

Pohjanmaan makuaarteet

OPINTOMATKA 20.-23.9.2023

Varsinais-Suomi – Ahvenanmaa

Osaamistarvekyselyn perusteella Pohjanmaan makuaarteet -hankkeessa mukana olevien yrittäjien suurin tarve oli benchmarking-matka oman alueen ulkopuolelle omaa yritystä vastaaviin kohteisiin. Matkakohteeksi valikoitui Varsinais-Suomi ja Ahvenanmaa, sillä niiltä seuduilta löytyi hyvin mielenkiintoisia kohteita ja glamping-majoitus, joka oli yksi yöpymiskohteista ja olihan Ahvenanmaalla alkamassa myös sopivasti vuotuiset Skördefest sadonkorjuujuhlat.

Matkalle osallistui 6 toimijaa hama-alueelta Perhosta, Lestijärveltä ja Kinnulasta (Palosalmen tila, Karkausmäen kammari, Visit Lestijärvi, Löytölän tytär, Paulanka, Pikku-Peura).



Pohjanmaan makuaarteiden opintomatkatyryhmä. (kuva Hanna-Mari Laitala)

Keskiviikko 20.9.: Kauhajoki Valkoinen Puu/Salaisen puutarhan majatalo, Ilmaristen matkailutila

Matkaan lähdettiin Kokkolasta, josta poimimme kyytiin ensimmäisen mukaan lähtijän. Siitä jatkoimme matkaa Kautiselle, josta autoon hyppäsivät loput yrittäjät ja matka jatkui Kauhajoelle. Kauhajoella pysähdyimme lounastamaan omakustanteisesti ravintola Valkoiseen Puussa. Kahvila-ravintolassa meitä vastassa oli yrittäjä Kirsi Heidt ja maukkaan lounaan ja kakkukahvien lomassa saimme kuulla hänen mielenkiintoisen esityksensä yrityksen perustamisesta ja sen laajentumisesta usean kahvilan ja kakkutoimittajan lähes valtakunnalliseksi yritykseksi. Kirsi vei meidät myös tutustumaan heidän omistamaansa Salaisen puutarhan majataloon, joka lähes mykisti meidän kauneudellaan.



Kirsi Heidt. Salaisen puutarhan majatalo.

<https://valkoinenpuu.fi/kahvilat/>

<https://www.salaisenpuutarhanmajatalo.fi/>

Kauhajoelta matkaa jatkoimme illaksi Lietoon, jossa majoituimme Ilmaristen matkailutilalla. Ilmaristen Matkailutila on 1400-luvulta saakka toiminnassa ollut sukutila, jonka tilat on saneerattu

majoitus-, kokous- ja juhlaikäyttöön. Myös täällä saimme kuulla isännän kertomana tilan historiasta sen muutoksesta maitotilasta nykyiseksi majoitus ja tilausravintolaksi. Syntyi hyvää keskustelua ja kokemuksia mm. markkinoinnista ja verkkokaupasta vaihdettiin yrittäjien kesken puolin ja toisin.



Ilmaristen matkailutila, isäntä Antti.

Torstai 21.9.: Ahvenanmaa Pub Stallhagen ja Snäckö Canvashotell



Aikaisen aamupalan jälkeen jatkoimme matkaa Turun satamaan ja saavuimme uudella Viking Glory -laivalla Maarianhaminaan. Ruokailimme Ahvenanmaan toisen panimon, Stallhagenin pubiravintolassa ja paikan ainoa suomea taitava työntekijä kertoi meille ravintolan toimintatavasta ja ahvenanmaalaisesta yhteistyöstä, mitä yrittäjät tekevät toistensa kanssa. Meille välittyi hyvin ahvenanmaalainen mentaliteetti, jossa kaikki tukevat toisiaan ja mikään ei tunnu olevan mahdotonta. Isotkin tapahtumat kuten juuri alkava Skördefest -sadonkorjuutapahtuma pystytään järjestämään, kun kaikki puhaltavat yhteen hiileen. Skördefestin aikana esim. Stallhagenin ravintolassa poikkeaa 10 000 asiakasta viikonlopun aikana.



Pub Stallhagen, päivän kala-annos ja Ahvenanmaan pannukakku

<https://www.stallhagen.com/fi/pub-stallhagen/>

Glamping eli glamorous camping on uusi majoitusmuoto, jota yksi meidän mukana olleista yrittäjistä on aloitellut omassa yrityksessään tänä kesänä. Ahvenanmaalla Snäckö Canvas -hotellissa oli yhteensä viisi glamping-telttaa ja meille oli varattu kahden hengen teltat. Onneksi edellisen päivän myrsky oli mennyt ohi ja meille sattui erittäin hieno ja kuulas ilta. Varaus ja check in sujuivat sähköpostin välityksellä. Meille ilmoitettiin telttojen lukkojen avainkoodit ja saimme majoittua sekä lämmittää puusaunan omatoimisesti. Alueella oli myös puuceet, joita oli mielenkiintoista käyttää sysimustassa yössä. Onneksi oli oma kännykkä, jonka valossa pimeällä polulla löysi kohteeseen ja kirkas tähtitaivas ja linnunrata teki vessareissustakin elämyksen. Teltoissa oli hotellitason sängyt ja petivaatteet ja kamina, jolla sai lisää lämpöä tarvittaessa.





Snäckö Canvashotell

<https://www.snackocanvashotell.com/fi>

Perjantai 22.9.: Skördefest Ahvenanmaa

Aamulla aloitimme Skördefest-kohteisiin tutustumisen Canvashotellin vieressä sijaitsevasta Lolo's Seaside cafe / Snäckö frukt -ravintolasta. Skördefest sadonkorjuujuhlaa on vietetty Ahvenanmaalla jo 26 kertaa aina syyskuun toisena viikonloppuna. Skördefestin aikaan pääsee tutustumaan kymmeneen eri tiloihin ja yrityksiin, joissa on erilaista ohjelmaa kaiken ikäisille ja myynnissä paikallisia tuotteita lihoista juustoihin, käsitöitä, leivonnaisia ja tietysti omena-, tyrni- ja hunajatuotteita. Ravintolat tarjoavat myös erilaisia maisteluannoksia.

Aikataulumme ei mahtunut kovin montaa kohdetta, joten valikoimme ne, jotka mahtuivat reittimme varrelle matkalla takaisin kohti Maarianhaminan satamaa ja jotka yrittäjiämme erityisesti kiinnostivat.



Cederbergin tilalla oli nähtävänä eläimiä ja parin euron hinnalla pääsi tutustumaan maaseutumuseoon. Isoon latoon oli pystytetty kahvila ja myyntipöytiä ja myyjiä oli täälläkin todella monta.



Cederbergin tila

Mickes Gård tilalla oli vielä vilkkaampi tunnelma ja kuhina kävi myyntipöytien edessä. Mietimmekin miten täällä riittää myyjiä näin paljon joka paikkaan? Skördefest on myös siitä hieno tapahtuma, että sen ulkoasuun on panostettu kaikilla tiloilla todella hienosti, missään ei näy muovikylttejä tms. vaan kaikki kyltit ja muu materiaali on viimeisen päälle maalaishenkistä ja perinteikästä.



Viimeiset Ahvenanmaan tuliaisetsaimme Maarianhaminan Merikorttelista, jossa oli myös avattu Skördefest-kohteita. Myynnissä oli käsitöitä, hunajaa, tuoreita kasviksia, kukkia ja vohvelita.

<https://skordefest.ax/fi/program/>



Perjantaina illalla saavuttuamme Turkuun jatkoimme matkaa Marttilaan ja Kylämäen hevos-tilalle, jossa saimme majoittua luhtiaitassa. Tila oli hieno esimerkki, miten kaiken muun hevos- ja maatilatoiminnan ympärille voi liittää myös majoitus- ja ravintolatoimintaa. Tilalla voi majoittua ympärivuotisesti ja majoitukseen kuuluu aamupala. Myös pihalle rakennettu mutterisauna olisi ollut käytössä.

Lauantai 23.9. Kylämäen hevos-tila, Marttila, Frantsilan Kehäkukka

Aamiaisen aikaan tilan omistajasisarukset Elina ja Juha, kertoivat meille Kylämäen tilan historiasta, joka juontaa aina 1700-luvulle saakka. Elina ja Juha ovat tilan 11. sukupolvi ja he kasvattavat tilalla suomenhevosia. Tilalla toimii myös ratsastuskoulu, leiritoimintaa, siitospalvelu ja paljon muuta. Aamiaisen jälkeen saimme vielä lähteä Elinan mukaan tallikierrokselle ja nähdä mitä kaikkea suomenhevos-tilan toimintaan voikaan kuulua. Mietimme, onkohan heillä vuorokaudessa enemmän tunteja kuin muilla sillä niin monta liikkuvaa osaa yhteen päivään saadaan mahtumaan.



Kylämäen hevostila

Kotimatalla ruokailupaikaksi valitsimme Frantsilan Kehäkukan. Myös se oli mielenkiintoinen kohde ja sopi hyvin meidän yrittäjien tarpeisiin.

Palaute matkan jälkeen

Matkan jälkeen osallistujilta kysyttiin kirjallinen palaute. Asteikolla 4-10 matkan keskiarvo oli 9,3. Yrittäjät kokivat saaneensa matkalta uusia vinkkejä oman toiminnan kehittämiseen sekä vierailukohteista että muilta matkan osallistujilta. Eri yrityksistä poimittiin erilaisia ajatuksia, tärkeimpiä olivat useamman tukijalan rakentaminen, sijainnin ja luonnon tärkeys, ”kaikki järjestyy” -asenne sekä yhteistyön voima. Opettavaista oli saada eri yrityksistä kokemusta asiakkaan näkökulmasta. Kun lisäksi kuultiin yritysesittelyjä, oli mielenkiintoista yhdistää ne omiin asiakaskokemuksiin. Matkan aikana yrittäjät ehtivät vaihtaa paljon kokemuksia ja opittiinpa jopa uutta somevideoiden tekemisestä. Ahvenanmaan lähiruoka tapahtuma teki vaikutuksen ja oli inspiroiva kokemus, alettiin suunnitella jotain samantyyppistä myös Keski-Pohjanmaalle. Kohteisiin tutustuminen toi myös esiin sen, miten paljon potentiaalia lähituotteiden tuottamiseen olisi myös omalla alueella.

Matkan aikana opittuja asioita yrittäjät aikovat hyödyntää oman toiminnan kehittämisessä, toimintatapojen yksinkertaistamisessa, yrityksen ulkoasussa ja markkinoinnissa. Joku sai myös kipinän

lähituotteiden ja villiyrttien tuottamiseen ja hyödyntämiseen. Vinkkejä saatiin myös uusiin vierailukohteisiin.

Matkan aikana syntyi myös uutta yhteistyötä yrittäjien välille. Syntyi uusia tuttavuuksia ja lisäksi pohdittiin, miten yhteistyöstä saataisiin jatkossa suunnitelmallisempaa. Yrittäjät sopivat konkreettisesti yhteistyöstä yritysten välillä (esim. ruokapalveluyritys ja maatila), saivat uusia tuotteita myyntiin ja suunnittelivat uusien tapahtumien järjestämistä.