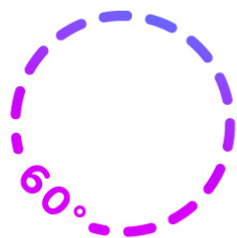




**Reteet evään elintarvikevientiin –seminaari
Tampere 3.11.2017**



ARVI – ARKTISUUDESTA ELINTARVIKEVIENNIN KÄRKI HANKE 2016–2018

Jaana Kotro, Hankkeen koordinaattori, Luonnonvarakeskus
Jaana.kotro@luke.fi, p. 0295 326 703



Ruokatieto

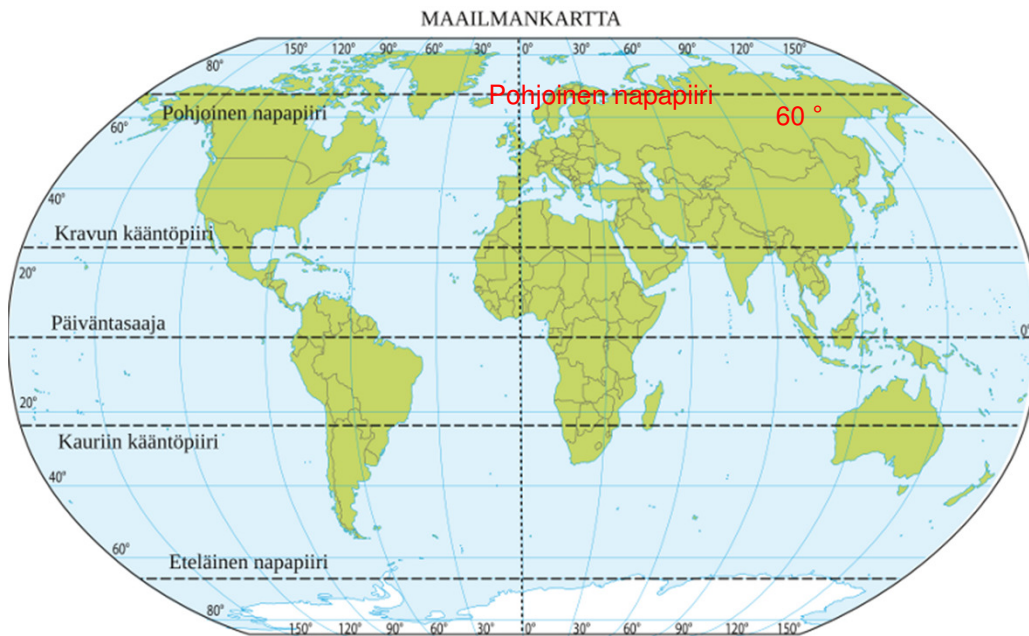


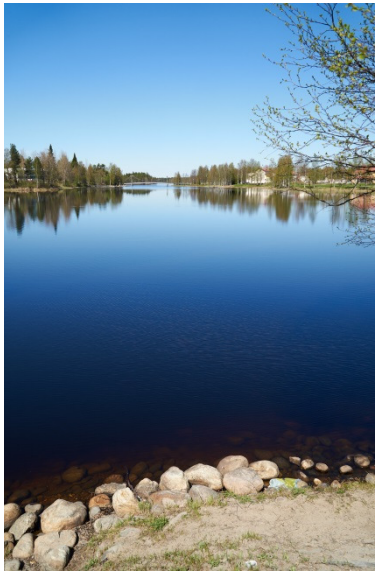
Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Hankeen päätavoite

Kehittää pohjoisten olosuhteidemme (60 leveysasteen pohjoispuolisen alueen) erityispiirteistä eli arktisuudesta ja sen tuomista lisäarvotekijöistä uusi kilpailuvaltti suomalaiselle elintarvikeviennille.





Kuvat: Jari Lindeman, Luke



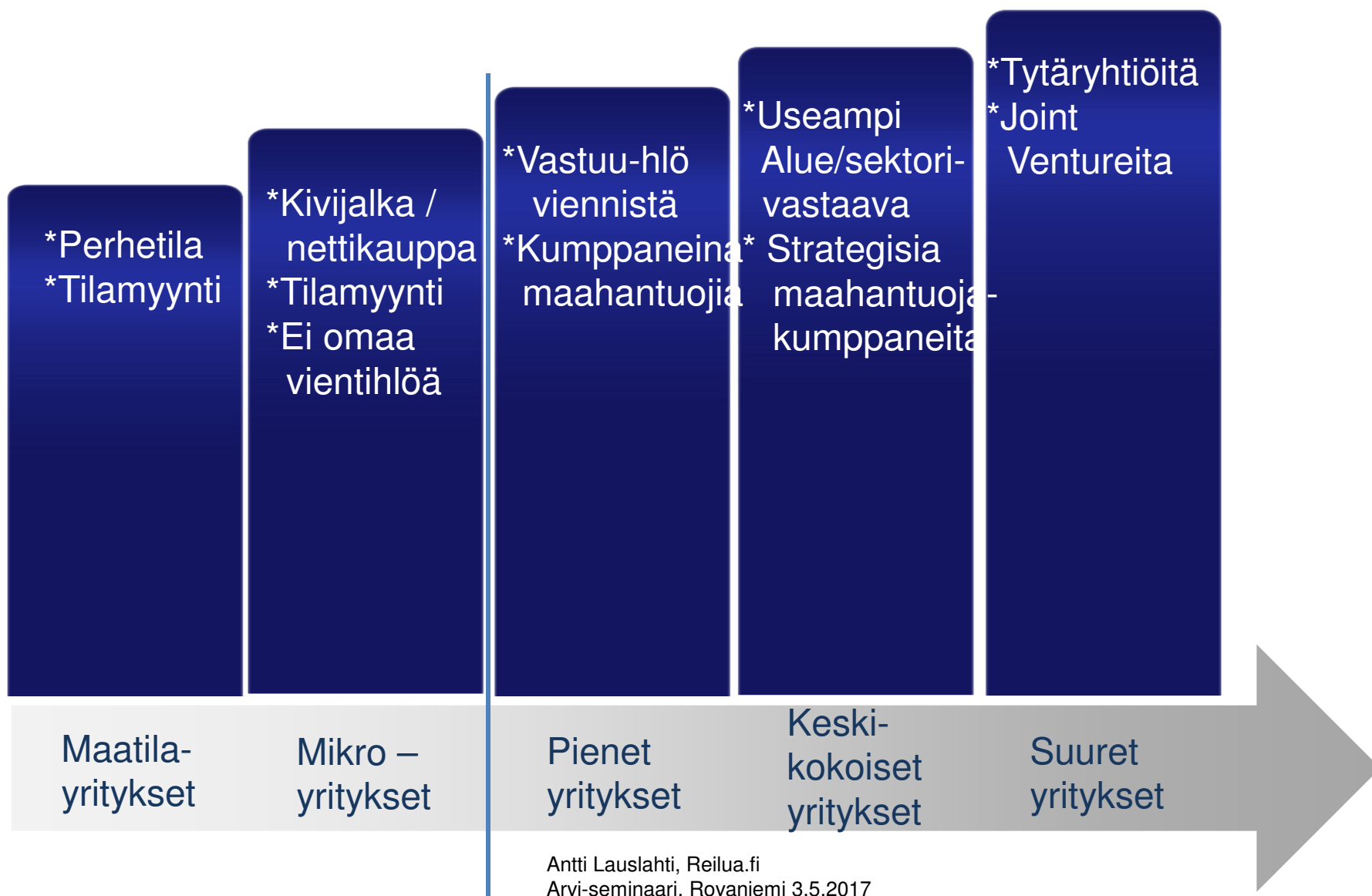
Edut edellä, haasteet lisäarvoksi

- Konsepttoimalla maamme äärevät, pohjoiset olosuhteet
- Hyödyntämällä ne erilaistumisen ja kilpailukyvyyn lähtökohtina
- Lisäämällä pienten ja keski suurten elintarvikealan maaseutuyritysten tietämystä mahdollisuuksista ja keinoista hyödyntää niitä vientimarkkinoilla...

.....suomalaiset elintarvikkeet voivat kilpailla menestyksekkäästi niillä markkinoilla, joilla alkuperä, tuotanto-olosuhteet ja toiminnan vastuullisuus ovat merkityksellisiä.



Portaat kaupalliseen hyödyntämiseen viennissä





Luonnonvara- ja
biotalouden
tutkimus 47/2015

Arktinen ruoantuotanto

– Taustaselvitys ja kiteytysmatriisi

Sirpa Kurppa, Jaana Kotro, Lotta Heikkilä, Anu Reinikainen,
Karetti Timonen, Rainer Peltola, Outi Manninen

Pohjana taustaselvitys

Tässä raportissa käsitelty arktisuuden määritelmää, suomalaisen ruoantuotannon lähtökohtia sekä käsitelty kuuden eri tuoteryhmän erityispiirteitä.

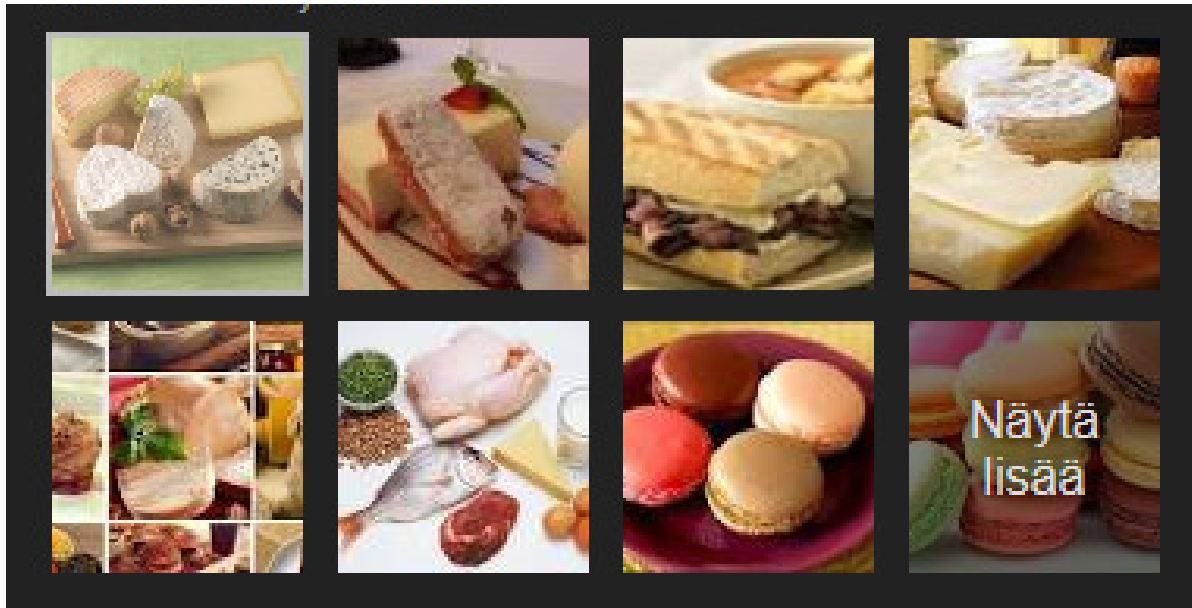
Aloitettussa hankkeessa käsitellään kaksi tuoteryhmää lisää (kala ja vesi)

https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/519271/luke-luobio_47_2015.pdf?sequence=4

Pohjoisiin olosuhteisiin liittyvä tekijä	Maaperä	Vegetatiivinen kasvu	Kukinta	Pölytys	Marjominen ja sadonkorjuu
Pitkä ja kylmä talvi, routiva maa -Suomi on ainoa maa maailmassa jonka koko maapinta-ala	(+) Kylmyys vähentää mikrobitoimintaa ja ravinteiden kiertoa (talvella), kylmyys vähentää	(+) Kasvitautilien riski on vähäisempi. (+) Pohjoiset marjakasvit tarvitsevat vernalisaation eli kylmän kauden jotta kukkasilmut lähtevät	Ei suoraa merkitystä	(+) Pölyttäjähönteiset talvehtivat jäätyneessä maassa.	Ei suoraa merkitystä

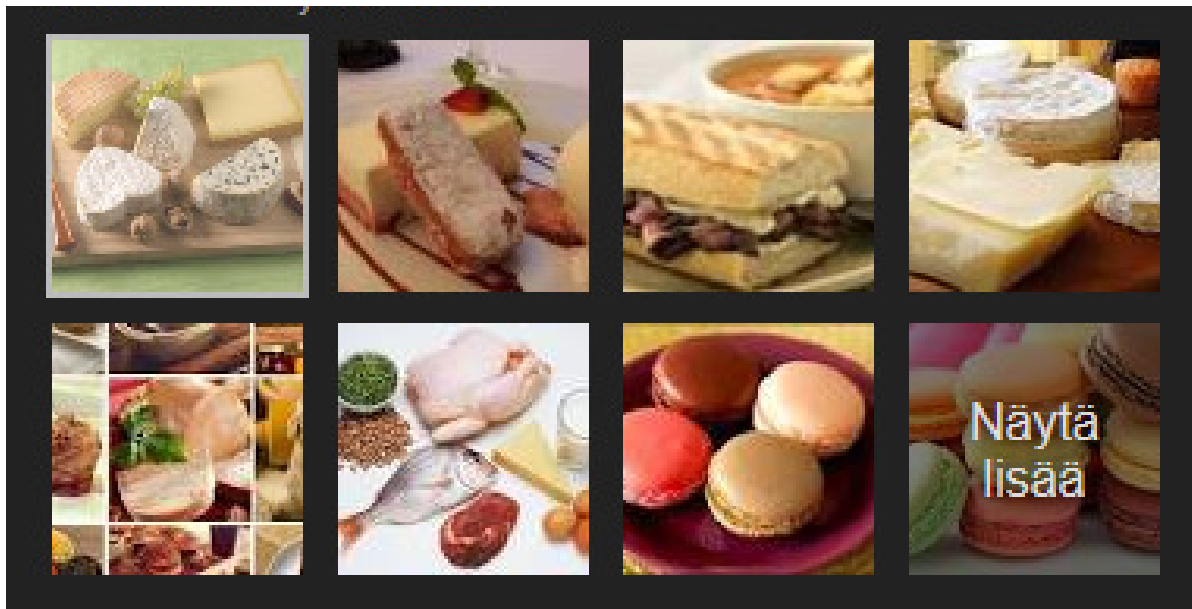
Liite 4. Luonnonmarjat -matriisi.

	esiintymistä.				
Lumipeite -Suomi on ainoita maita maailmassa jossa on pääsääntöisesti lumipeite koko maan alueella ainakin osan talvea	(+) Suojaa maaperää ja vähentää mikrobitoimintaa talvella.	(+) Suojaa kasvustoa liiallista kylmyyttä vastaan talvella, (-) lumipeitteen puuttuminen viivästyttää mustikan silmujen kehitystä ja aiheuttaa pakkasvaurioita. (-) Lumipeitteen puuttuminen lisää puolukan vegetatiivista kasvua eli puolukka allokoi resursseja vihreisiin kasvinosiin marjojen kustannuksella	(-) Lumipeitteen puuttuminen heikentää mustikan ja puolukan kukintaa.	(+) Paksu lumipeite suojaa myös talvehtivia pölyttäjiä ja vaikuttaa siten pölyntymisen onnistumiseen.	Ei suoraa merkitystä
Kevään etenemisnopeus	(-) Aikainen kevät nopeuttaa mikrobitoimintaa ja ravinteiden kiertoa.	Ei suoraa merkitystä	(-) Aikainen kevät aikaistaa etenkin mustikan kukintaa.	(-) Hyvin aikainen kukinta ja pölyttäjien lento eivät ehkä kohtaa ajallisesti, haitallinen aikaisin	Ei suoraa merkitystä



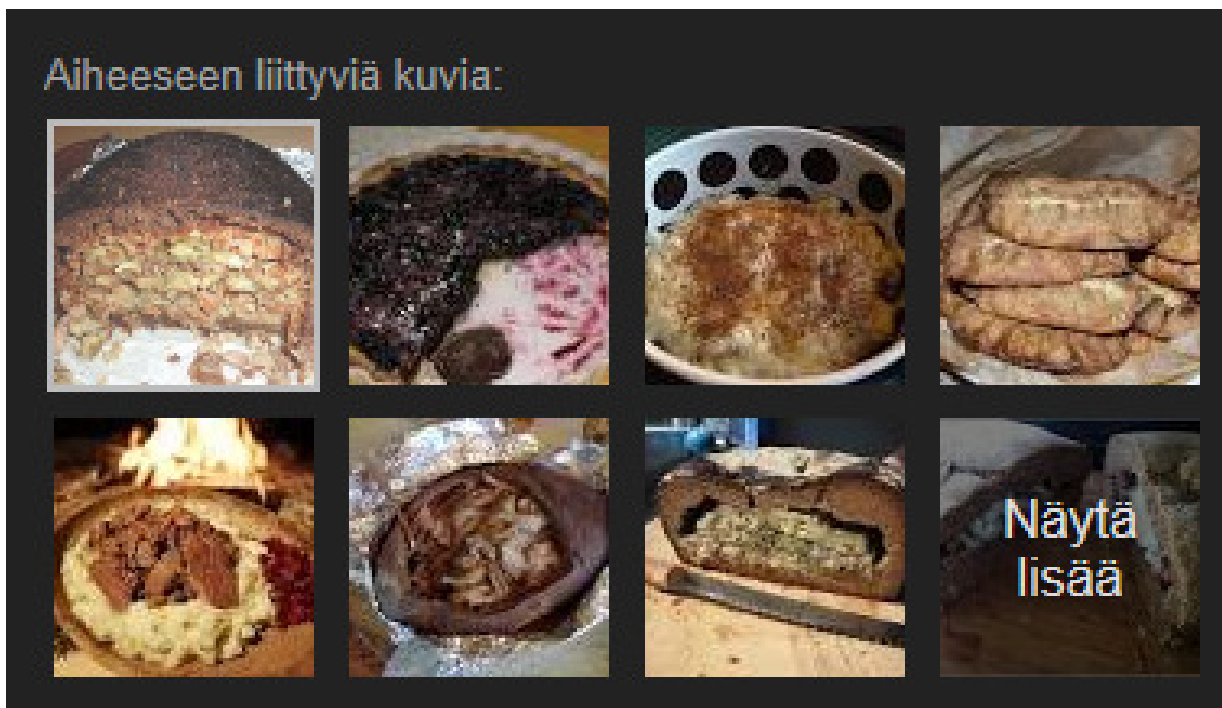
Google hakusanoilla
food brands export

Ranskan värimaailma?



Google hakusanoilla
food brands export

Ranskan värimaailma?

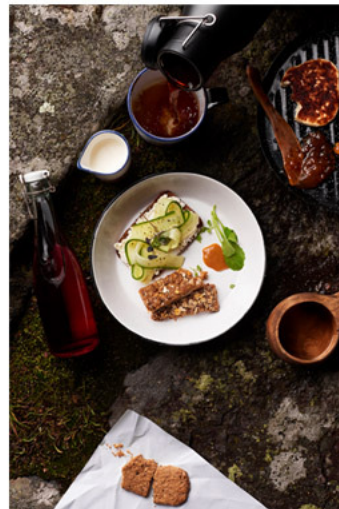


Google hakusanoilla
food brands export

Suomen värimaailma?

Viestintämateriaali

- Arctic food from Finland –esittelymateriaali
- Valokuvapankki:
 - Arctic food from Finland –valokuvat
 - Neljä vuodenaikaa –valokuvat
 - Arktiset tuotanto-olosuhteet
- Arctic food from Finland –toteemit
- Viennin ensiportailla oleville yrityksille suunnattu info-/vertaistukivideo
- Brändikäsikirja
- Videot ja materiaalit seminaarien esityksistä
- Jne.....



Arctic Food

from Finland

Viestintäkonsepti

Short bright summer

Long arctic winter

Pure water

Pure soil

Pure air

Animal welfare

Arctic know-how





Suomalainen ruoka

vientimarkkinoilla

- Se on ainutlaatuista.
- Se on rehellistä.
- Se on arktista.



Arctic Food *from Finland*

- It's unique.
- It's straightforward.
- It's arctic.

Suomalainen ruoka

vientimarkkinoilla

Se on ainutlaatuista. Arktinen, pimeä talvemme ja valoisat yöt luovat kasvuolosuhteet, joita ei löydy mistään muualta. Täällä maaperä on täydellinen puhtaan, ravitsevan ja maukkaan ruoan tuotantoon.

->osaamisemme mahdollistaa puhtaan ja ravintorikkaan ruuan tuotannon maailman pohjoisimmassa kehittyneessä maatalousmaassa, 60. leveyspiirin pohjoispuolella. Ainutlaatuista arktista ruokaa tuottavat puhdas viljelymaa ja ilma sekä runsaat vesivarannot.



Suomalainen ruoka

vientimarkkinoilla

Se on rehellistä. Tämä ympäristö ei sulata yhtäkään tekosyytä.

Huippulaatu jäisi haaveeksi, ellei meillä olisi käytössä parhaat teknologiat ja osaaminen.

-> Pohjoiset olosuhteet eivät tue massatuotantoa, vaan arktinen ympäristö on pakottanut ruoan tuottajat hyödyntämään korkeaa osaamistaan ja teknologiaa ruoan tuottamisessa. Tuotantoeläimet ovat terveitä ja hygieeninen laatu paranee





Suomalainen ruoka vientimarkkinoilla

Se on arktista. Ankara pohjoinen on veistänyt meistä jämeriä, ja tiedämme sen. Samoin tunnemme tuottamamme ruoan matkan läpikotaisin — alkaen siemenestä, päättyen pöytään.

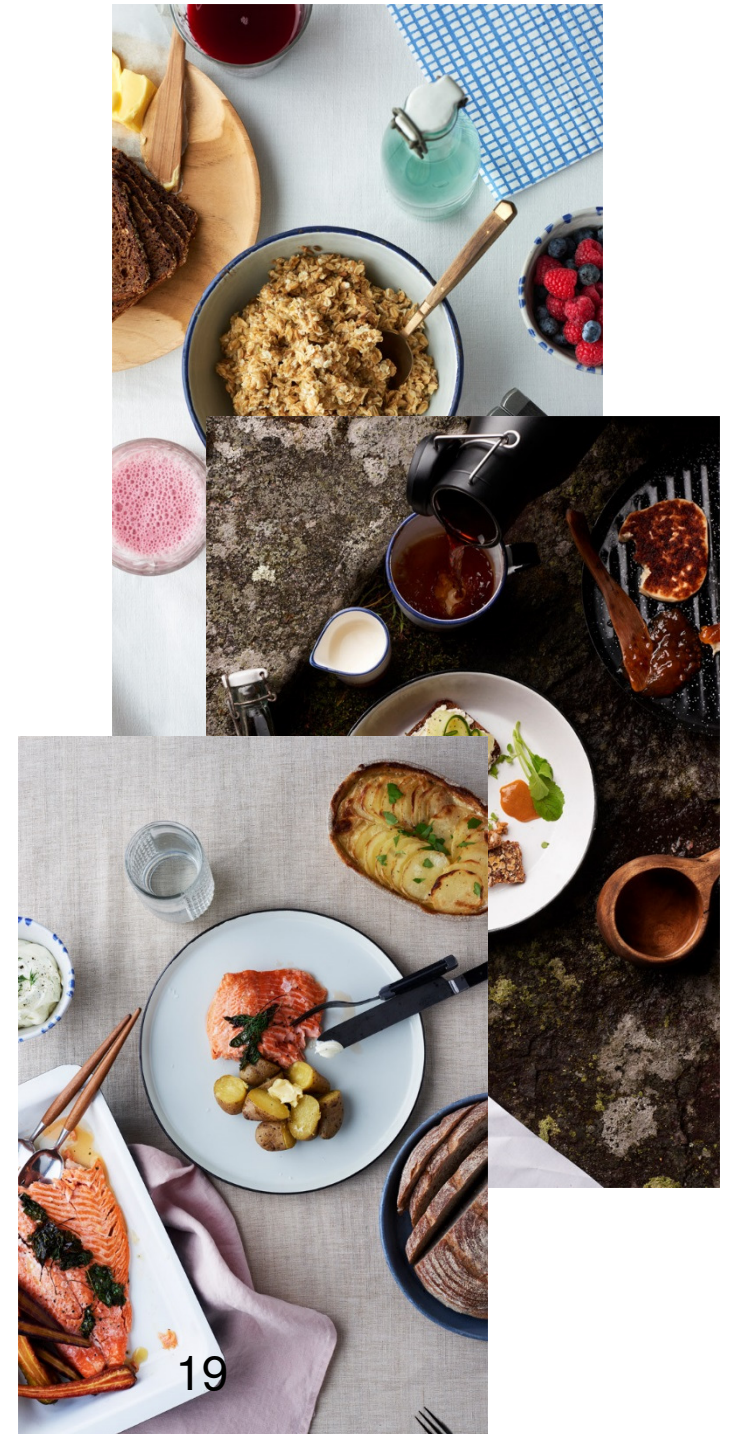
->Jämerä ja suora, arktisiin olosuhteisiin sopeutunut ihmisluonne heijastuu suoraan tuotantojärjestelmäämme, joka on läpinäkyvä ja jossa jokainen ruokatuote on jäljitettävissä tuotantopaikkaansa saakka.

A photograph of a glass with ice and a lemon slice, a green glass with raspberries, and a glass of water on a white surface.

**Mitä mieltä aasialaiset
ovat arktisuus-
konseptista**

Guangchow (N=209)
Arvioita arktisesta konseptista

- Myönteisenä pidettiin puhtautta, ravitsevuutta, saasteettomuutta, terveellisyyttä, luonnollisuutta, yksinkertaisuutta, selkeyttä
- Toisaalta kielteisenä pidettiin arktisuutta: epäiltiin ettei maaperä olekaan puhdasta tai että arktisissa olosuhteissa ei voi kasvaa mitään
- Osa vastaajista ei ymmärtänyt konseptia, käsitteitä, ideaa tai arktisuutta lainkaan. Osaa ei konsepti kiinnostanut. Joku piti ruokaa ihan perus-länsimaalaisena eikä uskonut että kasvuolosuhteet muuttaisivat makua mitenkään.



Guangchow

Kielteisiä arvioita arktisesta konseptista

Finnish soil does not look very fertile
environment is not clean, feel it does not taste good
picture of arctic desert
is soil in the arctic suitable/ fertile for cultivation
soil covered with snow is not possible
not interested
not interesting at all
filthy, lack of appetite
not enough to eat
too small quantity
messy
not appealing
not enough to eat
no arctic feeling, just like any other Western food
probably have additive
Feels like that the texts are translated directly from English, they do not fit the Chinese reading habits
picture do not show the Arctic
cocky
pictures are not pretty

Ruokatieto/EH 13.9.2017

It's **unique**. Our dark arctic winters and long light summer nights create growing conditions found nowhere else. Here the soil is perfect for crops rich in nutrients and flavor.

It's **straightforward**. In this environment, there are no excuses. Only by utilizing all the technology and knowhow available can the produce achieve the highest possible quality.

It's **arctic**. This is the north. We know who we are, and we know the food we produce through and through, from seed to table. The north has shaped us, as it shapes our food.



Summa summarum / Vietnam (N=93)

- nettikyselyn tulokset antavat kuvan siitä, millaisia ajatuksia teoriassa vietnamilaisilla kuluttajilla voi olla
 - On epäselvää, millaista ostopäätäjää vastaajat edustavat ja miten valikoituivat. Vastauksissa näkyy akateemisuutta. Valokuvia arvosteltiin epäselviksi.
 - Tämän tyyppinen konseptitesti, jota Suomessa yleisesti käytetään, ei näytä toimineen. Olisivatko vastaukset olleet toisenlaisia, jos henkilöt olisivat nähneet ja päässeet maistamaan tuotteita? Maalaileva kuvaus arktisuudesta ei purrut vastaajiin.
 - Jäi epäselväksi miten kyselyihin vastataan tai miten asiat kääntyvät kulttuurisesti suomesta englanniksi, sitten vietnamiksi ja taas englanniksi.
- Konsepti näyttäisi olevan kiinnostava faktojen osalta (esim. sanat puhdas, terveellinen, ravitseva), mutta näitä mainintoja tuli selvästi vähemmän kuin Kiinan Guangchow'ssa tehdyssä.

ARCTIC FOOD FROM FINLAND

Tervetuloa sivuille, joilla rakennetaan perustusta suomalaisen ruoan vientitarinalle. Tämä on sivuston ensimmäinen kehitysvaihe. Tervetuloa tutustumaan!

Arktinen ruoka maistuu ainutlaatuiselta, koska se on tuettu vaativissa luonnonolosuhteissa. Talvi tekee kaikesta vaikeampaa selviytyä, mutta arktisuus vahvistaa ruuan omaa makua ja laatua. Kesän kasvukausi on lyhyt, valoisa ja kiihkeä.

Arktinen ruoka on ravintoa, joka on ainutlaatuisen makuista ja tuotettu korkeiden vaatimusten mukaisesti. Se ei ole halpaa, koska laatua ei voi saada halvalla. Ruuan erottaa muista arktiset kasvuolosuhteet sekä tutkitusti puhtaat ja jäljitettävät raaka-aineet ja kasvu ympäristö.

Arktisen ruuan arvoja ovat tinkimättömyys, ainutlaatuisuus, rehtiys ja tunnistettavuus. Tiedät mitä syöt, kun syöt arktista ruokaa.

PUHTAAN RUUAN LÄHTÖKOHDAT

ARKTINEN
RUUANTUOTANTO

LYHYT VALOISA
VIILEÄ KESÄ

OSAAMINEN

PITKÄ KYLMÄ
TALVI

PUHDAS ILMA

PUHDAS MAAPERÄ

PUHDAS VESI

TUOTANTOELÄINEN
HYVÄ HOITO

Arktisuudesta potkua elintarvikevientiin –seminaari

Keskiviikko 8.11.2017 Turun linna

<http://bit.ly/2hpAdRf>



Suunnitteilla opintomatka Kiinaan

- Shanghai Sial-messut 16.-18.5. 2018
- Yhteistyössä Finnish Food Innovations –hankkeen (Fennopromo) kanssa
- Tietoa paikallisista markkinoista
- Fact finding, category management, product/package innovation



Arktinen ruuantuotanto elintarvikeviennin kärkenä 2016 - 2018



ARVI – ARKTISUUDESTA
ELINTARVIKEVIENNIN KÄRKI
HANKE 2016–2018



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Ruokatieto





Kiitos!

Jaana Kotro

Tutkija, Arvi-hankkeen koordinaattori

Luonnonvarakeskus (Luke)

Puhelin

029 532 6703

Sähköposti

jaana.kotro@luke.fi

www.arcticfoodfromfinland.fi