



5 ASKELTA GEOFOODIIN

TERVETULOA MUKAAN VERKOSTOON
GEOFOOD -TUOTTAJAKSI, -JALOSTAJAKSI
TAI -RAVINTOLAKSI!

MITÄ ON GEOFOOD?

UNESCO Global Geoparkeilla on oma GEOfood -lähiruokabrändi, jonka avulla ruoan yhteyttä geologiseen perintöön nostetaan esiin.

GEOfood on kestävästi UNESCO Global Geoparkeissa tuotettua ruokaa. **GEOfood on esimerkiksi alueen soilla ja metsissä kasvavia marjoja, sieniä ja riistaa, alueen vesistöjen kaloja ja paikallisia maataloustuotteita sekä näistä jalostettuja elintarvikkeita ja valmistettuja annoksia.**

GEOfood -brändin mukaisia lähiruokatuotteita ja -annoksia on tarjolla monessa UNESCO Global Geoparkissa ympäri maailman.

GEOfood - lähiruokaa ja geologista perintöä on Satafood Kehittämisyhdistys ry:n hanke, jota rahoittaa Satakunnan ELY-keskus Manner-Suomen maaseudun kehittämisrahastosta. Leader Pohjois-Satakunta ja Leader Suupohja ovat myöntäneet hankkeelle Leader -tukea. Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark ry maksaa hankkeen yksityistä rahoitusta.

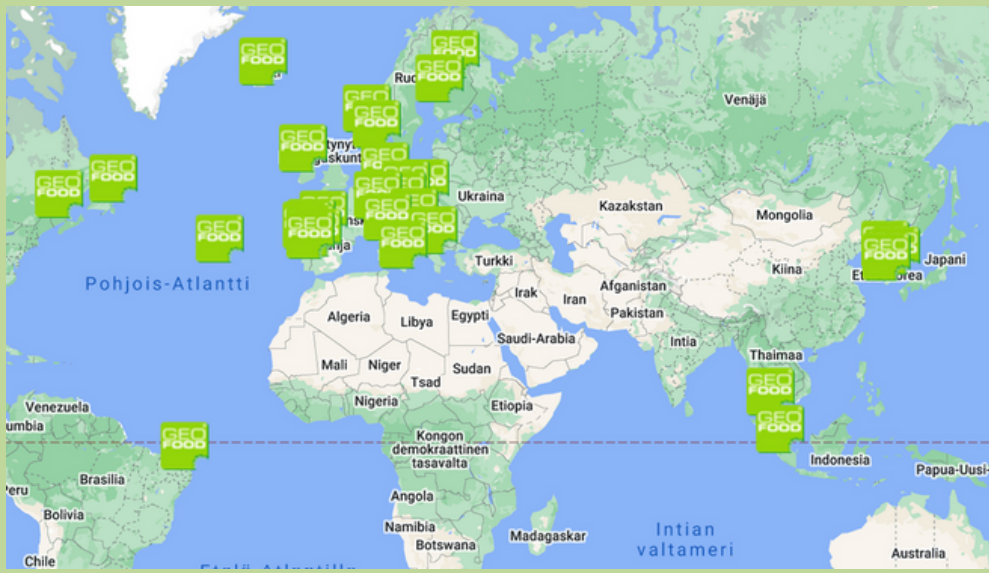
OTA YHTEYTTÄ

TUULI PIRTTIKOSKI

*Kehittämispäällikkö,
Satafood Kehittämisyhdistys ry
040 183 9995
tuuli.pirttikoski@satafood.net*

TERTTU HERMANSSON

*Toiminnanjohtaja,
Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark ry
040 675 7363
terttu.hermansson@lhgeopark.fi*



Karttakuva: geofood.no

GEOfood -brändin avulla kehitetään ja markkinoidaan paikallisuuteen ja perinteisiin nojaavia, kestävästi Geoparkeissa tuotettuja ruoka- ja juomatuotteita.

ASKEL 1: JÄSENYYS LH GEOPARKISSA

GEOfood-brändin käyttöoikeutta voivat hakea ne tuottajat, jalostajat ja ravintolat, jotka ovat Lauhanvuori-Hämeenkanas Geoparkin jäseniä. Brändin käyttöoikeus on maksutonta, ja jäsenenä pääset mukaan Geoparkin toimintaan, markkinointiin ja koulutuksiin sekä saat ajankohtaista tietoa Geoparkista. [Jäsenohjelma ja -maksut täällä.](#)

HAE JÄSENEKSI



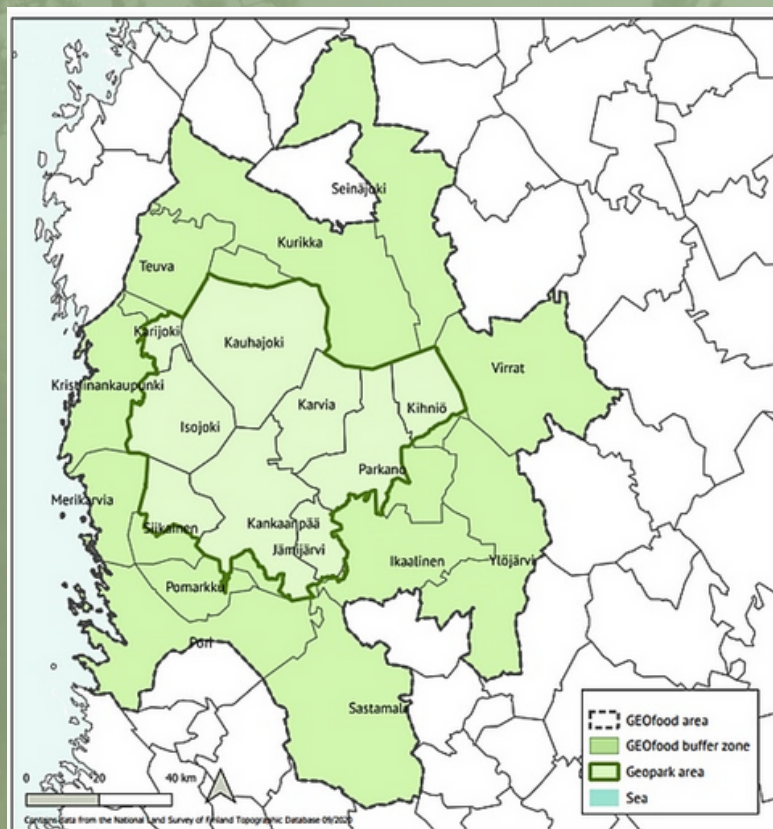
Kuva: Terttu Hermansson / LH Geopark

ASKEL 2: KRITEERIT

Jotta voit brändätä tuotteesi GEOfood-tuotteeksi, sinun on noudatettava GEOfood-kriteereitä ja -manifestissa määriteltyjä arvoja. Tuottajien on sijaittava Geopark-alueella tai valitulla puskurivyöhykkeellä. GEOfood-tuotteiden raaka-aineiden on oltava peräisin Geopark-alueelta tai puskurivyöhykkeeltä. Raaka-aineita voidaan prosessoida Geoparkin ja/tai puskurivyöhykkeen ulkopuolella.



GEOFOOD -ALUE JA -PUSKURIVYÖHYKE



KRITEERIT RAVINTOLOILLE

Logo: GEOfood-logon on oltava selvästi näkyvässä ravintolassa ja niiden markkinointimateriaaleissa.

Menu: GEOfood-menujen inspiraation pitää kummuta alueen geologisesta perinnöstä ja ilmentää menujen tärkeyttä Geoparkille. Asiakkaat voivat kokea geologisen perinnön makuaistillaan. Mikäli mahdollista, tilaan luodaan paikallisen ympäristön tunnelmaa.

Raaka-aineet: GEOfood-menuista vähintään 50% pitää muodostua GEOfood-raaka-aineista. Lisätyn suolan ja sokerin ei tarvitse olla peräisin Geopark-alueelta (näitä ei lasketa mukaan 50% alkuperävaatimukseen).

Vaihtuvuus: GEOfood-ravintoloissa tulisi olla tarjolla vähintään yksi kausittaisesti tai vuosittain vaihtuva GEOfood-menu.

Markkinointi: Geoparkien ja ravintoloiden vastavuoroinen markkinointi logojen, infolehtisten ja verkkosivujen avulla.

Raportointi: Ravintola raportoi vuosittain tai sopimuksen mukaan Geoparkille GEOfood-toiminnastaan.

LAUHANMAAN HIRVIBURGER
GEOfood-menü

Lauhanmaan hirviburger-menü

Aterian ydin on Lauhanmaan ovarissa mätymetsässä ja hiekkakakankalla käyskentelevän hirven lihasta tehty pilvi.

Suomen hirvikanta on pelastettu Geopark-alueella, kun Parkanon Parooni tarhasi sukupuutolta säästyneet hirvet 1920-luvulla. Metsästyskiellon ja tarhauksen ansiosta hirvikanta alkoi nopeasti elpyä.

Burger-sämpylän ovat käsin leiponeet Pirjon Pakarin taitavat leipurit Honkajoella keskeillä Geoparkia.

Honkajoen leipomo on perustettu 1985, ja se on ensimmäinen Pirjon Pakarin lähileipomo. Leipomon sydämenasiana on tuottaa joka päivä "Unituoretta, käsin teivottua ja perinteistä leipää ilman lisäaineita."

Burgerin kanssa tarjotaan paikallista luomusalaattia ja jättiökoperunoita. Geopark-alueen luoteiskolikka on Suomen suurimpia perunanviljelyseutuja, ja Isojoella merkittävästä elinkeinosta muistuttaa myös Perunankuorimavelsipatsas.

Ruokajuomana tarjotaan Lauhan rintelden raikasta vettä.

Lauhanvuoren rinteet pysäyttävät saderintamat, joten alueella sataa ympäristöään enemmän. Lauhanvuori muodostaakin runsaasti pohjavettä. Vedet imeytyvät nopeasti muinaisten hiekkarantojen kerrostumihin, painuvat syvälle maan uumeniin ja purkautuvat alarinteillä pintaan kristallinkirkkaina lähdepuroina.

lauha

#lauha #lauhansarvi #ihgeopark #sustainability #geofood #localfood #geoparks

Esimerkki: Lauhansarven Lauhanmaan hirviburger-menu

ASKEL 3: TUOTTEET



RAAKA-AINEET

Esimerkiksi vihannekset, pähkinät, liha, marjat, kala, sienet, oliiviöljy, hunaja, maito jne. Kalatuotteet voidaan jäädyttää, mutta niiden pitää olla peräisin Geopark-alueelta tai puskurivyöhykkeeltä.



ARTESAANITUOTTEET

Geopark-alueelta tai puskurivyöhykkeeltä peräisin olevista raaka-aineista valmistetut ruoka- ja juomatuotteet kuten juusto, viini, olut, leipä, keksit jne.

PAKKAUSMERKINNÄT

Pakkausmerkinnöissä tulee tarkasti kuvata raaka-aineiden alkuperä ja niiden yhteydet geologiseen perintöön. Merkinnöissä tulee näkyä Geoparkia ympäröivä GEOfood-alue. Suositus on, että pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä sekä valmistettu ja hävitettävissä ilman ympäristölle haitallisia esineitä. Käytössä suositellaan Geopark-logon ja GEOfood-logon esittämistä yhdessä.



Esimerkki: Utajärven Omaleipuri / geofood.no

ASKEL 4: TARINA

Suunnittele ja kirjoita tuotteellesi oma tarina geologisen perinnön ympärille. Tarinallistamiseen saat apua Geoparkilta!



Esimerkki: Lauhansarven Lauhanmaan hirviburger-menu

“Aterian ydin on Lauhanmaan avarissa mäntymetsissä ja hiekkakankailla käyskentelevän hirven lihasta tehty pihvi. Suomen hirvikanta on pelastettu Geopark-alueella, kun Parkanon Parooni tarhasi sukupuutolta säästyneet hirvet 1920-luvulla. Metsästyskiellon ja tarhauksen ansiosta hirvikanta alkoi nopeasti elpyä.”

ASKEL 5: TERVETULOA VERKOSTOON!

HAKU

Hae vielä GEOfood-brändiä täyttämällä lomake
osoitteessa lhgeopark.fi/geofood

TUULI PIRTTIKOSKI

*Kehittämispäällikkö,
Satafood Kehittämisyhdistys ry*
040 183 9995
tuuli.pirttikoski@satafood.net

TERTTU HERMANSSON

*Toiminnanjohtaja,
Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark ry*
040 675 7363
terttu.hermansson@lhgeopark.fi



@geofood_lh_geopark