

Suomen ruokamatkailun tuotesuosituksukset

2016

Ruokamatkailun tuotesuosituksukset on laadittu yrityksille ja kehittäjille työvälineeksi laadukkaan, elämyksellisen ja kannattavan ruokailukokemuksen tuottamiseen. Ruoka on yhä tärkeämpi osa matkailukokemusta ja matkustusmotiivia. Tavoitteena on saada ruoka tärkeäksi, elämykselliseksi ja ostettavaksi osaksi Suomen matkailua!



Ruokamatkailun määritelmä

Ruokamatkailutarjonta on matkailijoiden kohtaama paikallisuuteen ja tarinoihin perustuva maukas ravintolaruokailu, kotiruokailu, katuruoka, suomalaisen ruoan tekeminen ohjatusti, **luonnonantimiin ja keräilyyn liittyvät ruokamatkailutuotteet**, luonnossa ja kulttuuriympäristössä tapahtuva ruokailu, erilaiset **ruokamatkailuun liittyvät reitit** ja tapahtumat, **torit, kauppahallit**, erikoismyymälät kuten juustolat, viinitilat sekä pienpanimot ja niiden ympärille rakennettu ohjelma. Ruokamatkailuun liittyvät tarinat, paikallisuus ja puhtaus. Parhaimmillaan ruokamatkailutuote on **osallistamista ja tekemistä**, josta **matkailija oppii jotain uutta** ja tekee matkailutuotteen elämykselliseksi.

Paikallisuus, aitous ja alkuperä

- Paikallinen ruoka, lähi-, villi- ja luomuruoka ovat suositeltavia valintoja sekä nimisuojuustuotteiden hyödyntäminen
- Ylpeys omasta ruoasta ja ruoan tekijät esiin (kokin/keittiömestarin vierailut asiakkaiden luona)
- Saariston, metsän, tunturin, vesistöjen näkyminen tarjottavassa ruoassa
- Huolehdittava, että ruokatarjonta ruokamatkailureiteillä (ja tutustumismatkoilla) on tarpeeksi erilaista
- Vuodenaikojen ja juhlapyhien esille tuominen
- Paikallisuus (paikallisuudella tarkoitetaan lähialueen omien tuottajien ja alueelle ominaisia raaka-aineita ja tuotteita. Ei tarkoiteta perinneruokia. Ne ovat toki tärkeitä, niitä voidaan tarjoilla uusillakin tavoilla)
- Paikallisuuteen ja alkuperään liittyvät tarinat
- Paikallisuuden, alkuperän, tarinoiden, vuodenaikojen tuominen esiin tuotekuvauksessa (kuvailevuus), tämä unohtuu usein
- Paikallisuuden huomioiminen myös aamiaisella! Vrt. hotelliaamiaiset tällä hetkellä samanlaisia lähes joka paikassa.
- Teeman ja paikallisuuden huomioiminen kokonaisvaltaisesti ruokamatkailutuotteessa /yrityksessä (minibaarit, kahvilat yms.), myös tuotteiden pakkaaminen
- Henkilökunnan on pystyttävä vastaamaan asiakkaan kysymyksiin tuotteiden valmistuksesta ja raaka-aineiden tuotantotavoista
- Ruokamatkailutuotteisiin liittyvät mukaan ostettavat paikalliset ruokatuliaisat ovat tärkeitä

Kaikkia
Visit Finlandin
matkailun tuoteteemoja
koskien olisi ruoka-
tuotteessa hyvä
huomioida

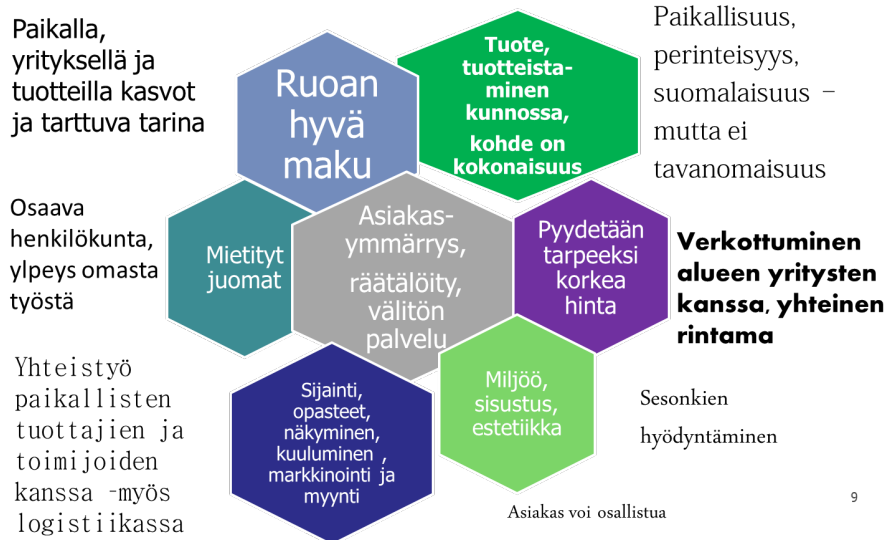
Ruoan esillelaitto

- Ruokatarjoilun käsittäminen kokonaisvaltaisesti, läpi leikaten kattauksen, muun sisustuksen ja esimerkiksi luonnontuotteiden hyödyntäminen kattauksessa (ks suomalainen kattaus)
- Ruoan siisti ja esteettinen esillepano ja teemojen huomioiminen esillepanossa
- Ruoan alkuperä ja nimi esiteltä aina kirjallisesti (menu, menukortti, kyltti, liitutaulu, hinnasto jne.)
- Tarjoilutapana muukin kuin seisova pöytä, mahdollisuuksien mukaan esim. tarjoiluastiat pöytiin
- Ruoan nimeäminen englanniksi, tarpeen tullen esittely esim. vähintään yleisemmällä tasolla
- Mietitään ruoan tarjoiluprosessi – oli kyseessä seisova pöytä tai pöytiin tarjoilu – asiakkaan helppo hahmottaa ja toimia yksin tai ryhmässä
 - Huomioidaan kohdemaan toiveet ja tarpeet – tunne asiakkaasi!
 - Annoksen kuva olisi hyvä sijoittaa ruokalistalle kiinalaisten matkailijoiden osalta
 - Kiinalaiset matkailijat haluavat matkallaan kerran kiinalaiseen ravintolaan

Myynti, markkinointi, ostettavuus, näkyminen

- Ruokamatkailutuotteet tutustuttavissa etukäteen nettisivuilla ja ne ovat nopeasti hahmotettavissa heti yrityksen etusivulla, mieluiten myös ostettavissa
- Hyvät, laadukkaat ja houkuttelevat ruokaan- ja ruokamatkailun aktiviteetteihin liittyvät kuvat esitteissä, menuissa, nettisivuilla ja muussa markkinoinnissa
- Lisäksi lyhyet ruokamatkailutuotteisiin liittyvät videot (esim. 1,5 min tai 30 sek) ovat suositeltavia

Ensimmäinen Suomen ruokamatkailustrategia julkistettiin keväällä 2015. Se antaa suuntaviivat ruokamatkailun kehittämiseen Suomessa. Suomen ruokamatkailutuotteissa seuraavat asiat tulee olla huomioituna. Ne toimivat menestyvän ruokamatkailuyrityksen kivijalkana, joiden ympärille voidaan rakentaa lisää ajanmukaisia elementtejä.



✓ **Rasti ruutuun!**
Mitkä yrityksesi asiat ovat kunnossa:

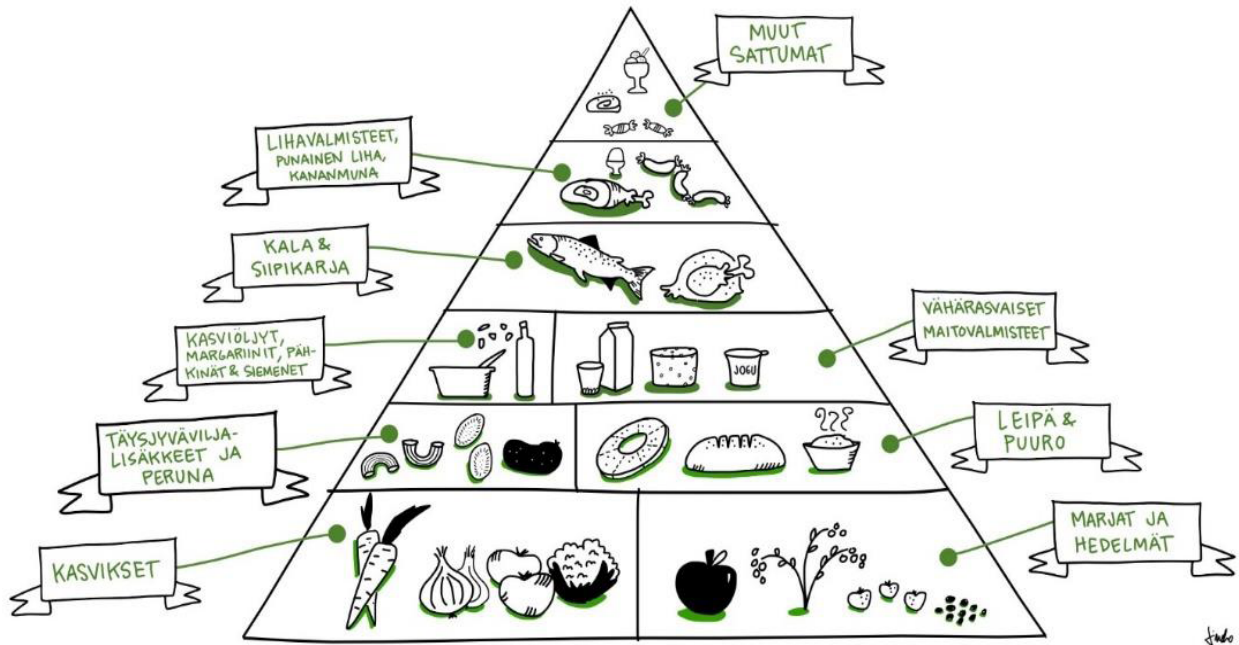
- ☐ Ruoan hyvä maku
- ☐ Mietityt juomat
- ☐ Sesonkien hyödyntäminen
- ☐ Tuotteistaminen kunnossa, kohde on kokonaisuus
- ☐ Paikallisuus, perinteisyys, suomalaisuus – mutta ei tavanomaisuus
- ☐ Asiakaymmärrys, räätälöity, välitön palvelu
- ☐ Asiakas voi osallistua
- ☐ Osaava henkilökunta, ylpeys omasta työstä
- ☐ Pyydetään tarpeeksi korkea hinta
- ☐ Miljöö, sisustus, estetiikka
- ☐ Sijainti, opasteet, näkyminen, kuuluminen, markkinointi ja myynti
- ☐ Paikalla, yrityksellä ja tuotteilla kasvat ja tarttuva tarina
- ☐ Yhteistyö paikallisten tuottajien ja toimijoiden kanssa myös logistiikassa
- ☐ Verkottuminen alueen yritysten kanssa, yhteinen rintama

Suomalainen kattaus

- kokonaisvaltaisuus valttia matkailukohteessa

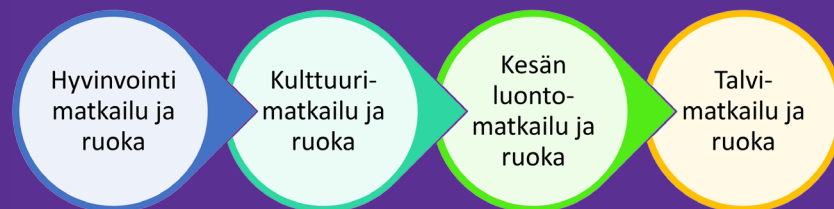


SUOMALAISET Ravitsemussuosituks



Pohjoismaisesta ruokavaliosta on tullut entistä kilpailukykyisempi ja kiinnostavampi. Viime aikoina pohjoismaista ruokavaliota on tutkittu. Siinä painottuvat Pohjoismaissa perinteisesti käytettävät, terveyttä edistävään ruokavalioon kuuluvat tuotteet kuten kala, rypsiöljy, täysijyvävilja, marjat ja juurekset sekä rasvattomat ja vähärasvaiset maitovalmisteet. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014.) Suomalaisen ruoan keskeinen elementti on puhtaus, joka kumpuaa raaka-aineiden kasvuolosuhteista (ilma ja maaperä), lisäaineettomuudesta ja puhtaista mauista.

Suomalainen ja paikallinen ruoka ja suomalainen ja skandinaavinen ruokakulttuuri ovat olennaisia tekijöitä kaikille Visit Finlandin tuotteille.



Hyvinvointimatkailu

- Hyvinvointimatkailussa ruoan alkuperä, terveellisyys ja nautinnollisuus ovat keskiössä. Luonnosta saatavien raaka-aineiden hyödyntäminen on tärkeää, samoin luomu- ja lähiruoka. Myös osaamisemme erityisruokavalioiden osalta on hyvinvointimatkailussa vahvuus. Hyvinvointimatkailussa korostuvat erityisruokavaliot ja terveellisyys.
- Hyvinvointimatkailun ruokatuotteen suunnittelussa noudatetaan pääsääntöisesti suomalaisia ravitsemussuosituksia. Terveellisessä ruokavaliossa painottuu kasvien, hedelmien ja marjojen käyttö, mielellään vuodenajat huomioiden. Kalaa kannattaa suosia, ja leivät ja muut viljatuotteet tarjota täysjyväisinä. Janojuomaksi sopii parhaiten suomalainen puhdas hanavesi. Myös suomalaisista luonnonmarjoista, villiyhteistä ja kasviksista voidaan tehdä erilaisia juomia, smoothieita ym.
- Tavallisin erityisruokavalio Suomessa on vähälaktoosinen- tai laktoositon ruokavalio. Vähälaktoosisessa ruokavaliossa ruoan laktoosipitoisuuden on oltava alle 1 % ja laktoosittomassa alle 0,01 %. Suomalaisista alle 10 % on laktoosi-intoleranteja, kun taas muissa kulttuuritavoissa laktoosi-intoleranteja on huomattavasti enemmän, aasialaisista jopa yli 90 %.
- Toinen suuri erityisruokavalio on keliakiaruokavalio, jossa gluteenia sisältävät viljatuotteet on poistettava ruokavaliosta. Gluteenittoman ruokavalion valmistuksessa ja tarjoilussa on muistettava ristikontaminaation riski. Lisätietoa keliakiaruokavalioon soveltuvista tuotteista löytyy esim. keliakialiiton [www-sivuilta](http://www.sivuilla).
- Kasvisruokavalioiden suosio on viime vuosina ollut kasvussa. Tavallisin kasvisruokavalio on lakto-ovo vegetaarinen ruokavalio, jossa maitotuotteiden ja kananmunien käyttö on sallittua. Vegaanisessa ruokavaliossa sallittuja ovat ainoastaan kasvukunnan tuotteet. Kasvisproteiinin käyttöä voidaan lisätä myös muussakin ruokatarjoilussa.
- Hyvinvointimatkailussa korostuu monipuolinen ja terveellinen saunaruoka (ennen saunaa, saunaelämyksen aikana ja saunan jälkeen).
- Eri uskontokuntien ruokasäännöt on hyvä huomioida, jos tarjoaa ruokaa kansainvälisille vieraille. Esimerkiksi Islaminuskossa sianliha ja siasta saatavat tuotteet, veri ja alkoholi ovat kiellettyjä.
- Tutustutaan ulkomaalaisten matkailijoiden erityistoiveisiin!



Teema-
kohtaiset
tuote-
suositukset

Kulttuurimatkailu

Kulttuurimatkailussa ruokaa ja ruokailua matkalla lähestytään etenkin sen tarjoaman kulttuuriin tutustumisväylän kautta. Siihen kuuluvat silloin suomalainen ja paikallinen ruoka, suomalainen ja skandinaavinen ruokakulttuuri.

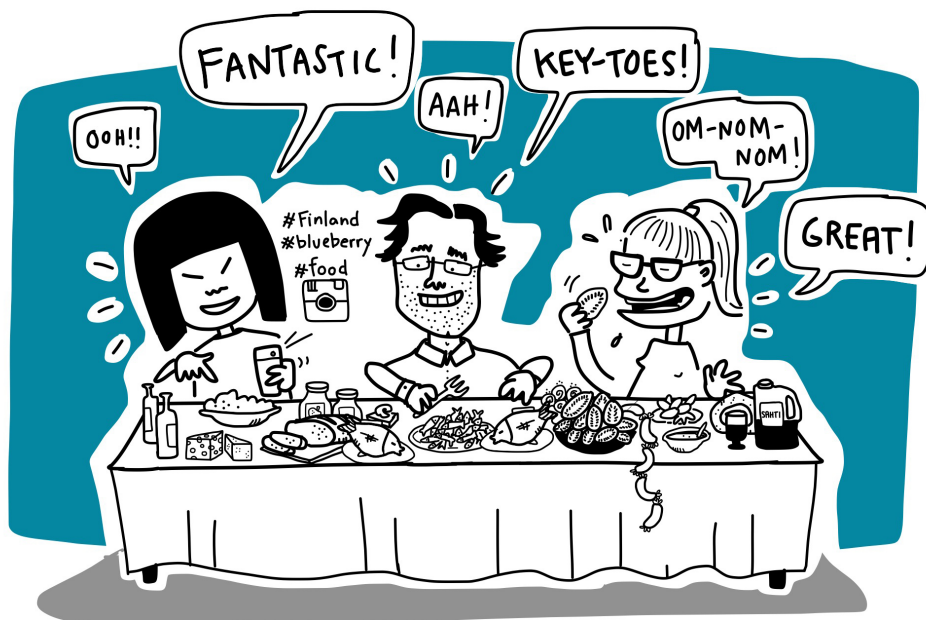
Kulttuurimatkailussa korostetaan suomalaisia ruoanlaittotapoja, ruokaperinteitä, elämyksellisyyttä ja erityisesti asiakkaiden osallistamista. Ruoan myötä matkailija pääsee helposti kokemaan kohdemaan kulttuuria ja paikallisuutta. Myös nykyhetkeen kuuluvat ruokatrendit kuten villi- tai lähiruoka esittelevät ruoan kulttuurisia ulottuvuuksia.

Kulttuurikohteissa ruoka voi olla yksi tapa tuotteistaa kulttuuria matkailullisesti. Festivaalien ruokatuote kuvastaa festivaalin teemaa tai vuodenaikaa, esimerkiksi teemana olevan säveltäjän mieliruokia tai raaka-aineita. Museoiden omissa ravintoloissa ja kahviloissa voidaan nostaa esiin pysyvistä tai vaihtuvista näyttelyistä nousevia teemoja: ruokaa ja taidetta yhdistäen tai näyttelyn visuaalista ilmettä toistavaa väritystä esimerkiksi kattauksessa hyödyntäen jne.

Kulttuurimatkailussa suomalainen arjen ja juhlan design sekä suomalainen muotoilu nousevat arvoonsa: esimerkiksi littalan lasit, Arabian astiat, kattauksessa kädentaidot. Ruoan ja kattauksen linkitykset suomalaiseen kulttuuriin tarvitsevat yleensä opastusta asiakkaille, joko sanallista tai painettuna.

Kulttuurimatkailussa ruoka voidaan suomalaiseen elämäntapaan linkittyen kerätä oppaan johdolla itse luonnosta. Luonnon antimet voidaan valmistaa asiakkaan osallistuessa tekemiseen kokonaiseksi ateriksi tai kotiin vietäviksi tuotteiksi.

- Ruoan raaka-aineiden kerääminen: marjat, sienet, perunan nostaminen, salaatti suoraan maasta, villiyrtilt, kala
- Lähiruoka: lähituottajan liha, muna, juustot, leipä, maito, pienpanimon oluet, tilaviinit
- Villiruoka: Villiruoka luokitellaan kaikki vapaasti luonnossa kasvava ruoka, kuten kalat, riistaeläimet, poro, sienet, marjat, villivihannekset ja villiyrtilt
- Suomalainen, puhdas hanavesi
- Matkailijan osallistaminen: leivän leivonta, karjalanpiirakkakoulu, marjapiirakan leivonta, sienten ja omenoiden kuivaaminen, kalan perkaus, kotijuuston teko jne.
- Elämyksellisyys
- Suomalainen vieraanvaraisuus esiin!

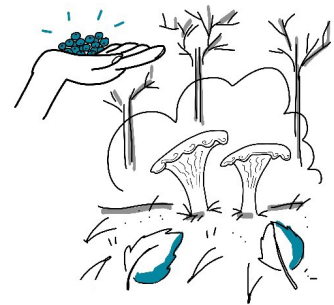


Kesän luontomatkailu

Luontomatkailussa ruokaan liittyvät ulkona luonnossa syöminen ja luonnon antimien keräily luontoliikunnan ohessa. Esimerkiksi pyöräilymatkailijat ovat kiinnostuneet myös pienistä, paikallisista kohteista ja kulttuurimme erikoisuuksista. Koska matkailijat osallistuvat fyysisiin aktiviteetteihin, myös ruoan ravitsemuksellisuus on tärkeää. Myös luontomatkailijat haluavat syödä hyvin ja ruoan makuun, laatuun, ruokailuympäristöön ja estetiikkaan kiinnitetään huomiota. Riittävästä energian saannista on huolehdittava esim. useilla välipaloilla, juomista on hyvä varata mukaan myös riittävästi.

Elämykselliseen ruokailuun luonnossa liittyvät luonnon antimet, tarinallisuus, hygieenisuus, suomalaisuus, paikallisuus ja esteettisyys. Tarvitaan joustavuutta ruokatarjoiluihin. Esimerkiksi ulkomaalaisten kohdalla on syytä aina huomioida myös myöhäinen illallinen (ei vielä klo 17.00 tai 18.00). Maaseudulla sijaitsevilla majoituskohteissa tulee olla varalla pieni illallisruokalista esimerkiksi pyörämatkailijoita varten (heidän on mahdotonta lähteä illalla etsimään ravintolaa läheisestä kaupungista).

- Ravitsevuus sekä ravitseva, proteiinirikas aamiainen
- Aamuisin majoituskohteessa olisi hyvä olla myytävänä mukaan otettavia välipalapaketteja ja juomia. Lounaspaketit – hygieenisuus, ei turhaa jätettä, mielikuvitus mukaan
- Ekologiset lautaset ja ruokailuvälineet luonnossa ruokaillen
- Varasuunnitelma luonnossa ruokailun ruokailutilaksi sään yllättäessä
- Hyödynnetään ympäristön retkeilyalueiden infraa rohkeasti
- Kerrotaan asiakkaalle jokamiehenoikeuksista luonnon antimien hyödyntämisessä
- Globaali lähiruoka- ja villiruokabuumi osaksi luontomatkailua
- Tuotteistus ja paketointi teemoja yhdistäen ja luontoaktiviteetteja teemoittaen esim. gastropöytäily, villiyrittäisyys.



Talvimatkailu

Talvimatkailutuotteen yhteydessä tarjottavan ruoan tulisi hyödyntää mahdollisuuksien mukaan talven ajan kotimaisia raaka-aineita, talven teemaruokia ja talvisesongin juhlapyhien ruokaperinnettä (joulu, uusivuosi, laskiainen, pääsiäinen).

Talvella matkailtaessa nautittava ruoka liittyy vahvasti hiihtokeskusten ja rinneravintoloiden ruokatarjontaan. Tarvitaan hyvää ruokaa tunturiin!

Talvimatkailussa matkailu yhdistyy usein liikkumiseen, joten terveellisiin ja ravitsemuksellisesti järkeviin vaihtoehtoihin on hyvä kiinnittää huomiota.

- Hiihtokeskusten ja rinneravintoloiden ruokavalikoiman monipuolistaminen johdannossa olevia tuotesuosituksien kohtia hyödyntäen
- Rinneravintoloihin ravitsemuksellisesti terveellisempiä vaihtoehtoja asiakkaiden valittavaksi, sekä juoma- että ruokapuolella
- Talvilomakohteissa liikkuu paljon lapsiperheitä, ja lapsia houkuttelevia terveellisempiä vaihtoehtoja on hyvä olla tarjolla (esimerkiksi kotiruokatyypistä) (lastenlistalla vähemmän pizzaa, hampurilaisia, ranskanperunoita jne.)
- Lapsiasiakkaissa myös korostuvat erilaiset erityisruokavaliot, lähinnä allergiat. Tavallisimmat lasten allergiat ovat maito- ja kananmuna-allergia. Maitoallergiassa kaikki maidon proteiinia sisältävät tuotteet on jätettävä pois eikä allergiaa saa vahingossa sekoittaa laktoosi-intoleranssiin. Elintarviketietoasetuksen mukaan asiakkaan saatava tietää syömänsä ruoan ainesosat, joten myyntihenkilökunta on koulutettava tuntemaan ruokatarjonta perinpohjaisesti.
- Talven elementtien - jään ja lumen – monipuolinen ja innovatiivinen hyödyntäminen. Esimerkiksi ruokailu iglussa/ jääravintolassa, jääbaarit, ruokailu maastossa hiihto-, moottorikelkka- tai koiravaljakkoretken lomassa, lumi- ja jääaiheiset ruokailutilojen koristelut, jäädykkeet jälkiruokana jne.
- Asiakkaat voivat myös osallistua, vaikka vain pienesti, ruoan valmistamiseen
- Perinteisten säilöttyjen tuotteiden tarjoaminen (marjahutut, -hillot, pikkelöidyt sienet, kurkut, punajuuret yms.)
- Monipuolinen raaka-aineiden käyttäminen (vrt. Lapissa tarjotaan usein joka aterialla joko lohda tai poroa)





Lisätietoja:

www.hungryforfinland.fi

Kristiina Havas:

kristiina.havas@haaga-helia.fi

Kristiina Adamsson:

kristiina.adamsson@haaga-helia.fi

Kristian Sievers:

kristian.sievers@haaga-helia.fi

Jos yrityksellä on aikoja kansainvälisille markkinoille, kannattaa tutustua Visit Finlandin kansainvälistymiskriteereihin (www.visitfinland.fi)