



RUOKAVIESTINTÄ JA ALUEELLISEN RUOKAIDENTITEETIN VAHVISTAMINEN – ETELÄ-SAVON RUOKAVIESTI

Loppuraportti

Hankenumero 8226



Etelä-Savon elintarvikejalostajien tuotteita oli myynnissä Mikkelin Asuntomessujen Desing-torilla.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

YHTEENVETO HANKKEESTA

Ruokaviestintä ja alueellisen ruokaidentiteetin vahvistaminen – Etelä-Savon ruokaviestintä -hanke toteutettiin 1.10.2015-31.7.2018. Hanke oli tiedotushanke, jonka kohderyhmänä oli koko ruokaketju alkutuotannosta kuluttajiin. Hankkeen tavoitteena oli edistää Etelä-Savon ruoka-alan kehittämistä viestinnän keinoin ja toimia elintarvikealan tiedonvälitystä, yhteistyötä ja kehittämistä koordinoivana tahona.

Hanke toteutti yleistä ruokaviestintää, välitti ruokätietoa ja yleistajuista tutkimustietoa. Hankkeessa järjestettiin ajankohtaistietoiskuja ruoka-alan yrityksille ja yrittäjille, ammattilaistapahtumia, kuluttajataapahtumia sekä yleisöluentoja ja toteutettiin verkkaviestintää. Tiedonvälitystä, verkostoitumista, yhteistyötä ja koordinoitua toteutettiin hankkeessa yritys- ja sidosryhmäkontaktein, tekemällä hanke- ja tiedotusyhteistyötä, esiintymisin ja osallistumisin muiden tahojen järjestämissä tilaisuuksiin. Hanke tuotti erilaista ruoka-alan liittyvää materiaalia ja näkyi mediassa monin eri tavoin (lehtikirjoitukset, haastattelut, lehdistötiedotteet, lehti-ilmoitukset ja muu näkyvyys). Hankkeessa järjestettiin nuorille ruokainnovaatiokilpailu - Ruokaoivallus. Hankkeessa kytkeydyttiin valtakunnalliseen lähiruokatoimintaan toimimalla Valtakunnallisen lähiruokan koordinaatiohankkeen Etelä-Savon aluetoimijana ja yhteistyötahona.

Indikaattoreilla mitattuna hanke saavutti sille asetetut tavoitteet. Alueellisen ruokaidentiteetin vahvistumiseen, ruoka-alan näkyvyyteen ja tietämyksen lisääntymiseen hankkeella voidaan arvioida olleen vaikuttavuutta. Erityisesti järjestetyt tapahtumat, hankkeen vuorovaikutus ja verkostoituminen muiden tahojen kanssa sekä medianäkyvyys olivat tässä toimivimpia keinoja. Hanke myös osoitti, että ajankohtaiset ja tulevaisuusorientoituneet teemat, joita valittiin palvelemaan alan ja yritystoiminnan kehittämis- ja uudistumistarpeita ajatellen, kiinnostavat alan toimijoita ja niitä on tarpeellista nostaa esille eri keinoin jatkossakin.

1 HANKKEEN TAVOITTEET JA KOHDERYHMÄ

Hanke tavoitteena oli vahvistaa Etelä-Savossa alueellista ruokaidentiteettiä viestinnän keinoin ja sitä kautta edistää maakunnan ruoka-alan kehittymistä. Hankkeen alemman tason tavoitteena oli vahvistaa paikallisuutta, lisätä eteläsavolaisen ruoka-alan ja ruoan tunnettuutta, alan yrityssektorin näkyvyyttä, ruoan arvostusta sekä kiinnostusta ruokaa ja ruoka-alaa kohtaan sekä vahvistaa ruokaosaamista koko ruokaketjussa monikanavaisen viestinnän keinoin. Tavoitteena oli myös toimia elintarvikealan tiedonvälitystä, yhteistyötä ja kehittämistä koordinoivana tahona.

Hankkeen kohderyhmänä oli koko eteläsavolainen ruokaketju: alkutuotanto, elintarvikkeiden valmistus, vähittäis- ja tukkukauppa, ravitsemispalvelut ja kuluttajat. Hanke kohdistui erityisesti maaseutualueiden pieniin ruoka-alan yrityksiin. Hankkeen kohdealueena oli Etelä-Savon maakunta.

2 TOTEUTUS

2.1 YLEINEN RUOKAVIESTINTÄ, RUOKATIEDON JA YLEISTAJUISEN TUTKIMUSTIEDON VÄLITYS

2.1.1 AJANKOHTAISTIETOISKUT, AMMATTILAIS- JA KULUTTAJATAPAHTUMAT JA YLEISÖLUENNOT

Ajankohtaistietoiskut (kuntakerrokset) ruoka-alan yrityksille ja yrittäjille

Ajankohtaistietoiskuja järjestettiin yhteistyössä ELY-keskuksen, kuntien elinkeino- ja matkailutoimen ja Leader-kehittämissyöryhmien kanssa, jotka omilla puheenvuoroillaan olivat mukana tilaisuuksien toteuttamisessa. Ajankohtaistietoiskuja järjestettiin 8 kpl kattaen koko Etelä-Savon maakunnan alueen. Tilaisuuksissa kerrottiin yritysrahoitusmahdollisuuksista ja ajankohtaisista ruoka-alan teemoista kuten ruokapolitiikasta ja pakkausmerkinnöistä, alan uusista suuntauksista sekä alan tulevista tapahtumista. Tilaisuuksissa oli yhteensä 119 osanottajaa. Tilaisuuksissa myös pilotoitiin ruoallista viestintää (luku 2.4. Valtakunnallisen lähiruokatoiminnan Etelä-Savon aluetyö, Hyvä käytäntö).

Ammattilaisinfot ruoka-alan pk-yrityksille ja kehittäjille

Ammattilaisinfojen kohderyhminä olivat ammattikeittiöt, alkutuottajat, elintarvikevalmistajat ja kehittäjät sidosryhmineen. Tietoiskuja järjestettiin 10 ja niiden aiheina olivat HoReCa-tukkujen kanssa toimiminen, uusien ruokien ideointi, arktisuus elintarvikeviennin kärkenä, kumppanuusmaatalous, sirkkojen ja hyönteisten kasvatusta ja niiden käyttö, Etelä-Savon elintarviketalouden tulevaisuus, elintarvikkeiden suoramyynti, elintarvikevienti ja elintarvikkeiden pakkaaminen. Ammattilaisinfojen järjestämisessä tehtiin yhteistyötä eri alueellisten ja valtakunnallisten tahojen kanssa. Tilaisuuksiin osallistui yhteensä 361 henkilöä.

Ruoka-Saimaa -tapahtumat 2016 ja 2017

Ruoka-Saimaa-tapahtumat järjestettiin ruoka- ja matkailualan yrityksille Mikkelissä ja Savonlinnassa. Mikkelin tilaisuudessa v. 2016 oli 14 paikallista yritystä esittelemässä tuotteitaan. Hanketoimijat esittelivät ruoka-alaan liittyvää hanketoimintaa. Kävijöitä oli 75. Tilaisuuden yhteydessä järjestettiin Miten toimin HoReCa-tukkujen kanssa -seminaari yhteistyössä Turun yliopiston Brahea-keskuksen Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeen kanssa. Paikalla oli 4 eri tukkujen edustajaa. Savonlinnassa Ruoka-Saimaa-tapahtuma oli v. 2017. Siihen osallistui 14 lähiruokayrittäjää, kaikkiaan

tapahtumassa kävi 53 henkilöä. Yhteensä RuokaSaimaa-tapahtumissa oli esittelijöinä 27 yritystä ja ne keräsivät 128 kävijää.

Tapahtumien yrittäjistä koostettiin messuluettelot. Tapahtumien hyödyllisyydestä kerättiin palautetta kyselyllä sekä esittelijöiltä että vierailta. Vastaajat pitivät tapahtumien järjestelyjä hyvinä ja kokivat saaneensa tapahtumista hyödyllisiä kontakteja.

Muut tilaisuudet ammattilaisille

Etelä-Savon peltopäivä 2017 oli ammattilaisille suunnattu katselmus peltoviljelyn tuoreimpaan lajike- ja viljelytekniseen tietoon ja tutkimustuloksiin, tuotteiden jatkojalostusmahdollisuuksiin, alueen elintarviketuotantoon ja kauppaan. Tilaisuus oli organisoitu lukuisien eri järjestäjien ja hankkeiden toimesta. Hankkeella oli tapahtumassa oma osasto, jossa jaettiin tietoa yrittäjille suunnatuista elintarvikealan tietolähteistä. Kävijälaskurin mukaan tilaisuudessa oli 350 vierailijaa.

Hanke järjesti myös SaimaaMenu-työpajan yrittäjille, kaksi twitter-perehdytystä, asiantuntija-aamukahvit (teema robotiikka viljelyssä), Valtakunnallisen lähiruuan koordinaatiohankkeen vierailun ruoka-alan tutkijoille ja kehittäjille. Näihin tilaisuuksien osallistui yhteensä 61 henkilöä.

Kuluttajatapahtumat

Etelä-Savon ruoka-alasta kerrottiin ja esiteltiin erilaisissa kuluttajatapahtumissa niin paikallisesti kuin valtakunnallisestikin. Kuluttajaviestinnän tueksi Etelä-Savon ruokatarjonnasta tehtiin kaksi opinnäytetyötä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulussa: Helppoa ja herkullista ruokaa eteläsavolaisista raaka-aineista ja Eteläsavolaisten lähituottajien tuotteista aamu- ja välipalavinkkejä. Kuluttajaviestintä on suuntautunut eri ikäryhmiin.

Lasten maaseutuparlamentin Road Show

Hanke osallistui Lasten maaseutuparlamenttiin esittelemällä maakunnan elintarviketuotantoa 320 pieksämäkeläiselle koululaiselle.

Sadonkorjuumarkkinat 2016

Sadonkorjuumarkkinoilla Mikkelin torilla maistatettiin puolukkanektaria, savusärkitahnaa ja mustaherukkamarinoitua punasipulia yhteensä 400 maisteluannosta.

Vastuullisuusviesti 2016

Vastuullisuusviestin 2016 reitiksi oli valittu Varkaus-Hyvinkää. Pyöräilijöiden lisäksi viestissä kulki mukana Vastuullisuusbussi, jonka Pykäläbaarissa hankinta-asiamies oli vastaamassa hankintoja koskeviin kysymyksiin. Hanke oli mukana Vastuullisuusviestin suunnittelussa, organisoinnissa ja tiedotuksessa Etelä-Savon alueella. Etelä-Savon alueella reitin tapahtumapaikat olivat Joroinen-Juva-Mikkeli- (Tertin kartano, Kauppakeskus Graani, Mikkelin yliopistokeskus) -Otava-Hietanen-Kuortti. Hanke järjesti Vastuullisuusviestiin 1. viestipäivän päätöstilaisuuden kauppakeskus Graanissa. Hanke järjesti myös viestin 2. päivän aloitustilaisuuden sekä lehdistötilaisuuden Mikkelin yliopistokeskuksella. Hanke koosti Etelä-Savon ruoantuotantoa kuvaavan tuotekorin viestin päätöstilaisuuteen Hyvinkäälle.

Suomi 100-vuotta tapahtuman Syödään yhdessä –kampanja, Luomupuuron ME –tapahtuma

Luomupuuron ME -tapahtuma oli osana valtakunnallisia Suomi 100-vuotta juhluvuoden tapahtumia. Hanke osallistui puurotempaukseen järjestämällä tapahtumat Mikkelin yliopistokeskuksella, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun Kampusravintoloissa Mikkeliissä ja koordinoimalla tapahtumat Kampusravintoloissa Savonlinnassa, Kouvolassa ja Kotkassa sekä Mikkelin kaupungin henkilöstöravintoloissa. Tilaisuuteen tuotettiin materiaalia kotimaisista viljoista ja niiden historiasta

suomeksi ja englanniksi, toteutettiin tuotenäyttely, järjestettiin kuluttajakilpailu koskien luomutietämystä sekä toimitettiin valokuvamateriaalia ja videoita hankkeen valtakunnalliselle koordinaattorille.

Gastro-messut 2018

Etelä-Savon ruokatuotantoa esiteltiin Gastro-messuilla 14.-16.3.2018 Helsingissä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun osastolla yhdessä muiden ruoka-alan hankkeiden kanssa. Messuille osallistui hankkeen tiedotuksen myötä myös kolme maakunnan yrittäjää Aitoja Makuja -yhteisosastolle.

Studia Generalia

Hankkeen järjestämässä yleisöluennossa käsiteltiin ruokauskomuksista ja uskonnollisista ruoista. Yleisöluento toteutettiin Studia Generalia –sarjassa yhteistyössä Mikkelin yliopistokeskuksen kanssa. Tilaisuuteen osallistui 67 henkilöä.

Järjestettyjen tilaisuuksien erittely on liitteessä 1.

2.1.2 VERKKOVIESTINTÄ

Verkkoviestintä käynnistettiin vuoden 2016 alussa, mitä edelsi hankkeessa tapahtuvan verkkoviestinnän perussisältöjen ja -tietojen määrittely ja käytännön toimet sivuston rakenteessa. Verkkoviestintää toteutettiin Ekoneum ry:n verkkosivuilla (www.ekoneum.com). Verkkoviestinnän ensisijaisena kohderyhmänä olivat ruoka-alan yritykset sekä alan kehittäjät ja sidosryhmät.

Verkkosivuilla julkaistiin hankkeen aikana yhteensä 112 artikkelia, jotka käsittelivät alueellisia, valtakunnallisia ja kansainvälisiä ruoka-alan ajankohtaisia asioita. Verkkosivuilla oli keskimäärin 150 käyttäjää/kuukausi (koko hanke 4 725). Viestinnän käynnistyttyä havaittiin kalenteritoiminnon tarve ja keväällä 2016 sivustolle lisättiin kalenteri. Kalenterissa julkaistiin tietoja ruoka-alan yrityksille ja kehittäjätahoille suunnatuista valtakunnallisista ja Etelä-Savon alueen tilaisuuksista ja tapahtumista, yhteensä 159 kpl.

Hankkeelle avattiin myös twitter-tili (@ekoneum) vuoden 2016 alussa. Tunnisteeksi valittiin ekoneum (#ekoneum) ja kestävä ruoka (#kestäväruoka). Käytön edistämiseksi Ekoneum-toimijoiden ruoka-alan tutkijoille ja kehittäjille järjestettiin kaksi Twitter-perehdytystä. Twiittejä julkaistiin yhteensä 483 kpl (näyttökerrat 158 473 kpl) ja saavutettiin 202 seuraajaa, jotka edustivat yrityksiä, viranomaistahoja sekä yksityishenkilöitä.

Liitteessä 2 on erittely verkkosivuilla julkaistuista artikkeleista sekä numeraalisia seurantatietoja verkkosivuista, twitteristä sekä kalenteritoiminnosta.

Verkkoviestintää toteutettiin laajasti nuorten ruokainnovaatiokilpailun toteutuksen aikana. Kilpailua varten perustettiin www.ruokaoivallus.fi-sivusto. Kilpailulla oli käytössä myös twitter, instagram, facebook ja youtube-tilit ruokaoivallus-nimellä (ks. liite 3).

Verkkoviestintää toteutettiin myös valtakunnallisilla www.aitojamakuja.fi-sivustolla (ks luku 2.4. Valtakunnallisen lähiruokatoiminnan Etelä-Savon aluetyö).

2.1.3 TIEDONTUOTANTO JA VIESTINTÄ ETELÄ-SAVON RUOKASEKTORISTA

Tiedontuotannon ja viestinnän tavoitteena oli edistää alueen ruoka-alan yritysten ja ruokasektorin näkyvyyttä sekä verkostoitumista ja koordinoita ruoka-alan tiedonvälitystä ja toimijoiden yhteistyötä. Tämä toteutettiin seuraavin toimenpitein: yritys- ja sidosryhmäkontaktein, tekemällä hanke- ja tiedotusyhteistyötä, esiintymisin ja osallistumisin muiden tahojen järjestämässä tilaisuuksiin, tuottamalla erilaista materiaalia ja näkyvyydellä mediassa (lehtikirjoitukset, haastattelut, lehdistötiedotteet, lehti-ilmoitukset ja muu näkyvyys).

Yritys- ja sidosryhmäkontaktit, hanke- ja tiedotusyhteistyö

Hanke on neuvotellut ruokamatkailun kehittämisestä Miksei Mikkelin ja Etelä-savon maakuntaliiton kanssa useissa kokoontumisissa. Miksei Mikkelin kautta on ohjautunut hankkeelle kyselyjä ulkomaalaisten ruoka-alan toimittajien vierailujen järjestämiseen mm. Tertin kartanossa.

Ruoka-alan kehittämistyötä Etelä-Savossa hanke on tehnyt toisten ruoka-alan hankkeiden kanssa sekä kehittäjäorganisaatioiden kanssa kuten Etelä-Savon maakuntaliitto, Kehitys Oy, Uusyrittäjäkeskus Dynamo, Kaakkois-Suomen Ely-keskus, Järvi-Saimaan palvelut, Saimaa Gastronomy -varkosto. Hanke on ollut mm. mukana D.O.Saimaa-merkin lanseerauksessa.

Hanke oli mukana asiantuntijana suunnittelemassa Järvi-Saimaan Palveluiden kanssa kiertotaloushanketta, Järvi-Saimaan kestävät ruokapalvelut -hanketta (SITRA), sekä osallistui hankkeen Kick-off-tilaisuuteen.

Mikkelin Asuntomessujen 2017 -tapahtumaan liittyen hanke oli mukana alueen ruokatarjonnan näkyvyyden suunnittelussa. Hanke tiedotti Etelä-Savon elintarvikeyrityksille mahdollisuudesta saada tuotteitaan myytäväksi asuntomessujen Design torille.

Valtakunnallisia elintarvikekampanjapäivien organisoinnissa Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeella oli vahva rooli. Osta tilalta päivän -tapahtumien järjestelyissä mukana olivat hankkeen toteuttajien lisäksi MTK Etelä-Savo ja ProAgria Etelä-Savo. Vastuullisuusviestin kulkua Etelä-Savon alueella suunniteltiin useassa palaverissa järjestelyistä vastanneen Savon koulutus kuntayhtymä / EkoCentrian kanssa sekä alueellisten toimijoiden kanssa. ProLuomun organisoiman Luomupuuron ME -tapahtumaan hanke osallistui niin tapahtumajärjestäjänä, tiedottajana, puurokampanjan organisoijana sekä viljamateriaalin tuottajana.

Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeelta on pyydetty lausuntoja ruoka-alaan liittyviin selontekoihin kuten valtioneuvoston ruokapoliittiseen selontekoon. Samoin hanke on ollut mukana kehittämässä nimisuojat tuotteita vastaamalla Euroopan tuottajajärjestön COPA Nimisuojat tuotteita koskevaan kyselyyn MTK:n kanssa.

Helsingissä vuosittain järjestetyn Herkkujen Suomi -tapahtuman suunnitteluun hanke osallistui aktiivisesti. Tapahtumasta vastaavat MTK, SLC ja Pienpanimoliitto.

Pohjoismaisen ministerineuvoston mahdollistaman Terra Madre Nordic -tapahtuman 26.-27.4.2018 Köpenhaminassa Suomen koordinaattoreina toimivat Marjo Särkkä Tirkkonen ja Minna Junttila. Samalla mahdollistui steering groupin jäsenyys. Hanke hoiti tapahtuman tiedotusta, yrityskontakteja, käytännön järjestelyjä sekä osallistui tapahtumaan Köpenhaminassa.

Materiaalituotanto

Hankkeessa tuotettiin 4 videota (case vienti pk-yrityksessä, hyönteiset ammattikeittiössä), 5 esitettä (aitojamakuja.fi -esite yrittäjille, suomalaiset viljat, luomu su&eng), 2 messuluetteloa (Ruoka-Saimaa), 2 uutiskirjettä ja 3 kpl tilastoaineistoja (Etelä-Savon elintarvikevalmistajat ja tilastotietoja Etelä-Savon ruokasektorista). Lisäksi hanke oli toimeksiantajana kahdessa lähiruokaan ja eteläsavolaiseen ruoantuotantoon liittyvässä ammattikorkeakoulun opinnäytetyössä. Liitteessä 4 on erittely tuotetusta materiaalista.

Esiintymiset muiden tahojen järjestämässä tilaisuuksissa

Tiedonvälitystä toteutettiin myös esiintymisillä eri tahojen järjestämässä tilaisuuksissa. Hankkeen aikana hankehenkilöstö piti yhteensä 29 esitystä/luentoa. Erittely esiintymisistä on liitteessä 5.

Osallistumiset muiden tahojen järjestämiin tilaisuuksiin

Tiedon hankkimiseksi ja välittämiseksi sekä verkostoitumisen edistämiseksi hankkeessa osallistuttiin 37 muiden tahojen järjestämään valtakunnalliseen ja alueelliseen tilaisuuteen. Ne käsittelivät ruoka-alan tulevaisuutta ja kehittämistä sekä ajankohtaisia teemoja. Erittely tilaisuuksista on liitteessä 6.

Näkyvyys mediassa

Hankkeessa laadittiin yhteensä 15 kpl artikkeleja/lehtikirjoituksia, jotka käsittelivät pääasiassa ruoka-alan kehittämistä. Hankkeen toteuttajia myös haastateltiin ruoka-alan eri teemoista lehtiin ja radioon. Hankehenkilöstö oli haastateltava yhteensä 22 kertaa. Lehdistötiedotteita laadittiin hankkeen aikana 14 ja lehti-ilmoituksia hankkeen tapahtumista julkaistiin yhteensä 16. Hankkeen toimenpiteet generoivat yhteensä 44 kpl muuta näkyvyyttä mediassa; lehdistä, verkkojulkaisuissa, radiossa ja televisiossa. Erittely näkyvyydestä mediassa on liitteessä 7.

2.2 SAIMAAMENUN TUNNETTUUDEN EDISTÄMINEN



SaimaaMenun tunnettuuden edistämiseksi järjestettiin työpaja 27.4.2016, johon kutsuttiin kaikki SaimaaMenun koulutuksen käyneet yrittäjät. Työpajaan osallistui 5 henkilöä. Työpajassa luotiin tilannekatsaus SaimaaMenun nimen ja logon käytöstä sekä päätettiin em. tunnusten käyttöön liittyvistä kriteereistä.

SaimaaMenu näkyvyydestä Mikkelin Asuntomessut 2017 aikana käytiin asuntomessujen viestinnän kanssa 2 neuvottelua.

SaimaaMenu on kehitetty Lähivalinta-hankkeen aikana. Etelä-Savon ruokaviesti -hanke teki esityksen Ekoneum ry:n hallitukselle SaimaaMenun hallinnoinnista. Ekoneumin hallituksen kokous päätti 1.6.2016 SaimaaMenun hallinnoinnin ottamisesta Ekoneum ry:lle.

Tunnettuuden edistämiseksi Ekoneum ry hankki domainin www.saimaamenu.fi. Ekoneumin sivujen alle avattiin SaimaaMenulle oma alisivu.

Esedun kanssa käytiin neuvotteluja uuden SaimaaMenu-koulutuskokonaisuuden järjestämisestä keväällä 2017. Koulutus siirtyi muiden koulutustarpeiden tieltä myöhemmin järjestettäväksi.

2.3 RUOKAINNOVAATIOKILPAILU NUORILLE



Vuoden 2016 lopulla alkanut ja helmikuussa 2017 päättynyt nuorten ruokainnovaatiokilpailu onnistui hyvin. Kilpailun nimeksi valittiin ruokaoivallus ja sille teetettiin logo ja kotisivut www.ruokaoivallus.fi. Tarkempi kuvaus kilpailun toteutuksen toimenpiteistä on liitteessä 3.

Kilpailutoita saatiin 87, joiden laatimiseen osallistui 116 henkilöä eri puolilta Suomea (tavoite 100 osallistujaa). Kilpailijoiden tuli olla iältään 16-29 vuotiaita. Kilpailutyöt jakautuivat varsin tasaisesti kilpailun kolmeen sarjaan: raaka-aine tai elintarvike, valmistus- tai pakkausmenetelmä, jakelu tai markkinointi.

Ruokainnovaatiokilpailu sai näkyvyyttä mediassa kilpailun julkistamisen yhteydessä lokakuun 2016 alussa sekä palkintojenjaon jälkeen niin paikallisissa kuin valtakunnallisissa medioissa. Printtilehdissä, Yle Itä-Savon tv:n alueuutisissa sekä Aito Iskelmä Etelä-Savossa uutisoitiin kilpailun alkamisesta. Kilpailun tulokset uutisoitiin 19 verkkolehdeissä ja Yle Radio Mikkelissä.

Valtakunnallinen lähiruoan koordinaatiohanke on teettänyt selvityksen lähiruoka-alan kilpailutoiminnasta. Ruokaoivallus-kilpailun toteutusta verrattiin tämän selvityksen kehittämisehdotuksiin.

Kilpailun nimi Ruokaoivallus keksittiin Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulussa, joka haki nimelle ja kilpailun logolle syksyllä 2017 Patentti- ja rekisterihallitukselta tavaramerkkiä. Rekisteröintipäätös saatiin 30.11.2017.

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu aikoo järjestää Ruokaoivallus-kilpailun uudelleen vuosien 2018-2019 aikana. Kilpailun aihe on vielä avoin.

2.4 VALTAKUNNALLISEN LÄHIRUOKATOIMINNAN ETELÄ-SAVON ALUETYÖ

Yhteistyö Valtakunnallisen lähiruoan koordinaatiohankkeen kanssa

Valtakunnallisen lähiruoan koordinaatiohankkeen tehtävänä on viestiä lähiruoasta ja tukea alueella toteutettavaa kehittämistyötä, vahvistaa hankkeiden ja toimijoiden yhteistyötä ja tiedonvaihtoa sekä työnjakoa. Etelä-Savon ruokaviesti -hanke toimi yhteistyötahona ja Etelä-Savon aluetöiden toteuttajana. Aluetoteuttajana osallistuttiin tiedonvälitykseen, tiedonvaihtoon ja tiedontuotantoon sekä toimenpiteiden suunnitteluun.

Koordinaatiohanke välitti alueille yhteensä 138 kpl sähköpostitiedotteita (v. 2015 12 kpl, v. 2016 52 kpl, v. 2017 52 kpl, v. 2018 20 kpl). Nämä käytiin läpi ja harkinnan mukaan tietoa välitettiin edelleen. Sähköpostitiedotteet sisälsivät tietoa tulevista tapahtumista ja muista ajankohtaisista asioista kuten esimerkiksi ruokapoliittisen selonteon laatimisesta ja suunnitteilla olevista elintarvikelain muutoksista. Vastaavasti hankkeessa reagoitiin saatuihin tietopyyntöihin kuten esimerkiksi tiedusteluihin alueella toteutettavista luomuhankkeista.

Koordinaatiohanke tuotti runsaasti materiaalia - mm. suoramyynnin ja jatkojalostuksen ohjeistusta ja reko-tietoa – järjesti webinaareja ja tallenteita tilaisuuksista, jotka ovat saatavana verkossa (www.aitojamakuja.fi). Myös näistä tiedotettiin alueella. Koordinaatiohanke julkaisi myös Aitojamakuja-lehteä, jonka toteuttamiseen osallistuttiin kirjoittamalla artikkeleja, lehden kehitystyöhön vastaamalla arviointikyselyyn sekä osallistamalla aitojamakuja viestinnän työpajaan (7.4.2016).

Koordinaatiohankkeen valtakunnalliseen viestintään osallistuttiin ylläpitämällä ja päivittämällä yritystietoja Etelä-Savon osalta. Aitojamakuja-tapahtumakalenterin laitettiin tiedot Etelä-Savon tapahtumien osalta. Sivustolla oli tiedot 163 yrityksestä sekä 121 ostopaikasta. Lisäksi tiedotettiin ja tehtiin aitojamakuja-

sivustoa tunnetuksi niin yrittäjille kuin kuluttajille. Kuluttajaviestinnässä hyödynnettiin koordinaatiohankkeen tuottamaa materiaalia (esitteet, postikortit, jääkaappimagneetit). Lisäksi Etelä-Savoa aluetta ja yrittäjiä varten laadittiin oma esite. Etelä-Savon ruokaviesti –hanke osallistui myös IndieFood –Lähirookaopas Suomeen kirjan toteuttamiseen siten, että kommentoi kirjoittavan valitsema kohteita (kirjassa 46 eteläsavolaista kohdetta).

Koordinaatiohanke tuotti myös tilastoja elintarvikevalmistajista mukaan lukien mautilloilla tapahtuva jalostus. Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeessa koostettiin aineistot Etelä-Savon osalta 2016 ja 2017. Tilastoaineistojen koostamista kehitti pieni asiasta kiinnostuneiden aluetoimijoiden ryhmä, jonka työskentelyssä ja kokoontumisissa hanke oli aktiivisesti mukana.

Tiedonvaihtoa ja jakamista sekä yhteisten toimien suunnittelua toteutettiin Lähirookaryhmässä, jossa oli yksi edustaja kustakin maakunnasta. Etelä-Savoa edustettiin tässä ryhmässä, joka kokoontui 12 kertaa (v. 2015 2 krt, v. 2016 4 krt, v. 2017 4 krt, v. 2018 2 krt)

Koordinaatiohanke järjesti yhdessä TEM toimialapalvelun kanssa Lähirookafoorumi ja elintarvikealan toimialapäivä 2015, 2016 ja 2017, johon osallistuttiin. Koordinaatiohankkeella oli aktiivinen rooli myös Herkkujen Suomi –tapahtuman, Gastro-messujen ja valtakunnallisen Osta tilalta –päivän järjestämisessä, missä aluetoiminnan kautta oltiin mukana. Hankkeessa edistettiin Osta tilalta –päivän toteuttamista Etelä-Savossa ja tiedotettiin Gastro-messujen aitojamakuja-osastosta, jossa yritysten oli mahdollista olla mukana (v. 2017 3 eteläsavolaista yritystä). Koordinaatiohanke toteutti maakuntavierailuja ja yhdessä Etelä-Savon ruokaviesti –hankkeen kanssa toteutettiin Etelä-Savon ruoka-alan kehittäjien tapaaminen (23.5.2017). Etelä-Savon edustettiin myös Ruoka-alan Eteläisen Suomen hanketrefeillä (12.4.2018, suunnattu uusmaalaisille, varsinaissuomalaisille, hämäläisille, kaakkoissuomalaisille sekä eteläsavolaisille hankkeille).

Etelä-Savon osalta koordinaatiohankkeelle laadittiin myös pyydetty hyvä käytänne ja sen raportointi. Se tehtiin Etelä-Savon ruokaviesti –hankkeessa pilotoidusta ruoallisesta viestinnästä ja se on julkaistu verkossa (www.aitojamakuja.fi). Lisäksi osallistuttiin lähirookatoimijoiden teemakeskusteluihin ja tiedon jakaminen Etelä-Savon osalta aiheesta ”Miten alkavia yrittäjiä on innostettu alalle? Millaisia teemoja infotilaisuuksissa on nostettu esille? Ketä on pyydetty asiantuntijoiksi? Lisäksi osallistuttiin uuden Ruokasektorin koordinaatiohankkeen suunnittelua koskevaan kyselyyn ja keskusteluun.

Valtakunnallisella lähirooan koordinaatiohankkeella on ohjausryhmä, jossa jäsenenä on kaksi aluetoimijaa, Etelä-Savosta ja Hämeestä. Ohjausryhmällä oli 8 kokousta, joihin osallistuttiin.

Yhteistyö valtakunnallisen Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä PAKE -hankkeen kanssa

Hanke toimi valtakunnallisen Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeen PAKE yhteistyötahona ja aluetoimijana. PAKE-hankkeen tavoitteena oli 1) Foodservicetukkukaupan ja ammattikeittiöiden sekä paikallisten elintarvikeyritysten välisen yhteistyön edistäminen ja 2) paikallisruoan arvoista, taloudellisesta merkittävytydestä ja toimialasta viestiminen sekä aitojamakuja.fi -sivuston kehittäminen. PAKE-hankkeen tukena toimi työryhmä, jossa oli edustus tukkutoimijoista (Heinon Tukku Oy, Kespro Oy, Meira Nova Oy, Suomen Palvelutukkurit Oy, Wihuri Oy Aarnio) ja ammattikeittiöstä sekä yrittäjäedustajat.

Foodservicetukkukaupan ja ammattikeittiöiden sekä paikallisten elintarvikeyritysten välisen yhteistyön edistäminen

PAKE-hankkeessa kehitettiin tavarantoimittajan tuotekortti tueksi pienyrittäjien ja ostajien yhteistyöneuvotteluja varten (aitojamakuja.fi/tuotekortti.php). Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeessa osallistuttiin tuotekortin kehitystyöhön ja aluetoimijoiden tuotekorttikoulutuspäivään (8.10.2015). PAKE-hanke järjesti infotilaisuuksia eri puolilla Suomea. PAKE-hanke järjesti Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeen

kanssa Miten toimin HoReCa tukkujen kanssa? -miniseminaarin, joka toteutettiin RuokaSaimaa-tapahtuman yhteydessä 4.4.2016 Mikkelissä.

PAKE-hanke tuotti runsaasti materiaalia aitojamakuja-sivustolle otsikolla "Miten myyn tuotteeni ammattikeittiöön ja tukkuun?" ja niiden tuloksena syntyi uusi sivusto (aitojamakuja.fi/foodservice/fi/home/). Sivustolla on runsaasti ohjeistusta, videoita ja esimerkkejä yrittäjien avuksi. Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeessa tiedotettiin saatavilla olevista materiaaleista.

Paikallisruoan arvoista, taloudellisesta merkittävydestä ja toimialasta viestiminen sekä aitojamakuja.fi-sivuston kehittäminen

PAKE-hankkeessa uudistettiin aitojamakuja-sivuston rakennetta käyttäjäystävällisemmäksi. Ammattilaisille suunnattu materiaali koottiin omalle alisivulle ja sinne varattiin paikka tuotekortille v. 2015. Seuraavana vuonna ilmeni edelleen selkeyttämisen tarvetta, jotta yrittäjät löytävät heitä koskevan materiaalin paremmin. Vuoden 2017 aikana yrittäjille suunnattu materiaali sijoitettiin oman otsikon alle. Etelä-Savon ruokaviesti -hanke osallistui aitojamakuja-sivuston kehitystyöhön liittyneisiin keskusteluihin.

PAKE-hanke järjesti yhdessä Lähiruoan koordinaatiohankkeen ja MMM:n kanssa valtakunnallisen infopäivän "Elintarvikealan digipalvelut ja toimituksetjut MiniHackathon (7.4.2017). Päivän aikana tutustuttiin ruoan toimitusketjun välisen tiedonkulun, logistiikan ja yhteistyön tehostamiseen liittyviin digitaalisiin palveluihin. Etelä-Savon ruokaviesti -hanke osallistui tapahtumaan ja tiedotti tilaisuudesta sekä materiaalin saatavuudesta.

2.5 AIKATAULU

Hankkeen toteutusaika oli 1.10.2015-31.7.2018, mistä aikaväli 1.1.-31.7.2018 oli hankkeen toteuttamiseen myönnetty jatkoaika.

2.6 KUSTANNUKSET JA RAHOITUS

Hankkeen toteutusaikana 1.10.2015-31.7.2018 kustannuksia kertyi yhteensä 477 369 euroa. Hyväksytyt kustannusarvio ylittyi 2 519 eurolla. Hankkeen hyväksytyt kustannusarvio ja toteutuneiden kustannusten erittely oli seuraava:

Kustannuslaji	Hyväksytyt kustannukset (€)	Toteutunut (€)	Erotus (€)
Palkat	328 450	343 713	-15 263
Palkkiot	10 800	7 112	3 688
Vuokrat	3 900	1 455	2 445
Ostopalvelut	47 800	41 205	6 595
Muut välittömät kulut	5 072	1 393	3 679
Laskennalliset yleiskulut	78 828	82 491	-3 663
Kustannukset yhteensä	474 850	477 369	-2 519

Hankkeen aikana palkkakustannusten osuutta lisättiin 12 000 euroa (328 450 euroa -> 340 450 euroa) ja muiden kustannuslajeja pienennettiin vastaavalla summalla (muutospäätös 11.6.2018).

2.7 TOTEUTUKSEN ORGANISAATIO

Hankkeen toteuttajina olivat Ekoneum-toimijat eli Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti (koordinaattori), Luonnonvarakeskus (osatoteuttaja) sekä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (osatoteuttaja, aik. Mikkelin ammattikorkeakoulu 13.12.2016 saakka). Ajalla 1.1.-31.7.2018 hankkeen toteuttajina toimivat Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu.

2.8. RAPORTOINTI JA SEURANTA

Hankkeelle valittiin ohjausryhmä, joka seurasi hankkeen toteuttamista. Ohjausryhmän kokoonpano oli seuraava:

Harri Huhta, vanhempi tutkija	Luonnonvarakeskus
Sari Iivonen, tutkimuskoordinaattori 31.12.2016 saakka	Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti,
Hanna-Maija Väisänen, hankekoordinaattori 1.1.2017 alkaen	Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti
Vesa Kallio, toiminnanjohtaja	MTK Etelä-Savo
Tarja Kankkunen, toimitusjohtaja	Palvelutukku Itä-Suomi
Jaana Kovanen, opettaja	Etelä-Savon ammattiopisto
Jussi Laukkanen, toimitusjohtaja	MBH Breweries Oy
Tuija Pesonen, koulutusjohtaja	Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
Nina Rasola, puheenjohtaja	Etelä-Savon Yrittäjät ry
Iiro Siponen, marketkaupan johtaja	Osuuskauppa Suur-Savo
Jukka Kotro, asiantuntija	Etelä-Savon Ely-keskus

Ohjausryhmän puheenjohtajaksi valittiin toimitusjohtaja Tarja Kankkunen ja sihteerinä toimi projektipäällikkö Riitta Kaipainen. Ohjausryhmä kokoontui hankkeen aikana 5 kertaa (15.6.2016, 13.9.2016, 17.1.2017, 12.9.2017 ja 30.1.2018).

Hankkeen toteutuksesta laadittiin 4 väliraporttia (ajalta 1.10.2015-31.7.2016 ja 1.8.2016-31.12.2016 ja 1.1.2017-31.7.2017 sekä 1.8.2017-31.12.2017).

2.9. TOTEUTUSOLETUKSET JA RISKIT

Hankesuunnitelmassa merkittävimmäksi riskiksi arvioitiin se, ettei viestintä tavoita vaikuttavalla tavalla kohderyhmiä ja ettei toimenpiteiden ajoittamisessa onnistuta niin, että yrityksillä on aikaa ja mahdollisuuksia osallistua hankkeen toimenpiteisiin. Kuluttajaviestinnässä puolestaan haasteena on viestien erottuminen suuresta informaatiomäärästä.

Hankkeen tilaisuuksiin onnistuttiin saamaan hyvin osanottajia, vaikka yleisesti tilaisuuksien osanottajamäärät tahtovat jäädä pieniksi, eikä hanke joutunut peruttamaan yhtään suunniteltua tilaisuutta. Tässä edesauttoi varmasti yhteistyö eri tahojen kanssa tilaisuuksien järjestämisessä sekä tiedottamisessa. Tilaisuuksista tiedotettiin laajasti hyödyntäen eri kanavia henkilökohtaisista kontakteista lehti-ilmoituksiin ja verkkoviestintään. Tilaisuuksien suunnittelussa kiinnitettiin erityistä huomiota siihen, että niistä mahdollisuuksien mukaan tehtiin ajallisesti lyhytkestoisia, tietoisuuksien tapaisia tilaisuuksia. Tilaisuuksien teemoja valittaessa pyrittiin uutuusarvoa sisältäviin aiheisiin.

Hankkeen verkkoviestinnän ensisijaisena kohderyhmänä olivat ruoka-alan yritykset sekä alan kehittäjät ja sidosryhmät. Kuluttajaviestinnässä oltiin pitkälti riippuvaisia siitä, mikä asia sai julkisuutta ja levisi mediassa. Tämän hankkeen osalta ruokaväärennökset, ruokainnovaatiokilpailussa syntyneet uutuuudet sekä hyönteisravinto olivat mediaa kiinnostavia aiheita.

3 YHTEISTYÖKUMPPANIT

Hankkeen aikana tehtiin yhteistyötä ja toimenpiteisiin liittyen yhteydessä seuraavien organisaatioiden/tahojen kanssa:

- o Amica / Fazer Food Services
- o Ekoneum ry
- o Enonkosken kunta
- o Etelä-Savon koulutus Oy Esedu
- o Etelä-Savon Ely-keskus
- o Etelä-Savon maakuntaliitto
- o Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
- o Finpro
- o Heinäveden kunta
- o Hirvensalmen kunta
- o HKScan Finland Oy
- o Joroisten kunta
- o Juvan kunta
- o Järvi-Saimaan palvelut Oy
- o Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (Mikkelin ammattikorkeakoulu)
- o Kangasniemen kunta
- o Kasarmin Kampusravintolat
- o Luomuinstituutti
- o Luonnonvarakeskus
- o Maa- ja metsätalousministeriö
- o Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK, MTK Etelä-Savo
- o Metos Oy
- o Mikkelin kaupunki (elinkeino, asuntomessut, Mikkelipuisto)
- o Mikkelin yliopistokeskus MUC
- o Mäntyharjun kunta
- o Osuuskauppa Suur-Savo
- o Panimoliitto
- o Pertunmaan kunta
- o Pieksämäen kunta
- o Piällysmies Leader ry
- o ProAgria Etelä-Savo
- o ProLuomu ry
- o Pohjoismainen ministerineuvosto
- o Puumalan kunta
- o RaJuPuSu Leader ry
- o Rantasalmen kunta

- o Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria
- o Savonlinnan kaupunki
- o Sulkavan kunta
- o Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC
- o Team Finland
- o Turun yliopisto, Brahea-keskus
- o Uusyrityskeskus Dynamo ry
- o Varkauden elinkeinoyhtiö Navitas Kehitys Oy

Hankkeen aikana tehtiin yhteistyötä ja toimenpiteisiin liittyen yhteydessä seuraavien hankkeiden/verkostojen kanssa:

- o Alkuperältään aidot - Koordinoidulla yhteistyöllä isotooppyökäulu kasvituotteiden alkuperän määrittämiseen ja alkuperäväärennosten osoittamiseen (valtakunnallinen)
- o Arktisuus elintarvikeviennin kärjeksi (valtakunnallinen)
- o Arktisuusverkosto
- o D.O.Saimaa laatu- ja alkuperämerkki
- o Elintarvikealan pk-yrittäjien neuvonta (valtakunnallinen)
- o Elintarvikealan vientiosaamisen parantaminen (valtakunnallinen)
- o Elintarvikeviennin osaaja (valtakunnallinen)
- o Enterprise Europe Network (kansainvälinen)
- o EriHyvä, Erityisruokavaliot – tarpeita ja mahdollisuuksia (valtakunnallinen)
- o Finnish Food Innovations (valtakunnallinen)
- o Food from Finland –kasvuohjelma (valtakunnallinen)
- o Kilpailukykyinen ja uudistuva maa- ja elintarvikeala Etelä-Savossa 2030 (KILTU)
- o Kilpailukykyä kasviyrityksiin (Kipakka)
- o Lasten maaseutuparlamentti kansainväliseksi konseptiksi
- o Lähiruoan koordinaatio (valtakunnallinen)
- o Mikkeli turvallisuuden päämajakaupungiksi
- o MMM: Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojatryöryhmä
- o Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä (valtakunnallinen)
- o Ruokamatkailuideoita Saimaan seudulle
- o Sirkkaa sopassa – ravitsemisalan koulutuksen kehittäminen ammatillisella toisella asteella ja ammattikorkeakoulussa
- o Unelmakauppa – elintarvikkeesta euroja
- o Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruoalle

4 TULOKSET JA VAIKUTUKSET

Indikaattoreilla mitattuna hanke saavutti sille asetetut tavoitteet: julkaistun verkkomateriaalin määrä oli 112 kpl (tavoite 92 kpl), artikkelien ja kirjoitusten määrä 15 kpl (tavoite 6 kpl) infotilaisuuksien määrä oli 32 kpl (tavoite 25 kpl) ja esittelytilaisuuksien määrä oli 3 kpl (tavoite 3 kpl). Liitteessä 8 on erittely hankkeen indikaattoreista.

Ajankohtaistietoiskut, ammattilais- ja kuluttajatapahtumat ja yleisöluennot

Ammattilaisille kohdennettuja tilaisuuksia järjestettiin kaikkiaan 29 kpl ja niihin osallistui yhteensä 1019 yrittäjää, alan muuta ammattilaista, kehittäjää ja tutkijaa. Tilaisuuksien välityksellä saatettiin toimijoita tietoisiksi ruoka-alan ajankohtaisista ja tulevaisuuteen suuntaavista asioista. Yritykset ja muut ammattilaiset saivat aineksia toimintansa kehittämiseen ja uudistumiseen ja toimintaympäristön muutosten tunnistamiseen. Uuden tiedon lisäksi tilaisuudet antoivat mahdollisuuden verkostoitua ja tavata asiantuntijoita. Tilaisuuksissa saatettiin yhteen myös paikallisten raaka-aineiden sekä jalosteiden tuottajia ja ostajia.

Kuluttajatapahtumia järjestettiin yhteensä 9 kpl. Hanksuunnitelmassa oli alun perin pop-up-ravintolapäiville osallistuminen. Tämän sijaan kuluttajille viestittiin ruoasta kuluttajatapahtumissa, joissa tavoitettiin kuluttajia koululaisista eläkeläisiin. Kaikkien tilaisuuksia osalta ei ollut mahdollista laskea osanottajamääriä, mutta arvion mukaan tilaisuuksilla tavoitettiin liki 2900 henkilöä. Tilaisuuksissa vahvistettiin paikallisuutta ja tehtiin tunnetuksi eteläsavolaista ruokaa kuluttajien keskuudessa. Niissä ja yleisöluennoilla tarjottiin myös eri näkökulmia ruokaan kuten esimerkiksi paikallisuus ja vastuullisuus ja aineksia pohtia omia ruokavalintoja ja -käytänteitä.

Verkkoviestintä

Ekoneumin verkkosivuilla julkaistiin 112 artikkelia ja sen kalenterissa 159 kpl tapahtumatietoja. Käyttäjät saivat tietoa alueellisista, valtakunnallisista ja kansainvälisistä ruoka-alan asioista ja Etelä-Savon alueella toteutettavista ruoka-alan hankkeista sekä ruoka-alan valtakunnallisista ja alueellisista tapahtumista. Ekoneumin kotisivut toimivat kokoavana ja yhteisenä kanavana ruoka-alaan liittyvän tiedon välittämisessä. Verkkosivujen kävijämäärää ei kuitenkaan saatu hankkeen aikana kasvamaan toivotulla tavalla. Hanksuunnitelmaan sisältyi myös LinkedInin, Instagramin ja Facebookin käyttö, mikä ei toteutunut. Hankkeessa keskityttiin vain twitterin käyttöön, koska sen arvioitiin tavoittavan parhaiten ruoka-alan toimijat. Hanke toteutti verkkoviestintää kaikkiaan kolmella verkkosivustolla: www.ekoneum.com, www.aitojamakuja.fi ja www.ruokaoivallus.fi. Valtakunnalliselle aitojamakuja-sivuston kautta tietoa Etelä-Savosta jaettiin myös alueen ulkopuolelle.

Tiedontuotanto ja viestintä Etelä-Savon ruokasektorista

Suurelle yleisölle ruokatietoa välittyi median kautta yhteensä 51 kertaa lehtikirjoitusten, haastattelujen ja tiedotteiden välityksellä ja lisäksi 44 kertaa siten, että media oli itse tarttunut asiaan hankkeen toimenpiteiden välityksellä. Hankehenkilöstö piti 29 esitelmää ja oli osallistujana ja ruokasektorin edustajana 37:ssä muiden tahojen järjestämässä tilaisuudessa. Hankkeella oli lukuisia yritys- ja sidosryhmäkontakteja ja se teki hanke- ja -tiedotusyhteistyötä luvussa 3 mainittujen eri tahojen kanssa (66 kpl). Hanke tuotti myös materiaalia kuten esitteitä, videoita ja uutiskirjeitä ja tilastotietoja Etelä-Savon alueen elintarvikevalmistajista sekä tilastokoosteen Etelä-Savon ruokasektorista. Valtakunnallisella aitojamakuja-sivustolla ylläpidettiin tietoja alueen pk-yrityksistä. Tiedontuotannolla ja viestinnällä edistettiin tiedonkulkua, verkostoitumista, yhteistyötä ruokasektorin kehittymiseksi ja lisättiin ruokasektorin näkyvyyttä sekä tuotiin esille sen merkitystä.

SaimaaMenun tunnettuuden kehittäminen

Hankkeen tavoitteena oli lisätä jo aiemmin kehitetyn SaimaaMenu-konseptin tunnettuutta ja sen avulla tuoda esiin paikallisuutta ravintoloiden tarjonnassa. Tavoitteena oli, että SaimaaMenu-konsepti on aktiivisessa käytössä vähintään 15 yrityksessä. SaimaaMenun tunnettuuden kehittämisessä ei saavutettu asetettuja tavoitteita. Hankkeessa tehty kartoitus osoitti, että vuonna 2013 Esedun SaimaaMenu-koulutuksen käyneistä yrittäjistä (17 kpl) vain harvat olivat käyttäneet SaimaaMenu-konseptia. Hankkeen järjestämän työpajan osallistujamäärä jäi myös pieneksi. Hanke neuvotteli Esedun kanssa uuden SaimaaMenu-koulutuksen järjestämisestä 2017 ja Mikkelin Asuntomessujen 2017 kanssa SaimaaMenun toteuttamisesta kaupungin ravintoloiden tarjonnassa. Nämä eivät toteutuneet. Sen sijaan asuntomessujen Design-torille paikallisten tuottajien oli mahdollista saada tuotteitaan myyntiin. Hankkeen aikana Etelä-Savon maakuntaliitto kehitti ja lanseerasi D.O.Saimaa -laatu- ja alkuperämerkin tekemään tunnetuksi Saimaan alueen elintarvikkeita. Tämä merkitsee jatkossa SaimaaMenu-konseptin kehittämisen uudelleenarviointia. Hanke kutsuttiin ja oli mukana asiantuntijana D.O.Saimaa-merkin työstämisessä. Hankkeessa ei onnistuttu itse SaimaaMenun –konseptin edistämisessä, mutta tästä huolimatta paikallisuus on lisääntynyt alueen ravintoloiden tarjonnassa.

Ruokainnovaatiokilpailu nuorille

Nuorten ruokainnovaatiokilpailussa saavutettiin tavoitteet niin osallistujamäärien kuin valtakunnallisen näkyvyyden kannalta. Kilpailutoita saatiin eri puolilta Suomea 87, joiden laatimiseen osallistui 116 henkilöä (tavoite 100 osallistujaa). Sarjojen voittajat olivat runsasproteiininen supernopea pasta (keittoaika 10-15 s.), tomusokerisirotin sekä ainesosista kertova suomi-ruoka-suomi –kännykkäsanakirja. Kilpailutyöt palvelivat uutuusarvoltaan hyvin tavoitteeksi asetettua ruokasektorin innovatiivisuutta ja uudistumista ja herättivät kiinnostusta myös elintarvikeyritysten keskuudessa. Kilpailulla tavoitettiin uutta potentiaalia: uusien ideoiden esittäjät olivat taustoiltaan pääasiassa ruoka-alan ulkopuolelta. Kilpailu jatkuu Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun toimesta myös hankkeen jälkeen.

Valtakunnallisen lähiruokatoiminnan Etelä-Savon aluetyö

Hanke toimi valtakunnallisen lähiruokatoiminnan koordinaatiohankkeen Etelä-Savon aluetoimijana ja solmukohtana. Valtakunnallisen lähiruokatoiminnan koordinaatiohanke lisäsi ja tiivistyi yhteistyötä lähiruokatoimijoiden kesken sekä vahvisti tiedon ja kokemusten vaihtoa ja verkottumista. Valtakunnallinen koordinaatiohanke järjesti seminaareja ja webinaareja, tuotti, koosti ja jakoi runsaasti yhteistä materiaalia toimijoiden tarpeisiin. Se toteutti mm. infopaketteja, videoita, tilaisuuksien tallenteita eri aiheista kuten elintarvikelainsäädännöstä ja REKO-toiminnasta. Tietoa jaettiin keskitetysti aitojamakuja.fi-sivustolla. Etelä-Savon ruokaviesti -hanke levitti tietoa edelleen Etelä-Savon alueelle ja vastavuoroisesti tuotti sekä välitti tietoa alueelta valtakunnan tasolle. Myös valtakunnallinen PAKE-hanke (Paikallisruokatoiminnan arvoketjua kehittämässä) tuotti runsaasti materiaalia yrittäjille yhteistyöstä ammattikeittäjien ja tukkujen kanssa, josta jaettiin tietoa alueelle ja jonka kanssa järjestettiin yhteistyössä aiheesta miniseminaari. Hanke osallistui myös PAKE-hankkeen aitojamakuja-sivuston kehittämistyöhön ja sen myötä sivustoa muokattiin ja mm. yrittäjille suunnattu materiaali sijoitettiin oman otsikon alle.

5 ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

Hankkeen kokemusten perusteella on tarpeellista tarjota yrityksille mahdollisuuksia uutuusarvoa sekä tulevaisuusorientoitunutta käsittelevien ruoka-alan teemoihin tutustumiseen ja osaamisen lisäämiseen. Hankkeen järjestämät tilaisuudet kiinnostivat ja ne keräsivät hyvin osanottajia eikä yhtään suunniteltua infoa jouduttu perumaan. Tähän vaikutti varmasti merkittävästi myös se, että tilaisuudet olivat maksuttomia eikä niistä koitunut kustannuksia osallistumismaksujen muodossa. Erityisesti tulevaisuusnäkymien ja ”uusien tuulien” saattamisessa toimijoiden tietoisuuteen on hyvä, ettei niistä koidu merkittäviä kustannuksia. Ne palvelevat yritystoiminnan kehittämisen suuntaviivojen arviointia eikä näistä ei koidu välitöntä hyötyä yrityksille. Eri toimenpitein on tarpeellista edesauttaa yrityksiä siinä, että niillä on edellytyksiä proaktiiviseen toimintaan sen sijaan että ne joutuisivat pelkästään reagoimaan muuttuneisiin tilanteisiin. Vaikka toimija ei itse kokisikaan käsiteltävää teemaa omakohtaiseksi, se voi tulla merkitykselliseksi sitä kautta, että toimintaympäristö ympärillä muuttuu.

Hankkeessa kehitetty ja sen tilaisuuksissa pilotoitu ruoallinen viestintä osoittautui hyväksi käytännöksi. Erilaisten ruokatuotteiden esittely tilaisuuksissa vaikutti kiinnostavan osanottajia sekä herättävän vilkasta keskustelua tuotteista ja mahdollisesti antoi yrittäjille ideoita tuotekehitykseen ja toiminnan kehittämiseen. Esittelyt pystyttiin myös toteuttamaan lyhyessä ajassa, ajankäyttö kohdistui pääasiassa tuotteiden kartoittamiseen ja valintaan. Esittelyjen viestinnällinen tavoite tässä hankkeessa oli pääasiassa uutuusarvo ja paikallisuus, mutta havaintoesimerkkejä oli myös kierrätystuotteista.

SaimaaMenun tunnettuuden kehittämisessä ja edistämässä ei saavutettu asetettuja tavoitteita. Tätä selittänee osaltaan se, että yrityksillä oli erilaiset toimintaperiaatteet ja niiden yhteensovittaminen on haasteellista. Myös verkkoviestinnässä onnistuminen jätti toivomisen varaa. Ilmeisesti hankkeessa olisi pitänyt panostaa enemmän itse verkkosivujen tunnetuksi tekemiseen, jotta sen käyttäjämäärä olisi ollut korkeampi ja viestintä olisi tavoittanut laajemman joukon.

Ruokainnovaatiokilpailun kaltaisia toimenpiteitä kannattaa jatkaa. Niiden kautta saadaan uusia tuote/yritysideoita ja kokemusten perusteella erityisesti ruoka-alan ulkopuolelta, mikä palvelee alan innovatiivisuutta ja uudistamista. Kilpailu tavoitti uutta potentiaalia ruoka-alan kehittämiseen ja se mahdollisesti sai nuoret kiinnostumaan alan yrittäjyydestä. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu onkin päättänyt jatkaa kilpailun kehittämistä ja toteuttamista.

Hanke mahdollisti myös kytkeytymisen ruoka-alan valtakunnallisiin tahoihin, toimijoihin ja toimintaan. Hanke toimi Valtakunnallisen lähiruuan koordinaatiohankkeen Etelä-Savon aluetoimijana. Tästä hyötyivät sekä alue että tahot, joiden tehtävänä oli saada jalkautettua tietoa ja tapahtumia valtakunnan tasolta aluetasolle. Jatkossa olisi myös tarpeellista, että vastaavaa toimintaa on olemassa. Aluetoimijan rooli takasi myös systemaattisen yhteydenpidon sen sijaan että se jäisi satunnaiseksi ja tapauskohtaiseksi.

Hankkeessa verkostoiduttiin laajasti eri tahojen kanssa ja toimenpiteitä toteutettiin yhteistyössä muiden toimijoiden ja hankkeiden kanssa. Hanke vahvisti yleisesti tunnistettua tarvetta verkostoitumiseen, yhteistyön ja tiedonvaihtoon. Toteuttajat pystyivät laajasti reagoimaan erilaisiin yhteistyöpyyntöihin ja osallistumisiin sekä ruoka-alan edustamiseen eri yhteyksissä, mikä ei olisi ollut muutoin mahdollista. Tällaisille mahdollisuuksille on tarvetta olla jatkossakin. Hanke myös osoitti, että toimialarajat ylittäviä yhteyksiä tarvitaan uusien ilmiöiden ja kehittämis- ja yritysaihioiden ja tunnistamiseksi, jotta yritystoiminta alueella kehittyy ja vahvistuu.

Mikkelissä 28. päivänä elokuuta 2018

Riitta Kaipainen
projektipäällikkö
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti

Taina Harmoinen
projektipäällikkö
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Ajankohtaistietoiskut, ammattilais- ja kuluttajatapahtumat ja yleisöluennot**Ajankohtaistietoiskut (kuntakierrokset) ruoka-alan yrityksille ja yrittäjille**

Pvm	Tilaisuuden nimi	Paikkakunta	Osallistujat	Yhteistyökumppanit
26.4.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Juva & Joroinen	Juva	17	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Juvan ja Joroisten kunnat sekä RaJuPuSu Leader ry
3.5.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Rantasalmi & Sulkava	Rantasalmi	14	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Sulkavan ja Rantasalmen kunnat sekä RaJuPuSu Leader ry
20.9.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Hirvensalmi & Mäntyharju & Pertunmaa	Hirvensalmi	13	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Hirvensalmen, Mäntyharjun ja Pertunmaan kunnat
21.9.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Heinävesi & Enonkoski	Heinävesi	12	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Etelä-Savon ELY-keskus, Heinäveden ja Enonkosken kunnat sekä Piällysmies Leader ry
27.9.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Savonlinna & Kerimäki & Punkaharju & Enonkoski	Savonlinna	19	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Etelä-Savon ELY-keskus, Savonlinnan kaupunki ja Piällysmies Leader ry
29.9.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Kangasniemi	Kangasniemi	12	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Etelä-Savon ELY-keskus, Kangasniemen kunta
10.10.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Mikkeli & Ristiina & Puumala	Mikkeli	16	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Etelä-Savon ELY-keskus, Mikkelin kaupunki ja Puumalan kunta
13.10.2016	Iltapala – ajankohtaistietoisku elintarvikeyrittäjille Pieksämäki & Haukivuori	Pieksämäki	16	Vastuullisuudesta valttia eteläsavolaiselle ruualle –hanke, Etelä-Savon ELY-keskus, Pieksämäen kaupunki
Yhteensä	Tilaisuuksia 8 kpl (tavoite 9 tilaisuutta, 10 yritystä/tilaisuus)		119	

Ammattilaisinfot				
Pvm	Tilaisuuden nimi	Paikkakunta	Osallistujat	Yhteistyökumppanit
4.4.2016	Miten toimin HoReCa-tukkujen kanssa -seminaari	Mikkeli	15	Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä –hanke, Turun yliopiston Brahea-keskus
4.10.2016	Mistä ideat uusiin ruokiin? –tilaisuus	Mikkeli	26	
16.11.2016	Arktisuus elintarvikeviennin mahdollisuutena –seminaari Tilaisuus sisälsi vientiklinikan, jossa asiantuntijat (mm. Evira, Ely/TeamFinland, Ruokatiety ry, Enterprise Europe Network). Koostettiin vientiä harjoittavien alueen yrittäjien tuotenäyttely.	Mikkeli	62	Arktisuus elintarvikeviennin kärjeksi -hanke Luonnonvarakeskus, Ruokatietyhdistys ry, Reilua.fi ja Etelä-Savon Ely-keskus
7.3.2017	Kumppanuusmaatalous – saisiko siitä lisäarvoa tuotteilleen?	Savonlinna	26	Kilpailukykyä kasviyrityksiin Kipakka -hanke ProAgria Etelä-Savo, HY Ruralia-instituutti, Luonnonvarakeskus
5.9.2017	Myy tuotteitasi suoraan tilalta, Eviran pk-neuvontahankkeen neuvontakiertue	Juva	24	Elintarvikealan pk-yritysten neuvonta ja vientiosaamisen parantaminen -hanke, Evira Unelmakauppa – elintarvikkeesta euroja -hanke, ProAgria Etelä-Savo, HY Ruralia-instituutti
5.10.2017	Hyönteiset -tulevaisuuden ravintoa Suomessakin. Kuinka niitä kasvatetaan ja mitä niistä voi valmistaa?	Pieksämäki	47	
14.11.2017	Elintarvikealan tuotekehitys- ja markkinainfo: Mitä uutta maailmalla? – uudet tuoteideat ja menestystuotteet Tilaisuus sisälsi tuotenäyttelyn, jossa esillä oli yli sata ulkomaista uutuustuotetta sekä mahdollisuuden keskustella paikalla olleiden asiantuntijoiden kanssa	Mikkeli	56	Elintarvikealan pk-yritysten neuvonta ja vientiosaamisen parantaminen -hanke, Evira ja Ely-keskus, TeamFinland, Finpro, FoodFromFinland, Finnish Food Innovations -hanke, Enterprise Europe Network
18.1.2018	Pakkausinfo: Pakkauksella kilpailukykyä	Mikkeli	22	Unelmakauppa – elintarvikkeesta euroja -hanke ProAgria Etelä-Savo, HY Ruralia-instituutti
7.3.2018	Etelä-Savon maa- ja elintarviketalous vuonna 2030 – Tulevaisuusbrunssi	Mikkeli	40	Kilpailukykyinen ja uudistuva maa- ja elintarvikeala Etelä-Savossa 2030 KILTU -hanke Luonnonvarakeskus, HY Ruralia-instituutti
19.4.2018	Sirkkaa soppaan ammattikeittiöissä	Mikkeli	43	Sirkkaa sopassa –hanke, Kouvolan aikuiskoulutussäätiö, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
Yhteensä	Tilaisuuksia 10 kpl (tavoite 3 tilaisuutta/v, 80 osallistujaa/v)		361	

Ruoka-Saimaa –tapahtumat				
4.4.2016	Ruoka-Saimaa 2016 , 14 yritystä esittelijöinä, lehdistötiedote, HoReCa-seminaari samassa yhteydessä (Mamk & Ruralia)	Mikkeli	75	Mikkelin ammattikorkeakoulu
8.11.2017	RuokaSaimaa 2017, 14 yritystä esittelijöinä	Savonlinna	53	Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
Yhteensä	Tilaisuuksia 2 kpl (tavoite 1 tilaisuus/v, 15 yritystä/v, 50 osallistujaa/v)		128	
Kuluttajatapahtumat				
Pvm	Tilaisuuden nimi	Paikkakunta	Osallistujat	Yhteistyökumppanit
26.8.2016	Etelä-Savon elintarvikkeiden esittelypiste Lasten maasetutuparlamentin Road Show -tilaisuudessa	Pieksämäki, Kontiopuiston koulu	380, joista koululaisia 320	Lasten maaseutuparlamentti kansainväliseksi konseptiksi -hanke Mikkelin ammattikorkeakoulu
3.9.2016	Herkullista ruokaa alueen sesonkiraaka-aineista, Sadonkorjuumarkkinat	Mikkelin tori	400 maiste- luannosta, kysely 90 henkilöltä	Mikkelin ammattikorkeakoulu
6.9.2016	Vastuullisuusviesti 1. Viestipäivän päätöstilaisuus Kauppakeskus Graanin aulassa, Ohjelmassa haastattelut Sami Marttinen ja Jari Liimatainen, Prisma ja Mia Immonen ja Helena Vitikainen K-Citymarket	Mikkeli, Kauppakeskus Graani	50	Savon koulutus kuntayhtymän/EkoCentria, Mikkelin ammattikorkeakoulu, Luomuinstituutti
7.9.2016	Vastuullisuusviesti 2. Viestipäivän lähtötapahtuman ja Mediatilaisuuden toteutus Mikkelin yliopistokeskus	Mikkeli, Mikkelin yliopistokeskus	86	Savon koulutus kuntayhtymän/EkoCentria, Mikkelin yliopistokeskus
6.9.2017	Suomi 100 –tapahtuma Syödään yhdessä, Luomupuuron ME ja tuotenäyttely Mikkelin yliopistokeskus	Mikkeli	151	Mikkelin yliopistokeskus, Amica-ravintolat, ProLuomu
6.9.2017	Suomi 100 –tapahtuma Syödään yhdessä, Luomupuuron ME ja tuotenäyttely, XAMK	Mikkeli	400	Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Kasarmin kampusravintolat, ProLuomu
6.9.2017	Suomi 100 –tapahtuma Syödään yhdessä, Luomupuuron ME-tapahtuman koordinointi Kasarmin kampusravintolat ja Mikkelin kaupungin henkilöstöravintolat	Mikkeli, Savonlinna, Kotka, Kouvola	1000	Kasarmin kampusravintolat, Mikkelin kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut, ProLuomu,
14.- 16.3.2018	Gastro-messuilla hankkeen esittely	Helsinki	yleisöä 16100	Elintarvikeviennin osaaja –hanke Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
Yhteensä	Tilaisuuksia 8 kpl (tavoite 1 tilaisuus/v, 50 asiakasta/v)			

Yleisöluennot				
Pvm	Tilaisuuden nimi	Paikkakunta	Osallistujat	Yhteistyökumppanit
2.11.2016	Studia Generalia: Ruokaa puhtaudeksi. Ruokauskomuksia ja uskonnollisia ruokia	Mikkeli	67	Mikkelin yliopistokeskus
Yhteensä	Tilaisuuksia 1 kpl (tavoite 1 tilaisuus/v, 40 henkilöä/v)		67	
Muut				
Pvm	Tilaisuuden nimi	Paikkakunta	Osallistujat	Yhteistyökumppanit
8.2.2016	Twitter-perehdytys ruoka-alan tutkijoille ja kehittäjille	Mikkeli	11	
22.2.2016	Twitter-perehdytys ruoka-alan tutkijoille ja kehittäjille	Mikkeli	15	
27.4.2016	SaimaaMenu-työpaja	Mikkeli	5	
23.5.2017	Etelä-Savon ruoka-alan kehittäjien tapaaminen, Lähiruoan koordinaatohankkeen vierailu Etelä-Savossa	Mikkeli	14	Valtakunnallinen lähiruoan koordinaatiohanke
10.8.2017	Etelä-Savon peltopäivä, hankkeen osasto	Mikkeli	350	ProAgria Etelä-Savon, Maa- ja kotitalousnaisten, Luonnonvarakeskuksen, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin sekä Luomuinstituutin hankkeet: yhteensä 18 kpl
6.4.2018	Asiantuntija-aamukahvit: Korvaavaako robotti viljelijän?	Mikkeli	16	Mikkelin yliopistokeskus
Yhteensä	Tilaisuuksia 6 kpl		411	

Verkkoviestintä

Ekoneum-sivuilla julkaistut artikkelit

Nro	Päivämäärä	Nimi
1.	23.11.2015	Elintarvikealan ja lähiruuan toimialapäivä 8.12.2015 Helsingissä
2.	23.11.2015	Suomalaisille elintarvikeyrityksille yhteisosasto Grune Woche-messuille 15.–24.1.2015 Berliiniin
3.	23.11.2015	Miten markkinoin Luomua?-tilaisuus 9.12.2015 Mikkelissä
4.	14.12.2015	Joulukinkun paisto-ohje
5.	18.12.2015	Joukkorahoitusinfo 13.1.2016 Pieksämäellä
6.	18.1.2016	Hyvä Ruoka kutsuu- yleisötilaisuus Kauppakeskus Akselissa 26.1.2016 klo 12.30–18
7.	19.1.2016	Ehdota Vuoden Lähiruokateko-palkinnon saajaa
8.	26.1.2016	Yritysrahoituksen talven taittajaiset Savonlinnassa 9.2.
9.	26.1.2016	Tunkiotaloudesta kohti kierrätysbisnestä-seminaari Mikkelissä 16.2.
10.	12.2.2016	Pienteurastamoja Suomessa noin 50 - alan opas uudistettu
11.	25.2.2016	Ruoka-Saimaa-tapahtuma 4.4.2016 - kokoaa lähiruuan ja ostajat!
12.	26.2.2016	Luomuruoka ravintolassa - video julkaistu
13.	10.3.2016	Tilojen suora- ja vähittäismyyntiä helpotetaan
14.	10.3.2016	Tietoiskuja lannanlevityksestä, kalkituksesta ja maan tiivistymisestä Mikkelissä
15.	10.3.2016	REKO-ruokapiiritoimintaa viritellään Etelä-Savossa! Info Juvalla 14.3.
16.	18.3.2016	Mikkelin Tiedepäivät 13.–14.4.2016
17.	7.4.2016	Ilmastoviisaita ratkaisuja maaseudulle-aloituspaja ja webinaari pe 15.4. Tampereella
18.	13.4.2016	Ajankohtaistietoisku elintarvikeyrityksille Juvalla 26.4. klo 18–20
19.	18.4.2016	Ajankohtaistietoisku elintarvikeyrityksille Rantasalmella 3.5. klo 18–20
20.	3.5.2016	Erikoistuotantoa koivikoissa-luomusta lisäarvoa tilaisuus Juvalla 17.5. klo 17.30
21.	9.6.2016	Elintarvikemarkkinoilla kireää, luonnontuoteala nousussa
22.	10.6.2016	Luomuvihannesten ja –hedelmien tuotantoon ratkaisuja
23.	14.6.2016	Peltohavaintopäivä Mikkelissä 29.6.
24.	14.6.2016	Tarkistatko luomutuotteen luomuisuuden vastaanotossa?
25.	14.6.2016	Arktisuus-mitä hyötyä siitä on ruoantuotannossa?
26.	14.6.2016	Kestävyys hankintakriteeriksi julkisissa ruokahankinnoissa
27.	15.6.2016	Avomaavihannesten kasvinsuojeluun uudet oppaat
28.	19.6.2016	Kauraa, härkäpapua ja rapsia-viljelyaloista ennakkotietoja
29.	21.6.2016	Lapsiperheiden uudet ruokasuositukset julki
30.	21.6.2016	Kesän maut juomiin BLOGI
31.	22.6.2016	Kotimaisuus tärkeä ostokriteeri ruokaostoksia tekevälle
32.	23.6.2016	Kokkaa kotimaisia sesonkiherkkuja juhannuksena
33.	30.6.2016	Turistille lähiruokaa ja aitoja makuja
34.	30.6.2016	Julkisten ruokapalveluhankintojen vastuullisuudesta periaatepäätös
35.	11.7.2016	Saiman tuotteille oma alkuperä- ja laatumerkki
36.	12.7.2016	Ruuan suosio ja viljelijöiden talous ristiriidassa
37.	12.7.2016	Mustikkasadosta paikoin runsas
38.	13.7.2016	Maidontuotanto lisääntynyt ja tehostunut Etelä-Savossa
39.	28.7.2016	Luonto ja lähiruoka Etelä-Savon valtvoja
40.	29.7.2016	Lähiruuan menestyksen avaimia
41.	11.8.2016	Mikkelin Isopata 20 vuotta
42.	17.8.2016	Kouluruuan alkuperällä on suuri merkitys
43.	29.8.2016	Vielä ehtii eteläsavolaiset mukaan Artesaaniruuan SM-kilpailuun!
44.	30.8.2016	Rockfestareilla 90% luomua 1,5 miljoonasta ruoka-annoksesta
45.	6.9.2016	Vastuullisuusviesti kulkee läpi Etelä-Savon 6.-7.9.
46.	19.9.2016	Ajankohtaista tietoa elintarvikeyrityksille Etelä-Savossa syys-lokakuussa

47.	19.9.2016	Sähköinen markkinointi haltuun matkailuyrityksessä: 22.9. Mikkeli ja 3.10. Hietanen
48.	19.9.2016	Tutkittua tietoa luomusta-luentosarja on jälleen monipuolinen
49.	23.9.2016	Mistä koostuvat tosimiehen eväät?
50.	30.9.2016	Mikkelin 3-päiväinen Maista luomu-tapahtuma starttasi täydellä salilla
51.	4.10.2016	Lähiruokatuottajien ja matkailuyritysten yritystreffit 11.10. Kruunupuistossa
52.	7.10.2016	Valtakunnallinen nuorten ruokainnovaatiokilpailu käynnistyi
53.	14.10.2016	Eteläsavolaisille ruokayrityksille menestystä kilpailussa
54.	9.11.2016	Luomun käytön käsikirja on nyt julkaistu
55.	16.11.2016	Arktisuus elintarvikeviennin mahdollisuutena
56.	1.12.2016	Elintarvikealan vuosiseminaari 13.12.2016 Helsingissä-osallistu tai seuraa lähetystä
57.	1.12.2016	Etelä-Savo toi D.O-alkuperäismerkinnät Suomeen
58.	20.12.2016	Joulun makuja Ruokaoivallus-blogista
59.	4.1.2017	Tuottaako allergeenien ilmoittaminen vielä päänvaivaa?
60.	13.1.2017	Maaseudun Kasvupolulta saa yrityssparrausta!
61.	27.1.2017	Uudet kouluruokasuositukset sopivat Etelä-Savon elintarviketuotantoon
62.	22.2.2017	Markkinoinnin työpajat ruoka-alan yrityksille käynnistyvät – ensimmäisen teemana Tunnetko asiakkaasi?
63.	14.3.2017	Askelmerkkejä kohti ruoan tulevaisuutta, Food Economy 4.0 – uusia raaka-aineita puusta ja kasvisolukkoviljelmistä
64.	21.3.2017	Haku ruokatoimijoille: Mikkelin kaupunki panostaa paikallisten tuotteiden näkyvyyteen asuntomessuilla – haku käynnissä!
65.	31.3.2017	Hakuaikaa jatkettu – tuotteet asuntomessujen myymälöihin ehtii vielä
66.	31.3.2017	Ruokaoivallus-kilpailun voittivat supernopea pasta, tomusokerisirotin ja ainesosasanakirja
67.	5.5.2017	Tutustu elintarvikealan digipalveluihin katsomalla videoesittelyjä
68.	16.5.2017	Vuoden Suomalainen Elintarvike 2017 on nyhtökaura - sekä muita elintarvikepäivän antimia
69.	5.6.2017	Maailman ympäristöpäivä 5.6 ja kiertotalouden kokeiluhaku avautuu
70.	7.6.2017	Vientibrunssi elintarvikealan yrityksille 15.6.
71.	8.6.2017	Etelä-Savo hienosti mukana ruokamatkailukilpailun finaalissa
72.	21.6.2017	Free From-tuotteiden vientipotentiaali – mitä ne ovat ja kuinka niitä kehitetään? BLOGI
73.	29.6.2017	Eviran PK-neuvonnalta verkkokoulutus ravintolatoiminnan aloittamiseen
74.	29.6.2017	Etelä-Savosta elintarvikkeita Kiinan markkinoille
75.	3.7.2017	Mitä Suomessa syötiin vuonna 2016? Ennakkotietoja Luken ravintotaseesta
76.	10.7.2017	Sitran kyselytutkimus: ”Harvalle maistuu ilmastoystävällinen ruoka”
77.	17.8.2017	Maista luomu –tapahtuma kokoaa tuottajat ja kuluttajat luomun äärelle
78.	26.9.2017	Hyönteiset tulevat Suomen elintarvikemarkkinoille
79.	3.11.2017	Julkaisu vastuullisesta ruoantuotannosta
80.	5.12.2017	Etelä-Savossa 111 elintarvikejalostajaa
81.	13.12.2017	Ruokafaktasivustolta tietoa suomalaisista elintarvikkeista kansainvälisessä vertailussa
82.	14.12.2017	KERU-kilpailussa tarjolla toteuttamisrahaa kestävän ruokajärjestelmän kokeiluihin
83.	20.12.2017	Kestävän ruokajärjestelmän kehityksen veturina Järvi-Saimaa
84.	16.1.2018	Ruoan alkuperää ei kysytä ravintolassa
85.	12.2.2018	Työn kehittäminen ammattikeittiössä – uutuusvideot julkaistut
86.	19.2.2018	Millainen on Etelä-Savon maa- ja elintarviketalous vuonna 2030?
87.	4.4.2018	Merkkitekoja –kampanja kannustaa vastuullisiin valintoihin
88.	3.5.2018	Sirkat saapuivat Etelä-Savoon
89.	17.5.2018	Teknologiset innovaatiot valtaavat myös elintarvikeketjun
90.	19.6.2018	Ruokahävikkiä metsästämään
91.	25.6.2018	Suomalaiset lapset ruokatutkijoiksi
92.	29.6.2018	Mitä Suomessa syötiin vuonna 2017?
93.	2.7.2018	Maaseutututkijatapaamisessa paneudutaan maaseudun ja ruokaketjun tulevaisuuteen

Ekoneum -verkkosivuilla julkaistut blogit

Nro	Päivämäärä	Nimi
1.	23.11.2015	Vähäriskisyys käyttämätön valtti
2.	12.2.2016	Luomu Road Show-kiertue vauhdissa
3.	21.6.2016	Kesän maut juomiin
4.	5.7.2016	Kuluttaja ostaisi suoraan tuottajalta, kuka ujostelee?
5.	25.10.2016	Lähihuokaa mökille- Etelä-Savon vapaa-ajan asukkaiden ruokaostokäyttäytymistä selvitetiin
6.	14.12.2016	Puujuomista viennin kärkituote?
7.	29.12.2016	Kun HACCP ei enää riitä
8.	19.1.2017	Kuluttajien mielissä eteläsavolaisten ruoan kärjeksi profiloituu leipä
9.	10.7.2017	Ruoka-ala on merkittävä kansantaloudessa ja Etelä-Savossa
10.	11.10.2017	Katsaus Baltian elintarvikemarkkinoihin
11.	10.11.2017	Foodrunnerit – vaikuttajia ja edelläkävijöitä
12.	20.11.2017	Ugly is the new beautiful – ajatuksia ruoasta tunteella ja vähän järjelläkin
13.	8.12.2017	Etelä-Savon maa- ja elintarviketalous tulevaisuuslasien läpi katsottuna
14.	9.2.2018	Keittiöiden yhteiskäyttö toimii Tanskassa – toimisiko Suomessakin?
15.	21.2.2018	Luomun suosio jatkaa kasvuaan
16.	27.2.2018	Xamk panostaa järvikalaan
17.	11.6.2018	Hyväkuntoiset ikääntyvät tarvitsevat tietoa kotiruokailua tukevista palveluista
18.	15.6.2018	Luomu kukoistaa Itävallan SalzburgerLandissa
19.	21.6.2018	Venäläinen ruokamatkailuasiakas toivoo osallistamista ja palveluiden helppoa saatavuutta

Verkkosivuston www.ekoneum.com seurantatietoja (GoogleAnalytics)

Aikaväli	Käyttäjät	Istunnot	Sivunkatselut	
2016	1.1.–30.6.	814	1464	3775
	1.7.–31.12.	743	1079	2154
Yhteensä 2016	1 557	2 543	5 929	
2017	1.1.–30.6.	780	1299	3188
	1.7.–31.12.	1255	1356	2963
Yhteensä 2017	2 035	2 655	6 151	
2018	1.1.–31.7.	1133	1622	3053
Yhteensä 2018	1 133	1 622	3 053	
Yhteensä 2016–2018	4 725	6 820	15 133	

Twitterin @ekoneum seurantatietoja

Aikaväli	Twiiitit	Uudet seuraajat	Näyttökerrat
1.10.2015–31.7.2016	110	69	18 043
1.8.2016–31.12.2016	85	19	17 364
1.1.2017–31.7.2017	139	42	40 631
1.8.2017–31.12.2017	90	40	39 435
1.1.2018–31.7.2018	49	32	43 000
Yhteensä	483	202	158 473

Ekoneum-sivujen tapahtumaluettelon tapahtumamäärät

Aikaväli	Paikalliset tilaisuudet	Valtakunnalliset tilaisuudet	Yhteensä	Tilaisuudet yhteensä
26.4.-31.12.2016	39	12	51	
2017	46	35	81	
1.1.-31.7.2018	6	21	27	159

Ruokainnovaatiokilpailun toteutus

Kotisivut www.ruokaovallus.fi

Kotisivujen sisällön ja ulkoasun tuotto yhdessä Mainostoimisto Groteskin kanssa. Sivujen linkittäminen www.ekoneum.com-sivuille.

Ruokaovallus-kilpailussa julkaistut materiaalit eri kanavissa

Julkaisut	4.10.-31.1.2017	1.1.-30.3.2017	1.4.2017-31.7.2018
Blogikirjoitukset	21	13	
Facebook	94	56	22
Instagram	42	28	
Twitter	41	45	
Youtube	6	0	
Yhteensä	183	129	22

Ruokainnovaatiokilpailusta lähetetty sähköpostikampanja

Kilpailun aikana toteutettiin kaksi keskitettyä sähköpostiviesti-kampanjaa, joiden kautta otettiin yhteyttä eri koulutusasteiden oppilaitoksien henkilökuntiin ja sekä opiskelijajärjestöihin. Sähköpostimarkkinoinnin tarkoituksena oli tavoittaa kilpailuun osallistuvia potentiaalisia opiskelijoita opettajien, opinto-ohjaajien, koulutusjohtajien, oppilaitosten sisäisestä opiskelijamarkkinoinnista vastaavien henkilöiden ja opiskelijajärjestöjen kautta. Yhteensä kampanjoiden aikana kontaktoitiin 9272 henkilöä sähköpostitse.

Ruokainnovaatiokilpailun mainokset

Facebookissa ja Instagramissa järjestettiin kilpailuaikana 6 mainoskampanjaa, joista 5 oli alkuvuodesta 2017. Vuoden 2017 mainoskampanjoissa tavoitettiin 86 300 henkilöä. Mainoksien kautta verkkosivuille tuli klikkauksia 1 925 kappaletta.

Alueelliset infotilaisuudet 3 kpl

- Kilpailun julkistaminen ja Mikkelin alueellinen infotilaisuus 4.10.2016 Mikkelissä. Jyrki Sukula luennoi tilaisuudessa ”Mistä ideat ruokainnovaatioihin?”, 26 osallistujaa.
- Lappeenrannan teknillisen yliopiston ja Saimaan amk:n Rekrypoint-messut 17.1.2017.
- Contact & Career 2017 –messut Turussa 25.1.2017. Mainos tapahtuman lehdessä.

Blogiyhteistyö

Blogiyhteistyö Kaakon-viestintä/Starbox-blogiportaalin kanssa. Blogit, 2 kpl, ja some-postaukset viikoilla 1 ja 3 vuonna 2017.

Ruokaovallus-verkkosivujen seuranta, Google Analytics

Koko kilpailun kampanja-ajalla 4.10.2016–15.4.2017 istuntoja oli yhteensä 7571. Yksittäisiä käyttäjiä oli 5 658 ja sivukatseluita 13 026 kpl. Keskimääräinen viipymä sivuilla oli 1 minuutti ja 41 sekuntia. Kävijöistä lähes oli 50 % Helsingistä, reilu 10 % oli Tampereelta ja 7 % Mikkelin seudulta. Suurin osa kävijöistä ohjautui sivuille sosiaalisen median kanavien kautta.

Sosiaalisen median kävijäseuranta

Media	joulukuu 2016	maaliskuu 2017
Facebook	104	
Twitter	47	69
Instagram	116	197

Tavaramerkki

Kilpailun nimi Ruokaoivallus keksittiin Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulussa.

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu haki nimelle ja kilpailun logolle Patentti- ja rekisterihallitukselta tavaramerkkiä. Rekisteröintipäätös saatiin 30.11.2017.

Tuotettu materiaali

Opinnäytetyöt				
Ajankohta	Aihe ja tekijä			
11/2016	Helppoa ja herkullista eteläsavolaisista raaka-aineista, Inka Heinonen, Mamk			
5/2017	Eteläsavolaisten lähituottajien tuotteista aamu- ja välipalavinkejä, Reeta Pulkkinen, Xamk			
Yhteensä	Opinnäytetöitä 2 kpl			
Videot				
Ajankohta	Aihe			
12/2016	Valamon viineistä valtaosa vientiin. Pienyrityksenkin kannattaa kartoittaa vientimarkkinoita: Case Valamon Viinihermanni (15 min) https://youtu.be/QTFPE8ln7W0			
1/2017	Viinivalmistuksella vientiin Valamossa. Pienyritys ja vientimarkkinat: Case Valamon Viinihermanni Oy (5 min) https://youtu.be/94mBPT3EgPg			
4/2018	Hyönteisten käyttö ammattikeittiössä elintarvikelainsäädännön näkökulma. https://youtu.be/pTyXPsVhj8A			
4/2018	Hyönteisten käyttö ammattikeittiössä. https://youtu.be/l8GS1c8v1e0			
Yhteensä	Videoita 3 kpl			
Tilastoaineistot				
4/2016	Etelä-Savon elintarvikevalmistajien tilastointi 2016 (ml maataloilla tapahtuva jalostus)			
10/2017	Etelä-Savon elintarvikevalmistajien tilastointi 2017 (ml maataloilla tapahtuva jalostus) 2016			
6/2018	Tilastotietoja Etelä-Savon ruokasektorista			
Yhteensä	Tilastoaineistoja 3 kpl			
Uutiskirjeet				
Ajankohta	Aihe	Jakelu		
5.4.2018	Etelä-Savon ruoka-alan uutiskirje 1	61		
15.6.2018	Etelä-Savon ruoka-alan uutiskirje 2	61		
Yhteensä	Uutiskirjeitä 2 kpl			
Messuluettelot				
Ajankohta	Aihe	Laajuus	Painos- määrä, kpl	Kohderyhmä
4/2016	Ruoka-Saimaa –tapahtuma 4.4.2016 Mikkelissä, yritysten esittely, ruoka-alan hankeorganisaatioiden esittely	28 s	120	Yrittäjät
11/2017	Ruoka-Saimaa –tapahtuma 8.11.2017 Savonlinnassa, yritysten esittely	24 s	100	Yrittäjät
Yhteensä	Messuluetteloita 2 kpl		220	
Tiedotusmateriaali				
Ajankohta	Aihe	Painosmäärä, kpl	Kohderyhmä	
8/2017	Etelä-Savon ruokaviesti ja aitomakuja.fi, flyer, 2-puolinen, A5	300	Yrittäjät	
9/2017	Luomupuuron ME, kotimaisten viljojen esittely, 3-osainen esite	600	Kuluttajat	
9/2017	The Organic Porridge World Record -folder	200	Kuluttajat	
9/2017	Puuroa, kyllä kiitos – luomuesite ja kilpailu, flyer, 2-puolinen, A5	2000	Kuluttajat	
9/2017	Porridge! Yes please! Folder, A5	200	Kuluttajat	
Yhteensä	Tiedotusmateriaalit 5 kpl		3300	

Esiintymiset muiden tahojen järjestämissä tilaisuuksissa

Nro	Otsikko/aihe	Tapahtuma ja järjestäjä	Puhuja/esittäjä	Päivämäärä
1.	Yksi merkki voi kertoa enemmän kuin tuhat sanaa	Hyvä ruoka kutsuu –tilaisuus, Luomuinstituutti	Marjo Särkkä-Tirkkonen	26.1.2016 Mikkeli
2.	Hanke- ja Ekoneum - esittely	Yritysrahoitusaamu ProYritys-hanke ja Pieksämäen kaupunki	Riitta Kaipainen & Sanna Kauppinen & Marjo Särkkä-Tirkkonen	25.2.2016 Pieksämäki
3.	Hanke- ja Ekoneum - esittely	Tiedotus- ja koulutusseminaari kasvisalan toimijoille HY maataloustieteiden laitos ja Luonnonvarakeskus	Riitta Kaipainen & Sanna Kauppinen	9.3.2016 Mikkeli
4.	Mitä syön huomenna: Mitä täällä tuotetaan?	Mikkelin Tiedepäivä 2016 Mikkelin yliopistokeskus	Riitta Kaipainen	14.4.2016 Mikkeli
5.	Lähiruoka osaksi matkailua - ruokamatkailun esittely	Matkailufoorumi 2016 Savonlinnan Yrityspalvelut Oy	Taina Harmoinen	20.4.2016 Savonlinna
6.	Ruoan valmistusta muinaisin menetelmin	Mikkeliipuiston tiedon ja taidon torstait Mikkeliipuistoyhdistys ry	Marjo Särkkä-Tirkkonen	30.6.2016 Mikkeli
7.	Finnish berries – super functional food	Eteläkorealaisten ruokatoimittajien vierailu Suomen suurlähetystö Soul, Ulkoministeriö, Finnfacts, Finpro, FoodfromFinland, Team Finland	Marjo Särkkä-Tirkkonen	15.8.2016 Mikkeli
8.	Finnish berries – super functional food	Japanilaisten ruokatoimittajien vierailu Suomen suurlähetystö Tokio, Ulkoministeriö, Finnfacts, Finpro, FoodfromFinland, Team Finland	Marjo Särkkä-Tirkkonen	24.8.2016 Mikkeli
9.	Ruoan alkuperän merkitys globaaleilla elintarvikemarkkinoilla	Kutsuesitelmä Naisvuori-Mikkeli Rotary-klubin kokous	Marjo Särkkä-Tirkkonen	29.8.2016 Mikkeli
10.	Ruokatiedottamisen yleinen katsaus – Aitoja makuja	Sähköinen markkinointi tutuksi, Ruokamatkailuideoita Saimaan seudulle -hanke Mikkelin ammattikorkeakoulu	Riitta Kaipainen	22.9.2016 Mikkeli
11.	Kokemuksia eteläkorealaisten ja japanilaisten ruokatoimittajien vierailusta	Alueverkoston kokous Team Finland Etelä-Savo	Marjo Särkkä-Tirkkonen	28.9.2016 Pieksämäki
12.	Ruokatiedottamisen yleinen katsaus – Aitoja makuja	Sähköinen markkinointi tutuksi Ruokamatkailuideoita Saimaan seudulle -hanke Mikkelin ammattikorkeakoulu	Riitta Kaipainen	3.10.2016 Hirvensalmi
13.	Ruokamatkailu ja lähiruoan brändääminen	Kutsuesitelmä Keskusta ry:n nuorisojärjestön koulutuspäivät	Taina Harmoinen	5.11.2016 Mikkeli
14.	Merkittävä alkuperä	D.O. Saimaa -laatu- ja alkuperämerkin julkistamistilaisuus Etelä-Savon maakuntaliitto	Marjo Särkkä-Tirkkonen	29.11.2016 Helsinki

15.	Ruoan alkuperätekiöt	Kutsuesitelmä Keskusta ry:n nuorisojärjestön koulutuspäivät	Marjo Särkkä-Tirkkonen	28.1.2017 Mikkeli
16.	EU:n nimisuojaajärjestelmästä kilpailukykyä	Ruoka ja Etelä-Savo -aamukahvitilaisuus. EmplInno-hanke. Älykkään erikoistumisen strategian kehittäminen Itämerialueen pienille ja keskisuurille kaupungeille ja alueille. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu	Marjo Särkkä-Tirkkonen	7.2.2017 Mikkeli
17.	Ruokaväärennökset ja luomun luotettavuus	Luomuelintarviketarkastajien koulutuspäivä Evira	Marjo Särkkä-Tirkkonen	31.3.2017 Helsinki
18.	Ruoan moninaiset reitit maailmalta	Mikkelin Tiedepäivät 2017 Mikkelin yliopistokeskus	Marjo Särkkä-Tirkkonen	4.4.2017 Mikkeli
19.	Mitä syömme, kun syömme eteläsavolaista?	Mikkelin Tiedepäivät 2017 Mikkelin yliopistokeskus	Riitta Kaipainen	4.4.2017 Mikkeli
20.	Aitous ja alkuperä kiinnostavat	Mikkelin Tiedepäivät 2017 Mikkelin yliopistokeskus	Marjo Särkkä-Tirkkonen	6.4.2017 Mikkeli
21.	Miten alueellinen kehittämistyö hyötyy koordinaatiohankkeesta	Yritys- ja hanketukien kevätpäivät Ely-keskukset & Maaseutuvirasto:	Riitta Kaipainen	10.5.2017 Lahti
22.	Perception of food and locality among Chinese tourist experience in Finland	NJF – Pohjoismainen luomukonferenssi, Nordic Association of Agricultural Scientists	Marjo Särkkä-Tirkkonen	19.- 21.6.2017 Mikkeli
23.	Finnish berries	Le Figaron toimittajan vierailu Visit Finland / Visit Saimaa	Marjo Särkkä-Tirkkonen	29.9.2017 Mikkeli
24.	D.O. Saimaa –merkki	Vastuullisuudesta valttia -hankkeen päättöseminaari Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu	Marjo Särkkä-Tirkkonen	31.10.2017 Mikkeli
25.	Arktisuudesta potkua elintarvikevientiin – seminaari	Vientiklinikka Luke & Ruokatieto & Reilua.fi	Marjo Särkkä-Tirkkonen	8.11.2017 Turku
26.	Mahlantuotannon perusteet	Luomumahlaa maailmalle –seminaari Luomumetsistä moneksi -hanke Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti	Marjo Särkkä-Tirkkonen	24.11.2017 Mikkeli
27.	Luomuelintarvikkeiden prosessointi	Luomutuotannon peruskurssi Helsingin yliopisto, maatalous- metsätieteellinen tiedekunta,	Marjo Särkkä-Tirkkonen	7.2.2018 Helsinki
28.	Poimintoja tulevaisuuden ruokailmiöistä	Mikkelin Tiedepäivät 2018 Mikkelin yliopistokeskus	Riitta Kaipainen	19.4.2018 Mikkeli
29.	Ruoan alkuperää käsittelyä paneeli	Panelistin puheenvuoro Slow Food Copenhagen yhdessä Slow Food Internationalin kanssa, Nordic Council of Ministers	Marjo Särkkä-Tirkkonen	29.4.2018 Köopen- hamina

Osallistumiset muiden tahojen järjestämiin tilaisuuksiin

Nro	Tapahtuma	Järjestäjä	Tapahtuma-aika ja -paikka
1.	Etelä-Savon maaseutupäivä	Etelä-Savon ELY-keskus	12.10.2015, Mikkeli
2.	Etelä-Savon kulttuurin tulevaisuusstrategia, Kulttuuri-ilmiöt työpaja	Etelä-Savon maakuntaliitto & Mamk	4.11.2015, Pieksämäki
3.	Paikallisen ruoan tulevaisuuskuvia	Turun yliopisto	11.11.2015, Mikkeli
4.	Lähiruokafoorumi ja elintarvikealan toimialapäivä	Lähiruokan koordinaatiohanke & TEM Toimialapalvelu	8.12.2015, Helsinki
5.	Kuinka markkinoin luomua	Etelä-Savon ELY-keskus	9.12.2015, Mikkeli
6.	Ruokapoliittinen selonteko: Kick-off	MMM/Ruokaosasto	18.1.2016, Helsinki
7.	Maaseutukuriiri tiedotustilaisuus	Etelä-Savon ELY-keskus	28.1.2016, Mikkeli
8.	Yritysrahoituksen talven taittajaiset	Etelä-Savon ELY-keskus	9.2.2016, Savonlinna
9.	Luonnontuotealan kasvu ja mahdollisuudet Etelä-Savossa	Valtakunnallinen luonnontuotealan koordinaatiohanke	8.3.2016, Mikkeli
10.	Ruokapoliittinen selonteko: Kilpailukyky-työpaja	MMM/Ruokaosasto	16.2.2016, Helsinki
11.	Ruokapoliittinen selonteko: Kokeilu, innovaatiot yrittäminen -työpaja	MMM/Ruokaosasto	15.3.2016, Helsinki
12.	Arktisuuden kilpailuvaltti elintarvikeviennille Kick-off	Luke & Ruokatieto ry & Reilua.fi	6.4.2016, Helsinki
13.	Elintarvikepäivä	Elintarviketeollisuusliitto ja Elintarvikkeiden tutkimussäätiö	17.5.2016, Helsinki
14.	Saman pöydän ääressä – Suuri ruokakeskustelu	SOK	20.5.2016, Helsinki
15.	Elintarvikeväärennökset ja niiden torjunta	Elintarviketieteiden seura ry	7.6.2016, Helsinki
16.	Ruoka2030 ja Elintarvikeketjun kilpailukykytutkimus -seminaari	Työ- ja elinkeinoministeriö, Maa- ja metsätalousministeriö	9.9.2016, Helsinki
17.	Lähiruokafoorumi ja elintarvikealan toimialapäivä	Lähiruokan koordinaatiohanke & TEM Toimialapalvelu	13.12.2016, Helsinki
18.	Elintarvikeketjun kilpailukykytutkimus -seminaari	Työ- ja elinkeinoministeriö, Maa- ja metsätalousministeriö	19.1.2017, Helsinki
19.	Vaihtoehtoja luomu- ja lähiruokatuotteiden markkinointiin	Etelä-Savon ELY-keskus	21.2.2017, Mikkeli
20.	Alueelliset kehitysnäkymät arviointi- ja keskustelutilaisuus	Etelä-Savon ELY-keskus	13.3.2017, Mikkeli
21.	Food and Talk –tapahtuma	Food Camp Finland Oy	31.5.2017, Helsinki
22.	Smart Regions 2.0 Conference: Maximising Europe's Innovation Potential. Iltatilaisuus Etelä-Savon osasto	European Commission, Joint Research Centre	31.5.2017, Helsinki
23.	Smart Regions 2.0 Conference: Maximising Europe's Innovation Potential	European Commission, Joint Research Centre	1.-2.6.2017, Helsinki
24.	NJF – Pohjoismainen luomukonferenssi	Nordic Association of Agricultural Scientists	19.-21.6.2017, Mikkeli
25.	Symposiumi: Suomalais-kiinalainen yhteistyö ja puhdas ruoka vientituotteena	Etelä-Savon maakuntaliitto & Etelä-Savon kauppakamari & MikseiMikkeli Oy	26.6.2017, Mikkeli
26.	SuomiAreena: Ruokamanifestin julkistamistilaisuus	MTV & Porin kaupunki	10.7.2017, Pori
27.	Etelä-Savon maaseutukehityksen hankeriihi	Etelä-Savon ELY-keskus	19.9.2017, Mikkeli

28.	Ruoka2030, Ruokapoliittisen selonteon toimeenpano -seminaari	MMM/Ruokaosasto	4.10.2017, Helsinki
29.	Vastuulliset elintarvikehankinnat -seminaari	Ekocentria & Motiva	2.11.2017, Mikkeli
30.	Suomi digitutkimuksen huipulla -seminaari	Tutkijoiden ja kansanedustajien seura Tutkas	7.11.2018, Helsinki
31.	Yritysrahoituseminaari, Mistä yritykset löytävät rahoitusta maaseudulla?	Tulevaisuuden maaseutuyrittäjyysteemaryhmä	29.11.2017, Helsinki
32.	Lähiruokafoorumi ja elintarvikealan toimialapäivä	Lähiruokan koordinaatiohanke & TEM Toimialapalvelu	13.12.2017, Helsinki
33.	Etelä-Savon tulevaisuusfoorumi 2018	Etelä-Savon Maakuntaliitto	14.2.2018, Mikkeli
34.	Alueelliset kehitysnäkymät Etelä-Savossa keskustelupaneeli	Etelä-Savon ELY-keskus	20.3.2018, Mikkeli
35.	Elintarvikeviennin osaja -hankkeen Kick-off	XAMK, Haaga-Helia AMK, Karelia-AMK ja Oulun AMK	11.4.2018, Helsinki
36.	Maaseutuohjelman väliarviointi, Etelä-Savon maaseututyöpaja	Suomen Aluetutkimus FAR	2.5.2018, Juva
37.	Elintarvikepäivä 2018	Elintarvikkeiden tutkimussäätiö ja Elintarviketeollisuusliitto	15.5.2018, Helsinki

Medianäkyvyys

Lehtikirjoitukset

Nro	Otsikko/aihe	Kirjoittaja/tekijä	Julkaisupaikka ja -aika
1.	Ruoka-ala kannattavaksi, kolumni	Riitta Kaipainen	Juvan Lehti, 25.2.2016
2.	Ruoka-ala kannattavaksi, kolumni	Riitta Kaipainen	Puruvesi-lehti, 18.2.2016
3.	Eteläsavolaiset elintarvikkeet ja ruoka tutuiksi, artikkeli	Taina Harmoinen	Maaseutukuriiri- uutiskirje, 1/2016
4.	Ruokaa Etelä-Savossa: Järviluonnosta, luomusta ja erikoistuotannosta, artikkeli	Riitta Kaipainen	Aitoja makuja –lehti 3/2016, 19.9.2016
5.	Ruokaoivallus-kilpailulla etsitään uusia ideoita ruokaketjuun, artikkeli	Taina Harmoinen	Aitoja makuja –lehti 4/2016, 12.12.2016
6.	Hyvä ruoka kruunaa retken, artikkeli	Taina Harmoinen	Luonnosta potkua kansainväliseen matkailuun, Sari Snellman (toim.). 2017
7.	Nuoret ideoivat supernopean pastan, tomosokerisirottimen ja ainesosasanakirjan, artikkeli	Taina Harmoinen	Aitoja makuja –lehti 2/2017
8.	Vienti ja ruokamatkailu elintarvikealan kasvutekijöinä, artikkeli	Taina Harmoinen	Kestävää hyvinvointia kehittämässä 2017, Anu Haapala (toim.). 2017
9.	Tertin kartano näyttää mallia – luomukeruualue on raaka-aineaitta ja matkailun imagotekijä, artikkeli	Marjo Särkkä-Tirkkonen & Birgitta Partanen	Luonnosta sinulle, Arktiset aromit ry:n luonnontuotealan julkaisu 1/2017
10.	Ruokaketju kaipaa vientiä, lisäarvoa ja yhteistyötä, lehtikirjoitus	Riitta Kaipainen & Marjo Särkkä-Tirkkonen	Länsi-Savo, 13.2.2017
11.	D.O. Saimaa. Saimaan alueen tuotteet saivat alueellisen laatu- ja alkuperämerkin, artikkeli	Riitta Kaipainen	Aitoja makuja –lehti 1/2017
12.	EU haluaa profiloitua laatu-elintarvikkeiden tuottaja-alueena globaaleilla markkinoilla, artikkeli	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Ruralia –lehti 1/2017
13.	Nimisuojauksesta punainen lanka yli toimialarajojen ja maan rajojen yli tapahtuvalle yhteistyölle, artikkeli	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Hungry for Finland – verkkajulkaisu 2017
14.	Jatkojalostuksesta lisää euroja maakuntaan, lehtikirjoitus	Taina Harmoinen	Länsi-Savo, 2.7.2018
15.	Jatkojalostuksesta lisää euroja maakuntaan, lehtikirjoitus	Taina Harmoinen	Itä-Savo, 6.7.2018

Haastattelut

Nro	Otsikko/aihe	Henkilö	Julkaisupaikka ja aika
1.	Ajankohtaisia teemoja ruoasta	Riitta Kaipainen & Marjo Särkkä-Tirkkonen	Laiturilla –lehti, 15.12.2015
2.	Merkissä ei ole aitoja karjalanpiirakoita	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Länsi-Savo, 21.2.2016
3.	Ruokaan liittyvistä ilmiöistä	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Radio Mikkeli, 26.1.2016
4.	Suomalaisuus on puhtautta	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Länsi-Savon Lähiruokaa Etelä-Savosta –liite, 11.2.2016
5.	RuokaSaimaa	Taina Harmoinen	Radio Mikkeli, 4.4.2016
6.	Maitotilojen rinnalle hyönteiskasvatusta	Riitta Kaipainen	Länsi-Savo, 17.4.2016
7.	Muinaisruoan valmistuksesta	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Radio Mikkeli, 30.6.2016
8.	Särkkä-Tirkkonen tietää muinaiset muikkureseptit	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Länsi-Savo, 1.7.2016
9.	Ruokaoivallus -kilpailu	Taina Harmoinen	Iskelmä Radio Mikkeli, 6.10.2016

10.	Tulli valvoo tuontilomua pistokokein: 5-10 prosenttia testatuista tuotteista kärkehtää	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Yle Uutiset, 10.12.2016
11.	Ruokaa läheltä, mielellään helposti	Riitta Kaipainen	Länsi-Savo, 30.1.2017
12.	Ruoan reitit, alkuperä ja aitous	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Yle Etelä-Savon Radio, 6.4.2017
13.	Ruokaväärennökset	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Yle Mikkelii, 6.4.2017
14.	Ruoan reitit, alkuperä ja aitous	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Radio Mikkelii, 10.4.2017
15.	Ruoan lintukodon on opittava myymään itsensä	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Länsi-Savo, 15.4.2017
16.	Ruokaväärennöksiä tutkiva erikoissuunnittelija: Suomi voisi hyödyntää puhtaan ruoan osaamistaan paremmin	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Itä-Savo, 15.4.2017
17.	EU:sta tulee viikoittain hälytyksiä ruokaväärennösepäilyistä – voiko suomalainenkaan enää luottaa ruokaansa?	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Yle Nettiiuutiset, 16.4.2017
18.	Ruokaväärennöksistä on tullut miljardibisnes. Ei aina sitä miltä näyttää.	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Savon Sanomat, Tiede-sivut, 10.5.2017
19.	Hyönteisalan kehittyminen tarjoaa uusia liiketoimintamahdollisuuksia Etelä-Savonkin ruokalalle	Sanna Kauppinen	Iskelmä Radio, 1.10.2017
20.	Hyönteiset ja niiden käyttö	Taina Harmoinen	Radio Mikkelii, 2.10.2017
21.	Pöytä pöytään – haastattelu ruokaväärennöksistä	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Koti ja maaseutu 1/2018
22.	Mahlan ominaisuudet ja keruu	Marjo Särkkä-Tirkkonen	Luontaisterveys 1/2018

Lehdistötiedotteet

Nro	Otsikko/aihe	Julkaisupäivämäärä
1.	Etelä-Savon elintarvikkeet nousukiitton	1.4.2016
2.	TV:stä tuttu Jyrki Sukula johdattelee Mikkelissä tosimiehen eväisiin ja ruokainnovaatioihin	13.9.2016
3.	Valtakunnallinen nuorten ruokainnovaatiokilpailu käynnistyi	4.10.2016
4.	Nuorten innovoimat huippu-ruokatuotteet palkitaan 29.3. Mikkelissä	27.3.2017
5.	Opiskelijanuoret innovoivat supernopean pastan, tomosokerisirottimen ja ainesosasanakirjan	29.3.2017
6.	Syömällä mukaan maailmanennätyksen tekoon	28.8.2017
7.	Sadonkorjuun herkkua - Osta tilalta –päivä 16.9.2017, Pieksämäen seutu	10.9.2017
8.	Sadonkorjuun herkkua - Osta tilalta –päivä 16.9.2017, Savonlinnan seutu	10.9.2017
9.	Sadonkorjuun herkkua - Osta tilalta –päivä 16.9.2017, Heinävesi	10.9.2017
10.	Sadonkorjuun herkkua - Osta tilalta –päivä 16.9.2017, Juva	10.9.2017
11.	Sadonkorjuun herkkua - Osta tilalta –päivä 16.9.2017, Pieksämäen seutu	10.9.2017
12.	Sadonkorjuun herkkua - Osta tilalta –päivä 16.9.2017, Pertunmaa ja Mikkelii	10.9.2017
13.	Hyönteisyrittäjyyttä Etelä-Savoon – ainakin tieto kiinnostaa	2.10.2017
14.	Sirkkoja siellä, sirkkoja täällä – mitä hyönteisruoka vaatii ammattikeittiöiltä?	16.4.2018

Lehti-ilmoitukset

Nro	Otsikko/aihe	Julkaisupaikka ja -aika
1.	Iltapala – Ajankohtaistietoisku elintarvikealan yrittäjille	Rantasalmen lehti, 20.4.2016
2.	Iltapala – Ajankohtaistietoisku elintarvikealan yrittäjille	Joroisten lehti, 21.4.2016
3.	Iltapala – Ajankohtaistietoisku elintarvikealan yrittäjille	Sulkava –lehti, 21.4.2016
4.	Iltapala – Ajankohtaistietoisku elintarvikealan yrittäjille	Juvan lehti, 21.4.2016

5.	Mistä ideat uusiin ruokiin - Ilmoitus Ruokaoivallus-kilpailun julkistamistilaisuudesta ja Sukulan luennosta	Länsi-Savo, 28.9.2016
6.	Mistä ideat uusiin ruokiin - Ilmoitus Ruokaoivallus-kilpailun julkistamistilaisuudesta ja Sukulan luennosta	Itä-Savo, 28.9.2016
7.	Myy tuotteita suoraan tilalta -info	Länsi-Savo, 30.8.2017
8.	Maista maakunnan herkut – löydä paikalliset. Osta tilalta 19.9. päivän ilmoitukset.	Länsi-Savo, 14.9.2017
9.	Maista maakunnan herkut – löydä paikalliset. Osta tilalta 19.9. päivän ilmoitukset.	Itä-Savo, 14.9.2017
10.	Maista maakunnan herkut – löydä paikalliset. Osta tilalta 19.9. päivän ilmoitukset.	Pieksämäen lehti, 14.9.2017
11.	Kumppanuusmaatalous – saisiko siitä lisäarvoa tuotteilleen?	Länsi-Savo, 12.3.2017
12.	Kumppanuusmaatalous – saisiko siitä lisäarvoa tuotteilleen?	Itä-Savo, 12.3.2017
13.	Hyönteiset - tulevaisuuden ravintoa Suomessakin -Kuinka niitä kasvatetaan ja mitä niistä voi valmistaa? Info viljelijöille ja ammattikeittiöille	Länsi-Savo, 24.9.2017
14.	Hyönteiset - tulevaisuuden ravintoa Suomessakin -Kuinka niitä kasvatetaan ja mitä niistä voi valmistaa? Info viljelijöille ja ammattikeittiöille	Itä-Savo, 24.9.2017
15.	Hyönteiset - tulevaisuuden ravintoa Suomessakin -Kuinka niitä kasvatetaan ja mitä niistä voi valmistaa? Info viljelijöille ja ammattikeittiöille	Pieksämäen lehti, 24.9.2017
16.	Hyönteiset - tulevaisuuden ravintoa Suomessakin -Kuinka niitä kasvatetaan ja mitä niistä voi valmistaa? Info viljelijöille ja ammattikeittiöille	Länsi-Savo, 27.9.2017

Muu näkyvyys

Nro	Otsikko/aihe	Julkaisupaikka ja -aika
1.	Lähiruokaa kaupan hyllylle ja ravintolan listalle – oman maakunnan tuotteet esillä RuokaSaimaassa	Länsi-Savo, 3.4.2016
2.	Lähiruokaa eteläsavolaisille ja matkailijoille	Yritys- ja hankerahoitus Itä-Suomi, Facebook, 12.4.2016
3.	Vastuullisuusviesti saapuu Graanille – kauppiaatkin äänessä	Länsi-Savo nettiuutiset, 6.9.2016
4.	Hanki ruokaa suoraan tilalta	Länsi-Savo, 7.9.2016
5.	Vastuullisuusviestin lähtötapahtuma Mikkeliissä: Elli Aaltosen haastattelu	Radio Mikkeli, 7.9.2016
6.	Lähiruoka etsii tiensä pöytiin	Länsi-Savo, pääkirjoitus, 11.9.2016
7.	Sukula evästää tosimestä Mikkeliissä – mutta miten maistuvat kasvikset bussikuskille?	Länsi-Savo, nettilehti 13.9.2016, printtilehti 21.9.2016
8.	Valtakunnallinen ruokainnovaatiokilpailu: Löytyykö nuorilta ideoita nyhtökaura- ja kaurapuuteriruokiin?	Savon Sanomat, nettilehti, 14.9.2016
9.	Jyrki Sukula pohtii Mikkeliissä – Mistä koostuvat tosimmäen eväät?	Radio Mikkeli, 3.10.2016
10.	Nuoria haastetaan keksimään ruokaoivalluksia	Länsi-Savo, nettilehti, 4.10.2016
11.	Ylen TV-alueuutisissa juttu Ruokaoivallus-kilpailusta	5.10.2016, klo 18 & 22 (http://areena.yle.fi/1-3751312)
12.	Nuoret keksimään ruokaoivalluksia	Itä-Savo, 6.10.2016
13.	Oppia luomusta ja ruokauskomuksista	Länsi-Savo, 31.10.2016
14.	Keittokirjat ovat ikkunoita toisiin kulttuureihin, Kalakukko mukaan maailmalle	Länsi-Savo, 2.11.2016
15.	Arktisuudesta pyritään rakentamaan suomalaisen elintarvikeviennin uutta myyntivalttia	Yle, Itä-Suomen uutiset, 16.11.2016
16.	Arvi vie pienyrittäjien laaturuokaa ulkomaille	Länsi-Savo, 17.11.2016
17.	Pohjoinen puhuu ruokamarkkinoilla	Länsi-Savo, pääkirjoitus, 21.11.2016

18.	Kirjoitus Ruokaoivallus –kilpailusta	Aitoja makuja –lehti, 4/2016
19.	Kirjoitus Ruokaoivallus –kilpailusta	Packnews.fi –sivuston verkkojulkaisu, 15.12.2016
20.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Yle Mikkeli, 29.3.2017
21.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Yle-verkkouutiset, 29.3.2017
22.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Radio Mikkeli, 29.3.2017
23.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Savon Sanomat verkkolehti, 29.3.2017
24.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Länsi-Savo verkkolehti, 29.3.2017
25.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Etelä-Saimaa verkkolehti, 29.3.2017
26.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Itä-Savo verkkolehti, 29.3.2017
27.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Kouvolan Sanomat verkkolehti, 29.3.2017
28.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Kymen Sanomat, 29.3.2017
29.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Uutisvuoksi verkkolehti, 29.3.2017
30.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Iltasanomat, 29.3.2017
31.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Iltalehti verkkolehti, 30.3.2017
32.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Me Naiset verkkolehti, 30.3.2017
33.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Hämeen Sanomat verkkolehti, 31.3.2017
34.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Etelä-Suomen Sanomat verkkolehti, 31.3.2017
35.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Packnews.fi –verkkolehti, 3.4.2017
36.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Satakunnan Kansa verkkolehti, 12.4.2017
37.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Aamulehti verkkolehti, 12.4.2017
38.	Ruokaoivallus-kilpailun voittajatietojen julkistaminen	Turun Sanomat, 3.5.2017
39.	Hyönteisistä, haastattelu luomuviljelijä Esko Rissanen ja Luken erikoisasiantuntija Susanna Heiska	Yle Uutiset, radio Etelä-Savo, 5.10.2017
40.	Hyönteisinfosta ja Esko Rissanen haastattelu	Ylen TV-alueutiset, Itä-Suomi, 5.10.2017
41.	Maistuisiko sirkkasoppa?	Länsi-Savo, 6.10.2017
42.	Maistuisiko sinulle sirkkasoppa?	Itä-Savo, 6.10.2017
43.	Arktisella maineella voidaan luoda menestyviä ruokatuotteita – Jos hyvin käy, vuonna 2030 syödään pitkälti eteläsavolaista ruokaa. Kaalikääryleitä ja muuta lisäarvoa.	Länsi-Savo, 8.3.2018
44.	Saisiko olla sirikka? Kolmessa mikkelilässä ravintolassa on jo ollut tarjolla syötäviä hyönteisiä: ”Jotkut ovat maistaneet pelonsekaisin tuntein”.	Länsi-Savo, 17.4.2018

Hankkeen indikaattorit

Indikaattorit

	Tavoite	Toteuma	Huomautukset
Julkaistun materiaalin määrä			
Ekoneumin kotisivut (blogit, uutiset, tapahtumatiedotteet)	92	112	
Sosiaalinen media (Twitter, Facebook, LinkedIn, Instagram)	4	1	Twitter (Ruokaoivalluskilpailussa käytössä 4 kanavaa)
Artikkelit ja kirjoitukset	6	15	
Yhteensä	102	128	
Tuettujen infotilaisuuksien lukumäärä			
Tietoiskut yrityssectorille (ns. ammatillisinfot)	6	10	
Studia Generalia -luennot	2	1	
Ruokainnovaatio-infot	3	3	
Rahoitusinfotilaisuudet Etelä-Savon kunnissa	9	8	Kaikki Etelä-Savon kunnat mukana 8 tilaisuudessa.
Lähiruoan koordinaatiohankkeen yhteistilaisuudet	2	1	
Pake-hankkeen yhteistilaisuus	1	1	
Pop-up-ravintolapäivät	2	8	Ei järjestetty ravintolapäiviä, vaan muita kuluttajatilaisuuksia.
Yhteensä	25	32	
Tuettujen esittelytilaisuuksien määrä			
Ruoka-Saimaa (b-to-b)	2	2	
Ruokainnovaatio julkistaminen/palkintojen jako	1	1	
Yhteensä	3	3	