

Suomalaisia luksus- ja huippuelintarvikkeita Ranskaan –

*« L'export en France des produits alimentaires
finlandais haut de gamme –*

Action Finland!
yhteistyössä
ProAgria Etelä-Suomi ry

huippukeittiömestarit/jakelijat/tukkukaupat Pariisissa

Luonnontuotealan seminaari Kuusamo 12.11.2015

Tämä aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella



Ranskan markkinoiden erilaisuus huomioitava suhteessa koko muu Eurooppa ja maailma

Vaikea tavoitettavuus mutta suuret mahdollisuudet

- oltava markkinoilla sisässä oikeiden kohdemaan partnereiden kanssa
- syvällinen alan, kulttuurin ja oikeiden kontaktien tuntemus

Ranskan markkinoiden merkitys yrityksille referenssinä

- maailman ruoka-alan huiput testanneet ja ryhtyneet käyttämään suomalaisia tuotteita
- etsivät koko ajan uusia tuotteita valikoimiinsa





Suomalaiset tuotteet

Miksi suomalaiset tuotteet?

- Maku
- Puhtaus
- Uutuus, eksoottisuus
- Trendikkyys

Miksi gourmet-markkinat?

- Laatu, jäljitettävyys
- Maku
- Harvinaisuus
- Hinta

Mitkä mahdollisuudet !

Gastronomia

tarkoittaa ensiluokkaisista raaka-aineista valmistettuja ruokia ja niiden tuntemusta.



Ranskan markkinoilla pelkkä tuote ei riitä koskaan

Ei riitä, että tuote on erinomainen, kaiken muunkin pitää olla kunnossa.

Nopeiden toimitusten ja asiakaspalvelun tulee aina pelata 100-prosenttisesti ja tuotteen saatavuus täytyy olla taattu. Juuri siksi näille markkinoille on vaikea päästä, varsinkin tuntemattomilla tuotteilla.

Maku ja laatu ovat ratkaisevia, mutta oikea yhteistyö alkaa vasta, kun luottamus tuotteeseen ja tuottajaan on saavutettu. Tähän tarvitaan runsaasti yhteydenpitoa ja henkilökohtaisia, säännöllisiä liikevierailuja.



**Ranskassa kaikki toimii toisin, varsinkin korkealla tasolla.
Luotettavien suomalais-ranskalaisten kumppanuuksien
rakentaminen on ensiarvoisen tärkeää.**

Tarvitaan :

**AMMATTIMAISET ESITTEET JA TUOTESELOSTUKSET
SÄÄNNÖLLISET JA LUOTETTAVAT TOIMITUKSET
RIPEÄÄ TOIMINTAA ja
ASIAKASPALVELUA RANSKAKSI JA RANSKALAISITTAIN
MAKU, LAATU JA TUOTTEEN ERIKOISUUS**

**Pitkäjänteisellä yhteistyöllä syntyy
menestystarinoita!**







Les Dîners Collection du Diane

en exclusivité avec

Matti Jämsén

Chef du restaurant G.W Sundmans
(Bocuse d'Or Finlande)

Le jeudi 23 octobre 2014

Jean-Yves Leuranguer, Chef des cuisines de l'Hôtel Fouquet's Barrière et Meilleur Ouvrier de France, et Christophe Schmitt, Chef du restaurant Le Diane, vous proposent un menu d'exception en collaboration avec le Chef Matti Jämsén

Le saumon fumé de Botnia Fisk

-
Foie gras «Biraben» en pot-au-feu truffé

-
Le bar de ligne

-
L'agneau finlandais

-
Le croustillant caramel



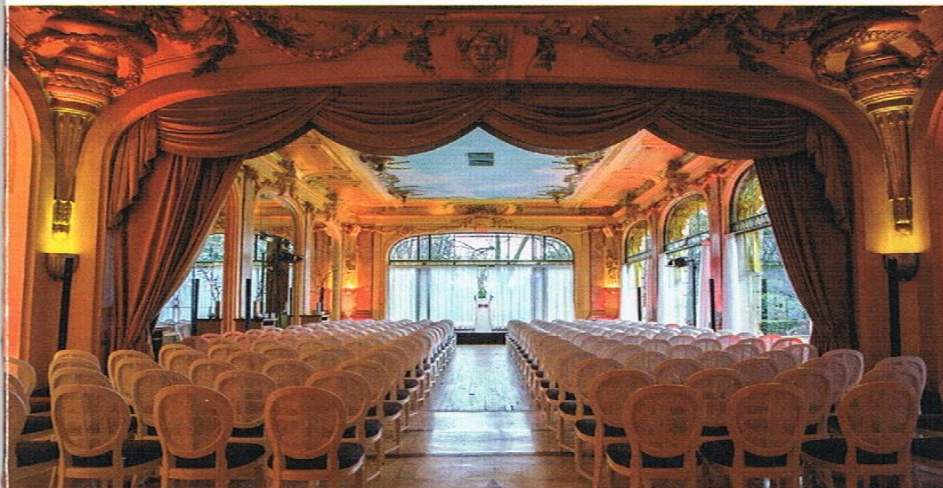
128€ hors boissons - 200€ boissons comprises
Réservation au 01 40 69 60 60





LE PAVILLON DAUPHINE SAINT CLAIR, DES SALONS RAFFINÉS ET LUMINEUX, ADAPTÉS À TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Le Pavillon Dauphine Saint Clair dispose de 850m² d'espaces de réception, répartis sur 4 salons, tous baignés de lumière naturelle pour y accueillir tous vos événements d'entreprises, institutionnels ou familiaux.



ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISES ET INSTITUTIONNELS

Les équipes du Pavillon Dauphine Saint Clair sont en mesure de concevoir des offres sur-mesure pour vos conférences, assemblées générales, séminaires, soirées de lancement, dîners, cocktails...

Parfaitement adaptés à chaque réception, ses nombreux espaces modulables permettent de multiples configurations et peuvent accueillir de 15 à 1 100 personnes.

MARIAGES ET RÉCEPTIONS PRIVÉES

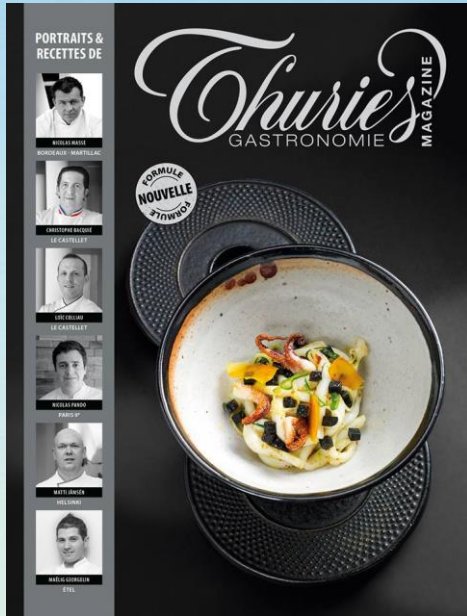
Fort de leur grande expertise d'organisateur de réceptions, les équipes du Pavillon Dauphine Saint Clair mettent tout en œuvre pour vous accompagner avec sérénité dans la conception et la réalisation de votre mariage ou de votre réception familiale. Chaque détail est sublimé pour que ce jour soit unique et personnalisé à votre image.







Pariisin huippuchefit Suomessa maaliskuu 2015



Ranskan tunnetuin ja luetuin
gastronominen lehti

Thuriès Gastronomie Magazine

n. 200 000 lukijaa, julkaisi kesäkuun 2015
numerossa korkealaatuisen artikkelin
suomalaisista tuotteista: marjat, mäti, jäkälä,
kalat... ja keittiömestari Matti Jämsénistä.

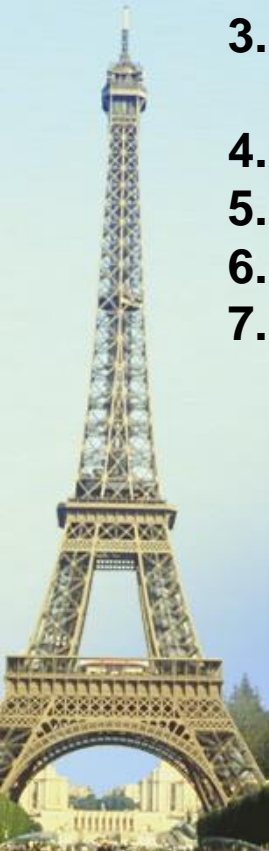
Bloggari Stéphane Riss'n
facebook -julkaisut ja kommentit
matkan aikana
15 000 seuraajaa facebookissa



Tätä on nyt työn alla ja vienti Ranskaan on käynnistynyt syyskuussa 2015

1. **Käytännön toimenpiteitä:** hinnat, minimimäärien määrittelyt, ranskankieliset oikeaoppiset tekniset tuoteselostukset, esitteet jne.
2. Ranskalaisen **asiantuntijan arviot** tuotteista, tuotevalinnat
3. **Perehdyttäminen** Ranskan korkealaatuisten tuotteiden markkinoihin ja niiden tarjoamiin mahdollisuuksiin
4. **Yhteistyötilaisuudet ja niihin valmistautumiset**
5. **Säännölliset tuotteiden esittelyt** huipputekijöille ja tukuille
6. **Rahdit**
7. **Tapatumaviikko** yrityksille Pariisissa helmikuussa 2016

Mukaan valittu parikymmentä suomalaista, erikoistuotteita valmistavaa yritystä eri puolilta Suomea- useita tuoteryhmiä luonnontuotteita, innovaatioita – kaikki pienten yritysten tuotteita – jotka sopivat Ranskan markkinoille.



MERCI – KIITOS
Tervetuloa Ranskaan!

LISÄTIETOJA

Jarna Coadic
Action Finland!

p. +33 624 321 473, jcoadic@jcactionexport.com

Tuula Repo
ProAgria Etelä-Suomi ry
Kymenlaakson aluetoimisto, Kouvola
p. +358 40 588 0958, tuula.repo@proagria.fi

