



# Kriisitilanteiden aiheuttamat haasteet enogastronomiselle turismille Barolon viinintuotantoalueella

Emma Ahlholm

Opinnäytetyö, AMK

Maaliskuu 2022

Matkailu- ja palveluliiketoiminta

Restonomi (AMK)

**Ahlholm, Emma**

**Kriisitilanteiden aiheuttamat haasteet enogastronomiselle turismille Barolon viinintuotantoalueella**

Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Maaliskuu 2021, 30 sivua

Matkailu- ja ravitsemisala. Matkailu ja palveluliiketoiminta. Opinnäytetyö (AMK)

Julkaisun kieli: Suomi

Julkaisulupa avoimessa verkossa: Kyllä

**Tiivistelmä**

Opinnäytetyö tehtiin toimeksiantona Antica Casa Vinicola Scarpa viinitilalle Italiaan, Barolon viinintuotantoalueelle. Tavoitteena oli selvittää COVID-19 aiheuttamat ongelmat ja niiden ratkaisut alueen matkailuyrityksissä. Turismi on tärkeässä roolissa Barolon viinintuotantoalueella, mutta maailmanlaajuisen pandemian aikana turismia on ollut vaikea harjoittaa.

Tutkimus toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena. Aineistonkeruu tapahtui haastattelemalla neljää yrityksen edustajaa Barolon viinintuotantoalueelta. Haastattelut olivat puolistrukturoituja haastatteluita ja ne toteutettiin yrityksissä paikan päällä. Haastattelut toteutuivat marraskuun 2021 ja tammikuun 2022 välisenä aikana. Tutkimusaineiston analysoinnissa hyödynnettiin sisällönanalyysejä.

Tutkimustulosten perusteella kävi ilmi, että tapahtunut kriisitilanne on vaikuttanut jokaisen yrityksen liiketoimintaan negatiivisella tavalla, mutta kuitenkin tutkimus toi ilmi erilaisia ongelmanratkaisukeinoja kohdattaessa kriisitilanne. Jokainen yritys on tehnyt toimenpiteitä tasapainon palauttamiseksi. Haasteiden, ongelmien ja ratkaisujen lopputulemaa voidaan käyttää tulevaisuudessa työelämää kehittävänä, sillä tutkimustulokset antoivat ratkaisuja kriisitilanteiden aiheuttamiin ongelmiin yritystoiminnassa.

**Avainsanat (asiasanat)**

Barolo, COVID-19, gastronomia, haastattelututkimus, kriisitilanteet, matkailu

**Muut tiedot (salassa pidettävät liitteet)**

-

**Ahlholm, Emma**

**Crisis situations and challenges for enogastronomic tourism in Barolo region**

Jyväskylä: JAMK University of Applied Sciences, March 2022, 30 pages

Tourism and hospitality. Tourism and hospitality management. Bachelor's thesis

Language of publication: Finnish

Permission for open access publication: Yes

**Abstract**

The thesis was commissioned from the Antica Casa Vinicola Scarpa winery in Barolo, Italy. The aim was to find out about the problems caused by COVID-19 and solutions made by the four tourism companies selected in the region. In the Barolo wine-producing region tourism is in a important role. During the global pandemic in tourism has been in faced a major issues.

The research was conducted as a qualitative research. The data collection took place by interviewing four different companies from the Barolo wine-producing area. The interviews were semi-structured interviews and were conducted in companies on site. The first interview took place in November 2021 and the last one in January 2022.

The results of the research revealed that the crisis situations had a negative impact on all businesses, in spite of the research revealed different ways of solving the crisis. The outcome of the challenges, problems and solutions can be used to develop working life in the future, as the research results provided solutions to the problems caused by crisis situations.

**Keywords/tags (subjects)**

Barolo, COVID-19,Crisis situations, Gastonomy, Interview research, Tourism

**Miscellaneous (Confidential information)**

-

## Sisältö

<b>1</b>	<b>Johdanto</b> .....	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Kriisitilanteet</b> .....	<b>3</b>
2.1	Kriisitilanteet matkailualalla.....	3
2.2	COVID-19.....	5
<b>3</b>	<b>Barolo ja UNESCO:n maailmanperintökohde</b> .....	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Enogastronomisen turismin vetovoima</b> .....	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Tutkimusasetelma</b> .....	<b>12</b>
5.1	Tutkimusongelma ja -kysymykset.....	12
5.2	Tutkimusmenetelmät.....	12
5.3	Eettisyys.....	13
<b>6</b>	<b>Tutkimustulokset</b> .....	<b>13</b>
6.1	Tota Virginia .....	14
6.2	Agriturismo Paolo Manzone.....	15
6.3	Palas Cerequio.....	16
6.4	Monvigliero Vineyard Villat.....	16
6.5	Toimenpiteet .....	17
6.6	Talous ja henkilökunta .....	17
6.7	Tulevaisuus.....	18
6.8	Kriisin jälkeen .....	19
<b>7</b>	<b>Johtopäätökset</b> .....	<b>20</b>
<b>8</b>	<b>Pohdinta</b> .....	<b>22</b>
	<b>Liitteet</b> .....	<b>29</b>
	Liite 1. Haastattelukysymykset.....	29

## Kuviot

	Kuvio 1. Matkailua kriisiyttäneitä tapahtumia maailmalta.....	4
	Kuvio 2. Barolon alue.....	7
	Kuvio 3. Tutkimustulosten johtopäätöksien tiivistys.....	21

# 1 Johdanto

Tässä opinnäytetyössä tutkitaan kriisitilanteiden aiheuttamia ongelmia Barolon viinintuotantoalueen ja UNESCO:n maailmanperintöalueen matkailuyrityksissä. Kriisitilanteiden vaikutus turismissa on mittakaavaltaan suuri ja globaali (maailmanlaajuinen) ilmiö, eikä matkailualalla voi koskaan tietää, mitä seuraavaksi tapahtuu. Erilaiset kriisitilanteet voivat olla maailmanlaajuisia, mutta on hyvä tarkastella ongelmia tietyn alueen näkökulmasta, jotta voidaan saada toimivia ratkaisuja Barolon viinintuotantoalueella. Turismi on keskeinen osa Baroloa, ja siksi sitä on hyödyllistä tutkia.

Opinnäytetyön merkitys työelämän kehittämisen kannalta on merkittävä, sillä jokaisen yrityksen on pystyttävä kehittämään toimintaansa sekä konseptia niin, että se kestää taloudelliset sekä itsestä riippumattomat muut haasteet. Tällä opinnäytetyöllä pyritään tarkastelemaan eri yritysten näkökulmia siihen, ovatko kriisitilanteet ainoastaan negatiivinen asia vai pystytäänkö niiden kautta kehittämään yritystoimintaa, jotta se toisi turvaa tulevaisuudelle ja osattaisiin välttää aikaisempia vastoinkäymisiä.

Tutkittavana alueena on Barolon viinintuotantoalue. Alueelta valikoitui neljä täysin erilaista yritystä, joiden näkökulmat tulevat olemaan poikkeavat toisistaan erilaisten liikeideoidensa vuoksi. Yritykset on kuitenkin valittu niin, että matkailuyritysten toiminta liittyy enogastronomiseen turismiin. Barolon viinintuotantoalue valikoitui tutkittavaksi alueeksi myös siitä syystä, että opinnäytetyön tekijä pystyy olla läsnä koko prosessin ajan. Tämän opinnäytetyön yrityshaastattelut koskevat koettua COVID-19 aiheuttamaa kriisitilannetta, sillä se on meneillään ollut kriisitilanne tutkimuksen tekovaiheessa ja siksi se tekee aiheesta ajankohtaisen.

### **Toimeksiantaja**

Opinnäytetyö toteutetaan toimeksiantona. Toimeksiantaja on Antica Casa Vinicola Scarpa. Idea toteuttaa opinnäytetyö kyseessä olevasta aiheesta syntyi opinnäytetyön tekijän saatua harjoittelupaikka syksyllä 2021 Monvigliero Vineyard Villoilta, joka on Scarpa – yhtiön alla oleva majoitusalan yritys. Scarpa on viinitila, joka sijaitsee Piemonten alueella Nizza Monferratossa ja on tunnettu maailmanluokan punaviineistään. Viinitila on perustettu 1850-luvun puolivälissä ja yritys kantaa perustaja Antonio Scarpan nimeä. (Scarpa 2021.) Opinnäytetyön ideaa työstettiin yhdessä toimeksiantajayrityksen edustajan kanssa jo ennen työharjoittelun alkua.

## **2 Kriisitilanteet**

Kriisillä tarkoitetaan tilaa, jossa elämää ei pysty hallitsemaan tuttujen ongelmaratkaisukeinojen mukaan, ja siitä johtuen se on kuormittava tila. Kohdattaessa kriisi ihminen ei tiedä miten pitäisi toimia ja silloin alkaa totuttelu uuteen tilanteeseen. Tapahtuneella kriisillä voidaan todeta ihmisen psykologista sopeutumista. Resilienssi on ihmisen henkistä selviytymiskykyä, jonka avulla on mahdollista selättää kriisi, sillä se auttaa palautumaan haasteista ja ymmärtämään muutosta. Jokaisella yksilöllä resilienssi esiintyy eri tavalla ja se syntyy normaaleissa arkisissa tilanteissa. (Lipponen 2020.)

Pölösen (2020, 30) mukaan on mahdotonta tietää etukäteen koska ja miten maailmaa muuttuu. Siksi hänen mielestään olisi ensiarvoisen tärkeää luottaa omaan intuitioon sekä vaistoon, jotta oppii tekemään nopeita päätöksiä ja improvisoimaan. Mielen tulisi olla intuitiivinen sekä analyyttinen samaan aikaan. (Pölönen 2020, 30.)

### **2.1 Kriisitilanteet matkailualalla**

Aika ajoin matkailuala kohtaa erinäisiä kriisitilanteita. Globaaleihin kriisitilanteisiin voidaan luokitella muun muassa terrorismi, vakava rikollinen toiminta, luonnonkatastrofit sekä yleisvaaralliset tartuntataudit. Kriisitapahtumat vaikuttavat negatiivisesti turistikäsityksiin, jotka aiheuttavat ennenäkemättömiä haasteita matkailualalla. Olivatpa ne luonnonkatastrofeja tai vaihtoehtoisesti ihmisten aiheuttamia katastrofeja, häiritsevät ne yritystoimintaa ja äärimmäisissä

tapauksissa voivat aiheuttaa yritystoiminnan päättymisen tai jopa konkurssin. Kansainvälinen matkailuala toimii ympäristössä, jossa sille ominaista on nopea globaali muutos ja epävarmuus. Tällaisissa olosuhteissa yritykset käsittelevät suunnittelemattomia tilanteita, joita ei voida

<b>MATKAILUA KRIISIYTTÄNEITÄ TAPAHTUMIA MAAILMALTA</b>	
<b>Terrorismi</b>	
Jolon panttivankikriisi	2000
911 iskut Yhdysvaltoihin	2001
Balin pommi-iskut Indonesiassa	2002, 2005
Madridin junapommit	2004
Lontoon pommi-iskut	2005
Sharm el-Sheikh pommi-iskut Egyptissä	2005
<b>Luonnonkatastrofit</b>	
Maanjäristys Turkissa (7,4 richteriä)	1999
Tulvat Keski-Euroopassa	2002
Helleaalto Euroopassa (kuumin kesä 500 vuoteen)	2003
Etelä- ja Kaakkois-Aasian tsunami	2004
Katrina –myrsky New Orleans	2005
Yhdysvaltain maastopalot	2007
Kreikan maastopalot	2007-2009
Hirmumyrsky Myanmarissa	2008
Maanjäristys Kiinassa (7,9 richteriä)	2008
<b>Onnettomuudet</b>	
Tshernobyl	1986
Estonian uppoaminen	1994
Helikopterin mereensyöksy Tallinna-Helsinki	2005
Malagan Bussiturma	2008
Madridin lento-onnettomuus	2008
Lento-onnettomuus Atlantilla	2009
<b>Epidemiat</b>	
Hullun lehmän tauti Iso-Britannia	1996
Suu- ja sorkkatauti, Iso-Britannia	2001
SARS Kiina	2003
Lintuinfluenssa	2003
Sikainfluenssa	2009

Kuvio 1. Matkailua kriisiyttäneitä tapahtumia maailmalta (Iivari 2011.)

Kuviossa yksi (livari 2011) on lueteltu matkailua kohdanneet kriisitilanteet vuodelta 1986-2009. Kyseessä olevat kriisitilanteet ovat tapahtuneet ympäri maailman. Kuvan tiedot tiivistävät, että maailmalla matkailuala on kohdannut erilaisia kriisejä jo pitkään. Mahdollisuus oppia edeltävistä kriiseistä olisi mahdollista ottaa huomioon.

Kriisitilanteissa yritykset voivat käyttää ennaltaehkäisemistä ja kriisin johtamista. Kriiseille tyypillistä on, että toiminta tulee liian myöhään. Kriisinhallintaan kuitenkin kuuluu johtava ote sekä kyky muuttuneen toiminnan johtamiseen. Päätöksenteko kohdattaessa kriisitilanne, pitäisi olla nopeaa. Turvallisuussuunnitelmalla on iso osa kriisin johtamisen ennakoivaa johtamisotetta. (livari 2011,60.)

Organisaatioiden ulkoiset ja sisäiset sidosryhmät odottavat jatkuvasti yrityksillä olevan entistä enemmän suunnitelmia katastrofien lieventämiseksi ja tuotannon sekä myynnin ylläpitämiseksi. (Forbes, De Silva & Gilinsky 2020, 37.) Sisäiset sidosryhmät tulevat yrityksen sisältä. Tällöin viitataan muun muassa työntekijöihin, johtajiin ja omistajiin, eli kaikkiin, jotka vaikuttavat yrityksen toimintaan sen sisältä. Ulkoisiksi sidosryhmiksi luokitellaan yrityksen ulkopuolelta vaikuttavat tekijät, kuten asiakkaat, rahoittajat, jälleenmyyjät, yhteistyökumppanit ja viranomaiset. (Keitä ovat yrityksen tärkeimmät sidosryhmät? 2019.)

## **2.2 COVID-19**

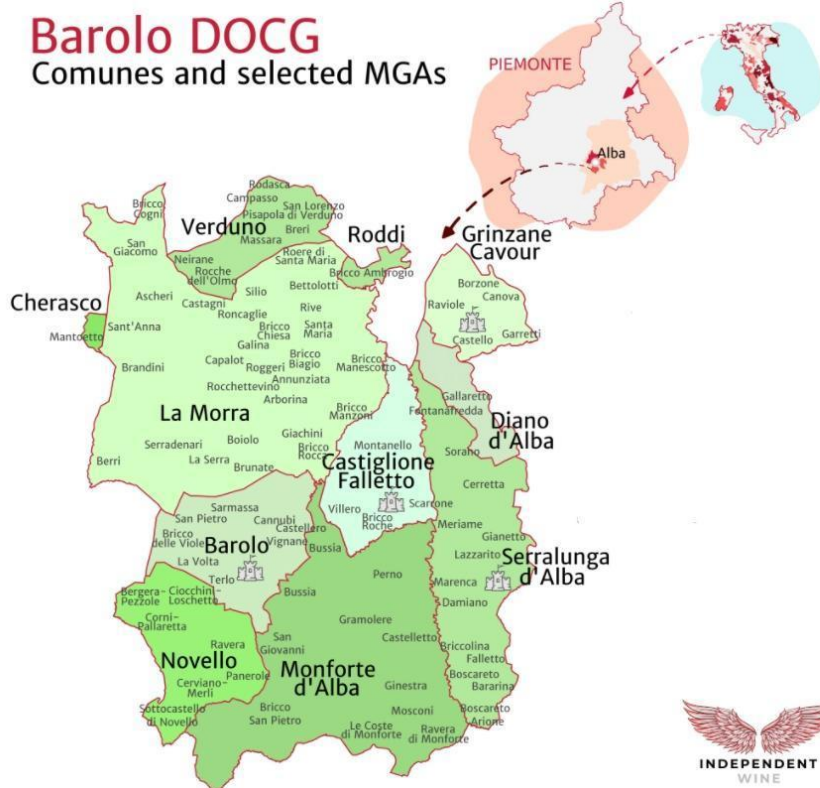
Koronavirus eli COVID-19, on vuonna 2019 joulukuussa alkanut epidemia. COVID-19 on maailmanlaajuisesti levinnyt virus, joka sai alkunsa Wuhanissa, Kiinassa. Se on julistettu pandemiaksi 11.3.2020. (Uuden koronaviruksen aiheuttama epidemia 2021.) Koronavirus leviää ihmiseltä toiselle lähikontaktista muun muassa pisaravälityksellä ja se on yleisvaarallinen tartuntatauti. Oireet ja niiden vakavuus vaihtelevat, mutta pääsääntöisiä oireita ovat hengitystieongelmat, jotka voivat johtaa sairaalahoitoon ja pahimmassa tapauksessa kuolemaan. (Tosiasioita covid-19-taudista n.d.)

COVID-19 on vaikuttanut paljon matkailuun vaadittujen matkustusrajoitusten vuoksi. Jokainen maa on tehnyt omat koronarajoitukset, sillä tilanne on vaihteleva ympäri maailman. (Koronan vaikutukset matkustamiseen 2021.)

Vuonna 2020 Italiassa, etenkin Pohjois-Italiassa, koettiin suuria haasteita koronaviruksen aiheuttaman kriisin vuoksi. Italiasta tuli pian Euroopan eniten tarttunein valtio ja maan toimet olivat sen mukaiset, sillä koronavirukseen kuolleita oli keväällä 2020 enemmän kuin viruksen lähtömaassa Kiinassa. Minkäänlaista liiketoimintaa ei pystynyt harjoittamaan, sillä Italiassa käytiin läpi täydellinen eristys. Valvottu ulkonaliikkumiskielto asetettiin ja maan rajat laitettiin kiinni. (Koronavirus: Italian hätä 2020.) Tällä hetkellä, vuonna 2022, Italiaan pääsee matkustamaan, eikä esimerkiksi ulkonaliikkumiskieltoa ole. Muuttuvat maahantulorajoitukset pysyvät ja esimerkiksi maskipakko sekä rokotustodistus (Green pass) on käytössä. Italiassa on poikkeustila, mutta se ei ole tällä hetkellä yhtä vakava kuin vuonna 2020. (Koronavirus uutiset Italiassa 2022.)

### **3 Barolo ja UNESCO:n maailmanperintökohde**

Pohjois-Italian Piemontessa, Cuneon maakunnassa, Torinon eteläpuolella Alban kaupungin lähetyvillä sijaitsee Barolon viinintuotantoalue. Alue on kukkulaista seutua, jota kutsutaan Langheksi. (Mäkinen 2017.) Barolon tuotantoalue kätkee sisäänsä pieniä kuntia, jotka kaikki sijaitsevat Langhen kukkuloilla. Tuotantoalueeseen kuuluvat: Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco ja Roddi. (Barolo DOCG The king of Italian wines n.d.)



Kuvio 2. Barolon tuotantoalue (Barolo wine n.d. Muokattu).

Kuviossa 2 (Barolo wine n.d.) on hahmoteltu Barolon viinintuotantoalueen kunnat. Kuviosta löytyy, missä kohdalla Piemontea alue sijaitsee sekä missä Italian kartalla Piemonten alue sijaitsee. Kuvio auttaa ymmärtämään sekä hahmottamaan paremmin sijaintia.

Opinnäytetyön tekijä asui Verdunon kylässä, jossa asuu noin 500 ihmistä. Tämä mahdollisti alueen paikallistuntemusta ja syvensi ymmärrystä tutkittavaan ilmiöön ja paikallisten kulttuuriin ja tapoihin. Yksi tutkimuksen haastattelukohteista, jossa työharjoittelu suoritettiin, sijaitsee Verdunossa. Aluetta ympäröi näköalat viinitarhoilla.

### UNESCO:n maailmanperintöalue

UNESCO eli United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization on 1945 perustettu kasvatus-, tiede- ja kulttuurijärjestö, jonka maailmanperintösopimus on kansainvälisesti tunnetuimpia yleissopimuksia. Sopimuksen tarkoituksena on turvata tuleville sukupolville

kulttuuri- ja luonnonperintöjen arvo. Maailmanperintöluettelon kohde voi olla esimerkiksi merkittävä historiallinen rakennus, kulttuuria kuvaava asutus, se voi liittyä tapahtumiin, perinteisiin, aatteisiin, uskontoihin, uskomuksiin tai taiteellisiin ja kirjallisiin teoksiin. (Maailmanperintö 2018.)

Barolon viinintuotantoalue on rekisteröity maailmanperintöluetteloön 22. kesäkuuta vuonna 2014. Perusteena päätökselle on, että alue on poikkeuksellisen kaunis kulttuurimaisema, jolle on ominaista ikivanha historiallinen perinne, joka kattaa viiniköynnösten viljelyn. Alueen poikkeuksellisen arvon rakentamiseen vaikuttaa muun muassa kansainvälisesti tunnustettu laatuviinivalmistustuotanto ja alue edustaa arvokkaita viinipaikkoja. (Sito UNESCO ”I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato” n.d.)

#### **4 Enogastronomisen turismin vetovoima**

Matkailu eli turismi yksinkertaisuudessaan tarkoittaa sitä, että henkilö matkustaa tutun elinympäristönsä ulkopuolelle ja viettää siellä enintään yhden vuoden. (Tilastokeskus n.d.) Turismia on kuitenkin paljon erilaista ja tässä luvussa perehdytään siihen, mitä turismi on Barolon viinintuotantoalueella ja mitä se merkitsee alueelle.

Barolon viinintuotantoalueelle on mahdollista matkustaa ympäri vuoden. Huomioon otettavia asioita ovat kuitenkin kausiluonteisuus sekä kesäloma aika. Italiassa elokuu on ensisijainen lomakuukausi, joten osa palveluista on rajoitettu sulkemisen vuoksi. Kausiluonteisuudella tarkoitetaan sitä, että sesonki kestää alueella noin kahdeksan kuukautta ja osa palveluista sulkee ovensa talven ajaksi. Talvella kuitenkin alueen vetovoimana toimivat tryffelit, sillä ne ovat parhaimmillaan kylmemmällä säällä. Sesonki hiljenee talvea kohti, joten viinilavierailut ja ravintolavaraukset ovat helpommin saatavilla. Keväällä alueella alkaa uusien vuosikertaviinien esittely, joka houkuttelee viiniviljelijöiden lisäksi turisteja alueelle. Kesä on kokonaisuudessaan kiireisintä sesonkiaikaa ja syksy puolestaan vetää turisteja paikalle sadonkorjuun vuoksi. Syksy on viinintuottajille kiireisintä aikaa. (When to visit Barolo, Italy: Lets talk seasons n.d.)

## Ruoan vetovoima

Italialaisella ruoalla on hyvin suuri merkitys italialaisille ja ruoka valmistetaan laadukkaista ja tuoreista raaka-aineista, sesongin mukaan. Jokaisella alueella Pohjois-Italiasta Etelä-Italiaan, on omat ruokaperinteet ja tästä syystä maan paikalliset ruoat eroavat toisistaan, sillä tärkeimpänä asiana laadukkaan ja tuoreiden raaka-aineiden lisäksi pidetään lähiruokaa. (Tuominen 2011, 18-25.) Italialaisessa ruokakulttuurissa menuun kuuluu neljä ruokalajia: Antipasto (alkuruoka), Primi piatti eli toinen ruokalaji (koostuu yleensä pastasta tai risotosta), Secondi piatti, joka on lihaa, kalaa, riistaa tai sisäelimiä sekä Dolce, joka on jälkiruoka. (Herkkuja Italiasta 2018.)

Slow food on Piemontessa 1980- luvulla perustettu liike, jonka tavoitteena on edustaa alueellisia perinteitä, gastronomisia nautintoja ja hidasta elämäntahtia. Liike on pikaruokaravintoloita vastustava ja sen on kehittänyt Carlo Petrini. Slow food on kasvanut globaaliksi, sillä mukana on yli 160 maata. Slow food -liikkeellä on kolme pääperiaatetta:

1. GOOD: Laadukasta, maukasta ja terveellistä ruokaa
2. GLEAN: Tuotanto, joka ei vahingoita ympäristöä
3. FAIR: Kuluttajille saatavilla olevat hinnat ja reilut ehdot sekä palkka tuottajille

(Slow food n.d.)

Valkoinen tryffeli on tullut tunnetuksi 1300- luvulla. Kasvaakseen se tarvitsee ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän, joten tästä syystä parhaimmat ja arvostetuimmat valkotryffelit kasvavat vain tietyssä osassa Pohjois-Italiaa. Tryffelin hinta koostuu saatavuudesta, eli mikäli kausi on kuiva ja tryffeileitä ei ole saatavilla, niin hintakin on korkeampi. Tryffelien löytämiseen käytetään koiria, jotka ovat koulutettu työhön. Ihmiset poimivat tryffelit maasta koiran ensin löydettyä paikan. Tryffeleistä on tullut osa italialaista perinnettä ja ruokaa. (The rich history of white truffle n.d.) Tryffelinmetsästys on todella suosittu aktiviteetti turistien keskuudessa Barolon alueella. International Alba White Truffle Fair- tapahtuma järjestetään joka syksy Alban kaupungissa, josta valkotryffeli on peräisin. Tapahtuma kerää koko Barolon alueelle turisteja ympäri maailman ja avaa näkemystä alueen rikkauteen, eli puhtaaseen gastronomiaan. (About the truffle fair n.d.)

Barolon tuotantoalueella on yhteensä 15 Michelin-tähti ravintolaa. La Morassa sijaitsee viisi, Monforte d'Albassa kuusi, Serralunga d'Albassa yksi, Castiglione Falletossa yksi, Grinzane Cavourissa yksi ja Cherascossa yksi. (Michelin guide n.d.) Michelin on ravintolaopas, joka arvostelee ravintoloita Michelin-tähdillä. Oppaaseen pääsee vain tarkkaan valitut ravintolat, ja ravintolat ympäri maan tavoittelevat sitä. Michelin-tähdet arvostellaan yhdestä kolmeen tähteä ja ravintolat valitsevat ja arvostelevat Michelin omat tarkastajat, joilla on pitkä koulutus työhön. Tarkastajat eivät mene samaan ravintolaan, kuin missä ovat olleet edellisellä vuonna ja he esiintyvät anonyymeinä. Tarkastajat käyttävät viittä eri kriteeriä arvioidessaan Michelin-tähteä: Käytetyt raaka-aineet ja niiden laatu, valmistustapa ja makujen yhdistäminen, ainutlaatuisuus, rahan vastine sekä laadun pysyvyys. Michelin-tähdet annetaan pelkästään ruuan perusteella, ei esimerkiksi ravintolan miljööseen tai palvelun perusteella. (Michelin-ravintolat 2018.)

### **Viinin vetovoima**

Italiassa ruoan- ja viininvalmistus on iso osa maan historiaa ja perinnettä. Gastronomiamatkailu eli ruokamatkailu on mahdollisuus monipuoliseen matkailuun. Enoturismilla viitataan viinimatkailuun, joka on gastronomiamatkailun niin sanottu alalaji. Sen tarkoituksena on mahdollistaa vierailuja viinitiloilla ja näin ymmärtää syvällisemmin viinintuotannon alkuperää. (Gastronomy and wine tourism n.d.)

Viiniala on yksi Italian talouden pilareista niin kansallisesti kuin kansainvälisestikin. Viinin liikevaihto on 20 % prosenttia koko maan maatalouselintarviketeollisuudesta. (Cherubini 2014, 148.) Italiassa viinituotanto on yleensä sukupolvelta seuraavalle siirtyvää perheen sisäistä toimintaa. Viininvalmistusprosessin ja viininviljelystekniikan lisäksi viinin maistelu on tietämyksen väline. Se ei ole pelkkää juomista vaan makuja, tuoksuja, oppimista, aistinvaraista arviointia, historian tuntemista, perinteitä ja uuden kokeilua. (Buemi 2017.)

Vaikka Barolon alueella tuotetaan erilaisia viinejä Nebbiolo-rypäleestä ja alueella on myös muita rypäleitä, on Baroloviini ja Nebbiolo kaikista tunnetuin ja tästä syystä se ansaitsee maininnan alueen vetovoimaisena tekijänä tässä opinnäytetyössä.

Baroloviini on 100% Nebbiolo - rypäleestä tehty viini ja sitä viljellään ainoastaan Barolon tuotantoalueen kunnissa (Kunnat on lueteltu luvussa 3). DOCG laatuluokitus on myönnetty viinille vuonna 1980 ja Barolo on ensimmäinen viini Italiassa, joka on saanut kyseisen luokituksen. (Barolo -viinienkuningas 2019.) Barolo on laatuviini, joka on yksi koko Piemonten alueen kuuluisimmista ja arvostetuimmista viineistä ja Nebbiolo- rypäle on alueen ykköslajike. (Italian tärkeimmät viinialueet – Ihastu italialaisiin viineihin n.d.) Nebbiolo on haastava rypäle, sillä se vaatii paljon auringonvaloa ja sadonkorjuu tapahtuu myöhään ja tästä syystä viljelijöiden on oltava kärsivällisiä. (Learn about Nebbiolo wine: History, Characteristics and pairings 2021.)

Baroloviini on saanut nimensä Barolon kylässä sijaitsevan linnan mukaan, jota hallinnoi 800-luvulla jKr. Marquis Falletti di Barolo. Langheksi kutsutaan Barolon tuotantoalueen mäkistä aluetta, jolla on kaksi päämaatyyppeä: Elveziano ja Tortoniano. Nebbiolo rypälettä pystyy kasvattamaan kummallakin maaperällä, mutta niiden välinen ero vaikuttaa Baroloviinin aromiin. (Barolo wine region 2022.)

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) on korkein laatuluokka Italian viineissä. Muita Italian viinien laatuluokkia ovat:

- DOC (Denominazione di Origine Controllata)
- IGP/IGT (Indicazione Geografica Protetta/Tipica)
- Vino da Tavola

DOC on toiseksi korkein laatuluokka, IGP/IGT on alueviini määritellyssä viinialueessa sekä Vino da Tavola, joka on nimensä mukaan Italian kielestä suoraan käännettynä pöytäviini ja sillä ei ole alkuperäismerkintää. Tätä kuitenkin käytetään enää harvoin. Laatuluokitukset löytyvät pullojen etiketeistä. (Italian tärkeimmät viinialueet – Ihastu italialaisiin viineihin n.d.) DOCG laatuluokitus on takuu olla erityisen korkealaatuinen viini, kun taas DOC laatuluokitus perustuu sääntöjen mukaiseen valmistus- ja viljelytapaan. (What is DOC and DOCG wine? Differences between DOC, DOCG, IGT and VdT on Italian wine labels 2021.)

## 5 Tutkimusasetelma

Tässä opinnäytetyössä selvitetään kriisitilanteiden aiheuttamia ongelmia Barolon viinintuotantoalueella. Aihetta tutkitaan, jotta voidaan selvittää, mitä kriisitilanteiden aiheuttamat ongelmat ovat ja mihin toimenpiteisiin tutkimukseen valitut matkailuyritykset ovat ruvenneet tulevaisuuden kannalta. Kriisitilanteita tapahtuu tietyin väliajoin, ja tässä tutkimuksessa pyritään selvittämään, ovatko valitut matkailuyritykset valmistautuneet tulevaisuuden haasteisiin.

### 5.1 Tutkimusongelma ja -kysymykset

Opinnäytetyössä pyritään vastaamaan kysymykseen: ”Miten Barolon viinintuotantoalueen matkailuyritykset ovat varautuneet tulevaisuuden kriisitilanteisiin?” Samalla tutkitaan kriisitilanteiden aiheuttamia ongelmia Barolon viinintuotantoalueella. Tämä tutkimus on kannattavaa tehdä juuri nyt, sillä tapahtunut kriisitilanne (COVID-19) on vielä kesken ja yritysten elpyminen sekä matkailun avautuminen uudelleen on vasta alkanut. Tärkeimpänä kysymyksenä on se, mitä juuri nyt on tehtävä, jotta liiketoiminta saadaan jaloilleen kriisitilanteiden jälkeen.

### 5.2 Tutkimusmenetelmät

Opinnäytetyö on kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus. Laadullinen tutkimus on intensiivistä ja havainnoivaa, joka perustuu tapaustutkimuksiin tai tietyistä tilanteista tai yksilöistä kerättyihin todisteisiin. Tämän menetelmän tarkoituksena on saada ymmärrys ilmiöstä syvällisemmin, ei määrällisesti. Laadullisella tutkimuksella voidaan myös mitata osallistujien erilaisia käsityksiä tutkittavasta aiheesta. Tämä antaa tutkijalle mahdollisuuden pohtia erilaisia näkökulmia ja kehitystekijöitä. (Brannen 1995, 15.) Ennen opinnäytetyön aiheen rajausta oli selvää, että tutkimuksessa käytetään haastattelua aineistonkeruumenetelmänä ja tästä syystä laadullinen tutkimus toimii tutkimuksen parhaana menetelmänä. Myös se, että haastattelukohteita aiheen rajauksen jälkeen ei ollut tarkoitus ottaa montaa, sillä keskittyminen laatuun oli yksi prioriteeteista.

Yksi laadullisen tutkimuksen aineistonkeruumenetelmistä on haastattelu. Tämän opinnäytetyön haastattelumenetelmä on puolistrukturoitu haastattelu, eli haastateltaville esitetään mahdollisimman samantapaiset kysymykset samassa järjestyksessä. Kysymykset ovat tarkkoja, sillä näin päästään mahdollisimman lähelle haluttua lopputulosta ja vastauksia pystytään vertailemaan toisiinsa tasavertaisina. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Sarajären ja Tuomen (2018, 90) mukaan muita yleisiä laadullisen tutkimuksen aineistonkeruumenetelemiä ovat kysely, havainnointi ja erilaiset dokumentit. Ihmisten erilaiset näkökulmat ovat kiinnostavia ja puolistrukturoitu haastattelu tukee parhaiten sitä, että tutkimus saa kiinnostavia näkökulmia samaan kysymykseen. Puolistrukturoidulla haastattelulla pystytään myös pitämään eettisyys työssä.

### **5.3 Eettisyys**

Opinnäytetyön haastattelukysymykset olivat jo etukäteen tarkkaan mietittyjä eettisyyden kannalta. Tarkoituksena ei ole tuoda esille esimerkiksi yritysten taloustietoja, vaan ne käsitellään prosenttilukuina. On sanomattakin selvää, että valittu aihe käsittelee yritystietoja rankan tilanteen varjolla ja siitä syystä kysymykset ovat tarkasti mietitty, jotta ne eivät vahingoita ketään. Jokainen yritys on tietoinen siitä, mitä varten haastattelut ovat tehty ja mistä aiheesta sekä heidän kanssaan on keskusteltu tutkimuksen julkisuudesta. Opinnäytetyössä käsitellään yritysten nimiä sekä yritysten edustajien nimiä luvan kanssa. Haastattelumateriaalien purkamisvaiheessa on nauhoituksista jätetty pois asiaan kuulumaton materiaali, eli haastattelumateriaali on purettu kysymysten perusteella.

## **6 Tutkimustulokset**

Opinnäytetyön tekijä vieraili neljässä eri yrityksessä tekemässä haastatteluja. Kohteet valittiin Barolon viinintuotantoalueelta. Tutkimukseen valikoitui neljä erilaista enogastronomista yritystä, jotta ymmärrettäisiin monipuolisesti tutkittavaa ilmiötä. Vaikka viini- ja ruokakulttuuri on iso vetovoima alueella ja se näkyy myös yritysten toiminnassa, ovat yritykset kuitenkin liikeidealtaan erilaisia. Haastattelut on toteutettu menemällä yrityksiin konkreettisesti paikanpäälle.

Henkilökohtainen käynti yrityksissä on paras vaihtoehto, sillä näin vältetään mahdollisilta väärinymmärryksiltä ja pääsee itse kokemaan yrityksen tunnelman.

Haastattelurunko rakennettiin niin, että sillä saatiin selville yritystoiminnan perusteet. Vasta, kun liikeidean perustiedot oli saatu selville, haluttiin yrityksiltä selvitys varsinaiseen aiheeseen, eli siihen, mitä yrityksissä on tapahtunut meneillään olevan kriisitilanteen, eli tällä hetkellä COVID-19 aikana. Haastattelut toteutettiin englannin kielellä. Haastattelukysymykset löytyvät tämän opinnäytetyön liitteistä. (Liite 1 haastattelukysymykset)

Jokainen haastattelu dokumentoitiin ääninauhurilla, jotta materiaalin pystyy jälkikäteen käymään läpi. Haastattelumateriaalit purettiin ensimmäiseksi litteroinnin avulla, jotta tulosten analyysi onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla raporttiin ja ettei mikään asia jäisi huomiotta. Litterointi on puheen ja toiminnan muuttamista tekstiksi ja sitä käytetään usein laadullisen aineiston analyysiin. (Litterointi n.d.) Apuna on käytetty Excel- taulukkoa, johon litteroitiin kaikki haastattelumateriaalit sanatarkasti ja yrityskohtaisesti.

Tutkimustulosten analyysiin käytettiin sisällönanalyysia. Sarajärvi ja Tuomi (2018, 130) kuvailevat analyysin tarkoitusta sanalliseksi ja selkeäksi kuvaukseksi tutkittavasta ilmiöstä. Sisällönanalyysissa pyritään löytämään aineistosta samankaltaisuutta ja eroavaisuuksia. Tekstin sisältö erotellaan sekä tiivistetään. Sisällönanalyysissa keskitytään aineiston sisältöön. (Laadullinen sisällönanalyysi n.d.) Tutkimuksen edetessä pidemmälle sisällönanalyysi osoittautui sopivaksi opinnäytetyöhön, sillä tutkimustulokset pääsevät oikeuksiinsa parhaiten, kun niistä poimitaan eroavaisuudet sekä samankaltaisuudet. Sisällönanalyysiin kuuluva tiivistäminen toimi myös erittäin hyvin haastattelumateriaalien analyysiin. Tässä hyödynnettiin myös Excel-taulukointia, kuten litteroinnissa. Haastattelumateriaali ensin litteroitiin, jonka jälkeen sisältö eritelty ja tiivistetty.

## **6.1 Tota Virginia**

Tapaaminen Tota Virginian omistajan Riccardo Baltrocon kanssa toteutui 8.11.2021 Serralunga d'Albassa, Tota Virginian tiloissa. Tapaamisen ajankohta sovittiin sähköpostitse ja omistaja oli heti yhteistyöhaluinen kuullessaan opinnäytetyöstä sekä sen aiheesta. Haastattelu kesti yhteensä 20

minuuttia, jonka jälkeen Baltrocco esitteli yrityksen tilat. Haastattelut etenivät haastattelurungon mukaan.

Tota Virginia on 13 huoneen hotelli Serralunga d'Albassa. Majoituspuolen lisäksi heillä on ravintola hotellin yhteydessä, joka palvelee viikon jokaisena päivänä, lounaalla ja illallisella. Ruokailutilassa on iso terassi, josta avautuu näkymä Barolon alueen kukkuloille. Tota Virginian tiloissa on mahdollistaa järjestää tapahtumia, kuten esimerkiksi häät. Pihalta löytyy uima-allas asiakaskäyttöön kesäsesonkina. Yrityksellä on neljä tähteä ja se on ollut toiminnassa 13- vuotta. Yritys työllistää kymmenen tekijää, mutta sesonkiaikana käytetään lisätyövoimaa oman henkilökunnan lisäksi. Tota Virginia eroaa kilpailijoistaan mahdollisuudella järjestää tapahtumia sekä ainutlaatuisella sijainnilla, sillä Baltroccon mukaan se on yksi alueen parhaista näköalallaan. Tota Virginialla on hyvin varusteltu viinikellari. Yritys on auki ympäri vuoden, mutta talviaikana on hiljaista. Yrityksen tulonjako jakautuu seuraavasti: 25 % majoitus ja 75 % viinit. (Baltrocco 2021.)

## **6.2 Agriturismo Paolo Manzone**

Yrittäjä Paolo Manzonen haastatteluajankohta sovittiin puhelimitse heidän Agriturismolle Serralunga d'Albaan. Haastattelu tehtiin 8.11.2020. Tunnelma oli erittäin lämminhenkinen ja aikaa kului 30 minuuttia. Manzone sekä hänen vaimonsa olivat avoimia yritystoiminnastaan ja otettuja vierailusta.

Agriturismo (maalla sijaitseva majoitusalan perheyritys) Paolo Manzone on vuonna 1999 perustettu viiniitila, mutta vuonna 2001 sen ympärille rakennettiin Bed & Breakfast. Yritys sijaitsee Serralunga d'Albassa. Asiakkailleen yritys tarjoaa viisi huonetta, kaksi asuntoa ja aamiaistilan. Pientä ylellisyyden tunnetta tuo asiakaskäyttöön tarkoitettu poreallas. Viininmyynti on heillä tärkeässä ja kasvavassa roolissa, sillä yrityksen tulonjako on 90 % viineistä ja 10 % majoituksesta. Yrityksessä työskentelee kahdeksan henkilöä, yksi vastaanotossa, kaksi huonesiivouksessa ja viisi henkilöä viinikellarilla. Heidät erottaa kilpailijoistaan viinikellari, joka on yhdistettynä lämminhenkiseen lomakohteeseen, jossa voi majoittua. Yritys on toiminnassa sesonkiajan, eli huhtikuusta lokakuuhun. (Manzone 2021.)

### 6.3 Palas Cerequio

Palas Cerequion omistaja Roberto Stroppianan haastatteluajankohta oli 5.1.2022 La Morrassa Palas Cerequion tiloissa. Tapaaminen sovittiin puhelimitse, sillä sesonkiaika oli kiireinen molemmille osapuolille ja ajankohtaa siirrettiin tammikuuhun marraskuun sijaan. Haastattelu kesti kahdeksan minuuttia ja eteni suunnitellusti kysymysten mukaan.

Palas Cerequio on viinitila, jonka yhteydessä on hotelli yhdeksällä huoneella. Yritys sijaitsee La Morrassa. Heillä ei ole tähti luokitusta. Yritys on ollut toiminnassa 10-vuotta. Omistaja Roberto Stroppiana työskentelee yrityksessä vaimonsa kanssa ja heillä on neljä työntekijää, joiden työtehtävät ovat monipuoliset, eli kaikki tekevät kaikkea. Stroppiana kokee, että heillä ei ole kilpailijoita, sillä Barolon alueella kukaan ei halua kilpailla, vaan enneminkin työskentelevät yhdessä, koska alue on pieni ja kaikki ovat niin sanotusti yhtä suurta perhettä. Yritys on auki maaliskuusta joulukuuhun. Yrityksen tulonjako: 75 % majoitus ja 25 % viinit/aktiviteetit. (Stroppiana 2021.)

### 6.4 Monvigliero Vineyard Villat

Monvigliero Vineyard Villat on opinnäytetyön tekijän harjoittelupaikka syksyltä 2021 ja se on toimeksiantajayrityksen alla toimiva yritys. Toimeksiantajana toiminut Antica Casa Vinicola Scarpan toimitusjohtaja Riikka Sukula opasti opinnäytetyötä koko prosessin ajan ja näin ollen haastattelua tehtiin harjoittelun aikana. Kirjallinen vastaus haastattelukysymyksiin saatiin vielä sähköpostitse Sukualta 1.2.2022.

Monvigliero Vineyard Villat on Verdunossa sijaitseva majoituspuolen yritys neljällä villalla. Yhteen villaan mahtuu majoittumaan 6-14 henkilöä. Yritys tarjoaa asiakkailleen yksityishuviloita vuokralle monipuolisella palvelutarjonnallaan. Palvelut vaihtelevat itsepalveluperiaatteella täyden palvelun tarjontaan. Palveluita ovat esimerkiksi: Aamiainen, yksityinen kokkipalvelu, tapahtumien järjestäminen, matkat ja maakuljetukset, kiertoajelut ja elämykset, sähköpyörät ja uima-allas. Yrityksen tulonjako on seuraava: 75 % majoitus ja 30 % palvelut. Yrityksellä on neljä tähteä ja se työllistää 4-5 henkilöä sesongin mukaan. Yritystä ei voi verrata mahdollisiin kilpailijoihin, sillä

samankaltaista majoituspalvelua ei alueella ole tarjolla. Yritys työskentelee aktiivisesti muiden yritysten kanssa yhdessä ja se on auki sesonkiajan, eli maaliskuusta marraskuuhun. (Sukula 2022.)

## 6.5 Toimenpiteet

Ensimmäiseksi haettiin neljältä eri yritykseltä vastausta kysymykseen ”*Mitä toimenpiteitä sinä ja yritys olette tehneet toiminnan palauttamiseksi tasapainoon nykyisen COVID-19-kriisin jälkeen?*”

Haastattelun perusteella jokainen yritys on tehnyt toimenpiteitä tasapainon palauttamiseksi. Toimenpiteet olivat kuitenkin toisistaan poikkeavia. Tota Virginian omistaja, Baltrocco kertoo heidän kohdistaneen viininmyyntiä muualle ja he ovat tehneet uudistuksia ravintolan puolelle. Agriturismo Paolo Manzone on käyttänyt hyödykseen sähköistä viestintää, he ovat saaneet vanhoja asiakkaita palaamaan sähköpostitse ja yrityksen kotisivujen kautta vuodelle 2022. Manzone on käyttänyt samaa metodia, kuin Baltrocco, eli he ovat alkaneet myydä viiniä yhä enemmän muualle. Palas Cerequion omistaja Stroppiana kertoo toimivansa virallisten ohjeistusten mukaan. He panostavat nyt entistä enemmän hygieniaan tehostamalla siivousta ja muuttamalla buffet-ruokailua hygienisemmäksi, välttääkseen viruksen tarttumisen. Monvigliero Vineyardin Villojen toimitusjohtaja Sukula on siirtänyt markkinointiponnisteluja kotimaisille tai vaihtoehtoisesti Italiassa asuville ulkomaalaisille. Muokatut peruutus- ja muutuskäytännöt ovat heillä käytössä, jotta matkustaminen olisi asiakaslähtöisempää pandemia aikana.

*Always improving (Baltrocco 2021.)*

Tota Virginian omistaja Baltrocco kuvailee toimintaansa. Aina löytyy jotain, mitä parantaa ja kehittää.

## 6.6 Talous ja henkilökunta

Seuraavaksi haluttiin saada selville, onko yritykselle aiheutunut taloudellista tappiota COVID-19-kriisin aikana. Jokaiselle yritykselle on aiheutunut taloudellista tappiota. Prosentteina luvut ovat

kolmen yrityksen kohdalla samaa luokkaa: Tota Virginian liikevaihto tippui 53 %, Agriturismo Paolo Manzonen majoituspuoli 50 % sekä Monvigliero Vineyard Villat 45 %. Palas Cerequiolle on aiheutunut haastattelun perusteella taloudellista tappiota huomattavasti, etenkin vuonna 2020. Kuitenkin Agriturismo Paolo Manzonen viininmyynti kriisin aikana on kasvanut noin 40 %.

Kolmantena selvitettiin, onko yrityksen henkilökunta pysynyt ennallaan. Vastaukset tähän kysymykseen olivat yrityksen edustajilta toisistaan poikkeavat. Tota Virginian henkilökunta on vaihtunut useasti COVID-19 aikana, kun taas Agriturismo Paolo Manzone on pystynyt kasvattamaan henkilökuntaa yhdellä ihmisellä viininmyynnin ansiosta. Palas Cerequion sekä Monvigliero Vineyard Villojen henkilökunta on pysynyt ennallaan. Monvigliero Vineyard Villat on pystynyt työllistämään henkilökuntaansa toisiin tehtäviin yrityksessä.

## 6.7 Tulevaisuus

Jokaisen yrityksen tulevaisuus näyttää haastatteluiden perusteella hyvältä tai erittäin hyvältä. Tota Virginia on päässyt jo tasapainoon, sillä liikevoittoa on kertynyt ja luvut ovat verrattavissa jo aikaan ennen kriisitilannetta, eli vuoteen 2019. Agriturismo Paolo Manzonen viininmyynti on ollut pelkässä nousussa koko COVID-19 ajan ja he ovat toimenpiteiden ansiosta saaneet täytettyä erittäin hyvin varauksia vuodelle 2022. Palas Cerequio on myöskin saanut varauksia lisää ja he ovat avanneet uuden ravintolan.

*We are actually positive for the future (Stroppiana 2022.)*

Palas Cerequion omistaja Stroppiana kuvailee tuntemuksiaan tulevaisuudesta.

Monvigliero Vineyard Villat uskovat liikeideaansa ja näin ollen tulevaisuuden näkymä on kirkas. He käyttävät valttikorttinaan luonnonläheistä yksityismajoitusta, joka vetää asiakkaita puoleensa myös korona aikana.

Yrityksiltä haluttiin saada selville, ovatko he tehneet toimintasuunnitelmaa mahdollisia tulevia kriisejä varten. Vastaukset olivat pääpiirteittäin samoja, mutta perustelut kysymykseen erilaisia. Tota Virginia ei ole tehnyt toimintasuunnitelmaa, mutta sitä he kuitenkin miettivät. He näkevät

valtavan potentiaalini viininmyynnissä, ja näin ollen uskovat, että jokainen kriisi on mahdollisuus oppia. Agriturismo Paolo Manzone ei myöskään ole tehnyt toimintasuunnitelmaa, mutta he aikovat keskittyä viininmyyntiin, sillä se todettiin tehokkaaksi myyntikeinoksi COVID-19 aikana. Palas Cerequio ei ole tehnyt, eikä aio tehdä toimintasuunnitelmaa, sillä he aikovat mennä ajan mukana ja toimia sen mukaan, mitä tapahtuu. Monvigliero Vineyard Villoilla on toimintasuunnitelma tekeillä.

*I try always to see the beautiful side of the crisis (Baltrocco 2021.)*

Tota Virginian omistaja Baltrocco yrittää nähdä kriiseissä jotain hyvää. Hänen mielestään jokainen kriisi on mahdollisuus oppia ja kehittää toimintaa.

## **6.8 Kriisin jälkeen**

Tutkimuksessa selvitettiin, ovatko yritykset tehneet muutoksia liikeideaansa kriisin jälkeen. Kysymykseen saatiin puolet *Kyllä* vastauksia ja puolet *Ei* vastauksia. Tota Virginia sekä Palas Cerequio eivät ole tehneet muutoksia liikeideaansa. Agriturismo Paolo Manzone on ottanut sähköisen myynnin käyttöön sekä jatkanut viininmyyntiä muualle. Monvigliero Vineyard Villat ovat alkaneet tarjota enemmän joustavuutta asiakkaille, muun muassa peruutus- ja muutuskäytäntöjä on muutettu. He käyttävät myös palvelukannustimia: ilmainen viininmaistelu, viinitilavierailut, aamiainen sekä siivouspalvelut.

Neljästä yrityksestä kolme kokee, että he ovat nyt paremmin valmistautuneita tuleviin kriiseihin. Vastausten perustelut ovat hyvin lähellä toisiaan. Agriturismo Paolo Manzone on ainoa, joka ei koe olevansa paremmin valmistautunut tuleviin kriiseihin. Tota Virginia sekä Monvigliero Vineyard Villat nostivat molemmat esiin, että missään tapauksessa ei saa jäädä tuleen makaamaan, sillä jokaisesta kriisistä voi oppia. Monvigliero Vineyard Villat ovat tehneet toimintasuunnitelman, jotta ovat valmiimpia mahdolliseen seuraavaan kriisiin. Palas Cerequio kokee oppineensa COVID-19 kriisin kokemuksen kautta.

## 7 Johtopäätökset

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää kriisitilanteiden aiheuttamat ongelmat ja niiden ratkaisut Barolon viinintuotantoalueen matkailuyrityksissä, eli mihin toimenpiteisiin yritykset ovat ryhtyneet. Haastatteluiden tulokset antavat merkitystä sille, miksi enogastronominen turismi on tärkeää Barolon alueella. Viinin myynnillä yritykset ovat saaneet myyntiä ja jopa voineet palkata lisää henkilökuntaa, vaikka kriisitilanne on ollut käynnissä. Tässä yritykset ovat selkeästi löytäneet oman liikeideansa arvon ja tehostaneet sen toimivuuteen. Kuitenkin yritysten liikevaihdon laskeminen kuvastaa hyvin sitä, kuinka vakavat seuraukset COVID-19 on aiheuttanut.

Tulosten merkitys tutkimusalueella, eli Barolon viinintuotantoalueella on merkittävä. Viinintuotantoalueella on saatu liiketoimintaa kasvatettua keskittymällä siihen, mikä on yrityksille olennaista. Jokaisen vastauksen perusteella on tärkeää keskittyä tulevaisuuteen, mitä on tehtävä, jotta pääsee takaisin jaloilleen kriisitilanteessa. Yritysten yhteinen näkökulma on nopea reagointi ja jatkuva kehitys. Yritysten täytyy keskittyä siihen, mikä on valttikortti juuri omassa liiketoiminnassa ja muistaa, miksi liikeidea on tärkeä sekä lähteä kehittämään sitä. Muuttamalla toimintaa niin, että viruksen tarttumisprosentti yrityksen sisällä on mahdollisimman pieni.

Yksiselitteistä vastausta ei kukaan voi toiselle antaa, mutta toisten vastauksista voi ottaa mallia ja rakentaa omaa liikeidea tyydyttävä ratkaisu osittain sen perusteella. Tapahtunut kriisitilanne COVID-19 on toiminut esimerkkinä valituille yrityksille, sillä sen kautta yritykset ovat paremmin valmistautuneita tuleviin kriiseihin ja siitä syystä kriisitilannetta ei pidä missään tapauksessa unohtaa.

Tulosten merkitystä voidaan miettiä maailmanlaajuisesti, sillä se on hyvä ottaa huomioon, kun puhutaan maailmanlaajuisesta kriisitilanteesta. Vaikka muualla maailmalla ei välttämättä voisi ottaa samoja metodeja käyttöön, eli esimerkiksi viininmyyntiä sekä sen tuotantoa, niin paljon huomioon otettavia asioita haastatteluista löytyi muille alan yrityksille. Rakennetaan asiakaslähtoisempää palvelua asiakkaille, sillä täytyy muistaa, että kriisi ei koske vain yrityksiä se koskee myös kuluttajia. Esimerkiksi Sukula mainitsi yrityksen käyttävän muutettuja peruutusehtoja, joka on varmasti toimiva ratkaisu muuttuvien matkustusrajoitusten vuoksi.

Manzone puolestaan toi esille sähköisen myynnin. Tapauksessa, jossa asiakkaat eivät pääse palveluntarjoajan luokse, on mahdollista palveluntarjoajan mennä asiakkaiden luokse. Manzone tilanteessa se ei tapahtunut fyysisesti, mutta Agriturismon omistaja muistutti asiakkaitaan heidän palveluistaan ja sai luotua kontaktin uudelleen vanhoihin asiakkaisiin ja näin ollen täytettyä kalenteria seuraavalle vuodelle.



Kuvio 3. Tutkimustulosten johtopäätöksien tiivistys

Kuviossa 3. On tiivistetty tutkimustuloksista saatuja vastauksia. Kuvio kertoo toimenpiteistä, joita yritykset ovat tehneet kohdatessaan kriisitilanteen.

## 8 Pohdinta

Tutkimus toi esille uutta ja ajankohtaista tietoa toimintamalleista kriisitilanteissa, samalla kun tutkimus toi esiin kriisitilanteiden aiheuttamat ongelmat Barolon viinintuotantoalueella. Yritysten edustajilta tuli erittäin tärkeitä ajatuksia siitä, mitä he ovat tehneet kriisin aikana sekä kriisin jälkeen. Tietoperusta sekä yritysten näkökulmat tukevat hyvin toisiaan.

livarin (2011) mukaan yritysten tulisi käyttää kriisin johtamista ja olla kykeneviä muuttuneen toiminnan johtamiseen. Jokainen tutkimukseen valittu yritys on tehnyt toimenpiteitä, kun kriisitilanne on havaittu. Vaikka toimenpiteet olivat tutkimuksen perusteella erilaisia keskenään, tarkoittaa se kuitenkin sitä, että muutoksen johtamiskykyä on löytynyt.

Hosie & Pforr (2016, 1-7) kuvailevat kriisitilanteita yritystoimintaa häiritseväksi ja ennennäkemättömiä haasteita aiheuttavaksi. COVID-19 kriisitilanne voidaan Tota Virginian, Palas Cerequion sekä Monvigliero Vineyard Villojen antamien tulosten perusteella luokitella Hosien & Pforrin (2016) antamaan teorian kuvaukseen, sillä jokainen edellä mainituista yrityksistä on kokenut taloudellista tappiota kriisin aikana.

Pölönen (2020,30) puolestaan kuvailee muuttuvaan maailmaan suhtautumista omaan vaistoon luottamisella ja kyvyllä tehdä nopeita päätöksiä. Kukin yritys toi esille näkökulman, jossa nopea reagointi ja jatkuva kehitys oli yhteinen tekijä. On ensiarvoisen tärkeää huomata tietoperustan ja haastatteluiden yhteiset tekijät. Nämä ovat niitä asioita, joita on syytä ottaa huomioon mahdollisissa tulevaisuuden haasteissa ja kriisitilanteissa.

Forbes, De Silva & Gilinsky (2020,37) kertovat sidosryhmien odottavan jatkuvasti myynnin ylläpitämistä yrityksiltä. Tässä tutkimuksessa Agriturismo Paolo Manzone sai pidettyä kiinni ulkoisten sidosryhmien, eli asiakkaiden odotuksista kiinni toteuttamalla myyntiä sähköisesti. Toisaalta Monvigliero Vineyard Villat toivat myös palveluitaan asiakkaille lähemmäksi muuttamalla niitä asiakaslähtöisemmiksi.

Todennäköistä on, että jokaisen kohdalla yritystoiminnan sisällä on löytynyt resilienssiä. Jo normaalissa tilanteessa työpaikalla kasvatettu paineensietokyky ja muutoksiin sopeutuminen kasvattaa yksilöiden vahvaa suhdetta työyhteisöön. Vahvasta suhteesta työyhteisöön kasvaa yhtenäinen tapa kohdata muutoksia, joka synnyttää yhteistä resilienssiä. (Lipponen 2020.) Se, mikä on tämän tutkimuksen yrityksissä mahdollisesti nostanut työyhteisön resilienssiä on johtamistyyli, joka on optimistinen ja joka ilmenee positiivisella suhtautumisella tulevaisuuteen. Lipposen (2020) mukaan optimistinen johtamistyyli tekee työntekijöistä resilienttejä.

Yritysten tulonjako oli kannattavaa selvittää ja tuoda esille tässä tutkimuksessa. Se antaa perspektiiviä opinnäytetyön lukijalle siitä, mistä liiketoiminta Barolon viinintuotantoalueella koostuu. Ja yhä edelleen antaa ymmärrystä sille, kuinka tärkeää viiniala ja enogastronominen turismi Barolon alueella on. Tätä asiaa ei voi nostaa liikaa esille, sillä esimerkiksi suomalaisille asian tärkeys voi olla vaikeaa ymmärtää, koska maiden välillä on liiketoiminnallisia kulttuurieroja. Yritysten tulonjaolla on merkitystä, sillä sen avulla jokainen yritys pystyy korostamaan omaa osaamisaluettaan, kun tiedostaa mistä se koostuu.

Ottaen huomioon koronaviruksen aiheuttamat vakavat päätökset ja toiminnot Italiassa, on matkailu- ja ravitsemisala päässyt suhteellisen nopeasti takaisin jaloilleen ja yritystoimintaan kiinni. Tutkimustulosten analyysin ja johtopäätösten jälkeen pohdittavia asioita on Suomen tilanne. Suomi ei ollut niin vakavassa kriisissä, kuin Italia COVID-19 vuoksi vuonna 2020, mutta Suomessa matkailu- ja ravintola-ala kärsii yhä edelleen ja alan liiketoimintaa on vaikeaa harjoittaa. Toisaalta tässä voidaan palata miettimään maiden välistä liiketoiminnallisia kulttuurieroja.

### **Luotettavuus**

Tutkimuksen luotettavuutta arvioidaan, sillä virheitä tulisi koko toiminnan ajalta välttää. Validiteetillä ja reliabiliteetillä tarkastellaan tutkimusmenetelmien luotettavuutta. Validiteetti kertoo, onko tutkimuksessa tutkittu sitä, mitä on luvattu ja reliabiliteetti puolestaan kuvaa tutkimustulosten toistettavuutta eli, että tutkimus tuottaa aina saman tuloksen. Tutkimusta arvioidaan kuitenkin kokonaisuuden perusteella ottaen huomioon: kohde ja tarkoitus, sitoumus

tutkimukseen, aineistonkeruu, tiedonantajat, tutkimuksen kesto, analyysi sekä raportointi.  
(Sarajärvi & Tuomi 2018, 171-177.)

Opinnäytetyössä tutkittiin COVID-19 vaikutuksia Barolon viinintuotantoalueen enogastronomista turismia harjoittaviin matkailuyrityksiin. Neljä alueen yritystä antoivat haastattelut tähän tutkimukseen, joiden näkemyksiä voidaan pitää luotettavana tutkimuksen kannalta. Jokainen yritys on harjoittanut liiketoimintaa ennen kriisitilannetta ja kriisitilanteen aikana Barolon alueella. Eli jokainen haastatteluun osallistuneista on kokenut kriisin ja joutunut tekemään toimenpiteitä sen vuoksi.

Tutkimusta tehtiin, jotta voidaan selvittää kriisitilanteen haasteet ja sen mahdolliset ratkaisut. Tämä tutkimus on ollut tärkeä tehdä, sillä kriisitilanteen aiheuttamat ongelmat tuotiin esille ja niiden ratkaisuilla pyrittiin nostamaan työelämän kannalta merkittävää tulosta ilmi. Tutkimuksen alussa olettamus oli se, että vastaukset voivat hyödyttää mahdollisesti koko Barolon aluetta. Sen lisäksi, että tutkimustulokset antoivat vastauksen haettuun ongelmaan Barolon viinintuotantoalueella, nousi esille myös globaalisti matkailualaa tyydyttäviä ratkaisuja ja toimintamalleja kriisitilanteessa. Se, että laadullisen tutkimuksen aineistonkeruu tapahtui haastattelumuodossa henkilökohtaisesti, eikä esimerkiksi ryhmähaastatteluna, toi luotettavuutta siihen, ettei haastateltavien vastaukset voineet jäljitellä toisiaan. Jokaiselta yritykseltä saatiin oma, henkilökohtainen vastaus.

Opinnäytetyö on ollut kokonaisuudessa aikajanaltaan laaja. Aiheen valinta, joka tapahtui keväällä 2021, oli ensimmäinen asia, josta prosessi aloitettiin. Aiheen rajaus tapahtui syyskuussa yhdessä toimeksiantajayrityksen edustajan kanssa. Työharjoittelun kautta tullut alueen paikallistuntemus oli osa tutkimusta, jotta päästiin mahdollisimman lähelle tutkimuskohdetta ja sitä tehtiin syyskuusta alkaen aina joulukuuhun saakka. Yhteistyö toimeksiantajan kanssa mahdollisti prosessin etenemisen kohti yrityshaastatteluita. Haastattelurunko rakennettiin puolistrukturoiduksi haastatteluksi lokakuussa. Raportin rakenne alkoi tässä kohtaa hahmottua. Yhteydenotto valittuihin yrityksiin, joita tässä opinnäytetyössä haastateltiin, tapahtui lokakuussa. Ensimmäiset yritystapaamiset olivat marraskuussa ja viimeinen ajoittui tammikuulle 2022. Raportin kirjoittaminen on varsinaisesti aloitettu joulukuussa 2021. Tutkimustulosten analyysi

tapahtui helmikuussa, jonka jälkeen tulokset purettiin raporttiin. Haasteiksi tutkimuksessa nousivat alkuperäisen suunnitelman muuttaminen. Tarkoituksena oli päästä haastattelemaan viittä erilaista matkailuyritystä Barolon viinintuotantoalueelta, mutta lopulliseen opinnäytetyöhön haastateltavia yrityksiä saatiin neljä. Ongelman ratkaisi kuitenkin neljän muun yrityksen kattavat haastattelut ja yritysmuotojen erilaisuus.

Opinnäytetyö on ollut jatkuvaa havainnointia, tiedonkeruuta ja oppimista tutkimuksen alusta saakka, jonka kautta voi todentaa, että tutkimus on ollut tutkijan näkökulmasta tärkeä. Opinnäytetyö on tärkeä myös siksi, että tutkimuksesta löytyi työelämää kehittävä toimintamalli kohdattaessa kriisitilanne. Tutkimus osoitti, että siinä tutkittiin mitä oli aluksi luvattu, eli kriisitilanteiden aiheuttamia ongelmia ja niiden ratkaisuja Barolon viinintuotantoalueella. Tutkimuksessa saatiin vastaus tutkimuskysymyksen ja -ongelmaan tietoperustasta sekä haastatteluista, jotka tukivat toisiaan. Tutkimusmenetelmät mahdollistivat halutun tiedon saannin opinnäytetyössä ja valitut tutkimusmenetelmät osoittautuivat parhaiksi vaihtoehdoiksi tähän tutkimukseen.

## Lähteet

About the truffle fair. N.d. Viitattu 18.3.2022. <https://www.fieradeltartufo.org/en/alba-truffle-fair/>

Baltrocco, R. 2021. Omistaja. Tota Virginia. Haastattelu 8.11.2021.

Barolo DOCG The king of Italian wines. N.d. Viitattu 25.1.2022. <https://www.langhevini.it/en/the-appellations-protected-by-the-consortium/barolo-docg/>

Barolo – viinien kuningas. 2019. Herkkukasari. Viitattu 21.3.2022. <https://www.herkkukasari.fi/barolo/>

Barolo wine. N.d. Independent wine. Viitattu 18.3.2022. <https://www.independent.wine/barolo-wine/>

Barolo wine region. 2022. Viitattu 24.2.2022. <https://www.winetourism.com/wine-appellation/barolo/>

Brannen, J. 1995. Mixing Methods: Qualitative and Quantitative Research. Taylor & Francis Group. Viitattu 25.1.2022. <https://janet.finna.fi/> , Ellibs.

Buemi, M. 2017. Storia, Cultura e sostenibilita del vino italiano: l'eccellenza d'ell'Amarone. Viitattu 22.3.2022. <http://obiettivo-sostenibile.blogautore.espresso.repubblica.it/2017/10/13/storia-cultura-e-sostenibilita-del-vino-italiano-eccellenza-amarone/>

Cherubini, G. 2014. Rivista di storiadell'Agricoltura. Viitattu 22.3.2022. [https://www.academia.edu/12629364/Il\\_vino\\_italiano\\_un\\_bene\\_culturale](https://www.academia.edu/12629364/Il_vino_italiano_un_bene_culturale)

Dokumentti: Koronavirus: Italian hätä. 2020. Viitattu 10.2.2022. <https://www.ruutu.fi/video/3596445>

Forbes, S. De Silva, T. Gilinsky, A. 2020. Social Sustainability in the Global Wine Industry. Pal. Viitattu 23.1.2022.

Gastronomy and wine tourism. N.d. Viitattu 8.2.2022. <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>

Herkkuja Italiasta. 2018. K-Ruoka. Viitattu 24.3.2022. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/arki/herkkuja-italiasta>

Hosie, P. Pforr, C. 2016. Crisis Management in the Tourism Industry: Beating the Odds? London: Routledge. Viitattu 24.1.2022.

livari, P. 2011. Yrityksen kriisi ja sen hallinta. Sisäasiainministeriö. Viitattu 15.3.2022.  
[https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/79675/sm\\_082011.pdf](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/79675/sm_082011.pdf)

Italian tärkeimmät viinialueet – Ihastu italialaisiin viineihin. N.d. Alko. Viitattu 21.3.2022.  
<https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viinialueet/italia>  
Kallinen, T. Kinnunen, T. Etnografia. Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 24.2.2022 & 17.3.2022  
<https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/>

Koronan vaikutukset matkustamiseen. 2021. Viitattu 10.2.2022. [https://um.fi/ajankohtaista/-/asset\\_publisher/gc654PySnjTX/content/koronan-vaikutukset-matkustamiseen](https://um.fi/ajankohtaista/-/asset_publisher/gc654PySnjTX/content/koronan-vaikutukset-matkustamiseen)

Koronavirusuutiset Italiassa. 2022. Viitattu 10.2.2022.  
[https://finlandabroad.fi/web/ita/ajankohtaista/-/asset\\_publisher/TV8iYvdcF3tq/content/pohjois-italiassa-esiintyy-koronavirustapauksia/384951](https://finlandabroad.fi/web/ita/ajankohtaista/-/asset_publisher/TV8iYvdcF3tq/content/pohjois-italiassa-esiintyy-koronavirustapauksia/384951)

Keitä ovat yrityksen tärkeimmät sidosryhmät? 2019. Businesscredit. Viitattu 15.3.2022.  
<https://www.businesscredit.fi/blog/keita-ovat-yrityksen-tarkeimmat-sidosryhmat>

Learn about Nebbiolo wine: History, Characteristics, and pairings. 2021. Masterclass. Viitattu 21.3.2022. <https://www.masterclass.com/articles/learn-about-nebbiolo-wine-history-characteristics-and-pairings#what-climate-is-best-for-nebbiolo>

Lipponen, K. 2020. Resilienssi arjessa. Helsinki: Duodecim. Viitattu 15.3.2022. <https://janet.finna.fi/>, Ellibs.

Maailmanperintö. 2018. Viitattu 25.1.2022. <https://www.verla.fi/maailmanperinto>

Manzone, P. 2021. Omistaja. Paolo Manzone. Haastattelu 8.11.2021.

Michelin guide. N.d. Viitattu 21.3.2020. <https://guide.michelin.com/en/it/piemonte/restaurants>

Michelin-ravintolat. 2018. Koemaistaja. Viitattu 21.3.2022.  
<http://www.koemaistaja.com/michelin-ravintolat/>

Mäkinen, J. 2017. Barolo on viinien kuningas. Viitattu 25.1.2022. <https://talotekniikka-lehti.fi/viinikoulu/barolo-viinien-kuningas/>

Pölonen, P. 2020. Future Skills. United States: Viva Editions. Viitattu 24.1.2022.

Saaranen-Kauppinen, A. Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV- menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 1.12.2022.  
<https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/>

Sarajärvi, A. Tuomi, J. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi. Viitattu 18.3.2022.

Scarpa. 2021. Viitattu 5.12.2022. <https://scarpawine.com/?v=5ea34fa833a1>  
Sito UNESCO ”I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato”. N.d. Viitattu 27.1.2022. <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio/paesaggio/sito-unesco-paesaggi-vitivinicoli-piemonte-langhe-roero-monferrato#>

Slow food. N.d. Viitattu 15.3.2022. <https://www.slowfood.com/>

Stroppiana, R. 2022. Omistaja. Palas Cerequio. Haastattelu 5.1.2022.

Sukula, R. 2022. Toimitusjohtaja. Monvigliero Vineyard Villas. Haastattelu 1.2.2022.

The rich history of white truffle. N.d. Eataly. Viitattu 18.3.2022.  
<https://www.eataly.com/news/white-truffle/>

Tilastokeskus. N.d. Viitattu 7.2.2022. <https://www.stat.fi/meta/kas/matkailu.html#tab2>

Tosiasioita covid-19-taudista. N.d. Viitattu 10.2.2022. <https://vaccination-info.eu/fi/covid-19/tosiasioita-covid-19-taudista>

Tuominen, S. 2011. Basta! Italialaisen ruokakulttuurin abc. Helsinki: Tammi. Viitattu 8.3.2022.

What is DOC and DOCG wine? Differences between DOC,DOCG,IGT and VdT on Italian wine labels. 2021. MasterClass. Viitattu 29.3.2022. <https://www.masterclass.com/articles/what-is-doc-and-docg-wine-differences-between-doc-docg-igt-and-vdt-on-italian-wine-labels#what-is-the-difference-between-the-various-italian-wine-classifications>

## Liitteet

### Liite 1. Haastattelukysymykset

#### Interview questions

I'm preparing my final thesis related to global / local crisis situations and their effects on local tourism companies in the Barolo region. I study tourism and business service at a university of applied sciences. It will take approximately 15-30 minutes of interview time. I would like to conduct the interview in person to avoid misunderstanding and to get comprehensive data and information.

1. **The business idea of the company, short introduction of the company. (Accommodation type (agriturismo, apartment, hotel, resort, private villa etc.)**

- Number of rooms,
- Services offered
- Category (\* - \*\*\*\*\*)
- Seasonality, how many years operational etc.

**Subquestion what is the division on revenue between accommodation and services including restaurant services?**

2. **How many people work in the company? Staff duties and positions.**
3. **What sets a company apart from competitors? What is your unique competitive advantage?**
4. **What actions have you and the company done to bring the operations back into balance after the current Covid-19 crisis?**
5. **Has the company incurred financial losses during the most recent Covid-19 crisis?**
  - How well were you prepared for such losses?
  - Did you have a financial emergency reserve?
6. **Have the company's staff remained the same?**
  - If yes, how did you ensure this.
  - If not, how did you manage the restart?

**7. What does the future of the company look like today?**

**8. Have you and the company drawn up an action plan for possible future crisis situations?**

(has this situation made you think of other possible crisis situations where you would have to shut down or significantly change your operations? Or As you have an evacuation, staff and guest safety procedures planned out has the Covid-19 crisis made you think of a business plan in case of emergency?)

**9. Has the company made changes to its business idea since the crisis? What kind of changes?**

(did you have a mailing list ready to introduce marketing incentives for the period of reopening, did you modify the cancellation policies etc.)

**10. Do you think that you are now better prepared for future crisis?** ((environmental crisis (flooding, forest fires), transportational crisis (access to the area), an other global pandemic or health crisis, or for example a terrorism attack that would influence all tourism in the area))

a. If yes, how?