

Resurssiviisas Järvi-Saimaa

ruokajärjestelmähanke

Meillä
Järvi-Saimaalla on
kaikki se asenne, osaaminen ja
resurssi, joka tarvitaan maailman
edistyneimmän ruokajärjestelmän
luomiseen.

Tahdomme kokeilla.

Mallintaa.
Tuoda se
koko Suomen käyttöön.

Järvi-Saimaan alue (Juva, Sulkava ja
Rantasalmi) hakee kumppaniensa
kanssa SITRAn rahoitusta kokeiluun.
Etelä-Savon maakuntastrategian
hengessä.

RUOKA - VESI - METSÄ

SITRA



Miksi?

Järvi-Saimaan alue tuottaa enemmän ruokaa kuin mitä se kuluttaa. Se kykenee tuottamaan vielä paljon enemmän. Alueelle on panostettu lähi- ja luomuruokaan hämmästyttävällä tavalla. Jo puoli vuosisataa. Emme vähättele asemaamme maata-louden mahtipitäjinä.

Kivikkoiset pellot tai vaativa ilmasto eivät ole meitä haitanneet. Maasta ja metsästä elää asukkaistamme melkein puolet. Edelleen. Vesi on meille mahtava elinvoiman lähde.

Haluamme pitää vedet kirkkaina ja metsät elämysten eväinä. Vesistöystävällinen ruoka tarkoittaa ensin hävikin pienentämistä. Sitten luonnon kalan hyödyntämistä. Sitten kasvispainotteista ruokaa. Koska me haluamme säästää vetemme ja metsämme. Elää hyvässä vuorovaikutuksessa niiden kanssa.

Me olemme jo aika pitkällä täällä Järvi-Saimaan alueella. Luomussa olemme edenneet valtakunnan kärkeen.

Monet yritykset ovat mukana ja luomun hyödyt on tunnistettu.

Lähiruuan suhteen olemme tehneet valtavasti ja osaamme senkin. Meillä on jatkuvasti menossa lähiruuan ja luomun kehittämistä ja tunnemme erinomaisesti omat toimijamme ja verkostot. Voi sanoa, että se pohja meillä on kunnossa.

Kiertotalouden edistäminen edellyttää kuitenkin kulttuurimuutosta. Tähän olemme valmiita ja tätä haluamme lähteä edistämään ensimmäisten joukossa Suomessa.

Ruokatuotantomme toimii myös resurssiviisaasti. Energiaa ei mene oikeastaan missään hukkaan ja olemme huolehtineet hyvin jätevesistämme ja aika hyvin ravinteiden kierrätyksestä.

Meillä on yhteistyöverkosto johon kuuluu lisäksemme LUKE, Luomuinstituutti,

Helsingin Yliopiston Ruralia instituutti, XAMK

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Pro Agria, maaseututoimi ja Juvan Tryffelikeskus.

Mekö?

Kyllä. Me. Olemme kolmen kunnan alue. Me elämme luonnosta ja viisaasti rakennetusta ympäristöstä. Resurssiviisaudesta. Me olemme jo tehneet paljon. Lisänneet riistaa ja kalaa lautasille. Kasvattaneet hyvin ja kierrättäneet ravinteita. Me emme halua, että ruokalautasellamme olevat proteiinit ovat tehneet retken kalanjalastamolle Thaimaahan ennen sinne päätymistä. Emme edes ole varmoja, onko kananmunien pakko käydä pakkautumassa Eurassa ennen kilometrin päässä olevaan kalakauppaan päätymistä. Me. Koska ymmärrämme koko ketjun kanalasta ruokalautaselle. Ja haluamme löytää uusia, kestäviä tapoja.

Miten?

Kokeilemalla reippaasti. Voisiko sen kuitenkin tehdä toisin? Voisiko koulukeittiössä tehdä ruokaa kesälläkin? Voisiko paikallinen pitopalvelu käyttää sitä lauantaisin? Meillä on ihan superluokkaa olevat keititöt. Kuten kaikkialla Suomessa. Kokeilemalla niiden monia käyttöjä. Kokeilemme ja mallinnamme. Malleja siitä, miten koko logistiikkaketju toimii ja ruokalautasella on hyvää, luonnon mukaista ja kestävää.



Hankkeen tuotoksena syntyy järvisaimaalainen ruokajärjestelmä, joka pitää sisällään:

Ruuan tuotanto ja käyttö on vastuullista alueella. Ruokaa tuotetaan vastuullisesti ja myös yli oman tarpeen. Vastuu ulottuu ruokalautaselle asti. Oli se lautanen missä tahansa (alustava ratkaisu) Esimerkiksi villikala puhdistaa veden, tuo työtä, pienentää hävikkiä ja voi päätyä älykkäin logististen ratkaisuin tuoreena suoraan kalastajalta ruokapöytään.

Sivuvirrat hyödynnetään tehokkaasti. Ravinteet kierrätetään älykkäästi. (alustava ratkaisu)

Kapasiteetti käytetään maksimaalisesti (alustava ratkaisu suurtalouskeittiöiden näkö-kulmasta).

Hävikki on olematonta.

Konkreettisella tasolla tämä tarkoittaa seuraavan kuuden kokonaisuuden toteuttamista ja näille toimintamallien laatimista.

1. Kiertotaloutta ja luomutuotantoa tukevat innovatiiviset hankinnat

2. Ruokatuotannon sivuvirtojen hyödyntäminen (alustava ratkaisu)

3. Hiilijalanjälkeä pienentävät älykkäät logistiset ratkaisut (alustava ratkaisu)

4. Ravinteiden kierrätys (alustava ratkaisu suurtalouskeittiöiden näkökulmasta)

5. Villin ruuan metsien ja vesien arvostus (alustava ratkaisu)

6. Tuotantojärjestelmien käyttöasteen nosto ja uusiokäyttö (Ohjatun muutosjohtamisen malli, alustava ratkaisu)

Edellä mainitut kuusi kokonaisuutta saadaan toteutettua kokeilujen kautta. Hankkeessa tehdään halukkaiden tuottajien, jalostajien jne. kanssa muutamia kokeiluja. Kokeilut voivat olla erikokoisia, kunhan ne edistävät ruokajärjestelmän kasaamista. Kokeilut valitaan siten, että ne kohdistuvat suoraan edellä mainittuihin kuuteen kokonaisuuteen. Tällöin kokeiluna voi olla esim. Luomuruoka suurtalouskeittiöihin. Voidaanko resptiikalla vaikuttaa alueellisen ruuan hyödyntämiseen suurtalouskeittiöissä, kalan ja luonnonmarjojen hyödyntäminen jne.

Kokeilut pyritään kohdentamaan niille osa-alueille jolla lisäarvon saaminen on suurinta. Tätä kautta pyritään hakemaan suoraan aluetalouteen pysyviä ja vahvistavia vaikutuksia.

Kokeiluja pyritään tekemään useammalla kierroksella jotta jokaisesta kuudesta kokonaisuudesta saadaan käytännössä toimiva paletti. Kokeiluja kiihdytetään asiantuntijoiden avulla, kokeiluista kasvaa pilotteja ja ne on mahdollista vielä toimintamallien kautta pysyväksi toiminnaksi. Kokeiluista laaditaan arvioinnit jotta vaikuttavuutta pystytään seuraamaan. Syntyneitä käytäntöjä parviälytetään (swarm intelligence) kansainvälisen tason asiantuntijaverkostossa.

Mukana on koko ajan ehdottomasti jatkuva vuorovaikutus muiden kokeilijoiden (mm. Ahvenanmaa) kanssa.



Resurssiviisas ruokajärjestelmä

Me olemme jo aika pitkällä täällä Järvi-Saimaan alueella. Luomussa olemme edenneet valtakunnan kärkeen. Monet yritykset ovat mukana ja luomun hyödyt on tunnistettu. Lähiruuan suhteen olemme tehneet valtavasti ja osaamme senkin. Meillä on jatkuvasti menossa lähiruuan ja luomun kehittämistä ja tunnemme erinomaisesti omat toimijamme ja verkostot. Voi sanoa, että se pohja meillä on kunnossa. Ruokatuotantomme toimii myös resurssiviisaasti. Energiaa ei mene oikeastaan missään hukkaan ja olemme huolehtineet hyvin jätevesistämme ja aika hyvin ravinteiden kierrätyksestä.

Julkisissa ruokapalveluissa ei käytännössä hävikkiä synny nykyisin lainkaan. Teemme hyvin kasvispainotteisesti. Marjoja ja vihanneksia. Viljaa. On meillä eläimiäkin. Kanoja. Lampaista ja kyyttöjä. Niillä on joku muukin merkitys kuin vain tulla syödyksi. Ne pitävät huolta kulttuurimaisemistamme, tukevat matkailua ja niidenkin suhteen haemme kestäväää ruokajärjestelmää.

Meillä on omaa tutkimusta ja kehittämistä ihan omalla alueella Juvan tryffelikeskuksessa ja Luomuinstituutissa. Kehittäjän mieli on asettunut julkiseen ruokapalvelutuotantoonkin ja yritykset ovat tietenkin hyvin innovatiivisia. Olemme sitä mieltä, että meillä alueena saattaa olla Suomen edistyksellisin ruokapalvelujärjestelmä. Sen synty on Juvan, Rantasalmen, Sulkavan ja niiden yhteisen Järvi-Saimaan Palveluiden mahdollistamaa.

Nyt haluamme yhdessä enemmän. Haluamme mahdollistaa edistyksellisen ruokajärjestelmän syntymisen. Me haluamme rakentaa kestäväen ruokajärjestelmän joka mahdollistaa ensiksi Järvi-Saimaan alueen, sen jälkeen koko Etelä-Savon alueen ja lopulta kaikkien lähtökohdiltaan vastaavien alueiden elinvoiman. Me haluamme ruokajärjestelmän, jonka vastuun on ulotuttava paljon nykyistä pidemmälle. Se on logistista vastuuta, älykkäitä ratkaisuja pakkauksissa, sovelluksia tuotannon ja käyttäjän kohtaamiseen. Se on vesiemme laajaa suojelua ja yhteistyötä vaikka niiden kanssa, jotka rehua tekemällä suojelevat Itämeriä. Se on innovatiivisia julkisia hankintoja ja yritystemme liiketoiminnan laajentamista. Se on myös hiilijalanjäljen muodostumisen ymmärtämistä.

Lopputulos ei ole paikallinen. Haluamme tehdä kymmeniä erikokoisia kokeilua verkostossa, kopioida, kokeilla uudestaan, kiihdyttää, viedä käytäntöön ja luoda sen järjestelmän. Yhdessä kaikki. Yli organisaatorajojen. Eri näkökulmia yhdistäen. Emme halua tehdä suunnitelmaa. Haluamme vuoden aikana viedä käytäntöön parhaan kokonaisuuden. malliksi kaikille muillekin. Koska meillä on kaikki se osaaminen, asenne ja resurssi, joka siihen tarvitaan.

LUKE

Luonnonvarakeskus (Luke) toimii hankkeessa asiantuntijana ja tuo ruokajärjestelmä- ja ravinteiden kierrätysosaamisensa hankkeen hyödyksi. Luke tutkii, kuinka kestävä muutos ravinnetaloudessa saadaan aikaiseksi resurssitehokkaasti. Tämä tapahtuu kartoittamalla ravinnevirrat hankkeen toiminta-alueella. Sen jälkeen kartoitetaan pullonkaulat ravinnetalouden kestävyiden parantamiseksi ja tehdään ehdotukset toiminnan parantamiseksi niin, että saavutettu lisäarvo on mahdollisimman suuri. Tähän ehdotukseen etsitään myös jo toimintojen toteuttajat, jolloin ehdotukseen kuuluu myös taloudellisen lisäarvon saavuttaminen. Tällaista toimintaa on tehty mm. JaloJäte-, KILTU- ja Biojalostamo-hankkeissa.

KUNNAT

Kolme kuntaa ovat syntyneet maatalouden ja ruokatuotannon ympärille. Resurssseja on paljon. Kunnat ovat maaseutuvoittoisia ja elävät ruuantuotannosta sekä jalostamisesta. Kunnat ovat panostaneet ruuantuotantoon, sen kehittämiseen, jalostamiseen sekä uusien avausten luomiseen. Kunnilla on ymmärrys, että tässä on meidän elinvoimamme ja tämä pitää säilyttää. Kuntien roolitus kokonaisuudessa keskittyy elinvoiman kehittämiseen. Kunnat tekevät hyvin tiivistä yhteistyötä myös sivistyksen, maaseututoimen, kansalaisopiston, ja ympäristötoimen parissa. Erityisesti maaseututoimessa, kansalaisopistossa sekä ympäristötoimessa on nimetty erikseen ns. isäntäkunta joka tuottaa muille kunnille tarvittavat palvelut.

Asukkaiden parhaaksi.

JS-PALVELUT OY

Kolme kuntaa päätti hoitaa tekniset palvelunsa yhdessä. Niin syntyi Järvi-Saimaan Palvelut Oy. Me tuotamme kuntien puolesta kaikki kuntatekniikan palvelut. Huolehdimme kiinteistöistä. Siivoamme. Laimme ruokaa. Enemmän kuin kukaan muu alueella. Ostamme ja valmistamme. Olemme jo oppineet pajon. Tuomme mm. riistaa ruokapöytään. Me vain teemme. Parasta ruokaa ihan läheltä.

LUOMUINSTITUUTTI

Luomuinstituutti on Luken ja Helsingin yliopiston luomututkija- ja asiantuntijaverkosto, jota johdetaan Mikkelistä käsin. Luomututkimuksella on pitkät perinteet Etelä-Savossa ja alueella on toteutettu lukuisia luomuelintarvikeketjun tutkimus- ja kehittämishankkeita yhteistyössä ruokaketjun toimijoiden kanssa. Laaja-alainen luomuasiantuntemus ja paikallisen toimintaympäristön tuntemus tukevat kokeilujen suunnittelua. Luomuinstituutin nettisivut toimivat myös yhtenä kanavana tiedotustyössä onnistuneista kokeiluista, jotka edistävät luomutuotteiden käyttöä ja lisäävät ruokajärjestelmän kestävyyttä

PRO AGRIA

Tuotamme asiantuntijapalveluja maatalouden ja maaseudun yritystoiminnan kilpailukyvyyn kehittämiseen.

Osaajaverkostomme kattaa koko ruokaketjun alkutuotannosta ruuan valmistukseen niin kotona kuin ammattikeittiöissä. Tavoitteenamme on kannattava eteläsavolainen ruoantuotanto sekä maaseudun kestävä kehitys ja hyvinvointi. Kokemuksemme ruokaketjun toimintaympäristöstä, toimijoista ja sen kehittämistarpeista antaa käytännönläheistä pohjaa parhaan paikallisen ruokajärjestelmän toteuttamiselle.

ProAgrialla on pitkäaikaiset asiakassuhteet alueen lähiruokatuottajiin ja – jalostajiin mm. juurekset, marjat, avomaan vihannekset, liha- ja viljatuotteet. Olemme hankkeen kokeiluissa rakentamassa ruokaketjua pelloilta pöytään, niin että:

- elintarviketuotanto pystyy paremmin vastaamaan asiakastarpeeseen (tuotanto, määrät, laatu, jalostusaste, jakelutiet, tuote- ja palvelumuotoilu)

- elintarvikeketju on taloudellisesti ja toiminnallisesti kestävä. Tehtävämme on löytää oikea tieto yrittäjän avuksi ja tukea

tiedon hyödyntämisessä. (kokeiluista kannattavaksi yritystoiminnaksi, jolla jatkuvuuden edellytykset)

- ruokaketju on vastuullinen ja jäljitettävä (viljely- ja tuotantotavat, läpinäkyvä tuotetieto loppukäyttäjille, ruokatarinat)

RURALIA

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin tehtävänä on maaseudun kestävä paikalliskehityksen ja biotalouden edistäminen monitieteisen tutkimuksen sekä siihen perustuvan innovaatiotoiminnan ja koulutuksen avulla. Ruralia-instituutti tuo hankkeeseen asiantuntemusta kokeilujen suunnitteluun ja toteuttamiseen seuraavista aihepiireistä:

- eteläsavolaisista elintarvikeketjuista,
 - elintarviketeknologiasta,
- resurssiviisaasta maan kasvukunnon parantamisesta,
- kestävyys kytkeytymisestä liiketoimintaan,
 - metsien luomusertifioinnista,
- elintarviketuotteiden nimisuojauksesta.

XAMK

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (Xamk)

Kestävä hyvinvointi, digitaalinen talous, logistiikka ja merenkulku sekä metsä, energia ja ympäristö- ovat Xamkin tki-toiminnan vahvuusalueet. Ruokapalvelujen toiminnan kehittäminen, lähiruoan ja järvikalan käytön lisääminen ja ravitsemis- ja elintarvikealan sähköisen liiketoiminnan kehittäminen ovat kestävä hyvinvoinnin asiantuntijoiden keskeistä osaamista. Xamkin Pienyrityskeskusten vastuulla kehittämishankkeissa (2015-2016) on ollut luomuyrittäjyyden, luomuliiketoiminnan ja luomuarvoketjujen kehittäminen laatimansa luomuarvoketjuselvityksen pohjalta. Lisäksi Pienyrityskeskus on kartoittanut Suomessa ja muualla Euroopassa käytössä olevia luomuarvoketjun toimijoiden välisiä yhteistoimintamalleja ja selvittänyt niiden soveltuvuutta Etelä-Savoon, erityisesti lähiluomun logistiikan näkökulmasta.

Yhdessä tehden

Vesistöys-
täväallinen
palvelu-
ketju.

Ruuantuotan-
non sivuvirtojen
hyötykäyttö

Innovatiiviset
hankinnat luomun
ja kiertotalouden
näkökulmasta

Älykäs alueellinen
logistiikka

Villikalan
hyödyntäminen

Hävikistä
hyödyksi

Riistan
ja metsän
hyödyntäminen

Resurssiviisas Järvi-Saimaa

Maaailman edistyksellisin ruokajärjestelmä

TKI-
organisaatiot

Yritykset

Kunnat ja
muu
julkinen

Ruokajärjestelmän rakentaminen tapahtuu yhdessä hankkeen hakijoiden sekä muiden toimijoiden kanssa.

Yhteen kietoutuu elinkeinoelämä, julkinen sektori ja tutkimus. Ne sanovat sitä innovaatiojärjestelmäksi. Puhuvat triple-helixistä. Mutta niin me tehdään. Kiedotaan yhteen kolme - ja saadaan aikaan jotain ihan uutta. Aidosti kestävää. Kymmeniä kokeiluja.

Mutta oikeasti käyttöönotettavia käytäntöjä siitä miten vahvistetaan ruokajärjestelmää.

Yhdessä tehden tuotteistamme sen osaamisen ja tekemisen, mitä meillä on. Eikä se ole mitenkään vähän. Saamme aikaan uutta ja innovatiivista, Miten sen voisi tehdä toisin. Miten voimme yhdessä luoda jotain ihan uutta. Kestävä kiertotalous tarkoittaa meille sitä, että olemme vastuussa kaikesta siitä, mitä meistä lähtee. Sen jalanjälki tuotannossa, jalostuksessa, logistiikassa ja esille panossa. Tavoite:

Me tarjoamme parasta.

Vaiheet

Vahvuuksien kartoitus.

Otetaan käyttöön Trello ketterään projektihallintaan yli organisaatorajojen.

Otetaan käyttöön yhteiskehittelyn alusta kaikille osallistuville ja kiinnostauneille

Valtakunnan tason hyvien käytäntöjen yhteistyöverkoston kokoaminen.

Jatkuvan arvioinnin menetelmän rakentaminen.

Vaikutukseltaan merkityksellisimpien kiertotalouskokeilujen valinta.

Ruokajärjestelmän ydinprosessien kuvaus.

Alustat ja analyysit

loka-joulukuu 2017

Kymmeniä kokeiluja siten, että ne tähtäävät kuuden kokonaisuuden toteuttamiseen.

Kokeilujen kiihdyttämistä asiantuntija-avulla.

Kokeilujen näkyväsitekemistä ja jakamista - tavoitteena että samaa kokeilua tekevät useammat.

Kokeilujen kasvattaminen piloteiksi, arviointi ja vieminen pysyviksi käytännöiksi.

Syntyneiden käytäntöjen parviälyttäminen (swarm intelligence) - kansainvälisen tason asiantuntijaverkostossa.

Jatkuva vuorovaikutus muiden kokeilijoiden (mm- Ahvenanmaa) kanssa.

Kokeilut

tammi-elokuu 2018

Kokeilujen ja syntyneiden käytänteiden pohjalta mallinnukset palvelumuotoilun keinoin:

1.

Kiertotaloutta ja luomutuotantoa tukevat innovatiiviset hankinnat.

2.

Ruokatuotannon sivuvirtojen hyödyntäminen (alustava ratkaisu)

3.

Hiilijalanjälkeä pienentävät älykkäät logistiset ratkaisut (alustava ratkaisu)

4.

Ravinteiden kierrätys (alustava ratkaisu suurtalouskeittiöiden näkökulmasta)

5.

Villin ruuan metsien ja vesien arvostus (alustava ratkaisu)

6.

Tuotantojärjestelmien käyttöasteen nosto ja uusiokäyttö (Ohjatun muutosjohtamisen malli, alustava ratkaisu)

Mallinnukset

syys-lokakuu 2018

Ruuan tuotanto ja käyttö on vastuullista alueella.

Ruokaa tuotetaan vastuullisesti ja myös yli oman tarpeen. Vastuu ulottuu ruokalautaselle asti. Oli se lautanen missä tahansa (alustava ratkaisu)

Esimerkiksi villikala puhdistaa veden, tuo työtä, pienentää hävikkiä ja voi päätyä älykkäin logististen ratkaisuin tuoreena pietarilaiseen ruokapöytään.

Sivuvirrat hyödynnetään tehokkaasti. Ravinteet kierrätetään älykkäästi. (alustava ratkaisu)

Kapasiteetti käytetään maksimaalisesti (alustava ratkaisu suurtalouskeittiöiden näkökulmasta).

Hävikki on olematonta.

Ruokajärjestelmäksi

marras-joulukuu 2018

Tavoitteet ja tulokset

Haluamme kokeilla. Voisiko sen kuitenkin tehdä toisin? Voisiko koulukeittiössä tehdä ruokaa kesälläkin? Voisiko paikallinen pitopalvelu käyttää sitä lauantaisin? Meillä on ihan superluokkaa olevat keittiöt. Kokeilemalla voisiko proteiinia tuottaa toisin. Hyödyntämällä riistaa ja villiä kalaa? Miten voisimme hyödyntää lukuisia tyhjiä tuotantolaitoksia. Kokeilemme ja mallinamme. Malleja siitä, miten koko logistiikkaketju toimii ja ruokalautasella on hyvää, luonnon mukaista ja kestäväää.

Hankkeen tavoitteena on mahdollistaa Järvi-Saimaan alueelle parhaimman ruokajärjestelmän syntyminen. Näkökulmat tulevat olemaan koko ketjun resurssiviisaudessa. Tämä näkökulma pitää sisällään myös kestävä ja taloudellisen sekä Järvi-Saimaan alueeseen (sekä koko Etelä-Savoon) soveltuvan ruokajärjestelmän. Ruokajärjestelmässä ei katsota aluetta vain kokoon käpertyneenä erillisenä saarekkeena, vaan huomioidaan koko valtakunnan alueen vaikutukset ja mahdollisuudet. Vientiä unohtamatta.

Tavoitteisiin päästään yhteistyökumppaneiden (LUKE, Luomuinstituutti, Helsingin Yliopisto Ruralia instituutti, XAMK Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu, Pro Agria). Yhteistyökumppanit vastaavat alkuvaiheessa ruuan kiertotalouden asiantuntijatyöstä ja ovat hankkeen myöhemmissä vaiheissa mukana oman asiantuntemuksensa osalta.

Edellä mainitut kuusi kokonaisuutta saadaan toteutettua kokeilujen kautta. Hankkeessa tehdään halukkaiden tuottajien, jalostajien jne. kanssa muutamia kokeiluja. Kokeilut voivat olla erikokoisia, kunhan ne edistävät ruokajärjestelmän kasaamista. Kokeilut valitaan siten, että ne kohdistuvat suoraan edellä mainittuihin kuuteen kokonaisuuteen. Tällöin kokeiluna voi olla esim. Luomuruoka suurtalouskeittiöihin, voidaanko resptiikalla vaikuttaa alueellisen ruuan hyödyntämiseen suurtalouskeittiöissä, kalan ja luonnonmarjojen hyödyntäminen jne. Kokeilut pyritään kohdentamaan niille osa-alueille jolla lisäarvon saaminen on suurinta. Tätä kautta pyritään hakemaan suoraan aluetalouteen pysyviä ja vahvistavia vaikutuksia.

Kokeiluja pyritään tekemään useammalla kierroksella jotta jokaisesta kuudesta kokonaisuudesta saadaan käytännössä toimiva paletti. Kokeiluja kiihdytetään asiantuntijoiden avulla, kokeiluista kasvaa pilotteja ja ne on mahdollista vielä toimintamallien kautta pysyväksi toiminnaksi. Kokeiluista laaditaan arvioinnit jotta vaikuttavuutta pystytään seuraamaan. Syntyneitä käytäntöjä parviälytetään (swarm intelligence) kansainvälisen tason asiantuntijaverkostossa.

Mukana on koko ajan ehdottomasti jatkuva vuorovaikutus muiden kokeilijoiden (mm. Ahvenanmaa) kanssa.