



# MAA- JA KOTITALOUSNAISET

## Merkeillä nostetta ruokatuotteille ja -palveluille – webinaari 11.4.2023

Satu Nokkonen

Kestävä RuokaHäme -hanke ja Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa -hanke



# Ohjelma

**Tervetuloa**, Satu Nokkonen, ruoka-asiantuntija, ProAgria Etelä-Suomi ry / Maa- ja kotitalousnaiset

**EU-nimisuoja tuo lisäarvoa paikallisille elintarvikkeille ja ravintoloille**, Marjo Särkkä, erikoissuunnittelija, Helsingin yliopisto

**Sertifioitu artesaaniruoka pienten yritysten kilpailukyvyyn vahvistajana**, Margot Wikström, toiminnanjohtaja, Mathantverkarna/Ruoka-artesaanit

Jaloittelutauko

**Hyvää Suomesta -alkuperämerkki on lupaus kotimaisesta raaka-aineesta ja työstä**, Minna Asunmaa, kehityspäällikkö, Ruokatieto Yhdistys ry

**Esimerkkejä Saimaan alueen ruokamerkeistä - Karelia a la carte, D.O. Saimaa ja Saimaa Geopark Geofood**, Satu Nokkonen, ruoka-asiantuntija, ProAgria Etelä-Suomi ry / Maa- ja kotitalousnaiset

**Aitoja Makuja** [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) - Paikalliset raaka-aineet ja niiden tuottajat, Päivi Matilainen, yritysasiantuntija, ProAgria Etelä-Suomi ry / Maa- ja kotitalousnaiset

Tilaisuuden päätös

## Karelia à la carte

Karelia à la carte –verkostossa pohjois- ja eteläkarjalaiset ravintolat, matkailu- ja elintarvikealan yritykset tekevät markkinointiyhteistyötä Karelia à la carte brändin alla.

Karelia à la carte verkoston visiona on olla tunnettu ja ainutlaatuinen gastronomiaverkosto, jossa yritykset käyttävät paikallisia raaka-aineita, tuotteita ja palveluita sekä tekevät yhteismarkkinointia Euroopan ja Suomen markkinoilla.

Yritykset ovat sitoutuneet seuraaviin arvoihin:

- ✓ **Paikallisuus**
- ✓ **Karjalaisuus**
- ✓ **Vieraanvaraisuus**
- ✓ **Luonto**

Verkosto on perustettu vuonna 1991 ja siinä on mukana 63 ruoka-alan yritystä. Jäsenmaksu 65 € + alv.



**Karelia**  
à la carte



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Karelia à la carte -verkosto

Lisätiedot:

Johanna Rinnekari, pj. [Karelia à la carte –verkosto](#)

Yritysasiantuntija, MKN Yrityspalvelut

p. 040 301 2441

[johanna.rinnekari@maajakotitalousnaiset.fi](mailto:johanna.rinnekari@maajakotitalousnaiset.fi)

[johanna.rinnekari@proagria.fi](mailto:johanna.rinnekari@proagria.fi)

<https://www.kareliaalacarte.fi/jasenyys>



Kuvat: [kareliaalacarte.fi](http://kareliaalacarte.fi)

**Karelia**  
*à la carte*

# D.O. Saimaa

- ✓ D.O. -merkki on tunnettu laatumerkki Euroopassa
- ✓ Lyhenne D.O. tulee englannin kielen sanoista "designation of origin". Merkki kertoo siitä, että tuote on valmistettu tietyllä alueella korkeat laatukriteerit täyttäen.
- ✓ D.O. -laatumerkki edellyttää korkeiden laatuvaatimusten täyttymistä koko tuotantoketjussa sekä vastuullista toimintatapaa ympäristön, kestävän kehityksen ja yhteiskuntavastuun näkökulmasta.
- ✓ Alkuperämerkki ilmentää myös alueensa kulttuuria ja korostaa sen ruoka- ja kulttuuriperimän omaleimaisuutta. Tämä tukee perinnön välittämistä tuleville sukupolville ja lisää tuotteiden kiinnostavuutta raaka-aine- ja tuotetietoisten kuluttajien keskuudessa.
- ✓ D.O. -merkityt tuotteet ovat saavuttaneet suosiota erityisesti Etelä- ja Keski-Euroopassa. Esimerkiksi Ranskassa Champagne-maakunnassa tuotettu samppanja ja italialainen Parman kinkku ovat esimerkkejä D.O. - tuotteista.



# D.O. Saimaa

## D.O. Saimaa –ruokatuotteet

- ✓ Tuoteryhmiä ovat liha, kala, marja, vilja, vihannes, juoma, maito ja mauste
- ✓ Tuote tai raaka-aine tuotettu, käsitelty ja jalostettu Saimaan alueella (n. 100 km säteellä Saimaan vesistöstä)
- ✓ Korkealaatuinen valmistusprosessi
- ✓ Gastronomisten ja yhteiskuntavastuullisten kriteerien täytyminen
- ✓ Kestävän kehityksen mukainen valmistusprosessi
- ✓ Merkkiä voi hakea myös yksittäiselle tuotteelle



## D.O. Saimaa –designtuotteet

- ✓ Design- ja taidekäsityön ammattilaisilla mahdollisuus erottautua laadulla ja paikallisuudella
- ✓ Tuotteet osana Saimaan markkinointia
- ✓ Ei oteta uusia merkkihakemuksia tällä hetkellä

## We Support –ravintolat

- ✓ Ravintoloiden annoksissa suositaan lähialueen tuoreita kaloja, sesonkien kasviksia, marjoja ja hedelmiä sekä paikallisesti tuotettua lihaa.
- ✓ Ravintolat on luokiteltu viiden, kolmen ja yhden tähden We Support -ravintoloiksi sen mukaan, kuinka paljon keittiö käyttää D.O. Saimaa -tuotteita.



# D.O. Saimaa

Merkin hakuaika umpeutuu kahdesti vuodessa, maaliskuun ja syyskuun lopussa.

Päätöksen [D.O. Saimaa](#) -merkin myöntämisestä tekee Etelä-Savon maakuntaliiton nimeämä asiantuntijaraati. Päätös merkin myöntämisestä tehdään perustuen kokonaisvaltaiseen harkintaan. Jokainen hakija saa raadilta palautteen perusteluineen, riippumatta hakemuksen hyväksymisestä.

Lisätietoja:

Tuula Kokkonen, elinkeinopäällikkö, Etelä-Savon maakuntaliitto

[tuula.kokkonen@esavo.fi](mailto:tuula.kokkonen@esavo.fi)

040 678 5415



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET



# Saimaa Geopark

- ✓ Geopark on yhtenäinen maantieteellinen alue, jolla on kansainvälisesti merkittävää geologista arvoa.
- ✓ Geopark kertoo alueensa syntytarinaa ja tuo esille alueen kansainvälisesti merkittäviä luontokohteita sekä historiallisia nähtävyyksiä.
- ✓ UNESCO Global Geoparkit ovat kansainvälisesti erittäin suosittuja matkailukohteita ja matkailullisen vetovoiman näkökulmasta ne ovat rinnastettavissa kansallispuistoihin ja UNESCO:n maailmanperintökohteisiin.
- ✓ Saimaa Geopark sai UNESCO Global Geopark -statuksen keväällä 2021.
- ✓ UNESCO Global Geoparkeihin kuuluu 177 kohdetta 46 maasta. Suomesta UGGp-statuksen ovat saaneet Saimaa Geopark, Rokua Geopark, Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark sekä Salpausselkä Geopark.
- ✓ Saimaa Geopark ry:n tavoitteena on kehittää luontomatkailua Etelä-Karjalan ja Etelä-Savon maakuntien alueella. 65 geokohdetta muodostavat eteläisen Saimaan alueella mielenkiintoisen ja vetovoimaisen matkailuympäristön, joka mahdollistaa uudenlaisen monipuolisen tuotteistuksen erilaisille matkailun ja vapaa-ajan kohderyhmille.





# Saimaa Geopark, Geofood



- ✓ Geofood on paikallista, kestävin menetelmin tuotettua ruokaa, jonka juuret Saimaa Geoparkin alueella ovat jääkauden muovaamassa luonnossa, moreeniharjuissa joiden puhtaat luontaiset aromit ja kivennäisaineet välittyvät upeana makunautintona.
- ✓ Geofood erottuu muista merkeistä vahvasta geologisen tarinansa ja hienon kansainvälisen verkostonsa ansiosta.
- ✓ Apua Geofood statuksen hankkimiseen saa mm. Norjassa sijaitsevan Magma Geoparkin entinen johtaja Sara Gentilini.



# Saimaa Geopark, Geofood



Tällä hetkellä [Saimaa Geopark](#), Geodood –merkkiä käyttäviä yrityksiä ei ole. Saimaa Geopark on mukana sekä kansainvälisissä että kotimaisissa hankesuunnitelmissa. Hankkeiden toteutuessa, geofoodista kiinnostuneiden yritysten on mahdollista osallistua kansainväliselle makumatkalle ja tutustua geofoodin paremmin.

Lisätietoja:

Mikko Ikävalko, Puistonjohtaja, Saimaa Geopark

[mikko.ikavalko@saimaageopark.fi](mailto:mikko.ikavalko@saimaageopark.fi)

040 5720797



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Aitoja makuja -sivusto

- [Aitojamakuja.fi](https://aitojamakuja.fi) on valtakunnallinen ruoka-alan tietolähde ja elintarvikeyritysten hakupalvelu.
- Tarkasta, että tietosi löytyvät maksuttomalta sivustolta!
- Tietoja sivustolle lisäävät;

## Hämeessä

Sanna Lento, [sanna.lento@hamk.fi](mailto:sanna.lento@hamk.fi)

## Kymeenlaaksossa

Päivi Matilainen, [paivi.matilainen@proagria.fi](mailto:paivi.matilainen@proagria.fi)