

Sirja Aalto

RUOKAMATKAILUN TULEVAISUUDEN NÄKYMÄT
CASE AHLSTRÖMIN RUUKIT

Matkailun koulutusohjelma
2016

RUOKAMATKAILUN TULEVAISUUDEN NÄKYMÄT CASE AHLSTRÖMIN RUUKIT

Aalto, Sirja
Satakunnan ammattikorkeakoulu
Matkailun koulutusohjelma
Tammikuu 2017
Ohjaaja: Salo, Vappu
Sivumäärä: 44
Liitteitä: 3

Asiasanat: ruokamatkailu, ruokakulttuuri, Satakunta

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miten ruokamatkailua voitaisiin kehittää Ahlströmin ruukeissa toimivammaksi kokonaisuudeksi liitettynä alueen luontoon ja kulttuuriin. Tulosten pohjalta luotiin yhteenveto potentiaalisesta ruokamatkasta, jota ei kuitenkaan tässä työssä tuoteistettu. Tämä opinnäytetyö tehtiin toimeksiantona Ahlströmin ruukkien palveluliiketoiminnalle.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa kerrottiin lukijalle taustatietoja Ahlströmin ruukeista ja niiden toiminnasta tänä päivänä. Tämän lisäksi esiteltiin ruokamatkailun käsite sekä esiteltiin Suomen ensimmäisen ruokamatkastrategian vaiheet ja tavoitteet. Teoriaa oli myös satakuntalaisesta ruokakulttuurista ja ruokaperinteistä sekä Satakunnan luonnon ja kulttuurin vetovoimatekijöistä.

Tässä opinnäytetyössä käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää. Tutkimus toteutettiin teemahaastattelemalla seitsemää Satakunnan alueen kulttuuri- ja matkailutoimijaa sekä kahta henkilöä Ahlströmin ruukkien työntekijöistä. Ahlströmin ruukkien asiakkuuspäällikkö pohjusti minulle aihetta ja antoi hyviä ideoita sekä näkemyksiä opinnäytetyötäni ajatellen. Toinen Ahlströmin ruukkien työntekijöistä valittiin hänen työnkuvansa ja villiruokatietoutensa vuoksi. Muut haastateltavat henkilöt valikoituivat tasapuolisesti molempien ruukkien lähiseuduilta.

Opinnäytetyön tuloksista selvisi, että Ahlströmin ruukeissa olisi erinomaiset mahdollisuudet järjestää ruokamatkoja, sillä heidän miljöönsä ovat ainutkertaiset. Alvar Aallon suunnittelema rakennuksia ruukkialueilla pidettiin valttikorttina. Myös Ahlströmin ruokatuotetta pidettiin laadukkaana ja laajasti tunnettuna lähiruuan käytön vuoksi.

THE FUTURE OF FOOD TOURISM CASE AHLSTRÖM WORKS

Aalto, Sirja
Satakunta University of Applied Sciences
Degree Programme in Tourism
January 2017
Supervisor: Salo, Vappu
Number of pages: 44
Appendices: 3

Keywords: food tourism, food culture, Satakunta

The purpose of this thesis was to find out how food tourism could be improved more functional in a big picture in the Ahlström works. The idea was to connect food to the area's nature and culture. Based on the results, a summary of a potential food travel was created. However, it wasn't productized in this thesis. This thesis was made as an assignment to the Ahlström works.

In the theoretical part of the thesis a reader was told about the background of the Ahlström works and their services today. In this part also the basics of food tourism and the first food tourism strategy in Finland were introduced. In addition to these, there was also theory about the food culture and food traditions in Satakunta area. Also attractions of nature and culture in Satakunta area were handled.

Qualitative research method was used in this thesis. The research was accomplished by interviewing seven persons who work with culture and tourism in Satakunta area. Also two employees of the Ahlström works were interviewed. Theme-centered interview was used in this research. The guest relations manager of the Ahlström works gave me basics of this topic and also gave good ideas and visions how I should do this thesis. Another employee of the Ahlström works was selected to this research because of his job description and knowledge about wild food. Other persons who were interviewed were selected equally from neighbouring areas of the Ahlström works.

The results of the thesis show that the Ahlström works have excellent possibilities to arrange food travels because of their unique areas. The buildings designed by Alvar Aalto in the works areas were regarded as a strength. Also the food in the Ahlström works was regarded as high-classed and well known because of their usability of local food.

SISÄLLYS

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | JOHDANTO | 5 |
| 2 | TUTKIMUKSEN TARKOITUS JA TAVOITTEET | 7 |
| 3 | AHLSTRÖMIN RUUKIT | 8 |
| 3.1 | Kauttuan ruukki..... | 9 |
| 3.2 | Noormarkun ruukki | 10 |
| 3.3 | Ruukkien toiminta tänä päivänä | 10 |
| 3.4 | Yhteiskuntavastuu Ahlströmin ruukeissa | 11 |
| 4 | RUOKAMATKAILU..... | 12 |
| 4.1 | Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia..... | 14 |
| 4.2 | Ruokamatkailijoiden segmentointia | 16 |
| 4.3 | Suomen ruokamatkailun tuotesuosituksset | 18 |
| 5 | SUOMALAINEN RUOKAKULTTUURI | 19 |
| 5.1 | Satakuntalainen ruokakulttuuri | 20 |
| 5.2 | Ruuantuotanto Satakunnassa..... | 21 |
| 5.3 | Satakuntalaisen ruuan näkyvyys Ahlströmin ruukeissa | 21 |
| 6 | RUOKA OSANA SATAKUNNAN LUONTOA JA KULTTUURIA | 22 |
| 6.1 | Luontokohteet | 23 |
| 6.2 | Kulttuurikohteet..... | 24 |
| 7 | TUTKIMUSMENETELMÄNÄ KVALITATIIVINEN TUTKIMUS..... | 25 |
| 7.1 | Teemahaastattelu | 26 |
| 7.2 | Litterointi ja sisällönanalyysi | 27 |
| 8 | TUTKIMUKSEN JA HAASTATTELUJEN TOTEUTTAMINEN..... | 28 |
| 9 | TUTKIMUKSEN TULOKSET JA ANALYSOINTI | 30 |
| 9.1 | Ahlströmin ruukkien vahvuudet ruokamatkojen järjestäjänä..... | 30 |
| 9.2 | Satakunnan luonnon ja kulttuurin vetovoimatekijät | 32 |
| 9.3 | Keskieurooppalaisten kiinnostuksen kohteet Satakunnassa | 34 |
| 9.4 | Satakuntalainen ruoka..... | 35 |
| 9.5 | Yritysten palveluiden yhdistämismahdollisuudet | 37 |
| 9.6 | Fiktiivinen matka tulosten pohjalta | 39 |
| 10 | YHTEENVETO | 41 |
| 11 | USKOTTAVUUSTARKASTELU | 42 |
| 12 | POHDINTA | 44 |
| | LÄHTEET | 46 |
| | LIITTEET | |

1 JOHDANTO

Tämä opinnäytetyö tehtiin toimeksiantona Ahlströmin ruukkien palveluliiketoiminnalle. Suoritin matkailun koulutusohjelmaan liittyvän työharjoittelun kesällä 2016 Kauttuan Klubilla, Eurassa, joka on toinen Ahlströmin ruukeista. Käytänkin opinnäytetyössäni paljon sellaista teoriaa, mitä olen oppinut siellä työskennellessäni. Ahlströmin ruukkien keittiö- ja ravintolatoimenpäällikkö ehdotti minulle tätä aihetta opinnäytetyölle, sillä Ahlströmin ruukeissa ei tällä hetkellä ole juurikaan ruokamatkailua. Mielestäni aihe oli äärimmäisen kiinnostava, joten tartuin siihen.

Tutkimuksen tarkoituksena on saada selville, miten keskieurooppalaisille suunnattua ruokamatkailua Ahlströmin ruukeissa voitaisiin kehittää toimivaksi ja kattavaksi paketiksi. Keski-Euroopan tarkkaa rajausta ei ole määritelty, mutta useimmiten siihen ajatellaan kuuluvan Tšekki, Itävalta, Saksa, Italia, Puola, Unkari, Slovakia, Slovenia ja Ukraina (Referencen www-sivut 2016). Ahlströmin ruukkien väliseen ruokamatkaan halutaan myös saada yhdistettyä Satakunnan muita matkailu- ja kulttuurikohteita.

Opinnäytetyön tutkimustehtävänä on selvittää Ahlströmin ruukkien ruokamatkailun tulevaisuuden näkymiä. Tutkimuksen avulla halutaan selvittää Ahlströmin ruukkien mahdollisuudet ruokamatkojen järjestämiseen yhteistyössä Satakunnan muiden matkailutoimijoiden kanssa. Aluksi esittelenkin tarkemmin tutkimuksen tarkoitusta ja tavoitetta sekä keinoja, miten niihin päästään käyttäen laadullista tutkimusmenetelmää.

Seuraavaksi esittelen Ahlströmin ruukkien kansainvälisesti ja kulttuurihistoriallisesti merkittäviä ruukkimiljöitä, sen rakennuksia ja niiden historiaa. Esittelen myös heidän toimintaansa sekä heidän tarjoamansa palvelut nykypäivänä ja kerron, miten näissä näkyy tänä päivänä laajasti arvostettu yhteiskuntavastuullinen toiminta.

Ahlströmin ruukkien esittelyn jälkeen on teoriaa ruokamatkailusta. Tässä luvussa kerron, mitä ruokamatkailulla tarkoitetaan ja mitä asioita siihen olennaisesti liittyy. Esittelen myös ruokamatkailun muodot käyttäen apuna Hallin & Sharplesin (2003) tekemää kaaviota. Seuraavaksi esittelen Suomen ensimmäisen ruokamatkailustrategian, jonka tarkoituksena on neljän vaiheen kautta saada Suomi tunnetuksi ruokamatkailumaaksi. Strategia perustuu Haaga-Helia ammattikorkeakoulun, Visit Finlandin sekä Maa- ja metsätalousministeriön yhteistyönä toimivaan Hungry for Finland-hankkeeseen. Kerron myös ruokamatkailijoiden modernien humanistien segmenteistä sekä esittelen Suomen ruokamatkailun tuotesuosituksia. Modernit humanistit on Visit Finlandin ja Matkailun edistämiskeskuksen määrittelemä kohderyhmä, jolle Suomea pyritään markkinoimaan uniikkina kohteena ruokakulttuurin ja aktiviteettien kautta (Visit Finlandin www-sivut 2016a).

Seuraavaksi keskitytään satakuntalaiseen ruokakulttuuriin ja -perinteisiin. Aluksi esittelen yleisesti suomalaista ruokakulttuuria ja kerron yksityiskohtaisemmin satakuntalaisista perinteistä. Kerron myös, minkälaista ruuantuotantoa Satakunnassa on sekä miten se näkyy käytännössä Ahlströmin ruukkien ruokatuotteissa. Seuraavaksi esittelen Satakunnan luonnon ja kulttuurin vetovoimatekijöitä ja kerron, minkälaista ruokamatkaa niihin voisi yhdistää. Esiteltävät luonto- ja kulttuurikohteet perustuvat Satakunnan omien verkkosivujen sisältöön.

Satakunnan luonto- ja vetovoimatekijöiden jälkeen esittelen kvalitatiivisen tutkimuksen määritelmän. Teoria painottuu suurimmaksi osaksi työssä käyttämäni teemahaastatteluun sekä siihen olennaisesti liittyvään litterointiin ja sisällönanalyyysiin. Seuraavaksi esittelen tutkimuksessa käyttämäni toteutusmenetelmän ja sitten analysoin saamiani tuloksia. Lopuksi on tutkimuksen yhteenveto, uskottavuustarkastelu sekä oma pohdinta.

2 TUTKIMUKSEN TARKOITUS JA TAVOITTEET

Tämän tutkimuksen tarkoituksena on selvittää, miten Ahlströmin ruukeissa ruokamatkailua voitaisiin kehittää toimivammaksi ja kattavammaksi keskieurooppalaisille matkailijoille, jotka ovat tässä kohderyhmänä. Tällä hetkellä ruukeilla ei ole ruokamatkailua ollenkaan, mutta koska Hungry for Finland-hankkeen myötä ruokamatkailua pyritään kehittämään Suomessa, olisi Ahlströmin ruukkien saaminen ruokamatkojen tarjoajaksi tärkeää. Ruokamatkailua ruukeilla on tarkoitus kehittää enemmän luonto- ja kulttuurimatkailuun kytkeytyväksi, jotta matkasta saataisiin mielekäs ja monipuolinen kokemus. Ajatuksena on liittää ruokaan ja siihen liittyviin tarinoihin erilaisia luontokokemuksia, kuten esimerkiksi marjojen ja sienien poimintaa. Satakunnan alueen kulttuuri, historia ja perinteet ovat merkittäviä, ja niitä olisi tarkoitus myös yhdistää ruokaan siten, että matkailija pääsisi esimerkiksi itse valmistamaan satakuntalaisia perinneruokia.

Tutkimuksessa halutaan ottaa mukaan myös Satakunnan muita matkailutoimijat, ja siksi tutkimus toteutetaan teemahaastattelemalla Satakunnan alueen kulttuuri- ja matkailutoimijoita. Tutkimuksessa halutaan saada myös Ahlströmin ruukkien sisältä toiveita ja näkemyksiä, miten ruukeilla ruokamatkailua voitaisiin kehittää. Siksi tutkimuksessa haastatellaankin kahta henkilöä, jotka ovat Ahlströmin ruukkien palveluksessa. Näiksi henkilöiksi valikoituivat asiakkuuspäällikkö sekä villiyrteihin erikoistunut kokki. Ahlströmin ruukkien asiakkuuspäälliköllä on laajaa tietoa Ahlströmin palveluista ja niiden tämän hetkisestä toimivuudesta sekä myös Satakunnan tarjoamista palveluista. Hänellä on myös tietoa aikaisemmista yhteistyökumppanuuksista, ja uskoisinkin niiden myötä hänellä olevan myös hyviä näkökulmia ja kehitysehdotuksia. Häneltä on tarkoituksena saada pohjustusta aiheeseen enemmän kuin vastauksia teemahaastattelukysymyksiin. Ahlströmin ruukkien kokilla puolestaan on laajaa tietoa villiruuasta ja -yrteistä, ja siksi hän valikoitui toiseksi haastateltavaksi henkilöksi Ahlströmin henkilökunnasta. Villiruoan käyttö on noussut suureen suosioon viime aikoina sen puhtauden ja terveystuosten

vuoksi (Elo-säätiön www-sivut). Tämän vuoksi tarkoituksena on saada enemmän tietoa villiruuasta ja ideoita, miten sitä voitaisiin tarjota asiakkaille osana elämyksellistä ruokamatkaa.

Tutkimuksen tavoitteena on lisätä Ahlströmin ruukkien tunnettavuutta ruokamatkailupakettien tarjoajana. Tavoitteena on suunnitella esimerkki ruokamatkasta, jossa Ahlströmin ruukkien ruoka- ja majoitustuotteet yhdistetään Satakunnan alueen luontoon ja kulttuuriin. Tutkimustehtävänä on puolestaan selvittää Ahlströmin ruukkien ruokamatkailun tulevaisuuden näkymiä. Tutkimuksen avulla halutaan selvittää Ahlströmin ruukkien mahdollisuudet ruokamatkojen järjestämiseen tulevaisuudessa.

3 AHLSTRÖMIN RUUKIT

Ahlströmin ruukit sijaitsevat Porin Noormarkussa ja Euran Kauttualla historiallisesti merkittävissä miljöissä. Molemmat ruukit ovat peräisin ajalta, jolloin raudanjalostus oli huipussaan. Ruukeissa on tänä päivänä mahdollisuus nauttia lounasta ja illallista, majoittua remontoiduissa majoitustiloissa sekä järjestää erilaisia juhlia ja kokouksia. Ruukilla tarkoitetaan vanhaa aluetta, jossa on aikoinaan tuotettu jotakin raaka-ainetta. Kauttualla ja Noormarkussa esimerkiksi tuotettiin rautaa ja puutavaraa. Ruukkialue on aikoinaan ollut eräänlainen pieni kylä, jossa on eletty tiiviissä yhteisössä. Ruukkialueella on usemmiten yksi päärakennus, jonka läheisyyteen on rakennettu muita rakennuksia, kuten esimerkiksi työläisten asuintaloja ja virkailijahuviloita. Rakentaminen oli hierarkista, eli tehtaan omistajan asunto oli suurin ja komein, työläisten asunnot olivat puolestaan pienimpiä. Tuolle ajalle oli tyypillistä, että tehdasyhdyskuntien rakennukset sijoitettiin asemakaavaan ja ne olivat arkkitehdin piirtämiä. (Grahn 2014, 178.) Ahlströmin molemmissa ruukeissa onkin arkkitehti Alvar Aallon suunnittelema rakennuksia, jotka ovat nykyään kulttuurihistoriallisesti merkittäviä, ja ne saavat myös matkailijan tulemaan kaukaa niitä

ihastelemaan. Noormarkun ruukissa näkyy myös muiden arkkitehtien kädenjälki, kuten esimerkiksi Emil Fabritiuksen suunnittelemassa pääkonttorissa sekä Ewert Lagerspetzin suunnittelemassa Isotalossa (Museoviraston www-sivut 2016a).

3.1 Kauttuan ruukki

Kauttuan ruukin historia alkaa vuodelta 1689, jolloin Lorenz Creuz perusti rautaruukin Kauttuankoskeen. Creuzin jälkeen omistajaksi tuli Timmin suku, joka rakennutti vuonna 1746 nykyisen klubirakennuksen paikalle ensimmäisen rakennuksen silloisen ruukinhoitajan asunnoksi. Tuohon aikaan rakennusten kivijalat rakennettiin niin tukeviksi, että yhä edelleen kellarikerros on lähes alkuperäisessä kunnossa. Timmin jälkeen omistajaksi tuli Anders Henrik Falck, joka rakennutti nykyisen kartanon vuonna 1802. Parikymmentä vuotta myöhemmin rakennettiin laajennukset rakennuksen molempiin päihin ja pihapiiriin kellotapuli. (Ahlströmin ruukkien www-sivut 2016a.)

Falckin omistusaikaan liittyy Kauttuan Klubin kummitustarina valkeasta neidosta. Tarina kertoo, että vuonna 1816 hänellä oli kotiopettajattarena nuori neito, johon Falck oli mieltynyt hyvin paljon. Eräänä syksyisenä yönä neito halusi välttää tapaamista Falckin kanssa ja pakeni huoneestaan yläkertaan. Siellä hän heittäytyi ulos ikkunasta ja putosi nurmikolle kuolleena. Falck halusi salata traagisen tapahtuman ja pyysi, että neito haudattaisiin kellarikerroksessa olleeseen salakäytävään. Käytävä muurattiin umpeen, mutta neidon levoton sielu alkoi kummitella rakennuksessa ja puutarhassa.

Vuonna 1873 merikarvialainen liikemies Antti Ahlström osti ruukin ja alkoi raudanjalostuksen sijaan tuottaa paperia alueella. Hän myös kunnosti kartanon, joka oli Falckin omistuskaudella päässyt huonoon kuntoon. Antti Ahlströmin poika Walter Ahlström perusti alueelle ensimmäisen paperitehtaan vuonna 1907 isänsä kuoltua. Siitä lähtien Kauttualla on ollut paperiteollisuutta, josta nykyään huolehtivat monikansalliset yritykset Jujo

Thermal Oy, Amcor Flexibles Finland Oy ja AR Carton Oy. (Ahlströmin ruukkien www-sivut 2016a.)

3.2 Noormarkun ruukki

1400-luvulla Noormarkussa oli Herrgårdin kartano, jolla oli vuosisatojen aikana useita eri omistajia. Vuonna 1795 tila siirtyi Carl Constantin de Carnallille, joka sai vuonna 1806 Ruotsin kuninkaalta luvan perustaa rautaruukin alueelle. Ruotsin vallan aikana ei Noormarkun ruukin jälkeen enää rakennettu Suomeen rautaruukkeja. Vuonna 1863 ruukki siirtyi Karl Johan Lönegrenin omistukseen, joka ei kuitenkaan taloudellisten vaikeuksien vuoksi pystynyt pitämään ruukkia itsellään montaa vuotta. Alue tuli pakkohuutokauppaan vuonna 1870, jolloin Antti Ahlström osti sen itselleen. Ahlströmin suku kunnosti vuosien saatossa huonossa kunnossa olevan ruukin ja rakennutti myös nykyään arkkitehtonisesti merkittäviä rakennuksia, kuten esimerkiksi Isotalon, Havulinnan ja Villa Mairean. (Ahlströmin ruukkien www-sivut 2016b.) Isotalo on Evert Lagerspetzin suunnittelema rakennus, joka valmistui vuonna 1881 Antti Ahlströmin ja hänen toisen vaimonsa Evan asuinrakennukseksi. Arkkitehti G. A. Lindberg puolestaan suunnitteli Havulinnan. Rakennus rakennettiin Walter Ahlströmille, joka oli Antin ja Evan poika, sekä hänen vaimolleen ja lapsilleen. Villa Mairea on arkkitehti Alvar Aallon vuonna 1939 valmistunut avainteos, joka on puolestaan rakennettu Walterin tyttäreille, Mairelle, ja hänen miehelleen Harry Gullichsenille. (Villa Mairean www-sivut 2016.) Myös Pääkonttori, Klubi ja virkailijahuilat rakennettiin tuona aikana (Ahlströmin ruukkien www-sivut 2016b).

3.3 Ruukkien toiminta tänä päivänä

Ahlströmin ruukeissa toimii ravintolat, jotka ovat Rôtisseurs-kilpiravintoloita. Chaîne des Rôtisseurs Finlande on järjestö, joka pyrkii edistämään alan ammattilaisten ja harrastajien yhteistyötä sekä vaalimaan ja edistämään kansallista ruokakulttuuria. Tavoitteena on myös kannustaa nuoria ammattilaiskokkeja ja viiniasiantuntijoita kehittymään ammatissaan.

Järjestöllä on omat laatuksiteerinsä koskien ravintolan tiloja ja sen yleisilmettä, ruoan ja viinien laatua ja monipuolisuutta sekä palvelua. Esimerkiksi lähiruuan käyttöä sekä annoksen näyttävyyttä ja vastaavuutta ruokalistaan arvioidaan. Myös tarjottavien viinien rypäleiden ja maiden monipuolisuutta tarkastellaan. Mikäli ravintola täyttää järjestön laatuksiteerit, saa se tunnustukseksi Rôtisseurs-kilven. Kilpi on merkki hyvästä ruoka- ja palvelutuotteen laadusta. (Rôtisseurs-järjestön www-sivut 2016.) Kilpiravintolan arviointilomake on tarkemmin nähtävillä liitteessä 1.

Ahlströmin ruukeissa on tarjolla arkisin lounas sekä Kauttualla tämän lisäksi myös illallinen, joihin on mahdollista tehdä ennakkovarauksia. Ruoka tehdään lähialueilla tuotetuista raaka-aineista ja itse metsästetystä hirvenlihasta. Koristeina käytetään villiyrtejä ja kukkia tuomaan pientä ylellisyyttä annoksiin. Ruukit tarjoavat myös niin yksityisille henkilöille kuin yrityksillekin sopivat tilat kokouksille, erilaisille juhlille ja tilaisuuksille. Ruukeilla pyritään siihen, että asiakkaat kokisivat ”elämyksiä vailla vertaa”, ja siksi aina huomioidaankin asiakkaiden tarpeet ja toiveet tilaisuuksien suunnittelussa. Näin asiakkaat kokevat olevansa tärkeitä yritykselle ja saavat toiveidensa mukaista vastinetta rahalle. Lisäpalveluna kokouksien ja tilaisuuksien yhteydessä on mahdollista varata opastettuja ruukkikierrroksia. Kierroksella vieraille esitellään alueiden rakennuksia ja kerrotaan niiden historiaa. Ruukkikierrros on mahdollinen sekä Kauttualla että Noormarkussa.

3.4 Yhteiskuntavastuu Ahlströmin ruukeissa

Kestävän matkailun suosion kasvun myötä ruoka- ja matkailupalveluita tarjoavilta yrityksiltä vaaditaan entistä enemmän yhteiskuntavastuullista toimintaa. Pähkinänkuoressa tällä tarkoitetaan sitä, että yritykset noudattavat kestävän kehityksen periaatteita. Yhteiskuntavastuu jaetaan vielä kolmeen eri kategoriaan: taloudelliseen, ekologiseen ja sosiaaliseen vastuuseen. Taloudellisella vastuulla tarkoitetaan sitä, että yritys maksaa veroja valtiolle. Ekologinen vastuu puolestaan on ympäristöä kuormittavien tekijöiden huomioiminen ja minimoiminen toiminnassa. Työntekijöiden hyvät ja

turvalliset työolosuhteet ovat sosiaalista vastuuta. (Suomen YK-liiton www-sivut 2016.)

Ahlströmin ruukeilla yhteiskuntavastuullinen toiminta on tärkeää, ja se toteutuukin jokaisessa edellä mainitussa kategoriassa. Taloudellinen ja sosiaalinen vastuu näkyvät yrityksessä verojen maksuna valtiolle ja työntekijöiden turvallisuutena ja hyvinvointina. Ahlströmin työntekijöillä on käytettävissään työterveyshuolto, mikä edistää työntekijöiden terveyttä. Ekologinen vastuu näkyy puolestaan moninkin eri tavoin asiakkaalle. Aikaisemmin esimerkiksi Noormarkun ruukissa on käytetty öljylämmitystä, mutta nykyään heillä on alueella oma hakelämpölaite, joka käyttää uusiutuvia luonnonvaroja metsästä. Sähkö tuotetaan puolestaan vesivoimalla. Remonttiprojekteissa käytetään kauaskantoisempaa ajattelutapaa ja kestäviä materiaaleja, jotta rakennukset pysyvät hyvässä kunnossa useita vuosia, eikä remontteja tarvitse tehdä niin usein. Jätteidenlajittelu on myös heillä hyvällä mallilla. (Rajala henkilökohtainen tiedonanto 24.8.2016.) Kestävän matkailun periaatteita tukevat ihmiset arvostavat yrityksiä, jotka pyrkivät toimimaan ympäristöä ajatellen. Esimerkiksi Visit Finlandin tärkein kohderyhmä modernit humanistit kantavat huolta tulevaisuuden yhteiskunnasta ja maailmasta, ja siksi he käyttävätkin ainoastaan yhteiskuntavastuullisesti toimivien yritysten palveluita (Visit Finlandin www-sivut 2016).

4 RUOKAMATKAILU

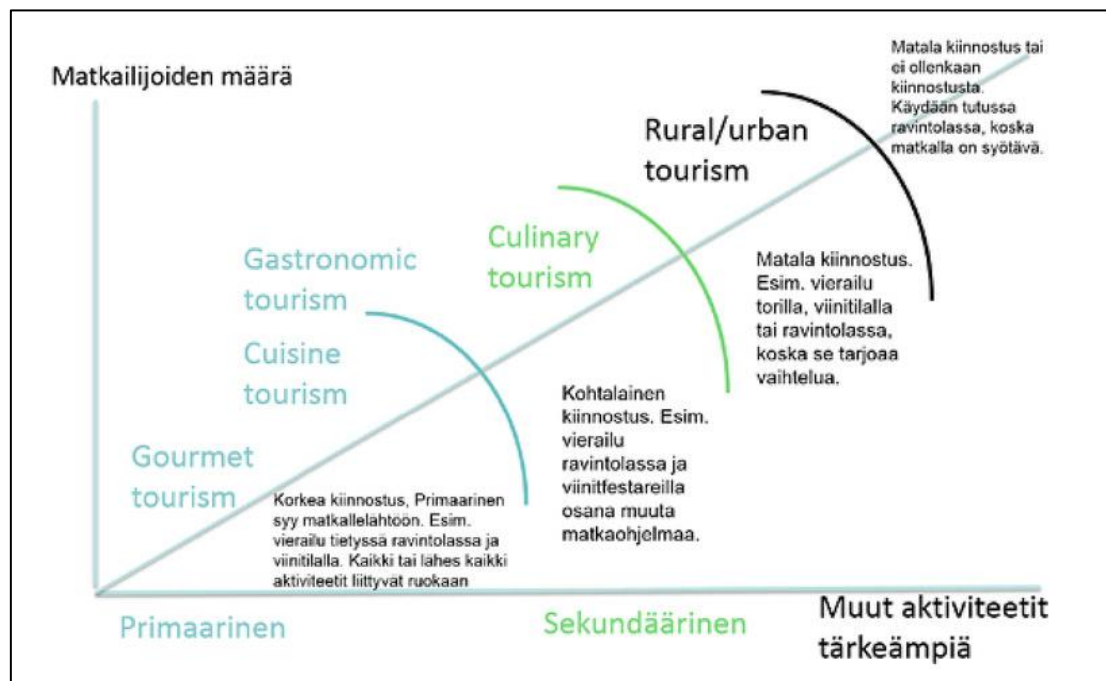
Ruokamatkailulla tarkoitetaan yksinkertaisuudessaan matkaa, jonka tarkoitus ja kohde perustuvat erilaisiin ruokailuelämyksiin. Ruoka on viime vuosina noussut trendiksi sekä kotona että myös matkailussa, ja siksi yhä useampi henkilö hakee tietoisesti näitä ruokaan liittyviä kokemuksia matkoiltaan. (Havas & Jaakonaho 2013, 6.) Ruokamatkailun asiantuntija Iñaki Gaztelumendin (2012,10) mukaan ruokamatkailijat haluavat kokea

paikallisuuden vierailemisissaan kohteissa ruuan kautta. Heitä myös kiinnostaa ruuan ja tuotteiden alkuperä. Ruokamatkailussa tärkeässä roolissa ovat paikallisuuden ja ruuan puhtauden lisäksi tarinat ja aitous, joiden ympärille matkailija rakentaa oman kokemuksensa. Ruokamatkailu ei ole pelkästään ravintolassa ruokailemista, vaan siihen liittyy olennaisesti matkailijan oma osallistuminen. Esimerkiksi opastettu raaka-aineiden hankinta ja niiden valmistaminen ateriksi ovat ruokamatkailua parhaimmillaan. Myös paikallisilla toreilla ja kauppahalleilla käyminen ovat kokemuksia vailla vertaa. (Havas, Adamsson & Sievers 2015, 4.) Näiden elämyksellisten kokemusten kautta matkailija pääsee parhaiten sisälle paikalliseen ruokakulttuuriin.

Paikallisuutta voidaan korostaa ja vahvistaa matkailuyrityksissä kehittämällä erilaisia ruokamatkailutuotteita. Jokainen ruokamatkailutuote on tarjoajansa näköinen ja tällöin siitä tulee kiinnostava ja vetovoimainen. Ruokamatkailutuotteessa on tärkeää, että ruokamatkailun elementeistä saadaan toimiva kokonaisuus. Marjastukseen ja sienestykseen voidaan esimerkiksi liittää erilaisten ruokien valmistaminen niistä raaka-aineista suomalaisessa kotikeittiössä. Myös paikallisessa elintarvikkeita tuottavassa yrityksessä vierailu on ruokamatkailijalle mieleen, sillä heitä kiinnostaa nähdä, missä lähiruoka tuotetaan. (Havas & Jaakonaho 2014, 25.)

Kun ulkomaalaisille lähdetään suunnittelemaan toimivaa ruokamatkailukokonaisuutta, sen ei tarvitse koostua mistään erikoisesta. Ulkomaalaiset arvostavat juuri sitä, mikä on meille suomalaisille omaleimaista ja tavallista arkea. Matkailijat hakevat tällaisia aitoja kokemuksia matkoiltaan. Meille suomalaisille esimerkiksi metsässä käyminen ja marjojen poiminta ovat arkipäivää, mutta ulkomaalaisille matkailijoille se on eksoottista, koska heillä ei ole välttämättä mahdollisuuksia tällaiseen. Ulkomaalaiset eivät välttämättä ole kotimaissaan tottuneet jokamiehenoikeuksiin, sillä useimmissa maissa metsät ovat yksityisomistuksessa, eikä niihin saa mennä ilman lupaa. Parhaimman elämyksen matkailijat saattaisivatkin saada juuri näistä paikallisista elämäntavoista koostuvista aktiviteeteista.

Seuraavasta kuvioista (Kuvio 1) voidaan nähdä ruokamatkailun eri muodot ja matkailijoiden määrä jokaisessa osiossa. Matkailijoilla on monenlaista suhdetta ruokaan, ja se voikin olla toisille ensisijainen syy kohteen valintaan ja matkalle lähtöön. Nämä matkailijat harrastavat gourmet-turismia, jossa matkakohteen valintaan vaikuttavat hyvin oleellisesti alueen ruokakulttuuri ja ravintolat. Heidä kiinnostavat paikallisten ruokien ja viinien maistaminen. Aivan kaavion toisessa laidassa on matkailijat, joille muut aktiviteetit ovat tärkeämpiä. Heidän ainoa kosketuksensa ruokaan ja ravintoloihin on vain silloin, kun on pakko syödä. Suurin osa matkailijoista kuuluu tähän ryhmään. Näiden kahden ääripään väliin jää matkailijat, joille ruoka on sekundäärinen syy matkalle lähtöön. Heille paikallisen ruuan maistaminen ei ole niin tärkeää, mutta he kuitenkin muun ohjelman ohessa käyvät tutustumassa esimerkiksi viinitiloihin tai paikallisella torilla. (Hall & Sharples 2003, 10.)



Kuvio 1. Ruokamatkailun muodot (Hall & Sharples 2003, 11).

4.1 Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia

Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia on suunniteltu ja osittain myös jo toteutettu yhteistyönä Haaga-Helia ammattikorkeakoulun, Maa- ja metsätalousministeriön sekä Visit Finlandin kanssa. Tarkoituksena on saada

ruoka osaksi Suomen matkailua tärkeänä, elämyksellisenä ja ostettavana elementtinä. Ruokamatkailustrategiassa määritellään ruokamatkailun kehittämisen yhteinen valtakunnallinen päämäärä sekä annetaan ruokamatkailutoimijoille rooleja ja pyritään saamaan kansainvälistä verkostoa. Strategiassa pyritään myös etsimään kärkituotteita, joiden kautta ruokamatkailua aletaan Suomessa kehittää. Näistä kärkituotteista viestitetään toimijoille ja asiakkaille. (Hungry for Finlandin www-sivut 2016.)

Hyödyt ruokamatkailustrategiasta tulevat näkymään selvästi Suomeen kohdistuvan matkailun vetovoimaisuuden lisääntymisenä sekä kilpailukyvyn parantumisena. Kun suomalaisen kulttuurin ja identiteetin kehitys sekä vahvistuminen tiedostetaan, on Suomi houkuttelevampi matkakohde niin ulkomaisille kuin myös kotimaisille matkailijoillekin. Heidän arvostuksena suomalaiseen ruokaan sekä ruokaperinteisiin vahvistuu, jolloin he kokevat enemmän elämyksiä. Ruokamatkailustrategian myötä saadaan tuotua myös enemmän esille pieniä paikallisia toimijoita, jolloin heidän toimintansa kehittyä ja tuo enemmän menestystä. Myös yhteistyökumppanuuksia tullaan solmimaan aiempaa enemmän eri tahojen välillä. (Hungry for Finlandin www-sivut 2016.)

Ruokamatkailustrategian tavoitteeseen tullaan pääsemään kolmen vaiheen kautta. Ensimmäinen vaihe oli vuosina 2012-2013, jolloin käynnistettiin tutkimukset hanketta varten. Tällöin analysoitiin Suomen ruokamatkailun nykytilaa sekä pohdittiin hyviä tapoja ja työkaluja, joita voitaisiin hyödyntää strategiassa. (Havas ym. 2015, 9.)

Toinen vaihe käynnistyi heti ensimmäisen vaiheen jälkeen, jolloin muun muassa kartoitettiin eri maista tulevien matkailijoiden profiileja opiskelijoiden tekemillä sidosryhmähaastatteluilla. Myös ruokatuotteita kehitettiin erilaisissa tapahtuma- ja teemamuseoissa. Tämän vaiheen aikana käynnistettiin myös Suomen ruokamatkailukilpailu, jossa etsittiin Suomen parasta ruokamatkailutuotetta. Kriteereinä olivat ruokamatkailustrategian mukaiset ruuan aitous, puhtaus, paikallisuus ja elämykselliset tarinat. Voittajaksi valittiin Majatalosta majataloon-retket, joka toimii neljän majatalon yrittäjän

yhteistyönä. (Haaga-helia ammattikorkeakoulun www-sivut 2016; Savolainen 2014; Sata matkaa maalle www-sivut 2016; Visit Karelian www-sivut 2016.)

Kolmas vaihe käynnistyi vuonna 2015, jolloin ruokamatkailustrategia jalkautettiin pieniin paikallisiin hankkeisiin. Näissä hankkeissa pyritään kehittämään ruokamatkailua maakunnallisella tasolla. (Havas ym. 2015, 9.) Meillä Satakunnassa esimerkiksi hanke nimeltä Sata matkaa maalle pyrkii edistämään ruokamatkailua kulttuuri-, luonto- ja hyvinvointimatkailun ohessa (Sata matkaa maalle www-sivut 2016).

Näiden kolmen vaiheen myötä vuoteen 2020 mennessä Suomen ruokamatkailun pitäisi olla kehittyntä, ja suomalaisten ruokatuotteiden kansainvälisesti tunnettuja, maistuvia sekä helposti ostettavia. Niiden tulisi olla osana elämyksellistä hyvinvointi-, kulttuuri- ja sesonkimatkailua tai niistä voidaan myös itsessään rakentaa toimiva matkailutuote. (Havas ym. 2015, 11.)

4.2 Ruokamatkailijoiden segmentointia

Modernit humanistit on viime vuosina tunnetuksi tullut ryhmä, joka omaa suurta kiinnostusta vieraita kulttuureja ja uusia kokemuksia kohtaan. Heille on myös äärimmäisen tärkeää, että yhteiskunnasta pidetään hyvää huolta. Modernit humanistit on Visit Finlandin ja Matkailun edistämiskeskuksen määrittelemä kohderyhmä, jolle Suomea pyritään markkinoimaan uniikkina kohteena ruokakulttuurin ja aktiviteettien kautta. (Visit Finlandin www-sivut 2016a.) Tälle matkailijaryhmälle tyypillisiä piirteitä ovat erikoiset matkakohteet, seikkailunhakuisuus, turvallisuus, joustavuus sekä halu kokea paikallinen kulttuuri siellä asuvien silmin. He välttävät myös massaturismia, sillä se ei kuulu kestävän matkailun periaatteisiin, joita he noudattavat tarkasti. (Visit Finland 2014.)

Suomessa moderneja humanisteja kiehtoo ainutlaatuinen ja koskematton luonto, joka lumoo kauneudellaan. He haluavat kokea Suomen luonnon

parhaimmat puolet paikallisille perinteiseen tapaan yhdistellen rentoutumista ja aktiviteetteja. Esimerkiksi vierailu kauniin järven rannalla sijaitsevassa kesämökissä on heille elämys parhaimmillaan. Erityisesti ulkomailta tulevat modernit humanistit haluavat myös tutustua suomalaiseen saunakulttuuriin, sillä mitään vastaavaa ei löydy muualta. (Visit Finland 2014.) Moderneille humanisteille erityisen mieluinen kokemus saattaisi olla juhannuksen viettäminen järven rannalla saunoen ja uiden. Samalla grillattaisiin myös makkaraa, mikä kuuluu olennaisesti suomalaisten mökkeilyyn. Keskiyöllä sytytettäisiin juhannuskokko, jonka lämmössä olisi mukava viettää kirkasta, mutta kuitenkin jo hieman viileää yötä. Meille suomalaisille tämä on aina yhtä hieno kokemus, vaikka monet meistä viettävät joka vuosi juhannusta tähän tapaan. Ulkomailta tuleville moderneille humanisteille puolestaan tämä olisi hyvinkin ainutlaatuinen ja mieleenpainuva kokemus.

Modernien humanistien ryhmä kätkee sisäänsä eri segmenttejä, joilla on erilaiset tarpeet ja odotukset matkalta. Suurin segmentti on pariskunnat. Heidä kiinnostaa maaseutu- ja kaupunkimatkailun yhdistelmä. Heille tasokas majoitus ei ole niinkään tärkeää, vaan ihan perustasoinen varustelu majoitustiloissa riittää. Joutsenmerkin tai muun vastaavan ympäristömerkin olemassaolo kuitenkin on merkittävää niin majoituksessa kuin muissakin heidän käyttämässään palveluissa. Vastuullisuus ympäristöä kohtaan on heille yksi matkakohteen ja palveluntarjoajien valitsemisen kriteeri. (Visit Finland 2014.)

Toinen segmentti on aktiiviset perheet, joille potentiaalisia vaihtoehtoja ovat aktiivi-, hyvinvointi- ja hiihtolomat. Heidän matkansa sijoittuvat lomakausille, jolloin aikaa ei ole välttämättä kovinkaan paljon hukattavaksi lasten koulujen vuoksi. Siksi he arvostavat hyviä yhteyksiä ja helppoa kulkua kohteeseensa sekä edullista hintatasoa. Tarjousten perässä he eivät kuitenkaan matkusta, vaan laadukas palvelu merkitsee paljon. Heille on myös tärkeää nähdä lyhyessä ajassa parhaat palat valitsemastaan kohteesta, joten loma saattaa olla hyvinkin täynnä erilasta aktiviteettia myös lapset huomioon ottaen. (Visit Finland 2014.)

Kolmas segmentti on individuellit kulttuurifanit, jotka matkustavat paikallisen elämäntavan, perinteiden ja historian innostamina. Moderneista humanisteista tämä ryhmä on taloudellisesti merkittävin, sillä he eivät arastele rahan käyttämistä paikallisiin tuotteisiin. Heille on itsensä toteuttaminen matkalla äärimmäisen tärkeää, joten heille on turha yrittää markkinoida peruspalveluita. Esimerkiksi perinneruuan valmistuskurssi on heille mieluinen. (Visit Finland 2014.)

4.3 Suomen ruokamatkailun tuotesuosituksiset

Ruokamatkailulle on kehitetty tuotesuosituksia helpottamaan yrityksiä tuottamaan laadukkaita, elämyksellisiä ja kannattavia ruokailukokemuksia asiakkaalle. Tuotesuosituksia on kehitelty vastaamaan kaikkia Visit Finlandin laatimia matkailun tuoteteemoja ajatellen. Tuoteteemat matkailussa ovat hyvinvointimatkailu, kulttuurimatkailu, kesän luontomatkailu sekä talvimatkailu. (Rural Finlandin www-sivut 2016.)

Ruokamatkailutuotteiden näkyminen markkinoinnissa on tärkeää. Asiakkaat toivovat löytävänsä yrityksen nettisivuilta kuvia tai videoita, joiden kautta voi etukäteen tutustua tarjolla oleviin ruokamatkailutuotteisiin. Myös niiden ostomahdollisuus nettisivujen kautta olisi hyvä lisä. Lisäksi yrityksen esitteissä olisi hyvä esitellä ruokamatkailuun liittyviä aktiviteetteja niin ikään laadukkaiden ja houkuttelevien kuvien kautta. (Rural Finlandin www-sivut 2016.)

Yleisiä tuotesuosituksia ruokamatkailussa ovat muun muassa lähi-, villi- ja luomuruuan käyttäminen, kokkien ja keittiömestareiden vierailut asiakkaiden luona, ympäristön näkyminen ruuassa, monipuolisuus sekä henkilökunnan pätevyys vastata asiakkaiden kysymyksiin. Ruuan esille laitosta ja pöydän kattamisesta on myös ohjeita tuotesuosituksissa. Jokaisessa ruuassa olisi hyvä olla esimerkiksi pienet nimikyltit, jotka kertovat ruuan nimen lisäksi sen alkuperän ja erityisruokavaliot. Myös noutopöydän selkeys on tärkeää, jotta asiakas tietää selvästi, missä järjestyksessä ruuat on tarkoitettu otettaviksi.

Kattauksessa puolestaan on tärkeää, että pöytäliinat ja astiat ovat yhteneväisiä muun sisustuksen kanssa, jotta kokonaisuus olisi hillitty. Persoonallisuus saa kuitenkin näkyä. (Rural Finlandin www-sivut 2016.)

Ahlströmin ruukeilla ruokamatkailun tuotesuosituksot näkyvät toiminnassa suhteellisen hyvin. Ruuan valmistamisessa käytetään pääsääntöisesti lähiruokaa aina, kun sitä on vain mahdollista saada. Myös villiruuan käyttäminen on yleistynyt viime aikoina. Villiruulla tarkoitetaan kaikkea luonnosta saatavaa ruokaa, kuten esimerkiksi marjoja ja sieniä sekä riistaa (Elo-säätiön www-sivut 2016). Jokaisen sesongin menussa on yksi villiruokaan painottuva ruokatuote eli siinä on käytetty paikallista kalaa tai omista metsistä metsästettyä hirvenlihaa. Ahlströmin ruukkien kokin Pauli Vänntilän (henkilökohtainen tiedonanto 24.8.2016) mukaan villiruuan käyttö voisi olla laajempaakin. Suomen luonto tarjoaa paljon muutakin hyödynnettävää tutujen marjojen ja sienien lisäksi, kunhan niitä vain uskallettaisiin ja osattaisiin käyttää enemmän. Luonnossa on saatavilla jopa noin sata eri kasvia, joita voitaisiin hyödyntää ruuanlaitossa. Villiyrtejä on saatavilla kuitenkin vain keväällä ja kesällä, joten mikäli niitä haluaa talvella käyttää, on osattava säilöä niitä oikein esimerkiksi kuivattamalla.

5 SUOMALAINEN RUOKAKULTTUURI

Suomessa on hyvin omaleimainen ruokakulttuuri, ja se perustuu eri alueiden historiaan ja ympäröivän luonnon tarjoamiin raaka-aineisiin. Suomalaisen perinneruokapöydän antimet kertovat myös alueellisesta kulttuurista ja elinkeinon harjoittamistavoista, sillä aikaisemmin ei ollut mahdollisuutta saada raaka-aineita muualta kuin omasta kylästä. Vaikutteita ruokakulttuuriin on tullut Ruotsista ja Venäjältä, ja siksi läntisessä ja itäisessä Suomessa ruokaperinteet ovat aikaisemmin poikenneet toisistaan hyvinkin eri tavoin. Länsi-Suomessa esimerkiksi yleisiä ruokia olivat hernekeitto, pannukakut ja lihapullat, jotka ovat olleet keskiajan pitopöydässä suosittuja. Itä-Suomessa

puolestaan karjalanpaisti ja -piirakat kertoivat Venäläisen kulttuurin vaikutuksesta. Vuosien saatossa kuitenkin maakuntien ruokaperinteiden erot ovat tasoittuneet, ja nyt esimerkiksi lännessä karjalanpiirakat ovat hyvin yleisiä. Yhä edelleen kuitenkin Itä- ja Länsi-Suomen ruokakulttuurien erot ovat nähtävissä erityisesti sesonkiaikoina. (Ruokatiedon www-sivut 2016a.)

5.1 Satakuntalainen ruokakulttuuri

Satakunta on kautta aikojen ollut tunnettu runsaasta pitopöydästänsä. Jo alun perin 1960-luvulla kirjoitetussa Satakuntalaisessa keittokirjassa kerrotaan, miten karjalaiset kiinnittivät erityistä huomiota pitopöytäämme. Voileipäpöydässä oli tarjolla useaa eri leipää, monenlaista kraavia ja suolaista kalaa, rosollia sekä erilaisia laatikoita ja makkaroita. Voileipäpöydässä oli tarjolla myös myös alatoopia eli lihahyytelöä, keitettyä sianlihaa, palvia ja juustoja. Nämä olivat vasta alkuruokia. Voileipäpöydän jälkeen tarjottiin puljonkeja eli lihaliemiä, soppia, puuroja ja paisteja. Lopuksi tarjottiin yksi tai joskus jopa kaksi jälkiruokaa. (Valonen, Uusivirta, Arha & Tuulos 1982, 12.)

Satakuntalaiset ruokatavat ja -perinteet ovat kulkeutuneet 1700- ja 1800-luvuilla pappiloista ja kartanoista vähitellen yleisempään käyttöön vierailijoiden ja palvelusväen mukana. Vadelmahilloa valmistettiin aiemmin pelkästään Kokemäen Kouvatsan pappilassa, jossa olivat pitäjän ensimmäiset vadelmapensaat, mutta myöhemmin säätyläisetkin osasivat valmistaa hilloa. Merimiesten mukana on rantautunut raumalaisten perinneruoka lapskoussi, joka tunnetaan yleisesti Norjassa, Ruotsissa ja Saksassa. Ruokia ja niiden valmistustapoja on levinnyt Satakuntaan myös muualta muuttaneiden henkilöiden myötä, kun he ovat sopeuttaneet aikaisempaa tietoaan pitäjän ruokatottumuksiin. Esimerkiksi mustikkaa pidettiin aiemmin vain lääkekasvina, mutta etelästä muuttaneet toivat mukanaan mustikkakeiton reseptin. (Valonen ym. 1982, 35-36.)

Tänä päivänä Satakunta on erityisen tunnettu kalaruuistaan. Silakka ja siika ovat tärkeimmät raaka-aineet, ja esimerkiksi Porin pitäjärüoka on nimeltään Ristiinnaulittu siika. Se valmistetaan laittamalla suolattu ja perattu siika puolitettuna lautaan kiinni puunauloilla. Siika kypsytetään asettamalla lauta pystyasennossa nuotiolle. (Ruokatiedon www-sivut 2016b.)

5.2 Ruuantuotanto Satakunnassa

Satakunta on tunnettu sienistä ja marjoista. Eri puolilla maakuntaa tuotetaan herkkusieniä, jotka ovat kasvatettuja sieniä. Satakunta on jopa julistettu taannoin sienimaakunnaksi niiden runsaan tuotannon vuoksi. Marjoja puolestaan poimitaan luonnosta sekä myös kasvatetaan tiloilla. Tyrni on Satakunnan maakuntakasvi, jota voidaan käyttää erilaisissa jälkiruuissa ja leivonnaisissa. Myös tyrnimehu on suosittua kirpeästä maustaan huolimatta. (Ruokatiedon www-sivut 2016b.)

Sienien ja marjojen tuotannon lisäksi maakunnassa viljellään runsaasti myös vihanneksia, kasvatetaan siipikarjaa, nautakarjaa sekä lypsykarjaa. Satakunnassa on hieman yli 3000 maatilaa, joista melkein 2700 harjoitetaan viljan- tai kasvinviljelyä. Nauta- ja lypsykarjatiloja on molempia noin 300-400 ja siipikarjatiloja noin 100. Suurin osa Suomen siipikarjatiloiista sijaitsee Satakunnassa, sillä 98% koko maan broilerintuotannosta tulee Satakunnan alueelta. (Satakuntaliiton www-sivut 2016.) Kalaa on maakunnassamme saatavilla ympäri vuoden vesien läheisyyden vuoksi, ja esimerkiksi Pohjanlahdesta saadaan useita eri kaloja. Myös maakunnan läpi virtaavasta Kokemäenjoesta sekä Lounais-Suomen suurimmasta järvestä, Pyhäjärvestä, saadaan paljon kalaa. (Fishing in Finlandin www-sivut 2016.)

5.3 Satakuntalaisen ruuan näkyvyys Ahlströmin ruukeissa

Ahlströmin ruukeissa satakuntalaisuus näkyy ruuassa sekä perinneruokien että lähiruuan muodossa. Menuissa näkyy Satakunnassa tunnettuja ruokia sekä ruukkien omia klassikkoruokia. Esimerkiksi Noormarkun ruukin alueen

eri taloissa on omia perinnereseptejä, joita käytetään vielä tänä päivänäkin. Kauttuan ruukissa puolestaan tehdään lähes päivittäin Ruukin limppua, jonka ohje on löytynyt talosta vuosia sitten. (Vänttilä henkilökohtainen tiedonanto 24.8.2016.) Juuri tällaiset omaleimaiset ruokatuotteet saavat matkailijan lähtemään kohteeseen, joten näiden tuotteiden ympärille saisi rakennettua mielenkiintoisia ruokaelämyksiä.

Lähiruokaa ruukeissa käytetään kiitettävästi. Vaikka raaka-aineet pääsääntöisesti tilataankin suuresta tukusta, on silti suurin osa lähialueilla tuotettua. Satakunnassa on ruuan tuottajia laidasta laitaan, joten meillä on hyvät mahdollisuudet lähiruuan saamiseen ja käyttöön. Monet matkailijat arvostavat lähiruokaa sen ympäristöystävällisyyden vuoksi, sillä kuljetusmatkat ovat tällöin huomattavasti pienemmät. Tärkeää heille on myös se, että ruoka on puhdasta ja eettisesti oikein tuotettua. (Autio, Collins, Wahlen & Anttila 2013, 564.) Eettisellä ruualla tarkoitetaan ruokaa, joka on tuotettu ympäristöystävällisillä tavoilla. Tuotantoprosessin aikana ei siis ole käytetty mitään sellaisia keinoja, jotka kuormittaisivat ympäristöä. Kasvisruokaa pidetään yleisesti ympäristöystävällisenä valintana. (Syö hyvää www-sivut 2016.) Ruuan puhtauden voi huomata sen maussa, sillä kun raaka-aineeseen ei ole laitettu ollenkaan torjunta- tai säilöntäaineita, tulee sen oikea maku esille myös paremmin.

6 RUOKA OSANA SATAKUNNAN LUONTOA JA KULTTUURIA

Satakunnassa on mahdollista harrastaa monipuolisia ja rentouttavaa aktiviteetteja luonnonhelmassa ympäri vuoden. Luonnon monimuotoisuus mahdollistaa elämyksien kokemisen muun muassa kansallispuistoissa, erämaajärvillä sekä Selkämerellä. Myös lukuisat metsät mahdollistavat luontoaktiviteettien harrastamisen. Aktiviteetteja löytyy kaikenikäisille ja eri asioista kiinnostuneille henkilöille. Myös kulttuuri on Satakunnassa monipuolista. Maakunnassa on useita arkkitehtuurisesti ja historiallisesti

merkittäviä rakennuksia sekä alueita. (Satakuntaliiton www-sivut 2016.) Ahlströmin ruukkialueet ovat hyvä esimerkki näistä, mutta myös muun muassa Eurajoella sijaitseva Vuojoen kartano on arkkitehtuurista kiinnostuneista henkilöistä kiehtova paikka. Vuojoen kartano on nimittäin yksi Suomen arvokkaimmista ja kauneimmista empirekartanoista, jonka on suunnitellut arkkitehti C. L. Engel (Vuojoen kartanon www-sivut 2016). Porin kaupunki taas lukeutuu kulttuurikaupungiksi erilaisten tapahtumiensa, teattereidensa ja näyttelyidensä vuoksi.

Luonto- ja kulttuurimatkailuun voidaan liittää ruokaa monella eri tavalla. Luonnossa retkeillessä voi esimerkiksi kerätä villiyrtejä, marjoja ja sieniä tai grillailla makkaraa nuotiolla. Kulttuuriin taas ruokaa voidaan yhdistää muun muassa perinneruokien muodossa. Esimerkiksi, jos vierailaan historiallisesti merkittävässä kohteessa, voisi matkailijalle olla mielenkiintoista päästä maistamaan paikalle ominaisia ruokia.

6.1 Luontokohteet

ReiseAnalysen tekemän tutkimuksen mukaan saksalaisten kiinnostus Suomea ja Suomen luontoa kohtaan on kasvanut viime vuosina ja se on yhä kasvamassa. Aktiviteetit, joita he haluavat lomallaan tehdä, liittyvät suurimmaksi osaksi luontoon. Retket luontoon ja uiminen järvessä tai meressä olivat yli 70% tutkimukseen osallistuneista henkilöistä sellaisia asioita, joita he haluaisivat kokea matkallaan. Hieman alle puolet taas halusivat vaeltaa ja pyöräillä. (Sonntag & Wagner 2016.) Kaikki nämä aktiviteetit ovat sellaisia, joihin on hyvät mahdollisuudet eri puolilla Satakuntaa.

Satakunnassa on kolme kansallispuistoa: Selkämeren merellinen kansallispuisto Porin seudulla, Puurijärven ja Isosuon kansallispuisto Huittisten ja Kokemäen alueella sekä Kauhaneva-Pohjankankaan kansallispuisto Karviassa. Selkämeren kansallispuistossa on mahdollisuus tutustua puhtaan veden ympäröimiin majakkasaariin tai patikoida luonnossa

maisemia ihaillen tai lintuja bongailen. Selkämeren kansallispuisto on ainutlaatuinen paikka, sillä maan kohoaminen muuttaa saariluontoa vuosittain eri näköiseksi. Puurijärven ja Isosuon kansallispuistossa ainutlaatuista on matala ja rehevä lintujärvi, jonka läheisyydessä voi nähdä useita kymmeniä eri lintulajeja. Alueella on myös lintutorni, jonne voi kiivetä katsomaan maisemia 18 metrin korkeudesta. Kauhaneva-Pohjankankaan kansallispuistossa puolestaan pääsee historiallisiin tunnelmiin, sillä luontoreitti kulkee osittain keskiajalta peräisin olevalla Kyrönkankaan tiellä kaksijakoisessa ympäristössä. Reitin varrella vaihtelevat kuivat mäntymetsät sekä laajat, avoimet keidassuot. (Satakuntaliiton www-sivut 2016.)

Kansallispuistot ovat oiva kohde luontoretkestä ja vaelluksesta kiinnostuneille henkilöille. Kansallispuistoissahan luonto on koskematonta, joten niissä pääsee näkemään aitoa ja puhdasta suomalaista luontoa liikunnallisissa merkeissä. Kansallispuistoissa tehtäviin vaellusretkiin ja lintujen bongailuun on mahdollista liittää marjojen ja sienien poimintaa sekä makkaranpaistoa ja nokipannukahvien keittämistä nuotiolla. Myös esimerkiksi tikkupullien sekä lettujen paisto olisi mahdollisia.

6.2 Kulttuurikohteet

Satakunnan kulttuuritarjonta on laajaa ja se pitää sisällään Unescon maailmanperintökohteita, arkkitehtonisesti merkittäviä rakennuksia ja alueita, museoita ja teattereita (Satakuntaliiton www-sivut 2016). Molemmat Satakunnan Unescon maailmanperintökohteista sijaitsevat Raumalla. Toinen on Lapissa oleva Samallaahdenmäki, joka koostuu useista pronssiaikaisista hautaröykkiöistä. Vanha Rauma puolestaan on toinen maailmanperintökohde, ja siellä vanhan ajan tunnelman tuovat kapeat kujat ja vierä vieressä olevat vanhat puutalot. Arkkitehtonisesti merkittäviä alueita Satakunnassa ovat molemmat Ahlströmin ruukkialueet, joissa näkyy Alvar Aallon kädenjälki. Kansainvälisesti tunnetun arkkitehdin mestariteokset houkuttelevat matkailijoita ympäri maailmaa. Myös C. L. Engelin

suunnittelema kartano Eurajoella sekä hänen oppipoikansa suunnittelema kartano Nakkilassa houkuttelevat empirityylillään matkailijoita.

Esihistoriaa on nähtävillä Eurassa kaivausten ja museoiden yhteydessä, ja paikkakunnalle on jopa perustettu kesäaikaan toimiva viikinkikylä. Siellä kaikki alueen rakennukset on rakennettu viikinkiaikaiseen tyyliin, eikä sähköä ole. Harrastusmielessä kylässä toimivat henkilöt ovat pukeutuneet viikinkiaikaisiin vaatteisiin ja koruihin, ja he valmistavat tuolle ajalle tyypillisiä ruokia matkailijoille maisteltaviksi.

Ruokamatkailijoita voisi kiinnostaa esimerkiksi kulttuurikohteisiin liitetty perinneruokakurssi. Kulttuurihistoriallisesti merkittävässä miljöössä ja sen rakennuksissa voisi olla mielenkiintoista päästä tutustumaan paikan aikakaudelle tyypillisiin ruokiin sekä valmistamaan niitä ohjatusti. Tällaisissa kohteissa olisi vielä mielekkäämpää, mikäli olisi mahdollista päästä valmistamaan ruokia kotikeittiötä muistuttavassa paikassa, sillä ammattikeittiöt saattavat olla hieman liian ankeita ja teollisen näköisiä. Myös perinneruokien maistelun voi helposti liittää kulttuurillisesti ja historiallisesti merkittäviin kohteisiin, aivan kuten Euran Härkänummella on tehtykin.

7 TUTKIMUSMENETELMÄNÄ KVALITATIIVINEN TUTKIMUS

Kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta voidaan käyttää silloin, kun halutaan saada tietoa kohteen laadusta, ominaisuuksista tai merkityksestä. Laadullisessa tutkimuksessa pyritään tutkimaan ja ymmärtämään kohdetta luonnollisissa tilanteissa, ja siksi haastattelut ovatkin yksi yleisimmistä kvalitatiivisen tutkimuksen toteuttamistavoista. Haastattelujen lisäksi laadullisessa tutkimuksessa voidaan tiedonkeruumenetelminä käyttää kyselyitä, havainnointia tai dokumentteihin, elämäkertoihin ja tarinoihin pohjautuvaa tutkimusta. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 161; 164; 191-217.)

Haastatteluita on kolmea eri tyyppiä: lomakehaastattelu, avoin haastattelu ja teemahaastattelu (Hirsjärvi ym. 2009, 208-209). Lomakehaastattelu eli strukturoitu haastattelu on hyvä haastattelutyyppi silloin, kun tutkimusongelma ei ole kovinkaan laaja. Lomakehaastattelussa haastateltavalle henkilölle annetaan valmiiksi laadittu lomake, jossa on tarkat kysymykset, ja se on täysin sama kaikille haastateltaville henkilöille. Avoin haastattelu on puolestaan hieman tavallisen keskustelun tyyppistä, jossa aihepiiri on ainoastaan määritelty. Muuten haastattelijat ja haastateltavat voivat keskustella vapaasti aiheesta haluamista näkökulmista. Avoimessa haastattelussa ongelmana voi olla keskustelun ajautuminen pois aiheesta. Tyypillistä on, että avoin haastattelu toteutetaan yksilöhaastatteluna ja se perustuu haastattelijan ja haastateltavan väliseen vuorovaikutukseen. Näiden kahden haastattelumenetelmän välimuoto on teemahaastattelu eli puolistrukturoitu haastattelu, ja se on yleisimmin käytetty tutkimushaastattelun muoto. Siinä haastattelijat suunnittelevat haastattelulle aihepiirit pohjautuen aikaisemmin kirjoitettuun teoriaan, ja niillä pyritään saamaan vastaukset tutkimusongelmaan. Teemahaastattelussa aihepiirien käsittelyjärjestyksellä ei ole merkitystä. (Vilkkä 2015, 123-127.) Valitsin tutkimuksen toteuttamistavaksi teemahaastattelun, josta kerrotaankin enemmän seuraavassa kappaleessa. Teemahaastatteluun liittyvät olennaisesti litterointi ja sisällönanalyysi, joista puolestaan kerrotaan kappaleessa 7.2.

7.1 Teemahaastattelu

Teemahaastattelussa eli puolistrukturoidussa haastattelussa edetään etukäteen valittujen teemojen perusteella. Haastattelu ei välttämättä kuitenkaan etene etukäteen suunniteltujen kysymysten myötä, vaan tutkija voi kysyä lisäkysymyksiä ja hieman poiketakin aiheesta, mikäli siltä tuntuu. Perusajatuksena kuitenkin on löytää tärkeitä ja merkityksellisiä vastauksia teemoihin liittyen. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 75.) Teemahaastattelussa korostuvat henkilöiden omat persoonat ja ajatukset merkittävästi.

Haastattelija ei välttämättä ole ajatellutkaan jotakin oleellista asiaa, mutta haastateltava henkilö saattaa tuoda sen esille. (Evaluation toolboxin www-sivut 2016.) Tällöin keskustelu saattaa saada uusia ulottuvuuksia ja olla entistä vapaampaa, jolloin haastattelu on rennompaa. Liiallinen vapaa keskustelu saattaa kuitenkin olla ongelma, sillä tutkija ja tutkittava saattavat johdattaa keskustelun muihin asioihin. Tällöin haastattelusta saatu aineisto voi poiketa muiden aineiston sisällöstä huomattavasti ja on tällöin vertailukelvoton (Virtual staticsin www-sivut 2016).

Haastateltavien henkilöiden määrä voidaan ratkaista saturaatiolla eli aineiston kylläntymisellä. Saturaatio on tilanne, jolloin haastateltavilta henkilöiltä saatu aineisto alkaa toistaa itseään. Tutkimusongelman kannalta ei siis saada enää arvokasta ja uutta tietoa, joten on hyödytöntä haastatella enää uusia henkilöitä. Saturaatioon voidaan tukeutua silloin, kun haastattelusta haetaan yhdenmukaisia vastauksia. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 87-89.)

7.2 Litterointi ja sisällönanalyysi

Kun haastattelut on tehty ja äänitetty, aineiston tutkimisen kannalta se on hyvä litteroida eli muuttaa kirjalliseen muotoon. Litterointi voidaan tehdä koko aineistosta tai vaihtoehtoisesti esimerkiksi teemojen mukaisesti. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2008, 217.) Litterointi helpottaa tutkimuksen tuloksiin pääsemistä, kun tutkija voi lukea vastaukset tiedostoistaan ilman, että tarvitsee kuunnella äänitteitä kokonaan uudelleen. Useiden haastatteluiden jälkeen tutkimuksen tekijä ei välttämättä enää muista, missä vaiheessa asiasta puhuttiin, ja tällöin litterointi helpottaa vastauksen löytämistä.

Sisällönanalyysillä tarkoitetaan menetelmää, jolla voidaan analysoida kirjallisessa muodossa olevaa aineistoa (Hsieh & Shannon 2005, 1277). Sisällönanalyysia on kolmea eri muotoa: aineistolähtöinen, teoriasidonnainen ja teorialähtöinen analyysi. Aineistolähtöisessä analyysissä tutkimusaineistosta pyritään luomaan tutkimustulos, johon aikaisempien

teorioiden ei pitäisi vaikuttaa. Myöskään aikaisemmillä havainnoilla tai tiedoilla ei pitäisi olla tässä analyysitavassa merkitystä, sillä tutkimustuloksen oletetaan pohjautuvan täysin saatuun aineistoon. Teoriasidonnainen analyysi puolestaan kytkeytyy teoriaan, mutta tutkimusaineisto on kuitenkin tärkeämmässä merkityksessä. Teorialähtöinen analyysi taas pohjautuu nimensä mukaisesti täysin teoriaan. Tässä analyysitavassa teoria ohjaa tutkimustuloksiin pääsemistä ja tulokset ovat perusteltavissa jollakin jo ennen tutkimusta olemassa olleella tiedolla. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 95-98.)

Sisällönanalyysissa aineisto voidaan luokitella, teemoitella tai tyypitellä. Luokittelussa sivuutetaan hieman kvantitatiivisen tutkimuksen tulosten analysointia, sillä siinä aineistossa määritellään eri luokkia ja katsotaan, montako kertaa määritellyt luokat esiintyvät aineistossa. Kvantitatiivisen tutkimuksen tulosten analysoinnin tapaan luokiteltu aineisto voidaan esittää taulukon muodossa. Teemoitteluun perustuvassa sisällönanalyysissa tarkastellaan, mitä kustakin teemasta on sanottu. Aineisto siis pilkotaan osiin ja ryhmitellään aihepiirien mukaan. Tällöin voidaan vertailla eri ihmisten näkemyksiä samoista teemoista helpommin. Kolmas sisällönanalyysin suorittamistapa on tyypittely, jossa aineisto ryhmitellään teemoittelun tapaisesti eri teemoihin. Tyypittely eroaa teemoittelusta siten, että määriteltyjen teemojen sisällä pyritään muodostamaan näkemyksistä yleistys, jota voidaan käyttää tutkimustuloksissa. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 93.)

8 TUTKIMUKSEN JA HAASTATTELUJEN TOTEUTTAMINEN

Ennen opinnäytetyöni teoriaosuuden aloittamista osallistuin Satakunnan maaseutumatkailun koordinoitihankkeen kokoukseen, joka järjestettiin toukokuussa Kauttuan Klubilla. Kokouksessa oli toimijoita eri puolilta Satakuntaa, ja he pyrkivät yhteistyöllä kehittämään ruokamatkailua Satakunnassa. Kokouksen aikana minulle kävi ilmi, minkälaisia

kehitysmenetelmiä he ovat suunnitelleet ja minkälaisia tapahtumia he ovat järjestämässä aiheeseen liittyen lähikuukausina. Kokouksesta sain vinkkejä Satakunnan alueen toimijoista, joista voisi olla hyötyä ja apua ruokamatkailun kehittämiseksi Ahlströmin ruukeissa. Kokouksen jälkeen aloin kirjoittaa teoriaosuutta, jonka pohjalta suunnittelin aihepiirit teemahaastatteluilleni.

Tässä tutkimuksessa pyrittiin saamaan tietoa ja näkemyksiä Satakunnan alueen matkailu- ja kulttuuritoimijoilta Ahlströmin ruukkien ruokamatkailun kehittämisestä ja palveluiden yhdistämismahdollisuuksista. Tutkimus toteutettiin haastattelemalla yhdeksää henkilöä, joille ominaisia piirteitä ovat Ahlströmin ruukkien palveluiden sekä Satakunnan alueen kulttuurin ja matkailun tunteminen. Kaksi haastateltavaa henkilöä valittiin Ahlströmin ruukkien työntekijöistä, joilla on tietoa aihepiiristä. Toinen heistä enemmänkin pohjusti minulle aihetta ja kertoi, millaista ruokamatkailua Ahlströmin ruukeissa on ollut ja mitä he voisivat ruokamatkailijalle tulevaisuudessa tarjota. Toiselta heistä kysyin villiyrteihin ja -ruokaan liittyviä kysymyksiä, sillä hänellä on niistä paljon tietoa ja kokemusta.

Haastattelut toteutettiin teemahaastatteluina kasvokkain vuoden 2016 kesän ja syksyn aikana. Valitsin tapaamiset kasvokkain puhelinhaastatteluiden sijaan, sillä halusin luoda haastatteluille mahdollisimman luonnollisen ympäristön ja tilanteen. Koin myös saavani itse enemmän irti haastatteluista, mikäli tapaan henkilöt kasvokkain. Puhelinhaastatteluissa itselläni ainakin on aikaisemmissa tapauksissa ollut ongelmana se, että ajatus on saattanut lähteä harhaillemaan, kun vain olen kuunnellut toisen puhetta, mutten ole nähnyt kasvoja. Tämä oli myös syy, miksi halusin haastatella kasvokkain. Haastattelut kestivät 20 minuutista 40 minuuttiin. Suurin osa haastatteluista oli pituudeltaan 20-25 minuutin mittaisia. Haastattelut litteroitiin heti samana päivänä ja ne purettiin vuoden 2016 lokakuun alussa käyttäen apuna teemoittelua. Henkilöiden näkemykset samasta teemasta siis laitettiin allekkain ja niitä vertailtiin keskenään. Sisällönanalyysitavoista tässä opinnäytetyössä käytettiin aineistolähtöistä analyysia. Tutkimustuloksiin vaikuttivat ainoastaan haastateltavien henkilöiden näkemykset ja mielipiteet

aiheesta. Näiden näkemysten ja ehdotuksien pohjalta koottiin yhteenveto tuloksista fiktiivisen matkan muodossa.

9 TUTKIMUKSEN TULOKSET JA ANALYSOINTI

Haastatteluista pyrittiin saamaan kattavaa tietoa viidestä eri aihepiiristä, jotka määräytyivät Ahlströmin ruukeista, Satakunnan ruokaperinteistä sekä Satakunnan luonnosta ja kulttuurista kirjoittamani teorian pohjalta. Teemahaastatteluni aihepiirit olivat Ahlströmin ruukkien vahvuudet ruokamatkojen järjestäjänä, Satakunnan kulttuurin sekä luonnon vetovoimatekijät, maakunnan kiinnostavat asiat ja kohteet keskieurooppalaisen silmin, Satakuntalainen ruoka sekä yritysten palveluiden yhdistämismahdollisuudet. Kaikki kahdeksan henkilöä, joita haastattelin näistä aihepiireistä, vastasivat innokkaasti kysymyksiin kertoen omia näkökulmiaan ja mielestäni myös todella kattavasti. Aihepiireistä ei kovinkaan paljon poikettu haastatteluiden aikana ja siksi haastattelut etenivät loogisesti.

Haastateltavien henkilöiden kommentteja lainataan tässä työssä havainnollistamaan tutkimustuloksia. Jokaisen suoran lainauksen perässä on H-kirjain ja numero yhdestä yhdeksään. Jokaisella haastateltavalla henkilöllä on oma numeronsa, jolloin työstä voi nähdä selkeästi jokaisen henkilön puheet.

9.1 Ahlströmin ruukkien vahvuudet ruokamatkojen järjestäjänä

Teemahaastattelun ensimmäisellä aihepiirillä pyrittiin saamaan näkemyksiä siitä, mitkä asiat Ahlströmin ruukeilla ovat sellaisia, jotka voisivat houkutella matkailijan lähtemään heidän järjestämälleen ruokamatkalle. Kaikissa vastauksissa toistuivat Ahlströmin ruukkien laadukas ruokatuote, lähialueen raaka-aineiden käyttö sekä miljöö. Haastateltavat olivat sitä mieltä, että Ahlströmillä ruokatuote on ymmärretty hyvin ja sen laadusta ei tingitä

missään tilanteessa. Yhdessä vastauksessa jopa todettiin, että ruukkien ruuan laatu on sen tasoista, että sitä voi tarjota kenelle vain. Tätä pidettiin heidän suurena kilpailuvalttinaan. Vastauksissa nousivat esille myös itse tuotettu ruoka, riista sekä lähiruuan käyttö. Yhdessä vastauksessa myös ruukkien metsästysmaat todettiin vahvuudeksi. Ruokamatkailijat arvostavat lähiruuan käyttöä, sillä heitä kiinnostaa ruuan alkuperä ja sen matka lautaselle. Lähiruoka on myös yleisesti suosittua sen puhtauden ja terveysvaikutusten vuoksi. Kuluttajat ovat valmiita maksamaan enemmän lähellä tuotetusta ruuasta ja siitä valmistetusta ruokatuotteesta juuri sen laadukkuuden vuoksi. (Timi Gustafsonin www-sivut 2016.)

”Heillä on se lähiruoka ja sitä itsetuotettua ruokaa. Ja sitten se taso, mikä heillä on. Kun se laatu on sen tasoista, että sitä voi tarjota ihan kenelle vaan. Se laatu on kyllä heidän iso kilpailuvalttinsa.” [H1]

”Ruuan suhteen se, että käytetään nimenomaan niitä paikallisia raaka-aineita ja tietysti ne luonnon antimet on tärkeä osa sitä.” [H2]

”No se riista on niitten ihan ykkösjuuttu ja metsästysmaat.” [H3]

Ruukkimiljöiden ainutlaatuisuus ja historia korostuivat myös vastauksissa. Yhdessä vastauksessa vahvuutena pidettiin ainutkertaista ruukkimiljöötä, ja sitä pidettiin jopa suurena osana koko Suomen historiaa. Myös alueiden kulttuurihistoria nostettiin esille, sillä historian havina näkyy eri aikakausilla rakennetuissa rakennuksissa. Toisessa vastauksessa puolestaan miljöön monipuolisuus ja nähtävien asioiden määrä nostettiin vahvuudeksi. Myös alueiden siisteys ja hyväkuntoisuus tuotiin esille. Ensimmäistä kertaa ruukkialueella vierailevat asiakkaat ovatkin oman kokemuksen mukaan lähes aina todella hämmästyneitä hyvin pidetystä alueesta ja sen rakennuksista. Heitä myös kiinnostaa todella paljon alueen rakennusten alkuperäiset käyttötarkoitukset ja rakennusvuodet, sekä kaikki muu alueeseen liittyvä historia. A. Ahlström Kiinteistöt Oy on saanut muun muassa Satakuntaliitolta

mitalin heidän tekemästään arvokkaasta työstä kulttuurihistoriallisesti merkittävien ruukkialueiden säilyttämisestä, ylläpitämisestä sekä korjaus- ja entisöintitöiden tekemisestä (Porin seudun Matkailu Oy Maisan www-sivut 2016).

”...kyllähän jo itsessään se ruukkimiljöö on ainutkertanen ja niin suuri osa Suomen historiaa. Ja sit juuri se kulttuurihistoria, että siellä on se historian havina eri kerroksissa.” [H1]

”Kyllähän heidän miljöö on ihan tolkuttoman hienossa kunnossa ja siellä on todella paljon katottavaa ja kaikki on hyvässä kunnossa ja siistiä.” [H4]

Yksi vastaus poikkesi hieman muista, sillä laadukkaan ruuan ja miljöön lisäksi siinä mainittiin myös Ahlströmin ruukkien turvallisuustekijät vahvuutena. Matkailijalle turvallisuus on äärimmäisen tärkeää, jotta he voivat nauttia elämyksistä ilman pelkoa vahingoittumisesta (Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutin www-sivut 2016).

”...heillä on aika isossa osassa nää turvallisuustekijätkin, mitkä on keskieurooppalaisille tosi tärkeitä.” [H4]

9.2 Satakunnan luonnon ja kulttuurin vetovoimatekijät

Seuraavassa aihepiirissä haluttiin saada näkemyksiä Satakunnan vahvuuksista sen luonnon ja kulttuurin suhteen. Kaikissa vastauksissa mainittiin jossain muodossa puhdas luonto ja metsät sekä niiden monet käyttömahdollisuudet vetovoimatekijäksi. Jokamiehenoikeudet nousivat myös vastauksissa esille. Satakunnassa on vihreää ja runsasta kasvillisuutta, ja juuri tällainen luonnonmukaisuus on yhden vastauksen mukaan maakuntamme valttikortti. Haastatteluiden perusteella myös luonnon tarjoama rauha kiinnostaa suurkaupungeista tulevia matkailijoita.

”...meillä on uskomaton luonto, ja mikä tekee siitä vielä uskomattomamman on se, että kuka tahansa saa kävellä sinne ja kerätä sieltä nää tuotteet niissä jokamiehenoikeuksien rajoissa.” [H5]

”Meidän vahvuudet on just luonto; puhdas, kaunis ja vehree luonto...” [H2]

”..ihan se luonnon helmassa oleva rauha.” [H6]

Porin ja Rauman seuduilla tehdyissä haastatteluissa valttikorteiksi nousivat myös meri ja saaristot ehkä juuri niiden läheisyyden vuoksi näissä kaupungeissa. Näiden mainittiin olevan sellaisia tekijöitä, jotka vetävät matkailijan muun muassa Rauman seudulle. Sisempänä Satakuntaa toimivat henkilöt eivät maininnut näitä vetovoimatekijöiksi, vaan he enemmänkin painottivat vastauksensa puhtaaseen luontoon ja kulttuuritekijöihin.

”Sitten on tietysti saaristo ja meri... Meillä on täällä Porissa Yyteri ja Reposaari.” [H1]

”Kyllä Raumalla ne on ne ...ja meri. Ne on niinku sellaset, jotka vetää Raumalle sen matkailijan vähän kauempaa.” [H7]

”Toi meri on tietysti kans sellanen, et kun se on niin lähellä ja tärkeä osa Satakuntaa.” [H3]

Alvar Aalto nousi kulttuurilliseksi vetovoimatekijäksi lähes kaikissa vastauksissa. Alvar Aaltoa pidettiin äärimmäisen tärkeänä vetovoimatekijänä, sillä Euran Kauttualla voi esimerkiksi yöpyä hänen suunnittelemassaan rakennuksessa. Myös Aallon suunnittelemassa talossa sijaitsevaa asuntoa pidettiin vetovoimatekijänä, sillä on harvinaista, että tällaiseen asuntoon pääsee sisälle katsomaan. Alvar Aallon kädenjälki näkyy Satakunnassa noin kahdessakymmenessä eri kohteessa (Satakuntaliiton [www-sivut](http://www.satakuntaliiton.fi) 2016). Tunnetuimmat hänen suunnittelemistaan rakennuksista ovat Villa Mairea

Noormarkun ruukin alueella sekä Terassitalo Kauttuan ruukin alueella. Kauttualle Aalto on suunnitellut myös Villa Aallon, joka on nykyään majoituskäytössä, sekä useita samalla pohjapiirustuksella tehtyjä omakotitaloja.

”...on ihan selvä asia, että Alvar Aalto kiinnostaa. Täällä voi yöpyä Alvar Aallon kohteessa. Täällä voi käydä kaffeella tai syödä Alvar Aallon kohteessa. Täällä voi käydä tutustumassa asuntoon. Ne on äärimmäisen harvinaisia, että pääsee asuntoon sisälle.” [H8]

Unescon maailmanperintökohteet olivat myös monessa vastauksessa esillä. Niitä pidettiin ainutkertaisina, ja yhdessä vastauksessa Vanhan Rauman sanottiin olevan jopa ylitse muiden. Unescon maailmanperintökohteita on Suomessa seitsemän, joista kaksi sijaitsee Raumalla. Vanha Rauma on yhtenäinen kokonaisuus, jonka tunnuspiirteitä ovat 100-200 vuotta vanhat vierä viereen rakennetut puutalot sekä osittain keskiajalta peräisin oleva mukulakivellä päällystetty katuverkosto. Sammallaahdenmäki puolestaan on Rauman Lapissa sijaitseva muinaisjäännösalue, jossa on pronssiajalta peräisin olevia hautaröykkiöitä. (Museoviraston www-sivut 2016b.)

”Raumalla tietysti nää Unescon kohteet on aivan ainutkertaset. Siellä on kaks kohdetta, ja Vanha Raumahan on aivan yks ylitse muiden.” [H1]

9.3 Keskieurooppalaisten kiinnostuksen kohteet Satakunnassa

Kolmannen aihepiirin tarkoituksena oli selvittää, mitä keskieurooppalaiset hakevat matkoiltaan, kun he tulevat Satakuntaan. Keskieurooppalaisista matkailijoista suurin Suomeen tuleva ryhmä on saksalaiset, ja Visit Finlandin (2015) mukaan heistä viidesosa matkustaa länsirannikolle. Tiesin entuudestaan, että suurimmalla osalla haastateltavista on omakohtaista

kokemusta heidän kanssaan työskentelystä, ja halusinkin kuulla, mitkä asiat ovat nousseet silloin suosioon. Vastauksista kävi ilmi, että keskieurooppalaiset matkailijat hakevat matkoiltaan kokemuksia tavallisista suomalaisista aktiviteeteista ja ruuista. Yhdessä vastauksessa mainittiin, että heille ei tarvitse lähteä rakentamaan mitään ihmeellistä kokonaisuutta, vaan heille riittää suomalaisuuden ja suomalaisten ruokien kokeminen aitona ja puhtaana. Toisessa vastauksessa mainittiin perinteisten marjojen ja sienien poimiminen mielekkääksi aktiviteetiksi. Lisänä tähän olisi vielä hienoa, mikäli he pääsisivät valmistamaan näistä raaka-aineista jotakin. Visit Finlandin määrittelemä Suomen matkailumarkkinoinnin potentiaalisin kohderyhmä modernit humanistit ovatkin kiinnostuneita paikallisista elämäntavoista ja historiasta, ja he ovat uteliaita ja avoimia kaiken uuden suhteen (Wakonen 2012, 20).

”Ne hakee simppeliä ja sellasia arkisia asioita. Kokee sen kulttuurin aidoimmillaan eli ei tarvii lähtee rakentamaan mitään ihmeellistä. ...ruuassakin hakevat sitä normaalia, perinteistä, puhdasta, suomalaista ruokaa.” [H7]

”...keskiverto henkilö hakee ihan tavallista metsäkokemusta, että voi ehkä löytää marjoja ja sieniä ja ehkä jopa itse valmistaa niistä jotain ruokaa. ...saunominen ja uiminen ja ehkä mahdollisesti melonta. Sitä miten suomalainen itse elää, että ihan niitä arvoja he täältä hakee.” [H1]

9.4 Satakuntalainen ruoka

Neljännän teeman tarkoituksena oli saada vastauksia siihen, miten satakuntalaista ruokaa ja ruokaperinteitä hyödynnetään tällä hetkellä alueella ja miten sen käyttöä voitaisiin vielä kehittää. Aihepiirillä pyrittiin myös selvittämään, minkälaista ruokaa matkailijat ovat kyselleet. Tässä aihepiirissä vastaukset vaihtelivat huomattavasti enemmän kuin muissa. Jokainen haastateltava vastasi eri tavalla, riippuen toimipaikastaan. Aihepiirin

tarkoituksena oli saada monipuolisia kehitysideoita satakuntalaisen ruuan ja ruokaperinteiden hyödyntämiseen ruokamatkailussa, joten oli hyvä asia, että saatiin monipuolisia vastauksia.

Yhdessä vastauksessa nousivat esille Ahlströmin omat sisäiset ruokaperinteet, jotka pyörivät Noormarkun ruukin taloissa. Toisessa vastauksessa taas mainittiin ulkomaalaisten mielenkiinto lapskoussia kohtaan Rauman seudulla. Myös kala tuotiin esille, sillä haastateltavan mukaan tuoretta kalaa voi olla vaikea saada ulkomailla. Kehitysehdotuksena mainittiin, että kahvipöydässä voisi olla kaupan keksien sijaan paikallisesti tunnettuja ja perinteikkäitä pikkuleipiä.

”...meillä on täällä Ahlströmin sisällä omat ruokaperinteet. Klassikkoruuat, mitkä pyörii näissä taloissa. Ja sit näissä mein menuissa se valttituote on se, et käytetään paljon paikallista...”
[H5]

”Raumalla tietysti lapskoussi on se mikä kiinnostaa. Sitä ulkomaalaiset kysyy.” [H7]

”...kala on se mikä monia kiinnostaa ja sitä on tosi vaikee saada tuoreena tuolla maailmalla. ...kahvipöydässä voisi olla vaikka Hinnerjoen korppuja kaupan pikkuleipien sijaan ja sit kun siinä purkin reunassa vielä lukis, et se on Hinnerjoen korppu. Vaikka ei välttämättä pikkuleipä kiinnostais, niin tulis sellanen, että tota täytyy maistaa.” [H8]

Kolmelta henkilöltä sain myös vastauksia siitä, minkälaista ruokaa maakunnassamme tuotetaan. Yhdessä vastauksessa nostettiin esille Euran Paneliassa sijaitseva vuohitila, joka todettiin ainutlaatuiseksi. Myös Euran Honkilahdella sijaitseva Eskolan vasikanliha sekä Porin Kuuminaisten karjatila mainittiin. Toisessa vastauksessa nousivat esille broilerintuotanto ja pakastevihannekset. Kolmannessa vastauksessa puolestaan mainittiin juurikas- ja perunaviljelijät. He kaikki mainitsivat, että tällaisten paikallisten

ruuantuottajien käyttöä pitäisi lisätä ja tuoda enemmän esille. Matkailijoita kiinnostaa paikallisesti tuotettu ruoka, sillä sitä ei saa muualta. Paikalliset ruuat ja perinteet antavat omaleimaisen kuvan paikasta, ja asiakas mitä todennäköisimmin muistaa vierailemansa paikan vuosienkin päästä.

”Paneliassakin on esimerkiksi tää vuohitila, joka on ihan ainutlaatuinen. Sittenhän meillä on Honkilahdessa Eskolan vasikanliha... Ja sittenhän on karjatiloja, esimerkiksi Porin Kuuminaisessa on tällanen Kuuminaisen niittykarja, mikä laiduntaa siellä rannalla.” [H2]

”Satakunnassa on erittäin hyvät raaka-aineet. Broilerii tuotetaan, pakastevihanneksia laitetaan, et kaikkee löytyy. Ja sit tietenkkin riista on se pääraaka-aine näistä metsistä.” [H9]

”No täällähän on viljelijöitä ja juurikas- ja perunaviljelijää...” [H3]

Yhdessä vastauksessa myös sanottiin kehitysehdotus, miten ruuan paikallisuutta voitaisiin tuoda enemmän esille asiakkaalle ilman, että hänen tarvitsee erikseen kysyä ruuan alkuperää. Kehitysehdotus oli, että ruokalistoihin kirjoitettaisiin, mistä raaka-aineet ovat peräisin. Tämä on mainittu Suomen ruokamatkailun tuotesuosituksissakin (Hungry for Finlandin www-sivut 2016).

”Että vaikka jo ihan ruokalistassa lukis, että tää on Pyhäjärvestä eilen pyydettyä eli ihmisille muotoutuis siitä sellanen käsitys, että tää on eri, jos mä ostan kaupasta.” [H8]

9.5 Yritysten palveluiden yhdistämismahdollisuudet

Viimeisen teeman tarkoituksena oli selvittää, minkälaisia palveluita ja aktiviteetteja Ahlströmin ruoka- ja majoituspalveluihin voitaisiin liittää, jotta saataisiin koottua mahdollisimman elämyksellinen ja monipuolinen

kokonaisuus Satakunnan tarjonnasta. Jokaiselta haastateltavalta tuli tässäkin hieman erilaisia vastauksia riippuen heidän toimipaikastaan. Yhdessä vastauksessa esimerkiksi tuotiin esille suomalaisiin kotiolosuhteisiin pääseminen, mikä kiinnostaa tällä hetkellä matkailijoita kovasti. Tällainen mahdollisuus on Vanhassa Raumassa. Yksi haastateltava puolestaan mainitsi Euran esihistorian ja viikinkikylän, jossa voi tutustua elämään viikinkien aikakautena. Kahdessa vastauksessa mainittiin heidän edustamiensa yritysten tarjoamat palvelut, jotka voisi liittää ruokamatkailuun Ahlströmin ruukkien välillä. Esimerkiksi Villilän kartanolla on pieni viinitupa, jossa on mahdollista järjestää pieniä viinimaistelutilaisuuksia. Myös majoitusta Vujoella ja empiretyylistä illallista ajateltiin mahdollisiksi. Unescon maailmanperintökohteet olivat kohteita, jotka toistuivat lähes kaikissa vastauksissa. Myös Yyteri mainittiin useammassa vastauksessa.

”Meillähän on Raumalla tänä kesänä esimerkiks kokeilussa tällanen ”Kahvihetket paikallisen luona”. Meillä on yksi vanhan Rauman koti ja yksi vähän modernimmassa ympäristössä oleva koti, ja se on nimenomaan ehkä enemmänkin mietitty ulkomaiselle kävijälle, et he pääsee siihen oikeeseen, aitoon kotiin juomaan sen kahvin ja syömään sen mansikkaleivoksen. Aidossa ympäristössä pystyy kuulemaan talon asukkailta siitä oikeesta elämästä.” [H7]

”Meillä voi elää viikinkiaikaa tuolla Härkännummen viikinkikylässä ja voi syödä viikinkiaikaista ruokaa ja käydä tutustumassa kohteisiin...” [H8]

”Meil on tollanen pieni viinitupa, et sinne mahtuu 10-12 henkee, et ne on sellasia pieniä viininmaistelutilaisuuksia.” [H4]

”Riippuen tietysti ryhmän koosta, et voisko olla jopa yöpyminen täällä Vujoella ja joku empiretyylinen illallinen...” [H6]

”Vanha Rauma kannattaa sisällyttää ja sit siinä on vielä Sammallahdenmäki, et sit olis kaks maailmanperintökohdetta. Porissahan on sitten Yyteri.” [H2]

9.6 Fiktiivinen matka tulosten pohjalta

Loin haastattelujen tulosten pohjalta esimerkin ruokamatkasta kahden Ahlströmin ruukin välillä, jotta haastatteluiden tulokset avautuisivat vielä paremmin. Tämä on kuitenkin vain yhteenveto tuloksista eli tätä ei ole tuotteistettu. Mikäli tällaisen paketin järjestäisi, saattaisi se olla matkailijalle hieman kallis tällaisenaan eli jotain pieniä muutoksia tai järjestelyitä pitäisi siihen tehdä.

Tässä esimerkissä kulttuuriin ja luontoon kytkeytyvä ruokamatka aloitetaan Kauttuan ruukista, josta siirrytään Rauman kautta Eurajoelle. Sieltä matka jatkuu Nakkilaan, josta lopulta päädytään Noormarkun ruukkiin. Tässä ruokamatkassa ideana on tuoda näkyviin eri aikakausille tyypilliset ruuat ja elintavat riippuen paikasta, jossa sillä hetkellä ollaan. Ajatuksena on, että matka aloitetaan vanhimmasta ruokaperinteestä, ja lopulta päädytään uusimpaan ruokamatkailutrendiin. Matkaa voisi siis pitää eräänlaisena historiallisena aikamatkana aina 900-luvulta 2010-luvulle. Tämä esimerkki soveltuu hyvin esimerkiksi pienille ryhmille, sillä Satakunnassa on tällä hetkellä hyvin hankalaa palvella yksittäisiä matkailijoita heidän toiveidensa mukaisesti.

Matkailijat saapuvat aamupäivän aikana Kauttuan Ruukinpuistoon, jossa he voivat jättää matkatavaransa Kauttuan Klubille. Siellä on tarjolla brunssi, jonka jälkeen matkailijat suuntaavat Euran Honkilahdella sijaitsevaan Härkännummen viikinkikylään. Siellä he pääsevät tutustumaan lähietäisyydeltä viikinkiajan elämäntapoihin. Kylässä he voivat muun muassa kokeilla jousiammuntaa, tehdä itselleen viikinkiaikaisen ranne- tai kaulakorun sekä kokeilla tulen sytyttämistä tuluksilla. Härkänummella heille myös tarjotaan perinteinen viikinkiaikainen lounas, jonka valmistamista he

pääsevät seuraamaan. Viikinkiaikaisia tyyppisiä ruokia ovat esimerkiksi savustettu tai paistettu kala, nauris sekä herneet, pavut ja sipulit. Juoma oli perinteisesti olutta. (Katajalan www-sivut 2016.)

Härkänummelta palataan iltapäivällä takaisin Kauttuan Ruukinpuistoon, jossa he majoittuvat Alvar Aallon suunnittelemaan Villa Aaltoon. Tämän jälkeen heillä on mahdollisuus käydä ruukkierroksella tutustumassa alueeseen paremmin. Ruukkierroksella he kuulevat alueen historiasta ja pääsevät esimerkiksi tutustumaan toiseen Alvar Aallon suunnittelemaan rakennukseen, Terassitaloon. Illallista he nauttivat Kauttuan Klubilla, jossa menu on rakennettu satakuntalaisten perinneruokien ympärille.

Toinen päivä alkaa Kauttualla aamupalan merkeissä. Tämän jälkeen he suuntaavat Raumalle, jossa he saavat tutustua Vanhaan Raumaan. Kuten haastatteluista kävi ilmi, Vanhassa Raumassa on tällä hetkellä kaksi kotia, joissa matkailijoiden on mahdollista päästä nauttimaan kahvihetkestä paikallisen luona. Olisi hienoa, mikäli tätä kehitettäisiin siten, että matkailijat pääsisivät nauttimaan 1800-luvulle perinteisiä ruokia lounaan merkeissä vanhassa puutalomiljöössä ja ehkä jopa myös itse siihen osallistumaan. Vanhan Rauman jälkeen matkailijat jatkavat matkaansa Eurajoelle, jossa heitä odottaa kahvit Vuojoen kartanolla. Tämän jälkeen he majoittuvat vierastalo Wuojokeen, jonka jälkeen he pääsevät saunomaan Vuojoen saunassa. Illalla he pääsevät nauttimaan illallista empire-tyylille olennaiseen tapaan. Heille esitellään 1800-luvun ruokia ja reseptejä sekä ajankohdan illanviettotapoja. Ruuasta he pääsevät nauttimaan musiikin säestyksellä.

Kolmantena päivänä aamu alkaa aamupalalla Vuojoen kartanossa, jonka jälkeen he matkaavat Nakkilaan Villilän kartanolle. Siellä he pääsevät itse kalastamaan, ja saaliista valmistetaan heille lounasta. Lounaan jälkeen he pääsevät tutustumaan kartanon pieneen viinitupaan, jossa heitä perehdytetään viineihin, rypäleisiin ja maistelutekniikoihin. Luonnollisesti he myös pääsevät maistelemaan viinejä paikallisten juustojen kera.

Villilän kartanosta matka jatkuu Noormarkun ruukkiin, jossa he majoittuvat valitsemaansa vierastaloon. Majoittautumisen jälkeen he osallistuvat ruukkikierrokselle, jossa heille esitellään alueen rakennuksia ja historiaa. Ruukkikierroksen aikana he pääsevät muun muassa tutustumaan Alvar Aallon suunnittelemaan Villa Maireaan, Ahlström Voyage näyttelyyn sekä Makkarakosken sahamuseoon. Illallista he pääsevät nauttimaan Noormarkun Klubilla, jossa menu koostuu kauden kasviksista, riistasta sekä kauden perinteisestä jälkiruuasta.

Neljäs ja samalla viimeinen päivä alkaa aamupalalla Noormarkun Klubilla. Aamupalan jälkeen matkailijat viedään opastetulle villiyrttikävelylle tai sienien ja marjojen poiminnalle matkan ajankohdasta riippuen. Opastetun aktiviteetin aikana heille esitellään villiyrttejä tai marjoja ja sieniä sekä kerrotaan niiden oikeaoppisista poimintatavoista. Heille myös kerrotaan, miten niitä voidaan hyödyntää ruuanlaitossa. Retken jälkeen he pääsevät nauttimaan lounaasta, jossa on käytetty heidän poimimiaan tuotteita metsästä. Ruokamatka päättyy tähän lounaaseen Noormarkun Klubilla.

10 YHTEENVETO

Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, miten ruokamatkailua voitaisiin kehittää Ahlströmin ruukeilla enemmän luonto- ja kulttuurimatkailuun kytkeytyväksi yhteistyössä muiden Satakunnan matkailutoimijoiden kanssa. Tutkimuksen avulla selvisi, että Ahlströmin ruukeilla on erinomaiset mahdollisuudet järjestää luontoon ja kulttuuriin kytkeytyviä ruokamatkoja, sillä jo ruukkialueiden miljööt houkuttelevat kulttuurista kiinnostuneita ruokamatkailijoita. Ruukkialueiden rakennukset kiehtovat matkailijoita historiallaan ja omaleimaisuudellaan. Ahlströmin ruukkialueet myös sijoittuvat maantieteellisesti erinomaisiin paikkoihin, sillä jo lyhyen ajomatkan päässä on kiinnostavia kohteita, kuten esimerkiksi kaksi Unescon maailmanperintökohdetta Raumalla, empiretyyliset kartanot

Eurajoella ja Nakkilassa. Myös itse Ahlströmin ruukkien metsät ja järvet ovat asioita, jotka kannattaa hyödyntää ruokamatkailua suunnitellessa.

Haastattelun tuloksista käy ilmi, että Ahlströmin ruukeilla olisi mahdollisuus tehdä yhteistyötä monen eri matkailutoimijan kanssa Satakunnassa. Tässä ongelmana ehkä onkin se, että miten rajata ruokamatka, joka halutaan tarjota ostettavana palveluna asiakkaalle. Satakunnassa on paljon mielenkiintoisia kohteita ja paljon nähtävää, joten on haastavaa saada muutaman päivän matkaan sisällytettyä kaikki kokemisen arvoinen. Tämän vuoksi matkan pitäisikin ehkä olla jopa viikon mittainen, mutta siinä saattaa nousta hinta liian korkeaksi, mikä taas ei houkuta matkailijoita. Ahlströmin ruukeilla onkin paljon mietittävää vielä siinä, minkälaista pakettia he haluavat asiakkailleen tarjota. Tekemäni tutkimus auttaa heitä toivottavasti paketin suunnittelussa. Itse koen, että tutkimuksen tulosten pohjalta kokoamani fiktiivinen matka voisi olla hyvinkin potentiaalinen vaihtoehto. Siinä matkailija pääsisi kokemaan Satakuntalaista ruokakulttuuria aina viikinkiajalta uusimpiin ruokamatkailutrendeihin ja näkemään samalla maakunnan historiallisesti merkittävimmät alueet.

11 USKOTTAVUUSTARKASTELU

Laadullisessa tutkimuksessa tutkimuksen toteuttaminen ja luotettavuus ovat yhteydessä toisiinsa. Koska laadullisessa tutkimuksessa teemahaastattelua käytettäessä voidaan saada hyvinkin erilaisia vastauksia, tutkija on viime kädessä se, joka määrittelee tutkimuksen luotettavuuden. Arvioinnin kohteena ovat hänen tekemänsä valinnat, teot ja ratkaisut tutkimuksessa. Tutkijan tulee siis tarkastella tutkimuksensa luotettavuutta ja uskottavuutta jokaisessa tutkimuksen vaiheessa. (Eskola & Suoranta 2000, 208-210.)

Vilkan (2015, 196) mukaan laadullinen tutkimus on luotettava, kun tutkimuskohteen ja tutkimuksesta saadun materiaalin tulkinta ovat keskenään

yhteensopivia. Tällä tarkoitetaan sitä, että tutkimuksen tekijä on ymmärtänyt tutkittavan kohteen kertomat asiat oikein.

Robert K. Yin (2011, 19) puolestaan antaa hieman eri näkökulman tutkimuksen luotettavuuden ja uskottavuuden tarkastelulle. Hänen mukaansa ensimmäinen asia, joka pitää ottaa huomioon luotettavuutta ja uskottavuutta tarkastellessa, on tulosten ja tutkimuksessa käytettyjen menetelmien saavutettavuus. Hänen mukaansa tutkijan pitäisi esitellä tutkimuksessa käytetty menetelmä ja mahdolliset lomakkeet työssään. Myös tutkimuksen aineisto pitäisi olla muiden saavutettavissa helposti. Näin lukija voisi tarkastella ja arvioida tutkijan saamia tuloksia itse ja saada tukea esitetyille tuloksille.

Toinen huomioon otettava asia on tehdä tutkimus oikeaoppisesti menetelmän määritelmien mukaisesti. Tämä tarkoittaa sitä, että tutkimuksen tekemiseen on käytetty apuna teoksia tai muita lähteitä, jotka kertovat asiasta, ja tällöin huolimaton työskentely vähenee. Tutkimuksen tiedonkeruu pitää tehdä sopivissa tiloissa sekä varautua odottamattomiin tilanteisiin. Tutkimuksen tekemiseen oikeaoppisesti liittyy myös vastauksien saaminen aikaisemmin asetettuihin tutkimusongelmiin sekä tutkimustehtävään. (Yin 2011, 19-10.)

Viimeinen huomioon otettava asia on esimerkiksi haastattelemalla tehdyn tutkimuksen tuloksien näkyvyys tuloksia avattaessa. Yinin (2011, 20) mukaan haastateltujen henkilöiden vastauksia tulisi näkyä osittain lainattuna sanasta sanaan. Tämä antaa todisteita tutkimuksen tuloksien taustoista.

Tässä opinnäytetyössä tehtyä tutkimusta voidaan pitää uskottavana, sillä haastattelut tehtiin rauhallisissa olosuhteissa ilman minkäänlaisia häiritötekijöitä. Haastattelun aikana kysyin henkilöiltä lisää puheena olevasta asiasta, mikäli en aivan varmaksi voinut sanoa, ymmärsinkö hänet oikein. Näin sain vielä varmistuksen haastateltavan ajatuksille häneltä itseltään. Opinnäytetyöni liitteissä on nähtävillä teemahaastattelulomakkeet, joita käytin haastatellessani henkilöitä. Teemahaastattelujen kysymykset pohjautuivat teoriaan, jonka kirjoitin ennen haastattelujen aloittamista. Selasin myös

muutamia kirjoja haastatteluiden tekemisestä oikeaoppisesti ja sujuvasti. Haastatteluistani saamia vastauksia lainasin opinnäytetyössäni suoraan, ja ne ovat nähtävillä selkeästi työssäni.

12 POHDINTA

Opinnäytetyön tekeminen oli hyvin mielenkiintoinen, mutta myös haastava prosessi. Aiheeni oli rajattu alusta alkaen hyvin selkeästi, joten tämä ei tuottanut ongelmia. Teoria oli tämän vuoksi myös helppo kirjoittaa, sillä tiesin, mitkä asiat ovat tärkeitä teemahaastattelujen toteuttamisen kannalta. Haastattelukysymysten suunnittelu oli loppujen lopuksi aika helppoa, vaikka aluksi mietin, onko minulla liian vähän kysymyksiä, jotta voisin saada hyviä tuloksia. Haastatteluja toteuttaessani huomasin kuitenkin, että kysymyksiä oli hyvä määrä ja aiheet olivat myös haastateltavien henkilöiden mielestä mielenkiintoisia ja aiheeseen liittyviä. Sainkin heidän kanssaan paljon mielenkiintoisia keskusteluja ja jotkut niistä olivat jopa hyvinkin syvällisiä, jolloin koin saavani vielä parempia tutkimustuloksia.

Haastattelujen jälkeen oli vuorossa litterointi, joka oli ikävin vaihe koko opinnäytetyön tekemisessä. Koska haastatteluni olivat kestoiltaan 20-40 minuuttia, oli minulla hyvin paljon aineistoa. Tämän vuoksi meni useampi tunti, että sain yhden haastattelun litteroitua. Siinä meinasi aina silloin tällöin usko loppua opinnäytetyön valmistumiseen tämän vuoden puolella, mutta pienten hengähdystaukojen jälkeen jatkoin eteenpäin. Olen itseäni äärimmäisen tyytyväinen, että jaksoin litteroida haastattelut lähes sanasta sanaan, sillä muuten minulta olisi saattanut jäädä huomaamatta joitakin tärkeitä asioita. Litterointien jälkeen oli helppo koota tutkimuksesta saadut tulokset.

Olen saanut työstäni hyvää palautetta sekä suullisesti että kirjallisesti Ahlströmin ruukeilta. Moni Ahlströmin ruukkien palveluliiketoiminnan

työntekijä on lukenut työni, ja eräs heistä sanoi aiheeni olleen todella ajankohtainen. Hän myöskin mainitsi, että olen tehnyt hyvää työtä tutkimuksen kanssa ja Ahlströmin ruukit saa siitä hyvää pohjaa ruokamatkailun kehittämiseksi. Kirjallisesti sain palautetta, että tulevaisuuden näkymiä olisi kuitenkin ollut hyvä avata vielä enemmän: *”Miten ruokamatkailu konkreettisemmin kehittyy: toimenpiteitä ja kontakteja, miten hyödynnetään satakuntalaista ruokaa ja raaka-aineita markkinoinnissa, mistä meille matkailijat tulevat ja miten, kontaktit matkanjärjestäjiin yms.”* Olen itse samaa mieltä, että olisin voinut selvittää, mistä matkailijat Satakuntaan tulevat, mutta tämä olisi tarvinnut tehdä jo tutkimuksen haastatteluvaiheessa.

Opinnäytetyöni ohjaajalta sain myös palautetta ja hän sanoi työni olevan hyödyllinen Satakunnan ruokamatkailun kehittämiseksi: *”Kokonaisuutena työ on meille erittäin hyödyllinen. Tutkimusryhmä saa tästä paljon tietoa maakunnan tilanteesta, kun alamme alkuvuodesta suunnittelemaan ruokareittejä Satakuntaan.”*

Itse koen tehneeni hyvää työtä ja mielestäni sain hyviä tutkimustuloksia aiheesta. Koen myös kasanneeni tutkimuksen tuloksista realistisen ruokamatkaehdotuksen, sillä siinä yhdistyvät sekä ajankohtaiset ruokamatkatrendit että hieman vanhemmat ruokaperinteet. Tällä hetkellä koen antaneeni kaikkeni tälle työlle ja olen tyytyväinen omaan tuotokseeni.

LÄHTEET

Ahlströmin ruukkien www-sivut. 2016a. Viitattu 29.6.2016.
<http://www.ahlstrominruukit.fi/kauttua/ruukki-info/historia>

Ahlströmin ruukkien www-sivut. 2016b. Viitattu 29.6.2016.
<http://www.ahlstrominruukit.fi/noormarkku/ruukki-info/historia>

Autio, M., Collins, R., Wahlen, S. & Anttila, M. 2013. Consuming nostalgia? The appreciation of authenticity in local food production. *International Journal of Consumer Studies* 37, 564-568. Viitattu 5.9.2016.
<http://web.a.ebscohost.com.lillukka.samk.fi>

Elo-säätiön www-sivut. 2016. Viitattu 23.9.2016. <http://www.elo-saatio.fi/>

Eskola, J. & Suoranta, J. 2000. Johdatus laadullisen tutkimukseen. 4. Painos. Tampere: Vastapaino.

Evaluation toolboxin www-sivut. 2016. Viitattu 2.10.2016.
<http://evaluationtoolbox.net>

Fishing in Finlandin www-sivut. 2016. Viitattu 29.6.2016.
<http://www.fishinginfinland.fi/lansirannikko>

Gaztelumendi, I. 2012. Global trends in food tourism. UNWTO. World Tourism Organization. Global Report on Food Tourism. Viitattu 28.9.2016.
http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf

Grahn, M. 2014. Perheyhtiö ja paikallisuus. A. Ahlström Osakeyhtiön historian perintö Noormarkussa. Väitöskirja. Turun yliopisto. Viitattu 30.9.2016.
<http://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/94239/AnnalesC374.pdf?sequence=2>

Haaga-Helia ammattikorkeakoulun www-sivut. 2016. Viitattu 12.6.2016.
<http://www.haaga-helia.fi/>

Hall, C.M. & Sharples, L. 2003. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. Teoksessa *Food Tourism Around the World: Development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 1-24.

Havas, K. & Jaakonaho, K. 2013. Evästä matkailuun. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Havas, K. & Jaakonaho, K. 2014. Ruokamatkailulla kilpailukykyä matkailuyrityksiin! *Matkailusilmä* 1, 24-25.

Havas, K., Adamsson, K. & Sievers, K. 2015. Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia 2015-2020. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Viitattu 12.6.2016. http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/ruokamatkailustrategia_2015-2020/

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2008. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Hsieh, H-F. & Shannon, S. E. Three Approaches to Qualitative Content Analysis. *Qualitative Health Research* 9, 1277-1288. Viitattu 2.10.2016. http://www.iisgcp.org/pdf/glssn/Supplemental_Reading_on_Coding_2.pdf

Hungry for Finlandin www-sivut. 2016. Viitattu 12.6.2016. <http://www.hungryforfinland.fi/>

Katajalan www-sivut. 2016. Viitattu 6.10.2016. <http://www.katajala.net/viikinkiaika/elama/ruoka.html>

Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutin www-sivut. 2016. Viitattu 4.10.2016. <http://matkailu.luc.fi/Hankkeet/Turvallisuus/fi/Matkailun-turvallisuus>

Museoviraston www-sivut. 2016a. Viitattu 30.9.2016. http://www.rky.fi/read/asp/r_kohde_det.aspx?KOHDE_ID=907

Museoviraston www-sivut. 2016b. Viitattu 5.10.2016. http://www.nba.fi/fi/ajankohtaista/kansainvalinen_toiminta/maailmanperintokohdet_suomessa

Porin seudun Matkailu Oy Maisan www-sivut. 2016. Viitattu 5.10.2016. <http://www.maisa.fi/ajankohtaista/satakunta-mitali-ahlstrom-kiinteistot-oylle>

Rajala, T. 2016. Asiakkuuspäällikkö, Ahlströmin ruukit. Noormarkku. Henkilökohtainen tiedonanto 24.8.2016.

Referencen www-sivut. 2016. Viitattu 14.10.2016. <https://www.reference.com/>

Rôtisseurs-järjestön www-sivut. 2016. Viitattu 3.7.2016. <http://www.rotisseurs.fi>

Ruokatiedon www-sivut. 2016a. Viitattu 29.6.2016. <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavatton-ruoka-ja-tapakulttuuri/ruokakulttuuri/vaikutteita-idasta-ja-lannesta>

Ruokatiedon www-sivut. 2016b. Viitattu 29.6.2016. <http://www.ruokatieto.fi/>

Rural Finlandin www-sivut. 2016. Viitattu 4.7.2016. <http://ruralfinland.karelia.fi/>

Sata matkaa maalle www-sivut. 2016. Viitattu 12.6.2016.
<http://www.satamatkaamaalle.fi/>

Satakuntaliiton www-sivut. 2016. Viitattu 25.9.2016. <http://www.satakunta.fi/>

Savolainen, N. 'Elämyksellistä ruokamatkailua Suomessa'. Spirit. 15.10.2014. Viitattu 12.6.2016. <https://blogit.haaga-helia.fi/spirit/elamyksellista-ruokamatkailua-suomessa/>

Sikses Parasta www-sivut. 2016. Viitattu 12.6.2016.
<http://www.siksesparasta.fi>

Sonntag, U. & Wagner, P. Positioning and potentials of Finland on the German holiday travel market. Raportti Visit Finlandille 15.9.2016. Viitattu 29.9.2016. http://www.visitfinland.fi/wp-content/uploads/2016/09/RA2016_Finland_Report.pdf?dl

Suomen YK-liiton www-sivut. 2016. Viitattu 9.9.2016.
<http://www.ykliitto.fi/yk70v/taloudellinen/yritysten-yhteiskuntavastuu>

Syö hyvää www-sivut. 2016. Viitattu 14.10.2016.
<http://syohyvaa.fi/ymparistoystavallinen-syominen-2/>

Timi Gustafsonin www-sivut. 2016. Viitattu 4.10.2016.
<http://www.timigustafson.com/>

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2009. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Tammi: Helsinki.

Valonen, N., Uusivirta, H., Arha, A-L. & Tuulos, R. Satakuntalainen keittokirja. 3. painos. Vaasa: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Vilkkä, H. 2015. Tutki ja kehitä. Jyväskylä: PS-kustannus.

Villa Mairean www-sivut. 2016. Viitattu 30.9.2016.
<http://www.villamairea.fi/tervetuloa-villa-maireaan>

Virtual staticsin www-sivut. 2016. Viitattu 11.7.2016.
<https://www.stat.fi/virsta/tkeruu/04/03/>

Visit Finland. 2014. Modernit humanistit työkirja. Viitattu 22.6.2016.
http://www.e-julkaisu.fi/mek/visit_finland-modernit_humanistit/pdf/MEK_Mohu_taitto_175x220_Final.pdf

Visit Finland. 2015. Germany market review 2015. German visitors in Finland – Statistical trends and profile. Viitattu 5.10.2016.
<http://www.visitfinland.fi/wp-content/uploads/2016/09/Market-Review-2015-Germany.pdf?dl>

Visit Finlandin www-sivut. 2016. Viitattu 22.6.2016.
<http://www.visitfinland.fi/studies/modernit-humanistit/>

Visit Karelian www-sivut. 2016. Viitattu 12.6.2016.

<http://www.visitkarelia.fi/fi/Bombafi/Sinun-lomasi/Majatalosta-majataloon-retket>

Vuojoen kartanon www-sivut. 2016. Viitattu 29.9.2016. <http://www.vuojoki.fi/>

Vänttilä, P. 2016. Kokki, Ahlströmin ruukit. Noormarkku. Henkilökohtainen tiedonanto 24.8.2016.

Wakonen, K. 2012. Mitä modernit humanistit ajattelevat Suomesta? Matkailusilmä 3, 20-21.

Yin, R. K. 2011. Qualitative Research from Start to Finish. New York: The Guilford Press.

Arviointipisteiden selitys:

- 1 helppo
- 2 tyydyttävä
- 3 keskitasoinen
- 4 hyvä
- 5 esimerkkinen

Tarkastajan nimi

Arviointipisteytys suhteutetaan kunkin voutikunnan ja ko. ravintolan vaikutuspiiriin yleiseen ravintolapalveluiden tasoon.

Pisteet ____/165 Seuraava tarkastusajankohta ____ / ____ 20 ____ Parisin "Directory" ajan tasalla

Kipeä suositellaan (uusi kohde) Kipeä suositellaan poistettavaksi

Kehittämiskohteiksi sovitut:

Tarkastajat:

Arvioinnin tavoitteena on saavuttaa ja ylläpitää uskottavuus kilpiravintolamme tasoon ja laatuun. Tarkoituksena on arvioida kiivenkäytön oikeutus. Ohessa kohteita, jotka lomakkeen arviointikohdissa tulee ottaa huomioon.

1. RAVINTOLAN YLEISILME

- 01) Puhkaus, siisteys, selkeys, järjestöemme näkyvyys, logon sijainti, aukioloajat ruokaista näkyvässä (jos mahdollista)
- 02) Valaistus, akustiikka, sisustuksen taso ja tyyli, taustamusikki, lämpötila
- 03) Matot, pöytäpinnat, ruokalistas, ilman raikkaus
- 04) Kaususratkaisut, pöytien sijainti, baari, mahdollinen tanssilattia
- 05) Riittävyys, toimivuus, puhtaus, raikkaus
- 06) Astiat, aterimet, lasitot, pöytälinat, servetit, koristeilu
- 07) Vapaa sana

2. RUOKA

- 08) Aiku-, kala-, liha- ja jäkiruoat, valmiit menut, suositukset
- 09) Lähiruoka, raaka-aineden tuoteturvallisuus, tuotetiedot
- 10) Annos näyttää tasapainoiselta, herkulliselta, selkeältä, vastaa ruokaistan nimeä
- 11) Raaka-aineden yhteensopivuus, makujen harmonia, oikeat lämpötilat
- 12) Annosten oltava joka päivä eri kellonajoina odotusten mukaiset. Auditoijan arvio ja muualta saadut palautteet.
- 13) Erityisruokavaihtoehtoja ja mieltymyksiin liittyvät vaihtoehdot
- 14) Laatu/hintasuhte saatuun kokonaiskokemukseen verrattuna ja markkinoilla
- 15) Vapaa sana

3. JUOMA

- 16) Katsotaan eri maiden, eri vinytyyppien ja eri rypäleiden saatavuutta
- 17) Aperitiivit, digestiivit, cocktail klassikot
- 18) Vinit, vedet, kahvit, teet
- 19) Onko valmiita juomasuosituksia eri ruoille, osataanko suositella sopivat juomat, oikeat lämpötilat
- 20) Vinitien hinta täällä ja markkinoilla. Keskustellaan hinnoittelutavasta
- 21) Vapaa sana

4. PALVELU

- 22) Palvelun asiallisuus palvelutapahtuman aikana
- 23) Kireetön ja huomaamaton palvelu koko palvelutapahtuman aikana
- 24) Tekninen toteutus ja tuotetietous ruoasta ja juomasta
- 25) Henkilökunnan työasut, raikkaus, palvelutapahtuman sujutus
- 26) Vapaa sana

5. CHAÎNE DES RÔTISSSEURS

- 27) Kiiven puhtaus, näkyvyys, oikea sijainti
- 28) Standaarit, logot listoissa, logojen käyttö markkinoinnissa
- 29) Yrityksessä olevien jäsenten aktiivisuus järjestön toiminnassa ja järjestön arvojen esiintuomisessa
- 30) Tietääkö henkilökunta, mitä kilpi tarkoittaa
- 31) Aktiivisuus jäsentilaisuuksien järjestämisessä
- 32) Kuvaus miten järjestön jäsenet huomioidaan asiakkaina
- 33) Vapaa sana

Teemahaastattelun runko Ahlströmin ruukkien asiakkuuspäällikölle

Ruokamatkailu ruukeilla

- ✓ Aikaisemmat ruokamatkat
- ✓ Mitä hyvää ja huonoa niissä on ollut
- ✓ Nykytilanne
- ✓ Kysyntä

Potentiaalisin asiakassegmentti

- ✓ Perustelut
- ✓ Modernit humanistit
- ✓ Kiinnostuksen kohteet Ahlströmin ruukeilla

Ruokamatkailun yhdistäminen kulttuuri- ja luontomatkailuun

- ✓ Ruukkialueiden historian näkyminen ruuassa
- ✓ Satakuntalaiset perinneruuat
- ✓ Yhdistäminen ruukkikierroksiin

Yhteistyö muiden toimijoiden kanssa

Teemahaastattelun runko kulttuuri- ja matkailutoimijoille

Ahlströmin ruukkien vahvuudet ruokamatkojen järjestäjänä

- ✓ Syyt, miksi matkailijat vierailevat ruukeilla

Satakunnan vetovoimatekijät

- ✓ Luontokohteet
- ✓ Kulttuurikohteet

Keskieurooppalaisten kiinnostuksen kohteet

- ✓ Miksi tulevat Satakuntaan?
- ✓ Minkälaisia elämyksiä hakevat?

Satakuntalainen ruoka

- ✓ Kohderyhmän kiinnostus satakuntalaista ruokaa kohtaan
- ✓ Ruuantuottajat
- ✓ Perinneruuat
- ✓ Lähi- ja villiruoka
- ✓ Miten voisi tuoda enemmän esille?

Yhteistyö muiden toimijoiden kanssa

- ✓ Alueen/haastateltavan henkilön edustaman yrityksen tarjoamat palvelut