

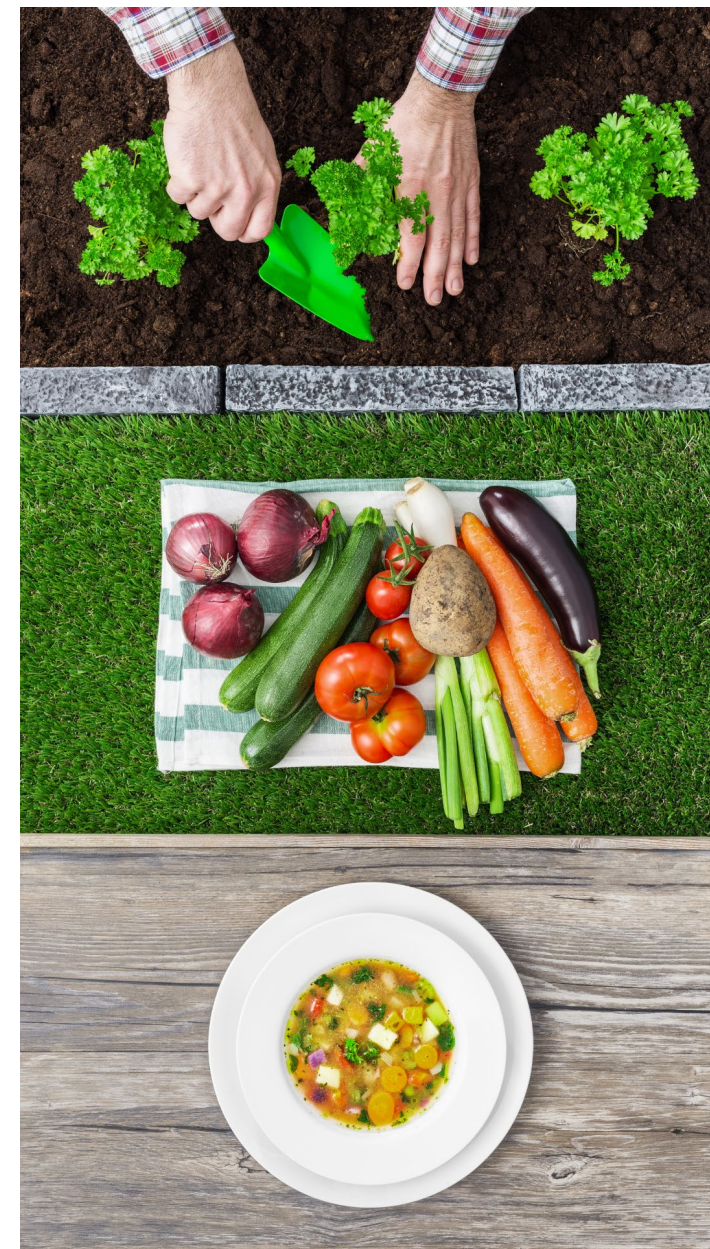
Kärkölen syötävän hyvät kylät -ruokamatkailuhanke



LEADER
Päijänne

Tiivistelmä

- **Kärkölän syötävän hyvät kylät - ruokamatkailuhanke** on hieno tapa edistää paikallisen ruokakulttuurin tunnettuutta sekä matkailua alueella ja se perustuu paikalliseen lähiruokaan sekä yrittäjyyteen. Hanke tukee paikallisia tuottajia ja ravinnon tarjoajia sekä houkuttelee matkailijoita alueelle. Samalla se vahvistaa alueen yhteisöä ja taloutta.
- Ruokamatkailuhanke on erinomainen tapa lisätä alueen vetovoimaa matkailukohteena, edistää paikallista ruokakulttuuria ja lisäksi se tukee paikallisia elinkeinoja. Se myös lisää matkailijoiden ymmärrystä ja arvostusta erilaisista ruokakulttuureista ja ruoan tuotannon prosesseista. Samalla se tekee tunnetuksi Päijät-Hämäläistä maaseutua matkailukohteena.
- Kärkölän syötävän hyvät kylät - ruokamatkailuhanke pyrkii myös vahvistamaan kyläyhteisöjä, edistämään paikallista kulttuuria ja tarjoamaan kyläläisille mahdollisuuden vaikuttaa oman ympäristönsä kehittämiseen. Hanke tukee tätä kautta myös kyläyhteisöjen elinvoimaisuutta.



Tavoitteet

- **Ruuantuottajat ja ravintolat:**

1. Lisätä kunnan ruokatoimijoiden yhteistyötä ja verkostoitumista sekä yhdessä tekemistä.
2. Tuoda paikalliset tuottajat ja ravintolat yhteen.
3. Edistää paikallista ruokakulttuuria ja elintarviketuotantoa.
4. Luoda kestävän kehityksen periaatteisiin perustuva lähiruokamatkailukonsepti.

- **Matkailu:**

1. Houkutella matkailijoita alueelle ruokateeman houkuttelevuuden avulla.
2. Tarjota matkailijoille unohtumaton kokemus paikallisesta ruokakulttuurista ja tuotteista nimellä ”Syö ja juo tiesi läpi Kärkölän.”

- **Kylät:**

1. Edistää paikallista kulttuuria, perinnettä ja yhteisöllisyyttä kylissä.
2. Osallistaa kylien ihmiset, yhdistykset ja yritykset oman kylänsä kehittämiseen sekä elinvoiman vahvistamiseen.
3. Vahvistaa kyläyhteisöjen elinvoimaa ja kehittää niitä houkutteleviksi paikoiksi asua ja vierailia.



Toimenpiteet

1. **Resurssien kartoitus:** Selvitetään alueen ruokatuottajat, kuten maatilat, ravintolat ja muut ruokaan liittyvät toimijat sekä perinnetiedot, jotka liittyvät alueen ruokakulttuuriin.
2. **Kumppanuuksien luominen:** Yhdistetään paikalliset tuottajat, ravintolat ja matkailutoimijat yhteistyöhön. Luodaan verkosto, joka edistää hankkeen tavoitteita.
3. **Ruokamatkailukonseptin kehittäminen:** Suunnitellaan ruokamatkailukonsepti, joka korostaa alueen paikallisia makuja ja perinnettä. Keskitytään kestävän kehityksen periaatteisiin, kuten lähiruokaan ja sesongin mukaisiin raaka-aineisiin.
4. **Ruokamatkailutuotteiden kehittäminen:** Yhdessä paikallisten toimijoiden kanssa kehitetään ruokamatkailutuotteita, makuelämyksiä, ruokareittejä ja ruokatapahtumia.
5. **Ruokareittien suunnittelu:** Suunnitellaan ruokareittejä, jotka vievät matkailijat paikallisten ruokaelämysten äärelle. Näihin pyritään sisällyttämään vierailut maatiloille, kauppoihin, ravintoloihin ja Huovilan puistoon.
6. **Maalaisruokafestarit:** Ruokamatkailureitti huipentuu alkusyksystä järjestettävään maalaisruokafestareihin, jossa tuodaan esiin paikallisia ruokia, ruokatuotteita ja uusia kehitettyjä ”katuruoka”-henkisiä tuotteita. Maalaisruokafestarit vahvistavat yhteistyötä, yhteishenkeä ja yhteisöllisyyttä eri toimijoiden välillä, sekä luo upeita uusia ruokaelämyksiä vierailijoille.
7. **Kokkikurssit ja ruokakulttuuritapahtumat:** Järjestetään kokkikursseja ja ruokakulttuuritapahtumia, joissa paikalliset lähiruokien valmistajat voivat opettaa matkailijoille alueen ruokakulttuuria.
8. **Ruokakulttuurin tarinoiden kerääminen:** Dokumentoidaan paikallisia tarinoita ja perinteitä liittyen ruokaan ja juomaan. Luodaan multimediaesitteitä ja verkkosivuja, joilla nämä tarinat saadaan jaettua.



Toimenpiteet

9. **Markkinointi ja mainonta:** Luodaan brändi ruokamatkailuhankkeelle ja käytetään markkinointia sekä paikallisten, että matkailijoiden houkuttelemiseksi. Hyödynnetään sosiaalista mediaa, vaikuttajia sekä verkkosivuja mainonnan kanavina.
10. **Kulinaarinen kartta:** Luodaan kartta, joka sisältää kaikki hankkeeseen osallistuvat tuottajat, ravintolat ja ruokaelämysten kohteet. Tarjotaan kartta matkailijoille, jotta he voivat helposti löytää ruokakohteet.
11. **Koulutus ja neuvonta:** Tarjotaan koulutusta ja neuvontaa paikallisille toimijoille, jotta he voivat parantaa tuotteidensa ja palveluidensa laatua sekä saavutettavuutta.
12. **Kyläkartoitus:** Selvitetään kylien (Lappila, Marttila, Kirkonkylä) vahvuudet ja heikkoudet sekä kylien tarpeet ja toiveet.
13. **Kyläsuunnitelmat:** Laaditaan yhdessä kylien kanssa kehittämissuunnitelmat, jotka perustuvat paikallisiin vahvuuksiin ja tarpeisiin.
14. **Yhteisöllisyyden edistäminen:** Toteutetaan kylissä erilaisia yhteisöllisyyttä ja kulttuuria edistäviä tapahtumia, kuten esimerkiksi kyläjuhlia.
15. **Yrittäjyys:** Tuetaan paikallista ruokayrittäjyyttä ja luodaan uusia mahdollisuuksia elinvoiman kasvattamiseksi kylissä, esimerkiksi maatilojen lisäarvotuotteiden kehittämisen ja pienyritysten tukemisen kautta.
16. **Seuranta ja arviointi:** Arvioidaan hankkeen vaikutusta paikallisen talouden, matkailun, ruokakulttuurin edistämiseen ja kyläyhteisöihin. Kerätään palautetta matkailijoilta, osallistujilta ja kyläläisiltä sekä seuraa hankkeen etenemistä suhteessa asetettuihin tavoitteisiin.



Sparrauspäivät Kärkölän ruokatuottajille ja -yrittäjille:

- **Päivä 1: Tutustuminen ja Ruokamatkailun perusteet**

- Tervetuliaisinfo ja verkostoitumista.
- Ruokamatkailun periaatteet ja merkitys ja kehittäminen.
- Kärkölän ruokakulttuurin historia ja nykypäivä.
- Ideoiden jakaminen ja yhteistyön mahdollisuudet.

- **Päivä 2: Ruokatuotteet ja yrittäjyys**

- Oman tuotteen tai yrityksen esittely ja markkinointi.
- Sosiaalisen median hyödyntäminen, mahdollisuudet ja kuopat.
- Tavoitteiden asettelu ja yhteiset myyntipäivät.

- **Päivä 3: Ruokareitti ja jatkotoimet**

- Ruokareitin suunnittelu ja kehittäminen.
- Miten houkutella matkailijoita ruokareitille?
- Yhteisten myyntipäivien käytännön järjestelyt.
- Jatkotoimenpiteiden suunnittelu.

Vahvistetaan toimenpiteiden 2-5 toteutumista.

Osallistumismaksu 150 €*

Sinä saat:

- Ainutlaatuisen mahdollisuuden osallistua kahden vuoden ajan ruokamatkailuhankkeen kehittämiseen ja oman kyläsi elinvoiman vahvistamiseen
- Kärkölän syötävän hyvät kylät -verkoston tuen
- Asiantuntijoiden tuen, opastuksen ja 3 yhteistä sparrauspäivää sekä henkilökohtaista sparrausta, joiden avulla voit kehittää liiketoimintaasi
- Näkyvyyttä sosiaalisessa mediassa, verkkosivuilla, ruokamatkailukartalla, tapahtumissa ja kunnan mainonnassa

* Hinta riippuu osallistujamäärästä ja lopullinen hinta voi vaihdella 150-200 € välillä. Tavoite osallistujamäärä yli 10.



Ota yhteyttä:

KÄRKÖLÄN SYÖTÄVÄN HYVÄT KYLÄT

- Natalie Kuokkanen, hankepäällikkö, 044 770 2149, natalie.kuokkanen@karkola.fi
- Matti Skyttä, kehityspäällikkö, 044 770 2025, matti.skytta@karkola.fi



KÄRKÖLÄ