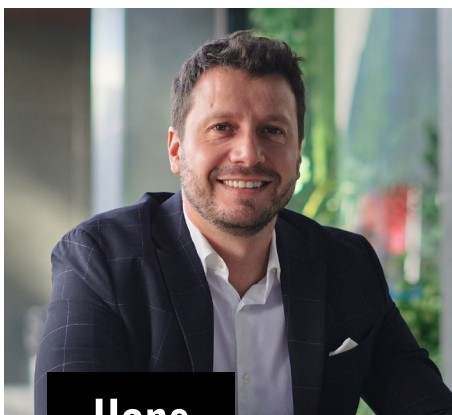




Hans

Hollantilainen laatutietoinen ja elämystietoinen ruokamatkailija

🕒 50 vuotta

🏠 Matkustaa kumppanin kanssa

Matkailumotiivi

Hans matkustaa kulinarististen elämysten ja uusien makujen perässä ja on kiinnostunut fine diningista, paikallisesta ruokakulttuurista ja ruoan alkuperästä. Ruoka on hänelle väylä tutustua paikalliseen kulttuuriin ja elämäntapaan. Matkailu on hänelle myös tapa irtautua arjesta ja nauttia hemmottelusta sekä rauhallisesta ympäristöstä. Matkailussa korostuvat laatu, rentous ja elämyksellisyys.

Arvostaa matkaillessa

Hans arvostaa lähiruokaa ja paikallisia tuottajia. Hän etsii hienostuneita ruokaelämyksiä, aitoja makuja ja omaleimaisia reseptejä, joissa yhdistyy yllätyksellisyys ja estetiikka. Ruoka merkitsee hänelle makuelämyksiä sekä ymmärrystä paikallisesta historiasta ja kulttuurista.

Tiedonhaku

Etsii tietoa itsenäisesti, ja tiedonhaun kanavina toimivat hakukoneet (Google ja Bing), yritysten omat sivut, Trip Advisor sekä perhe ja ystävät.

Sosiaalisen median käyttö

Käyttää sosiaalista mediaa satunnaisesti, ei juurikaan julkaise itse.

Muut kiinnostuksen kohteet matkaillessa

Talvi, luonto ja luonnonilmiöt, liikkuminen ja luonnosta nauttiminen, laadukkaat hotellit ja palvelut.

Kiinnostavat ruoka-aktiviteetit

Maisteluillalliset, ruokareitit, pienet paikalliset toimijat (kuten maatilat, pienpanimot, tisläämot), artesaanituotteet, paikalliset markkinat, ruoanlaittokurssit sekä luonnonläheiset aktiviteetit kuten kalastus ja marjastus.

Odotukset ruokaelämyksille

Hans arvostaa laadukkaita, yksilöllisiä palveluita, jotka sisältävät osallistavia ja luonnonläheisiä ruokakokemuksia. Hän suosii rauhallisia ruokahetkiä pienissä ruokatapahtumissa ja korkeatasoisissa ravintoloissa. Häntä puhuttelee slow food -ajattelu sekä mahdollisuus kohdata paikallisia tuottajia ja kokkeja.

Ruokaunelma

Hansin ja hänen kumppaninsa päivä on alkanut rauhallisella aamiaisella, jossa erityisenä kohokohtana ovat paikalliset artesaanituotteet. Päivä jatkuu retkellä talvisen luonnon keskelle, jossa maisemasta ja hiljaisuudesta nautitaan kävelemällä jäällä ja tutustumalla pilkkimiseen. Retkeen yhdistyy vierailu pienpanimossa. Päivän päätteeksi nautitaan maisteluillallinen, jossa kokki johdattaa vieraat makujen maailmaan. Tyylikäs tunnelma ja ruokien esteettinen esillepano ovat osa huolella suunniteltua kokonaisuutta. Herkulliset maut tuovat esille alueen parhaat raaka-aineet: villiyrtilit, kuusenkerkän, riistan, marjat, ja tuoreen kalan paikallisen erikoisuuden nahkiaisen muodossa. Kaikki valmistettuna modernilla otteella perinteitä kunnioittaen jäädessä mieleen ainutlaatuisina makuina ja elämyksenä.

Päiväbudjetti (aktiviteetti ja ruoka)

€€€€



Euroopan unionin
osarahoittama



OAMK
OULUN AMMATTIKORKEAKOULU



Asiakaspersoonana on tuotettu Arctic Food Plus -hankkeessa