



Satakunnan ammattikorkeakoulu

Samuli Salo

RUOKAMATKAIDEOITA SATAKUNTAAN LATVIALAISISTA  
RUOKAMATKOISTA

Matkailun koulutusohjelma

2017

# RUOKAMATKAIDEOITA SATAKUNTAAN LATVIALAISISTA RUOKAMATKOISTA

Salo, Samuli  
Satakunnan ammattikorkeakoulu  
Matkailun koulutusohjelma  
Huhtikuu 2017  
Sivumäärä: 56

Asiasanat: ruokamatkailu, benchmarking, Latvia

---

Tämän opinnäytetyön tarkoitus oli latvialaisten ruokamatkojen tutkiminen. Vertailukohteista saadun inspiraation myötä kehitettiin Satakunnan olosuhteisiin soveltuvia ruokamatkailuideoita. Vertailun kohteena olivat pääosassa matkojen yleinen sisältö sekä niiden temaattiset painopisteet. Työn tilaajana oli Satakunnan ammattikorkeakoulun matkailuliiketoiminnan tutkimusryhmä.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta. Opinnäytetyön tutkimusmetodinä oli benchmarking eli vertailukehittäminen, jonka avulla tutkittiin kuutta tutkimuskohteeksi valittua matkaa. Tutkimuskohteiksi valittiin sisällöltään eroavia ja samasta kaupungista lähteviä ruokamatkoja. Satakuntaan kehitettyjä ruokamatkaideoita tutkittiin myös SWOT-analyysiiä käyttäen.

Teoriaosuudessa käsiteltiin ruokamatkoja, niiden tuotteistamista sekä latvialaista ruokakulttuuria. Lisäksi lukijalle avattiin käytetyn tutkimusmenetelmän ja erilaisten tutkimusmenetelmien teoreettista taustaa.

Tutkimuksesta selvisi, että osa latvialaisista ruokamatkoista sisälsi ruokailun ohella luontomatkailun ja kulttuurimatkailun piirteitä. Matkoilla painotettuja elementtejä olivat esimerkiksi lähiruoka ja ruokaperinteet. Vertailukohteiden myötä kehitettiin kuusi erilaista ruokamatkaidea Satakuntaan, joissa yhdistettiin esikuvan mukaisesti useita teemoja sekä painotettiin samoja asioita.

## CULINARY TOURISM IDEAS TO SATAKUNTA FROM LATVIAN FOOD TOURS

Salo, Samuli

Satakunnan ammattikorkeakoulu, Satakunta University of Applied Sciences

Degree Programme in Tourism

April 2017

Number of Pages: 56

Key Words: culinary tourism, benchmarking, Latvia

---

The purpose of this thesis was to study Latvian food tours. Culinary tourism product ideas that are suitable for Satakunta region's conditions were developed based on the inspiration given from the comparable objects. The general contents and the most important thematic elements of the tours were the main targets for comparison. This thesis was made for the client; Tourism business research group of Satakunta University of Applied Sciences.

The used research method of the thesis was qualitative. Another used method in the thesis was benchmarking, which was used for studying six tours that were chosen for the comparison. Food tours that were divergent from the content and started from the same location were chosen to be the research subjects. The new food tour ideas developed for Satakunta were also studied with SWOT-analysis.

Food tours, their productization and Latvian food culture were studied in the theoretical part. The theoretical backgrounds of the used research methods were clarified for the reader as well.

The research revealed that part of the Latvian food tours included features of nature and culture tourism among the culinary side. Other emphasized elements in the tours were local food and cooking traditions for instance.

Six different culinary tourism product ideas were developed for Satakunta, in which several themes and elements were emphasized as in the comparative objects which gave the basis for the ideas.

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	OPINNÄYTETYÖN TILAAJA, TAVOITE JA TARKOITUS .....	7
	2.1 Opinnäytetyön rajaus .....	8
	2.2 Tutkimuksen lähtökohdat .....	8
3	RUOKAMATKAILU .....	9
	3.1 Ruokamatkailu Suomessa .....	10
	3.2 Ruokamatkailutyypit.....	12
4	TEEMAMATKAT .....	14
	4.1 Lähiruoka .....	15
	4.2 Luomuruoka.....	15
5	RUOKAMATKAN TUOTTEISTAMINEN.....	16
6	LATVIA RUOKAMATKAILUKOHTENA.....	18
	6.1 Taustatietoa Latviasta .....	18
	6.2 Latvian ruokakulttuuri .....	18
	6.2.1 Yleisimmät raaka-aineet ja ruokalajit .....	19
	6.2.2 Ruokailun sosiaalinen merkitys .....	21
	6.3 Latvian juomakulttuuri .....	22
7	TUTKIMUSMENETELMÄ .....	24
	7.1 Kvalitatiivinen tutkimus .....	24
	7.2 Tutkimusmetodina benchmarking .....	25
	7.3 SWOT-analyysi .....	28
8	TUTKIMUSKOHTEET .....	29
	8.1 Matka Lāčin leipomoon ja Ragaciemssiin.....	29
	8.2 Koivunmahlajuomaa ulkoilmamuseossa .....	30
	8.3 Latvialainen olut- ja juustokierros .....	32
	8.4 Latvialaisen ruoan oppitunti .....	33
	8.5 Maistelukierros keskustorin ympäristössä .....	34
	8.6 Riian oluenmaistelukierros .....	35
	8.7 Yhteenveto .....	36
9	SATAKUNTAAN SOVELLETUT RUOKAMATKAT.....	36
	9.1 Ruoka- ja luontomatka Satakunnassa .....	37
	9.2 Kulttuuri- ja ruokamatka Leineperiin .....	38
	9.3 Satakuntalaisen ruoka- ja juomakulttuurin päivämatka.....	40

9.4 Suomalaisen ruoan päiväkurssi.....	42
9.5 Maistelukierros Porissa.....	44
9.6 Oluenmaistelu- ja panimokierros Porissa .....	47
10 LUOTETTAVUUSTARKASTELU .....	50
11 POHDINTA.....	51
LÄHTEET .....	53
LIITTEET	

## 1 JOHDANTO

Matkailu on jatkuvasti ja nopeasti muuttuva elinkeino. Kasvaneen kysynnän mukaan matkailun palveluvalikoimaa on kehitetty jatkuvasti ja asiakaslähtöisesti monenlaisien tuotteiden ollessa asiakkaiden valittavissa. (Borg, Kivi & Partti 2002, 11.) Lisääntyneen tarjonnan ja kilpailun myötä asiakkaat ovat muuttuneet yhä vaativimmiksi ja matkailupalveluiden ytimeksi on muodostunut erilaisten elementtien tukema matkailijan kokema elämys (Borg, Kivi & Partti 2002, 30). Ruokailu nähdään maailmalla yhtenä kiinnostavimmista matkailun trendeistä ja sen merkitys osana matkailuelämästä kasvaa edelleen (Havas & Jaakonaho 2013, 6).

Tässä työssä tutkitaan Latvian ruokakulttuuria ja ruokamatkoja sekä tutkimuskohteista vertailukehittämisen kautta saatavia Satakunnan olosuhteisiin soveltuvia ruokamatkaideoita. Vertailukehittämisen tavoitteena on mahdollisimman elämyksellisten ja kilpailukykyisten ruokamatkailuideoiden kehittäminen maakuntaan.

Latvian pääkaupunkiseudun läheisyyteen kuuluva Riika-Gauja-seutu palkittiin ”Vuoden 2017 Gastronominen alue” –arvonimellä, joka jaetaan vuosittain kahdelle tai kolmelle alueelle. Kriteerinä arvonimen saamiseen on paikallisen ruoan, kulttuurin ja turismin onnistunut yhdistäminen maan talouden ja kehityksen tukemiseen. (ePressin www-sivut 2017.) Onnistuneesta ruokamatkailustaan tunnustusta saanut Latvia on hyvä vertailukehittämisen kohde tutkimukseen myös geologisesti läheisen sijaintinsa puolesta.

Satakunnalla on vahvoja perinteitä ruokatuotannon kehittämiseen liittyen. Maakunnassa viljellään ja kasvatetaan puhtaita ja turvallisia raaka-aineita. Lähiruokaa onkin Satakunnassa tarjolla runsaasti. (Satakunnan www-sivut 2017.) Satakunnan vuonna 2012 valmistuneen matkailun tavoite- ja toimintasuunnitelman mukaan lähiruokapalvelut ovat osa maakunnan matkailullista perustaa (Satakuntaliiton www-sivut, 2012). Kehitettyjen ruokamatkaideoiden taustalla tavoitellaan Satakunnan potentiaalisten kohteiden hyödyntämistä. Juuri lähiruoalla on tärkeä osuus kehitetyissä matkaideoissa.

## 2 OPINNÄYTETYÖN TILAAJA, TAVOITE JA TARKOITUS

Työni tilaajana on Satakunnan ammattikorkeakoulun matkailuliiketoiminnan tutkimusryhmä. Satakunnan ammattikorkeakoulu (SAMK) työllistää neljällä kampuksellaan yhteensä n. 400 työntekijää ja toimii opiskelupaikkana n. 6000 opiskelijalle. SAMK on kansainvälinen ja monialainen korkeakoulu, mikä vaikuttaa Länsirannikolla osaajien tekijänä, kehittäjänä, kansainvälistäjänä sekä yrittäjyyden edistäjänä. (Satakunnan ammattikorkeakoulun www-sivut 2017 a).

Tutkimusryhmän mukaan se keskittyy matkailuelinkeinon liiketoimintaosaamisen ja -mallien sekä alan verkostojen, tuotteiden ja palvelujen kehittämiseen Satakunnassa. Tämän lisäksi painopisteenä on alan yrittäjyyden uusien muotojen edistäminen. Luontomatkailun ja luontolähtöisten hyvinvointipalveluiden kehittäminen on matkailuliiketoiminnan tutkimusryhmällä erityisen korostettua. Toiminnassa tärkeää on myös koordinointi ja alueellisten verkostojen luominen. Erilaisia matkailuyrittäjyyden muotoja tukemalla ja laadukkaiden palveluiden tuottamisella tutkimusryhmä tavoittelee matkailualan yritysten kilpailukykyyn edistämistä maakunnassa. Asiakasymmärryksen kautta kehitetty liiketoiminta eli asiakaskeskeisyys on tärkeää tutkimusryhmälle. Korostuneessa osassa on myös elinkeinon kansainvälistettävyyden Satakunnassa. (Satakunnan ammattikorkeakoulun www-sivut 2017 b.)

Opinnäytetyöni tavoitteena on luoda ideoita potentiaalisista ruokamatkoista Satakuntaan. Latvialaisista ruokamatkoista olen etsinyt hyviä käytänteitä, joiden uskoisin toimivan mahdollisesti myös Satakunnan ja koko Suomen olosuhteissa. Tarkoitukseni on tarjota yrityksille kilpailukykyisiä ruokamatkaideoita lopullista tuotteistamista varten. Matkailuliiketoiminnan prioriteettien mukaisesti olen suosinut ideoimissani ruokamatkoissa Satakuntalaisia yrityksiä ja lähiruokaa. Matkailualan kansainvälistettävyyden edistämisen vuoksi ovat maakuntaan sijoittuvat ruokamatkat suunniteltu lähinnä ulkomaalaisille asiakkaille, joskin osa tuotteista on sovellettavissa tai suoraan toteutettavissa kotimaisille maakuntamatkaajille. Työssäni sivuan myös luonto- ja kulttuurikohteita.

## 2.1 Opinnäytetyön rajaus

Opinnäytetyöhöni olen rajannut valitsemani benchmarkattavat matkat tarjonnasta johtuen pääkaupungista Riiasta lähteviin tai sen sisällä järjestettäviin ruoka- ja juomamatkoihin. Ulkomaalaisista matkustajista n. 86% majoittautuu pääkaupungissa Riiassa, joten kansainvälisille turisteille kohdistetut matkat järjestetään lähes poikkeuksetta juuri vilkkaimmalta seudulta (Latvian Tilastokeskuksen www-sivut, 2016). Suurin osa tutkimuskohteistani on ruokamatkoja, joskin olen ottanut työhöni mukaan juomakulttuuriin keskittyviä matkoja olut- ja panimokierrosten ollessa näkyvä osa monen selaamani matkanjärjestäjän tuotevalikoimaa. Lisäksi koen kyseisten matkojen sopivan pääpiirteiltään erinomaisesti Satakunnan olosuhteisiin. Vaikka opinnäytetyöhöni sisältyykin monia pääpainonaan vain ruokaan ja juomaan keskittyviä matkoja, olen ottanut työhöni myös vertailukohteikseni matkailutuotteita, joissa gastronominen puoli yhdistetään esimerkiksi luontoa ja kulttuuria käsitteleviin teemamatkoihin. Päätökseeni vaikuttivat löytämiäni vertailukohteiden sovellettavuus Porin seudulle sekä Suomen ensimmäisen matkailustrategian mukainen painotus eri teemojen yhdistämiseen. Tutkimukseni pääongelma on latvialaisten ruokamatkojen potentiaalisuuden selvittäminen. Osaongelmiani ovat Latvian ruokakulttuurin sekä ruokamatkojen pohjalta saatujen uusien ideoiden tutkiminen. Tutkimuskysymyksekseni muovautui lopulta: ”Millaisia ovat latvialaiset ruoka- ja juomamatkat ja millaisia matkailutuoteideoita niiden pohjalta saadaan Satakuntaan?”

## 2.2 Tutkimuksen lähtökohdat

Erinomaisen pohjan tutkimukseen, eli latvialaisten ruokamatkojen benchmarkkaamiseen, on antanut useiden maahan suuntautuvien matkojeni ja paikallisten ystäväieni pohjalta luotu käsitys kulttuurista sekä erityisesti Riiassa 2016 keväällä viettämäni puolen vuoden opiskelijavaihto.

Opinnäytetyöni aiheesta olin sopinut tilaajan kanssa jo ennen vaihto-opintojani, joten Latviassa viettämänäni aikana tutustuin opintojeni ohella ajatuksen kanssa mahdollisimman monipuolisesti paikallisiin ravintoloihin ja ruokalajeihin. Ruokakulttuurin pääpiirteet olivat itselleni jo entuudestaan tuttuja, mutta latviankielen perusteiden ja erityisesti ruokasanaston oppiminen vapauttivat minut itsenäisesti tehtävien havainto-



jen laaja-alaisempaan tekemiseen. Kielitaidon lisääntyminen helpotti erityisesti autenttisissa syrjäseutujen ravintoloissa tapahtunutta asiointia ja havainnointia sekä vielä jälkeempään Suomessa tapahtunutta verkkosivujen tutkimista. Opiskeluaikani Porissa asuneena osaan kuvitella seudun kohtalaisen hyvin sekä turistin että paikallisen näkökulmasta, mikä helpotti osaltaan tuotteiden ideointia.

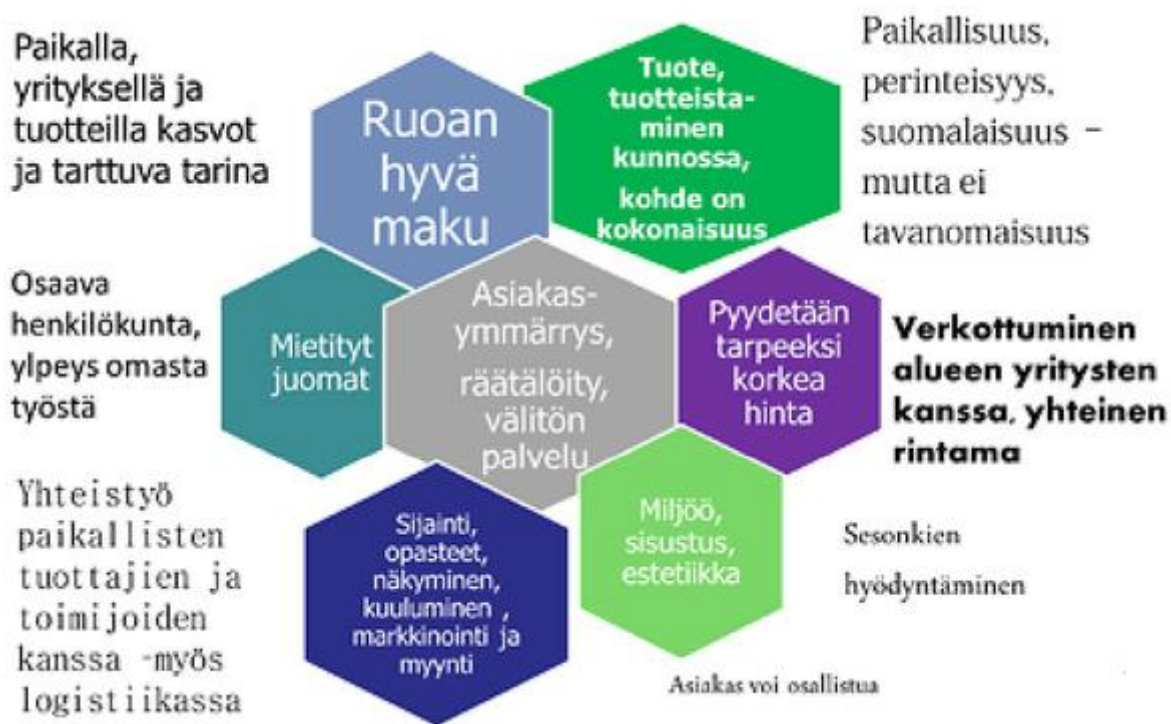
### 3 RUOKAMATKAILU

Ruokamatkailua määrittäessä tulee tunnistaa ja erottaa ne matkailijat, joiden toimet, käytös tai peräti itse matkakohde valikoituu ruokaan kohdistuvan kiinnostuksen pohjalta sen sijaan, että ruoka olisi vain välttämättömyys muiden joukossa. Ruokamatkailua voidaan määrittää vierailuna tuottajille, ruokafestivaaleille, ravintoloihin tai tietyille alueille, joiden suurena vetovoimatekijänä on esimerkiksi koko maakunnan ruokakulttuuri. Ruokamatkailun määritelmän saavuttamiseksi tavallisen matkalla tapahtuvan ravintolakäynnin sijaan tulee matkailijoiden olla erityisen kiinnostuneita alueen omasta ruokatuotannosta, erityisistä ruokalajeista tai tietyn kokon ravintolassa vierailemisesta. Kiinnostus ruoasta tulee siis olla matkailijoille tärkeä tekijä matkalla tapahtuvassa päätöksenteossa ja käyttäytymisessä. Ruokamatkailun määritelmää voidaan verrata viinimatkailuun, joka koostuu viinitarhojen ja -tilojen, viinifestivaalien ja erityisten viinitapahtumien vierailuun. (Cambourne, Hall, Macionis, Mitchell & Sharples 2011, 9-10.)

Selkeästi erottuvat ruoat ja juomat määrittävät kohteen, ja erityisiä ruokalajeja voidaan nauttia vielä kotona matkaa muistella. Lähiruoka, itse tehty ruoka sekä autenttisuus ovat ruokamatkailussa arvostettuja tekijöitä. Elämyksellisimmissä kohteissa asiakas voi osallistua matkan tarinaan ollessaan osana raaka-aineiden keräämistä sekä ruoan valmistusta. Käytännössä asiakas voi olla siis mukana sienestämisessä, kalastamisessa tai jopa perunan nostossa. (Havas & Jaakonaho 2013, 6.)

### 3.1 Ruokamatkailu Suomessa

Suomen tarjonta ruokamatkailusektorilla on ravintoloissa ja kotona tapahtuvaa tarjontaa ja paikallisuuteen perustuvaa ruokailua sekä katuruokailua. Ruoan ohjattu tekeminen, luonnon läheisyys ja sen tarjoamat antimet ruokailussa sekä esimerkiksi torien, juustoloiden ja pienpanimoiden ympärille rakennettu ohjelma ovat tyypillisiä Suomen ruokamatkailutarjonnan osia. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 4.) Haa-ga-Helian ammattikorkeakoulun RUOKA&MATKAILU –hankkeen mukaan menestyvän ruokamatkailuyrityksen tulee osata hyödyntää useita eri osa-alueita luodakseen toimivan ruokamatkailutuotteet (Kaavio 1).



Kaavio 1. Suomen ruokamatkailutuotteessa huomioitavat osa-alueet. Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 4.

Mietityillä juomilla (Kaavio 1) tarkoitetaan tilanteeseen ja kulttuuriin sopivia, mahdollisesti ainutlaatuisia juomia. Suomalaisessa juomakulttuurissa tulisi Havaksen ja Jaakonahon mukaan suosia puhtaita ja lähellä kasvatettuja raaka-aineita. Myös alkoholittomana tarjoiltavia drinkkejä voidaan tehdä yhdistämällä paikalliskulttuuri kotimaisiin raaka-aineisiin, kuten marjoihin ja muihin luonnonantimiin. (Havas & Jaa-

konaho 2013, 58-59.) Esimerkiksi ravintolassa voidaan ulkomaalaisille asiakkaille tarjota tyrnivodkaa tai muita tilanteeseen sopivia juomia.

Asiakasymmärrys (Kaavio 1) on lähtökohtana elämyksellisen ruokamatkailutuotteen suunnittelussa ja rakentamisessa ja näin ollen on asiakasymmärryksen kasvattaminen ja kirkastaminen oleellista ruokamatkailutuotteita tarjoaville yrityksille. Tietoa kohderyhmien mieltymyksistä voidaan hakea tutkimuksilla ja havainnoilla. Tutkimisen jälkeen tuotetta voidaan muotoilla uudelleen. Asiakasta ymmärtääkseen tulee yrityksen tietää keitä heidän asiakkaansa ovat ja mitä he haluavat. (Havas & Jaakonaho 2013, 11.)

Ilman kiinnostavaa tuotetta ja hallittua toimintaprosessia ei synny kannattavaa tuotetta. Yrittäjän tulee myös nähdä pitkän aikavälin kannattavuusmahdollisuudet. Haasteena yrityksillä on tunnistaa asiakkaat, jotka olisivat heille itselleen kannattavimpia ja jotka he haluaisivat asiakkaakseen. (Havas & Jaakonaho 2013, 51.) Tarpeeksi korkea hinta pyytämällä yritykset takaavat riittävän katteen itselleen (Kaavio 1).

Yksittäisten yritysten resurssit ovat usein liian pienet tehokkaaseen markkinointiin, jonka vuoksi yhteistyö (Kaavio 1) eri yritysten ja julkisen sektorin kanssa on välttämätöntä. Matkailualan palveluiden tuottamisessa onkin mukana usein muita organisaatioita ja museoiden ja valtion retkeilyalueiden kaltaisia käyntikohteita. Erityisesti perheyrietykset ovat useimmiten yhteismarkkinoinnin tarpeessa. (Boxberg, Komppula, Korhonen & Mutka 2001, 37.)

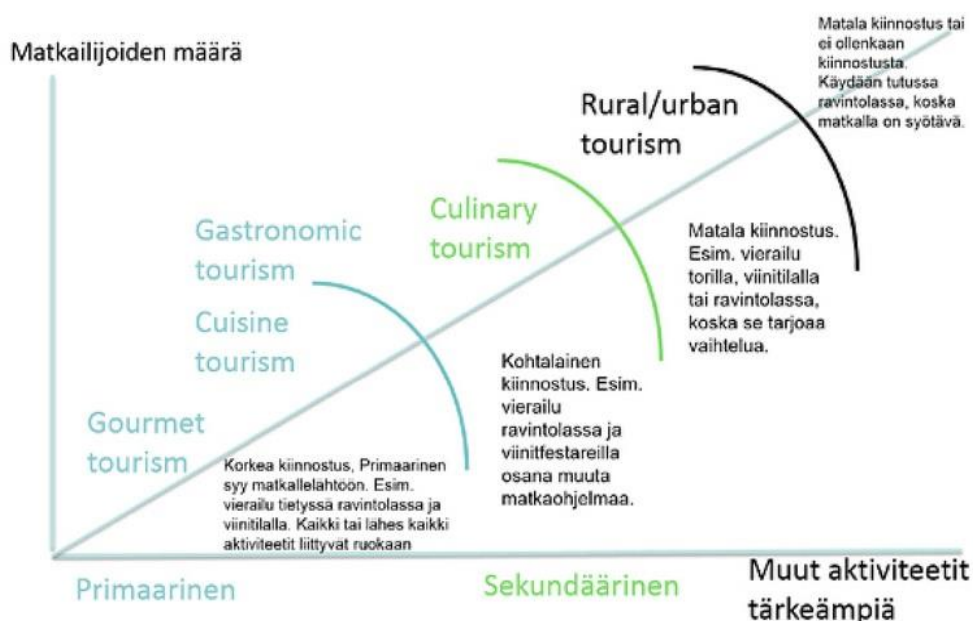
Yksi suomalaisen matkailuyrityksen elinehdoista on tehokas ja toimiva logistiikka (Kaavio 1) eli tuotteiden ja palveluiden liikkuminen, joka hyvin hoidettuna parantaa myös yrityksen kannattavuutta. Toimitusketjussa tulee ymmärtää kaikkien toimijoiden, kuten tukun, ravintolan ja matkailuyrityksen toimintaa sekä parantaa osien välistä vuorovaikutusta. (Havas & Jaakonaho 2013, 61.) Muita kaaviossa ilmenemiä termejä ja osa-alueiden tuomia hyötyjä olen selventänyt teemamatkoista ja ruokamatkojen tuotteistamisesta kertovissa kappaleissa neljä ja viisi.

Mainitut osa-alueet kokonaisvaltaisesti hyödyntämällä luo yritys toiminnalleen perusteet ja toimivan pohjan, jonka ympärille se voi rakentaa kokonaisuutta ajankohtaisia elementtejä lisäämällä. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 4.)

Ruokamatkailun kehittämistyössä huomioitavia ajankohtaisista trendejä ovat tarkempi perehtyminen kulttuuriin ja paikallisiin, yksinkertaisen elämäntyylin korostaminen ruoassa ja sen hankkimisessa sekä raaka-aineissa ja valmistuksessa painotettu luonnollisuus. Lisäksi ruokailua yhdistetään kokemuksiin. Esimerkkejä kokemuksen kautta saaduista ruokailuelämyksistä ovat kuuluisten kokkien vierailemat ainutlaatuiset tapahtumaruokailut, viihdeillalliset, moniaistinen ruokailu, tapahtumaan tai ruokaan liittyvä yllätyksellisyys, sekä parhaimmillaan lapsuudesta asti palautettujen muistojen elävöittäminen. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 5.)

### 3.2 Ruokamatkailutyypit

Ruokamatkailua voidaan määritellä osiin matkailijoiden kiinnostuksen tason mukaan (Kaavio 2). Alla olevassa kaaviossa on nähtävissä ja toisistaan eriteltynä erilaiset ruokamatkailutyypit suurimmasta kiinnostuneisuuden tasosta pienimpään.



Kaavio 2. Ruokamatkailu kiinnostuksen tason mukaan. Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 7.

Primaarisena syynä matkalle lähtöön on ruoka gourmet-matkailussa, cuisine tourismissa sekä gastronomic tourismissa. Gourmet-matkailussa vierailaan ja keskitytään lähinnä hintaviin ja eksklusiivisiin eli ylellisiin gourmet-ravintoloihin tai vastaaviin kohteisiin. Sekä cuisine tourismissa, että gastronomic tourismissa voi matka sisältää käyntejä kalliimmissa ravintoloissa, joskin matkailijan kiinnostus voi kohdistua laajemmin muuhunkin kuin luksusravintoloihin ja hintaviin ruokatuotteisiin. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 6.)

Culinary tourismissa (Kaavio 2) ruoka on sekundäärisenä syynä matkalla lähtöön. Kiinnostus paikallista ruokakulttuuria ja sen antimia kohtaan on kohtalaista ja se ilmenee esimerkiksi vierailuna tietyissä ravintoloissa tai ruokaan liittyvissä tapahtumissa muun matkailuohjelman ohella (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 6). Esimerkiksi suurkaupungin historiallisiin kohteisiin keskittyvä matka saattaisi sisältää käyntejä paikallista ruokakulttuuria vaaliviin ravintoloihin sekä katuruoka- tai olutfestivaaleille.

Kiinnostuksen taso on matala rural ja urban tourismissa (Kaavio 2) eli maaseutu- ja kaupunkimatkailussa, joissa kiinnostus ruokakulttuuria kohtaan näkyy lähinnä virkistävän vaihtelun vuoksi tapahtuneista vierailuista toreilla ja ravintoloissa muiden aktiviteettien ollessa tärkeämmässä osassa. Vaikka ruoka ei olisikaan matkailijalle primaarinen syy matkalle lähtöön, voi se olla kokonaisuudessa tärkeänä elementtinä. Ruokapalveluiden tuottajille ja kokonaisille alueille voi ruokapalveluiden myynti olla tällöin myös tärkeä tulonlähde. Maaseutumatkailun ja kaupunkimatkailun määritelmän ulkopuolelle jää enää hyvin matala kiinnostus tai sen täydellinen puuttuminen, jolloin ravintolakäynnitkin keskittyvät tuttuihin ketjuihin pelkän syömisen tarpeen vuoksi. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 6.)

## 4 TEEMAMATKAT

Ruokamatkailuun liittyviä Visit Finlandin kehitysstrategian teemoja ovat hyvinvointi, kulttuuri, kesä ja talvi. Tärkeän kulttuurin ja luonnon yhdistämisen lisäksi jokaisen teeman painopisteenä on suomalainen ja paikallinen ruoka. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 9.)

Hyvinvointimatkailu on kasvattanut suosiotaan merkittävästi viime vuosina ja Suomessa onkin mitä oivimmat mahdollisuudet hyvinvointituotteiden ja -palveluiden tarjoamiseen puhtaan luonnon, hiljaisuuden ja saunan kaltaisten elementtien myötä. Luonteeltaan sairauksia ehkäisevään hyvinvointimatkailuun kuuluu niin sielun, ruumiin kuin mielen hyvinvoinnin edistämiseen tarkoitettuja matkailutuotekokonaisuuksia. Ruokailun osuus Suomen hyvinvointimatkailustrategiassa on terveellisen, paikallisen ruoan tarjoaminen asiakkaalle sekä sen alkuperästä ja ravintosisällöstä kertominen. Terveellisen ruoan ja lähiruoan lisäksi muita avainsanoja hyvinvointimatkailuun kuuluvassa ruokailussa ovat luomuruoka, luonnon antimet sekä erityisruokavaliot. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 9.)

Kulttuurimatkailustrategiassa ruoan tarkoituksena on tutustuttaa asiakas suomalaiseen ja pohjoismaalaiseen ruokakulttuuriin, villiruokaan sekä lähiruokaan. Keskiössä ovat elämyksellisyyden ja osallistamisen lisäksi ruoanlaittotavat sekä ruokaperinteet. Ruoka syventää asiakkaalle kohdemaan kulttuuriin ja paikallisuuteen liittyviä kokemuksia. (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 9.)

Suomen ensimmäisen matkailustrategian mukaan pyritään luontomatkailussa eri teemojen yhdistämiseen, joka tapahtuu esimerkiksi ruokaa ja hyvinvointia liittämällä osaksi kokonaisuutta. Tällöin käytännössä ruokaan ja hyvinvointiin liittyviä tekijöitä ja metsän hyvinvointivaikutuksia painotetaan asiakkaille. Lisäksi luonnossa tapahtuva ruokailu ja luonnon antimet liittyvät matkailustrategian suunnitelmaan luontomatkailun osalta. Kulttuurimatkailua yhdistämällä voidaan luontomatkailussa keskittyä luontoon liittyvään kulttuuriperintöön ja suomalaisten yleiseen luontosuhteeseen. (Adamsson, Havas & Sievers 2015, 9.)

Vuodenaikoihin liittyvässä temaattisessa matkailussa on pääpainona sesongin raaka-aineet, juhlapyhien ruokaperinteet, lähiruoka sekä asiakkaan osallistaminen (Adamsson, Havas, & Sievers 2015, 9).

#### 4.1 Lähiruoka

Lähiruoalla tarkoitetaan oman alueen eli maakunnan tai sitä pienemmän aluetason raaka-aineista tuotettua paikallisruokaa, joka edistää paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria. Lähellä tuotettu ruoka antaa lisäarvoa matkailulle sekä kaupan ja ammattikeittiöiden valikoimiin, mutta lyhennetyllä elintarvikeketjulla se mahdollistaa myös ruoan jäljitettävyyttä. Lisäksi lähiruoka edistää kestäväen kehityksen mukaista yritystoimintaa ja antaa yrittäjille kasvot tuotteen takana. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013.)

Lähiruoka kasvattaa jatkuvasti suosiotaan. Ilmiö ei myöskään rajoitu vain Suomeen, sillä lähellä tuotettu ruoka kiinnostaa koko Euroopassa. Asiakkaat kiinnittävät entistä enemmän huomiota siihen, että ruoka on tuotettu lähellä, sillä toiselta puolelta maapalloa tuotu ruoka ei enää vedä puoleensa. Kaikki lähiruokatuotteet eivät myöskään ole pakosti kalliita, sillä esimerkiksi paikallisia juureksia, perunoita, sipuleita ja viljat tuotteita on pitkään löytynyt kauppoja hyllyiltä edulliseen hintaan. (Peltonen 2016.)

#### 4.2 Luomuruoka

Sana ”luomu” tarkoittaa luonnonmukaista, ja se liitetään usein juuri luonnonmukaisesti valmistettuihin elintarvikkeisiin. Virallisen määritelmän mukaan luomulla tarkoitetaan sovituihin tuotantomenetelmiin sitoutunutta ja valvottua kasvinviljelyä ja kotieläintaloutta sekä elintarvikkeiden jalostusta ja markkinointia. Luomuelintarvikkeiden tuotantoketjussa pyritään ympäristöä säästäviin ja luonnonmukaisiin valintoihin esimerkiksi uusiutuvaa energiaa suosimalla ja keinotekoisia lannoitteita välttämällä. (Luomuruoan www-sivut 2017.) Luomutuotteet ovat myös laadukkaita, sillä luonnonmukaisesti tuotetuista kasviksista on havaittu tavanomaista suurempi määrä

terveyttä edistäviä antioksidanteja. Eläintuotteista puolestaan on löytynyt myös suurempi määrä terveellisiä ravintoaineita (Luomun www-sivustot 2017).

Luomun maailmanmarkkinoissa Suomi tulee myynnillisesti vielä perässä, mutta täälläkin markkinat ovat lähteneet nopeaan kasvuun. Suurimmaksi esteeksi luomun käyttöön ammattikeittiöissä nähdään saatavuus ja kotikeittiöissä hinta. Tästä huolimatta kaupan asiantuntijat arvioivat luomulla olevan kolmen prosentin markkinaosuus vuonna 2020, mikä tarkoittaisi jopa n. 70%:n nousua. (Luomun www-sivustot 2017.)

## 5 RUOKAMATKAN TUOTTEISTAMINEN

Tuotteistaminen tarkoittaa palvelun ja sen tarjoavan arvon selkeyttämistä, joka tapahtuu palvelun eri osien kuvaamisen ja vakioimisen kautta. Yhteinen ymmärrys on pohjana tuotteistamiseen, joten sekä asiakkaan että henkilöstön osallistumisella varmistetaan paras mahdollinen ymmärrys palvelun tarjoamasta arvosta. Tuotteistamisella saadaan palveluista tasalaatuisia ja toistettavia kun osaaminen jaetaan ja luodaan yhteinen toimintatapa. Henkilöstön osallistaminen tuotteistamiseen sitouttaa sisäisen tiedonjaon ja yhteistyön parantamiseen, kun taas yhteinen ymmärrys tuotteesta helpottaa palvelun markkinointia ja myyntiä sekä jatkokehittämistä. (Järvi, Lehtonen, Martinsuo, Tuominen & Valtanen 2015, 5-8.) Matkailun tuotesuunnittelussa onkin siis hyvin pitkälti kyse asiakkaan, kohteen ja yrityksen välisestä toiminnasta ja vuorovaikutuksesta. Parhaimmillaan tuotteistaminen muuttaa resurssit asiakkaalle helppoon, hyödylliseen ja haluttavaan muotoon. (Borg, Kivi & Partti 2002, 130-131.)

Elämyksellisen ruokamatkan tuotteistamisessa ovat tärkeässä osassa kontaktipisteiden tarina tai tarinat, joskin myös koko asiakkaan polku voidaan rakentaa tarinan muotoon. Sosiaalista ja kulttuurillista lisäarvoa voidaan tuoda liittämällä ruokaan ja ruokatapahtumaan tietoa ja tarina. Merkittävässä roolissa ovat persoonallinen henkilökunta ja yrittäjät. Käytännössä tarinallistaminen tapahtuu kerrottaessa ruoan alkuperästä, historiasta, perinteistä sekä omasta suvusta. Erityisen suuressa roolissa tarina on lähiruoassa, jossa tärkeä ruoan alkuperän määrittäminen tapahtuu usein juurikin



tarinan avulla. Lähiruoan tarinallistamisessa ovat yleensä osana nostalgia ja perinteet, mutta myös luonto, puhtaus, ekologisuus ja maaseutu ovat avainsanoja tyypillisesti esiin tuoduista asioista. (Havas & Jaakonaho 2013, 26.)

Ruokamatkaa tuotteistaessa on elämyksellisyyteen pyrittäessä huomioitava useita elementtejä. Ruokamatkailutuotteen elementtejä ovat: yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus. Tärkeitä tekijöitä ovat siis vähän prosessoitu ja puhdas paikallisuuteen ja perinteisiin liittyvä ruoka, ympäröivän miljööön huomioiminen sekä tuotteiden varioitavuus. Palvelukontakteissa asiakkaiden ja palveluntarjoajien välisessä vuorovaikutuksessa on tärkeää osata tulkita asiakasta oikein, mikä tekee palvelutilanteet ja tarinan käytön osaltaan haastavammaksi. Tarinan kertomisen helpottamiseksi voidaan käyttää hyväksi myös ruoan asettelua. (Havas & Jaakonaho 2013, 27.)

Elämyksellinen asiakaskokemus koostuu motivoitumisesta, fyysisestä tasosta, älyllisestä tasosta, sekä henkisestä tasosta. Motivoitumisella tarkoitetaan tuotteesta potentiaalisille asiakkaille välitetyksi saatua tietoa ja siitä kiinnostumista. Jo ruokamatkailutuotteen markkinoinnissa tulisi hyödyntää tuotteen ulottuvuuksia. Ruokamatkailutuotteen kokonaisuuteen mieltyminen tapahtuu aistien välittämänä fyysisellä tasolla. Älyllisellä tasolla puolestaan kokevat asiakkaat positiivisia tunnereaktioita oppimistaan uusista ja merkityksellisistä asioista, mikä voi olla jo osaltaan elämyksellistä. Esimerkiksi terveellisyyden ja puhtaiden raaka-aineiden arvostamiseen opittuaan voi asiakas kokea henkisen tason elämyksellisen muutoskokemuksen, joka parhaimmillaan muuttaa asiakkaan ruokailutottumuksia ja saa tämän jakamaan saamaansa positiivista kokemusta lähipiirilleen. (Havas & Jaakonaho 2013, 27.)

## 6 LATVIA RUOKAMATKAILUKOHTENA

### 6.1 Taustatietoa Latviasta

Latvia sijaitsee koillisessa Euroopassa, Itämeren rannalla. Maan 2,3 miljoonasta asukkaasta noin kolmasosa asuu pääkaupungissa; Riiassa. Suurin eettinen ryhmä latvialaisten jälkeen (59%) on venäläiset, joita maassa asuu peräti 28,3 prosenttia. Historiansa aikana Latvia on ollut sekä Saksan, Ruotsin, että Venäjän vallan alla. Virallinen kieli on Latvia. (Latvian virallisen matkailuportaalin www-sivut 2017 a.)

### 6.2 Latvian ruokakulttuuri

Paikallinen ruokakulttuuri on kehittynyt sen ympärille, mitä pelloilla ja puutarhoissa on kasvanut. Ladoissa kasvatettujen eläinten, kuten sikojen ja lehmien lisäksi ravintoa on saatu metsästämisellä ja kalastamalla. Pienestä koostaan huolimatta Latviassa on rikas kulttuuriperintö, ja moni ruokalaji pohjautuu juuri pyhäpäivien perinteisiin. (Meirane 2015, 10.) Epäsuotuisten olosuhteiden eli suhteellisen köyhän maaperän, pitkien ja kylmien talvien sekä lyhyiden, joskin lämpimien kesien vuoksi latvialaiset ovat nähneet aina huomattavasti vaivaa ruokaa hankkiakseen. Itselle ja perheille tarjottavaksi saatu ruoka onkin näin ollen asetettu aina suureen arvoon. (Pigozne-Brinkmane 2004, 2).

Ruokatarjonta on vielä nykyäänkin hyvin kausiluontoista. Rikkaimmillaan se on syksyisin, jolloin sato on korjattu talteen ja varastoitu kellareihin talvikuukausia varten. Ei olekaan sattumaa, että häitä pidettiin perinteisesti kesän sijaan syksyisin, jolloin vieraat saatiin ruokittua parhaiten. (Meirane 2015, 10.) Nykyajan kattavasta ruokatarvikevalikoimasta huolimatta latvialaisen ruokakulttuurin päätavoitteena on syödä luonnon kiertokulun mukaisesti eli siten, mitä paikallistuotteita eri vuodenaikoina on tarjolla (The Latvian Institute 2014, 20).

### 6.2.1 Yleisimmät raaka-aineet ja ruokalajit

Perinteinen latvialainen ruoka on hyvin runsasta rakentaen tasapainoisen ruokapyramidin ja jättäen vain vähän tilaa välipaloille. Se on tunnettu proteiinipitoisista pavuista, herneistä, erilaisista viljoista, leivästä, perunasta, vihanneksista ja yksinkertaisesti valmistetusta lihasta. (Meirane 2015, 10.) Latvialainen ruoka on yleispiirteeltään suhteellisen rasvaista ja miedon makuista, sillä vahvat mausteet eivät tyypillisesti kuulu kyseiseen ruokakulttuuriin. Liha on näkyvässä osassa latvialaisten ruokavaliota. (Pigozne-Brinkmane 2004, 4.)

Kala on aina ollut osa ruokavaliota 500 kilometriä pitkän rannikon seurauksena, joskin sisävesien makeanveden kaloja pidetään yleisesti herkullisempina. Rannikkokaupungeissa ja –kylissä kalan savustus on yhä suosittua, mutta lisäksi joillain alueilla syödään yhä kotona savustettua kivinilkkää, kampelaa, ankeriasta, nahkiaisia ja turskaa. (The Latvian Institute 2014, 6.)

Latvialaiset ovat tunnetusti rakastaneet maitotuotteitaan jo vuosien ajan. Maitoa, kermaa, voita ja raejuustoa käytetään nykyäänkin perinteisesti joka taloudessa ja jokaisen ruokailun yhteydessä (Pigozne-Brinkmane 2004, 6). Erityisen yllpeitä latvialaiset ovat keltaisesta ja pyöreänmuotoisesta Jāņi-juustostaan. Tätä kuminalla maustettua juustoa tarjotaan perinteisesti paikallisen juhannuksen aikoihin, joskin sitä on saatavilla myös ympäri vuoden. (Liverigan www-sivut 2017.)

Myös luonnosta on ollut löydettävissä herkullisia raaka-aineita. Erilaisia marjoja kuten mansikoita, vadelmia ja mustikoita on kerätty kesäaikaan kautta aikojen siinä, missä kirsikoita ja sieniä on ollut tarjolla syksyisin. Juuri villimarjat olivatkin hasselpähkinöiden lisäksi todennäköisesti suosituimpia jälkiruokia jo yli tuhat vuotta sitten. (Pigozne-Brinkmane 2004, 4-6.)

Leipä on ollut aina latvialaisten ruokavaliossa lähestulkoon pyhässä asemassa. Tämä on peräisin jo menneinä vuosina ilmenneestä arvostuksesta leivän antamaa ravintoarvoa ja sen pitkää säilyvyysaikaa kohtaa. Kunnioitusta lähdetään opettamaan jo lapsuudesta alkaen, jolloin maahan tipahtaneet leivänpalat erään tavan mukaan nostet-

tiin, puhdistettiin ja suukoteltiin ennen syömistä sen sijaan, että ne olisi heitetty pois. (The Latvian Institute 2014, 5.)

1800-luvulla Pohjois-Amerikasta Eurooppaan rantautunutta perunaa kutsutaan myös ”toiseksi leiväksi”. Perunanviljelyn ansiosta talonpoikien ei tarvinnut enää kärsiä ruoanpuutteesta viljavarantojen ehdyttyä. (The Latvian Institute 2014, 9.) Nykypäivinäkin perunaa käytetään monissa eri muodoissa. Erikoisuutena latvialaisessa keittiössä on esimerkiksi hapankerman tai puolukkahillon kanssa tarjottavat perunasta tehdyt pannukakut. (Cookinglatvian www-sivut 2017.)

Muiden kulttuurien vaikutus ruokakulttuuriin historian kautta on vieläkin selvästi näkyvissä. Esimerkiksi yksi nykypäivien suosituimmista ruoista, haudutettu hapankaali, on saksalaisilta opittu perinne. Se jäi Latviaan talonpoikien omaksuttua uusia raaka-aineita ja niiden valmistustapoja Saksan aristokratian aikoina. (Pigozne-Brinkmane 2004, 4.) Neuvostoliiton ajoilta suosituksi jääneistä ruokalajeista ehdottomasti tärkein on pelmeni -nimellä kulkevat mykyt eli hapankerman kanssa tarjottavat täytetyt taikinanyytit, joita oli ennen tarjolla joka kadunkulmalla. Muita neuvostoaikaisia ruokalajeja on jäänyt elämään aina borssikeitosta stroganovinpihviin. Vaikeat ajat ja ruoanpuute Neuvostoliiton vallan aikoina lujittivat kaupunkilaisten välejä maaseudulla asuviin suulaisiin, sillä moni suuntasi vapaa-ajallaan maaseudulle autamaan tilan töissä monipuolisemman ruokavalion toivossa. Kulinaarisen asiantuntijan Signe Meiranen mukaan pitkä aikakausi Neuvostoliiton vallan alla on kadottanut osittain kansallisen ruokakulttuurin identiteettiä, jonka uudelleenlöytämistä hän kannustaa. (The Latvian Institute 2014, 11-20.)

On enää vaikeaa määritellä otetaanko nykyisessä ruokakulttuurissa kaikki vaikutteet menneisyydestä, yhdistelläänkö erilaisia inspiroivia piirteitä aiemmista resepteistä, keksitäänkö ne kokonaan uudelleen vai luodaanko jotain täysin uutta saatavilla olevista raaka-aineista. Latvian nykyisen ruokakulttuurin kauneutena onkin vapaus toimia juuri siten, mikä itseä miellyttää. Nykyisessä keittotaidossa ei ole tiukkoja noudatettavia sääntöjä, mikä on huomattavissa maan kattavan ravintolarjonnan ruokalistailla. ”The Latvian Chef’s Club” -yhdistyksen eli Latvian kokkiyhdistyksen määritelmänä modernille ruokakulttuurille on osoittaa kunnioitusta syötävää ruokaa kohtaan, joka on paikallisesti kasvatettu ja valmistettu. Lisäksi tarkoituksena on osoittaa

innovatiivista näkemystä olemassa olevista ruoanlaiton perinteistä. (The Latvian Institute 2014, 19-20.)

Pääkaupunki Riika on nykyään n. 20 muun suuren kaupungin kanssa osa kansainvälistä ”Delice”-verkostoa, jonka tarkoituksena on edistää ja mainostaa maiden hyvää ruokaa ja gastronomista kulttuuriperintöä (Delicen www-sivut 2017). Monipuolinen tarjonta näkyy kansainvälistyneen Latvian katukuvassa ravintoloissa, jotka saavat tarjonnan mukaan vaikutteita Välimeren keittiöstä, mausteisesta itämaisestä ja kaukiasialaisesta ruoasta, japanilaisista erikoisuuksista, kuten sushista sekä venäläisistä herkuista.

### 6.2.2 Ruokailun sosiaalinen merkitys

Ruokakulttuuri muodostuu erilaisista perinteistä ja tavoista suhtautua ruokaan. Ruokailun ei nähdä missään kulttuurissa olevan pelkkä pakollinen tapa pysyä hengissä, vaan sen koetaan olevan sosiaalista yhdessäoloa esimerkiksi ruokailun ollessa yhteinen harrastus koko perheelle. Ruokatiedon verkkosivujen mukaan ruoka ja juoma eivät näin ollen täytä pelkästään ihmisen fysiologisia tarpeita, vaan myös muita perustarpeita, kuten turvallisuuden, yhteenkuuluvuuden, arvonannon sekä itsensä toteuttamisen tarpeita. (Ruokatiedon www-sivut 2017.)

Jokaisella maalla on omilla perusraaka-aineilla, ominaisilla mausteilla ja valmistustavoilla oma ruokakulttuurinsa, jonka piirteet yhteisön keskuudessa elänyt yksilö oppii jo varhain. Ihmiset luovat ruokakulttuuria perinteillä, joilla tarkoitetaan sukupolvelta toiselle siirtyvää tietoa, taitoa ja tapoja. (Ruokatiedon www-sivut 2017.)

Latviassa on paljon yhteisöllisyyteen liittyviä ruokailua koskevia perinteitä ja uskomuksia. Latvialaisen ruokailuetiketin mukaan on erityisen tärkeää itse ruokaillessaan tarjota nautittavaa ruokaa muillekin. Pöytään istuessaan tulee ihmisten käyttäytyä rauhallisesti ja arvokkaasti kunnioittaakseen sekä ruokaa, että sen valmistaneita henkilöitä. Kunnioitetuin istumapaikka on pöydän päässä, kun taas nurkissa istuvien tulee pelätä seitsemän vuoden naimattomuuteen johtavaa kirousta. Lattialle pudotettu haarukka tai veitsi enteilee naispuolisen vierailijan saapumista.

Tippuneen ruokailuvälineen ollessa veitsi, tulee taasen varautua miespuolisen vierailijan saapumiseen. Myös leipään liittyy uskomuksia, sillä nuoret naiset kilpailevat tavan mukaan ”maanviljelijän pojaksi” kutsutusta leivän kantapalasta. Leivän syönyt nainen kun saattaa uskomuksen mukaan mennä tulevaisuudessa naimisiin tilukset omistavan maanviljelijän pojan kanssa. Lisäksi leivän leikkaaminen tulee aloittaa paksummasta päästä, jotta tyttäristä vanhin avioituisi ensimmäisenä. Sanonnan mukaan liian suolaisesta ruoasta tietää kokin olevan rakastunut, kun taas pöydälle tai lattialle kaatunut suola kielii tulevasta riidasta. (Pigozne-Brinkmane 2004, 10.)

### 6.3 Latvian juomakulttuuri

Latvialaiset haluavat tunnetusti pitää juomansa yksinkertaisina ja luonnollisina, mistä johtuen jopa veden arvostus on maassa erityisen suuri. Jo muinaiset asukkaat pitivät puhtaan luonnon lähteitä veden uskottujen terveysvaikutteiden vuoksi peräti pyhinä (The Latvian Institute 2014, 29). Nykyään lähdevettä on saatavilla jokaisesta toimituksesta. menneiden vuosikymmenten aikana on yleistynyt myös tapa, jonka mukaan perheet eivät osta kaikkea vettänsä kaupasta, vaan keräävät sitä itse lähteistä aina viikon kulutuksen verran. (Pigozne-Brinkmane 2004, 9.) Maassa viettäneeni puolen vuoden aikana muistan useampaan kertaan hämmästelleeni lähdeveden pyhää asemaa. Luonnon suuri arvostus näkyi myös suhtautumisesta sen antimiin, sillä latvialaiset tuntuivat jäljittelevänsä usein mielessään ostamansa lähdeveden alkuperää. Latviassa kraanaveden juominen ei ole useimmissa rakennuksissa suotavaa, mikä selittänee osaltaan puhtaan lähdeveden erityisen arvostamisen.

Kaksi suosituimpiin kuuluvaa juomaa maassa ovat maitotuote Kefirs sekä Rūgušpiens eli lisäaineeton, juoksettu maito (Pigozne-Brinkmane 2014, 9). Rūgušpienssiä juodaan erityisesti ympäri maaseutua ja sitä nautitaan usein virkistävyytensä vuoksi. Kummatkin juomat sisältävät paljon probiootteja, jotka ovat hyväksi kehon immuunisysteemille sekä ruoansulatusjärjestelmälle. (The Latvian Insitute 2014, 31.)

Yrttien eli esimerkiksi lehmuksenkukan ja kamomillan kerääminen luonnosta teetä varten tuli tutuksi jo vuosituhat sitten, mistä lähtien tapa on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Vielä nykyäänkin ihmiset saattavat hakea vaivoihinsa apua muinaisista yrtti-

teeresepteistä uskottujen terveysvaikutteiden vuoksi. Vetovoimatekijänä nykyajan ihmisille toimii puhtaan luonnon yhdistäminen muinaisiin perinteisiin. (The Latvian Institute 2014, 31.) Teetä juotiin maassa runsaasti siinä missä kahviakin. Useissa ravintoloissa tarjotaan lisäksi tuoreista hedelmistä ja yrteistä tehtyjä näyttäviä ja maukkaita teejuomia.

Yhtenä erikoisuutena latvialaisessa juomakulttuurissa on koivunmahlajuoma. Puihin vasaroilla hakatuista porista valutettua nestettä varastoidaan usein myös kellareihin, jossa se käytetään kevyeksi, helmeileväksi juomaksi. Pienestä sokeripitoisuudesta huolimatta latvialaiset ovat onnistuneet tekemään koivunmahlasta myös viiniä (The Latvian Institute 2014, 32). Myös esimerkiksi mintunlehdillä ja mustaherukalla maustetut, käyneet koivunmahlajuomat ovat löytäneet tiensä kaappoihin (Birzin www-sivut 2017 a). Jo yli sata vuotta sitten ilmestyneessä kirjallisuudessa luonnehdittiin koivunmahlaa yhtenä tärkeimmistä kansanjuomista talonpoikien keskuudessa (Birzin www-sivut 2017 b).

Runsas mehujen käyttö on tyypillistä. Esimerkiksi omenoista, porkkanoista, kirsi-koista ja punaherukoista puristettua mehua tarjotaan niin tuoreena kuin kellariin säilöttynä (The Latvian Institute 2014, 32).

Alkoholipitoisista juomista suuressa suosiossa on kylmästä ilmastosta huolimatta pysynyt olut. Jo muinaisissa kansanlauluissa se oli useimmiten mainittu juoma. Perinteisesti olut pantiin ohrasta ja humalasta ja sen maustamiseen käytettiin esimerkiksi katajanmarjoja ja koiruohoa. (Pigozne-Brinksmāne 2004, 10.) Ennen muinoin oli olueen siis tapana lisätä mausteita, yrtejä ja ruista, joskin Saksan vallan alla vietetyt vuodet muuttivat latvialaisten mieltymyksiä pehmeisiin Lager-oluisiin, joita on yhä nykyään helpoiten löydettävissä ravintoloissa. Runsaan hunajatuotannon seurauksena latvialaiset lisäävät rakastamaansa hunajaa jopa paikallisiin oluisiin. ”Medalus” –nimellä liikkuvat hunajaoluet ovat tyypillinen lisä paikallisten ravintoloiden juomavalikoimiin (Stighen Gottardi 2016).

Latvialaiset jakavat oluensa tyypillisesti kahteen luokkaan: Tummaan (Tumšais) sekä ”Kultaiseen” eli vaaleaan (Gaišais) olueen. Jaottelussa ei ole väliä kuuluuko olut Lager vai Ale –luokkaan vaan esimerkiksi vaaleiden oluiden tapauksessa molemmat

voivat kulkea samalla Gaišais -nimityksellä. Kaupalliset oluet eivät ole Latviassa tunnetusti erityisen kehuttuja, mutta poikkeavan hyviä tuotteita on löydettävissä niin kaupallisten, kuin käsintehtyjen oluiden puolelta. Erityisesti pienpanimoiden tuotteisiin kannustetaan perehtymään. Käsintehty oluet ovat maassa useimmiten pastöroidettomia, suodattamattomia sekä luonnollisesti hiilihapotettuja. Oluita löytyy nykyään joka makuun, ja pienpanimot ovat hiljattain alkaneet panostaa myös kuuluisaan IPA eli Indian Pale Aleen oluen tuotantoon perinteisestä kaksijakoisesta järjestelmästä poiketen. (Stinghen Gottardi 2016.)

Olut on esillä jokaisessa hetkessä. Erityisen suuressa osassa se on latvialaisessa keskikesän juhlassa; Jāņissa, jolloin se on yhdessä kuminajuuston, kukkaseppelien ja kokkojen kanssa juhlien keskeinen elementti. Pääkaupungista Riiasta on löydettävissä runsaasti pubeja erilaisine oluineen jokaiseen tarkoitukseen: rentoutumiseen, juhlimiseen, ruoan kanssa yhdistämiseen tai vaikka uusien oluiden tutkimiseen (Stinghen Gottardi 2016).

## 7 TUTKIMUSMENETELMÄ

Tutkimukseni kohteena on selvittää Latviassa tarjottavien ruokamatkojen laatua ja niiden soveltamiskykyä Satakuntaan, jonka vuoksi kvalitatiivinen tutkimus muotoutui tutkimusmenetelmäksi. Kvalitatiivista tutkimusta voidaan kirjoittaa tarinan muotoon, josta havaintoja on aiheeni suhteen helpompi tehdä ja tulkita teoreettiseksi kuvaukseksi.

### 7.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Kvalitatiivinen tutkimus auttaa ymmärtämään kohderyhmää ja ilmiötä syvällisesti vastaamalla ensisijaisesti kysymyksiin: miksi, millainen ja miten (Inspirans Oy:n www-sivut, 2017).



Määrällisesti mitattavien asioiden sijaan kvalitatiivisen tutkimuksen lähtökohtana on kuvata ”todellista elämää” kohteen kokonaisvaltaisella tutkimuksella. Kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen tyypillisiä piirteitä ovat esimerkiksi tiedon kokonaisvaltainen hankinta luonnollisissa, todellisissa tilanteissa sekä ihmisten suosiminen tiedon keruussa mittausvälineiden sijaan. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa käytetään induktiivista analyysiä, jossa teorian tai hypoteesin testaamisen sijaan aineistoa tarkastellaan monitahoisesti ja yksityiskohtaisesti. Lisäksi tutkimussuunnitelma muotoutuu usein tutkimuksen edetessä. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 2003, 152-155.)

Aineistoa voidaan kerätä laadullisessa opinnäytetyössä esimerkiksi haastatteluista ja ryhmähaastatteluista, valmiita aineistoja ja dokumentteja analysoimalla sekä havainnoinnilla (Eskola & Suoranta, 1998). Osallistuvalla havainnoinnilla voi tutkija kerätä aineistoa myös osallistumalla tutkimansa yhteisön toimintaan. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa aineisto on usein tekstimuotoista ja sitä kerätään vähemmän rakenteellisesti kuin kvantitatiivisessa tutkimuksessa. (Heikkilä 2008,16-17.)

## 7.2 Tutkimusmetodina benchmarking

Benchmarking eli vertailuanalyysi tai vertaiskehittäminen on arviointia, jossa organisaatiot (tai sen osat) vertaavat toimintaansa ja prosessejaan toisen organisaation kanssa (Itä-Suomen Yliopiston www-sivut, 2017). Benchmarking-prosessissa tutkitaan yleisesti organisaatioiden suorituskykyä ja suoritteita vertailevan analyysin pohjalta. Tutkimuksen kohteeksi joutuukin yleensä paremmaksi nähty tuote tai yritys, joka juontaa juurensa myös käytössä olevaan esikuva-analyysi –termiin. (Kansallisen Ennakointiverkoston www-sivut, 2010.) Menetelmän perimmäisenä tarkoituksena on parantaa yrityksen tai organisaation toimintaa omien heikkouksien tunnistamisen, laadittavien tavoitteiden sekä kehitysideoiden kautta (Itä-Suomen Yliopiston www-sivut, 2017). Yritykset voivat hakea ympäristöstä virikkeitä tutkimalla muualla vallitsevia samanlaisia tilanteita. Virikkeistä saatu inspiraatio edesauttaa organisaation omaa luovaa ajattelua ja saa sen siten kehittämään parannusehdotuksia, jotka olisivat muuten jääneet keksimättä. Yleisestä harhaluulosta poiketen vertailukehittäminen ei ole jäljittelyprosessi vaan tekijän omaa luovuutta kohentava inspiraation lähde. Yrityksiä kehittävät tekijät ovat mahdolliset kilpailijat tai niiden puuttuessa esikuvat. Benchmarkingin kautta yritykset tai organisaatiot voivat nostaa tavoitteitaan ja roh-

kaistua oppimaan ja tekemään parannuksia. (Karlöf, Lundgren & Edenfelt Froment 2003, 38-39.) Kopiaionnin sijaan benchmarking on soveltamista omiin olosuhteisiin ja työkuulttuuriin (Niva & Tuominen 2005, 28).

Kilpailijabenchmarkingin lisäksi erilaisia esikuva-analyysin toteuttamisvaihtoehtojen päälinjoja ovat sisäinen benchmarking, toiminnallinen benchmarking sekä toimialan benchmarking. Sisäisessä benchmarkingissa vertailun kohteena on tekemisen taso yrityksen eri yksiköissä ja toiminnoissa. Esimerkiksi ravintoloissa voidaan työntekijöiden henkilökohtaisten myyntilukujen perusteella lähteä etsimään tehokkuudesta paranneltavaa ja parhaaksi todettuja käytäntöjä yritykselle. Toiminnallisessa benchmarkingissa haetaan toimialan ulkopuolisista yrityksistä kehitysideoita jonkun tietyn osa-alueen toiminnan parantamiseksi. Vertailukehittämisen kohteeksi voidaan tällöin valita myymälöiden somistamisen, logistiikan ja asiakaspalvelun kaltaisia osa-alueita, joihin parhaat esikuvat löytyvät usein oman alan ulkopuolelta. Toimialan benchmarkingissa parhaimpia käytäntöjä haetaan yritysryhmissä. Toimialan eri yrityksistä koostuvissa ryhmissä voivat osallistujat jakaa tietoa ja käyttämiään menetelmiä, jolloin toimialaan perehdytään laaja-alaisesti. Yksityiskohtaisen tiedon levittämistä vältettäessä vähentyy tällöin kilpailijakonfliktin riski. (Vuorinen 2013, 159-160.)

Vertailukehittäminen koostuu käytännössä seitsemästä eri vaiheesta (Taulukko 1), joista osa vaatii erityistä vaivannäköä projektiryhmältä, kun taas osa johdon aktiivista osallistumista. (Karlöf ym 2003, 134). Benchmarkingin eri vaiheet ovat:

Taulukko 1. Vertailuoppimismenetelmän vaiheet. Karlöf ym 2003, 134.

Ensimmäinen vaihe	Kehittämisalueiden määrittäminen ja hyväksynnän hakeminen
Toinen vaihe	Tehokkaiden oppimistiimien perustaminen
Kolmas vaihe	Nykytilanteen analysointi
Neljäs vaihe	Esikuvaorganisaatiolta oppiminen
Viides vaihe	Uusien ratkaisujen hakeminen
Kuudes vaihe	Parannusten toteuttaminen
Seitsemäs vaihe	Seuranta ja uudet hankkeet

Kehitysaluetta määrittäessä (Taulukko 1) on tarkoituksena valmistaa organisaatio vertailukehittämiprojektia varten. Omaksumiskyvyn varmistamisen vuoksi tulee organisaatiolla olla ns. ”aikaisempaa tietoa” eli hyvä yleinen tietotaso, jonka lisääminen on merkittävä osa valmistautumista. Hyvän tietotason saavuttaessa voidaan ihmisille jakaa helpommin vertailuoppimisessa tarvittavaa tietoa sekä mahdollistetaan heidän kykynsä esittää oikeita kysymyksiä. (Karlöf ym 2003, 135.)

Karlöfin mukaan lukuisat tutkimukset ovat osoittaneet, että ihmiset keskittyvät lähinnä ensisijaiseksi pidettyyn tehtäväänsä. Koska yrityksen tai organisaation johdolla voi olla projektin ohella muita ensisijaisia tehtäviä, voidaan vastuuta antaa ulkopuoliselle konsultille, joka ottaa vertailuoppimisen päätyökseen. Ulkopuolisuutensa ansiosta konsultti voi tuoda projektiin uusia näkökulmia ja ajatuksia. Lisäksi hän pitää huolen projektin edistymisestä, välittää muista projekteista saatua tietoa ja kokemuksia sekä toimii itsenäisyyttä ja luottamusta edistävänä tekijänä. (Karlöf ym 2003, 136.)

Nykytilanteen analysoinnilla (Taulukko 1) on huomattavan tärkeä rooli vertailukehittämisessä, sillä sen tarkoituksena on määrittää, mitä hyvältä esimerkiltä tulee oppia. Tämä tapahtuu kehittämisalueesta hankitun kokonaiskuvan, työn nykyisen tekotavan kuvauksen, parannusmahdollisuuksien tunnistamisen ja analysoimisen sekä vertailuparametrien määrittämisen kautta. (Karlöf ym 2003, 154.)

Uusien ratkaisujen kehittämisessä (Taulukko 1) on tärkeää ymmärtää esikuvaorganisaation parempaa menestystä tukevat tekijät. Nykytilanteen analysoinnin pohjalta saatujen tietojen perusteella tulee pohtia, miten oma yritys tai organisaatio poikkeaa vertailtavasta kohteesta, miten heidän toimintansa eroaa omasta toiminnasta sekä mikä selittäisi ylivertaiset tulokset. Selityksenä saattavat olla esimerkiksi eroavaisuudet työn organisoinnissa, suoritustavoissa, työntekijöiden taidoissa tai vastuun ja valtuuksien jaossa. (Karlöf ym 2003, 177.)

### 7.3 SWOT-analyysi

SWOT-analyysi tulee vahvuuksia, heikkouksia, mahdollisuuksia ja uhkia tarkoittavista termeistä: “Strengths”, “Weaknesses”, “Opportunities” ja “Threats”. Yhdysvalloissa syntyneen SWOT-analyysin alkuperäisestä kehittäjästä tai tarkasta keksimisajankohdasta ei ole tarkkaa tietoa, mutta tutkimusten mukaan 1960-luvulta lähtöisin oleva SWOT on yhä suosituin yksittäinen strategiatyökalu liikkeenjohdoissa. Johtamisen lisäksi sitä on sovellettu myös useisiin muihin tieteenaloihin ja tarkoituksiin. (Vuorinen 2013, 88.)

Tarkoituksena työkalulla on selkeän kokonaiskuvan luominen yrityksen tilanteesta vertailemalla vahvuuksia ja heikkouksia kilpailuympäristön luomiin uhkiin ja mahdollisuuksiin. Analyysia ei voida tehdä oikein ilman organisaation ja sen toimintaympäristön syvällistä tuntemusta, joten tueksi vaaditaan resursseihin ja toimintaympäristöön liittyviä osa-analyysejä. Liian monia asioita luettelemalla voi SWOT-analyysi muuttua latteuksien ja itsestäänselvyyksien listaamiseksi. Tämän sijaan on työkalun tarkoituksena nostaa esiin keskeisimmät teemat, joihin johdossa tulisi keskittyä eli tuottaa analyysin jälkeen myös valintoja ja toimintasuunnitelmia. Käytännössä analyysia tehdessä voidaan eri osuuksiin paneutuessa tehdä löydöksiä vahvuksien vahvistamisesta, heikkojen puolien ja uhkakuvien lieventämisestä tai välttämisestä sekä mahdollisuuksien hyödyn varmistamisesta. (Vuorinen 2013, 88-89.)

Työssäni käytän SWOT-analyysia tutkimuskohteiden benchmarkkauksen pohjalta kehittämiini ruokamatkaideoihin. Itsestäänselvyyksien luettelemisen sijaan olen työkalun tarkoituksen mukaisesti pyrkinyt löytämään matkoistani tärkeimpiä teemoja, joiden pohjalta olen tarkastellut kokonaisuuksia uudesta näkökulmasta ja luonut eri-

laisia toteutusehdotuksia. Matkoistani esiin nostamiksi asioiksi ovat osoittautuneet esimerkiksi tarinallistamisen vahvuudet, sääolosuhteiden vaikutus asiakkaiden viihtyvyyteen sekä erilaiset toteutustavat ja potentiaaliset asiakasryhmät.

## 8 TUTKIMUSKOHTEET

Tutkimuskohteiksi opinnäytetyöhöni valitsin kuusi maan pääkaupungista Riiasta järjestettävää ruokamatkaa, joita valitessani pyrin löytämään sisällöltään, kestoltaan ja teemoiltaan eroavia tuotteita. Potentiaalisia tutkimuskohteita käydessäni lävitse, valikoin lopulta kolmelta lupaavimman oloiselta matkanjärjestäjältä kaksi sisällöltään kiinnostavinta matkaa kultakin. Tutkimukseeni sain mukaan myös ruokailuun erilaisia teemoja, kuten luonto- ja kulttuurimatkailua yhdistäviä matkoja sekä asiakkaita osallistavia esimerkkejä.

### 8.1 Matka Lāčīn leipomoon ja Ragaciemssiin

Tourpointin järjestämän matkan pääpaino on ruoalla, joskin kierros sisältää käynnin luontomatkailukohteessa. Päivän kestäväällä matkalla tutustutaan muinaisia leivontaperinteitä kunnioittavaan Lāčīn leipomoon sekä kalastajakylänä tunnettuun Ragaciemssiin. Lisäarvoa matkalle saavat asiakkaat vierailusta Ķemerin kansallispuistoon. (Tourpointin www-sivut 2017 a.)

Matka alkaa Riiasta kello yhdeksältä aamulla. Vuodesta 1993 toiminut, puolen tunnin ajomatkan päässä sijaitseva Lāčīn leipomo on matkan ensimmäisenä kohteena. Leipomossa valmistetaan vuosien ammattitaidolla perinteisiä latvialaisia leipiä eri karkeusasteisista ruisjauhoista, joiden taikinan kohottaminen tapahtuu puisissa altaissa. Paikan päällä käydään videon ja esittelijän kerronnan kautta läpi yleistä tietoa leipomossa työskentelemisestä sekä käydään kierroksella yrityksen tiloissa katsellessa leipurien työskentelyä, perinteisiä työkaluja sekä ruisleipien valmistusprosessia puu-uunien äärellä. Viimeisenä asiakkaat pääsevät ryhmän kesken leipomaan opastusti oman leipänsä ja maistelemaan tuotteita. (Tourpointin www-sivut 2017 a.)

Seuraavaksi vuorossa on tutustuminen vuodesta 1997 asemaansa vakiinnuttaneeseen Kemerin kansallispuistoon. Kemerin on tunnettu rikki-pitoisesta vedestä, johon alueella toimivan erittäin suosittu kylpylän suosio osittain perustuu. Puiston suoalueen poikki kulkee yksi maan pisimmistä ja vakuuttavimmista puisista jalankulkusilloista koottu reitti, jota asiakkaat pääsevät kulkemaan. Reitin tarkoituksena on tuoda asiakkaille lisäarvoa kauniista suomalaisesta sekä kasvuston ja eläimistön esittelystä. Matkaa leipomolta alueelle on noin puoli tuntia, joten siirtymäaika on jälleen pieni. (Tourpointin www-sivut 2017 a.)

Viimeisenä etappina on Ragaciems –niminen kalastajakylä vartin ajomatkan päässä. Ragaciems on yksi alueen merkittävimmistä kylistä maaosan kalastuksen historiassa. Osa muinaisista laitureista sekä verkkojen ja muiden kalastustarvikkeiden säilömiseen tarkoitetuista majoista on huuhtoutunut mereen. Paikan päällä kalastajat tarjoavat perinteisin menetelmin savustettua kalaa asiakkaille, minkä jälkeen alkaa tunnin kestävä matka takaisin Riiaan. (Tourpointin www-sivut 2017 a.)

Aikataulun mukaisesti Riiaan saavutaan noin kuuden aikaan illalla, jolloin kokonaiskesto matkalle tulee 130 taakse jääneen kilometrin myötä noin yhdeksän tuntia. Kahden tai kolmen hengen ryhmiltä veloitusta otetaan 85 euroa henkilöä kohden, mutta asiakkaita ollessa neljästä seitsemään henkeä, maksaa matka 55 euroa per henkilö (Tourpointin www-sivut 2017 a.).

## 8.2 Koivunmahlajuomaa ulkoilmamuseossa

Matkan päätarkoituksena on perehtyä entisajan latvialaisten elämään ulkoilmamuseon historiallisten rakennusten läheisyydessä. Ruokakulttuuriin tutustuminen on tärkeä osa vierailua, jonka lisäksi asiakkaille maistatetaan autenttisessa ympäristössä BIRZI-yrityksen erikoisia koivunmahlajuomia. (Tourpointin www-sivut 2017 b.) Tourpointin puolen päivää kestävä matka on oiva esimerkki sekundäärisen syyn ruokamatkasta, jossa kiinnostus kulinariin näkyy vierailuna ruokailuun liittyvässä kohteessa osana matkaohjelmaa.

Matka alkaa noutamalla asiakkaat ennalta sovitun hotellin edestä kymmeneltä aamulla tai muuna asiakkaiden pyytämänä aikana. Ajomatka Riian keskustasta ainoaan kohteeseen, Latvian etnografiseen museoon, kestää vain noin puolen tunnin ajan. (Tourpointin www-sivut 2017 b.)

Museo on yksi Euroopan suurimmista ja vanhimmista ulkoilmamuseoista. Etnografinen museo perustuu 118 alueelle viedystä, asennetusta ja kunnostetusta rakennuksesta, jotka ovat peräisin kaikista Latvian maakunnista. Vanhimmat rakennukset ovat peräti 1600-luvun lopulta, kun taas uusimmat on rakennettu 1900-luvun alkupuolella. Museon alueelle on tehty latvialaisten maanviljelijöiden, käsityöläisten ja kalastajien maatiloja. Kaikissa niissä on nähtävillä historiaa ja isäntien toimintaa kuvaavia arki- ja työesineitä sekä sisustusta. Vierailijat voivat tutustua etnografisessa museossa Kurzemessa asuvien liiviläisten kalastajien ja Latgalen vanhauskoisten maatiloihin.” (Latvian virallisen matkailuportaalin www-sivut 2017 b.) Alueella on mahdollista esimerkiksi takoa itse koruja ja nähdä taannoin käytettyjä saunoja. Myös kiireetön kävely- tai hiihtolenkki ympäristössä voi olla elämyksellistä. Etnografisen museon ympäristössä esitellään myös latvialaisille tärkeän koivunmahlan juoksuttamista. Tutustumisen lisäksi ryhmän jäsenille maistatetaan paikan päällä BIRZI:n koivunmahlajuomia. (Tourpointin www-sivut 2017 b.) Birzin tuotevalikoimaan kuuluvat esimerkiksi piparmintulla, mustaherukalla ja sitruunalla maustetut helmeilevät juomat (Birzin www-sivut 2017 a). Vaikka yrityksen tuotantotilat eivät sijaitsekaan ulkoilmamuseon lähetyillä, saadaan yrityksen tuotteiden maistatus sopimaan ohjelmaan erinomaisena lisänä. (BIRZI:n www-sivut 2017 c.)

Matka on mahdollista teettää jo kahdelle asiakkaalle, jolloin hinnaksi muodostuu 75 euroa asiakasta kohden. Kolmen hengen ryhmille asiakaskohtainen hinta laskee 65 euroon, kun taas neljästä seitsemään asiakkaaseen koostuvissa ryhmissä hinta on 55 euroa yhtä henkilöä kohden. Hintaan sisältyvät: kuljetukset asiakkaan hotellilta noutamisesta lähtien, oppaan palvelut sekä maistiaiset neljästä koivunmahlajuomasta. Lisämaksusta asiakkaat voivat ostaa matkalla ruokailun sekä pääsylipun ulkoilmamuseoon. Matkan kestoksi on arvioitu noin neljä tuntia. (Tourpointin www-sivut 2017 b.)

### 8.3 Latvialainen olut- ja juustokierros

Discover Latvian järjestämällä koko päivän kestäväällä matkalla vierailaan yhteensä kolmessa eri panimossa Vidzemen maakunnassa. Kierroksella asiakkaat pääsevät tutustumaan eri panimoiden toimintatapoihin ja tuotteisiin, maistelemaan juustoja sekä tutustumaan Cēsin linnakompleksiin ja vanhaankaupunkiin. (Discover Latvian www-sivut 2017 a.)

Päivä alkaa ajomatalla Pohjoiseen kohti Valmiera–nimistä kaupunkia Vidzemen maakunnassa. Vajaat kaksi tuntia kestävä matkan varrella asiakkaat näkevät Latvian maaseutua ja vierailevat tuotantoon tarkoituksella pienenä pitävässä pienpanimossa (Discover Latvian www-sivut 2017 a.)

Kartanossa sijaitsevan Valmiermuižan panimolla asiakkaat pääsevät asiakkaat nauttimaan oluiden lisäksi paikallisten farmarien valmistamia juustoja ja välipaloja, jotka on valittu sopimaan täydellisesti yhteen maisteltavien oluiden kanssa. Vierailun aikana tarjotaan tietoa oluen valmistuksesta sekä siitä, miten maistella oluita kartanonherrojen tapaan. (Discover Latvian www-sivut 2017 a.) Korkealuokkaisista raaka-aineista valmistettavalla oluella kestää noin kuukausi valmistua, sillä panimolla noudatetaan rauhallisen oluen panemisen periaatteita. Valmiermuižan erikoisuutena ovat pastöroimattomat oluet. (Latvian virallisen matkailuportaalin www-sivut 2017 c.)

Kartanopanimosta on vain n. 20 minuutin matka seuraavaan Valmierassa sijaitsevaan kohteeseen, ikivanhoja olutreseptejä vaalimaan Brenguloksen panimoon. Vuonna 1969 perustettu baari palveli vuosikymmenien ajan lähinnä janoisia kyläläisiä. Neuvostoliiton hajottua yritys yksityistettiin Freivaldun perheelle, jonka jälkeen panimo on lisännyt valikoimaansa toisen oluen sekä laajentanut toimintaansa ympäri maata. Tästä huolimatta Brengulis on vielä nykyisin pienikokoinen panimo, jonka hanatuotteita tarjotaan oman panimoravintolan lisäksi vain muutamissa pubeissa. Yrityksen suodattamattomat alkoholijuomat eli vaalea Lager sekä tumma olut ovat tunnettuja makeasta, voiseista maustaan, jota joko rakastaa tai vihaa (Pirkkatapio 2013).

Matkan viimeinen kohde reilun puolen tunnin ajomatkan päässä on metsien ja upean luonnon ympäröimä Cēsis, joka on yksi maan vanhimmista kaupungeista. Entisen



hansakaupungin tunnettuna nähtävyytenä ovat keskustassa monien puistojen ympäröimät 1200-luvulla rakennetun linnakompleksin rauniot. Aikataulujen suosiessa asiakkaille voidaan omien toiveiden mukaan antaa lisäksi vapaa-aikaa Cēsisin vanhankaupungin tutkimiseen. Kesäaikaan kaupungissa voi käydä esimerkiksi veneajelulla tai harjoitella jousiammuntaa. Talvisin on mahdollista käydä luistelemassa. Vuodenajasta riippumatta vanhankaupungin pienet kaupat myyvät lukuisia käsityöesineitä (Latvian virallisen matkailuportaalin www-sivut 2017 d).

Puolentoista tunnin päästä Riiaan päästyä on matkan kestoksi muodostunut kokonaisuudessaan noin kymmenen tuntia. Hintaa matkalle kertyy 60 euroa henkilöä kohden. Hintaan sisältyvät: oppaan palvelut, kuljetukset asiakkaiden hotellilta noutamisesta asti, maistiaiset ruoista ja oluista sekä pääsyliput eri kohteisiin. (Discover Latvian www-sivut 2017 a.)

#### 8.4 Latvialaisen ruoan oppitunti

Discover Latvian tarjoama ruokamatka sijoittuu puoliksi Riian keskustorin läheisyyteen ja puoliksi Latvian etnografiseen museoon. Asiakkaille esitellään ensin Riian keskustori, jonka jälkeen matka jatkuu museoon, jossa ruokakulttuuriin ja perinteisiin perehdytään tarkemmin. Kohokohtana matkapaketille on keskustorilta ostetuista raaka-aineista yhdessä valmistettavat perinneruoat. (Discover Latvian www-sivut 2017 b.)

Matka alkaa oppaan pitämällä kävelykierroksella Riian keskustorilla. Avajaisiaan vuonna 1930 viettänyt keskustori oli aikoinaan Euroopan suurin ja edistynein kauppatori. Kauppatori koostuu yhteensä viidestä, aiemmin ilmalaivahalleina pidetyistä paviljongeista sekä katetusta ulkoilmatorialueesta. Valtavalta 72 300 neliömetrin alueelta löytyy kokonaisuudessaan yli 3 000 eri kojua, joilla myydään niin elintarvikkeita, kuin tehdasvalmisteisia hyödykkeitä, kuten vaatteita ja kännykän kuoria. Päivittäisen, peräti sataan tuhanteen yltävän kävijämäärän myötä Riian keskustori on myös keskeinen kohtaamispaikka. (Rigas Centraltirguksen www-sivut 2016.) Keskustori sijaitsee aivan Riian vanhankaupungin kupeessa, päärautatieaseman ja linja-autoaseman läheisyydessä. Keskeisen sijaintinsa vuoksi tori on vain lyhyen kävelymatkan päässä alueen lukuisista hotelleista. Valtavista paviljongeista jokainen on

painottunut yhteen tuoteryhmään kerrallaan eli lihan, kalan, kasvisten, maitotuotteiden tai gastronomiatuotteiden myyntiin erikseen. Valtaosa kojuissa myytävistä tuotteista on maaseudulta tuotua lähiruokaa, joka on useimmiten jopa normaalien ruoka-kauppojen tuotteisiin nähden huomattavasti halvempaa.

Historiankertomusten sekä muun oppaan jakaman yleistiedon lisäksi ryhmä ostaa paikan päältä tuoreita, lähellä tuotettuja ruokatuotteita kierroksen seuraavaa osiota eli ruoanlaittoa varten. Matka bussilla kaupungin poikki Latvian etnografiseen museoon kestää noin tunnin suuntaansa. Paikan päällä asiakkaat saavat lisää tietoa alueen historiasta sekä latvialaisista perinteistä. Latvian etnografisen museon tiloissa ryhmä valmistaa yhdessä perinteisiä ruokalajeja vanhanaikaisia keittiövälineitä käyttäen. Ruokalajeihin kuuluvat harmaista herneistä ja pekonista valmistettava Latvian kansallisruoka sekä Porsaanliha haudutetulla kaalilla. (Discover Latvian www-sivut 2017 b.)

Ruokamatkan kokonaiskesto on noin viitisen tuntia. Lähtöhinta yhtä asiakasta kohden on 30 euroa ja siihen sisältyvät oppaan palvelut, kuljetus, ruoka, sisäänpääsy Latvian etnografiseen museoon sekä ruoanvalmistusprosessin kulut (Discover-Latvian www-sivut 2017 b).

### 8.5 Maistelukierros keskustorin ympäristössä

Valitsemistani vertailtavista matkoista on kauppahallin maistelukierros lyhytkestoisin. Palvelun tarkoituksena on tutustuttaa asiakkaat Latvian ruokakulttuuriin noin kaksi tuntia kestäväällä perehdytyksellä vilkkaalla ja ruokatarjonnaltaan kattavalla Riian keskustorilla sekä tämän läheisyydessä (E.A.T. Rigan www-sivut 2017 a).

Kierroksen aikana selvitetään, mitä paikalliset syövät ja missä. Pieniä maistiaisista on tarjolla aina venäläistyylisistä suolakurkuista lähtien perinteisempiin latvialaisiin ruokalajeihin. Lukuisista maisteltavista tuotteista huolimatta matkan tarkoituksena ei ole täyttää kenenkään vatsaa vaan tarjota asiakkaille lähinnä tietoutta paikallisesta ruokakulttuurista autenttisessa ympäristössä. (E.A.T. Rigan www-sivut 2017 a.)

Maistelukierroksia järjestetään vuoden ympäri yksityisille ryhmille, jolloin hintaan kuuluvat oppaan palveluiden ja maistiaisten lisäksi myös kuljetukset sovituilta hotelleilta keskustorille. Kierroksen voi näin ollen myös aloittaa asiakkaan kanssa sovittuna aikataulun mukaisesti. Yksityiset kierrokset on mahdollista järjestää jo yhdelle hengelle 60 euron hintaan, joskin yli kymmenen hengen ryhmille asiakaskohtainen hinta tippuu 15 euroon. Matkatoimisto E.A.T. Riga järjestää huhtikuusta syyskuuhun asti neljä kertaa viikossa myös avoimia maistelukierroksia. Puolenpäivän aikaan alkaville maistelukierroksille voi osallistua kuka vain 15 euron hintaan, johon sisältyvät oppaan palvelut ja maistiaiset ilman kuljetuksia paikan päälle. (E.A.T. Rigan www-sivut 2017 a.)

## 8.6 Riian oluenmaistelukierros

Käsintehtyjen oluiden sekä pienpanimotuotteiden kierros on E.A.T. Rigan olutta rakastavan henkilökunnan suunnittelema maistelumatka pääkaupungin kahteen eri kohteeseen. Noin kolme tuntia kestävä matkan aikana maistetaan kymmentä erilaista paikallista olutta, jotka vaihtelevat vahvoista porttereista alueen yrteillä ja kukkasilla maustettuihin latvialaisiin erikoisuuksiin (E.A.T. Rigan www-sivut 2017 b).

Matka alkaa kaupungin parhaaksi mainostetusta panimoravintolasta, jossa asiakkaille kerrotaan oluen valmistusprosessista osana panimon tiloissa tapahtuvaa tutustumiskierrosta. Kierroksen aikana pääsevät asiakkaat maistamaan useita panimon oluita, joista osa on valmistettu erikoisemmista paikallisesta raaka-aineista. Kierroksen jälkimmäinen kohde on erikoistunut uniikkien ja vaikeasti löydettävissä olevien oluiden tarjoamiseen ja on täten oivallinen kohde jokaiselle olutta enemmän tai vähemmän rakastavalle henkilölle. Maistateltavat viisi käsintehtyä tuotetta vaihtelevat siinä missä olutravintolan listakin, joten eri aikoina tehdyt maistelukierrokset ovat osittain ainutlaatuisia. Muuttuvasta juomalistasta huolimatta maistatukseen otetaan aina Latviasta ja muista Baltian maista kotoisin olevia tuotteita. (E.A.T. Rigan www-sivut 2017 b.)

Latvian pienpanimotuotteisiin ja käsintehtyihin oluisiin perehdyttävällä matkalla on annettavaa niin jokaiselle itse olutta panevalle fanaatikolle, kuin oluen tuotannosta ja tarjonnasta yleisellä tasolla kiinnostuneille. Lisäarvoa ja uskottavuutta tuo maininta

siitä, että yrityksen oppaat panevat myös itse olutta kotonaan. Noin kolme tuntia kestäväan matkaan sisältyvät siirtymiseen tarvittavat matkaliput, oppaan palvelut sekä matkan aikana tarjottavat maistiaiset. Sivustolla ei ole näkyvissä tuotteelle minikäänlaisia suuntaa antavia hintoja. Tuotteen hinta on siis sovittavissa varauksen seuraavassa vaiheessa, jossa otetaan yhteyttä yritykseen tai tehdään suoraan tarjouspyyntö. (E.A.T. Rigan www-sivut 2017 b.)

## 8.7 Yhteenvedo

Latvian ruokamatkailutarjonnasta valikoidut tutkimuskohteet osoittautuivat sisällöltään yleisesti ottaen kattaviksi ja mielenkiintoisiksi. Ruokakulttuurin erinäisiä piirteitä ja kohteita resurssineen on hyödynnetty matkoissa hyvin. Tarinan ja harkitun sisällön avulla normaalimman kuuloisistakin kohteista, kuten Lāčīn leipomosta ja Rāgaciemssin hiljaisesta kalastajakylästä on saatu valmiissa ruokamatkailutuotteessa vetävämmän oloisia.

Tutkimuskohteista ilmeni huomattavia sisällöllisiä yhteneväisyyksiä Suomen ensimmäiseen ruokamatkailustrategiaan. Erilaisia matkailuteemoja oli yhdistetty useissa matkoissa, sillä esimerkiksi ensimmäisessä (”Matka Lāčīn leipomoon ja Rāgaciemssiin”) ja toisessa (”Koivunmahlajuomaa ulkoilmamuseossa”) tutkimuskohteessa oli ruokaan liitetty luontomatkailun ja kulttuurimatkailun piirteitä. Samoin painopisteitä useimmissa matkoissa olivat lähiruoka, luomuruoka, ruokaperinteet ja perinteiset ruonlaittotavat sekä paikalliset tuotteet. Erinomaisena esimerkkinä asiakkaan osallistamisesta on neljäs tutkimuskohde eli ”Latvialaisen ruoan oppitunti”.

## 9 SATAKUNTAAN SOVELLETUT RUOKAMATKAT

Valitsemistani tutkimuskohteita olen poiminut esiin tuotteiden pääpiirteitä ja tärkeimpiä elementtejä, joita olen halunnut käyttää benchmarkattavien kohteiden pohjalta ideoimissani matkoissa. Tärkeimmäksi koin erilaisten teemamatkojen yhdistämisen, sillä osassa tutkimuskohteista ruokailu on suuremmassa tai pienemmässä roo-

lissa tuotu esimerkillisesti tärkeäksi osaksi luonto- ja kulttuurimatkailua. Satakunnan kaltaisissa maakunnissa voisivat matkailualan yritykset tavoittaa enemmän potentiaalisia asiakkaita erilaisia teemoja sisältävillä matkoilla.

Halusin myös ottaa mallia vertailukohteissa näkyvästä lähiruokaan ja luomuruokaan kohdistuvasta arvostuksesta, jolla uskon olevan nykypäivinä suurta markkinallista arvoa. Soveltamiini matkoihin säilyttämiäni piirteitä ovat samojen teemojen lisäksi matkojen kesto ja toteutus. Erinäisistä tutkimuskohteiden vertailun kautta saaduista inspiraationlähteistä tai suoraan lainaamistani kohdista olen maininnut tarkemmin itse matkoja ideoidessani. Parhaimmillaan olen tarkemman reitinsuunnittelun myötä sivunnut tuotteistamista uskoessani sen tuovan paremmin esiin kehittämieni matkojen potentiaalisuutta.

### 9.1 Ruoka- ja luontomatka Satakunnassa

Läčän leipomoon ja Ragaciemssiin kohdistuvan matkan pääpiirteistä halusin kehittää Satakunnan olosuhteisiin sopeutuvan tuotteen, jolla vertailun kohteen mukaisesti yhdistettäisiin luonto- ja ruokamatkailu. Vahvoja vaikutteita olen ottanut meren läheisyydestä sekä maisteltavista ruokatuotteista, sillä ideoimassani matkassa tutustutaan leipomoon ja Satakunnan rannikkoseutuun. Matkan lähtöpiste voisi olla ennalta soveltavissa Porin alueelle.

Ensimmäisenä matkakohteena ryhmälle olisi Pekan Parhaat –leipomo Ulvilassa. Yrityksellä on leipomo-myymälät niin Porin Aittaluodossa, kuin naapurikylässä Ulvilassa. Paikan päällä voidaan ryhmiä kierrättää leipomossa, kertoa tyypillisimmistä leipomotuotteista sekä niiden valmistuksesta ja lopulta maistattaa osaa tuotteista joko itse leipomon tai kahvilan puolella. Lähes 25 vuotta sitten perustetulle leipomolle myönnettiin menneen vuosituhatlupien lopussa kaupungin parhaan leipomon arvo-merkki, jonka puolesta leipomo olisi sopiva valinta vierailun kohteeksi. (Pekan Parhaiden www-sivusto 2017.)

Seuraavaksi matka jatkuisi noin 20 minuutin ajomatkan päähän Yyteriin, jossa asiakkaille esiteltäisiin alueen näyttäviä hiekkadyynejä, rantaa sekä kaunista merta. Vaihtoehtoisesti ryhmä voisi käydä ihaillemassa Kallon tunnelmallista majakkaa ja kallioi-

ta. Reposaaren pohjoismaille tyypillisessä vanhemmassa puutalomiljöössä tai rannikkoseudun ravintoloissa voisi asiakkaille järjestää paikallisten ruokatuotteiden maistatusta. Meren ollessa läsnä kaikissa kohteissa, olisi esikuvana olevan matkan mukaisesti ihannoitavaa maistattaa paikallisten kalastajien toimesta pyydettyä kalaa tuotteistaessa valittavassa ravintolassa.

Parasta ideoimassani matkassa on leipomon jälkeisten kohteiden ainutlaatuinen luonto. Erityisesti Yyterin hiekkadyynit ja meren läheisyys kohteissa ovat mainitsemissani ehdotuksissa tärkeimmäksi kuvittelemiani visuaalisia puolia. Esimerkkini mukaisella matkalla on sama heikkous kuin sen latvialaisella vastikkeellaan, sillä varsinaista punaista lankaa on matkan tarinan suhteen vaikea löytää. Matkaa tuotteistaessa tulee miettiä, löytyisikö Satakunnan rannikkoalueelta leipomokierroksen sijaan sopivampaa ruoka- tai juomakulttuuriin liittyvää kohdetta. Sopivan kalastukseen tai muihin luonnon antimisiin liittyvän kohteen löytyttyä saataisiin matkalle pääteemaksi meren ja luonnon vaikutus seudun ja koko Suomen ruokakulttuuriin. Satakunnan rannikkoalue tarjoaa merenrannalla sijaitsevilla ravintoloillaan ja yleisellä miljööllään useita mahdollisuuksia ruokakulttuuriin ja tuotteiden maistatukseen keskittyviksi kohteiksi. Satakuntalaisille tyypilliset nahkiaiset saataisiin myös matkaan mukaan laajentamalla reittiä joko Ulvilassa sijaitsevan Nahkiaispaistamo A. Mäkisen tai Nakkilan Nahkiaispaistamon tiloihin.

## 9.2 Kulttuuri- ja ruokamatka Leineperiin

Vertailukohteena olevan ”Koivunmahlaa ulkoilmamuseossa”-matkan tavoin pyrin keksimään Satakuntaan sopeutuvan kokonaisuuden, jossa ruokailu yhdistettäisiin lisäarvoa nostattavana tekijänä muutoin pitkälti kulttuuriin keskittyvään tuotteeseen. Käytännössä koko matka sijoittuu vain Leineperin Ruukin alueelle. Esimerkkini mukaisella sekundäärisen syyn ruokamatkalla pyrin luomaan maakuntaan useampiin asiakasryhmiin vetoavan ja entistä kilpailukykyisemmän matkailutuotteen. Aloituspaiksi matkalle voidaan sopia sijainti Porin keskustasta asiakkaiden toiveiden mukaisesti. Ajomatkaa Porin keskustasta matkan pääkohteeseen eli Leineperin Ruukkiin on reilun 20 minuutin verran.

Ulvilassa sijaitseva Leineperin Ruukinkylä on yksi täydellisimpiä ja parhaiten säilyneitä ruukinalueita Suomessa. Historiallisesta kohteesta löytyy useita käsityöpajoja, mylly sekä Kahvila-Ravintola Savipakari, joka on tunnettu juureen leivotuista ruisleivistään. Perheille tekemistä löytyy aarreradalta ja frisbeegolffista, mutta lisäksi alueella järjestetään tilauksesta käsityö- ja melontakursseja. (Leineperin Ruukin [www-sivut 2017.](#))

Leineperin Ruukki järjestää asiakkaille myös itse opastettuja kierroksia. Asiantuntevien oppaiden järjestämällä kierroksella tutustutetaan asiakkaat raudanvalmistuksen aikaan, käydään urheilumuseossa ja asuntomuseona toimivassa sepän pajassa sekä tutustutaan vuoden 1895 pienoisuukkiin. Kierroksen jälkeen kehoitetaan ryhmiä vieraamaan 1-2 tuntia lisää aikaa, jonka aikana voisivat asiakkaat tutustua alueen myllyyn, näyttelyihin ja 11 käsityöläispuotiin sekä tehdä halutessaan ostoksia (Leineperin Ruukin [www-sivut 2017.](#)). Järjestettyä kierrosta voitaisiin kuitenkin räätälöidä siten, että urheilumuseon sijaan kierroksessa olisi osana ja suuressa roolissa mylly sekä asiakkaiden perehdyttäminen vanhoihin suomalaisiin ruokaperinteisiin.

Alueella sijaitseva Kahvila-Ravintola Savipakari olisi hyvä kulinaristinen kohokohta kierrokselle. Ryhmä voisi tutustua Ruukinkylän oman myllyn jauhoista valmistettuihin tuotteisiin ja juureen leivottuun leipään sekä mahdollisesti lounastaa paikan päällä. Idyllisissä tiloissa olisi myös ihanteellista järjestää maistatusta muista suomalaisista ruokatuotteista. Erikoisuutena voitaisiin esitellä esimerkiksi kahdesti vuoden luontaiselintarvikkeeksi Suomessa valittua Karin havupuu-uutejuomaa (Ravintorenkkaan [www-sivut 2017.](#)). Luonnon läheisyydessä voitaisiin asiakkaille kertoa havupuu-uutteen keräämisen lisäksi esimerkiksi myös pettuleivän historiaa. Lopuksi voidaan asiakkaille antaa aikaa sivuilla mainittujen Leineperin Ruukin käsityöpajojen ja näyttösten kiertämiseen sekä mahdollisten ostosten tekemistä varten ennen lähtöä.

Valmiiksi hyvin pitkälle suunnittelemani matkan vahvuutena näen valitsemani kulttuurikohteen informatiivisen ja tarinallisen annin lisäksi ruokailuun keskittyvän osuuden näyttävän ja tunnelmallisen miljööni eli Kahvila-Ravintola Savipakarin viihtyisät tilat. Kulttuurimatka on myös helposti järjestettävissä ja toteutettavissa, sillä Leineperissä tarvittavat opastuspalvelut sujuvat hyvin alueen omilta oppailta. Lisäksi koko matka sijoittuu ideointini mukaisena samalle alueelle, jolloin järjestämistä

tulee lähinnä asiakkaiden kuljetuksista kohteeseen ja takaisin sekä Kahvila-Ravintola Savi-pakarin lopullisen ruokakulttuuriosuuden ja tarinallistamisen ideoinnista.

Kulttuurillisen arvonsa ja laajan informatiivisen sisältönsä vuoksi voi Leineperin kulttuurimatka olla räätälöitävissä myös kotimaisille matkailijoille. Tällöin tulisi ruokailu-osuudessa keskittyä entistä tarkemmin juuri ruukinkylän aikaiseen, historiallisempaan ruokakulttuuriin. Parhaimmillaan voitaisiin kohteeseen järjestää virkistysiltoja, joissa asiakasryhmiä aktivoitaisiin entistä enemmän antamalla heidän itse kokeilla opastettuna käsitöitä ja vanhoja perinteisiä ruokareseptejä.

### 9.3 Satakuntalaisen ruoka- ja juomakulttuurin päivämatka

Latvialaisen olut- ja juustokierroksen tavoin haluan esitellä opinnäytetyössäni yhtenä tuotteistettavana vaihtoehtona muita suunnittelemani kokonaisuuksiani pidemmän ruoka- ja juomakulttuuriin keskittyvän päivämatkan. Koska Satakunnan alueella ei ole erityisen monia vierailtavia panimoita, joiden ympärille koko päivän mittainen kierros rakennettaisiin järkevästi, pyrin sisällyttämään matkaan tarkoituksenomaisesti kokonaan erilaisia ruoka- ja juomakulttuurin elementtejä sekä luontokohteen. Valitsemani reitti rakentuu nahkiaispaistamon, Anttilan tilan, Vuojoen Kartanon sekä Yyterin varaan, jolloin voidaan kokonaisuuden luonnehtia sivuavan myös maaseutumatkailua.

Porista aloitettavan matkan ensimmäinen kohde on jo vuodesta 1946 toiminnassa ollut, kolmannen sukupolven pyörittämä Nakkilan Nahkiaispaistamo. Leppähaloilla tehdyssä avotulesa paistetut nahkaiset ovat ehdoton maistatuksen kohde Satakunnan ruokakulttuuriin tutustuville asiakkaille (Nakkilan Nahkiaispaistamon www-sivut 2015.) Seuraava kohde matkalle on Anttilan tila Kokemäellä. Vekaran maalaiskartanon hostel -toiminnastakin tunnettu yritys järjestää ryhmille tilalimonadien maistajaisia, mikä olisi ihanteellista järjestää osaksi matkaa. Lisäksi kohteessa voitaisiin esitellä asiakkaille maalaiskartanoa, yrityksen puutarhamarjoja, herneenpalkoja ja vadelmia tuottavia tiluksia, limonaditehdasta sekä omista raaka-aineista valmistettuja tuotteita kaupittelevan tilamyymälän. (Anttilan tilan www-sivut 2017.) Anttilan tilalta siirryttäisiin suosittuna ryhmävierailukohteena tunnettuun Vuojoen Kartanoon.



Kartanon historiaan päästään tutustumaan elämykselliseksi kuvaillulla empire-saleihin keskittyvällä opastuskierroksella, jonka hoitavat 1800-luvun talon väeksi pukeutuneet oppaat. Vierailulla päästään myös nauttimaan buffetlounas Ravintola Wuojossa. (Vuojoen Kartanon [www-sivut 2017.](#)) Viimeisenä kohteena matkalle olisi ruokakulttuurista eriävä Yyteri. Pidempien siirtymäaikojen ja kohteissa järjestettävien tutustumiskierrosten jälkeen voidaan asiakkaat viedä rentoutumaan ja nauttimaan kauniista merinäköalasta ja hiekkadyyneistä ennen matkan päättämistä. Pitkän päivän jälkeen mahdollisesti tunnelmalliseen alkuiltaan sijoittuva käynti voitaisiin päättää esimerkiksi uudessa Rantaravintola Helmessä, jossa asiakkaille tarjottaisiin vielä viimeiset juomat ennen siirtymistä takaisin matkan aloituspaikkaan.

Matkan suurimpana vahvuutena on osassa valitsemistani yrityksistä heidän pitkäaikainen kokemuksensa ryhmien vetämisessä. Anttilan tila ja etenkin Vuojoen kartano järjestävät jo entuudestaan runsaasti ohjelmapalveluita asiakkailleen, joten vierailut osataan mitä luultavammin hoitaa ammattitaitoisesti ja viihdyttävästi jo ensimmäisestä kerrasta lähtien. Kiinnostavat kohteet tarjoavat myös mahdollisuuksia matkan järjestämiseen kotimaisille matkailijoille, sillä kerronta ruokakulttuurista on räätälöitävissä vain Satakuntaan keskittyväksi. Voidaan myös olettaa, etteivät potentiaaliset kotimaiset asiakkaat löydä helposti valitsemiini maaseutukohteisiin, joten sisällöllisesti tarjottavaa on useammillekin asiakasryhmille.

Matkan heikkoutena voidaan pitää sen pitkää kestosta ja runsaista kuluvista kilometreistä koituvia kustannuksia. Porin ollessa kierroksen aloituspaikkana, kertyy koko reitille matkaa n. 170 kilometriä, mikä tarkoittaa pelkkiin ajomatkoihin uppoavan kokonaisuudessaan vajaat kolmisen tuntia. Tästä johtuen tulisi ajomatkoille kuuluvaan ohjelmaan panostaa erityisen huolellisesti. Uhkana onkin se, etteivät kohteet ja matka itsessään tarjoa asiakkaille riittävän suuria elämyksiä käytettyyn rahaan ja aikaan nähden. Kaikesta huolimatta on matka kuitenkin vielä reilusti vertailemaani Latvian olut- ja juustokierrosta lyhempi, mistä voidaan päätellä pidempienkin kokonaisuuksien toimivan oikein tuotteistettuna ja oikeat asiakkaat löytäen.

#### 9.4 Suomalaisen ruoan päiväkurssi

Vertailun kohteeksi valitsemani ”Latvialaisen ruoan oppitunti” oli yksi suosikeistani kilpailijoistaan erottuvan idean vuoksi, jossa lyhyt esittelykierros yhdistetään käytännön opastukseen ja ruoanlaittoon, johon asiakaskin pääsee osalliseksi. Vertailukohteeni mukaisesti halusin sisällyttää molemmat osiot Porissa tai sen lähiseudulla toteuttavaan päiväkurssiin. Uskoisin sen olevan järjestettävissä Porissa parhaiten kesäaikaan keskustorin raaka-ainetarjonnan ollessa parhaimmillaan, mutta ideoimani matka sisältää myös ehdotuksia kurssin toteuttamisesta muinakin vuodenaikoina ja eri kohteissa.

Matkan voisi aloittaa juuri kauppatorilta, jossa ryhmä kiertäisi ja oleilisi tovin oppaan johtamana. Paikan päältä torilta voisi ryhmä ostaa esimerkiksi tuoreita, lähellä tuotettuja tai poimittuja marjoja, vihanneksia, hedelmiä sekä kalaa valmistettavien aterioiden raaka-aineiksi. Myös torin laidalla sijaitsevan kauppahallin puolelta voisi ryhmä hakea tarvittaessa lisäksi muita raaka-aineita tai ruokatuotteita, kuten punaista lihaa ja mausteita. Kaikkia käytettäviä raaka-aineita ei välttämättä tarvitse hakea torin tai kauppahallin puolelta, kunhan ruoanlaitossa pidetään huolta, että pääosassa loistavat ryhmän ostamat raaka-aineet. Esimerkiksi jälkiruokavaihtoehtoista on varmasti runsaasti perinteisiä reseptejä, joiden pääosassa ovat suomalaiset marjat. Syksyisin pääosassa loistaisivat luonnollisesti sienet. Tällöin voitaisiin ulkomaalaisten turistien kanssa torilla suoritetun kierroksen sijaan parhaimmillaan nauttia Suomen ja Satakunnan rauhallisesta luonnosta yhteisellä sienestysretkellä. Kauniissa luonnossa vietetty retki voisi päättyä itse kerätyistä raaka-aineista tehdyn aterian valmistamiseen Porin keskustan alueen opetuskeittiöissä. Elämyksellisintä ja autenttisinta olisi puhtaista raaka-aineista kokkailu metsän siimeksessä, jolloin voitaisiin ateria valmistaa vaikkapa kodassa nuotion äärellä.

Ruoanlaittoon käytettäväksi tilaksi sopeutuisi keskustan alueella esimerkiksi lyhyen kävelymatkan päässä WinNovan Ravintola Liisanpuistosta sekä Porin Lyseon koulusta löytyvät opetuskeittiöt. Paikan päällä voidaan asiakkaille luennoida lyhyesti suomalaisesta ruokakulttuurista ja tyypillisimmistä perinneruoista sekä niiden valmistustavoista. Lisäarvoa asiakkaille voisivat tuoda maistiaiset esimerkiksi paikallisten leipomoiden tuotteista luennoinnin lomassa. Ruoan valmistus hoidettaisiin pie-

nissä ryhmissä kokin opastamana ja kohokohtana olisi valmiiden ruokien nauttiminen ryhmän kesken. Mukaan asiakkaille voitaisiin antaa mahdollisesti ruokatuotteita sekä reseptejä.

Suurimmaksi vahvuudeksi Porin keskustassa järjestettävälle ruokakurssille näkisin puhtaan lähiruoan ja laadukkaiden luonnonantimien ruoanlaittoon tarjoaman lisäarvon sekä tarvittavien palveluiden keskeisen sijainnin. Kesäaikaan on tarjolla runsaasti vihanneksia ja marjoja, joiden ympärille yhdessä valmistettavia ruokalajeja rakennetaan. Syksyyn sijoittuvalla sienestysretkellä olisivat tärkeimmässä roolissa luonto sekä turistien normaaleista lomailuolosuhteista poikkeavat kokemukset. Vaikka Suomeen matkustavien turistien tärkeimpänä inspiraationlähteenä matkalle olisikin koskematon luonto, en uskoisi monenkaan turistin päätyvän metsän siimekseen ilman valmiiksi räätälöityä matkaa sekä asiantuntevan ja viihdyttävän oppaan palveluita. Hyvin tuotteistettuna eli sopivat luontokohteet ja tunnelmalliset välietapit löydetäessä voisin kuvitella ruokakulttuuriin ja ruoanlaittoon perehtyvän luontoretken olevan otollisimmissa olosuhteissa peräti Suomeen matkustavan keskivertoturistin kohokohta vähintäänkin Satakunnan osalta. Matka ei myöskään vaadi järjestäjältä suuria ponnistuksia talouden tai verkostoitumisen suhteen. Luontoon lähdettäessä ei tilavuokria tarvitse maksaa ja asiakkaiden mahdollisesti tarvitsemia varavaatteitakin voi ostaa kirpputoreilta edulliseen hintaan.

Matkan heikkoutena on luontoon sijoittuvan matkavaihtoehdon riippuvuus ihanteellisista sääolosuhteista asiakkaiden viihtyvyyttä sekä heidän matkasta saamaansa arvoa maksimoidessa. Uhkakuvia on matkalle sääolosuhteita lukuun ottamatta vaikea löytää. Korkeintaan tyhjäksi marjastettu ja sienestetty luonto voisi olla pieni takaisku matkan kohokohdaksi näkemälleni ruoanlaitolle, mikäli pääraaka-aineita ei löydykään riittävästi aterian varten ja ryhmä joutuisi tukeutumaan varoiksi ostettuihin raaka-aineisiin. Mahdollisuuksia on monia, sillä pääpiirteet säilytettäessä voidaan matkaa muovata sopivaksi erilaisiin kohteisiin ja erilaisille asiakkaille useampina vuodenaikoina vallitsevien sesonkien raaka-aineiden mukaan.

## 9.5 Maistelukierros Porissa

Riian keskustorin ympärille sijoittuvaa maistelukierrosta vastaava ruokamatkailutuote on helppo ideoida myös Poriin, vaikka Riian kauppahallikompleksin kaltaista ruokakulttuurin kehtoa ei kaupungista löydykään. Sen sijaan Porin keskustan alueelta löytyy kävelymatkan etäisyydeltä paikallisia yrityksiä korkealaatuisilla ruoka- ja juomatuotteillaan, joita kaupunkiin matkustaville voidaan esitellä. Vertailukohteen mukaisesti kehitin kävellen suoritettavan ja lyhytkestoisen maistelukierroksen, joka soveltuu Porin keskustan olosuhteisiin. Yhden alueen sijaan voitaisiin asiakkaita siis kävelyttää maistelemaan erikoisimpia ja laadukkaimpia paikallisia tuotteita toisistaan erossa sijaitsevien yritysten tiloihin. Ideoimalleni reitille valitsemani yritykset sijaitsevat kaikki Porin keskustan tuntumassa lyhyen kävelymatkan etäisyydellä toisistaan.

Aloituspaiikkana matkalle voisi toimia esimerkiksi helposti löydettävissä oleva Porin kauppatori. Erityisesti kesäisin tori täyttyy paikallisia vihanneksia, marjoja, meren antimia ja pärekorien kaltaisia käsitöitä myyvistä kojuista. Tällöin pääsisivät ulkomaalaiset asiakkaat maistamaan suoraan luonnosta tai tiloilta kerättyjä mansikoita, herneitä ja mustikoita oppaan ostaessa ryhmälle jaettavaksi erikokoisia annoksia. Jopa kotimaisiakin maakuntamatkaajia kiehtoisivat varmasti torilla myytävät nahkiais-

Ihanteellisena kohteena on Kokemäenjoen toisella puolella oleva Cafe Solon Porin paahtimo. Vuodesta 2005 asti toiminut paahtimo hurmaa tuotteidensa lisäksi tunnelmallisella puuvillamiljööllään. Porin paahtimon tarjoamat kahvit ovat tehty kokonaisista, puhtaammista kahvipavuista, jotka ovat valmiiksi jauhettujen grinders –luokan kahveihin verrattaessa myös laadukkaampia. Jotta kahvin tuoreus olisi taattua, ei kahvipapuja paahdeta varastoon vaan tarpeen mukaan. Kiireisimpinä aikoina paahdetaan kahvia päivittäin. Barcelonan Kahvi-Instituutissa oppinsa saanut ravintoloitsija ja paahtimoisäntä tarjoaa uskottavat kasvot yrityksensä taakse. Yksityistilaisuuksissa hän kertoo ohjelmanumerona kahvin historiasta ja saloista sekä järjestää paahtonäytöksen, jotka voisivat olla elämyksellinen lisä myös Porin maistelukierroksen asiakkaiden (Cafe Solon [www-sivut](http://www.cafesolon.fi) 2017).

Porin kauppahalli tarjoaa useita mahdollisuuksia asiakkaiden viihdyttämiseen. Pienen, mutta viihtyisän kauppahallin tiloissa toimivat kahden Suomalaista kotiruokaa tarjoavan lounaspaikan (Spirit Bistron ja Lounaspaikka Kantturan) lisäksi esimerkiksi Kotileipomo T.K. Huhtanen, Kauppahallin Karkki, Ida's Sweet sekä Luomukauppa, jotka ovat hyviä yhteistyökumppaneita matkaa järjestäessä. Kauppahallin Karkissa voitaisiin asiakkaille maistattaa esimerkiksi Fazerin ja kultasuklaan suklaita sekä erilaisia lakritseja ja salmiakkeja. Ida's Sweetin myyntipisteellä päästäisiin puolestaan maistelevaan Satakuntalaisen perheyriksen oman tilan vuohenmaidosta käsin valmistettuja makeisia. Luomakaupassa on aina valikoimassaan esiteltäväksi erilaisia paikallistuotteita, ja Kotileipomo T.K. Huhtasella pääsisivät asiakkaat kokeilemaan yrityksen tuoreita leipiä ja pullaa. (Porin Kauppahallin www-sivut 2017.) Lisäksi Pekan Kalapajalla voitaisiin maistella savustettua lohta, mikäli kauppatorilla ei ole moista tarjolla. Varsinaiselle maistelukierrokselle riittäisi kauppahallin osuudella yhdelläkin pisteellä suoritettu lyhytkestoinen maistatus.

Seuraavaksi etapiksi sopisi Jätskibaari Vohvelin jäätelöbaari kauppakeskus Isokarhussa tai yrityksen kesäterassi kävelykadun lähetyvillä. Jätskibaari vohveli on Porilainen yritys, joka valmistaa omatekoiset jäätelönsä pienissä erissä aidoista raaka-aineista. Jätskibaari Vohveli suosii lisääaineettomissa tuotteissaan luomua sekä paikallisia raaka-aineita sekä välttää keinotekoisia aromeja, esansseja ja väriaineita. Yritys käyttää makuja ideoidessaan runsaasti mielikuvista, ja sen tuotteita myydäänkin eteenpäin useammille eri yrityksille. Erinomaisten tuotteidensa lisäksi on Jätskibaari Vohvelilla tarjottavilla asiakkaille siis niin tarinaa kuin kasvot yritykselle. (Jätskibaari Vohvelin www-sivut 2017.)

Erinomaisena paikkana kierroksen lopettamiseen toimisi Ravintola Beer Hunter's kauppatorin laidalla. Beer Hunter's on pannut käsintehtyjä oluitaan jo vuodesta 1998 lähtien. Jo kolmannessa sukupolvessa jatkuvan yrityksen palkittuja Mufloni-oluita valmistetaan peräti 200 000 litraa vuosittain. Ravintolassa on tarjolla panimon omien tuotteiden lisäksi kirjava valikoima muita tuotteita. Poikkeavan monen, 24 vaihtelevan hanatuotteen lisäksi valikoimasta on runsaat 200 pullo-olutta sekä yli 300 erilaista viskiä, jonka vuoksi ravintola on etenkin Suomalaisella mittakaavalla varsin vakuuttava ilmestys. Esimerkiksi vuoden 2016 Suomen Paras Olut –palkinnon Mufloni Pils –tuotteellaan voittaneesta yrityksestä on tarinaa varmasti kuultavaksi asti (Beer

Hunter'sin www-sivut 2017). Kierroksen lopettamiseen Ravintola Beer Hunter's on oivallinen paikka, sillä asiakkaat voivat jäädä halutessaan nauttimaan ravintolan tuotteista ja rauhallisesta ilmapiiristä, niin ryhmässä kuin erikseen. Lisäksi Ravintola sijaitsee juuri maistelukierroksen aloituspaikan vieressä.

Matkan suurin vahvuus on nähdäkseni valitsemieni yritysten tarinallisuus, uskottavuus sekä tarjottavat tuotteet. Cafe Solon paahtimon kahvintuoksuiset, tunnelmalliset tilat ovat toimiva miljöö yrittäjän ulkomaanopeista ja omista kahvikokeiluista kuumemiseen sekä tietysti tuotteiden maistamiseen. Ulkomaalaisille asiakkaille kerrottavaa on myös Suomen kahvikulttuurista, joka tekee kahvilakäynnistä oleellisen osan Satakunnan ruoka- ja juomakulttuuriin tutustuvassa matkassa. Erityisesti paahtonäytöksen järjestäminen olisi elämyksellinen lisä vierailuun. Ravintolapuolen kohteista myös Beer Hunter's on pakollinen kohde jokaiselle Porissa vierailevalle oluen ystäväille. Perheyrittäjästä sekä oman panimon palkittujen tuotteiden vuoksi tarinaa ja maisteltavaa on jokaiselle, sillä oluiden lisäksi talon siideri on paikallisten keskuudessa kehuttu (Beer Hunter'sin www-sivut 2017). Mahdollisille alaikäisille osallistujille tarjoiltavissa on alkoholittomia tuotteita, jotka mahdollisuuksien mukaan voisivat olla Satakuntalaisten yritysten tuotteita, limonadeja. Jätskibaari Vohvelin puolella asiakkaat puolestaan pääsisivät maistamaan mielikuvituksellisia ja ulkomaalaisille uudenlaisia makuprofiileja aina salmiakkijäätelöstä lähtien. Suurimman arvostuksen kohteeksi jäisi tarinan kautta yrityksen panostus verkkosivuillaan mainittuihin paikallisiin, lisääaineettomiin raaka-aineisiin. Kauppatori tuoreiden marjojen ja nahkiaisten tarjoamana sekä viihtyisä ja erityisesti lounasaikaan eloisa kauppahalli tarjoavat oppaalle hyvät lähtökohdat kiehtovien kertomusten luomiseen. Lisäksi vahvuutena Porin maistelukierroksella on huomattavan lyhyet matkat. Kaikki kohteet sijaitsevat lyhyen kävelymatkan päässä toisistaan, joten siirtyminen on nopeaa ja vaivatonta eikä kulkuvälineiden vuokraamisesta aiheudu lisäkustannuksia.

Kävelykierroksen suurin heikkous on lyhyistä siirtymäajoista huolimatta huonon sään uhka. Mahdolliset kaatosateet ja myrskyisät tuulet latistavat ryhmän henkeä ja tekevät erityisesti keskustorin kiertämisestä sekä puuvilla-alueelle kävelystä epämiellyttävää. Näin ollen tulee matkaa tuotteistaessa ja markkinoidessa miettiä, järjestetäänkö maistelukierros vain säävarauksella.

Parasta Porin maistelukierroksessa on sen sovellettavuus eri asiakasryhmille. Vaikka pääpainonani olikin kehittää kiinnostavia matkoja kansainvälisille turisteille, on asiantuntevalla oppaalla ja kierroksessa vierailtavilla kohteilla tarjottavaa myös kotimaisille maakuntamatkaajille. Paikallisten yrittäjien tarinat ja lähellä tuotetut erinomaiset ruoka- ja juomatuotteet voivat innostaa kaikkia maakuntien erikoisuuksista kiinnostuneita. Suomalaisille ryhmille matkaa järjestettäessä voidaan luonnollisesti esimerkiksi keskustorilla vieraillessa painottaa lähinnä nahkiaisten myyntiä ja alueen perinteitä Suomesta kertovan kokonaiskuvan sijaan. Matkan kohteet vetoavat kaikenikäisiin. Maistiaiset jäätelöbaarissa sekä nopea visiitti kauppahallin karkkipuoteihin eli Kauppahallin Karkkiin ja Ida's Sweettiin ovat todennäköisesti kenen tahansa lapsen mieleen, joten matkalle voisi lähteä vaikka koko perheen voimin. Mikäli yhteistyö yrittäjien kanssa onnistuu hyvin, ei esimerkiksi paahtonäytöksestä koidu suuria lisäkustannuksia. Yhteistyöhön osallistuvilla yrityksillä on mahdollisuus saada positiivisen maineen lisäksi tiloihin tuoduilta asiakkailta lisäansiota heille myydyistä tuotteista.

Maistelukierroksen kohteiden keskeinen sijainti voidaan nähdä osittain myös uhkana, sillä kaikki kohteet sijaitsevat kaupungin keskustassa vilkkaimmilla alueilla tai niiden välittömässä läheisyydessä. Tilat ja tuotteet ovat siis jokaisen keskusta-alueetta kiertävän löydettävissä. On tärkeää saada matka järjestetyksi mahdollisimman pian asiakkaan tai asiakkaiden saavuttua kaupunkiin, jotta uutuudenviehätys ja yllätyksellisyys säilyisivät parhaiten. Ehdottoman tärkeää elämyksellisyyden luomisen kannalta on sujuva yhteistyö yrittäjien kanssa eli mahdollisuus saada heidät antamaan kasvosensa yritykselleen ja tulla kertomaan tarinansa asiakkaiden eteen. Kauppahallin osuus kierroksesta voi sujua hyvin jo asiantuntevan oppaan avulla, mutta ilman uskottavia tarinoita ja lisäkokemuksia on maistelukierroksen sisällöllä uhkana jäädä latteaksi.

## 9.6 Oluenmaistelu- ja panimokierros Porissa

Matkan ideana on esikuvana toimivan Riian oluenmaistelukierroksen mukaisesti tarjota asiakkaille mahdollisimman paljon maisteltavaa, nähtävää ja koettavaa paikallisista oluista ja panimoalan yrityksistä yhden kaupungin alueelle sijoittuvassa matkassa. Porissa on oluen ystäville kuitenkin vierailun arvoisia kohteita, joista olen raken-

tanut mahdollisimman lyhyen, mutta kiinnostavan reitin. Koska panimoita ei ole kaupungin jokaisessa kadunkulmassa, olen laajentanut kohteitani myös esikaupunki-alueelle. Kierrokselle valitsemiani kohteita ovat: Ravintola Beer Hunter's, Ruosniemen Panimo sekä alkutekijöissä oleva Moose On The Loose Brewing Company.

Porin seudulle sijoittuva oluenmaistelu- ja panimokierros voitaisiin aloittaa keskustasta, torin laidalla sijaitsevasta Beer Hunter's -ravintolasta. Yrityksellä riittää tarinaa suvun yrittämän panimon ja ravintolan pyörittämisestä sekä tuotteidensa saamista palkinnoista, jonka vuoksi kohde on erinomainen valinta maistatukseen. Ravintolan yhteydessä sijaitsevaan panimoon olisi ihanteellista päästä lyhyellä vierailulle ennen panimon omien tuotteiden maistatusta. Ravintolan panimoa käytetään yrityksen omin sanoin rohkeita kokeiluja ja mielenkiintoisia erikoiseriä varten, joten maisteluun olisi otettavissa myös omaperäisiä oluita, joihin asiakkaat eivät normaaleissa olosuhteissa pääsisivät käsiksi (Beer Hunter'sin www-sivut 2017).

Seuraava hyvin persoonallinen kohde kierrokselle on vuonna 2011 perustettu Ruosniemen Panimo. Yritys perustettiin aikoinaan viiden oluesta nauttivan teekkarin toimesta lähinnä harrastemielessä, mutta vuosien varrella tekijöiden määrä on lisääntynyt ja vanhoista meijerilaitteista rakennetun keittuhuoneen kalusto on vaihtunut panimon omiin tarpeisiin räätälöityyn 2000 litran keittolaitteistoon. Yhdeksän perustuotteen ohella Ruosniemen Panimon valikoimaan kuuluu lisänä kausiluontoisia erikoistuotteita. (Ruosniemen Panimon www-sivut 2017.)

Kolmas ja viimeinen kohde matkalle sijaitsee Impolassa. Uskoisin vasta 2017 alkuvuodesta toimintaansa aloittavan pienpanimon olevan jo lähitulevaisuudessa kiinnostava kohde oluesta kiinnostuneille asiakkaille. Moose On The Loose Brewing Company on Satakuntalainen perheyritys, jonka toimintaa pyörittää Kalle Hirvikoski yhdessä vaimonsa Minnan kanssa. Panimon on tarkoitus tuottaa vuodessa kolmea erityylistä olutta niin sanotuista ”perusoluista” mielikuvituksellisempiinkin tuotoksiin. Tarinaa ja kiinnostavia kertomuksia on varmasti luvassa yrittäjien puolesta, sillä Kalle Hirvikoski on myös entuudestaan tunnettu ympäri Eurooppaa kohdistuneista matkoistaan, joista hän kirjoittaa ”Ladamatkaaja”-blogissaan. Ladallaan hän on ajanut myös ympäri Suomea hakemassa oppejaan muilta kotimaisilta pienpanimoilta. (Lehto 2016.)



Porin oluenmaistelu- ja panimokierroksen suurimpia vahvuuksia ovat mielestäni kohteiden persoonalliset tilat ja yrittäjät sekä mahdollisuus koko matkan tarinallistamiseen. Matkan reitti on muodostettu siten, että kohteita käydään yrityksen laajuuden ja iän puolesta vanhimmasta nuorimpaan. Menestyneestä ja monta vuotta alalla toimineesta Beer Hunter's -ravintolasta lähtiessä seuraava kohde tuo panimoyrittäjyyden lähemmäs asiakkaan tasoa eläytyvyydeltään, sillä kaveriporukalla perustettu Ruosniemen Panimo on vielä kohtuullisen uusi tekijä alalla. Viimeisessä kohteessa asiakkaat pääsevät katsomaan juuri aloittelevan panimon järjestelyitä ja tutustumaan idean takana olevaan pariskuntaan. Matkan tarinan puolesta olisi oleellista, että Moose On The Loose Brewing Companyn yrittäjäpariskunta tulisi asiakkaiden tasolle ja inspiroisi heitä omalla tarinallaan tekemään kokeiluja oluenpanemisen suhteen. Parhaimmillaan lopputuloksena voi olla asiakkaalle elämyksellinen, henkisen tason muutoskokemus asiakkaan innostuessa alasta ja yrittäjyydestä.

Matka on toteuttavissa käytännössä kaikille oluesta enemmän tai vähemmän kiinnostuneille miehille ja naisille. Potentiaalia asiakasryhmiä voivat olla niin ulkomaalaiset turistit, maakuntamatkaajat, kuin jopa paikalliset asukkaat. Esimerkkinä paikallisista asiakasryhmistä ovat opiskelijat sekä työporukat, joille matka voitaisiin järjestää virkistysiltana.

Lyhyt, kokonaisuudessaan noin 16 kilometrin mittainen reitti tarjoaa erilaisia toteutusmahdollisuuksia panimokierrokselle. Kierros voi olla toteutettavissa minibussin tai bussin lisäksi myös pyöräreittinä, mikä olisi erityisesti paikallisille helppo ja halpa ratkaisu pyörien löytyessä jo omasta takaa. Kauniina kesäpäivänä tai -iltana olisi siirtyminen suorastaan ihanteellista hoitaa pyöräillen. Alkoholijuomien sivistynyt nautiskelu rennon kesäaikaisen pyöräilyn ohella lisäisi myös mahdollisesti ryhmähenkeä ja tarjoaisi asiakkaille näin ollen yhä suurempia elämyksiä. Myös rakastettu kaupunkijuna mahdollinen logistinen vaihtoehto kesällä toteutettavalle oluenmaistelu- ja panimokierrokselle.

## 10 LUOTETTAVUUSTARKASTELU

Virheiden välttämisestä huolimatta tulosten pätevyys ja luotettavuus vaihtelevat tutkimuksissa. Erilaisia luotettavuuden arvioinnissa käytettyjä mittaus- ja tutkimustapoja ovat kvalitatiivisen tutkimuksen piirissä syntyneet tutkimuksen reliabelius ja validius. Reliabeliudella tarkoitetaan mittaustulosten toistettavuutta eli tutkimuksen kykyä antaa ei-sattumanvaraisia tuloksia, joka ilmenee esimerkiksi useampien tutkijoiden päätyessä samaan lopputulokseen. Validius tarkoittaa käsitteenä tutkimuksen pätevyyttä eli sen kykyä mitata juuri mitattavissa olevaa tutkimuksen kohdetta. (Hirjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 226-227.)

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa termeistä on erilaisia tulkintoja. Tutkimuksen luotettavuuden ja pätevyyden arvioimista vaikeuttavaa erityisesti ihmisiä ja kulttuuria koskevien kuvausten ainutlaatuisuus. Laadullisessa tutkimuksessa voidaan tarvittavaa luotettavuuden ja pätevyyden arvioimista helpottaa esimerkiksi kuvauksen ja siihen liitettyjen tulkintojen yhteensopivuutta tarkastelemalla. Luotettavuutta kohentaa juuri tarkka selonteko tutkimuksen toteuttamisesta. (Hirjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 227.)

Tämä tutkimus on tehty henkilökohtaisia tiedonkeruumenetelmiä hyödyntämällä. Vertailukehittämisen avulla omaksuttujen tietojen ja johtopäätösten oikeellisuus perustuu tässä tutkimuksessa hyvään yleiseen tietotasoon sekä tarkkaan perehtymiseen. Kokonaisuudessaan yli vuoden kestäneeseen opinnäytetyöprojektiin on kuulunut puolivuotinen, opintojen ohella suoritettu perehtymisjakso Latvian kulttuuriin sekä pitkäaikainen, kokonaisvaltainen paneutuminen teoreettiseen viitekehykseen. Hyvän yleisen tietotason lisäksi tutkimuskohteisiin perehdyttiin mahdollisimman perusteellisesti, sillä matkojen erinäisiin kohteisiin tutustuttiin vielä useiden viittaamattomien lähteiden avulla. Suuria virheitä ei myöskään päässyt syntymään, sillä tutkimuksen tekoon sisältyi useita henkilökohtaisia tiedonantoja opinnäytetyötä ohjanneelta Vappu Salolta. Erityisen ajankohtaiseksi tutkimuksen tekee Latvialle myönnetty vuoden 2017 gastronomisen alueen arvonimi.

Osa tutkimusmenetelmästä ja -metodeista kertovista lähteistä perustui saatavuuden vuoksi osittain vanhoihin, aiheesta kertoviin kirjoihin, joskin ruokamatkailuun keskittyvässä teoriassa pyrittiin hakemaan poikkeuksetta ajankohtaista lähdemateriaalia. Mahdollisimman uusilla ruokamatkailua koskevilla lähteillä varmistettiin tutkimuksen olevan ajan tasalla erityisesti nopeasti muuttuvista trendeistä.

Latvialaiseen ruokakulttuuriin ja maan ruokamatkatarjontaan perehtyvissä mahdollisissa lisätutkimuksissa tulisi todennäköisesti ilmi paljon yhteneväisyyksiä tässä opin- näytetyössä tehtyihin havaintoihin matkailualan muuttuvista trendeistä huolimatta. Tutkimus on siis reliaabeli. Laaja-alaisempaa havainnointia olisi tutkimuskohteista voinut suorittaa valittuihin matkoihin itse osallistumalla, mikä ei kuitenkaan tutkimuksen edetessä ollut taloudellisesti – saati geologisesti mahdollista. Tästä huolimatta tutkimus on pätevä.

## 11 POHDINTA

Opinnäytetyö oli tähänastisen koulu- ja työelämäni ehdottomasti laajin ja työläin projekti, joka oli jo emotionaalisella tasolla varsinainen kokemus. Työn tekeminen sisälsi runsaasti turhautuneisuuden kaltaisia negatiivissävytteisiä tuntemuksia, jotka kuitenkin loppua kohden muuttuivat pitkälti onnistuneisuudentunteiksi. Opinnäytetyötä tehdessäni olen oppinut niin itsestäni, kuin alalleni tärkeästä aihepiiristä. Lisäksi näkemykseni latvialaisesta ruokakulttuurista ja satakuntalaisista yrityksistä on kirkastunut huomattavasti.

Monialaisessa opinnäytetyöprojektissani oli monia haasteellisia ja työlääksi koituneita osuuksia. Ruokamatkailutuotteiden ideointi itsessään osoittautui odotettua raskaammaksi ja erityisesti niin potentiaaliin satakuntalaisiin kohteisiin, kuin itse latvialaisten ruokamatkojen erinäisiin kohteisiin tutustuminen oli nähdäkseni valtavan ja aikaa syövän uurastuksen takana. Omistautuvasta perehtymisestä harteilleni otta- ma taakka auttoi minua kuitenkin näkemään tutkimuskohteiden piirteet ja kokonai- suudet selvemmin sekä auttoi minua löytämään potentiaalisimmat toteutustavat ke- hittämiini matkailuideoihin. Vieroksumani teoriapuolen haasteellisin osuus oli ehdot-

tomasti latvialaisesta ruokakulttuurista kirjoittaminen, sillä lähdemateriaalini koostui pääosin kahdesta englanninkielisestä julkaisusta, joista viitteitä sain etsiä ja yhdistellä lause kerrallaan mahdollisimman selvään kokonaisuuteen pyrkiessäni.

Tilaaajan mukaan työtulokset palvelevat tutkimusryhmää siten, että se voi hyödyntää tehtyä ideointia mahdollisten ruokareittien tuotteistamisen pohjaksi. Tulokset tulevat oikeaan tarpeeseen ja auttavat tutkimusryhmää kehittämään satakuntalaista ruokamatkailua omalta osaltaan. (Salo sähköposti 24.04.2017.)

Näin ollen voidaan tavoitteiden todeta täyttyneen. Koen itse suoriutuneeni projektista alkuperäisiin tavoitteisiini nähden jopa erityisen hyvin ja uskoisin ainakin osan ideointistani matkoista olevan potentiaalisia ehdokkaita lopullista tuotteistamista ja koekielua varten. Parhaiten olen mielestäni onnistunut tutkimusosiossa sekä latvialaisen ruokakulttuurin ymmärtämisessä, josta saatava suomenkielinen tieto on ollut hyvin suppeaa. Valmiiksi hyvin laajaksi koituneeseen tutkimukseeni en nähnyt tarpeelliseksi järjestää kvalitatiiviselle tutkimukselle tyypillistä haastattelua. Paranneltavaa olisi nähdäkseni vielä kehittämieni matkojen tasavartaistamisessa sekä osittain tiiviillä tyylillä kirjoittamassani teoriaosuuden täydentämisessä.

Lopuksi sanottakoon, että eteenpäin minua auttoi luomisen vapaus sekä ennen kaikkea itseäni kiinnostava aihe. Opinnäytetyön parissa viettämieni kuukausien ja lukuisien tuntien aikana opin ilokseni jälkikäteen runsaasti myös kansasta ja maasta, jossa hetken aikaa itsekin asuin.

## LÄHTEET

Delicen www-sivut, 2017. Viitattu: 13.2.2017. <http://www.delice-network.com/about-us> Adamsson, K., Havas, K. & Sievers, K. 2015. Hungry for Finland – Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia 2015-2020. Helsinki: Unigrafia Oy. [http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/ruokamatkailustrategia\\_2015-2020/](http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/ruokamatkailustrategia_2015-2020/)

Anttilan tilan www-sivut, 2017. Viitattu: 17.4.2017. <http://www.anttilantila.fi/fi/etusivu/>

Beer Hunter'sin www-sivut, 2017. Viitattu: 15.3.2017. <http://www.beerhunters.fi/ravintola/>

Birzin www-sivut, 2017. a. Viitattu: 9.3.2017. <http://birzi.lv/en/#produce>

Birzin www-sivut, 2017. b. Viitattu: 9.3.2017. <http://birzi.lv/en/birch-sap/>

Birzin www-sivut, 2017. c. Viitattu: 9.3.2017. <http://birzi.lv/lv/tours/>

Borg, P., Kivi, E. & Partti, M. 2002. Elämyksestä elinkeinoksi. Juva: WSOY.

Boxberg, M., Komppula, R., Korhonen, S. & Mutka, P. 2001. Matkailutuotteen markkinointi- ja jakelukanavat. Helsinki: Edita.

Cafe Solon www-sivut, 2017. Viitattu: 14.3.2017. <http://www.cafesolo.fi/kahvilapahtimo>

Cambourne, B., Hall, C.M., Macionis, N., Mitchell, R. & Sharples, L. 2011. Food Tourism Around the World. New York: Routledge

Cookinglatvian www-sivut, 2017. Viitattu: 16.2.2017. <http://www.cookinglatvia.com/recipes.html>

Discover Latvian www-sivut, 2017. a. Viitattu: 22.2.2017. <http://www.discover-latvia.lv/latvian-beer-and-cheese-tour.php>

Discover-Latvian www-sivut, 2017. b. Viitattu: 6.3.2017. <http://www.discover-latvia.lv/riga-food-tour-from-shopping-to-cooking.php>

E.A.T. Rigan www-sivut, 2017. a. Viitattu: 6.3.2017. <http://www.eatriga.lv/food-drink/riga-food-tasting-tour/>

E.A.T. Rigan www-sivut, 2017. b. Viitattu: 7.3.2017. <http://www.eatriga.lv/food-drink/riga-craft-beer-tasting-and-microbrewery-tour/>

- ePressin www-sivut, 2017. Viitattu: 27.4.2017.  
<https://www.epressi.com/tiedotteet/ulkomaat/vuoden-2017-euroopan-gastronomisen-alueen-tittelilla-palkittu-latvia-yllattaa-ainutlaatuisella-illalliselamyksella.html>
- Eskola, J. & Suoranta, J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino. Viitattu 7.2.2017 <https://www-ellibslibrary-com.lillukka.samk.fi/reader/9789517685047>
- Havas, K. & Jaakonaho, K. 2013. Evästä matkailuun. Vantaa: Multiprint.
- Heikkilä, T. 2008. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2003. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. 13. uud. p. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- Inspirans Oy:n www-sivut, 2017. Viitattu 7.2.2017.  
<http://www.inspirans.fi/kvalitatiivinen-tutkimus/>
- Itä-Suomen Yliopiston www-sivut, 2017. Viitattu 3.2.1017.  
<https://www.uef.fi/benchmarking>
- Järvi, K., Lehtonen M., Martinsuo, M., Tuominen, T. & Valtanen, J. 2015. Palvelujen tuotteistamisen käsikirja. Helsinki: Unigrafia Oy.  
<https://aaltodoc.aalto.fi/bitstream/handle/123456789/16523/isbn9789526062181.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Jätskibaari Vohvelin www-sivut, 2017. Viitattu: 15.3.2017.  
<http://www.jatskibaari.com/>
- Kansallisen Ennakontiverkoston www-sivut, 2010. Viitattu: 3.2.2017.  
<http://foresight.fi/benchmarking-ja-edellakavijaanalyysit-ennakoinnin-perusmenetelmana/>
- Karlöf, B., Lundgren, K. & Edenfelt Froment, M. 2003. Ota oppia parhaista! Helsinki: Talentum.
- Latvian Tilastokeskuksen www-sivut, 2016. Viitattu: 27.3.2017.  
<http://www.csb.gov.lv/en/notikumi/number-foreign-visitors-latvia-keeps-increasing-42600.html>
- Latvian virallisen matkailuportaalin www-sivut, 2017. a. Viitattu: 13.2.2017.  
<http://www.latvia.travel/fi/artikkeli/latviasta-lyhyesti>
- Latvian virallisen matkailuportaalin www-sivut, 2017. b. Viitattu: 20.2.2017.  
<http://www.latvia.travel/fi/nahtavyys/latvian-etnografinen-ulkoilmamuseo-riiassa>
- Latvian virallisen matkailuportaalin www-sivut, 2017. c. Viitattu: 21.2.2017.  
<http://www.latvia.travel/fi/nahtavyys/valmiermuizan-olut>



Rigas Centraltirguksen www-sivut, 2016. Viitattu: 24.2.2017.  
<https://www.rct.lv/en/about-us/>

Ruokatiedon www-sivut, 2017. Viitattu: 13.2.2017.  
<http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/mista-ruokakulttuuri-koostuu>

Ruosniemen Panimon www-sivut, 2017. Viitattu: 22.3.2017.  
[https://www.ruosniemenpanimo.fi/?page\\_id=2&lang=fi](https://www.ruosniemenpanimo.fi/?page_id=2&lang=fi)

Salo, V. Henkilökohtainen tiedonanto. Vastaanottaja: samuli.salo@student.samk.fi. Lähetetty 24.04.2017 klo 18.12. Viitattu 25.04.2017.

Satakunnan www-sivut, 2017. Viitattu: 27.4.2017.  
<http://www.satakunta.fi/satakunta-suomen-ruoka-aitta>

Satakunnan ammattikorkeakoulun www-sivut, 2017. a. Viitattu: 23.3.2017.  
<http://www.samk.fi/tietoa-meista/>

Satakunnan ammattikorkeakoulun www-sivut, 2017. b. Viitattu: 23.3.2017.  
<http://www.samk.fi/tyoelama-ja-tutkimus/tutkimus/>

Satakuntaliiton www-sivut, 2012. Viitattu: 27.4.2017.  
<http://www.satakuntaliitto.fi/matkailusuunnitelma>

Stinghen Gottardi, M. 2016. Hey, beer lovers! Come to Latvia!. Viitattu: 15.3.2017.  
<http://latvia.eu/hey-beer-lovers-come-latvia>

The Latvian Insititute. 2014. From peasant to pleasant – The cuisine of Latvia. Viitattu: 15.2.2017.  
[http://latvia.eu/sites/default/files/media/files/brosura\\_latvian\\_cuisine.pdf](http://latvia.eu/sites/default/files/media/files/brosura_latvian_cuisine.pdf)

Tourpointin www-sivut, 2017. a. Viitattu: 5.2. 2017.  
<http://www.tourpoint.lv/en/taste/taste-tours-latvia-bakery-laci-and-smoked-fish/198/>

Tourpointin www-sivut, 2017. b. Viitattu: 6.3.2017.  
<http://www.tourpoint.lv/en/taste/taste-tours-latvia-open-air-ethnographic-museum-sparkling-birch-sap/201/>

Vuojoen Kartanon www-sivut, 2017. Viitattu: 17.4.2017.  
[http://www.vuojoki.fi/tmp\\_vuojoen\\_kartano\\_site\\_5.asp?sua=2&lang=1&s=266](http://www.vuojoki.fi/tmp_vuojoen_kartano_site_5.asp?sua=2&lang=1&s=266)

Vuorinen, T. 2013. Strategiakirja 20 työkalua. Helsinki: Talentum



LÄHDE 1