



# Taste Savo – verkosto jatkaa ERG 2020-21 työtä



Kirsi Vartia  
Ruoka- ja  
matkailuasiantuntija  
MKN Itä-Suomi

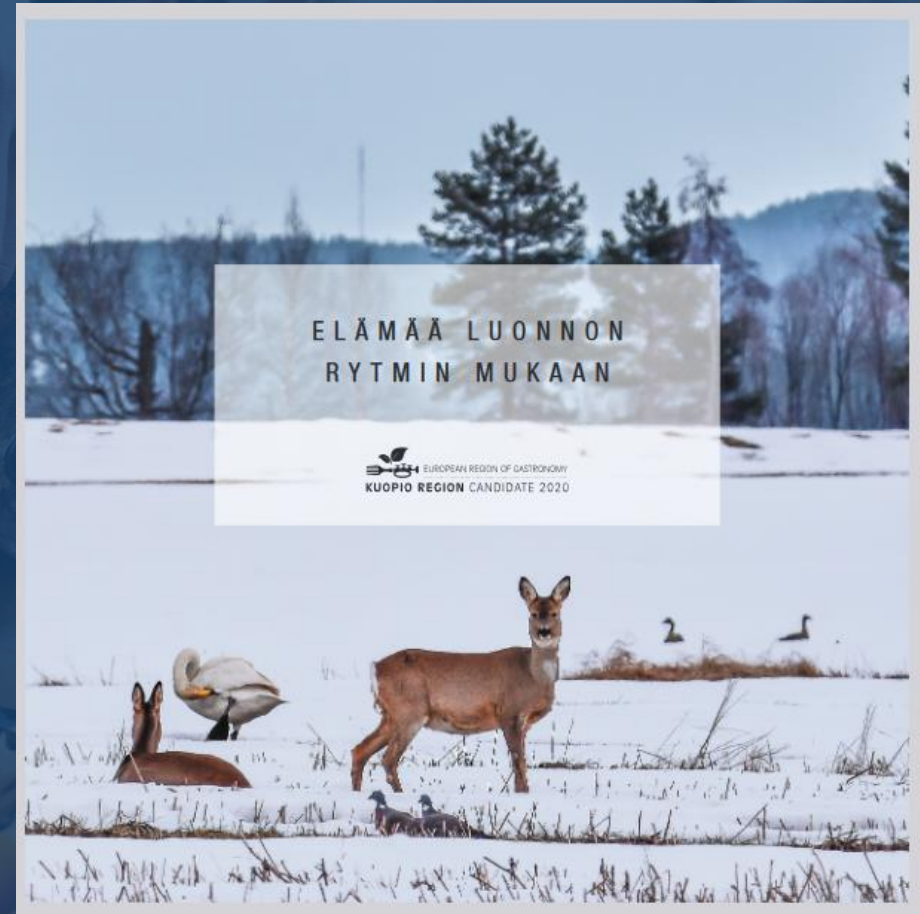


# European Region of Gastronomy Kuopio 2020 – 21

Pohjois-Savo haki European Region of Gastronomy –statusta ProAgria Itä-Suomen, Savonia-AMK:n ja Kuopion kaupungin yhteistyönä vuodelle 2020.

Pohjois-Savolle myönnettiin tunnustus 2020 ensimmäisenä alueena Suomessa

Koronapandemian vuoksi Kuopion juhlavuotta jatkettiin vuodelle 2021



# European Region of Gastronomy –tunnuksen edellytyksenä on:

- Vastuullisuus tuotteista tai palveluista, joiden tuotannossa painotetaan laatua, luotettavuutta ja paikallisten raaka-aineiden käyttöä
- Paikallisen kulttuurin ja lähiraaka-aineiden vaaliminen sekä vastuullisen toiminnan kehittäminen
- Yhteistyössä mukana olevat yritykset ja muut toimijat sitoutuvat kehittämään toimintansa ympäristöllistä, taloudellista ja sosiaalista vastuullisuutta.

# **IGCAT - INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM**

**Eurooppalaisten alueiden yhteistyöverkosto IGCAT edistää monialaista yhteistyötä ruokakulttuurin, matkailun, kaupunkikulttuurin ja taiteen alueilla.**

**IGCAT on vuonna 2012 perustettu voittoa tavoittelematon organisaatio, joka tekee yhteistyötä alueellisten sidosryhmien kanssa gastronomian, kulttuurin, taiteen ja matkailun aloilla.**

**Osaamisverkosto, jossa paitsi tutkitaan ajankohtaisia ruokakulttuuriin ja siihen liittyvän matkailun ilmiöitä, myös edistetään alueiden tunnettua ja aluetaloutta.**

- IGCAT:n tavoitteena on lisätä paikallisissa yhteisöissä tietoisuutta siitä, että on tärkeää suojella ja edistää alueellisia elintarvikkeita, kulttuuria, taidetta ja luonnonvaroja osana kestäväää ja tasapainoista matkailua ja kehitysstrategioita. Tämä on välttämätöntä planeettamme, terveyden, hyvinvoinnin ja paikallistalouden turvaamiseksi.
- IGCAT:in asiantuntijaverkosto jakaa kokemuksia, tutkii tulevaisuuden trendejä ja tunnistaa hyviä käytäntöjä. Kun otetaan huomioon ilmastonmuutoksen, biologisen monimuotoisuuden vähenemisen, maailmanlaajuisen taloudellisen epätasa-arvon sekä terveys- ja ravitsemustarpeiden kiireellisyys, tarvitaan eri alojen välistä vuoropuhelua näistä tärkeistä kysymyksistä.
- IGCAT myöntää Euroopan ja maailman gastronomia-alueiden tunnustukset ja on gastronomia-alueiden foorumien virallinen ylläpitäjä. Lisäksi instituutti organisoii vuosittain European Young Chef -kilpailun, World Food Gift Challenge -kilpailun, Top Websites for Foodie Travelers -kilpailun ja Food Film Menu -kilpailun.
- IGCAT pyrkii innostamaan paikallisyhteisöjä olemaan ylpeitä kulttuurisista, luovista ja kulinaarisista voimavaroistaan ja siten tukemaan kestäväää kehitystä oikeudenmukaisemman maailman puolesta. Alueellisen kulttuuri- ja ruokakulttuurin monimuotoisuuden suojeleminen ja edistäminen on avainasemassa paikallistalouden tulevaisuuden kannalta.



# European Region of Gastronomy Kuopio 2020-21 hankekokonaisuus

## PROAGRIA / MKN

### ERG Juhlavuosi 09/2019-12/2021

- » Juhlavuoden ohjelma » Brändityö
  - » Verkostoitumisen tukeminen yli toimialarajojen
  - » KV-matkailijoille suunnatut paketit
- ProAgria PP & KV -toiminnan johtaja Ilona Sares,  
Tuottaja-tiedottaja Taina Laitinen, Ruoka-asiantuntija Marja Niskanen, Viestintä Niina Väänttinen

### EuReGa 1.6.2018 – 31.5.2022

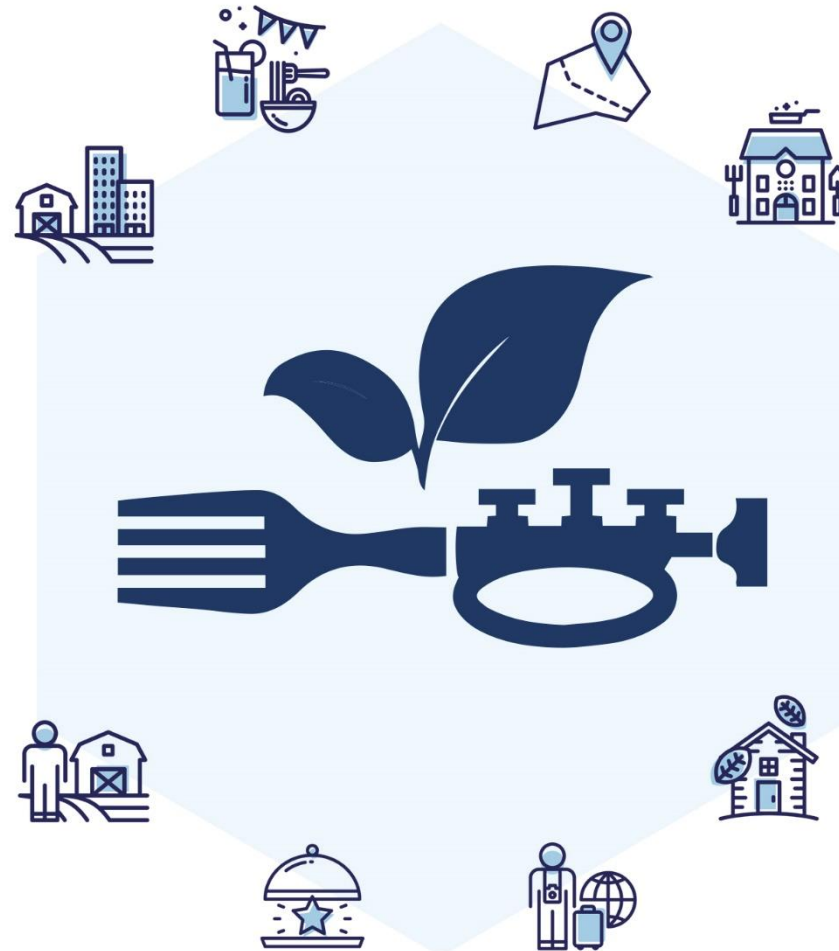
- » Interreg
  - » Ruoan, ruokakulttuurin ja gastronomian huomioiminen alueellisissa strategioissa ja käytänteissä
- ProAgria PP Ilona Sares, Viestintä Niina Väänttinen

### Gastronominen Silta 2019-2021

- » Yritysryhmähanke, KV-brändin rakentaminen ja markkinointi
- ProAgria, PP Taina Laitinen

### Four seasons derby 2018-2020

- » Food tourism in rural area
- Kehittämisyhdistys Kalakukko ja ProAgria,  
PP Jaana Paananen



## SAVONIA

### Pohjois-Savon Gastronominen suunnitelma 1/2019-12/2019

- » Strategia ruokamaakunnan ja ruokamatkailun kehittämiseen
  - » Juhlakauden ohjelman suunnittelu
- Savonia PP: Henna Lehikoinen, Salla Kolehmainen  
ProAgria Ostopalvelut: Taina Laitinen

### Gastro Business 9/2019-12/2021

- » Ruokamatkailun liiketoimintaosaamisen kehittäminen
  - » Uudet tuotteet ja palvelut
- Savonia PP: Henna Lehikoinen, Johanna Kantala  
Osatoteuttajat: SavoGrow: Petri Hanhineva, Sonja Mäkkeli  
ProAgria: Marja Niskanen

### Savolaisuus on makuasia Aloitus 10/2019

- » ERG-näkyvyys alueella
  - » Kansalaisten osallistaminen
  - » Yhteistyöverkostojen rakentaminen
  - » Lähiruoan ja tuottajien esiin nostaminen
- Hallinnoijana Savonia, osatoteuttajina Sakky, YSAO ja Paok

Hausa / Kevät 2020: KV-aktiviteetit / ProAgria.  
ERG-Juhlavuoden viestintäni täsmennetyille kohdemarkkinoille.

# European Region of Gastronomy Kuopio 2020 - 2021

- 80 yrityskumppania, 10 tapahtumaa
- Ravintolat, alkutuottajat, elintarvikeyritykset, luovat alat, matkailualan toimijat
- Ohjelmarungon muodostivat olemassaolevat tapahtumat - painottuivat vuoteen 2021
- Ryhmäsisältöjen ostettavuus ja löydettävyys
- Tuotekortit ryhmämatkasisällöistä suomi-englanti
- Tuotepilotoinnit
- Matkanjärjestäjäkontaktointi
- Yritysten kouluttaminen: mm. tuotteistaminen, tarinallistaminen, pakkaus, vastuullisuuskäytäntöjen kehittäminen
- Markkinointimateriaalin tuottaminen: valokuvaus, videot
- Paikallisten osallistaminen ja lähiruuan tunnettuuden lisääminen pop up -tapahtumilla



# Ruokalähettilästoiminta





# Ruokalahjakilpailut



# Onnistumisia!

- Kilpailijoista kumppaneiksi!
- ERG kumppanuus jatkuu Taste Savo – verkostona, joka pystyy hyödyntämään hankkeiden tekemää pohjatyötä
  - Taste Savo –brändi
  - Verkkosivusto
  - SOME-kanavat
- Agrifood Network –klusteri Pohjois-Savoon





## Verkoston toiminta-ajatus

- **Tavoitteena** tuottaa hyötyä kumppaneille yhteisnäkyvyydellä, yhteistyöverkostolla, KV-yhteistyön jatkaminen ERG-verkoston kanssa kansainvälisesti sekä kansallisesti sekä ERG-merkin näkyvyys Kuopion seudulla jatkossakin



Euroopan unionin  
rahoittama



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

- Yhteinen Taste Savo -brändi
- Yhteistyötä verkoston toimijoiden välillä
- Yhteismarkkinointia eri ruoka-alan tapahtumissa
- Ylimaakunnallinen yhteistyö – Karelia À la carte sekä Kainuun yritysverkostot, Arctic Food Lab Oulun seudulla
- Raaka-aineiden hankintaa, logistiikkaa
- Taste Savo -ateriakokonaisuuksia / tuotteita / palveluja
  - mm. Taste Savo –menu
- Taste Savo –sivusto ja SOME



# Taste Savo -verkosto

Toiminnan tavoitteena on tukea paikallisten raaka-aineiden käyttöä, lisätä alueella tuotetun ruuan ja alueen ruokakulttuuriperinnön tunnettuutta ja arvostusta sekä kehittää alan toimintaa vastuulliseen ja kestäväan suuntaan.

- 31 yritystä
- Alkutuottajia, elintarvikeyrityksiä, ravintoloita, yhdistyksiä, oppilaitoksia





Kiitos!



Euroopan unionin  
rahoittama



KUOPIO REGION 2020-2021  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

*Taste Savo.fi*  
GASTRONOMY OF KUOPIO REGION