

Produkt- rekommendationer för matturism

“Matturism är att resa för att skaffa sig känslan av en plats genom att smaka sig fram.” TM

– World Food Travel Association.

2022



Visit Finland

Kära läsare,

Dessa produktrekommendationer för matturism har utarbetats för att vara ett verktyg så att företag och entreprenörer inom turistnäringen ska kunna skapa högkvalitativa, minnesvärda, åtråvärda och lönsamma upplevelser. Visit Finlands internationaliseringskriterier ingår också som stöd i ditt arbete.

Smakminnen är en viktig del av resan. Upplevelsen av maten förstärks av estetiska detaljer, inspirerande berättelser och genom att ta vara på det finsk natur har att erbjuda. I Finland har vi utmärkta förutsättningar att stärka vår profil som ett intressant matland.

Bästa hälsningar,
Terhi Hook,

DEVELOPMENT MANAGER, BUSINESS FINLAND OY, VISIT FINLAND

Produktrekommendationerna har utarbetats av Kristiina Havas och Kristiina Adamsson, Haaga-Helia Yrkeshögskola och Terhi Hook, Visit Finland.

Innehåll

Definition av finsk matturism.....	s. 4
Hur Visit Finlands internationaliseringskriterier kan tillämpas inom matturism.....	s. 5
Platsens betydelse för matturism.....	s. 6
Smak och finska närlingsrekommendationer.....	s. 6
Matupplevelser och finsk gästfrihet.....	s. 6
Matpresentation.....	s. 7
Specialdieter.....	s. 7
Gemensamma berättelser inom matturism.....	s. 7
Hållbarhet inom matturism.....	s. 8
Länkar.....	s. 8





Definition av finsk matturism

BEGREPPET MATTURISM inkluderar såväl besök på restauranger med lokal prägel och välsmakande mat liksom hemlagad mat och street food. Inkluderade är också matlagningskurser i det finska köket, råvaror och föda från naturens skafferi samt förtäring i natur- och kulturmiljöer. Till matturism räknas också olika typer av resvägar och evenemang relaterade till matturism, marknadsplatser, specialbutiker för exempelvis osttillverkning, vingårdar, destillerier och mikrobryggerier samt de program som byggts runt dessa verksamheter.

MATTURISM är starkt förknippad med berättelser, platser och äkthet. SOM BÄST innebär matturism en aktivitet som deltagaren lär sig något nytt av, vilket gör resan till en minnesvärd upplevelse.

Hur Visit Finlands internationaliseringskriterier kan tillämpas inom matturism

VISIT FINLANDS INTERNATIONALISERINGSKRITERIER

HUR KAN KRITERIERNA TILLÄMPAS INOM MATTURISM

1. KVALITET Du håller koll på kundnöjdheten och utvecklar kvaliteten på ditt erbjudande utifrån den återkoppling du får. Du ägnar särskild uppmärksamhet åt såväl renlighet och estetik som enskilda detaljer.

2. KVALITET En matupplevelse av hög kvalitet bygger på förstklassiga ingredienser, skicklig personal och kundorientering.

2. SERVICE Du erbjuder din kund ett sömlöst servicepaket. Din personal är välbekant med kundgruppen, har goda språkkunskaper, är engagerad, kompetent och professionell.

2. SERVICE Funktionell och vänlig service ger nöjda kunder. Kunderna kan exempelvis vara intresserade av produkternas ursprung och beredning. Var beredd att svara på dessa frågor.

3. HÅLLBARHET Som ansvarsfull aktör främjar du principerna för hållbar turism; du tar hänsyn till lokalsamhälle och miljö i samband med dina aktiviteter, du stöder den lokala ekonomin genom de val du gör och behandlar alla kunder lika.

2. HÅLLBARHET Begränsa matsvinn genom välplanerad upphandling av råvaror, menydesign och lämplig storlek på portioner. Undvik engångskultur och gynna ekologiska och lokala råvaror. Presentförpacka gärna lokala smaker till försäljning.

4. SÄKERHET Du garanterar säkerheten för lokalbefolkningen, din personal och dina gäster samt följer myndigheternas lagar, regler och rekommendationer.

4. SÄKERHET Livsmedelsproffs måste klara självövervakning, hygien och specialkost samt kunna identifiera och hantera naturliga råvaror som svamp, bär och örter på ett säkert sätt.

5. KAPACITET OCH NÄTVERK Din egen kapacitet eller den kapacitet som erbjuds genom nätverkssamarbete garanterar en bred service för enskilda resenärer och/eller gruppresor. Du nätverkar med andra tjänsteleverantörer i din region.

5. KAPACITET OCH NÄTVERK Skapa starka nätverk med företag som erbjuder mat och tjänster lokalt.

6. TILLGÄNGLIGHET Platsen där du har din verksamhet har bra kommunikationer. Du kan ordna transport från närmaste buss-, tågstation eller flygplats.

7. TILLGÅNG OCH MÖJLIGHET TILL KÖP

Dina produkter och tjänster är tydligt beskrivna och prisatta på din hemsida på målgruppens språk (eller engelska). De är lätta att hitta och kan köpas genom researrangörer eller andra säljorganisationer samt på din hemsida eller via andra digitala bokningskanaler.

7. TILLGÅNG OCH MÖJLIGHET TILL KÖP

Kom ihåg att hålla dina sidor på sociala medier uppdaterade varje vecka. Satsa på att skapa bra poster samt attraktiva matbilder och videos av hög kvalitet.

8. AUTENCITITET OCH ATTRAKTION Inom produktutveckling och marknadsföring använder du dig av äkta finska upplevelser och komponenter som är baserade på tillgångar, traditioner, kultur och livsstil i regionen.

8. AUTENCITITET OCH ATTRAKTION Att använda sig av lokal matkultur och lokala berättelser i sitt erbjudande ger mervärde till reseupplevelsen. Att ta årstider och helgdagar i beaktande ger en känsla av äkthet.

Platsens betydelse för matturism

PRIORITERA LOKALA INGREDIENSER, MAT OCH DRYCK. Nätverka med lokala producenter – samarbete kan också ge upphov till nya produkter.

BERÄTTA OM DEN LOKALA MATKULTUREN och skapa en berättelse. Använd det gemensamma narrativet om matturism. Här är en länk till videon med narrativet.

FÖR KONSUMENTEN, Protected designation of origin (PDO), Protected geographical indication (PDI) och Traditional speciality guaranteed (TSG) garanterar produktens ursprung och att produktionsmetoderna är kända. Vi rekommenderar produkter som är märkta PDO, PDI och TSG.

ANGE KONKRET vad äkthet och plats betyder för varje produkt. Äkthet inkluderar platsen, kulturen och historien – dessa hjälper till att skapa narrativet.

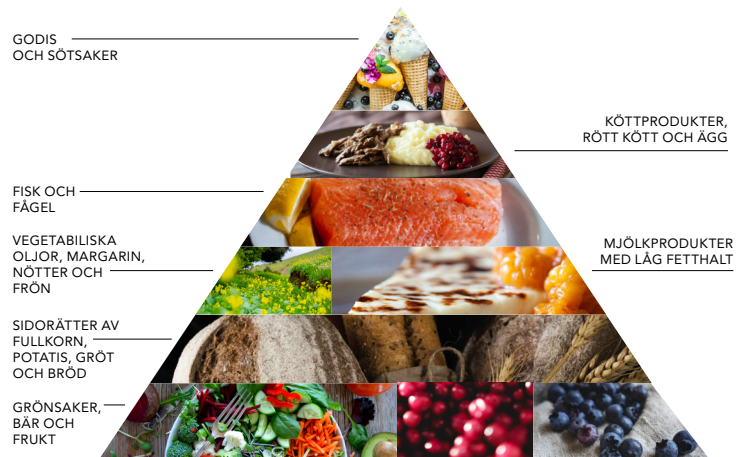
KOM IHÅG ATT ERBJUDA FLERA MATALTERNATIV och beakta olika målgruppers önskemål. Det är också värdefullt att presentera dina aktiviteter och materbidanden till influencers, som exempelvis resebloggare och researrangörer. Mat kan på ett positivt sätt hjälpa till att skilja dig från mängden. En frukost med en mängd lokala smaker kan bli en attraktion!

Smak och finska näringsrekommendationer

RENHET. Finsk mat definieras av renhet, hälsosamhet och kvalitet. Maten växer i det nordiska klimatets rena luft, rena jord och rena vatten. Den nordiska dieten är baserad på hälsofrämjande ingredienser så som fisk, rapsolja, fullkorn, bär och rotfrukter samt mjölkprodukter med låg fetthalt.

SMAK. Resenärer uppskattar välsmakande mat. Vårt nordliga läge ger växter solljus dygnet runt på sommaren, vilket ger dem en unik smak. Smakpreferenserna hos olika kundgrupper bör tas i beaktande när matprodukter sätts samman.

BARN. Barn och vuxna kan få samma meny, men barnens portioner kan vara mindre.



Matupplevelsen och finsk gästfrihet

GÖR MÅLTIDEN TILL EN HÄRLIG UPPLEVELSE. Oavsett om måltiden äger rum i en restaurang eller mitt i naturen så är renlighet och estetik en viktig fråga. En lyckad helhetsupplevelse är byggd runt en inspirerande berättelse. Serveringspersonalens skicklighet att tolka varje tillfälle och läsa av kundens önskemål är, liksom dess förmåga att på ett naturligt sätt väva in historieberättandet, av största vikt när det kommer till interagerandet med kunden. Om möjligt ska alla sinnen tas i beaktande. Du kan också låta kunden bidra i sökandet efter ingredienser från naturen eller vara med vid matlagningen.

NATURENS SKATTER. Använd ingredienser från naturen och förklara dess betydelse för den finska livsstilen och matkulturen. Lyft fram naturens fina råvaror, som exempelvis färska örter, smakfulla BÄR och mångfalden av svampar. Och hur

kan den vackra skärgården, den förtrollande skogen eller sjön också framträda i maten som serveras?

SÄTT KÖKSPERSONALEN I RAMPLJUSET. Var stolt över din verksamhet och hela din personal. Låt dem synas på menyn till exempel. Underhåll gästerna med ett besök av köksmästaren eller en kock

GE BARNEN UPPMÄRKSAMHET. Tala med de minsta i familjen och var uppmärksam på barnens egna portioner.



Matpresentation

VACKRA PRESENTATIONER OCH DUKNINGAR. Lägg stor vikt vid hur maten presenteras liksom miljön och renligheten där maten serveras. Fundera på olika teman för borddukningen (t ex de fyra årstiderna, växtsäsonger eller högtider) och andra estetiskt tilltalande detaljer som exempelvis naturmaterial och naturliga ingredienser.

VÄLFUNGERANDE SERVERINGSPROCESS. Utforma en funktionell och gästvänlig service, vare sig du har en buffé eller bordsservering. Var snabb med att ta bort använda bestick från borden och kontrollera att du har bestick och tallrikar för både förrätt och huvudrätt. Plocka upp mattrenden med att servera maten på en tallrik så att gästerna kan dela med varandra.

Specialdieter

TA HÄNSYN TILL SPECIALDIETER, oavsett om de baseras på allergier, frivilliga matval eller kultur, som exempelvis halal, kosher, vegetarianism eller veganism.

VAR NOGA MED HÄLSORELATERAD MÄRKNING, till exempel gällande allergier, laktosintolerans och glutenintolerans. Var noga med att särskilja mellan laktosfria och glutenfria produkter exempelvis på menyerna och på skyltar.

ERBJUD ALLTID OLIKA VEGETARISKA ALTERNATIV. Intresset för vegetarisk mat har vuxit runt om i världen. Överväg också veganska rätter eftersom de är lämpliga för de flesta kundgrupper.

KOM IHÅG ATT VARA TAKTFULL. Uppmärksamma inte en kunds specialbehov inom höravstånd från andra kunder.

FINSK DESIGN SKAPAR BEUNDRAN. Ta tillvara finskt kunnande inom inredning och i samband med dukning (möbler, porslin, textilier, osv.). Ta med inslag av finsk kultur och natur i dekorationerna.

SPRÅKVERSIONER. Ange alltid matens namn och ursprung, åtminstone på engelska, på sådana ställen som menyer, gatuskylt, krittavla, menyvisning, prislista, etc.

UTVECKLING. Ta in nya idéer från världens alla kök och olika trender i matproduktion samtidigt som du använder dig av lokala ingredienser.

HÄLSOSAMMA OCH MAGRARE ALTERNATIV är välkomna, särskilt i samband med i wellness.

SPECIALDIETER

För ytterligare information om specialdieter, besök "[Vinkkejä erityisruokavaloista](#)" på hemsidan Hungry for Finland.

MER INFORMATION OM MAT FÖR MUSLIMSKA RESENÄRER Läs mer i guiden "[Katse Intian ruokakulttuuriin – opas matkailuyrityksille Suomessa](#)".

Gemensamma berättelser inom matturism

Dra nytta av de gemensamma budskapen för finsk matturism. En video har producerats om DET GEMENSAMMA NARRATIVET inom matturism som visar vad en resa i Finland kan erbjuda, inklusive finsk matproduktion och dess odlingsförhållanden. Kärnan i det gemensamma narrativet handlar om den finska matens styrkor, så som äkthet, säkerhet, kreativitet, tradition, lokal närhet, enkelhet, renhet, midnattssolen, det arktiska, influenser från öst och väst, nordisk kokkonst och hög kvalitet.

VIDEON får fritt användas av aktörer inom turistindustrin. [Se videon här.](#)

MAT kan ha en betydande effekt på reseupplevelsen och en region kan marknadsföra sig själv genom matturism.



Bildi: Visit Finland mediapankki, Eisa Manninen.

Hållbarhet inom matturism

Finsk mat från det vilda är naturligt hållbar och landets rena natur utgör en ansvarsfull grund för finsk kokkonst. Här är några tips på hur du kan stärka ett hållbart tänkande i företagets erbjudande.

ANVÄND LOKAL MAT: se till att hitta råvaror från lokala odlare och använd lokala eller finska ingredienser. Använd vildfångad fisk, viltkött, finska bär och svampar, vilda örter och namnskyddade produkter och understryk den finska naturens renhet.

ANVÄND ORGANISK MAT: genom att använda organiska produkter visar du att månar om miljö, djur och människor, något som en ansvarsfull resenär uppskattar.

BEGRÄNSA MÄNGDEN AV AVFALL, återanvänd och kompostera. Undvik svinn och använd matrester på olika sätt (t.ex. ResQ Club).

INSTRUERA gäster att begränsa mängden matrester.

SPARA ENERGI i samband med matlagning och förvaring och försök att begränsa energikonsumtion särskilt i fråga om kylanläggningar. Prioritera leverantörer som använder sig av förnyelsebar energi.

UNDVIK ENGÅNGSBEHÅLLARE och minska användandet av plast.

ERBJUD FÄRSKT kranvatten i stället för flaskvatten och berätta för kunderna om dess renhet.

ÖKA ANDELEN VEGETARISK MAT.

UTNYTTJA SÄSONGERNA: alla produkter har säsonger, så även de importerade. Det är då som de smakar som bäst, har den bästa kvaliteten och är som mest prisvärda. Detta tillför även en naturlig variation till menyn. Gör de typiska egenskaperna för Finland, för regionen och för säsongen synliga på menyn och vid frukosten.

LÄR PERSONALEN att svara på kundernas frågor gällande ansvar i livsmedelskedjan och råvaruhanteringen.

KOM IHÅG ATT KOMMUNICERA! Berätta för kunderna om dina ansvarfulla åtgärder. Berätta din egen historia.

UTNYTTJA NARRATIVEN om den lokala maten. Genom att hylla ursprunget visar du din uppskattning av lokala odlare vilket ger kunden ett mervärde.

Den lokala platsen och ansvarsskyldigheten bör också vara synlig för kunderna och på produktförpackningar som är till försäljning.

Visste du att en tomat som odlats med eko-energi i Finland har samma koldioxidavtryck som en importerad tomat som mognat under den spanska solen?

Länkar

ANSVAR OCH HÅLLBARHET

(Följande länkar finns endast på finska)

[Työkaluja vastuullisuuteen ja viestintään. Vastuullisen matkailuyrityksen käsikirja. Visit Finland.](#)

[Vinkkejä vastuullisuusviestintään.](#)

[Käsikirja matkailuyrittäjille markkinoinnin ja viestinnän tueksi. Visit Finland.](#)

[Ruokapalvelualan ympäristöosaava -testi](#)

[Satokausikalenteri](#)

[Ravintolafoorumi/Luke](#)

[Energiehokas ammattikeittiö](#)

[Ruuantuotannon ja -kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon.](#)

[Suomalaiset nimisuojuustuotteet](#)

[Ympäristöosaava](#)

[Sustainable Finland -sivut](#)

[Ruokaopas \(WWF\)](#)

[Lihaopas \(WWF\)](#)

[Kalaopas \(WWF\)](#)

[Ekoruokakone](#)

[Taste Luomu-sivusto ja luomuravintola-hakemisto](#)

[Kestävän kehityksen työkirja ammattikeittiöille](#)

[Luomuravintola Opas](#)

[Portaat Luomuun -ohjelma](#)

[Portaat Luomuun -testi](#)

[Lähiruuan kehittämisen työkaluja](#)

[Ruokakulttuurista ja vastuullisesta ruokaketjusta Vähennä ruokahävikkiä -](#)

[Ruokahävikin vähentäminen ravintoloissa Kestävät hankinnat opas](#)

KÄLLOR

Ahlström, K. 2018. Katse Intian ruokakulttuuriin – opas matkailuyrityksille Suomessa. Opinnäytetyö. Haaga-Helia amk.

Dixit, S.K. (edited) 2019. The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism. Routledge. New York.

Ellis, A., Park, E., Kim, S. & Yeoman, I. 2018. What is Food Tourism. Journal of Tourism Management, 68, 250-263.

Pollok, M. 2018. Matkailuasiantuntija. Tiedonanto.

Ravitsemusneuvottelukunta 2014. Suomalaiset ravitsemisneuvottelut 2014. Valtion ravitsemisneuvottelukunta. Tampere.

World Food Travel Organization 2019. State of the Food Travel Report 2019. [World Food Travel Organization 2020. State of the Food Travel Report 2020.](#)



Bildi: Visit Finland mediapankki, Elisa Manninen.

**“Varför bara servera en måltid när
du kan servera ett minne?”**

– World Food Travel Association.

visitfinland.fi



Visit Finland



HAAGA-HELIA



The European Agricultural Fund
for Rural Development:
Europe investing in rural areas