



ELLARE
OUTDOORS



IN ASSOCIATION
WITH
Visit Finland

RUOKAMATKAILUTYÖPAJA

YritysSalon

outdooractive

ellAre

Self-guided Tours of Finland's Natural Attractions

"Blue Finland" Touring Route



Allow time for route: 12 days
Starting point: Helsinki
Finishing point: Helsinki
Level of difficulty: easy / moderate / demanding
Family-friendly

This 12-day touring route will take you from Helsinki's historic islands through the high spots of Finland's lovely Lake District and back south to the shores of the Baltic Sea. Along the way you can see a splendid lakeside castle, watch wildlife including rare lake seals, go rafting on white water rapids, and enjoy quintessentially Finnish scenery in some of the country's best loved national parks.

Read more: Blue Finland - Experience a Land of Water, the Baltic Sea, Finnish Lakeland and Wild White Waters, Touring Route, 12 Days (pdf, 1619 KB)

- **Matkailun kehittämiseen erikoistunut asiantuntijayritys vuodesta 1995**
- Outdoors-matkailu, kiertomatkat, tuotteistaminen, kansainvälistyminen
- Useita kymmeniä [tuotemanuaaleja](#), useita [tuotteistamisoppaita](#)
- Erilaisia valmennuspaketteja ja –kokonaisuuksia vuodesta 2000 näillä teemoilla
- Julkaisuja ja tutkimuksia (Visit Finland, Karttakeskus jne)
- Media-, matkanjärjestäjä- ja bloggarimatkoja, kansainvälistä myyntityötä yli 10 v

Sitä ennen matkanjärjestäjän palveluksessa tuotantopäällikkönä (7 v) ja oppaana (4 v)

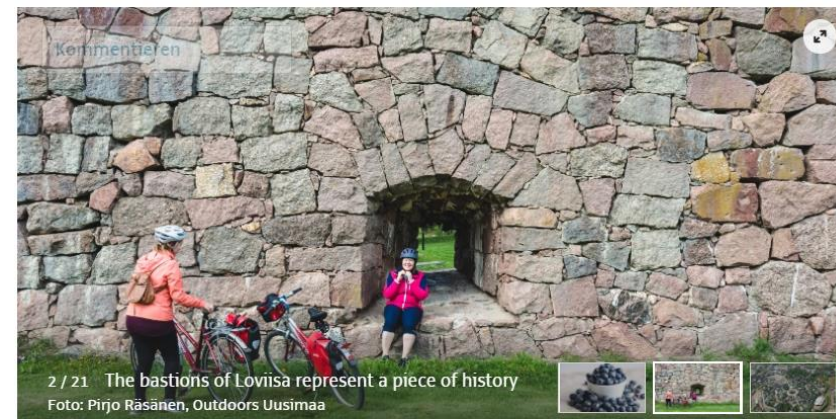


outdooractive

Ellare Oy, Hämeentie 11-13, 00530 Helsinki

 Etappentour Herkullista lähiruokaa rannikolta, kiertomatkaraitti Hamina-Vaasa

Etappe auswählen ▼ Touristische Straßen - Archipelago



RUOKAMATKAILU

- Klo 9-11.00 Ruokamatkailusta ja työpajan aloitus
- Klo 11.30 – 12.30 Lounastauko (omakustanteinen)
- Klo 12.30-16 Työpaja –osio

Ohjattu työpajatyöskentely pienryhmissä. Tavoitteena tuottaa elinkelpoisia, ennalta määritellyille kohderyhmälle suunnattuja tuoteaihioita.

- Klo 14.45 Pienryhmien pitchaus ja tuoteaihioiden arviointi
- Klo 15.30-15.45 Yhteenveto ja kotitehtävien anto

SUOMEN RUOKAMATKAILUN STRATEGIAN TAUSTASTA POIMITTUA

- Paikallinen ruoka, juomat ja niihin liittyvät elämykset **ohjaavat aikaisempaa useammin matkakohteiden valintaa.**
- Paikallinen ruoka kiinnostaa erityisesti alle 35-vuotiaita naisia.
- Booking.comin tilastojen mukaan ruoka **vaikuttaa matkakohteen valintaan noin kuudella kymmenestä matkailijasta.**
- **Ravintolaruokailu** tulee **muuttumaan** tulevaisuudessa eri tavoin. Vastuullisuudella ei enää erottauduta, vaan se ohjaa kaikkea tekemistä.
- Myös ruuan kuljetuspalvelut ovat jo nyt kasvussa ja asiakkaiden kiinnostus **laadukkaan take away -ruoan** saamiseksi lisääntyy entisestään.
- Sosiaalisen median ansioista **ruokaelämysten jakamisesta** on tullut suosittua jaettavaa matkan aikana.
- Ruoka on yksi **tapa erottua**, viestiä elämäntavastaan, ehkä sosiaalisesta asemastakin ja näin muokata omaa profiiliaan.
- Ruusta, ruuanlaitosta ja ruokaelämyksistä on tullut osa **oman statuksen ilmaisua.**
- Osa tuotetta on sen **instagrammattavuus.**
- Ei ole yhteisiä, systemaattisia käytäntöjä mitata ruokamatkailun taloudellisia vaikutuksia
- Arvioita on: 25-30% matkailun tuloista liittyy jollakin tavalla ruokaan
- Keskimääräinen ruokamatkailija käyttää matkallaan noin 1200\$, 1/3 siitä menee ruokaan liittyviin aktiviteetteihin-Heavy user ruokamatkailija voi käyttää 50%

Race to the reservation

Engli

The coming year will see travelers put culinary ambitions at the forefront of their travel decision making, in a race to snag that all important restaurant reservation. For many, where and when they travel will start with - and depend on - whether they can reserve a table to enjoy highly coveted cuisine.

And with appetites whetted by an abundance of social media content and recommendations, it won't just be the big name restaurants at which travelers are desperate to nab a seat. Hidden gems - those places which have long been favorites amongst the locals and offer sought-after homegrown flavors - are the ones most likely to tickle the tastebuds of travelers looking for a local gastronomic experiences.

So get your calendars at the ready because next year travelers will pivot their holiday plans around these destination dining opportunities, looking to indulge before everyone else gets there first.

71 %

of global travelers say that eating locally sourced produce is important to them when on vacation. [Click here](#) to find out more.

MARKKINATRENDIT,



CLASSES & WORKSHOPS
+90%



WELLNESS EXPERIENCES
+69%



CULTURAL AND THEMED EXPERIENCES
+65%



OUTDOOR ACTIVITIES
+56%



WATERSPORTS
+47%



FOOD & WINE EXPERIENCES
+47%



PRIVATE AND CUSTOMIZED TOURS
+46%



SIGHTSEEING TICKETS AND PASSES
+45%



CRUISES AND SAILING EXPERIENCES
+44%

How to Be a Traveler (Not a Tourist): Airbnb's 10 Most Booked Experiences

1. Lisbon's Best Flavors (Lisbon, Portugal)

Airbnb co-founder and CEO Brian Chesky joined hosts Ruthy and Rita on a **gourmet walking tour** of Alfama, Lisbon's oldest district. And guests have followed his lead, **tasting 14 traditional Portuguese foods and drinks** while making their way through medieval alleyways.

2. Paella Maestro (Barcelona, Spain)

Tech entrepreneur and host Eladi parlays her passion for food into a gastronomic experience for guests. She **teaches foodies how to make perfect paella, sangria and Crema Catalana**, Spain's lighter version of Crème Brûlée—though also scorched with a blow torch.

3. Hike Runyon Canyon with a Rescue Dog (Los Angeles, CA, USA)

4. Tsukiji Asakusa S.S Tour (Tokyo, Japan)

A tour of Tokyo's famous Tsukiji Fish Market is a must when in Japan's capital city, but host Toshi gives guests a look usually off-limits to tourists. His connection to wholesalers means special deals and therefore "copious amounts of sashimi" for guests.

4. Laugh Your Way Through the Louvre (Paris, France)

4. Brixton Hidden Jazz Club (London, UK)

5. Bike to Taste the World's Best Tacos (Mexico City, Mexico)

Le Cordon Bleu-trained Diego takes guests on a bike tour through Condesa, Mexico City's hipster neighborhood. Refueling **pitstops include a sampling of the best baja shrimp, carnitas and duck tacos (mezcal to wash these down included)**.

7. Tea Ceremony in Kyoto Teahouse (Kyoto, Japan)

"Mesmerizing" is the word guests use to describe host Mari's **Kyoto tea ceremony Experience**. Set in one of the few traditional wooden homes remaining, the Japanese "way of tea" immersion has guests "totally zenned out."

8. Fortress Night Hike & Taste of Tradition (Seoul, Korea)

Let the stars and host Sam guide you along this **night hike along the historic Seoul City Wall**, and then cap off the evening with savory snacks and soju at the "**best places only locals know**," say guests.

<https://news.airbnb.com/10-year-most-booked-experiences/>

Ruoka- matkailijan motiivit

- Ruuan maku on ruokamatkailijan tärkein motivaatiotekijä
- Kulttuurikokemukset ja ihmisten kohtaaminen tulevat seuraavina. Jälkimmäistä kuvailtiin myös haluna syventää ystävyyttä/suhdetta ruokamatkailukohteessa.
- Ruokamatkailija etsii kohteita, jotka ovat kiinnostavia myös perinnön ja kulttuurin näkökulmasta;
 - niistä löytyy erikoiskauppoja, markkinoita, joissa tarjolla paikallisia tuotteita
 - kohteessa on kulttuuritapahtumia, maaseutu ympäristöä, lähituotemarkkinoita ja suoramyyntiä.

Ruokatuotteita

- Paikallisten kanssa ruokailu: kotiruoka ja paikalliskulttuurin kokeminen sitä kautta
- Ruokakurssit: ohjatut ruuan valmistuskurssit, paikallinen kokki vetämässä, tutustutaan laajemmin ruokakulttuuriin, paikallisiin tuotteisiin
- Ruokaretket ja -kävelyt: Opastetut ruokaretket ja -kävelyt: tutustutaan paikallisiin ravintoloihin, kahviloihin, kauppoihin ja toreihin maistellen ja ostaen
- Villiruoka ja metsä: yrttien, luonnonmarjojen kerääminen ja laittaminen ruuaksi
- Omatoimiset ruokaretket: tehdään valmiita reittejä, teemallisia reittejä tai esimerkiksi kuponkireittejä
- Ruokatapahtumat: tuodaan esille paikallista ruokakulttuuria ja -perinteitä, lähiruokaa. Tekee kohdetta tunnetuksi.
- Take a way -ruoka myös matkailijalle

ESIMERKKITUOTTEITA



AIRBNB



3 of 6

Nama'tastings (Wine & Yoga)

Wine tastings are among Airbnb's fastest-growing experiences, with some of the most popular increasing bookings up to 700 per cent in late 2018.

Kesä SaunaTour - perinteinen sauna ja villiruokaillallinen

🕒 4 tuntia / 🧑 Erittäin helppo

Koe perinteinen, laatusertifioitu lisäkin rantasauna ja maittava kolmen ruokalajin illallinen lisäkin Talossa.



Kuvaus

Tapaamispaikat

Kuljetus

Koe perinteinen suomalainen lisäkin rantasauna. Lisäkin sauna on yksi ensimmäisten joukossa Authentic Finnish Sauna Experience -laatusertifikaatilla palkittu sauna. Sertifikaatti takaa että saunassamme saat parhaan ja laadukkaan saunaelämyksen. Saunaelämyksemme sisältää paikallisen saunaooppaan, joka kertoo suomalaisesta saunakulttuurista. Ulkoporeallas ja avantouinti tuovat mukavan lisän saunomiseen! Mehua, ja vettä sekä pientä naposteltavaa on tarjolla saunomisen yhteydessä. Saunan jälkeen on aika nauttia paikallinen villiruokaillallinen. Kolmen ruokalajin illallinen järjestetään läheisessä lisäkin Talo ravintolassa. Menu koostuu paikallisista villiruoka-aineista kuten kalasta, riistasta ja marjoista.

Varaa nyt

kesäkuu 2020						
ma	ti	ke	to	pe	la	su
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

☐ = Saatavilla ☐ = Loppuunmyyty

Päivämäärät

ti 02. kesäkuuta '20 15:00

Henkilöt

Aikuinen Lapsi 3 - 11 vuotta

1

0

Aikuinen €99, Lapsi 3 - 11 vuotta €59

Valitse kuljetusvaihtoehto

En tarvitse kuljetusta, saavun itse paika

Jos et ole valinnut ohjelmaasi kuljetusta, nähdään lisäki Villagessa 10 minuuttia ennen ohjelman alkua. Osoite: Myllylahdentie 4, Rukatunturi.

Summa yhteensä: €99

Varaa

Kuusamo Lapland Wild Food -merkki on tae ruuan paikallisesta alkuperästä, puhtaista raaka-aineista ja perinteisen mutkattomasta valmistustavasta. Voit tilata paikallisia herkkuja notkuvan juhla-aterian omalle ryhmällesi tai osallistua myös itse aterian valmistamiseen. Keittiömestari Jarmo Pitkänen tarinoi paikallisista ruoka-aineista blogissaan [Tundran maut ja muodot](#).



ESIMERKKITUOTTEITA



Teemaviikonloput | kevät-syksy 2020

Yhteisissä teemaviikonlopuissa jokaisessa Saimaa Gastronomy -kohteessa omanlaista teemaohjelmaa, herkullisia kattauksia ja mukavaa ostettavaa itselle ja lahjaksi. Klikkaa ja tutustu teemaviikonloppujen ohjelmiin ja kattauksiin!



Rakkauden aikaa

14.-16.2.2020

Makuja ja elämyksiä sinulle ja läheisellesi – rakkauden laadusta riippumatta.



Kevättä rinnassa

21.-24.5.2020

Keittiöiden ihania luomuksia uuden kasvukauden parhaista raaka-aineista.



Sadonkorjuu

18.-20.9.2020

Monipuolisia herkkuja puhtaista ja tuoreista syksyn raaka-aineista.

Hotelli Punkaharju | Sahanlahti Resort | TeaHouse of Wehmais | Tertin Kartano

Suomen parhaat löytyvät Saimaalta!

Saimaa Gastronomy -yrityksiä yhdistää rakkaus Saimaata ja sen ainutlaatuista luontoa kohtaan. Kaikissa kohteissa arvostetaan paikallisia puhtaita lähiraaka-aineita sekä pientuottajien tuotteta. Maittavat menut rakentuvat kausituotteiden ympärille ja pöytien antimet vaihtuvatkin vuodenaikojen mukaan.

Saimaa Gastronomy-verkoston teemaviikonloput voittivat **Suomen paras ruokamatkailutuote 2019 -palkinnon** ja Okkolan Lomamökkien Paulan Emännän piirakkapaja voitti **Merkittävä ruokamatkailuteko 2019 -palkinnon** valtakunnallisessa ruokamatkailukilpailussa.





AKSYT ÄMMÄT

ETUSIVU AKSYT ÄMMÄT AKTIVITEETIT KARELIA À LA CARTE RYHMÄT OTA YHTEYTTÄ

MAJATALOSTA MAJATALOON KARJALAINEN RUOKAMATKA

Etusivu > Majatalosta majataloon karjalainen ruokamatka

MAJATALOSTA MAJATALOON KARJALAINEN RUOKAMATKA

Salmenkyläntie 81, 75500

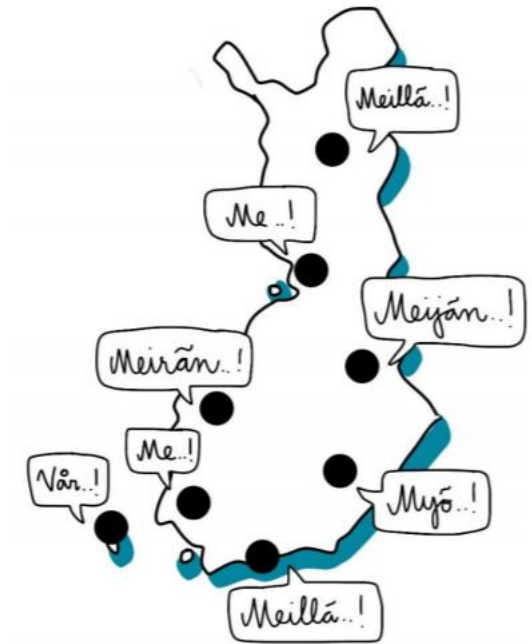
RUOKAOHJELMAPALVELUN MENESTYSSTRATEGIAT

1. Ruokamatkailu ei ole pelkkää ruokaa vaan se on myös historiaa, perinteitä ja paikallista elämäntapaa
2. Tuo vastuullisuus ja paikallisuus korostetusti esille
3. Älä puhu pelkästään ruuasta, puhu tuottajista, ruuan alkuperästä ja ihmisistä sen takana
4. Panosta tarinankerrontaa: luo juoni ja tarinankulku
5. Tee jotain ainutlaatuista, joka todella nostaa sinut tarjonnosta esille
6. Paikalliset ovat ihan yhtä tärkeitä kuin matkailijat
Mistä turistit tietävät mikä ruokaelämys on paikallisten paras vinkki?

2015-2020

Suomen ruokamatkailu- strategia

Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia





■ Taste of place

Alueellinen ruokakulttuuri, suomalaisuus ja suomalainen elämäntapa maistuvat

■ Pure pleasure

Suomalainen puhdas ruoka tekee hyvää mielelle ja ruumiille

■ Cool and creative from Finland

Kansainvälisesti tunnustetut ruokailmiöt

Ruoka ja ruokailu ovat oleellisia ja elämyksellisiä osia matkailutuotetta

Visit Finlandin tuoteteemoissa ruokamatkailutuotteet ovat vahvistuneet



Hyvinvointi-
matkailu ja
ruoka

Kulttuuri-
matkailu ja
ruoka

Kesän
luonto-
matkailu ja
ruoka

Talvi-
matkailu ja
ruoka

PUHTAUS JA HYVINVOINTI YHDISTYVÄT MIELIKUVISSA

“Wellness-theme is becoming a very strong theme. It is spiritual experiences, culinary experiences about nurturing yourself from the earth “from the garden to the table”, talking about diet, opportunities for spas/massages i.e. soft core. This idea / an American thing that you can fix yourself if you just think about things the right way e.g. eat the right food.”

(Haastateltava, USA)

- Puhdas luonto, ilma ja vesi sekä jokamiehen oikeudet voivat sinällään jo tarjota ulkomaalaiselle luksusmatkaajalle elämyksiä.
- Puhdas lähiruoka, joka haetaan ja valmistetaan luonnosta on luksusta ja trendikästä.
- Puhdas luonto ja ruoka liittyvät läheisesti myös hyvinvointi-ajatteluun ja antavat mahdollisuuksia konseptoinnille. Hyvinvointikonsepti, jossa yhdistyvät esim. luonto, puhdas ruoka ja sauna, herättää kiinnostusta.

Ruoan maku

Selkeä, herkullinen, runsas,
monipuolinen, suussa sulava
konstailematon, laatu, raaka-
aineiden tuoreus, hyvä ja
aito maku, paikallinen,
puhdas

Palvelu

Luonnollinen ammattitaito,
ammattimainen ote,
karismaattinen kokki

Ihmisten iloisuus ja
luonnollisuus

Rentoa,
ei pönöttämistä

Kohteen myynti ja markkinointi

Hyväksi hiottu, todettu ja varma
kohde, tunnettuus,
tunnistettava, luotettava,
ostettava

Elämyksellisyys

moniaistisuus, ainutlaatuisuus,
rentouttava, elämyksellisyys,
esteettisyys, elävää ruokaperinnettä,
tarinalla höystettyä, hyvää mieltä
tuottavaa, lämmin tunnelma, erikoisuus,
idyllisyys, kauniit maisemat,
mahdollistaa osallistumisen

Tuotteistaminen

Innovatiivisuus, erilaisuus

Puhtaus, suomalaisuus, sesonginmukaisuus

Taidokkaasti suunnitellut kokonaisuudet, jotka
tuovat esille alueen koko tarjonnan

Paikalliset raaka-aineiden, perinteiden,
perinnön, historian ja toimittajien
hyödyntäminen

Ruokamatkailun näkyminen ajatuksella ja
tyylikkäästi sisustuksessa, somisteissa,
kattauksissa ja vaatetuksessa, koko miljöössä

VILLAGE AND WILDLIFE IN MATHILDEDAL IRONWORKS

This package is for you who want to experience the idyllic village lifestyle in Mathildedal Ironworks village and enjoy the Finnish pure nature. Peaceful walks in the forests, beautiful scenery to the archipelago, melodious birdsong, campfire and nature all year round. Allow yourself natural luxury, some time to relax and plenty of enchantive experiences in Southwest Finland.

Day 1. Nature Day In Teijo National Park you can experience the Finnish nature in miniscale; lakes, forests, marshes, streams and sea. It's also called a pearl of nature tourism. There is about 50 km well-marked trails waiting for you in the forest. Take along a lunch box filled with locally made sausages and snacks. Make a campfire yourself and enjoy lunch next to open fire. After your hike, refresh yourself in the Finnish sauna and try wild swimming in lake Matilda or Baltic Sea.

Day 2. Village Day You will surely enjoy your time off in the old historical ironworks village Mathildedal close to the sea. You will get inspired of a special slow village lifestyle. In Mathildedal ironworks village you can visit an alpaca farm with its mill, local craft brewery and artisan bakery, local cosy pub with its own coffee roastery, small shops, art exhibition, guest harbor, local restaurants and small cafés to choose from.



- **Duration:** 3 days, 2 nights, self-guided day tours
- **Location:** Mathildedal village, Salo, South-West Finland
- **Group size:** 2-14. Larger groups available on request
- **Availability:** year around
- **Price 2020 - 2021 (brutto):** EUR 224 / person
- **What's included:** accommodation in shared twin/double room with breakfast, 2 nights, hiking map, campfire kindling and lunch box of locally

made products, sauna (1 h). A map for a walk through the historical village, coffee and homemade cake in the local café.

- **Supplements:** Single room, extra night, bicycles, fishing equipment & permit, nature or culture guide, half board
- **Booking and commissions:** Hotel Mathildedal, www.mathildedal.fi | info@mathildedal | tel. +358 50 3542 487

JÄLLEENMYYN TIIN, RYHMÄ

SUPERFOOD FROM THE FOREST IN TEIJO NATIONAL PARK

Finnish natural forest berries are packed with vitamins and nutrients. In Finland there is a tradition of eating berries like blueberries and lingonberries as part of the healthy daily diet.

Everyone has the right to enjoy nature under the traditional Finnish concept of 'Everyman's Rights'. This means that anyone can walk freely in the fields, forest or countryside and pick berries or mushrooms, another Finnish superfood. Together with these wide-ranging rights comes the responsibility to respect nature, other people and property. There are also special regulations in national parks. Everyman's Rights means it is not acceptable to disturb people, damage property or litter.

Guided berry-picking tour during the summer months and mushroom-picking tour in autumn takes you to popular spots in Teijo National Park. You will explore the park with nature guide who will tell you about the area and the health effects of nature.

In these guided tours you will see special places in the forest where berries and mushrooms can be picked safely and easily. You can also prepare the mushrooms for a meal by an open campfire.



- **Duration:** 2 – 4 h
- **Location:** Teijo National Park, Salo, South-West Finland
- **Group size:** min 5 pers, max 15 pers
- **Availability:** For berry picking end July until September. For mushroom picking August – November. Note that it is not guaranteed that plenty of berries and mushrooms will be found.
- **Price 2018 (brutto):** Starting from EUR 32 / person. Families (2+2) EUR 75 / fam (brutto)
- **What's included:** guidance, fireplace usage
- **Supplements:** snacks, coffee by open fire
- **Booking and commissions:** Biologist, PhD Krista Rantanen
tel +358 400 525 938 | krantane55@gmail.com | www.kristarantanen.fi

TASTE OF FINNISH ARTESAN BEER AND BREAD IN THE OLD MANOR OF MATHILDEDAL

Fascinated by the atmosphere of the old Mathildedal Ironworks village a Helsinki-based couple Tuomo and Elina moved to Mathildedal and started the Village Brewery and the Village Bakery in 2015. In summer 2019 they will open the charming old manor "Matilda" and it's surroundings for the visitors to enjoy.

The brewery is a small Finnish craft brewery that vouches in the name of quality beer paired with fresh local food. No wonder you can find the beer represented in some of the best restaurants in Helsinki. The small artisan bakery specialises in sourdough bread using local fresh organic flours. The Village Kitchen in the Matilda Manor pairs excellent bread with fresh local toppings and matches them with the Village Beer.

During the 2 h visit you hear the story behind a couple's dream come true, interesting insights into Finnish beer and bread culture and the philosophy behind the village craft beer and sourdough bread including a generous bread platter in the cozy manor enviroment.



- **Duration:** 2 h
- **Location:** Mathildedal village, Salo, South-West Finland
- **Group size:** max 20 pers
- **Availability:** year around

- **Price (brutto):** EUR 50 / person, minimum EUR 500 / group
- **What's included:** 4 tastings of beer paired with sourdough bread platter with fresh local toppings
- **Booking and comissions:** Mathildedal Village Bakery, Elina Rantamäki
elina@kylaleipuri.fi Tel. +358 50 302 6680

Luontoreissaajan eväsreppu

Teijon kansallispuisto sijaitsee Etelä-Suomessa alle kahden tunnin päässä Helsingistä ja vajaa puolituntia Salosta. Teijon kansallispuistossa voit patikoida ympäri vuoden vaihtelevassa maastossa, meloa järvillä, kalastaa kalliolta tai soutuveneestä tai muuten vaan retkeillä rennosti luonnosta nauttien. Kansallispuistossa nautit jo päiväkäynnillä tai voit kruunata elämyksen yöpymällä tähtitaivaan alla tai ruukkikylien viehättävissä majoituspaikoissa.

Lähde Teijon kansallispuiston luontoon omatoimiretkelle Sahajärvellä olevalle Kalasuntin saarelle. Saarelle pääset köysilossilla, mikä on vaikuttava ja unohtumaton kokemus. Luonnonrauhassa ruoka maistuu ja samalla voit bongata lintuja tai seurata laineiden liplatusta. Tee retkestäsi kaikille helppo ja hae valmis eväsreppu mukaasi luontoon.

Reppu sisältää luontoruokailuun tarvittavat välineet sekä tietysti repullisen herkkuja.

Eväsreppun sisältö: Kylmälaukku tai -reppu kylmälallella, grillattavaa nuotiolle, valmiiksi täytetyt tuoreet evässämpylät, salaattia kauden vihanneksista, tikkupullan tekotarpeet, virvoitusjuoman, servetit, roskapussin, sekä ruokailutarvikkeet, sytykkeet ja tikut nuotion sytyttämistä varten. Eväsreppuihin on mahdollisuus saada erilaisia sisältöjä, voit valita verkkokaupastamme mieleisesi. Kylmälaukun tai -reppun voit myös palauttaa ehjänä ja käyttökelpoisena takaisin Jazzkahvilaan, jolloin saat kylmälaukusta panttimaksun takaisin.:

Kylmälaukku soveltuu 1-2 henkilön ja kylmäreppu 3-4 henkilön eväille.



- **Sijainti:** Jazzkahvila Mazzuuni, Telakkatie 17, Teijo.
Teijon kansallispuistoon 300 m (Sahajärven P-alue)
- **Saatavuus:** ennakkoon tilattuna vuoden ympäri
- **Hinta:** kylmälaukulla EUR 20 / henkilö + kylmälaukun pantti EUR 15
- Kylmärepulla EUR 20 / henkilö + kylmäreppun pantti EUR 28
- **Lisämaksusta:** kuumajuoma termosmukissa 9,50 / henkilö
- **Sisältö:** Kylmälaukku, eväät
- **Varaukset ja tiedustelut:** Jazzkahvila Mazzuuni,
<https://holvi.com/shop/jazzkahvila/> www.jazzkahvila.fi,
kahvila@jazzkahvila.fi, Puh. +358 44 2399 645

MAKUHELMIÄ – lähiherkkukierroksella Salossa

Riistaa, kalaa, vihanneksia, metsän antimia – läheltä ja vastuullisesti. Salon herkullisimmat makuhelmet kutsuvat nauttimaan eri vuodenaikojen parhaista, houkuttelevimmista raaka-aineista. Persoonalliset ravintolat ja majoituskohteet tarjoavat Sinulle unohtumattoman elämyksen.

Päivä 1 Salon keskustassa: Saapuminen ja majoittuminen Saloon sympaattiseen Hotel Fjalariin. Ravintola Salon Seurahuone kutsuu nautinnolliselle viiden ruokalajin illalliselle kauden ajankohtaisista raaka-aineista. Voitte myös tutustua kaupungin kulttuuri- ja taide-elämyksiin sekä ostosmahdollisuuksiin oman aikataulunne mukaan.

Päivä 2 Teijon kansallispuistossa ja Mathildedalin ruukkikylässä: Runsaan aamupalan jälkeen matka jatkuu kohti Teijon kansallispuistoa. Opastettu luontoretki Matildanjärven lähistöllä tai Kirjakkalan ruukissa vie ryhmänne keskelle Suomen puhtainta luontoa. Nuotiolounaalla kohtaavat paikalliset maut, oppaan tarinat ja vihreänä ympäröivä metsä. Marjojen tai sienien poimiminen on oivallista ajanvietettä vuodenaikojen riippuen. Retken jälkeen majoitutte meren äärellä sijaitsevaan moderniin Mathildan Marinaan tai vanhan ruukin tehdashalliin rakennettuun Ruukin Majataloon. Kolmen ruokalajin kalaillallinen tarjoillaan tunnelmallisessa Ruukin Krouvissa.

Päivä 3 Rentoilua ruukkikylässä: Pitkään nukutun yön ja maittavan aamupalan jälkeen voitte ottaa rennosti ja tutustua tarkemmin Mathildedalin historialliseen ruukkikylään. Suomen pisimmän tammikujan varrelta löydätte kaikki kylän palvelut. Herkullinen ja monipuolinen Mathildan Marinan saaristolaisbrunssi viimeistelee makumatkanne.

Nautinnollista matkaa Salon makuhelmien äärelle!



- **Kesto:** 3 päivää, 2 yötä
- **Sijainti:** Salon kaupunki & Mathildedalin ruukkikylä
- **Ryhmän koko:** 10-20 henkeä, isommat ryhmät tilauksesta
- **Saatavuus:** tiistaista lauantaihin maaliskuu-toukokuussa ja elokuu-marraskuussa
- **Hinta:** alkaen 390 euroa/henkilö
- **Hinta sisältää:** 2 yötä 2 hengen hotellihuoneessa, 2x aamupala, 2x illallinen (3 ja 5 ruokalajin illallinen), nuotiolounas ja opastettu metsäretki (kesto noin 2 tuntia) Teijon kansallispuistossa, saaristolaisbrunssi
- **Varusteet:** säänmukainen ulkoiluvarustus luontoretkelle, muuten normaali varustus kaupunkilomalle
- **Lisämaksusta:** yhden hengen huone, ylimääräinen yö, ruokajuomat, kuljetukset, opastettu tai omatoiminen kanootiretki (2-3 tuntia), opastettu ruukkikierros, sauna
- **Varaukset ja lisätiedot:** Hotel Fjalar, www.fjalar.fi, info@fjalar.fi tai p. 02 777 600

Tunne
asiakkaaksi

Aitouden etsijät

(Authentic Lifestyle Seekers)



Brittien ja
saksalaisten
suuri ryhmä



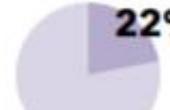
MATKUSTUS- MOTIIVI:

Tutustuminen
paikalliseen
elämäntapaan



HEITÄ KIIINNOSTAVAT

- ✓ museot ja tapahtumat
- ✓ festivaalit ja konsertit
- ✓ luonnosta nauttiminen
- ✓ saunominen
- ✓ ruokakulttuuri
- ✓ kulttuurikohteet
- ✓ design-alueet
- ✓ erikoismajoitukset



22%

maailman kaikista
matkailijoista on
Aitouden etsijöitä



29%

Aitouden etsi-
jöistä harkitsee
matkustamista
Suomeen

Demographic

- Age 30-50
- Woman
- Middle class
- 2-3 children

Psychographic

- Relaxation from hectic lifestyle
- Nature
- Me time
- Appreciates good food and new experiences
- Solo traveler



Geographic

- From Berlin, Germany
- From urban/hectic surroundings

Visit Finland segments

- Nature explorer: Natural parks and forests, enjoying surrounding nature
- Comfort seeker: Well being treatments

Tuotekortin sisältö

- **Otsikko/tuotteen nimi**
Noin 50-65 merkkiä, ei enempää
- **Yhteenveto, highlights**
Noin 160 - 180 merkkiä , listaus
- **Tuotteen kuvaus**
800 – 1000 merkkiä
- **Vaativuus, kenelle soveltuu**
- **Välineet ja varusteet**
- **Hinta**
- **Hintaan sisältyy**
- **Lisämaksusta**
- **Lisätiedot (esim. Minimi ja maksimi pax – määrä)**
- **Mistä matka alkaa ja miten matkan alkupisteeseen pääsee**
- **Peruutus- ja maksuehdot**
- **Vastuullinen palvelun myyjä**
- **Muuta:**

Työpaja

OPERA

- Omat ideat: 4 – 5 ideaa
- Esittele muille
- Valitkaa paras
- Kuvatkaa asiakas
- Työstäkää tuotekortti
- Esitelkää myyvästi