



**WILD  
FOOD**

**KUUSAMO  
LAPLAND**

# Williä ruokaa Kuusamosta

Sirpa Kämäräinen, Isokenkäisten Klubi Oy

Ruokamatka Pohjois-Pohjanmaalle 26.8.2020



# Isokenkäisten Klubi Oy

**Meillä nautit maukkaasta villistä ruoasta,  
savusaunanlempeistä löylyistä, luonto-elämyksistä ja  
makoisista yöunista ylellisessä hiljaisuudessa!**





# Wild Food Kuusamo - Lapland

- Niin kauan kuin kuohuvat kosket, jylhät vaarat ja vehreät metsät ovat hallinneet tienoon henkeä salpaavia maisemia, on paikallinen ruoka saatu puhtaasta luonnosta. Wild food Kuusamo- Lapland merkki takaa ruoan paikallisen alkuperän, puhtaan raaka-aineen sekä perinteisen mutkattoman valmistustavan
- Koillismaalla villiruoka on ollut arkipäivää, nyt se on nostettu jalustalle
- Villiruoka on kaikki luonnossa vapaasti kasvava ruoka: marjat, sienet, villiyrtit- ja kalat ja riista myös poro.



# Ruonan merkitys matkailuelämyksessä

- Ruoka on valmistettu hyvistä, mielellään paikallisista, lähellä tuotetuista ja villoista raaka-aineista: istuu yrityksen brändiin
- Ruoassa näkyy tekijän jälki ja sillä on tarina.
- Hyvä ja maukas ruoka: kirkastaa mielen, on makunautinto, antaa elinvoimaa ja terveyttä, ei pelkästään vatsan täytettä
- Ruoasta jää makumuisto, jonka haluaa kertoa muille sekä palata muiston äärelle
- Ruokaelämys on sosiaalinen tapahtuma, johon osallistutaan ja jaetaan kokemuksia
- Paikallisilla ruokatuotteilla (ravintolat, jalosteet) on positiivinen vaikutus alueen vetovoimaan



# Ideoita ruokakulttuurin tuotteistamiseen

- Yrityksen tarve erottautua massasta ja nostaa villiruoka osaksi yrityksen tuotekokonaisuutta
- Asiakkaan tarve uuteen ja erilaiseen ruokaelämykseen, kiinnostus suomalaiseen ja paikalliseen kulttuuriin: Kota-kokkaus, Venäläinen illallinen, Päivä paikallisena
- Ruokaelämyksiä tarjoavan yrityksen sijainti (luonto, erikoinen paikka), raaka-aineet, ruoan paikallinen ja perinteinen valmistutapa ovat aina osa ruokatarinaa
- Kotimaiset ja kansainväliset ruokaelämys matkat
- Ideoita somesta, blogeista, ohjelmista, julkaisuista = yrityksen oma aktiivisuus ja ajan hermolla pysyminen



# Ruokamatkailun ominaiset teemat

- Willi-ruoka, luonnosta ja luonnossa tapahtuva ruokailu
- Paikallinen ja perinteinen ruokailu
- Uuden oppiminen, esim. kokkauskurssit ja villiyrttien poimijakoulutus



# Miten ruokakulttuuri näkyy toiminnassamme





# Paikallisten raaka-aineiden saatavuus

- Paikallisia riista- ja kalatuotteita on hyvin saatavilla, raakatuotteita sekä jalosteita
- Sienten, marjojen ja villien yrttien saatavuus tällä hetkellä hyvä, mutta sesonki vaikuttaa saatavuuteen.
- Kasviksia ja muita tuoretuotteita on vaikeampi saada, toimitusvarmuus huono
- Tulevaisuudessa poimijoita ja kalastajia on yhä vähemmän, tällä hetkellä ovat pääosin iäkkäitä. Uhka vai mahdollisuus? Nuoret täytyisi saada innostumaan ja aktivoitumaan, sillä nuorilla voisi olla innovatiivisia ideoita ja ajatuksia esim. tuotteiden jalostukseen



# KIITOS !

Sirpa Kämäräinen  
puh. 040-7066839

Katja Vira  
puh. 0400-972260

[info@ikk.fi](mailto:info@ikk.fi)

[www.ikk.fi](http://www.ikk.fi)

