

Makumatka Suomesta maailmalle

**Miten pienikin elintarvikeyritys voi
valloittaa vientimarkkinat?**

Food Souvenir from Saimaa 29.10.2025

**Suomalaisten
elintarvikkeiden
menestymis-
mahdollisuuksia
vientimarkkinoilla**

**Millaiset
ruokalahjat
vetoavat
kansainvälisiin
asiakkaisiin?**

**Miksi ja miten
pienenkin
elintarvike-
yrityksen
kannattaa
kansainvälistyä?**



Suomalaisten elintarvikkeiden menestymismahdollisuuksia vientimarkkinoilla



**EROTTAUTUMINEN
AINUTLAATUISUUS**

YHTEISTYÖ

**NORDIC, ARCTIC
HEALTHY
CLEAN LABEL**

**VASTUULLISUUS
LÄPINÄKYVYYS**



TARINA

PAKKAUS

Juustolaukku olalla New Yorkiin – Peterin matka Amerikan markkinoille



Juustolan tarina on myös perheemme tarina

Nuori Peter ajaa rekkaa Euroopan ja Keski-Aasian välillä
"Olen positiivinen mies. Ja kova seikkaillemaan."

Peter ihastuu Suomeen
"Nopeasti huomasin, että täällä on hyvä olla. Ainoa asia, mikä täällä puuttui, olivat kunnon sveitsiläiset juustot."

Peter tapaa Häijään markkinoilla Jennin
"Jenni sanoo, että ennen tapaamista oli seikkailija-Peter. Todellisuudessa vasta Jennin myötä se kaikista tärkeä seikkailu vasta alkoi."

Peter perustaa juustolan Selkeen kartanalle
"Kun perustin yrityksen, en ollut käynyt suomen kielen kursseja. Jos jostakin olen ylpeä, niin Jennistä. Jenni on älykäs ja taitava ihminen, ja hän auttoi minua alusta alkaen täyttämään suomen kielisiä lomakkeita ja paperit."

Juuston valmistaminen viedään uudelle tasolle
"Juustomme valmistetaan käsityönä ja niitä kohdellaan huolella ja arvostuksella: juustot haudataan useita kertoja viikossa, mikä syventää niiden ominaista, erinomaista makua."

Juustoa kansalle!
"Haluan tehdä työtä käsilläni – ja juustojen kohdalla se toteutuu parhaalla mahdollisella tavalla. Toisaalta rakastan myös ihmisiä. Kun tulet Herkkujuustolaan, tapaat varmasti jonkun perheeseeni."

Toiminta kasvaa ja työntekijöitä palkataan
"Ihmiset ovat minulle voimavara, ajattelin asiaa sitten iässäni tai työnantajanani... Ihmiset, joiden kanssa saan tehdä työtä, ovat minulle tärkeitä ja läheisiä."

Herkkujuustola laajentaa ja Peter valitaan Vuoden Juustomestariksi
"Minä elän juustojen kanssa vuorokauden ympäri. Työpäivä ei koskaan lopu neijästä, vaan juustot kulkevat mukana ajatuksissani. Se on ota minua."

Juustolaan avataan oma ravintola
"Erityisen ylpeä olen siitä, että nyt myös omat lapseni ovat tässä juustolassa... Täällä he ovat elementissään, he tuntevat juustot läpikotaisin."

<https://pirkkalainen.fi/2025/07/14/peter-dorigin-sitkeys-palkitaan-herkkujuustola-rynnistaa-onnellisuusteemalla-yhdysvaltoihin/>

<https://www.herkkujuustola.fi/viinikeskiviikkomakumatkalasissa-joka-viikko/>

Superyacht Foodie – väylä globaalille premium-markkinalle

- **Markkinointipalvelu**, jossa **luodaan kysyntää** suomalaisille ruoka- ja juomatuotteille globaalilla premium-markkinalla.
 - asiakkaiden ja tuotteiden “match making service”
 - tuotteita esitellään ja maistatetaan asiakkaille eli alan tukkureille, superjahtien kokeille ja tarjoiluista päättävälle henkilölle.
 - Monikanavainen markkinointi: tapahtumat, some, sähköposti-kampanjat, kansainvälinen superyacht-media
 - Myynti yritysten vastuulla

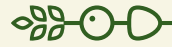


In the quiet countryside of Askola, Finland, stands a farm that has weathered four centuries of Nordic seasons. The farm's story began in 1603, and today, Ilkka Uljas represents the 17th generation to work this land. What makes this place remarkable isn't just its longevity, but what happened in 2022 when Ilkka decided to transform the farm's harvest into something extraordinary. The same fields that once supplied flour for bread destined for Helsinki's markets now provide the foundation for spirits that travel much further.





- 🫐 Organic blueberry juice from [@lepomaentila](#)
- 🍫 Handcrafted chocolate bonbons from [@chocolatiersirene](#)
- 🧀 Finnish cheese from [@jukolanjuusto](#)
- 🍸 Craft gin and sea buckthorn liqueur from [@uljas.spirits](#) [@uljasdb](#)
- 🌟 Non-alcoholic sparkling drinks from [@kontiolaperleboreale](#)
- 🌿 Unique hemp crackers [@jvashamppu](#) [@north_hemp](#)
- 💧 Natural mineral water from Sweden [@arebeverage](#)
- 🍷 Korean Pear functional wellness tonics for refreshed mornings & well-being from [@seoul_tonic](#)
- ⚡ Sugar-free gum with caffeine, guarana & B vitamins from [@zuumenergy](#)
- 🌱 Organic fermented probiotic from [@ostseeprobiotika](#)
- 🦌 Healthy & sustainable Reindeer meat from [@lapin_liha](#)
- 🥜 A range of nuts from FreshNuts [@meray.europe](#)
- 📦 Panko & breadcrumbs from [@leimer_kg](#)
- 🍸 Rye gin, whiskey, meat jerky and more from [@riipisen.fi](#)
- 🍞 Finnish gluten-free bread from [@pirjonpakari](#)
- 🐟 Nordic fish from Fisú Pojat
- 🍷 Premium food & cooking sprays from [@foodsprayeurope](#)



Miksi ja miten pienenkin elintarvikeyrityksen kannattaa kansainvälistyä?



**Käänteinen vienti
tuo kansainvälistymisen mahdollisuuksia
elintarvike- ja matkailuyrityksille**

KÄÄNTEINEN VIENTI

Elintarvikeyritykset myyvät tuotteita kotimaassa matkailuyrityksissä kansainvälisille asiakkaille esim. lahjatavarana, osana ohjelmapalvelua tai raaka-aineena ruokapalveluissa.

Matalan kynnyksen kansainvälistymistä ja valmistautumista vientiin.

Lisää tuotetarjontaa vahvistaa paikallista ruokakulttuuria ja perinteitä.

Vahvistaa liiketoimintamahdollisuuksia kotimaan markkinoilla, tuo lisämyyntiä ideoita tuotekehitykseen laajentaa yhteistyöverkostoa.





Millaiset ruokalahjat vetoavat kansainvälisiin asiakkaisiin?



Millaisille tuotteille on kysyntää luontomatkailukohteissa?

“Suklaa toimii aina, ja erityisesti marjasuklaat, erikoisemmat maut (esim. hamppuruuhe, härkäpapu, merisuola).”

“Välipala-/ eväspatukat, jotka sopivat kaikille.”

“Pakkauksiin tuotetiedot ja nimet myös englanniksi ja jos mahtuu, saksaksi.”

“Matkustusta kestävä pakkaus.”

“Hinnastot, tilauslomakkeet ja toimitusehdot!”

“Esitteet ja mainokset eri koossa: mikä tuote on, missä se tehdään, mistä se tehdään ja kauniit kuvat. Selkeys on valttia ja tärkeimpänä juuri sen tuotteet erikoispiirteet.

“Tarinat ja pienet yksityiskohdat myyvät aina.”



https://ukko.retkipaikka.fi/fi_FI/ukko-shop

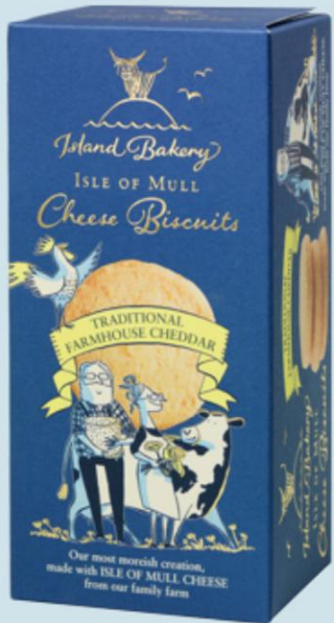
**paikallisuus, tarina
raaka-aineiden puhtaus, luonnollisuus,
marjajauheet, savuporokeitto**

**houkutteleva pakkaus,
tuotetiedot myös ENG**

private label -mahdollisuus

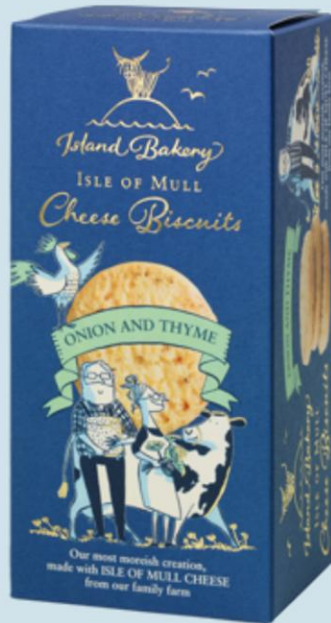
**Kansainvälisistä asiakkaista
suurin osa Keski-Euroopasta**

**Cheese Biscuits
– Traditional**



£4.21

**Cheese Biscuits
– Onion & Thyme**



£4.75

**Cheese Biscuits
– Harissa & Cumin**



£4.75



- No GMO, no preservatives, no artificial colours or flavors, no palm oil
- Traceable back to the producer
- Milk from cows that enjoy the highest standards of animal welfare
- The factory is powered 100% by local renewable energy



<https://niococktails.co.uk/?srsltid=AfmB0orB0mCzg38yc2YNI6NTrekJHD DIwuu2fa0Mc8p15RasHQjkWG1>



https://secco-usa.com/?srsltid=AfmB0oq0dYRUPTVKwDBoqQqsFdFCQli4Yy10CMX LvHh_CTIHgtIZhdyb



Käytännönläheistä
sparrausta

Tukea elintarvike- ja ruokamatkailuyrityksille
ensimmäisistä kansainvälistymisen askelista aina
uusille markkinoille vakiinnuttamiseen

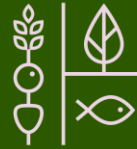
20 vuoden kokemus alan
kehittämisestä,
kansainvälisestä
markkinoinnista ja myynnistä,
sekä viennin käytännön toimista
- erityisesti Saksassa.

Vankka kokemus
kansainvälisistä messuista ja
opintomatkoista Saksassa.

Laaja toimialatuntemus, vahvat
verkostot sekä aktiivinen
trendien seuraaminen

FM, saksan ja englannin
kielen tulkki, pedagoginen
pätevyys ja 12 vuoden
kouluttajakokemus

kansainvälisen premium-markkinan tuntemus, jossa
suomalaisilla, luonnonantimiin ja puhtaisiin raaka-aineisiin
pohjautuvilla tuotteilla on erinomaiset mahdollisuudet
menestyä.



HUSSO
CONSULTING

HUSSO CONSULTING

www.hussoconsulting.fi



HANNE HUSSO

hanne@hussoconsulting.fi

+358 45 136 4130