

# Eesti kui toiduturismi sihtkoha tegevused aastatel 2019 ja 2020

Kadri Gröön  
välismeedia juht



visit estonia



# Eesti kui toiduturismi sihtkoht

visit  
estonia

Kadri Gröön  
EASi turismiarenduskeskus  
Välismeedia juht

# väliturism - teemavaldkonnad, RTA 2014 – 2020 sihtriigid

KAUGTURUD (linn):

Jaapan  
Hiina  
USA



# toiduturism

- Turism moodustab kaudsete mõjudega 8% Eesti SKT-st. Valdkonnas töötas 22 446 inimest (2014 täistööaja ekvivalent – edaspidi TE). Toitlustusega on otseselt seotud 7 500 inimest (2014 TE SA).
- Toitlustuse kogu lisandväärtus oli 191,5 mln eurot, sellest turismiga seotud 96,1 mln eurot ehk 50% (2014 SA).
- Välisturistidest ca 85% külastavad reisi jooksul ka meie söögikohti (Väliskülastajate uuring). Peamiseks reisimotivatsiooniks – näiteks soomlastel 7,1% ja talvel 10%, norrakatel 4,8% ja talvel samas 8,4%.
- vastavalt Euroopa Turismikomisjoni uuringule on gastronoomia põhiliseks reisimotivatsiooniks 15%-le vastanutest ning 55% vastanutest peavad seda oluliseks aspektiks oma reisi valides\*.

# üldist

- toit on lahutamatu osa kõigis EASi Turismiarenduskeskuse turundus- ja kommunikatsioonitegevustes
- Eestil on potentsiaali olla toiduturismi maa ning kõik tegevused rahvusvahelisel areenil on pikemas perspektiivis sektorile majanduslikult tulusad
- Eestil on potentsiaali olla nii toidukultuuri sündmuste korraldaja kui ka toiduturistide võõrustaja
- EASi hinnangul peaks toidukultuuri arendamine olema eraldiseisev prioriteet

# EASi ja Bocuse d'Or koostöö

- ca 10 aastat koostööd
- ühisturundustegevused: Eesti kui turismisihtkoha tuntuse suurendamiseks, mediasuhtlus ja brändi Visit Estonia väljapaistvustegevusi Bocuse d'Or võistluste raames
- 2017. aastal aitas EAS mh. tellida Praxiselt mõjuanalüüsi Bocuse d'Or Euroopa eelvoorude korraldamiseks Tallinnas
- 2019. aastal aitasime tasuta Eesti nähtavusala Bocuse d'Or finaali võistluse raames. Võistlusel (Eesti alal) kuulutati välja, et Eesti ja Tallinn korraldavad Bocuse d'Or Euroopa eelvoorude 2020. aastal



# Bocuse d'Or Tallinn 2020



- Bocuse d'Or Europe Tallinn 2020 toimub 28.-29. mail Saku Suurhallis
- võistlusel osalevad tippkokad 20 Euroopa riigist, kellest pääseb 2021. aastal Lyonis toimuvale ülemaailmsele finaalvõistlusele edasi 11 parimat
- Eestit esindab tänavusel Bocuse d'Or võistlusel Artur Kazaritski, kes töötab hetkel sous chef'ina Kopenhaagenis asuvas kolme Michelin'i tärniga restoranis Geranium kolmekordse Bocuse d'Or'i võitja Rasmus Kofoedi käe all

# EASi koostöö White Guide'ga (2019)

- koostöötegevused restoranide kvaliteedimärgise White Guide Eestis hoidmise eesmärgil – 100+ restorani giidis
- ühisüritused ja -turundustegevused sihtturgudele – Rootsis, Venemaal
- „Ideas.Flavours.Experiences“ koostöö ja väljapaistvus – 2019 nähtavus üritusel, 8 ajakirjanikku (Jaapan, UK, Venemaa jne)





# Foody Friday

- 2019. aasta suvel tutvustasime igal reedel Visit Estonia Instagram storys **kampania „Foody Friday“** - üht Eesti restorani
- kokku osales 13 restorani (Mon Repos, Antonius, Hafen, MEKK, GMP Pühajärve, Tuljak, Moon, Horisont, Chedi, Noa Chef's Hall, Kolm Sibulat, Anno ja Mantel ja Korsten).
- kõige rohkem vaatamisi sai Moon (7 582), millele järgnesid Hafen ja Kolm Sibulat (mõlemad 7 355 story vaatamist)
- plaan jätkata 2020 aastal



# Eesti kui toiduturismi sihtkoht

- **Maaeluministeriumiga** koostöö
  - toiduekspordi töögrupis osalemine ning tegevuste integreerimine
  - **Eesti toidupiirkonna** žüriitöös osalemine ja hilisem turunduskoostöö
- **Toiduteemalised #EstonianWay** kampaania videote tootmine ja levitus
  - kasutamiseks kõigile üritustel, messidel, Eesti tutvustamisel
- **Eesti Peakokkade Ühenduse** loodud „Eesti toidu lugu“ videole subtiitrite tootmine. 2020. aastal levitamine

# Eesti kui toiduturismi sihtkoht

- **Toiduteemaliste pressireiside** ellu kutsumine, organiseerimine ja võõrustamine:
  - UK - „Food and Travel“, Independent
  - Prantsumaa toiduteemaline pressireis
  - Venemaa Teleprojektid: NTB Russia / Pojedim Pojedim (Let's Go, Let's Eat); Rossija 1 / TV По секрету всему свету /; My Planet “Maitsete Maagia”; TV Ohota i Rybalka (Hunting and Fishing);
- Saksamaa Teleprojekt Kitchen Impossible Setomaal



The Estonian capital is experiencing a food revolution, with a new generation of chefs heading into the forest in search of the nation's culinary identity. **Florence Derrick** joins them

Florence Derrick | Thursday 8 August 2019 14:18 |



On the stripped-pine table before me sits a glass bell jar. Chef Kaido Metsa lifts it and a cloud of wood smoke pours out to reveal a thick slice of almost-translucent raw white fish, topped with horseradish ice cream, pickled morel mushrooms and a scattering of foraged leaves.

I'm at restaurant JUUR, near Tallinn's Unesco World Heritage centre. Until a few years ago, fine dining was an alien concept in the small EU country bordered by Latvia, Russia and the Baltic Sea. Centuries of occupation by Denmark, Germany, Sweden and Russia - not to mention the Nazi and then Soviet Union rules of the 20th century - left Estonians with a diet of sauerkraut, rye bread and herring, an amalgamation of its neighbours' cuisines.

But a new generation of chefs are spearheading an emerging food revolution in the capital and beyond, turning to the thick forest that covers 90 per cent of the country to forage for ramson berries, wild mushrooms and pine cones to be fermented and pickled just as their ancestors always did - regardless of occupying powers.

Beautifully plated and served in a Scandi-inspired space that's all exposed brickwork and filament bulbs, the food at JUUR seems a clear nod to new Nordic cuisine - a Copenhagen-led movement led by Noma chef Rene Redzepi and characterised by immaculate presentation, foraged ingredients and a sustainable ethos. But at €60 for six courses, two-year-old JUUR offers a level of fine dining that's not only radical in Estonia, but far more affordable than its Nordic counterparts - roughly five times cheaper than a meal at its Copenhagen equivalents.

"Salaries are low here but we're getting more modernised and eating out more," says Metsa, who grows vegetables, hand-makes crockery on a pottery wheel and sources 90 per cent of his ingredients within the border, advocating old-school methods as a way to celebrate Estonian



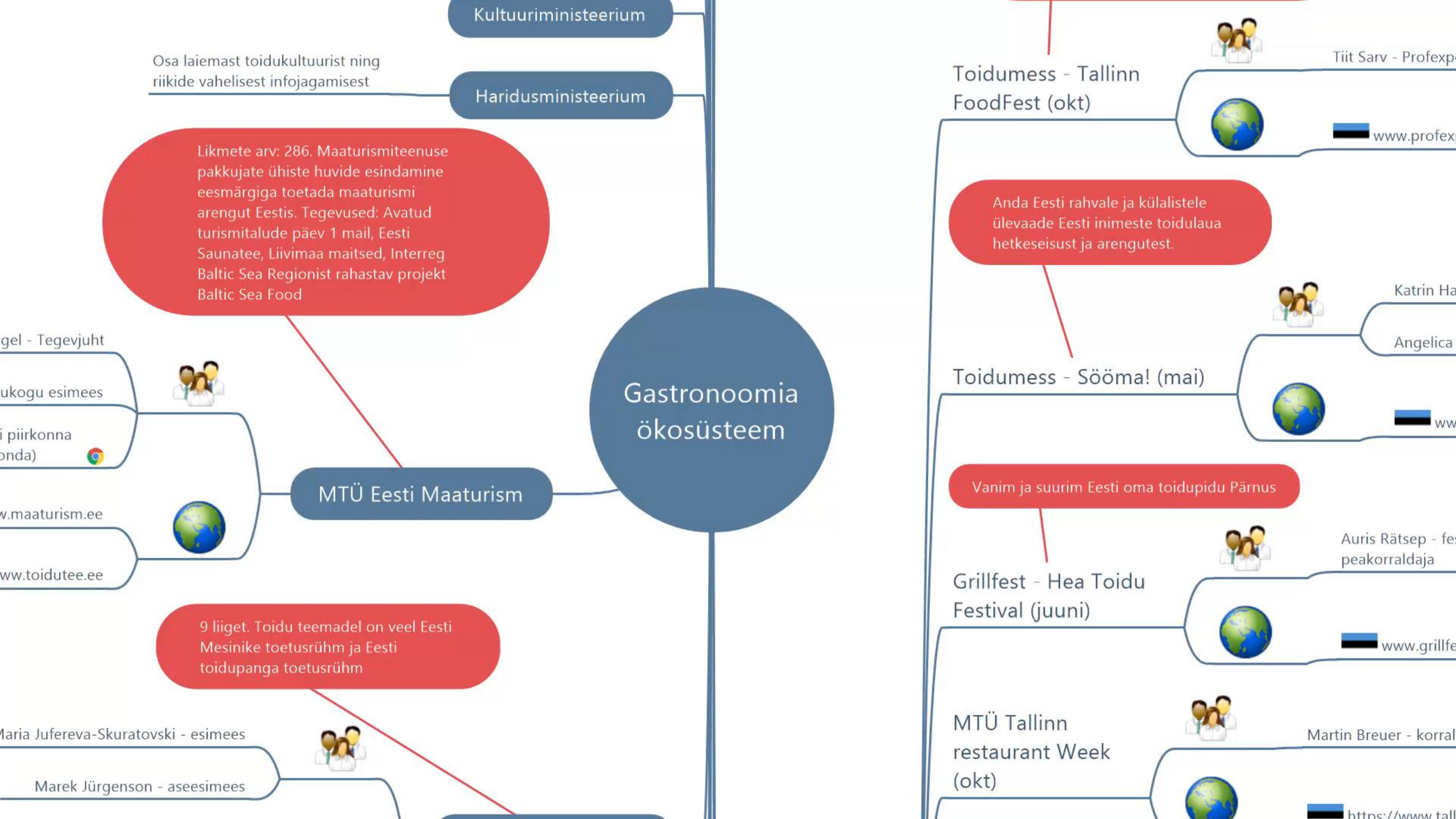
Sponsored Features

Book your villa escape in Sicily

Head to Jersey for a winter break to treasure

# 2020

- 2020. aasta kultuurikalender eri turgudele (ENG, GER, RUS, FIN)— toiduüritused sees
- 2020 MATKA mess Soome turg – m.h. toidusündmused Eestis+artiklid
- 2020. aasta I kvartal Eesti kööki, restorane, gastronoomiat tutvustavad üritused koostöös saatkondadega (Soomes, Rootsis ja UKs)
- Eesti kui toiduturismi sihtkohta kommunikatsioonikampaania Rootsi turule (suhtekorraldushanke töö)
- spetsiaalsed toiduajakirjanike pressireisid
- panustamine Bocuse d'Or ajakirjanike programmi Eesti kui toiduturismi sihtkoha tutvustamiseks





Täna tähelepanu eest!

Kadri Gröön  
EASi turismiarenduskeskus  
Välismedia juht  
[kadri.groon@eas.ee](mailto:kadri.groon@eas.ee)