



REGIONPRODUCERAD MAT  
I  
ÖSTERBOTTNISKA STORKÖK

PROJEKT 15415

Slutrapport



➤ **Projektets identifieringsuppgifter:**

Projekt	Regionproducerad mat i österbottniska storkök, 15415
Projektid	1.1.2004-31.12.2004. Beslutsnr. 20842 den 13.5.2004 1.1.2005-31.12.2005. Beslutsnr. 30576 den 27.5.2005
Projektägare	Svenska Österbottens Förbund för utbildning och kultur
Projektgenomförare	Svenska yrkesinstitutet, fortbildning och utvecklingstjänster
Kontaktperson	Roy Torrkulla, Kungsgårdsvägen 30 A, 65 380 VASA Tel 06-324 2850, 0500-863671, fax 06-324 7010 <a href="mailto:roy.torrkulla@syi.fi">roy.torrkulla@syi.fi</a>
Projektledare	Björn Helsing (januari-oktober 2004) Kristina Linde (november 2004-december 2005)

➤ **Bakgrund: varifrån utgick projektet vid start?**

Svenska Österbotten är en region med betydande livsmedelsproduktion. Här produceras en stor del av landets grönsaker som odlas i växthus och på friland. Exempelvis 70 % av hela landets produktion av tomater odlas i Österbotten. Produktionen av matpotatis uppgår till 30 % av hela landets produktion och är därmed också betydande i landskapet. Största delen av produktionen säljs i storparti till centralaffärer och mindre partiaffärer runt om i landet.

Begreppet regionproducerad mat syftar på matproduktion- och konsumtion som använder det egna områdets råvaror och produktionsfaktorer, vilket därmed främjar områdets ekonomi och sysselsättning. Regionproducerad mat är en förutsättning för ett framtida hållbart lantbruk i och med att man genom att påverka konsumtionen av regionproducerade livsmedel, motverkar att antalet företagare inom naturbruksnäringarna i Österbotten minskar.

Svenska yrkesinstitutet och Österbottens svenska producentförbund r.f. bildade i augusti 2003 en arbetsgrupp där man tillsammans med personer som jobbar med utvecklingsprojektet Foodia gick igenom hur man kunde utveckla produktionen och användningen av lokalt producerade livsmedel och samtidigt utveckla recept för storkök baserade på grönsaker, rotfrukter och potatis. Foodia gjorde år 2003 en undersökning i vilken man kunde konstatera att det finns ett behov av produkter riktade till storköksmarknaden. Storköken kräver dock ofta att produkterna är bearbetade eller förädlade i form av t.ex. skalning, skivning, klyftning eller finfördelning.

Konsumtionen av grönsaker bland barn och ungdomar har minskat. I skolorna grundläggs matvanor ofta för resten av livet och för många barn är det mål mat de äter i skolan det enda varma målet per dag. Lokalt producerade livsmedel har ett fostrande värde i och med att barnen och ungdomarna kan följa produkternas väg, från åkern och växthusen, till bordet. Storkökssektorn saknar i dag spännande och lockande recept utarbetade och anpassade för just deras specifika behov. I Suupohja ekonomiområde har man nått goda resultat i producenters och storköks gemensamma produktutvecklingsarbete gällande regionproducerade livsmedel. Också i utredningar som gjorts i Nyland har man konstaterat att lokalt producerade livsmedel intresserar storköken, men att användningen av dessa inte alltid är möjlig under nuvarande villkor.

➤ **Genomförare: hur organiserades projektet, vem har ansvar för ledning, vilken är styrgruppens sammansättning, vilka var samarbetsparterna?**

Svenska Österbottens Förbund för utbildning och kultur/Svenska yrkesinstitutet är upprätthållare för projektet och administrerar projektet via fortbildning och utvecklingstjänster. Ansvarig för projektet är projektchef Roy Torrkulla. Projektets operativa verksamhet har letts av en projektledare. Under år 2004 fungerade Björn Helsing som projektledare och under år 2005 Kristina Linde. Svenska yrkesinstitutet och andra aktörer inom temaområdet säljer sina tjänster till projektet.

För projektet hade det utsetts en styrgrupp vars främsta uppgift var att övervaka att projektet följer projektplanen och att bidra till att projektet når sina målsättningar. Styrgruppen gav riktlinjer för verksamheten och om hur penningmedlen skulle fördelas på de olika verksamhetsområdena i projektet. Styrgruppen har sammankommit till 8 beslutförda möten och protokollen bifogas (Bilaga 1). Medlemmarna i styrgruppen har varit:

Eklund Margareta, näringschef Bottenhavets sjukhus i Kristinestad

Englund Per-Erik, OSKU:s potatisland alg (Dagsmark)

Grandell Ove, VD Närpes grönsaker

Gull Carita, husmor Närpes skolcentrum

Helsing Björn, projektledare och styrgruppsmedlem år 2004

Lepistö Kaarlo, överinspektör Österbottens TE-central

Linde Bo, trädgårdsombudsman Österbottens svenska producentförbund rf, ordförande

Linde Kristina, servicechef Svenska yrkesinstitut, projektledare 2005

Sjöblom Peter, odlare med förädling av livsmedel i Tjock

Torrkulla Roy, projektchef Svenska yrkesinstitutet

Projektet har samarbetat med projektet Foodia i frågan om information och koordinering av de båda projektens arbete samt med producenter och packerier i frågan om framtagning och applicering av nya recept.

➤ **Genomförande: vad gjordes**

Projektets verksamhet kan indelas i 5 olika huvudåtgärder:

1 *Kartläggning av behov och tillgång på regionproducerade livsmedel som lämpar sig för storkök.*

Utredningen av storkökens behov gjordes under våren 2004 hos storköken i Kristinestad, Närpes och Svenska yrkesinstitutet (Bilaga 2). Utredningen gjordes med hjälp av en gästenkät samt genom frågor till storköksföreståndarna. Kartläggningen kompletterades med personliga diskussioner med 24 storkök (Bilaga 3) och en utredning av producenter och utbudet av regionalt producerade produkter för storkök (Bilaga 4). Kartläggningarna resulterade bl a i att projektet fördjupat sig i vissa problemområden för storköken såsom potatis.

2 *Produktutveckling och utvecklande av receptmanualer ämnade för storkök.*

Projektet har uppmuntrat till och fungerat som rådgivande organ för produktutveckling. I och med att tidigare testresultat som gjorts på potatis är inte användarvänliga för storköken har olika potatissorters egenskaper testats och utvärderats i samråd med producenterna. Testresultatet är användarvänligt och visar vilka potatissorter som lämpar sig bäst för storkökens behov, med tanke på lämplighet för olika rätter och ev mörkfärgning. Resultatet har bl a presenterats på ett potatisseminarium i Kristinestad samt för samtliga deltagande storkök och styrgruppen. Producenternas uppfattning om testet och sammanställningen är att de är lätta att använda. Storköken har haft mycket nytta av testet och sammanställningen anses som informativ, lättläslig och mycket användbar i samband med beställningar av potatis. Sammantaget kan det konstateras att testet och projektet i sin helhet lett till ett uppsving av potatisen som produkt som nu är intressant och uppskattas. Resultatet av potatistestet finns på projektets hemsida [www.syi.fi/regionmat](http://www.syi.fi/regionmat) under rubriken potatis (Bilaga 5).

Projektet har utvecklat recept speciellt anpassade för storkökens behov. Dessa innehåller genomgående regionproducerade livsmedel och är först testade i mindre skala för att sedan mångfaldigas och appliceras i större skala. I utvecklandet av recepten har aspekter såsom förbehandling

av livsmedel, planering av tillagningsteknik, kombination av olika livsmedel, portionsstorlekar, smak, estetik, näringsinnehåll och hållbarhet beaktats.

Utvecklingsarbetet har skett i SYIs kök på Brändö samt i samarbetsköken i Närpes och Kristinestad. Varje recept har testats i minst två kök före det införts i receptmanualen och manualens användarvänlighet har i sin tur testats av kök som inte deltagit i utvecklingsarbetet. Recepten är beräknade för 10 personer och detta gör det därmed enklare att öka på, beroende på för hur många personer som maten tillreds för. För tillfället har ca 120 recept utvecklats och finns till förfogande för storköken och privathushåll. Alla recept finns på projektets hemsida [www.syi.fi/regionmat](http://www.syi.fi/regionmat) under rubriken receptportal. Exempel på recept (Bilaga 6).

Arbetet med att utveckla och testa recepten har upptagit en stor del av tiden och resurserna i projektet. Men samtidigt har det upplevts som positivt och som sporrande för personalen i o m att det från tidigare inte egentligen funnits recept baserade på regionalt producerade livsmedel lämpade för storköken. Utvecklingsarbetet har upplevt så positivt att vissa recept till och med framarbetats i på egen tid hemma i det egna köket. I utvecklandet av recepten har även producenterna deltagit i viss mån i form av att man ordnat temadagar för att utveckla recept av en viss råvara ex tomat.

### *3 Uppgörandet av ett leverantörsregister samt skapande av nätverk mellan producent-packeri-storkök*

Besök till olika odlare samt potatis- och grönsakspackerier har genomförts under hela projektets gång. Avsikten med dessa var att öka kännedomen om olika odlare och packerier, vad de odlar och säljer samt att öka samarbetet mellan storkök och producenter och därigenom medverka i bildandet av distributionskedjor. Besöken har resulterat i ett register över producenter och packerier. Ur registret framgår kontaktuppgifterna till odlarna och packerierna samt uppgifter om vad de odlar, tillverkar eller förädlar. Registret finns på projektets hemsida [www.syi.fi/regionmat](http://www.syi.fi/regionmat) under rubriken leverantörsregister samt som bilaga till slutrapporten (Bilaga 7).

I samband med besöken till odlare har deras intresse av att vidareförädla sina produkter kartlagts. Sammanfattningsvis kan det konstateras att odlarna i Sydösterbotten koncentrerat sig på att producera en till högst två produkter och därmed är lönsamheten att sälja till storkök minimal. Dessutom kan det konstateras att produktutveckling i form av vidareförädling och ändrande på förpackningsstorlekar inte är aktuellt för producenterna. Huvudorsaken var att efterfrågan på förädlade produkter för storkök är för liten för att ge lönsamhet. Övriga orsaker till att

vidareförädling inte intresserar är de dyra investeringar i maskiner som krävs samt de höga krav som ställs för att få miljötillstånd. Angående förpackningsstorlekarna kunde det konstateras att ett visst intresse för större skivor, strimlor och bitar av potatis samt större förpackningsstorlekar finns och detta har meddelats producenterna och packerierna.

Ett direkt resultat av nätverksskapandet är att fyra av producenterna som medverkat i projektet numera undviker mellanhänder och levererar sina grönsaker och potatis direkt i mycket större utsträckning till storköken i Kristinestad, Närpes och Vasa.

#### 4 *Utvecklande av en portal innehållande de utvecklade recepten och verktygsbox ([www.syi.fi/regionmat](http://www.syi.fi/regionmat) under rubriken receptportal)*

För de recept som tagits fram inom projektet har det utvecklats en portal. Vid projektets avslutning innehåller portalen över 120 st recept som är baserade på regionproducerade livsmedel. Avsikten med portalen är att göra recepten lättillgängliga och lätta att använda i och med att sökningen på portalen kan begränsas genom att ange vissa kriterier. T ex kan man välja att söka vegetariska rätter, soppor, fiskrätter, frukt och bär etc och dessutom kan du söka recept som innehåller en viss produkt ex potatis (Bilaga 8). Recepten kan vid behov skrivas ut direkt från portalen i en utskriftsvänlig form. Recepten har även sammanställts till ett recepthäfte som kommer att tryckas upp i en begränsad omfattning.

Portalen kompletterades med en länk till köksmästarna Mårten Berg och Mikael Björklunds tips på sina favoriträtter tillverkade av regionalt producerade produkter (Bilaga 9). Dessutom finns det ett antal färdigt utarbetade menyer lämpade för vissa tillfällen, ex grillfest (Bilaga 10).

Förutom recept innehåller portalen en verktygsbox. I verktygsboxen ges information om konsumtion av hälsosam regionproducerad mat, specialkoster och vegetariska maträtter, tillagningsmetoder samt egenkontroll. Verktygsboxen har gjorts av näringsterapeut Marja-Leena Aho och i den ingår länkar till gällande lagstiftning (Bilaga 11).

#### 5 *Information och marknadsföring samt anordnande av seminarier, temadagar och skördeveckor*

Ett av de centralaste målen inom projektet har varit att sprida information om regionproducerade livsmedel och de produkter projektet utvecklat. Informationsspridningen har skett i direkta kontakter med målgruppen ex i besöken till odlarna, packerierna och storköken men också i samband med arrangerade tillställningar. Utan denna omfattande informationsspridning och

synlighet skulle resultaten av projektet vara betydligt färre. En förteckning över olika slags evenemang som ordnats i projektets regi bifogas slutrapporten (Bilaga 12). Dessutom bifogas en förteckning över de tillfällen projektet varit synligt i olika tidskrifter (Bilaga 13). Önskemål om att få information om projektet och de utarbetade recepten även på finska har framförts.

Projektet har arrangerat seminarium angående både potatis och grönsaker runtom i Österbotten. Dessutom har tema- och rådgivningsdagar med avsikten att väcka intresset för regionproducerade livsmedel arrangerats. Innehållet i temadagarna bestod bland annat av kostrådgivning, information om projektet, enkät om näringslära och kosten, tävling, receptfolder, produktutställning samt lunch där husmor hade planerat menyerna utgående från regionalt producerade livsmedel. Producenter och förädlare har ofta deltagit i dessa tillfällen samt delgett prover på sina egna produkter. Resultatet av dagarna var mycket positiva och resulterade i artiklar i tidningar, ett gott samarbete i köken och med producenter, god mat och fina recept samt önskemål om liknande dagar i framtiden.

Information om projektet och de utarbetade recepten har även delgetts till storkök i andra än de medverkande kommunerna. Projektledaren har besökt samtliga storkök i kommunerna Korsnäs, Petalax, Malax, Vörå, Oravais och Maxmo. Bemötandet i dessa kommuner var väldigt positivt och en önskan om att få medverka framfördes.

Projektet har deltagit med monter och delat ut smakprover på tomatkarnevalen i Närpes. För kökspersonalen vid Svenska yrkesinstitutet, Närpes och Kristinestads skolkök har det hållits informationsdagar på tre olika ställen. Sakkunniga har berättat om olika rätter i storkök och dessutom har producenter deltagit och informerat om sina produkter samt diskuterat leveranser av region producerade livsmedel.

Sakkunniga har inom projektets regi gjort olika skrivelser i tidningar som delas ut till målgruppen. T ex har Jukka Oresto skrivit en text om vikten av att äta regionproducerad mat och vad detta innebär för landsbygden. Texten är tillgänglig på projektets hemsida (Bilaga 14).

I projektets regi har det i samarbete med producenterna hållits skördeveckor i de åtta kök som deltagit i projektet samt i Saluhallen i Vasa. Inför skördeveckorna gjorde husmödrarna upp meny och utvecklade även nya recept. Alla dessa har sammanställts i portalen. Bemötandet i samtliga kök har varit mycket positivt och antalet gäster under veckorna ökade.

Projektet har haft två avslutningstillfällen i form av skördefester. Ett hölls den 23.9.2005 i Närpes där huvudarrangören var Österbottens svenska producentförbund. Svenska yrkesinstitutet och projektet deltog i tillfället genom att tillreda maten som gästerna avnjöt under kvällen. Ulla-Maj Wideroos fungerade som festtalare och 93 personer deltog.

Det andra tillfället ordnades den 28.10.2005 i Dagsmark. I detta tillfälle deltog stjärnkocken Mikael Björklund som tillredare och presenterare av de regionalt producerade produkterna som festdeltagarna fick avnjuta under kvällen. Deltagarna uppgick till 95 och utgjordes bland annat av storkökspersonal, producenter och andra inbjudna gäster (Bilaga 15). Önskemål om att få konceptet med skördefest som tradition framfördes.

➤ **Mål och hur kom man fram till detta, vilka var projektets resultat, var lyckades man, vad kunde göras annorlunda?**

Projektet har lyckats väl i förverkligandet av de uppsatta målen. Arbetet med de två huvudmålen, att motverka att antalet företagare inom naturbruksnäringen i Österbotten minskar samt att påverka konsumenternas inställning till mat och öka konsumtionen av hälsosam regionproducerad mat, har i o med detta projekt börjat gå mot rätt riktning. Storkökens status har höjts och kampen mot anonym och slarvigt gjord mat har inletts. Naturlig mat gjord med kärlek har fått en nytändning och uppskattas mer än förr av konsumenterna.

De mer konkreta målen, att kartlägga behovet och tillgången på regionproducerade livsmedel, att utveckla produkter och skapa goda verksamhetsmodeller speciellt anpassade för storkökssektorn har uppfyllts och kan följas upp. Dessutom har projektet motiverat storkökspersonal och storköksansvariga till ökad användning av regionproducerade livsmedel. Rent konkret kan det konstateras att konsumtionen av sallad vid SYIs olika kök har ökat avsevärt och personalens antal i matsalarna i Kristinestad har en viss uppgång. Många faktorer kan bidra till dessa förändringar men storkökspersonalen uppskattar att projektet haft en avgörande roll.

Projektet har lyckats speciellt bra i arbetet med att utveckla och åskådligt sammanställa recept baserade på regionalt producerade livsmedel samt i informationen om dessa till konsumenterna, storköken. Detta mycket tack vare den hängivna projektpersonalen, storkökspersonalen, styrgruppen och producenterna som gett sig i kast med uppdraget och ibland hamnat att offra sin privata tid med projektverksamhet.

En utmaning som inte väckt svagt intresse hos producenterna, var arbetet med att bidra till ökat utbud av förädlade regionproducerade livsmedel som lämpar sig för användning inom storkökssektorn. Detta arbete påbörjades och kommer att kräva mera tid för att konkret kunna göras.

Vid en tillbakablick på vad som kunnat göras annorlunda stiger information om regionproducerat mat och förankring av projektet i alla storkök i projektets inledning fram. Även att kunna fördela en viss del av projektets verksamhet till de mindre privatägda köken och främst lunchrestaurangerna skulle vara motiverat.

En utmaning som inte kunnat förverkligas inom detta projekt är att involvera storkökens personal ännu intimare i verksamheten genom t ex våga-pröva-på rådgivningskvällar. Ett annat förslag är att ta med de direkta konsumenterna, barnen, i matlagningen. Att själva ruta, randa och skiva grönsaker ökar intresset för att sedan äta de fint upplagda rätterna.

#### ➤ **Tidtabell**

Projektet har förverkligats under tiden 1.1.2004-31.12.2005. Den tidtabell som gjordes upp för projektet har hållit och projektet har följt följande arbetsordning:

- 1 Utrett storkökens önskemål och krav på produkter och förpackningar utgående från 2 modellkommuner, Närpes och Kristinestad.
- 2 Utrett tillgången på regionproducerad livsmedel i Österbotten som lämpar sig för storkök.
- 3 Resultaten av utredningarna/kartläggningarna gicks igenom och resulterade i åtgärder. Ett exempel på åtgärd är det test av potatis lämpade för storkök som gjordes.
4. Uppmuntrat till produktutveckling och bidragit i marknadsföringen genom att underlätta direktkontakten mellan producenter och storköken.
- 5 Skapat nya verksamhetsmodeller i storkök i form av ett koncept som först testas i mindre skala och sedan kan mångfaldigas och appliceras i större skala.
- 6 Hela projektet igenom har informations- och rådgivningstillfällen hållits för berörda parter, såsom storköken, producenterna, förädlarna och övriga. Informationen har främst bestått av info om projektet, de utvecklade produkterna och verksamhetsmodellerna. Dessutom har storköken kontinuerligt fått info om vad som åstadkommit och produktpresentationer vilket motiverat dem till att öka användningen av regionproducerade livsmedel.
- 7 Hållit avslutningstillfällen och -seminarium samt gjort slutrapporten.

➤ **Kostnader: projektets kostnader i förhållande till kostnadsberäkningen?**

Projektet har i sin helhet genomförts enligt den uppgjorda kostnadsberäkningen. I projektets slutskede kunde det konstateras att det gjorts en viss förskjutning mellan momenten personalkostnader och köpta tjänster. Personalkostnader har överskridits och köpta tjänster underskridit den planerade budgeten. Dessa var marginella och ledde därmed inte till ändringar i projektplanen. Orsaken till överskridningen var att sakkunskap inom den egna förvaltningen användes i större utsträckning än beräknat.

➤ **Finansiering: hur finansierades projektet?**

Projektet har delfinansierats av Österbottens TE-central/ALMA. Den privata andelen har bestått av privata medel och bidrag från grönsaks- och potatispackerierna OSKU, Potato-Pak, Oy K Hultholm Ab, Botnia Grönsaker, Närpes Grönsaker, Vasa Grönsaker, Oy Norrgård Ab och Österbottens svenska producentförbund rf. Dessutom har projektet fått kommunala medel av Närpes stad och Staden Kristinestad.

➤ **Uppföljningsuppgifterna på indikatorblanketten (bl.a. antalet uppkomna företag, hur många deltagit i utbildning osv.).**

➤ **Finns det ett liv efter projektet, eller hurudana planer finns det för fortsättning?**

De bestående resultaten av projektet är följande:

En inhandlingskedja av regionala produkter har uppförts och nätverk mellan producenter och storköken har byggts upp. Fyra av producenterna som medverkat i projektet undviker numera mellanhänder och levererar sina grönsaker och potatis i mycket större utsträckning direkt till storköken i Kristinestad, Närpes och Vasa. En förteckning över var produkter kan inhandlas har gjorts upp och kan direkt användas när storköken gör sina beställningar. För att ytterligare närma producenterna och storköken samt för att fördela information om olika produkter kunde man ordna olika slag av lokala informella aftonträffar.

Användningen av regionala livsmedel har ökat i samtliga deltagande storköken. Dessutom har nya trendiga recept och tips som införts lett till att man numera i köken i större utsträckning vågar blanda traditionell mat med nyheter samt införa olika temaveckor såsom ost och olika smaker (surt, sött, beskt).

Projektet har skapat en portal med recept lämpade för storkök och därtill infogat användbara länkar. Informationen om denna portal har gått ut till både producenter och konsumenter under hela projektets gång samt i projektets slutskede fördelades ett kort info till storköken via ÖSPs lokalavdelningar. Uppdateringen av portalen kommer att ske via Svenska yrkesinstitutet.

Projektet har uppmärksammat kökspersonalen om vikten av att tillreda näringsriktiga rätter och matgästernas intresse för näringsriktig mat har märkbart ökat. Detta framgår bl a från det ökade antalet förfrågningar på recept som kommit till köken. Konsumtionen av sallader har ökat vilket i sin tur har haft positiva effekter på storkökens framtid och avsättningsmöjligheterna för producenterna.

I samband med diskussioner med storköken har önskemål om att även de mindre storköken i de två pilotkommunerna, ex daghem och en-tvålärareskolor skulle få delta i verksamheten. Dessutom har det vid olika slag av informationstillfällen till kommuner som inte medverkat i projektet uppkommit en förfrågan om deltagande. Projektet har tagit dessa aspekter i beaktande och redan nu inlett arbetet med att kartlägga möjligheterna för en informationskampanj baserat på det material som nu arbetats fram.

➤ **Styrgruppens utvärdering av projektets genomförande.**

Styrgruppen sammankom till ett arbetsseminarium den 3-4.11.05 (Bilaga 16). Utfallet av diskussionerna och utvärderingsblanketterna angående projektet var att samtliga parter är nöjda med projektets innehåll, uppbyggnad och genomförande. De flesta ansåg att projektet gett dem nya idéer och hjälpt dem i deras arbete och det material som arbetats fram ansågs som lämpligt och användarvänligt. Ytterligare ansågs det att den information och marknadsföring som projektet fått som tillräcklig och saklig. En sammanställning av utvärderingen bifogas (Bilaga 17). Dessutom har en förfrågan om projektet och dess verksamhet riktats till de medverkande storköken. Ett sammandrag av storkökens utvärdering bifogas (Bilaga 18).

➤ **Uppgift om var projektets handlingar förvaras.**

Projektets handlingar har under projektets gång uppbevarats hos projektledaren och projektkonomen. Efter att projektet avslutas kommer samtliga handlingar att uppbevaras i Svenska yrkesinstitutets brandsäkra arkiv vid enheten i Gamla Vasa åtminstone fram till den 31.12.2012.

## Förteckning över bilagor

Bilaga 1	Styrgruppens protokoll
Bilaga 2	Resultat av gästenkäten våren 2004
Bilaga 3	Sammandrag av köksbesök i Kristinestad och Närpes
Bilaga 4	Sammandrag av producentbesök
Bilaga 5	Potatistest
Bilaga 6	Exempel på recept från receptportalen
Bilaga 7	Leverantörsregister
Bilaga 8	Receptportalen
Bilaga 9	Köksmästarnas recept
Bilaga 10	Menyer lämpade för speciella tillfällen
Bilaga 11	Verktygsboxen
Bilaga 12	Förteckning över olika evenemang som arrangerats inom projektet
Bilaga 13	Förteckning över publicerat material angående projektet, tidskrifter
Bilaga 14	Material angående betydelsen av regionproducerad mat, Jukka Oresto, fritt översatt
Bilaga 15	Skördefesten i Dagsmark den 28.10.2005
Bilaga 16	Arbetsseminarium den 3-4.11 2005 vid Härmän kuntoskus
Bilaga 17	Sammandrag av styrgruppens utvärdering av projektet
Bilaga 18	Sammandrag av storkökspersonalens utvärdering av projektet

Vasa den 28.3.2006

Roy Torrkulla  
projektchef

Kristina Linde  
projektledare