



Inspiroidu, maistele ja verkostoidu matkailu- ja ruokateemaisella opintomatalla Ruotsissa ja Tanskassa 18.11.-21.11.2025

Tulevaa matkaa odottava reissuporukkamme kokoontui varhain aamulla Helsinki-Vantaan lentokentälle. Edessä oli opintomatka, jonka aikana pääsisimme tapaamaan intohimoisia ruoan tuottajia, maistelemaan paikallisia herkkuja sekä tutustumaan innovatiivisiin ja kestäviin matkailu- ja maatalouskonsepteihin. Yhden päivän viettäisimme myös Nordic Organic Food Fair -messuilla.

Lento sujui aikataulussa, ja perillä Kööpenhaminassa bussi löytyi helposti ja matka pääsi jatkumaan kohti päivän ensimmäistä kohdetta.



Suuntaamme luomuaamiaiselle ja tilavierailulle Grantoftegaardiin, joka sijaitsee Ballerupissa noin puolen tunnin ajomatkan päässä Kööpenhaminasta. Grantoftegaard on sosiaalis-ekologinen luomutila, jossa yhdistyvät luonnonmukainen ruoantuotanto, eläinten hyvinvointi ja vahva yhteiskunnallinen tehtävä.

Tilalla tuotetaan luomuvihanneksia ja hoidetaan eläimiä pienimuotoisesti luonnon ehdoilla, kiertotaloutta ja biodiversiteettiä vaalien. Samalla tila tarjoaa kuntouttavaa ja osallisuutta lisäävää työtoimintaa erityistä tukea tarvitseville ihmisille.

Grantoftegaardin toiminta perustuu vahvasti yhteisöllisyyteen ja monipuoliseen yhteistyöhön. Tila toimii säätiöpohjaisesti ja työllistää 18 henkilöä. Eläimiä tilalla on useita: lampaista, nautoja, sikoja sekä hevosia. Yhteistyötä tehdään aktiivisesti kuntien ja yritysten kanssa, esimerkiksi palveluiden, harjoittelupaikkojen ja erilaisten työtoimintamallien muodossa.

Tilalla vierailevia ja työskenteleviä kohderyhmiä ovat muun muassa yläkouluikäiset syrjäytymisvaarassa olevat nuoret sekä pitkäaikaistyöttömät. Lisäksi Grantoftegaard järjestää kahdesti vuodessa markkinat, jolloin kuluttajilla on mahdollisuus ostaa tilan tuotteita suoraan tuottajalta. Paikallisille asukkaille tarjotaan myös palstaviljelymahdollisuuksia. Tilan sijainti keskellä kaupunkimaista ympäristöä korostaa yhteisöllisyyden merkitystä osana arjen toimintaa.



Tilavierailun jälkeen suuntasimme Kööpenhaminan Torvehallerne -kauppahalliin. Jokaisella oli aikaa tutustua rauhassa itseään kiinnostaviin myyntikojuihin ja nauttia lounas monipuolisen ruokatarjonnan keskellä.

Kauppahallilta matka jatkui kohti Ruotsia. Ajoimme Juutinrauman lähes kahdeksan kilometriä pitkää siltaa pitkin, ja jo sillalta avautuvat maisemat tarjosivat elämyksellisen siirtymän maasta toiseen.





Ängavallen on ruotsalainen perhetila, joka on tehnyt pioneerityötä eläinten hyvinvoinnin ja ekologisen ruoantuotannon eteen jo vuodesta 1971. Tilaa pyöritetään edelleen perheyrittäjänsä, ja sen toiminta perustuu tinkimättömiin arvoihin.

Päivän viimeinen kohde oli Ängavallen, jossa myös majoituimme.

Tilalla kasvatetaan nautoja, sikoja ja lampaita, ja kaikille eläimille mahdollistetaan lajityypillinen käyttäytyminen. Eläimet elävät vapaasti ulkona ympäri vuoden, ja esimerkiksi siat saavat liikkua vapaasti aitauksissa, tonkia maata ja osallistua luonnollisesti viljelykiertoon.

Ängavallen avasi oman tilateurastamon vuonna 1988, mikä oli aikanaan poikkeuksellista ja rohkeaa. Tämä mahdollistaa stressivapaan teurastuksen tutussa ympäristössä sekä täyden hallinnan koko ketjusta pellolta pöytään. Tilalla käytetään vanhoja ja kestäviä eläinrotuja sekä alkuperäisiä viljalajikkeita. Kasvinviljely, eläintuotanto ja jalostus muodostavat suljetun, ekologisen kierron.



Ångavallen on saanut useita palkintoja ruoka-alan toimijoilta laadukkaiden raaka-aineiden tuottamisesta, ja tila on noussut kansainvälisestikin tunnetuksi esimerkkitapaukseksi eläinten hyvinvoinnin ja eettisen ruoantuotannon saralla.

Vierailumme aikana nautimme illallisen, joka oli valmistettu lähes yksinomaan tilan omista raaka-aineista. Ruoka oli maukasta, ja kokonaisuutta täydensi kaunis, rauhallinen miljöö. Saimme esittelyn tilan historiasta ja filosofiasta vanhalta isännältä, jonka kerronta oli intohimoista ja rönsyilevää – ajoittain myös yhteiskunnallisiin ja poliittisiin teemoihin ulottuvaa.

Tilalla on parhaillaan käynnissä pohdinta tulevaisuudesta ja toiminnan jatkamisesta: mihin suuntaan Ångavallen kehittyy seuraavaksi, ja miten sen vahva arvopohja ja perintö voidaan säilyttää.



Seuraavan päivän vietimme Nordic Organic Food Fair messuilla, joka on suosittu ammattilaismessu ja keskittyy luonnollisiin ja vastuullisiin ruoka- ja hyvinvointituotteisiin. Messuilla kohtasivat tuottajat, ostajat ja jakelijat ja samalla haisteltiin, mihin suuntaan ala on menossa ja millaisia tuotteita markkinoille on tulossa seuraavaksi.

Ruokapuolella näkyivät erityisesti pienet arjen herkut: välipalat, levitteet ja juomat, jotka on helppo ottaa osaksi arkea, mutta joissa on silti jotain vähän erityistä. Hunaja, pähkinät, fermentoidut tuotteet ja kasvipohjaiset raaka-aineet toistuivat monessa muodossa ja monen näköisinä.

Toinen vahva teema oli funktionaalisuus. Maun lisäksi tuotteiden tarkoitus oli myös tukea jaksamista, keskittymistä tai yleistä hyvinvointia. Näissä tuotteissa korostuivat erilaiset sienet, yrtit ja kasviuutteet.

Luonnonkosmetiikalle oli varattu messuilla oma alueensa. Elintarvikkeiden rinnalla esitellyt hoitotuotteet perustuivat samoihin arvoihin kuten simppelisiin raaka-aineisiin, miellyttävään käyttökokemukseen ja harkittuun, rauhalliseen estetiikkaan.

Messuilla palkitut tuotteet

- Paras luonnollinen elintarvike & juoma: [Broliu Bite \(Broliu Medus\)](#)

Hunajapohjainen välipalatuote, jossa hyödynnetään luonnollista makeutta ja yksinkertaista raaka-ainesisältöä. Tuote on suunniteltu helposti mukana kulkevaksi ja nopeaan käyttöön.

“Tässä tuotteessa on selkeä raaka-ainelista, erottuva maku ja se puhutteli selvästi messukävijöitä.” Tämä tuote voitti myös asiakkaiden suosikki kategorian.

- Paras luonnollinen terveystuote: [Fungi Energy Tea \(GraSole\)](#)

Teejuoma, joka sisältää sieniä ja kasvipohjaisia ainesosia ja sijoittuu funktionaalisten juomien kategoriaan. Tarkoitettu osaksi päivittäistä juomavalikoimaa.

“Tuote erottui toiminnallisella lähestymistavallaan ja sillä, miten luonnolliset raaka-aineet on koottu hyvinvointia tukevaksi kokonaisuudeksi.”

- Paras erikoisruokavalioiden tuote: [Almond Butter Crunchy Chai \(TerraSana\)](#)

Mantelipohjainen levite, jossa on mausteinen chai-makuprofiili ja rouhea rakenne. Soveltuu useisiin erityisruokavalioihin ja monenlaiseen käyttöön.

“Toimiva makuyhdistelmä ja tuote sopii moniin ruokavalioihin ilman, että käyttötarkoitus kärsii.”

- Vaikuttajien valinta: [Mokosh Tightening & Reshaping Body Balm](#)

Luonnonkosmetiikkatuote, jossa yhdistyvät kasvipohjaiset raaka-aineet sekä kardemumman ja vaniljan sävyinen tuoksumailma. Suunnattu vartalon ihonhoitoon ja päivittäiseen käyttöön.

“Koostumus, tuoksu ja luonnollisuus toimivat tässä kokonaisuudessa erittäin hyvin.”

Nordic Organic Food Fair antoi hyvän kuvan siitä, mihin luomu- ja luonnontuoteala on menossa: vähemmän massaa, enemmän merkitystä ja harkittuja valintoja.



Seuraavaksi tutustuimme Kullabergs Vingårdiin, jossa viininviljelyä on harjoitettu vuodesta 2006 lähtien. Tänä aikana tila on rakentanut vahvan identiteetin pohjautuen laatuun, maisemaan ja vastuulliseen tuotantoon.

Viinintuotanto ja myynti ovat tärkeitä osa-alueita tilan toiminnassa, ja ne tuottavat suunnilleen yhtä paljon liikevaihtoa kuin muu maataloustoiminta.

Vierailijoita kiinnostavat erityisesti tilan oma myynti sekä opastetut kierrokset, joissa kerrotaan viininviljelystä Skånen erityisissä olosuhteissa. Tällaisen kierroksen mekin saimme ja tottakai muutamat maistaisivat.

Kullabergsissa korostuu myös tilan rakennusten arkkitehtuuri, jossa puurakentaminen on keskeinen suunnitteluperiaate – tilan rakennukset ja pihapiiri sulautuvat kauniisti ympäröivään maaseutuun ja viiniviljelmiin.

Ruotsissa viinitiloille ei toistaiseksi ole olemassa yhteistä vastuullisuusmerkkiä, mutta Kullabergs Vingård panostaa vastuullisuuteen aktiivisesti. Erityisesti maatalouden ekologisiin käytäntöihin ja ympäristöstävällisiin tuotantomenetelmiin kiinnitetään huomiota osana tilan arkea ja toiminnan kehittämistä.

Yrittäjää olisi mielellään kuullut lisääkin, mutta meitä odotti jo kaksi muuta yritystä vieraaksi, joten matka jatkui.



Kullaberg Guides edustaja kertoi meille kattavan yritysesittelyn ja vastasi ennakkokysymyksiimme. Yritys tarjoaa vastuullisia ja opastettuja luonto- ja merielämyksiä Kullabergin alueella.

Kullabergsguiderna on Kullabergin luonnonsuojelualueella Luoteis-Skånessa toimiva luonto- ja merielämyksiin erikoistunut yritys. Toiminta sijoittuu jylhälle Kullabergin niemelle alueelle, joka tunnetaan kallioistaan, luolistaan ja monimuotoisesta meriluonnostaan.

Yritys tarjoaa opastettuja elämyksiä sekä maalla että merellä: patikoiteja ja luolaretkiä Kullabergin kallioisessa maastossa, melonta- ja snorklausretkiä sekä merellisiä safareita, joilla tarkkaillaan alueen ainutlaatuista luontoa ja eläimistöä. Elämykset on suunnattu niin kokousryhmille kuin vapaa-ajan matkailijoille, ja ne yhdistävät seikkailun, oppimisen ja vahvan vastuullisuusajattelun.

Tärkeimpiä asiakasryhmiä ovat hotellien kokousvieraat keväällä ja syksyllä sekä turistit kesän noin kuuden viikon sesongin aikana. Yrityksellä on vastuullisuusmerkki Sweden Natures Best, ja se toteuttaa konkreettisia vastuullisuustoimia maalla ja merellä. Yhteistyössä kunnan kanssa se työllistää nuoria turistikaudella rantojen puhtaanpitoon ja liikenteenohjaukseen sekä osallistuu merellisen biodiversiteetin nykytilaa kartoittavaan tutkimukseen. Lisäksi Kullabergsguiderna tekee tiivistä yhteistyötä alueen muiden matkailuyritysten kanssa, esimerkiksi yhteisissä messunäkyvyyksissä.



Pensionat Söderåsen on perheyrittäjien toimiva, rauhallinen majatalo Söderåsenin luonnonsuojelualueen läheisyydessä. Yrittäjäpariskunta on tehnyt rohkean uravaihdoksen merivoimista majoitusyrittäjiksi ja he asuvat itse majatalon tiloissa, mikä tuo toimintaan vahvaa läsnäoloa ja kodinomaisuutta.

Päivittäisestä toiminnasta vastaa pääosin omistajat itse ja vilkkaimpina sesonkiaikoina siivoukseen hankitaan lisäapua. Majatalon selkeä kohderyhmä ovat luontomatkailijat, vaeltajat ja rauhaa etsivät vieraat. Tarjolla on perinteistä B&B-majoitusta yksittäisille matkailijoille ja pienille ryhmille kodikkaissa, yksinkertaisissa huoneissa, joista useimmissa ei ole omaa suihkua tai wc:tä. Lisäksi tiloja vuokrataan yrityksille kokous- ja työpajakäyttöön. Nettisivujen mukaan Pensionat Söderåsen korostaa rauhallista tunnelmaa, luonnon läheisyyttä ja henkilökohtaista palvelua – paikkaa, jossa voi hidastaa tahtia, levätä ja keskittyä olennaiseen luonnon keskellä.

Vierailua varten olimme lähettäneet yrittäjille ennakkokysymyksiä, ja keskusteluissa saimme kuulla tarkemmin muun muassa Nature's Best Sweden -vastuullisuusmerkistä sekä miten yritys toteuttaa markkinointia.

Kiitimme vierailusta, mutta emme niin vain lähteneetkään takaisin Lundiin, sillä lumi yllätti ruotsalaiset ja olimme pitkään bussilla jumissa majatalon pihassa. Parin tunnin päästä matka sai onneksi jatkaa ja ehdimme hyvin yhdessä sovitulle illalliselle.



Porukka hitsautui nopeasti yhteen, ja matkan aikana käytiin runsaasti avointa keskustelua ja ajatustenvaihtoa rennossa ilmapiirissä. Reissun aikana syntyi myös konkreettisia yhteistyöideoita ja -aihoita, joiden toivomme jatkuvan ja kehittyvän vielä matkan jälkeenkin.

Palautteiden mukaan herätti osallistujissa paljon ajatuksia ja tarjosi ennen kaikkea arvokkaita kohtaamisia. Useissa palautteissa korostui, että tärkein anti oli matkaseura: muiden yrittäjien tapaaminen, keskustelut ja verkostoituminen koettiin erittäin merkitykselliseksi. Ryhmän henkeä kuvattiin hyväksi ja iloiseksi.

Kohdevierailut ja ruoka saivat paljon kiitosta. Kohteita pidettiin mielenkiintoisina ja ajomatkoja sopivan lyhyinä. Moni kuitenkin koki, että osassa kohteista aikaa olisi tarvittu enemmän, jotta tutustuminen olisi ollut syvällisempää. Ohjelman rytmityksessä ja aikataulutuksessa nähtiin myös kehittämisen varaa.

Kiitos kaikille osallistuneille onnistuneesta opintomatkasta!

