

LOPPURAPORTTI

LÄHIMAKUJA NAANTALIN SAARISTOSTA hankenumero 86528

1.Toteuttaja: Naantalin kaupunki

2.Hankkeen toteuttamisaika: 1.1.2019-29.12.2020

3.Yhteenveto hankkeesta:

Naantalin kaupunki on tehnyt Lähimakuja Naantalin saaristosta- hankkeessa kehittämistyötä saariston lähiruuan tunnettuuden lisäämiseksi, yritysten toimintaedellytysten parantamiseksi sekä Naantalin imagon nostamiseksi ruokakaupunkina. Hankkeessa on mm. verkostoituu yrittäjiä ja tuottajia, otettu lähiruoka osaksi kaupungin ateriapalvelua, järjestetty yrittäjille työpajoja sekä luotu uusi tapahtuma Röölään Sadonkorjuumarkkinat Rymättylään. Lähiruokahankkeessa on rakennettu yhteiset The Delicious Side of Naantali-verkkosivut sekä somekanavia, joita voidaan käyttää yritysten yhteisessä markkinoinnissa ja lähiruokatietoisuuden lisäämisessä.

4.1 Hankkeen tavoitteet

Hankkeen tavoitteena olivat seuraavat:

- Selvittää Naantalin saariston lähiruuan kehittämismahdollisuudet, saariston yritysten toimintaedellytysten parantaminen, saariston tuottajien esiin nostaminen sekä yhteisten markkinointimahdollisuuksien selvittäminen.
- Yrittäjien ja eri toimijoiden välisiä verkostojen ja yhteistyön lisääminen.
- Saariston elinvoiman säilyttäminen: paikalliskulttuuri, saaristolaisperinne ja tarinallistaminen huomioidaan kehittämistyössä. Hankkeessa vahvistetaan toimijoiden arvostusta lähiruokaan ja paikallisuuteen matkailuvalttina.
- Tutustutaan lähiruokamatkailukohteena Ahvenanmaan Skördefest-tapahtumaan, josta saadaan benchmark-käynnillä uutta virikettä omaan toimintaan. Toteutetaan uusi lähiruokatapahtuma.

4.2.Toimenpiteet

4.2.1.Yrittäjien valmiuksien ja verkostojen kehittäminen

Hankkeessa lisättiin yrittäjien valmiuksia ja osaamista yhteisillä ja avoimilla työpajoilla. Hankeidea sai alkunsa alun perin rymättyläisiltä tuottajilta ja matkailuyrittäjiltä, joten suunnittelu alkoi yhdessä näiden kanssa yhteisellä kokoontumisella 3.4.2019 Ravintola Pohjakulmassa. Yhdessä todettiin tärkeäksi verkostoituminen ja lähiruuan esiin nostaminen.

Kaikki Naantalin alueen tuottajat ja matkailun yrittäjät kutsuttiin kolmeen työpajaan, joissa olivat asiantuntijoina lähiruokaan perehtyneet Pekka Terävä (Food Camp Finland), Aki Wahlman (Foody Allen) sekä Tomi Aho (Food Laboratory Raseko). Hankkeessa jaettiin lisäksi tietoa mm. Visit Finlandin, Rasekon järjestämistä koulutuksista, kuten tuotekehitys ja markkinointi. Myös Rasekon artesaaniruokakilpailuja markkinoitiin hankkeen osallistujille. Koulutuksista, verkostoitumistilaisuuksista ja tapahtumista tiedotettiin laajasti VisitNaantalin ja Naantalin kaupungin elinkeinoasiamiehen kautta. Myös Naantalin alueen ulkopuolelta olevia lähiruuantuottajia oli mukana hankkeessa.

Mahdollisuutta saada riistaa paikallisiin ravintoloihin selvitettiin metsästysseuran edustajan kanssa. Hankkeessa tehtiin yhteistyötä Turun yliopiston Hyvinvointia riistasta –hankkeen kanssa.

Tilaisuuksiin osallistui yhteensä 113 henkilöä.

4.2.2. The Delicious Side of Naantali

Hankkeessa rakennettiin yritysten yhteiseksi markkinointialustaksi uudet verkkosivut (The Delicious Side of Naantali), jotka ovat linkitettyinä Visit Naantalin ja Naantalin kaupungin sivuille. Sivulla nostetaan kaupungin imagoa ruokakaupunkina ja samalla lisätään yksittäisten yritysten näkyvyyttä ja markkinointia.

Verkkosivujen alle luotiin somekanavat (Facebook ja Instagram), joissa esitellään paikallista ruokatarjontaa.

Naantalin lähiruualle suunniteltiin oma logo, jota myös yritykset voivat käyttää omassa markkinoinnissaan. Verkkosivuihin panostettiin visuaalisesti näyttävillä valokuvilla ja sisältöä tehtiin sisällöntuotannon asiantuntijoiden toimesta. Näin saatiin Naantalin ruoka- ja lähiruokatarjonta ensimmäistä kertaa näkyvästi esiin. Sivustoa ylläpidetään, laajennetaan ja kehitetään hankkeen jälkeen Visit Naantali ja Naantalin kaupungin toimesta. Sivustoa voidaan pitää varsin onnistuneena.

Kesäksi 2020 oli suunniteltu yhteinen printtisivu, joka ei toteutunut, koska kesän koronatilanteesta ja avoimista olevista yrityksistä ei ollut tietoa.

4.2.3. Smaku-tapahtuma ja lähiruoka

Porvoossa jo kolmena kesänä toteutettu, suosittu ruokataapahtuma Smaku aloitettiin kesäkuussa 2019 Naantalissa. Sen aikana on mahdollisuus kierrellä maistelemassa ravintoloiden ja kahviloiden Smakuannoksia ja tutustua paikalliseen ruokatarjontaan. Tapahtumassa on lähiruualle keskeinen rooli, joten kesällä 2020 pyrittiin saamaan lähituottajia mukaan. Yrittäjien kiireistä ja koronatilanteesta johtuen ei osallistujia kuitenkaan saatu. Naantalilaisia ravintoloita kuitenkin osallistui tapahtumaan ja lähiruusta järjestettiin saaristossa näyttävä tapahtuma medialle, jossa käytiin mm. naantalilaisen perunatuottajan pelloilla nostamassa perunaa. Median tilaisuus oli erittäin onnistunut.

Lähiruuantuottajien osallistuminen tapahtumaan on tarkoitus toteuttaa vuonna 2021.

4.2.4. Röölään sadonkorjuujuhlat, tutustuminen Ahvenanmaan Skördefest-tapahtumaan ja benchmarking-matka

Naantali liittyi hankkeessa osaksi Ahvenanmaalta alkanutta Skördefest-tapahtumaa. Hankkeen toimesta järjestettiin Röölässä sadonkorjuujuhla ensimmäistä kertaa 14.9.2019. Tapahtumaan osallistui noin 500 henkilöä. Tilaisuuden jälkeen järjestetyssä lähiruokamyymien ja -tuottajien tilaisuudessa 29.10.2019 tapahtuma koettiin niin onnistuneeksi, että se päätettiin järjestää uudelleen syyskuussa 2020. Tämän vuoden tapahtumassa kävijöitä oli arviolta 1000.

Tapahtumissa oli lähiruokamyymien lisäksi saaristolaismusiikkia sekä kokit Antti Vahtera ja Aki Wahlman kokkailivat ja antoivat ruokavinkkejä yleisölle. Lähiruusta painettiin vuonna 2020 reseptivihkonen, jota jaettiin tapahtumassa. Sadonkorjuumarkkinat toteutettiin kiinteässä yhteistyössä Röölään kyläyhdistyksen kanssa.

Ahvenanmaan Skördefest-juhlaan suunniteltu opintomatka peruuntui, koska siihen haettu summa oli poistettu hankepäätöksestä.

4.2.5. Lähiruoka ja Naantalin kaupungin ateriapalvelut ja hankinnat

Hankkeessa haluttiin edistää paikallisen lähiruuan käyttöä kaupungin ateriapalveluissa. Merimaskun Taattisten tilalla 25.4.2019 tuottajille järjestetyssä tilaisuudessa käytiin vuoropuhelua liittyen kaupungin lähiruokahankintoihin. Tilaisuudessa kuultiin alustukset mm. Varsinais-Suomen yrittäjien hankinta-asiamieheltä, Naantalın kaupungin hankintapäälliköltä sekä Naantalın ateriapalveluista vastaavalta tilapalvelupäälliköltä. Tilaisuudesta informoitiin yrittäjiä elinkeinoasiamiehen ja Visit Naantalın uutiskirjeillä, Kulta-hankkeen sekä maaseutuasiamiehen kautta.

Tilaisuuden yhtenä tuloksena oli se, että Naantalın kaupunki alkoi järjestää säännöllisiä lähiruokapäiviä neljä kertaa vuodessa (mm. syksyn sadonkorjuu), joihin tuotteet hankitaan paikallisilta tuottajilta. Tuottajilla on kuitenkin niin pienet volyymit, että kaupungin eri yksiköiden lähiruokapäiviä on jaksotettava. Kaupunki myös ohjasi tuottajia tarjoamaan tuotteitaan paikallisiin ravintoloihin ja löytämään uusia jakeluketjuja.

Syksyllä 2019 informoitiin uutiskirjeiden kautta Rasekon tuotekehityspajoista.

Jouluksi kannustettiin lähituottajia yhdessä rakentamaan lähiruokakasseja, joita myös hankittiin kaupungin joululahjoiksi. Visit Naantalın kautta myytiin lähiruokakasseja. Lisäksi kaksi yritystä on ottanut lähiruokakasseja myyntiin.

10.6.2019 Järjestettiin seutuhankintojen elintarvikekilpailutuksen tapaaminen Naantalissa. Tapaamisessa mietittiin, voisiko kilpailutuksessa jotenkin voidaan edellyttää/ pisteyttää paikallistoimittajien käyttöä

5. Tiedottaminen

Hankkeesta on tiedotettu kaupungin sekä Visit Naantalın viestintäkanavissa (mm. kaupunkilehti Nasta, Naantalın saaristotiedotteet, kaupungin verkkosivut, Facebook, Instagram, LinkedIn, kaupungin elinkeinopalvelujen asiakaskirjeet, Visit Naantalın yhteistyöverkosto, lehti-ilmoitukset työpajoista ja Röölään sadonkorjuumarkkinoista) Paikallinen media on uutisoinut hankkeesta.

6. Aikataulu:

Hanke toteutettiin ajalla 1.12.2019.-30.12.2020.

7. Resurssit ja toteutuksen organisaatio

Röölään sadonkorjuumarkkinoiden käytännön järjestelyyn (ohjelman ja toripaikkojen järjestely, markkinointi, logon suunnittelu, lehti-ilmoitukset yms.) palkattiin projektihenkilö. Delicious Side of Naantali- verkkosivujen ja somekanavien suunnitteluun ja toteuttamiseen palkattiin ulkopuolista asiantuntija-apua, samoin kuin yrittäjien verkostoitumistilaisuuksiin.

Projektipäällikön tehtävät ja hankkeeseen liittyvä muu työ tehtiin Naantalın kaupungin omana työnä. Visit Naantalın kanssa tehdään tiivistä yhteistyötä markkinoinnissa sekä verkkosivujen ja somekanavien päivittämisessä.

8. Kustannukset ja rahoitus:

Hankkeeseen, jonka kokonaiskustannukset olivat 30 000 euroa, saatiin Leader-rahoitusta 50 %. Kaupungin osuus hankkeesta on 50 prosenttia eli 15 000 euroa.

9. Raportointi ja seuranta

Hankkeesta on tehty loppuraportti 29.12.2020.

10. Toteutusolelutukset ja riskit

Hankkeen vastuullisena vetäjänä on toiminut Naantalın kaupunki, joten rahoitusriskiä ei ole alun perin arvioitu olevan. Riskiksi arvioitiin, että lähituotteiden tarjonta ei vastaa kysyntää. Kaupungin ateriapalveluissa tämä tuotteiden pieni volyymi havaittiin, joten hankinnat päätettiin toteuttaa yksittäisinä lähiruokapäivä ja tapahtumien jaksottamisena.

11. Yhteistyökumppanit

Visit Naantali, Visit Parainen, Röölan kyläyhdistys, Raseko, Turun Yliopiston Kulta-hanke ja Hyvinvointia riistasta-hanke, Turun seudun hankinta-asiamies, Naantalın kaupungin elinkeinoasiamies, hankintapäällikkö, ateriapalvelut ja viestintä.

Tulokset ja vaikutukset

Hankkeella on luotiin uusia mahdollisuuksia matkailuelinkeinon sekä lähiruokatuotannon kehittymiselle ja kasvulle Naantalissa.

Naantalın saaristo ja lähiruoka nähdään kaupungin strategiassa merkittävänä vetovoimatekijänä. Tavoitteena on, että saaristo ja matkailu tarjoavat ympärivuotisia liiketoimintamahdollisuuksia, joita yritykset hyödyntävät keskinäisen yhteistyön ja tuotteistamisen avulla.

Aikaisempaa vastaavaa lähiruokahanketta ei Naantalissa ole ollut. Aloite hankkeeseen on tuli saariston yrittäjiltä, ja he ovat olleet aktiivisia hankkeen suunnittelussa, joten lähtökohta tukee Leader-toiminnan tavoitetta ruohonjuuritason toiminnasta.

Naantalın kaupungin ateriapalveluissa aloitettiin lähiruokapäivät.

Yrittäjien välisiä verkostoja on ollut aikaisemmin, mutta hankkeen aikana ilmeni, että monikaan ei ole tietoinen saariston tuottajien tarjonnasta. Hankkeen tavoitteena oli uusien yhteistyöverkostojen synnyttäminen, joka toteutui. Hankeen avulla saatiin nostettua lähiruokaa paikallisten ravintoloiden ja myyntipisteiden tuotevalikoimaan. Myös kaupunkilaiset ja matkailijat ovat löytäneet saariston pieniä tuottajia uudella tavalla, kun tietoa tarjonnasta on jaettu Visit Naantalın ja kaupungin verkkosivujen, median sekä lähiruokatahtuman kautta. Verkostot ja yhteistyökumppanit jatkavat toimintaansa hankkeen päätyttyä ja yrittäjien verkostoitumistilaisuuksia jatketaan.

Hankkeen päättymisen jälkeen Visit Naantali ja Naantalın kaupunki ylläpitävät ruokasivustoa The Delicious Side of Naantali sekä Facebook ja Instagram-sivuja. Uusia tuottajia ja yrityksiä lisätään jatkuvasti verkkosivuille.

Hankkeen ansiosta luotiin uusi lähiruokatahtuma Naantalın saaristoon. Röölan sadonkorjuumarkkinoista saatiin pysyvä tapahtuma, jolla on suuri merkitys myös koko kylälle ja asukastoiminnalle. Ensimmäisen vuoden kävijämäärä (n. 500 kävijää) nousi tänä vuonna noin 1000 kävijään. Päävastuu tapahtuman toteuttamisessa oli Röölan kyläyhdistyksellä, joka lähti mukaan hankkeeseen heti alusta alkaen.

5. Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Suunnitelmissa on ollut yritysryhmähankkeen käynnistäminen, jossa yritykset kehittävät toimintaansa sekä yhteisillä toimenpiteillä että yrityskohtaisesti.

Työ matkailuyritysten uusien ja yhteisten tuotteiden kehittämiseksi jatkuu hankkeen jälkeen yrityskohtaisilla asiantuntijakonsultaatioilla Varsinais-Suomen liiton tuella, samoin kuin lähiruokaan liittyvän ruokakummitoiminnan kehittäminen.

Naantali 29.12.2020

Tiina Rinne-Kylänpää Viestintä- ja kehittämispäällikkö

