



CULINARY HERITAGE –  
VERKOSTON JA  
SERTIFIOINTIJÄRJESTELMÄN  
ESITTELY

Anna Rintinen  
24.2.2026


# MIKÄ ON CULINARY HERITAGE –VERKOSTO?

- Perustettu **1995 Ruotsissa**
- Koordinaattori **Niclas Fjellström**
- Verkosto on tunnettu **vahvana ruokakulttuurin ja -perinteiden** säilyttämisen ja edistämisen puolestapuhujana
- Korostaa toiminnassaan, kuinka tärkeää on ymmärtää **ruoan alkuperä ja paikallisen ruokakulttuurin erityispiirteet**




# Regional Culinary Heritage Network

Your guide to regional foods throughout Europe Official Website



- Regions
- Information
- Contacts
- How to join
- Members



The European Culinary Heritage Network is part financed by the European Commission

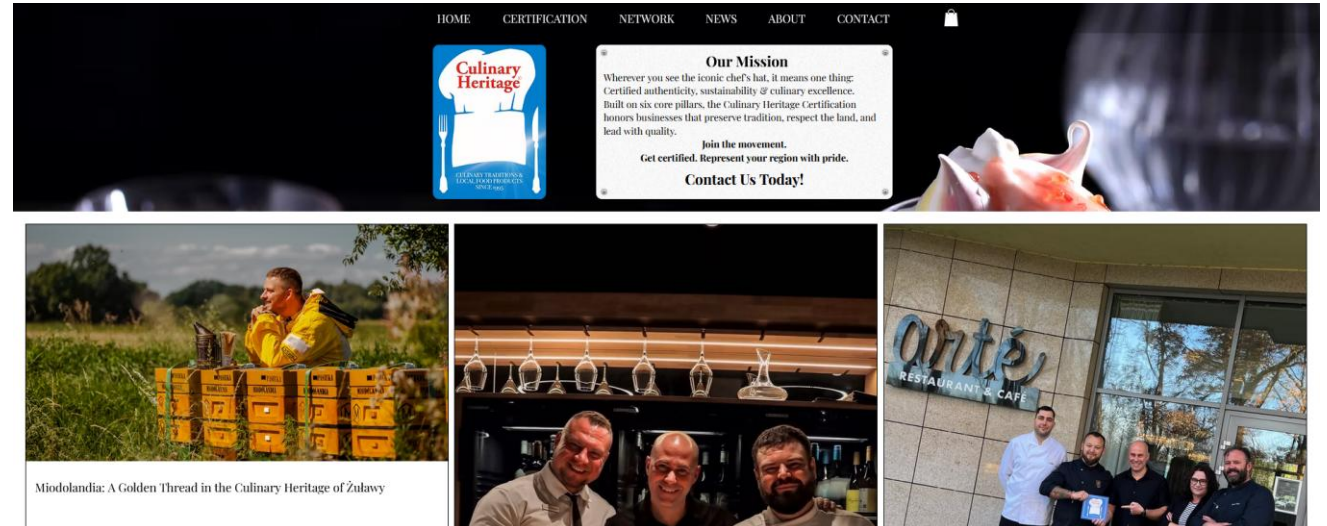
[Info@culinary-heritage.com](mailto:Info@culinary-heritage.com)

## HISTORIAA

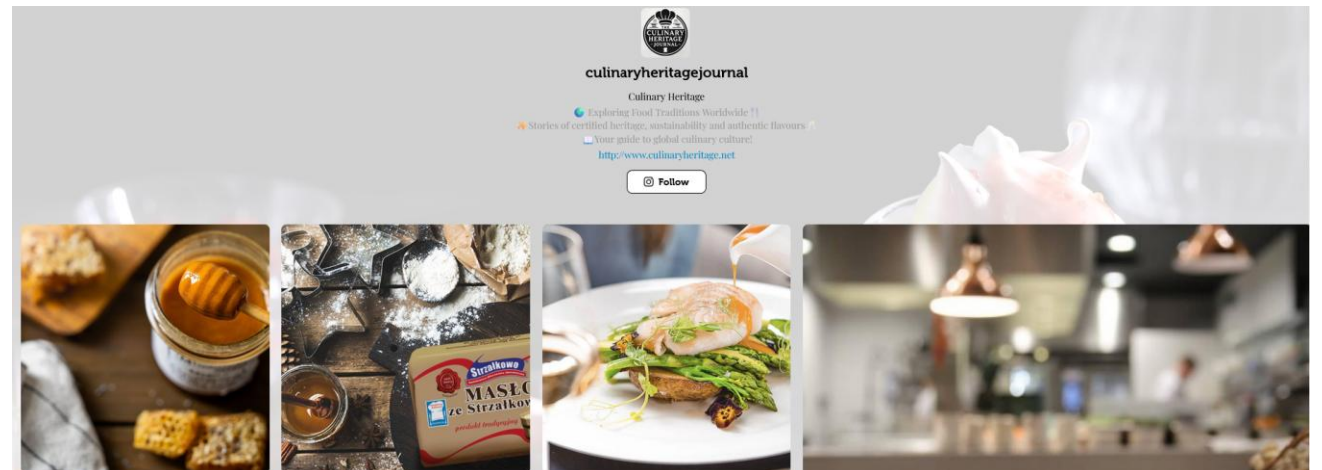
- Toimi aluksi tuottajien, maanviljelijöiden ja ravintoloiden verkostona **Skånessa**
- Lähiruoka tarvitsi vahvistusta, näkyvyyttä ja uusia yhteyksiä
- Paikalliset ruokaverkostot loivat ymmärrystä ja yhteistyötä eri toimialojen välille
- Laajeni nopeasti ympäri **Eurooppaa** ja on vuodesta 2021 alkaen yhdistänyt alueita ja vierailijoita **maailmanlaajuisesti**
- Nykyään 80 lisensoitua aluetta

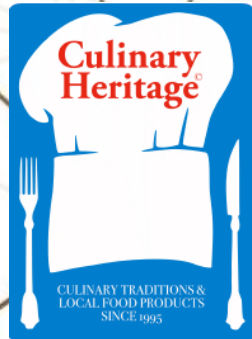
# VERKOSTO NYKYÄÄN

- Visuaalinen ja moderni ulkoasu, **kunnioittava lähestyminen ruokaperinteeseen ja –kulttuuriin**
- Missiona tuoda yhteen alueita, kaupunkeja ja yrityksiä eri puolilta maailmaa juhlimaan, säilyttämään ja edistämään ruokaperintöä
- 30. juhlavuoden kunniaksi v. 2025 lanseerattiin **sertifiointijärjestelmä**
- Yhtenäinen maailmanlaajuinen standardi, ja prosessi sen takana
- Sertifioinnit käynnistyneet, tällä hetkellä julkaistuna jo esittelyt Puolan ja Turkin arvioinnin läpäisseistä kohteista



Kuvakaappaukset: verkoston kotisivut & IG

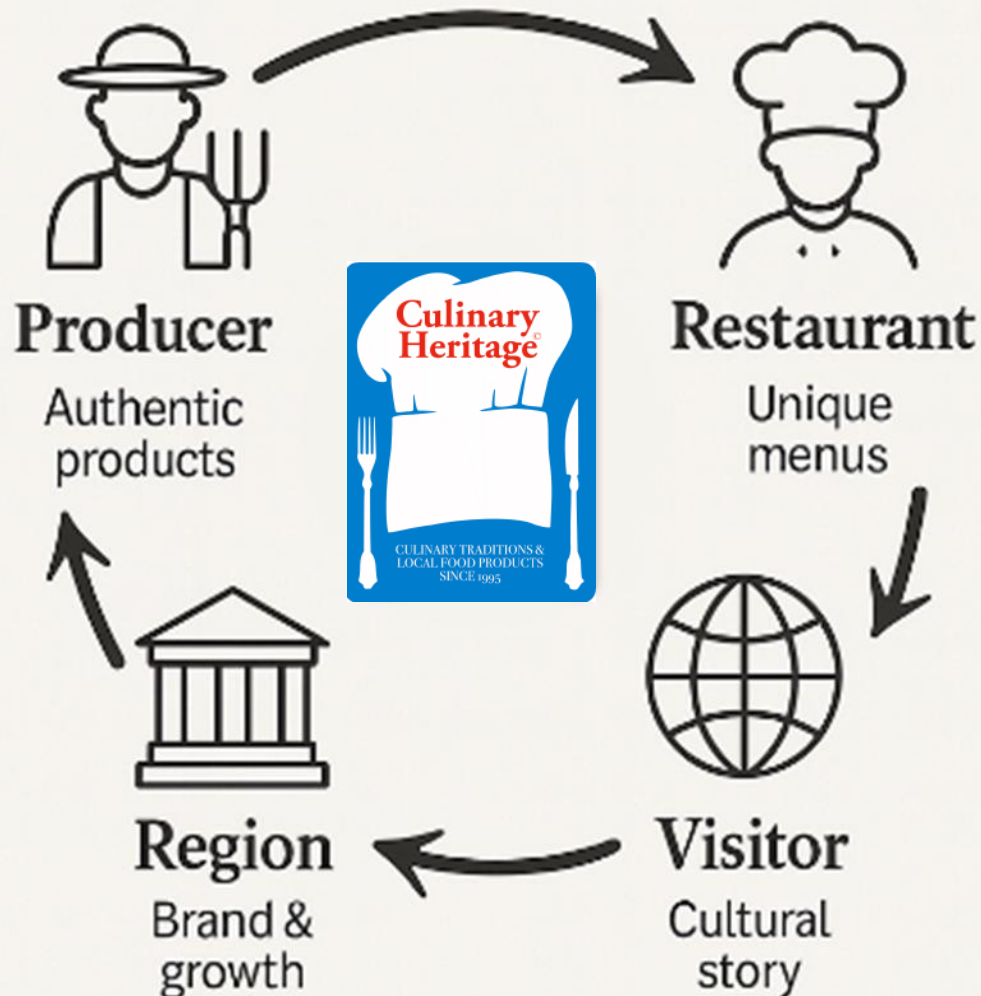




# VERKOSTO KUMPPANINA

- Culinary Heritage osallistuu aktiivisesti **kansainvälisiin verkostoihin ja yhteistyöprojekteihin** (mm. Interreg Baltic Sea)
- Viime vuosina mm. ruokamatkailun kehittämistyötä, pk-yritysten tukemista, kestävyuden kehittämistä ja alueellista brändäystä
- Useita strategisia kumppanuuksia, mm.
  - **World Food Travel Association**
  - **1 World Online**
  - **TravelVerse**

# Local cooperation creates shared value



## VERKOSTON HYÖDYT

### Tuottajille – Tavarantoimittajasta tarinankertojaksi

- Paikalliset tuottajat saavat näkyvyyttä, vakautta ja identiteettiä, kun heidät linkitetään HORECA-sektoriin

### HORECA-toimijoille – Ostajista lähettiläiksi

- Ravintoloista tulee portti paikalliseen kulttuuriin, aitouteen ja kestävyteen

### Kuluttajille ja vierailijoille – Autenttisuuden kokemus

- Vieraat nauttivat merkityksellisistä, läpinäkyvistä kokemuksista ja oppivat paikallisesta ruoasta ja kulttuurista

### Alueellisille viranomaisille ja verkostoille – Koordinoinnista matkakohteen kehittämiseen

- Tuottajien ja HORECA-sektorin yhteistyön tukeminen vahvistaa alueen taloudellista resilienssiä ja matkailun vetovoimaa



# SERTIFIOINTI

## KUKA VOI HAKEA?

1. Alkutuottajat
2. Elintarvike- ja juomatuottajat, sekä –jalostajat
3. Ravintolat, kahvilat, hotellit ja cateringpalvelut
4. Tukkukauppiat, vähittäismyyjät ja ruokatorit

## TARKASTELTAVAT OSA-ALUEET

- Ruokaperinnön säilyttäminen
- Kestävyys ja paikalliset hankinnat
- Laatu ja aitous
- Yhteisön osallistaminen
- Läpinäkyvyys toiminnassa
- Innovatiivisuus perinteiden säilyttämisessä





# ARVIOINTIKÄYNTI

Kun yrityksesi hakee sertifiointia, saat ensin valmistautumista varten **ohjeet**. Sen jälkeen tarkastaja tulee ennalta sovittuna ajankohtana tekemään **arviointikäynnin**. Arviointi perustuu Culinary Heritage -kriteereihin, ja on pistepohjainen.

- Jokainen kriteeri **pisteytetään** tarkastuksen aikana, ja jokaisen osa-alueen minimimäärä on ylitettävä
- Tarkastuksen jälkeen saat **palautetta yrityksesi vahvuuksista ja tarvittaessa kehitysehdotuksia** (myös silloin, jos tarkistus ei mene läpi). Tämä läpinäkyvä lähestymistapa auttaa sinua kehittämään toimintaasi
- Onnistuneen arvioinnin jälkeen saat **Culinary Heritage –sertifiointitodistuksen ja liityt verkostoon** osoittaen sitoutumisesi laatuun, kestävyyteen ja paikallisiin perinteisiin



# Culinary Heritage

Culinary Traditions & Local Food Production

## Valmistautumisopas Culinary Heritage -sertifiointiarviointia varten

*Tervetuloa Culinary Heritage Certification - prosessiin!*

Tämä opas auttaa sinua valmistautumaan arviointiin, jotta yrityksesi voi esitellä parhaat käytäntönsä tarkastustiimin vierailun aikana. Alla on keskeiset osa-alueet, joihin kannattaa tutustua huolella varmistaaksesi sujuvan ja onnistuneen sertifiointiprosessin.

### 1. Culinary Heritage -sertifiointikriteerien ymmärtäminen

Tutustu sertifiointikriteereihin:

- ruokaperinnön säilyttäminen
- kestävyys ja paikalliset hankinnat
- laatu ja aitous
- yhteisön osallistaminen
- läpinäkyvyys toiminnassa
- innovatiivisuus perinteiden säilyttämisessä

Käy nämä osa-alueet läpi varmistaaksesi, että toimintasi täyttää Culinary Heritage-standardit.

### 2. Valmistele keskeiset asiakirjat

**Tiedot tavarantoimittajista:** Laadi luettelo tavarantoimittajistasi, erityisesti paikallisten raaka-aineiden ja tuotteiden osalta.

**Vastuullisuuskäytännöt:** valmistaudu kertomaan vastuullisista ja kestävästä käytännöstäsi.

**Yhteisön osallistaminen:** kokoa esimerkkejä markkinointimateriaaleista, yhteistyökumppaneista tai tapahtumista, jotka osoittavat sitoutumisesi paikallisyhteisöön.

### 3. Esittele ruokalistasia tai tuotevalikoimani

**Varaudu esittelemään perinteisiä ruokia tai tuotteita:** Jos valikoimassasi on paikallisiin perinteisiin liittyviä annoksia tai tuotteita, varmista, että ne ovat saatavilla tarkastuspäivänä.

**Perustele raaka-ainevalinnat:** Ole valmis keskustelemaan raaka-aineidesi alkuperästä ja kerro miksi tietyt tuotteet on valittu kuvastamaan paikallisia makuja ja perinteitä.

### 4. Valmistaudu maistatuksiin

**Valitse tunnusomaiset annokset tai tuotteet:** Valitse 2–3 tuotetta, jotka parhaiten edustavat sitoutumistasi paikallisiin ruokaperinteisiin ja korkeaan laatuun.

**Esittele yllpeydellä:** Varmista, että maistatukset valmistetaan ja tarjoillaan samalla tavalla kuin kuluttajille, jotta tarkastajat saavat aidon kokemuksen tarjonnastasi.

### 5. Ole valmis vastaamaan kysymyksiin

**Ruokaperintö ja perinteet:** Kerro miten sisällytät paikallisia perinteitä ruokalistaasi tai tuotevalikoimaasi.

**Kestävä kehitys:** Kerro ympäristöystävällisistä käytännöistäsi, kuten jätteiden vähentämisestä tai paikallisista hankinnoista, jotka osoittavat sitoutumisesi kestäväan kehitykseen.

**Läpinäkyvyys:** Näytä kuinka viestit asiakkaillesi hankinnoista ja tuotantotavoista (esim. ruokalista, annoskuvaukset tai tuote-etiketit).

### 6. Ota keskeiset tiimin jäsenet mukaan

**Informoi henkilökuntaa:** Varmista, että tiimisi tietää arvioinnista ja ymmärtää sertifioinnin tarkoituksen.

**Esittele avainhenkilöt:** Esittelytilanteessa tuo esille tiimin jäseniä, joilla on keskeinen rooli tuotannossa, hankinnassa tai kestäväan kehityksen toimissa yrityksessäsi.

### 7. Valmistele toimitilat

**Pidä paikat siisteinä ja järjestyksessä:** Varmista, että liiketilasi on puhdas, järjestelmällinen ja edustaa sen tavanomaista tasoa.

**Näytä sitoutumisesi:** Jos sinulla on palkintoja, sertifikaatteja tai muuta materiaalia, joka osoittaa omistautumisesi ruokaperinnön säilyttämiseen ja kestävyteen, pidä ne näkyvillä.

### 8. Ole valmis jakamaan visiosi

**Kerro tavoitteistasi:** Tarkastajat haluavat ymmärtää sitoutumisesi Culinary Heritage -arvoihin ja näkemyksesi tulevaisuudesta.

**Korosta innovaatioita:** Jos yhdistät perinteitä ja innovatiivisia ideoita, kerro miten toteutat tätä ilman, että aitous kärsii.

### 9. Jatkovalmistelut

**Ole avoin palautteelle:** Arviointi voi sisältää rakentavaa palautetta. Ole valmis tekemään muistiinpanoja ja miettimään, miten voit jatkossa ottaa ehdotukset huomioon.

**Suunnittele jatkuvaa kehitystä:** Mieti, kuinka voit jatkossakin ylläpitää ja vahvistaa sitoutumistasi Culinary Heritage -kriteereihin sertifioinnin jälkeen.

### Muista nämä

- Tuo esiin intohimosi alueesi ruokaperintöön.
- Korosta aitoutta kaikessa, mitä esittelet.
- Ole avoin ja läpinäkyvä käytännöistäsi keskustellessa.

Odotamme innolla, että saamme nähdä, kuinka tuot ruokaperinteesi eloon ja toivomme onnistunutta arviointia!

# PALAUTERAPORTIN ALKUOSA MALLIKSI



## Feedback Report for MUKKA ÇİKOLATA

Address: Kadıpaşa Mah. Stad Cad. No:24/C, Alanya

Date of Inspection: May 6, 2025

Certification Inspector: Araz Aknam



## Certification Status

✓ Certified

## Key Strengths Leading to Certification:

- \* Outstanding Product Quality & Local Sourcing - Mukka Çikolata prioritizes high-quality local ingredients, especially seasonal fruits used in their desserts, pralines, and cakes.
- \* Innovation Rooted in Regional Craft - The café merges traditional Turkish techniques with modern chocolate artistry, resulting in an innovative, high-standard offering.
- \* Hospitality & Skilled Service Team - The young, well-trained team excels in both

# KUSTANNUKSET

## **Ensimmäinen sertifiointiprosessi: 150 € (+alv)**

- Kattaa jäsenyyden ja sertifiointin ensimmäiset kaksi vuotta
- Tämä maksu sisältää arvioinnin, räätälöidyn palautteen sekä Culinary Heritage -verkoston tuen
- Hintaan lisätään matkakustannukset Joensuusta

## **Vuosittainen jäsenmaksu: 50 € (+alv)**

- Maksetaan vuosittain alkuperäisen kahden vuoden sertifiointijakson jälkeen
- Tämä maksu kattaa jatkuvan sertifiointin, tuotemerkin käytön, verkoston tuki- ja markkinointiresurssien käytön

## **Culinary Heritage emalikylltti: 65 € (+alv)**

- Kertaluonteinen virallisen Culinary Heritage -emalikylltin hankinta
- Kylltti on sijoitettava näkyviin yrityksen liiketiloihin sertifiointin osoittamiseksi



**Culinary Heritage Study Tour 2025**  
**Thy-Mors, Denmark**



## CULINARY HERITAGE – VERKOSTON JÄSENYYS

- Ei pelkkä verkosto, vaan yhteisö!
- Sertifiointimaksu sisältää kahden ensimmäisen vuoden jäsenmaksun
- Jäsenillä pääsy kohdennettuun markkinointiin, resursseihin ja erilaisiin tukitoimiin näkyvyyden parantamiseksi ja kasvun edistämiseksi
- Mahdollisuus osallistua edullisesti verkoston järjestämiin tapahtumiin, kuten opintomatkoille. Esimerkiksi juhlavuoden 2025 monipuolinen ohjelma Tanskassa

# TAVARAMERKKI

- Tunnettu tavaramerkki – kokin hattu veitsellä ja haarukalla – edustaa sitoutumista laatuun, perinteisiin ja kestävyteen
- Tavaramerkki on rekisteröity (the International Culinary Heritage Centre in Latvia) ja suojeltu (EUIPO)
- Sertifioidut yritykset saavat käyttää tavaramerkkiä markkinoinnissaan





Årets Företagare

Tomelilla Kommun 2008

Anders Cederberg  
Brösarps Gästgiveri

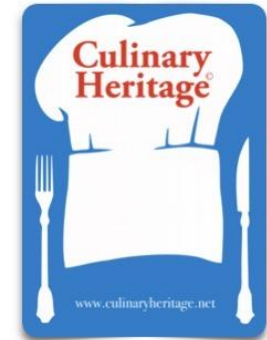
*FC*  
År 2008, Officiellt Företagare

företagarna



# Three Paths - One Standard

All routes lead to businesses being assessed and certified under the same Culinary Heritage criteria with feedback reports as a strong business development tool in itself.



## Individual Certification

For businesses ready to stand out on their own. Apply directly, receive an inspector-led assessment and a detailed feedback report. Certification awarded if you meet the standard.

## Regional License Holder

For regions that want a local structure. Culinary Heritage trains a License Holder - often supported by Public Authorities (PA) such as a tourism board or development agency - to assess and certify businesses, building long-term growth.

## Destination Programme

For Public Authorities (PA) such as cities, municipalities or regional governments wanting a turnkey solution. Culinary Heritage Inspectors carry out assessments, deliver feedback reports, and certify businesses - positioning the destination internationally.

## Different paths. One international standard.

Every business receives the same rigorous preparation, assessment and recognition - whether individually, via a License Holder, or through a PA-driven Destination Programme.

# Culinary Heritage - Regional License Holder

For regions that want a local structure. Culinary Heritage trains a License Holder - often supported by Public Authorities (PA) such as a tourism board or development agency - to assess and certify businesses, building long-term growth.



## Who it's for

Regions that want a local structure supported by Public Authorities (PA).

## How it works

Culinary Heritage trains a License Holder (e.g., tourism board, development agency, PA) to assess and certify businesses.

## Value

Builds a self-sustaining regional structure with long-term ownership.

## Best for

Areas aiming for sustainable growth and ongoing certification capacity. The area must be well developed already within the promotion of local food production having some project related to this field of work, not to be needed to invest too much time at startup.

## Transparent Fee Structure

€3,500 (fixed startup fee)

Assessment of up to 15 businesses during training

Training for PA or designated organisation as License Holder

Certification valid for 2 years with CH support

Additional costs: accommodation and local transport for CH team, remuneration for local experts and certification event

Trademark sign (€65) paid separately by certified businesses or by the PA

Certified businesses pay €50 in certification fee for first two years, €50 annually after that period

Every business is assessed against the same international Culinary Heritage standard. All fees are listed plus VAT where applicable.

# Culinary Heritage - Destination Programme

For Public Authorities (PA) such as DMO's, cities, municipalities or regional governments wanting a turnkey solution. Culinary Heritage Inspectors carry out assessments, deliver feedback reports, and certify businesses - positioning the destination internationally.



## Who it's for

Public Authorities (PA) seeking a turnkey solution.  
Local businesses being assessed and certified under the global Culinary Heritage criteria with feedback reports as a strong business development tool in itself.

## How it works

The PA funds a package of assessments. Culinary Heritage Inspectors deliver assessments, feedback reports and certification.

## Value

Provides a business improvement programme and destination branding with minimal administrative burden.

## Best for

PA that want fast results, international visibility, and clear impact for their region.

## Transparent Fee Structure

Packages include Certification Inspector-led assessments for a defined number of businesses;  
**Starter:** €6,000 (assessments for up to 15 businesses)  
**Growth:** €10,500 (assessments for up to 30 businesses)  
**Leadership:** €16,500 (assessments for up to 50 businesses)  
(+€300 per additional business in each package)

- Each assessment includes a feedback report
- Certification and trademark signs for qualifying businesses included
- Destination recognition as Certified Destination
- Certification Event organised and funded by PA (with support and input from CH)
- Additional costs: accommodation for CH inspection team

Every business is assessed against the same international Culinary Heritage standard. All fees are listed plus VAT where applicable.

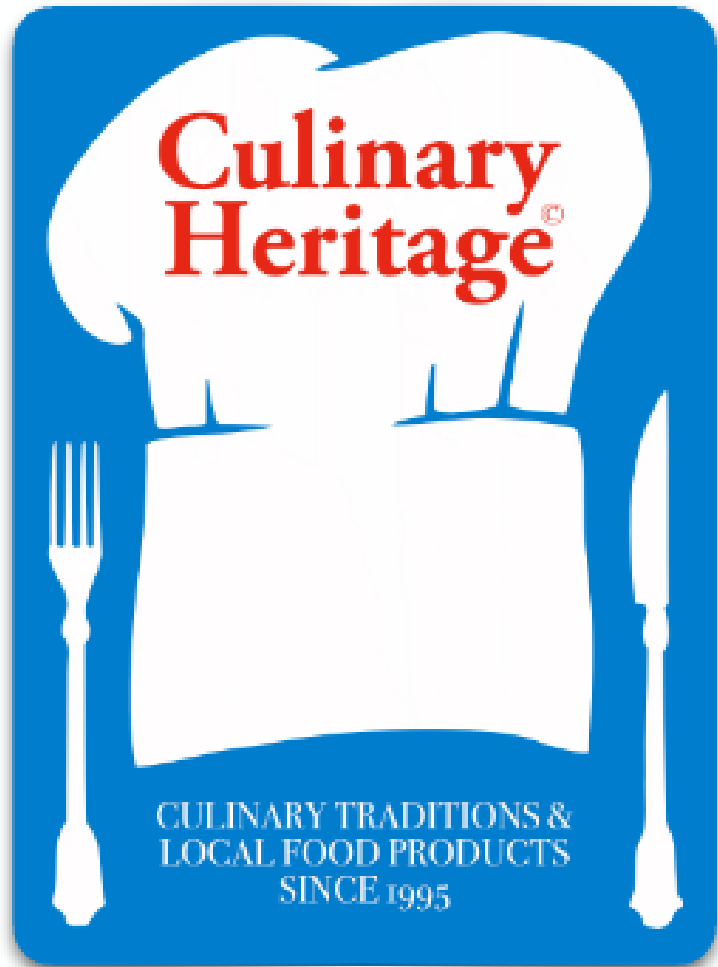
---

***“From local truth to global trust.  
Certify the story. Grow the value.”***



---

**Niclas Fjellström, Global Coordinator Culinary Heritage**



## Anna Rinteinen

Matkailuasiantuntija, Visit Finland Akatemia valmentaja

World Food Travel Association lähettäjä

Culinary Heritage sertifiointitarkastaja

MKN Itä-Suomi | yrityspalvelut

+358 43 827 3703

[anna.rinteinen@mkn.fi](mailto:anna.rinteinen@mkn.fi)

<https://www.linkedin.com/in/annarinteinen/>



MKN Itä-Suomi

Yhteistyössä



[www.culinaryheritage.net](http://www.culinaryheritage.net)