



■ OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

HÄIDEN SUUNNITTELU JA TOTEUTUS

Case:Pienet kesähäät

TEKIJÄ: Vilma Puustelli

Koulutusala			
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma			
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä			
Vilma Puustelli			
Työn nimi			
Häiden suunnittelu ja toteutus, Case: Pienet kesähäät			
Päiväys	16.5.2016	Sivumäärä/Liitteet	78/7
Ohjaaja			
Seija Mäki, KM			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t)			
Veera & Ville Manninen			
Tiivistelmä			
<p>Opinnäytetyön aiheena oli suunnitella ja toteuttaa häämenu toimeksiantajieni hääjuhlaan. Häitä juhlittiin viime kesänä 1.8.2015. Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena tutkimuksena, joka rakentuu teoriaosuudesta ja toteutuksesta. Teoriaosuus toimii pohjana opinnäytetyön toteutukselle. Työn tavoitteena oli tehdä häämenusta toimeksiantajien toiveet ja mieltymykset täyttävä sekä häiden teeman mukainen.</p> <p>Teoriaosuudessa käsiteltiin ensimmäisenä toiminnallista opinnäytetyötä ja sen tutkimusmenetelmiä. Sen jälkeen käytiin läpi suomalaisten häiden ja hääruokien historiaa sekä nykyisyyttä. Viimeisenä osuutena oli häämenun suunnittelun teoria, jonka ohessa kerrottiin myös toimeksiantajille tehdyn häämenun suunnittelusta. Suunnittelu pohjautui hääparin haastatteluun.</p> <p>Häämenun toteutuksessa kerrottiin hääpaikasta, ruokien valmistamisesta, tarjoilun toteutuksesta ja budjetista. Siinä käytiin myös läpi hääparin ja häävieraiden palautekyselyn tuloksia. Pohdinnassa arvioitiin koko opinnäytetyöprosessin vaiheita, tavoitteiden täyttymistä ja työn onnistumista. Tavoitteet saavutettiin hyvin, koska hääpari oli oikein tyytyväinen lopputulokseen. Työ voitiin siis todeta onnistuneeksi.</p>			
Avainsanat			
Menu suunnittelu, hääruoka, asiakaslähtöisyys, hääjuhla			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author Vilma Puustelli			
Title of Thesis Planning and production of a wedding, Case: Small summer wedding			
Date	16.5.2016	Pages/Appendices	78/7
Supervisor Seija Mäki			
Client Organisation /Partners Veera & Ville Manninen			
<p>Abstract</p> <p>The subject of this thesis was to plan and product the wedding menu for the wedding of Mr. & Mrs. Manninen. The wedding was on 1.8.2015. The thesis is a functional study which consists of the theory part and production. The theory part builds up a base for this thesis' production. The aim of this study was to create the wedding menu based on the clients' wishes, preferences and their wedding theme.</p> <p>The theoretical part starts with the functional thesis and its research methods. Next comes the history and present time of Finnish weddings and wedding foods. The last part included the theory of menu planning which also explained the process of drafting the clients' wedding menu.</p> <p>Reporting the execution includes a description of the event place, preparing and serving the food and the budget. The results of feedback from the wedding couple and wedding guests is also mentioned. The making and successfulness of the thesis process was pondered in the conclusion. The main goal was reached because the clients were satisfied with the final result.</p>			
Keywords Menu planning, wedding food, customer orientation, wedding			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ	7
2.1	Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät	7
2.1.1	Kysely	7
2.1.2	Haastattelu	8
3	SUOMALAISET HÄÄT	9
3.1	Maalaishäistä nykypäivään	9
3.2	Hääruoat ennen ja nyt	14
4	HÄÄMENUN SUUNNITTELU	22
4.1	Suunnittelun lähtökohdat	22
4.2	Suunnitteluun vaikuttavat tekijät	23
4.3	Annoskortti ja työsuunnitelma	26
4.4	Ruoan valmistus- ja esillelaittotavat	27
4.5	Ruoan turvallisuus ja hygienia	28
4.6	Menun kieliasu	30
4.7	Gastronominen järjestys	31
4.8	Juomien valinta	32
4.9	Tarjoilutavat	33
4.10	Tarjoilusuunnitelma ja käskynjako	34
4.11	Häämenun testaus	35
5	HÄÄMENUN TOTEUTUS	37
5.1	Juhlapaikan kuvaus	37
5.2	Ruokien valmistus	38
5.3	Tarjoilun toteutus	40
5.4	Kustannukset	45
5.5	Palautteet	46
5.5.1	Hääparin palaute	46
5.5.2	Häävieraiden palaute	47
6	POHDINTA	50
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	53
	KUVALÄHTEET	55

LIITE 1: TOIMEKSIANTAJIEN HAASTATTELULOMAKE.....	56
LIITE 2: ANNOSKORTIT	57
LIITE 2: PÖYTÄKARTTA	75
LIITE 3: MENUKORTTI.....	76
LIITE 4: BUFFETPÖYTIEN ASETTELU	77
LIITE 5: JUOMAPÖYDÄN ASETTELU	78
LIITE 6: TOIMEKSIANTAJIEN PALAUTELOMAKE	79
LIITE 7: HÄÄVIERAIDEN PALAUTELOMAKE.....	80

1 JOHDANTO

Häät ovat monelle suuri ilon ja rakkauden juhla, joiden tärkeänä osana on hyvä ruoka. Ruokatarjoilu voidaan järjestää monin eri tavoin. Helpoin tapa on ulkoistaa ja antaa vastuu juhlapalvelua tekeväälle yritykselle, joka huolehtii suunnittelusta ja toteutuksesta. Jos lähipiiristä löytyy osaavia henkilöitä, voidaan häiden ruokatarjoilu toteuttaa ilman ulkoista apua. Tietysti se voi olla myös nämä kaksi vaihtoehtoa yhdessä, jolloin osa ruoista valmistetaan itse ja osa tilataan valmiina juhlapalveluyritykseltä. Juhlapalveluiden tarjoajilla on myös valmiitakin paketteja, joten häiden ruokatarjoilun järjestäminen voi hoitua hyvinkin vaivattomasti. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 182.)

Tämän opinnäytetyön aiheena on suunnitella ja toteuttaa toimeksiantajieni kesähäiden ruokatarjoilu. Toimeksiantajina ovat morsian Veera Manninen ja sulhanen Ville Manninen. Häiden ajankohta on 1.8.2015 ja juhlapaikkana on morsiamen vanhempien pihapiiri. Kuten työn aiheesta voi päätellä olen hyvin kiinnostunut juhlapalvelutoiminnasta. Suoritin opintoihini kuuluvan syventävän työharjoittelun juhlapalveluyrityksessä, mikä havainnollisti sen monipuolisuutta ja vaihtelevuutta. Jokainen tilaisuus suunnitellaan ja toteutetaan asiakkaan toiveiden mukaan ja juhlapaikkoina on mitä erilaisimpia tiloja. Työelämälähtöisessä opinnäytetyössäni olen vastuussa häämenun suunnittelusta ja toteutuksesta. Tavoitteena on luoda häämenusta hääparin toiveet ja mieltymykset täyttävä sekä häiden teeman mukainen oikeasti toteutettavissa oleva kokonaisuus. Henkilökohtaisena tavoitteena on syventää omaa ammatillista osaamistani ja perehtyä tarkemmin menun suunnitteluun sekä ruokatarjoilun toteuttamiseen.

Opinnäytetyö on toiminnallinen, mistä johtuen keskitynkin enemmän häämenun toteutuksen raportointiin kuin tutkimuksellisuuteen syventymiseen. Työ rakentuu teoriaosuudesta sekä häämenun toteutuksen raportoinnista. Teoria toimii johdatuksena häämenun toteutukselle. Teoriaosuudessa käsittelem aluksi toiminnallista opinnäytetyötä ja sen tutkimusmenetelmiä. Seuraavaksi kerron häiden ja hääruokien historiasta, kuinka ne ovat kehittyneet ja muuttuneet vuosien kuluessa. Lisäksi avaam menun suunnittelun teoriaa, minkä rinnalla kerron myös toimeksiantajille tehdyn häämenun suunnittelusta. Suunnittelun pohjana on hääparin haastattelu. Teoriaosuuden lähteinä on käytetty hää- ja ravintola-alan kirjallisuutta sekä muita lähteitä.

Teoriaosuuden jälkeen häämenun toteutuksessa kerron tarkemmin hääpaikasta, ruokien valmistamisesta, tarjoilun toteutuksesta ja budjetista. Käyn myös läpi hääparille ja häävieraille tekemäni palauttekyseilyn tuloksia. Lopuksi pohdin koko opinnäytetyöprosessin tekemistä. Arvioin tavoitteiden täytymistä sekä työn onnistumista.

2 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallisella opinnäytetyöllä tarkoitetaan omaan ammattialaan liittyvää käytännön työtä. Toiminnallinen opinnäytetyö rakentuu kahdesta osasta: produktiosta eli toiminnallisesta osuudesta ja raportoinnista tutkimusviestinnän keinoin. Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on käytännön toiminnan ohjeistaminen, opastaminen, järjestäminen tai järjeistämisen. Alasta riippuen työ voi olla ohje, ohjeistus tai opastus, kuten esimerkiksi uuden työntekijän perehdyttämisopas. Se voidaan toteuttaa suunnittelemalla tai järjestämällä jonkinlainen tilaisuus tai tapahtuma, kuten esimerkiksi messuosasto, konferenssi tai näyttely. Toiminnallisen opinnäytetyön toteutustapa valitaan kohde-ryhmän mukaan ja se voi olla kirja, kansio, vihko, opas, cd-levy, portfolio, kotisivut, näyttely tai tapahtuma. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9.)

Toiminnalliselle opinnäytetyölle on myös suositeltavaa löytää toimeksiantaja. Toimeksiannetulla opinnäytetyöllä voi olla kauaskantoiset vaikutukset. Sen avulla opinnäytetyöntekijä voi työllistyä, verkostoitua sekä näyttää ja kehittää ammatillista osaamistaan laajemmin. (Vilkkä ym. 2003, 16.)

2.1 Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät

Määrällistä eli kvalitatiivista tutkimusmenetelmää käytetään tilanteessa, kun toiminnallisen opinnäytetyön aineiston luomisen tueksi tarvitaan mitattavaa, objektiivista ja tilastollisesti numeraalista tietoa. Aineiston kerääminen voidaan toteuttaa tutkimuskohteesta riippuen postitse, sähköisesti, puhelimitse tai paikalla. Aineiston keräämistapaan vaikuttaa se, että minkälaista ja kuinka täsmällistä tietoa tarvitaan. (Vilkkä ym. 2003, 58.)

Laadullisen eli kvantitatiivisen tutkimusmenetelmän tavoitteena on ilmiön kokonaisvaltainen ymmärtäminen. Lähtökohdana on tarve kirjoittamattomalle faktatiedolle tai halu ymmärtää millaiset uskomukset, halut, ihanteet ja käsitykset ihmisten toiminnan taustalla vaikuttavat. Aineiston kerääminen voidaan toteuttaa joko yksilö- tai ryhmähaastatteluna. Haastattelun muoto määräytyy sen mukaan millaista tietoa halutaan oman idean sisällöksi tai pohjaksi. (Vilkkä ym. 2003, 63.)

2.1.1 Kysely

Kysely on tutkimusmenetelmä, jossa tutkimuksen aineistoa kerätään kysymällä jokaiselta tutkimuskohteelta täsmälleen samat kysymykset. Kyselyn laatiminen vaatii aikaa ja tietotaitoa. Sen tulkitsemisprosessin haasteena ovat vastauksien todenmukaisuus, vastausvaihtoehtojen onnistuneisuus, väärinymmärtäminen sekä vastaajien tietämys kyselyn aiheesta. (Hirsjärvi yms. 2009, 195.)

Hyvin suunniteltu kysely on nopea tapa koota tutkimusaineistoa. Se voidaan käsitellä ja analysoida tietokoneen avulla hyödyntäen olemassa olevia analyysitapoja. Kysely säästää tutkijan resursseja, joten se on tehokas menetelmä. Lisäksi sen aikataulu sekä kustannukset on helppo arvioida. (Hirsjärvi yms. 2009, 195.)

2.1.2 Haastattelu

Haastattelu on joustava tapa tiedon keräämiseen. Se on kyselyä monipuolisempi tutkimusmuoto, koska vastauksien tulkintaan on enemmän mahdollisuuksia. Haastattelussa haastateltavaa tulkitaan yksilöllisenä eli subjektiivisena tutkimuskohteena. Hän on tutkimuksessa merkityksiä muodostava ja aktiivinen osapuoli. Tutkimustilanteessa haastattelija voi tehdä päätelmiä tutkimuskohteen sanattomasta viestinnästä, kuten ilmeistä ja eleistä. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 205.)

Haastattelu on pitkäkestoinen prosessi. Hyvien tuloksien saamiseksi edellytetään huolellista suunnittelua ja haastattelijan rooliin sekä tehtäviin syventymistä. Haastattelusta saatava tieto voi olla virheellistä, mikä vaikuttaa luotettavuuteen. Esimerkiksi haastateltava saattaa kokea tilanteen pelottavaksi tai uhkaavaksi. Hänellä voi olla myös taipumusta antaa sosiaalisesti hyväksyttäviä vastauksia. Haastattelijan täytyykin osata tulkita haastateltavan vastauksia huomioiden haastateltavan tausta, merkityksimaailma sekä haastattelutilanne. (Hirsjärvi yms. 2009, 206-207.)

Haastattelut voidaan jakaa kolmeen ryhmään. Strukturoidussa haastattelussa eli lomakehaastattelussa kysymykset esitetään jokaiselle osallistujalle samassa järjestyksessä sekä muodossa. Teema-haastattelun aihealueet tiedetään, mutta kysymysten muoto ja järjestys vaihtelevat. Avoimessa haastattelussa selvitetään tutkimuskohteen ajatuksia, mielipiteitä, tunteita ja käsityksiä siinä järjestyksessä, kun ne tulevat luonnollisesti puheeksi haastattelun aikana. Avoin haastattelu muistuttaa kaikista eniten keskustelua. (Hirsjärvi yms. 2009, 208-210.)

Teemahaastattelun toteuttamista varten täytyy olla tutkittavasta kohteesta jonkinlaista taustatietoa. Sen avulla valitaan haastattelussa käsiteltävät teemat ja suunnitellaan haastattelurunko. Teemahaastattelussa keskitytään tutkimuskohteen yksilöllisiin kokemuksiin tutkittavasta asiasta. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 47.)

3 SUOMALAISET HÄÄT

Häitä on juhlittu vuosituhsien ajan. Avioliitto on maailmanlaajuinen sekä historiallinen ilmiö, jota on toteutettu monissa eri muodoissa. Monien kansojen tapaan häät olivat myös suomalaisille elämän suurin juhla, jotka vain hautajaiset pystyivät haastamaan. Avioliitto merkitsi astumista aikuisen asemaa ja se oli siirtymäriitti erityisesti morsiamelle, mutta myös sulhaselle. Morsian jätti taakseen lapsuuden kotinsa ja liittyi osaksi sulhasen perhettä. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 37.) Antiikin ajoista lähtien häät olivat järkiperaisii. Naiselle avioliitto oli tärkeä taloudellinen etu ja myös miehet valikoivat mieluusti morsiamen varakkaammasta perheestä myötäjäisten toivossa. Rakkausavioliittojen arvellaan alkaneen 1700-luvulla sivistyneen keskiluokan keskuudessa. (Aalto 2001, 435.) Aikojen saatossa hääröökailussa on tapahtunut suuria muutoksia pöydän kattauksessa, tarjoilussa, ruokailun kestossa ja erityisesti ruokalajeissa (Heikinmäki 1981, 385). Yksityiskohtien ja nimityksien vaihdellussa häiden päätarkoitus on pysynyt samana eli pariskunnan suhteen virallistamisena todistajien läsnä ollessa (Kaunisto & Voutilainen 2012, 157).

3.1 Maalaishäistä nykypäivään

Puoliso valittiin ennen vanhaan hyvin erilaisin perustein kuin nykypäivänä. Varakkaampien tuli valita puolisonsa aina omasta säätyluokastaan, eikä alempien naiminen tullut juurikaan kysymykseen. Maaseudulla avioon astuminen tarkoitti naisen kohdalla koko elämän kestävän työpaikan saamista. Puolisoksi pyrittiin valitsemaan itselleen mieleisin, mutta valinta ei riippunut vain omasta tahdosta. Avioliitto oli aina järkiliitto, jossa puolison valintaan vaikutti omien ja puolison vanhempien sekä sukulaisten tahto. Omalle tyttärelle oli tärkeää etsiä varakas puoliso, jolla oli talo ja maata. Pojalle taas haluttiin löytää töitä kaihtamaton ja ahkera nainen, joka huolehtisi kodista ja lapsista. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 17-19.)

Menessään naimisiin talonpoikais- ja säätyläismorsiamen kuului tuoda mukanaan myötäjäiset, jotka olivat eräänlainen ennakkoperintö. Itä-Suomessa ne olivat pitkään ainoa tyttären perimä asia. Osana myötäjäisiä olivat kapiot, joihin kuului mm. vaatteita morsiamen omaan käyttöön, lakanoita, pyyhkeitä, liinavaatteita sekä arvotavaroita. Alun perin avioliitto oli elämän mittaisen parisuhteen lisäksi työ. Morsian toi mukanaan työvälineitään, joita olivat rukit ja muut kankaiden valmistusvälineet, astiat, vaatteet sekä liinavaatteet. Kapiot kertoivat morsiamen perheen varallisuudesta, mutta niiden kanssa mentiin välillä liiallisuuksiin. Myötäjäiset ja kapijaiset ovat menettäneet merkityksensä ja nykyisin liinavaatteita ja ym. tavaroita kerätään nuoren ensiasuntoa varten. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 148-149.)

Nykyistä avioliittolakia edelsi vuonna 1734 säädetty naimakaari. Sen mukaan kosijan ja kosittavan oli saatava avioliittolupa morsiamen naittajalta. Naittajana oli yleensä kosittavan naisen isä tai läheinen sukulainen. Vuonna 1864 käytäntö poistettiin laista, minkä jälkeen 21 vuotta täyttäneet naiset eivät tarvinneet enää isänsä suostumusta avoitumiseen. Vanha tapa tyttären käden pyytämisestä on jäänyt elämään kohteliaisuusperinteenä ja vielä tänäkin päivänä sulhanen voi pyytää morsiamen isältä suostumusta kihlaukseen. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 24–25.)

Perinteisesti kihlojen pyytäminen tai kosiminen tapahtui miehen toimesta. Naisille kosiminen oli sallittua vain karkauspäivänä. Nykyisin kysymyksen voi esittää kumpi tahansa puolisoista, tai päätös voidaan tehdä yhdessä siten, ettei kumpikaan ole pyytäjän tai kosijan roolissa. Viime vuosikymmenien aikana kihlaus on menettänyt merkitystään, eikä siitä ajatella enää niin vakavasti kuin aikoinaan, milloin se katsottiin melkein yhtäläiseksi avioliiton kanssa. (Aalto 2001, 419–422 & 425.)

Kihlaus oli aiemmin juridisesti sitova lupaus, josta avioliitto käytännössä alkoi. Kosinnassa morsiamelle luovutettiin kihlajaislahja, joka toimi panttina kosijan aikomuksista. Sulhasen tullessa toisiin aatoksiin lahja jäi morsiamelle. Jos morsian taas tuli katumapäälle, hänen tuli palauttaa lahja. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 42.) Kihlaeron saaminen ei ollut helppoa. Suostumus täytyi saada tuomiokapitulilta ja vaikeammassa tapauksissa oikeusistuimelta. Hyväksyttäviä syitä kihlauksen purkamiselle olivat esimerkiksi mielisairaus, sukupuolitaudit tai uskottomuus. Nykyään kihlauksen purkamiseen ei tarvitse anoa lupaa tuomarilta vaan riittää pelkkä sormuksen palauttaminen. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 33.)

Muodollaan sormus symboloi ikuista jatkuvuutta, koska siinä ei ole alku- tai loppukohtaa. Liiton merkinä sitä ovat käyttäneet jo roomalaiset ja juutalaiset. Keskiajalla kristityt omaksuivat tavan roomalaisilta ja 800-luvulla se alkoi levitä maailmalle. 1500-luvulla sormuksen käyttö alkoi tulla hiljalleen Pohjoismaihin. Ennen sormuksen yleistymistä kihlauksen vahvistaminen tapahtui sulhasen ja morsiamen naittajan kätellessä, myöhemmin sulhasen ja morsiamen kätellessä. (Kaivola 1995, 17.) Sormuksen paikasta vasemmassa nimettömässä on useita tulkintoja. Esimerkiksi sydäimestä on uskottu menevän suoni suoraan nimettömään. Arkisempi selitys on, että sormuksen oletettiin kuluvan vasemmassa kädessä vähemmän töitä tehdessä. (Immonen & Nevala 2003, 62.)

Ennen nykyaikaista kattavaa väestörekisteriä avioliiton esteiden tutkinta hoidettiin kuulutuksilla, jotka olivat kirkon vastuulla. Avioon aikovien täytyi ilmoittaa piispalle tai seurakunnan vanhimmalle aikomuksistaan, jotta pystyttiin tutkimaan solmittavan avioliiton laillisuus, luvallisuus sekä esteettömyys. Kuulutuksien tarkoituksena oli saattaa tuleva avioliitto kaikkien tietoon ja estää esimerkiksi kaksinnaiminen tai parin liian läheiset sukulaissuhteet. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 163.)

Perinteiset suomalaiset häät vietettiin kahtena juhlanä, joissa oli eri vieraat. Ensimmäiset juhliittiin morsiamen ja toiset sulhasen kotona. Itä-Suomen perinteiden mukaan häät alkoivat ilta-myöhään, kun sulhanen saapui saattajineen morsiamen kotiin hakemaan morsianta ja juhlimaan hänen läksiäisiä. Ruokailun, tanssimisen ja pienten juhlallisuuksien jälkeen saattue meni vielä samana tai viimeistään seuraavana yönä morsiamen ja hänen saattojoukkonsa kanssa sulhasen kotiin, missä pidettiin varsinainen häätjuhla. Vihkimisen jälkeen häät pari saatettiin vuoteelle, morsian puettiin vaimoksi, vieraat lupailivat häälahjoja ja häät pari nostettiin ilmaan. Läntisessä Suomessa häät rakentuiivat pääosin toisin päin, kun taas Ahvenanmaalla häät juhlia vietettiin lähestulkoon samalla tavalla kuin Itä-Suomessa. Länsisuomalaisten tapojen mukaan häätseremonia toimitettiin morsiamen kotona ja sieltä siirryttiin sulhasen kotiin viettämään tuliaisia. Morsiamen luona häätjuhla kesti useita päiviä, kunnes vieraat tai kotiväki sai tarpeekseen juhlinnasta. Tämän jälkeen häät saattue ja vieraat jatkoivat tuliaisjuhlaan sulhasen kotiin. Häätjuhlien tavoissa oli eroavaisuutta paikkakuntien välillä, esimer-

kiksi häävuooteelle saattaminen saatettiin tehdä vasta sulhasen kotona. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 179–180.)

Nykyisen kaltaisiin yksijuhlisiin häihin siirryttiin 1900-luvun puolella (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 37). Ensin kahden juhlan perinteestä luovuttiin Länsi-Suomessa. Lopulta koko maassa häät siirtyivät morsiamen perheen hoidettavaksi. Häiden muuttuminen yhdeksi juhlaksi karsi pois monia yksityiseksi ajateltuja seremonioita, joista yksi oli häävuooteeseen saattaminen. Muutos vei hääjuhlaa niiden nykyiseen tapaan, jossa ne ovat etenkin ruoka- ja tanssitilaisuus. 1900-luvun alun jälkeen on painotettu enemmän avioliiton solmimiseen kuin morsiamen hyvästelemiseen ja siirtymiseen osaksi sulhasen perhettä. Itä-Suomessa perinnettä noudatettiin vielä pitkään lännen muutoksen jälkeen. Joissakin idän paikkakunnilla häitä on juhlittu jopa 1950-luvun jälkeen sekä sulhasen että morsiamen kotona. Hääperinteiden erot ovat peräisin pitkälti kirkollisen vihkimisen omaksumisesta osaksi hääjuhlaa. Lännessä lakimuutokset ja ruotsalaiset tavat vaikuttivat enemmän, kun taas idässä vaikutukset tulivat Venäjältä ja Baltian maista. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 180.)

Vihkimisajankohtien suosio on vaihtunut vuosien kuluessa. 1700–1800-luvuilla suosittuja hääkuukausia olivat loka-, marras- ja joulukuu. Työt pelloilla oli saatu päätökseen, joten ruokaa oli runsaasti ja ihmisillä oli aikaa. Kesähäät alkoivat yleistyä 1800-luvun alussa ja juhannushäät tulivat 1900-luvulla (KUVA 1). Nykypäivänä suosituimmat kuukaudet ovat heinä- ja elokuu, mutta myös touko- ja syyskuu ovat suosiossa. Juhannushäät olivat yleisiä vielä 60–70-luvuilla, mutta sen jälkeen ne ovat menettäneet merkityksensä. Nykyään juhannus mielletään ennemminkin lomailuksi kuin potentiaalisesti ajankohdaksi häille. Vanhan perinteen mukaan Länsi-Suomessa häät aloitettiin tiistaina tai torstaina ja Itä-Suomessa yleensä sunnuntaina. Nykyisin suosituin viikonpäivä on lauantai. (Kaivola 1995, 13; Suomen Ev.lut. kirkko, 2015.)



KUVA 1. Juhannushäät vuonna 1955 (Puustelli)

Morsiuspuku on vuosien kuluessa muuttanut väriään ja muotoaan. Ennen morsiuspukuna käytettiin parasta juhlapukua, joka oli sen hetken muotivärin mukainen eikä suinkaan aina valkoinen. Vähempivaraisilla parhain puku oli monesti musta, joten hääpuvutkin olivat yleensä mustia. Huntu oli aina väriltään valkoinen. Nyt 2000-luvulla värit ovat palanneet hääpukuihin (KUVA 2). Monet morsiamet ovat valinneet valkean sijasta värikkään puvun tai liittäneet valkeaan pukuun värikkäitä yksityiskohtia tai asusteita. (Immonen & Nevala 2003, 69; Kaunisto & Voutilainen 2012, 100.)

Onnensa suojaamiseksi morsiamet etsivät englantilaisen rimpsun mukaan hääpukuunsa jotain uutta, vanhaa, lainattua ja sinistä. Aikoinaan onnen takeena pidettiin hopeaa. Morsiusparin tuli laittaa häiden ajaksi hopeakolikot kenkiin, sulhasen oikean kantapään alle ja morsiamen vasemman kantapään alle. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 171.)



KUVA 2. Morsiamen punainen hääpuku (Topwedding)

Entisajan sulhanen pukeutui häissä parhaaseen juhlapukuunsa, johon kuului morsiamen ompelema paita. 1800-luvun lopulla säätyläissulhasella oli tapana käyttää sotilas- tai siviiliuniformua, jos hän omisti sellaisen. Uniformu oli merkki virka-aseman saavuttamisesta ja vakavaraisuudesta. Pelkän frakin tai bonsuurin käyttö viittasi yhteiskunnallisen aseman alhaisuuteen. (Kantola 1995, 49.)

Nykyisin sulhasen hääpuku valitaan hänen persoonan tai mieltymyksen mukaan. Hääpuvuista arvokain ja juhlain on frakki (KUVA 3). Sen kanssa käytetään ainoastaan valkoista liiviä ja rusettia. Tummapuku on hyvä perusvalinta ja se voi olla väriltään millainen tahansa, esimerkiksi valkoinen tai jopa punainen. Aina suosittu hääasu on saketti, joka on yleensä väriltään harmaa tai musta. Saketin ohella hyvin suosittu hääasu on bonjour-puku. Puvussa on noin polveen ylettyvä pitkä takki, joka voi olla kuvioitu tai yksivärinen. Bonjour-pukua käytetään korostamaan luovuutta ja omaa makua sekä

tyyliä. Euroopassa smokki on vähemmän käytetty hääasu, kun taas Yhdysvalloissa se on paljon suosittu värikkäine takkeineen, liiveineen ja rusetteineen. Nykyisin se on yhä useamman valinta persoonallisuuden ja rentoutensa puolesta. (Häät.fi 2015b.)



KUVA 3. Frakki (Gasell GP)

Nykypäivänä televisio on täynnä hääohjelmia, lehtihyllyt häälehtiä ja Internetistä löytyy hääblogeja- ja -videoita (Saarikoski 2014). Hääohjelmien tuoma mielikuva suurista ja hienoista häistä ei ole aina ollut vallitseva trendi, vaan niiden suosio on vaihdellut historian aikana. Muutama vuosikymmen takaperin ihannoitiin pienimuotoisia häitä. Suurten häiden suosio lähti nousuun 1980-luvun alussa kuninkaallisista häistä, kun prinssi Charles ja prinsessa Diana menivät naimisiin. Samaan aikaan kansainvälinen hääteollisuus alkoi kasvaa ja muotiin tulivat prinsessahäät. Nykypäivänä häät voivat olla joko suuret tai pienet juhlat. Tärkeää on, että ne ovat persoonalliset ja rennot. Ruoat voidaan tilata tai valmistaa itse sukulaisten ja läheisten avustuksella. Juhlapalveluiden tarjoajillakin on valmiita paketteja, joten häiden järjestäminen voi olla hyvinkin vaivatonta. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 182.)

Juhlapaikan valintaan vaikuttaa vieraiden määrä ja häiden luonne. Häät voidaan järjestää oikeastaan missä tahansa hääpari haluaa, esimerkiksi kotona, kartanossa, ravintolassa, rannalla tai vaikka laivassa. Kustannukset eivät ole enää morsiamen vanhempien hoidettavana vaan niistä pitää huolen se kenellä on eniten varaa. Hääpari saattaa maksaa häät kokonaan itse, mutta mahdollisesti tarvittaes-

sa molempien vanhemmat auttavat varallisuutensa mukaan. Nykyisin vieraat kutsutaan enemmän omasta halusta kuin velvollisuudesta. Nuoret parit kutsuvat usein juhliinsa enemmän ystäviään kuin kaukaisia sukulaisia. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 59 & 180.)

Viime vuosina monipäiväisten häiden suosio on kasvanut. Häitä edeltävänä päivänä voidaan kokoontua yhdessä syömään yhdysvaltalaisen tavan mukaan. Siellä harjoitusillallinen on vanha perinne. Suomessa yleisempää kuitenkin on, että monipäiväiset häät jatkuvat varsinaisen häpäivän jälkeen. Juhlavieraiden majoituessa samaan paikkaan voidaan häiden viettämistä kätevästi jatkaa vielä seuraavana päivänä brunssilla tai yhdessä saunoen. (Kärppä 2015.)

Häiden suunnittelussa suomalaiset ovat vahvasti itsenäistä kansaa. Järjestäminen hoidetaan suurimmaksi osaksi omin voimin lähipiirin avustuksella. Viime vuosina hääsunnittelijoiden käyttäminen on vähitellen kasvanut, mikä voidaan huomata juhlasuunnittelijoiden lisääntymisestä. Silti edelleenkin monet hääparit arkailevat suunnittelupalveluiden käyttämistä. Useasti hääsunnittelijan käyttämisestä ei tahdota kertoa vieraille, koska halutaan välttyä arvosteluilta. (Reinikainen 2014; Reinikainen 2015.)

Hääsunnittelun ulkoistamisessa arveluttaa yleensä palvelun hinta. Hääsunnittelija on kuitenkin ammattitaitoinen ja valmiit kontaktit omaava, joten hänen kauttaan on mahdollista saada tarjouksia. Lisäksi suunnittelija tietää vinkkejä, joista hääpari ei ole välttämättä edes tietoinen. Varsinkin pienen budjetin häissä suunnittelijan käyttäminen voidaan havaita säästökäsi edellä mainittujen asioiden vuoksi. (Reinikainen 2014; Solja 2014.)

Suomessa häiden keskimääräinen budjetti tällä hetkellä on alle 10 000 euroa, mikä on yli puolet vähemmän kuin Yhdysvalloissa. Siellä häihin käytetään keskimäärin reilusti yli 20 000 euroa. Yhdysvaltojen hääteollisuuden markkina-arvon arvioidaan olleen vuonna 2014 noin 55 miljardin tietämillä, mikä oli enemmän kuin Suomen valtion budjetti vuonna 2013. (Saarikoski 2014.)

3.2 Hääruoat ennen ja nyt

Vanhimmissa suomalaisissa maalaishäissä oli tapana kattaa ruoat ja juomat paljaille pöydille. Tarjolla oli leipiä, voita, palvattuja kokonaisia eläinten raajoja, suolakalaa, tuorejuustoja, olutta ja viinaa. Vieraat istuivat pöytien ääressä ja leikkasivat omilla puukoillaan paloja lihoista sekä joivat vuorotellen samoista juoma-astioista. Monipäiväisissä häissä ruoat olivat koko ajan tarjolla. Ruokia lisäiltiin sitä mukaan, kun ne meinasivat loppua. Tämänkaltaisia hääruokailuja syötiin syrjäseuduilla 1800-luvun lopulle asti. (Kaivola 1995, 29.)

Myöhemmin häissä alettiin nauttia keittoruokia, joista yleisin oli hernekeitto sekä puurot. Alkuun tarjottiin ohraryynipuuroa ja sittemmin riisipuuroa. Keittoruoat syötiin yhteisistä astioista puulusikoilla. Jos vieraita oli paljon eikä pöytiin mahduttu samalla kertaa tapahtui syöminen useissa vuoroissa. Ensin puuroa syötiin maidon kanssa ja myöhemmin hienommin rusina-, luumu- tai sekahedelmäsopan kanssa. Jälkiruokana saattoi olla myös pannukakkua. Joillain pitäjillä hääterian kohokohtana oli

morsiamenpuuro eli riisipuuro. Se tarjottiin erikoisin juhlamenoin yleensä viimeisenä ruokalajina tai vihkimisen jälkipäivinä. Puuroon oli tapana piilottaa sormus tai manteli. Sen avulla selvitettiin, kenen häät olivat seuraavana vuorossa. (Heikinmäki 1981, 388; Kaivola 1995, 30.)

Ihmisten varallisuuden kasvaessa alettiin hankkia uudenaikaisempia ruokailuvälineitä ja peittämään pöydät valkeilla lakanoilla. Alkuun hopealusikat, haarukat ja veitset sekä posliinilautaset olivat vain hääparin, papin ja tärkeimpien vieraiden käytössä. Posliinastioiden ja juomalasiens yleistyessä 1900-luvun puolella kaikki häävieraat saivat käyttöönsä omat lautaset ja juoma-astiat. Suurimpiin häihin jouduttiin lainaamaan astioita tuttavilta, kuten nykyisinkin vuokrataan astioita pitopalveluyrityksiltä. (Kaivola 1995, 30.)

1800-luvun lopulla laatikkoruoat tulivat hernekeiton tilalle, kunnes ne väistyivät säilyäkseen vain jouluateriassa. Perinteisestä karjalanpaistista tuli hääruoaka vasta 1930-luvulla, samoin kuin salaateista, rosolleistä ja kiisseleistä. Elintason noustessa talonpojat omaksuivat ruoat säätyläisiltä. Aluksi omakuttiin Länsi-Suomesta sekä myöhemmin Pietarin suunnalta. Uusien pitoruokien valmistaminen oli haastavampaa eikä talon oman naisväen taidot enää riittäneet. Ruoanvalmistuksesta vastuun ottivat pitokokit eli taitavat naiset, jotka usein olivat oppineet ruoanlaittoa ollessaan palvelijoina kaupungeissa tai kartanoissa. Ruoat katettiin istumapöytien sijasta seisomapöytiin, joista vieraat hakivat ruoan ja menivät syömään pienempiin pöytiin. Pitokokkien apuna toimivat miestarjoilijat eli kenkkärit tai kahvarit ja naistarjoilijat eli passarit. Miestarjoilijoiden tehtävä oli kantaa ruokia pöytään ja pitää huoli häiden järjestyksestä. Naispuolisten tarjoilijoiden vastuulla oli kahvin ja kahvileipien tarjoilu. (Aalto 2001, 445; Aurejärvi-Karjalainen 1999, 65; Kaivola 1995, 30.)

Entisajan monipäiväisissä häissä oli tärkeää, että olut ja viina eivät loppuneet kesken. Runsaan alkoholin käytön seurauksena syntyi usein tappeluja. Miesväen mielestä häät eivät olleet oikeat häät, jos niissä ei saatu ja annettu muutamaa mustelmaa. 1800-luvulla varattomat järjestivät viina- ja raha-häitä, joissa tärkeimpänä ohjelmana oli ryyppyjen myyminen. Kyseisistä häistä tuli melkoinen maanvaiva tappeluineen ja tappoineen. Etelä-Pohjanmaan häjyillä eli puukkojunkkareilla oli samoihin aikoihin tapana käydä kuokkavieraina isoissa häissä rettelöimässä ja haastamassa tappelua. Kuitenkin vuoden 1866 viinan kotipolton kielto, herätysliikkeet, raittiusliike ja kielto laki 1919-1932 saivat alkoholin ylettömän käytön loppumaan häissä. (Kaivola 1995, 31-32.)

Maalishäät eivät olleet aina monipäiväisiä ruokapitoja. Vähävaraisimmat tyytyivät pelkkään vihkimiseen ilman juhlintaa. Varsinaiset häät saatettiin jättää pitämättä, jos kihlajaisissa tai kuulutusjuhlissa oltiin jo jotenkin kestetty vieraita. 1800-1900-lukujen taitteessa köyhimmät tarjosivat vihkimisen jälkeen jommankumman kotona kahvit kahvileipineen ja työväen- tai nuorisoseurantalolla voileipiä ja mehua, jossa tanssittiin. Rikkaimmat saattoivat järjestää häät heidän palvelijalleen. (Kaivola 1995, 32.)

Herrasväenhäiden ylellisyys ja ruokalajien kirjo oli vielä mahtavampaa kuin talonpoikaishäissä. Jopa niin, että häämässäilyä haluttiin rajoittaa välillä, samoin kuin hienojen vaatteiden käyttöä. Esimerkiksi Ruotsissa 1600-luvun ruhtinaallisissa häissä suositeltiin tarjottavan ainoastaan juomaa ja makeisia.

Nämä olivat suunnannäyttäjinä makeis- ja samppanjahäille, joissa tarjottiin vihkimisen jälkeen häävastaanotolla samppanjaa ja makeisia sekä lisäksi ehkä krokaania. 1800-luvulla häissä alettiin tarjota hääkonveheteja vieraille muistoksi juhlista. Isot ostokaramellit käärittiin hienoon kiiltopaperiin, koristeltiin ja niihin laitettiin mukaan muistosäkeitä. (Kaivola 1995, 32.)

Tänä päivänä häiden tarjoilun aloittaa usein tervetuliais- tai onnittelumalja, joka on tyypillisesti kuohuviiniä tai samppanjaa. Myös erilaiset cocktailit ovat suosittuja, esimerkiksi kesäisin mojito ja talvisin glögi. Juomasta on yleensä tarjolla alkoholillinen sekä alkoholiton vaihtoehto tai se voi olla kokonaan alkoholiton. Ruokajuomina tarjotaan kotijuomia eli jäävettä, mehua ja kotikaljaa sekä alkoholillisia juomia kuten olutta, siideriä, lonkeroa, viinejä ja booleja. Boolitarjoilu saatetaan nykyisin korvata drinkkibaarilla baarimestareineen. Hääpari on voinut suunnitella oman drinkkilistansa jolta voi löytyä mitä tahansa itse keksittyjä drinkkejä tai klassisia cocktaileja. (Hakala 2015a; Morsiuspari.fi a.s.a.)

Hääpäivällisellä tarjotaan yleensä kolme ruokalajia, alku-, pää- ja jälkiruoka. Buffetpöytä on hyvä ja suhteellisen edullinen vaihtoehto suurelle vierasmäärälle tarjoillessa. Pääruoan tarjoilu voidaan toteuttaa seisovanpöydän lisäksi myös lautasannoksina tai vadeilta tarjottuna. Lautasannoksina tai vadeilta toteutettu tarjoilu on juhlavampi yhtäaikaesine lähtöineen. Jälkiruoka saatetaan korvata hääkakkulla tai sitten tarjotaan molempia. Nykyisin todella suosittuna jälkiruokatarjoilun lisänä on erillinen karkki- tai herkkubuffet, mistä löytää hääparista riippuen erilaisia makeisia tai leivoksia. Buffetilla voidaan myös korvata kokonaan vieraslahjat, jos se on varustettu mukaan otettavilla rasioilla tai pusseilla. Tarjoilutapa määrittyy juhlan luonteen, tarjottavien ruokien ja hääparin toiveiden mukaan. Yleensä hääpari valitsee tarjoilutavaksi noutopöydän. Pitkälle yöhön kestävässä häissä tarjotaan vieraille myös yöruokaa. Se on yleensä hyvin yksinkertaista esimerkiksi pizzaa, suolaista piirakkaa tai voileipiä. (Hakala 2015b; Morsiuspari.fi a.s.b.)

Nykypäivän hääruokapöydästä löytyy perinteisten suomalaisten ruokien lisäksi myös kansainvälisiä erikoisuuksia. Ruoan kanssa voi käyttää luovuutta, esimerkiksi ne voidaan suunnitella vaikka häiden teeman tai häämatkakohteen mukaisiksi. Kylminä ruokina tarjotaan mm. erilaisia salaatteja ja cocktailpaloja. Lämpimänä ruokana voi olla mitä vain hääpari itse haluaa. Yleensä se on jotakin lihaa tai kalaa kahdella lisukkeella, joista toinen on esimerkiksi perunaa ja toinen kasviksia. Ruoan kanssa tarjottava kastike on monesti punaviini- tai kermapohjainen. Lisäksi tarjolla on erilaisia leipiä ja leivitteitä. (Amoriini.com s.a; KUVA 4; KUVA 5.)

Häämenu 1

- Vihersalaatti, mozarellalla, kirsikkatomaateilla
- Basilikakastike
- Hedelmäinen juusto-pähkinäsalaatti
- Maalaissalaatti (kinkkua, munia, punasip, tomaattia, oliiveja..)
- Sinappinen kastike

- Paahdettua lohta chilillä
- Savuporomoussea maalahdenlimpulla

- Ylikypsää possua haudutettu vihannesten, yrttien ja viininkera
- Kastikkeina kermainen jaloviina-pippurikastike ja punaviinikastike
- Lihapullia
- Yrttinen perunagratiini

- Leipäkori ja levitteet
- Kotikalja, mehu ja vesi

- Kahvi, haudutettu tee ja mehu
- Kakkua toiveiden mukaan
- Yhtä pikkuleipää

KUVA 4. Häämenu-ehdotus (Buen Gusto)

GRANDE AMORE

Lohicarpacciota, pamesanlastuja,
isoja kapriksia

Meloni-tuorekurkkusalaattia
Peruna-rucolasalaattia
Vihreää versosalaattia,
prosciuttolastuja, tonnikalamajoneesia
Punasipuli-fenkoli-appelsiinisalaattia,
paahdettuja kurpitsansiemeniä

Kalkkunaleikkelettä, inkivääri-hedelmächutneyta

Pitkään matalalämmöllä kypsytettyä naudan ulkofileettä,
punaviini-kastanjakastiketta
Kermaperunoita
Paahdettuja kasviksia, tuoreyrtti-voisulaa

Maalaisleipää
Voita ja tuorejuustolevitettä

Kotikaljaa, maitoa, sekamehua

KUVA 5. Juhlava häämenu-ehdotus (Juvenes)

Suomalaisen hääkakun historia ei ole kovinkaan pitkä, mutta silti se on jo saavuttanut vahvan aseman. Hääkakku on oikeastaan ainut tarjoiltava, joka ilmaisee kyseessä olevan nimenomaan häät. Ennen nykyistä kakkua hääpöydästä löytyi krokaani (KUVA 6). Se koostuu pursotetuista taikinakuvi-
oista, mitkä yhdistetään sokerimassalla korkeaksi rakennelmäksi ja koristellaan usein marsipaani- ja suklaamakeisin. Krokaanin ulkomuotoa yritettiin yksinkertaistaa 1930-luvulla, mutta turhaan. Se koettiin liian hienoksi ylemmän luokan herkuksi, joten siitä ei tullut koskaan koko kansan hääherkkua. Samaan aikaan leivottiin ensimmäisiä täytekakkuja. Niiden valmistaminen huomattiin paljon helpommaksi, kuin helposti hajoavien krokaanien. Häiden tarjoiluun täytekakut vakiintuivat vasta toisen maailmansodan jälkeen. Ennen sitä häävieraille tarjottiin samanlaisia makeita leivonnaisia kuin muis-
sakin juhlissa: pullaa, kahvikakkuja ja pikkuleipiä. Jälkiruoat olivat myös yleisiä. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 205-206.)



KUVA 6. Krokaani marsipaani koristein (Österberg)

Hääkakut ja niihin liittyvät perinteet on omaksuttu Englannista. Tyypillinen englantilainen hääkakku on tehty tiheistä ja hyvin muotonsa pitävistä kerroksista, kun taas suomalainen on koostumukseltaan pehmeämpi ja kosteampi sekä maultaan paljon makeampi. Perinteisesti suomalainen hääkakku on korkea, yleensä telineeseen koottu kermakakkutyylinen täytekakku, jonka huipulla on usein morsiusparia esittävä koriste (KUVA 7). Sen pohja on vaalea ja täytteenä on hilloa, marjoja ja hedelmiä. Kuorutus on tehty kermavaahdosta ja pursotuksista, toisinaan jopa marengista. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 206-207.)



KUVA 7. Perinteinen suomalainen hääkakku (Annin Juhlapalvelu)

Enää suomalaiset hääkakut eivät ole yhtä kosteita kuin aikaisemmin vaan ne muistuttavat yhä enemmän englantilaisia hääkakkuja. Kermakakut ovat poistuneet muodista ja kuorrutukseen käytetään erilaisia kaulintamassoja (KUVA 8). Amerikkalaiseen tyyliin hääkakuista on tullut taidetta ja muodissa ovat nyt fantasiakakut (KUVA 9). Hääkakun ei välttämättä tarvitse olla edes kakku. Esimerkiksi se voi olla muffinseista muodostettu torni (KUVA 10). Myös erilaisia mousse-, suklaa- ja juustokakkuja nähdään paljon tämän päivän häissä. (Kaunisto & Voutilainen 2012, 206-207.)

Vuonna 2015 hääkakuissa oli trendinä tutut ja puhtaat maut sekä kotimaiset raaka-aineet, kuten suomalaiset marjat. Vuodesta toiseen suklaa on säilynyt keustosuosikkina kaikkine makuvaihtoehtoineen. Alusta alkaen käsityönä tehtyjä hääkakkuja arvostetaan ja vaatimustaso kakkujen suhteen on nousussa. Viime vuosien aikana gluteenittomuus on ollut myös vahvasti esillä, minkä vuoksi yhä useammin varsinainen hääkakku toteutetaan gluteenittomana, eikä tehdä pieniä erikoiskakkuja. Karl Fazer Cafén kondiittorimestari Eero Paulamäki ennustaa, että seuraava trendi toisi mukanaan kookoksen sekä mausteet kakkuihin ja leivonnaisiin. Pariisin konditorioissa vallinnut trendi käyttää kurkumaa ja sahramia on alkanut vähitellen tulla myös suomeen. Kakkutrendit etenevät yleensä hitaasti, koska vieraille halutaan tarjota varmoja ja kaikille maistuvia vaihtoehtoja. (Häät.fi 2015a.)



KUVA 8. Sokerimassalla kuorrutettu kerroshäkkäkuu, joka on koristeltu sokeripitsillä ja -massakukilla (Painted By Cakes)



KUVA 9. Uusiseelantilaisen kakuntekijän maailmanlaajuisen huomion vuonna 2013 saavuttanut fantasiahäkkäkuu (Stiletto Studio Cakes)



KUVA 10. Muffinssihääkaku (Rose Bakes)

Kakun leikkaaminen mielletään yhdeksi häiden kohokohdista. Siihen liittyvät tavat ovat muuttuneet paljon suomalaisen hääkakun historian aikana. Vielä 1900-luvun alkupuoliskolla morsian saatettiin velvoittaa leikkaamaan kakkua yksin. Sotien jälkeen hääpari paloitteli kakkua yhdessä ilman sen kummempia kisailuja. Perinteen mukaan morsiuspari leikkaa kakusta palan yhdessä ja se kumpi ensin ennättää polkaisemaan toisen jalkaan määrää kaapin paikan. Vallanpitäjä voidaan päätellä myös siitä, että kumman käsi on kakkulapiossa päällimmäisenä leikattaessa kakkua. (Aalto 2001, 446; Kaunisto & Voutilainen, 210.)

4 HÄÄMENUN SUUNNITTELU

Menun suunnitteluprosessi vaikuttaa sen toteutuksen lopputulokseen ja asiakkaan tyytyväisyyteen. Huolellisesti tehty suunnittelu vähentää toteuttamisvaiheessa mahdollisesti esiin tulevia ongelmia. Sillä voidaan myös vaikuttaa mm. menun kustannuksiin sekä lopulliseen laatuun (Saarela, Hyvönen, Määttä, Von Wright 2004, 289.) Tässä luvussa käyn läpi menun suunnittelun teoriaa sekä sen ohella valmistamani häämenun suunnitteluprosessia. Jokaisen teoriaosuden jälkeen kerron toimeksiantajieni häiden suunnittelusta. Suunnittelun pohjana on hääparille tekemäni haastattelu.

4.1 Suunnittelun lähtökohdat

Suunnittelu aloitetaan selvittämällä asiakkaan toiveet sekä budjetti. Juhlatilan resurssit tuovat myös omat vaatimuksensa suunnitteluun, joten tilaan on hyvä tutustua heti suunnittelun alussa. Suunnittelun alustavan pohjan muodostaa tilaisuuden luonne. Se tarkoittaa, että onko kyseessä esimerkiksi aamiainen, lounas, päivällinen, illallinen, cocktail- vai kahvitilaisuus. Tilaisuuden luonne vaikuttaa ruokalajijärjestykseen, raaka-ainevalintoihin sekä esillepano- ja tarjoilutapaan. Tilaisuuden luonteella tarkoitetaan myös onko tilaisuus epämuodollinen vai muodollinen. Esimerkiksi hienolla juhlaillallisella seurataan tarkasti etikettiä, niin ohjelmassa kuin aterian sisällössä ja järjestyksessä. (Määttä ym. 2008, 41.)

Juhlapalveluyrityksen päämääränä on toteuttaa asiakkaan toiveet hänen antaman budjetin mukaisesti. Aina asiakkaan toiveet eivät mene yksiin budjetin kanssa. Ammattitaitoinen juhlien järjestäjä osaa kuitenkin karsia kuluja kokonaisuuden kärsimättä. Ruokatarjoilun budjettiin vaikuttaa monta asiaa: suunnittelun ulkoistaminen, vieraiden määrä, somistus ja kattaus, ruokalajien ja juomien määrä, raaka-ainevalinnat ja niiden sesongit, erityisjärjestelyt (mm. koskien juhlatilaa, ruokien säilytystä ja juhlatilan rakentamista), tarjoilutapa, tilaisuuden kesto, työvoiman määrä, ohjelma sekä muut materiaalikulut. (Juhlanjärjestäjän käsikirja s.a; Määttä ym. 2008, 41.)

Monissa juhlapalvelualan yrityksissä budjetti on tärkein osa sisäistä laskentatoimea. Teknisesti budjetilla tarkoitetaan etukäteen tehtyä tavoitelaskelmaa toimintasuunnitelman tilikaudelle tai muulle ajanjaksolle. Budjetin laatiminen on vapaaehtoista, eikä siihen liity lain määräyksiä. Sen avulla pyritään ennakkoon suunnittelemaan yrityksen tuloslaskelma sekä rahoitus. Tarve ja velvoitteet perustuvat puhtaasti yrityksen johdon tarpeisiin. Budjetti ja sen seurantaraportit ovat tärkeä osa suunnittelua ja tarkkailua. Budjetointiprosessin tarkoitus on löytää kannattavimmat myyntivaihtoehdot sekä luoda pohjaa kannattavalle toiminnalle. (Määttä ym. 2008, 223; Selander & Valli 2007, 161.)

Toimeksiantajan häiden lähtökohdat

Häämenun suunnittelussa lähdin liikkeelle hääparin haastattelusta, joka pidettiin heidän luonansa 18.3.2015. Toteutin haastattelun teemahaastatteluna, koska halusin toteuttaa tiedonhankinnan mahdollisimman rennolla tavalla. Haastattelun runkona käytin tekemääni haastattelulomaketta (LIITE 1). Haastattelu ei kulkenut laatimani lomakkeen järjestyksen mukaisesti, vaan siirryimme tee-

moista toiseen keskustelun etenemisen perusteella. Tiedonhankintamenetelmänä haastattelu mahdollisti hyvin yksityiskohtaisen keskustelun häämenua koskevista asioista. Lisäksi pystyin sulkemaan suunnitelmista saman tien ideat, joita hääpari ei halunnut toteutettavan.

Hääpari halusi häiden olevan luonteeltaan rennon juhlat eli kyseessä ei ole muodollinen tilaisuus. Tarjoilumuodoksi hääpari halusivat buffetin. Budjetiksi he eivät antaneet mitään tarkkaa summaa. Hääpari sanoi olevansa tyytyväinen, jos budjetti pysyy alle 1000 eurossa. Haastattelun aikana huomasin, että hääpari oli selvästi miettinyt jo etukäteen mitä ruokia he haluaisivat juhlassa tarjottavan. Suolaiseen noutopöytään he halusivat vesimeloni-leipäjuustosalaattia, tonnikala-makaronisalaattia, kylmäsavulohivoileipäkakkua, lihavoileipäkakkua, kasvisvoileipäkakkua, kasvis- ja lihapasteijoita, karkalanpiirakoita munavoin kera sekä saaristolaisleipää. Kun taas kahvipöytään haluttiin hääkukun lisäksi paistettua juustokakkua sekä lusikkaleipiä tai herrasväen pikkuleipiä. Kokonaisuutena hääparin haluama menu oli raskaanoloinen, mutta se on mitä asiakkaat haluavat ja heidän sanansa ratkaisee. Hääparin toiveena oli, että häämenu valmistettaisiin mahdollisimman edullisesti, kuitenkin ruoan maun tai raaka-aineiden laadun kärsimättä. Lisäksi he kertoivat pitävänsä mansikoista ja toivoivat sen näkyvän menussa. Juhlatilana toimivat morsiamen vanhempien koti eli tilojen resurssit ovat en-tuudestaan tutut, mikä auttaa paljon suunnittelussa eikä tiloihin tarvitse tutustua tarkemmin.

4.2 Suunnitteluun vaikuttavat tekijät

Ruokalajien raaka-aineiden tulee olla monipuolisia ja käydä yksiin tilaisuuden luonteen kanssa. Alku-, pää- ja jälkiruoissa tulee välttää saman raaka-aineen toistumista, myös lisukkeiden kohdalla. Jos käytetään samaa raaka-ainetta useammassa ruokalajissa, toistoa voidaan lieventää erilaisella valmistustavalla. Ruokien makujen tulisi olla myös vaihtelevia eivätkä ne saisi peittää toisiaan. Maustamisen tarkoituksena on täydentää ja korostaa raaka-aineen omaa makua, sekä tuoda uusia vivah-teita ja sävyjä. Raaka-aineet, joiden käyttöä kannattaa tarkkailla eri ruokalajien välillä, ovat mm. jauhot, kerma, marjat, juustot sekä mausteista valkosipuli, sitruuna, curry ja chili. (Määttä ym. 2008, 42-43.)

Vuoden ajat ja sesongit vaikuttavat raaka-aineiden valintaan sekä tuovat vaihtelua. Suunnitellessa menuja on hyvä miettiä, mitkä raaka-aineet ovat parhaiten saatavilla ja mitä sesongin tarjoamia mahdollisuuksia voidaan hyödyntää. Suunnittelun pohjana voidaan käyttää myös kansallisia tai muita juhlia, kuten esimerkiksi joulua, vappua, pääsiäistä tai juhannusta. (Määttä ym. 2008, 42-43.)

Ruokien muotoja tulee myös vaihdella. Esimerkiksi terriini tai annosvuokiin valmistetut tuotteet saattavat helposti tehdä kokonaisuudesta tylsän: alkuruoaksi viipale terriiniä, pääruoan lisukkeena viipale vihannesmosaiikkia tai perunavuokaa ja jälkiruoaksi viipalejäähdykettä. Menun suunnittelussa on myös kiinnitettävä huomiota valmistusastioiden valintaan sekä ruokien esillelaittoon, koska usein ruokalajin nimestä ei käy ilmi ruoan muoto. Ateriassa usein toistuvat muodot tekevät siitä tasapainottoman ja suunnittelemattoman oloisen. (Määttä ym. 2008, 43-44.)

Vaihtelevuutta ruokalajeihin saadaan erilaisilla raaka-aineiden paloittelutavoilla. Ruokien rakenteen sileys, tasaisuus ja karkeus sekä pehmeys ja kovuus vaihtelevat ja ovat kullekin ruokalajille ominaisia. Samaa rakennetta tulee välttää, mutta se saattaa silti virheellisesti toistua menussa mm. seuraavasti: alkuruokana moussea, pääruokana murekettä ja jälkiruokana kermahyytelöä. (Määttä ym. 2008, 44.)

Väreillä pystytään vaikuttamaan ruoan ulkonäköön ja sitä kautta ruoasta saatavaan elämykseen. Ruoan värejä on siis hyvä vaihdella, jotta kokonaisuudesta tulee vaihteleva. Vuodenaika vaikuttaa ruokien väriin valmistustapojen ja saatavilla olevien sesongin raaka-aineiden vuoksi. Talvisin nautitaan raskaampia ruokia, jolloin valmistustavaksi sopii paistaminen. Keväällä ja kesällä pariloidaan ja mielellään haudutetaan. Talvisin valmistettavat ruoat ovat usein ruskeiden kastikkeiden ja paistamisen käytön takia tummempia kuin kesäisin, jolloin runsaassa käytössä ovat erilaiset vihannekset, yrtit, salaattit ja marjat. Ruoka-annoksen värimaailma voi rakentua myös vain yhden värin eri sävyistä, mutta se vaatii enemmän taitoa kuin eri värien käyttäminen. (Määttä ym. 2008, 44.)

Valmistustapoihin tulee kiinnittää huomiota ruokia suunnitellessa. Samaa valmistustapaa tulisi välttää eri ruokalajien valmistuksessa samalla aterialla. Perinteisenä sääntönä on, että keitetty tai haudutettu ruoka tarjotaan ennen paistettua tai pariloitua ja jauhettu ennen kokonaisuena tarjottavaa. Kuitenkin jos ateria on muuten tasapainoinen, tästä säännöstä voidaan joustaa. Tasapainoisessa ateriakokonaisuudessa ruokien lämpötilojen tulee myös vaihdella. Esimerkiksi alkuruoan ollessa kylmä keitto jälkiruokan tulisi olla lämmin. (Määttä ym. 2008, 43-44.)

Henkilökunnan määrä ja osaaminen määrittelevät hankittavien raaka-aineiden jalostusasteen ja valmistettavien ruokalajien valinnan. Lisäksi käytettävissä olevan keittiön tilat ja laitteet vaikuttavat menun suunnitteluun. Keittiön varustetasosta riippuu mitä valmistusmenetelmiä voidaan käyttää ruokia valmistaessa. Valmistettaessa ruokaa suuria määriä on tarpeellista olla tehokas jäähdytyslaitte sekä riittävän kattavat kylmäsäilytystilat valmistuslaitteiden lisäksi. (Määttä ym. 2008, 44.)

Erytisruokavaliot ovat myös menun suunnittelussa tekijöitä, jotka tulee huomioida. Tyypillisiä erityisruokavaliota ovat mm. laktoosi-intoleranssi, keliakia ja kasvisruoka. Erytisruokavaliot kannattaa huomioida jo menun suunnitteluvaiheessa, koska se helpottaa ruokien valmistamista ja ehkäisee ikäviä yllätyksiä. Laktoosi-intoleranssi tarkoittaa laktoosin eli maitosokerin pilkkoutumishäiriötä. Maitosokerin hajottamiseen tarvittavan laktaasi-entsyymin erittyminen ohutsuoleen on vähentynyt tai sitä ei erity ollenkaan, jolloin laktoosi ei hajoa eikä imeydy vaan kulkeutuu paksusuoleen. Tällöin paksusuolen bakteerit käyttävät laktoosia ravintonaan, mistä seuraa turvotusta, ilmavaivoja, vatsakipu ja ripulia, koska hajottamaton laktoosi sitoo vettä. Laktoosi-intolerantikon ruokavalio voi olla joko vähälaktoosinen tai laktoositon. Laktoosia on siis maitovalmisteissa. (Määttä ym. 2008, 47.)

Keliakiassa vehnän, rukiin ja ohran gluteeni eli valkuaisaine vahingoittaa ohutsuolen limakalvoa, jolloin suolen nukkalisäkkeet surkastuvat ja limakalvo tulehtuu. Keliakiaa ilmenee myös iholla pienirakulaisena ihottumana. Keliakikon ruokavalioon sopivat luontaisesti gluteenittomat viljat: riisi, maissi, tattari ja hirssi. Myös jotkin keliakikot pystyvät käyttämään kauratuotteita. Ruokaa valmistaessa

tulee olla tarkkana, ettei ruokiin pääse yhtään mitään gluteenia sisältävää raaka-ainetta. Gluteenitomat tuotteet tulee säilyttää erillään muista tuotteista. (Määttä ym. 2008, 47.)

Kasviruoan kysyntä on lisääntynyt viime vuosien aikana. Kasviruokavaliotyyppejä ovat laktovegetaarinen, lakto-ovovegetaarinen, semivegetaarinen, vegaani ja elävä ravinto eli raakaruoka (TAULUKKO 1). Näistä eniten ilmenevä on lakto-ovovegetaarinen, jossa käytetään kasvikunnan tuotteita, maitotuotteita ja kananmunaa. Kasviruokavalioidissa liha-, kala- ja siipikarjasta valmistettujen ruokien korvaamiseksi käytetään palkoviljaa, erityisesti soijapaputuotteita, palkokasveja, sieniä, sekä siemeniä ja pähkinöitä. Maitotuotteet korvataan vastaavilla soija- ja kauravalmisteilla. Valmistuotteita käytettäessä on tarkistettava, ettei niiden valmistukseen ole käytetty mitään eläinperäisiä raaka-aineita tai lisäaineita, kuten liivatetta, juoksetteita tai lihalientä. (Määttä ym. 2008, 48.)

TAULUKKO 1. Kasviruokavaliotyyppejä (mukaiillen) (Määttä ym. 2008, 49)

Ruokavaliotyyppi	Käytetyt ruoka-aineet
Laktovegetaarinen	Kasvikunnan tuotteita ja maitotuotteita
Lakto-ovovegetaarinen	Kasvikunnan tuotteita, maitotuotteita ja kananmunaa
Semivegetaarinen	Kasvikunnan tuotteita, eläinperäisistä tuotteista kananmunaa, maitotuotteita ja vähän siipikarjaa tai kalaa
Vegaani	Vain kasvikunnan tuotteita: palkoviljaa, soija- valmisteita, pähkinöitä, manteleita, siemeniä, täysjyväviljaa, kasviöljyä, sieniä, perunaa, juureksia, vihanneksia sekä hedelmiä ja marjoja. Kaikki eläinperäinen ruoka kiellettyä
Elävä ravinto	Vegaaniruokavalio, mutta ruokaa ei kuumenneta yli 45 asteen lämpöiseksi

Toimeksiantajan häiden suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä

Suunnittelemani menussa hääpari toivoi kiinnitettävän huomiota ruokien makuun sekä käytettävien raaka-aineiden laatuun. Häät sijoittuivat elokuun alkuun, milloin kotimaisten kasvien, hedelmien, marjojen ja yrttien saatavuus ja hintataso on todella hyvä. Saatavilla oli mm. mansikoita, vesimelonia, kurkkua, paprikaa, purjoa, kirsikkatomaattia, pinaattia ja jäävuorisalaattia.

Käytettävissä olevan keittiön ja työvoiman resurssit vaikuttavat häiden ruokien valmistukseen. Käytössä on normaalisti varusteltu omakotitalon keittiö. Juhlan pienimuotoisuuden ansiosta ruoat on mahdollista valmistaa helposti käytössä olevilla resursseilla. Suunnittelun alusta lähtien oli selvää, että kaikki ruoat valmistetaan itse ja raaka-aineina käytetään mahdollisimman vähän jalostettuja tuot-

teita. Tästä johtuen valmistaminen on järkevää jakaa useammalle päivälle. Osa menun ruokalajeista voidaan valmistaa jo hyvissä ajoin ennen häjäjuhlaa ja pakastaa.

Menun suunnittelussa tulee myös huomioida gluteeniton, laktoositon sekä kasvisruokavalio. Morsian itse noudattaa semivegetaarista ruokavaliota ja yksi vieraista noudattaa lakto-ovovegetaarista ruokavaliota. Näiden lisäksi yhdellä vieraalla on gluteeniton sekä vähälaktoosinen ruokavalio ja kolmella vieraalla on laktoositon ruokavalio, mutta heille käy myös vähälaktoosinen. Sovimme hääparin kanssa, että kaikki ruoat tehdään vähälaktoosisiksi tai laktoosittomiksi. Päätimme myös, että joistakin gluteenia sisältävistä ruoista valmistetaan gluteenittomat versiot tai korvaava ruokalaji.

4.3 Annoskortti ja työsuunnitelma

Annoskortilla tarkoitetaan ruokaohjekorttia, josta selviää hintatiedot ja työohjeet ruoan valmistukseen. Annoskortin periaatteena on, että annokset pystytään valmistamaan jokainen kerta aina samalla tavalla. Asiakkaiden toiveiden, tilaisuuden teeman tms. syiden takia vakio-ohjeita voidaan muunnella esimerkiksi vaihtamalla makuaineita, raaka-aineita tai esillelaittotapaa. Nykyisin annoskorttien tekemiseen on olemassa erilaisia tietokoneohjelmia, mitkä hoitavat laskemisen työntekijöiden puolesta. Annoskortit ovat hyödyllinen apuväline raaka-ainekustannuksien seurannassa, myyntihinnan määrittelyssä, valmistusmäärien suunnittelussa, raaka-aineiden hankinnassa, ruokien valmistuksessa sekä ruoan laatuvaatimien toteuttamisessa ja seurannassa. (Määttä ym. 2008, 64.)

Annoskorttiin tulee ruokalajin nimi, annoskoko, ruoka-annosten määrä ohjeen mukaisesti valmistettaessa, ruokaan käytettävät raaka-aineet sekä niiden paino, painohävikki, hinta ja mittayksiköt, valmistusohje, tarvittavat välineet ja laitteet, lisäkkeet, koristeet ja tarjoilu, raaka-aineiden hinta mm. annosta kohden, myyntihinta ja kate. (Määttä ym. 2008, 64.)

Työsuunnitelmalla lisätään työntehokkuutta ja minimoidaan epäonnistumisia. Sillä voidaan vaikuttaa myös tuloksen paranemiseen. Lisäksi työsuunnitelman avulla pysytään hyvin ajan tasalla aikataulujen suhteen. Työtehtävistä voidaan laatia päivittäiset ja viikoittaiset suunnitelmat sekä pitkäaikaisuunnitelmat. Työsuunnitelma pitää sisällään mm. mitä ruokia valmistetaan, milloin ne valmistetaan, tarvittavat raaka-aineet, kuka valmistaa mitäkin, ruokien säilytyksen, ruokien kuljetuksen, ruokien tarjoamisen, ruokapöytien/buffetpöytien kattamisen ja jälkityöt. (Määttä ym. 2008, 84.)

Toimeksiantajan häiden annoskortit ja työsuunnitelmat

Laadin jokaiselle ruoalle ja juomalle omat annoskortit työohjeineen, joita käytin menua toteuttaessa (LIITE 2). Käytin annoskorttien pohjana Selanderin (2007) tekemää excel-taulukkoa, jota muokkasin omaan käyttöni soveltuvaksi. Annoskorkeissa keskityin ainoastaan raaka-ainekustannuksien seurantaan ja jätin myyntihintojen määrittelyn pois, koska se ei ollut oleellinen osa työtäni. Tarkoitukseni oli vain laskea ruokiin käytettävien aineiden kokonaishinta sekä annoksien ainehinta. Lisäksi tein kaksi erillistä työsuunnitelmaa ruokien valmistuksesta, hääpäivää edeltävälle ajalle ja hääpäivälle.

4.4 Ruoan valmistus- ja esillelaittotavat

Ruoanvalmistusmenetelmät voidaan ryhmitellä kolmeen kategoriaan: keittämismenetelmiin, paistamismenetelmiin sekä muihin ruoanvalmistusmenetelmiin (KUVA 11). Keittämis- ja paistamismenetelmissä kypsentaminen tehdään monesti uunissa tai liedellä. Uunien toimintovaihtoehtojen kehittyminen on lisännyt sen käyttöä kypsentämisessä. Laitteiden jatkuvan kehityksen myötä ruoanvalmistusmenetelmätkin muuttuvat. Nykyisin ruoanvalmistuksessa arvostetaan terveellisyyttä, helppoutta, nopeutta ja energiatehokkuutta. Jokaiselle ruoanvalmistusmenetelmälle on omat käyttötarkoituksensa sekä vaatimuksensa käytettäville raaka-aineille. Esimerkiksi vesihauteessa kypsennetään raaka-aineita, jotka ovat arkoja lämmön vaikutuksille kuten kananmunat ja kananmunaa sisältävät tuotteet. (Määttä ym. 2008, 87-89.)

Keittämismenetelmät	Paistamismenetelmät	Muut menetelmät
<ul style="list-style-type: none"> • keittäminen • hauduttaminen • ryöppääminen • vesihauteessa keittäminen • omassa nesteessä keittäminen • höyrykeittäminen • painekeittäminen 	<ul style="list-style-type: none"> • paistaminen (liedellä tai uunissa) • ruskistaminen • ruskistaminen ja nesteessä hauduttaminen • käristäminen • paahtaminen • parilointi • tiristäminen eli upporasvassa kypsentaminen 	<ul style="list-style-type: none"> • savustaminen • mikroaaltokypsennys • cook-chill • cook-freeze • sous vide

Kuva 11. Ruoanvalmistusmenetelmät (mukaillen) (Määttä ym. 2008, 87)

Ruoan ulkonäöllä on suora vaikutus ruoan maistuvuuteen sekä siitä saatavaan elämykseen. Joten myös ruoan esillelaittoon kannattaa kiinnittää huomiota. Esillelaiton kolme pääperiaatetta ovat siisteys, selkeys ja ruoan ominaisuuksien korostaminen. Koristeisiin ja käytettäviin väreihin vaikuttaa tilaisuuden teema. Ruokalajien eriväreillä voidaan lisätä runsaan buffetpöydän näyttävyyttä. Koristeiden valinnassa kannattaa hyödyntää sesonkia. Esillelaitossa on myös muutamia niin sanottuja sääntöjä. Esimerkiksi lämpimien ruokien tarjoiluastioihin ei laiteta koristeeksi kylmiä kasviksia, paitsi yrttejä voidaan käyttää. Lisäksi samaan aikaan tarjottavien ruokien tarjoiluastioiden tulee olla samanlaiset sekä -sävyiset. (Määttä ym. 2008, 104.)

Toimeksiantajan häiden ruoan valmistus- ja esillelaittotavat

Häämenun valmistukseen käytettävät ruoanvalmistusmenetelmät valikoituivat ruokien mukaan. Niitä ei siis mietitty ennen ruokien valintaa. Käytetyt ruoanvalmistusmenetelmät olivat keittäminen, hauduttaminen, paistaminen liedellä sekä uunissa ja ruskistaminen. Hääpari toivoi ruokien tarjoiluastiona käytettävän pääsääntöisesti juhlapaikalta löytyviä astioita. Siitä johtuen tarjoiluastioiden kohdalla päätimme olla noudattamatta tarkalleen niiden samanlaisuutta ja -sävyisyyttä.

4.5 Ruoan turvallisuus ja hygienia

Elintarvikelainsäädännön vaatimukset eivät koske suunnittelemini häiden ruokatarjoilun toteuttamista. Tilaisuuden yksityisestä järjestäjästä ja tilaisuuden luonteesta johtuen elintarvikelainsäädäntöä voidaan kuitenkin käyttää ohjeita antavana ja soveltaen. Kansallinen elintarvikelaki (23/2006) ja Euroopan unionin elintarvikelainsäädäntö (852/2004) ei velvoita tekemään omavalvontasuunnitelmaa yksityisistä tapahtumista. (Määttälä ym. 2008, 74-75.) Aavaan seuraavaksi hieman elintarvikelainsäädäntöä ja määräyksiä, koska käytän niitä soveltaen hääjuhlan ruoan turvallisuuden ja hygienian turvaamisessa.

Lain mukaan elintarvikealanharjoittajan tulee hakea ennen toimintansa aloittamista elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukainen terveydensuojeluviranomaisten hyväksyntä elintarvikehuoneistolle. Elintarvikehuoneiston tietojen lisäksi hakemukseen tulee liittää myös elintarviketta sekä sen käsittelyä ja myyntiä koskeva omavalvontasuunnitelma (elintarvikelaki 20 §). Kaikki tilat joissa säilytetään ja käsitellään elintarvikkeita, tulee olla hyväksytyt elintarvikehuoneistoiksi. Lisäksi ruokien kuljetukseen käytettävä auto kuuluu myös elintarvikehuoneistoon eli sekin tulee hyväksyttäväksi terveydensuojeluviranomaisilla. (Määttälä ym. 2008, 74.)

Omavalvontasuunnitelma on aina valvontaviranomaisen hyväksymä ja siihen kuuluu elintarvikkeiden turvallisuutta vaarantavien tekijöiden tunnistaminen (taudinaiheuttajamikrobit), kriittisten ohjauspisteiden määrittäminen (lämpökäsittely), tavoitetasojen määrittäminen (lämpötilat, aika), seurantakäytäntöjen laatiminen (puhtausnäytteet, lämpötilamittaukset) ja korjaavien toimenpiteiden suunnittelu. Omavalvontaa raportoidaan jatkuvasti ja sen tulee olla nähtävissä viranomaisten valvontakäynnillä. Käytännössä siis omavalvonnalla tarkoitetaan laadukkaiden ja turvallisten raaka-aineiden valitsemista, jotka säilytetään, käsitellään, kuumennetaan ja jäädytetään oikeaoppisesti ruoanvalmistuksen jokaisessa vaiheessa. Lisäksi pidetään huolta työskentelytilojen, laitteiden, välineiden ja pintojen siisteydestä sekä henkilökunnan omasta hygieniasta ja noudatetaan elintarvikehygienian määräyksiä. (Määttälä ym. 2008, 76.)

Ulkotiloissa järjestettävät juhlatilaisuudet hoidetaan pääsääntöisesti samojen määräysten ja saman omavalvontasuunnitelman mukaan kuin normaali juhlapalvelutoiminta. Yksityisyystilaisuuksista ei tarvitse tehdä ilmoitusta valvontaviranomaisille. Ruoat tulee valmistaa yrityksen omissa elintarvikehuoneistoiksi hyväksytyissä tiloissa, joista ne kuljetetaan tarjoilupaikalle. Näissä tilanteissa noudatetaan yrityksen omavalvontasuunnitelmaa, johon on merkitty koko ruoan käsittelyketjuun kuuluvat ohjeet. (Määttälä ym. 2008, 75.)

Hääjuhlan ruokien turvallisuuden ja hygienian kannalta tärkeitä asioita ovat elintarvikkeiden oikeanlainen käsittely, valmistus ja säilytys. Tärkeää on myös huolehtia työskentelytilojen hygieniasta ja henkilökohtaisesta hygieniasta. Lisäksi on hyvä tietää taudinaiheuttajamikrobit sekä tunnistaa niille vaarantavat tekijät. (Määttälä ym. 2008, 76-78.)

Listeria on yksi ympäristössä esiintyvä bakteeri, jota voi esiintyä käsittelemättömissä elintarvikkeissa kuten raa'assa lihassa ja kalassa, pastöroimattomassa maidossa ja tuoreissa sekä pakastetuissa kasviksissa sekä näistä valmistetuissa tuotteissa silloin, kun valmistusprosessi ei tuhoa listeriaa. Kuumennetut tuotteet voivat myös saastua listerialla lämpökäsittelyn jälkeen. Jälkisaastumisriski on sitä suurempi mitä enemmän valmiita tuotteita käsitellään valmistuksen jälkeen (esim. siivutus, suikalointi, paloittelu). Riskielintarvikkeina pidetään erityisesti sellaisenaan, kuumentamatta syötäväksi tarkoitettuja tuotteita, joilla on pitkä, useamman viikon säilyvyysaika. Ryhmään kuuluvia tuotteita ovat esimerkiksi tyhjiö- ja suojakaasupakatut, kylmäsavustettu- ja graavisuolattukala. Kyseisistä tuotteista on säännöllisesti löydetty listeriabakteeria. Listeria pystyy lisääntymään kylmässä eikä elintarvikkeiden säilyttäminen jääkaappilämpötilassa täysin estä sen lisääntymistä. Listeriaa vältetään riittävän kylmällä säilytyslämpötilalla, hyvällä käsi- ja työskentelyhygienialla, ristikontaminaation estämisellä säilytyksessä ja käsittelyssä, kuumentamalla pakastekasvikset kunnolla, kypsentämällä kaikki lihat ja kalat kauttaaltaan sekä huuhtomalla tuoreet vihannekset ja juurekset ennen ja jälkeen kuorimisen. (Evira, 2015.)

Toimeksiantajan häiden ruoan turvallisuus ja hygienia

Suunnittelemani menun kohdalla salaattien kasvikset tulee säilyttää oikeassa lämpötilassa ja käytettäessä ne on huuhdottava. Voileipäkakuissa kriittiset pisteet ovat täytteiden valmistaminen, koristelu ja säilyttäminen sekä lohivoileipäkakussa käytettävä kylmäsavulohi ottaen huomioon listeriabakteeri. (Evira, 2015.)

Voileipäkakut sisältävät paljon maitotuotteita, jotka pilaantuvat herkästi huoneenlämmössä tai liian alhaisessa säilytyslämpötilassa. Kasvis- ja lihapasteijat tulee säilyttää kylmässä, mutta niissä käytetyt raaka-aineet eivät ole niin herkkiä pilaantumaan kuin voileipäkakkujen. Kasvispiiraan ja gluteenittoman jauhelihipiiraan säilyttäminen kylmässä estää niitä pilaantumasta. Lisäksi jauhelihipiirasta ja lihapasteijan täytettä valmistettaessa tulee huolehtia, että liha kypsyy kauttaaltaan eikä jää raa'aksi. (Evira, 2015.)

Karjalanpiirakat säilytetään jääkaapissa, koska niiden täyte sisältää maitoa. Piirakoiden ja saaristolaisleivän kohdalla tulee tarkkailla, etteivät tuotteet pääse homehtumaan. (Evira, 2015.) Se ei kuitenkaan ole tässä tapauksessa mahdollista, koska karjalanpiirakat valmistetaan edeltävänä päivänä ja saaristolaisleipä valmistetaan etukäteen pakkaseen, josta se otetaan sulamaan juhlia edeltävänä päivänä.

Makeiden ruokien kohdalla hääkakku ja juustokakku sisältävät paljon maitopohjaisia raaka-aineita, joten niiden säilytyslämpötilaa on hyvä tarkkailla. Juustokakun lisukkeena tarjottava vadelmahilloke valmistetaan ulkomaisista vadelmista, joten niitä täytyy kuumentaa kauttaaltaan vähintään viiden minuutin ajan 90 asteessa tai keittää kahden minuutin ajan. (Evira, 2015.)

4.6 Menun kieliasu

Menukortissa käytettävä kieli valitaan sen mukaan, mitä kieltä pöytäkeskusteluissa käytetään. Ranskan-kielisellä menulla annetaan tilaisuudelle lisäarvoa. Vieraiden ollessa useasta eri maasta on menu viisainta kirjoittaa ranskaksi tai englanniksi. (Määttälä ym. 2008, 51.)

Ruokalajeja nimetessä menukorttiin tulee aina mainita ruokalajin pääraaka-aine. Jos se voidaan yhdistää johonkin käsitteeseen, mainitseminen ei ole välttämätöntä. Esimerkiksi stroganov on aina valmistettu naudasta, mutta jos raaka-aineena käytetään hirven lihaa, nimi voidaan muuttaa hirvistroganoviksi. Pääraaka-aineen valmistustapa mainitaan myös, jos se poikkeaa ruokalajin normaalista valmistustavasta. Sen jälkeen mainitaan merkittävin tai arvokkain lisäke. Kastikkeilla on usein suuri vaikutus ruoan makuun, joten se yleensä mainitaan. Jos lisäkkeitä on kaksi, niin niistä mainitaan kalliimpaa raaka-ainetta sisältävä lisäke. Menukortin rajatun koon vuoksi ruokalajeista ei voi kertoa kovinkaan pitkästi. (Määttälä ym. 2008, 51.)

Tarjottaessa annoksena koko tuote tai valmistuserä tulee sanan olla perusmuodossa: savulohicocktail, parsamunakas, keitetty jokirapu, kasvispihvi. Useampia kappaleita tarjottaessa tuotteet mainitaan monikossa: keitetyt perunat/keitettyjä perunoita, paistettuja muikkuja, lihapullia, blinejä/blinit. Annoksen ollessa osa suurempaa valmistuserää tulee nimi taivuttaa oikein: kurpitsakeittoa, kasvisgratiinia, hedelmäsalsaa, härkää ruukussa, savustettua lohta. Poikkeuksena on esimerkiksi "pähkinää", mikä tarkoittaa pähkinärouhetta tai jauhettua pähkinää ja "pähkinöitä" tarkoittaa taas kokonaisena käytettyjä pähkinöitä. Ruokalajien nimet ovat yleisnimiä, joten ne kirjoitetaan pienellä alkukirjaimella. (Määttälä ym. 2008, 52.)

Suomentamattomat sanat aiheuttavat ongelmia ruokalistan kirjoittamisessa, kun niihin yritetään yhdistää suomen kielen sanoja. Perussääntönä on hyvä pitää mielessä mahdollisimman pitkälle viety selkeys ja informatiivisuus. Monet vieraskieliset sanat on pystytty suomentamaan ja niitä olisi soveliasta käyttää. Näitä ovat esimerkiksi consommé kirkasliemi, parfait jäädyke, filee seläke, entrecôte välilylys, sorbet sorbetti, praline praliini jne. On olemassa myös paljon vierasperäisiä sanoja joille ei ole suomenkielisiä vastineita. Esimerkiksi rilette (ylikypsää, useimmiten lihaa), mousseline (musliini eli lämmin mousse), fondant (sisältä sula, useimmiten suklaaleivonnainen) ja crépinette (sian vatsakalvoon kääritty tuote). (Määttälä ym. 2008, 52-53.)

Yleensä menukortti kertoo vähintään tilaisuuden päivämäärän, tarjottavat ruokalajit tarjoilujärjestyksessään ja tarjottavat ruokajuomat, vettä ja kivennäisvettä ei mainita. Kahvi on monesti tapana mainita ruokalajien joukossa. Menukortti voi olla perinteisen mallinen paksusta kartongista tehty, vihkon mallinen tai sitten tavallisesta täysin poikkeava. Esimerkiksi menu voidaan kirjoittaa päreesseen, metalliin, kiveen tai mihin tahansa tilaisuuden luonteeseen ja aiheeseen sopivaan materiaaliin. Menukortin tärkeimmät ominaisuudet ovat luettavuus ja informatiivisuus. (Määttälä ym. 2008, 53.)

Toimeksiantajan häiden menun kieliasu

Häämenukortin kirjoitin pelkästään suomeksi, koska häävieraista kaikki olivat suomalaisia (LIITE 3). Tilaisuuden rennon luonteen vuoksi kerroin menukortissa ainoastaan ruokalajit niiden tarjoilujärjestyksessä ja jätin pois päivämäärän sekä ruokajuomat. Tein menukortin tietokoneella ja tulostin sen värilliselle A4-kokoiselle paperille, joka laitettiin menutelineeseen.

4.7 Gastronominen järjestys

Ruokien ja ruokalajien järjestykselle buffetpöydässä on olemassa omat säännöt. Ruokat tulee laittaa seuraavassa järjestyksessä: kylmät alkuruokat, lämpimät alkuruokat, keitot, pääruokat, juustot ja jälkiruoat (TAULUKKO 2). Jos buffetpöytään on katettu kaikki ruokalajit samalla kertaa, niiden tulee olla oikeassa järjestyksessä sekä lautasia ja välineitä tulee olla aina kun ruokalajiryhmä vaihtuu. Ruokalajien ja lisäkkeiden asettelussa on myös omat sääntönsä. Ne tulee asettaa helposti otettavaksi, siten etteivät koristeet ole tiellä. Kokonaisen kalan tulee aina uida asiakkaaseen päin eli pää pöydän reunan suuntaan. Kastikkeet ja lisäkkeet asetetaan ruokiin vasta pääraaka-aineen jälkeen. Kylmien alkuruokien kanssa tarjottavat keitetyt perunat tulee asettaa heti kylmien kalaruokien jälkeen, eikä pääruokien lisäkkeiden joukkoon. (Määttä ym. 2008, 56-57.)

TAULUKKO 2. Gastronominen järjestys buffetpöydässä (mukaiillen) (Määttälä ym. 2008, 56-57)

<p>1. Kylmät kala- ja äyriäisruoat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mädit • Silliruoat <ul style="list-style-type: none"> · naturel · liemessä tarjottavat · kastikkeessa tarjottavat · muut • Silakkaruoat <ul style="list-style-type: none"> · raakakypsytytetyt, kuten suuta-rinlohi, sinappisilakat · haudutetut, kuten silakkarullat, rapusilakat · paistetut ja savustetut • Muut Kalaruoat <ul style="list-style-type: none"> · graavit isot kalat · carpaccio ja ceviche · haudutetut, uunissa kypsytetyt kalat paloina, fileinä tai kokonaisina · terriinit ja mousses · galantiinit ja kalahyytelöt · savustetut kalat • Äyriäiset <p>2. Kylmät liharuoat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Syltyt • Maksapasteijat • Terriinit broilerista, kalkkunasta, porosta • Lihahyytelöt • Vaaleasta lihasta valmistetut paistit, kuten <ul style="list-style-type: none"> · hirven-, naudan- ja poronpaistit · riimilihat ja carpacciot · savustetut paistit · lintupaistit, riistalintupaistit <p>3. Salaatit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raakasalaatit ja raasteet • Kypsistä kasviksista valmistetut salaatit • Kalasalaatit • Äyriäissalaatit • Lihasalaatit • Lintusalaatit • Juustosalaatit <p>4. Lämpimät alkuruoat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Äyriäis- ja kalaruoat • Liha- ja linturuoat • Jauho- ja suurimoruoat • Muut 	<p>5. Keitot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirkkaat liemet • Suurustetut liemet • Kansanomaiset keitot <p>6. Pääruoat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Munaruoat • Kalaruoat <ul style="list-style-type: none"> · keitetyt · paistetut · uppopaistetut · kuorrutetut · pariloidut · savustetut · rinnan tämän kanssa kalat arvokaloista tavallisimpiin kaloihin • Liharuoat <ul style="list-style-type: none"> · härkä · vasikka · porsas · lammas · riista · sisäelimet · rinnan tämän kanssa jako valmistustavan mukaan kuten kaloissa • Linturuoat <ul style="list-style-type: none"> · siipikarja · riistalinnut · rinnan tämän kanssa jako valmistustavan mukaan kuten kaloissa • Vihannesruoat • Jauho- ja suurimoruoat <p>8. Juustot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Miedoista juustoista väkeviin ja maustettuihin <p>9. Jälkiruoat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lämpimät jälkiruoat • Kylmät jälkiruoat • Tuoreet hedelmät ja marjat • Konvehdit
--	---

4.8 Juomien valinta

Tilaisuudessa tarjottavien juomien valintaan vaikuttaa tilaisuuden luonne, henkilömäärä, ajankohta, asiakkaan toiveet, budjetti ja tarjottavat ruokalajit. Ruokien ja juomien yhdistämiseen on monia sääntöjä. Esimerkiksi yksinkertaisen ruoan kanssa tarjotaan yksinkertaista juomaa ja hienon ruoan kanssa tarjotaan hienoa juomaa. Jos aterian aikana tarjotaan useita eri viinejä, ne tulee tarjoilla tiettyssä järjestyksessä: kevyet ennen täyteläisiä, kuivat ennen makeita, nuoret ennen vanhoja ja yksinkertaisemmat ennen laadukkaampia. Jos ei ole asiantuntija juomien valinnassa, kyseisiä sääntöjä kannattaa noudattaa. (Määttälä ym. 2008, 58.)

Juomien tarjoiluun on useita tapoja. Tarjottimelta tarjoillaan valmiiksi kaadettuja juomia, esimerkiksi onnittelumalja ja avec-juoma. Cocktailtilaisuuksien juomat voidaan samalla tavalla kaataa valmiiksi

ja tarjoilla tarjottimilta. Tarjoilu voidaan toteuttaa myös buffetista. Lisäksi vaihtoehtoina on rakentaa väliaikainen baari, pöytiin tarjoilu ja juomien varaaminen valmiiksi pöytiin. (Määttä ym. 2008, 59.)

Toimeksiantajan häiden juomien valinta

Omassa työssäni juomien valinnan hääpari toteutti melkein kokonaan itsenäisesti. Ruokajuomiksi he valitsivat oluen, siiderin, lonkeron, valko- ja punaviinin, mehun ja jääveden. Minun vastuulleni jäi alkumaljan ja boolin suunnittelu hääparin toiveiden pohjalta. Alkumaljan toivottiin olevan kuohuviiniä ja booliin sain melko vapaat kädet. Kesähäiden ollessa kyseessä halusin alkumaljan ja boolin olevan kesäisen makuisia. Alkumaljassa päädyimme tekemään sen Fresita kuohuviinistä ja sitruuna-limevichystä. Koristeeksi laitettiin jäinen mansikka, joka samalla myös viilensi juomaa. Booli muotoutui Lignell & Piispasen Pople Strawberry liköörin ympärille. Liköörin lisäksi booliin valikoitui kirkas viina, morsiamen äidin tekemä mansikka-aroniamehu, Sprite ja sitruuna-limevichy. Jääpalat tehtiin boolissa käytetystä mehusta. Tarjoilutavoiksi valittiin alkumaljalle tyyppinen tarjotin tarjoilu ja muille ruokajuomille buffet. Boolin menekin laskemiseen käytin Alkon sivuilta löytyvää boolilaskuria (Alko s.a).

4.9 Tarjoilutavat

Tarjoilutavan valintaan vaikuttavat tilaisuuden luonne, työntekijöiden määrä sekä tilan ja taustatilojen resurssit. Valinnan tulisi tapahtua ennen ruokien suunnittelua. Jos ruoat valitaan ensin ja päädytään niiden mukaiseen tarjoilutapaan, se voi olla ristiriidassa tilaisuuden arvokkuuden ja resurssien kanssa. Tarjoilutapoja ovat lautastarjoilu, lautas-vatitarjoilu, vatitarjoilu, tarjoiluvaunuista tarjoilu, buffet ja lämpöhaude sekä lasikko. (Määttä ym. 2008, 106.)

Lautastarjoilu on nykyisin käytetyin tapa laittaa ruoka-annoksia esille. Tarjoilutavaksi se valitaan yleensä ruokien esillelaiton ja tarjoilun nopeuden takia. Pienissä ja keskisuurissa tilaisuuksissa lautastarjoilu on nopeaa ja joustavaa. Lautastarjoilu toimii myös suurissakin tilaisuuksissa, jos juhlatiloissa on käytettävissä sen vaatimat resurssit. (Määttä ym. 2008, 107.)

Lautas-vatitarjoilussa annoksen pääraaka-aineet tarjoillaan lautaselta ja lisäkkeet vadeilta ja lisäkekulhoista. Tarjoilutapa soveltuu parhaiten pieniin tilaisuuksiin, joissa on tarvittavat resurssit sen järjestämiseen. Taustatilojen tulee olla toimivat ja käytettävissä tulee olla tarpeeksi vateja sekä tarjoilijoita. Lautas-vatitarjoilun avulla voidaan tuoda lisäarvoa tilaisuuteen. (Määttä ym. 2008, 108.)

Vatitarjoilu on nykyisin vähän käytetty tarjoilutapa. Se soveltuu pienistä tilaisuuksista suuriin tilaisuuksiin. Vatitarjoilun etuna on se, että sillä tavoin tarjoiltuna ruoka pysyy parhaiten lämpimänä. Vatitarjoilua pidetään arvokkaana tarjoilutapana. (Määttä ym. 2008, 108-109.)

Tarjoiluvaunusta tarjoilu on etupäässä ravintoloissa käytetty tarjoilutapa. Sitä käytetään ruokien esiläpitoon, tarjoiluun, viimeistelyyn, annosteluun ja liekittämiseen. Tarjoiluvaunusta voi esimerkiksi

annostella alkupaloja, jälkiruokia tai leivonnaisia. Juhlapalvelutoiminnassa se toimii parhaiten pienessä juhlatilaisuudessa, kun siitä halutaan luoda normaalia arvokkaampi. (Määttä ym. 2008, 111.)

Buffet on nykyään juhlapalveluyrityksien yleisin tarjoilumuoto. Se on hyvin monikäyttöinen tarjoilutapa. Buffetista voidaan tarjoilla esimerkiksi aamiaista, brunssia, lounasta, juomia sekä epämuodollisissa tilaisuuksissa päivällistä tai illallista. Buffettia käytetään myös hyvin paljon vastaanottojen ja cocktailtilaisuuksien cocktailpalojen tai kahvileipien tarjoilussa. Buffettarjoilussa on paljon etuja. Sen tarjonta on yleensä runsas, jolloin vieras saa itse päättää mitä ottaa ja kuinka paljon. Buffettarjoilu on mahdollista toteuttaa suurille vierasmäärille pienissäkin tiloissa, jos vieraat syövät seisaaltaan. Henkilökuntaa ei tarvitse myöskään olla niin paljoa, mikä vaikuttaa suotuisasti kustannuksiin. Lisäksi buffetista on helppo tehdä näyttävä kokonaisuus. Se soveltuu todella hyvin tilaisuuksiin, joita halutaan järjestää erilaisten teemojen mukaisesti. Buffetin aloituspisteiden määrä riippuu tarjottavien ruokalajien sekä ruokailijoiden määrästä. (Määttä ym. 2008, 111-112.)

Lämpöhauteita ja lasikkoja käytetään yleensä juhlapalveluyrityksen järjestämässä suurissa tilaisuuksissa missä ruokaa tarjoillaan pitkään. Tarjoilutapaa käytetään esimerkiksi messuilla ja muissa kansantapahtumissa. Näissä tapauksissa ruoka noudetaan linjastosta tai ostetaan lasikosta. (Määttä ym. 2008, 114.)

Toimeksiantajien häiden tarjoilutapa

Hääparin toiveen mukaan tarjoilu toteutettiin Buffettarjoiluna. Valinta oli hääparille hyvin selkeä eikä muita tarjoilutapoja edes harkittu. Buffettarjoilu sopii hyvin hääjuhlan luonteeseen ja hääparin toivomaan rentoon teemaan.

4.10 Tarjoilusuunnitelma ja käskynjako

Juhlaviin, virallisiin ja suuriin tilaisuuksiin on järkevää suunnitella erillinen tarjoilusuunnitelma sekä tarkka aikataulu. Suunnitelmasta ilmenee tilaisuuden kulku vieraiden saapumisesta tilaisuuden päättymiseen. Ennen vieraiden saapumista tehtävät asiat ilmenevät työsuunnitelmasta. Tarjoilusuunnitelmaan kirjataan tarjoilun vaiheet, järjestys ja tarkka aikataulu. Suunnitelmassa näkyy myös kaikki tilaisuuden puheet ja tiedetyt ohjelmanumerot. (Määttä ym. 2008, 115.)

Ruokatilaisuudessa tulee olla nimettyinä vastuuhenkilö. Yleensä niitä kaksi, joista toinen vastaa ruoanvalmistuksesta ja toinen asiakaspalvelusta. Isompiin tilaisuuksiin nimetään myös vastuuhenkilöt esimerkiksi somistamista ja kuljettamista varten. Vaikka jokaisella työntekijällä ei ole nimettyä vastuualuetta, on kaikkien työntekijöiden tärkeää tietää tilaisuuden kulku, tarjoilu, ohjelma ja toimintatavat. Tuntia tai puolta tuntia ennen tilaisuuden alkua pidetään käskynjako. Sen pitää henkilö joka on vastuussa koko tilaisuudesta esim. hovimestari. Tässä vaiheessa järjestelyt ovat hyvällä mallilla ja kaikkien työntekijöiden pitäisi olla jo paikalla. (Määttä ym. 2008, 119.)

Toimeksiantajan häiden tarjoilusuunnitelma

Tein hääjuhlaa varten tarjoilusuunnitelman, josta ilmeni häiden tarkka aikataulu ohjelmineen. Kirjasin suunnitelmaan tarjoilun vaiheet ja järjestyksen. Lisäksi merkitsin kenenkä vastuulla oli mikäkin tehtävä. Olin vastuussa hääjuhlan tarjoilusta, joten minun vastuulla oli käskynjaon pitäminen.

4.11 Häämenun testaus

17.6. valmistin liha- ja kasvispasteijoista koe-erän. Tarkoituksena oli testata pasteijoiden taikinaa, täytteitä, muotoa ja kokoa. Valmistin pasteijoita kolmessa eri muodossa: puolikuuna, kolmiona ja suorakaiteena. Koemaistelijoina olivat hääpari sekä morsiamen vanhemmat. Heidän mielestään pasteijoissa käytetty rahkavoitaikina ja täytteet olivat oikein hyviä ja onnistuneita. Pasteijoiden reseptit menivät suoraan toteutukseen ilman muokkauksia ja muodoksi hääpari valitsi puolikuun.

24.6. valmistin lohi-, liha- ja kasvisvoileipäkakuista sekä saaristolaisleivästä koe-erät. Tarkoituksena oli testata voileipäkakkujen täytteiden makua sekä koristeita ja maistattaa hääparilla saaristolaisleipää. Hääpari ei ollut koskaan aikaisemmin maistanut saaristolaisleipää. Koemaistajina olivat jälleen hääparin lisäksi morsiamen vanhemmat. Lohi- ja lihavoileipäkakut olivat mieluisia. Pieniä muutoksia tuli niiden koristeluun ja lihavoileipäkakun täytteiden ainesosien suhteisiin. Kasvisvoileipäkakustakin tuli maistuva, mutta ehdotin hääparille sen vaihtamista gluteenittomaan kasvispiiraaseen, mikä kävisi kasvissyöjän lisäksi myös keliakikolle. Kolme voileipäkakkua olisi ollut mielestäni liikaa kyseessä olevaan menuun. Hääpari otti ehdotukseni hyvin vastaan ja muutimme menua.

18.7. valmistin hääkakusta, gluteenittomasta parsakaali-tofupiiraasta, lusikkaleivistä ja herrasväen pikkuleivistä koe-erät. Tarkoituksena oli kokeilla hääkakussa täytteiden makua sekä koristuksen voikreemiä, kasvispiiraan reseptiä ja valita pikkuleivistä kumpi otetaan menuun. Koemaistelijoina olivat tällä kertaa ainoastaan morsian ja sulhanen. Hääkakkuun tuli maistelun jälkeen sellaiset muutokset, että mansikkatäyteen mansikkaisuutta lisätään mansikkapaloilla ja vaalea sokerikakkupohja värjätään violetiksi elintarvikeväriä, jolloin siitä saadaan näyttävämmän värinen. Violetti väri käy häiden teemaan ja luo mukavan kontrastin mustan sokerimassakuorrutuksen kanssa. Voikreemi osoittautui hyväksi valinnaksi koristeluun. Se kesti hyvin muotonsa pitkänkin ajan jälkeen ja siitä oli yllättävän helppoa pursottaa kakun päälle koristeeksi tulevia ruusuja. Parsakaali-tofupiiraan täyteenmaku ei ollut mitenkään erikoinen ja gluteenittoman pohjan maku oli todella valju. En ollut yhtään tyytyväinen piiraaseen ja ehdotinkin hääparille, että jos sittenkin tehtäisiin erikseen kasvis- sekä gluteeniton piiras. Heidän mielestä se oli hyvä ajatus. Tiesin keliakikon pitävän enemmän lihas- ta, joten päätin valmistaa hänelle gluteenittoman jauhelihapiiiraan ja lakto-ovovegetaariselle halloom-kasvispiiraan. Näin saan molemmille vieraille omat pienet piiraat, joiden makumaailma miellyttää heitä varmasti.

25.7. valmistin tonnikala-makaronisalaatista, boolista ja alkumaljasta koe-erät. Tarkoituksena oli testata makaronisalaatin ja boolin makua sekä alkumaljan kuohuviinin ja vichyveden sekoitussuhdetta. Maistelu suoritettiin jälleen vain hääparin kanssa. Tonnikala-makaronisalaatin maistelun perusteella päädyimme hääparin toiveesta yksinkertaisempaan reseptiin ja päätimme jättää herneen ja

maassin pois. Alkumaljassa päädyimme laittamaan puolet Fresita kuohuviiniä ja puolet sitruunalimevichyä. Alkoholittomaksi vaihtoehdoksi valitsimme perinteisen pommacin.

5 HÄÄMENUN TOTEUTUS

Häiden ruokatarjoilun onnistumisen kannalta oli tärkeää huolellinen suunnittelu, missä jokainen toteutukseen vaikuttava asia otettaisiin huomioon. Toteutuksen onnistumisen tueksi valmistin jokaisesta ruoasta sekä juomasta annoskortit työohjeineen, laadin tarkat työsuunnitelmat hääpäivää edeltävälle ajalle ja hääpäivälle sekä tein tarjoilusuunnitelman. (Määttä ym. 2008, 61-62.)

5.1 Juhlapaikan kuvaus

Hääjuhla järjestettiin ulkona morsiamen vanhempien kodin pihapiirissä Lapinlahdella. Vihkiminen tapahtui samaisessa paikassa siviilivihkijän toimesta. Hääjuhlan tiloina toimivat grillikatokseksi sekä 50 henkilön juhlateltta. Grillikatokseen oli katettu kaksi buffetpöytää, suolaisille ja makeille tarjottaville omat sekä puuarkku tölkkijuomille. Juhlateltassa oli hääparin pöytä sekä häävieraille kahdeksan pöytää (KUVA 15; KUVA 16). Pöydät ja tuolit vuokrattiin paikalliselta urheiluseuralta kuten myös ruokalautaset, ruokailuvälineet, kahvikupit, pullalautaset, kahvilusikat ja lasikannuja. Työpaikaltani sain lainaan kahvi- ja vesitermarit, kakkulautasia, menutelineen sekä pikkuleipätelineen. Lisäksi lainasimme juhlien ajaksi morsiamen äidin työpaikalta jääkaappia, jotta saimme tarpeeksi kylmäsäilytystilaa. Työskentelytilana toimi normaalisti varusteltu kotikeittiö.



KUVA 12. Juhlateltta ulkoa (Niskanen)



KUVA 13. Juhlateltoa sisältä (Niskanen)

5.2 Ruokien valmistus

Ennen ruokien valmistamista tein tarkan työsuunnitelman (TAULUKKO 3), josta kävi ilmi valmistusajankohdat. Olin myös tehnyt jokaiselle ruoalle oman annoskortin, joiden mukaan ruokien valmistaminen tapahtui (LIITE 1). Aloitin tarjoiltavien tekemisen kahta viikkoa ennen häpäivää leipomalla pakkaseen valmiiksi lusikkaleivät, saaristolaisleivät, kakkupohjat, liha- ja kasvispasteijat, gluteenittomat leivonnaiset sekä hääkakun koristeruusut. Häpäivän työtehtävinä olivat täyte- ja voileipäkakujen koristelemine, vesimeloni-leipäjuustosalaatin valmistaminen sekä ruokien esillelaittamista (TAULUKKO 4). Valmistin ruoat suurimmaksi osaksi itse, joidenkin kohdalla käytin osittain vanhempieni tai sukulaisten apua, esimerkiksi munavoissa, juustokakuissa ja vesimeloni-leipäjuustosalaatissa. Ainoa ruoka jonka tekemiseen en osallistunut millään tavoin oli karjalanpiirakat. Niiden valmistaminen oli annettu sulhasen isoäidin vastuulle häpäarin toiveesta.

TAULUKKO 3. Työsuunnitelma hääruokien valmistamisesta

Ajankohta	Työtehtävä
Ma 20.7	Lusikkaleipien valmistaminen ja pakastaminen 180kpl
Ke 22.7	Saaristolaisleipien 2kpl ja sokerikakkupohjien valmistaminen 2kpl sekä pakastaminen
To 23.7	Sokerimassan ym. kakkutarvikkeiden tilaaminen netistä
La 25.7	Boolin ja alkumaljan testaus, sokerikakkupohjien valmistaminen 3kpl sekä tarjoiluastioiden listaaminen
Su 26.7	Gluteenittomien leivonnaisten valmistaminen ja pakastaminen (sokerikakkupohja, macaronsit ja karjalanpiirakat)
Ma 27.7	Liha- ja kasvispasteijoiden valmistaminen ja pakastaminen 50 kpl ja 50kpl
Ti 28.7	Hääkakun voikreemiruusukoristeiden valmistaminen ja pakastaminen, loppuviikon resept-

	tien tarkistaminen ja tulostaminen sekä kauppalistojen laatiminen
Ke 29.7	Häämenukortin ja erityisruokavaliolappujen tekeminen sekä tulostaminen, alkumaljojen mansikoiden pakastaminen 40kpl
To 30.7	Juustokakkujen valmistaminen 2kpl, vadelmahillokkeen valmistaminen, erityisruokavalioiden suolaisten piiraiden valmistus (gluteeniton + kasvis), makaronisalaattiin tulevan majoneesin valmistaminen ja lainattavan jääkaapin noutaminen
Pe 31.7	Voileipäkakkujen ja hääkakkujen täyttäminen, munavoin valmistaminen ja tonnikalamakaronisalaatin valmistaminen. Juomat kylmään ja sulamaan lusikkaleivät, saaristolaisleivät, pasteijat, gluteenittomat leivonnaiset. Töistä mukaan kahvi- ja vesitermarit, kakkulautaset, pikkuleipä- ja menueline. Järjestä pöydät juhlateltaan.
La 1.8	Vesimeloni-leipäjuustosalaatin valmistaminen, hääkakkujen kuorruttaminen ja koristelu ja voileipäkakkujen kuorruttaminen ja koristelu

Kylmäsäilytystiloja oli käytössä hyvin rajallisesti. Kaksi jääkaappia, kaksi pakastinta ja kolme kylmälaukkua, joista yksi oli sähkökäyttöinen ja kaksi normaalia kylmäpatruunoilla viilennettäviä. Säädin jääkaapit normaalia kylmemmälle hääruokien valmistamisen ja säilyttämisen ajaksi, koska tavalliset kuluttajakäyttöön tarkoitetut jääkaapit ei ole suunniteltu koko ajan auottaviksi, jolloin ne lämpenevät paljon nopeammin kuin ammattikeittiössä käytettävät kylmiöt.

TAULUKKO 4. Hääpäivän työsuunnitelma

Ajankohta	Työtehtävä
06:00	Hääkakkujen kuorruttaminen ja koristelu (Vilma)
08:00	Voileipäkakkujen kuorruttaminen ja koristelu (Vilma)
10:00	Leipäjuustosalaatin valmistaminen (Liisa)
11:00	Lusikkaleipien sokerointi ja esillelaitto (Anne ja Kari) Saaristolaisleivän leikkaaminen ja esillelaitto (Anne) Karjalanpiirakoiden ja pasteijoiden esillelaitto (Reijo ja Kari)
12:00	Kuohuviinilasit valmiiksi tarjottimille (Vilma)
12:30	Grillikatoksen ja juhlateltan pöytien liinoittaminen ja kattaminen (Merja, Anne)
13:00	Jäät ja juotavat juoma-arkkuun (Reijo ja Kari)

Häämenu rakentui suoraan hääparin toiveista. Alkuun vieraille tarjottiin mansikkaiset alkumaljat, joissa oli makeaa Fresita kuohuviiniä sekä sitruuna-limevichyä koristeltuna jäisellä mansikalla. Alkoholittomia alkijuomia ei mennyt yhtäkään. Suolaisessa buffetpöydässä oli tarjolla kahta eri salaattia, vesimeloni-leipäjuusto- ja tonnikala-makaronisalaattia. Makaronisalaatissa käytettiin hääteeman mukaisesti sydämenmuotoisia makaroneja. Voileipäkuissa oli makuvaihtoehtoina kylmäsavulohi sekä meetvursti-saunapalvi. Tein ensimmäisen lohivoileipäkakun sydämen muotoiseen kuivakakkuvuokaan saadakseni uudenlaista ilmettä voileipäkakun muotoon. Erikoisen muotonsa puolesta lohivoilei-

päkkäkuun riitti hentokoristelu. Toisen lohivoileipäkakun tein perinteisesti neliön muotoiseksi. Liha-voileipäkakun valmistin yhtenä isona kakkuna. Kokonsa ja muotonsa puolesta se vaati jo enemmän koristelua, jotta siitä sai näyttävän näköisen. Molemmissa voileipäkakuissa oli kaksi eri täytettä, jotka vuorottelivat leipäkerroksien vaihtuessa. Pasteijoita oli kahdessa eri maussa, feta-pinaattitäytteellä sekä naudanjauhelihatäytteellä. Kasvispasteijoiden tunnistamiseksi tein niiden pintaan sydän koristukset. Molemmat pasteijat leivottiin rahkavoitaikinaan. Sulhasen isoäidin valmistamien karjalanpiirakoiden lisäksi oli tarjolla saaristolaisleipää. Levitteinä leiville olivat voi, munavoi sekä ruohosipulituorejuusto. Kasvissyöjälle voileipäkakkujen sijasta oli tarjolla halloumi-kasvispiirakkaa. Gluteenittomalle vieraalle tarjottiin gluteenittomia karjalanpiirakoita sekä gluteenitonta naudanjauhelihapirakkaa.

Kahvipöydässä tarjolla oli hääkakun lisäksi juustokakkua vadelmahillokkeen kera sekä vadelmaisia lusikkaleipiä. Hääparin toiveesta lusikkaleivät olivat kooltaan normaalia pienempiä, suupalan kokoisia. Hääkakun pohjana oli violetiksi värjätty sokerikakku ja täytteissä maistuivat mansikka ja lakritsi. Kuorrutuksena käytettiin mustaa sokerimassaa ja koristeina olivat violetiksi värjätystä voikreemistä valmistetut ruusut sekä pursotukset. Gluteiniton kakku valmistettiin muuten samoin, mutta sokerikakkupohja oli leivottu gluteenittomaksi. Lusikkaleipien gluteenittomana vaihtoehtona oli mustikkätäytteiset macaronsit. Ruokajuomina tarjottiin marjaista hääboolia, olutta, siideriä, lonkeroa, puna- ja valkoviiniä, mehua sekä jäävettä.

5.3 Tarjoilun toteutus

Häiden teeman väreinä olivat violetti ja musta. Kattauksessa pöytäliinat olivat mustat ja somisteina oli erikokoisia violetteja, valkeita ja mustia paperinaruruusuköynnöksiä, jotka morsian oli tehnyt äitinsä kanssa. Ruokaservetit olivat väriltään violetit, kun taas kahviservetit olivat harmaan sävyiset. Tarjoiluastioiden pääsääntöinen väri oli valkea, joka toi juhlanan kontrastin mustien pöytäliinojen kanssa. Buffetpöytien somistus toteutettiin hyvin minimalistisena, koristeina oli ainoastaan muutamia paperinaruruusuja. Juhlateltan pöytien järjestäminen pöytäkartan mukaisesti tehtiin jo hääpäivää edeltävänä päivänä (LIITE 2). Hääpäivälle jäi siis vain niiden liinoittaminen ja somistaminen, jonka olin antanut morsiamen äidin tehtäväksi.

Tarjoilussa minulla oli apulaisina serkkuni ja hänen äitinsä, jotta pystyin välillä toimimaan myös kaaosson ja sisaren roolissa. Tein tarkan tarjoilusuunnitelman hääpäivälle, josta ilmeni missä vaiheessa tapahtui mitäkin (TAULUKKO 5). Lisäksi olin laatinut tarjottavien asetelusta buffetpöytiin suunnitelmat (LIITE 4; LIITE 5). Pidimme apulaisten kanssa pienen palaverin ennen vieraiden saapumista, missä kerroin aikataulun sekä heidän työtehtävänsä. Juhlapaikan loppusiivouksen jouduin delegoimaan, koska minun täytyi ehtiä häiden jatkojen bussikuljetukseen.

Taulukko 5. Hääpäivän tarjoilusuunnitelma

Ajankohta	Työtehtävä
13:30	Vieraat alkavat saapua
14:00	Vihkiminen
14:10	Hääpari ottaa vastaan onnitteluja
14:15	Alkumaljojen kaato (Vilma ja Janina)
14:30	Alkumaljojen tarjoilu (Vilma ja Janina)
14:40	Kuohuviinilasien blokkauk
14:45	Häätänssi, jonka aikana ruokien esillenostaminen (Vilma ja Janina)
15:00	Ruokailu alkaa, noutopöytien täyttö (Vilma ja Janina)
15:45	Astioiden blokkauk, osa ruoista jätetään vielä pöytään (Vilma ja Janina)
16:00	Bestmänien vetämä seurapeli, kahvin keitto (Anne)
16:30	Kahvipöydän laitto (Vilma)
16:45	Hääkakun leikkaus hääparin pöydässä ja kahvittelua, noutopöydän täyttöä (Vilma)
17:45	Astioiden blokkauk (Vilma ja Janina)
18:00	Noutopöytien siivoaminen (Merja ja Anne)
19:00	Juhlateltan siivoaminen (Merja ja Anne)



KUVA 14. Suolainen buffetpöytä (Niskanen)



KUVA 15. Vesimeloni-leipäjuustosalaatti, tonnikala-makaronisalaatti ja kylmäsavulohivoileipäkakku (Niskanen)



KUVA 16. Meetvursti-palvikinkkuvoileipäkakku päältä päin kuvattuna (Niskanen)



KUVA 17. Saaristolaisleipä, feta-pinaattikasvispasteijat ja sulhasen isoäidin valmistamat karjalanpiirakat. (Niskanen)



KUVA 18. Kahvipöytä toimi juomapöytänä suolaisen buffetin aikana (Niskanen)



KUVA 19. Kahvipöydän kattaus (Niskanen)



KUVA 20. Hääkakku koristeltuna voikreemistä tehdyillä ruusuilla ja pursotuksella (Niskanen)



KUVA 21. Vadelmaiset lusikkaleivät (Niskanen)

5.4 Kustannukset

Hääpari ei antanut minulle mitään tiettyä summaa, jonka alla ruokatarjoilun kulujen tuli pysyä. Heidän toiveena oli valmistaa ruoat maun ja raaka-aineiden kärsimättä mahdollisimman edullisesti. Tein suuntaa antavan budjettiarvion ruokatarjoilun kuluista. Laskin yhden vieraan ruokien maksavan 20 euroa, jolloin loppusummaksi tuli 38 vieraalla 760 euroa.

Lopullinen häiden tarjoilun budjetti oli kaikkineen 1230 euroa (TAULUKKO 6), joista ruokien kustannukset olivat 560 euroa eli 200 euroa vähemmän kuin alustavissa laskelmissani. Yhden vieraan ruokien hinnaksi tuli siis 14,70 euroa. Juomiin kului 500 euroa ja kattaukseen meni 70 euroa. Astioiden ja kalusteiden vuokraus paikalliselta urheiluseuralta maksoi 100 euroa. Juhlateltan vuokraus oli ilmaista, koska se oli saatu häälahjana perhetutilta. Työvoimastakaan ei tullut minkäänlaisia kustannuksia, koska kaikki suunnittelusta somistusten tekemiseen ja ruokien valmistamiseen sekä tarjoilemiseen hoidettiin perheen voimin.

Taulukko 6. Häiden budjetti

KULUERÄ	EUROA
Ruoat (Raaka-aineet, elintarvikevärit, sokerimassa ym.)	560
Juomat (Hääjuhla, jatkot)	500
Kattaus (Liinat, servetit, ym.)	70
Astioiden ja kalusteiden vuokraus	100
YHTEENSÄ	1230

5.5 Palautteet

Häiden jälkeen toteutin kyselyn häätjuhlan ruokatarjoilusta. Laadin hääparille sekä häävieraille omat kyselylomakkeet. Hääparin kyselyssä kysyin heiltä suunnitteluvaiheesta ja toteutuksesta sekä pyysin heitä arvioimaan sanallisesti jokaista ruokalajia sekä juomia. Lopuksi kysyin vielä ruokatarjoilun kokonaisarvosanaa asteikolla 1-5. Hääparin kysely hoidettiin sähköpostitse ja he vastasivat kyselyyn yhdessä. (LIITE 6; LIITE 7.)

Häävieraiden kysely keskittyi pelkästään häämenuun. Pyysin heidän arvioimaan sanallisesti ruokien ja juomien makua ja ulkonäkö sekä antamaan ruokatarjoilulle kokonaisarvosanan asteikoilla 1-5. Kyselyä ei toteutettu anonymisti. En kokenut sitä tarpeelliseksi, koska tiesin häävieraiden vastaavan rehellisesti. Häävieraiden kysely toteutettiin Facebook ryhmässä, joka oli tehty häitä varten. Tein ryhmään kyselystä julkaisun ja jokainen halukas pystyi vastaamaan siihen kommentoimalla julkaisuun. Vastauksia tuli yhteensä 17 kappaletta.

5.5.1 Hääparin palaute

Suunnitteluvaihe oli hääparin mielestä rento ja mukava kokemus. Morsiusparin sanojen mukaan osasin kuunnella heitä ja antaa parannusehdotuksia ideoihin, jos ne eivät toimineet sellaisinaan. Otin heidän mielestään ehdotukset hyvin vastaan, enkä hyljännyt mitään ideaa suoraan vaan pyrin toteuttamaan ne. Hääparin mukaan suunnitteluvaiheen keskusteluissa kävi ilmi, että minulta löytyy ammatillista osaamista. Heidän mielestään esimerkiksi ruokien kohdalla osasin ehdottaa sopivia täytteitä, kokoja ja valmistustapoja. Morsiuspari sanoi alusta lähtien luottaneen tekemiseeni, riittävään tietotaitooni ja työskentely intooni.

Maistelukertoja oli jokaisen ruokalajin kohdalla yksi, mikä oli hääparin mukaan riittävästi kaikkien muiden ruokien paitsi hääkakun kohdalla. He eivät maistaneet hääkakun viimeistä versiota etukäteen, joten se toi pienen jännityksen häpäivään. Hääkakku osoittautui kuitenkin oikeanlaiseksi ilman viimeistä testimaistelua.

Varsinaisessa toteutuksessa oli kaikki morsiusparin haluamat asiat ja menu oli heidän näköisensä. Kattaus oli heidän mielestä teemaan hyvin sopiva, juhlava ja arvokkaan näköinen, parempi kuin heidän kuvitelmissaan. Vaikka ruokalajeja oli suhteellisen paljon tarjolla, pöydät oli katettu toimiviksi ja helposti otettaviksi. Kattauksessa ainut epäonnistunut asia oli juoma-arkun jääpalat, joiden päälle oli jätetty maitopurkkien kuoret.

Vesimeloni-leipäjuusto salaatti oli ulkonäöltään raikas. Maku oli erinomainen ja suutuntuma ei ollut liian vetinen. Tonnikala-makaronisalaatti oli hieman tylsän näköinen, mutta mukavan ruokaisa ja hyvänmakuinen. Sydänmakaroni kävi hääteemaan. Lohivoileipäkakun ulkonäkö oli erinomainen, sydämen muotoinen kakku oli näyttävä. Se oli tarpeeksi kostea ja suutuntuma oli hyvin miellyttävä. Hääparin mielestä lohivoileipäkakku oli parhaimman makuista mitä ovat koskaan syöneet. Ainoa huono asia oli koristeena olleet herneensorsot, ne olivat kovia ja vaikeita pureskella. Lohivoileipäkakun ulkonäkö oli komea, rakenne hyvän kiinteä, tarpeeksi kostea ja maukas. Molempien pasteijoiden koko ja maku olivat hyvät. Kasvispasteijoiden sydän koriste oli sopiva idea häihin. Karjalanpiirakat olivat taattua laatua, perinteisen näköisiä ja hyvän makuisia mummin tekemiä piirakoita. Saaristolaisleipä oli hyvällä tavalla erilainen leipä, maukas, ei liian makea ja väri oli kauniin ruskea. Munavoi oli tarpeeksi munapitoinen eikä liian rasvainen, maultaan sopivan suolainen.

Hääkakun violetiksi värjätty pohja miellytti erityisesti morsianta. Hääparin mielestä täyte oli sopivan mansikkainen ja lakritsainen sekä koostumukseltaan mukavan pehmeää. Hääpari oli hyvin tyytyväinen mustaan sokerimassakuorrutukseen. Koristelu oli kaunis ja pursotukseen sekä ruusuihin käytetty voikreemi oli heidän mielestä nappivalinta. He kehuivat sen makua paljon paremmaksi kuin esimerkiksi marsipaanin. Kakun kosteus oli myös sopiva, ei liian kuiva tai vetinen. Juustokakun ulkonäkö oli mukavan minimalistinen, maku ja koostumus taas olivat suussa sulava sekä vadelmahilloke oli mukavan kirpeähköä. Vadelmalusikkaleivät olivat hääparin mielestä sopivan kokoisia suupaloiksi ja maultaan ne olivat erinomaisia. Juomista alkumalja oli ulkonäöltään pirteä ja maultaan raikas. Kokonaisuutena sopivan erilainen ja maultaan mansikkainen, kuten hääpari oli toivonut. Booli oli heidän mielestä väritään kiva ja maku oli sopivan makea, mutta happoja olisi voinut olla hiukan enemmän.

Onnistuneimmaksi ruoaksi hääpari nimesi lohivoileipäkakun. Häämenusta he eivät olisi jälkikäteen muuttaneet mitään. Tarjoilun kokonaiskustannukset olivat hääparin mielestä kohtalaiset. Kokonaisarvosanaksi he antoivat 5/5. Hääparin mielestä järjestelyt toimivat hienosti yhteisymmärryksessä, heidän toiveidensa mukaisesti niin suunnittelu-, järjestely- kuin toteutusvaiheessa. Toivotut muutokset tehtiin ja vaihtoehtoja tuotiin tarvittaessa mukavasti esille. Hääjuhlassa ruoka oli hyvää ja sitä oli koko ajan riittävästi tarjolla niin syömisen kuin juomisen osalta.

5.5.2 Häävieraiden palaute

Häävieraiden mielestä alkujuoma oli mukavan raikkaan makuinen. Juoman maun mansikkaisuudesta tykättiin ja jääpalana toiminutta mansikkaa pidettiin kauniina sekä juhlavana koristeena. Salaateista selvästi mieluisempi oli vesimeloni-leipäjuustosalaatti. Voileipäkakut olivat perinteisen hyviä ja nousivat monen suosikeiksi. Kuitenkin niiden kohdalla olisi kaivattu jotain uutta ja yllättävää. Täytekakun

ulkomuotoa ja koristelua kehuuttiin. Kakun makeus jakoi vieraiden mielipiteitä, toisten mielestä kakku oli sopivan makeaa ja toisista taas liian makeaa. Ne jotka pitivät hääkakkua liian makeana, tykkäsivätkin enemmän juustokakusta. Lusikkaleivät maistuivat vieraille todella hyvin ja moni kertoikin santsanneen niitä useamman kerran. Niiden ulkomuotoa kehuuttiin suloisiksi ja koko oli juuri sopiva suupalaksi. Ruokatarjoilun kokonaisarvosanojen keskiarvo oli 4/5.

Palautteista poimittuja kommentteja:

- "Alkumalja oli miellyttävän mansikkainen. Nam."
- "Alkumalja raikas ja kesäinen, plussaa mansikasta!"

- "Salaatissa leipäjuusto toimii aina, oikein hyvä."
- "Kasvispasteijoista jäi mieleen painettu sydän, huippu idea häihin!"
- "Pasteijat olivat tosi hyviä. "
- "Suolaiset olivat hyviä, joskin hieman raskaita salaattia lukuun ottamatta."

- "Lohivoileipäkakun koristeena olleet herneenversot olivat kauniita, mutta ne oli vaikea syödä."
- "Kasvispiirakka oli tosi hyvää! Maussa tai koostumuksessa ei ollut moitteen sijaa."
- "Voileipäkakut oli parhaita."

- "Hääkakku oli makea ja mielenkiintoinen. Näyttävä."
- "Hääkakku ulkonäöllisesti sopi tosi hyvin hääparin pukuihin ja teemaan, erittäin hienosti tehty! Maku oli sopivan makea ja kostea."
- "Hääkakku oli mielestäni liian makea, vaikka makean ystävä olenkin."
- "Koristelut kakkuun oli tehty taidolla! Ne olivat siistejä ja kauniita. Aika tummat sävyt kylläkin, mutta teeman mukaiset."

- "Juustokakku oli juuri täydellinen makeutensa ja makunsa suhteen."
- "Juustokakku, ah että, oli törkeen hyvää. Hymyilin koko ajan, kun söin sitä, se oli niin hyvää."

- "Lusikkaleivät olivat yllätyksellisen hyviä, yleensä en niistä niinkään välitä!"
- "Lusikkaleivät oli parhaita!"
- "Lusikkaleivät ansaitsevat erikoismaininnan."

- "Ruuissa ei ollut ulkonäöllisesti moitteita."
- "Ulkonäöistä extrapisteet."
- "Ulkonäkö hiveli silmiä kaikkien ruokien kohdalla! Ne oli tehty huolella ja ajatuksella, siitä pisteet! Varsinkin voileipäkakut oli tehty hyvin raikkaan näköisiksi!"
- "Menuun oli hyvin yhdistetty perinteistä ja uutta."

Kommentteja gluteenittomista ruoista:

- "Naudanjauheliha piirakka oli ihana. Pohja ei hajonnut, kuten yleensä. Muutenkin paremman makuinen verrattaessa aikaisemmin maistamiini. Hyvin valitut täytteet, toimivat todella hyvin keskenään."
- "Karjalanpiirakat olivat yllättävän samankaltaisia normaalien kanssa. Maku hyvä, sopivan suolainen. Munavoi kruunasi."
- "Hääkakku oli todella hyvää. Pöytäseuralaisetkin maistoivat ja kommentoivat saman makuiseksi kuin muilla. Tiesivät eriksi, mutta maku ja koostumus tuntui samalta. Maku oli hyvä, ei ollut liian makea."
- "Ruokalajien kattavuus oli hyvä. Kokonaisuus oli huomioitu, vaihtoehtoja oli tarpeeksi."

6 POHDINTA

Alkuun opinnäytetyön aiheen valinta oli melko hankalaa, eikä mitään varteen otettavaa meinannut löytyä. Kriteereinä minulla olivat mielenkiintoisuus sekä hyötyminen ammatillisesti. Lopulta keksin aiheen koulukavereiden opinnäytetyön innoittamana.

Tarkoituksena opinnäytetyössäni oli suunnitella ja toteuttaa hääjuhlan ruokatarjoilu. Tavoitteena oli saada menusta toimeksiantajien toiveet ja mieltymykset täyttävä sekä häiden teeman mukainen ja toimiva kokonaisuus. Toimeksiantajien palautteesta kävi ilmi heidän tyytyväisyytensä ruokatarjoilun toteutukseen. Hääparin mielestä järjestetyt toimivat hyvin yhteisymmärryksessä heidän toiveiden mukaisesti koko prosessin ajan niin suunnittelu- kuin toteutusvaiheessa. Hääjuhlassa ruokailutarjoilu oli heidän mielestään hyvin organisoitu ja ruokaa sekä juomaa oli koko ajan riittävästi saatavilla. Ruokat maistuivat myös vieraille, mikä oli hyvin tärkeää hääparille. Tavoitteet toimeksiantajien suhteen täyttyivät siis erinomaisesti.

Henkilökohtaisina tavoitteina minulla oli syventää omaa ammatillista osaamistani ja perehtyä tarkemmin ruokatarjoilun suunnitteluun ja toteuttamiseen. Tavoitteet täyttyivät oikein hyvin. Ammatillinen osaamiseni syventyi toimiessani hääjuhlan ruokatarjoilusta vastaavana henkilönä sekä esimiehenä. Suunnittelu- ja toteuttamisvaiheessa opin, mitä kaikkia asioita tulee ottaa huomioon, jotta saadaan toimiva ja asiakasta miellyttävä kokonaisuus.

Aloitin työn tekemisen keväällä 2015. Lähdin liikkeelle toimeksiantajien eli hääparin haastattelulla, mitä käytin pohjana häämenun suunnittelussa. Kevään ja kesän aikana suunnittelin ja koevalmistin menun ruokia sekä samalla aloitin kirjoittamaan teoriaosuutta. Alkuperäisen suunnitelmani mukaan teoriaosuuden olisi pitänyt olla valmiina ennen häitä heinäkuuhun mennessä. Tällöin häiden jälkeen olisi jäänyt enää toteutuksen ja pohdinnan kirjoittaminen sekä viimeistelyt ja työ olisi ollut valmis syyskuussa. Suunnitelmiin tuli kuitenkin muutoksia työkuvioideni takia ja sain häihin mennessä kirjoitettua teoriaosista vain kolmasosan. Töiden takia ehdin kesän aikana keskittymään vain menun suunnitteluun, testaamiseen ja toteuttamiseen. Jatkoin teoriaosuuksien kirjoittamista häiden jälkeen, mutta syksyn syventävän harjoitteluni ja töiden takia opinnäytetyön tekeminen jäi taas vähemmälle. Päätin pitää luovan tauon ja keskittyä pelkästään harjoittelu- ja työkuvioiden. Se osoittautui hyväksi päätökseksi. Työkiireiden helpottuessa joulun jälkeen minulla oli taas enemmän aikaa ja intoa jatkaa työskentelyä opinnäytetyön parissa.

Häämenun suunnitteluvaihe eteni sujuvasti ja määrätietoisesti. Hääparilla oli selvä näkemys mitä ruokia menu pitäisi sisältää, joiden toteuttamiseen he antoivat minulle melko vapaat kädet. Järjestin hääparille yhteensä neljä testimaistelua. Valmistin melkein kaikista ruokalajeista yhden koe-erät, joiden perusteella pystyin tarvittaessa tekemään resepteihin muutoksia. Jälkikäteen ajatellen testi- maistelukertojä olisi voinut olla hääkakun kohdalla yhden sijasta kaksi, koska testikakun jälkeen reseptiä vielä muokattiin. Hääpari ei siis saanut ollenkaan maistaa lopullista kakkua ennen kuin vasta häissä. Siitä huolimatta se osoittautui juuri oikeanlaiseksi.

Hääpäivänä valmisteluiden aikana pienenä häiritsevänä tekijänä olivat sukulaiset, jotka odottivat juhlan alkamista olohuoneessa, mistä oli suora näköyhteys keittiöön. Työskentelyni häiriintyi, kun jouduin vastaillemaan sukulaisten esittämiin kysymyksiin. Heidät olisi kannattanut ohjata toiseen tilaan, mikä olisi taannut työrauhani loppuun asti. Olin kuitenkin tehnyt hääpäivän työsuunnitelman varaten ylimääräistä aikaa, joten kiirettä ei päässyt syntymään. Sitä auttoi myös edellisenä päivänä hyvin tehdyt esivalmistelut. Suurimman osan ajasta hääpäivän aamuna vei täytekakkujen ja voileipäkakkujen täyttäminen sekä koristelu, minkä olin huomioinut työsuunnitelmassani. Määttälän ym. (2008, 84) mukaan hyvin tehty työsuunnitelma vähentää epäonnistumisia ja lisää tehokkuutta.

Työsuunnitelmalla lisätään työntehokkuutta ja minimoidaan epäonnistumisia. Sillä voidaan vaikuttaa myös tuloksen paranemiseen. Lisäksi työsuunnitelman avulla pysytään hyvin ajan tasalla aikataulun suhteen. Työtehtävistä voidaan laatia päivittäiset ja viikoittaiset suunnitelmat sekä pitkäaikaisuunnitelmat. Työsuunnitelma pitää sisällään mm. mitä ruokia valmistetaan, milloin ne valmistetaan, tarvittavat raaka-aineet, kuka valmistaa mitäkin, ruokien säilytyksen, ruokien kuljetuksen, ruokien tarjoamisen, ruokapöytien/buffetpöytien kattamisen ja jälkityöt. (Määttälä ym. 2008, 84.)

Hääjuhlan ruokatarjoilu sujui jouhevasti ja aikataulun mukaisesti, lukuun ottamatta kahvituksen alkamista. Jouduimme lykkäämään hääkakun leikkaamista 15 minuuttia, jotta kaikki vieraat olivat kerinneet palaamaan paikoilleen. Syynä tähän oli wc-tilojen ruuhkautuminen. Hääpaikalla oli käytössä ainoastaan yksi vessa. Aikataulun venymisestä ei syntynyt kuitenkaan mitään ongelmia.

Kokonaisuutena hääjuhlan ruokatarjoilu onnistui todella hyvin ja suunnitelmien mukaisesti ilman suurempia yllätyksiä tai virheitä. Sain häävierailta sekä hääparilta jo hääjuhlan aikana positiivista palautetta ruokatarjoilusta. Mielestäni suoriuduin projektista kiitettävästi. Olin muistanut hankkia kaikki tarvittavat raaka-aineet sekä välineet, eivätkä mitkään ruoat olleet menneet pilalle tai vahingoittuneet säilytyksen aikana. Suurimpana ongelmana juhlien aikana oli kylmäsäilytystilojen riittävyys. Käytössä olleiden jääkaappien ja kylmälaukkujen kapasiteetti riitti juuri ja juuri tarpeisiin. Näin jälkeinpäin ajatellen kylmäsäilytystiloja olisi kannattanut olla enemmän, koska ruokien sijoittaminen säilytykseen olisi ollut silloin paljon nopeampaa ja helpompaa. Kuten aikaisemmin opinnäytetyössä on mainittu huolellinen suunnittelu vähentää toteuttamisvaiheessa esiin tulevia ongelmia ja vaikuttaa lopputuloksen laatuun sekä asiakkaiden tyytyväisyyteen (Saarela ym. 2004, 289).

Tulevaisuudessa opinnäytetyöstäni on selvästi hyötyä työelämässä. Työni aihe oli hyvin käytännönläheinen sekä työelämään kytkeytyvä. Pääsin sen avulla harjoittelemaan esimiehenä toimimista ollessani vastuussa häiden ruokatarjoilusta. Hääpäivänä keittiöapulaiseni olivat alaisiani, joiden tekemistä ohjeistin, neuvoin ja valvoin. Kokemus oli minulle uusi, koska en ole ollut aikaisemmin vastaavanlaisessa tilanteessa. Se oli jonkin verran stressaavaa, mutta myös miellyttävää ja opettavaista. Oli mukavaa olla se henkilö, joka tiesi ja päätti, miten asiat hoidetaan. Yllätyin kuinka paljon apulaiseni ohjeistaminen ja neuvominen vei omaa työskentelyaikaani. Sain myös huomata, että jokainen asia ei välttämättä toteutunut niin kuin olin sanonut. Esimerkiksi olin ohjeistanut juoma-arkun laittajille, että maitopurkkeihin tehtyjen jäiden päältä tulee poistaa pahvit ennen niiden paikoilleen aset-

tamista. He eivät olleet kuitenkaan toimineet ohjeiden mukaisesti ja juomien alta pilkkotti maitopurkkien etikettejä. Tajusin virheen liian myöhään, joten en ehtinyt korjaamaan tapahtunutta. Se oli lopujen lopuksi kokonaisuuden kannalta vain pieni ja melko huomaamaton virhe, joka kaiken lisäksi kääntyi positiiviseksi asiaksi purkamisvaiheessa.

Uudestaan toteuttaessa mieltisin tarkemmin menun kokonaisuutta. Ruokalajien raaka-aineiden tulisi olla monipuolisia ja saman raaka-aineen toistumista tulisi välttää (Määttä ym. 2008, 42). Ammatillisesta näkökulmasta katsottaessa suunnittelemani menun ruokalajien kohdalla on paljon muutettavaa, vaikka toimeksiantajista riippuneet tavoitteet täyttyivätkin. Kokonaisuutena menu oli aika raskas. Molemmat salaatit olivat raaka-aineidensa puolesta täyttäviä. Tonnikalasalaatissa oli makaronia ja vesimelonisalaatissa leipäjuustoa. Voileipäkakut olivat myös ruokaisia, koska niissä oli mm. leipää ja maitotuotteita. Pasteijat olivat kooltaan pieniä, mutta niiden raaka-aineina oli esimerkiksi maitorahkaa, jauhelihaa ja riisiä. Kahvin kanssa tarjottiin hääkakun ja lusikkaleipien kanssa juustokakua. Ruokalajien täytävyyden lisäksi niiden raaka-aineissa oli toistuvuutta, kuten esimerkiksi maitotuotteet, vehnä ja mansikka. Maitotuotteita oli mm. vesimelonisalaatissa, voileipäkuissa, pasteijoissa, saaristolaisleivässä, hääkakussa ja juustokakussa. Vehnää taas oli esimerkiksi makaronisalaatissa, voileipäkuissa, pasteijoissa, karjalanpiirakoissa ja hääkakussa. Mansikkaa käytettiin alkumaljassa, boolissa, lihavoileipäkakun koristelemisessa sekä hääkakun täytteessä. Lisäksi vadelmasta tehtiin juustokakun lisukkeeksi hilloke sekä lusikkaleipien täytteenä oli vadelmamarmeladia. Täytyy muistaa, että nämä ruoat olivat sitä mitä toimeksiantajat halusivat ja toivoivat.

Opinnäytetyön tuloksia voidaan hyödyntää samankaltaisten juhlien ruokatarjoilun suunnittelussa ja toteuttamisessa. Hääjuhlan sekä käytössä olleiden tilojen yksilöllisyydestä johtuen ruokatarjoilua ei voi toistaa täysin samanlaisena. Opinnäytetyöstä saa kokonaiskuvan, mistä menun suunnittelu rakentuu sekä mitä kaikkea tulee huomioida juhlien ruokatarjoilua järjestäessä.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

AALTO, Satu. 2001. Suuri Perinnekirja. 3. painos. Hämeenlinna: Karisto Oy.

ALKO s.a. Boolilaskuri. [Viitattu: 2016-04-22]. Saatavissa: <http://www.alko.fi/juoma-ruoka/reseptit1/juomareseptit/boolilaskuri/>

AUREJÄRVI-KARJALAINEN, Anneli 1999. Perheen omat juhlat: Siviiliseremoniat häistä hautajaisiin. Juva: WSOY.

EVIRA, 2015. Ulkomaiset pakastemarjat. [Viitattu 2016-14-01]. Saatavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden+kayton+rajoitukset/ulkomaiset+pakastemarjat/>

HIRSJÄRVI, Sirkka & REMES, Pirkko & Sajavaara, Paula 2009. Tutki ja Kirjoita. Hämeenlinna: Tammi.

HIRSJÄRVI, Sirkka & HURME, Helena 2011. Tutkimushaastattelu - Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Tallinna: Gaudeamus.

HAKALA, Tanja 2015a. Drinkkibaarin hitit konjakista. [Viitattu 2016-12-01]. Saatavissa: <http://www.haat.fi/aiheet/haajuhla/konjakkibaarin-hitit>

HAKALA, Tanja 2015b. Hurmaava herkkubuffet on häiden hitti. [Viitattu 2016-12-01]. Saatavissa: <http://www.haat.fi/aiheet/suunnittelu/huumaava-herkkubuffet-on-haiden-hitti>

HÄÄT.FI 2015a. Kakkutrendit vaihtelevat, mutta tietyt asiat säilyvät vuodesta toiseen. [Viitattu 2016-12-01]. Saatavissa: <http://www.haat.fi/aiheet/haajuhla/kakkutrendit-vaihtelevat-mutta-tietyt-asiat-sailyvat-vuodesta-toiseen>

HÄÄT.FI 2015b. No entäs se sulhasen puku? [Viitattu 2016-01-07]. Saatavissa: <http://www.haat.fi/aiheet//no-entas-se-sulhasen-puku>

IMMONEN, Päivi & NEVALA, Riitta 2003. Juhlakirja - juhlia, tapoja ja perinteitä. Porvoo: WSOY.

JUHLANJÄRJESTÄJÄN KÄSIKIRJA s.a. Juhlan budjetti ja juhlatilaisuuden rakenne. [Viitattu 2016-13-01]. Saatavissa: <http://blogs.helsinki.fi/juhlakurssi/juhlatilaisuuden-rakenne/>

KAIVOLA, Terttu 1995. Kahden kauppa: Juhlatietoa, kuvia ja kertomuksia suomalaisista häistä. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

KAUNISTO, Tiina-Emilia & VOUTILAINEN, Erika 2012. Siksi tahdot: hääkirja. Porvoo: Bookwell.

KÄRPPÄ, Hanna 2015. Juhannushäät ovat out, mutta monipäiväisten häjjuhljen suosio kasvaa. [Viitattu 2015-27-09]. Saatavissa: <http://www.hs.fi/elama/a1305964178231>

MANNINEN, Veera & MANNINEN, Ville 2015-18-03. [Haastattelu]. Kuopio.

MORSIUSPARI.FI s.a.a Häjjuhljan juomatarjoilu. [Viitattu 2016-12-01]. Saatavissa: <http://www.morsiuspari.fi/fi/haapas/haajuhla/juomatarjoilu>

MORSIUSPARI.FI s.a.b. Häjjuhljan tarjoilut. [Viitattu 2016-12-01]. Saatavissa: <http://www.morsiuspari.fi/fi/haapas/haajuhla/juhlantarjoilut>

MÄÄTTÄLÄ, Sinikka & NUUTILA, Jaakko & SARANPÄÄ, Timo 2008. Juhlapalvelu: suunnittele ja toteuta. 2. uudistettu painos. Helsinki: WSOY.

REINIKAINEN, Hanna 2014. Hääsuunnittelu yleistyy suomalaisissakin häissä. [Viitattu: 2016-16-01]. Saatavissa: <http://www.hs.fi/blogi/myotajavastoin kaymisissa/a1305798800552>

REINIKAINEN, Hanna 2015. "Salakapakoita" ja pomppulinnoja - Sonja Wikström suunnittelee työseen häitä. [Viitattu 2015-27-09]. Saatavissa: <http://www.hs.fi/i hmiset/a1425017027341>

SAARELA, Anna-Maria & HYVÖNEN, Paula & MÄÄTTÄLÄ, Sinikka & VON WRIGHT, Atte 2004. Elintarvikeprosessit. Saarijärven Offset Oy.

SAARIKOSKI, Sonja 2014. Vantaalaispariskunnan häät maksavat 22 euroa minuutti. [Viitattu 2015-27-09]. Saatavissa: <http://www.hs.fi/raha/a1405061434153>

SELANDER, Kai 2007. Annoskortti perus. [Viitattu 2015-22-08]. Saatavissa: <http://webd.savonia.fi/home/saselka/lataukset/>

SELANDER, Kai & VALLI, Vuokko 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus: matkailu ja ravitsemisalalla. Helsinki: WSOY.

SOLJA, Päivi 2014. Hääsuunnittelija tuo vaikka pingviinit juhliin - jos ne vain pääsevät. [Viitattu: 2016-17-04]. Saatavissa: http://yle.fi/uutiset/haasuunnittelija_tuo_vaikka_pingviinit_juhliin__jos_ne_vain_paasevat/7346769

SUOMEN EV. LUT. KIRKKO s.a. Häät ennen ja nyt. [Viitattu 2015-06-11]. Saatavissa: <http://evl.fi/EVLfi.nsf/Documents/43191147EF6C647AC225747C00259FC4>

VILKKA, Hanna & AIRAKSINEN, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Kustannusosakeyhtiö Tammi.

KUALÄHTEET

ANNIN JUHLAPALVELU. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-07-01]. Saatavissa:

http://www.anninjuhla.fi/kuva_hinnasto.php?name=haamansikka_i.jpg

BUEN GUSTO. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-12-01]. Saatavissa: <http://www.buengusto.fi/haat-ja-juhlat/>

GASELL GP. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-07-01]. Saatavissa:

<http://www.frakkivuokraus.fi/miesten-juhlapuvut/frakit.html>

JUVENES. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-12-01]. Saatavissa:

<http://www.juvenes.fi/fi-fi/juhlatjatilaisuudet/palvelutperhejuhliin/menut/amore-h%C3%A4%C3%A4menut.aspx>

NISKANEN, Noora. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-04-02]. Saatavissa: Yksityiskokoelmassa

PAINTED BY CAKES. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-07-01]. Saatavissa:

<http://www.paintedbycakes.com/2013/10/valkoinen-haakakku-white-wedding-cake.html>

PUUSTELLI, Merja. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-07-01]. Saatavissa: Yksityiskokoelmassa

ROSE BAKES. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-07-01]. Saatavissa: <http://rosebakes.com/wp-content/uploads/2012/07/Black-White-Wedding-Cake-Cupcake-Tower-3-590x865.jpg>

STILETTO STUDIO CAKES. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-07-01]. Saatavissa:

<http://stiletostudiocakes.blogspot.fi/2014/08/batman-wedding-cake.html>

TOPWEDDING. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2016-07-01]. Saatavissa:

<http://www.topwedding.fi/yazmin-prinsessa-pois-olkapailta-pitsi-haapuku-hsgs31002a-fi.html>

ÖSTERBERG, Cia. [Digitaalinen kuva]. [Viitattu 2015-27-09]. Saatavissa:

<http://www.brollopsguiden.se/editorial/articles/images/krokan.jpg>

LIITE 1: TOIMEKSIANTAJIEN HAASTATTELULOMAKE

Toimeksiantajien haastattelu

Häiden yleistiedot

1. Milloin häitänne vietetään ja missä?
2. Mitä olette ajatelleet ruokatarjoilun budjetiksi?
3. Moneltako häät alkavat ja kuinka pitkään ne kestävät?
4. Onko teillä toiveita ruokatarjoilun ajankohdasta?
5. Mikä on vieraiden lukumäärä ja ovatko kaikki aikuisia?
6. Onko teillä tai vierailta erikoisruokavalioita tai ruoka-aineallergioita?

Hääjuhlan ruokatarjoilu

7. Miten haluatte ruoan tarjoiltavan?
8. Minkä tyyllisen ja kuinka laajan menun haluatte?
9. Kuka hoitaa astioiden hankkimisen? Entäs juhlateltan pöytien ja tuolien?

Somistus

10. Onko teillä tiettyä teemaa häissä?
11. Oletteko miettineet tarjoilupöytien sekä ruokapöytien somistusta?

LIITE 2: ANNOSKORTIT

Annos: **Vesimeloni-leipäjuustosalaatti**
(VL)

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,36**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
4,167	40	2,500	Vesimeloni	1,35	2,25	5,63
1,500	0	1,500	Leipäjuusto	9,85	9,85	14,78
0,444	10	0,400	Jäävuorisalaatti	1,29	1,43	0,57
	Yht	4,4	kg		Yht	20,97

Annoskoko: **0,075**Annosmäärä: **59*****Valmistusohje:***

Kuutioi leipäjuusto ja vesimeloni.

Huuhtelee ja kuivaa salaatti hyvin. Leikkaa se pienemmäksi.

Sekoita raaka-aineet keskenään vasta juuri ennen tarjoilua,

jotta salaatti pysyy mahdollisimman rapeana.

Annos: **Halloum-kasvispiirakka**
(Kasvis, VL)

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,55**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
						0,00
0,038		0,038	Perunajauho	1,90	1,90	0,07
0,035		0,035	Vehnäjauho	0,83	0,83	0,03
0,003		0,003	Leivinjauhe	7,90	7,90	0,02
0,050		0,050	Voi	5,58	5,58	0,28
0,050		0,050	Kylmä vesi			
0,021	6	0,020	Punasipuli	1,90	2,02	0,04
0,003	8	0,003	Valkosipuli			
0,050	20	0,040	Paprika punainen	3,79	4,74	0,19
0,035	15	0,030	Munakoiso	4,35	5,12	0,15
0,044	10	0,040	Kesäkurpitsa	2,35	2,61	0,10
0,100		0,100	Turkkilainen jogurtti	10,00	10,00	1,00
0,050		0,050	Halloumi	15,00	15,00	0,75
0,002		0,002	Yrttimausteseos			
0,003		0,003	Suola			
0,001		0,001	Mustapippuri			
0,056	11	0,050	Kananmuna	1,81	2,03	0,10
	Yht	0,5141	kg		Yht	2,74

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **5****Valmistusohje:**

Valmista pohja. Sekoita kuivat aineet keskenään. Nypi sekaan pehmennyt voi.

Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi. Painele taikina voideltuun vuokaan. Laita vuoka

viileään 0,5 h. Pistele pohja haarukalla ja paista 200 asteessa alatasolla 10 min.

Viipaloi punasipuli ohueksi ja hienonna valkosipuli. Kuutioi paprika, kesäkurpitsa ja munakoiso. Kuullota kasvikset pannulla pehmeiksi ja anna niiden jäähtyä.

Sekoita keskenään jogurtti, ruokakerma sekä muna ja lisää kasvien joukkoon.

Mausta yrteillä sekä suolalla ja kaada pohjan päälle. Leikkaa halloumi viipaleiksi ja laita ne piirakan päälle. Paista vielä noin 30 minuuttia. Jäähdytä ja tarjoile viileänä.

Annos: **Kasvispasteijat**
(VL)

Nro: _____

Ainehinta / annos: 0,29

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,500		0,500	Maitorahka	9,95	9,95	4,98
0,500		0,500	Voi	5,58	5,58	2,79
0,520		0,520	Vehnäjauho	0,83	0,83	0,43
0,010		0,010	Leivinjauhe	7,90	7,90	0,08
0,400		0,400	Fetajuusto	9,95	9,95	3,98
0,160		0,160	Babypinaatti	26,87	26,87	4,30
0,080		0,080	Keitetty riisi			
0,080		0,080	Punasipuli	1,69	1,69	0,14
0,060		0,060	Purjo	2,59	2,59	0,16
0,010		0,010	Valkosipuli	5,99	5,99	0,06
0,050		0,050	Ranskankerma	8,60	8,60	0,43
0,008		0,008	Mustapippuri			
	Yht	2,378	kg		Yht	17,34

Annoskoko: **0,040**Annosmäärä: **59**

Valmistusohje:

Valmista taikina. Sekoita rahkaan pehmeä voi. Lisää vehnäjauho-leivinjauheseos.

Sekoita nopeasti tasaiseksi. Muotoile taikina suorakaiteeksi ja kääri kelmuun.

Anna kovettua jääkaapissa ennen kaulintaa. Valmista seuraavaksi täyte. Keitä

riisi ja jäähdytä. Hienonna punasipuli, purjo ja valkosipuli ja kuullota ne pannulla

öljyssä. Lisää kuullotuksen loppuvaiheessa ranskankerma ja anna kiehahtaa. Ota

pannu pois liedeltä ja anna jäähtyä. Hienonna fetajuusto ja pinaatti. Sekoita

kaikki täytteen ainekset keskenään ja mausta lopuksi vielä pippurilla. Kauli

taikina 3mm:n paksuiseksi levyksi. Ota muotilla ympyränmuotoisia paloja. Jaa

täyte paloille. Sivele reunat vedellä ja taita kahtia. Sulje reunat haarukalla painel-

len. Voitele munalla ja pistele haarukalla. Paista uunissa 250 asteessa 10-12 min.

Annos: **Lihapasteijat (VL)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,23**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,500		0,500	Maitorahka	9,95	9,95	4,98
0,500		0,500	Voi	5,58	5,58	2,79
0,520		0,520	Vehnäjauho	0,83	0,83	0,43
0,010		0,010	Leivinjauhe	6,90	6,90	0,07
0,400	25	0,300	Naudan jauheliha	8,21	10,95	3,28
0,300		0,300	Ranskankerma	8,60	8,60	2,58
0,080		0,080	Riisi			
0,100		0,100	Sipuli	0,96	0,96	0,10
0,100		0,100	Punasipuli	1,69	1,69	0,17
0,012		0,012	Valkosipuli	5,99	5,99	0,07
0,012		0,012	Persilja tuore			
0,004		0,004	Timjami tuore			
0,010		0,010	Hunaja	8,98	8,98	0,09
0,015		0,015	Pippuri			
0,006		0,006	Suola			
0,025		0,025	Soija			
0,112	11	0,100	Kananmuna keitetty	1,81	2,03	0,20
	Yht	2,594	kg		Yht	14,76

Annoskoko: **0,040**Annosmäärä: **64****Valmistusohje:**

Valmista taikina. Sekoita rahkaan pehmeä voi. Lisää vehnäjauho-leivinjauheseos.

Sekoita nopeasti tasaiseksi. Muotoile taikina suorakaiteeksi ja kääri kelmuun.

Anna kovettua jääkaapissa ennen kaulintaa. Seuraavaksi valmista täyte. Keitä riisi sekä kananmuna ja jäähdytä ne. Ruskista jauheliha pannulla. Lisää joukkoon hienonnetut sipulit, suola, pippuri ja ranskankerma. Anna kiehahtaa. Nosta pannu levyltä ja anna jäähtyä. Lisää keitetty hienonnettu muna.

Kaulitse taikina 3mm:n paksuiseksi ja ota pyöreällä muotilla paloja.

Laita

jokaiseen täytettä ja sivele reunat vedellä. Taita puolikuun muotoon ja painele reunat kiinni haarukalla. Voitele kananmunalla ja paista 250 asteessa 10-12 min.

Annos: **Karjalanpiirakat (G, L)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,13**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,100		0,100	Kylmä vesi			
0,003		0,003	Suola			
		0,001	Psyllium			
0,113		0,113	Tattarijauho	6,10	6,10	0,69
0,085		0,085	Puuroriisi			
0,050		0,050	Laktoositon maitojuoma	1,35	1,35	0,07
0,100		0,100	Vesi			
0,050		0,050	Voi	5,58	5,58	0,28
	Yht	0,502	kg		Yht	1,04

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **8****Valmistusohje:**

Valmista ensimmäisenä riisipuuro. Kiehauta vesi kattilassa. Lisää riisit ja keitä, kunnes vesi on imeytynyt niihin. Lisää maito ja hauduta riisipuuroa noin tunnin ajan. Mausta valmis puuro suolalla.

Kunnes riisipuuro alkaa olla jäähtynyt valmista piirakoiden pohjataikina. Sekoita veteen suola ja psyllium. Anna psylliumin turvota hetki. Sekoita joukkoon

tattarijauhoja pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Valmis taikina irtoaa kulhon reunoilta ja on melko napakkaa. Pyöritä taikinasta tanko ja jaa se kahdeksaan osaan. Kaulitse ne yksitellen kuoreksi, täytä ja rypytä. Paista 250 asteessa noin 15-20 minuuttia. Voitele heti uunista pois otettaessa voi sulalla.

Annos: **Saaristolaisleipä (L)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: 1,97

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen MH/kg: _____

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,000		1,000	Piimä	1,29	1,29	1,29
0,022		0,022	Kuivahiiva	10,00	10,00	0,22
0,420		0,420	Siirappi	1,99	1,99	0,84
0,105		0,105	Kaljamallas	3,15	3,15	0,33
0,060		0,060	Vehnälese	4,50	4,50	0,27
0,180		0,180	Ruisjauho	0,85	0,85	0,15
0,016		0,016	Suola			
0,650		0,650	Vehnäjauho	0,83	0,83	0,54
0,030		0,030	Voi	5,58	5,58	0,17
0,150		0,150	Vesi			
0,070		0,070	Siirappi	1,99	1,99	0,14
	Yht	2,703	kg		Yht	3,94

Annoskoko: **1,350**

Annosmäärä:

2**Valmistusohje:**Ohjeesta tulee kaksi leipää.Lämmitä piimä 42 asteiseksi mikrossa. Sekoita hiiva kuivien aineiden joukkoon ja lisää seos piimän sekaan, puuhaarukalla sekoittaen. Taikinaa ei vaivata.Voitele kaksi leipävuokaa voilla. Jaa taikina vuokiin. Anna kohota leivinliinalla peitettynä 1,5 tuntia.Kuumenna uuni 175 asteeseen. Paista leipiä keskitasolla 1,5 tuntia ja sen jälkeen valele ne kauttaaltaan siirappivedellä. Jatka paistamista vielä 30 minuuttia. Anna leipien jäähtyä vuoissaan. Parhaimmillaan leivät ovat tekeydyttyään viileässä pari päivää.

Annos: **Munavoi (L)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,05**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,697	11	0,620	Kananmuna	1,81	2,03	1,26
0,400		0,400	Voi	5,58	5,58	2,23
0,006		0,006	Suola			
	Yht	1,026	kg		Yht	3,49

Annoskoko: **0,016**Annosmäärä: **64*****Valmistusohje:***

Keitä kananmunat koviksi. Hienonna jäähtyneet kananmunat ja ripottele päälle suola. Lisää munat huoneenlämpöiseen voihiin ja sekoita tasaiseksi.

Annos: **Hääkakku (VL)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: **15,14**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,863	11	0,768	Kananmuna	1,81	2,03	1,56
0,712		0,712	Sokeri	0,69	0,69	0,49
0,300		0,300	Vehnäjauho	0,83	0,83	0,25
0,037		0,037	Leivinjauhe	7,90	7,90	0,29
0,008		0,008	Elintarvikeväri	125,00	125,00	1,00
Yht		1,825	kg		Yht	3,59

Annoskoko: **0,360**Annosmäärä: **5**

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
5	0,645	3,225	Mansikkatäyte	6,11	19,70
5	0,336	1,680	Lakritsitäyte	8,57	14,40
5	0,600	3,000	Sokerimassa musta	10,00	30,00
5	0,300	1,500	Voikreemi	5,33	8,00
					72,10

Valmistusohje:

Ohjeella tulee 5 kpl täytekakkuja.

Vatkaa munat ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon jauhot siivilän läpi vähitellen kevyesti sekoittaen. Lisää lopuksi elintarvikeväri.

Paista kakut 175 asteessa noin 30-40 min.

Täytä kakut päivää ennen tarjoilua. Tarjoilupäivänä kuorruta

sokerimassalla sekä koristele voikreemipursotuksella ja voikreemiruuusuilla.

Annos: **Juustokakku (VL)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,43**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,400		0,400	Digestive keksi	3,73	3,73	1,49
0,250		0,250	Voi	5,58	5,58	1,40
1,200		1,200	Tuorejuusto	9,95	9,95	11,94
0,540		0,540	Sokeri	0,69	0,69	0,37
0,042		0,042	Vehnäjauho	0,83	0,83	0,03
0,472	11	0,420	Kananmuna	1,81	2,03	0,85
0,300		0,300	Ranskankerma	8,60	8,60	2,58
0,024		0,024	Vaniljasokeri	21,29	21,29	0,51
0,075	60	0,030	Sitruunamehu	2,95	7,38	0,22
Yht		3,206	kg		Yht	19,40

Annoskoko: **0,070**Annosmäärä: **45****Valmistusohje:**

Murskaa keksit ja sekoita joukkoon sulatettu voi sekä sokeri. Taputtele seos irtopohjavuokaan (Ø 24 cm) ja paista 165 asteessa noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä

Vaahdota sähkövatkaimella keskenään tuorejuustoa, sokeri ja jauhoja. Lisää seuraavaksi seokseen kananmunat yksitellen kevyesti vatkatun. Lisää loput ainekset ja kaada seos keksipohjan päälle. Paista 165 asteessa reilu tunti tai kunnes kakun pinta saa väriä. Anna jäähtyä vuossa ja siirrä lopuksi jääkaappiin yön yli tekeytymään.

Annos: **Lusikkaleivät (L)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,04**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,500		0,500	Voi	5,58	5,58	2,79
0,340		0,340	Sokeri	0,69	0,69	0,23
0,650		0,650	Vehnäjauho	0,83	0,83	0,54
0,018		0,018	Vaniljasokeri	21,29	21,29	0,38
0,012		0,012	Ruokasooda	6,80	6,80	0,08
0,450		0,450	Vadelmamarmeladi	7,70	7,70	3,47
	Yht	1,97	kg		Yht	7,49

Annoskoko: **0,011**Annosmäärä: **179*****Valmistusohje:***

Kiehauta voi kattilassa ja anna poreilla miedolla lämmöllä 5-10 minuuttia välillä sekoittaen, kunnes vaahto laskeutuu ja voi ruskeutuu. Ota kattila pois liedeltä.

Mittaa joukkoon sokeri ja anna jäähtyä ennen sekoittamista. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne voi-sokeriseokseen. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.

Painele taikina tiivisti pikkulusikkaan ja vedä taikinanpalat lusikasta ja laita leivinpaperoidulle pellille. Paista uunissa 175 asteessa noin 10-12 minuuttia.

Levitä jäähtyneiden pikkuleipien tasaiselle puolelle vadelmamarmeladia ja paina kaksi pikkuleipää vastakkain. Laita pikkuleivät pakastimeen ja sokeroi vasta sulattamisen jälkeen ennen tarjoilua.

Annos: **Gluteeniton hääkakkupohja**
(G, L)

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,26**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,058	11	0,052	Kananmuna	1,81	2,03	0,11
0,042		0,042	Sokeri	0,69	0,69	0,03
0,025		0,025	Gluteeniton jauho	4,98	4,98	0,12
	Yht	0,119	kg		Yht	0,26

Annoskoko:

0,119

Annosmäärä:

1***Valmistusohje:***

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää jauhot siivilän läpi ja sekoita varovasti nostellen. Lopuksi laita tippa väriainetta ja kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan. Paista 175 asteessa noin 15-20 minuuttia.

Käytä täyttämiseen samoja täytteitä kuin normaaliin hääkakuun ja kuorruta myös mustalla sokerimassa sekä koristele voikreemiruusuilla ja voikreemipursotuksella.

Annos: **Macaronsit (G,L)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: **0,18**

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,040		0,040	Mantelijauhe	17,38	17,38	0,70
0,070		0,070	Tomusokeri	2,18	2,18	0,15
0,010		0,010	Sokeri	0,69	0,69	0,01
0,058	40	0,035	Kananmunan valkuainen	1,81	3,02	0,11
0,002		0,002	Elintarvikeväri	125,00	125,00	0,25
0,050		0,050	Mustikka	7,95	7,95	0,40
0,017		0,017	Hillo-marmeladisokeri	2,87	2,87	0,05
0,050		0,050	Tuorejuusto	9,95	9,95	0,50
Yht		0,274	kg	Yht		2,15

Annoskoko: **0,022**Annosmäärä: **12****Valmistusohje:**

Sekoita mantelijauhe ja tomusokeri monitoimikoneessa, kunnes ne ovat kunnolla sekaisin. Siivilöi manteli-tomusokeriseos ja jätä odottamaan. Vatkaa huoneenlämpöinen valkuainen kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon sokeri vähitellen voimakkaasti vatkatun. Lisää elintarvikeväri ja vatkaa vaahtoa kunnes se on jämää ja muodostaa teräviä huippuja. Lisää kolmasosa manteliseoksesta vaahtoon varovasti kiertäen nuolijalla kulhon ympäri ja vaahton alta sekä leikkaamalla vaahtoa. Lisää samoin loput manteliseoksesta kahdessa osassa. Massasta tulee melko jämää, mutta jatka kääntelyä ja leikkaamista, jolloin se pehmenee. Lopeta kääntely siinä vaiheessa, kun nuolijasta pudotettu kuvio tasoittuu noin 30 sekunnissa. Kaada taikina pursotinpussiin ja pursota pellille noin 3 cm kokoisia nokareita. Pudota pelti pari kertaa noin 10 cm korkeudelta pöydälle, jotta ilmakuplat hajoavat. Anna macaronsien seistä huoneen lämmössä noin puoli tuntia, kunnes kuorien pinta on kosketuskuiva. Kuumenna uuni 140 asteeseen. Paista macaronseja uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Anna kuorien jäähtyä pellillä noin 10 minuuttia ja siirrä ne sitten ritilän päälle jäähtymään. Seuraavaksi valmista täyte. Mittaa kattilaan jäiset mustikat ja hillo-marmeladisokeri. Kuumenna seos hitaasti kiehuvaan ja keitä sen jälkeen noin 5 minuuttia. Jäähdytä mustikkahillo ja lisää joukkoon tuorejuusto. Laita täyte pursotin pussiin ja täytä jäähtyneet macaronsit.

Annos: **Booli (6,9%)**

Nro: _____

Ainehinta / annos: 0,72

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
1,000		1,000	Saaristolaisviina 40 %	12,00	12,00	12,00
1,000		1,000	Pople Strawberry	14,00	14,00	14,00
2,000		2,000	Mansikka-aroniamehutiiviste	0,00		
2,000		2,000	Sprite	0,67	0,67	1,33
2,000		2,000	Sitruuna-limekivennäisvesi	0,82	0,82	1,64
	Yht	8	kg		Yht	28,97

Annoskoko: **0,200**Annosmäärä: **40*****Valmistusohje:***

Mittaa boolin ainekset isoon astiaan ja lisää isoja mehusta tehtyjä jääpaloja.

Annos: **Alkumalja**
(4%)

Nro: _____

Ainehinta / annos: 0,77

Verollinen MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: _____

Verollinen
MH/kg: _____

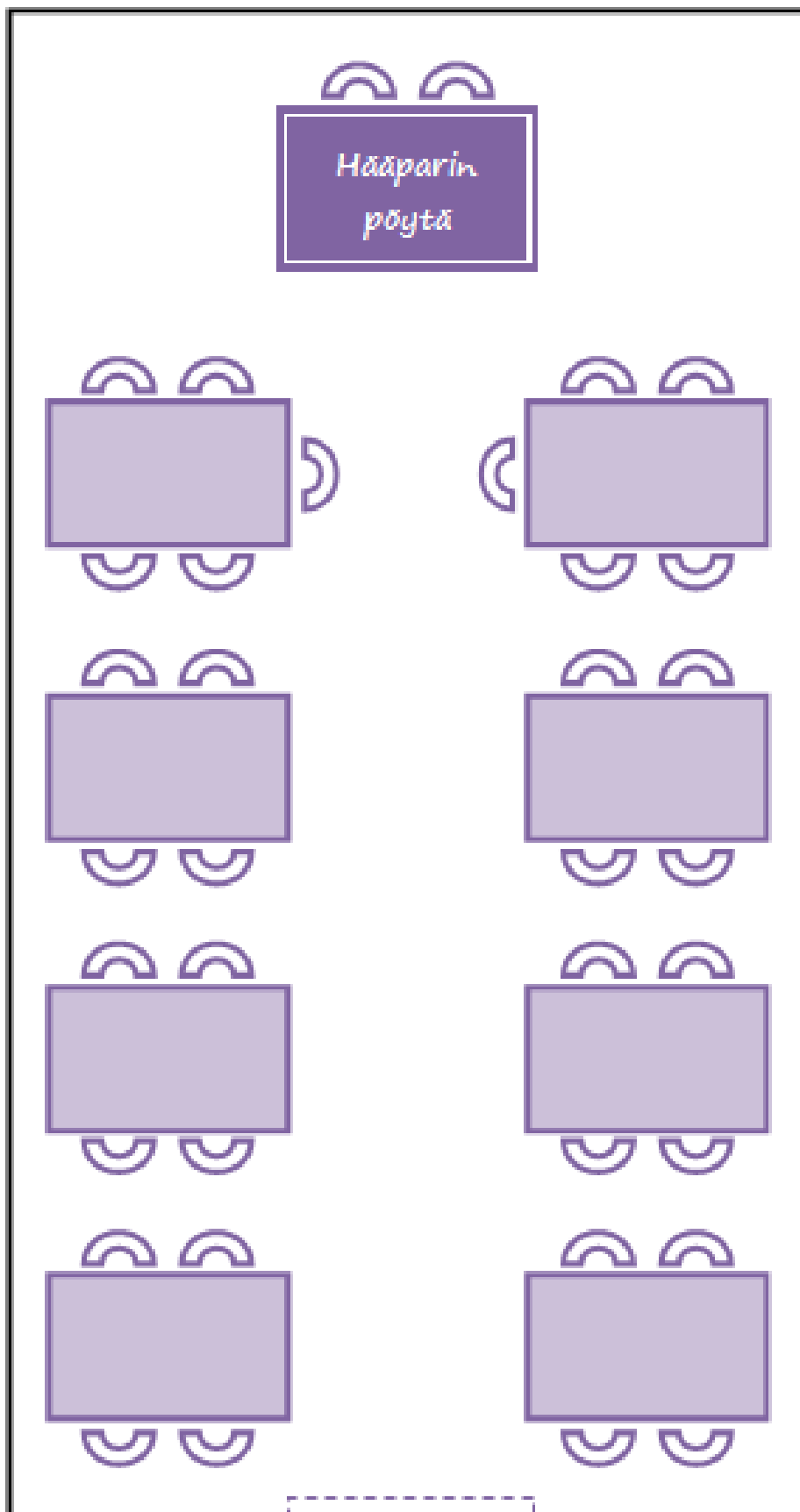
Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
1,800		1,800	Fresita	13,17	13,17	23,71
1,800		1,800	Sitruuna-limekivennäisvesi	0,82	0,82	1,48
0,500		0,500	Mansikka jäinen	5,00	5,00	2,50
	Yht	4,1	kg		Yht	27,68

Annoskoko: **0,113**Annosmäärä: **36*****Valmistusohje:***

Mittaa kuohuviinilasiin 5cl Fresitaa ja 5cl kivennäisvettä. Lisää lopuksi jäinen mansikka.

LIITE 2: PÖYTÄKARTTA

Juhlateltan pöytäkartta



Häämenu

Mansikkainen alkumalja



Vesimeloni-leipäjuustosalaatti (VL)

Tonnikalamakaronisalaatti (M)

Savulohivoileipäkakku (VL)

Meetrursti-palvikinkkuvoileipäkakku (VL)

Kasvispasteijat (L)

Lihapasteijat (L)

Karjalanpiirakat

Saaristolaisleipä (L)



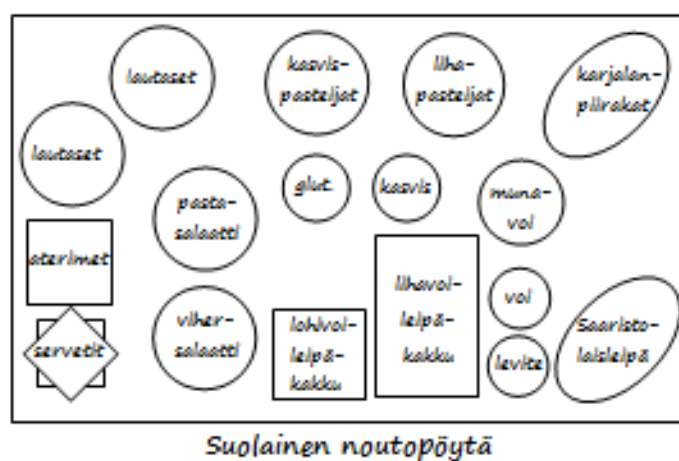
Hääkakku (VL)

Juustokakku (VL)

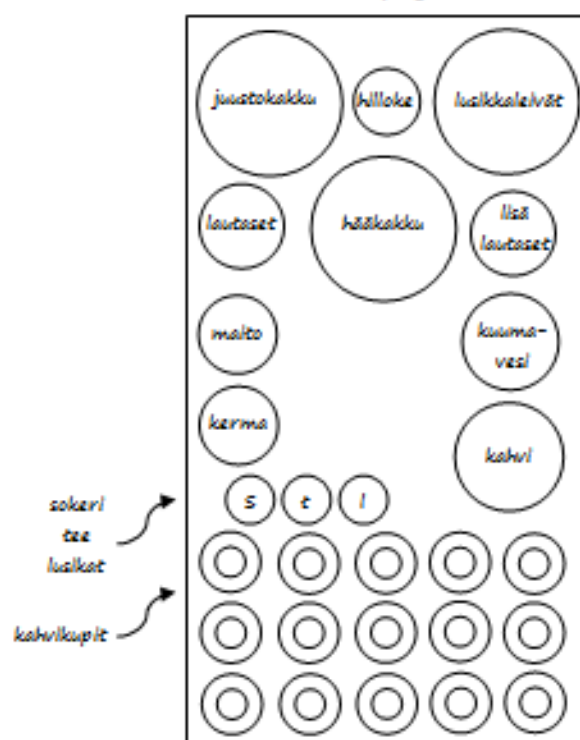
Lusikkaleivät (L)

Kahvi / Tee

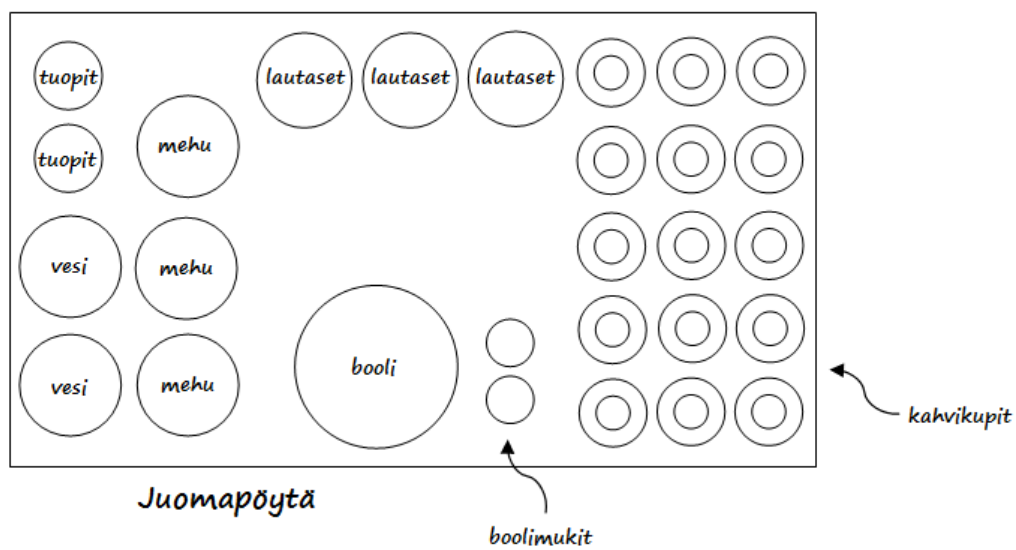
LIITE 4: BUFFETPÖYTIEN ASETTELU



Kahvipöytä



LIITE 5: JUOMAPÖYDÄN ASETTELU



LIITE 6: TOIMEKSIANTAJIEN PALAUTELOMAKE

Toimeksiantajien palaute

SUUNNITTELU

- 1) Miten koitte suunnitteluvaiheen?
(luottamus, asiantuntevuus, osaaminen jne.)
- 2) Osasinko kuunnella teitä?
- 3) Oliko testimaistelukertoja tarpeeksi?

TOTEUTUS

- 4) Vastasiko menu toiveitanne ja oliko se teidän näköisenne?
- 5) Mitä mieltä olitte tarjoilupöytien kattauksesta?
Sopiko se häiden teemaan ja oliko se tarpeeksi juhlava?
Entä olivatko ruoat ja juomat hyvin esillä ja helposti otettavissa?
- 6) Mikä oli mielestänne onnistunein ruoka? Entä epäonnistunein?
- 7) Muuttaisitteko menusta jotain näin häiden jälkeen?
- 8) Ruokien kustannukseksi tuli yhteensä 560 € eli yhtä henkilöä kohden 14,70 €. Onko se mielestänne paljon vai vähän?
- 9) Arvioikaa jokaisen ruoan ulkonäköä, koostumusta ja makua.
 - Vesimeloni-leipäjuustosalaatti
 - Tonnikala-makaronisalaatti
 - Lohivoileipäkakku
 - Meetvursti-palvikinkkuvoileipäkakku
 - Kasvispasteijat
 - Lihapasteijat
 - Karjalanpiirakat
 - Saaristolaisleipä
 - Munavoi
 - Hääkakku
 - Juustokakku ja vadelmahilloke
 - Vadelmalusikkaleivät
- 10) Arvioikaa juomien ulkonäköä ja makua.
 - Alkumalja
 - Booli
- 11) Minkä kokonaisarvosanan antaisitte asteikolla 1-5? Perustelkaa lyhyesti.

LIITE 7: HÄÄVIERAIDEN PALAUTELOMAKE

Häävieraiden palaute

Hei!

Kaipaisin rehellistä palautetta häiden ruoista ja juomista opinnäytetyötäni varten. Olisin hyvin iloinen, jos muutamalla sanalla voisitte kommentoida makua ja ulkonäköä sekä lopuksi antaa kokonaisarvosanan tarjoiluista asteikolla 1-5. Alla on muistin virkistykseksi koottuna kaikki ruoat ja juomat.

Kiitos jo etukäteen!

JUOMAT

- Alkumalja
- Booli

RUOAT

- Vesimeloni-leipäjuustosalaatti
- Tonnikala-makaronisalaatti
- Lohivoileipäkakku
- Meetvursti-palvikinkkuvoileipäkakku
- Lihapasteijat
- Feta-pinaattipasteijat
- Karjalanpiirakat
- Saaristolaisleipä
- Hääkakku
- Juustokakku ja vadelmahilloke
- Lusikkaleivät

GLUTEENITTOMAT RUOAT

- Vesimeloni-leipäjuustosalaatti
- Naudanjauheliirakka
- Karjalanpiirakat
- Hääkakku
- Macaronsit

KASVISRUOAT

- Vesimeloni-leipäjuustosalaatti
- Halloumi-kasvispiirakka
- Kasvispasteijat
- Karjalanpiirakat
- Hääkakku
- Juustokakku
- Lusikkaleivät