

Graani

Suoramyyynnin ja markkinoinnin koulutus

Työpajakokonaisuus, joka jättää enemmän euroja viivan alle

Kasvureitti Etappi 1 22.-23.9.2026

SISÄLTÖ

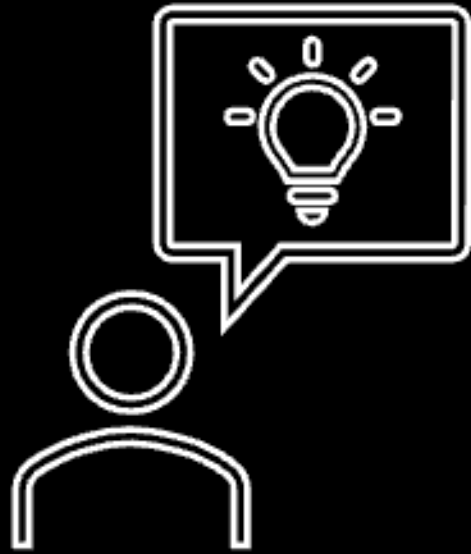
Etappi 1

Pohjat kuntoon

- ✓ *Ruokamatkailustrategian ydinkohdat*
 - ✓ *Taustatietoja + viime kerran tulokset*
 - ✓ *Oma strategiaharjoitus → yhteinen työskentely suunnitelma/ideointi*
 - ✓ *Lounas*
 - ✓ *Asiakasymmärrys → yhteisiä harjoituksia*
 - ✓ *kahvit*
-

TUTUSTUTAAN 5 min

Tehtävä 1



Esittäydytään

- ✓ Kuka olet, mistä tulet?
- ✓ Mitä myyt? Kenelle?
- ✓ Mitä odotuksia sinulla on ruokamatkailun saralle?
- ✓ Mitä tuotteita/ palveluita sinulla on matkailijalle?

**Ruokamatkailu on matkailumuoto, jonka
vetovoimatekijöinä ovat paikalliseen ruokaan ja
juomaan liittyvät aktiviteetit ja kokemukset.**

**Ruokamatkailun tavoitteena on tarjota matkailijoille
mahdollisuus tutustua kohdealueen kiinnostaviin
vahvuuksiin ja ilmiöihin, kulttuuriin, perinteisiin ja
historiaan ruokaelämysten kautta.**

Mahdollisuudet & tulevaisuudennäkymä

Ruokamatkailussa piilee suuri potentiaali, sillä matkailijoiden kiinnostus paikalliseen ruokaan ja ruokakulttuuriin on kasvussa maailmanlaajuisesti. Selvitysten valossa tiedämme, että matkailijat ovat valmiita panostamaan ruokaelämyksiin: yli 80 % matkailijoista pitää ruokaa tärkeänä osana matkakokemusta, ja lähes 90 % matkailijoista haluaisi kokea paikallisia ruokaelämyksiä matkansa aikana. Ruokamatkailun avulla voidaan tasoittaa matkailun kausivaihtelua ja luoda lisäarvoa, kilpailu- ja erottautumiskykyä sekä unohtumattomia elämyksiä.

Ruokamatkailun määritelmä

Ruokamatkailu on matkailumuoto, jonka vetovoimatekijöinä ovat paikalliseen ruokaan ja juomaan liittyvät aktiviteetit ja elämykset.

Ruokamatkailun tavoitteena on tarjota matkailijoille mahdollisuus tutustua kohdealueen vahvuuksiin, ilmiöihin, kulttuuriin, perinteisiin, historiaan ja ihmisiin ruokaelämysten kautta.

Ruokamatkailijat eli foodiet matkustavat ensisijaisena motiivinaan ruoka ja siihen liittyvät aktiviteetit. Ruokamatkailutuotteet kiinnostavat myös muitakin kohderyhmiä kuin ruokamatkailijoita.

Ruokamatkailun kirjo on moninainen: se voi olla vaikkapa lähimatkailua ja ravintolaruokailua kotikaupungissa, eikä ensisijaisen matkustusmotiivin tarvitse olla ruoka voidaksemme puhua ruokamatkailusta.



Visio

Hungry for Finland
– Vastuulliset ja
elämykselliset
ruokamatkailutuotteet
ovat Suomen matkailun
vetonauloja!

Missio

**Yhteistyöllä kohti
tulevaisuuden
saavutettavaa ja
ympäriverotista
ruokamatkailua!**

Ydinviestit

1

Taste of place

Eat local and
sense Finland!

Paikallisten makujen maa

Kokoa Suomi
lautasellesi!

2

Pure & Natural

Eat wild and healthy
in Finland!

Puhdasta ruokaa luonnosta

Syö ja voi hyvin
Suomessa!

3

Cool & Creative

Eat, get inspired and
happy in Finland!

Innostavaa ja mielikuvituksellista

Innostu Suomen
luovasta
ruokatarjonnasta!



Kuva 3. Ruokamatkailun ajankohtaiset trendit

Koulutusorganisaatiot ja ruokamatkailun kehittämishankkeet

- Huomioidaan yrittäjien ja kehittäjien toiveet ja tahtotila ruokamatkailun kehityshankkeiden tavoitteissa.
- Koulutetaan, sparrataan ja innostetaan yrittäjiä ruokamatkailun kehittämiseen.
- Dokumentoidaan ja hyödynnetään hyviä tuotteistuksia ja tuotteistuskäytänteitä.
- Hungry for Finland päivittää ruokamatkailun tuotesuositukseset.
- Järjestetään ruokamatkailukilpailu 2–3 vuoden välein yhdessä maa- ja metsätalousministeriön, Visit Finlandin ja muiden sidosryhmien kanssa (Haaga-Helia amk, Hungry for Finland).
- Kannustetaan yrityksiä osallistumaan kansainvälisiin ruokamatkailukilpailuihin.

Alueorganisaatiot, kunnat ja kaupungit

- Tunnistetaan alueelliset kärkituotteet, ja tuotteistetaan ne markkinoinnillisiksi kärjiksi.
- Seurataan ja kehitetään laatua ja palvelua.
- Pidetään vastuullisuuden osa-alueet mukana alueellisessa tuotekehityksessä.
- Koordinoidaan ruokamatkailureittien tuotteistusta.
- Luodaan kaupungeille ja matkailualueille mobiilisovelluksia, joiden avulla ruokamatkailukohteita voi löytää.
- Innostetaan paikalliset kotiruokailujen tuotteistamiseen.
- Kehitetään alueellisten ruokatuliaisten tuotteistamista ja avustetaan myyntipaikkojen kartoituksessa.

Taulukko 6. Tuotteistamisen toimenpiteet ruokamatkailussa vuosina 2024–2028

Yritykset

- Kehitetään laadukkaita ja huolellisesti suunniteltuja tuotteita ja tuotekokonaisuuksia.
- Kehitetään laatua ja palvelua kohderyhmälähtöisesti.
- Huomioidaan vastuullisuuden osa-alueet tuotteistuksessa.
- Hyödynnetään tuotteistuksissa Suomen vahvuuksia (puhtaus, luonto, turvallisuus ja paikallisuus).
- Kehitetään ruokamatkailureittejä. Luodaan myös lyhyempiä, 1–3 päivää kestäviä reittituotteita sekä omatoimireittejä.
- Kehitetään osallistavia ruokamatkailuelämyksiä (luontoruokailut, ruokakävelyt, ruoan ja raaka-aineiden hankinta ja valmistaminen itse, kotikokkailut).
- Hyödynnetään trendejä tuotekehityksessä (katso trendit luku 4.3)
- Hyödynnetään alueen kärkituotteita ja nimisuojuotteita tuotteistuksessa.
- Tuotteistetaan ruokatuliaisia.
- Kytetään tuotantotilat osaksi ruokamatkailuelämystä.
- Kehitetään luksusmatkailijoille suunnattuja tuotteita.
- Tuotteistetaan autenttisia ruokamatkailutuotteita, esimerkiksi koti- ja kouluruokailutuotteita.
- Tuotteistetaan walk-in-tyyppisiä matalan kynnyksen ruokamatkailutuotteita.
- Tuotteistetaan ja nostetaan suomalaisia ruokatuotteita ja ruokatuliaisia esimerkiksi VR:n, lentoyhtiöiden ja lentokenttien valikoimiin.

Meidän tilanne?

*Hankasalmi + Petäjävesi Kick startit syyskuu 2026
tulokset*

1. Keski-Suomen erityispiirteitä millä erotutaan muusta Suomesta?

A. Järvet, metsät ja luonnon maut

→ Luonto ei ole vain ruokamatkailun ympäristö, vaan ruokakomero ja tekemisen paikka

B. Ruisleipä, sauna ja keskisuomalainen kulttuuri

→ Ruokakulttuuri koetaan tekemällä – leivotaan, saunotaan, valmistetaan ja syödään

C. Puhtaat paikalliset maut

→ Ruokaa läheltä- luonnosta, järvistä ja suoraan tuottajilta

D. Keski-Suomi matkakohteena – maisemat, kulttuuri ja monipuolisuus

→ yhdistä, luonto, kulttuuri, tapahtumat samaan matkaan

2.a Millaisia ovat unelma-asiakkamme?

A. Maksukykyinen ja ostava

→ Kuka ymmärtää arvon ja on valmis maksamaan siitä

B. Ruokaa, alkuperää ja tarinaa arvostava

→ Asiakas, jolle ruoka on osa kokemusta ja tarinaa

C. Luontoa, elämyksiä ja mukavuutta etsivä asiakas

→ Luontoa & nautintoja

D. Sitoutuva, suositteleva

→ Pitkäaikainen asiakassuhde, joka tuo uusia asiakkaita

E. Ryhmät

→ Ostaa myös viikolla, volyymiä myyntiin



2.B Millaista yhteistyötä alueen yrittäjät voisi tehdä?

A. Yhdessä tekeminen – verkosto ja yhteiset tuotteet

Yhdessä olemme enemmän kuin osiemme summa

B. Yhteinen näkyvyys- helppo ostaminen

→ Asiakkaan pitäisi löytää ja ostaa helposti Keski-Suomen ruokamatkailutuotteet

C. Yhteinen osaaminen ja yrittäjien tukeminen

→ Verkostossa voidaan jakaa osaamista, myyntiä ja tekemistä

3.B Mikä olisi Keski-Suomen ruokamatkailun vetonaula vuonna 2030?

A. Keski-Suomen ruokamatka

Ruokareitti + luonto + kulttuuri + tekeminen + yöpyminen + sauna

2. Keski-Suomen omat maut

→Lähiruoka + puhtaus+ järvet + metsät + marjat + perinneruoat + uudet tulkinat

"Keski-Suomen ruokareitti, jossa matkailija pääsee kokemaan, mistä ruoka tulee, valmistamaan sitä itse ja lopuksi syömään sen yhdessä – luonnon, kulttuurin ja saunan ympäröimänä."

Strategia



Työkaluja sinun USP:n löytämiseen ja kommunikoimiseen

Strateginen kolmio

Toimintasuunnitelma yhdellä sivulla

Ymmärrät mitä arvoa luot
ASIAKKAILLE



NYKYTILA

Erottaa

MARKKINASTA

Keskittyy

YTIMEEN

Graani



STRATEGIA 5 min

Tehtävä 2

Määrittele tuottavin unelma-asiakas

- ✓ *Tunnista yrityksesi tuottavin kohderyhmä*
- ✓ *Analysoi:
Kohderyhmän nimi, avaintunnisteet (demografiset tiedot, psykografiset tiedot), VPC*
- ✓ *Tuloksena;
Unelma-asiakkaan 3 lisäarvotekijää*



STRATEGIA 1 min

Tehtävä 2

**Mikä on tärkeimmän
kohderyhmäsi nimi?**

✓ *Esim. Ruokahifistelijät, pariskunnat, lapsiperhe, matkailija
tms.*



STRATEGIA 2 min

Tehtävä 2

**Määritetään demografiset
avaintunnisteet**

- ✓ Ikä, tulotaso, koulutusaste, siviilisääty
- ✓ Ammatti, asuinpaikka



STRATEGIA 2 min

Tehtävä 2

**Määritetään psykografiset
avaintunnisteet**

- ✓ *Elämäntapa ja mielenkiinnon kohteet ,sosiaalinen status,*
- ✓ *Arvot ja asenteet*
- ✓ *Ostokäyttäytymine: nopeus ja toistuvuus?*



STRATEGIA 15 min

Tehtävä 3

Määritellään markkina

- ✓ Tunnista 3 avainkilpailijaa
- ✓ Analysoi asemointi ja tarjooma:
Hyvät & huonot puolet, erottavuustekijät
- ✓ Tuloksena: Listaa 2 kovinta kilpailutekijää
jokaisesta toimijasta



Syö ja juo

Ruokaravintolat

Kahvilat

Rinneravintolat

Yöelämä

☀ Kaikki luontoäidin suosikkimaut pelloilta, metsistä ja järvistä.

RUOKARAVINTOLAT KUOPIOSSA

RUOKARAVINTOLAT TAHKOLLA

**SESONGIN PARHAAT TARJOUKSET &
HOUKUTTELEVIMMAT VINKIT**

LÖYDÄ KUOPION JA TAHKON PARHAAT RUOKARAVINTOLAT

Alueen ravintolat kutsuvat herkuttelemaan! Paikallisten makujen Järvi-Suomessa nautitaan laadukasta, persoonallista ja rakkaudella tehtyä ruokaa. Menut elävät sesonkien mukaan ja tuoretta kalaa, riistaa ja muita metsän makuja, lähituottajien marjoja, kasviksia ja yrttejä on aina saatavilla.

Tunnelmaa värittävät keittiömestarivierailut ja ravintoloiden välinen yhteistyö tapahtumineen. Alueella järjestetään monia ruokatapahtumia, kuten Satoa Food Festival ja Elonkorjuujuhlat, joissa korostuvat paikalliset maut sekä luonnon omat, puhtaat ja laadukkaat raaka-aineet. Lisämakunsa tarjontaan tuovat kurssit, joissa opetellaan vaikkapa pihvin paistoa.

SESONGIN PARHAAT TARJOUKSET & HOUKUTTELEVIMMAT VINKIT



Syö ja juo →

Ota kaupungin makumaailma haltuun sen laadukkaissa ravintoloissa ja viihtyisissä kahviloissa!

[Ravintolat](#)

[Kahvilat](#)

[Pubit ja yöelämä](#)

Ravintolat

Tutustu Tampereen monipuoliseen ravintolatarjontaan ja löydä kaupungin parhaat ravintolat! Valitse esimerkiksi laadukkaista fine dining -elämyksistä, rennommista bistroista tai kansainvälisistä keittiöistä. Tampereella syöt hyvin aamusta iltaan.



[Artikkelit ja vinkit](#)

[Ravintolat Tampereella](#)

[Ravintolat Tampereen seudulla](#)

[Artikkelit ja vinkit](#) [XIII Ravintolat & kahvilat](#)

Paikalliset herkut – ruokaa ja herkuja läheltä

Testaa Tampereen maistuvat erikoisuudet! Paikallinen makumaailma avautuu vierailijalle perinteisten herkkujen kautta. Tutustu myös lähituotteisiin, herkuttele paikan päällä tai vie tuliaisiksi!



Julkaisu: 9.12.2025

Päivitetty: 16.1.2026



Paikalliset herkut

Mustamakkara – tamperelaisten nimikkoruoka, joten sitä on pakko kokeilla täällä! Mustamakkara on valmistettu sianlihasta, verestä ja ruisjauhosta. Sitä on valmistettu seudulla jo 1800-luvulta lähtien. Paras tapa nauttia mustamakkaraa on ostaa se lämpimänä kauppahallista tai Tapolan omasta kioskista Tammelan torilta tai Laukontorilta.

Vinkki! Kun ostat mustamakkaraa, paikalliset tilaavat pyytämällä mustamakkaraa tietyn rahasumman edestä eivätkä painon mukaan. Voit myös tilata "menopaluun", jolloin saat kokonaisen mustamakkaran U-muodossa. Pyydä mustamakkaran kylkeen puolukkahilloa ja makuelämys on taattu!

Hot wings eli siivet – paikalliset suosivat kuumaa mitä tulee saunoihin ja kanansiipiin. Siivet ovat löytäneet tiensä paikallisten ruokaerikoisuuksien kartalle ja niillä onkin erityinen paikka paikallisten sydämissä. Paras paikka testata näitä kuuluisia tulisia kanansiipiä on Ravintola Siipiweikot, joka on palvellut siipien ystäviä jo lähes kolmekymmentä vuotta kaupungin keskustassa. Monet siipiä ennen karttaneet on käännytetty faneiksi maistettuaan tämän legendaarisen ravintolan siipiannoksen. Sanotaan, että siipien kanssa tarjottava tulinen kastike aiheuttaa riippuvuutta.

Rievä tai tuttavallisemmin riävä – Tampereelle ja Pirkanmaalle tyypillinen erikoisuus, rievä eli vaalea hiivaleipä, joka valmistetaan yleensä ohra- ja

Tapahtumat Syö ja juo Näe ja koe Majoitus S

Ravintolat

Kahvilat

Aamiaiselle tai brunssille

Panimot, tislamot &
viinitilat

Paikallinen ruoka

Ruokaelämyksiä

Makureitit

Ruokavuosikalenteri

Syö ja juo Lahden seudulla

Syö ja juo Lahden seudulla

Paikallisesti valmistetut ruuat ja juomat ja mielenkiintoiset ruokakohteet kuuluvat jokaiseen matkailijan ohjelmaan. Aloita kanssamme ruokamatka, joka on täynnä perinteitä, rouheita makuja ja upeita tarinoita.

Tervetuloa makumatkalle

Makureitit kuljettavat sinut eri puolille Lahden seutua hyvän ruoan ja mainioiden käyntikohteiden ja aktiviteettien luokse.

Reittien kohteita ja sisältöä päivitetään siten, että ne ovat koettavissa ympäri vuoden.



Lahtelainen kierros

Tämän kierroksen kohteita yhdistää kaupungin historia ja sen tunnetut maamerkit. Nauti aamiaisesta asemapäällikön tapaan. Käy katsastamassa Gastropub Mylly vanhassa Ouholaisen korttelissa. Ilotse panimotoiminnan paluusta entisen Mallisjuoman tiloihin Mälskille. Tutustu vanhan funkkistyyliisen linja-autosaman ravintolakeskittymään. Lahden satama, joka oli ennen maan vilkkain sisävesisatama on tänä päivänä lahtelaisten olohuone.

TUTUSTU LAHTEN



Kolmen kanavan makureitti veneilijälle

Lahden seutu on veneilijän unelma, sillä siellä riittää nautella riviidillä oleilu kohteita ja upeita maisemia. Tämä kolmen kanavan reitti tarjoaa monipuolisen arjen ja kokeilun maistua veneillä Lahden Myllyseuran Väkien ja Kallioisten kanavien kautta Heinolaan ja vielä Koskenkylän kautta Kivierin kanavalle. Huom! Reitti on rajattu vain kesäkuun, heinäkuun ja elokuun ajaksi.

KOLMEN KANAVAN MAKUREITTI



Herkullisia hetkiä Vääksyssä

Lähde vierailuun päivää Vääksyyn. Mitä kaikkea voitkaan löytää Vahvan Vääksyn Runkokylästä Kyläkaupasta tai Pääjärvenrantaan toimivasta lähtökohdasta. Valmiit kokonaiset voit ostaa Vipu-kaupan Kallioisten myymälästä. Kahvia ja leivonnaisia ja makkara – juhlatilaisuuksia ja tunnelmallista viikotilaisuuksia on Vääksyssä uusia.

TUO HERKULLISUUS VÄÄKSYSSÄ



Lahden makukierros

Aloita satatien perillä ja makua – kävelypolulla kulkien, ruokailu- ja juomien ja Terveystieteen alueella löydät paljon erilaisia kohteita ja kohteita. Samalla voit tutustua satatien ja satatien Lahden nähtävyyksiin.

TUO MAKUREITTI LAHTEN



Lahden keskustan tunnelmaa

Aloita päivä aamukahvilla, että jaksat tehdä ostoksia vaikka koko päivän. Rautatiekadun kivijalkakaupista löydät monenlaisia ostoksia. Lahden keskustassa löydät löytyä vaihteita ja nauton makkara. Suunnista askelot myös kohti Mälskille.

LAHTELAINEN

Local food & flavours of Lake Saimaa

Discover the unique tastes of the Mikkeli region, where pure local ingredients, seasonal produce and Finnish food traditions come together.

[Home](#) / [Discover Saimaa life](#) / Local Food & Flavours

Across the Saimaa region, restaurants, cafés and local producers bring together the purest flavours of Finnish Lakeland. Fresh lake fish, wild forest ingredients and cherished local recipes meet modern Nordic cuisine, creating food experiences deeply rooted in the lakes, forests and changing seasons of Saimaa.



Restaurants



D.O. Saimaa



Arctic flavours



Sweet treats



Ravintolat & kahvilat

Yöelämä

Makuja Keski-Suomesta

Kokous- ja juhlatilahaku

Makuja Keski- Suomesta

Kestävästi tuotettu ruoka on tärkeä ja näkyvä osa keskisuomalaista matkailua. Maakunnasta löytyy lähellä tuotettuja, sesongin mukaisia raaka-aineita ja tuoreita makuja ympäri vuoden. Tarjolla on erilaisia ruokapolkuja, joissa yhdistyvät tarinat, ainutlaatuinen luonto, vieraanvaraisuus ja omaperäisyys.



Keski-Suomen ma-
kujen kirjo



Reseptejä



Paikallisia herkkuja



Juotava Keski-Suo-
mi



Komppa-Seppälän luomutila viljelee ja tuottaa
moneen tarkoitukseen



Kokeilevaa ja omalaatua olutta Keski-Suo-
mesta





STRATEGIA 2 min

Tehtävä 3

Tunnista avainkilpailijat; ne jotka tyydyttävät asiakkaan tarpeen, minkä sinäkin

- ✓ Nimi & sijainti
- ✓ Miksi he ovat kilpailijoita?
- ✓



STRATEGIA 3 min

Tehtävä 3

Analysoi tarjooma ja asemointi

- ✓ Mitä hyvää /vahvuuksia löytyy?
- ✓ Mitä huonoja puolia / heikkouksia löydät?
- ✓ Mitkä ovat selkeimmät asiat, jotka teidät erottaa?
- ✓ *Listaa 2 kovinta lisäarvoa / kilpailutekijää jokaisesta toimijasta*



STRATEGIA 15 min

Tehtävä 4

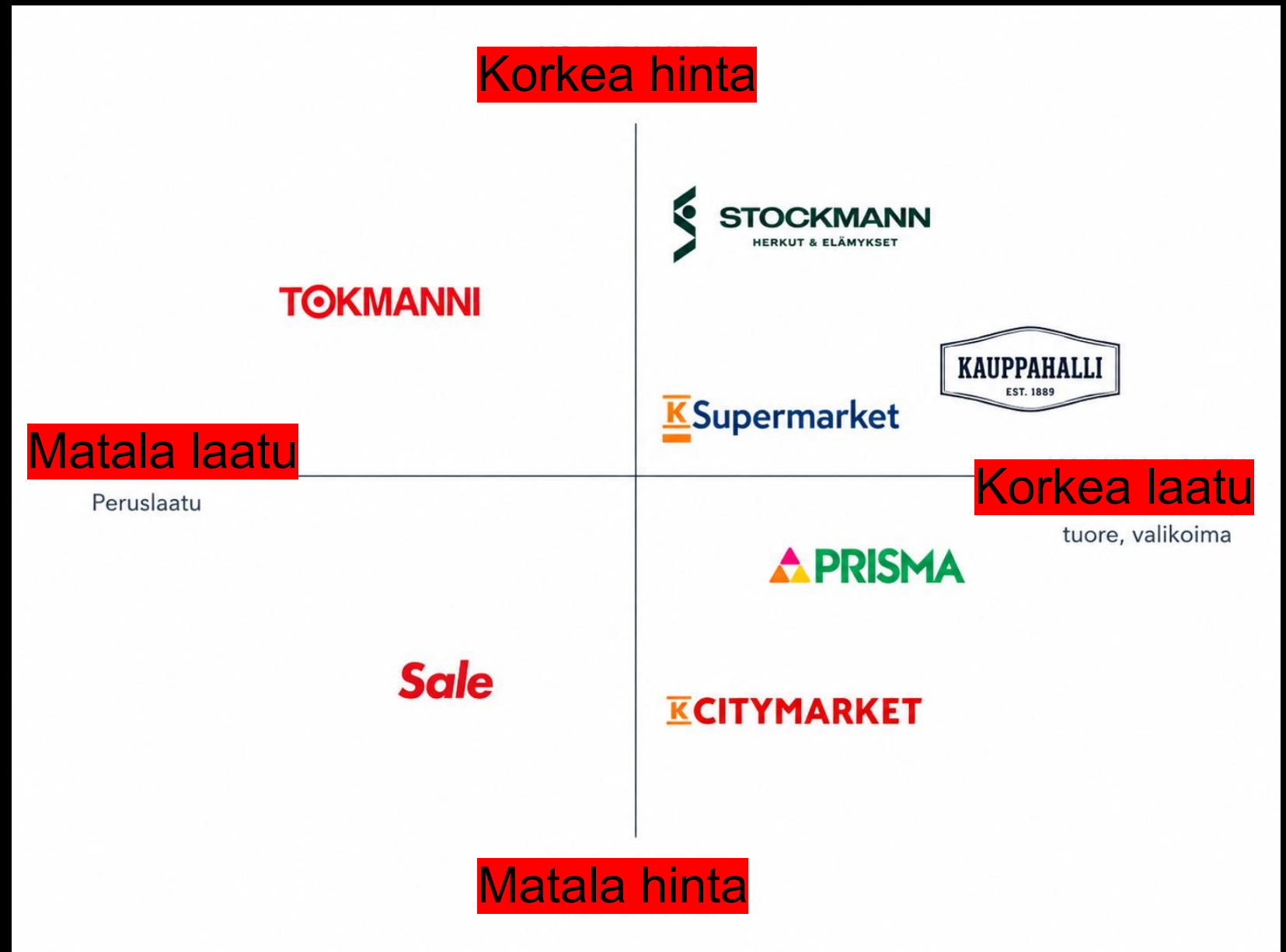
**Tunnista ja analysoi
oma erinomaisuutesi**

- ✓ Missä olette parempia / vahvempia kuin muut?
- ✓ Mikä sytyttää teidät?

Työkalu:

Nelikenttä / Kartta

Graani





STRATEGIA 5 min

Tehtävä 5

Luo nelikenttä

- ✓ *Laita yrityksesi ja kilpailijasi nelikenttään käyttämällä kahta kohderyhmällesi merkityksellistä asiaa (esim. "Helppo ostaa" vs. tuotteen monikäyttöisyys").*
- ✓ *Oletko samassa sumpussa kilpailijoiden kanssa vai yksin tyhjässä kohdassa?*
- ✓ *Pitääkö miettiä uudelleen asemointi markkinassa, jotta voit erottua kilpailusta?*

Suunnitelma

Simppeli toimintasuunnitelma (strategia) ohjaa ja muistuttaa selkeästi mitä ja miten pitää tehdä, jotta pääset sinne minne haluat silloin kuin haluat.

Graani

Työkalu: Suunnitelma

TAVOITE?

Mitä? Milloin? Miksi?

Strategiaa ohjaa:

Lait, Arvot , Omistajan tahtotila

Päätös: Mitä ei tehdä?

3. PHK?

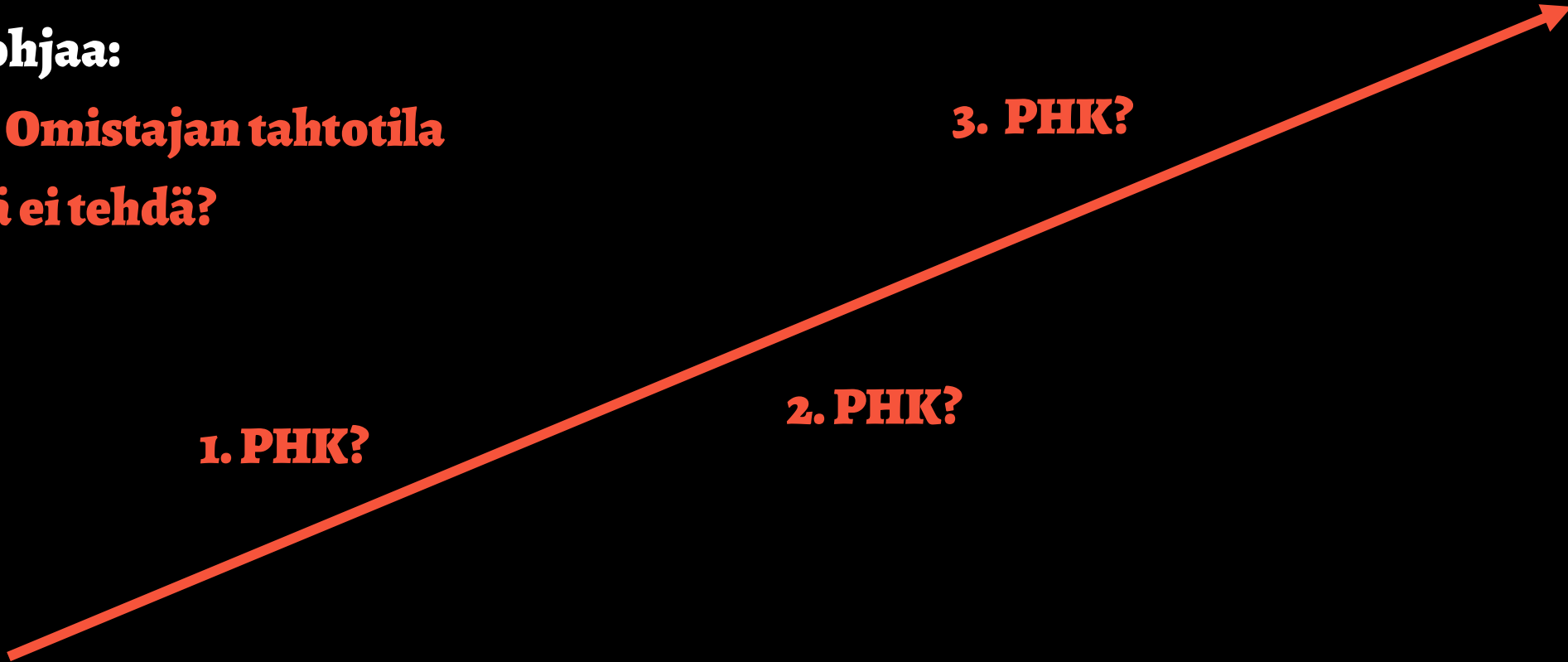
2. PHK?

1. PHK?

NYKYTILA

Teema / slogan?

Graani





STRATEGIA 10 min

Tehtävä 6

Piirrä paperille tai tee koneella

- ✓ Kuva suunnitelmasta omalla tyyllilläsi
- ✓ Mieti mitä haluat saada aikaiseksi tässä elämässä?
- ✓ Mieti yrityksen arvot, visio, missio, PHK:t sekä teema



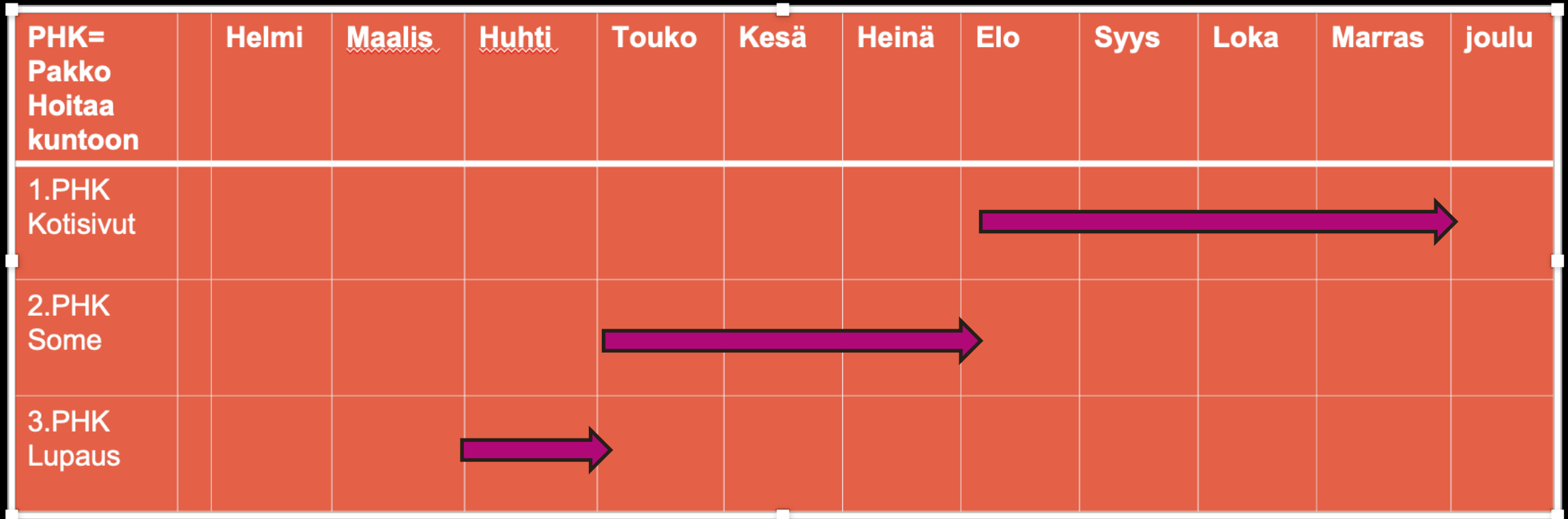
STRATEGIA 10 min

Tehtävä 7

Piirrä paperille tai tee koneella

✓ *Aikatauluta kaavioon ja sitten kalenteriin*

Työkalu: Ganttin kaavio



Graani

Asiakas- ymmärrys



Mitä se on ja miksi se on tärkeää?

Kuinka kysyt fiksuja kysymyksiä & kerrytät hyödyllistä asiakasymmärrystä

Strategia + asiakasymmärrys =

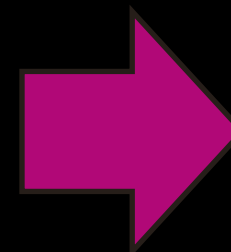
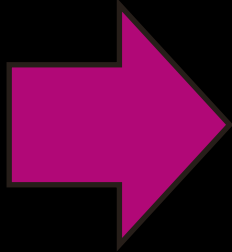
Tukeva ja vahva pohja järkevälle tekemiselle

Huom. Asiakasymmärrys ja asiakaspalaute ovat eri asioita!

Asiakasymmärryksen rooli

Asiakasymmärrys

*Miksi?
Mitä?
Milloin?
Miten?
Miksi ei?
Mitä jos..*

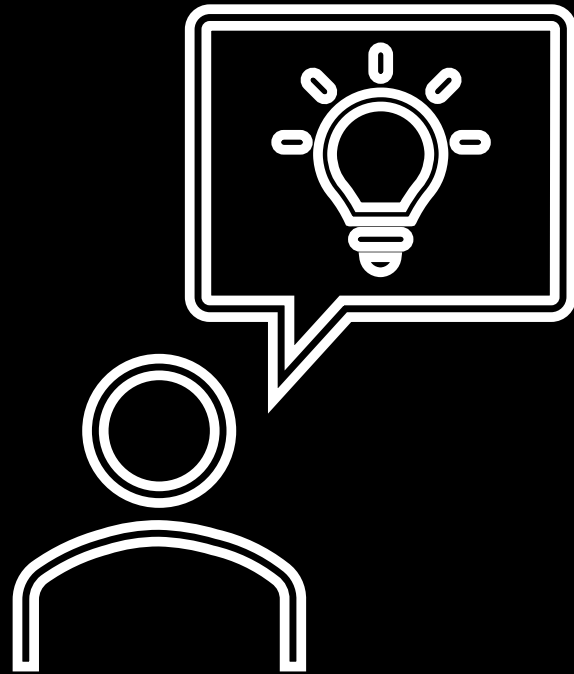


Palaute

*Miten
onnistuimme?
Ruusut ja risut*

**Kokonaisvaltaista
ennakkodataa**

**Kertakohtainen mielipide
jälkikäteen**



ASIAKASYMMÄRRYS 5 min

Keskustelu

Selvitetään teidän lähtötilanne tänään.

- ✓ Onko sinulla mielestäsi tarpeeksi asiakasymmärrystä – anna konkreettinen esimerkki!
- ✓ Mitä tietoa tarvitset lisää? Minkä kanssa kipuilet?
- ✓ Miten olet kerryttänyt asiakasymmärrystä tähän mennessä?

Kohderyhmä?

Maksaja

Ostaja

Käyttäjä





ASIAKASYMMÄRRYS 2 min

Tehtävä 1

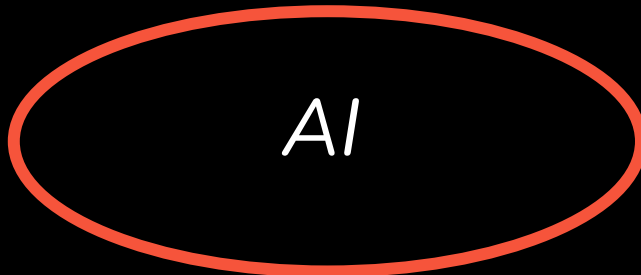
**Mikä on tärkeimmän
kohderyhmäsi nimi?**

- ✓ *Esim. Ruokahifistelijät, pariskunnat, jälleenmyyjä, jalostaja, lapsiperhe, matkailija tms.*
- ✓ *Kuka tästä ryhmästä tekee ostopäätöksen? Nimeä "titteli"*

Teidän lähtötilanne – **tänään**

2. Onko sinulla mielestäsi asiakasymmärrystä – anna konkreettinen esimerkki!
3. Mitä tietoa tarvitset lisää? Minkä kanssa kipuilet?
4. Miten olet kerryttänyt asiakasymmärrystä tähän mennessä?

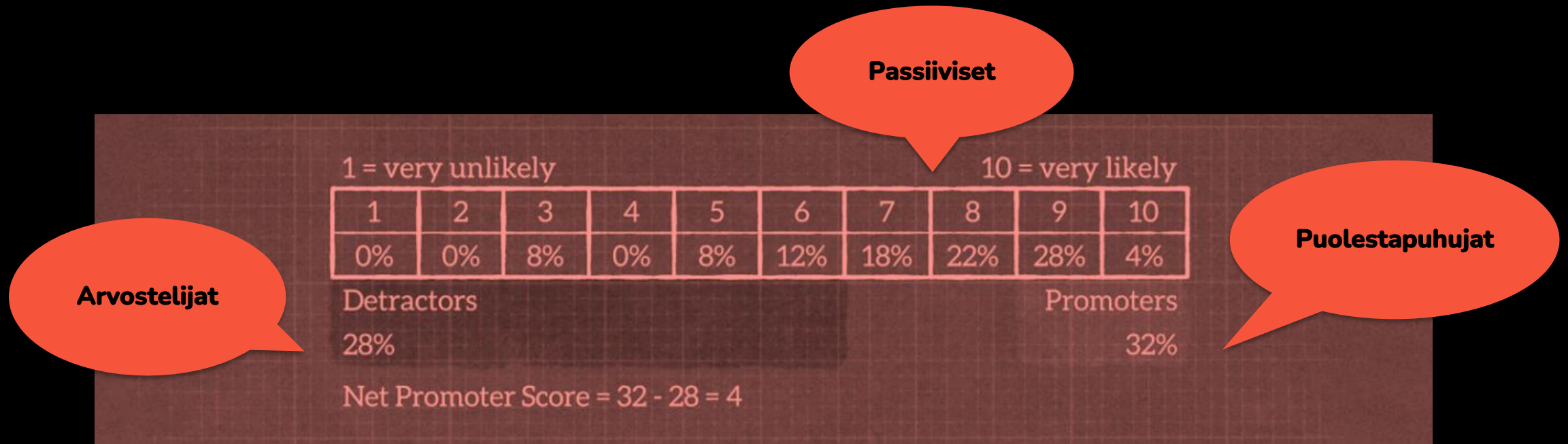
Työkaluja - asiakasymmärrys



Graani

Työkalu - **NPS** (net promoter score)

Kuinka todennäköisesti suosittelisit tätä muille?



Graani

Työkalu – älykkäät kysymykset

Kysy esim. näistä asioista:

Mitä **tunteita** asiakkaat yhdistävät kokemukseen?

Kysy **kriittisistä kokemuksista** : Kuvaile hetki, jolloin olit erityisen tyytyväinen tai tyytymätön. Mitä tarkalleen ottaen tapahtui?
Mitä odotit tapahtuvan?

Mikä tarve sinulla on, johon meidän ratkaisu voisi sopia? (tehtävä, työ)

Miten voisimme vastata tarpeeseesi? (Tuskan helpottaja)

Mitkä ovat tärkeimmät asiat mitä tuotteissa/ palveluissa arvostat (arvot)

Kuinka paljon ja millaista arvoa tämä luo sinulle? (ajallista, taloudellista vai jotain muuta)

Työkalu – älykkäät kysymykset

Kysy esim. näistä asioista:

Minkä verran maksaisit tästä?

Milloin ja mistä ostat? (auttaa myöhemmin markkinoinnin suunnittelussa)

Mihin tuotteeseen tai palveluun tämä voisi olla sinulle vaihtoehto? (asiakkaan tekemä
positiointi)

Työkalu – älykkäät kysymykset

Missä näitä voi kysyä:

Sähköpostilla

Puheluilla

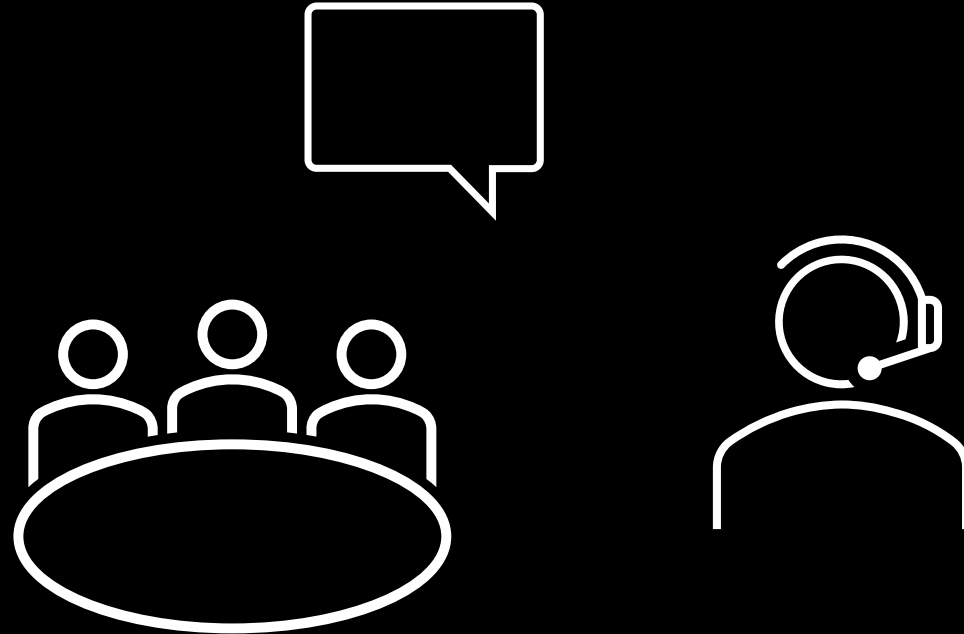
Asiakaskohtaamisissa

Laskun lähettämisen yhteydessä

Tilauksen hetkellä

Tapahtumissa

Missä muualla?



Prosessi - asiakasymmärrys

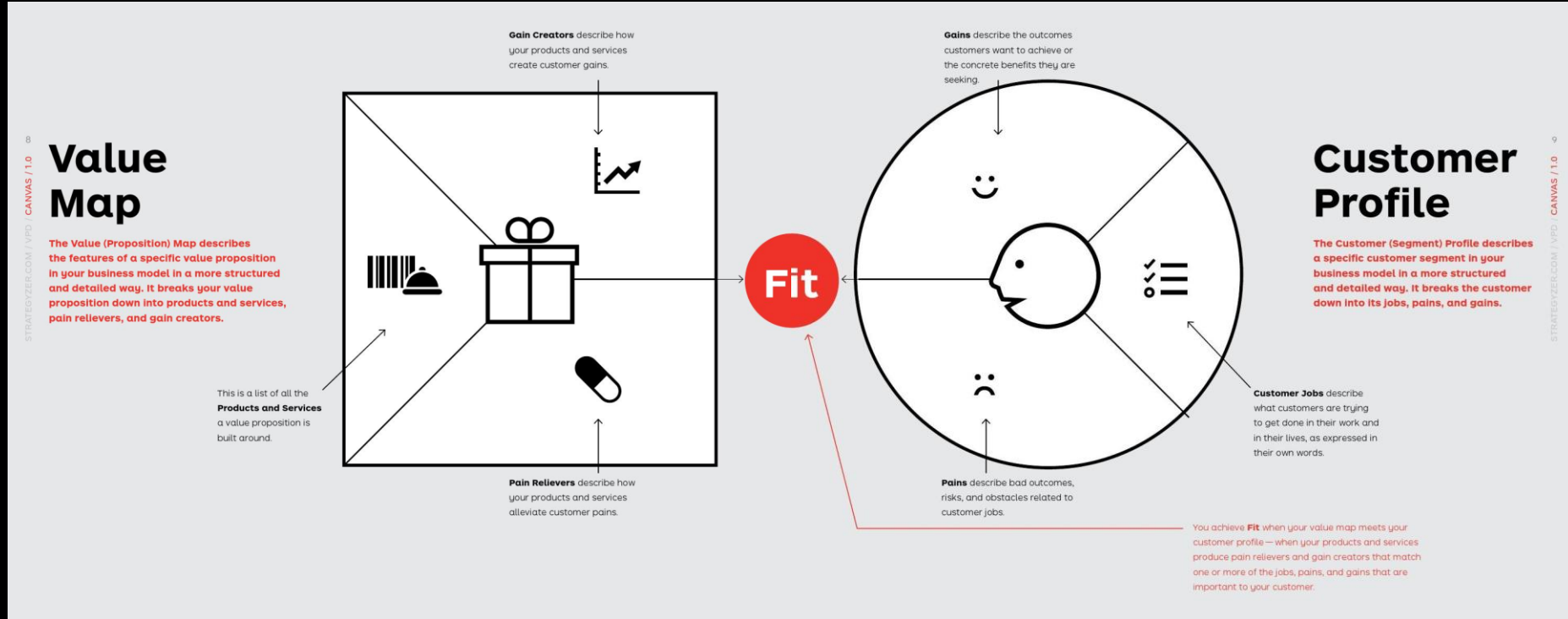


Graani

Työkalu: Arvolupauskanvaasi

Selventää
mitä arvoa
tuote luo

Listaa
kuvaan:
Hyödyt
Ominaisuudet
”Burana”



Selventää
mitä arvoa
asiakas
Kaipaa

Listaa kuvaan:
Hyödyt
Kivut
työt

Fit

Graani