

BUSINESS
FINLAND

SUSTAINABLE TRAVEL FINLAND

Kestävän matkailun jatkovalmennuskonsepti

Moduuli 4: Kestävä ruokamatkailu



STF-täydennysvalmennus



4. Moduuli:

Moduuli 4: Kestävä
ruokamatkailu

Materiaalina Kestävä ruokamatkailu -
opas.

**Yhteinen tekeminen: "Kestävä
Kokkisota" kisa ryhmissä: Uudet
ruokamatkailun vastuulliset konseptit.**

Tavoitteet yrityksen toiminnan kehittämiseksi



Photo: Visit Finland / Elina Manninen

- Osallistujat ymmärtävät monipuolisesti mistä kestävä ruokamatkailupalvelu rakentuu.
- Tekeminen konkretisoituu innovatiivisen tuotteistamisen kautta
- Määritellään vastuullisia valintoja ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen, kulttuurinen ja eettinen kestävyys sekä turvallisuus huomioiden.

UNWTO | Agenda2030

JOIN US ON THE 2030 JOURNEY

People | Planet | Prosperity | Peace | Partnership





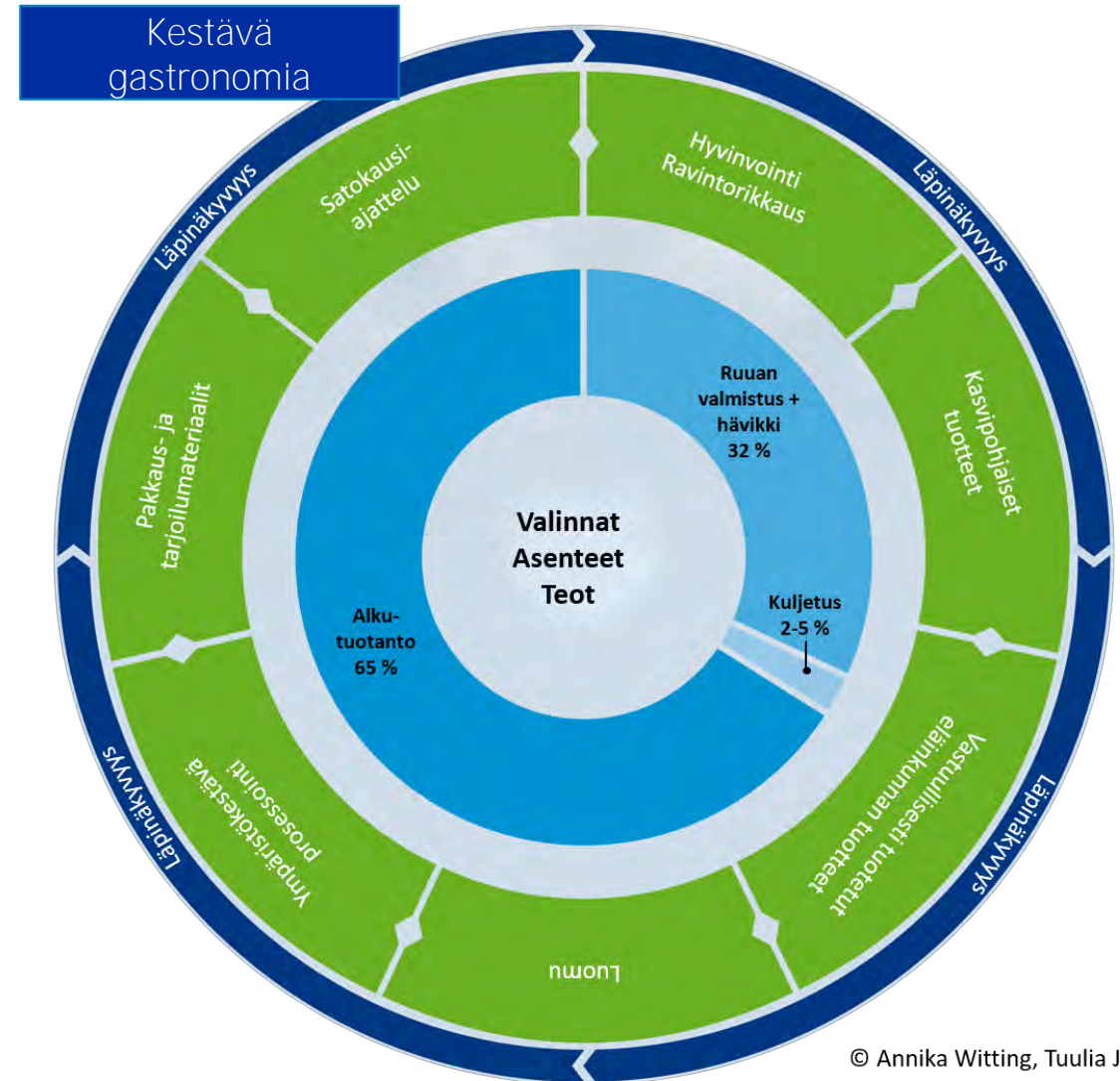
Photo: Visit Finland / Harri Tarvainen

Ruokamatkailu

- Ruokamatkailulla tarkoitetaan matkailua, jossa matkailija matkustaa löytääkseen paikalliset maut ja niiden myötä paikan hengen.
- Ruoalla ja juomalla on suuri merkitys, kun ruokamatkailija valitsee matkakohdettaan.
- Ruokamatkailua edustavat myös ohjatut tastingit, ruokakävelyt, tutustumiskäynnit esimerkiksi maatilalle, pienpanimoon, -juustolaan tai kauppahalliin sekä erilaiset ruoka- ja juomatapahtumat.
- Maailman matkailujärjestö (UNWTO) määrittelee gastronomian ja matkailun kytköksen seuraavasti:
 - Gastronomia on paljon muutakin kuin ruokaa. Se heijastaa eri kansojen kulttuuria, perintöä, perinteitä ja yhteisöllisyyttä. Se on tapa edistää ymmärrystä eri kulttuurien välillä ja tuoda ihmiset ja perinteet lähemmäksi toisiaan.
 - Gastronomiamatkailu on myös nousemassa tärkeäksi kulttuuriperinnön suojelijaksi ja ala auttaa luomaan mahdollisuuksia, myös työpaikkoja, erityisesti maaseudulla.

Määritelmät – vastuullisuuden osa-alueet

- Ekologinen vastuullisuus ruokamatkailussa tarkoittaa, että ruoan tuotannosta, valmistuksesta ja kulutuksesta aiheutuvat haitalliset ympäristövaikutukset sekä ruokahävikki pyritään minimoimaan.
- Sosiokulttuurinen vastuullisuus tarkoittaa ruokamatkailussa erityisesti paikallisuuden ja lähiruoan arvostamista. Paikallisten toimijoiden suosiminen ja paikallinen työllistäminen edistävät myös taloudellista ulottuvuutta vahvistaessaan aluetaloutta.
- Taloudelliseen vastuuseen sisältyvät muun muassa liiketoiminnan kannattavuudesta, kilpailukyvyistä ja tehokkuudesta huolehtiminen.
- Tarkastelemme osa-alueita myöhemmin materiaalissa seuraavan jaon mukaisesti: ekologinen, taloudellinen, kulttuurinen, sosiaalinen, eettinen ja turvallinen
- Tutustu myös tähän:
 - **Uudistava matkailu: ”Millaisiin palveluihin osallistumalla matkailija voi jättää vierailmansa paikan paremmaksi paikaksi kuin ennen vierailuaan”**



© Annika Witting, Tuulia Järvinen

Määritelmät – puhdas ruoka ja luomu

- Puhdas ruoka: Suomessa tuotettua ruokaa kuvaillaan usein puhtaaksi.
 - Tällä viitataan tavallisesti maaperän, veden ja ilman puhtauteen sekä siihen, että maataloudessa käytetään mikrobilääkkeitä ja torjunta-aineita suhteellisesti vähemmän kuin useimmissa muissa Euroopan maissa.
 - Myös elintarvikkeista todetut torjunta-ainejäämät ja muut vierasainejäämät ovat Suomessa vähäisempiä kuin muualla Euroopassa. Suomen lisäksi naapurimaamme Viro, Ruotsi ja Norja tuottavat näillä kriteereillä puhdasta ruokaa
- Luomu: Luonnonmukainen tuotanto eli luomutuotanto on sertifioitu tuotantotapa, jonka tavoitteena on tuottaa ruokaa mahdollisimman ympäristö- ja eläinystävällisesti.
 - Luomuviljely perustuu ravinteiden kierrättämiseen ja pääosin biologisten torjuntamenetelmien hyödyntämiseen.
 - Luomueläinten hyvinvoinnista huolehditaan luomalla niille lajityypilliset elinolot ja rehustus.
 - Luomussa ei käytetä väkilannoitteita eikä synteettisiä torjunta-aineita, minkä takia luomupelloilta saadaan keskimäärin matalampia satoja kuin tavanomaisen tuotannon pelloilta (vaikuttaa hintaan).
 - Luomuviljelyn menetelmät kuormittavat ympäristöä tavanomaista vähemmän, edistävät maaperän hyvää kuntoa ja hiilensidontaa sekä pitävät yllä suurempaa luonnon monimuotoisuutta kuin tavanomaiset tuotantomenetelmät.
 - Luomueläimille on oltava tavanomaista enemmän tilaa eläinsuojassa (esim. navetta, kanala, sikala) ja kesäisin mahdollisuus ulkoilla tai laiduntaa. Antibiootteja saa käyttää eläinten lääkinnässä vain rajoitetusti.
 - **Myös luonnontuotteet kuten marjat, sienet ja villiyrtilit voivat olla luomua, jos ne on kerätty sertifioidulta luomukeruualueelta. Sen sijaan riistaa ja luonnonkalaa ei saa markkinoida luomutuotteina**



Photo: Visit Finland | Vastavalo | Soili Jussila

Määritelmät – luomu

- Luomuelintarvikkeet valmistetaan luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista mahdollisimman luonnollisin menetelmin.
 - Se tarkoittaa mm. sitä, että luomuelintarvikkeiden valmistuksessa sallitaan vain elintarvikehygienian kannalta välttämättömät lisäaineet.
- Suomessa noudatetaan EU:n luomuasetuksen ehtoja.
 - Luomutilojen ja luomuelintarvikkeita valmistavien yritysten on kuuluttava luomuvalvontajärjestelmään, ja ne tarkastetaan vuosittain
 - Luomuvalvonnasta vastaa Suomessa Ruokavirasto.
 - Suomessa luomuviljelyssä on noin 14 % peltoalasta.
 - Luomutiloja on lähes 5 200, mikä on yli 11 % kaikista maataloista (2020)
 - Luomutilat ovat keskikooltaan suurempia kuin tavanomaisen tuotannon maatilat.
- Luomu: ravintolat ja ruokapalvelut
 - Ravintolat ja ruokapalvelut eivät voi kuulua luomuvalvontaan eivätkä ne saa käyttää EU:n luomumerkkiä, vaikka käyttäisivätkin luomuraaka-aineita
 - Ravintola voi merkitä käyttämänsä luomuraaka-aineet ruokalistalle.
 - Ravintolat voivat kuulua Portaat luomuun –ohjelmaan



Photo: Visit Finland | Juho Kuva

Määritelmä – Lähiruoka



Lähiruoka

- määritellään paikallisruoaksi, ”joka edistää oman alueen taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria”.
- Maa- ja metsätalousministeriön määritelmä korostaa, että lähiruoka tuotetaan, valmistetaan, markkinoidaan ja kulutetaan samalla alueella. Alueella tarkoitetaan maakuntaa tai vastaavaa, tai jotain pienempää aluetta

Globaali katsaus

- Ruokamatkailualan kansainvälinen kattojärjestö World Food Travel Association arvioi, että puolet maailman vapaa-ajanmatkustajista lukeutuu ruokamatkailijoihin.
- Kansainvälisesti käytetään sanoja
 - **"Food Tourism", "Gastronomy Tourism"**
"Culinary Tourism"

- Ravintolasta ravintolaan - kierrokset
- Paikallisten ruokien ja juomien maistelu
- Seuraa tietyn alueen ruoka- ja juomareittejä (esim. matkustaa Brasilian kahvireitillä)
- Syö perinteisissä ravintoloissa
- Ruokaile ja kokkaa yhdessä paikallisten kanssa
- Osallistu gastronomisiin tapahtumiin ja festivaaleihin
- Käy paikallisilla toreilla ja kauppahalleissa
- Opi ruoan tuotannosta vieraillemalla maatiloilla ja tuottajien luona
- Osallistu ruoanlaittokursseille
- Käy näyttelyissä, jotka selittävät paikallisen keittiön historiaa
- Gastronomiset retket kokkien ja asiantuntijoiden kanssa.

- Ruokaketju tuottaa jopa 30 % globaaleista kasvihuonekaasupäästöistä ja samalla kolmannes ihmisistä kärsii vääränlaisesta ravitsemuksesta.
- Viisaampaa ruokatuotantoa kehitetään: älykkäämpää alkutuotantoa, raaka-aineiden maksimaalista hyödyntämistä, solutehtaita - unohtamatta hyvinvointia ja ruokaelämyksiä.

Ruokamatkailu Suomessa

- Suomen ruokamatkailustrategiassa ruokamatkailutuotteisiin sisällytetään kahvila- ja ravintolaruokailu sekä retket, jotka sisältävät ohjattua kalastusta, sienestystä, marjastusta tai ruoanlaittoa.
- Ruokamatkailua edustavat myös ohjatut tastingit, ruokakävelyt, tutustumiskäynnit esimerkiksi maatilalle, pienpanimoon, juustolaan tai kauppahalliin sekä erilaiset ruoka- ja juomatapahtumat
- Ruokamatkailupalvelujen asiakkaita ovat sekä kotimaiset että ulkomaiset matkailijat. Suomeen saapuu ulkomailta eniten matkailijoita Venäjältä, Saksasta, Isosta-Britanniasta, Ranskasta ja Virosta (v. 2020)
- Visit Finlandin vuonna 2018 teettämä matkailijatutkimuksen mukaan makuelämykset olivat Suomessa matkailijoiden 4. suosituin aktiviteetti kulttuurikohteiden, ostosten ja museoiden jälkeen.
- Suomen ruokamatkailustrategian 2020–2028 visiona on, että vuonna 2028 ruoka on elämyksellinen ja ostettava osa Suomen matkailua.
- Strategia kannustaa ruokamatkailualan yrityksiä hyödyntämään viestinnässä ja tuotekehityksessä yhteisiä ydinviestejä, jotka ovat:
 1. Taste of place: Eat local and sense Finland!
 2. Pure & Natural: Eat slow and healthy in Finland!
 3. Cool & Creative: Eat wild and happy in Finland!



Suomen ruokamatkailun vahvuuksia

- Tuhansien järvien maa ja puhdas vesi
 - Suomessa on suuret makeanveden varannot.
 - Veden käyttö on kestävä, sillä makeasta vedestä käytetään vain 3 % prosenttia vuosittain.
 - Suomessa sataa paljon, joten vesivarannot uusiutuvat.
 - Maatalouden osuus kokonaisvedenkäytöstä on Suomessa 5 %, kun se maailmanlaajuisesti on noin 70 %.
 - Kansainvälisesti ainutlaatuista suomalaisessa ruokakulttuurissa on luonnonkalojen ja muiden luonnontuotteiden vahva asema.
 - Tuhansien järvien maassa kannattaa turistille tarjota nimenomaan järvikalaa, joka on lisäksi ekologisesti vastuullisinta kalaa
- Puhdas ilma ja maaperä
 - Suomessa pienhiukkasten pitoisuus ilmassa on Euroopan matalimpia.
 - Maaperä on Euroopan puhtaimpia esimerkiksi raskasmetallien suhteen.
 - Ilman ja maaperän hyvään laatuun vaikuttaa se, että maa on harvaan asuttu ja miljoonakaupungit sekä valtavat teollisuuskeskittymät puuttuvat.
 - Maailman suurin luomunkeruualue
- Euroopan metsäisin maa
 - Marjat, sienet, villivihannekset ja villiyrtilit
 - Riista
 - Jokamiehenoikeudet



Suomen ruokamatkailun vahvuuksia

- EU-alueen ainoa alkuperäiskansa ja porotalous
 - Poronliha ja koko poron hyötykäyttö
- Idän ja lännen vaikutus:
 - Ruotsista on omaksuttu monia ruokalajeja kuten hernekeitto, pyttipannu ja joulukinkku
 - Venäjältä rikas piirakkaperinne ja tapa valmistaa ruokaa hauduttamalla
- Perinneruuat
 - Vispipuuro, karjalanpiirakka ja leipäjuusto
 - Mämmi, rössy, mustamakkara
- Neljä vuodenaikaa
 - Sesonkiruuat ja –juomat sekä juhlat ja perinteet
- Leivät
 - Erilaiset limput, kakot, rieskat, rievät, ruisleivät ja rönttöset
 - Ruisleipä on valittu Suomen kansallisruoaksi
 - Aamupuuron hävikki hyödynnetään leipätaikinaan



Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: ekologinen

- Luonnonmukaisesti tuotetut raaka-aineet
 - Luomu
 - Sertifioidut tuotteet
- Luonnontuotteet
 - Marjat, sienet, villiyrityt ja villivihannekset
 - Villiriista
- Läheltä hankitut raaka-aineet
 - Hankkimalla ulkomailla tuotettuja elintarvikkeita (esim. hedelmiä) tai palveluita, yritys siirtää ympäristövastuun sekä sosiaalisen ja taloudellisen vastuun Suomen rajojen ulkopuolelle.
 - Noin puolet Suomen vesijalanjäljestä syntyy ulkomailla, koska meillä tarjotaan paljon ulkomaisia vesivaroja kuluttavia tuotteita, kuten riisiä.
 - Kekseissä ja jäätelöissä usein esiintyvää palmuöljyä tuotetaan Kaakkois-Aasiassa, joissa vastuuttomasti viljeltyjen öljypalmujen ja plantaasien tieltä raivataan sademetsää, jossa elää valtava määrä uhanalaisia eläin- ja kasvilajeja.
- Jätteiden määrän vähentäminen, kierrätys ja hävikin pienentäminen
 - Ruokahävikin vähentämiseen voi vaikuttaa suunnittelemalla ruokalista, ruoanvalmistus ja -tarjoilu sekä elintarvikehankinnat huolellisesti.
 - Voitko valita vähemmän pakattuja tuotteita tai tuotteita joiden pakkausmateriaali on kierrätettävää



Photo: Visit Finland | Julia Kivelä

Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: ekologinen



Photo: Visit Finland | Harri Tarvainen

- Kasvispainotteinen ruoka
 - Ruokavalion ilmastovaikutusta voidaan vähentää 30-40 prosenttia muuttamalla ruokavaliota kasvispainotteiseksi.
 - Kasvisproteiini (härkävavuista, kaurasta) ja maitotuotteiden vastikkeet (kauramaitopohjaiset)
- Vastuullisesti tuotetut eläinkunnan tuotteet
 - Naudanliha kuormittaa ilmastoa selkeästi enemmän kuin sian- tai broilerinliha.
 - Riista on tehotuotettua lihaa ympäristövastuullisempi vaihtoehto
- Koko palvelun tuotantoketjun energian ja veden käyttö
- Säästöt (vesi, sähkö, lämmitys ja viilennys)
 - Uusiutuvan energian käyttö
- Kuljetusketjut mahdollisimman vähäpäästöisesti

Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: ekologinen

- Suurin osa ruoan ympäristövaikutuksista muodostuu alkutuotannossa, joka tarkoittaa elintarviketuotannon ensimmäistä vaihetta
- Sen sijaan elintarvikkeiden valmistus, kuljetus ja pakkaaminen kuormittavat ympäristöä huomattavasti vähemmän
- Ruokamatkailupalvelu muodostuu ruokapalveluiden lisäksi myös muusta toiminnasta, jolloin palvelun vastuullisuus on kaikkien tekijöiden summa
 - Miten palvelun äärelle pääsee: onko mahdollista liikkua julkisilla tai lihasvoimin
 - Missä ympäristössä toimitaan; huomioidaanko luonnon kantokyky ja hyödynnetäänkö ympäristön vetovoima
 - Tarjoaako palvelu mahdollisuuden oppia uutta ja vahvistaa luontosuhdetta sekä luonnon ja ruuan arvostusta



Photo: Visit Finland / Mikko Nikkinen

Sesongit ja kestävä ruokalistasuunnittelu

- Ruokalistasuunnittelu on tehokas keino vähentää ruokapalvelun ilmasto- ja ympäristövaikutuksia.
- Lisäämällä ruokalistalle kasviksia, luomutuotteita ja sesongin mukaisia tuotteita voidaan vaikuttaa merkittävästi ympäristövaikutusten vähentämiseen.
- Hyvällä suunnittelulla voi vähentää myös ruokahävikin syntymistä sekä ruoanvalmistuksessa että asiakkaiden lautasella
- Kestävän ruokalistan suunnittelu on hyvä aloittaa kartoittamalla, mitä raaka-aineita on saatavilla läheltä ja vieläpä luomuna. Käytä sesonkituotteita
- Avomaalla tuotetut kasvikset ja juurekset ovat pääsääntöisesti ekologisempia kuin kasvihuoneissa tuotetut.
- Talvikaudella voi viherpohjaisten salaattien sijaan tarjota esim. kotimaisia marinoituja juureksia ja juuresraasteita.
- Nykyisin myös Suomessa useat kasvihuoneviljelijät panostavat vähähiilisempään tuotantoon. Muista varmistaa kasvihuonetuotteita ostaessasi, että niiden tuotantoon on käytetty esimerkiksi uusiutuvaa energiaa mm. vesivoima, aurinkoenergia, tuulivoima.
- Kotimaista perunaa ja ohraa tai kauraa kannattaa suosia riisin sijaan
- Kokojyvävilja on edullista ja ravitsevaa, ja viljatuotteet sopivat salaattipöytään, lämpimiin ruokiin, lisäkkeiksi ja leipävalikoimaan. Kannattaa kokeilla myös kotimaisia uutuuksia, kvinoaa, hampppua, kauraa, spelttiä ja emmeriä
- Hyödynnä palveluissa sesonkien juhlat ja perinteet: ruuat, juomat, leikit, laulut, tanssit, pukeutuminen, sistus yms.

Perinteinen ympäristö ja uudet innovaatiot

- Tutustutaan luonnolliseen tuotantoympäristöön
 - Ruokamatkailupalvelu voi tarjota mahdollisuuden palata alkutuotannon äärelle
 - Maatilamatkailu ja mahdollisuus osallistua tilan töihin -> oman tilan tuotteista ruokapalvelut, perinneruuat
 - Paimenlomat; yhteyden luominen eläimiin ja ympäröivään luontoon
- Uudenlaiset ruuantuotannon teknologiat, biotekninen ruuantuotanto ja uudet kasvu ympäristöt ovat jo totta
 - Päästöjen vähentämisen tavoite, ruuan riittävyyden takaamisen ja hedelmällisen ruokamullan vähenemisen haaste sekä viljelymaan vapauttamisen tarve muuhun käyttöön on saanut tutkijat kehittämään uusia ratkaisuja
 - Kattopuutarhat, viherseinät ja kaupunkiviljelmät
 - Kasviproteiinituotteet
 - Hotellit ja ravintolat viljelevät raaka-aineita paikan päällä (vrt. Henri Alén ja ravintola Fiasco by Ultima)
 - Aluesuunnittelu ja kasvumenetelmät on maksimoitu ja voi olla hämmästyttävää, kuinka paljon todellisuudessa voidaan tuottaa pienemmissä tiloissa
 - Suomessa tehty maailmanlaajuisestikin merkittäviä innovaatiota (mm. Solar Foods ja mikrobista valmistettu proteiinijauhe, VTT:n kananmunanvalkuaisen valmistus bioreaktorissa)



Photo: Visit Finland | Kari Ylitalo

Esimerkki: Ravintola Ultima (Henri Alén)

- Ultimian asiakkaat saavat tuntumaa uusiin teknologioihin.
 - Ravintolassa viljellään salaattia ja yrttejä pystysuorissa rakenteissa ja herkkusieniä kasvatetaan lasiastioissa.
 - Perunoita tuotetaan aeroponisella menetelmällä, jossa potut kasvavat suljetussa järjestelmässä, ja juuret roikkuvat kasvatuslaatikosta alaspäin.
 - Kastelun sijasta kasveille sumutetaan tarkkaan annosteltuja ravinteita.
 - Keittiön energia tuotetaan aurinkoenergialla
- Ultima tekee yhteistyötä Sitran ja suomalaisten elintarviketeknologian alan yritysten kanssa.
 - Yksi yhteistyökumppaneista on syötäviä hyönteisiä tuottava EntoCube – ravintolan ruokalistalta löytyy rapeiksi paistettuja sirkkoja.
 - Kumppaneihin kuuluu myös Helsieni, jonka kehittämällä menetelmällä voidaan kasvattaa herkkusieniä kahvinporoissa ja muissa keittiöjätteissä.
 - Yritys pyrkii hyödyntämään ruokajätettä mahdollisimman tehokkaasti.
- Ultimassa on tarjolla vain eurooppalaisia viinejä kuljetusten vähentämiseksi.
- Niin sanotuissa hienoissa ravintoloissa saatettiin joskus entiseen aikaan tarjota kalliita eksoottisia ruokalajeja, joiden raaka-aineet oli tuotu toiselta puolelta maapalloa.
- Nykyään linja on täysin päinvastainen: mahdollisuuksia etsitään paikallisista tuotteista.
- Ultima- ravintola on muutettu Fiasco by Ultima – ravintolaksi alkuvuonna 2021.



Photo: Ultima

Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: taloudellinen

- Hinnoittelu
 - Ruokalistasuunnittelu laatu ja vastuullisuus edellä, ei edullisimmat raaka-aineet edellä
 - Mistä osa-alueista ruokamatkailupalvelu koostuu: miten mahdollisimman moni yrittäjä hyötyy?
 - Katteet tulee olla kohdillaan ja yritystoiminnan kannattavaa
 - Mitä lisäpalveluja: mitä voi ostaa mukaan, suositaan myös muita
 - Hinnan läpinäkyvyys viestinnässä
- Kiertotalous
 - Kietoutuu kaikkiin vastuullisuuden osa-alueisiin, parhaimmillaan tuottaa taloudellista hyötyä
 - Ruokahävikki -> pienennetään -> jos jää, mihin hyödynnetään (esim. oma bioenergian tuotantolaitos)
 - Koneet ja laitteet -> yhteishankinnat, laatu ja pitkä elinkaari
 - Miten vieraat voivat osallistua
- Reilu yhteistyökumppani ja työnantaja
 - Työsuhteet ja palkat
 - Kehitetään palveluja yhdessä muiden kanssa:
 - Uudet palvelut, uudet liiketoiminnan muodot – kassavirran varmistaminen



Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: kulttuurinen vastuullisuus

- Ruokamatkailussa kulttuurinen vastuullisuus merkitsee ensisijaisesti paikallisesti tuotettujen raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käyttämistä, autenttisten makuelämysten tarjoamista ja alueen ruokakulttuurin arvostamista.
- Kulttuurinen vastuullisuus toteutuu kun hyödynnetään lähiruokaa ja ruokaperinteitä
- Matkailu voi edesauttaa paikallisen ruokakulttuurin säilymistä ja arvostamista
- Ruuan ja juoman lisäksi palveluun kytkeytyy paikalliset perinteet ja tavat: tehdään yhdessä, opitaan yhdessä
- Eri vuodenaikojen ja juhlapyhien ruuat ja juomat yhdistettyinä perinteisiin (joulu, laskiainen, pääsiäinen, vappu, juhannus, kekri)
- Saunan lämmitys, saunominen, juomat ja ruuat
- Kalevalalaiset pidot
- Metsäretket ja eräruokailut
- Metsän antimien kerääminen ja aterian / leivonnaisten teko perinneresepteillä yhdessä



Photo: Visit Finland | KEKSI | Elina Männinen

Esimerkki: Puukarin pysäkki

- Kaks Korhoskaa ruokakurssi
 - Kevättalvella järjestään majatalon Puukarin Pysäkin keittiössä Kaks Korhoskaa karjalaisen ruuan kurssi pe-su, jolloin tehdään perinteisiä karjalaisia herkkuja kahden emännän tomerassa ohjauksessa.
 - Valmistaudu unohtumattomaan viikonloppuun täynnä iloista ja tarmokasta emäntäoppia täysihoidolla!
- Kurssi on täyden palvelun paketti sisältäe ruokailut, yöpymisen 2 hengen huoneissa, saunat, kurssin ohjelman sekä reseptiikan.
- Tarjolla myös virtuaalisia kursseja, joilla opetetaan perinneruokien valmistamista



Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: sosiaalinen vastuullisuus

- Ruoan raaka-aineiden hankkiminen paikallisista tuottajilta ja alueella toimivilta elintarvikeyrityksiltä edistää alueen elinvoimaa.
 - Tällä on suuri merkitys etenkin maaseutupaikkakunnilla.
 - Monesti lähiruoka tulee melko pieniltä yrittäjiltä, jotka usein myös myyvät tai järjestävät itse tuotteidensa myynnin; lähiruoan suosiminen edistää sitä, että ruokaketjussa syntyvä lisäarvo jää hyödyttämään paikallistaloutta
- Ruokailuihin yhdistettävät palvelut paikallisten kanssa ja paikallisten ehdoilla
 - Annetaan paikallisille mahdollisuus osallistua ja vaikuttaa
 - Kuullaan paikallisia
- Ruoka yhdistää:
 - Saman pöydän ääreen voidaan kutsua paikalliset ja vieraat
 - Paikalliset kokevat olevansa merkityksellisiä ja hyötyvät matkailijoista
 - Erilaisten ihmisten kohtaamisia luontevasti
 - Mennään yhdessä marja- ja sienimetsään
 - Paikallisten tarinat



Esimerkki: Mummojen kanssa metsään (Seikkailuapinat)

- Orivedellä tehtiin metsäretki, jossa yhdistettiin kaksi sidosryhmää: seniorit ja matkailijat.
- Aamulla lähdettiin lähimetsään, jossa Seikkailuapinoiden Heidi Savolainen kertasi luonnossa liikkumisen hyviä tapoja, kestävän luontoretkeilyn periaatteita ja luonnon kunnioittamisen käytäntöjä..
- Retken jälkeen kokoonnuttiin syömään /valmistettiin lämmin keittoateria ja salaatti)
- Metsän antimista tehtiin mustikkapiirakkaa.
- Yhdessä ruokaillessaan osallistujat jakoivat metsäkokemuksen, kertoivat elämäntarinoitaan sekä ruokakulttuureihin liittyviä traditioita.



Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: eettisyys

- Eettisesti vastuullinen ruokamatkailupalvelu huomioi yhdenvertaisuuden ja mahdollisuuden vaikuttaa
- Sopiiko palvelu ja ruoka kaikille
 - Esteettömyys (liikuntaesteiset, näkövammaiset, kuulovammaiset, muut esteet)
 - Etniset taustat
 - Ruokavaliot
- Asenne, joustavuus ja viestintä erilaiset matkailijat huomioiden on tärkeää
- Globaalilta paikalliselle tasolle
 - Reilun kaupan tuotteet
 - Muut sertifikaatit, joilla taataan myös viljelijöiden/tuottajien oikeudenmukainen kohtelu
 - Koko tuotantoketjun eettisyyden varmistaminen
 - Kasvis ja vegaani (ei pelkkä ruoka, elämäntapa)



Esimerkkejä Lontoosta ja Helsingistä

- Ravintola Dance Le Noir Lontoossa ruokaillaan pimeässä
 - Ravintolassa on töissä näkövammaisia, jotka ohjaavat ruokailukokemusta
 - Kohtaaminen on positiivisen empatian hetki, joka poistaa ennakkoluuloja vammaisuuteen
 - Toisen asemaan asettuminen antaa mahdollisuuden havaita ympäristöä uudella tavalla ja kokea monimuotoisuuden rikkaus.
- Ravintola Loop
 - Suomen ensimmäinen hävikkiruokaravintola
 - Ravintola sijaitsee Lapinlahden Lähteellä Helsingissä
 - Alueen toimijoita yhdistää kiinnostus mielenhyvinvointiin ja yhdenvertaisuuden arvostamiseen
 - Ravintola työllistää syrjäytymisvaarassa olevia (mm. nuoria ja pitkäaikaistyöttömiä)
 - Ravintola vie käyttämättömät hävikkinä saadut raaka-aineet ja ravintolasta jäävän hävikin vähävaraisille



Photo: www.london.dancelenoir.com

Ruokamatkailun vastuulliset valinnat: hygieniaturvallisuus

Ruokaturvallisuutta ja elintarvikehygieenistä osaamista koskevat lait ja säädökset:

- Euroopan unionin yleinen elintarvikehygieniasetus
 - Koulutus: Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Elintarvikelaki
 - Tämän lain tarkoituksena on mm. varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu.
- Ruokaviraston määräys hygieniaosaamisesta
 - Elintarvikealalla työskentelevien on hallittava elintarvikehygienian perusasiat, jotta ruokaa osattaisiin käsitellä turvallisesti.
 - Elintarvikehuoneistoissa työskentelevien ja pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien on suoritettava hygieniapassi.
 - Elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi kahvilat, ravintolat, pikaruokaravintolat, suurkeittiöt, elintarvikemyymälät, leipomot ja elintarvikkeita valmistavat tehtaot. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi maito, liha ja kala.



Photo: Visit Finland | Elina Sirparanta

Esimerkki: Korona-aika haastoi tekemään poikkeustilanteen toimintasuunnitelmat

Turku: Clean & Safe

1. Ohjeistamme hyvään käsihygieniaan
Asiakkaat ohjeistetaan hyvään käsihygieniaan (käsienvesin ja desinfiointi käsidesillä riittävän usein), sekä muistutetaan olemaan tulematta ravintolaan sairaana.
2. Siivoamme tehostetusti
WC-tiloja siivotaan ja desinfioidaan useasti päivän aikana (wc-istuimet, pesualtaan hanat). Varmistetaan, että tiloissa on koko ajan käytössä käsi desinfiointiainetta ja saippuaa. Pintojen desinfioinnista on olemassa vahvat ohjeistukset.
3. Ohjaamme vieraita ravintolatiloihin
Ravitsemisliikkeen elinkeinonharjoittajalla on velvollisuus tehdä suunnitelma koronataudin leviämisen ehkäisemiseksi asiakkaiden keskuudessa. Suunnitelma on asiakkaan nähtävissä.
4. Asiakkaita palvelevat vain terveet asiakaspalvelijat
Turvavälit huomioidaan kokoustiloissa (kokousvieraiden etäisyys toisistaan min. 1,2 m)
Kokoustarjoiluille mahdollisuus valita erilainen toimitus- ja tarjoilutapa; esim. yksittäispakattuina kokoustilaan



Photo: Visit Finland | Viking Line

Esimerkki: Korona-aika haastoi tekemään poikkeustilanteen toimintasuunnitelmat



Photo: HaliPuu

- Ruokamatkailupalveluja vietiin ulos
 - Piknik-korit ja vinkit omatoimiselle retkelle
 - Eräruokailut
- "Take away" ja catering -palvelut yleistyivät
 - "Take away" – menun suunnittelussa pystyi käyttämään mielikuvitusta ja erottautumaan joukosta
- Verkossa tarjottiin leivonta- ja ruuanlaittokursseja
- HaliPuun barista vei nuotiokahvittelun uudelle tasolle
 - Erikoiskahvit tarjolla keskellä metsää nuotiolla
- Ravintola Fiasco by Ulitmassa on tutkittu, kuinka tehokas ilmastointi vähentää virusten määrää hengitysilmassa.
 - Hankkeessa olivat mukana Helsingin ja Uudenmaan sairaanhoitopiiri, Helsingin yliopisto, Ilmatieteen laitos ja Työterveyslaitos

Kestävän ruokamatkailun nykytila ja tulevaisuus

- Harvard Business Review:ssa julkaistun tutkimuksen mukaan tiedostavia ja vastuullisia kuluttajia arvioidaan globaalisti olevan noin neljännes kaikista kuluttajista.
- Suomessa 37 % kuluttajista tekee tutkitusti vastuullisia kulutusvalintoja; ruokavalinnoissa tämä näkyy esimerkiksi luomu- ja kasvipohjaisten tuotteiden käytön lisääntymisenä
- Ruokavalioiden personoitumisen trendi on ollut nähtävissä jo pitkään ja tulevaisuudessa yksilöllistymisen ennustetaan kasvavan yhä entisestään.
- Gluteenittomien ja maidottomien tuotteiden kulutus ja trendi pysyy edelleen suosiossa, ja näihin trendeihin sopivia tuotteita kehitetään jatkuvasti lisää.
- Paikallisuus kiinnostaa kaikissa muodoissa ja paikallisten tuotteiden kulutus on lisääntynyt viime vuosina
- Alkoholittomat moktailit ja juomat ovat myös trendinä muokanneet ravintolakulttuuria
- Britanniassa ennustetaan, että nykyisellä kulutussuunnalla vegaaneja ja kasvissyöjiä on neljännes sikäläisestä väestöstä vuoteen 2025 mennessä, fleksaajien määrän noustessa jopa puoleen väestöstä



Kestävän ruokamatkailun nykytila ja tulevaisuus



Photo: Visit Finland Emilia Hoisko

- Oletettavaa on, että ruokamatkailun trendit noudattavat matkailun trendejä, joissa korostuu tiedostavuus, halu tehdä hyvää, kiinnostus osallistua ja aktivismi.
- Aktivismilla matkailupalveluissa tarkoitetaan halua olla säilyttämässä ja ennallistamassa ympäristöä ja paikallisuutta
 - Ruokamatkailija haluaa olla mukana ennallistamassa maa-alueita ja varmistamassa luonnon monimuotoisuutta, tutustumassa alkutuotantoon tai uusiin innovaatioihin
- Kokonaisvaltainen hyvinvointiajattelu yhdistää luontevasti puhtaan ruuan ja juoman aktiviteetteihin ja retriitteihin
- Teemoitetut eri yritysten palveluja yhdistävät palvelut
 - Lihassoimin liikkuminen kiinnostaa ja mahdollistaa eri teemaisia paketteja
 - Majatalosta majataloon hiihtäen, vaeltaen, pyöräillen
 - Polkupyöräily + paikalliset ruokapalvelut
 - Kylästä kylään vaellus ja kunkin kylän paikallisen perinneruuan sisällyttäminen pakettiin
 - Paimenlomat ja maatilamatkailu
 - Slow travel yhdistetään usein kestävään ruokamatkailuun – tarjotaan kiireettömiä elämyksiä, joissa kaikki aistit herkistyvät

Esimerkki Espanjasta

VUORISTORETKI CABRALES – JUUSTON SYNTYSIJOILLE

- Cabrales-juustoa valmistetaan Asturiassa, Espanjan pohjoisosassa, Picos de Europa -kansallispuistossa
- Cabrales on lehmän, lampaan ja vuohen maidosta valmistettu sinihomejuusto, jolla on voimakas tuoksu ja maku, ohut kuori ja joka yleensä peitetään kuivilla lehdillä ja jätetään kypsymään luonnollisissa luolissa alhaisissa lämpötiloissa
- Cabrales -juuston valmistus on edelleen mahdollista, koska alueella on paimenia ja juustovalmistajia, jotka haluavat säilyttää vanhan juuston tekemisen perinteen
- Opastetun luontoretken aikana patikoidaan kansallispuistossa, tutustutaan siihen elinympäristöön, missä paimenet edelleen paimentavat vuohia ja lampaista. Lopuksi vierailaan juustotehtaassa ja luolassa, jossa juustot kypsyvät sekä maistellaan juustoja.
- Retkilounas vuoristossa. Retken kesto 8 tuntia

www.geoface.es



Photo: Geoface

Esimerkki Suomesta

- Roskakalan hyödyntäminen ruokamatkailupalveluna ([Herrankukkaro, lue lisää Arktiset aromit](#))
 - Palvelukonseptissa johdatetaan osallistujat villikalan valmistuksen saloihin.
 - Tavoitteena on muokata kuluttajatottumuksia, jotta ns. roskakaloja hyödynnettäisiin lähiruokana entistä enemmän palvelukokemuksen jälkeen.
 - Osallistujille kerrotaan särkikalojen kalastuksen sekä kulutuksen hyödyistä vesistöillemme sekä itse ruokailijoille
 - Osallistujat voivat itse ideoida ja luoda annokset, joiden maustamisessa käytetään kotimaisia villiyrtejä ja marjoja kuten tyrniä.



Photo: Visit Finland | KEKSI | Elina Manninen



Photo: Visit Finland | Vastavalo | Raimo Voutilainen

Ruokamatkailuyritysten polku Sustainable Travel Finland – ohjelmassa: sertifiointi

- STF-ohjelmassa vastuullisuutta todennetaan online-alustan seitsemällä askeleella
- Ohjelman askel numero viisi kriteerin voi osoittaa kahdella tavalla:
 1. Yritys hakee jonkin tarjolla olevista, Visit Finlandin hyväksymistä sertifikaateista
 2. Yritys todentaa olevansa vastuullinen edelläkävijäyritys
- Yleisin vaihtoehto on hakea jotakin näistä sertifikaateista ensimmäisen vaihtoehdon kriteerin mukaisesti:
 - ECEAT Suomi ry
 - Biosphere
 - Green Key (tai Green Activities, jos ei kiinteää toimipistettä, kuten esim. eräruokailuihin erikoistuneet yritykset)
 - Joutsenmerkki



Photo: Visit Finland | Harri Tarvainen

Ruokamatkailuyritysten polku Sustainable Travel Finland – ohjelmassa: edelläkävijäyritys

- Toinen vaihtoehto on hakea askeleen hyväksyntää edelläkävijäyrittäjienä, jolla on näyttöä systemaattisesta työstä kestävästä matkailusta eteen.
 - Tehdyt toimenpiteet, jotka liittyvät ruokamatkailun keskeisiin ympäristövaikutuksiin ja niiden minimointiin, on oltava osoitettavissa systemaattisella seuranta- ja raportointijärjestelmällä (toimenpide, mittari ja tulokset) viimeisten 3 vuoden ajalta esimerkiksi sähkön-, veden-, lämmön- ja polttoaineen kulutus sekä palvelukuvauksin
 - Kestävä kehityksen toimenpiteiden tulee olla lisäksi osoitettavissa vähintään kahdella oman toimialan erityisohjelmalla/sertifioinnilla.
 - Näitä ovat esimerkiksi TripAdvisor GreenLeaders Program, Avainlippu, Hyvää Suomesta, Luomu – Aurinko-merkki, Luomuravintola -merkki, MUSH with Pride, Leave No Trace, MARPOL Sewage Pollution Prevention Certificate, The Long Run, IAFS International Anti-Fouling System Certificate, EkoEnergia sertifikaatti, ja energiatehokkuussopimus.
 - Ruokamatkailuyritykset voivat esittää vastuullista toimintaa Portaattiin - ohjelmalla
- Edelläkävijäyrittäjien kannattaa aina varmistaa onko oma ajatus ja esitys edelläkävijyydestä riittävä: stf@businessfinland.fi

Tehtävä

- Osallistujat jaetaan 3-4 hengen ryhmiin tai haluttaessa tehdään yrityskohtaisena kehittämistehtävänä
- **Kestävän ruokamatkailun "kokkisota"**
 - Tuotteistetaan kestävä ruokamatkailupalvelu nyt saatujen oppien mukaisesti
 - Millä valinnoilla ruokamatkailupalvelu on mahdollisimman vastuullinen
 - Käytä apuna kestävyiden eri osaluokkien matriisia tai asiakaspolkua
 - Kriteerit: kestävät valinnat, yhteistyö, innovatiivisuus, kestävä hinnoittelu



Photo: Visit Finland | Vastavalo | Sami Kiuru

- Valmennus on mahdollista toteuttaa paikan päällä tai verkossa.
- Verkkovalmennus voidaan tarjota yli alueorganisaatorajojen, jolloin yrittäjät voivat valita juuri oman toiminnan kannalta merkitykselliset ja kiinnostavat sisällöt.

Paikan päällä toteutettaessa hyödynnetään yhdessä tekemistä:

- Kestävän ruokamatkailun "kokkisota"

Huomioidaan sertifikaattien ja STF-ohjelman päivityksen kannalta merkityksellinen ja hyödyntävä tekeminen.

Valmennuspäivän toteutusehdotus



- Johdanto asian äärelle: Päivän teemat ja ohjelma
- Moduuleihin liittyvien sisältöjen "teoria" esimerkein ja oheismateriaalein.
- Hokutellaan osallistujat keskusteluun ja kokemusten vaihtamiseen
- Hyödynnetään Business Finlandin materiaaleja, videoita ja ajankohtaisia uutisia.
- Maustetaan kansainvälisillä kuulumisilla
- Osallistava tekeminen: Kestävän ruokamatkailun "kokkisota"
- Yhdessä tekemisen tulosten jakaminen
- Yhteenveto ja vinkit jakoon

MAKKEISTO
DIGITALISOINTI?

JUNA
LÄHTEE



Materiaalissa käytetyt lähteet

- Kestävä ruokamatkailu – julkaisu 2021, Visit Finland
- Ruokamatkailualan kansainvälinen kattojärjestö:
https://www.researchgate.net/publication/343255792_2020_State_of_the_Food_Travel_Industry_Report
- UNWTO – Gastronomytourism <https://www.unwto.org/gastronomy>
- [Food and Road](#)
- HS 03.01.2021: [Munaa ilman kanaa](#)
- [Esimerkki: Ultima, Henri Alén](#)
- [Puukarin pysäkki: Kaks Korhoskaa – karjalaisen keittiön kurssi](#)
- [Mummojen kanssa metsään](#) – Seikkailuapinat
- [Ravintola Dance le Noir London](#)
- [Turku Clean & Safe](#)
- [Halipuu.com](#)
- [Arktiset Aromit](#)