



Luonnollisesti vieraanvarainen

Tervetuloa ainutlaatuiselle ruokamatkalle karjalaiseen keittiöön!



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET





Keittiöissämme yhdistyy huippugastronomian nykytrendit ja rikas karjalainen ruokaperinne. Aidot ruokaelämykset syntyvät lähellä tuotetuista puhtaista raaka-aineista, jotka ovat saaneet aromikkuutensa vaara- ja lehtomaisemissa keskiyön auringon alla. Luontoa kunnioittaen valmistuu konstailematonta ruokaa puhtaiden järvien muikuista, kuhasta ja ahvenista, erämetsien aromikkaista marjoista, sienistä ja riistasta, vapaana laidunnetusta karjasta, vapaan kanan munista, luonnonniittyjen villiyrteistä ja hunajasta, luomupeltojen viljasta, juureksista, vihanneksista ja marjoista.

Rakkaudella valmistettuja paikallisia makuja tarjoillaan pohjoiskarjalaisella aitoudella, vieraanvaraisuudella ja iloisuudella luonnonläheisissä elämyksellisissä ympäristöissä, joissa nykypäivä ja kulttuurihistoria elävät käsikädessä. Jokainen Karelia à la carte -verkoston yritys ruokatarinoineen on omaleimainen oma itsensä, tutustumisretken arvoinen. Karelia à la carte -ruokamatkailuverkostossa on nyt mukana 56 pohjoiskarjalaista ruoka-alan yritystä; ravintoloita, matkailuyrityksiä, leipomoita, muita elintarvikkeiden jatkojalostajia, tuottajia.

Yhteistyössä syntyy makuja, joilla on juuret!



Pohjois- ja eteläkarjalaisten ravintoloiden, matkailu- ja elintarvikealan yritysten verkosto.

Ainutlaatuinen ruokamatkailuverkosto!

Perustettiin vuonna 1991

Alkuvuosina verkostossa oli mukana noin 10 yritystä, v. 2006 45 yritystä,

nyt vuonna 2021 56 yritystä

Verkosto järjestäytyi toukokuussa 2007; Valiokunta, säännöt, osallistumismaksut,
laatujärjestelmä

Karelia à la carte -verkostoon on voinut liittyä vuodesta 2020 myös eteläkarjalaiset yritykset.





Karelia à la carte pohjautuu karjalaiseen ruokakulttuuriin.

- Monipuolisuus, runsaus, rikkaus ja vivahteikkaus, oman ympäristön ja luonnonantimien käyttö sekä avoimuus uudelle.
- Perinteisiä raaka-aineita ovat olleet riista, metsäsienet, maitohapposäilötyt kasvikset, kala, lammas, yrtit ja erilaiset piirakat.
- Karjalaisen ruokaperinteen kaupallistamista on helpottanut perinteisten ruokalajien runsaus, mutta myös se, että karjalaiset ovat tulleet tunnetuksi iloisina ja vieraanvaraisina.
- Karelia à la cartessa huomioidaan perinteen lisäksi tämän päivän maku- ja kulutustottumukset.
 - Tavoitteena: Ruoka on tärkeä osa matkailuelämystä.





Kokoaa yhteen karjalaiset yritykset, jotka edustavat samoja arvoja.

Yhteismarkkinointia yhteisen brändin alla.

Ollaan yhdessä näkyvämpiä.

Pohjois-Karjalan ja Etelä-Karjalan ruokamaakunta-identiteetin vahvistaminen.

Nostaa karjalaisuus maailmankartalle!

Lupaus erinomaisesta ruuasta ja palvelusta!

Ateria-, matkailu-, ohjelma-, juhla- ja kokouspalvelutuotteiden kehittäminen.

Yhteistyökumppanuuksia raaka-aineiden ja palvelujen hankinnassa

Lisää asiakkaita, kannattavaa liiketoimintaa!

Kansainvälistyminen





ARVOT

Paikallisuus

Karjalaisuus

Omaleimaisuus

Vieraanvaraisuus

Luonto



VISIO v. 2024

Karelia à la carte on valtakunnallisesti tunnettu, ainutlaatuinen ja näkyvä ruokamatkailuverkosto, jossa yritykset käyttävät paikallisia tuotteita ja palveluita sekä markkinoivat toinen toistaan.

Karelia -verkoston vuoden yritys *à la carte*

Vuonna 2007: Majatalo Puukarin Pysäkki, Valtimo

2008: Tuoteankkuri / Pirkko Karvonen, Pyhäselkä

2009: Mahevi Oy, Polvijärvi

2010: Ravintola Kielo, Joensuu

2011: Honkavaaran Perinnepiha, Pyhäselkä

2012: Maalaisleipomo Ilomäki, Eno

2013: Kestikievari Herranniemi, Lieksa

2014: Joensuun Teatteriravintola, Joensuu

2015: Kotileipomo Riikonen, Kontiolahti

2016: Männikkölän Pirtti, Joensuu

2017: Maukkulan Mustikkamäki, Ilomantsi

2018: Kontiomehu, Joensuu & Kontiolahti

2019: Utran Uittotupa, Joensuu

2020: Ravintola Parppeinpirtti, Ilomantsi

Vuoden 2021 Karelia à la carte –yritys: Ravintola Parppeinpirtti, Ilomantsi





Karelia
à la carte

LÄHIRUOKAKAUPPIAAN

**TUOREET
JOULUKINKUT**

Kotiin tai mökille toimitettuna
www.makuvankkuri.fi
Varaukset 20.11. mennessä
Rajoitettu erä



Joensuun Teatteriravintola, Ravintola Kielo, Kukkolan tila, Makuvankkuri, Majatalo Puukarin Pysäkki, Karelia Cottages, Kontiomäki, Huoneistohotelli Lietsu, Äksyt Ämmät, Majatalo Pihlajapuu, Itähuolinta



Kestikievari Herranniemi, Ravintola Parppeinpirtti, Laitalan Lomat, Kahvila-Konditorio Houkutus, Puromäen Puutarha, Ullan Aito RuisHerku/ Hassisen Luomutila, Bomba-talo, Tuoteankkuri, Puruveden Savukala, Leipomo Isabella, Männikkölän Pirtti, Leipomo Lipstikka, Kotileipomo Riikonen, Porokylän Leipomo, Kotileipomo Sorsa Oy



Break Sokos Hotel Koli, Maatilamatkailu Anssila, Viinimarja, Maalaisleipomo Ilomäki, Honkavaaran Perinnepiha, Omenatarhan Hunaja, MaitoKarelia, Maijan Juhla- ja pitopalvelu, Sirolan Luomulammas, Möhkön Rajakartano, Kauppaneuvoksen Kahvila, Nordic Koivu, Anna-Maijan Gluteenittomat, Villa Koivuranta, Piken Paletti, Luomutila Risto Laitinen, Hermannin Viinitila, Juhanan tupa, Hilun paikka, Kiteen Marja, Ruutiaisen Puutarha



Verkostoituminen on mahdollisuus

Mikään organisaatio ei saavuta merkittäviä tuloksia yhden organisaation voimavaroilla ja osaamisella.

Ollaan näkyvämpiä.

Jokainen markkinoi toinen toistaan.

Kun yrittäjät tapaavat toisiaan, tullaan tutuiksi ja syntyy luontaista yhteistyötä. Tapaamisten myötä opitaan tuntemaan toisen yrityksen toimintaa, tuotteita ja toiveita. Kynnys käyttää toisen yrityksen palveluita madaltuu.

Opitaan toinen toisiltamme erilaisia toimintatapoja liittyen markkinointiin, tuotteistamiseen ja palvelujen toteuttamiseen.

Luovat yhteisöllisyyttä, joka on merkityksellistä hyvinvoinnin kannalta



Jäseneksi Karelia à la carte – verkostoon?

- Liittyessään verkostoon yritys saa käyttöönsä Karelia à la carte -logon ja -arvot -taulun.
- Yritys voi käyttää Karelia à la carte -logoa mm. ilmoituksissa, nettisivuilla, esitteissä, tuotepakkauksissa ja muissa materiaaleissa. Lisäksi yritys voi käyttää Karelia à la carte – verkoston materiaalia mm. kahvi- ja ruokaliinoja, paitoja, kokkitakkeja, esiliinoja, kasseja, piirakkataskuja, maantiekylttejä, tarroja ja mainosmateriaaleja.
- Verkoston yritysten yleiskuvaus ja verkostoon kuuluvat yritykset löydät kareliaalacarte.fi – sivustoilta.
- Karelia à la carte verkoston jäsenyydestä päättää valiokunta, joka kuuluu osana Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten / ProAgria Itä-Suomi ry:n toimintaa. Verkoston jäsenmaksu maksetaan vuosittain. Vuonna 2021 jäsenmaksu: 65 € + alv / yritys.



Kiitos!

Lisätiedot: Johanna Rinnekari, pj. Karelia à la carte –verkosto
Yritysasiantuntija, MKN Yrityspalvelut

p. 040 301 2441

johanna.rinnekari@maajakotitalousnaiset.fi



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

