

Hungry for Finland Ruokamatkailun tuotteistaminen

3.9.2018-2.9.2021



27.5.2020 Kristiina Havas



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Ruokamatkailun tuotesuosituks 2020

"Ruokamatkailija
matkustaa löytääkseen
paikalliset maut ja
niiden myötä
paikan hengen."



Visit Finland

Hyvä lukija,

Ruokamatkailun tuotesuosituksset on laadittu matkailualan yrityksille ja kehittäjille työvälineeksi laadukkaan, elämyksellisen, ostettavan ja kannattavan ruokamatkailukokemuksen tuottamiseen. Mukana on myös avuksenne Visit Finlandin kansainvälistymiskriteeristö.

Matkailussa oleellinen osa elämästä ovat makumuistot. Ruokaelämystä vahvistetaan esteettisillä yksityiskohdilla, inspiroivilla tarinoilla ja Suomen luontoa hyödyntäen. Meillä Suomessa on loistavat edellytykset vahvistaa profilliamme mielenkiintoisena ruokamaana.

Terveisin,

Terhi Hook,
DEVELOPMENT MANAGER, BUSINESS FINLAND OY, VISIT FINLAND

Tuotesuosituksset ovat laatineet Kristiina Havas ja Kristiina Adamsson, Haaga-Helia AMK, Hungry for Finland -hanke sekä Terhi Hook, Visit Finland.

Sisällysluettelo

Suomalaisen ruokamatkailun määritelmä	3
Nostaja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun	4
Paikallisuus ruokamatkailussa	6
Maku ja suomalaiset ravitsemussuosituksset	7
Ruokaelämys ja suomalainen vieraanvaraisuus	8
Ruuan esillelaitto	9
Erityisruokavaliot	10
Ruokamatkailun yhtenäinen tarina	11
Kestävyys ruokamatkailussa	12
Linkit	14





Suomalaisen ruokamatkailun määritelmä

- RUOKAMATKAILUTARJONTA on matkailijoiden kohtaama paikallisuuteen ja tarinoihin perustuva maukas ravintolaruokailu, kotiruokailu, katuruoka, suomalaisen ruuan tekeminen ohjatusti, luonnonantimiin ja keräilyyn liittyvät ruokamatkailutuotteet, luonnossa ja kulttuuriympäristössä tapahtuva ruokailu, erilaiset ruokamatkailuun liittyvät reitit ja tapahtumat, torit, kauppahallit, erikoismyymälät kuten juustolat, viinitilat, tislamot ja pienpanimot ja niiden ympärille rakennettu ohjelma.
- RUOKAMATKAILUUN liittyvät vahvasti tarinat, paikallisuus ja puhtaus.
- PARHAIMMILLAAN ruokamatkailutuote on osallistamista ja tekemistä, josta matkailija oppii jotain uutta.

Nostoja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun 1/2

KANSAINVÄLISTYMISKRITEERIT

1. LAATU

Seuraatte asiakastytyväisyyttä ja kehittäte palvelunne laatua saamanne palautteen mukaan. Kiinnitätte erityistä huomiota siisteyteen ja estetiikkaan sekä yksityiskohtiin.

2. PALVELU

Tarjoatte asiakkaallenne saumattoman palvelukokonaisuuden. Henkilökuntanne on asiakasryhmän hyvin tuntevaa, kielitaitoista, sitoutunutta ja ammattinsa osaavaa.

3. KESTÄVYYS

Vastuullisena toimijana edistätte kestävän matkailun mukaisia periaatteita; huomioitte toiminnassanne paikallisyhteisön ja ympäristön hyvinvoinnin ja tarpeet, valinnoilla tuette paikallistaloutta ja kohtelette kaikkia asiakkaita yhdenvertaisina.

4. TURVALLISUUS

Huolehditte paikallisten asukkaiden, henkilökuntanne ja vieraittenne turvallisuudesta sekä lain ja viranomaisten määräysten ja suositusten noudattamisesta.

HUOMIOI ERITYISESTI RUOKAMATKAILUSSA

1. LAATU

Laadukkaan ruokaelämyksen perusta on ensiluokkaiset raaka-aineet, osaava henkilökunta ja asiakaslähtöisyys.

2. PALVELU

Toimiva ja ystävällinen palvelu tuo tyytyväisiä asiakkaita. Asiakkaat ovat kiinnostuneita esimerkiksi tuotteiden alkuperästä ja valmistuksesta. Varaudu vastaamaan näihin kysymyksiin.

3. KESTÄVYYS

Ruokahävikin minimointi onnistuu harkittujen raaka-ainehankintojen, ruokalistasuunnittelun ja oikean kokoisten annosten avulla. Kertakäyttökulttuuria tulee välttää ja suosia luomu- ja lähituotteita. Paikallisia makuja kannattaa paketoida myös myyntiin lahjoiksi tai tuliaisiksi.

4. TURVALLISUUS

Ruuan ammattilaisten on hallittava omaavalvonta, hygieniä, erityisruokavaliot sekä tunnistettava ja osattava käsitellä turvallisesti luonnosta saatavia raaka-aineita, kuten sieniä, marjoja ja yrttejä.

Nostoja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun 2/2

KANSAINVÄLISTYMISKRITEERIT

5. KAPASITEETTI JA VERKOSTOT

Oma kapasiteettinne tai yhteistyöverkoston kautta tarjottava kapasiteetti takaa kattavan palvelun omatoimimatkailijoille ja/tai ryhmämatkailijoille. Olette verkostoituneet alueen muiden tarjoajien kanssa.

6. SAAVUTETTAVUUS

Palvelunne sijaitsee toimivien liikenneyhteyksien varrella tai kuljetus kohteeseen on järjestetty lähimmältä bussi- tai juna-asemalta tai lentokentältä.

7. SAATAVUUS JA OSTETTAVUUS

Tuotteenne ja palvelunne ovat selkeästi kuvattuina ja hinnoiteltuina kohdemarkkinan kielellä tai englanniksi sekä helposti löydettävissä ja ostettavissa matkanjärjestäjien tai muiden myyntiorganisaatioiden kautta, omalla verkkosivulla tai muissa sähköisissä varauskanavissa.

8. AUTENTTISUUS, VETOVOIMAISUUS

Hyödynnätte tuotekehityksessä ja markkinoinnissa aitoja suomalaisia elämyksiä ja raaka-aineita, jotka pohjautuvat alueenne vetovoimatekijöihin, perinteisiin, kulttuuriin ja elämäntapaan.

HUOMIOI ERITYISESTI RUOKAMATKAILUSSA

5. KAPASITEETTI JA VERKOSTOT

Luo vahvat verkostot lähiruokaa ja -palveluja tarjoavien yritysten kanssa.

7. SAATAVUUS JA OSTETTAVUUS

Muista viikottainen aktiivisuus somessa. Panosta hyviin postauksiin ja laadukkaisiin ja houkutteleviin ruokakuviin sekä videoihin.

8. AUTENTTISUUS, VETOVOIMAISUUS

Paikallisen ruokakulttuurin ja tarinoiden hyödyntäminen tuotteessa tuo lisäarvoa matkailukokemukseen. Sesonkien ja juhlapyhien huomioiminen antaa aitouden tunteen.



Paikallisuus ruokamatkailussa

SUOSI PAIKALLISIA RAAKA-AINEITA

- Verkostoidu paikallisten elintarvike-, juoma- ja ruokatuottajien kanssa.

KERRO RUOKAKULTTUURISTA, RAKENNA TARINA

- Hyödynnä ruokamatkailun yhtenäistä tarinaa.
- [Tästä pääset tarinavideoon.](#)

NIMISUOJA

- Nimisuoja on tae tuotteen alkuperästä ja tuotantotavasta.
- [Suosittelimme nimisuoja tuotteita.](#)

MÄÄRITTELE KONKREETTISESTI

- Autenttisuus ja paikallisuus kunkin ruokamatkailutuotteen kohdalla.

MONIPUOLISET RUOKAVAIHTOEHDOT

- Huomioi eri kohderyhmien toiveet.
- Ruualla voi erottautua positiivisesti valtavirrasta.

Maku ja suomalaiset ravitsemussuositukset

PUHTAUS

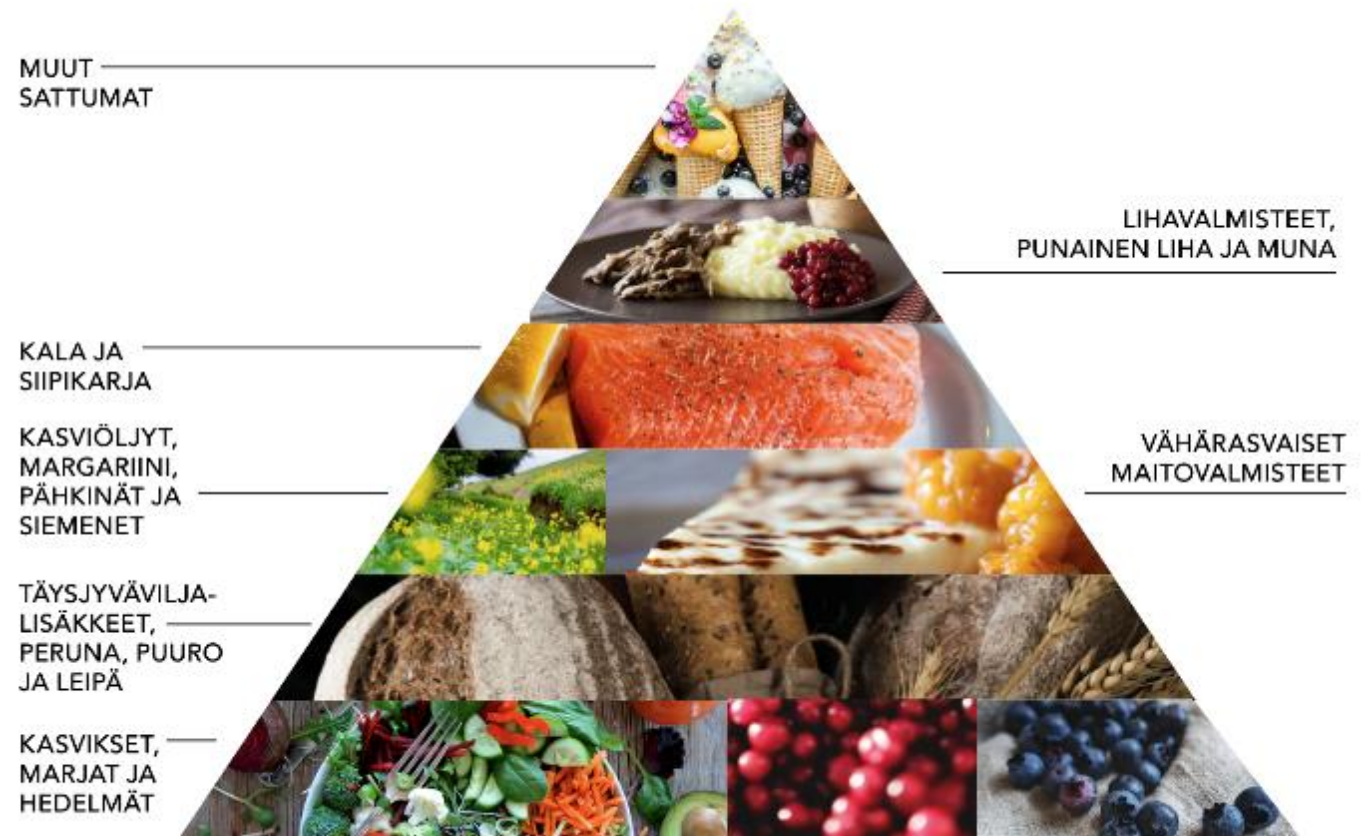
- Suomalaista ruokaa määrittelevät puhtaus, terveellisyys ja laatu.
- Pohjoismainen ruokavalio rakentuu vahvasti terveyttä edistävien raaka-aineiden kuten kalan, rypsiöljyn, täysjyväviljan, marjojen ja juuresten sekä vähärasvaisten maitovalmisteiden varaan.

MAKU

- Ruuan erinomainen maku.
- Pohjoinen sijainti tuo kasveille kesällä jopa 24 tunnin valon antaen niille ainutlaatuisen maun.

LAPSET

- Sama ruokalista, mutta lasten annokset pienempiä.



Ruokailuelämys ja suomalainen vieraanvaraisuus

TEE RUOKAILUSTA IHANA ELÄMYS

- Siisteys ja estetiikka ovat tärkeitä asioita.
- Asiakkaan kohtaamisessa oleellista tarjoiluhenkilökunnan tilannetaju.

LUONNON AARTEET

- Hyödynnä luonnon raaka-aineita. Kerro merkityksestä suomalaisessa elämäntavassa ja ruokakulttuurissa.
- Nosta esille villiruokaa.

RUUANTEKIJÄT PARRASVALOIHIN

- Ole ylpeä omasta ja koko henkilökuntasi työstä.

HUOMIOI LAPSET

- Juttele perheen pienimmille ja huomioi lapset omilla annoksilla.



Ruoan esillelaitto

KAUNIISTI ESILLE

- Ruuan esillelaitto ja ruokailutilan esteettisyys sekä siisteys.
- Kattauksen erilaiset teemat ja muut esteettiset yksityiskohdat, luonnonmateriaalit ja raaka-aineet.

TOIMIVA TARJOILUPROSESSI

- Toimiva ja asiakkaalle sujuva tarjoilu.

SUOMALAINEN MUOTOILU HERÄTTÄÄ IHASTUSTA

- Kotimaisen osaamisen hyödyntäminen sisustuksessa ja kattauksessa.
- Somistukseen elementtejä suomalaisesta kulttuurista ja luonnosta.

KIELIVERSIOT

- Ruuan alkuperä ja nimi aina vähintään englanniksi.

KEHITYMINEN

- Uusia tuulahduksia maailman keittiöistä ja trendeistä hyödyntäen paikallisia raaka-aineita.



Erityisruokavaliot

HUOMIOI RUOKAVALIOT

- Vapaaehtoiset ruokavalinnat tai kulttuurilliset erityispiirteet.

TERVEYDELLISISTÄ SYISTÄ JOHTUVAT ERITYISRUOKAVALIOT

- Allergiat, laktoosi-intoleranssi ja keliakia tulee merkitä tarkasti.

TARJOA MYÖS KASVISVAIHTOEHTOJA

- Myös vegaaniset annokset.

MUISTA HIENOVARAISUUS

- Ei näkyvästi esille asiakkaiden erityistarpeita muiden kuullen.

TERVEELLISIÄ JA KEVYEMPIÄ VALINTOJA

- Erityisesti hyvinvointimatkailupalvelujen yhteydessä.

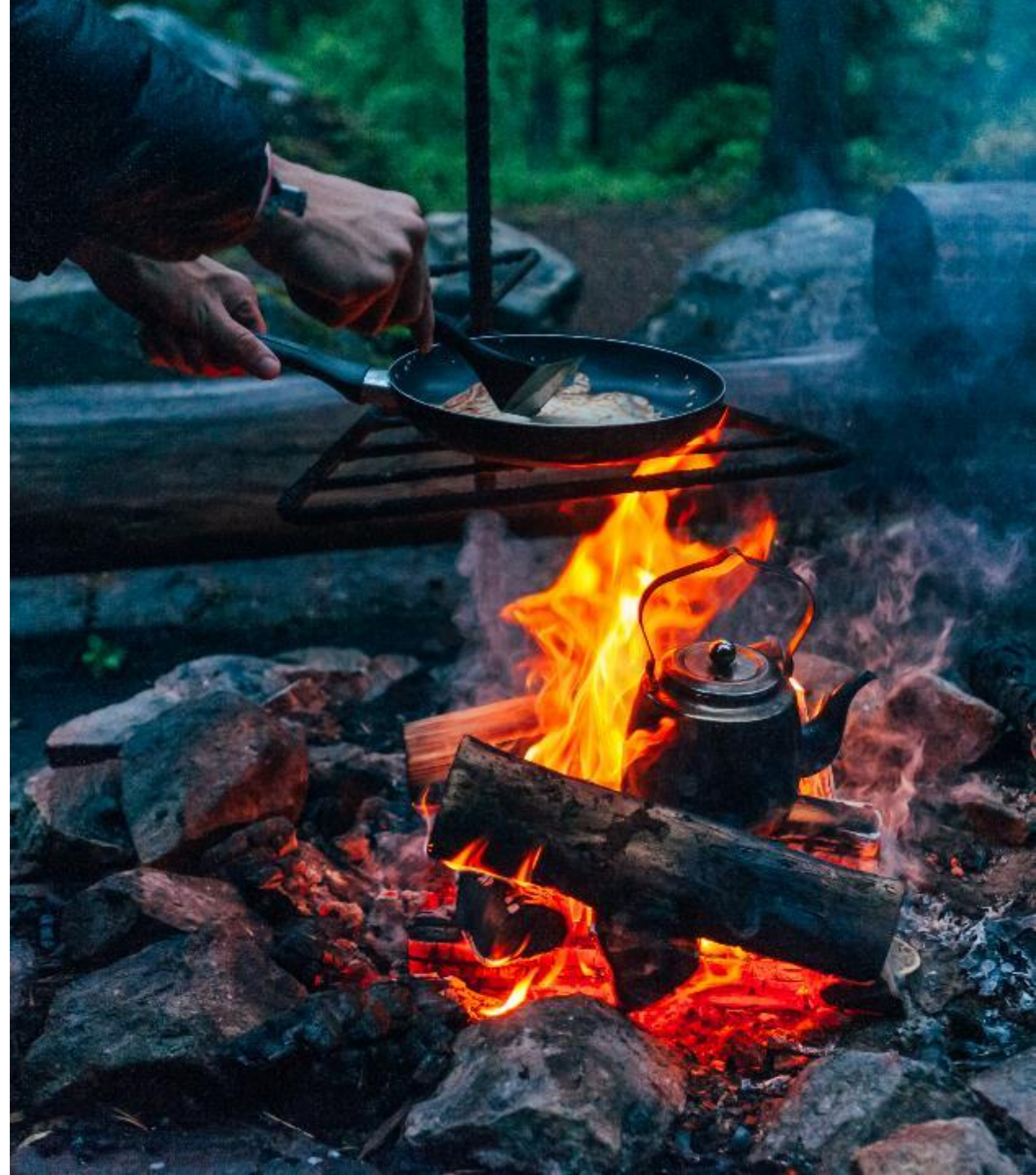
ERITYISRUOKAVALIOT

- Erityisruokavalioiden huomioimiseen löytyy lisätietoa Hungry for Finland -sivuston osiosta "[Vinkkejä erityisruokavalioidista](#)".
- Lisätietoa muslimimatkailijoiden ruokavaliosta saa oppaasta [Katse islamiin – opas matkailuyrityksille Suomessa](#).



Ruokamatkailun yhtenäinen tarina

- Hyödynnä yhteisiä viestejä suomalaisesta ruokamatkailusta.
- Ruokamatkailusta on rakennettu YHTEINEN TARINA videomuotoon.
- Yhtenäisen tarinan ytimenä suomalaisen ruuan vahvuudet.
- VIDEO on matkailutoimijoiden vapaasti käytettävissä. Tästä pääset [videoon](#).
- RUUALLA voidaan vaikuttaa matkailijakokemukseen merkittävästi ja alue voi brändätä itsensä ruokamatkailun kautta.



Kestävyys ruokamatkailussa 1/3

Suomalainen villiruoka on jo luonnostaan kestävä, ja puhdas suomalainen luonto tarjoaa vastuullisen pohjan suomalaiselle keittiölle.

KÄYTÄ LÄHIRUOKAA

- Paikalliset tai suomalaiset raaka-aineet.

KÄYTÄ LUOMUA

- Ympäristön, eläinten sekä ihmisten hyvinvointi.

MINIMOI JÄTTEEN MÄÄRÄÄ, KIERRÄTÄ JA KOMPOSTOI

- Minimoi hävikki ja kierrätä ylitsejäävä ruoka (esim. [ResQ Club](#)).
- Opasta asiakkaita vähentämään lautashävikkiä.
- Vältä kertakäyttöisiä astioita ja vähennä muovin käyttöä.

SÄÄSTÄ ENERGIAA

- Ruuanvalmistus ja säilytys, kylmälaitteiden energiankulutus.



Kestävyys ruokamatkailussa 2/3

- Tarjoa raikasta hanavettä.
- Lisää kasvisruokien osuutta.
- Suosi sesonkeja
- Kouluta henkilökunta ruokaketjun ja valmistuksen vastuullisuudesta.
- Muista viestiä! Kerro oma tarinasi.
- Hyödynnä tarinat lähiruuan takana.

Paikallisuuden ja vastuullisuuden tulisi näkyä myös asiakastiloissa ja mahdollisten myytävien tuotteiden pakkauksissa.

Tiesitkö, että Suomessa ekoenergialla tuotettu tomaatti on hiili-jalanjäljeltään sama kuin maahantuotu, Espanjan auringon alla kypsynyt tomaatti?



Kestävyys ruokamatkailussa 3/3

Sertifioinnit

1. STF, MSC-sertifikaatti, RSPO-merkintä, Hyvää Suomesta, Reilun kaupan -merkki, Sirkkalehti, Eurolehti, Leppäkerttu-merkki, Luomu-aurinkomerkki
2. Ravintoloille mm: Green Key, Nordic Swan Ecolabel.



Linkit

VASTUULLISUUS JA KESTÄVYYS

[Työkaluja vastuullisuuteen ja viestintään.](#)
[Vastuullisen matkailuyrityksen käsikirja.](#)
[Visit Finland.](#)

[Vinkkejä vastuullisuusviestintään.](#)

[Käsikirja matkailuyrittäjille markkinoinnin ja viestinnän tueksi.](#) Visit Finland.

[Ruokapalvelualan ympäristöosaava -testi](#)

[Satokausikalenteri](#)

[Ravintolafoorumi/Luke](#)

[Energiatehokas ammattikeittiö](#)

[Ruuantuotannon ja -kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon.](#)

[Suomalaiset nimisuojuustuotteet](#)

[Ympäristöosaava](#)

[Sustainable Finland -sivut](#)

[Ruokaopas](#) (WWF)

[Lihaopas](#) (WWF)

[Kalaopas](#) (WWF)

[Ekoruokakone](#)

[Taste Luomu -sivusto ja luomuravintola-hakemisto](#)

[Kestävän kehityksen työkirja ammattikeittiöille](#)
[Luomuravintola Opas ja Portaani Luomuun -testi](#)

[Lähiruuan kehittämisen työkaluja](#)

[Ruokakulttuurista ja vastuullisesta ruokaketjusta](#)

[Vähennä ruokahävikkiä – Ruokahävikin vähentäminen ravintoloissa](#)

[Kestävät hankinnat opas](#)

LÄHTEET

Ahlström, K. 2018. Katse islamiin – opas matkailuyrityksille Suomessa. Opinnäytetyö. Haaga-Helia amk.

Dixit, S.K, (edited) 2019.
The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism.
Routledge.
New York.

Ellis, A., Park, E., Kim, S. & Yeoman, I. 2018. What is Food Tourism.
Journal of Tourism Management, 68, 250-263.

Pollok, M. 2018. Matkailuasiantuntija.
Tiedonanto.

Ravitsemusneuvottelukunta 2014.
Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014.
Valtion ravitsemusneuvottelukunta.
Tampere.

World Food Travel Organization 2019.
State of the Food Travel Report 2019.
[World Food Travel Organization 2020.](#)
State of the Food Travel Report 2020.

”Miksi tarjoaisit vain aterian,
kun voit luoda ja rakentaa muiston?”

visitfinland.fi



Visit Finland



HAAGA-HELIA



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin