



Kyselytutkimus

Valitseeko matkailija lähiruokaa lautaselleen?

Matkailijoiden asennoituminen paikallisten elintarvikkeiden ja villiruoan käyttöön Levillä

Tekijät Olli Wuori, Marja Uusitalo, Jussi Veijola ja Tuomas Jauho

Tausta

Lähiruoka voi monipuolistaa matkailupalveluja ja lisätä matkan elämyksellisyyttä. Lähiruoka osana matkailukeskuksen ruokaketjuja synnyttää myös uusia työpaikkoja ja kerrannaisvaikutuksia paikallistalouteen. Vaikutukset riippuvat siitä, onnistuuko paikallistalous vastaamaan matkailun synnyttämään lähiruokakysyntään. Jos keskuksen ruokatarjonta nojaa pelkästään kotimaisen ja kansainvälisen elintarviketeollisuuden massatuotteisiin, hyöty jää vähäiseksi.

Luonnonvarakeskuksen toteuttamassa lähiruokatutkimuksessa keskityttiin kysynnän pullonkauloihin tarkastelemalla matkailijoiden suhtautumista paikalliseen poronlihaan, luonnonmarjoihin ja -yrtteihin. Aineisto kerättiin talvella 2013 Levin hiihtokeskuksessa. Strukturoituun kyselyyn vastasi 252 matkailijaa, joista hieman yli puolet (54 %) oli naisia.

Lähiruoka kiinnostaa

Ruoan alkuperällä oli merkitystä suurimmalle osalle (87 %) kyselyyn vastanneista, naisille useammin kuin miehille. Lapissa tuotettua ruokaa arvostivat eniten lappilaiset ja toiseksi eniten pääkaupunkiseudun asukkaat, jotka muita useammin käsittivät lähiruoan Levin läheisyydessä tuotetuksi. Muut matkailijat arvostivat ensisijaisesti ruoan kotimaisuutta. Asuinpaikka ja kiinnostus villiruokaan liittyivät yhteen, eli mitä kauempana Levistä asuinpaikka sijaitsi, sitä vähemmän oltiin kiinnostuneita poronlihasta, luonnonmarjoista tai -yrteistä. Mitä lähemmäksi matkailukeskusta lähiruoka miellettiin, sitä kiinnostuneempia oltiin kokeilemaan villiruokaa.

Eroja vastaajien välillä selitti mm. ruoasta syntyvä mielikuva, joka liittyi matkailijoiden maantieteelliseen ja kulttuuriseen etäisyyteen matkakohteesta. Ruoan tuttuus ja kuuluminen omaan tapakulttuuriin (kulttuurinen etäisyys) selitti matkailijoiden käsitystä lähiruosta enemmän kuin tuotannon ja kulutuksen välimatka (maantieteellinen etäisyys). Lapin asukkailla on pienin maantieteellinen ja kulttuurinen etäisyys lähiruokaan. Siksi he pitivät oman maakunnan alueella tuotettua ruokaa lähiruokana. Ruoan kulttuurinen ”vieraus” kasvaa ja vähentää kokeilunhalua poronlihasta marjoihin ja edelleen yrteihin. Toisin sanoen matkailija valitsee porotuotteen todennäköisemmin kuin yrttituotteen mahdollisesti siksi, että poro tuntuu tutummalta.

Neljä ryhmää

Matkailijoista tunnistettiin lähiruokakiinnostuksen perusteella neljä erilaista asiakasryhmää. *Villiruokamyönteiset varttuneet naiset* ovat iältään pääasiassa 51–60-vuotiaita ja asuvat muita useammin Lapissa. Tärkein elintarvikkeen alkuperäkritereeri on joko tuotteen kotimaisuus tai valmistus Lapissa. Heitä kiinnostaa villiruoka ja erityisesti luonnonmarjat. *Villi- ja lähiruokapassiiviset nuoret aikuiset* ovat enimmäkseen 20–40-vuotiaita matkailijoita, jotka asuvat Lapin ulkopuolella. Heitä villiruoka kiinnostaa edellistä ryhmää vähemmän, eikä heille ruoan tarvitse olla Lapissa tuotettua ollakseen lähiruokaa. *Villiruokamyönteiset nuoret aikuiset* eroavat edellisestä ryhmästä kiinnostuksellaan villiruokaan. *Lähiruokapassiiviset varttuneet miehet* asuvat pääasiassa Lapin ulkopuolella ja ovat vain jonkun verran kiinnostuneita paikallisesta poronlihasta ja luonnonmarjoista. Osalle heistä ruoan alkuperällä ei ole merkitystä.

Varttuneiden miesten ja nuorten kiinnostuksen herättäminen

Kyselyn perusteella Levin matkailijoiden suhtautuminen lähiruokaan ja erityisesti villiruokaan vaihtelee. Naiset ja lappilaiset ovat pääsääntöisesti miehiä ja nuoria kiinnostuneempia lähi- ja villiruosta. Tutkimus kannustaa räätälöimään lähiruoan markkinointia ja tarjontaa matkailukeskuksessa asiakasryhmien kiinnostuksen ja käyttäytymisen perusteella. Levillä nuoret ja miehet osoittautuivat haasteellisiksi lähi- ja villiruoan käyttäjiksi, joihin kannattaisi kiinnittää nykyistä enemmän huomiota. Nuoret ja miehet ovat vain jossakin määrin kiinnostuneita poronlihasta. Vanhemmat miehet eivät kuitenkaan tunne erityistä kiinnostusta pororuokaan ravintolassa. Poronliha päättyy nuorten miesten lautaselle todennäköisemmin mökissä, joihin he tyypillisesti majoittuvat. Edellisten kohdalla tarjoilijoiden rooli lähiruoan suosittelijoina on tärkeä. Tuotekehitys, jolla pyritään helposti valmistettaviin pororuokiin, voisi parantaa lähiruoan menekkiä nuorten keskuudessa.