



INARI
Voimakas luonnostaan

Laatua Luonnosta

ARKTISET LUONNONVARAT, LUONNONVAROJEN
KEHITTÄMISOHJELMA INARIN KUNNASSA 2017–2021

Sisältö

Lukijalle	3
Johdanto	4
Kunnan strategia	6
Tavoitteet	7
Luonnonvarojen kehittämisohjelma	8
Yrittäjyyden aktivointi	10
Kala	12
Järvikalan hyödyntäminen	14
Poro	16
Luonnontuotteet	20
Ravintolat jakeluverkostoina	22
Maa- ja metsätalous	24
Kosmetiikka	26
Aidot matkamuistot	28
Arktiset design-tuotteet	30
Kaivannaiset	32
Joustava koulutus	34
Kestävä matkailu	36
Innovaatioympäristöt	38



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Tähän toimintaympäristöhankkeeseen on saatu Euroopan aluekehitysrahaston tukea. Hankkeen nimi: Arktiset luonnonvarat – Laatua luonnosta – toimintaympäristöhanke Hankenro A72242

KANSI: JOUNI MÄNNISTÖ



Inarin kunta
Piiskuntie 2, 99800 Ivalo
Tel. +358 40 1887111
inari@inari.fi
www.inari.fi



Elinkeino- & kehitys Nordica
Sairaalanatie 3 b, 99800 Ivalo
Tel. +358 40 1887 111
nordica@inari.fi
www.nordicainari.fi
www.luovakka.fi
www.mapinari.fi



Lukijalle

Paikallisten raaka-aineiden arvo tunnustetaan Suomessa laajalti. Ruoka on osa arjen turvallisuutta, maistuvia elämyksiä ja aiempien sukupolvien jättämää perintöä. Ruokakriiseistä on tullut globaalin kaupan ja elintarviketalouden myötä arkipäiväinen ilmiö, joka on horjuttanut ihmisten uskoa ruuan laatuun ja turvallisuuteen. Inarissa halutaan lisätä paikallisten elintarvikkeiden käyttöä mm. kunnan ruokapalvelussa. Alueen raaka-aineet ovat tunnetusti arvokkaita, ja lähiruuan laajempi käyttö toisi myös kaivattuja uusia työmahdollisuuksia.

Inarissa ollaan ylpeitä alueen raaka-aineiden korkeasta laadusta, sillä kunnasta löytyy maailmalla haluttuja raaka-aineita, kuten lohja, taimenta, rautua, Inarijärven siikaa, poroa sekä keskiyön auringossa kypsyneitä hilloja ja mustikoita. Ravintoloissa halutaan hyödyntää uusia raaka-aineita, erityisesti luonnonyrttejä perinteisten raaka-aineiden lisäksi. Paikallisten raaka-aineiden saaminen ravintoloiden gourmetruokien lisäksi lounaspöytiin ja julkiseen keittiöön edellyttää aktiivista kehitystyötä muidenkin raaka-aineiden tuotekehittämiseen, jalostamiseen ja markkinointiin.

Lähiruokatavoitteiden saavuttamiseksi on erityisesti ns. vähempiarvoisen kalan, kuten pienen siian, muikun sekä hauen ja ahvenen, käyttöä saatava lisättyä. Poronruhon edullisia osia ja marjoja voidaan toki hyödyntää nykyistä paljon nykyistä enemmän, mutta suurimmat mahdollisuudet ovat kalassa. Inarin siika, lohi, taimen, rautu sekä poronliha ovat erikoistuotteita: niitä ei hintansa takia voida laajamittaisesti käyttää kouluruokailussa tai ravintoloiden lounastarjonnassa.

Johdanto

LAATUA LUONNOSTA – Arktiset luonnonvarat, luonnonvarojen kehittämisohjelma Inarin kunnassa 2017–2021 on osa Inarin kunnan strategiaa ja samalla osa Lapin liiton 19.5.2017 julkistamaa Lapin elintarvikeohjelmaa. Ohjelman tavoite on kunnianhimoinen: elintarvikkeiden omavaraisuusaste Lapissa halutaan nostaa 30 %:iin vuoteen 2025 mennessä. Visio pitää sisällään raaka-ainetuotannon ja jalostuksen niiltä osin kuin tuotanto on Lapissa mahdollista. Sen toteutumisen on arvioitu tuovan peräti 1300 suoraa työpaikkaa ja 132 miljoonan euron lisätulon maakuntaan elintarvikealalle.

Tämä kehittämisohjelma toteuttaa Inarin kunnan elinkeino- ja kansainvälistymisstrategian mukaista luonnonvarojen hyödyntämisen ja kehittämisen painopistettä. Ohjelma on osa Inarin kunnan hallinnoimaa ja Euroopan aluekehitysrahaston rahoittamaa ”Laatua luonnosta, Arktiset luonnonvarat – luonnonvarojen kehittäminen Inarin kunnassa 2017–2021” –toimintaympäristöhanketta, jonka kuntarahoituksesta vastasivat Inarin kunnanhallitus, Ruokapalvelu liikelaitos ja Elinkeinot & kehitys Nordica. Viimeksi mainittu myös hallinnoi hanketta. Teemoina ovat elintarvikkeet eli

paikallinen kala, liha, marjat, luonnonnyrtit ja keruutuotteet sekä julkisen ruokapalvelun, kosmetiikkateollisuuden ja käsityöalan raaka-aine- ja materiaalitarpeet. Ohjelma kattaa myös kaivannaisteollisuuden (pois lukien kaivosteollisuuden) ja matkailuelinkeinon tarpeet ja kehittämiskohteet. Matkailua käsitellään erityisesti kestävän matkailun näkökulmasta.

Kehittämisohjelmaa varten on haastateltu 53 porotalouden, kalatalouden, matkailun ja käsitöiden ammattilaista sekä kullankaivajia, metsä- ja maatalouden harjoitta-

jia ja sidosryhmien edustajia. Tavoitteena on ollut saada realistinen kuva alueen luonnonvarojen käytön osalta yritystoiminnan nykytilasta sekä elinkeinollisista uhkista ja mahdollisuuksista. Luonnonvarojen kehittäminen aiheena kiinnosti haastateltavia laajasti: ihmiset kertoivat elämästään ja elinkeinostaan mielellään ja toivat esiin näkemyksiään kehittämisen mahdollisuuksista. Matkailun vahva vetovoima loi selvästi myönteistä ilmapiiriä ja positiivisia odotuksia paikallisten keskuudessa. Hanketta varten tehtiin runsaasti taustatyötä erilaisten sidosryhmien kanssa, esimerkiksi eri organisaatioiden kehittämishankkeiden parissa.

Tämän työn toteutti Inarin kunnalle ProAgria Lappi ry, työn teki tiimi Simo Alaruikka, Keijo Siitonen, Eero Liekonen, Ari Saarela, Pekka Myllylä ja Heidi Wesmann.

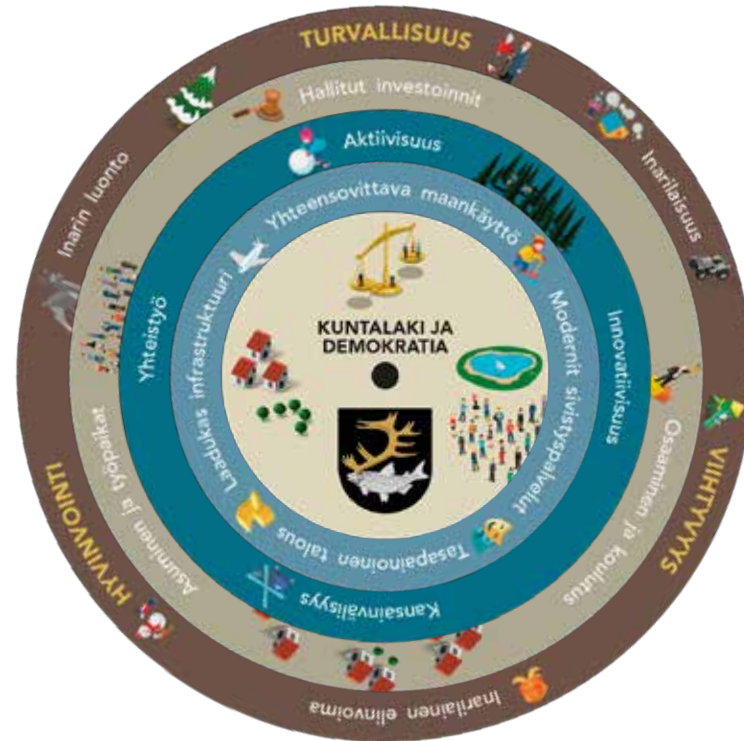
Kunnan strategia

VUONNA 1876 PERUSTETTU INARI on Suomen suurin kunta (17 334 km²). Kunnassa ovat Euroopan Unionin pohjoisimmat viralliset rajanylityspaikat Norjaan ja Venäjälle sekä luontainen yhteys Jäämerelle ja Kuolan niemimaalle. Kunnan maapinta-ala on 15 052 km² ja vesipinta-ala 2 282 km², suojelualueita on 72 % kunnan pinta-alasta. Asukkaita vuonna 2016 oli 6806, heistä saamelaisia 2171. Virallisia kieliä ovat suomi, pohjoissaame, inarinsaame ja koltansaame.

Inarin yritystoiminta on aktiivista, mikä näkyy paluumuuttona ja vähentyneenä työttömyytenä. Tärkeimmät elinkeinot ovat matkailu, metsätalous, porotalous, kalastus, koulutustoiminta sekä kylmäteknologia, josta erityisesti auto- ja rengastestaus. Inarissa on maailman pohjoisimmat kylmättestauskeskukset, jotka toimivat sisä- ja ulkotiloissa ympärivuotisesti. Suurimmat työllistäjät ovat Inarin kunta, Rajavartiolaitos, Metsähallitus sekä matkailu- ja saamelaisorganisaatiot.

Inarin valtuusto hyväksyi 12.9.2016 uuden kuntastrategian, nimeltään Inari 2020 -strategia. Kuntaa kehitetään niin, että se on asukkaalleen turvallinen ja viihtyisä paikka elää; inarilaisuus toimii kuntalaisia yhdistävänä voimavarana, luonnon merkitys korostuu. Kehittymisen perusedellytyksiä ovat innovatiivisuus, aktiivisuus, yhteistyö sekä kansainvälisyys toiminnassa.

Inarin kunnan visiona on, että vuonna 2020 Inari on pohjoista sijaintiaan menestyksekkäästi ja kestävällä tavalla hyödyntävä vauras, kansainvälinen ja elinkeinolisesti monipuolinen arktisen luonto- ja kulttuurimatkailun, kylmäteknologian ja luonnonvarojen hyödyntämisen keskus Pohjois-Lapissa. Näistä teemoista on lähdetty liikkeelle myös tässä kehittämissuunnitelmassa.



MIKKO PÖYKKÖ / FOCUS FLOW

Tavoitteet

1 PÄÄOMAPAON PYSÄYTTÄMINEN INARISSA

Lapin liiton johdolla on käynnistynyt kansainvälistäkin huomiota saanut klusterityö, joka koskee viittä sektoria: arktinen maaseutuklusteri, arktinen kiertotalous, arktinen muotoilu, arktinen teollisuus ja arktinen turvallisuus. Työ on yhteistyötä, rohkeaa tavoitteiden asettelua sekä uusien ajattelu- ja toimintatapojen luomista.

Maaseutuklusterissa ovat mukana lähes kaikki maakunnan kehittämistyötä tekevät tahot, jotka valitsivat yhteiseksi missioksi maaseudun **pääomapaon pysäyttämisen**. Lapin kylissä paikallistalous menettää siis 40–50 % käytettävissä olevista tuloistaan energiaan ja ruokaan käytettävänä ostoina, energian kohdalla summa on 900 ja elintarvikkeissa 250 miljoonaa euroa vuodessa.

2 INARILAISEN YRITTÄJYYDEN KEHITTÄMINEN

Lapin Ely-keskuksen toimintaympäristörahoitteinen Laatu Luonnosta – Arktiset luonnonvarat, luonnonvarojen kehittämissuunnitelma Inarin kunnassa 2017–2021 -ohjelma tähtää Inarin luonnonvaratalouden kestäväan käyttöön ja niihin liittyvän yrittäjyyden kehittämiseen. Kestävä paikallinen yrittäjyys kuulostaa itsestäänselvyydeltä, mutta on kuitenkin ainoa keino muuttaa liiketoimintamahdollisuudet kannattavaksi liiketoiminnaksi ja ihmisten hyvinvoinniksi.

Lapin elintarvikeohjelma painottaa tiedotusta ja logistiikkaa. Nykyiset logistiset järjestelmät palvelevat teollisuuden ja kaupan tarpeita, poikittaisyhteydet Lapissa ovat heikot ja paikallisten tuotteiden saanti asiakkaalle hankalaa. Ratkaisuksi kaavaillaan elintarviketalokonseptia: Lapin kattavaa logistista järjestelmää, joka sisältää myös jatkojalostusta ja lyhytkestoista varastointia.

3 KESTÄVYYDEN HUOMIOON OTTAMINEN INARISSA

Luonnonvaratalouden kehittyminen näkyy usein arvoketjun muiden toimijoiden liiketoiminnan kasvuna. Tässä hankkeessa haetaan keinoja, joilla arvonlisää kertyy myös alkutuottajalle.

Kunnissa kestäväan kehityksen strategia ohjaa kokonaisvaltaisesti kaikkea toimintaa. Se antaa mahdollisuuden painottaa hankinnoissa esimerkiksi pientä hiilijalanjälkeä. Kunta voi suurena ja luotettavana ostajana luoda kestävillä hankinnoillaan kysyntää, joka antaa pienille ja keskisuurille yrityksille liiketoiminnan mahdollisuuksia.

Kestävyys läpileikkaa tätä kehittämissuunnitelmaa: kulttuurinen (kulttuurien säilyttäminen ja arvostaminen), ekologinen (ihminen toimii luonnon kantokyvyn rajoissa vaarantamatta luonnon monimuotoisuutta tai ekosysteemien toimivuutta), sosiaalinen (tasa-arvo, oikeudenmukaisuus), taloudellinen kestävyys (talouskasvu ei perustu velkaantumiseen eikä voimavarojen tuhlaamiseen) sekä poliittinen (eri näkökantojen ja toimijoiden huomioonottaminen).

Luonnonvarojen kehittämisohjelman rakenne ja toteutus

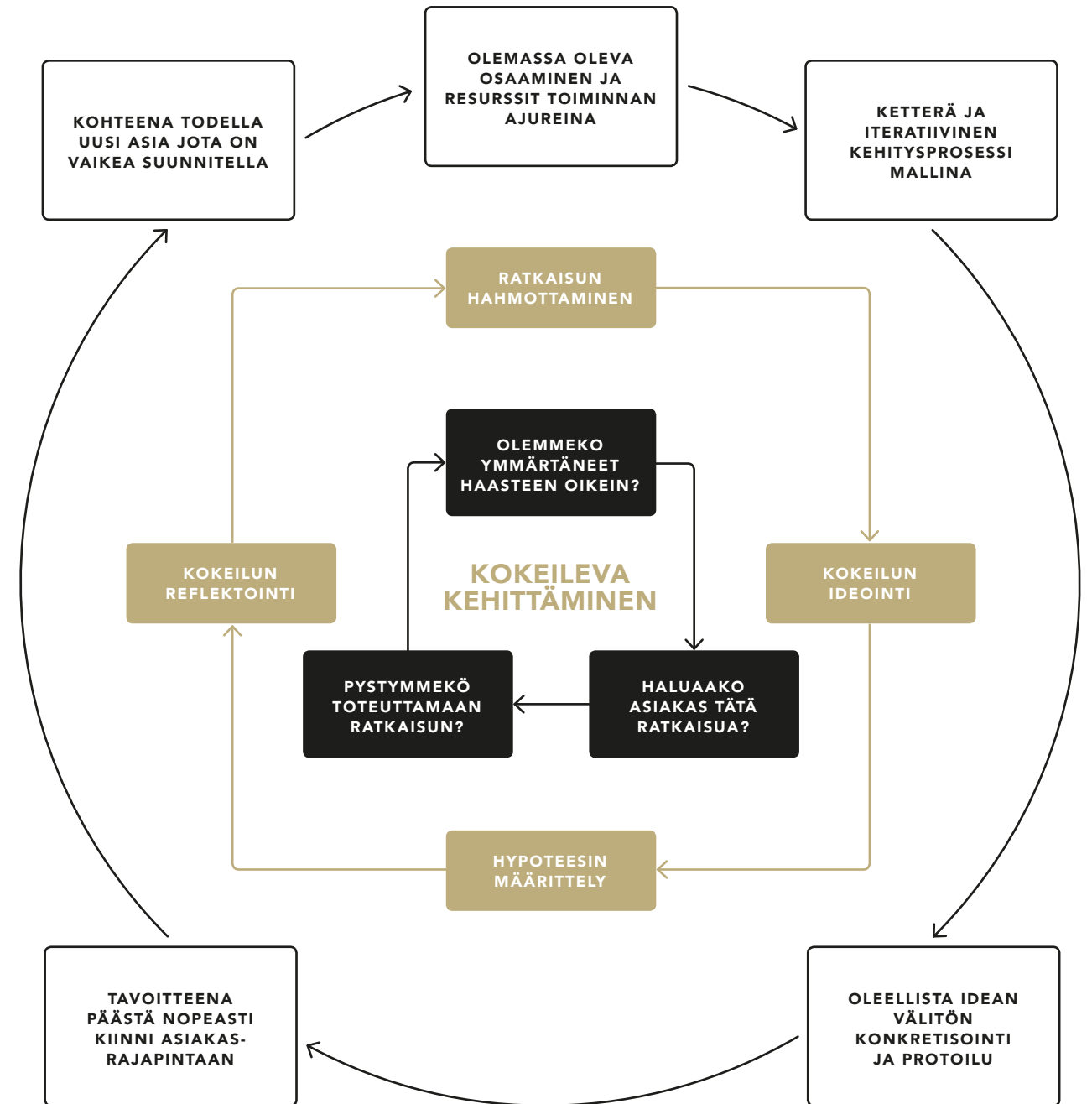
Pidät kädessäsi kehittämisohjelman tiivistettyä ja kuvitettua versiota, joka on tarkoitettu laajaan jakeluun kuntalaisille ja sidosryhmille. Toivomme sen toimivan inspiraationa tai mahdollisuuksien avaajana vaikkapa oman yrittäjyyden pohdinnassa. Rahoittajille ja kehittämissuunnitelma, jossa on yksityiskohtaisesti kuvattu lähtötilanne, analyysi ja toimenpiteet. Tarkoituksena on helpottaa ja nopeuttaa kehittämissuunnitelman suunnittelua, koska merkittävä osa taustatöistä on jo valmiina. 44-sivuisen kuvitettuun julkaisuun eivät nämä asiat yksinkertaisesti mahdu.

Kehittämistoimien johtamisen ja kehittämisen teoreettiseksi viitekehykseksi soveltuu parhaiten nykyisessä hallitusohjelmassakin sovellettava Lean Startup -kehittämismenetelmä. Lean Startup -metodi on alun

perin pienille innovatiivisille yritykselle tarkoitettu kehittämisen tapa, joka soveltuu myös suurille yrityksille ja julkisyhteisöille. Menetelmä perustuu jatkuvaan oppimiseen ja toiminnan kehittämiseen oppimisen perusteella. Toimintaa ei johdeta ja rakenneta rooleista ja prosesseista käsin, vaan kaikki johtamisen periaatteet tulevat suoraan markkinoilta ja asiakkailta. Lean Start-upin kehittämisprosessi on iteratiivinen (toistuva), nelivaiheinen prosessi. Jokaisen kohdan pitää toistua mahdollisimman usein, jotta iteratiivinen prosessi voi toimia. Tavoitteena on testata liiketoimintamalli ja tuotteen oleelliset epävarmuudet mahdollisimman aikaisin ja minimoida näin hukkaa ja virheitä. Menetelmän tarkoituksena on vähentää epävarmuustekijöitä ja riskejä sekä tunnistaa kehittämistoimet. Eric Ries on luonut menetelmän, josta käytetään suomeksi nimeä "kokeileva kehittäminen" (Eric Ries, Lean Startup -kokeilukulttuurin käsikirja, 2016).

Hypoteesien testaamiseen tarvitaan ns. minimituote: kehitettävä palvelu tai tuote tuodaan prosessin hyvin aikaisessa vaiheessa – jo idea asteella – kokeiltavaksi käyttäjille ja asiakkaille, jotta saadaan nopeasti tietoa idean toimivuudesta tai toimimattomuudesta. Ihmiset eivät todellisuudessa tiedä, mitä tekisivät käytännössä, jos tuote olisi heidän edessään tarjolla tai he eivät osaa ajatella uutta tuotetta samalla tavalla kuin kehittäjä on sen mielessään kuvitellut. Kuten Henry Ford sanoi: *Jos olisin kysynyt mahdollisilta asiakkailta, mitä he haluavat, he olisivat vastanneet: "Nopeampia hevosia!"* Henry Ford kehitti auton.

PETRI TEPPO / STUDIO ARTICA



YRITTÄJYYDEN AKTIVOINTI

Nykytila

YRITTÄJÄKSI ALKAVA TEKEE elämässään suuren loikan kohti tuntematonta. Turvatusta palkkatyöstä siirtään kerralla omien siipien varaan, monien taloudellisten turvaverkkojen ulkopuolelle. Riskien takia moni tulee todenneeksi vanhan kansan viisauden ”parempi katsoa kuin katua” sittenkin oikeaksi ratkaisuksi.

Uuden, menestyvän yritystoiminnan harjoittaminen edellyttää onnistumista keskeisissä yritystoiminnan osa-alueissa; näitä ovat asiakkaalle tuotettavan arvon

tunnistaminen, oikea hinnoittelu, riittävän laadukas tuote sekä kustannustehokas ja ammattitaitoinen tuotantoprosessi. Yrityksen perustaminen olisi huomattavasti riskittömämpää, jos asiakkaita olisi jo valmiina, yrittäjällä olisi jo valmiita tuotteita, jotka kattavat kulut ja jättävät kohtuullisen tuloksen, tai yrityksen tarvitsemat tukipalvelut saisi valmiina. Menestymisen takaavia asioita ei voi opiskelemalla oppia, yrittäjäkokemuksen kautta saatu oppi on usein ainoa vaihtoehto.

INARILAINEN YRITTÄJYYSMALLI	MATKAMUISTOT	ARKTINEN DESIGN	LUONTAIS-HOIDOT	KALASTUS	PORONHOITO
PERINTEINEN YRITTÄJYYS	✓	✓	✓	✓	✓
OSUUSKUNTA-YRITTÄJYYS	✓	✗	✗	✓	✗
FRANCHISING-YRITTÄJYYS	✗	✗	✓	✗	✗
SOSIAALINEN YRITTÄJYYS	✓	✗	✗	✗	✗
MONIALA-YRITTÄJYYS (YHDISTETTYNÄ ERITYISESTI MATKAILUUN)	✓	✓	✓	✓	✓

Unelma

Inariin on luotu uudenlainen työelämää uudistava ja yrittäjyyden kehittymistä tukeva malli, jossa on selkeät portaat yrittäjyyteen kasvamisessa. Inarissa on kunnan ja järjestöjen yhteisvoimin perustettu sosiaalinen yritys, joka helpottaa pääsyä työelämään. Sosiaalinen yritys on aloittanut uutena innovatiivisena toimintatapana muita paikallisia yrityksiä palvelevan sopimusvalmistuksen.

Mahdollisuudet

YRITTÄJYYTTÄ AKTIVOIVA TOIMINTA

Inarissa on käynnistetty vertaisoppimiseen perustuva pienryhmätoiminta käsityö- ja luonnontuotealan yrittäjien ja sellaiseksi aikovien kanssa. Vapaamuotoisia tapaamisia on pidetty ja parasta antia ovat olleet kokemusten jakaminen muiden kanssa.

YRITTÄJYYDEN MALLINTAMINEN

Yrittäjyys, osa- tai kokoaikainen, kiinnostaa monia. Moni haluaisi kokeilla yrittämistä kohtuullisella riskillä ennen lopullisten ratkaisujen tekemistä. Osuuskunta sopii tähän, sillä osuuskunta on luonteva tapa yhdistää erilaisten ihmisten osaaminen.

UUDENLAISEN YRITYSTOIMINNAN LUOMINEN

Inarin sivuvesistä (100 000 km²) 40–50 % soveltuu elinkeinokalastukseen. Yhdistämällä elinkeinokalastukseen matkailu on mahdollista työllistyä täysiaikaisesti 9–10 kk:n ajaksi vuodessa. Mikäli ohessa tehdään kalajalosteita, on työllistyminen ympärivuotisesti täysin mahdollista.

Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Valmiuksia yrittäjyyteen

Yrittäjyyttä aktivoiva prosessi mallinnetaan pienryhmätoiminnan avulla. Pienryhmiin osallistuva – joko toimiva yrittäjä tai yrittäjyyttä suunnitteleva – saa valmiuksia yrittäjyyspolkunsuunnittamiseen ja lähtee määrätietoisesti kulkemaan tähän suuntaan. Samalla yhteisölliset taidot kehittyvät. Prosessiin osallistuminen tehdään korostetun vaivattomaksi ja helpoksi.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Perinteisen yrittäjyyden tukeminen

Perinteinen alkutuotantoyrittäjyys, kuten poronhoito ja kalastus, ovat Inarissa kehittyviä ja elinvoimaisia elinkeinoja, jotka kiinnostavat myös nuoria. Koulutuksen avulla huolehditaan alalle hakeutuvien nuorten osaamisen kehittämisestä sekä yrittäjäpolven vaihdoksista.

Hanke-esitys: Uusien yrittäjyyden muotojen mallintaminen perinteisen yrittäjyyden rinnalle

Yritystoiminnan aktivoimiseksi luodaan neliportainen malli. Sosiaalinen yrittäminen tarjoaa mahdollisuuden palkkatyöhön. Osuuskunta antaa mahdollisuuden kokeilla yhteisöllistä yrittämistä tai osa-aikayrittäjyyttä pienellä riskillä – kokeillaan kalastuksessa. Franchising-yrittäjyys antaa valmiita tuotteita ja näkymän asiakkaista kohtuullisella riskillä – kokeillaan luontaishoidoissa. Oman yrittäjyyden monialaistaminen matkailu- tai ruokaelämykseksi antaa mahdollisuuden kehittää yrittäjyyttä asiakkaiden kautta.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Uutta liiketoimintaa

Yhdistämällä elinkeinokalastuksen, matkailun ohjelmapalveluiden ja kalajalosteiden tuottaminen voidaan luoda kokonaan uutta kannattavaa liiketoimintaa erityisesti Inarin kyltiin. Osa- tai sivutoimisia kalastajia on paljon ja he voivat yhdistää voimansa joko osuuskunnan kautta tai itsenäisenä yrittäjänä.

KALA

Nykytila

INARIN KUNNAN PINTA-ALASTA järviä on 11 % eli yli 2 000 km². Tärkein vesistö on 1.084 km² laajuinen Inarijärvi, jonka vuotuinen saalismäärä on 150.000 kiloa. Kalasto on arvokasta; siikaa, muikkua, taimenta, nierää, harmaanierää ja harjusta. Muita lajeja on vähän. Kaupallisesta pyynnistä siian osuus on 80–90 %, ja loppu on pääosin muikkua. Muita järviä hyödynnetään korkeiden kuljetuskustannusten ja pitkien kuljetusaikojen takia lähinnä kotitarvekalastuksessa. Pääosin (92 %) valtion omistamilla vesialueilla toimii lähes 40 kalastajaa, joista päätoimisia on 15.

Siika jalostetaan pääosin alueen ulkopuolella ja myydään useimmiten fileenä ravintoloihin sekä vähittäiskauppoihin ympäri Suomea. Muikku hyödynnetään Inarissa ja muualla Lapissa, kauemmaksi sitä ei yleensä viedä kilpailutilanteen ja korkeiden kuljetuskustannusten takia.

Kalastusta voidaan Inarijärvestä lisätä kestävästi jopa 700.000 kiloon vuodessa. Suurin hyödyntämätön potentiaali on pienikokoisessa siassa ja muikussa, sekä Inarin sivuvesien kalastuksen ja matkailun innovatiivisissa yhdistelmissä. Siian hyvä menekki ja hinta ovat mahdollistaneet ammattikalastuksen säilymisen alueella, mutta ovat samalla muodostuneet kalatuotteiden jatkokehittämisen esteeksi.



PETRI TEPPÖ / STUDIO ARTICA

Unelma

Kalastamia on laajennettu ja varustettu välinein, joilla saadaan hyödynnettyä kannattavasti kaikki saaliiksi saatava kala, myös pieni siika ja muikku. Uusien kalastajien ansiosta kalaa saadaan runsaasti, ja uusien kalajalostajien ansiosta inarilaiset kalatuotteet ovat tunnettuja ja haluttuja niin Inarissa kuin muuallakin Suomessa. Kalaa syödään kouluissa joka viikko, kalastaminen Inarissa on matkailijalle mieleenpainuva kokemus.

Mahdollisuudet

ELINKEINOKALASTUKSEN ARVOVERKOSTO

Elinkeinokalastuksen päätuote on siika. Inarin siika on tunnettu ja kysytty erikoistuote, jota myydään ravintoloihin ja vähittäiskauppoihin ympäri Suomea. Taimen ja rautu hyödynnetään erikoistuotteina pohjoisen ravintoloissa ja muikku myydään vähittäiskauppoihin Lapissa. Kalastusta voidaan lisätä kestävästi kolme-nelinkertaiseksi nykyiseen verrattuna.

PIENTÄ SIIKAA JA MUIKKUA

Pieni siika (perattuna < 250 g), sekä osin muikku, hauki ja ahven ovat vajaahyödynnettyjä. Koneellisesti perattua kalasta tehty kalamassa sopii erinomaisesti mm. kalapihvien tai -pyöryköiden valmistukseen. Kalamassatuotteet ovat edullisia, siksi ne soveltuvat julkisten keittiöiden ja ravintoloiden lounastarjoiluun. Ilman kalamassaa Inarissa ei pystyttäne täyttämään tavoitteita lähiruuan käytön lisäämisestä.

KALASTUSTA JA MATKAILUA YHDISTÄMÄLLÄ SAADAAN UUSIA TYÖMAHDOLLISUUKSIA KYLIIN JA SIVUVESIIN

Inarin sivuvedet voivat kalakantojen kestävyys ja kuljetusvaikeudet huomioiden työllistää vain muutaman päätoimisen kalastajan. Houkuttelevia elinkeinomahdollisuuksia löytyy kalastusmatkailun, kalastuksen ja kalanjalostuksen yhdistelmästä. Kalastajille tuovat mahdollisuuksia organisoituminen esim. osuuskunnaksi ja osaamisen yhdistäminen alkutuotannossa (kalastaminen, perkaaminen, fileoiminen ja pakkaaminen) sekä jalostuksessa (suolaaminen, savustaminen, marinointi jne.).

Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Uusia päätoimisia kalastajia
Inarissa kaupallisten kalastajien määrä kasvaa, mikä on poikkeuksellista Suomessa. Kalaa Inarijärvestä sivuvesineen on runsaasti, mutta jotta saalismäärät saadaan nousemaan lähelle kestäviä pyyntimääriä, tarvitaan uusia päätoimisia kalastajia varovaisestikin arvioituna kymmeniä.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Investoinnit kalamassan valmistukseen ja kalanjalostuksen laajentamiseen
Pienikokoinen siika, muikku, ahven ja hauki voidaan hyödyntää myös monikäyttöisenä kalamassana. Kalamassa valmistetaan puristamalla huolellisesti perattu kala massakoneessa ns. matriisiin läpi. Hyvä hygienia ja katkeamaton kylmäketju ovat ehdottoman tärkeitä. Laitteinvestoinnit tehdään kalastamiin tai nykyisin kalanjalostamoihin. Kannattavuus arvioidaan huolellisesti ennen investointien tekemistä.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Veskonien ja Inarin kalahallien laajentaminen
Kalastajien määrän kasvu ja tavoiteltu saalismäärien moninkertaistaminen johtaa väistämättä siihen, että kalahallien kapasiteetti ei riitä. Halleja on laajennettava, ja suunnitelmassa tulee varautua rakentamaan myös jatkojalostamiseen sopivat tilat, jotta halleista saadaan monikäyttöisiä ja käytännöllisiä.

JÄRVIKALAN HYÖDYNTÄMINEN

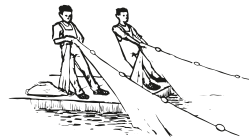
Nykytila

RUOKAPALVELU LIKELAITOS TUOTTA ateria- palveluita Inarin kunnan yksiköille kuten kouluille, päiväkodeille, terveyskeskukselle ja kotipalvelulle. Kouluvuoden aikana tarjotaan lähes 1300 ateriaa päivässä, koulujen loma-aikoina 600. Liikelaitoksella on valmistuskeittiöt Ivalossa, Inarissa ja Sevettijärvellä, joista kesällä ainoastaan Ivalo on toiminnassa. Inarin ja Sevettijärven keittiöiden asiakasmäärät ovat lisääntyneen paluumuuton ansiosta nousseet.

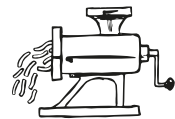
Ruokapalvelu liikelaitoksen toiminnan tärkeimmät tavoitteet ovat kustannusten kattaminen tuotoilla, ravitsemussuositusten toteutuminen aterioissa ja asiakkaiden tarpeissa, sekä paikallisten raaka-aineiden mahdollisimman suuri käyttö ruokailussa ja tuotekehityksen suuntaaminen paikallisiin tarpeisiin.

Inarissa haluttaisiin tarjota nykyistä enemmän paikallista ruokaa. Ikäihmisille se on tärkeä osa ruokaperinnettä, ja nuoria puolestaan halutaan ohjata terveelliseen ravitsemukseen. Paikallisia raaka-aineita käytetään jo nyt, mutta saatavuudessa ja oikeanlaisessa reseptiikassa on ollut haasteita.

Kalan arvoketju



TUOTANTO
Kalastusmenetelmät



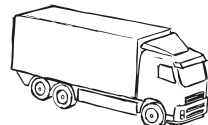
1. ASTEEN JALOSTUS
Kalamassan valmistus



JATKOJALOSTUS
Lounastuotteet



ASIAKAS
Matkailu, julkinen kysyntä, vähittäiskauppa



LOGISTIIKKA
Kylmäketju, varastointi



MYyntI JA MARKKINOINTI
Brändäys, tuotteistaminen

Unelma

Paikallinen ruoka, erityisesti kala, on makunsa ja laatunsa ansiosta ottanut sille kuuluvan aseman julkisessa ruokailussa. Uusia kalatuotteita on kehitetty paljon, ja ne ovat haluttuja myös paikallisissa ravintoloissa. Kuntien keittiöt Lapissa tekevät yhteistyötä lähiruokaan liittyvän tuotekehityksen, logistiikan ja ateriakomponenttien valmistuksessa, yhteistyö laajenee myös valtion laitosten keittiöihin.

Mahdollisuudet

YRITYSTOIMINNAN EDELLYTYSTEN LUOMINEN

Ruokapalvelu liikelaitoksen toiminnan tärkeimmät tavoitteet ovat kustannusten kattaminen tuotoilla, ravitsemussuositusten toteutuminen aterioissa ja asiakkaiden tarpeissa, sekä paikallisten raaka-aineiden mahdollisimman suuri käyttö ruokailussa ja tuotekehityksen suuntaaminen paikallisiin tarpeisiin.

KALAMASSA JA MUUT UUDET TUOTTEET

Kalamassa on monikäyttöinen ja terveellinen raaka-aine. Erityisesti vähäarvoista kalaa voidaan hyödyntää tehokkaasti kalamassana kuntien keittiöissä ja ravintoloissa. Pienikokoisesta kalasta voidaan kehittää myös uusia tuotteita. Kalaa Inarijärvestä voitaisiin pyytää kestävästi 300.000, jopa 500.000 kg nykyistä enemmän, mikä toisi kymmeniä uusia työpaikkoja.

LIIKETOIMINNAN EDELLYTYSTEN LUOMINEN

Kuntien strategiat, kuten hankintastrategia, nähdään nykyisin elinkeinoelämän kehittymistä tukevin ratkaisuin; kunta suurena ja luotettavana ostajana luo hankinnoillaan kysyntää, syntynyt kysyntä luo pienille ja keskisuurille yrityksille liiketoiminnan mahdollisuuksia. Kestävän kehityksen kriteerit antavat mahdollisuuden käyttää valintaperusteena mm. pientä hiilijalanjälkeä.

Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Julkisten keittiöiden yhteistyöverkosto

Käynnistetään kuntien yhteinen pilottihanke, jolla kehitetään paikallisruuan käyttöä tukevaa reseptiikkaa ja keskinäistä työnjakoa. Toiminta käynnistyy kalatuotteilla ja laajenee myöhemmin muihin raaka-aineisiin. Reseptejä voidaan luovuttaa myös yksityisen ravintolasektorin käyttöön, jotta paikallisille raaka-aineille saadaan monipuolista kysyntää.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Innovatiivinen tuotekehitys

Vähempiarvoisesta kalasta kehitetään uusia tuotteita (pyörykät, pihvit, savustetut kalamakkarat, pannusiiika). Kalaruokareseptejä testataan eri asiakasryhmillä; reseptejä ja valmiita tuotteita voivat hyödyntää myös matkailuyritykset. Kokonaisuena hyödynnettävälle pienelle sialle ja muikulle löydetään uusia lounas- ja päivällistuotteita.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Kestävän kehityksen strategia

Inariin luodaan kestävä kehityksen strategia ja sitä tukeva hankintastrategia. Strategiat luovat edellytyksiä (1) uusien yritysten käynnistymiseen ja uuden liiketoiminnan kehittämiseen, (2) yritysklustereiden, yritysverkostojen ja muiden yhteistyömuotojen kehittämiseen sekä (3) mahdollistavat pk-yritystoimintaa tukevien liikenne- ja logistiikkayhteysien syntymisen.

PORO



JAN EERIK PAADAR / KAKSAMA

// Unelma

Porot jalostetaan halutuiksi korkean jalostusarvon tuotteiksi. Paikkakunnan kauppoissa ja ravintoloissa on tarjolla paikallisesti tuotettua lihaa ympäri vuoden, ja Inarissa tuotettua poronlihaa ja poronlihajalosteita myydään koko Suomeen yhä useammin suoraan loppukäyttäjille. Uudet innovatiiviset ohjelmalvelutuotteet ovat mahdollistaneet yhä useammalle poromiehelle porotalouden ja matkailun yhdistämisen.

> Nykytila

POROTALOUESTA ON KEHITTÄMISTOIMIEN myötä muodostunut nykyaikainen ja kannattava elinkeino, joka myös kiinnostaa nuoria ammattina. Poronlihan menekki on hyvä: kysyntä ylittää nykyisin tarjonnan. Poronhoitovuonna 2015–2016 Inarin paliskunnissa oli 36.063 poroa, jotka tuottivat lihaa 464.000 kiloa. Poronlihan tuotanto on vähentynyt mm. petovahinkojen takia. Maa- ja metsätalousministeriön sallima suurin poromäärä on 39.200 eläintä.

Porotalouden teurastuotoista runsas puolet (54%) tulee teuraseläinten myynnistä jalostajille, suoramyynni ja oma käyttö kattavat loput. Suoramyynnin osuus on pysynyt vakaana useita vuosia. Lihan parantunut teurashinta ei kannusta kehittämään suoramyyntiä tai jatkojalostusta, vaikka porotuotteiden kysyntä mahdollistaisikin jatkojalostuksen laajentamisen. Poronlihan jatkojalostajien ja suoramyynijien määrä on vakiintunut nykyiselle tasolle.

Matkailun osuus porotalouden tuotoista on kolmasosa. Uusia yrittäjiä on Inarissa tullut alalle keskimäärin yksi vuodessa, mikä ei ole kysynnän kasvuun riittänyt. Yrittäjiä onkin jouduttu hakemaan muualta Lapista.

> Mahdollisuudet

PORONLIHAN JALOSTUSASTEEN NOSTAMINEN
Teuraseläimet teurastetaan ja jalostetaan useimmiten paliskuntien teurastamoissa. Niin sanotut ensiasteen jalosteet (paistit, siivutettu kärstysliha, keittoliha, jauheliha, makkarat) myydään suoraan ravintoloille, vähittäiskaupoille tai kuluttajille. Jalostusastetta voidaan nostaa edelleen jalostamalla valmiita ruokia tai ateriakokonaisuuksia.

PORON SIVUTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMINEN
Poron teurastuksen sivutuotteita hyödynnetään täysimääräisesti. Taljoja, koparoita, luita ja sarvia voidaan käyttää matkamuistojen, korujen ja käsitöiden materiaaleina. Poron veri on arvokas raaka-aine, mutta sitä ei tällä hetkellä pystytä hyödyntämään kannattavasti.

MATKAILUN OHJELMAPALVELUT
Porotilavierailuihin, poronhoitoon tai saamelaiskulttuuriin liittyvien tuotteiden kysyntä kasvaa selvästi. Sähköinen kaupankäynti ja sen tuomat omatoimiset ovat luoneet uuden markkinan ja tuoneet pienillekin yrityksille mahdollisuuden löytää uusia asiakkaita; verkon kautta asiakas pääsee helposti tutustumaan tarjontaan ja ostamaan haluamansa palvelut.

> Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Poronlihan suoramyynnin ja jalostuksen lisääminen

Poronlihan ensiasteen jalostusta lisätään niin, että suurin osa Inarin merkkipiirin teurasporoista jalostetaan Inarissa ja myydään loppukäyttäjille. Uusia teurastamoja tai leikkaamoja ei ensivaiheessa tarvittane, vaan pyritään hyödyntämään nykyisiä laitoksia. Mahdollisissa laitosinvestoinneissa kiinnitetään huomiota siihen, että laitoksissa voidaan käsitellä muitakin kuin poroja.

Hanke-esitys: Virtuaalinen poromatkauskokemus

Matkailija kokee pohjoisen luonnon vieraillessaan alueella. Luontoa ja luonnon ilmiöitä voi kuitenkin seurata ja kokea myös virtuaalisesti verkon kautta. Kummiporo on inarilaisen poromiesperheen omistama poro, jonka elämää asiakas pääsee seuraamaan eri vuodenaikoina gps-pannan välittämän tiedon kautta. Virtuaalinen kokemus toimii kiinnostuksen herättäjänä, kun poron kummi pääsee seuraamaan kummieläimensä elämään aidossa elinympäristössä.

Hanke-esitys: Porotilamatkailun uusi nousu

Porotilat tarjoavat matkailuohjelmia yleensä talvisesonkiin, kesää hyödynnetään Lapissa varsin vajaanlaisesti. Kummiporotoiminnasta haetaan hiljaiselle kesäajalle uusia kokonaisvaltaisia tuotteita, joihin voitaisiin yhdistää poro-ohjelmia, luonnon kokemista sekä majoitusta ja ruokailua. Tuotteet suunnitellaan myytäväksi suoraan asiakkaille porotilojen yhteisen verkkokauppasivuston tai kansainvälisten internet-pohjaisten matkatoimistojen kautta.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Kouluttautuvien valmiudet

Koulutuksella turvataan poroelinkeinon kehittyminen sekä alalle kouluttautuvien valmiudet suuntautua joko perinteiseen porotalouteen, poronlihan jatkojalostukseen ja suoramyyntiin tai matkailuun. Yrittäjäpolven vaihdosten tukemiseen kiinnitetään erityistä huomiota.

Hanke-esitys: Sivutuotteiden hyödyntäminen lahjatavaroissa

Porosta saatavia sivutuotteita voidaan hyödyntää matkamuuistoina, lahjatavaroina ja koruina. Sarvet ovat uusiutuva ja ekologinen materiaali: luu ja sarvi ovat kestäviä ja niitä voidaan yhdistää muihin materiaaleihin kuten puuhun tai metalliin. Poron nahka on materiaalina uniikki: se on hyvin ohutta, mutta silti kestävä. Sivutuotteille, kuten taljoille sekä luille ja sarville tarvitaan keruu- ja varastointijärjestelmä sekä jalostamissuunnitelma.

3 KESTÄVÄ KEHITYS

Hanke-esitys: Lyhyiden elintarviketajujen turvaaminen

Ensimmäiset Lapissa olevat poroteurastamot ja leikkaamot on rakennettu jo 1980-luvulla, eivätkä ne yleensä mataluutensa takia sovellu kookkaiden eläinten teurastamiseen. Julkisen sektorin ja yrittäjien yhteistyönä haetaan lyhyitä toimitusketjuja hyödyntävä toimintatapa ja innovatiivisia tuotteita, jotta kaikki alueella tuotettava liha (poro, lampaat, naudat, riista) pystyttäisiin taloudellisesti käsittelemään ja hyödyntämään julkisessa ruokahuollossa sekä ravintoloissa ja vähittäiskaupassa.



LUONNON- TUOTTEET

> Nykytila

LUONNONTUOTTEET OVAT SELLAISENAAN tai jalostettuna hyödynnettäväksi soveltuvia luonnonvaraisia tai puoliviljeltyjä kasveja, sieniä tai puiden sivutuotteita (lehdet, kaarna ym.) ja maaperän aineksia. Marjojen ja sienten keruu on jokamiehenoikeuden perusteella vapaata, mutta muiden tuotteiden keruuseen tarvitaan maanomistajan lupa. Luonnonkasveista ja -yrteistä Lapissa kerätään ainakin väinönputkea, maitohorsmaa, mustikkaa, katajaa, siankärsämöä, mesiangervoa, kanervaa, nokkosta sekä kuusta, koivua ja mäntyä; erikoisluonnontuotteista mm. männynkuorta, pettua, pihkaa ja pakuria. Inari on keruutuotteiden osalta 100 % luomukeruualue. Luonnontuotteista taloudellisesti tärkeimmät ovat hilla ja puolukka.

Luonnonyrtejä käytetään yleensä teessä, mausteina, hajusteina, kylpyaineissa ja saippuoissa sekä kosmetiikassa ja lisäravinteissa. Luonnonyrtejä hyödynnetään niukalti, eniten elintarvikkeissa ja hoitotuotteissa. Lapissa luonnonkasvien vierasainejäämät ovat vähäisiä, ja aromiainepitoisuudet ovat pidemmän päivän ansiosta korkeampia kuin etelässä. Viljelyyn sopivia lajeja ovat esimerkiksi nokkonen ja siankärsämö.

Luonnontuotteista voidaan valmistaa erilaisia kosmetiikkatuotteita, ja helpoimpia tuotteita voidaan valmistaa jopa kotiloissa edullisin välinein.



JOUNI PORSÄNGER

// Unelma

Inarissa valmistetaan luomulaatuista keruutuotteita, marjoja ja sieniä sekä muita luonnontuotteita. Tuotteet ostetaan paikallisilta poimijoilta. Inarissa on koekeittiö- ja tuotekehitystoimintaa, raaka-aineiden vastaanottopiste sekä yrttien ja pohjoisen olosuhteissa menestyvien kasvien viljely- ja koetoimintaa. Yhteistyössä alueen matkailuyritysten kanssa kehitetään matkailuasiakkaille soveltuvia hoitopalveluita.

> Mahdollisuudet

KERUUTUOTTEIDEN, KASVISTEN JA YRTTIEN KÄYTÖN LISÄÄMINEN

Paikallisten keruutuotteiden, erityisesti marjojen ja sienien hankintaa kehitetään ja jalostusarvoa nostetaan systemaattisesti. Toimintaa laajennetaan asteittain kohti kasvien ja yrttien tuotantoa. Pitkän päivän olosuhteet parantavat tuotteiden makua.

JALOSTEIDEN VALMISTUS

Ravintolat ja julkinen keittiö tarvitsevat valmiita komponentteja tai ateriakokonaisuuksia, joita ne voivat hyödyntää vaivattomasti. Kysyntä kasvaa matkailun kasvaessa, ja matkailun sesonkiluoteisuus sekä ammattitaitoisen henkilökunnan rekrytointivaikeudet lisäävät tätä tarvetta.

Elinkeinot & kehitys Nordica avaa syksyllä 2017 ensi vaiheessa luonnonvara-alan ammattilaisten käyttöön luonnontuotteiden virtuaalisen raaka-ainepörssin www.luovakka.fi-osoitteeseen.

KERUU- JA LUONNONTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMINEN PALVELUINA

Asiakkaat arvostavat hoitotuotteissa eniten toimivuutta haluttuun tarkoitukseen, tuoteturvallisuutta sekä oikeaa hinta-laatusuhdetta. Arktisuus tai lappilaisuus eivät sen sijaan ole kovin merkittäviä arvoja, oma hyvinvointi ja terveys ovat. Keruu- ja luonnontuotteille saataneen paras taloudellinen arvo tuoteistamalla ne palvelutuotteiksi.

> Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Kalottikeskukseen marjojen vastaanottopiste

Kalottikeskukseen perustetaan marjojen vastaanottopiste, jossa poimija voi puhdistaa tai puhdistuttaa marjat koneellisesti ja myydä suoraan ostajille. Poimija saa tällä tavoin marjoistaan moninkertaisen hinnan puhdistamattomana myytyyn verrattuna. Kalottikeskuksen ensimmäisen kerroksen opetuskeittiö ja luokkatilat sopivat tähän tarkoitukseen.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Luontaishoitojen tuotteistus franchising -yrittäjyyden mallilla

Pohjoisesta luonnosta ja kulttuurista, terveydestä ja hyvinvoinnista kiinnostuneiden asiakkaiden määrä kasvaa. Palvelutarjonnan lisäämiseksi luodaan liiketoimintakonsepteja, joissa on kartoitettuna kysyntä ja lupaavimmat asiakassegmentit, hinnoitellut tuotteet, sopimukset sekä yrittäjän tuki. Yrittäjälle jäävä yrittämisen riski on franchising -yrittäjyydessä huomattavasti normaalia alhaisempi.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Liiketoimintakonsepti raaka-aineyhteisölle

Keruutuotteiden hyödyntämisen aste on vielä alhainen (pois lukien hilla). Liiketoiminnalliset mahdollisuudet ovat laajat ja monipuoliset: keruutuotteita voidaan hyödyntää mm. matkailutuotteina, hoitotuotteina, jatkotai ensiasteen jalosteina. Haasteena on tunnistaa käytötapa, joka tuo kestävästi suurimman arvon kullekin raaka-aineelle.

RAVINTOLAT JAKELU- VERKOSTOINA

> Nykytila

RAVINTOLAT INARIN KUNNASSA elävät lähes kokonaan matkailukysynnästä. Viimeisimmän matkailun aluetaloudellisen selvityksen mukaan matkailun osuus ravintoloiden liikevaihdosta oli yli 90 %.

Paikallisen kalan, poronlihan, riistan, marjojen ja muiden keruutuotteiden merkitys ravintoloille on tärkeä. Ne ovat arvostettuja niin makunsa, erilaisuutensa kuin laadunkin takia. Inarilaisissa matkailuyrityksissä halutaan erottua muun Suomen tarjonnasta. Hyvästä ruuasta ollaan ylpeitä ja ruokatuotetta halutaan edelleen kehittää. Hyvä ruoka paikallisista raaka-aineista – asiakkaat mieltävät paikalliseksi kaiken lappilaisen – on vahva myös matkailun vetovoimatekijänä.

Paikalliset tuotteet ovat pääosin erikoistuotteita, ja hinta rajoittaa väistämättä niiden käyttömahdollisuuksia esim. lounastarjoiluissa. Ruuan osuus ravintolamyynnissä kasvaa, mikä korostaa kohtuuhintaisten raaka-aineiden tarvetta. Usealla ravintolalla on vakiintuneet tavarantoimittajat, mutta suuret ja kasvavat yritykset tarvitsevat logistiikkakeskusta, joka voi toimittaa suuriakin määriä ostajan tarpeen mukaisesti.



JAN-EERIK PAADAR / KAKSAMA

// Unelma

Paikallisia raaka-aineita ja valmiita ateriakomponentteja on saatavilla ympäri vuoden. Ne ovat omaleimaisia ja muusta tarjonnasta poikkeavia; ravintolat saavat halutessaan myös omiin tarpeisiinsa kehitettyjä tuotteita. Kilpailukykyisiä paikallisia tuotteita on saatavilla erilaisiin käyttötarkoituksiin à la carte -tarjoilusta lounaisiin.

> Mahdollisuudet

INARILAISEN KALAN UUSI NOUSU

Kotimaista kalaa arvostetaan Suomessa paljon ja sen kysyntä on kasvanut jo useita vuosia. Kalaa arvostetaan myös Inarissa. Kalaa on järvissä paljon, mutta kysyntään ei ole vielä riittävästi pystytty vastaamaan.

UUDET POHJOISET, INNOVATIIVISET TUOTTEET

Ravintoloiden lounasruokailun ja julkisen keittiön tarpeet ovat varsin samanlaisia. Asiakkaille halutaan taata mieleenpainuva ruokailukokemus ja varmistaa, että asiakas nauttii seuraavankin ateriansa siellä. Inarista on saatavilla edullisia raaka-aineita, joilla voidaan yhdistää kohtuullinen hinta ja makuelämys.

MATKAILUN VETOVOIMAN TUKEMINEN PAIKALLISELLA RUUALLA

Hyvä ruoka on tärkeä osa onnistunutta matkailukokemusta. Inarissa tämä korostuu: alueella vierailevat kansainväliset asiakkaat ovat laatutietoisia. He ovat tulleet arktiselle alueelle näkemään ja kokemaan jotain muuta kuin muualla.

> Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Elintarviketalon/ logistiikkakeskuksen perustaminen

Elintarviketalo on toimintamalli, jota mallinnetaan maakunnalliseksi paikallisten elintarvikkeiden jalostus-, varastointi-, logistiikka- ja myyntikeskukseksi. Siellä on toimitiloja paikallisille jalostajille. Maakunnalliset elintarviketalot verkottuvat keskenään, jotta ne voivat jakaa paikallisia tuotteita muuallekin.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Elintarvikevalmistajien yhteinen tuotekehitys-, tuotanto- ja toimitusprosessi

Elintarviketalo aktivoi tuotekehitystä ja mahdollistaa yrittäjien keskinäisen työnjaon. Asiakkaille voidaan taata toimitusvarmuus aiempaa luotettavammin. Yhteiset, tarvittaessa erilaistetut perustuotteet antavat ravintoloille mahdollisuuden hyödyntää pohjoisia raaka-aineita.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Toimitusketjun hallinta

Pienikokoisen siian ja muikun teollisen käsittelyn vaatimat määrät ovat niin suuria, että kannattava toiminta edellyttää valtakunnallisia markkinoita. Logistiikan, tilausten ja toimitusten hallintaan tarvitaan toimitusketjun kaikki osapuolet (toimittajat, jakelijat, alihankkijat, ostajat) kustannustehokkaaksi verkostoksi yhdistävä järjestelmä.

MAA- JA METSÄTALOUS



Nykytila

INARISSA ON KYMMENKUNTA aktiivista maatilaa, jotka ovat pääosin maito- ja lihanautatiloja. Tuotanto: maito ja liha myydään jalostavalle teollisuudelle. Vihannesten, juuresten ja marjojen tuotannolle olisi potentiaalia, mutta aktiivitilojen vähäisyys vaikeuttaa tuotannon lisäämistä.

Inarin valtionmetsiä hallinnoi pääosin Metsähallitus ja Inarin yksityismetsiä Inarin yhteismetsä, puustosta (64 milj. k-m³/ha) 10 % on yksityismetsissä. Yksityismetsistä varsinaista metsämaata (kasvu väh. 1,0 k-m³/ha) on 800.000 ha, keskipuusto 63 k-m³/ha ja kasvu 1,1 k-m³/ha. Yksityismetsien käyttö täyttää kestävän käytön periaatteet, vuotuisesta kasvusta hakataan alle kolmasosa. Metsät täyttävät 100 %:sti luomusertifikaatin vaatimukset, kemiallisia lannoitteita tai kemiallista vesakon- tai heinikon torjuntaa ei käytetä.

Yksityismetsien markkinatilanne on vaikea. Tukkupuukävisi kaupaksi, mutta sivutuotteena syntyvälle kuitupuulle ei ole markkinoita. Yksityismetsiin kaivataan kipeästi uusia, innovatiivisia hyödyntämismahdollisuuksia. Yksityistalouksille on tärkeää saada hankittua polttopuuta ja muuta kotitarvepuuta lähialueilta.

Unelma

Inari kääntää arktisen sijainnin vahvuudekseen. Pohjoinen sijainti voimistaa maustekasvien, yrttien ja marjojen aromiainepitoisuuksia, metsille saadaan uutta arvoa hyödyntämällä niitä keruu- ja puoliviljelyjen tuotteiden kasvatukseen sekä hyödyntämällä vähäarvoista puuta, puunjalostuksen sivutuotteita sekä yhdyskuntien ja maatalouden jätteitä energiantuotantoon.

Mahdollisuudet

LUOMUMETSÄT

Inarin metsien käyttö täyttää kestävyyden periaatteet, metsät täyttävät kokonaisuudessaan luomukriteerit.

POHJOISEN ILMASTON HYÖDYNTÄMINEN

Pitkän päivän olosuhteet vahvistavat tunnetusti pohjoisten kasvien aromiainepitoisuuksia.

HYÖDYNTÄMÄTÖN ENERGIAPOTENTIAALI

Matkailun sekä kalan- ja lihanjalostuksen kasvu tuottavat aiempaa suuremmat määrät jätettä, joita voitaisiin modernilla teknologialla hyödyntää energiana.

Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Luonnontuotepainotteiset metsätaloussuunnitelmat ja metsien vuokraaminen luonnontuotteiden tuottamiseen

Tavoitteena ovat uudet arvontuotannon mallit, joissa metsää hyödynnetään uusiin käyttötarpeisiin kuten mahlan keruuseen, sienten viljelyyn kannoissa tai pihkan valutukseen.

Hanke-esitys: Uudet puutuotteet

Pohjoisen arvostetusta puusta valmistetut matkamuistot ja lahjatavarat muodostavat osan yhteistä Inari-tuotesarjaa.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Erikoiskasvituotannon käynnistäminen Inarissa

Käynnistetään tutkimusyhteistyö menestyvistä ja kannattavista viljelymahdollisuuksista. Eryitystä huomiota kiinnitetään siihen, että tuotteiden kilpailukyvyyn perustana ovat pohjoisten olosuhteiden luomat ylivoimatekijät. Tutkimuksen mukanaolo mahdollistaa uusimman tiedon saamisen ja yrittäjät keskittyvät liiketoiminnallisten mahdollisuuksien hyödyntämiseen.

Hanke-esitys: Metsästä saatavien luonnontuotteiden keruun ja kauppakunnostuksen koulutus (30 pv) poimijoille.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Maa- ja metsätalouden, elintarvikkeiden jalostuksen, matkailun ja yhdyskuntien sivuvirtoja hyödyntävän kaasutuslaitoksen teknisten ja taloudellisten toteuttamismahdollisuuksien selvittäminen. Kestävän kehityksen kiertotalouden mallin selvittäminen arktisella matkailupaikkakunnalla.

Hanke-esitys: Polttopuun ja kotitarvepuun saannin turvaaminen

Polttopuun ja muun kotitarvepuun tarvitaan saanti oman kunnan alueelta tulee turvata tulevaisuudessakin.

KOSMETIIKKA

> Nykytila

LUONNONKOSMETIIKASTA VALMISTETAAN Suomessa hoitavia, ihmisen terveyteen ja hyvinvointiin vaikuttavia tuotteita. Niitä ovat kauneudenhoitotuotteet, ihonhoitotuotteet sekä muuta terveyttä edistävät tuotteet. Joidenkin tuotteiden, kuten haavojen hoitoon soveltuvan pihkasalvan valmistus onnistuu kotiloissakin, kun taas luonnonkosmetiikan vaatimaan teolliseen valmistukseen ei pienillä valmistajilla ole realistisia mahdollisuuksia.

Luonnonkosmetiikkaa ostaa yli 45-vuotias, koulutettu ja hyvätuloinen pk-seudulla asuva nainen, joka on kiinnostunut omasta hyvinvoinnistaan, terveydestään ja kauneudesta. Tuotteita ostavat miehet ovat nuorempia, aktiivisesti liikkuvia, etelässä asuvia hekin. Asiakas arvostaa tuotteen toimivuutta, tuoteturvallisuutta sekä hinta-laatusuhdetta. Arktisuus tai lappilaisuus ei ole ostajalle kovin merkittävä arvo.

Lapissa keruutuotteista (pl. marjat) taloudelliselta merkitykseltään tärkeimmät ovat mustikanverso, koi-vunlehti, kuusenkerkkä, katajanverso, mesiangervo, maitohorsma, pihka, nokkonen, pakuri sekä siankärsä-mö (viljelty). Suurin kaupallinen potentiaali lienee mustikanversolla, jota käytetään sokeriaineenvaihduntaa tasapainottavana lisäravinteena.



// Unelma

Inari on jo nyt 100 %:sti luomukeruualueetta. Tulevaisuudessa Inarissa on vastaanottopiste keruutuotteille, marjoille, yrteille ja sienille sekä muille keruutuotteille. Keruutuotteista tehdään erilaisia luonnonkosmetiikkatuotteita ja tuotteita hyödynnetään myös matkailijoille tarjottavissa hoitopalveluissa.

> Mahdollisuudet

TOIMIVA KERUUJÄRJESTELMÄ

Monipuolinen ja kehittyvä vastaanotto-, varastointi- ja jalostusketju on luontaistuotteisiin perustuvan liiketoiminnan edellytys. Marjat ovat käynnistysvaiheessa luontevin tuote, toiminta laajenee nopeasti muihin keruutuotteisiin.

TUOTEVALMISTUKSEN MAHDOLLISUUDET

Keruutuotteiden hyödyntämisen aste on hillaa lukuun ottamatta varsin vähäinen. Liiketoiminnalliset mahdollisuudet ovat laajoja, käyttö hoitotuotteina nostaa keruutuotteiden jalostusarvon hyvin korkeaksi, vaikka paikallisuudella hoitotuotteissa ei ole ratkaisevaa merkitystä asiakkaalle.

LUONNONKOSMETIIKAN UUDET MAHDOLLISUUDET

Luonnontuotteissa Elinkeinot & kehitys Nordican koordinoima avoin luonnontuotteiden ammattilaisten Luovakka-verkosto kehittää toimintaansa. Luovakan tavoitteena on luonnontuotteiden markkinointi, verkostoituminen, luonnontuoteyrittäjyden synnyttäminen ja koulutuksen järjestäminen.

> Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Liiketoimintakonsepti raaka-aineyhteisölle
Luonnontuotteiden keruuseen, kauppakunnostukseen tai jalostukseen liittyviä toimia voi tehdä ympäri vuoden. Tasaisen tuotevalmistuksen takaamiseksi tarvitaan organisoitu logistien järjestelmä, joka takaa raaka-aineen tasaisen saatavuuden.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Keruutuotekoulutus
Keruutuotteiden hyödyntämistä suunnitteleville tarjotaan kuukauden kestävää luonnontuotteiden hyödyntäjän kurssia, joka antaa perusosaamisen alalle. Osaamisen, työkokemuksen ja liiketoiminnallisten tarpeiden selkiytyttyä tarkentuvat mahdolliset osaamistarpeet.

Hanke-esitys: Hyvinvointituotteiden kehitys

Hyvinvointituotteiden kehitys. Hyvinvointipalveluiden kasvavaa kysyntää varten käynnistetään Inari-Saariselkä-matkailualueella hyvinvointituotteiden tuotekehitystyö.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Markkinointiosuuskunnan perustaminen
Matkailukysyntään soveltuvat helpohkot ja nopeasti toteutettavat hoitotuotteet, kuten yrttialkalyt ja kasvonammiot, tuotemyynnillä voidaan saada lisätuottoja.

AIDOT MATKAMUISTOT



PETRI TEPPÖ / STUDIO ARTICA

Nykytila

MATKAMUISTOLLA TARKOITETAAN NIMENSÄ mukaisesti esinettä, joka muistuttaa jostain asiasta tai matkasta. Tyypillisimpiä tuotteita ovat esimerkiksi t-paidat, postikortit tai mukit. Matkamuistoja ostetaan myös lahjaksi. Perinteinen matkamuisto on edullinen, usein teollisesti valmistettu massatuote. Tuotesarjat ovat pitkiä, tuotteet valmistetaan useimmiten edullisen kustannustason maissa, jotta myyntihinta saadaan riittävän alhaiseksi.

Lahjatavarat ovat valmistussarjoiltaan lyhyempiä, tuotteet yksilöllisempiä ja hinnaltaan kalliimpia. Lahjatavaroita valmistetaan Lapissakin, tyypillisimmät tuotteet ovat puukot ja korut.

Koruja, käsitöitä, matkamuistoja ja lahjatavaroita myydään Inarissa merkittäviä määriä runsaassa kymmenessä myyntipisteessä. Matkamuistoina myydään puukkoja, koruja, tekstiileitä, käyttöesineitä, kortteja, avaimenperiä, korkinavaajia yms. Tuotteet valmistetaan Aasian maissa. Lappilaisia valmistajia on muutama, inarilaisia tietyvästi vain yksi. Matkamuistoja ostavat erityisesti aasialaiset asiakkaat, suomalaiset hyvin vähän. Matkamuistoja lahjavaramarkkinan koko on Inarissa muutama miljoonan euron luokkaa.

Unelma

Inarissa tuotetaan ja myydään matkamuistoja ja lahjatavaroita, joista huomattava osa myös valmistetaan Lapissa lappilaisista materiaaleista. Matkamuistot ja lahjatavarat muodostavat toimivan, toisiaan täydentävän ja tukevan kokonaisuuden. Inarissa vierailevalle matkailijalle löytyy aina mielenkiintoista ostettavaa kotiin viemiseksi. Tuotteita voi ostaa useista liikkeistä Inarissa tai yrittäjien yhteisestä verkkokaupasta.

Mahdollisuudet

PAIKALLISET MATERIAALIT JA VALMISTUS

Lapissa on havaittu, että ulkomaalaiset asiakkaat haluavat yhä useammin ostaa matkamuistoiksi paikallisia tuotteita. Paikallisista materiaaleista valmistettujen tuotteiden kilpailukyky on parempi, koska niitä on raaka-aineensa takia vaikeampi jäljitellä tai kopioida. Paikallisen tuotannon osuuden tulisi olla 60–65 %, jotta tuotevalikoimasta syntyy paikallinen vaikutelma.

TEOLLISTEN TYÖPAIKKOJEN LUOMINEN

Matkamuistot ovat yleensä teknisesti suhteellisen yksinkertaisia tuotteita. Niiden pienteollinen valmistus ei vaadi suuria investointeja eikä erikoisammattitaitoa. Matkamuistovalmistuksen kautta on mahdollista käynnistää teollista valmistusta kehittää osaamista, jota voidaan myöhemmin laajentaa lihan, kalan tai luonnon tuotteiden valmistukseen.

ULKOMAISEN VALMISTUKSEN KORVAAMINEN

Matkamuistomarkkinan laajuus Inarissa on muutaman miljoonan euron luokkaa. Mikäli esimerkiksi 30 % tuotteista valmistettaisiin Inarissa, saataisiin paikallakunnalle varovaisestikin arvioiden kymmenkunta uutta teollista työpaikkaa. Tuotteiden materiaalina käytettävät poronluut, sarvet tai koparat tuovat lisätuloja poromiehille.

Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Yhteisen aidon Inari-tuotteen kehittäminen
Inari-tuote on tuotesarja, joka yhtenäisellä ilmeellään ja laatu-kriteereillään kuvaa Inaria ja inarilaisia arvoja. Brändi luo uskottavuutta uusille tuotteille ja helpottaa niiden markkinoillepääsyä. Samalla yrittäjille avautuu mahdollisuus hyödyntää valmiita helppoja perustuotteita liiketoimintansa käynnistämiseksi. Tuotesarjaan sisällytetään laaja valikoima tuotteita matkamuistoista elintarvikkeista lahjatavariin. Tuotekehitys pyritään käynnistämään matkamuistoista.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Jakelutieratkaisut

Inari-tuotesarjan monipuolisia tuotteita saa ostaa lähes kaikista vähittäiskauppaa harjoittavista yrityksistä Inarista sekä verkkokaupasta. Valikoituja tuotteita, kuten pienikokoisista siästä valmistettuja innovatiivisia tuotteita on saatavilla ympäri Suomea.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Yritys Oy

Inariin perustetaan kunnan ja järjestöjen yhteisomistama Inarin sosiaalinen yritys Oy. Yritys tarjoaa työmahdollisuuksia paikkakuntalaisille, erityisesti kauan työmarkkinoilta poissaolleille. Yritys kokeilee ja kehittää uusia tuotteita, mm. Inari-tuotesarjaan ja antaa tuetun työn kautta mahdollisuuksia siirtyä avoimille työmarkkinoille. Kolmantena tehtävänä on pienteollisen valmistuksen käynnistäminen, yritys valmistaa aluksi matkamuistoja, myöhemmin valmistus laajenee lihan, kalan- tai luonnontuotteiden valmistukseen. Yritys voi toimia myös sopimusvalmistajana paikallisille yrityksille. Tuotteita voidaan antaa valmistettavaksi paikallisille yrittäjille. Hinnoittelu on aina markkinaehtoista, jottei toimivan yritystoiminnan kannattavuus vaarannu.

ARKTISET DESIGN -TUOTTEET

> Nykytila

INARISSA ON VAHVA ja elävä saamelainen käsityöperinne, tuotteissa on vaikutteita saamelaisesta kulttuurista ja mytologiasta. Tuotteet ovat yksilöllisiä ja laadukkaita, valmistussarjat lyhyitä ja eri valmistajien tuotteet muotokieleltään tunnistettavia.

Sami Duodji -yhdistys edistää saamenkäsitöiden myyntiä ja markkinointia, Sami Duodji -tuotemerkki myönnetään saamelaisten tekemille aidoille saamenkäsitöille. Tuotteet ovat erilaisia käyttö- ja koriste-esineitä. Materiaalien keräys ja käsittely ovat tärkeä osa käsityön tekemistä. Pehmeiden käsitöiden materiaaleina ovat poronahka ja tekstiilit, poronsarvet, luut, puu ja puun juuret sekä metallit. Käsitöissä tärkeintä on käytettävyys, koristeellisuus ja kauneus. Esineet on suunniteltu käytettävyydeltään sellaisiksi, että ne soveltuvat luonnossa liikkumiseen sekä vuotuismuuton ja paimentolaisuuden liikkuvuuteen. Perinteisesti käsityötaitot on opittu kotona vanhemmilta sukupolvilta, mutta nykyisin niitä voidaan opiskella myös saamelaisalueen koulutuskeskuksessa.

Käsityöntekijä tekee yleensä kaikki työvaiheet itse sekä markkinoi ja myös myy tuotteensa usein itse. Merkittävimmät jälleenmyyjät ovat Saamelaismuseum Siidan museokauppa Inarin kirkonkylällä sekä Saamelaiskulttuurikeskus Sajoksessa toimiva Sami Duodji -käsityömyymälä. Tuotteita ostavat paikallinen väestö, saamelaiset erityisesti; matkailijoista varttuneet suomalaiset ja keskieuropalaiset pariskunnat.



JULLA ISOTALO

// Unelma

Arktinen design kuvaa inarilaista erityisosaamista, jonka avulla erotutaan muotoilun kilpailukentässä kansallisesti ja kansainvälisesti. Tuotteet tunnetaan korkeasta laadustaan ja muotoilustaan sekä vahvasta yhteydestään saamelaiseen kulttuuriin ja mytologiaan. Tuotteissa yhdistyvät uniikilla tavalla saamelainen kulttuuriperintö, moderni valmistus- ja toimitusketjun hallinta sekä moderni muotoilu.

> Mahdollisuudet

MYYNIN JA MARKKINOINNIN TEHOSTAMINEN

Myynti ja markkinointi kaipaavat tehostamista. Sähköinen kaupankäynti on tärkeimpiä syitä Lapin matkailun kasvuun, Lapin tunnettavuutta hyödyntämällä on tavoitettu kustannustehokkaasti uusia asiakkaita ympäri maailmaa ja tehty etäisyydestä lähes merkityksetön asia. Miksei sähköinen kauppa voisi lisätä myös korujen ja käsitöiden myyntiä?

DIGITAALISUUDEN HYÖDYNTÄMINEN DESIGN – TUOTTEIDEN VALMISTUKSESSA

Design-tuotteiden suunnittelu, valmistus ja jakelu ovat tyypillisesti aikaa vaativaa käsityötä. Moderni valmistusteknologia ja yrittäjien verkostoituminen mahdollistavat rutiininomaisten vaiheiden tehostamisen ilman että tuotteen yksilöllisyydestä menetetään mitään.

KORUT JA KÄSITYÖT PALVELUINA

Korut ja käsityöt yleensä ostetaan. Tällöin asiakkaalle ei juurikaan muodostu kuvaa elämäntavasta tai tarpeesta, johon käsityö on tehty. Saamelainen kulttuuriperintö antaa erinomaiset mahdollisuudet tuotteistaa korut ja käsityöt palveluiksi, elämäkseen. Asiakas pääsee kokemaan paikallisen kulttuuriperinnön osallistumalla korun tai käsityön valmistukseen kiirettömässä, aidossa ympäristössä korun tai käsityön. Paikallinen ruoka kruunaa elämyksen.

> Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Interaktiivinen shop-in-shop -ratkaisu Interaktiivinen shop-in-shop -ratkaisu esimerkiksi Ivalon lentoasemalle ja suurimpiin hotelleihin, myöhemmin mahdollisesti muuallekin Suomeen. Myyntitilaan tehdään vitriini, jossa tuotteet ovat esillä. Vitriinissä on kaksi näyttötaulua, jossa on reaaliaikainen näkö- ja puheyhteys ”päivystävään koruntekijään”. Asiakkaat saavat seurata työtä ja tarvittaessa kysyä valmistuksesta. Tuotteita voi ostaa yrittäjien yhteisestä verkkokaupasta tai näyttelytilana toimivasta liiketilasta

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Käsityötila Inariin

Käsityöntekijöiden nykyinen työtila Inarin kirkonkylällä on siirtymässä muuhun käyttöön. Uudet tuotantotilat tarvitaan valmistuksen ja tuotekehityksen tarpeita varten niin koville kuin pehmeille materiaaleille. Tilan hallinnoijaksi sopii olemassa oleva käsityöyhdistys, perustettava osuuskunta tai muu yhtiö.

Hanke-esitys: Toimitusketjun hallinta

Toimitusketjun osapuolet kuten tavarantoimittajat, jakelijat, alihankkijat ja muut liikekumppanit yhdistetään samaan tuotannonohjausjärjestelmään. Tavoitteena on lisätä jäsenten välistä kommunikointia, alentaa kustannuksia, lisätä myyntiä sekä johtaa toimittajasuhteita asiakkaiden arvontuotannon näkökulmasta optimaalisen tarjoaman kehittämiseksi ja tuottamiseksi.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Kulttuuriperinnön kokeminen matkailutuotteena

Perinteinen saamelainen elämänmuoto tuotteistetaan aidoksi kokemukseksi; asiakas pääsee kokemaan paikallisen kulttuuriperintöä olemalla mukana paikallisessa arjessa ja tekemällä itse kiirettömässä, aidossa ympäristössä korun tai käsityön, paikallinen ruoka kruunaa elämyksen.

KAIVANNAISET

Nykytila

INARIN KULTAHISTORIA ALKOI 1800-luvun puolivälissä, jolloin ensimmäiset kulta löydöt tehtiin Lutto- ja Ivalojoella. Lemmenjoella kullankaivuu käynnistyi v. 1945 Morgamojoen alajuoksulla. Inari on tunnettu kullankaivualue, muita tunnettuja ovat Kanadan legendaarinen Klondyke sekä Alaska ja Kalifornia. Inarissa kultaa kaivetaan perinteisesti lapiolla, ja vastaavia alueita ei Euroopasta tiettävästi löydy.

Kultaa kaivetaan alueella, jonka pohjoisrajana on Lemmenjoki ja etelärajana Tankavaara. Tuotantomääriltään tärkein alue on kaivajien arvion mukaan Sotajoki siihen laskevine puroineen. Suurin osa kaivualueista sijaitsee Kutturan kylään menevän tien molemmin puolin, enimmäkseen tien pohjoispuolella.

Kullankaivajia on nykyisin arviolta 80, joista kymmenkunta kaivaa koneellisesti. Lisäksi kultaa kaivaa kesäisin 200–300 harrastajakaivajaa, joilla ei ole omaa valtausta. Koneellisesti kaivettua kultaa saadaan vuosittain 20–30 kg, ja kulta myydään pääosin koruteollisuuteen. Lapiolla kultaa kaivetaan 1–2 kg vuodessa. Se päättyy useimmiten kaivajansa kotiin joko hippuna tai koruksi jalostettuna.

ERKKI KETTUNEN / VASTAVAILO

Unelma

Kullankaivuu lapiolla on Inarissa elävää perinnettä ja historiaa. Vastaavaa on lähes mahdotonta löytää muualta. Ensimmäisten valtausten löytymisestä tulee vuonna 2018 kuluneeksi 150 vuotta. Juhlavuosi tuo laajaa näkyvyyttä koko Inarille. Kullankaivuu on kesämökkeilyyn verrattavissa olevaa elämyksellistä vapaa-aikaa viettämällä pitkiäkin aikoja karuissa olosuhteissa.

Mahdollisuudet

ELÄVÄÄ HISTORIAA

Kullankaivuu lapiolla on Inarissa elävää perinnettä ja historiaa. Vastaavaa on lähes mahdotonta löytää muualta. Valtausten löytymisestä tulee vuonna 2018 kuluneeksi 150 vuotta. Näyttävä juhluvuosi tuo laajaa näkyvyyttä kullankaivajille ja koko Inarille. Kullankaivuu on kesämökkeilyyn verrattavissa oleva elämäntapainen vapaa-ajan viettotapa, jossa haetaan voimakasta tunne-elämystä ja -kokemusta viettämällä pitkiäkin aikoja karuissa olosuhteissa. Toiveena on kultahipun löytäminen ja sen teettämisen koruksi joko itselle tai läheiselle.

UUSIA MATKAILUELÄMYKSIÄ

Kullankaivaminen perinteisellä tavalla on alkanut kiinnostaa asiakkaita. Uudenlaisella tuotteistamisella on mahdollisuus monipuolistaa nykyistä tarjontaa.

EKOLOGINEN ELÄMYS

Kullan perinteinen lapiokaivuu ei kuormita juurikaan ympäristöä. Maamassoja käsitellään vähän, liikkumista kertyy vähän. Tuote täyttää siten helposti kestävä tuotteen tunnusmerkistön.

Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Kullankaivun juhluvuosi

Lapin Kullankaivajain liiton, Inarin kunnan ja alueen matkailuyritysten yhteistyönä toteutetaan näyttävä kullankaivun 150-vuotisen historian juhluvuosi tapahtumineen ja näyttelyineen. Juhlavuosi käynnistyy kesällä 2017 tiedotus ja -markkinointitoimin. Kullankaivuusta tuotteistetaan matkailutuotteita, joilla pääsee kokeilemaan ja kokemaan elämyksen. Elämys tuotteistetaan uusina tuotekokonaisuuksina uusille asiakasryhmille, kuten nuorille historiasta kiinnostuneille suomalaisille ja aasialaisille.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Kullankaivun tuotteistus

Matkailussa osataan hyödyntää kestävästi luonnon monia mahdollisuuksia. Historiaan liittyviä mahdollisuuksia ei ole Suomessa totuttu näkemään matkailun vetovoimatekijöinä, eikä historiaa varsinkaan Lapissa ole yleensä osattu hyödyntää matkailutuotteena. Kullankaivaminen voitaisiin kenties parhaiten tuotteistaa perinteisenä, aitona ja alkuperäisenä tuotteena kulttuurina ja historiaa arvostaville kansainvälisille asiakkaille, mutta sen mystisyys kiehtoo myös muita.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Perinteisen toimintatavan hyödyntäminen liiketoimintana

Perinteinen kullankaivuu lapiolla on ympäristöä kuormittamatonta, kestävää toimintaa. Tuote ei vaadi suuria investointeja, karut ja vaatimattomat olosuhteet ovat itse asiassa olennainen osa asiakaskokemusta. Kullankaivuu tuo vuosittain Inarin aluetalouteen tavaroiden ja palveluiden ostoina yli miljoonan euron summan, ja määrää on mahdollista lisätä merkittävästi.

JOUSTAVA KOULUTUS

Nykytila

SAAMELAISALUEEN KOULUTUSKESKUS (SAKK) on Suomen valtion omistama ammatillinen oppilaitos, joka toimii kolmessa pohjoisimmassa kunnassa. Henkilökuntaa on 70 henkilötyövuotta, vuosibudjetti 5,2 miljoonaa euroa ja opiskelijoita vuosittain 800–1.000 mukaan lukien kurssi- ja verkko-opiskelijat. Toimipaikat ovat Inarin Menesjärventie ja Sajos, Ivalo (v. 2018 saakka), Kaamasen Toivoniemi sekä Enontekiön Hetta.

SAKK:n tehtäviksi laki määrittelee saamelaisen kulttuurin, elinkeinojen ja työllisyyden tukemisen. Kehittämistehtävät liittyvät poronhoitoon, poronlihan ja -nahnan jalostukseen, matkailuun sekä käsitöihin. Kulttuurille tärkeää kielten opetusta annetaan kolmella saamen kielellä, osa myös verkko-opetuksena.

Ammatillisia tutkintoja on 11: artesaani, matkailupalvelujen tuottaja, luonto-ohjaaja, poronhoitaja, kokki/ruokapalvelun osaamisala, merkonomi, lähihoitaja, erä- ja luonto-opas (ei v. 2017) sekä porotalouden, saamenkäsityöisällin ja saamenkäsityömasterin ammattitutkinnot. SAKK tekee laajaa yhteistyötä arktisella alueella ja on mukana arktisessa yliopistoverkostossa.



PETRI TERPO / STUDIO ARTICA

Unelma

Inari tarjoaa Suomen oloissa ainutlaatuiset mahdollisuudet elinikäiseen oppimiseen ja osaamisen kehittämiseen luonnonvaratalouteen perustuvassa yritystoiminnassa. SAKKin Toivoniemen koulutusyksikön tilat sopivat kala- ja porotuotteiden tuotekehitykseen sekä yritystoiminnan kokeilemiseen ja käynnistämiseen. Inarin kunnassa aikuiskoulutuksen yhtenä tavoitteena on kehittää ”Ammatti omasta kunnasta”-teemaa, johon soveltuu mm. luonnonvara-alan laajentaminen luonnontuotteissa ja hyvinvointituotteiden kehittämisessä.

Mahdollisuudet

YRITTÄJÄOSAAMISEN UUDET TARPEET

Alkutuotannossa toimivien yrittäjien työnkuvat eriytynevät voimakkaasti; keskinäinen työnjako lisääntyy, osa tehostaa perinteistä elinkeinoaan, osa siirtyy jatkojalostukseen. Suurimmat mahdollisuudet lienevät kalaan perustuvassa liiketoiminnassa, jossa tarvitaan uusien kalastajien koulutusta ja pyyntimenetelmien kehittämistä, jatkojalostusta sekä matkailun ja kalastuksen yhdistämistä.

ASIAKKAAN ARVONTUOTANTOPROSESSI

Luonnonvarataloudessa merkittävä osa tuotteelle saatavasta arvosta jää arvoketjun muille toimijoille. Muutos edellyttää ajattelun muutosta ja konkreettisia toimia, joilla päästään siihen, että resurssinomistaja saa aiempaa suuremman osan tuotoista.

ALKUTUOTANNON JA MATKAILUN YHDISTÄMINEN

Matkailun ja alkutuotannon yhdistäminen on tunnetusti haastavaa: yrittäjä joutuu lähes poikkeuksetta jossain vaiheessa valitsemaan ja tekemään kipeitäkin ratkaisuja. Inari edustaa matkailukohteena arvoa ja ilmiötä, jotka kiinnostavat kasvavaa joukkoa laatutietoisia asiakkaita: täysin uuteen ajatteluun ja toteutukseen perustuvilla matkailutuotteilla tilannetta on mahdollista korjata.

Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Pyyntimenetelmien kehittäminen
Korkealaatuisen lopputuotteen saamiseksi kala olisi pyydyttävä ns. sulku- tai saartopyydyksin, jolloin kala saadaan kolhiintumattomana ja stressaantumattomana jalostettavaksi. Alamittaiset kalat tai ne lajit, joita ei haluta pyytää, voidaan päästää vahingoittumattomana takaisin vesistöön.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Kalaan perustuvia tuotteita
Kehitetään tuotteita ja koulutetaan yrittäjiä tekemään koneellisesti peratusta pienestä siasta, muikusta, ahvenesta ja hauesta kalamassaksi jalostettuun ja kokonaiseen kalaan perustuvia tuotteita valittujen asiakasryhmien tarpeisiin erilaisiin käyttökohteisiin kuten lounas-/päivällistarjoiluun tai á la carte -tarpeisiin.

Hanke-esitys: Koulutusta luonnontuotteiden hyödyntämiseen

Järjestetään luonnontuotteiden hyödyntämiseen liittyviä kursseja tai lyhytkoulutuksia. Kurssilla opetellaan käyttämään monipuolisesti hyödyksi luonnonyrttejä, sieniiä ja marjoja sekä muita luonnontuotteita. Kursisajankohdasta riippuen kurssilla opitaan myös keräämään luonnontuotteita oikeaoppisesti.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Innovatiivisia matkailutuotteita
Kehitetään uusia innovatiivisia matkailutuotteita, joissa hyödynnetään alkutuotannon hiljaisia kausia tai joissa elämys saadaan ostettua verkon kautta.

KESTÄVÄ MATKAILU



INARI ON KASVAVA kansainvälinen matkailualue. Rekisteröityjä majoitusvuorokausia on lähes 500.000 vuodessa, josta kansainvälisten asiakkaiden osuus on n. 50 %. Suomalaisten ohella tärkeimmät kansallisuudet ovat Iso-Britannia, Saksa, Ranska ja Japani. Matkailun kasvun odotetaan jatkuvan voimakkaana myös tulevina vuosina.

Tärkeimmät asiakasryhmät ovat eurooppalaiset ja aasialaiset pariskunnat, jotka ovat aidosti kiinnostuneita arktisista alueista. He arvostavat laatua ja aitoutta, ja ovat myös valmiita maksamaan siitä. Inarin vetovoiman muodostaa luonto moninaisine mahdollisuuksineen, erämaineen ja kansallispuistoineen; yksittäisistä asioista kiinnostavat revontulet, porot ja poronhoito sekä saamelaisuus. Asiakkaiden näkökulmasta arvioituna Inari-Saariselkä -alue on pysynyt aitona, myönteisen kotikutoisena ja sympaattisena.

Kestävä matkailu viittaa yleensä kokonaisvaltaiseen ekologiset, sosiokulttuuriset, taloudelliset ja poliittiset näkökohdat huomioon ottavaan matkailukehitykseen, joka tyydyttää matkailijoiden, elinkeinon ja paikallisyhteisön tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa. Inari haluaa profiloitua arktisena kestävä matkailun kohteena, jossa matkailun kestävyys tulee huomioitua jokaisen kestävyiden viiden osa-alueen kannalta:

Kulttuurinen kestävyys. Inarin asukkaat ovat erityisen ylpeitä omasta kulttuuristaan. Luonto ja kulttuuri yhdistävät inarilaisia, matkailijat ovat kiinnostuneita saamelaiskulttuureista ja paikallisesta elämäntavasta. Kulttuurisen kestävyden näkökulmia ovat kulttuurin säilyttäminen (suojeleminen) ja sen hyödyntäminen ja tuottaminen matkailun käyttöön.

Ekologinen kestävyys. Lapin matkailu perustuu luontoon ja sen vetovoimaan, kuten erikoisiin luonnonmuodostumiin, kauniisiin maisemiin tai hiljaisiin erämaihin. Matkailijat hakevat esteettisiä ja elämyksellisiä kokemuksia. Keskeistä ekologisessa matkailussa on mm. ekotehokkuus, ruoan ja raaka-aineiden ekologinen kestävyys, energiaratkaisut ja kuljetukset.

Sosiaalinen kestävyys. Paikallinen väestö on vahvasti mukana matkailussa, sen toteutuksessa ja suunnittelussa.

Taloudellinen kestävyys korostaa paikallistalouksien tukemista, jolloin mahdollisimman suuri osa matkailusta saaduista tuloista jää kohteeseen. Tämä onnistuu esimerkiksi käyttämällä paikallisia tuottajia sekä palkkaamalla paikallista henkilökuntaa. Investoinnit ovat pitkälle pohdittuja ja järkeviä.

Poliittinen kestävyys tarkoittaa oikeudenmukaisuutta eri toimijoiden välillä, sekä mahdollisten ristiriitojen yhteensovittamista nyt ja tulevaisuudessa.



INNOVAATIO- YMPÄRISTÖT

// Unelma

Inarissa kehitetään paikallisista raaka-aineista – kalasta, lihasta ja luonnontuotteista – uusia tuotteita erilaisille käyttäjäryhmille, niitä myydään ympäri Suomea ja hyödynnetään matkailun vetovoimatekijänä. Muutaman vuoden kuluessa lähiruoka luo kymmeniä uusia osa- tai kokoaikaisia työpaikkoja alkutuotantoon ja jalostukseen.

> Nykytila

YHTEISKUNNAN ELINTARVIKEHUOLTO nojaa Suomessa pääsääntöisesti ns. keskitettyihin järjestelmiin: tuottaja tuottaa, teollisuus jalostaa ja kauppa myy. Logistiset järjestelmät – tilaukset, varastointi, toimitukset – palvelevat tämän ketjun tarpeita.

Kuluttajat, päättäjät ja tuottajat haluaisivat rinnalle vaihtoehtoja, kuten aitoa lähiruokaa. Todellisten tuolisten aikaansaaminen on ollut odotettua vaikeampaa mm. siksi, että lähiruuan valmistus- ja toimitusketjusta puuttuu tärkeitä elementtejä. Lähiruoka on yleensä tuotteistettava uudella tavalla, tuotantotilat ja varastot ovat puutteelliset tai tilaus- ja kuljetusjärjestelmiä ei ole. Käyttäjienkin on usein muutettava toimintaansa. Esimerkiksi kuntien keittiöissä on tehty laitehankintoja, joiden avulla voidaan automatisoidusti valmistaa pitkän kypsennysajan vaatimia edullisia ruohonosia aterioiksi. Lähiruuanakin on luonnollisesti oltava laadultaan ja toimitusvarmuudeltaan moitteetonta sekä hinnaltaan kilpailukyistä, muutoin kysyntä jää marginaaliseksi.

> Mahdollisuudet

TUOTEKEHITYS JA KOULUTUS

Inarissa on poikkeuksellisen laajaa ja monipuolista luonnonvarataloutteen, ruokaan ja elintarvikkeisiin liittyvää koulutustoimintaa sekä toimitiloja, joita voidaan jopa sellaisenaan hyödyntää uusien tuotteiden ideointiin, tuotetestauksiin, koe-erien valmistukseen ja koulutukseen. Reseptiikka ja tuotekehitys ovat lähiruuan hyödyntämisessä ”kaiken a ja o”, siksi niihin on panostettava.

PALUUMUUTON JA TYÖVOIMAPOLITIIKAN YHDISTÄMINEN

Inari kiinnostaa asuinpaikkana, mutta muuton edellytyksenä olevaa työpaikkaa ei aina löydy. Samanaikaisesti moni inarilainen yritys tarvitsisi palveluntuottajia, mutta niitäkään ei aina löydy. Osalla kuntalaisista on vaikeuksia päästä takaisin työelämään; kunta käyttää työmarkkinatukeen satoja tuhansia euroja vuodessa, mutta ihmisiä on silti vaikea saada työhön.

UUDENLAISEN RUOKAAN LIITTYVÄN LIIKETOIMINNAN LUOMINEN

Uudet tai uudistetut tuotteet antavat samalla myös uusia liiketoimintamahdollisuuksia. Hyödyntäminen voi tapahtua ravintoloiden tai julkisen ruokailun kautta, vähittäiskaupasta ostettavina valmiina ruokina tai hyödynnettynä matkailun ohjelmanpalveluiden osana.

> Toimenpide-esitykset

1 YRITTÄJYYS

Hanke-esitys: Innovaatiokeskittymän luominen

Mikäli Ivalossa sijaitseva Kalottikeskus (ent. emäntäkoulu) jää vuoden 2018 jälkeen Inarin kunnan omistaman säätiön hallintaan, jalostetaan keskuksesta asteittain innovaatioympäristö ja niin sanotusti yrityspuisto.

Innovaatiokeskittymä koordinoi luonnonvarataloutta koskevaa tuotekehitystä, kokoaa tukevan verkoston ja aktivoi yritystoimintaa.

Hanke-esitys: Elintarvikkeiden lentorahtikuljetuksien avaaminen Ivalosta

Tuoreen kalan, poronlihan, marjojen ja muiden elintarvikkeiden suoran ja laajemman myynnin uudelleen aikaansaamiseksi elintarvikkeiden saaminen nopeasti Helsingin ja jopa ulkomaiden ravintoloihin edellyttää nopeaa lentorahtia. Tällä hetkellä kuljetusten esteenä ovat Ivalon lentoaseman tilajärjestelyt. Inarin kunta vaikuttaa edunvalvontansa kautta elintarvikkeiden lentorahtitoiminnan uudelleen aloittamiseen.

2 OSAAMINEN

Hanke-esitys: Uusia elinkeinomahdollisuuksia kyltiin

Erityisenä tavoitteena on löytää Inarin kylille vielä lisää paikallisiin aineellisiin ja aineettomiin resursseihin perustuvaa liiketoimintaa. Luontevimmat mahdollisuudet löytyvät poron ja kalan jatkojalostuksesta, uusista tuotteista sekä niiden hyödyntämisestä yksilöllisinä ja laadukkaina matkailuelämyksinä. SAKK:n Toivoniemen yksikkö sopii puitteiltaan erinomaisesti tukemaan inarilaisten alkutuottajien ja jatkojalostajien toimintaa.

Hanke-esitys: Wild food – kohti arktista kulinarismia

Arctic Light -tapahtumahankkeessa (2016–2017) luotiin kolme tapahtumakonseptia, joista yksi on nimeltään ”Charms of Arctic, Wild Food”. Teemoina ovat ruska, lähiruoka ja luonnonantimet ja tapahtumakonsepti koostuu kulttuurista, oppimisesta/tieteestä ja elämyksistä. Edellisessä hankkeessa luotiin konsepti ja nyt toteutetaan pilottitapahtuma. Wild Food -tapahtumakokonaisuudella pyritään kansainvälisyyteen ja täysin uusiin kohderyhmiin.

3 KESTÄVÄ KEHITYS/PÄÄOMAPAON ESTÄMINEN

Hanke-esitys: Luonnontuotteiden raaka-ainepörssin, Luovakan, perustaminen

Luovakka on luonnonvara-alan ammattilaisten elinkeinon käyttöön tarkoitettu luonnontuotteiden virtuaalinen raaka-ainepörssi tai markkinapaikka, josta löytyy Inarin kunnan ja lähiseudun luonnontuotteiden raaka-aineiden tuottajat ja heidän tuotteensa. Luovakka-sivustolla on esillä myös luonnontuotteiden jalostajat, välittäjät, myyjät ja teollisuus. Myös kuluttajat löytävät vinkkejä luonnontuotteiden myyjistä, joten sivusto toimii toissijaisesti myös lähiruuan virtuaalisena kauppapaikkana. Kotisivuosoitteet ovat www.luovakka.fi ja kansainvälisille markkinoille tarkoitettu www.pureinari.fi.



