

Ruokaketjun verkostoituminen ja
innovaatiot

Yhdessä



Euroopan unionin
osarahoittama

VINKKI



Kolme pointtia verkostoitumisesta

Miten verkostoitua?

- Yhteistyön tekeminen ja yhteiskehittäminen muiden toimijoiden kanssa
- Hankkeisiin ja tapahtumiin osallistuminen
- Vierailut puolin ja toisin yhteistyökumppaneiden luona

Hyödyt ammattikeittiölle

- Raaka-aineiden hankinta helpottuu: ketterämpää, edullisempaa ja joustavampaa.
- Lyhyet ja vastuulliset toimitusketjut tuovat tuoreutta ja laatua.
- Yhteistyö tuottaa uusia ideoita, vertaistukea ja mahdollisuuden kehittää alaa yhdessä.

Hyödyt tuottajalle

- Tasainen kysyntä ja parempi tuotteiden ennustettavuus.
- Mahdollisuus kehittää tuotteita yhdessä keittiöiden tarpeisiin.
- Sesonkien hyödyntäminen tehokkaammin – oikeat tuotteet oikeaan aikaan

Tutustu ja liity ruoka-alan verkostoihin:

[Taste Savo | Ainutlaatuinen ruokamatkailuverkosto](#)

[Agri-Food klusteri – Kestävämpi yhdessä](#)



MOTIVOINTI



Nosta alueesi raaka-aineet ja osaaminen esiin ruokakilpailuilla

Erilaiset ruokakilpailut tarjoavat ainutlaatuisen mahdollisuuden tuoda näkyväksi lähiraaka-aineet, paikallinen osaaminen ja yhteistyöverkostot.

Kilpailut synnyttävät uusia ideoita ja innovaatioita sekä vahvistavat paikallista ruoka-alaa. Ne myös tukevat yritysten liiketoimintaa, edistävät matkailua ja tuovat alueelle näkyvyyttä.

Tutustu Makuja Pohjois-Savosta menukilpailuun:

[Menukilpailun toimintamalli](#)



VINKKI



Hyödynnä makumatkojen toimintamallia

Makumatka-malli

Tuottaja ja elintarvikeyritys toimittaa suoraan ammattikeittiölle tuotekassin, joka sisältää heidän tuotenäytteitä sekä tuotteisiin ja valmistajaan liittyvää tietoa. Ammattikeittiö testaa tuotetta, ottaa mahdollisesti tuotteen valikoimaansa ja antaa siitä palautetta tuottajalle.

Hyödyt tuottajalle:

- Tuote ja sen tarina saadaan esille
- Tuottajalla mahdollisuus räätälöidä tuote juuri ammattikeittiön tarpeisiin
- Uusia kohderyhmiä
- Tehokas markkinointikeino

Hyödyt ammattikeittiölle:

- Pääsee tutustumaan uusiin tuotteisiin ja tuottajiin
- Tuotteisiin pääsee tutustumaan omassa keittiössä itselle sopivana aikana
- Pääsee esittämään toiveita ja tarpeita
- Kilpailuetua lähituotteiden käytöstä

Tutustu makumatka toimintamalliin: [Makumatkan toimintamalli](#)

