

Ruokamatkailun mahdollisuudet Salon matkailuelämyksissä



Kuva: Harri Tarvainen, Visit Finland

Kanssanne tänään



Opri Laamanen

Lehtori, Matkailu- ja palveluliiketoiminta
ruokamatkailuasiantuntija ja
projektipäällikkö – Hungry for Finland!

opri.laamanen@haaga-helia.fi

+358 50 3484544

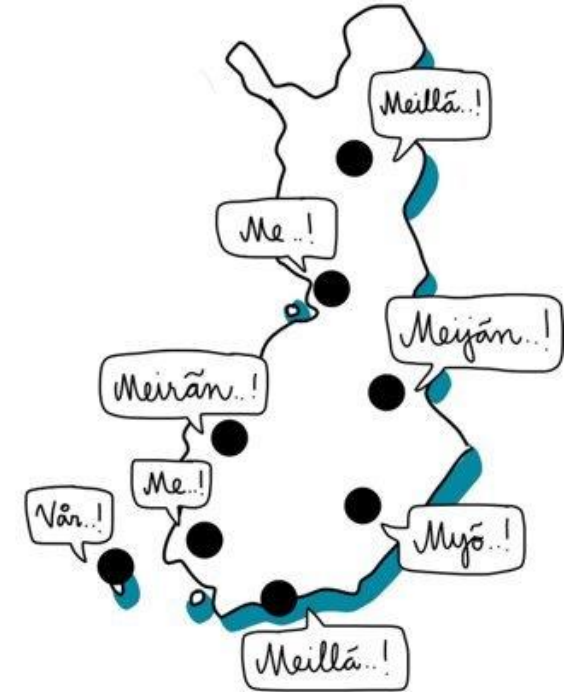


Sini Garam

Lehtori, ruokamatkailuasiantuntija,
Palveluliiketoiminnan kehittäminen ja
muotoilu – Hungry for Finland!

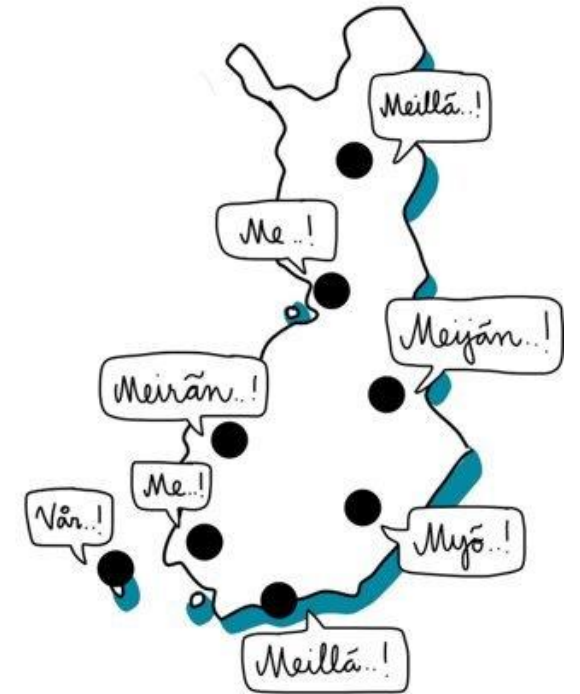
sini.garam@haaga-helia.fi

+358 505870929



Ohjelma

1. Hungry for Finland
2. Mitä on ruokamatkailu?
3. Ruoka osana matkailuelämystä





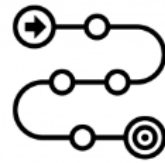
TKI-hankkeet

*Tutkimus-, kehitys-
ja innovaatio-
toiminta*



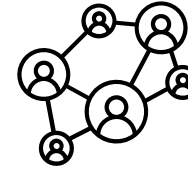
Opetus

*Tulevaisuuden
osaaminen*



Kiihdyttämö

*Yritysten
kehittäminen
ja koulutus*



Verkosto

*Valtakunnallinen
toiminnallinen
ekosysteemi*



Kilpailu

*Valtakunnallinen
ruokamatkailu-
kilpailu*



Työkalut

*Työkaluja
ruokamatkailun
kehittämiseen*



Mitä on ruokamatkailu ja miksi siitä kannattaa olla kiinnostunut?

Ruokamatkailun määritelmä

RUOKAMATKAILU ON MATKAILUMUOTO, jonka vetovoimatekijöinä ovat paikalliseen ruokaan ja juomaan liittyvät aktiviteetit ja elämykset.

RUOKAMATKAILUN TAVOITTEENA on tarjota matkailijoille mahdollisuus tutustua kohdealueen vahvuuksiin, ilmiöihin, kulttuuriin, perinteisiin, historiaan ja ihmisiin ruokaelämysten kautta.

RUOKAMATKAILIJAT ELI FOODIET matkustavat ensisijaisena motiivinaan ruoka ja siihen liittyvät aktiviteetit. Ruokamatkailutuotteet kiinnostavat myös muitakin kohderyhmiä kuin ruokamatkailijoita.

Jokainen matkailija syö

RUOKAMATKAILUN KIRJO ON MONINAINEN,

se voi olla vaikkapa lähimatkailua ja ravintolaruokailua kotikaupungissa, eikä ensisijaisen matkustusmotiivin tarvitse olla ruoka voidaksemme puhua ruokamatkailusta.

Paikallista ruokaa pidettiin Visit Finlandin isossa kohderyhmätutkimuksessa 46 loma-aktiviteetin joukosta yhtenä kiinnostavimmista (Visit Finland 2023b).

Viisi hyvää syytä panostaa ruokamatkailuun

- 1** Ruokamatkailu tuo kilpailukykyä yrityksille ja lisäarvoa asiakkaille
- 2** Ruokamatkailu on kasvava ja kehittyvä matkailun muoto, joka luo synergiaa yli toimialarajojen
- 3** Ruokamatkailu on merkittävä työllistäjä
- 4** Ruokamatkailu lisää alueiden vetovoimaa ja erottautumiskykyä
- 5** Ruokamatkailu kasvattaa vientiä

Ajankohtaiset trendit ruokamatkailussa



Suomen ruokamatkailun tavoitetila 2028

Vastuullisuus on näkyvä osa yritysten toimintaa ja siitä osataan viestiä

Ruokamatkailutuotteita on löydettävissä ja ostettavissa digitaalisesti

KESTÄVYYTTÄ

KANNATTAVUUTTA

Alueilla on selkeät ruokamatkailuidentiteetit ja kärkituotteet

Ruokamatkailuun erikoistuneita tuotteita ja reittejä löytyy valtakunnallisesti

SELKEYTTÄ

SYSTEMAATTISTA TUOTEKEHITYSTÄ

Ruokamatkailun kansallisessa verkostossa jaetaan tietoa ja tuetaan toisia

Ruokamatkailuyritykset hyödyntävät tiedolla johtamista liiketoiminnan kehittämisessä

Strategian toimenpidekokonaisuudet vuosille 2024–2028

Yrittäjille

Alueorganisaatioille, kunnille ja kaupungeille

Koulutusorganisaatioille ja ruokamatkailun kehityshankkeille

- Vastuullinen liiketoiminta
- Tiedolla johtaminen
- Tuotteistaminen
- Verkostomainen toiminta
- Myynti ja ostettavuus
- Viestintä ja markkinointi
- Alueellisten ruokamatkailuidentiteettien kirkastaminen

Lue koko strategia täältä

Yhteydenotot ja lisätiedot: Opri Laamanen | opri.laamanen@haaga-helia.fi



Kun tuotteistatte,

... hyödyntäkää ydinviestejä! Ne auttavat luomaan punaista lankaa Suomen ruokamatkailutarjontaan.

1

Taste of place

Eat local and
sense Finland!

Paikallisten makujen maa

Kokoa Suomi
lautasellesi!

2

Pure & Natural

Eat wild and healthy
in Finland!

Puhdasta ruokaa luonnosta

Syö ja voi hyvin
Suomessa!

3

Cool & Creative

Eat, get inspired and
happy in Finland!

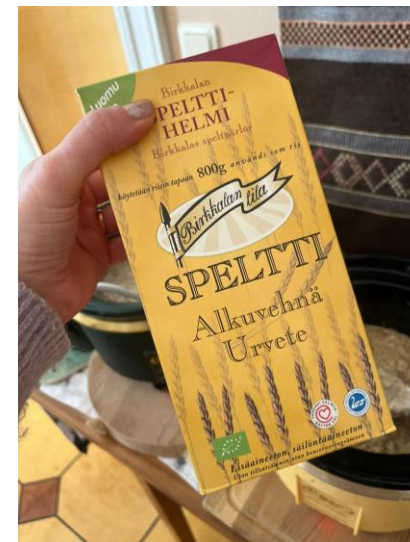
Innostavaa ja mielikuvituksellista

Innostu Suomen
luovasta
ruokatarjonnasta!

Kun ostate ruokatuotteita alihankintana,

... pitäkää mielessä, mikä matkailijaa kiinnostaa:

- Tarinallisuus
- Uuden oppiminen
- Vastuullisuus



Esimerkkejä ruokamatkailutuotteista

- Street food -tapahtumat
- Lähiöpubikierrros
- Paikallisen vetämä kotiruokakokkauskurssi
- Illallinen tuntemattoman kanssa
- Siiderimövierailu
- Juomajooga
- Piknik-elämys
- Kokonaan paikallinen menu ravintolassa
- Villiyrttikurssi
- Viinin-, oluen-, siiderin-, tisleiden ohjattu tasting
- Saunaruokaelämykset, kiuasmakkara
- Järvikalareitti pyörällä
- Kalastussafari & kalaillallinen
- Illallinen ulkona keskiyön auringossa
- Ruokaa ja runoja
- Ruokaseikkailu lapsille
- Makupakohuonepeli
- Dine in the Dark
- Sadonkorjuujuhlat
- Kotikalja-tasting
- Lounas yläilmoissa (nosturiruokailu)
- muuta, mitä?



Vastuullisuus näkyväksi

Ekologinen, Sosiaalinen & Taloudellinen



**SUSTAINABLE
TRAVEL
FINLAND™**

- Kerro asiakkaalle, tavalla tai toisella, mitä vastuullisuustekoja teette (*sosiaalinen, ekologinen, taloudellinen*)
- Sustainable Travel Finland – Myös ravintoloille!
- Myös muita sertifikaatteja, kuten Good Travel Seal, Ekokopassi, Green Key, Gay Travel Finland yms.



Strategiasta: Yllätykselliset yhdistelmät!

Ruokamatkailun hienous on, että ruokaa ja juomaa voi yhdistää lähes mihin vain.

Ruoka, juoma ja

- Design
- Taide
- Kampaajakäynti
- Golf
- Arkkitehtuuri
- ... muu, mikä?

**Yksinkertainen voi olla
vaikuttavaa ja pienillä teoilla
pääsee eteenpäin!**

Jokainen Suomessa koettu makuelämys rakentaa kuvaa Suomesta ruokamatkailumaana.

Jätä suklaa tyynylle; suosittele paikallisen paahtimon kahvia; kerro ylpeydellä siitä, kuinka voimme syödä marjoja suoraan metsästä.

Check list: minimi

- Verkkosivut
 - Katso, että verkkosivusi ovat suomeksi ja englanniksi – hyödynnä tekoälyä!
 - Pidä Google-sivu ajan tasalla (vähintään aukioloajat)
- Kohtaamisissa
 - Tunne alueesi tarjonta ja suosittele naapuria
 - Puhu suomalaisesta ruoasta ja ruokakulttuurista ylpeydellä ja arvostuksella

Check list: next

- Vie tuotteesi Visit Finland DataHubiin
- Tarinallista palvelusi/tuotteesi eheäksi kokonaisuudeksi
- Suosi paikallista ruokaa ja tuo tuottajien tarinat esiin

Liity mukaan verkostoon!



VERKOSTOITUMINEN



TAPAHTUMAT JA TAPAAMISET
MUUTAMAN KERRAN VUODESSA



KOULUTUS JA TIEDOTUS



TIETOPANKKI



UUTISKIRJE

Kiitos! Kysymyksiä? 😊



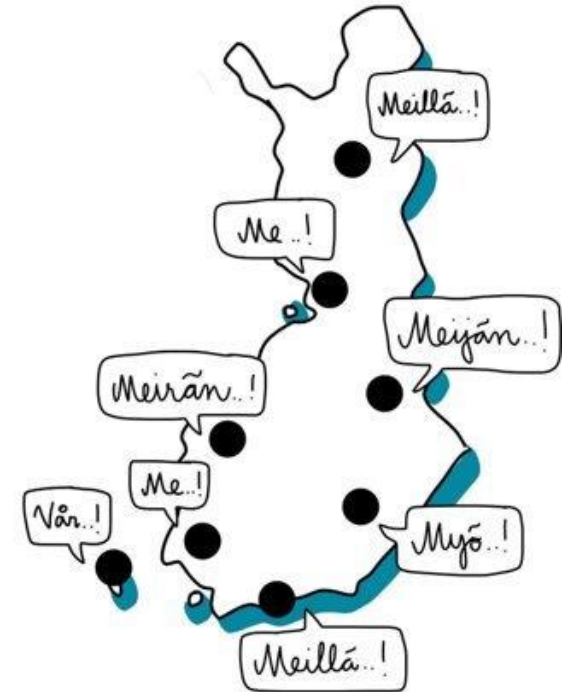
Opri
Laamanen
Lehtori

Ruokamatkailuasiantuntija



Sini
Garam
Lehtori

Ruokamatkailuasiantuntija



Ota yhteyttä etunimi.sukunimi@haaga-helia.fi