

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Viittaa alkuperäiseen lähteeseen:

Cite the final publication:

Tuominen, P. & Puhakainen, E. (2023) Rikastettuja makuelämyksiä. *Aromi-lehti*, 7/2023, 53.

Copyright © 2023 MaRa ry



Haaga-Helien restonomiopiskelijat luovat moniaistisia luontoruokakokemuksia laboratoriossa.

Luonnonantimista valmistetut annokset ovat vain osa immersiiivistä luontoruokakokemusta.



## Rikastettuja makuelämyksiä

Elämyksellisen luontoruokakokemuksen voi kokea myös virtuaalisesti. Haaga-Helien LAB 8:ssa luonto, ruoka ja teknologia kohtaavat ainutlaatuisella tavalla.

Luontoruokakokemus on kokonaisvaltainen elämys. Metsässä patikoidessa löydetty mustikkapensas ja siitä suuhun poimitut mustikat yhdistettynä raikkaaseen metsän tuoksuun ja maisemiin piirtyvät muistiin pitkäksi aikaa, ja mustikan maistaminen voi palauttaa hetken elävästi mieleen vuosienkin jälkeen. Etenkin lapsuuden makumuistoista saattaa jäädä elämänmittainen muistijälki.

Luonnonantimien syöminen on paitsi terveellistä ja ravitsevaa myös henkisesti ja emotionaalisesti palkitsevaa. Moniaistinen ruokakokemus syventää makuelämystä, ja tarinat syventävät ja rikastuttavat sitä entisestään.

Aina ei ole mahdollista mennä metsään tai rantakallioille, mutta teknologian avulla aitoja kokemuksia voi tuottaa virtuaalisesti. Audiovisuaalinen materiaali, kuten valokuvat, videot ja äänet, ovat osa tarinallista luontoruokakokemusta.

Haaga-Helia-ammattikorkeakoulun palvelukokemusten laboratorio LAB 8 ja sen immersiiivinen oppimisympäristö The Box ovat tutkineet jo vuosia, miten moniaistisesta laajennetun todellisuuden luontoruokakokemuksesta tehdään ainutlaatuinen elämys, jossa yhdistyvät luonto, ruoka ja teknologia.

Laajennettu todellisuus on yhdistelmä teknologioita, jotka mahdollistavat virtuaalisen ja reaali maailman yhdistämisen. Audiovisuaalinen materi-

aali antaa kokemukselle uutta ulottuvuutta. Valokuvat, videot ja äänet luovat sillan kokijan ja ruoan taustan, alkuperän ja makuelämyksen välille.

The Box on uranuurtaja lisätyn todellisuuden luontokokemuksissa. Hanke on tutkinut ja luonut lisätyn todellisuuden teknologioita hyödyntäviä kokemuksia yli seitsemän vuoden ajan, ja se palkittiin PRO-gaalassa innovaatiosarjan voittajana vuonna 2018.

Restonomiopiskelijoiden luomia kokemuksia on viety yli 20 maahan. Viimeisimpinä Saksan Berliinissä osana ITB-messuja toteutettiin Lapin kesämaaisemia, ääniä ja luonnon antimia yhdistänyt yli 300 vieraan vip-tilaisuus.

Osana Kokemusten talo -hanketta toteutettu Ulysseus Dinner yhdisteli eri tekniikoita moniaistisen illalliskokemuksen luomisessa.

Illallisella luonnon elementeistä rakennetut lavasteet, syötävät pöytäkoristeet ja monikanavainen äänimaailma yhdistyivät visuaaliseen luontomateriaaliin ja luonnon antimista valmistettuun ruokaan.

Kokemusten talo on neljän suomalaisen ammattikorkeakoulun yhteinen hanke, jossa tutkitaan ja kehitetään virtuaalituloja ja niihin liittyviä kokemuksia. Samalla ennakoidaan näihin perustuvia liiketoimintamahdollisuuksia ja kasvuaasteita matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-aloilla.

TEKSTI **PASI TUOMINEN, EEVA PUHAKAINEN**

### MIKÄ

The Box on Haaga-Helia-ammattikorkeakoulussa toimiva palvelukokemusten laboratorio, joka tuottaa ja tutkii muun muassa immersiiivisiä luontokokemuksia.

### MISSÄ

Haaga-Helia on yksityinen ammattikorkeakoulu, joka kouluttaa liike-elämän ja palveluelinkeinojen asiantuntijoita, kuten restonomeja.

### KENELLE

Haaga-Helia-ammattikorkeakoulun opiskelijoille.