

Yhdessä tehden monipuolinen ruokavuosi

Nina Vesterinen, matkailupäällikkö

18.1.2024





The Annual MICHELIN Guide Ceremony 27.5.2024

The most anticipated event in hospitality, together we can share a unique and emotional experience amongst chefs, their team and mentors, and key opinion leaders in the gastronomic industry.

Michelin-oppaan valitsema isäntäkaupunki –titteli kansainvälisesti arvostettu ja haluttu

- Edistetään ja rakennetaan Helsingin tunnettuutta ja mielikuvaa korkealaatuisena ruokakaupunkina
- Esitellään Helsinkiä kiinnostavana, monipuolisena ja erottavana matkailukohteena kansainvälisille matkailijoille.
- Tuetaan pandemiasta kärsinyttä ravintola-alaa.
- Lisätään kiinnostusta työvoimapulasta kärsivää alaa kohtaan, mahdollisena tulevaisuuden työpaikkana.
- Nostetaan suomalaisen elintarviketeollisuuden imagoa ja ruokainnovaatiot esille
- Kasvatetaan helsinkiläisten kiinnostusta omaa ruokakulttuuria ja ravintolatarjontaa kohtaan.
- Kootaan pohjoismaiset huippukeittiömestarit yhteen – osaaminen ja yhteistyö kasvavat
- Houkutellaan lisänäkyvyyden avulla sijoittajia, matkailijoita, osaajia ja muita tapahtumia Helsinkiin.



Michelin -tapahtuman ympärille rakennetaan monipuolista oheisohjelmaa mm.

- Ruokaviikot 24.5.–16.6.2024
- Matkanjärjestäjä- ja toimittajavierailuja ennen ja jälkeen tapahtuman
- Mediatilaisuus
- Tapahtuman striimaus Senaatintorilla
- Kaupungintalon aulaan suunnitteilla yksi elämyksellinen vierailukohde ruokaviikkojen ajaksi



Ruokavuosi kaupungin tiloissa

- Ruoka näkyy ja maistuu toreilla sekä kauppahalleissa uudenlaisten konseptien, kokeilujen ja tapahtumien muodossa
- Kaupunkitilat oy panostaa ruokakulttuurin tarinallistamiseen ja tapahtumallisuuteen



Tapahtumia alan toimijoille mm.

- 13.2.2024 klo 13-15 Matkailun tekijät - rekrytointitapahtuma 2024, Helsingin kaupungintalon Tapahtumatori
- 26.2.2024 klo 9-13 Ruokamatkailun tarinallistamistyöpaja, Business Helsinki/Innovation Home
- 28.5.2024 Mara-alan toimijoille seminaari vastuullisuus ja tulevaisuus –teemalla, Kulttuurikasarmi



Muuta mm.

- Oppilaitosyhteistyötä
- Innovaatiotoiminnan edistämistä
- Yhteistyökumppanien kanssa tuotettua ohjelmaa



Avoin tapahtumahaku ruokavuoteen ja ruokaviikoille 24.5.– 16.6.2024

- Kaikenlaiset suuret ja pienet ruokatapahtumat ja -elämykset tervetulleita
- Ruokaviikot on ravintola-, matkailu- ja tapahtuma-alan toimijoille erinomainen mahdollisuus esitellä Helsingin monipuolista ruokakulttuuria kaupunkilaisille ja vierailijoille
- Tapahtumat ja elämykset voivat olla maksullisia tai maksuttomia
- Ruuan tai juoman tulee olla pääosassa
- Toteutuspaikka tulee olla Helsinki
- Avoin kaikille ja yksittäisen henkilön osallistumisen mahdollistava
- Toimija vastaa itse tapahtuman tai elämyksen toteutuksesta kokonaan; mahdollisista ilmoittautumisista, osallistumismaksuista ja niihin liittyvästä asiakasviestinnästä sekä mahdollisista luvista ja viranomaisilmoituksista.



- Tapahtumilta ja elämyksiltä toivotaan
 - paikallisen ruokakulttuurin tarinaa
 - läheltä saatavien raaka-aineiden hyödyntämistä ja
 - vastuullista toteuttamista.
- Raaka-aineiden inspiraationa esimerkiksi Helsinki-päivän perinteisiin kuuluva raparperia, kansalaisten jokaisen oikeuksia edustavaa puolukkaa ja monipuolista meri- ja järvivesien saaliskalaa haukea.



Miksi lähteä mukaan?

- Saat näkyvyyttä Ruokatapahtumavuoden sivuilla hel.fi/ruokakaupunki, tapahtumat.hel.fi ja myhelsinki.fi-sivuilla
- Tuemme tapahtumia viestinnässä ja markkinoinnissa esimerkiksi pääviestintäkanavillamme (hel.fi-verkkosivut, Helsingin kaupungin ja Business Helsingin some-kanavat)
 - Ruokavuoden kansainvälisestä viestinnästä ja markkinoinnista vastaa Helsinki Partners
- Tuotamme tapahtumajärjestäjille materiaalipaketin tapahtuman markkinointiin ja viestintään
- Teemme **yhdessä** upeiden ruokatapahtumien ja -elämysten, hyvän ruuan, yhteisöllisyyden ja näkyvän viestinnän myötä Helsingin ruokabrändiä vahvemiksi ja Helsingistä mielenkiintoisen ruokakaupungin



www.hel.fi/ruokakaupunki

Ruokakaupunki Helsinki

Ruokakulttuuri on Helsinkiä keskeisesti elävöittävä ja kaupungin houkuttelevuuteen vaikuttava tekijä. Helsingistä löytyy ruokaelämyksiä jokaiseen makuun fine diningistä ja ruoka-alan innovaatioista lähiluonnosta kerättyihin marjoihin ja kaloihin.

