

D.O. Saimaa - merkki käyttöön ja hyödyksi



ASTA AALTO / asta.aalto@visitmikkeli.fi / 040 826 2733

Kehittämispäällikkö, D.O. Saimaa and Saimaa Academy of Gastronomy –
Network development and learning



Euroopan unionin
osarahoittama

SUPPORT RAVINTOLAT (33, joista 3 myös tuottajia):

- Bistro Holvi
- Cafe Rantakivi (myös tuottaja)
- Gastropub Eino
- Harri's Food Factory (myös tuottaja)
- Iloisen Pässin Maalaispuoti
- Kahvila Saima
- Kenkävero (myös tuottaja)
- Landhaus Kekkola
- Lomamokkila
- B & B Taipaleenniemi
- Mäntyharjun Torikahvila
- Muikkuterassi
- Olo Center
- Olavinlinna ravintolat
- Opetusravintola Paviljonki
- Perlina di Castello
- Pihlas Resort, Ravintola Siimes
- Pistohiekka Resort
- Ravintola Greeneri
- Ravintola Hospitz
- Ravintola Kurkiniemi
- Ravintola Majakka
- Ravintola Niinipuu
- Ravintola Sumu
- Restaurant Solitary
- Sahanlahti Resort
- Savonlinna – Risteilyt
- TeaHouse of Wehmais
- Teatteriravintola Ilo
- Tertin Kartano
- Tilausravintola Mikkelin Klubi
- Uhkua
- Ukko Bistro & Deli



TUOTTAJAT (44, joista 3 myös Support- yrityksiä):

- Hauhalan Hanhifarmi
- Heikkilän Yrttitila
- Heinäsen Kalaherkku
- Heinäsaaren Tila
- HerkkuPekka Pullapuoti
- Hietalan luomutila
- Hukkasen Lammastila
- Huvirannan Pilke
- Ikosen Tilateurastamo
- Janhulan Tila
- Juvan Hapankaali
- Järvikylän Kartano
- Järvi-Suomen Kalatuote
- Kalakontti Saimaa (myös Support)
- KalaValkonen
- Kalliolan Luomu
- Karvilan Panimo
- Kerimäen Kalafile Oy
- Koivurannan lomamökit (myös Support)
- Kukkulan Luomu
- Kuvalan Liha
- Lietlahden Tila
- Luomutila Siiriäinen
- Mangalitza Tila Toivola
- Marjatila Teittinen
- Mäenkoikkalan Lammastila
- Mätön Sillä Sipuli
- Nilkko Brewing Oy
- Ollinmäen Viinitila
- Paajasen Laidunliha
- Penttilän Tila
- Putkisaloon Kartano (myös Support)
- Pyyn Tila
- Päivärinteen Ruislastu
- Raijan Aitta
- Rapion Mylly
- Reetan Hunaja
- Saimaan Tuore
- Salmelan Tila
- Soinilanmäen Maatila
- Suoahon Tila
- Suomen Lammasosuuskunta
- Varkauden Aito Oy
- Vavesaaren Tila

Non-Food yritykset (3)

- Jarmo Jauhanen
- Little Big Woman
- Pauliina Rundgren HandiCrafts

SYNTY

Aloite merkin ja brändin luomiseen tuli Mikkelin seudulta, jossa Etelä-Savon Maakuntaliitto, paikallinen Visit-organisaatio ja muutama ravintolatoimija halusivat erottua joukosta paikallisella ruoalla.

Paikallisista tuotteista haluttiin tehdä näkyvämpiä ja paremmin saavutettavia.



Tästä syntyi ajatus Saimaan seudun ja sen elintarvikkeiden markkinoinnista laajemmin ja merkki syntyi vuonna 2016.

Vuonna 2026 takana on siis kymmenen vuotta lähiruuan ja paikallisen ruokakulttuurin esiin tuomista.

**MERKKIÄ HALLINNOI ETELÄ-SAVON
MAAKUNTALIITTO**

DESIGNATION OF ORIGIN



D.O. / Destination of origin merkki on Euroopassa tunnettu laatumerkki.

Merkki myönnetään **tuotteille tai raaka-aineille**, jotka on valmistettu tai jalostettu tietyllä maantieteellisellä alueella korkeiden laatukriteerien mukaisesti.

Alkuperänimitys heijastaa myös vahvasti alueen kulttuuria ja korostaa sen ruoka- ja kulttuuriperinnön piirteitä ja erityisyyttä.

Saimaa on yksi kansainvälisesti tunnetuimmista alueista ja brändeistä Suomessa ja D.O on Euroopassa tunnettu kirjainyhdistelmä.

Ruokatuotteessa tai ruokalistassa oleva D.O. Saimaa- merkki kertoo sekä kansainväliselle matkailijalle että paikalliselle kuluttajalle, että tuote on Saimaan seudulta ja on monella tapaa huippulaatua.



MERKIN HAKUKRITEERIT



Liha



Kala



Marja



Vilja



Vihannes



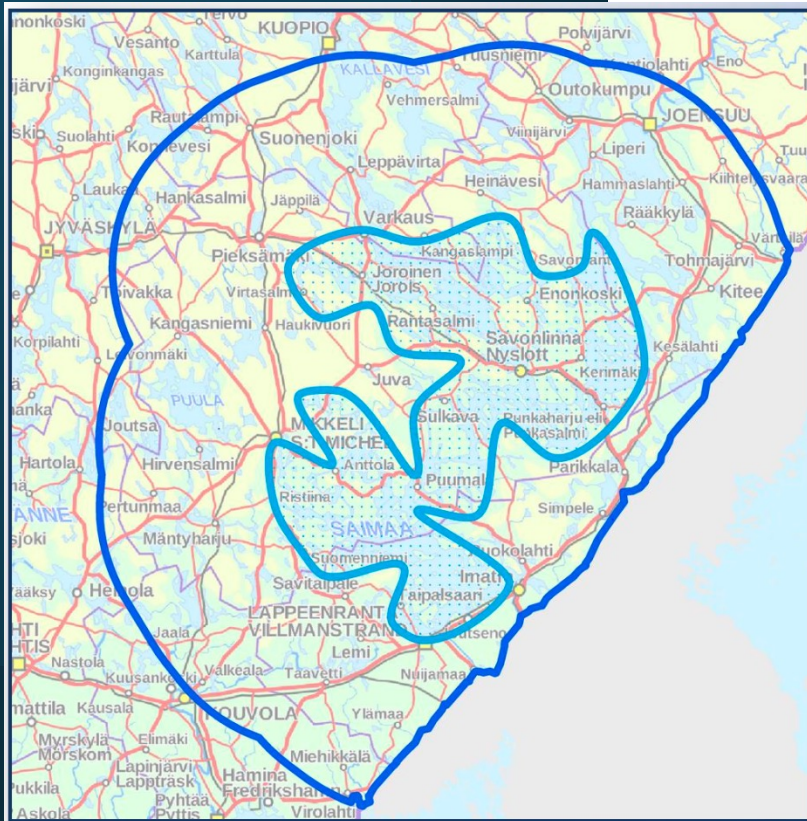
Juoma



Maito



Mauste



- Tuotanto, käsittely ja jalostus tapahtuu Saimaan alueella (n. 100 km säteellä Saimaan vesistöstä)
- Tuotantoprosessi on korkealaatuinen ja kestävän kehityksen mukainen koko ketjun läpi
- Gastronomisten kriteerien täytyminen
- Yhteiskuntavastuullisten kriteerien noudattaminen (ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen, kulttuurinen kestävyys)

HAKUJAKSOT JA HAKUPROSESSI



Liha



Kala



Marja



Vilja



Vihannes



Juoma



Maito



Mauste



Merkkiä voi hakea kolmessa hakujaksossa / vuosi:

1. hakujakso 1.1.–30.4
2. hakujakso 1.5.–31.8
3. hakujakso 1.9.–31.12.

Hakulomakkeet löytyvät D.O. Saimaa- verkkosivulta:

<https://www.dosaimaa.fi/hae>

Päätöksen D.O. Saimaa- merkin myöntämisestä tekevät Etelä-Savon ja Etelä-Karjalan Maakuntaliittojen nimeämät arviointiraadit.

Merkin käyttöä valvotaan.

Sopimuskausi on kaksivuotinen ja hinta/ kausi = 200 € (+ alv 25,5%). Supporteilla ei ole vuosimaksua, vaan he osallistuvat käyttämällä D.O. Saimaa- tuotteita.

'We Support'- VERKOSTO

Support- yritys (ravintola, matkailuyritys, myymälä) sitoutuu käyttämään D.O. Saimaa-tuotteita säännöllisesti ja sesongin mukaisesti.

Kolmen tähden We Support -ravintola käyttää vähintään kolmea D.O. Saimaa -tuotetta tai raaka-ainetta.

Viiden tähden We Support -ravintola käyttää vähintään viittä D.O. Saimaa -tuotetta tai raaka-ainetta.

Vuosittainen kysely D.O. Saimaa- tuotteiden käytöstä ja ostoista.



We support
★★★★★



SUOMEN
LAMMASOSUUSKUNTA
X D.O. SAIMAA
Mistä on kyse?



- D.O. Saimaa -merkki myönnettiin Suomen Lammasosuuskunnan kautta kulkevalle lampaanlihalle toukokuussa 2025 → **9 uutta auditoitua lammastilaa mukaan verkostoon.**
- Yhteistyö perustettiin, jotta Saimaan alueen laadukasta lampaanlihaa saadaan ravintoloille ja markkinoille tasaisesti, jäljitettävästi ja riittäviä määriä. Tavoitteena on kasvattaa verkostoa edelleen.
- Lammasosuuskunta kokoaa yhteen alueen lampurit, jotka sitoutuvat myymään sovitun määrän lihaa osuuskunnan kautta. Osuuskunta puolestaan hoitaa teurastuksen, käsittelyn ja myynnin yhteistyössä teurastamon kanssa → **Lihan alkuperä, tuottajatiedot ja D.O. Saimaa- merkki kulkevat mukana koko tuotantoketjun läpi.**
- Yhteistyö on ollut luonteva rakentaa, koska monilla alueen lammastiloilla tuotantotavat ja laatu täyttävät jo valmiiksi D.O. Saimaa -kriteerit.

Lisätietoja: Suomen Lammasosuuskunta, Anniina Holopainen
anniina.holopainen@lammassosuuskunta.fi / 050 9131 845

YHTEINEN LUPAUS LAADUSTA

Verkoston näkyvyys syntyy jokaisen jäsenen panoksesta. Merkin johdonmukainen käyttö hyödyttää sekä omaa yritystäsi että koko verkostoa.



PYSYVÄ NÄKYVYYS

- Yrityksen verkkosivuilla
- Toimitilassa, tuotantotilassa, myymälässä tai ravintolassa
- Tuotepakkauksessa (alkutuottajat ja jatkojalostajat)
- Menuissa ja palvelussa (ravintolat ja muut palveluntuottajat)

SÄÄNNÖLLINEN NÄKYVYYS ERI KANA VISSA

Tuo merkki ja osallisuutesi verkoston jäsenenä esille yrityksesi viestinnässä aina kun mahdollista.

- Some ja verkkomarkkinointi
- Tapahtumat
- Tuotehyllyt, tarjoilut
- Maininnat mediassa ja julkaisuissa, joissa yrityksesi esiintyy

Miksi tämä on tärkeää:

- Merkin näkyvyydellä tuet ja vahvistat myös omaa brändiäsi, Saimaan ruokamatkailun arvoa ja laatukontekstia
- D.O. Saimaa- merkki on kuluttajamerkki ja jotta siitä olisi hyötyä sen tulee näkyä kuluttajalle ja matkailijalle
- Merkki auttaa sinua viestimään kestävästä käytännöistä helposti ja uskottavasti
- Brändi on niin vahva kuin sen heikoin lenkki – **yritykselläsi on vastuu koko verkostoa ja kanssa toimijoita kohtaan**

ARVONNOUSUA TUOTTAJILLE JA JATLKOJALOSTAJILLE

D.O. Saimaa-merkki on tapa tuottajille erottua, saada tuotteistaan parempi hinta, löytää uusia yhteistyökumppaneita ja jakelukanavia, tehdä tuotannosta läpinäkyvää ja viestiä siitä rehellisesti asiakkaalle.

Saimaalla on paljon pientuottajia, joiden tuotteessa näkyy ja maistuu heidän tarinansa ja käsityönsä jälki.



Läpinäkyvyys, tarina, luottamus

D.O. SAIMAA- MERKKI RUOKAMATKAILUSSA

'Tuottajat ja ravintolat
samassa veneessä'

Yhdellä merkillä voimme viestiä
asiakkaille ainutlaatuisesta
ruuastamme ja sen ympärillä
olevista palveluistamme. Tämä
tekee siitä myös erittäin tärkeän
työvälineen matkallamme
Suomen tunnetuimmaksi
ruokamatkailukohteeksi.



We support
★★★★★

