

Interreg



Co-funded by
the European Union

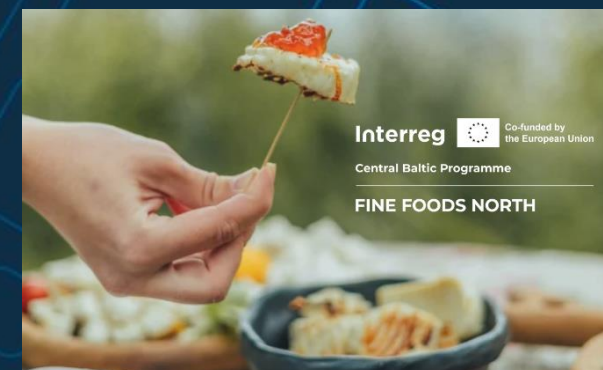
Central Baltic Programme

FINE FOODS NORTH



Fine Foods North 2026-2029

Info –tilaisuus 23.9.2026, Salo lot Campuksella ja Teams –yhteydellä
TERVETULOA!



OHJELMA

Teams -etäyhteydellä ja paikan päällä Campuksella

klo 11.45 TERVETULOA! - Avaussanat projektipäällikkö **Henna Kyyrä, Yrityssalo**

Terveiset hankkeen päätoteuttajalta / Greetings from the project's Lead Partner **Asnate Ziemele, Baltic Country Holidays, Latvia**

Fine Foods North - hankkeen esittely ja suunnitelmaa Henna

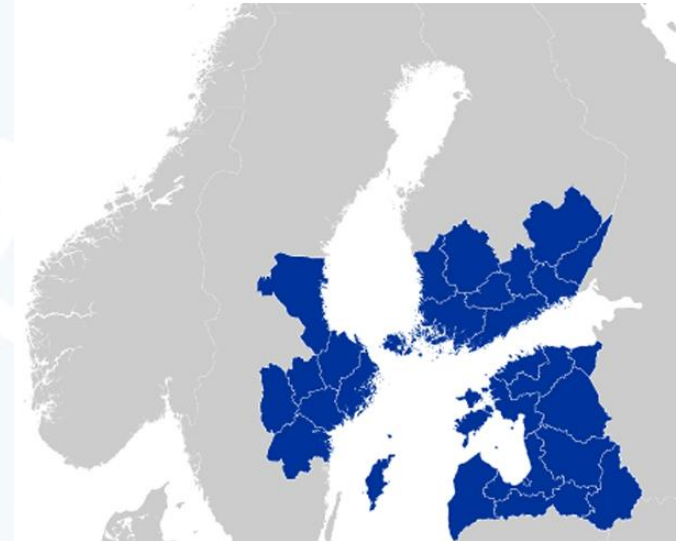
Kokemuksia Central Baltic hankkeesta ja kansainvälistymistä, **Emmi Brownie, Lepola drinks**

Mikä Fine Food North on?

- Central Baltic -ohjelmasta rahoitettu kansainvälinen artesaaniruokavientihanke.
- Mukana toimijoita Suomesta, Virosta ja Latviasta
- Hankkeessa rakennetaan yhteistä verkostoa ja tuetaan yritysten pääsyä erityisesti UK:n markkinoille.
- Tavoitteena ei ole vain kouluttaa, vaan edistää konkreettisia B2B-kontakteja, myyntineuvotteluja ja kauppoja.

Kenelle hanke on tarkoitettu?

- Central Baltic alueen artesaaniruokayrittäjille.
 - Artesaanijuustojen valmistajille.
 - Juustojen kanssa sopivien korkealaatuisten elintarvikkeiden valmistajille, kuten:
 - hillot, marmeladit ja chutneyt
 - keksit ja leipomotuotteet
 - hunajat
 - juomat
 - säilykkeet ja muut fine food -tuotteet.
- Yrityksille, joilla on kiinnostusta kasvuun, vientiin ja kansainväliseen yhteistyöhön.
- Myös vientipolkunsa alkuvaiheessa olevat yritykset voivat tulla mukaan verkostoon.



Miksi markkina-alueena on UK, tai tuttavallisemmin Iso-Britannia?

- Maassa on vahva fine food- ja artesaaniruokakulttuuri.
- Kuluttajat ja ostajat tuntevat premium-tuotteet, artesaanijuustot ja kansainväliset erikoistuotteet.
- Markkinoilla toimii paljon fine food -erikoiskauppoja, tukkureita, maahantuojia, ravintoloita ja jälleenmyyjiä.
- Markkina tarjoaa mahdollisuuksia, mutta edellyttää hyvää valmistautumista esimerkiksi hinnoitteluun, pakkausmerkintöihin, logistiikkaan ja maahantuontiin.
- Hankkeen aikana selvitetään ja testataan tuotteiden todellista markkinapotentiaalia ja tehdään markkinaselvityksiä.



Mitä yritys saa hankkeesta?

- Tietoa kansainvälisistä (erityisesti UK) fine food -markkinoista ja ostajien odotuksista.
- Tukea yrityksen vientivalmiuksien ja tuotteen kilpailukyvyn arviointiin.
- Koulutuksia esimerkiksi:
 - markkinoista ja asiakasryhmistä
 - pakkausmerkinnöistä, kohdemarkkinan pakkauksen desingista
 - hinnoittelusta, logistiikasta, verotuksesta ja vientikäytännöistä
 - myynnistä, markkinoinnista ja ostajille esittäytymisestä
 - kilpailuista ja laatumerkeistä
- Mahdollisuuksia osallistua messuihin, yritysvierailuihin ja myyntimatkoihin.
- Kontakteja muiden maiden yrityksiin sekä mahdollisiin ostajiin, maahantuojiin ja jakelijoihin.
- Mahdollisuuden hyödyntää hankkeen yhteistä näkyvyyttä ja mahdollista yhteistä brändiä.

Mitä yritykseltä odotetaan?

- Aitoa kiinnostusta vientiin ja kasvuun.
- Sitoutumista sovittuihin koulutuksiin ja kehittämistoimiin.
- Riittävää tuotanto- ja toimituskykyä tai halua kehittää niitä.
- Valmiutta tarkastella kriittisesti tuotetta, pakkausta, hintaa ja markkinointia.
- Englanninkielisiä tuote- ja yritystietoja viimeistään vientipolun edetessä.
- Mahdollista yrityksen omaa rahoitusosuutta esimerkiksi matkakuluissa

Mitä hankkeessa tavoitellaan?

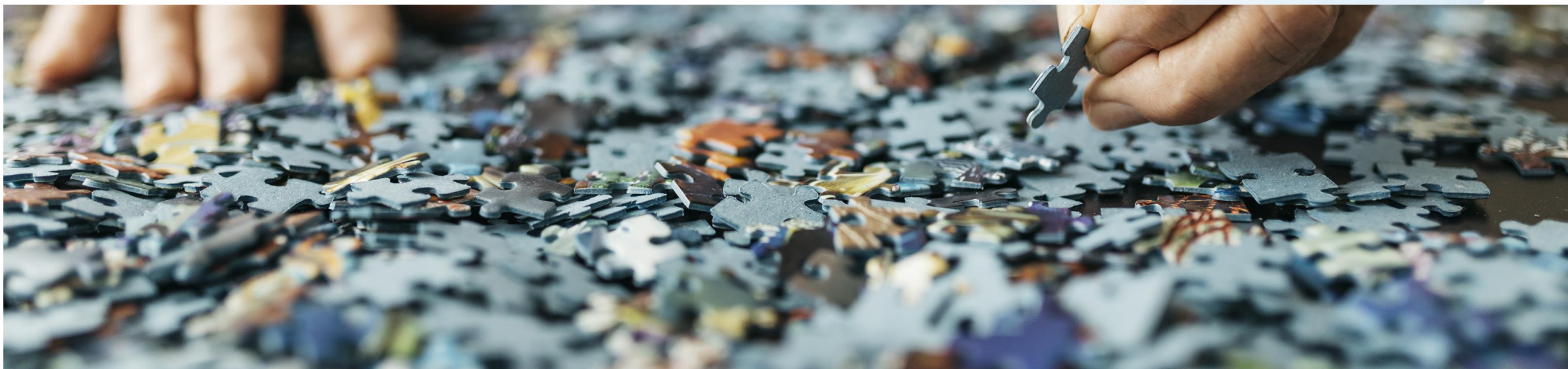
- Hankkeen kansainväliseen yrityspooliin tavoitellaan noin 40 yritystä.
- Tavoitteena on saada vähintään noin viisi yritystä kustakin osallistujamaasta etenemään myyntivierailuihin tai vastaaviin ostajatoimenpiteisiin.
- Hankkeen keskeinen tulos on yritysten ja ostajaorganisaatioiden välinen B2B-myynti tai todennettava eteneminen kohti kauppaa.
- Tuloksia seurataan myös hankkeen päättymisen jälkeen, sillä vientikaupat syntyvät usein pitkän prosessin tuloksena.

Aikataulu suunnitelma

- Hankkeen kokonaiskesto 1.7.2026 – 30.6.2029
- Yrityshaku on nyt avoinna, lomake löytyy [täältä](#)
- Vuonna 2026 kootaan yritysverkostoa ja kartoitetaan vientivalmiudet, ensimmäisiä tilaisuuksia ruokavientiin.
- Vuonna 2027 kehitetään tuotteita, materiaaleja ja yhteistä näkyvyyttä. Koulutukset artesaaniruokavientiin.
- Vuonna 2028 painopiste siirtyy kansainvälisiin tapahtumiin, ostajakontakteihin ja myyntiin.
- Keväällä 2029 viimeistellään myyntityö, seurataan tuloksia ja rakennetaan toiminnalle jatkoa.

Mitä seuraavaksi?

- Täytä [hakemus](#).
 - Kerro yrityksestä, tuotteista ja vientitavoitteista.
 - Varaa tarvittaessa yrityskohtainen keskusteluaika.
 - Liity hankkeen tiedotus- ja vientiverkostoon.
 - Seuraa kutsuja koulutuksiin ja tuleviin tapahtumiin.



Interreg  Co-funded by
the European Union

Central Baltic Programme

FINE FOODS NORTH



Emmi Brownie

- Kokemuksia Central Baltic hankkeesta

<https://balticcider.com/en/aboutus/for-cideries>



ABOUT US



We are the team behind Baltic Cider, dedicated to promoting the unique flavors, craft, and traditions of cider-making in Latvia, Estonia, and Finland. Through collaboration with local producers and international partners, we aim to bring the best of Baltic cider to the world.

23.9.2026

Interreg  Co-funded by
the European Union

Central Baltic Programme

FINE FOODS NORTH

 Lauku Ceļotājs
www.ceļotajs.lv

 yrityssalo



Ideoita, toiveita ja ajatuksia otetaan huomioon vielä tässä vaiheessa.

Villiyrtit?

Vastuu yrittäjällä

Interreg  Co-funded by
the European Union

Central Baltic Programme

FINE FOODS NORTH

 Lauku Celotäjs
www.celotajs.lv

 yrityssalo



Kiitos!

Hankkeen projektipäällikkö Henna Kyyrä
Hankkeen asiantuntija Ani Grigoryan

Interreg  Co-funded by
the European Union

Central Baltic Programme

FINE FOODS NORTH

 Lauku Celotajs
www.celotajs.lv

 yrityssalo

