

Hämeen maa- ja elintarviketalous **nousukiitoon**

Kasvua Hämeessä, maa- ja elintarviketalouden teemaohjelma tähtää tuotannon kasvuun ja kannattavuuden parantamiseen. Välineitä tähän ovat yrittäjäryhmien tuotannonalakohtaiset koulutukset ja yritysvalmennukset.

TEKSTI JA KUVAT: IRMA PELTOLA



Maanviljelijä Janne Näsin mukaan nyt on tilausta hämäläisen maatalouden kehittämiseksi. Tuotteiden hinnat ovat nousseet ja ruokapula puhuttaa maailmanlaajuisesti.

Hämeessä on hyvät luontaiset mahdollisuudet maatalous- ja elintarviketuotannolle. On hyvä tilarakenne ja luonnonolosuhteet, voimakasta elintarviketeollisuutta, johtava tutkimuslaitos MTT ja laadukkaita koulutusorganisaatioita. Silti Hämeen maatalouden kehitys on jäänyt jälkeen varsinkin Suomen kärkialueista.

”Tähän Kasvua Hämeessä –teemaohjelmalla halutaan pureutua. Yrittäjille tarjotaan uusia

työkaluja ja mahdollisuuksia hakea tietoa ja taitoa oman yrityksensä kehittämiseen”, sanoo ohjelmapäällikkö Päivi Rönni ohjelmaa koordinoivasta MTK Hämeestä.

POIS POTEROISTA

Ohjelmassa on osahankkeet maidon-, lihan- ja kasvintuotannolle sekä elintarviketuotannolle.

Osaajaverkostohankkeessa kehitetään asiantuntijapalveluiden menetelmiä, tuotteistamista ja työnjakoa. Lisäksi Tietoverkko-hanke vastaa EU-tukikoulutuksista.

”Osahankkeissa hiotaan yritysten johtamis- ja kehittämistaitoja, yhteistyökykyä ja edistetään koko elintarvikeketjun tasoista yhteistyötä. Hämeen koko jalostava teollisuus on kattavasti mukana hankkeessa”, kiittää Rönni.



"Pois poteroista ja toimimaan entistä tiiviimmin yrittäjien hyväksi" on ohjelmapäällikkö Päivi Rönnin viesti maaseudun kehittäjäorganisaatioille.

Päivi Rönnin mukaan viljelijät ovat jo oppineet yhteistyön merkityksen. Nyt samaa vahvistetaan neuvonnassa. Kasvua Hämeessä -ohjelma on siihen oiva väline.

"Kehitämme tiloille suunnattua tukitiitoimintaa, jossa neuvojat tekevät yhteistyötä. Jatkossa neuvonta-, koulutus- ja elintarviketeollisuuden osaajat eivät käy tilalla peräkkäin", sanoo Rönni.

Klusteri-, maito-, liha- ja kasvintuotantohankkeilla on yhteinen ohjausryhmä. Näin tiedon kulku varmistuu eri osahankkeiden välillä ja samalla luodaan hyvät mahdollisuudet hankkeiden yhteisillekin koulutuksille. Osahankkeista vastaavat eri organisaatiot, mutta toteuttajiksi kelpaavat vain parhaat asiantuntijat.

"Kilpailuttamalla hankitaan parhaat tekijät eri koulutuskokonaisuuksiin", sanoo Rönni.

VERTAISRYHMISTÄ TEHOA YRITYSKOHTAISEEN KEHITTÄMISEEN

Ohjausryhmässä maidontuotannon ja meijerialan edustaja maanviljelijä Janne Näsi toteaa, että Etelä-Suomen viljelijöiden usko maatalouden tulevaisuuteen on kärsinyt tukialuerajoista. "Kun C-alueella tilat saavat samasta tuotannosta paremmat tuet, totta kai se vaikuttaa kannattavuuteen ja motivaatioon".

Näsin mukaan hankkeen suunnittelemaat vertaisryhmät voivat muodostua tärkeiksi tilojen kehittämisessä. Hämeessäkin on alueita, joilla on investoitu vahvasti mm. maidontuotantoon.

"Tällaiset suunnannäyttäjät, jotka ovat onnistuneet oman yrityksensä kehittämisessä, voivat vahvistaa ja tukea toisten orastavia ideoita."

Yrittäjäryhmien koulutusten tavoitteena ei tule olla vain uusiin investointeihin kannustaminen.

"Vähintään yhtä tärkeää on nykyisen toiminnan kehittäminen", painottaa tuuloslaisen maatilalan isäntä.

LISÄTIETOJA:

www.kasvuahameessa.fi

Kasvua Hämeessä -klusterihanke

MTK Häme ry
Ohjelmapäällikkö Päivi Rönni
puh. 040 5634 074
paivi.ronni@mtk.fi

Tankit täyteen -koulutushanke ja Kasvin kasvua -koulutushanke

ProAgria Häme ry
Projektipäällikkö Pauliina Okkonen
puh. 020 747 3073
pauliina.okkonen@proagria.fi

Lihan kasvua -koulutushanke

Agropolis Oy
Toimitusjohtaja Jukka Hallikas
puh. 010 249 1810
jukka.hallikas@agropolis.fi

Aitoja makuja Hämeestä -elintarvikealan kehittämishanke

Agropolis Oy
Projektipäällikkö Reijo Kuusinen
puh. 010 249 1823
reijo.kuusinen@agropolis.fi

Hämeen tietoverkkohanke

Koulutuskeskus Salpaus, Asikkala
Projektipäällikkö Reija Salonen
puh. 044 708 0007
reija.salonen@salpaus.fi

Kasvua Hämeessä -osaajaverkostohanke

Koulutuskeskus Salpaus, Asikkala
Kouluttaja Liisa Murto
puh. 050 502 0652
liisa.murto@salpaus.fi

Lähiruokatori Heila tuo ruuan pellolta pöytään

"Kotimaisuus, paikallisuus, laatu, ekologisuus, ystävällisyys, luettelevat Heila lähiruokatorin yrittäjät Eila Eerola ja Titta Pihamaa toimintansa arvoja.

Toukokuun alussa nelostien varrella Heinolassa avattu Heila on yli sadan kotimaisen pientuottajan lähiruoka- ja käsityötori, jossa on myös kotimaisia raaka-aineita käyttävä kahvila-ravintola Cafe Heila.

Heilaan myyntiin tulevat tavarat on valittu huolella yrityksen arvojen mukaisesti. Pääosa tuotteista, kuten juurekset, vihannekset, kukat, liha ja viinit tulevat lähialueelta. Valikoimaan kuuluu myös kotimaisia harvinaisuuksia, kuten karamellikastikkeita ja käsin tehtyä makupastaa. Globaalissa maailmassa kotimainen ruoka on lähiruokaa.

Heilassa ketjuajattelu toimii kaikkien parhaaksi.

"Hyvät, luotettavat pientuottajat ovat meille kultaakin kalliimpia" painottaa Eila Eerola.

Lähiruokatori tarjoaa kaikille Heilan yrittäjille ja tavarantoimittajille merkittävän ympärivuotisen jakelukanavan, joka lisää myyntiä ja kannattavuutta.

"Lähiruuan suosio kasvaa ekologisen ajattelun myötä. Ruotsiin verrattuna olemme vasta lähtökuopissa."

Heilan perustaminen osui rahoituksellisesti hankalasti kahden ohjelmakauden väliin. Yrittäjät toivovatkin, että Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman elinkeinohankkeista olisi saatu päätöksiä nopeammin. Heilassa toimivilla yrityksillä on sisällä käynnistys-, kehittämis- ja investointihakemuksia.



Heila on moderni kauppa, jossa on esillä ripaus vanhaa. Yrittäjät Eila Eerola ja Titta Pihamaa näyttävät, että myllynkivetkin pyörivät paremmin yhteistyössä.



Traktorisauna bussisauna viikinkisauna golfsauna

Lisätietoja:
Saunalenkin yrityksiä ovat
ViikinkiSauna, Traktorisauna,
Tiilitupa, Golf Sauna ja
Perhesauna. Erilaisia saunoja
yrityksenkaalla on reilusti tois-
takymmentä. Lisäksi kaikilla
on myös muuta matkailutar-
jontaa. www.saunalenkki.fi

Hämeessä tehdään saunomisesta bisnestä

TEKSTI: IRMA PELTOLA. KUVA: VIKINKISAUNA

Lounaishämäläinen yrittäjäverkosto teki saunomisesta matkailutuotteen. Yhteismarkkinointi on ollut tehokasta ja hauskaa.

Kun saunojen markkinointirinki Saunalenkki aloitti, epäilijöitä riitti. "Kaikilla on sauna, ei sitä bisnestä saa kirveelläkään", oli yleinen kommentti.

Asiakkaita on kuitenkin riittänyt, sillä ringillä on tarjolla saunoja moneen makuun. Saunominen on usein jo päätuote, jonka yhteyteen paketoidaan palveluja ateriosta jousiammuntaan. Ringin saunat sijaitsevat Humppilassa, Tammelassa ja Ypäjällä.

SAUNOMISTA SENAATINTORILTA MATKAMESSUILLE

Saunarinki syntyi, kun seitsemän matkailuyritystä halusi tuotteistaa saunapalvelut. Tukea saatiin Hämeen ammattikorkeakoulun Valma-hankeelta, joka edisti kantahämäläisten matkailuyritysten tuotekehitystä ja markkinointia. Yritykset tekivät yhteisen tuotekansion, ottivat käyttöön Saunalenkki-nimen ja lähtivät markkinoimaan saunojaan Suomen toreille ja turuille.

"Hankevetäjä Monna Alatalo piti meidät tiukassa järjestyksessä. Hän aikataulutti ja katsoi, että saimme asiat eteenpäin", kiittää Mikko Kylämarkula, ViikinkiSaunan isäntä.

Markkinointitempauksissa yrittäjät laittoivat itsensä sananmukaisesti likoon. Saunalenkiläiset ovat saunoneet liikkuvassa traktorisaunassa Helsingin kaduilla, Matkamessuilla, Senaatintorilla, Mämminsyönin MM-kisoissa ja monissa tapahtumissa Hangosta Ouluun.

"Olemme kulkeneet yleisön joukossa saunatakeissa ja papiljotit päässä. Erottuminen muista

esittelijöistä on ollut varmaa", nauravat Leena Kylämarkula ja Tiina Halonen.

SAUNA LUO RENNON KOKOUKSEN JA ILOISET JUHLAT

Saunominen myy ympäri vuoden. Pikkujouluai-ka on vilkasta, samoin talvi. Polttariporukat käyvät mielellään Saunalenkin yrityksissä.

"Kongressikeskuksiin ja hotelleihin kyllästyneet kokousvieraat viihtyvät myös rennommissa ympäristöissä, joita meillä on tarjota", kertovat Kylämarkulat.

Saunalenkki-hanke on päättynyt, mutta yrittäjät pitävät yhä yhtä. Yhteinen Saunalenkki ry pitää porukan koossa ja edistää saunomiskulttuuria.

"Saunomisen kehittäminen erilaisiksi matkailutuotteiksi vaati ehdottomasti usean yrittäjän verkoston. On tämä sen verran hullua hommaa ollut, että yksin tähän ei olisi pystynyt", nauravat yrittäjät.



Sole Seppälä sanoo oppineensa jotain jokaisesta hankkeesta. Opiskelijayhteistyö on poikanut ideoita mm. mökkikansioiden kehittämiseen.

Sole Seppälä saa hankkeista virtaa omaan yritystoimintaan

Matkailuyrittäjä Sole Seppälä kannustaa mukaan elinkeinotoiminnan kehittämishankkeisiin. "Saa vinkkejä ja uusia kontakteja."

TEKSTI JA KUVA: IRMA PELTOLA

Sole Seppälä on osannut hyödyntää tarjolla olevia matkailun kehittämishankkeita yritystoimintansa alusta alkaen. Päijät-Hämeen maaseutumatkailun kehittämishanketta ja sen nurkkaretkiä hän muistelee lämmöllä.

"Niillä retkillä imin tietoa kuin pesusieni. Kaikki oli uutta ja alan käsitteetkin outoja", muistelee Seppälä, joka lähti sairaalafysioterapeutin työstä vuokramökkiyrittäjäksi.

Hankkeen myötä hän suoritti yrittäjän oppisopimuksella matkailualan perustutkinnon. Opiskelu toi teoriaa tutuksi ja antoi työkaluja yrityksen käytännön toimintaan.

"Harjoitustöinä tein mm. markkinointi- ja turvallisuussuunnitelmat ja erilaisia laskelmia."

Seppälä on ollut mukana myös useassa maaseutumatkailua kehittävässä hankkeessa ohjausryhmässä. Niissä hän on tuonut esille yrittäjän käytännön näkemystä.

"Sen olen havainnut, että on monia tahoja, joilla on tarjota osin samoja tukipalveluja maaseudun matkailuyrityksille", hän toteaa.

LISÄÄ YHTEISTYÖTÄ TARVITAAN

Hankkeiden hyötyihin Sole Seppälä laskee matkailualan toimijoihin tutustumisen ja siitä virinneen yhteistyön.

"Myös sopivaa koulutusta olen saanut edullisesti. Alan oppilaitoksista on tullut meille opinnäytetyön tekijöitä ja vierailuvia ryhmiä."

Sole Seppälä kaipaa Asikkalan matkailutoimijoiden välille edelleen lisää yhteistyötä, jotta asiakkaita voitaisiin palvella monipuolisesti. Asikkalassa on kymmeniä mökkiyrittäjiä, joiden tiiviimpi verkostoituminen voisi tarjota työtä ohjelma- ja ateriapalveluissa. Molemmille löytyisi kysyntää, kun niitä markkinoisi valmiina paketeina mökkivuokrauksen yhteydessä.

"Paras verkostokumppanini on edelleen puoliso Matti, jonka kanssa minulla on "kahdenvälinen paniikkisopimus", nauraa Sole.

Kasvinviljelytilan isäntä ja koneurakointia tekevä Matti hoitaa mökkiketjet ja tulee muutenkin avuksi, kun tiukka paikka tulee. Syksyisin Sole hoitaa puolestaan viljankuivauksen, kun isäntä pui.

YRITTÄJYYS ON JATKUVAA UUDISTUMISTA

Matkailuyrittäjä Sole Seppälästä tuli, kun perheen omaan käyttöön hankittiin mökki ja rakennettiin lisäksi hirsihuvila.

"Maanviljelijäperhe ehti olla niin vähän mökillä, että päätimme vuokrata huvilaa muille."

Nyt Vääksyn tuntumassa oleva Aurinkoranta käsittää 6 mökkiä ja matkailualueen, joissa on yhteensä 96 vuodepaikkaa. Kasvu on tullut pikkuhiljaa rakentamalla ja naapurimökkejä ostamalla. TE-keskuksen investointituet ovat olleet apuna laajentamisessa.

Kesäsesonki on kiireinen, mutta alitajunnassa pyörivät jo seuraavat kehittämiskeleet.

"Jatkossa haastavaa tulee olemaan entisen rakennustyöväenliiton virkistysalueen Laitorannan kehittäminen. Siellä on mökkejä, kokoustilat ja matkailuvuonalue", pohtii Sole Seppälä.

Eloisa maaseutu -hankkeen Itävallan matka herätti ajatuksia Päijänteen kansallispuiston hyödyntämisestä.

"Itävalta näyttää olevan askeleen edellä maaseutumatkailussa. Vireillä on yrittäjävaihto, jossa menisin viikoksi töihin itävaltalaiseen yritykseen. Näkisin sisältä päin, miten siellä toimitaan", innostuu Sole Seppälä.

Hoivakoti Pumpuli on nimenomaan koti, jossa on tarjolla ympärivuorokautista apua kunkin asiakkaan tarpeen mukaan.

Hoivakoti Pumpulissa

asutaan kaupungin kupeessa

TEKSTI JA KUVAT: HOIVAKOTI PUMPULI JA IRMA PELTOLA

Vanhan Kutomon Hoivakoti Pumpuli aloittaa syksyllä toimintansa entisessä tehdaskiinteistössä Forssassa. Vanhukset pääsevät päiväkävelyillään niin Loimijoen varteen kuin kauppakeskukseen.



Jaana Lähteenkorva ja Pauliina Sipponen pitävät Vanhan Kutomon tiloja ainutlaatuisina hoivakodille. Uusi yhdistyy vanhaan ja luo viihtyisyyttä.

Sairaanhoitaja Jaana Lähteenkorva ja fysioterapeutti Pauliina Sipponen ovat hoitoalan ammattilaisia, joilla on pitempään ollut ajatuksena perustaa vanhuksille tehostetun palveluasumisen hoivakoti.

Pumpulissa tarjotaan ympärivuorokautista hoivaa, mutta myös toimintaa ja kuntoutusta päiväpotilaille tai lyhytaikaista hoitoa esimerkiksi sairaalasta kotiutuville. Pumpuliin tulee 16 palveluasumispaikkaa ja 8 päivätoimintapaikkaa.

HOIVAAN KESKITYTÄÄN, MUU OSTETAAN

Hoivakoti Pumpulissa yrittäjät keskittyvät hoivaan ja huolenpitoon. Kutomon liiketilojen muilta yrittäjiltä hankitaan tukipalveluja kuten ateriat, hammashoito, lääkäripalvelut ja mahdollisesti kuntosalilaitteiden käyttö. Forssan avosairaalasta saadaan tarvittaessa myös sairaalatasen hoito. Hoivakoti Pumpuli on herättänyt kiinnostusta niin yksityishenkilöissä kuin kuntien vanhustenhuollossa. Yritys on tienraivaaja seudun yksityisissä hoivapalveluissa.

”Aluksi asiakkaita tulee enemmän kuntien kautta. Yksityiset kyselijät ovat olleet Etelä-Suomen alueelta.”

Hoivakoti Pumpuliin on omaistenkin helppo tulla vaikka oman asiointimatkan yhteydessä. Vanhusten kanssa ei tarvitse istua sohvalla, vaan voi mennä yhdessä viereiseen kauppakeskukseen kampaajalle tai vaikka ostamaan konjakkipullon.

TILAT HENKIVÄT HISTORIAA

Finlaysonin entinen tehdassali tarjoaa hoivakodille valoisan ja avarat tilat, joihin kaari-ikkunat luovat tunnelmaa. Kiinteistö on museoviraston suojelukohde, joten esimerkiksi katetulle ulkoiluparvekkeelle tarvittiin erikoislupa. Tehtaasta riittää tarinoita kerrottavaksi. Monelle ikääntyneelle forssalaiselle se on ollut merkittävä osa elämää.

Hoivakoti panostaa kodinomaiseen ja laadukkaaseen toimintaan, joka vaatii osaavan henkilökunnan ja nykyaikaista tekniikkaa.

”Asukkaat voivat mielellään tuoda huoneistonsa omat huonekalut, mutta meillä on oltava tarjolla mm. säädettävät sängyt ja turvarannekkeet seurantajärjestelmineen.”

Kun hoivakoti on täynnä, se tulee työllistämään yrittäjien lisäksi 10 henkilöä. Työvoimavaltaisella hoiva-alalla ensimmäisten työntekijöiden palkkukseen tarkoitettu pienyritysten käynnistystuki on yrittäjien mielestä erityisen tärkeä.

Vanhassa Kutomossa on vielä tiloja vapaana. Samaan kolmanteen kerrokseen on suunnitteilla senioriasuntoja.

”Hoivakoti Pumpuli voisi tällöin tarjota tukipalveluja senioriasuntojen asiakkaille”, toteavat Jaana Lähteenkorva ja Pauliina Sipponen.

Lisätietoja:

Vanhan Kutomon Hoivakoti Pumpuli Oy
Puh. (03) 4246 6700, www.hoivakotipumpuli.fi

Lusin palvelupäivä yhdistää lapset ja vanhukset

Lusin koululle saapuu keskiviikkoisin yhden kyläkoululuokallisen verran ikääntyneitä omalle virkistyspäivälleen. Yksikin päivä viikossa tukee vanhusten kotona asumista.

Kahden ja puolen tunnin rupeamalle on vakiintunut oma rytmi. Ensin ruokaillaan ja kahvitellaan, sitten on vaihtuvaa ohjelmaa ja lopuksi jumppa.

”Kun asun yksin isossa maalaistalossa, on juhlaa kun pääsee tänne muiden pariin”, kiteyttää Kaisa Toivonen päivän merkityksen ikääntyneelle maaseudun asukkaalle.

HANKE AUTTOI ALKUUN

Lusin palvelupäivä sai alkunsa Kyllikki – kyläkouluista monipalvelukeskuksia –hankkeesta, joka tuki uusien palvelujen tuottamista ja markkinointia kylissä. Koululla palvelupäivään tulevia vanhuksia kutsutaankin nimellä Kyllikit. Kyllikkejä, naisia ja miehiä, käy koululla 12-25 kerrasta riippuen.

Palvelupäivän ohjelmasta vastaavat Lusin kyläyhdistys, urheiluseura Lusin Lukko, Heinolan Kylät ry, seurakunta ja yksityisiä palveluyrittäjiä. Heinolan kaupungin osalta palvelupäivässä ovat

mukana ruokahuolto, kuljetuksista vastaava tekninen toimi, kotipalvelu ja sivistystoimi. Varsinkin toimintaa käynnistettäessä hankkeen tuki oli tärkeää.

Koska ohjaajat ovat vapaaehtoisia, toiminta pyörii pienin kustannuksin. Kävijät maksavat omat osuutensa kutsutaksikuluista, ruuan ja mahdolliset henkilökohtaiset hoidot, kuten hieronnan tai jalkahoidon. Kaupunki maksaa urheiluseuralle jumpan pidosta.

”Kylän kannalta tällainen toiminta pitää yhteisön ehjänä, kun eri-ikäiset tapaavat toisiaan. Kylä vireytyy, kun koululle saadaan lisää käyttöä ja palveluja”, toteaa Lusin kyläyhdistyksen puheenjohtaja Jaana Niemi.

IHANTEELLISTA TOIMINTAA KYLÄKOULULLE

Palvelupäivässä vanhuksat ovat sekä antavia että saavia osapuolia. Viides- ja kuudesluokkalaisten Kyllikit ovat kertoneet evakkotaipaleesta ja sota-ajoista. Alaluokkalaisten on autettu kädestä pitäen ketjusilmukoiden teossa. Lapset ovat puolestaan neuvoneet Kyllikkejä tietokoneen käytössä, ja yhdessä on askarreltu ja laulettu. Koulun juhlissa ikääntyneet esiintyvät siinä missä lapsetkin.

Lusin koulun rehtori Vesa Nykänen pitää Kyllikien mukana tullutta vuorovaikutusta eri-ikäisten kesken ihanteellisenä asiana kyläkoululle.

TEKSTI JA KUVAT: IRMA PELTOLA



”Koulun kannalta palvelupäivä on vain tahdot- ja järjestelykysymys. Vanhuksille päivä tuo elämänlaatua ja –iloa. Oikeastaan ihmetyttää, miksei tällaista järjestetä kouluilla yleisemmin!”

Kun koulu on kesällä kiinni, kokoontumisia jatketaan hieman harvemmalla tahdilla paikallinen lounasravintola tukikohtana. Koulu lapsineen on kuitenkin palvelupäivälle se paras paikka. Lusia uuden kouluvuoden alkua odottavatkin innokkaimmin juuri palvelupäivän vanhuksat.

Kyläkouluille uusia palveluja

Kyllikki –hanke oli Lahden tiede- ja yrityspuisto Oy:n ja Päijät-Hämeen kylät ry:n yhteishanke, joka toimi vuosina 2006-2007. Rahoittajia olivat Päijänne-Leader ry ja Lahden alueen aluekeskusohjelma.

Hankkeen pilottikyliä olivat Lusin lisäksi Urajärvi ja Kurhila-Hillillä Asikkalasta, Villähde Nastolasta ja Lappila Kärkölästä.

Kylien toiveiden pohjalta laadittiin suunnitelmia palvelujen kehittämiseksi. Palvelupäivä otettiin käyttöön myös Kurhila-Hillillä. Useammalla kylällä kyläläisille järjestyi ruokailumahdollisuus koululla. Villähteelle perustettiin lasten leikkিতupa. Lisäksi testattiin ryhmätiekstiviestin toimivuutta kylän sisäisessä tiedottamisessa.

Lisätietoa: www.phnet.fi/kylat.





Eloisa maaseutu

toi kansainväliset
työpajat maaseudun
kehittämiseen

TEKSTI: IRMA PELTOLA. KUVAT: LIISA HELANTO

Innostuneet ihmiset saavat yhdessä paljon aikaan. Rutkasti intoa ja ideoita paikalliseen kehittämiseen syntyi myös itävaltalais-suomalaisessa Eloisa maaseutu – Inhappytants -hankkeessa.

Eloisassa maaseudussa paikallista kehittämissytötä tehtiin kansainvälisen yhteistyön kautta. Mukana oli kylätoimijoita, kuntapäätäjää, matkailu- ja käsityörittäjiä.

”Toimme saman pöydän ääreen ison siivun maaseudun paikallistoimijoita ja halusimme unohtaa perinteiset sektorirajat”, sanoo hankkeen suomalaisen osion projektipäällikkö Liisa Helanto.

TYÖPAJAT AKTIVOIVAT JA OSALLISTIVAT

Puolentoista vuoden aikana järjestettiin tapaamisia ja tutustumismatkoja Suomesta Itävaltaan ja päinvastoin. Vierailujen aikana pidettiin seminaareja, työpajoja ja vierailtiin yrityksissä ja yhteisöissä. Tapaamiset pidettiin käytännönläheisinä, tehtiin ja pohdittiin, ei vain kuunneltu ja

katseltu. Prosesseissa opittiin puolin ja toisin.

”Kynnys kansainväliseen yhteistyöhön maldtui, sillä työpajat toivat yhteen nekin ihmiset, joilla ei ollut yhteistä kieltä”, sanoo Helanto.

Itävaltalaisella maaseudulla on samoja haasteita kuin Suomessa, joten ratkaisuja mietittiin





yhdessä. Työpajoissa pohdittiin mm. kylätoimijoiden motiiveja vapaaehtoistyöhön, millaista on olla nuori maaseudulla ja vaihdettiin kokemuksia kylätoiminnan toimintatavoista.

”Kylätoiminnan kehittämisen aikajänne on kuitenkin pitkä. Tärkeää on ajattelun ja näkökulman laajentaminen, minkä kansainvälisyys tuo tullessaan”, toteaa hankkeen tuloksista Päijät-Hämeen kylät ry:n kyläasiamies Elina Leppänen.

IDEOIDEN VIENTIÄ JA TUONTIA

Liisa Helanto painottaa vuorovaikutuksen jatkuvuuden tärkeyttä erityisesti kansainvälisessä toiminnassa. Yhteistyö muuttuu yksittäisestä vierailusta jatkuvaksi prosessiksi. Tutuus auttaa eteenpäin.

Hanke lisäsi verkostoitumista myös suomalaisten osallistujien kesken. Syntyi mm. Käy kylätalolla -kampanja, Päijänteen kansallispuiston Haapasaaressa luonnonympäristöä kunnostettiin talkoin ja sen matkailukäytölle luotiin selkeä malli. Käsiyöyrittäjät löysivät uusia markkinointiväyliä Itävaltaan. Itävaltasta tarttui mieliin malli kylätoiminnan kehittämiseksi osana paikallisdemokratiaa ja kansallispuiston hyödyntäminen osana matkailuyritysten markkinointia.

Suomalaisia ”vientituotteita” olivat mm. yrittäjyyden ja sosiaalisen vastuun yhdistäminen kylätoiminnassa ja paikallisuutta korostavat, modernit käsitteet.

Paikallistason kansainvälisyttä

Eloisa maaseutu – Inhappytants oli Koulutuskeskus Salpauksen toteuttama ja Päijänne-Leaderin rahoittama hanke, joka toimi syksystä 2006 kevääseen 2008. Itävaltalaisena partnerina oli LAG Anne, paikallinen toimintaryhmä.

Hankkeessa oli kolme osaa: kylätalojen toiminnan edistäminen, matkailupalvelujen kehittäminen osana Päijänteen kansallispuistoa ja paikallisen käsiyöyrittäjyyden edistäminen. Lisäksi perehdyttiin itävaltalaiseen paikallishallintoon.

Lisätietoja: Liisa Helanto, puh. 045-1334 778. Hankkeen raportteja on Salpauksen tietokannassa <http://projektori.phkk.fi>

TEKSTI JA KUVA: IRMA PELTOLA

Leaderissä pieni on edelleen kaunista



”Paikallislähtöisyys ja pienten kehittämis- ja investointihankkeiden rahoittaminen ovat yhä Leader-toiminnan vahvuudet”, sanoo Etpähän toiminnanjohtaja Jukka-Pekka Jauhiainen

Toimintaryhmät antavat arvoa paikalliselle aloitteellisuudelle. Leader-rahoitus on lähes ainoa käytettävissä oleva rahoitusmuoto maaseudun kolmannen sektorin toimijoille, kuten yhdistyksille.

”Toimintaryhmät tuntevat oman alueensa kehittämistarpeet kohtuullisen hyvin, päätöksenteko on melko avointa ja ryhmien toimistot ja niiden henkilökunta toivottavasti helposti lähestyttäviä”, jatkaa Jauhiainen.

UUSIA HANKEMUOTOJA KÄYTETTÄVISSÄ

Etpähässä uusi ohjelmakausi on lähtenyt vilkkaasti liikkeelle, eikä hankehakemuksista ole pulaa.

”Hakemukset ovat jakaantuneet aika tasapuolisesti kehittämisohjelmamme eri toimintalinjojen välillä. Mikroyritysten kehittämis- ja investointihankkeita voisi olla enemmän.”

Jauhiaisen mukaan toimintaryhmien tunnettuus yritysrahoituksen myöntäjinä ei ole Hämeessä vielä kovin vahva ja se näkyy hakemuskäärissä.

Hakija huomaa ohjelmakauden vaihtumisen uusina lomakkeina ja vaatimuksina, jotka pitää ottaa huomioon jo hanketta suunniteltaessa. Uusia tukimuotoja ovat koulutushankkeet, koordinaatiohankkeet ja yritystoiminnan käynnistämistuki. Jokainen toimintaryhmän rahoittaa myös kansainvälisiä ja alueiden välisiä hankkeita, joille on varattu erilliset varat rahoituskehukseen.

”Nyt kannattaa pohtia miten maaseutu voisi parhaiten hyödyntää näitä varoja”, sanoo J-P Jauhiainen.

HÄMÄLÄINEN MAASEUTU PÄRJÄÄ JA MONIPUOLISTUU

Jukka-Pekka Jauhiainen näkee hämäläisen maaseudun ja kylätoiminnan tulevaisuuden kohtuullisen valoisana. Kanta- ja Päijät-Hämeen maaseutualueilla on tällä hetkellä vallalla vahva kehittämistoiminta, mikä näkyy mm. siinä, että Hämeen TE-keskuksen alueella monialaisten maatalojen määrä kasvoi edellisellä ohjelmakaudella suhteellisesti eniten koko Suomessa.

Sen sijaan syrjäisimmän maaseudun tilanne huolestuttaa.

”Niissä kehityskulku on ollut pidempään heikkoa. Väen vähenemistä on vaikea enää pysäyttää”, pohtii Jauhiainen.

J-P Jauhiainen on viihtynyt viisi vuotta Etpähän toiminnanjohtajana, työssä, jossa yhdistyvät hallinnon vaatimukset ja kehittämisen innovatiivisuus. Työtehtävien, hankkeiden ja koko Leader-toiminnan vaihtelevuus ovatkin työn parhaita puolia.

”Yhä edelleen minut yllättää maaseudun voimakas talkooperinne ja kansalaisyhteiskunnan vahvuus”, hän sanoo.

Leaderissä mukana oleva toimii lähellä, mutta näkee myös kauas.

”Tässä pääsee myös verkostoitumaan eri kehittämistyötä tekevien tahojen kanssa, mikä on antanut hyvän kuvan aluepolitiikan toteuttamisesta niin Päijät-Hämeessä kuin valtakunnallisestikin.”

Joko olet maistanut täpläräpua, nyt niitä saa!!

Ravunkeitto-ohje:

KEITETYT RAVUT

4-6 annosta

40 rapua

5-6 l vettä

1,5 dl karkeaa suolaa

3-4 sokeripalaa

1-2 punttia kruunutilliä

(2 dl olutta tai valkoviiniä)

Tarkista että kaikki ravut ovat eläviä. Huuhtelevat ravut tarvittaessa. Kuumenna vesi kiehuvaan ja lisää suola ja sokeri sekä puolet tillistä. Paloittele tillinvarret tarvittaessa. (Lisää olut tai viini). Nosta ravut yksitellen kiehuvaan veteen. Anna veden kiehua voimakkaasti rapujen lisäämisen aikana. Keitä noin 10 kpl kerrallaan. Kun vesi alkaa kiehua uudelleen, laske keittoaika siitä. Rapuja keitetään noin 10 min. Nosta ravut isolle vadille jäähtymään. Keitä näin kaikki ravut. Poista tillinvarret ja laita kattilaan uudet tillit. Jätä muutama kaunis tillikruunu koristeeksi. Jäähdytä liemi ja nosta ravut siihen. Voit myös jäähdyttää ravut ja liemet yhdessä, mutta jäähtyminen on näin hitaampaa. Anna rapujen maustua liemessä vähintään kuusi tuntia, mieluiten vuorokausi. Jäähdyneessä keitinliemessä voi sulattaa myös pakasteravut, jolloin ne saavat tuoreemman maun. Nosta ravut liemestä vadille kauniiseen kekkoon. Koristele kruunutillillä ja mustaherukanlehdillä. Laita tarjolle tillisilppua, paahtoleipää ja voita tai jotain levitettä.

Tunnistatko täpläravun?

-Vaalea täplä saksen hangassa

-Kuori sileämpi kuin jokiravulla

-Sakset suuremmat ja pyöreämmät kuin jokiravulla



Hämeeseen Pohjois-Amerikasta LakeTahoesta kotiutettu täpläräpu viihtyy vesissämme ja tuo iloa niin ravustajille kuin herkuttelijoillekin.

Muista, että ravustukseen tarvitaan kalastuksenhoitomaksun (ei peritä alle 18-vuotiaalta eikä 65 vuotta täyttäneeltä) lisäksi vesialueen omistajan lupa. Rapujen istutukseen tarvitset myös TE-keskuksen luvan (Kall 121\$).

Biokaasulaitos alkaa nousta tälle tontille Humppilantien varteen. Lietesäiliöt katetaan ja upotetaan osin maahan, jotta laitos saadaan maisemaan sopivaksi, kertovat Jukka Töykkälä (edessä) ja Pertti Pärssinen.

Biokaasuyrittäjät tarvitsevat päätöksen syöttötariffista

TEKSTI JA KUVA: IRMA PELTOLA

Lietelannan prosessoinnilla saadaan energiaa ja hajutonta lannoitetta

Kiipun Biovoimalla on valmiina suunnitelmat biokaasutuotannon aloittamisesta Jokioisilla. Tuotantotekniikkaan on perehdytty mm. Saksassa, jossa vastaavia yksikköjä on nelisen tuhatta.

Kiipun Biovoima Oy:n pääraaka-aine tulee olemaan viiden sikatilan lietelanta. Laitoksen läpi on suunniteltu kulkevan vuodessa noin 15 000 kuutiota lietelantaa. Se tekee noin 50 kuutiota päivässä, arviolta 8000 lihasian jätökset. Lisäksi tarvitaan jotain tukevampaa, kuten naudan lantaa tai nurmijätettä, jolla lietteen kuiva-ainepitoisuutta saadaan nostettua.

HAJUTONTA LANNOITETTA

Kiipun Biovoiman toimitusjohtaja Pertti Pärssisen mukaan tämän mittakaavan biokaasulaitoksia maatilojen lannankäsittelyä varten ei Suomessa vielä ole. Vahvalla sikatalousalueella Lounais- ja Varsinais-Suomessa laitoksia voisi syntyä kymmenittäin. Lietettä ei kannata rahdatta kaukaa, ei juuri 10 kilometriä etäämpää.

Hallituksen puheenjohtaja, maanviljelijä Jukka Töykkälä toteaa, että osakasviljelijöiden kannalta hajuhaittojen vähentäminen on yksi tärkeä syy olla mukana biokaasulaitoksessa. Haju katoaa prosessissa. Kun jäännösneste fraktioidaan,

syntyy kompostimullan tapaista kiintoainetta ja nestettä.

”Varsinkin lietteen levittämistä oraille tulee sanomista. Vaikka liete sijoitetaan, haju katoaa vasta sateiden myötä”, sanoo Jukka Töykkälä. Prosessi parantaa myös ravinteiden käyttökelpoisuutta kasveille ja tuhoaa rikkakasvin siemenet.

UUSIUTUVAA ENERGIAA

Biokaasutus perustuu anaerobiseen mädättämiseen, jossa syntyy metaania. Laitos koostuu lietteen vastaanottosäiliöistä, reaktorista, jälkikaasuuntumissäiliöstä ja jäännösnestesäiliöistä. Biokaasu poltetaan ja muunnetaan verkkoon myytäväksi sähkövirraksi. Prosessissa syntyvä lämpö on tarkoitus myydä lähialueen kiinteistöille.

Kokonaisinvestointi on noin miljoonan euron luokkaa. Rahoitukseen on haussa kumppaneiksi mm. Finnveraa, TE-keskusta ja maa- ja metsätalousministeriön biokaasun erityisvaroja.

Nyt yrittäjät odottavat eduskunnan päätöstä syöttötariffista, jota ilman laitoksesta ei saa kannattavaa. Jos päätös tulee nopeasti, rakentaminen alkaa syksyllä ja laitos saadaan pyörimään ensi vuoden alussa.

”Laitos on myös meidän osakkaiden panostus ilmastonmuutoksen ehkäisyyn ja Itämeren tilan parantamiseen”, sanoo toimitusjohtaja Pertti Pärssinen.