

Luonnontuotteet osana lähiruoka- ja ruokamatkailusektoreiden lisäarvoa

Kirsi Viljanen
Lähiruokakoordinaattori
Maa- ja metsätalousministeriö
kirsi.viljanen@mmm.fi

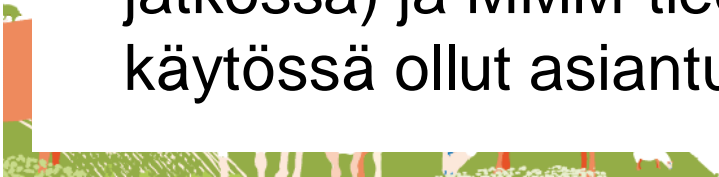


Lähiruokaohjelman kuulumisia

- väliarviointi kevät 2015
- väliraportti kesä 2015
- hallitusohjelma: jatketaan lähiruoka- ja luomuohjelmia, ei kuitenkaan erillismäärärahaa

Väliarvioinnin huomioita:

- parhaiten onnistuttu yhteistyön tiivistämisessä ja viestinnässä sekä ruoan arvostuksen nostamisessa
- yleinen tunnettuus hyvä, parhaiten tunnetaan hankkeet; niiden työkaluille kiitosta
- vaikuttaminen eri tasoilla (poliitikot, valtionhallinto, kv) vieraampaa
- eniten tietoa saatu suoraan koordinaattorilta (halutaan myös jatkossa) ja MMM-tiedotuksesta (www-sivut, tiedotteet); käytössä ollut asiantuntemus hyvää ja riittävää



- tiedotusvastuuta pitää jakaa, sidosryhmien viettäviä viestiä eteenpäin, kohderyhmät selkeytettävä, laajempaa viestintää ml. paikallislehdet
- yli 60% vastaajista koki ohjelman antaneen taustatukea
- valtakunnallisesti tehdään asioita yhteen maaliin
- lähiruoalle on hyvä määritelmä
- jo ohjelma itsessään lisäarvo, antaa oikeutuksen lähiruoalle
- vs. lähiruoka marginaalissa, pitää edistää ylipäättäen kotimaista ruokaa
- Arvioinnin johtopäätös: *Näyttääkin siltä, että lähiruoka otetaan vakavasti ja lähiruokasektori on vakiinnuttamassa paikkansa suomalaisessa ruokajärjestelmässä. Kaikki eivät kuitenkaan ole valmiita tähän muutokseen ja toisaalta voivat nähdä muutoksen uhkana edustamansa tahon tämänhetkiselle asemalle elintarvikesektorilla*



ruokaa ja luonnonvaroja



Luonnontuotteet eri strategisissa asiakirjoissa

- biotalousstrategia (*Luonnontuotteet tarjoavat biotaloudelle uusia liiketoimintamahdollisuuksia, ja niiden tuotteistamista ja vientiä voitaisiin kasvattaa merkittävästi uusien kuluttajatrendien ansiosta*)
- hallituksen lähiruokaohjelma
- hallituksen luomuohjelma
- kansallinen metsästrategia 2015
- TAE2016 mom 30.20.47
- biotalous hallitusohjelmassa
- VisitFinlandin matkailun kehittämissstrategiat



Ruokamatkailu

- Lähiruokaohjelma: tavoitetila 2020: lähiruoka on osa laadukasta matkailutuotetta, tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille ja lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena
- Toimenpide-ehdotus: *Ruokamatkailua ja laadukasta ruokaa osana matkailun palveluketjua kehitetään systemaattisesti alan yhdessä luomien tavoitteiden suuntaisesti. Suomen matkailustrategiassa huomioidaan laadukas ruoka osana matkailua.*

=> ruoka nyt mukana kaikissa matkailun kehittämisstrategioissa + oma ruokamatkailustrategia Haaga-Helia amk:n työstämänä yhteistyössä MMM:n ja VisitFinlandin kanssa



ruokaa ja ruokamatkailua



Miksi Suomen ruokamatkailustrategia?

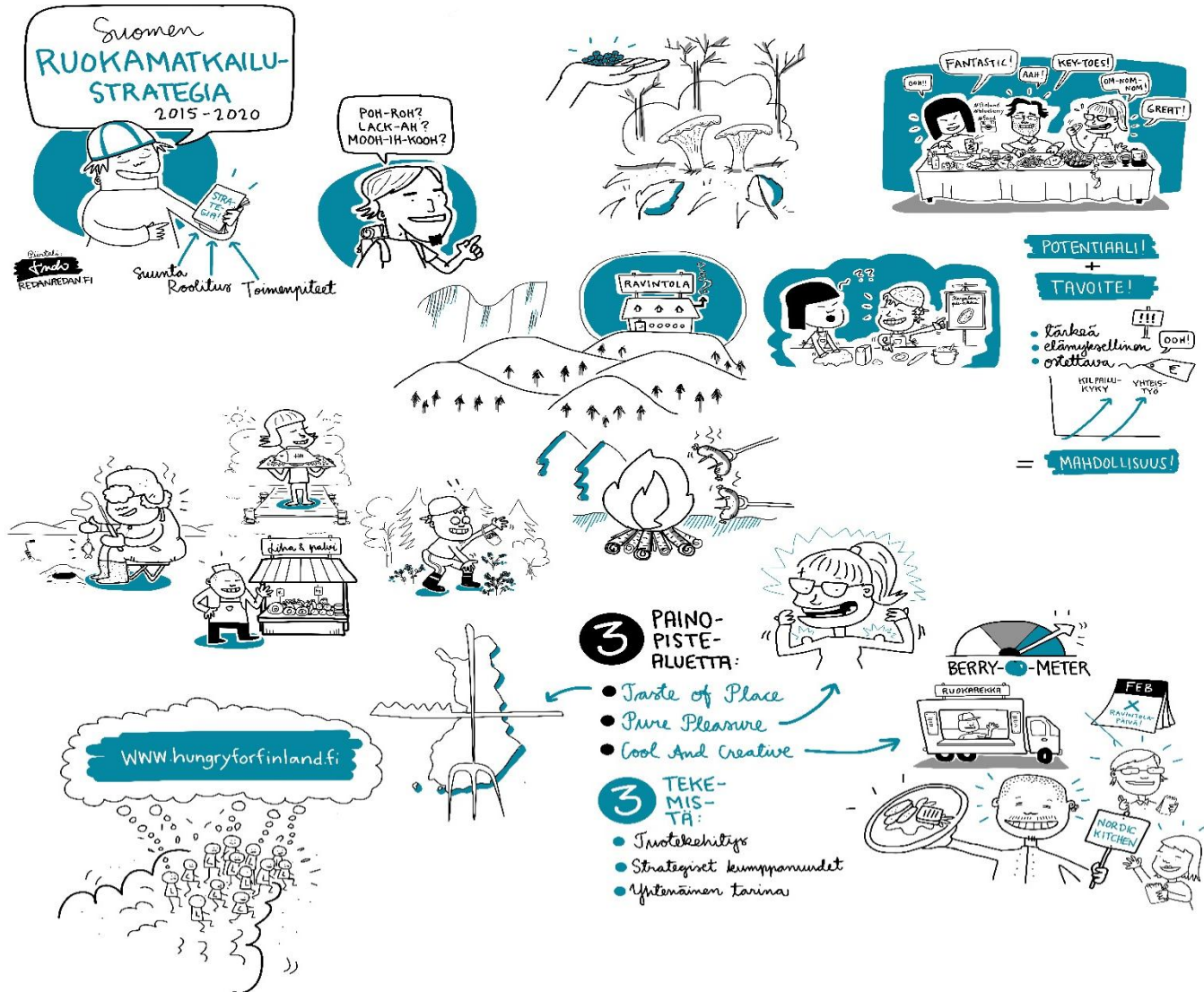
- Määritetään ruokamatkailun kehittämisen yhteinen päämäärä
- Roolitetaan ruokamatkailun toimijoita ja aktivoidaan kansallista verkostoa
- Kärkituotevetoisesti kehitetään ruokamatkailua Suomessa
- Viestitään laajasti toimijoille ja asiakkaille Suomen ruokamatkailusta ja kärkituotteista

...ja mitä hyötyä siitä on?

- Suomen matkailun vetovoimaisuus kasvaa
- Suomalainen identiteetti ja kulttuuri kehittyvät ja kytkeytyvät vahvasti monien elinkeinojen kehittämiseen
- Suomen matkailun ja elintarvikealan kilpailukyky paranee
- Toimialojen ja toimijoiden menestys ja tuloksellinen yhteistyö lisääntyy
- Suomalaisten ja matkailijoiden arvostus suomalaiseen ruokaan ja ruokakulttuuriin vahvistuu

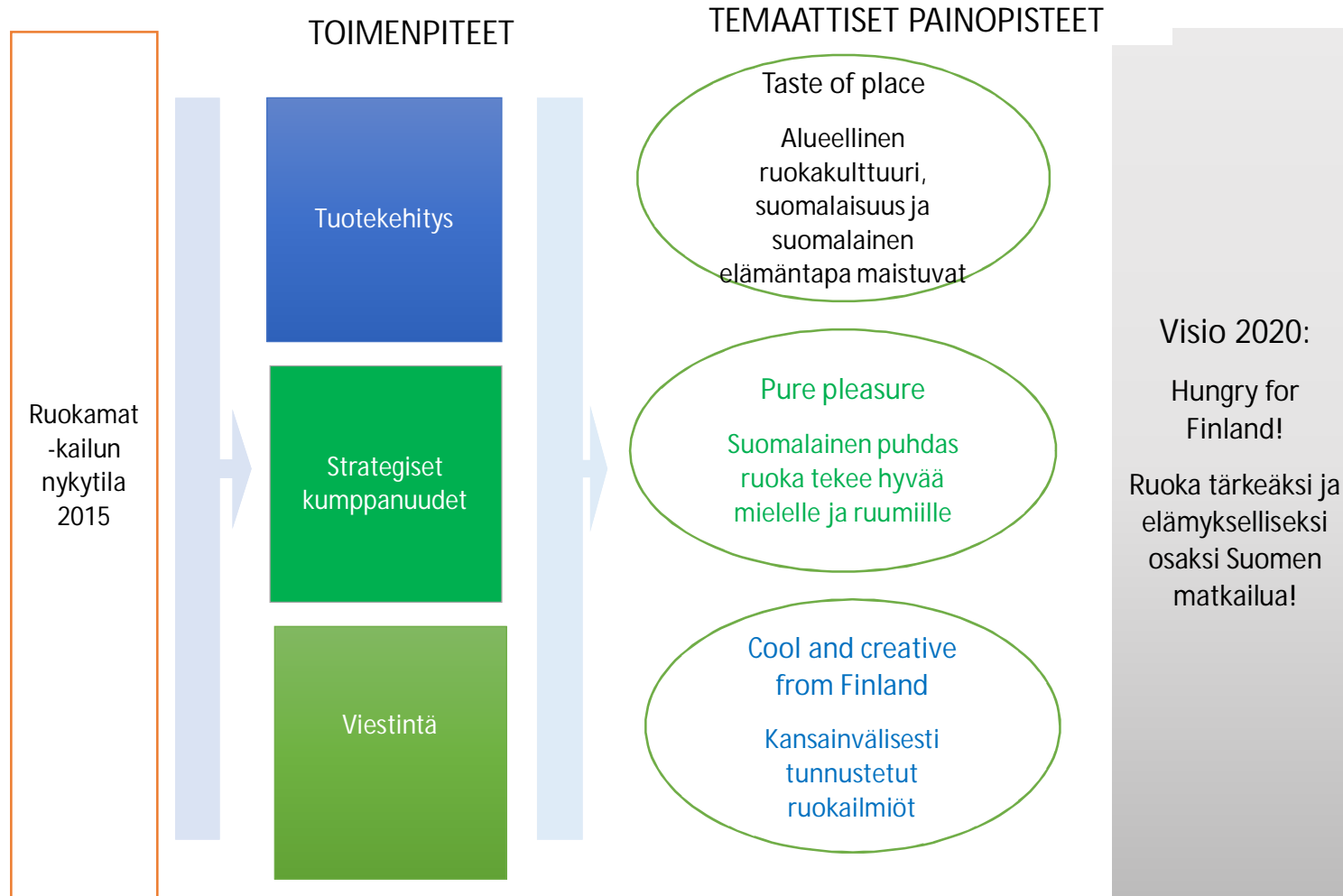


Ruokamatkailustrategiavideo



Missio: "Mitä useampi kokki, sen maukkaampi soppa!"

Ruoka- ja matkailutoimijat laajasti mukaan!



Kuvio: Suomen ruokamatkailun tiekartta. Lähde: Ruokamatkailustrategia

Pure pleasure

Suomalainen puhdas ruoka tekee hyvää mielelle ja ruumiille Suomessa koettavat vahvat luontokokemukset saavat tukea puhtaasta ruoastamme. Revontuliruokailu, ruokailu merellä, järvellä, rannalla tai tunturin laella ovat kaikki suomalaisia ruokakokemuksia. Euroopan puhtaimmat raaka-aineet, puhdas vesi ja ilma, arktisen valoilmaston raaka-aineisiin tuomat aromit ja flavonoidit, luomu- ja lähiruoka sekä korkealaatuinen elintarviketeollisuus, tuottavat terveellistä ruokaa myös erityisruokavalioiden tarpeeseen. **Suomen luonnon antimet itse kerättynä ja valmistettuna antavat mahdollisuuksia ainutlaatuisiin, OSALLISTAVIIN, mieltä ja ruumista ravitseviin elämyksiin.**





Tärkeimmät
adjektiivit, joiden
avulla on hyvä
viestiä
suomalaisesta
ruokamatkailusta
maailmalla

(Strategiakysely 2014, N=51)



Viestinnässä huomioitavaa:

- Suomikuvan kirkastaminen – Pohjoinen, eksoottinen hyvä maa!
- **Villi luonto, villit suomalaiset, villi luonnossa liikkuminen, villi ruoka**
- Suomen profiloituminen: ruoka, **luonto**, neljä vuodenaikaa, turvallisuus, vastuullisuus ja puhtaus
- Ruokaa ja iloa! – ruoka ei ole liian vakavasti otettava asia. Suomalainen hulluttelu.
- Ruokamatkailutoimijoiden ymmärryksen kasvattaminen. Jos emme itse ymmärrä ruokakulttuurin merkitystä, toiminta ei ole aitoa!
- Koukuttaminen ja itse löytämisen mahdollisuus matkailijalle



ruokaa ja luonnonvaroja



Ruokamatkailustrategian jalkauttaminen

- Haaga-Helian vetämä koordinaatiohanke:
alueprofiilien laadinta, kärkituotteiden
rakentamista yhdessä alueiden ja yritysten kanssa
⇔ alueelliset työpajat
- Lisätietoja työpajoista ym. toimenpiteistä:
Kristiina Havas, Kristiina Adamsson ja Kristian
Sievers / Haaga-Helia
(etunimi.sukunimi@haaga-helia.fi)

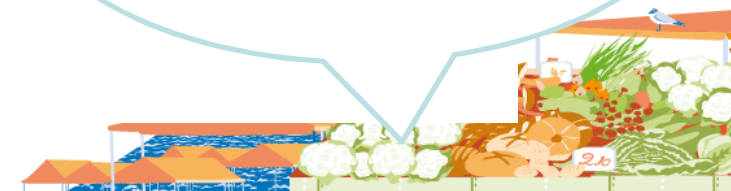
Lisätietoa ja materiaaleja

www.ruokajamatkailu.fi

www.hungryforfinland.fi



ruokaa ja luonnonvaroja





Kuva: Marjassu Oy



Liiketoimintamahdollisuuksia luonnonmarjapohjaisille tuotteille itä-Aasiassa
..... Marjojen terveysvaikutukset kiinnostavat itä-Aasian markkinoilla.... Mustikat
koetaan terveys- ja kauneustuotteina Etelä-Koreassa
-FinPron uutinen 29.6.2015

Luonnontuotealalla on potentiaalia kasvualaksi... Luonnontuotealalla on potentiaalia kehittyä biotalouden merkittäväksi kasvualaksi.
-Verkkouutiset 5.5.2015

Pieni lappilainen yritys nappasi InnoElman...
Rovaniemeläinen Arctic Warriors yhdistää perinnetiedon shotteihin ja smoothieihin... "Olemme halunneet nostaa lappilaisessa kansanperinteessä jo kauan tunnetut, mutta unohdetut yrtit niille kuuluvaan arvoonsa tavalla, joka vetoaa tämän päivän kuluttajaan", kertoo runsas vuosi sitten perustetun yrityksen toimitusjohtaja Ilkka Kauppinen.

-Maaseudun Tulevaisuus 6.11.2015

 **mmm.fi**
ruokaa ja luonnonvaroja



Lisätietoja

- www.mmm.fi/lahiruoka
- www.facebook.com/Lahiruokaohjelma
- <http://lahiruokaohjelma.blogspot.fi/>
- 2015 rahoitetut lähiruokahankkeet:
http://www.mavi.fi/fi/tuet-ja-palvelut/Documents/Ruokaketju_Avustusp%c3%a4%c3%a4t%c3%b6kset.pdf
- twitter: ViljaKirsi



 LÄHIRUOKA-
OHJELMA

ruokaa ja ruokinnonvaroja

