



Saimaan ruoka

Matkailun
kärkituotteena
Mikkelin seudulla

Pitkjänteistä työtä laadukkaalle ruokamatkailulle



Luomu-instituutin
luomuhankkeet

1. verkosto
Saimaan Charmantit

2. verkosto
D.O. Saimaa
-alkuperämerkki

3. verkosto
Saimaa Gastronomy

Primusmoottori yritys-
lähtöiselle toiminnalle
mm. tuotekehityksen avulla

2004

Pienten, perhevetoisten
kohteiden verkosto,
nykyisin osakeyhtiö

2016

2017



Alkutuotannon ja jatkojalostuksen määrät kasvavat voimakkaasti

1990-luku

2000-luku

2010-luku

2020-luku



Perheyrittäisyys,
vastuullisuus
ja laadukkaat
raaka-aineet sekä
hyvä ruoka ovat
ruokamatkailun
perusta.



Suomen
ensimmäinen
alueellinen laatu- ja
alkuperämerkki.



SAIMAA
ACADEMY OF
GASTRONOMY

Gastronomisen
huippukoulutus-
yksikön
selvityshanke.



TASTE
SAIMAA
PUREST FINLAND
LAKELAND


TAVOITE
Saimaasta
Suomen
kansainvälisesti
tunnetuin
ruokamatkailun
kärkikohde
vuoteen 2027
mennessä.



Saimaan seudun
puhtaissa vesissä,
metsissä ja pelloilla
kasvaa maailman
parasta ruokaa.
Idän ja lännen
välimaasto sekä
pitkät perinteet ovat
jättäneet makunsa
saimaalaiseen
ruokakulttuuri.



Pienten
perheyrittysten
on menestyäkseen
tarjottava
korkeaa laatua ja
henkilökohtaista
palvelua. Yrittäjät
ovat koko sydämellään
mukana yrityksen
toiminnassa!



Saimaalaista
ruokatuotetta
on kehitetty
pitkäjänteisesti,
kansainväliset
kriteerit täyttäväksi
laatubrändiksi.

A man and a woman are smiling at the camera. The man is wearing a blue polo shirt and is holding a small yellow duckling. The woman is wearing a light-colored floral shirt and is looking at the duckling. In the foreground, a large white dog is looking at the duckling. In the background, there is a large group of yellow ducklings in a fenced area. The setting appears to be a farm with a stone wall and a red wooden building.

Kiitos!

Hauhalan Hanhifarmi



Ruulla on
aina ollut iso rooli
matkailualan
ammattilaisten
tutustumiskäynneissä
Saimaan seudulla.