



**SAVONIA**

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO  
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

# EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY-TUNNUSTUKSEN VAIKUTUKSET KUOPIOSSA

TEKIJÄT:

Emma Hirvonen  
Elina Karjalainen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Emma Hirvonen, Elina Karjalainen	
Työn nimi European Region of Gastronomy-tunnustuksen vaikutukset Kuopiossa	
Päiväys 7.12.2023	Sivumäärä/Liitteet 42/1
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Savonia-ammattikorkeakoulu	
Tiivistelmä <p>Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia European Region of Gastronomy Kuopio 2020–2021 tunnuksesta saatuja vaikutuksia Pohjois-Savon maakuntaan, ja erityisesti sen yrityksiin, sekä etsittiin keinoja, joilla näitä käytänteitä saataisiin pidettyä yllä jatkossakin. Tutkittiin myös miltä alueen ruokamatkailu näyttää tällä hetkellä jo tunnustuksen päätyttyä. Työn toimeksiantajana toimi Savonia-ammattikorkeakoulu.</p> <p>Opinnäytetyön teoreettinen viitekehys koostui ruokamatkailun kuvauksesta yleisesti sekä alueellisesti. Työn teoriaosassa avattiin myös, mikä European Region of Gastronomy-tunnustus on sekä miten se toteutettiin Kuopiossa. Opinnäytetyön teoriaosassa käsitellään lisäksi lähiruokaa ja vastuullisuuden osa-alueita.</p> <p>Opinnäytetyön tutkimus suoritettiin kvalitatiivisena eli laadullisena tutkimuksena. Tutkimusmenetelmäksi valikoitui haastattelut, jotka pidettiin tunnustuksen hanketoiminnassa mukana olleille toimijoille. Haastattelurunko rakentui neljän opinnäytetyön teoriaan pohjautuvan teeman ympärille ja kysymyksiä syntyi yhteensä kymmenen kappaletta. Haastattelut toteutettiin puhelimitse.</p> <p>Tutkimuksen tuloksista nousi esiin, että yrityksillä oli enimmäkseen positiivisia näkemyksiä tunnustuksen vaikutuksista mutta myös kehitettäviä kohteita löydettiin muun muassa tuotteiden markkinointiin liittyen. Tulokset osoittavat myös, että lähiruokan ja vastuullisuuden merkitys on alueella tiedossa ja monet toimijat soveltavat käytänteitä jo omassa toiminnassaan.</p>	
Avainsanat Ruokamatkailu, Lähiruoka, Vastuullisuus, European Region of Gastronomy Kuopio 2020–2021	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author(s) Emma Hirvonen, Elina Karjalainen	
Title of Thesis Effects of the European Region of Gastronomy Award for Kuopio	
Date 7 December 2023	Pages/Appendices 42/1
Client Organisation /Partners Savonia University of applied sciences	
<p><b>Abstract</b></p> <p>The purpose of this thesis was to study the impact of the European Region of Gastronomy Kuopio 2020-2021 award on the region of North Savo, and especially on its actors to find ways to maintain these practices in the future. The thesis also examined what food tourism in the region looks like now that the recognition has come to an end. The work was commissioned by Savonia University of Applied Sciences.</p> <p>The theoretical framework of the thesis contains a description of food tourism in general and in the region. The theoretical part of the thesis also discusses what the European Region of Gastronomy award is and how it was implemented in Kuopio. The theoretical part of the thesis also reviews local food and sustainability aspects.</p> <p>The research was conducted as a qualitative study. The research method chosen was interviews with the actors involved in the project activities of the recognition. The interview framework was built around four themes based on the theory of the thesis and there were ten questions in total. The interviews were conducted by telephone.</p> <p>The results of the survey revealed that the companies had mostly positive views on the impact of the recognition, but also identified areas for improvement, such as product marketing. The results also show that the importance of local food and sustainability is well known in the region and that many actors are already applying these practices to their own operations.</p>	
<p><b>Keywords</b> Food tourism, Local food, Sustainability, European Region of Gastronomy Kuopio 2020-2021</p>	

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	5
2	TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY .....	6
2.1	Vastuullisuus Savonialla.....	7
2.2	Matkailu- ja ravitsemisopetus Savonialla .....	8
3	RUOKAMATKAILU.....	9
3.1	Vastuullisuus ruokamatkailussa .....	11
3.2	Ruokamatkailu Suomessa .....	13
3.3	Ruokamatkailu Pohjois-Savossa .....	14
3.4	Ruokamatkailun tulevaisuus.....	17
4	IGCAT - INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM ....	20
4.1	European Region of Gastronomy .....	20
4.2	World Region of Gastronomy painopistealueet .....	20
4.3	European Region of Gastronomy Kuopio.....	21
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS .....	24
5.1	Laadullinen tutkimus ja tiedonkeruumenetelmä.....	24
5.2	Aineiston keruu ja tutkimuksen kysymykset .....	24
5.3	Aineiston analysointi .....	26
5.4	Tutkimuksen luotettavuus ja eettisyys .....	26
6	TUTKIMUSTULOKSET .....	28
6.1	Ruokamatkailu.....	28
6.2	Ruokamatkailuvaltit ja ekologinen vastuullisuus .....	29
6.3	ERG- tunnustuksen vaikutukset ja ylläpito alueella .....	30
7	YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET .....	32
8	POHDINTA.....	34
	LÄHTEET .....	36
	LIITE 1: TUTKIMUSHAASTATTELUN RUNKO .....	43

## 1 JOHDANTO

European Region of Gastronomy- tunnustuksen ideologia painottuu lähiruoan sekä paikallisuuden arvostuksen nostattamiseen. Tämä tarkoittaa pienyrittäjien ja paikallisten tuottajien tukemista. Pohjois-Savo sai ERG-tunnustuksen ensimmäisenä alueena Suomessa, joka on nostanut sen tunnettuutta ruokamatkailumaakuntana niin kansallisesti kuin kansainvälisestikin, ja ruokamatkailu on kasvava trendi myös Suomessa. ERG-juhluvuoden aikana alueelle kehitettiin myös paljon ruokaan liittyviä tapahtumia, mitä kautta tuotiin alueen ruokaosaamista vahvemmin esille. Pohjois-Savossa on rikas ruokakulttuuri ja pitkä historia ruoan parissa, ja nyt kun se on nostettu esiin tunnustuksen kautta, halutaan sitä vaalia ja taata perinteiden säilyminen. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon c.)

Tämän opinnäytetyön tutkimuksen tavoitteena on selvittää ERG-tunnustuksen tuomia vaikutuksia Pohjois-Savoon, sekä saatujen käytäntöjen ylläpitoa, jotta tunnustuksen tärkeä sanoma ei katoa alueelta. Tutkimus suuntautuu erityisesti Pohjois-Savon matkailu- ja ravitsemisalan yrityksiin ja sen avulla halutaan saada selville, miten alueen toimijat kokivat ERG-tunnustuksen ja miten se näyttäytyy alueella tänä päivänä. Opinnäytetyön toimeksiantajana on Savonia-ammattikorkeakoulu.

ERG-tunnustus on melko uusi Suomessa ja varsinkin sen päätyttyä tällä alueella, sitä ei olla vielä tutkittu kovin paljon, mikä herätti kiinnostuksen aiheen tutkimiseen. Opinnäytetyön aihe on myös ajankohtainen, sillä se liittyy vahvasti vastuullisuuteen, mikä kaikkien yritysten tulisi huomioida toiminnassaan nykypäivänä. Yritysten näkökulma on tärkeä huomioida tutkimuksessa, koska heille vaikutukset näkyvät vahvimmin toiminnassaan ja he olivat konkreettisimpia toimijoita. Siksi halutaan kuulla hankkeissa mukana olleiden yritysten omia näkökulmia ja ajatuksia aiheesta, joita muut yritykset voivat hyödyntää oman toimintansa kehittämisessä. Myös ruokamatkailun säilyminen alueella on tärkeää, ja yritysten tulisi ottaa mahdolliset kehitysideat käyttöön ruokamatkailun tulevaisuuden turvaamiseksi. Tutkimuksesta saatujen tulosten kautta Savonia-ammattikorkeakoulu saa selville, millaisia vaikutuksia tunnustuksesta on jäänyt jäljelle Kuopion yrityksiin, ja millä keinoilla nämä saadut vaikutukset jäisivät eloon pidemmäksi aikaa.

## 2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Tämän opinnäytetyön toimeksiantaja on Savonia-ammattikorkeakoulu. Savonia on perustettu vuonna 1992 ja se vietti 30-vuotis juhluvuotta vuonna 2022. Savonian kampuksia löytyy kolmesta Suomen kaupungista, Kuopiosta, Iisalmesta ja Varkaudesta. Ammattikorkeakoulussa voi opiskella monta eri koulutusala: liiketalous, matkailu- ja ravitsemisala, muotoilu, tekniikka, musiikki ja tanssi, luonnonvara sekä sosiaali- ja terveysala. Savonian ylemmän ammattikorkeakoulun (YAMK) tutkinto-ohjelmat kulkevat Master School nimen alla. Yhteensä organisaatiossa työskentelee noin 530 työntekijää ja opiskelijoita löytyy yli 7000. (Savonia julkaisuaika tuntematon j; Savonia julkaisuaika tuntematon l.)

Savonian pitkäaikaisena tavoitteena eli visiona on olla vastuullisesti vaikuttavin ammattikorkeakoulu vuoteen 2030 mennessä (kuva 1). Tähän tavoitteeseen se pyrkii pääsemään hyödyntämällä arvojaan, valintojaan sekä toimintatapojaan. Savonia on arvojensa pohjalta luotettava, rohkea sekä yhteisöllinen. Savonialla on monia eri toimintatapoja saavuttaakseen visionsa. Tapoja ovat yhteiskehittäminen, kansainvälisyys, hyvinvoiva opiskelija, kannustava johtaminen sekä Savilahden kampuksen merkitys osaamisverkostossa. (Savonia julkaisuaika tuntematon i, 2.)

Vidgren Mervi Savonian rehtori Savonian juhluvuonna kiteyttää ammattikorkeakoulun lupauksen seuraavasti

Savonian lupaus on olla kestävä kasvun kumppani. Lupauksessa tulee esille laaja tehtäväkenttämme. Monialaisen koulutustehtävän lisäksi tuemme työ- ja elinkeinoelämän elinvoimaa tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoiminnan avulla. Kansainvälisyys on Savonian koulutuksessa sekä tutkimus- ja kehittämistoiminnassa vahvasti mukana.



KUVA 1 Savonian strategia (Savonia julkaisuaika tuntematon i.)

Savoniassa TKI-vahvuusaloja ovat vesiturvallisuus, ruokaliiketoiminta, kone- ja energiateollisuus, bio- ja kiertotalous, hyvinvointiteknologia sekä monialainen TKI. Savonia tiivistää TKI-toiminnan teh-

tävän seuraavasti: ”TKI-vahvuusalojen missiona on edistää alueen elinkeinorakenteen kannalta keskeisten alojen kasvua, kannattavuutta ja kansainvälistymistä tutkimuspalveluiden avulla” (Savonia julkaisuaika tuntematon m.)

## 2.1 Vastuullisuus Savonialla

Savonialla otetaan vastuullisuus huomioon toiminnassa, jotta se olisi ekologisesti, sosiaalisesti, tietoturvallisesti ja taloudellisesti kestävä. Suomen talouden uudestaan rakentamisessa koronan jäljiltä painottuu yhä enemmän hiilineutraalisuus, sekä digitalisaation yleistymisen ja vastuullisuuden näkökulma korostuu työelämässä. Savonia haluaa omalla toiminnallaan nostaa vastuullisuuden merkitystä edistämällä osaamista kestäväan kehitykseen, sekä sen soveltamista tulevaisuuden työelämään. (Savonia julkaisuaika tuntematon n.)

Ympäristövastuullisuuteen Savonia pyrkii ottamalla huomioon toimintansa suorat ja epäsuorat vaikutukset yhteiskunnan toimimiseen. Konkreettisia toimenpiteitä Savonia tekee muun muassa seuraamalla hiilijalanjälkeä, ja ylipäänsä kehittämällä uusia ratkaisuja hiilineutraalisuuden saavuttamiseksi. Savonian kampuksilla vastuullisuus näkyy esimerkiksi kiertotalouden hyödyntämisellä kierrättämällä jätteet oikein, sekä kampuksen kirjasto hankkii ja käyttää aineistoja ajattelutavan mukaisesti. (Savonia julkaisuaika tuntematon a.; Savonia julkaisuaika tuntematon e.)

Taloudellisen vastuun alle kuuluu pysyä kilpailukykyisenä ja huolehtia kannattavuudesta. Se kytkeytyy vahvasti ympäristövastuullisuuteen, ja Savonian taloudelliset toimenpiteet vähentävät toimintansa ympäristökuormitusta. Näitä toimenpiteitä ovat esimerkiksi energiansäästö sekä vastuullinen matkustaminen valitsemalla matkustuskohteen-, sekä tavan kestävän kehityksen mukaisesti. Kestävä henkilöstöpolitiikka kuuluu myös taloudelliseen vastuullisuuteen. Siinä tunnustetaan ja seurataan vaikutuksia työn tuottavuuteen. Savonialla kestäväällä henkilöstöpolitiikalla halutaan kestävä kehitys osaksi Savonian Great Place to Work- toimintaa ja arvoja. (Savonia julkaisuaika tuntematon d; Savonia julkaisuaika tuntematon k.)

Sosiaalinen ja kulttuurinen vastuullisuus tulee Savoniassa esille esimerkiksi kansainvälisyystavoitteissa. Savoniasta valmistuvilta odotetaan ymmärrystä eri kulttuureista ja niiden haasteista sekä toimimista kansainvälisesti, kestävän kehityksen periaatteet huomioiden. Globaaleiden haasteiden tunnistaminen ja niihin ratkaisujen etsiminen on yksi EU4DUAL European University- allianssin päätehtävistä, jossa Savonia on mukana. Jotta Savonialta valmistuvat opiskelijat ymmärtävät ja sisäistävät kestävän kehityksen ajattelumallia, tarvitaan siihen kannustava, turvallinen opiskeluympäristö. Savonian toiminta on yhdenvertaista ja tasapuolista ja opiskelijoille tarjotut palvelut ovat kaikille saavutettavissa. Kestävä kehitys ja vastuullisuus sisäistetään osaksi tutkintoa, jolloin valmistuessaan opiskelijoiden on helpompi huomioida ne osana tulevaisuuden työtään. Savonialla on käytössä YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin perustuva ketään ei jätetä- periaate, joka tarkoittaa käytännössä sitä, että panostetaan inhimilliseen turvallisuuteen ja pidetään huolta, että kaikki ihmisryhmät otetaan tasavertaisesti huomioon. (Savonia julkaisuaika tuntematon b; Savonia julkaisuaika tuntematon c; Savonia julkaisuaika tuntematon g.)

## 2.2 Matkailu- ja ravitsemisopetus Savonialla

Savonialla monissa eri koulutusaloissa tuodaan esille ravitsemusopetusta. Restonomikoulutus kestää 3,5 vuotta ja valmistuessaan opiskelijat ovat matkailu- ja ravitsemisalan asiantuntijoita. Koulutuksen päätyttyä valmiit restonomit voivat siis päätyä työskentelemään esimerkiksi esihenkilötehtävissä tai perustaa oman yrityksen. Vuonna 2017 Savonia lisäsi Wellness-tradenomien koulutukseen ruokaa ja ravitsemusta koskevan osa-alueen, jonka tavoitteena on saavuttaa kokonaisvaltainen lähestymistapa hyvinvointiin. Agrologiopinnot keskittyvät ruoantuotannon puolelle, ja syventävät asiantuntijuutta esimerkiksi ruokaketjun vastuullisuudesta. Myös Sairaanhoidajan tutkinto-ohjelmassa on ravitsemusopetusta, joka keskittyy enemmän ihmisten hyvinvointiin. (Sares & Saari 2017, 28; Savonia julkaisuaika tuntematon f; Savonia julkaisuaika tuntematon h.)



### 3 RUOKAMATKAILU

Ruokamatkailussa matkailijat etsivät uusia kokemuksia ruoan ja juoman kautta. Tämä voi ilmetä muun muassa vierailulla tuotantotilalle tai ravintolaan, jossa ruoan kokeminen maistamalla tai siihen tutustumalla on matkan päätarkoituksena. Ruokaan rinnastetaan usein myös erilaiset rituaalit, ja kulttuuri on vahvasti sidottuna ruokaperinteisiin. Tämän vuoksi ruokamatkailuun yhdistyy myös oman kulttuuri-identiteetin etsiminen ruoan historian, paikallisuuden ja ainutlaatuisuuden kautta. Ruokauskomukset, ruokatavat, ruoanvalmistustekniikat ja ruokailutavat kuuluvat kaikki ruokakulttuuriin. Yhteiskunnat ovat vuosituhansien ajan muodostaneet ravitsemussuosituksia kokemuksen, ruoan saatavuuden ja deduktiivisen päättelyn perusteella. Sen sijaan ruoka- ja ravitsemustieteen induktiiviseen päättelyyn tuloksiin perustuvat ravitsemussuositukset ovat vasta sata vuotta vanhoja. (Hall, Sharples Mitchell, Macionis & Cambourne, 2003, 10; Zhang, Chen & Hu 2019; Dwyer 2021, 270-281.)

Ruokamatkailu- termin lisäksi käytetään kahta muuta ilmaisua; kulinaarinen matkailu ja gastronominen matkailu, joissa ruoka toimii motivaationa lähteä matkalle, mutta hieman eri näkökulmista. World Food Travel Association (2022) mukaan ”kulinaarinen” sanana viittaa ammattiharjoitteluun keittiössä, jonka tarkoituksena on yleensä valmistua kokiksi. Tämän takia kulinaarisessa matkailussa yhdistyy myös ammatillinen näkökulma. Gastronomia on perusidealtaan hyvän ruoan valmistamista parhaista saatavilla olevista raaka-aineista. Valmistuksen lisäksi gastronomiaan kuuluu vahvasti ruokien tuntemus. Gastronomia juontaa juurensa erityisesti Ranskasta, jossa ruoan tarkalla valmistamisella ja arvostuksella on suuri rooli maan kulttuurissa. Siksi gastronomisessa sanastossa käytetään paljon ranskankielisiä termejä myös Suomessa. Gastronominen matkailu- sanaa käytetään suurimmaksi osaksi Euroopassa erityisesti romaanisia kieliä käyttävien maiden, kuten Espanjan ja Italian keskuudessa. Gastronomia- sanana liittyy alueen ruokakulttuuriin, ja gastronomisessa matkailussa nostetaan sitä erityisesti esille. (Rotisseurs.fi julkaisuaika tuntematon.)

Ruokamatkailun yksi tärkeä osa-alue on autenttisuus eli aitous. Autenttisuuteen taas liittyy vahvasti lähiruoka ja paikallisuus, jolloin niistä on hyvä puhua myös ruokamatkailuun liittyen. Lähiruokaan kiteytyy nykypäivänä vahvasti myös vastuullisuus sekä ekologisella, että taloudellisella tasolla. (Zhang 2019, 1.)

Lähiruoalla on yhteydestä riippuen monta määritelmää, mutta kiteytettynä se tarkoittaa paikallisruokaa. Lähiruoka tuotetaan alueen paikallisista raaka-aineista ja sitä hyödyntämällä turvataan alueen paikallisen ruokakulttuurin säilymistä. Lähiruoka myös myydään sen tuotantoalueella, jolloin paikallistalous sekä työllisyys kasvavat. Lähiruoka tulee nimensä mukaan lähialueelta, ja lähialueeksi yleensä lasketaan maakunta tai muu samankaltainen alue. Kuluttajan on helpompi tietää lähiruoan avulla ruoan alkuperä. Pienemmille elintarvikeyrityksille on tavanomaista hyödyntää paikallisia raaka-aineita mahdollisimman tehokkaasti tarjoten tuotteitaan pääosin asiakkaille, jotka ovat tuotteita lähellä. (Ruokatieto.fi. 2023; Maa- ja metsätalousministeriö 2020.)

Lyhyet jakeluketjut ovat lähiruokaa ja paikallisuutta painottaessa isossa roolissa. Näin säästetään ylimääräisissä välikäsissä, lisätään taloutta alueella ja pienennetään etäisyyttä tuottajan ja kuluttajan välillä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2020.)

Parhaan mahdollisen elämyksen luomiseksi matkailijoille, tulisi ruokamatkailussa yhdistyä lähiruoka, ja alueen paikalliskulttuuri. Nämä yhdessä korostavat autenttisuutta alueellisessa matkailutoiminnassa. Tuotteistaessa ruokamatkailijoille elämyksellisiä tuotteita, on tärkeää ottaa huomioon myös paikalliset ihmiset. Lähiruoan tarjoaminen matkailijoille luo paikallisille ylpeyden tunnetta omaa kulttuuria kohtaan, mikä puolestaan kannustaa toimijoita edistämään paikallisten tuotteiden markkinointia laajemmalle kohderyhmälle. (Zhang 2019, 1.)

Matkailijoiden ruoankulutuksessa on kaksi puolta, jotka ovat usein ristiriidassa keskenään. Toisaalta ruoka on yksi ihmisen peruselintarpeista, ja jokaisen on syötävä matkallaan, mutta siitä huolimatta matkailija voi valita lisääkö ruoantarpeeseen elämyksellisyyden ja kokee sitä kautta autenttisen kokemuksen. Ruokaelämyksen lisäksi myös ravintolakokemus on osa autenttisuutta. Ruokamatkailijoille paikallisten ruokien ainutlaatuisuus ja erikoisuus on suuri vetovoimatekijä. Kaikkien aistien kautta koetun ruoan myötä, pääsee matkailija myös tutustumaan paikallisten tapoihin, muun muassa ruoanvalmistuksen ja ruokailutottumusten saloihin. Näin ollen paikan päällä oleminen on paras tapa nauttia ruoan aitoudesta. Autenttisuuden rinnalla ruoankulutukseen kuuluu laatu. Ruoka, palvelu ja fyysinen ympäristö muodostavat kokonaisuuden, jonka yhteisvaikutus määrittää ruokamatkailijan kokemuksen arvon. (Zhang 2019, 2-3.)

Matkailukokemuksen kannalta palvelun laadulla on iso merkitys. Laadun arvioiminen on yleensä subjektiivista mutta yleisesti sitä tehdään vertailemalla odotuksia sekä itse toteutunutta palvelua ja miten hyvin ne vastaavat toisiaan. Hyvälaatuinen palvelu luo asiakastyytyvää ja luottamusta, jolloin asiakkaat haluavat palata ravintolaan aina uudestaan. Fyysistä ympäristöä kuvaamaan on luotu englanninkielinen sana, "servicescape", joka tarkoittaa sitä fyysistä ympäristöä, jossa palvelupolku tapahtuu. Myös sen laatu on suuressa osassa kokonaiskokemusta. (Zhang 2019, 5.)

Ruoan autenttisuuden ja laadun yhdistämisen vaikutuksesta tyytyväisyyteen ja käyttöön ei ole kovin paljon tutkimusta. Tämän takia paikallisten ravintoloiden tulisi luoda yhteys kuluttajiin taatakseen mahdollisimman tyytyväisen asiakaskokemuksen, mikä taas yhdistyy laadun arvioimiseen. Nämä kaksi asiaa yhdistämällä saadaan luotua paras mahdollinen elämys autenttisuutta etsivälle matkailijalle. (Zhang 2019, 2.)

Ruokaan liittyvän autenttisuuden voi jakaa kolmeen tasoon sen perusteella, kuinka kiinnostunut matkailija on paikallisesta kulttuurista ja ruoasta. Ensimmäiseen tasoon kuuluvat ne matkailijat, jotka etsivät aitoja kokemuksia kannattamalla paikallisia ravintoloita ja tuottajia. Tällaiset matkailijat löytää usein paikallisten joukosta. Seuraava taso etsii ensimmäisen tason lailla paikallisia kokemuksia mutta sekoittaa sitä tuttuihin ja turvallisiin paikkoihin, kuten ketjuravintoloihin. Viimeinen taso taas suosii valmismatkoja sekä helppoutta aitouden sijaan. Heille korkea laatu on isossa roolissa ruokakokemuksia etsiessä. (Zhang 2019, 3-4.)

Lähiruoan autenttisuuden varmistamiseksi on tärkeää suojella perinteistä ruokakulttuuria sekä kehittää ruokailun laatua. Myös lähiruoan markkinointimahdollisuudet parantuvat autenttisuusprosessin vahvistuessa. Tämä prosessi puolestaan auttaa luomaan vastuullisen matkailuelämyksen. Prosessin avulla nähdään kuinka autenttisuus vaikuttaa ruoan ja palvelun laatuun sekä fyysiseen ympäristöön, joka vaikuttaa positiivisesti matkailijan kokonaiskokemukseen. (Zhang 2019, 13.)

World Food Travel Association (2020, 16–18) tekemän raportin mukaan ruokamatkailulla on- ja siihen kohdistuu monia vaikutuksia. Ensinnäkin se vaikuttaa suoraan matkailijoihin ja heidän kokemukseensa. Ruoka- ja juomakokemusten tulisi olla aitoja, innovatiivisia ja opettavia. Käytännössä kuitenkin vuonna 2020 laaditun tutkimuksen mukaan, ei tavoitteet olleet toteutuneet täysin halutulla tavalla, ja tulokset olivat asteikoilla 1–5 tyytyväisyydessä neutraalilla eli kolmannella tasolla. Toiseen ruokamatkailu vaikuttaa paikallisiin ihmisiin ja heidän elämänlaatuunsa. Ruoan ja juoman avulla voidaan nostattaa matkakohteen imagoa ja paikallisten ylpeydetunnetta ruokakulttuuriaan kohtaan, mitkä ovatkin toteutuneet aiempaa paremmin. Viimeisenä vaikutusalueena on kulttuurien välinen yhteys. Tätä yhteyttä voidaan luoda matkalla nauttimalla paikallisesta ruoasta, paikallisten ihmisten seurassa, arvostaen paikallisia tapoja. Tutkimuksen mukaan tätä on viety hyvällä mallilla eteenpäin, mutta vielä on parantamisen varaa.

Ruokamatkailuun kohdistuu sekä negatiivisia, että positiivisia vaikutuksia. Isoimmaksi negatiiviseksi vaikutukseksi todettiin se, että samankaltaiset ruokakokemukset yleistyvät eri puolilla maailmaa, jolloin ainutlaatuisia elämyksiä voi olla vaikeampi löytää. Pienemmät yritykset jäävät myös helposti isompien jalkoihin. Näiden lisäksi nousevat esiin myös taloudelliset, poliittiset ja kulttuurilliset tekijät kuten lama ja liikaturismi. Positiivisista vaikutuksista suurimmaksi nousi nuorempien ikäluokkien lisääntynyt kiinnostus ruokamatkailua kohtaan. Digitalisaation ansiosta nuoremmilla ikäluokilla on enemmän mahdollisuuksia tutustua kohteeseen ennen matkustamista, sekä jakaa kokemuksiaan sosiaalisessa mediassa, samalla tuoden kohteelle lisää näkyvyyttä. (Wolf, Stone, Garibaldi, Migacz & Stein. 2020, 19–23)

### 3.1 Vastuullisuus ruokamatkailussa

Vastuullisuus ruokamatkailussa jakautuu kolmeen osa-alueeseen. Nämä ovat ekologinen -, sosiokulttuurinen-, sekä taloudellinen vastuullisuus. Ekologinen vastuullisuus on ympäristövaikutusten minimointia ruoan tuotannossa, valmistuksessa ja kulutuksessa. Ruokamatkailun kohdalla sosiokulttuurinen vastuullisuus tarkoittaa paikallisuuden ja lähiruoan arvostamista. Yhteiskunnallinen vaikuttaminen niin paikallisesti kuin globaalistikin kuuluu sosiokulttuuriseen vastuullisuuteen. Taloudellinen vastuullisuus on hyvin liitoksissa sosiokulttuuriseen vastuullisuuteen, sillä tarvitaan aluetaloutta jotta paikallisia raaka-aineita ja tuotteita voidaan suosia enemmän. (Arolaakso, Witting & Nurro 2021, 13-14.)

Vastuullisuuden alakäsitteenä voidaan pitää kestävästä kehitystä, joka tarkoittaa, että kuluttajat pystyvät turvaamaan omat tarpeensa vaarantamatta tulevien sukupolvien mahdollisuutta samoihin tarpeisiin. Tämän takia on huolehdittava, että toimitaan vastuullisesti, tulevaisuus huomioon ottaen. Vastuullisuus koskee kaikkia ja myös sen noudattaminen kuuluu palveluiden tarjoajan lisäksi kuluttajalle. Omalla käytöksellä onkin suuri vaikutus vastuullisten toimien toteutumisessa. (Arolaakso ym. 2021, 6; Wolf ym. 2023, 21.)

Kaikista maailman ilmastovaikutuksista ruoantuotantoon kuuluu noin viidennesosa. Hiilijalanjäljen pienentäminen onkin kriittinen toimenpide, mikäli haluamme luonnonvarojen riittävän myös tuleville sukupolville. Ruoantuotannon on muututtava kestävämpään suuntaan, ja tavoitteeseen on mahdollista päästä vastuullisten valintojen avulla. Ympäristön kannalta kestävästä valinnoista

puhutaessa on kyse ekologisesta vastuullisuudesta. Eniten päästöjä tuo alkutuotanto, raaka-aineiden kasvattamiseen kuluvaan energian vuoksi. Vastuullinen näkökulma tulee siis ottaa huomioon jo ruoantuotannon vaiheessa. Ekologisesti puhtainta ruokaa on luonnosta saatavat raaka-aineet, kuten villiriista, ja sitä pitäisikin suosia esimerkiksi tehotuotannon sijaan ruokapalveluja suunniteltaessa. Suomessa on käytössä viranomaisten valvoma luomu- järjestelmä, jonka mukaan tuotetut tuotteet ovat parempi valinta niin ilmaston, ympäristön kuin eläinten kannalta. Toinen suuri ympäristövaikutuksia aiheuttava tekijä on ammattikeittiöissä ruoanvalmistus ja hävikki. Hävikki-sanalla tarkoitetaan sellaista syömäkelpoista ruokaa, joka päätyy jätteeksi. Ruoanvalmistus tulisikin suunnitella siten, että valmistetaan vain se määrä ruokaa, kun on tarpeen. Myös oikeiden työvälineiden- ja tapojen valitseminen pienentää energiankulutusta. Vuonna 2021 hävikkiä syntyi n. 30 % kaikesta maailman ruoantuotannosta. Ravintoloiden osuus tästä oli n. 2/3 eli 20 %. Hävikin syntyä voi vähentää monilla eri tavoilla niin ruoan suunnittelussa, - valmistuksessa kuten tarjoilussakin. Ruoantarjoiluun ja -jakeiluun on kehitetty viime vuosina monenlaisia kestävämpiä ratkaisuja. Muun muassa take-away astioita valmistetaan yhä harvemmin muovista ja sen tilalla materiaalina käytetään esimerkiksi biojätettä tai bambua. (Arolaakso ym. 2021, 14-17; Luomu.fi, julkaisuaika tuntematon; Wolf ym. 2023, 73.)

Ruokalistasuunnittelu ja oikeanlaisten raaka-aineiden valitseminen ovat hyvin tärkeitä asioita vastuullisessa toiminnassa. Raaka-aineiden valintaan kuuluu satokausiajattelu, ja on kannattavaa poimia raaka-aineet parhaimmillaan. Tällöin kasvien luonnollinen kasvukausi säilyy, ja varastointiajat lyhenevät, kun tuotteet pystytään toimittamaan suoraan tuoreina. Ravintoloiden ruokalistoihin voidaan myös lisätä vastuullisesti viljeltyjä kasviksia eläinproteiinien sijaan. Muun muassa erilaiset palokasvit ovat hyviä proteiinin lähteitä. On hyvä kuitenkin pitää mielessä asiakaskunta, ja muistettava täyttää heidän tarpeensa ruoan suhteen. Tehokkaalla viestinnällä palvelun tarjoajan ja kuluttajan välillä voidaan kuitenkin lisätä asiakkaan ymmärrystä, ja tarpeeksi vakuuttavalla puheella voi olla yllättävänkin positiiviset vaikutukset. Asiakkaan maistaessa jotain uutta ja huomattessaan, että hän pitääkin siitä, syntyy luottamusta paikkaa kohtaan, mikä puolestaan nostaa kokonaiskokemuksen arvoa. Suullisen viestinnän lisäksi, nykypäivänä yritykset pystyvät mittamaan omaa vastuullisuuttaan erilaisten ohjelmistojen avulla. Esimerkiksi sähkö- ja energian kulutusta pystytään tarkkailemaan ja siitä kertyneen datan avulla saadaan asiakkaille konkreettisia todisteita vastuullisuuslupauksen toteutumisesta. (Arolaakso ym. 2021, 15-19, Wolf ym. 2023, 71.)

Vastuullisuus ei kohdistu pelkästään tarjottaviin tuotteisiin vaan myös niitä kuluttaviin ihmisiin. Se, että toiminnassa otetaan huomioon muut ihmiset ja kulttuurit luovat sosiokulttuurista kestävyyttä. Varsinkin paikallisuuden arvostaminen on iso osa sosiokulttuurisen vastuullisuuden toteutumista. Käyttämällä paikallisesti tuotettuja raaka-aineita osoitetaan sitä, että kunnioitetaan alueen ruokakulttuuria, ja pidetään maut autenttina. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, etteikö esimerkiksi perinneruokien reseptiikkaa voisi muokata nykypäivään soveltuvaksi, ja varsinkin ulkomaalaisille vieraille on helpompi tarjota suomalaista ruokaa, jos siihen on otettu kansainvälisiä vaikutteita. Mikäli ei ole mahdollista hankkia kotimaisia tuotteita, on hyvä muistaa reilun kaupan suosiminen. Reilu kauppa takaa sen, että raaka-aineiden tullessa kehittyvistä maista, saavat työntekijät myös siellä reilun korvauksen tehdystä työstä. (Arolaakso ym. 2021, 22-24.)

Viimeisenä vastuullisuuden osa-alueena toimii taloudellinen vastuullisuus. Se kytkeytyy läheisesti sosiokulttuuriseen vastuullisuuteen, ja molemmat tukevat toisiaan. Kun tuetaan paikallisia ihmisiä ja yrittäjiä, saadaan siitä samalla taloudellista hyötyä. Paikallistuotteilla edistetään myös aluetaloutta, mikä puolestaan takaa suomalaisten työpaikkojen säilymisen, ja mahdollisuuden kotimaisen elintarviketuotannon jatkumiseen. (Arolaakso ym. 2021, 25.)

### 3.2 Ruokamatkailu Suomessa

Suomalaisessa ruokakulttuurissa on aina näkynyt vahvasti perinteiden arvostaminen ja kotimaisten raaka-aineiden painottaminen. Vaikka nykypäivänä ruokakulttuuri on saanut paljon kansainvälisiä vaikutteita, halutaan silti tietyistä perinneruoista pitää kiinni. Ruokakulttuuri myös jakautuu Suomen sisällä, ja erot esimerkiksi idän ja lännen välillä suosittavissa raaka-aineissa ja ruoanvalmistustavoissa, erityisesti entisaikaan olivat hyvinkin huomattavia. Esimerkiksi leipää leivottiin paljon useammin Itä-Suomessa, ja lännessä keittäminen oli yleisin ruoanvalmistusmenetelmä itäisen uunissa paistamisen sijaan. Perinteistä on muodostunut paikallisia erikoisuuksia, joita saa vain tietyistä maakunnista. Esimerkiksi Etelä-Karjala on tunnettu särästä, joka koostuu pitkään hautuneesta lampaasta ja perunasta, ja sen valmistustapa on säilynyt koskemattomana vuosisatoja. Paikallisten tuotteiden säilymistä tukemaan on kehitetty Euroopan Unionin sisällä nimisuojojärjestelmä. Tämä takaa, että suojan omaava tuote on valmistettu tietyllä alueella tai perinteisellä tavalla. Suomalaisista tuotteista nimisuoijat on muun muassa Lapin puikulalla ja kalakukolla. (Ruokatieto julkaisuaika tuntematon a; Elävä perintö 2017; Elävä perintö 2019.)

Suomessa ruokamatkailussa painottuvat ruokakulttuuria korostaen samankaltaiset arvot; paikallisuus, puhtaus ja luovuus. Suomeen ruoan vuoksi matkustavat turistit haluavat kokea aitoa suomalaista ruokaa, joka on vastuullisesti tuotettua ja terveellistä. Näin muun muassa suoraan metsästä poimitut marjat ja sienet houkuttelevat matkailijoita. Tämän lisäksi luovuudella halutaan testata rajoja, ja pohtia uusia keinoja luonnon sisällyttämiseen ruokamatkailutuotteisiin. (Business Finland julkaisuaika tuntematon.)

Varsinaisesti ruokamatkailua tarjoavia yrityksiä ei Suomessa vielä ole kovin paljon. Matkailu kuitenkin on suuressa roolissa Suomen talouden kannalta, ja ruoka on tiiviisti kytköksissä siihen. Jokainen matkailija syö useamman kerran päivässä, vaikka ruoka ei olisikaan tärkein matkustusmotiivi. Ruokamatkailijat taas etsivät uusia kokemuksia juuri ruoan ja juoman kautta ja usein matkailun motiivina toimii vahvasti paikallisuuden kokeminen, erilaisia ohjelmalveluita hyödyntäen. Halutaan siis kokea monipuolisia elämyksiä, ja suomalainen ruokamatkailu koostuukin monesta muusta osasta kuin esimerkiksi vain ravintolassa käymisestä. Matkailijoille halutaan antaa kokonaisvaltainen vaikutelma suomalaisesta ruoasta ja kulttuurista, joka saavutetaan heidän osallistamisellaan, esimerkiksi luonnossa tapahtuvalla ohjatulla ruokapalvelulla. (Havas & Adamsson 2020, 6.)

Suomalainen ruokamatkailu jakautuu kolmeen ydinviestiin, joista käy ilmi ne arvot, mitä suomalaiset ruoassa arvostavat, ja joiden avulla pyritään tekemään Suomesta houkuttelevampi ruokamatkailumaa myös ulkomaalaisille. Ydinviesteissä korostuu autenttisuus, puhtaus sekä innovatiivisuus. Raaka-aineiden hankinnassa, ruoan valmistamisessa, sekä sen tarjoamisessa on

tärkeää huomioida suomalainen ruokakulttuuri, sekä nostaa esiin paikallisuutta. Suomessa on käytössä jokaisen oikeudet, jotka oikeuttavat muun muassa marjojen ja sienten keräilyn suoraan metsästä ilman ylimääräisiä välikäsiä. Tämä takaa myös raaka-aineiden puhtauden. Suomen ilma on maailman puhtainta, ja maan arktisella sijainnilla on monia positiivisia vaikutuksia raaka-aineisiin. Kylmät talvet sekä valoisat kesät parantavat monien kasvien terveysvaikutuksia, joiden ansiosta myös torjunta-aineiden käyttö vähenee. Suomessa on myös viime vuosien aikana kehitetty monenlaisia innovaatioita ruokaan ja vastuullisuuteen liittyen. Näitä tuleekin nostaa esille ruokamatkailussa entistä enemmän. Myös luovuuden käyttö uudenlaisia palveluja suunniteltaessa vie alaa oikeaan suuntaan. (Havas & Adamsson 2020, 27.)

Ruokamatkailun tuotesuosituksien (2020, 4-7) julkaisu toimii apuvälineenä alan yrityksille, toimivia ja innovatiivisia ruokamatkailupalveluja suunniteltaessa. Siinä painotetaan muun muassa juuri paikallisuutta, sekä Suomen luonnon puhtautta. Myös ruoan tarjoilu sekä erityisruokavaliot nousevat esiin. Paikallisuutta voidaan korostaa valitsemalla lähellä tuotettuja- ja mahdollisuuksien mukaan myös luonnosta saatavia raaka-aineita. Lisäksi kannattaa lisätä matkailijoiden tietämystä avaamalla niiden merkitystä suomalaisessa ruokakulttuurissa. Tämä lisää autenttisuuden tunnetta.

### 3.3 Ruokamatkailu Pohjois-Savossa

Pohjois-Savon rikas ruokakulttuuri on alueen ruokamatkailun perusta. Maakunnan ruokakulttuuri perustuu puhtaisiin raaka-aineisiin, jotka ovat paikallisesti tuotettuja. Myös laaja alkutuotanto, pitkät perinteet sekä savolainen elämäntapa lukeutuvat alueen ruokakulttuuriin. Matkailualan trendeistä on ruokamatkailu yksi tärkeimmistä, ja Kuopiossa on siihen panostettu varsinkin tapahtumissa. Ruokafestivaaleilla nostetaan pohjoissavolaista imagoa, sekä arvostusta alueen monipuolisiin ja puhtaisiin raaka-aineisiin. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon a; Tastesavo julkaisuaika tuntematon k.)

Pohjois-Savon merkittävin alue matkailijoiden näkökulmasta on Kuopio-Tahko. Kuopio-Tahko alueen sijainti on oivallinen keskellä maakuntaa, ja sinne on helppo kulkea niin Lapista kuin Etelä-Suomestakin. Alueella on tekemistä ympärivuotisesti, mikä tekee siitä houkuttelevan matkakohteen. Näiden asioiden vuoksi alueen markkinointiin on panostettu enemmän, muuhun Pohjois-Savoon verrattuna. Kuopio-Tahko Markkinointi Oy luettelee alueen vahvuuksiksi luonnon, puhtauden, rauhan ja turvallisuuden. (Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon a; Hirvonen julkaisuaika tuntematon, 2)

Pohjois-Savon maakunta tarjoaa paljon monipuolisia matkailuelämyksiä. Vaikka Kuopio-Tahko aluetta pidetään Pohjois-Savon keskuksena, myös muut alueet tarjoavat paljon erilaista nähtävää. Näiden alueiden kokemukset keskittyvät vahvasti luontoelämyksiin, ja alueilta löytyy kansallispuistoja sekä muita merkittäviä retkeilyreittejä. Metsässä liikkumisen yhteydessä voi kerätä erilaisia sieniä ja marjoja, jonka mahdollistaa Suomen jokaisen oikeudet. Tämä lisää elämyksellisyyden tunnetta varsinkin monille ulkomaan matkailijoille. (Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon c.)

Kuopion kaupunki tarjoaa runsaasti kulttuurielämyksiä luonnon keskellä. Kuopiosta löytyy tyypillisiä kaupunkilomakohteita kuten museoita ja teattereita, mutta näiden vastakohtana kaupungissa voi nauttia myös luonnosta. Kuopion tunnetuin maamerkki on Puijon torni, jota ympäröi Puijon aarniometsä. Kuopio sijaitsee Kallaveden rannalla, joka tarjoaa kesäisin monia eri vesiaktiviteetteja, ja talvella luistelun- ja hiihtomahdollisuuden. (Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon b.)

Kuopion läheisyydessä sijaitsee ympärivuotinen matkailukeskus Tahko. Talvisin Tahko tunnetaan hyvistä laskettelurinteistä, mutta muutakin tekemistä löytyy erilaisille matkailijoille. Seikkailumielisille Tahkon ympäristö tarjoaa monipuolisia aktiviteetteja, niin metsästä, kuin veden ääreltä kesällä sekä talvella. Myös aktiivisimmille lomailijoille löytyy tekemistä monien urheilulajien muodossa. Vaikka Tahkolla on tarjolla runsaasti aktiviteetteja, löytyy sieltä kohteita myös matkailijoille, jotka kaipaavat rentoutumista. Tahkolla näkyy myös ruokamatkailun näkökulma tarjolla olevissa tuotteissa. Muun muassa Tahkon tislamo järjestää kierroksia ja tasting-tilaisuuksia omista tuotteistaan ja El Monten ravintolasta on mahdollista tilata kokki omalle mökille valmistamaan laadukasta ruokaa. (Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon f.)

Pohjois-Savoon ja varsinkin Kuopio-Tahko alueen matkailutoimintaan on tulossa lähiaikoina merkittäviä uudistuksia. Erityisesti Tahkon alueelle investoidaan paljon rahaa, sillä se on merkittävä matkailukohde. Tahkolla uudistetaan jo olemassa olevia majoituskohteita, sekä avataan täysin uusi maisemahotelli ja metsäkylpylä kuluvan vuoden aikana. Kuopiossa investointikohteet keskittyvät Kallaveden rantaan erityisesti Bellanrantaan ja sen läheisyyteen, johon on tulossa uusia majoituskohteita rantasviittien ja hotellin muodossa. Muualla Pohjois-Savoon tehdään pienempiä investointeja alueiden matkailun parantamiseksi. (Tolonen & Nieminen 2023.)

Pohjois-Savon maakunnassa on mahdollista kokea monipuolisia ruokaelämyksiä. Alueelta löytyy muun muassa monenlaisia illallisvaihtoehtoja erilaisissa miljöissä, esimerkiksi Tahkovuoren huipulla sijaitsevassa Panorama Barissa tai Puijon tornissa. Ruokamatkailijoille pyritään tarjoamaan mahdollisimman autenttisia suomalaisia kokemuksia, käyttämällä paikallisesti tuotettuja ja puhtaita raaka-aineita, sekä painottamalla luonnon ja ruoan yhdistämisen merkitystä. Tämä näkyy muun muassa sesonkiajatteluna ravintoloiden ruokalistoissa, eli hyödynnetään raaka-aineita annoksissa silloin, kun ne ovat parhaimmillaan. Esimerkiksi syksyisin ruokapalveluiden tuottajat käyttävät paljon sieniä ja marjoja, jotka ovat poimittavissa suoraan metsistä. Kuopion oppaat järjestävät ruokakierroksia, jossa yhdistetään ruoka ja opastettu kaupunkikierto. Ruokaelämyksenä ne näyttäytyvät kuluttajille tarjoamalla tietoa Kuopion ruokakulttuurista, sekä tutustumalla samalla paikallisiin makuihin. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon h; Kuopion oppaat julkaisuaika tuntematon)

Pohjois-Savossa on ruoan ympärillä monia festivaaleja ja tapahtumia. Osa tapahtumista on vanhoja ja perinteisempiä kuten Rautalammen Pestuumarkkinat, jota on järjestetty jo vuodesta 1821. Toiset tapahtumat ovat taas melko uusia kuten SATOA- katuruokafestivaali, joka järjestettiin ensimmäisen kerran vasta vuonna 2014. Festivaalin tarkoituksena on tuoda katuruoan avulla esiin paikallisia makuja. Kuopion suurin viini ja ruokafestivaali on Kuopio Wine Festival, jossa yhdistetään ruoka, juoma ja musiikki, ja se kerää vuosittain Kuopioon jopa 35 000 festivaali kävijää. Tahkolla isona ruokatapahtumana on Tahko Oktoberfest, joka tuo saksalaisen juhlan Pohjois-Savoon. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon d.; Satoa 2023; Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon e.)

Kuopion elintarvikeyritykset tarjoavat elämyksinä myös ruokakursseja, missä kuluttajat pääsevät itse kokeilemaan paikallisten raaka-aineiden käyttöä. Esimerkkinä tällaisesta ruokakurssista on Lignell & Piispasen cocktailkoulu, missä asiakas pääsee tutustumaan yritykseen ja heidän tuotteisiinsa, sekä valmistamaan näistä tuotteista cocktailleja. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon j.; Lignell & Piispainen 2023.)

Pohjois-Savon alue tunnetaan maito- sekä naudanliha tuotannosta. Alue on perinteistä karjatalous- aluetta. Vuosittain alueelta tulee myös yli 300 miljoonaa litraa maitoa. Lapinlahdella on Valion tehdas missä valmistetaan maitojauhetta ja eri juustoja. Myös marjat, kuten mansikka ovat tärkeä raaka-aine alueella. Juustot, marjamehut sekä kala-, liha-, ja kasvituotteet ovatkin alueen tunnetuimpia elintarvikkeita. Pohjois-Savossa suuri osa maakunnan elintarvikkeista tuotetaan pienissä yrityksissä, jonka kautta varmistetaan, että tuotteet ovat laadukkaita, mutta myös persoonallisia. Pienistä yrityksistä noin puolet ovat kotileipomoita ja heidän päätuotteenansa on ruisleipä. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon a.; Ruokatieto.fi julkaisuaika tuntematon b.)

Pohjois-Savon maakunta on täynnä monia erilaisia elintarvikeyrityksiä joista, osa tarjoaa perinteisiä tuotteita, ja osa tuo uusia ja innovatiivisia tuotteita markkinoille. Kalakukko on alueelle perinteisin ruoka, ja se yhdistyy erityisesti Kuopion kaupunkiin. Sitä markkinoidaan matkailu- ja tuliaisuotteena, ja sitä pystyy ostamaan monista eri paikoista, mutta tunnetuin tuottaja on kalakukkoleipomo Hanna Partanen. Perinteisten tuotteiden lisäksi maakunnasta tulee uusia ja innovatiivisia tuotteita. Kauraparta jauho on yksi näistä uusista tuotteista, se on nimensä mukaan jauhoseos ja tuote on gluteeniton. Tuote tuli markkinoille vasta 2020, mutta se sijoittui kolmanneksi European Food Gift Challenge -kilpailussa vuonna 2021, jossa palkitaan Euroopan innovatiivisimmat ruokalahjat. (Elävä Perintö 2017; Kyrölä 2021; Tastesavo 2021.)

Pohjois-Savon alueelta löytyy myös paljon eri kokoisia panimoita ja tislaamoita, joiden tuotteita myydään eri puolella Suomea. Iisalmella toimiva Olvin panimo on tunnetuin ja isoin panimo maakunnassa. Olvi on toiminut jo vuodesta 1878, ja heidän laajaa tuotevalikoimaansa myydään Suomen eri elintarvikekaupoissa. Vuonna 2021 Olvi hallitsi olutmarkkinoita 50 % markkinaosuudella. Muita tunnettuja panimoita alueella on RPS Brewing ja Iso-Kallan Panimo. Kuopiossa sijaitsee tislaamo Lignell & Piispanen, joka on erikoistunut väkevien alkoholien valmistukseen. Tahkolta löytyy myös tislaamo, ja tämä tislaamo tunnetaan viskistä ja ginistä. (Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon d; Olvi julkaisuaika tuntematon.)

Monet elintarvikeyritykset hyödyntävät Pohjois-Savon- alueella olevaa REKO (Rejäl konsumtion – Reilua kuluttamista) toimintaa, jolla edistetään lähiruokat tuotteiden ja niiden tuottajien tunnettuutta. REKO on lähiruoan myynti- ja jakelumalli, jossa kuluttajat ostavat suoraan tuottajilta ilman ylimääräisiä välikäsiä. REKO toimii Facebookin kautta, jossa tehdään tuotteiden tilaukset. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon i.)

Kuluttajalle REKO tarjoaa monen eri tason etuja. Taloudellisia etuja ovat edullisemmat hinnat, tuotteet raaka-aineet sekä aluetalouden tukeminen. REKO:n sosiaalisesti eduksi nousee mahdollisuus tutustua tuottajaan sekä tuotantopaikkaan. Facebook-ryhmässä voidaan jakaa myös kokemuksia tuotteista. Yleisesti REKO luo läpinäkyvyydellään luottamusta ja yhteisöllisyyttä. Ympäristöeduksi katsotaan se, että kuluttaja voi saada sesongin mukaista ruokaa läheltä, ja kuluttaja myös tuntee ruoan alkuperän. Tuotteiden tullessa läheltä, vältetään myös ylimääräisiltä kuljetuksilta. REKO:sta on myös kulinaarisia etuja kuluttajille, esimerkiksi sen avulla voi löytää uusia lajikkeita, mitä ei muuten löytäisi. Kulinaariseksi eduksi katsotaan myös ammattitaidolla tuotetut elintarvikkeet, ilman lisäyksiä lisäaineita. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon i.)



Pohjois-Savossa ja erityisesti Kuopio-Tahko alueella on paljon, mitä tarjota matkailun suhteen. Maakunnassa on monia paikkakuntia, joista löytyy monipuolisia aktiviteetteja ympäri vuoden. Myös ruokamatkailun näkökulmasta, on alueella paljon antimia. Alueella on myös halua kehittää ruokamatkailua, ja resursseja toteuttaa sitä. Maakunta on täynnä elintarvikeyrityksiä leipomoista panimoihin, jotka tuovat markkinoille paikallisia tuotteitaan sekä ammattitaitoista osaamista.

### 3.4 Ruokamatkailun tulevaisuus

Tuore data näyttää matkailun toipuvan tehokkaasti COVID-19-pandemiasta. Vuoden 2023 tammi-kuun ja heinäkuun välillä matkailulukemat ovat nousseet jo huomattavasti siitä, mitä ne olivat pandemian aikana. Kun matkailusektori toipuu, pitää sen mukautua tuleviin haasteisiin kuten kasvaviin matkailijavirtoihin, sekä äärimmäisiin sääilmiöihin. (Unwto 2023.)

Matkailijoiden määrä, jotka aktiivisesti etsivät ruokaan ja juomaan liittyviä kokemuksia ennen pandemiaa kasvoi. Nämä matkailijat olivat valmiita kuluttamaan ruokaan enemmän rahaa, ja tämän kysynnän myötä matkakohteet kehittivät lisää ruoka- ja juomatapahtumia, paikallisia resursseja ja eri markkinointikanavia hyödyntäen. (Okumus, Xiang & Hutchinson 2018, 584–599; Chang, Okumus, Wang & Chiu 2020, 1067–1083.)

Mihin itse ruokamatkailu tulee suuntautumaan, on vaikea ennustaa, erityisesti COVID-19-pandemian jälkeen. Pandemia on muuttanut ihmisten elämäntapoja, ja sillä on ollut negatiiviset vaikutukset matkailuun sekä matkailutoimijoihin. Pandemia aiheutti tiukkoja terveysohjeita, joita maiden ja yritysten tuli noudattaa. Pandemia on aiheuttanut vaikeuksia maatalouteen sekä elintarvikkeiden jakelukanaviin, mutta on vielä aikaista sanoa, onko pandemialla pysyvä vaikutus ruokamatkailuun. (Aday & Aday 2020, 167–180; Sariisik ym. 2022, 1–28.)

Pandemialla on ollut laajat vaikutukset ympäri maailmaa erityisesti maanviljelyn näkökulmasta. Eri näiset tekijät kuten sääolosuhteet sekä heikentynyt taloudellinen tilanne ovat vaikuttaneet ruoan laatuun, ja tätä kautta hintaan ja vaikeuttaneet viljelymahdollisuuksia. Tämän myötä myös kuluttajakysyntä on muuttunut. Tulevaisuutta ajatellen näiden asioiden vuoksi tulee ruoantuotanto ottaa kokonaisvaltaisesti huomioon, viljelystä myyntiin. Tutkimusten mukaan pienimmät vaikutukset pandemiassa ruoantuotannon näkökulmasta oli kuitenkin Euroopassa. Monia COVID-19:ta edeltäviä ongelmia sen sijaan esiintyy edelleen, erityisesti työmarkkinoilla. COVID-19:ta lisäksi maailmassa on monia globaaleja ongelmia, kuten ilmastonmuutos, jolla varmasti on pysyviä vaikutuksia ruoantuotantoon, kuten mahdollinen ruokapula. Myös poliittisilla konflikteilla kuten sodalla on suuri rooli erityisesti taloudellisesta näkökulmasta. Ihmisillä ei ole varaa ruokaan, mikä pidemmällä aikavälillä johtaa vakaviin terveydellisiin ongelmiin. (Aday & Aday 2020, 167–180; Meuwissen ym. 2021, 103152.)

Ruokaan ja sen tuotantoon liittyy monia säädöksiä ja niistä syntyvät haasteet voivat vaikuttaa ruokamatkailun tulevaisuuden muokkautumiseen. Ruoantuotanto on monimutkainen prosessi, ja siihen vaikuttaa monet ympäristölliset ongelmat, kuten ilmastonmuutoksen seurauksena kasvihuonekaasujen kasvu sekä hyödynnettävän maanviljelyalueen pieneneminen ja heikentyminen. Näiden lisäksi esille nousee monet taloudelliset haasteet, kuten raaka-aineiden hintojen nousu sekä työvoimapula. Yhtenä tavoitteena nousee esiin ruoan riittävyys ja millä keinoilla turvata se. Tässä tapauksessa haasteena esiintyy köyhyys, ja heikommassa taloudellisessa asemassa olevilla ihmisillä ei ole varaa

ruokaan, mikä voi johtaa aliravitsemukseen. Ruoan riittävyttä helpottamaan on olemassa erilaisia apuohjelmia, mutta niissä on usein liian pieni rahoitusbudjetti verrattaessa sen hetkiseen inflaatiotilanteeseen. (Caraher ym. 2012, 78–95; Prosekov & Ivanova 2018, 73–77; Thow ym. 2018, 1105–1030; Okumus 2021, 24–31.)

Ruoan ravitsemuksellisuuteen liittyvät asiat ovat tärkeä osa säädösten tavoitteita. Haasteeksi riittävään ravitsemuksellisuuteen muodostuu muun muassa terveellisen ruoan korkeampi hinta sekä ruokailutottumusten ja kulutuksen muutos. Isoina haasteina ovat myös erilaiset ruoasta saatavat taudit, kuten ruokamyrkytykset. Ruokamyrkytyksen ilmetessä täytyy suorittaa takaisin veto, josta syntyy ruokahävikkiä. Näiden haasteiden välttämiseksi tulisi tehdä riittävästi tarkastuksia perustuen kohteen riskialttiuteen. Halutaan myös pitää huolta kuluttajien yleisestä hyvinvoinnista, sekä taata taloudellisen vapaus kuluttajien lisäksi myös elintarvikealan toimijoille. Tätä vaikeuttaa ruoan hintojen epävakaus sekä työttömyysasteen kasvu. (Caraher ym. 2012, 78–95; Prosekov & Ivanova 2018, 73–77; Thow ym. 2018, 1105–1130; Okumus 2021, 24–31.)

Ruokamatkailun kehittämisen tukena toimii erilaiset pinnalla olevat aiheet eli trendit. Trendien avulla voidaan arvioida, mihin ruokamatkailu on tulevaisuudessa suuntautumassa. Suomen ruokamatkailustrategiassa (2020, 9–11) on koottu isoimmat trendit, joita yritykset voivat hyödyntää kohteensa markkinoinnissa. Trendeissä korostuu erityisesti vastuullisuus, paikallisuus, yhteisöllisyys sekä teknologian kehitys. Yhä useammin yritykset ottavat vastuullisuuden huomioon toiminnassaan, ja tämä ajattelutapa on siirtymässä myös matkailijoihin. Vastuullisesti tuotetulla ruoalla on merkitystä entistä laaja-alaisemmin myös esimerkiksi tapahtumissa. Yritysten normaalissa toiminnassa voidaan vastuullisuutta korostaa asiakkaille, tarinallistamalla toimintaa. Vastuullisuutta painottaessa korostuu usein myös paikallisuus. Matkailijat haluavat suosia lähellä tuotettua ruokaa, ja tutustua paikalliseen kulttuuriin ja alueen historiaan, tekivät he sen yksin tai yhdessä paikallisten kanssa. Ruoka yhdistää ihmisiä ja yhtenä trendinä onkin kokemusten jakaminen yhdessä muiden kanssa. Matkalle saatetaan lähteä yksin, mutta sen aikana halutaan tutustua paikalliseen elämään muun muassa ruokailemalla heidän seurassaan. Toisaalta myös suuremmat, usean sukupolven matkat ovat yleistymässä, joissa erilaisista tarpeista huolimatta, ruoka toimii yhdistävänä tekijänä. (Adamsson & Havas 2020, 9–11.)

Yhtenä isoimmista trendeistä on teknologian kehittyminen ja sen lisääntynyt käyttö ruokamatkailussa. Teknologian kehittyminen vaikuttaa koko matkailuun, joten on vaikea erottaa vain ruokamatkailua koskettavia teknologiatrendejä, mutta niitä kuitenkin on. Teknologian kehittymisen myötä kuluttajakäyttäytyminenkin muuttuu ja vaikka kuluttajat tavoitetaan entistä helpommin, tulee yritysten muistaa, että palvelun määrä ei korvaa laatua, jota tällä hetkellä kuluttajat etsivät. Laadun tavoittelemiseksi on hakukoneiden rinnalle lisääntynyt tekoälyn käyttö. Tekoäly helpottaa hakuprosessia, kun kuluttajan ei tarvitse välttämättä itse manuaalisesti etsiä haluamaansa tietoa monen eri linkin kautta. (Wolf ym. 2023, 67–75; Roof 2023.)

Yrittäjien näkökulmasta on myös kehitetty monia teknologisia ratkaisuja sujuvoittamaan asiakkaan kokemusta. Esimerkiksi ravintolat ovat alkaneet hyödyntämään robotteja palvelun eri vaiheissa, ja nykyään on yleistä muun muassa pikaruokaravintoloissa tilata ruokaa itsepalvelukassalta. Myös jotkut à la carte-ravintolat hyödyntävät teknologiaa ruoan tilausvaiheessa QR-koodien avulla. QR-koodi skannataan puhelimen kameralla, jolloin ravintolan menu tulee digitaalisesti näkyviin. QR-koodien

käyttö on yleistynyt myös ravintoloiden ulkopuolelle, ja myös muun muassa viinitilat ovat alkaneet käyttämään koodeja etiketeissään, joiden kautta asiakas saa lisää tietoa viinistä. Pian uuden lakisäädöksen myötä tulee kaikissa Euroopan Unionin sisällä myydyissä viineissä olla tämä lisäys. (Wolf ym. 2023, 67–75; Scantrust 2023.)

Vaikka monet teknologiset ratkaisut ovat auttaneet ruokamatkailun kehitystä, ne eivät kuitenkaan voi täysin korvata ihmisten välistä vuorovaikutusta. Ruokaelämyksiltä halutaan aitoutta ja oppia paikallisten kulttuurista, jota tekoäly tai robotiikka eivät pysty tarjoamaan. Myös kommunikointi jää hyvin yksipuoliseksi, ja asiakaspalvelukokemus supistuu, kun ei voida esimerkiksi kysyä tarkentavia kysymyksiä tai saada minkäänlaista lisäpalvelua. (Wolf ym. 2023, 67–75.)

Suomen ruokamatkailustrategiassa (2020, 36–38) on näkemys Suomen ruokamatkailun tulevaisuudesta. Strategiassa mietitään, miltä ruokamatkailu parhaassa tapauksessa näyttäisi vuonna 2028. Tavoitteen saavuttamisessa on kuitenkin monia uhkia, kuten ilmastonmuutos ja liikaturismi. Ideaalitulanteessa Suomen ruokamatkailu olisi ympärivuotista sekä laadukasta, ja maa olisi kansainvälisesti tunnetumpi ruokamatkailukohde. Tämän lisäksi myös lähiseutumatkailu lisääntyisi, ja paikallisuutta arvostettaisiin entistä enemmän, jolla olisi positiivisia vaikutuksia alan työllisyystilanteeseen. Osattaisiin hyödyntää sen aikaista teknologiaa niin, että ruokamatkailutuotteet olisivat helposti saavutettavissa, ja tuotteita olisi monipuolisemmin tarjolla. Lisäksi tuotteet olisivat innovatiivisia ja kannattavia. Ruokatuotteiden lisäksi matkailijat kaipaavat aktiviteetteja, joissa voitaisiin myös hyödyntää teknologiaa niiden monipuolistamiseksi. Elämyksiä pystyttäisiin personoimaan, pidemmälle kehittyneiden mittareiden avulla, asiakaspalvelusta tinkimättä. Huomioitaisiin myös ilmastonmuutoksen uhka käyttämällä enemmän kasvisruokaa sekä luonnontuotteita sesonkijohteisesti. Myös panimot ja tislaimot hyödyntäisivät enemmän kotimaisia raaka-aineita kehittämällä niistä uudenlaisia tuotteita. Lisäksi alkoholittomien tuotteiden valikoima laajentuisi, sillä niiden kysyntä jatkaisi kasvua.

Ruokamatkailu olisi järjestelmällisempää yhteisen koordinoijan ansiosta, ja yhteistyötä lisättäisiin myös Suomen ulkopuolelle. Yrityksillä olisi helposti rahoitusta saatavilla kehittämistyöhön, ja matkailulla olisi isompi rooli taloudellisesti myös valtion tasolla. Lisättäisiin uusia viljely- ja ruoantuotantotapoja säilyttäen ruokaketjun läpinäkyvyyden (Adamsson & Havas 2020, 38.)

Ruokamatkailu tulee varmasti muuttumaan jatkossa tulevaisuuden haasteiden ja trendien vaikutuksista. Koronapandemialla oli laajat vaikutukset koko matkailuun ympäri maailmaa ja tätä ennen ruokamatkailijoiden osuus olikin selvässä nousussa. Tulevaisuudessa teknologisten ratkaisujen hyödyntäminen näkyy vahvemmin, ja myös uudenlaisia menetelmiä innovoidaan ruokamatkailun kehittämiseksi.

## 4 IGCAT - INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

European Region of Gastronomy (ERG) -tunnustuksen on perustanut International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) vuonna 2016. Järjestön perusidea on lisätä tietoa painottamalla omaleimaisen ruoan, kulttuurin, taiteen sekä kestävän matkailun tärkeyttä. Näin järjestö pyrkii nostamaan paikallisuutta globaalien trendien rinnalle. ERG-tunnustuksen myöntämisen järjestö aloitti auttaakseen alueiden pitkäaikaista kestävää kasvua. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2019 a.)

### 4.1 European Region of Gastronomy

Region of Gastronomy-nimikkeellä palkitut alueet saavat tunnustuksen avulla lisättyä tietoisuutta paikallisen ruoan merkityksestä, ja se innostaa suojelemaan paikallisia tuotteita. Tämän kautta alueen vetovoimaisuutta pyritään kasvattamaan, joka edelleen edistää kestävämpiin elämäntapoihin siirtymistä. Vaikka tällä hetkellä kaikki nimikkeen saaneet maat ovat olleet eurooppalaisia, on se voimassa maailmanlaajuisesti. Alustoja sen toteuttamiseen ei olla kuitenkaan tehty vielä muualle kuin Eurooppaan. Tästä on vakiintunut nimitys- European Region of Gastronomy. (European Region of Gastronomy julkaisuaika tuntematon a; International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2019 b.)

Region of Gastronomy- nimikkeen käyttöönotosta alkaen, eurooppalainen alusta on saanut paljon tunnustusta eri puolella Eurooppaa, useissa konferensseissa. Yksi näistä oli UNESCO/UNWTO- kulttuuri ja matkailu maailmankonferenssi vuonna 2017, jossa se tunnustettiin johtavana kulttuurimatkailun kehittämisen edistäjänä. Samana vuonna Brysselissä järjestetyssä työpajassa päättäjiä, asiantuntijoita sekä ERG- tiimejä kokoontui keskustelemaan kestävästä alueellisesta kasvusta ja gastronomian merkityksestä siinä. Vuonna 2018 Region of Gastronomy laajensi verkostoaan myös muualle maailmaan, kuten Aasiaan. (European Region of Gastronomy julkaisuaika tuntematon b.)

Seuraavan vuoden maaliskuussa World Regions of Gastronomy- järjestö kokoontui ensimmäisen kerran keskustelemaan nimityksen laajentamisesta Euroopan ulkopuolelle. Kesäkuussa vuosijärjestö sitoutui toiminnassaan noudattamaan YK:n kestävän kehityksen tavoitteita. Vuonna 2020 järjestö teki päätöksen laajentaa konseptia myös Yhdysvaltoihin. (European Region of Gastronomy julkaisuaika tuntematon b.)

### 4.2 World Region of Gastronomy painopistealueet

World Region of Gastronomy toimii järjestönä, jonka tavoitteena on nostattaa paikallisen ruoan merkitystä ja sitä kautta tukea paikallisyhteisöjä. Järjestön toimiminen perustuu kuuteen painopistealueeseen, joita se hyödyntää tavoitteiden saavuttamisessa. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021, 4.)

Jokaiselle ihmiselle kuuluu ruoka ja, jotta ruokaa riittäisi kaikille, on suojeltava maan biodiversiteettiä. World Region of Gastronomy pyrkii YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin herättämällä keskustelua riittävän ja terveellisen ruoan tuottamisesta kaikille. Käytännössä he haluavat nostaa ylpeyden tunnetta kulttuurin monimuotoisuuteen ja ruokaperinteisiin ja juhlistaa alueiden ainutlaatuisuutta. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021, 6.)

Innovatiivisuus ja luovuus luovat uusia tuotteita ja palveluja. Järjestö haluaakin luoda palveluja sekä tapahtumia, jossa tuodaan paikallista ruokaa esille. He haluavat myös hyödyntää digitaalisia työkaluja kuten puhelinsovelluksia tähän tarkoitukseen. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021, 7.)

World Region of Gastronomy pitää tärkeänä yhteistyötä koulutussektorin kanssa, jotta kansalle saadaan tietoa alueellisen gastronomian merkityksestä tulevaisuuteen ja kansalaisten terveyteen. Opetus myös kannustaa aikuisia ja lapsia kestäväan kehitykseen, sekä luo ylpeyttä alueen ruokakulttuuriin. Tärkeäksi nähdään luoda lapsille kouluissa lisää mahdollisuuksia luoviin oppiaineisiin, kuten ruoanlaittoon. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021, 8.)

Paikallisuutta korostamalla pystytään lisäämään vastuullisuutta sen kaikilla osa-alueilla. Ruokaan liittyy paljon historiaa ja sen mukana perinteitä, jotka ovat kehittyneet vuosien saatossa. Tietoisuuden lisääminen lähiruokaan kytkeytyneistä perinteistä, ja yhdistämällä ne matkailutarjontaan, saadaan matkailusta tehtyä kokonaisvaltaisesti vastuullisempaa. Käytännössä World Region of Gastronomy pyrkii luomaan kestävästi toteutettavia, mutta laadukkaita ruokakokemuksia alueella kävijöille ja muun muassa kannustaa paikallisia ravintoloita tiedottamaan asiakkaitaan heille tarjotuista paikallisista tuotteista. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021, 9.)

Maaseudut ja kaupungit ovat ajautuneet yhä kauemmas toisistaan erityisesti kulttuurisesta näkökulmasta. Tähän World Region of Gastronomy haluaa muutosta ja yhtenä sen keskittymisalueena onkin maaseudun ja kaupungin elämän yhdistäminen. Tähän järjestö pyrkii muun muassa viljelyalueiden kasvattamisella sekä maalla, että kaupunkiin rakennettavilla puutarhoilla. Myös infrastruktuurilla on suuri merkitys, sillä se antaa vierailijoille paremmat mahdollisuudet saavuttaa myös syrjäisemmät alueet. Kaupungissa asuvat ihmiset ovat usein etäännyneempiä ruoan alkuperästä ja näiden aloitteiden avulla pyritään pienentämään aukkoa ihmisten välillä, sekä tuomaan esille sekä maaseudun, että kaupunkien tuomaa hyötyä ruoan näkökulmasta. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021, 10.)

Kuluttajia tulee myös valistaa ruoan koko elinkaaresta, ja erityisesti raaka-aineiden tuotannosta. Näin saavutetaan kestävä kasvua sekä terveellisiä elämäntapoja. Kuluttajien tiedon lisääminen onnistuu parhaiten suoraan lähteestä, ja World Region of Gastronomy tekeekin yhteistyötä paikallisten tuottajien kanssa saavuttaakseen kokonaisvaltaista ymmärrystä hyvinvointiin. (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021, 11.)

#### 4.3 European Region of Gastronomy Kuopio

Kuopio ja Pohjois-Savon alue sai kansainvälisen ERG-tunnustuksen ensimmäisenä Suomessa vuosille 2020–21. Tunnustuksen saatuaan Pohjois-Savon ruokamatkailu sai huomiota, niin kotimaassa, kuin ulkomailakin. Kokonaisuus toteutettiin hanketyönä, missä mukana olivat Itä-Suomen ProAgria ja Maa- ja Kotitalousnaiset, Kuopion Kaupunki, SavoGrow sekä Savonia-ammattikorkeakoulu. Mukana oli lähes 100 maakunnan yritystä, oppilaitosta ja kehittämisorganisaatiota osana kehitystyötä. (Tas-savo julkaisuaika tuntematon c.)

Tastesavo-verkkosivut perustettiin alun perin antamaan tietoa alueen ruokakulttuurista, lähituottajista ja ruokamatkailusta yleisesti. European Region of Gastronomy- hankekokonaisuudesta viestiminen lisättiin sivuille Kuopion saatua tunnustuksen. Nykyään sivustolta löytyy esimerkiksi alueen paikalliset ravintolat sekä lähitoimijat. Tastesavon kautta pystyy myös seuraamaan tulevia ruokatapah-tumia sekä saamaan niistä lisätietoa. Lisäksi ERG-hankekokonaisuus, sekä siihen kuuluvat osahank-keet on avattu verkkosivuilla. Alueelta tällä hetkellä saatavat ruokamatkailutuotteet ovat myös esitel-tyinä sivustolla. (Kääriäinen 2017; Tastesavo julkaisuaika tuntematon I.)

European Region of Gastronomy-hankekokonaisuus rakentui seitsemästä osahankkeesta. Ensimmäi-senä tehtiin strateginen gastronominen suunnitelma, joka alkoi jo ennen varsinaisen ERG-juhluvuo-den alkamista. Sen jälkeen alkoi EUREGA-hanke, jossa yhteistyössä muiden Euroopan maiden kanssa pyrittiin nostamaan ruoan ja gastronomian merkitystä myös osaksi Euroopan unionin strate-gioita. Strategisen tason hankkeita käytännössä toteuttamaan luotiin Gastro Business-hanke, joka painottui kouluttamaan Pohjois-Savon elintarvike, matkailu-, hyvinvointi- ja luovien alojen yrityksiä vastuullisesta ruokamatkailusta ja sen viestimisestä. Myös ERG juhluvuosi-hanke toimi osana strate-gian toteutumista, ja hankkeen tarkoituksena oli määrittää vuosien 2020–21 ERG toimenpiteet. Sa-volaisuus on makuasia- hanke taas aloitettiin, koska nähtiin tärkeäksi nostaa lähiruoan arvostusta Pohjois-Savossa, erityisesti lapsille, nuorille ja maahanmuuttajille. Viimeisenä kahtena mukana ole-vana hankkeena oli Gastronominen silta, joka keskittyy yritysten väliseen yhteistyöhön, sekä Four Season Derby, joka pyrki nostamaan esille maaseutumatkailua. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon f.)

Gastronominen suunnitelma- hanke oli toiminnassa vuosina 2018–2019, jota hallinnoi Savonia-am-mattikorkeakoulu. Hankkeessa tarkoituksena oli luoda alueelle gastronominen strategia sekä visio, jota toteutettiin toimintasuunnitelman avulla. Hankkeen aikana määriteltiin myös paikalliset kriteerit ERG-tunnuksen käyttöön yritysten markkinoinnissa, sekä suunniteltiin, miten yritykset saisivat mah-dollisimman tehokkaan hyödyn tunnustuksesta. Myös hankekokonaisuudessa mukana olleen yritys-verkoston kokoaminen aloitettiin hankkeen aikana. (Eura2014.fi julkaisuaika tuntematon.)

EUREGA-hanke aloitettiin vuonna 2018, ja se loppui vuoteen 2022. Hanke oli kansainvälinen, ja siinä oli mukana alueita ympäri Eurooppaa. Hankkeen päätavoitteena oli suojella paikallisen ruoan kult-tuurin merkitystä tuomalla aihe esiin Euroopan unionin tasolle. Tätä tavoitetta tukemaan luotiin jo-kaiselle gastronomiselle alueelle tarkennetut osa-alueet, joiden mukaisesti toimintaa lähdettiin kehit-tämään. Pohjois-Savon osa-alueeksi valikoitui gastronomia ja terveys, jonka tarkoituksena on yhdis-tää gastronomia ja hyvinvointi, kehittelemällä näihin aiheisiin linkittyneitä tuotteita. Projektia toteu-tettiin yhdessä paikallisten yritysten kanssa. EUREGA tuki yritysten tuotekehitystä ja pyrki näin kas-vattamaan yritysten liiketoimintaa sekä edistämään niiden kasvua. Näin myös pidetään huoli alueta-louden säilymisestä. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon b.)

Liiketoimintaosaamisen nostamiseksi luotu Gastro Business- hanke oli voimassa vuosina 2019–2021. Tavoitteena oli nostaa asiantuntijoiden avulla alueen yritysten ruokamatkailuosaamista järjestämällä koulutuksia, ja hyödyntämällä verkostoitumista. Koulutusten perustana oli saavuttaa parempi ym-märrys European Region of Gastronomy- hankekokonaisuuden tuomista hyödyistä sekä hyödyntää niitä omassa toiminnassaan. Verkostoituminen mahdollisti yrityksille toisten toimijoiden tapaamisen,

sekä uusien yhteistyökumppaneiden saamisen. Verkostoitumistapahtumissa saatiin alulle myös uusia palvelupaketteja ja yhteistyömuotoja. Tämän lisäksi yritykset saivat mahdollisuuden jakaa omia kokemuksiaan toiminnastaan. Hankkeeseen sisältyi myös IGCAT:in luoman Local Foog Gift Challenge-ohjelman pilotointi alueella, jonka tarkoituksena on tukea paikallisia elintarvike-, matkailu-, hyvinvointi- ja luovien alojen tuottajia ja heidän tuotekehitystään. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon e.)

ERG juhlavuosi- hanke perustettiin luomaan ohjelma juhlavuosille. Hankkeen vetäjänä toimi ProAgria/ Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset. Hanke oli toiminnassa alun perin vuosina 2020–2021, mutta sitä jatkettiin vuoden 2022 loppuun. Iso osa tätä hanketta oli Pohjois-Savon brändäys Euroopan maistuvimpana maakuntana. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon g.)

Jotta tulevaisuuden kuluttajat eli lapset, nuoret ja maahanmuuttajat arvostaisivat lähiruokaa nyt ja jatkossakin, luotiin Savolaisuus on makuasia- hanke nostamaan lähiruoan merkitystä erityisesti näissä kuluttajaryhmissä. Hankkeen oli tarkoitus tehdä myös itse ERG-tunnustus näkyväksi paikallisille kuluttajille ja tätä kautta nostaa oman maakunnan arvostusta. Hanke oli käynnissä vuodesta 2019 vuoteen 2021, ja hanketta hallinnoi Savonia-ammattikorkeakoulu. (Tastesavo julkaisuaika tuntematon k.)

Gastronominen silta- hanke alkoi vuonna 2019 ja päättyi 30.09.2023. Hankkeen päätoteuttajana toimi Maa- ja Kotitalousnaiset Itä-Suomi ProAgria. Yrityksiä hankkeessa oli mukana neljä, jotka olivat Liepuskan herkkä Oy, Lignell & Piispanen Oy, RPS Brewing Oy ja Kala-Lappi Oy. Näiden yritysten yhteinen vahvuus on paikallisten raaka-aineiden suosiminen, ja ne haluavat yhteistyöllään viestiä sen tärkeydestä sekä viedä ajatustapaa myös kansainvälisille markkinoille. Hankkeen yritykset tekivät yhteistyötä pienyrittäjien kanssa luodakseen uusia toimintamalleja sekä toimiakseen markkinoinnin ja myynnin edistämiseksi. (ProAgria julkaisuaika tuntematon.)

Four Season Derby-kehittämishanke käynnistyi vuonna 2018 ja päättyi vuoteen 2022. Hankkeen tarkoituksena oli nostaa esiin paikallisuutta, ja kehittää pienalueiden toimintaa kansainvälisempään suuntaan. Tavoitteena oli myös ruokamatkailun edistäminen, ja uudenlaisten kokemusten luominen muun muassa julkisten ruokamatkailutapahtumien muodossa. (Maaseutuverkosto julkaisuaika tuntematon.)

## 5 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Savonia-ammattikorkeakoulu, joka oli tunnustuksen osahankkeissa mukana. Opinnäytetyön tutkimuksen tarkoituksena on selvittää ERG-tunnustuksen tuomia vaikutuksia Pohjois-Savoon. Mukana osahankkeiden toteuttamisessa oli useita elintarvikealan yrityksiä, tapahtumantuottajia, oppilaitoksia sekä kehittämisorganisaatioita, mutta tämä tutkimus painottuu erityisesti Pohjois-Savon matkailu- ja ravitsemisalalan yrityksiin ja tarkoituksena on selvittää mitä hyviä käytänteitä tunnustuksesta on jäänyt heille elämään. Lisäksi tutkitaan ERG-tunnustuksesta saatujen käytänteiden ylläpitoa eli millä keinoilla ne jäisivät eloon alueelle pidemmäksi aikaa.

### 5.1 Laadullinen tutkimus ja tiedonkeruumenetelmä

Tämä tutkimus on toteutettu hyödyntämällä laadullista tutkimusmenetelmää. Laadullisessa eli kvalitatiivisessa tutkimuksessa ei ole yhtä oikeaa tapaa tutkia, vaan tutkimuksen tarkoituksena on saada kokonaisvaltainen ymmärrys tutkittavasta asiasta, käyttämällä kuhunkin tutkimukseen soveltuvia menetelmiä. Laadullisen tutkimuksen aineistonkeruumenetelmiä on todella paljon mutta yleisimpiä ovat erilaiset haastattelut. Muita tapoja on muun muassa havainnointi ja joissain tapauksissa myös kirjoitettu teksti, kuten päiväkirjat ja kirjeet. Laadulliselle tutkimukselle tyypillistä on usein suhteellisen pieni kohdejoukko. Se tulee kuitenkin valita tarkkaan, ja valinnat on perusteltava tutkimuksessa. (Vuori, julkaisuaika tuntematon; Hirsjärvi, Remes, Sajavaara & Sinivuori 2009; Puusa, Juuti & Aaltio 2020; Jyväskylän yliopisto 2021.)

Laadullinen menetelmätapa valikoitui tutkimukseen, koska tutkimuksessa ei etsitä numeraalista tietoa, vaan halutaan ymmärtää tutkittavaa asiaa ja saada monipuolinen aineisto analysoitavaksi. On tärkeää kuulla tutkittavien omia mielipiteitä ja näkökulmia aiheesta, jotta pystytään vastaamaan tutkimuskysymykseen. Määrällisessä tutkimuksessa pyritään keräämään konkreettista tilastollista tietoa mahdollisimman isolta otteelta, jota voidaan analysoida tilastollisten menetelmien avulla. (Jyväskylän yliopisto 2015.)

### 5.2 Aineiston keruu ja tutkimuksen kysymykset

Tämän tutkimuksen aineisto on kerätty yksilöhaastattelujen muodossa. Tutkimuksissa haastattelut antavat tietoa ja aineistoa, joiden perusteella tutkimuksen tekijä pystyy vastaamaan tutkimuskysymykseen. Tämän tutkimuksen haastattelut toteutettiin puolistrukturoituna teemahaastatteluna eli haastattelukysymykset oli muotoiltu etukäteen, mutta haastateltaville annettiin vapaus vastata niihin omin sanoin. Teemahaastattelussa kysymykset on jaettu teemoihin, jotka perustuvat tutkimuksen teoriaan. Tässä tutkimuksessa siis kysyttiin valmiiksi mietittyjä kysymyksiä, liittyen sen kannalta merkittäviin teemoihin (Hyvärinen, Suoninen & Vuori julkaisuaika tuntematon.) Haastattelut toteutettiin puhelimitse, ja tallennettiin nauhoittamalla, jotta pystyttiin palaamaan haastatteluihin myöhemmin aineiston analysoimiseksi. Puhelinhaastattelulla pystyy helposti tavoittamaan haastateltavat laajalta alueelta. Puhelimen välityksellä tehdyt haastattelut antavat myös vapauden haastatteluympäristöön, millä voi olla vaikutus haastattelutilanteen olemukseen. Tutkimusmenetelmäksi valikoitui haastattelu, sillä se tuntui luonnollisimmalta vaihtoehdolta tähän tutkimukseen. Tämän tutkimuksen kannalta oli tärkeää kuulla ihmisten omia kokemuksia ja mielipiteitä, joita pystyttiin haastattelun



avulla saamaan. Haastattelulla voidaan myös rajata tutkittavaa joukkoa, joiden ansiosta pystytään saamaan vastaus tutkimuskysymykseen. Haastattelutavaksi valikoitui puhelinhaastattelu, koska tiedettiin, että halutut haastateltavat ovat kiireisiä, ja puhelinhaastattelu soveltui parhaiten palvelemaan heidän aikataulujaan.

Aineiston haastateltavien valitsemiseen käytettiin harkintakykyä ja pohdintaa, millä tavalla saataisiin vastaus tutkimusongelmaan. Haastateltavia tutkimuksessa oli lopulta yhteensä 7 kappaletta. Haastattelut kohdistuivat pääosin Pohjois-Savon maakunnan yrityksille. Koska aihe käsittelee ERG-tunustusta Pohjois-Savossa, valittiin yrityksiä, jotka olivat mukana toteuttamassa osahankkeita. Vastauksia haluttiin myös monesta eri näkökulmasta, joten tutkimukseen valikoitui sekä matkailu-, että ravitsemisalalan yrityksiä. Yritysten lisäksi tutkimukseen haastateltiin myös hankkeissa mukana olleita Savonia-ammattikorkeakoulun asiantuntijoita.

Tutkimuksen suunnittelu eteni haastattelukysymysten sekä haastattelurungon muodostamisella. Jo tutkimuksen alkuvaiheessa tiedettiin, että haastattelukysymykset jaotellaan teemoittain mutta lopulliset teemat valikoituivat vasta myöhemmin. Ensin mietittiin mahdollisia aiheeseen liittyviä kysymyksiä, sen hetkisten teemojen mukaisesti. Lopullisia kysymyksiä pohtiessa, tarkentui myös samalla tutkimuskysymys. Kun tiedettiin, mitä ollaan tutkimassa, pystyttiin valitsemaan oikeanlaiset kysymykset. Oli tärkeää, että tutkimuskysymykset pohjautuvat tutkimusaiheen teoriaan, joten ne muotoiltiin teorian mukaiseksi. Seuraavaksi kysymysten ympärille muotoiltiin haastattelurunko. Haastateltavia lähestyttiin sekä sähköpostitse, että puhelimitse. Useiden yhteydenottojen jälkeen saatiin koottua tutkimuksen kannalta tarpeeksi kattava haastateltava määrä. Ennen varsinaisten haastattelujen pitämistä, oli tärkeää harjoitella haastattelu etukäteen. Testihaastattelussa varmistettiin puhelun nauhoituksen toiminta, sekä ajastettiin haastattelun keskimääräinen pituus. Sen jälkeen pidettiin varsinaiset haastattelut. Alunperäisen aikataulun mukaan tarkoituksena oli suorittaa kaikki haastattelut keväällä, mutta yhteydenotto sujui sen verran hitaasti muutamien haastateltavien kohdalla, että loput niistä jouduttiin siirtämään syksyn puolelle. Myös litterointi aloitettiin haastatteluprosessin yhteydessä.

Tutkimuksen kysymykset jakautuivat neljään pääteemaan. Teemoiksi muodostui ruokamatkailu, vastuullisuus, ERG-vaikutukset sekä ERG-ylläpito. Tutkimushaastattelun runko löytyy tämän opinnäytetyön liitteestä. (Liite 1)

Ensimmäiseksi kysyttiin, miltä Kuopion ruokamatkailu näyttää tällä hetkellä ja siihen liittyen mahdollisia kehittämisen kohteita, sekä alueen ruokamatkailun tulevaisuuden näkymiä. Koska työssä käsitellään ruokamatkailua kokonaisvaltaisesti, haluttiin myös tietää ulkomaalaisten matkailijoiden ruokamatkailukäyttäytymisestä Suomessa. Kansainväliset matkailijat ovat tärkeä osa Suomen matkailuverkosta, joten nähtiin tarpeelliseksi etsiä tapoja kehittää ruokamatkailutoimintaa myös kansainvälisille markkinoille.

Seuraavana kysyttiin Pohjois-Savon maakunnan ruokamatkailun valtteja, eli mitkä asiat erottaisivat sen muista alueista. Haluttiin selvittää, mitkä asiat nähdään alueen vahvuuksina ruokamatkailua ajatellen. Ruokamatkailuun liittyy myös vahvasti vastuullisuus, joten oli tärkeää käsitellä aihetta myös

tästä näkökulmasta. Erityisesti painotettiin ekologista vastuullisuutta, sillä koettiin sen liittyvän vahvimmin ruokaan ja raaka-aineisiin.

Viimeisenä käsiteltiin itse ERG-tunnustusta. Haluttiin saada selville, mitä se toi alueelle ja sen yrityksille, ja ovatko nämä käytänteet edelleen näkyvissä toiminnassa. Haluttiin myös nähdä, vaikuttiko ERG-tunnustus lähiruoan käyttöön alueella, sillä paikallisuuden esiin nostaminen on yksi tunnustuksen läpileikkaavista arvoista ja isoimmista tavoitteista. Tunnustuksen vaikutusten kartoituksen jälkeen, oli myös tärkeää löytää keinoja niiden säilymiseen. Tämän takia haluttiin kuulla ideoita vaikutusten ylläpidosta.

### 5.3 Aineiston analysointi

Aineistoa lähdettiin käsittelemään kokoamalla sen yhteen tiedostoon analysoinnin helpottamiseksi. Ennen varsinaista analysointia, aineisto luettiin läpi kokonaisuudessaan, jotta saatiin kokonaiskuva tulkittavasta tekstistä. Aineiston analysoimiseen päädyttiin käyttämään koodaamista. Koodauksessa aineiston tekstiä yhdistellään jonkun ominaisuuden mukaisesti, jotta se saadaan helposti käsiteltävään muotoon (Juhila julkaisuaika tuntematon). Tämän työn aineisto koodattiin erottelemalla värien avulla samaa ominaisuutta omaavat tekstin osat. Aineiston värikoodit jaettiin tutkimuskysymysten mukaisiin teemoihin. Tekstin jakaminen pienempiin osakokonaisuuksiin auttoi aineiston hallitsemisessa, ja siitä oli helpompi löytää samankaltaisia ominaisuuksia.

### 5.4 Tutkimuksen luotettavuus ja eettisyys

Hyvässä tieteellisessä käytännössä on neljä peruseriaatetta, joita jokaisen tutkimuksen tulee noudattaa. Nämä ovat luotettavuus, rehellisyys, arvostus sekä vastuunkanto. Tutkimuksessa on raportoitava niin, että tieto on sisällöllisesti laadukasta sekä todenmukaista, kunnioittaen kaikkia siihen osallistuvia osapuolia. Tutkijan on myös huolehdittava, että nämä käytänteet toteutuvat koko tutkimuksen ajan. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tulee eettisyys ottaa huomioon läpi koko prosessin. (Tutkimuseettinen neuvottelukunta 2023.) Vahvimmin tutkimuseettiset kysymykset nousevat esiin, kun ollaan tutkittavien kanssa tekemisissä. Tämän tutkimuksen kohdalla tässä tapauksessa puhutaan haastatteluprosessista.

Tutkimukseen osallistuvalla henkilöllä on monenlaisia oikeuksia. Luottamus tutkimukseen säilyy, kun näitä periaatteita noudatetaan. Tutkimukseen osallistuminen on täysin vapaaehtoista sekä siitä pitää olla mahdollista kieltäytyä. Osallistumisen voi myös keskeyttää missä tahansa tutkimuksen vaiheessa, myös ennen sen aloitusta, eikä tutkittavan tarvitse kertoa tähän syytä. Tutkimukseen osallistumisesta saa kysyä lisätietoa ja tutkijan on tässä tapauksessa pystyttävä vastaamaan mahdollisiin kysymyksiin. (Tutkimuseettinen neuvottelukunta 2019.) Tässä tutkimuksessa tuotiin ilmi oikeuksia, kun otettiin yhteyttä yrityksiin, ja kysyttiin haastatteluun osallistumista. Lisäksi painotettiin osallistumisen vapaaehtoisuutta sekä vastattiin esille nousseihin lisäkysymyksiin. Pyrittiin kertomaan kaikki haastattelun kannalta olennaiset tiedot, kuten sen kesto sekä tieto tutkittavasta aiheesta.

Yksi laadullisen tutkimuksen tärkeitä eettisiä periaatteita on henkilötietojen oikeanlainen käsittely, joka yleensä saavutetaan anonymiteettisyydellä. Anonyymisyys tarkoittaa henkilötietojen poistamista niin, että yksittäisiä henkilöitä ei voida enää tunnistaa tutkimuksesta. Tämä tarkoittaa nimen lisäksi

muun muassa asuinpaikkaa, toimenkuvaa ja ikää. Anonymiteetti on kuitenkin tehtävä niin, että tutkimuksen laatu ei kärsi. Tutkimusaineistoa on kyettävä analysoimaan, ja tuloksia raportoimaan ymmärrettävästi myös lukijan näkökulmasta. (Kuula-Luumi 2018.) Tämän tutkimuksen haastatteluista on henkilötiedot poistettu kokonaan, ja lukijan ei ole mahdollista tunnistaa tiettyjä henkilöitä tutkimuksen tulosten perusteella. Anonymiteetti tehtiin jo aineiston litterointivaiheessa. Haastateltaville myös kerrottiin ennen tutkimukseen osallistumista, että tutkimuksesta ei käy ilmi heidän henkilötietojaan. Lisäksi painotettiin, että aineistoa hyödynnetään vain tähän tutkimukseen ja se hävitetään tutkimuksen valmistuttua. Näin esimerkiksi haastateltavien äänitallenteet eivät pääse leviämään tutkimuksen ulkopuolelle.

Laadullisessa tutkimuksessa luotettavuutta arvioidaan muun muassa aineistonkeruussa. Tutkimuksessa tulee olla kirjoitettuna kaikki sen vaiheet, sekä perustelut siihen, miten tiettyyn ratkaisuun on päädytty. (Eskola & Suoranta 1998.) Esimerkiksi tässä tutkimuksessa aineiston analyysissä on käytetty koodaamista ja sen merkitys on selitetty auki tutkimuksen toteutus-osiossa. Haastattelututkimuksessa luotettavuutta lisää muun muassa haastatteluiden testaaminen ja harjoittelu etukäteen, joka tämän tutkimuksen kohdalla suoritettiin.

## 6 TUTKIMUSTULOKSET

Tässä kappaleessa on koottuna haastattelututkimuksesta esiin nousseet tulokset jokaiseen teemaan liittyen. Tutkimustulokset on koottu analysoidusta aineistosta ja ne perustuvat opinnäytetyön teoreettiseen viitekehykseen.

### 6.1 Ruokamatkailu

Tutkimuksen tulokset osoittavat Kuopion ruokamatkailun näyttävän tällä hetkellä yleisesti hyvältä, vaikka siinä onkin kehitettävää. Jokainen haastateltava koki jossain määrin, että ERG-tunnustus on vaikuttanut positiivisesti ruokamatkailun kasvuun, ja jo olemassa olevien ruokamatkailuun liittyvien tuotteiden rinnalle syntyi merkittävästi uusia tuotteita osahankkeiden vaikutuksesta. Ruokamatkailutuotteisiin liittyi vahvasti paikallinen ruokakulttuuri sekä lähellä tuotettu ruoka. Tästä esimerkkinä nousi Kuopion oppaiden järjestämät ruokakierrokset, jotka toteutuvat Kuopion keskustan eri elintarvikeryityksissä. Uusien ruokamatkailutuotteiden tuotteistuksen myötä, hankkeissa mukana olleiden yritysten verkosto tiivistyi hieman, ja alettiin tekemään vahvemmin yhteistyötä toisten kanssa. Tuloksissa nousi esille myös alueen yritysten korkea ammattiosaaminen, josta tulisi olla ylpeä ja tuoda sitä enemmän esille. Suomalaiset ovat tunnetusti vaatimatonta kansaa, ja omaa osaamista ei uskalleta näyttää.

Suurin osa haastateltavista oli sitä mieltä, että Kuopion ruokamatkailuun kaivataan myös kehittämistä. Tähän löytyy kuitenkin osaamista ja tahtoa alueen yrityksiltä. Uusien ruokamatkailutuotteiden kehittämistä ja innovointia tulisi jatkaa edelleen, sekä niiden markkinointia lisätä merkittävästi. Haasteena tässä on kuitenkin rahalliset resurssit, ja kaikilla toimijoilla ei sen vuoksi ole mahdollisuutta toteuttaa sitä. Yhtenä isona kehityksen kohteena esiin nousi tuotteiden saavutettavuus. Tuotteiden ja palveluiden tulisi olla asiakkaan näkökulmasta helpommin löydettävissä, ja niitä pitäisi ylipäättään olla enemmän verkossa saatavilla. Esimerkkinä hyvästä sivustosta nousi Visit Finland, mihin yritykset voivat tuoda tuotteitaan esille, ja sitä voisi hyödyntää vielä enemmän. Markkinointia hyödyntämällä tuotteista ja palveluista tulisi tehdä kuluttajille myös kiinnostavia ja ostohalun herättäviä. Pelkkä kiinnostava tuote ei kuitenkaan riitä, ja siitä tulisi tehdä myös helposti ymmärrettävä kansainvälisen matkailijan silmissä, eli tieto olisi löydettävissä myös useammalla kielellä kuin vain suomeksi. Toki palvelun tarjoajan kielitaito voi koitua haasteeksi konkreettisia tuotteita ajatellen. Tuloksissa nousi esiin myös, että kansainväliset matkailijat käyttävät yleisesti ottaen enemmän rahaa laadukkaaseen ja hyvin mietittyyn elämykseen, kuin suomalaiset, joten on tärkeää ottaa huomioon markkinoinnissa heidän erilaiset tottumuksensa. Yksi haastateltavissa nosti esille, että juuri näiden erilaisten tottumusten vuoksi tulisi ruoan esillelaittoa ja tarjoilutapaa miettiä ulkomaan matkailijoille soveltuvaksi. Yhtenä esimerkkinä nousi kalakukko, joka saattaa olla makumaailmaltaan polarisoiva, eikä välttämättä vastaa sen ensivaikutelmaa.

Tutkimustuloksista selvisi, että yhteistyön kehittämiseksi yritysten välistä kilpailua tulisi vähentää. Yritysten tulisi avoimemmin jakaa ajatuksia ja ideoita keskenään, jolloin saataisiin yhtenäisempi yrittäjäverkosto alueelle. Tulosten mukaan yhteistyötä ja verkostoitumista voitaisiin kehittää myös Pohjois-Savon maakunnan ulkopuolelle. Esimerkkinä tästä mainittiin, että tehtäisiin yhteistyötä koko Itä-

Suomena ja vahvistettaisiin Järvi-Suomen matkailuympäristöä. Esille nousi myös kansainvälisten verkostojen vahvistaminen.

## 6.2 Ruokamatkailuvaltit ja ekologinen vastuullisuus

Tutkimustulosten perusteella Kuopion ruokamatkailuvaltit vastaavat myös Suomen ruokamatkailuvaltteja. Erityisesti alueen vetovoimatekijöitä ovat puhtaus, paikallisuus ja luonto. Ruokamatkailua ajatellen tuotteisiin ja palveluihin tulisi yhdistää entistä vahvemmin luonto. Jokaisen oikeudet mahdollistavat vapaan luonnon raaka-aineiden keräilyyn, mikä ei monessa maassa ole itsestäänselvyys ja voi ulkomaalaisille olla jopa luksuselämys. Maakunnan luonto on myös hyvin monimuotoista ja muun muassa useiden metsätyyppien ansiosta, luonnon raaka-aineita on saatavilla runsaasti ja monipuolisesti. Luonnosta saatavat raaka-aineet, kuten useat marjat ja sienet ovat myös puhtaita ja turvallisia, joka mahdollistaa niiden käytön sellaisenaan. Tulosten mukaan monet alueen yrittäjät ovat kiinnostuneita innovoimaan uusia tuotteita omista raaka-aineistaan, kuten esimerkiksi hunajantuottajat kehittävät erikoishunajaa ja muutenkin lähiruoan merkitys on isossa roolissa alueella.

Valtaosa haastateltavista oli sitä mieltä, että paikallisuus ja lähiruoka nähdään yhtenä isona valttina alueella. Esimerkkinä tuotiin ilmi järvikalojen hyödyntäminen. Pohjois-Savo ympäröi Kallavesi, joka on täynnä paikallista lähiruokaa. Ongelmaksi tässä muodostuu toimijoiden vähäinen määrä, sillä Pohjois-Savossa ei ole kovin paljon kalastajia. Muiden tuotteiden lähitoimijoita kuitenkin on alueella runsaasti ja heitä tulisikin tukea mahdollisuuksien mukaan mahdollisimman paljon. Haastatteluissa mainittiin, että Pohjois-Savo on Suomen suurin maidon- ja lihantuotantoalue, mikä tarkoittaa, että näistä raaka-aineista saatavia tuotteita tulisi hyödyntää hyvin laajalti ruokatarjonnassa. Lihantuotanto vie kuitenkin paljon energiaa, jonka vuoksi kuluttajien tulisi syödä enemmän myös kotimaisia kasviksia ja marjoja, mitä on runsaasti saatavilla, sekä vähentää erityisesti tehotuotetun ruoan käyttöä.

Haastateltavista noin puolet koki, että lähiruoalla on myös usein pienempi hiilijalanjälki kuin muualla tuotetulla ruoalla, mutta se ei silti aina ole välttämättä vastuullisin vaihtoehto. Lähiruoan käytöllä pystytään vähentämään muun muassa kuljetus- ja hiilidioksidipäästöjä mutta sen tuotantotapa ei aina ole ekologisin. Myös toisenlainen näkemys nousi tuloksista esiin, jonka mukaan suuria vastuullisuustekoja tehdään juuri tuotannon tasolla ja koko tuotantoketjun läpi, pellolta pöytään-ajattelun mukaisesti. Tuotanto on myös läpinäkyvää kuluttajille, ja tuotteiden alkuperä on jäljitettävissä, mikä nostaa vastuullisuusastetta. Esiin nousi myös ruokahävikin minimoiminen. Tämän saavuttamiseksi raaka-aine tulisi käyttää kokonaan alusta loppuun. Tulosten mukaan vastuullisuuskäytänteet perustuvat yrityksillä osittain myös lainsäädäntöön. Monet yritykset ovat jo itse heränneet vastuullisuusajatteluun, ja ymmärtävät sen merkityksen mutta osa noudattaa vain laissa määrättyjä käytänteitä. Lainsäädäntö tulee varmasti jatkossa tiukentumaan vastuullisuuden osalta, ja painostamaan yrityksiä vielä vahvemmin esimerkiksi kierrätykseen. Kaksi haastateltavista mainitsi myös ekokompassi-sertifikaatin, jolla yritys osoittaa ympäristövastuullisuus-tietoisuuttaan. Yrityksissä, joissa oli tämä sertifikaatti, vastuullisuusasiat olivat jo hyvin sidottuna koko yrityksen toimintaan. Tulokset siis osoittavat, että haastatellut yritykset huomioivat hyvin ekologisen vastuullisuuden toiminnassaan.

### 6.3 ERG- tunnustuksen vaikutukset ja ylläpito alueella

Tutkimustulosten mukaan ERG-tunnustuksen hankekokonaisuuden myötä saatu alueellinen näkyvyys katsottiin suurimmaksi vaikutukseksi lähes kaikkien haastateltavien mukaan. Näkyvyys lisääntyi laaja-alaisesti Pohjois-Savon alueella ja sen yrityksissä mutta myös kansainvälisesti. Konkreettisesti näkyvyyttä toi erilaiset ruokatapahtumat, kuten esimerkiksi pop-up- myymälät Kuopion joulutorilla sekä kauppakeskus Matkuksessa, joissa myytiin ja markkinoitiin alueen lähiruokaa. Tämän lisäksi tunnustuksen vaikutuksesta kehitettiin uusia ruokaan liittyviä tapahtumia. Esimerkiksi Savolaisuus on makuasia-hankkeessa järjestettiin kaikille avoimia lähiruokapäiviä, sekä kokkauspajoja ja muita pien-tapahtumia. Näillä saatiin tavoitettua paljon ihmisiä alakoululaisista ikäihmisiin ja jopa maahanmuuttajia. Tätä kautta myös lähituottajat saivat näkyvyyttä. Tehtiin myös oppilaitoksissa tilavierailuja paikallisille tuottajille, jolla voi olla tulevaisuudessa hyvinkin suuri merkitys, kun myöhemmin mahdollisesti omassa työpaikassa, esimerkiksi ravintolassa osaa hyödyntää lähiruokaa paremmin ja ymmärtää sen merkityksen. ERG-tunnustuksesta saadun näkyvyyden vaikutuksesta alueeseen kohdistui myös ulkopuolista arviointia. Saatiin palautetta ja uusia näkökulmia, joka on todella tärkeää alueen ruokamatkailun kehityksen kannalta. Tutkimustulosten mukaan, vaikka saatiin näkyvyyttä, olisi tunnuksesta voinut olla jotain muutakin kaupallista hyötyä yrityksille. Yrittämisen tavoitteena on tehdä kannattavaa liiketoimintaa, ja hanketoimintaan osallistuminen maksaa, joten toiveena olisi myös yrittäjien liiketoiminnan kasvattaminen.

Toiseksi suureksi vaikutukseksi todettiin yritysten verkostoituminen. Hankkeissa mukana olleet yritykset tekivät verkostoyhteistyötä kehittämällä uusia toimintamalleja. Jotkut yritykset lähtivät yhteistyöhön vahvemmin mukaan, kuin toiset ja alettiin osittain omatoimisesti kehittämään uusia ideoita. Esimerkiksi samankaltaiset ravintolat keskenään lisäsivät paikallisyhteistyötä. Myös asenne yhteistyötä kohtaan parani, ja kilpailuhenkisyys yritysten välillä pieneni. Tästä huolimatta voisi verkosto olla entistä tiiviimpi, ja yhteistyökuvioita jatkaa myös hankkeiden päättymisen jälkeen. Tulosten perusteella voidaan sanoa, että tunnuksesta on jäänyt konkreettisia asioita elämään. Monet hankkeissa mukana olleet yritykset myyvät edelleen samoja tuotteita, joita kehitettiin tunnustuksen aikana ja ovat tämän lisäksi laajentaneet tuotevalikoimaansa.

Tuloksissa mainittiin, että myös nykyisissä hankkeissa on lähiruoka ja vastuullisuus suuressa roolissa, eikä näitä korostettu ainoastaan ERG-juhlavuoden hankkeissa. Vaikka vastuullisuus ei olisi hankkeen pääosainen asia, kulkee se ajattelumallina mukana sen toteuttamisessa. Yritykset ovat alkaneet ymmärtää, että myös kuluttajat arvostavat vastuullisuusajattelua, ja heidän tiedottamisensa asiasta on tärkeää. Yksi haastateltavista nosti esiin myös koronapandemian vaikutukset yritysten toimintaan. Hänen mukaansa hankkeissa toimiminen auttoi yrityksiä hieman selviämään vaikeista vuosista saadun tuen ansiosta.

Tutkimustulosten perusteella ei voida todeta suoraa ERG-tunnustuksen vaikutusta lähiruokan käytön lisääntymiseen, mutta ruokatrendinä sitä pidetään arvossa. Kuluttajat ovat tietoisia maakunnan monipuolisesta ruokatuotannosta ja heitä kiinnostaa ruoan alkuperä. Alkuperän tunnistamista saattaa joskus vaikeuttaa tukkuprosessi. Tuotteen tullessa tukkukauppaan, se ei enää liiku alkuperäisen tilan nimellä, jolloin se on vain yksi tuote muiden joukossa. Tällöin ravintolat eivät tiedä, mikä on tuotteen tuottaja, eivätkä ne pysty silloin kuluttajaakaan tiedottamaan. Yksi haastateltavissa totesi, että

alkuperäisen tuottajan tekemä työ tuotteen laadun ja maun eteen menetetään tässä tapauksessa tukkuprosessissa.

Tutkimustulokset osoittavat, että ERG-tunnustuksen tuomia vaikutuksia pyritään pitämään yllä. Mukana olleista toimijoista saatiin muodostettua Tastesavo-nimellä kulkeva verkosto, joka on vieläkin aktiivinen. Tällaiset isommat yhteisöt tarvitsevat yhteisen koordinoijan, joka organisoii toimintaa ja vie sitä eteenpäin. Näin verkosto pääsee kehittymään ja laajentumaan. Tastesavo-verkoston organisoijana toimii Pro Agria. Ylläpitäminen tarvitsee kuitenkin myös rahaa, ja kaikille jatkotoimenpiteille ilman hankkeita sitä ei välttämättä löydy. Toisaalta myös hankkeiden aloittaminen vaatii rahoitusta. Tulosten perusteella haasteeksi voi nousta se, että asioita kehitetään melko paljon hankevetoisesti, mutta kehitystyötä tehdään myös ilman hankerahaa. Muun muassa Tastesavo-verkosto pyrkii pitämään keskustelua yllä lähiruoan nostattamisesta, ja kannustaa yrityksiä tekemään tiiviimmin yhteistyötä keskenään. Yrityksiltä saattaa tulla edellisen hankkeen perusteella joku hyvä idea, mutta he tarvitsevat sen aloittamiseen rahoitusta uuden hankkeen kautta. Esimerkiksi uusia ERG:n nimellä kulkevia hankkeita ei enää rahoiteta, koska siitä on jo sen verran aikaa mutta muuten ruokamatkailun kehittämiseen liittyviä hankkeita rahoitetaan. Tulosten mukaan tahtotila on yrityksillä jatkaa käytänteitä toiminnassaan, kun ne on saatu hankkeissa alkuun.

## 7 YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Yhteenvedona tuloksista voidaan todeta, että ERG-tunnustuksella on ollut vaikutuksia Pohjois-Savon maakunnan ruokamatkailuun. ERG-osahankkeissa kehitettiin uusia ruokamatkailutuotteita, jotka vastaavat sisällöltään ERG-tunnustuksen arvoja ja yrityksillä on niitä edelleen myynnissä valikoimissaan. Tuotteiden ideoinnissa mukana olleet yritykset pääsivät verkostoitumaan keskenään ja jakamaan mielipiteitä toistensa kanssa, sekä jo olemassa olevat verkostot vahvistuivat. Yhteistyön lisääntyessä, tietynlainen kilpailuhenkisyys alueen yritysten välillä lähti laskuun.

ERG-tunnustuksesta on ruokamatkailutuotteiden lisäksi alueelle jäänyt elämään myös muita konkreettisia toimintamalleja. Yhtenä esimerkkinä toimintamallista on Tastesavo-verkosto, joka koottiin tunnustuksen osahankkeissa mukana olleista yrityksistä, ja tänä päivänä se toimii tärkeänä osana alueen ruokamatkailun viestintää. Verkoston koordinoija pyrkii myös pitämään yllä ERG:n sanomaa ruokamatkailun kehitystyössä. Hyvänä esimerkkinä tunnustuksen vaikutuksesta alueelle jääneistä toimintamalleista on myös Kuopion oppaiden ruokakierrokset. Yritykset siis saivat hankkeissa monia hyviä käytänteitä alulle, ja nyt niillä on tahtotila näiden ylläpitämiseen ja kehittämiseen.

Voidaan myös todeta, että Kuopion alue ja sen yritykset saivat näkyvyyttä tunnustuksen seurauksena. Tunnustus toi myös kansainvälistä näkyvyyttä alueelle. Tunnustuksen aikana alueen pientuottajia nousi vahvemmin näkyviin ja tätä kautta myös lähiruoan käyttö yrityksissä lisääntyi. Saatujen vaikutusten ylläpitoon tarvitaan kuitenkin usein rahallisia resursseja, sekä yhteinen koordinoija, joka pystyy viemään asioita eteenpäin.

Ruokamatkailun tulevaisuuden ja kehityksen kannalta voidaan tehdä johtopäätös, että tunnustuksen myöntämisellä alueelle oli positiivisia vaikutuksia. Ruokamatkailulta odotetaan nykyään elämyksellisyttä ja ERG-juhlavuoden aikana kehitetyissä tuotteissa tämä otettiin vahvemmin huomioon. Pelkän ravintolakäynnin sijaan voi asiakas valita esimerkiksi kierroksen paikallisella panimolla. Näin hän pääsee tutustumaan itse tuotteeseen ja oppimaan siitä. Elämyksellisiä ruokakokemuksia voi joskus olla vaikea löytää, sillä globalisoituneessa maailmassa ne yleistyvät entisestään, ja suuremmat yritykset keräävät enemmän huomiota pienempien sijaan. ERG-tunnustus kuitenkin toi juuri pienempiä paikallisyriä esiin tasoittaen tätä eriarvoisuutta.

ERG-tunnustuksen avulla pyritään kasvattamaan alueellista ruokamatkailua. Tämän perusteella voitaisiin päätellä, että kullakin alueella korostuu sille erityiset piirteet. Suomessa yksi näistä on puhdas luonto. Tuloksista nousi esiin, että luontoa tulisikin hyödyntää enemmän myös ruokamatkailun kannalta. Ei siis voida suoraan sanoa, oliko tunnustuksesta apua sen kehittämisessä käytännössä, mutta voidaan päätellä, että vaikutti se paikallisiin toimijoihin ainakin tietoisuuden tasolla. Yksi Suomen ruokamatkailuvalteista on innovatiivisuus ja luovuus. Tutkimuksen tuloksista saatiin selville, että sen aikana luotiin paljon uudenlaista sisältöä, esimerkiksi palveluiden ja tapahtumien muodossa. Tästä voidaan päätellä, että innovatiivisuus näkyy myös Kuopion alueella, ja kehitys luultavasti tulee jatkumaan tulevaisuudessa. Mahdollisesti luodaan uudenlaisia ruokatahtumia sekä kehitetään olemassa olevia tapahtumia enemmän lähiruokaa sisältäviksi. Voidaan myös päätellä, että tunnustuksen vaikutuksesta yrityksille jääneet toimenpiteet jatkuvat pitkälle tulevaisuuteen, sillä niitä jatkettiin hankkeiden jälkeen omavetoisesti.



Suomen ruokamatkailusta halutaan tehdä houkuttelevampaa myös ulkomaan matkailijoille, ja European Region of Gastronomy-tunnustus on kansainvälinen arvonimi. Tutkimustulosten mukaan Kuopio sai kansainvälistä näkyvyyttä tunnustuksen vaikutuksesta, josta voidaan päätellä, että ulkomaiset matkailijavirrat lisääntyivät ja tulevat kasvamaan myös jatkossa. Tämä voisi kannustaa yrityksiä huomioimaan kansainväliset matkailijat laajemmin omassa markkinoinnissaan, tuomalla omia tuotteita ja palveluita esille suomen ja englannin lisäksi myös muilla kielillä.

Paikallisen toiminnan nostattaminen toimii ERG-tunnustuksen keskeisenä periaatteena. Tunnustuksen aikana koottu Tastesavo- verkosto vie tätä ajatusta alueella eteenpäin. Yhteisen organisoijan ansiosta verkosto on vahvasti toiminnassa vielä tänäkin päivänä ja sen toimijoiden yhteistyö pysynyt tiiviinä. Päätelmänä voidaan sanoa, että Tastesavo kantaa ERG:n sanomaa jatkossakin ja sen vaikutuksesta tunnustuksen idea ei pääse katoamaan.

## 8 POHDINTA

Jo opinnäytetyön aiheen rajauksessa huomattiin, kuinka vaikea oli löytää tarpeeksi kohdistettu näkökulma, josta aihetta lähdettiin tutkimaan. ERG-tunnustus tuli Suomeen ensimmäisen kerran vuonna 2020, ja siihen liittyviä tutkimuksia on tehty aikaisemmin mutta hieman eri näkökulmasta. Esimerkiksi on selvitetty tunnustuksen vaikuttavuutta muilla sen saaneilla alueilla sekä yleisesti ruokamatkailun kehittämistä (Vartila 2021). Tämä tutkimus oli siis yksi ensimmäisiä kyseisestä aiheesta, jonka vuoksi osittain se valittiin. Aihe valikoitui myös sen kiinnostavuuden kannalta sekä siksi, että on tärkeää suojella paikallista ruokakulttuuria, jotta se ei katoa. Restonomitutkintoon myös sisältyy sekä ravitsemus-, että matkailunäkökulma, joten ruokamatkailuun liittyvän aiheen kautta päästiin laittamaan tutkinnossa opittu teoria käytäntöön, tutkimuksen muodossa.

Opinnäytetyön teoriaosuutta muodostaessa, havaittiin, että jouduttiin olemaan hyvin lähdekritiisiä, sillä tämän tutkimuksen aiheeseen liittyviä tieteellisiä tekstejä oli melko vähän. Ruokamatkailusta yleisesti löytyi eniten tieteellistä materiaalia, mutta hankalaksi koitui tämän työn kannalta merkittävien aihealueiden rajaaminen. Piti kuitenkin pitää mielessä työn perimmäinen aihe eli ERG-tunnustus, ja miettiä millä tavalla valikoitu teoria kytkeytyisi tähän. Itse ERG-tunnustukseen liittyviä lähteitä oli todella niukasti, joten tarvittavaa tietoa oli vaikea saada tarpeeksi. Useamman kerran täytyi pohtia lähteiden luotettavuutta sekä myös ajankohtaisuutta, sillä suuri osa tiedosta oli jo vanhentunutta. Tämä vaikeutti erityisesti ruokamatkailun tulevaisuudesta kirjoittamista.

Itse haastattelututkimuksen aloitukseen meni paljon aikaa. Kysymyksiä muokattiin useaan otteeseen, joka pitkitti haastatteluprosessia. Myös yhteydenotot yrityksiin olivat hitaita ja osaa yrityksistä lähestyttiin useamman kerran sekä puhelimitse, että sähköpostitse ennen vastauksen saamista. Tämän jälkeen piti vielä sopia haastattelu-aika erikseen. Jos olisi tiennyt etukäteen miten paljon aikaa tämä prosessi veisi kokonaisuudessaan, olisi ajankäyttöä hallittu paremmin. Loppujen lopuksi saatiin kuitenkin koottua sopiva haastateltava joukko. ERG-tunnustuksen hankkeissa oli mukana useita kymmeniä yrityksiä, joista vain murto-osa valikoitui tähän tutkimukseen. Pienen osallistujamäärän vuoksi tutkimuksessa ei saatu selville jokaisen toimijan näkemyksiä, eikä siksi tuloksia voida yleistää koskemaan heitä kaikkia. Laadullisessa tutkimuksessa kuitenkin määrä ei ratkaise, ja tulokset olivat tämän tutkimuksen kannalta riittävät ja onnistuneet.

Opinnäytetyön teoriaosuutta kirjoittaessa nousi esiin ajatuksia alueen ruokamatkailusta ja ERG-tunnuksesta yleisesti. Huomio kiinnittyi siihen, miten laaja tuottajaverkosto alueella on, ja kuinka paljon tarjontaa on ruokamatkailuun liittyen. Huomattiin kuitenkin, että tieto ei ollut kovin helposti löydettävissä, ja ruokamatkailun vaikuttavuus aukesi vasta pitkän etsimisen ja aiheeseen paneutumisen jälkeen. Oli mielenkiintoista huomata, että tutkimuksen tuloksista nousi esille samankaltaisia ajatuksia, mikä todisti, että kirjoitettu teoria oli todenmukaista.

European Region of Gastronomy-tunnustus osui Kuopioon vuodelle 2020, mikä oli pahinta korona-aikaa. Kuitenkaan tämä ei noussut kovin vahvasti tutkimustuloksissa esille. Korona toi varmasti monia vaikeuksia esimerkiksi hankkeisiin, mutta tästä huolimatta olivat tulosten perusteella vaikutukset pääosin positiivisia. Tämän tutkimuksen kysymyksissä ei käsitelty koronaa, joten voidaan myös pohtia, olisiko vastaukset olleet erilaisia, mikäli tämä näkökulma olisi liitetty tutkimukseen.

Opinnäytetyötä tehtäessä opittiin peruseriaatteet tieteellisen tutkimuksen laatimisesta. Tutustuttiin erilaisiin tutkimusmenetelmiin ja minkälaisissa tilanteissa niitä voidaan käyttää. Alussa laadullinen menetelmä valittiin tutkimukseen, koska ajateltiin sen olevan ainoa mahdollinen tapa tutkia tätä asiaa, mutta jälkikäteen ymmärsi, että tutkimusta voi tehdä monesta näkökulmasta. Mikäli tutkimus olisi suoritettu määrällisellä menetelmällä, olisi kuitenkin tutkimuksen merkitys myös muuttunut, ja tulokset todennäköisesti poikenneet nykyisistä. Opinnäytetyön kirjoituksen yhteydessä, ymmärrys tutkittavaa aihetta kohtaan myös syveni. ERG-tunnustuksesta oltiin tietoisia ennen tutkimuksen tekemistä, sillä se oli tuotu esille aikaisemmin oppitunneilla mutta sen merkitys alueelle avautui vasta aiheeseen paneutumisen jälkeen. Opinnäytetyön tekemisen pohjalta pystytään hyödyntämään opittua tietoa mahdollisten jatkotutkimusten tekemisessä.

Tämän opinnäytetyö liittyi vahvasti ruokamatkailuun, mutta se ei ollut tutkimuksen pääosainen aihe. Tutkimusta laatiessa huomattiin, että ruokamatkailu on valtavan laaja käsite ja sitä voisi ehdottomasti tutkia lisää ilman kytköstä ERG-tunnustukseen. Mahdolliseksi jatkotutkittavaksi aiheeksi pohdittiin myös ERG:n ylläpitoa käytännössä. Tämän tutkimuksen pohjalta saatiin selville se, että tunnustusta pidetään yllä Tastesavo-verkoston kautta. Olisi kuitenkin mielenkiintoista tutkia, miten toimintatavat näkyvät käytännössä. Tutkimus voitaisiin toteuttaa toimeksiantona verkoston koordinoijalle, ja sen tarkoituksena voisi olla selvittää Tastesavon toimintaa käytännössä, sekä tapoja, joilla sitä voitaisiin mahdollisesti kehittää.

European Region of Gastronomy-tunnustus ajaa eteenpäin tärkeää asiaa. Paikallisen ruoan ja ruokakulttuurin vaaliminen on yhä tärkeämpää maailmassa, jossa pienet yhteisöt sulautuvat helposti isompiin. Kuten aiemmin työssä nousi esille, on ruoka tärkeä osa monien ihmisten identiteettiä ja näkyy vahvasti kulttuurissa muun muassa erilaisina tottumuksina. Ruoka myös yhdistää ihmisiä ja toimii usein yhteisenä kiinnostuksen kohteena. Siksi yhä useammin lähdetään matkalle, jonka tarkoituksena on etsiä uusia ruokakokemuksia. Nämä matkailijat kaipaavat autenttisuutta, jota juuri ERG:n kaltaiset tunnustukset pyrkivät tarjoamaan.

## LÄHTEET

- Adamsson, Kristiina & Havas, Kristiina 2020. Suomen ruokamatkailustrategia 2020–2028. Haaga Heilian julkaisut 7/2020. Pdf-tiedosto. <https://www.hungryforfinland.fi/files/2022/03/Ruokamatkailustrategia-2020-2028-1.pdf>. Viitattu 24.11.2023.
- Aday, Serpil & Aday, Mehmet Seckin 2020. Impact of COVID-19 on the food supply chain. *Food Quality and Safety*, 4 (4), 167-180. <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyaa024>. Viitattu 20.11.2023.
- Arolaakso, Anu, Witting, Annika & Nurro, Minna 2021. Kestävän ruokamatkailun opas. Visit Finland 2021. Pdf-tiedosto. <https://www.businessfinland.fi/491559/globalassets/finnish-customers/02-build-your-network/visit-finland/julkaisut/kestavan-ruokamatkailun-opas-2021.pdf>. Viitattu 22.1.2023.
- Business Finland julkaisuaika tuntematon. Ruokamatkailu. Hungry for Finland. Verkkojulkaisu. <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/tuotekehitys-ja-teemat/ruokamatkailu>. Viitattu 21.1.2023.
- Caraher, Martin, Carey, Rachel, McConell, Kathy & Lawrence, Mark 2012. Food policy Development in the Australian State of Victoria: A Case Study of the Food Alliance. *International Planning Studies*. 18 (1), 78-95. <https://doi.org/10.1080/13563475.2013.750939>. Viitattu 14.11.2023.
- Chang, Janet, Okumus, Bendegul, Wang, Chih-Hung & Chiu, Chien-Yin 2020. Food tourism: cooking holiday experiences in East Asia. *Tourism Review*. 76 (5), 1067-1083. <http://dx.doi.org/10.1108/TR-09-2019-0399>. Viitattu 14.11.2023.
- Dwyer, Johanna 2021. Food culture. *Encyclopedia of Human Nutrition*. 4, 270–281. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821848-8.00023-8>. Viitattu 21.1.2023.
- Elävä Perintö 2017. Kalakukko. Verkkojulkaisu. Päivitetty 9.5.2022. <https://wiki.aineetonkulttuuriperinto.fi/wiki/Kalakukko>. Viitattu 12.10.2023.
- Elävä perintö 2019. Särä tradition in Lemi. Verkkojulkaisu. Päivitetty 12.10.2023. [https://wiki.aineetonkulttuuriperinto.fi/wiki/S%C3%A4r%C3%A4\\_tradition\\_in\\_Lemi](https://wiki.aineetonkulttuuriperinto.fi/wiki/S%C3%A4r%C3%A4_tradition_in_Lemi). Viitattu 12.10.2023.
- Eskola, Jari & Suoranta, Juha 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus. Viitattu 13.11.2023.
- Eura2014.fi. Julkaisuaika tuntematon. Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) rahoittaman hankkeen kuvaus. Verkkojulkaisu. <https://www.eura2014.fi/rrtiepa/projekti.php?projektkoodi=A74208>. Viitattu 7.4.2023.
- European Region of Gastronomy 2019 a. Achievements. Verkkojulkaisu. <https://www.europeanregionofgastronomy.org/achievements/>. Viitattu 21.1.2023
- European Regions of Gastronomy 2019 b. Award - EUROPEAN REGIONS OF GASTRONOMY. Verkkojulkaisu. <https://www.europeanregionofgastronomy.org/award/>. Viitattu 21.1.2023.
- Hall, Michael, Sharples, Liz, Mitchell, Richard, Macionis, Niki & Cambourne, Brock. 2003. *Food Tourism Around the World*. Oxford, Butterworth-Heinemann.

Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko, Sajavaara, Paula & Sinivuori, Eila 2009. Tutki ja kirjoita. 15. uud. p. Helsinki: Tammi. Viitattu 18.11.2023.

Hirvonen, Sisko julkaisuaika tuntematon. Kansainvälisen matkailun Action plan 2018–2028. Pdf-tiedosto. <https://indd.adobe.com/view/6c97d368-24d6-4ee5-be71-31f5aea160b8>. Viitattu 23.5.2023.

Hyvärinen, Matti, Suoninen, Eero & Vuori, Jaana julkaisuaika tuntematon. Haastattelut. Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/laadullisen-tutkimuksen-aineistot/haastattelut/>. Viitattu 18.11.2023.

International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2019 a. About - IGCAT. Verkkójulkaisu. <https://igcat.org/about-igcat/>. Viitattu 21.1.2023.

International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2019 b. Region of Gastronomy award. Verkkójulkaisu. <https://igcat.org/projects/region-of-gastronomy-award/>. Viitattu 21.1.2023.

International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism 2021. Empowering communities. Pdf-tiedosto. [https://igcat.org/wp-content/uploads/2022/03/World\\_Region\\_of\\_Gastronomy\\_EN\\_2022\\_v3.pdf](https://igcat.org/wp-content/uploads/2022/03/World_Region_of_Gastronomy_EN_2022_v3.pdf). Viitattu 21.1.2023.

Juhila, Kirsi julkaisuaika tuntematon. Koodaaminen. Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Verkkójulkaisu. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/analyysitavan-valinta-ja-yleiset-analyysitavat/koodaaminen/>. Viitattu 18.11.2023.

Jyväskylän yliopisto 2021. Laadullinen tutkimus. Verkkójulkaisu. Avoimen yliopiston Koppa. Päivitetty 28.10.2021. <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/laadullinen-tutkimus>. Viitattu 18.11.2023.

Jyväskylän yliopisto 2015. Määrällinen tutkimus. Verkkójulkaisu. Avoimen yliopiston Koppa. Päivitetty 23.4.2015. <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/maarallinen-tutkimus>. Viitattu 18.11.2023.

Kuopion oppaat julkaisuaika tuntematon. Opastustuotteet. Verkkójulkaisu. <https://www.kuopionoppaat.com/opastustuotteet>. Viitattu 9.11.2023.

Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon a. Info. Verkkójulkaisu. <https://www.kuopiotahko.fi/info/>. Viitattu 23.5.2023.

Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon b. Kuopio. Verkkójulkaisu. <https://www.kuopiotahko.fi/kuopio/>. Viitattu 23.5.2023.

Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon c. Näe ja koe. Verkkójulkaisu. <https://www.kuopiotahko.fi/nae-ja-koe/>. Viitattu 23.5.2023.

Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon d. Panimot, tislaamot ja alkoholitalot. Verkkójulkaisu. <https://www.kuopiotahko.fi/nae-ja-koe/kulttuuri-ja-kayntikohteet/panimot-ja-tislaamot/>. Viitattu 13.10.2023.

Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon e. Syö ja juo. Verkkojulkaisu. <https://www.kuopiotahko.fi/syo-ja-juo/>. Viitattu 20.9.2023.

Kuopiotahko julkaisuaika tuntematon f. Tahko. Verkkojulkaisu. <https://www.kuopiotahko.fi/tahko/>. Viitattu 23.5.2023.

Kuula-Luumi, Arja 2018. Turvaa tutkittavan anonymiteetti. Vastuullinen tiede Blogi. 15.3.2018. <https://vastuullinentiede.fi/fi/jatkokaytto/turvaa-tutkittavan-anonymiteetti>. Viitattu 21.11.2023.

Kyrölä, Hanna 2021. Korona ja keliakia antoivat sysäyksen perustaa oma yritys – näin syntyi Kaura-parta. Verkkojulkaisu. 25.2.2021. <https://www.tastesavo.fi/fi/page/48?articleid=66>. Viitattu 12.10.2023.

Kääriäinen, Jarkko 2017. Tastesavo.fi -sivusto on kuopiolaisen gastronomiaosaamisen näyteikkuna. Tastesavon Blogi. 6.7.2017. <https://tastesavo.fi/fi/page/48?articleid=8>. Viitattu 20.11.2023.

Lignell & Piispanen 2023. Cocktailkoulu. Verkkojulkaisu. <https://lignellpiispanen.com/oheistuote/cocktailkoulu/>. Viitattu 18.9.2023.

Luomu.fi julkaisuaika tuntematon. Tuoretta tietoa luomusta. Verkkojulkaisu. <https://luomu.fi/>. Viitattu 16.2.2023.

Maa- ja metsätalousministeriö 2020. Lähiruoka. Maa- ja metsätalousministeriö. Verkkojulkaisu. <https://mmm.fi/lahiruoka>. Viitattu 22.1.2023.

Maaseutuverkosto julkaisuaika tuntematon. Four Seasons Derby – food tourism in rural area. Verkkojulkaisu. <https://maaseutuverkosto.fi/hankkeet/four-seasons-derby-food-tourism-in-rural-area/>. Viitattu 7.4.2023.

Meuwissen, Miranda, Feindt, Peter, Slijper, Thomas, Spiegel, Alisa, Finger, Robert, de Mey, Yann, Paas, Wim, Termeer, Katrien, Poortvliet, Marijn, Peneva, Mariya, Urquhart, Julie, Vigani, Mauro, Black, Jasmine Elizabeth, Phillipa, Nicholas-Davies, Maye, Damian, Appel, Franziska, Heinrich, Florian, Alfons, Balmann, Bijttebier, Jo, Coopmans, Isabeau, Wauters, Erwin, Mathijs, Erik, Hansson, Helena, Lagerkvist, Carl Johan, Rommel, Jens, Manevska-Tasevska, Gordana, Accatino, Francesco, Pineau, Christele, Soriano, Bárbara, Bardaji, Isabel, Severini, Simone, Senni, Saverio, Zinnanti, Cinzia, Gavrilescu, Camelia, Bruma, Ioan Sebastian, Dobay, Krisztina Melinda, Matei, Daniela, Tanasa, Lucian, Voicilas, D.M, Zawalinska, Katarzyna, Gradziuk, Piotr, Krupin, Vitaliy, Martikainen, Anna, Herrera, Hugo & Reidsma, Pytrik, 2021. Impact of Covid-19 on farming systems in Europe through the lens of resilience thinking. *Agricultural Systems*. 191, 103152. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103152>. Viitattu 10.10.2023.

Okumus, Bendegul 2021. Food Policies and Issues in the United States, Europe, and Asia. *Journal of Hospitality Financial Management*. 29, (1), 24-31. <https://doi.org/10.7275/6s28-ht84>. Viitattu 14.11.2023.

Okumus, Bendegul, Xiang, Yixiao & Hutchinson, Joe 2018. Local cuisines and destination marketing: Cases of three cities in Shandong, China. *Asia Pacific Journal of Tourism Research* 23 (6), 584–599. <http://dx.doi.org/10.1080/10941665.2018.1469521>. Viitattu 14.11.2023.

Olvi julkaisuaika tuntematon. Olvin tarina. Verkkojulkaisu. <https://www.olvi.fi/yhtio/olvin-tarina/>. Viitattu 13.10.2023.

ProAgraria julkaisuaika tuntematon. Gastronominen silta maailmalle – elintarvikeyritysten yhteistyön avaus. Verkkojulkaisu. <https://www.proagraria.fi/hankkeet/gastronominen-silta-maailmalle---elintarvikeyritysten-yhteistyon-avaus>. Viitattu 7.4.2023.

Prosekov, Alexander & Ivanova, Svetlana 2018. Food security: The challenge of the present. *Geoforum*. 91, 73–77. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.02.030>. Viitattu 14.11.2023.

Puusa, Anu, Juuti, Pauli & Aaltio, Iris. 2020. Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät. Helsinki: Gaudeamus. Viitattu 18.11.2023.

Roof, Kyle 2023. Will AI Replace Google Search? A look at the Possibilities. Pop blogi. 13.7.2023. <https://www.pageoptimizer.pro/blog/will-ai-replace-google-search-a-look-at-the-possibilities>. Viitattu 27.10.2023.

Rotisseurs.fi julkaisuaika tuntematon. Gastronomiiaa. Verkkojulkaisu. <https://www.rotisseurs.fi/gastronomiia/>. Viitattu 22.1.2023.

Ruokatieto.fi. julkaisuaika tuntematon a. Alueelliset erot ja erikoisuudet. Ruokatieto Yhdistys. Verkkojulkaisu. <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/alueelliset-erot-ja-erikoisuudet/>. Viitattu 22.1.2023.

Ruokatieto.fi 2023. Lähiruokaa pieniltä ja isoilta valmistajilta. Verkkojulkaisu. <https://ruokatieto.fi/artikkelit/lahiruokaa-pienilta-ja-isoilta-valmistajilta/>. Viitattu 21.2.2023.

Ruokatieto.fi. julkaisuaika tuntematon b. Pohjois-Savo. Verkkojulkaisu. <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/alueelliset-erot-ja-erikoisuudet/pohjois-savo/>. Viitattu 21.2.2023.

Saaranen-Kauppinen, Anita & Puusniekka, Anna. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto [https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L3\\_3\\_2.html](https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L3_3_2.html). Viitattu 20.11.2023.

Sares, Ilona & Saari, Mira 2017. Life according to nature's rhythm. Pdf-tiedosto. [https://igcat.org/wp-content/uploads/2017/07/BidBook\\_ERG\\_Kuopio\\_2020.compressed.pdf](https://igcat.org/wp-content/uploads/2017/07/BidBook_ERG_Kuopio_2020.compressed.pdf). Viitattu 10.1.2023.

Sariisik, Mehmet, Sengul, Serkan, Okumus, Bendegul, Ceylan, Veli, Kurnaz, Alper, & Kapucuoglu, Mustafa Inanc 2022. In-house responses and anxiety levels of commercial kitchen employees towards new COVID 19 food safety regulations. *Journal of Foodservice Business Research* 26 (3) 1–28. <https://doi.org/10.1080/15378020.2022.2027199>. Viitattu 27.10.2023.

Satoa 2023. Satoa- Makuelämyksiä Pohjois-Savosta. Verkkojulkaisu. <https://www.satoa.fi/info/>. Viitattu 18.9.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon a. Hiilineutraali Savonia 2030. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/hiilineutraali-savonia-2030/>. Viitattu 23.11.203.

Savonia julkaisuaika tuntematon b. Inhimillinen turvallisuus ja ketään ei jätetä-periaate. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/inhimillinen-turvallisuus-ja-ketaan-ei-jateta-periaate/>. Viitattu 23.11.203.

Savonia julkaisuaika tuntematon c. Kansainvälisyys uudistaa osaamista. Verkkojulkaisu.

<https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/kansainvalisyys-uudistaa-osaamista/>. Viitattu 23.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon d. Kestävä henkilöstöpolitiikka. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/kestava-henkilostopoliittikka/>. Viitattu 23.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon e. Kestävä kehitys kampuksella. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/kestava-kehitys-kampuksella/>. Viitattu 23.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon f. Opinto-opas. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/opiskele-tutkinto/tutkinnot-ja-hakeminen/opetussuunnitelmat/?yks=KS&krtid=1533&tab=6&krtid2=94610>. Viitattu 23.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon g. Personoitu koulutus ja hyvinvoiva opiskelija tulevaisuuden tekijänä. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/personoitu-koulutus-ja-hyvinvoiva-opiskelija-tulevaisuuden-tekijana/>. Viitattu 23.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon h. Restonomi (AMK), hyvinvointimatkailun kehittäminen, päivätoteutus Tutustu uudistuneeseen wellness-painottuneeseen. Verkkojulkaisu. restonomikoulutukseen!<https://www.savonia.fi/opiskele-tutkinto/tutkinnot-ja-hakeminen/amk-ja-yamk-tutkinnot-tarjonta/restonomi-amk-hyvinvointimatkailun-kehittaminen-paivatoteutus/>. Viitattu 6.2.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon i. Savonia kestävän kasvun kumppanina 2021–2030. Pdf-tiedosto. <https://www.savonia.fi/app/uploads/2020/12/Savonian-strategia-2021-2024-tiivistelma.pdf>. Viitattu 6.2.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon j. Savonia Master School. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/opiskele-tutkinto/tutkinnot-ja-hakeminen/savonia-master-school/>. Viitattu 22.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon k. Savonian vastuulliset valinnat. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/savonian-vastuulliset-valinnat/>. Viitattu 23.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon l. Tutustu Savoniaan. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/>. Viitattu 6.2.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon m. Vahvuusalat. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/yrityksille/tutkimus-ja-kehittaminen/vahvuusalat/>. Viitattu 23.11.2023.

Savonia julkaisuaika tuntematon n. Vaikuttava kädenjälki ympäristön ja yhteiskunnan hyväksi - Vastuullisuus Savoniassa. Verkkojulkaisu. <https://www.savonia.fi/tutustu-savoniaan/tietoa-savoniasta/vastuullisesti-vaikuttava-savonia/>. Viitattu 23.2.2023.

Scantrust 2023. EU wine label requirements in 2023: A guide for wineries. Verkkojulkaisu. Päivitetty 13.7.2023. <https://www.scantrust.com/eu-wine-label-requirements-2021-2117/>. Viitattu 9.10.2023.



Tastesavo 2021. Kuopiolaisen Kauraparta Oy:n jauhoseos menestyi kansainvälisessä ruokalahjakilpailussa Portugalissa. Verkkojulkaisu. 3.8.2021. <https://www.tastesavo.fi/fi/page/43?newsitem=88>. Viitattu 12.10.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon a. Elintarvikeyritykset. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/elintarvikeyritykset>. Viitattu 10.10.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon b. Eurega. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/eurega>. Viitattu 7.4.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon c. European Region of Gastronomy - Kuopio & Pohjois-Savo. Verkkojulkaisu. [https://www.tastesavo.fi/erg\\_2020](https://www.tastesavo.fi/erg_2020). Viitattu 10.10.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon d. Festivaalit ja Tapahtumat. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/festivaalit-tapahtumat>. Viitattu 18.9.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon e. Gastro Business. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/gastro-business>. Viitattu 7.4.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon f. Hankkeet. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/hankkeet>. Viitattu 7.4.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon g. Juhlavuosi. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/juhlavuosi>. Viitattu 7.4.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon h. Makumatkat Savossa. Pdf-tiedosto. [https://indd.adobe.com/view/publication/de800501-5261-4e81-ac6e-d165bc889f11/1/publication-web-resources/pdf/ERG-Kuopio-Makumatkat-Ryhm\\_matkat.pdf](https://indd.adobe.com/view/publication/de800501-5261-4e81-ac6e-d165bc889f11/1/publication-web-resources/pdf/ERG-Kuopio-Makumatkat-Ryhm_matkat.pdf). Viitattu 12.10.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon i. Reko. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/reko>. Viitattu 2.4.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon j. Ruokakurssit, Workshopit, Drinkkikoulut. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/ruokakurssit-workshopit-drinkkikoulut>. Viitattu 11.9.2023

Tastesavo julkaisuaika tuntematon k. Savolaisuus on makuasia. Verkkojulkaisu. <https://www.tastesavo.fi/savolaisuus-on-makuasia>. Viitattu 7.4.2023.

Tastesavo julkaisuaika tuntematon l. Tastesavo - Etusivu. Verkkojulkaisu. <https://tastesavo.fi/>. Viitattu 20.11.2023.

Thow, Anne Marie, Greenberg, Stephen, Hara, Mafaniso, Friel, Sharon, du Toit, Andries & Sanders, David 2018. Improving policy coherence for food security and nutrition in South Africa: a qualitative policy analysis. *Food Security* 10, 1105–1130. <https://doi.org/10.1007/s12571-018-0813-4>. Viitattu 14.11.2023.

Tolonen, Satu & Nieminen, Jouko 2023. Alueelliset kehitysnäkymät keväällä 2023. Pdf-tiedosto. [https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164967/TEM\\_2023\\_28.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164967/TEM_2023_28.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Viitattu 10.5.2023.

Tutkimuseettinen neuvottelukunta 2019. Ihmiseen kohdistuvan tutkimuksen eettiset periaatteet ja ihmistieteiden eettinen ennakoarviointi. Tutkimuseettisen neuvottelukunnan ohje 2019. Pdf-tiedosto. [https://tenk.fi/sites/default/files/2021-01/Ihmistieteiden\\_eettisen\\_ennakoarviointin\\_ohje\\_2020.pdf](https://tenk.fi/sites/default/files/2021-01/Ihmistieteiden_eettisen_ennakoarviointin_ohje_2020.pdf). Viitattu 21.11.2023.

Tutkimuseettinen neuvottelukunta 2023. Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsittelemisen Suomessa. Tutkimuseettisen neuvottelukunnan HTK-ohje 2023. Pdf-tiedosto. [https://tenk.fi/sites/default/files/2023-03/HTK-ohje\\_2023.pdf](https://tenk.fi/sites/default/files/2023-03/HTK-ohje_2023.pdf). Viitattu 21.11.2023.

Unwto 2023. International tourism swiftly overcoming pandemic downturn. Verkkojulkaisu. Julkaistu 19.9.2023. <https://www.unwto.org/news/international-tourism-swiftly-overcoming-pandemic-downturn>. Viitattu 25.9.2023.

Vartila, Kirsi 2021. ERG-hankkeissa toteutetut lopputyöt nostivat esiin yhteistyöverkostojen merkityksen. Blogi. 31.12.2021. <https://www.tastesavo.fi/blogi/erg-hankkeissa-toteutetut-loputyot-nostivat-esiin-yhteistyoverkostojen-merkityksen>. Viitattu 27.11.2023.

Vuori, Jaana julkaisuaika tuntematon. Johdatus laadulliseen tutkimukseen ja verkkokäsikirjaan. Verkkojulkaisu. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/mita-on-laadullinen-tutkimus/johdatus-laadulliseen-tutkimukseen-ja-verkkokasikirjaan/>. Viitattu 13.9.2023.

Wolf, Erik, Stone, Matthew, Garibaldi, Roberta, Migacz, Steven & Stein, Nate. 2020. 2020 State of the Food Travel Industry Report. Pdf-tiedosto. [https://www.researchgate.net/profile/Roberta-Garibaldi-2/publication/343255792\\_2020\\_State\\_of\\_the\\_Food\\_Travel\\_Industry\\_Report/links/5f20037d299bf1720d6ac9c3/2020-State-of-the-Food-Travel-Industry-Report.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Roberta-Garibaldi-2/publication/343255792_2020_State_of_the_Food_Travel_Industry_Report/links/5f20037d299bf1720d6ac9c3/2020-State-of-the-Food-Travel-Industry-Report.pdf). Viitattu 21.11.2023.

Wolf, Erik, Cooke, Chantal, Athanasopoulou, Maria, Botiveau, Elise, Lorge, Brian F, Littlejohn, Maureen, Hardy, Ioana, Zhang, Mei, Jampol, Glenn & Ackuaku, Yorm 2023. 2023 State of the Food Travel Industry Report. Pdf-tiedosto. <https://www.worldfoodtravel.org/annual-industry-report>. Viitattu 20.10.2023.

World Food Travel Association 2022. What is Food Tourism? Verkkojulkaisu. <https://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism>. Viitattu 21.3.2023.

Zhang, Tao, Chen, Junyu, Hu, Baoliang 2019. Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience Sustainability. Pdf-tiedosto. Julkaistu 22.6.2019. <https://doi.org/10.3390/su11123437>. Viitattu 13.9.2023.

## LIITE 1: TUTKIMUSHAASTATTELUN RUNKO

## Teema 1. Ruokamatkailu

- a) Miltä teidän mielestänne Kuopion ruokamatkailu näyttää tällä hetkellä? (ruoka, Tahko, kulttuuri) Kehitysehdotuksia alueen ruokamatkailua ajattelen. (esim. markkinoinnin lisääminen) Kansallisesti ja kansainvälisesti ruokamatkailu (erot?)
- b) Millaisena näet Kuopion ruokamatkailun viiden vuoden päästä?
- c) Mitkä ovat tämän alueen valtit ruokamatkailussa? (Vertaa Suomen valtteihin)  
SELITTÄÄ AUKI

## Teema 2. Vastuullisuus

- a) Miten huomioitte ekologisen eli ympäristövastuullisuuden toiminnassanne?
- b) Miten mielestänne esim. raaka-aineiden käyttö tulee muuttumaan alueen yrityksissä tulevaisuudessa?

## Teema 3. ERG tunnustuksen vaikutukset yrityksille ja alueelle

- a) Mitä ERG-tunnustus on tuonut teidän yritykseenne? Verkostoja, toimintatapoja, lähiruoan käyttö? Edelleen elossa?
- b) Millä tavalla tunnustus on vaikuttanut lähiruoan käyttöön alueella? Ravintoloissa? Haasteet?

## Teema 4. Ylläpito

- a) Miten nämä saadut käytänteet saataisiin pidettyä yllä alueella? Mitä tähän tarvitaan? (uusia ruokamatkailutuotteita)
- b) Entä teidän yrityksessänne?