

Aitous ja tuotteita alkutuotannosta -hankkeeseen osallistuminen

169/06.061/2020

KH 20.04.2020 § 108

Itä-Lapin kuntayhtymän hallitus 21.11.2019 § 58:

Matti Särkelä Paliskuntainyhdistyksestä esittelee asiaa kokouksen alussa.

Savukosken kunta, yrittäjät ja Paliskuntainyhdistys ovat esittäneet hankeideaa kuntayhtymälle. Asiasta on järjestetty tapaamisia ja rahoittajan kanssa on sovittuna neuvottelu 22.11. Rahoittajan edellytyksenä on, että hankkeessa tuotetaan matkailuun uusia tuotteita ja palveluita. Hankehakemus on suunniteltu jätettäväksi Lapin liiton helmikuun 2020 EAKR-rahoitushakuun.

Poron hyödyntäminen on edennyt valtavasti viimeisen kahdenkymmenen vuoden aikana. Poronhoitajat ovat menneet mukaan matkailupalveluihin ja alkaneet tehdä suuressa määrin itse poronlihan leikkuuta ja pienjalostusta. Uudenlaisen tekemisen mukaan tuoma parempi taloudellinen pärjääminen on nähty välttämättömäksi, koska se antaa eväät jatkaa poronhoitoa ja ylläpitää poronhoitokulttuuria, elämäntapaa. Poron teurastuksesta ennen saadusta ja ihmisravinnoksi käytetystä 25 jakeesta käytetään nykyään kahta tai kolmea ja loput menevät suurelta osin lemmikkieläinten ruuaksi.

Hankkeen tarkoituksena on luoda pohja sille, että Savukoskelle perustetaan Lapin ruokaperinnekeskus, johon lähivuosina toteuttavalla hankekokonaisuudella kerätään Lapin ruokaperinne ja jota hyödynnetään Lapin matkailussa ja jonka avulla pidetään yllä lappilaista kulttuuria. Ruokaperinteen keruun ja hyödyntämisen kohteena ovat poron lisäksi, riista, kala ja marjat. Hankekokonaisuuden tarkoituksena on avata tie laajemminkin perinteiden hyödyntämiseen ja niiden kunnioittamiseen. Itä-Lappi kokonaisuudessaan sopii hankealueeksi tähän tarkoitukseen erittäin hyvin.

Hankkeen tavoitteena on aloittaa ruokaperinnehankekokonaisuus. Ensimmäisen hankkeen tavoitteena on aloittaa ruokaperinteen keruu Itä-Lapissa 70-80 -vuotiaiden ihmisten parissa. Perinneruokatyötä tehdään tunnetuksi Savukosken kuivalihamarkkinoiden ohessa perinneruokaravintoloilla. Hankkeen tavoitteena on kerätä talteen vanhat perinneruokien valmistustavat ja selvittää perinneruokien valmistus suuremmissa mittakaavassa esimerkiksi matkailupalvelujen ohjelmanumerona. Hankkeessa käydään läpi koko raaka-aineiden tuottamisen ketju, niin että raaka-aineet ja talteenoton toimenpiteet täyttävät nykyaikaiset elintarvikehygieeniset vaatimukset. Käytännössä tämä tarkoittaa esimerkiksi yhteistyön sopimista 1-3 poroteurastamon kanssa. Hankkeen tavoitteena on myös toteuttaa perinneruokateema säännöllisesti Itä-Lapin julkisissa ruokapalveluissa.

Hankkeen suunniteltu kesto olisi 2 vuotta ja kokonaisbudjetti n. 200.000 €. Tarvittava omarahoitusosuus selviää rahoitusneuvotteluissa. Aikaisemmissa hankkeissa omarahoitusosuus on ollut 20-25%.

Kuntayhtymän johtajan esitys: Yhtymähallitus hyväksyy hankkeen jatkovalmistelun. Valmis hankehakemus tuodaan yhtymähallituksen käsiteltäväksi.

Päätös: Hyväksyttiin yksimielisesti.

Yhtymähallitus 24.3.2020/ Ky 17 §

Hankevalmistelun myötä hankkeen toimenpiteet ovat tarkentuneet. Hankkeeseen liittyvien sidosryhmien kuten alueen poroteurastamoiden, Paliskuntainyhdistyksen ja yrittäjien kanssa on neuvoteltu hankkeen toteutuksesta. Rahoittajan kanssa on myös käyty neuvotteluja. Hankkeelle haetaan Lapin ELY-keskukselta Maaseuturahastosta 85%:n rahoitusta. Omarahoitusosuus 15% koostuisi kuntien ja kuntayhtymän rahallisesta panoksesta ja lisäksi Savukosken kunta osallistuisi omarahoitusosuuteen myös työpanoksella.

Hankkeen virallinen nimi on nyt Aitoja ja perinteisiä tuotteita Lapin luonnosta, Lapin perinneruokahanke, joka on osa suunnitellun Lapin perinneruokien hyödyntämisen hankekokonaisuutta.

Hankkeen tarkoituksena on aloittaa perinneruokahankekokonaisuus, jonka seurauksena perinneruokat alkavat palata paikalliseen kulttuuriin, mutta etenkin matkailuelinkeinon ja julkisten ruokapalveluiden käyttöön.

Hankekokonaisuuden tarkoituksena on luoda pohja sille, että Itä-Lappiin Savukoskelle perustetaan Lapin ruokaperinnekeskus, johon lähivuosina toteuttavalla hankekokonaisuudella kerätään Lapin ruokaperinne ja jota hyödynnetään Lapin matkailussa ja jonka avulla pidetään yllä lappilaista kulttuuria. Hankkeessa jokaisessa Itä-Lapin kunnassa kehitetään ruokamatkailua ja perinneruokakulttuuria. Ruokaperinteen keruun ja hyödyntämisen kohteena tulevat poron lisäksi olemaan, riista, kala, marjat ja muut luonnontuotteet. Hankkeen tarkoituksena on avata tie laajemminkin perinteiden hyödyntämiseen ja niiden kunnioittamiseen. Itä-Lappi kokonaisuudessaan sopii hankealueeksi tähän tarkoitukseen erittäin hyvin.

Hankekokonaisuuden ensimmäisen hankkeen tavoitteena on luoda kahdeksan perinteistä pororuokalajia asiakkaiden käyttöön ravintolaympäristössä, osin myös julkisissa ruokapalveluissa. Hanketyön kohteeksi valitaan osin sellaiset ruokalajit, joiden elintarvikekäyttöön hyväksytyt raaka-aineet saadaan jo nykyisistä poroteurastamokäytännöistä ja osin sellaiset, joita varten hankkeen täytyy tehdä talteenotosta lähtien työmenetelmäkuvaukset poroteurastamokäytäntöihin ja

pakkaus/ kuljetuskäytäntöihin. Itä-Lapissa on kolme hyväksyttyä poroteurastamo ja niihin kohdistuu jatkuva paine saada enemmän raaka-aineita elintarvikeketjuun hyödynnettäväksi. Hankkeen avulla tehdään myös kypsennys- ja valmistusohjeet (reseptiikka) valituille ruokalajeille niiden erilaisia valmistus-vaihtoehtoja ja -määriä testaten ja selvittäen sekä annetaan ideoita erilaisten elämystapahtumien järjestämiseen, esimerkiksi kuinka esillä olevaan ruokalajiin voidaan liittää sen perinteeseen liittyvä tarina.

Lisäksi hankkeen tavoitteena on aloittaa vanhojen perinneruokien valmistustapojen keruu ja selvittää perinneruokien valmistus suuremmissa mittakaavassa matkailupalvelujen ohjelmanumerona ja toteuttaa perinneruokateemaa säännöllisesti Itä-Lapin julkisissa ruokapalveluissa.

Hanke tekee toiminnallaan myös tunnetuksi suomalaisen poronliha saamia EU:n suojattuja alkuperänimityksiä, etenkin Lapin Poron kuivaliinan osalta ja kehittää porotalouteen liittyvää kiertotaloutta, jossa kaikki porosta saatavat raaka-aineet menevät tulevaisuudessa hyötykäyttöön.

Hankkeen pääkohderyhmänä ja hyödynsaajina ovat Itä-Lapin alueella toimivat ruokapalvelutoimintaa tekevät matkailuyrittäjät, julkisten ruokapalveluiden toimijat, perinneruokien valmistusta taitavat itälappilaiset, alueen teurastamot ja kaikki Itä-Lapin asukkaat, joita perinneruoka-asiat kiinnostavat.

Esityslistan liitteenä 1 on hankesuunnitelma, joka sisältää hankkeen kustannusarvion ja rahoitussuunnitelman.

Hankkeen suunniteltu kesto on 19 kk ja kokonaisbudjetti 223 657 €, josta omarahoitusosuus on 33 549 €. Hanke toteutetaan yhteishankkeena Savukosken kunnan kanssa. Kuntayhtymän budjetti on 200 505 € ja Savukosken kunnan 23 152 €. Alla Hankkeen kokonaisbudjetti ja rahoitus

Kunnille esitettävät maksuosuudet ja työpanos:

Kuntayhtymän johtajan esitys:

1) Yhtymähallitus hyväksyy liitteen 1 mukaisen Lapin perinneruokahankkeen hankesuunnitelman ja rahoitushakemuksen jättämisen Lapin ELY-keskukselle 31.3.2020 päättyvään rahoitushakuun.

2) Yhtymähallitus esittää jäsenkunnille maksuosuustaulukon mukaisien rahoitusosuuksien sekä työpanoksen varaamista hankkeen omarahoituksen kattamiseksi. Kuntayhtymän rahoitusosuus katetaan rahoitusosuudet projekteille budjettikohdasta.

Päätös: Kuntayhtymän johtajan esitykset tulivat hyväksytyksi 14 vastauksella. Yksi yhtymähallituksen jäsen ei ottanut kantaa asiaan.

Kaupunginhallitus 20.4.2020

Oheisena kaupunginhallituksen jäsenille tiedoksi hankesuunnitelma, mikä sisältää hankkeen kustannusarvion ja rahoitussuunnitelman.

Päätösehdotus (kaupunginjohtaja): Kaupunginhallitus päättää, että Kemijärven kaupunki osallistuu hankkeeseen ja että Kemijärven kaupungin rahoitusosuus vuosille 2020-2021 yhteensä 4.167 euroa katetaan elinkeinopalveluihin varatuista määrärahoista.

Päätös: Päätösehdotus hyväksyttiin.

Tiedoksi: Itä-Lapin kuntayhtymä