

Saimaa lautasella  
goes Doppera-  
innovointipäivä 4.4.2024



Euroopan unionin  
osarahoittama



4.4.2024



ProAgria



SAMiEDU

# Saimaa lautasella tavoitteet

- Neljän eri toteuttajan kaksi vuotinen yhteishanke
  - Kaikilla omat toimenpiteet hankkeessa, joiden yhteisenä tavoitteena on:
- Saada pysyvä lähiruokaverkosto kokoon
  - Alkutuottajat ja jatkojalostajat
- Paikallisten raaka-aineiden ja elintarvikkeiden näkyvyys ja saatavuus on parantunut
- Maaseudun elinvoima ja palvelurakenne säilyy
  - Uusia palveluita maaseudulle
  - Paimenlomat, Food Safaris
- Uutta yritystoimintaa syntyy
- Savonlinna tunnetaan vetovoimaisena ruokamatkailukohteena
- Tuotteiden ja palveluiden markkinointi- ja myyntivalmiudet ovat parantuneet (yritysten digiosaaminen)



# Tule mukaan ERG-juhlavuoteen 2024!

- Ilmoita tapahtumasi Taste Saimaa-kalenteriin
  - Tapahtuma nousee alueesi kalenterin lisäksi Taste Saimaa-kalenteriin
- Hae Taste Saimaa-partneriksi
  - tunnus viestii tuotteista tai palveluista, joiden tuotannossa painotetaan laatua, paikallista yhteistyötä, vastuullista toimintaa ja paikallisten raaka-aineiden käyttöä
  - Palvelualan yritys (hotellit, ravintolat, kahvilat jne.), jonka **ruokalistalta löytyy Saimaa European Region of Gastronomy 2024 -juhlavuonna vähintään yksi ruoka-annos, joka on valmistettu paikallisista raaka-aineista** (selkeästi esiin tuotuna ja merkittynä).
  - Mukaan ruuantuottajia, matkailu- ja ravintola-alan sekä luovien alojen yrityksiä Etelä-Savosta, Etelä-Karjalasta ja Pohjois-Karjalasta
- Tule mukaan Itäisen Suomen helmet-kartalle
- [www.tastesaimaa.fi](http://www.tastesaimaa.fi)



# Tuotteistus ja tarinoiden merkitys

Tuotteistamisen tarkoitus on  
**tehdä tuotteesta mahdollisimman houkutteleva ja helposti myytävä**

Toimiva tuote:

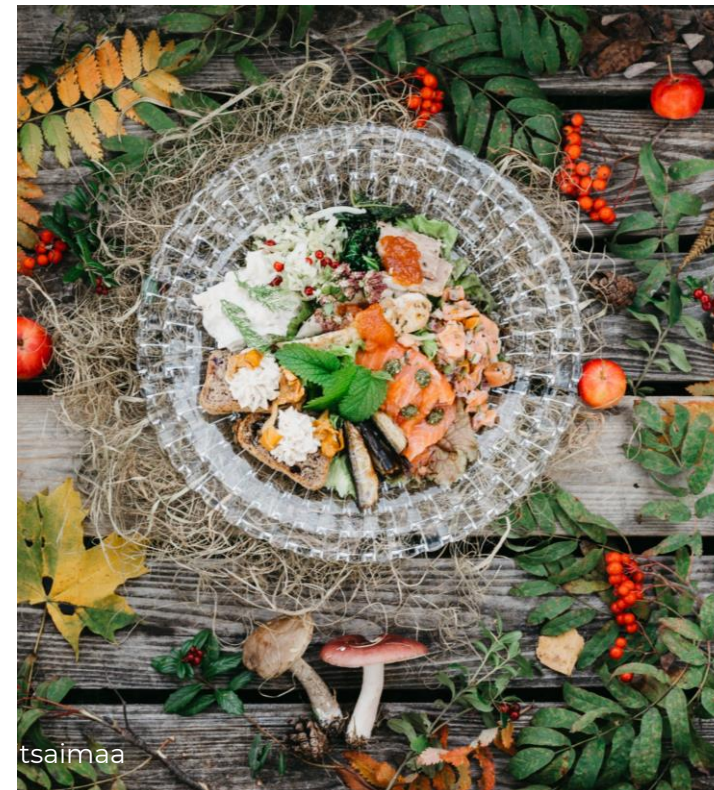
- Helposti ostettava
- Riittävän yksityiskohtainen tuotekuvaus
- Laadukkaat valokuvat
- Hinta esillä
- Laatu, elämyksellisyys, luotettavuus ja turvallisuus

Matkailijat etsivät **kokonaisvaltaisia kokemuksia, tunnetta ja elämyksiä**

- Palvelun elämyksellisyyttä ja siten palvelukokemuksen arvoa asiakkaalle voidaan lisätä **tarinallistamisen** avulla

Parhaimmillaan tarina **näkyä, tuntuu, maistuu, tuoksuu ja kuuluu**

- Moniaistinen ja mieleenpainuva tarinakokemus



# Tuotteistus ja tarinoiden merkitys

## Tarinallistamisen avulla

- Erotut ja luot kilpailuetua
- Asiakkaan ymmärrys palvelun merkityksestä juuri hänelle syvenee
- Luodaan konteksti, joka madaltaa ostamisen kynnystä
- Lisätään aikaa, jonka asiakas viettää palvelun parissa
- Rakennetaan luottamusta kohderyhmää puhuttelevien tarinakokemusten kautta

## Tarinat

- Aktivoivat lisäostoksiin
- Ovat myös viihteellistettyä shoppailua, elämysympäristöjen rakentamista
- Sitouttaa asiakkaan
- Tuovat tuotteistamiseen uutta hohdetta
- Aktivoivat suosittelua

(Anne Kalliomäki / Tarinakone)

Opas ydin- ja palvelutarinan käsikirjoittamiseen- ruokamatkailun tarinallistaminen

[OPAS YDIN- JA PALVELUTARINAN \(hungryforfinland.fi\)](https://hungryforfinland.fi)

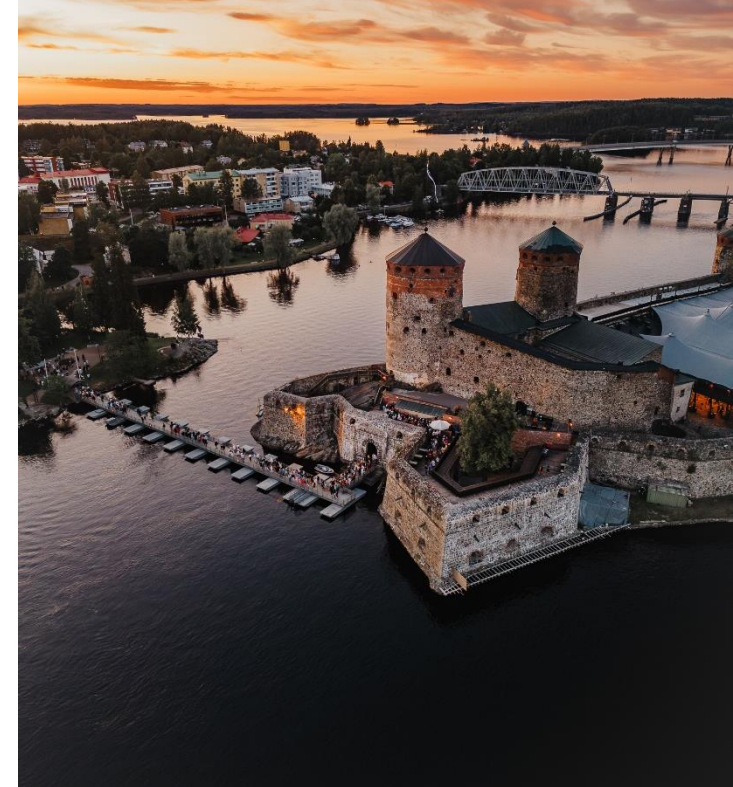
Ruokamatkailustrategia 2020-2028

[Ruokamatkailustrategia – Hungry for Finland](#)



# Taste Saimaa goes Savonlinnan Oopperajuhlat

- Oopperajuhlat tarjoaa **elämyksiä ja kokemuksia, jotka viipyilevät mielessä ja kasvoilla pitkään.**
- Yleisömmme kattaa niin oopperan harrastajat kuin kulttuurin satunnaiset kuluttajat ja kesämatkailijat.
- **Kaikkia yhdistää halua kokea makumuistoja Savonlinnassa käynnin aikana.**
- Ravintola- ja kahvilakokemukset ovat heille tärkeä osa oopperajuhlamatkaa.
- **Noin 65.000 vierasta ohjattavissa ravintoloihin ja kahviloihin Oopperajuhlamatkinsa aikana.**



# Oopperajuhlien inspiraatiovihko vapaasti käytettävissä

- Oopperajuhlayleisöä innostavien annosten tuotteistamista ja tarinallistamista helpottamaan.
- **Oopperajuhlien makumuistot voivat olla mitä tahansa -** kekseliästä ja paikallisuuksia korostavaa!
- **Inspiraatiovihkossa on ideoita niin ruoka-annoksiin, niiden nimeämiseen tai tarinallistamiseen**
- Vain taivas rajana omaan ravintolaan sopiviin annoksiin, oli inspiraation lähteenä sitten tarina, säveltäjä, teos tai raaka-aine



# Kuinka eteenpäin

- Lähetä valmis aineisto [nita@visitsavonlinna.fi](mailto:nita@visitsavonlinna.fi) **5.5. mennessä**
  - Tuotteen nimi
  - Kuvaus oopperateemaisesta annoksesta sekä tarinasta
  - Valokuvat (1-5 kpl)
  - Saatavuus
  - Hinta
  - Yrityksen tiedot
- Annoksista kootaan yhteinen ruokakartta (digi ja printti)
  - Oopperajuhlat
  - Savonlinnan matkailu- ja retkeilyinfo (Riihisaari)
  - Alueen yritykset ja jakopisteet
- Kartta toteutetaan yhteistyössä Visit Saimaa 2.5 kanssa

