



**LAATUA LUONNOSTA –
Arktiset luonnonvarat,
luonnonvarojen kehittämissuunnitelma
Inarin kunnassa 2017 - 2021**





Hanke:	Laatua luonnosta – arktiset luonnonvarat, luonnonvarojen kehittämissuohjelma Inarin kunnassa 2017-2021 –toimintaympäristöhanke
Hankenro	A72242
Hankeaika	1.10.2016 – 31.8.2017
Rahoittajat	Tähän toimintaympäristöhankeeseen on saatu Euroopan aluekehitysrahaston tukea. <ul style="list-style-type: none"> • Euroopan unionin aluekehitysrahasto/Lapin Elykeskus/ Toimintaympäristöhanke • Inarin kunta <ul style="list-style-type: none"> ○ Kunnanhallitus, ○ Elinkeinot & kehitys Nordica ja ○ Ruokapalvelu liikelaitos
Hankehallinnoija	Inarin kunta / Elinkeinot & kehitys Nordica
Raportin tekijätiimi	ProAgria Lappi ry; Simo Alaruikka, Keijo Siitonen, Eero Liekonen, Ari Saarela, Pekka Myllylä ja Heidi Wesmann
Hankeeseen liittyvät tuotokset	<ol style="list-style-type: none"> 1. 96-sivuinen luonnonvararaportti 2. 40-sivuinen luonnonvaraohjelma esitemuodossa ammattikäyttöön (tiivistelmä edellisestä) 3. 1,5 minuutin pituinen videositys luonnontuotealayrittäjyyden innoittajaksi. Video on katsottavissa www.nordicainari.fi -etusivulta
Lisätietoja	Elinkeinot & kehitys Nordica, Sairaalantie 3 b, 99800 Ivalo, nordica@inari.fi , www.nordicainari.fi ja Inarin kunta, Piiskuntie 2, 99800 Ivalo, inari@inari.fi , www.inari.fi



SISÄLLYSLUETTELO

Sisällysluettelo	3
1. Johdanto.....	4
2. Inarin nykytilanne ja tavoitteet	6
2.1. Tämä on Inari	6
2.2. Inarin tavoitteet, strategia 2020	7
3. Kehittämishojelman tavoitteet	9
3.1. Tavoite 1: Pääomapaon pysäyttäminen Inarissa	9
3.2. Tavoite 2: Inarilaisen yrittäjyyden kehittäminen	9
3.3. Tavoite 3: Kestävyyden huomioonottaminen	10
4. Luonnonvarojen kehittäminen	11
4.1. KALATALOUS.....	12
4.2. JÄRVIKALAN hyödyntäminen julkisessa ruokahuollossa.....	26
4.3. Porotalous	31
4.4. Kosmetiikkaa keruu- ja luonnontuotteista	42
4.5. Aidot matkamauistot	52
4.6. Arktiset design-tuotteet.....	56
4.7. Kaivannaiset	60
4.8. Maa- ja metsätalous.....	63
4.9. Bioenergiatuotannon käynnistäminen Inarissa	67
5. Matkailun kehittäminen.....	72
5.1. Matkailun merkitys Inarissa	72
5.2. Inari, arktinen ja kestävä matkailukohde.....	74
5.3. Kulinarismi - ravintolat jakeluverkostoina	76
6. Kehittämishojelman toteuttaminen	80
6.1. Yrittäjyyden aktivointi Inarissa.....	81
6.2. Innovaatioympäristöt.....	86
6.3. Joustava ja innovatiivinen ammatillinen koulutus.....	90
7. LÄHTEET	93

1. JOHDANTO

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 lohta, taimenta, rautua, Inarijärven siikaa, poroa sekä keskiyön auringossa kypsyeitä 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, mui-kun 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.

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 elintarvike-ohjelmaa. 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 ja Lapin Ely-keskuksen 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, poro, marjat, luonnonyrtit ja keruutuotteet sekä julkisen ruokapalvelun, kosmetiikkateollisuuden ja käsityöalan raaka-aine- ja materiaalit tarpeet. Ohjelma kattaa myös kaivannaisteollisuuden (pois lukien kaivosteollisuuden), maa- ja metsätalouden sekä matkailuelinkeinon tarpeet ja kehittämiskohteet. Matkailua käsitellään erityisesti kestävän matkailun näkökulmasta.

Kehittämisohjelmaa varten on haastateltu 53 porotalouden, kalatalouden, matkailun ja käsityöiden ammattilaista sekä kullankaivajia, metsä- ja maatalouden harjoittajia 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 ke-

hittämisen mahdollisuuksista. Matkailun vahva vetovoima loi selvästi myönteistä ilmapiiriä ja positiivisia odotuksia paikallisten keskuudessa.

Tätä hanketta varten on tehty runsaasti taustatyötä erilaisten sidosryhmien kanssa, esimerkiksi eri organisaatioiden kehittämishankkeiden parissa. Inari osoittautui potentiaalisten kumppaneidensa silmissä hyvin kiinnostavaksi alueeksi, onhan Inari hyvin omaleimainen ja erämainen, ja sen puhdas luonto erittäin arvokas niin kansainvälisten matkailijoiden kuin paikallistenkin silmissä. Voidaan todeta, että Inari on kansainvälisesti kiinnostava matkailukohde ihmisille, jotka arvostavat alueen kiinnostavaa kulttuuria ja arktista luontoa.

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

2. INARIN NYKYTILANNE JA TAVOITTEET

2.1. TÄMÄ ON INARI

Pinta-alaltaan Inari on Suomen suurin kunta (17 334 km²). Kunta on perustettu vuonna 1876, sen alueille harjoitetaan niin matkailua, porotaloutta, kalataloutta kuin monimuotoista yritystoimintaakin. Inarin kunta sijaitsee pohjoisimmassa osassa Suomea, siellä ovat Euroopan Unionin pohjoisimmat viralliset rajanylityspaikat Norjaan ja Venäjälle. Inari on myös luonnollinen kulkureitti Jäämerelle sekä Kuolan niemimaalle. Pinta-alasta suojelualueita 72,2 %. Maapinta-alaa on 15 052 km² ja vesipinta-alaa 2 282 km². Asukasluku on pienentynyt vuodesta 1995 lähtien, mutta kääntyi vuonna 2016 hienoiseen kasvuun ja oli 6806 asukasta, joista saamelaisia 2171 henkilöä. Kunnassa puhutaan neljää virallista kieltä: suomen lisäksi pohjoissaamea, inarinsaamea sekä koltansaamea. Työttömyysaste on alentunut, vaikka maaliskuussa 2017 työttömiä oli 14,6 % työikäisestä väestöstä. Osuus on Lapin keskiarvoa mutta myös koko maata (12,1 %) korkeampi.

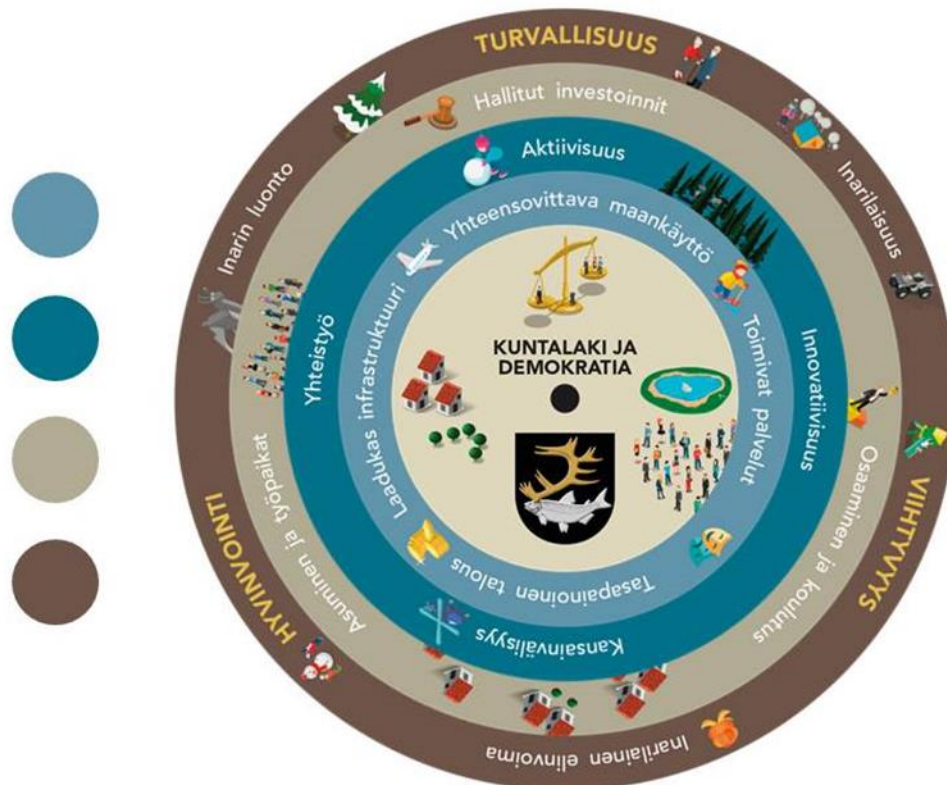
Inarin alueella tärkeimmät elinkeinot ovat matkailu, metsätalous, porotalous, kalastus, koulutustoiminta sekä kylmäteknologia, erityisesti auto- ja rengastestaus. Inarissa on maailman pohjoisimmat kylmätestauskeskukset, jotka toimivat sisä- ja ulkotiloissa ympärivuotisesti. Kunnan suurimmat työllistäjät ovat Inarin kunta, Rajavartiolaitos, Metsähallitus sekä matkailu- ja saamelaisorganisaatiot.



Kuva 1. Inarin sijainti.

2.2. INARIN TAVOITTEET, STRATEGIA 2020

Inarin valtuusto hyväksyi kokouksessaan 12.9.2016 uuden kuntastrategian, jota nimettiin Inari 2020 –strategiaksi. Strategian keskeisiä teemoja ovat kunnan kehittäminen siten, että se on asukkailleen turvallinen ja viihtyisä paikka elää; inarilaisuus kuntalaisia yhdistävänä voimavarana, luonnon merkityksen korostaminen, sekä tavoitteena ihmisten ja yritysten arvostus kunnan toimintaa kohtaan. Kehittymisen perusedellytyksiksi mainitaan innovatiivisuus, aktiivisuus, yhteistyö sekä kansainvälisyys toiminnassa. Näistä teemoista havainnollistavaksi malliksi luotiin kuntastrategiakehä, jossa kiteytyvät strategian keskeiset peruselementit.



Kuva 2. Inari 2020 -kuntastrategian perusteet. Lähde: Inarin kunta.

Inarin kunnan visiona on, että vuonna 2020 Inari on pohjoista sijaintiaan menestyksekkäästi ja kestävällä tavalla hyödyntävä vauras, kansainvälinen ja elinkeinollisesti monipuolinen arktisen luonto- ja kulttuuri-matkailun, kylmätekniikan ja luonnonvarojen hyödyntämisen keskus Pohjois-Lapissa. Näistä teemoista on lähdetty liikkeelle myös tässä kehittämisohjelmassa. Hanketta ohjasivat seuraavat ohjaavat ohjelmat:

Lappi-sopimus on maakunnan kehittämistoimintaa ohjaava asiakirja, joka on päättymässä 2017 vuoden lopussa. Uusi sopimusprosessi on käynnissä, sopimus saataneen voimaan vuoden 2018 alusta. Lappi-sopimuksessa määritellään ne edunvalvonnan teemat ja strategiset valinnat, joihin eri toimijat maakunnassa keskittyvät. Samoin sopimus ohjaa paikallisella tasolla Euroopan rakennerahastovarojen suuntaamista. Nykyisessä ja tulevassa Lappi-sopimuksessa luonnonvarojen kestävä hyödyntäminen ovat yhtenä

strategisena valintana. Tulevassa Lappi-sopimuksessa *luonnontuotteiden jalostuksen roolia tullaan todennäköisesti vielä enemmän alleviivaamaan aluetaloudellisen lisäarvon tuojana.*

Lapin arktisen erikoistumisen ohjelma on Lapin älykkään erikoistumisen strategia. Älykäs erikoistuminen on EU:n luoma innovaatiopolitiikan konsepti, jonka mukaan alueiden tulisi tunnistaa ja löytää omat vahvuusalueensa, joihin tulevaisuuden panostukset ja investoinnit kohdistetaan. Lapin ohjelman yhtenä valittuna kehittämisen painopisteenä on arktisten luonnonvarojen jalostaminen, jotta lisäarvo saadaan jäämään maakunnan sisälle rikkaista luonnon raaka-aineista.

Kymmenen virran maa – Lapin maaseutuohjelma 2020 on kaikkien lappilaisten maaseudun kehittämisen työväline, ja se sisältää esityksiä niin Maaseuturahaston ja rakennerahastojen varoilla kuin edunvalvonnalla ja talkootyöllä toteutettavista toimenpiteistä. Ohjelman painopisteenä on nostettu monipuolisen maaseutuyrittäjyyden osalta luonnontuotealan osaamisen vahvistamista sekä uusien elinkeinomahdollisuuksien luomista kuin myös elintarvikealan arvoketjujen kehittämistä.

3. KEHITTÄMISOHJELMAN TAVOITTEET

3.1. TAVOITE 1: PÄÄOMAPAON PYSÄYTTÄMINEN INARISSA

Lapin liitolla on käynnistynyt laaja, kansainvälistäkin huomiota saanut klusterityö, joka koskee viittä eri sektoria: arktinen maaseutuklusteri, arktinen kiertotalous, arktinen muotoilu, arktinen teollisuus ja arktinen turvallisuus. Klusterityö on käytännössä laajaa yhteistyötä, rohkeaa tavoitteiden asettelua sekä uusien ajattelu- ja toimintatapojen rakentamista. Inari-hankkeessa sektoreista merkittävimmässä osassa on maaseutuklusteri, erityisesti luonnonvarojen kehittäminen.

Maaseudun klusterityössä ovat aktiivisesti mukana lähes kaikki kehittämistyötä maakunnassa tekevät tahot. Yhteiseksi tehtäväksi, missioksi, on valittu maaseudun pääomapaon pysäyttäminen. Muutama vuosi sitten Luonnonvarakeskuksen, ProAgria Lapin ja Maa- ja metsätalousministeriön tekemän selvityksen mukaan Lapin paikallistalous menettää alueensa ulkopuolella menevien energia- ja elintarvikeostojen kautta erittäin merkittäviä rahamääriä. Energian kohdalla Lapin maaseutu menettää usean riippumattoman tahon arvioiden mukaan 900 milj. euroa vuodessa ja elintarvikkeiden kohdalla 250 milj. euroa. Tulokset ovat häkellyttäviä, tutkituissa lappilaisissa kylissä ääritapauksissa jopa 40-50 % ihmisten käytettävissä olevista tuloista käytettiin energian ja ruuan ostoihin. Tätä pääomapakoa Lapissa halutaan nyt aktiivisesti estää.

3.2. TAVOITE 2: INARILAISEN YRITTÄJYYDEN KEHITTÄMINEN

Lapin Ely-keskuksen toimintaympäristörahoitteinen hanke *LAATUA LUONNOSTA – Arktiset luonnonvarat, luonnonvarojen kehittämisohjelma Inarin kunnassa 2017-2021* –ohjelma tähtää ponnekkaisesti Inarin luonnonvaratalouden kestäväan käyttöön ja niihin liittyvän yrittäjyyden kehittämiseen. Kestävyyden periaatteita noudattava paikallinen yrittäjyys kuulostaa moneen kertaan kalutulta ja kuluneelta kliseeltä, mutta kuitenkin modernilla ja älykkäällä tavalla toteutettuna se on ainoa keino saada alueen liiketoimintamahdollisuudet asteittain realisoitumaan kannattavaksi liiketoiminnaksi ja ihmisten hyvinvoinniksi. Siksi yrittäjyyden kehittämiseen on paneuduttu tässä kehittämisohjelmassa laajalti.

Lapin liiton johdolla tehdään *Lapin elintarvikeohjelmaa*, ohjelma julkaistiin 19.5.2017. Ohjelman tavoitteeksi elintarvikkeiden osalta on asetettu 30 %:n omavaraisuus vuonna 2025. Tämä visio pitää sisällään raaka-ainetuotannon ja jalostuksen niiltä osin, kuin tuotanto on Lapin ilmasto-olosuhteilta mahdollista. Vision toteutuminen merkitsee 1300 suoraa työpaikkaa ja 132 miljoonan euron lisätuloa maakuntaan elintarvikealalla.

Vision toteuttamiseksi kuvataan toimenpiteet, joilla haluttuun lopputulokseen on mahdollista päästä. Näitä ovat mm. lappilaisen maatalouden raaka-ainetuotannon monipuolistaminen ja jatkojalostuksen merkittävä kehittäminen erityisesti naudanlihan ja maidon kohdalla. Digitalisaatio eli sähköiset järjestelmät tuovat mahdollisuuden lappilaisten tuotteiden yhteismarkkinoinnissa eri asiakassegmenteille. Lapin elintarvikeohjelmassa korostuvat tiedottaminen ja viestintä, jotta Lapin elintarvikesektorin mahdollisuudet saadaan suuren yleisön tietoisuuteen. Tiedottamalla tuodaan esille potentiaalia, yrittämisen mahdollisuuksia, tietoa ja tuotteita.

Logistiset järjestelmät Lapissa palvelevat teollisuuden ja kaupan tarpeita, mutta poikittaisyhteydet ovat heikot ja paikallisten tuotteiden saanti asiakkaalle hankalaa. Paikallistason logistiset järjestelmät ovat pääasiassa yksittäisten yrittäjien omia tarpeita palvelevia. Tähän ongelmaan on ratkaisuksi kaavailtu ns. elintarviketalokonseptia, jonka mallintamista on jo käynnistetty. Tavoitteena on luoda koko Lapin maakunnan kattava logistinen järjestelmä, joka pitää myös sisällään jatkojalostusta ja lyhytkestoista varastointia.

3.3. TAVOITE 3: KESTÄVYYDEN HUOMIOONOTTAMINEN

Luonnonvarataloudessa on huomattava kasvupotentiaali, joka konkretisoituu useimmiten matkailun tai sen kerrannaisvaikutuksien kautta. Tässä hankkeessa on tarkoitus nimenomaan hakea luonnonvarataloudelle keinoja, jossa toiminnasta syntyvää arvonnäköä kertyy myös alkutuottajalle. Kestävän kehityksen strategia ohjaa kokonaisvaltaisesti kaikkea kunnan toimintaa, hankintoja ohjaa konkreettisemmin hankintastrategia. Hankintastrategia antaa mahdollisuuden painottaa ja käyttää hankintojen valintaperusteena mm. pientä hiilijalanjälkeä kuten lyhyitä kuljetusmatkoja.

Kestävän kehityksen määritelmät olivat aluksi ympäristöpainotteisia, mutta kestävyttä on mahdollisuus määritellä laajemminkin. Kuntien hankintastrategiat nähdään nykyisin elinkeinoelämän kehittymistä tukevin ratkaisuin; kunta suurena ja luotettavana ostajana voi hankinnoillaan luoda kysyntää, ja syntyneen kysynnän kautta luoda pienille ja keskisuurille yrityksille liiketoiminnan mahdollisuuksia. Pk-yrityksille syntyy mahdollisuuksia luoda palvelukonsepteja, joiden avulla ne voivat paremmin osallistua julkisiin hankintoihin mm. edistämällä yritysten verkostoitumista.

Kestävyys on läpileikkaavana teemana kehittämissuunnitelmassa. Keskeiset kestävyttä määrittävät seikat ovat: *kulttuurinen kestävyys* (kulttuurien säilyttäminen ja arvostaminen), *ekologinen kestävyys* (ihmisen toiminta asettuu luonnon kantokyvyn rajoihin siten, etteivät luonnon monimuotoisuus tai ekosysteemi-toimivuus vaarannu), *sosiaalinen kestävyys* (mm. tasa-arvo, oikeudenmukaisuus), *taloudellinen kestävyys* (taloudellinen kestävyys ei perustu velkaantumiseen eikä henkisten tai materiaalistien voimavarojen tuhlaamiseen) sekä *poliittinen kestävyys* (eri näkökantojen ja toimijoiden huomioonottaminen sekä pitkällä aikavälillä järkevien ratkaisujen tekeminen).

4. LUONNONVAROJEN KEHITTÄMINEN

Luonnonvara-alan kehittämisohjelmassa käsitellään kukin raaka-aine kokonaisuutena. Mukaan on sisällytetty myös matkamuistot ja lahjatavarat sekä design-käsityöt. Ne on sisällytetty toimenpiteisiin, koska esimerkiksi korujen ja lahjatavaroiden materiaalina voitaisiin hyödyntää enemmän poronluita, -sarvia ja -taljoja, kalannahkaa, puuta ynnä muita paikallisia materiaaleja. Tällä hetkellä niiden hyödyntämisen aste on varsin vähäinen. Innovatiivisen tuotekehityksen tuloksena olisi kuitenkin mahdollisuus kehittää tuotteita, joita ei voida materiaalina ainakaan helposti jäljitellä tai kopioida ja jotka tuovat myös uutta ansaintaa alkutuottajille. Alla olevassa kuvassa on esitetty arktiset luonnonvarat, joiden pohjalta kehittämisohjelmaa lähdettiin rakentamaan.



Kuva 3: Arktiset luonnonvarat. Lähde: Marja Männistö

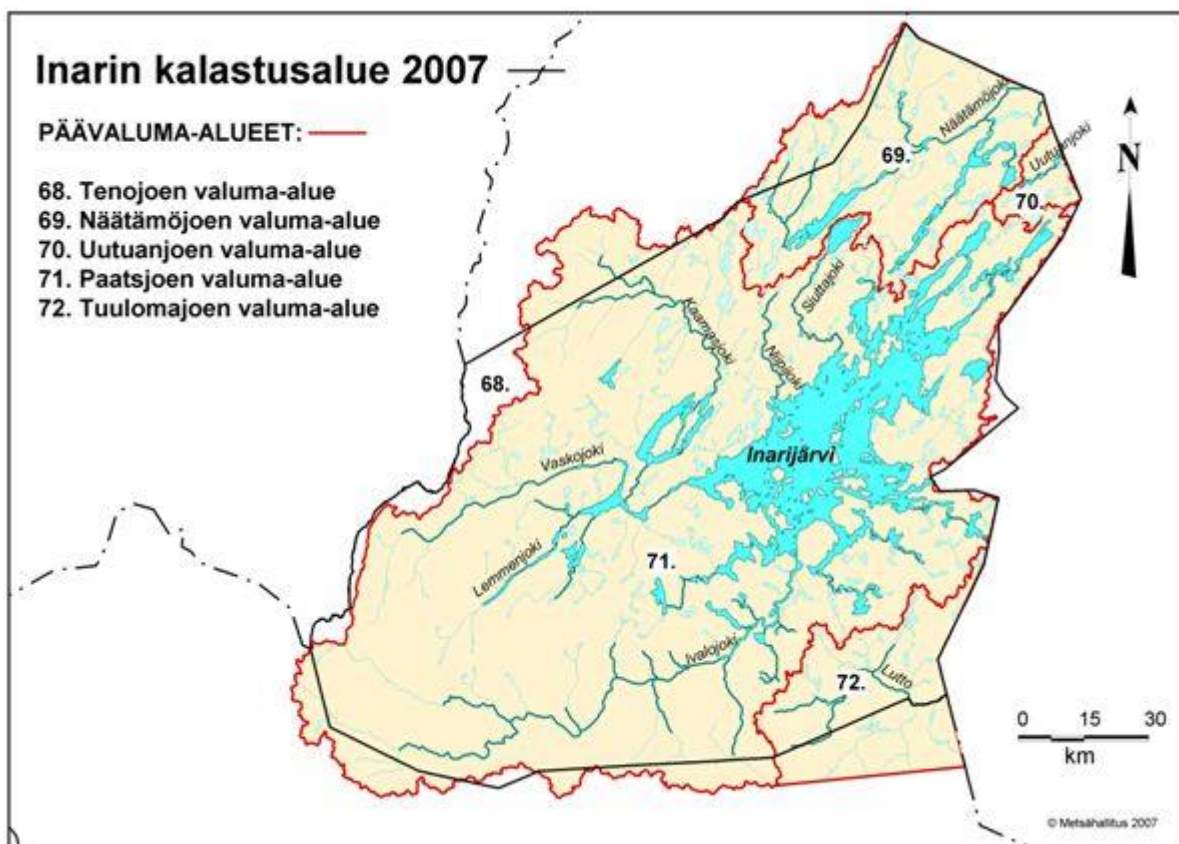
Kehittämisohjelman rakenne etenee raaka-aineittain ja sen rakenne on seuraava:

- nykytilan kuvaus,
- kehittämistarpeiden ja -mahdollisuuksien tunnistus sekä
- kehittämisohjelma, joka puolestaan jakaantuu seuraavasti
 - motivoiva visio / Unelma
 - arvoverkosto ja
 - toimenpide-esitykset. Toimenpide-esitysten läpileikkaavina teemoina ovat
 - yrittäjyys
 - osaaminen
 - hanke-esitykset rahoitusmahdollisuuksineen

4.1. KALATALOUS

Inarin kunnan pinta-alasta on järviä yli 2 000 km², josta Inarijärven osuus on noin puolet. 92 % alueen vesistöistä omistaa valtio, ja näitä hallinnoi Metsähallitus lukuun ottamatta Inarijärven Kasari- ja Vasikaselille erotettua valtion omistamaa ja kalastusalueen hallinnoimaa 240 km² yleisvesialuetta. Loput 8 % alueen vesistöistä omistaa erilaiset yhteisöt ja yksityiset tahot. Inarijärven pinta-ala on 1.084 km², ranta-vaiva 3.308 km, keskisyvyys 15 m ja syvin kohta 92 m. Järven tilavuus on 15,9 km³, suurimmat järveen laskevat joet ovat Ivalojoeksi ja Juutuanjoeksi. Alueen suurimmat järvet ovat Inarijärven lisäksi Muddusjärvi (48,7 km²) ja Nitsijärvi (41,1 km²). Inarijärvi laskee Paatsjokea pitkin Barentsinmereen. Järven pinta on 117–119 metriä merenpinnan yläpuolella ja sitä säännöstellään Paatsjoessa Venäjän puolella sijaitsevalle Kaitakosken voimalaitoksella. Inarijärvi on Päijänteen jälkeen Suomen järvistä syvin. Kuvassa 4 on esitetty Inarin kalastusalueen kartta, jossa näkyvät valuma-alueet. Näistä eniten järviä kuuluu Paatsjoen valuma-alueeseen (ks. taulukko alla).

Järviä on Inarissa lähes 11 % pinta-alasta, mikä on hieman Suomen keskiarvoa (9,9 %) enemmän. Kalaston sijaan poikkeaa hyvin voimakkaasti tyypillisestä suomalaisesta vesistöistä: kalat ovat pääasiassa arvostettuja lohikaloja: siikaa, taimenta, nieriää, harmaanieriää, muikkua ja harjusta. Muualla Suomessa yleisten ahvenen, hauen ja mateen merkitys on suhteellisen pieni. Suuri osa kalastosta on istutettua, velvoiteistutukset aloitettiin v. 1976 järven 1940-luvulla alkaneen säännöstelyn aiheuttamien menetysten korvaamiseksi. Istutusten osuudeksi kokonaissaaliista arvioidaan 20–40 %.



Kuva 4. Inarin kalastusalue. Lähde: Inarin Kalastusalue.

	kpl	%	ha	%
Paatsjoen vesistö	1727	70,7 %	176 524	86,7 %
Näätämönjoen vesistö	539	22,1 %	22 314	11 %
Uutuanjoen vesistö	89	3,6 %	2 663	1,3 %
Tuulomajoen vesistö	69	2,8 %	1 806	0,9 %
Tenojoen vesistö	19	0,8 %	223	0,1 %
YHTEENSÄ	2443	100 %	203 530	100 %

Inarijärvi on kalastuksen kannalta ylivoimaisesti tärkein vesistö. Vuotuinen saalismäärä on 150.000 – 160.000 kg, se on viime vuodet – muikkukantojen 1990-luvun alussa tapahtuneen romahtamisen jälkeen - pysynyt varsin vakaana. Kestävästi Inarijärvestä voitaisiin pyytää jopa 700.000 kg vuosittain, nykyiset pyyntimäärät ovat tästä vain noin runsaan viidenneksen. Inarin muiden järvien pinta-ala on n. 1.000 km², näistä vesistä 40–50 % on arvioitu olevan sijainniltaan sellaisia, että niitä voidaan hyödyntää kaupallisessa kalastuksessa. Loput ovat niin vaikeakulkuisten yhteyksien päässä, ettei kalaa ole mahdollista saada laadukkaana jalostettavaksi. Inarijärven kalaston hyödyntämisen aste ei kovin olennaisesti poikkea Lapin keskimääräisistä lukemista, sillä esimerkiksi Kemijoen vesistöalueen suurten järvien (Kemijärvi, Lokka, Porttipahta, Unari) saalispotentiaalista hyödynnetään vain runsas kolmasosa.

Muiden järvien rooli on Inarissa merkittävä laajan kotitarvekalastuksen kannalta. Päätoiminen elinkeinokalastus on kuitenkin vähäistä, ja Inarin muita järviä hyödynnettäisiin elinkeinokalastukseen merkittävässä määrin vain, jos Inarijärveä kohtaisi katovuosi. Näin ei ole kuitenkaan tapahtunut muikkukantojen 1990-luvulla tapahtuneen romahtamisen jälkeen. Käytännössä sivujärviä ei kaupallisessa kalastuksessa hyödynnetä. Kalastajia on rekisteröitynyt lähes 40, heistä päätoimisia (vähintään 10 000 euron kalastustulot vuodessa) on noin 15. Lisää kalastaja mahtuisi niin Inarijärvelle kuin sen sivuvesistöihinkin ilman, että kestävyys vaarantuisi. Jokainen kalastaja alueella toimii tällä hetkellä itsenäisenä yrittäjänä.

Taloudelliselta merkitykseltään ylivoimaisesti tärkein kala on siika, jonka osuus kaupallisesta pyynnistä on varovaisestikin arvioituna 80 - 90 %. Loput ovat käytännössä muikkua. Muualla Suomessa yleisten hauen, ahvenen ja mateen merkitys on vähäinen.

Inarin siika on valtakunnan laajuisesti tunnettu brändituote. Sen menekki on erinomainen, samoin hinta. Kalastajat kilpailuttavat ostajat ja myyvät saaliinsa yhteismyyntinä eteenpäin yleensä Oulun seudulla oleville suurille jalostus- ja tukkuyrityksille. Kala jatkaa matkaansa Etelä-Suomeen, osa palaa fileenä takaisin Inariin. Näin toimitaan sesonkeina, ja sesonkien ulkopuolella kalastajat fileoivat ja suoramyivät saaliinsa paikallisille ravintoloille. Sesonkiaikojen arvoketju on – ehkä vastoin ennako-odotuksia – hyvin toimiva. Sesonkeina kalaa tulee paljon, jolloin se on saatava nopeasti kylmään ja jalostettavaksi, ettei kalan laatu kärsi. Suuret kalamäärät kannattaa hakea kaukaakin jalostettavaksi. Ylimääräisiä kuljetuskustannuksiakaan ei tule yrittäjille, koska siika menee suurimmaksi osaksi Etelä-Suomeen ravintoloille ja

vähittäiskauppaan, ja vain pieni osa lähialueen ravintoloille. Arvoketjussa kaikki osapuolet pääsevät hyödyntämään suurtuotannon etuja.

Toiseksi tärkeimmän kalan, muikun, kilpailuasetelma on varsin heikko Inarissa, kuten muuallakin Lapissa. Osa paikallisesta muikkusaaliista myydään torimyyntinä eri puolilla Lappia, osa menee vähittäiskauppoihin yleensä Lapin alueelle. Kauemmaksi mentäessä pidemmät kuljetusmatkat syövät kannattavuutta. Järvi-Suomesta tulee muikkusesongin aikaan niin runsaasti edullista kalaa, ettei inarilaisella muikulla ole mahdollisuuksia menestyä hintakilpailussa.

Muikku myydään asiakkaalle yleensä kokonaisena, perkaamattomana. Ravintoloille kokonainen muikku on hankala tuote, sillä niillä ei yleensä ole kalan alkukäsittelyyn soveltuvia tiloja. Perkaaminen on käsitteä ja tottumattomalla hidasta. Pyydetyn taimenen ja raudun ostaa joko paikallinen kalanjalostaja, Ylä-Lapin kala, joka jalostaa tuotteet graavituotteiksi tai kylmä- ja lämminsavutuotteiksi tai paikalliset ravintolat. Näiden kalojen menekki on hyvä.

Siian hyvä menekki ja hinta ovat mahdollistaneet ammattikalastuksen säilymisen alueella, mutta samalla ne ovat muodostuneet kalatuotteiden jatkokehittämisen esteeksi. Kalastaja saa siikaa pyytämällä kohtuullisen ansiotason, eikä taloudellista kannustinta jatkojalostukseen tai muiden kalalajien laajamittaiseen pyyntiin ja pyyntivälineisiin tehtäviin investointeihin juuri ole. Asia on käynyt ilmi kalastajille tehdyissä kyselyissä ja päivittäisessä asiakastyössä. Toinen rajoittava tekijä on jatkojalostus; kalaa laajemmassa mitassa jalostavia yrityksiä on koko Lapissa vain kuusi kappaletta, yksi niistä Ivalossa. Kalanjalostajat toimivat pitkälti norjanlohen varassa, sen saatavuus ja kysyntä ovat tasaisen varmaa, lisäksi suuri ja tasakokoinen kasvatettu lohi soveltuu erinomaisesti teollisiin käsittelyprosesseihin.

Paikallinen kalanjalostaja, Ylä-Lapin Kala ky, toimii Inarin kunnan ns. teollistamissopimuksella rakentamissa tiloissa, jotka yritys lunastaa itselleen. Toimitilojen huoneistoala on 311 m², rakennuksessa ovat myymälä, kalan käsittelytilat, tuotantotilat aputiloineen, savustamo, kaksi kylmähuonetta sekä koneet purkitusta, paloittelu ja vakumointia varten sekä toimisto. Rakennuksessa on langaton omavalvonta. Kalankäsittelyn tehostamista varten tarvittaisiin muikun perkauskone (sellainen on tietyvästi Veskonien kalasatamassa) ja filerointikone. Mikäli laitos alkaisi jatkojalostaa kalaa laajemmin, myös kalamassakoneen hankinta olisi ajankohtaista. Tontin pinta-ala on 2 ha, piha on asfaltoitu.

Lapissa on kuusi (6) laitoshyväksyttyä kalasatamaa (Inari, Veskonien, Lokka, Siltaharju, Mourusalmi ja Miekajärvi), joista kaksi Inarin kunnan alueella. Laitoshyväksytyt kalasatamat ovat elinehto laajamittaiselle elinkeinokalastukselle, muutoin suurten määrien käsittely, katkeamaton kylmäketju ja korkea laatu ovat käytännössä mahdottomia. Inarin kalasatamien omavalvontasuunnitelmat päivitetään kevään 2017 aikana. Kalasatamissa on investointitarpeita, kuluvana vuonna kalasatamiin hankitaan perkuukone ns. rysäsiialle (Inari) ja laatikkopesurit. Veskonien kalasataman tilat alkavat jo käydä ahtaiksi käyttäjämäärän nopean kasvamisen vuoksi. Kalastajat pitävät Inarin kirkonkylän kalahallia pienenä peruskorjauksesta huolimatta.

SAKK:n Kaamasen toimitilat soveltuvat erinomaisesti kalan jalostukseen ja alan koulutukseen. Kalankäsittelytiloissa on myös erinomaiset pakastus- ja kylmä-, sekä käsittelytilat. Tiloja vuokrataan kohtuullisin ehdoin omavalvontakoulutukset käyneille kalastajille, mutta käyttöä on ollut kapasiteettiin nähden varsin vähän. SAKK tarvitsee tiloja opetuskäyttöön eniten elo-tammikuussa yleensä normaaliin koului-kaan, iltaisin ja viikonloppuisin tiloja voisivat hyödyntää muutkin. Muina vuodenaikoina SAKK:n oma tarve on vähäistä, kesällä tilat ovat – tai olisivat - käytännössä kokonaan ulkopuolisten käytössä.

SAKK:n Toivoniemen koulutusyksikön tilat sopivat sellaisenaan erinomaisesti tuotekehitykseen, yritystoiminnan kokeilemiseen tai käynnistämiseen. Monipuolisiin koulutusmahdollisuuksiin yhdistettynä saadaan syntymään monimuotoinen ”innovaatioympäristö”. Tutkimusyhteistyötä helpottaa se, että lähes samalla tontilla on Luonnonvarakeskuksen porotutkimusasema (kalanjalostustilat ovat samassa rakennuksessa).

Kalatalouden kehittämisen kannalta on merkittävää ymmärtää elintarvikelain ja -asetuksen mukaiset kalatalouden alkutuotannon ja jalostuksen määritelmät. Alkutuotantoon kuuluvat kalastaminen, perkaaminen, fileoiminen ja pakkaaminen. Jalostusta ovat kaikki toimenpiteet tästä eteenpäin kuten suolaaminen, savustaminen, marinointi jne. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että nykyisissä kalahallitiloissa ei saa kalaa jalostaa.

Elinkeinokalatalouden edistämisestä Lapin tärkeimmillä sisävesillä (Inari, Kemijärvi, Sodankylä, Pello) vastaa ELY-keskuksen ohella Lapin kalatalouden toimintaryhmä. Toimintaryhmä keskittyy kehittämään kalastusta taloudellisesti tärkeimmässä vedessä, Inarijärvestä.

Kalataloustyöryhmän työssä ovat mukana:

- Kunnat: Sodankylän, Inarin, Kemijärven ja Pellon kuntien edustajat
- Elinkeinoa edustavat yhteisöt: Lapin kalatalouskeskus / ProAgria Lappi
- Yksityiset: neljä alan yrittäjää, yksi jokaisesta kunnasta
- Pohjoisimman Lapin Leader ry:n edustaja

Ohjelma toteutetaan yhteistyössä elinkeinonharjoittajien, kuntien, tutkimus- ja oppilaitosten, työvoimatoimistojen, Metsähallituksen, ProAgria Lapin ja muiden kalatalouden toimijoiden kanssa. Ohjelman toteutuksen kustannustehokkuus perustuu muiden rahoitusmuotojen ja toimintojen hyödyttämiseen. Yhteistyötä tehdään myös mm. maaseutuosaston maaseuturahaston mahdollisesti rahoittamien kalastusmatkailuhankkeiden, elintarvike- ja luonnontuotealan hankkeiden sekä LEADER-hankkeiden kanssa. Pohjoisimman Lapin Leader ry:n rahoituksella on tehty ”Elinkeinokalatalouden kehittämisstrategia 1.1.2015 – 31.12.2020”, jonka tärkeimmät tavoitteet ovat kalastuselinkeinoon kannattavuuden parantaminen, elinkeinon jatkuvuuden turvaaminen ja kalavarojen täysimääräinen ja kestävä hyödyntäminen.

Laatua Luonnosta -hankkeen kalatalouden kehittämisohjelmassa keskitytään kehittämään Inarin kalatalouteen rinnakkaista arvoverkostoa. Inarijärven lisäksi Inarissa on 100 000 ha muita järviä, joita ei tällä hetkellä hyödynnetä elinkeinokalataloudessa. Näistä vesistä n. 95 % on valtion hallinnassa, ylitsepäsemmättömiä lupaongelmia ei siten pitäisi olla. Inarin kunnassa elinkeinokalastuksen kehittäminen kuuluu

Elinkeinot & kehitys Nordicalle. Inarin kunnan kalatalousrahasto rahoittaa laiteinvestointeja, kalatalousrahaston tehtävänä on kehittää Inarin kalataloutta sekä muuta vesistön käyttöä.

Kalamassa:

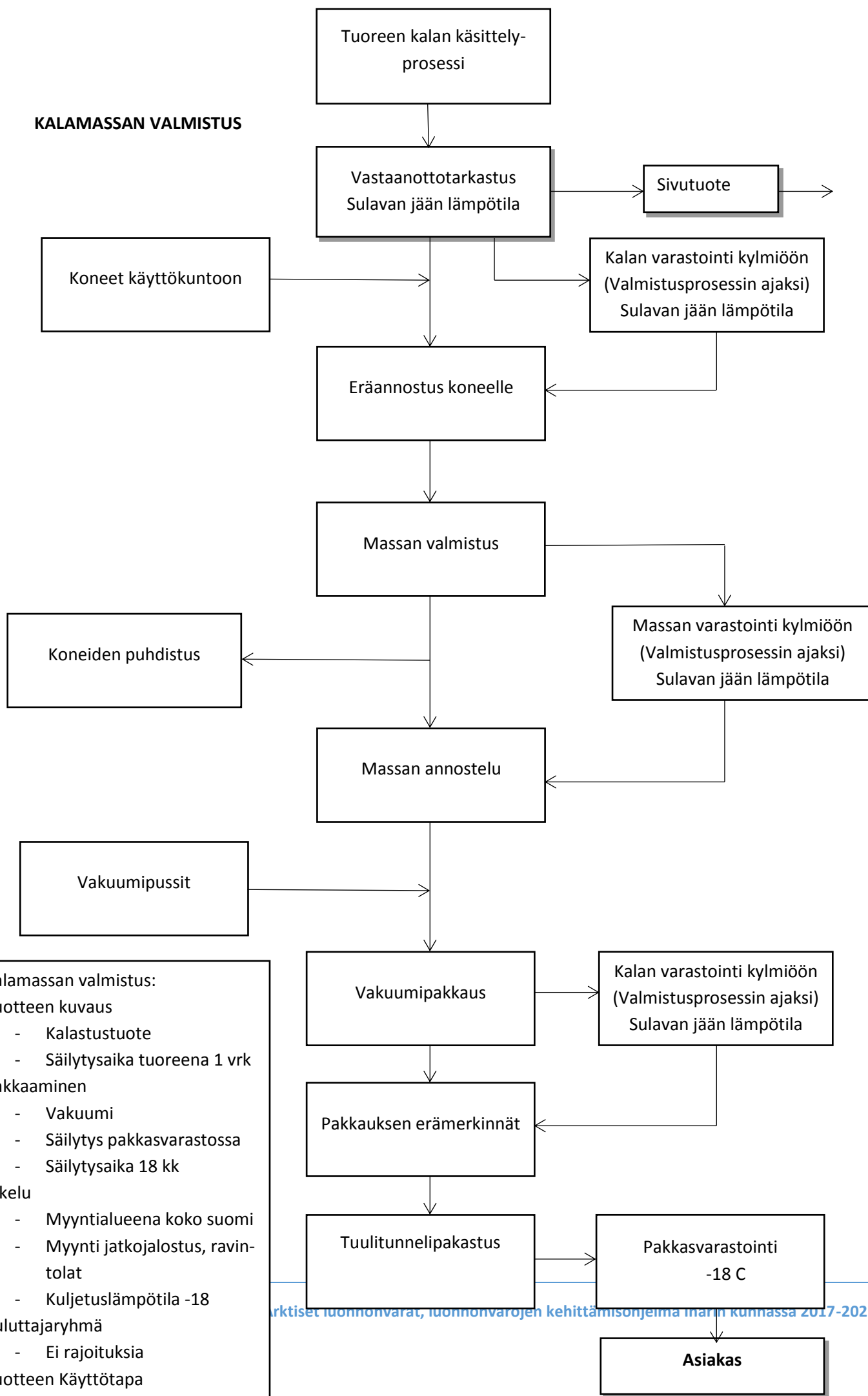
Vähempiarvoisesta kalasta, pienestä siiasta ja muikusta, tehty kalamassaa on monikäyttöinen raaka-aine. Kalamassa on perinteinen tuote, joka edullisena ja monikäyttöisenä tuotteena kiinnostaa suurkeittiöitä. Kalamassa on ruodotonta, ruodot ovat ongelmallisia kouluruokailussa sekä ikä-ihmisten aterioissa. Kustannustehokkuus saadaan teollisella käsittelyprosessilla.

Kalamassan valmistuksessa kalat perataan, pää ja suolet poistetaan huolellisesti. Perattu kala puristetaan ns. matriisin läpi, jolloin ruodot jäävät matriisiin. Lopputuloksena on ruodoton kalamassa, joka soveltuu erinomaisesti suurkeittiöiden raaka-aineeksi. Kalamassaa voidaan valmistaa kaikista kalalajeista, Sodankylässä selvitetään parhaillaan miten eri kalalajeja voidaan keskenään sekoittaa. Jauhaminen ruotoineen on mahdollista, mutta sellaisen massan käyttökelpoisuus on huono. Valmistusprosessin on oltava mahdollisimman hygieeninen ja pakastuksen hyvin nopea, muutoin massan sulaessa vesi erottuu muusta tuotteesta. Tuoreesta kalasta tehty, oikein säilötty kalamassa säilyy pakastettuna 18 kk. Kalamassaa valmistetaan myös kalan perkuujätteistä. Perkeistä valmistetun massan säilyvyys on yleensä huono, koska kylmäketjua on vaikea ylläpitää ja bakteerikontaminaatioiden riski on suurempi.

Kalamassa on 100 %:sta kalaa, sitä voidaan hyödyntää kannattavasti ja innovatiivisesti uusina tuotteina. Lopputuloksena saadaan ravitsemuksellisesti korkealaatuisia tuotteita, samalla edistetään kestävästi paikallisten raaka-aineiden käyttöä. Kalamassaa hyödynnetään perinteisesti kalapihveinä, murekkeina tai kalapyöryköinä tai erilaisissa laatikkoruuissa. Kalamassasta voidaan valmistaa kalapateeta tai vaikkapa savustettuja makkaroita. Makkaroitten valmistus on suhteellisen yksinkertaista ja onnistuu jopa kotikeittiöissä.

Inarissa kalan saatavuus on luonnonolosuhteiden takia sesonkiluontoisempaa kuin esim. Sodankylän tekoaltailla. Kalamassa ratkaisee tätä ongelmaa.

KALAMASSAN VALMISTUS



Kalamassan valmistus:

Tuotteen kuvaus

- Kalastustuote
- Säilytysaika tuoreena 1 vrk

Pakkaaminen

- Vakuumi
- Säilytys pakkasvarastossa
- Säilytysaika 18 kk

Jakelu

- Myyntialueena koko suomi
- Myynti jatkojalostus, ravintolat
- Kuljetuslämpötila -18

Kuluttajaryhmä

- Ei rajoituksia

Tuotteen Käyttötapa

KALATALOUDEN KEHITTÄMISOHJELMA

Inarin siika ja siikafile ovat tunnettuja brändituotteita, joilla on hyvä menekki. Siika on pääosin nk. 2-luokan tai 3-luokan siikaa, perattuna kokoluokkaa 400-800 g tai 200-400 g. Sesonkien aikana kala myydään perattuna suurille tukkuostajille, muuna aikoina suoramyyntinä ravintoloille. Tuotantoketju sesonkien osalta on kustannustehokas ja hyvin toimiva. Inarin kunta on elinkeinokalastuksen toimintaedellytysten turvaamiseksi investoinut kalasatamiinsa; vuonna 2017 hankitaan Inariin perkuukone ja sekä Inariin ja Veskoniemeen kaksi pakastuskaappia ja laatikkopesurit. Nostureiden ja lastauslaiturin hankintaa molempiin satamiin kaavaillaan. Perkuukoneinvestoinnilla tähdätään ns. rysäsiian (alin koko 250 g, 30 cm) käsittelyn tehostamiseen. Muun kalan, kuten pienen siian (max. 250 g), muikun, hauen ja ahvenen pyynti ja kysyntä on vähäistä.

Sivuvesien kaupallisen kalastuksen realistinen ja kestävä, logistiset rajoitteet huomioiva pyyntimäärä on arviolta suuruusluokkaa 10-15% Inarijärven vastaavasta. Liiketoiminnallisesti parhaat mahdollisuudet ovat pienimuotoisen elinkeinokalastuksen ja matkailun ohjelmalveluiden yhdistelmässä.

Unelma

Kalasantamia 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.

A. Motivoiva visio:

Inarissa syödään paikallista kalaa kotien lisäksi myös paikallisissa ravintoloissa, kouluilla, päiväkodeissa ja vanhainkodissa. Perinteisiä kalaruokia, kalamassasta tehtyjä uusia kalaruokia sekä uusia jalosteita syödään kouluissa ja kunnan ateriapalveluissa ainakin 1-2 kertaa viikossa. Osa menee muihin Lapin kuntiin ja muualle Suomeen.

Kalasantamiin on tehty investointeja, jotta nykyiset ja tulevat kalastajat pääsevät kokeilemaan uusia pyynti- ja kalanjalostustapoja. Suurin osa kalasta jalostetaan Inarissa. Inarilaiset kalatuotteet ovat entistä tunnetumpia ja halutumpia.

Vähitellen vajaasti hyödynnetyille sivuvesille ja Inarijärveen muodostuu uutta, monipuolisesti vesistöjä ja kalastoa hyödyntävää elinkeinotoimintaa. Eryityisesti sivuvesiin syntyneet uudet ohjelmalvelut, joissa pääsee kokemaan vanhaa pyyntikulttuuria, kiinnostavat kovasti asiakkaita.

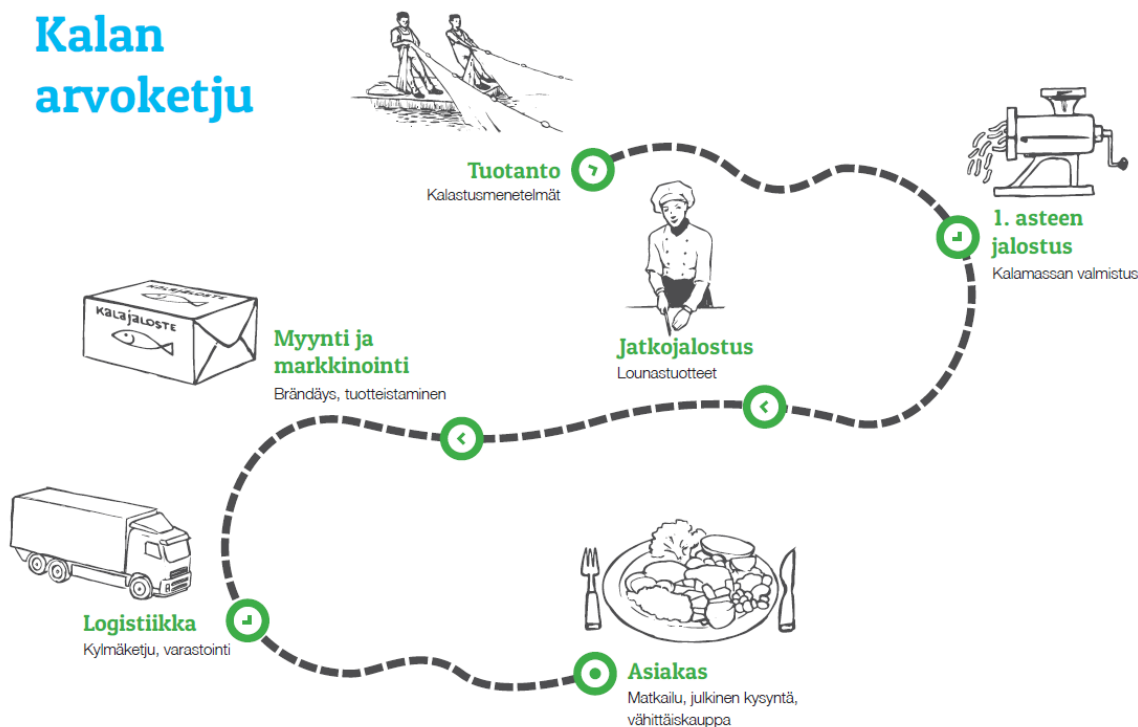
b. Arvoverkostot

Kalastuksessa on huolella erotettava toisistaan seuraavat arvoverkostot:

- (1) Elinkeinokalastuksen arververkosto, päätuotteena siikafile tai kokonainen siika Inarijärvestä. Sivutuotteena taimen ja rautu, myydään suoramyynninä pääasiassa ravintoloille
- (2) Arververkosto jossa hyödynnetään pientä siikaa (< 250 g), muikkua, haukea ja ahventa. Pyydetään Inarijärvestä. Vajavaisesti hyödynnetty, rajoittuu muikkuun. Kehittämismahdollisuuksina ovat kalamassa tuotteistettuna elintarvikkeiksi tai elintarvikekäyttö kokonaisena kalana. Vaatii investointeja kalan koneelliseen perkaamiseen ja kalamassan valmistukseen. Elintärkeä arververkosto, ilman tätä ei pystytä täyttämään tavoitteita paikallisen ruuan osuuden käytön lisäämisestä Inarin kunnassa.
- (3) Inarin sivuvesien arververkosto Elinkeinokalastus voi kalakantojen kestävätkä pyyntimahdollisuudet ja logistiset rajoitteet huomioiden työllistää päätoimisesti korkeintaan 3-4 kalastajaa. Ratkaisuna on kalastusmatkailutuotteiden ja korkeamman jalostusasteen kalatuotteiden yhdistelmä hyödynnettynä ohjelmapalveluissa, matkailuyrityksissä erikoistuotteena tai elintarvikkeena. Arververkosto rakentuu aluksi SAKK:n Toivoniemen yksikön fyysisten ja koulutusmahdollisuuksien ympärille. Nykyinen hyödyntämisen aste on vähäinen.

c. Toimenpide-esitykset:

Kalatalouden kehittämissuohjelmassa keskitytään luomaan Inarin kalatalouteen rinnakkainen arververkosto siikaan painottuneen elinkeinokalatalouden rinnalle. Inarin vajaasti hyödynnetyille sivuvesille ja myös Inarijärveen muodostuu uutta, monipuolisesti vesistöjä ja kalastoa hyödyntävää elinkeinotoimintaa.



Kehittämisohjelman tavoitteet ovat

- Alueelle muodostuu osuuskunta, jonka jäseninä on sivuansiokalastajina toimivia henkilöitä sekä muita henkilöitä, jotka ovat kiinnostuneet saamaan lisätoimeentuloa kalastuksesta ja/tai kalastusmatkailusta. Liiketoiminnan laajentuessa toimintaa voidaan harjoittaa muillakin yritysmuodoilla
- Tuotot osuuskunnalle ja sen jäsenille tulevat kalamassan tuotannosta, vähempiarvoisen kalan (esim. pieni siika, muikku) jalostuksesta ruokatuotteiksi sekä
- Matkailun ohjelmalveluista ja ruokapalvelutuotteista

Kalamassan arvoketjun haltuunoton vaiheet:

- Asiakstarpeiden tunnistaminen (julkinen keittiö, matkailu, vähittäiskauppa)
- Kalamassan valmistuksen oppiminen asiakastarpeet ja laatu huomioiden
- Jatkojalostustuotteiden kehittäminen (ei tarvita, jos myydään pelkkää kalamassaa)
- Koe-erien myynti ja markkinointi
- Logistiikka (kuljetusratkaisu on jo olemassa)
- Tuotannon tehostaminen ja investoinnit

Prosessin kulku:

1. Ideoidaan ja tehdään oletukset
2. Rakennetaan tuote, joka täyttää minimivaatimukset

3. Mitataan pitivätkö ideaan perustuvat oletukset paikkansa
4. Opitaan käytännön tuloksista ja muokataan ideaa sen pohjalta
 - Jokaisen vaiheen jälkeen arvioidaan, onko edellytyksiä jatkaa edellä olleen arvoketjun seuraavan vaiheeseen.

Ohjelmopalvelutuotteen (nuottaus ja rantakalan keitto) arvoketjun haltuunoton vaiheet:

- Valitaan asiakassegmentti
- Luodaan tunteisiin vetoava tarina
- Tehdään selkeä perustuote valitulle asiakasryhmälle
- Koe-markkinointi ja myynti
- Logistiikka
- Tuotannon tehostaminen ja investoinnit
 - Jokaisen vaiheen jälkeen arvioidaan, onko edellytyksiä jatkaa edellä olleen arvoketjun seuraavan vaiheeseen.

Hanke-esitys: Kalamassakoneen hankinta

Keskihintaisen ja keskitehoisen koneen arvo on suuruusluokkaa 40.000 – 50.000 euroa, käytetyn saa alle puolella tästä summasta. Koneella tehdään kalamassaa, jota hyödynnetään esim. lounasruokailuissa niin julkisissa kunnan keittiöissä ja ravintoloissa. Muut massan valmistukseen tarvittavat laitteet ja välineet (perkuukone, pakastimet jne.) ovat jo Toivoniemessä olemassa. Kalan pään poistoon (kalan silmiä ei saa päästä massaan) tarvittava kone puuttuu, mutta työvaiheen voi tehdä jopa tehokkaammin ja paljon halvemmalla käsin. Sivuvesien kala sopii kooltaan hyvin koneelliseen käsittelyyn. Vaihtoehtoisesti Ivalossa on jo kalanjalostukseen soveltuva tila, josta puuttuu kalamassakone.

Rahoitus:

Maa- ja metsätalousministeriön ohjeissa kalamassan tekeminen luetaan jalostukseksi, joten massakoneen hankintaan on mahdollista hakea 20 % tukea Ely-keskuksesta. Kalahalleissa ei saa tehdä kalajalosteita vaan alkutuotantoa.

Koneen tuottaman massan avulla kokeillaan mm.:

- Miten Inarin vesistöjen kalasta saadaan monikäyttöistä kalamassaa?
- miten kalankäsittelyn arvoketju täytyy rakentaa, jotta pyydetty kala saadaan pidettyä koko ajan kylmänä, perattua mahdollisimman nopeasti, käsiteltyä massaksi ja pakastettua hyvin säilyväksi tuotteeksi (huolellisella käsittelyllä tuote säilyy 18 kk)
- miten toimiva logistiikka varmistetaan?
- minkälaiset ovat asiakkaiden palautteet
- mitkä ovat kalamassan valmistuksen jatkuvan kannattavan liiketoiminnan edellytykset
- mitä muita jatko- ja kehittämistoimia tarvitaan?

Hanke-esitys: Kalanjalostusta tukevat investoinnit Inarin ja/tai Veskonien kalasatamiin

Elinkeinokalastuksen päätuote tällä hetkellä on siikafile. Ennen suuria investointeja on selvitettävä onko vähempiarvoisen kalan ympärille mahdollista luoda jatkuvan kannattavan liiketoiminnan edellytykset täyttävää elinkeinotoimintaa. Mikäli realistiset mahdollisuudet löytyvät, suunnitellaan yksityiskohtaiset laite- ja mahdolliset rakennustekniset investoinnit yhdessä toimijoiden ja asiakkaiden kanssa. Kalan teolliseen, pitkälle automatisoituun käsittelyyn soveltuvat laitteistot ovat todella kalliita, eikä niiden hankintaan kannata ryhtyä ennen kuin massamarkkinoiden kokoinen kysyntä on huolella varmistettu. Karkeana suuntaa antavana kannattavuuden minimimääränä voitaneen pitää 300.000, mahdollisesti jopa 500.000 kilon vuotuista käsiteltävää kalamäärää (tukea ei ole huomioitu kannattavuusarviossa). Tämä määrä on Inarin vesistä pyydetävissä kestävästi, mutta edellyttää nykyistä huomattavasti enemmän kaupallisia kalastajia.

Tarvittavan markkinan koosta saa käsityksen kun muistaa, että esim. Inarin kunnan ruokapalvelu tarvitsisi kalamassaa kouluvuoden aikana (1 ateria/viikko) viitisen tuhatta kiloa. Kunnan oma kysyntä ei siten kata suurillakaan käyttömäärillä edes 10 % kannattavuuden edellyttämästä jalostettavan kalan määrästä. Kalajalosteita tulisi saada myös alueen valtionhallinnon ja matkailuyrityksissä mm. lounaspöytien tarjontaan. Laajan markkinan tavoittaminen ei silti ole epärealistinen tavoite. Kotimaisen kalan arvostus ja ky-

syntä ovat tällä hetkellä poikkeuksellisen korkealla tasolla. Kala koetaan terveelliseksi, ekologiseksi ja myös vähän elitistiseksi ruuaksi. Kun ihmisten ruokapöytiin saadaan uusia (ja ruodottomia) tuotevaihtoehtoja, ei estettä markkinan löytymiselle inarilaisella kalalla ole.

Rahoittaja: Maa- ja metsätalousministeriö, tukitaso 60 tai 80 % alkutuotannon (ns. kalahallien) ja 20 % jatkojalostuksen (ns. tulevaisuudessa rakennettavien jalostustilojen) osalta.

Hakija: Inarin kunta

Toteutus: 2020 →

Hanke-esitys: Veskonien ja Inarin kalahallien laajentaminen

Inarin kunta on tiettävästi ainoa paikkakunta Suomessa, jossa kaupallisten kalastajien määrä kasvaa. Kalastajien määrän kasvu ja saalismäärien kasvu johtavat väistämättä siihen, että kalahallit käyvät ahtaiksi. Kunnan tuleekin varautua kalahallien laajentamistarpeisiin, laajennussuunnitelmassa tulee varautua rakentamaan myös jatkojalostamiseen sopivat tilat, jotta halleista saadaan monikäyttöisiä ja käytännöllisiä.

Hakija: Inarin kunta

Toteutus: v. 2022 jälkeen

Hanke-esitys: Kalastusmenetelmät, kalan jalostus ja jatkojalostus

Lopputuotteen laadun kannalta olennaista on korkealaatuinen kala. Jalostukseen menevä kala on pyydettävä ns. sulk- tai saartopyydyksin, jotta kala saadaan kolhiintumattomana ja stressaantumattomana jalostettavaksi. Perinteinen verkkopyynti ei tähän tarkoitukseen sovellu. Sulku- ja saartopyydyksistä voidaan esim. alamittaiset kalat tai ne kalalajit joita ei haluta pyytää päästää vahingoittumattomana takaisin vesistöön. Asiakkaat arvostavat luonnonvarojen vastuullista käyttöä, siksi äskeisellä seikalla voi olla suuri merkitys.

Inarin sivuvesien kalaa hyödynnetään tällä hetkellä pääasiassa kotitarvekalastuksessa, joka on Inarissa erittäin laajaa. Inarijärven saalistilastojen mukaan peräti yli puolet saaliista menee kotitarvekalastukseen. SAKK kouluttaa mm. kokkeja. Kokkitaustaiset henkilöt ovat ehkä parhaiten soveltuva ryhmä kehittämään kalan jatkojalostusta. Uusien kalatuotteiden kehitykseen panostetaan montaa kautta. Saamelaisalueen koulutuskeskus kokkiopiskelijat perehtyvät opinnoissaan kalamassaan ja sen hyödyntämiseen, opetussuunnitelmaa painotetaan tähän suuntaan, samoin opintoihin kuuluvia opinnäytetöitä.

Varsinainen kehitystoiminta tehdään kuitenkin ulkopuolisella rahoituksella.

Toimenpiteet:

- kalamassaan perustuvien tuotteiden kehittäminen määritellyille asiakassegmenteille, kuten koulujen lounasruokailuun, ravintoloiden lounasarjoiluun tai vaikkapa aasialaisten asiakkaiden päivällisarjoiluun. Reseptiikassa otetaan korostetusti huomion asiakasryhmä, valmistuksen tehokkuus, aterian hinta, sekä logistiikan vaatimukset.

- kehitetään koneellisesti peratusta pienestä siiasta, muikusta ja ahvenesta aterioita esim. edellisille asiakasryhmille ja vastaaviin käyttötarkoituksiin
- kehitetään koneellisesti peratusta pienestä siiasta, muikusta ja ahvenesta ateriakokonaisuuksia gourmet-tasoisia ateriakokonaisuuksia á la carte –tarjoiluun.

Rahoitus:

Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma: Klusterin toiminnan aloittamiseen voidaan myöntää julkista tukea enintään 100 000 euroa kolmen vuoden aikana. Tuettavat toimenpiteet: tuki pilottihankkeisiin ja uusien tuotteiden, käytäntöjen, menetelmien ja tekniikoiden kehittämiseen (koodi **16.2**).

Julkisen tuen osuus 100 %.

Hakija: Saamelaisalueen koulutuskeskus.

EMKR-tukena tuki 90 %. Rahoitus Ely-keskuksilta ja kalatalouden toimintaryhmiltä.

Hanke-esitys: Uusien kalastajien saaminen alalle

Kalastajien keski-ikä nousee Inarissakin vuosi vuodelta eikä nuoria kalastajia saada alalle tarvittavaa määrää. Uusien kalastajien houkuttelu ja innostaminen alalle tapahtunee kurssitusten ja koulutusten kautta koulutushankkeilla. Tavoitteena on uusien ja erityisesti nuorten kalastajien rekrytointi.

Hakija: Saamelaisalueen koulutuskeskus

Hanke-esitys: Kehittämishanke/Elintarvikkeiden lyhyet toimitusketjut

Elintarvikkeiden lyhyet toimitusketjut ovat yleensä osa kestävästä elintarviketaloudesta. Toimitusketjujen lyhentämisellä pyritään saamaan aiempaa suurempi osa elintarviketalouden rahavirroista jäämään lähialueelle sekä pienentämään hiilijalanjälkeä. Tavoitteeseen pääsy edellyttää usein erittäin merkittäviä uudistuksia logistiseen järjestelmään kuten paikallisen jatkojalostuksen käynnistämistä, uusia reseptejä ja tuotekehitystä sekä tilausjärjestelmiä. Muutoksen vaatimaa kehitystyötä voidaan tukea mm. Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmalla, jossa ns. klusterin toiminnan aloittamiseen voidaan myöntää julkista tukea enintään 100 000 euroa kolmen vuoden aikana.

Tuettavat toimenpiteet: tuki horisontaaliseen ja vertikaaliseen yhteistyöhön toimitusketjun välillä lyhyiden toimitusketjujen ja paikallisten markkinoiden perustamiseksi ja kehittämiseksi sekä tuki paikallisiin menekinedistämistöimiin lyhyiden toimitusketjujen ja paikallisten markkinoiden kehittämiseksi (koodi 16.4). Julkisen tuen osuus 100 %.

Hakija: Inarin kunta/Elinkeinot & Kehitys Nordica.

Hanke-esitys: Lyhyiden elintarvikkeketjujen muodostumista tukeva hankintastrategia

Inarin kunta laatii hankintastrategian tai -toimintaohjelman. Strategia tulisi – jos vain mahdollista – tehdä yhteistyössä Utsjoen kunnan kanssa. Kuntien keittiöillä on kiinnostusta lisätä keskinäistä yhteistyötä, yh-

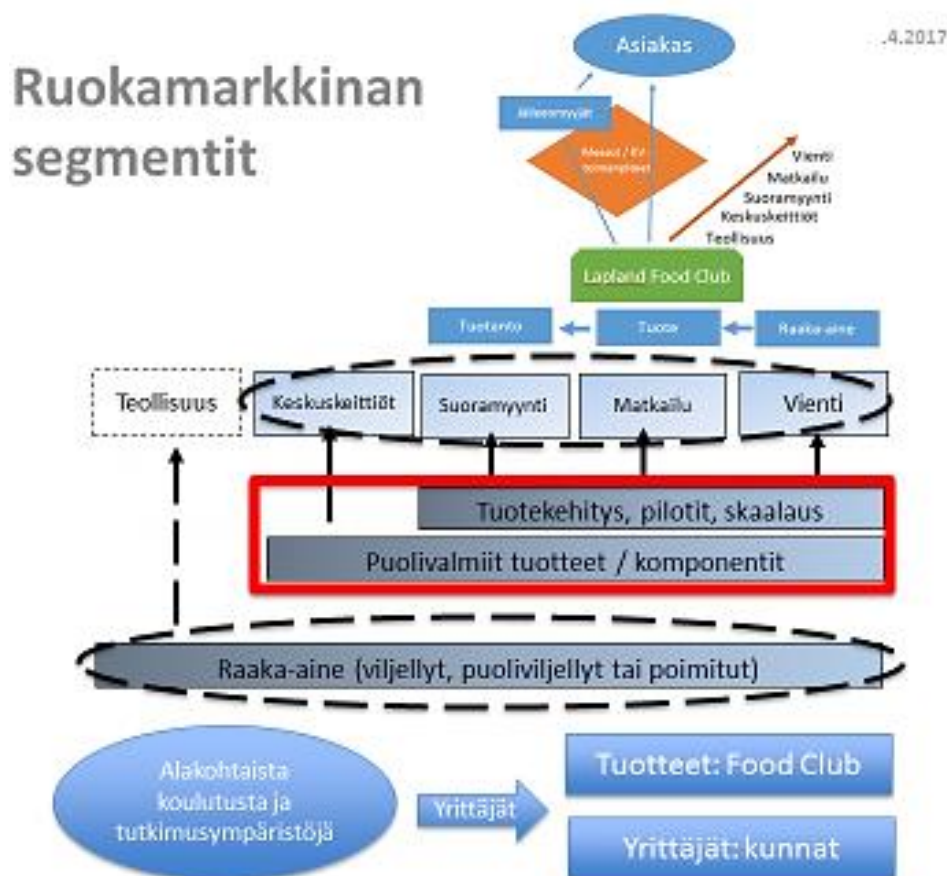
teinen hankintastrategia helpottaisi tätä. Tärkeää on antaa alkusysäys kalanjalostukseen perustuvaan liiketoiminnan kehittymiselle. Kuntien strategialla luodaan markkinat, mikä on alkavalle yritystoiminnalle elintärkeää. Hankintastrategia luo edellytyksiä mm.

- uusien yritysten käynnistymiseen ja uuden liiketoiminnan kehittämiseen
- yritysklustereiden, yritysverkostojen ja muiden yritysten yhteistyömuotojen kehittämiseen. Yhteistyömuotoja tarvitaan mm. kalatuotteiden kehittämiseen pohjoisen matkailusektorin tarpeisiin, uusien vähittäiskaupan tuotteiden kehittämiseen sekä luonnollisesti myös kalatuotteiden tuottamiseen kuntien ruokahuolloille
- mahdollistetaan osaltaan pk-yritystoimintaa tukevien liikenne- ja logistiikkayhteyksien syntyminen

Rahoitus: EAKR, Kestävää kasvua ja työtä 2014 – 2020. Arvioitu kustannus 200.000 euroa, julkisen tuen osuus tukitaso hyväksyttävistä kustannuksista 75 %.

Aikataulu: Haku v. 2017, toteutus 2018 – 2019.

Hakija: Inarin kunta mahdollisesti yhteistyössä muiden kuntien kanssa



4.2. JÄRVIKALAN HYÖDYNTÄMINEN JULKISESSA RUOKAHUOLLOSSA

Inarin kunnan ruokahuollosta vastaa Ruokapalvelu liikelaitos, liikelaitosmalli on toiminnan johtamisen ja seurannan kannalta toimiva. Toiminnasta vastaa ruokapalvelujohtaja apunaan ruokapalveluesimies, ja käytännön työtä tekee 15 työntekijää. Liikelaitoksella on valmistuskeittiöt Ivalossa, Inarissa ja Sevettijärvellä. Kahdessa viimeksi mainitussa käytetään myös ostopalveluita.

Ruokapalvelu liikelaitos Ivalon valmistuskeittiö tuottaa palveluita kaikille julkisille palveluita tarjoaville organisaatioille, näitä ovat peruskoulu, lukio, päiväkotijärjestelmä, saamen kielipesä, kotipalvelut, kokouspalvelut, henkilöstöruokailu, vuodeosasto ym. Lounaita valmistetaan Ivalon alueella koulujen toiminta-aikana 850 ja päivällisiä 180 kpl. Koulujen toiminta-ajan ulkopuolella lounaita valmistetaan noin 650 ja päivällisiä 180. Ivalon valmistuskeittiöstä toimitetaan aterioita 13 jakelupisteeseen. Inarin valmistuskeittiö sekä Sevettijärven koulun keittiö ovat toiminnassa koulujen toiminta-aikana, tällöin Inarissa valmistetaan päivittäin 200 lounasta ja Sevettijärvellä 30.

Asiakasmäärät ovat voimakkaassa kasvussa Inarin kirkonkylän valmistuskeittiössä. Syynä on keskeisimmin voimakas paluumuutto, jonka taustalla on mm. työmarkkinatilanteen kohentuminen. Asiakasmäärien kasvu koskee Inarin ja Sevettijärven valmistuskeittiötä. Kasvu on tullut yllätyksenä, esim. Inarissa keittiön asiakasmäärä on jo ylittänyt suunnitellun määrän.

Ruokapalvelu Liikelaitoksen toiminnan tärkeimmät tavoitteet ovat:

- kustannukset katetaan tuotoilla
- ateriat täyttävät ravitsemussuositukset ja asiakkaiden tarpeet.
- käytetään mahdollisimman paljon paikallisia raaka-aineita sekä tehdään tuotekehitystä paikallisiin tarpeisiin.

Ikäihmisille paikallinen ruoka on todella tärkeä asia elämässä. Pohjoisessa ikänsä asuneille ja eläneille toimintakykyään jo menettäneille ikä-ihmisille paikallinen ruoka ja raaka-aineet on paljon muutakin kuin pelkkää ravinnon saamista. Ruuassa maistuvat enemmän muistot kuin mausteet, ruoka on ehtymätön muistelujen ja keskustelujen aihe. Tästä johtuen Inarissakin halutaan palvella hyvin tätä kasvavaa joukkoa. Nuorten kohdalla paikallisen ruuan rooli on päinvastainen. Ruokailutottumuksia haluttaisiin ohjata nykyistä enemmän paikallisiin, hyväksi tunnettuihin raaka-aineisiin.

Tavoitteena on, että paikallinen kala saadaan asiakkaille sellaisessa muodossa, jossa nykyihmiset ovat sitä tottuneet syömään eli ” ilman ruotoja”. Ruokapalvelun tavoitteena on tarjota asiakkailleen paikallinen kala pihveinä ja pyöryköinä, murekkeena sekä kalakeittona – ja laatikkona ja miksei pastaruokana-kin.

Paikallisista raaka-aineista poroa on saatavilla, mutta hinnan takia sitä ei voida käyttää kuin lähinnä juhlapäivien yhteydessä. Paikallisia juurikasveja (perunaa, porkkanaa) tai muita maataloustuotteita ei ole saatavilla. Aktiivimaatiloja on Inarissa niin vähän, että lähituotannon laajentaminen on väistämättä hidasta. Inarin kunnan Ruokapalvelu liikelaitos osallistui Paliskuntain yhdistyksen Pohjoista poroa ammatikeittiöön –hankkeessa. Hankkeen tavoitteen on tehdä porosta järkevämpi ja houkuttelevampi raaka-

aine ammattikeittiöille kehittämällä ammattikeittiöiden tarpeita vastaava tuotevalikoima ja reseptistö. Näissä Paliskuntain yhdistyksen kehittelemissä resepteissä on hyödynnetty poronruhon edullisia osia, mikä mahdollistaa pororuokien valmistamisen muulloinkin kuin juhlapyhinä.

Yhteistyö kuntien keittiöiden välillä:

Kalamassa on toimiva ratkaisu paikallisen raaka-aineen saatavuuteen. Inarin kunnan keittiö Ivalossa tarvitsee kalamassaa 120 kiloa/ruokailukerta, tästä voidaan valmistaa n. 850 kalapihviä yhtä suurelle ruokailijajoukolle. Inarin (200 ruokailijaa) ja Sevettijärven (30) tarve huomioiden kalamassan kokonaistarve on siten 150-160 kg/ruokailukerta. Kalamassan hygienian ja laadun kannalta paras valmistuspaikka on kalasatama. Massa pikapakastetaan tuulitunnelissa, jolloin se säilyy rakenteensa säilyttäen jopa 18 kk.

Sodankylässä kalamassan tarve on suuruusluokkaa 300 kg/ruokailukerta, minkä toimittamiseen eivät paikalliset vedet tahdo riittää. Lokalla on kalamassan valmistukseen soveltuvat laitteet, mutta laadukkaan tuotteen tuottamiseksi etäisyys on pitkä. Kalamassa on erityisen herkkä (vrt. liha ja jauheliha) pilaantumaan, se on massaamisen jälkeen saatava jäähdytettyä ja pakastettua mahdollisimman nopeasti.

Julkiset keittiöt tekevät Lapissa yhteistyötä lähinnä ns. hankintarenkaiden kautta. Inarilla ja naapurikunnalla Sodankylällä on vahvaa tahtoa toiminnalliseen yhteistyöhön, mikä käytännössä voisi olla esim. Sodankylän keittiön pihvikoneen hyödyntämistä esim. Inarin kalamassasta tehtyjen pihvien esivalmistukseen, hankintayhteistyötä sekä paikallisten raaka-aineiden kohdalla elintärkeää reseptiikan kehittämistä. Reseptiikka on noussut kaikessa lähiruuan käyttöä koskevissa selvityksessä erittäin tärkeäksi seikaksi, muutoin edullisia ruhonosia tai vähempiarvoista kalaa ei voida hyödyntää. Nykyaikaiset suurkeittiöt voidaan varustaa pitkälle automatisoiduin laittein, jolloin esim. pitkän kypsennyksen vaativat ruhonosat saadaan valmistettua edullisesti.

Reseptiikan kohdalla on merkittäviä yhteistyömahdollisuuksia yksityisen ravintola-/matkailusektorin kanssa. Lounas- ja osin myös päivällistarjoilussa pätevät yksityisellä sektorillakin täsmälleen samat kustannustehokkuuden vaatimukset kuin julkisessa ruokailussakin. Aterian hinnan on oltava ”oikea”, mikä vaatii kustannustehokkuutta niin valmistuksessa, raaka-aineissa kuin tarjoilussakin. Inarilaisten ravintoloiden lounastarjoilu ei juurikaan poikkea tyyppillisestä suomalaisesta tarjonnasta. Ateriat ovat toki hyviä, ravitsevia ja maistuvia, mutta kansainvälisen matkailupaikkakunnan imagoon sopisi hyvin se, että Inari näkyisi ja maistuisi myös lautasella. Tämä ei ole suinkaan yrittäjien tai ravintoloiden henkilökunnan vika, sopivia tuotteita ei vain ole olemassa.

Inarin kirkonkylällä oleva Ruokapalvelu liikelaitoksen käytössä oleva suurkeittiö on remontoitu v. 2004 ja ruokasali v. 2010, tilat soveltuvat tarkoitukseensa erinomaisesti. Ivalon suurkeittiö on vanhempi, sen remontoiminen juuri maakunta- ja sote -uudistusten alla ei ole tarkoituksenmukaista.

Inarin kunnanhallituksen päätöksen mukaan paikallisten elintarvikkeiden käyttöä lisätään kunnan ruokahuollossa, mikä käytännössä mahdollista lisäämällä marjojen, alihyödynnetyn pienen siian ja muikun käyttöä sekä vähempiarvoisten poron osien käyttöä lisäämällä.

Toimenpideohjelma

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 keittiön Lapissa tekevät yhteistyötä lähiruokaan liittyvän tuotekehityksen, logistiikan ja ateriakomponenttien valmistuksessa, yhteistyö laajenee myös valtion laitosten keittiöihin.

A. Motivoiva visio:

Julkinen keittiö käyttää monipuolisesti hyödyksi paikallisia raaka-aineita ja jalosteita.

Kuntien keittiöt kehittävät voimakkaasti keskinäistä yhteistyötä ja tuotekehitystä, jotta paikalliselle kalalle, lihalle ja keruutuotteille muodostuu kasvavaa kysyntää. Muodostuva kysyntä antaa yrityksille mahdollisuuden kehittää ja laajentaa omaa liiketoimintaansa. Kunnat ja yritykset tekevät yhteistyötä uusien maistuvien ruokareseptien tekemiseksi niin paikallisille ihmisille kuin matkailijoillekin.

B. Arvoverkosto

Lähialueiden elintarvike-raaka-aineet, erityisesti vähempiarvoinen kala (pieni siika, muikku) hyödynnetään tulevaisuudessa tehokkaasti. Kuntien keittiöt muodostavat keskinäisen työn ja vastuunjakoon perustuvan yhteistyöverkoston: Osa keittiöistä erikoistuu kalamassasta tehtyjen tuotteiden ja jalosteiden (pyörykät, pihvit, savustetut kalamakkarat) kehittämiseen; toiset kokonaisuudesta, vähempiarvoisesta kalasta tehtyjen tuotteiden kehittämiseen. Ruokakomponentit liikkuvat sujuvasti kuntien ja matkailukeskusten välillä, samoja kuljetuksia voivat hyödyntää myös inarilaiset kalastajat ja elintarvikealan yritykset. Kalaruokareseptejä testataan eri asiakasryhmillä, reseptejä ja valmiita tuotteita voivat hyödyntää myös paikalliset matkailuyritykset.

Kokonaiselle hyödynnettävälle pienelle siialle ja muikulle löydetään uusia käyttömahdollisuuksia lounas- ja päivällistuosotteena ravintoloissa ja matkailukäytössä. Uusia tuotteita voisivat olla esim. pannuahvenen kaltainen file, pitkään haudutettuna siikaa voitaneen hyödyntää laatikkoruuissa silakan tapaan, mahdollisesti myös käyttö kalakeitossa voisi olla mahdollista.

Tehokkaan tuotekehityksen ansiosta löydetään uusia tuotteita, joiden ansiosta kalalle muodostuu uutta kysyntää niin Inarissa kuin muuallakin Suomessa.

C. Toimenpide-esitykset

1. Yrittäjyys

Hanke-esitys: Julkisten keittiöiden yhteistyöverkosto

Käynnistetään pilottihanke työnimeltään ”Julkisten keittiöiden yhteistyöverkosto”. Pää toteuttajana Inarin kunta, mutta tiiviissä yhteistyössä ovat ainakin Sodankylän ja Utsjoen kunnat. Osa toimenpiteistä toteutetaan hankintastrategian laadinnan yhteydessä, merkittävä osa kuitenkin osana normaalia päivittäistä työtä.

Tavoitteet:

Inarin kunta/Elinkeinot & kehitys Nordica hakee kaksivuotisen kehityshankkeen, jonka avulla

- a) Luodaan Inariin kestävän kehityksen strategia ja sitä tukeva hankintastrategia. Luodaan strategioiden kautta edellytykset (1) uusien yritysten käynnistymiseen ja uuden liiketoiminnan kehittämiseen, (2) yritysklustereiden, yritysverkostojen ja muiden yhteistyömuotojen kehittämiseen sekä (3) mahdollistetaan osaltaan pk-yritystoimintaa tukevien liikenne- ja logistiikkayhteyksien syntyminen
- b) Luodaan edellytykset kuntien keittiöiden yhteistyölle ja tuotekehitykselle.
- c) Kehitetään paikallisruuan käyttöä tukevaa, terveellistä reseptiikkaa. Käynnistetään kalatuotteilla, laajennetaan myöhemmin muihin raaka-aineisiin. Reseptejä voidaan luovuttaa myös yksityisen ravintolasektorin käyttöön, jotta paikallisten raaka-aineiden käyttöä saadaan laajennettua.
- d) Luodaan täysin uudenlaista kumppanuutta kuntien keittiöiden ja matkailun välille
- e) Luodaan edellytykset hyödyntää innovatiivisesti ja terveellisesti paikallista kalaa niin matkailijoiden kuin paikallisten ihmistenkin ruokaelämyksenä

Rahoitus: EAKR, Kestävää kasvua ja työtä 2014 – 2020. Arvioitu kustannus on 250.000 euroa, julkisen tuen osuus hyväksyttävistä kustannuksista 75 %.

Hakija: Inarin kunta/Elinkeinot & kehitys Nordica

Aikataulu: Hakemus jätetään ensimmäiseen mahdolliseen hakujaksoon

2. Osaaminen

Uusia käyttötapoja kalamassan käytölle etsitään systemaattisesti. Saamelaisalueen koulutuskeskus ja muut oppilaitokset ottavat koulutusohjelmiinsa yhdeksi teemaksi uusien käyttötapojen kehittämisen kalamassalle. Kalamassaa opitaan arvostamaan hyvänä, terveellisenä raaka-aineena ja osataan käyttää ruokailussa monipuolisesti. Muikkua ja kokonaisesta pientä siikaa osataan hyödyntää uusina tuotteina.

Hanke-esitys: Innovatiivinen tuotekehitys

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

3. Kestävä kehitys/Pääomapako

Paikalliselle, vähempiarvoiselle raaka-aineelle muodostuu kestävä kysyntää, joka tuo alueelle uutta an-saintaa, kymmeniä työpaikkoja ja alentaa hiilijalanjälkeä.

Hanke-esitys: Kestävän kehityksen strategia:

Inariin luodaan kestävä kehityksen strategia ja sitä tukeva hankintastrategia. Strategiat luovat edelly-tyksiä

- uusien yritysten käynnistymiseen ja uuden liiketoiminnan kehittämiseen
- yritysklustereiden, yritysverkostojen ja muiden yhteistyömuotojen kehittämiseen sekä
- mahdollistavat pk-yritystoimintaa tukevien liikenne- ja logistiikkayhteyksien syntymisen.

4.3. POROTALOUS

Perinteinen porotalous on poronlihan alkutuotantoa, jonka tulot muodostuvat pääasiassa eläinten myymisestä teuraaksi, joko paliskunnan sopimien yhteiskauppojen kautta tai suoramyynninä. Nykyinen poronhoito on tehokasta koneellistumisen ansiosta, poronhoidon tehostuminen on mahdollistanut rinnakkaiselinkeinojen etenkin matkailun liittämisen perinteiseen poronhoitoon. Matkailun osuus porotalouden tuotoista arvioidaan olevan kolmasosan.

Poronlihan kysyntä on hyvä, käytännössä kysyntä ylittää tarjonnan. Porotalouden kannattavuuden parantamiseksi on tehty voimakasta kehitystyötä mm. EU-hankkeiden tarjoamilla resursseilla. Poroa teurastavia ja poronlihaa jalostavia laitoksia on muodostunut runsaasti ympäri Lappia, lähes kaikki niistä jatkavat edelleen toimintaansa. Kehitystyön kautta on asteittain muotoutunut kannattava ja nykyaikainen elinkeino, joka kiinnostaa alueen nuoria ammattina. Porotaloudessa on tehty ja tehdään runsaasti sukupolvenvaihdoksia, mikä turvaa elinkeinon tulevaisuutta.

Poronlihan tuotantomääriä ei pystytä juurikaan nykyisestä kasvattamaan. Paliskuntien suurimmat sallitut poromäärät määrää Maa- ja metsätalousministeriö kymmeneksi vuodeksi kerrallaan (PHL 21 §). Poronhoitovuonna 2015–2016 Inarin alueella paliskuntien suurin sallittu eloporomäärä oli yhteensä 39.200 poroa, alueen eloporomäärä oli 36.063 poroa. Lisäruokinnalla voitaisiin hieman nostaa teuraspainoja, mutta lisäruokinta lisää kustannuksia, heikentää kannattavuutta ja aiheuttaa helposti myös imago-ongelmia lihalle. Porotalouden liikevaihtoa pystytään kasvattamaan suoramyyniin ja jatkojalostukseen menevää osuutta kasvattamalla, jalostusastetta ja uusia tuotteita kehittämällä sekä hyödyntämällä poroa ja porotaloutta matkailuelinkeinossa.

Alentuneet teurasmäärät ovat valitettavasti hyvää menekkiä osittain selittävä seikka, tuotanto on vähentynyt, minkä takia liha loppuu kesken ja hinta nousee. Tuotantomäärät (kiloina) ovat alentuneet lähes samassa suhteessa, poronlihaa tuotettiin Inarin merkkipiirin alueella poronhoitovuonna 2015-2016 464.000 kiloa, vähennystä kaudesta 2010-2011 oli 27,6 %. Petojen harventamia tokkia ollaan täydentämässä, teurasmäärät ovat alentuneet koska vasoja on jätetty enemmän eloon. Poronhoitovuonna 2015-2016 eloon jätettiin n. 5300 vasaa, kun esim. 2012-2013 vastaava määrä oli 3.600 kpl. Petovahingot ovat koetelleet Inaria muuta poronhoitoaluetta voimakkaammin.

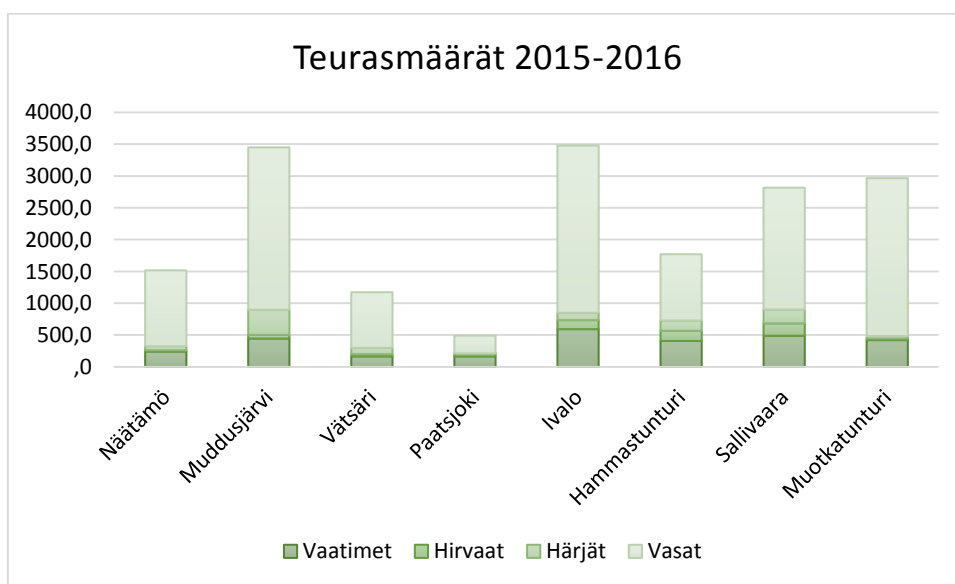
Poronhoitovuonna 2010 - 2011 teurastettiin Inarin merkkipiirissä n. 25.000 poroa. 2015 - 2016 vastaava luku oli 17.685 (-7.330 kpl) teuraseläintä eli 29 % vähemmän. Koko poronhoitoalueella teuraiden määrä aleni lähes 18.000 ruhoa eli 16,8 %. Poronlihan tuotantomäärät vaihtelevat vuosittain, teurasmääriin vaikuttavat peto- ja liikennevahinkojen ohella vasonnan onnistuminen (pääosa teuraista on vasoja) sekä porojen haun onnistuminen.

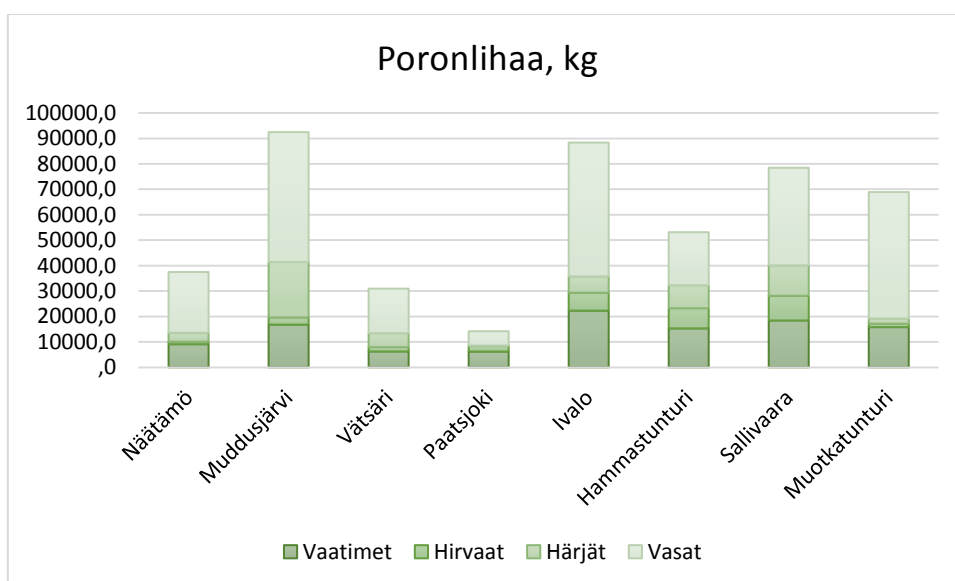
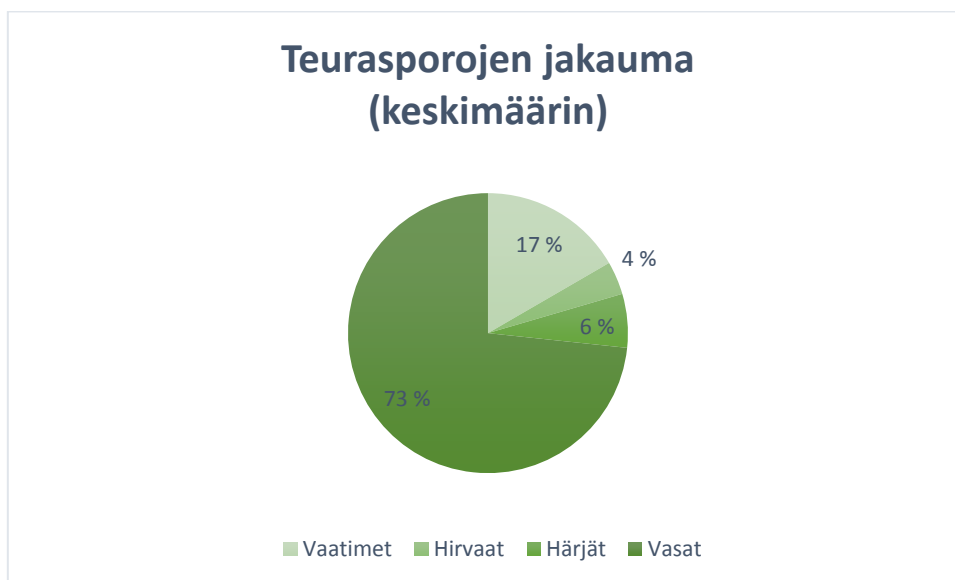
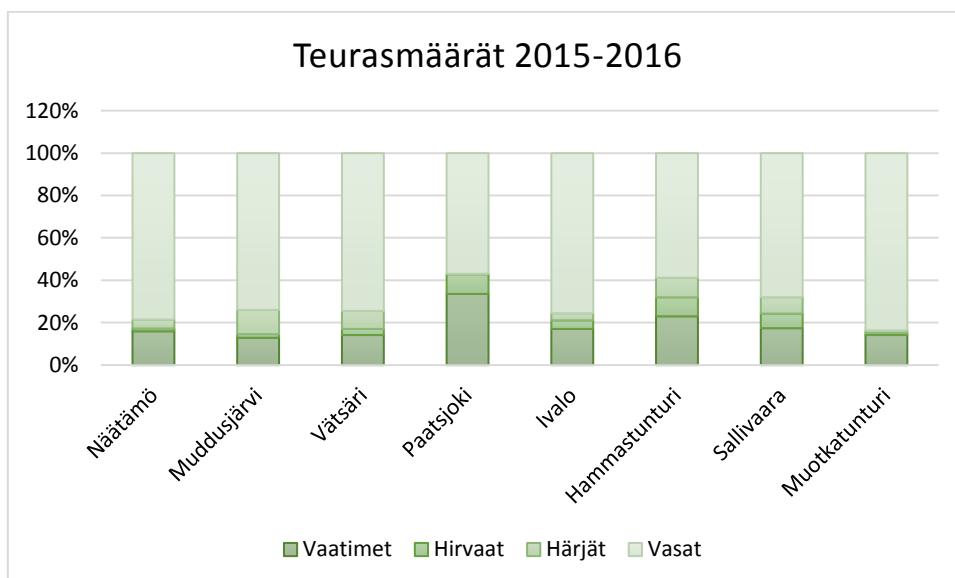
Suoramyynnin osuus on vakiintunut noin kolmannekseen koko tuotantomäärästä. Promiehet eivät ole enää innostuneita ryhtymään poronlihan suoramyyniksi, sillä elinkeino on heille kannattavaa ilman lihan jalostustakin. Mikäli isot ostajat pudottaisivat poronlihan hintaa, tai teurasmäärissä tapahtuisi jyrkkä lasku, suoramyynnin osuus todennäköisesti kasvaisi. Tätä pidettiin kuitenkin epätodennäköisenä.

Paliskunnat sopivat syksyisin yhteiskaupat, joiden kautta myyvät teurastettavat poronsa lihaa jalostaville yritysille, osa poromiehistä jalostaa ja myy itse tuottamansa lihan suoraan kuluttajille tai ravintoloille. Loput menevät poromiesperheiden omaan käyttöön. Poronlihaa on saatavilla rajoitetusti ja kysyntä ylittää tarjonnan. Inarin merkkipiirin kahdeksassa paliskunnassa poronhoitovuonna 2015–2016 myyntien arvioitiin jakaantuvan seuraavasti: ostoliike 54 %, suoramyynti 32 % ja poromiesten oma käyttö 14 % (Lähde: Paliskuntain yhdistys).

Kaikkien paliskuntien poroisännät haastateltiin paliskuntien tulevaisuuden suunnitelmien selvittämiseksi. Suoramyyntin ja yhteiskauppojen osuuksien nähtiin pysyvän samalla tasolla kuin aikaisempinakin vuosina, Muddusjärvellä arveltiin suoramyyntin osuuden kasvavan, mikäli isojen ostajien hintataso ja kauppojen ehdot heikentyvät. Tästä huolimatta suoramyyntin kasvua ei odotettu, sillä yhteiskauppojen sopimusten odotettiin pysyvän suotuisina. Ivalon paliskunnassa lähes kaikki teuraat menevät suoramyyntin kautta sillä paliskunnan poromiehillä on yhteinen osakeyhtiö lihan leikkuuta varten. Paatsjoen paliskunta on hyvin pieni, vain 9 osakasta, siellä kerrottiinkin lähes kaiken menevän isoille ostajille.

Paliskuntien omat arviot lihantuotannon jakaumista			
Nro	Plk	Yhteiskaupat	Suoramyynti
3	Näätämö	50 %	50 %
4	Muddusjärvi	50 %	50 %
5	Vätsäri	75 %	25 %
6	Paatsjoki	*	*
7	Ivalo	10 %	90 %
8	Hammastunturi		
9	Sallivaara		
10	Muotkatunturi	70 %	30 %





Perinteisen poronhoidon rinnalla poroa hyödynnetään paljon myös matkailussa, poro arktisena eläimenä on yksi Lapin kiistaton vetonaula. Poromatkaluuyrittäjistä on pulaa, kysyntää palveluille selvästi on. Poromatkailun kehittämismahdollisuudet ovat laajat, mikäli löytyy uusia innokkaita sekä innovatiivisia yrittäjiä.

Tänä talvikautena ilmeni kuitenkin selviä merkkejä poro-ohjelmien tuotekehitystarpeista. Perinteiset helpot ”turistituotteet”, kuten lyhyet ajelutukset hotellien lähialueilla menettivät osittain suosiotaan husky-ajeluille. Sen sijaan porotilavierailut, jossa tuote on paikalliseen poromiesperheen elämään ja poroelinkeinoon tutustumista, kävivät kaupaksi paremmin kuin aiemmin. Jälkimmäisiä tuotteita ostavat asiakkaat ovat tyyppillisesti varttuneempia, maksukykyisiä ja paljon matkustaneita. Perinteisiä tuotteita tarjotaan useimmiten suurille ryhmille.

Inarissa toimii seitsemän porosafareita tarjoavaa yritystä, jotka tarjoavat perinteisiä poroajeluita, osa myös erityisiä iltasafareita. Tarjolla on myös porojen ruokintaa sekä porotöihin osallistavaa palvelua, mutta toistaiseksi tämän kaltaisen toiminnan harjoittaminen on vähäistä. Matkailun ja päätoimisen porotalouden yhdistäminen ei ole yksinkertaista. Tarvetta on uusille, innovatiivisille palvelutuotteille, jotka voisi yhdistää poronhoitovuoteen. Tällöin poromiesten perinteinen poronhoitotyö ei kärsisi, vaan sen rinnalle kehittyisi uusia ansainnan mahdollisuuksia. Poronhoito luonnon- ja käytännönläheisenä ammatina soveltuu muutoin hyödynnettäväksi toiminnallisina ja luontoon liittyvinä matkailuelämyksinä.

Porotalouden tuotoista tällä hetkellä kolmasosa tulee matkailusta, porotalouteen liittyvien matkailupalveluiden liiketoimintapotentialiaali on silti jopa moninkertainen. Luonnonläheinen elämäntapa, saamelaiskulttuuri ja poronhoidon vuodenkierto ovat edelleen vahvoja ja toimivia vetovoimatekijöitä. Toiminnallisempia ja aiempaa monipuolisempia ohjelmapalvelutuotteita tarvitaan silti lisää.

Porotaloudessa työtehtävien selkeä jakaminen, vastuuttaminen tai ketjutus toimii hyvin. Poromiesperheissä tämä toimii useimmiten siten, että yksi keskittyy perinteiseen poronhoitotyöhön, toinen tuotteiden markkinointiin, myyntiin ja hallintoon ja kolmas lihan jalostamiseen.

Päätoiminen porotalous on sitovaa, siksi halukkuutta matkailupalveluiden tuottamiseen on alalla niukalti. Ilmaston muuttuminen on vaikeuttanut tilannetta, syyserotukset ovat usein päällekkäin matkailun kuumimman sesongin kanssa. Poromiehen onkin käytännössä valittava, haluaako hän olla päätoiminen poromies vai sittenkin päätoiminen matkailuyrittäjä. Porotilamatkailuun liittyy olennaisesti myös oman elämän ja elinkeinon avaaminen asiakkaille, mikä ei ole aina helppoa eikä sovellu kaikille. Uusia poromies-matkailuyrittäjiä on Inarissa tullut alalle keskimäärin alle yksi/vuosi, mikä ei ole viime vuosien kysynnän voimakkaaseen kasvuun riittänyt. Siksi Saariselän kysyntää varten on poromatkaluuyrittäjiä jouduttu hakemaan muualta Lapista. Sama kasvun ongelma koskettaa myös ajoporoja, niistäkin on kova kysyntä. Siksi tarvitaankin ratkaisuja uusia siihen, miten porotalous ja matkailupalvelut saataisiin uudella innovatiivisella tavalla yhdistettyä.

Internet ja sähköinen kauppa tuovat ainakin osaratkaisun. Pohjoinen elämä koetaan yleensä ns. paikan päällä, mutta sen kokea myös verkossa. Tästä on erinomaisena esimerkkinä aasialaisen tv-yhtiön kuvaama kuvitteellisen pariskunnan Lapin matka, jota seurasi sosiaalisesta mediasta satoja miljoonia ihmisiä. Inariin tulivat ensimmäiset asiakkaat toiselta puolen maapalloa jo muutaman viikon kuluttua.

Poronlihantuotannon ohessa syntyy sivutuotteita. Näistä hyödynnetään käsistöihin nahkaa, kynsiä, koiria, sarvia ja luita. Porosta tehtäviä tuotteita on jo runsaasti saatavilla, ja niiden menekki on hyvä. Kehittämishjelmassa on haettu mahdollisuuksia uusiin ohjelmapalvelutuotteisiin ja sivutuotteiden hyödyntämismahdollisuuksia matkamuistojen, lahjatavaroiden ja design -tuotteiden valmistuksessa.

POROTALOUDEN KEHITTÄMISOHJELMA

UNELMA:

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

A. Motivoiva visio

Porotalouden jalostusastetta nostetaan edelleen jotta ansiotasoa saadaan parannettua. Paikkakunnan kaupoissa ja ravintoloissa on tarjolla paikallisesti tuotettua poronlihaa ympäri vuoden. Inarissa tuotettua poronlihaa ja poronlihajalosteita myydään koko Suomeen mahdollisimman lyhyen jakeluketjun kautta.

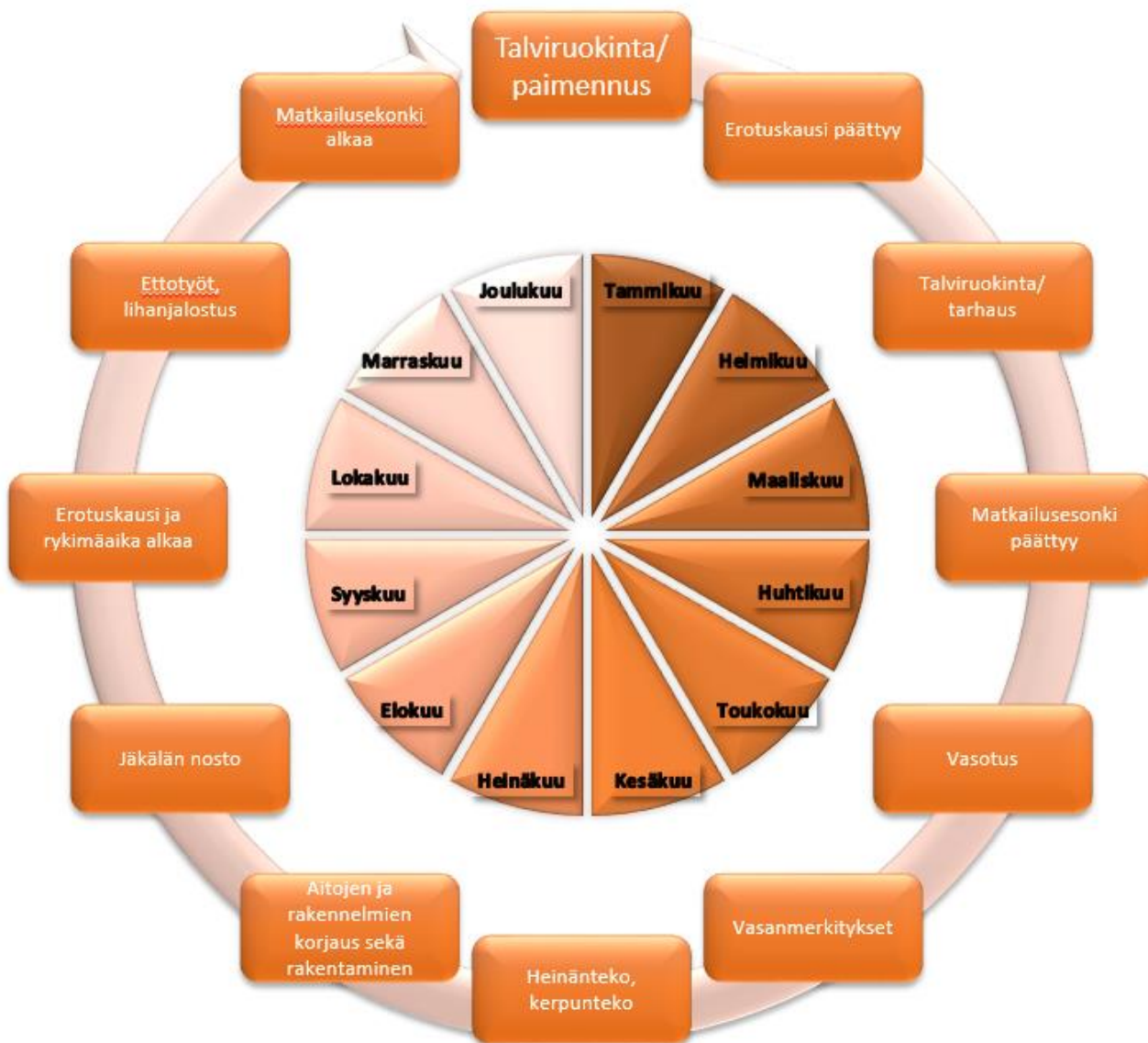
Poron ekologisuus ja koko eläimen hyödyntäminen tukevat kestävän kehityksen teemaa. Eläinten hyvinvointia ja luonnollista elämää painotetaan kaikilla elinkeinon osa-alueilla ja näin tuodaan lisäarvoa niin elinkeinolle kuin paikkakunnallekin.

B. Arvoverkostot

- (1) Porotalous on tällä hetkellä suurelta osin alkutuotantoa, teuraseläimet myydään poronlihan jalostajille paliskunnan sopimien yhteiskauppojen kautta. Ostajat jalostavat ostamansa teuraat haluamiin tuotteisiin. Lopputuotteiden hinta nousee suhteellisen korkeaksi, alkutuottajan osuus hinnasta on suhteellisen pieni.

- (2) Poronlihan ensiasteen jalostus. Teuraseläimet teurastetaan ja jalostetaan useimmiten paliskuntien teurastamoissa, tuotteet myydään suoraan ravintoloille tai kuluttaja-asiakkaille. Tyypilliset tuotteet ovat esim. paisteja, valmiiksi siivutettua käristyslihaa, keittolihaa tai jauhelihaa. Makkarat edustavat yleensä pisimmälle jalostettuja tuotteita. Ensiasteen jalostuksessa ei tehdä valmiita ruokia tai ateriakokonaisuuksia, vaan jalostus painottuu lihan mekaaniseen käsittelyyn.

Porotalouden vuosikello



- (3) Matkailun ohjelmalvelut. Tuotteet ovat tyypillisimmillään porosafareita tai -ajeluita, toisen selvän tuotekategorian muodostavat porotilavierailut yms. poronhoidon kulttuuriin tai saamelaisuuteen kulttuuriin liittyvät tuotteet. Ohjelmalveluita on perinteisesti tarjottu osana suurempien yritysten ohjelmalvelutuotteita. Sähköisen kaupankäynnin ja sen tuoma omatoimisten matkailijoiden mää-

rän nopea kasvu ovat luoneet muutamassa vuodessa aivan uuden markkinan, asiakkaat tutustuvat verkon kautta tarjontaan ja ostavat haluamansa palvelut. Porotalouden tuotteistamiselle myös perinteisen sesongin ulkopuolelle tämä muutos antaa erinomaiset mahdollisuudet; kokonaisten palvelukokonaisuuksien (ohjelmat, majoitus, ruoka) tarjoaminen tulee nyt mahdolliseksi, mikä antaa porotalle mahdollisuuden toimia itsenäisenä palvelutuottajana alihankinnan ohella tai sijaan.

- (4) Poronlihantuotannossa syntyviä sivutuotteita syntyvien materiaalien kuten luiden, kallojen, koparoiden ja taljojen hyödyntäminen matkamuistoina, käsitöinä tai lahjatavaroina. Hyödyntämisen aste on suhteellisen vähäinen, lisäämisen mahdollisuuksia on runsaasti. Veri jää tällä hetkellä kokonaan hyödyntämättä, sille ei ole onnistuttu löytämään kannattavaa hyödyntämisen tapaa.

C. Toimenpide-esitykset:

Toimintaa ketjuttamalla yhtiöiden tai perheiden sisällä, saadaan poronlihan jalostusastetta nostettua. Eläimestä saatava tuotto kasvaa, mikä mahdollistaa kannattavan toiminnan pienemmälläkin porokarjalla. Poronhoito perustuu poromiesten yhteistyöhön ja keskinäiseen luottamukseen, yhteisöllisyyttä voidaan hyödyntää - ja sitä myös tarvitaan - uuden yritystoiminnan luomiseen.

Kaikkien poromiesten ei ole mahdollista eikä järkevääkään toimia jalostuksessa ja suoramyynnissä, koska hoitotyöt voivat vaarantua. Tarvetta on poromiesten roolitukselle, suoramyynit voivat ostaa paliskunnan muiden osakkaiden teuraita, jolloin lihaa saadaan aiempaa enemmän tuotettua suoramyynnin kautta vaikka suoramyynityritysten määrä ei lisääntyisikään. Osa suoramyynijistä menetteleekin jo näin.

Jalostuksen ja suoramyynnin tuloksena saatavan paremman tuoton jakamiselle tarvitaan selkeät pelisäännöt ja perusteet korkeamman tuoton jakamiselle. Arvoketjuajatteluun liittyvästä tyypillisestä tilanteesta, jossa ostaja maksaa juuri sen verran että saa riittävän määrän tarvitsemaansa raaka-ainetta, olisi päästävä kohti oikeudenmukaisempaa työn- ja tulonjakoa.

1. Yrittäjyys

Hanke-esitys. Poronlihan suoramyynnin ja jalostuksen lisääminen

Poronlihan jatkojalostuksen suhteen eletään tällä hetkellä suvantovaihetta, ne jotka aikanaan lähtivät monipuolistamaan toimintaansa, ovat sen jo tehneet. Muut jatkavat nykyistä liiketoimintaansa. Jalostusasteen nostoa voidaan silti pitää tärkeänä tavoitteena, sillä se mahdollistaa ja varmistaa kannattavan poroelinkeinon säilymisen ja uudistumisen.

Yleisellä kehittämishankkeella kartoitetaan paliskunnittain kiinnostus jalostustoiminnan käynnistämiseen ja yksittäisten poromiehen rooli mahdollisesti käynnistyvässä toiminnassa. Samalla selvitetään investointitarpeet ja nykyisen olemassa olevan kapasiteetin mahdollisuudet, tuotantologistiikka, tuotteis-

tus sekä myynti ja markkinointi. Toimintatavan selvittyä saadaan kartoitettua myös osaamisen kehittämisen tarpeet

Rahoitus:

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma: Yhteistyöhanke, jonka hyödynsaajia ovat pienet yritykset ja jonka tuloksia levitetään laajasti voidaan julkista tukea myöntää 80% hyväksytyistä kustannuksista toimenpiteille, joiden tavoitteena on tuottaa yrityksille merkittävää tietoa ja osaamisen lisäystä sen toiminnan, paranneltujen tai uusien tuotteiden tai palveluiden kehittämiseksi (koodi **16.2**). Tuettava teema on vähähiilisyys.

Hakija: Paliskuntain yhdistys

Aikataulu: 2018

Rahoitus:

Alkukartoitus maksuttomin yritysneuvontapalveluin. Jos riittävää kiinnostusta ilmenee, on yritysryhmähanke soveltuvien väline. Osaamisvajaiden täyttämiseen SAKK:n oppisopimuskoulutus on sopivin.

Manner-Suomen maaseutuohjelma, yritysryhmähanke.

Osallistujia 3-10 kpl, julkisen (EU+valtio) tuen osuus 75%

Hallinnoijana ja hakijana Inarin kunta/Elinkeinot & Kehitys Nordica

Suuntaa antava kokonaiskustannus (ilman investointeja) 25.000 - 30.000 euroa. Todennäköinen yrittäjän omarahoitussuus 600 - 800 euroa.

Hanke-esitys: Virtuaalinen poromatkailukokemus

Asiakas hankkii verkkosivustolta itselleen kummiporon, jokaiseen poroon on liitetty pieni kuva ja kuvitteellinen tarina. Asiakas voi tukea valitsemaansa poroa lahjoituksin, tai ostaa tälle vaikkapa rehua tai muita tuotteita. Kummiporolla on GPS-panta, jotta avulla eläimen liikkeitä voidaan seurata internetistä. Samalla asiakas saa tietoa poroelinkeinosta ja poronhoidosta, linkitettyinä omaan kummiporoonsa. Pantoihin voidaan liittää kamera, joka lähettää paikkasignaalin lisäksi liikkuvaa kuvaa ja ääntä. Porojen ruokintapaikoille voidaan asentaa kamera, jonka voi seurata poron ruokintaa ja syömistä.

Kummiporotoiminta tukee porojen hyödyntämistä matkailutoiminnassa kesäaikana. Kesäaikaan porot ovat eniten liikkeellä, mutta asiakkaita kiinnostanee nähdä myös Lapin ruska tai kevään alkaminen. Kummiporotoiminta mahdollistaa porojen hyödyntämisen matkailutoiminnassa kaikkina vuodenaikoina ilman että yrittäjältä vaaditaan suuria resursseja tai työpanosta. Samalla asiakas pääsee kokemaan jotakin eksoottista, ainutlaatuista, ekologista ja elämyksellistä. Kummiporotoimintaan liittyy myös maailmalla suuri matkailutrendi ekomatkailu, jossa matkailuelämyksiä tuotetaan kestävän kehityksen periaattein.

Kummiporotoiminta vaatii huolellisen tuotteistuksen, toimivan teknologian ja erityisesti ansaintologiikan miettimisen. Lean Startup-menetelmä sopii tähän erityisen hyvin. Tarvittava tekniikka on jo olemassa, toiminnan aloittaminen vaatii konseptin huolellisen suunnittelun ja testauksen aidoilla asiakkaila.

Rahoitus:

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma: Yhteistyöhanke, jonka hyödynsaajia ovat pienet yritykset ja jonka tuloksia levitetään laajasti voidaan julkista tukea myöntää 80% hyväksytyistä kustannuksista toimenpiteille, joiden tavoitteena on tuottaa yrityksille merkittävää tiedon ja osaamisen lisäystä sen toiminnan, paranneltujen tai uusien tuotteiden tai palveluiden kehittämiseksi (koodi **16.2**). Tuettava teema on vähähiilisyys.

Hakija: Elinkeinot & kehitys Nordica

Aikataulu: 2018

Vaihtoehtoisesti:

Manner-Suomen maaseutuohjelma, yritysryhmähanke.

Osallistujia 3-10 kpl, julkisen (EU+valtio) tuen osuus 75%

Hallinnoijana ja hakijana Inarin kunta/Elinkeinot & Kehitys Nordica

Suuntaa antava kokonaiskustannus ilman investointeja 70.000 – 80.000 euroa. Todennäköinen yrittäjän omarahoitusosuus 2.500 – 3.500 euroa.

Hanke-esitys: Porotilamatkailun uusi nousu

Porotilat tarjoavat tyypillisesti erilaisia matkailuohjelmia talvisesongin (ks. vuosikello) aikana. Kesää hyödynnetään Lapissa edelleenkin varsin vajavaisesti, Inarissakin merkittävän osan kesäajan kävijöistä muodostaa läpikulkuliikenne Pohjois-Norjaan, usein Nordkappiin. Porotilat toimivat matkailussa hyvin tyypillisesti suurempien yritysten palveluntuottajina, kiinnostusta itsenäisempäänkin toimintaan havaittiin.

Kummiporotoimintaan lähtevien porotilojen tuotteistusta pohditaan edellisessä hankkeessa. Hiljaiselle kesäajalle uusia kokonaisvaltaisia tuotteita, joihin voitaisiin yhdistää poro-ohjelmia, luonnon kokemista sekä majoitusta ja ruokaa. Osan edellisistä voivat toki tuottaa myös yhteistyökumppanit. Tuotteet suunnitellaan myytäväksi suoraan asiakkaille porotilojen yhteisen verkkokauppasivuston tai kansainvälisten internet-pohjaisten matkatoimistojen kautta.

Rahoitus:

Manner-Suomen maaseutuohjelma, yritysryhmähanke.

Osallistujia 3-10 kpl, julkisen (EU+valtio) tuen osuus 75%

Hallinnoijana ja hakijana Inarin kunta/Elinkeinot & Kehitys Nordica

Suuntaa antava kokonaiskustannus ilman investointeja 100.000 euroa. Todennäköinen yrittäjän omarahoitusosuus 3.000 – 3.500 euroa.

2. Osaaminen

Hanke-esitys: Koulutettavien valmiudet

Koulutuksella turvataan poroelinkeinoon kehittyminen sekä alle koulutettavien valmiudet suuntautua joko perinteiseen porotalouteen, poronlihan jatkojalostukseen ja suoramyyntiin tai matkailuun. Yrittäjäpolven vaihdosten tukemiseen kiinnitetään erityistä huomiota.

Hanke-esitys: Sivutuotteiden keräys ja käyttö lahjatavaroissa

Porosta saatavia sivutuotteita voidaan hyödyntää mm. matkamuuistoina, lahjatavaroina ja koruina. Sarvet ovat uusiutuva ja ekologinen materiaali, luu ja sarvi ovat kestäviä ja niitä on mahdollista yhdistää myös muihin materiaaleihin kuten puuhun tai metalliin. Poron nahka on materiaalina uniikki, se on myös hyvin ohutta mutta silti kestävä. Poronlihantuotannon sivutuotteina syntyville taljoille sekä luille ja sarville tarvitaan keruu- ja varastointijärjestelmä, sillä tällä hetkellä esimerkiksi suuri osa luista menee jätteeksi.

SAKK kouluttaa saamenkäsítőihin erikoistuneita artesaaneja, joiden koulutuksessa porosta saatava materiaali on merkittävässä roolissa. Osaamista porosta saatavien sivutuotteiden hyödyntämiseen löytyy alueelta, SAKK:n artesaaniopiskelijat voisivat opinnoissaan kehittää uusia tuotteita. Kehittämishankkeessa on selvitettävä mm.

- Voidaanko raaka-aineiden keräilylle kehittää kestävä ratkaisu mm. teurastamoille
- Miten varastointi ja logistiikka tulee järjestää
- Mitä uusia käsityötuotteita tai lahjatavaroita (alemman hintaluokan tuotteita) voidaan kehittää logistiikan mahdollisuudet ja rajoitteet huomioiden
- Miten oikeudenmukainen ansainta varmistetaan

Rahoitus:

Manner-Suomen maaseudun kehittämissuohjelma: Yhteistyöhanke, jonka hyödynsaajia ovat pienet yritykset ja jonka tuloksia levitetään laajasti voidaan julkista tukea myöntää 80% hyväksytyistä kustannuksista toimenpiteille, joiden tavoitteena on tuottaa yrityksille merkittävää tiedon ja osaamisen lisäystä sen toiminnan, paranneltujen tai uusien tuotteiden tai palveluiden kehittämiseksi (koodi **16.2**). Tuettava teema on vähähiilisyys.

Hakija: Elinkeinot & kehitys Nordica

Aikataulu: 2018

3. Kestävä kehitys/pääomapaon estäminen

Poroteurastamoita ja leikkaamoita on rakennettu eri puolille Lappia, ensimmäiset jo 1980-luvulla, viimeiset 2000-luvulla. Ne suunniteltiin aikoinaan vain porojen teurastukseen; ne ovat varustukseltaan toimivia mutta niin matalia etteivät ne sovellu kookkaiden eläinten kuten nautojen ja hirvien teurastukseen. Välineistö ja teurastustapa on suunniteltu poroteurastuksen tarpeita varten, toisaalta nautojen

vaatimat korkeammat tilat aiheuttavat ongelmia porojen tai muiden pienten eläinten, kuten lampaiden, käsittelyssä.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira myöntää teurastamoille eläinakohtaiset teurastusluvut. Niiden saamiselle ei ole estettä, mikäli toiminta voidaan järjestää voimassaolevien määräysten mukaisesti. Eri eläinlajien samanaikainen käsittely ei ole sallittua, tuotantotilat aputiloineen on pestävä ja desinfioitava huolellisesti eläinlajin vaihtuessa.

Osa Lapin poroteurastamoista ja -leikkaamoista lähestyy jo peruskorjausikää. Käyttöaste jää poroteurastamossa väistämättä alhaiseksi, peruskorjauksia tai uusinvestointeja ei tänä päivänä saatane kannattaviksi muutaman kuukauden vuosikäyttöasteella.

Inariin kaavillaan (tilanne keväällä 2017) ainakin yhtä poroteurastamo. Poroteurastamot ovat tyypillisesti yksityisiä investointeja, ne toteutetaan paliskuntien tai yksittäisten poromiesten toimesta. Poroteurastamot ovat tuotantokäytössä vain pienen osan vuotta, muulloin niitä voitaisiin hyödyntää muiden eläinten teurastukseen tai ja/lihanjalostukseen. Inarissa muiden eläinlajien (lampaan, nautojen, riistan) käsittelymäärät jäävät niin pieniksi ettei erillisen teurastamon rakentaminen niitä varten liene taloudellisesti järkevää.

Hanke-esitys: Monikäyttöinen poroteurastamo ja -leikkaamo

Inariin selvitetään uuden julkisen ja yksityisen sektorin (PPP-malli) kumppanuutta tukevan mallin käyttökelpoisuutta teurastukseen ja lihan ensiasteen jalostukseen. Tavoitteena on löytää ennakkoluuloton lyhyitä toimitusketjuja hyödyntävä toimintatapa, jossa kaikki alueella tuotettava liha (poro, lampaat, naudat, riista) pystyttäisiin taloudellisesti käsittelemään ja hyödyntämään alueella. Selvityksen olennainen osa on innovatiivinen tuotteistus, pienillä tuotantomäärillä toimiva ja useita eläinlajeja käsittelevä tuotantolaitos ei voi millään saavuttaa suurten teollisten laitosten tehokkuutta. Kilpailukyky on saavutettava muilla kanoilla.

4.4. KOSMETIIKKAA KERUU- JA LUONNONTUOTTEISTA

Luonnontuotteilla tarkoitetaan sellaisenaan tai jalostettuna hyödynnettäväksi soveltuvaa luonnonvarais- tai puoliviljeltyä kasvia tai sientä sekä eräitä puiden sivutuotteita (lehdet, kaarna ym.) ja maaperän aineksia. Marjojen ja sienten keruu on ns. jokamiehenoikeuden perusteella vapaata, sen sijaan esim. puun tai puun osien keruu vaatii maanomistajan luvan.

Keruu- ja luonnontuotteisiin perustuvaa yritysmuotoisesti harjoitettavaa liiketoimintaa on Inarissa suhteellisen vähän, erilaisia hoitoja tarjoavia yrittäjiä on kolme. Muutoin em. tuoteryhmään liittyvä taloudellinen toiminta on pääasiassa keruutuotteiden poimintaa ja myyntiä. Keruu- ja luonnontuotteisiin liittyvän liiketoiminnan kehittämistä vaikeuttaa se, ettei luotettavaa tietoa tai arviota alueen luonnon kestävästä tuottokyvystä ole saatavilla.

Inari on keruutuotteiden osalta 100 % luomukeruualueetta. Keruutunnuksen saamisen edellytyksenä on Suomessa se että tuotteet on kerätty metsästä, joka todistettavasti täyttää luomualan vaatimukset. Tällöin metsässä ei ole viimeisen kolmen vuoden aikana käytetty kiellettyjä lannoitteita tai muita kemikaaleja. Luomukeruualueeksi soveltuu Lapin metsistä yli 99 % eli 9 milj. ha (Marsi, 2016). Luomustatukseen ulkopuolelle jäävät alueet ovat Kemi-Tornio –seudulla, muutama yksittäinen alue Rovaniemellä. Metsien luomustatuksesta ovat olleet hyvin kiinnostuneita monet matkailuyritykset, Lapin puhtaudelle saadaan tätäkin kautta vahvoja asiaperusteita.

Luomuvaatimusten noudattamisesta tehdään metsänomistajan kanssa sopimus, jossa metsänomistaja lupautuu ilmoittamaan esimerkiksi lannoituksesta etukäteen. Sopimuksen tarkoituksena on kerätä tietoa metsäalueiden kemiallisista käsittelyistä, jotta alue voidaan tarpeen vaatiessa poistaa luomualan kartoitusta. Jos lannoitus suoritetaan metsänhoitoyhdistyksen kanssa yhteistyössä, esimerkiksi metsätaloussuunnitelman mukaisesti, ei maanomistajan tarvitse välttämättä asiasta edes erikseen ilmoittaa. KEMERA ("kestävän metsätalouden rahoituslaki") tuetuista toimenpiteistä saadaan tietoa metsäkeskuksen kautta. Suurimmat luomukeruualueet ovat tällä hetkellä Lapissa ja Kainuussa.

Luonnonmarjat:

Kaupallisesti tärkeimmät marjat ovat mustikka, puolukka ja hilla. Muista luonnonmarjoista Lapissa kerätään ja ostetaan karpaloo ja kaarnikkaa. Luonnonmarjojen saatavuus vaihtelee vuosittain ja on hyvin riippuvainen mm. pölytyksen onnistumisesta ja sääolosuhteista.

Hillasato v. 2016 oli pääosin keskimääräinen ja paikoin hyvä, hillan laatu oli erittäin hyvä. Myyntihillaa kerättiin vajaa 250 000 kg, josta Lapin osuus on 88 %. Hillan keskimääräinen kilohinta oli 7,51 €/kg (v. 2015 9,01 e/kg). (Marsi, 2016). Inarissa ehdottomasti suurin taloudellinen merkitys on luonnollisesti hillalla, jota tarjoavatkin asiakkailleen kaikki Inarin ravintolat. Hilla koetaan leimallisesti lappilaisena marjana ja sillä on imagollinen merkitys, kerätäänhän suurin osa sadosta Lapista.

Puolukkasato oli v. 2016 hyvä, paikoin jopa erittäin hyvä. Puolukka oli isokokoista ja hyvälaatuista, myyntiin sitä kerättiin ennätysmäärä 11,2 milj. kg. Eniten puolukkaa kerättiin myyntiin Länsi-Suomesta 5,5 milj. kg. Oulun-Kainuun alueen puolukkasaalis oli 2,4, Itä-Suomen 2,2 ja Lapin 1,1 milj. kg. Puolukkakilosta maksettiin 0,88 €/kg (v. 2015 1,07 e/kg). (Marsi, 2016).

Mustikkasato oli keskimääräistä parempi ja paikoin hyvä vuonna 2016, myyntiin tuli 5,5 milj. kg. Eniten mustikkaa tuli myyntiin Lapista, 2,3 milj. kg. Oulun-Kainuun alueelta tuli 1,6, Itä-Suomesta 1,4 ja Länsi-Suomesta lähes 0,3 milj. kg. Keskimääräinen hinta 1,17 €/kg (v. 2015 1,33 €/kg). (Marsi, 2016). Luonnonmarjoista saadusta sadosta ulkomaalaisten marjanpoimijoiden osuus oli vuonna 2016 peräti 81 %. Suurin osa marjoista ostetaan roskaisena.

Luonnonyrteit:

Suomen luonnonyrteistä 28 lajilla on kauppayrttistatus, mutta potentiaalisesti hyödynnettäviä lajeja on noin sata. Osalla luonnonyrteistä (mm. sianpuolukka ja väinönputki) on niin vahvoja lääkkeiden kaltaisia vaikutuksia, että ne on sisällytetty lääkeluetteloon. Lääkeluetteloon kuuluvien kasvien ja niistä valmistettujen tuotteiden kauppa voi olla lääkelain alaista. Suomessa luonnonyrteiden kerääminen kuuluu jokamiehen oikeuksiin, suurempia määriä kerätessä on syytä kysyä lupa maanomistajalta.

Luonnonyrteiden kauppa on Suomessa vähäistä. Yrtejä käytetään yleensä teessä, mausteina, hajusteina, kylpyaineissa ja saippuoissa sekä kosmetiikassa ja lisäravinteissa. Suomesta viedään yrttikasveja esimerkiksi Keski-Eurooppaan ja Japaniin. Luonnonyrtejä hyödynnetään niukalti, eniten elintarvikkeissa ja hoitotuotteissa. Lapissa luonnonkasvien vierasainejäämät ovat vähäisiä, aromiainepitoisuudet ovat pidemmän päivän ansiosta korkeampia kuin etelässä. Viljelyyn sopivia lajeja ovat esimerkiksi nokkonen ja siankärsämö.

Luonnonkasveista ja -yrteistä Lapin maakunnassa kerätään mm. seuraavia lajeja: väinönputki, maitohorsma, mustikka, kataja, siankärsämö, mesiangervo, kanerva, nokkonen, kuusi, koivu ja mänty. Erikoisluonnontuotteista kerätään mm. seuraavia: männynkuori, pettu, pihka (kuusi ja mänty) sekä pakuri, joista erityisesti pakurilla on pohjoisesta levinneisyydestä johtuen mahdollisuus Lappipainotteiseen tuotantoon. (Outi H. Manninen, 2014).

Väinönputkea käytetään mm. aromiaineena likööriteollisuudessa, kosmetiikkavalmisteissa ja luontais-tuotteissa. Juuria voidaan käyttää rohtona kurkun ja keuhkoputkien tulehdukseen. Lapissa on kehitetty väinönputken viljelyä maustekasviksi sekä mm. erilaisten hillojen, marmeladien, kiisseleiden ja piirakoiden raaka-aineeksi. Väinönputki on liitetty lääkeluetteloon 1.1.2000 lähtien. Sellaisia väinönputkea sisältäviä valmisteita, jotka katsotaan lääkkeeksi, ei saa Suomessa pitää myynnissä ilman Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen Fimean lupaa.

Nuoret maitohorsman versot sopivat salaatteihin, maitohorsman lehdistä ja kukista voidaan valmistaa juomia. Maitohorsma sisältää ravintokuituja sekä A- ja C- vitamiinia. (Arktiset aromit, 2017). Mustikka sisältää useita kosmetiikkateollisuudessa arvostettuja yhdisteitä, kuten flavonoideja ja antosyaaneja sekä vitamiini- ja hivenaineita. Mustikka suojaa ihoa ulkoisilta räsituksilta ja sillä on tulehdusten ja allergian vastaisia vaikutuksia, lisäksi se parantaa ihon kollageenin elastisuutta. Marjoista, havuista ja puulastuista tislattulla katajaöljyllä on puolestaan pintaverenkiertoa elvyttävä vaikutus. Sitä käytetään

muun muassa voiteissa ja kylpyöljyissä. Katajanmarjat sopivat mausteiksi moniin jatkojalosteisiin. Marjat ovat kuitenkin voimakkaita eikä niitä tule syödä useampaa kuin 4-8 päivässä, sillä ne voivat rasittaa munuaisia (Arktiset aromit).

Siankärsämö on maustevihannes ja kansanlääkinnässä yleisesti käytetty rohdosyrtti, jolla hoidetaan ulkoisesti ihoa, paiseita, palohaavoja, tulehduksia, aknea, haavaumia ja hiertymiä. Siankärsämöstä on eristetty useita tulehdusreaktioita vähentäviä fraktioita, joista parhaan on todettu vähentävän tulehdusoireita 35 %. Salisyylihappo estää tulehduksia kuten atsuleeni, joka kiihottaa solukon granuloitumista haavan paranemisessa (Detria Oy).

Mesiangervoa pidetään luonnon aspiriinina. Mesiangervoa käytetään niveltulehduksiin, reumaattisiin vaivoihin, kihtiin sekä sidekudostulehduksiin. Se vaikuttaa ulkoisesti ja sisäisesti käytettynä kipuihin, päänsärkyihin, hermosärkyihin ja lihaskouristuksiin. Lisäksi sitä käytetään vahvistamaan sydäntä, hoitamaan verisuonten kalkkeutumista, verenpainetautia sekä ohentamaan verta aspiriinin tapaan. (Detria oy) Mesiangervo sopii myös mausteeksi erilaisiin juomiin ja käytettäväksi salaateissa (Arktiset aromit).

Kanervan kukista ja versolatvoista voidaan puolestaan valmistaa teetä. Kanervalla on rauhoittava vaikutus ja se on myöskin antiseptinen kasvi, kuten kataja. Nokkosta voidaan käyttää ravintokasvina lähes mihin ruokaan tahansa, se sopii myös käytettäväksi esimerkiksi yrttijuomissa. Nokkosen versot tulee ryöpätä tai kuivata ennen käyttöä pistinkarvojen pistävyyden poistamiseksi. Ravintoarvoiltaan nokkonen on erinomainen kasvi, joka sisältää proteiinia, ravintokuituja, kalsiumia ja A- C- sekä E-vitamiineja (Arktiset aromit).

Kuusen nuoria kasvustoja eli kuusenkerkkiä voidaan käyttää ruoanvalmistukseen. Koivun lehtiä voidaan käyttää esimerkiksi kuivattuina yrttijuomaksi, sekä tuoreena salaatteihin tai keittoihin. Koivunlehdillä on diureettisia vaikutuksia, eli ne toimivat nesteenoistajina elimistössä. Männyn eri osia voidaan hyödyntää monipuolisesti. Männyn pihka on eniten hyödynnetty männyn osa. Pihkaa voidaan käyttää voiteena haavojen hoitoon, mutta sitä käytetään myös esimerkiksi hajuvesissä (Detria oy).

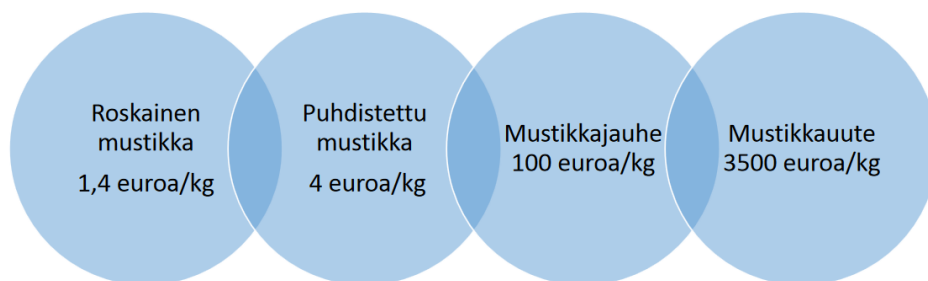
Sianpuolukka sisältää arbutiinia, jota tehokkaana melaniinituotannon estäjänä voidaan käyttää ihoa vaalentavana ainesosana; se vaalenta liikapigmenttiä mm. maksaläiskissä ja pisamissa. Arbutiini tarjoaa myös luonnollisen UV-suojan. Tutkimuksissa arbutiinin on todettu lisäksi hillitsevän allergisia sekä tulehdusreaktioita (Detria Oy). Sianpuolukka on myös lääkeluettelon kasvi.

Elintarviketuotannon arvoketju marjoille:

1. (Kasvatus), keruu ja talteenotto
2. Kauppakunnostus. Marjat pakataan ja varastoidaan sekä tarvittaessa pakastetaan (huom! marjoja ei puhdisteta ennen varastointia tai pakastusta).
3. Alkujalostus. Marjat puhdistetaan ja mahdollisesti poistetaan siemenet.
4. Jalostus. Marjoista valmistetaan elintarvikehuoneistoissa marjajalosteita kuten hilloa, marmeladeja, kastikkeita, mehuja
5. Myynti & markkinointi.
6. Kuljetus.

Luonnonkosmetiikan teollinen ja pienteollinen valmistus

Luonnonkosmetiikasta valmistetaan Suomessa erilaisia hoitavia, ihmisen terveyteen ja hyvinvointiin vaikuttavia tuotteita. Käyttötarkoituksen mukaan tuotteet voi jakaa kolmeen ryhmään: kauneudenhoitotuotteet, ihonhoitotuotteet sekä muuta terveyttä edistävät tuotteet. Lopputuotteiden kirjo on hyvin laaja; vaativimpia edustavat kansainvälisille markkinoille brändätyt kosmetiikkatuotteet ja meikit, yksinkertaisempia ovat esimerkiksi mehiläisvahasta valmistetut saippuat, joita voi valmistaa vaatimattomissa oloissa pienin laite- ja raaka-ainekustannuksin



Kuva. Mustikan arvoketju.

Luonnonkosmetiikan teollisia valmistajia tai valmistuttajia on Lapissa kaksi, Aromtech Oy Torniossa sekä Detria Oy Rovaniemellä. Detrialle raaka-aineen tuottavat pääosin 4H –järjestön organisoimat keruuorganisaatiot sekä yksityishenkilöt. Keruualueena ovat Itä-Lappi ja Rovaniemen seutu, tärkeimmät kerättävät raaka-aineet ovat siankärsämö ja mesiangervo. Aromtech Oy kerää raaka-aineensa Meri-Lapista, Tornionlaaksosta ja Rovaniemen seudulta. Pohjoisimmat alueet ovat Sodankylässä. Luonnonkosmetiikan tuotekehitys ja teollinen valmistus ovat vaativa erikoisala. Valmistusprosessit ovat tarkoin varjeltuja liikesalaisuuksia, eikä niihin liittyvää tietoa ole julkisesti saatavilla.

Pienellä valmistajalla ei käytännössä ole juurikaan mahdollisuuksia kosmetiikan teollisen kokoluokan valmistukseen. Luontaishoidoissa käytetyt helpohkot tuotteet ja niiden suoramyynänti asiakkaille ovat sen sijaan täysin mahdollisia.

Valmistus:

Luonnonkosmetiikkatuotteiden koostumus on käyttötarkoituksesta ja käytettävästä raaka-aineesta riippumatta varsin samankaltainen. Tehoaine, jota tarvitaan yleensä 5-15 %, liuotetaan raaka-aineesta liuottimella. Uuttoprosessien vaativuus vaihtelee, vettä käytettäessä kyse on yleensä yksinkertaisesta prosessista, joka onnistuu jopa kotioiloissa edullisin välinein. Tehoaine lisätään kasviöljyyn, esimerkiksi rypsiöljyyn. Öljyyn voidaan haluttaessa uuttaa myös väri- ja hajusteaineita. Lopuksi tuote pakataan loppukäyttäjälle soveltuvaan pakkaukseen.

Hoitivista tuotteista esimerkkinä mainittakoon pienteolliseen valmistukseen hyvin soveltuva pihkasalva. Salvoissa käytetään tehoaineena yleensä mehiläisvahaa, tehoaineen määrällä voidaan vaikuttaa salvan kovuuteen, 10–15 % on tyypillinen vahvuus. Salvan pohjana on öljy, johon on uutettu yrttejä tai liuotettu esimerkiksi tervaa tai pihkaa. Pihkasalva on terveyteen vaikuttava tuote, se auttaa esimerkiksi tulehtuneisiin haavoihin. Vaikka pihka on tieteellisesti todettu tehokkaaksi haavanhoitoaineeksi, ei kosmetiikkaa saa markkinoida lääkinnällisiin tarkoituksiin.

Tuoteturvallisuutta koskevat määräykset ovat samat valmistajan koosta riippumatta. Luonnonkosmetiikkatuotteiden väri ja tehoaineen koostumus vaihtelevat esimerkiksi keruujankohdan ja sääolosuhteiden mukaan, mikä vaikeuttaa tasalaatuisten tuotteiden valmistusta. Tuotteiden tehoaineille on asetettu lainsäädännössä tiukat vaatimukset, joiden ylittäminen voi aiheuttaa jopa myyntikiellon. Pohjoisilla alueilla koostumuksen vaihtelut ovat eteläistä Suomea voimakkaammat.

Asiakasrakenne ja ostoperusteet:

Asiakastutkimusten mukaan luonnonkosmetiikkaa ostavat eniten naiset. Tyypillisin asiakas on yli 45-vuotias, koulutettu ja hyvin toimeentuleva pääkaupunkiseudulla asuva nainen, joka on kiinnostunut omasta hyvinvoinnistaan, terveydestään ja kauneudesta. Tämä ryhmä kattaa arviolta 80 % kysynnästä. Tuotteita ostava mies on tyypillisesti selvästi nuorempi, aktiivisesti liikkuva ja eteläsuomalainen. Miehet ostavat luonnonkosmetiikkaa esimerkiksi liikuntasuorituksesta palautumiseen. Ostajarakennetta selittää pitkälti hinta; tuotteet ovat kalliita, siksi niiden tarjonta keskittyy ostovoimaisille alueille.

Asiakas arvostaa eniten tuotteen toimivuutta haluttuun tarkoitukseen, tuoteturvallisuutta sekä oikeaa hinta-laatusuhdetta. Arktisuus tai lappilaisuus ei ole ostajalle kaikista merkittävin arvo, tämä koskee niin suomalaisia kuin ulkomaalaisiakin asiakkaita. Kansainvälisille asiakkaille eivät myöskään sovellu sellaisinaan samat tuotesarjat kuin suomalaisille, brändäyksessä eivät yleensä toimi samat asiat kuin Suomessa. Arktisuus on aasialaisille tuntematon käsite, sen sijaan Pohjolaan ("Nordic") viittaava brändi kiinnostaa.

Myynti ja jakelu:

Teolliset valmistajat myyvät tuotteensa apteekkien, suurten tavaratalojen tai erikoisliikkeiden kautta, omaa vähittäismyyntiä ei ole. Pienet valmistajat myyvät tuotteensa yleensä suoraan asiakkailleen ja/tai käyttävät niitä omissa luontaishoitopalveluissaan. Erikoisliikkeiden kautta menevään kaupalliseen jakeluun pienillä valmistajilla ei yleensä ole mahdollisuuksia. Luonnonkosmetiikan markkinat ovat varsin suppeat, minkä takia tuotteet eivät yleensä jälleenmyyjiä kiinnosta. Kilpailutilanne suurten valmistajien kanssa on vaikea, vahvat Lumenen kaltaiset brändit yleensä kiinnostavat asiakasta enemmän.

Internetin kautta tapahtuva myynti, markkinointi ja sosiaalisen median kautta tapahtuva käyttäjien yhteisöllistäminen sekä käyttäjäkokemusten jakaminen voivat antaa pienelle yrittäjälle mahdollisuuden markkinoille pääsyyn, onnistuneita esimerkkejä löytyy Lapista. Asiakas ostaa tuotteensa verkko-kaupasta, ja asiakkaat toimivat tuotekehityksen tukena ja myynnin edistäjinä. Jakelusta vastaa yleensä Posti.

Taloudellinen merkitys:

Lapissa muista keruutuotteista kuin marjoista taloudelliselta merkitykseltään tärkeimmät ovat mustikanverso, koivunlehti, kuusenkerkkä, katajanverso, mesiangervo, maitohorsma, pihka, nokkonen, pakuri sekä siankärsämä (viljelty). Muiden keruutuotteiden kaupallinen merkitys on vähäinen. Suurin kaupallinen potentiaali lienee mustikanversolla. Mustikanversoa (uutteena) käytetään lisäravinteena, joka tasapainottaa sokeriaineenvaihduntaa. Mustikanverso vaatii teollisen jatkojalostuksen.

Keruutuotteiden elintarvikekäyttöä voi rajoittaa ns. uuselintarvikeasetus. Uuselintarvikeasetuksen (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista) tarkoituksena on, että kuluttajille tarjottavat tuotteet ovat turvallisia ja riskittömiä käyttää. Elintarviketurvallisuuden arviointiperusteena on esimerkiksi pitkä käyttöhistoria ihmisravintona, eikä perinteisiltä elintarvikkeilta edellytetäkään lainsäädännössä ennakoarviointia tai hyväksyntää, sillä kuluttajat osaavat niitä hyödyntää ja käyttää oikein. Monet suomalaiset luonnonkasvit, kuten metsämarjat, nähdään yleisesti tunnetun käyttöhistoriansa perusteella kuluttajille turvallisiksi tuotteiksi.

Elintarvikekäytössä sallittuja ovat muun muassa voikukkien maanpäälliset osat ja juuret, niittysuolaheinän ja maahumalan maanpäälliset osat, vuohenputken ja väinönputken lehdet lehtiruoteineen, kuusen kerkät, nokkosen versot ja lehdet, maitohorsman versot, ruiskaunokin kukat, mustaherukan lehdet ja marjat sekä pettu. Lisäksi useille kasveille on sallittu kansallinen pienimuotoinen käyttö eli yrteet-, mauste- ja/tai annoskoristekäyttö.

Luontaishoitojen käsite on hyvin laaja. Suomessa on tietävästi tarjolla yli 40 erilaista hoitoa, kuten vyöhyketerapia, kansanparannus, shiatsu, aromaterapia, ayurveda, kuppaus, kajava-terapia, fyto-terapia (Lähde: Luontaishoidot, Ulvi Wiren 2015). Suosittuja ja matkailuun soveltuvia ovat erityisesti sau-

nahoidot (mm. turve- ja yrttihoidot), joissa yhdistyy suomalainen kulttuuri ja perinteinen raaka-aine. Matkailukysyntään soveltuvat helpohkot ja nopeasti toteutettavat hoitotuotteet, kuten yrttijalkakylpy ja kasvonaamiot, tuotemyynnillä voidaan saada lisätuottoja. Inarissa on aloittanut muutama hyvinvointiyritys myös omien tuotteiden kehittämisen ja valmistamisen. SAKK:ssa on koeluontoisesti kurssitettu lähihoitajaopiskelijoita hoitoihin. Opiskelijat ovat olleet hyvin kiinnostuneita aiheesta.

TOIMENPIDEOHJELMA

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.

A. Motivoiva visio:

Inarissa on luomulaatuista (Inari on 100 %:sti luomukeruualueetta) keruutuotteita, marjoja ja sieniä sekä muita keruutuotteita vastaanottava yritys, joka kauppa kunnostaa vastaanotetut raaka-aineet. Yritys käynnistää koekeittiö- ja tuotekehitystoimintaa, ylläpitää ja kehittää raaka-aineiden vastaanottopistettä sekä aloittaa yrttien ja pohjoisen olosuhteissa menestyvien kasvien viljely- ja koetoimintaa. Yritys käynnistää yhteistyössä alueen matkailuyritysten kanssa yhteistyön, jonka tarkoituksena on kehittää erityisesti matkailuasiakkaille soveltuvia luontais- ym. hoitopalveluita eri kulttuurien tarpeet huomioiden.

B. Arvoverkostot

- (1) Paikallisten keruutuotteiden, erityisesti marjojen ja sienien hankintaa kehitetään ja jalostusarvoa nostetaan systemaattisesti. Toimintaa laajennetaan asteittain kohti kasvien ja yrttien tuotantoon.
- (2) Suurkeittiöt – niin julkiset kuin ravintolatkin - tarvitsevat valmiita komponentteja tai jopa ateriakokonaisuuksia, joita voidaan hyödyntää vaivattomasti. Matkailun nopea kasvu, sesonkiluoneisuus ja ammattitaitoisen henkilökunnan rekrytointivaikkeudet lisäävät tätä tarvetta.
- (3) Paikallisia keruu- ja luonnontuotteita hyödynnetään hoitotuotteissa.

C. Toimenpiteet

1. Yrittäjyys

Hanke-esitys: Kalottikeskukseen marjojen puhdistuspiste (1. asteen jalostus)

Kalottikeskukseen perustetaan marjojen vastaanottopiste, jossa poimija voi puhdistaa/puhdistuttaa marjat koneellisesti. Poimija saa marjoistaan selvästi marjanostajien maksamaa hintaa paremman kor-

vauksen. Tähän tarkoitukseen soveltuvat ensimmäisen kerroksen opetuskeittiö ja käytävän varren luokkatilat ja varastointitilat pakasteineen.

Rahoitus ja kustannukset:

Laittekustannukset ovat vähäisiä, säilytystilat ovat jo valmiina.

Toteuttaja: Inarin kunta

Hanke-esitys Liiketoimintakonsepti raaka-aineyhteisölle

Luonnontuotteiden keruuseen, kauppakunnostukseen tai jalostukseen liittyviä toimia voi tehdä ympäri vuoden. Tasaisen tuotevalmistuksen takaamiseksi tarvitaan organisoitu logistinen järjestelmä, joka takaa raaka-aineen tasaisen saatavuuden.

Rahoitus ja kustannukset:

Alkuneuvonta julkisten yrityspalveluiden avulla. Liiketoimintakonseptin luominen suunnitellun liiketoiminnan vaatavuudesta riippuen joko osuuskunnan perustajien omin varoin tai yritysten perustamistuellla.

Rahoittaja: Maaseuturahasto, tukitaso 100 %, myönnettävä summa 5.000 – 35.000 euroa.

Hanke-esitys: Markkinointiosuuskunnan perustaminen

Matkailukysyntään soveltuvat helpohkot ja nopeasti toteutettavat hoitotuotteet, kuten yrttjalkakylpy ja kasvonaamiot, tuotemyynnillä voidaan saada lisätuottoja.

Rahoitus ja kustannukset:

Alkuneuvonta julkisten yrityspalveluiden avulla, osuuskunnan perustaminen mukaan tulevien henkilöiden omilla varoilla.

Hanke-esitys: Luontaishoitojen tuotteistus ja franchising-yrittäjyyden mallilla

Luontaishoitoja tarjoaa Inarissa muutama yrittäjä. Matkailun asiakasrakenteessa ovat vahvasti edustettuina sellaiset eurooppalaiset asiakasryhmät, joita kiinnostaa pohjoinen luonto ja kulttuuri, oma terveys ja hyvinvointi. Tämän asiakaskunnan määrä kasvaa, silti todellisen kysynnän selvittäminen on mahdollista vain tuotteistuksen ja tarjonnan luomisen kautta.

Kehitystyö käynnistetään yleisellä kehittämishankkeella ja jatketaan yritysryhmähankkeella. Kehittämishankkeessa mm. valitaan lupaavimmat asiakassegmentit, suunnitellaan tuotteistus, selvitetään koetuot-

tein kysyntä ja asiakaskokemus, suunnitellaan jakeluratkaisut sekä jatkokehitetään tuotetta tarvittaessa. Kiinnostuneiden yrittäjien kartoitus on olennainen osa tätä hanketta.

Yritysryhmähanke käynnistetään jos/kun riittävät liiketoiminnan edellytykset löytyvät. Tarkoituksena on luoda yrittäjäverkosto, joka yhdessä kykenee niin suureen ja luotettavaan kapasiteettiin sekä toimitusvarmuuteen, että esim. suuret matkailuyritykset voivat myydä tuotetta ohjelmissaan. SAKK:n kouluttamat lähihoitajat olisivat koulutuksensa puolesta hyvin sopivia yrittäjäkandidaatteja.

Franchising – yrittäjyyden kokeilulla on tarkoitus ratkaista suurimpia yrittäjyyden esteitä, kuten mm:

- Yrittäjä saa valmiin liiketoimintakonseptin, jossa on jo valmiina kartoitettuna kysyntä ja lupaavimmat asiakassegmentit, valmiiksi hinnoitellut tuotteet, valmiit sopimukset sekä yrittäjän tuki
- Yrittäjälle jää yrittämisen riski, joka kuitenkin on huomattavasti normaalia alhaisempi
- Franchising- yrittäjä sitoutuu noudattamaan franchising-ketjun konseptia, sopimusmallista (luodaan yritysryhmähankkeen aikana) tehdään joustava
- Ostajille, kuten suurille matkailuyrityksille, mallista on huomattavaa etua. Tuotteet ovat testattuja ja laadukkaita, verkoston toimitusvarmuus ja kapasiteetti mahdollistavat käytön ohjelmapalvelupakettien osana

Rahoitus:

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma: Yhteistyöhanke, jonka hyödynsaajia ovat pienet yritykset ja jonka tuloksia levitetään laajasti. Julkinen tuki max. 80% hyväksytyistä kustannuksista toimenpiteille, joiden tavoitteena on tuottaa yrityksille merkittävää tiedon ja osaamisen lisäystä sen toiminnan, paranneltujen tai uusien tuotteiden tai palveluiden kehittämiseksi (koodi **16.2**). Tuettava teema on vähähiilisyys.

Jatko:

Manner-Suomen maaseutuohjelma, yritysryhmähanke. Osallistujia 3-10 kpl, julkisen (EU+valtio) tuen osuus 75 %.

Hallinnoija ja hakija: Elinkeinot & Kehitys Nordica

Suuntaa antava kokonaiskustannus ilman investointeja 50.000 euroa. Todennäköinen yrittäjän omarahoitusosuus 1.300 – 1.500 euroa ilman investointeja

2. Osaaminen

Hanke-esitys: Keruutuotekoulutus

Keruutuotteiden hyödyntämistä suunnitteleville tarjotaan 160 tunnin eli kuukauden kestävästä luonnontuotteiden hyödyntäjän kurssia. Koulutus antaa perusosaamisen alalle. Osaamisen ja työkokemuksen ja liiketoiminnallisten tarpeiden selkiytyttyä tarkentuvat mahdolliset osaamistarpeet.

3. Kestävä kehitys/pääomapaon estäminen

Keruutuotteiden hyödyntämisen aste on hilla lukuun ottamatta varsin vähäinen. Liiketoiminnalliset mahdollisuudet ovat hyvin laajoja, keruutuotteita voidaan kerä myyntiä ja/tai jatkojalostusta varten. Käyttö hoitotuotteina nostaa keruutuotteiden jalostusarvon hyvin korkeaksi. Matkailullisesti marjoja tai sieniä hyödynnetään Lapissa niukalti. Päinvastaisena esimerkkinä mainittakoon Itä-Suomi, jonne italialaisille myydään matkoja tattien poimimista varten.

Luonnontuotteiden vuosikello



4.5.AIDOT MATKAMUISTOT

Matkamuiстоja ja lahjatavaroita myy Inarissa merkittäviä määriä noin viisi liikettä. Asiakkaat ovat lähes kokonaan ulkomaalaisia, aasialaiset ovat silmiinpistävän hyvin edustettuina asiakaskunnassa. Asiakasra-kenteen takia kesä on myynnin sesonkiaikaa.

Matkamuiстоilla tarkoitetaan nimensä mukaisesti esinettä, joka muistuttaa jostain asiasta tai matkasta. Tyypillisimpiä tuotteita ovat puukot, koruja, tekstiilit, käyttöesineet, kortit, avaimenperät, korkinavaajat yms.

Matkamuiستot valmistetaan tyypillisesti Aasian maissa. Inarissa myytäviä tuotteita valmistaa muutama lappilainen valmistaja. Inarilaisia koruja ja käsitöitä ei käytännössä voi hyödyntää matkamuiستomyynnissä, sillä hinta on niin korkea, että menekki jää vähäiseksi. Matkamuiستo- ja lahjatavaramarkkinoiden koko Inarissa on muutaman miljoonan euron luokkaa, summa on arvioitu muutaman suurimman yrityksen liikevaihdon perusteella. Mikäli esimerkiksi 30 % tästä valmistettaisiin Inarissa, puhuttaisiin lähes miljoonan euron liikevaihdosta ja varovaisesti arvioidenkin kymmenestä uudesta työpaikasta. Matkamuiستoissa ja lahjatavaroissa onnistuneen kaupankäynnin keskeinen edellytys on tuotteen oikea hinnoittelu, sillä liian kallis tuote käy kaupaksi huonosti tai jää jopa kokonaan hyllyyn. Matkamuiستot ja lahjatavarat ovat aliarvostettu tuoteryhmä, mikä johtunee aasialaisesta alkuperästä, usein heikosta laadusta ja halvännäköisestä ulkonäöstä sekä massatuotteen olemuksesta.

Matkamuiستojen ja lahjatavaroiden taloudellinen merkitys kuitenkin kasvaa. Lapissa on jo selvästi havaittu, että kiinalainen asiakas ei enää halua ostaa toisen kiinalaisen Kiinassa valmistamia tuotteita. Lahjoiksi halutaan yhä enemmän jotain aivan oikeasti paikallista. Jälleenmyyjien arvioiden perusteella paikallisen tai lappilaisen tuotannon osuuden tulisi olla suuruusluokkaa 60–65 %, jotta tuotevalikoimasta syntyisi paikallinen vaikutelma. Asiakkaiden laatuodotukset ovat myös selvästi aiempaa korkeammat. Tuotteiden odotetaan myös kestävän, halvalla hinnalla ei enää pahoja laatu puutteita voi korvata.

Asiakkaiden muuttuneissa arvostuksissa piilee lahjatavaroiden suuri liiketoimintamahdollisuus. Porosta menevät hukkaan luut, osa sarvista, kallo, koparat jne. Tuotteet voivat olla tavanomaisiakin, mutta vaikkapa poronluinen materiaali tekee niistä eksoottisia ja suojaa samalla tuotteiden kopioinnilta. Innovatiiviselle tuotesuunnittelulle on tarvetta. Tuotteita tehdään suurelle yleisölle, valmistuksen kustannustehokkuuteen ja hinnoitteluun pätevät edelleen aiemmin mainitut lainalaisuudet.

Matkamuiستojen ja lahjatavaroiden kohdalla ilmeni Inarissa alihankintatarpeita sopimusvalmistajalle, joka pystyisi tuottamaan sovittua laatua sovituksessa aikataulussa.

TOIMENPIDEOHJELMA

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.

A. Motivoiva visio:

Inarissa myytävät matkamuistot valmistetaan suurelta osin Lapissa lappilaisista materiaaleista. Lahjatavarat ja korut muodostavat toimivan kokonaisuuden, Inarissa vierailevalle matkailijalle löytyy aina mielenkiintoista ostettavaa kotiin viemiseksi. Ostokset voi tehdä paikan päällä tai yrittäjien yhteisestä verkkokaupasta.

B. Arvoverkosto

Lahjatavaroiden materiaaleina käytetään poronluuta, –taljoja ja sarvia, puuta sekä muita paikallisia materiaaleja. Raaka-aineet saadaan paikkakunnalta mikä tuo lisäansioita lukuisille poromiehille, kalastajille ja keruutuotteiden kerääjille. Lahjatavaroiden valmistus tuo toimeentulon yli kymmenelle paikkakuntalaiselle.

C. Toimenpide-esitykset

1. Yrittäjyys

Hanke-esitys: Yhteisen ”Aito inarilainen tuote” (työnimi) brändin ja tuotemerkin luominen

Inari-tuote on tuotesarja, joka yhtenäisellä ilmeellään ja laatuksillaan 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 lahjatavarihin. Tuotekehitys pyritään käynnistämään matkamuistoista.

Inarin kunta hakee kehittämishanketta yhteisen tuotemerkin ja laatuksien luomiseksi. Hankkeessa luodaan säännöt merkin käytölle ja määritellään käyttöoikeudesta maksettava korvaus. Hankkeen aikana on huolella selvítettävä, jääkö tuotemerkki kunnan omistukseen vai onko tavoitteena siirtää sen hallinnointi yritysten hallintaan. Yhteinen tuotemerkki on tietävästi Inarissa jossain vaiheessa luotu, mutta sen hyödyntäminen on jäänyt vähäiseksi.

Hakija: Elinkeinot & kehitys Nordica

Aikataulu: 2018

Lahjatavaroiden valmistus aloitetaan Inarin sosiaalinen yritys Oy:n (työnimi) toimesta. Yritys tarjoaa mielenkiintoisia työmahdollisuuksia paikkakuntalaisille ihmisille, kokeilee ja kehittää uusia tuotteita paikallisista materiaaleista erilaisille asiakasryhmille. Tuotteita voidaan antaa valmistettavaksi paikallisille yrittäjille, osa yrittäjistä voi oppia valmistuksen sosiaalisessa yrityksessä työskentelynsä aikana.

Hanke-esitys. Lahjatavaroiden valmistus Sosiaalinen yritys Oy:ssä

Käynnistetään sopimusvalmistuksena, myös ja sopimusvalmistuksen rinnalla on mahdollista – ja suositeltavaa – muutaman yrittäjän yhdessä käynnistämä yhteinen suunnittelu ja valmistus. Tuoteideat selvitetään huolella tuotteita myyvien yritysten kanssa. Hinta vaikuttaa olennaisesti kysyntään, siksi tuoteidean on oltava sellainen että se saadaan tehtyä riittävän laadukkaana mutta samalla ”oikean” hintaisena.

Rahoitus:

Manner-Suomen maaseutuohjelma, yritysryhmähanke. 4-5 osallistujaa, julkisen tuen osuus 75 % kustannuksista. Hakijana ja hallinnoijana esim. Elinkeinot & Kehitys Nordica. Hankkeen kesto esim. 1 vuosi ja omarahoitusosuus osallistujaa kohden tyypillisesti (ilman investointeja) suuruusluokkaa 500 euroa.

2. Osaaminen

Tuotannollisen ja teollisen toiminnan perinne on palvelu- ja alkutuotantovaltaisessa Lapissa varsin ohut. Lahjatavaroiden valmistuksen kautta tapahtuva pienteollisen toiminnan käynnistyminen antaa mahdollisuuden oppia kannattavan teollisen toiminnan lainalaisuudet. Saatua oppia voidaan hyödyntää esim. kalan, lihan ja keruutuotteiden jalostuksen kehittämisessä. Lahjatavarat ovat suhteellisen helppoja tuotteita, niiden valmistuksen oppii suhteellisen helposti. Tätä kautta avautuu monelle mahdollisuus kehittää osaamistaan työelämään pääsemiseksi.

Hanke-esitys: Jakelutieratkaisut

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

3. Kestävä kehitys/pääomapako

Lahjatavaroiden valmistuksessa hyödynnetään kestävästi paikallisia raaka-aineita, joilla ei ole muuta taloudellista käyttöä. Raaka-aineostojen ja valmistuksen kautta alueelle jää jopa miljoonan euron suuruisen summa vuosittain.

Inariin perustetaan kunnan ja järjestöjen yhteisömistama 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 matkamuiistoja, myöhemmin valmistus laajenee liha, jalan- tai luonontuotteiden valmistukseen. Yritys voi toimia myös sopimusvalmistajana paikallisille yrityksille. Tuotteita voidaan antaa valmistettavaksi paikallisille yrittäjille. Hinnoittelu on aina markkinaehtoista, jottei toimivan yritystoiminnan kannattavuus vaarannu.

4.6. ARKTISET DESIGN-TUOTTEET

Käsityön ja korunvalmistuksen perinteet ovat Inarissa pitkät. Yritysmäisesti harjoitettava valmistus painottuu koviin materiaaleihin, pehmeitä materiaaleja hyödyntävässä valmistuksessa sivutoimisuus tai osa-aikaisuus on varsin laajaa.

Käsityöt ovat osa saamelaista elinkeinoa ja ilmentävät saamelaista kulttuuria. *Saamenkäsitöinä pidetään perinteisten saamelaisten käsityömallien mukaan valmistettuja käsitöitä tai perinteen pohjalta luotuja modernimpia tuotteita, jotka saamelaiset itse saamelaisiksi kokevat. Niiden tekijä voi olla joko saamelainen tai ei-saamelainen.* Sami Duodji -yhdistys edistää saamenkäsitöiden myyntiä ja markkinointia. Yhdistyksellä on Sami Duodji -tuotemerkki, joka myönnetään saamelaisten tekemille aidoille saamenkäsitöille. Tuotteet ovat erilaisia käyttö- ja koriste-esineitä, myös materiaalien keräys ja käsittely on tärkeä osa käsityön tekemistä. Pehmeiden käsitöiden materiaalina ovat poronnahka ja tekstiilit, kovien sarvet, luut, puu ja 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.

Saamelaisessa elämänmuodossa kaikki tarvittavat käyttöesineet on tehty itse saatavilla olevista materiaaleista. Esimerkiksi inarinsaamelaisilla vaikka perinteisesti poroja ei ole ollut kovin paljon, on poro ollut tärkeä materiaalin lähde, joka on hyödynnetty tarkasti. Myös puu on ollut tärkeä materiaali sillä siitä on rakennettu kalastukseen tarvittavia veneitä sekä talvella liikkumiseen ahkioita ja suksia. Kolttasaamelaisille käsitöille ominaista on runsas helmikirjailu ja erityisesti männynjuurista tehdyt käsityöt kuten korit ja kulhot ovat tunnettuja.

Inarilainen Arktinen design –käsityöntekijä on myös muu kuin saamelainen, vaikka tässä osiossa saamelaisuutta korostetaan. Inarissa on vuosikymmenien ajan ollut korkeatasoista ja monitaitoista käsityökulttuuria - kiitos Saamelaisalueen koulutuskeskuksen artesaaniopintojen. Muutama vuosi sitten Inarissa toteutettiin hankemuotoisena yliopistotason teollisen muotoilun opintoja.

Käsityöntekijä tekee yleensä kaikki työvaiheet itse sekä markkinoi ja myös myy tuotteensa usein itse. Tuotesarjat ovat yleensä suhteellisen lyhyitä ja tuotantomäärät käsityövaltaisuuden takia alhaisia. Omiin tuotteiden myynti vie aikaa tuotannolta, mikä heikentää luonnollisesti valmistuksen kannattavuutta. Koruvalmistajien keskinäinen yhteistyö ei ole kovin laajaa, mikä on varsin ymmärrettävää. Nykyisessä tilanteessahan he ovat käytännössä aina toistensa kilpailijoita, asetelma yhteistyölle ei siten ole kovin otollinen.

Merkittävimmät jälleenmyyjät ovat Saamelaismuseum Siidan museokauppa Inarin kirkonkylällä sekä Saamelaiskulttuurikeskus Sajoksessa toimiva Sami Duodji –käsityömyymälä. Siida on suosittu käyntikohta, ja siellä vieraileekin vuosittain yli 100 000 kävijää. Paikallisilla käsityöntekijöillä on Ivalon keskustassa myymälä, koruja myydään useissa liikkeissä ympäri Suomea.

Tyypillisiä koruja ostavia asiakasryhmiä on kaksi. Paikallinen väestö, saamelaiset erityisesti, ovat suuri asiakasryhmä. Matkailijoista koruja ostavat eniten varttuneemmat pariskunnat, korut menevät omaan käyttöön. Koruja ostavat pääosin suomalaiset asiakkaat, pieniä määriä ulkomaalaiset esim. keskieu-rooppalaiset asiakkaat. Aasialaisia asiakkaita ei koruhyllyjen takana juuri nähdä. Aasialaiset ovat tyypillisesti matkamuiستوյոյ ja lahjatavaroiden ostajia.

Selkeinä kehittämiskohteina nousivat esiin:

1. valmistuksen tehostaminen ja pidemmät sarjat
2. myynnin ja markkinoinnin tehostaminen tai jopa ulkoistaminen
3. yrittäjien verkottuminen

Pehmeistä materiaaleista valmistettujen käsitöiden (lapinpuvut, nahkatyöt, käsineet, nutukkaat jne.) tekeminen on Inarissa pääosin sivutoimista toimintaa ja ammatinharjoittajat ovat suhteellisen iäkkäitä. Yritysmäisesti toimivia on niukalti. Käsityöperinne on hyvin vahva, mutta perinteinen käsityötaito ei ole enää niin laajaa kuin aiemmin.

Pehmeiden materiaalien osalta on tuloksekkainta edetä sekä yrityskohtaisten kehittämistoimenpiteiden kautta sekä pienryhmätoimintaa kehittämällä.

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.

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:

Myynnin ja markkinoinnin tehostaminen

Arktisten design –tuotteiden myynti ja markkinointi kaipaavat selkeästi tehostamista. Sähköinen kaupankäynti on tärkeimpiä syitä Lapin matkailun voimakkaaseen 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. Alalla on perinteisesti toimittu hyvin itsenäisesti, tuotteen valmistaja tekee pääsääntöisesti kaikki tuotteensa valmistukseen liittyvät vaiheet itse sekä myös myy ja markkinoi tuotteensa. Toimintatavassa on paljon erinomaisia asioita: tuotteella on aina ”kasvot”, myydessään tuotteet itse valmistaja saa välitöntä asiakaspalautetta, mitä voi hyödyntää omassa työssään.

Työn tehokkuus kuitenkin kärsii, riittävän toimeentulon saaminen edellyttää varsin suurta työmäärää. Yrityskoon kasvattaminen on varsin hankalaa, koska yrittäjän persoona on keskeinen kaikissa toiminnan vaiheissa. Moderni valmistusteknologia ja yrittäjien verkostoituminen mahdollistavat rutiininomaisten vaiheiden tehostamisen ilman että tuotteen yksilöllisyydestä menetetään mitään.

Korut ja käsityöt palveluina

Korut ja käsityöt yleensä ostetaan joko valmistajalta tai vähittäismyynnistä. Asiakkaalle ei juurikaan muodostu kuvaa saamelaisesta kulttuurista, elämäntavasta tai tarpeesta, johon käsityö on syntynyt. Saamelainen kulttuuriperintö antaa poikkeuksellisen hyvät mahdollisuudet tuotteistaa korut ja käsityöt palveluiksi, elämykseksi. Asiakas pääsee kokemaan paikallisen kulttuuriperinnön osallistumalla korun tai käsityön valmistukseen asiantuntevassa opastuksessa ja kiireettömässä, aidossa ympäristössä. Paikallinen ruoka kruunaa elämyksen.

1 Yrittäjyys

Hanke-esitys: Interaktiivinen shop-in-shop –ratkaisu

Interaktiivinen shop-in-shop –ratkaisu sopisi esim. Ivalon lentoasemalle ja suurimpiin hotelleihin, myöhemmin mahdollisesti muuallekin Suomeen. Myyntilaan 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. Ratkaisun tavoitteena on vapauttaa design -tuotteiden tekijöitä aikaa vievästä myynnistä, ja antaa aikaa valmistukselle ja tuotekehitykselle.

Käsityöntekijät organisoituvat osuuskunnaksi, osuuskunta hallinnoi jakelutietä omakustannusperiaattein. Osuuskunta hankkii yhteiset verkkosivut, kunkin yrittäjän omat verkkosivut löytyvät myös sieltä. Live-kuvaa voi seurata myös verkkosivuilta.

2 Osaaminen

Hanke-esitys: Käsityötila Inariin

Käsityöntekijöiden nykyinen työtila Inarin kk:llä on siirtymässä muuhun käyttöön. Käsityöntekijät menettävät muutoksessa tuotantotilat, myös mahdollisuudet tuotekehitykseen heikkenevät. Uudet tuotantotilat tarvitaan valmistuksen ja tuotekehityksen tarpeita varten niin koville kuin pehmeille materi-

aaleille. Tilan hallinnoijaksi sopii olemassa oleva käsityöyhdistys, perustettava osuuskunta tai muu yritys. Tuotantotilojen yhteyteen tarvitaan myös myyntipiste, koska Inariin rakennetaan runsaasti uutta matkailukapasiteettia.

Hanke-esitys: Toimitusketjun hallinta

Design –tuotteiden myynnin tehostaminen lisää tuotteiden tunnettuutta ja siten valmistusmääriä. Toimitusmäärien kasvu lisää tarvetta logistiikan tehostamiseen, siksi toimitusketjun osapuolet kuten tavarantoimittajat, jakelijat, alihankkijat ja muut liikeyhteistyökumppanit yhdistetään samaan tuotannonohjauksjärjestelmään. Tavoitteena on lisätä jäsenten välistä kommunikointia, alentaa kustannuksia, lisätä myyntiä sekä johtaa toimittajasuhteita asiakkaiden arvontuotannon näkökulmasta optimaalisen tarjooman 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 kiireettömässä, aidossa ympäristössä korun tai käsityön, paikallinen ruoka kruunaa elämyksen

4.7. KAIVANNAISET

Maailman valtasi 1860-luvulla kultakuumeeksi ristitty ilmiö, joka houkutteli runsaat määrät ihmisiä äkkirikastumisen toivossa kaukasiin, tiettömiin erämaihin kultaa kaivamaan. Kultaa löysivät kuitenkin vain harvat, niinpä lukuisten pettymysten myötä kullankaivuun vuosien varrella vähitellen laantui, ja vain muutamat alueet ovat säilyttäneet mielenkiintonsa kaivajien silmissä. Inari on näitä harvoja alueita maailmassa. Inarissa kullankaivuu edustaa ns. elävää historiaa, aluetta jossa kultaa kaivetaan perinteisesti lapiolla. Vastaavia alueita ei Euroopasta tiettävästi löydy. Muita tunnettuja kulta-alueita ovat Kanadan legendaarinen Klondyke sekä USA:han kuuluvat Alaska ja Kalifornia.

Inarin kultahistoria alkaa 1800 – luvun puolivälistä, jolloin senaatin asettama retkikunta teki ensimmäiset kultalöydöt kunnan eteläosissa Lutto- ja Ivalojoella. Lemmenjoelle kaivajat siirtyivät 1900-luvun alussa, mutta kaivuu päättyi huonoihin tuloksiin. Kultakuume nousi Lemmenjoella v. 1945, kun paikalliset veljekset Niilo, Uula ja Veikko Ranttila löysivät kultaa Morgamojoen alajuoksulta. Tieto löydöstä saavutti kaivajat nopeasti, ja seuraavana kesänä kullankaivajat tulivat sankoin joukoin Lemmenjoelle. Vuonna 2018 vietetään Inarissa kullankaivuun alkamisen 150-vuotisjuhluvuotta. Seuraavana vuonna (2019) on vuorossa naapurikunnassa Tankavaarassa kullankaivuun MM-kisat, jonne odotetaan satoja kansainvälisiä vieraita.

Kultaa kaivetaan Pohjois-Lapissa varsin laajalla alueella. Pohjoisinta aluetta on Lemmenjoki – tai itse asiassa Lemmenjokeen laskevat purot. Itse Lemmenjoessa ei kultaa ole. Eteläraja ulottuu parikymmentä kilometriä Vuotson kylän eteläpuolelle (Sodankylän kuntaa). Tunnetuimmat kullankaivualueet ovat Lemmenjoen ohella Ivalojoen sivujoet ja purot, tuotantomääriltään tärkein on kaivajien arvion mukaan Sotajoki siihen laskevine puroineen. Suurin osa kaivuualueista sijaitsee Inarin kunnan eteläosissa Kutturin kylään menevät tien molemmin puolin, enimmäkseen tien pohjoispuolella. Kullan päätuotantoalue on Inarin puolella. Kultaa kaivetaan kesäkuun puolivälistä lokakuun puoliväliin. Lemmenjoella kaivuualueille pääsee vain veneellä, kausi käynnistyy kun jäät ovat lähteneet.

Kultaa kaivetaan Inarissa sekä koneellisesti että käsin. Kaivuualueet ovat yleensä syrjäisiä, gsm-verkkojen ulkopuolella olevia alueita. Heikko saavutettavuus tekee kohteista eksoottisia ja luo viehätysvoimaa. Lemmenjoelle keskittynyt konekaivuu on jo kustannuksiansa takiakin elinkeinotoimintaa, lapiokaivuu on yleensä harrastus, kesämökkeilyyn verrattavissa oleva matkailutuote. Kaivajat nauttivat omasta rauhasta ja vapaa-ajastaan harrastuksensa parissa, eivätkä yksittäisiä poikkeuksia lukuun ottamatta halua myydä vapaa-aikaansa.

Kullankaivajia on arviolta 80, joista kymmenkunta kaivaa koneellisesti. Kullankaivajien keski-ikä on korkea ja nousee koko ajan, lähes kaikki kaivajat ovat iältään yli 50. Yksittäinen kaivaja kaivaa valtauksellaan noin viikon, innokkaimmat jopa muutamia kuukausia. Kullankaivajilla on yleensä oma valtaus tai kullankaivualue, kuten valtauksen nimitys nykyään kuuluu. Lapin Kullankaivajain liitolla on hallinnassaan kymmenkunta kullankaivuualuetta henkilöille, joilla omaa valtausta ei ole mutta jotka haluavat kokeilla

kullankaivuuta. Näitä kaivajia on ollut aikanaan jopa 500, nykyisinkin 200 - 300 henkilöä vuodessa. Osa harrastajakaivajista kaivaa kultaa pari päivää, osa useita viikkoja. Kullankaivuun merkitys Inarin aluelouteen on merkittävä, muutama vuosi sitten Oulun yliopiston tekemän selvityksen mukaan kullankaivajien palveluostojen kautta tuleva välitön tulovaikutus oli miljoona euroa vuosittain.

Lemmenjoelta saadaan kultaa 20-30 kg vuodessa. Pääosa on koneellisesti kaivettua, käsin kaivettua saadaan arviolta kilo, korkeintaan kaksi vuodessa. Konekaivettu kultaa myydään koruteollisuuteen, käsin kaivettu kultaa päätyy useimmiten kaivajansa kotiin joko hippuna tai koruksi jalostettuna. Kullan maailmanmarkkinahinta oli huhtikuussa 2017 n. 1200 euroa/troy-unssi (troy-unssi = 31,1 g), mikä tekee kilohinnaksi 38.500 euroa. Käsin kaivetusta kullasta saadaan paras tuotto koruna, 30 euron arvoisen hipun arvo koruna voi olla 150-200 euroa. Summasta on vähennettävä kultasepän kustannukset 20-30 euroa. Parhaiten myyvät edulliset korut kuten korvanapit (100-150 euroa), kalliimmat jopa tuhannen euron korut käyvät huonosti kaupaksi.

Kullankaivuuta lapiolla hyödynnetään elämyksellisenä matkailutuotteena, lisäämisen mahdollisuuksia on paljon. Kullankaivuuseen liittyy vahvoja paikallisia traditioita eli perinteitä sekä eläviä tarinoita, jotka tekevät kullankaivuusta mielenkiintoisen matkailutuotteen ja sen markkinoinnista helppoa. Kullankaivuuta voitaisiin kenties parhaiten tuotteistaa perinteisenä, aidon alkuperäisenä tuotteena kulttuurista ja historiaa arvostaville kansainvälisille asiakkaille, mutta sen mystisyys kiehtoo myös esimerkiksi tavallisia lapsiperheitä ympäri maailman. Kullankaivuumatkan kruunaisi esimerkiksi itselle omin käsin kaivetusta kullasta tehty koru.

Toimenpideohjelma:

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.

A. Motivoiva visio:

Kullankaivuu lapiolla on Inarissa elävää perinnettä ja historiaa, vastaavaa on lähes mahdotonta muualta maailmalta löytää. Ensimmäisten valtausten löytymisestä tulee v. 2018 kuluneeksi 150 vuotta, näyttävä juhlavuosi tuo laajaa näkyvyyttä kullankaivajille ja koko Inarille.

B. Arvoverkosto

Kullankaivuu on ihmiselle kesämökkeilyyn verrattavissa oleva elämäntapainen vapaa-ajan viettotapa, jossa haetaan voimakasta tunne-elämystä ja -kokemusta viettämällä pitkiäkin aikoja karuissa olosuhteissa. Kultahipun löytäminen ja sen teettäminen koruksi joko itselle tai läheiselle korvaa monin kerroin nähdyn vaivan.

C. Toimenpide-esitykset

1. Yrittäjyys

Lapin Kullankaivajain liiton, Inarin kunnan ja alueen matkailuyritysten yhteistyönä toteutetaan näyttävä kullankaivun 150-vuotis juhlavuosi tapahtumineen ja näyttelyineen. Kullankaivuuta tuodaan systemaattisesti esille mm. sosiaalisen median kautta, jotta tavoitellaan uusia kullankaivuusta kiinnostuneita.

Hanke-esitys: Kullankaivuun 150–vuotis juhlavuosi.

Juhlavuosi käynnistyy kesällä 2017 tiedotustoimin, markkinointitoimista vastaavat Inarin kunta ja Inari-Saariselkä Matkailu Oy. Inarilaiset ohjelmapalveluyritykset tuotteistavat kullankaivuusta lyhytkestoisia tuotteita, joilla pääsee kokeilemaan ja kokemaan elämyksen.

Rahoitus: Toimijoiden omalla rahoituksella. Mahdollisen juhlanäyttelyn tekemiseen haetaan erillisrahoitus.

2. Osaaminen

Hanke-esitys: Kullankaivuun 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 kulttuuria ja historiaa arvosaville kansainvälisille asiakkaille, mutta sen mystisyys kiehtoo myös muita.

Matkailussa osataan hyödyntää kestävästi luonnon monia mahdollisuuksia. Historiaan liittyviä mahdollisuuksia ei ole totuttu näkemään matkailun vetovoimatekijöinä, eikä historiaa siten ei yleensä ole osattu hyödyntää matkailutuotteena. Kullankaivu tarjoaa tähän erinomaiset mahdollisuudet.

3. Kestävä kehitys/pääomapako

Hanke-esitys: Perinteisen toimintatavan hyödyntäminen liiketoimintana

Perinteinen kullankaivuu 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 palvelujen ostoina ylimiljoonan euron summan, ja määrää on mahdollista lisätä merkittävästi.

4.8. MAA- JA METSÄTALOUS

1. Maatalous

Aktiivisia maatiloja on Inarissa kymmenkunta. Maatilat ovat pääosin lypsykarjatiloja (6 kpl), jotka ovat tuotantomääriltään Lapin keskiarvoa suurempia. Maatilat myyvät tuotantonsa elintarviketeollisuudelle, yksi oli kiinnostunut jatkojalostuksesta. Potentiaalia olisi erityisesti kasvituotannon laajentamiselle. Alla olevassa taulukossa on kuvattu tärkeimpien elintarvikkeiden kulutuslukemia ja niiden vaatimia eläin- tai peltomääriä. Asukasmäärä on varovainen arvio vakituisten asukkaiden ja matkailijoiden yhteismäärästä.

Mielenkiintoisin potentiaali on mansikassa. Mikäli Inarissa syötäisiin mansikkaa kuten Suomessa keskimäärin, tarvittaisiin viljelypinta-alaa yli 17 ha (käytännössä hilla korvaa suuren osan mansikan potentiaalisesta kysynnästä). Mikäli valitaan oikea lajike, on mansikkaa täysin mahdollista viljellä (ja on viljeltykin) Inarissa.

Perinteisten maataloustuotteiden tuotantopotentiaali nähtiin varsin vähäiseksi. Alueelta puuttuvat esim. juurikasvien tuotantoon tarvittava koneistus ja varastot.

Poroteurastamot soveltuvat varsin hyvin myös lampaiden teurastuksen ja lihan jalostamiseen, näin toimitaan mm. Itä-Lapissa. Naudan teurastukseen sen sijaan poroteurastamot ovat yleensä liian matalia. Maataloustuotteiden kohdalla mahdollisen jatkojalostuksen kehittäminen etenee yrityskohtaisin toimin.

Kulutus ja yksikkötarve eräille maatalous- ym. tuotteille

Tuote/yksikkö	Tuotantomäärä/yksikkö	Kulutus kg/hlö/v	Asukasmäärä	
			8500	Yksikkötarve
Maitotuotteet/ lehmä	8 000,00	215,9	1 835 150,00	229,39
Naudanliha/teuras	150,00	18,7	158 950,00	1 059,67
Lampaan liha/karitsa	15,00	0,7	5 950,00	396,67
Sianliha/porsas	50,00	36,0	306 000,00	6 120,00
Siipikarjanliha/broileri	2,00	18,7	158 950,00	79 475,00
Poro/vasa	20,00	0,5	4 250,00	212,50
Kananmuna/kana	17,50	10,6	90 100,00	5 148,57
Mansikka/ha	3 000,00	6,2	53 023,00	17,67
Vadelma/ha	3 000,00	0,0	314,50	0,10
Herukka/ha	6 000,00	0,7	6 154,00	1,03
Valkokaali/ha	28 000,00	2,9	24 650,00	0,88
Porkkana/ha	30 000,00	8,5	72 590,00	2,42
Sipuli/ha	16 000,00	4,8	41 140,00	2,57
Nauris/ha	10 000,00	0,1	595,00	0,06
Tomaatti/m2	15,00	11,9	101 150,00	6 743,33
Kasvihuonekurkku/m2	40,00	10,0	85 255,00	2 131,38

Peruna/ha	18 000,00	58,4	496 400,00	27,58
Mustikka/ha	23,00	3,2	27 200,00	1 182,61
Puolukka/ha	60,00	4,0	34 000,00	566,67
Kala		100,0	850 000,00	
Muu Marja/ha	30,00	0,8	6 800,00	226,67
Energiankulutus/hlö		6183,2	52 556 860,00	

2. Metsätalous

Pääosaa Inarin metsistä hallinnoi Metsähallitus. Yksityismetsien hoidosta ja neuvonnasta vastaa Inarin yhteismetsä, joka toimii myös Enontekiöllä ja Utsjoella. Alla olevat koskevat tiedot koskevat koko toimialuetta, ei siis pelkästään Inaria. Puuston tarkat kasvu- ym. tiedot saadaan Valtakunnan metsien inventoinnista (VMI), jossa tietoja ei eritellä kunnittain.

Inarin yhteismetsän alueella on yksityismetsissä varsinaista metsämaata (puunkasvu väh. 1,0 k-m³/ha) 800.000 ha, yksi jäsen omistaa keskimäärin 70 ha metsää. Keskipuusto on 63 k-m³/ha. Puuston, käytännössä männyn, määrä on samaa luokkaa kuin Lapissa keskimäärin. Keskimääräinen kasvu on 1,1 k-m³/ha, mikä on runsaan kolmasosan Lapin keskiarvoa vähemmän. Puuston keskimääräinen kasvuprosentti on 2,2. Kokonaispuuston määrästä, 64 milj. k-m³/ha, ainoastaan 10 % on yksityismetsissä, loput ovat valtion metsissä.

Hakkuut yhteismetsän alueella olivat v. 2016 42.000 km³, joka jakaantuu puoleksi Enontekiölle ja Inariin. Inarissa yksityismetsien vuotuinen kaupallinen hakkuumäärä on siten 0,10 – 0,11 k-m³/ha, mikä on varsin vähän. Hakkuut ovat olleet suhteellisen vähäisiä myös edellisinä vuosina, koska puuston määrä on varsin korkea. Yksityismetsien kasvu on Ylä-Lapissa viimeisen inventoinnin mukaan n. 130.000 k-m³, josta hakataan vuosittain n. 30 %. Vertailun vuoksi mainittakoon, että Suomessa markkinahakkuut ovat keskimäärin kaksinkertaiset.

Yksityismetsien hakkuut ovat Inarissa tällä hetkellä (talvi ja kevät 2017) täysin pysähdyksissä. Tukkipuu kävisi kaupaksi, mutta sivutuotteena syntyvälle kuitupuulle ei ole minkäänlaisia markkinoita. Inarin kunta osti aiemmin puuta paikalliselle lämpövoimalalle vuosittain n. 4.500 km³ mutta nyt polttopuu tulee Venäjältä ja Norjasta. Kuitupuuta on Lapissa tarjolla runsaasti paljon lähempänä Kemissä olevia tehtaita.

Ylä-Lapin metsien yksityismetsien käyttö täyttää helposti kestäväen käytön periaatteet. Hakkuumäärät ovat olleet varsin vähäisiä jo vuosia, vuotuisesta kasvusta hakataan keskimäärin alle kolmasosa. Metsät täyttävät myös luomusertifikaatin vaatimukset, sillä alueella ei käytetä kemiallisia lannoitteita eikä kemiallista vesakon- tai heinikon torjuntaa.

Yksityismetsiin kaivataan kipeästi uusia hyödyntämismahdollisuuksia. Vaikka puulle saataneen Lapissa suunniteltujen tehdasinvestointien ansiosta lisäkayttöä, eivät vaikutukset välttämättä ulotu Inariin saakka. Matka tehtaalle on pitkä, puuta pienistä yksityispalstoista kertyy yleensä niin vähän, ettei teollisuuden tarvitsemaan kustannustehokkuuteen päästä.

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.

A. Motivoiva visio:

Inari kääntää arktisen sijaintinsa vahvuustekijäkseen. Pohjoinen sijainti voimistaa tunnetusti maustekasvien, yrttien ja marjojen aromiainepitoisuuksia, mikä nostaa myös kasveista saatavien tuotteiden arvoa. Metsistä saatava hyöty koostuu kestävän puunkäytön lisäksi keruu- ja ym. luonnontuotteista.

B. Arvoverkosto

Inariin kehitetään keruu- ja erikoiskasveihin kokonaisvaltaisia arvoverkostoja, siten että kehitystyö käynnistyy tavanomaisesta poiketen selvittämällä ensin taloudelliset hyödyntämismahdollisuudet.

C. Toimenpide-esitykset

1. Yrittäjyys

Hanke-esitys: Metsäsuunnitelmat luonnontuotteille

Metsänomistajille tuotetaan useita eri luonnontuotteita huomioivia metsäsuunnitelmia, jotta metsille löydettäisiin uusia kestäviä hyödyntämismahdollisuuksia.

Hanke-esitys: Metsien vuokraus raaka-ainetuotantoon

Haetaan uusia arvontuotannon malleja metsiin. Metsänomistaja saa vuokratuloa tasaisesti, vuokralainen voi käyttää vuokraamaansa kohdetta osoitettuun tarkoitukseen (kuten mahlan keruu, sientenviljely hakkuukannoissa, pihkan valutus) sekä valmistaa tai valmistuttaa niistä haluamiaan tuotteita.

2. Osaaminen

Tutkimusyhteistyö esim. Luonnonvarakeskuksen kanssa käynnistetään. Tutkimuksen mukanaolo mahdollistaa uusimman tutkimustiedon tiedon, alueen yrittäjät voivat keskittyä liiketoiminnallisten haasteiden ratkaisemiseen.

Hanke-esitys: Erikoiskasvituotannon käynnistäminen

Inarissa aloitetaan tutkimusyhteistyö Luonnonvarakeskuksen kanssa, jotta löydetään alueella menestyviä viljelymahdollisuuksia. Kehitystyö aloitetaan taloudellisten mahdollisuuksien selvittämällä.

3. Kestävä kehitys/pääomapako

Hanke-esitys: Maa- ja metsätalouden, elintarvikkeiden jalostuksen, matkailun ja yhdyskuntien sivuvirto- ja hyödyntävän kaasutuslaitoksen teknisten ja taloudellisten toteuttamismahdollisuuksien selvittäminen.

Kestävän kehityksen kiertotalouden mallin selvittäminen arktisella matkailupaikkakunnalla.

Kaikki selvitettävät uudet liiketoimintamahdollisuudet perustuvat luonnon kestäväan käyttöön. Mikäli tavoitteissa onnistutaan, saadaan Inariin luotua täysin uutta, innovatiivista liiketoimintaa.

Hanke-esitys: Polttopuun ja kotitarvepuun saannin turvaaminen

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

4.9. BIOENERGIATUOTANNON KÄYNNISTÄMINEN INARISSA

Maa- ja metsätaloudessa, kalan- ja lihanjalostuksessa sekä yhdyskunnissa muodostuu runsaasti sivutuotteita tai jätettä, jota voidaan hyödyntää energiana. Maataloudessa muodostuvaa rehujätettä, eläinten lantaa, kala-, teuras- ja yhdyskuntajätettä voidaan hyödyntää erinomaisena syötteenä kaasutuslaitoksissa. Lopputuotteena saadaan kaasua, jota voidaan käyttää lämmitykseen, sähköntuotantoon tai liikennepolttoaineeksi. Tekniset ratkaisut ovat olemassa, niitä on teollisessa mittakaavassa käytössä Suomessa. Kyläkohtaisia laitoksia ei sen sijaan vielä ole. Kyläkohtaisen kaasutuslaitoksen (250 as.) hinta Lappiin rakennettuna on n. 2,3 milj. euroa. Hinta on laskettu Saijan kylälle Sallassa. Investoinnin takaisimaksuaika on alle kolme (3) vuotta).

Syrjäisiä alueita rasittaa voimakas pääomapako; energian ja ruuan ostojen kautta virtaa alueen ulkopuolelle merkittävät summat rahaa. Oheinen kuvaa sitä, mihin tilanteeseen on ajautettu. Aiemmin rahaa palautui mm. yhteiskunnan tulonsiirtojen ja valtion työpaikkojen kautta. Valtion työpaikat ovat vähentyneet voimakkaasti, sama kohtalo on ollut mm. kuntien työllisyysperusteisilla investoinneilla, palkkatuilla jne.



Kiertotaloutta hyödyntävä vihreän talouden malli Inariin

Kiertotalous on hyvin suunniteltua taloutta, jossa materiaalit ja arvo kiertävät ja tuotteille luodaan lisäarvoa sekä palveluilla että älykkyydellä. Resurssien ja materiaalien käyttöä tehostetaan niin, että raaka-aineet ja niiden arvo säilyvät kierrossa. Kiertotaloudessa arvopotentiali ei ole materiaalivirroissa ja jätteisissä, vaan mahdollisimman tehokkaassa kierrossa ja jätteen synnyn ehkäisyssä. Jo tuotteiden suunnit-

teluvaiheessa otetaan huomioon kierrätys, uudelleen käyttö ja uudelleenvalmistus (Sitra 2016). Uusiutuvien (biotalous) ja uusiutumattomien (fossiilitalous) luonnonvarojen käyttö voi toteuttaa kiertotaloutta sekä pyrkiä hiilineutraaliin kiertotalouteen, jossa yhteiskunta tuottaa korkeintaan sen verran kasvihuonekaasupäästöjä, kuin hiilinielut pystyvät sitomaan ilmakehästä (kuva) (Mickwitz ym. 2014).

Inarissa kestävyys on keskeinen osa kunnan strategiaa. Kiertotalous edustaa tässä kehittämissuunnitelmassa ideaalimallia, jota kohti toimenpiteitä suunnataan ja jota kohti asteittain edetään. Luonnonvarataloutta kehitetään vähemmän jätettä tuottavaan suuntaan, syntyvää jätettä pyritään hyödyntämään muussa liiketoiminnassa.

A. Motivoiva visio:

Inarissa yhdyskunnista syntyvä eloperäinen jäte, kalan- ja poronlihan jalostuksesta syntyvä biojäte sekä pieniläpimittainen harvennuspuu hyödynnetään pääosin alueen alueelle rakennettavissa biovoimaloissa, lopputuotteina saadaan lämpöä, sähköä tai liikennepolttoaineita. Mahdollinen ylijäämä myydään alueen ulkopuolelle. Syntyvä uusi liiketoiminta vähentää merkittävästi fossiilisten polttoaineiden tarvetta, alentaa alueen hiilijalanjälkeä ja parantaa luonnonvaratalouden kannattavuutta tuomalla lisätuottoja. Alueen matkailuimago vahvistuu merkittävästi.

B. Arvoverkosto

Resurssin, syötteen ja jos mahdollista myös kaasutuslaitoksen merkittävänä omistajina ovat raaka-aineen tuottajat (kalastajat, porotalouden harjoittajat ja metsänomistajat). Näin varmistetaan oikeudenmukainen tulonjako. Kyläkohtaisten kaasutuslaitoksen mahdollisuuksia toteuttamismahdollisuuksia on selvitetty Maa- ja metsätalousministeriön, Luonnonvarakeskuksen ja ProAgria Lapin huhtikuussa 2017 julkistetussa Vihreän talouden hajautetun, kestävän ja kilpailukykyisen toimintamallin määrittely ja pilotointi: Kokeilualustana Agrokeskus-toimintamalli –hankkeessa (<http://jukuri.luke.fi/handle/10024/537960>). Suunnitellussa laitoksessa syötteen (=raaka-aineen) saatavuus ja liiketaloudellinen kannattavuus on selvitettävä huolella ennen mahdollisia investointeja.

Toimenpide-esitykset:

1. Yrittäjyys

Hanke-esitys: Kaasutuslaitoksen teknisten, taloudellisten, sosiaalisten ja juridisten toteuttamismahdollisuuksien selvittäminen Inarin kirkonkylän osalta. Kestävän kehityksen kiertotalouden mallin selvittäminen arktisella matkailupaikkakunnalla

Matkailun asiakasmäärät Inarissa kasvanevat voimakkaasti nykyisistä määristä, mikä merkinnee myös yhdyskuntajätteen määrä kasvua samassa suhteessa. Pienikokoinen siika ja muikku saadaan hyödynnettyä kalamassana, mutta kalanjalostuksen sivutuotteena syntyy biojätettä lähes tuhannen kilon luokkaa päivässä. Jäte voidaan hyödyntää energiana. Lappiin on myönnetty teurasjätteen käsittelyyn poikkeuslu-

pia, mutta silti paliskuntien teurastamot joutuvat kuljettamaan jätteet käsiteltäväksi Etelä-Suomeen Honkajoki Oy:lle, matkaa kertyy Ivalosta yli 900 km. Kala-, teuras- ja yhdyskuntajätettä sekä pieniläpimitaista puuta voidaan hyödyntää erinomaisena syötteenä kaasutuslaitoksissa. Lopputuotteena saadaan kaasua, jota voidaan käyttää lämmitykseen, sähköntuotantoon tai nesteytettynä liikennepolttoaineena. Toimivat tekniset ratkaisut ovat olemassa, niitä on teollisessa mittakaavassa käytössä Suomessa. Biojätteen käsittelyä koskevat määräykset ovat tiukkenevat lähivuosina, mikä sekin kannustaa kehittämään kestäviä ratkaisuja jätteen käsittelyyn.

Investointien suuruus ja merkittävyys alueella huomioiden kaasutuslaitoksen pääomistajan tulisi olla julkinen sektori, käytännössä kunta. Paikkakunnalla täysin uudenlaisen yritystoiminnan luominen vaatii vahvaa mukaan lähteviltä yrittäjiltä vahvaa tahtoa ja yhteishenkeä sekä myös ainakin vähemmistöosuutta perustettavassa kaasutuslaitoksessa.

Alkutuottajien roolina kokonaisuudessa on raaka-ainelogistiikan luomien ja laitoksen ylläpito sekä ennen kaikkea yhteistyöverkoston luominen matkailu-, elintarvike ja alkutuotantoyritysten välille. Näin varmistetaan laitoksen tarvitsemat syötteen (=raaka-aine).

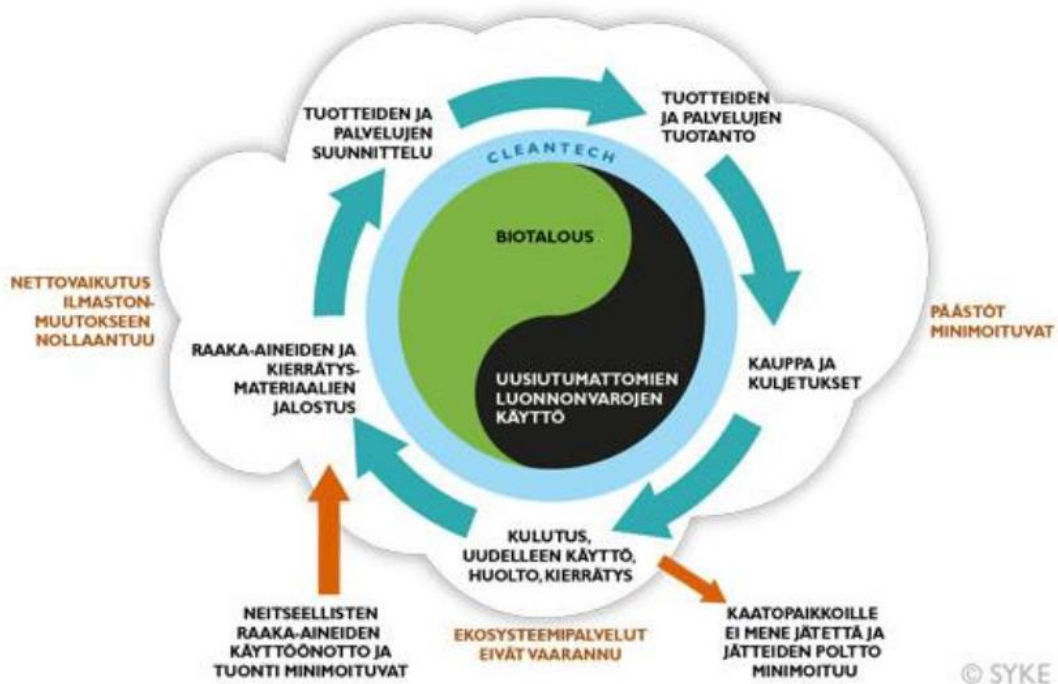
2. Osaaminen

Uuden liiketoiminnan vaatimat osaamistarpeet ovat hyvin merkittäviä, samoin hankkeen taloudelliset riskit. Toimintamallin luomiseksi käynnistetään maaseuturahaston varoin kehityshanke, tuettava toimipide lyhyet toimitukset. Yksittäisen yrittäjän ja työntekijän ammattitaidon varmistaminen turvataan oppisopimuskoulutuksella.

Aikataulu: 2019 – 2020

3. Kestävä kehitys/pääomapakko

Kaasutuslaitokset ovat nykyisilläkin energianhinnalla erittäin kannattavia. Investointien takaisinmaksuaika kahdella lappilaisella kohteella (tosi selvästi pienemmällä) on ollut kolme vuotta, minkä jälkeen laitos alkaa tuottaa.



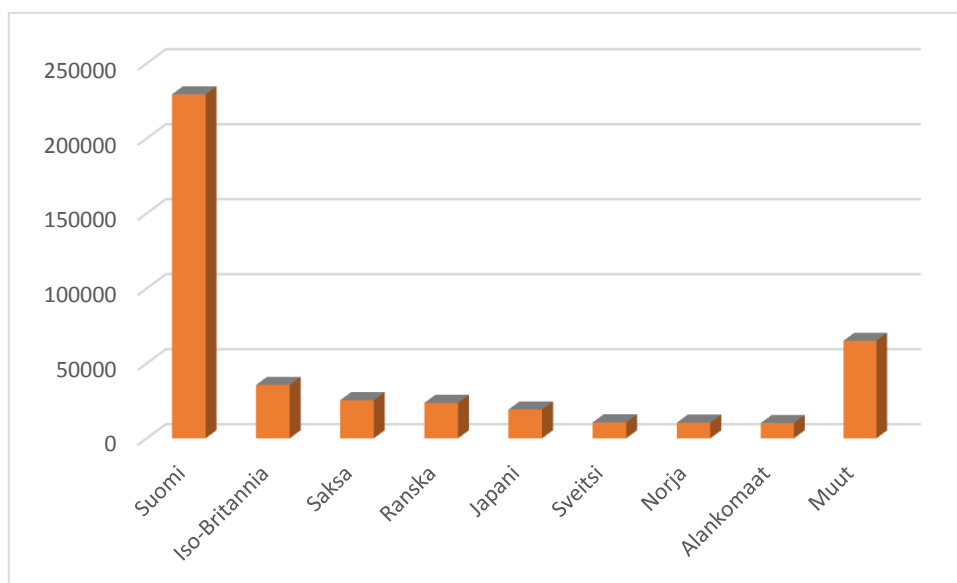


Kuva ... Saijan kylän energiavirrat (ProAgria Lappi 2015).

5. MATKAILUN KEHITTÄMINEN

5.1. MATKAILUN MERKITYS INARISSA

Inari on kansainvälinen matkailualue, joka on lisännyt myös kotimaisten asiakkaidensa suosiota. Rekisteröityjä yöpymisiä (majoitusliikkeet, joissa on vähintään 10 huonetta ja matkailu-/asuntovaunupaikkaa) oli v. 2016 n. 462 600 kpl, missä on kasvua edellisvuoteen 7,9 %. Kansainvälisten asiakkaiden osuus rekisteröidyistä yöpymisistä oli 48 %. Eniten kansainvälisiä yöpymisiä tuli Iso-Britanniasta, jonka osuus kaikista yöpymisistä oli 44 171 kpl eli 9,5 %. Muut tärkeimmät kansallisuudet ovat Saksa (5,5 %), Ranska (4,8 %), Japani (4,1 %) ja Alankomaat (2,7 %). Saariselän osuus rekisteröidyistä yöpymisistä vuonna 2016 oli 341 107 yöpymistä eli 73,7 %. Saariselän rekisteröidyt yöpymiset kasvoivat 13,5 %, koko kunnan matkailun kasvu tuli siten Saariselältä.



Kuva 2. Matkailijoiden yöpymiset (2015), pylväsdiagrammi

Rekisteröidyt yöpymiset kasvoivat vuonna 2016 Suomessa 3,2 % ja Lapissa 13,1 %. On huomattava, että em. luvuissa eivät ole mukana kaikkein pienimmät majoituskohteet, loma-asunnot ja -mökkit, tuttavien ja sukulaisten luona yöpymiset sekä internetin erilaisten verkkopalveluiden kautta hankitut majapaikat. Huonekäyttöaste koko Suomessa oli v. 2016 49,4 % (+1,4 %-yksikköä), Lapissa 43,0 % (+2,6 %) ja Inarissa samaten 43 % (+1,8 %). Matkailun aluetaloudellista vaikutusta Inarissa on selvitetty muun muassa vuosina 2005 ja 2012 (FT Pekka Kauppila, Oulun yliopisto). Kokonaistyöllistyvyys oli 737 henkilötyövuotta ja kokonaisliikevaihto (välitön ja välillinen vaikutus) 135 milj. euroa.

Taulukko 1. Toimialoitainen kokonaisliikevaihto (arvonlisäveroton) (1000 euroa), matkailumyynnin osuus (%) ja välitön matkailutulo (arvonlisäveroton) (1000 euroa ja %) Inarissa vuonna 2012.

Toimiala	Kok.lv. (1000 euroa)	Myynti (%)	Välitön matkailutulo (ei alv) (1000 euroa)	Välitön matkailutulo (ei alv) (%)
Korjaamot/huoltamot	10 092	40.4	4 077	4.9
Vähittäiskauppa	66 293	41.1	27 246	32.6
Majoitus/ravitsemus	35 037	90.6	31 744	38.0
Liikenne	9 597	82.5	7 918	9.5
Virk./muut palvelut	14 163	89.0	12 605	15.0
YHTEENSÄ	135 182		83 590	100.0

Taulukko 3. Toimialoitainen kokonaishenkilöstö (henkilötyövuodet), matkailumyynnin osuus (%) ja välitön matkailutyöllisyys (henkilötyövuodet ja %) Inarissa vuonna 2012.

Toimiala	Kok.henk. (htv.)	Matk.myynti (%)	Välitön matk.työll. (htv.)	Välitön matk.työll. (%)
Korjaamot/huoltamot	35.0	40.4	14.1	2.6
Vähittäiskauppa	191.0	41.1	78.5	14.4
Majoitus/ravitsemus	271.0	90.6	245.5	44.9
Liikenne	85.0	82.5	70.1	12.8
Virk./muut palvelut	156.0	89.0	138.8	25.3
YHTEENSÄ	737.0		547.0	100.0

Asiakasrakenteessa painottuvat eurooppalaiset ja aasialaiset pariskunnat, jotka ovat aidosti kiinnostuneita arktisista alueista. Suurin osa heistä arvostaa laatua ja aitoutta, ja on myös valmis maksamaan siitä. Joulukuusi on Inarissakin Brittien kansoittama, kuten muualla Lapissa. Aasialaiset asiakkaat ovat parhaiten löytäneet talven marraskuusta maaliskuuhun, mutta myös lokakuun, koska tällöin revontulet ilmestyvät. Kesämatkailussa erottuvat luonnossa liikkuvat matkailijat. Vetovoiman muodostaa luonto kaikkine moninaisine mahdollisuuksineen, erämaiden ja kansallispuistojen. Yksittäistä kiinnostuksen aiheista kansainvälisiä asiakkaita kiinnostavat odotetusti revontulet, seuraavaksi eniten porot ja poronhoito. Alueella liikkuvat ryhmät ovat yleensä suhteellisen pieniä, koska suurille asiakasmäärille soveltuvia kohteita on varsin vähän.

Inarin ja Utsjoen matkailun yhteismarkkinoinnista vastaa Inari-Saariselkä Oy (ISM Oy), joka on voittoa tavoittelematon markkinointiyhtiö. Omistajina ovat toimialueen matkailuyritykset, Inarin kunta (n. 24 %) ja Utsjoen kunta. Markkinointipalvelut hankitaan ostopalvelusopimuksella, toiminnan (600.000 euroa/vuosi) rahoittavat Inarin kunta ja alueen matkailuyritykset 50:50 tasaosuuksin. Inari-Saariselkä Oy:n toimialue ulottuu Sodankylän kunnan pohjoisimmista osista Utsjoelle. Inarissa matkailukylä ovat Saariselkä, Ivalo, Inari, Nellim, Lemmenjoki/Menesjärvi, Kaamanen sekä Sevettijärvi/Näätäjä.

Markkinointityö painottuu alueen saavutettavuuteen, erityisesti lentoliikenteen osalta. Ivalossa sijaitsee Euroopan Unionin pohjoisin lentokenttä. Pitkän aikavälin tavoitteina alueella on (1) matkailupalveluiden tarjonnan laajentaminen koko aluetta kattavaksi ja monimuotoisemmaksi. Toinen (2) keskeinen kehittämiskohde on digitalisaation jatkuva kehittäminen matkailussa. Digitalisaatio on avannut pienten paikkakuntien yrityksille ja kyläyhteisöille aivan uusia mahdollisuuksia, sillä oman kohteensa ja yhteistyöverkostonsa palvelut voi esitellä – ja myydä - pienin kustannuksien kirjaimelli-

sesti toisella puolella maapalloa asuville ihmisille. Tekemissämme haastatteluissa kävi selkeästi ilmi, että verkon merkitys liiketoiminnassa on erittäin voimakkaassa kasvussa. Kolmantena (3) tärkeänä painopisteenä on kansainvälistyminen. Inari on jo nyt Lapin kansainvälisimpiä kohteita, mutta monen haastattelun yrittäjän arvion mukaan tällä hetkellä ollaan vasta kasvun alkuvaiheessa.

Suomen, ja erityisesti Lapin matkailu on tällä hetkellä laajan kansainvälisen myönteisen huomion kohteena. Matkailuun vuosikymmeniä tehty systemaattinen markkinointi- ja kehitystyö kantaa hedelmää, ja Lapin matkailu onkin kasvanut huomattavasti enemmän kuin Euroopassa keskimäärin. Saavutettavuus on kohentunut suorien lentoyhteyksien myötä, verkon kautta tapahtuva matkailukohteisiin tutustuminen ja palveluiden ostaminen on lisääntynyt räjähdysmäisesti, mikä on mahdollistanut aiemmin syrjäisinä pidettyjen kohteiden myymisen ja parantanut myynnin kannattavuutta. Ennen kaikkea väestönkasvun ja ympäristön saastumisen myötä Lapin erämaiden puhdas luonto ja arktiset, eksoottiset nähtävyydet houkuttelevat matkailijoita ympäri maailman. Matkailijat havittelevat ennen kaikkea erilaisia esteettisiä ja elämyksellisiä kokemuksia, ja näissä piilee tämän hetken Lapin matkailun vahvuus.

5.2. INARI, ARKTINEN JA KESTÄVÄ MATKAILUKOHDE

Lapin matkailun suurin ja samalla yksi haavoittuvimmista vetovoimatekijöistä on pohjoinen luonto, joten Lapissa kestävä kehityksen vaatimukset korostuvat erityisen paljon. Viimeisen 50 vuoden aikana on keskusteltu paljon maapallon kestävydestä niin väestöräjähdysten, kasvihuoneilmaston, luonnonvarojen riittävyyden kuin ilmastonmuutoksenkin muodossa. Päähuomio on ollut ekologisessa kestävydessä, mutta viime aikoina on alettu kiinnittää huomiota myös sosiokulttuuriseen ja taloudelliseen kestävyteen. Kestävällä matkailulla viitataan kokonaisvaltaiseen ekologiset, sosiokulttuuriset, taloudelliset ja poliittiset näkökohdat huomioon ottavaan matkailukehitykseen, joka tyydyttää matkailijoiden, elinkeinon ja paikallisyhteisön tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa (Staffans & Merikoski, 2011). Suomessa kestävä matkailu pyrkii ratkaisemaan matkailualueiden, kohteiden ja maisemien suojelun sekä matkailukäytön välisen ristiriidan (Jutila, 2014). Inari haluaa profiloitua arktisena kestävä matkailun kohteena, jossa matkailun kestävyys tulee huomioitua jokaisen matkailun kestävyden osa-alueen kannalta. Lisäksi kestävyttä tulee puntaroida niin matkakohteen, paikallisten ihmisten, matkanjärjestäjien, kunnan kuin yksittäisen matkailijankin näkökulmista.

Kulttuurinen kestävyys. Inarin asukkaat ovat erityisen ylpeitä omasta kulttuuristaan. Luonto ja kulttuuri yhdistävät inarilaisia, eikä ihme, että myös matkailijat ovat kiinnostuneita alueen saamelaiskulttuureista ja paikallisista elämäntavasta. Yhtä aikaisesti matkailijoiden kiinnostus kulttuuria kohtaan herättää ylpeyttä omasta kulttuurista, mutta myös pelkoa kulttuurin turvaamisesta sekä siitä, näkevätkö turistit todellisen autenttisen kulttuurin vai ”mainoskulissin”. On myös herännyt ristiriitoja siitä, mikä on ja mikä ei ole kulttuurin oikeanlaista hyödyntämistä matkailussa, esimerkiksi saamelaisasuihin liittyen. Matkailussa kulttuurinen kestävyys tarkoittaa yleisesti kulttuurin säilyttämistä ja edistämistä sen hyödyntämisen kautta. Haasteena on myös tuotteistettujen kulttuurimatkailutuotteiden vähyyden. Kulttuurisen kestävyden kaksi näkökulmaa ovat sekä kulttuurin säilyttäminen (suojeleminen) että sen hyödyntäminen ja tuottaminen matkailun käyttöön. Kulttuurisesta kestävydestä puhuttaessa voidaan nostaa esille myös matkailijoiden arvostamat aitous ja tarinat, ja niiden kautta kulttuurin eteenpäin vieminen. Asiakkaiden näkökulmasta arvioituna Inari-Utsjoen alue on toistaiseksi pysynyt aitona, myönteisen kotikutoisena ja sympaattisena. Matkailun kehittämisessä omaleimais-

suuden ja aitouden säilyminen ovat olennaisia seikkoja myös tulevaisuudessa. Voidaan myös ajatella, että kulttuurin hyödyntäminen matkailussa sellaisena kun paikalliset kokevat mielekkäänä ja soveliaana, tuo lisäarvoa kulttuurin säilyttämiselle myös poliittisessa päätöksenteossa ja näin ollen mahdollisesti parantaa alkuperäisväestöön kuuluvien asemaa.

Ekologinen kestävyys. Lapin matkailu perustuu suurelta osin luontoon ja sen vetovoimaan, esimerkiksi erikoisiin luonnonmuodostumiin, kauniisiin maisemiin tai hiljaisiin erämaihin. Matkailijat hakevat esteettisiä ja elämyksellisiä kokemuksia, joita on helppo järjestää esimerkiksi tunturimaisemissa ja revontulten äärellä. Samalla kuitenkin tulee pitää huoli ympäristöstä niin, että erämaaluonto säilyy mahdollisimman koskemattomana ja puhtaana tuleville sukupolvillekin, sillä muutoin suuret matkailijamäärät voivat jopa tuhota matkakohteen. Tämä ei matkailijoiden kannalta ole kovin oleellista, jos he vierailevat alueella vain kertaluontoisesti – mutta alueen tuhoutuminen voi viedä elämien edellytykset paikallisilta asukkailta pitkäksi aikaa. Näin ollen ekologinen kestävyys on vahvasti sidoksissa toisen kestävyiden osa-alueen, sosiaalisen kestävyiden, kanssa. Keskeistä ekologisessa matkailussa on muun muassa ekotehokkuus, ruoan ja raaka-aineiden ekologinen kestävyys, energiaratkaisut, matkailijoiden kuljetukset alueelle, alueen sisällä ja sieltä pois. Lisäksi ekologisuuden kannalta tärkeitä pohdittavia asioita ovat materiaalien ja luonnonvarojen hyödyntäminen sekä vesi- ja jätehuolto sekä rakentamisen ympäristövaikutusten pohtiminen. Inarin tavoitteena on rakentaa ekologisesti kestävä matkailua, niin että alueen paikalliset asukkaat hyötyvät tästä.

Käytännössä esimerkiksi matkojen järjestäminen tasaisesti läpi vuoden ja myös huippusesongin ulkopuolella on kannattavaa, sillä matkailijoiden tasaisempi virta kuormittaa sosiaalista ympäristöä ja elinympäristöä vähemmän kuin huippusesonkien suuret ihmisjoukot; myös kohteen palveluiden laatu on usein parempi. Toisaalta joitakin palveluita ei ole saatavissa yhtä hyvin huippusesonkien ulkopuolella, esimerkiksi julkinen liikenne ja pääsy nähtävyyksien luona oleville info- ja palvelupisteille saattaa olla rajoitettua. Matkailun ympäristövaikutukset tulee ymmärtää mahdollisimman laajasti ja monen toimijan kannalta. Matkailun suunnittelussa tulisi ottaa ekologiset vaihtoehdot huomioon niin, että ekologiset ratkaisut ovat matkailijoille mahdollisimman helppoja, sillä muutoin matkailijoiden ”huono omatunto” ympäristövaikutuksista harvoin muuttuu konkreettiseksi toiminnaksi.

Sosiaalinen kestävyys. Sosiaalinen kestävyys määritellään monin tavoin, John Swarbrooke (Manchester Metropolitan University) määrittelee käsitteen seuraavasti: sosiaalisella kestävydellä tarkoitetaan kaikkien matkailualan toimijoiden samanarvoista kohtelua ja oikeudenmukaisuutta kaikissa matkailuun liittyvissä toimissa. Toiseksikin kaikilla tulee olla tasa-arvoiset mahdollisuudet matkailla ja työskennellä matkailualalla, kolmanneksi eettinen toiminta kohdistuu niin asiakkaisiin, henkilöstöön kuin yhteistyökumppaneihin ja neljänneksi matkailijoiden tulee kohdella heitä palvelevia työntekijöitä kumppaneina eikä alempiarvoisina ihmisinä.

Lapissa sosiaalisesti kestävä matkailun järjestäminen on erityisen haastavaa, sillä neljä täysin erilaista vuodenaikaa antavat mahdollisuudet kukin erilaiselle matkailulle. Jotta paikallisilla olisi toimeentulo ympäri vuoden, tulisi toiminnan olla jatkuvaa ja mahdollisimman vähän kausiluontoista, mutta tapahtua myös lähes samoja resursseja hyödyntäen. Tässä raportissa esitetään esimerkkinä sosiaaliset yritykset, joilla pyritään hakemaan vastauksia kausiluontoisuuden ja työttömyyden ongelmiin. Sosiaalisen kestävyiden kannalta merkittäviä ratkaisuja ovat myös ne päätökset, jossa ratkaistaan, hyödynnetäänkö paikallista vai muualta tullutta työvoimaa. Myös muualta tullut työvoima hyödyttää välillisesti ja ajoittaisesti alueen ihmisiä, mutta parhaiten alue hyötyy paikallisten ihmisten työllistämistä esimerkiksi verotulojen muodossa.

Taloudellinen kestävyys. Taloudellisesti kestävässä matkailussa korostuu paikallistalouksien tukeminen, jolloin mahdollisimman suuri osa matkailusta saaduista tuloista jää kohteeseen. Tämä onnistuu esimerkiksi käyttämällä paikallisia tuottajia sekä palkkaamalla paikallista henkilökuntaa. Taloudellisesti kestävässä matkailussa myös investoinnit ovat pitkälle pohdittuja ja järkeviä. Taloudellisesti kestävä matkailu kantaa hedelmää pitkälle tulevaisuuteen.

Poliittinen kestävyys. Toisinaan poliittinen kestävyys määritellään myös yhdeksi kestävyiden osa-alueeksi, toisinaan se liitetään yhteen sosiokulttuurisen kestävyiden kanssa. Yhtä kaikki, poliittinen kestävyys tarkoittaa oikeudenmukaisuutta eri toimijoiden välillä, sekä mahdollisten ristiriitojen yhteensovittamista nyt ja tulevaisuudessa. Poliittinen kestävyys on erityisen tärkeää kunnan päätöksentekoa pohdittaessa. Voidaan puhua myös jatkuvuudesta päätöksenteossa ja kaikessa suunnittelussa, sekä eri näkökantojen huomioonottamisesta, esimerkiksi eri saamelaiskulttuurien turvaamisesta yhtä aikaisesti ja yhdessä, paikallisten näkemykset huomioon ottaen. Lähtökohtana on oltava, että tämän hetken päätökset vaikuttavat myös pitkälle tulevien sukupolvien elämään. Siksi tässä raportissa on lähdetty liikkeelle paikallisten toimijoiden mielipiteiden selvittämisestä. Kestävyys kaikilla viidellä eri osa-alueella mahdollistaa toiminnan jatkumisen pitkällä aikavälillä.

5.3. KULINARISMI - RAVINTOLAT JAKELUVERKOSTOINA

Inarin ravintolat elävät lähes kokonaan matkailukysynnästä. Vuonna 2012 tehdyn uusimman matkailun aluetaloudellisen selvityksen (FT Pekka Kauppinen, Oulun yliopisto) mukaan matkailijoiden tuoma liikevaihto ravintola- ja majoitusliiketoimintaan oli lähes 32 milj. euroa. Ravintoloiden liikevaihdosta matkailijoiden osuus oli tuolloin hieman yli 90 %.

Paikallisten raaka-aineiden kalan, poronlihan, riistan, marjojen ja muiden keruutuotteiden merkitystä kuvattiin haastattelemissamme ravintoloissa ilmaisulla ”kaikki kaikessa”. Paikalliset raaka-aineet ovat hyvin arvostettuja niin makunsa, erilaisuutensa ja laadunkin takia. Yrittäjät eivät halua tarjota asiakkailleen samaa kuin muuallakin, Inarissa haluttiin selvästi erottua muun Suomen tarjonnasta. Hyvästä ruuasta oltiin ylpeitä ja ruokatuotetta haluttiin edelleen kehittää. Hyvä ruoka paikallisin raaka-ainein koettiin matkailun vetovoimatekijäksi. Merkillepantava havainto oli se, että asiakkaat mielsivät kaiken lappilaisen raaka-aineen paikalliseksi. Tämä on erittäin tärkeä seikka, se luo tarpeen ja toimintamahdollisuuden lappilaiselle elintarvike- ja keruutuoteverkostolle ja sen tuloksekkaalle toiminnalle.

Ongelmiakin löytyi. Poronlihan hyvä kysyntä on nostanut hintoja jo niin korkeaksi, että muutama ravintola oli hakenut korvaavia tuotteita tilalle. Osa ravintolayrittäjistä valitteli, että yhteistä hintanäkemyksiä on tuottajien kanssa vaikea löytää. Kohtuuhintaisen raaka-aineen hinnan merkitys on asiakasrakenteen kansainvälistymisen myötä yllättäen korostunut. Suomalaisen ravintola-asiakkaan lasku sisältää yleensä varsin runsaat alkoholipitoiset ruokajuomat, ravintolaliiketoiminnassa kate on perinteisesti saatu juomista. Kalliit ruoka-annokset eivät välttämättä kalliiden raaka-aineidensa ja työvoimavaltaisen valmistuksensa takia ole kannattavia. Kohtuuhintaisten raaka-aineiden tarve on ravintolakeittiöissäkin aivan ilmeinen.

Raaka-aineiden saatavuuden suhteen ravintolat jakaantuivat kahteen selvään leiriin. Pienillä ravintoloilla oli pääsääntöisesti vakiintuneet raaka-aineen toimittajat ja luottamukselliset asiakassuhteet. Pisin ta-

paamamme toimitussuhde oli kestänyt peräti 24 vuotta. Toimituksiin oltiin hyvin tyytyväisiä, eikä kritiikin sanaa kuulunut.

Suurissa ravintolayksiköissä tilanne olikin sitten aivan toinen. Suuri ravintola tarvitsee suuret määrät raaka-ainetta täsmällisesti ja tilatussa muodossa toimitettuna. Kun ruokalistat tehdään, on oltava varmuus siitä että listalle olevaa annosta voidaan varmasti myydä. Tähän ei pienillä paikallisilla toimijoille aina ole mahdollisuuksia.

Paikallisen tai ainakin lähialueella toimivan elintarviketukan tarve on ilmeinen. Mikäli matkailu kasvaa tulevaisuudessa vähänkään samaa vauhtia kuin kuluvana ja edellisenä kautena, voivat paikalliset toimittajat ajautua toimittajaverkoston ulkopuolelle.

Toimenpideohjelma:

UNELMA:

Paikallisia raaka-aineita ja valmiita ateriakomponentteja on saatavilla ympäri vuoden. Ne ovat oma-leimaisella ja muusta tarjonnasta poikkeavia; ravintolat saavat halutessaan myös omiin tarpeisiinsa kehitettyjä tuotteita. Kilpailukykyisiä paikallisia tuotteita on tarjolla erilaisiin käyttötarkoituksiin á la carte –tarjoiluista lounaisiin.

A. Motivoiva visio

Toimiva logistiikka on kaiken elintarviketuotannon ehdoton edellytys, jotta paikalliset raaka-ainevarat saadaan laadukkaina ja halutussa aikataulussa asiakkaalle. Luotava järjestelmä voi olla virtuaalinen (hyödynnetään esim. yrittäjien varastoja), todennäköisesti kuitenkin tarvitaan fyysiset puitteet.

B. Arvoverkosto

Logistiikkakeskukseen sijoitetaan jatkojalostuksen edellyttämiä tiloja.

C. Toimenpide-esitykset

1. Yrittäjyys

Hanke- esitys: Luonnontuotteiden ”Digipörssi” eli virtuaalinen elintarviketalon

Inarin alueelle tarvitaan virtuaalinen ja myöhemmin myös fyysinen logistiikkakeskus, ”elintarviketalon”, joka kerää valmiita tuotteita tuottajilta ja jakaa ne keskitetysti ostajille. Tarve kasvaa nopeasti matkailun

kasvun myötä; yritykset haluavat hyödyntää paikallisia raaka-aineita, mutta pienten toimittajien resurssit eivät tähän enää riitä. Paikallisen kalan liiketoimintapotentialiaali on hyvin merkittävä, tämän toteuttaminen edellyttää ehdottomasti luotettavaa ja toimivaa toimitusketjua. Muussa tapauksessa tuotteita ei saada toimitettua ostajia (paikalliset ravintolat, kuntien keittiöt, vähittäiskaupat) tyydyttävällä tavalla.

Kootaan ja perustetaan paikallisten luonnontuotteiden virtuaalinen raaka-ainepörssi, josta löytyvät kaikki paikkakunnan luonnontuote raaka-aineiden tuottajat ja tuotteet. Digipörssi on paikallisten raaka-aineiden virtuaalinen tietokanta jonka kautta ostajat helposti löytäisivät tarvitsemansa raaka-aineet. Digipörssi on käytännössä virtuaalinen elintarviketalon joka toteutetaan ennen varsinaista fyysistä elintarviketaloa.

Logistiikan ja tilausten hallintaan tarvitaan moderni **toimitusketjun hallinta** (Supply Chain Management, SCM) tavaroiden toimituksen ja palveluketjun optimointiin. Kaikki toimitusketjun osapuolet; toimittajat, jakelijat, alihankkijat ym. liikekumppanit yhdistetään koko ketjun tehokkaaksi hallinnoimiseksi. Tavoitteena on lisätä kaikkien jäsenten välistä kommunikointia ja siten alentaa kustannuksia, lisätä myyntiä ja tehostaa asiakaspalvelua.

Hakija: Inarin kunta

Aikataulu: 2018

Hanke-esitys: Elintarviketalon/logistiikkakeskuksen perustaminen

Elintarviketalon mahdollistaa verkostomaisen yrittäjyyden lisäämisen. Elintarviketalon on toimintamalli, jota pyritään mallintamaan maakunnalliseksi paikallisten elintarvikkeiden jalostus-, varastointi-, logistiikka ja myyntikeskukseksi. Elintarviketalon kautta voidaan tuoda raaka-aineita joko asiakkaille tai jalostettavaksi. Elintarviketalossa voi olla myös omat jatkojalostustilat omille raaka-aineille. Olennaista on, että kyseessä on toimitilat, jossa toimii useita yrittäjiä jotka jalostavat paikallisia tuotteita maakunnan markkinoille tai jopa vientiin. Usean elintarviketalon konsepti muodostaa maakunnallisen elintarviketaloverkoston. Fyysinen elintarviketalon liitetään jo aiemmin toteutetun virtuaalisen elintarviketalon yhteyteen.

Hakija: Yrittäjien ja kunnan yhteisomistama logistiikkayhtiö

Aikataulu: 2020 - 2022

2. Osaaminen

Elintarviketalon roolittaa yrittäjät, ja mahdollistaa yrittäjien erikoistumisen verkoston osana.

3. Kestävä kehitys/pääomapaon estäminen

Elintarviketalon mahdollistaa laajamittaisen paikallisten raaka-aineiden jalostuksen ja logistiikan sekä erityisesti täsmällisestä logistiikasta riippuvaisten suurten asiakkaiden hyvän palvelun. Pienten jalostusyritysten mahdollisuudet palvella suuria asiakkaita ovat hyvin rajalliset, siksi yritysverkostojen synnyttäminen on tärkeää. Inarissa on merkittävää potentiaalia kalan käytön lisäämisessä. Elintarviketalon tarkoituksena on katkaista yritystoiminnan kasvua estävä noidankehä; pienet yritykset eivät pienillä määrillä saa-

vuta suuria suuria markkinoita; kun suurille markkinoille ei ole mahdollisuuksia, ei tuotantoonkaan pysyttyä investoimaan.

6. KEHITTÄMISOHJELMAN TOTEUTTAMINEN

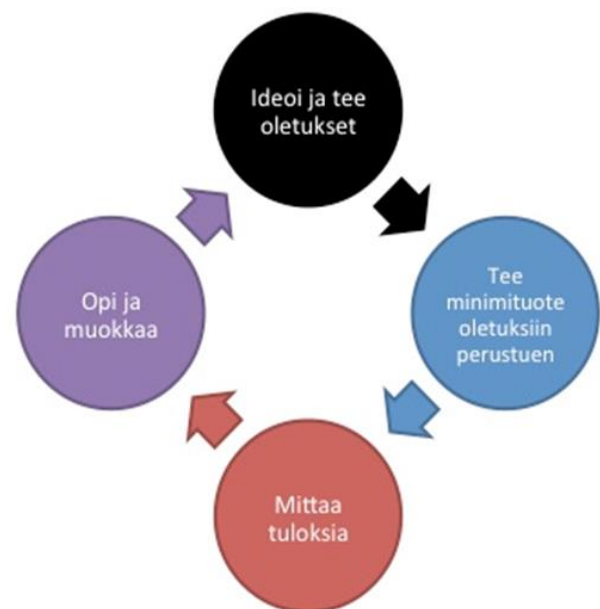
Lean Startup -kehittämismenetelmä

Normaalissa kehityssuunnitelmassa joudutaan olettamaan suuri joukko asioita. Tässä kehittämissuunnitelmissa on johtamisen ja kehittämisen teoreettiseksi viitekehikseksi valittu Lean Startup –metodi, alun perin pienille innovatiivisille yritykselle tarkoitettu kehittämisen tapa, joka soveltuu myös suurille yrityksille ja julkisyhteisöille. Lean Startup tarkoittaa menetelmää, jonka toiminta 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**. Voisimmeko onnistua luomaan organisaatioihin uudenlaisia, innovointiin kannustavia **johtamisen malleja**?

Lean Startupin kehittämisprosessi on iteratiivinen (toistuva), neljävaiheinen prosessi. Jokaisen kohdan pitää toistua mahdollisimman usein, jotta iteratiivinen -prosessi voisi 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. Menetelmän luoja on Eric Ries, suomenkielessä käytetään nimeä ”kokeileva kehittäminen” (Eric Ries, Lean Startup - kokeilukulttuurin käsikirja, 2016). Menetelmä tähtää tuotekehitysajan lyhentämiseen liiketoimintahypoteesin testaamisen, iteratiivisten tuotekokeilujen ja jatkuvan oppimisen kautta. The Lean Startup –mallissa on mukana myös markkinointi ja myynti samassa arvoketjussa. Markkinointia ei tarvita ennen kuin pystytään osoittamaan, että haluttu markkinasegmentti suhtautuu intohimoisesti tuotteeseen ja tuotteelle asetetut asiakkaan odotukset pystytään optimoimaan (Cooper & Vlaskovits 2013, 47 – 48: 89).

PROSESSIN KULKU:

1. Ideoi ja tee oletukset
2. Rakenna tuote, joka täyttää minimivaatimukset
3. Mittaa pitivätkö ideaasi perustuvat oletukset paikkansa
4. Opi käytännön tuloksista ja muokkaa ideaa sen pohjalta



Hypoteesien testaamiseen tarvitaan minimituote, jolla tärkeimmät asiat voidaan testata. Ihmiset eivät todellisuudessa tiedä mitä tekisivät käytännössä, jos tuote olisi heidän edessään tarjolla. He eivät myöskään osaa ajatella uutta tuotetta samalla tavalla kuin kehittäjä on sen mielessään kuvitellut. Kuten Hen-

ry Ford sanoi: "Jos olisin kysynyt mahdollisilta asiakkailta, mitä he haluavat, he olisivat vastanneet: 'Nopeampia hevosia'." Henry Ford kehitti auton.

Tästä syystä uuden innovaation kehittäminen ja start-up -prosessi pitää ymmärtää oppimisprosessina ennemmin kuin tuotekehitysprosessina.

Idean testaaminen minimituotteella tarkoittaa ihan konkreettisesti prototyyppituotteen/tuotteiden tekemistä, joilla eri hypoteesit voidaan testata. On huomattavasti tehokkaampaa testata nopeasti vähimillä vaatimuksilla, voiko ideassa olla kasvupotentiaalia, kuin kehittää valmiiksi tuote, joka ei vastaakaan ihmisten tarpeita.

6.1. YRITTÄJYYDEN AKTIVOINTI INARISSA

Yrittäjyyden aktivointiin kokeillaan uutta neliportaista mallia (kuvio yllä). Yrittäjäksi alkava tekee elämäänsä suuren loikan kohti tuntematonta. Suhteellisen turvatusta palkkatyöstä siirrytään kerralla omien siipien varaan, kaikilta muutos ei koskaan onnistu. Riskien suuruuden takia monia tuleekin todenneeksi vanhan kansan viisauden "parempi katsoa kuin katua" sittenkin oikeaksi ratkaisuksi.

Yrittäjyyteen yleensä kasvetaan vähitellen vaativoituvien palkkatöiden kautta. Tässä kehitysohjelmassa luodaan työhön pääsulle ja yrittäjyyden kehittymiselle portaat, jokainen voi liittyä mukaan sopivaksi katsomaltaan tasolta. Sosiaalisessa yrityksessä pääsee kiinni työhön ja asiakastarpeisiin. Osuuskunta tarjoaa mahdollisuuden kokeilla yrittämistä pienellä riskillä. Franchising –malli antaa valmiiksi hinnoitellut tuotteet ja näkymän asiakkaista kohtuullisella riskillä ja oman ammatin tuotteistus matkailuelämäyksiä antaa mahdollisuuden löytää oma yrittäjyys uudestaan - asiakkaiden kautta.

Tarkoituksena on, että esim. sosiaalista yrittäjyyttä kokeillaan, mallinnetaan ja parannellaan lahjatarvikkeiden ja matkamuistojen valmistuksessa. Tuotannollinen toiminta sopii palveluita paremmin henkilökohtaisten valmiuksien kehittämiseen, matkamuistot ovat yleensä varsin helppoja tuotteita ja valmistuksen oppii sen takia nopeasti. Kun sosiaalinen yrittäjyys on mallinnettu matkamuistojen kohdalla, siirrytään seuraavalla sektorille, esim. kalanjalostukseen. Samalla periaatteella toimitaan muiden yrittäjyyden muotojen kanssa.

Yrittäjyyteen valmentava toiminta

Inarissa on käynnistetty käsityöntekijöiden kanssa vertaisoppimiseen ("benchmarking") perustuvaa pienryhmätoimintaa, vetäjänä on ollut paikallinen Leader –toimintaryhmän yritysneuvoja. Toiminta käynnistyi spontaanisti, aloite tuli ihmisiltä itseltään. Toimijoiden keskinäistä yhteistyötä haluttiin paremmaksi, samalla erityisesti kaivattiin jotain yhteistä mahdollisuutta päästä luontevasti näkemään muita ja jakamaan omia kokemuksia ja tunteita. Samalla pohdittiin sitäkin, mitä "isona alkaisi tekemään" eli oman yritys- tai käsityön valmistuksen kehittämistä.

Epävirallisiin tapaamisiin saattoi erään takavuosien teleyhtiön mainosta siteeraten ”tulla sellaisena kuin olet”. Osallistujamäärä vaihteli kunkin tilanteen ja aikataulujen mukaan, mutta parikymmentä henkilöä oli ainakin jossain määrin mukana toiminnassa. Tyytyväisimpiä haastattelujemme perusteella olivat odotetusti nimenomaan ne, joiden toiminta käsityöalan toimijana haki vielä uomiaan. Kokemukset olivat haastattelujen perusteella hyvin myönteisiä, siksi käynnistynyttä pienryhmätoimintaa kannattaa ehdottomasti jatkaa ja kehittää.

UNELMA:

Inariin on luotu uudenlainen työelämään uudistava ja yrittäjyyden kehittämistä 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.

Yrittäjyys

Hanke-esitys: Valmiuksia yrittäjyyteen

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

Pienryhmätoimintaa jatketaan ja aktivoiminnin malli konseptoidaan käsityöalalla. Pienryhmätoimintaa johdetaan ja kehitetään aiemmin mainitun iteratiivisen prosessin mukaisesti. Uutta kehitysrahaa ei alkuvaiheessa tarvittane, vaan resurssi saadaan nykyisestä Pohjoisimman Lapin Leader -hankkeesta. Myös muut yritysneuvontahankkeita toteuttavat tahot voinevat olla mukana toteutuksessa.

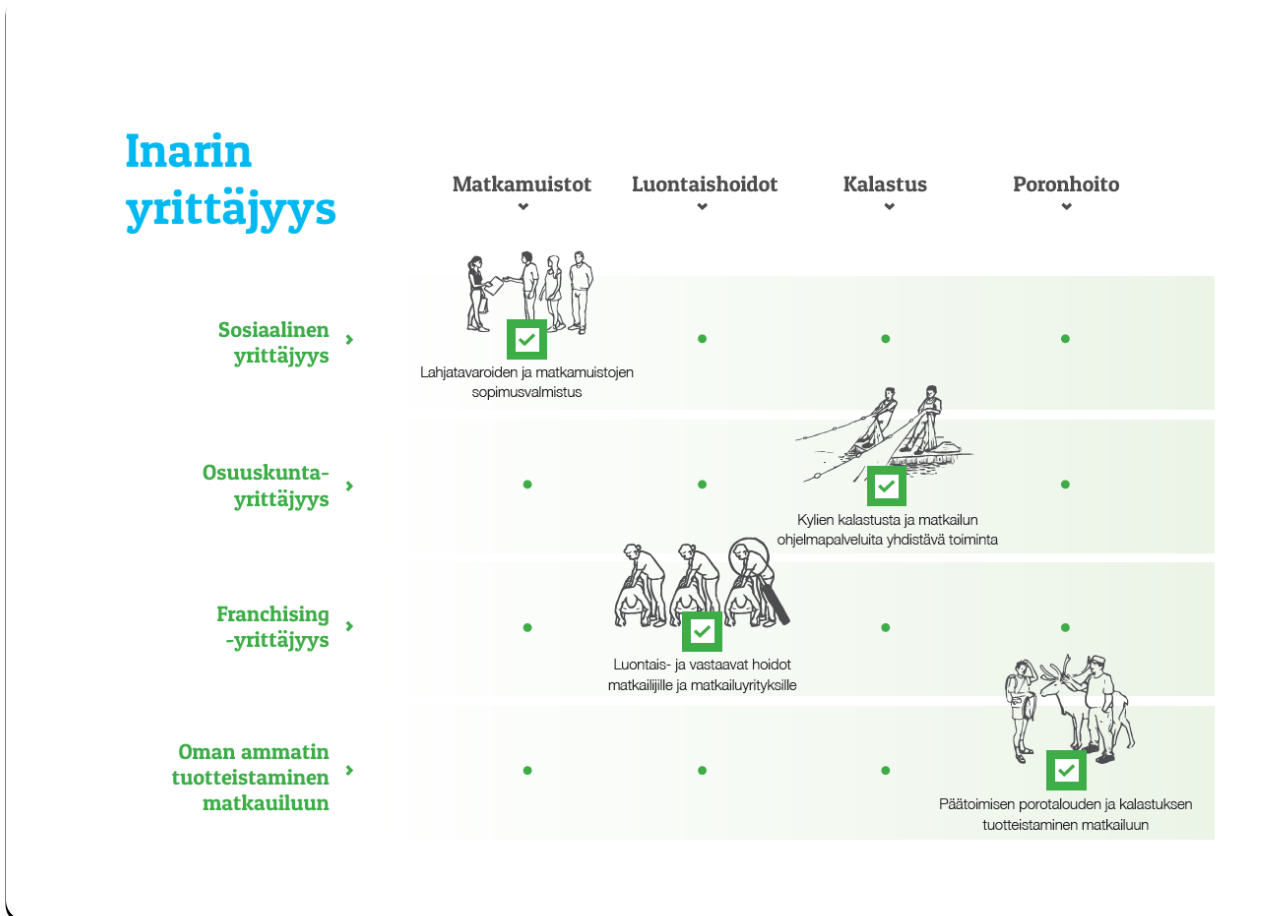
Luonnontuotteissa Elinkeinot & kehitys Nordican koordinoima avoin Luovakka-verkosto jatkaa ja kehittää toimintaansa. Luovakan tavoitteena on verkostointi, yrittäjyyden synnyttäminen luonnontuotealalle ja koulutusten järjestäminen.

Tarkoituksena on nimenomaan mallintaa yrittäjyyttä aktivoiva prosessi, jota voidaan soveltaen monistaa muillekin toimialoille. Prosessiin osallistuminen tehdään korostetun vaivattomaksi ja helpoksi, joka aina jollain lailla mahtuu kalenteriin. Odotuksena on, että pienryhmiin osallistuva alkaa hahmottaa omaa yrittäjyyspolkuaan, ja lähtee määrätietoisesti kulkemaan tähän suuntaan. Samalla yhteisölliset taidot kehittyvät. Ajankäyttö tähän toimintaan on oletettavasti suhteellisen alhaista, joten ulkopuolista hanke- rahaa ei ole välttämätöntä hakea vielä ainakaan alkuvaiheessa.

Sosiaalinen yritystoiminta

Sosiaalinen yritys on yrityksen toimintatapa, jossa tavoitteena on taloudellisen kannattavuuden ohella yhteiskunnallinen yleishyödyllisyys (eli sosiaalinen) merkittävyys. Tämä sosiaalinen tavoite voi olla esi-

merkiksi vajaakuntoisten työllistäminen eli kuntouttava työtoiminta, syrjäytyneiden integrointi yhteiskuntaan tai ympäristönhoito. Sosiaalisten yritysten tarkoituksena on luoda työpaikkoja erityisesti osa-työkykyisille ja pitkäaikaistyöttömille. Sosiaalinen yritys ei yrityksenä poikkea muista yrityksistä, sillä se tuottaa tavaroita ja palveluja markkinoille ja tavoittelee voittoa kuten muutkin. Sosiaalinen yritys voi toimia millä toimialalla tahansa. Se maksaa kaikille työntekijöilleen työehtosopimuksen mukaisen palkan ja se on aina merkitty kaupparekisteriin.



Kuva 3 Neliportainen malli yrittäjyyden aktivointiin Inarissa

Erona muihin yrityksiin on, että sosiaalisen yrityksen työllistämistä työntekijöistä vähintään 30 prosenttia on vajaakuntoisia tai yhteensä vajaakuntoisia ja pitkäaikaistyöttömiä. Lisäksi yrityksen tulee olla merkitty työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämään sosiaalisten yritysten rekisteriin. Vain tähän rekisteriin merkitty yritys saa liiketoiminnassaan ja markkinoinnissaan käyttää sosiaalisen yrityksen nimeä ja tunnusta. [Laki sosiaalisista yrityksistä \(1351/2003\)](#) tuli voimaan vuoden 2004 alussa. Sosiaalinen yritys voi toimia millä tahansa alalla, mutta parhaita ovat tuotannolliset toimialat. Sosiaalisilla yrityksillä on muita yrityksiä korostuneempi vastuu työntekijöistään. Ne pyrkivät takaamaan jatkuvan työvirran, joten ihmisten korvaaminen koneilla tai lomauttaminen hiljaisina aikoina eivät sovi sosiaaliselle yritykselle. Vaikka sosiaalinen yritys on kuin mikä tahansa yritys, se on valinnut henkilöstöratkaisuun edistää epäedullisen työmarkkina-aseman omaavien henkilöiden työllistymistä.

Sosiaalisille yrityksille voidaan myöntää mm. *palkkatukea ja investointitukea poikkeavin ehdoin*. Sosiaalinen yritys voi pohjautua myös paikalliseen kehittämiseen. Paikalliseen kehittämiseen pohjautuvat sosiaaliset yritykset ovat esimerkiksi kuntien, säätiöiden ja yhdistysten luomia, joilla haetaan hyötyä yhteiskunnallisiin ja alueellisiin tarpeisiin. Eli siis näillä yrityksillä pyritään työllistämään alueen pitkäaikaistyöttömiä ja vajaakuntoisia henkilöitä, jotta alueen työttömyydestä ja syrjäytymisestä aiheutuvat kustannukset pienenisivät.

Yritysmuoto ei vaikuta sosiaalisen yrityksen statukseen vaan kyse on henkilöstön rakenteesta yrityksen sisällä. Sosiaalisessa yrityksessä on haasteina nimenomaan työnjohdollisessa mielessä, sillä työntekijöillä on monesti erityistarpeita varsinkin vaajakuntoisia työllistettäessä.

Inarin kunta budjetoit vuosittain 700.000 euroa kuntouttavaan työtoimintaan. Kunnissa on usein ongelmia löytää työmarkkinoilta pahasti pudonneille ihmisille tekemistä, joka voisi johtaa kohti avoimia työmarkkinoita.

Hanke-esitys:

Inarin kunta perustaa joko yksin tai yhdessä kolmannen sektorin toimijoiden kanssa *sosiaalisen yrityksen, jonka tehtävänä on tuottaa tuotannollisia palveluita toimialueensa yrityksille*. Osa yrityksen työntekijöistä on vaikeasti työllistyviä, heidän palkkauskustannuksiin käytetään osa em. 700.000 euron summasta. Muut palkattavat henkilöt ovat muita kuin vaikeasti työllistyviä.

Haastattelukierroksen aikana ilmeni selkeitä tarpeita pehmeisiin materiaaleihin liittyvälle alihankintavalmistukselle, jota ei kuitenkaan lähialueelta ole saatavilla. Merkittävää potentiaalia ilmeni matkamuis-toissa. Paikallisia tuotteita ei ole myynnissä, Aasian tuontia korvaavilla tuotteilla oli varovaisinkin (30 % myynnistä) arvion mukaan saavutettavissa 10, jopa 15 työpaikkaa.

Kaavaillun valmistavan tuotannon menestys nojaa ammattitaitoiseen vetäjään, joka on hyvä vajaatyökykyisten ohjaamisessa. Teollisen tuotannon lainalaisuudet on myös hallittava hyvin. Tuotekehitys on tässäkin olennainen osa toimivaa tuotetta. Tuote on oltava nopea ja helppo valmistaa, eikä se silti saa näyttää halvalta rihkamalta.

Sosiaalinen yritys on kokeilu, jossa pyritään yhdistämään markkinoiden potentiaali ja työllisyyden hoito. Kokeileminen on valmistavalla tuotannolla helpointa. Matkamuiset sopivat tuotteiksi hyvin, koska ne keskimäärin ovat varsin yksinkertaisia (esim. avaimenperät, korkinavaajat) ja siksi helppoja valmistaa. Välineiksi riittävät pylväsporakoneen ja nauhahiomakoneen tasoiset perusvälineet ja työtiloiksi tavanomaiset sisätilat autotalleista lähtien. Tuotetut tuotteet ovat markkinahintaisia, julkista tukea ei siirretä millään muotoa palveluiden hintaan. Muutoinkin tukielementtien takia kuntaomisteisen sosiaalisen yrityksen tulisi markkinoiden toimivuuden takia mieluiten toimia sektoreilla joissa on markkinapuutetta.

Toteuttaja:	Inarin kunta
Rahoitus:	Kunnan budjetti, tulorahoitus

Osuuskuntayrittäminen

Osuuskunta on jäsentensä omistama yritys. Osuuskunta mahdollistaa osa-aikaisen yrittäjyyden, ja on siksi helppo tapa kokeilla yrittäjyyttä. Mikäli osuuskunnalla on vähintään 7 jäsentä, ei jäsentä pidetä virallisina yrittäjänä, minkä ansiosta mm. oikeus työttömyysturvaan säilyy. Taloudellinen riski on yleensä vähäinen.

Osuuskunnan perustamista kannattaa harkita mm. seuraavissa tapauksissa:

1. Haluaa kokeilla yrittämistä. Osuuskunnan perustamiskulut ovat pienet.
2. Yritykseen on lähtemässä mukaan useita tekijöitä ja halutaan taata tasapuoliset oikeudet jokaiselle.
3. Halutaan lisäansioita palkkatyön ohheen. Osuuskunnan jäsenet eivät ole virallisia yrittäjiä, jos jäseniä on yli 7. Osuuskunnan jäsenillä säilyy oikeus palkansaajan työttömyysturvaan.
4. Jäsenillä on monenlaista osaamista, mutta ei vaadittavia resursseja toimia yksin. Osaamiset monesti myös täydentävät toisiaan.

Osuuskuntayrittämisestä on Inarissa hyviä kokemuksia Tolosen kylältä. Aihe on kiinnostanut muillakin kylillä, mutta ratkaiseva askel on jäänyt ottamatta. Tolosen osuuskunta, joka toimii edelleenkin, perustettiin tilanteeseen jossa työmarkkinatilanne oli huono. Osuuskunta tarjosi tuolloin oivan mahdollisuuden tarttua ympäröiviin mahdollisuuksiin.

Inarin sivuvesien hyödyntäminen kalastuksen ja ohjelmapalveluiden kautta on ainakin alkuvaiheessa tehokkain tehdä osuuskunnan toimintana. Ohjelmapalvelutuotteet ja kalatuotteet, joita asiakkaille tehdään, vaativat usean ihmisen saumatonta yhteistoimintaa. Osuuskunta on kuin luotu tämän kaltaiseen tarpeeseen. Osakkaat ovat palkkatyösuhteessa osuuskuntaan, palkka tulee tuottojen mukaan kuten yrittäjälle muutoinkin.

Hanke-esitys: Osuuskunnan perustaminen

Inariin perustetaan kalastuksessa ja kalastukseen liittyviä ohjelmapalvelu ja ruokatuotteita tuottava osuuskunta. Osakkaiksi toivotaan erityisesti osa- tai sivutoimisia kalastajia työmarkkina-asemasta riippumatta. Kustannuksia aiheutuu osakkailla osuuskunnan perustamisesta. Neuvonnalliset tarpeet kateetaan Inarissa yritysneuvontatyötä tekevien organisaatioiden toimesta.

Oman ammatin tuotteistaminen ohjelmapalvelutuotteeksi

Ohjelmapalveluita tuotetaan tyypillisesti erillään alkutuotantoelinkeinoista. Se on ymmärrettävää, mutta harmillista monestakin syystä. Nykyaikana ongelmia muodostuu helposti siitä, ettei alkutuottajalla on vain vähäinen kytkös asiakkaaseen. Asiakkaiden tarpeet ja tunteet jäävät havaitsematta, niitä tarvittaisiin kipeästi elinkeinojen kehittämisessä.

Tässä kehitysohjelmassa haetaan uusia mahdollisuuksia uuden ja perinteisen toiminnan yhdistämiseen, ennakkoluulottomimmat mahdollisuudet löytynevät porotalouden digitaalisista ohjelmapalveluista (tarkempi kuvaus porotalouden yhteydessä). Uudenlaista liiketoiminnan ja ansainnan mallia kokeillaan ensin pienimuotoisesti porotaloudessa, myöhemmin muilla sektoreilla.

Toteutus: Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman yhteistyöhanke (hyödynsaajia pienet yritykset, tukitaso 80 %), jatko yritysryhmähankkeena (kuvattu aiemmin)

6.2. INNOVAATIOYMPÄRISTÖT

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.

A. Motivoiva visio:

Innovaatioympäristö mahdollistaa paikallisten raaka-aineiden tuotekehityksen ja luo sitä kautta mm. kalastukseen ja kalanjalostukseen uusia tuotteita ja palveluita, mitkä luovat muutaman vuoden sisällä kymmeniä uusia työpaikkoja.

B. Arvoverkostot:

- (1) Sopimusvalmistuksen käynnistäminen. Tavoitteena on sosiaalisen yrityksen tarjoaman tuetun työn avulla auttaa ihmisiä takaisin työelämään sekä mahdollistaa samalla mahdollistaa paikallisten tuotannollisten yritysten kasvu. Valmistus käynnistyy lahjatavaroista.
- (2) Mahdollistetaan paikallisten, alihyödynnettyjen raaka-aineiden kuten pienikokoisen kalan ja keruutuotteiden tuotekehitys ja jalostus. Alkuvaiheessa tärkeimmät tuotteet ovat kalamassa, keruutuotteiden kauppakunnostus ja 1. asteen jalosteet.
- (3) Luodaan yrityspuisto alkaville yrityksille.

C. Toimenpiteet

1. Yrittäjyys

Hanke-esitys: Fyysinen innovaatiokeskittymä Ivaloon. SAKK:n Ivalon toimipiste siirtyy Inarin kunnan omistukseen, vaihtoehtoisesti kunta vuokraa kiinteistön määräajaksi. Kiinteistö jalostetaan asteittain innovaatioympäristöksi ja yrityspuistoksi alkaville yrityksille.

Saamelaisalueen koulutuskeskuksen Ivalon yksikön (ent. Ivalon emäntäkoulu) toiminnot siirtyvät Inariin SAKK:n Menesjärventien yksikön yhteyteen kesällä 2018. Kiinteistön omistaa Kalotin oppimiskeskus-säätiö, joka on laittanut kiinteistön julkiseen myyntiin. Mikäli kiinteistö ei mene kaupaksi, uusia ideoita on kehitettävä. Kalottikeskus-kiinteistö sijaitsee Inarin kunnan omistamalla 11,394 ha kokoisella Kari-maa-tilalla, josta Kalottikeskuksen vuokratontin koko on 8000 m² ja vuokra-aika on 1.1.2008 - 31.12.2037. Alue on liikerakennus-toimintaa palvelevien rakennusten korttelialuetta ja kaavamerkintänä on sr-1 eli ”Kulttuuri-historiallisesti merkittävä rakennus. Rakennuksen ulkoasua ei saa muuttaa siten, että sen kulttuurihistoriallisesti arvokas tai miljööön kannalta merkittävä luonne muuttuu”.

Tilaa kivirakenteisessa päärakennuksessa on kaikkiaan 2.300 m². Ensimmäisessä kerroksessa on elintarviketalouteen liittyviä tiloja kuten opetuskeittiö varastoineen ja pakastetiloineen, ruokasali, ruokalan keittiö varastoineen. Toisessa kerroksessa on mm. 6 luokkahuonetta, atk-luokka ja atk-laituhuone sekä kolmannessa 12 työhuonetta, 1 luokkahuone ja sosiaalilat. Rakennus on varusteltu kiintein tietoliikenneyhteyksin.

Emäntäkouluksi aikanaan suunniteltu koulurakennus sopii erinomaisesti ruuan ja elintarvikkeiden käytön opiskeluun ja kehittämiseen. Hyvillä kylmä- ja pakkasvarastoilla sekä kahdella suurkeittiöllä varusteltu oppilaitosrakennus on sellaisenaan tai korkeintaan vähäisin investoinnein täysin käyttökelpoinen esim.:

- Poronlihan ja porotuotteiden tuotekehitykseen ja jatkojalostukseen (1. krs)
- Kalan ja kalatuotteiden tuotekehitykseen ja jatkojalostukseen (1. krs)
- Keruutuotteiden (marjat, sienet, yrtit) kauppakunnostukseen, jatkojalostukseen ja tuotekehitykseen (1. krs)
- Pienin muutoksin tiloja (hankittava kalusteet ja työvälineet) voidaan käyttää matkamuijosten ja lahjatavaroiden suunnitteluun, kehitykseen ja valmistukseen (2. krs)
- Kaluste- ja työvälinehankintojen jälkeen tekstiilituotteiden tuotekehitykseen ja valmistukseen (2. krs)
- Rakennus sopisi erinomaisesti myös yrityspuiston sijaintipaikaksi (2. ja/tai 3. krs),

Rakennus on, joten se sopii loistavasti yrityspuistoksi, vuokrattaviksi toimistotiloiksi, etätyötilaksi jne.

Hanke-esitys: Inarin sosiaalinen yritys Oy (työnimi) perustetaan Kalottikeskus –säätöön tiloihin

Omistajat ovat Inarin kunta ja mahdollisesti paikallisia yhdistyksiä. Yritys auttaa pitkäaikaistyöttömiä taikaisin työelämään. Toimintaa rahoitetaan mm. työmarkkinatukeen budjetoiduista 700.000 summasta

Työntekijöiksi pyritään saamaan suhteellisen heterogeeninen ryhmä, osa on selkeästi työmarkkinoiden ulkopuolelle pudonneita, osa esim. kausityöttömiä tai vaikkapa paluumuuttajia. Vaikeassa työmarkkina- asemassa olevien osalta toiminnan käynnistäminen tapahtuu hankerahoituksella (ESR): TL 5 Sosiaalinen osallisuus ja köyhyyden torjunta (ESR) Investointiprioriteetti 10: Aktiivinen osallisuus, myös yhtäläisten mahdollisuuksien ja aktiivisen osallistumisen edistämiseksi, ja työllistettävyyden parantaminen. Erityistavoite 10.1: Työelämän ulkopuolella olevien työ- ja toimintakyvyn parantaminen. Erityistavoitteen tuloksena on toimenpiteisiin osallistuneiden heikoimmassa työmarkkina- asemassa olevien kohderyhmien työ- ja toimintakykyä parannettu ja siten edistetty heidän etenemistään työllisyyspoluilla. Tuloksena ovat myös hankkeissa toteutetut tehokkaammat ja laadukkaammat palveluprosessit kohderyhmälle.

Yritys toimii muutoin normaalin yrityksen tavoin liiketaloudellisia periaattein. Henkilöstön tai ohjaajien palkkaukseen sisältyviä tukielementtejä ei siirretä valmistettavien tuotteiden hintaan, vaan hinnoittelu on täysin markkinapohjaista.

Sosiaalisen yrityksen liiketoiminta:

- a) Lahjatavaroiden/matkamuistojen sopimusvalmistus paikallisille yrityksille. Materiaalit ovat mahdollisimman paljon paikallisia, tarkoituksena on korvata kaukoidässä tehtyä tuotantoa inarilaisella. Uusia työpaikkoja syntyy 10 - 15 kpl.
- b) Lahjatavaroiden/matkamuistojen tuotekehitys
- c) Lihan, kalan ja keruutuotteiden tuotekehitys

Hanke-esitys: Elintarvikkeiden lentorahtikuljetusten 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 kyliin

Erityisenä tavoitteena on löytää Inarin kylille vielä lisää paikallisia aineisiin ja aineettomiin resursseihin perustuva liiketoimintaa. Luontevimmat mahdollisuudet löytynevät 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 kulinaria

Arctic Light -tapahtumahankkeessa (2016-2017) luotiin kolme uutta 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 haettavassa hankkeessa toteutetaan pilottitapahtuma. Wild Food -tapahtumakokonaisuudella pyritään kansainvälisyyteen ja täysin uusiin kohderyhmiin.

3. Kestävä kehitys/Pääomapako

Tuotekehitysympäristön mahdollistama tuotekehitys on erittäin tärkeässä roolissa kun tavoitellaan paikallisen luonnonvaratalouden taloudellisen merkityksen kestävää kasvattamista. Pelkkä raaka-aine on pahimmillaan arvotonta tai niin vähäarvoista ettei sen kestävä hyödyntäminen ole mahdollista. Useaan kertaan tässä raportissa mainittu pienikokoinen siika ja muikku ovat hyviä esimerkkejä tästä; kalastajien kannattaa tällä hetkellä vältellä sivusaaliina tulevaa pienikokoista kalaa, koska sille ei ole kysyntää. On täysin mahdollista, että kyseiselle raaka-aineelle löytyy käyttöä joka tuo alueelle kymmeniä työpaikkoja.

Hanke-esitys: Luonnontuotteiden digitaalisen 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 lähiruoan virtuaalisena kauppapaikkana. Kotisivuosoitteet ovat www.luovakka.fi ja kansainvälisille markkinoille tarkoitettu www.pureinari.fi

6.3. JOUSTAVA JA INNOVATIIVINEN AMMATILLINEN KOULUTUS

Saamelaisalueen koulutuskeskus (SAKK) on Suomen valtion omistama ammatillista koulutusta antava oppilaitos, joka toimii kolmessa pohjoisimmassa kunnassa. Toimipaikkoja on viisi: Inarissa Menesjärventiellä sekä Sajoksessa, Ivalossa ja Kaamasen Toivoniemessä sekä Enontekiön Hetassa. Ivalon toimipisteen koulustoittoa siirtyy vuonna 2018 Menesjärventien toimipisteen yhteyteen uusiin tiloihin.

SAKK:n tehtäviksi laki määrittelee saamelaisen kulttuurin, elinkeinojen ja työllisyyden tukemisen. Vuosittain opetus- ja kulttuuriministeriön kanssa tehtävä tulossopimus määrittelee koulutuskeskuksen tehtävät yksityiskohtaisesti, ja samalla päätetään myös toiminnan rahoituksesta. Oppilaitos tuottaa ammatillista peruskoulutusta sekä saamenkielen ja kulttuurin koulutusta. Oppilaitoksen vahvuus on 70 htv ja vuosibudjetti 5,2 milj. euroa. Lähiopetuksessa olevia opiskelijoita on vuosittain vain noin 200, vaikka kokonaismäärä on 800 – 1.000 opiskelijaa. Tässä luvussa ovat mukana erilaiset kursseihin osallistuvat sekä verkko-opetuksessa olevat henkilöt.

Kehittämistehtävät ovat poronhoitoon, poronlihan ja -nahan jalostukseen, matkailuun sekä käsitöihin liittyviä. Kieli on hyvin tärkeä osa oppilaitoksen toimintaa, ja opetukseen sisältyvätkin kaikki kolmeen virallista saamen kieltä. Kielten opetusta annetaan myös virtuaalisena (talvella 2016–17 järjestettiin esimerkiksi koltan kielen laaja kaksivuotinen virtuaalikurssi). Virtuaaliopetusta on mahdollisuus antaa kaikkialle, muutama virtuaalisaaamen opiskelija asuukin keskellä ruuhkaista Eurooppaa. Virtuaaliopetus on oppilaitokselle normaalia liiketoimintaa, eikä se ole budjettirahoituksen piirissä. Laajaa yhteistyötä tehdään koko arktisella alueella, ja SAKK on mukana arktisessa yliopistoverkostoissa (tutkimus, koulutusyhteistyö). Lisäksi oppilaitoksella on oma arktisen alueen verkosto Venäjälle, Alaskaan ja Kanadaan.

Oppilaitoksessa voi suorittaa 11 erilaista ammatillista tutkintoa: artesaanin, matkailupalvelujen tuottajan, luonto-ohjaajan, poronhoitajan, kokin/ruokapalvelun osaamisalan, merkonomin, lähihoitajan, erä- ja luonto-oppaan (ei käynnistyy vuonna 2017), porotalouden, saamenkäsityökisällin sekä saamenkäsityömestarin ammattitutkinto.

Saamelaisalueen koulutuskeskus on oppilaitosyhteistyön kautta aloittanut ammattikorkeakoulutasoisen koulutuksen. Yhteistyössä Diakonia ammattikorkeakoulun (DIAK) kanssa toteutetaan sairaanhoitajadiakoni koulutus, lisäksi täysin uutena koulutuksena käynnistyy Lastentarhanopettajakoulutus.

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 toimenkuvat 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. Inarin edustaa matkailukohteena arvoja ja ilmiöitä, jotka kiinnostavat kasvavaa joukkoa laatu-tietoisia asiakkaita; täysin uuteen ajatteluun ja toteutukseen perustuvilla matkailutuotteilla tilannetta on mahdollista korjata.

Toimenpide-ehdotukset

a. Yrittäjyys

Hanke-esitys: Pyyntimenetelmien kehittäminen

Korkealaatuisen lopputuotteen saamiseksi kala olisi pyydetävä ns. sulk- tai saartopyydyksin, jolloin kala saadaan kolhiintumattomana ja stressaantumattomana jalostettavaksi. Alamittaiset kalat tai ne lajit, joita ei haluta pyytää, voidaan päästää vahingoittumattomana takaisin vesistöön.

b. Osaaminen

Hanke-esitys: Kalaan perustuvia tuotteita

Kehitetään tuotteita ja koulutetaan yrittäjiä tekemään koneellisesti peratusta pienestä siiasta, 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, sieniä ja marjoja sekä muita luonnontuotteita. Kurssiajankohdasta riippuen kurssilla opitaan myös keräämään luonnontuotteita oikeaoppisesti.

c. Kestävä kehitys/ Pääomapaon estäminen**Hanke-esitys: Innovatiivisia matkailutuotteita**

Kehitetään uusia innovatiivisia matkailutuotteita, joissa hyödynnetään alkutuotannon hiljaisia kausia tai joissa elämys saadaan ostettua verkon kautta.

7. LÄHTEET

Porotalous:

Pitkäranta, A. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä. Työkirja ammattikorkeakouluun. Jokioinen: e-Oppi Oy. E-kirja. Viitattu 14.12.2015 <https://luc.finna.fi/lapinamk/>, Ellibs.

Paliskuntain yhdistyksen nettisivut <https://paliskunnat.fi/>

Metla raportti ylä-lapin laitumista <http://www.metla.fi/julkaisut/workingpapers/2006/mwp028.pdf>

Timo Hannula, poro ja matkailu

http://matkailijayhdistys.fi/application/files/5314/7738/0409/4.4_timo_hannula_porotalous_ja_matkailu.pdf

Samoilla kairoilla, <http://www.metla.fi/hanke/3400/Pro-gradu-Ilona-Mettiainen.pdf>

Ylä-lapin suhtautuminen metsätalouteen <http://www.metla.fi/hanke/3400/Opinnaytetyo-Seppa&Parviainen.pdf>

Inari, Tilastotietoa inarin kunnasta. Viitattu 15.3.2017. <http://www.inari.fi/fi/inari-info/tilastotietoa.html>

Raportti porotalouden kokonaisarvosta

http://lauda.ulapland.fi/bitstream/handle/10024/61806/Poron+kokonaisarvo-raportti_2013.pdf;jsessionid=BD57F2EB98C27E6284E57E7DC58FFC80?sequence=2

Lisäksi aineistona käytetty paliskuntain yhdistyksen tilastoja peto- ja liikennevahingoista sekä poroluetteloita.

Paliskuntien poroisäntien haastattelut

Kalatalous:

Inarin vesistöjen hoitosuunnitelma. <http://www.ahven.net/ksuunnitelmat/36.pdf>. Viitattu 21.3.2017

RKTL:n työraportteja 11 /2011. Setälä, J. Tarkki, V., Mannerla, M., & Vielma, J. Vajaasti hyödynnetyn kalan kaupalliset käyttö- mahdollisuudet. http://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/530750/rktrltr2011_11.pdf?sequence=1. Viitattu 21.3.2017

Matkaraportti. Ruokolainen, J. Nakamura, R. & Pölkki, L. Sisä-Suomen kalatalousryhmän opintomatka Ranualle, So-dankylän Lokkaan ja Kuusamoon 28.-30.6.2016 <https://www.aitomaaseutu.fi/media/Matkaraportti-Sis%C3%A4-Suomen-kalatalousryhm%C3%A4n-opintomatka-pohjoiseen-JAMK.pdf>. Viitattu 21.3.2017

ELY-keskus, Inarijärven kalatalouden kehittämisen monitavoitearviointi. 2015.

https://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/104452/Raportteja_38_2015.pdf?sequence=2. Viitattu 22.3.2017

ELY-keskus, Inarijärven kalatalouden kehittämisen monitavoitearviointi. 2016.

http://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/537555/luke-luobio_60_2016.pdf?sequence=1. Viitattu 22.3.2017

Hoitokalastus. <http://www.lapinkalatalouskeskus.fi/assets/Materiaalit/Hoitokalastus-ja-vaikutusten-seuranta-16.11.2012.pdf>. Viitattu 22.3.2017

Ely-Keskus, euroopan kalatalousrahasto. 2017 <https://www.ely-keskus.fi/web/ely/euroopan-kalatalousrahas->

[to;jsessionid=0B033F5F61956FA0BDE308C829E73377?p_p_id=122_INSTANCE_aluevalinta&p_p_lifecycle=0&p_p_st](https://www.ely-keskus.fi/web/ely/euroopan-kalatalousrahas-to;jsessionid=0B033F5F61956FA0BDE308C829E73377?p_p_id=122_INSTANCE_aluevalinta&p_p_lifecycle=0&p_p_st)

ate=normal&p_p_mode=view&p_r_p_564233524_resetCur=true&p_r_p_564233524_categoryId=14253#.WNS1dm_yiUk. Viitattu 24.3.2017.

Meri- ja kalatalousrahaston Suomen toimintaohjelma. 2014

<http://mmm.fi/documents/1410837/1801447/EMKR+tukitasot+LIITE.pdf/f1ee6c03-555d-428b-a84b-0ff918eaf189>.

Viitattu 24.3.2017.

Lisäksi Eero Liekoselta saadut hankeraportit kalamassasta:

Siikamassatuotannon käynnistysprojekti, Loppuraportti Pertti Sukuvaara 1991

Luonnontuotteet:

Ristioja, A. 2016. Luonnontuotealan toimialaraportti 2016, Viitattu 13.4.2017

http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2631/Anne_Ristioja_Lapin-ELY.pdf.

Marsi tilasto 2016. <http://www.mavi.fi/fi/tuet-ja-palvelut/viljelija/Documents/Marsi-2016-RAPORTTI.pdf>.

Outi H. Manninen Lapin luonnontuoteala nykytila ja mahdollisuudet. 2014

<http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja127.pdf>.

<http://www.detria.fi/>

Polut- hanke, selvitys lapin luonnontuotteiden markkinointimahdollisuuksista. 2013.

<http://www.lao.fi/loader.aspx?id=3753fc65-dbd1-4970-a3a4-567103f5e3e0>.

Arktiset aromit, Luonnonyrtit <http://www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/yrtit/luonnonyrtit/>

Yritystuet:

Mavi. Yritystuet. 2014. Monipuolisempaa ja vahvempaa yrittäjyyttä maaseudun yritystuilla.

http://www.mavi.fi/fi/tuet-ja-palvelut/yrittaja-kauppa-teollisuus/yritystuet/Documents/yritystuki_esite_04.pdf.

Viitattu 27.3.2017.

Maaseutuverkosto. 2014. Maaseutuohjelma pähkinänkuoressa.

<https://www.maaseutu.fi/fi/maaseutuohjelma/Sivut/default.aspx>. Viitattu 28.3.2017.

Mavi. Hankerahoitus. 2014. Uusia rahoitusmahdollisuuksia kehittämiseen ja yhteistyöhön.

http://www.mavi.fi/fi/tuet-ja-palvelut/hanketoimija/Documents/hanketoim_hanketuki_esite_04.pdf.

Viitattu 28.3.2017

Saamenkäsityöt:

Koltansaamen käsityöt. <http://www.samimuseum.fi/saamjiellem/suomi/kasityot.html>

Inarin saamen käsityöt. <http://www.samimuseum.fi/anaras/kulttuuri/kasityo.html>

Saamen

käsityöt:

http://www.samediggi.fi/index.php?option=com_content&task=view&id=235&Itemid=263&lang=finnish

Saamelainen

käsityöperinne:

https://wiki.aineetonkulttuuriperinto.fi/wiki/Saamelainen_k%C3%A4sity%C3%B6perinne

Luonnontuotteet:

Arktiset aromit. <http://www.arctic-flavours.fi/fi/etusivu/>. Viitattu 28.04.2017.

Detria Oy. <http://www.detria.fi/>. Viitattu 28.04.2017.

Inarin Kunta: <http://www.inari.fi/fi/inari-info.html>.