

Mediatiedote, julkaisuvapaa 6.9.2017 klo 10.25

Olo Creative Kitchenin klassikkomenu Matka on Suomen paras ruokamatkailutuote 2017

Hungry for Finland – kansallisen ruokamatkailukilpailun arviointiryhmä on valinnut Olo Creative Kitchenin klassikkomenu Matkan Suomen parhaaksi ruokamatkailutuotteeksi 2017. Palkinnot jakoivat elinkeinoministeri Mika Lintilä ja maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä. Kilpailuun osallistui 73 korkeatasoista ehdokasta.

- Tuote on taitavasti toteutettu vuorovaikutteinen elämys, jossa yhdistyvät innovatiivinen toteutus, visuaalisuus ja erinomaiset maut – jokainen yksityiskohta on mietitty. Tuote on noin 15 ruokalajin maistelukokonaisuus, jonka valmistusta voi seurata ja samalla keskustella keittiömestareiden kanssa. Menu Matkassa toteutuvat ravintoloitsija Jari Vesivalon lapsuusmuistot ja mahdollisimman lähellä tuotetut sesongin raaka-aineet. Perinneruokien ja -menetelmien modernisointi ja ruokiin liittyvä tarinallisuus ovat olennainen osa menua. Keittiömestareiden ja tarjoiluhenkilökunnan vuorovaikutus on aitoa vieraanvaraisuutta niin kotimaisille kuin kansainvälisille asiakkaille – palvelupolku toimii hyvin, arviointiryhmä toteaa.

Lisäksi palkittiin kolme merkittävää ruokamatkailutekoa:

1. Hotelli Punkaharjun sienet ja yrtit -viikonloppu
2. Fiskarsissa artesaanijuomatuottajien opastettu kierros: Fiskarsin Panimo, Kuura Cider ja Ägräs Distillery
3. Skördefesten, vuosittainen sadonkorjuujuhla Ahvenanmaalla (22. - 24.9.2017).

Arviointiryhmä antoi kunniamaininnan SMAKU, porvoollaiselle opastetulle kävelykierrokselle sekä kuusamolaiselle Studioravintola Tundralle.

Kilpailijoiden arvioinnissa kiinnitettiin huomiota asiakaslähtöisyyteen, paikallisuuteen ja tarinoihin, lähiruokaan, elämyksellisyyteen, yhteistyöhön, liiketoiminnallisuuteen, kannattavuuteen sekä monipuolisuuteen myynti- ja markkinointikanavien käytössä.

Ruokamatkailun kehittäminen on keskeinen matkailun kehittämiskohde. Kilpailulla rohkaistaan ruokaan ja matkailuun liittyviä verkostoja kehittämään uutta, paikallisuuteen perustuvaa ruokamatkailutarjontaa. Kilpailuun haettiin yrityksiä ja yhteisöjä, jotka ovat innovatiivisia ruokamatkailun edelläkävijöitä. Kilpailu on osa Suomen itsenäisyyden satavuotisjuhlavuoden ohjelmaa.

Ruokamatkailun trendeissä ovat käsityöläisyys ja paikalliset raaka-aineet vahvasti mukana. Perinteitä ja historiaa hyödynnetään muun muassa makumuistoissa. Elämyksellisyys ja asiakkaan oppiminen ovat keskiössä. Juomakulttuuri on noussut vahvasti mukaan ruokamatkailuun.

Kilpailun toteuttajia ovat maa- ja metsätalousministeriö, Visit Finland (Finpro) ja MTK. Kilpailua koordinoi Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

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.

Lisätietoja, arviointiraadin jäsenet:

Kirsi Viljanen, erityisasiantuntija, lähiruokakoordinaattori, maa- ja metsätalousministeriö, kirsi.viljanen@mmm.fi, puh. 040 509 8986

Terhi Hook, kehityspäällikkö, Visit Finland, terhi.hook@visitfinland.com, puh. 050 597 0999

Mariaana Nelimarkka, olut- ja ruokatoimittaja, mariaana.nelimarkka@gmail.com, puh. 050 548 9999

Anni-Mari Syväniemi, ruokakulttuuriasiamies, MTK ry, anni-mari.syvaniemi@mtk.fi

Ruokamatkailun projektipäällikkö Kristiina Havas, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, puh. 0500 688 332, kristiina.havas@haaga-helia.fi

Ruokamatkailukilpailusta ja kilpailuvideo <http://hungryforfinland.fi/ruokamatkailukilpailu>

Liite

Ruokamatkailukilpailun palkintojen jako tapahtuu työ- ja elinkeinoministeriön Matkailun vuosiseminaarissa 6.9.2017 klo 10.00-10.25 Helsingin kaupungintalon juhlasalissa, Pohjoisesplanadi 11-13. Elinkeinoministeri Mika Lintilä sekä maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä palkitsevat voittajat. Arviointiraadin puheenjohtaja, maa- ja metsätalousministeriön lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen avustaa palkintojen jaossa. Ruokamatkailukilpailun voittajat ja kunniamaininnan saaneet ovat tavattavissa seminaarin tauolla klo 10.25.

PARAS RUOKAMATKAILUTUOTE, VOITTAJA

Ravintola Olon Creative Kitchen, klassikkomenu Matka. Tuote on taitavasti toteutettu vuorovaikutteinen elämys, jossa yhdistyvät innovatiivinen toteutus, visuaalisuus ja erinomaiset maat. Tuote on noin 15 ruokalajin maistelukokonaisuus, jonka valmistusta voi seurata ja samalla keskustella keittiömestareiden kanssa. Menu Matkassa toteutuvat ravintoloitsija Jari Vesivalon lapsuusmuistot ja mahdollisimman lähellä tuotetut sesongin raaka-aineet. Perinneruokien ja –menetelmien modernisointi ja ruokiin liittyvä tarinallisuus ovat olennainen osa menuta. Keittiömestareiden ja tarjoiluhenkilökunnan vuorovaikutus on aitoa vieraanvaraisuutta niin kotimaisille kuin kansainvälisille asiakkaille

KOLME MERKITTÄVÄÄ RUOKAMATKAILUTEKOA

Hotelli Punkaharju, sienet ja yrtit, <http://hotellipunkaharju.fi/tapahtumat/> Pieteeillä uudistetussa, historiallisessa Hotelli Punkaharjussa ja kansallismaisemassa toteutettava sieni- ja yrttiviikonloppu. Tuote toteutetaan huippuasiantuntijoiden opastuksella sieniä ja yrttejä tunnistaen ja keräten. Asiakas saa moniaistisen, tarinoilla höystetyn luontokokemuksen, saa tietoa luonnosta, sienistä, yrteistä sekä oppii valmistamaan saalistaan erilaisia aterioita. Viikonloppu huipentuu viiden ruokalajin sieni-illalliseen.

Fiskarsissa artesaanijuomatuottajien opastettu kierros: Fiskarsin panimo, Kuura Cider ja Ägräs Distillery. Kierroksella tutustutaan eri juomatuotteiden valmistukseen, raaka-ainehankintaan ja markkinointiin. Kierrokseen kuuluu myös tuotteiden maistelua. Raaka-aineet, omenat ja villiyrtit ovat läheltä. Villiyrttien poimimiseen on koulutettu paikallisia henkilöitä.

[Skördefesten](#), vuosittaiset sadonkorjuujuhlat Ahvenanmaalla, jossa vierailee noin 15.000 henkilöä, niin saaren asukkaita kuin myös matkailijoita Ruotsista, Suomesta ja Venäjältä. Vieraat tutustuvat saaren raaka-ainetuotantoon ja perinteisiin. He myös maistelevat tuotteita. Skördefesten pidentää matkailusesonkia. Se on ahvenanmaalaisten yrittäjien yhteinen tapahtuma, jonka toteuttamiseen osallistuu noin tuhat henkilöä.

KAKSI KUNNIAMAININTAA

[SMAKU, porvoolaisten ravintoloiden yhteinen ruoan ja juoman elämyksellinen makumatka opastettuna kävelykierroksena](#). Ravintoloiden (4) SMAKU-annosten lomassa opas kertoo ravintoloista, raaka-aineista, ruokakulttuurista ja Porvoon historiasta.

Studioravintola Tundra, Kuusamo, www.tundra.fi . Ravintolan ruokatuote perustuu alueen villiruokaan ja villiyrtteihin. Keittiömestari on myös keraamikko. Molemmat käsityöammatit yhdistyvät ravintolassa. Asiakkaan yllättäminen positiivisesti on yrittäjä Jarmo Pitkäsen perusfilosofia.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu kouluttaa liike-elämän ja palveluelinkeinojen asiantuntijoita sekä tutkii ja kehittää näihin aloihin liittyvää osaamista ja toimintaa. Koulutusalamme ovat liiketalous, tietotekniikka, hotelli-, ravintola- ja matkailuala, johdon assistenttityö, toimittajakoulutus, liikunta-ala sekä ammatillinen opettajankoulutus. Haaga-Helian 10 500 opiskelijaa luovat työelämäverkostoja jo opiskeluaikanaan. Opiskelijoita tukee noin 630 työntekijän korkeatasoinen kansallinen ja kansainvälinen osaaminen.