



**SAVONIA**

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO  
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

# SAVOLAINEN RUOKAKULT- TUURI MENUSUUNNITTELUSSA

Case: kahvila Wanha Café

TE -

Inkeri Hautala

KIJÄ/T:

Minna Porali

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Inkeri Hautala ja Minna Porali	
Työn nimi Savolainen ruokakulttuuri menu suunnittelussa: case kahvila Wanha Café	
Päiväys 4.1.2016	Sivumäärä/Liitteet 30/15
Ohjaaja(t) Seija Mäki	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Museokahvila Wanha Café	
<b>Tiivistelmä</b> Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli laatia sähköinen markkinointiesite museokahvila Wanhalle Cafélle. He halusivat saada etenkin juhlapalveluilleen enemmän näkyvyyttä. Tarvetta esitteelle lisäsi mahdollisuus saada esitteen linkki Itä-Suomen yliopiston Internet-sivuille. Yliopistosta tohtoriksi väitelleet ovat kahvilan potentiaalisia asiakkaita, kun he valitsevat juhlapaikkaa karonkalle. Lisäksi työmme tavoitteena oli laatia tilausmenu kahvilan käyttöön. Menu perustui savolaiseen ruokakulttuuriin. Tähän saimme innoituksen karonkkajuhlalta vanhana akateemisena perinteenä sekä kahvilan sijainnista Kuopion korttelimuseon alueella.  Työmme oli toiminnallinen opinnäytetyö. Sen teoriaosa koostui juhlatilaisuuksista, menu suunnittelusta sekä markkinoinnin teoriasta. Käytännön osassa kuvattiin menujen suunnittelua sekä niiden testaamista käytännössä. Lisäksi kuvattiin esitteen tekemisprosessia.  Opinnäytetyön tuloksena syntyi kaksi eri tilausmenua. Toisen menun pääraaka-aineena oli karitsa ja toisen kuha. Menujen ruokia testattiin käytännössä toisen tekijän kotona. Kokkauspäivän perusteella voitiin todeta, että molempien menujen toteutus onnistuisi Wanhassa Caféssa.  Esite toteutettiin ilmaisella Scribus-julkaisuohjelmalla. Ohjelma mahdollisti esitteen tallentamisen PDF-muodossa. Wanhalle Cafélle annettiin mahdollisuus valita lopullinen esite kahdesta vaihtoehdosta.	
Avainsanat	
menu suunnittelu, savolainen ruokakulttuuri, markkinointiesite, juhlatilaisuudet	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Inkeri Hautala and Minna Porali			
Title of Thesis The food culture of Savo in menu planning: case café Wanha Café			
Date	4.1.2016	Pages/Appendices	30/15
Supervisor(s) Seija Mäki			
Client Organisation /Partners Museum cafe Wanha Café			
<p><b>Abstract</b></p> <p>The aim of this thesis was to make an electronic marketing brochure for the museum cafe Wanha Café. They wanted to get more visibility especially for their catering service. The need for the brochure was increased due to the opportunity to get the brochure's link on the Internet-page of the University of Eastern Finland. The university's dissertated doctors are potential clients when they choose a place for their post-doctoral party. An additional aim of our thesis was to compose a group set menu for the café. The menu was based on the food culture of Savo. We got this idea from post-doctoral party, which is an old tradition and cafe's position in the area of Old Kuopio Museum.</p> <p>Our thesis was a functional thesis. Its theory part consists of party events, menu planning and the theory of marketing. In the practice part we describe the menu planning process and the testing of the menus. Furthermore we described the making process of the brochure.</p> <p>The results of this thesis are two group set menus. The main ingredient in menu I was lamb and in menu II pike-perch. We tested the menus at home. Based on this cooking day we could state that both of the menus can be put into the practice in Wanha Café.</p> <p>The brochure was made using a free software, Scribus, which is a page layout program. The program enabled saving the brochure in PDF-format. We made two optional brochures and Wanha Café could choose the final one themselves.</p>			
Keywords			
menu planning, food culture of Savo, marketing brochure, catering service			

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	6
1.1	Wanha Café.....	6
1.2	Toiminnallinen opinnäytetyö .....	7
2	JUHLAPALVELUT .....	8
2.1	Juhlatilaisuudet.....	8
2.2	Karonkka.....	9
3	MENUSUUNNITTELU.....	10
3.1	Menukokonaisuuden vaihtelevuus .....	10
3.1.1	Raaka-aineet, koostumus ja valmistustapa.....	10
3.1.2	Maut .....	11
3.1.3	Värit.....	11
3.2	Menukokonaisuuden koostaminen.....	11
3.3	Savolainen ruokakulttuuri .....	12
4	KARONKKAMENUT .....	14
4.1	Menujen suunnittelu.....	14
4.2	Menu I .....	14
4.3	Menu II.....	15
4.4	Menujen toteutus.....	16
4.5	Menujen arviointi .....	21
5	MARKKINOINTI OSANA PALVELUYRITYKSEN TOIMINTAA.....	23
5.1	Markkinoinnista yleisellä tasolla.....	23
5.2	Palvelujen markkinointi .....	24
6	WANHAN CAFÉN ESITE.....	26
6.1	Mikä on esite? .....	26
6.2	Esitteen toteutus.....	26
7	POHDINTA.....	28
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT .....	29
	LIITE 1: MENU I.....	31
	LIITE 2: MENU II.....	32
	LIITE 3: ANNOSKORTTI: GRAAVISIIKAA JA PUOLUKKA-ÖLJYKASTIKETTA .....	33

LIITE 4: ANNOSKORTTI: VANHAN AJAN SALAATTI.....	34
LIITE 5: ANNOSKORTTI: KARITSAN PAISTI.....	35
LIITE 6: ANNOSKORTTI: MUHENNETUT PERUNAT .....	36
LIITE 7: ANNOSKORTTI: KERMAHYYTELÖ.....	37
LIITE 8: ANNOSKORTTI: SIENISALAATTI .....	38
LIITE 9: ANNOSKORTTI: VANHAN AJAN KURKUT.....	39
LIITE 10: ANNOSKORTTI: UUNISSA HAUDUTETTU KALA JA KEITETYT PERUNAT .....	40
LIITE 11: ANNOSKORTTI: PAAHDETUT PUNAJUURET.....	41
LIITE 12: ANNOSKORTTI: PUOLUKKALEIVOS .....	42
LIITE 13: MUIDEN RUOKIEN KUSTANNUKSET .....	44
LIITE 14: WANHAN CAFÉN ESITE .....	45

## 1 JOHDANTO

Mitä olisi elämä ilman juhlia? Juhlat voivat olla pieniä tai isoja tai jotain siltä ja väliltä. Elämän aikana juhlitaan syntymäpäiviä, ripille pääsyä, valmistujaisia, häitä jne. Juhliin voi liittyä erilaisia perinteitä. Tämä voi näkyä esimerkiksi pukeutumisessa tai juhlien ruokatarjonnassa. Pienet juhlat järjestetään usein kotona, mutta vieraiden määrän kasvaessa on helpompaa antaa juhlien järjestämisvastuu ammattilaisen käsiin. Juhlapalveluita tarjoavia yrityksiä on olemassa lukuisia. Tänä päivänä näitä yrityksiä on helppoa etsiä netistä. Kotisivuillaan yritys markkinoi palveluitaan. Markkinointi on tänä päivänä tärkeä osa palveluyrityksen toimintaa. Osana markkinointia voi olla sähköisessä muodossa oleva esite. Jos yrityksellä on sidoskumppaneita, voi olla mahdollista liittää sähköinen esite myös sidoskumppanin Internet-sivuille.

Toimeksiantajana tässä työssä on Kuopion ainutlaatuisessa puutalomiljöössä sijaitseva kahvila Wanha Café. Opinnäytetyön aihe lähti kahvila Wanha Cafén tarpeesta saada näkyvyyttä kahvilan juhlapalveluille. Kahvilan tiloissa järjestetään perhejuhlia: syntymäpäiviä, lakkiaisia, muistotilaisuuksia. Uutena asiakasryhmänä ovat tohtoriksi väitelleet. Yrittäjien toiveesta koostimme sähköisen esitteen, joka linkitetään yrityksen Internet-sivuille ja mahdollisesti myös Itä-Suomen yliopiston Internet-sivuille. Osana opinnäytetyötä suunnittelimme myös kaksi menuvaihtoehtoa karonkkatilaisuuteen. Koska kahvilarakennus on tärkeä osa Kuopion ja samalla Savon historiaa huomioimme menun suunnittelussa Savon ruokakulttuurille tyypilliset raaka-aineet. Menun suunnittelussa hyödynsimme ateriasuunnittelun teoriaa. Lisäksi opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään juhlapalvelua ja markkinointia.

Opinnäytetyömme tavoitteena oli laatia sähköisessä muodossa oleva markkinointiesite, joka sisältää kahvilan ja sen tilojen sekä palvelutarjonnan esittelyn. Yritys voi hyödyntää esitettä etenkin juhlapalvelunsa markkinoinnissa. Lisäksi tavoitteena oli suunnitella karonkkatilaisuuteen kaksi menuvaihtoehtoa, joissa olisi huomioitu savolainen ruokakulttuuri. Karonkkatilaisuus menuvaihtoehtoineen kuvataan esitteessä yhtenä esimerkkinä juhlatilaisuudesta.

### 1.1 Wanha Café

Kahvila Wanha Café sijaitsee Kuopion korttelimuseon alueella. Museokorttelin historia ulottuu 1650-luvulle, jolloin vanhaan Kuopioon rakennettiin käräjätupa. Tupa palveli kolmisen kymmentä vuotta vanhan Kuopion lakkauttamiseen saakka, mutta vuoden 1681 jälkeen tuvan vaiheista ei ole varmoja tietoja. Käräjöpöytäkirjojen mukaan Kuopion pitäjään rakennettiin käräjätupa vuonna 1737. Ei ole tietoa siitä, oliko tämän käräjätuvan rakentamisessa hyödynnetty vanhaa käräjätupaa ja jos oli, niin minkä verran. Vuonna 1849 käräjätuvan paikka muuttui muutaman metrin länteen päin, kun uusi tupa (eli siis nykyinen kahvilarakennus) pystytettiin Kirkkokadun varteen. Rakentamisessa käytettiin suuria honkahirsiä, jotka olivat mahdollisesti peräisin 1700-luvulla, tai jopa alkuperäisestä 1650-luvulla, rakennetusta käräjätuvasta. (Laaksonen 1998, 14, 25-26.)

Vuonna 1877 rakennus vuorattiin tiilillä ja rapattiin. Tässä vaiheessa talo oli piirilääkäri E. Nylanderin omistuksessa. Asuinhuoneiden lisäksi rakennuksessa oli lääkärin laboratoriotilat. Vuodesta 1892 alkaen entinen käräjätupa oli asuin käytössä. 1940- ja 1950-luvulla rakennuksessa oli Sisälähetysseuran yömajatoimintaa. Vuonna 1973 rakennuksen länsipääty kunnostettiin ulkomuseon toimistoksi. Itäpäätyyn sijoitettiin museokahvila. Kahvila aloitti toimintansa, kun museo keväällä 1982 avattiin yleisölle. (Laaksonen 1998, 27.)

Nykyiset yrittäjät ovat emännöineet kahvilaa toukokuusta 2013 lähtien. Kahvilaan voi poiketa museon aukioloaikoina nauttimaan vastaleivottuja makeita ja suolaisia kahvileipiä. Tarjolla on muun muassa ryyinrieskaa, mustikkakukkoa ja erilaisia juustokakkuja. Muina aikoina kahvila toimii tilausravintolana. Kahvilan tupaan mahtuu enimmillään 50 henkilöä ja kabinettiin 25 henkilöä. Kesäaikaan myös piha-alueen pöydät ovat asiakkaiden käytössä.

## 1.2 Toiminnallinen opinnäytetyö

Ammattikorkeakoulun opinnäytetyössä korostuu usealla alalla, kuten muun muassa ravintola-alalla, työn käytännönläheisyys ja työelämälähtöisyys. Opinnäytetyön ei välttämättä tarvitse olla tutkimuksellinen vaan hyvänä vaihtoehtona on toiminnallinen opinnäytetyö. Toiminnallisessa työssä painotetaan ammatillista osaamista ja käytännön toimintaa. Toiminnallisen työn sisältö jakaantuu käytännön toteutukseen ja sen raportointiin. Käytännön toteutuksen tulee perustua alan teoriaan. Käytetyt teoriavalinnat vaikuttavat opinnäytetyön sisältöön. Esimerkkejä toiminnallisista opinnäytetöistä ovat muun muassa erilaiset oppaat, kansiot tai jonkin tapahtuman järjestäminen. (Vilka ja Airaksinen 2003, 9, 42, 69.)

Toiminnallisella opinnäytetyöllä on hyvä olla toimeksiantaja. Toimeksiantajalla on jokin työelämälähtöinen ja käytännönläheinen ongelma, johon opinnäytetyöntekijä etsii ratkaisua. Työtä tehdessään opiskelija hyödyntää koulussa oppimaansa ja soveltaa opittuja asioita käytäntöön. Toimeksiannetun opinnäytetyön tekemisessä korostuu vastuullisuus, tiimityö sekä aikataulutettu toiminta. (Vilka ja Airaksinen 2003, 16-17.) Toiminnallisen opinnäytetyön tekeminen oli meille luonteva valinta. Opinnäytetyössämme hyödynnämme oppimiamme asioita ja kokemuksiamme. Nämä konkretisoituvat uusina menuina sekä esitteen muodossa.

## 2 JUHLAPALVELUT

Juhlapalvelu on tilaustarjoilua, joka järjestetään yleensä asiakkaan omissa tai vuokratuissa tiloissa, eikä yrityksellä ole omia asiakastiloja. Yrittäjä menee asiakkaan luo, ja juhlapaikkana voi toimia koti, yleiset hallit, salit, teatterit, yritysten toimitilat, museot, metsät, pellot, ym. Vain mielikuvitus on rajana. Se on yksi monista ravitsemisalalan liike- ja toimintaideoista. Juhlapalveluita käyttävät asiakkaat voidaan jakaa moneen eri ryhmään. Nykyään merkittävin asiakasryhmä on yritykset. Yritysten järjestämiä tilaisuuksia ovat muun muassa liikelounaat, juhlapäivälliset sekä vastaanotot. Muita asiakkaita ovat myös erilaiset yhteisöt kuten järjestöt ja seurakunnat, kunnat sekä valtio. Tyypillisin asiakasryhmä on kuitenkin kotitaloudet. Koteihin tilataan ammattiapua perinteisiin juhliin, kuten häihin, rippijuhliin, lakiaisiiin tai syntymäpäiville. (Määttä, Nuutila, Saranpää 2004, 8.)

Juhlapalveluyritykset voivat poiketa toisistaan yritysmuodon, toiminnan laajuuden tai erikoisalalan mukaan. Toiminta voi olla hyvinkin pienimuotoista ja sivutoimista, jolloin tuotteet tehdään yrittäjän omassa kodissa omalla kalustolla. Yrittäjä työskentelee yleensä yksin tai mahdollisesti puolisonsa kanssa. Tarvittaessa voidaan palkata henkilökuntaa sekä vuokrataan liinavaatteita ja astioita. Toiminta voi olla yrittäjälle myös päätoimista, jolloin keittiötiloihin, kalustoon ja autoon on sijoitettu enemmän pääomaa ja usein on olemassa myös erilliset toimi- ja varastotilat. Yleensä on myös vakinaista henkilökuntaa. (Määttä ym. 2004, 8-9.)

Myös suuret yritykset voivat harjoittaa juhlapalvelutoimintaa, jolloin ruokapalvelualan yritys on laajentanut toimintaansa juhlapalveluihin. Esimerkkinä voisi mainita vaikka Fazer Kokous- ja juhlapalvelut, jotka kuuluvat samaan konserniin esimerkiksi Fazer Amican ja Blue Service Partnersin kanssa. He suunnittelevat, järjestävät ja tekevät asiakkaalle toiveiden mukaan erilaisia juhlia ja tilaisuuksia. Heillä on eri puolella Suomea tiloja, joissa juhlata voidaan järjestää. Myös moni hotelli ja ravintola suunnittelee ja järjestää tilaisuuksia tilojensa ulkopuolelle asiakkaan toiveesta.

### 2.1 Juhlatilaisuudet

Kautta aikojen on järjestetty juhlia ja seremonioita. Niitä on järjestetty hallitsijoiden, jumalien ja myös tavallisten ihmisten kunniaksi. On iloittu uudesta sadosta, saaliista tai perheenjäsenestä, saatettu ihmisiä uuteen elämänvaiheeseen tietyn rituaalin. Tähän yhdessäoloon on kuulunut, että syödään ja juodaan kunnolla. Vanhat pakanakansat viettivät useita ns. luonnonjuhlia. Usein luonnonjuhla liittyi ravinnon hankkimiseen, kuten sadonkorjuuseen tai riistan ja kalansaaliin jakamiseen. Vietettiin myös erilaisia seremonioita vuoden pisimmän ja lyhimmän päivän tai kevät- ja syyspäiväntasauksen kunniaksi. Nämä juhlata edelsivät meidän nykyisiä joulun ajan ja keskikesän juhliamme. Näihin pakanallisiin juhliin nivottiin luontevasti uskonnolliset juhlata kristinuskon levitessä. (Koppinen ym. 2002, 298.)

Suomalainen erikoisuus on kalenterin nimipäivät. Vanhimmat niistä periytyvät katoliselta ajalta. Nimipäivä on pyhimyksen kuolinpäivä. Tavalliset ihmiset alkoivat viettää nimipäiviä 1700-luvulla. Vaikka muistaminen on supistunut korttien lähettämiseen, nimipäiväkalenteri on säilynyt kansallisena erikoisuutena.



suutena Suomessa ja Ruotsissa. Perinteisiin kalenteripäiviin ja vuotuisjuhliin on liittynyt omia ruokalajeja. Omavaraistaloudessa tuoreita raaka-aineita oli saatavissa rajoitetun ajan, joten talonpoikainen ruokakalenteri ohjasi niiden tarkoituksenmukaista käyttöä. Siihen kuului myös juhlapäiviin varautuminen. (Ollikainen, Määttä ja Hämäläinen 2009, 6.)

Vaikka juhlien aiheet ovat muuttuneet vuosisatojen aikana, ne tuovat hyvää vastapainoa arkeen. Ennen merkittäviä olivat kirkkovuoden juhlapyhät ja erityiset nimikkopyhimysten merkkipäivät. Nykyisin halutaan juhlistaa yksilöllisen elämänkaaren juhlia, kuten ristiäisiä, häitä, valmistujaisia ja eläkkeelle lähtöä. (Ollikainen, Määttä ja Hämäläinen 2000, 30.)

## 2.2 Karonkka

Väitöskaronkka on vanha akateeminen perinne. Karonkka on väitösprosessin päättäjäjuhla, jonka tohtoriksi väittelijä järjestää kiitokseksi vastaväittäjälle, kustokselle ja muille työhön vaikuttaneille. Vastaväittäjä on tilaisuuden kunniamies, ja saapuu paikalle viimeisenä. Karonkka ei ole perhe- ja sukujuhla, mutta nykyisin karonkkaan voi kutsua myös sukulaisia ja ystäviä. (Turun yliopisto.)

Alun perin kutsuja ei lähetetty, koska väitöskirjan kohtalo selviää muodollisesti vasta väitöstilaisuudessa. Nykyisin väittelijä lähettää kutsut, joissa on hyvä mainita ajan ja paikan lisäksi myös pukeutumiskoodi. (Helsingin yliopisto.) Miespuolisen henkilön väitöstilaisuudessa hänen asunsa on juhlapuku eli frakki. Naispuolisen väittelijän asu on lyhyt, musta asu, ”pikkumusta”. Myös väitöskaronkassa mies pukeutuu frakkiin. Naispuolinen väittelijä pukeutuu väitöskaronkkaan pitkään, mustaan tai muuten hillityn väriin asuun. (Turun yliopisto.)

Väitelyt on illan isäntä tai emäntä. Pöytäjärjestys noudattaa tavanomaisia muotoja, riippuen osallistujien määrästä. Vastaväittäjä istuu kuitenkin aina väittelijän oikealla ja kustos vasemmalla puolella. Jos vastaväittäjiä on kaksi, istuvat he väittelijän molemmilla puolilla. Miespuolisen väittelijän vaimo sijoitetaan yleensä vastaväittäjän daamiksi. Naisväittelijän mies esiintyy omaisena ja istuu suhteellisen kaukana väittelijästä. Muut vieraat sijoitetaan akateemisten saavutusten mukaan. (Turun yliopisto.)

Väitelyt tarjoaa karonkassa ruokaa ja juomaa ja mahdollisesti myös ohjelmaa. Aluksi vieraat toivotaan tervetulleeksi, jonka jälkeen ruokaillaan. Puheet pidetään vasta ruokailun jälkeen, kahvin aikana. Väitelyt kiittää omassa puheenvuorossaan vastaväittäjää ja muita avustaneita henkilöitä. Vastaväittäjän vastauspuheenvuoro on tyyliltään kepeän asiallinen. Seuraava puheenvuoro on varattu kustokselle, hänen niin halutessaan. Tämän jälkeen puheenvuoro on muilla vierailta siinä järjestyksessä missä väittelijä heidät mainitsi puheenvuorossaan. Omaiset mainitaan puheessa vasta lopuksi, jos heitä halutaan kiittää. (Helsingin yliopisto.) Puheille ei ole tapana taputtaa lukuun ottamatta spontaaneja taputuksia hauskoista sutkautuksista tai muista erityisistä syistä. Puhekierroksen loputtua tunnelman voi antaa hillitysti rentoutua vapaan keskustelun, musiikin ja muun ohjelman merkeissä. (Turun yliopisto.)

### 3 MENUSUUNNITTELU

Menu-nimitystä käytetään yhtenäisestä ateriakokonaisuudesta. Menu koostuu yleensä alku-, pää ja jälkiruoasta. Kussakin osa-alueessa voi olla useita ruokalajeja. (Lehtinen, Peltonen ja Taurén 2011, 91.) Menun suunnittelun alkuvaiheessa huomioitavia tekijöitä ovat muun muassa tuloksellisuus, fyysiset tilat, henkilökunta, raaka-aineiden monipuolisuus sekä makujen yhdisteleminen (Lehtinen ym. 2011, 91; Lehtovaara ja Hämäläinen 2007, 20). Yrityksen toiminnan tulee olla kannattavaa, joten kustannuslaskelman teko osana menun laadintaa on hyvin tärkeää. Keittiön koko ja laitteet vaikuttavat valintoihin, kun mietitään mitä ja miten ruokaa valmistetaan. Salin koko ja sijainti keittiöön nähden vaikuttavat ruoan tarjoilutapaan. Käytävissä oleva henkilökunta asettaa omat haasteensa menun suunnittelulle. (Foskett 2011, 228; Lehtovaara ja Hämäläinen 2007, 20.)

Juhla- ja edustustilaisuuksien ateriasuunnittelu on monien tärkeiden osa-alueiden yhteensovittamista. On otettava huomioon tilaisuuden luonne, asiakkaan tai juhlijän toiveet, ulkoiset olosuhteet sekä tyypilliset gastronomiset tekijät, kuten ruoan maku, vaihtelevuus, esteettisyys ja tilanteeseen sopivuus. Lisäksi suunnittelussa tulee ottaa huomioon myös asiakasrakenne, henkilömäärä, raaka-aineet, kulinnaariset ja tyyllilliset tekijät, tilaisuuden ja raaka-aineiden kustannukset, keittiön kapasiteetti, tarjoilukalusto sekä muut samanaikaiset tilaisuudet. (Manninen 1997, 4-5.)

#### 3.1 Menukokonaisuuden vaihtelevuus

Menukokonaisuuteen kuuluvien ruokalajien tulee sopia yhteen sekä makujen suhteen että värimaailmaltaan ja ulkonäöllisesti. Menun suunnittelijan on hyvä miettiä miltä valmis ruoka näyttää. Hyvässä menussa vaihtelua on raaka-aineissa, rakenteissa, valmistustavoissa, mauissa sekä väreissä. (Aho-Himberg ja Karvinen-Hakala 2010, 71-72; Lehtinen ym. 2011, 111; Payne-Palacio ja Theis 2014, 147-148.)

”Ruoan esteettisyys ja houkuttelevuus lähtevät ruokalajien ja raaka-aineiden väreistä, annoksen väriyhdistelmistä sekä ruoan annostelusta lautaselle. Värit ovat tärkeä osa ateria- ja ruokalistasuunnittelua. Ateriasuunnittelussa erimakuisilla ja -värisillä raaka-aineilla saadaan aikaan mitkä houkuttelevampia kokonaisuuksia.” (Manninen 1997, 8.)

##### 3.1.1 Raaka-aineet, koostumus ja valmistustapa

Raaka-aineiden valinnassa huomioidaan ajankohtaisuus, jos mahdollista. Raaka-aineiden suhteen tulisi pyrkiä vaihtelevuuteen. Etenkin maitovalmisteiden ja munan käytön kanssa tulee olla tarkkana. (Aho-Himberg ja Karvinen-Hakala 2010, 71-72; Lehtinen ym. 2011, 111; Payne-Palacio ja Theis 2014, 147-148.) Ruoan koostumuksella tarkoitetaan ruoan rakennetta. Puhutaan myös suutuntumasta. Ruokien koostumuksissa tulisi olla eroja. Laatikkoruoan lisukkeeksi sopii hyvin raaste. Keiton jälkiruoaksi olisi hyvä valita jotain muuta kuin kiisseli. Menukokonaisuuden ruokalajien valmistustavoissa pyritään monipuolisuuteen. Samaa valmistustapaa ei tulisi käyttää kaikkien ruokalajien valmistamisessa. Esimerkiksi pääruoan ollessa vuokaruokaa valitaan jälkiruoaksi jotain muuta kuin vuossa valmistettua

piirakkaa. (Aho-Himberg ja Karvinen-Hakala 2010, 71-72; Lehtinen ym. 2011, 111; Payne-Palacio ja Theis 2014, 147-148.)

### 3.1.2 Maut

Ruokalajien suunnittelussa tulisi muistaa, etteivät ruokien maut peitä toisiaan, vaan vuorottelevat tai dokkaasti ja täydentävät toisiaan. Maustamisen tehtävä on täydentää ja korostaa raaka-aineen omaa makua. On hyvä käyttää eri päämausteita alku- ja pääruokiin, jotta saadaan vaihtelua ruoan makuun. Ruokalajit voidaan maustaa kaikissa valmistusvaiheissa, ennen kypsennystä, sen aikana tai jälkikäteen pöydässä. Paras lopputulos saavutetaan, kun maustamisessa edetään vähitellen ja harkiten. Maun tarkistusta ei kannata tehdä liian aikaisin, jotta mausteet ehtivät imeytyä ruokaan kunnolla. Yrtit ja jauhetut mausteet luovuttavat makunsa nopeasti, mutta kokonaiset pippurit vaativat aikaa. Tuoreita yrttejä kannattaa suosia ruokien maustamisessa, sillä ne ovat hyvänmakuisia, terveellisiä, ne korvaavat osaksi suolan ja sokerin ja lisäksi ne ovat kauniita lämpimien ja kylmien ruokien koristeita. Tuoreet yrtit kannattaa lisätä ruokaan vasta loppuvaiheessa, etteivät niiden aromit haihtuisi. (Manninen 1997, 7-8.)

Ateriakokonaisuudessa tulisi välttää samoja perusmakuja. Pääperiaatteena voidaan pitää: miedonmakuisen pääruoan lisäkkeiden tulisi myös olla mietoja, kun taas voimakkaan makuisten pääruokien kanssa voidaan tarjota voimakkaan makuisia lisäkkeitä. Kalan lisäkkeiksi sopivat esimerkiksi peruna ja parsat. Lihan kanssa voidaan käyttää voimakkaamman makuisia lisäkkeitä, kuten punajuurta ja erilaisia kaaleja. (Aho-Himberg ja Karvinen-Hakala 2010, 71-72; Lehtinen ym. 2011, 111; Payne-Palacio ja Theis 2014, 147-148.)

### 3.1.3 Värit

Värienkäyttö otetaan huomioon jo ruokalistan suunnitteluvaiheessa. Etenkin kasviksia tilatessa on hyvä tilata vastavärisiä raaka-aineita salaatteja, lämpimiä lisäkkeitä ja koristeita varten. Ateriasuunnittelussa värien suunnittelun lähtökohta on pääruoan oma väri. Lopputuloksen kannalta pelkkä värien yhteensopivuus ei kuitenkaan riitä, vaan myös raaka-aineiden makujen ja muotojen on sovittava yhteen. (Manninen 1997, 8.) Väreillä ateriasuunnittelusta on mahdollista saada houkutteleva kunhan muistaa väriopin säännöt. Jokaisessa menussa tulisi olla yhdestä kahteen värikästä raaka-ainetta. Vaaleiden ja ruskeasävyisten pääruokien vastapainona tarjolla tulee olla kirkkaan värisiä kasviksia, marjoja tai hedelmiä. (Aho-Himberg ja Karvinen-Hakala 2010, 71-72; Lehtinen ym. 2011, 111; Payne-Palacio ja Theis 2014, 147-148.)

## 3.2 Menukokonaisuuden koostaminen

Menun tärkein osa on pääruoka, joten ensimmäiseksi valitaan pääruoan raaka-aine. Tämän jälkeen ratkaistaan tämän raaka-aineen valmistustapa. Onko se paistaminen, höyryttäminen vai joku muu? Tehdäänkö kastike keitinliemestä, paistinliemestä vai käytetäänkö esim. maustevoita? Mitkä mausteet sopivat kyseiselle raaka-aineelle? Oikeilla maustevalinnoilla korostetaan raaka-aineen omaa makua.

Lisäkkeitä mietittäessä huomioidaan ateriakokonaisuuden muut raaka-aineet; vältetään toistoa. Suunnitteluvaiheessa mietitään myös valmiin ruoan esillepanotapa, onko se vati, lautanen? (Lehtinen ym. 2011, 111.)

Pääruoan raaka-aineen ja valmistustavan valinnan jälkeen suunnitellaan muut ruoat niin, että ne soveltuvat pääruokaan. Lisäkkeiden valinnassa huomioidaan ravitsemuksellinen kokonaisuus, värit sekä maku. Yleisin päälisäke on peruna jossain muodossa. Vaihtoehtona perunalle voi olla pasta tai riisi. Ateriakokonaisuuteen kuuluu myös kasvislisäke, joka voi olla salaattia, raastetta tai kypsennettyjä kasviksia. (Aho-Himberg ja Karvinen-Hakala 2010, 71.) Lisäksi ateriakokonaisuuden ruokalajien tulisi olla tasapainossa keskenään. Ruokalajit eivät saa olla liian keveitä eivätkä toisaalta liian raskaitakaan. (Aho-Himberg ja Karvinen-Hakala 2010, 71-72.)

### 3.3 Savolainen ruokakulttuuri

Kulttuuri kuvaa ihmisten kykyä ja tapoja tulla toimeen muuttuvan ympäristön kanssa. Ruokakulttuurin historia on läheisesti yhteydessä yleiseen kulttuurihistoriaan, koska ihmisten ja olosuhteiden välillä vallitsee aina molemminpuolinen vuorovaikutus. Eri kulttuureissa on erilaisia tapoja suhtautua ruokaan, mutta millekään yhteisölle ruoka ei ole vain tapa pysytellä hengissä, vaan myös sosiaalinen asia. Tärkeimpiä ruoan valintaan vaikuttaneita asioita ovat saatavuus ja hinta. (Lehtinen, Peltonen ja Talvinen 2003, 13.) Suomi on jaettu yhdeksään maakuntaan, joista jokaisella on omaleimainen ruokaperinteensä. Vähitellen maakunnallisten makujen rajat ovat kuitenkin hämärtyneet sillä voimakas muutoliike, helppo liikkuminen ja vaivaton tiedonkulku sekä kaupan monipuolistunut palvelu ja yritysten ketjuuntuminen mahdollistaa paikallisten herkkujen myynnin kaikkialla. (Pojanluoma 2003, 9.)

Savolaisen ruokakulttuurin keskeiset elementit ovat leipä ja kala monissa muodoissa. Ruisleipä ja erilaiset rieskat ovat kuuluneet arkiruokien lisäkkeeksi ja pitopöytien tarjottaviin. Syöminen aloitettiin ja lopetettiin leivällä. Piirakoitakin Savossa valmistetaan, mutta ei niin monipuolisesti kuin Karjalassa. Muikku on ollut aina tärkeä osa savolaista ruokakulttuuria, mutta muitakin järvikaloja käytetään runsaasti. (Pojanluoma 2003, 203-205.) Nauris on ollut tärkein juures Savossa ja sen käyttö on ollut erittäin monipuolista (Ollikainen ym. 2000, 126).

Erilaiset kukot ovat savolaisen keittiön tunnetuin ruoka. Taikinakuoreen on kätkeytyä ruoka-aineita mustikasta muikkuun. Maakuntahistorian mukaan piirilääkäri Anders Ståhl kertoi jo vuonna 1772 kunnikaalliselle lääkintäkollegiolle savolaisesta kalakukosta (Cala Cucu). Savolaiseen kukkoon on pitäjistä ja ruokatilanteesta riippuen laitettu täytteeksi tuoreiden ja kapakalojen asemasta suolakalaa, nautan- tai lampaanlihaa, riistaa, lanttua, naurista, perunaa, kaalia, sianlihaa, keuhkoja, utareita, oravaa tai ohra- ja riisirynejä. Täyteen mehevöittäjänä käytettiin sianlihan puutteessa voita. Perinteistä kukkoa vaivattomammin valmistuu patakukko, taikinakannen alla kypsennetty kalapata, joka tarjoillaan perunoiden kanssa. (Pojanluoma 2003, 203-205.)

Savolaiset ateriat on kautta aikojen valmistettu uunissa tai liedellä pitkään kypsytäten. Perinteisiä ruokalajeja olivat erilaiset lohkot, ruukkuun kerrostetut liha- ja kasvispadat, loutat eli laatikkoruuat, tuuvingit eli jauhoilla tukevoitetut juuressoseet, hutut eli puurot sekä rokat, tuhdit sopat. Piimää käytettiin monipuolisesti sekä juomana että ruokana, kuten piimävellinä. Maidon säilöminen kokkelipiimäksi sai aikaan sen, ettei juustoja juuri valmistettu. Mansikkaa on viljelty yli 70 vuoden ajan varsinkin Suonenjoen alueella. (Pojanluoma 2003, 203-205.)

Savossa nimitettiin velleiksi myös kasviskeittoja, jauhoilla suurstettua velliä oli tukevoitettu myös muilla aineilla kuten perunalla tai nauriilla. Piimävelli oli savolaisista velleistä tunnetuin. Sitä syötiin yleisesti lauantain aamuruokana. Velli keitettiin veteen, kurriin, maitoon tai niiden sekoitukseen. Suuruksena käytettiin ruis- tai ohrajauhoja. Piimä lisättiin valmiiseen velliin. Yleensä käytettiin kokkeliä, mutta tuoretta kurnupiimääkin laitettiin. (Pojanluoma 2003, 23.)

Tönkkösuolatut muikut, muu suolakala sekä katajan ja lepän savussa ja lämmössä kypsyneet kalat ovat olleet järvirikkaan Savon jokapäiväistä ruokaa. Suolakalaa käytettiin särpimenä ympäri vuoden. Särkeä syötiin arkisempana suolakalana. Pito- ja juhlapöydissä syötiin graavikalaa sinappikastikkeen kera. Silli- ja silakkaruoat kuuluvat erityisesti joulupöytään. Kalakukosta tuttua tapaa yhdistellä lihaa ja kalaa käytettiin myös muissa kalaruuissa. Näin saatiin kevyestä kalaruoasta ruokaisampaa ja jatkettiin niukkoja lihavaroja. Talvea varten kalaa säilöttiin kuivaamalla runsaiden kevätisaalien aikaan. (Pojanluoma 2003, 34.) Kalakeitto oli yleinen ympärivuotinen ruoka. Kesällä sitä syötiin joka päivä. Kalaksi kelpasi mikä tahansa kala. Savolaisen kalakeiton liemeen laitetaan aina maitoa, usein se myös suurstetaan. Kalakeiton suosio perustuu sen helppouteen. (Ollikainen ym. 2000, 102.)

Uuniruokat olivat vaivattomia valmistaa. Talvisaikaan tuvan uunia lämmitettiin joka päivä ja paestit ja potut kypsyivät samassa lämmössä kannen alla. Osa vanhoista uuniruokaista on vieläkin käytössä sekä arki- että pitoruokana. Juhlapyhiksi keiteltiin alatoopi- ja syltilyhoja ja saunoissa kypsyivät savun maustamat palvilihat. Sianliha keittoina, soosseina, uuniruoissa ja paistina olivat tutuinta arkiruokaa. (Pojanluoma 2003, 57, 64.)

Jälkiruoat eivät kuuluneet arkeen. Sokeria käytettiin säästeliäästi sen kalleuden takia. Metsämarjoista käytetyin oli puolukka. Siitä tehtiin talvella imellettyä puuroa jälkiruoaksi. Mustikkaa kuivattiin ja kuivatusta marjoista keitettiin esimerkiksi soppaa. Kesällä marjoja syötiin maidon kanssa. Jälkiruokakiisselit yleistyivät sen jälkeen, kun marjapensaiden viljely yleisty. Pitojen jälkiruokia valmistettiin muun muassa riisistä ja kermasta. (Ollikainen ym. 2000, 134.) Kahvileivän käyttö arkena ei myöskään ollut tavanomaista ennen vanhaan. Kahvi juotiin paljaaltaan. Vehnästä eli pullaa oli tarjolla jouluna, parina muuna juhlapyhänä sekä pidoissa. Pitokokkien mukana maaseudulle rantautui pikkuleipien tekeminen. Ensimmäiset pikkuleipäversiot olivat vehnästäkinasta tehtyä, taikinaa oli toki paranneltu voilla, sokeilla ja mausteilla. Lehtien, keittokirjojen ja kotitalousopetuksen myötä reseptit muuttuivat monimutkaisemmiksi. Täytekakkujen tekeminen alkoi 1930-luvulla. Savossa pitää muistaa kakun ja kaakun ero. Savon murteessa kakku tarkoittaa voileipäpalasta ja kaakku kahvin kanssa tarjottavaa makeaa kakkua. (Ollikainen ym. 2000, 165.)

## 4 KARONKKAMENUT

Toimeksiantajan toiveena oli kaksi menukokonaisuutta. Menujen tuli olla linjassa Wanhan Café:n olemassa olevien menuvaihtoehtojen kanssa. Käytännössä tämä näkyi ruokalajien määrässä ja hinnoittelussa: ruokalajien määrän tulisi olla 3-5 ja hinnan noin 30 – 40 euroa/hlö.

### 4.1 Menujen suunnittelu

Raaka-aineita valitessamme periaatteena oli: toisen menun alkuruokana on kalaa ja pääruokana lihaa ja toisen menun alkuruokana on lihaa ja pääruokana kalaa. Ruokalajien suunnittelussa huomioimme kahvilan tilat, laitteet sekä henkilökunnan määrän. Alkuvaiheessa mietimme mahdollisuutta tarjoilla ruoat, tai ainakin osa ruoista, pöytiin, mutta tästä ajatuksesta luovuttiin, koska kahvilan resurssit eivät sitä mahdollista. Ruokien tarjoilutavaksi valikoitui noutopöytä. Otimme myös tämän huomioon ruokalajien suunnittelussa. Myös noutopöydän pienuus vaikutti olennaisesti ruokalajien valintaan.

Molemmat opinnäytetyön tekijät tutustuivat itsenäisesti savolaista ruokakulttuuria edustaviin ruokalajeihin käymällä läpi kirjallisuutta ja etsimällä tietoa Internetistä. Tämän jälkeen pidimme palaverin, jossa kokosimme yhteen löytämiämme vaihtoehtoja. Tämän palaverin jälkeen teimme ensimmäiset versiot menuvaihtoehtoista. Tässä vaiheessa raaka-aineet olivat jo suurin piirtein valittuina. Palaverin jälkeen tutustuimme valmiisiin resepteihin, muokkasimme niitä, mietimme miten aterian eri osat täydentäisivät toisiaan. Pohdiskelujen jälkeen pidimme toisen palaverin ja koostimme lopulliset menut.

### 4.2 Menu I

Yksi perinteinen savolainen liharuoka oli kourulihapaisti. Siinä lampaanliha laitettiin isoina paloina jopa puolitoistametriseen, koivusta tehtyyn uunivuokaan ja kypsennettiin muutamia tunteja hyvin lämmitetyssä puu-uunissa. (Ollikainen ym. 2000, 74.) Tämän ruokalajin innoittamina valitsimme ensimmäisen menun pääruokalajiksi karitsan. Lampaanlihaan liittyy ehkä hieman ennakkoluuloja, useat sanovat sen maistuvan villalle. Tästä syystä päädyimme lampaan sijasta karitsan lihaan. Valintaan vaikutti myös karitsan lihan nopeampi kypsymisaika. Karitsanpaisti valmistuu helposti uunissa. Uunissa valmistuvat myös lihan kanssa hyvin sopivat uunijuurekset. Muhennetut perunat täydentävät kokonaisuutta. Muhennetut perunat ovat ehkä hieman juhlavampi versio entisajan potattituvingista. Siinä keitetyt perunat survottiin ja survokseen lisättiin maitoa, suolaa ja sokeria, joskus siihen lisättiin myös sipulisilppua (Ollikainen ym. 2000, 66).

Alkuruokana on kahdenlaista kalaa: graavattua ja savustettua. Lisänä on vanhan ajan salaattia, joka tuo noutopöytänsä vihreää väriä. Mietimme myös kalakukkorullaa vaihtoehtona, mutta ajattelimme, että se olisi kuitenkin hieman liian tuhti alkupala liharuokalle. Ruokien lisänä on tarjolla ruisleipää ja ohrarieskaa. Ruokajuomina ovat vesi ja kotikalja. Ensimmäisen menuvaihtoehdon jälkiruokaksi valitsimme kermahyytelön, joka tarjoillaan marjojen (mustikka, mansikka) kera.

Menu I:n pääruokalajina oleva karitsan liha tulee laittaa marinoitumaan valmistusta edellisena päivänä. Alkuruoaksi tarjottavan graavisiian marinointi kuuluu myös etukäteisvalmisteluihin. Kermahyytelö voidaan myös valmistaa tarjoilua edeltävänä päivänä. Monet kylmäsäilytystä vaativat raaka-aineet ja esivalmistellut ruoat vaativat paljon kylmäsäilytystilaa. Uunijuuresten valmistamista helpottaa valmiiksi kuorittujen juuresten käyttö. Lisäksi työmäärää vähentää valmiit savumuikut.

Menu I kokonaisuudessaan on liitteessä 1. Menun I raaka-ainekustannukset 50 henkilölle ovat 671 euroa. Henkilöä kohden raaka-ainekustannukset ovat noin 13 euroa. Tarkemmat, ruokalajikohtaiset kustannukset löytyvät liitteinä olevista annoskorteista (liitteet 3-7). Lisäksi liitteestä 13 löytyvät valmiina ostettavien ruokien kustannukset.

### 4.3 Menu II

Toisen menun pääruokalajiksi halusimme kalaa. Ensin mietimme kalakeittoa, koska se on hyvin perinteinen savolainen ruoka. Taitava emäntä osasi keittää jopa kalattoman kalakeiton (Ollikainen ym. 2000, 102). Mielestämme kalakeitto ei kuitenkaan vaikuttanut tarpeeksi juhluvalla noutopöydästä tarjottuna. Lisäksi Wanhan Cafén nykyisissä menuvaihtoehdoissa on jo kalakeittomenu. Pohdimme paistetun kalan mahdollisuutta, mutta sen toteuttaminen kahvilan tiloissa olisi hieman haastavaa. Lopulta päädyimme haudutettuun kalaan. Kalafileistä tehdään suikaleita ja suikaleet asetellaan rullina uuniuokaan. Tällä tavalla kalaruoasta saadaan hieman juhlavamman näköinen. Kala haudutetaan kermasmetanakastikkeessa. Kastike käy samalla tilliperunoiden kanssa. Väriä muuten aika hailakkaan pääruokaan saadaan paahdetuista punajuurista.

Alun perin kalaruoan alkuruokana piti olla lihaa. Emme kuitenkaan onnistuneet löytämään mieleistämme lihaisaa alkuruokaa. Niinpä myös tämän menun yhdeksi alkuruoaksi valitsimme savumuikun. Säilykesavumuikku on molemmille tuttu tuote. Mielestämme se on hyvä valinta alkuruoaksi. Savumuikku edustaa hyvin savolaista ruokakulttuuria ja valmiina tuotteena helpottaa keittiön työtä. Savon metsät ovat täynnä sieniä. Näin ollen sienisalaatti on hyvä valinta alkupalaksi. Lisäksi alkupalapöydästä löytyy kurkkua vanhaan tapaan.

Myös toisen menuvaihtoehdon leipinä ovat ruisleipä ja ohrarieska sekä ruokajuomina vesi ja kotikalja. Jälkiruokana on puolukkaleivos. Leivoksen pohja on tehty Minna Canthin kakun ohjeen mukaisesti, ja mausteisen pohjan kaveriksi halusimme raikkaan puolukan. Menu II:n juhlia edeltävänä päivänä valmistettavia ruokia ovat sienisalaatti, kurkkua vanhaan tapaan sekä jälkiruokaleivos.

Menu II kokonaisuudessaan löytyy liitteestä 2. Menun II raaka-ainekustannukset 50 henkilölle ovat 485 euroa. Henkilöä kohden kustannukset ovat hieman vajaa 10 euroa. Tarkemmat, ruokalajikohtaiset kustannukset löytyvät liitteinä olevista annoskorteista (liitteet 8-12). Lisäksi liitteestä 13 löytyvät valmiina ostettavien ruokien kustannukset.

#### 4.4 Menujen toteutus

Mielestämme pääruoat ovat menun tärkein osa-alue, joten päätimme testata käytännössä molempien menujen pääruoat. Koska kunnon aterialla pitää lisäksi olla alkuruoka ja jälkiruoka, halusimme tehdä yhden alkuruokalajeista ja toisen jälkiruoista. Valitsimme alkuruoaksi molemmille ennestään tuntemattoman vanhan ajan salaatin ja jälkiruoaksi puolukkaleivoksen. Valmistimme ruoat toisen opinnäytetyön tekijän kotona. Pääruokalajien raaka-aineet (liha ja kala) ostimme kauppahallista. Karitsan lihana oli noin reilun kilon painoinen luullinen paisti. Kalana oli valmiiksi fileoitua kuhaa.

Ruokien valmistaminen alkoi lihan marinoinnista. Leikkasimme lihaan viiltoja ja täytimme ne rosmariininoksilla, valkosipulinkynsillä ja ripottelimme vielä suolaa päälle. Valmistimme marinadin öljystä, hunajasta ja mausteista ja laitoimme paistin tiiviiseen muovipussiin marinoitumaan. Oikeaoppisesti liha kannattaisi laittaa marinoitumaan jo edellisenä päivänä, mutta meillä ei ollut siihen nyt mahdollisuutta (Kuva 1). Liha ehti marinoitua reilun tunnin.



Kuva 1. Karitsan luullinen paisti marinoituvaiheessa.

Kun olimme saaneet lihan marinoitumaan, oli vuorossa toinen passiivista valmistumisaikaa vaativa ruokalaji: leivos. Leivoksen pohja oli jo tehty aiemmin pakkaseen, josta se oli aamulla otettu sulamaan. Leivoksen liivatteella hyydytettävä täyte valmistui nopeasti ja se saatiin hyvissä ajoin jääkaappiin jäähmettymään.

Molempien pääruokien lisukkeina oli juureksia. Punajuuria pyöräytettiin vähän aikaa voin ja yrttien kanssa pannulla ennen uuniin laittamista (Kuva 2). Muut juurekset (sipuli, porkkana, nauris, lanttu, palsternakka) kuorittiin, paloiteltiin, maustettiin ja laitettiin sellaisenaan uuniin. Useiden uunissa valmistettävien ruokien valmistamista helpotti leivinuunin käyttömahdollisuus.





Kuva 2. Punajuuria kuullotettiin hetki voissa ennen uunin laittamista.

Kun karitsa muhi rauhassa sähköuunissa (Kuva 3) ja juurekset paistuivat leivinuunissa, valmistelimme salaattia, muhennettuja perunoita, rosmariinikastiketta (Kuva 4), kuhaa sekä jälkiruokaa. Vanhan ajan salaatin ohjeen mukaan ainekset olisi tullut sekoittaa keskenään, mutta valitsimme mielestämme kauniimman tavan: asettelimme salaatinlehdet alimmaisiksi, niiden päälle kananmunanvalkuaiset ja päällimmäiseksi keltuais-kermavaahto (Kuva 5). Rosmariinikastike valmistui helposti itsekseen liedellä, ainekset vain kattilaan porisemaan, kunnes se oli kiehunut tarpeeksi kasaan. Viimeistelyksi riitti tilkka punaviini ja ripaus pippuria.



Kuva 3. Karitsaa vaeltiin paiston aikana useaan otteeseen.



Kuva 4. Rosmariinikastike keitetään kasaan.



Kuva 5. Vanhan ajan salaattia.

Valmiin kuhafileen työstäminen oli helppoa. Vaikka se onkin kilohinnaltaan kalliimpaa (28 €) kuin kokonainen kuha (16 €/kg), suosittelemme valmiin fileen ostamista. Suurien määrien fileointiin menee aikaa. Lisäksi vähemmän kalaa fileoineelta menee todennäköisesti enemmän kalaa hukkaan kuin fileointia päivittäin tekevältä. Sotkuista puuhaakin fileointi on. Valmis filee viipaloitiin, viipaleet maustettiin



suolalla ja pippurilla, rullattiin ja laitettiin uuniastiaan. Rullat peitettiin kerma-smetana -seoksella. Karitsan liha otettiin uunista, kun mittari näytti sisälämpötilaksi 65 astetta ja tilalle uuniin laitettiin kuha (Kuva 6). Karitsa käärittiin folioon vetäytymään. Muhennettujen perunoiden päälle laitettiin punasipulisilppua (Kuva 7).



Kuva 6. Inkeri tarkistamassa kuhan kypsyyttä.



Kuva 7. Muhennettu peruna ja sipulisilppu

Ruokalaji toisensa jälkeen valmistui. Kuvausta varten pääruoista koottiin lautasannokset (Kuvat 8 ja 9). Wanhassa Caféssa ruoat ovat tarjolla noutopöydässä. Kala-annoksesta puuttuu menun kuuluvat tilliperunat, joiden testaamista emme nähneet tarpeelliseksi. Jälkiruokana oli maisteluvaiheessa Minna-leivokseksi nimetty puolukkaleivos (Kuva 10).



Kuva 8. Yrttimarinoitua karitsaa, rosmariinikastiketta, muhennettua perunaa ja uuni-juureksia.



Kuva 9. Kermassa haudutettua kalaa, paahdettua punajuurta.



Kuva 10. Puolukkaleivos.

#### 4.5 Menujen arviointi

Ruokien valmistus kotiolosuhteissa onnistui hyvin. Tekijöiden lisäksi ruokia oli maistelemassa yksi aikuinen, kaksi nuorta (17 v) ja yksi lapsi (12 v). Erityisesti liha oli kaikkien mieleen, vaikkakin sen leikkaaminen osoittautui hankalaksi luun vuoksi. Myös juurekset, perunat ja kala maistuivat kaikille aikuisille. Salaatti oli myös maukasta. Kalassa ja perunoissa olisi saanut olla hieman enemmän suolaa. Negatiivista palautetta tuli lähinnä osittain jäähtyneistä, jopa kylmistä ruoista. Lisäksi kalasta löytyi paljon ruotoja ja jopa suomuja, joten fileointivaiheessa kalasta voisi poistaa myös ruodot ja fileet huuhdella ennen jatkokäsittelyä. Jälkiruokana ollut puolukkaleivos sai hyvää palautetta. Sen ulkonäön todettiin olevan hyvä ja maun raikas, mausteinen eikä liian makea. Pohja oli mehevä, vaikka sitä ei ollut kostutettu. Mehevyys johtui varmasti (ainakin osittain) siitä, että pohja oli ollut pakastimessa. Kostutus olisi ehkä tarpeen, jos leivos koottaisiin samana päivänä kuin pohja leivotaan. Toisaalta pohjan pakastaminen voisi olla osa leivoksen valmistusprosessia.

Etenkin lihamenu vaikuttaa molemmista tekijöistä onnistuneelta. Jos miettii noutopöytää kokonaisuudessaan, niin ruokalajeissa löytyy vaihtelevuutta. Väriä tuovat puolukat, salaatti, juurekset, lihaa koristava rosmariini sekä punasipulisilppu perunan päällä. Pari asiaa tekisimme toisin. Karitsan paistissa oli luu mukana. Parempi olisi käyttää luutonta paistia. Lihan leikkaaminen olisi tällöin huomattavasti helpompaa, myös paistoaika olisi lyhempi. Juuressekoituksessa riittäisi neljän juureksen käyttö, esimerkiksi lantun voisi jättää pois.

Kalamenu ei ole aivan yhtä hyvin onnistunut kuin lihamenu. Ruokalajit kaipaivat lisää väriä. Ruokien tarjolle asetelussa tulee kiinnittää enemmän huomiota ruokien koristeluun. Kuha värittömänä kalana kaippaa päälle tillisilppua ja tarjoiluvadin reunalla voisi koristeena olla sitruunaa. Vaihtoehtona on toki

käyttää kuhan tilalla lohta. Väriä noutopöytään tulee punajuurista. Lisäksi alkuruokien koristelussa voisi huomioida värien käyttöä: savumuikut voisi asetella salaattipedille, sienisalaatin päälle voisi silputa punasipulia. Puolukkaleivos tuo mukavasti väriä kahvipöytään.

Kaiken kaikkiaan olimme tyytyväisiä päivän antiin. Ruoat olivat maukkaita ja valmistus onnistuisi hyvin Wanha Cafèen kotikeittiömäisessä keittiössä. Lisäksi rouskuvat juurekset antoivat mukavaa suutuntumaa. Kokeilujemme perusteella uskoisimme menujen sopivat mainiosti karonkkajuhlan lisäksi myös muihin juhliin. Molemmat menut ovat aika hintavia. Raaka-ainekustannuksia voisi yrittää jollain tavalla pienentää.



## 5 MARKKINOINTI OSANA PALVELUYRITYKSEN TOIMINTAA

Ei riitä, että yritys kehittää jonkin tuotteen tai palvelun. Tieto tuosta tuotteesta tai palvelusta pitäisi jollain tapaa saada potentiaalisten asiakkaiden tietoon. Myös palveluyrityksen tulisi panostaa yrityksen markkinointiin.

### 5.1 Markkinoinnista yleisellä tasolla

Markkinointi on perusmerkitykseltään erilaisten tarpeiden tyydyttämiseksi luotujen tuotteiden ja palvelujen myyntiä. Markkinointi ei ole erillinen toiminto, vaan se on ajattelu- ja toimintatapa. Menestyäkseen yritys tarvitsee asiakkaita. Saadakseen asiakkaita yrityksen tulee markkinoida tuotteitaan/palveluitaan. Markkinointi voidaan nähdä investointina asiakkuuksiin. (Viitala ja Jylhä 2011, 112-114.) Kotlerin (2013, 4) mukaan markkinointi on yksinkertaisimmassa merkityksessään kannattavien asiakkuuksien hallintaa. Uusien asiakkaiden saaminen on yritykselle tärkeää. Uusia asiakkaita voidaan houkutella muun muassa asiakkaan saamalla erinomaisella arvolla. Mutta jopa tärkeämpänä pitäisi nähdä jo olemassa olevien asiakkuuksien säilyttäminen. Asiakkaat pitää saada pidettyä tyytyväisinä. (Grönroos 2009, 317; Kotler 2013, 4.)

Keitä ovat nämä asiakkaat? Kenelle tuotetta tai palvelua tulisi markkinoida? Laajasti ajateltuna tuotteen tai palvelun markkinat ovat kaikki mahdolliset asiakkaat, joilta löytyy motivaatiota, maksukykyä ja tilaisuus tietyn tuotteen / palvelun ostamiseen. Markkinoidessaan tuotettaan yritys voi tarjota samanlaista tuotetta tälle isolle asiakasjoukko. Asiakkaiden erilaisista tarpeista ja toiveista johtuen kaikkien potentiaalisten asiakkaiden tarpeiden täyttäminen samalla tavalla ei onnistu. Asiakasjoukkoa voidaan segmentoida eli jakaa ryhmiin, jonkun tietyn tarpeen suhteen. Tuotesuunnittelussaan yritys ottaa huomioon näiden asiakasryhmien erilaiset tarpeet erilaistamalla eli differoimalla tuotettaan. Markkinointi kohdennetaan tällöin vain jollekin tietylle segmentille. (Grönroos 2000, 264; Viitala ja Jylhä 2011, 107.)

Ei riitä, että yrityksellä on valmiina jokin hinnoiteltu tuote tai palvelu, joka jollain tapaa eroaa kilpailijoiden tuotteista/palveluista, sekä mietittynä sille tietty asiakasryhmä. Tuote pitää olla helposti saatavilla ja ennen kaikkea tuote pitää saada potentiaalisten asiakkaiden tietoisuuteen, jotta heidän kiinnostus tuotetta kohtaan heräisi ja he loppujen lopuksi ostaisivat sen. Tässä yritys hyödyntää markkinointiviestinnän keinoja, esimerkiksi mainontaa. Markkinointiviestinnällä on merkittävä rooli markkinointiprosessissa (Grönroos 2009, 357). Markkinointiviestinnällä pyritään vaikuttamaan kohderyhmään. Viestintä on suunniteltua, kun tuotetta mainostetaan esim. lehdissä ja yrityksen Internet-sivuilla. Mainonnan avulla muistutetaan potentiaalisia asiakkaita yrityksen ja tuotteen olemassaolosta. Tuote itsessään voi välittää viestiä ulkonäöllään tai siihen käytetyillä raaka-aineilla. Tuotteen ostovaiheen asiakaspalvelutilanteet ovat osa viestintää. Suusta suuhun tapahtuva viestintä on suunnittelematonta viestintää. Markkinointiviestintä voi myös olla puutteellista, jos asiakkaille jätetään tiedottomia jostain asiasta. (Viitala ja Jylhä 2011, 122.)

Yrityksen valmistama tuote, tuotteen hinnoittelu ja jakelu/saatavuus sekä markkinointiviestintä muodostavat yhdessä kokonaisuuden, josta käytetään nimitystä markkinointimix. Markkinointimix sisältää kaikki tuotteen tai palvelun kysyntään vaikuttavat toimenpiteet, joita yritys voi tehdä ja jotka ovat samalla yrityksen kilpailukeinoja. Tästä kilpailukeinojen yhdistelmästä käytetään myös nimitystä 4P-malli. Neljä P-kirjainta tulevat englannin kielen sanoista: Product, Price, Place, Promotion. (Kotler 2013, 53; Bergström ja Leppänen 2009, 20,166.)

## 5.2 Palvelujen markkinointi

Samalla lailla kuin tuote myös palvelu ratkaisee asiakkaan jonkin ongelman. Useimmilla palveluilla on kuitenkin peruspiirteitä, jotka erottavat ne tuotteista. Näitä peruspiirteitä voidaan kuvata muun muassa seuraavasti: palvelujen tuottaminen ja kuluttaminen tapahtuu osittain samanaikaisesti ja asiakas on myös tärkeä osa palveluprosessia, palveluprosessi koostuu osatoiminnoista, jotka voidaan vielä jakaa pienempiin toimintoihin. Tärkeimpänä erityispiirteenä pidetään palvelujen aineettomuutta: ostaessaan palvelua ei ole tuotetta, joka vaihtaisi omistajaa. Palvelun kokeminen on hyvin subjektiivista. Miten sitten markkinoidaan näkymätöntä tuotetta? Palvelu tulisi jotenkin konkretisoida asiakkaalle fyysisten apuvälineiden, kuten korttien ja asiakirjojen avulla. Yrityksen tulee miettiä palvelun mahdollisia näkyviä osa-alueita ja pitää huoli siitä, että ne ovat kunnossa. Näitä ovat muun muassa yrityksen tilat, henkilökunnan pukeutuminen ja yrityksen esitteet. Palvelujen tuottamisen ja kuluttamisen osittaisesta samanaikaisuudesta johtuen markkinointi on ajoitettava myös tähän samaan aikaan. Asiakas arvioi kriittisesti kaikkia palvelutapahtuman näkyviä toimenpiteitä. Palvelujen kohdalla tärkeä osa markkinointiviestintää on ”suusta suuhun” -markkinointi, johon Internet tarjoaa useita mahdollisuuksia. Palveluyrityksen markkinointikeinoja ovat muun muassa suorat asiakaskäynnit, asiakastilaisuudet, mainonta erikoislehdissä ja esitteet. (Grönroos 2000 53-54; Viitala ja Jylhä 2011, 130-131.)

Aiemmin mainittu 4P-malli on saanut osakseen kritiikkiä muun muassa liiasta tuotelähtöisyydestään. Se ei huomioi palvelun kuluttamisen aikana tapahtuvaa asiakkaan ja palvelun tuottajan vuorovaikutusta. Tällä vuorovaikutuksella on kuitenkin suuri merkitys. Se on osaltaan vaikuttamassa siihen, käyttääkö asiakas tulevaisuudessa saman yrityksen palveluita sekä mitä hän viestii saamastaan palvelusta muille. Tätä ostajan ja myyjän välistä vuorovaikutusprosessia kutsutaan vuorovaikutteiseksi markkinointitoiminnoksi. Palveluyrityksen toiminnassa korostuu yhteistoiminta asiakkaan ja palvelun tarjoajan välillä. Heidän välilleen muodostuu suhde. Tästä johtuen palvelujen markkinointi perustuu pitkälti suhteisiin. Suhdepohjainen markkinointi alkaa mahdollisen asiakassuhteen tunnistamisesta, jota seuraa suhteen solmiminen. Suhdetta on pidettävä yllä ja kehitettävä niin, että suhteen osapuolten erilaiset tavoitteet täyttyvät. Suhteen ylläpito perustuu molemminpuolisiin lupauksiin ja lupauksen täyttämiseen. Joskus päädytään suhteen katkaisemiseen. (Grönroos 2000, 185-186, 190.)

Palveluyrityksen on huomioitava markkinoinnissaan asiakassuhteen kolmivaiheinen elinkaarimalli. Saadakseen kannattavia ja pitkäaikaisia asiakassuhteita yritys tarvitsee sekä perinteisiä markkinoinnin keinoja että vuorovaikutteista markkinointia. Alkuvaiheessa potentiaalisten asiakkaiden mielenkiinto pitää saada heräämään. Asiakkaan tulee saada tietoa yrityksestä sekä sen tarjoamista palveluista. Tässä vaiheessa perinteinen markkinointi, kuten mainonta, on sopiva keino. Ostoprosessin vaiheessa



myyjän tehtävänä on antaa asiakkaalle lupauksia. Tässä vaiheessa perinteisten markkinointitoimien rinnalla voi käyttää vuorovaikutteista markkinointia. Kolmannessa, eli kulutusprosessin vaiheessa pyritään saamaan uudelleenmyyntiä sekä pysyviä asiakassuhteita. Yrityksen pitää täyttää ostovaiheessa annetut lupaukset. Tässä vaiheessa hyödynnetään vuorovaikutteista markkinointia asiakkaiden miellyttämiseksi. Huomio kiinnittyy käytettyihin resursseihin sekä työntekijöiden käyttäytymiseen. (Grönroos 2000, 197-198.)

## 6 WANHAN CAFÉN ESITE

Kuten jo edellisessä luvussa mainittiin, esite on yksi hyvä keino markkinoida palveluyritystä. Toinen Wanhan Cafén yrittäjistä käy jonkin verran tapaamassa mahdollisia tulevia asiakkaita sekä sidosryhmiä. Tällaisissa tapaamisissa on hyvä, että käyntikortin lisäksi voi jättää myös jotain muuta informaatiota yrityksestä. Esitettä on myös mahdollista laittaa esille ilmoitustauluille. Periaatteessa olisi myös mahdollista jakaa sitä lähitalouksille.

### 6.1 Mikä on esite?

Esite on julkaisu. Julkaisun tärkein tehtävä on välittää jokin viesti. Julkaisun suunnitteluvaiheessa on otettava kantaa muutamiin kysymyksiin. Kuka on viestin lähettäjä? Minkälaisen mielikuvan viestin vastaanottajan halutaan saavan lähettäjistä? Jos lähettäjällä on jokin vakiintunut visuaalinen linja, tulee julkaisun noudattaa sitä. Kenelle julkaisu on tarkoitettu? Tavoitellaanko viestillä pientä ja rajattua kohderyhmää, vai suurempaa ja epäyhtenäistä kohderyhmää? Miksi julkaisu tehdään ja mikä on sen perusviesti? Tehdäänkö julkaisu markkinointitarkoituksessa, vai välitetäänkö sillä tietoa? Miten viesti välitetään? Tähän vaikuttaa muun muassa käytettävissä olevat välineet ja budjetti. Kuka lopulta päättää, miltä julkaisu näyttää, missä julkaisu tulostetaan vai julkaistaanko se vain sähköisessä muodossa? Myös julkaisun ajankohtaa tulee miettiä. (Pesonen 2007, 2-5.)

Meidän tapauksessamme viestin lähettäjä on kahvila Wanha Café. Yrittäjät haluavat saada tunnettuutta juhlapalveluilleen ja lisää uusia asiakkaita. Uusien asiakkaiden hankinnassa, kuten markkinointia käsittelevässä luvussa todettiin, perinteiset markkinoinnin keinot ovat käyttökelpoisia. Esite on perinteinen keino markkinoida yritystä ja sen palveluita. Lisäksi se on konkreettinen keino tuoda esille muuten näkymätöntä tuotetta. Esitteessä käytetään yrityksen logoa sekä yrityksen Internet-sivuilla olevia kuvia. Esite on heille markkinoinnin apuväline. Yrittäjät eivät halunneet paperista esitettä, joten esite julkaistaan sähköisessä muodossa, PDF-tiedostona. Saimme vapaasti suunnitella esitteen, mutta viimeinen sana esitteen ulkoasusta ja teksteistä oli kuitenkin yrittäjillä.

### 6.2 Esitteen toteutus

Sähköisen julkaisun tekemiseen on olemassa useita maksullisia ohjelmistoja. Tällaisen hankkiminen vain opinnäytetyötä varten ei ollut taloudellisesti mahdollista. Internetistä satuimme löytämään ilmaisen julkaisuohjelman, Scribusin. Asensimme ohjelman toisen tekijän tietokoneelle ja testasimme sitä. Testailujen perusteella totesimme ohjelman olevan käyttökelpoinen ja helppokäyttöinen työkalu esitteen tekemiseen. Scribus-ohjelmalla tehty esite voidaan tallentaa PDF-tiedostona.

Teimme kaksi vaihtoehtoista A4-kokoista esitettä. Molemmat olivat kaksipuoleisia: toisella puolella oli kahvilan yleisesittelyä ja toisella puolella menuvaihtoehdot karonkajuhlaan. Toinen esiteversioista oli vaakasuunnassa ja toinen pystysuunnassa. Tarpeen mukaan toisen puolen menuvaihtoehdot voidaan muuttaa kahvilan toimesta muunlaisiksi tai toinen sivu voidaan haluttaessa jättää tyhjäksi. Lähetimme molemmat esiteversiot kahvilaan sähköpostitse ja pyysimme yrittäjiltä kommentteja niihin. Yrittäjät

mieltyivät enemmän vaakasuunnassa olevaan esitteeseen. Tekstien osalta he toivoivat, että kahvilan sijaan käytettäisiin Wanhan Cafén nimeä, muuten esite oli heidän mieleen. Muutimme tekstejä toiveiden mukaisesti ja laitoimme vielä päivitetyn version heille luettavaksi. Esite on liitteessä 5.

## 7 POHDINTA

Idea tämän työn tekemiseen tuli kahvila Wanhan Cafén tarpeesta saada heidän juhlapalveluilleen enemmän näkyvyyttä. Heidän toiveestaan laadimme yritykselle sähköisen markkinointiesitteen. Opinäytetyö pelkästään esitteen tekemisestä oli liian suppea ja lisäksi halusimme saada työhömmе jotain käytännön työtä. Tästä syystä otimme opinäytetyöhön mukaan myös menun suunnittelun. Wanhan Cafén sijainti Kuopion korttelimuseon alueella sekä tekijöiden kiinnostus kulttuurihistoriaan innoittivat meidät ottamaan suunnittelussa huomioon savolaisen ruokakulttuurin.

Onnistuimme mielestämme tekemään Wanhan Caféen tyyliin sopivan esitteen. Esitteen ensimmäinen sivu sisältää perustietoa yrityksestä ja toiselta sivulta löytyvät menuvaihtoehdot. Esitteen muokkaminen esimerkiksi menujen vaihtuessa on yksinkertaista. Esitettä voi lähettää sähköpostin liitteenä. Sen voi myös tarpeen mukaan tulostaa. Teksti on aseteltu esitteeseen niin, että tulostetun esitteen voi taitella kolmeen osaan. Asiakkaat voivat halutessaan ottaa esitteen mukaansa kahvilasta. Pelkästään esitteen olemassaolo ei auta yritystä saamaan uusia asiakkaita. Yrityksen tulisi vielä panostaa markkinointiin. Ihmiset etsivät mahdollisia juhlapalveluita tarjoavia yrityksiä Internetistä ja sieltä yrityksen tulisi olla helposti löydettävissä. Tähän voisi auttaa esimerkiksi ravintolan kotisivujen säännöllinen päivittäminen.

Suunnittelemamme menut ovat mielestämme onnistuneet. Niissä on otettu huomioon savolaiselle ruokakulttuurille tyypilliset raaka-aineet; kala, liha, marjat, sienet ja tietenkin erilaiset leivät. Niiden toteutuksen uskomme onnistuvan Wanhan Cafén tiloissa. Yhtenä työn tavoitteena olisi toki voinut olla jommankumman menun toteuttaminen Wanhassa Caféssa jossain todellisessa juhlatilaisuudessa. Emme kuitenkaan usko, että se olisi ollut käytännössä mahdollista johtuen tekijöiden rajallisesta ylimääräisestä ajasta. Jos aikaa olisi ollut käytettävissä enemmän, olisi menuja voinut hioa vielä hieman paremmiksi. Karitsan olisi voinut valmistaa uudelleen luuttomasta lihasta ja kalaruoan kokeilla jollain toisella kalalla, esimerkiksi lohella. Lisäksi olisi voinut valmistaa myös lihamenuun kuuluvan jälkiruoan, kermahyytelön.

Kaiken kaikkiaan opinäytetyön tekeminen oli antoisaa. Erityisesti menujen suunnittelu ja käytännön toteutus oli molempien mieleen. Oli mielenkiintoista tutustua menu suunnittelun perusteisiin sekä savolaisen ruokakulttuurin saloihin. Tulipa siinä samalla hieman oppia myös muista maakuntaruoista sekä Korttelimuseon historiasta.

## LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

AHO-HIMBERG, Kaarina ja KARVINEN-HAKALA, Elina 2010. Ruoanvalmistuksen taito. 6. painos. Helsinki: WSOYpro Oy.

BERGSTRÖM, Seija ja LEPPÄNEN Arja 2009. Yrityksen asiakasmarkkinointi. 13., uudistettu painos. Helsinki: Edita Publishing Oy.

FOSKETT, David ja PASKINS, Patricia 2011. The Theory of Hospitality & Catering [verkkojulkaisu]. [Viitattu 2015-09-14.] Saatavissa: <https://www.dawsonera.com/abstract/9781444123777>

GRÖNROOS, Christian 2000. Nyt kilpaillaan palveluilla. 5. painos. Helsinki: WSOY.

GRÖNROOS, Christian 2009. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. 3., uudistettu painos. Helsinki: WSOYpro.

HELSINGIN YLIOPISTO. Tie tohtoriksi [verkkoaineisto]. [Viitattu 2015-10-01.] Saatavissa: [www.helsinki.fi/tohtoriksi/karonkka.htm](http://www.helsinki.fi/tohtoriksi/karonkka.htm)

KOPPINEN, Sirpa, KUMPULAINEN, Erja, LEHTO, Mika, MANNINEN, Laura, MUSTONEN, Pekka, NISKANEN Nina, PETTILÄ, Laura, SALMI, Katri ja VIITALA, Mira 2002. Peti & safka, Ravintola-alan perusteet. Tampere: Tammi.

KOTLER, Philip 2013. Principles of marketing. 6Th European ed [verkkojulkaisu]. [Viitattu 2015-09-03.] Saatavissa: <https://www.dawsonera.com/abstract/9780273743156>

LAAKSONEN, Tapio 1998. Kuopion korttelimuseo. Opaskirja. Kuopion kulttuurihistoriallisen museon julkaisuja 12. Kuopio: Suomen Graafiset Palvelut Oy Ltd.

LEHTINEN, Mika, PELTONEN, Harri ja TALVINEN Päivi 2003. Mestarikokin käsikirja. Porvoo: WS Bookwell Oy.

LEHTINEN, Mika, PELTONEN, Harri ja TAURÉN, Heikki 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 4., uudistettu painos. Helsinki: WSOYpro Oy.

LEHTOVAARA, Tatu ja HÄMÄLÄINEN, Jari 2007. Ravintolakokista mestariksi. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

MANNINEN, Jaana 1997. Juhla- ja edustustarjoilu. Keuruu: Otavan Kirjapaino.

MÄÄTTÄLÄ, Sinikka, NUUTILA, Jaakko ja SARANPÄÄ Timo 2004. Juhlapalvelu. Suunnittele ja toteuta. Porvoo: WS Bookwell Oy

OLLIKAINEN, Eila, MÄÄTTÄLÄ, Sinikka ja HÄMÄLÄINEN, Mauno 2000. Hyvvee ja hyvän parasta, Savolainen keittokirja. Saarijärven Offset Oy.

OLLIKAINEN, Eila, MÄÄTTÄLÄ, Sinikka, HÄMÄLÄINEN ja Mauno 2009. Savolainen syömällysti. 3., uudistettu painos. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

POJANLUOMA, Riitta 2003. Perinnemakuja maakunnista. Hämeenlinna: Karisto Oy.

PAYNE-PALACIO, June ja THEIS, Monica 2014. Foodservice Management. Principles and Practices. Twelfth Edition. Essex: Pearson Education Limited.

PESONEN, Elisa 2007. Julkaisijan käsikirja. Jyväskylä: WSOYpro.

TURUN YLIOPISTO. Karonkkaperinne [verkkoaineisto]. [Viitattu 2015-10-01.] Saatavissa: <https://www.utu.fi/fi/Tutkimus/vaitokset/vaitosohjeet/Sivut/karonkka.aspx>

VIITALA, Riitta ja JYLHÄ, Eila 2011. Liiketoimintaosaaminen. Menestyvän yritystoiminnan perusta. 1.-5. painos. Helsinki: Edita Publishing Oy.

VILKKA, Hanna ja AIRAKSINEN, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

## LIITE 1: MENU I

Graavisiikaa, puolukka-öljykastiketta

Savumuikkuja

Vanhan ajan salaattia

Yrttimarinoitua karitsaa, rosmariinikastiketta

Uunijuureksia

Muhennettua perunaa

Ruisleipää, ohrarieskaa, munavoita

Vettä, kotikaljaa

Kermahyytelöä ja marjoja

Kahvia, teetä

## LIITE 2: MENU II

Sienisalaattia

Savumuikkuja

Vanhan ajan kurkkuja

Kermassa haudutettua kalaa

Tilliperunoita

Paahdettua punajuurta

Ruisleipää, ohra-rieskaa, munavoita

Vettä, kotikaljaa

Puolukkaleivos

Kahvia, teetä



## LIITE 3: ANNOSKORTTI: GRAAVISIIKAA JA PUOLUKKA-ÖLJYKASTIKETTA

<b>ANNOSKORTTI</b>									
<b>Graavisiikaa ja puolukka-öljykastiketta</b>									
<b>50</b>									
annosta									
annoskoko, kala 0,0755									
annoskoko, kastike 0,0490									
Raaka-aine	Yks.	Osto-paino	Käyttö-paino	Paino-häv.kg	Paino-häv. %	Osto-hinta/kg tai l	Käyttö-hinta	R-A 50 hlöille	Hinta 50 hlöille
Siika	kg	0,1	0,0700	0,03	30	16,0000	1,6000	3,50	80
Merisuola	kg		0,0020			3,0000	0,0060	0,10	0,3
Sokeri	kg		0,0010			2,0000	0,0020	0,05	0,1
Valkopippuri (kokonainen)	kg		0,0005			15,0000	0,0075	0,025	0,375
Tilli	kg		0,0020			17,0000	0,0340	0,10	1,7
0,0755									
Rypsiöljy	l		0,0100			2,0000	0,0200	0,50	1
Puolukka	l		0,0300			5,0000	0,1500	1,50	7,5
Balsamiviinietikka	l		0,0050			5,0000	0,0250	0,25	1,25
Sokeri	kg		0,0020			2,0000	0,0040	0,10	0,2
Hunaja	kg		0,0020			14,0000	0,0280	0,10	1,4
Suola									
Valkopippuri									
0,0490									
Kustannukset yhteensä:								<b>93,83</b>	
Ohje:									
Siika: Fileoi kokonaiset siiat. Poista ruodot ja evät. Anna fileiden maustua noin vuorokausi. Kaada suolavesi pois. Pyyhi fileiden pinta ja leikkaa vinottain ohuita viipaleita nahkaa myöten.									
Kastike: Soseuta puolukat ja painele sose siivilän läpi. Yhdistä muut aineet soseeseen ja pyöräytä sauvasekoittajalla.									

## LIITE 4: ANNOSKORTTI: VANHAN AJAN SALAATTI

**ANNOSKORTTI****Vanhan ajan salaatti****10** Kustannukset 50 henkilölle **35,48** euroa.annosta  
annoskoko 0,06

Raaka-aine	Yks.	Osto- paino	Käyttö- paino	Paino- häv.kg	Paino- häv. %	Osto- hinta/kg tai l	Käyttö- hinta
Salaattia, ruukussa	kpl		0,150			1,98	1,98
Kananmuna	kg		0,180			2,29	0,41
Kuohukerma	l		0,200			5,00	1,00
Etikka	l		0,015			1,00	0,02
Suola	kg		0,006			5,00	0,03
Valkopippuri	kg		0,006			18,50	0,11
Sokeri	kg		0,015			2,00	3,55
			0,06				<b>7,10</b>

## Ohje:

Erottele keitetyistä kananmunista valkuainen ja keltuainen. Hienonna valkuaiset. Hienonna haarukalla keltuaiset kulhon pohjalle, lisää maustavat aineet ja kevyesti vatkattu kerma. Revi salaatti laakealle vadille. Ripottele päälle hienonnetut valkuaiset. Lopuksi kaada keltuais-kermavaahto salaatin päälle. Voit myös koota aineksia kerroksittain.

## LIITE 5: ANNOSKORTTI: KARITSAN PAISTI

<b>ANNOSKORTTI: Karitsan paisti</b>									
<b>50 annosta</b>									
annoskoko 0,265									
Raaka-aine	Yks.	Osto-paino	Käyttö-paino	Paino-häv.kg	Paino-häv. %	Osto-hinta/kg tai l	Käyttö-hinta	R-A 50 hlölle	Hinta 50 hlölle
Karitsan paisti	kg	0,3	0,2		36	19,9	5,97	10	298,5
Öljy	l		0,01			2	0,02	0,5	1
Hunaja	kg		0,003			14	0,042	0,15	2,1
Tuore rosmariini							4,8	0	4,8
Valkosipuli	kg		0,04			10	0,4	2	20
Sitruunamehu	l		0,009			5	0,045	0,45	2,25
Fondi	l		0,003			8	0,024	0,15	1,2
0,265									<b>329,85</b>
<b>Kastike</b>									
<b>50 annosta</b>									
annoskoko 0,1000									
Raaka-aine	Yks.	Osto-paino	Käyttö-paino	Paino-häv.kg	Paino-häv. %	Osto-hinta/kg tai l	Käyttö-hinta	R-A 50 hlölle	Hinta 50 hlölle
Demi glace -kastikepohja	l		0,0750			6,0900	0,4568	3,75	22,84
Punaviini	l		0,0250			10,0000	0,2500	1,25	12,50
Suola									
Pippuri									
Karitsan paistoliemi									
0,1000									<b>35,34</b>
Kustannukset yhteensä:									<b>365,188</b>
<p>Ohje: Tee lihaan viiltoja. Laita valkosipulinkynsiä ja rosmariinia viiltoihin. Sekoita marinadin ainekset. Laita liha ja marinadi tiiviiseen pussiin. Anna lihan marinoitua jääkaapissa seuraavaan päivään. Laita paistomittari lihaan, laita liha uunivuokaan ja paista 225 asteessa n. 15 min. Alenna lämpö 150 asteeseen. Ota liha pois uunista, kun sen sisälämpötila on 65 astetta. Kääri liha folioon ja anna sen vetäytyä 20 min.</p> <p>Kastike: Lämmitä kastikepohja kattilassa, lisää siihen lihan paistoliemi, rosmariinin oksia ja punaviini. Keitä kasaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Siivilöi ennen tarjolle laittamista.</p>									

## LIITE 6: ANNOSKORTTI: MUHENNETUT PERUNAT

<b>ANNOSKORTTI</b>									
<b>Muhennetut perunat</b>									
<b>50</b>									
annosta									
annoskoko 0,1620									
Raaka-aine	Yks.	Osto-paino	Käyttö-paino	Paino-häv.kg	Paino-häv. %	Osto-hinta/kg tai l	Käyttö-hinta	R-A 50 hlölle	Hinta 50 hlölle
Peruna, kuorittu	kg		0,1200			0,8500	0,1020	6,00	5,10
Sipulikuutio	kg		0,0120			2,8000	0,0336	0,60	1,68
Kerma	kg		0,0240			1,9300	0,0463	1,20	2,32
Margariini	kg		0,0036			2,0900	0,0075	0,18	0,38
Suola	kg		0,0012			5,0000	0,0060	0,06	0,30
Pippuri	kg		0,0012			18,5000	0,0222	0,06	1,11
								0,1620	<b>10,88</b>
Ohje: Leikkaa perunat 2 cm:n kuutioiksi. Kuullota sipulikuutioita kattilassa margariinin kanssa. Lisää perunakuutiot ja anna kuumentua. Lisää kerma ja anna kiehua hiljalleen, kunnes perunat ovat kypsiä ja kerma on saostunut.									

## LIITE 7: ANNOSKORTTI: KERMAHYYTELÖ

<b>ANNOSKORTTI</b>							
<b>Kermahyytelö</b>							
<b>5</b>	Kustannukset 50 hengelle			<b>45,69</b> euroa			
annosta							
annoskoko	0,15						
Raaka-aine	Yks.	Ostoa-paino	Käyttö-paino	Paino-häv.kg	Paino-häv. %	Ostohinta/kg tai l	Käyttö-hinta
Kuohukerma	l		0,500			5,00	2,50
Sokeri	kg		0,070			2,29	0,16
Vaniljasokeri	kg		0,005			9,00	0,05
Liivatelehti	kg		0,008			90,00	0,72
			0,583				
Koristelu:							
Mansikka	kg		0,100			6,98	0,70
Mansikkakastike	kg		0,050			8,91	0,45
Ohje:	0,15						<b>4,57</b>
Lisää pehmeäksi vatkattuun kermaan sokerit. Liuota kylmässä vedessä liotetut liivateet pieneen määrään mehua. Lisää liivateliemi kermavaahdon sekaan hyvin sekoittaen. Hyydytä kakkuvuoassa. Kasta vuoka kuumaan veteen ennen kumoamista. Koristele mansikkakastikkeella ja mansikoilla (tai mustikoilla).							

## LIITE 8: ANNOSKORTTI: SIENISALAATTI

<b>ANNOSKORTTI</b>							
<b>Sienisalaatti</b>							
10 annosta	Kustannukset 50 hengelle:		<b>24,32</b>				
annoskoko	0,0861						
Raaka-aine	Yks.	Osto- paino	Käyttö- paino	Paino- häv.kg	Paino- häv. %	Ostohinta/kg tai l	Käyttö- hinta
Metsäsienikuutio	kg		0,5000			6,80	3,40
Sipuli	kg		0,1500			2,00	0,30
Kuohukerma	l		0,1000			5,00	0,50
Smetana	l		0,1000			6,00	0,60
Mustapippuri	kg		0,0030			18,50	0,06
Etikka	l		0,0080			1,00	0,01
Ohje:			0,8610				<b>4,86</b>
<p>Valuta sienet. Hienonna sipulit. Vaahdota kerma. Yhdistä kermavaahto ja smetana. Mausta kastike. Sekoita kastike sieni-sipuliseokseen.</p>							

## LIITE 9: ANNOSKORTTI: VANHAN AJAN KURKUT

**ANNOSKORTTI****Vanhan ajan kurkut**20 annosta Kustannukset 50 hengelle: **16,62**

annoskoko 0,0658

Raaka-aine	Yks.	Osto- paino	Käyttö- paino	Paino- häv.kg	Paino- häv. %	Osto- hinta/kg tai l	Käyttö- hinta
Kurkku	kg		1,000			3,00	3,00
Etikka	l		0,150			1,00	0,15
Sokeri	l		0,150			2,29	0,34
Suola	l		0,015			3,00	0,05
Tilli, nippu							2,00
			1,315				<b>5,54</b>

## Ohje:

Viipaloi kurkku, silppua tilli. Jaa kurkut ja tilli n. puolen litran vetoisiin lasipurkkeihin. Kiehauta etikka, sokeri ja suola. Jaa seos tasaisesti purkkeihin. Sulje kannet ja kääntele purkkeja. Anna tekeytyä seuraavaan päivään.

## LIITE 10: ANNOSKORTTI: UUNISSA HAUDUTETTU KALA JA KEITETYT PERUNAT

ANNOSKORTTI									
Uunissa haudutettu kala ja keitetyt perunat									
50									
annosta									
annoskoko 0,4800									
Raaka-aine	Yks.	Ostoa- paino	Käyttö- paino	Paino- häv.kg	Paino- häv. %	Osto- hinta/kg tai l	Käyttö- hinta	R-A 50 hlölle	Hinta 50 hlö
Kuhafile (tai jotain muuta kalaa)	kg		0,2000			28,0000	5,6000	10,00	280,00
Kerma	kg		0,0200			3,0000	0,0600	1,00	3,00
Smetana	kg		0,0600			6,0000	0,3600	3,00	18,00
Tilli						2,0000	2,0000	0,00	6,00
Suola									
Pippuri									
Peruna			0,2000			0,8500	0,1700	10,00	8,50
								0,4800	<b>307,00</b>
Ohje: Leikkaa kalafileet suikaleiksi, mausta ne ja tee niistä rullia. Lado rullat uunivuokaan ja peitä kerma-smetana -seok- sella. Paista 175 asteessa n. 25 min.									



## LIITE 11: ANNOSKORTTI: PAAHDETUT PUNAJUURET

ANNOSKORTTI									
<b>Paahdetut punajuuret</b>									
<b>50</b>									
annosta									
annoskoko 0,1580									
Raaka-aine	Yks.	Osto-paino	Käyttö-paino	Paino-häv.kg	Paino-häv. %	Osto-hinta/kg tai l	Käyttö-hinta	R-A 50 hlölle	Hinta 50 hlö
Punajuuri	kg		0,1500			1,1000	0,1650	7,50	8,25
Hunaja	l		0,0040			14,0000	0,0560	0,20	2,80
Voi	kg		0,0040			4,0000	0,0160	0,20	0,80
Rosmariini, nippu							4,8000		4,80
Suola									
Pippuri									
0,1580									<b>16,65</b>
Ohje:									
Pilko punajuuret lohkoiksi. Kuullota hetken aikaa voissa. Mausta ja laita paahdumaan kuumaan uuniin.									

## LIITE 12: ANNOSKORTTI: PUOLUKKALEIVOS

<b>ANNOSKORTTI</b>							
<b>Puolukkaleivos</b>							
<b>50 kpl</b>		Raaka-ainekustannukset:		<b>14,645</b>			
Leivoksen koko n. 5x6,5 cm							
<b>Pohja:</b>							
Raaka-aine	Yks.	Ostoa-paino	Käyttö-paino	Paino-häv.kg	Paino-häv. %	Ostohinta/kg tai l	Käyttö-hinta
Muna	kg		0,1200			2,66	0,32
Sokeri	kg		0,1700			2,00	0,34
Kuohukerma	l		0,4000			4,99	2,00
Vehnäjauho	kg		0,3900			0,59	0,23
Sooda	kg		0,0050			5,00	0,03
Pomeranssikuori	kg		0,0090			18,50	0,17
Neilikka	kg		0,0300			20,00	0,60
Inkivääri	kg		0,0300			20,00	0,60
Siirappi	kg		0,2800			3,80	1,06
Voi	kg		0,0550			2,09	0,11
			1,489				<b>5,46</b>
<p>Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi. Vaahdota kerma. Sekoita keskenään jauhot, sooda ja kuivat mausteet. Sekoita munavaahtoon kermavaahto. Lisää jauhoseos ja siirappi vuorotellen taikinaan. Lisää lopuksi voisula. Kaada taikina 1/1 GN-vuokaan. Paista n. 180 asteessa n. 30 min. Kokeile kypsyyttä cocktail-tikulla.</p>							

**Täyte:**

Raaka-aine	Yks.	Ostoa- paino	Käyttö- paino	Paino- häv.kg	Paino- häv. %	Ostohinta/kg tai l	Käyttö- hinta
Liivate	kg		0,0240			25,00	0,60
Puolukka	kg		0,3000			6,50	1,95
Sokeri	kg		0,3000			2,00	0,60
Vaniljasokeri	kg		0,0150			5,72	0,09
Maitorahka	kg		0,6250			3,91	2,44
Puolukkamehu	l		0,0500			1,80	0,09
Kuohukerma	kg		0,5000			4,99	2,50
			1,814				<b>8,26</b>

Laita liivatteen liikoamaan kylmään veteen. Survo puolukat. Sekoita puolukkasose, sokerit ja maitorahka. Vatkaa kerma. Yhdistä puolukka-rahka -seos ja kerma. Kuumenna puolukkamehu, purista liivatelehdet ja sulata kuumaan mehuun. Kaada liivateseos täyteseokseen. Levitä seos leivospohjan päälle. Anna hyytyä kylmässä vähintään kaksi tuntia.

**Kiille:**

Raaka-aine	Yks.	Ostoa- paino	Käyttö- paino	Paino- häv.kg	Paino- häv. %	Ostohinta/kg tai l	Käyttö- hinta
Liivate	kg		0,0100			25,00	0,25
Puolukkamehu	l		0,3750			1,80	0,68
			0,3850				<b>0,9250</b>

Kuumenna puolukkamehu ja sulata vedessä liotetut liivatteen siihen. Levitä kiille leivoslevyn päälle.

## LIITE 13: MUIDEN RUOKIEN KUSTANNUKSET

### **Savumuikut:**

Säilykesavumuikkuja löytyy useilta valmistajilta. Yhden valmistajan tuotteen kilohinta on 22,50. Jos syöjää kohden varataan 80 g savumuikkuja, tarvitaan 50 hengelle muikkuja 4 kiloa. Savumuikkujen kustannus on siinä tapauksessa 90 euroa.

### **Leipä, levitteet ja juomat:**

Leipien, levitteiden ja juomien kustannukset ovat arviolta 30 euroa.

## LIITE 14: WANHAN CAFÉN ESITE





**Yhteystiedot:**  
 Osoite: Kirkkokatu 22, 70100 Kuopio  
 Puhelin: 050-363 6009  
 S-posti: kahvila@wanhacafekuopio.com  
 Aukioloajat:  
 Kesäkaudella (15.5. - 31.8.)  
 ti-la klo 10-17.  
 Talvikaudella  
 ti-la klo 10-15.  
 Iltaisin ja sunnuntaisin tilausravintolatoimintaa.  
 Maanantaisin kahvila on suljettu

**Museokahvila Wanhacafé**

Wanhacaféeseen voi poiketa museon aukioloaikoina nauttimaan vastaleivottuja makeita ja suolaisia kahvileipiä. Tarjolla on muun muassa ryyrireskää, mustikkakukkoa ja erilaisia juustokakkuja.

**Juhlapalvelu**

Wanhacafén tupa tarjoaa erinomaiset puitteet erilaisten tilaisuuksien järjestämiseen. Tupaan mahtuu enimmillään 50 henkilöä. Lisäksi Wanhacafén kabinetissa on tilaa 25 henkilölle. Kesäaikaan, sään salliessa, myös piha-alueen pöydät ovat käytettävissä.

Tarjolla on valmiita menuvaihtoehtoja, joita voidaan myös räätälöidä asiakkaan toiveiden mukaisesti.

Wanhacaféssä voi järjestää muun muassa syntymäpäiväjuhlia, karonkkatilaisuuksia, lakkiaisia sekä muistotilaisuuksia.

Wanhacaféssä on A- oikeudet.

**Kahvilarakennuksen historiaa**

Wanhacafé sijaitsee Kuopion korttelimuseon alueella. Museokorttelin historia ulottuu 1650-luvulle, jolloin vanhaan Kuopioon rakennettiin käräjätupa. Kahvilarakennus on peräisin vuodelta 1849. Osa sen rakentamisesta käytetyistä hirsistä on mahdollisesti peräisin tuosta lähes samalla paikalla sijainneesta vanhasta käräjätuvasta.

**Yntäjät**

Äiti ja tytär, Eeva ja Satu ovat emännöineet kahvilaa keväästä 2013 lähtien.

**Lämpimästi tervetuloa!**

**Karonkkajuhla Wanhacaféssä**

Karonkka on vanha akateeminen perinne. Perinteitä kunnioittavat myös karonkkatilaisuuteen suunnitellut, savolaista ruokakulttuuria edustavat menuvaihtoehdot.

**Menu I**

Graavisiikaa, puolukka-öljykastiketta  
 Savumuikkuja  
 Vanhan ajan salaattia

Yrttimarinoitua karitsaa, rosmariinikastiketta  
 Muhennettua perunaa  
 Unijuureksia

Ruisleipää, ohrarieskaa, munavoita  
 Vettä, kotikaljaa  
 Kermahyytelöä ja marjoja  
 Kahvia, teetä

**Menu II**

Savumuikkuja  
 Sienisalaattia  
 Vanhan ajan kurkkuja

Kermassa haudutettua kalaa  
 Tilliperunoita  
 Paahdettua punajuurta

Ruisleipää, ohrarieskaa, munavoita  
 Vettä, kotikaljaa  
 Puolukkaleivos  
 Kahvia, teetä

