

# Eat My Turku - ruokakulttuuri matkailuvalttina

PÄIVI POHJOLAINEN | 15.3.2017

---

**visit**<sup>KISS MY TURKU</sup>**turku**.fi



visit  
turku.tv



## Tästä se alkoi se Turun ruokakulttuurin kukoistus...

- Turun linnan kautta suomalaiset oppivat käyttämään haarukkaa, juomaan viiniä, maustamaan ruokaansa ja maistelemaan eksoottisia ruokia.
- Renessanssijuhlia on Turun linnassa vietetty jo yli 35 vuotta:
- ”Pitojen suosion salaisuus on aito ympäristö yhdistettynä esiintyjien eläytymiseen ja elävään musiikkiin.”

Tryggve Forssell

# Yhä useampi meistä on ”foodie”

Kansainvälinen ruokatutkimus ”Food Travel Monitor”:

- 93% vastanneista nimesi matkansa aikana ainakin yhden ainutlaatuisen ruokakokemuksen
- Lähes 60% koki ruuan merkityksen kasvaneen viimeisen 5 vuoden aikana
- Kaikista vastanneista 49% on ruokamatkailijoita.
  - Ruokamatkailijat ovat ”aktiivisia matkailijoita”, jotka haluavat kokea monia asioita, jakaa kokemuksiaan sekä viedä etenkin ruokatuliaisia
- Jopa 72% ruokamatkailijoista nimesi matkakohteen valinnan perustaksi halun syödä/juoda paikallisesti tuotettua ruokaa.





# Kuka on ruokamatkailija?

- 100 % matkailijoista syö & juo matkallaan -> ruoka ja juoma voi luoda kaikille paremman elämyksen, ruoka luo paikan tuntua
- Ruokamatkailija kokee matkansa aikana vähintään yhden elämyksellisen ruoka/juomatapahtuman
- Matkakohteen ruoka- ja juomatarjonta ensisijaisesti määrittää matkakohteen valinnan



# Miksi houkutella ruualla?

- Ruokamatkailija arvostaa paikallisuutta ja ostaa mielellään paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita, ruokamuistoja.
  - Paikallisuus ei kuitenkaan ole sama kuin perinneruoka
- Ruokamatkailija on aktiivinen – hän haluaa kokea matkansa aikana myös muita elämyksiä, erityisesti paikallisuuteen perustuvia
- Ruokamatkailija jakaa kokemuksensa
- Ruoka ja juoma tuottavat mieliin jääviä elämyksiä, niistä kerrotaan.



# Elämys. Maku. Tarina.



- Yhteistyötä koko elintarvikeketjun kesken
  - Tutustumista, tapahtumia ja tiedonvaihtoa
  - Winwin yhteistyötä ruohonjuuritasolla
- Osaamista ja osaamisen jakamista
  - Esim. ruokakuvauskurssit menossa, some- ja videokurssit tulossa, sisältö lähtee aina yrittäjien tarpeista
- Eat my Turku – Turun ruokakulttuurin nostaminen
  - Food ambassadorit Heli & Tanja



# Eikä unohdeta juomakulttuuria!

- Foodielle ei ole yhdentekevää, mitä lasissa on.
- Paikallisten pienpanimoiden käsityöolut kiinnostavat.
- Oluen alkuperä ja tarina vaikuttavat.
- Määrän sijasta haetaan entistä enemmän laatua ja luonnetta ja pienpanimot vastaavat tähän mielenkiintoisilla valikoimillaan.
- Etelä-Suomen peltohehtaareista viidennes kasvaa mallasohraa.
- Koko ketju pellolta pulloon tapahtuu lähellä - olut on siis mitä mainioin lähituote.
- Cocktailkulttuuri on nousussa,
  - Myös cocktaileilla kerrotaan tarinoita
  - drinkkikurssit kiinnostavat





# Ruokakulttuurin parhaita: Food Walk

- Upea ja herkullinen tapa tehdä makumatka turkulaisiin ravintoloihin.
- Mukana 10 ravintolaa, joista on mahdollisuus valita viisi.
- Ruokailut voi jakaa kolmelle päivälle ja käydä maistelemassa omavalintaisessa järjestyksessä.
- Syömisen lomassa voi ihastella kaunista jokirantaa, käydä museoissa tai vaikka shoppailemassa ja palata taas johonkin Food Walk -kortin ravintoloista.
- Hinta 44 euroa ja voimassaoloaika 3 vuorokautta.
- Ostettavissa Visit Turun verkkokaupasta tai matkailuneuvonnasta



# Ruokakulttuurin parhaita: Tallinn Restaurant Week

- Vuonna 2016 jo kuudes vuosi
- Vuonna 2015 mukana oli 69 ravintolaa ja niissä yhteensä 17 000 asiakaspaikkaa.
- Kaikki varaukset tehdään yhteisestä varausjärjestelmästä.  
Varatut paikat maksetaan samantien.
- Ravintoloilla on tapahtumassa kiinteät hinnat:  
Kahden ruokalajin lounas: 10/15 euroa  
Kolmen ruokalajin illallinen: 20/30 euroa
- Annokset poimitaan normaalilta listalta.  
Hintojen pitää olla vähintään 25% halvempia kuin normaalisti





# Ruokakulttuurin parhaita: Ruokatapahtumat

- Food and Kids (6.4.)
- Saaristolaismarkkinat (7.–9.4.)
- Maalaismarkkinat (5.–6.5.)
- Food & Fun pop-up (toukokuu)
- Neitsytperunafestivaali (16.–17.6.)
- Vegånia-kasvisruokatapahtuma (4.–6.8.)
- Kuninkaantien panimon olutfestivaali (4.–6.8.)
- Suuret Oluet - Pienet Panimot (17.–19.8.)
- Food & Fun (27.9.–1.10.)
- Turun Ruoka- ja Viinimessut (6.–8.10.)
- Turun Silakkamarkkinat (19.–22.10.)







Eat my Turku –tiimi  
kiittää!