



KUOPIO REGION 2020-2021

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Pohjois-Savon gastronominen strategia

KUOPIO



SAVONIA



PRO
Agria



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014-2020



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

SAVGROW
KEHITYSYHTIÖ

ARVOPERUSTA



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

Pohjois-Savon Gastronominen suunnitelma -hanke on rahoitettu Euroopan aluekehitysrahaston tuella.



Paikallisuus ja alkuperä

- Jokainen Pohjois-Savon asukas toimii alueemme ruokalähtetiläänä.
- Arvostamme pohjoissavolaisia puhtaita ja laadukkaita raaka-aineita ja elintarvikkeita.
- Olemme ylpeitä alueen luonnosta, kalaisista järvistä ja maataloudesta.
- Tuemme maaseudun elinvoimaisuutta suosimalla lähituotteita ja tekemällä yhteistyötä alkutuottajien kanssa.
- Kunnioitamme perinteitä ja pidämme huolta siitä, että myös tulevat sukupolvet tietävät, mitä savolainen ruoka on.



Vastuullisuus ja ekologisuus

- Toimimme vastuullisesti, että myös tulevat sukupolvet voivat elää ja menestyä.
- Pohjois-Savossa: luonto ja ilma ovat puhtaita, ympäristö viljelykelpoista ja yrittäminen kannattaa.



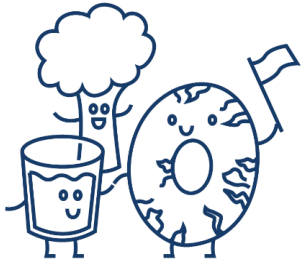
Luotettavuus ja avoimuus

- Pohjoissavolaiseen ruokaan ja palveluun voi luottaa. Se on turvallista, tuoretta ja terveellistä.
- Hygieeninen laatu on ensiluokkaista ja ruoan alkuperän voi jäljittää.
- Toimimme läpinäkyvästi ja rehellisesti.



Yhdessä tekemisen ja elämisen ilo

- Pidämme huolta toisistamme ja olemme onnellisia siitä, mitä meillä on.
- Kohtaamme haasteet savolaisella lupsakalla asenteella.
- Teemme yhteistyötä monialaisesti ja muodostamme uusia kumppanuuksia.



MISSIO

1. Laadukkuus

Terveellinen, maukas ja kaunis ruoka yhteisvoimin tuomaan toimeliaisuutta alueelle!



2. Elämyksellisyys

Paikallisten tuottajien ja palveluiden sekä savolaisten herkkujen ja uusien ideoiden tuominen asiakkaille elämysten ja kokemusten kautta hyvällä meiningillä.



3. Luonnollisuus

Puhtaan, ekologisen lähiruoan arvostuksen nostaminen yhteistyössä koko ruokaketjun kanssa ja samalla pohjois-savolaisen alkutuotannon ja luonnontuotealan kehittäminen.

VISIO

”POHJOIS-SAVOSTA MUALIMAN KULINAARINEN NAPA”

Pohjois-Savo on kansallisesti ja kansainvälisesti houkutteleva ruokamatkailun kohde.

Pohjoissavolainen puhdas ruoka ja siihen liittyvät elämykset ovat vahva poikkileikkaava sisältö alueen matkailutarjonnassa.

Meillä on hyvin valitut, loistavasti brändätyt ja kansainvälisesti palkitut gastronomiakärjet, joiden avulla Pohjois-Savosta on tullut vastuullisen ruokamatkailun maailmankuulu suunnannäyttävä.

Alueelle on rakennettu gastronomiaklusteri, joka avaa eri toimijoille uudenlaisen mahdollisuuden toimialat ylittävään yhteistyöhön ja parempaan arvomuodostukseen.

Olemme ylpeästi hyvinvoivan ruokakulttuurimme lähettiläitä. Paikalliset yritykset suosivat lähiraaka-aineita.

Alueemme persoonallisista, innovatiivista sekä vastuullista ruokakulttuuria viedään aktiivisesti maailmalle.



TÄRKEIMMÄT TOIMENPITEET

Gastronomia ja **pienien ja keskisuurten yritysten tukeminen**

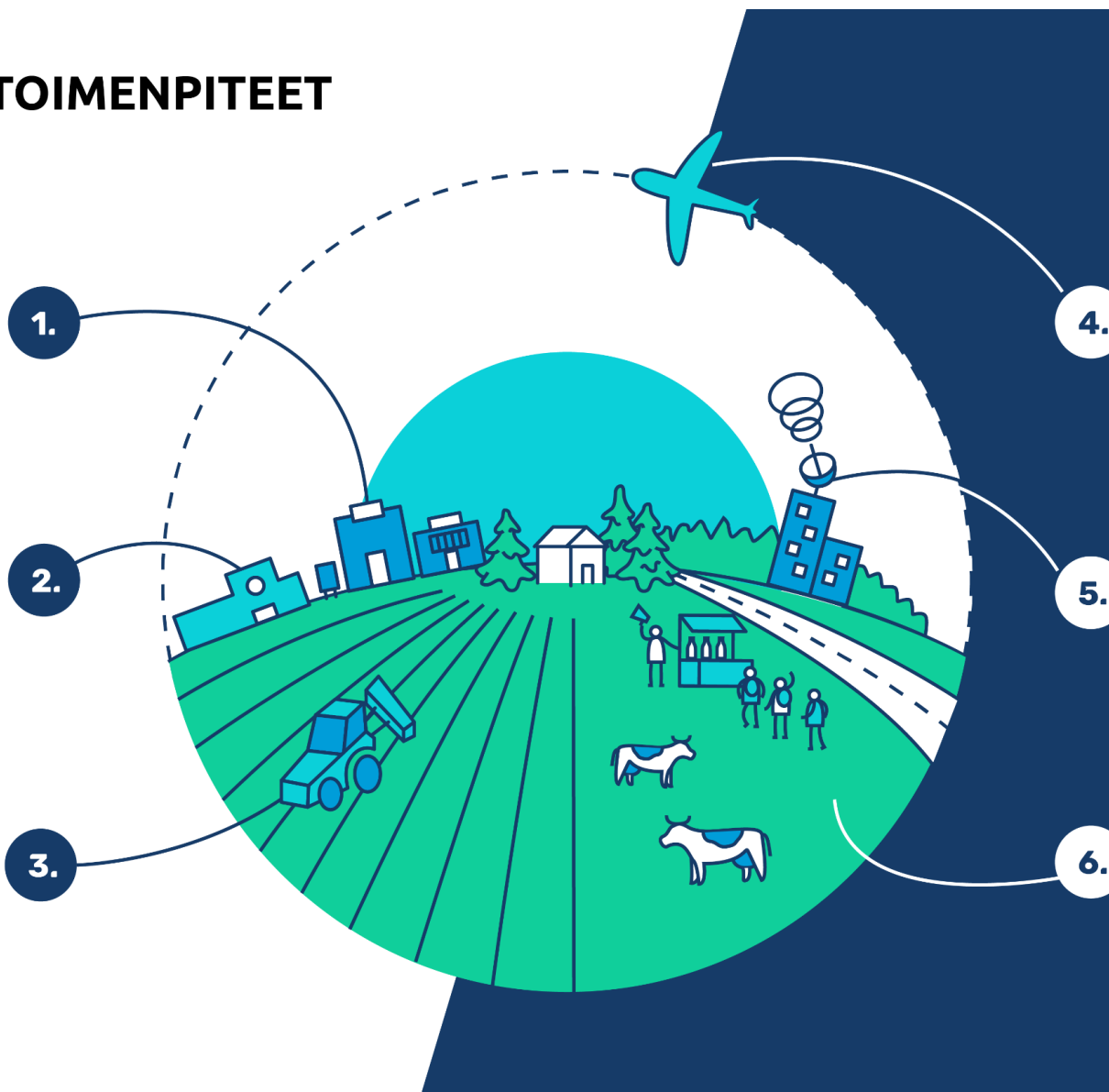
Pysyvän gastronomisen klusterin muodostaminen ja sen toiminnan varmistaminen ruokamatkailun pitkäjänteiseksi kehittämiseksi Pohjois-Savossa.

Gastronomia ja **koulutus**

Työvoiman saatavuus mm. alkutuotannon ja toisen asteen elintarvikealan osaajista (erityisesti kokit) varmistetaan, lisätään yritysten osaamista ja paikallisen ruoan arvostusta jo lapsesta alkaen.

Gastronomia ja **maaseutualueiden elinvoimaisuuden turvaaminen**

Pohjois-Savo on myös jatkossa vahva ja monipuolinen lähiraaka-aineiden tuottaja. Alkutuotannon jatkuvuus varmistetaan Pohjois-Savossa ja se kytketään osaksi gastronomista klusteria.



Gastronomia ja **vastuullinen matkailu**

Kehitetään vastuullisten matkailu-, ruoka-, elämys-, ym. palveluiden paketointia ja brändäystä sekä rakennetaan yhteinen myynti- ja markkinointikanava.

Gastronomia ja **viestintä**

Luodaan savolaisen keittiön tarina ja viestitään savolaisesta vastuullisesta ruokamatkailusta houkuttelevalla tavalla kansallisesti ja kansainvälisesti.

Gastronomia ja **terveys**

Lisätään ruokamatkailutuotteita, jotka yhdistävät luonnon, terveyttä edistävät metsien ja järvien raaka-aineet sekä muut matkailusisällöt. Samalla lisätään Pohjoismaisen terveyttä edistävän ruokavalion tunnettuutta kansallisesti ja kansainvälisesti.