

HUNGRY FOR FINLAND

PARHAAT RUOKAMATKAILUTUOTTEET 2023

Voittaja

Piknik omenapuun alla ja Taste of Archipelago-tapahtuma, Tammiston Kuulas, Varsinais-Suomi, Naantali

Tammiston Kuulas osallistui kilpailuun kahdella tuotteella, joita voi yhdistellä toisiinsa. Kokonaisuus palkittiin, sillä siinä on tavoitettu jotain erilaista ja innovatiivista, maku ja tunnelma edellä unohtamatta yhteistyötä paikallisten tuottajien ja toimijoiden kanssa. Tuotteen eri osat sopivat toisiinsa saumattomasti. Säröjä ei ole ja yksityiskohdat on mietitty paikalleen, oli se sitten kahvikuppi, emännän intohimo tuotteistamiseen, salin tapetti, ruoan maku tai ruoan raaka-aineet. Tuotteessa on rakennettu tunne- ja aistikokemus.

Naantalissa sijaitseva Tammiston Kuulas on helposti lähestyttävä kokonaisuus. Nämä tuotteet voi ostaa mutkattomasti, ja ne sopivat monelle lompakolle. Elämys on elämänmakuinen ja monipuolinen. Piknikorin sisältö on mietitty pakkauksista lähtien, maut, visuaalisuus, yksityiskohdat ja tunnelma ovat paikallaan, monia aisteja hellittää. Eväskorin astiat ovat uudelleen käytettäviä ja myös juomavalikoimassa huomioitu myös kotimaisuus.

Vanhojen omenapuiden katveessa räsymatolla eväät maistuvat, tunnelmaa on sopiva kaikenikäisille. Yrittäjä on kekseliäs ja idearikas, 3. polvessa tässä rakennuksessa.

Onneksi olkoon Tammiston Kuulas ja yrittäjä Anu Vaissi-Harismaa.

<https://www.tammiston.com/kuulas/piknik-korit/> ; <https://www.tammiston.com/>

2. SIJA Ravintola Vår, Vår menu, Vår group Oy, Uusimaa, Porvoo

Ravintolassa on lämmin vastaanotto ja huomaavainen, välittävä palvelu. Vierailijaa odottaa nimikoitu menu-kuori, jonka voi jättää avaamatta, jos haluaa kokea 11 ruokalajia yllätyksenä. Kaikessa toiminnassa tulee esille paikallisuus, keittiömestari Niko Lehdon henkilökohtaiset tarinat ja ruokamuistot. Syysmenussa syödään rohkeasti kokonainen kuha yhden illan aikana, hävikkiä ei synny, vastuullisuudelle kumarretaan.

Vår panostaa porvooolaiseen gastronomiaan, lähiruokaan ja henkilökunnan työhyvinvointiin. Ravintola tekee yhteistyötä yrittäjien, tuottajien oppilaitosten kanssa, ja haluaa panostaa nuoriin. Viljelijöiltä ostetaan suoraan raaka-aineita ja pystytään myös vaikuttamaan siihen, mitä seuraavalla satokaudella tuotetaan, lähellä.

Rennon mutta huolitellun palvelun täydentää harmoninen tila, johon säröä tuo musiikki: Michelin-tähti ravintolassa soi Suomi-Räp. Ravintolaelämyksen kokonaisuus on rauhoittava ja hyväntuulinen, se jättää onnellisen olon.

Vår on fine dining-osaaja, ja yksi osa ruokamatkailua ovat eksklusiiviset ja luksusruokamatkailuelämykset. Sen Vår taitaa! Oikein lämpimät onnittelut Porvooseen!

<https://restaurantvar.fi/>

3. SIJA Glowing Ember -kotiillallinen, Glowing Ember Experience, Lappi, Rovaniemi

Glowing Ember -kotiillallinen on tunnelmallinen makumatka puhtaan Pohjolan ja Lapin makuihin kotamiljöössä, Rovaniemellä. Täällä häirii nuori, sydämellään työtä tekevä yrittäjä, keittiömestari, Joel Manninen tiimeineen.

Kotiillallisella tarjoillaan kuusi ruokalajia paikallisia makuja. Villiruokaa käytetään ylpeydellä, myös yhdistäen sitä kansainvälisiin vaikutteisiin. Jokainen mietitty annos kertoo omanlaistaan tarinaa. Niissä koreilevat paikalliset itse kerätyt raaka-aineet ja pienten lähituottajien herkut. Taustalla ovat mummut ja sukulaiset, tarinoita kulkee sukupolvelta toiselle.

Kodassa väreilee lämmin tunnelma, ylpeys tekemisestä ja vieraanvarainen, osaava palvelu. Joel Manninen ja Kukka-Maaria Lindqvist tietävät, mitä tekevät. Illalliselta lähtiessä on hyvä mieli.

<https://www.glowingember.net/>

KOLME KUNNIAMAININTAA

Saunaa ja herkuttelua Lonnan saarella, Lonnan saari / Oy Lonnan Hyväntuulenkeidas Ab, Uusimaa, Helsinki

Lonnan saari on merellisen Helsingin hyvänolon keidas. Vuonna 2014 saari avattiin kaikille iloisena vapaa-ajan saarena, jonka historia ulottuu 1800-luvun alkuun.

Ensin saunotaan ja sitten syödään maistuva neljän ruokalajin yllätysmenu. Kaikessa tekemisessä on huomioitu kansainvälinen asiakas, joka on yksi pääkohderyhmistä Lonnassa. Silti Lonnan sauna on myös elämyksellinen ja ihana tilana kotimaiselle asiakkaallekin. Saapuessasi saat oman pärekorin, johon vaatteet voi viikata ja nostaa hyllylle – ei vaatekasoja. Saunailta rullaa kivasti eteenpäin, välillä voi pulahtaa mereen ja siemailta saunajuomaa, esimerkiksi huolella valittuja pienpanimotuotteita lähialueilta. Suomalaisesta saunomiskulttuurista on mahdollista oppia, raati arvosti opastusta siihen, saunassa oli mukavan rauhallinen tunnelma. Kyseessä oli maadoittava kokemus.

Vieraanvaraisuus jatkuu ravintolassa ja sinusta pidetään huolta. Ravintolan liitutaululta löytyvät myös Lonnan kaikki raaka-ainetuottajat. Se on edelleen hyvä käytänne. Maut ovat hyviä, annokset kauniita ja astiat oivaltavia.

Lonna saa kunniamaininnan ruokamatkailukilpailussa 2023 erityisesti siitä, että sen nettisivut ja vastuullisuusviestintä on kunnossa: esimerkillistä ja monipuolista vastuullisuuden esille tuomista eri ulottuvuuksineen. Täällä mennään myös työhyvinvointi edellä, ruoan alkuperä tunnetaan ja erityisruokavaliot osataan huomioida. Vastuullisuus myös todennetaan Good Travel Seal-sertifikaatilla ja Sustainable Travel Finland merkillä.

<https://www.lonna.fi/>, <https://www.lonna.fi/saaren-palvelut/ravintola/>, <https://www.lonna.fi/saaren-palvelut/sauna/>, <https://www.lonna.fi/vastuullisuus/>

Iitin Maatilatori, Iitin Maatilatori Oy, Päijät-Häme, Kausala

Iitin Maatilatori on perustettu vuonna 1992 toimivan viljatilán yhteyteen ja on auki ympäri vuoden. Vanhaan navettaan perustettu puoti hivelee silmiä kauneudellaan ja kätkee sisäänsä yli sadan tuottajan kotimaisten tuotteiden valikoiman. Tuotteet on valittu hyvällä maulla ja paikallisuus näkyy. Iitin maatilatori on

ensimmäinen puoti, joka on palkittu Hungry for Finland ruokamatkailukilpailussa! Iitin maatilatori saa kunniamaininnan monipuolisesta ja mietitystä valikoimastaan.

Valikoima sisältää lähiruokaa, paikallisia makuja, lähileipureiden lohtimia tuoreita kahvioherkkuja sekä muita suomalaisten pientuottajien tuotteita. Tuotteiden pakkauksissa yhdistyvät estetiikka ja vastuullisuus. Tänne on helppo piipahtaa ja elämys on määriteltävissä sen hintaiseksi, kuin itse tahtoo käyttää. Jos haluaa oppia, sekin on mahdollista: ruhon osista, erilaisista hiutaleista ja jauhojen karkeusasteista. Kohteessa on hyvät opasteet ja mukava asioida, tilasuunnittelu on onnistunut. Lihatiskillä on mainio palvelu. Hieno kohde, näitä lisää halki Suomen!

Iitin Maatilatori korostaa tuotteiden valmistuksen vastuullisuutta. Heillä asioidessa tiedät, mistä tuotteiden raaka-aineet ovat peräisin ja parhaimmillaan voit tutustua tuottajaan paikan päällä sesongeittain vaihtuvien tapahtumien yhteydessä. Iitin maatilatorin sopii mainiosti kansallisiin ruokamatkailun suuntaviivoihin ja painotuksiin. Monipuolinen Taste of place-tuote!

Taste the Traditional Flavors and Aromas of Four Different Provinces, paketoitu ruokareitti, Äksyt Ämmät Oy, Kainuu, Pohjois-Karjala, Pohjois-Pohjanmaa, Pohjois-Savo

Ruokamatkailun kansallisella tasolla on pitkään kannustettu yrittäjien väliseen yhteistyöhön, ylimaakunnallisiin reitteihin ja paketoituihin kokonaisuuksiin. Kunniamaininta sopii erinomaisesti edellä mainittuihin kehittämisen painopisteisiin. Tämä palkittava tuote on ruokamatkailureitti, jossa vierailaan neljässä eri maakunnassa. Erityismainintana kilpailuraati nostaa esille tuotteen soveltuvuuden kansainväliselle asiakkaalle ja onnistuneen paketoinnin.

Reitillä vierailaan Kainuussa, Pohjois-Karjalassa, Pohjois-Pohjanmaalla ja Pohjois-Savossa monipuolissa ruokamatkailukohteissa 7 päivän aikana. Tässä tuotteessa matkailija voi osallistua ja oppia vastuullisesti: reitillä tutustutaan eri maakuntien erityisyyksiin ja parhaisiin makuihin. Mukana on mm. kokkikoulua, panimovierailua, tutustumista Kalevalan perinteisiin, kauppahallikäyntiä, luostariviinejä jne. Matka kokoa yhteisen tarjontaa Järvi-Suomesta Lappiin kokijan lautaselle ja lasiin.

“Welcome to the most exclusive tour of the four provinces. Taste Northern Savo Lakeland - Taste Karelia - Taste Kainuu, Arctic Lakeland -Taste Lapland!”

<https://aksytammat.fi/en/p/788/flavours-and-aromas-of-four-provinces-of-finland>