

# Ruokamatkailun tuotesuosituks 2020

---

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





Hyvä lukija,

Ruokamatkailun tuotesuosituksset on laadittu matkailualan yrityksille ja kehittäjille työvälineeksi laadukkaan, 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 profiiliamme mielenkiintoisena ruokamaana.

Terveisin,

**Terhi Hook,**  
DEVELOPMENT MANAGER, BUSINESS FINLAND OY, VISIT FINLAND

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

## Sisällysluettelo

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Suomalaisen ruokamatkailun määritelmä                 | 3  |
| Nostoja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun | 4  |
| Paikallisuus ruokamatkailussa                         | 6  |
| Maku ja suomalaiset ravitsemussuosituksset            | 7  |
| Ruokaelämys ja suomalainen vieraanvaraisuus           | 8  |
| Ruuan esillelaitto                                    | 9  |
| Erityisruokavaliot                                    | 10 |
| Ruokamatkailun yhtenäinen tarina                      | 11 |
| Kestävyys ruokamatkailussa                            | 12 |
| Linkit                                                | 14 |







## Suomalaisen ruokamatkailun määritelmä

- RUOKAMATKAILUTARJONTA on matkailijoiden kohtaama paikallisuuteen ja tarinoihin perustuva maukas ravintolaruokailu, 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, tislamot 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.

# Nostoja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun 1/2

## KANSAINVÄLISTYMISKRITEERIT

### 1. LAATU

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

### 2. PALVELU

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

### 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.

### 4. TURVALLISUUS

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

## HUOMIOI ERITYISESTI RUOKAMATKAILUSSA

### 1. LAATU

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

### 2. PALVELU

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

### 3. KESTÄVYYS

Ruokahävikin minimointi onnistuu harkittujen raaka-ainehankintojen, ruokalistasuunnittelun ja oikean kokoisten annosten avulla. Kertäyttökulttuuria tulee välttää ja suosia luomu- ja lähituotteita. Paikallisia makuja kannattaa paketoita myös myyntiin lahjoiksi tai tuliaisiksi.

### 4. TURVALLISUUS

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

# Nostoja kansainvälistymiskriteereistä ruokamatkailuun 2/2

## KANSAINVÄLISTYMISKRITEERIT

### 5. KAPASITEETTI JA VERKOSTOT

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

### 8. AUTENTTISUUS, VETOVOIMAISUUS

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

## HUOMIOI ERITYISESTI RUOKAMATKAILUSSA

### 5. KAPASITEETTI JA VERKOSTOT

Luo vahvat verkostot lähiruokaa ja -palveluja tarjoavien yritysten kanssa.

### 7. SAATAVUUS JA OSTETTAVUUS

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

### 8. AUTENTTISUUS, VETOVOIMAISUUS

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





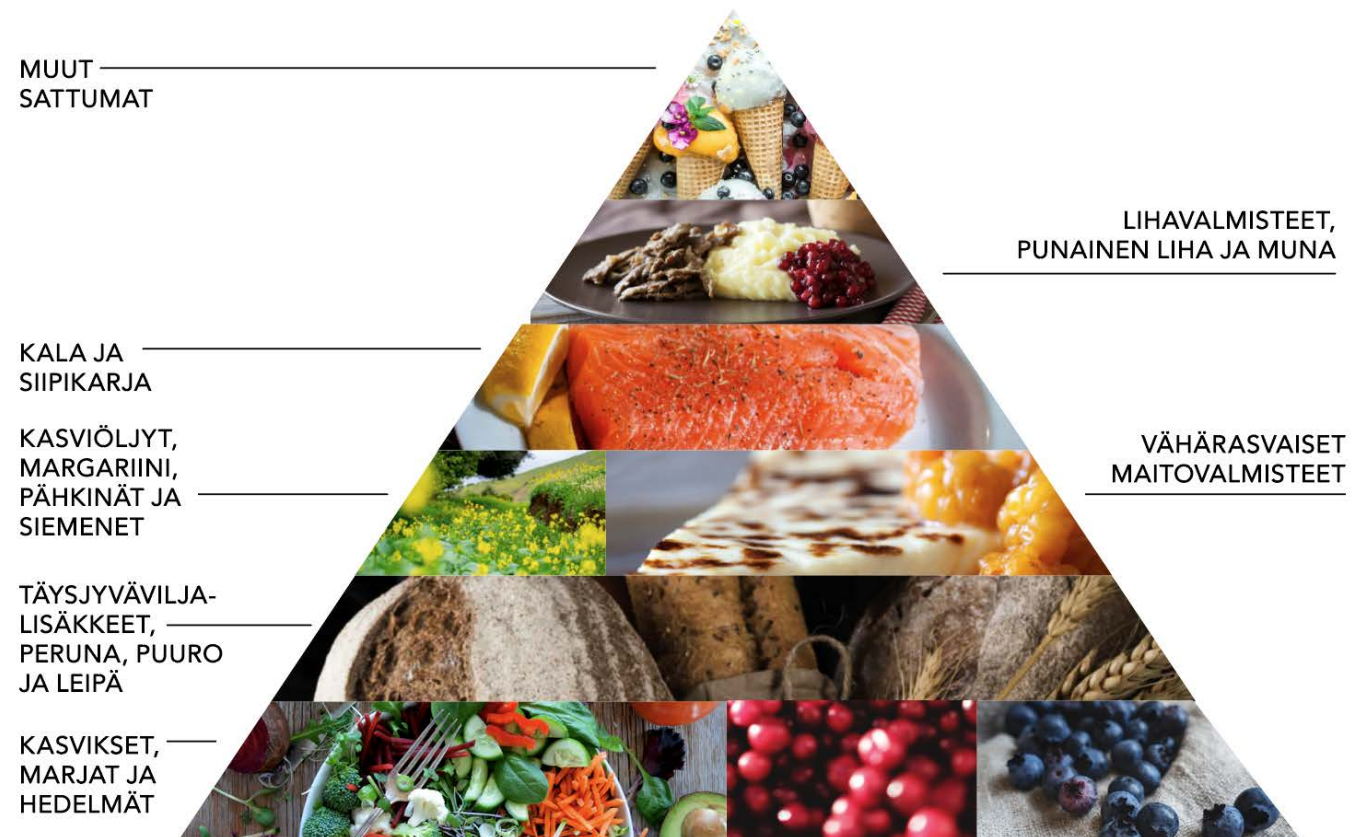
## Paikallisuus ruokamatkailussa

----

- SUOSI PAIKALLISIA RAAKA-AINEITA, elintarvikkeita ja juomia. Verkostoidu paikallisten elintarvike- ja ruokatuottajien kanssa.
- KERRO paikallisesta ruokakulttuurista ja rakenna tarina. Hyödynnä ruokamatkailun yhtenäistä tarinaa. [Tästä pääset tarinavideoon.](#)
- KULUTTAJALLE NIMISUOJA on tae siitä, että tuotteen alkuperä ja tuotantotapa tiedetään. [Suositlemme nimisuojuotteita.](#)
- MÄÄRITTELE KONKREETTISESTI, mitä autenttisuus ja paikallisuus kunkin ruokamatkailutuotteen kohdalla tarkoittavat.
- MUISTA MONIPUOLISET RUOKAVAIHTOEHDOT ja eri kohderyhmien toiveet. Ruualla voi erottautua positiivisesti valtavirrasta.

# Maku ja suomalaiset ravitsemussuosittelut

- **PUHTAUS.** Suomalaista ruokaa määrittelevät puhtaus, terveellisyys ja laatu. 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.
- **LAPSET.** Lapsilla ja aikuisilla voi olla sama ruokalista, mutta lasten annokset ovat pienempiä.





# Ruokailuelämys ja suomalainen vieraanvaraisuus

----

- TEE RUOKAILUSTA IHANA ELÄMYS. Oli ruokahetki sitten ravintolassa tai luonnon helmassa, siisteys ja estetiikka ovat tärkeitä asioita. Asiakkaan kohtaami-ssa oleellista on tarjoiluhenkilökunnan tilanne-tajun tärkeys asiakkaan toiveiden lukemisessa sekä luonteva kerronta.
- LUONNON AARTEET. Hyödynnä luonnosta saatavia raaka-aineita ja kerro niiden merkityksestä suomalaisessa elämäntavassa ja ruokakulttuurissa. Nosta esille valloittavaa villiruokaamme.
- RUUANTEKIJÄT PARRASVALOIHIN. Ole ylpeä omasta ja koko henkilökuntasi työstä.
- 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 ja muut esteettiset yksityiskohdat, kuten luonnon-materiaalit ja luonnon raaka-aineet.
- TOIMIVA TARJOILUPROSESSI. Suunnittele toimiva ja asiakkaalle sujuva tarjoilu, oli kyseessä seisova pöytä tai pöytiin tarjoilu.
- 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.



# Erityisruokavaliot

- HUOMIOI RUOKAVALIOT, perustuivat ne sitten allergioihin, vapaaehtoiisiin ruokavalintoihin tai kulttuurillisiin erityispiirteisiin.
- TERVEYDELLISISTÄ SYISTÄ JOHTUVAT ERITYISRUOKAVALIOT kuten allergiat, laktoosi-intoleranssi ja keliakia tulee merkitä tarkasti.
- TARJOA AINA MYÖS VAIHTELEVIA KASVISVAIHTOEHTOJA. Harkitse myös vegaanisia annoksia.
- 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 erityisruokavalioidista](#)”.

## LISÄTIETOA MUSLIMIMATKAILIJAN RUOKAVALIOSTA

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





# Ruokamatkailun yhtenäinen tarina

- Hyödynnä yhteisiä viestejä suomalaisesta ruokamatkailusta.
- Ruokamatkailusta on rakennettu YHTEINEN TARINA videomuotoon.
- Yhtenäisen tarinan ytimenä ovat suomalaisen ruuan vahvuudet.
- VIDEO on matkailutoimijoiden vapaasti käytettävissä. Tästä pääset [videoon](#).
- RUUALLA voidaan vaikuttaa matkailijakokemukseen merkittävästi ja alue voi brändätä itsensä ruokamatkailun kautta.





# Kestävyys ruokamatkailussa 1/2

-----

Suomalainen villiruoka on jo luonnostaan kestävä, ja puhdas suomalainen luonto tarjoaa vastuullisen pohjan suomalaiselle keittiölle.

- KÄYTÄ LÄHIRUOKAA: hanki raaka-aineet paikallisilta tuottajilta ja käytä paikallisia tai suomalaisia raaka-aineita.
- KÄYTÄ LUOMUA: käyttämällä luomutuotteita osoitat, että huomioit ympäristön, eläinten sekä ihmisten hyvinvoinnin.
- 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.
- VÄLTÄ KERTAKÄYTTÖISIÄ astioita ja vähennä muovin käyttöä.
- TARJOA RAIKASTA HANAVETTÄ pulloveden sijaan ja kerro sen puhtaudesta.





## Kestävyys ruokamatkailussa 2/2

- LISÄÄ KASVISRUOKIEN osuutta.
- SUOSI SESONKEJA: kaikilla raaka-aineilla, myös tuontituotteilla on sesongit.
- 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 lisäarvo asiakkaalle.

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

Tiesitkö, että Suomessa eko-energialla tuotettu tomaatti on hiili-jalanjäljeltään sama kuin maahantuotu, Espanjan auringon alla kypsynyt tomaatti?



# 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 Portaan Luomuun -  
testi](#)

[Lähiruuan kehittämisen työkaluja](#)

[Ruokakulttuurista ja vastuullisesta  
ruokaketjusta](#)

[Vähennä ruokahävikkiä – Ruokahävikin  
vähentäminen ravintoloissa](#)

[Kestävät hankinnat opas](#)

## 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 ravitsemussuosituksat 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.



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

[visitfinland.fi](http://visitfinland.fi)



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin