



Alkutuottajien opintomatka Pohjois-Suomessa 25.-27.1.2023

Lähde mukaan oppimaan yrityksen viestinnän kehittämistä Pohjois-Suomeen! Luvassa kiinnostavia vierailukohteita yrityksiin, jotka ovat ennakkoluulottomia esimerkkejä brändäämisestä! Tutustumme niin tilakohteisiin, pienyrityksiin, yrityksiin, jotka vievät tuotteitaan ulkomaille, kuin myös ammattioppilaitokseen, joka toimii erinomaisella tavalla eri sidosryhmien ja paikallisten yrittäjien kanssa yhteistyössä. Reissu ei ole pelkkää raakaa oppimista, pääsette illan päätteeksi myös virkistymään illallisten ja saunan merkeissä. Mikä tärkeintä verkostoitumaan muiden aiheesta kiinnostuneiden yrittäjien kanssa!

Matkaoppaina kanssanne ovat hankkeen toimijat: Meri-Tuuli ja Taru.

Ke 25.1. Paikallisuus ja vastuullisen yrityksen brändi - miten se näkyy toiminnassa ja markkinoinnissa?

Miten tuot esille yrityksenne erityisyyden ja mistä elementeistä yrityksenne brändi muodostuu? Tule kanssamme tutustumaan kahteen vierailukohteeseen, jotka hyödyntävät brändissään heidän vastuullista toimintaansa ja paikallista uniikkia ympäristöä!

Hailuodon Panimo on Suomen ensimmäinen luomupanimo – he valmistavat kaikki oluet luonnonmukaisesti viljellyistä raaka-aineista! He ovat mm. voittaneet Suomen Paras Olut -kilpailun vehnäolutsarjan ja avanneet uuden ravintolan Mallassaunan Oulun Pikisaareen - [linkki](#) sivuille

- Lisäksi voit valita vierailun yhteyteen olutmaistelun **15 €/hlö**
- Voit samalla ostaa heidän puodistaan Hailuodon panimon tuotteita

Kujalan tila (vuodesta 1582) tuottaa ja myy hailuotolaista lähiruokaa suoraan tilalta. Naudanlihamme on korkealuokkaista luonnonlaidunlihaa, sillä heidän karjansa laiduntaa kesät Hailuodon merenrantaniityillä hoitaen samalla perinnemaisemaa. Tila valmistaa myös maankuulut Löökikastikkeet ja myös jatkojalostavat tuottamaansa ruokaa Kujalanburgeri -rekan toimesta. - [linkki](#) sivuille

To 26.1. Pohjoiset maut – Yhteistyössä on voimaa!

Torstai päivän vierailukohteemme keskittyvät pohjoisen ruoan ja makujen ympärille. Miten tuomme esiin Pohjoisen alueen omaleimaisuutta? Pääsemme tutustumaan yrityksiin, jotka harjoittavat tiivistä yhteistyötä myös muiden, niin paikallisten, kuin myös muiden alueiden toimijoiden kanssa. Opimme miten yhteistyö vahvistaa yritysten toimintaa!

JJ-Lihan tila tuottaa laadukasta luomu naudanlihaa, pääasiassa pohjoissuomenkarjaa eli lapinlehmien sonnipoikia. He tuottavat vastuullisesti pohjoissuomenkarjaa pohjoisissa olosuhteissa, edesauttaen toiminnallaan lapinlehmien rodun säilyttämistä, kun sonnit tulevat suoraan Tervolasta heille jatkokasvatukseen (n. 120 km päästä). JJ-Lihan karja laiduntaa vapaasti luonnonlaitumilla kevästä syksyyn! Tila myy lihaa suoraan tilalta kuluttajille ja ravintoloille ilman välikäsiä. – [linkki sivuille](#)

Yrttiaitta Saarento toimii lijoen Illinsaassa yli satavuotiaassa pihapiirissä, jossa yrittäjä Päivi tekee käsin ja luontoa kunnioittaen Yrttiaitan tuotteita lähiympäristön villiyrteistä ja marjoista. Yrttiaitassa pääsee nauttimaan pohjoisen luonnon mauista ja palveluista. Vierailukohteessa pääsemme samalla myös nauttimaan herkullisen kotalounaan. – [linkki sivuille](#)

Koivulan kotijuustola tuottaa lähiruokaa suoraan maitotilalta kauppoihin ja torimyyntiin. Tuotevalikoimaan kuuluu lisäksi paikallinen perinneherkku: juustokeitto. He tuottavat vastuullisesti maitoa ja viimeisimpänä aluevaltauksena tuottavat yhteistyössä paikallisen marjan viljelijän kanssa myös uutuutena jäätelöä - premium [KaJo-jäätelöä!](#) – [linkki sivuille](#)

Shaman Spirits tekee erilaisia liköörejä ja makuvodkia Tyrnävällä. Yritys perustettiin vuonna 1998 ja heidän päävisionansa on olla putiikkimainen tislamo, joka tunnetaan tuotteiden laadusta. Perunaviinatehdas hyödyntää tuotteidensa raaka-aineena paikallista huipputuotetta, hyvälaatuista suomalaista perunaa, joka tulee Pohjoismaiden ainoalta Euroopan Unionin High Grade -luokituksen saaneelta perunanviljelyalueelta. – [linkki sivuille](#)

- Lisäksi voit valita vierailun yhteyteen Shaman Spiritsin tuotteiden [maistelun](#), joka sisältää myös heidän ja Chocosomnian kehittelemiä käsintehtyjä konvehteja, hinta yht. **24,80 €/hlö**

Pe 27.1. Lapin taikaa verkostoitumisessa ja viestinnässä sidosryhmien kanssa!

Perjantaina pääsemme oppimaan miten verkostoituminen ja viestintä sidosryhmien kanssa hyödyttää kaikkia! Pääsemme ihastelemaan lappiin aitoja lapinlehmä ja näkemään miten yhteistyön avulla nyt Louella tehdään taitavasti tuotteistettua lapinlehmän maitoa Arctic Icecreamin toimesta! Mutta mikään tästä ei olisi tänä päivänä mahdollista ilman tiivistä yhteistyötä ja verkostoitumista oikeiden sidosryhmien kanssa.

Vanhalan lammastila roduksi valikoitui vuonna 1995 maamme vanhoihin alkuperäisrotuihin kuuluva suomenlammas nimenomaan sen monipuolisuuden takia. Vierailukohde sijaitsee Tervolassa ja tänä päivänä tilan katraaseen kuuluu n. 150 uuhta ja parikymmentä siitospässiä. Lampaat laiduntavat mm. Kemijokivarren perinnebiotooppeja. He tekevät kaikki tuotteensa itse käsityönä luomulampaiden värjäämättömistä villoista ja taljoista. Heidän tavoitteenansa on tehdä ajattomia, pitkäikäisiä ja tarpeellisia vaatteita, asusteita ja sisustustuotteita, joiden valmistuksessa hyödynnämme kaiken materiaalin.

Lappian ammattiopistolla pääsemme nauttimaan paikallisista raaka-aineista valmistetun lähiruokalounaan. Tutustumme koulun kanssa yhteistyötä tekeviin yrityksiin ja ennen kaikkea siihen, mitä kaikkia uusia mahdollisuuksia yhteistyössä voikaan olla. Erityishuomiona koulun tiluksilla toimiva [Arctic Icecream](#), joka tuottaa samasta pihapiiristä asuvista lapinlehmistä tuotetusta maidosta jäätelöä – Lapissa lappilaisista lapinlehmistä tuotettua jätskiä! Vierailukohteessa näemme kuinka paljon eri toimijat hyötyvät keskinäisestä yhteistyöstä ja sitten te opintomatkaan osallistujat pääsette miettimään: Miten te voisitte hyödyntää yhteistyötä omalla alueellanne? Verkostoitumalla?

→ Vierailun aikana pääsette tutustumaan myös koulun navettaan ja lampolaan!

[Alkuperäiskarjat ovat nyt Louen opetusmaatilalla - lappia.fi](#)

Matkan hinta: 282–368 €/hlö, sis. alv (Huom. lisähinta 1 hengen huoneesta on +48 €/hlö/2yötä)

**Huom! Opintomatkan osallistumismaksun voit vähentää yrityksenne verotuksessa.*

Opintomatkan ajankohta: 25.-27.1.2023

Ilmoittaudu: 8.1.2023 mennessä

Linkki ilmoittautumiseen: https://www.lyyti.in/rkn_opintomatka_1_2023

Nettisivut - [Ruokaketju näkyväksi -hankkeen opintomatka / ProAgria Oulu](#)

Opintomatkan järjestää: Ruokaketju näkyväksi -hanke

Lisätietoja: Meri-Tuuli Kemppainen, merituuli.kemppainen@mtk.fi