

Saimaa lautasella -hanke

Savo, kaskisavujen kaunis maa, oman heimoni asuttama alue. Lehväiset lehdot, kalaisat järvet, mäkiset maisemat, aukeat ahot, marjaiset ja karut kankaat – siinä Savon luonto, joka on muovannut täkäläisen emännän pataan pantavat vuosisatojen ajan. (Savolainen keittokirja, Bertta Räsänen)



Perustiedot

- Toteuttajat:
 - Savonlinnan Hankekehitys Oy (pää toteuttaja)
 - Ammattiopisto Samiedu
 - ProAgria Etelä-Savo
 - Savonlinnan Seudun Matkailu Oy
- Toteutusaika: 1.10.2023-30.9.2025 (24 kk)



Tausta ja tarve

Saimaa lautasella -hanke tukee paikallisen elinkeinoelämän monipuolistamista. Savonlinnan alueella on paljon ruokaan ja ruokamatkailuun liittyvää potentiaalia, kuten wildfood, Puruveden muikku sekä puhtaat ja terveelliset lähituottajien raaka-aineet, joita hyödyntämällä on mahdollista luoda uudenlaista, ekologisesti ja sosiaalisesti kestävää liiketoimintaa.

Maaseudun elinkeinojen monipuolistaminen ja matkailun kehittäminen ovat oikeudenmukaisen siirtymän rahaston (JTF) tavoitteita, joita Saimaa lautasella -hanke edistää osaltaan.



Toimintalinja 7: Oikeudenmukaisen siirtymän Suomi

Erityistavoite 7.1. Turpeesta luopumisen alueellisesti oikeudenmukainen siirtymä

1. Hanke edistää kasvuhakuista ja uutta työllistävää liiketoimintaa
2. Hanke parantaa pk-yritysten kasvu-, kansainvälistymis-, markkinointi- tai innovointivalmiuksia tai -edellytyksiä
3. Hanke tukee pk-yritysten tuotteiden, palveluiden tai tuotantomenetelmien kehittämistä ja kaupallistamista tai uuden teknologian käyttöönottoa
4. Hanke kehittää uusia tuote- ja palvelukonsepteja
5. Hanke vahvistaa hiilineutraaliin talouteen liittyvää liiketoiminta- ja markkinaosaamista
6. Hanke tukee kestävän kehityksen periaatteita



Savonlinnan kaupungin strategia

Hankkeen avulla tehtävä ruoka-, elintarvike- ja matkailualan kehittäminen vastaa kaupungin strategiaan painopistealueisiin edistämällä:

- maaseudun elinvoimaisuutta
- matkailun ympärivuotistamista sekä
- elinvoiman saamista ekologisuudesta, paikallisuudesta ja lähiruoasta.

Samalla se tukee Saimaa European Region of Gastronomy 2024 – juhluvuoden toteutusta Savonlinnan seudulla.

Hankkeella on myös yhtymäkohtia esim. SMEOrigin- ja KISMET-hankkeisiin.



Käytännön tavoitteet

Hankkeen konkreettisenä tavoitteena on luoda uusia **ruokatuotteita ja -palveluita**, kasvattaa niiden kysyntää ja tunnettuutta, **parantaa paikallisten raaka-aineiden hyödyntämistä horeca-alalla**, kehittää **ruokamatkailu- ja maatilamatkailutuotteita** matkailijavirtojen kasvattamiseksi sekä **kasvattaa yritysten osaamispääomaa** ruoka- ja ruokamatkailutuotteiden tarjoamiseksi.

Näin lisätään ja kehitetään uutta liiketoimintaa alku- ja elintarviketuottajille, horeca- ja matkailualan yrityksille.



Toimenpiteet

- Ruoka-alan yrittäjien tukeminen liiketoiminnan kehittämisessä (Hankekehitys)
- Tuotteiden ja palvelujen saatavuuden ja saavutettavuuden lisääminen (ProAgria)
- Lähiruokatuotteiden tunnettavuuden ja hyödyntämisen lisääminen (Samiedu)
- Aitojen elämysten kehittäminen matkailijoille (SSM)



Ruoka-alan kehittämisen ”living lab”

Tuetaan paikallisia ruoka-alan yrittäjiä kaupallistamisessa ja liiketoiminnan kehittämisessä.

- verkostojen koonti (päävastuu: ProAgria, Samiedu / mukana: Hankekehitys)
- tunnistetaan ERG:n avulla uusia kehittymismahdollisuuksia
 - tuotekehitys (sis. tuotetestaus) – Samiedu
- luodaan lisäarvoa tuotteille ja palveluille Interpret European interpretation-valmennuksen avulla (Hake)
- kehitetään yrittäjien myynti- ja markkinointivalmiuksia
 - messuvalmennus
 - opintomatka ruokamessuille
 - markkinointivalmennukset
- edistetään paikallisten ruokasektorin yritysten näkyvyyttä
 - järjestettävillä ruokatapahtumilla
 - Savonlinnan alueen esittelyllä ruokamessuilla
 - yhteismarkkinoinnillisilla toimenpiteillä
- rakennetaan maakunnallista synergiaa
 - tavoitteena saada Savonlinnasta lisää yrityksiä mukaan Etelä-Savon ruokaklusteriin
 - tavoitteena lisätä esim. D.O. Saimaa -tuotemerkin käyttöä Savonlinnan alueen yrityksissä
 - synergia muiden hankkeiden kanssa (SMEOrigin, KISMET jne.)

Tulos: Myynti- ja kehitysoasaaminen paranevat, syntyy uusia tuotteita ja palveluita, myynti lisääntyy. Yhteistyöverkostojen toiminta tehostuu.

TP 1: Ruoka-alan yrittäjien tukeminen liiketoiminnan kehittämisessä (Hake)

- luodaan lisäarvoa lähiruokaan ja ruokamatkailuun liittyville tuotteille ja palveluille Interpret European interpretation-valmennuksen avulla
- kehitetään mikro- ja pk-yrittäjien myynti- ja markkinointivalmiuksia
 - messuvalmennus ja opintomatka ruokamessuille
- edistetään paikallisten ruokasektorin yritysten näkyvyyttä
 - järjestämällä ruokatapahtumia, esittelemällä aluetta ruokamessuilla ja yhteismarkkinoinnillisilla toimenpiteillä
- rakennetaan maakunnallista synergiaa
 - tavoitteena saada Savonlinnasta lisää yrityksiä mukaan Etelä-Savon ruokaklusteriin ja edistää esim. D.O. Saimaa -merkin käyttöä yrityksissä
 - synergia muiden hankkeiden kanssa

Tulos: Myynti- ja kehitysoasaaminen paranevat. Ruokamerkkien mahdollisuuksia hyödynnetään paremmin ja ruokaklusteriin saadaan lisää jäseniä Savonlinnan seudulta.

TP 2: Tuotteiden ja palvelujen saatavuuden ja saavutettavuuden lisääminen (ProAgria)

- alkutuottajien, jatkojalostajien sekä ravintola- ja ruokapalveluja tarjoavien yritysten yhteistyöverkoston kehittäminen ja aktivointi
 - ProAgria: alkutuottajat, Samiedu: ravintola-alan yritykset, Hankekehitys tukee elinkeinopalveluiden edustajana
- toimintatapojen kehittäminen alkutuottajien ja yritysten kohtaamiseen (ProAgria, Samiedu)
- raaka-aineiden ja elintarviketuotteiden digitaalisten myyntikanavien ja muiden myyntiketjujen kartoittaminen sekä yritysten aktivoiminen niille sopivien viestintäkanavien käyttöön (ProAgria, Samiedu)
- maatilojen ja ruokatuottajien aktivointi mukaan Taste Saimaa Partners -verkostoon
- Taste Saimaa -alasivuston luominen VisitSavonlinna.fi (SSM)
- *Tulos: Raaka-aineiden ja tuotteiden parempi saatavuus/myynnin lisääntyminen ravintoloihin. Myynnin lisääminen hyödyntämällä tehokkaammin myynti- ja viestintäkanavia sekä Taste Saimaa Partners -verkostoa.*

TP 3: Lähiruokatuotteiden tunnettuuden ja hyödyntämisen lisääminen (Samiedu)

- Ammattilaisten kouluttaminen ja sparraaminen
 - Savonlinnan seudun ravintoloiden henkilöstön (keittiömestarit, ravintolapäälliköt) kokoaminen yhteen, lähiruokatuotteita hyödyntävän reseptiikan rakentaminen
- Taste Saimaa -tuoteperheen rakentaminen
 - kaikissa ravintoloissa oma (liikeideaan soveltuva) Taste Saimaa -annos
 - retkieväspaketit, Taste Saimaa -matkamuistot jne.
- Ruokamarkkinointiin liittyvää osaamisen kehittämistä
- Paikallisten ruokatuotteiden näkyvyyden ja tietoisuuden lisääminen
 - Tapahtumien järjestäminen ja tapahtumiin osallistuminen

Tulos: Uudet reseptit, lähiruokaa hyödyntävien tuotteiden valikoima laajentuu. Seudun lähiruoan näkyvyys ja tunnettuus lisääntyvät. Lähiruoan hyödyntämisen ja markkinoinnin osaaminen lisääntyvät.

TP 4: Aitojen elämysten kehittäminen matkailijoille

- Luodaan **Live like a local -trendin mukaisia paikalliselämyksiä**
 - mm. kyläilyt, maatilavierailut, tutustuminen kylän elinkeinoihin) sekä kotimaisille että kansainvälisille asiakkaille
- Hyödynnetään muikun alkuperämerkintää ja tehdään muikusta Saimaan ”poronkärjistys”
 - Puruveden muikku on lisätty Euroopan komission asetuksella niiden tuotteiden joukkoon, joilla on suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)
- Hyödynnetään järviä, metsää, ylipäättään luontoa ja jokamiehen oikeuksia enemmän ja luovemmin uudenlaisten, rentojen ja luovien ruokamatkailutuotteiden kehittämisessä (villiruoka ja villiruokakokit). Keskiössä ovat ennen kaikkea luontoon, ruokaan ja maaseutuun liittyvät tuote- ja palvelukokonaisuudet sekä näiden yhdistelmät.
- Luodaan alueelle Saimaan paimenlomat -konsepti ja -verkosto (yhdessä SSM ja ProAgria)
 - Kootaan verkosto seudun maatiloista, joilla on mahdollisuus yöpyä, osallistua maatilan arkeen ja tutustua/hoittaa eläimiä
- Kehitetään maaseutuyrittäjien kanssa **Food safaris** -tyyppisiä palveluja, esim. päivä mehiläistenhoitajana
- Kehitetään seudullisia **ruokamatkailureittejä**
 - Kartoitetaan vaihtoehtoja sekä suunnitellaan ja tuotetaan ruokasisältöjä maaseudun kiertomatkoille. Reitit voivat perustua jo olemassa oleviin tai suunnitteilla oleviin kiertomatkoihin tai ne voivat olla täysin uusia.
- Kehitetään yrittäjien ja kylätoimijoiden liiketoimintaosaamista ja yhteisöllisyyttä (kaikki)
- Tarjotaan tietoa kylille kulttuurimaiseman ja -perinteen kehittämiseen; pilotoidaan ruoka ja trendit osaksi kylien tapahtumia: perinnepäivät, musiikki- ja ruokataapahtumat
- Matalankynnyksen **eräruuanvalmistus** luonnossa (nuotiopaikat + retkievää, Samiedu)
- Luodaan laadukkaita **kylä- ja ruokamatkailutuotteita** eri myyntikanaviin (sisällöntuotanto, kuvaukset, tarinat, hinnoittelu)
- Kootaan kylien potentiaalinen palvelu-, tuote ja majoitustarjonta helposti saavutettavaksi kokonaisuudeksi



Yhtymäkohdat muihin hankkeisiin

- SMEOrigin (Hake), KISMET (Xamk, yhteistyössä Hake)
- Pellolta pöytään (ProAgria)
- RUOTO (ProAgria, Xamk)
- Eurooppalaisesta klusteriverkostosta tukea Etelä-Savon ruoka-alalle –hanke
- ProVisio (ProAgria)
- Visit Saimaa 2.5, Luonto Saimaa 2.0, Lake Saimaa 2.0 (SSM)
- ERG management -hanke
- Digiportaati 2.0 ja 3.0 (Hake, ProAgria, Xamk, Miksei)



Hankkeen alustava budjetti

- Savonlinnan Hankekehitys Oy (1 htv) 200 000 e
- Ammattiopisto Samiedu (1,5 htv) 180 000 e
- Savonlinnan Seudun Matkailu Oy (1,5 htv) 230 000 e
- ProAgria Etelä-Savo (1 htv) 100 000 e

- **YHTEENSÄ noin 710 000e**

- JTF (80 %) = 568 000 e

-