

Arctic Food Lab goes European Capital of Culture/ JTF

MYRS 24.04.2024 § 89

10/04.03.01/2024

Asian esittely

Vastuuviranomainen: Pohjois-Pohjanmaan liitto

Tavoiteohjelma: Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027

Toimintalinja ja hallinnonala: TL 7/TEM

Erityistavoite: 7.1

Hakemusnumero: 900403, 902084, 902085 ja 902086

Hakija: Oulun kulttuurisäätiö sr

Osatoteuttajat:

Koillis-Suomen kehittämissyhtiö Naturpolis Oy

Tyrnävän kunta

Pudasjärven Kehitys Oy

Toteutusaika: 1.1.2024 – 31.12.2026

Toteuttamisalue: Pohjois-Pohjanmaa

Hankekuvaus (tarve, tavoitteet, toimenpiteet):

Luonto, lähellä tuotettu ruoka, ruokaelämykset ja ruokamatkailu kiinnostavat yhä enenevässä määrin suurta yleisöä. Pohjoisuus, arktisuus, vastuullisuus, turvallisuus, puhtaus, luonnonmukaisuus ja ekologisuus ovat kasvavia kansainvälisiä trendejä. Euroopan kulttuuripääkaupunkivuosi avaa uusia mahdollisuuksia alueen toimijoille kehittää ja toteuttaa yhteistyön avulla uudenlaisia ruokamatkailupalveluita ja tuoda alueen omaleimaista ruokakulttuuria esille yhteisen Arctic Food Lab -otsakkeen alla.

Hankkeen tavoitteena on toteuttaa uusia avauksia, joiden avulla voidaan hakea ratkaisua ainakin seuraaviin haasteisiin:

- Alueen ruoka-alan, matkailualan ja luovien alojen pk-yritykset toimivat hyvin itsenäisesti ja erillään toisistaan.
- Alueen pk-yritykset ovat pieniä ja siksi yritysten on vaikea saada laajaa näkyvyyttä tai kansainvälistä näkyvyyttä.
- Alueen pk-yritysten on vaikea vastata isompiin tilauksiin ja kansainvälisen kysynnän myötä syntyvään tilausten kasvuun.

Hankkeen tavoitteet asettuvat kolmen päätavoitteen ja niitä toteuttavien alatavoitteiden ja hankkeen osatoteuttajien omia alatavoitteiden alle:

1. Hankkeen tavoitteena on edistää ruoka-, matkailu- ja luovien alojen pk-yritysten yhteistyötä ja osaamista sekä kansainvälistymis-, markkinointi- ja innovointivalmiuksia.
2. Tavoitteena on lisätä Arctic Food Lab -brändin ja alueen ruokakulttuurin tunnettuutta valtakunnallisesti ja kansainvälisesti.
3. Hankkeen kolmantena päätavoitteena on kansainvälisen yhteistyön edistäminen, kansainvälisen toimijuuden kehittäminen ja kansainvälisten kumppanuuksien edistäminen.

Hankkeen toimenpiteet jaotellaan kolmeen työpakettiin:

1. Työpaketti: Toimintaa uudistavat ja kasvua tukevat avaukset

- Ruoka-, matkailu- ja luovien alojen pk-yrityksille toteutetaan info-, valmennus- ja verkostoitumistilaisuuksia. Tilaisuudet ovat avoimia kaikille. Tilaisuuksia toteutetaan koko hankkeen ajan laajalla hankealueella.
- Tutustutaan ja otetaan mallia erilaisten lähiruokapisteiden ja ruokatapahtumien toteutuksiin ja lähiruokaa esille tuoviin konsepteihin. Tutustumiskohteet voivat olla Suomessa tai ulkomailla.
- Pilotoidaan lähiruokapisteiden toteutusta, pop up -toimintoja, ruokatapahtumia ja ruokamatkailuelämysten toteutusta alueella kunkin alueen erityispiirteet ja -osaaminen huomioiden. Lähiruokapiste voi olla liikkuva tai paikallaan oleva paikallisten toimijoiden yhteistyönä toteuttama. Ruokamatkailuelämys voi rakentua luonnon ja ruuan ympärille esim. erähenkisillä toteutuksilla hyödyntäen lähialueen asukkaiden eräosaamista.
- Kehitetään ja pilotoidaan ruokamatkailutuotteita. Yhdistetään rikkaita paikallisia kokemuksia ja tarinallisuutta ruokamatkailutuotteiden kehittämisessä. Kehittämistoiminnassa keskitytään erityisesti kulttuuripääkaupunkivuoteen esimerkiksi kehittämällä Oulu2026-nimikkotuotteita, yhteismenuja tai taiteen ja ruuan uudenlaista yhdistämistä. Tyrnävällä mm. on ajatuksena hyödyntää tyhjiä perunahalleja kesän aikana kehittäen toimintaa kulttuuripääkaupunkivuodeksi taiteen ympärille.
- Pk-yritysten valmiuksia kehitetään vastaanottamaan Euroopan kulttuuripääkaupunkivuosi 2026 ja vuoden matkailijavirrat. Esimerkiksi ravintoloiden valmiuksien kehittäminen voi liittyä tapahtumien aikaan ulosmyytävien ruokapakkauksien kehittämiseen tai ravintoloiden parempaan hyödyntämiseen tapahtumapaikkoina tai ravintolaympäristöjen viimeisteltyyn ilmeeseen.
- Alueellista yhteistyötä vahvistetaan ruokatapahtumien suunnittelussa ja toteuttamisessa. Yhteistyössä keskitytään palvelumuotoilun ja yhtenäisen visuaalisen ilmeen keinoin yhteisen AFL-tarinan välittämiseen.
- Edistetään pk-yritysten lisäarvon muodostusta ja sitä kautta yrityksen kannattavuus paranee.

2. Työpaketti: Arctic Food Labin tunnettuuden lisääminen

- Arctic Food Labille luovaan verkkosivusto ja toimijaverkoston työskentelyalusta paikallisen ruokakulttuurin edistämiseksi ja ruoka-alan tapahtumista, tilaisuuksista ja kokonaisuuksista tiedottamiseksi.

- Sivustolle tuotetaan pohjoista ruokakulttuuria esittelevää sisältöä. Sisällöntuotantoa toteutetaan ostopalveluna tai hankkeen omana työnä. Sisältöjä tuotetaan eri viestintä- ja somekanaviin eri kieliversioilla.
- Hyödynnetään tarinallistamista Arctic Food Lab brändi-imagon rakentamisessa ja pk-yritysten Arctic Food Lab -tarinan vahvistamisessa.
- Kehitetään pk-yritysten markkinointivalmiuksia ja -yhteistyötä. Kartoitetaan yritysten osalta osaamisvajetta ja tarjotaan tähän ratkaisuja.
- Tuotetaan Arctic Food Lab-markkinointimateriaalia eri kieliversiot huomioiden.
- Vahvistetaan alueellista yhteistyötä kulttuuripääkaupunkivuoden ruokatapahtumien suunnittelussa ja toteutuksessa.

3. Työpaketti: Kansainvälisen toimijuuden kehittäminen

- Osallistutaan kansainvälisiin ruoka-alan tapahtumiin ja messuille.
- Toteutetaan kv-media ja kv-vaikuttajavierailuja alueelle.
- Paikallisia raaka-aineita hyödynnetään uudesta näkökulmasta ja testataan kansainvälisten matkailijoiden keskuudessa mm. hyödyntämällä kansainvälisiä kokkeja, jotka voivat sparrata alueen pk-yrityksiä ja heidän kanssa kehittää uudenlaisia ruokatuotteita
- Lähiruokatuotteita tuodaan esille kansainvälisille matkailijoille niin tapahtumissa kuin alueen ravintoloissa.
- Toteutetaan Suomen suurlähetystöjen kanssa yhteistyössä pohjoisen ruokakulttuuria esille tuovaa toimintaa ja tapahtumia. Suurlähetystöjen kanssa kehitetään esimerkiksi reseptejä, joissa on hyödynnetty AFL-tuotteita.
- Suunnitellaan ja toteutetaan kansainvälisiä ruoka-alan pop up -pisteitä esimerkiksi pohjoismaiden kauppahalliverkoston kanssa.
- Toteutetaan hankealueella kv-seminaareja ja luentoja, joihin kutsutaan myös valtakunnan tason päättäjiä ja muista toiminnan kehittämisen kannalta keskeisiä sidosryhmiä.
- Toteutetaan peltotaideteoksia siemenperunan reiteille Eurooppaan esitellen samalla paikallista ruokakulttuuria. Hyödynnetään siemenperunatalojen verkostoa ja asiantuntemusta pk-yritysten uusiin avauksiin.

Kokonaiskustannusarvio (€):

Henkilöstökustannukset: 1 018 704

Matkakustannukset: 113 000

Ostopalvelut: 667 700

Muut kustannukset: 93 000

Välilliset kustannukset: 132 469

Kustannukset yhteensä: 2 024 873

Kokonaisrahoitus suunnitelma (€):

Haettu EAKR- ja valtion rahoitus: 1 619 902

Kuntien rahoitus:165 837

Muu julkinen rahoitus:

Yksityinen rahoitus:239 134

Rahoitus yhteensä: 2 024 873

Hankearviointi, pisteet: 14/44

Valmistelija: Jarkko Kärkimaa 050 520 6670

Esitys

Pohjois-Pohjanmaan liitto esittää:

Maakunnan yhteistyöryhmän sihteeristö ei puolla hanketta rahoitettavaksi Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027 EU:n alue- ja rakennepolitiikan ohjelmasta.

MYR:lle esitetään, että se antaa hankkeesta kielteisen lausunnon.

Päätösesityksen perustelut:

Hakemuksessa esitetyillä toimilla ei voida katsoa olevan riittävän merkittävää vaikutusta maakunnan TKI-toiminnan eikä hiilineutraaliin talouteen ja kiertotalouteen liittyvän liiketoiminnan kehittämisen kannalta. Hakemus sai arvioinnissa 14/44 pistettä. Suhteellisesti tarkasteltuna 31,82 % maksimipistemäärästä.

Hanhakuilmoituksen mukaan hakemuksen tulisi saada horisontaalisten ja erityistavoitekohtaisten erityisten valintaperusteiden yhteenlasketusta maksimipistemäärästä vähintään 50 %, jotta hanke voidaan rahoittaa.

Hakemuksen pisteet suhteellisesti tarkasteltuna jäivät alle asetetun raja-arvon, joten hakemus esitetään hylättäväksi.

Päätös

Päätösesitys hyväksyttiin.

Martti Turunen ilmoitti olevansa esteellinen ja poistui kokouksesta asian käsittelyn ajaksi.