



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET



## Voiman Merkit – ruokareitistöt Etelä-Karjalassa

Tuula Repo, 040 588 0958, [tuula.repo@proagria.fi](mailto:tuula.repo@proagria.fi), ProAgria Etelä-Suomi ry  
Satu Nokkonen, 040 574 9337, [satu.nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi](mailto:satu.nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi), Maa- ja kotitalousnaiset  
Jenni Kunnaala, Maa- ja kotitalousnaiset, tiedotus ja viestintä

Kuntakohtaiset tilaisuudet Etelä-Karjala 27.-29.3.2023  
ProAgria Etelä-Suomi ry / Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

Etelä-  
Karjalan  
kunnat



Vipuvoimaa  
EU:lta  
2014–2020



ETELÄ-  
KARJALA

ProAgria  
Etelä-Suomi



# European Region of Gastronomy

[Kuopion alue v.2020 https://www.tastesavo.fi/erg\\_2020](https://www.tastesavo.fi/erg_2020)



## Vuonna 2024

Saimaan alue sai arvostetun European Region of Gastronomy -statuksen vuodelle 2024. Perusteluina oli kestävä elämäntapa, jossa ruoka, luonto, kulttuuri ja hyvinvointi yhdistyvät. Tunnustuksen myötä Saimaan alue pääsee kansainväliseen Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism -verkostoon, joka tuo erityisesti ruokaan liittyvää matkailua alueelle. Kansainvälisellä tasolla saatu arvostus avaa uusia mahdollisuuksia myös alueen ruoka- ja matkailuyrityksille.



Saimaan alue on liittynyt kansainväliseen Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism ruoka- ja kulttuurimatkailun verkostoon, joka edistää ruokakulttuurin monimuotoisuutta ja kestävää kehitystä. Tunnustuksen luovutti järjestön presidentti Diane Dodd ja vastaanotti European Region of Gastronomy - hankejohtaja Sari Kaasinen

## Saimaa European Region of Gastronomy: Visiomme 2025



### Olemalla osa Euroopan Region of Gastronomy- verkostoa:

- alueellamme on ruoka-kulttuurialan asiantuntijoita
- syntyy alueellisia, ylimaakunnallisia ja kansainvälisiä verkostoja
- saamme kansallista ja kansainvälistä näkyvyyttä
- teemme yhteistyötä, jota tarvitsemme alueemme markkinointiin ja rakentaaksemme kestävän ekosysteemin kaikille.
- Itäinen Suomi ja erityisesti Saimaan alue on noussut Lapin ja Helsingin rinnalle kiinnostavaksi matkailukohteeksi.
- Alueemme on elinvoimaisempi, kestävämpi ja houkuttelevampi, tunnettu erityisesti ruoastaan ja kulttuuristaan.
- Alueemme on inspiroiva matkakohde taiteilijoille, yrittäjille, vierailijoille ja paikallisille asukkaille.
- Innovatiiviset ja saavutettavat ruoka- ja kulttuurireitit, palvelut ja tuotteet ovat helposti löydettävissä ja ostettavissa.

# Tule mukaan Etelä-Karjalan ruokareitistöihin



Tavoitteena löytää **Etelä-Karjalan helmet** näihin reitistöihin eli ne yritykset joita reitistöissä mukana oleminen kiinnostaa ja jotka näihin reitistöihin sopivat

Elintarvike- ja ruoka-alan yrityksille tilaisuudet maaliskuun lopussa Etelä-Karjalassa

Seuraavaksi:

Karelia ala carte, D.O.Saimaa ja Saimaa Geopark Geofood

Merkeittäin asiantuntijoiden kanssa infot ja pienryhmät  
yritysten kiinnostuneisuuden mukaan

Yritysten ohjaus merkkien hakuun ja kytkentä matkailun European Region of  
Gastronomy-verkostoihin

Taste Saimaa Partner



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Tilaisuuksien ohjelma



- Tervetuloa
- Paikallisen Leader-toimintaryhmän tervehdys
- **Terveisiä Saimaa European Region of Gastronomy -hankkeesta Etelä-Karjalaan,** Sari Kaasinen
- Karelia a la carte
- **Minun Karelia a carte-ravintolani,** keittiömestari, ruokalähettiläs Ulla Liukkonen
- Keskustelua ja tauko, kahvia tarjolla
- D.O. Saimaa
- **D.O. Saimaa-merkin hyödyntäminen ravintolatoiminnassa,** yrittäjä Johanna Taylor
- EU-nimisuoja tuo lisäarvoa paikallisille elintarvikkeille ja ravintoloille
- Artesaaniruoka ja artesaaniruokatuotteet
- Keskustelua
- Aitoja Makuja [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi)
- Miten tästä eteenpäin?