Arctic food *from Finland*

Arktinen ruuantuotanto
– Arctic food from Finland -konseptin käsikirja

Ainutlaatuinen, rehellinen, arktinen

Tarina-aineksia ja materiaalia suomalaisesta ruuasta kansainväliseen viestintään

Arctic food
from Finland

JOHDANTO

Arktinen ruuantuotanto – Arctic Food from Finland -konsepti kokoaa yhteen suomalaisen ruuan menestystekijät

Kun suomalaista ruokaa viedään tai sitä tarjotaan ja siitä puhutaan ulkomaisille toimijoille, on yhtenäinen viestinnällinen tarina eduksi. Se rakentaa mielikuvaa Suomesta puhtaan ruuan tuottajana ja kiinnostavana ruokamaana sekä vahvistaa yksittäisten yritysten viestejä ja tukee näitä kansainvälistymisessä.

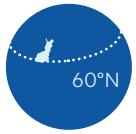
Arktinen ruuantuotanto -konsepti tarjoaa vientiyrityksille johdonmukaisen tavan kertoa suomalaisen ruuan erityislaadusta. Sen keskeiset elementit muodostuvat maamme arktisista kasvu- ja luonnonolosuhteista ja osaamisestamme, jotka varmistavat puhtaat, laadukkaat ja maukkaat elintarvikkeet.

Konseptiin liittyvä aineisto on koottu sivustolle arcticfoodfromfinland.fi. Se sisältää tietopaketteja, kuvapankin ja videoita sekä muuta viestintää tukevaa aineistoa. Aineistot on tarkoitettu konseptia hyödyntävien, ensisijaisesti suomalaista raaka-ainetta jalostavien yritysten käyttöön. Aineistoja voi käyttää joko sellaisenaan, osana yritysten omia viestinnällisiä ratkaisuja tai yleisenä taustamateriaalina.

Toivomme, että tätä aineistoa hyödynnetään, kun suomalaista ruokaa viedään, tarjotaan tai siitä puhutaan. Rakennetaan yhdessä suomalaiselle ruualle tarina, joka tunnetaan maailmalla!

Mitä on arktinen ruuantuotanto

RUOKAA MAAILMAN POHJOISIMMASTA MAATALOUSMAASTA



Arktinen ruoka on ainutlaatuista, koska se on tuotettu maailman pohjoisimmassa maatalousmaassa, 60 leveysasteen pohjoispuolella.

Ruoka, joka selviytyy arktisista olosuhteista lautaselle, on täynnä elinvoimaisuutta, puhtautta ja makua.

Suomella on käytettävissä maailman runsaimmat vesivarat. Voimme käyttää **puhdasta makeaa vettä** rajattomasti kasvien kasteluun, eläinten juottamiseen, elintarviketuotantoon sekä tuotantotilojen, tarvikkeiden ja käsien pesemiseen. Veden fiksu hyödyntäminen ruuantuotannossa ja hygieniassa on meille arkipäivää.

Kylmä talvi pakkasineen vähentää kasvitautien ja kasvituhoojien määrää. Siksi Suomessa käytetään vähemmän kasvinsuojeluaineita kuin monessa muussa maassa. Maan routiminen on **eduksi viljelylle**: routa muokkaa maata, edistää kasvien vedensaantia ja estää maan tiivistymistä. Talven pakkasista on hyötyä myös viljan varastoinnissa, koska varastojen jäähdytys vaatii vähemmän energiaa kuin lämpimämmissä ilmastoissa.

Pohjolan **lyhyen kesän** valoisuudella on luonnon- ja viljelykasvien kannalta tärkeä merkitys. Missään muualla maailmassa viljaa ei viljellä olosuhteissa, joissa päivä on kasvukauden aikana yhtä pitkä kuin Suomessa. Mitä pidempi päivä, sitä nopeammin viljat kehittyvät.

Puhdas ilma on osaltaan vaikuttamassa suomalaisen ruuan puhtauteen. Pienhiukkasia on Suomen ilmassa vain vähän, koska asukkaita ja savupiipputeollisuutta on maamme pinta-alaan nähden harvassa.

Tuotantoeläimistä huolehditaan parhaalla mahdollisella tavalla. Hormonien käyttö eläinten kasvun edistämiseen on kielletty, ja antibiootteja annetaan vain sairaille eläimille eläinlääkärin määräyksestä. Sioilla on saparot, mikä tarkoittaa hyviä elinolosuhteita. Salmonellaa ei esiinny, koska eläinten, työntekijöiden ja tuotantotilojen hygienia hallitaan. Suomalaisilla lehmillä on nimi, mikä on osoitus yksilöllisestä hoidosta. Suomi onkin useilla mittareilla eläintenpidon huippua.

Suomessa on aikojen saatossa opittu tulemaan toimeen neljän, jopa kahdeksan vuodenajan kanssa. Hyödynnämme luonnonolosuhteitamme, mutta pidämme niistä huolta varmistaaksemme hyvät tuotanto-olosuhteet myös tuleville sukupolville. **Käytännön osaaminen**, hyvä koulutus ja **korkeatasoinen tutkimus** koko ruokaketjussa tuottavat tulosta.

Suomalainen ruokaketju tekee, mitä lupaa. Se kuuluu erottamattomasti pohjoismaiseen korruptoimattomaan kulttuuriin. Lainsäädäntömme on osin EU:n perustasoa tiukempi ja alan toimijat ovat monelta osin yhteisesti sitoutuneet lainsäädännön ylittäviin hyviin käytäntöihin. Näin vahvistetaan rehtejä toimintatapoja, avoimuutta ja jäljitettävyyttä.

Arktisen suomalaisen ruuan menestystekijät

- puhdas vesi
- puhdas maaperä
- puhdas ilma
- pitkä kylmä talvi
- lyhyt viileä valoisa kesä
- tuotantoeläinten hyvä hoito
- ruuantuotannon osaaminen

Arktisen ruuan arvot

- tinkimättömyys
- ainutlaatuisuus
- rehtiys
- tunnistettavuus

Arktinen ruoka on maukkaita elintarvikkeita, jotka on tuotettu korkeiden laatuvaatimusten mukaisesti. Tiedät mitä syöt, kun syöt arktista ruokaa.

Viestinnällisiä lähtökohtia ja ideoita

ARKTISEN SUOMALAISEN RUUAN KOHDERYHMÄT MAAILMALLA

Suomi tarjoaa ainutlaatuista ruokaa, joka on lähtöisin vaativasta arktisesta luonnosta ja tuotettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaisesti. Tämä ei ole halpaa, joten hinnaltaan se sijoittuu useimmiten premium-tasoiseksi.

Ruokavientimme potentiaaliset kuluttajat ovat aikaansa seuraavia. He ovat tietoisia maailman menosta ja kiinnostuneita sekä itsensä että ympäristönsä hyvinvoinnista. He ovat keski- tai hyvätuloisia ja ostokäyttäytymisessään valikoivia. He tekevät ruuassaan harkittuja valintoja niin ravitsemuksen, tuotteiden laadun kuin eettisyyden näkökulmista. He ovat kouluttautuneita ja valveutuneita ja haluavat hyvää lapsilleen ja ympäristölleen. He osaavat vaatia laatua.

”Ostamalla ja syömällä arktista ruokaa saan mielenrauhaa ja elinvoimaa ja erottaudun muista vastuullisena ja tietoisena kuluttajana.”

Useimmiten arktista ruokaa edustavat tuotteemme ovat ulkomaisen kuluttajan saatavilla vasta, kun ammattiostajat on vakuutettu. Viennin alkuvaiheessa nämä ovatkin usein tärkein tai jopa ainoa markkinoinnin kohderyhmä ja arktisen ruokamme tarinan vastaanottajia. He ostavat tuotteita eri puolilta maailmaa ja ovat myös vaativia asiakkaita.

Arktisen ruuantuotannon mielikuvallisia tekijöitä

- alkuvoimainen
- vakaa
- positiivinen
- luonnonläheinen
- selkeä
- tinkimätön
- lahjomaton
- helposti tunnistettava
- todennettavissa
- turvallinen
- raikas
- konstailematon
- harvinainen

Mitä arktisesta ruuasta ei tule mieleen

- teollinen
- runsas
- kikkaileva
- höttöinen
- kaupunkimainen
- sisäänpäin kääntynyt
- jokaiselle tarkoitettu
- monimutkainen
- epämääräinen
- hoitamaton

Maakuvan ja yritysten välissä
Arktinen ruuantuotanto - Arctic food from Finland -konsepti sijoittuu Suomen maakuvan ja yritysten brändien väliin. Se, kuinka paljon arktisuudesta ammentavaa sisältöä yrityksen viestintään halutaan sisällyttää, riippuu yrityksen omista liiketoiminnan ja viestinnän linjauksista.

Viestintäaineiston esittely ja ohjeita käytöstä

ARKTINEN RUUANTUOTANTO -KONSEPTIN VIESTINTÄAINEISTOT

Ajantasainen viestintäsisältö on haettavissa sivustolta www.arcticfoodfromfinland.fi

Sivustolla on mm. seuraavia työkaluja:

- Arktinen ruuantuotanto - Arctic Food from Finland -konseptin käsikirja
- Arktisen ruuantuotannon eduista kertovat sisältötekstit
- Kuvapankki: korkearesoluutioisia kuvia arktisesta ruuasta ja sen kasvuolosuhteista
- Arctic Food from Finland -presentaatio suomeksi ja englanniksi
- Esite ja sen sähköinen taittopohja englanniksi ja kiinaksi
- Esitekansio ja sen sähköinen taittopohja englanniksi
- Video Arctic Food from Finland englannin- ja kiinankielisillä tekstityksillä

Arktinen ruuantuotanto -kuvapankkikuvat on otettu ja valittu kahdesta lähtökohdasta: ruokatuote ja käyttötilanne sekä raaka-aineen alkuperä ja luonnonolot. Kuvat tuovat esiin pohjoisen valon, talven ja kesän. Kuvien keskiössä ovat luonto ja ruoka. Värit ovat selkeitä ja kirkkaita.

Tämän käsikirjan kuvat ovat poimintoja Arktinen ruuantuotanto -kuvapankista ja kaikkien käytettävissä.

Arktinen ruuantuotanto -konseptin ja viestintäaineiston hyödyntäminen

Viestinnän sisältöjä ja tuotettuja aineistoja voi käyttää arktiseen ruokaan ja ruuantuotantoon liittyvissä yhteyksissä. Aineistoja voivat käyttää paitsi yksittäiset yritykset myös esimerkiksi yritysryhmät yhteisissä vientihankkeissa, markkinoinnissa ja muissa kaupallisissa tarkoituksissa. Aineistot on tarkoitettu ensisijaisesti yrityksille, joiden elintarvikkeiden raaka-aineet ja valmistus ovat suomalaisia.

Koko konseptia visuaalisine linjauksineen toivotaan käytettävän suomalaista ruokaa yleisesti esiteltäessä sekä yritysten yhteisissä tapahtumissa kuten yhteisillä messuosastoilla. Usein yleistä esittelyä tekevät yleishyödylliset tahot, joiden toivotaan käyttävän konseptia kokonaisuudessaan.

Konsepti aineistoineen soveltuu hyvin myös Suomessa tuotettuihin tapahtumiin kansainvälisille kohderyhmille.

Käyttökohteita voivat olla esimerkiksi

- yritysryhmän osasto kansainvälisten ostajien messuilla
- pienyrittäjien pop-up-kauppa Suomessa kansainvälisen tapahtuman aikaan
- suomalaisia raaka-aineita käyttävä yritys nettisivuillaan tai vientiesitteissään
- vientiin tähtäävä kehittämishanke
- tapahtumat kansainvälisille vieraille

Viestintäaineiston esittely ja ohjeita käytöstä

AINEISTON KÄYTÖN EHDOT

Lähtökohtaisesti Arktinen ruuantuotanto -konseptiin liittyvät aineistot ovat käytettävissä aina silloin, kun kerrotaan arktisesta suomalaisesta ruuasta ulkomaisille kohderyhmille. Kuitenkin rahoittajan, luovien tahojen sopimukset ja kuvien käyttöoikeudet ovat osittain rajalliset. Tämän oppaan lisäksi tietoa käyttöoikeuksista saa Ruokatiedosta.

Ehtoja aineiston käytölle:

- Lähde on aina mainittava vähintään muodossa
  Lähde: arcticfoodfromfinland.fi
  Lähdemaininnan paikka ja kirjoitusasu sovitetaan aineistokokonaisuuteen.

- Kuvapankkiin sisältyy sekä vapaasti käytettäviä että rajatun käyttöoikeuden kuvia.

Vapaasti käytettävät kuvat (lähde mainiten) löytyvät sivustolta arcticfoodfromfinland.fi. Niitä voi rajata ja muulla tavoin muokata sekä käyttää kaikissa medioissa, kaikkialla maailmassa ilman aikarajoituksia.

Rajatun käyttöoikeuden kuvia saa Ruokatiedosta ohjeiden kera.

- Kuvia voi käyttää osana kuvituskokonaisuutta, kunhan kuvien eri lähteet on selkeästi mainittu.
- Videot tulee näyttää sellaisenaan, niitä ei saa muokata eikä leikata.
- Taittopohjissa on lähde mainittu jo valmiiksi, sitä ei enää kirjoiteta itse sisältötekstiin.

Viestintäaineiston esittely ja ohjeita käytöstä

VINKKEJÄ KUVIEN VALINTAAN

Arktisen ruuantuotannon yhtenäinen tarina rakentuu kuvavalinnoilla ottamalla huomioon seuraavat kysymykset:

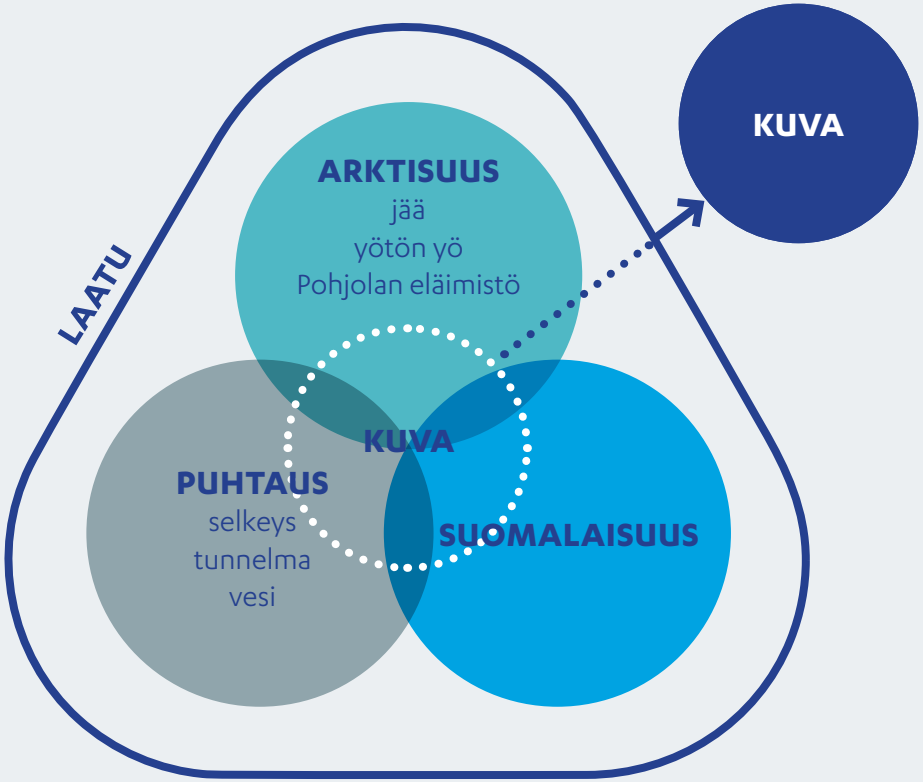
- Miten tästä kuvasta välittyy arktisuus?
- Miten tästä kuvasta välittyy puhtaus?
- Miten tästä kuvasta välittyy suomalaisuus?

Ihannetapauksessa käytettävissä kuvissa on kaikki kolme mainittua näkökulmaa läsnä, mutta käytännössä eri tyyppisissä kuvissa näkökulman painotukset vaihtelevat.

Lisäksi kysy vielä:

- Onko kuva teknisesti riittävän laadukas tarvittavaan aineistomuotoon?

Painotalot, verkkosivujen tekniset toteuttajat jne. antavat ohjeita kuvien laatuvaatimuksista.



Kuvassa välittyvät tarvittavat kriteerit

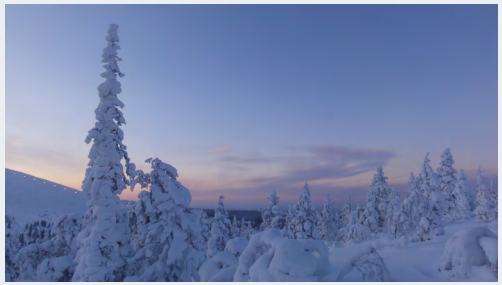
Kuvasta ei välity kriteerit "suomalaisuus" "arktisuus"

* Tämä kuva ei kuulu Arktisen ruoantuotannon kuvapankkiin, eikä se ole vapaasti käytettävissä.

Viestintäaineiston esittely ja ohjeita käytöstä

Esimerkkejä kuvavalinnoista

Kuvatyyppi #1 Raaka-aineen alkuperä ja luonnonolot



Kuvatyyppi #2 Ruokatuote ja käyttötilanne

Viestintäaineiston esittely ja ohjeita käytöstä

Pistemosaiikki yhtenäistää

Pistemosaiikin käytöllä on tarinallinen ajatus: käsitellyt kuvat viestivät taidokkaalla tyylillä ruuantuotantomme korkeatasoisesta osaamisesta.

Lisäksi pistemosaiikilla voidaan yhtenäistää erilisia valokuvia vaikuttavalla tavalla, ja perusilmeenä tämä ei kilpaile eri yritysten omien kuvien kanssa esimerkiksi messuosastolla.

Pistemosaiikki on parhaimmillaan suurilla kuvapinnoilla kuten esimerkiksi messuseinäkkeissä. Se on näyttävä myös laadukkaissa esitteissä suurehkoina kuvina. Mutta esimerkiksi verkkoviestintään emme sitä suosittele.

* Tämä kuva ei kuulu Arktisen ruoantuotannon kuvapankkiin, eikä se ole vapaasti käytettävissä.

Viestintäaineiston esittely ja ohjeita käytöstä

Kirjasinvalinnalla visuaalista ilmettä

Arktinen ruuantuotanto -konseptiin on valittu ensisijaisiksi kirjasintyypeiksi Karbon ja Gabriola. Mikäli näitä ei ole saatavilla, käyttöön voi ottaa yleisesti tunnetut Arial tai Georgia.

Karbon on selkeä, nykyaikainen ja helposti lähestyttävä, samalla teknisen oloisena fontti on tässä ajassa kiinni. Tämä tekstityyppi on suunniteltu otsikoihin, leipäteksiin sekä kuvateksteihin.

Gabriola tuo inhimillisyyttä ja pehmeyttä viestintään. Tämä tukee Arktisen ruoantuotannon pehmeämpiä arvoja. Tätä fonttia käytetään otsikoihin ja nostoihin, mutta leipätekstiin se ei sovellu.

Arial yleisesti saatavana fonttina toimii Karbonin korvaajana.

Vastaavasti Georgia toimii Gabriolan korvaajana. Ensisijaisia ja toissijaisia fontteja voidaan käyttää myös ristiin.

On toivottavaa, että näitä kirjasintyyppejä käytetään yleisissä materiaaleissa, Yrityksillä on luonnollisesti omat graafiset linjaukset noudatettavanaan.

Print

Karbon

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPpQqRrSsTtUuVvWwYyZzÄäÖöÅå

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPpQqRrSsTtUuVvWwYyZzÄäÖöÅå

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPpQqRrSsTtUuVvWwYyZzÄäÖöÅå

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPpQqRrSsTtUuVvWwYyZzÄäÖöÅå

Gabriola

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPpQqRrSsTtUuVvWwYyZzÄäÖöÅå

Office

Arial

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPpQqRrSsTtUuVvWwYyZzÄäÖöÅå

Georgia

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPpQqRrSsTtUuVvWwYyZzÄäÖöÅå

Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Ruokatieto

Luke
NATURAL RESOURCES
INSTITUTE FINLAND

MAASEUTU.FI

Reilua.fi

Arktinen ruuantuotanto – Arctic Food from Finland -konsepti ja siihen liittyvät aineistot on tuotettu pääosin hankkeessa Arktisuus elintarvikeviennin kärkenä 2016 – 2018. Toteutuksessa viestintäasiantuntijana on toiminut Cocomms Oy.