

Ruokamatkailun tuotesuosituksset 2020

“Ruokamatkailija
matkustaa löytääkseen
paikalliset maut ja niiden
myötä paikan hengen.”



Visit Finland

Hyvä lukija,

Ruokamatkailun tuotesuosituksien on laadittu matkailualan yrityksille ja kehittäjille työvälineeksi laadukkaana, 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

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

Sisällysluettelo

Suomalaisen ruokamatkailun määritelmä	s. 4
Nostoja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun	s. 5
Paikallisuus ruokamatkailussa	s. 6
Maku ja suomalaiset ravitsemussuosituksien	s. 6
Ruokaelämys ja suomalainen vieraanvaraisuus	s. 6
Ruuan esillelaitto	s. 7
Erityisruokavaliot	s. 7
Ruokamatkailun yhtenäinen tarina	s. 7
Kestävyys ruokamatkailussa	s. 8
Linkit	s. 8





Nostoja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun

KANSAINVÄLISTYMISKRITEERIT

HUOMIOI ERITYISESTI RUOKAMATKAILUSSA

1. LAATU

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

1. LAATU

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

2. PALVELU

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

2. PALVELU

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

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.

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 paketoita myös myyntiin lahjoiksi tai tuliaisiksi.

4. TURVALLISUUS

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

4. TURVALLISUUS

Ruuan ammattilaisten on hallittava omavalvonta, hygienia, erityisruokavaliot sekä tunnistettava ja osattava käsitellä turvallisesti luonnosta saatavia raaka-aineita, kuten sieniä, marjoja ja yrtejä.

5. KAPASITEETTI JA VERKOSTOT

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

5. KAPASITEETTI JA VERKOSTOT

Luo vahvat verkostot lähiruokaa ja -palveluja tarjoavien yritysten 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.

7. SAATAVUUS JA OSTETTAVUUS

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

8. AUTENTTISUUS, VETOVOIMAISUUS

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

8. AUTENTTISUUS, VETOVOIMAISUUS

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

Suomalaisen ruokamatkailun määritelmä

RUOKAMATKAILUTARJONTA on matkailijoiden kohtaama paikallisuuteen ja tarinoihin perustuva maukas ravintola-ruokailu, 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, tislamat 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, mikä tekee matkailutuotteen elämykselliseksi.

Paikallisuus ruokamatkailussa

SUOSI PAIKALLISIA RAAKA-AINEITA, elintarvikkeita ja juomia. Verkostoidu paikallisten elintarvike- ja ruokatuottajien kanssa – yhteistyö voi poikia myös uusia tähtituotteita!

KERRO PAIKALLISESTA RUOKAKULTTUURISTA ja rakenna tarina. Hyödynnä ruokamatkailun yhtenäistä tarinaa. Tästä pääset [tarina-videon](#).

KULUTTAJALLE NIMISUOJA on tae siitä, että tuotteen alkuperä ja tuotantotapa tiedetään. [Suosittelemme nimisuoja-tuotteita](#).

MÄÄRITTELE KONKREETTISESTI, mitä autenttisuus ja paikallisuus kunkin ruokamatkailutuotteen kohdalla tarkoittavat. Autenttisuuteen kuuluvat muun muassa paikka, kulttuuri ja historia, joiden avulla tarina rakentuu.

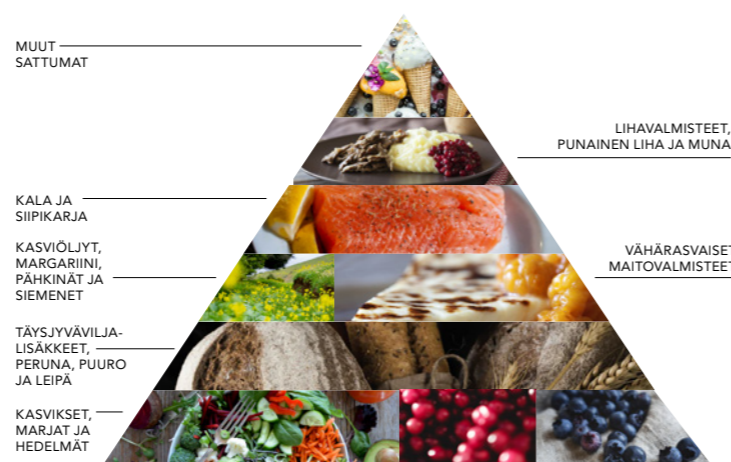
MUISTA MONIPUOLISET RUOKAVAIHTOEHDOT ja eri kohderyhmien toiveet. Omaa toimintaa ja ruokatarjoamaa kannattaa esitellä myös vaikuttajille, kuten matkabloggaajille ja matkanjärjestäjille. Ruualla voi erottautua positiivisesti valtavirrasta. Paikallismakuja pursuava aamiainen voi nousta vetonaulaksi!

Maku ja suomalaiset ravitsemussuosituks

PUHTAUS. Suomalaista ruokaa määrittelevät puhtaus, terveys ja laatu. Ruoka kasvaa puhtaassa ilmassa, puhtaassa maaperässä, puhtaissa vesistöissä ja pohjoisissa sääoloissa. Pohjoismainen ruokavalio rakentuu vahvasti terveyttä edistävien raaka-aineiden kuten kalan, rypsiöljyn, täysjyväviljan, marjojen ja juuresten sekä vähärasvaisten maitovalmisteiden varaan.

MAKU. Matkailijat arvostavat ruuassa erinomaista makua. Pohjoinen sijaintimme tuo kasveille kesällä jopa 24 tunnin valon antaen niille ainutlaatuisen maun. Eri asiakasryhmien makumieltymykset kannattaa huomioida ruokatuotteiden suunnittelussa.

LAPSET. Lapsilla ja aikuisilla voi olla sama ruokalista, mutta lasten annokset ovat vain pienempiä.



Ruokailuelämys ja suomalainen vieraanvaraisuus

TEE RUOKAILUSTA IHANA ELÄMYS. Oli ruokahetki sitten ravintolassa tai luonnon helmassa, siisteys ja estetiikka ovat tärkeitä asioita. Onnistunut kokonaiselämys rakentuu inspiroivan tarinan ympärille. Asiakkaan kohtaamisessa oleellista on tarjoiluhenkilökunnan tilannetajun tärkeys asiakkaan toiveiden lukemisessa sekä luonteva kerronta. Mahdollisuuksien mukaan huomioi kaikki aistit. Voit myös ottaa asiakkaat mukaan raaka-aineiden keräämiseen luonnosta tai kokkaamaan.

LUONNON AARTEET. Hyödynnä luonnosta saatavia raaka-aineita ja kerro niiden merkityksestä suomalaisessa elämäntavassa ja ruokakulttuurissa. Nosta esille valloittavaa villi-

ruokaamme kuten tuoreita yrttejä, maukkaita MARJOJA ja monipuolisia sieniä. Entä miten kaunis saaristo, lumoava metsä tai vesistö voisivat näkyä tarjottavassa ruuassa?

RUUANTEKIJÄT PARRASVALOIHIN. Ole ylpeä omasta ja koko henkilökuntasi työstä. Tuo heidät esiin esimerkiksi ruokalistassa. Ilahduta asiakkaita keittiömestarin tai kokin vierailuilla.

HUOMIOI LAPSET. Juttele myös perheen pienimmille ja huomioi lapset omilla annoksilla.

Ruuan esillelaitto

KAUNIISTI ESILLE. Panosta ruuan esillelaittoon ja ruokailutilan esteettisyyteen sekä siisteyteen. Huomioi kattauksessa erilaiset teemat (esim. vuodenajat, sesongit ja juhlapyhät) ja muut esteettiset yksityiskohdat kuten luonnonmateriaalit ja luonnon raaka-aineet.

TOIMIVA TARJOILUPROSESSI. Suunnittele toimiva ja asiakkaalle sujuva tarjoilu, oli kyseessä seisova pöytä tai pöytiin tarjoilu. Vie käytetyt astiat ripeästi pois pöydistä ja varaa valmiiksi tarvittava määrä aterimia ja lautasia alku- ja pääruuille. Tartu sosiaalisen syömisen trendiin ja tarjoile ruoka pöytiin jaettavaksi yhteisessä astiassa.

Erityisruokavaliot

HUOMIOI RUOKAVALIOT, perustuivat ne sitten allergioihin, vapaaehtoiisiin ruokavaliintoihin tai kulttuurillisiin erityispiirteisiin, esim. halal, kosher, kasvis, vegaani.

TERVEYDELLISISTÄ SYISTÄ JOHTUVAT ERITYISRUOKAVALIOT kuten allergiat, laktoosi-intoleranssi ja keliakia tulee merkitä tarkasti. Erotta ruokalistassa ja opasteissa esimerkiksi laktoosittomat ja gluteenittomat tuotteet selkeästi.

TARJOA AINA MYÖS VAIHTELEVIA KASVISVAIHTOEHTOJA. Kiinnostus kasvisruokaan on kasvanut ympäri maailmaa. Harkitse myös vegaanisia annoksia, ne sopivat useimmille asiakasryhmille.

Ruokamatkailun yhtenäinen tarina

Hyödynnä yhteisiä viestejä suomalaisesta ruokamatkailusta. Ruokamatkailusta on rakennettu **YHTEINEN TARINA** videomuotoon, jossa tuodaan esiin Suomen matkailun vetovoimatekijöitä sekä suomalaista ruuantuotantoa kasvuolosuhteineen. Yhtenäisen tarinan ytimenä ovat suomalaisen ruuan vahvuudet, kuten aitous, turvallisuus, luovuus, perinteet, paikallisuus, yksinkertaisuus, puhtaus, keskiyön aurinko, arktisuus, vaikutteet idästä ja lännestä, pohjoismainen keittiö sekä korkea laatu.

SUOMALAINEN MUOTOILU HERÄTTÄÄ IHASTUSTA. Hyödynnä kotimaista osaamista ruokailutilan sisustuksessa ja kattauksessa (huonekalut, astiat, tekstiilit jne.) Tuo somistukseen elementtejä suomalaisesta kulttuurista ja luonnosta.

KIELIVERSIOT. Kerro ruuan alkuperä ja nimi aina vähintään englanniksi eri materiaaleissa (menu, menukortti, kyltti, liitutaulu, näyttö, hinnasto jne.)

KEHITTYMINEN. Ruokatuotteisiin voi tuoda uusia tuulahduksia maailman keittiöistä ja trendeistä hyödyntäen paikallisia raaka-aineita.

MUISTA HIENOVARAISUUS. Ethän tuo näkyvästi esille asiakkaiden erityistarpeita muiden asiakkaiden kuullen.

TERVEELLISIÄ JA KEVYEMPIÄ VALINTOJA toivotaan erityisesti hyvinvointimatkailupalvelujen yhteydessä.

ERITYISRUOKAVALIOT
Erityisruokavalioiden huomioimiseen löytyy lisätietoa Hungry for Finland-sivuston osiosta "[Vinkkejä erityisruokavalioiden](#)".

LISÄTIETOA MUSLIMIMATKAILIJAN RUOKAVALIOSTA
Lue lisää oppaasta [Katse islamiin – opas](#) matkailuyrityksille Suomessa.

VIDEO on matkailutoimijoiden vapaasti käytettävissä. Tästä pääset [videoon](#).

RUUALLA voidaan vaikuttaa matkailijakokemukseen merkittävästi ja alue voi brändätä itsensä ruokamatkailun kautta.



Kestävyys ruokamatkailussa

Suomalainen villiruoka on jo luonnostaan kestävä, ja puhdas suomalainen luonto tarjoaa vastuullisen pohjan suomalaiselle keittiölle. Tässä vinkkejä, miten voit lisätä ruokapalveluiden vastuullisuutta yrityksessäsi.

KÄYTÄ LÄHIRUOKAA: hanki raaka-aineet paikallisilta tuottajilta ja käytä paikallisia tai suomalaisia raaka-aineita. Käytä villikalaa, riistaa, suomalaisia marjoja ja sieniä, villiyrttejä ja nimisuojuuttuja tuotteita ja korosta suomalaisen luonnon puhtautta.

KÄYTÄ LUOMUA: käyttämällä luomutuotteita osoitat, että huomioit ympäristön, eläinten sekä ihmisten hyvinvoinnin, ja myös vastuullinen matkailija arvostaa näitä asioita.

MINIMOI JÄTTEEN määrää, kierrätä ja kompostoi. Minimoi hävikkiä ja hyödynnä ylitse jäävä ruoka eri tavoin (esim. [ResQ Club](#)).

OPASTA asiakkaita vähentämään lautashävikkiä.

SÄÄSTÄ ENERGIAA ruuanvalmistuksessa ja säilytyksessä ja pyri minimoimaan etenkin kylmälaitteiden energiankulutus. Suosi uusiutuvaa energiaa käyttäviä raaka-ainetoimittajia.

VÄLTÄ KERTAKÄYTTÖISIÄ astioita ja vähennä muovin käyttöä.

TARJOA RAIKASTA hanavettä pulloveden sijaan ja kerro sen puhtaudesta.

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](#)

LISÄÄ KASVISRUOKIEN osuutta.

SUOSI SESONKEJA: kaikilla raaka-aineilla, myös tuontituotteilla on sesongit. Tällöin raaka-aineet ovat maukkaimpia, laadukkaita ja edullisempia. Näin saat myös ruokalistalle luonnollista vaihtelua. Anna Suomen, alueen ja sesongin tyypillisten piirteiden näkyä ruokalistalla ja aamiaisella.

KOULUTA HENKILÖKUNTA vastaamaan asiakkaiden kysymyksiin ruokaketjun ja valmistuksen vastuullisuudesta.

MUISTA VIESTIÄ! Kerro vastuullisesta toiminnastanne asiakkaille. Kerro oma tarinasi.

HYÖDYNNÄ TARINAT lähiruuan takana, sillä alkuperä osoittaa arvostusta paikallisia tuottajia kohtaan ja tuo lisäarvoa asiakkaalle.

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

Tiesitkö, että Suomessa eko-energialla tuotettu tomaatti on hiilijalanjäljeltään sama kuin maahan-tuotu, Espanjan auringon alla kypsynyt tomaatti?

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.



Valokuvat: Visit Finland mediapankki, Elisa Manninen.

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

visitfinland.fi



Visit Finland



HAAGA-HELIA



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin