

# Geopark- ja GEOfood - opintomatka Rokua Geoparkiin

9.-11.10.2023



## Yleisesti

Opintomatka järjestettiin yhteistyössä Lauhanvuori-Hämeen kangas UNESCO Global Geoparkin ja Kraatterijärvi Geopark -alueiden yritysten ja kehittämisorganisaatioiden kesken. Järjestäjinä olivat GEOfood – lähiruokaa ja geologista perintöä (Satafood Kehittämisyhdistys ry) sekä GEOfood ja Kraatterijärven Geopark (ProAgria Etelä-Pohjanmaa) -hankkeet. Matkalla tutustuttiin Rokua Geoparkiin ja sen luontokohteisiin, sekä alueen kahteen GEOfood-yritykseen. Matkalla oli mukana 10 yrittäjää ja sidosryhmän edustajaa tutustumassa ja hakemassa ideoita oman Geopark-alueensa tarjonnan sekä mahdollisesti tulevan GEOfood -tuotteensa tai palvelunsa kehittämiseen. Lauhanvuori-Hämeen kangas UNESCO Global Geoparkin alueelta oli mukana 2 toimijaa ja Kraatterijärvi Geopark -alueelta 8 toimijaa.

Rokua Geopark muodostuu Oulujokilaakson, Rokuan ja Oulujärven maisema-alueista, jotka muodostavat yhtenäisen, yli 1300 km<sup>2</sup> laajuisen aluekokonaisuuden. Rokua Geopark on Suomen ensimmäinen matkailualue, joka on saanut UNESCO Global Geopark -statuksen. Se hyväksyttiin UNESCO Global Geoparks -ohjelmaan vuonna 2010 ja on yksi koko alueen pohjoisimmista kohteista. Rokua Geopark ulottuu kolmen kunnan alueelle, joita ovat Muhos, Utajärvi sekä Vaala.

Rokua Geoparkin teema on jääkausi, ja jääkauden perintö yhdistyy alueen erityislaatuiseen kallioperän kehityshistoriaan. Jääkauden perintö ja alueen kehityshistoria näkyy alueen luonnossa esimerkiksi laajoina suoalueina, korkeina dyyneinä, syvinä suppina sekä valkean jäkälän peitossa olevina kangasmetsinä. Alueelta löytyy muun muassa kolme erilaista Jääkauden jäljillä -rengasreittiä, kattavat ulkoilureittien verkostot sekä monipuoliset matkailupalvelut. Rokua Geopark on mukana muun muassa Sustainable Travel Finland -ohjelmassa sekä Pohjolan Rengastie -rengasreitillä. Rokua UNESCO Global Geopark -matkailualueen toimintaa ylläpitää ja kehittää elinkeino- ja elinvoimayhtiö Humanpolis Oy.

## GEOfood Rokua Geoparkissa

Alueen geologinen syntytarina on muovannut alueen maaperää ja ilmastoa lähiruokan tuotantoon sopivaksi. Rokua Geoparkin alueella on kaksi GEOfood -statuksen omaavaa yritystä, joista toinen on tuottaja ja toinen ravintola. GEOfood -tarjontaa on kehitetty alueella muun muassa Humanpoliksen Geofood-hankkeessa vuosina 2014-2016. Hankkeen jälkeen GEOfood -brändiä on kehitetty ja viety eteenpäin vähemmän, mutta se kuitenkin alueella tunnetaan. Viime vuosina alueen matkailijat ovat myös enenevässä määrin kysyneet GEOfoodia, sen sijaan että he kysyisivät mitä se on. Alueen GEOfood -yrittäjät ovat ylpeitä ja iloisia pystyessään tarjoamaan matkailijoille ja asiakkaille lähellä tuotettua ruokaa. Toivottavaa kuitenkin olisi, että GEOfood -brändin markkinointia ja sanomaa vietäisiin eteenpäin 'isommilla linjoilla', kuten esimerkiksi yhtenäisillä markkinointimateriaaleilla ja laajempien verkostojen sekä toimijoiden kautta – näin markkinointi ei jäisi yksin yrittäjälle.

## Rokua Health & Spa -hotelli ja Rokua Geopark

Saavuimme koko porukka Rokua Health & Spa -hotelliin iltapäivällä, ja suuntasimme pikimmiten tapaamaan Mari Saastamoista ja Juha Aittaa. Saastamoinen toimii matkailukehittäjänä Humanpolis Oy:ssä, ja näin ollen vastaa siis Rokua UGG:n matkailualueen laadukkaasta toiminnasta ja sen kehittämisestä. Hän kertoi muun muassa Rokua Geoparkin toiminnan synnystä, alueesta ja sen erikoispiirteistä sekä esitteli Humanpoliksen tekemiä hankkeita. Esimerkiksi alueen matkailuselvityksiä on alettu tuottamaan, tänä vuonna selvitys tehtiin toista kertaa. Kuten moni muukin luontomatkailukohde, myös Rokua Geopark sai oman osansa koronapandemian luontomatkailijapiikistä. Sesonkivaihtelut nähdään kuitenkin ongelmana, mutta sitä korjataan monipuolistamalla palvelutarjontaa sekä lisäämällä talviaktiiviteetteja ja kohdentamalla markkinointia.

Saastamoisen mukaan GEOfoodia ei ole kovin paljoa kehitetty Humanpoliksen toimesta viime hankkeen jälkeen, joka päättyi vuonna 2016. Hän toikin esiin yhteisten GEOfoodin esittelyaineistojen mahdollisuudet – yhteiset aineistot yhtäläistäisivät visuaalista ilmettä ja toisivat toimijaverkostoa lähemmäksi toisiaan. Yhteisten aineistojen kautta voisimme myös varmistaa, että GEOfood -ajattelu ja -brändi on selvitetty yhdenmukaisesti. Olisi lisäksi kuluttajille selkeämpää, että brändi on yhdennäköinen ja yhtäläinen paikasta riippumatta.

Saastamoisen esittelyn jälkeen pääsimme vielä itsekin tutustumaan alueen luontoon pienen kävelyretken muodossa opas Juha Aittan johdolla. Harjunpolku on lyhyt luontoretki Rokuan kansallispuiston maisemissa, ja polku kulkee kirkasvetisen Lianjärven ohi, jossa on tulistelupaikka, päivätupa ja käymälä. Aitta kertoili mielenkiintoisia tarinoita alueesta ja sen lähihistoriasta.



**Kahvit ja Humanpolis Oy:n matkailukehittäjä Mari Saastamoisen esittely Rokua Geoparkista Rokua Health & Spa -hotellissa.**



**Osa matkalaisista lähdössä opas Juha Aittan johdolla tutustumaan lähimaastoon. Maisemat olivat kauniita ja tarinat mielenkiintoisia!**



Illalla nautimme päivällisen yhdessä hotellin ravintola Rouskussa. Hotellin Geopark-menun annoksissa korostuu lähialueen tuotteet ja raaka-aineet. Alkuun nautimme Rokualaista herkkutattikeittoa, lähileipää ja voita. Pääruokana Oulujärven kuhaa rucolahollandaisekastikkeella, lähialueen paahdetuilla juureksilla sekä timjamiperunoilla. Jälkiruoaksi Vaalan leipäjuustoa (tai juustoleipää) lakkakinuskikastikkeessa. Geopark -menu ei virallisesti ollut GEOfoodia, vaikka ruoan kriteerit täytyivätkin. Ruokailu oli oma kokemuksensa, ja Geoparkin luontoa tuotiin esiin Rouskun tiloissa sisustuksellisesti esimerkiksi kuvin ja värein. Raaka-aineet olivat läheltä ja laadukkaita.

Illallisen yhteydessä teimme esittelykierroksen. Matkaan lähti mukaan monipuolisesti ihmisiä majoitus-, hyvinvointi-, kehittämis- ja ruoka-alan yrityksistä ja toimijoista. Ruoka oli erittäin herkullista!



**Rokua Health & Spa -hotellin Geopark -menu hotellin ravintola Rouskussa.**

## Manamansalon Portti & Utajärven Omaleipuri

Tiistaina päivä kului GEOfood-yrityksiin ja lähialueen kulttuurikohteisiin tutustumisessa osana Rokua Geoparkin matkailutarjontaa. Aamupalan jälkeen lähdimme Manamansalon porttiin, jonka yrittäjät ylläpitävät lisäksi majoitusyrittys lin Siltoja sekä Merihelmeä. Manamansalon saari Oulujärvellä on pitkät perinteet omaava matkailupaikka; Oulujärvellä liikkuneet tervansoutajat pitivät sitä tukikohtanaan. Nykyään matkailukeskuksen asiakaskunta koostuu paikallisista, mökkiläisistä ja turisteista. Kohteeseen pääsee joko sillan kautta tai lyhyellä, noin parin minuutin lossimatalla. Matkailukeskuksessa on ravintolapalveluiden lisäksi leirintäalue ja muuta majoitusta, kyläkauppa sekä erilaisia aktiviteetteja.

Manamansalon portti tarjoaa matkailijalle monia erilaisia GEOfood-annoksia. Brändin käyttö aloitettiin noin 8 vuotta sitten yhdellä hampurilaisella. Yrittäjät ovat hoitaneet GEOfood-tuotteistamisen itse annosten tarinallistamisesta markkinointiin. Sämpylät tulevat Utajärven leipomosta (toinen alueen GEOfood-yritys), ja kalastajat tuovat suoraan keittiöön Oulujärvestä kalastetut ahvenet, muikut ja hauet. Yrittäjäpariskunnan mukaan viimeisen parin vuoden aikana matkailijat ovat kyselleet enenevässä määrin GEOfoodia, eikä että mitä se on. He ovat ylpeitä saadessaan tarjota lähellä tuotettua, laadukkaista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Keskustelun lomassa söimme herkullisen GEOfood-annoksen; muikkuja perunamuusilla ja lähijuureksilla. Manamansalon portin kokki pääasiassa hoitaa ravintolan tuotekehityksen ja näin ollen myös GEOfood-annosten luomisen. Yrittäjät kaipaavat markkinointiapua geoparkin suunnalta. Mikäli isompi toimija tekisi valtakunnallisen markkinointityön, niin yrittäjän olisi helpompi markkinoida yksittäisiä GEOfood-tuotteita.



**Manamansalon Portti ja yksi ravintolan monista GEOfood-annoksista.**

Toinen Rokua Geoparkin GEOfood-statusuksen omaava yritys on Utajärvellä sijaitseva Omaleipuri. Konditorian perusti Pia Nissinen noin 10 vuotta sitten, ja monen käännöksen kautta Pian isä Ali muutti Etelä-Suomesta 1,5 vuotta sitten leipomotoimintaa pyörittämään (oli auttanut jo aikaisemmin koko ajan, miten muotoilee vai onko turhaa tietoa). Ennen koronaa 90 % leipomon tuotannosta meni vientiin muun muassa Thaimaahan, Turkkiin ja Kanariansaarelle. Lentoliikenteen loputtua vienti katosi, ja pandemia veti Suomessakin kaikki kiinni. Alkoi ajattelu ja uusiutuminen, josta ”syntyi” pannupizzat. Pannupizzoilla on GEOfood-merkki ja tarina. Niitä voi ostaa pakastettuna tai lämmitettynä kahvilan puolelta. Pannupizzoja on saatavilla myös Rokua Health & Spa -hotellin ravintolan listalta.

Omaleipurissa on tuotteistettu GEOfoodia heti yrityksen alusta asti. Alin mukaan leipomon näkökulmasta ongelmana kuitenkin on iso alue ja pitkät välimatkat; kohteita on paljon ja toimitus hankalaa yhteistyökumppaneille. Tuoteryhmiä on ollut vähittäiskaupoissa esimerkiksi Oulussa, mutta nykytilanteen (hinnan nousu, huono menekki, pienet erät ja pitkät välimatkat) vähemmissä määrin. Tällä hetkellä Omaleipurin tuotteita on neljässä kaupassa. Kehuu verkostoa ja sen toimivuutta, yrittäjät pystyvät sopimaan esimerkiksi tuotteiden noutoa tmv. Myös Ali kokee tarvetta isommalle GEOfood-mainostajalle, jotta brändi olisi kuluttajille ”sisään ajettu” siinä vaiheessa, kun yrittäjä alkaa yksittäisiä GEOfood-tuotteita mainostamaan. Ali on hoitanut myös tuotteiden tarinallistamisen itse.

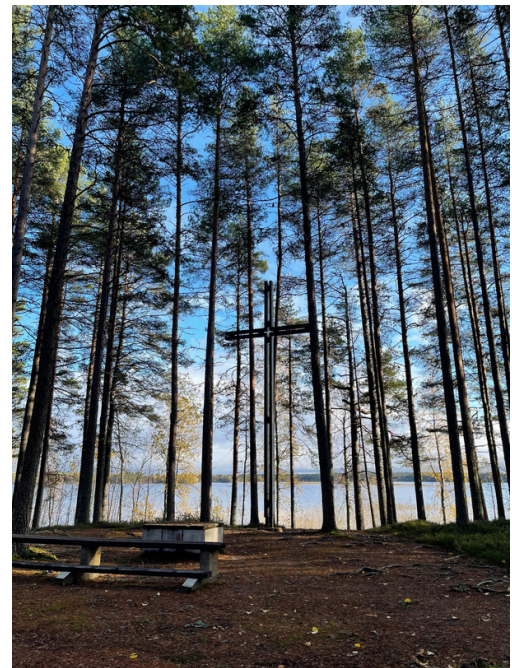


**Omaleipurin GEOfood-tarjontaa Utajärvellä.**

## Kulttuurikohteet

Tiistaina päivän aikana tutustuimme lisäksi alueen kulttuurikohteisiin. Manamansalon portin lähistöllä kiertävän Peurapolun varrella on noin 70 peuranpyyntikuoppaa ja esihistoriallisessa hengessä rakennettu Peuranpyyntikylä. Kävimme tutustumassa kylän päärakennukseen turvekammeen, sekä Peurapolun päässä sijaitsevaan Manamansalon muistomerkkikirkkoon, joka on kivikautinen esinelöytöpaikka. Tutustuimme myös Kilonniemen gneissikallioihin, Euroopan Unionin vanhimpaan kallioperäalueeseen.

Mielenkiintoisen ja ajatuksia herättävän päivän jälkeen nautimme yhteisen buffet/ala carte -illallisen hotellin ravintolassa. Moni otti Omaleipurin pannupizzan testiin, oli hyvää, mutta todella iso :)



**Turvekammi (vas.) ja Manamansalon muistomerkkikirkko.**



**Kilonniemen gneissikalliot.**



## Matkasta

Keskiviikkona lähdimme aikaisin kohti kotia. Suunnitelmia muutettiin aikataulusta poiketen niin, että Halsuan Kotikuluman sijaan söimme lounaan Kaustisilla. Huomion arvoista on, että ravintola Pelimannissa on paikallista pitäjä/perinneruokaa Juustopaistia listalta saatavana. Matkalla kohti Seinäjokea kävimme vielä läpi matkan antia ja osallistuneiden mielteitä ja mahdollisia avoimia kysymyksiä.

Matkaseurue koki matkan tarpeellisena, sillä yritysvierailuilla päästiin näkemään käytännössä mitä GEOfood on, ja mitä se mahdollisesti voisi olla. GEOfood on vielä niin pienikokoista toimintaa Suomessa, että mahdollisuuksia olisi vaikka mihin. Markkinointiin kaivattiin matkaseurueenkin puolesta suurempia ja laajempia toimenpiteitä ja yhteistyötä. Keskustelimme tässäkin yhteydessä valtakunnallisesti yhteisten yleisaineistojen tuottamisesta yhteistyössä.

Tarinallistamista ei koettu kynnykskysymyksenä, mutta ehkä hieman hankalana osa-alueena. Humanpolis Oy on aloittanut Rokua UGG:in alueella tarinankeruuhankkeen, josta on varmasti hyötyä alueen GEOfood -toiminnankin kehittämisessä. Matkaseurue oli yleisesti ottaen erittäin innostuneita GEOfoodista, ja he nostivat esiin esimerkiksi lähiruoan parantavat vaikutukset, kuluttajatietouden lisäämisen, ja ruoan geologiseen tarinaan kytkeminen. Pohdimme myös merkin käytön sääntöjä; GEOfood-merkki käsittää monia tuotteita ja annoksia, miten käyttöä valvotaan merkin haun jälkeen ja kuka sitä valvoo.

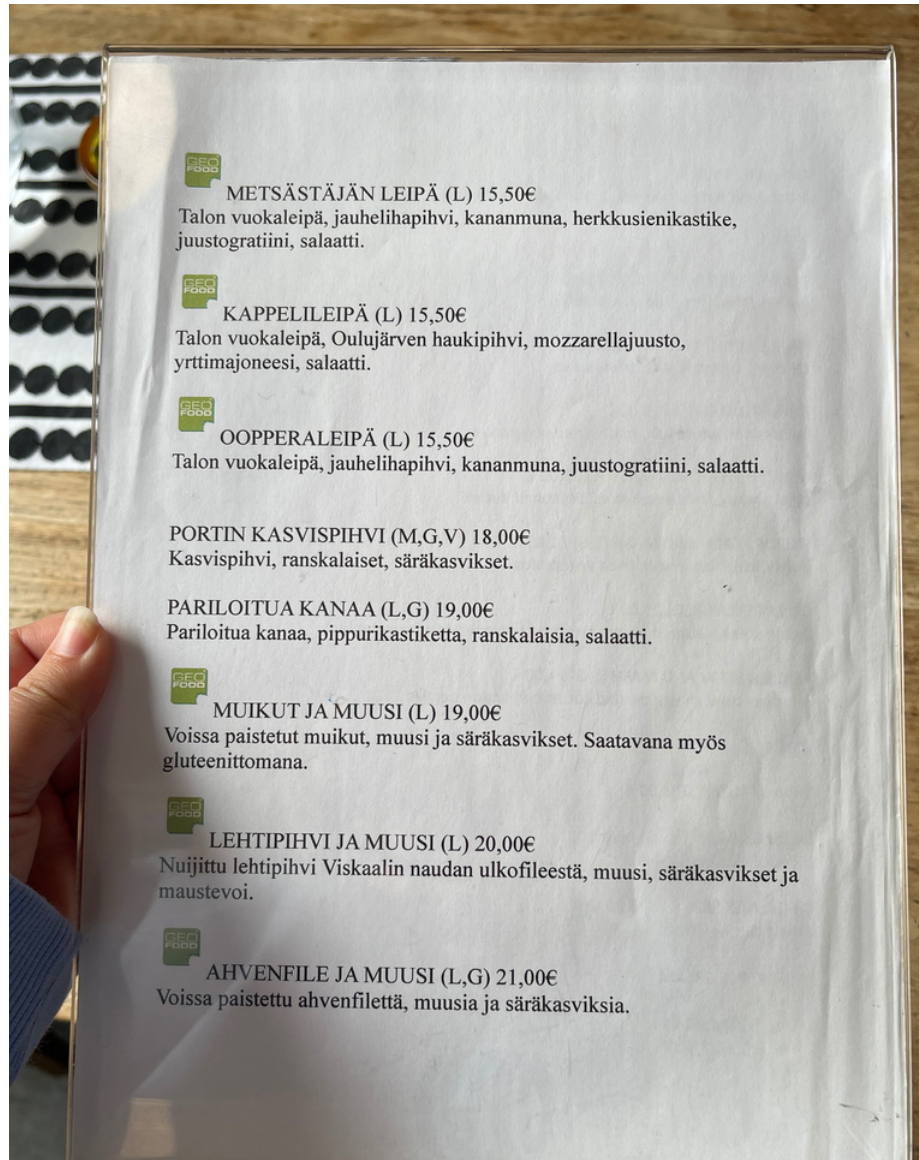
GEOfood on innovatiivinen ja innostava konsepti, joka yhdistää lähiruoan ja paikallisen ruoantuotannon sekä matkailun kestäväällä tavalla. Brändin käyttö lisää yrityksen houkuttelevuutta ja tuo lisäarvoa kuluttajien silmissä, samalla paikallista kulttuuria ja ekologista kestävyyttä edistäen. Parhaimmillaan GEOfood voi tuoda yrityksille uusia asiakassegmenttejä ja mahdollisuuden erottua muista, sekä osallistua kestäväen matkailun kehittämiseen ja kasvattamiseen alueellaan. GEOfoodin kokonaisvaltainen brändiyhteistyö toisi synergiaetuja ja edistäisi sekä Geoparkin, että GEOfoodin kehitystä ja menestystä tulevaisuudessa.



# LIITTEET

## GEOfood-menu

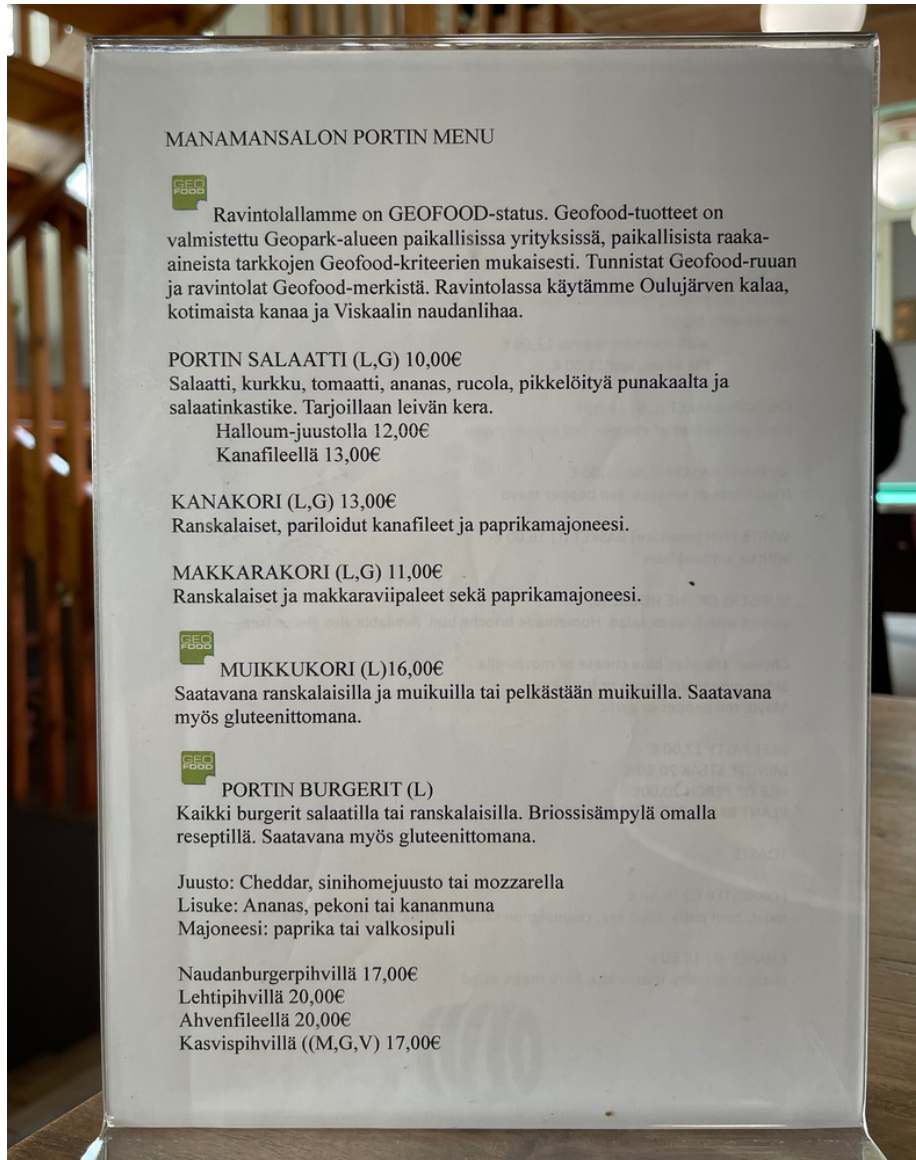
### Manamansalon Portti



# LIITTEET

## GEOfood-menu

### Manamansalon Portti



# LIITTEET

## GEOfood-menu

### Utajärven leipomo

**GEO FOOD**

Omaleipurin Geofood-tuotteiden laatu syntyy tarkoin valituista ja lähellä tuotetuista raaka-aineista, jotka kasvavat Rokua UNESCO Global Geoparkin ainutlaatuisessa ympäristössä.

Vilja tuotetaan Muhos-muodostuman laajalla laaksoalueella, jossa maaperä on erityisen hedelmällistä ja satoisaa. Täällä muinaiset geologiset tapahtumat ovat kerrostaneet kallioperän vajoamaan ravinteikkaita maa-aineksia, joita jääkausi hienoksi ja levitti otolliseksi kasvualustaksi viljalle. Omaleipurin tuotteissa maistuvatkin maaperän ravinteikkaus, ilmaston raikaus ja ympäristön puhtaus.

**LÄHI-TUOTE**

**OMALEIPURIN PAISTOVALMIIT PANNUPIZZAT**

**KINKKU-ANANAS**  
kinkku, Emmental-, Edam- ja Mozzarella-juusto, tomaatti, ananas

**BROILERI-PERSIKKA**  
broileri, Emmental-, Edam- ja Mozzarella-juusto, tomaatti, persikka

**PEPPERONI**  
pepperonimakkara, Emmental-, Edam- ja Mozzarella-juusto, tomaatti, vihreä pepperoni

**TONNIKALA-KATKARAPU**  
tonnikala, Emmental-, Edam- ja Mozzarella-juusto, tomaatti, katkarapu

**TOMAATTI-MOZZARELLA**  
tomaatti, Mozzarella-, Emmental- ja Edam-juusto

PAKASTEENA 7 €

PAISTETTUNA 9 €

PIZZAPALA 3,50 €

**Maista ja ihastu!**

**OMALEIPURIN**  
30 vuoden kokemuksella



## LISÄTIETOA

[GEOfood - lähiruokaa ja geologista perintöä -hanke](#)

[GEOfood -brändi käyttöön LH Geoparkin alueella](#)

[GEOfood ja Kraatterijärven GEOpark -esiselvityshanke](#)

[GEOfood](#)

[Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark](#)

[Kraatterijärvi Geopark](#)

[Rokua Geopark](#)

[GEOfood Rokua Geoparkissa](#)

[Manamansalon Portti](#)

[Omaleipuri](#)

Rokua UNESCO  
Global Geopark  
Finland