Ruokamatkailun kehittäminen Oulu2026-alueella/ Arctic Food Plus –hanke

OAMK OULUN AMMATTIKORKEAKOULU

OULU 2026 ARCTIC FOOD LAB

KAMK • University of Applied Sciences

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Euroopan unionin osarahoittama

Kuva: Arctic Food Lab, Lauri Kaikkonen

Heidi Ålander

- Projektipäällikkö, Oulun ammattikorkeakoulu, Tki-yksikkö
  - Arctic Food Plus
  - EHOMPI - Uudistavat palvelut ja paikallisuus maaseutualueiden vetovoiman mahdollistajana
- Freelance sisällöntuottaja, Time Out Finland
  - Ruoka- ja matkailuaiheiset jutut Oulusta



Matti Moller

- Projektikoordinaattori, Oulun kulttuurisäätiö
  - Arctic Food Plus
  - Arctic Food Lab – Oulu2026 – Euroopan kulttuuripääkaupungin virallinen ruokaohjelma



Arctic Food Plus

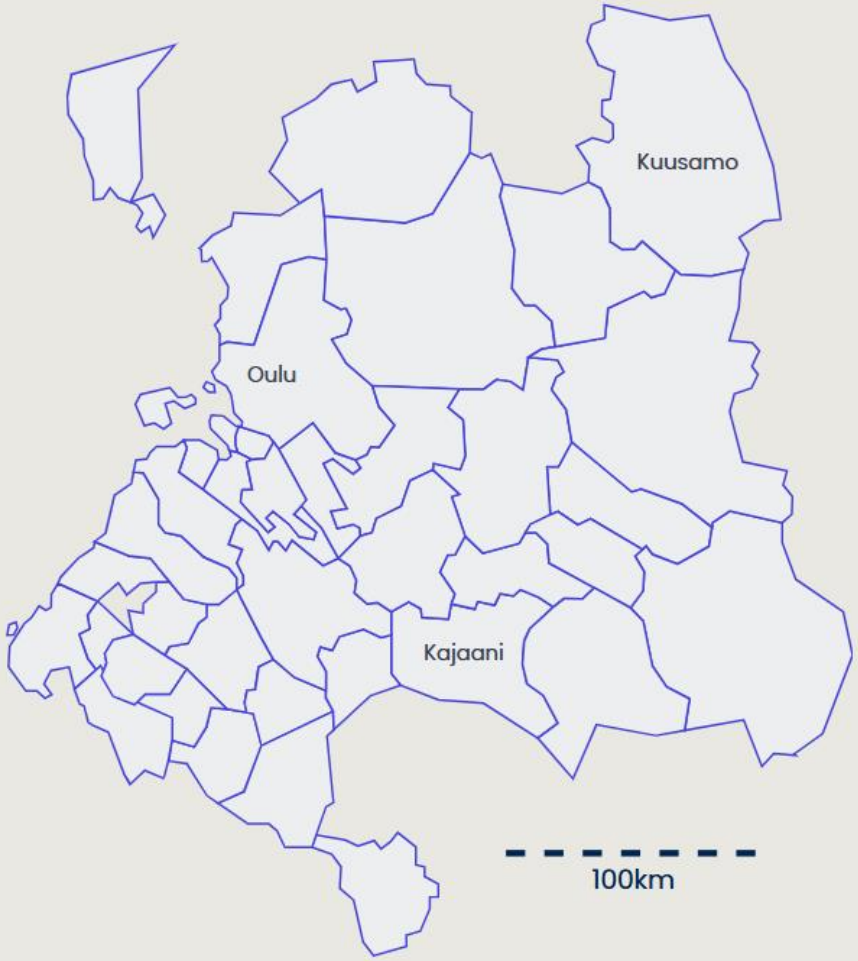
- Päätavoite: ruokamatkailun vetovoiman kehittäminen Oulu2026-alueella.
- Euroopan maaseuturahasto
- Alueiden välinen (Pohjois-Pohjanmaa ja Kainuu)
- Kohderyhmä: ruoka- ja matkailuyritykset Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun alueella
- Toteuttajat: Oulun ammattikorkeakoulu, Oulun kulttuurisäätiö ja Kajaanin ammattikorkeakoulu
- 1.9.2024-28.2.2027



Kuva: Harri Tarvainen

Oulu2026-alue ja Arctic Food Lab

- Euroopan kulttuuripääkaupunki 2026 kattaa laajan Pohjois-Suomen alueen, 39 kuntaa.
- Yhteiset teemat: *Rohkeasti reunalla, Villisti kaupunki, Vastakohtien voima*
- Arctic Food Lab: Oulu2026:n virallinen ruokaohjelma
- Tuo esiin pohjoisen ruokakulttuurin, raaka-aineet ja tekijät
- Yhdistää ruoan, paikan ja tarinat matkailijoille koettaviksi
- Näkyy ravintoloissa, tapahtumissa ja matkailuelämyksissä koko Oulu2026-alueella



Kuka?
Mitä?
Miten?



Kuva: Harri Tarvainen

Mitä olemme tehneet tähän mennessä?

- Työkalupakki
  - Matkailijapersoonat (kuka)
  - Yhteinen ruokatarina (mitä)
  - Kuvapankki -> visuaalinen tarinankerronta (mitä ja miten)
  - Tee ainakin nämä –vinkit (miten)
- Arctic Food Corner -tilaisuudet
- Opiskelijoiden kehittämistehtävät kohderyhmän yrityksille ja hankkeelle
- Julkaisut



Kuva: Harri Tarvainen

Kehittämisnäkökulmia ruokamatkailuun – havaintoja vuoden 2025 kulttuuripääkaupungista

18.12.2025 - Ålander Heidi, Hokkanen Laura



Kuka? Matkailijat, joilla kiinnostuksen kohteena on ruoka

Kyselytutkimus rikastamaan yleisiä matkailijatutkimuksia.

Tavoite: Kerätä tietoa matkailijoiden kokemuksista ja ruokaan liittyvistä odotuksista **Pohjois-Suomen** kohteissa.

Toteutusaika: 1-7/2025 ja 2/2026
Paikat: Matkamessut, Oulun, Kajaanin ja Kuusamon lentoasemat, Nallikari, Oulun tori, Asuntomessut, Arktikum (Rovaniemi)

Vastaukset: 149, joista 88 naisia ja 60 miehiä
Vastaajat edustivat 16 maata: Hollanti (20), Suomi (64), UK (16), Saksa (13) ja Ranska (12). Loput Euroopasta, Aasiasta ja Pohjois-Amerikasta

Lisäksi matkailijapersoonien muodostamisessa käytettiin Visit Finlandin asiakasprofiileja ja maakohtaisia tutkimustuloksia.



Kuka? Kuusi matkailijapersoonaa

- Dieter – Saksalainen historiaa, kulttuuria ja rehellistä ruokaa rakastava matkailija
- Sofie – Hollantilainen seikkailunhaluinen ja kuvauksellisen ruoan etsijä
- Hans – Hollantilainen laatutietoinen ja elämyshakuinen ruokamatkailija
- Ingrid – Norjalainen luontofiilistelijä ja utelias ruokamatkailija
- Johanna – Tunnelmallisten, uusien ja inspiroivien ruokakokemusten hakija
- Perhe Mäkelä – Hauskaa yhdessäoloa, helppoutta ja herkkuja hakevat lomailijat

+ tulossa Perhe Robinson – Paikallisia makuja kokeilevat aktiiviset talvimatkailijat





Dieter

Saksalainen historiaa, kulttuuria ja rehellistä ruokaa rakastava matkailija

67 vuotta

Matkustaa vaimonsa kanssa osana ryhmää

Matkailumotiivi

Matkaillessaan Dieter haluaa oppia historiasta ja kulttuurista sekä nauttia luonnosta ja rauhasta, kuten järvimaisemista. Eläkkeellä on aikaa matkustaa ja palkita itseään pitkistä työvuosista. Dieter suunnittelee vaimonsa kanssa mieluiten pidemmän viipymän matkoja, joissa on riittävästi kiinnostavaa sisältöä.

Arvostaa matkaillessa

Dieter on laatutietoinen ja pitää hyvin suunniteltuista ja ennakoitavista matkailukokemuksista. Lisäksi hän arvostaa aitoutta, vaivattomuutta ja turvallisuutta.

Tiedonhaku

Saa tietoa matkakohteista ystävien suositusten, nettihakujen, Google Mapsin, matkaoppaiden ja Visit-organisaatioiden kautta.

Sosiaalisen median käyttö

Ei käytä sosiaalista mediaa aktiivisesti. Hänellä on Facebook-tili, jota hän seurailee harvakseltaan.

Muut kiinnostuksen kohteet matkaillessa

Museot ja historia, paikallinen kulttuuri ja perinteiset elämäntavat, torit ja käsityömarkkinat sekä eksoottisuus ilman kaukomaata.

Kiinnostavat ruoka-aktiviteetit

Torit ja ruokamarkkinat, perinteiset kahvilat, ravintola- ja kauppahallikierrokset, panimovierailut ja kalasatamavierailut.

Odotukset ruokakokemukselle

Dieter on kiinnostunut tutustumisesta perinteisiin ruokiin, ruokakulttuurin historiaan ja tarinoihin ruoan takana. Hän arvostaa hyviä järjestelyjä ja palvelua saksaksi (kuten saksankieliset menut). Dieter ei syö mielellään buffetista, mutta on hintatietoinen. Onnistuneen ruokakokemuksen kulmakiviä ovat perinteiset ja puhtaat raaka-aineet sekä rehelliset ja juurevat elämykset.

Ruokaunelma

Dieter ja hänen vaimonsa osallistuvat perinneruokien työpajaan, jossa he pääsevät valmistamaan klassista pohjoissuomalaisia rieskaa. Leivonnan aikana kerrotaan historiasta ja siitä, miten suomalainen ruoka on aina ollut osa arkea ja juhlaa. Dieter arvostaa, että kaikki on hyvin järjestetty ja resepti jaetaan myös saksaksi. Illalla pariskunta nauttii tunnelmallisessa hirsiravintolassa perinteisen illallisen, jossa tarjolla on paikallisia erikoisuuksia: poroa, järvikalaa, ruisleipää, rieskaa ja paikallisia oluita. Jälkiruoaksi tarjoillaan mustikkapiirakkaa ja kahvia. Illallinen tarjoaa tarinoita ruoan alkuperästä ja makuja, jotka jäävät Dieterin mieleen pitkäksi aikaa.

Päiväbudjetti (aktiviteetti ja ruoka)

€€





Euroopan unionin osarahoittama

Asiakaspersoona on tuotettu Arctic Food Plus -hankkeessa



Perhe Mäkelä

Hauskaa yhdessäoloa, helppoutta ja herkkuja hakevat lomailijat

- Perheessä äiti, isä ja kaksi alle kouluikäistä lasta
- Matkustavat yhdessä perheenä, usein omalla autolla

Matkailumotiivi

Matkustaessaan Mäkelät haluavat viettää mukavaa aikaa yhdessä perheen kanssa irrottautuen arjesta. Vanhemmat nauttivat lasten ilosta ja oppimisesta, joten he vierailevat mielellään eläinpuistoissa, maatiloilla, helpoissa luontokohteissa, kylpylöissä ja huvipuistoissa. Heille mökkeily ja vierailut sukulaisten luona ovat usein osa matkaa.

Arvostaa matkaillessa

Mäkelät ovat perhekeskeisiä ja arvostavat lapsiystävällisyyttä ja turvallisuutta. He etsivät helposti vierailtavia kohteita, joista löytyy täsmällistä ja kattavaa tietoa (esim. aukioloajat, hinta). Vanhemmat haluavat myös välittää omia lapsuuskokemuksiaan ja juuriaan omille lapsilleen, sekä tutustuttaa lapsia perinteisiin.

Tiedonhaku

Etsivät tietoa verkosta, erityisesti Googlesta ja yritysten sivustoilta. Muita tärkeitä lähteitä ystävien suositukset, Google Maps ja Instagram.

Sosiaalisen median käyttö

Seuraavat Facebook-ryhmiä ja Instagram-tilejä, joissa jaetaan vinkkejä kotimaanmatkailusta ja lapsiperheiden matkakohteista. Osallistuvat keskusteluun ja jakavat omia vinkkejään ryhmissä sekä omilla sometileillään.

Muut kiinnostuksen kohteet matkaillessa

Luonnonnähtävyydet ja ilmiöt, museot ja ulkoilmapuistot, uinti ja kalastus, helpot kohteet ja tapahtumat, kepeää yhdessä tekemistä oman aikataulun mukaan.

Kiinnostavat ruoka-aktiviteetit

Torit ja kahvilat, terassit, puistot, evästelyt/piknikit, retkeily, paikalliset erikoisuudet (esim. paikallinen leivos, känkky, omenahyve, puuuunileipä) ja tilavierailut.

Odotukset ruokakokemukselle

Perhe Mäkelä kaipaa tarkkaa tietoa palveluista ja selkeitä merkintöjä esim. allergeeneista. Heitä kiinnostaa mahdollisuus helppoon, oman aikataulun mukaiseen osallistumiseen esim. makkaran ja letun paistoon tai marjojen keruuseen. He etsivät paikallisia ja omaleimaisia herkkuja.

Ruokaunelma

Mäkelän perhe on herännyt paikallisessa ketjuhotellissa ja syönyt hintaan kuuluvan aamupalan. Perhe hyppää omaan autoon, ja lähtee vierailulle paikalliselle tilalle, jossa lapset näkevät maaseudun eläimiä ja vanhemmat ostavat lähiruokatuotteita tuliaisiksi. Perhe syö tilan kahvilassa välipalaksi suolaiset vohvelit, joiden herkullisia kuvia he ovat nähneet Instagramissa. Mäkelät jatkavat matkaa lähialueella sijaitsevaan luontokohteeseen, jonka kioskista nautitaan lyhyen retkeilyn jälkeen kahvit, tuoreet pullat ja jäätelöt. Myöhemmin perhe kiertelee keskustassa ja pistäytyy torilla ja kauppahallissa tutustumassa paikallisiin makulämyksiin. Perheen isä muistaa kuulleensa jutun legendaarisista hampurilaisista, joten perhe suuntaa ruokailemaan paikallisten suosimalle grillille.

Päiväbudjetti (aktiviteetti ja ruoka)

€€





Euroopan unionin osaraohittama

Asiakaspersoona on tuotettu Arctic Food Plus -hankkeessa

Mitä? Yhteinen ruokatarina

- Tarina syntyy pohjoisesta paikasta, luonnosta ja ihmisistä
- Yhteinen ruokatarina antaa sisällöllisen rungon
- Tarinaa tukee visuaalinen tarinankerronta: mm. kuvat, tunnelma ja pakkaukset
- Yhteinen ponnistus – Tarina on rakennettu yhteistyössä alueen toimijoiden kanssa
  - 3 työpajaa (Raahe, Syöte, Kajaani)
  - Tarinan kehittämiseen osallistui 33 henkilöä (paikallisia yrityksiä, kehittäjiä ja opiskelijoita)
- Tarinataulu-työkalu ruokamatkailuyrityksille (Tarinakone)
  - Hyödynnettiin tarinallistamisen työpajoissa
- Valmis tarina (video), teksti



Pohjoisten makujen tarina nousee maasta ja yhdistyy luonnon rytmiin

Meren rannikolta metsiköihin, jääkausi jätti jälkeensä ainutlaatuisen arktisen luonnon. Erämaassa leijui voimakas, savuinen mutta pehmeä tervan tuoksu. Jättiläismäiset hongat kohosivat kohti kirkasta taivasta. Niiden juurella kulkivat tervanpolttajat. Männystä polttamalla valmistettu terva oli tummaa, tahmeaa ja lämmintä. Siinä näkyi pohjoisen ihmisen taito ja vaivannäkö.

Vesireitti kuljetti tervan ja yhdisti Kainuun erämaan Koillismaan kukkuloihin ja lopulta Oulun merenrantaan. Kirkkaat lähteet antoivat kulkijoille juomaksi raikasta vettä. Pohjoinen valo heijastui veden pinnasta veneen matkatessa keskikesän yöttömässä yössä. Matkalla syötiin sitä, mitä luonto antoi ja kaikki käytettiin: kalat savustettiin, lihat kuivatettiin, marjat hillottiin. Metsästä kerättiin talteen myös sienet, ja marjoista etenkin pohjoisen vitamiinipitoiset mustikat, puolukat, tyrnit ja lakat. Villiyrtit ja luonnonkasvit antoivat makua ja voimaa. Ne poimittiin varovasti talteen niityiltä ja pelloilta, jotka olivat kylpeneet pohjoisen valossa.

Elävän tulen äärelle kokoonnuttiin tarinoimaan ja nauttimaan evästä yhdessä metsän siimeksessä ja jokien rannoilla. Leipäjuustoa tarjoiltiin, tai juustoleipää, riippui, kuka puhui ja mistä tuli. Ruoka oli intohimoinen asia, jopa väittelyn arvoinen. Se on sitä edelleen. Ruoka on ylpeyden aihe ja osa ihmisten identiteettiä. Toisinaan ruoka on myös keino osoittaa kiintymystä ja arvostusta. Kun sanat loppuvat, ruoka kertoo huolenpidosta ja välittämisestä.

Pula-aika opetti pohjoisen ihmisiä arvostamaan raaka-aineita ja käyttämään niitä ruoan valmistuksessa luovasti. Syntyi taito, joka näkyy alueella edelleen. Ruoka on yksinkertaista, aitoa ja tuoretta. Siinä maistuu ilo, leikillisyys ja luonnon suoma runsaus, värit, vivahteet ja vaihtuvat vuodenajat.

Pohjoisella rannikolla meri otti tervan vastaan. Rannassa puhalsi uuden ajan henki. Matkallaan terva oli piirtänyt reitin, arktisen ruoan matkan. Tervasta tuli tarinallinen silta menneestä nykypäivään, osa identiteettiämme, joka elää myös ruokapöydässä. Tervan voi kohdata nykyisin ruokaelämyksissä mausteena: makuna ja tuoksuna. Terva maistuu uusilla luovilla tavoilla jäätelössä, marinadeissa ja jopa cocktailien aromina.

Ruokaelämyksissä tervan käyttö tuo esiin alueen luovan keittiön: historia yhdistyy kokeilullisuuteen. Ruoka on kokemus, joka muistetaan. Terva tuo siihen syvyyttä ja tarinaa. Syksy, talvi, kevät ja kesä näkyvät ja maistuvat pohjoisen ruokaelämyksissä. Meillä ruoalla on juuret ja jokainen ruokahetki seuraa luonnon omaa rytmiä.

Suomalainen ruokavienti ei vedä – missä vika?

Ruoka | Tarvitsemme lisää käytännön tekoja ja ratkaisuja siitä, miten rohkeus voisi toteutua ruokaviennissä.

Mika Kylänen

lehtori

Tampereen ammattikorkeakoulu

Anne Kalliomäki

tarinallistaja, Tarinakone oy

Ruokatuotteiden myyntiä vauhdittamaan laaditaan nyt myös alueellisia tarinoita. Kansainvälistäkin huomiota saavuttanut Oulu 2026 -alueen yhteinen ruokatarina ja tuotemerkki Arctic Food Lab kokoavat yhteen pohjoisen maut ja tarinat. Tarina kiteytyy tervaan ja tervan matkaan alueella. Suomalainen ruoka tarvitsee enemmän tervaa, jotain tarttuvaa. Sen pitää jäädä mieleen ja vedota tunteisiin. Emme tarvitse siloteltuja kiiltokuvia, vaan rouheaa, paikallista ja inhimillistä markkinointia.

Ote Helsingin Sanomat
Lukijan mielipide 30.4.2026

Miten? Työkalupakki yritysten viestinnän ja kehittämisen tueksi

- Katso kaikki vinkit työkalupakista!
  - Matkailijaprofiilit
  - Kuvapankki
  - Yhteinen tarina ja alueelliset aineistot
- Arctic Food Cornereiden ja seminaarien anti:
  - Tarinallistaminen
  - Tunnelmamuotoilu
  - Hakukonenäkyvyys ja hyvä Google-profiili
  - Ruokalahjatuotteiden pakkaukset
  - Lyhytvideot
  - Tekoäly
  - Visit Finland DataHub



Kuva: Harri Tarvainen

Villisti kaupuni – villi maku lasissa!
Arctic Food Lab:n inspiroima juomakampanja

- Osa Arctic Food Labia ja Oulu2026 Euroopan kulttuuripääkaupunkivuotta
- Juomakonsepti, jossa pohjoinen luonto, luovuus ja rohkeus kohtaavat lasissa
- Juomat kertovat tarinoita paikasta, vuodenajoista ja kulttuurista
- Juomakonsepti on tarinallistamiseen ohjaava ja avoin Oulu2026-alueen toimijoille. Konsepti ammattilaisille

Kuva: Linnea Laatikainen



Arctic Food Lab x naïlo x Oulu2026 alueen taiteilija – kolmen oluen sarja

- Yhteistyössä valmistuu kolme olutta Oulu26 teemoihin. Toisen teeman, Villisti kaupunki, olut on Välke – marjainen sour
- Panimo ja kuvittaja Suvi Suitiala innostuivat alueella kasvavista marjoista ja vuodenajoista, jotka ovat Arctic Food Lab ruokatarinan aluetta yhdistävää sisältöä.
- Juomat kertovat tarinoita paikasta, vuodenajoista ja kulttuurista
- Artikkeli: Välke tuo villin kaupungin marjat ja valon olutsarjaan

Kuva: naïlo



K-ruokakaupat nostavat Arctic Food Lab -lähituotteet esille

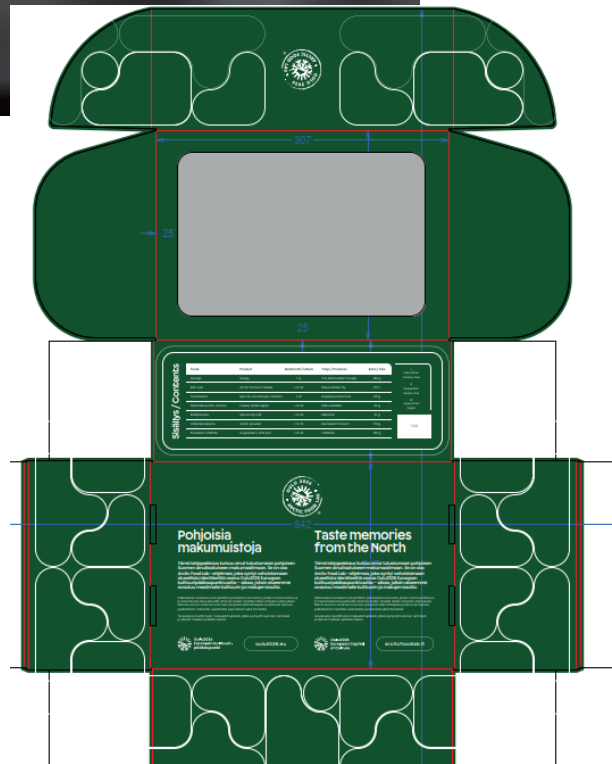
- K-ryhmä, Oulu2026-alueen K-ruokakauppiaat ja Oulu2026 ovat sopineet yhteistyöstä, jolla K-ruokakaupoissa lisätään lähituottajien ja pohjoissuomalaisen ruokakulttuurin tunnettuutta Arctic Food Lab -brändin avulla.
- K-ruokakauppiaat nostavat paikalliset maut esille.
- K-ruokakaupoissa Arctic Food Lab -tuotteet tunnistaa leimasta etiketeissä ja löytää helposti Oulu2026-kumppanin WTF Designin suunnittelemista myymäläesittelyistä sekä Oulu2026:n, Arctic Food Labin ja paikallisten K-ruokakauppojen markkinoinnissa ja viestinnässä.



AFL-lahjapakkaukset

- Kuratoituja Arctic Food Lab tuottajien tuotteita valmiiksi paketoituina
- Neljä eri kokoa, 20-50€ hintaluokassa
- Tuotteiden valinta pakkauksiin oppilaitosyhteistyönä, OSAO
- Pakkaus brändätty Artic Food Lab ilmeeseen, lisätty lyhyt tarina (FI & EN)
- Tarjolla yrityskumppaneille, K-kauppiaille, omat myyntipisteet
- Saatavilla touko-/kesäkuun vaihteessa





Hyvää Oulua -kirja

- *Hyvää Oulua* -kirjaan on koottu kurkistuksia arktiseen ruokalaboratorioon. Piia Rantala-Korhosen kirjoittamassa, upeasti kuvitetussa teoksessa tutustutaan alueen ruokailmiöihin, hienoihin raaka-aineisiin ja tekijöihin.
- Kirjassa on reseptejä sekä perinteisiin ja tämän päivän ruokiin.

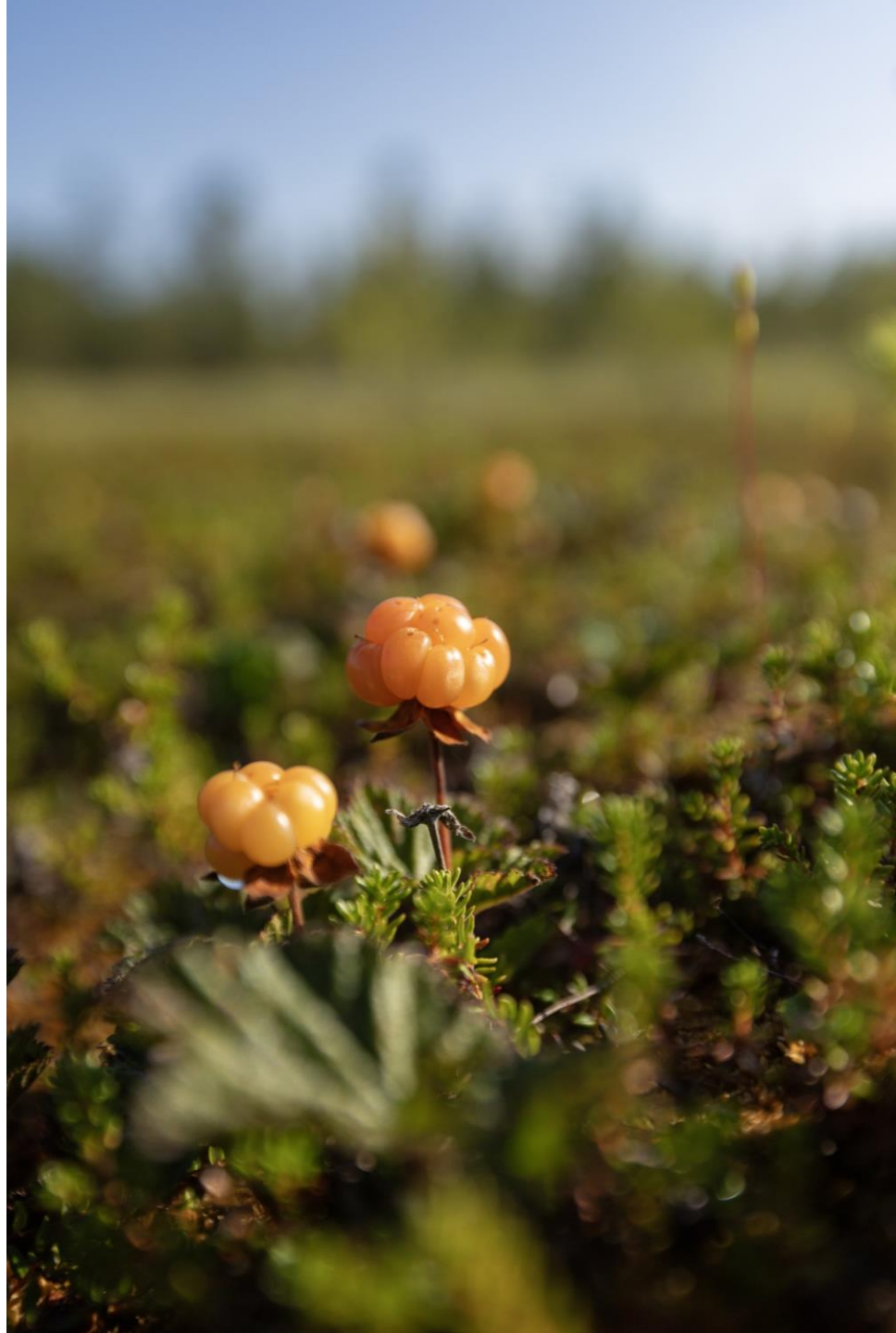
Kuva: Linnea Laatikainen



Keskeiset havainnot – meidän näkökulmasta

- Tarinallistaminen onnistuu, kun se lähtee paikasta ja tekijöistä.
- Pienikin tarina riittää: yksi raaka-aine, teko, havainto tai hetki.
- Yhteinen kehys (Oulu2026 + Arctic Food Lab) antaa rohkeutta ja suuntaa
- Kun tarina on kirkas, se ohjaa luontevasti tuotteita, viestintää ja elämyksiä

Kuva: Harri Tarvainen





Tervetuloa Ouluun!

Tulossa mm. Kesäillan kattaus 15.8.

Lisää ruokatapahtumia

OAMK
OULUN AMMATTIKORKEAKOULU

OULU 2026 ARCTIC FOOD LAB

KAMK • University of Applied Sciences

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Euroopan unionin osarahoittama