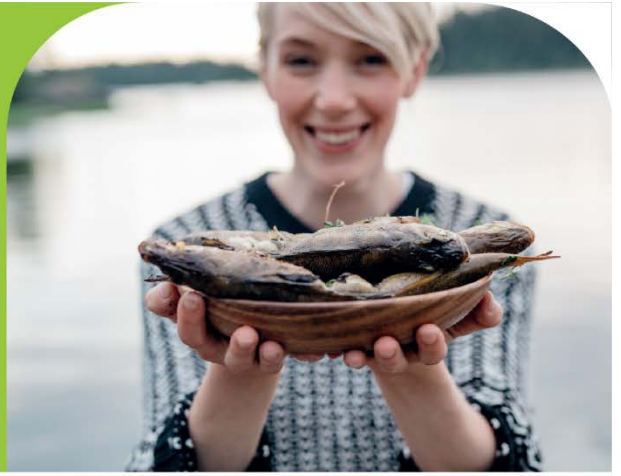


Hungry for Finland! Ruokamatkailun parhaat 2021



PARAS RUOKAMATKAILUTUOTE, VOITTAJA

Nielu metsäravintola (yrittäjä Valteri Sinkkonen, Bites&Bubbles Oy)

Luonto avaa suuren potentiaalin elämyksellisiin toteutuksiin. Illallinen metsässä Nuuksion kansallismaisemassa on ylistys ruokamatkailua ja -kulttuuria kohtaan. Metsäisiä elementtejä ei tuoda vain lautaselle, vaan koko ravintola on viety metsään. Metsäravintola Nielun illallinen rakentuu keittiömestari Valteri Sinkkosen keräämien villiyrtytien ja kotimaisten kauden raaka-aineiden ympärille. Jokaista Nielun tarjoilemaa annosta kohden suojellaan neliö suomalaista hakkuu-uhan alla olevaa ikimetsää. Harkitut yksityiskohtat, laadukas palvelu, ruoka ja miljöö luovat yhdessä mieleenpainuvan kokemuksen.

Upeasti suunniteltu kokonaisuus, jossa todellinen fine dining tuodaan keskelle suomalaista metsää. Tuote on kuitenkin helposti saavutettavissa ja ostettavissa. Vastuullisuus ja ekologiset kysymykset huomioitu, metsänsuojelu ja yhteiskuljetukset tukevat hienosti ympäristönäkökulmaa ja asiakas kokee tekevänsä samalla hyvää ostaessaan tuotteen. Kotimaiset raaka-aineet, ja villiyrtytien käyttö onnistunutta. Illallinen on jo lähtökohtaisesti suunniteltu innovatiivisesti sopimaan moneen ruokavaliioon. Pienin muutoksin se sopii kasvissyöjille ja jopa täysin vegaaneillekin. Mielenkiintoinen juomapaketti, myös alkoholiton, on tehty vastuullisuusajattelun mukaisesti. Nettisivut ovat houkuttelevat ja koko palvelupolku toimii. Elämyksellisyys, uudenlainen ajattelu erottuu. Tyylikkäästi erilainen.

KOLME MERKITTÄVÄÄ RUOKAMATKAILUTEKOJA

Illallispaketti, Kyrö Distillery (Tony Sivula, toimitusjohtaja)

Illallisen aikana asiakas pääsee seikkailemaan rukiisten tarinoiden, juomien ja makujen äärelle. Kyrön illallispaketti sisältää lähiruokaillallisen lisäksi tisläämokerroksen sekä tastingin. Raaka-aineet ovat lähialueelta ja niiden tuottajat tuodaan vierailijoille tutuksi tarinoiden kautta. Illallismenu päivittyy mukailten sesonkeja.

Tuote on elämyksellinen kokonaisuus, jossa ytimessä on Kyrön tisläämoon ja sen tuotteisiin tutustuminen yhdistettynä sesonginmukaisiin lähiruokatuotteisiin ja tarinoihin. Hienoa, että menestynyt juomabrändi on lisännyt tuotevalikoimaansa myös ruokaa, ja etenkin lähialueen makuja yhdistellen.

Menu Nokka, Ravintola Nokka (Ari Ruoho, keittiömestari)

Katajanokan Kanavarannassa sijaitseva Nokka tarjoaa innovatiivista ruokaa sesongin parhaista raaka-aineista. Menussa kiteytyy Nokan ruokafilosofia: sesongin mukaan villinä kasvanutta kalaa, riistaa, yrttejä ja marjoja yhdistettynä vastuullisesti kasvatettuihin pientuottajien raaka-aineisiin.

Ravintola Nokan nimikkomenu kokoaa yhteen ruokamatkailun kulmakivet, jossa laadukas, paikallisuuteen, luonnonantimiin ja sesonkeihin pohjautuva ruoka on juomien, miljöön, palvelun ja tarinoiden kera koottu yhtenäiseksi, elämykselliseksi kokonaisuudeksi. Tuote on takuvarmaa Nokan tyyliä, aina hyvä, laadukas, ja siinä näkyy Ari Ruohon pitkäjänteinen työ kulinarististen elämysten luoja. Ruuan alkuperä on mainiosti esillä.

Taste of Slow Häme, Taste of Häme -verkosto (Hahkialan Kartano Anna Pekkanen, Iloranta Samu Lesenius, Pekkolan tila Siri Taalas, Tiirinkoski Nina Toivonen)

Neljän yrityksen yhdistelmätuote tarjoaa läpileikkauksen hämäläisten kartanoiden, perinteisten maatilojen, kiireettömän elämäntavan ja paikallisten ruokaelämysten maailmaan. Reitti on kolmepäiväinen, sen aikana ehditään mm.:

- Nauttia Hahkialan Kartanon vieraanvaraisuudesta ja ylellisestä hitaasta aamiaisesta
- Pekkolan maatilakierrokselle sekä maistamaan lampaanmaidosta tehtyä jäätelöä eli Bäätelöä
- Ilorantaan kalareissulle ja kuulemaan tarinoita hämäläisistä ruokaperinteistä
- Herkutella härkäpapuvohveilla Tiirinkosken tehdaskahvilassa ja ihailla länsiyllämäänkarjaa

Tuote täyttää erinomaisesti Suomen ruokamatkailustrategian tavoitteet ruokamatkailureittien kehittämisestä ja yhteistyöverkostojen rakentamisesta laadukkaiden tuotteiden tarjonnan lisäämiseksi. Tuote nojautuu vahvasti maaseutuun ja paitsi sen ruokaperinteisiin, mutta myös innovatiivisiin uusiin ruokatuotteisiin.

Reitti pyrkii lisäämään alueen yritysten yhteistyötä ja yhteismarkkinointia. Tuote tuo hyvin esille hämäläistä ruokakulttuuria ja perinteitä, nykyaikaista vivahdetta unohtamatta. Tämä ruokamatkailun yhdistelmätuote tarjoaa sopivan erilaisia kohteita samassa paketissa.

VIISI KUNNIAMAININTAA

Gastrojuna/Gastrotrain, GreenEscape Oy (kehitteillä oleva tuote, Parvathy Venugopal)

Gastrojuna on kehitteillä oleva tuote, jonka ensimmäinen reittisuunnitelma kilpailutuotteessa oli Helsingistä Kuopioon. Höyryjunassa viihdyttävät ruokakulttuurin ja kulttuurin taitajat. Paikalliset keittiömestarit tuottavat junaan farm-to-train -maistelumenuita ja -juomatuotteita. Junasta voi ostaa myös paikallisia ruokalahjatuotteita.

Kyseessä on mielenkiintoinen kehittämissuunnitelma, jossa yhdistyvät kulinaristiset, lähiruokaa ja sen tekijöitä esiintuovat menut sekä kulttuurinautinnot paketoituna elämykselliseen junamatkaan. Hyvää yhteistyötä yli toimialojen.

Hotelliaamiainen, Lapland Hotels Oy (Tero Mäntykangas, keittiöpäällikkö)

Lapland Hotelsin aamiainen nojaa aitoihin pohjoisen makuihin ja puhtaisiin raaka-aineisiin. Pohjoisen merkityksellisiin ja kauniisiin aamuihin kuuluu rauhassa nautittu aamiainen, herätään sitten kesäiseen aurinkoon tai talven kaamokseen, samaa tunnetta haetaan tällä aamiaistuotteella. Aamiaisella tarjotaan mm. rieskaa, pohjoisen kaloja ja ylellisiä arktisia makuja.

Lapland Hotelsin aamiainen on hieno konsepti, joka erottuu edukseen muista hotelliaamiaisista. Siinä on tuotu hienosti esiin kotimaiset etenkin pohjoiset maun ja myös teemaan sopivaan esillelaittoon on panostettu. Hinta-laatusuhde on hyvä, ja aamiainen on saatavana myös pöytiin tarjoiltuna. Aamiainen tukee pohjoisen brändäystä ja koko hotellikonseptia erittäin onnistuneesti. Aamiaistuote ottaa huomioon myös vastuullisuuden. Tarvitsemme riittävän erilaistettuja, paikallisuutta korostavia ruokatuotteita ja Lapland Hotelsin esimerkki antaa toivottavasti muillekin hotelliketjuille sysäystä kehittää omia ja omaleimaisia aamiais- ja muita ruokatuotteitaan.

Pohjois-Savon tarjonta kokonaisuutena: SATOA Kuopio Food Festival, SATOA Goes WILD – villiruokafestivaali ja European Region of Gastronomy, juhlavuosikokonaisuus, Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria, Pohjois-Savo (Ilona Sares ja Niina Vanttinen)

Kuopion alue, Pohjois-Savon maakunta, on saanut ensimmäisenä alueena Suomessa European Region of Gastronomy -tunnustuksen, jota juhlitaan vuosina 2020-2021. Pohjois-Savon tarjontaan kuuluvat myös herkulliset SATOA Kuopio Food Festival ja villiruokataapahtumat. Kokonaisuuteen kuuluvat jo olemassa olevien tuotteiden ja tapahtumien lisäksi yksilö- ja ryhmämatkailijoille sopivaa tekemistä sekä monipuolista tapahtumatarjontaa.

Pohjois-Savon lähiruokatoimijat ovat jo pitkään tehneet systemaattista yhteistyötä lähiruuan esille nostamiseksi. Yhteistyö on konkretisoitunut hienoiksi tapahtumiksi Euroopan ns. gastronomisen pääkaupungin statuksella vuosina 2020-21.

Tapahtumakokonaisuus on hyvin ja ammattimaisesti rakennettu, tuoteperhe kehittää alueen toimijoiden yhteistyötä ja luo tunnettua koko alueelle. Pohjois-Savon aarreaitta tarjoaa aitoa savolaista gastronomiaa, uudenlaisia elämyksiä ja ruoan ympärille kietoutuvia monipuolisia tapahtumia juhlavuosina 2020-21. Toiminnassa on myös selkeä jatkumo, festivaalit ja ruokamatkailutuotteet jatkavat juhluvuoden jälkeenkin, toistuvat useampana vuonna.

Päivä muikunkalastajan mukana, Activity Maker ja Ovaskala Oy (kehitteillä oleva tuote, Jari Naukkarinen)

Talvituotteessa asiakkaat kuljetetaan reki- ja kelkkakyydein jäälle, jossa osallistujat pääsevät näkemään kalastuksen kohokohtaan eli nuotanvedon. Kalastuksen jälkeen tutustutaan satamaan ja tarinoidaan nuotiotulen äärellä maistellen paikallisia muikkuruokia. Kehitteillä on myös kesätuote.

Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028 korostaa yhdessä tekemistä, ohjelmallisuutta ja uuden oppimista. Tässä muikunkalastukseen tutustumisessa nämä yhdistyvät, on esimerkillistä, että ruokaelämyksessä suomalainen järvikala on keskiössä. Tuotetta edelleen kehittämällä ei olla riippuvaisia vain talvisesongista.

Wine in the Woods, Finland Naturally Experiences (Antti Huttunen, toimitusjohtaja)

Wine in The Woods – tasting-elämys yhdistää viinin suomalaisen luontoon. Viinit ovat tarkoin valittuja ja jokaiseen Wine in the Woods – tasting-elämykseen on mietitty erityinen paikka metsässä. Wine in The Woods vie ruokamatkailijat opastetulle aistikävelyllä luonnossa ja erä-sommelierin vetämälle maistelukierrokselle. Konsepti on laajentunut Nuuksion kansallispuistosta nyt myös Punkaharjulle ja on skaalattavissa muuallekin. Tuotetta jatkokehitetään niin, että valikoimaan lisätään korkealuokkaisia suomalaisia marjaviinejä.

Luonto on Suomeen suuntautuvan matkailun tärkein vetovoimatekijä. Tuotteessa on hienosti ja nykyaikaisesti osattu yhdistää suomalainen luonto viinin makumaailmaan, joka vahvistaa maistelutuotteen moniaistista kokemusta. Tuote on online-ostettavissa netissä ja varaaminen on tehty asiakkaalle helpoksi. Tuotetta on onnistuneesti jatkojalostettu myös uusiin makuelämyksiin kuten kotimaisiin pienpanimo-oluisiin.

Ruokamatkailukilpailun 2021 finalistit olivat:

- Gastrojuna/Gastrotrain, [GreenEscape Oy](#), Lapinlahti, *tuote kehitteillä*
- [Food Walk, Visit Turku](#), Turku
- [Hotelliaamiainen, Lapland Hotels Oy](#), Kaupunkihotellit, Helsinki, Tampere, Oulu ja Kuopio
- [Kyrö illallispaketti, Kyrö Distillery Home](#), Isokyrö
- [Laajennettu illallinen, Ravintolamestarit Oy](#), Kuopio, *tuote kehitteillä*
- [Majatalosta majataloon herkkujen saunapolku](#), Äksyt Ämmät Oy, Valtimo ja Nurmes
- [Metsästä pöytään - lautasella villiluonto, Menu Chef, Ravintola Nokka](#), Helsinki
- [Metsäravintola Nielu](#), White Label Company Oy, Nuuksion kansallispuisto
- Pohjois-Savon tarjonta kokonaisuutena: [SATOJA Kuopio Food Festival](#), [SATOJA Goes WILD - villiruokafestivaali](#) ja [European Region of Gastronomy- juhluvuosi](#) kokonaisuus, Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria
- Päivä muikunkalastajan mukana, [Activity Maker](#) & [Ovaskala](#), Savonlinna, *tuote kehitteillä*
- [Taste of Slow Häme, Taste of Häme -verkosto](#) ([Hahkialan Kartano](#), [Pekkolan tila](#), [Iloranta](#), [Tiirinkoski](#)) Hauho ja Hämeenlinna
- [Tundran maut ja muodot kurssi, TUNDRA Ceramics & Gastronomy/Studioravintola Tundra](#), Kuusamo
- [Vantaa-menu, Vantaan kaupunki elinkeinopalvelut](#), Vantaa, *tuote kehitteillä*
- [Wine in the Woods – Finland](#), Naturally Experiences, useita sijainteja

