



REGIONPRODUCERAD MAT
1
ÖSTERBOTTNISKA STORKÖK

PROJEKT 15415

MELLANRAPPORT

JUNI 2005



GRUNDINFORMATION

Projektname	Regionproducerad mat i Österbottniska storkök
Projektnummer	15415
Program	Regionalt lansbygdsprogram
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
Projektledare	Björn Helsing (år 2004), Kristina Linde (år 2005)

Projektets styrgrupp ansvarar för den strukturella och ekonomiska planeringen, dess främsta uppgifter är att stöda ledningen av projektet, följa upp hur projektet framskrider samt ta del av projektutvärderingar. Styrgruppen har från projektets start och fram till juni 2005, sammankommit till sex protokollförda möten.

Bo Linde, trädgårdsombudsman ÖSP ordförande

Ove Grandell, VD Närpesgrönsaker

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

Peter Sjöblom, odlare med förädling av livsmedel i Tjock

Margareta Eklund, näringschef Bottenhavets sjukhus i Kristinestad

Carita Gull, husmor Närpes skolcentrum

Björn Helsing, projektledare och styrgruppsmedlem år 2004

Kristina Linde, servicechef Svenska yrkesinstitut, projektledare 2005

Roy Torrkulla, projektchef Svenska yrkesinstitutet

Kaarlo Lepistö, överinspektör Österbottens TE-central

BAKGRUND

Svenska Österbotten är en region med betydande produktion av livsmedel, här produceras en stor del av landets grönsaker som odlas i växthus och på friland. Även produktionen av matpotatis är betydande i landskapet. Största delen av produktionen säljs i stora partier till centralaffärer och till mindre partiaffärer runt om i landet. Regionproducerad mat syftar på produktion av livsmedel samt konsumtion. Konsumtionen skall gälla det egna närområdets råvaror och produktionsfaktorer, vilket därmed även främjar områdets ekonomi och sysselsättning. Regionproducerad mat är en förutsättning för ett framtida hållbart lantbruk.

Svenska yrkesinstitutet och Österbottens svenska producentförbund r.f. bildade år 2003 en arbetsgrupp, där man i samarbete med utvecklingsprojektet Foodia gick igenom hur produktionen och användningen av lokalt producerade livsmedel kunde utvecklas och samtidigt utveckla recept för storkök baserade på grönsaker, rotfrukter och potatis. I Foodias undersökning från år 2003, konstaterades att det finns ett behov av produkter anpassade för storköksmarknaden. Storköken kräver ofta att produkterna är bearbetade eller förädlade, tex skalade, skivade, klyftade eller finfördelade. Storköken har saknat recept som varit utarbetade och anpassade just för deras specifika behov. I storköken ute på skolorna grundläggs vanligen matvanorna för resten av livet och det har bland annat konstaterats att konsumtionen av grönsaker har minskat bland barn och ungdomar. Livsmedel som är lokalt producerade har ett fostrande värde, barn och ungdomar kan följa produkternas väg, från åkern och växthusen, till matbordet.

Projektet Regionproducerad mat i österbottniska storkök kartlägger behovet och tillgången på regionproducerade livsmedel, samt utvecklar produkter och skapar goda verksamhetsmodeller speciellt anpassade för storkökssektorn. Projektet motiverar storkökspersonal- och ansvariga till en ökad användning av regionproducerade livsmedel genom information och rådgivning. Projektet bidrar till ett ökat utbud av förädlade regionproducerade livsmedel som lämpar sig för användning inom storkökssektorn. Målsättningen är att öka användningen av regionproducerade livsmedel i storköken, att motverka att antalet företagare inom naturbruksnäringen i Österbotten minskar samt att öka konsumtionen av hälsosam regionproducerad mat. Speciellt viktigt är det också att påverka konsumenternas inställning till mat.

PROJEKTVERKSAMHETEN

Verksamheten under det första projektåret 2004

Under våren 2004 utredde projektet behoven hos storköken, detta gjordes med hjälp av en gästenkät samt genom frågor till storköksföreståndarna. Projektet påbörjade utvecklingen av receptmanualen och påbörjade även testningen av olika recept, på de enheter som deltar i genomförandet av projektet. Under det första projektåret anordnades även infotillfällen och andra seminarier för storkökspersonal. Kartläggningen av producenter och utbudet av regionalt producerade produkter för storkök påbörjades, man påbörjade även arbetet med att skapa ett nätverk av producenter, packerier samt med kökspersonalen inom projektet. Internetsidan www.syi.fi/regionmat/ togs i bruk och arbetet med att mata in recept i receptportalen startade.

Verksamheten januari-juni 2005

Under januari har de som arbetat med projektet, på olika håll informerat om projektet och utvecklat recept tillsammans med producenter. Man har bland annat besökt Pom-Frites, Närpes HVC, Närpes fiskdelikatess, F:ma Sven Berg, Norrgårds potatis samt Per-Erik Englund. I februari testades olika potatissorter tillsammans med Stefan Nordman. Potatissorterna utvärderades på basen av de behov som storköken har (Bilaga 1, Resultat av potatistest). Den 18.2 hölls en pressinformation med Jukka Oresto, Stina Björkman-Norrgård och Kristina Linde, man informerade om projektet och hade även smakprov. Pressinfon resulterade bland annat i en längre artikel i Landsbygdens Folk. 19.2 hölls ett potatisseminarium vid Majbo i Dagsmark, Kristinestad, antalet deltagare var 47 till antalet. (Bilaga 2 Program vid potatisseminarium). I slutet av februari hölls ett mindre infomöte om hur spridningen av information och projektresultat skall ske.

Den 18.3 hölls ett grönsaksseminarium på Svenska yrkesinstitutet i Brändö, Carola Magnusson föreläste om nya trender inom grönsakssektorn. Antalet deltagare var 21 personer. Följande dag (Bilaga 3 Program den 19.3) hölls samma grönsaksseminarium i Närpes vid Närpes skolcentrum och Närpes samlades ca 50 personer, däribland kökspersonal, producenter, press och politiker. I slutet av mars hölls olika typer av informations- och planeringsmöten för projektet.

I början av april hölls ett möte vid Närko i Närpes, där man bland annat diskuterade förädling av grönsaker. På mötet deltog bland annat P-E Lundell, N Pärus, H Louhi, B Linde samt K Linde. Under månaden har det hållits informationsmöten i Närpes, Kristinestad och i Vasa och i månadsskiftet april-maj ordnades temadagar med inbjuden kökspersonal, press studerande, personal och andra gäster, målet med temadagarna var att väcka intresset för regionproducerade livsmedel. 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 av regionalt producerade livsmedel. Resultatet av dagarna var mycket positiv, det resulterade i artiklar i tidningar, mycket positiv feedback av både kökspersonal och matgäster, ett gott samarbete i köken och med producenter, god mat och fina recept samt önskemål om liknande dagar i framtiden. Temadagar hölls i köken på Svenska yrkesinstitutet i Brändö och i Gamla Vasa, Kristinestads högstadium, Bottenhavets sjukhus, Närpes skolcentrum samt Närpes HVC. (Bilaga 4 Meny och inbjudan, exempel från Närpes).

Den 3.5 hölls igen ett potatisseminarium, denna gång vid Svenska yrkesinstitutet i Brändö. Antalet deltagare var ca 20 personer, innehållet bestod mycket av att fundera kring varför man skall använda regionalt odlade produkter. Resultatet blev många nya idéer om vad potatis kan användas till. Under maj månad gjordes även en del producentbesök bland annat till Lind's kök, Ekroos, P Sjöblom, Paul Lillhannus samt Rosendahl i Lappfjärd. Producentbesök till Pjelax samt till Söderback i Pörtom och besök till Kvevlax samt till Kodial's grönsaker.

I början av juni hölls skolningstillfällen för storkökspersonal, vid Svenska yrkesinstitutet i Brändö, vid Närpes HVC samt vid Kristinestads högstadium i matsalen. (Bilaga 5 Program vid infodag, exempel från Kristinestad). Den 15.6 hölls ett diskussionstillfälle för grönsaksproducenter vid Martens trädgårdsstiftelse i Övermark och senare samma dag hölls ett diskussionstillfälle för potatisproducenter på Restaurang Lokalgrottan vid Bötomborgen. Under slutet av juni görs besök till och en kartläggning av producenter, där man tar reda på odlarens kontaktuppgifter, försäljningsinformation om hur odlaren kan och kunde sälja sina produkter samt vilka produkter som odlaren kan sälja när han kan sälja olika produkter.

Arbetet med att föra in recept på receptportalen www.syi.fi/regionmat/ har fortsatt under 2005 och kommer att fortsätta till dess att projektet avslutas. Recepten är speciellt anpassade för storkökens behov och recepten innehåller genomgående regionproducerade livsmedel. 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. Sökningar på portalen kan begränsas genom att tex välja att söka på vegetariska rätter, soppor, fiskrätter, frukt och bär etc. Sökningen kan även begränsas till att söka recept som innehåller tex potatis.

Verksamheten juli-december 2005

Spridningen av information om projektet fortsätter under hela projektåret. Projektet kommer bland annat att delta med en monter på tomatkarnevalen i Närpes den 1-2.7, man kommer då att informera om projektet och även bjuda på smakprov. Under tiden 4-7.7 skall Jukka Oresto göra ett reportage om potatisodling, bland annat tänker han i reportaget lyfta upp Kristinestad som potatisens huvudstad. Reportaget kommer att ingå i Keskos tidning Menu, tidningens målgrupp är storköken. Jukka Oresto kommer även i samband med reportaget att besöka packeriet OSKU samt en potatisodling. Den 18-19.7 hålles Trädgårdsexpo i Närpes och projektet kommer även där att närvara och sprida information.

Under hösten kommer det att hållas en informationsdag på tre olika ställen, för Svenska yrkesinstitutets kökspersonal, för Närpes skolköksor och för Kristinestads skolköksor. Märten Berg kommer att prata om olika rätter i storkök, en producent kommer att vara med och informera och sedan kommer man även bland annat att diskutera leveranser av region producerade livsmedel. I september vecka 37 kommer det att hållas skördeveckor i de åtta kök som är med i projektet, skördeveckorna kommer att anordnas i samarbete med producenterna. Under hösten kommer Jukka Oresto även att skriva en text om vikten av att äta regionproducerad mat och vad detta innebär för landsbygden. Texten kommer att finnas tillgänglig på portalen för projektet www.syi.fi/regionmat/

Projektets avslutningsseminarie kommer att hållas fredagen den 28.10 i Dagsmark. Preliminärt är stjärnkocken Mikael Björklund tilltalad som festtalare, en annan preliminär talare är Ulla-Maj Wideroos. Deltagarna på avslutningsseminariet kommer bland annat att vara storkökspersonal, producenter och andra inbjudna gäster. Efter avslutningsseminariet kommer projektet att gås igenom och utvärderas och därefter kommer allt material att sammanställas till en slutrapport.

När projektet avslutas kommer portalen www.syi.fi/regionmat/ att innehålla 100-150 st recept som är baserade på regionproducerade livsmedel. Recepten kan vid behov printas ut direkt från portalen i en utskriftsvänlig form. Recepten kommer även av projektet att sammanställas

skriftligt till ett recepthäfte som kommer att tryckas upp i en begränsad omfattning. Portalen kommer även att innehålla ett register över producenter och vilka livsmedel som de producerar. Verktygsboxen kommer att ingå som en del av portalen. Verktygsboxen skall beskriva vilka medel som används för att nå ett gott resultat i tillredningen av olika maträtter.

PROJEKTETS EKONOMI

BUDGET	Budget år 2004-2005
Lön- och lönebikostnader	114 730,00 €
Köpta tjänster	27 278,00 €
Resekostnader	12 406,00 €
Hyror	5 710,00 €
Byråkostnader	2 745,00 €
Övriga kostnader	7 170,00 €
Fackmannaarbete utan vederlag	3 500,00 €
	<hr/> 173 539,00 €

FINANSIERING	Finansiering år 2004-2005
EU och statlig	147 039,00 €
Kommunal	9 140,00 €
Privat	17 360,00 €
	<hr/> 173 539,00 €

Närpes stad och staden Kristinestad stöder projektet med den kommunala finansieringsandelen på ca 5 %. Den privata finansieringsandelen utgörs av bidrag från grönsaks- och potatispackerierna (OSKU, Potato-Pak, Oy K Hultholm Ab, Botnia Grönsaker, Närpes Grönsaker, Vasa Grönsaker samt Oy Norrgård Ab) samt bidrag från Österbottens svenska producentförbund. I den privata finansieringsandelen ingår även arbete som kräver fackkunskap och som utförs utan vederlag.

Kristina Linde
 Projektleddare
kristina.linde@syi.fi

Lis-Helén Ekman
 Projektekonom
lis.helen.ekman@syi.fi