**Ruokamatkailukilpailun palkintojen jako tapahtuu Hungry for Finland – ruokamatkailun tuotteistamisen teemapäivän (ohjelma ohessa) alussa 19.9.2019 klo 9.00-10.00 Helsingin kaupungintalon juhlasaalissa, Pohjoisesplanadi 11-13. Maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä ja Executive Vice President Paavo Virkkunen, Budsiness Finland Oy / Visit Finland palkitsevat voittajat. Arviointiraadin puheenjohtaja, maa- ja metsätalousministeriön erityisasiantuntija Kirsi Viljanen avustaa palkintojen jaossa. Ruokamatkailukilpailun voittajat ja kunniamaininnan saaneet ovat tavattavissa klo 10.00 jälkeen.**

**PARAS RUOKAMATKAILUTUOTE, VOITTAJA**

**Saimaa Gastronomy –ruokaviikonloput**

**Hotelli Punkaharju, Sahanlahti Resort, TeaHouse of Wehmais ja Tertin Kartano**

Saimaa Gastronomy -yhteistyöverkoston neljä yritystä muodostavat alueen vahvuuksiin perustuvan houkuttelevan teemallisen kokonaisuuden, josta matkailijan on helppo valita mieleisensä tai luoda eri tarpeisiin sopivia paketteja tai kiertomatkan osia. Jokainen yritys on perheomisteinen. Yritykset sijaitsevat eri puolilla Saimaata, jolloin alue on monipuolisesti edustettuna. Yritysten toimintamalliin kuuluu lähellä tuotettujen ruokatuotteiden lisäksi paikallisten ihmisten työllistäminen. Monipuolisia aktiviteetteja ja lähiruokaa sisältäviä Saimaa Gastronomy –ruokaviikonloppuja järjestetään kiireisimmän kesäkauden ulkopuolella.

**KOLME MERKITTÄVÄÄ RUOKAMATKAILUTEKOA**

**Heather`s Helsinki, Fork in Hand -ruokakävely**

Neljän tunnin opastetussa ruokakävelyssä Helsingin ydinkeskustassa kuullaan suomalaisesta ruoasta sekä kulttuurista ja historiasta tuotteiden takana. Lisäksi opas kertoo muun muassa suomalaisten ruokien puhtaudesta ja vastuullisuudesta. Ruokakävelyyn liittyy totta kai vierailuja eri kohteissa ja niissä saatavia maisteluja ja kuultavia yritystarinoita. Tuote on edelläkävijä suomalaisessa ruokakävely -kategoriassa.

**Herrankukkaro Oy, Villiä ja läheltä - Ruokamatka tarinoiden saaristoon**

Naantalin Rymättylässä sijaitseva vanha kalastajatorpparitila, Herrankukkaro, tarjoaa ruokamatkan tarinoiden saaristoon. Tuotteeseen kuuluva villikalan käsittely ja sen opettelu. Valmistus toteutetaan meren äärellä kauniissa saaristolaismaisemassa nuotiotulen loimutessa. Herrankukkaron liiketoiminta perustuu luonnon kunnioitukseen ja toimintaa kehitetään ja laajennetaan ympäröivän luonnon ehdoin. Yrityksen ruokatarjonta nojautuu paikallisiin lähiruokatuotteisiin saariston kalojen ollessa pääosassa. Yrityksen toiminnassa otetaan kokonaisvaltaisesti huomioon kestävyys ja vastuullisuus.

**Okkolan lomamökit, Ravintola Niinipuu – Emännän piirakkapaja**

Etelä-Savossa, Puumalassa toteutettavassa piirakkapajassa vieraat pääsevät aitoon suomalaiseen, hirsiseen 1800-luvun tupaan leipomaan ohjatusti piirakoita sekä kuulemaan tarinoita historiasta, kulttuurista ja perinteistä. Piirakkapajassa tehdään karjalan-, mustikka- ja puolukkapiirakoita vieraiden etukäteistoiveiden mukaan. Marjapiirakoiden tekoon voidaan liittää marjaretki lähimetsään.

**KAKSI KUNNIAMAININTAA**

**Koe Meidän Tampere -paketointi**

Tamperelaisten yksityisten yritysten (Dream Hotelli, ravintolat: Periscope, Kajo, Dining 26, Kumma ja Tiima cocktail-salakapakka sekä Doris yökerho) yhteistyönä on syntynyt matkailijoille tai paikallisille paketoitu kokonaisvaltainen kokemus. Tarjolla on kuusi erilaista pakettia, jotka ovat asiakkaiden helposti ostettavissa.

**Harriniva Oy / Torassieppi, Lappish Foodie Experience & How to be a local**

Lappish Foodie Experience tuotteessa matkailijat valmistavat oppaan johdolla alkuruoan, pääruoan ja jälkiruoan kodassa avotulella. Menu koostuu paikallisista raaka-aineista. Ruokien esittely tapahtuu luontevasti osana ohjelmaa.

How to be local – ryhmien viikko-ohjelmana toteutetaan ruokaruletti, jossa maistetaan paikallisia ruokatuotteita tarinoilla höystettynä. Näin tutustutaan paikalliseen ruokakulttuuriin.

Yrityksen vastuullisuusohjelma perustuu kolmeen kokonaisuuteen: suojele erämaata, myy globaalisti – toimi paikallisesti ja kehitä perinteitä ja hyvinvointia.

|  |
| --- |
| **Hungry for Finland - ruokamatkailun tuotteistamisen teemapäivä**    **Paikka: Helsingin kaupungintalon juhlasali (2. krs.), Pohjoisesplanadi 11-13** **Aika: Torstai 19.9.2019, klo 9.00 – 16.30**  **Olethan ajoissa paikalla, sillä ohjelma alkaa klo 9.00.**      **Ohjelma**    9.00-10.00 Hungry for Finland - 2019 Ruokamatkailukilpailun palkintojen jako,  Maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä, Executive Vice President Paavo Virkkunen Business Finland Oy / Visit Finland ja arviointiraadin puheenjohtaja, erityisasiantuntija Kirsi Viljanen, maa- ja metsätalousministeriö Helsingin kaupungin tervehdys, apulaispormestari Pia Pakarinen  Virkistäytymistä ja verkostoitumista  Eväitä Suomen ruokamatkailustrategian päivittämiseen    10.30 Hungry for Finland - toimenpiteet ja teemat 11.00 Ruokamatkailun kv-markkinointi, Terhi Hook, kehittämispäällikkö, Visit Finland 11.30 Ruokamatkailun trendit, Teemu Moilanen, Head of R&D, Haaga-Helia amk 12.00-13.00 Strategiset valinnat - workshop  13.00-14.00 Lounas (omakustanteinen, vapaavalintaisesti läheisissä lounaspaikoissa)    14.00 Helsinki Region - ruokamatkailun workshop  Helsingin kaupungin matkailun ajankohtaiset, Laura Aalto, toimitusjohtaja, Helsinki Marketing ja Jukka Punamäki, Senior Advisor, Helsingin kaupunki Näkemyksiä ruokamatkailun kehittämiseen, Mikko Pakola, keittiöpäällikkö, Garden by Olo ja Kokkimaajoukkueen jäsen  Helsinki Region ruokamatkailun kärkituotteet ja toimenpiteet workshop    16.00 Yhteenveto ja päivän päätös  Ohjaajat Haaga-Helia amk:n H4F-projektitiimi: Kristiina Havas, Teemu Moilanen ja Kristiina Adamsson      Hungry For Finland – Ruokamatkailun tuotteistaminen teemapäivä ja työpaja järjestetään yhteistyössä Helsingin kaupungin elinkeino-osaston kanssa.  Lisätietoja: H4F-projektipäällikkö Kristiina Havas, [kristiina.havas@haaga-helia.fi](mailto:kristiina.havas@haaga-helia.fi), puh. 0500 688 332 |