



Hungry for Finlandin ensimmäiset ruokamatkailureitit ovat saatavilla Elämys Suomen sivustolla!

Suomen ruokamatkailustrategian mukaisesti on ensimmäiset ruokamatkailureitit nostettu Elämys Suomen sivuille ostettavaksi. Reitit löytyvät Hungry for Finland-kategoriasta. Strategiahan kannustaa yhdistelmätuotteiden ja ruokareittien luomiseen ja näiden kolmen reitin tavoitteena on innoittaa yhä useammat yritykset työstämään palveluitaan digitaaliseen myyntiin sopiviksi.

[Katso tuotteet tästä!](#)

Elämys Groupin project manager Johanna Koski toteaaakin *"Ruokamatkailureittien tarjonnan kasvattamiseen tarvitsemme lisää kumppanuuksia/palvelujen tarjoajia, joiden palvelut ja tuotteet saadaan myyntiin digitaaliselle alustalle. Toivottavasti näiden ensi askeleiden innoittamana yhä useampi yritys lähtee mukaan projektiin ja pääsemme luomaan kauppapaikan, jossa on monipuolisesti valikoimaa ja Suomen ruokamatkailun helmiä."*

Nyt on ensimmäiset askeleet otettuna ja ruokamatkailuyrityksillä on mahdollisuus jatkossakin liittyä mukaan näihin reitteihin ja näin saadaan Suomen ruokamatkailua vietyä ostettavaksi askeleen verran eteenpäin.

Elämys Group on kotimainen matkailukonserni, jonka ytimessä ovat Suomen parhaiden osaajien tarjoama huippupalvelu sekä uusimpien teknisten ratkaisujen hyödyntäminen.

Kannen kuva: Harri Tarvainen, Visit Finland



Kuva: Julia Kivelä, Visit Finland



Ruokamatkailun tuotteistamishanke päättyi

Hungry for Finland! Ruokamatkailun tuotteistamishankkeen (3.9.2018-31.5.2022) tavoitteena oli täydentää alueellisia ja paikallisia hankkeita tuoden yhtenäisiä työkaluja ja sparrausta. Hankkeen aikana kehitettyjä työkaluja ovat mm. [Suomen ruokamatkailustrategian päivitys 2020-2028](#) sekä [Ruokamatkailun tuotesuosituks](#)

[Lue lisää](#)

Kuva: Emilia Hoisko, Visit Finland



Kuva: Elina Manninen, Visit Finland

Hungry for Finland LAB on perustettu!

Vaikka hanke päättyykin, ei Hungry for Finland suinkaan vetäydy takalalle, vaan siirtyy osaksi Haaga-Helian amk:n LAB-toimintaa. LAB on lyhenne sanasta laboratorio - niiden tarkoituksena onkin tutkia ja tehdä kokeiluja. Haaga-Helia on ollut aktiivinen toimija ruokamatkailun kehittämisessä jo vuosia. Keväällä 2022 Haaga-Helian johtoryhmä päätti perustaa Hungry for Finland LABin, joka on ruokamatkailuun keskittyvä kehittämisalusta. H4F tukee omalla panoksellaan Suomen ruokamatkailustrategian tavoitetta: Suomessa toimii aktiivinen kansallinen ruokamatkailuverkosto.

Hungry for Finland LAB toimii kiihdyttämönä ja kehitysalustana kiinnostavien ruokamatkailutuotteiden kehittämisessä ja digitaalisten myyntiratkaisujen pitkäaikaisessa yhteistyössä ruokamatkailuyritysten sekä teknologia- että alustayritysten kanssa.

LAB on mukana myös Haaga-Helian uudessa opintosuunnitelmassa oleva laajan ruokamatkailun opintojakso (15 op) toteuttamisessa yhdistäen amk opinnot ja Hungry for Finland LAB- toiminnot.

Lisätietoja: Kristian Sievers, kristian.sievers@haaga-helia.fi

Laaja kirjo ruokamatkailuaiheisia opinnäytetöitä

Keväällä valmistui liuta opinnäytetöitä, jotka tutkivat ruokamatkailua eri näkökulmista. Onnea valmistuneille!

[Kaikki opinnäytetyöt hungryforfinland.fi](https://hungryforfinland.fi)



Kuva: Julia Kivelä, aitojamakuja.fi

Viinitilojen salattu elämä : omatoiminen viinireitti Etelä-Suomessa

Siina Vasama kehitti opinnäytetyönään Etelä-Suomen viinitilojen välille omatoimisen ja elämyksellisen reitin kotimaanmatkailijoille.

Maaseudulla sijaitsevat kotimaiset viinitilat jäävät herkästi pikkuteiden varrelle ja matkailijat ajavatkin usein siirtymät suurempia teitä pitkin ja väliin jää paljon mielekästä nähtävää. Vasaman työn nimi kuvaa kuinka vähän tiedämme kotimaisista viinitiloista ja kannustaa matkailijoita tutustumaan niihin.

[Lue lisää](#)



Kuva: Visit Finland

Muhiiko maakunnissa piirakkasota?

Armi Hurjan opinnäytetyö käy läpi karjalanpiirakan historiaa, nykypäivää sekä arvioi sen tulevaisuutta.

Karjalanpiirakoiden tekeminen on perinnetietoa, äidiltä tyttärelle siirtynyttä taitoa. Ulkomainen raaka-aine riisi syrjäytti ohran täytteenä lähes kokonaan 1950-luvulta alkaen. Riisin hiilijalanjälki on lähes nelinkertainen verrattuna kotimaiseen ohraan ja perunaan.

Olisiko nyt aika palauttaa suomalaisen ruoan arvostus ja poistaa Aito perinteinen tuote - suojan saaneesta reseptistä riisi?

[Lue lisää](#)

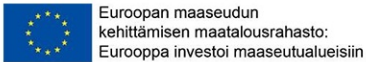


Kuva: Emilia Hoisko, Visit Finland

Maukasta ja rentouttavaa kesää! ♥

H4F projektitiimi

Kristiina Havas, Kristian Sievers, Kristiina Adamsson
Teemu Moilanen, Peppi Borgenström ja Marco Casacci



Kristiina Havas,
projektipäällikkö
puh. 0500 688332

Teemu Moilanen,
tutkimusaluejohtaja
puh. 040 5107317

Kristian Sievers,
hankeasiantuntija
029 447 1169

etunimi.sukunimi(at)haaga helia.fi

Lisätietoa Hungry for Finland
ruokamatkailuhankkeesta ja
hyödyllistä materiaalia yrittäjille sekä
kehittäjille:

www.hungryforfinland.fi