

Mia Lindberg

VÄRIKÄS RAVINTOLA TAPAHTUMAN KEHITTÄMINEN

Opinnäytetyö
Matkailun koulutusohjelma


Joulukuu 2015




MAMK

University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

	Opinnäytetyön päivämäärä 11.12.2015
Tekijä(t) Mia Lindberg	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Matkailu
Nimeke Värikä Ravintola -tapahtuman kehittäminen	
Tiivistelmä Kansainvälistä Ravintolapäivää vietetään neljänä päivänä vuodessa, alkaen keväästä 2011. Värikä Ravintola -tapahtuma puolestaan on järjestetty Oulussa nyt yhteensä kymmenen kertaa. Opinnäytetyön aiheena on Värikä Ravintola -tapahtuman ja konseptin kehittäminen sekä nykytilan kuvaaminen. Tapahtumassa kotikokit eri puolilta maailmaa järjestäytyvät Monikulttuurikeskus Villa Victorin koordinoimana ja valmistavat omien kotimaidensa ruokia myyntiin yhteiseen ravintolapäivän tapahtumaan: Värikkääseen Ravintolaan. Tapahtuma toimii kaksisuuntaisen kotoutumisen, yhteisöllisyyden ja osallisuuden tukena maahanmuuttajille, jotka samalla saavat mahdollisuuden osoittaa omaa osaamistaan ja tuoda esiin omaa kulttuuriaan. Opinnäytetyössä keskityn Värikä Ravintola -tapahtuman nykytilaan ja kvalitatiivisen tutkimusotoksen sekä osallistuvan havainnoinnin kautta saatujen kehittämisehdotusten pohjalta käydään läpi tapahtumakonseptin kehittämistä. Kyselyt asiakkaille sekä eri maiden edustajille toteutettiin toukokuussa 2015. Erikoisille, hyvin organisoiduille tilaisuuksille ja tapahtumille löytyy kysyntää ja tarvetta, sen kysely osoitti selvästi. Havainnointien perusteella esille nousee myös paljon asioita, jotka tapahtumassa ovat onnistuneita nykyisellään kuten toimiva konsepti, herkullinen ja monipuolinen ruoka, yhdessä tekeminen ja lämmin ilmapiiri. Työ toimii myös oman työn kehittämisenä, sillä työskentelen Monikulttuurikeskus Villa Victorissa, jonka tavoitteena on edistää yhteiskunnallista yhdenvertaisuutta ja monimuotoisuutta sekä ihmisten hyvinvointia ja kansainvälisyyttä; samoja asioita jotka Värikä Ravintola tapahtumissa ovat tavoitteena.	
Asiasanat (avainsanat) Kansainvälinen ravintolapäivä, kotouttaminen, yhteisöllisyys, Värikä Ravintola, yhdessä tekeminen, eteninen ruoka, osallistaminen, yhdenvertaisuus, monimuotoisuus, hyvinvointi ja kansainvälisyys	
Sivumäärä 33+11	Kieli suomi
Huomautus (huomautukset liitteistä)	
Ohjaavan opettajan nimi Ismo Glad	Opinnäytetyön toimeksiantaja Oulun kaupunki / Konsernipalvelut / Monikulttuurikeskus Villa Victor

DESCRIPTION

	Date of the bachelor's thesis 11.12.2015
Author(s) Mia Lindberg	Degree programme and option Tourism
Name of the bachelor's thesis Developing the Colourful Restaurant	
Abstract <p>Ever since the spring of 2011, International restaurant day has been organized four times a year, and in November 2015 Oulu saw its 10th Colorful Restaurant. The goal of this bachelor's thesis is the development of Colorful Restaurant and its concept, as well as giving a clear idea of the event's purpose. In this event people with their homecooked meals from all over the world are coordinated by Multicultural Centre Villa Victor to come and sell the dishes native to their countries in a big restaurant day event: the Colorful Restaurant.</p> <p>This event acts as a means to help two-way integration, sense of community and help immigrants take part in life in Oulu, who at the same time get a chance to use their various skill sets and to introduce others to parts of their culture.</p> <p>In this thesis I focus on the current state of the Colorful Restaurant event, and by using suggestions for improvement gained from a qualitative research sample and personal observations, I discuss the options for improving the concept of the event. The questionnaires were filled by the customers and the representatives of the different countries in May 2015.</p> <p>It was clear from the results of the questionnaire that people of Oulu welcome events of various sizes that have been organized well. Based on the personal observations it becomes clear there are already many things in the event that at the moment do not require further improvement, such as the concept, the many delicious dishes, the idea of joining forces to achieve great things as the warm and friendly atmosphere.</p> <p>This thesis also works as a way to improve my own work, as I currently work in the Multicultural Centre Villa Victor, the aim of which is to further progress equality and diversity as well as the wellbeing and internationality of people; the exact same things that are the aim of the Colorful Restaurant.</p>	
Subject headings, (keywords) Integration, two way integration, international restaurant day, Colourful Restaurant, sense of community, equality, wellbeing, internationality of people	
Pages 33+11	Language Finnish
Remarks, notes on appendices	
Tutor Ismo Glad	Bachelor's thesis assigned by City of Oulu / Central Administration / Multicultural Centre Villa Victor

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	OULUN KAUPUNGIN HISTORIAA MONIKULTTUURISESTA NÄKÖKULMASTA	3
2.1	Oulun maahanmuuttohistoria 1990-luvulta nykypäivään.....	4
2.2	Laki ohjaa kotouttamista.....	4
2.3	Konsernipalvelut ja Monikulttuurikeskus Villa Victor	5
3	MAAHANMUUTTO KASVAA JA MONIPUOLISTUU.....	6
4	YKSILÖLLISET JA YHTEISÖLLISET KULTTUURIT.....	7
4.1	Islamilainen ruokakulttuurin perusteita	9
4.2	Afrikkalainen ruokakulttuuri	10
4.3	Välimeren alueen ruokavalio	11
4.4	Venäläinen keittiö.....	11
5	RAVINTOLAPÄIVÄN KONSEPTI.....	12
5.1	Osallistu ja vaikuta – hanke Värikkään Ravintolan ideoijana.....	13
5.2	Ensimmäinen Värikäs Ravintola	13
5.3	Konseptin kehittyminen.....	15
6	TUTKIMUS	16
6.1	Aineiston keruu.....	17
6.2	Kysely asiakkaille.....	18
6.3	Kysely osallistujamaiden edustajille.....	20
7	KEHITTÄMISIDEAT JA TOIMENPIDESUOSITUKSET.....	21
8	PÄÄTELMÄT.....	23
8.1	Eri tahot mukaan järjestelyihin	24
8.2	Ruoan ja yhteisöllisyyden merkitys korostuu.....	25
8.3	Parannusehdotuksia	25
8.4	Keveyttä ruokiin ja hintoihin	26
9	POHDINTAA	27
	LÄHTEET	30

LIITTEET

- 1 Värikkään Ravintolan menut
- 2 Värikkään Ravintolan kyselyt

- 3 Värikkästä Ravintolan kuvat
- 4 Värikkään Ravintolan muistilista

1 JOHDANTO

”Oulun kaupunki haluaa kehittää uutta Oulua pohjoisen elinvoimaisena ja vireänä keskuksena. Kansainvälisyys, monimuotoisuus ja yhteisöllisyys ovat keskeinen osa tätä arkea” (Salo 2013). Maahanmuuttajien määrä Oulun kaupungin väestöstä kasvaa jatkuvasti. Viimeisten kymmenen vuoden aikana määrä on kasvanut noin 2000 henkilöstö 5000 henkilöön, määrän ollessa nykyisin 2,56 % väestöstä (Väestörekisterikeskus 2015). ”Keskeisimmät muuttajan kohtaamat haasteet liittyvät itse maahantuloon ja sen jälkeiseen arjessa selviytymiseen, kieleen, toimeentuloon, koulutukseen ja työhön sekä yhteisöön ja yhteiskuntaan kiinnittymiseen. Kotoutuminen itsessään tapahtuu tehokkaimmin erilaisissa arkipäivän tilanteissa ja kohtaamisissa”, kirjoittaa apulaiskaupunginjohtaja Sinikka Salo Oulun kaupungin kotouttamisohjelman johdannossa (Oulun kaupunki 2013).

Uusittu laki kotoutumisen edistämisestä astui voimaan 1.9.2011 (Finlex 1386/2010 7a §). Se laajeni koskemaan kaikkia maahan muuttavia ihmisiä ja lailla pyritään huomioimaan maahanmuuttajien aktiivinen osallisuus suomalaisessa yhteiskunnassa kotoutumisen edistämiseksi sekä tukemaan alkuvaiheen ohjaus- ja neuvontapalveluita. ”Lisäksi lain tarkoituksena on edistää tasa-arvoa ja yhdenvertaisuutta sekä myönteistä vuorovaikutusta eri väestöryhmien kesken” (Finlex 1386/2010 1 §).

Lisääntyvän maahanmuuton myötä monikulttuurisuus, monikielisyys, erilaisten arvojen ja tottumusten kirjo tulevat kasvamaan Suomessa. Kotoutuminen on jatkuva kaksisuuntainen prosessi, johon kaikkien kansalaisten tulisi sitoutua. Kotoutumistoimenpiteiden onnistumisen tavoitteena on, että maahanmuuttajat kokisivat olevansa yhdenvertaisia ja tervetullut osa suomalaista yhteiskuntaa (TEM 2012, 3).

Tämän opinnäytetyön tarkastelee Värikäs Ravintola -tapahtuman kehittämistä ja esittelee konseptia osana kaksisuuntaisen kotoutumisen tukemista. Yksi lähtökohdista sen tekemiseen oli käytännön kehittäminen eri näkökannoilta ajatellen ja yhtenä ratkaisuna siihen nähtiin tutkimuksesta saatu apu (Hirsjärvi 1992, 15). Työ toimi samalla omaan työhön liittyvänä kehittämisprojektina, sillä työskentelen Oulun kaupungin Monikulttuurikeskus Villa Victorissa ja olen mukana toteuttamassa kansainvälisinä ravintolapäi-

vinä järjestettäviä Värikä Ravintola tapahtumia. Olen ollut mukana toteuttamassa tapahtumia niiden alusta alkaen syksystä 2013. Työn toimeksiantaja on Oulun kaupungin Konsernipalvelut ja Monikulttuurikeskus Villa Victor.

Opinnäytetyössä keskityn Värikä Ravintola -tapahtuman nykytilaan ja mietin kvalitatiivisen tutkimusotoksen sekä osallistuvan havainnoinnin kautta saatujen kehittämisehdotusten pohjalta tapahtumakonseptin kehittämistä. Opinnäytetyössä esittelen lyhyesti Oulun kaupungin maahanmuuton historiaa, kotouttamiseen sekä yhteisöllisyyteen liittyviä asioita sekä eri maiden ruokakulttuurien pohjalta nousevia tapahtumaan liittyviä asiakokonaisuuksia. Opinnäytetyön rajaus on tehty jättämällä ulkopuolelle tapahtumatuotantoon liittyvät asiat. Opinnäytetyössä esitetyt valokuvat olen ottanut itse ja olen haastatellut useita virkamiehiä työtä varten.

Yhdeksi suurimmista haasteista opinnäytetyöni osalta muodostui aihealueen rajaus ja tutkimusaiheen valinta. Halusin kehittää omaa työtäni, mutta monipuolisten työtehtävieni kehittäminen olisi ollut liian laaja kokonaisuus, joten päädyin yhden tapahtumakonseptin kehittämiseen. Olen pyrkinyt lähestymään ennestään tuttua konseptia kriittisesti avoimella kysymysten asettelulla, ongelmien määrittelyllä ja vaihtoehtoisten vastausten tunnistamisella (Teirilä 2001, 18).

Osallistuvaa havainnointia on vaikea luokitella etukäteen, joten on tehtävä ennakkoletuksia mitä tulee tapahtumaan ja pyrittävä rekisteröimään havainnoitavat seikat (Saaranen-Kauppinen 2006) eli mihin vastauksia halutaan. Asiakkaille suunnatulla kyselyllä haluttiin selvittää, mitä kautta asiakkaat ovat saaneet tiedon tapahtumasta, ovatko he uusia kävijöitä vai käyneet jo aiemmin sekä mitä he tapahtumalta toivovat. Vapaatekstikentässä vastaaja pystyi antamaan palautetta tapahtumasta. Kysely pidettiin tarkoituksellisesti lyhyenä, jotta asiakkaan oli siihen helppo vastata ruokailun yhteydessä.

Tapahtumaan osallistuneille kotikokeille suunnatulla kyselyllä pyrittiin keräämään näkemyksiä ja kehittämisehdotuksia tapahtumasta. Oli myös tärkeää saada tietää, mitä on tehty oikein aiemmissa tapahtumissa ja kuinka suuressa määrin muutokset ovat tarpeellisia tapahtumien tulevaa toteutusta ajatellen. Esiin nousseita kehittämisideoita käyteään seuraavissa järjestettävissä tapahtumissa. Molemmat kyselyt toteutettiin niin suomeksi kuin englanniksi.

Neljästi vuodessa pidettävä kansainvälinen ravintolapäivä on osoittanut mahdollisuuden maahanmuuttajien ja kantasuomalaisten kohtaamiseen arkipäivän tilanteissa sekä myönteisen vuorovaikutuksen edistämiseen. Monikulttuurisuuteen ja kotouttamiseen liittyvien haasteiden kohtaamisessa tarvitaan niin erilaisten kansalaisjärjestöjen, uskonnollisten yhteisöjen kuin seurakuntien, kuntien ja valtion järjestämiä toimia, unohtamatta arkista naapuriapua sekä tavallisten ihmisten välistä kanssakäymistä ja kohtaamista (Sisäministeriö, Räsänen, 2014). Värikä Ravintola -tapahtuma on järjestetty nyt yhteensä kymmenen kertaa.

2 OULUN KAUPUNGIN HISTORIAA MONIKULTTUURISESTA NÄKÖKULMASTA

Oulun tunnettiin tervakaupunkina jo vuonna 1765, jolloin se oli myös Suomen toiseksi suurin kaupunki. Ruotsin kuningas Kaarle IX perusti kaupungin 1605. Se jäi ison vihan aikaan 1714 - 21 venäläisten miehittämäksi, venäläisten ja ruotsalaisten väliseksi ”ei kenenkään maaksi”. Oulu kasvoi pikkuhiljaa Toppilan salmen ja sataman muodostumisen myötä vuodesta 1724 lähtien ja satama toimi väylänä ulkomaailmaan. Tervan lisäksi muita tärkeitä vientitavaroita olivat puutavarat, lohi ja voi, kertoo Oulun historia (Oulun kaupunki 2012). Noista ajoista lähtien Ouluun on saapunut laivoja ympäri maailmaa ja niiden myötä Ouluun saatiin jo tuolloin suolaa, tupakkaa, väkijuomia sekä siirtomaatavaroita (hedelmiä, kahvia, teetä ja kaakaota). Niiltä osin Oulun ruokakulttuurin kehittyminen ja kaupungin kansainvälistyminen ovat kansallisen mittapuun mukaan alkaneet aikaisin.

Yhdysvaltoihin laivareitit avautuivat 1870-luvulla, rautatie valmistui 1886 ja vuotta myöhemmin väkiluku saavutti 10000 asukaan rajan. Jatkosodan aikana 1941 - 44 Oulussa oli enimmillään 4000 saksalaista sotilasta ja kaupungissa sijaitti saksalaisten varuskunnan lisäksi mm. sotilassairaaloita. Oulu on historiansa perusteella siis ollut kovin kansainvälinen jo paljon ennen meidän päiviämme.

2.1 Oulun maahanmuuttohistoria 1990-luvulta nykypäivään

Ensimmäiset pakolaiset saapuivat Vietnamista Ouluun vuonna 1989. Silloin Ouluun perustettiin Pakolaistoimisto, joka toimi Oulun kaupungin sosiaalitoimen alaisuudessa. Maahanmuuttajapalvelut ovat nykyisin käytössä oleva nimi ja palvelut viettivät 25-vuotista taivaltaan syksyllä 2014. Maahanmuuttajapalveluiden tarjoamien sosiaali- ja terveyspalveluiden piiriin kuuluvat pakolaistaustaiset, oleskeluluvan saaneet turvapaikanhakijat kolmen vuoden ajan ja paluumuuttajat kuuden kuukauden ajan jonka jälkeen asiakas siirtyy kaupungin peruspalveluiden piiriin (Oulun kaupunki, maahanmuuttajatyö ja kotouttaminen, 2015).

Oulun kaupungin pakolaiskiintiö on vuosittain 50, mutta vuositasolla asiakkuuksien määrä on huomattavasti suurempi, riippuen oleskeluluvan saaneiden turvapaikan hakijoiden määrästä (Oulun kaupunki 2015). Yleensä Heikinharjussa sijaitsevan Oulun Vastanottokeskuksen asiakasmäärä on maksimissaan n. 350, mutta räjähdysmäisesti kasvaneiden turvapaikanhakijoiden määrän vuoksi oli Oulussa lähialueineen lokakuussa 2015 jo yhteensä 2400 turvapaikanhakijaa, joista valtaosa on sijoitettu kiireellä perustettuihin hätämajoitusyksikköihin (Korpikari 2015 ja Stenman 2015), ollen yhteensä 9 % koko maan pakolaismäärästä (Stenman 2015). Tämä kertoo osaltaan siitä, että koska maahanmuuttajien määrä alueella on jatkuvassa kasvussa, myös kaksisuuntaisen kotoutumisen ja yhteisöllisyyden merkitys kasvavat jatkuvasti. Erilaisen aktivoivan toimintojen tarve on räjähdysmäisesti lisääntynyt ja esikotouttavia toimenpiteitä kehitellään yhteistyössä alueen järjestötoimijoiden kanssa (Laukka 2015).

2.2 Laki ohjaa kotouttamista

Laki kotoutumisen edistämiseksi velvoittavat kunnat ja kaupungit laatimaan ja ylläpitämään kotouttamisohjelmaa. Oulun kaupungin kotouttamisohjelma 2013 - 2017 – kotini on täällä (Oulun kaupunki 2013) on laadittu monihallinnollisessa yhteistyössä ja kotouttamisohjelma hyväksyttiin kaupunginvaltuustossa toukokuussa 2013. KOTO-työryhmä kokoontuu puolivuositain käymään ohjelmaa läpi ja päivittää sitä tarvittaessa.

Annika Forsander (TEM 2015) kertoi haastattelussaan, että Etelä-Suomen suurissa kaupungeissa koto-ohjelma on viety osaksi kaupunkistrategiaa, jolloin laissa säädettyjen asioiden toteutumista on helpompi seurata. Erilliseen toimenpideohjelmaan on koottu seurantamittarit ja indikaattorit. Sisäministeriö suunnittelee omaa pohjaa kotouttamisohjelmalle, koska varsinkin pienien kuntien on vaikea muutoin varmistaa, että kaikki tarvittavat osa-alueet tulevat ohjelmassa katettua.

Vaikka kaupungin kotouttamisohjelma on voimassa vuoteen 2017 saakka, on tarve ohjelman päivitykselle ajankohtainen muuttuneen turvapaikanhakijoiden tilanteen myötä. Seurantamittareiden ja indikaattoreiden päivittäminen on parhaillaan työn alla (Laukka 2015). Oulun kaupunkiin on lokakuussa 2015 perustettu erillinen maahanmuuttotyön ohjausryhmä, jonka puheenjohtajana toimii hallintojohtaja Ari Heikkinen ja jossa on edustettuna eri palvelualueiden johto (Heikkinen 2015).

2.3 Konsernipalvelut ja Monikulttuurikeskus Villa Victor

Konsernipalvelut vastaavat kaupunkikonsernin kehittämisen ja päätöksenteon valmistelu- ja asiantuntijatehtävistä sekä asioiden linjauksesta kaupunkiorganisaatiossa. Yhteisötoiminnan päällikkö Pasi Laukan tehtäviin kuuluu maahanmuuttotyön linjaus Oulun kaupungissa. Hän toimii KOTO-työryhmän puheenjohtajana sekä maahanmuuttajaneuvoston esittelijänä. Hänen tehtäviinsä kuuluu myös yhteisötoiminta, valtavirtaistaminen sekä Monikulttuurikeskus Villa Victor, joka sijoittuu hallinnollisesti Oulun kaupungin konsernipalveluihin.

Monikulttuurikeskus Villa Victor on perustettu vuonna 2000 kaupunginhallituksen päätöksellä. Aiemmalta nimeltään se oli kansainvälinen toimintakeskus, mutta nimi muutettiin vuoden 2013 alussa kuvaamaan paremmin toimintaa. Villa Victor taas on entisen toimitilan suunnitelleen arkkitehdin Victor Sucksdorffin etunimi yhdistettynä Villa-nimeen, sillä toimitilat sijaitsivat puistomaisessa ympäristössä 1906 valmistuneessa upeassa jugendhuvilassa. Nimi on vakiintunut Oululaisten keskuudessa, joten vaikka nykyiset toimitilat sijaitsevat keskustassa, haluttiin nimi säilyttää, että asiakkaat löytävät palvelut edelleen. Monikulttuurikeskus Villa Victorin tehtävänä on toimia maahanmuuttajien alkuvaiheen ohjaus- ja neuvontapalveluiden tarjoajana, toteuttaa kaksisuun-

taista kotouttamista, tarjota suomen kielen kursseja, infotilaisuuksia sekä muita kielikursseja. Pyrkimyksenä on myös edistää oman kulttuurin tukemista, rasismin vastaista työtä sekä tarjota tietoa ja toimintoja niin maahanmuuttajille kuin kantaväestölle. Monikulttuurikeskus Villa Victorissa järjestetään myös erilaisia tilaisuuksia: eriaiheisista infotilaisuuksista aina rasisminvastaisen viikon tapahtumiin ja Suomen kansalaisuuden saaneiden juhlaan.

Tilaisuudet ovat tärkeitä mahdollisuuksia kohtaamiselle ja kulttuurien ymmärtämiselle. Työministeriön määritelmän mukaan (Moninet 2014) monikulttuurisuus on kulttuurien tasa-arvoista rinnakkaineloa, joka syntyy kulttuurien kohtaamisesta ja molemminpuolisesta oppimisesta. Monikulttuurikeskus Villa Victor pyrkii myös edistämään yhteiskunnallista yhdenvertaisuutta ja monimuotoisuutta sekä ihmisten hyvinvointia, osallisuutta ja osaamista tarjoamalla matalan kynnyksen palveluita.

Kansainvälisinä ravintolapäivinä toteutettavat Värikäs Ravintola -tapahtumat toimivat hyvänä arjen sopeuttajana sekä tukevat kaksisuuntaista kotouttamista, sillä osallistujamaiden kotikokit ovat mukana järjestämässä ja suunnittelemassa tapahtumaa ja tapahtuman viisituntisen aukioloajan vakiintunut kävijämäärä on yleensä yli tuhat viisisataa asiakasta. Monikulttuurikeskus Villa Victorin toimintaperiaatteen mukaan kaikki ovat toimintaan tervetulleita.

3 MAAHANMUUTTO KASVAA JA MONIPUOLISTUU

Maahanmuuttajataustaisen väestön määrä Suomessa ja Oulussa kasvaa jatkuvasti. Syitä maahan muuttamiseen on moni erilaisia. Liikenneyhteyksien paraneminen ja tekniikan kehittyminen ovat mahdollistaneet matkustamisen helpottumisen ja matkojen halpene-
misen. Nopeat tietoliikenneyhteydet taas puolestaan auttavat uutisten reaaliaikaisessa saavutettavuudessa, sekä osaltaan johtavat ”maailman pienenemiseen”. Maahanmuuton ja kotouttamisen suunta 2011- 2014 julkaisussa (Sisäministeriö 2015) kerrotaan kuinka Suomeen tullaan eniten perhesyistä (avioliitto, poika- tai tyttöystävä tai avopuoliso) sekä opiskelun takia. Kansainvälisiä opiskelijoita maassamme on vuositasolla yli 5000. Vuonna 2013 opiskelijan opiskelulupa myönnettiin 5400 kansainväliselle opiskelijalle (Sisäministeriö 2015), joista Oulun Yliopistossa opiskelee vuosittain yli 1000 tutkinnon

suorittajaa tai vaihto-opiskelijaa (Haapalehto 2015). Tulevaisuudessa onkin tarkoituksena yhä kasvavassa määrin saada Suomeen osaavia työperäisiä maahanmuuttajia. Opiskelijoille on luotu mahdollisuus kuuden kuukauden jatko-oleskelulupa-an työpai-kan etsimistä varten opintojen päättyessä (Maahanmuuton ja kotouttamisen suunta, 2015, 38) tukemaan tätä prosessia. Tämäkään ei riitä, vaan monelle alalle tullaan tarvitsemaan myös laajempialaista työperäistä maahanmuuttoa tukemaan aloja, jotka kokevat työvoimapulaa tai jotka eivät houkuttele suomalaisia.

Maahanmuuttajia saapuu myös muista syistä, kuten kiintiöpakolaisina, turvapaikanhakijoina ja paluumuuttajina; lisäksi Suomeen adoptoidaan joka vuosi 200 - 300 lasta Suomen ulkopuolelta. Suurimmat kansalaisuudet Oulussa ovat venäläiset 465, irakilaiset 366, kiinalaiset 321 ja somalialaiset 289. Yhteensä ihmisiä Oulussa on 123 eri kulttuurista (Pohjois-Pohjanmaan Maistraatti 10/2015).

4 YKSILÖLLISET JA YHTEISÖLLISET KULTTUURIT

Maailman voi karkeasti jakaa yhteisöllisiin ja yksilöllisiin kulttuuripiireihin. Yhteisökeskeisissä eli kollektiivissa yhteisöissä merkityksellistä on me-henki ja perheeseen katsotaan kuuluvan ydinperheen lisäksi myös sisarusten perheet, isovanhemmat monessa polvessa ja muut keskenään sukua olevat ihmiset. Päätöksiä tehdessään yksilön tulee aina ottaa huomioon ympäröivän ryhmän kanta asiaan ja päätös muodostuu ryhmän edun, ei oman edun ja toiveiden mukaisesti (Virtuaaliammattikorkeakoulu yhteisöllisyys 2009).

Suomalainen kulttuuri on pääosin muodostunut individualistiseksi eli yksilölliseksi viimeisten vuosikymmenien aikana. Jokaisen täysi-ikäisen katsotaan olevan vastuussa omista teoistaan ja päätöksistään (Väestöliitto 2015). Perheeksi katsotaan ydinperhe eli vanhemmat ja lapset, mutta isovanhemmat tai muut sukulaiset eivät enää ole nykyäskäsitksen mukaan ydinperheeseen kuuluvia.

Ihmissuhteiden ja yhteisöllisyyden eli johonkin ryhmään kuulumisen tunnetta pidetään terveyttä edistävänä. Eri tieteenalojen tutkimukset - antropologia, filosofia ja lääketiede kuin myös psykologia ja sosiologia antavat kaikki viiteitä yhteisöllisyyden positiivisesta vaikutuksesta ihmisten terveyteen (Lindfors 2007). Yhteisöllisyys ja kulttuuri ovat

siis elintärkeitä ihmisille ja siksi ihmiset useimmiten haluavat tuntea kuuluvansa ympäröivään yhteisöön. Mikäli osallisuuden tunnetta ei pääse muodostumaan, he kokevat itsensä yksinäisiksi ja ulkopuolisiksi. Tapahtumissa mukana oleminen tai osana yhteisöä toimiminen, mahdollistavat uusiin ihmisiin tutustumisen ja tarjoavat kotoutumiseen erilaisia toimintamalleja. Uusi ympäristö tuo aina elämään uusia haasteita, vaikka muuttaisi hyvin samankaltaiseen kulttuuriin kuin mikä oma kulttuuritausta on. Mikäli kulttuurierot ovat suuria, vaikutukset yksilöön ovat usein suurempia ja kotoutuminen voi viedä enemmän aikaa. Erilaisen kielen lisäksi uuden kulttuurin toimintamallit (esim. tavat, asenteet, arvot ja vuorovaikutus) voivat olla hyvin poikkeavia aiemmista tottumuksista. Ihmiset kuuluvat myös erilaisiin kulttuuriin alaryhmiin (Saviaro 2007, 13). He ovat esimerkiksi thaimaalaisia, puolisoja, äitejä, opettajia, kotikokkeja jne., mutta uudessa kulttuuriympäristössä heidän voi olla vaikea päästä mukaan uusiin sosiaalisiin ryhmiin ja tämäkin voi osaltaan hidastaa kotoutumista.

Yleensä jo varhaislapsuudessa tapahtuu ankkuroituminen kulttuuriin ja etniseen ryhmään, koska perhepiirin kautta välittyy kansallinen kulttuuri. Ihminen ei itse voi valita mihin kieleen, kulttuuriin tai normiympäristöön hän syntyy. Yhtenä suurimpana haasteena monikulttuurisessa ympäristössä toimimisessa onkin oppia ymmärtämään, että erilaisissa kulttuureissa kasvaneet ihmiset hahmottavat oman todellisuutensa eri peruslähtökohdista. Ihmisten välisiä jännitteitä aiheuttavat erilaiset tottumukset suuntautua ympäröivään todellisuuteen. Tämä taas perustuu kunkin omaan arvopohjaan ja tapaan hahmottaa omaa identiteettiä, joka voi poiketa hyvinkin paljon. Erilaisuuden hyväksyminen ja avoimuus oppia toisilta ja toisista on hyvä lähestymismalli niin monikulttuuriseen työhön kuin elämään yleensä (Taajamo 2007, 9).

Jokainen kulttuuri eroaa toisistaan tavastaan ratkaista ongelmia ja samalla kulttuuria voidaan pitää jatkuvana ongelmanratkaisuprosessina, muistutetaan Suomeen muuttavia teoksessa *Expatriate guide to Finland* (Saviaro 2007, 13), jossa annetaan ohjeita maahanmuuttaville ulkomaalaisille. Suomalaisia kuvataan teoksessa hiljaisiksi, rauhallisiksi, luotettaviksi, yleensä myös vaikeasti lähestyttäviksi ja esiin nousee, että eri puolella Suomea ihmiset ovat luonteeltaan erilaisia. Myös ruokakulttuurit eroavat kovasti toisistaan ja yhteisöllisten maiden ruokakulttuuri on usein ruoan valmistusta ryhmässä ja yhdessä olosta nauttimista pitkään kestäville aterioilla. Maailmassa on valtavasti erilaisia ruokakulttuureja, joista olemme saaneet vaikutteita suomalaisiin ruokatottumuksiimme.

4.1 Islamilainen ruokakulttuurin perusteita

Lähi-idän merkitys on ollut länsimaisen ruokakulttuurin kehitykselle mittaamaton, sillä hedelmällisen puolikuun alueella maanviljely ja eläinten kesytys aloitettiin jo 8000 – 5000 eaa. (Hallenberg ym. 2010, 81). Se loi perusedellytykset pysyvälle asutukselle ja kulttuurien synnylle. Kastelulaitteita kehiteltiin jo 4000 vuotta eaa. sumerilaisten keskuudessa kehittämällä kanavia, joita pitkin vesi ohjattiin pellolle hallitusti. Tämä edisti monen tärkeän ravintokasvin kehittymismahdollisuuksia jatkaa Hallenberg (2010). Hedelmällisen puolikuun alueeksi kutsutaan aluetta, joka ulottuu Välimereltä Palestiinasta Etelä- ja Kaakkois-Turkin kautta Pohjois-Irakin ja Iranin länsiosiin. Islaminuskoiset arabit tulivat noille alueille Arabian niemimaalta 600-luvulta.

500-luvulla eaa. Iran oli maailmanvalta, jota pidettiin siltana idän ja lännen välillä. Iranista Kiinaan ulottunutta Silkkitietä pitkin kuljetettiin pääosin silkkiä, sokeriruokoa ja riisiä jotka levitessään muuttivat koko Lähi-Idän ja Euroopan ruokakulttuuria sekä kulttuuria yleensäkin Hallenberg kertoo (2010). Myöhemmin kauppatarvaroiden ohella kuljetettiin reseptejä valtakunnasta toiseen. Mm. ruusuvettä, jota käytetään ruoan hajusteena, vietiin Iranista lännessä aina Marokkoon saakka ja idässä Kiinaan saakka (Hallenberg 2010, 83). Rikkaiden ja köyhien ruokavalioiden erilaisuudesta löytyy kertomuksia jo 1400-luvulta, jolloin leipä oli köyhän kansanosan perusravinto, rikkaiden nauttiessa yltäkyläisyydestä niin ruoan, jälkiruoan kuin juomien suhteen kiteyttää Hallenberg (2010). Kuva 1.



KUVA 1. Fedale Naamo ja irakilaiset viininlehtikääryleet

4.2 Afrikkalainen ruokakulttuuri

Pohjois-Afrikan keittiö perustuu aavikon tuotteille, kuten maidon, lampaanlihan ja taa-teleiden runsaaseen käyttöön. Oliiviöljyä, sokeria ja hunajaa käytetään runsaasti myös lihan ja vihannesten kanssa. Mausteista tärkeimpiä ovat sipulit, valkosipuli, anis, saharami ja kardemumma, lisäksi tuoreita yrttejä kuten minttua käytetään myös paljon, Janhonen-Abruquah ym. (2000, 23) kirjoittavat Ruokamatka Afrikkaan teoksessaan. Ruoassa on välimerellisiä vaikutteita ja yhteistä alueelle on runsas siipikarjan ja lampaanlihan käyttö (Janhonen-Abruquah ym. 2000, 23).

Afrikan maissa ruoan valmistus on yhteisöllinen tapahtuma, jonka valmistamiseen osallistuvat kaikki perheen ja suvun naiset. Ystäville ja sukulaisille järjestetään suuria ruokapitoja, joissa on tarjolla useita ruokalajeja herkkuja notkuvien pöytien ääressä ja ateriointia kestää pitkään ja hartaasti (Janhonen-Abruquah ym. 2000, 49). Monen Afrikan maan keittiössä sekoittuvat lähimaiden vaikutteet ja uskonnollisuus ohjaa osaltaan ruokailutottumuksia, sillä tärkeimmät juhlat liittyvät uskontoon. Oheisessa kuvassa marokkolaiset kotikokit ovat valmiina vastaanottamaan Värikkään Ravintolan asiakkaita.



KUVA 2. Marokon edustajat ennen Värikkään Ravintolan avaamista 21.11.2015

4.3 Välimeren alueen ruokavalio

Välimeren alueen ruokavaliota pidetään terveellisenä. Siipikarja ja kalat ovat tärkeimpiä eläinproteiinin lähteitä ja vihannekset, oliiviöljyn runsas käyttö, hedelmät ja leipä kuuluvat jokapäiväiseen ruokavalioon. Oliiviöljyä käytetään niin salaatin kastikkeena kuin ylipäänsä ruoanlaittoon, sillä oliiviöljyä löytyy erilaisia ja niillä on kaikilla omat erityispiirteensä. Viinietikkaa käytetään paljon Välimeren keittiössä sekä pastaa, riisiä ja myös palkokasveja, kuten papuja, herneitä ja linssejä käytetään runsaasti (Wills 1999, 49). Pähkinät, mantelit, pinjansiemenet ja erilaiset siemenet kuuluvat niin ikään ruokavalioon erilaisten tuoreyrttien lisäksi.

Ateriat ovat konstailemattomia ja rentoja tilaisuuksia ja koostuvat usein grillatusta tai uunissa kypsennetystä kalasta tai lihasta ja tarjotaan salaatin ja leivän tai perunoiden kera. Tapana on istuskella iltaisin ulkona joko kahviloissa tai kotien edustalla ja nauttia viiniä sekä nauttia pientä suolaista purtavaa kuten Espanjassa tapaksia tai Kreikassa mezejä (Wills 1999, 57).

4.4 Venäläinen keittiö

Venäläinen ruokaperinne ja ruokakulttuuri ovat saaneet vaikutteita ortodoksisen kirkon neljästä suuresta paastosta. Juuresten käyttö on ruokavaliossa vaihtelevaa ja mielikuivuksellista. Venäläiseen juhlaruokapöytään kuuluvat sakuskat eli alkuruoat, joita tarjoillaan useita erilaisia: salaatteja, marinoituja vihanneksia, kala- ja lihahyytelöitä, piirakoita ja paljon muuta. (Kaurinkoski 2010, 16). Juhlapöydässä alkuruokia voi olla jopa kymmenkunta. Sukulaiset ja ystävät kutsutaan usein ruokailemaan, kauniiseen kattaukseen panostetaan ja ruokailu kestää useita tunteja.

Teen juonti on osa venäläistä elämäntapaa ja teen keittämiseen onkin tarkat ohjeet. Venäjällä kutsutaan usein ihmisiä teelle samoin kuin meillä kahville, ja teetä nautitaan kello viideltä. Mikäli vieraita on kutsuttu, on tarjolla sitruunan lisäksi suklaakonvehteja, keksejä, kakkuja tai piirakoita (Kaurinkoski 2010, 137). Venäläinen keittiö on saanut paljon vaikutteita muilta kansoilta, esimerkiksi turkkilaista vaikutusta edustavat sasilikit, itänaapureilta omaksutut pelmenit ja lännestä borssi, kaalikääryleet ja täytetyt lihapyörökät (Suomi Venäjä seura 2015).

5 RAVINTOLAPÄIVÄN KONSEPTI

Ravintolapäivän konseptin ideoi ryhmä helsinkiläisiä ystävyksiä, jotka halusivat mahdollistaa ravintolan pitämisen yhtenä päivänä ilman erityistä byrokratiaa (Visit Helsinki, 2015). Keväällä 2011 vietettiin ensimmäistä ravintolapäivää ja saman vuoden syksyllä tapahtuma oli laajentunut neljä maata kattavaksi 200 ravintolaa käsittäväksi päiväksi. Nykyisin suuren kansainvälisen suosion saavuttanutta ravintolapäivää vietetään neljä kertaa vuodessa. Tapahtumat ovat löytäneet laajan yleisön, sillä elokuussa 2014 oli ravintolapäivänä avoinna yli 2000 ravintolaa 30 eri maassa (Ravintolapäivä, 2015). Kyseessä on valtava ruokakarnevaali, jonka ideoinnista ja alkukehittelystä vastanneet helsinkiläiset ystävykset edelleen vapaa-ehtoisesti ylläpitävät tapahtumasivustoa, jonne voi ilmoittaa oman ravintolapäiväksi suunnittelemansa ravintolan (Ravintolapäivän sivusto). Tiedot ravintolapäivän ravintoloista löytyvät tapahtumasivulta, joten niiden avulla on helppo osallistua ja kiertää vaikkapa useampi pop up-ravintola samana päivänä. Ruokakirjailija Emmi-Liia Sjöholm (2015) on kirjoittanut Ruoka.fi sivustolle artikkelin Ravintolapäivän suuresta suosiosta, jossa parasta on hyvä tunnelma ja pienet edulliset suupalat. Ravintolapäivästä kertovassa artikkelissaan hän on nostanut Oulussa järjestettävän huippusuositun Värikkään Ravintolan esimerkkiravintolaksi (Sjöholm 2015). (Kuva 3)



KUVA 3. Värikkään Ravintolan asiakkaita ruokailemassa Aleksinkulmassa 21.11.2015

5.1 Osallistu ja vaikuta – hanke Värikkään Ravintolan ideoijana

1.1.2013 - 30.6.2014 välisenä aikana käynnissä ollut osallistu ja vaikuta – hanke toimi ensisijaisesti maahanmuuttajayhdistysten tukena antaen niille lisää tietoa yhdistystoiminnasta ja kouluttaen jäsenistöä mm. kirjanpidon perusteiden saloihin. Hanketta rahoitti EU:n kotouttamisrahasto SOLID sekä Oulun kaupunki. Hankkeessa toteutettiin osallistavaa ja voimaannuttavaa toimintamallia, jonka tarkoituksena oli löytää maahanmuuttajien vahvuuksia ja erilaista osaamista, projektipäällikkönä toiminut Juha Eskola kertoo (2015). Puolentoista vuoden aikana järjestettiin yli sata erilaista tapahtumaa runonlausuntailloista luontoretkiin, hygieniapassikoulutuksista toritapahtumiin. Merkittävää hankkeessa oli, että jokaisen omalle osaamiselle löydettiin vahvistusta, oli kielitaito mikä tahansa. Osallistaminen ja osallistuminen toimivat voimaannuttavina, kun samalla on mahdollista tuoda esiin omaa kulttuuria sekä päästä mukaan yhteisölliseen toimintaan, oppia tuntemaan muita maahanmuuttajia ja kohdata kantaväestöä.

Yhdeksi toimintamuodoksi ideoitiin Värikäs Ravintola, jossa eri maista tulevien maahanmuuttajataustaisten ihmisten oli mahdollista tuoda osaamistaan esille valmistamiensa ruokien avulla. Tulokset olivatkin loistavia, sillä jo ensimmäinen tapahtuma osoitti kohtaamisen merkityksen erityisesti niille maahanmuuttajille, joilla ei aiemmin ollut mahdollisuutta kohdata suomalaisia tasavertaisesti. Ihmiset, jotka eivät aiemmin olleet uskaltaneet käyttämään suomen kielen taitoaan, kertoivat tilaisuudessa ruoistaan suomalaisille, saivat niistä positiivista palautetta ja rohkaistuivat käyttämään kielitaitoaan. Värikäs Ravintola osoittautui yhdeksi hankkeen merkittävimmistä toimintamuodoista, jonka toimintaa päätettiin jatkaa hankkeen loppumisen jälkeen.

5.2 Ensimmäinen Värikäs Ravintola

Ensimmäistä Värikästä Ravintolaa vietettiin elokuussa 2013. Päivään osallistui yhdeksän eri maan edustajat, jotka valmistivat etukäteen kotonaan oman maansa ruokia. Ennen tapahtumaa kotikokit kokoontuivat palaveriin, joissa mietittiin yhteiset ohjeet, tapahtuman pelisäännöt ja ruokalistat suunniteltiin etukäteen. Menut toimivat tärkeänä osana markkinointia, sillä ne julkaistiin Facebookissa Värikäs Ravintola-tapahtumasivulle sekä niitä vietiin alueen kauppojen ilmoitustauluille. Tapahtumapäivänä kaikki

kotikokit osallistuivat ravintolan ennakkojärjestelyihin aamulla sekä jäivät auttamaan siivouksessa tapahtuman jälkeen. Ruokalistaista asiakkaat pääsivät näkemään etukäteen, mitä herkkuja ravintolassa oli tarjolla. Hinnat olivat mietitty tarkkaan ja olivat 1 – 5 euroa annoskoosta riippuen. Eurolla sai pieniä maistiaisja ja 5 eurolla aterian. Jokainen maa myi omaan lukuunsa omia ruokiaan. (Kuva 4).



KUVA 4. Sudanin edustajat olivat mukana jo ensimmäisessä tapahtumassa

Tapahtumassa oli kotimaataan edustamassa kaksi rouvaa, jotka olivat asuneet Suomessa 12 vuotta, mutta eivät olleet koskaan keskustelleet suomalaisten kanssa. Heitä jännitti kovasti etukäteen, ostaisiko kukaan heidän ruokaansa, mutta tapahtumassa he saivat ruokansa ensimmäisenä myytyä. Rouvien olemukset kertoivat tapahtuman jälkeen omaa kieltään siitä, kuinka tärkeitä kohtaamiset suomalaisten kanssa olivat olleet, kun heidän osaamisensa oli noteerattu. Heidän ryhtinsä parani ja he uskalsivat tulla juttelemaan suomeksi, koska olivat saaneet kokea onnistumisen ja saaneet kehuja kielitaidostaan. Ensimmäiseen Värikkääseen Ravintolaan odotettiin kävijöitä 50 – 100, mutta ravintolassa vieraili kaikkiaan 300 asiakasta ja jonot ulottuivat välillä ulos asti, muistelee Marjo Isto-Weller (2015).

5.3 Konseptin kehittyminen

Ravintolapäivien myötä on osa järjestelyistä toteutettu samalla tavalla kuin ensimmäisenäkin ravintolapäivänä, mutta kehittämistyötä on tehty paikan vaihtuessa ja osallistujamaiden lisääntyessä, kertoo Marjo Isto-Weller. Osallistu ja vaikuta -hanke organisoit neljä ensimmäistä ravintolapäivää ja sen jälkeen vastuu tilaisuuksien organisoinnista siirtyi Monikulttuurikeskus Villa Victorille. Nykyäänkin suunnittelupalavereita pidetään etukäteen yhdessä osallistujien kanssa ja niihin osallistuminen on pakollista. Tilaisuuteen hankitaan keskitetysti kertakäyttöastiat, ilmoitetaan tapahtuma Ravintolapäivän sivulle sekä luodaan tapahtumalle oma Facebook-sivu, joka toimii tärkeänä osana markkinointia. Ruokalistat kootaan etukäteen ja varmistetaan, että jokainen osallistuva maa ottaa vastuun omien ruokiensa suunnittelun ja valmistuksen lisäksi paikalla olemisesta ajoissa ja tilaisuuden markkinoinnista ystäväpiirissään. Lisäksi osallistujien tulee sitoutua olemaan mukana siivouksessa ja tavaroiden paikalleen laittamisessa tapahtuman jälkeen. Kuva 5.



KUVA 5. Marjo Isto-Weller antamassa ohjeita osallistujamaiden edustajille ennen Väriskään Ravintolan avaamista 21.11.2015

Organisointi vaatii tiivistä yhteydenpitoa kotikokkien kanssa viimeisen kuukauden aikana ennen tapahtumaa. Yhteydenpito tapahtuu sähköpostitse, tekstiviesteillä ja puhelimitse. Lisäksi kaikki materiaalit ovat sekä suomeksi että englanniksi, sillä kaikkien osallistujien suomen kielen taito ei riitä kommunikointiin suomeksi. Mukana on ollut

myös kotikokkeja, jotka eivät ole osanneet kunnolla kumpaakaan kieltä, joten palaverihin on saattanut tulla mukaan niin perheenjäseniä kuin ystäviäkin tulviksi, Marjo Isto-Weller (2015) kertoo suunnittelupalavereista. Niitä pidetään nykyisin kaksi ennen tapahtumaa ja niissä käydään läpi yksityiskohdat. Vaihtorahaa tulee varata riittävästi ja kokkien täytyy huomioida, ettei tapahtumapaikalla voi valmistaa ruokaa vaan ruoka tulee valmistaa etukäteen kotona. Keittiössä on rajallisesti kylmäsäilytystilaa ja ruoan lämmittäjiä saattaa olla useita samaan aikaan, joten ruoat kannattaa suunnitella siten, ettei niitä välttämättä tarvitse lämmittää. Omia mikroja tai vedenkeitinimiä ei voi viedä saliin, koska monen laitteen samanaikainen käyttö aiheuttaa ylikuormituksen. Jokaisella maalla on hyvä olla tapahtumassa paikalla vähintään kaksi henkilöä, jolloin toinen voi hakea lisää ruokia keittiöstä tarvittaessa. Kotikokeille laaditaan muistilista tapahtumaa varten kokousten lisäksi ja siitä voi tarkistaa, että on huomioinut tärkeimmät asiat (liite 4).

6 TUTKIMUS

Värikäs Ravintola -tapahtuman kehittämisen kannalta oli tärkeää selvittää, mitä mieltä kävijät ovat ruokatapahtumasta. Asiakkaat antavat palautetta usein suoraan jo itse tilaisuuden aikana, mutta kyselytutkimuksen perusteella pystyttiin tarkemmin analysoimaan vastauksia. Yleensä positiivisen palautteen kertominen suullisesti on luontevampaa kuin negatiivisen ja toiveena kyselyssä oli saada asiakkaiden toiveet kuuluviin, jotta niitä voidaan ottaa huomioon tulevien tapahtumien suunnittelussa. Tutkimuksen toteuttamisen ja tutkittavan otoksen kannalta on taas otettava huomioon erilaisia asioita, kuten aikataulu ja aiheutuvat kustannukset (Heikkilä 2004, 41). Suurisuuntaisten ajatusten selvittämiseen riittää pienempi tilastollinen otos, mutta mitä heterogeenisempi tutkittava perusjoukko, on tarvitaan yleensä isompi otoskoko varmempien tulosten selvittämiseksi (Heikkilä 2004, 42). Ravintolapäivää koskevan tutkimuksen osalta on sanottava, että valtaosa osallistujista ja kyselyyn vastaajista edustavat pitkälti samankaltaista mielipidettä, joten vastaukset olisivat erilaisia, jos kysely toteutettaisiin muualla kuin Värikkään Ravintolan aikana. Asiakkailta haluttiin ensisijaisesti kysyä mitä kautta he olivat saaneet tiedon tapahtumasta, olivatko he osallistuneet aiemmin järjestettyihin ravintolapäiviin ja mitä he ensisijaisesti toivoivat tapahtumalta.

6.1 Aineiston keruu

Aineiston keruumenetelmäksi valikoitui kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus, jota käytetään usein toiminnan havainnoinnissa (Metropolia, 2015, 8). Lisäksi kehittämissuunnitelmassa on käytetty hyväksi hiljaista tietoa (tacit knowledge) (Metropolia, 2015, 8) ja omakohtaista havainnointia, sillä minulla on paljon kokemuksen kautta syntyntä tietoa tapahtumasta, jota ei ole kirjattu ylös aiemmin. Valinnassa päädyttiin kyselytutkimukseen, joka oli helppo toteuttaa Värikä Ravintola-tapahtuman yhteydessä. Tässä tutkimusmenetelmässä tutkijalta vaaditaan analyysiin liittyvää osaamista, koska usein joudutaan suorittamaan alustavaa tulkintaa jo aineistoa kerätessä (Aaltola 2010, 18). Kyselyä laatimassa oli useita henkilöitä, yksi, joka oli osallistunut tapahtumaan kerran, mutta myös henkilöitä, jotka olivat osallistuneet jokaiseen Värikä Ravintola -tapahtumaan. Kyselyssä ei ollut henkilökohtaisia kysymyksiä iästä, sukupuolesta tai koulutuksesta, koska niiden ei katsottu olevan vaikuttavia vastausten kannalta (Virtuaaliammattikoulu 2007). Suunnitteluvaiheessa päätettiin, että oli tärkeää pitää kysely riittävän lyhyenä, jotta ihmiset olivat valmiita siihen vastaamaan. Kyselyssä oli mahdollisuus antaa palautetta tapahtumasta, vaikka kyselyn ensisijainen tarkoitus oli selvittää, mitä kautta asiakkaat olivat saaneet tiedon tapahtumasta tulevien tapahtumien markkinoinnin tueksi. Harkinnanvaraisella otannalla pyrittiin saamaan mahdollisimman objektiivinen ja tasapuolinen tulos, jossa tutkimuksen tekoon kiinnitettiin paljon huomiota (Holopainen 2002, 34). Kyselytutkimukseen vastanneet vain saivat olla oikealla hetkellä oikeassa paikassa ja siten pääsivät esittämään mielipiteensä.

Omakohtaisessa havainnoinnissa ja arvioinnissa on käytetty tukena omaa osaamista, joka perustuu työhön maahanmuuttajien ja monikulttuurisen työn parissa viiden vuoden ajalta. Olen lisäksi koko työurani ajan (yli 20 vuotta) suunnitellut ja toteuttanut erilaisia tilaisuuksia pienimuotoisista tilaisuuksista aina viikon kestäviin kongresseihin.

Värikä Ravintola konseptin kehittämisen tukena käydään keskusteluja tulevista tapahtumista työyhteisössä. Arvioinnissa käytettyjen tulosten tulkinta johtaa usein uusiin ja muuttuneisiin tai vahvistuneisiin käsityksiin tutkittavasta asiasta tai torjuntaan (Virtanen 2007, 207). Tapahtuman lähestyessä keskustelut yleensä jatkuvat vielä iltaisin ja yksityiskohtia varmistellaan ja mietitään huolellisesti yhdessä Marjo Isto-Wellerin

kanssa, joka huolehtii yhteydenpidosta eri maiden edustajien kanssa. Omakohtainen havainnointini perustuu pitkälti näihin keskusteluihin, osallistujamaiden kanssa järjestettäviin palavereihin sekä käytännön kokemuksiin tilaisuuspäivinä.

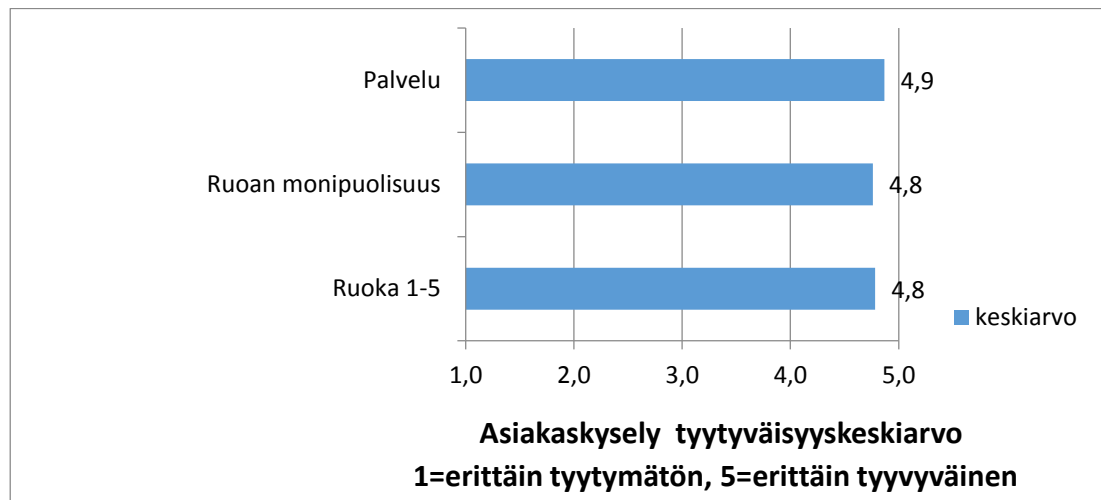
6.2 Kysely asiakkaille

Asiakkaille toteutettiin kysely toukokuussa 2015 järjestetyn ravintolapäivän yhteydessä. Kysely oli esillä näkyvässä paikassa, lähellä sisäänkäyntiä ja kysymyslomakkeita löytyi suomen ja englanninkielisinä. Vastauksia saatiin yhteensä 46, joista suomenkieliseen kyselyyn oli vastannut 41 henkilöä ja englanninkieliseen 5 henkilöä. Kyselyllä haluttiin selvittää ihmisten osallistumista tilaisuuteen aiemmin, olivatko he kiinnostuneita osallistumaan uudelleen, mitä kautta he olivat tilaisuudesta kuulleet ja mitä he ajattelivat ruoasta ja palvelusta yleensä. Kyselystä löytyi mahdollisuus antaa palautetta vapaatekstikenttä-osiossa.

Kaikki vastaajat eivät vastanneet kaikkiin kysymyksiin, joten vastausprosentit laskettiin kysymyskohtaisesti. Kansainväliseen Ravintolapäivään oli aiemmin osallistunut 48 % vastaajista (21 kyllä / 22 ei vastausta). Värikäs Ravintola -tapahtumaan oli osallistunut aiemmin 26 % prosenttia vastaajista (12 kyllä / 31 ei vastausta). Kysymykseen: aiotko osallistua Värikäs Ravintola -tapahtumaan uudelleen, oli kyllä-vastauksia yhteensä 41 ja kysymykseen vastanneita 41, joten vastausprosentiksi tuli 100 %.

Ruokaa, ruoan monipuolisuutta ja palvelua koskevat kysymykset oli asetettu asteikolla 1 – 5, josta 1 oli huonoin ja 5 paras. Ruokaa koskevaan kysymykseen 36 henkilöä vastasi ruoan olevan arvosanan 5 arvoista ja 10 henkilöä antoi arvosanan 4. Huonompia arvosanoja ei ruoka osakseen saanut. Ruoan monipuolisuutta koskevaan kysymykseen olivat vastaukset jakautuneet seuraavasti: 41 vastausta arvosanalla 5, vastauksista 4 oli arvosanalla 4 ja yksi arvosanalla 3. Palveluun liittyviin kysymyksiin vastaukset jakautuivat oheisesti: 40 vastaajaa arvioi palvelua arvosanalla 5 ja 6 henkilöä oli merkinnyt arvosanaksi 4 (taulukko 1).

TAULUKKO 1. Asiakaskyselyn tyytyväisyyskeskiarvo



Kysymykseen, mistä olit kuullut Värikkäästä Ravintolasta, oli vastauksia yhteensä 50, joten neljä henkilöä vastasi kuulleensa tapahtumasta kahdelta eri taholta. 20 vastaajaa (40 %) kuuli tapahtumasta kavereilta, 17 ihmistä (34 %) luki tapahtumasta Facebookin hakukutoimintoa löytäessään tapahtuman ja 2 vastaajaa (4 %) oli löytänyt tiensä tapahtumaan Kalevan Menot-palstan kautta.

Värikäs Ravintola-tapahtuman sivulta, 11 ihmistä (22 %) käytti Ravintolapäivän Vapaatekstikentässä oli mahdollisuus antaa palautetta tapahtumasta.

Positiiviset palautteet ohessa:

- Parasta lämminhenkinen tunnelma ja ystävien tapaaminen
- Hyvä ja monipuolinen
- Mahtava tapahtuma
- Hyvä konsepti
- Loistava tapahtuma, toivottavasti jatkuu
- Liian pieni mahalaukku – kaikki herkut eivät mahdu!
- Mahtavaa, absolutely fabulous!
- Hyvä juttu!
- Avarsi mieltäni, kiva kun Oulussa on monenlaista väkeä – ihan jees!
- Super-hyvää ruokaa ja hyvä ympäristö. Tällaisia tapahtumia enemmän!
- Lisää ruokakulttuuritapahtumia kaksisuuntaisen kotoutumisen tukemiseksi!

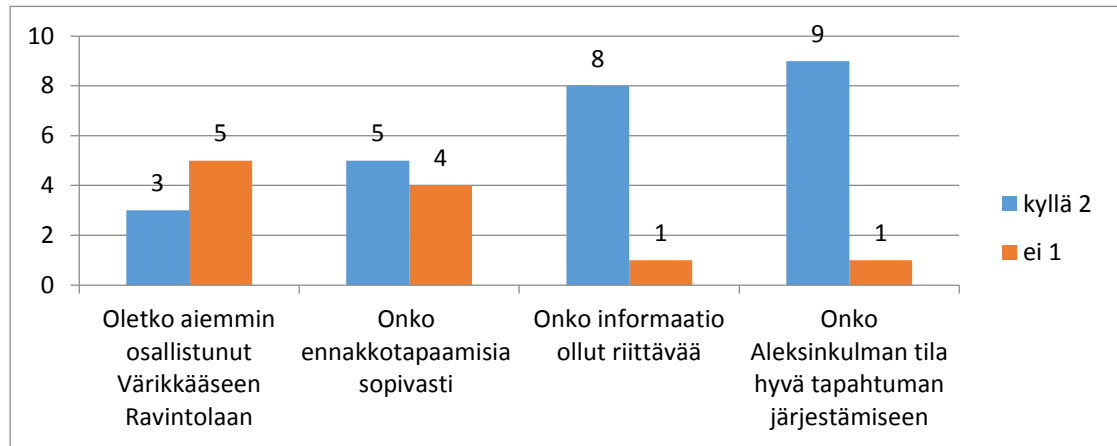
Kehitettävää:

- Kevyempiäkin ruokia voisi olla tarjolla
- Vesi loppui kesken, kuten useimmilla kerroilla aiemminkin
- Rahaa ja ruokaa käsiteltiin samoilla käsillä – ei hygieenistä
- enemmän tuoleja ja pöytiä
- Facebookissa ei ollut tarkkaa osoitetta – etsimiseen meni turhaan aikaa

6.3 Kysely osallistujamaiden edustajille

Tapahtuman kotikokeille järjestettiin oma kysely, jonka pohjalta oli tarkoitus kerätä näkemyksiä ja kehittämis ehdotuksia tapahtumasta. Kysely kohdistettiin kaikille tapahtumaan osallistuville 19 kotikokille ja kysely toteutettiin niin suomeksi kuin englanniksi. Kysymykset koostuivat pääosin kyllä-ei kysymyksistä. Vapaatekstikentässä oli mahdollisuus antaa palautetta. Kyselyyn saatiin vastauksia yhteensä 9/19, joten vastausprosentti oli 47 %. Osa vastaajista ei vastannut kaikkiin kysymyksiin, joten vastausprosentti laskettiin kysymyskohtaisesti.

Valtaosa eli 87,5 % kyselyyn vastanneista oli osallistunut Värikäs Ravintola -tapahtumaan aiemminkin (7 kyllä/1 ei). Kysyttäessä, onko tapaamisia sopivasti ennen Värikästä Ravintolaa, olivat vastaukset jakautuneet seuraavasti: 6 kyllä /1 ei, joten 87,5 % vastaajista yhtyi ajatukseen kolmesta suunnittelupalaverista ennen tapahtumaa. Vastausta kysymykseen, mikä olisi sopiva määrä tapaamisia, eivät vastaajat antaneet omia ehdotuksia. Kysymykseen: Onko informaatio tapahtumasta ollut riittävää kysymykseen, vastaukset olivat 7 kyllä ja 1 ei, joten 87,5 % piti etukäteen saatua informaatiota riittävänä. Kysymykseen: Ovatko Aleksinkulman tilat hyvät tapahtuman järjestämiseen, vastaukset muodostuivat seuraavasti: 6 kyllä 2 ei, eli kyllä vastausten osuus oli 75 %. (Taulukko 2).

TAULUKKO 2. Kotikokeille suunnatun kyselyn yhteenveto

Vapaatekstikentässä oli mahdollisuus antaa palautetta. Palautteen pohjalta kävi ilmi, että kokoukset ennen tapahtumaa koettiin hyvänä, mutta palaverien määrää pidettiin liian suurena. Tuloksia analysoitaessa mietitytti, olivatko kaikki vastaajat ymmärtäneet kysymyksen oikein, kun kysyttäessä palaverien määrästä 87,5 % piti palaverien määrää hyvänä, mutta siitä huolimatta määrää toivottiin vapaatekstikentässä vähennettävän. Värikäs Ravintola on tapahtumana pidetty ja kaikkien osallistumista tilaisuuden purkuun ravintolan sulkiessa ovensa pidettiin reiluna. Samankaltaisten ruokien sijoittelua toivottiin eri puolille salia: Kosovo, Irak ja Turkki, koska vierekkäin sijoittaminen voi osallistujien kokemuksen mukaan vaikuttaa asiakkaiden ostopäätöksiin heikentävästi.

Osallistujien vastausten pohjalta ennakkokokoonantumisten ja palaverin määrää on vähennetty kahteen ja pöytien sijoitteluun tapahtumapäivänä kiinnitetään entistä enemmän huomiota. Osallistujat myös velvoitetaan osallistumaan järjestelyihin aamulla ennen tilaisuutta ja tilaisuuden jälkeen, vaikka usea heistä valvoo lähes koko edellisen yön valmistuen ruokia ja leipomuksia pyrkien varmistamaan, että tuotteet ovat tuoreita ja vastaleivottuja tapahtumapäivänä.

7 KEHITTÄMISIDEAT JA TOIMENPIDESUOSITUKSET

Suomessa on jo paljon hyvin kotoutuneita maahanmuuttajia. He tuntevat hyvin suomalaisen yhteiskunnan ja heillä on paljon kulttuurisensitiivistä erityisosaamista omien kokemustensa myötä. Kehittämistyötä kotouttamisen edistämiseksi tarvitaan kovasti edelleen ja yhtenä osa-alueena esille nousee maahanmuuttajien oman kielen ja kulttuurin

tukeminen, joka valitettavan usein jää erilaisten tukien ja rahoitusinstrumenttien ulkopuolelle, mutta tukee laajalti kaksisuuntaista kotoutumista (Lautiola 2013, 61). Värikään Ravintolan tyyppisiä tilaisuuksia on tärkeä toteuttaa edelleen yhteistyössä maahanmuuttajien kanssa ja maahanmuuttajayhteisöille voi tulevaisuudessa antaa enemmän vastuuta tapahtumasta. On tärkeää kuitenkin ensin opetella tapahtumajärjestelyjen käytännön toteuttamista huolellisesti. Yhteistyökumppanina on hyvä olla taho, joka voi osallistua järjestelyihin hoitamalla koordinoinnin, kuten Monikulttuurikeskus Villa Victor tässä tapauksessa. Erikokoisille, hyvin organisoiduille tilaisuuksille ja tapahtumille löytyy kysyntää ja tarvetta, sen kysely osoitti selvästi. Julkisen sektorin toimijalla on tarpeelliset resurssit helposti ja kustannustehokkaasti hyödynnettävissä, jolloin vastuukysymykset ja turvallisuusasiat voidaan huomioida paremmin kuin mikä olisi mahdollista, jos esim. maahanmuuttajayhdistyksillä olisi vastuu tapahtumajärjestelyistä.

Värikäs Ravintola -tapahtuman jatkuvasti kasvava kävijämäärä on osoittanut tilauksen tämän kaltaisille tapahtumille. Ensimmäisellä kerralla kävijöitä oli 300, seuraavalla kerralla 500 ja sitten 700. Tuhannen kävijän määrä ylittyi jo neljännessä järjestetyssä tapahtumassa ja siitä lähtien tapahtuma on järjestetty Aleksinkulmassa suurempien tilojen ja suurtalouskeittiön takia. Kävijämääräksi on nykyisin vakiintunut 1500 – 2000 henkilöä. Osallistujamaiden edustajien määrätkin ovat olleet jatkuvasti nousussa. Ensimmäisessä tilaisuudessa heitä oli yhdeksän ja viimeisimmässä tapahtumassa jo 23. Yhä useamman maan edustajat ovat osoittaneet kiinnostusta tapahtumaa kohtaan, mutta nykyisissä tiloissa ei ole mahdollisuutta enää kasvattaa osallistuvien maiden lukumäärää.

Kantasuomalaiset ovat kiinnostuneet erilaisista kulttuureista ja vaikka osa maahanmuuttajista kokee erilaiset kulttuuritapahtumat pintaraapaisuksi omasta kulttuuristaan tai pitävät tapahtumia turhina, antavat ne uusia näkökulmia, avartavat ajatuksia, rakentavat yhteisöllisyyttä ja toimivat matalan kynnyksen, helposti lähestyttävänä keinoina kaksisuuntaisen kotoutumisen poluilla. Samankaltaista kulttuurienvälistä toimintaa edustaa mm. Tampereella järjestettävä kielikahvilatoiminta turvapaikanhakijoille, jossa mukana järjestelyissä on suomen kielen opettaja ja useita kieliä hallitseva kulttuuritulkki, jotka suunnittelevat laajempaa kulttuuripakettia suomalaisuuteen ja Tampereen paikalliskulttuuriin sekä yhdessä tekemistä ja tapahtumia erilaisten sisältöjen ympärille kulttuuripalveluiden kanssa (Kulttuurien välinen toiminta, Tampere, 2015). Näkisin tämän hyvin samankaltaisena ja yhteistyössä kaupungin kanssa toteutettavana toimintana kuin Värikäs Ravintolakin on.

Tärkeää on, että teemme ja toteutamme yhdessä asioita, tapahtumia ja tilaisuuksia maahanmuuttajien kanssa, emmekä järjestä kaikkea heille valmiiksi, vaan annamme vastuuta myös uusille, tuleville suomalaisille. Se luo mielekkyyttä ja rakentaa yhteisöllisyyttä sekä auttaa ihmisiä tutustumaan helpommin sekä kulttuuriimme että toisiinsa. Itsenäisyyspäiväjuhlaa suunniteltaessa, pyysimme kotoutumiskoulusta järjestäviä oppilaitoksia osallistumaan juhlan ohjelman toteuttamiseen ja iloksemme saimme Lintu ja lapsi lauluesityksen suomeksi luku- ja kirjoitustaidottomalta opiskelijaryhmältä, joka oli aloittanut kolutuksensa vasta kaksi viikkoa aiemmin. Jännitys ennen esitystä oli selvästi havaittavissa, mutta onnistunut esiintyminen toi yhteisöllisen osaamisen tunteen ryhmäläisille. Samankaltaisia onnistumisen tunteita on nähtävissä Värikkään Ravintolan osallistujamaiden edustajissa tapahtuman jälkeen.

8 PÄÄTELMÄT

Kyselyistä saatujen vastausten perusteella parasta ravintolapäivässä ja Värikkäässä Ravintolassa on lämminhenkinen tunnelma ja ihmisten kohtaaminen. Joku kertoi mielensä avartuneen tapahtumassa näkemään kuinka monenlaista väkeä ja ruokakulttuureja Oulussa on. Joku asiakkaista kehui hyvää ruokaa ja toivoi tällaisten tapahtumien järjestämisestä useamminkin. Ylipäätään ruokaan liittyviä tapahtumia toivottiin lisää. Tapahtuman kehittämisideoita tiedusteltaessa toivottiin lisää kevyempiä ruokia, lisää istumapaikkoja ja pöytiä, toivottiin tarkempaa osoitetietoa Facebookin tapahtumasivulle sekä lisää vesiastioita, koska vesi loppui kesken. Yleisesti vastaukset olivat positiivisia niin kirjallisissa kuin suullisissakin palautteissa oli lisäksi kiiteltä tapahtuman monipuolisuutta ja herkullisia ruokia.

Tämänhetkissä tiloissa järjestettävän Värikkään Ravintolan kokoa ei voi enää kasvat-
taa. Nykyinen kävijämäärä eli noin 2000 kävijää tapahtuman aikana on ehdoton mak-
simi kaikkien osallistujien turvallisuuden ja tilan koon kannalta. Osallistuvien maiden
kotikokkien ja Monikulttuurikeskus Villa Victorin työntekijöiden lisäksi tarvittaisiin
vielä useampia käsipareja tilaisuuden aikana varmistamaan, että kaikille asiakkaille eh-
ditään opastamaan toimintakäytäntö tapahtumassa eli mistä löytyy vesiastiat, kertakäyt-
töastiat ja ruokailutilat. Lisäksi tarvittaisiin lisää ihmisiä täyttämään vesikanistereita ta-

pahtuman aikana, vaihtamaan roskapusseja, nostamaan esiin kertakäyttöastioita ja siistimään pöytiä. Paikalla on aina ollut muutama vapaaehtoinen auttaja ja osallistujamaiden edustajia on nykyisin pyydetty osallistumaan vesikanistereiden täyttöön, roskapusien vaihtoon sekä pöytien siivoamiseen, mutta kiireisimpinä tunteina eivät paikalla olevien resurssit ole siihen edelleen täysin riittäneet.

Tapahtuman jatkokehittämisessä on oltava tarkkana, etteivät tapahtuman lämminhenkinen ilmapiiri ja aito kohtaaminen kärsi, sillä joskus hyvänä pidetyt kehittämisideat voivat viedä pois alkuperäisen tunnelman, mikä on ollut parasta tapahtumassa. Tähän tapahtumaan jonkinlainen kotikutoisuus ja rosoisuus kuuluvat, sillä Ravintolapäivän ideana onkin avata ravintola vaikkapa omaan kotiin tai paikkaan, jota ei ole suunniteltu ravintolakäyttöön. Jatkokyselyssä voisi keskittyä tarkemmin asiakkaiden toiveisiin tapahtumasta.

8.1 Eri tahot mukaan järjestelyihin

Monikulttuurikeskus Villa Victor on alustavasti käynyt keskusteluita eri tahojen kanssa erilaisten ruokaan ja terveyteen liittyvien teemojen esille nostamisesta tapahtuman aikana luennoin tai esitelmin. Vuolle Settlementin N.Y.T.-hanke on ilmaissut mielenkiintonsa tapahtumaa kohtaan samoin kiinalaisen lääketieteen tohtori, jota yritetään saada mukaan seuraavaan tapahtumaan esittelemään niin kiinalaista lääketiedettä kuin luonnonmukaista kiinalaista ruokaa. Ensimmäisessä Värikkäässä Ravintolassa oli mahdollisuus teettää hennatatuointeja, mutta tärkeämpänä nähdään joko ruokaan ja terveyteen liittyvät luennot tai ehkä osallistava työpajatoiminta, mutta niiden toteuttamiseen tarvitaan eri tahojen yhteistyötä, siten että jokainen ottaa vastuun omasta alueestaan tapahtumassa.

Yhtenä ideana voisi olla eri kulttuureista tulevien ihmisten musiikkiesitykset tilaisuudessa. Tämä voisi olla mahdollista isommassa tilassa ja jonkun tahon koordinoimissa musiikkiesitykset. Esiintyjien kokoaminen on haastavaa, vaikka mahdollisuus olisi päästä esittelemään omaa osaamistaan. Tehtävä voisi soveltua esim. maahanmuuttajayhdistysten organisoitavaksi. Jo nykyisellään tällaisen ison tapahtuman toteuttami-

sessä on paljon työtä, joka ei näy kävijälle eikä yksittäiselle kotikokille, joten tapahtuman mahdollisesti laajentuessa olisi tärkeää löytää useampia vastuullisia ihmisiä erilaisiin tehtäviin.

8.2 Ruoan ja yhteisöllisyyden merkitys korostuu

Ruoka on tärkeä ja yhdistävä tekijä ihmisille kautta maailman. Ruoan ympärille kerääntyy perheiden, sukulaisten ja ystävien kanssa ympäri maailmaa. Moni maahanmuuttaja kokeekin suomalaisen kulttuuriin ja ruokaperinteisiin tutustumisen vaikeana, jos ei ole tullut tänne perhesyistä. Monen kulttuurin perheet, maahanmuuttajat ja kantasuomalaiset kokevat ruokaan liittyvät tapahtumat yhdistävinä ja osallistuvat niihin mielellään. Värikästä Ravintolaa odotetaan, koska järjestäjät huolehtivat, että hintataso pysyy kohtuullisena, jolloin myös lapsiperheiden on mahdollista tulla ostamaan tilaisuudesta ruokaa sekä nauttimaan tunnelmasta paikan päällä. Moni asiakas tulee paikalle tilaisuuden hyvän ja lämpimän tunnelman takia. Moni saattaa sanoa tullessaan, että heillä on mukana vain muutama euro käteistä, mutta silläkin rahalla he pääsevät ostamaan erilaisia ja erityyppisiä makupaloja tai ruoka-annoksen.

8.3 Parannusehdotuksia

Parannettavaa löytyy tilaisuuden osallistujien työnjaon suunnittelussa ja toteutuksessa. Kotikokeille on tärkeä laatia muistilista tärkeistä päivämääristä ja tehtävistä muistin tueksi. Tapahtumaan tarvitaan lisää vapaaehtoisia auttamaan kiireisimpänä aikana pöytien siivouksessa, roskapussien vaihtamisessa ja tyhjentämisessä, vesikanistereiden täyttämässä ja kertakäyttöastioiden esille laittamisessa. Myös asiakkaiden ohjaus ja neuvonta ovat tärkeitä, sillä iloinen ja informatiivinen vastaanotto tuo asiakkaalle jo ravintolaan saavuttaessa hyvän mielen.

Ruokailutilaa tarvittaisiin nykyistä enemmän. Kesäaikaan järjestettävissä ravintolapäivissä on helppo levittäytyä osittain ulos. Elokuun ravintolapäivänä oli lämmin ilma. Pihassa oli yksi myyntipiste ja sinne saatiin muutama pöytä ja tuoleja ruokailua varten. Marraskuun ja helmikuun ravintolapäivissä ongelmaksi muodostuu ruokailupaikkojen

vähyys. Aleksinkulman isosta salista, johon myyntipöydät on sijoitettu, löytyy ruokailumahdollisuus 100 henkilölle. Lisäksi käytössä on 60 paikkainen kokoushuone, mutta yhteensä käytössä on 160 asiakaspaikkaa. Asiakkaita tapahtumassa käy n. 1500 - 2000, joten vaikka osa ihmisistä ostaa ruokaa kotiin ja osa käy pikaisesti ruokailemassa, on asiakaspaikkoja todella vähän. Nykyisin käytössä olevaa Aleksinkulman tilaa isompaa kiinteistöä keskustasta, hyvien liikenneyhteyksien päästä, on vaikea kustannustehokkaasti löytää. Joku on leikkisästi ehdottanut tapahtuman siirtämistä tulevaisuudessa Ouluhalliin, koska tapahtumasta kiinnostuneita maita olisi vielä useita ja isot puitteet soisivat mahdollisuuden todellisen ruokakarnevaalin järjestämiseen. Myös turvapaikan hakijoiden ottamista mukaan tapahtumaan tullaan miettimään tulevaa tapahtumaa suunniteltaessa.

Kestävän kehityksen mallia ajatellen on tärkeää tulevaisuudessa korostaa asiakkaille, että he voivat ostaa ruokaa mukaan omiin astioihin tai ottaa oman astian mukaan ruokailua varten. Sillä tavoin voitaisiin kertakäyttöastioiden käyttöä tapahtumassa vähentää. Uskon, että kestävän kehityksen mallin mukaiseen markkinointiin saataisiin tukea myös medialta. Lehdistötiedotteessa voitaisiin kertoa tästä.

8.4 Keveyttä ruokiin ja hintoihin

Kasvisruokavaihtoehdot pyritään saadun palautteen myötä huomioimaan entistä paremmin. Lisäksi erikoisruokavalioiden yrittetään kiinnittää enemmän huomiota ja esimerkiksi gluteiinittomat tuotteet merkitään ruokalistoihin sekä jokaisella myyntipöydällä olevan hintalapun yhteyteen, jossa kerrotaan nimen lisäksi, mistä aineosista tuote on valmistettu. Hygienian parantamiseen kiinnitetään entistä parempaa huomiota, jotta välttyttäisiin tilanteilta, jossa samoilla kertakäyttöhansikoilla käsitellään ruokaa ja rahaa. Keittiötyöskentelyä varten on hankittu kertakäyttöisiä myssyjä ja esiliinoja ja ennakkopalavereissa tuodaan esille, että on tärkeää, että yksi henkilö käsittelee rahaa ja toinen ruokaa; samoilla suojakäsineillä ei voi käsitellä molempia.

Hinnat täytyy pystyä pitämään edullisina, sillä tapahtumassa ei ole tärkeintä voitontavoittelu vaan tapahtumajärjestelyjen oppiminen, yhdessä tekeminen ja yhdessä oleminen, yhteisöllisyys ja mahdollisuus tuoda omaa osaamista ja kulttuuria esille. Ruokat valmistetaan käsityönä alusta loppuun ja useat menulista löytyvät vaihtoehdot ovat työläitä

valmistaa. Sen takia täytyy kiinnittää erityistä huomiota ruokalistojen suunnitteluun, että saadaan kohtuullisella vaivalla toteutettuja, mahdollisimman erilaisia herkkuja ja ruokia myyntiin, jossa pääajatuksena on tuoda esiin omaa kulttuuritaustaa sekä omaa osaamista ja vaikka käytetty aika, raaka-aineet ja oman työn hinta täytyykin saada kattua. Hinnoittelu täytyy kyetä optimoimaan kaikilta osin. Onnistuneiden tapahtumien myötä, on helpompi saada yhteydenottoja tilaisuusjärjestäjiltä, jotka kaipaavat etnistä ruokaa juhlaansa. Tällaisia yhteydenottoja on tullut jo muutamia, mutta toivottavasti vastaisuudessa yhä enemmän.

9 POHDINTAA

Värikäs Ravintola konseptin läpikäynti on auttanut näkemään tapahtumajärjestämisen ongelmakohtia ja auttanut ottamaan huomioon niin kotikokkien kuin asiakkaidenkin toiveita paremmin. Työn tilaajan kannalta konseptin läpikäynti on antanut paremman kokonaiskuvan tapahtumasta ja auttanut näkemään haasteet sekä tapahtuman vahvuudet. Ennakkosuunnittelun merkitystä ei voi riittävästi korostaa, sillä sen avulla pystytään arvioimaan hankittavien tavaroiden optimaaliset määrät ja siten välttämään kaupassa käynniltä tilaisuuden aikana. Osallistujien on myös helpompi hahmottaa koko tilaisuutta koskevat järjestelyt, kun he kuulevat jo etukäteispalavereissa heille suunnitellut tehtävät. Jokaisen osallistujan henkilökohtaisen työpanoksen merkitys ja tärkeys korostuu tapahtumapäivän järjestelyissä, kun kaikki tehtävät on erikseen kerrottu kaikille ja etukäteen sovitaan, että kaikki tulevat aamulla klo 9.00 mennessä ja illalla tapahtumasta lähdetään samaan aikaan, yleensä klo 18. Tilaisuuden jälkeinen onnistumisen tunne ja sen yhteinen jakaminen ovat parhaita kokemuksiani tilaisuusjärjestelyistä. Yhteisen palautepalaverin pitäminen tapahtuman jälkeen on myös tärkeää, sillä siellä voidaan yhdessä käsitellä asiat, jotka onnistuivat hyvin sekä kirjata ylös kehitettäviä asioita seuraavaa tapahtumaa varten.

Yhden tapahtuman analysointi ja tutkiminen jatkokehittämistä varten on laajuudeltaan mielestäni vastannut 15 opintopisteen kokonaisuutta. Opinnäytetyöprosessi on opettanut minua arvioimaan käytettävissä olevaa aikaa paremmin, hahmottamaan tehtävään kuluvaan aikaan sekä huomioimaan ennakkosuunnittelun merkityksen. Huomaan helposti tarttuvani isoihinkin projekteihin, miettimättä sitoutumisen laajuutta heittäytyessäni

tehtävään. Tämä asettaa minut välillä suurien haasteiden eteen, pysyäkseen sovitussa aikataulussa niin työelämässä kuin muutenkin elämässäni.

Värikäs Ravintola on iloinen, monipuolinen, yhteisöllinen, ilmapiiriltään leppoisa tapahtuma, jossa herkulliset tuoksut toivottavat tulijan tervetulleeksi erilaisten makujen maailmaan. Osallistujamaiden edustajat yleisinä valmistavat erilaisia ruokia ja leipovat omien maidensa herkuja ja haluavat tapahtuman myötä viedä asiakkaat makumatkalle omaan kulttuuriinsa. Osa heistä tarjoaa kävijöille mahdollisuuden myös reseptiensä myötä päästä kokeilemaan ruoan laittoa uusilla, eksoottisilla resepteillä. Yhden osallistujamaan edustaja on Värikkäeseen Ravintolaan osallistumisen myötä innostunut perustamaan oman ravintolayrityksen, joka on paras mahdollinen palkinto osallistavasta yhteisöllisyydestä, mitä tapahtuma parhaimmillaan tarjoaa. Tapahtuma antaa kantaväestölle mahdollisuuden päästä tutustumaan ruokakulttuureihin autenttisten edustajien kautta sekä osallistujamaiden edustajille esittämään omaa osaamistaan. (Kuva 6).



KUVA 6. Osallistujamaat yhteiskuvassa onnistuneen päivän jälkeen 21.11.2015

On ilo havaita, että Kaleva ja YLE Oulu ovat suhtautuneet Värikäs Oulu tapahtumaan positiivisesti. Kalevan toimittaja totesi jo syksyllä 2014 Värikkään Ravintolan vakiintuneen Ouluun ja sanomalehti julkaisi samalla yhteisöt sivullaan tapahtumasta puolen sivun artikkelin (Kaleva 2014). Marraskuussa 2015 YLE Oulu teki haastattelun, jossa yksi kotikokeista oli toimittajan kanssa kiertämässä etnisiä ravintoloita Oulussa (Jurkko 2015). Päivää ennen marraskuun Värikkästä Ravintolaa tehtiin tapahtumasta kymmenen

minuuttia kestävä suora radiohaastattelu Oulu Radion iltapäivälähetykseen (Jurkko 2015), jossa olin Oulun kaupungin edustajana haastateltavana.

Oulun kaupungin strategisten arvojen mukaisesti tapahtumassa toteutuu rohkeus, reiluus ja vastuullisuus, jossa vastuuta strategian toteuttamisesta ottavat: kuntalaiset aktiivisina toimijoina, yhteisöt palvelujen tuottajana ja kaupunki toiminnan ja palveluiden järjestäjänä sekä tuottajana (Oulun kaupunki, päätöksenteko ja hallinto 2013).

LÄHTEET

Aaltola Juhani ja Valli, Raine 2010. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Juva: WS Bookwell Oy.

Finlex 2011. Laki kotoutumisen edistämisestä. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2010/20101386>. jjPäivitetty 11.9.2011. Luettu 15.6.2015.

Eskola, Juha 2015. Haastattelu 24.9.2015. Filosofian maisteri.

Forsander, Annika 2015. Haastattelu 21.1.2015. Kehittämispäällikkö. Työ- ja elinkeinoministeriö.

Haapalehto Tytti 2015. Oulun Yliopiston maahanmuuttajataustaisten tutkinnon suorittajien ja vaihto-opiskelijoiden määrät. Puhelinkeskustelu 30.10.2015. Student advisor. Oulun yliopisto.

Hallenberg, Helena ja Perho, Irmeli 2010. Ruokakulttuuri islamin maissa. Helsinki: Gaudeamus.

Hirsjärvi, Sirkka ja muut 1992. Tutkimus ja sen raportointi. Helsinki: Kirjayhtymä.

Heikkilä, Tarja 2004. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita Prisma Oy.

Heikkinen, Ari 2015. Järjestötapaaminen 28.10.2015. Hallintojohtaja. Oulun kaupunki.

Holopainen, Martti 2002. Tilastolliset menetelmät. Vantaa: WSOY.

Huttunen, Hannu-Pekka 2014. Oikeilla neuvoilla oikeaan paikkaan. Helsinki: Työ- ja elinkeinoministeriö.

Isto-Weller, Marjo 2015. Haastattelut Värikkäästä Ravintolasta 29.9.2015, 15.10.2015 ja 18.10.2015. Assistentti. Oulun kaupunki.

Janhunen-Abruquah, Hille, Nevala, Riitta, Oksala, Julia & Smouni-Svensk, Anne 2000. Ruokamatka Afrikkaan. Porvoo: WSOY.

Jurkko Kati 2015. Etnokaupat tarjoavat sitä mitä automarketeista on turha etsiä. WWW-dokumentti. http://yle.fi/uutiset/etnokaupat_tarjoavat_sita_mita_automarketeista_on_turha_etsia/8449944. Päivitetty 13.11.2015. Luettu 13.11.2015.

Jurkko Kati 2015. Värikäs Ravintola. Haastattelu Radio Oulun iltapäivä. Päivitetty 20.11.2015. Luettu 20.11.2015.

Kaleva 2014. Ruokien kirjo näkyy Oulussa. Päivitetty 25.8.2014. Luettu 25.8.2014.

Kaurinkoski, Kaarina 2010. Venäläinen ruokapöytäni. Helsinki: Maahenki Oy.

Korpikari, Jenni 2015. Tilastot poliisille. 16.9.2015. Sähköposti. Apulaisjohtaja. Oulun Vastaanottokeskus.

- Laukka, Pasi 2015. Haastattelu. 15.10.2015. Yhteisötoiminnan päällikkö. Oulun kaupunki.
- Lautiola, Hannele 2013. Kumppanuutta kotouttamisen kentillä, esimerkkejä järjestöjen ja viranomaisten yhteistyöstä kotouttamisessa. Helsinki: Niini.
- Lindfors Pirjo 2007. Tutkimuksia, kokemuksia ja ajatuksia yhteisöllisyydestä. WWW-dokumentti. <http://www.psykoterapia-lehti.fi/tekstit/lindfors107.htm>. Ei päivitystietoa. Luettu 25.10.2015.
- Metropolia 2015. Opinnäyte ja metodit osa 2. WWW-dokumentti. https://wiki.metro-polia.fi/download/.../Opinnayte_ja_metodit_osa_2.pptx...Päivitetty 2015. Luettu 19.10.2015.
- Moninet 2014. Monikulttuurisuudesta kiinnostuneille. WWW-dokumentti. <http://moninet.rovala.fi/Suomeksi/Monikulttuurisuudesta-kiinnostuneille/Monikulttuurisuus>. Päivitetty 2.7.2015. Luettu 2.8.2015.
- Oulun kaupunki, päätöksenteko ja hallinto 2013. Oulu vuonna 2020 – Rohkeasti uudistuva Skandinavian pohjoinen pääkaupunki. WWW-dokumentti. <http://www.ouka.fi/oulu/paatöksenteko-ja-hallinto/oulu-strategia>. Päivitetty 19.8.2013. Luettu 15.4.2015.
- Oulun kaupunki, konsernipalvelut 2013. Oulun kaupungin kotouttamisohjelma – Kotini on täällä. WWW-dokumentti. http://www.ouka.fi/c/document_library/get_file?uuid=32f15a41-9446-4dd0-bcc9-6f9a428bd3e0&groupId=526368. Päivitetty 2013. Luettu 23.10.2015.
- Oulun kaupunki 2015 a. Maahanmuuttajatyö ja kotouttaminen. WWW-dokumentti. <http://www.ouka.fi/oulu/sosiaali-ja-perhepalvelut/maahanmuuttajatyo-ja-kotouttaminen>. Päivitetty 2015. Luettu 30.10.2015.
- Oulun kaupunki 2012 b. Oulu tietoa. WWW-julkaisu. <http://www.ouka.fi/oulu/oulu-tietoa/oulu-historia>. Ei päivitystietoa. Luettu 2.10.2015.
- Partanen, Johannes 2013. Tiimivalmentajan parhaat työkalut. Jyväskylä: Partus.
- Pohjois-Pohjanmaan maistraatti 2015. Ulkomaalaiset Oulussa tilasto. Päivitetty 30.9.2015. Luettu 30.9.2015.
- Ravintolapäivä 2015. Lisätietoa ravintolapäivästä. WWW-dokumentti. <http://www.restaurantday.org/fi/info/about/>. Päivitetty 2015, Luettu 22.9.2015.
- Saaranen-Kauppinen, Anita & Puusniekka, Anna 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. WWW-dokumentti. /www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Päivitetty 2006. Luettu 15.9.2015.
- Saviaro, Merja 2007. Expat Guide to Finland. Helsinki: Multiprint Oy.

Sisäministeriö 2014. Ministeri Räsänen: kotouttamisessa tarvitaan myös uskonnollisten yhteisöjen apua. Mediatiedote: https://www.intermin.fi/fi/ajankohtaista/uutiset/maahanmuutto/1/0/ministeri_rasanen_kotouttamisessa_tarvitaan_myos_uskonnollisten_yhteisöjen_apua_53493. Päivitetty 15.5.2014. Luettu 22.10.2015.

Sisäministeriö 2015. Maahanmuuton ja kotouttamisen suunta 2011 - 2014. Helsinki: Sisäministeriön julkaisu 2/2015.

Sjöholm, Emmi-Liia 2015. Ruoka.fi. Ravintolapäivä villitsee taas. Maistiaisia monesta kulttuurista. WWW-dokumentti. <http://ruoka.fi/ruokajutut/ravintolapaiva-villitsee-taas-maistiaisia-monesta-kulttuurista>. Päivitetty 5.5.2015. Luettu 23.10.2015.

Stadissa.fi 2015. Ravintolapäivä. WWW-tiedosto. <http://www.stadissa.fi/tapahtumat/31809/ravintolapaiva>. Ei julkaisupäivää. Luettu: 18.10.2015

Stenman, Kristina 2015. Maahanmuuttajien ja pakolaisten määrän kehitys, luento. 29.10.2015. Maahanmuuttojohtaja. Työ- ja elinkeinoministeriö.

Suomi-Venäjä seura 2015. Venäläinen keittiö. WWW-dokumentti. <http://www.venajaseura.com/venaja-tieto/venalainen-keittio>. Ei julkaisutietoa. Luettu 2.12.2015.

Taajamo, Matti ja Puukari, Sauli 2007. Monikulttuurisuus ja moniammatillisuus neuvontatyössä. WWW-dokumentti. <https://ktl.jyu.fi/img/portal/7775/G036.pdf>. Jyväskylä: Koulutuksen tutkimuslaitos.

Tampere, kulttuuripalvelut 2015. Kulttuurien välinen toiminta. WWW-dokumentti. <http://www.tampere.fi/kulttuuripalvelut/kulttuurienvallinen.html>. Päivitetty 21.10.2015, Luettu 22.10.2015.

TEM 2015. Maahanmuuttajien kotouttaminen. WWW-dokumentti. https://www.tem.fi/tyo/maahanmuuttajien_kotouttaminen. Päivitetty 1.12.2015. Luettu 1.12.2015.

Teirilä, Marjatta 2001. Tutkielmantekijän työkirja. Helsinki: Finn Lectura. TEM 5/2014.

Tilastokeskus 2015. Suurimmat kunnat - väkiluku. WWW-dokumentti. http://www.tilastokeskus.fi/tup/suoluk/suoluk_vaesto.html#suurimmat. Päivitetty 2015. Luettu 20.8.2015.

Virtanen, Petri 2007. Arviointi, arviointitiedon luonne, tuottaminen ja hyödyntäminen. Helsinki: Edita Prima Oy.

Virtuaaliammattikorkeakoulu 2007. Kyselyyn perustuvan tutkimuksen suorittaminen. WWW-dokumentti. Päivitetty 5.11.2007. Luettu 23.10.2015.

Virtuaaliammattikoulu 2009. Yhteisöllisyys. WWW-dokumentti. <http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/opintojak-sot/040205/1105347149861/1105705399611/1106739578704/1106751200314.html>. Päivitetty 2.12.2009. Luettu 25.10.2015.

Väestöliitto 2015. Yhteisöllinen ja yksilöllinen kulttuuri. WWW-dokumentti. http://www.vaestoliitto.fi/monikulttuurisuus/tietoa-monikulttuurisuudesta/monikulttuurinen_parisuhde/yhteisollinen_ja_yksilollinen_ku/. Päivitetty 2015. Luettu 23.10.2015.

Väestökisterikeskus 2015. Asukasluvut. WWW-dokumentti. <http://www.vaestokisterikeskus.fi/default.aspx?id=278>. Päivitetty syyskuu 2015. Luettu 18.10.2015.

Visit Helsinki 2015. Ravintolapäivä. WWW-dokumentti. <http://www.visithelsinki.fi/fi/juuri-nyt/tapahtumia/ravintolapaiva-2015>. Päivitetty 2015. Luettu 15.11.2015.

Wills, Judith 1999. Terveellinen Välimeren ruoka. Helsinki: Gummerus.

VÄRIKÄS RAVINTOLA

Ravintolapäivänä la 16.5.2015, 11:00-16:00 tai niin kauan kuin ruokaa riittää

Aleksinkulma, Aleksanterinkatu 9 (menu 1 / 2)

- Marokko**
 Täytetty leipä täytteenä sipuli & porkkana
 Perunapallot täytteenä juustoa
 Brochettes kanavartaat
 Pinaattileivonnaiset
 Quiche Aux Crevettes katkarapupiiirakka
 Couscous salaatti
 Baqlawa, Marokkolaista teetä & kahvia
- Thaimaa**
 Kevätkääryleet liha- ja kasvistäytteellä GLUTEENITON/LAKTOOSITON
 Keltainen- ja vihreä kanacurry GLUTEENITON/LAKTOOSITON
 Chilihärkää GLUTEENITON/LAKTOOSITON
 Pad Thai kasvisannos GLUTEENITON/LAKTOOSITON
 Basilikkakanaa GLUTEENITON/LAKTOOSITON
- Somalia**
 Liha- & kasvismateriaali: mausteinen suolainen pasteija chiliillä tai ilman chiliä
 Bur-Arafa: pehmeä makea leipä
 Pilau/Somali Biryani: mausteinen riisi- ja liharuoka salaatin tai basboasin kanssa
 Doolsho: pehmeä jälkiruokakakku
 Keksit & halva, Karamellit & pehmeä afrikkalainen kahvi
- Japani**
 Lohi zuke donburi marinoitua raakaa lohta riisin päällä
 Paahdettua teriyaki-kanaa
 Kasviswokkia tulisen mison makuinen
 Matcha vihreäteejällellä LAKTOOSITON/GLUTEENITON
 Wagashi makeisia LAKTOOSITON, Kukkateetä oikeilla kirsikankukilla
- Uruguay**
 Kinkku-juustopiiras
 Empanadas piiraita liha- tai kasvistäytteellä
 Sitruunapiiras
 Alfajores de maicena makeat kekset dulce de leche täytteellä ja kookoskuorrutella
 Mate perinteinen teenomainen juoma
- Irak**
 Dolma: viininlehtikääryleitä (kasvis- ja lihatäytteillä)
 Burek: jauheliha- tai kasvistäytteellä, filotaikinassa
 Kanatortilla
 Tabbouleh, Hummus
 Porkkanakakkua, Suklaakeksejä
- Meksiko**
 Quesadilla täytteenä ylikypsää kinkkua, erilaisia juustoja, sipulia ja jalapenoa
 Tacoja naudanlihalla maissitortilla, paistettua naudanlihaa, paprikaa, sipulia
 Pasteija täytteenä perunaa, naudan jauhelihaa, jalapenoa, sipulia, persiljaa ja mausteita
 Juustokakkua
- Kosovo**
 Burek fetajuustotäytteellä
 Naanleipää
 Sormipaprikaa riisillä
 Pullaa & Suklaakakkua
- Vietnam**
 Nuudeliirullia
 Nyytit liha- tai kasvistäytteiset
 Danjuan omeletti
 Rouwan liharullia
 Lihaa eri makuja (tulista, ei tulista, makeaa jne.)
 Riisirullia, Lihapalloja, Tofua, Kuukeksejä
 Kevättrullia

KAIKKI ANNOKSET 1-5 EUROA, MEILLÄ KÄY VAIN KÄTEINEN

Facebook: Värikäs Ravintola –Colorful Restaurant
 Muutokset mahdollisia

OULU | Monikulttuurikeskus
 Villa Victor



VÄRIKÄS RAVINTOLA

Ravintolapäivänä la 16.5.2015, 11:00-16:00 tai niin kauan kuin ruokaa riittää

Aleksinkulma, Aleksanterinkatu 9 (menu 2 / 2)

- Brasilia** São João kermainen maissikakku **GLUTEENITON**
Brigadeiro kuuluisat suklaarullat
Bejinho (pikkusuukot) kookosrullat
Pão de Queijo juustoisia palloja yuca tärkkelyksestä **GLUTEENITON**
University bake brasilialaisten yliopisto-opiskelijoiden suosikki – nautanlihatäyteinen piiras
- Liettua** Lihapiiraita kanan- tai nautanlihatäytteellä
Kala- ja makkara-rullia
Suolainen porkkanapiirakka
Suklaa- ja omenapiirakat, Kookosrullat, Liettualaista yrttiteetä
- Peru** Causa Rellena perinteinen peruna-alkuruoka, tonnikala- tai kasvistäytteellä **GLUTEENITON**
Maissimuffinit **GLUTEENITON**
Tummamaissimehu
- Kiina** Paistetut kiinalaiset nyytit nautanliha & kesäkurpitsa, kana & herkkusieni
Kevätkääryleet kasvistäytteellä
Paistettua riisiä kasviksilla
Paistetut piirakat nautanlihatäytteellä
- Sri Lanka** Sri Lankalaista riisisekoitusta
Sri Lankalainen perunacurry perinteisillä mausteilla
Sri Lankalainen Dhal (linssi) curry perinteisillä mausteilla
Sri Lankalainen kana/porsaanlihacurry perinteisillä mausteilla
Mausteiset kikherneet
Sri Lankalaiset munarullat, kotletit (kasvis & liha), Seesamitoffee
- Syyria** Okraa öljyllä okraa, tomaattia, oliiviöljyä, sipulia, valkosipulia, korianteria & mausteita
Freekeh paahdettua vehnää, voita, cashew pähkinöitä, herneitä & mausteita
Koba vehnärouhe, nautanliha, sipuli & mausteet
Juusto-, tinjami- ja perunapiirakkaa
Riisi ja hemeet, Tzatziki
Makeita leivonnaisia; Awamat, Maamoul, Marok & Haresa
- Turkki** Paprika Dolma kasvistäytteellä
Gözleme perinteinen turkkilainen piiras, täyteenä 4 eri juustoa ja persiljaa
Fetarullia fetajuustotäyteisiä filotaikinarullia
Falafel, Viininlehtikääryleitä (kasvistäytteellä), Kuskus, Cacik, Hummus, Linssipullat
Papusalaatti, Kisir kuskussalaatti
Makeita leivonnaisia; Kadayif & Şekerpare, molemmissa saksanpähkinää
- Intia** Alu pakoda & Pyaj pakoda uoppaistettuja peruna- ja sipuli välipala
Kasvisriisi
Perunacurry
Dosa sabzi
Vadai, Cholay (chana)
- Filippiinit** Pansit Bihon paistettuja nuudeleita
Bicol Express mausteista sianlihaa kookosmaidossa
Kanacurrya, Ananaskanaa, Hapanimelää kanaa, Lumpia (kevätrullia)
Turon makeita banaanilla täytettyjä kevätrullia, Kookosmacaroonit, Cassava - kakkua
- Suomi** Kakuja, keksejä, kuppikakuja, muita makeita & suolaisia herkuja

KAIKKI ANNOKSET 1-5 EUROA, MEILLÄ KÄY VAIN KÄTEINEN

Facebook: Värikkään Ravintola –Colorful Restaurant

Muutokset mahdollisia

OULU | Monikulttuurikeskus
Villa Victor



COLORFUL RESTAURANT

On Restaurant Day Saturday 16.5.2015, 11:00-16:00 or as long as the food lasts
at Aleksinkulma, Aleksanterinkatu 9 (menu 1/2)

Morocco	Filled Sandwiches with onion & carrots Potato balls with cheese Brochettes chicken skewers Spinach pastries Quiche Aux Crevettes prawn pastry Couscous salad Baqlawa, Moroccan tea & coffee
Thailand	Spring rolls filled with meat or vegetables GLUTEN FREE/ LACTOSE FREE Yellow & green chicken curry GLUTEN FREE/ LACTOSE FREE Chili beef GLUTEN FREE/ LACTOSE FREE Pad Thai vegetarian dish GLUTEN FREE/ LACTOSE FREE Basil Chicken GLUTEN FREE/ LACTOSE FREE
Somalia	Meat & vegetable samosas: spicy savory filled pastry with or without chili Bur-Arafa bread: soft sweet bread Pilau/Somali Biryani: spicy rice and beef dish served with salad or basbaas (raw chili) Homemade biscuits & Halva Doolsho cake: dessert Caramel tea & soft African coffee
Japan	Salmon zuke donburi rice topped with marinated raw salmon Roasted teriyaki chicken Vegetable wok spicy miso flavour Matcha green tea ice cream LACTOSE- & GLUTEN FREE Wagashi sweets LACTOSE FREE, Flower tea with real cherry blossoms
Uruguay	Ham and cheese pie Empanadas pastries with minced meat or vegetable filling Lemon pie Alfajores de maicena maicena cookies filled with dulce de leche and covered with coconut Mate traditional tea like drink
Iraq	Dolma: stuffed wine leaves with meat or vegetable filling Burek: filo pastry filled with minced meat or vegetables Chicken Tortilla Tabbouleh, Hummus Carrot cake, Chocolate cookies
Mexico	Quesadillas filled with ham, different kinds of cheeses, onion & jalapeno Beef Tacos corn tortilla, beef, bell pepper & onion Patties filled with potato, minced beef, jalapeno, onion, parsley & spices Cheesecake
Kosovo	Burek filo pastry filled with feta cheese Naan bread Finger peppers with rice Buns & Chocolate cake
Vietnam	Noodle Rolls Dumplings filled with meat or vegetables Danjuan omelett Rouwan meat rolls Meat with various flavours (spicy, mild, sweet etc.) Rice Rolls, Meat balls, Tofu, Moon cakes Spring rolls

ALL PORTIONS 1-5 EUROS, CASH ONLY
Facebook: Värikkäs Ravintola –Colorful Restaurant
Changes may occur

OULU | Multicultural Centre
Villa Victor



COLORFUL RESTAURANT

On Restaurant Day Saturday 16.5.2015, 11:00-16:00 or as long as the food lasts
at Aleksinkulma, Aleksanterinkatu 9 (menu 1/2)

- Brazil** São João creamy corn cake GLUTEN FREE
Brigadeiro the famous chocolate rolls
Beijinho (little kisses) coconut rolls
Pão de Queijo a cheesy bun made with manioc flour GLUTEN FREE
University bake the Brazilian university students' favourite – oven pastry stuffed with beef
- Lithuania** Meat pies with chicken or beef filling
Fish and Sausage Rolls
Savoury Vegetarian Carrot pie
Chocolate & Apple pie, Coconut Rolls, Herbal tea from Lithuania
- Peru** Causa Rellena traditional potato starter filled with tuna or vegetables GLUTEN FREE
Corn muffins GLUTEN FREE
Dark Corn juice
- China** Fried Chinese Dumplings beef & zucchini, chicken & mushrooms
Spring rolls filled with vegetables
Fried rice with vegetables
Fried pastries with beef
- Sri Lanka** Sri Lankan mixed rice
Sri Lankan potato curry with traditional spices
Sri Lankan Dhal (lentil) curry with traditional spices
Sri Lankan chicken/pork curry with traditional spices
Spicy Chickpeas
Sri Lankan egg rolls, Cutlets (vegetarian/non vegetarian), Sesame toffee
- Syria** Okra with oil okra, tomato, olive oil, onion, garlic, coriander & spices
Freekeh toasted wheat, butter, cashew nuts, peas & spices
Koba groats, beef, onion & spices
Cheese- Thyme- & Potato Pie
Rice & Peas, Tzatziki
Sweet Pastries; Awamat, Maamoul, Marok & Haresa
- Turkey** Bell Pepper Dolma filled with vegetables
Gözleme traditional Turkish pie filled with 4 cheeses and parsley
Feta Rolls filo pastry rolls filled with feta cheese
Falafel, Stuffed wine leaves (vegetarian), Couscous, Cacik, Hummus, Lentil buns
Bean Salad, Kisir couscous salad
Sweet Pastries; Kadayif & Şekerpare, both with walnut
- India** Alu pakoda & Pyaj pakoda deep fried potato and onion snacks
Vegetable Rice
Potato Curry
Dosa sabzi
Vadai, Cholay (chana)
- Philippines** Pansit Bihon fried noodles
Bicol Express spicy pork belly with coconut milk
Curry Chicken, Pineapple Chicken, Sweet and Sour Chicken, Lumpia (spring rolls)
Turon sweet spring rolls filled with banana, Coconut Macaroons, Cassava cake
- Finland** Cakes, cookies, cupcakes, other sweet & savoury treats

ALL PORTIONS 1-5 EUROS, CASH ONLY
Facebook: Värikkään Ravintola –Colorful Restaurant
Changes may occur

OULU | Multicultural Centre
Villa Victor



Värikkään Ravintolan kyselyt

Värikäs Ravintola Aleksinkulmassa

Oletko aiemmin osallistunut Ravintolapäivään? Kyllä / Ei

Oletko aiemmin osallistunut Värikäs Ravintola-tapahtumaan? Kyllä / Ei

Aiotko osallistua Värikäs Ravintola-tapahtumaan uudelleen? Kyllä / Ei



Ruoka



Ruuan monipuolisuus



Palvelu

Mistä kuulit Värikkäästä Ravintolasta?

Facebook

Kalevan menopalsta

Ravintolapäivän ravintolahaku

kaverit

muualta, mistä? _____

Muuta palautetta:

KIITOS PALAUTTEESTASI!

The Colorful Restaurant in Aleksinkulma

Have you participated to the Restaurant Day before? Yes / No

Have you participated to the Colorful Restaurant before? Yes / No

Are you planning to visit Colorful Restaurant again? Yes / No



Food



Variety of the food



Service

Where did you hear about the Colorful Restaurant?

Facebook

Kaleva newspaper

www.restaurantday.org

Friends

Other, from where? _____

Other feedback:

THANK YOU FOR YOUR FEEDBACK!

Palaute Värikkään Ravintolan kotikokeille

Oletko aiemmin osallistunut Värikkääseen Ravintolaan? Kyllä/Ei

Onko tapaamisia sopivasti ennen Värikästä Ravintolaa? Kyllä/Ei

mikäli ei ole, mikä olisi sopiva määrä?

Onko informaatio ollut riittävää? Kyllä/Ei

mikäli ei, miksi?

Ovatko Aleksinkulman tilat hyvät tapahtuman järjestämiseen?

Kyllä/Ei

Muuta palautetta:

KIITOS PALAUTTEESTASI!

Feedback for the participants of The Colorful Restaurant

Have you participated in this event before? Yes/No

Were there enough meetings before the event? Yes/No

if not, what would be a suitable amount?

Have you received enough information about the event?

Yes/No

if not, why?

Are the premises of Aleksinkulma suitable for this kind of event?

Yes/No

Other feedback:

THANK YOU FOR YOUR FEEDBACK!

Värikkään Ravintolan kuvat



Mainoslakana ulkona



Pöytäinfo asiakkaille



Aterimet valmiina



Lautaset odottamassa asiakkaita



Aleksinkulman iso sali



Asiakkaita Sri Lankan myytipisteessä



Kohtaamisia ja tunnelmaa



Marokon Myyntipöytä

VÄRIKÄS RAVINTOLA LA 16.5.2015 KLO 11–16, ALEKSINKULMA (ALEKSANTERINKATU 9)

MUISTILISTA

- PALAVERIPÄIVÄT OVAT:
 - TI 28.4. klo 17, ASEMAKATU 5
 - TI 5.5. klo 17, ASEMAKATU 5
 - TI 12.5. klo 17, ASEMAKATU 5
- TOIMITA MENU MARJOLLE (marjo.isto@gmail.com) 5.5. MENNESSÄ JOKO SÄHKÖPOSTITSE TAI PALAVERISSA
- TUOTHAN OMAN LIINAN TARJOILUPÖYDÄLLESI
- JOS TARJOILET JUOTAVAA, TUOTHAN OMIA KANNUJA
- LAUTASET, HAARUKAT, VEITSET, LUSIKAT, MUKIT, SERVETIT JA KERTAKÄYTTÖKÄSINEET OSTAA VILLA VICTOR
- **MUISTA OTTAA MUKAAN TARPEEKSI VAIHTORAHAA (VARSINKIN KOLIKOITA)!**
- HINTALAPPUPOHJAT JA MAINOSJULISTEET VOI HAKEA PE 8.5. ALKAEN VILLA VICTORISTA (Asemakatu 5)
- MUISTAKAA MYÖS HYGIENIA-ASIAT (KÄSIEN PESU, PITKÄT HIUKSET KIINNI JNE.)
- **TAPAHTUMA LÖYTYY FACEBOOKISTA NIMELLÄ *VÄRIKÄS RAVINTOLA - COLORFUL RESTAURANT 16.5.2015*, JAKAKAA TAPAHTUMAA JA KUTSUKAA IHMISIÄ MUKAAN!**

HAUSKAA RAVINTOLAPÄIVÄÄ!



COLORFUL RESTAURANT SAT 16.5.2015 AT 11–16 AT ALEKSINKULMA (ALEKSANTERINKATU 9)

CHECKLIST

- MEETING DAYS ARE:
 - TUE 28TH OF APRIL AT 5 pm, ASEMAKATU 5
 - TUE 5TH OF MAY AT 5 pm, ASEMAKATU 5
 - TUE 12TH OF MAY AT 5 pm, ASEMAKATU 5
- DELIVER YOUR MENU TO MARJO (marjo.isto@gmail.com) LATEST BY 5th OF MAY EITHER BY EMAIL OR AT THE MEETING
- PLEASE BRING YOUR OWN TABLE CLOTH IF YOU WISH TO USE ONE
- IF YOU'RE SERVING DRINKS, PLEASE BRING YOUR OWN JUGS
- PLATES, FORKS, KNIVES, SPOONS, MUGS, NAPKINS AND DISPOSABLE GLOVES WILL BE PROVIDED BY VILLA VICTOR
- **REMEMBER TO BRING ENOUGH CHANGE (ESPECIALLY COINS)!**
- PRICE TAGS AND MENU POSTERS CAN BE PICKED UP FROM VILLA VICTOR (Asemakatu 5) FROM FRIDAY 8TH OF MAY ONWARDS
- PLEASE ALSO REMEMBER HYGIENE ISSUES (WASHING HANDS, IF YOU HAVE LONG HAIR PLEASE TIE IT UP ETC.)
- **YOU CAN FIND THE EVENT ON FACEBOOK BY THE NAME *VÄRIKÄS RAVINTOLA - COLORFUL RESTAURANT 16.5.2015*, PLEASE SHARE IT & INVITE PEOPLE!**



HAVE A GREAT RESTAURANT DAY!