

HÄÄJUHLAN RUOKAPALVELUJEN SUUNNITTELU

Häämenu Fagernäsin kartanolla 19.2.2011

Minna Hiltunen ja Tytti Karhu

Opinnäytetyö

Koulutusala Matkailu- ja ravitsemisala.	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma.	
Työn tekijät Minna Hiltunen ja Tytti Karhu	
Työn nimi Hääjuhlan ruokapalvelujen suunnittelu. Häämenu Fagernäsin kartanolla 19.2.2011.	
Päiväys	14.3.2011
Sivumäärä/Liitteet	49+28
Ohjaaja Sinikka Määttä	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Miia Aavela / Anna-Liisa Tuovinen, Juhlapalvelu Remar	
Tiivistelmä	
<p>Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella hääjuhlan ruokapalvelut toimeksiantajan toiveet, budjetti, käytävissä olevat resurssit ja juhlan luonne huomioon ottaen. Tarkoituksena oli tarjota häävieraille ruokailuelämyksenä makumatka Suomesta maailmalle. Opinnäytetyön menetelmällisenä taustana on toiminnallinen tutkimus, jossa yhdistyvät teoreettisuus ja toiminnallisuus.</p> <p>Työssä perehdyttiin suomalaisen hääruokailun historiaan, erityylyisiin hääruokailuihin sekä catering-yrityksen rooliin hääjuhlien järjestämisprosessissa. Hääjuhlan ruokapalvelut suunniteltiin ja ne toteutettiin Savonia Ammattikorkeakoulun Matkailu- ja ravitsemisalan yksikön ja Juhlapalvelu Remarin yhteistyönä. Fagernäsin kartanolla Kuopiossa 19.2.2011 järjestettyyn hääjuhlaan suunniteltiin noutopöydästä tarjoiltava häämenu 80 hengelle.</p> <p>Ruokalistasuunnittelun lähtökohtia ovat, gastronomisten tekijöiden ohella, muun muassa erilaiset trendit, kuten kansainvälisyys ja ympäristöystävällisyys. Toimeksiantajan toiveiden mukaan ruokien suunnittelussa otettiin huomioon suomalaisuuden ohella neljä muuta ruokakulttuuria. Vaikutteita otettiin Englannista, Tšekistä ja Italiasta, joihin hääpari oli yhdessä matkustanut, sekä heidän häämatkakohteestaan Tansaniasta. Ruokalistasuunnittelussa keskityttiin värikkäisiin alkuruokiin siten, että ne voitaisiin valmistaa suomalaisista, lähellä tuotetuista raaka-aineista.</p> <p>Alkuruuiksi valittiin neljä erilaista salaattia sekä lohicapaccio. Pääruokana oli tšekkiläistyylistä porsasta smetanakastikkeella, jonka lisukkeena tarjottiin perunakakkua ja uunijuureksia. Iltapalalle suunniteltiin kanatäytteisiä kreppejä. Työhön liitettiin toimeksiantajan lähettämä tarjouspyyntö sekä häämenun annoskortit. Annoskorttien mukaiset hinnat ja ruokapalvelujen toteuttamisesta aiheutuneet kulut koottiin tuotepaketiksi, josta käy ilmi häämenun kannattava myyntihinta.</p>	
Avainsanat Hääjuhla, ruokalistasuunnittelu, kansainvälisyys, lähiruoka, kannattavuus	

Field of Study Tourism and hospitality.			
Degree Programme Hotel and restaurant business.			
Authors Minna Hiltunen and Tytti Karhu			
Title of Thesis The planning of a wedding's food services. Wedding menu in the Fagernäs kartano on the 19 th of February 2011.			
Date	14 th of March 2011	Pages/Appendices	49+28
Supervisor Sinikka Määttä			
Project/Partners Miia Aavela / Anna-Liisa Tuovinen, Juhlapalvelu Remar			
<p>Abstract</p> <p>The target of this thesis was to plan a wedding dinner keeping in mind the wishes of the client, budget, resources and the character of the wedding. The intention was to offer the wedding guests a food experience from Finland to the world.</p> <p>In the thesis we studied the history of the Finnish wedding and different styles of wedding receptions. We also studied the role of catering business in the party organizing. The planning and the execution were made in cooperation with the Tourism and Hospitality Unit of Savonia University of Applied Sciences and Juhlapalvelu Remar. The wedding took place in the Fagernäs kartano in Kuopio in the 19th of February 2011 and the wedding buffet was planned for 80 guests.</p> <p>The starting points for the menu planning are, among the gastronomic factors, different trends like internationalism and ecology. According to the wishes of the client, four food cultures were considered in the menu planning besides Finnish food culture. The countries were England, Czech Republic and Italy, where the bride and groom had been together, as well as their honeymoon destination - Tanzania. Menu planning focused on colorful starters, so that they could be prepared from local Finnish ingredients.</p> <p>For starters were chosen four different salads and salmon carpaccio - as a main course Czech pork with sour cream sauce – and for side dishes potato cake and oven-baked vegetables. Crepes with chicken filling were planned for the evening. The attachments to this work are the request for offer from the client and the menu cards. Prices from the menu cards and other costs from the catering were collected in product statement which reveals as profitable the selling price of the menu.</p>			
<p>Keywords Wedding, menu planning, internationalism, local food, profitability</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	6
2	HÄÄJUHLAN RUOKAPALVELUT	7
2.1	Suomalaisten häiden ja hääröruokailun historiaa.....	7
2.2	Erilaiset hääröruokatarjoilut	12
2.3	Catering-yritys tilaisuuden järjestäjänä.....	14
2.3.1	Catering-tilaisuuden järjestäminen.....	14
2.3.2	Tarjoilutavat juhlatilaisuuksissa.....	18
2.3.3	Elintarvikelainsäädäntö ohjaa catering-toimintaa	22
2.3.4	Tuotepaketin hinnoittelu ja kannattavuus.....	23
2.4	Ruokalistasuunnittelun lähtökohtia.....	30
2.4.1	Raaka-aineet ja valmistustavat.....	30
2.4.2	Ruoka-aineallergiat ja monipuolisuus	31
2.4.3	Trendinä kansainvälisyys.....	31
2.4.4	Ympäristöystävällisyys	39
3	RUOKALISTAN SUUNNITTELU HÄÄJUHLAAN	42
3.1	Toiminnallinen tutkimus	42
3.2	Lähtökohtana toimeksiantajan toiveet ja budjetti.....	43
3.3	Häämenun laatiminen toimeksiantajalle.....	44
3.4	Muutoksia menuun ja toteutukseen	47
4	POHDINTA.....	52

LIITTEET

- Liite 1 Tarjouspyyntö
- Liite 2 Annoskortit
- Liite 3 Tuotelaskelma

1 JOHDANTO

Hääjuhla on moniosainen kokonaisuus, joka jää ihmisten mieliin ja sydämiin. Juhlan tärkeimmät henkilöt ovat morsian ja sulhanen. Siksi onkin tärkeää, että juhla toteutetaan heidän toiveidensa ja mieltymystensä mukaisesti. Ruoalla on suuri rooli suomalaisissa häissä ja siihen panostaminen auttaa omalta osaltaan tekemään juhlasta ikimuistaisen elämyksen.

Tavoitteenamme oli suunnitella noin 80 hengelle, juhlallinen, vuodenaikaan ja muuhun hääjuhlaan sopiva sekä toimiva ruokailu, joka muistettaisiin muun hääjuhlan ohella. Ruokien suunnittelussa lähdimme liikkeelle budjetista ja toimeksiantajan toiveesta panostaa alkuruokiin, väreihin ja lähellä tuotettuihin raaka-aineisiin.

Häiden ruokateemana oli kansainvälisyys. Ruokien suunnittelussa ajatuksena oli, että ruoka veisi häävieraat yhteiselle ruokamatkalle maihin, joissa hääpari oli yhdessä käynyt. Tavoitteena oli tarjota vieraille omalaatuinen ruokaelämys. Matka maailmalle lähti Suomesta alkumaljan muodossa ja vei juhlijat Englannin, Tšekin ja Italian kautta Tansaniaan, jonne hääpari oli menossa häämatkalle. Olemme työssämme perehtyneet näiden maiden ruokakulttuureihin, mikä loi pohjaa ruokien suunnittelulle.

Työmme on toiminnallinen tutkimus, jossa yhdistyvät toiminnallisuus ja teoreettisuus, joka tarkoittaa työn viitekehystä. Viitekehys on koottu oman alamme kirjallisuudesta ja siinä korostuu eri lähteiden keskinäinen keskustelu. Toiminnalliseen osuuteen sisältyvät lähtökohdat, taustat sekä toimeksiantajan ja opinnäytetyön tavoitteet.

Häitä vietettiin Fagernäsin kartanolla Kuopiossa lauantaina 19.2.2011. Ruokatuotanto toteutettiin Savonia-Ammattikorkeakoulun Matkailu- ja ravitsemisalan opiskelijoiden ja Juhlapalvelu Remarin yhteistyönä. Työmme aihe on käytännönläheinen ja työelämäkeskeinen. Sitä tehdessä saimme soveltaa monia ammattikorkeakoulussa oppimiamme tietoja ja taitoja.

2 HÄÄJUHLAN RUOKAPALVELUT

Suomalaisiin juhliin liittyy monenlaisia tapoja ja perinteitä, jotka ovat säilyneet suomalaisten keskuudessa vuosikymmeniä. Suomessa esimerkiksi häät ovat usein ruokahäitä, joissa vieraille tarjotaan ruokaa notkuvista pöydistä. Aikaisemmin häät järjestettiin perheen ja tuttavien voimin, mutta nykyisin on yhä yleisempää käyttää juhlapalveluyritysten palveluita. Häiden järjestäminen helpottuu, kun juhlapalveluyritys huolehtii ruuasta, tarjoilusta ja siitä, että ruokailu onnistuu ja vieraat saavat nauttia juhlista. Juhlapalveluyritys toteuttaa häärüokailun asiakkaan toiveiden ja budjetin mukaisesti. Ruokalistaa suunniteltaessa vaikuttavia tekijöitä voivat asiakkaiden toiveiden lisäksi olla esimerkiksi vuodenaika, kausittaiset raaka-aineet sekä trendit, kuten lähellä tuotetun ruuan suosiminen ja kansainväliset ruokakulttuurit.

2.1 Suomalaisten häiden ja häärüokailun historiaa

Kihlaus on miehen ja naisen toisilleen antama lupaus avioliiton solmimisesta ja se on kristillistä alkuperää. Alun perin kihlaus tarkoitti kahden suvun välillä tehtävää sopimusta ja se oli sitova oikeustoimi. (Isotalo 1999, 59.) Pitkään naimisiin menosta päättivät vanhemmat ja yläluokan keskuudessa vanhemmat valitsivat pojalleen vaimon tämän kauneuden ja varallisuuden perusteella. Myöhemmin, kun seuralämä vilkastui, alettiin kiinnittää enemmän huomiota viehätysvoimaan, hyviin tapoihin ja keskustelutaitoon. Tilallisten naimakaupoissa käytettiin puhemiestä, joka sai häissä paidan palkaksi työstään. Palvelusväen piirissä naimakaupat tehtiin ilman sivullisia. (Immonen & Nevala 2003, 62.)

Myöhemmin, kun nuoret saivat itse valita tulevan puolisonsa, piti molempien vanhemmilta saada lupa ennen kuin naimisiin voitiin mennä. Sulhasen oli pyydettävä morsiamen kättä tämän vanhemmilta, jolloin yleensä keskusteltiin parin toimeentulosta ja muista käytännön järjestelyistä tulevaisuudessa. Jos morsiamen vanhemmat myöntivät, piti vuorostaan morsiamen mennä sulhasen kotiin ja vakuuttaa tulevat appivanhempansa kyvystään hoitaa taloutta. (Immonen & Nevala 2003, 62.)

Kihlaus vahvistettiin antamalla lahjoja – aikaisemmin morsiamen isälle, myöhemmin morsiamelle itselleen. Usein sopimus on vahvistettu lyömällä kättä päälle todistajien läsnä ollessa, minkä vuoksi kihlajaisia on kutsuttu myös kättäjäisiksi. (Isotalo 1999, 59.) Kihlaus oli pantti, jonka kosija antoi merkiksi kunniallisista aikeistaan. Niin kutsutun kihlarahan lisäksi voitiin antaa muun muassa koruja, vaatteita tai kenkiä. Jos sulhanen perui kihlauksen, kihlaraha jäi morsiamelle, kun taas morsiamen peruessa sulhanen sai rahansa takaisin. (Immonen & Nevala 2003, 62.) Sormusten vaihtaminen kihlalahjana

tuli Länsi-Suomeen 1700-luvulla ja Itä-Suomeen tapa levisi 1800-luvulla. Tätä ennen kihlalahjat olivat usein rahaa, vaatteita tai tavaraa, kuten hopeapikareita. Sormusten vakiinnuttua oli tavallista, että pari osti itse sormuksensa yhteisellä kaupunkimatkalla noin puoli vuotta ennen häitä. (Isotalo 1999, 59.) Sormuksella on aivan erityistä symboliikkaa. Loppumaton ympyrä kuvaa ikuisuutta ja se on merkki kestävästä rakkaudesta, uskollisuudesta ja elinikäisestä liitosta. Sormuksen pujottaminen vasempaan nimettömään juontaa juurensa siitä, että tämän sormen uskottiin säätelevän ihmisen tunteita. Vasemmalta puolelta lähti myös suoraan sydämeen johtava 'rakkauden suoni'. (Isotalo 1999, 65.) Arkisempi selitys sormuksen pujottamiselle vasemman käden nimettömään on, että sen uskottiin kuluvan vähemmän työnteossa. (Immonen & Nevala 2003, 62.) Sormuksiin on tapana kaivertaa puolison nimi tai molempien nimet ja päivämäärä (Isotalo 1999, 65).

Kihlauksen lisäksi tärkeä tapahtuma ennen häitä olivat kuulutukset, jotka 1500-luvulla piti tehdä jo ennen kihlausta. Usein kuulutuksia juhlittiin enemmän kuin kihlajaisia. Näitä juhlia on kutsuttu nimellä kuuliaisat tai kuukkiaisat eli kratulit. (Isotalo 1999, 60.) Kuulutusten ajatuksena on ollut avioliiton esteiden tutkiminen, jolla selvitetään esimerkiksi se, ettei toinen ole jo aviossa (Immonen & Nevala 2003, 70). Kuulutusten jälkeen morsian lähti morsiamen keruulle sukulaisten ja naapureiden luo. Morsian liikkui usein kaason kanssa ja kokosi keruullansa tavallisesti pellavaa, viljaa, kangasta ja joskus jopa rahaa. Näistä morsian valmisti lahjoja sulhaselle ja tämän perheelle annettavaksi häissä. (Isotalo 1999, 60.)

Häät ovat avioliittosopimuksen vahvistusseremonioita ja avioliiton julkistamista. Aikaisemmin häät ovat olleet ennen kaikkea merkittävä taloudellinen toimenpide, sillä niihin on liittynyt oleellisesti erilaisten lahjojen vaihtaminen ja muut taloudelliset sitoumukset. Häillä turvattiin hääparin sekä heidän lastensa oikeus suvun aineelliseen ja sosiaaliseen omaisuuteen. (Isotalo 1999, 60.) Lisäksi morsian sai kotoaan myötäjäiset, joihin kuului esimerkiksi huonekaluja, rahaa tai kotieläimiä. Myötäjäiset olivat ikään kuin morsiamen perintöosa hänen vanhemmiltaan. Sulhanen puolestaan antoi morsiamelle huomenlahjan, jonka tarkoitus oli turvata morsiamen toimeentulo, jos tämä jäisi leskeksi. Morsian jakoi usein lahjat sulhaselle ja tämän perheelle. Usein lahjoina oli vaatekappaleita, nenäliinoja ja muita sellaisia. (Isotalo 1999, 65.)

Häitä on myös juhlittu eräänlaisena siirtymäriittinä sekä onnen hedelmällisyyden turvaamisen vuoksi. Häät ovat merkinneet morsiamelle ja sulhaselle uutta asemaa yhteisössä. (Isotalo 1999, 60.) Häihin oli tapana kutsua sukulaisten lisäksi naapurit, käsityöläiset ja joskus koko kylän väki tai ainakin ne, jotka kuuluivat samaan pitolahkoon. Häitä

vietetiin 1600 – 1800-luvulla pääasiassa syksyllä. Sesonki oli syyskuun lopulta tammi-kuuhun, ennen kaikkea lokakuussa, koska satokauden päättyessä oli paremmin aikaa juhlimiseen. Kesähäiden suosio alkoi 1800-luvun alkupuolella. Talonpoikaishäät kestivät kahdesta kolmeen päivään, riippuen perheiden varallisuudesta. Häät tuli aloittaa mieluiten uuden kuun aikaan. Länsi-Suomessa oli tapana aloittaa tiistaina tai torstaina. Hääjuhlan pääkohdat olivat vihkiminen, hääateria ja tanssi. (Isotalo 1999, 61–62.)

Kirkosta tuli yleisin vihkipaikka 1930-luvulla (Immonen & Nevala 2003, 68.) Ennen sitä vihkiminen on yleensä suoritettu samassa paikassa kuin itse hääjuhlan vietto. Paikkana toimi morsiusparin koti eli tupa. Länsi-Suomessa vihkiminen ja ateriointi pyrittiin järjestämään eri huoneissa. Jos ne järjestettiin samassa tilassa, oli tarjoilupöydät sijoitettu tuvan seinustoille ja niille oli katettu kuiva ruoka jo valmiiksi. Lattialle järjestettiin vihkisiä, joka korjattiin pois ruokailun alkaessa. Ruokailu on saatettu järjestää myös pihamaalla tai naapuritalossa. (Heikinmäki 1981, 380.)

1800-luvun jälkipuoliskolla Itä- ja Länsi-Suomen hääruokaperinteet poikkesivat puitteiltaan ja ruokalajeiltaan melkoisesti toisistaan. Länsi-Suomessa vihkiateriaa on korostettu huomattavasti, mutta Itä-Suomessa sen korvasi vanha perinne, yksinkertainen ateriointi. Vanhin ateriatyyppi oli pitää ruuat samassa pöydässä monta päivää. Esimerkiksi Valkealassa ruoat saattoivat jopa peittyä tomuun, joka pöllysi, kun samassa tuvassa sekä tanssittiin että syötiin. Syömishetkellä ruoat sitten kaivettiin tomun keskeltä esiin. (Heikinmäki 1981, 386.) Vieraat eivät yleensä mahtuneet saman pöydän ääreen, joten ruokaa syötiin useissa vuoroissa (Kaivola 1995, 30). Talonpoikaishäissä onkin perinteisesti syöty istualtaan aina 1920-luvulle saakka, koska seisomapöydän heikkoutena oli, että joskus vanhukset ja ujoimmat ovat jopa jääneet syömättä. (Heikinmäki 1981, 382.)

Vanhimmissa suomalaisissa maalaishäissä ruoat katettiin paljaille pitkille pöydille, joiden ääressä vieraat istuivat (Kaivola 1995, 29). Morsiusparin kanssa pöydässä istuivat puhemies, kaaso, pappi ja arvokkaimmat talolliset (Isotalo 1999, 64). Aivan kuin keskiaikaisissa pidoissa, pöydissä oli leipiä, voita, kokonaisina palvattuja eläinten raajoja, suolakalaa ja tuorejuustoja. Olutta oli tuopeissa ja viinaa pulloissa, joiden vieressä oli juomapikari. Juoma-astiat olivat yhteisiä, mutta vierailia oli omat puukot, joita he käyttivät apunaan ruokailussa. Juhlien ruokien valmistamiseen oli käytetty paljon aikaa jo ennen juhlapäivää, koska hääpidot saattoivat venyä monipäiväisiksi ja ruoat olivat pöydissä koko sen ajan. Jos jokin ruokalaji rupesi loppumaan, sitä lisättiin. Pidot säilyivät tällaisina syrjäseuduilla 1800-luvun lopulle asti. (Kaivola 1995, 29.)

Pian pitoihin yleistyivät kylmien ruokien lisäksi keitot ja puurot, joista yleisin keittoruoka oli hernerokka, joka säilyi Karjalan kannaksella hääruokana 1900-luvulle. Puuroista aluksi yleistyi ohraryynipuuro, jonka jälkeen myös riisipuuro vakiinnutti asemaansa hääruokailussa. Puuroa syötiin arkisesti maidon kanssa, mutta myöhemmin sen lisukkeena tarjottiin ylellisempää rusina-, luumu- tai sekahedelmäsoppaa. Keittoa ja puuroa syötiin puulusikoilla yhteisistä puu- tai kivivadeista. Jälkiruokana saattoi olla pannukakkua. (Kaivola 1995, 30.)

Kun varallisuus lisääntyi, panostettiin myös juhlaruokailuun enemmän. Puuvälineet vaihtuivat hopeisiin ja posliinilautasia alettiin hankkia ainakin hääparin, papin ja muiden arvokkaiden vieraiden käyttöön. Pöydät myös peitettiin liinoilla tai valkeilla lakanoilla. 1900-luvun alkupuolella astiat yleistyivät ja jokainen ruokailija sai oman lautasen ja lasin. Suurimpiin pitoihin astioita täytyi lainata esimerkiksi naapureilta, kuten nykyisin astioita voi vuokrata juhlapalvelun kautta. (Kaivola 1995, 30.)

Uusia ruokia omaksuttiin säätyläisten välityksellä. Aluksi tavat tulivat Länsi-Suomesta ja myöhemmin Pietarin suunnalta. Laattokoruuat ja lihapullat olivat aluksi pitoruokia, jonka jälkeen niitä alettiin pitää sunnuntairuokina, ennen kuin ne vakiinnuttivat asemaansa arkiruokina. Uudet ruoat ja hääjuhlien kasvaminen vaativat usein apua talon oman naisväen osaamattomuuden ja vähyyden rinnalle. (Kaivola 1995, 30.) Aluksi kysyttiin apua naapuritalon emänniltä ja yleisesti puhuttiin hääemännistä ja laittajista. Yleensä emännät olivat iäkkäämpiä naisia, sillä nuorten aika meni häissä tanssiessa. Pitokokkia tarvittiin, kun hääateria koostui monesta eri lajista ja heidät haettiin usein jopa lähikaupungista asti. (Heikinmäki 1981, 289.) Pitokokit olivat taitavia naisia, jotka olivat oppineet ruoanlaittotaitonsa palvellessaan kaupungeissa ja kartanoissa (Kaivola 1995, 30).

Vanha tapa oli, että ruuat kannettiin etukäteen pöytiin, joten tarjoilijoita ei tarvittu. Myöhemmin tarjoilusta vastasivat naispuoliset passarit ja miespuoliset edeskäyvät, kenkkärit tai kahvarit. Astianpesijöiksi oli pyydetty usein mieluisia naapurintyttöjä. Passarit täydensivät ruokapöytää ja tarjosivat kahvia tarjottimelta. Kenkkärit kantoivat ruokia pöytään sekä huolehtivat juomien riittävydestä. Kenkkärinä toimiminen oli kunniatehtävä ja sisälsi usein isännälle kuuluvia tehtäviä, kuten järjestyksenpitoa. Esimerkiksi juopuneita vieraita jouduttiin kuljettamaan sikolättiin. Palkkioksi työstään tarjoilijat saivat ruoka-aineita ja vaatetarpeita, kuten viljaa ja villaa. Joskus pitokokki jäi häätaloon leipomaan itselleen palkkioksi leipää. Tavallista oli myös, että pitokokit saivat morsiamelta lahjan häiden jälkeen. Tällaisia lahjoja olivat esimerkiksi sukat tai nenäliina. (Heikinmäki 1981, 291–292.)

1700-luvulla oli tapana, että hääaterian aikana kerättiin kolehti (Isotalo 1999, 64). Sulhanen laittoi oman lahjoituksensa yhdelle tai kahdelle lautaselle, jotka laitettiin kiertämään. Kolehtia kerättiin pitäjän köyhille ja sairaille. Lopuksi rahat laskettiin ja tulos ilmoitettiin hääväelle. Seuraavana sunnuntaina pappi ilmoitti saaman yhteydessä, paljonko hääkolehtia oli tullut. Tämä tapa pysyi pitkään hääjuhlaperinteessä. (Heikinmäki 1981, 405–406.)

Paitsi ruoan, myös oluen ja viinan, loppumista hääpidoista pidettiin entisaikoina häpeällisenä. Alkoholista käytettiin juhlissa runsaasti ja sen seurauksena tappeluilta ja jopa tapoilta ei vältytty. Onkin sanottu, etteivät häät olleet kunnolliset, ellei niissä annettu ja saatu paria mustelmaa. 1800-luvulla tunnettiin erityisesti Etelä-Pohjanmaalla häyjä ja puukkojunkkareita, jotka ilmestyivät isoihin hääjuhliin kuokkavieraina ja haastoivat riitaa. Kuitenkin vuoden 1866 viinan kotipolton kieltö, erilaiset herätys- ja raittiusliikkeet, sekä kieltolaki vuosina 1919–1932 lopettivat alkoholilla läträämisen häissä. (Kaivola 1995, 30, 32.)

Entisaikaan käytettiin myös erilaisia merkkejä, jotta häävieraat ymmärsivät pitojen loppuneen. Osa merkeistä liittyi jotenkin ruokaan tai juomaan. Tällaisia merkkejä ovat olleet muun muassa tietyn ruoan tai juoman kantaminen pöytään ja oluttynnyrin tapin tai oluen sakan pöytään tuominen. Muita merkkejä ovat olleet talonväen pukeutuminen arkisesti ja arkitöiden aloittaminen, nurkkien ja seinien kopistaminen, marssin soittaminen sekä lähtötoivomuksen sanallisesti, usein vihjaillen, esittäminen. (Heikinmäki 1981, 620.)

Lähdön merkinä pidetty ruokalaji on usein ollut velli, puuro tai hernerokka, joita yleisesti kutsuttiin erovelliksi, -puuroksi tai lähtörokaksi. Velliä on käytetty ensisijaisesti maan pohjoisosissa. Joissain paikoissa myös talkkunasta tehtyä huttua ja kaalikeittoa on pidetty erovellinä. (Heikinmäki 1981, 621.) Vellien sijaan läntisessä Etelä-Suomessa päätösmerkkinä on tarjottu teetä. Yleensä yksi kupillinen teetä riitti ajamaan vieraat pois juhlapaikalta päästään isäntäväen palaamaan arkeen. Myöskään pullaa tai muita leivonnaisia ei tarjottu kuin ensimmäiselle kupille. Teeperinteen arvellaan saaneen alkunsa 1800-luvulta, jolloin herrasväen juhla-ateriat päättyivät teetarjoiluun. Talonpoikaispidoilla teetä tarjottiin yleensä omana tarjoilukertanaan, koska aterian jälkeen syötiin jälkiruokaa. Perinne säilyi 1930-luvulle saakka. 1840-luvulla vihjeeksi on riittänyt se, ettei juhlapöytään kanneta enää lisää ruokaa. Myöskään sahtituoppeja ei täytetty tai ne on voitu kääntää ympäri. Oluttynnyrin tapin tuomista on myös odotettu. Varsinkin kovimmat kaljanjuojat eivät suostuneet teetarjoilusta huolimatta lähtemään, ennen kuin oluttynnyrin tappi tuotiin pöytään. (Heikinmäki 1981, 622–623.)

Hääjuhlasta oli tapana aterian jälkeen kiittää kädestä pitäen isäntää tai hääparia. Tavan uskotaan olevan peräisin säätyläis- ja suomenruotsalaispiirteistä. Joskus käytiin kiittämässä myös kaikkia ateriasta huolehtineita. Joillakin paikkakunnilla oli tapana, että miehet kiittivät sulhasta ja naiset morsianta. (Heikinmäki 1981, 406.)

Vaikka monipäiväisistä ruokajuhlilla on eniten tietoja, eivät kaikki maalaishäät entisaikoina olleet sellaisia. Erityisesti köyhimmät kävivät vain vihillä, eikä niitä sen kummemmin juhlittu. Myös kihlajaisissa tai kuulutusjuhlissa tarjoilu korvasivat häiden viettämisen. 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa vähävaraiset järjestivät häävastaanoton työväen- tai nuorisoseurantalolla, jossa oli mahdollisuus tanssia. Siellä tarjottiin häävierailleen kahvia kahvileivän kera, sekä voileipiä ja mehua. Herrasväen juhlilla tunnettua häämässäilyä pyrittiin rajoittamaan. Jo 1600-luvulla Ruotsissa suositeltiin, että häissä tarjotaisiin vain jotakin juomaa ja makeisia, jonka seurauksena 1800-luvulla Suomessakin yleistyivät makeis- eli samppanjahäät. Myös talonpoikaispidoissa tarjottiin vieraille hääkonvehteja, joita ei ollut tarkoitus syödä, vaan säilyttää muistona. 1940-luvulle saakka oli myös tapana lähettää juhlilla tuliaisia niille, jotka eivät olleet niihin päässeet osallistumaan. (Kaivola 1995, 32, 33.) Juhla-aterian päätteeksi tarjottiin herrasväen keskuudessa 1700- 1800-luvulla krokaani, joka oli mantelimassasta pursotettu koristeellinen rakkennelma. Krokaanista vieraat mursivat paloja omalle lautaselleen. Hääkakku oli alun perin kasa pikkuleipiä, joita koristeltiin mantelimassalla. Nykyisen muotoisen, monikerroksisen hääkakun kehitti eräs ranskalainen kondiittori 1600-luvulla. Niitä leivottiin jo 1900-luvun alkupuolella, mutta varsinaisesti ne yleistyivät vasta toisen maailmansodan jälkeen. (Immonen & Nevala 2003, 69.)

2.2 Erilaiset hääruokatarjoilut

1800-luvulla viina- ja rahahäistä tuli ongelmallisia tappeluineen ja tappoineen. Häiden tärkein ohjelma oli viinaryyppyjen myyminen ja varattomat pitivät häitä ansiotarkoituksessa. (Kaivola 1995, 32.) 1800-luvun lopulla vedottiin kunnan johtohenkilöihin, papiin ja nimismieheen, että viinantarjoilu rahaa vastaan kiellettäisiin ja kotiseutujen häärappio saataisiin kuriin (Heikinmäki 1981, 606). Rahahäiden estämiseksi asetettiin erinäisiä kieltoja ja jopa uhkasakkoja, koska häissä viinan myyminen oli luvaton väkijuomien anniskelua. Sakot eivät kuitenkaan estäneet kansaa viettämästä häitä, vaan he maksoivat suosiolla 40–50 markan arvoisen sakon ja arvelivat häiden olleen sen arvoiset. Sakkorahat laitettiin niin sanottuun vaivaiskassaan. (Heikinmäki 1981, 608.) Lakia myös kierrettiin esimerkiksi antamalla lahja, tässä tapauksessa viinaraha, tanssin yhteydessä morsiamelle käteen tai taskuun ja myöhemmin viina tarjottiin muka ilmaisenä.

Viinaa saatettiin sekoittaa kahvipannuun. 1900-luvun alkupuolella viina- ja rahahäät jäivät pois hääperinteestä. (Heikinmäki 1981, 610.)

1800-luvulla muotiin tulivat Ruotsin suunnalta makeis- eli samppanjahäät. Niissä vihkimisen jälkeen häävastaanotolla tarjottiin vain samppanjaa ja makeisia, sekä joissain tapauksissa myös krokaania. (Kaivola 1995, 32.) Samppanjahäät ovat seisomatilaisuus, mutta iäkkäimmille vieraille olisi kuitenkin hyvä olla istumapaikka. Tämän tyyllisen tilaisuuden järjestäminen ei vaadi juomatarjoilun lisäksi kuin hääkakun ja pieniä suolaisia suupaloja. Tämän tyylinen tilaisuus sopii pieneenkin budjettiin, sillä pienellä rahasummalla voi kestitä suuren määrän vieraita. Kuohuviinin lisäksi on hyvä muistaa varata myös alkoholiton vaihtoehto. Vaihtoehtoisesti booli voi toimia samppanjahäiden juomana. Tilaisuus kestää yleensä vain muutaman tunnin, joten ohjelmalle on melko vähän aikaa, sillä vierailta tulee olla aikaa keskustella keskenään sekä morsiusparin kanssa. Ohjelmana voi olla puheita ja lyhykäisiä soitto- tai lauluesityksiä. Yleensä morsiamen isä pitää ensimmäisen puheen ja ehdottaa onnittelumaljaa, jonka jälkeen muutkin vieraat voivat pitää lyhyitä puheita. (Salakari 1996, 28, 30.)

Nykyään tavallisimpia häitä ovat kahvikutsut, joihin yhdistetään hääparille omistettu onnittelumalja. Kutsuissa on yleensä tarjolla makeita kahvileipiä, suolaisia voileipiä ja hääkakku. (Kaivola 1995, 33.) Kahvin lisäksi tulisi olla tarjolla myös teetä, joka on luonnollisesti haudutettua. Kahvipöydässä tulee olla kermaa, maitoa, sokeria ja makeutusainetta. Vieraiden istuessa erillisissä pöydissä katetaan kermakko ja sokerikko jokaiseen pöytään. (Salakari 1996, 28.) Kahvituksen tarjottavat on helppo valmistaa itse. Kahvit voidaan tarjoilla kotona, mutta yleisempää on kutsujen järjestäminen jossakin julkisessa juhlahuoneistossa. (Kaivola 1995, 33.) Kahvitilaisuuden ohjelmassa voi olla puheita ja musiikkiesityksiä sekä lopuksi vaikkapa tanssia (Salakari 1996, 28).

Ruokahäät pidetään ravintolassa tai muussa paikassa, jossa voidaan järjestää myös ohjelmaa, kuten tansseja. Ruokahäissä käytetään yleisesti juhlapalveluita, jotta isäntäväki voi keskittyä juhlanviettoon. (Kaivola 1995, 33.) Tarjoilu riippuu paljolti siitä, missä juhla järjestetään ja paljonko vieraita on. Käytetyimmät tarjoilumuodot ovat noutopöytä ja lautastarjoilu. Noutopöytä voi olla voileipäpöytä tai runsaampi pitopöytä, jossa ruokia on montaa eri lajia. Tarjolla on yleensä suomalaisia perinneruokia tai niiden muunnoksia. Ruokajuomana voi olla alkoholittomia vaihtoehtoja kuten vettä, maitoa ja kotikaljaa, mutta on mahdollista tarjota myös viiniä ja olutta. On hyvä ottaa huomioon, että ruuan ja juoman tulee olla tasapainossa keskenään: hienon ruuan kanssa tarjottu kotikalja latis-taa helposti ruokailun tunnelman. (Salakari 1996, 30.) Myös ruokahäissä pidetään pu-

heita ja kohotetaan maljoja. Ruokailun lomaan voidaan hyvin sijoittaa muitakin ohjelma-numeroita, kuten laulua tai soittoa, jotka virittävät tunnelmaa. (Lassila 1997, 227.)

2.3 Catering-yritys tilaisuuden järjestäjänä

Käsitteenä catering tarkoittaa ateriapalvelua, vaikka usein se yhdistetäänkin juhla- ja juhlapalvelutoimintaan. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että tarjoilu järjestetään josain muualla, kuin yrityksen tiloissa. Paikkavaihtoehtoja voivat olla esimerkiksi asiakkaan koti tai juhlaa varten vuokrattu tila, kuten teatteri tai tunturimaja. (Määttä ym. 2008, 8.) Koska erilaisia juhlapaikkoja on yhtä paljon, kuin on juhlan järjestäjäkin, voi juhlapaikka olla catering-yrityksen toiminnan kannalta haasteellinen. Ruokien kuljetukset ja säilytys voivat olla joissakin paikoissa vaikeaa, muun muassa puuttuvien resurssien vuoksi. Tästä syystä on hyvä suunnitella juhlan kulku kaikkine käänteineen ajoissa, jotta yllättäviltä ongelmilta vältyttäisiin ja juhla sujuisi mutkattomasti.

Juhlapalveluyrityksen kolme tärkeintä asiakasryhmää ovat yritykset, muut yhteisöt ja kotitaloudet. Merkittävimpiä ovat yritykset, jotka järjestävät paljon isojakin liikelounaita ja juhlapäivällisiä. Yritysjuhlat voivat olla monentyyppisiä, esimerkiksi yrityksen sisäisiä. Useat yritykset järjestävät vuosittaisia juhlia, kuten pikkujoulut. Yritykset voivat järjestää omille sidosryhmilleen ja yhteistyökumppaneilleen tilaisuuksia, joilla pidetään yllä yhteistyösuhteita. Samantyyllisiä tilaisuuksia järjestävät myös muut yhteisöt, kuten järjestöt ja seurakunnat. (Määttä ym. 2008, 8.) Kotitaloudet käyttävät juhlapalvelua usein perheen ja suvun juhlissa, kuten häät, syntymäpäivät, rippijuhlat ja hautajaiset. Juhlapalvelun käyttäminen säästää usein aikaa ja vaivaa juhlien järjestäjältä ja tälle jää enemmän aikaa nauttia juhlista. Vieraita on monesti melko paljon. Asiakkaan rooli juhlien järjestämisessä helpottuu juhlapalvelun myötä. Toisaalta vastuu siirtyy juhlapalveluyritykselle, jonka täytyisi järjestää juuri asiakkaan toiveiden mukainen tilaisuus.

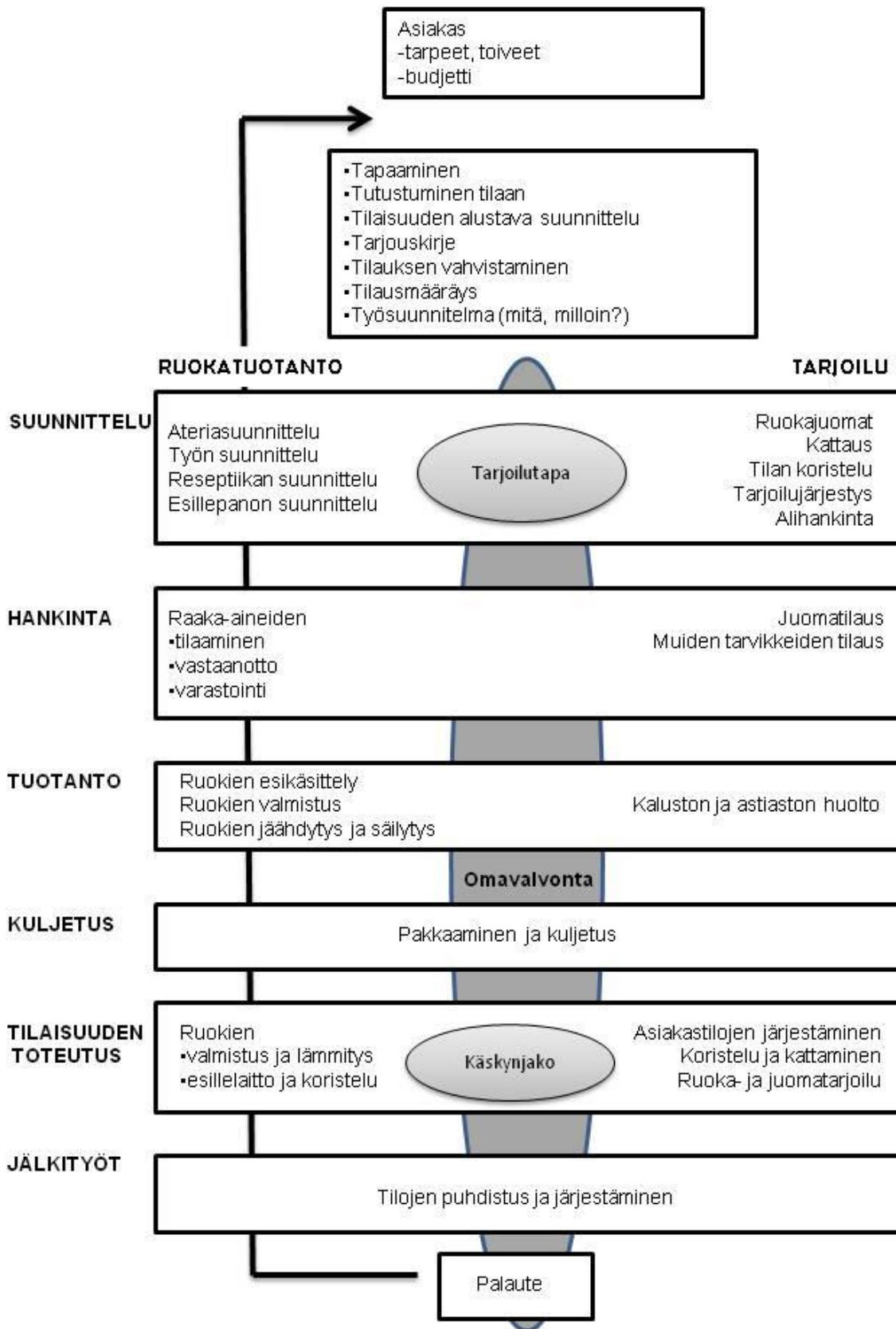
2.3.1 Catering-tilaisuuden järjestäminen

Tilaustarjoilu poikkeaa paljon tavallisesta ravintolarjoilusta ja vaatii siksi paljon suunnittelua ja ennakoivalmistelua. Usein suunnitteluvaihe sisältää useita tapaamisia asiakkaan kanssa ja lisäksi paljon suunnittelua itse yritykseltä. Usein esivalmisteluihin kuluu huomattavasti enemmän aikaa kuin itse tilaisuuden järjestämiseen. (Hemmi ym. 2008, 277.) Kuvio 1 kuvaa catering-tilaisuuden järjestämisen koko prosessin tiivistetysti. Kuvioista voi havaita, miten eri toimijat ja osa-alueet, kuten esimerkiksi elintarvikelain-säädäntö, ovat tiiviisti vuorovaikutuksessa koko prosessin ajan.

Asiakas lähettää tarjouspyynnön juhlapalveluyritykselle. Tarjouspyynnöstä tulee käydä ilmi alustavasti henkilömäärä, tilaisuuden luonne ja mahdolliset muut toiveet. Monet asiakkaat lähettävät tarjouspyyntöjä useisiin eri yrityksiin, joista sitten valitsevat mieluisimman ja edullisimman. Tarjouspyynnön voi lähettää yritykselle esimerkiksi sähköpostitse tai kirjeellä, mutta sen voi hoitaa myös käymällä paikan päällä. (Määttä ym. 2008, 12.) Juhlapalveluyritys laatii tarjouksen asiakkaalle tämän toiveiden perusteella. Tarjoukseen merkitään juhlapalveluyrityksen ja asiakkaan yhteystiedot sekä viittaus asiakkaan lähettämään tarjouspyyntöön. Sitten merkitään tilaisuuden ajankohta, paikka sekä karkeasti tilaisuuden kulku. Oleellisin osa eli ehdotus ruoka- ja juomatarjoilusta hintoineen merkitään tarjoukseen. Maksuehdot ja -tapa sekä mahdollinen ennakkomaksun määrä tulee myös näkyä tarjouksessa. On hyvä merkitä päivämäärä, jolloin yritys haluaa asiakkaan varmistavan tilauksensa ja henkilömäärän. (Määttä ym. 2008, 15.)

Koska juhlien tarjoilu on suurin yksittäinen kuluerä, on cateringpalvelun tai ravintolan valinta yksi tärkeimmistä päätöksistä. Onnistunut tarjoilu tarkoittaa usein onnistuneita juhlia. Häät-lehden haastattelussa Vanajanlinnan keittiömestari Mika Jokela antaa vinkkejä cateringpalvelun valintaan ja ruokalistan suunnitteluun. Jokela painottaa, että kannattaa aloittaa päättämällä juhlan budjetista. Vasta tämän jälkeen kannattaa alkaa kartoittamaan tarjontaa. Jokela muistuttaa, että palveluntarjoajia on runsaasti, mutta kaikilla ei välttämättä ole tarvittavaa osaamista ja resursseja. Jokelan mukaan kannattaakin vieraila yritysten nettisivuilla, lukea keskustelupalstoja ja kysellä tuttavilta. Jokela kehottaa vertailemaan eri yritysten lähettämiä tarjouksia toisiinsa. Tarjouspyynnön pohjalta selkeästi ja perusteellisesti laadittu tarjous kielii ammattitaidosta. (Kurkinen 2009, 82–83.)

Asiakkaan hyväksytyä tarjouksen, on hyvä järjestää tapaaminen yrityksen ja asiakkaan välillä. Tapaamisessa käydään asiakkaan kanssa läpi tarkempia yksityiskohtia, joiden pohjalta juhlapalvelun järjestämisestä on helpompi suunnitella. Asiakkaalta varmistetaan vielä tilaisuuden päivämäärä ja juhlapaikka. Juhlapalveluyritys määrittelee asiakkaan kanssa tilaisuuden luonteen, jolla on suuri merkitys kokonaisuuden suunnittelussa. Ero voi olla suuri esimerkiksi perhejuhlan ja yrityksen edustustilaisuuden välillä. Käydään läpi tarkemmat kellonajat: milloin ensimmäiset vieraat saapuvat, milloin tarjoilu alkaa ja milloin tilaisuuden on määrä päättyä. Tilaisuuden ohjelma ja sen ajankohta ruokailun suhteen on hyvä selvittää. Ajankäyttöä on hyvä käydä asiakkaan kanssa läpi, koska tämä ei välttämättä tiedä, minkä verran aikaa esimerkiksi ruokailuun kannattaa varata. (Koppinen ym. 2002, 309.)



KUVIO 1. Catering-tilaisuuden järjestämisen prosessi (Alkuperäinen kuva Määttä, ym. 2008, 11. Kuva piirretty alkuperäisen mukaisesti.)

Tilaisuuden asiakasrakenne on hyvä ottaa puheeksi. Juhlalpalvelun kannalta on hyvä tietää vieraiden sukupuoli ja ikäjakauma. Menun suunnittelun kannalta oleellista on saada tietoon vieraiden mahdolliset erityisruokavaliot tai muut ruokarajoitukset, kuten esimerkiksi uskonnosta johtuvat. Asiakkaan kanssa sovitaan päivämäärä, jolloin ruokailijamäärä tulee vahvistaa. Työnjako asiakkaan ja juhlapalveluyrityksen välillä on hyvä selvittää. Tarvitseeko asiakas juhlapalvelua esimerkiksi juhlapaikan valmistelemiseen, vai hoitaako hän itse koristelun ja pöytien järjestelemisen haluamallaan tavalla. Tarjoilutavasta on hyvä sopia, että yritys osaa varata oikean määrän henkilöstöä hoitamaan ruokailua. Asiakkaan erityiset toivomukset liittyen esimerkiksi ruokalajeihin, hintatasoon, astioihin, juomiin, alkoholitarjoiluun ja niin edelleen otetaan selville ja niiden pohjalta lähdetään suunnittelemaan ruokalistaa. (Koppinen ym. 2002, 309.)

Juhlapaikkaa on hyvä käydä katsomassa etukäteen ja suunnitella, mitä keittiö- ja taustatiloihin mahdollisesti tarvitsee tuoda mukanaan. Koska usein ruokia joudutaan kuljettamaan suuriakin määriä juhlapalveluyrityksen omista tiloista juhlapaikalle, kuljetusautolla olisi hyvä päästä mahdollisimman lähelle keittiötiloja. Jos juhlapaikalla tai juhlapalveluyrityksellä ei ole astioita ja ruokailuvälineitä, ne joudutaan vuokraamaan muualta ja kuljettamaan juhlapaikalle. Juhlapaikalle joudutaan siis usein tuomaan suuriakin määriä tavaraa muualta, joten varasto- ja laskutilaa ei voi olla liikaa. Kannattaakin miettiä etukäteen, tarvitseeko apupöytiä hankkia työskentelyn helpottamiseksi. Juhlapaikalle tuoduista tavaroista kannattaa pitää listaa, ettei juhlapalvelun omat ja vuokratut astiat ja välineet mene sekaisin. (Määttä ym. 2008, 13–14) Juhlalpalvelun kannalta tärkeitä asioita on selvittää juhlapaikan keittiö- ja kylmäsäilytystilat sekä astianpesumahdollisuus. On selvittävä keittiön varustetaso, jotta tiedetään, mitä varata mukaan. (Koppinen ym. 2002, 309.)

Tavaroiden sijoittelu tulee järjestää niin, että henkilökunnalla on esteetön kulku keittiötiloissa. Esimerkiksi niin puhtaille kuin likaisillekin astioille tulee jo etukäteen suunnitella oma paikka, jotta ne eivät loju ympäriinsä. Jos astianpesumahdollisuutta ei juhlapaikalla ole, on likaisille astioille suunniteltava kuljetus valmiiksi, jotta ne voidaan pakata saman tien kuljetuslaatikoihin loppusiivouksen helpottamiseksi. Myös noutopöydän sijoittelussa on otettava huomioon, että sitä on vaivatonta keittiöstä käsin täydentää. (Määttä ym. 2008, 14.)

Usein juhlatilojen asiakas- eli vierastilat ovat hyvin suunnitellut ja käytännölliset, mutta keittiötiloissa saattaa olla puutteita. Ruokailun järjestämisen kannalta keittiön varustetasolla on suuri merkitys. Harvassa juhlatilassa on ammattikäyttöön tarkoitettut keittiölaitteet ja kylmäsäilytystilat. Tästä syystä juhlassa tarjottavien ruokien esivalmistelut ja val-

mistusaste on suunniteltava juhlapaikan keittiön mukaan. On hyvä varmistaa, että keittiön laitteet myös toimivat. Myös keittiön muu varustus on hyvä tarkistaa, että osataan varata tarvittavat välineet mukaan. Yleensä kaikki pienet työvälineet tuo juhlapalveluyritys tullessaan. Oleellisinta on, että juhlapaikalla on tarpeeksi kylmäsäilytystilaa ja työtasoja. Ruokien lämmitykseen ei tarvitse välttämättä olla laitteita, sillä ruokien kuljetus lämpimänä juhlapaikalle on mahdollista. Juhlapaikalla tarvitsee usein vain asetella ruuat tarjoiluastioihin ja koristella. (Määttä ym. 2008, 15.)

2.3.2 Tarjoilutavat juhlatilaisuuksissa

Juhlaa suunniteltaessa tulee miettiä, miten ruoat tarjoillaan. Tarjoilun järjestämiseen vaikuttavat työntekijöiden määrä, tilaisuuden luonne ja juhlan järjestämispaikka. Juhlapaikan tilojen ja taustatilojen resurssit täytyy ottaa huomioon. (Määttä ym. 2008, 106.) Juhlanjärjestäjä voi valita tilaisuuteensa noutopöydän, lautastarjoilun, vatitarjoilun tai apupöydältä annostelemisen. Eri tarjoilutapoja voi yhdistellä, jotta juhlista saadaan näytävät ja tarjoiluun tulee vaihtelevuutta. (Koppinen, ym. 2002, 307.)

Lautastarjoilussa tarjoilija tuo valmiin annoksen asiakkaalle. Lautastarjoilu sopii hyvin melko pienille vierasmäärille, koska annosten kokoamiseen tarvitaan aikaa ja henkilökuntaa. (Koppinen, ym. 2002, 308.) Lautastarjoilu voi olla myös helppo ja nopea tapa tarjoilla isoillekin vierasmäärille. Tämä kuitenkin vaatii kunnolliset taustatilat ja riittävästi henkilökuntaa. Ruokien tulee olla myös helppoja ja yksinkertaisia asetella lautaselle. Esimerkiksi jos kolmensadan hengen tilaisuudessa työskentelisi yhdeksän kokkia ja kuusi tarjoilijaa, saadaan lämmin ruoka tarjottua vieraille kahdeksassa minuutissa. (Määttä ym. 2004, 107–108.)

Vatitarjoilua pidetään arvokkaana tarjoilumuotona ja se sopii suuriinkin tilaisuuksiin. Nykyään vatitarjoilua käytetään vähän - vähiten alku- ja jälkiruokien tarjoiluun. Lämpimiä pääruokia tarjoillaan vadeilta vielä jonkin verran. Vatitarjoilun voi toteuttaa kahdella eri tapaa: ruoka voidaan nostella asiakkaan lautaselle tai antaa asiakkaan itse ottaa haluamansa määrä ruokaa. Jälkimmäinen tapa on kaikkein arvostetuin, vaikka se onkin hidas ja ruoan menekkiä on vaikea arvioida. Eräs variaatio vatitarjoilusta on myös apupöydällä annosteleminen. Tällöin tarjoilija kokoaa ruoat lautasille ja kantaa valmiit annokset pöytään. Näin annoksista saadaan samannäköisiä ja ruoan menekki on helppo laskea. Vadiit voidaan myös jättää pöytään, jolloin asiakkaat ottavat itse ruokansa. Tätä tapaa suositetaan yleensä kastikkeiden, leivän ja muiden lisukkeiden tarjoilussa. Jotta vatitarjoilu onnistuisi, tarvitaan sen kunnollisesti hallitsevaa tarjoiluhenkilökuntaa. Nykyään harvat tarjoilijat osaavat vatitarjoilua sen vähäisen käytön vuoksi. Vatitarjoilussa on tärkeää,

että lautaset lämmitetään, eikä niitä viedä liian aikaisin pöytiin. Myös vatien ja ruokien tulee olla riittävän kuumia ja lisäkkeiden tarjoilu täytyy rytmittää oikein, jotta taataan asiakkaille lämmin ruoka. (Määttä, ym. 2008, 108–110.)

Juhlatilaisuuksiin, joissa ruoka tuodaan asiakkaalle pöytään, täytyy myös tarvittavien ruokailuvälineiden ja lasien löytyä pöydästä, ettei asiakkaan tarvitse niitä erikseen nousta eikä tarjoiluhenkilökunnan tarvitse niitä kesken ruokailun tuoda. Hyvä lähtökohta tällaisen tilaisuuden kattaukselle on klassinen peruskate. Klassiseen peruskattaukseen kuuluu oikealle puolelle kaksi veistä ja kaksi haarukkaa vasemmalle puolelle. Ulommat aterimet on tarkoitettu alkuruoalle ja ne ovat usein hieman lyhyemmät verrattuna pääruokahaarukkaan ja – veitseen. Lusikka alkukeitelle katetaan oikealle puolelle veitsen viereen. Jälkiruokaa varten klassiseen peruskatteeseen laitetaan lusikka ja haarukka lautasen yläpuolelle vaakatasoon, toinen toiseen suuntaan. Servetti tulee ruokailuvälineiden väliin lautasen paikalle. Vasemmalle haarukoiden viereen katetaan leipälautanen, jonka päälle asetetaan leipäveitsi terä asiakkaasta poispäin. Laseja kattaukseen laitetaan ainakin kaksi ja ne sijoitetaan joko jälkiruokakatteiden keskelle tai veitsien puolelle ylös. Toinen laseista on vesilasi, joka voi olla esimerkiksi jalallinen peruslasi tai on the rocks – tyylinen lasi. Toinen lasi on yleensä viinilasi. Jos aterian juomat tiedetään etukäteen, katetaan valkoviinille, punaviinille ja tarvittaessa jälkiruokaviinille omat lasinsa. Kahvikuppia ei normaalisti kateta valmiiksi, ellei sitten haluta nopeuttaa tarjoilua laittamalla kaikkea aterialla tarvittavaa valmiiksi pöytiin. (Koppinen, ym. 2002, 205.)

Noutopöytä on kaikista paras vaihtoehto, jos vieraita on paljon ja henkilökuntaa vähän. Noutopöytä käy kaikenlaisiin tilaisuuksiin ja se muokkautuu monenlaiseksi. Noutopöytä sopii niin häihin kuin hautajaisiin ja se on hyvä tarjoilumuoto erityylyisiin juhliin kuten illalliskutsuihin ja kahvituksiin. Liikkuminen noutopöydän ympärillä tulee olla vaivatonta vieraille ja henkilökunnalle, joten se täytyy sijoittaa niin, että sen ympärille jää tilaa. Kaikki tarjottavat voidaan sijoittaa yhteen pöytään tai kattaa useampia eri pöytiä, esimerkiksi erilliset pöydät kylmille ja lämpimille ruoille. Usein ruokajuomat onkin katettuna omaan noutopöytään. Ruokien lisäksi noutopöydästä löytyvät myös lautaset, lautasliinat ja ruokailuvälineet. Tämä nopeuttaa juhlien esivalmistelua, koska pöytien kattamiseen ei kulu aikaa. Isommissa tilaisuuksissa kannattaa kattaa noutopöytään kaksi aloituspistettä, jolloin ruuan hakeminen tapahtuu pöydän molemmilta puolilta yhtä aikaa. Pöytää kierretään yleensä myötäpäivään. Noutopöydässä ruoat ovat siinä järjestyksessä, missä ne on tarkoitettu syötäväksi. (Koppinen, ym. 2002, 307–308.) Jos hääjuhlan tarjoilu järjestetään noutopöydästä, etiketin mukaan hääpari aloittaa ruokailun. Heidän jälkeensä tulevat molempien vanhemmat sekä vihkipappi, mikäli tämä osallistuu juhlaan. (Kämä-
räinen 2005, 349.)

Noutopöytäaterian kattaus on usein samankaltainen, oli kyseessä sitten lounas tai illallinen. Ruokailuvälineet, lautaset ja servetit katetaan samaan pöytään ruokien kanssa siten, että ne ovat pöydän aloituspisteessä. On mahdollista kattaa ruokailuvälineet ja servetti valmiiksi ruokailupöytään. Tällöin asiakkaan ei tarvitse kantaa kaikkea tarvitsemaansa noutopöydästä. Tilaisuuksissa, joissa kaikille vieraille ei ole varattu istumapaikkaa, pitää kaikkien ruokailuvälineiden olla saatavilla noutopöydästä. Tällainen voisi olla esimerkiksi cocktailtilaisuus, jossa tarjottavat ovat pieniä suupaloja eivätkä välttämättä vaadi varsinaisia aterimia lainkaan. Tällöin noutopöytään asetetaan vain servetti ja lautanen. Lasille on mahdollista saada lautasen reunaan asetettava pidike, jonka varaan asiakas voi juomansa laskea. (Koppinen, ym. 2002, 207.)

Noutopöytää rakennettaessa on mietittävä, missä järjestyksessä ruoat laitetaan esille. Järjestystä kutsutaan gastronomiseksi järjestykseksi, joka voi vaihdella. Ruokalajien tulisi edetä miedoista voimakkaisiin ja kevyistä raskaisiin. Pääjärjestyksen mukaan tarjoillaan ensin kylmät kalaruoat, sitten kylmät liharuoat. Salaateissa noudatetaan samaa periaatetta: kalasalaatti ennen lihaa sisältävää salaattia. Salaattien jälkeen noutopöytään sijoitetaan lämpimät alkuruuat, joissa myös noudatetaan järjestystä kalasta lihaan. Ennen pääruokaa tarjoillaan vielä keitot; ensin liemet, suurustetut keitot ja viimeisenä kansanomaiset keitot. Juustot tulevat gastronomisen järjestyksen mukaan pääruuan jälkeen, ennen jälkiruokaa, miedoista vahvoin. Jälkiruuista tarjoillaan ensin lämpimät ja sitten kylmät. (TAULUKKO 1.) Leipä voidaan tarjota joko heti alussa tai vaikkapa juustojen jälkeen. Kastikkeet ja lisäkkeet sijoitetaan sen ruokalajin viereen, jonka kanssa niitä on tarkoitus nauttia. Näin asiakkaallekin on helpompi hahmottaa, mikä lisuke kuulu millekin ruoalle. Myös ottimet kannattaa valita niin, että ne sopivat kullekin ruokalajille. Asiakkaan toimintaa helpottaa, että noutopöytään sijoitetaan jokaiselle ruokalajille nimilappu, joihin merkitään myös erikoisruokavaliot. Koko tarjottava menu olisi hyvä kirjoittaa paperille ja laittaa noutopöydän alkuun, jotta asiakkaat saavat kokonaiskuvan tarjottavista. (Hemmi ym. 2008, 311–312.)

TAULUKKO 1. Ruokien gastronominen järjestys noutopöydässä (Määttä ym. 2008, 56–57)

1. Kylmät kala- ja äyriäisruoat	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Mädit ❖ Silliruokat ❖ Silakkaruokat ❖ Muut kalaruokat <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
2. Kylmät liharuokat	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Syltyt ❖ Maksapasteijat ❖ Terriinit (broileri, kalkkuna, poro) ❖ Lihahyytelöt ❖ Vaaleasta lihasta valmistetut paistit, kuten vasikan- ja porsaanpaistit ❖ Tumma lihasta valmistetut paistit, kuten <ul style="list-style-type: none"> - hirven-, naudan- ja poronpaistit - riimilihat ja carpacciot - savustetut paistit - lintupaistit, riistalintupaistit
3. Salaatit	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Raakasalaatit ja raasteet ❖ Kypsistä kasviksista valmistetut salaatit ❖ Kalasalaatit ❖ Äyriäissalaatit ❖ Lihasalaatit ❖ Lintusalaatit ❖ Juustosalaatit
4. Lämpimät alkuruokat	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Äyriäis- ja kalaruokat ❖ Liha- ja linturuokat ❖ Jauho- ja suurimoruokat ❖ Muut
5. Keitot	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Kirkkaat liemet ❖ Suurustetut keitot ❖ Kansanomaiset keitot
6. Pääruoat	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Munaruokat ❖ Kalaruokat <ul style="list-style-type: none"> - keitetyt, paistetut, uppopaistetut, kuorrutetut, pariloidut, savustetut - kalat arvokaloista tavallisimpiin ❖ Liharuokat <ul style="list-style-type: none"> - härkä, vasikka, porsas, lammas, riista, sisäelimet - jako valmistustavan mukaan, kuten kaloissa ❖ Linturuokat <ul style="list-style-type: none"> - siipikarja, riistalinnut - jako valmistustavan mukaan, kuten kaloissa ❖ Vihannesruokat ❖ Jauho- ja suurimoruokat
7. Juustot	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Miedoista juustoista väkeviin ja maustettuihin.
8. Jälkiruoat	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lämpimät jälkiruoat ❖ Kylmät jälkiruoat ❖ Tuoreet hedelmät ja marjat ❖ Konvehdit

2.3.3 Elintarvikelainsäädäntö ohjaa catering-toimintaa

Suomessa hygienian taso on korkea ja sen valvonta on tehokkaasti organisoitunutta. Hygienian laatua on vahvistettu 2006 voimaan tulleella elintarvikelailla, johon on yhdistetty terveydensuojelulaki, elintarvikelaki ja niin sanottu hygienialaki. (Hemmi ym. 2008, 32–33.)

Elintarvikelaissa 23/2006 käsitellään elintarvikehuoneisto eli rakennusta tai huoneistoa, jossa myytäväksi tarkoitettuja elintarvikkeita käsitellään, valmistetaan, säilytetään, myydään tai tarjoillaan. Myös ajoneuvoa, jota käytetään elintarvikkeen jakeluun, säilytykseen tai kuljetukseen pidetään elintarvikehuoneistona. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2011.) Elintarvikehuoneistoa varten täytyy olla omavalvontasuunnitelma. Catering-yrityksellä on yleensä omat työskentely- ja ruoanvalmistustilat, jotka ovat asetusten mukaiset. Koska catering-yritys toimittaa ruokaa myös juhlapaikalle talon ulkopuolella, täytyy huolehtia, että paikan päällä tilat ovat kunnolliset. Yrityksen toiminnan kannalta oleellista on, että heillä on asianmukainen kuljetusväline ruokien toimitusta varten. Keittiötiloihin tulisi olla esteetön kulkuväylä ja autolla pitäisi päästä mahdollisimman lähelle keittiötiloja, jotta ruokien kuljetukset olisi helppo järjestää. (Ijäs & Välimäki 2004, 129.)

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi työskentely- ja säilytystilaa, sopiva ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus. Käsienpesu- sekä astioidenpesupaikkojen täytyy olla kunnolliset, jotta ruokien turvallisuus ei vaarannu. Kaikkien elintarvikehuoneiston pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä. Juhlapalveluyrityksellä on yleensä käytössään kuljetuslaatikoita, pöytäliinoja, koristeita, astioita ynnä muuta sellaista, joille myös tarvitaan asianmukaiset säilytystilat. Ruokien pakkaamiseen ja kuljettamiseen käytettävät materiaalit ja laitteet tulee olla elintarvikemääräysten mukaiset. (Määttä ym. 2008, 74.) Elintarvikehuoneistossa työskentelevältä vaaditaan hygieniaosaamistodistus, josta säädetään elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU) sekä elintarvikelaissa (23/2006). Hygieniaosaamistodistuksen myöntää Elintarviketurvallisuusvirasto. Osaamistestin läpäisemisellä on riittävät perustiedot hygieniasta, mikrobiologiasta ja omavalvonnasta. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2011.)

Elintarvikelaki 23/2006 velvoittaa ravitsemispalveluja tuottavat yritykset laatimaan omavalvontasuunnitelman, joka liitetään hakemukseen haettaessa valvontaviranomaisten hyväksyntää elintarvikehuoneistolle. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2011.) Omavalvontasuunnitelma myös ohjaa yrityksen jokapäiväistä toimintaa ja siinä sovelletaan HACCP-periaatetta (Hazard analysis and critical control points), joka tarkoittaa riskien arviointia ja kriittisten valvontapisteiden tunnistamista. (Hemmi ym. 2008, 33.)

Omavalvontasuunnitelma tehdään aina kirjallisesti ja sen toteuttaminen tulee olla mahdollisimman helppoa. Suunnitelmassa käydään läpi kaikki elintarvikeyrityksen toiminnot: raaka-aineiden vastaanotosta niiden säilytykseen, esivalmisteluun ja kypsennykseen ja lopulta tarjoiluun sekä myyntiin. Tavoitteena on laadukas ja terveydellisesti riskitön ateria asiakkaalle. Suunnitelmaan liitetään myös jätehuoltoon ja astioiden pesuun liittyvät seikat kuten siivoussuunnitelma. (Koppinen ym. 2002, 114–115.) Omavalvontaan kuuluu esimerkiksi puhtausnäytteet ja lämpötilamittaukset, joiden tulokset kirjataan niille varatuille lomakkeille. Omavalvontasuunnitelmaan laitetaan näkyville korjaavat toimenpiteet, esimerkiksi menettelytapa, kun pakastimen lämpötila poikkeaa tavoitetasosta. (Määttä ym. 2008, 76.)

2.3.4 Tuotepaketin hinnoittelu ja kannattavuus

Kuin mikä tahansa muu yritys, myös juhlapalveluyritys on taloudellinen yksikkö, jonka toiminnan ohjaamiseksi tarvitaan tietoa toiminnan tuloksesta. Tärkeimmät seikat tuloksen kannalta ovat tuottavuus, taloudellisuus ja kannattavuus. Näiden ohella myös rahoituksen riittävyys ja vakavaraisuus ovat oleellista yrityksen toimintaa ajatellen. Laskentatoimi on juhlapalveluyrityksen tärkeä aputoiminto, jonka avulla saadaan tietoa, joka auttaa kannattavuuden arviointia, työn suunnittelua ja muita yritystä koskevien päätösten tekemistä – toisin sanoen laskentatoimi on johtamisen verraton apuväline. (Määttä ym. 2008, 174–175.) Laskentatoimi on käytännössä numeraalista tietoa liiketoiminnan eri lähteistä, kuten kassajärjestelmästä, palkanlaskennasta ja varastonvalvonnasta (Selander & Valli 2007, 21). Koska laskentatoimen rooli on niin merkittävä yrityksen toiminnan kannalta, on tärkeää, että yrittäjä hallitsee laskentatoimen perusteet. Ulkoinen laskentatoimi usein annetaan ulkopuolisen ammattilaisen tehtäväksi, koska se on kustannustehokkaampaa. Yrittäjän tarvitsee näin ollen vain osata lukea ja tulkita tilioimistosta saamia raportteja ja käyttää niitä hyväkseen. Sisäinen laskentatoimi yrittäjän tulee kuitenkin hoitaa itse. Sisäiseen laskentatoimeen liittyy tuotteiden ja palveluiden hinnoittelu ja erilaisten budjettien laatimista. Yrittäjän tulee myös hahmottaa, miten eri toimet vaikuttavat tulosraportteihin. (Määttä ym. 2008, 174–175.) Sisäisellä laskentatoimella tarkoitetaan niitä laskelmia, jotka laaditaan helpottamaan liiketoiminnan suunnittelua sekä toiminnan ohjaamista, johtamista ja tarkkailua. Laskelmien pohjalta yritys osaa uudistaa ja lisätä tuotevalikoimaansa, jotta asiakkaiden kiinnostus säilyisi. Sisäinen laskentatoimi on vapaaehtoista ja sen toteutus onkin hyvin yrityskohtaista. (Selander & Valli 2007, 142.)

Budjetti on ennakkoon tehtyä tavoitelaskelma ja se esittää yrityksen toimintasuunnitelman sekä rahamääräisenä että sanallisena. Laskelmat laaditaan jollekin tietyille lasken-

ta- eli budjettikaudelle, mikä ennakoi tulevan liiketoiminnan tulosta ja sen rahoitusta. (Selander & Valli 2007, 161.) Myös asiakas voi määrätä budjetin, jonka rajoissa tilaisuus toteutetaan. Koska juhlapalvelutoiminta perustuu usein voiton tuottamiseen, täytyy suunnittelussa ja laskelmien tekemisessä ottaa huomioon asiakkaan antama budjetti ja oman toiminnan kannattavuus. (Määttä ym. 2008, 20.)

Yritys lähtee hinnoittelussa liikkeelle kustannuksista ja päättyy myyntihintaan, jossa on otettu huomioon markkinoiden odotukset ja vaatimukset. Jotta hinnoitteluprosessi on onnistunut, vaatii se tasapainoilua markkinoiden ja kustannusten välissä. (Määttä ym. 2008, 220.) Juhlapalvelutoiminta on yleensä pääosin tilauspohjaista ja aika tilauksen tekemisestä sen toimittamiseen voi olla jopa useita kuukausia. Tilausmäärät vaihtelevat ja työrytmi on epäsäännöllinen, joten juhlapalvelutoiminnassa täytyy olla joustava ja valmis reagoimaan nopeasti muuttuviin tilanteisiin. Nykyisin yhä useammin asiakkaat ovat ajan hermolla ja kulutustottumukset ovat muuttuneet, mikä vaatii juhlapalveluyritykseltä tuotevalikoimansa jatkuvaa laajentamista, jotta se pystyisi reagoimaan asiakkaiden tarpeisiin. Tästä syystä juhlapalvelutoiminnan taloudellinen ohjaaminen on hankalaa. Eri tuoteryhmien kannattavuutta tulisi yrityksen sisäisen laskentatoimen avulla seurata, jotta tilannetta voitaisiin kontrolloida. (Selander & Valli 2007, 142.)

Ruokien hinnoittelussa annoskorteilla on tärkeä rooli ja niiden tärkein tehtävä on raaka-ainekustannusten selvittäminen. Ruuan raaka-aineiden lisäksi annoskortissa on syytä ottaa huomioon mahdolliset lisäkkeet, kuten kastikkeet ja salaattit. Lisäkkeet kannattaa laskea omilla annoskorteilla ja sijoittaa pääkorttiin reseptiriviksi tai erilliseen lisäketaulukkoon. Annoskortti on parhaimmillaan kaksiosainen, jossa ensimmäisellä sivulla on hinnoittelu (TAULUKKO 2.) ja toisella valmistusohje työvaiheittain (TAULUKKO 3.). Palkkakustannukset huomioidaan annoskorttiin vain karkeasti. Palkkakate on yksittäisen annoksen kohdalla vain suuntaa antava mittari ja kertoo siitä, mikä on ruoka-annoksen kate raaka-ainekustannusten ja valmistukseen käytettyjen palkkojen jälkeen. (Selander & Valli 2007, 85.) Juhlapalveluyrityksessä tilaisuus räätälöidään asiakkaalle erikseen. Verrattuna ruokaravintolaan, jossa ruokalista voi olla sama jopa vuoden, ruokatuotteiden vaihtelevuus juhlapalveluyrityksessä on hyvinkin nopeaa. (Selander & Valli 2007, 142.)

Annoskortin ensimmäiselle sivulle (TAULUKKO 2.) merkitään kaikki raaka-aineet ja niiden käyttöpaino, painohävikkiprosentti sekä ostohinta. Taulukossa on valmiit laskukaavat ostopainolle ja käyttö hinnalle, jotka määräytyvät edellä mainittujen tietojen mukaan. Esimerkiksi perunalle on määritelty painohävikkiprosentiksi 20 ja käyttöpainoksi kaksi kilogrammaa, ostopainoksi tulee tällöin kaksi ja puoli kiloa. Annoskorttiin määritellään annoskoko, jonka mukaan määräytyy annosmäärä, joka on käyttöpaino yhteensä jaettu-

na annoskoolla. Taulukossa käytettävä yksikkö on kilogramma, joten kaikille raaka-aineille täytyy määrittää paino, esimerkiksi nesteet ja normaalisti kappalemääräisesti merkittävät tuotteet, kuten kananmuna. Yksiköiden muuttamiseen voi käyttää apuna Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen ylläpitämää elintarvikkeiden koostumustietopankkia (Fineli® 2011). Raaka-ainehinnat ovat kilohintoja. Taulukon avulla saadaan myös ainehinta annosta kohden, joka on raaka-aineiden käyttöhintaa yhteensä jaettuna annosmäärällä. Annoskorttiin voidaan laskea myös verollinen myyntihinta ja katteet, jotka ovat yhden ruokalajin kohdalla vain suuntaa antavia.

Annoskortin työohjeeseen (TAULUKKO 3.) raaka-aineet tulevat automaattisesti reseptin raaka-aineluettelosta. Työohjekorttia tarvitsee täydentää vain valmistusohjeen osalta. Valmistusohje kirjoitetaan työohjekorttiin vaiheittain ja mahdollisimman yksityiskohtaisesti. Siihen voi myös lisätä kommentteja tai erityishuomioita, kuten esimerkiksi esillelaittotavan. Työohjekorttiin merkitään siis kaikki tiedot, jotka ovat oleellisia annoksen valmistuksessa.

TAULUKKO 3. Annoskortin työohjekortti (Selander, K. 2003)

Työohjekortti:

Kinkkukiusaus

Käyttö- paino	Raaka- aine	Osto- paino	PH %
2,000	Peruna	2,500	20
2,000	Yht		

Annoskoko: **0,300**Annosmäärä: **6**

Annos- koko	Lisäke (valmisresepti tai raaka- aine)	Käyttö- paino

Valmistusohje:

Tuotepaketteja voi olla monenlaisia, joista ravintola-alalla yksinkertaisin on muutamasta ruokalajista koostuva menu. Laajempiin paketteihin voi kuulua ruuan lisäksi myös juomaa, majoitusta sekä erilaisia ohjelmapalveluja. Tuotteet voivat olla itse tuotettuja tai ostettuja toisilta yrityksiltä, jolloin myytävät tuotteet on kerättävä kokonaisuudeksi, joka on hinnoiteltava kaikki kustannukset huomioiden. Kun yrityksellä on tehtynä peruspaketti, jonka kustannukset on jaettu kiinteisiin ja muuttuviin kustannuksiin, on myyntitilanteessa peruspakettiin helppo tehdä muutoksia eri asiakkaiden toivomuksien mukaisesti. Pakettia on helppo muokata erikokoisten asiakasryhmien mukaan. (Selander & Valli 2007, 92.) Pakettihinnoittelua käytetään yleensä silloin, kun halutaan luoda mielikuva erityisen laadukkaasta tuotteesta (Määttä ym. 2008, 220). Tuotepaketin hinnoittelu aloitetaan tuotteiden tai tuoteryhmien hinnoittelusta. Käytännössä hinnoittelu tehdään taulukkolaskentaohjelmalla tai atk – pohjaisella hinnoitteluohjelmalla, koska tietojen muuttaminen on silloin vaivatonta. Laskelmassa on oltava mahdollisuus muuttaa joustavasti tuotteiden myyntimääriä, sekä otettava huomioon eri tuoteryhmien arvonlisäverokannat. Taulukon avulla voi myös laskea tuoteryhmäkohtaista kannattavuutta tietyn aikavälin, kuten kuukauden tai vuoden ajalta. Laskelma on asiakas- tai tuotelähtöinen eli lähtökohtana on asiakkaalle myytävät tuotteet kertyvien kustannusten sijaan. Paketin kokonaishinta myös määrittelee kannattavuuden, joten tuotekohtaisten hintojen ja katteiden ei tarvitse olla kovin tarkkoja. Vaikka tuotekohtainen hinnoittelu helpottaa kokonaisuuden hahmottamista ja antaa tarkempaa informaatiota, voidaan markkinoitaessa valita, ilmoitetaanko asiakkaalle hinnat erikseen vai pakettikokonaisuuden yhteishinta. Laskutusta ja arvonlisäverotilitystä varten eri arvonlisäverokannat täytyy kuitenkin eritellä. Myyntimäärien määrittämisen jälkeen voidaan rakentaa tuloslaskelma. (Selander & Valli 2007, 92–93.)

Tuotelaskelmaan (TAULUKKO 4.) kootaan kaikki pakettiin kuuluvat tuotteet, esimerkiksi ruoka-annokset. Taulukkoon merkitään muuttuvat kustannukset, jotka ruoka-annoksen kohdalla tarkoittavat ainehintaa annosta kohden. Tuotteelle määritellään verollinen myyntihinta siten, että myyntikateprosentiksi saadaan haluttu prosentti. Taulukkoon laitetaan kunkin tuotteen kohdalle oikea arvonlisäveroprosentti, joka on esimerkiksi ravintolaruudalla 13 prosenttia. Kun taulukkoon merkitään kappalemäärä, esimerkiksi myytävien annosten määrä, taulukkoon saadaan verollinen myyntihinta koko määrälle. Kun nämä kaikki tiedot laitetaan jokaisesta tuotepaketin tuotteesta, saadaan tuotepaketin verollisen kokonaismyyntihinnan. Kannattavuuslaskelmassa on laskettuna liikevaihto, myyntikate ja palkkakate koko tuotepaketista. Myyntituotto ja muuttuvat kulut otetaan tuotelaskelmasta. Kannattavuuslaskelmaan määritellään kiinteät kulut, kuten vuokra ja energia sekä työkustannukset.

TAULUKKO 4. Tuotepaketin hinnoittelu (Selander, K. 2009)

Tuote-
laskelma

versio10: Ohjeita tekstisoluissa

Tuote-ryhmä	Myynti-hinta	Alv %	Veroton hinta	Muuttuvat kulut	Myynti-kate	Myynti-kate%	Kpl-määrä	Myynti-veroll.
Ruoka	10,00	22	8,20	2,50	5,70	69,5	10	100
Majoitus	60,00	8	55,56	9,00	46,56	83,8	10	600
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
		22	0,00		0,00			0
Yht/ ka	70,00		63,75	11,50			20	700

Kannattavuus-
laskelma

	€	%
Myyntituotot	700	109,8 %
-Alv	62	9,8 %
Liikevaihto	638	100 %
- Muuttuvat kulut	115	
Myyntikate	523	82,0 %
- Henkilöstökulut	216	33,9 %
Palkkakate	307	48,1 %
-Kiinteät kulut yhteensä	280	44 %
Vuokra	50	8 %
Energia	20	3 %
Markkinointi	30	5 %
Hallinto	50	8 %
	80	13 %
Sekalaiset	50	8 %
Poistot		
Käyttökate	27	4,2 %

Työ-
kustannukset:Tuntipalkka €/h
sis.sotu

	Tunnit
Esivalmistus	<input type="text" value=""/>
Valmistus:	<input type="text" value=""/>
Pakkaus:	<input type="text" value=""/>
Tarjoilu:	<input type="text" value=""/>
Majoitus	<input type="text" value=""/>
	<input type="text" value=""/>
	<input type="text" value=""/>
	<input type="text" value=""/>
	<input type="text" value=""/>
	<input type="text" value=""/>
	<input type="text" value=""/>
	<input type="text" value=""/>
Yht	12,0 h

2.4 Ruokalistasuunnittelun lähtökohtia

Usein ruoka on puoli juhlaa, joten sen suunnitteluun kannattaa panostaa. Suunnittelun lähtökohtana voi olla esimerkiksi juhlan luonne, juhlan teema tai alueen ruokaperinteet ja -tottumukset. Catering-tilaisuuden ruokailua suunniteltaessa asiakkaan toiveet ja mielipyykset sekä budjetti määrittelevät suurelta osin rajat menun sisällölle. Esimerkiksi häissä ruokailu rakentuu hääparin makumieltymysten ympärille tehden juhlapäivästä elämyksen myös vieraille. Raaka-ainevalinnoilla ja valmistusmenetelmillä pyritään luomaan monipuolista ja ravitsevaa ruokaa ottaen huomioon ruoka-aineallergiat. Ruokien suunnittelussa lähtökohtana voi olla myös vallitsevat trendit, kuten vaikutteiden hakeminen kansainvälisistä keittiöistä ja luonnonmukaisten tuotteiden suosiminen.

2.4.1 Raaka-aineet ja valmistustavat

Vuodenajoilla on suurta merkitystä menusuunnittelussa, sillä raaka-aineiden saatavuus ei ole sama eri vuodenaikoina. Erityisesti talvella kotimaisten kasvien ja marjojen hinta on korkealla ja pienten budjetin juhlissa kannattaa harkita ulkomaisten tuotteiden käyttöä. Onhan selvää, että tuoreet kotimaiset kasvikset ovat maultaan ja väriltään parempia kuin tuontikasvikset. Talvella myös syödään raskaampaa ruokaa ja lämpimiä ruokalajeja, kun taas kesällä syödään kevyttä lihaa ja raikkaita salaatteja ja kasvisruokia. Ruokia suunnitellessa kannattaa ottaa vuodenaikojen myötä huomioon raaka-aineiden sesongit, kuten keväällä parsat ja raparperi sekä syksyllä riisi ja sienet. (Määttä ym. 2008, 42.)

Onnistuneen ruokailun voi luoda monella eri tavalla, mutta muutamilla perussäännöillä saadaan vaihtelevuutta ruoan ulkonäköön ja makuun. Koska pääruoka on aterian ydin, sen pääraaka-aineen valitsemisesta on hyvä lähteä liikkeelle. Sen ympärille on helppo rakentaa aterian muut osat, kuten alku- ja jälkiruoka sekä lisukkeet. Ruokalajien värien ja rakenteen olisi hyvä olla vaihtelevaa. Ruokien rakenteen vaihtelu takaa myös sen, että ruoat syödään eri ruokailuvälineitä käyttäen. Esimerkiksi vaalea keitto alkuruokana syödään lusikalla, pihvi punaviinikastikkeella pääruokana syödään käyttäen veistä ja haarukkaa sekä jälkiruokaleivos syödään jälkiruokahaarukalla tai -lusikalla. (Koppinen ym. 2002, 314–315.)

Myös valmistustavan ja mausteiden käytön tulee olla vaihtelevaa menukokonaisuudessa. Samaa voimakasta maustetta ei kannata käyttää useassa ruokalajissa. Menua suunnitellessa kannattaa ottaa huomioon myös ruokien rasva- ja hiilihydraattipitoisuus. Esimerkiksi kerman käyttöä joka ruokalajissa pitää välttää ja rasvaiselle pääruoalle kannattaakin valita kevyt alkuruoka kuten salaatti. Vaihtelemalla eri valmistustapoja saa-

daan ruokien tarjoilulämpötilatkin erilaisiksi. Alkuruokien ollessa kylmiä, on pääruoka lämmintä. Vaihtelua tuovat myös eri tarjoilutavat; alkuruoka voi olla pöytiintarjoiluna ja muu ruokailu tapahtuu noutopöydästä. (Koppinen ym. 2002, 314–315.)

2.4.2 Ruoka-aineallergiat ja monipuolisuus

Sen lisäksi, että ruoka on hyvänmakuista ja näyttävää, täytyisi sen olla myös kevyttä, ravitsevaa ja monipuolista. Myös erityisruokavaliot, kuten laktoosi-intoleranssi, keliakia ja ruoka-aineallergiat tulee ottaa huomioon. Nykyään kasvisruokailijoita on enemmän kuin aikaisemmin. Ateriakokonaisuuksia suunniteltaessa täytyisi valita monipuolisesti eri raaka-aineita: kasviksia, marjoja, hedelmiä, lihaa, kalaa, kanaa ja viljatuotteita. Rasvoista olisi hyvä valita aina se kevyempi vaihtoehto mahdollisuuksien mukaan. Viljatuotteista olisi hyvä valita täysjyvävilja ja leipätuotteita valmistettaessa taikinaan voi lisätä siemeniä. Nykyään laktoosittomien maitotuotteiden valikoima on niin laaja, että kaikki ruoat on helppo valmistaa laktoosittomina. Juhlia järjestettäessä kaikille ruokailijoille voidaan tarjota laktoositonta ruokaa. Keliakikoille joudutaan usein valmistamaan oma ruoka, joka voi merkittävästi poiketa muusta juhlaruokasta. Ruoka-aineallergiat täytyy ilmoittaa etukäteen, jotta osataan välttää allergisoivia raaka-aineita. Usein kasvisruokailijat ilmoittavat omat ruokailutottumuksensa etukäteen, vaikkakin juhliin yleensä varataan jokin kasvisruoka. (Määttä ym. 2008, 46–48.)

2.4.3 Trendinä kansainvälisyys

Häät-lehden haastattelussa Vanajanlinnan keittiömestari Mika Jokela kertoo, että menu-suunnittelussa nouseva trendi on kansainvälisyys; menuissa näkyy paljon kansainvälisiä ruokia useistakin eri maista. Koska budjetti on menusuunnittelun keskeisin lähtökohta, on tärkeää, että siinä pysytään. Jokela kuvaileekin omaa rooliaan menusuunnittelussa ohjaavana järjen äänenä, joka uskaltaa tarvittaessa sanoa ei. Juhlan järjestäjä voi siis rohkeasti tuoda esille ideoitaan, joista ammattilainen kokoaa toimivan ja budjetin rajoissa pysyvän lopputuloksen. (Kurkinen 2009, 82–83.)

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajan toiveissa oli, että ruokalistan suunnittelussa otettaisiin huomioon maat, joissa hääpari on vierailut yhdessä. He ovat käyneet Englannissa, Italiassa, Tšekissä ja he menevät häämatkalle Tansaniaan. Karttaan (KUVA 1) on merkitty maiden sijainti sekä liput. Ennen menusuunnittelun aloittamista meidän täytyikin perehtyä edellä mainittujen maiden ruokakulttuureihin. Kun saimme käsityksen eri maiden tyypillisistä ruokalajeista ja raaka-aineista, antoi se hyvän pohjan ruokalistan suunnittelulle.

Englannissa syödään paljon pikaruokaa, joista suosituin on *fish and chips*, paistettua turskaa ja perunoita. Ennen annos oli tapana kääriä sanomalehtipaperiin. (Huhtala & Huhtala 1993, 7.) Arkiruoka Englannissa on rasvaista ja tuhtia ja usein siihen liittyy paistaminen upporasvassa. Voileipiä syödään runsaasti eri vuorokauden aikoina ja usein ne korvaavat kokonaisia annoksia. Englannissa valmistetaan ja syödään paljon juustoja, kuten *stilton* ja *cheddar*, joita tarjotaan juustotarjottimella alku- ja välipalana. (Ontto-Pajula & Puska 2005, 231–232.)

Viikonloppuisin ruoanlaittoon käytetään perheissä enemmän aikaa ja siitä myös nautitaan yhdessä vastapainoksi arkisin syötävälle pikaruualle. Tyypillisiä ruokia ovat perunajauhelihaatikko, eri tavoin valmistettu porsa- ja lampaanliha sekä *Yorkshire pudding*, jota syödään paahtopaistin, Englannin kansallisruuan, lisukkeena. Lisäkkeinä aterioilla voi olla muun muassa munuaisia, herneitä, papuja ja ruusukaalia. (Ontto-Pajula & Puska 2005, 232.) *Yorkshire pudding* tarkoittaa jauhoista, munista ja maidosta tehtyä paksua taikinaa, jota paistetaan lihan rasvassa niin kauan, kunnes se nousee ja siitä tulee rapea ja kauniin ruskea. (Moore 1995, 22.) Makeista vanukkaista tunnetaan elokuvien ja kirjallisuuden kautta *Christmas pudding*, jota tarjotaan nimensä mukaisesti jouluna (Huhtala & Huhtala 1993, 7).

Englantilainen tapa valmistaa lihaa ja kalaa ei tuota lientä, josta voisi valmistaa kastikkeen. Tästä syystä kastike täytyy kehitellä käyttäen muita raaka-aineita. Kastikkeet Englannissa ovat tyypillisesti sinappisia ja toinen tyypillinen raaka-aine on piparjuuri. Lisäksi löytyy vahvoja, alun perin kotitekoisia, kastikkeita, jotka yleensä muistuttavat ketsuppia tai chutneyta. Eräs kuuluisa kastike on *Worcestershire*-kastike, jonka valmistukseen käytetään mallasta, viinietikkaa, sokerimelassia, suolaa, anjovista, tamarindejä, salottisipulia, chilejä, soijakastiketta ja valkosipulia. *Worcestershire* kastiketta ei tarjoilla ruoan lisukkeena, vaan sitä käytetään ruoanvalmistuksessa. (Moore 1995, 26–27.) Englannissa valmistetaan myös paljon pikkelssejä, joilla onkin pitkät perinteet. Kaikki, mitä puutarhassa kasvoi, säilöttiin talteen talvea varten käyttämällä viinietikkaa. Nykyään löytyy lukuisia erilaisia pikkelssejä, joista tyypillisin on piccalilli, jota tarjoillaan usein kylmien lihojen kanssa. (Moore 1995, 28.)

Englantilaisilla on kolme eri sanaa, joilla tarkoitetaan hilloa tai marmeladia. Sanojen merkitys on kuitenkin tarkoin määritelty. Sanaa "*marmalade*" käytetään erityisesti tuotteista, joiden valmistukseen on käytetty sitrushedelmiä. Sana "*jam*" tarkoittaakin sitten kaikkea muuta, paitsi sellaista tuotetta, johon ei ole käytetty muuta kuin hedelmän tai marjan mehu; tällöin oikea sana on "*jelly*". Marmeladeista kaikista englantilaisin on ap-

pelsiinimarmeladi. Vaikka yleensä tehdasvalmisteiset tuotteet syrjäyttävät kotitekoiset, tänäkin päivänä englantilaiset kotirouvat valmistavat itse tehtyjä marmeladeja. (Moore 1995, 20–21.)

Tee on varmasti tunnetuin englantilainen juoma ja Englannissa on vuosisatoja elänyt tapa juoda varhainen aamutee, jolla toivotetaan uusi päivä tervetulleeksi. Teenjuonti yleistyi 1600-luvulla ja on siitä lähtien toiminut lievityksenä niin kosteassa ilmastossa, kuin sydänsuruissakin. Iltapäiväteensä englantilainen nauttii kello viisi. Tee juodaan perinteisesti maidon kera siten, että tee kaadetaan kuppiin maidon päälle. Ne, jotka eivät käytä maitoa, puristavat teen joukkoon sitruunaa. (Huhtala & Huhtala 1993, 7.) Englantilaisten mielestä musta tee on ainoa oikeaa teetä. Teetä myös maistellaan ja arvostellaan aivan samalla tavoin kuin viiniä. (Moore 1995, 17–18.) Tee tarjoillaan laadukkaista astioista ja yleensä lisäksi tarjoillaan jotain leivonnaisia, kuten esimerkiksi skonsseja tai keksejä ja hilloja (Moore 1995, 16).

Englannissa on tapana työpäivän jälkeen käydä juomassa olutta ja tämän seurauksena siellä onkin runsas valikoima erilaisia oluita ja pubeja. Tyypillisiä oluita ovat *ale* sekä *stout*. Ale on pintahiivaolut, kun taas stout on vahvaa, täyteläistä ja tummaa olutta. Myös siideriä ja väkevää viinaa, *giniä*, tehdään ja juodaan Englannissa. (Ontto-Pajula & Puska 2005, 233.) Hanasta laskettua tuoppiolutta, *draught bieriä*, pidetään yleensä hieman pettymyksenä. Se tuntuu laimealta ja usein haalealta, ellei jopa lämpimältä. Erilaiset vivahteet ja maut tulevat esille vasta, kun siihen tottuu. (Harvilahti-Rautonen & Rautonen 1997, 55.)

Pubeissa nautitaan paitsi runsaasti olutta, siellä on myös tapana viettää aikaa, kuten olohuoneessa. Pubeissa tarjotaan lounasta, joka loppuu yleensä kello 14 tienoilla. Yksinkertaisimmillaan pub-lounas on *ploughman's lunch*, kyntömiehen eines, joka on leipää, patonkia, juustoa ja pikkelssiä. Hieman täyttävämpiä ovat erilaiset leivät, *sandwichit*, joissa sandwich tarkoittaa kahden leipäviipaleen välissä tarjottavaa täytettä, *club sandwich* kolmikerroksista täyteleipää ja *open sandwich* yhtä päällystettyä leipäviipaletta. Pubeista saa lounasaikaan myös erilaisia piiraita, kuten *shepherd's pie* ja *fisherman's pie*. Piiraat ovat uunivuoassa kypsytettyjä ja niissä on lihaa tai kalaa kastikkeessa, sekä kerros perunamuusia. Englannista löytyy myös muutamia erikoisuuksia, jotka eivät yleensä turisteille kelpaa. Esimerkiksi *steak and kidney pie* on tunnettu englantilainen ruoka, jota tarjoillaan lähes joka pubissa. (Harvilahti-Rautonen & Rautonen 1997, 55–56.)

Isossa-Britanniassa metsästetään ja kalastetaan paljon, ja se on kuulunut aina erityisesti yläluokan harrastuksiin. Yleisimpiä riistaeläimiä ovat metsäkanat eli nummiriekot, mutta myös fasaaneja, kyyhkysiä, kaniineja ja kasvatettuja peuroja metsästetään. Kalastuksen kohteena ovat yleensä taimen ja lohi ja ne voivat olla luonnonvaraisia tai istutettuja. Englannissa on tapana käydä piknikillä, jolloin rentoudutaan ja nautitaan ulkoilmasta. Ruuat pakataan koriin ja yleensä siellä on voileipiä, kylmiä leikkeleitä, hedelmiä, juustoja ja marjoja. Juomana on kuohuviiniä tai samppanjaa ja teetä. (Ontto-Pajula & Puska 2005, 232–233.)

Englannin tavoin Tšekkin sijaitsee Euroopassa ja sen pääkaupunki on Praha. Asukasluku vuonna 2010 oli 10 201 707. (Ulkoasiainministeriö 2011.) Tšekin tasavalta perustettiin 1.1.1993, jolloin syntyi myös toinen itsenäinen valtio, Slovakia. Maat erkanivat toisistaan, yli neljäkymmenen vuoden ajan olemassa olleesta kommunistiset ja sosialistiset aatteet omaavasta Tšekkoslovakian liittotasavallasta. Tšekin ja Slovakian suhteet ovat lämpimät ja erityisesti ruokakulttuuri on yhteistä. Sosialismin painostuksesta maiden perinteinen ruokakulttuuri hävisi lähes kokonaan. Kommunismin hiivuttua vuonna 1989 ruokakaupat ja ravintolat alkoivat tarjota taas perinteisiä herkkuja, kuten knöödeleitä (*knedlík*), *powidla* luumusosetta, *Trěboň:n karppia* sekä *Pilsner*-olutta. (Veszeliits 1995, 197.)

Pääasiallisesti Tšekin keittiö on malliesimerkki keskieurooppalaisesta keittiöstä ja sillä onkin paljon yhtäläisyyksiä Itävallan, Saksan ja Unkarin ruokakulttuureihin. Tšekkiläisen ruuanlaiton perustana ovat lähiympäristöstä löytyvät raaka-aineet, kuten viljakasvit, kaalit ja perunat, joita tarjotaan usein lihan kanssa. Kalaa Tšekissä ei oikeastaan syödä kuin joulunaikaan. Verrattuna suomalaiseen, tšekkiläinen ruoka on raskaampaa ja suolaisempaa. (Adrian - Tunne Eurooppa 2011.)

Yksi tunnetuimmista tšekkiläisistä ruokalajeista on Prahan kinkku, *Pražská šunka*. Prahan seudun teurastajat keksivät aikanaan valmistustavan, jolla ympäriinsä vaeltelevista possuista saisi tehtyä herkullisen ruokalajin. Länsi-Euroopassa kinkkua pidetään yksinkertaisesti kypsennettynä kinkkuna, joka tarjoillaan leivän sisään leivottuna. Juhlissa sitä yleensä tarjoillaan näyttävyytensä takia leipäkuoressa, mutta parhaimmillaan kinkku on suolattuna ja savustettuna. Jokaisella teurastajalla on oma reseptinsä ja sitä varjellaan kuin valtiosalaisuutta. Kinkku on sellaisenaan herkullinen suu- tai alkupala. Prahan kinkkua arvostetaan aivan kuten italialaista *Parman kinkkua*, ranskalaista *Bayonnea* sekä espanjalaista *Serranon kinkkua*. Erityisesti Italiasta tuli Tšekkiin vaikutteita kinkun valmistukseen, mutta tšekkiläisten sanotaan omaavan paremman ilmakeiväustekniikan. (Veszeliits 1995, 198.) Vaikka Tšekissä syödään pääsääntöisesti lihaa, kuuluu kalaruoka

siellä vahvasti jouluun. Erityisesti karppi on vakiinnuttanut asemansa tšekkiläisten joulupöydässä ja sananlaskun mukaan karppi on keittiön kuningas, vaikka ankanpoika, porras ja jänis ovat yleisesti arvostettuja raaka-aineita. (Veszeliits 1995, 201.)

Tšekkiläiset ovat kuuluisia myös oluistaan ja sen juomisesta. Olutmerkeistä esimerkiksi *Pilsner Urquell* on todella arvostettu olutasiantuntijoiden keskuudessa. Prahassa olutta on pantu vuodesta 1082. Alkuun, ennen vuotta 1842, olut oli tummaa ja sameaa, mutta vaaleakin olut oli hyvin suosittua. (Veszeliits 1995, 207.) Aluksi olutta juotiin puu- ja keeramistuopeista, mutta niiden tilalle tulivat lasit, joissa olut näytti ja maistui paremmalta. Erityisesti vaaleiden ja tummien oluiden sävyerot tulivat hienosti esille lasituopissa. Alkuperäinen pilsner, *Plzeňský Prazdroj*, sisälsi enemmän maltaan makua, humalaa ja siinä oli myös enemmän aromia, kuin nykyisissä pilsnereissä. Alkuun olut oli myös hie-man kuivempaa. (Veszeliits 1995, 208.)

Italia sijaitsee Keski-Euroopassa ja sen pääkaupunki on Rooma. Vuonna 2010 Italiassa oli asukkaita 58 090 681 (Ulkoasiainministeriö 2010). Italialainen ruoka sopii hyvin nykyaikaan, koska sen tekeminen on helppoa ja nopeaa. Ruokailuun sen sijaan on varattava riittävästi aikaa, koska jokainen ateria on nautinto, elämys ja syy kokoontua seurustelemaan. Italialaisen mentaliteetin mukaan ihminen elää syödäkseen, eikä syö elääkseen. (Nilsson 2005, 8.) Italialaiset eivät syö kerralla vaan yhtä pääruokaa, sillä ateria koostuu useammista ruokalajeista. Maassa ei tunneta hotkimista, vaan jokainen suupala on nautinto. (Autti & Pojanluoma 1996, 56.)

Käsitettä ”italialainen keittiö” ei ole oikeastaan olemassakaan. Italian eri osa-alueet eroavat paitsi maantieteellisesti myös ruuan kautta toisistaan. Italia on tunnettu paikallisista ruokaperinteistään, eivätkä ihmiset yleensä koekaan itseään italialaisiksi, vaan roomalaisiksi, sisilialaisiksi tai toscanalaisiksi. (Nilsson 2005, 11.) Italia on jaettu kahdeksaan kulinaariseen alueeseen, jotka eivät noudata maakuntarajoja. Yhteistä alueille ovat ruokakulttuurin seitsemän eri ainesosaa, salaisuutta, jotka ovat perustana kaikelle ruuanlaitolle. Ne ovat öljy, pasta, kala, juusto, kasvikset, hedelmät ja viini. (Autti & Pojanluoma 1996, 56.) Italialainen ruoka on yksinkertaista; tarvitaan vain muutama raaka-aine, jotka sekoitettuna keskenään luovat erinomaisen makuelämyksen (Nilsson 2005, 11). Yhteistä italialaisille on suuri mielenkiinto ruokaa kohtaan ja tästä merkinä ovat erilaiset ruokafestivaalit, joita järjestetään ympäri vuoden eri puolilla maata. Tyypillistä festivaaleille on eri ruokalajien ja raaka-aineiden ylistäminen. (Nilsson 2005, 79.)

Italiassa eri ruokalajeja tarkoittavia sanoja on monia (Nilsson 2005, 8). *Antipastot* ovat pieniä suupaloja, jotka herättelevät ruokahalua ja tyynnyttävät pahimman nälän. Alkupa-

lat voivat olla joko monilajisia tai hyvinkin yksinkertaisia, kuten *bruschettat*, paahdetut valkosipulileivät. (Autti & Pojanluoma 1996, 56 – 57.) Tunnettu antipasto on *carpaccio*, joka tarkoittaa ohuita naudanlihaviipaleita, joihin on lisätty vinaigretteä ja oliiviöljyä. Ruoka on nimetty kuuluisan venetsialaisen renessanssiajan maalarin mukaan. (Larousse gastronomique 2009, 187.) Jos tarjottava ateria on lounas, voidaan se aloittaa suoraan *primillä*. *Primo piatto* tarkoittaa ensimmäistä pääruokaa ja se on pastaa, risottoa tai keittoa. *Secondi piatto* eli toinen pääruoka voi olla lähes mitä vaan; kalaa, kanaa, riistaa, lammasta, nautaa ja sisäelimiä, joskin kevyempi vaihtoehto on valmistaa pääruoka kasviksista. (Autti & Pojanluoma 1996, 56 – 57.) *Secondi* voidaan yleensä jättää myös kokonaan pois, jolloin esimerkiksi päivällisen menu koostuu pelkästään pienistä ruuista, joita on kuitenkin paljon (Nilsson 2005, 8). Lisäkkeet eli *contornit* tilataan italialaisessa ravintolassa, *ristorantessa*, erikseen. Yleensä ne ovat keitetyjä vihanneksia, vihreää salaattia (*insalata verde*) ja perunaa (*patate*). Ennen jälkiruokaa Italiassa syödään juustoja, *formaggi*. (Autti & Pojanluoma 1996, 57.) Jälkiruoka, *dolci*, ei yleensä ole mitään kovin erikoista, vaan aterian päätteeksi voidaan tarjota esimerkiksi tuoreita hedelmiä (Nilsson 2005, 8). Myös marjoja, jäätelöä, kakkuja ja hedelmätorttuja, voidaan tarjota jälkiruuaksi (Autti & Pojanluoma 1996, 57).

Italiassa noudatetaan myös ruokailuaikoja. Esimerkiksi aamiaista (*prima colazione*) nautitaan yleensä 7.30–10.00, mutta kahviloissa aika voi olla venyvämpi. Aamupalalla ja iltapäivällä on tavallista juoda *cappuccinoa*, maitovaahdolla kuorutettua kahvijuomaa, tai *caffè lattea*, maitokahvia. Lounasaika on siestan aikaan, jolloin kaikki konttorit ja virastot ovat kiinni. Ravintoloissa lounasta (*il pranzo*) tarjoillaan kello 12.30 alkaen, mutta se on ohi jo kello 15.00:een mennessä. Päivällinen ja illallinen (*la cena*) ovat päivän tärkeimpiä aterioita, jolloin perhe kokoontuu yhdessä ruokapöydän ympärille. Ravintoloissa illallista on mahdollista saada vasta klo 20.00 jälkeen. Aterian päättää yleensä *espresso*, joka maustetaan sokerilla. Korjattua kahvia, *caffè corettoa*, saadaan, jos sokerin asemesta käytetään vahvaa alkoholijuomaa, kuten mantelilikööriä. (Autti & Pojanluoma 1996, 56.)

Afrikassa sijaitsevan Tansanian pääkaupunki on Dodoma, mutta kaupallinen ja hallinnollinen keskus on Dar es Salaam. Asukasluku vuonna 2010 oli 41 892 895 (Ulkoasiainministeriö 2010). Asukkaista yli 2,5 miljoonaa ihmistä on saanut HIV-tartunnan, jonka seurauksena maanviljelystuotanto ja työvoiman saanti ovat huonontuneet. Tansaniassa on myös pakolaisleirejä ja väestöstä 30 prosenttia on aliravittuja. Tansaniassa on alhainen elintaso ja heikko ravintotilanne. Melkein 80 prosenttia väestöstä saa elantonsa maanviljelystä, mutta yli 40 prosenttia elää alueilla, joilla on pulaa ruuasta kuivuuden ja epä säännöllisten sateiden aiheuttamien katojen takia. (von Bruun & Karlsson 2008, 158.)

Tansanian alueella asuu jopa yli sata eri heimoa tai kansaa, jotka kaikki kuitenkin puhuvat yhteistä kieltä, suahiliä. Käytännössä Tansania on jaettu kahteen osaan: Tanganjikan manneralueeseen ja Sansibarin saareen. Muun muassa orjakaupan keskuksena, sekä Saksan ja Englannin omistuksessa ollut maa itsenäistyi vuonna 1961 ja vuonna 1964 Tanganjika ja Sansibar solmivat valtioliiton, jonka nimeksi tuli Tansania. (Liimatainen & Riipi 2001, 155.)

Tansanian ruokakulttuuri on mielenkiintoinen ja eksoottinen sekoitus intialaista, portugalilaista ja persialaista keittiötä. Maat ovat aikanaan lähettäneet kauppalaivojaan maustesaareksi kutsuttua Tansaniaa ja Sansibaria kohti. Oman vivahteensa ruokiin tuovat maan trooppisessa ilmastossa kasvavat kasvikset, hedelmät ja mausteet. Paikalliset erot ovat hyvin suuria kaupunkien ja maaseudun sekä rannikkoalueiden ja sisämaan välillä. (Liimatainen & Riipi 2001, 157.)

Perusruoka syntyy maissista, riisistä ja kasviksista, erityisesti sipulista ja tomaatista. Kaalia, papua ja paikallista pinaattia syödään paljon. Sieniruuat, erityisesti pähkinäisestä termiittisienestä tehdyt ruuat, ovat suurta herkkua. Rannikkoalueilla ja järvistä saadaan tuoretta kalaa ja muualla maassa sen korvaa kuivattu kala. Liha- ja kanaruokia Tansaniassa syödään todella harvoin. (Liimatainen & Riipi 2001, 158.) Tunnusomaisin ruoka Tansaniassa lienee *ugali*, joka on maissi-, hirssi-, maniokki- tai durrajauhosta ja vedestä valmistettua puuroa. Ugali on tärkeä afrikkalaisten aterioiden täykkelyksen lähde. (von Bruun & Karlsson 2008, 136.)

Hedelmistä eniten käytetään banaania. Vihreää keittobanaania, *pisankia*, laitetaan keittoihin, kastikkeisiin ja muhennoksiin, kun taas keltaista makeaa banaania syödään kasvis- tai liharuuan lisäkkeenä, sekä teen tai kahvin kanssa. (Liimatainen & Riipi 2001, 158.) Subtrooppisella ylängöllä syödään banaania ja pisankia joko tuoreena tai kuivattuna. Niitä voidaan jauhaa myös jauhoksi, josta tehdään puuroa (von Bruun & Karlsson 2008, 158). Muita hedelmiä, kuten papaijaa, mangoa, ananasta ja sitrushedelmiä syödään usein välipalana ja jälkiruokana (Liimatainen & Riipi 2001, 158).

Tansanialaisessa ruuanlaitossa käytetään paljon mausteita. Maaseudulla jokaisen kodin puutarhassa tai pihalla kasvaa chilippipuripensas, jonka punaisia palkoja käytetään lähes kaikkiin ruokiin. Suosittuja kastikkeitten ja patojen mausteita ovat valkosipuli, juustokumina, curry ja kurkuma. Neilikkaa, kanelia, kardemummaa, maapähkinävoita ja kookosmaitoa sekoitetaan ruokiin antamaan niille omaleimaista makua. (Liimatainen & Riipi 2001, 159.)

Tansaniassa myös juhlitaan mielellään ja juhlat kestävät niin pitkään kuin ruokaa ja juomaa on tarjolla. Suurissa juhlissa, kuten häissä, arvokkaimmille vieraille tarjotaan olutta ja muille kotikaljaa eli *bombea*. (Liimatainen & Riipi 2001, 157.) Juhla-aterioilla Tansaniassa tarjotaan *pilauta* (von Bruun & Karlsson 2008, 158). Pilau on öljypitoinen ruokalaji ja se valmistetaan riisin, lihan ja mausteiden sekoituksesta ja se on yleensä myös perheiden sunnuntairuokaa (von Bruun & Karlsson 2008, 84). Tansaniassa syödään *kachumbaria*, joka on rapea, tuoreista vihanneksista, kuten sipulista, tomaatista ja paparikasta tehtyä salaattia (von Bruun & Karlsson 2008, 136). Salaattiin käytetään vihanneksia niiden sesonkien mukaan ja siihen voidaan laittaa myös hedelmiä, esimerkiksi avokadoa (von Bruun & Karlsson 2008, 84.)

Tansanialaiset ovat sosiaalisia ja osoittavat ulkomaalaisiakin kohtaan suurta kunnioitusta ja ystävällisyyttä. Kotioloissa naiset ja lapset syövät keittiössä yhteisestä astiasta sormin, koska se säästää aikaa ja vettä. Joissakin perheissä isäntä syö perheen vanhimpien poikien kanssa pöydän ääressä lautasia ja lusikoita käyttäen, mutta yleisempää käytäntö on, jos talossa on vieraita. Ravintoloissa näkyy eurooppalainen kulttuuri muun muassa siten, että pöytiin katetaan veitset ja haarukat. Tansaniassa täytyy ruokapöydässä toimia samoin, kuin isäntä: jos isäntä ei syö käsin, ei vieraskaan voi niin tehdä. Ruuasta kiittäminen suahilin kielellä, *asante sana*, osoittaa, että vieras on todella kiitollinen. (Liimatainen & Riipi 2001, 157.)

2.4.4 Ympäristöystävällisyys

Häät ja Juhlat – lehdessä julkaistun artikkelin mukaan luomuhäät ovat lisäämässä suosiotaan glamour-häiden rinnalla. Luomuhäiden järjestämisessä ensimmäinen askel on kaiken turhan karsiminen. Häät ovat usein iso sijoitus asunnon tai muun sellaisen ohella, mutta ekologisesti ajattelemalla voi myös säästää budjetissa. Tarjoamalla vieraille luonnonmukaisesti ja lähellä tuotettua ruokaa ja juomaa vältetään ruuan turhaa kuljettamista pitkiä matkoja. On myös tärkeää, että kaikki jätteet lajitellaan ja kierrätetään myös hääjuhlassa. Kertakäyttöisiä astioita ja koristeita tulisi välttää – ylijääneet koristeet voi vaikka lahjoittaa eteenpäin. (Simo 2008, 220–222.)

Luonto, viljelysmaa ja sää ovat oleellisia edellytyksiä ruuantuotannolle. Ruuantuotanto kuormittaa luontoa, Suomessa erityisesti vesistöjä. Kestävä kehitys tarkoittaa, että nykyisille tuleville sukupolville pyritään tarjoamaan hyvät mahdollisuudet elämiseen ja omien tarpeidensa tyydyttämiseen. Ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys ovat kestävän kehityksen neljä ulottuvuutta. Kestävän kehityksen periaatteita noudattamalla pyritään säilyttämään maaseudun elinvoimaisuus ja paikallisten ruoka-

kulttuurien ominaiset piirteet. Sosiaalista ja taloudellista kestävyyttä kehitysmaissa turvataan Reilu kauppa – järjestelmällä. (Portaat luomuun 2011.) Reilun kaupan tuotteet ostetaan suoraan pientuottajien osuuskunnilta ja tuottajille taataan markkinahintoja suurempi, etukäteen sovittu korvaus. Useat Reilun kaupan tuotteet ovat myös luomua. Reilulla kaupankäynnillä on oma Reilu kauppa -merkki. (Ihanainen 2008, 216.)

Gastronomian sanakirjasta (Turtia 2009, 310) löytyvän määritelmän mukaan lähiruulla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka on tuotettu kuluttajaa lähellä olevalla alueella. Alueeksi voidaan määritellä kunta, maakunta tai talousalue. Erkki Pulliainen on kirjassaan *Bioenergia ja lähiruoka* (2006,12) antanut lähiruualle hieman toisenlaisen määritelmän. Pulliaisen mukaan lähiruulla tarkoitetaan ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Samalla pyritään mahdollisimman pienen ekologiseen jalanjälkeen ja edistetään kestäväällä tavalla oman alueen taloutta ja työllisyyttä. Pulliainen korostaa, että lähiruoka ei automaattisesti ole luomuruokaa.

Lähiruoan etuna on sen jäljitettävyys, koska kuluttajia on entistä enemmän alkanut kiinnostaa tuotteiden alkuperä, valmistustavat ja ympäristövaikutukset. Hinnan ohella kotimaisuus ja laatu ovat tärkeitä valintakriteerejä kuluttajalle. Lähellä tuotettu ruoka on usein myös tuoreempaa, koska sitä ei tarvitse kuljettaa pitkiä matkoja. Lähialueelta saataviin tuotteisiin ei tarvitse lisätä niin paljon säilyvyyttä ja varastointia parantavia aineita, joten se maistuu paremmalta. Usein lähiruoka myös vaalii paikallista ruokaperinnettä. (Heikkilä 2002, 58.) Suomessa lähiruuan haasteena on pitkä, kylmä talvi ja lyhyt kesä. Näin ollen kesän aikana kasvava sato jää melko pieneksi ja talvella viljely kasvihuoneissa on kallista. Talvella vihanneksien lennättäminen ulkomailta Suomeen voi joidenkin mielestä olla energian tuhlausta, mutta vielä enemmän energiaa kuluu niiden kasvattamiseen kasvihuoneissa. (Ihanainen 2008, 216.)

Lähiruokaa ei ole myöskään yhtä helposti saatavilla kuin esimerkiksi luomutuotteita. Lähiruokaa halajavan kuluttajan täytyy olla itse aktiivinen ja etsiä oman alueensa lähituottajat. Tulevaisuudessa lähiruoan jakelua myyntipisteisiin tulisi kehittää siten, että sitä löytyisi kuluttajan omasta lähikaupasta. Jos lähiruoan suosio kuluttajien ja elintarvikeyritysten keskuudessa lisääntyisi, kasvaisi todennäköisesti myös pientuottajien määrä lähialueella ja näin maaseutu pysyisi elinvoimaisena. Tämän myötä Suomi olisi omavaraisempi, mikä on hyvä mahdollisia kriisitilanteita ajatellen. Emme saisi olla riippuvaisia ulkomaisista elintarvikkeista.

Luomu-sana on lyhennelmä sanasta luonnonmukainen ja luomutuotannon pääajatuksena on pyrkiä ihmisen ja luonnon ekologiseen tasapainoon. Jos tuotteen raaka-aineista

vähintään 95 prosenttia on luonnonmukaisesti tuotettua, voidaan sitä nimittää luomuelintarvikkeeksi. Luonnonmukainen tuotantotapa voidaan kuitenkin mainita tuoteselosteessa, jos raaka-aineista 70 prosenttia täyttää luonnonmukaisuuden kriteerin. Luomutuotteiden viljelyssä kemialliset lannoitteet ovat kiellettyjä ja eläinten rehu on myös luonnonmukaista. Tuotantoeläimille pyritään takaamaan mahdollisimman luonnonmukainen ja lajille ominainen elinympäristö. Luomutuotteisiin ei ole käytetty kuin murto-osa tavanomaisesta määrästä säilöntä- ja lisäaineita, jonka seurauksena niiden säilyvyys on huomompi ja myyntiaika lyhyempi. Tämä nostaa osaltaan luomutuotteiden hintaa. Luomutuotteet merkitään yleensä aurinkoleimalla, joka tarkoittaa, että kyseinen tuote noudattaa Euroopan Unionin luomuasetusta. (Ihanainen 2008, 219–220.)

3 RUOKALISTAN SUUNNITTELU HÄÄJUHLAAN

Työmme on toiminnallinen tutkimus, jonka tavoitteena oli suunnitella hääjuhlan ruokalista 80 hengelle. Häät järjestettiin Kuopiossa, Fagernäsin kartanolla helmikuussa 2011. Ruokalistasuunnittelussa teemana oli makumatka Suomesta maailmalle käyttäen lähellä tuotettuja raaka-aineita. Ruokalistasuunnitteluun sisältyi myös annoskorttien ja tuotelaskelman tekeminen. Hääröökailun toteutustapa muuttui opinnäytetyöprosessin aikana ja sen myötä suunnittelemaamme menuun tuli muutamia muutoksia.

3.1 Toiminnallinen tutkimus

Ammattikorkeakoulussa annetun koulutuksen tavoitteena on, että opiskelijat valmistuttuaan toimivat alansa asiantuntijatehtävissä. Opinnäytetyön tulisi olla työelämälähtöinen, käytännönläheinen, tutkimuksellisella asenteella toteutettu ja alan tietojen ja taitojen hallintaa osoittava. Toiminnallinen opinnäytetyö on yksi ammattikorkeakoulujen opinnäytetyön muoto. Työllä pyritään toiminnan ohjeistamiseen ja opastamiseen sekä järjestämiseen. Toiminnallinen opinnäytetyö voi esimerkiksi olla ohje, ohjeistus, opastus, jonkin tapahtuman tai tilaisuuden suunnittelu ja toteutus tai vain toinen niistä. Työn voi tehdä projektina ja siihen voi kuulua portfolio, mutta siihen kuuluu aina raportti ja produkti. (Vilka & Airaksinen 2004, 9-10.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistetään toiminnallisuus, teoreettisuus, tutkimuksellisuus ja raportointi. Toiminnallisuudella tarkoitetaan ammatillista taitoa. Teoreettisuudella viitataan käsitteisiin, malleihin ja määritelmiin eli työn viitekehukseen. Lisäksi toiminnalliseen opinnäytetyöhön yhdistetään tutkiva tekeminen ja sen sanallistaminen raportin muotoon. Verrattuna tavalliseen tutkimukseen, jossa tavoitellaan tutkimustulosta, toiminnallisessa tutkimuksessa lopputuloksena on jokin tuote tai tuotos. Tutkimustiedon tarkoitus toiminnallisessa opinnäytetyössä on perusteena toimia pohjana tuotoksen tämentämiselle, rajaamiselle, kehittämiselle sekä uudistamiselle. Tutkimustieto on tapauskohtaista, eli se riippuu ajasta, paikasta, tilanteesta ja kohderyhmästä. Lähteiden, tutkimustiedon, kohderyhmän ja kirjoittajan omien näkemysten välisellä vuoropuhelulla on korostunut asema tutkimuksessa. (Vilka 2010.)

Toiminnallinen tutkimus sisältää toiminnallisen osuuden lähtökohdat, taustat, toimikiantajan, kohderyhmän ja tavoitteet. Lisäksi siihen kuuluu tietoperusta eli teoreettinen viitekehys, jonka pohjalta saadaan toiminnallisen osuuden suunnittelu, toteutus ja lopputulos. Raportoinnin tehtävänä on kuvata, selostaa ja perustella. (Vilka 2010.) Tutkiva asenne toiminnallisessa opinnäytetyössä tarkoittaa valintojen joukkoa, valintojen tarkas-

telua ja valintojen perustelua aihetta koskevaan tietoperustaan nojaten, joten viitekehyyksen tulisi nousta oman alan kirjallisuudesta. (Vilkkä & Airaksinen 2004, 154.)

Toiminnallista opinnäytetyötä arvioitaessa otetaan huomioon aihevalinnan omintakeisuus, innovatiivisuus, työelämälähtöisyys ja ajankohtaisuus. Toiminnallista osuutta arvioidaan ammatillisen tiedon syvyyden ja laadun perusteella. Sen ja raportin muodostava kokonaisuus on yksi arviointikohde. (Vilkkä 2010.)

3.2 Lähtökohtana toimeksiantajan toiveet ja budjetti

Opinnäytetyön aiheen saimme suoraan toimeksiantajaltamme, joka esitteli sen ryhmällemme ensimmäisissä opinnäytetyökokoontumisissa. Kiinnostuimme aiheesta, koska se oli mielestämme todella käytännönläheinen ja näin ollen helposti ymmärrettävä. Olemme molemmat myös järjestäneet juhlia ja muita tapahtumia ennenkin, joten aihe tuntui luontevalta ja läheiseltä. Keskustelimme toimeksiantajan kanssa tarkemmin aiheesta, jotta saimme siitä selkeän kokonaiskuvan, ennen kuin päätimme valita sen opinnäytetyöksemme. Meille oli tärkeää ymmärtää aiheen laajuus ja kaikki siihen liittyvät osiot, ennen kuin otimme työn vastaan.

Suunnittelimme toimeksiantajalle häätjuhlan ruokailun noin 80 häävieraalle ja hinnoittelimme suunnittelemamme menun. Häät järjestettiin lauantaina 19.2.2011 Fagernäsin kartanolla Kuopiossa. Työhöme ei kuulunut häätjuhlan ruokailun toteutusta. Työstämme rajattiin pois koristeluun, kattaukseen ja häätjuhlan ohjelmaan liittyvät asiat, joiden toteutuksesta huolehtivat muut tahot. Lähtökohtana ruokailun suunnittelulle olivat toimeksiantajan tarjouspyynnössä (LIITE 1) olleet toiveet. Ensisijaisena toiveena olivat maat, Englanti, Tšekki ja Italia, joissa hääpari oli yhdessä vierailut, sekä häätmatkakohde Tansania. Toimeksiantaja halusi suomalaisuutta ja kotimaisuutta henkivän alkoholittoman alkumaljan. Pääajatuksena oli, että alkumalja siivittäisi vieraat yhdessä hääparin kanssa makumatkalle Suomesta maailmalle.

Menu suunnittelussa lähtökohtana oli myös budjetti. Tarjouspyynnössä ollut budjetti oli noin 25 euroa henkeä kohden, yhteensä siis noin 2000 euroa. Hintaan sisältyisi ruuat, sekä mahdollisesti myös myöhemmin nautittava iltapala. Kokonaishinnoittelussa ottaisimme huomioon myös ruokajumien hinnat, vaikka emme niitä olleet valinneetkaan. Toiveena oli, että ruoissa painotettaisiin alkuruokia ja värejä sekä mahdollisuuksien mukaan ruokien raaka-aineiksi tulisi valita lähellä tuotettuja raaka-aineita. Suunnittelussa meidän täytyi ottaa huomioon myös se, että ruokia kuljetettaisiin valmistuskeittiöltä juhlapaikalle.

Ruokailu toteutettiin noutopöydästä, koska se on yksinkertaisempi ja työntekijöiden kannalta helpompi tarjoilumuoto kuin esimerkiksi lautastarjoilu (Koppinen, ym. 2002, 307–308.) Toimeksiantaja olisi halunnut alkuruuan pöytiintarjoiluna, mutta päädyimme kuitenkin kaikkien ruokalajien kohdalla noutopöytätarjoiluun, koska se on kokonaisuuden kannalta selkeämpää. Noutopöydän etuna on myös, että alkuruokia voidaan tarjota useampaa vaihtoehtoa, joista vieraat voivat valita mielestensä. Noutopöydän heikkoutena on, että ruokaa otetaan enemmän ja sen menekkiä on vaikeampi arvioida.

3.3 Häämenun laatiminen toimeksiantajalle

Maiden ruokakulttuureilla oli suuri vaikutus menusuunnitteluun. Emme olleet kumpikaan käyneet Tšekissä, Englannissa tai Tansaniassa, joten kyseisten maiden ruokakulttuurit olivat melko tuntemattomia. Italia oli maista helpoin, koska maalla on niin selkeä ja tunnettu ruokakulttuuri. Lähdimme liikkeelle tutustumalla maihin ja erityisesti niiden ruokakulttuureihin. Yritimme ottaa mahdollisimman paljon selvää ruokakulttuurien erityispiirteistä ja tyypillisistä raaka-aineista. Aluksi meillä oli ongelmia löytää tietoa juuri kyseisistä maista, koska kirjastossakin tieto koskee pitkälti maita, joilla on vahva ruokakulttuuri, kuten Ranska ja Kreikka. Saimme kattavan kuvan maista, jotka olivat osa työtämme. Osa maista tuntui vieläkin todella haasteelliselta, mutta halusimme tehdä häistä toimeksiantajan toiveiden mukaiset ja näin ollen myös hänen näköisensä. Maatoiveita oli kaikkiaan vain neljä, joten halusimme ruokiin vaikutteita jokaisesta maasta.

Perusajatuksemme oli, että jokaisen ruokalajin voisi yhdistää johonkin näistä neljästä maasta edes jollakin tapaa. Suunnittelemamme vihreä salaatti ei edustanut mitään tiettyä maata, vaan se suunniteltiin täydentämään ja virkistämään noutopöytää. Vihersalaatti on myös värikäs ja halpa sekä sitä on helppo muokata eri raaka-aineilla. Englanti oli maista haastavimpia ja maan ruokakulttuurista oli vaikeaa löytää elementtejä, joita olisimme voineet käyttää näyttävässä ja hienostuneessa hääröruokailussa. Muuntelimme amerikkalaisena yleensä tunnettua kaalisalaattia, jotta saisimme siitä englantilaisen kaalisalaatin. Jälkiruokakahvin vaihtoehtona tarjottaisiin myös haudutettua teetä, joka toisi esille englantilaista teekulttuuria. Tšekkiläinen ruokakulttuuri on melko raskasta ja rasvaista, joten myös sen muuntaminen hääröruoksi oli haastavaa. Liha- ja perunaruokat ovat vallitsevia tekijöitä Tšekin ruokaperinteessä (Adrian - Tunne Eurooppa 2011), joten päätimme hyödyntää niitä ruokalistan suunnittelussa. Pääruoksi suunnitelimme porsaan sisäfileetä ja perunoita. Liha itsessään on jo näyttävän näköistä ja täydellisesti valmistettuna suussa sulavaa, joten emme käyttäneet sen suunnitteluun paljon aikaa. Sen sijaan perunat ovat yleensä juhlissa noutopöydässä vain keitettynä, joten halusim-

me tarjota häävieraille jotain erilaista. Löysimme reseptin, jossa perunamuusi oli saanut uuden ilmeen kakun muodossa. Lisäämällä vahvanmakuista juustoraastetta ja persiljaa perunakakku poikkeaa sekä ulkonäöltään, että maultaan arkiliskuksesta. Perunakakku on myös juhlanan näköinen, vaikka se tarjoiltaisiin uunivuoasta ja koristellaan yksinkertaisesti persiljalla.

Italia oli maista helpoin ja maan ruokakulttuuri on paitsi herkullinen sellaisenaan, siitä on myös helppo kehittää ja jalostaa uusia makuelämyksiä yhdistelemällä eri elementtejä. Erilaiset yrtit, juustot ja valmistustavat antoivat rajattoman määrän ideoita menu suunnitteluun. Päätimme hyödyntää muutamia klassisia raaka-aineita, kuten tomaatti, mozzarella, valkosipuli, oliiviöljy ja tuoreet yrtit. Italialainen keittiö on tunnettu yksinkertaisuudesta (Autti & Pojanluoma 1996, 56.) ja halusimme säilyttää sen ruokalajeissa, jotka valitsimme edustamaan Italiaa. Suunnittelimme tomaatti-mozzarellasalaatin, jossa tomaatit olisivat uunikuivattuja ja toisivat jo sellaisenaan uusia makuelämyksiä häävieraille. Marinadiksi tomaateille suunnittelimme oliiviöljypohjaisen kastikkeen, johon tulisi valkosipulia ja tuoreita yrttejä. Koska noutopöydässä olisi hyvä olla myös kalaa alkuruokana, halusimme tehdä sen italialaisittain. Lohta carpaccion tapaan kuvastaa italialaista tapaa leikitellä raaka-aineilla ja valmistustekniikoilla. Yleensä carpaccio tarkoittaa ohuiksi viipaleiksi leikattua lihaa (Larousse gastronomique 2009, 187), mutta tällä kertaa se onkin lohta. Lohi on perinteisesti osa suomalaista juhlaa, ja se maistuu jo sellaisenaan erinomaiselta, joten emme halunneet peittää sen makua millään. Suunnittelimme lohien marinoitavaksi vain kevyesti sitruunamehu-oliiviöljyseoksella ja koristeluun riittäisi parmesaanilastuja. Juustoja emme halunneet laittaa liikaa, jotteivät ne peittäisi pääraaka-aineiden luontaisia makuja, vaan korostaisivat niitä. Emme halunneet tehdä menusta myöskään liian juustopainotteista. Halusimme suunnitella noutopöytänsä myös leipiä, mutta tavallisen ruisleivän sijaan ajattelimme tarjota vieraille lisää maihin liittyviä elämyksiä. Foccacia on perinteistä italialaista leipää, jonka tekeminen on helppoa ja halpaa. Lisäsimme reseptiin mustia oliiveja ja tuoretta rosmariinia antamaan makua.

Tansanian ruokakulttuuri on yllättävää, koska köyhissäkin oloissa elävillä on mahdollisuus käyttää tuoreita raaka-aineita ja tehdä maittavaa ruokaa. Kuumuus ja tulvat rajoittavat kuitenkin raaka-aineiden saantia ja ruoka on melko yksinkertaista. Halusimme saada myös Tansanian mukaan ruokalistan suunnitteluun, jotta hääpari saisi esimakua tulevasta häämatkastaan. Salaatteihin halusimme lisätä jonkun hieman ruokaisamman salaatin vihreän ja kaalisalaatin rinnalle. Tansaniassa käytetään paljon viljaa ja siellä tehdään paljon erilaisia puuroja ja muhennoksia. Couscous-suurimot korvaavat perinteisemmän pastasalaatin ja risoton. Värikkyyttä salaattiin saadaan erilaisilla kasviksilla ja mausteilla, kuten curry. Tansaniassa käytetään paljon mausteita, jotta ruokiin saadaan

omaleimaista makua (Liimatainen & Riipi 2001, 159.) Pääruualle halusimme suunnitella myös jonkun muun lisäkkeen perunakakun viereen. Uunijuurekset sopisivat talviseen häätunnelmaan ja täydentäisivät noutopöytää värikkyydellään. Uunijuureksista saisimme juhlavamman ja idearikkaamman käyttämällä niihin paljon tansanialaisia mausteita. Suunnittelimme mausteiset, muun muassa tähtianiksella, kanelilla ja laakerinlehdillä maustetut, hunajaiset uunijuurekset. Tansaniassa leivotaan paljon ja leipäpöytään focacian rinnalle halusimme tuoda chapati-leipää, joka on tansanialaista, ohutta ja rieskamaista leipää.

Muita toimeksiantajan toiveita olivat lähiruoka sekä panostaminen näyttaviin ja värikkäisiin alkuruokiin. Vuodenaika täytyy ottaa raaka-aineita valittaessa huomioon, kun toiveena on menukokonaisuus lähellä tuotetuista raaka-aineista. Helmikuu on melko haastavaa aikaa saada lähiruokaa tai ylipäänsä suomalaisia raaka-aineita ruokiin. (Ihanainen 2008, 216.) Mielenkiintoisen lisän ruokalistan suunnitteluun teki se, että meidän täytyisi suunnitella kansainvälistä ruokaa kotimaisista raaka-aineista. Suunnittelimme paljon kasvispainotteisia salaatteja, koska kasvikset on mahdollisuus ottaa läheltä tuotettuna ja ne ovat suhteellisen halpoja myös talvella. Emme halunneet suunnitella liikaa esimerkiksi kanaa ja kalaa sisältäviä salaatteja, koska ne eivät mielestämme mahtuneet budjettiin. Halusimme panostaa pääruokaan ja pitää alkuruuat pääosin kasvispainotteisina. Lihaa, siipikarjaa ja kalaa on myös haasteellista saada keskellä talvea lähitiloilta.

Toimeksiantajaltamme saamassamme tarjouspyynnössä (LIITE 1) oli määriteltynä myös budjetti, jossa meidän tulisi pysyä. Ruokien hinnoittelu olikin melko haastavaa, koska emme olleet sellaista juurikaan tehneet. Saimme onneksi Heinon toimitustukun tuoteluettelon (1/2010) käyttöömmee, josta pystyimme katsomaan eri raaka-aineiden hintoja. Reseptejä laadittaessa raaka-ainesuhteet vaativat ruokatuotanto-osaamista, jotta annoskortit olisivat käytännön työssä toimivia ja hintalaskelmat oikeita. Laskimme annoskortteihin kaikille ruuille raaka-ainehinnat. Annoskortit ja tuotepaketti koottiin opetuskäyttöön tarkoitetuille Excel-pohjille.

3.4 Muutoksia menuun ja toteutukseen

Alun perin ruuat oli tarkoitus tilata Savonia ammattikorkeakoulun Matkailu- ja ravitsemisalan yksikön kautta, jolloin opiskelijaryhmät olisivat valmistaneet ruoat ohjeidemme mukaisesti. Tämä täytyi ottaa huomioon muun muassa ruokien hintojen laskussa, koska koulu ei voi ottaa suuria voittoja eli ruokiin ei voinut laskea suuria katteita. Ruokaohjeiden on oltava yksinkertaisesti ja selkeästi kirjoitettu, jotta opiskelijat voivat myös itsenäisesti niitä valmistaa. Nykyiset, tilapäiset opetuskeittiötilat ovat puutteelliset ammattikäyttöön, joten hääruokailun järjestäminen koulun resursseilla olisi melkein mahdotonta. Myös erilaisia välineitä ja kuljetuskalustoa täytyisi ostaa tai tilata, joten hinta voisi tulla melko kalliiksi.

Toteutustapa muuttui ja ruuat päätettiin tilata Juhlapalvelu Remarin kautta. Sovittiin, että opiskelijat ovat kuitenkin mukana valmistamassa ruokia, jotta työvoimakustannukset pysyvät pienempinä. Suunnittelemiimme ruokiin tuli muutamia muutoksia, kun pidimme tapaamisen yhdessä toimeksiantajan, Remarin edustajan sekä opinnäytetyömme ohjaajan kanssa. Laatomme menuehdotus toimi tapaamisen pohjana ja Remarin edustaja kertoi oman mielipiteensä siitä ja teki yhdessä toimeksiantajan kanssa tarvittavat muutokset. Toteutunut menu (KUVA 2) on juhlavampi ja monipuolinen kokonaisuus. Remarin edustajan kanssa ideoitiin myös juhlassa tarjottava iltapala.

Laatimassamme menuehdotelmassa oli alkijuomaksi esitetty neljä eri vaihtoehtoa: herukanlehtikuohu, karpalokuohu, kuusenkerkkä kuohujuoma tai horsmankukkajuoma. Kaikki vaihtoehdot olivat toimeksiantajan toiveiden mukaisesti alkoholittomia ja ne oli helppo liittää Suomeen. Tapaamisessa juhlaan päätettiin valita herukanlehtikuohu, koska sen todettiin olevan maultaan paras. Toimeksiantaja kuitenkin toivoi juomaan väriä, ja koska herukanlehtikuohu on itsessään melko väritöntä, päätettiin lisätä siihen väriksi punaista grenadiinia eli makusiirappia.

Ehdottamamme vihreä salaatti, joka oli melko yksinkertainen, täydentyi muutamilla raaka-aineilla. Salaatiksi valittiin Provence-salaattisekoitusta ja kirsikkatomaattien ja kurkun lisäksi salaattiin lisättiin tummia viinirypäleitä, verkkomelonia ja appelsiinia. Salaatinkastike vaihtui balsamicosta vadelmavinaigretteen. Lisäyksillä saatiin salaatista hieman tavallisesta poikkeava ja juhlavampi.

Amerikkalaisesta coleslaw-salaatista muokattu englantilainen punakaali-appelsiinisalaatti korvattiin katkarapusalaatilla, jonka lisäksi on chilitomaattimajoneesi. Englantiin salaatti liitettiin katkarapuja käyttämällä. Salaattiin käytet-

tiin katkarapujen lisäksi salaattisekoitusta, tankoparsaa, oliiveja, tuorekurkkua ja marioitua punasipulia. Erikoisen sävöyksen salaattiin antoivat tuore ananas ja mansikka. Punakaalisalaatti olisi ollut arkinen ja melko yksinkertainen, lounastyylinen salaatti. Katkarapusalaatti on juhlavampi ja se tuo vaihtelua kasvispainotteisiin alkuruokiin.

Couscous-salaatin ohjetta muokattiin myös hieman, jotta raaka-aineet eivät toistuisi liikaa kokonaisuutta ajatellen. Raaka-aineiden vaihtelevuus on yksi ruokalistasuunnittelun perusajatuksia (Koppinen ym. 2002, 314–315). Punasipuli, jota tuli jo katkarapusalaattiin, vaihtui purjoon. Suurimot päätettiin värjätä kellertävällä kurkumalla, jotta salaatista tulisi entistä värikkäämpi. Salaattiin lisättiin myös neulapapuja ja paahdettua paprikaa. Paahdettuna paprikasta saatiin erilaisia makuja ja rakenne on pehmeämpi kuin tuoreessa paprikassa. Koska salaattiin haluttiin jotain kuivattua hedelmää tuomaan lisää tansanialaista vivahdetta, valittiin siihen kuivattua aprikoosia. Couscous-salaatille suunniteltu jogurtti-minttukastike säilyi sellaisenaan.

Perunakakun raaka-aineet hieman muuttuivat löytämästämme reseptistä. Perunalisäkkeestä jäi pois kerma ja voi, mikä tekee siitä aavistuksen kevyemmän. Raaka-ainesuhteet jouduttiin kuitenkin miettimään tarkkaan, jotta rakenne säilyisi ja kakku pysyisi kasassa. Pääruuan toisesta lisäkkeestä, uunijuureksista, karsittiin pois mausteita. Tähtianis ja laakerinlehti otettiin pois, koska ne eivät ehtisi antaa juureksille makua suunnitellussa valmistusajassa. Juurekset maustettiin hunajalla, kanelilla, neilikalla maustepippurilla, suolalla ja niihin lisättiin rypsiöljyä.

Jälkiruokakahvin ja kakun seuraksi suunnitellut tansanialaistyylliset kookospallerot vaihdettiin marmeladiin, joka liittyy vahvasti Englantiin. Iltapalaksi Juhlapalvelu Remarin edustaja ehdotti kanatäytteisiä kreppejä, jotka toimeksiantaja hyväksyi. Krepit tilattiin valmiina ja täytteeksi niihin tuli kanaa hedelmäisessä currykastikkeessa, vihanneksia ja cheddar-kuutioita. Iltapalaa varten valmistettiin alkuruokana tarjottua vihersalaattia isompi määrä ja alkuruualta jääneitä muitakin salaatteja oli tarkoitus tarjota mahdolli-

MAKUMATKA*Herukanlehtikuohu**Aurinkoista vihersalaatti**Vivahteikasta katkarapusalaattia**Tansanialaista couscoussia**Mozzarellaa ja uunikuivattuja tomaatteja**Italialaista lohicarpacciota**Porsaan sisäfileetä ja tšekkiläistä smetanakastiketta**Perunakakkua**Hunajaisia kanelillä maustettuja uunijuureksia**Olivi-rosmariini focacciaa**Chapati-leipää**Karpalo-kinuskikakkua**Marmeladia**Kahvia / Haudutettua teetä*

Kun menu saatiin lopulliseen muotoonsa, tehtiin jokaisesta ruuasta annoskortit, jotta niiden raaka-ainekustannukset saatiin selville. Annoskortteihin listattiin tarvittavat raaka-aineet ja niiden määrät sekä hinnat. Salaatinkastikkeiden hinnat laskettiin tekemällä niistä omat annoskortit, joista saadut hinnat siirrettiin salaatin annoskorttiin. Salaatinkastikkeet, jotka päätettiin tilata valmiina, merkittiin salaattien annoskortteihin. Niiden hinnat otettiin suoraan tukkuhinnastosta, eikä niillä ole omaa annoskorttia. Salaattien annosko-koa muutettiin niin, että siihen sisältyy sekä salaatti että kastike. Esimerkiksi couscous-salaatille lisäkkeenä olevalla minttu-jogurttikastikkeella on oma annoskortti ja valmistusohje, josta käy ilmi salaattikastikkeen hinta. Kastike lisättiin salaatin annoskorttiin, jotta salaatille saataisiin kokonaishinta. Annoskooksi salaatille oli määritelty 50 grammaa. Kun siihen lisättiin minttu-jogurttikastikkeen, couscous-salaatin annoskooksi tuli 65 grammaa. Työohjekortteihin kirjoitettiin työohjeet ruokien valmistukseen.

Kaikkien annoskorttien pohjalta laadittiin tuotelaskelma, johon merkittiin kannattava myyntihinta katteineen. Ruokien yhteismyyntihinta pysyi toimeksiantajan budjetissa. Tuotelaskelmassa otettiin huomioon muut kulut, kuten kuljetus, astia- ja liinavuokra sekä tilavuokra, jotta laskelma olisi todenmukaisempi. Hinnat laskelmissa arvioitiin, sillä lopullinen ruokien myyntihinta määräytyi Juhlalpalvelu Remarin omien tuotelaskelmien kautta. Palkkakustannukset on myös arvioitu melko pieniksi, koska toteutuksessa oli mukana opiskelijaryhmä. Tuotelaskelmasta käy ilmi tuotteen arvonlisävero, joka on ruokapalveluissa 13 %. Yleinen verokanta Suomessa vuonna 2011 on 23. (Veronmaksajain Keskusliitto ry 2011.)

Tuotelaskelmassa kokonaishinnaksi saatiin 4 312 euroa, joka sisältää ruokien lisäksi viinit, kuljetuksen, juhlapaikan tilavuokran sekä astia- ja liinavuokran. Tuotelaskelmasta on jätetty pois kiinteät kulut, koska ne koskevat pitopalveluyritystä, eivätkä yksittäistä tilaisuutta. Esimerkiksi kiinteisiin kuluihin kuuluva vuokra tarkoittaa pitopalveluyrityksen tilojen vuokraa. Toimeksiantajan budjetti ruokien toteutukseen oli tarjouspyynnössä 2 000 euroa eli noin 25 euroa henkeä kohden. Ruokien lopullinen hinta tuotelaskelman mukaan on 2 118 euroa, joka on noin 26,50 euroa henkeä kohden. Häissä vieraille tarjottiin ruokajuomana kaksi kaatoa puna- tai valkoviiniä. Viinien menekki laskettiin siten, että yksi kaato on 16 cl ja yhdestä pullosta riittää noin viidelle vieraalle. Viinien osuus kokonaishinnasta oli 944 euroa eli henkeä kohden noin 12 euroa.

Palkkakustannuksia laskettaessa käytettiin vähimmäistuntipalkkaa, joka on 15 euroa ja sisältää työnantajan maksamat kulut. Työntekijän tuntipalkka on tällöin yhdeksän euroa. (Selander 2011). Työtuntien määrät tuotelaskelmassa ovat arvioita, sillä toteutuneet tunnit eivät ole tiedossa. Esimerkiksi esivalmisteluihin arvioitiin tarvittavan neljä työnteki-

jää kuuden tunnin ajan, joten työtunteja tulisi yhteensä 24. Koska suurin osa ruoista voidaan valmistaa etukäteen, ei juhlapäivänä tarvitse käyttää niin paljon aikaa ruokien valmistukseen. Tarjoiluun varattiin kymmenen työtuntia, joka tarkoittaa kahta tarjoilijaa. Yhteensä hääjuhlan toteutukseen tuotelaskelman mukaan kuluu 41,5 tuntia. Palkkakustannukset ovat 623 euroa.

4 POHDINTA

Kun toimeksiantaja esitteli opinnäytetyömme aiheen, vaikutti se kiinnostavalta ja mielenkiinto säilyikin prosessin loppuun asti. Olimme kiinnostuneita tekemään opinnäytetyömme liittyen jonkin tilaisuuden järjestämiseen, koska halusimme käytännönläheisen aiheen. Vilkan mukaan ammattikorkeakoulun opinnäytetyön täytyisikin olla työelämälähtöinen ja sen tekemisessä pitäisi osoittaa alan tietojen ja taitojen hallintaa (Vilka & Airaksinen 2004, 9-10). Olemme olleet järjestämässä monentyylisiä tilaisuuksia, mutta hääruokailun suunnittelu toimeksiantajan toiveiden mukaan oli meille uutta.

Lähteitä löysimme kirjastoista kiitettävästi ja monipuolisesti. Viitekehyksessä korostuukin lähteiden välinen keskustelu. Hääkirjallisuudesta ja häälehdistä löytyi yllättävän vähän tietoa itse ruokailun järjestämisestä. Tämä johtuu uskoaksemme siitä, että usein hääruokailun järjestäminen jätetään juhlapalvelun hoidettavaksi. Suomalaisen hääruokailun historiaa käsittelevissä lähteissä oli osittain todella yksityiskohtaisesti tietoa eri alueiden tavoista ja perinteistä. Halusimme kuitenkin työssämme esitellä pääpiirteittäin suomalaisia häätapoja, joten yleiskuvan muodostaminen oli haasteellista. Työmme validiteetti, eli luotettavuus, on hyvä sillä olemme lähteiden suhteen olleet koko prosessin ajan hyvin kriittisiä. Käyttämämme lähteet ovat työmme aihetta tukevia ja vaikuttavat luotettavilta. Internet-lähteet ovat pääosin erilaisten virastojen sivuja. Esimerkiksi elintarvikelainsäädännöstä ajantasaisin tieto tarkistettiin Elintarviketurvallisuusviraston Internet-sivuilta (Evara 2011). Lähteinä käytimme myös muutamaa opetuskäytössä olevaa teosta. Myös tiedon varmuuden aste erottuu eli olemme pyrkineet tekemään selkeäksi lukijalle, jos jotkin asiat viitekehyksessä ovat yhden ihmisen ajatuksia ja mielipiteitä. Kaikenkaikkiaan olemme olleet erittäin tarkkoja lähteiden käytössä ja lähdeviittausten merkitsemisessä. Laadukas aineisto on ollut tukema toiminnalliselle osuudelle.

Opinnäytetyömme on toiminnallinen tutkimus ja siinä yhdistyvätkin teoreettisuus ja käytännönläheisyys. Toiminnallinen osuus, eli ruokailun suunnittelu kokonaisuudessaan, liittyy tiiviisti viitekehykseen, joka perustuu alamme kirjallisuuteen. Työ on läheisesti yhteyksissä työelämään ja sitä korosti yhteistyö Juhlapalvelu Remarin kanssa. Opinnäytetyömme ei varsinaisesti tuo esille uutta tietoa, sillä hääjuhlat ovat nykypäivänä todella yksilöllisesti suunniteltuja ja tapauskohtaisia. Vilka korostaa, että toiminnallinen opinnäytetyö voi olla tapahtuman suunnittelu, jossa työn tuloksena toimii esimerkiksi toimintaa ohjeistava opas. (Vilka 2010.) Työmme on kuitenkin yksi esimerkki tapahtumasta, jonka ruokailusuunnittelussa kantavana teemana ovat ulkomaiset ruokakulttuurit.

Rajasimme aiheen huolellisesti, jotta työn tarkoitus ja tavoite oli selvillä heti aloitusvaiheessa. Työstä olisi saanut paljon laajemmankin, tutkimalla esimerkiksi erilaisia tapoja liittyen hääjuhlan ohjelmaan ynnä muuhun. Keskityimme vain hääruokailuun ja toimeksiantajan häämenun suunnitteluun. Tuotelaskelmassa huomioimme ruoan lisäksi muitakin osa-alueita, kuten Fagernäsin kartanon tilavuokran, jotta hinnasta saatiin realistisempi. Selanderin ja Vallin mukaan tuotepaketti voi koostua monesta eri osa-alueesta, yhdistäen esimerkiksi ruoan ja majoituksen (Selander & Valli 2007, 92). Erittelimme ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia trendejä. Vanajanlinnan keittiömestarin Mika Jokelan mukaan yksi nousevista trendeistä on kansainvälisistä keittiöistä vaikutteiden ottaminen (Kurkinen 2009, 82–83). Ensin otimme mukaan ainoastaan toimeksiantajan toiveissa olleet tekijät, joita olivat kansainvälisyys ja lähiruoka. Hää ja Juhlat – lehden artikkelissa kerrotaan ihmisten arvostavan entistä enemmän myös ekologisia valintoja (Simo 2008, 220–222). Päätimme kuitenkin esitellä myös muita ajankohtaisia trendejä, kuten luomuruoka ja kestävä kehitys. Tarkastelimme lyhyesti myös yleisimpiä ruoka-aineallergioita ja erityisruokavaliota.

Opimme paljon uutta ruokalistasuunnitteluun liittyen sekä annoskorttien laatimisesta ja hinnoittelusta. Meidän täytyi ottaa huomioon monia tekijöitä, jotka vaikuttavat menukokonaisuuden monipuolisuuteen ja vaihtelevuuteen. Koppinen kehottaa menusuunnittelussa lähtemään liikkeelle pääraaka-aineesta ja kiinnittämään huomiota raaka-aineiden erilaisuuteen ja vaihteleviin valmistustapoihin (Koppinen ym. 2002, 314–315). Esimerkiksi raaka-ainevalinnoissa ja valmistustavoissa tuli välttää toistoa. Ruokalistasuunnittelussa täytyi ottaa huomioon, että ruokien rakenne ja ulkonäkö eroavat toisistaan, jotta kokonaisuudesta saadaan mahdollisimman runsas. Oli mielenkiintoista perehtyä eri maiden ruokakulttuureihin. Esimerkiksi tansanialainen ruoka on hyvin erilaista eurooppalaiseen verrattuna.

Suunnittelimme toimeksiantajalle yhden menukokonaisuuden, jonka tarjosimme hänelle hyväksyttäväksi. Koppinen suosittelee tapamaan asiakasta ja sopimaan mahdollisimman paljon etukäteen kaikista ruokailuun liittyvistä asioista (Koppinen ym. 2002, 309). Suunnittelun olisi voinut toteuttaa siten, että olisimme esitelleet toimeksiantajalle useampia menukokonaisuuksia. Tällöin toimeksiantajalla olisi ollut mahdollisuus vertailla vaihtoehtoja keskenään ja valita mieleisensä kokonaisuus esimerkiksi yhdistelemällä menuja. Olisimme halunneet järjestää hääparille maistatustilaisuuden, mutta jouduimme kuitenkin luopumaan ajatuksesta ajan ja resurssien puuttuessa. Maistatustilaisuudessa hääpari olisi saanut konkreettisemmän kuvan ruokien ulkonäöstä ja mausta sekä mahdollisuuden vertailla niitä ulkomaanmatkoillaan syömiinsä ruokiin. Olisimme nähneet

työmme tuloksen, ongelmat ja kehityskohteet paremmin, jos olisimme olleet mukana toteuttamassa hääruokailua yhdessä Juhlapalvelu Remarin kanssa.

Tuotelaskelma olisi voinut olla tarkempi palkkakustannusten ja kannattavuuslaskelman kohdalla. Työtunteja oli vaikea määrittellä, koska emme tiedäneet, kuinka monta työntekijää oli mukana toteutuksessa. Opiskelijoiden työskentelyyn tulee myös varata enemmän aikaa kuin kokoneiden ammattilaisten.

Teimme ruokien annoskortit ja niihin liittyvät laskelmat, sekä työohjeet lopullisen menun mukaisesti. Saimme Juhlapalvelu Remarin edustajalta paljon parannusehdotuksia, joiden avulla ruuista saatiin täyteläisempiä ja juhlavampia. Muutokset ruuissa vaikeuttivat annoskorttien ja laskelmien tekemistä. Erityisesti niiden ruokien kohdalla, joita emme olleet itse suunnitelleet, raaka-ainesuhteiden määrittäminen oli haastavaa. Myös joidenkin raaka-aineiden hinnoittelu oli haasteellista, koska emme olleet varmoja, mitä raaka-aineita lopullisessa versiossa olisi tarkoitus käyttää.

Annoskortit lähetettiin myös Remarin edustajalle, mutta varmuutta ei ole, miten paljon niitä käytettiin itse tilaisuutta toteutettaessa. Jotta annoskortteja voitaisiin käyttää sellaisenaan, pitäisi reseptiikka testata. Esimerkiksi perunakakun kohdalla raaka-ainesuhteiden oikeellisuus vaikuttaa kakun rakenteeseen. Tämä vaikuttaa työmme reliabiliteettiin, eli tuloksen toistettavuuteen. Työstämme saa kuitenkin hyvän mallin vastaavanlaisten tilaisuuksien järjestämiseen ja mielikuvan siitä, mitä kaikkea ruokalistaa suunniteltaessa täytyy ottaa huomioon.

Uskomme, että tulevaisuudessa hääruokaan halutaan panostaa yhä enemmän ja häämenusta pyritään luomaan hääparin näköinen. Vaikka suomalaiset hääruokaperinteet säilyvät vahvoina nykypäivän hääjuhlissa, tulee mukaan paljon vaikutteita myös ulkomailta. Myös raaka-ainevalinnoissa otetaan huomioon laadun ja tuoreuden lisäksi varmasti ekologisuus ja tuotteiden alkuperä, sillä luomu- ja lähiruoka ovat koko ajan suosituimpia trendejä. On tärkeää, että juhlapalveluyritykset pysyvät mukana tässä kehityksessä ja pystyvät vastaamaan asiakkaiden tarpeisiin.

LÄHTEET

Adrian - Tunne Eurooppa-sivusto.

Verkkodokumentti. Luettu 11.1.2011.

Valitse matkakohteesi! >Tšekki > Mitä syödä?

www.adrian.fi

Autti, M. & Pojanluoma, R. 1996

Makuja maailmalta. 1. Painos. Kustannusosakeyhtiö Otavan painolaitokset. Keuruu.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.

Verkkodokumentti. Luettu 17.2.2011.

Etusivu > Elintarvikkeet > Valmistus ja myynti > Elintarvikehuoneistot

Etusivu > Elintarvikkeet > Hygieniaosaaminen > Hygieniaosaamistesti

Etusivu > Elintarvikkeet > Hygieniaosaaminen > Tietopaketti > Omavalvonta

www.evira.fi

Elämän leipä. Ruokaohjeita ja tarinoita maailmalta. (Suom. H. von Bruun & P. Karlsson). 2008

Suomen Lähetysseura. Kirkon Ulkomaanapu. Arkmedia Oy. Vaasa

Fineli® - elintarvikkeiden koostumustietopankki.

Verkkodokumentti. Luettu 10.3.2011

Terveysten ja hyvinvoinnin laitos.

Etusivu > Elintarvikkeet > Aakkosjärjestyksessä >

www.fineli.fi

Harvilahti-Rautonen, A. & Rautonen, M. 1997

Kansainvälinen ruokailusanasto. Karisto Oy:n kirjapaino. Hämeenlinna.

Heikinmäki, M-L. 1981

Suomalaiset häätavat – talonpoikaiset avioliiton solmintaperinteet. Kustannusosakeyhtiö Otavan painolaitokset. Keuruu.

Heikkilä, P. 2002

Ekokeittiön valinnat. Ruokapalvelut ympäristöä säästäen. WSOY. Porvoo.

Heinon Tukku Oy

Toimitustukun tuoteluettelo 1/2010.

Hemmi, M., Häkkinen, U., & Lahdenkauppi, M. 2008

Avec – Asiakaspalvelua ravintolassa. 6. painos. WSOY Oppimateriaalit Oy. Helsinki.

Huhtala, U. & Huhtala, U. 1993

Maailman keittiöt. Opas kansainväliseen ruokakulttuuriin. 2. painos. Tammer-Paino Oy. Tampere.

Ihanainen, M., Lehto, M., Lehtovaara, A. ja Toponen, T. 2008

Ravitsemustieto osaksi ammattitaitoa. 2. painos. WSOY Oppimateriaalit Oy. Helsinki.

Ijäs, T. ja Välimäki, M-L. 2004

Elintarvikehygieniä ja -lainsäädäntö. Otava. Keuruu.

Immonen, P. & Nevala, R. 2003

Juhlakirja – juhlia, tapoja ja perinteitä. WS Bookwell Oy. Porvoo.

Isotalo, M. 1999

Joulusta juhannukseen, häistä läksiäisiin. Suomalaisen juhlaperinteen ja kansanhuvien opinto-opas. Maa- ja kotitalousnaisten keskus. Tummavuoren kirjapaino Oy. Vantaa.

Italialainen buffet-pöytä. (Suom. L. Nilsson). 2005

Schildts Kustannus Oy. Eurolitho, Italia.

Kahden kauppa. Juhlatietoa, kuvia ja kertomuksia suomalaisista häistä (Toim. T. Kaivola). 1995

Pöydän antimet. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Gummerus Kirjapaino Oy. Jyväskylä.

Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Salmi, K., Viitala, M. 2002

Peti & safka. Hotelli- ja ravintola-alan perusteet. Tammi. Helsinki.

Kurkinen, E. 2009

Ideoista ihaniksi menuiksi. *Häät*. 2009 nro 2, 82 - 83.

Kämäräinen, E. 2005

Käytöksen kultainen kirja. Hyvä käytös, hyvät tavat. WS Bookwell Oy. Porvoo.

Larousse Gastronomique, 2009

With the assistance of the Gastronomic Committee: President Joël Robuchon. Hamlyn, a division of Octopus Publishing Group Ltd.

Lassila, S. 1997

Uusi käytöksen kultainen kirja. Hyvät tavat – luonteva käytös. WSOY Kirjapainoyksikkö. Porvoo.

Liimatainen, A. & Riipi, H. 2001

Herkkujen maailma. Suomen Lähetysseura. Saarijärven Offset Oy. Saarijärvi.

Moore, H. 1995

England. Teoksessa *Culinaria European Specialities Volume 1*. Neue Stalling. Oldenburg.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008

Juhlapalvelu. Suunnittele ja toteuta. WS Bookwell Oy. Porvoo.

Ontto-Pajula, T. & Puska, R. 2005

Ruokaa maailmalta. 1. Painos. Werner Söderström Osakeyhtiö. Porvoo.

Portaat luomuun – ohjeita ammattikeittiöille -sivusto

Verkkodokumentti. Luettu 15.2.2011.

Etusivu > Portaat luomuun -valmennus > Kestävä kehitys > Ruoka ja kestävä kehitys > Ruoka ja muut ulottuvuudet.

<http://www.portaatluomuun.fi/>

Pulliainen, E. 2006

Bioenergia ja lähiruoka. Ochre Chronicles Oy. Helsinki.

Salakari, T. 1996

Häät – Elämämme kaunein juhla. WSOY:n graafiset laitokset. Porvoo.

Selander, K.

Verkkomateriaali. Luettu 8.2.2011.

Etusivu > Lataukset

<http://webd.savonia-amk.fi/home/saselka/>

Selander, K. & Valli, V. 2007

Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. 1.painos. WSOY Oppimateriaalit Oy. Helsinki.

Simo, M. 2008

Luomuhäiden luksus syntyy ympäristön ehdoilla. *Häät ja Juhlat*. 2008 nro 8, 220 - 222.

Turtia, K. 2009

Gastronomian sanakirja. Otava. Keuruu.

Ulkoasiainministeriö 2011

Verkkodokumentti. Luettu 20.1.2011

Etusivu > Maat ja alueet > Maat A-Z >

<http://formin.finland.fi/>

Veronmaksajain Keskusliitto ry 2011

Verkkodokumentti. Luettu 21.2.2011.

Etusivu > Tutkimukset ja tilastot > Kulutusverotus > Arvonlisävero

www.veronmaksajat.fi

Veszeliits, T. 1995

The Czech Republic - Slovakia. Teoksessa *Culinaria European Specialities* Volume 1. Neue Stalling. Oldenburg.

Vilka, H. 2010

Toiminnallinen opinnäytetyö. Verkkodokumentti. Luettu 9.2.2011.

http://vilka.fi/hanna/Toiminnallinen_ont.pdf

Vilkkä, H. & Airaksinen, T. 2004

Toiminnallinen opinnäytetyö. 1.-2. painos. Gummerus Kirjapaino Oy. Jyväskylä.

Tarjouspyyntö

Hääjuhla Fagernäsin kartanolla lauantaina 19.2.2011

- Vieraita n. 80 henkilöä, vieraat paikalla n. klo 15

Hinta

- Yhteensä noin 25€/hlö eli yhteensä keskimäärin 2000€.

Ruoka

- Teemana ulkomaat joissa olemme käyneet + häämatkakohteemme: Englanti (Lontoo+ Canterbury), Italia (Rooma), Tshekki (Praha) + Tansania/Zanzibar - antaa vieraille mahdollisuus uusiin makuelämyksiin
- Tarkoituksena olla ainakin osittain lähiruokaa
- Tulee olla ainakin suurimmaksi osaksi vähälaktoosista
- Painotus alkuruuassa ja väreissä
- Ruoka tarjoillaan seisovasta pöydästä

Suunnittelu, raaka-aineet ja valmistus

- Vaihtoehtoisesti joko tervetulojuoma tai tervetulojuoma + aperitiivi
 - tervetulojuoman tulisi olla jotain alkoholitonta ja paikallista – tässä saa korostua Suomi (ajatuksena että matka lähtee Suomesta ja jatkuu ruuan mukana maailmalle)
- Viinit n. 2 lasillista/hlö
- Alkuruuat ja pääruoka
- Kahvi/tee (ja kakun lisäksi jokin keksi, kuivakakku tms. jälkiruoka – tämä jos budjetti antaa periksi)
- (Yöpalana jotain mitä on helppo syödä illalla – tämä jos budjetti antaa periksi)

Esille laitto

- menu seisovaan pöytään
 - tarkempi kuin pöydässä oleva menu
 - maininnat ruokalajien maista (esim. lipuin)
 - erityisruokavaliomerkinnot
- tulee sopia muuhun koristeluun – suunnitellaan tiiviissä yhteydessä morsiamen kanssa
- astioiden hankinta lukuun ottamatta kakkuvatia (sis. hintaan)

Annoskortit**Annos:** **Vihreä salaatti**Ainehinta / ann: 0,59Ainehinta / kg: 4,89

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,100	0	1,100	Provence salaattisekoitus	8,40	8,40	9,24
2,824	15	2,400	Tuorekurkku	2,99	3,52	8,44
1,500	0	1,500	Kirsikkatomaatti	4,39	4,39	6,58
1,200	0	1,200	Tummia viinirypäleitä	4,50	4,50	5,40
1,629	30	1,140	Appelsiini	1,50	2,14	2,44
1,000	40	0,600	Meloni cantaloupe	2,20	3,67	2,20
0,090	0	0,090	Auringonkukansiemeniä	2,73	2,73	0,25
1,600	0	1,600	Vadelmavinegrette	7,86	7,86	12,58
	Yht	9,63	kg		Yht	47,12

Annoskoko: **0,120**Annosmäärä: **80*****Valmistusohje:***Huuhtelee ja paloittaa salaatti.Huuhtelee, kuori ja paloittaa tuorekurkut.Huuhtelee ja halkaise tomaatit ja viinirypäleet. Poista viinirypäleistä siemenet.Kuori appelsiinit veitsellä, halkaise pitkittäin ja poista siemenet.Leikkaa halkaistut appelsiinit sopiviksi paloiksi.Halkaise meloni ja poista siemenosa.Poista melonista kuoret ja leikkaa sopiviksi paloiksi.Koristele salaatti paahdetuilla auringonkukansiemenillä.

Annos: **Katkarapusalaatti**Ainehinta / ann: 0,37Ainehinta / kg: 6,17

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
1,000	0	1,000	Katkarapu	7,85	7,85	7,85
0,500	50	0,250	Sitrusvinegrette	7,79	15,58	3,90
			Limen kuori	3,95	3,95	
0,650	0	0,650	Salaattimix	8,40	8,40	5,46
0,765	15	0,650	Tuorekurkku	2,99	3,52	2,29
0,813	20	0,650	Tuore vihreä tankoparsa	8,44	10,55	6,86
0,333	10	0,300	Punasipuli	1,38	1,53	0,46
0,100	50	0,050	Oliiviöljy, ekstra neitsyt	8,40	16,80	0,84
0,100	50	0,050	Punaviinietikka	2,13	4,26	0,21
0,050	50	0,025	Sokeri	1,06	2,12	0,05
0,005	0	0,005	Suola	0,53	0,53	0,00
0,005	0	0,005	Mustapippuri	6,61	6,61	0,03
0,250	0	0,250	Musta oliivi	3,40	3,40	0,85
0,211	5	0,200	Tuore mansikka	12,00	12,63	2,53
0,462	35	0,300	Tuore ananas	1,45	2,23	0,67
	0	0,800	Chili-tomaattimajoneesi	4,57		
	Yht	5,185	kg		Yht	32,00

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **86*****Valmistusohje:***

Marinoi katkaravut limen kuorella maustetulla sitrusvinegretellä.

Kuori ja leikkaa punasipuli ohuiksi renkaiksi.

Lisää sipulirenkaat sokerilla, suolalla ja pippurilla maustettuun öljy-punaviinietikkamarinadiin. Huuhtelee salaatti.

Kuori tankoparsa ja tuorekurkku ja paloite ne.

Lado salaattipedille marinoidut katkaravut ja punasipulit.

Lisää salaattiin tuorekurkku, tankoparsa ja oliiviviipaleet.

Koristele salaatti tuoreilla mansikoilla ja ananaksella.

Annos: **Tomaatti-chilimajoneesi**Ainehinta / ann: **0,05** Ainehinta / kg: **4,57**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,500	0	0,5	Majoneesi	2,56	2,56	1,28
0,200	0	0,2	Chilikastike	8,52	8,52	1,70
0,125	20	0,1	Chili, tuore	5,35	6,69	0,67
	Yht	0,8	kg		Yht	3,65

Annoskoko: **0,010** Annosmäärä: **80*****Valmistusohje:***Halkaise chili ja poista siemenet. Silppua mahdollisimman hienoksi.Sekoita majoneesiin chilisilppu ja chilikastike.Tarkista maku.

Annos: **Jogurtti-minttukastike**Ainehinta / ann: 0,05Ainehinta / kg: 4,65

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,700		0,7	Jogurtti, maustamaton	2,42	2,42	1,69
0,017	10	0,015	Valkosipuli	5,75	6,39	0,10
0,100	30	0,07	Minttu, tuore	18,56	26,51	1,86
0,020		0,02	Sitruunamehu	2,42	2,42	0,05
0,005		0,005	Suola	0,53	0,53	0,00
0,005		0,005	Pippuri	6,61	6,61	0,03
0,040		0,04	Hunaja	6,04	6,04	0,24
	Yht	0,855	kg		Yht	3,97

Annoskoko: **0,010**Annosmäärä: **85*****Valmistusohje:***Hienonna mintun lehdet. Kuori ja murskaa valkosipuli.Sekoita jogurtti, minttu, valkosipuli, hunaja, sitruunamehu keskenään.Mausta suolalla ja pippurilla. Tarkista maku.

Annos: **Lohta carpaccion tapaan**Ainehinta / ann: 0,78Ainehinta / kg: 12,99

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
6,154	35	4,000	Lohi	8,60	13,23	52,92
0,350		0,350	Oliiviöljy, ekstra neitsyt	8,40	8,40	2,94
0,020		0,020	Mustapippuri	6,61	6,61	0,13
0,350		0,350	Sitruunamehu	2,42	2,42	0,85
0,030		0,030	Suola	0,53	0,53	0,02
0,030		0,030	Sokeri	1,06	1,06	0,03
0,500		0,500	Parmesaani	23,35	23,35	11,68
			Balsamico	4,43	4,43	
	Yht	5,28	kg		Yht	68,56

Annoskoko: 0,060Annosmäärä: **88*****Valmistusohje:***

Leikkaa kohmeisesta lohesta mahdollisimman ohuita leveitä viipaleita.

(tai painele viipaleet leivinpaperin välissä ohuiksi)

Sivele lautasen pohja oliiviöljy-sitruunamehu-suolaseoksella.

Asettele lohiviipaleet vieriviereen lautaselle ja sivele myös pinta öljy-happo-suolaseoksella

Ripottele pinnalle mustapippuria ja parmesaanijuustolastuja.

Koristele esim. rucolalla.

Annos: **Porsaan sisäfile**Ainehinta / ann: 1,21Ainehinta / kg: 10,06

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
10,667	10	9,600	Porsaan sisäfile	9,07	10,08	96,75
0,010	0	0,010	Suola	0,53	0,53	0,01
0,010	0	0,010	Mustapippuri	6,61	6,61	0,07
	Yht	9,62	kg		Yht	96,82

Annoskoko: **0,120**Annosmäärä: **80*****Valmistusohje:***Poista lihasta kalvot.Ruskista liha pannulla ja mausta suolalla ja pippurilla.Tarkoituksena on saada kaunis väri fileen pintaan.Kypsennä filettä uunissa 200 asteessa, kunnes sisälämpötila on noin 70 astetta.

Annos: Smetana-suolakurkkukastikeAinehinta / ann: 0,40Ainehinta / kg: 6,71

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
3,200		3,200	Demiglance	6,00	6,00	19,20
0,800		0,800	Smetana	9,94	9,94	7,95
0,600		0,600	Suolakurkku	4,03	4,03	2,42
0,010		0,010	Viherpippuri	68,00	68,00	0,68
0,010		0,010	Rosepippuri	59,65	59,65	0,60
0,010		0,010	Viispippuri	21,04	21,04	0,21
	Yht	4,63	kg		Yht	31,06

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **77*****Valmistusohje:***Valmista demiglance pakkauksen ohjeen mukaan.Lisää smetana ja suolakurkkukuutiot.Mausta kastike pippureilla.Tarkista maku.

Annos: **Kana-kookoskermatäyte**Ainehinta / ann: **0,35**Ainehinta / kg: **4,31**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
2,500		2,500	Kanasuikale, natural	4,60	4,60	11,50
0,700		0,700	Kookoskerma	3,10	3,10	2,17
0,500		0,500	Hedelmäinen currykastikeaines	7,90	7,90	3,95
1,000		1,000	Vihanneskekoitus, pakaste	1,40	1,40	1,40
1,000		1,000	Paprika, punainen	2,75	2,75	2,75
0,700		0,700	Cheddarkuutio	8,34	8,34	5,84
	Yht	6,4	kg		Yht	27,61

Annoskoko: **0,080**Annosmäärä: **80*****Valmistusohje:***Kypsennä kanasuikaleet.Valmista currykastike pakkauksen ohjeen mukaan.Lisää kastikkeeseen kookoskerma, kanasuikaleet.Freesaa vihannekset ja kuutioitu paprika.Lisää kasvikset kastikkeeseen.Lisää kastikkeeseen cheddar-juustokuutiot.Annosteile täytettä kreppien päälle ja taita kauniisti.

www.savonia.fi

