



SIAL 2018

MESSURAPORTTI

Birgitta Partanen



Maa- ja metsätalousministeriö

SIAL 21.–25.10.2018, PARIISI, RANSKA

SIAL Paris 2018 mainostaa itseään maailman johtavana ruokanäyttelynä. Messuilla oli 21. – 25.10.2018 mukana 119 maasta yhteensä 7 200 näytteilleasettajaa, joista 87% oli Ranskan ulkopuolelta. Messukävijöitä oli ennätysmäärä, yli 310 000 ammattilaista. Vierailijoista 73% oli Ranskan ulkopuolelta, lähes 200 eri maasta. Mukana oli 650 start-up -yritystä ja 135 virallista valtuuskuntaa. SIAL-innovaatiokilpailuun osallistui 2355 innovaatiota.

Suomen osaston organisoijana toimi Business Finland. Osastolla oli tuttu, yhtenäinen, sinivalkoinen

ilme. Suomen muuten edustavan osaston ilmettä haittasi takanamme sijainnut Kroatian osasto, jonka taustaseinän teippaukset saivat monet vierailijat luulemaan Suomen osaston kuuluvan Kroatialle.

Arktiset Aromit ry oli mukana Suomen osastolla kertomassa luonnontuotteista osana Luonnontuotteiden viennin ja matkailulukytken tehostaminen III -hanketta.



Suomen osastolla hääräili kolme kokkia, mikä pysäytti hyvin vierailijoita.



Suomen osaston taustalla oli kaunis järvimaisema. Arktiset Aromit ry:n ständillä jaettiin tietoa erilaisista luonnontuotteista. Erityisesti marjajauheet herättivät kiinnostusta.



Kokki Kim Palhus käytti kokkausnäytöksissään erilaisia tuotteita. Marjajauheiden ja kuivatuttujen marjojen monipuolisia käyttömahdollisuuksia tuli hyvin esiin.



Kuvassa marjajauheen ja suklaan herkullinen yhdistelmä.



Suomen osastolla oli Hättälä Oy, jonka kävijämäärää lisäsi osallittuminen innovaatiokilpailuun. Kilpailun kautta saa hyvin näkyvyyttä ja se auttaa erottumaan näytteilleasettajien valtavan suuresta joukosta.



Viron kalaosastolla luotettiin pysäyttävään markkinointiin. Osaston seinäkuvana oli ”perinteinen virolainen kalastajanainen”.



Innovaatiokilpailuun osallistui vegaaninen bolognesekastike, jossa liha oli korvattu sienillä.



Sienten markkinoinnissa käytössä oli monenlaisia sertifikaatteja ja sienten ominaisuuksia, kuten terveellisyys, gluteenittomuus, luonnollisuus, vegaani- ja kosher-merkinnät.



Monenlaisista tuotteista koetetaan tehdä terveellisimpiä vaihtoehtoja lisäämällä niihin superfoodeja. Kuvassa keksejä, joissa mukana matchaa, chiaa ja spirulinaa.



Myös napostelutuotteista löytyi "terveysversioita", kuten puffattuja monivilja-marjanaksuja.



Lapsille naposteltavia välipaloja ja herkuja myytiin pitkällä free from -listoilla. Mukana raaka-aineissa oli myös marjoja.



Jopa suklaasta oli terveystersio omega-3 maininnalla.



Kuivattuja sieniä kauniisti purkkiin pakattuna markkinoitiin nopeasti kokattaviksi.

Over 90% of World's
Pine Forest Honey
is from Anatolia



100% Natural Honey
Scientifically Certified



Hunajan markkinoinnissa viitattiin tieteellisiin tutkimuksiin. Tutkimusta tehdään hunajan alkuperästä, mikä onkin hyvin tärkeää. Hunaja on yksi niistä raaka-aineista, joita maailmalla värennetään paljon. www.balmark.com.tr



VAAHTERAMAH-
LAA KANADASTA.




 Didier ARNAUD
 President
 d.arnaud@drinkwahta.com
 +1 514 714 0050
 www.maplewahta.com
 5395 Ploutagenet
 Montreal QC H3T 1E3 CANADA

Vaahteramahliaa Kanadasta.



Juomissa oli monenlaista tarjontaa. Suolistolle hyvää tekevänä markkinoitiin eri tavoin maustettua "vesi-kefiiriä".



Soijajuomia löytyi maustettuina.



Yksi erikoisuus oli paahdetusta puusta tehty juoma.
https://www.wabel.com/p/optimal_wood/31561/ogam



Kefiriä inkiväärillä ja piparmintulla.



Helmeilevä hunajajuoma australialaisesta hunajasta.



Inkivääriä oli monessa tuotteessa, mm. punajuuri-mehussa.



Itävaltalaisella Alpdriinks-yrityksellä oli oivaltavasti nimetyt tuotteet, Alpcider, Alpsinthe ja Alps herbal energy. <http://alpdriinks.at/en/>



Aktiivihilishotti. Sonatural Portugalista.



Chiaa oli monessa, "superfood-kekseissä" sekä hilloissa.



Väentungos oli lähes käsittämätöntä sekä päivän alussa että päättyessä. Ruuhkaa lisäsi Pariisin sopivasti ajoitetut metrotyöt, joiden vuoksi kaikki linjat eivät olleet käytössä.



Kauppakierroksella Pariisissa löytyi monia tuoreita sieniä, joukossa kantarelleja ja suppilovahveroitakin.



Ranskalaisen herkkutatin kilohinta oli huikea, liki 90 euroa kilolta. Sienistä löytyi myös gourmet-sekoitusta.



Perulaista pensasmustikkaa 18,90 €/kg.



Hilloissa löytyi valikoimaa. Luomumustikkahilloa sai yhdeksän euron kilohintaan.



Hauskannäköisiä yrtti- ja hedelmäjuomia, joissa yrtit ja hedelmän palat olivat pulloissa. Säilyvyysaika on vain muutamia päiviä.

LOPUKSI

Yhteenvetona messukokemuksesta voi sanoa, että luonnontuotteista riittää tiedotettavaa ranskalaisille. Ranskankielentaitaja on lähes välttämätön olla mukana, sillä kaikki eivät puhu englantia. Markkinat ovat kilpailtuja, mikä laskee hintatasoa. Myyntikanavat ja yhteistyökumppanit on syytä miettiä tarkkaan.

Messuna SIAL on niin valtavan suuri, että sopivien kontaktien kohtaamiseen ilman ennakkotyötä ei kannata laittaa suuria toiveita. Ennakkoon kannattaa sopia tapaamisia ja laittaa kutsuja osastolle. Vierailumielessäkin alueen valtava koko ja tarjonta vie aikaa. Mutta nähtävää on todella paljon!