

## Verkostoitumis- ja benchmarkkausmatka Itä-Suomeen 26.-28.9.2023



Kuvat: Kaisa Myllykangas

Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeessa järjestettiin verkostoitumis- ja benchmarkkausmatka Itä-Suomeen syyskuussa 2023 ja matkalle osallistui myös ClimateFood-hankkeen projektipäällikkö. Matkan tarkoituksena oli kerätä tietoa ruokaverkostotyön ja alueen elintarvike- ja matkailualan kansainvälisyyden kehittämiseen.

Matka suunniteltiin yhteistyössä Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten kanssa. Matkareitti rakennettiin erilaisten ruokamatkailukokonaisuuksien ympärille ja sovittuihin kokouksiin nostettiin esille mm. kansainvälinen toiminta (kokemuksia Interreg -hankkeista ja muista kv-hankkeista, yhteydet Ruotsiin, Saksaan, Hollantiin, muualle, European Region of Gastronomy -kokonaisuus), tulevat yhteistyömahdollisuudet kansainvälistymiseen liittyen ja erilaisten ruokatapahtumien benchmarkkaus ja kansainvälisyys-näkökulmien huomioiminen niissä, kuten Kuopion viinijuhlat, Satoa Food Festival, Satoa Goes Wild.

## Tiistai 26.9.

Matkaan lähdettiin 26.9. Oulusta ja ensimmäinen pysähdys oli Iisalmessa, jossa saimme tutustua [Kahvila-Ravintola Iitalypsyyn](#) ja [Willimaku-tuoteperheeseen](#). Yrityksen tuotteissa maistuu suomalainen luonto ja villiyrtit, jotka ostetaan suoraan kerääjiltä. Yritys hyödyntää muun muassa horsmankukkaa, kuusenkerkkää, tervaa, mesiangervoa, pihlajansilmuja, voikukkannappuja, mustaherukkaa ja mustikkaa. Tuoteperheeseen kuuluu mm. hillokkeita, marmeladeja, siirappia, glögiä ja kuohujuomia.

Saimme kuulla lisäksi Ylä-Savon matkailun kehittämistoiminnoista, [Iisalmijätienooti.fi](#). Tietyt alueen kunnat ovat sitoutuneet mukaan toimintaan ja lisäksi kehittämisessä on mukana kymmeniä yrityksiä.

Seuraava etappi oli Kuopio, jossa pidimme palaverin Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten toimistolla. Tapaamisen teemoina oli mm. Kuopion ERG-vuosi ja sen jälkeinen aika, elintarvikealan verkoston toiminta ja kansainvälisyys. Kuulimme ajankohtaisista kehittämisteemoista ja mahdollisesti tulevista hankeyhteistöistä. Mukana oli Itä-Suomen MKN asiantuntijoiden lisäksi Savonia ammattikorkeakoulun edustus.

Verkosto-esimerkeistä nostettiin esille [Taste Savo-kokonaisuus](#) ja [AgriFood Network-klusteri](#). Kuulimme myös mielenkiintoisesta yritysryhmäkokonaisuudesta, [Gastronominen silta maailmalle](#) -esimerkistä, jossa neljä alueen elintarvikealan yritystä pääsi tekemään hankkeen avulla erilaisia kansainvälistymistoimia. Savonian puolelta saimme kuulla haussa olevista elintarvikealan hankkeista ja ERG-juhluvuoden toimista. Mielenkiintoinen kokonaisuus oli myös ["Vastuullisempaa kattautusta" -opas](#), jota he olivat olleet mukana laatimassa. Opas on kaikille ravitsemisalan toimijoille koottu työkirja, jossa on tietoa hiilikädenjäljestä ja mahdollisuuksista kehittää sen avulla ravintoloiden vastuullista arkea.

Iltapäivällä pääsimme vielä kiertämään Kuopion eläväisessä [kauppahallissa](#). Kauppahallin yhdistyksen puheenjohtaja kertoi yhdistyksen toiminnasta, kauppiasyhteistyöstä sekä muusta toiminnasta, jota on rakennettu Kauppahallin ympärille. Kuopio on esimerkillinen kohde Kauppahallivierailulle ja arkipäivän loppuillapäivästä paikalla riitti kävijöitä, kahvittelijoita ja ruoan ostajia.



Willimaku-tuotteita. Kuva: Kaisa Myllykangas.



Kuopion kauppahallin juustomyymälä. Kuva: Kaisa Myllykangas.

Illalla ruokailimme [Puijon tornissa](#) (ensimmäisen sivun ruokakuvat), jossa parasta antia oli lähiruokapöytä. Pöytä oli koostettu erilaisten lähiruokaraaka-aineiden ympärille, mm. kalan, lihan ja kasvien. Paikallisuus tuotiin esille myös nimikylteissä.

Saimme myös kuulla Ravintolamestarien toimitusjohtajan ja ruokalähetin (ERG Ambassador) Eeva Mertasen kokemuksia ERG-juhlavuodesta, Ravintolamestarien toiminnasta ja alueen verkostoyhteistyöstä.

### Keskiviikko 27.9.

Aamun aloitimme yritysvierailulla [Lignell & Piipasen](#) vierailukeskuksella. Kuulimme yrityksen historiasta, kehitystyöstä, brändäyksestä ja kansainvälistymisestä.

Kuopiosta jatkoimme kohti [Valamon Luostaria](#), joka kuuluu myös [Karelia À la carte -verkostoon](#). Luostarin markkinointipäällikkö kertoi heidän toiminnastaan, koronavuosien aiheuttamista vaikutuksista ja vierailutoiminnasta. Saimme myös suosituksia kotiin viemisiksi. Luostari näytti olevan suosittu eläkeläisryhmien kohde ja paikoin oli jopa ruuhkaista.

Päivä jatkui palaverilla Ylämyllyllä, Itä-Suomen MKN toimistolla, jossa saimme kuulla [ERG Saimaa](#) projektipäällikön Sari Kaasisen ajankohtaisista kuulumisista. MKN Itä-Suomen yritysasiatuntijoiden kautta kuulimme ruokaverkosto- ja merkkiesimerkeistä: [Karelia À la carte](#), [Taste Saimaa](#), ja [D.O. Saimaa](#). Lisäksi kuulimme [IGCAT](#)-verkoston ajankohtaisista asioista ja ruokakilpailuista.

Illtapäivällä vierailimme vielä [Joensuun kauppahallissa](#) ja teimme ostoksia [Emman puodissa](#), jossa oli hurmaava valikoima paikallisia lähiruokatuotteita. Illallisen nautimme [ravintola Kielossa](#), jossa menu rakentui sesongin parhaiden raaka-aineiden ympärille.

### Torstai 28.9.

Viimeisenä matkapäivänä pidimme yhteistyöpalaveria Itä-Suomen MKN kanssa Kajaanin toimistolla ja keskustelimme mahdollisuuksista [Arctic Food Lab-verkostossa](#), Oulu2026 kulttuuripääkaupunkivuoden ympärillä ja kansainvälisissä verkostoissa.

Teksti: Essi Keränen ja Kaisa Myllykangas, Maistuvaa meiltä ja muualta -hanke, Marja Malmi, ClimateFood-hanke



*Puijon Torniravintolan lähiruokapöytä oli mahtava kokonaisuus. Lähiruokapöydän voi nauttia sellaisenaan tai ottaa sen osaksi menukokonaisuutta. Kuva: Kaisa Myllykangas.*



*Ravintola Kielon menu ihastutti. Kuva: Kaisa Myllykangas.*