

**Pohjois-Savo – Euroopan maukkain
maakunta:**

VILLIRUOKAA JA GASTROBISNESTÄ

WILD FOOD SAVO –hanke:
Heli Tossavainen, projektipäällikkö
Toini Kumpulainen, luonnontuotealan asiantuntija



Lajirikas maakunta



Kuvat: Toini Kumpulainen, Katja Rieppo ja Shutterstock

WILD FOOD SAVO - hanke

- Luonnontuotteiden keruun organisointi ja kerääjien verkottaminen
- Ravintola-alan oppilaitosten aktivointi luonnontuotteiden käyttöön
- Keruuteknologian kehitystyön käynnistäminen
- Luomukeruualueiden sertifiointiin aktivointi

Toteutus: 1.3.2019 – 31.8.2021

Toteuttajat: Savonia-ammattikorkeakoulu ja Ylä-Savon ammattiopisto

Rahoitus: Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 90 %, toteuttajat 10 %



SAVONIA
AMMATTIKORKEAKOULU

ysao
YLÄ-SAVON AMMATTIOPISTO



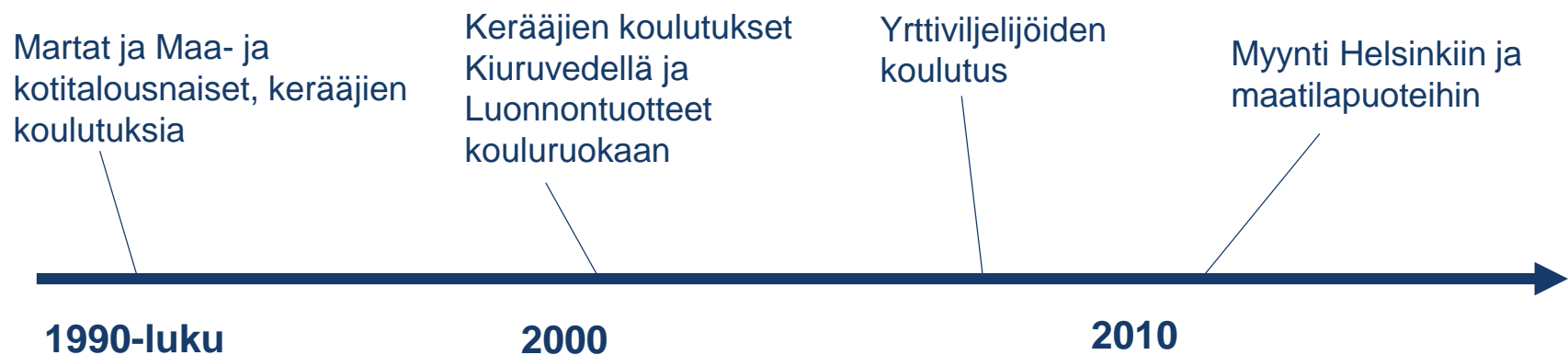
Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Kuvat: Wild Food Savo ja Shutterstock



Kaikki alkoi Luomu-Suomen pääkaupungista...

- Kiuruveden kaupungin kouluissa haluttiin käyttää luonnontuotteita ja luomuraaka-aineita
- Martat ja Maa- ja kotitalousnaiset aktiivisesti mukaan
- Kerääjiä koulutettiin, yrtit kuivattiin kotona ja myytiin eteenpäin
- Voisiko myös tuoreita yrttejä toimittaa?





Kuvat: Toini Kumpulainen

”Lautasella on rikkaruohoja!”

- Yrttiviljelijöiden opintoretki Uudellemaalle ja ruokailu Ravintola Juuressa
- ”Juuren pojat” tarjosivat rikkaruohoja: kuusenkerkkäshottia, maitohorsman versoa, vesiheinää
- Aikaansa edellä olevat villiyrttisalaatit...



Luovaa yhteistyötä ympäri Suomen

- Sami Tallberg, villiyrttikokki
- Markus Maulavirta, keittiömestari
- Jarmo Pitkänen, Studioravintola Tundra
- Elisa Kangasaho, Wild Food Kuusamo



Kuvat: Toini Kumpulainen





Minun visioni

- Kaikki ravintolat käyttävät luonnontuotteita.
- Luonnontuotteet löytyvät kaupan hevi-osastolta ja pakastealtaasta.



Kuvat: Toini
Kumpulainen

Luonnontuotteet osana koulutuksia

- Luontoalan koulutukset YSAO:lla 2012 lähtien
- Villiyrttiteemapäivät ravintola-alan opiskelijoille
- Poimijakorttikoulutukset



Luonnontuotealan visio



Luonnontuotteet osana ravitsemispalveluja ja elintarviketuotantoa

Luonnontuotealan yrittäjäyys laajaa ja sulautuu muihin toimialoihin vahvasti



Luonnontuotteet osana hyvinvointi- ja terveysturmatkailua

Luonnontuotteet pysyväksi osaksi ammatillista koulutusta



Luonnontuotteet osana metsien monikäyttöä, peltoviljelyä ja puutarhatuotantoa



Kuvat: Savonia ammattikorkeakoulu, Taste Savo, Toini Kumpulainen ja Shutterstock



Kiitos!

Seuraa meitä!

<https://wildfood.savonia.fi/>

<https://www.facebook.com/wildfoodsavo>