



OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

ELÄMYKSIÄ AVOTULILTA

TEKIJÄ: Markku Laatikainen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma/Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan tutkinto-ohjelma			
Työn tekijä Markku Laatikainen			
Työn nimi Elämyksiä avotuilta			
Päiväys	20.12.2017	Sivumäärä/Liitteet	32/12
Ohjaaja Seija Mäki			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani Tmi Hevierä			
<p>Tiivistelmä</p> <p>Ruokamatkailu Suomessa kasvaa jatkuvasti. Ruokapalveluja tarjoavien yritysten tavoitteena on tuottaa kiinnostavia ja erottuvia palveluja, jotka ovat ainutlaatuisia ja mieleenpainuvia elämyskokonaisuuksia. Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena oli toteuttaa keittokirja "Elämyksiä avotuilta". Työn tilaajana toimi oma yritykseni Tmi Hevierä, jonka toiminnan yhteydessä sain lukuisia pyyntöjä kirjoittaa käytetystä reseptiikasta ohjevihkonen tai keittokirja. Lähtökohta opinnäytetyölle oli ajankohtainen ja asiakaslähtöinen tarve luoda käytännönläheinen ja toimiva keittokirja nuotioruoan valmistuksesta.</p> <p>Opinnäytetyön teoriaosuuden tarkoituksena oli muodostaa kokonaisvaltainen käsitys ainutlaatuisen ja elämysperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisesta sekä järjestämisen haasteista ja vaatimuksista. Teoreettisen viitekehityksen keskiössä oli eräruokailun järjestäminen maasto-olosuhteissa sekä ruokamatkailun tämänhetkinen kuvaaminen Suomessa.</p> <p>Työn laatimisen myötä keskeisimmäksi lähtökohdaksi ruokapalveluja tuottavan yrityksen kannalta muodostui kokonaisuuden hallinta. Ammattitaidon ohella yrittäjältä vaaditaan asiakaspalvelutaitoja, turvallisuus- ja hygieniaosaamista, sekä toimialaa koskevan lainsäädännön hallinta. Palveluympäristö nuotioruokailun järjestämisessä on avaintekijä, jolla asiakkaille mahdollistetaan kokonaisvaltainen ja moniaistillinen elämystapahtuma avotuililla. Tämän opinnäytetyön materiaalia voidaan hyödyntää nuotioruokailun järjestämisessä sekä opetustarkoituksissa. Keittokirja "Elämyksiä avotuilta" on saatavissa Tmi Hevierän kautta.</p>			
Avainsanat Eräruoka, elämysruokailu, avotuli, ruokamatkailu, Tmi Hevierä, tuotekortti.			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management			
Author Markku Laatikainen			
Title of Thesis Experiences with an open fire			
Date	20.12.2017	Pages/Appendices	32/12
Supervisor Seija Mäki			
Client Organisation /Partner Company Hevierä			
<p>Abstract</p> <p>Food tourism in Finland is growing constantly. The aim of food service companies is to produce interesting and distinctive services that are unique and memorable experiences. The purpose of this functional thesis was to implement the cookbook "Experiences with an open fire". The client was my own company, Hevierä, since over the years, I had received numerous requests to write an instruction booklet or a cookbook with our recipes. The starting point for this Bachelor's Thesis was the current and customer-oriented need to create a pragmatic and functional cookbook based on cooking with open fire.</p> <p>The theoretical part of this thesis was to provide a comprehensive understanding of the production of a unique and experience-based food service event and the challenges and conditions of organization. The focus of the theoretical reference framework was how to organize food service in forest conditions and to describe the current situation of food tourism in Finland.</p> <p>Along with formulating the work, the most important starting point for the catering service company was the overall management of the company. In addition to professional skills, the entrepreneur is required to possess customer service skills, safety and hygiene expertise, as well as knowing the legislation concerning the field of business. The service environment for organizing food service in nature is a key factor in allowing customers a holistic and multi-faceted adventure event with an open fire. The material of this thesis can be utilized for organizing nature based cooking and for teaching purposes. The cookbook "Experiences with an open fire" is available through Hevierä company.</p>			
<p>Keywords Campfire food, experience food, open fire, food tourism, Hevierä, product card.</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	5
1.1	Eräruokailun historia Suomessa	5
1.2	Uudet tulet	5
1.3	Työn tavoitteet ja tarkoitus.....	6
2	TMI HEVIERÄ.....	7
2.1	Strategia Hevierälle.....	7
2.2	Hevierän toiminnan kenttä.....	8
2.3	Skenaariot Hevierälle	9
2.4	Visiona Elämyksellistä nuotioruokaa	12
2.5	Arvot ja toiminta-ajatus.....	12
2.6	Ydinsaaminen	13
2.7	Asiakkaat ja verkostokumppanit.....	13
3	RUOKAMATKAILU SUOMESSA.....	15
3.1	Elämykset elinkeinoiksi	17
3.2	Oppimisympäristönä nuotio	18
3.3	Ympäristökokemus.....	19
3.4	Luonnossa vieraana	20
4	ERÄRUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN.....	21
4.1	Luonto-, erä- ja retkiruokailukäsitteet.....	22
4.2	Lainsäädäntö	23
4.3	Turvallisuus nuotioruokailussa	24
4.4	Raaka-aineet ja sesongit	25
4.5	Ruoanvalmistus ja tarjoilu	26
5	POHDINTA JA YHTEENVETO	28
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	31
	LIITE 1: JOKAMIEHENOIKEUDET JA VELVOLLISUUDET	33
	LIITE 2: LUONTOALAN TUOTEKORTTIMALLI	34
	LIITE 3. KEITTOKIRJA "ELÄMYKSIÄ AVOTULILTA"	44

1 JOHDANTO

Gastronomia syntyi, kun ihminen keksi tullen. Ehkä se tapahtui tulivuoren purkauksessa tai salamaniskusta. Tai kukaties tullen lahjoitti ihmisille Prometheus, titaani, joka varasti liekin Olympos-vuoren jumalilta. Joka tapauksessa tullen myötä alkoi levitä kaikkialle paistuvan leivän, lihan ja kalan herkullinen tuoksu. Ihminen oli havainnut tullen avulla voivansa muuttaa nautittavammaksi monia ruoka-aineita, parantaa niiden makuja sekä ottaa käyttöön uusia raaka-aineita ja tekomenetelmiä. (Talvi 1989, 18–19.)

1.1 Eräruokailun historia Suomessa

Tuhansien vuosien ajan suomalainen eränkävijä on elänyt, hengittänyt ja tehnyt työtään yhdessä luonnon kanssa. Suomalaisen elämänmuodon perustana on aina ollut katkeamaton side ympäröivään luontoon. Erätaidot ovat merkinneet suomalaiselle samaa kuin elämisen taidot, siirtyen jälkipolvilta toisille kokemuksien ja tarinoiden kautta. Hengissä selviämisen ehtona olivat eläinten ja niiden tapojen tunteminen sekä tulentekotaidot. Enemmän kuin päiviin tai kuukausiin, suomalainen elämänrytmi sijoitui vuodenaikoihin ja vuodenvierokulkuun. (Peltomaa ja Saraspää 2007, 5.) Karppinen ja Latomaa (2015, 76–77) yhtyvät tähän toteamalla seikkailun, eränkävinnin ja suomalaisen elämäntyylin liittyvän vahvasti toisiinsa. Erätalouden aikana turkisten metsästystä ja kalastusta harjoitettiin viljelyn lomassa, jolloin seikkailullisuus on kuulunut luonnollisena osana elämää ja elannon harjoittamista. Muinaissuomalaisien historiallista metsästys-, kalastus- tai pyyntiretkettä kuvaa sana ”erä”, jolla tarkoitetaan saalista, riistaa, metsästysretkeä tai pyyntimatkaa.

Me suomalaiset olemme edelleen eräilykansaa. Ilman taitavia metsästäjiä, marjastajia, sienestäjiä tai kalastajia tätä kuvan- ja karunkaunista maata ei olisi muinoin asutettu. Muinaistekniikat ja vanhat erätaidot ovat valtava tietopankki, jota voimme edelleen hyötykäyttää ja soveltaa sekä yhdistää nykyiseen tietotaitoon. Eräperinteillä ja muinaistekniikoilla on myös tärkeä kasvatuksellinen tehtävä: ne opettavat ymmärtämään ja kunnioittamaan luonnonlakeja. (Aaltonen ja Arkko 1997, 8-9.)

1.2 Uudet tulet

Suomen sadan vuoden itsenäisyyden aikana gastronomia on kokenut monenlaisia vaiheita. Koettiin sota-aika ja pulavuodet, alkoholilainsäädännön rajoitukset, kotimaisen tuotannon suojelemiseksi määritetyt tuontirajoitukset ja lopulta Euroopan unioniin liittyminen ja kansainvälisten markkinoiden avautuminen. Kaikkien näiden vuosien aikana suomalaiset kokit ovat olosuhteista riippumatta tehneet parhaansa tarjotakseen asiakkaille gastronomian vaatimukset täyttävää hyvää ja maukasta ruokaa. Viimeisen sadan vuoden aikana myös keittiöala on mullistunut täydellisesti. 1950-luvulla Suomessa oli vain yksi keittiöalan oppilaitos, kun taas tänä päivänä uusia ammattilaisia valmistuu noin 90 eri oppilaitoksesta. Siinä missä ennen opittiin täydellisesti keskeisimmät reseptiikat, nyt opittavaa on moninkertaisesti, mutta syvempään perehtymiseen ei ole välttämättä aikaa. Kokkien täytyy tietää kaikesta ainakin vähän ja tunnistettava aidot, oikeat maut. Alan vaatimukset ovat kasvaneet ja ruokavalioiden,

puolivalmisteiden ja kiireen keskellä kokeilta vaaditaan ammattitietämyksen ohella myös paineensietokykyä ja ajoituksen hallintaa. Kokki on käsityöläisammatti ja huippukokiksi kehittyminen vaatii kunnianhimoa ja useiden vuosien harjoittelun ja puurtamisen. (Martiala ja Lylyharju 2017, 6-7.)

Myös yhä useampi matkailija hakee tietoisesti ruokaelämyksiä ja kokemuksia. Matkailijat haluavat kokea luonnon, kulttuurin ja paikallisen elämäntavan. Suomalaisessa ruokamatkailussa on potentiaalia, sillä tarinat, aitous, paikallisuus ja puhtaus luovat arvoa matkailijalle. Parhaimmillaan ruokamatkailutuote on osallistamista ja tekemistä, josta matkailija oppii jotain uutta. (Hungryforfinland 2017.)

Ruoan merkitys kasvaa matkailuelämyksessä jatkuvasti. Ruoka tarjoaa matkailijalle yksilöllisiä ja mieleenpainuvia elämyksiä ympärivuotisesti. Elämysruokailu kytkeytyy paikallisiin tuottajiin ja kulttuuriin, vahvistaen näin kohteen mielenkiintoa ja profilointia matkailijan näkökulmasta. Ruokaelämyksillä ja ruokamatkailutuotteilla on hyvä mahdollisuus parantaa suomalaisen ruokakulttuurin imagoa, lisätä ruokamatkailun houkuttelevuutta, sekä luoda ja vahvistaa positiivista Suomi-kuvaa. (Ruokamatkailustrategia 2015.)

1.3 Työn tavoitteet ja tarkoitus

Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on tuottaa jokin produktio, kuten opas, ohjekirja, tapahtuma, näyttely tai portfolio. Tavoitteena tällöin tutkimuksen sijaan on konkreettinen tuotos. Produktion tukena tulee kuitenkin olla kriittistä, analysoivaa, argumentoivaa sekä koulutusalan näkökulmaan perusteltua tekstiä, jonka tulisi pystyä osoittamaan tarvittu asiantuntemus, alan teoreettisen tiedon ja ammatillisen taidon yhtenevyys sekä tutkimusviestinnässä tarvittavien taitojen hallintaa. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla paras käyntikortti työelämään, jolla luodaan kontakteja osoittaen itsenäistä osaamista, yhteistyökykyä ja neuvottelutaitoja mahdolliselle työnantajalle. (Vilka ja Airaksinen 2004, 5-9.)

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön päätarkoituksena on tuottaa keittokirja ”Elämyksiä avotuliilta”. Aihe tukee läheisesti omaa ammattiani ja koulutusalaani, joita ovat kokki, erä- ja luonto-opas sekä tuleva restonomi. Työn tilaajana toimii oma yritykseni Tmi Hevierä, jonka yhteydessä olen saanut lukuisia pyyntöjä kirjoittaa käytetystä reseptiikasta ohjevihkonen tai keittokirja. Lähtökohtana opinnäytetyölle on siis ajankohtainen ja asiakaslähtöinen tarve luoda käytännönläheinen ja toimiva keittokirja nuotioruoan valmistuksesta. Produktion materiaalia voidaan hyödyntää kaupallisesti markkinoidulla sitä asiakkaille sekä opetuskäytössä ohjelmaruokapalvelukursseilla.

Opinnäytetyön teoriaosuuden keskeisenä tarkoituksena on muodostaa kokonaisvaltainen käsitys ainutlaatuisen ja elämysperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisesta sekä järjestämisen haasteista ja vaatimuksista. Teoreettisen viitekehäyksen keskiössä on eräruokailun järjestämisen käsitteet ja siihen liittyviä toimenpiteitä. Sivuan työssäni myös oppimisympäristökäsitteitä, elämysruokailumäärittäjä sekä nykyistä ruokamatkailutrendiä Suomessa. Teoriaosuutta sekä liitteen 2 tuotekorttia voidaan niin ikään hyödykäyttää markkinoinnissa sekä ohjelmaruokapalvelukursseilla.

2 TMI HEVIERÄ

Tmi Hevierä on perustettu 21.9.2009 ja työllistää osa-aikaisesti yrittäjän sekä kirjanpitäjän. Hevierän toimintaympäristö keskittyy Joensuun seudun lähiympäristöön ja paikallisiin retkeilykohteisiin. Omalla taustallani osa-aikaiseksi yrittäjäksi on vahva ja laaja pohja keittiö- ja ravintolamaailmasta; Kosovosta Pallastunturin huipulle, grillimyyjästä keittiömestariin. Työnantajina kahdenkymmenen vuoden ajalta ovat tulleet tutuiksi niin pienet yksityiset toimijat kuin suuret ketjukonsernitkin. Vuonna 2009 valmistuin erä- ja luonto-oppaaksi Pohjois-Karjalan opisto Niittylahdesta, josta koulun loputtua minua pyydettiin jäämään opettamaan ohjelmapalveluruokailua tuleville opiskelijoille. Tmi Hevierä syntyi siis visiosta ohjelmapalveluruokailun tuottamisesta ja opettamisesta erilaisin kurssein.

Hevierä toiminimenä on myös mahdollistanut osallistumisen hankeprojekteihin maakunnassa, jotka ovat kasvaneet tasaisesti vuosien varrella. Nuotioruokakurssien lisäksi tarjoamani edustuskokin palvelut ovat myös saaneet hyvää palautetta asiakkailta. Yrityksille ja yhteisöille järjestän tilauksesta ohjelmallisia ruokaelämyspalveluita, kuten tyhy-päiviä ja illanviettoja nuotiolla luonnon äärellä (kuva 1). Hankkiessani Kupilka-eräruoka astiastoa, minusta tuli myös niiden jälleenmyyjä. Tällä hetkellä Hevierä työllistää yrittäjää noin 30 päivää vuodessa. Luku ei kuulosta suurelta, mutta opiskelujen ja muiden töiden sekä arjen pyörittämisen yhteydessä vapaa-aika on kortilla. Haasteeksi tulevaisuudessa muodostuukin päätökset toiminnan mahdollisesta laajentamisesta ja päätoimisesta yrittäjyydestä.



KUVA 1. Riistaruoakurssi (Erola 2016-08-28.)

2.1 Strategia Hevierälle

Hevierän strategian keskipiste on yrittäjä. Tämä selkeyttää strategian laadintaa, mutta luo myös haasteita sen maastouttamiselle. Viitala ja Jylhä (2001, 3) määrittävät menestyksen riippuvan yrityksessä toimivien ihmisten kyvystä havainnoida ympäristön signaaleja sekä vankan perustiedon lisäksi omata

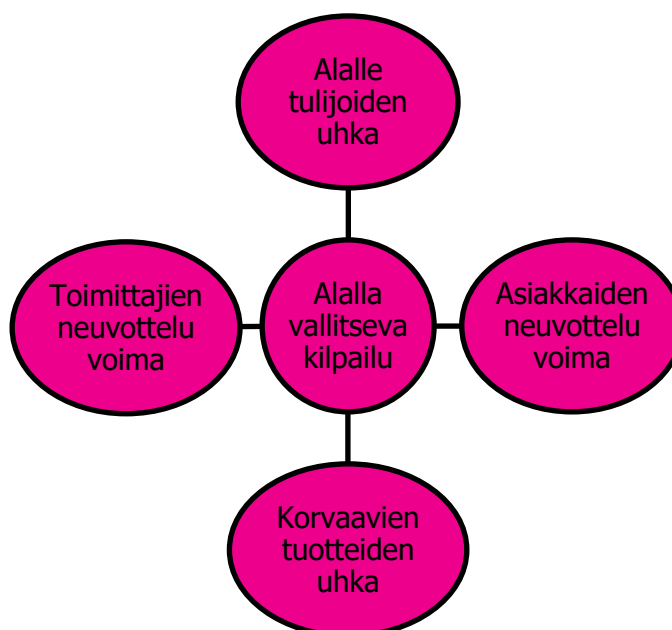
valmiuksia lähteä kehittämään uutta. Hevierän strategian voi kiteyttää lyhyesti ydinlauseeseen: Tavoitteena vakiinnuttaa Hevierä brändinä maakunnan tietoisuuteen ja luoda ihmisille mielikuva elämyksellisestä nuotioruokailusta, jossa kiteytyvät huippu-osaaminen, paikalliset ja puhtaat raaka-aineet, asiakkaan osallistuminen ruoanvalmistukseen sekä ainutkertainen luontokokemus.

Tuomi ja Sumkin (2009) kuvaavat organisaation strategista kokonaiskuvaa esimerkkien ja strategia-käsitteiden avulla. Jokainen strategian osa on oma kokonaisuutensa jolla on tärkeä merkitys suhteessa muihin osa-alueisiin. Kokonaisuus muodostuu pala palalta ja käytännön esimerkit avaavat ymmärrettävän strategiaproessin. Mielestäni tällainen kokonaiskuvan avaaminen helpottaa myös Hevierän strategian hahmottamista.

2.2 Hevierän toiminnan kenttä

Toiminnan kenttä muodostaa Hevierän strategialle viitekehysten vaikuttaen kaikkiin muihin strategiisiin valintoihin. Määrittelyä helpottamaan voidaan esittää kysymykset: ”Missä toiminnassa olemme mukana ja ketkä ovat kilpailijoitamme?” Toimintaympäristön tuntemukseen kuuluu nykyisen ja tulevan kilpailuympäristön tarkastelu ja analysointi myös asiakkaan näkökulmasta. Ainutlaatuinen kilpailuetu saavutetaan kuitenkin vain oman toiminnan ja osaamisen kautta. (Tuomi ja Sumkin 2009, 38–40.)

Vuonna 2009 suorittamani yrittäjän ammattitutkinto antoi vahvan pohjan määrittellä ja analysoida Hevierän toiminnan kenttää toimialueellani. Tutkintoon tekemäni SWOT-analyysi antoi jo tuolloin yhteenvedävästi selkeän kokonaiskuvan Hevierän strategisten valintojen tueksi. Kuitenkin tässä opinnäytetyössä halusin esitellä laajemman viiden kilpailuvoiman malliin perustuvan strategia-ajattelun. Kyseisessä analyysissä on tärkeintä asemoida yritys ympäristöön, jossa kilpailuvoimat pystytään hallitsemaan. Mallin tavoitteena on auttaa yritystä tarkastelemaan liiketoimintaansa tietyllä toimialalla tai vaihtoehtoisesti analysoida toimialaa, jolle sillä olisi kiinnostusta ja mahdollisuuksia laajentua. Viiden kilpailuvoiman mallia käytetään käymällä läpi erikseen kaikki osa-alueet ja arvioimalla niiden luonnetta sekä mahdollisia tulevaisuuden muutoksia. (Vuorinen 2014, 228–229.)



KUVIO 1. Viiden kilpailuvoiman malli Porteria mukaillen (Vuorinen 2014, 232).

Viiden kilpailuvoiman keskeiset sisällöt Hevierän strategiassa (Kuvio 1.)

- **Alalla vallitseva kilpailu**

Hevierän toimialueella ei kyseiselle palvelulle ole vielä suurta kilpailua. Alueelta löytyy pitopalveluyrityksiä, jotka voivat järjestää ruokailun maastoon tai vaikkapa retkikohteeseen, mutta elämysruokapalvelun tarjoajat ovat harvassa. Myös luonto- ja retkioppaan palvelut tiivistyvät muutamaan yrittäjään. He suurelta osaltaan ulkoistavat ruokapalvelun ulkopuolisille pitopalveluille.

- **Asiakkaiden neuvotteluvoima**

Tämä on Hevierän konseptissa suuri. Tuotteet ja palvelut pyritään mukauttamaan asiakkaan tarpeisiin ja odotuksiin. Asiakkaalle voidaan järjestää luontoretki, joka päättyy nuotiokahveihin ja makkaran paistoon, tai vaikkapa muutaman tunnin kalaruokaa nuotiolla -kurssi. Hinnoittelu riippuu paikasta, ajasta ja asiakasmäärästä.

- **Korvaavien tuotteiden uhka**

Hevierän korvaava tuote pitäisi olla henkilö, joka on ruoanlaiton ammattilainen erä- ja luontooppaan pätevyydellä. Korvaavia elementtejä on muutamassa matkailuyrityksessä, jotka järjestävät päiväretkiä jotka päättyvät kotakahveihin. Nämä ovat kiinteitä yksiköjä, jotka eivät järjestä toimintaa muualla kun omassa turvallisessa lähipiirissään.

- **Toimittajien neuvotteluvoima**

Ei suurta merkitystä Hevierän strategiaan. Paikallista lähiruokaa saa monesta pisteestä ja sesonkivaihtelut vaikuttavat Hevierän tuotetarjontaan.

- **Alalle tulijoiden uhka**

Tulevaisuudessa potentiaalinen uhka. Alkuun pääseminen ei vaadi suurta pääomaa, eikä mitavia investointeja. Ala on tosin melko sesonkipainotteinen, joten päätoimiseksi yrittäjäksi alalle aikovan pitäisi kartoittaa työllistyminen koko vuoden ajalle.

2.3 Skenaariot Hevierälle

Tulevaisuuden tarkastelun lähtökohtana on vaihtoehtoisten tulevaisuuksien, eli skenaarioiden hahmottaminen, joka on tärkeä osa strategian tekemistä. Skenaariotyöskentelyn avulla hahmotetaan todennäköinen, uhkaava ja toivottava tulevaisuus esim. viiden tai kymmenen vuoden päähän. Skenaarioiden laatimisen hyötynä on määrittää vahva visio toiminnalle sekä varautua välttämään ei-toivotut tulevaisuusvaihtoehdot. (Tuomi ja Sumkin 2009, 42–44.)

Yhtenä skenaariona tulevaisuuden strategialle Hevierä on käyttänyt PESTEL-analyysia, joka mielestäni kuvaa hyvin keskeisiä megatrendejä sekä heikkoja signaaleja Hevierän toimintaympäristössä. PESTEL-analyysi tarkastelee ympäristön poliittisia, ekonomisia, sosiaalisia, teknologisia, ekologisia ja lainsäädännöllisiä vaikutuksia yrityksen tai organisaation toimintaan. Analyysissä selvitetään organisaatioon vaikuttavat keskeiset muutosvoimat eri osa-alueilla ja kuvataan niiden vaikutusta organisaation toimintaan. Kategorioihin jakamisen idea on helpottaa organisaation hahmotettavuutta ja tulkintaa, josta saatavaa tietoa voidaan edelleen hyödyntää strategian laatimisessa. (Vuorinen 2014, 220–222.)

Hevierän PESTEL-analyysi

- **Ekonomiset**
 - Kasvava luonto- ja elämysmatkailu Suomessa
 - Yritysten verkostoitumiset lähialueilla
 - Uusia kilpailijoita
 - Omat investoinnit ja segmentointi
 - Mahdollisiin hankkeisiin osallistuminen
- **Sosiaaliset**
 - Suurten ikäluokkien asiakasmäärien lisääntyminen
 - Kasvava kiinnostus ruoka- ja elämyspalveluihin
 - Kouluttautuminen vapaa-ajalla (aikuisopiskelu)
- **Poliittiset**
 - Valtion yrittäjille laatimat verolinjaukset ja tukipolitiikka
 - Mahdolliset työllistämiset ja ulkoistamiset
 - Viisumivapauskokeilut
- **Lainsäädännölliset**
 - Mahdolliset muutokset kilpailu-, työvoima- ja omavalvontalainsäädännössä
 - Kansainväliset linjaukset esim. paikallisuuden ja lähituotteiden jalostamisessa
- **Ekologiset**
 - Kasvavat vihreät arvot
 - Paikallisuuden ja lähituotteiden tukeminen
- **Teknologiset**
 - Hevierän tuotekehitys sisäisesti ja ulkoisesti
 - Suuntautuminen laajempiin hankkeisiin tuoteasiantuntijuuden muodossa
 - Elämyksien parempi saatavuus verkossa

Yhteenvedona Hevierän PESTEL-analyysistä voidaan nostaa väestörakenteen muutoksen myötä suurella todennäköisyydellä tapahtuva kysynnän nousu. Tämä mahdollistaisi uusia investointeja, henkilöstön lisäämistä ja lisätuotteistamisen eli kapasiteettia voisi kasvattaa. Kysynnän noustessa myös kilpailuasetelma tulisi muuttumaan, johon pitäisi vastata esim. tarjonnan laajentamisella tai verkostoitumalla alueen muiden toimijoiden kanssa. Hevierän toimialueella pyörii myös lukuisia määriä erilaisia matkailu- ja elämyshankkeita, joihin mukaan pääsemisen nostaisin tärkeäksi mahdollisuudeksi Hevierälle.

Tuomi ja Sumkin (2009) kuvaavat skenaarioiden laatimisen apuvälineenä skenaariomatriisia. Näiden kysymysten avulla tulevaisuusvaihtoehdot konkretisoituvat ja lähentävät toimintaa. Keskeistä on kytkeä johto ja henkilöstö pohtimaan tulevaisuutta ja tehdä kokoava yhteenvedo strategiaprosessille. Hevierän nykyiset skenaariot keskittyvät kahteen vaihtoehtoon, joita ovat:

- **Toiminnan jatkuminen nykyisellään sivutoimisena**
- **Siirtyminen päätoimiseksi yrittäjäksi**

Skenaariotyöskentelyn näkökulmaa voidaan laajentaa tuomalla mukaan verkostokumppanit ja asiakkaat, sekä käyttämällä uusinta tutkimustietoa kentältä esim. ulkoisen asiantuntemuksen muodossa. Opinnäytetyöhön liittyen halusin luoda Hevierälle uuden skenaariomatriisin (kuvio 2) ja tarkastella mahdollisia tulevaisuusvaihtoehtoja tarkemmin.

Skenaario/ Muuttujat	Todennäköinen Tasainen jatkumo	Uhkaava Toiminnan hiipuminen	Toivottava Yrittäjä
Keitä varten olemme olemassa	Kuntayhtymä, alueen ruokamatkailuyritykset, yksityishenkilöt	Kuntayhtymän säästöt, yritysten ja yksityisten toimijoiden väheneminen	Kuntayhtymän, kansalaisopiston lisäkurssit, paikalliset matkailuyritykset, lisätarjonta yksityisille asiakkaille
Missä toiminnassa mukana	Elämysruokapalvelut, edustuskokin tehtävät, nuotioruokakurssit	Elämysruokapalvelut, edustuskokin tehtävät, nuotioruokakurssit	Elämysruokapalvelut, edustuskokin tehtävät, nuotioruokakurssit Ruokamatkailuhankeprojektit, Karelia a´la carte verkosto
Mikä on ydinosaamisemme	Ammattitaito elämysruokatuotteesta ja palvelusta	Kilpailijoiden sama tuotepalvelu	Oman osaamisen kehitys ja laajentaminen, elämysruokapalvelutuotteen vahvistaminen
Millä toiminnalla skenaario toteutuu	Nykyisen toiminnan kehittämisen	mahdollinen työllistyminen aineenopettajaksi ruokapuolelle	Sähköinen markkinointi, verkostoituminen, "heittäytyminen" yrittäjyyteen, kentän laajentaminen, segmentoituminen
Mitä resursseja skenaario edellyttää	Nykyisten resurssien päivitys, ajankäytön suunnittelu	Ajankäytön hallinta	Taloudellista pääomaa, laajaa markkinointia, oman osaamisen kehittämistä, kaluston uudistamista ja lisäystä, tuotekehittelyä, sekä kokopäiväistä yrittäjyyttä.

KUVIO 2. Hevierän skenaariomatriisi

Todennäköiseksi skenaarioksi muodostui "tasainen jatkumo". Riippumatta tulevaisuuden työtilanteesta, tulen pitämään Tmi Hevierän hengissä niin pitkään kun toiminta on mielekästä ja oma ajankäyttö sen sallii. Toimintaa ja tuotekehittelyä tulee kuitenkin koko ajan päivittää eteenpäin oman ammattitaidon ohella.

Uhkaava "toiminnan hiipuminen" ei myöskään tarkoittaisi toiminnan lopettamista, vaan realisoitua mihin pystyy ja minkä pystyy toteuttamaan. Henkilökohtainen tavoitteeni on kuitenkin päästä opettamaan ruoanlaittoa ammattikouluun, jolloin Hevierä jäisi taka-alalle. Haluan kuitenkin pitää kaikki ovet avoinna tulevaisuudelle ja näin ollen mieltä useita skenaariovaihtoehtoja.

Toivottava tulevaisuuden skenaario muodostui pohjalle "kehittyvä ja uudistuva". Hyvin nopeasti kuitenkin ymmärsin tämän tarkoittavan kokopäiväistä yrittäjyyttä kaikkine hyötyineen ja haittoineen. Te-

koprosessi oli mielenkiintoinen ja oivaltava. Vaikka tässä opinnäytetyössä tein skenaariomatriisin yksin, tulevaisuudessa tähän tulisi ottaa mukaan suunnitteluun ainakin oma kirjanpitäjä, tärkeimmät yhteistyökumppanit ja osa sidosryhmistä.

2.4 Visiona Elämyksellistä nuotioruokaa

Strategian kantava voima on visio ja sen tulee kuvata organisaation toimintaa ja tavoitteita. Hyvä visio on tekijänsä näköinen, merkittävä asiakkaalle ja verkostokumppaneille kumppanuutta syventävä. (Tuomi ja Sumkin 2009, 47–48.) Elämyksellistä nuotioruokaa on ollut Hevierän kantava voima ja visio alusta lähtien. Mielestäni tällainen visio antaa asiakkaalle melko selkeän kuvan tuotteesta ja palveluista. Esimerkkinä kansalaisopistolle tarjotut kurssit, joita on tällä hetkellä kolme: Viiden ruokalajin nuotiopäivällinen, Kalaherkkuja avotulilla ja Riistaa nuotiolla. Kurssit vastaavat selvästi visioon: Elämyksellistä nuotioruokaa. Tämä ei kuitenkaan kerro vielä tarpeeksi kaikista Hevierän palveluista. Edustuskokin ja konsultointipalveluiden osalta Elämyksiä nuotioruoasta ei anna asiakkaalle selvää kuvaa tuotteesta tältä osin. Jos tulevaisuuden skenaario yrittäjänä toteutuu, visiota tulisi muokata kokonaisuuteen sopivammaksi. Tämän hetkinen visio Elämyksellistä nuotioruokaa on kuitenkin ollut haastava tekijälleen ja auttanut Hevierää kehittymään toimialallaan.

2.5 Arvot ja toiminta-ajatus

Strategisessa perustassa arvot kertovat toimintaa ohjaavista periaatteista. Arvot vastaavat kysymykseen: ”miksi teemme tätä työtä?” ja niiden tulisi ohjata käytännön työssä tehtäviä ratkaisuja ja päätöksiä. (Tuomi ja Sumkin 2009, 50–51.) Hevierän arvomaailmaa kuvaa vahva asiakaslähtöisyys. Elämyksellisyys ja palvelu muotoutuivat sanoiksi heti perustamisvaiheessa. Vaikka Hevierä toimii ennen kaikkea elämyspalveluna, mielestäni juuri tämän sanan avaaminen asiakkaalle luovat Hevierän arvopohjan.

- **Elämys**

Moniaistillinen luontokokemus kauniissa maisemissa, suomalaista ruokaperinnettä kunnioitava kokonaisuus, tarinoilla höystetty tunnelma, mahdollistaa yhteisen tekemisen ja osallistumisen.

- **Palvelu**

Vahva ammattiosaaminen, iloista ja luonnollista ”lupsakkaa” palvelua, jota muokataan asiakkaiden toiveisiin perustuen.

Mikroyrityksenä Hevierän on helppo toteuttaa ja pitää kiinni arvoistaan. Etuna suurempiin yrityksiin näen juuri sen, että kompromisseja ei tarvitse tehdä ja arvoista ei tingitä.

Hevierän toiminta-ajatus mukautuu Hevierän arvojen jakamiseen ja esille tuomiseen. Tuomen ja Sumkin (2009) mukaan toiminta-ajatus antaa organisaatiolle olemassaolon oikeutuksen ja toimii keskeisenä osana strategista perustaa vastaten kysymykseen: ”miksi olemme olemassa?” Tähän toki vastaa

pelkästään Hevierän visio: Elämyksellistä nuotioruokaa. Kuitenkin toiminta-ajatuksella on vahva toimintaa ohjaava tehtävä ja se tulisi kuvata asiakkaan perspektiivistä. Opinnäytetyön myötä syntyneen pohdinnan jälkeen Hevierän toiminta-ajatuksiksi muodostui: ”Tmi Hevierä tarjoaa ympärivuotisesti moniaistillisia elämyksiä nuotion loisteessa sekä maukkaita edustuskokin palveluita Pohjois-Karjalassa”. Mielestäni tällainen kuvaus koskettaa asiakasta paremmin ja luo joustavasti myönteisen tekemisen vireen.

2.6 Ydinosaaminen

Ydinosaamiseksi kutsutaan yrityksen tai yhteisön strategisesti merkittävintä osaamista, jonka määrittelyyn tarvitaan ainutlaatuisuuden, lisäarvon ja tulevaisuusnäkökulman kautta tehtävää keskustelua ja pohdintaa (Tuomi ja Sumkin 2009, 54–55). Tmi Hevierän ydinosaaminen kiteytyy yrittäjään itseensä. Kokemusta ruoanvalmistuksesta on erittäin laajalta kentältä. Harrastuksiini kuuluvat retkeily, kalastus, metsästys, vaeltaminen sekä luontovalokuvaus lisäävät tietoa ja mahdollisuuksia luontoelämyksistä ja -kokemuksista. Erä- ja luonto-oppaan pätevyys kertoo asiakkaalle vahvasta osaamisesta, sekä mahdollistaa uusia kehitysvaihtoehtoja tulevaisuudelle. Opettaminen erä- ja luonto-opaskursseilla, sekä opettajan sijaisuudet Niskalan ammattiopistolla ovat antaneet varmuutta ja itseluottamusta toimia ryhmän edessä haasteellisissakin tilanteissa. Nämä kokemukset, tiedot ja taidot muodostavan toiminnan selkärangan ja mahdollistavat Hevierän ainutlaatuisuuden, lisäarvon asiakkaille, sekä uusia mahdollisuuksia tulevaisuudessa.

On kuitenkin tiedostettava omat rajat ja osaaminen. Ensimmäinen strateginen päätös Hevierän toiminnassa oli kirjanpitäjän hankkiminen. Tämä henkilö on toiminnan kannalta erittäin kriittinen ja mahdollistaa oman ydinosaamiseni toteuttamisen ja kehittämisen. Viestintä hänen kanssaan tapahtuu vuosipalaverissa, jossa käydään tilinpäätös läpi ja käsitellään seuraavan tilikauden strategia. Mahdolliset kysymykset ja ongelmatilanteet viestitään puhelimitse tai sähköpostilla.

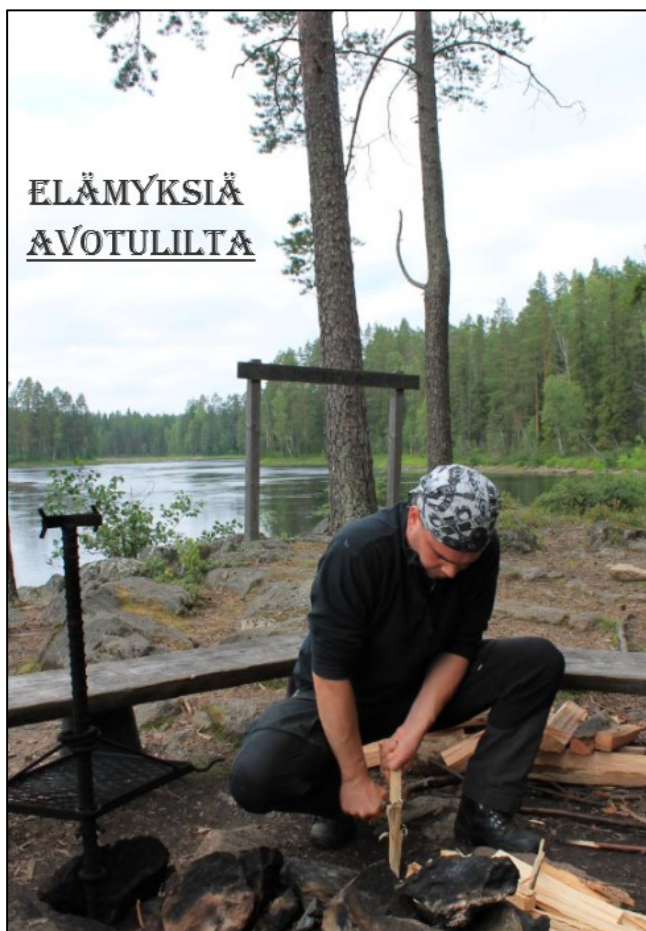
2.7 Asiakkaat ja verkostokumppanit

”Keitä varten olemme olemassa?” Strategiatyö on myös asiakkaan valitsemista. Tavoite on ymmärtää asiakkaidemme tämän hetken ja tulevaisuuden tarpeita ja pyrkiä jatkuvaan kehittämiseen. (Tuomi ja Sumkin 2009, 58–59.) Hevierän strategiakuvan näkökulmasta asiakkaan ja verkostokumppaneiden välinen raja on limittäinen. Toiminta alkoi ”varmoilla” asiakkailla, joita ovat vieläkin Koulutus kuntayhtymä ja K-rauta Naumaselle tarjotut edustuskokin palvelut. Kantavana voimana Hevierällä on ollut jatkuva kaksisuuntainen vuorovaikutus asiakkaiden kesken. Tätä kuvaa hyvin jokainen valmistuva vuosiluokka erä- ja luonto-opaskoulutuksesta, jotka ovat aktiivisesti mainostaneet palveluani eteenpäin ja osa valmistuneista opiskelijoista toimii nykyisin Hevierän yhteistyökumppaneina. Tällaisilla kumppaneilla mahdollistetaan yhteisten palveluiden järjestäminen, uusien tuotteiden kehittäminen, sekä ydinosaamisen vahvistaminen.

Hannus (2004, 135–137) kuvaa asiakkuuksien hallinnan avaintavoitteeksi pitkäjänteisen suhteen luomisen, kehittämisen ja ylläpitämisen, sekä asiakkaan että oman organisaation kautta. Kotler, Bowen

ja Makens (1999, 30) määrittävät hieman yksityiskohtaisemmin johdon markkinointia, toteamalla sen olevan analysointia, suunnitelmallisuutta ja tuotteiden hallintaa, joiden tarkoituksena on luoda, rakentaa ja ylläpitää taloudellista kannattavuutta asiakasryhmien kanssa sekä saavuttaa yrityksen tai organisaation tavoitteet. Aktiiviset asiakkaat, jotka itse osallistuvat arvon luomiseen ovat olleet parasta markkinointia Hevierän palvelulle. Nuotioruokakurssit esimerkiksi Joensuun kansalaisopistolla ovat luoneet useita uusia asiakassuhteita, jolloin asiakkaat muodostavat tärkeän osan Hevierän sosiaalisesta verkostosta.

Menestys riippuu usein siitä, miten hyvän vuorovaikutussuhteen yritys pystyy viestinnällään saavuttamaan ympäristönsä kanssa (Raatikainen 2010, 136.) Hevierän markkinointiskenaariossa ja sen esityksessä tulikin esille Hevierän suurin haaste. ”Yrittääkö vai eikö yrittää”. Yrittäjäskenaariota on rakennettu Hevierälle jo vuosien ajan ja se vaikuttaa päivä päivältä todenmukaisemmalta. Opinnäytetyön produktiona valmistunut keittokirja on loistava lisäys Hevierän markkinointiin ja tuotevalikoimaan. Keittokirja ”Elämyksiä avotulilta” tukee Hevierän strategiaa jokaisella osa-alueella ja mahdollistaa sen markkinoinnin suoramyynninä asiakkaille ja verkostokumppaneille.

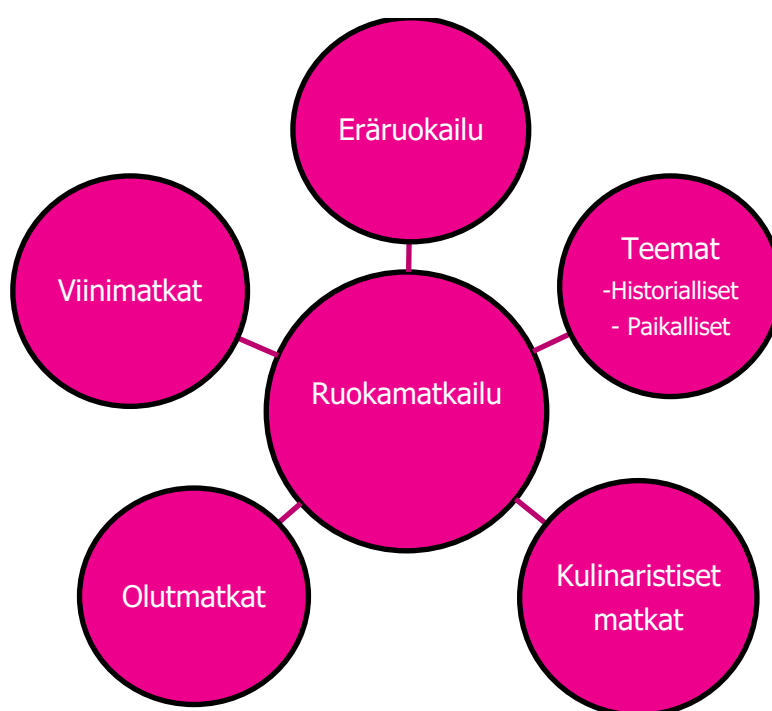


KUVA 2 Elämyksiä avotulilla keittokirjan kansilehti (Laatikainen 2.12.2017.)

3 RUOKAMATKAILU SUOMESSA

Matkailu on elinkeino, joka on jatkuvassa ja nopeassa muutoksessa. Työ- ja elinkeinoministeriön (2016) mukaan matkailun ohjelmopalveluiden toimialat työllistävät Suomessa yli 12 000 työntekijää reilussa 6 000 toimipaikassa ja liikevaihto on lähes 2,5 miljardia euroa. Kysynnän kasvaessa matkailu- ja ohjelmopalveluvalikoimaa täytyy kehittää ja muokata kuluttajien toiveisiin mukautuen. Matkailumarkkinat ovatkin kehittymässä asiakaslähtöisiin ja yksilöllisesti räätälöityihin palveluihin kullekin kohderyhmälle. Matkailussa virkistäytyminen, harrastaminen, itse kokemukset ja elämykset lähenevät toisiaan ja sillä on vaikutusta tuotevalikoiman monipuolistumiseen. Ympäristön laatu on tärkeä osa matkailutuotetta ja korostuu varsinkin tuotteen markkinoinnin yhteydessä. Korkealuokkainen, kestävä ja ympäristövastuullinen matkailutuote vastaa asiakkaiden odotuksia, kun taas heikkolaatuinen tuote ja pilaantunut ympäristö voi käännäyttää asiakasvirran muualle. (Borg, Kivi ja Partti 2002, 11–12.)

Ruokamatkailuun voidaan katsoa kuuluvaksi kaikki sellaisen matkailun ohjelmamuodot, joissa pääasiallinen matkan tarkoitus on tutustua ja nauttia erilaisia ruokia ja juomia (Kuvio 2.) Osallistujat voivat seurata ruoan valmistusta viinitiloilla, pienpanimoissa tai osallistua itse ruoanvalmistukseen esimerkiksi eräolosuhteissa luonnon äärellä. Ruokamatkailua ovat sekä yhden kohteen käynnit, esimerkiksi villiruokafestivaalit Ilomantsissa, että pidemmät kiertokäynnit, kuten kahden päivän karjalaiset ruokaretket. Asiakkaista suurin osa on yleensä alan harrastajia, viinimatkoilla viiniasiantuntijoita, olutretkillä oluen ystäviä ja ruokamatkoilla gastronomeja. Ruokamatkailun suosio on myös kasvanut tavallisten matkailijoiden keskuudessa (Verhelä ja Lackman 2003, 150–151).



Kuvio 2. Ruokamatkailu (Verhelä ja Lackman 2003, 151.)

Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia on syntynyt Haaga-Helia ammattikorkeakoulun koordinoimana ja sen käynnistäjinä ja rahoittajina ovat maa- ja metsätalousministeriö sekä Visit Finland. Tämän strategian keskeisenä tavoitteena on määrittää ruokamatkailun kehittämisen yhteinen päämäärä ja roolitus tulevaisuudessa. Suomen ruokamatkailua kehitetään kärkituotteilla, strategisilla kumppanuuksilla ja viestinnällä sekä näiden alle kootuilla toimenpiteillä. Matkailutuotteen oleellisia osia ovat ruoka ja ruokailun tuottamat elämykset. Ruokamatkailustrategia (2013) määrittää kehityksen painopisteet seuraavasti:

Taste of place, suomalaisuus ja suomalainen elämäntapa maistuvat. Suomalainen ruoka on persoonallista ja alueelliset erot huomattavia. Tarjoamme yleästi karjalaista ja lappilaista ruokaa, jonka tuotteistaminen on mahdollisuus. Suomessa kohtaavat itä ja länsi, mikä on tärkeä osa ruokakulttuuriamme.

Pure pleasure, suomalainen puhdas ruoka tekee hyvää mielelle ja ruumiille. Suomessa koettavat luontokokemukset saavat tukea puhtaasta ruoasta. Euroopan puhtaimmat raaka-aineet, puhdas ilma ja kirkas vesi tuottavat luomu- ja lähiruokaa myös erityisruokavalioiden tarpeisiin. Suomen luonnon antimet itse valmistettuina ja kerättyinä antavat mahdollisuuksia osallistuviin, mieltä ja ruumista ravitseviin ainutlaatuisiin elämyksiin.

Cool and creative from Finland, kansainvälisesti tunnustetut ruokailmiöt. Pelkästään ruoasta voidaan kehittää Suomessa matkailutuote ja voimme olla kiinnostava kohde puhtaille ruokamatkailijoille. Suomessa on jo kansainvälisesti tunnettuja tähtikokkeja, mutta myös uusia innovatiivisia ruokailukokemuksia. Ravintolapäivät, Flow Festival, Taste of Helsinki, Maailman ensimmäiset villiruokafestarit Ilomantsissa ja suomalainen katuruoka ovat nostaneet Suomen ruokatrendien luojaksi.

Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia määrittää ruokamatkailutarjonnan kokonaisuudeksi, jossa matkailija kohtaa paikallisuuden, puhtauden ja tarinoin perustuvaan ruokailuelämykseen. Tällaisia elämyksiä voidaan kokea ravintoloissa, katuokeissa, toreilla sekä luonnossa tai kulttuuriympäristöissä ohjatusti osallistamalla. Näiden ympärille rakennettu ohjelma tai aktiviteetti tekee ruokamatkailutuotteen elämykseksi. (Ruokamatkailustrategia 2013.)

Mielestäni tämä kertoo paljon ruokamatkailun nykytrendistä ja antaa suuntaa myös Hevierän tulevalle toiminnalle. Yhä useampi matkailija hakee tietoisesti matkaltaan ruokailuelämyksiä ja se voi olla jopa kohteen valintakriteeri. Työ- ja elinkeinoministeriön (2014) mukaan matkailu on yksi niistä harvoista toimialoista, joka on jatkanut kasvuaan yleisestä taloudellisesta tilanteesta huolimatta. Koko maailmassa matkailun kasvuennuste on 4,5 % ja vuoteen 2030 mennessä kansainvälisiä matkoja tehdään jo 1,8 miljardia. Tällaisen lisääntyvän kasvuvoiman toivoisin näkyvän myös Pohjois-Karjalassa. Onhan meillä tässäkin maakunnassa hyvät ruokamatkailupuitteet, jotka vetävät vertoja esim. Lapin lumovoiman kanssa. Esimerkkinä pohjoiskarjalaisesta ruokamatkailukehityksestä kertoo Karelia á la carte brändi, jonka verkostoon kuuluu jo yli 70 yritystä ympäri maakuntaa. Arvoina Karelia á la cartella ovat karjalaisuus, paikallisuus, omaleimaisuus, vieraanvaraisuus ja luonto (Karelia á la carte 2015).

3.1 Elämykset elinkeinoiksi

Pitkämäki (2015, 25) määrittää elämyskokemuksen syntyvän silloin, kun kolme tärkeintä komponenttia - kokeminen, emootiot ja tietoisuus – ovat intensiivisessä dynaamisessa vuorovaikutuksessa keskenään (vertaa esimerkiksi Borg ym. 2002, 25–28). Elämyksenä koettava ruokapalvelu voi olla luonteeltaan hyvin vaihteleva ja pitää sisällään erilaisia palvelutyyppisiä toimintaympäristön, ateriointitavan, asiakasmäärän tai ohjelmasisällön mukaisesti. Erityisen suuri merkitys ruokapalvelukokemuksessa on moniaistillisuus, koska siinä liitetään yhteen samanaikaisesti hyvin erilaisia elementtejä. Esimerkiksi nuotiolla valmistettu ruoka tuoksuu, maistuu ja näkyy luoden vahvoja aistikokemuksia. Ruokailuympäristö voi tarjota myös erilaisia tunnelmia tai vaikutelmia värien, lämmön tai valaistusten myötä. Ruokaelämyspalvelu pyrkii myös jättämään pysyviä muistijälkiä aktivoimalla asiakasta yhteiseen tunnelmaan ja hengen luomiseen. Kaikenlaiset kohtaamiset elämysmatkan aikana ovat merkittäviä tekijöitä, jolla asiakas voi itse vaikuttaa kokemuksensa arvoon ja laatuun. Ruokaelämyspalvelun asiakkaasta itsestään riippuu asiakaskokemuksen lopullinen merkitys. (Pitkämäki 2015, 25–28.)

Visit Finland on Finpro Oy:n yksikkö, joka vastaa aktiivisena toimijana sekä matkailualan asiantuntijana Suomeen suuntautuvan matkailun edistämisestä. Visit Finlandin päätehtävä on markkinoinnissa, jossa kehitetään Suomen matkailullisen imagon kehittämistä maailmalla. Tuotemarkkinointia tehdään yhteistyössä elinkeinon kanssa, jossa tavoitteena on edistää verkostoitumista matkailupalvelun tuottajien ja myyjien välillä. Avainasemassa matkailutuotteita ja markkinointitoimenpiteitä suunnitellussa ovat kohderyhmien ja matkailun trendien tunteminen. Visit Finland hankkii jatkuvasti uutta tietoa markkinoilta analysoiden ja välittäen hankitun tiedon matkailuelinkeinon käyttöön. (Visit Finland 2017.)

Hungry for Finland - kansallinen ruokamatkailukilpailu 2017 on mielestäni loistava esimerkki miten suomalaista ruokailumatkailutarjontaa markkinoidaan elämyksistä elinkeinoiksi. Kilpailun toteuttajina olivat Visit Finland, MTK, sekä maa- ja metsätalousministeriö. Kilpailua koordinoi Haaga-Helia ammattikorkeakoulu ja se liittyi Suomi 100 -ohjelmaan. Kilpailussa rohkaistiin ruoka- ja matkailuyrityksiä kehittämään uutta paikallisuuteen perustuvaa ruokamatkailutarjontaa. Kilpailun tavoitteena oli etsiä ruokamatkailun kärkituotteita sekä vahvistaa ruokamatkailun tuotteistamista. (Visit Finland 2017.) Ruokamatkailukilpailun voittajaksi valittiin ravintola Olon Creative Kitchen ja ravintola palkittiin 3 000 euron ruokamatkailutuotteen kehittämisrahalla.

"Kun teemme ruokaa, tärkeintä on, että todella välitämme siitä, mitä teemme. Toinen yhtä olennainen asia on raaka-aineiden kunnioitus. Olon makumaailma on melko pelkistetty ja luonnollinen. Mitä vähemmän lautasella on, sitä paremmin sen pitää olla tehty." (Jari Vesivalo, Ravintola Olo)

Ruokamatkailuun keskittyvä yritys voi käyttää markkinoinnin ja kehityksen suunnittelussa ruokamatkailuun liittyviä ajankohtaisia ja olennaisia trendejä, joita voi painottaa halutulla tavalla. (katso kuvio 3.)



KUVIO 3. Ajankohtaisia trendejä, joita on syytä huomioida ruokamatkailun kehittämistyössä (Ruokamatkailustrategia 2015–2020.)

Esimerkkinä elämysten tuottamisesta on elämyslahjat.fi-sivusto, joka tarjoaa elämyksiä jokaiseen lähtöön ja on Suomen suurin elämysten verkkokauppa. Yhtiö myy yli 1000 elämystä, kuten kuumailmapallolentoja, karting-ajoa, wellnes-hoitoja ja melontaretkiä. Hyvin edustettuina ovat myös ruokaelämykset, kuten ruisleivän valmistuskurssi, illallinen pimeässä, panimovierailut, raakasuklaatyöpajat ja erilaiset ruoka- ja juomatastingit. Erikoisuuksina ovat mm. dinner in the sky - taivaallinen päivällinen Helsingin yllä, kieltolakiristeily ja paskan palvelun illallinen. (Elämyslahjat.fi 2017.)

3.2 Oppimisympäristönä nuotio

Tähän opinnäytetyöhön sisältyy pyrkimys ainutlaatuisuuden luomisen ymmärtämiseksi elämysruokapalveluissa. Toisaalta se sisältää myös johtamisen ja kokonaisuuden hallinnan ymmärtämistä sekä elämyksen kokemisen ymmärtämistä. Keskeinen käsite on myös kokonaisvaltaisuus, jolloin elämysruokailuun valittu ympäristö toimii tärkeänä vaikuttajana. (katso esimerkiksi Pitkäkoski 2015, 25.)

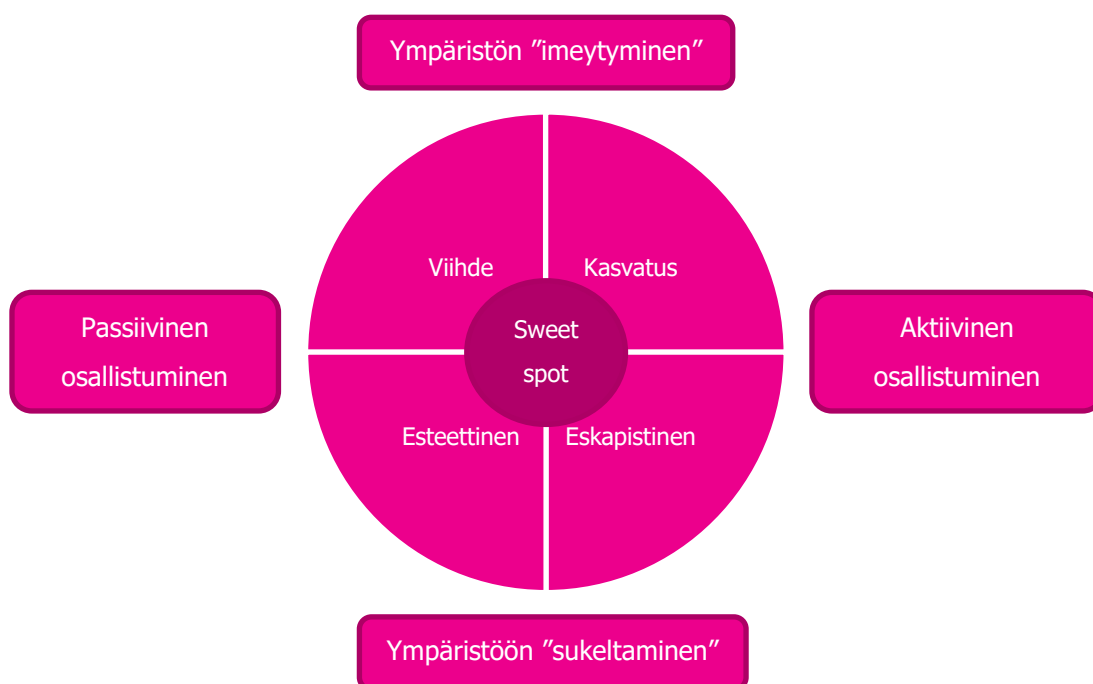
Usein sanotaan, että tapahtuman tulee sisältää elämyksiä ja olla itsessään elämyksellinen. Haasteeksi muodostuukin se, että jokainen ihminen tuntee ja kokee asiat eri tavoin. Osallistujan oma ajatus- ja kokemusmaailma määrittävät elämyskokemuksen. Elämysajatteluun kuuluvat kuitenkin myös esteettikka, viihde, arjen yläpuolelle nouseminen ja oppiminen. Elämyksen voi määritellä siis moniaistilliseksi

ja unohtumattomaksi kokonaisuudeksi, joka voi tuottaa kokijalleen muutokokemuksen. Muutoskokemuksen mahdollistaa tapahtuman design eli tapahtuman puitteet, kuten tapahtumatila tai ympäristö ja miten tapahtumatila on muotoiltu. Muotoiluun kuuluu ennenkaikkea aistien käyttö tapahtumassa. (Vallo ja Häyrinen 2016, 139.)

Metsät ovat aina olleet keskeinen osa pohjoismaista ja suomalaista kulttuuria. Suomalaisille ne toimivat luontevina toiminta- ja oppimisympäristöinä, joiden opetuskäytöllä on pitkät perinteet. Metsä mahdollistaa myös syventymisen mm. yrittäjyyteen ja kestäväen kehityksen teemoihin. (Manninen, Burman, Koivunen, Kuittinen, Luukannel, Passi ja Särkkä. 2007,98.) Manninen ym. (2007) määrittävät oppimisympäristön tilaksi, paikaksi, yhteisöksi tai toimintakäytännöksi, joka edistää oppimista. Oppimisympäristöajattelun avulla voidaan elävöittää, monipuolistaa ja tehostaa elämyksiä, joita koetaan esimerkiksi nuotioruokailun yhteydessä.

3.3 Ympäristökokemus

Pinen ja Gillmoren (1999) mallissa (kuvio 4) keskipisteeseen merkitty ”sweet spot” tarkoittaa täydellistä kokemustuotetta. Tämän mukaan täysipainoisen kokemuksen tulisi sisältää esteettisiä, kasvatuksellisia, viihteellisiä ja jopa eskapistisia ulottuvuuksia. Osallistumisen taso voi olla aktiivinen vaikuttaminen itse tapahtumaan tai passiivinen seuranta taustalla. Ympäristösuhde voi muovautua ”sukeltamalla” tilanteeseen, kuten luontoretki eväineen tai ”imeytymällä” kokemukseen, jolloin osallistuja liittyy siihen ulkoapäin havainnoimalla. Malli auttaa hahmottamaan oppimis- ja ympäristökokemusten kokonaisvaltaisuutta tarjoamalla erilaisia osallistumisen tapoja elämykselliseen oppimiseen. (Manninen ym, 2007, 24.)



KUVIO 4. Ympäristökokemuksen ulottuvuudet (Pine ja Gillmore 1999.)

Mielestäni ylläolevaa kuvausmenetelmää voi soveltaa erinomaisesti elämyksellisen nuotioruokailun järjestämiseen. Erilaisten palveluiden suunnittelussa ja markkinoinnissa tulisi huomioida elämykset, kokemukset ja mielikuvat, jotka ohjaavat kuluttajien ostokäyttäytymistä (Manninen ym. 2007, 23). Esi-merkkinä nuotioruokailussa kokijan ympäristösuhde on aktiivinen vaikuttaminen ja osallistuminen toimintaan tapahtumaympäristöön sukeltamalla. Nuotioruokailu voi tuottaa kokijalleen kaikki neljä elämykseen vaikuttavaa ulottuvuutta. Esteettinen elämys muodostuu jo pelkästään toimintaympäristöön saapumalla ja tutustuttamalla. Kasvatuksellista näkökulmaa voidaan avata kertomalla paikallishistoriaa, kulttuuria ja jakaa tietotaitoa nuotioruoan valmistuksesta. Viihteellisyyttä voidaan tukea ohjelman, tarinoiden tai muiden oheispalvelujen muodossa. Aktiivinen osallistuminen ja täydellinen ympäristöön uppoutuminen voi tuottaa parhaimmillaan eskapistisen elämyksen, jolloin ajantaju häviää ja mieli lepää. Mielestäni kiireetön ruokailu avotulilla voi helposti tuottaa tällaisia ympäristökokemuksia: Elämyksiä avotulilta.

3.4 Luonnossa vieraana

Kaiken tuotteistamisen, hankkeistamisen, markkinoimisen ja rahastamisen myötä mielestäni tärkein asia matkailussa on muistaa, että olemme luonnossa vieraana. Omakohtaisesta kokemuksesta voin vilpittömästi todeta, että luonto tekee ihmiselle hyvää. Pelkkä oleskelu ja liikkuminen luonnossa virkistää ja elvyttää mieltä. Luontokokemus voi olla parhaimmillaan merkityksen löytämistä, tarkoituksien saavuttamista tai ainakin tuntea olevansa tervetullut vieras luonnon monimuotoisuuden keskellä. Metsässä, luonnossa voi keskittyä elämän perusasioihin; ruokaan, lämpöön, lepoon ja eteenpäin kulkemiseen. Suomalaista maisemaa ihailaan silmillä, mutta luonnon monimuotoisuutta pystyy nauttimaan kaikilla aisteilla. Vain itse kokeilemalla voi tiedostaa, miltä lintujen kevätmuutto kuulostaa, miltä näyttävät revontulet pohjoisessa, miltä tuoksuu lokakuun ruska tai miltä maistuvat pihlajansilmut.

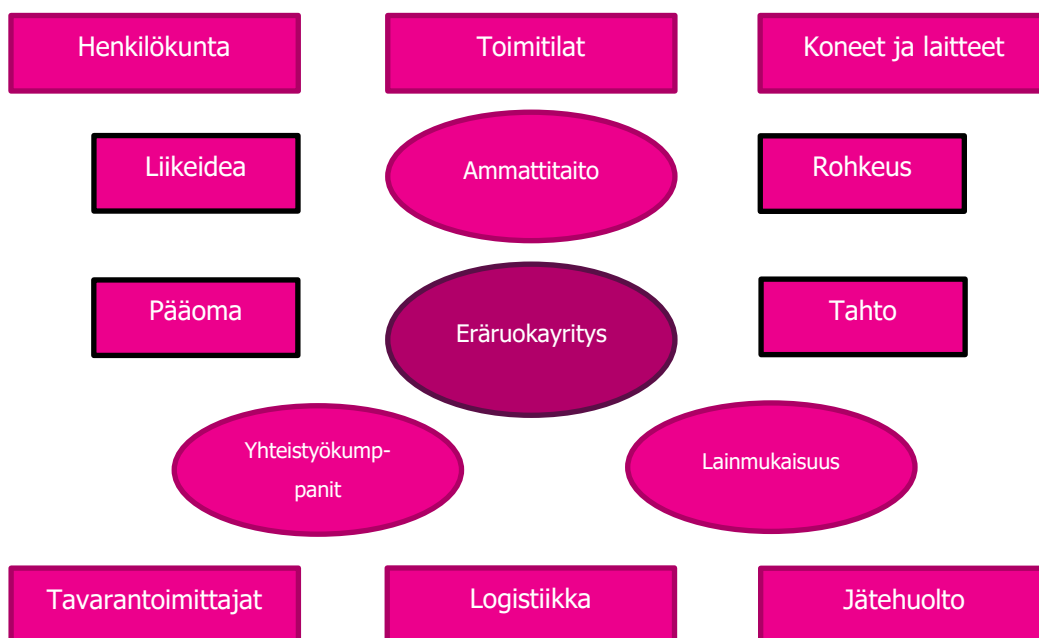
Kaiken tämän mahdollistavat Suomessa jokamiehenoikeudet (Liite 1). Jokamiehenoikeudet ovat myös jokamiehenvollisuuksia; oikeus säilyy vain jos liikkujat osaavat olla luonnon ehdoilla. Luontomaiseen ei tule jättää mitään jälkiä ihmisen käynnistä. Luonnossa liikkujan tulee korostaa luonnon ja kanssaihminen omaisuuden kunnioittamista, kohteliaisuutta, harkintaa ja hyviä tapoja. ”Ihminen on luonnossa vieraana, ja hyvin käyttäytyvä vieras on tervetullut toistekin”. (Turunen ja Soininen 2017, 12–13.)

4 ERÄRUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN

Catering-ala tarkoittaa kaikkea ateriapalvelua, vaikka catering-sana Suomessa yhdistetään usein juhla- tai pitopalvelutoimintaan. Juhlal palvelu on tilaustarjoilua, joka järjestetään vuokratuissa tai asiakkaan omissa tiloissa. Juhlapaikkoja voivat olla kodit, yritysten toimitilat, metsät, tunturimajat, kodat, nuotiopaikat jne. Pitopalvelu-nimitystä käytetään yleisesti palvelutoiminnassa, jolla tarkoitetaan kodin juhlien järjestämistä kotona tai muissa tiloissa. (Määttä, Nuutila ja Saranpää 2008, 8-9.)

Juhlal palvelutoiminta voi olla yrittäjälle päätoimista työtä, jolloin toiminta vaatii enemmän pääomaa keittiötilojen, kaluston ja logistiikan myötä. Toiminta voi myös olla hyvinkin pienimuotoista ja satunnaisista yksityisen henkilön toiminimeen perustuvaa sivutoimista työtä. Tällöin toimintaa harjoitetaan kodista käsin ja ruoat valmistetaan tavallisessa kotikeittiössä tai vaikkapa kotakeittiössä nuotion äärellä. (Määttä ym. 2008, 9.)

Luonto- ja eräruokailupalveluita tarjoavan ravitsemusliikkeen perustaminen tarvitsee samat lähtökohdat kuin muidenkin yritysten perustaminen. Yritys on vastuussa omasta toiminnastaan ja velvollinen toimimaan vaarantamatta asiakkaan turvallisuutta. (Välikylä ja Oksanen 2005, 7). Kuviossa 5 on koottu pääpiirteittäin eräruokailuyrityksen perustamiseen liittyviä elementtejä, jotka selventävät huomioon otettavia seikkoja.



Kuvio 5. Ruokapalveluyrityksen perustamisessa huomioitavia seikkoja (Välikylä ja Oksanen 2005, 7.)

Luontomatkailualan tuotekortti (liite 2) on erätyshankkeen (2015) aikaan saama produktio, jossa tavoitteena oli luonto- ja erämatkailualan yritysten liiketoimintamahdollisuuksien lisääminen ja kilpailu-

kyvyn tukeminen tuotteistamisen ja työelämälähtöisten koulutusratkaisujen avulla. Tuotekortissa käsitellään luontomatkailutuotetta keskeisten sisältöjen osalta, kuten markkinointi, hinnoittelu, myynti, asiakkuudet, toteutussuunnitelma, kestävä kehitys ja turvallisuus. Tuotekorttia voivat käyttää luontomatkailualan yrittäjät sekä alan opiskelijat opinnoissaan ja tutkintotilaisuuksiin valmistautuessaan. (Nyholm 2017-11-15.) Tässä opinnäytetyössä liitteen 2 tuotekortti on täytetty soveltuvin osin nuotiruokailun järjestämisen näkökulmasta.

4.1 Luonto-, erä- ja retkiruokailukäsitteet

Matkailuun ja retkeilyyn liittyvät luonto-, retki- ja eräruokailut poikkeavat toisistaan paikan ja tilaisuuden toteutuksen suhteen. Näistä kolmesta ruokailutyyppistä eräruokailu on haastavin toteuttaa. Toteutuksessa tulee ottaa huomioon kaikki riskikohdat, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeiden hygienisen laadun. Asiakkaan terveyttä ei saa vaarantaa, olipa ruokailu minkä tyyppinen tahansa. (Välikylä ja oksanen 2005, 6.) Välikylä ja Oksanen (2005) määrittävät kirjassaan ”Maastoruokailu ja ohjelmalvelut” luonto-, erä- ja retkiruokailukäsitteet seuraavasti:

Retkiruokailulla tarkoitetaan ruokailua, joka tapahtuu luontovaelluksen tai retken yhteydessä. Ateria voidaan tilata paikalliselta ruokapalveluyrittäjältä tai hankkia elintarvikkeet itsenäisesti ja valmistaa ruoka omatoimisesti maastossa. Retki- tai vaellusruoka on yleensä kevyttä kannettavaa ja hyvin säilyvää. Retkiruokailusta puhutaan yleensä silloin, kun vaellus tai retkeily kestää niin kauan, että ruokailu on välttämätöntä. Tällaiset retket voivat kestää useita vuorokausia tai viikkoja, jolloin tärkeäksi muodostuu ruoan monipuolisuus, ravitsevuus, hyvä säilyvyys ja helppo valmistettavuus. Vaellusruoka tulisi olla myös kevyttä ja vähän tilaa vievää sekä mahdollisimman vähän roskaavaa. (katso myös Aulio 2012, 303–306.)

Luontoruokailu poikkeaa edellisestä siten, että luontoon kuljetetaan valmiiksi valmistettu kylmä-, tai kuuma ateriakokonaisuus ja se nautitaan sovitussa paikassa tiettyyn aikaan. Luontoruokailu voi sijoittua esimerkiksi laavulle, järven rannalle tai vaikkapa niityn reunalle. Yleensä tällaiset ruokailut ovat pitkälti esivalmisteltuja keittiöolosuhteissa, jolloin esillelaittoon ja muuhun järjestelyyn ei kulu paljon aikaa.

Eräruokailu poikkeaa edellisistä siten, että ateriat valmistetaan luonnon olosuhteissa kuten nuotiolla, kodassa, laavulla tms. Ruokailupaikkana voi toimia myös merkitty nuotiopaikka, jossa on pelkästään nuotion ympäröivät kivien. Eräruokailussa käytetään yleisimmin luonnosta saatavia raaka-aineina, kuten riistaa, kalaa, marjoja sieniä sekä villivihanneksia.

Verhelä ja Lackman (2003) toteavat samoin määrittäessään eräruokailukäsitettä. Eräruokailulla tarkoitetaan maastossa tulipaikoilla tai kodassa tehtävää ruoan valmistusta avotulella ja ruoan nauttimista luonnossa. Eräruokailu on monesti retken tai vaelluksen mieleenpainuvien osa ja hyvä ruoka voi olla tärkein kriteeri luontoon lähtiessä. Eräruokailu voi toimia myös päätuotteena ohjelmalveluissa, kuten esimerkiksi viiden ruokalajin kotailallinen. Tällöin ruoanvalmistus voi olla yhdessä asiakkaiden

kanssa tehtävää tiimityöskentelyä, johon kaikki voivat halutessaan osallistua. Ohjelmallisuutta parantaa, jos asiakkaat voivat kerätä itse osan ruoan aineksista luonnosta ennen ruoanvalmistuksen aloittamista. (Verhelä ja Lackman 2003, 154.)

Pitkäkosken (2015) mukaan pitkälle vietyä elämisperusteista ruokapalvelua tulisi kutsua ruokapalvelutapahtumaksi sen suunnitelmallisesti rakennetun kokonaisuuden ja kokemuksellisuuden vuoksi. Jotta voitaisiin puhua tapahtumasta, sille on määriteltävä tavoite, kohderyhmä ja se tulee olla etukäteen suunniteltu. Tapahtumassa toteutuu elämyksellisyys, kokemuksellisuus, vuorovaikutteisuus sekä tapahtumia kehittävän yrityksen tavoitteellisuus. (Pitkäkoski 2015, 26.)

4.2 Lainsäädäntö

Suomen elintarvikelain 2006/23 § 1 tarkoituksena on:

- varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu
- varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan
- suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta
- varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys
- turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta
- parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä.

Lähtökohtaisesti nuotioruokailun järjestäminen ja valmistaminen tapahtuu luonto-olosuhteissa tulen äärellä. Osa elintarvikkeista ja raaka-aineista ainakin isommille ryhmille täytyy esivalmistella ja käsitellä asianmukaisissa tiloissa ja paikoissa. Elintarvikelain 2006/ 10 §:n mukaan ”elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopaikassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot ja alkutuotantopaikat myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset”. Elintarvikehuoneistoa ja alkutuotantopaikkaa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa. Lisäksi elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava toimintaan nähden tarvittavat työtilat ja välineet. (Elintarvikelaki 2006.)

Elintarvikelain 11. ja 16. §:n mukaan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Lisäksi elintarvikkeita on käsiteltävä, säilytettävä ja kuljetettava siten, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu. (Elintarvikelaki 2006.)

Oiva-raportti on hyvä esimerkki laadun tasosta asiakkaalle. Se kertoo kuluttajalle viranomaisen tarkistuksen aikana tehdyistä havainnoista, kuten hygieniasta ja tuotteiden turvallisuudesta. Oiva-tarkastuksissa painotetaan riskiperusteisuutta ja tarkastus tehdään pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta. Etuna tällaisessa järjestelmässä on samanarvoisuus ja yhtenäistyminen tarkastuksiin. Oiva-raportti on laitettava esille asiakassivustokäynnin yhteyteen siten, että se on selkeästi asiakkaan luettavissa. (oivahymy. 2016.)

4.3 Turvallisuus nuotioruokailussa

Elintarvikkeita myyvän yrityksen on selvitettävä toiminnan lainmukaisuus ennen toiminnan aloittamista. Elintarvikkeita voidaan myydä ja valmistaa tietyin ehdoin monissa eri paikoissa, kuten kiinteissä elintarvikehuoneistoissa, messuilla, toreilla ja erilaisissa luontokohteissa. Kaikkia näitä toimintoja ohjaa Suomessa terveydensuojelu- ja elintarvikelainsäädäntö. Maastossa ja ulkotiloissa tapahtuva ruoanvalmistus ja myynti edellyttävät tarkkoja suunnitelmia tapahtumien toteuttamisesta ja järjestämisestä. Yrityksen tai tapahtuman toteuttajan täytyy suunnitella toteutus siten, että prosessissa on mukana kaikki tarvittavat suunnitelmat, ilmoitukset ja luvat. Suunnitelmista tärkein on kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka toimitetaan kunnan asianomaiselle elintarvikevalvontaviranomaiselle (terveystarkastajalle). Tilapäisestä elintarvikkeen valmistuksesta, mynnistä ja tarjoilusta ei tarvitse tehdä erillistä kirjallista suunnitelmaa, mutta omavalvontaa on kuitenkin tehtävä yrityksen oman suunnitelman mukaisesti, jotta turvallisuus voidaan taata koko prosessin ajan. (Välikylä ja Oksanen 2005, 7-8.)

Hyvän ruoan merkitys on aina tärkeä ja maasto-olosuhteissa tämä merkitys korostuu entisestään. Maastossa hygieniaan, ruoan säilyvyyteen ja tuoreuteen on kiinnitettävä erityistä huomiota ja elintarvikkeiden käsittelyn osalta on hallittava elintarvikelainsäädäntö. Puhtaudesta on huolehdittava tarkoin ja muistettava, että herkät kypsentämättömät tuotteet, kuten liha ja kala pilaantuvat nopeasti lämpimissä olosuhteissa. (Eklund 2003, 148–149.)

Luonto- ja eräruokien valmistajalla ja tarjoilijalla tulee olla elintarviketurvallisuusviraston hyväksymä osaamistodistus. Osaamistodistus myönnetään henkilölle, joka on hyväksyttävästi suorittanut elintarvikehygienistä osaamista arvioivan testin (osaamistesti) tai saanut vastaavat tiedot sisältävän koulutuksen, taikka suorittanut tutkinnon, johon vastaavat tiedot sisältyvät. (Elintarvikelaki 2006, § 27.)

Elintarvikkeita käsittelevän henkilön vastuulla on asiakkaiden terveys. Työturvallisuutta lisää oikeaoppinen työasu, jonka täytyy olla siisti ja puhdas. Työasussa tulee myös huomioida muuttuvat sääolosuhteet ja vuodenajan vaihtelut.

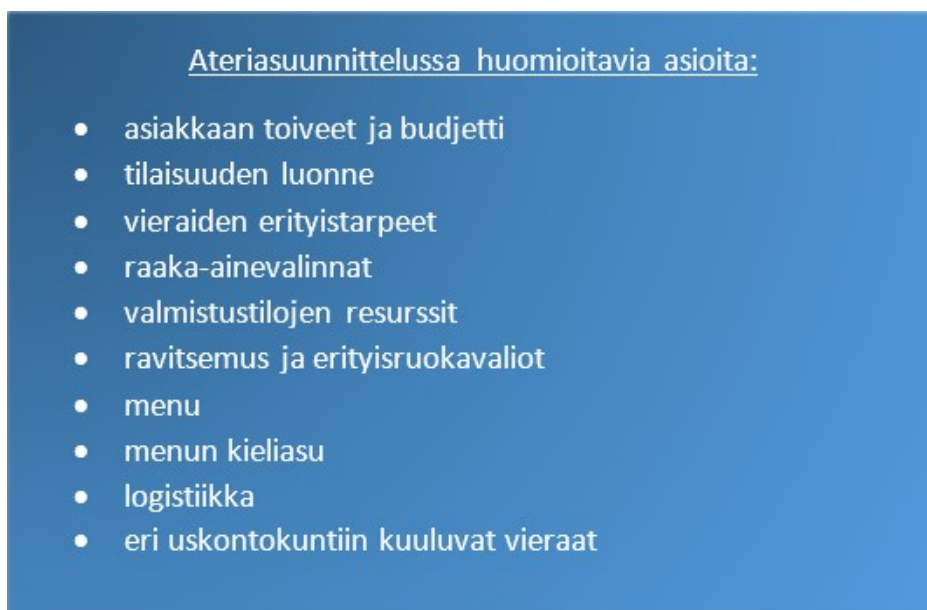
Ohjemapalvelutoiminnassa on tärkeää sitouttaa turvallisuus osaksi päivittäistä toimintaa, jolloin kaukaa katsottuna voi nähdä turvallisuuden kokonaisuutena (verhelä 2007, 33). Ruokaohjemapalvelut eivät lähtökohtaisesti ole korkean riskin palveluita, mutta turvallisuus ja riskit täytyy huomioida silti jokaisessa työvaiheessa. Liitteen 2 tuotekortissa on selostettu yksityiskohtaisesti nuotioruokailussa käytettäviä ja tarvittavia asiakirjoja, kuten turvallisuussuunnitelma, pelastussuunnitelma sekä riskianalyysi.

4.4 Raaka-aineet ja sesongit

Erilaisten ruokatilaisuuksien suunnittelu alkaa asiakkaiden toiveiden selvittämisestä, jossa selvennetään mm. tilaisuuden budjetti, aikataulut, raaka-ainevalinnat ja tilavaihtoehdot. Tilaisuuden luonne, kuten syntymäpäivät kodalla, maastolounas nuotiolla tai lähikalaa-avotulilla -kurssi luovat alustavan pohjan suunnittelulle. Tilaajalta on myös hyvä selvittää tietoja kutsutuista vieraista: Onko joku vieraista kunniavieraana? Mitä kyseiselle ryhmälle on aiemmin tarjottu? Ovatko vieraat ulkomaalaisia ja minkä kulttuurin edustajia? Tarkoituksena on selvittää tarjottavien ruokien sopivuus asiakkaalle ja mahdollistaa tilaajalle onnistunut ruokapalvelukokonaisuus. (katso esimerkiksi Määttä ym. 2005.)

Mill (2007,112) korostaa ruokalistan ja menukortin tärkeyttä, joista tulisi selvittää ruokalajin nimi, pääraaka-aineet ja ruoan valmistustapa. Ruokalista luo asiakkaalle mielikuvan tarjottavista ruoista ja toimii sopimuksena luvatussa tuotteesta. Ruokalista on myös oleellinen osa markkinointia, sillä oikealla tavalla esiteltynä, hinnoiteltuna ja muotoiltuna se voi kasvattaa myyntiä tai vaikuttaa ratkaisevasti asiakkaan ostopäätökseen.

Kuvassa 2 kuvataan asioita, jotka helpottavat ateriasuunnittelua nuotio-olosuhteissa.



KUVA 2. Ateriasuunnittelussa huomioitavia asioita (Määttä ym. 2005, 41.)

Raaka-aineiden tulisi olla vaihtelevia ja sopia yhteen tilaisuuden luonteen kanssa myös eräruokailua järjestettäessä. Ateriakokonaisuuden nuotiolle voi suunnitella eri pääraaka-aineista: alkuruoaksi voi tarjota vaikkapa särkevisheä, pääruoaksi hirvikäristystä ja jälkiruoaksi nuotiolla keitetty kinuski itse kerättyjen karpaloiden kera. Raaka-aineiden valintaan vaikuttaa myös vuodenaika. Talvella nuotiolla voi suosia lämpimiä keittoja tai jälkiruokia, kun taas kesällä kevyet salaattit ja kylmät jälkiruoat raikastavat kokonaisuutta. Aterioiden tulisi olla raaka-aineiltaan tasapainoisia ja toistoa, kuten kerman käyt-

töä useassa ruoassa tulisi välttää. Poikkeuksen voivat muodostaa eri teemat, kuten riistaruokaa nuotiolla tai lähikalaherkkuja monella tapaa avotulilla. Tällöin lisäkkeiden käyttöön tulee kiinnittää suurta huomiota toiston välttämiseksi. (vertaa esim. Määttä ym. 2005, 41–42.)

Vuodenaikojen lisäksi sesongit tuovat vaihtelua raaka-ainevalintoihin ja lisäävät lähiruoan käyttömahdollisuuksia. Lähiruoka on yksi maamme tärkeimmistä ruokapolitiikan kärjistä. Maa- ja metsätalousministeriön (2013) lähiruokaohjelma edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria luomalla pohjaa ja lisäarvoa lähiruokaketjun kehittämistyölle. Määttä ym. (2005, 42) korostavat ateriasuunnittelun yhteydessä tärkeäksi huomioida eri satokausien tarjoamat mahdollisuudet ja sesonkien parhaiden raaka-aineiden hyödyntämisen. Kevään villiyrtyt, raparperi ja alkukesän mansikka ovat ensimmäisiä merkkejä uudesta satokaudesta. Kesällä runsas valikoima kalaa ja marjoja tarjoavat monenlaisia mahdollisuuksia valmistajalleen. Syyskauden sadonkorjuu huipentuu riista- ja sieniherkkuihin. Talvella luonnon uinussa voi hyötykäyttää säilötyä, pakastettua, kuivattua satoa tai herkutella vaikka mädeillä ja blineillä.

4.5 Ruoanvalmistus ja tarjoilu

Ruoanvalmistus- ja säilytysvälineiden materiaaleihin on syytä panostaa huolella. Maasto-olosuhteissa järjestettävien tilaisuuksien osalta ainakin osa elintarvikkeista täytyy kuljettaa paikan päälle. Näin ollen viileäsäilytys voi olla haastavaa ja elintarvikevalvonnasta vastaavat viranomaiset korostavatkin erityisesti kylmäketjun tärkeyttä. Kuljetus- ja säilytysastioiden tulee olla sellaisia, etteivät ruoan ominaisuudet kärsi kuljetuksen aikana. Apuna kylmäketjun säilymiseen voidaan käyttää kylmälaatikoita, joiden jäädytykseen käytetään niin sanottuja kylmäkalleja tai kiviä. Kuljetusten ja siirtojen aikana tulee huolehtia myös astioiden tiivyydestä, jotteivät elintarvikkeet kärsi pölystä, liasta tai suorasta auringonvalosta. (Eklund 2003, 149.)

Ruoanvalmistuksen sujumiselle on tärkeää hyvin suunniteltu ja ergonominen tulipaikka, kuivat polttopuut, hyvät valmistusvälineet sekä riittävästi työskentely- ja laskutilaa. Asiakasryhmälle täytyy järjestää käsienvpesumahdollisuus sekä huolehtia kierrätyspisteen toimivuudesta. Ennen varsinaista ruoanvalmistusta kannattaa tarkistaa tarvikkeet ja välineet sekä niiden kunto ja toimivuus. Ruoan tekovaiheessa huomioidaan kypsennysjärjestys sekä tarvittava aika valmistamiseen ja tarjoiluun. Tarjoilupaikan suhteen täytyy miettiä tarjoillaanko ruoka suoraan tulen ääreltä vai erilliseltä tarjoilupaikalta, jolloin täytyy huomioida sääolosuhteet. Talvella ja kylmässä ilmassa ruoka jäähtyy nopeasti, jolloin ajoitus tarjoilulle täytyy olla hallinnassa. Lämpötilan seuranta tulee toteuttaa jokaisen työvaiheen yhteydessä ja poikkeamiin on reagoitava välittömästi, esimerkiksi lämmittämällä tuote nopeasti uudestaan. (Välikylä ja Oksanen 2005, 38–39.) Ammattilaisen seurantavälineinä toimivat nuotio-olosuhteissa aistinvaraiset havainnointimenetelmät, mutta hyvä apuväline on myös digitaalinen lämpötilamittari, jolla tuotteen lämpötilan saa selville muutamassa sekunnissa.

”Tuli on luonto- ja eräruokailussa tärkein elementti”. Tuliilla täytyy käyttäytyä tulta ja sen voimaa kunnioittaen. (Välikylä ja Oksanen 2005, 39.) Nuotion liekki tarjoaa monenlaisia ruoanvalmistusmenetelmiä, kuten loimutuksen säteilylämpö, hiillos ja maalämpö. Apuvälineinä ruoan kypsennykseen voi

käyttää yksinkertaisimmillaan lehtipuutikkua, jossa makkara tai tikkupulla kypsyvät nuotion loisteessa. Muita käytettäviä apuvälineitä ovat mm. halsteri, paistinpannu, savustuspönttö, nuotiokattila ja muurikka.

Annoksen ulkonäössä kiteytyy nuotioruoan lumo ja esteettisyys. Esillelaittoon kannattaa varata aikaa ja ajatusta jo ennen ruoanvalmistusta. Pääraaka-aine tulisi nostaa houkuttelevasti esille ja korostaa sitä asianmukaisilla lisäkkeillä. Koristeiden käyttö on suotavaa ja mikäpä hienompaa jos niitä löytyy lähimetsästä sesonkia hyväksi käyttäen, muistaen kuitenkin jokamiehenoikeudet. Valkeat liinat ja posliiniasiasto toimivat juhlavissa tilaisuuksissa, mutta yhtä juhlavaa on käyttää katteina luonnon omia materiaaleja. Hyviä mahdollisuuksia annoksen tarjoiluun antavat mm: puulaudat, päreet, laattakivet, tuohet, kiehiset tai simpukankuoret.

”Kupilka kädessäsi kantaa ikaikaista perinnettä. Luontoa kunnioittava laadukas design ja uusi teknologia luovat yhdessä ympäristöystävällisen eräastian, luonnossa liikkujan parhaan kaverin.” (Kupilka 2015.) Kupilka -tuoteryhmä on muodostunut tärkeäksi asiakaskumppaniksi Hevierälle. Luonnossa valmistettu ruoka tarjoillaan Kupilka-astioista (kuva 3) ja asiakkailla on mahdollisuus ostaa tuotteita Hevierän kautta.



KUVA 3. Hevierä ja Kupilka (Laatikainen 2014-09-14.)

Ruoanvalmistusta tulilla täytyy harjoitella. Mikäli kotikokkailut sähkölieden äärellä ovat jääneet tekevämmä, on harhaanjohtavaa kuvitella, että se sujuisi sen paremmin avotulilla alkeellisilla menetelmin. Ruoanvalmistus on taidelaji ja mitä enemmän taiteilija perehtyy menetelmiinsä, sen parempi ja näyttävämpi on lopputulos. (Eklund 2003, 161.)

5 POHDINTA JA YHTEENVETO

Hakala (2004, 33) määrittää hyvän opinnäytetyön käytännönläheiseksi ja työelämälähtöiseksi. Hyvä opinnäytetyö osoittaa asiantuntevuutta, itsenäistä ajattelua ja on toiminnan kehittämiseksi tuloksekas. Tämän opinnäytetyön produktiona valmistunut keittokirja oli ollut omana haaveena jo pidemmän aikaa, sekä Tmi Hevierän markkinointisuunnitelmassa heti toiminnan alkaessa. Opinnäytetyön aihealue oli siis selvillä jo opintojeni alkusuoralla. Opinnäytetyön kirjoittamisen aloitin syksyllä 2017, jolloin loin myös pohjan keittokirjalle. Teoriaosuuden viitekehukseksi muodostui tuotannon myötä varsin jouhevasti eräruokailun järjestäminen maasto-olosuhteissa. Halusin myös kuvata tämän hetkistä ruokamatkailun tilaa Suomessa ja peilata siihen Tmi Hevierän toimintastrategiaa.

Produktion pohjana käytin Ifolor -kuvakirjaohjelmaa. Alusta on varsin käyttökelpoinen vaihtoehto kuvakirjojen peruskäyttöön ja muotoiluun. En ollut käyttänyt ohjelmaa ennen oman keittokirjan tekoa, vaikka olin nähnyt ystäväni kuvakollaaseja tehtynä kyseisellä ohjelmalla. Kokonaisuudessa kirja oli haastava toteuttaa. Sivumäärä alkoi 48 sivusta, jonka rajasin 60 sivuun jotta teos pysyisi aiheessa, yksinkertaisuudessa ja kustannukset hallittavissa. Aiheesta ja asiasta olisi voinut kirjoittaa paljon enemmän, mutta halusin kuitenkin että tämä teos olisi tiivis paketti nuotioruoasta ja reseptiikasta. Kuvat ovat mielestäni hyviä ja kertovat paljon asiaa. Kuitenkin aukeamakuvat veivät paljon tilaa ja niiden päälle kirjoittaminen värien puolesta oli ongelmallista. Teksti häviää teemasivuissa taustaan tai päinvastoin värifontista riippumatta. Reseptiikan kirjoitin vaalealle pohjalle, jotta se olisi mahdollisimman selkeä. Kirjassa on selostettu 20 reseptiä kuvineen ja 6 lyhyttä vinkkiä ruoanvalmistuksesta nuotiolla. Yksityiskohtaisia reseptejä ja perunaherkkuja on 12 kappaletta.

Keittokirjan toteutuksen aikana tuli havainnoitua ja tiedostettua montakin asiaa. Ensinnäkin kuvittelin, että kaiken kokemukseni myötä haalitut kuvat olisivat riittäviä tähän kokonaisuuteen. Eivät olleet. Huomasin, että ”vahvoja” kuvia oli todella vähän ja ottamani kuvat eivät soveltuneet käytettäväksi tähän tarkoitukseen. Myöskään kännykällä otetut kuvat eivät riittäneet resoluutioltaan kuvakirjaan. Toiseksi halusin ehdottomasti, että teokseni olisi edes jotenkin poikkeava valtavirrasta ja halusin teemaksi vuodenaajat eräruokailun osalta. Tämä toi todellakin haastetta, koska on hankala huomata syksyllä, että kirja tarvitsee vahvoja kevätkuvia. Jouduin siis osaksi käyttämään kuvia, jotka ovat otettu sisätiloissa tai eri vuodenaikana. Kolmantena asiana itselleni selvisi, että ei kannata yrittää survoa kaikkea haluttua materiaalia pieneen tilaan. Julkaistussa kirjassa on vain murto-osa vinkeistä ja teksteistä, joita siihen alun alkaen kirjoitin. On lukijan kädessä miten hän asian kokee ja havainnoi, mutta itselleni selkeä ja tilava lukukokemus saavat haluamaan lisätietoa aiheesta. Reflektiona voin siis todeta, että kirjoita ensin kirja teksteineen valmiiksi ja kuvaa annokset vasta sen jälkeen.

Mielestäni Elämyksiä avotulilta aiheena on Suomen ruokamatkailussa ajankohtainen ja tärkeä. Tämän opinnäytetyön lähtökohtana oli toteuttaa keittokirja, joka ei ratkaise ongelmia tai tuota valmiita vastauksia lukijalleen, vaan avartaa mahdollisuuksia ja tuottaa mielikuvia onnistuneeseen lopputulokseen.

Keskeisimpiä havaintoja ruokapalvelun järjestämisessä maasto-olosuhteissa olivat yrittäjän monipuolinen osaaminen asiakaspalvelusta, elintarvikelaista, sekä turvallisuus- ja hygienia-osaamisesta.

Opinnäytetyön lähteiden ja kirjallisuuden etsiminen muodostui mielenkiintoiseksi kokonaisuudeksi. Aiheeseen liittyen on julkaistu paljon kirjallisuutta ja sähköistä materiaalia. Halutun tiedon etsimiseen ja valikointiin kului paljon aikaa. Hankalimmaksi osa-alueeksi koinkin työn rajauksen. Liitteen 2 luontoalan tuotekortti muodostui vasta työn loppupuolella, mutta selkeytti kirjoittamisprosessia oleellisesti. Tuotekorttiin sain kirjoitettua tärkeitä asioita nuotioruokailua järjestettäessä, kuten kestävän kehityksen sekä riski- ja turvallisuussuunnitelman huomioimisen.

Yhteenvedo opinnäytetyöstä voidaan todeta kuvaamalla Tmi Hevierän toiminnan punainen lanka: Vaikinnuttaa Hevierä brändinä maakunnan tietoisuuteen ja luoda asiakkaille mielikuva elämyksellisestä palvelusta, jossa kiteytyvät huippu osaaminen ja paikalliset puhtaat raaka-aineet. Produktiona valmistunut keittokirja vastaa mielestäni hyvin Tmi Hevierän asetettuihin tavoitteisiin ja palvelun kehittämiseen. Liitteen 2 tuotekortti tukee mielestäni samoin tämän opinnäytetyön tarkoitusta nuotioruokailun järjestämisen näkökulmasta katsoen. Ruokamatkailu Suomessa on jatkuvasti kasvava toimiala ja moniaistisuudella on suuri merkitys nuotiolla järjestettävän ruokapalvelun kokemisessa, koska siinä yhdistyy lukuisia erilaisia elementtejä. Elämyksellisenä koettava ruokapalvelu voi olla luonteeltaan hyvin vaihteleva toimintaympäristön tai ohjelmasisällön mukaan. Tähän liittyy olennaisena osana oppimisympäristö, joka aiheena on erittäin laaja. Alustavana pohjana oli kirjoittaa oppimisympäristöstä, elämyspedagogiikasta ja didaktiikasta oma lukunsa, joka piti sisällään eri oppimisympäristömalleja ja määritteitä. Pitkän prosessin ja useiden kokeilujen jälkeen tulini siihen lopputulokseen, että oppimisympäristö tässä työssä voidaan liittää elämysten tuottamiseen ja niitä aikaan saavien ympäristökokeuksien muodostumiseen.

Kaikessa yrityksessä tapahtuvassa muutoksessa ja kehittämisessä on perimmäinen kyse oppimisesta. Mikään yrityksen muutos tai kehitysaskel ei synny ilman, että joku tai jotkut yrityksessä toimivista ihmisistä oppivat. (Viitala ja Jylhä 2001, 160.) Tämän opinnäytetyön tekeminen kasvatti tekijänsä opiskelijan, yrittäjän ja opettajan näkökulmasta katsottuna erittäin laajalla skaalalla. Oma hahmottaminen aiheesta moninkertaistui tämän työn myötä ja koen myös ymmärtäväni näyttöön perustuvan tutkitun tiedon tärkeyden. Kokonaisuutena prosessi muodostui erittäin laajaksi ja haasteelliseksi. Aloitin työn tekemisen ajoissa ja kirjoittamiseen oli varattu tarpeeksi aikaa. Loppua kohden työn päällekkäisyys keittokirjan, tuotekortin ja teoriaosuuden myötä muodostui kiireeksi, mutta olen silti erittäin tyytyväinen lopputulokseen. Opinnäytetyö on saatettu loppuun noudattamalla rehellisyyttä, huolellisuutta ja avoimuutta. Työtä tehdessä on huomioitu muiden tutkijoiden työ asianmukaisilla lähdeviitauksilla.

Vaikka varsinaisia tutkimukseen liittyviä kysymyksiä tässä työssä ei ollut, halusin kuitenkin peilata lukijan näkökulmaa kysymällä itseltäni; saako tästä työstä selkeän kuvan aiheesta, onko keittokirjasta apua lukijalle tai vastaako tämä tuotekortti ongelmakysymyksiin maastoruokailun järjestämisessä? Onkin mielenkiintoista seurata tulevaisuudessa miten asiakkaat ja opiskelijat pystyvät hyötykäyttämään tätä materiaalia ja onko keittokirjallani ns. kaupallista potentiaalia. Varmaa kuitenkin on, että

tämän opinnäytetyön tekeminen oli avartava prosessi ja Tmi Hevierä on ottanut ison askeleen kohti uusia elämyksiä.

Keittokirjan osalta lähitulevaisuus on selkeä. Ifolorin 60- sivuinen kirja maksoi tätä työtä tehdessä 66 euroa. Voidaan siis todeta, että kirja tällä alustalla on aivan liian kallis asiakasmarkkinointiin. Olen saanut hyviä vinkkejä Savonian AMK-opettajilta halvempiin painatusvaihtoehtoihin, joita tulen hyödyntämään heti tämän työn jälkeen julkaisemalla sadan kappaleen omakustanteen keittokirjasta. Opinnäytetyön liitteineen julkaisen omalla Web-sivustollani, jonka kautta on myös mahdollisuus ostaa keittokirjani ”Elämyksiä avotuilta”. Tämän opinnäytetyön muita jatkokehittämismahdollisuuksia voivat olla täsmällisemmät asiakassegmentoinnit ja tarkemmat hinnoittelun perusteet.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

- AALTONEN, Turikka ja ARKKO, Martti 1997. Vanhat hyvät erätaidot. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Ajatus.
- AULIO, Olli 2012. Suuri retkeilykirja. Kymmenes painos. Helsinki: Gummerus.
- BORG, Pekka, KIVI, Elina ja PARTTI, Minna 2002. Elämyksestä elinkeinoksi. Matkailusuunnittelun periaatteet ja käytäntö. 1. painos. Helsinki: WSOY.
- EKLUND, Janne 2003. Ammattina eräopas. Luonto-opastuksen käytäntöä ja periaatteita. Helsinki: Finn Lectura.
- ELINTARVIKELAKI 13.1.2005/23§1. Finlex. Lainsäädäntö. [Viitattu 2017-10-20] Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L1>
- ERÄTYS-HANKE 2015. Luontoalan tuotekortti. [Viitattu 2017-12-01] Saatavissa: <http://blogit.jao.fi/tiimimestari/eratys-hanke/>
- HAKALA, Juha, T 2004. Opinnäyteopas ammattikorkeakouluille. Helsinki: Gaudeamus.
- HANNUS, Jouko 2004. Strategisen menestyksen avaimet. Tehokkaat strategiat, kyvykkyydet ja toimintamallit. Jyväskylä: ProTalent Oy.
- HEVIERÄ 2015 [viitattu 2017-10-17] Saatavissa: <http://heviera.com/>
- HUNGRY FOR FINLAND 2017. Ruokamatkailun julkaisu 2017. [Viitattu 2017-10-12.] Saatavissa: <http://www.hungryforfinland.fi/>
- KARELIA Á LA CARTE- HANKE 2349. Loppuraportti. [viitattu 2017-10-17] Saatavissa: http://www.kareliaalacarte.fi/images/loppuraportti_karelia.pdf
- KARPPINEN, Seppo, J. A ja LATOMAA, Timo 2015. Seikkaillen elämyksiä III. Suomalainen seikkailupedagogiikka. Vantaa: Hansaprint.
- KOTLER, Philip, BOWEN John and MAKENS, James 1999. Marketing for Hospitality and Tourism. Second Edition. Pentice Hall: Upper Saddle River, NJ.
- KUPIILKA 2015 [viitattu 2017-10-17] Saatavissa: <http://kupilka.fi/>
- MAA- JA METSÄTALOUSHALLITUS 2017. Lähiruokaa – tottakai! [viitattu 2017-10-27] Saatavissa: <http://mmm.fi/lahiruoka>
- MANNINEN, Jyri, BURMAN, Anne, KOIVUNEN, Annukka, KUITTINEN, Esko, LUUKANNEL, Saara, PASSI, Sanna ja SÄRKKÄ, Hanna 2007. Oppimista tukevat ympäristöt. Johdatus oppimisympäristöajatteluun. 2. painos. Tampere: Juvenes Print Suomen Yliopistopaino Oy.
- MARTIALA, Kari ja LYLHARJU, Helena 2017. Parasta pöytään. Suomalaisen gastronomian historia. Helsinki: Gummerus.
- MILL, Robert Cristie 2007. Restaurant management: customers, operations and employees. 3. print. New Jersey: Pearson Education Inc.
- MÄÄTTÄLÄ, Sinikka, NUUTILA, Jaakko ja SARANPÄÄ, Timo 2008. Juhlapalvelu, Suunnittele ja toteuta. 2., uudistettu painos, 2008. Helsinki: WSOY.
- NYHOLM, Kai; Erik 2017-11-15. Lehtori. [Puhelinhaastattelu.] Joensuu.
- PELTOMAA, Martti ja SARANPÄÄ, Seppo 2007. Erämiehen kahdeksan vuodenaikaa. 2., painos. Hämeenlinna: Karisto Oy.

PINE II, Joseph, B. and GILMORE, James, H 1999. The Experience Economy: work is theatre & every business a stage. Boston: Harvard Business School Press.

PITKÄKOSKI, Tuija 2015. Elämisperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisen konseptointi - Teemallisuus, prosessimaisuus ja kokonaisvaikutelma markkinoinnin johtamisen haasteena. [Verkkajulkaisu.] [Viitattu 2017-10-18.] Saatavissa: http://www.uva.fi/materiaali/pdf/isbn_978-952-476-627-2.pdf

RAATIKAINEN, Leena 2010. Tavoitteellinen markkinointi, Markkinoinnin tutkimus ja suunnittelu. Helsinki: Edita Prima Oy.

SUOMEN ENSIMMÄINEN RUOKAMATKAILUSTRATEGIA 2015–2020. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 2017-10-17.] Saatavissa: http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/ruokamatkailustrategia_2015-2020/

TALVI, Jussi 1989. Gastronomian historia. Helsinki: Otava.

TUOMI, Lauri ja SUMKIN, Tuula 2009. Strategia arjessa - Oivalluksia organisaation uudistajille. Helsinki: WSOYpro Oy.

TURUNEN, Merja ja SOININEN, Kati 2017. Retkeily ja keräily. Jokamiehen oikeuksien käyttöopas. Helsinki: Aula & Co.

VALLO, Helena ja HÄYRINEN, Eija 2016. Tapahtuma on tilaisuus. Tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. 5., uudistettu painos. Helsinki: Tietosanoma Oy.

VERHELÄ, Pauli 2007. Matkailun ohjelmalveluiden turvallisuus. Helsinki: Edita Prima Oy.

VERHELÄ, Pauli ja LACKMAN, Pekka 2003. Matkailun ohjelmalvelut. Matkailuelämyksen tuottaminen ja toteuttaminen. Porvoo: WSOY.

VIITALA, Riitta ja JYLHÄ, Eila 2001. Menestyvä yritys. Liiketoimintaosaamisen perusteet. 4., uudistettu painos. Helsinki: Edita Oyj.

VILKKA, Hanna ja AIRAKSINEN, Tiina 2004. Toiminnallisen opinnäytetyö ohjaajan käsikirja. Helsinki: Tammi.

VUORINEN, Tero 2014. Strategiakirja 20 työkalua. 2. painos. Helsinki: Talentum Media Oy.

VÄLIKYLÄ, Tapio ja OKSANEN, Helena 2005. Maastoruokailu ja ohjelmalvelut. Vammala: Vammalan kirjapaino.

YMPARISTO.fi 2017. Ympäristöhallinnan yhteinen verkkopalvelu. Jokamiehen oikeudet. [Viitattu 2017-10-10] Saatavissa: [http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Jokamiehenoikeudet\(16989\)](http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Jokamiehenoikeudet(16989))

LIITE 1: JOKAMIEHENOIKEUDET JA VELVOLLISUUDET

Perinteiset jokamiehenoikeudet ja maamme mittavat metsät ja runsaat vesistöt mahdollistavat suomalaisille erinomaiset puitteet virkistäytyä ja liikkua luonnossa. Jokamiehenoikeuksilla tarkoitetaan jokaisen Suomessa oleskelevan mahdollisuutta käyttää luontoa riippumatta siitä, kuka omistaa alueen tai on sen haltija. Niistä nauttimiseen ei tarvita maanomistajan lupaa eikä niistä tarvitse maksaa. Jokamiehenoikeuksia käyttämällä ei kuitenkaan saa aiheuttaa haittaa tai häiriötä (Ympäristö.fi 2017).

Jokamiehenoikeudet lyhyesti

Saat

- Liikkua jalan, hiihtäen tai pyöräillen muualla kuin pihamaalla ja erityiseen käyttöön otetuilla alueilla
- Oleskella tilapäisesti alueilla, missä liikkuminenkin on sallittua
- Onkia ja pilkkiä
- Kulkea vesistöissä ja jäällä
- Poimia luonnonmarjoja, sieniä ja kukkia

Et saa

- Aiheuttaa häiriötä tai haittaa toisille tai ympäristölle
- Kaataa tai vahingoittaa puita
- Häiritä lintujen pesintää ja riistaeläimiä
- Ottaa sammalta, jäkälää, maa-ainesta tai puuta
- Häiritä kotirauhaa
- Roskata
- Kalastaa ja metsästää ilman asianomaisia lupia
- Ajaa moottoriajoneuvolla maastossa maalla ilman maanomistajan lupaa

LIITE 2: LUONTOALAN TUOTEKORTTIMALLI

TUOTEKUVAUS ERÄRUOKAILUN JÄRJESTÄMISESTÄ (esimerkki)

Tuotteen nimi	Kotailallinen
Kuvaus tuotteesta	Asiakasryhmälle tarjoillaan avotulella valmistettu 4 ruokalajin illallinen. Menu koostuu asiakkaan toiveiden mukaisesti. Raaka-aineiksi käytetään mahdollisuuksien mukaan paikallisia lähiruokatuotteita.
Ajallinen kesto	Illallisen kesto n. 2 tuntia
Toteutuspaikka	Kota Joensuun läheisyydessä.
Toteutusaika	Asiakkaan toiveiden mukaisesti
Opastuskieli	Suomi/englanti
Vaativuustaso	Sopii kaikille, myös liikuntarajoitteisille. Menu räätälöitävissä ryhmän ja erityisruokavalioiden mukaan.
Asiakkaiden tarvitsemat varusteet	Sääolosuhteisiin sopiva lämmin vaatetus.
Hinta	50€ / henkilö
Hintaan sisältyy	4 ruokalajin kotailallinen
Lisäpalvelut	Lisäpalvelut myydään erikseen. Lisäpalveluna on tilattavissa ryhmän toiveiden mukaan järjestettyä ohjelmaa ennen ruokailua. Lisäpalveluiden tiedot ja hinnoittelu Tmi Hevierä. Ohjelmamahdollisuuksia ovat talvella esimerkiksi pilkkiminen ja lumikenkäily, kesällä mato-onginta, retki lähiluontoon tai jousiammunta.
Peruutus- ja maksuehdot	Henkilömäärä vahvistettava viimeistään 3 päivää ennen tapahtumaa, missä yhteydessä maksetaan varausmaksu 25 %. Vahvistetun henkilömäärän mukainen loppumaksu viimeistään 14 vrk tapahtumasta.
Vastuullinen palvelun myyjä	Tmi Hevierä Markku Laatikainen 0405675653 make@hevierä.com

TUOTTEEN TOTEUTUSSUUNNITELMA

ASIAKKAILLE ENNAKKOON TOIMITETTAVA INFORMAATIO (kutsukirje)	
Kuvaus ohjelmasta ja kesto	Kotailallisen kesto noin 2 tuntia. Ruokalajien välissä vapaata seurustelua ja pientä ohjelmaa. Lisäpalveluiden informaatiosta vastaa palvelun tarjoaja
Ennako-ohjeet tarvittavista tiedoista, taidoista, vaatetuksesta sekä varustuksesta	Pukeutuminen lämpimästi, sillä kota, jossa illallinen pidetään, voi olla viileä.
Tieto eläinten kanssa toimimisesta	Tapahtuma ei sisällä eläinten kanssa toimimista. Turvallisuussyistä lemmikkejä ei toivota tilaisuuden osallistujiksi.
Olosuhderajoitukset	Force majeure
Informointi alkoholin käytön suhteen	Illallisen aikana ruoanlaitossa voidaan käyttää alkoholia kuumennettavissa ruoissa, jolloin alkoholi haihtuu. Asiakkaan toiveesta ruokailuun on mahdollisuus lisätä viinit ruokajuomiksi.

TAPAHTUMAN SISÄLTÖ JA TOIMINTAOHJEET	
Kohderyhmä / tieto asiakkaista	Kota-illallinen järjestetään tilauksesta sovituille ryhmille.
Tuotteen tarjoama hyöty asiakkaalle	Elämys hyvän ruoan ja tunnelman parissa kodalla. Herkullinen illallinen nuotiolla valmistettuna ja perinteiseen ruokakulttuuriin tutustuminen.
Aineistopankki	Liitteet, kuten omavalvontasuunnitelma, reseptit, raaka-ainelista, välineet ja tarvikkeet.
Toimintaohjeet tapahtuman valmisteluun	<p>Suunnittelu asiakkaan kanssa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budjetti, ajankohta, paikka • Ryhmän tiedot, rajoitteet, toiveet • Lisäpalvelukartoitus • Menurunko <p>Suunnittelun pohjalta tehdään tarjous asiakkaalle ja kutsukirje tai tiedoksianto asiakasryhmälle.</p> <p>Turvallisuussuunnitelman, pelastussuunnitelman, omavalvontasuunnitelman ja riskianalyysin läpikäyminen ja tarkentaminen ryhmäkohtaisesti.</p> <p>Reseptiikan, hankintalistan ja logistiikan suunnittelu. Välineiden varaaminen ja raaka-aineiden hankinta. Asianmukainen kuljetus ja säilytys.</p>

	Oppaan varustus ja välineet <ul style="list-style-type: none"> • Asiallinen ja asianmukainen vaatetus • Ensiapuvälineet • Tulentekovälineet, puukko ja kirves • Ruoanvalmistusvälineet • Tarjoiluastiasto 		
Toimintaohjeet tapahtuman toteutukseen ja aikataulu (lisää rivejä tarvittaessa)			
Toiminto	Aika	Tarkemmat ohjeet	Kesto
Työvaiheen nimi	Aloitusaika	Tarkemmat ohjeet mitä työvaiheessa tehdään.	Vaiheenkesto
Suunnittelu		Huomioidaan asiakkaan toiveet, ajankohta, tapahtumapaikka ja hankintalista.	
Hankinnat ja esivalmistelut		Hankinnat ja esivalmistelut suoritetaan ajoissa ja omavontasuunnitelman mukaisesti.	
Tapahtumaympäristön organisointi		Saavutaan kohteeseen hyvissä ajoin ja laitetaan se kuntoon asiakasryhmää varten.	
Asiakkaiden vastaanotto		Toivotetaan asiakkaat tervetulleiksi ja kerrotaan tilaisuuden kulku ja rakenne.	
Ruokailu		Ruoka valmistetaan ja tarjoillaan suunnitelman mukaisesti, sekä huomioidaan turvallisuustekijät ja mahdolliset yllättävät tilanteet.	
Toimintaohjeet tapahtuman jälkeen		Tilaisuuden selkeä lopetus ja palaute asiakkailta. Asiakkaat ohjeistetaan turvallisesti kotimatalle ja siivotaan ympäristö. Huolletaan omat välineet ja varusteet seuraavaa kertaa varten. Tarvittaessa ruoan jatkokäsittely.	
Varautuminen sääolosuhteiden tuomiin rajoituksiin		Tarvittaessa vaihtoehtoinen paikka tai ajankohta.	

RUOKAILUJÄRJESTELYT	
Ruokailut	4 ruokalajin kotillaallinen
Raaka-aineet	Liite
Ruoanlaittovälineet	Liite
Ruoanvalmistusohjeet	Liite

Omavalvontasuunnitelma	Liite
Muuta	Erityisruokavalioiden huomioiminen: asiakkailta ja asiakasryhmiltä tiedustellaan etukäteen mahdolliset ruokarajoitteet tai kulttuuriin liittyvät huomiot. Illallinen järjestetään näitä rajoituksia noudattaen.

KESTÄVÄN KEHITYKSEN HUOMIOIMINEN	
Ekologinen kestävyys	
Luontoympäristön kestävyys huomioiminen	Käsienpesu- ja tiskauspaikat järjestetään asiallisesti, ei vesistön läheisyyteen. Minimoidaan turha melu ja liikutaan merkittyjä reittejä pitkin.
Tapahtuman jätehuollon järjestäminen	Asiakkaita ohjataan keräämään jätteet jäteastioihin ja kierrättämään. Alueella on kierrätyspiste, johon tapahtuman päätteeksi erotellaan sekajäte, poltettava, biojäte, metalli ja lasi. Elintarvikkeita hankittaessa kiinnitetään huomiota pakkausten laatuun, kokoon ja kierrätettävyyteen. Välineitä käytetään huolellisesti niiden kunnon ylläpitämiseksi ja huolletaan tilaisuuden jälkeen.
Tapahtuman energiankäytön minimoiminen	Ruoanvalmistus tapahtuu avotulella, jossa lämpö käytetään hyödyksi ja pyritään minimoimaan puun turha kulutus. Kodan valaistus tapahtuu kynttilöillä tai led-valaisimilla. Hankinnat pyritään hankkimaan kerralla vähentäen ylimääräistä autolla ajamista. Kiinnitetään huomiota pakkausten materiaaleihin ja kokoon, jotka aiheuttavat valmistus- ja kuljetuskustannuksia. Kierrätys.
Tapahtuman materiaalikulutuksen minimoiminen	Hankitaan tarvittava määrä elintarvikkeita ja minimoidaan hävikki. Kiinnitetään huomiota pakkausten materiaaleihin ja kokoon, jotka aiheuttavat valmistus- ja kuljetuskustannuksia. Kierrätys.
Ympäristömyönteisyyden huomioon ottaminen	Luonnontuotteiden käyttäminen ruoan valmistuksessa ja niistä kertominen tapahtuman aikana. Ohjataan asiakkaita omalla esimerkillä yleisiin hyviin tapoihin ja käytäntöihin.
Muu ekologisen kestävyys edistäminen	Pyritään käyttämään lähi- ja luonnontuotteita, jotka vähentävät elintarvikkeiden valmistus- ja kuljetuskustannuksia sekä hiilijalanjälkeä. Vältetään ylimääräistä autolla ajoa.
Taloudellinen kestävyys	
Tapahtuman taloudellisten vaikutusten huomioiminen	Elintarvikkeiden ja materiaalien hankinnoissa pyritään käyttämään mahdollisuuksien mukaan lähi- ja paikallistaloutta. Lisä- ja oheispalveluiden tarve pyritään keskittämään paikallisille palvelun tarjoajille.
Sosiaalinen kestävyys	
Tapahtuman sosiaalisen toimintaympäristön huomioiminen	Luodaan asiakkaille lämmin ja tervetullut tunnelma, jossa kaikki ovat tasa-arvoisia ja huomioidaan jokaisen erityispiirteet. Esitellään ym-

	päristöstä sekä palveluntarjoajasta mielenkiintoinen ja helposti lähestyttävä kuva, jolloin asiakas mielellään palaa palveluiden käyttäjäksi.
Kulttuurinen kestävyys	
Tapahtuman toimintaympäristön kulttuurin ja perinteiden huomioiminen	Kerrotaan paikallisesta kulttuurista, ympäristöstä ja perinteistä ruoanvalmistuksen ohessa. Käyttäytyään asiallisesti ja esimerkillisesti hyviä tapoja noudattaen.

TURVALLISUUSSUNNITELMA

TAPAHTUMAN YLEISKUVAUS			
Tapahtuman nimi	Kotailallinen		
Toiminnan kuvaus	Asiakasryhmälle valmistetaan toiveiden mukaisesti 4 ruokalajin kotailallinen		
Järjestäjä ja yhteystiedot (y-tunnus)	Tmi Hevierä		
Toimintapaikka / Reitti	Joensuun lähistöllä oleva kota.		
Ajankohta	Asiakkaan tilauksen mukaisesti		
Turvallisuudesta vastaava henkilö	Markku Laatikainen	Puh.	0405675653
Varahenkilö		Puh.	
Tiedot asiakkaista	Ennakkotiedostelu ryhmäkohtaisesti		
Asiakkaiden enimmäismäärä			
Olosuhderajoitukset	Force majeure		

ENNALTAEHKÄISEVÄT TOIMENPITEET	
Viranomaisilmoitukset	Palvelun järjestäjä huolehtii tarvittavat viranomaisilmoitukset
Riskianalyysin laadinta ja käsittely	Riskianalyysin laadinta Tmi Hevierä, joka jaetaan tarvittaville henkilöille. Turvallisuuksikoista kerrotaan tapahtuman alussa osallistujille.
Ohjaajien pätevyysvaatimukset	Hygieniapassi, EA2
Oppaiden ensiapu- ja avun hälytysvälineet sekä muu turvavarustus	Ensiapuvarustus, matkapuhelin, sammutusvesi, sammutuspeitto sekä jauhesammutin.
Asiakkaiden turvavarustus	Henkilökohtaiset lääkkeet yms.
Lupa-asioiden varmistaminen	Tarvittavat luvat hankkii palvelun järjestäjä (Tmi Hevierä)
Etukäteistiedot asiakkaista	Hankitaan asiakasryhmältä tarvittavat tiedot, kuten ruoka-aineallergiat ja mahdolliset liikuntarajoitteet.
Vakuutusturva	Asiakkailla oma vakuutus. Tarvittaessa palvelun tarjoajan kautta.
Paloturvallisuus	Tulet luvallisilla tulentekopaikoilla, huomioidaan metsä- ja ruohikko-palovaroitukset. Varovainen ja rauhallinen toiminta nuotiopaikoilla,

	riittävä etäisyys itseen ja varusteisiin. Asiakkaiden ohjeistaminen oikeaoppisesta toiminnasta. Sammutusvälineistö nuotiopaikan lähettyvillä.
Muuta huomioitavaa	Korostettu huolellisuus tulipaikan läheisyydessä toimiessa. Omavaltontasuunnitelman ja hygieniamääräysten noudattaminen.
Liitteet	

PELASTUSSUUNNITELMA			
Tärkeät puhelinnumerot		Hätäkeskus 112 Myrkytyskeskus 09 471 977 Pohjois-Karjalan Keskussairaala, Tikkamäen yhteispäivystys 013 330 2121 Taksi Itä-Suomi 0601 10100	
Pelastuspisteet		Koordinaatit (WGS84)	Pelastusviranomaisten ohjaaminen paikalle
1	Pelastuspisteen nimi	lat: xx.xxxxx, lon: xx.xxxxx	Millaisia lisäohjeita tai apua pelastusviranomaisten ohjaaminen paikalle vaatii?
2			
Avun hälyttämisohteet		Soita 112; esittele itsesi, kerro tilanne rauhallisesti, kerro missä olet ja mitä on tapahtunut. Toimi hätäkeskuspäivystäjän antamien ohjeiden mukaan.	
Toiminta vakavissa onnettomuus- tai vahinkotilanteissa		Välittömät pelastustoimenpiteet. Ehkäise lisäonnettomuudet. Anna ensiapua. Tarvittaessa hälytä apua (112).	
Toiminta muissa onnettomuus- tai vahinkotilanteissa		Ehkäise lisäonnettomuudet. Anna ensiapua. Tarvittaessa hälytä apua (112).	
Raportointiohteet		Onnettomuuskirjapito ja raportointi Tmi Hevierä.	
Tiedotusohjeet median varalle		Tiedotuksesta vastaa palveluntarjoaja.	
Viranomaisille ilmoittaminen		Viranomaisille ilmoittamisesta vastaa palveluntarjoaja.	
Jälkihoito		Mahdollisten loukkaantumisten kuljetus ja valvonta yhteistyössä pelastuslaitoksen kanssa.	

Muuta huomioitavaa	
Käytettävä kartta, johon merkitty pelastuspisteet	Liite

Turvallisuusvastaavan allekirjoitus	
Paikka ja aika	Joensuussa
Allekirjoitus	Markku Laatikainen Tmi Hevierä

RISKIANALYYSI

Riskin todennäköisyys:	1 = Epätodennäköinen	2 = Mahdollinen	3 = Todennäköinen	
Seuraukset:	1 = Vähäiset (esim. mustelma)	2 = Haitalliset (esim. luun murtuma)	3 = Vakavat (esim. pysyvä vamma, kuolema)	
RISKITEKIJÄ	TOD. NÄK. (T)	SEURAUK. (S)	RISKI-TASO T x S	RISKIEN HALLINTA
Kylmettyminen.	1	1	1	Sääolosuhteisiin ja toimintaympäristöön sopiva pukeutuminen. Lämpimänä pitäminen. Valvotaan toimintakykyä.
Nyrjähdykset, venähdykset	2	1	2	Toimintaan sopiva pukeutuminen. Varovaisuus toimintaympäristössä, huolellisuus esimerkiksi liukkailla pinnoilla ja hämärässä. EA: KKK (kylmä koho kompressio), lepo, tuenta siiteillä.
Henkinen hyvinvointi	1	2	2	Asiakkaiden jaksamista, mielialaa ja toimintakykyä seurataan. Lepo, kannustus ja tilanteen selvittäminen.
Pienet palovammat, viiltohaavat, rakot, hiertymät, mustelmat	2	1	2	Toimintaan sopivat varusteet ja niiden oikea käyttö, varovaisuus tulen ja terävien esineiden lähellä. EA: KKK, haavansidontatarpeet EA-laukussa.
Suuret haavat tai ruhjeet, revähtymät ja murtumat Sairastuminen (kuume, flunssa), sairaskohtaukset	2	2	4	Hyvä hygienia, kuivat vaatteet. EA: lepo, lämpimänä pitäminen, neste- ja energiataapaino. Sairaskohtaukseen sairauden mukainen ensiapu.
Allerginen reaktio	2	2	4	Allergioiden tiedustelu etukäteen asiakkaalta ja menun suunnittelu niiden mukaan. Huolellisuus ruoan valmistuksessa ja elintarvikkeiden käsittelyssä. EA: lepo, hyvä asento, turvataan ilmatiet, seurataan oloa, nestetasapainosta huolehtiminen. Jos asiakkaalla on antihistamiinia tai käytössä olevaa lääkitystä, asiakas voi sitä ottaa. Jos asiakkaalla on käytössä epi-pen, sitä voi käyttää kun hengitystiet alkavat tukkeutua ja/tai asiakas saa ihoreaktioita. Päivystykseen hakeutuminen.
Ruokamyrkytys	2	2	4	Elintarvikkeiden tuoreus ja oikeaoppinen säilytys ja käsittely, oikein valmistettu ja kuumennettu ruoka, hygieniasäädösten noudattaminen, siisti toimintaympäristö, jätehuolto. EA: lepo, nestetasapainosta huolehtiminen, lääkäriin hakeutuminen.

Tämä riskianalyysi koskee ainoastaan ruokailuosiota. Mahdollisten lisäpalveluiden osalta tehdään oma riskianalyysi.

HINNOITTELU ESIMERKKI

Hinnoittelun perusteena käytettävä asiakasmäärä:		10
Kustannuslaji	Nimike (lisää rivejä tarvittaessa)	Hinta €
Ostopalvelut	Tilavuokra	50,00
	Astiovuokra	20,00
	Ostopalvelut yhteensä	70,00
Omat kulut	Raaka-aineet	100,00
	Polttoainekustannukset	30,00
	Palkkakulut (6h * 20,00 €)	120,00
	Omat kulut yhteensä	250,00
	Nettokulut yhteensä	320,00
	Myyntihinta alv 0 %	364,80
	Arvonlisävero (merkitse tähän myynnin arvonlisävero 0 % / 10 % / 24 %)	24 %
	Myyntihinta (sis. alv)	480,00
	Myyntihinta / henkilö	48,00
	Myyntihinta / henkilö (alv 0 %)	36,48
	Kate (alv 0 %)	44,80
	Kateprosentti (alv 0 %)	12,3 %

LIITE 3. KEITTOKIRJA "ELÄMYKSIÄ AVOTULILTA"

Keittokirja "Elämyksiä avotulilta" on saatavissa

www.heviera.com

Markku Laatikainen

040 567 5653

make@heviera.com