaan avoimesti vastaan ja erilaisia näkökulmia kuunnellaan. Jatkossa huomioimme toiminnassamme myös yhä enenevässä määrin maahanmuuttajataustaiset toimijat, jotta saisimme heitä mukaan. Lapissa työskentelee paljon sesonkityöntekijöitä ja vaihtuvuus on välillä suuri. Tiedotamme toiminnastamme avoimesti ja toivotamme myös uudet ja omaa viiteryhmiä etsivät toimijat tervetulleiksi mukaan verkostoon.

5. **Jarrutamme aktiivisesti ilmastonmuutoksen etenemistä ja sopeudumme sen väistämättömiin seurauksiin**

Idea: Ilmastonmuutos on väistämätön seuraus ihmisen toiminnasta. Meille lamaantuminen ei kuitenkaan ole vaihtoehto, koska haluamme olla mukana torjumassa ilmastonmuutosta.

Käytäntö: Etsimme aktiivisesti ratkaisuja, jotka parantavat toiminnan ilmastokestävyyttä. Kehittämisympäristöissämme hyödynnetään aurinkoenergiaa ja viemme eteenpäin viestiä uudistavista tuotantotavoista. Uskomme, että pienetkin toimenpiteet ovat merkityksellisiä, ja toiminta lisää osallisuuden tunnetta. Järjestämme yhteiskyytejä niin ihmisille kuin raaka-aineillekin, ja edistämme jakamistaloutta mahdollistamalla kokeilut Living Labs -ympäristöissä.

Toimimme ilmastotietoisesti, suvaitsevaisesti ja lähdekriittisesti. Hankimme tietoa, mutta tarkastelemme sitä pohjoisesta näkökulmasta. Ruokajärjestelmässä on oltava tilaa sellaisille ruuantuotannon tavoille, jotka ovat meidän leveysasteillamme mahdollisia, ja on hyvin todennäköistä, ettei esimerkiksi turvepelloista ole mahdollista ruokaturvan näkökulmasta kokonaan luopua, vaan on laitettava resursseja niiden ilmastoviisaan käytön kehittämiseen. Kasvisruuan suosiminen on monessa kohtaa ilmastoteko, mutta pohjoisessa nurmirehuun pohjautuva karjatalous on olosuhteisiin nähden varteenotettava tapa tuottaa ruokaa, ainakin toistaiseksi. Karjatalouden ravinneomavaraisuutta ja alojen kasvipeitteisyyttä tulee tuki lisätä. Laiduntaminen lisää paikallisluonnon monimuotoisuutta. Samaan aikaan olemme avoimia uusille viljelykasveille ja pyrimme tukemaan ravintokasvien viljelyn testausta ja kehittämistä.

6. **Edistämme luonnon kestävä hyödyntämistä ja tuemme sen monimuotoisuutta**

Idea: Kaiken luonnonvarojen käytön tulee olla ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestävä. Luonnon monimuotoisuus on hyvinvoinnin, elinkeinojen ja tulevien sukupolvien mahdollisuuksien perusta. Edistämme toimintatapoja, jotka vahvistavat luonnon uusiutumiskykyä ja lisäävät ymmärrystä vastuullisesta luonnon hyödyntämisestä.

Käytäntö: Lisäämme kestävän keruun osaamista järjestämällä keruutapahtumia, työpajoja ja koulutuksia, joissa opastetaan luonnontuotteiden vastuulliseen hyödyntämiseen. Edistämme maataislajien ja alkuperäiskasvien käyttöä sekä säilyttämistä osana ruokajärjestelmää ja alueellista kulttuuriperintöä esimerkiksi ryvässipulin istukkaiden välitystoiminnalla. Tuomme esille monimuotoisuutta tukevia viljelytapoja, kuten sekaviljelyä, pölyttäjäystävällisiä ratkaisuja, maaperän hyvinvointia edistäviä menetelmiä ja luonnonmukaista kasvinsuojelua.

Kokeilemme ja demonstroimme käytännön ratkaisuja, jotka vahvistavat luonnon monimuotoisuutta kehittämisympäristöissä, maatiloilla ja muissa yrityksissä. Kannustamme tunnistamaan ja vähentämään luonnonvarojen kulutusta sekä suosimaan kiertotalouteen perustuvia toimintamalleja. Lisäämme viestinnässämme tietoisuutta luonnon monimuotoisuuden merkityksestä. Tuemme paikallisten luonnonvarojen vastuullista käyttöä sekä luonnontuote- ja ruokaketjujen kestävää kehittämistä yhteistyössä alueen toimijoiden kanssa. Seuraamme ja arvioimme toimintamme vaikutuksia luonnon monimuotoisuuteen sekä kehitämme toimintaamme jatkuvan oppimisen periaatteella.

7. Kohtaamme toisemme aidosti ja arvostamme toistemme osaamista

Idea: Kun lähtökohtana on verkostossa toimiminen, olisi myös annettava mahdollisuuksia kohtaamisiin kasvoikkain. Uskaltaisimme väittää, että jos tapaisimme pelkästään verkossa, jäisi osa vuorovaikutuksen tasoista kokematta. On myös hyvä muistaa kiittää ja kehua kanssaihmissiä aina kun siihen vaan on mahdollisuus.

Koska haluamme saavuttaa huipputuloksia ja tehdä uusia innovaatioita, haluamme käyttää apunamme kaikista parhaimpia asiantuntijoita. Aina ei tarvitse kuitenkaan lähteä etsimään asiantuntijaa valtakunnan tasolta, vaan myös lähellä olevilla henkilöillä saattaa olla piilevää osaamista.

Käytäntö: Olemme järjestäneet Kumppanikahviloita ja matalan kynnyksen demoja ja työpajoja pienille ja isoille porukoille. Myös hankkeemme benchmarking- matkat ovat olleet oivallisia tilaisuuksia tutustua syvällisemmin ja viettää vapaata, inspiroivaa aikaa yhdessä. Pitkistä välimatkoista on se etu, että kun kestävyuden nimissä hakeudumme kimppakyyteihin, saamme myös tilaisuuden keskustella ilman asialistaa tai fasilitointia. Automatkoilla syntyi hyviä ajatuksia muun muassa tästä paikallisesta toimintamallista – kuinka se voisikin koskea ei pelkästään konkreettista tekemistä, vaan myös tekijän mielenmaisemaa.

Hankkeeseen saatiin mukaan aurinkoenergian huippuasiantuntija Janne Käpylehto kertomaan aurinkopaneelien käytön mahdollisuuksista elintarvikeketjussa sekä suunnittelemaan kehittämisympäristöjemme aurinkoenergiaratkaisuja. Saimme yhdessä aikaan innovatiivisen aurinkovoimalan kahteen peräkärrykonttiimme. Myös paikallisilla yrittäjillä on ollut huippuosaamista, jota he ovat jakaneet esimerkiksi hankkeen demoissa ja työpajoissa. Paikallinen retkeilyguru Kaisa Salo testasi yhdessä pakastekuivausdemossa retkiruokien kuivausta ja teki samalla meille huippuhyvät videot pakastekuivauksesta. Lappia Living Labs -projektihenkilöstölläkin on sellaista ekstraosaamista, jota ei osattu edes etukäteen - Anulla esimerkiksi reseptiikan ja menujen suunnittelussa ja Jennillä luonnonyrttien käytöstä jatkojalosteissa. Omassa pienessä Lappia Living Labs -hanketiimissä olemme ylläpitäneet avointa kehumisen ja kiittämisen kulttuuria.

8. Toimimme avoimesti alueellisessa verkostossa

Idea: Tarvitsemme joukkovoimaa, jotta voimme vaikuttavasti kehittää alueellista ruokajärjestelmää. Meillä on samat tavoitteet, vaikka kulkisimmekin niitä kohti eri polkuja. Hankkeet kilpailevat keskenään rahoituksesta, mutta tämä ei saisi johtaa salailuun ja eriytymiseen. Onneksi tiedonvaihto ja tekeminen on verkostossamme avointa, ja voimme iloita toistemme onnistumisesta.

Käytäntö: Järjestämme tilaisuuksia, demoja ja työpajoja yhteistyössä muiden alueen kehittäjien kanssa. Osallistumme maakunnalliseen ja valtakunnalliseen verkostotoimintaan ja olemme ovat avoimet myös muiden hankkeiden ydinverkostolle. Kerromme tapaamisissa avoimesti tulevista suunnitelmista ja

hankeideoista. Toteutamme pilotteja ja työpajoja yhdessä. Ohjaamme toimijoita mukaan myös toisten hankkeisiin. Jos kentältä nousee jokin kehittämistarve, ei ole väliä, missä hankkeessa tai kenen kehittäjän toimesta siihen vastataan, tärkeintä on tukea ja auttaa verkostoa eteenpäin.

❖ VIESTINTÄ

Living Labs –toiminnan viestinnän tulee olla mahdollisimman avointa. Vaikka toiminnassa korostuvat henkilökohtaiset kontaktit, ryhmäytyminen ja yhteisöllisyys, on tiedon toiminnasta saavutettava mahdollisimman paljon kiinnostuneita. Myös muilla kielillä viestivät olisi tavoitettava, joten ainakin englanninkielinen viestintä on tulevaisuudessa tärkeää. Sosiaalisessa mediassa käytössämme ovat Lappia Living Labs –tilit Instagramissa ja Facebookissa. Näillä tileillä viestitimme ajankohtaisista asioista ja raportoimme tilaisuuksista ja jaamme tietoa. Neljä kertaa vuodessa ilmestyvä uutiskirje voi jatkossakin sisältää sekä tulevat tapahtumat, että tietoa menneestä toiminnasta hieman pidemmällä aikajänteellä.

❖ PAIKALLINEN TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Lapin maakunta tarjoaa Living Labs -toiminnalle poikkeuksellisen upean ja monipuolisen toimintaympäristön. Sen erityispiirteitä ovat laadukkaat ja superterveelliset raaka-aineet, sekä muut laajat luonnonvarat, arktisen luonnon olosuhteet, pitkät etäisyydet, vahvat paikallisyhteisöt sekä samalla matkailuun, luonnontuotteisiin, ruoantuotantoon ja kiertotalouteen liittyvät kehittämistarpeet. Nämä ominaisuudet luovat aidon ympäristön uusien tuotteiden, palveluiden, teknologioiden ja toimintamallien yhteiskehittämiseen, kokeilemiseen ja arviointiin. Vahvojen paikallisyhteisöjen rinnalla tyypillistä on myös toinen ääripää - sesonkiluontoisuuden aiheuttama työntekijöiden ja toimijoiden vaihtuvuus. Tähän meidän on kiinnitettävä huomiota, jotta voimme auttaa uusia henkilöitä tutustumaan ja hyödyntämään paikallisia raaka-aineita ja pääsemään mukaan verkostoihimme.

Lappia Living Labs -toiminnassa Lapin toimintaympäristö nähdään vahvuutena, sillä se tarjoaa mahdollisuuden testata ratkaisuja todellisissa käyttötilanteissa yhdessä yritysten, opiskelijoiden, koulujen, tutkimuslaitosten sekä alueen asukkaiden kanssa. Samalla voidaan vastata alueen erityisiin haasteisiin, joita esimerkiksi arktiset olosuhteet, toiminnan sesonkivaihtelut ja paine vihreään siirtymään aiheuttavat. Lapin ainutlaatuinen luonto, vahva paikallisidentiteetti ja kehittyvä elinkeinorakenne tekevät maakunnastamme erinomaisen ympäristön kestävää tulevaisuutta rakentaville kokeiluille, sekä uusien tuotantotapojen, tuotteiden ja palvelujen kehittämiselle.

Living Lab -toiminnan käynnistäminen Louella ja Muoniossa on askel elintarvikealan ja luonnontuotealan konkreettisten keskittymien syntymistä. Living Lab -toimintaa voidaan tarpeen mukaan toteuttaa myös muualla maakunnassa. Tällä tuetaan koko Lapin elintarvike- ja luonnontuotealan kestävämpää ja verkostomaisempaa toimintaa. Toimenpiteillä rakennetaan maakunnallista, elinkeinoelämää tukevaa elintarviketalojen verkostoa, joka

parantaa toiminnan kestävyyttä ja kannattavuutta elintarvike- ja luonnontuotealalla, sekä esimerkiksi logistiikassa ja matkailussa.

❖ MARJANRAVISTUKSELLA KOHTI KANNATTAVUUTTA - ESIMERKKI KÄYTÄNNÖN PILOTISTA LIVING LABS -YMPÄRISTÖSSÄ

TAUSTA – Louella sijaitsevat tyrnin koeviljelmät toimivat esimerkkinä erikoiskasvinviljelystä pohjoisella alueella. Tyrnin sadonkorjuuta on kehitetty erilaisin metodein, mutta pullonkaulaksi on muodostunut marjojen irrottaminen oksista.

TARVE – Tyrnin irrottaminen oksista on saatava koneellistettua niin, että tyrnin laatu säilyy ja kaupallisesti kannattava sadonkorjuu erikokoisilla tyrniviljelmillä on mahdollista. Myös useiden muiden viljeltyjen ja luonnossa kasvavien marjojen osalta voisi olla hyödyllistä kehittää ravistusta korjuumuotona.

TAVOITTEET – Tavoitteena on ollut tuottaa pienille viljelmille monistettava metodi, jolla sadonkorjuu onnistuu tehokkaasti, mutta kuitenkin niin, että marjan laatu säilyy. Metodin on oltava myös niin kustannustehokas, että siihen liittyvät investoinnit ovat mahdollisia myös pienillä viljelmillä.

TOIMENPITEET – Hankimme Living Lab -kehittämisympäristöön kustomoituna suunnitellun marjanravistimen ja kylmäkontin, jossa marjanravistinta voidaan käyttää. Järjestimme Louen tyrnin koeviljelmien tyrninoksille ravistelukokeita, jotta laite saatiin toimimaan halutulla tavalla. Järjestimme konttipuistossa avoimia demopäiviä, jolloin marjanravistimen käyttöä oli mahdollista kokeilla. Toteutimme ravistelukokeet myös pihlajanmarjoille ja punaisille viinimarjoille. Jaoimme tietoa ravistelukokeiden tuloksista erilaisten viestintäkanavien kautta. Toimitimme marjoja ja jalosteita verkostoyrityksillemme testikäyttöön.

TULEVAISUUS

Tarjoamme olemassa olevassa kehittämisympäristössä ketterää lyhytkoulutusta, jossa perehdytetään toimijoita tyrnin tuotantoketjuun ja autetaan viljelystä, jatkojalostuksesta ja myymisestä kiinnostuneita toimijoita käynnistämään tyrniin pohjautuvaa liiketoimintaa lähiruokaekosysteemissä. Marjanravistuskontti on avoin testikäyttöön, ja sitä pääsee kokeilemaan maksutta. Tarjoamme myös yhteistyöhankkeille mahdollisuuden järjestää tilaisuuksia Lappian kehittämisympäristöissä.

TULOKSET

Tyrninviljelylle avautuu uusia kestäviä liiketoimintamahdollisuuksia, kun korjuun pullonkaula on purettu. Marjanravistimen hankinta nähdään mahdollisuutena parantaa tyrninviljelyn kannattavuutta. Verkoston aktivoiminen jatkuu syksyllä 2026.

❖ TOIMINNAN JATKUVUUS

Louen ja Muonion Living Lab -toiminnan tulisi tulevaisuudessa mahdollistaa avoimet kokeilut, ketterät työpajatyypiset koulutukset, erilaisten yritysten verkostoituminen ja aloittavien yrittäjien sekä yritysporukoiden sparraus. Lähtökohtana on ekosysteemityyppinen ajattelu, jossa kaikki toiminta suunnitellaan jo lähtökohtaisesti osaksi verkostoa. Toimintaan mukaan haluaville (esimerkiksi työpaikkoja etsivät tai yritystoimintaa suunnittelevat opiskelijat) voimme tarjota myös henkilökohtaista sparrausta. Yritysten tuote- ja palveluprosesseja sekä uuden liiketoiminnan suunnittelua viemme eteenpäin yhteiskehittämisenä, vähintäänkin tuottajan, asiakkaan ja raaka-ainetoimittajien kesken. Living Lab -toiminnan tulee mahdollistaa se, että Lappian opettajien osaamista voidaan hyödyntää ja opiskelijoita kutsua mukaan kehittämistoimintaan.

Living Labs -toimintamme voi tulevaisuudessa koostua työpajatoiminnasta, yrityshautomotoiminnasta sekä ekosysteemissä tapahtuvista käytännön kokeiluista. Osa toiminnasta voi toteutua verkossa, ja Living Labs -ympäristöjä voidaan hyödyntää myös etänä tapahtuvassa vuorovaikutuksessa videoiden avulla.

Hankkeen päättyessä olemme saaneet tiedon, että Living Labs -toiminta jatkuu Ammattiopisto Lappialla Lähiruokaopisto -hankkeessa. Hanke alkaa suoraan Lappia Living Labs -hankkeen perään, ja sen toiminnot sijoittuvat Living Lab -ympäristöihin. Hankkeen toimintamalli on verkkokursseihin ja lähipäiviin perustuva lyhytkurssitoiminta sekä yrityshautomotoiminta. Lähiruokaopiston toiminnan myötä Living Lab -toimintaan kutsutaan mukaan uusia käyttäjäryhmiä, kuten maahanmuuttajataustaisia nuoria.

Toteutuksen aikana ilmeni myös uusia kehittämistarpeita, tai paremminkin avautui uusia kehittämismahdollisuuksia, jotka tukevat alueellisen ruokajärjestelmän kestävää kasvua ja monipuolistumista:

MAATILAHAUTOMOTOIMINTA

Kokeilukäyttöön sopivien viljelyalojen tarjoaminen testitoimintaan viljelystä ja uusista toimintamalleista kiinnostuneille. Viljelyalojen vuokraus, yhteiset koneet, yhteiset jakelukanavat voisivat olla osa Louen toimipisteen toimintaa. Tätä voisi kehittää Lähiruokaopistohankkeen yrityshautomotoiminnan rinnalla.

UUDET BISNESMALLIT

Uusien liiketoimintamallien benchmarkkaaminen (esimerkiksi Kinnarin tila ja Kujalan tila), jossa omalla brändillään tuotteita myyvät maatilat ostavat tuotteita myös muilta alueen tuottajilta. Voidaan tutkia Lähiruokaopiston yrityshautomotoiminnan puitteissa.

HOITAVAN PUUTARHAN MAHDOLLISUUDET

Louen hoitavan puutarhan kehittäminen vielä enemmän kestävä kehityksen havaintoympäristöksi (ravinnekierto, pölyttäjät, maatiaiskasvit) yhteistyössä Luonnonvarakeskuksen kanssa. Benchmarking Perho Green City Farm.

KESTÄVÄN MARJANPOIMINNAN EDISTÄMINEN JA POIMIJOIDEN AKTIVOIMINEN

Voimme järjestää kestävä keruun lyhytkursseja Lähiruokaopisto -hankkeessa. Poimijat voivat saada koulutuksesta osaamistodistuksen. Välitämme tietoa vastuullisista marjanostajista.

LAPIN RUOKASTRATEGIA

Alueellisen ruokastrategian laatiminen Lappiin. Kansallisen ruokastrategian toimeenpanotyöpajoissa on mietitty, miten strategia jalkautetaan. Kansalliseen ruokastrategiaan perustuva alueellinen strategia keskeisine käytännön toimenpiteineen voisi auttaa yhteisten päämäärien toteuttamista ja ruokajärjestelmän vahvistamista maakunnassamme. Viedään asiaa eteenpäin tulevissa verkostotapaamisissa.

TUOTTAJIEN JÄRJESTÄYTYMINEN

Tuottajajärjestön tai -järjestöjen perustaminen. Miten erikokoiset ja monimuotoiset tilat ja toimijat voisivat ajaa rakenteellista muutosta, jossa paikallisiin arvoketjuihin ja vuorovaikutukseen perustuva tuotanto saisi kannattavuuden mahdollisuuksia

❖ LÄHTEET JA TÄYDENTÄVÄT MATERIAALIT

Lähteenä on käytetty Kuntalähtöisen Living Lab -toiminnan käsikirja pienille kunnille – Tulevaisuuden elävää maaseutua rakentamassa. Toimittaneet: Emilia Risu & Siiri Sitomaniemi Kirjoittajat: Noora Arola, Sanni Aromaa, Ville Huhtanen, Katri Juva, Maritta Kymäläinen, Antti Kytö, Elisa Laatikainen, Annukka Korvenranta, Tanja Pöyhönen, Emilia Risu, Marjaana Salomaa, Siiri Sitomaniemi, Sara Syvälahti, Sini Temisevä & Marjukka Turunen Laurea-ammattikorkeakoulun erillisjulkaisu Copyright tekijät & Laurea-ammattikorkeakoulu 2023

Lisäksi on viitattu Maa- ja metsätalousministeriön ”Kansallinen ruokastrategia 2040 - Onnellisen ruuan maa.” julkaisuun.

Paikallista Living Lab -toimintamallia täydentävät materiaalit löydät Lappia Living Labs – materiaalipankista, joka sijaistaa hankesivulla osoitteessa:

[Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs -kehittämisen- ja investointihankkeet - lappia.fi](#)

Materiaalipankki sisältää mm. Living Labs -ympäristöjen käyttöohjeet, omavalvontasuunnitelmat ja benchmarking -matkojen matkaraportit