



Työpajan koonti | Ruokasektorin verkostoitumispäivä 4.12.2025

Ravintolat osana matkailua

Opri Laamanen | Meri Pöyhönen

Esityksen sisältö

Ota yhteyttä

3

Tausta

4

Näistä keskusteltiin

5

Aihe jakoi mielipiteitä

6

Sillä on merkitystä, missä ravintola sijaitsee

7

Ketjujen Suomi – iänikuinen haaste

8

Mistä kehittämisresurssit?

9

Suomalaisen ruokakulttuurin tuntemus vaatii koulutusta

10

Kotiruokalounas kunniaan

11

Vaikuttavuutta

12

Raha ratkaisee! Ja numerot!

13

Jatkopohdittavaksi

14

Ota yhteyttä



Opri Laamanen

Lehtori ja ruokamatkailuasiantuntija
opri.laamanen@haaga-helia.fi



Meri Pöyhönen

Projektiasiantuntija ja viestijä
meri.poyhonen@haaga-helia.fi

Tausta

Haaga-Helia amk:n ruokamatkailun kehittämisen yksikkö Hungry for Finland järjesti keskustelevan työpajan Ruokasektorin verkostoitumispäivässä 4.12.2025. Keskustelemassa oli yhteensä liki 40 ruoka-alan kehittäjää.

Matkailun kehittämistyössä Haaga-Helia on havainnut seuraavan ilmiön: kun kehitetään matkailua, ravintolat eivät aina identifioitu osaksi sitä. Tämä näyttäytyy esimerkiksi niin, että Sustainable Travel Finland -polulle on haastava saada ravintolatoimijoita.

Ruokasektorin verkostoitumispäivän teema oli *Ruoka maakuva, brändin ja matkailun kärkenä*. Ravintolat ovat tärkeä ja keskeinen ruokamaakuvan rakentaja. Siksi halusimme keskusteluttaa aiheesta ruokasektorin kehittäjiä. **Tässä esityksessä käymme läpi työpajassa käytyjen keskustelujen keskeiset sisällöt.**

Näistä keskusteltiin

Työpaja järjestettiin kolmelle ryhmälle. Ydinkysymyksiä olivat

- Mitä konkreettisesti tarkoittaa se, että ravintolat eivät identifoidu matkailutoimijoiksi?
- Miten se näkyy?
- Millaisten ravintoloiden, kahviloiden, baarien ja pubien tulisi identifioitua myös matkailuun – vai tulisiko kaikkien?
- Miten ravintolat saadaan mukaan ruokamatkailun kehittämiseen?
- Miten saadaan ravintolat osaksi Suomen matkailumaakuvaa?

Aihe jakoi mielipiteitä

"Ravintolat eivät miellä itseään matkailuyrityksiksi"

→ osa ravintoloista kokee hyvinkin olevansa osa matkailua, osa taas ei.

→ raha ratkaisee: ne yritykset, jotka näkevät ruokamatkailun luoman lisätienestin mahdollisuuden, huomioivat matkailijoiden tarpeet liiketoiminnassaan esimerkiksi.

Sillä on merkitystä, missä ravintola sijaitsee

- Tehdasalueella sijaitsevan ravintolan tilanne on eri kuin vilkkaalla turistialueella sijaitsevan ravintolan.
- Maaseudulla ravintolat tunnistavat matkailun potentiaalin.

→ Jokaisella ravintolalla on oma strategiansa



Ketjujen Suomi – iänikuinen haaste

- Ketjuhotelleilla ja -ravintoloilla on niin vahva asema Suomessa, että se vaikuttaa (ruoka)matkailun kehittymiseen.
- Ketjut ovat melko joustamattomia strategioissaan: jos ketju ei tunnista itseään osaksi suomalaista ruokamatkailua, on tarjonnan muuttaminen hankalaa myös yksittäiselle ketjuravintolalle.
- Ketjut voisivat näyttää suuntaa ja lisätä suomalaisen ruokakulttuurin mukaisten annosten määrää valikoimissaan.
- Isojen ketjuhotellien tulisi suositella matkailijalle myös muita paikallisia ravintoloita kuin ketjun omia.

Mistä kehittämisresurssit?

- Ravintoloilla ei ole riittävästi resursseja perusteelliseen kehittämistyöhön, ja työntekijöiden rajallinen aika kuluu täysin operatiiviseen työhön.
- Matkailijat ovat kiinnostuneita suomalaisesta ruokakulttuurista. Ravintolat eivät aina ymmärrä, tunnista tai koe, että sen huomioiminen liiketoiminnan kehittämisessä toisi yritystoimintaan lisäarvoa.
- Ravintoloilla ei ole varaa tai halukkuutta investoida kehittämiseen.



Olisi tärkeää, että ravintolatoimijat tunnistaisivat, mitä lisäarvoa esimerkiksi paikallisen elämäntavan kokeminen ja tarinat ruokatuotteiden takana tuovat matkailijalle.

Suomalaisen ruokakulttuurin tuntemus vaatii koulutusta

- Suomalaisen ruokakulttuurin perinteistä ollaan osittain niin vieraantuneita, etteivät ne ole edes alan parissa työskenteleville tuttuja.
 - Tarvitaan koulutusta ja perehdytystä annosten takana oleviin tarinoihin.
 - On tärkeää ymmärtää, mistä ruoka tulee ja miksi sitä tarjoillaan.
- Matkailu- ja ravintola-alan tutkinnot siiloutuvat herkästi omikseen. Alan koulutuksessa matkailu- ja ravintolapuolen tekijöiden tulisi kohdata, jotta tulevilla asiantuntijoilla on ymmärrys siitä, miten alat tukevat toisiaan.



Kotiruokalounas kunniaan

- Käännetään ajattelu pelkkien illallisruokailujen kehittämisestä lounasruokailun kehittämiseen osana matkailua.

"Mikäs sen suomalaisempaa kuin lounaslinjasto!"

Vaikuttavuutta

- Yksien seinien sisällä ei synny vaikuttavuutta.
- Markkinointitempauksilla on joskus voimaa (esim. Swiftholm-
ilmiö Tukholmassa).
- Jos Suomi on ulkomailla tunnettu jostakin, kuten kaurasta,
miksi se ei näy ravintoloissa? Kaura lisukkeena riisin sijaan!
- Päättäjille:
 - Ruoan ja ravintoloiden arvonnalisävero alas.
 - Kannustimia lähiruoan hyödyntämiseen.

Raha ratkaisee! Ja numerot!

- Tästä olivat kaikki keskustelijat samaa mieltä: ravintolat voi vakuuttaa rahalla ja numeroilla.
- Toisaalta päätöksentekoa ohjaa myös tunne.
- Tarvitaan kovaa dataa: mitä lisäarvoa siitä saa, että ravintola huomioi matkailijoiden tarpeet suomalaiseen ruokakulttuuriin tutustumisesta omassa liiketoiminnassaan?

Jatkopohdittavaksi

- Miten suomalaisen ruoan arvostus saadaan nousuun?
- Miten paikalliset raaka-aineet saadaan tukkuihin vaivattomammin?
- Miten yritykset saadaan hankeähkystä hankeihastukseen?
- Miten vahvistamme ruokadiplomatiamme?
 - Esimerkiksi Helsingissä vain n. 1 % ravintoloista tarjoaa suomalaisen ruokakulttuurin mukaista ruokaa.
- Miten varmistamme, että esimerkiksi kansainväliset matkailijat löytävät aina halutessaan suomalaista ravintolaruokaa?
 - Esimerkiksi Ahvenanmaa on linjannut, että vuoteen 2027 mennessä 70 % ravintoloista tarjoaa ainakin yhden paikallisen annoksen.



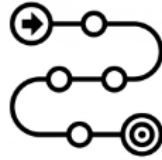
TKI-hankkeet

*Tutkimus-, kehitys-
ja innovaatio-
toiminta*



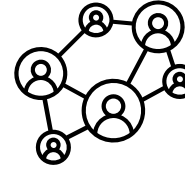
Opetus

*Tulevaisuuden
osaaminen*



Kiihdyttämö

*Yritysten
kehittäminen
ja koulutus*



Verkosto

*Valtakunnallinen
toiminnallinen
ekosysteemi*



Kilpailu

*Valtakunnallinen
ruokamatkailu-
kilpailu*



Työkalut

*Työkaluja
ruokamatkailun
kehittämiseen*