HUNGRY FOR FINLAND

Finnish food experiences, naturally

Vision: Food is an important part of travel experience

Visit Finland

terhi.hook@businessfinland.fi

VISIT FINLAND YDINTEHTÄVÄT & TOIMINTAMALLI

YDINTEHTÄVÄT

1. Kehittää matkailullista Suomi-kuvaa ja toimii kaupallisen maakuvaviestinnän alustana.

2. Hankkii ja analysoi markkinatietoa matkailuelinkeinon tarpeisiin.

3. Edistää matkailualan yritysten ja alueiden kansainvälistymistä tukemalla tuotekehitystä ja tuotteistamista.

4. Tekee globaalia markkinointia ja myynninedistämistyötä.

TOIMINTAMALLI

Valituilla kohdemarkkinoilla Visit Finland -tehtäviä hoitavat Business Finlandin toimistoissa nimetyt matkailutoimialan asiantuntijat tai Visit Finland -edustajat. Myynninedistämisen ja markkinoinnin tiimit Helsingissä koordinoivat kaikkia toimenpiteitä Visit Finlandin kohdemarkkinoilla.

Kotimaassa painopiste on alueellisen ja teemallisen yhteistyön rakentamisessa, toimivien yritysverkostojen muodostamisessa sekä matkailun kestävän kehityksen ja digitalisaation edistämisessä.

Visit Finland tukee yrityksissä tapahtuvaa tuotekehitystä kehittämällä yhteisiä työkaluja tuotteistamiseen sekä tarjoamalla neuvontaa ja valmennusta kansainvälistymisen edistämiseksi.

VISIT FINLANDIN MARKKINAT JAETTU KOLMEEN KATEGORIAAN

KAIKILLA MARKKINOILLA TOTEUTETAAN SEURAAVIA TOIMENPITEITÄ:

- Myynninedistämistapahtumat
- Yhteismarkkinointikampanjat
- Ostajien tutustumismatkat Suomeen
- PR-toimenpiteet

Päämarkkinat | Focus Markets

- Saksa, Britannia, Kiina, Japani

Vakaan kasvun markkinat | Stable Growth Markets

- Venäjä, Benelux, Sveitsi, Ranska, Italia, Espanja, USA, Etelä-Korea

Nopeasti kasvavat & uudet markkinat | Fast Growing & New Markets

- UAE, Intia

Kehitettävät teemat ja tavoitteet

Kohti kestävää, ympärivuotista matkailua matkailun kaikilla neljällä suuralueella

Poikkileikkaavina

- Ympärivuotisuus
- Digitaalisuus
- Vastuullisuus

Kesäaktiviteetit – Suomen luonto tuotteistetaan houkuttelevaksi paketeiksi tai päiväretkiksi.

Koulutus – Matkanjärjestäjien ohjelmistoon ympärivuotista tuotetarjontaa Suomesta

Kulttuuri – Suomalainen kulttuuri on matkailullisesti vetovoimaista ja kysyttyä kansainvälisillä markkinoilla.

Luksus – Suomesta löytyy luontoelämyksiä ja ”erilaista luksusta”

Ruoka – Ruokamatkailu elämykselliseksi osaksi Suomen matkailumaakuvaa!

Terveys – Suomalaisten terveyspalveluja tarjoavien ja välittävien yritysten kansainvälistyminen.

Urheilu – Lisätä Suomen tunnettuutta ympärivuotisena kohteena urheiluharrastajien keskuudessa.

Ruokamatkailu on nousussa

Booking.com:

- ¾ haluaa matkustaa ruoastaan / juomastaan tunnettuun matkakohteeseen
- Milleniaalit eniten kiinnostuneet yhdistämään ruokaa ja matkailua (79%)

Lähde: Booking.com data Sept. 2016 N=12781 https://news.booking.com/eat-your-way-around-the-world-bookingcom-brings-you-the-top-destinations-to-indulge-in-global-delicacies/

Food Travel Monitor 2016

- **Ruoka ja juoma ovat tulleet yhä tärkeämmäksi motivaatiotekijäksi matkakohteen valinnassa.**

- **80% mielestä kohteen kulinaarinen aktiviteetti tai vetovoima on vaikuttanut tietyn kohteen valintaan.**

- **Suosituimmat kulinaariset motivaatiotekijät matkan valinnassa olivat:**
  - **saada nauttia paikallista ruokaa tai juomaa 57%**
  - **vierailla kuuluisassa ravintolassa 33%**
  - **osallistua ruoka- tai juomafestivaaliin 28%**
  - **osallistua opastetulle ruoka- tai juomaretkelle 24%**

Lähde: WFTA Worl Food Travel Association, Food Travel Monitor 2016

Matkailu 4.0: Ruokamatkailu elämykselliseksi osaksi Suomen matkailumaakuvaa

Tavoitteet

- M**ielikuvaa suomalaisesta ruoasta positiivisemmaksi.**
- Lisätä matkailijoiden määrää ja matkailutuloa Suomessa **houkuttelemalla matkailijoita hyvien ruokaelämysten avulla.**
- Lisätä **ruokaan liittyvien elämysten paketointia** ja ruoan hyödyntämistä matkailutuotteissa.
- Luoda kv-markkinoilla aktiivisesti **toimiva kärkiyrittäjien** ja kärkidestinaatioiden verkosto ja kartuttaa kärkituotteiden määrää.
- Parantaa ruokamatkailutarjonnan **laatua.**

Päämarkkinat: Saksa, Italia, Ranska, UK, USA. 2019 myös Aasia

Tuotteet

- Ruokaelämykset, ruokaretket, ruokareitit, ruokatapahtumat, pohjoismaisen keittiön trendiravintolat, suomalaisiin raaka-aineisiin erikoistuneet ravintolat, kahvilat, baarit, ruoalla profiloituvat

Suomen ensimmäinen Ruokamatkailustrategia 2015-2020

- Visit Finland ja Maa- ja metsätalousministeriö, toteuttajana Haaga-Helia AMK
- Strategia määrittelee
  - tuotekehityksen painopisteet
  - kärkituotteet
  - viestittää suomalaisen ruokamatkailun ydinviestin ja tarinan

Also available as video: https://www.youtube.com/watch?v=nGF4pyNHsUQ

Visit Finland

mmm.fi

Haaga-Helia
University of Applied Sciences

Miten Suomea markkinoidaan?

Mitä viestimme?

1. Taste of place - Eat local!

- Rikas suomalainen ja paikallinen ruokakulttuuri
- Idän ja lännen vaikutukset, ruokaperinteet
- Lähellä tuotettua ruokaa, luonnonantimet, ruokaa suoraan metsästä lautaselle, jäljitettävyys
- Tutustuminen suomalaisuuteen ja paikalliseen elämäntapaan ruoan kautta, suomalainen elämäntapa on esim. markkaran paistoa nuotiolla tai kiukaalla
- Suomalainen luontosuhde näkyy ruokakulttuurissamme – jokamiehen oikeudet, marjojen poimiminen ja sienten keräily on kaikkien harrastu ja on in!
- Arktinen sijainti - > arktiset lajit ja maut (lakka, karpalo, mesimarja ym.) - arktisuus on eksoottista, lyhyt, mutta intensiivinen 24h aurinkoa kasvukausi tuo intensiiviset maut luonnonantimiin

2. Pure and clean Finnish food - Eat wild and pure!

- Suomi on maailman puhtain ja vihrein maa. YALE Environmental Performance Index eli EPI-indeksin mukaan Suomi on ykkönen. (2016). Suomessa on maailman puhtainta ilmaa ja vettä.
- Suomalainen ruoka on puhdasta, luonnollista ja terveellistä, se tekee hyvää ihmiselle.
- Suomessa on Euroopan puhtaimmat elintarvikkeet ja maailman suurin luomukeruualue.
- Puhdas luonto tarjoaa puhtaita, villejä marjoja, yrttejä, sieniä, kalaa ja lihaa.
- Arktinen elinympäristö – talven kylmyys ja kesän valo tuo kasveihin ainutkertaisia aromeita, flavonoideja ja muita terveysvaikutuksia ja vähentää torjunta-aineiden tarvetta.

Visit Finland

3. Cool and creative - Eat cool and creative!

- Rento pohjoismainen New Nordic Kitchen, innovatiiviset uudet huippukokit ja uudet upeat suomalaisuudesta ammentavat trendikkäät ravintolat
- Kulinaariset ilmiöt kuten ravintolapäivä tai wild food
- Uudet ruokainnovaatiot kuten nyhtökaura, suomalaiset super foodit, terveysvaikutteiset ja free from-tuotteet

Visit Finland

Toimenpiteitä

Markkinointi B2B, B2C

- Ruoka yhtenä pääteemana VF:n pääkampanjoissa, mm. Saksassa + x-over-kampanjoita
- Yhteistyö FFF:n ja muiden ruokavientitoimijoiden kanssa, sekä Suomen parhaiden kokkien (tapahtumissa) ja ruoka-alan osaajien kanssa.
- Yksittäisiä maakohtaisia toimenpiteitä, mediatyötä
- 2019 pilotti Aasiassa yhteistyössä FFF

Tuotekehitys

- Yhteistyö Hungry for Finland/Haaga-Helia tuotekehityshankkeen kanssa. Tarinallistamistyöpajoja, tuotteistamistyöpajoja
- Osaamisen lisäämistä uusista markkinoista – UAE, Intia

2019 markkinointia kohdemarkkinoilla

- Saksa, Berlin, Grüne Woche 2019, FFF-yhteistyö; KaDeWe – suomalaiset ruokaviikot, Lieferello online-shop-kampanja
- Saksa, Absolut Slow kampanja
- Food & Travel –liite UK (Saksa 2018)
- UK, Lontoo, Finnish Cooking Challenge PR-tapahtuma ja Suomi-viikko
- MyStay osion ruokatuotteet mukana, 200 tuotetta

Visit Finland

Suomi Grüne Woche 2019 partnerimaa: Suomi-halli 10.2

- **Yhteistyö** MTK, MMM, Food from Finland, Visit Finland
- Kuluttajamessu, ruoka, elintarvikkeet, maatalous
- Grüne Woche Berliini 2016, 2017, 2018, 2019

Suomi Grüne Woche 2019 pääpartneri

Visit Finland Grüne Wochella 2019

- **PR-tapahtuma 14.1. Palsta-ravintolassa. Osallistujia n. 30 hlöä influencereita ja mediaa. Villiruokaillallinen ja villiruokademo.** Villiruokakokki Ossi Paloneva kokkasi messuilla olevien yritysten tuotteista. Tavoitteena saada postauksia, joilla aktivoidaan vierailijoita GW-osastolle ja kampanjanettisivuille.
- **FFF-yhteistyö** 16.1. Trade-tapahtumassa suurlähetystöllä. Esitteet ja paviljonkisomisteet.
- **Avajaistilaisuus 17.1. 3500 kutsuvierasta. Visit Finlandin matkailuvideot** avajaisten esitysten taustalla.
- **Messuosasto - 30 000 jaettua esitettä!**
- **FFF-yhteistyö** - KaDeWe – 6 krs Suomi-viikot ja Suomi-osaston avajaiset: Sauli Kemppainen 21.1. Matkailullinen visuaalinen ilme ja esitejakelu.
- **FFF-yhteistyö –** Lieferello on-line shop promootio, jossa on-line ja uutiskirjenäkyvyys.
- **Matkailun tiedotustilaisuus matkanjärjestäjille ja medialle Suomi-hallin VIP-osasatolla 22.1.** yhteistyössä Lomalaitumen kanssa. Lounas, matkailuyritysten esittäytyminen ja aarteenetsintäkilpailu.

Grüne Woche 2019

Palsta, Berlin, VF:n PR-tapahtuma 14.1.

MENÜ

KÜSTE & SCHÄRENMEER
Tomaten, Hecht und Rosen

SEENPLATTE
Steinpilze und Steckrüben

LAPPLAND
Fermentierte Rote Bete mit Fichtenaroma

HELSINKI
Lakritz, Dinkel und Cranberries

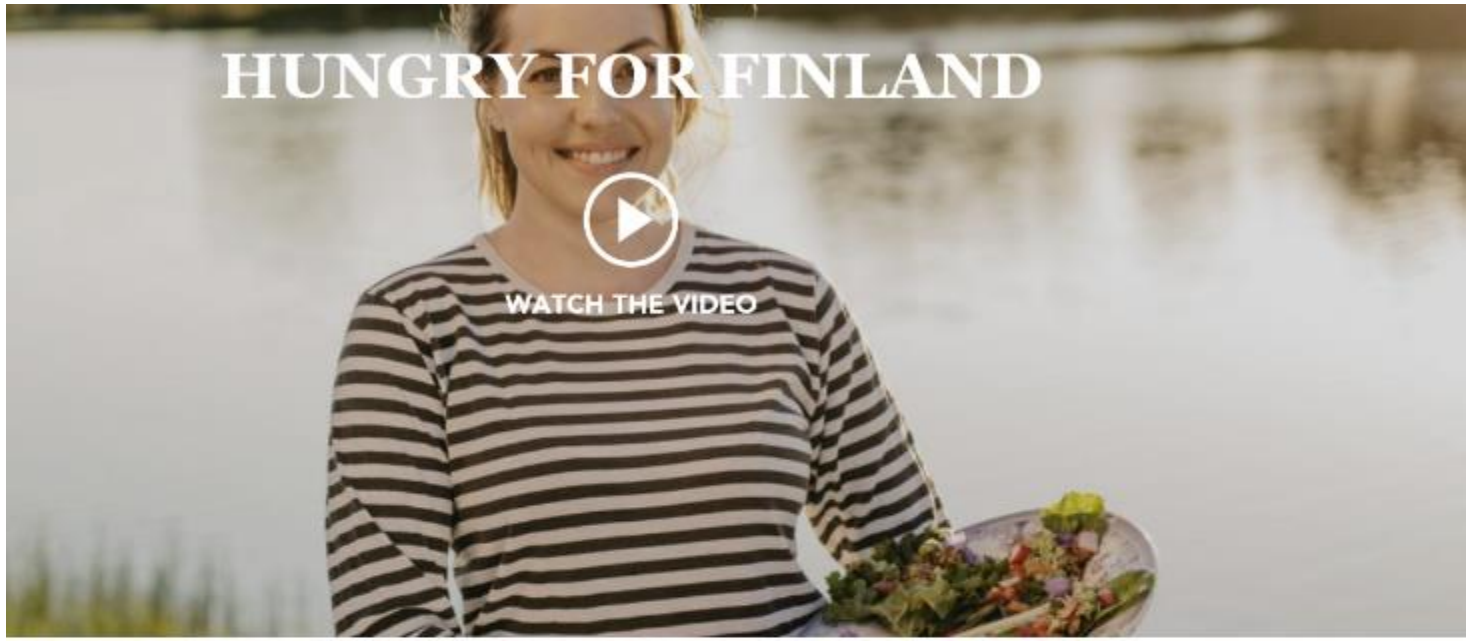
DRINKS
Polar Spring – Quellwasser
GT BAR
by
Kyrö Distillery Company
Helsinki Distilling Company
Koskenkorva Vodka

PARTNERLAND FINNLAND
VisitFinland.com

#ausderwildnis #igw2019 #visitfinland

Yhteistyö elintarvikealan kanssa – Food from Finland KaDeWe, osa Grüne Woche promootiota Saksassa

www.visitfinland.com/hungry-for-finland

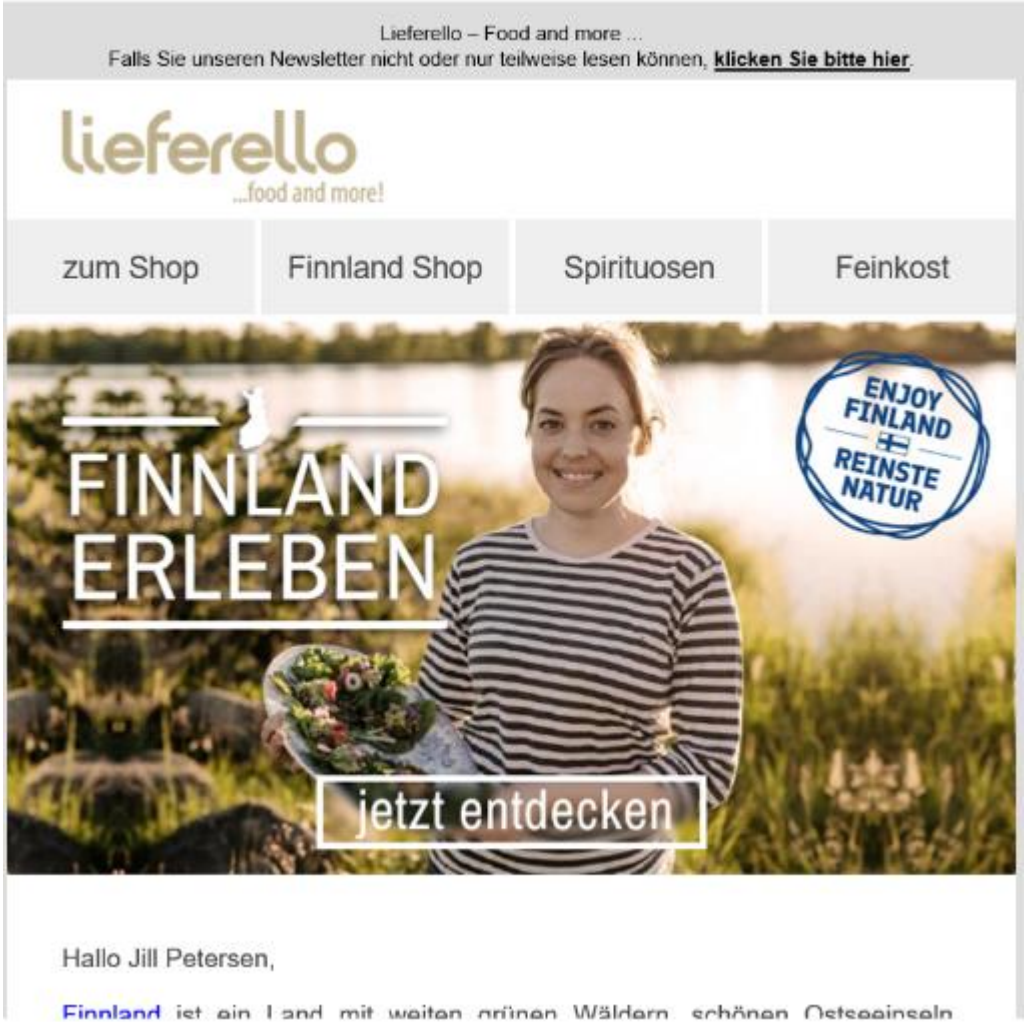


SAKSA: Festivaali Kultur aus Finnland marrask. 2018

- Yhteistyö Kultuuri-instituutin kanssa.
- METSÄNHENKI-ILTA 10.11.
  - VF:n järjestämä tapahtuma osana festivaaliohjelmaa ruokakärjellä
  - 10 VIP-vierasta
  - Paikallisilla mahdollisuus ostaa 25 € lippu tapahtumaan, 60 ruokailijaa, tapahtuma loppuunmyyty
  - Upea vastaanotto, ihmiset haltioissaan
  - https://www.finntouch.de

Visit Finland

Yhteistyö elintarvikealan kanssa – BF Food from Finland Lieferello, Saksa 2018 ja 2019



RANSKA: Be Nordic PR ja b2c + kampanjanettisivu

Découvrez l'histoire et le présent de la Finlande et de ses îles

Renseignez-vous sur la gastronomie finlandaise et les vacances culturelles en Finlande sur visitfinland.com/cultureetgastronomie

1 **Turku**
Musée de l'artisanat de Luostarinmäki, Château de Turku et Cathédrale de Turku
Restaurant Kakolanruusu, dans l'enceinte de l'ancienne prison de Kakola
Croisière en soirée à destination de l'île de Loistokari à bord du bateau à vapeur Ukkopekka

2 **Île de Kemiö**
Musée du Manoir de Söderlångvik, Kemiö
Brasserie artisanale du village de Mathildedahl

3 **Helsinki**
Forteresse maritime de Suomenlinna (site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO), Musée à ciel ouvert de Seurasaari et Musée national de Finlande
Restaurant Aito, Restaurant Juuri

4 **Porvoo**
Vieille ville de Porvoo et son quartier de maisons anciennes en bois et maison du poète national finlandais J. L. Runeberg
Restaurant Wanha Laamanni
Formule de promenade gastronomique Smaku avec haltes-dégustation dans une sélection des meilleurs restaurants de la vieille ville de Porvoo

5 **Verla, Kouvola**
Usine de traitement du bois et cartonnerie de Verla (site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO)
Malmgårds Café, une cafétéria et une brasserie ouverts dans l'enceinte d'un manoir historique

6 **Tuusula**
Musée Halosenniemi, demeure de l'artiste peintre Pekka Halonen
Musées Ainola (demeure du compositeur Jean Sibelius) et Ahola (maison de l'écrivain Juhani Aho)
Restaurant Krapihovi

Visit Finland

Visit Finland

Bocuse d’Or, Lyon, Ranska 29.1.2019

UK: Good Housekeeping Event 2018

Social Media Coverage

Good Housekeeping Institute

FINNISH COOKING MASTERCLASS

22 May 2018

UK: Good Housekeeping Event tuloksia

Osallistujina 9 sosiaalisen median vaikuttajaa ja suomalainen kokki opettajana

Instagram Stories

Stephanie YT

Visit Finland

USA, Chigago Media Dinner, lokak. 2018

Päätähtinä ravintola ASKin Michelin-kokki Philip Langhoff ja Linda Stenman-Langhoff

VISIT FINLAND | RESTAURANT ASK
MEDIA DINNER RECAP

OCTOBER 25, 2018

Visit Finland

ZAPWATER COMMUNICATIONS

USA: Media Dinner tuloksia

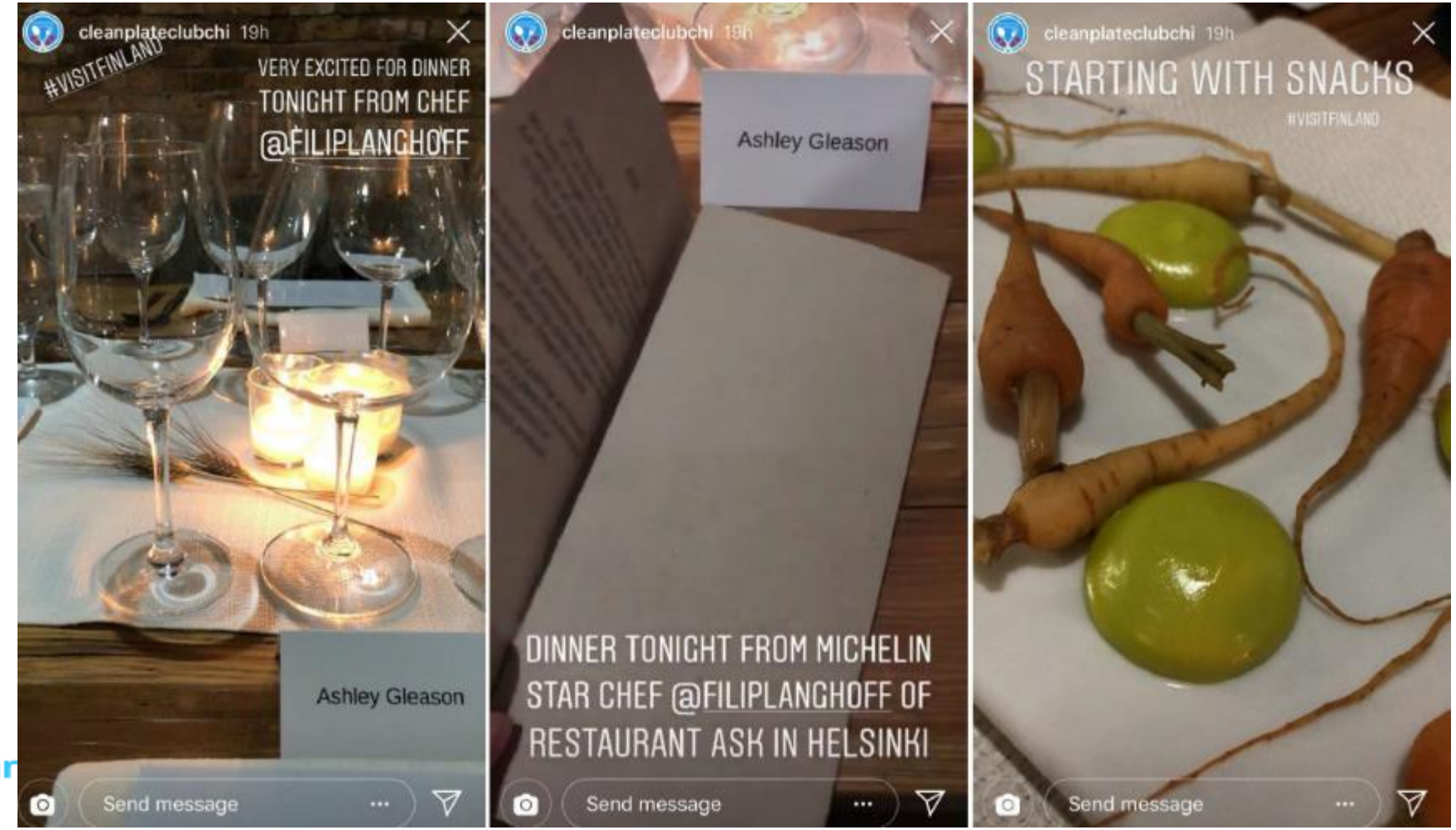
BY THE NUMBERS

Osallistujina 25 median ja sos.median vaikuttajaa

Total Social Media Impressions: **764,783**

Total Number of Posts: **97**

USA: Media Dinner esimerkki postauksesta

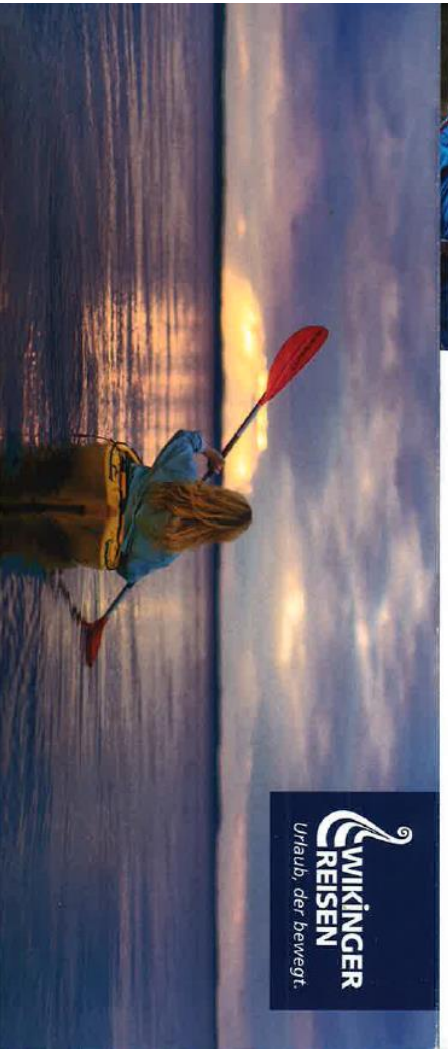


Visit Finlan

Ankerkraut promo

https://www.youtube.com/channel/UCrVppCl_g1-rqiQhxFuPEJg

https://www.wikinger-reisen.de/wandern/skandinavien/52382.php



Kombinieren Sie Natur und Kulinarik: Von Finnland bis Südafrika entdecken Sie die Welt aktiv. Spontane und typische Begegnungen wecken das Verständnis für unterschiedliche Menschen und Kulturen.

Mit allen Sinnen bereisen Sie die Welt und sind draußen zu Hause. Weit weg vom Alltag spüren Sie pure Freiheit – zu Fuß oder mit dem Rad. In kleinen Gruppen mit sympathischer, deutschsprachiger Reiseleitung oder individuell im eigenen Tempo.

Finnland punktet mit weiten Wäldern, herrlichen Wanderrouten und kulinarischen Genüssen. Erkunden Sie die vielfältige Landschaft aktiv und lassen Sie sich dabei von der finnischen Küche verwöhnen.

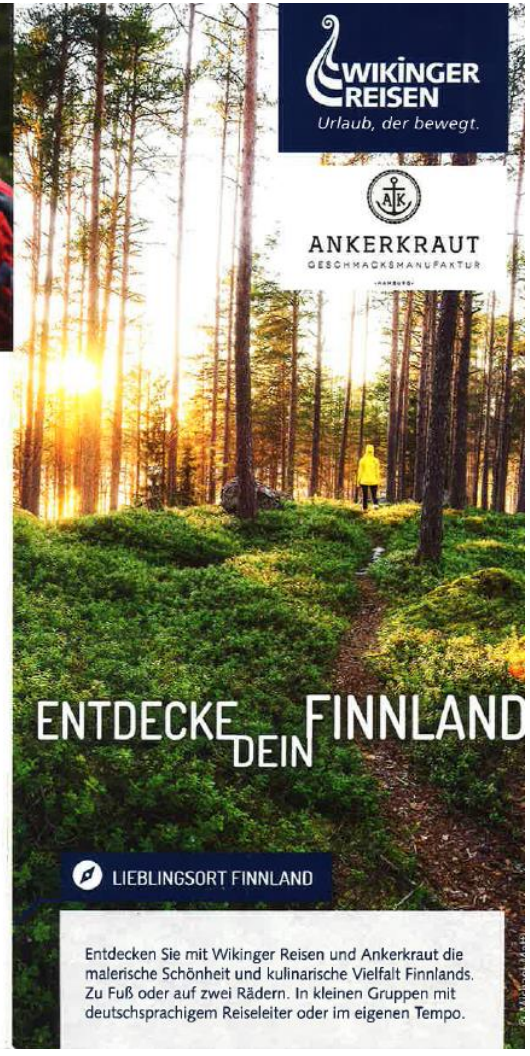
Detaillierte Reiseverläufe, weitere Bilder und Reiseberichte finden Sie in unseren Katalogen oder auf www.wikinger.de. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern.

Starten Sie jetzt Ihr persönliches Outdoor-Erlebnis auf:

www.wikinger.de
Ihr Team von Wikinger Reisen

WIKINGER REISEN
Urlaub, der bewegt.

Wikinger Reisen GmbH
Kölner Str. 20
D-58135 Hagen
Tel.: +49 (0)2331 – 9046
mail@wikinger.de



© Visit Finland / Hanni tarvainen

© Kayla Kaufmann, Felix von der Osten

wandern & mehr

The Taste of Finland

– inspired by Ankerkraut

- **Ruska-Zeit: Finnisches Farbenspiel**
- **Tolle Natur-Wellnessanlage direkt am See**
- **Abendliche 4-Gang-Menüs mit unterschiedlichen Schwerpunkten**

Der finnische Sommer endet mit einer wahren Farbenexplosion. „Ruska" ist das Zauberwort: ein buntes Farbenspiel aus Rot, Braun und Gelb verzaubert den Wald und natürlich auch die Menschen. Gemeinsam mit den Gastgebern Tanja und Markus, die das Hotel in der 10. Generation führen, haben wir eine Reise entwickelt, die uns die Natur des Saimaa-Seengebietes erkunden lässt. Wir kommen in den Genuss der finnischen Küche und erhalten einen kulinarischen Einblick in das authentische Finnland.

8 Tage | ab 14

Reisenummer: 52382
Termine 2019: Aug., Sept.
Reisepreis ab: 1.798 € p. P.

Eingeschlossene Leistungen:
- Flug in der Economyclass
- Transfers in Finnland
- 7 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. HP
- Weinprobe
- Programm laut Katalog
- Deutschsprachige Wikinger-Reiseleitung

PROGRAMMBEISPIEL:
Käse & Wein
Käse aus Finnland? Aber ja – oder wussten Sie schon, dass die Finnen es lieben, Käsewürfel aus Kuh- oder Rentiermilch mit Kaffee zu übergießen? Wir erfahren alles über finnischen Käse. Passend dazu probieren wir Beerenwein; hergestellt in Valamo, einem Männerkloster. Ein Hauch von Geschichte umgibt uns anschließend in der Burg Olavinlinna, die wir besichtigen. Die Burg gilt als eine der besterhaltenen mittelalterlichen Burgen in Nordeuropa. Am Abend genießen wir ein 4-Gang-Menü.

Stefan Lemcke, Gründer und CEO von Ankerkraut – der Gewürz- und Geschmacksmanufaktur – genießt finnische Lebensfreude, erholsame Ruhe, nordische Weiten und entdeckt neue Geschmackswelten.

Auf seiner „The taste of..." Reise führt es Stefan nach Finnland. In dem gastfreundlichen Land der „Wälder, Seen und Saunen" findet er auf der „Suche nach dem guten Geschmack" spannende, inspirierende Ideen für neue Gewürze.

Der Geschäftsführer von Ankerkraut war schon immer ein Weltenbummler – warum also nicht das Land bereisen, das mit Weite, Wälder, Seen und Saunen verbunden wird? Gesagt, getan: Stefan entdeckt auf seiner Reise von Helsinki über Rantasalmi, Punkaharju und Puumala ein Land voller Ruhe und Gastfreundschaft. Das Ergebnis: Zwei neue spannende Gewürzideen: >>Nordic Fish - ideal für Lachs<< und >>Nordic Wild - für Elch & alle andere Wildtiere<<.

Auf der Tour durfte Stefan Angeln, Pilze sammeln, in kristallklaren Seen baden und nordische Kräuter pflücken. Erwartungen wurden übertroffen – neue Abenteuer erlebt. Fazit: Ein Land der Entspannung, Freiheit und des Genießens.

Auf den finnischen Geschmack gekommen? Alle Videos zur Reise finden Sie online auf: the-taste-of.ankerkraut.de

ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Tuotteita mj:ien myynnissä

- https://www.nordic-holidays.de/de/FINS10-6117-1/Lokale-Kueche-auf-hohem-Niveau.aspx

Visit Finland