

KUINKA PALVELLA JAPANILAISIA ASIAKKAITA? KOHDERYHMÄ: PERHEET



Tämä tarkistuslista on tehty auttamaan sinua arvioimaan omaa potentiaaliasi tarjota

maaseutumatkailun ravitsemuspalveluita

japanilaisille matkailijoille. Alla oleva lista keskittyy erityisesti asioihin, jotka ovat tärkeitä yhdelle potentiaaliselle Japanin markkinoiden kohderyhmälle, perhematkailijoille lasten kanssa tai ilman sekä monta sukupolvea sisältäville pienryhmille.

Alla esitetyt käytännön vinkit perustuvat CAITO-projektissa koottuun tutkimustietoon ja markkinakokemukseen. Lista ei suinkaan kata kaikkea mahdollista, mutta toivottavasti antaa sinulle vinkkejä siitä, mitä vähintään on syytä huomioida tämän kohderyhmän osalta.

ONNEA TUOTEKEHITYKSEESI!

HUOMIOITAVAA:

- ✓ Jos ruoka ei ole hyvää, sitä on hankala kompensoida palvelupaketin muulla tarjonnalla. Toisaalta taas, jos ruoka on erinomaista, se voi auttaa lieventämään mahdollisia pettymyksiä muun ohjelman osalta. → On siis vaivan arvoista keskittyä korkealaatuisiin ateriapalveluihin!
- ✓ Japanilaiset matkailijat arvostavat erityisesti täsmällisyyttä ja kohteliasta käytöstä. Huolehdi siitä, että palvelut toimivat täsmälleen kuten on luvattu ja palvelu on joka vaiheessa kohteliasta!
- ✓ Kiinnitä erityistä huomiota tilojen ja ympäristön siisteyteen!
- ✓ Kansallinen matkailumarkkinointi käyttää jatkuvasti resursseja markkinoidakseen tiettyjä suomalaisuuteen liitettäviä ruokia ja raaka-aineita osana Suomen imagomarkkinointia. Hyödynnä näitä mahdollisuuksia innovatiivisella tavalla! Perhematkailijoiden ollessa kyseessä, muista kuitenkin, että lapset tyypillisesti pitävät tutuista ruuista.



Vinkkejä ravitsemuspalvelulle Ole mahdollisimman realistinen ja objektiivinen arvioidessasi omaa palveluasi!	OK	Parannettavaa	Ei mahdollista palveluni kohdalla
Japanilaiset arvostavat erityisesti mahdollisuutta syödä ja maistaa paikallista ruokaa . Paikallinen keittiö ja ruoka ovatkin yksi keskeisistä asioista, joiden mukaan japanilaiset valitsevat matkakohteensa.			
Ruokaan liitettävät tarinat ja tieto ruuan alkuperästä ovat keskeisessä roolissa onnistuneessa ruokailukokemuksessa → hyödynnä ruokaan liittyviä tarinoita ja paikalliskulttuuria AINA kun mahdollista!			
Valmiit ateriat ja aamupala jopa mökkimajoituksessa ovat tärkeitä. Japanilaiset eivät halua laittaa ruokaa lomallaan.			
Ravintoloissa kiinnitä erityistä huomiota tarjotun ruuan laatuun ja määrään, asiakkaiden toiveiden huomioimiseen sekä tarjoilijoiden kohteliaaseen käytökseen .			
Tarjoa tietoa siitä, miten erilaisia ruokia on tarkoitus nauttia ja mitkä ruuat “kuuluvat yhteen” myös buffet-pöydässä . Suomalaiset ruuat voivat olla outoja japanilaisille asiakkaille.			
Huomioi, että japanilaiset ovat tottuneet pienempiin annoskokoihin kuin länsimaiset matkailijat.			
Ruokalistat ravintoloissa pitää löytyä myös englanniksi/japaniksi . Japanilaiset myös arvostavat eri annosten kuvia ruokalistassa.			
Vanhemmat matkailijat eivät tyypillisesti syö kovin paljon lihaa . Huomioi tämä ruokalistojen suunnittellessasi.			
Japanilaiset suosivat erilaisia kasviksia sekä tuoreina että kypsennettyinä.			
Annoksen ulkonäkö on japanilaisille matkailijoille erittäin tärkeää . Huomioi tämä myös suunnitellessasi pöydän kattausta ja pyri tyylikkäisiin kokonaisuuksiin!			
Suomalainen perinneruoka voi joskus olla hyvinkin outoa japanilaisten mielestä. Huolehdi siitä, että saatavilla on myös neutraalimpia mahdollisuuksia, erityisesti lapsille .			
Japanilaiset haluavat istua ravintolassa sisätiloissa , myös kesällä.			
Huolehdi siitä, että ravintolassasi on saatavilla sopivia tuoleja ym. varusteita lapsille .			
Ruuan aitous, kausiherkut ja -raaka-aineet ovat arvostettuja japanilaisten matkailijoiden keskuudessa. Käytä näitä runsaasti.			
Japanilaiset pitävät pienistä työpajoista ja muusta sen tyylisestä aktiviteetista. Mahdollisuus osallistua tarjottavan ruuan valmistukseen tai raaka-aineiden keräämiseen on kiinnostava ohjelma-numero tälle kohderyhmälle .			
Saavutettavuus			
Helppo saavutettavuus on avainasemassa! Mahdollisuus järjestää kuljetus satamasta, linja-autoasemalta tms. on selkeä kilpailuetu!			
Julkisten kulkuneuvojen käytön ohjeistus ja aikataulut pitää olla saatavilla, selkeät ja helposti ymmärrettävissä sekä ajantasalla . Tämä kohderyhmä ei ryhdy tekemään monimutkaisia matkustusjärjestelyitä.			

LISÄTIETOJA JAPANILAISISTA MAASEUTUMATKAILUN KOHDERYHMÄNÄ:

caitoproject.eu

