

Teksti: Anne E. Suominen 16.4.2024

Kuvat: Anri Vuori 5.3.2024 ja Anne E. Suominen 10.4.2024

## **Makuja laineilla: Luksusjahtien ja risteilyalusten elintarvikemarkkinat**

*Risteily- ja luksusjahtiala kasvavat voimakkaasti ja kasvun ennustetaan jatkuvan pitkälle tulevaisuuteen. Sen lisäksi, että ala työllistää telakoita alihankintaketjuineen, on operoinnin aikaisilla viihde- ja ravintolapalveluilla yhä merkittävämpi rooli kilpailtaessa asiakkaita. Ruokasektorilla on suuri kasvupotentiaali ja hyvät markkinamahdollisuudet myös suomalaisille elintarvikkeille ja palveluntarjoajille.*

### **Luksusjahdit kasvumarkkina suomalaisille elintarvikkeille**

Usein merellisessä matkailussa huomio kiinnittyy suuriin risteilyaluksiin, mutta luksusjahdit tarjoavat suuren kasvupotentiaalin erityisesti elintarvikeyrityksille. Merimerkit-hanke järjesti Lahdessa 5.3.2024 Luksusjahditilaisuuden, jossa TUVYC Consultingin **Mikko Väisänen** esitteli luksusjahtialaa alusten ja niiden operoinnin näkökulmasta ja **Titta Uoti-Väisänen** esitteli yhdessä Superyacht Foodie Sourcingin **Hanne Husson** kanssa luksusjahtien elintarvike-, tuote- ja palvelumarkkinoita. Luksusjahdeilla tarkoitetaan yli 24 metrin mittaisia aluksia, joilla on oma miehistö. Luksusjahtien omistajat ovat erittäin laatu tietoinen ja maksukykyinen nuorehko kohderyhmä, jolle merkittävintä on palvelun ja tuotteiden laatu ja sisältö. Suomella on hyvä maine elintarvikepuolella puhtaana ilman ja maaperän sekä kasvuolosuhteiden takia, jota kannattaa käyttää kilpailuetuna. Menestyäkseen kilpailussa tulee olla täydellinen tuote, hyvä pakkaus ja markkinointi kunnossa kohderyhmä huomioiden. Pakkaussuunnittelulla ja -koolla voi olla yllättävänkin suuri merkitys uusien asiakkaiden saamisessa. Oman tuotteen saaminen markkinoille vaatii kiinnostavan ja kohderyhmän kannalta täydellisen tuotteen lisäksi panostusta henkilökohtaisiin tapaamisiin, verkostoitumista ja hyvien suhteiden luomista oikeiden kontaktien kanssa. Merimerkit-hankkeessa on suunnitteilla lisää tapahtumia luksusjahtien elintarvikemarkkinoihin liittyen.

### **Vihreä siirtymä ja vastuullisuus risteilyteollisuudessa**

Risteilyteollisuudessa pinnalla on vähäpäästöisyys, vihreä siirtymä ja vastuullisuus. Asiakkaat ovat yhä ympäristötietoisempia ja vaikuttavat valinnoillaan risteilyvarustamoiden toimintaan ja alusten operointiin, jota kautta vaikutukset ulottuvat telakoille ja risteilyalusten suunnitteluun asti. Tämä näkyy myös elintarvikepuolella, jossa tavoitellaan mahdollisimman pientä ruokahävikkiä sekä kehitetään ja innovoidaan elintarvikejätteiden jatkokäsittelyä ja hyötykäyttöä jo aluksilla. Merkittävässä roolissa on myös hygienia ja terveysturvallisuus. Alalla tehdään paljon tutkimusta, jotta alusten ympäristövaikutuksia voitaisiin vähentää ja saavutettaisiin kansainvälisesti asetetut päästötavoitteet. Uutena alueena on erilaiset ruokien raaka-aineiden kasvatusmahdollisuudet risteilyaluksilla, mutta siinä ollaan vielä kaukana laajamittaisesta toiminnasta ja risteilyaluksilla tarvittavat ruokamäärät ovat valtavia. Esimerkiksi Meyer Turun telakalta valmistuneessa maailman suurimmassa risteilijässä Icon of the Seas-aluksessa on parhaimmillaan yli 2300 miehistön jäsentä ja yli 5600 matkustajaa. Risteilyteollisuuden uutena mahdollisuutena nähdään myös puhtaan veden ja sähkön tarjoaminen kohdesatamissa, joissa paikallinen saanti ja tuotanto on rajallista.

### **F&B@Sea 2024 Miami**

Uusien risteilyasiakkaiden houkuttelu ja jo risteilyllä olleiden innostaminen tulemaan uudelleen, nähdään suurena haasteena risteilyteollisuudessa. Yhtenä merkittävänä houkuttelukeinona kiinnostavien kohteiden ja viihdetarjonnan rinnalla ovat risteilijöillä tarjottavat erilaiset makuelämykset sekä juoma- ja

messutapahtumaa Miamissa 8.–11.4.2024 järjestettiin ruokiin ja juomiin erikoistunut F&B@Sea 2024 - tapahtuma 10.–11.4.2024. Tapahtumassa esiteltiin ja maistatettiin erilaisia elintarvikkeita ja uutuuksia. Tarjonta painottui hyvin perinteiseen ja erityisruokavalioita huomioimattomaan, mutta jotakin maidotonta, gluteenitonta ja alkoholitontakin oli tarjolla. Suomalaisilla ja pohjoismaisilla erityisruokavalioille suunnitelluilla elintarvikkeilla voisi tässä olla hyvä markkinamahdollisuus.

### **Merimerkit – kilpailukyky, elinvoimaisuus ja kansainvälistyminen**

Merimerkit on Euroopan unionin osarahoittama ryhmähanke (R-00018), jonka hanketoteuttajina ovat Lahden Seudun Kehitys LADEC Oy (Hankekoodi A80495) ja Turun yliopisto (Hankekoodi A80496). Hanketta rahoitetaan Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027 -EU:n alue- ja rakennepolitiikan ohjelmasta (EAKR). Merimerkit-ryhmähankkeen päätavoitteena on vahvistaa meriteollisuusyritysten kilpailukykyä, elinvoimaisuutta ja resilienssiä tuottamalla uusia ratkaisuja verkostossa tapahtuvan vastuullisuutta tukevan innovoinnin edistämiseksi huomioimalla rakennettavien toimintamallien taloudelliset, ympäristölliset ja liiketoimintakohtaiset painotukset. Ylialueellisen ja ylialueellisen hankkeen toteutusalueena on Päijät-Häme, Varsinais-Suomi ja Satakunta. Hankkeen toteutusaika on 1.1.2023-31.12.2025. [www.merimerkit.fi](http://www.merimerkit.fi)

#### **Linkejä:**

Luksusjahdit-yhteistyöpäivä Lahdessa 5.3.2024 <https://sites.utu.fi/merimerkit/events/luksusjahdit2024/>

Seatrade Cruise Global 2024 <https://www.seatradecruiseevents.com/global/en/home.html>

F&B@Sea 2024 <https://www.seatradecruiseevents.com/fnbsea/en/home.html>

#### **Kuvia:**

Kuva 01. Luksusjahdit-yhteistyöpäivässä Lahdessa 5.3.2024 oli esillä erilaisia elintarvikkeita sekä Arctic Farming Oy:n kasvatuskasvi.

Kuva FB01 F&B@Sea 2024 -tapahtumassa Miamissa oli mahdollisuus maistella erilaisia tuotteita

Kuva FB02 Erinomainen alkoholiton kuohuviini

Kuva FB03 Maidottomia tuotteita

Kuva FB04 Erittäin hyvä ja maistuva maidoton ja gluteeniton jäätelö

Kuva FB05 Marjaisa makuelämys

Kuva FB06 Rungas tarjonta joukossa myös erityisruokavalioihin sopivia tuotteita

Kuva FB08 Jotain myös gluteenittomalle ja vegaanille

Kuva FB08 Kattauksella on merkitystä ruokien tarjoilussa

Kuva FB09 Drinkkien tekemisestä voi tehdä viihdettä