



LÄHIRUOANTUOTTAJIEN ITSEARVIOINTITYÖKALU

*Mitä ottaa huomioon, kun
tarjoat matkailupalveluita?*

Salo 13.5.2025



BASCIL Kestäviä ruokamatkailun palveluratkaisuja lähiruoantuottajille

Lyhyesti

- Toteutusaika tammikuusta 2023 joulukuulle 2025
- Ruokamatkailun edistämisenhanke
- 15 partneria kahdeksasta Itämeren alueen maasta; Suomesta Lomalaidun ry ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
- Mukana Suomesta pilotoimassa 10 lähiruoantuottajaa Saimaan alueelta
- Tuloksena uusia ruokamatkailutuotteita ja alueen tunnettuuden lisääntyminen ruokamatkailukohteena
- www.interreg-baltic.eu/project/bascil/



BASCIL



<https://interreg-baltic.eu/project/bascil/>

BASCIL

Itsearviointityökalu

- Käytännönläheinen väline, jonka avulla arvioida valmiutta vastaanottaa vierailijoita ja tarjota matkailupalveluita
- Kattaa yhdeksän osa-aluetta
- Löytyy osoitteesta www.lomalaidun.fi/hankkeet/bascil-hanke/



Markkinointi ja brändäys

Näy ja kuulu internetissä yrityksen verkkosivuston ja sosiaalisen median alustojen kautta. Käytä visuaalisesti houkuttelevia kuvia ja kiinnostavaa sisältöä herättääksesi matkailijoiden mielenkiinnon. Mieti, voisitko tehdä yhteistyötä alueen matkailua edistävien tahojen tai matkailuyritysten kanssa yrityksesi näkyvyyden lisäämiseksi.



Sijainti ja esteettömyys

Mahdollisuuksien mukaan valitse helposti saavutavissa oleva toimipaikka, johon matkailijoiden on helppo tulla ja jonka lähellä on muita matkailukohteita. Kiinnitä huomiota maisemaan ja ympäristöön. Harkitse tarvittaessa yhteistyötä muiden alueen matkailuyritysten kanssa, jos et itse voi vastaanottaa asiakkaita omaan toimipaikkaasi.



Matkailijaystävällinen ympäristö

Tee ympäristöstä matkailijoille viihtyisä ja miellyttävä. Huolehdi muun muassa siitä, että tilat ovat siistit ja esteettisesti viehättävät ja että opasteet ovat informatiivisia. Monia matkailijoita kiinnostaa tutustua opastetuilla kierroksilla toimintaympäristöön ja ruoantuotantoprosesseihin.



Tuotteiden laatu ja myyntivaltit

Varmista, että elintarvikkeesi ovat laadukkaita ja valmistettu tuoreista paikallisista raaka-aineista. Tämä tekee matkailijoihin myönteisen vaikutuksen. Tunnista, mikä tekee tuotteistasi tai ruokakokemuksestasi ainutlaatuisen, ja korosta sitä. Esimerkiksi erityinen resepti, perinteinen valmistustapa tai harvinainen raaka-aine voi toimia myyntivaltina ja auttaa yritystäsi erottautumaan muista.



Lähiruoan tuottajien



Itsearviointityökalu

Mitä ottaa huomioon, kun tarjoat matkailupalveluita?



Asiakaspalvelun taso

Kouluta henkilökuntasi hyvän asiakaspalvelun ammattilaisiksi ja huolehdi työviihtyvyydestä. Ystävällinen ja asiantunteva henkilökunta voi parantaa matkailijoiden kokemusta ja kannustaa antamaan myönteisiä arvioita sekä suosittelemaan yritystäsi muille.



Kulttuurinen aitous

Omaksu paikallinen kulttuuri osaksi palvelutarjontaa ja esittele ja kerro siitä tuotteidesi ja palvelujesi kautta. Matkailijat haluavat kokea aitoja elämyksiä, ja sellaisen tarjoaminen paikallisen ruokakulttuurin keinoin voi olla merkittävä vetovoimatekijä.



Opetuksellinen sisältö

Tarjoo kokemuksia, joiden avulla matkailija voi oppia jotain uutta. Opetuksellista sisältöä voi tuoda esille mm. työpajojen, ruoanlaittokurssien tai tuotantotiloihin suuntautuvien kierrosten kautta. Sen lisäksi, että tämä tuo lisäarvoa matkailukokemukseen, se myös lisää matkailijoiden ymmärrystä ja kiinnostusta tuotteistasi.



Paikallinen yhteistyö

Tee yhteistyötä matkailua edistävien tahojen sekä paikallisten yritysten, kuten majoituspalveluiden, matkanjärjestäjien tai myyntipaikkojen kanssa. Näin pääset osaksi matkailualan verkostoa ja voit rakentaa elämyspaketteja, joissa ruokaan liittyvät kokemukset ovat osa laajempaa matkailuelämystä.



Säädösten noudattaminen

Varmista, että yrityksesi noudattaa kaikkia terveys- ja turvallisuusmääräyksiä, erityisesti jos tarjoat kierroksia tuotantotiloissasi tai vierailijat pääsevät muuten tutustumaan niihin. Tämä on erittäin tärkeää asiakkaidesi hyvinvoinnin ja yrityksesi maineen kannalta.

1. Markkinointi ja brändäys



Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
1.1 Yritys on merkitty Googlen karttaan, ja siellä on lyhyt kuvaus palveluista.	☐	☐	
1.2 Yrityksellä on verkkosivu ja/tai sosiaalisen median tili (esim. Facebook, Instagram) ja tiedot löytyvät alueelliselta tai paikalliselta matkailusivustolta. Toimivuus eri laitteilla (kannettava tietokone, puhelin jne.).	☐	☐	
1.3 Tietoja palveluista on saatavilla verkossa ja/tai sosiaalisessa mediassa myös vieraili kielillä (vähintään englanniksi).	☐	☐	
1.4 Verkkosivu tai sosiaalisen median tili sisältää: yhteystiedot, selkeät tiedot palveluista, hinnoista, aukioloajoista, varausmahdollisuuksista, ehtoineen, ja maksuvaihtoehtoista sekä ajo-ohjeet ja tiedot julkisen liikenteen yhteyksistä (jos tarpeen).	☐	☐	
1.5 Yrityksen palvelut/tuotteet ovat varattavissa tai ostettavissa verkkokaupassa.	☐	☐	
1.6 Verkkosivusto noudattaa joitakin tai kaikkia verkkosisällön saavutettavuusohjeita (WCAG). Näiden ohjeiden tavoitteena on tehdä verkkosivustoista, sovelluksista, sähköisistä asiakirjoista ja muista digitaalisista aineistoista helppokäyttöisiä ihmisille, joilla on eriasteisia haasteita tai rajoitteita, jotka estävät verkkosisällön sujuvan käytön.	☐	☐	
1.7 Tiedot sertifioinneista/merkeistä/palkinnoista ovat selvästi näkyvillä verkkosivuilla ja toimipaikassa.	☐	☐	

1 Markkinointi ja brändäys

Kuinka näkyä ja kuulua nettisivujen ja somen välityksellä matkailijoiden mielenkiinnon herättämiseksi



2 Sijainti ja esteettömyys

Vierailijoiden on helppo löytää ja saapua perille

3 Matkailijaystävällinen ympäristö

Vierailijoille tarjotaan miellyttävä, turvallinen ja asiakasystävällinen ympäristö

2. Sijainti ja esteettömyys

Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
2.1 Autoille on merkitty pysäköintialue.	☐	☐	
2.2 Rakennuksessa/aidassa tai kadulla/tiellä on selkeästi esillä kyltti, jossa on tilan nimi ja yhteystiedot.	☐	☐	
2.3 Esteettömät kulkuväylät ulko- ja sisätiloihin (liikuntarajoitteisten huomioiminen).	☐	☐	
2.4 Tilan kyltti on tarvittaessa sijoitettu yhdistysten päähän.	☐	☐	

3. Matkailijaystävällinen ympäristö

Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
3.1 Ulkotilat ovat turvallisia ja siistejä.	☐	☐	
3.2 Palvelujen tarjoamiseen käytettävät tilat ja rakennukset ovat puhtaita ja siistejä.	☐	☐	
3.3 Palvelujen tarjoamiseen käytettävät kalustot ovat puhtaita ja hyväkuntoisia.	☐	☐	
3.4 Jos asiakkaiden käytettävissä on internetyhteys niin salasana on selkeästi nähtävillä.	☐	☐	
3.5 Asiakkaiden käytössä on siistit WC-tilat ja ne on merkitty kyltein.	☐	☐	
3.6 Tarvittaessa kyltti/tieto siitä, että lemmikit ovat tervetulleita.	☐	☐	
3.7 Ympäristö on lapsiystävällinen (turvallisuus, syöttötuolit jne.).	☐	☐	



4 Tuotteiden laatu ja myyntivaltit

Tuodaan esille tarinoita ja toimitaan vastuullisesti. Toimitaan asiakaslähtöisesti ja kerrotaan vierailijoille toimintatavoista.



4. Tuotteiden laatu ja myyntivaltit

Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
4.1 Tarinallisuutta on käytetty lisäämään palvelun tai tuotteen houkuttelevuutta ja elämyksellisyyttä.	☐	☐	
4.2 Luonnonympäristöä ja -varoja käytetään vastuullisesti. Esimerkiksi vettä käytetään taloudellisesti. Henkilökunta osaa kertoa kävijöille yrityksen toimintatavoista.	☐	☐	
4.3 Vierailijat voivat ostaa paikallisia tuotteita mukaansa (esim. ruokatuliaisia). Saatavilla on tietoa ostosten tekemisestä myös verkossa (jos verkkokauppa käytössä).	☐	☐	
4.4 Erityisruokavaliot on huomioitu	☐	☐	
4.5 Maksutavat ovat selvästi esillä, ja jos maksuvälineenä on vain käteinen, ilmoitetaan siitä etukäteen.	☐	☐	



Tarinoiden avulla voit myydä ja luoda mieleenpainuvia elämyksiä asiakkaille.

5. Asiakaspalvelun taso



Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
5.1 Asiakkaiden kysymyksiin vastataan sähköpostin tai muiden kanavien välityksellä vuorokauden kuluessa.	☐	☐	
5.2 Vierailijoille on tarjolla juomavettä.	☐	☐	
5.3 Henkilökunta on perehdytetty tuotteisiin, palveluihin sekä asiakaspalveluun. Henkilökunta osaa kertoa perustiedot yrityksestä ja sen historiasta.	☐	☐	
5.4 Vieraiden kanssa työskentelevän henkilökunnan siisteys ja asianmukainen vaatetus on huomioitu.	☐	☐	
5.5 Jos asiakkaina on ulkomaisia matkailijoita, heitä osataan palvella vähintään englanniksi.	☐	☐	
5.6 Yritys ylläpitää tarvittaessa asiakasrekisteriä, johon kerätään tarvittavat yhteystiedot (muista tietosuojasetus!).	☐	☐	
5.7 Yrittäjät ja henkilökunta kehittävät säännöllisesti osaamistaan ja osallistuvat esimerkiksi matkailu- ja ravitsemisalan koulutuksiin ja työpajoihin.	☐	☐	

6. Kulttuurinen aitous

Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
6.1 Toimintaympäristön suunnittelussa ja sisustuksessa käytetään alueelle tyypillisiä elementtejä (esim. perinnekäsityöt)	☐	☐	
6.2 Palvelutarjonnassa hyödynnetään hienovaraisesti ja kunnioittavasti paikallisia tapoja ja ruokaperinteitä.	☐	☐	

5 Asiakaspalvelun taso

Asiakaspalvelun laadun ja asiakastyytyväisyyden ylläpitäminen

6 Kulttuurinen aitous

Kuinka hyödyntää paikallista kulttuuria palvelutarjonnassa ja tuotteissa



7 Opetuksellinen sisältö

7. Opetuksellinen sisältö

Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
7.1 Tuotteita ja/tai palveluita suunnitelmassa on otettu huomioon mahdollinen opetuksellinen sisältö. Vierailijoilla on mahdollisuus oppia jotain uutta.	☐	☐	
7.2 Vierailun aikana kävijät saavat uutta tietoa esim. tuotteesta, valmistuksesta, paikallisista perinteistä tai toimintaympäristöstä.	☐	☐	
7.3 Ohjelmasisältöjä päivitetään säännöllisesti.	☐	☐	

Valtakunnalliset teemapäivät (esim. Lähiruokapäivä) tarjoavat erinomaisen myynti- ja markkinointikanavan tuotteille.

8. Paikallinen yhteistyö

Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
8.1 Yritys kuuluu johonkin paikalliseen, alueelliseen tai teemanmukaiseen matkailuverkostoon.	☐	☐	
8.2 Yhteistyötä tehdään muiden yrittäjien kanssa (esim. tilamyymälässä myydään myös muiden tuottajien tuotteita)	☐	☐	
8.3. Henkilökunta osaa suositella myös muita lähiympäristön käyntikohteita ja palveluita.	☐	☐	
8.4 Yritys osallistuu säännöllisesti yhteisiin markkinointitoimiin paikallisella tai alueellisella tasolla (esim. markkinointikampanjat).	☐	☐	

Vierailijan on mahdollisuus oppia uutta tai syventää jo olemassa olevia tietojaan

8 Paikallinen yhteistyö

Verkostojen rakentaminen ja laajempien matkailuelämyksien luominen

9 Säädösten noudattaminen

Varmistetaan kaikkien säädösten
noudattamisesta sekä asiakkaiden
hyvinvoinnista

9. Säädösten noudattaminen

Kuvaus	Kyllä	Ei	Lisätietoja
9.1 Toimitilat on mukautettu vierailijoiden tarpeisiin lakien ja määräysten mukaisesti.	☐	☐	
9.2 Yrityksellä on kaikki tarvittavat luvat, joita vaaditaan ravitsemispalvelujen tarjoamiseen vierailijoille.	☐	☐	





Yhteyshenkilö:

Anna Kaiponen

Lomalaidun ry

Anna.Kaiponen@lomalaidun.fi



Nettisivut:

<https://interreg-baltic.eu/project/bascil/>

<https://www.lomalaidun.fi/ruokamatkailu/bascil-hanke/>