

Annoksia oopperasta

2025

Saimaa
lautasella



Etelä-Savon
maakuntaliitto



SAVONLINNAN
OOPPERAJUHLAT

Annoksia oopperasta kattaus

- Oopperateemainen ravintola- ja kahvilakartta, joka tuo oopperan tarinoiden kautta lautaselle
- Kesällä 2024 mukana yhteensä 28 ravintolaa ja yli 40 annosta
- Tänä vuonna viilataan ja kehitetään eteenpäin.
 - Paikalliset raaka-aineet
 - tarina ja yhteys oopperaan
- Panostetaan yhteiseen ilmeiseen, markkinointiin ja näkyvyyteen katukuvassa
- Mukana Matkamessuilla 2025?



Annoksia oopperasta -kartta »
visitsavonlinna.fi paikallisia-makuja

Saimaa
lautaset

SAVONLINNAN
OOPPERAJUHLAT

European Union
www.europea.eu

Etä- ja
matkailu

Savonlinnan matkailijakysely 2024



**Matkailijakyselyllä selvitettiin
matkailijoiden kokemuksia
Savonlinnan alueella**



**Aineistonkeruu aika kesä-
syyskuu 2024**

Vastauksia 672 kpl, joista ulkomaalaisia
55 kpl (9 %)

Suomalaisista valtaosa pk-seudulta (29
%) ja Tampereelta (5 %)

Naisia 72 %, suurin ikäryhmä 45-54-
vuotiaat, mutta lähes yhtä paljon oli 55-
64-vuotiaita.

Matkaseura: puoliso tai kumppani (47
%), perhe (31,5 %)

- Kiitosta
 - Luonnon kauneus
 - Kulttuuri ja historia
 - Viihtyisä ja rento ilmapiiri
 - Ystävällinen palvelu
- Parannettavaa
 - Aukiolot ja palveluiden saatavuus
 - Ravintoloiden vähyys
 - Keskustan autius
 - Palvelun epätasaisuus

Mistä Savonlinnan ravintolapalveluissa pidettiin

- **Ystävällinen ja hyvä palvelu:** Asiakaspalvelu saa kiitosta silloin, kun se on ystävällistä, huomaavaista ja asiakaslähtöistä.
- **Maukas ruoka:** Ruoan maku ja laatu saavat kehuja, erityisesti paikallisiin raaka-aineisiin ja perinteisiin perustuvat annokset.
- **Ravintoloiden sijainti luonnonkauniilla paikoilla:** Ravintolat, jotka sijaitsevat kauniiden maisemien ja luonnon lähellä, parantavat matkailijoiden ruokailukokemusta ja saavat kiitosta.
- **Ravintoloiden tunnelma:** Moni matkailija arvostaa ravintoloiden viihtyisää ja rentoa ilmapiiriä, joka tekee ruokailuhetkestä mukavan ja rentouttavan.

Kun kyselyssä tiedusteltiin parasta kokemusta matkan aikana, keräsi ruoka (luonnon ja kulttuurin jälkeen) kolmanneksi eniten mainintoja vastanneilta.



Missä koettiin olevan parannettavaa



- **Aukioloajat:** Ravintoloiden aukioloja koetaan liian lyhyiksi ja epäjoustaviksi, erityisesti sesongin ulkopuolella.
- **Ravintoloiden määrä:** Keskustasta ja matkailukohteiden läheisyydestä kaivataan lisää monipuolisia ruokailupaikkoja.
- **Palvelun laatu:** Palvelun laatu on koettu vaihtelevaksi, ja erityisesti kiireisinä aikoina asiakaspalvelun tasoon toivotaan tasaisuutta.
- **Elämyksellisyyden puute:** Matkailijat toivovat enemmän tapahtumia ja elämyksellisiä ruokailumahdollisuuksia, kuten live-musiikkia ja teemaillallisia.

Miten kokemusta voisi parantaa?

Palvelun Laatu ja Asiakaskokemus

- **Palvelun tasaisuus:** Vaikka palvelu saa kiitosta ystävällisyydestä, sen tasaisuus vaihtelee. Tulisi varmistaa, että asiakaspalvelun laatu säilyy korkeana kiireisinäkin aikoina.
- **Asiakaspalvelukoulutus:** Satsaus henkilökunnan koulutukseen ja asiakaspalvelutaitoihin voi parantaa asiakkaiden kokemuksia ja siten myös asiakastyytyväisyyttä.

Aukioloajat ja Saatavuus

- **Joustavammat aukioloajat:** Moni matkailija on tuonut esiin, että ravintoloiden aukioloajat ovat liian lyhyitä. Laajennettuja aukioloaikoja voisi harkita, erityisesti sesonkiaikana ja viikonloppuisin.
- **Palveluiden saatavuus sesongin ulkopuolella:** Myös sesongin ulkopuolella kannattaa panostaa siihen, että ravintola- ja kahvilapalvelut ovat matkailijoiden saatavilla.

Miten kokemusta voisi parantaa?

Monipuolisemmat ruokailuvaihtoehdot

- **Uudet ja erikoistuneet ruokakonseptit:** Matkailijat kaipaavat monipuolisia ruokailuvaihtoehtoja. Uusien konseptien, kuten teemaruokailujen tai kansainvälisten ruokien, lisäämistä tarjontaan voisi harkita.
- **Paikallisuus ja lähiruoka:** Paikallisten raaka-aineiden käyttö ja niiden esille tuominen kiinnostavat matkailijoita. Toimijat voivat hyötyä lisäämällä paikallisia makuja ja korostamalla lähiruokaa.

Elämyksellisyyden Lisääminen

- **Tapahtumat ja kulttuurilliset teemaillat:** Matkailijat kaipaavat lisää elämyksiä, kuten live-musiikkia, teema-iltoja ja kulttuuritapahtumia ravintoloihin. Näiden järjestäminen voi tuoda lisäarvoa ja houkutella asiakkaita.
- **Yhteistyö paikallisten kulttuuritoimijoiden kanssa:** Yhteistyö esimerkiksi musiikki- ja teatterialan toimijoiden kanssa voi tuoda uusia kokemuksia ravintoloihin ja kahviloihin.

Paikallisia makuja esiin!

- **Korostetaan** meidän puhtaita, läheltä saatavia raaka-aineita
 - Salaisia helmiä, meille itsestään selviä asioita
- **Kilpailuedut ja lisäarvo:** tuoreus, alkuperän tuntemus, myyntitapa, tuotteen ja palvelun laatu.
- **Tuodaan lähituottajien tuotteita enemmän esille:**
 - Osataan kertoa raaka-aineista ja tuottajista - henkilökunnan perehdyttäminen tarinoihin
 - Tuodaan tuottajat esille menuissa ja mainoksissa

Yhteisöllisyys ja rakkaudesta lajiin

- Seudun vetovoimaisuus ja elinvoimaisuuden edistäminen
- **Lähiruuan tarinallistaminen:** luontevaa tuoda esiin siihen liitettäviä elementtejä, kuten puhtaus, luonto, ekologisuus ja maaseutu (tyytyväisyys matkailijakyselyssä)

Elämyksien luominen tarinoiden avulla

- **Tarinan kirjoittaminen osaksi palvelua** helpottaa elämyksellisen palvelun tuottamista.
- **Tarinan avulla** vieras osallistuu kokemukseen myös tunnetasolla.
- **Elämys on moniaistinen kokemus:**
 - Näkyy, tuntuu, maistuu, tuoksuu ja kuuluu
- **Tarinat tekevät tunteen**, tunteet tuottavat entistä parempia elämyspalveluita ja tyytyväisempiä asiakkaita.
- **Palvelun laatu luo lisäarvoa** ja tarinat helpottavat lisämyynnin tekemistä.
- **Kertomus voidaan tuotteistaa tarinaksi**, jossa aterian taustalle rakennetaan paikalliseen kulttuuriin ja ympäristöön sidottu tarina. Tällöin ateria todennäköisesti muodostuu mieleenpainuvammaksi asiakkaan näkökulmasta.
- [Tartu-tarinaasi_tarinallistamisen-kasikirja_.pdf](#)
- [Ruokamatkailustrategia – Hungry for Finland](#)

Savonlinnan Oopperajuhlat 2025

Paikallinen Elinkeinoelämä ja Yhteistyökumppanit

- **Paikallisten yritysten korostaminen:** Tuodaan esille, kuinka Oopperajuhlat tukevat Savonlinnan alueen matkailu- ja ravintolapalveluita, sekä nostetaan esille yhteistyökumppanit, kuten hotellit, ravintolat ja muut palvelut, joilla on suora yhteys Oopperajuhliin.

Tärkeimmät tavoitteet:

- **Esitellä paikallista ruokakulttuuria** tuomalla esiin Savonlinnan alueen ravintolayrittäjiä ja heidän sitoutumistaan lähiruuan käyttöön, korostaen erityisesti paikallisia perinneherkkuja ja raaka-aineita ja hyvää palvelua.

Savonlinnan oopperajuhlat 2025

- **Houkutella uusia yleisöjä,** erityisesti nuoria ja ensikertalaisia, esittelemällä ooppera- ja ruokakulttuurin yhdistelmää helposti lähestyttävällä tavalla.
- **Vahvistaa Oopperajuhlien brändiä** mm. tuomalla esiin Savonlinnan paikallisia ravintolayrittäjiä, jotka rikastuttavat oopperakokemusta ainutlaatuisilla palvelulla ja makuelämyksillä.

Savonlinnan Oopperajuhlat 2025

- **Edistää lippujen myyntiä** sekä lisätä kävijöiden osallistumista oopperaesityksiin ja ravintolaelämyksiin, joissa paikalliset ravintoloitsijat tarjoavat teemallisia annoksia.
- **Tukea paikallista elinkeinoa** tuomalla näkyvyyttä yrittäjille, jotka luovat omia oopperaan liittyviä erikoismenuita ja nostavat esiin Savonlinnan vahvaa ruokakulttuuria.

■

Ohjelmisto 2025 Savonlinnan oopperajuhlat

- **Viimeiset kiusaukset & Karjalanpaisti ja karjalanpiirakat**
- Paavo Ruotsalaisen tarinaan yhdistyy vahva suomalainen perinne – karjalanpaisti ja karjalanpiirakat, jotka symboloivat juuria ja karua suomalaista elämää.
- **Turandot & Lörtsy ja järvikalat (siika, ahven, hauki, muikku)**
- Eksotiikkaa ja perinteitä yhdistävä Turandot ooppera kohtaa paikallisen herkun – lörtsyn – sekä järvikalat, jotka tarjoavat raikkaan ja kepeän, mutta täyteläisen makuelämyksen.

Ohjelmisto 2025

- **Macbeth & Muikut**

- Skottilaisen tragedian intensiteetti ja syvät tunteet saavat paikallista vastapainoa perinteisistä savolaisista muikuista, jotka ovat symboli Savonlinnan vesistöjen aarteista.

- **Boris Godunov & Kantarellikastike ja tattirisotto**

- Musorgskin voimakas ooppera saa rinnalleen metsäisiä makuja kantarelleista ja tateista. Kantarellikastike ja tattirisotto tuovat mukanaan venäläiseen ruokakulttuuriin viittaavia vivahteita ja täyteläisiä metsämakuelämyksiä.

Ohjelmisto 2025

- **The Fairy Queen & Mustikka-puolukkaherkut**
- Purcellin kepeä ja leikittelevä barokkiooppera kohtaa Suomen metsien marja-aarteet. Mustikka- ja puolukkajälkiruoat, jotka tarjoavat makeita ja kirpeitä makuvivahteita, ovat täydellinen vastapari oopperan satumaailmalle.

- **The Fairy Queen** on Henry **Purcellin** vuonna 1692 säveltämä "puoliooppera", joka pohjautuu William Shakespearen näytelmään Kesäyön unelma.

Asiakkaiden toiveet

- **Lista: Mitä asiakkaat toivovat meiltä:**
- **Muikku kaikissa muodoissa**
 - Paistetut muikut
 - Savustetut muikut
 - Graavimuikut
- **Karjalanpaisti**
 - Perinteinen, pitkään haudutettu karjalanpaisti
- **Järvikalat**
 - **Siika**, tarjoiltuna eri tavoin: paistettuna, savustettuna tai graavattuna
 - **Ahven**, esimerkiksi voissa paistettuna tai fileoituna
 - **Hauki**, vaikka kalapullina tai haukipihveinä

- **Lörtsyjä**
 - **Makeat lörtsyt**, perinteiset hillotäytteet
 - **Suolaiset lörtsyt**, täytettynä jauhelihalla tai muilla suolaisilla herkuilla
- **Karjalanpiirakat**
 - Itsetehtyjä, rukiisia karjalanpiirakoita perinteisellä riisitäytteellä
 - Tarjoiltuna voilla ja munavoilla

Myynti ja markkinointi

- **HYVÄLLÄ** näkyvyydellä tavoittaa asiakkaat helposti!
- Lipunmyyntimme on käynnissä vilkkaampana kuin koskaan, ja kauttamme lähtee päivittäin lippuja asiakkaille ympäri Suomen.
- Nyt on mahdollisuus näkyä ilmaiseksi kolmessa uutiskirjeessä tai valita kattavampi **Plussa**-näkyvyys **kumppanipaketti**
- Meillä on laaja verkosto mediaan ja vaikuttajiin.
- Sovittu määrä postauksia sosiaaliseen mediaan. (puolin ja toisin)
- Nettilinkit ristiin
- **Kumppanipaketin sisältö:**
- **Kartta mukaan lippukuoriin:** Tavoitat kaikki ryhmänvetäjät, jotka saavat fyysiset liput postitse.
- **Linkki palveluviesteihin:** Näy lipunostajille suoraan heidän sähköpostissaan palveluviestien yhteydessä.
- **Näkyvyys nettisivuilla:** Brändisi näkyy kotisivujemme liikenteen keskellä.
- **Ryhmien vahvistukset tapahtuvat tammi-maaliskuussa**, joten tämä on täydellinen hetki tavoittaa kohderyhmäsi!
- Meillä on laaja verkosto mediaan ja vaikuttajiin.

2025 kokonaisuus

- Annoksia ooperasta laskeutumissivu Visit Savonlinnan nettisivuille
- Annoksia oopperasta kartta (printti + digi)
- Yhteinen materiaali yritysten käyttöön näkyvyyden ja yhteenkuuluvuuden parantamiseksi
- Digitaalinen markkinointimateriaali yritysten käyttöön
- Markkinointi Visit Savonlinnan ja Oopperajuhlien kanavissa
- Muut markkinointitoimenpiteet





Askelmerkit eteenpäin

- Ilmoita annoksesi **30.11.2024** mennessä, niin olet mukana Matkamessuilla esiteltävässä kattauksessa
- Ilmoita annoksesi **31.3.2025** mennessä, niin olet mukana kattauksen printtikartassa
- Kaikki annokset nostetaan esille digitaalisesti Visit Savonlinnan sivustolle koottavaan Annoksia oopperasta ländärille

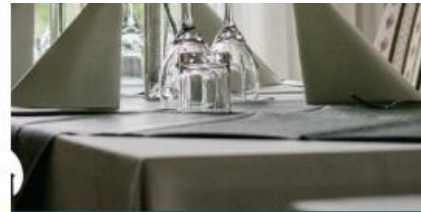
Toimi näin

Annoksesi on valmis, kun sillä on:

- Nimi
- Oopperatarinan sisältävä tuotekuvaus
- Myyntiaika
- Hinta
- Annoskuva

Kun annos on valmis

- laita annoksen tiedot sähköpostilla Nitalle (nita@visitsavonlinna.fi)
- Nita tarkistaa, että tuotteessa on kaikki tarvittavat tiedot
- Ja ohjeistaa viemään tuotteen oikeaan paikkaan, jotta se saadaan esille Visitin sivuille



Myyty morsian -menu | Kesäravintola Linnakrouvi



RUOKA
Löhengrinin muikut | Huwila Bar & Kitchen



AKTIVITEETIT, RUOKA
Romanttinen Ansa Olavinlinnassa



RUOKA
Tertin kartano
Lemmenjuoma ruusutarhassa



RUOKA
Kahvila-Ravintola Kaivopirtti
Pehmiksen ja ruismurun duetto



RUOKA
Lettukahvila Kalliolinna
Tšekkiläinen manteliunelma



Lossiranta Lodge - putiikkihotelli



Waahto Group

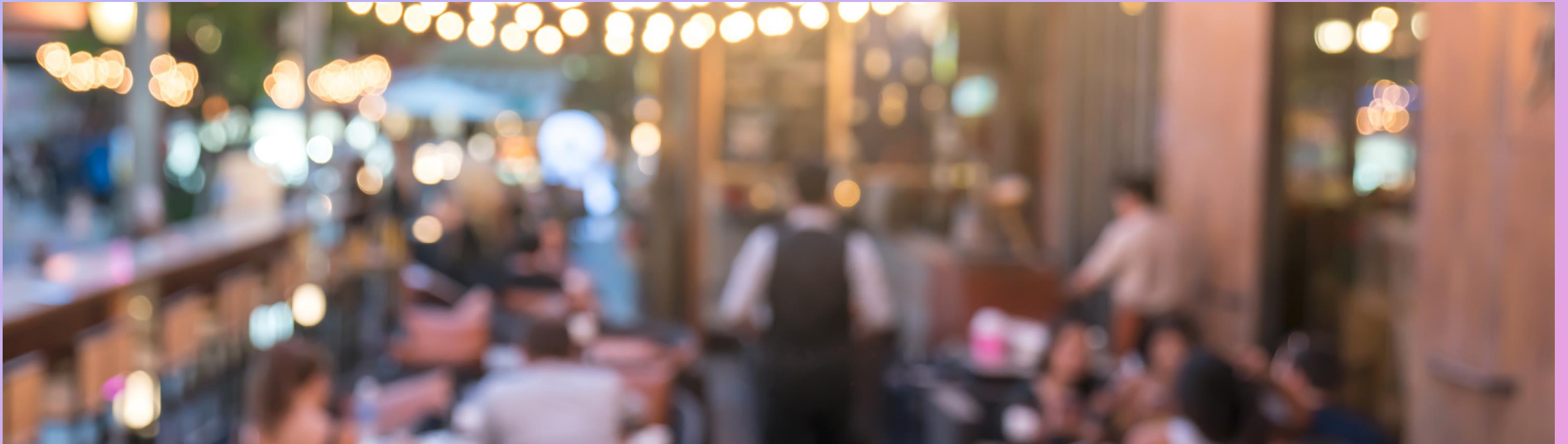


Waahto Group



Tekemisen avuksi...

- Tulevia työpajoja tuotteistamisen tueksi
 - 12.11. [Ruokatuliaiset](#)
 - 13.11. [Alueen identiteetti ja tarinat tuotteistamisen tukena](#)
 - 19.11. [Tuotteistaminen ja keittiötyöpaja Pasi Venäläisen kanssa](#) (annoskuvaus)
 - 11.3. Annoskuvausvalmennus ja tuotteiden/palveluiden näkyvyys



Kiitos!

Yhteydenotot:

Anu Ahlström
p. 050 345 7295
anu@visitsavonlinna.fi

Nita Silvennoinen
+358 44 542 3904
nita@visitsavonlinna.fi