



Ruoka- ja
matkailu-
yrityksille

Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu -koulutushankkeen

Opintomatka Skåneen ja Kööpenhaminaan 3.-6.4.2017

Lähde inspiroivalle opintomatkalle – lukuisia huippukohteita ruoka- ja matkailuyrityksille! Tutustumme, verkostoidumme ja nappaamme käyttöön parhaimmat ideat, kuinka paikallisesta ruoasta on tehty kannattavaa liiketoimintaa ja matkailuvaltti läntisissä naapurimaissa. Innostu ohjelmasta ja ilmoittaudu mukaan viimeistään ti 31.1.

Perinteisesti maatalousvaltainen, kauniiden vaihtelevien maisemien Skåne on tunnettu korkealaatuisesta ruokatuotannostaan ja Ruotsin johtava ruokamatkailualue. Tutustumme reissulla alueen monipuoliseen ruoan tuotantoon, jalostukseen, valmistukseen ja markkinointiin, mielenkiintoisiin ruokamatkailu-konsepteihin sekä alueen verkostoitumis- ja kehittämismalleihin. Tanskalainen näkökulma aiheisiin saadaan päivän käynniltä Kööpenhaminasta.

Matkaohjelma

Maanantai 3.4.: Helsinki - Kööpenhamina - Ängavallen - Ystad - Brösarp

Lähdemme tilausajobussilla Keski-Suomesta (kyytiin reitiltä Hirvaskankaan ABC – Jyväskylä – Jämsä) varhaiselle aamulennolle Helsingistä Kööpenhaminaan. Kentällä Tanskassa meitä on vastassa Smaka på Skånen toiminnanjohtaja Jannie Vestergaard, jonka kanssa matkaamme Juutinrauman yli Ruotsiin käyttäen televisiostakin tuttua Siltaa. Puolen tunnin matkan aikana Malmöön saamme johdannon Skånen ruokatuotantoon ja -matkailuun.

Ensimmäinen tutustumiskohteemme on vadelmiin erikoistunut [Hallongårdenin marjatila](#). Tilalla viljellään myös parsaa, jonka sadonkorjuu on juuri alkamassa. Matkamme jatkuu [Ängavallenin luomutilalle](#), joka on hyvä esimerkki monipuolisesta ruokaan liittyvästä liiketoiminnasta. Ravintolapalveluiden lisäksi tila tarjoaa majoituspalveluita, tuottaa ja myy omia tuotteitaan, tilalta löytyy myös mylly, leipomo ja teurastamo. Nautimme lounaan Ängavallenissa.

Seuraavana suuntaamme ruokamatkailun mekkaan [Österlenin alueelle](#), jossa ensimmäinen pysähdyksemme on Ystad, dekkarietsivä Kurt Wallanderin idyllinen 'kotikaupunki' meren rannalla. Siellä kuulemme kehittämisorganisaatioiden puheenvuorot alueen ruokamatkailun kehittämisestä: [Smaka på Skåne](#), [Regional Matkultur Skåne](#), [Tourism in Skåne](#).

Yöpymispaikkaamme [Brösarps Gästgiveri & Spahan](#) saavumme iltapäivällä ja ehdimme rentoutua vaikkapa hotellimme kylpyläosastolla. Illalla meillä on mahdollisuus maistella hotelliravintolassa österleniläisiä erikoisuuksia niin maalta kuin mereltä ja kuulla hotellin omistajalta, [Skåne Matfestivalenin](#) puuhamieheltä Anders Cederbergiltä alueen tärkeimmästä, vuosittain järjestettävästä ruokatahtumasta.

Tiistai 4.4.: Österlen ja Mitt-Skåne

Tiistaina tutustumme [Olof Viktorsin](#) perinteikkääseen, palkittuun leipomo-konditoriaan, jossa leivonnaiset tehdään käsityönä kiviuneissa. Pohjoismainen White Guide 2016 nimeää sen yhdeksi Ruotsin parhaista konditorioista, josta saa parhaita suklaapallo-leivonnaisia.

”Ruokaelämyksiä luovasti, iloa ruuasta kaikilla aisteilla, rehellistä ruokaa laadukkaista paikallisista raaka-aineista” – Näillä periaatteilla tarjotaan ruokaa seuraavassa kohteessamme, luonnon rauhassa sijaitsevan konferenssihotellin [Drakamöllan Gårdshotellin](#) ravintolassa, joka on yksi [Österlenin ruokareitin](#) kohteista.

Yritteliäs [Ådalan tila](#) sijaitsee kauniissa tammi-pyökkimetsässä ja sen perinteet ulottuvat aina 1600-luvulle saakka. Tilalla on valkhomejuustostaan kuuluisa pienmeijeri, jossa valmistetaan luomuna voita ja erilaisia juustoja. Tilalla tehdään käsityönä myös uudenlaisia jalosteita, kuten maustekastikkeita ja -suoloja. Valikoimasta löytyvät esimerkiksi savuchilikastike Drakblod ”lohikäärmeen veri” sekä karhunlaukkasuola ja -kaprikset. Tila on erikoistunut myös leipomaan leipää perinteisesti villihiivalla kohottaen.

Ann ja Tomas Persson ovat kasvattaneet Angus-nautoja ja sikoja tilallaan [Tolångassa](#) jo 30 vuotta. He ovat toteuttaneet myös unelmansa tilapuodista ja ravintolasta, jossa käytetään oman tilan raaka-aineita. Ann ja Tomas kertovat meille maanviljelijän ja lihantuottajan arjesta Skånessa

Monipuolisen päivän jälkeen palaamme yöpymään viihtyisään Brösarps Gäsgiveri & Spahan.

Keskiviikko 5.4.: Luoteis- ja Etelä-Skåne

Keskiviikkona palaamme Malmöhön reittiä, jonka varrelle osuu mielenkiintoinen kattaus lähiruokayrityksiä ja maaseudun matkailukohteita. [Larsvikenin tilalla](#) intohimona ovat perunat - syksyisin satoa korjataan jopa 40 eri lajista! Jo 7. sukupolvi viljelee Larsvikenissä perunoita ja juureksia, mahdollisimman ympäristöystävällisesti. Tilalla valmistetaan myös herkullisen rapsakoita peruna- ja juureslastuja.

[Röstånga Mölla Bageri & Cafeer](#) on erinomainen esimerkki leipomoalan kasvuyrityksestä. Yritys panostaa hapanleipään ja sen tuotekehitykseen tarjoten mm. yrteillä, pellavansiemenillä, kurkumalla ja oliiveilla maustettua leipää. Tuotteita myydään tilalla, omissa ravintoloissa sekä kaupoissa ympäri Skånen.

Höganäs on monelle tuttu keramiikastaan, mutta sieltä löytyy myös idyllinen kauppahalli. [Höganäsin kauppahallissa](#) vannotaan kestävyuden nimeen – sesonkiajattelu, hävikin minimointi, paikalliset raaka-aineet ja tuotteet ovat keskiössä.

Prinssi Oscar rakennutti vuonna 1866 puolisolleen Sofialle linnan. Viime vuonna 150 vuotta täyttäneessä [Sofieron linnassa](#) toimii yksi Ruotsin parhaista ravintoloista. Ruoan lisäksi matkailuelämyksiä tarjoaa linnan kuuluisa puisto. Keväällä ihastusta herättävät loistokkaasti kukkivat alppiruusut.

Opintomatkamme viimeisin yön vietämme kätevästi Malmön keskustassa [Scandic S:t Jörgen Malmö](#) -hotellissa .

Torstai 6.4.: Malmö ja Kööpenhamina

Aamulla Björn Ylipää [Måltidsvisionista](#) kertoo meille ruokadesignista ja ruuan tarinallistamisesta. Luvassa on taatusti uusia ideoita ja kaikki aistit herättävä luento! Björn on kotoisin Pajalasta Tornionjokilaaksosta ja puhuu aitoa meänkieltä.

Luennon jälkeen tutustumme marraskuussa 2016 avattuun [Malmön kauppahalliin](#), joka tarjoaa – perinnettä ja paikallisuutta uudella tvistillä. Mielenkiintoisia ruoka- ja bisnesideoita tarjoilee mm. [Gram-myymlä](#), joka ei käytä lainkaan pakkausmateriaaleja.

Viimeiset vinkit ja kotiin viemiset haemme Kööpenhaminasta. Suuntaamme keskustaan Kødbyeniin, entiselle tukkutori- ja teurastamoalueelle, jossa kuulemme [Copenhagen Food Spacen](#) toiminnasta. Vanhat teurastamon rakennukset tarjoavat tilat monialaiselle yhdessä tekemiselle, ruokatapahtumille ja start upeille. Tiloissa toimii myös yrityshautomo [Kitchen Collectivelle](#), joka on oivallinen paikka tuotekehitykselle ja kokeiluvaiheen tuotannolle.

Tutustumme myös Kööpenhaminan kauppahalliin, [Torvehallerniin](#), joka sijaitsee keskellä kuuluisaa kävelykatualuetta. Halli tarjoaa lukuisia lounasmahdollisuuksia, kuten maukkaita *smørrebrøde*jä tai Tanskan kuuluisimpia gourmet luomuhodogeja. Uusinta uutta ruoan alalla Kööpenhaminassa edustaa [WestMarket](#), 2017 tammikuun lopussa avautuva tuoreiden raaka-aineiden ja ruokaelämysten paikka. WesMarket on oivallinen kohde päivittää ruokatrendit ja täydentää tuliaisostokset.

Illan suussa siirrymme Kastrupin lentokentälle, josta matkustamme Helsinkiin joutuisasti lentäen. Kotiin Keski-Suomeen palaamme tilausajolinja-autolla lukusia makuja, elämyksiä, kontakteja ja liiketoiminnan kehittämisideoita rikkaampana.

Esitykset suomeksi tulkkaa kokenut matkanjohtaja

Matkanjohtajana toimii Jyväskylän ammattikorkeakoulun kestävän gastronomian lehtori Minna Junntila, jolla on pitkä kokemus matkanjohtajan työstä ja tulkkauksesta. Minna on koulutukseltaan ruokakulttuuriviestinnän maisteri ja vetää Slow Food -yhdistystä Keski-Suomessa. Kaikki matkaohjelman esitykset tulkataan suomeksi.

Linja-autokuljetus ja lennot

Matka Keski-Suomesta Helsinki-Vantaan lentoasemalle sujuu leppoisasti omalla tilausajobussilla. Linja-auto lähtee Hirvaskankaan ABC:ltä noin klo 1.30 aamuyöllä ja poimii matkustajia kyytiin reitiltä Jyväskylä-Jämsä. Perillä lentokentällä ollaan noin kaksi tuntia ennen lennon aikataulun mukaista lähtöaikaa. Linja-auton lopullinen reitti, pysähdyspaikat ja aikataulu ilmoitetaan, kun osallistujat ovat varmistuneet. Myös Tanskassa ja Ruotsissa käytössämme on koko matkan ajan oma linja-auto, kuljettaja sekä suomalainen matkanjohtaja.

SAS lennot

Meno: 3.4. Helsinki - Kööpenhamina klo 7.15 - 8.00

Paluu: 6.4. Kööpenhamina - Helsinki klo 22.15 - 00.45

Lukuisia kiinnostavia kohteita erityisesti ruoka- ja matkailualan yrityksille

Opintomatalla tutustumme paikallisen ruoan tuottajiin, jalostajiin, valmistajiin ja myyjiin sekä ruokamatkailutuotteita tarjoaviin yrityksiin. Näemme esimerkkejä onnistuneesta tuotteistamisesta ja markkinoinnista, yritysten yhteistyöstä sekä määrätietoisesta elintarvealan yritystoiminnan ja ruokamatkailun kehittämisestä asiakkaiden toiveita kuunnellen.

Edulliseen hankehintaan matkalle voivat osallistua Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu -koulutushankkeen (KIKE) kohderyhmään kuuluvat eli **Keski-Suomen maaseutualueen mikro- ja pienyritysten yrittäjät ja työntekijät sekä maaseutualueelle yrityksen perustamista suunnittelevat**. Yritysten toimialaa ei ole rajoitettu.

Hinta KIKE-hankkeen kohderyhmään kuuluville: 680 €/hlö

Hintaan sisältyy...

- Linja-autokuljetus Helsinki-Vantaan lentoasemalle (tilausajo, meno-paluu) reittiä Hirvaskankaan ABC - Jyväskylä - Jämsä - lentoasema. Reitti ja aikataulu vahvistetaan osallistujien varmistuttua.
- Lennot Helsinki - Kööpenhamina - Helsinki
- Kaikki ohjelmaan sisältyvät kuljetukset Tanskassa ja Ruotsissa, käytössä oma linja-auto ja kuljettaja
- Yöpymiset 2-hengen huoneessa (2 yötä [Brösarps Gästgiveri & Spa](#), 1 yö [Scandic S:t Jörgen Malmö](#))
- Runsaat, maittavat aamiaiset yöpymishotelleissa
- Mielenkiintoinen matkaohjelma: kohde-esittelyt, luennot ja maistiaiset
- Suomalaisen matkanjohtajan palvelut koko matkan ajan

Lisämaksusta ostettavissa...

- Lisämaksu yöpymisestä 1-hengen huoneessa koko matkan ajan 165 €/hlö (3 yötä)
- Etukäteen varattava ja maksettava kolmen lounaan ateriapaketti, hinta-arvio: 60 - 75 €/hlö.
Lounaat nautitaan ohjelmaan sisältyvissä kohteissa. Hinta vahvistetaan osallistujamäärän varmistuttua.

Ilmoittautuminen ja lisätiedot

Tervetuloa mukaan! Lentolippuvarausten vuoksi sitovat ilmoittautumiset matkalle **ti 31.1.2017** mennessä:

<https://www.aitomaaseutu.fi/tapahtuma/opintomatka-koopnamina-skane>

Kysy lisää matkan järjestelyistä: Niina Rantakari, niina.rantakari@jamk.fi, p. 040 621 3186

Lisätietoa kohteista: Minna Junttila, minna.junttila@jamk.fi, p. 040 588 6533 (tavoitettavissa parhaiten iltaisin)

Matkaehdot

- Matka toteutuu, kun osallistujia on vähintään 15 hlö. Paikkoja rajoitetusti, täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä.
- Pidätämme oikeuden matkaohjelman muutoksiin.
- Ilmoittautuminen on sitova. Määräajan ti 31.1. jälkeen tulleista peruutuksista veloitamme koko matkan hinnan.
- Mahdollisten osallistujasta johtuvien peruutusten, esim. sairastuminen, varalle suosittelemme hankkimaan matkavakuutuksen, josta on tietyin ehdoin mahdollista hakea korvausta matkan kustannuksista.
- Hinta ei sisällä arvonlisäveroa (alv 0 %).
- Matka laskutetaan yhdessä erässä kuukautta ennen matkan alkua.
- Ilmoittautuessaan matkalle osallistuja sitoutuu tekemään opintomatkaan sisältyvän pienimuotoisen kehittämistehtävän.

Järjestäjä

Opintomatkan järjestää Jyväskylän ammattikorkeakoulun Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu -koulutushanke (KIKE). Hanke saa rahoitusta Keski-Suomen ELY-keskukselta Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

Tervetuloa mukaan!

