



Pielisen makuja ja maisemia pyöräillen - Ruokamatkailureitin kehittäminen

Simo Suninen

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Ruokatuotannon johtamisen

koulutusohjelma

Produktityyppinen opinnäytetyö

2022

Tiivistelmä

Tekijä(t) Simo Suninen
Tutkinto Restonomi (AMK), Ruokatuotannon johtaminen
Raportin/Opinnäytetyön nimi Pielisen makuja ja maisemia pyöräillen - Ruokamatkailureitin kehittäminen
Sivu- ja liitesivumäärä 34 + 17
<p>Tämän opinnäytetyön pohjana on aiempi opintojaksotehtävä ja toimeksiantajana toimii Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Hungry For Finland -ruokamatkailuhanke. Pää tavoitteena työssä on kehittää houkutteleva pyörä- ja ruokamatkailuun suuntautuva reitti, pääosin kotimaiselle matkailijalle. Alatavoitteina ovat valita ja rakentaa monipuolinen kattaus ruokamatkailuun liittyvää tekemistä Pielisen alueella reitin varrelle sekä antaa kehitysehdotuksia Pielisen alueen matkailutoimijoille alueen toimintamahdollisuuksien kehittämiseksi.</p> <p>Ruokamatkailu on olennainen osa matkailualaa, ja sen kasvua edistää kysyntä laadukkaille ja aidoille ruokaelämyksille. Ruokamatkailun yksi osa on myös juomamatkailu, sillä juomatuotteet samoin kuten ruoka-, ilmentävät kulttuuria ja paikallisuutta. Pyörämatkailussa ajatuksena ei ole vain päästä määränpäähän, vaan tutustua kohteeseen ja itse matkanteko on yksi pääelementeistä. Reitin kulkeminen ja kokeminen ovat pyörämatkan tärkein osa.</p> <p>Pohjois-Karjala on Suomen itäisin maakunta, jossa matkailijat voivat kokea upeita maisemia täynnä järviä sekä itäisen kulttuurin läheisyyttä. Maakunnan pääkaupungin Joensuun lisäksi alueen tunnetuimpia matkailukohteita ovat Pielisjärven lähellä sijaitseva Kolin kansallispuisto. Vuoden 2021 lopussa Pohjois-Karjalassa on ollut 164 000 asukasta.</p> <p>Tietoperustan laatimisessa ja produktin luomisessa on hyödynnetty lähdekriittisesti julkisten verkkosivujen tietoa, aikaisemmin aiheeseen liittyviä julkaistuja tutkimuksia sekä aiheisiin liittyvää kirjallisuutta. Tukena produktityyppisen opinnäytetyön oppaan laatimiseksi on tehty 4 kpl puolistrukturoituja haastatteluja Pohjois-Karjalan alueen ja pyörä- sekä ruokamatkailun tunteville asiantuntijoille kesä-heinäkuun 2022 aikana.</p> <p>Produktina syntyi lopullinen opas marraskuussa 2022. Lopputuloksen produktissa, esitellään Pielisen makuja ja maisemia pyöräillen -ruokamatkailureitin nähtävyyksiä, paikallisia ruokailukohteita ja informaatiota palveluista. Kohteet ja tekemiset suuntautuvat alueen luontoon ja ruokamatkailuun. Opas on suunnattu kotimaiselle ruoka- ja pyörämatkailusta kiinnostuneille matkailijoille sekä alueen toimijoille.</p> <p>Jatkokehityksen ideointi muodostuu haastattelujen tuloksien kautta. Hyödyntäminen jää pääosin ideoinnin muotoon, joskin itse produkti on mahdollista hyödyntää sekä kokea konkreettisesti. Produktin opas on mahdollista tulostaa paikallisten käyttöön tai kääntää kansainvälisille matkailijoille.</p>
Asiasanat Ruokamatkailu, pyörämatkailu, ruokamatkailureitti ja pyörämatkailureitti, ruokaelämys.

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Ruokamatkailu.....	3
2.1	Ruokamatkailu Suomessa.....	5
2.2	Ruokamatkailureitit meillä ja muualla.....	6
2.3	Ruokaelämys ja elämys käsitteenä	7
2.4	Kotimaan- ja ulkomaanmatkailijat	9
2.5	Tyypilliset kotimaiset ja ulkomaiset matkailijat	10
2.6	Ruokamatkailun trendit ja tulevaisuus	12
3	Pyörämatkailu Suomessa	15
3.1	Pyöräilyreitit Suomessa	15
3.2	Pyörämatkailun asiakkaat.....	16
4	Pohjois-Karjala ja Pielinen	18
4.1	Järvi-Suomi alueena.....	20
4.2	Suomalainen ja pohjoiskarjalalainen ruokakulttuuri	21
5	Haastattelut produktin tukena	22
5.1	Prosessin kuvaus	22
5.2	Haastattelujen suunnittelu	23
5.3	Haastattelujen toteutus ja analysointi	24
6	Haastattelujen tulokset	26
6.1	Nykyiset Pielisen alueen heikkoudet pyörä- ja ruokamatkailussa	28
6.2	Reittivalintoihin vaikuttavat tekijät	29
7	Oppaan suunnittelu ja toteutus	30
8	Pohdinta ja jatkokehitys.....	33
8.1	Oma opinnäytetyöprosessin arviointi ja oma oppiminen	33
8.2	Produktityön arviointi ja jatkokehittämisaiheet	34
	Lähteet.....	35
	Liitteet	40
	Liite 1. Puolistrukturoitu haastattelurunko	40
	Liite 2. Pielisjärven makuja ja maisemia pyöräillen. Opas ruoka- ja pyörämatkailureitille sekä Pielisen alueen palvelutarjontaan	41

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kehittää houkutteleva pyörä- ja ruokamatkailuun suuntautuva reitin, pääosin kotimaiselle kuluttajalle. Reitti sijoittuu Pohjois-Karjalan alueelle, Pielisen ympäristöön. Tarkoituksena on auttaa Pielisen ja Kolin aluetta kehittymään ja kehittämisehdotusten kautta kehittää alueen toimintamahdollisuuksia. Kyseessä on produktityyppinen opinnäytetyö ja oppaan laatimisen tukena tehdään puolistrukturoituja haastatteluja Pohjois-Karjalan alueen ja pyörä- sekä ruokamatkailun tunteville asiantuntijoille kesä-heinäkuun 2022 aikana. Opinnäytetyönä syntyvää opasta (ruokamatkailuun suunnattua pyöräilyreittiä) voidaan hyödyntää uusien vapaa-ajan matkailijoiden houuttelemisessa alueelle. Tätä kautta voidaan edistää myös palveluiden kehitystä alueella. Samalla tuetaan Hungry for Finland -hankkeen kotimaisia tavoitteita rakentaa ruokamatkailuun reittejä ja yhdistelmätuotteita. Lisäksi pyörämatkailu sekä ruokamatkailu ovat matkailun kasvavia trendejä Suomessa ja muualla maailmassa.

Työn sisältönä jatkan aiemman Ruokamatkailu - TOU2RR001-3017 kurssin toteutusta, jolta aihe työlle on myös peräisin. Työn aiheiden rajaus teemoiltaan sekä valintana järvisuomeen, Pielisen alueelle on jatkoa tälle. Konkreettisena valmistunut produkti on merkittävä siinä, että se olisi aidosti koettavissa ja hyödynnettävissä. Aikaisemman toteutuksessa suunnittelimme reittiä tyhjistä omin ideoin sekä keskityimme pääasiassa ruoka- ja juomatuotteen keksimiseen ja valmistamiseen. Opinnäytetyö produktin ero aikaisemmasta on nähtävissä tavoitteiden kautta. Lopputuloksen reitti ja opas ovat mahdollisesti kehitettävissä myös ulkomaanmatkailijoiden käyttöön.

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Haaga-Helia ammattikorkeakoulun ruokamatkailuhanke Hungry For Finland, jonka pitkän tähtäimen tavoite on saada ruoka ja juoma elämykselliseksi, ostettavaksi ja vastuulliseksi osaksi Suomen matkailua. Tämän opinnäytetyön päätavoitteena on seuraava:

- Kehittää houkutteleva pyörä- ja ruokamatkailuun suuntautuva reitti, pääosin kotimaiselle kuluttajalle Pielisen alueelle

Työn alatavoitteet ovat seuraavat:

- Valita ja rakentaa monipuolinen kattaus ruokamatkailuun liittyvää tekemistä Pielisen alueella reitin varrelle
- Antaa kehitysehdotuksia Pielisen alueen matkailutoimijoille alueen toimintamahdollisuuksien kehittämiseksi.
- Aloittaa reitin suunnittelu valittujen Pielisen alueen matkailutoimijoiden kanssa

Työn tietoperusta jakautuu kolmeen osaan. Ensimmäinen käsittelee kotimaista ruokamatkailua, sen kotimaisia asiakkaita sekä Suomen ruokamatkailustrategiaa. Toisena avataan pyörämatkailun

konseptia, sen asiakkaita ja linjauksia Suomessa. Kolmantena avataan Pohjois-Karjalan ja Pielisen alueen esittelyä, sen matkailustrategiaa ja ruokakulttuuria. Yleisenä teemana käsittelen tietoperustassa ruokamatkailustrategian elementtejä. Keskeisimpiä käsitteitä ovat: ruoka- ja pyörämatkailu, ruokamatkailureitti ja pyörämatkailureitti, ruokaelämys.

Toteutuksen tueksi suoritetaan Pohjois-Karjalan alueen ja pyörä- sekä ruokamatkailun tunteville asiantuntijoille haastatteluja. Haastatteluilla haluan saada itselleni muun muassa tiedonkeruuta alueen nykyisestä toiminnasta. Niiden avulla pystyn paremmin kehittämään reittiä sekä esittelyä siitä. Toteutustavaksi ja tiedonkeruumetodiksi aion valita puolistrukturoidun haastattelun. Puolistrukturoidussa haastattelussa kysymykset (Liite 1) ovat kaikille haastateltaville samoja ja pyrkivät pitämään keskustelun aiheessa, järjestystä voidaan kuitenkin vaihdella ja lisäkysymyksiä voidaan kysyä. (Saaranen-Kauppinen, Puusniekka, Kuula, Rissanen & Karvinen, 2009, s. 56-57) Haastateltavat vastaavat omin sanoin. Haastattelulomakkeen kysymyksiä pyrin laittamaan järjestykseen, jolla kysely etenee loogisesti. Haastattelurunko ja kysymykset löytyvät lopusta liitteestä.

Haastattelujen tuloksien tarkastelusta selvitän, minkälaista potentiaalia pyörä- ja ruokamatkailutoiminnalla on alueella sekä minkälaista hyötyä sillä nähdään olevan. Lisäksi kysyn siitä minkälaisena he näkevät reitin, minkälaisia kohteita sille pitäisi valita ja minkälaista yhteistyötä alueella on jo tehty. Apua työhön tuo myös oma taustani puoliksi alueen paikallisena.

Produktin muodostamisessa hyödynnän jo ruokamatkailun opintojaksolla pohdittua reittiä, ja sen antamaa taustatietoa, sekä havainnoin mahdollisia muita käyntikohteita ja aktiviteetteja reitille. Aion tehdä ei-osallistuvaa havainnointia opinnäytetyön produktin luomisen tukena, johon kuuluu havainnointia netissä tietolähteiden ja oman tietämyksen pohjalta. Produktin suunnittelun ja toteutuksen luvussa kuvailen vaiheittain, miten lopputuloksen produkti oli suunniteltuna sekä miten se lopulta syntyi. Esittelen reitin produktin kulkua sekä visuaalista toteutusta Canva -ohjelman avulla. Produkti, eli reitin opas tulee liitteenä työn yhteyteen. Opinnäytetyön lopussa on viimeisenä kommentit omasta oppimisesta ja miten työskentelyn prosessi sujui. Arviointi produktin toteutumisesta sekä jatkokehityksen tai hyödyntämisen mietteet.

2 Ruokamatkailu

Tässä luvussa määrittelen mitä ruokamatkailu on, millainen on ruokamatkailun tilanne maailmalla ja mitä sen kehittämisessä tulisi ottaa huomioon. Avaan keskeisiä ruokamatkailutrendejä sekä ja ruokamatkailuun liittyviä aktiviteetteja, jotka liittyvät kehittämisiaheeseen. Kerron myös ruokamatkailusta sekä Suomen ruokamatkailustrategiasta 2020–2028.

Ruokamatkailu on olennainen osa matkailualaa, ja sen kasvua voivat vauhdittaa laadukkaiden ja aitojen ruokaelämysten kysyntä (Lin & Ding 2019). Ruokamatkailulla tarkoitetaan tässä yhteydessä ruoka- ja juomamatkailua. Juomatuotteet samoin kuten ruoka-, ilmentävät kulttuuria, historiaa (Ying Mei 2019) ja paikallisuutta (Ellis, Kim, Park & Yeoman 2018).

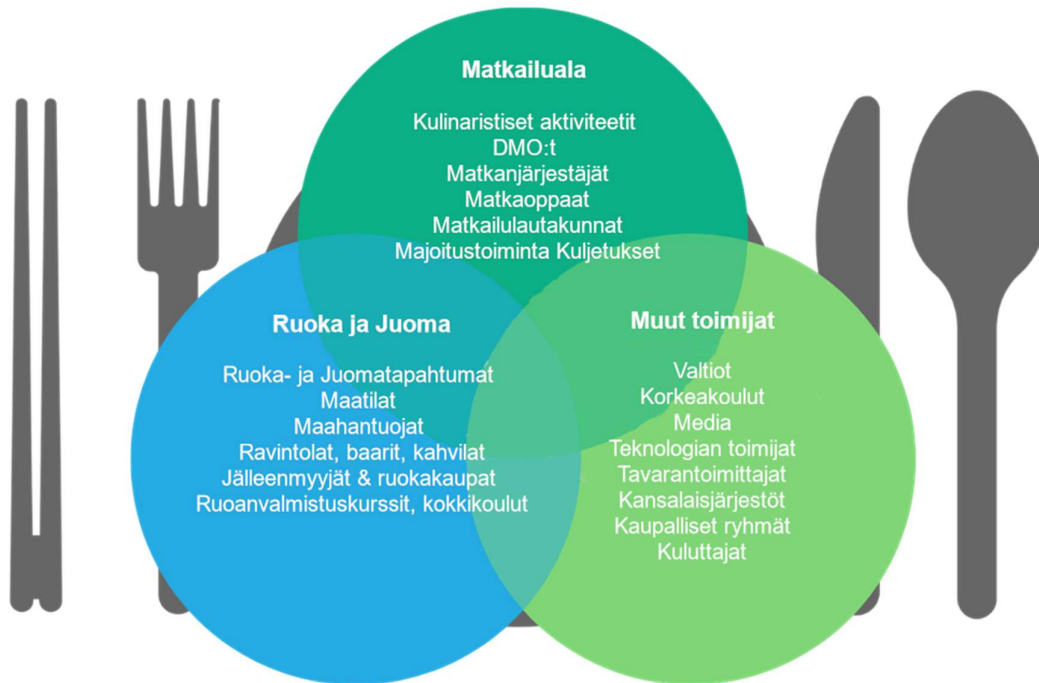
Yksi ruokamatkailun määrittely löytyy World Food Travel Association puolesta seuraavasti: ruokamatkailu on toimintaa, jossa matkaillaan tarkoituksena löytää kohteen maut ja tunteet. Ruokamatkailu kohderyhmiin kuuluvat ruokaa rakastavien matkailijoiden lisäksi myös juomaa etsivät matkailijat. Määritelmä on laaja, sillä se kattaa vaativimmat kulinaristit ja ruokailijat sekä maatilavierailijat. Ruokamatkailun ei myöskään tarvitse olla vierailua toiseen maahan tai edes toiseen paikkaan, vaan paikallisetkin toimivat ruokamatkailijoina vierailemalla naapurialueilla ja esimerkiksi omassa kotikaupungissaan. (World Food Travel Association 2022, 7.)

Ruokamatkailuaktiviteetit ovat ruoan ja juoman ympärille rakentuvia elämyksiä ja aktiviteetteja, joissa vierailijat voivat osallistua henkilökohtaisesti ja oppia uutta. Ruokamatkailuaktiviteetit tekevät matkailutuotteista elämyksellisiä. Elämysten luominen ja tapahtumien järjestäminen on ruokamatkailua parhaimmillaan. (Havas & Adamsson 2020, 8.)

Ruokamatkailuun yhtenä innostavana motiivina on paikallinen ruoka ja sen myötä kohteeseen syvemmin tutustuminen. (Havas & Adamsson 2020, 6). Ruokamatkailu on matkailukohteille tärkeää, koska se lisää matkailijoiden tietoisuutta paikallisesta ruokakulttuurista, houkuttelee ympäristöystävällisempiä ja kunnioittavampia matkailijoita sekä sillä on merkitys kohteen taloudelliseen kasvuun. Keskimäärin ruokamatkailukohteet saavat 25 % tuotoistaan ruokamatkailusta. 53 % vapaa-ajan matkailijoista ovat ruokamatkailijoita sekä 63 % milleniaaleista ovat kiinnostuneita ravintoloita ja kohteita, jotka ovat samalla vastuullisia toimijoita. (World Food Travel Association 2022b)

Ruokamatkailu ei aina tarkoita pelkästään ruokaa tai ruokailua. Ruokamatkailu liittyy usein myös läheisesti perinteisiin, historiaan ja tarinoihin. Parhaimmillaan ruokamatkailu on suunniteltu kokonaisuus ilahduttamaan ihmisen viittä aistia. Ruokamatkailun tuotteiden ja palvelujen tärkeimpiä elementtejä ovat ruoan lisäksi työntekijät, heidän persoonallisuutensa ja matkailun ympäristö. (Verhelä 2014, 40-41.)

Erilaisia ruokamatkailukokemuksia ovat muun muassa, panimokierrokset, markkinakokemukset, viininmaistajaiset, ruoanlaittokurssit, tutustumiset tuottajilla ja perinteiset ruokatuote kierrokset. Ruokamatkailualan klusteriin (Kuva 1) kuuluu 20 toisiinsa liittyvää sektoria. Klusteri sisältää ruoka- ja juomayritykset, matkailu- ja ravintolayritykset sekä muita asiaan liittyviä yrityksiä ja organisaatioita, kuten hallitukset, media ja korkeakoulut. (World Food Travel Association 2022b)



Kuva 1. Ruokamatkailu-alan klusteri (World Food Travel Association s.a.)

Alueiden ruokien ja juomien hyödyntäminen mahdollistaa vahvan paikan tunteen luomisen ja tarjoaa etua matkailijamäärien lisäämiseen, kohteen brändin kasvattamiseen ja edistää alueen ruoka- ja juomatuotteiden vientikysyntää. Luonnollisesti siitä on myös taloudellista hyötyä. Vaikka on lähes mahdotonta saada täydellistä kuvaa ruoka- ja juomamatkailun kaikista taloudellisista eduista, on 25 % vierailijoiden kokonaiskulutuksesta turvallinen arvio. Arvio on oletettavasti muuttuva korkeammaksi kalliimmista kohteista ja pienemmäksi edullisemmissa kohteissa. (World Food Travel Association 2022, 9.)

Myös ruokamatkailun kasvu aiheuttaa kustannuksia, muun muassa lisääntynyt ruokahävikki, pakkausjätteet, liikenne ja saastuminen ja mahdolliset sosioekonomiset kustannukset, jotka aiheutuvat paikallisten asukkaiden altistamisesta turistien vaikutuksille. Kuitenkin uskotaan, että hyödyt ovat kustannukset suuremmat. (World Food Travel Association 2022, 9.)

2.1 Ruokamatkailu Suomessa

Ruokamatkailu Suomessa on monipuolista, siihen kuuluvat muun muassa katu- ja ravintolaruokailu, ruoan ohjattua valmistamista, erilaisia ruokamatkailutuotteita luonnossa, tapahtumia ja toreja. Suomessa ruokamatkailutuotteet perustuvat usein paikallisuuden ja tarinoiden pariin. Ruokamatkailu on parhaimmillaan, kun matkailijat voivat osallistua ja oppia uusia asioita, jotka luovat elämyksiä matkailijoille. Paikallisuus, tarinallisuus ja puhtaus kulkevat käsi kädessä suomalaisen ruokamatkailun kanssa. Suomessa ruokamatkailun visio on ”Hungry for Finland – Ruoka elämykselliseksi ja ostettavaksi osaksi Suomen matkailua vastuullisesti” ja missio on ”Mitä useampi kokki, sen maukkaampi soppa – ympärivuotista yhteistyötä”. Suomalaisen ruokamatkailustrategian teemat (Kuva 2) ovat kiteytetty kolmeen, jotka ovat: ”Taste of Place”, ”Pure and Natural” ja ”Cool and Creative”. (Havas & Adamsson 2020, 8, 15, 27.)



Kuva 2. Suomalaisen ruokamatkailustrategian teemat (Havas & Adamsson 2020, 27)

Taste of Place -tuotteissa ja elämyksissä pyritään hyödyntämään raaka-aineita luonnosta ja lähellä tuotettua ruokaa. Alueiden ruokaperinteitä tuodaan esille. Ruoan kautta matkailija pääsee tutustumaan kohteen paikallisuuteen. Pure and Natural -teeman yhteyteen kuuluvat kertomuksen Suomen puhtaudesta, terveellisyydestä sekä luonnollisuudesta. Ruokailussa on puhtaita ja terveellisiä aineksia, kuten Suomen luonnon raaka-aineita, marjoja, yrttejä, sieniä, kalaa ja riistaa. Paikallisilla aineksilla ja minimoidulla hävikillä saadaan puhdasta ja luonnollista ruokaa, joka on myös vastuullista. Cool and Creative -teemalle ominaista ovat persoonallisuus, rohkeus ja panostus. Teeman tuotteet ovat omaperäisiä, jossa luodaan tuotteita ja elämyksiä arkisista asioista ja teoista.

Cool and Creative tuotteissa on hyödynnetty luontoa sekä suomalaista ruokainnovaatiota. Tuotteissa pohjoismaisuus ja sen piirteet, rentous ja omistautuneisuus ovat näkyvissä. (Havas & Adamsson 2020, 27.)

Suomen ruokamatkailustrategian kulkua johdattelee ” Ruokamatkailustrategia 2020-2028” - suunnitelma, jossa on listattu viisi eri tavoitetta ruokamatkailun kehittämiseksi. Tavoitteita ovat ruokamatkailutarjonnan laadun parantaminen, kohderyhmien mielikuvan muuttaminen suomalaisesta ruoasta positiivisemmaksi, matkailutulojen ja matkailijoiden määrän kasvattaminen Suomessa hyvien ruokaelämyksien avulla, ruoan hyödyntäminen matkailutuotteissa ja kasvattaa ruokaan liittyvien elämysten paketoitua sekä aikomus luoda kansainvälisillä markkinoilla aktiivisesti toimiva kärkiyrittäjien ja kärkikohteiden verkosto sekä kartoittaa kärkituotteiden määrää. (Havas & Adamsson 2020, 14.)

Sekä suomalaisille että ulkomaisille matkailijoille suunniteltu ruokaelämys ja ruokamatkailutuote parantavat suomalaisen ruokakulttuurin tunnettavuutta sekä imagoa, lisäävät suomalaisen ruokamatkailun kiinnostavuutta ja luo matkailijoille enemmän Suomi-kuvaa. (Hungry for Finland 2018c.)

2.2 Ruokamatkailureitit meillä ja muualla

Ruokareitit ovat ruoan ja matkailun ympärille rakennettuja elämyksellisiä tuotteita ja aktiviteetteja. Ne ovat osa ruokamatkailun kattavaa tarjontaa. Ruokareittejä voidaan kuvailla ruokakierroksiksi, perustuen niiden kulkuun. Reitit voivat toimia itsenäisesti tai olla ohjattuja. Usein ruokareitit keskittyvät paikalliseen ruokaan, mutta niitä voidaan luoda tiettyjen teemojen ympärille. Reittejä on mahdollista käydä laaditussa järjestyksessä tai esimerkiksi valikoiden taipaleet etäisyyksien perusteella. Osallistujille usein tarjotaan myös juomia ja aktiviteettina voi olla maistelu ja kohteiden vertailu. Lisäksi he voivat osallistua toimintaan, joka rakentuu tuotteiden ympärille, tarkoituksena yhdistää tuotteet alueen historiaan tai muiden tarinoiden kautta luomaan mielikuvia ja herättämään osallistujien aisteja. (Travel Made Simple.)

Uutta innovaatiota ruokamatkailureiteistä Suomessa on Siina Vasaman keväällä 2022 Hungry for Finland -hankkeeseen tehty reitti Etelä-Suomen viinitiloille. Suomalaiset viinitilat ovat jääneet vähemmän esille kotimaanmatkailussa sekä kotimaisessa ruokamatkailussa. Tekijä avaa, että viinimatkailu on yksi ratkaisu edistää maaseudun kehitystä sekä viime vuosina kotimaisen matkailun lisääntyessä kotimaiset viinitilat voivat tarjota aitoja ja ainutkertaisia kokemuksia. Perinteisesti viinimatkailussa on vierailtu yksittäisellä viinitilalla, mutta myös erilaiset viinireitit ovat nousseet suosioon. Lähimatkailun yhdessä korostuvat paikkojen tarinallisuus, vastuullisuus, raaka-aineiden sekä tuotteiden laadukkuus sekä paikallisuus. (Hungry For Finland 2022.)

Esimerkki kansainvälisestä ruokamatkailureitistä junamatkailun ohella on Italiasta, Marchen alueelta. Italian valtion rautatieyhtiön kanssa yhteistyössä lanseerattu reitti ohjaa matkailijat tutustumaan

kauniisiin maisemiin Toscanan ja Umbrian ruokaelämysten kera. 59 kilometrin pituisella reitillä Pesarosta - Anconan alueelle on 9 pysähdystä nauttimaan maisemista Adrianmeren rannikolla. Jokaisella pysähdyksellä on mahdollista tutustua uuteen palaan aluetta ja sen ruokakulttuuriin. Pituudeltaan matkailijat voivat valikoida käyttävätkö kokemukseen pari päivää vai kokonaisen viikon. (Perryman 2019.)

Toisenlainen ja koostettu esimerkki ruokamatkailun reitistä maailmalla on Culinary Backstreets -sivun järjestämät opastetut kävelyreitit kaupungeissa ja kohteissa, joissa yhdistetään ruokaelämyksiä, historiaa ja turismia. Georgian Tbilisin kaupungissa on alle päivän kestäväällä opastetulla kierroksella mahdollista tutustua alueen teekulttuuriin, kansallisruokiin sekä paikallisiin viineihin. Reitin kesto on noin seitsemän tuntia ja opastettujen ryhmien koko kahdesta seitsemään jäsentä. (Culinary Backstreets 2016.)

2.3 Ruokaelämys ja elämys käsitteenä

Ruokamatkailu tarjoaa matkailijalle ruoka- ja juomaelämyksiä. Parhaimmillaan elämys jää matkailijalle mieleen ja siitä kerrotaan sekä kehoitetaan muille. Tässä luvussa esitellään elämyksen ja ruoka-matkailuelämyksen määrittely sekä ruokamatkailun elämyksellisyyteen ja ikimuistoisuuteen vaikuttavia piirteitä.

Ruokaelämystä voidaan kuvata seuraavasti: ”Ruokaelämyspalvelu on ravintolan lavastamassa ympäristössä tai muussa mielenkiintoa herättävässä toimintaympäristössä toteutettu ruokaan liittyvä palvelu, jossa pyritään tuottamaan vieraalle tilan, tuotteen, kohtaamisen, tunnelman ja johtamisjärjestelmän osalta tasapainoiseksi koko naisuudeksi suunniteltu kokonaisuus”. (Pitkäkoski 2015, 26.)

Elämys voidaan erottaa palvelusta esimerkiksi räätälöimällä kokemusta, sekä teemoittelulla (Pine & Gilmore 1999). Erotuksena käsitteiden kesken palvelu tuotetaan asiakkaalle, mutta elämyksen kohteena on vieras. Palvelussa on esillä mitä siinä tarjotaan, kun taas elämyksen kokemisessa tärkeintä on keskittyminen toteutukseen. (Tarssanen & Kylänen 2009, 8.)

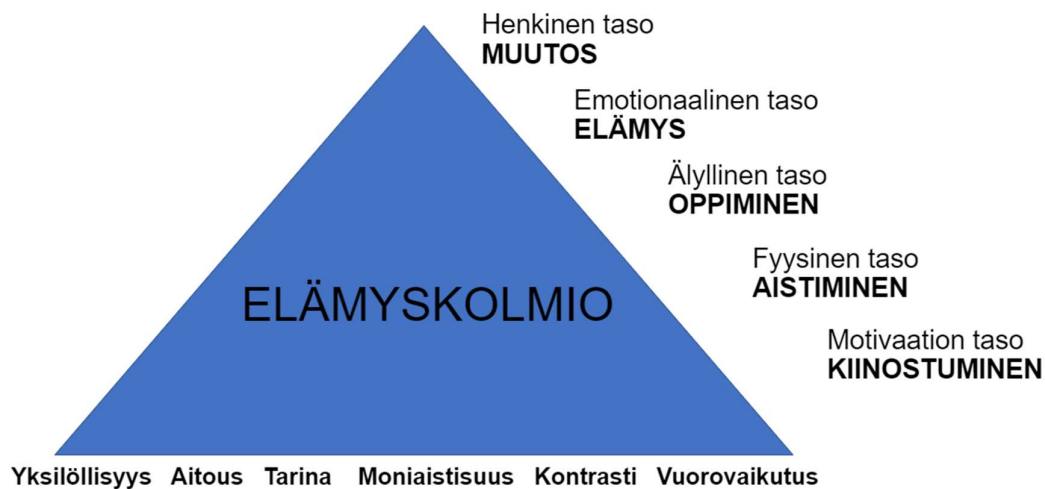
Ruokaelämykset toimivat ruokamatkailun kulmakivenä ja niitä voidaan järjestää monilla eri tavoin. Ne voivat olla esimerkiksi paikallisten kanssa ruokailua sekä paikalliskulttuurin makuja tai esimerkiksi ruokakursseja, joilla tutustutaan paikallisiin tuotteisiin sekä ruokakulttuuriin. Ruokaretkiä, jossa on tapahtumana opastettu kierros paikallisiin kauppoihin, ravintoloihin, kahviloihin, panimoihin. Ruokaelämys voi rakentua ruoan etsimisen ympärille ja olla villiruoan etsimistä sekä metsään tutustumista, esimerkiksi etsimällä yhdessä ja opastetusti yrttejä sekä marjoja. Elämyksiin voidaan tutustua ruokatapahtumien kautta, esimerkiksi torimarkkinat, omatoimisten retkien tarjonnalla, valmiiden tai teemallisten reittien muodossa. (Ellare 2020.)

Ruoka ei ole monille enää pelkästään fysiologisen tarpeen täyttämistä, vaan se on nykyisin tavoiteltu

aktiviteetti. Ruokamatkailutuotteet tähtäävät moniaistiseen kokemukseen, ruokaelämykseen kaikilla viidellä aistilla: näkö-, kuulo-, maku-, tunto- ja hajuaistilla. Aisteihin vaikuttavat myös koetut tunteet ja kuluttajat etsivät erilaisia tuntemuksia. Tunteet edistävät ja vahvistavat elämyksen muistettavuutta. Ikimuistoiset elämykset muodostuvat useista matkalla kohdatuista miellyttävistä ja syvistä tunteista. (UNWTO 2019, 32.)

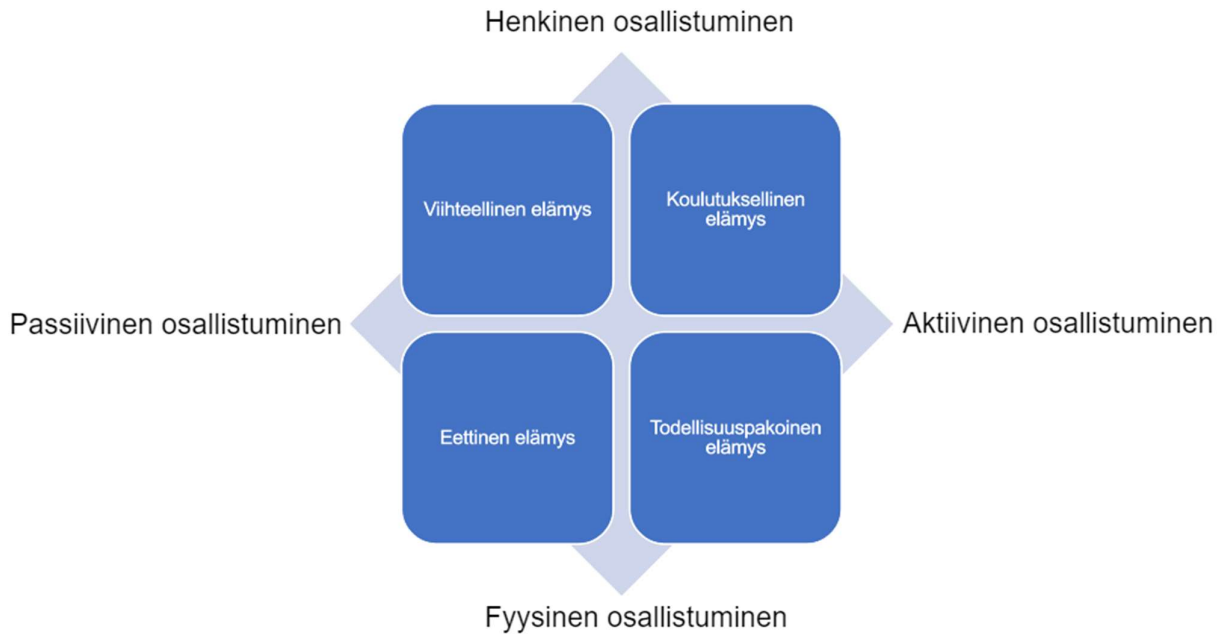
Ruokamatkailuelämys kokonaisuudessaan on parhaiten muistiin painuva. Matkailijantyytyväisyyteen ja matkan muistettavuuteen vaikuttavat autenttisuus, paikallisen ruoan kokemukset, ihmiset ja tarinat. Mitä syvemmin matkailija osallistuu elämykseen – aktiviteettiin tai tapahtumaan, sitä varmemmin kokee hän sen aidoksi ja muistiin painuvana. (Williams, Yuan & Williams Jr. 2019, 327-348.)

Elämys on mieleenpainuva positiivinen kokemus, joka parhaimmillaan tarjoaa asiakkaalle henkilökohtaista muutosta. Elämyksen saavuttamiseen täytyy matkailutuotteen tarjota asiakkaalle elementtejä, jotka mahdollistavat sen kokemisen. Alla esitellyssä Elämyskolmion-mallissa kuvataan elementtejä, joista elämys muodostuu. Malli antaa mahdollisuuden tarkastella ja ymmärtää mistä esimerkiksi matkailualan tarjoaminen tuotteiden elämyksellisyys koostuu. Mallista voidaan nähdä ideaalityyppinen tuote, jossa kaikki elämyksen elementit ovat edustettuina. Se on työkalu, jonka avulla on mahdollista tarkastella kehitetyn tuotteen kriittisiä kohtia tai mahdollisia puutteita. Samalla voidaan analysoida tuotetta ja kehittää sitä parempaa suuntaan. (Tarssanen 2009, 11.)



Kuva 3. Elämyskolmion tasot (muotoillen Tarssanen 2009, 11)

Elämyskolmion mallissa (Kuva 3) tarkastellaan tuotteen tarjoamaa elämystä kahdesta eri näkökulmasta. Tuotetta sen elementtien tasolla ja asiakkaan saaman kokemuksen tasolla. Asiakkaan kokemukseen vaikuttavat tekijät ovat esiteltyinä mallin alareunassa. Tekijöitä tarkasteltaessa voidaan mallin avulla kehittää tuotetta ja koittaa sisällyttää sellaisia elementtejä, joiden avulla elämys saataisiin paremmin muodostumaan. Mallin oppeja hyödyntäen voidaan palvelua ja tuotetta jalostaa paremmin elämykseksi. (Tarssanen 2009, 12.)



Kuva 4. Elämyksen nelikenttä (Pine & Gilmore 1999)

Pine & Gilmore (1999) ovat mallintaneet matkailun nelikentän (Kuva 4), jossa kuvataan elämyksen eri ulottuvuuksia. Elämyksen voi kirjailijoiden mukaan jaotellaan neljään eri osaan, jossa asiakkaan oma aktiivisuus tai passiivisuus ovat vaikuttavat tekijät palvelutapahtumaan. Erotuksella tarkoitetaan sitä, onko asiakas palvelussa mukana tekevänä vai seuraavana osallistujana. Toinen nelikenttä mallin vaikuttava tekijä on asiakkaan fyysinen tai henkinen osallistuminen palvelussa. Kuvattujen neljän osan yhtenäisestä suhteesta muodostuu asiakkaan mielessä kokemuksen syvyys.

2.4 Kotimaan- ja ulkomaanmatkailijat

Vuonna 2018 kotimaisen matkailun osuus kokonaiskysynnästä oli 70 %. Tähän sisällytetään kysyntä kotimaisesta vapaa-ajan matkailusta, sekä työmatkoista tai esimerkiksi omalle mökille matkailusta. Lisäksi osuuteen lasketaan suomalaisten ulkomaanmatkojen kotimaassa tapahtuva osuus. Viimeisen vuosikymmenen aikana kotimaisen matkailun kysyntä on kokonaisuudessaan kasvanut yli 10 miljardin euron arvoiseksi. Tästä vapaa-ajan matkailun osuus oli 8,6 miljardia euroa ja muu kysyntä 2,2 miljardin suuruinen osuus. Matkailun kokonaiskysynnästä kotimainen vapaa-ajan matkailu muodosti 55 prosenttia. Ulkomaanmatkailu tuo Suomeen merkittävää vientituloja, mutta se muodostaa silti pienemmän osan matkailukysynnästä. Kotimaisen ja ulkomaisen kysynnän merkitys vaihtelee eri puolilla Suomea. Kokonaisuuteen katsottuna kotimainen matkailu tuottaa suurimman osan matkailukysynnästä, joka tuottaa tuloa merkittävästi alueille sekä yrityksille. (Honkanen, Sammalkangas, Satokangas 2021, 11.)

Vuoden 2019 aikana koko maassa tehtiin kotimaisten matkailijoiden toimesta 29 miljoonaa yön yli matkaa, näistä noin kaksi kolmasosaa tapahtui ilmaismajoituksessa. Yleisimmät kotimaanmatkojen lähtöalueet olivat Länsi-Suomi sekä pääkaupunkiseutu. Vapaa-ajan matkat muodostivat kokonaisesta

tilastosta noin 26 miljoonaa ja työmatkoiksi luokiteltiin noin 3,6 miljoonaa. (Tilastokeskus 2020a, b.)

Matkailun kiinnostus kotimaassa on viime vuosina ollut kasvussa etenkin nuorten (18–44 -vuotiaiden) matkailijoiden keskuudessa (SUOMA 2020). Kasvun merkittäviä tekijöitä ovat mielenkiinto paikallisuuteen ja ilmastoystävällisyyteen. Kiinnostuksen kärkikohteita ovat muun muassa luontokohteet ja retkeily, lähimatkailu ja staycation, hiljaisuus ja rauhoittuminen sekä ruokaelämykset. Lisäksi vastuullisuudesta on tullut kasvava trendi. Suomalaisten keskuudessa vastuullinen matkailu tarkoittaa erityisesti paikallisuuden ja luonnon vaalimista. (Havas & Adamsson 2020, 16–17.)

Skift Travel Research -tutkimuksen mukaan kiinalaisia millenniaaleja, eli iältään 23-38-vuotiaita ja Gen Z -sukupolvea, iältään 16-22-vuotiaita kiinnostavat uudet, paikalliset maut sekä kulttuuri. Kiinnostukset toimivat myös matkalle lähdön motivaationa. Ikäluokat haluavat kokea matkalla ennen kokemattomia makuja, paikallista ruokaa ja ovat kiinnostuneita luonnosta. Samalla tutkimukseen osallistuneiden maiden milleniaalit ja Gen Z -sukupolvi kuluttavat eniten rahaa ruoka- ja juomaelämyksiin. (Carty 2019.)

2.5 Tyypilliset kotimaiset ja ulkomaiset matkailijat

Kirjoittajat avaavat julkaisussaan (Honkanen, Sammalkangas, Satokangas 2021, 108) tehdyn kyselyn perusteella, millä tavoin kotimaanmatkailijoita voidaan kuvailla. He kertovat, kuinka luotiin viisi erilaista tyyppiä kotimaan matkailijoista, joilla kaikilla on erilaiset tarpeet ja odotukset. Honkanen, Sammalkangas, Satokangas mukaan (2021, 108) kotimaanmatkailijoiden tyypit ovat: ”kaupunkilomailijat, kyläilijät ja mökkeilijät, aktiivilomailijat, nautiskelijat sekä kulttuurista ja luonnosta kiinnostuneet”.

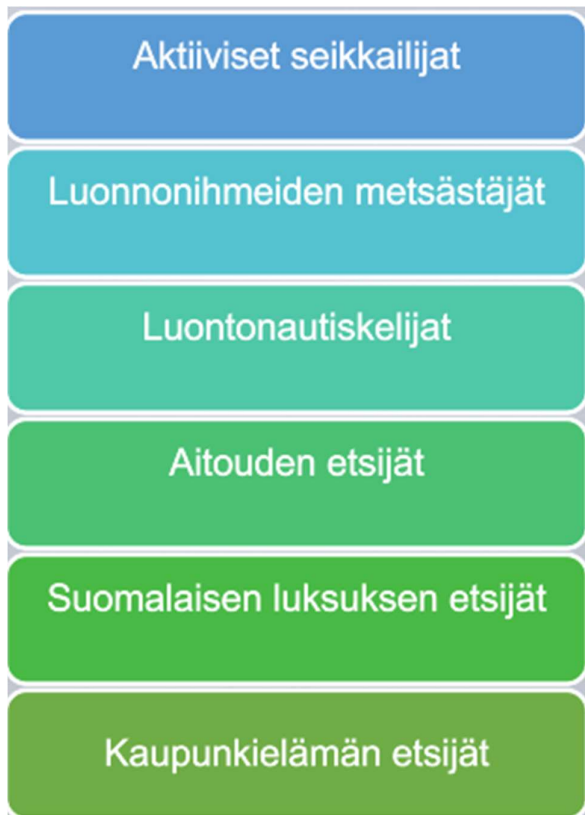
Suomalaiset ruokamatkailijat ovat monenlaisia, eikä heitä voida luokitella pelkästään yhteen tiettyyn asiakassegmenttiin. Eri segmenttejä voidaan erotella toisistaan ruokamatkailijan motiivien ja käyttäytymisen perusteella. Kotimaisia ruokamatkailijoita on monenlaisia (Kuva 5) ja kategorisointia piirteiden pohjalta on tehtävissä. Matkailijoiden ruokakulutukseen vaikuttavia eri tekijöitä ovat henkilökohtaiset motivaatiotekijät, ruokaan liittyvät ennakkoluulot ja kokemukset sekä henkilön tausta. Samalla kestävä arvot vaikuttavat ruokamatkailijoiden ostopäätöksiin koko ajan enemmän. Ruokamatkailijat haluavat usein kokea matkailutuotteissa yksilöllisiä palveluita, muttei välttämättä kulinaarisesti äärimmäisiä elämyksiä. (Havas & Adamsson 2020, 16.)



Kuva 5. Suomalaiset kohderyhmät (mukailen Havas & Adamsson 2020, 16)

Julkaisussa (Honkanen, Sammalkangas, Satokangas 2021, 88) kirjoittajat kertovat asiantuntijoiden haastatteluista, joissa korostui hinta-laatu-suhteen merkitys erityisesti majoitukseen liittyen. Tärkeänä pidettiin yhä vanhoja piirteitä: puhtaus, siisteys, luotettavuus, turvallisuus ja hotellien osalta aamiaiskokemus. He jatkavat, että enää kotimaan matkailijat eivät tyydy keskinkertaisuuteen, vaan arvostavat elämyksellistä ja yksilöllistä majoitusta. Tärkeänä he myös korostavat, että hinnan täytyy kohdata laatu, koska yhden huonon kokemuksen jälkeen matkailijat eivät toista kertaa vieraile kohteessa. Kuluttajat, jotka ovat tottuneet matkustettaessa ulkomaille korkeisiin standardeihin, vaativat samaa kotimaisesta majoituksesta. Korkeatasoisemmalle majoitukselle ja laadulle on kasvavasti yhä enemmän kysyntää

Visit Finlandin (2018) julkaisemassa Suomen Matkailun asiakaskohderyhmän kohderyhmäoppaassa kansainvälisiksi kohderyhmiksi mainitaan seuraavat ryhmät: (1) aktiiviset seikkailijat, (2) luonnonihmeiden metsästäjät, (3) luonnosta nauttijat, (4) aitouden etsijät, (5) suomalaista luksusta hakevat ja (6) kaupunkielämän etsijät. Luontomatkailukohteena Suomi houkuttelee avoimia ja kokeellisia lomailijoita rauhallisuudella, luontoaktiiviteilla ja hiljaisuudella. Luontomatkailijoita kiinnostavat järvimaisemat, aito talvi ja revontulet Suomessa ja Pohjoismaissa. Toisaalta aitoutta, ylellisyyttä ja kaupunkielämää etsiviä turisteja kiinnostaa enemmän kulttuuri, paikallinen kokemus ja kaupunkielämän viehätys. Kaikkia näitä matkailuryhmiä yhdistää kuitenkin kiinnostus ruokamatkailua kohtaan. (Visit Finland 2018.) Kotimaisten matkailijoidenkin kohdalla ruokamatkailijat Suomessa ovat monenlaisia (Kuva 6), eikä heitä voida luokitella pelkästään yhteen tiettyyn matkailijasegmenttiin (World Food Travel Association 2019).



Kuva 6. Suomen matkailijoiden kohdeasiakasryhmät (muotoillen Visit Finland 2018.)

2.6 Ruokamatkailun trendit ja tulevaisuus

Kuten matkailussa yleensä, ruokamatkailua ohjaavat myös trendit. Ruokamatkailun trendejä voidaan havaita ja ennakoida kuten minkä tahansa muunkin ilmiön. Trendien analysoinnista saadaan tietoa esimerkiksi siihen millä tavoin ja missä yhteydessä ruokamatkailua tapahtuu. Analysoinnilla saadaan parempaa käsitystä isommista trendeistä matkailualalla ja gastronomian roolista nykypäivän yhteiskunnassa. Samalla saadaan lisättyä ymmärrystä paikallisesta kilpailusta, innovatiivisuuden edistämisestä, kestävän kehityksen tavoitteiden saavuttamisesta sekä kohteiden kulttuurin ja kulttuuriperinnön osalta. (UNWTO 2019, 20.)

Muutosta on nähtävissä elämyksellisessä ruokailussa ravintolassa, kaupunkiympäristössä tai maalla. Uusien ruokien ja tuntemattomien kohteiden löytäminen ovat nousemassa tärkeiksi matkailijan ja matkan motivaatiotekijöiksi. Matkailijat löytävät uusia mahdollisuuksia mukavuusalueiden ulkopuolelta ennemmin ehkä aliarvostetuista kulinaristisista kohteista. (LAB8 2019.)

Maailmassa ruokamatkailun suosion mukana myös ruokatapahtumien kohdalla on tapahtunut eksponentiaalinen nousu. Ruokatapahtumia järjestetään Euroopassa vuosittain satoja. Yhä useammat matkustavat paikallisten ruokakokemusten perässä saadakseen persoonallisen yhteyden kohteen kulttuuriin. Matkailijat arvostavat ruoan ympärillä uuden oppimista. Harris Group -ryhmän tutkimuksen pohjalta paljastui, että 72 % milleniaaleista käyttävät enemmän rahaa ainutlaatuisiin kokemuksiin ja elämyksiin kuin aineellisiin asioihin. (LAB8 2022, 7-8.)

Ravintolamaailman trendit näkyvät jo nyt. Keto-ruokavaliot, hiilidioksidipäästöjen mittaaminen, soluviljelty ruoka, paikallisuus sekä ylellisyys ovat jo läsnä globaalissa ravintolamaailmassa. Vuoden 2022 aikana moni näistä trendeistä saattaa vahvistua ja löytää paikkansa myös Suomesta. (Kespro 2022)

Ruokamatkailussa näkyvänä trendinä maailmassa on tuotteiden autenttisuus ja paikallisuus. Ruokamatkailun avulla voidaan tuoda esille ja säilyttää paikallisia ruokaperinteitä, kulttuuria, tuotteita ja raaka-aineita. Nykyään keskitytään aitoihin ja eksoottisen tyyliin kulinaristisiin kokemuksiin. Sen sijaan, että matkailijat lentäisivät perinteisiin kohteisiin, Euroopan Ranskaan tai Italiaan. Matkustajat nyt suuntaavat eteläisen pallonpuoliskon kohteisiin. Esimerkkejä näistä ovat Australia ja Etelä-Afrikka. (LAB8 2022, 8.)

Ainutlaatuisia ominaisuuksia on lähdetty vaalimaan sekä tuomaan esille, sen sijaan että pyrittäisiin globalisoitumaan seuraten tai sisällyttäen ideoita ulkomailta. Paikallisista tuotteista, jotka edustavat perinteisyyttä on tullut kiinnostuksen kohteita. Myös matkailijoiden keskuudessa on yhä enemmän halua vaihtaa massatuotteet ja halvat vaihtoehdot, paikallisiin ja enemmän aidon tuntuisiin kokemuksiin. (LAB8 2019.)

Raaka-aineiden alkuperästä on viime vuosien aikana alettu kiinnostumaan yhä enemmän. Lähiruoka trendin suosio on ollut nousussa jo useiden vuosien ajan, pääosin luotettavien raaka-aineiden ansiosta. Suomessa myös ravintolat haluavat tuoda esille raaka-aineiden alkuperän tärkeyttä. (Hyvää Suomesta 2022.)

Ruoan tarinallistaminen on yksi ruokamatkailun tärkeimmistä suuntauksista. Matkailuyritykset ovat panostaneet oman brändin ja tuotteidensa tarinallistamiseen ja sen viestintään.

Ruokamatkailustrategioita kehittäneet kohteet käyttävät nyt tarinallistamista suunnitellessaan uusia ruokaelämyksiä ja herättääkseen matkailijoissa tunteita sekä luomaan heille kokemuksia. Jokaisen aterian mukana on tarina ja ruokamatkailun yhteydessä matkailijan, elämyksen sekä ruoan kesken luodaan yhteinen merkitys. (LAB8 2019.)

Matkailukohteiden kestävä kehityksen edistämiseksi on välttämätöntä ymmärtää ruokamatkailijoita ja heidän näkemyksiään matkailusta ja gastronomiasta sekä tuntee vaikutukset kohteisiin. On hyödyllistä tutkia erilaisia gastronomisia profiileja ja kiinnostuksen kohteita, jotta voidaan ymmärtää paremmin, miten ja milloin toimia. Matkailukokemuksien mittaaminen on välttämätöntä myös kokemusten parantamiseksi, kehittämiseksi ja ymmärtämiseksi sekä ruokamatkailun tarjoamien mahdollisuuksien hyödyntämiseksi. (UNWTO 2019, 21.)

Transformatiivinen ja kestävä kehitys trendaavat muissa matkailun elementeissä ja niin myös ruokamatkailussa. Transformatiivisessa matkustamisessa on pyrkimyksenä muuttaa sekä muiden,

että itsensä elämää jollain tavalla. Suuntauksen mukana matkustajien ruokavalinnat muuttuvat huomattavasti. Julkaistun tutkimuksen (Wolf, Ainsworth & Crowley 2017) mukaan transformatiivinen matka parantaa osallistujien psykologista, fysiologista, sosiaalista, taloudellista ja ympäristöllistä kokemusta sekä lisäsi tyytyväisyyttä ja lojaalisuutta matkakohdetta kohtaan. Epäterveellisten aterioiden sijaan matkailijat suosivat paikkoja, jotka tarjoavat luomuruokaa ja ravinteikkaita annoksia. (LAB8 2022, 11.)

Laajemmin matkailualalla on nähtävissä omat trendit, joista eniten noussut teema on kotimaanmatkailu. Muita esille nostettuja teemoja ovat muun muassa luonto, vastuullisuus, kestävä kehitys, elämyksellisyys, uusi luksus, terveys, hyvinvointi ja terveysturvallisuus. Matkailuyritysten tarjoamia tieteeseen ja oppimiseen liittyviä elämyksiä ei puolestaan pidetä merkittävänä Suomessa. (LAB8 2019, 17–18.)

Jatkaen laajemmista matkailun suuntauksista haastattelijat (Honkanen, Sammalkangas, Satokangas 2021, 88) arvioivat, että vuokramökkien kysyntä kasvaa koko ajan. He kertovat että, enää ei välttämättä ole tarpeen omistaa omaa mökkiä, vaan vuokramökillä voidaan kokea mökkeilystä parhaimmat puolet. Parhaimmillaan tämä edistää ympärivuotista matkailua. Lisäksi arvioidaan, että koronakriisin seurauksena myös staycation -ilmiö eli lähilomailu omassa tai lähikaupungissa kasvaa suosiossaan.

3 Pyörämatkailu Suomessa

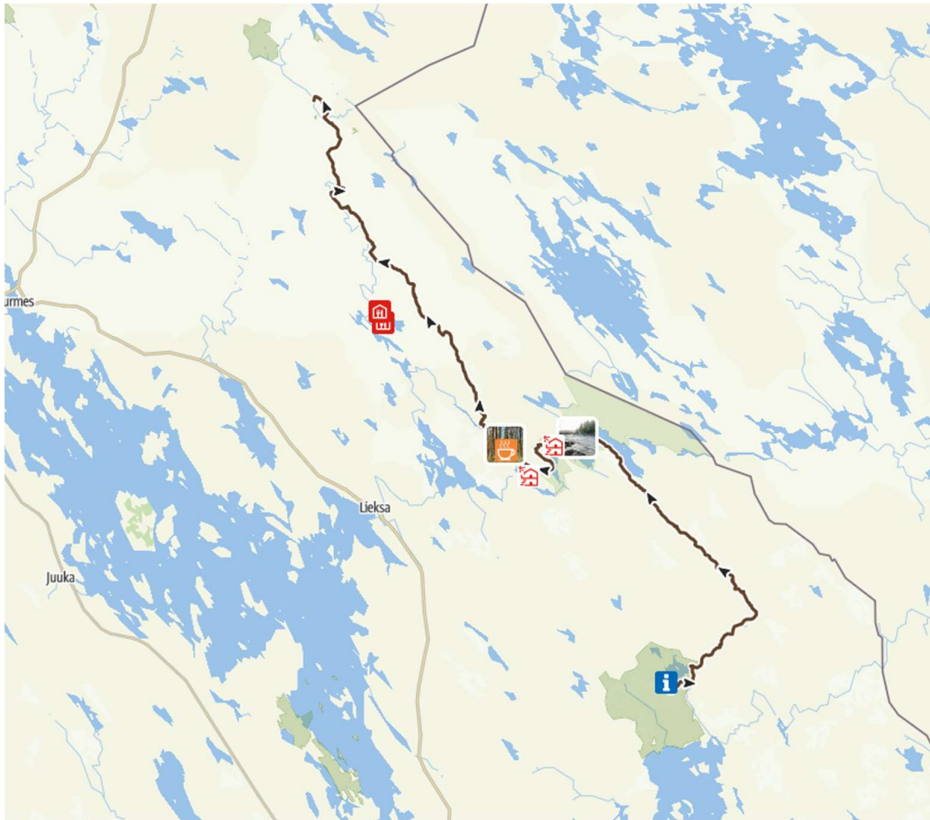
Pyörämatkailussa matkustetaan pyörällä ja ideana ei ole vain päästä itse määränpäähän tai kohteeseen, vaan tutustua kohteeseen, paikkaan tai maahan pyörällä, itse matkanteko on yksi pääasia matkalla. Matkan kulku on siis pyörämatkailun tärkein osa. Pyörämatkailu on pitkäkestoista matkailua polkupyörän avulla ja pyörällä ajamiseen on monia tapoja. (Cycloscope 2020.)

Pyörämatkailussa voidaan tehdä päivämatkoja sekä pidempiä yliyön matkoja, jossa vapaa-ajan pyöräilyllä on keskeinen osa. Pyöräily voi olla loman tarkoitus tai oheisaktiviteetti muun ohjelman mukana. Oheisaktiviteettinä kesto voi olla lyhyempiä tai pidempiä päiväretkiä sekä mahdollisesti yön ylitse retkiä. Pääasiallisena tarkoituksena pyörämatkailuun lähtiessä on kyse pitkistä päiväretkistä ja yliyön menevistä matkoista. Pyörämatkailun ollessa pääaktiviteettinä, koostuu se tapahtumista, kilpailuista sekä kohteissa käynneistä. (Ellare 2021.)

Pyörämatkailulla on vetovoimaa Suomessa, eikä merkkejä suosion laantumisesta ole juurikaan. Ellare Oy:n kyselyssä 42 % vastaajista arvioi oman pyörämatkailun pysyvän ennallaan seuraavan vuoden kuluessa ja 53 % arvioi oman aktiivisuutensa kasvavan vuosien 2022 ja 2023 aikana. (Ellare Oy 2022.)

3.1 Pyöräilyreitit Suomessa

Pyöräilyreitit Pohjois-Karjalassa tarjoavat monipuolisia maisemia maastopyöräilyyn taikka ympärivuotiseen fatbike-pyöräilyyn. Pyöräretket luonnossa voivat olla muutaman tunnin lenkkejä tai usean päivän kestäviä elämyksiä. Esimerkkejä reiteistä ovat Kontionpolut ja Karelianpolut, jotka tarjoavat haastetta jopa kokeneelle pyöräilijälle. Maastopyörän vuokraus käyttöön onnistuu eri puolilla maakuntaa ja reiteiltä löytyy lukuisia taukopaikkoja sekä majoituskohteita. Kolin kansallispuiston maisemista löytyy hyvien pyöräreittien lisäksi useita yrityksiä, joilta on mahdollista vuokrata pyörä loman ajaksi. Joensuun seudulta ja kaupungista löytyy reittejä maantie-, maasto-, ja arkipyöräilyyn. Pisin maastopyöräilyn reitti on 60 kilometrin mittainen Jaama Trail, joka yhdistyy lähialueen reitteihin sekä aina Kolille asti. (Visit Karelia 2021c.)



Kuva 7. Kuvakaappaus karhunpolun maastopyöräreitti. (Outdooractive 2022)

Lieksassa vanhin vaellusreitti on nimeltään Karhunpolku (Kuva 7). Se on osa laajempaa Karjalan Kierros -reitistöä ja kulkee Patvinsuon kansallispuistosta Ruunaan retkeilyalueen kautta Kuhmon rajalle, ja sieltä Teljoon saakka. Reitin varrella avautuvat upeat harjumaisemat, lukemattomat vesistöt ja kumpuilevat polut esittelevät kulkijoille pohjoiskarjalaista luontoa ja erämaiseman tunnelmaa. Ainutlaatuinen 140 km pitkä vaellus- ja maastopyöräreitti tarjoaa paljon koettavaa erilaisin haastein. Apuna reitin kulkuun on maastossa opastus maalimerkkien avulla. Matkan varrelta löytyy kulkijan avuksi pysähdyspaikkoja laavujen ja autiotupien sekä tulentekopaikkojen muodossa. Loppuvaiheessa Karhunpolun reitti yhdistyy Susitaipaleeseen ja jatkuu Parvinsuon kautta aina Möhköön, Ilomantsiin asti. Kulkija voi vielä halutessaan jatkaa Pogostan kierrokselle. Yhteensä tästä muodostuu kattava noin 300 kilometriä pitkä vaellusreitistö. (Outdooractive 2022.)

3.2 Pyörämatkailun asiakkaat

Erilaisia pyörämatkailijoita voidaan kuvata esimerkiksi tiiviisti kolmen kohderyhmän kautta (Kuva 8). Yksi näistä on vapaa-ajan pyöräilijät, jotka etsivät päiväretkiä tai lyhyitä yön yli matkoja. Toinen on pitkän matkan pyöräilijöitä, jotka ovat usein kokeneempia ja omatoimisia. Kolmas ryhmä on urheilua ja aktiivipyöräilijät, jotka etsivät juuri itselleen sopivia reittejä. (Ellare 2021.)



Kuva 8. Pyörämatkailijoiden kohderyhmät

Pyörämatkailijoiden profiileja on keskenään melko erilaisia ja piirteet niiden sisällä vaihtelevat. On eroja missä päin Suomea mieluiten matkataan, millaisissa maisemissa ja kuinka paljon pyörämatkailupäivään ollaan valmiita sijoittamaan rahaa. Suurimmat ikäryhmät, sukupuolijakauma sekä mieltymykset vaihtelevat pyöräilijäprofiilista toiseen. Yleisin pyöräilijäprofiili kotimaassa on edelleen retki- ja yöpyöräilijät. Ellare Oy:n vuoden 2022 tutkimuksessa vastaajat koostuivat aktiivipyöräilijöistä, harrastajista ja potentiaalisista pyörämatkailijoista. Kotimaisen pyörämatkailun parissa yöpymisen sisältävät matkat ovat kasvaneet suosiossa. Vastaajista yli puolet arvioivat viettävänsä vähintään kerran vuodessa yön yli kestävän pyörämatkan. Kolmasosa kertoo matkailevansa oman puolison kanssa, maantiepyöräilijät näyttävät pyöräilevänsä yksin ja nuoremmat ikäluokat liikkuvat ystävien mukana. Lisäksi tutkimuksessa tuli ilmi, että joka neljäs kokee opastetut pyöräretket kiinnostaviksi. (Ellare Oy 2022.)

4 Pohjois-Karjala ja Pielinen

Tässä kappaleessa tarkastellaan Pohjois-Karjalan maakunnan ominaisia piirteitä sekä vetovoimatekijöitä. Ominaispiirteitä ovat muun muassa ruokakulttuuri, luonto, nähtävyyshkohteet ja erilaiset aktiviteetit. Kaikki siis erilaisia matkailijan matkalle lähtö päätökseen vaikuttavia asioita. Tarkoituksena on luoda yleiskuva alueesta sekä millainen Pohjois-Karjala on matkailualueena.

Pohjois-Karjala on Suomen itäisin maakunta, jossa matkailijat voivat kokea upeita maisemia täynnä järviä sekä itäisen kulttuurin läheisyyttä. Se jakaa noin 300 kilometriä rajastaan Venäjän kanssa. Maakunnan pääkaupunkina toimii Joensuu, jonka lisäksi alueen tunnetuimpia matkailukohteita ovat muun muassa Kolin kansallispuisto Pielisjärven tuntumassa. (Visit Karelia 2021a.)

Vuoden 2021 lopussa Pohjois-Karjalassa on ollut 164 000 asukasta, joista 47 % on asunut kaupunkialueella. Eläkeläisiä asukkaista on 24,3 % ja opiskelijoita 15 %. Pinta-alaa maakunnassa on 22 903 km² (Maanmittauslaitos 2022). Alueelta löytyy 3 kansallispuistoa, joista Kolin kansallispuistossa on nähtävissä 347 m² maisemaa. Koko maakunnasta 70 % on metsää. (Pohjois-Karjala Maakuntaliitto 2022.)

Taulukko 1. Pohjois-Karjalan matkailua yöpymisillä ja saapuneilla mitattuna 2020-2021. (Tilastotietokanta Rudolf 2022)

		Kotimaiset	Ulkomaiset
		AL Pohjois-Karjala	AL Pohjois-Karjala
Yöpymiset, lkm	2020 - 2021	454 989	16 783
Yöpymisten muutos, lkm	2020 - 2021	73512	-17864
Yöpymisten muutos, %	2020 - 2021	19,3	-51,6
Saapuneet	2020 - 2021	254 438	6687
Saapuneiden muutos, lkm	2020 - 2021	39026	-4446
Saapuneiden muutos, %	2020 - 2021	18,1	-39,9
Viipymisaika, öitä	2020 - 2021	1,8	2,5

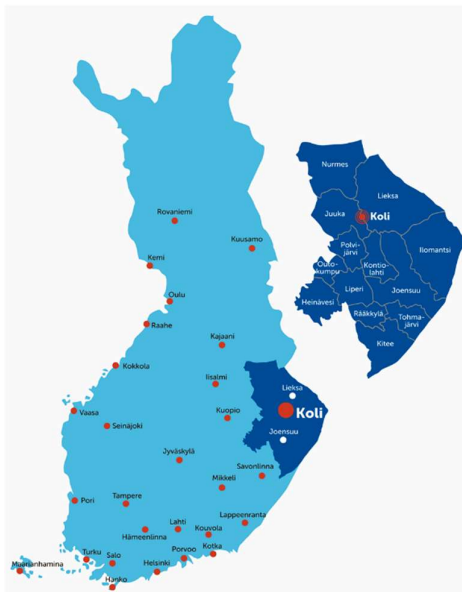
Vuoden 2021 tilastoissa Pohjois-Karjalassa on käynyt yhteensä 254 438 kotimaista matkailijaa ja 6687 ulkomaista. Kotimaisten saapujien kasvu on 39026, joka kuvastaa 18,1 % muutosta vuotta aiempaan verrattuna. Ulkomaisten matkailijoiden kohdalla on laskua 4446 kpl, joka vastaa -39,9 % muutosta. Yöpymisiä kotimaiset matkailijat viettivät 454 989 kpl, joka vastaa 19,3 % muutosta vuotta aiempaan. Ulkomaiset vieraat yöpyivät Pohjois-Karjalassa 16783 kpl, eli -51,6 % lasku vuodesta 2020. Verrattuna keskenään ulkomaiset matkailijat ovat yöpyneet kotimaisia pidempään: 2,5 yötä matkailijaa kohden verrattuna 1,8 yöhön kokonaistilastoissa.

Pohjois-Karjalan matkailu oli 2022 maaliskuussa toipumassa vielä paremmin verrattuna 2021 vuoden lukuihin. Majoitusmyynti ja rekisteröidyt yöpymiset nousivat uusiin ennätyksiin. Pohjois-Karjalassa kirjattiin maaliskuussa yhteensä 34 400 rekisteröityä yöpymistä, joka kertoo 41,4 prosentin kasvusta

edellisvuoteen verrattuna. Yöpymisten määrästä 30 700 oli kotimaisia ja 3700 ulkomaisia, kotimaisten yöpyjien määrä oli 28 % kasvua ja ulkomaisten yöpyjien määrä 820 % kasvua vuotta aiempaan. Kumulatiivisesti rekisteröityjen yöpymisten määrä oli kasvanut 2022 alkuvuodesta 24,2 % verrattuna edellisvuoteen. (Visit Karelia 2022.)

Maakuntaliiton (Pohjois-Karjalan Maakuntaliitto 2022b) markkinoinnin brändin ydin on ”Kaiken maailman karjalaiset”. Yhdistyksen sivuilla alueen kiteytys on, että karjalaisuus on erityisesti asenne ja mielentila. Mukaan kuuluvat piirteet kuten, karjalainen vieraanvaraisuus, yhteisöllisyys sekä alueen omaleimainen avoimuus tuttavallisen jutustelun kautta. Hyväntahtoisuutta ei voi olla koskaan liikaa. Pohjois-Karjala on paikka, jonne palataan tavalla tai toisella, ja alueen kulttuuri elää vahvasti mukana maakuntalaisten kuin alueelta lähteneidenkin suvussa. On syytäkin sille, miksi karjalaisuus on Suomen heimotunteista vahvin. (Pohjois-Karjalan Maakuntaliitto 2022b.)

Kolin paikka kartalla on nähtävissä kuvassa 9. Rautateitä pitkin on Helsinki-Joensuu ratayhteys tärkein reitti Pohjois-Karjalaan. Etäisyys Helsingistä on noin 440 kilometriä. Helsinki-Joensuu-välillä liikennöi päivittäin viisi tai seitsemän InterCity-junaa ja yksi Pendolino-vuoro. Juna on ylivoimaisesti vihrein valinta Helsinki–Joensuu-reitille. Joensuussa kulttuurihistoriallisesti merkittävä rautatieaseman vanha asemarakennus on säilytetty 1800-luvun hengessä ja se on nähtävyys itsessään. Jatkoa matkalle Pohjois-Karjalaan tarjoaa Joensuusta jatkoyhteys kiskobussilla Lieksan kautta Nurmekseen. (VR Group Oy 2022.)



Kuva 9. Koli kartalla (Koli 2022b)

Lieksan alueelle matkailu on merkittävä elinkeino. Kolin kansallispuisto sekä Ruunaan retkeilyalue ovat luontokohteina alueella maailmanluokkaa. Vuonna 2020 Koli oli Suomen neljänneksi suosituin kansallispuistokohde. Retkeilymahdollisuudet niin maalla kuin vesillä, sekä ikoninen kansallismaisema tekevät Kolistä ympärivuotisen kestopuosikin. (Visit Karelia 2021b.)

4.1 Järvi-Suomi alueena

Matkailun suuralueet Suomessa voidaan jakaa Visit Finland sivuston mukaan neljään, joita ovat Helsinki, Järvi-Suomi, Lappi sekä Rannikko ja Saaristo. Alueet edustavat jokainen omalla tavallaan suomalaisen matkailun monimuotoisuutta. (Visit Finland 2022a.) Yksi Euroopan suurimmista järviolueista sijaitsee juuri Suomessa. Visit Finlandin sivuilla esitellään Suomessa olevan yhteensä 188 00 järveä, jotka yhdessä vihreän metsämaiseman kanssa rakentaa vahvasti suomalaista identiteettiä. Järvi-Suomesta yli viidesosa on pinta-alaltaan vettä. Alue toimii suosittuna kesän matkailun kohteena ja siellä on mahdollisuus monille aktiviteeteille kuten mökkeilyyn, järvillä veneilyyn ja reiteillä pyöräilyyn. (Visit Finland 2022b.)

Ellare Oy:n (2020) tutkimuksessa kotimaiset matkailijat osoittavat mielenkiintoa järvimaisemissa tapahtuvaan pyörämatkailuun. Pohjois-Karjala sekä Pielisen järven ympäristö on järvimaisemaa parhaimmillaan. Järvi-Suomen alueella on aina kalastettu paljon ja otettu hyöty järvien antimista, kuten lahna, hauki ja ahven. Metsästys on ollut identiteetissä mukana myös kautta aikojen. Yhä tänäkin päivänä riistaruoat ovat alueella suosittuja. Järvi-Suomen metsien mahdollisuuksia marjastukseen ja sienestykseen on lukuisia. Luonnon antimien lisäksi on leipä ollut isossa roolissa ruokakulttuuria läpi historian. Alla (Kuva 9) esitellään Järvi-Suomen alueen Suomen kartalla. (Visit Finland 2022.)



Kuva 10. Järvi-Suomi alue kartalla (mukaillen Visit Finland 2022.)

Matkailu Kolin alueella on ollut suosiossa jo pitkään, ja matkoja alueelle on tehty jo yli sata vuotta sitten. Silmänkantamattomiin ulottuvat metsäiset maisemat, Kolin korkeat vaarat sekä Pielisen kirkas vesi ja saaret ovat kenties jopa koko Suomen kaunein luontomatkailukohde. Kauniiden maisemien lisäksi Koli tarjoaa matkailijoille laajalti polkuja ja reittejä vaellukseen, hiihtämiseen ja lasketteluun,

joiden lomassa voi nauttia kansallispuiston luonnosta. Retkeilyreitit kansallispuistossa on tarjolla noin 80 kilometriä ja talvisin hoidettuja hiihtolatuja noin 60 kilometriä. (Koli 2022a.)

4.2 Suomalainen ja pohjoiskarjalainen ruokakulttuuri

Suomessa tärkein ravintokasvi ennen perunaa oli nauris. Perunaa alettiin viljellä Suomessa 1700-luvulla ja se on ollut suomalaisille erittäin arvokas raaka-aine monipuolisuutensa vuoksi. Ohra on Suomen vanhin viljelykasvi ja edelleen yksi Suomen pääviljoista, mutta sitä tuotetaan nykyään enemmän rehun raaka-aineena kuin ihmisravinnoksi. Ohrapuuro pitää kuitenkin paikkaansa suomalaisessa ruokapöydässä. Samoin kuin risoton kotimainen versio ohratto ja sen oma osuus nykyisessä ruokakulttuurissa. Ohran jälkeen ruis nousi pääviljäksi, ja Itä-Suomessa sitä viljeltiin jo varhain pääviljana. Ruisleipä valmistetaan aina pääosin rukiista ja se on ollut yksi tärkeimmistä ravinnon lähteistä keskiajalta lähtien. Maitotuotteiden kohdalla suomalaiset ovat yksi maailman eniten maitoa juovista kansoista. 1800-luvulta lähtien ja vielä nykyäänkin maitorahkaa on valmistettu kuivattamalla piimää uunissa. Lihatuotteet ovat olleet maatalouden ansiosta suomalaisessa ruokakulttuurissa jo pitkään. (Elo-Säätiö 2016.)

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto (MKT 2022) määrittelee lähiruoan olevan lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka tuottaja, valmistaja sekä alkuperä tunnetaan. Lähiruoan hyötyjen sanotaan olevan, että se lisää työllisyyttä, paikallisen alueen taloutta ja edistää omaa ruokakulttuuria. Lähiruokaa tuotetaan ja jalostetaan paikallisista raaka-aineista, myydään ja kulutetaan lähiseudulla. Lähiruoka yhdistää paikalliset tuottajat ja kuluttajat. Kuluttajien on mahdollista nähdä itse, mistä ruoka tulee. (MKT 2022.)

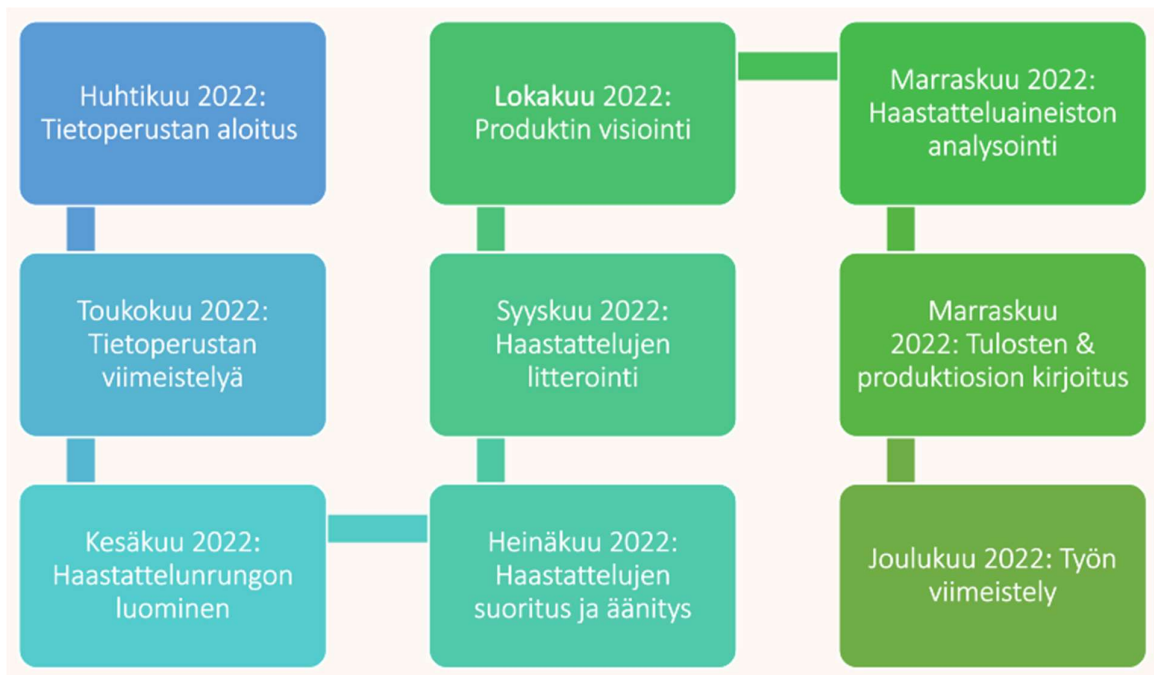
Suomalainen ruokakulttuuri on jatkuvasti muuttumassa. Markkinoinnin suuntautuminen ja uudet trendit muokkaavat ruokakulttuuria. Kansallisia ruokaperinteitä ei sovi kuitenkaan unohtaa, sillä myös vanhat perinteet ovat osa suomalaista ruokakulttuuria. Kun puhutaan suomalaisesta ruoasta, nousevat esille varsinkin ruoan laatu, sen puhtaus, luonnonmukaisuus ja lähiruoka. Kyselytutkimuksen mukaan suomalaisten itsensäkin mielestä yksi merkittävä osa nykyistä ruokakulttuuria on kansainvälisyys. Kansalliset ruokaperinteet sekä paikalliset raaka-aineet ja ruoat ovat yhä osa ruokakulttuuria, mutta eivät niin vahvasti kuin muuttuvat ilmiöt ja seikat. (Ruokatieto 2022.)

5 Haastattelut produktin tukena

Tässä luvussa esitetään, miten ja millä tavoin haastattelut produktia varten tehtiin. Samalla alkuun on prosessikuvauksen avulla esitetty, miten itse työn kulku eteni ja valmistui vaihe vaiheelta. Alaluvut kertovat vaiheiden kulkua ja mitä vaiheiden aikana työstettiin.

5.1 Prosessin kuvaus

Prosessikuvauksessa (Kuva 10) on esitetty vaiheittain, miten lähestyttiin produktin ja opinnäytetyön tekoa sekä sen aikataulutusta. Opinnäytetyön pohjatyö oli muodostunut jo aikaisemmalla Haaga-Helian Ruokamatkailu - TOU2RR001-3017 opintojaksolla. Sen pohjalta huhtikuussa 2022 alkoi tietoperustan kirjoitus, jossa avataan työhön ja työn aiheeseen liittyviä käsitteitä. Tietoperustan kirjoituksen aikana muodostettiin ensimmäiset ideat lopullisesta produktista. Suunnitellun aikataulutuksen mukaan jatkettiin kuitenkin ensin haastattelurungon laatimista kesäkuussa 2022 (Liite 1). Jälkeenpäin tapahtui itse haastattelujen toteutus heinäkuussa 2022. Haastatteluista muodostuneiden vastausten ja litteroinnin pohjalta viimeisteltiin produktin ideoita marraskuussa 2022. Viimeisenä työssä olivat oma pohdinta sekä arviointi marras-joulukuussa 2022.



Kuva 11. Opinnäytetyön prosessikuvaus

5.2 Haastattelujen suunnittelu

Produktia tukevaksi menetelmäksi valittiin puolistrukturoidun haastattelun, joka on yksi asiantuntijahaastattelujen toteuttamiseen toimiva muoto. Valitulla metodilla päästään tarkastelemaan aihetta asiantuntijoiden silmin ja se toimii oikeana aineistonkeruumenetelmänä. Puolistrukturoidussa haastattelussa on haastateltavalle esitettävät kysymykset laadittu jo etukäteen. Haastattelussa kysymykset ovat kaikille haastateltaville samoja ja pyrkivät pitämään keskustelun aiheessa, järjestystä voidaan kuitenkin vaihdella ja lisäkysymyksiä voidaan kysyä (Saaranen-Kauppinen, Puusniekka, Kuula, Rissanen & Karvinen 2009, 56-57). Lisäkysymysten avulla voidaan tarttua oleellisiin asioihin ja tarkentua keskustelun sisällä oleellisiin asioihin (Vilkkä 2015, 124–125.). Lisäksi haastattelun aikana kysymysten muotoa voidaan muokata ja tarkat sanamuodot voivat vaihdella haastateltavien välillä. Laadittujen kysymyksien on tarkoituksellisesti hyvä olla hieman avoimia, jotta niiden avulla päästään vapaamuotoiseen haastatteluun ja syvempiin jatkokysymyksiin. Osa laadituista kysymyksistä voidaan jättää haastattelun edetessä pois tarpeen mukaan ja vastaavasti haastateltavalta voi kysyä myös ennakkoon suunnittelemtomia kysymyksiä. Haastateltavat vastaavat omin sanoin, kuitenkin rungon mukaisesti, jolloin kysely etenee loogisesti. (Ojasalo, Moilanen, & Ritalahti, 2015.)

Haasteita haastattelujen toteutukseen voivat tuoda huolimattomat tai puutteellisesti laaditut kysymykset, haastateltavan henkilön vajavaiset valintaperusteet, erilaiset vastausvirheet ja kysymysten mukailu. Omia mielipiteitä sekä johdattelevia kysymyksiä ei pitäisi tuoda haastatteluun mukaan. (Kananen 2008, 73.) Haastattelu on aina ennalta suunniteltua, toteutettua, motivoitunutta ja luottamuksellista vuorovaikutusta tutkijan ja tutkittavan välillä (Metsämuuronen 2008, 38–39). Alun perin oli selvää, että haastateltavat henkilöt olisivat asiantuntevia aihepiireistä tavalla tai toisella. Asiantuntijahaastattelut valittiin, jotta aihepiireistä saadaan mahdollisimman luotettavaa ja kattavaa tietoa.

Asiantuntijoita haastattelemalla saadaan tietoa tahoilta, jotka tuntevat aihepiirin hyvin. Ideana oli esittää haastateltaville asiantuntijoille aiheeseen liittyviä kysymyksiä ja kerätä heidän ajatuksiansa ja mielipiteitä pyörä- ja ruokamatkailusta. (Kananen 2008, 76–78.) Haastattelurunko muodostettiin Word-dokumenttiin ja valitut kysymykset koostettiin kattamaan pyörämatkailun ja ruokamatkailun aihepiirit. Lisäksi kysyttiin pyörä- ja ruokamatkailun henkilökohtaisia kokemuksia haastateltavilta.

Haastattelutilanteissa tukena käytetty haastattelurunko (Liite 1) koostui 20 kysymyksestä, joista noin puolet olivat pyörämatkailuun liittyviä ja toinen puoli ruokamatkailusta. Haastatteluun valittuja teemoja olivat: 1. haastateltavan henkilön taustatiedot, 2. pyörämatkailupalveluiden näkyvyys omassa työssä, 3. käsitys pyörä- ja ruokamatkailun nykytilasta ja niiden potentiaalista alueella, 4. pyörä- ja ruokamatkailun yhteistyö- ja kehitysehdotuksia sekä 5. henkilökohtaiset näkemykset ja kokemukset pyörä- ja ruokamatkailusta. Arvioitu haastattelujen kesto oli noin 15 minuuttia. Kysymykset ja runko muodostuivat tietoperustan kirjoituksen jälkeen ja hyödynsin siinä esiteltyjä aiheita. Tarkoituksellisesti kysymykset olivat avoimia, mutta tärkeimmät kysymykset olivat vastaajien näkemykset alueen

potentiaalista, pyörä- ja ruokamatkailun nykytilanteen käsityksestä sekä tarvittavasta kehityksestä.

5.3 Haastattelujen toteutus ja analysointi

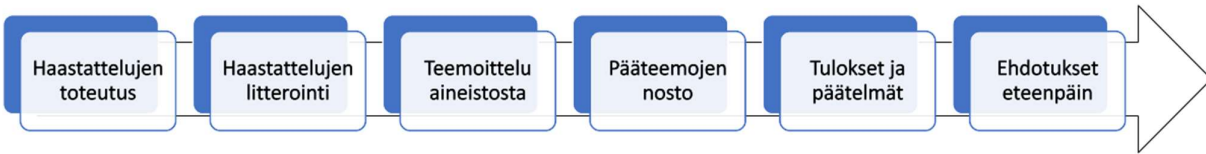
Haastatteluihin valitut henkilöt tulivat vastaan kesän aikana paikan päällä Kolilla, Pohjois-Karjalassa sekä etänä kontaktien kautta, joihin otin itsenäisesti yhteyttä. Mahdollisuuksia ryhmähaastattelujen järjestämiseen ei tullut, joten tästä syystä haastattelut toteutuivat yksilöhaastatteluina. Etäisyyksien vuoksi kaikkia haastatteluja ei voitu toteuttaa kasvotusten, kaksi (2) tehtiin henkilökohtaisesti läsnä, yksi (1) etänä Teams -palaverin avulla ja yksi (1) sähköpostitse haastateltavan ollessa tavoittamaton aikatauluun sopivasti. Sähköpostitse toteutettua kirjallista tuotosta ei voida pitää haastatteluna (Metsämuuronen 2008, 38). Kerätyt vastaukset olivat kuitenkin hyödyllistä aineistoa produktin toteutusta varten. Haastattelujen aikana arvioidussa aikamääreessä pysyttiin suurin piirtein, tosin yhden haastattelun lähestyessä melkein 30 minuutin keskustelua.

Haastatteluissa oli tukena haastattelurunko, Word-dokumentti, jonka mukaan keskustelut etenivät ja apuna käytin digitaalista sekä paperista versiota. Ensimmäisen haastattelun ajankohta oli 28.6.2022 ja loput heinäkuun aikana yksi viikossa tahdilla. Kasvotusten järjestetyt haastattelut tapahtuivat Kolin kylällä sekä Loma-Kolin alueen kahvilassa. Haastattelutilat ja ajankohdat valittiin äänitykseen sopiviksi ja rauhallisiksi. Elokuuhun mennessä haastattelut oli saatu suoritettua aikataulun puitteissa. Haastattelujen litterointi tapahtui myöhempänä ajankohtana syyskuussa 2022 äänitysten ollessa tallessa, joista kirjaaminen onnistui.

Taulukko 2. Haastateltavat henkilöt ja heidän asemansa

Haastateltava	Asema	Haastattelutapa
Ramboll Finland Oy	Projektipäällikkö	Teams-palaveri
Visit Karelia Oy	Projektikoordinaattori	Kasvotusten
Kolin matkailuneuvonta	Matkailuneuvoja	Kasvotusten
Ramboll Finland Oy	Projektipäällikkö	Sähköpostitse

Luvussa 6 esitellään haastattelut tulokset ja ne rakentuivat suoraan haastattelun teemoista. Haastatteluista valitut suorat lainaukset esitetään haastateltavien anonymiteettia kunnioittaen. Henkilöistä käytetään tekstilainauksissa anonyymejä tunnistekodeja M ja N, jotta lainaukset ovat seurattavia ja voidaan liittää oikeaan henkilöön. Tuloksien tarkastelu alkoi nauhoitettujen haastattelujen kuuntelulla ja ne kirjotettiin auki digitaaliseen muotoon. Jokainen haastattelu litteroitiin luettavaan muotoon haastattelurungon kysymysten ja aihepiirien mukaisesti. Litteroitua aineistoa kertyi yhteensä viisitoista (15) sivua runkokysymysten ja välikeskustelun kanssa.



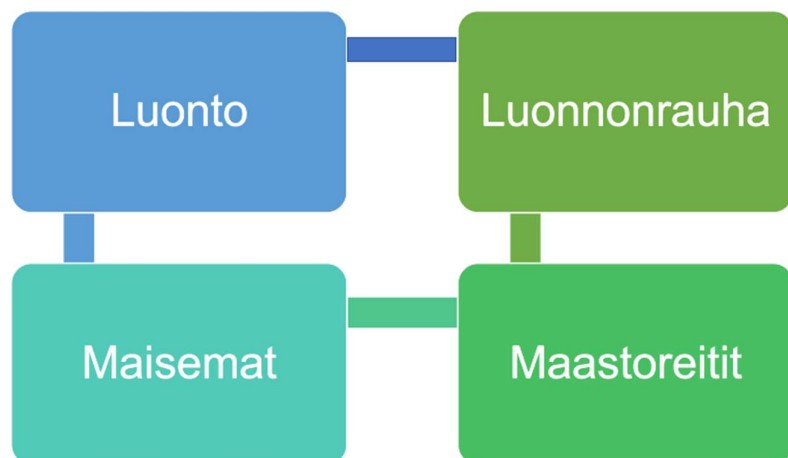
Kuva 11. Haastatteluprosessi ja analysoinnin eteneminen

Kuva 11 esittää haastattelujen toteutuksen ja jälkeisen käsittelyn vaiheet. Aineiston materiaali luokiteltiin, eli tässä tapauksessa aineisto jaettiin määriteltyjen teemojen alle. Litteroinnin aineiston kasauksen jälkeen katsottiin materiaalia läpi ja se hajotettiin teemoittain, joista jokaisesta muodostui oma kokonaisuutensa. Tämä oli siis aineiston teemoittelua. Poimittiin kysymysten mukaisesti vastauksia, jotka korostuivat monesti asiantuntijoiden haastatteluissa ja jaettiin ne haluttujen teemojen alle. Teemoittelun toiminnan avulla haastattelujen aineisto saadaan purettu ja tiivistettyä helpommin hallittavaan muotoon. (Kananen 2008, 91.) Haastateltavien taustat tulivat esille tiiviisti alle yhdessä (1) sivussa. Kysymysrunko jakoi haastattelun aiheita ja loput aihepiirit selvisivät yhdessä (1) tai kahdessa (2) sivussa. Alueella jo tehdystä yhteistyöstä oli asiantuntijoilla sanottavaa, sekä alueen nähtävistä heikkouksista ruoka- ja pyörämatkailussa. Henkilökohtaisia kokemuksia pyörä- ja ruokamatkailusta ja niiden valinnasta, ilmeni jokaisella haastateltavalla jotain kerrottavaa. Ristiriitaisia tuloksia ei haastattelujen pohjalta löytynyt, vaan haastateltavat nostivat useissa asioissa yhtäläisiä mietteitä, jotka poimittiin manuaalisesti vielä erilliseen listaan. Erityisesti reitin suunnitteluun kärkiajatuksista otettiin vinkkiä.

6 Haastattelujen tulokset

Pyörämatkailun osalta haastattelujen aikana nousi vahvasti esille positiivisessa muodossa, että mielenkiinto pyörämatkailuun on yhä kasvussa. Opastettuihin reitteihin ja itse opastointiin on enemmän mielenkiintoa. Pyörävuokrauksesta on suoraa dataa, että se on kasvussa ja tarvetta sille on lisää, volyymissa tai itse toimijoissa. ”Hyvät kasvunäkymät, että täällähän on loistava tämä maisema ja sitten meillä on palveluita, vaan kun niitä yhdistetään reiteiksi” (N2) ilmaisi yksi haastatelluista nykyiset puitteet.

Pielisen ja Pohjois-Karjalan alueelta tuli esiin vetovoimaisia tekijöitä eri muodoissa, mutta kaikki teemallisesti päällekkäisiä. Kaikki haastateltavat mainitsivat (Kuva 12) luonnon, maisemat ja maastoreitit pyörämatkailussa. Yhden haastateltavan mukaan ominaista alueella ovat: ”Mielenkiintoisia järvimaisemia, kansallismaisemia erityisesti Kolilla, vaihtelevia korkeuseroja, luonnonrauhaa” (N1) ja toisen mukaan varsinkin kesäaikaan vesistöjen äärellä pyöräily olisi vetovoimaista. Samalla maastonmuodot ja välimatkat ovat sekä haaste, että mahdollisuus Pielisen ympäristössä. Alueella karjalaiset perinteet ovat näkyvillä sekä niiden avulla saadaan mielenkiintoa.



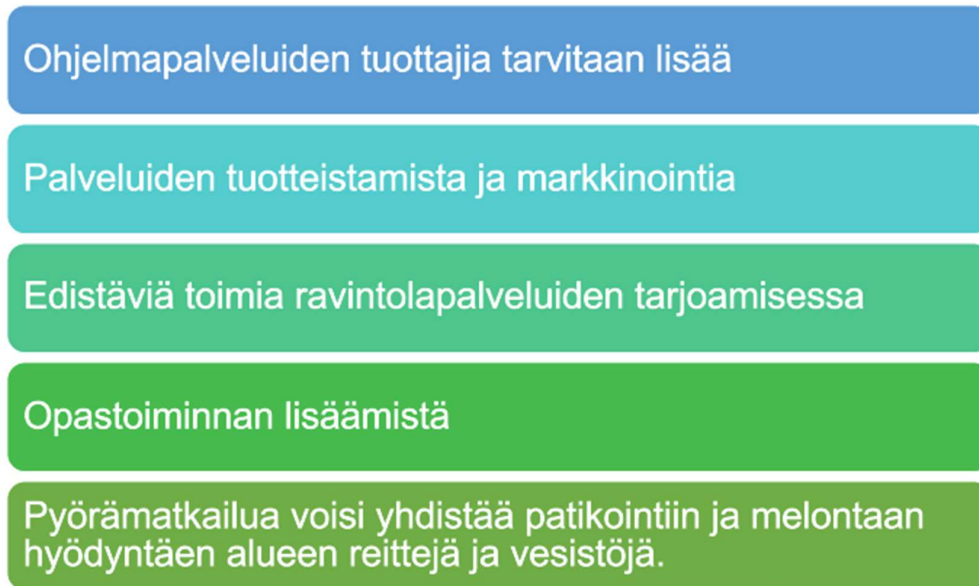
Kuva 13. Pielisen ja Pohjois-Karjalan vetovoimaiset teemat

Matkailijoiden tyyleistä ja tavoista keskustellessa yhdessä haastattelussa tuli ilmi, että kotimaiset kuluttajat ovat enemmän omatoimisia, kansainväliset tarvitsevat enemmän opastusta sekä valitsevat valmiita paketteja. Yksityiset matkailijat käyttävät majoituspalveluita, ja käyvät useamman päivän reittejä sekä samalla vuokraavat välineet palveluiden kautta. Kaikki eivät liiku omien pyörien kanssa, varsinkaan kansainväliset matkailijat. Yritysassiakkaiden kohdalla he käyttävät enemmän erilaisia palveluita ja yhdistävät palveluiden tilausta (esim. ruokaa paikan päälle).

Erilaisia kehityksen ehdotuksia ja näkymiä oli monia ja niitä esitellään alla (Kuva 13);

Ohjelmalveluiden tuottajia tarvitaan lisää, palveluiden tuotteistamista ja markkinointia tarvitaan; Edistäviä toimia ravintolapalveluiden tarjoamisessa vielä parannettavaa; Opastointia tarvittaisiin yhä lisää; Pyörämatkailua voisi yhdistää patikointiin ja melontaan hyödyntäen alueen reittejä ja vesistöjä. Pyörämatkailun edistäminen edellyttää kuitenkin panostuksia (palvelut, infra, markkinointi).

Esimerkillinen parannus reittien saavutettavuuteen voisi olla yhdistetty joukkoliikenteen kuljetus reittien alkuun.



Kuva 14. Haastatteluista esille nousseita kehitysehdotuksia

Oman maininnan ansaitsee se, että jokainen haastatelluista korosti informaation tärkeyttä, missä ja miten se on matkailijoiden saatavilla. Eräässä haastattelussa se ilmeni seuraavasti: ”informaatiota nyt ei voi ikinä korostaa liikaa, että se on varmaan se kaiken A ja O. Tieto niistä palveluista on saatavilla.”

Alueen kehittämissyhtiöt (esim. Business Joensuu, Pielisen Karjalan kehittämissyhtiö PIKES) ja kaupungit tekevät vaihtelevasti yhteistyötä matkailun edistämiseksi. Jo tehtyjä toimia pyörämatkailun edistämiseksi alueella, ovat esimerkiksi: Reittien merkinnällä maastoon ja nettiin. Uusien reittien laatimisella sekä OutdoorActive -palvelun yhteistyössä. Joensuu-Kontiolahti-Liperi ovat kehittäneet mm. maastopyöräilyverkostoa ja maastopyöräilytapahtumia. Pohjois-Karjalassa on erilaisia pyörämatkailun reittejä (mm. Jaama Trail, Pyhäselän ja Pielisen Kierros), mutta nämä eivät ole yhtä tunnettuja tai selkeästi brändättyjä reittejä kuten esim. saariston rengastie.

Yhdessä haastattelussa tuli ilmi, että Kolin kylän keskustassa on rakentumassa uusi hotelli tulevaisuuden matkailijamäärille, mutta yrittäjien vastuulle tuntuu jäävän reagointi ja toiminta millä tavoin uusille matkailijamäärille saadaan heidän palveluitaan. Samalla tavoin kunnat toimivat reittien kehittäjinä, mutta yksityiset toimijat tarjoavat palveluita reittien ääreen.

Ruokamatkailusta haastatteluissa tuli niukemmin tietoa. Yhtenäisesti sanottiin sen verran, että eri matkailijoille eri palvelut. Ulkopaikkakuntalaisille ja kansainvälisille matkailijoille voidaan markkinoida perinteistä kokemusta. Kotimaisille Pielisen kierroksen matkailijoille enemmän edullista ja urheiluun sopivaa.

Yksi haastateltava vastasi tyhjentävästi, että ruoka täydentää matkailukokemusta, mutta ei ole nykyinen syy siihen miksi alueelle tullaan. Toinen oli kriittinen siinä, että: "Ruokapalvelut tuntuvat keskittyvän pääosin pistemäisesti Joensuuhun, Kolille, Nurmekseen ja Ilomantsiin. Varsinainen karjalainen ruoka ei ole kovin vahvasti esillä." (M2)

Ruokaperinnettä ja kulttuuria tuodaan kuitenkin koko ajan esille matkailussa ja markkinoinnissa, jossa karjalainen ruokaperinne on pääosin esillä. Sen voi kokea eri paikoissa paikan päällä, kun käytetään paikallisia ruoka-aineita. "Ihmiset on kiinnostunut paikallisista tuotteista ja tuottajista." (N1) Jo valmiiksi ruokaelämyksistä kiinnostuneet suomalaiset haluavat kokeilla jotain uutta ja karjalaista ruokaperinnettä.

Alueen ruokamatkailuun panostetaan enemmän ainakin kansainvälisellä puolella. Samoin Venäjän puolelle toimenpiteitä ja markkinointia. Kehitysehdotuksena ja haasteena suurimmalla osalla ravintoloista on se, että ruokalista ja tieto olivat vain suomeksi. Lisäksi ehdotettiin yhteistyötä, jossa kehitetään ja rakennetaan paketteja, jotka yhdistävät kulttuurin, ruoan ja luonnon.

Jo tehtyjä edistäviä toimia haastatteluissa tuli esille TV-sarja Sami Kuronen Pohjois-Karjalassa. Ravintoloiden ja kalastusaktiviteettien nostaminen esille Visit Karelian kautta. Joitain retkipalveluita tarjolla, joissa mahdollisesti marjastukseen ja sienestykseen liittyviäkin elämyksiä. Potentiaalisina markkinoinnin toimina nähdään kalastus, metsästys, marjastus ja sienestys, erityisesti ulkomaalaisille asiakkaille.

6.1 Nykyiset Pielisen alueen heikkoudet pyörä- ja ruokamatkailussa

Pohjois-Karjalan ja Pielisen alueen heikkouksista pyörä- tai ruokamatkailun suhteen tuli haastatteluissa esille eri tavoin. Yhtä mielisiä haastateltavat olivat siitä, että nykyinen markkinointi oli vielä heikolla tasolla ja tietoisuus palveluista, niiden tarjonnasta tai alueen reiteistä oli vaikeasti esillä sekä saatavilla. Reittien suunnittelu voisi myös olla parempaa. Alueen ja reittien saavutettavuus, etäisyydet ja oman auton tarve liikkumiseen mainittiin kolmessa neljästä haastattelusta. Oma auto oli kriittinen tekijä, mikäli matkailijat haluavat tuoda oman pyörän mukanaan.

Toisin sanoen alueen toiminnassa on "pirstaleinen ja epämääräinen yhtenäinen visio" (M1), kuten yhdessä haastattelussa muotoiltiin. Sama haastateltava esitti, että alue voisi hyötyä "kanavasta, jota kautta matkapaketteja voidaan myydä." (M1) Alueen kokonaisuuden tuotteistuksessa ja palvelutarjonnan kohdalla ollaan vasta auttavassa vaiheessa. Palveluille olisi myös lisätarvetta, vaikka nykyisessä tilanteessa onkin tulevaisuudelle samalla potentiaalia.

Ruokamatkailun suhteen "karjalaista" ruokaa tarjoavia kohteita on suhteellisen vähän, vaikka yksittäisistä kohteista saattaa löytää yksittäisiä paikallisen ruokakulttuurin annoksia. Yksi haastateltavista mainitsi, että varsinkin ruokatarjonnan puolella palvelut ovat hyvin sesonkiloonteisia. Pyöräilyreittien ylläpito on myös heikkoa lämpimien kielten ulkopuolella.

6.2 Reittivalintoihin vaikuttavat tekijät

Kiteytettynä aihepiirien tuloksien pohjalta pystyi kokoamaan minkälaiset tekijät vaikuttavat matkailijoiden pyörä- tai ruokamatkailureitin valintaan. Kuvassa 14 esittelen näitä. Matkailijat valitsevat palveluita, kun niistä löytyy yhtenäinen paketti. Markkinointi ja kiinnostavat reittien esittelyt, reittien tyyli sekä fyysinen vaikeus olivat asioita, joihin matkailija kiinnittää huomiota. Samoin olennaisia tekijöitä olivat myös reitin tunnettuus, reitin kiinnostavuus ja sen ympäröivät kohteet, maisemien määrä sekä alueen muut aktiviteetit. Samalla haluttuja palveluita olisivat ruoka-, juoma- ja majoituspalvelut, välinevuokraus ja ympäröivät elämykset.



Kuva 15. Reittivalintojen elementit

Yhden haastattelun aikana ilmeni matkailijoiden rahankäytöstä: ”harhakuva taustalla, että pyörämatkailijat ei käytä rahaa, että ne vaan välillä silleen menevät höyryillä, mutta sehän nyt ei pidä paikkaansa. Siitä on aika hyväkin tietoa, että rahankäytön valmiutta on, mutta kun ei ole niitä palveluita ja vielä tuotteistettuja sellaisia.” (M1)

7 Oppaan suunnittelu ja toteutus

Produktin sisältöön tärkeimpänä apuna toimivat haastattelut ja niiden esille tuoma informaatio. Lisäksi tehtiin ei-osallistuvaa havainnointia opinnäytetyön produktin luomisen tukena, johon kuului havainnointia netissä tietolähteiden ja oman tietämyksen pohjalta. Produktin luomiseen suunniteltiin Canva online-suunnittelu- ja julkaisutyökalun käyttöä, jonka avulla on mahdollisuus suunnitella mitä tahansa ja julkaista missä tahansa. Työkalun avulla lopputulos on sulavampi, kuin pelkkä Powerpoint -esitys. Aiemman oppimisen ja tutkinnan pohjalta suunniteltiin, mitä haluttaisiin oppaan sisältävän, jo ennen haastattelujen antamaa sisältöä. Ensimmäisten suunnitelmien sisältöä on kuvattu alla (taulukko 3). Produktin idea oli pitkään vain suunnitteluvaiheessa ja sen kuviteltu sisältö vaihteli suuresti.

Taulukko 3. Produktin suunniteltu sisältö

- Aloitus sivu
- Sisällysluettelo
- Ruokapaikat
- Eri reitit
- Palvelut
- Nähtävyydet
- Erotus aiempaan kurssiin

Tärkeimpinä kriteereinä mitä tekemistä ja minkälaisia kohteita lopulliselle reitille valikoitui, perustui haastattelujen aikana ilmaantuneisiin teemoihin. Kyseiset teemat ja ajatukset ovat kuvattuna taulukossa 3. Aikaisemman tiedon ja omien kokemusten perusteella tiesin, minkälaisia kohteet alueella käytännössä on. Kohteita ja itse pyörämatkailun reittejä Pielisen alueella on nähtävissä netissä, mutta kuten haastatteluissa tuli esille, ovat ne usein esitely itsenäisesti ja pirstaleisesti. Tehtäväksi jäi siis enemmän poimia niitä esille sekä koota helposti luettavaan muotoon, kotimaiselle kuluttajalle.

Taulukko 4. Haastatteluissa ilmenneet kärkiajatukset reitille.

- Näköalapisteeet
- Yöpyminen
- Ruokailu
- Eri hintatason kohteita
- Omintakeisia paikkoja ja paikallista elämää
- Yllätyksellistä tekemistä
- Ympäröivät elämykset
- Suomi itsessään on kohde
- Luontomatkailu

- Vaihtelevaa maastoa ja eri tasoisia reittejä
- Opaspalveluita

Opinnäytetyön tavoitteissa on mainittu, että reitin suuntautuu pyörä- ja ruokamatkailuun, pääosin kotimaiselle kuluttajalle. Valita ja rakentaa monipuolinen kattaus ruokamatkailuun liittyvää tekemistä. Molempiin tavoitteisiin nähden oppaasta näitä löytyy. Pyörämatkailuun tärkeimpiä pointteja tulee esille käyttövalmiin informaation kautta, sekä matkalle lähtöön ja matkalle auttavista vinkeistä. Ruokamatkailun elämyksiä oppaassa on konkreettisesti esillä listaamalla paikallisia toimijoita, heidän tuotteitaan sekä mistä esimerkiksi voi ostaa evästä matkalle tai ruokailla paikan päällä. Visualisoimaan ulkonäköä löytyi Business Finlandin nettisivuilta kuvapankki, jonka kuvia käytin oppaassa. Oppaassa olevien kohteiden oli tarkoitus olla paikallisen näköisiä sekä sopivia. Oman kokemuksen pohjalta tiesin jo valmiiksi minkälaiset kuvat ovat alueella realistisia. Valikoitujen kohteiden yhtenäisenä teemana oli selkeästi luonto, paikallisuus ja kulttuuri. Kaikissa kohteissa en kerennyt opinnäytetyöprosessin aikana vieraila, mutta henkilökohtaisesti olen elämäni aikana joskus käynyt.

Lopputuloksena syntyi ”Pielisjärven makuja ja maisemia pyöräillen. Opas pyörämatkailureitille ja Pielisen alueen palvelutarjontaan”, joka on 16 sivuinen pdf -tiedosto. PDF on jaettu eteenpäin julkiseksi linkin avulla, ja on samalla myös tulostusvalmis paperiseksi versioksi. Opas on luettavissa sekä tietokoneella, että puhelimella. Oppaasta löytyy seuraava sisältö, joka esitely sisällysluettelon avulla (Kuva 15) sekä koko opas liitteenä (Liite 2) tämän opinnäytetyön yhteydessä.

Sisällys	
Johdanto	1
Reitin esittely	2
Reitin kartta	3
Ennen matkan aloitusta	4
Palveluita reitillä	5
Ruokailu reitillä	6
Majoitus	7-8
Maisemakohteet & Pysähdykset	9
Tekemistä ja kokemista	10
Opastettuja elämyksiä	11
Palvelutarjontaa laajemmin	12
Päätös	13



Kuva: Ado Kallinen, Viit Finland

Kuva 16. Oppaan sisällysluettelo

Visuaalisen etusivun jälkeen on johdantoteksti lukevalle matkailijalle, joka esittelee oppaan idean. Sisällysluettelo on itsestään selvä ja kertoo oppaan rakenteen sekä miltä sivulta käsitellyt teemat löytyvät. Pyörä- ja ruokamatkailureitti ja sen sisältö on esitelty kronologisessa järjestyksessä, mutta visuaalisen yhtäläisyyden pitämiseksi teemoitettuna. Sivulla esitellään aina käsitellyn teeman asiaankuuluvaa informaatiota sekä poimitut kohteet. Johdannon jälkeen opas tutustuttaa matkailijan reitin perusinformaatioon, kuten matkan pituuteen ja etappeihin. Reitin esittelyä seuraa oppaassa Pielisen ympäri kiertävän reitin kartta. Karttasivun jälkeisenä on matkailijalle informaatiota, mitä ennen matkalle lähtöä kannattaa huomioida. Sivulla 5 kerrotaan reitin pääpalvelut, joista ensimmäisenä teemana käsitellään pyörävuokrausta. Ruokailu reitillä ja ruokapaikat löytyvät sivulta 6. Majoitusmahdollisuudet ja valitut kohteet ovat esitelty jälleen kerran samassa teemassa. Mikäli matkailija haluaa retkeillä itsenäisesti, esimerkiksi telttailemalla on siitä ohjeistettu aikaisemmin oppaassa. Maisemakohteet ja pysähdykset ovat erikseen omissa aihepiireissä, sillä tekemistä reitiltä löytyy runsaasti. Seuraavalla sivulla 10 ovat esillä reitillä ja sen ympäristössä koettavia kohteita. Opastettu toiminta, joita matkailija voi erikseen halutessaan tilata, ostaa ja kokea on omalla teemasivulla. Oppaaseen sivu 12 ”Palvelutarjontaa laajemmin” on tehty luomaan kuvaa, minkälaista palvelutarjontaa Pielisen alueella on esitetyn reitin ulkopuolella. Halutessaan reitin kulkija voi ostaa kyseisiä palveluita oman aikataulunsa puitteissa. Jokaisesta kohteesta tutkittiin heidän itse ilmoittavansa tiedot ja esittelyt nettisivuilta, mikäli heillä sellaiset olivat. Hyperlinkkien avulla digitaalisen oppaan lukijat voivat tutustua tarkemmin kohteisiin ja tarkempaan tietoon, kuten sesongin aikaiseen hinnoitteluun.

Oppaan ulkoasu perustuu omaan kokemukseeni matkaoppaiden tyyppillisestä ulkonäöstä ja omiin visuaalisiin valintoihin. Opas sisältää kuvia ja graafisia elementtejä oppaan visuaalisen vaikutuksen parantamiseksi. Grafiikkaa ja elementtejä lisäsin teeman luomiseksi sekä lukijan kiinnostuksen ylläpitämiseksi. Muutaman itse ottaman kuvani lisäksi käytin myös Business Finlandin kuvapankista otettuja kuvia. Nämä kuvat tuovat oppaaseen kontrastia, mutta myös auttavat lukijaa näkemään, millainen teema tai paikka konkreettisesti on kyseessä. Kuvapankista otettuihin kuviin on aina merkitty kuvapankin ohjeiden mukaisesti lähteet. Oppaasta löytyy myös linkkejä, jotka ohjaavat lukijat kohteiden omille sivuille. Linkit voi huomata tunnistaa lihavoinnista. Oppaassa ovat esillä kolme erilaista fonttia: Belleza (otsikot) ja Lexend Deca ja Body Text (teksti). Oppaassa on luonnonläheinen teema sekä värimaailma, pääosin grafiikan ja kuvien avulla. Jokaisella sivulla on samanlainen tyyli, mutta asettelu, graafiset elementit ja kuvien paikat vaihtelevat variaation vuoksi.

8 Pohdinta ja jatkokehitys

Opinnäytetyö syntyi alun perin ideasta jatkotyöstää aikaisemmalla opintojaksolla muodostuneesta ideasta ja niin prosessi lähtikin käyntiin. Työnteon vaiheessa tulivat ongelmat omassa aikataulutuksessa ja projektin visiossa esiin. Lopullinen produkti sekä itse opinnäytetyö muodostuivat lopussa kiireellä, mutta omasta mielestä tyytyväisellä lopputuloksella. Jatkokehityksen hyödyntäminen jää pääosin ideoinnin muotoon, joskin itse produkti on mahdollista hyödyntää sekä kokea konkreettisesti.

Tämän luvun alaluvuissa ovat omat arvioinnit itse työnteon prosessista ja omasta oppimisesta prosessin aikana. Lisäksi lopullisen produktin työnjäljen arviointi sekä jatkokehityksen mahdollisuudet sekä hyödyllisyys. Ruoka- ja pyörämatkailu hyötyy lisätutkimuksesta ja kehityksestä, tämän avulla Suomessa pystytään tarjoamaan tuleville matkailijoille yhä parempia ja ainutlaatuisempia kokemuksia.

8.1 Oma opinnäytetyöprosessin arviointi ja oma oppiminen

Opinnäytetyöprosessi lähti hyvin käyntiin keväällä 2022 suunnitellun aikataulutuksen ja vanhan idean pohjalta. Aiheen jatkotyöstäminen ja sen hyödyllisyys paikalliselle alueelle tuntui ominaiselta. Alkuvaiheissa suunnittelun aikana työn tavoitteet muodostuivat ja olin tyytyväinen niihin. Tietoperustaan löytyi hyvin resursseja sekä taustatietoa. Samalla oma aikataulutukseni toimi. Itse tietoperustan muodostaminen tuntui itselle helpoimmalta vaiheelta, vaikka käsitteiden rajausta tuntui ajoittain hankalalta. Lisäinformaatio työn perustaksi vaikutti aina hyödylliseltä, joskin lopullisen sivumäärän tiesin produktityyppisessä työssä olevan vähemmän tärkeä. Tietoperusta valmistui pääpiirtein ajallaan.

Aikataulutuksen suhteen olin valmistautunut olemaan joustava, sillä opintojen puolelta minulla ei ollut enää muuta jäljellä kuin itse opinnäytetyö. Alkuperäinen aikataulutuksen oli, että työ olisi valmistunut jo kesän 2022 aikana, mutta tämä aikamäärä meni nopeasti umpeen kesätöiden ohella. Paikan päällä Kolilla haastattelut opinnäytetyölle kuitenkin onnistuivat sulavasti. Kesän jälkeen oma motivaatio syksystä katosi, sillä työn ohelle ilmestyivät toiset työt. Samalla tiesin, että henkilökohtaisesti varasin aikaa työn loppuun saattamiseen aina normaaliin valmistumisaikaan asti, 2022 vuoden loppuun.

Työmotivaatio sekä visio itse produktista katosi syksyn aikana muiden töiden ohella. Toteutuksen menetelmät olin jo valinnut ja itse haastattelutkin tehnyt, mutta näiden tulosten muunnos itse työksi tuntui epäselvältä. Aikataulutuksen sekä opinnäytesuunnitelman työstä oli tehty aikaisemmin vuodesta, mutta välillä esteet tuntuivat ylitsepääsemättömiltä ja uudetkin aikataulutukset venyivät. Koulusta valmistumisen ajankohdan lähetessä sain itseni vihdoinkin motivoitua niin sanotusti pakon edessä, jolla työn sain viimein päätökseen. Valmiiksi ajallaan, vaikka alkuperäisestä aikataulusta aivan eri tavalla.

Lähteiden löytämisessä en kokenut olevan suuria ongelmia. Oma lähdekritiikki tuntui riittävän näiden

tarkasteluun. Itse lähteiden sisältö prosessin aikana oli erilaista ja lopulta työhön päätyvien lähteiden tuoma arvo saattoi vaihdella suurestikin. Tällä tarkoitan, että yksi lähde saattoi avata esimerkiksi tietoperustaan sivun verran, kun toinen vain yhden lauseen merkinnän. Produktiin päätyneet kohteet ja info niistä oli luotettavaa. Produktin luomisen taustalla olivat tärkeimmät ja hyödyllisimmät resurssit omien haastattelujen tekemät litteroinnit sekä niiden antama informaatio. Oppaaseen valikoituneet kohteet ja matkailutuotteet selvisivät parhaiten omalla etsinnällä, nettisivuja havainnoimalla. Varsinkin kuvapankin resurssit toimivat sopivasti.

Tämän opinnäytetyön tekeminen on kehittänyt ja vahvistanut matkailuun yleisesti ja erityisesti ruoka ja pyörämatkailuun perustuvaa tietopohjaani. Lisäksi sain uutta tietoa suomalaisista paikallisista matkailukohteista ja -tuotteista, joita en välttämättä jo tietänyt. Samalla näiden vaihtuvasta palvelutarjonnasta sekä miten yrittäjät ja yhtiöt muuntautuvat matkailusektorin kanssa. Aiheen parissa työskentely oli mieluinen ja uskon Suomen sekä koko sektorin eteenpäin kehitykseen, joko omasta tai muiden työpanoksesta.

Ajanjakso ja työskentely aiheen parissa antoi aikaa oppia itsestäni, työmotivaation vaikeuksista sekä aikatauluista. Aiheen ja käsittelyjen teemojen lisäksi koen oppineeni tutkimuksen tekemisestä ja toteuttamisesta sekä itse kirjoituksesta ja sen pitkästä työprosessista. Kommunikaation tärkeys työprosessien kohdalla tuli myös selväksi. Huomasin itsestäni ja työskentelytavoistani uusia sekä vanhoja piirteitä. Varsinkin pakon edessä työskentelyn tuoman energian.

8.2 Produktityön arviointi ja jatkokehittämisaieheet

Kaikki opinnäytetyöprosessin alussa valituista tavoitteista eivät suoranaisesti toteutuneet, mutta osittain kyllä. Lopullisesta produktista eli oppaastani olin ihan tyytyväinen. Huomioiden omat virheet aikataulutuksessa, on opas ainakin toimiva kokonaisuus, jossa on konkreettisesti hyödyllistä informaatiota. Haastattelutuloksien hyöty produktin muodostamisessa ja kehittämisessä oli arvokas. Tietoperustan liittäminen työhön taas vähemmälle, joskin tietoperustasta ja sen muodostamisesta oli omalle työskentelylle apua. Itse oppaan niin sanottu toimivuus jäi konkreettisesti testaamatta. Lopullisen oppaan kerkesin esittää muutamalle ystävälle, sekä paikalliselle yrittäjälle, joiden palautetta arvostin. Palautteen perusteella tein korjauksia kielioppiin sekä parannuksia visuaalisen ulkonäön selventämiseen.

Jatkokehityksen kautta esimerkiksi potentiaalinen yhteistyö alueen matkailutoimijoiden kanssa on hyvinkin mahdollista. Lopputuloksen reitti ja opas ovat mahdollisesti kehitettävissä myös ulkomaanmatkailijoiden käyttöön. Omasta puolestani oppaan jatkokehitys olisi ihan hyödyllistä, jolloin oppaaseen saataisiin vielä enemmän sisältöä ja uusia teemoja tai näkökulmia sekä konkreettista sisältöä. Hyödyntäminen jää pääosin ideoinnin muotoon. Haastattelujen tuloksista voisi ottaa omat jatkokehityksen ideat ja johtopäätökset. Itse produkti on mahdollista hyödyntää, esimerkiksi tulostamalla ja jakamalla matkailijoille, sekä kokea konkreettisesti. Produktin opas on mahdollista tulostaa paikallisten käyttöön tai kääntää kansainvälisille matkailijoille.

Lähteet

Carty, M. 2019. Millennial and Gen Z Traveler Survey 2019: A Multi-Country Comparison Report.

Skift Research. Luettavissa: https://research.skift.com/wp-content/uploads/2019/08/MillennialGenZ_Final.8.12.pdf. Luettu: 27.5.2022.

Culinary Backstreets 2016. Tbilisi Food Tour. Old Town and Beyond: A Tbilisi Silk Road Feast.

Luettavissa: <https://culinarybackstreets.com/tours-food-tours/tours-tbilisi/2016/old-market-beyond-a-walk-on-tbilisis-culinary-wild-side/>. Luettu: 5.10.2022.

Cycloscope 2020. How to travel by bicycle: a beginners guide to start bike touring. Luettavissa:

<https://cycloscope.net/travel-bicycle-start-bike-touring>. Luettu: 30.3.2022.

Ellare Oy 2020. Pyörämatkailututkimus. Luettavissa:

https://static1.squarespace.com/static/5fb228e22793831154c39587/t/603c9982a3f9d81e9741bc47/1614584197462/Ellare_Py%C3%B6r%C3%A4matkailututkimus+2020.pdf. Luettu: 30.3.2022.

Ellare Oy 2021. Pyörämatkailun markkinapotentiaali. Luettavissa: [https://hmmoodle.haaga-](https://hmmoodle.haaga-helia.fi/pluginfile.php/2335985/mod_resource/content/2/Tiina%20Kattilmam%C3%A4ki_Py%C3%B6r%C3%A4matkailu%2025.8.%20Haaga-Helia.pdf)

[helia.fi/pluginfile.php/2335985/mod_resource/content/2/Tiina%20Kattilmam%C3%A4ki_Py%C3%B6r%C3%A4matkailu%2025.8.%20Haaga-Helia.pdf](https://hmmoodle.haaga-helia.fi/pluginfile.php/2335985/mod_resource/content/2/Tiina%20Kattilmam%C3%A4ki_Py%C3%B6r%C3%A4matkailu%2025.8.%20Haaga-Helia.pdf). Luettu: 30.3.2022.

Ellare Oy 2022. Pyörämatkailulla kysyntää jatkossakin - Ellaren kotimaan pyörämatkailututkimus

2022. Luettavissa: <https://www.ellare.fi/blogi/kotimaan-pyoramatkailututkimus-2022>. Luettu 6.5.2022.

Elo-Säätiö 2016. Kotimaiset raaka-aineet. Luettavissa: [https://www.elo-](https://www.elo-saatio.fi/blog/2016/06/17/kotimaiset-raaka-aineet/)

[saatio.fi/blog/2016/06/17/kotimaiset-raaka-aineet/](https://www.elo-saatio.fi/blog/2016/06/17/kotimaiset-raaka-aineet/). Luettu: 4.6.2022.

Havas, K. & Adamsson, K. 2020. Hungry for Finland - Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028.

Luettavissa: http://www.hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Ruo-kamatkailust_rategia-2020-2028.pdf. Luettu: 8.4.2021.

Havas, K., Adamsson, K. & Hook T. 2020. Ruokamatkailun tuotesuositukset 2020. Luettavissa:

http://www.hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/VISIT_FINLAND_ruokamatkailun_tuotesuosituksset_2020.pdf. Luettu: 5.4.2022.

Hungry for Finland 2020a. Luettavissa: <http://www.hungryforfinland.fi/>. Luettu: 30.3.2022.

Hungry for Finland 2020b. Summary of Food Finnish Food Tourism Strategy 2020 – 2028.

Luettavissa: <http://www.hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Summary-Food-Tourism->

[Strategy-of-Finland-2020-2028.pdf](#) Luettu: 7.4.2022.

Hungry for Finland 2018c. Miksi ruokamatkailua? Luettavissa:

<https://www.hungryforfinland.fi/2018/11/16/yhdessa-tekoja-ruoka-tarkeaksi-ja-elamykselliseksi-osaksi-suomen-matkailua>. Luettu: 29.5.2022.

Hungry For Finland 2022. Luettavissa: <https://www.hungryforfinland.fi/2022/06/02/hungry-for-finland-kehittaa-omatoiminen-viinireitti-etela-suomeen/>. Luettu: 28.5.2022.

Honkanen, Sammalkangas, Satokangas. 2021. Kotimaanmatkailun nykytila ja potentiaali – selvitys kohderyhmistä ja kehittämistoimista. Luettavissa:

https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/162882/TEM_2021_14.pdf. Luettu 29.5.2022.

Hyvää Suomesta 2022. Suomalainen ruokakulttuuri kukoistaa. Luettavissa:

<https://www.hyvaasuomesta.fi/hyvaa-suomesta-merkki/miksi-valita-suomalaista/suomalainen-ruokakulttuuri-kukoistaa> Luettu: 16.5.2022.

Kananen, J. 2008. Kvali. Kvalitatiivisen tutkimuksen teoria ja käytänteet. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja -sarja. Jyväskylä.

Kespro 2021. Ensi vuoden ravintolatrendit näkyvät jo nyt. Luettavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/ensi-vuoden-ravintolatrendit-nakyvat-jo-nyt>. Luettu: 29.05.2022

Koli 2022a. Luontokohteita Kolilla. Luettavissa: <https://www.koli.fi/fi/Luonto/Kolin-luonto>. Luettu: 16.5.2022.

Koli 2022b. Koli Kartalla. Luettavissa: <https://www.koli.fi/fi/koli/Koli-kartalla>. Luettu. 07.12.2022.

LAB8 2019. 8 Food travel trends to do something about. Luettavissa: https://www.haaga-helia.fi/sites/default/files/file/2020-11/lab8_foodtraveltrends_2019.pdf. Luettu: 15.4.2022.

LAB8 2021. Matkailun tulevaisuus. Luettavissa: https://www.haaga-helia.fi/sites/default/files/file/2021-09/lab8-trendiraportti-4-2021-matkailu_0.pdf. Luettu: 15.4.2022.

LAB8 2022. Trendiraportti 2022 Ruokamatkailu + 4 kansainvälistä ruokatrendiä. Luettavissa: https://www.haaga-helia.fi/sites/default/files/file/2022-08/Trendiraportti_H4F-reduced.pdf. Luettu: 8.10.2022.

Lin, D. & Ding, L. 2019. Factors affecting tourists' food consumption. Teoksessa Dixit, S. The

routledge handbook of gastronomic tourism, s. 118–126.

Maanmittauslaitos 2022. Tilastot. Luettavissa:

https://www.maanmittauslaitos.fi/sites/maanmittauslaitos.fi/files/attachments/2022/01/Vuoden_2022_pinta-alatilasto_kunnat_maakunnat.pdf. Luettu 10.5.2022.

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto 2022. Kotimainen ruoka. Luettavissa:

<https://www.mtk.fi/kotimainen-ruoka>. Luettu: 17.5.2022.

Metsämuuronen, J. 2008. Laadullisen tutkimustyön perusteet. Metodologia–sarja 4. International Methelp Ky. Jyväskylä.

Ojasalo, K. Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät – Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Pro Sanoma.

Outdooractive 2022. Karhunpolun maastopyöräreitti, Lieksa.

<https://www.outdooractive.com/fi/route/pitkaen-matkan-maastopyoeraeily/suomi/karhunpolun-maastopyoeraeitti-lieksa/59609299/> Luettu: 25.05.2022.

Perryman, E. 2019. Marche's Slow Food train trail. Luettavissa: <https://www.saw-days.co.uk/2019/08/marches-slow-food-train-trail/>. Luettu: 9.5.2022.

Pine, B. J. & Gilmore, J. H. 1999. The Experience Economy. Work is Theatre & Every Business a Stage. Goods and Services are no longer enough. Harvard Business School Press. Boston.

Pitkäkoski, T. 2015. Elämysperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisen konseptointi - Teemallisuus, prosessimaisuus ja kokonaisvaikutelma markkinoinnin johtamisen haasteena. Vaasa. Vaasan yliopisto.

Pohjois-Karjala Maakuntaliitto 2022a. Tilastot ja ennakointi. Luettavissa: <https://www.pohjois-karjala.fi/tilastot>. Luettu: 10.5.2022.

Pohjois-Karjala Maakuntaliitto 2022b. Brändikiteytys. Luettavissa: <https://www.pohjois-karjala.fi/web/guest/brandikiteytys>. Luettu 10.5.2022.

Ruokatieto 2022. Mistä suomalainen ruokakulttuuri koostuu? Luettavissa:

<https://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri/paikallista-kulttuuria/mista-suomalainen-ruokakulttuuri-koostuu/>. Luettu: 16.5.2022.

Saaranen-Kauppinen, A., Puusniekka, A., Kuula, A., Rissanen, R. & Karvinen, I. 2009.

Menetelmäopetuksen tietovaranto KvaliMOTV. Yhteiskuntatieteellinen tietovarasto, Tampereen yliopisto. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/tietovarasto/julkaisut/kvalimotv.pdf>. Luettu: 14.02.2022.

SUOMA ry 2020. Kotimaan matkailun kyselytutkimus. Luettavissa: <https://www.yrittajat.fi/uutiset/627249-matkailuorganisaatiot-kirittavat-kotimaanmatkailua-kampanjalla-lintila-kotimaan#5d37740>. Luettu 15.4.2022.

Tarssanen, S. & Kylänen, M. 2009. Elämys – Mikä se on? Teoksessa Tarssanen, S. Elämystuottajan Käsikirja, s. 8.

Tarssanen, S. 2009. Elämystuottajan käsikirja. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. Rovaniemi.

Tilastokeskus 2020a. 2. Kotimaanmatkailu. 2.1 Kotimaan vapaa-ajan matkailu maksullisessa majoituksessa lisääntyi edellisvuodesta. Luettavissa: https://www.stat.fi/til/smat/2019/smat_2019_2020-06-11_kat_002_fi.html. Luettu 01.06.2022.

Tilastokeskus 2020b. Liitetaulukko 18. Yöpymisen sisältäneitä matkoja tehneet 1–84-vuotiaat matkaryhmittäin vuonna 2019. Luettavissa: https://www.stat.fi/til/smat/2019/smat_2019_2020-06-11_tau_022_fi.html. Luettu 01.06.2022.

Tilastotietokanta Rudolf 2022. Vuosittaiset yöpymiset ja saapuneet asuinmaittain, 1995-2022.

Luettavissa:

https://visitfinland.stat.fi/PXWeb/pxweb/fi/VisitFinland/VisitFinland_Majoitustilastot/visitfinland_matk_pxt_116t.px/table/tableViewLayout1/. Luettu 01.06.2022

Travel Made Simple. What to expect on a food tour. Luettavissa: <https://travel-made-simple.com/what-to-expect-on-a-food-tour>. Luettu: 10.4.2022.

UNWTO 2019. Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism. Luettavissa: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>. Luettu: 18.5.2022.

Verhelä, P. 2016. Matkailun perusteet. SH Traveledu. Kuopio.

Vilka, H. 2015. Tutki ja kehitä. PS-kustannus. Jyväskylä.

Visit Finland 2018. Tunne asiakkaasi! Kohderyhmäopas matkailuyrityksille. Helsinki. Luettavissa: https://www.businessfinland.fi/4910e5/globalassets/finnish-customers/02-build-your-network/visit-finland/julkaisut/tunne_asiakkaasi_kohderyhmaopas-matkailuyrityksille_visit-finland.pdf. Luettu: 30.3.2022.

Visit Finland 2022a. Destinations in Finland. Luettavissa: <https://www.visitfinland.com/en/places-to-go/>. Luettu: 14.5.2022.

Visit Finland 2022b. Welcome to Lakeland. Luettavissa: <https://www.visitfinland.com/en/places-to-go/lakeland/>. Luettu 14.5.2022.

Visit Karelia 2021a. Pohjois-Karjala matkailijalle. Luettavissa: <https://www.visitkarelia.fi/info/>. Luettu 30.3.2022.

Visit Karelia 2021b. Kasvua, ammattimaisuutta ja uusia yrityksiä. Luettavissa: <https://dmo.visitkarelia.fi/yhtio/kasvustrategia-2020-2030/investoinneista-kasvua/>. Luettu 30.03.2022.

Visit Karelia 2021c. Maastopyöräily Pohjois-Karjalassa. Luettavissa: <https://www.visitkarelia.fi/aktiviteetit/pyorailyreitit/>. Luettu 4.5.2022.

Visit Karelia 2022. Pohjois-Karjalan matkailu maaliskuussa ennätysvauhdissa. Luettavissa: https://dmo.visitkarelia.fi/files/visitkarelia_tiedote_29042022.pdf. Luettu 01.06.2022.

VR Group 2022. Junalla Helsingistä Joensuuhun. Luettavissa: <https://www.vr.fi/cs/vr/fi/helsinki-joensuu>. Luettu: 16.5.2022.

Williams, H., A., Yuan, J. & Williams, R.,L., Jr. 2019. Attributes of Memorable Gastro-Tourists' Experiences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 43, 3, s. 327-348.

Wolf, I. Ainsworth, G. & Crowley, J. 2017. Transformative travel as a sustainable market niche for protected areas: a new development, marketing and conservation model. Luettavissa: <https://ro.uow.edu.au/cgi/viewcontent.cgi?article=5594&context=sspapers>. Luettu: 10.10.2022.

World Food Travel Association 2022a. State of the Food Travel Industry Report. Portland, OR.

World Food Travel Association 2022b. What is food tourism. Luettavissa: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism>. Luettu: 12.4.2021.

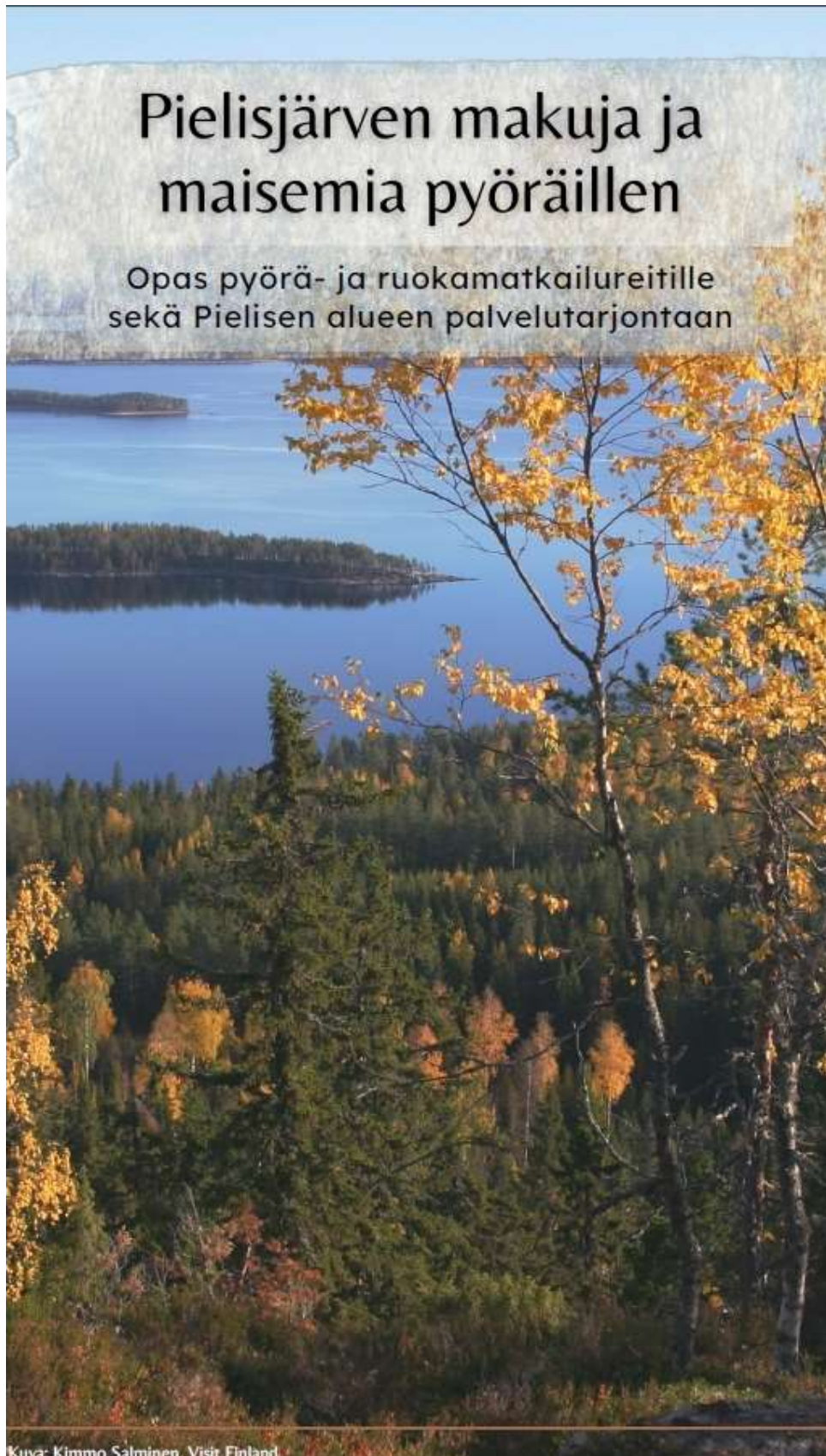
Liitteet

Liite 1. Puolistrukturoitu haastattelurunko

<ul style="list-style-type: none"> • Mikä on nimesi ja työtehtäväsi?
<ul style="list-style-type: none"> • Millä tavoin pyörämatkailupalveluiden käyttö näkyy työssäsi?
<ul style="list-style-type: none"> • Millainen käsitys sinulla on pyörämatkailun nykytilasta Pielisen alueella?
<ul style="list-style-type: none"> • Tehdäänkö minkäänlaista yhteistyötä matkailutoiminnan edistämiseksi Pielisen alueella, Pohjois-Karjalassa?
<ul style="list-style-type: none"> • Miten näet pyörämatkailun potentiaalin Pielisen alueella, Pohjois-Karjalassa?
<ul style="list-style-type: none"> • Millaisia pyörämatkailua edistäviä toimia Pielisen alueella, Pohjois-Karjalassa on tehty?
<ul style="list-style-type: none"> • Miten pyörämatkailupalveluiden käyttö on kehittynyt viime vuosina Pielisen alueella?
<ul style="list-style-type: none"> • Millaiset ovat mielestäsi tulevaisuuden näkymät pyörämatkailussa Pielisen alueella?
<ul style="list-style-type: none"> • Millaisia kohteita pyörämatkailureitille kannattaisi valita?
<ul style="list-style-type: none"> • Mitä palveluita kotimainen pyörämatkailija haluaisi käyttää?
<ul style="list-style-type: none"> • Millaiset tekijät uskot vaikuttavan matkailijoiden valintoihin?
<ul style="list-style-type: none"> • Millainen käsitys sinulla on ruokamatkailun nykytilasta Pielisen alueella, Pohjois-Karjalassa?
<ul style="list-style-type: none"> • Millaisia ruokamatkailua edistäviä toimenpiteitä on tehty Pielisen alueella, Pohjois-Karjalassa?
<ul style="list-style-type: none"> • Miten näet ruokamatkailun potentiaalin Pielisen alueella, Pohjois-Karjalassa?
<ul style="list-style-type: none"> • Millaisia ruokaelämyksiä matkailijat haluaisivat Pielisen alueella kokea?
<ul style="list-style-type: none"> • Miten ruokamatkailupalveluiden käyttö on kehittynyt viime vuosina Pielisen alueella?
<ul style="list-style-type: none"> • Millaiset ovat mielestäsi tulevaisuuden näkymät ruokamatkailussa Pielisen alueella?
<ul style="list-style-type: none"> • Miten Pielisen alueen palveluita tulisi mielestäsi kehittää?

Liite 2. Pielisjärven makuja ja maisemia pyöräillen. Opas ruoka- ja pyörämatkailureitille sekä Pielisen alueen palvelutarjontaan

https://drive.google.com/file/d/197vD_q0Mv60cRKXCevwkJ4fNR3-8XtJF/view?usp=share_link



Sisällys

Johdanto	1
Reitin esittely	2
Reitin kartta	3
Ennen matkan aloitusta	4
Palveluita reitillä	5
Ruokailu reitillä	6
Majoitus	7-8
Maisemakohteet & Pysähdykset	9
Tekemistä ja kokemista	10
Opastettuja elämyksiä	11
Palvelutarjontaa laajemmin	12
Päätös	13



Kuva: Asko Kultinen, Visit Finland

Koe Pohjois-Karjalan makuja ja maisemia pyörän selässä

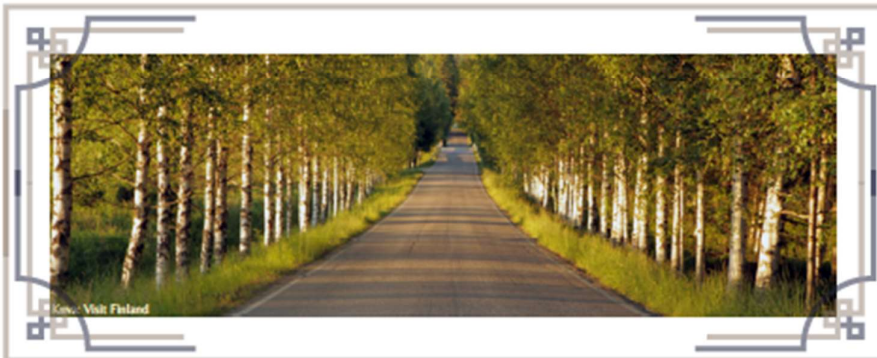
Hei matkailija!

Pohjois-Karjalasta löytyy monia sille ominaisia piirteitä, muun muassa ruokakulttuuri, luonto, nähtävyyshkohteet ja erilaiset aktiviteetit. Kaikki hyviä syitä matkalle lähtöön.

Tästä oppaasta löydät tiivistettyä informaatiota pyörällä kulkuun ruokamatkailureitille Pielisen järven ympäri sekä poimittuja kohteita, asiantuntijoiden haastattelujen painottamista teemoista. Digitaalisessa versiossa voit tutustua kohteisiin syvemmin painamalla lihavoituja nimiä. Opas on luotu osana Haaga-Helia ammattikorkeakoulun opinnäytetyötä.

Pielisjärven järvimaisemat, kansallispuiston upeat kalliot ja metsät sekä paikalliset nähtävyydet kutsuvat luokseen ympäri vuoden. Ikimuistoisia pyöräilyelämyksiä tarjoaa kesällä valoisa ja lämmin yö sekä kauniin vihreäksi väritynyt kansallismaisema.

Palkintona reitillä on unohtumattomia elämyksiä, liikunnallista matkailua sekä paikallisia raaka-aineita, joihin vedenläheisyys tuo oman makunsa. Monipuolisimmat mahdollisuudet reitillä ovat tarjolla kesä-syysaikaan.



Reitin esittely

Reitti sijoittuu Pohjois-Karjalaan, tunnettuun suomalaiseen kansallismaisemaan. Esitelty reitti alkaa Kolin kansallispuistosta ja kiertää lopulta Lieksan kaupunkiin. Pääosin matka kulkee maaseudulla luonnon siimeksessä.

Reitiltä löytyy eri hintatason kohteita, tekemistä ja kokemista etappien aikana. Pyöräreitillä on mahdollisuus valita majoitusta ja palveluita omaan budjettiin sopivaksi.

Koko Pielisen kierroksella on pituutta n. 250 km. Kesäisin voit valita vesibussikuljetuksen Lieksasta tai Vuonislahdesta, Kolin satamaan. Lyhennetyllä reitillä, joka tässä oppaassa esitellään on matkaa tulee 155 km.

Pielisen ympäri kulkevalle kierrokselle pääset Kolin aloituspisteen lisäksi Lieksasta, Nurmekselta tai Juuasta. Reitillä voit kulkea myös lyhyempiä matkoja tai aloittaa omasta valitsemastasi kohteesta.

Reippaalle kulkijalle lyhyemmän reitin on kesto 2-3 päivää. Pitemmälle matkalle tai rennommin kulkevan kannattaa varata neljästä viiteen päivää.

Seuraavalla sivulla näet koko reitin kartan sekä etapit.

Suunniteltu reitin kulkujärjestys on seuraavanlainen:

Koli > Koli Freetime > Suomen Kivikylä & Kolin Panimo > Juuka

Juuka > Vuokonkylä & Pyötikön luostari > Nurmes ja Hyvärilä

Nurmes > Mätäsvaaran kaivoslaguuni > Lieksa

Vesibussi (Lieksa – Koli)



Ennen matkan aloitusta



Kolin kylä ja kansallispuisto sijaitsevat Pielisen länsipuolella. Kolille on Joensuusta matkaa 63 km ja Kajaanista 182 km.

Paikan päälle pääset helpoiten omalla autolla, varsinkin jos tuot omaa pyörää mukana. Julkisen liikenteen yhteyksiä ovat juna **Joensuuhun**, sekä bussi- ja taksikuljetus **Kolille**.



Kuva: Juhani Kinnunen, Visit Finland
Pitkällä pyöräretkellä kannattaa varautua monenlaisen säähän ja olosuhteisiin.

Jos et halua kuljettaa pyörää pitkiä matkoja ennen retken alkua, on mahdollista käyttää oppaassa esiteltyjen pyörävuokraamoiden palveluja.

Pyöräretkellä tarvittava varustus vaihtelee jokaisen tarpeiden mukaan. Ennen kaikkea sen mukaan onko aikomus majoittua sisätiloissa vai teltassa. Mikäli olet itsenäisempi matkailija, ovat normaalit retki- ja yöpymisvarusteet tarpeen.

Maksuvälineenä kohteisiin kannattaa varata käteistä. Joskin korttimaksut sekä erilaiset maksuratkaisut saattavat käydä vaihtelevasti.



Kuva: Asko Kultinen, Visit Finland

Palveluita reitillä

Pyörä- ja välinevuokraus Ruokailua Majoitus

Opastettuja elämyksiä ja kokemuksia

Seikkailuyhtiö Vaara on Tervetuloa pyöräilijä -tunnuksella varustettu toimia, joka vuokraa omatoimisiin seikkailuihin Kolilla laadukkaita pyöriä. Nappaa reitille ja lähimaastoon sähköavusteisia pyöriä tai läskipyöriä. Pyöriä on eri kokoisia, sekä lapsille että aikuisille. Vuokraamosta löydät myös välineitä vesille.

Järjestävät myös ohjattua toimintaa ja retkiä. Ohjatulla pyörämatkalla maastossa kuljetaan kyläteitä pitkin ja se esittelee maalaismaisemaa sekä Jerojärven sekä Pielisen. Sähköpyörällä maastossa ajaminen on sujuvaa. Tarjolla myös lapsille aktiviteetteja, kuten maastopyöräilyn taitorata. Osoite: [Ylä-kolintie 2, 83960 Koli](#)



Kuva: Mikko Niikkinen, Vier Finland

Koli Active tarjoaa varusteita aktiiviseen vapaa-ajan toimintaan. Vuokrapyörillä voit kulkea ympäri vuoden. Kesällä pääset vuokravarusteilla tutustumaan vesille. Varustevuokraus verkkokaupan kautta ennakkovarauksella,

Noutopiste varusteille Kolin Satamaravintolan yhteydessä. Osoite: [Rantatie 12, 83960 Koli](#)



Kuva: Juho Kuva

Ruokailu reitillä



Ravintolaelämyksiä Pohjois-Karjalassa. Maakunnan juureva ruokaperinne pohjautuu luonnon antimisiin.

Kolin Ryyränen Kolin kylän keskussa tarjoaa herkullista a la carte ruokaa ja oman panimon olutta. Pysähdy syömään suosituissa paikallisessa kohteessa ennen reitille lähtöä tai palkintona reitin lopussa. Tarjolla myös aittamajoitusta ravintolan yhteydessä.
Osoite: Ylä-kolintie 1, 83960 Koli



Kuva: Matti Lantinen, Viki Finland

Kolin **Satamaravintola** tarjoaa herkullisia annoksia hyödyntäen lähiseudun tuottajien raaka-aineita. Terassilla levähtäessä kelpaa katsella Pielisen maisemia ja maistella pohjoiskarjalaisia makuja. Juomavalikoimassa tarjolla myös Kolin Panimon tuotteita. Pysähdy ravintolassa reitin päätteeksi kun vesibussi saapuu satamaan tai ennen reitin alkua antamaan voimia.
Osoite: Rantatie 12, 83960 Koli



Kuva: Emilia Hännä, Viki Finland

Ravintola Bomba tunnelmallisessa hirsitalossa keskellä karjalaista perinnekylää. Ravintola tarjoilee karjalaisia herkkuja perinteisellä tavalla valmistettuna sekä nykyaikaisesti uudistettuna. Osoite: Suojärvenkatu 1, 75500 Nurmes

Majoitus



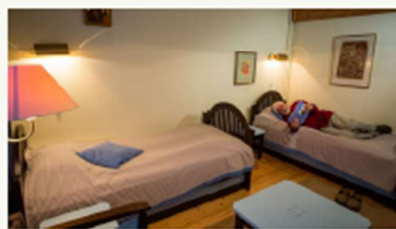
Break Sokos Hotel Koli sijaitsee kansallispuistossa, aivan Kolin huippujen tuntumassa. Hotellilta avautuvat näkymät Pielisen suuntaan horisonttiin asti. Suoraan pihapiiristä voit lähteä kansallispuiston vaellusreiteille. Majoitukseen on tarjolla erilaisia ja eri hintaisia huonevaihtoehtoja. Hotellissa voit levähtää ennen pyöräilyn aloittamista, tai palatessa päin.

Hotellin yhteydessä toimii **Koli Relax Spa** maisemakylpylä, jossa voit rentoutua urheilu-urakan päätteeksi. Ruokapuolta hotellissa tarjoilee skandinaavinen ravintola **Grill It!**. Osoite: Ylä-Kolintie 39, 83960 Lieksa



Kuva: Arctic Light Hotel Rovaniemi

Paimentupa on toinen vaihtoehto yöpymiseen ennen reitille lähtöä, tai sen loppuun päästessä. Voit yöpyä viihtyisissä mökeissä ja huoneistoissa sekä kesällä tunnelmallisissa kesäaitoissa. Tarvittaessa ateriapalveluita ja polkupyöriä vuokrattavissa lähialueen matkailuun. Osoite: Kotaniementie 1, 83960 Koli



Kuva: Vilt Finland

Koli Freetime on luonnonläheinen lomakeskus 10 km päässä Kolin kylältä. Alueella mökki-, huoneisto- ja huonemajoitusta sekä ympärivuotinen leirintäalue. Juuan kirkonkylälle matkaa on 35 kilometriä. Sijainti on rauhallisessa ympäristössä järven rannalla. Osoite: Kopravaarantie 27, 83950 Ahmovaara

Ympäri Kolia on tarjolla Camping- ja mökkimajoitusta.

Kolin alueella toimii monia yksityisiä majoituksen kohteita muunmuassa: Vanhan Koulun Majatalo, Koli Country Club ja Niinilahden Lomamajat.

Kuva: Vilt Finland

Majoitus



Majatalo Juuka toimii etappina reitin varrella. Matkaa Kivikylältä on 13 km. Majoitus on mahdollista viidessä uniikisti sisustetussa erikokoisessa huoneessa. Tämän lisäksi uuden rakennuksen viidessä hotellihuoneessa. Kesäaikana myös edullista majoitusta oman makuupussin kanssa matkaaville pyöräilijöille. Majoitukseen mahdollisuus saapua vaikka keskellä yötä. Välimatkat toisiin etappeihin: Hyvärilä 45 km, Koli Freetime 37 km. Osoite: Vanhatie 8, 83900 Juuka

Kohteessa tarjolla paketti pyöräilijöille, joka sisältää: runsaan Iltapalapaketin, aamiaistarjottimen ja retkievään, majoituksen omalla suihkulla ja wc:llä sekä liinavaatteet.

Hyvärilä sijaitsee 31 km päässä aikaisemmalta etapilta Vuokon kylästä. Valikoimassa on majoitusta reitillä levähtämiseen kuin myös pitemmällekin lomailulle. Tarjolla monenlaisia majoitusvaihtoehtoja: kartanohotellin huoneet, modernit lomahuoneistot tai edulliset retkimajat. Leirintäalueella voit majoittua leirintämökissä, asuntovaunussa, -autossa tai teltassa. Saunatiloja tai riihikodan voit vuokrata käyttöösi. Majoituksen yhteydessä Hyvärilä tarjoaa polkupyörien vuokrausta, Trek Fatbike tai Citymaastopyöriä.

Hyvärilässä on myös pyöräilypaketti, joka sisältää: päivällisen, jossa vaihteleva menu. Aamupalan sekä retkievään. Saunan, majoituksen omalla suihkulla (wc yhteiskäytössä), liinavaatteet ja pyyheliinan. Osoite: Lomatie 12, 75500 Nurmes



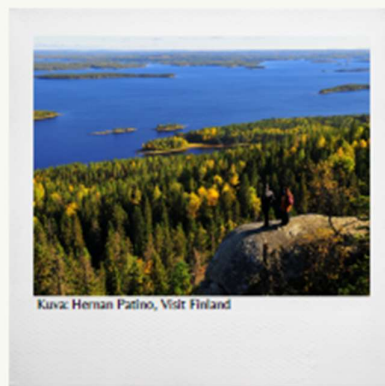
Maisemakohteet ja pysähdykset



Esitellyn reitin alku on **Kolin kansallispuiston** keskellä. Matkailijan valitsemasta yöpymiskohteesta, tai mihin vain auton jättää parkkiin. Koli on syvintä suomalaisuutta, ja monien mielestä Suomen kaunein luontomatkailukohde. Kansallispuisto lähialueineen tarjoaa matkailupalveluita luontoseikkailijoille ja rauhoittumista kaipaaville.

Pyötikön luostarialue kätkee sisäänsä omanlaatuisen 1850-luvulla rakennettu luostarin. Alkuperäinen luostarirakennus on hävinnyt, mutta paikalle on rakennettu pyhitetty tsasouna. Osoite: Kojonniementie 310 A, 83915 Juuka.

Mätäsvaaran kaivoskyläs sijaitsee 25 km päässä Nurmekselta ja Hyvärilästä. Alueella on esillä Suomalaista kaivoshistoriaa ja luonnonkohteita. Kaivos ja sen alueet muodostettiin jo vuonna 1939. Mätäsvaaran kaivoskylä sijaitsee Pielisjärven itäpuolella Lieksan ja Nurmeksien välillä. Osoite: Varpasentie 208, 81850 Mätäsvaara



Kuva: Herman Patino, Visit Finland

Vuokon kylä ja Vuokonjärvi ovat 16 km päässä Juukasta. Kulttuurimaisemasta löytyy myös useita kivikauden aikaisia asuinpaikkoja. Eteläpäässä Vuokonjoen ylittää 1900-luvun alussa luonnonkivistä rakennettu kaarihöylä. Vuokonjärven Ruottilansaassa kohoaa karun kaunis Härkilouhen kalliomuodostelma. Osoite: Vuokontie 1035, 83915 Juuka



Kuva: Aiko Kultinen, Visit Finland

Tekemistä ja kokemista

Ennen reitin päätöstä on jäljellä 30 km matka vesibussin kyytiin, joka kuljettaa matkailijan Pielisen järven yli, Kolin Satamaan. Lieksa → Koli, matkan kesto 30+ min. Paikka pyörälle varattava etukäteen.



Kuva: Veli Finland

Suomen Kivikylä on perehdyttää kiven maailmaan tieteen, taiteen ja modernin kiviteollisuuden opastuksella. Geotietokeskus valottaa kiven historiaa maapallon syntyajoista esihistoriallisten aikojen kautta nykypäivään. Vuosittain vaihtuva teema näyttely avaa aina uuden näkökulman kiviin.

Syötävää tarjoilee Tulikivi Ravintola. Ostoksia voi tehdä on kesäaikaan kirppiksellä ja Kivikylän Herkku -kyläpuodissa sekä Kolin Panimossa. Osoite: Joensuuntie 1226, 83940 Juuka



Kolin luontokeskus Ukko esittelee Suomen tunnetuinta kansallismaisemaa.

Luontokeskuksessa voit tutustua monipuolisesti Kolin kansallispuiston luontoon ja geologiaan sekä kulttuuriin. Saat myös vinkkejä ja neuvoja retkeilyyn Kolin kansallispuistossa.

Osoite: Ylä-kolintie 39, 83960 Koli



Kuva: Hendrik Morkel

Kansallispuiston Huippujen kierros kattaa Kolin kolme kuuluisinta maisemapaiikkaa. Pituutta kierroksella on 1,2 km ja reitillä pääsee näkemään kansallispuiston majeettiset maisemat. Reitien kohokohtana on Ukko-Kolin huipulta avautuva Suomen tunnetuin kansallismaisema. Reitien lähtöpiste on luontokeskus Ukon pihalta.

Opastettuja elämyksiä

Karjalanpiirakkapaja ohjaa karjalanpiirakoiden valmistukseen. Opastuksen avulla matkailija pääsee oppimaan piirakan perinteisen tavan ja valmistuksen salat. Leivonnan jälkeen on tarjolla keittolounasta ja nautitaan itse tekemiä piirakoita. Palkintona aherruksesta osallistujat saavat piirakkapussin kotiin viemiseksi.



Piirakkapaja sopii hyvin myös perheiden tai ryhmien aktiviteetiksi. Kesto noin 2,5 tuntia. Osoite: [Pellikanlahdentie 1, 75500 Nurmes](#)



Bomba-Action sijaitsee Nurmeksessa ja tarjoaa ohjelmapalveluita sekä elämyksiä ympäri vuoden. Palvelutarjontaan kuuluvat muunmuassa päiväretket vesillä, mönkijävuokraus sekä vesivälineiden vuokraus. Välineistä löytyvät moottorivehkeet sekä SUP-laudat ja kanootit. Osoite: [Kynsiniementie 107, 75530 Nurmes](#)



Kolin Panimon myymälä sijaitsee 6-tien varrella, Kivikeskuksessa. Panimolla on mahdollisuus esittelyyn pienemmillekin porukoille. Paikan päältä mahdollisuus ostaa vahvempia oluitamme kotiin viemiseksi. Panimon tuotteisiin kuuluvat oluet ja siiderit. Löydät tuotteet ympäri vuoden alueen ravintoloista ja myyntipisteistä.

Palvelutarjontaa laajemmin

Ylä-Karjalan Retkipalvelu

järjestää kestävästä luontoretkeilyä ja elämyksiä Pohjois-Karjalan kauniissa luonnossa. Vaellusten lisäksi on valikoimassa monenlaista toimintaa elämysretkiimme.

Lähiretkivalikoimassa on yhden päivän aikana toteutettavia "pikaelämyksiä". Ohjelmistossa on tarjolla vaellusta, soutu retkiä ja lapsille suunnattuja reittejä. Osoite: Karhupääntie 482, 75710 Karhupää



Puukarin Pysäkki tarjoaa kotoisaa paikallisuutta, hyvää ruokaa ja elämyksiä. Voit levätä luonnon siimessä ja nauttia puhtaita pohjoiskarjalaisia herkkuja.

Karjalaiseen tapaan tehtyä aitoa lähiruokaa. Ruokaa raaka-aineita ja vuoden sesonkeja kunnioittaen ja karjalaista perimätietoa ylläpitäen. Ravintola on auki vain tilauksesta. Osoite: Valtimo, Kajaanintie 844



Pielisen Retki tuottaa matkailijoille laadukkaita ja luontoa kunnioittavia palveluita. Veneretkiä sekä kalastuspalveluita, jotka ovat mahdollisia Nurmeksessa ja Kolilla. Tarjotut valmiit kalastustuotteet ovat 4 tunnin ja 8 tunnin mittaisia. Suosittu veneretki Nurmeksesta Kynsisaareen kestää 3-4h. Kolilla saariretki Hiekkasaareen kestää noin 2,5h. Tutustu tarkemmin palveluihin nettisivuilta. Osoite: Porokylänkatu 23, 75530 Nurmes

Päätös



Hei,

Toivottavasti oppaasta oli apua ruokamatkailureitille ja pyöräilyn ohelle. Toivon, että sait konkreettisesti hyödyllistä tietoa paikalliseen tarjontaan tutustumiseen sekä reitin elämyksien kokemiseen.

Kiitos, että tutustuit kehittämälleni reitille sekä oppaan tarjontaan. Opas esitteli vain osan Pohjois-Karjalan ja Pielisen alueen toimijoista, nähtävyyksistä ja salaisuuksista. Muihin kohteisiin tutustumista suosittelen kovasti!

Ystävällisen terveisin,

Simo Suninen



Kuva: Aleksi Koskinen

Lähteet

<https://aksytammat.fi/p/24/karjalanpiirakkapaja>
<http://www.bomba-action.fi/>
<https://www.hyvarila.com/>
https://issuu.com/koli.fi/docs/pielisen_karjalan_matkailuopas
<https://www.juuka.fi/hotellit-ja-majatalot>
<https://www.juuka.fi/vuokon-kyla>
<https://www.kivikylya.fi/>
<https://www.koli.fi/>
<https://www.koli.fi/Harrasta/Kesakausi/Risteilyt>
<https://www.koli.fi/Suunnittele/Miten-Kolille>
<https://koliaactive.com/ravintola>
<http://kolicountryclub.fi/>
<https://kolifreetime.fi/>
<https://www.kolinpanimo.com/>
<https://www.kolinryynanen.com/>
<https://www.kyloan.fi/products/keski-vuokon-kulttuurimaisema-ja-pyotikon-luostarialue-juuka>
<https://laitalanlomat.com/>
https://www.liekka.fi/documents/89419/0/matasvaara_opaslehti_2020.pdf/33b500b8-4f6c-b7b0-dab1-97c65d33b61d
<https://lieksa.koli.fi/palvelu/matasvaara/>
<https://www.luontoon.fi/koli>
<https://www.luontoon.fi/kolinluontokeskus>
<https://www.luontoon.fi/retkeilynabc/retkenuunnittelu/pyoraretket>
<https://www.luontoretket.fi/>
<https://majatalojuuka.fi/>
<https://niinilahti.fi/>
<https://www.nurmes.fi/en/etusivu>
<https://www.outdooractive.fi/fi/route/pitkaet-pyoeraelyreitit/pohjois-karjala/pielisen-kierros-pyoeraelyreitti/59947563/>
<https://www.puukarinpysakki.com/>
<https://paimentupa.fi/>
<https://www.pielisenretki.fi/FI/>
<https://www.sokoshotels.fi/fi/koli/sokos-hotel-koli>
<https://www.sokoshotels.fi/fi/koli/sokos-hotel-koli/kylpyla>
<https://www.raffaamo.fi/fi/ravintola/lieksa/grill-it-koli>
<https://www.raffaamo.fi/fi/ravintola/nurmes/ravintola-bomba>
https://vaara.net/fi_FI
<https://www.vanhankoulunmajatalo.fi/>
<https://www.vr.fi/helsinki-joensuu>