



LEHMUS
ROASTERY

Juhlavuoden teemat ja esimerkkejä projekteista

14.12.2022

Anu-Anette Varho,
hankeasiantuntija



ALL YOU NEED
TO KNOW
VisitFinland.com

Gastrodiplomatiaa ja itäsuomalaista vieraanvaraisuutta

- Ruoan ja kulttuurisisällön yhdistäminen ainutlaatuisiksi kokemuksiksi on avainasemassa tulevan juhlavuoden sisällön rakentamisessa.
- Tavoitteena on muodostaa laaja joukko tapahtumia pienemmistä yhteisöllisistä kyläjuhlista suurempiin ruoka- ja taidefestivaaleihin.
- Kutsumme kaikki yhteisen pöydän ääreen, tavoitteena edistää vuoropuhelua ja kehittää uusia yhteistyömuotoja yli maakunta- ja toimialarajojen.
- Elvytämme ja päivitämme perinnetapahtumia ja yhteisöllisyyttä.
- Olemassa olevan tarjonnan esiin nostaminen sekä uusien ruoka- ja kulttuurimatkailun palveluiden, tuotteiden ja reittien kehittäminen tärkeää.



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Kuva: Harri Säynevirta

Saimaa European Region of Gastronomy yhteisen kehittämisen reseptinä

Hakukirjassa esitetään Saimaa European Region of Gastronomy 2024 –toiminnalle kolmen maakunnan alueella 6 miljoonan euron kokonaisbudjettia vuosille 2022 – 2025. Yhteinen kehittäminen on alkanut ja hankeperhe kasvaa.

- **Saimaan matkailuun kilpailukykyä ja uudistumista kulinarististen elämysten ja verkostojen avulla (SAKU) 1.6.2022-30.11.2023**
- **Ruokamaakunta Nyt! - 11 000 vuotta eteläkarjalaista gastronomiia jatkuvassa kattauksessa 1.9.2022 - 30.11.2023**
- **Saimaa Skill Share Lab -esiselvityshanke 1.08.2022 - 30.4.2023**
- **Paikallisten ruokatuliaisten tuotteistaminen 2022 - 2023**
- **D.O. Saimaa -hankkeet**
- **Kulttuurin unelmavuodet:** Mikkeli 2022, Joensuu 2023 ja Lappeenranta 2024



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

Vuodenkierto

Hakukirjassa esitellään suunnitelma vuodenaikojen rytmittämälle ohjelmalle.

- Haluamme kannustaa yhteisöjä ja paikallisia yhdistyksiä järjestämään kylä- ja kaupunkifestivaaleja, jotka ammentavat perinteistä ja ovat avoimia kaikille (esim. peijaiset, rantakalaillat, saunatapahtumat, juhannusjuhlat, pääsiäisen perinteet, kekrijuhlat, jouluperinteet).
- Ruokaoivallus – Ruokainnovaatiokilpailu nuorille (XAMK)
- Creative Pop Up –toimintamalli elävöittää kaupunki- ja kuntakeskuksia luomalla mahdollisuuksia spontaaneille tapahtumille ja toiminnalle tyhjilleen jääneissä tiloissa ympärivuotisesti (idean toteutuminen vaatii oman hankkeen).



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvuonna
EU:lta
2014–2020



Kuva: Harri Säynevirta

Vuodenkierto

Kutsumme alueen orkestereita, museoita, teattereita ja kirjastoja toteuttamaan omaa alueiden välistä ohjelmaansa, joka yhdistää ruokakulttuuria ja taidetta elämyksellisellä tavalla.

Ruokamaakunta Nyt! - 11 000 vuotta eteläkarjalaista gastronomiaa jatkuvassa kattauksessa 1.9.2022 - 30.11.2023

Kehittämistyön tuloksena syntyy uusia tuoteaihoita ja ideoita sekä tapahtumia, joissa uutta tietoa ruokahistoriasta sovelletaan modernilla ja kestäväällä tavalla. Kehittämistyön tulokset dokumentoidaan mm. resepteiksi, videoiksi ja podcasteiksi, jotka ovat hankkeen jälkeen digitaalisilla alustoilla yritysten käytettävissä omassa tuotekehityksessään. Mukana olevat yritykset aktivoituvat nostamaan omassa tuote- ja palvelutarjonnassaan esiin paikallista ja alueellista ruokaperinnettä ja kehittävät markkinoille uusia kilpailukykyisiä ruoka- palvelu- ja tapahtumatuotteita. Yritysten kyky reagoida ja kehittää uutta kasvaa. Hankkeessa tuotetut innovaatiot ja toimintamallit jaetaan myös muiden Saimaa European Region of Gastronomy -alueiden hyödynnettäväksi.



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Kuva: Kaisan Kahjaiset, Ruokamaakunta NYT! -hanke

Vuodenkierto

Vuonna 2024 toimimme kansainvälisen verkoston tapaamisten ja kilpailujen tapahtumapaikkana:

- Young Chef Award (oppilaitosten ja ProAgrian yhteistyönä)
- World Food Gift Challenge (IGCAT, Saimaa ERG ja paikallisen kehittämishankkeen yhteistyönä)
- Platform Meeting (IGCAT, Saimaa ERG ja yhteistyöverkosto)



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Kuva: Harri Säynevirta

Saimaa Local Food Gift Challenge 2023

- Saimaan seudun avoin haku alueemme ruokalahjoille ja matkamuuistoksikin sopiville ruokaan liittyville muotoilu-/käsityötuotteille avataan 15.8.2022.
- Aluekilpailu on suunnattu Etelä-Savon, Pohjois-Karjalan ja Etelä-Karjalan alueilla toimiville, ensisijaisesti pienille sekä keskisuurille yrityksille, tuotteille ja tuottajille. Kilpailussa painotetaan vastuullisia arvoja, paikallista osaamista sekä alueen uniikkeja helmiä. Kilpailuun sopiva tuote voi olla artesaanituote, ruokalahja, ruokatuote tai esimerkiksi ruokakulttuuriin tai ruoanlaittoon liittyvä tuote.
- Avoin haku päättyy 16.12.2022, jonka jälkeen asiantuntijaraati valitsee **molemmista kategorioista kaksi tuotetta** edustamaan Saimaan seutua Kreikan Kosin saarella 26.-29.4.2023 järjestettävään World Food Gift Challenge –kilpailuun.
- **Lisätietoa ja linkit löydät verkkosivuiltamme:**
<https://tastesaimaa.fi/localfoodgiftchallenge>



Pohjois-Savon gastronominen strategia

TÄRKEIMMÄT TOIMENPITEET

Gastronomia ja

pienen ja keskisuurten yritysten tukeminen

Pysyvän gastronomisen klusterin muodostaminen ja sen toiminnan varmistaminen ruokamatkailun pitkäjänteiseksi kehittämiseksi Pohjois-Savossa.

1.

Gastronomia ja

koulutus

Työvoiman saatavuus mm. alkutuotannon ja toisen asteen elintarvikealan osaajista (erityisesti kokit) varmistetaan, lisätään yritysten osaamista ja paikallisen ruoan arvostusta jo lapsesta alkaen.

2.

Gastronomia ja

maaseutualueiden elinvoimaisuuden turvaaminen

Pohjois-Savo on myös jatkossa vahva ja monipuolinen lähiraaka-aineiden tuottaja. Alkutuotannon jatkuvuus varmistetaan Pohjois-Savossa ja se kytketään osaksi gastronomista klusteria.

3.

Gastronomia ja

vastuullinen matkailu

Kehitetään vastuullisten matkailu-, ruoka-, elämys-, ym. palveluiden paketoimia ja brändäystä sekä rakennetaan yhteinen myynti- ja markkinointikanava.

4.

Gastronomia ja **viestintä**

Luodaan savolaisen keittiön tarina ja viestitään savolaisesta vastuullisesta ruokamatkailusta houkuttelevalla tavalla kansallisesti ja kansainvälisesti.

5.

Gastronomia ja **terveys**

Lisätään ruokamatkailutuotteita, jotka yhdistävät luonnon, terveyttä edistävät metsien ja järvien raaka-aineet sekä muut matkailusisällöt. Samalla lisätään Pohjoismaisen terveyttä edistävän ruokavalion tunnettuutta kansallisesti ja kansainvälisesti.

6.



Jatkuvuuden mahdollistaminen

Pysyvän ruoka-, matkailu ja luovan alan yritysverkoston muodostaminen ja toiminnan varmistaminen hankkeiden jälkeen:

- **Etelä-Savon ruokaklusterin** tavoitteena on lisätä ruoka-alan toimijoiden osaamista, verkostoitumista ja kansainvälistymistä sekä luoda edellytyksiä uusille innovaatioille ja elinikäisen oppimisen ekosysteemille.
- **Matkailun ja luovien alojen kehittämisklusterin** (Saimaaklusteri) toimintamallin ytimessä on kohtaamisten lisääminen ja tiedon jakaminen toiminnasta. Klusterin palveluja yrityksille ovat erilaiset yrityshautomot ja -kiihdyttämöt, valmennukset ja yhteishankkeet. Koottua uutta osaamista hyödynnetään alueen yhteishankkeissa, jotka tulevat klusterissa mukana olevien yrityssektoreiden kehittymistä.



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Kuva: Anu-Anette Varho

Saimaan seudun laatu- ja alkuperämerkit

- Muodostetaan yhdessä **Saimaan seudun manifesti** (malli Norjasta), johon liittymällä pääsee toimimaan Saimaa ERG –merkin alla.
- Mukana kehittämisessä ja ideoinnissa: D.O. Saimaa –hanke, Karelia à la Carte –merkki, ProAgrian teemaan liittyvät hankkeet, Saimaa Geopark sekä ProAgrian Voiman merkit –hanke.
- Ylimaakunnalliseen yhteistyöhön ja Saimaa ERG –merkin hallinnointiin oma hanke?



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

Quality labels for food and food products in the Saimaa region

D.O. Saimaa



Designation of Origin Saimaa means that the product or raw material has been produced in the Saimaa region in accordance with high quality criteria.

The brand says that the product comes from the clean nature of the Saimaa region and it represents the uniqueness of our area. The label can only be awarded to a producer who meets strict quality

criteria. D.O. Saimaa products and raw materials have been produced responsibly from the perspective of the environment, sustainable development and social responsibility. D.O. Saimaa is the first Finnish regional quality label for food and food products that are produced in the Saimaa region. The label can also be granted to unique design, arts and crafts products that originate from the Saimaa region.

Karelia à la carte



Each company in the Karelia à la carte network with its own food-related stories is a distinctive and interesting operator, well worth visiting. Locally produced flavours and food prepared with love are served with genuine North Karelian

hospitality and joyfulness in natural, impressive environments where contemporary and cultural history go hand in hand. The Karelia à la carte culinary tourism network currently includes 60 North Karelian food companies: restaurants, tourism companies, bakeries, other food processing companies and producers.

Saimaa Geopark Geofood



Saimaa Geopark Geofood logo can be awarded to a company that operates

in accordance with the principles of sustainable development and responsibility and wants to further develop its operations. The company that uses the

Saimaa Geopark Geofood logo is either a producer of raw materials or a processor that uses local foodstuffs in its food services.

In addition to Saimaa Geopark, there are currently Geofood producers in Finland's Rokua Geopark, Iceland's Katla Geopark, Norway's Magma Geopark and Denmark's Odsherred Geopark.



Pr. 24.08.2022

Region/kategori	Supporter	Host	Producer	Host & Prod	Event Host	Total
Namdalen	14	10	8	12	1	45
Innherred	2	14	15	5	4	40
Fosen	7	3	9	8	1	28
Trondheimsregionen	5	21	10	8	5	49
Værnesregion	2	3	12	15	3	35
Lakserregion	7	9	27	2	6	51
Trøndelag Sør	4	15	22	10	5	56
Total	41	75	103	60	25	304

Alle steder som serverer mat forplikter seg til å servere minimum 30% lokalt produsert eller foredlet mat og fortelle historien om maten.

140 Coop Midt-Norge butikker er sertifisert



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



European unioni
Euroopan unionin tukirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014-2020

tastesaimaa.fi

Instagram: @tastesaimaa

Facebook: Taste Saimaa

SARI KAASINEN

Hankejohtaja / Project Director

+358 40 636 1469 , sari.kaasinen@esavo.fi

ANU-ANETTE VARHO

Hankeasiantuntija / Project Specialist

+358 40 673 75 07, anu-anette.varho@esavo.fi

EEVAMARI LAHTINEN

Viestintäasiantuntija / Communications Specialist

+358 40 653 52 45, eevamari.lahtinen@esavo.fi



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Kuva: Harri Säynevirta