

KUINKA PALVELLA JAPANILAISIA ASIAKKAITA? KOHDERYHMÄ: RYHMÄMATKAILIJAT



Tämä tarkistuslista on tehty auttamaan sinua arvioimaan omaa potentiaalisi tarjota

maaseutumatkailun ravitsemuspalveluita

japanilaisille matkailijoille. Alla oleva lista keskittyy erityisesti asioihin, jotka ovat tärkeitä yhdelle potentiaaliselle Japanin markkinoiden kohderyhmälle, ryhmämatkailijoille, jotka järjestävät matkansa japanilaisen matkatoimiston kautta.

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 väliä, miten arvosta keskittyy korkealaatuisiin ateriapalveluihin!
- ✓ Matkanjärjestäjät varaavat joskus myös ateriapalvelut asiakkailleen. Sen vuoksi ensisijaisesti he asettavat vaatimukset myös palvelullesi. Pidä huoli, että palvelusi vastaa heidän vaatimustasoaan!
- ✓ 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!



Vinkkejä ravitsemuspalvelulle Ole mahdollisimman realistinen ja objektiivinen arvioidessasi omaa palveluasi!	OK	Parannet- tavaa	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!			
Ravintoloissa kiinnitä erityistä huomiota tarjotun ruuan laatuun ja määrään, asiakkaiden toiveiden huomioimiseen sekä tarjoilijoiden kohteliaaseen käytökseen .			
Hyvä ilmapiiri on tärkeää . Tämä sisältää kommunikaation asiakkaiden kanssa, mutta myös ruokailutilan suunnittelun ja koristelun. Mieti näitä niin, että ne ovat automaattisesti osa tuotettasi.			
Tarjoa tietoa siitä, miten erilaisia ruokia on tarkoitus nauttia ja mitkä ruuat “kuuluvat yhteen” myös buffet-pöydässä . Suomalaiset ruuat voivat olla outoja japanilaisille asiakkaille.			
Pidä huolta, että jokaista ryhmän jäsentä kohdellaan tasa-arvoisesti! Tämä on erityisen tärkeää japanilaisille matkailijoille.			
Huomioi, että japanilaiset ovat tottuneet pienempiin annoskokoihin kuin länsimaiset matkailijat.			
Ruokalistat ravintoloissa pitää olla saatavilla japaniksi . Erityisesti seniorimatkailijat arvostavat myös japanilaista tapaa, jonka mukaan ruokalistoiissa on annosten kuvat . Huolehdi kuitenkin siitä, että kuvat vastaavat todellisten annosten ulkonäköä!			
Vanhemmat japanilaiset 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 suunnittellessasi pöydän kattausta ja pyri tyylikkäisiin kokonaisuuksiin!			
Suomalainen perinneruoka voi joskus olla hyvinkin outoa japanilaisten mielestä. Huolehdi siitä, että saatavilla on myös neutraalimpia mahdollisuuksia .			
Japanilaiset haluavat istua ravintolassa sisätiloissa , myös kesällä.			
Ruuan aitous, kausiherkut ja -raaka-aineet ovat arvostettuja japanilaisten matkailijoiden keskuudessa. Käytä näitä runsaasti.			
Japanilaiset pitävät pienistä työpajoista ja muusta sen tyyllisestä aktiviteetista. Mahdollisuus osallistua tarjottavan ruuan valmistukseen tai raaka-aineiden keräämiseen on kiinnostava ohjelmanumero tälle kohderyhmälle .			
Saavutettavuus			
Kuljetuksen pitää kuulua mukaan tuotepakettiin (joko sinun tai matkan järjestäjän järjestämänä)			

LISÄTIETOJA JAPANILAISISTA MAASEUTUMATKAILUN KOHDERYHMÄNÄ:

caitoproject.eu

