

OPINNÄYTETYÖ

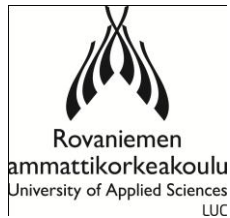
Laura Holma, Laura Liedes 2012

**LÄHIRUOKA OSANA PITOPALVELU TULIKURKKU OY:N
ATERIASUUNNITELUA**



**Rovaniemen
ammattikorkeakoulu**
University of Applied Sciences
LUC

**HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KOULUTUS-
OHJELMA**



ROVANIEMEN AMMATTIKORKEAKOULU
MAJOITUS-, RAVITSEMIS – JA TALOUSALA
Hotelli- ja ravintola-ala

Opinnäytetyö

**LÄHIRUOKA OSANA PITOPALVELU TULIKURKKU OY:N ATERIA-
SUUNNITTELUA**

Laura Holma
Laura Liedes

2012

Toimeksiantaja Tulikurkku Oy, Minna ja Kyösti Huru

Kaarina Kantele ja Marja Tolonen-Martikainen

Hyväksytty _____ 2012 _____

Tekijät	Laura Holma, Laura Liedes	Vuosi	2012
Toimeksiantaja Työn nimi	Tulikurkku Oy Lähiruoka osana pitopalvelu Tulikurkku Oy:n ateria- suunnittelua		
Sivu- ja liitemäärä	64+20		

Opinnäytetyömme tavoitteena oli suunnitella ja laatia oululaiselle grillikioski Tulikurkku Oy:lle kolme erilaista toimivaa menukokonaisuutta sekä niiden ruokaohjeistukset pitopalvelutoimintaa varten. Yrityksellä on tavoitteena aloittaa pitopalvelutoiminta muun toiminnan ohella kesällä 2012. Suunnittelun lähtökohtana olivat kotimaiset ja puhtaat raaka-aineet. Lisäksi tavoitteenamme oli hyödyntää menukokonaisuuksien laatimisessa lähialueella tuotettuja lähiruokatuotteita.

Perehdyimme huolella ruokaohjeiden laatimiseen ja niihin vaikuttaviin eri tekijöihin. Kiinnitimme huomiota ennen kaikkea suomalaisen- ja lähiruoan käytön mahdollisuuksiin ruoanvalmistuksessa. Tarkastelimme niiden käytön hyötyjä niin taloudellisesta, eettisestä kuin terveydellisestä näkökulmasta katsottuna. Lisäksi haastattelimme ruokaohjeiden suunnittelun ja onnistuvuuden tueksi asiantuntijoita, pitopalveluyrittäjiä. Näitä tietoja ja omia kokemuksia sekä taitoja hyödyntäen suunnittelimme yritykselle valmiit ja käyttökelpoiset reseptit. Menuiden ja ruokaohjeiden toimivuuden varmistamiseksi teimme tuotekokeilut jokaisesta suunnittelemastamme menusta, jotka koemaistatimme kotioloissa muutamalla koehenkilöllä.

Työmme tarkoituksena oli kehittää ja edistää kyseisen yrityksen tarjontaa ja toimintaa sekä helpottaa yrittäjän ja työntekijöiden työskentelyä. Ruokaohjeiden avulla pitopalvelun ruoat ovat onnistuneita ja valmistettava ruoka tasalaatuista. Valmiit menukokonaisuudet myös auttavat asiakkaan ostopäätöksen tekemistä.

..
Halusimme tarttua kyseiseen toimeksiantoon lisätäksemme omaa osaamistamme ruokapalveluja tuottavan yrityksen ateriasuunnittelusta, reseptien laatimisesta sekä yleisistä pitopalveluyrittäjyyteen liittyvistä toimintamalleista. Lisäksi opinnäytetyömme tavoitteena oli syventää ammatillista osaamistamme ravitsemisalalla sekä sen johto- ja esimiestehtävissä.

Author	Laura Holma, Laura Liedes	Year	2012
---------------	----------------------------------	-------------	-------------

Commissioned by	Tulikurkku Oy
Subject of thesis	Local food as a part of Tulikurkku Oy's catering service's meal planning
Number of pages	64 + 20

The aim of this thesis was to design and create three different kinds of menus and respective recipes for a catering activity practised by a local grill Tulikurkku in Oulu. The grill is planning to start catering services, in addition to its other operations, in the summer 2012. The basis of the design is the use of fresh ingredients and locally produced food in the menus.

The goal was to design the menus and recipes very carefully and explore the various factors affecting it. The availability of nationally and locally produced foods in the cooking process was explored, and their benefits from the economical, ethical as well as from the health-related point of view were observed. To get valuable information about meal planning and how good menus are done, two professionals working in the catering business were interviewed. Using the insights of these interviews and the authors' know-how, recipes to our customer were developed. To ensure the usability of the menus and recipes, the ingredients used in the menus will be tested by actually preparing the menus. The menus will then be tested by tasting.

The aim was to develop the operations and services of our customer and improve the working conditions of the entrepreneur and employees. Thanks to the recipes, the meals served by the catering company will succeed and the food made will have a reliable quality. The ready-made menus also help the customers to make their buying decision.

The authors accepted this task to improve their expertise on the meal planning of a catering company, recipe making and general practices in the catering business. In addition, the purpose of this thesis was to deepen the authors' professional expertise in the food service sector both in its managerial and supervisory positions.

Key words

Catering, meal planning, local food, menu

SISÄLLYS

1 JOHDANTO.....	2
2 LÄHIRUOASTA.....	5
2.1 LÄHIRUOAN MÄÄRITELMIÄ	5
2.2 LÄHIRUOKAAN LIITETYT HYÖDYT	7
2.3 LÄHIRUOKA JA YMPÄRISTÖ	9
2.4 LÄHIRUOAN SOSIOKULTTUURINEN MERKITYS.....	11
2.5 LÄHIRUOAN TALOUDELLINEN MERKITYS	11
2.6 LÄHIRUOKA RUOKAPALVELUJA TUOTTAVAN YRITTÄJÄN NÄKÖKULMASTA	13
2.7 LÄHIRUOAN LEVIÄMISEN HAASTEET JA TULEVAISUUS.....	14
2.8 LÄHIRUOAN MAHDOLLISUUDET OULUSSA	16
3 ATERIASUUNNITTELU.....	19
3.1 ATERIASUUNNITTELUN OSA-ALUEET	19
3.2 RESEPTIT	22
3.3 HYVÄN RUOKAOHJEEN TUNNUSMERKKEJÄ.....	24
3.4 RAAKA-AINEMÄÄRIEN LASKEMINEN	24
4 TULIKURKKU OY.....	28
4.1 YRITYKSEN ESITTELY	28
4.2 YRITYKSEN ASIAKKaidEN TARPEET JA TOIVEET.....	29
5 ELINTARVIKKEEN TUOTEKEHITYS	31
5.1 AISTINVARAINEN ARVIOINTI OSA TUOTEKEHITYSTÄ	33
6 KOKEMUKSELLISEN AINEISTON HANKINTA	35
7 KEHITTÄMISTYÖN TULOKSET	37
7.1 HAASTATTELUIDEN TULOKSET	37
7.2 JUHLAMENU.....	40
7.3 KAUDEN MENU- KAUDEN SATOA PARHAIMMILLAAN	43
7.4 ERÄNKÄVIJÄN MENU.....	46
7.5 TUOTEKOKEILUT.....	49
7.5.1 Juhlamenu.....	52
7.5.2 Kauden menu.....	53
7.5.3 Eräнкävijän menu.....	54
8 POHDINTA	55
LÄHTEET	59

KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO

KUVIO 1. KULUTTAJAN TYYTYVÄISYYS JA KAUPAN EDUT	9
KUVIO 2. LÄHIRUOAN HYÖDYT JA HAITAT	14
KUVIO 3. ATERIASUUNNITTELUN OSA-ALUEET	20
TAULUKKO 1. KASVISTEN JA HEDELMIEN ESIKÄSITTELYHÄVIKKI PROSENTIT	25
TAULUKKO 2. TULIKURKKU OY:LLE SUUNNITELTUIJEN MENUJEN RUOKALAJIEN ANNOSMÄÄRÄT	27
KUVIO 4. CHILIJAUHELIIHAPYÖRYKÄT	41
KUVIO 5. HEDELMÄINEN SALAATTI	41
KUVIO 6. JUHLAMENUN PÄÄRUOKA	42
KUVIO 7. KAUDEN MENU	43
KUVIO 8. TOMAATTI-MOZZARELLASALAATTI	44
KUVIO 9. PEKONIIN KÄÄRITTYJÄ BROILERIFILEEPIHVEJÄ JA CURRYKASTIKETTA	45
KUVIO 10. PAAHDETTUJA KASVIKSIA	45
KUVIO 11. MALLIANNOS LOHIKEITOSTA	47
KUVIO 12. MALLIANNOS RAPARPERIPANNUKAKUSTA.....	48

1 JOHDANTO

Pitopalvelukäsitteen voidaan sanoa alkaneen muodostua noin 1800-luvun loppupuolella, jolloin suomalaisissa kyläyhteisöissä pitopiirit järjestivät yhdessä erilaisiin juhlatapahtumiin ja hautajaisiin ruoka- ja juomatarjoilua. Tapah- tumat olivat siihen aikaan koko kylän tapahtumia: kylässä ei ollut yksittäistä pitopalveluyrittäjää vastaamassa tarjoilusta, vaan juhlijat osallistuivat tapah- tuman tarjoilun järjestämiseen tuomalla pitotaloon elintarvikkeita. (Immonen– Nevala 2003, 9)

Usein juhlia järjestivät myös pitokokit, jotka olivat näkymättömiä naispuolisia hallitsijoita. He kiersivät talosta taloon ja levittivät mukanaan juhlamuotia, as- tioita, ruokailuvälineistöä, tarjoilutapoja sekä ruokauutuuksia. Heiltä opittiin myös tapakulttuuri kuten kahvin, teen ja sokerin käyttö. Pitokokkien apuna toimi tarjoilijoita, jotka olivat yleensä nuoria naapureita. Palkakseen pitokokit ja tarjoilijat saivat esimerkiksi juhlista jääneitä ruokia tai mahdollisesti mor- siamen jättämiä vaatteita. Myöhemmin kokit alkoivat vähitellen saada palkak- si myös rahaa. (Immonen–Nevala 2003, 9)

Nykypäivänä pitopalvelutoiminta on hyvinkin erilaista kuin 1800-luvulla. Ny- kyään yksittäinen pitopalveluyritys järjestää ja hoitaa itsenäisesti asiakkaille ravitsemispalveluita erilaisiin työ- ja vapaa-ajantilaisuuksiin. Juhlien järjestä- jän, tarjoilun tilaajan ei tarvitse huolehtia ruokailun järjestämisestä, vaan pito- palvelu hoitaa sen hänen puolestaan. Pitopalvelutoiminnassa asiakas tilaa haluamansa tarjoilun etukäteen, jonka yritys toimittaa asiakkaan määrää- mään paikkaan. Pitopalvelu voi järjestää tarjoilun esimerkiksi omissa vuokra- tiloissa tai asiakkaan varaamissa tiloissa, kuten esimerkiksi hänen kotonaan. Pitopalvelut voivat toteuttaa tilaisuuksia myös poikkeavissa ympäristöissä, esimerkiksi saunatiloissa, metsässä tai muissa ulkotiloissa. (Koivula 2009, 8.)

Yhä useammin juhliin halutaan tilata tarjoilu ulkopuolelta, pitopalveluyrityksel- tä. Toiminnan suosio Suomessa onkin kasvanut viimeisen kymmenen vuo- den aikana, vaikka mukaan on mahtunut myös muutamia laskukausia. (Lan- kinen 2009, 32–33). Vuonna 2008 tehdyn tilastotutkimuksen mukaan Suo-

messa toimi 302 pito- ja ateriapalveluita tarjoavaa yritystä. Yhteensä The Nielsen Company rekisterin mukaan eri ruokailupalveluita tuottavia yrityksiä vuonna 2008 toimi 17 131 kappaletta. (The Nielsen Company 2008.)

Opinnäytetyömme aiheena oli ruokaohjeiden suunnittelu ja laatiminen pitopalvelutoimintaa varten. Tarkoituksenamme oli kehittää oululaiselle grillikioski- ja pitopalvelutoimintaa harjoittavalle yritykselle Tulikurkku Oy:lle kolme erilaista ja toimivaa menukokonaisuutta, sekä niiden ruokaohjeistukset noudattaen toimeksiantajan toiveita. Esittelemme yrityksen tarkemmin luvussa 4, jonka yhteydessä kerromme heidän asettamat tavoitteet menujen ja ruokaohjeiden suunnitteluun. Ajatuksenamme oli, että ruoan valmistuksessa käytettävät raaka-aineet olisivat kotimaisia ja ne tulisivat mahdollisimman läheltä. Tavoitteenamme oli ottaa selvää lähiruokaa tuottavista yrityksistä, joiden raaka-aineita voitaisiin käyttää ruokien valmistuksessa.

Opinnäytetyössämme pyrimme vastaamaan seuraaviin kysymyksiin:

- Mitä pitopalveluyrityksen ruokaohjeiden laatimisessa on huomioitava?
- Mitä merkitystä ruokaohjeella on ruokapalveluja tuottavan yrityksen toiminnassa?
- Miten yritys voi hyödyntää lähiruokatuotteita ja -raaka-aineita suunnittelemissamme menuissa sekä ruoan valmistuksessa?

Otimme selvää lähiruoaista ja sen kysynnästä ja tarjonnasta, sekä sen käytön hyödyistä eri näkökulmista katsottuna. Työmme ensisijainen painopiste ei kuitenkaan ollut lähiruoaissa, vaan tavoittemme oli tuoda esiin mielestämme kilpailua edistävä idea käyttää lähiruokaa laadukkaiden ruoka-aineiden varmistamiseksi. Uskoimme tämän tuovan lisäarvoa asiakkaiden silmissä ja sen kautta lisäävän myös yrityksen myyntiä. Oletimme, että lähiruoan käytöllä on positiivinen vaikutus yrityksen toiminnalle ja imagolle. Kun raaka-aineet tulevan lähialueen tuottajilta, myös asiakas on tuolloin tietoinen tilaamiensa ruokien raaka-aineiden alkuperästä. Ruokaohjeiden kehittäminen taas on yrityksen sisällä tapahtuvaa toimintaa, jolla pyritään tuomaan vaihtelevuutta yrityksen tarjontaan: työssämme olikin tuotekehityksellinen lähtökohta. Laati-

miemme laadukkaiden ja toimivien ruokaohjeiden avulla pitopalvelun ruoat ovat onnistuneita ja valmistettava ruoka on tasalaatuista.

Opinnäytetyössä keskityimme pääasiassa ateriasuunnitteluun sekä ruokaohjeistusten laatimiseen. Suunnittelussa otimme huomioon raaka-aine- sekä myyntihinnat, mutta emme tehneet niistä tarkkoja laskelmia. Tarkoituksenamme oli tehdä mahdollisimman realistiset ja käyttökelpoiset menukokonaisuudet laskematta tarkasti ruoan valmistukseen liittyviä kuluja. Reseptien suunnittelussa rajasimme erityisruokavalioiden huomioimisen työmme ulkopuolelle.

Menu suunnittelumme yhtenä lähtökohtana oli hyödyntää lähiruokaa tuottavien paikallisten yritysten ja tuottajien tarjontaa. Avasimme lähiruokaa käsitteenä, ja otimme siitä selvää aikaisemmin tehtyjä selvityksiä hyväksi käyttäen. Pyrimme selvittämään lähiruoan käytön hyötyjä ja riskejä ruokapalveluyrittäjyydessä sekä asiakkaiden arvostusta lähiruokaa kohtaan.

Vaikka selvittävää niin lähiruoasta kuin ateriasuunnittelusta oli paljon, halusimme rajauksellamme varmistaa, että toiminnallisen opinnäytetyömme keskipiste säilyi tuotoksellisuudessa, eli ruokaohjeiden laatimisessa. Rajasimme aiheitamme niin, että suunniteltuamme ja luotuamme menukokonaisuudet emme selvittäneet tuoko lähiruoan käyttö ruoanvalmistuksessa yritykselle lisäarvoa. Emme myöskään selvittäneet oletustamme siitä, onko lähiruoan käyttö pitopalvelutoiminnassa yksi yrityksen tulevaisuuden kilpailukeinoista. Lisäksi jätimme menujen kanssa tarjottavien juomien perusteellisen käsittelyn työmme ulkopuolelle.

2 LÄHIRUOASTA

2.1 Lähiruoan määritelmiä

Lähiruoalle on asetettu monenlaisia määritelmiä ja käsitteitä. Kuitenkin yleisimmin käytetyn määritelmän mukaan lähiruoka on ruoantuotantoa ja sen kulutusta, jossa käytetään oman alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia, mikä vuorostaan edistää lähialueen taloutta ja työllisyyttä. Lähiruoka on nykyään vahvasti suosittua kasvattava trendi niin maailmalla kuin Suomessakin. Uusia erilaisia lähiruokakonsepteja ja -ideoita syntyy jatkuvasti, ja lähiruokatuotteiden määrät myös markettien hyllyillä ovat kasvaneet. Lähiruoan kulutus ja markkinointi on kuitenkin edelleen melko vähäistä. Kauppojen ja elintarviketeollisuuden ensisijainen tavoite on keskittämisen sekä tehokkuuden lisäksi myös toimiva ja tehokas logistiikka ja jakeluverkosto. Tämä malli lisää haasteita lähiruoan suosion ja levinneisyyden kasvulle. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 4.)

Lähiruoan menestymistä on pyritty edistämään jo monen vuoden ajan, mutta saavutukset ovat olleet melko hajanaisia ja vaihtelevia. Kehitys- ja tutkimustyössä on panostettu erityisesti itse tuotteisiin, tuotantoketjuun sekä erilaisiin tukitoimiin, markkinoinnin ja liiketoiminnan kehittämisen vuorostaan jäädessä hieman taka-alalle. Myös lähiruoan tuotantoon liittyvät tiukka ohjailu ja säädökset, sekä keskittynyt logistiikka ovat rajoittaneet lähiruoan päätymistä tavallisten kuluttajien ruokapöytiin. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 4.)

Vaikka lähiruokatuotteiden kasvu ja markkinoille tulo on tiukkojen elintarviketuotantosäädösten vuoksi vielä nykyään melko hidasta, tuotteiden ekologiset, sosiaaliset, taloudelliset sekä myös kulttuurilliset hyödyt vaikuttavat yhä useamman kuluttajan ostopäätöksiin (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 5; Kuluttajavirasto 2011).

Lähiruoalle ei ole asetettu tarkkoja määritelmiä tai käsitteitä koskien sen tuotantoa tai ominaispiirteitä. Vaikka lähiruoasta on puhuttu aina 1990-luvusta lähtien, ensimmäisen varsinaisen määrittelyn se sai vasta vuonna 2000 Lähi-

ruokaryhmältä. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 6.) Suomen Elintarviketeollisuus ry puolestaan määrittelee lähiruoan vastaavasti ”*Suomessa tuotetuksi ruoaksi*”. Lisäksi myös kuluttajatutkimuskeskus on laatinut määritelmän lähiruoalle kuluttajille tekemänsä kyselyn pohjalta. Siinä haastateltujen kuluttajien mielestä lähiruoalle sopii hyvin määritelmä, jonka mukaan ruoka on tuotettu Suomessa, mutta enintään sadan kilometrin säteellä sen myyntipaikasta. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 6.) Mielestämme lähiruokana voidaan pitää maakunnan sisällä tuotettua tai sitä vastaavalta alueelta tulevaa ruokaa.

Lähiruokaa tarkastellessa huomio kiinnitetään yleensä ruoan tuotantotapoihin sekä aluetaloudellisiin ja markkinoinnillisiin näkökulmiin. Lähiruoka on joko tavallisesti tai luonnonmukaisesti tuotettua, se on paikallisesti tuotettua ja kulutettua, sekä sen kuljetusmatkat voivat vaihdella, kunhan tuotteet saapuvat kuluttajille suoraan. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 6.)

Vaikka lähiruoan määrittely on haasteellista ja vaihtelevaa, on sen tunnistamiseksi määritelty myös tiettyjä ominaispiirteitä. Lähiruoan tulee täyttää elintarvikkeiden lakisääteiset vaatimukset, sekä kauppojen asettamat laatuluokitukset. Myös tuotteiden turvallisuus sekä puhtaus tulee aina tarkistaa vähintään omavalvontajärjestelmän avulla. Mäkipeskan ja Sihvosen mukaan (2010, 8) lähiruoka vastaa aina kuluttajien toiveisiin ja tarpeisiin, ja markkinat tapahtuvat alueellisesti. Markkinoinnin lisäksi myös tuotekehityksessä hyödynnetään erityisesti alueellisia ruokakulttuureja sekä -perinteitä. Lähiruoan tuotannossa ja jalostuksessa puolestaan hyödynnetään hyvin pitkälti aina oman alueen raaka-aineita sekä tuotantoprosessiin vaadittavia resursseja.

Suurimpia eroja luomu- ja lähiruoan välillä ovat kuitenkin ruoan tuotannon sijaintiin liittyvät tekijät. Siinä missä luomutuotteiden tuotannon sijainnilla ei ole suurta merkitystä, lähiruokaan liittyy voimakkaasti aluetaloudellinen näkökulma. Lähiruoksi lasketaan vain kaikki Suomen rajojen sisäpuolella tuotettu, eikä näin ulkomailla tuotettua ruokaa voida kutsua lähiruoksi. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 8.)

Alueellisesti ajateltuna lähiruoka käsitteenä on taas hieman monimutkainen. Suppeimmillaan alue, jolta lähiruoka on peräisin, voidaan rajata yhden kunnan, naapurikuntien, maakunnan tai jonkin tietyn talousalueen rajojen mukaisesti. Laajimmillaan taas voidaan ajatella, että kaikki Suomessa tuotettu ruoka on lähiruokaa. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 8.)

Lähiruoka-ajattelu ei ole sidoksissa mihinkään tiettyihin alueisiin, vaan alue, jolta tuotteet ovat peräisin, voivat vaihdella aina kunnittain, maakunnittain tai talousalueittain. Lähtökohtana ovat kuitenkin aina tuoreus, korkealaatuisuus sekä lyhyet kuljetus- ja säilytysajat. (Martat 2011.)

Lähiruoan tuotannon perusajatuksena on se, että käytettävistä raaka-aineista ja taluspanoksista suurin osa on lähtöisin alueen omalta tai läheiseltä talousalueelta. Lähiruoka kulutetaan yleensä omalla talousalueella joko vähittäiskaupan, suoramyyntin tai joukkoruokailun välityksellä. (Martat 2011.)

Lähiruokaa voidaan tutkia myös muistakin kuin maantieteellisistä näkökulmista katsottuna. Sitä voidaan tarkastella sekä tuoteominaisuuksien eli ulkonäköön ja makuun liittyvien seikkojen, että sosiaalisten ja ekologisten tekijöiden pohjalta. Ekologisilla ominaisuuksilla tarkoitetaan tuotteen alkuperään ja tuotantotapoihin liittyviä piirteitä. Sosiaalisilla ominaisuuksilla taas viitataan tuotteen paikallisuuteen, suurteollisuuden vastakohtaisuuteen sekä lyhyempään tuoteketjuun, mikä vuorostaan takaa tuottajan ja asiakkaan välisen sosiaalisen kanssakäymisen ostohetkellä. (Mäkelä 2010, 8.)

Yleisimmin käytettyjä lähiruokatuotteita ovat marjat, vihannekset, hedelmät, juurekset, sienet sekä erilaiset viljatuotteet. Myös monet maito- ja lihatuotteet ovat monesti paikallisesti tuotettuja. (Mäkelä 2010, 8.)

2.2 Lähiruokaan liitetyt hyödyt

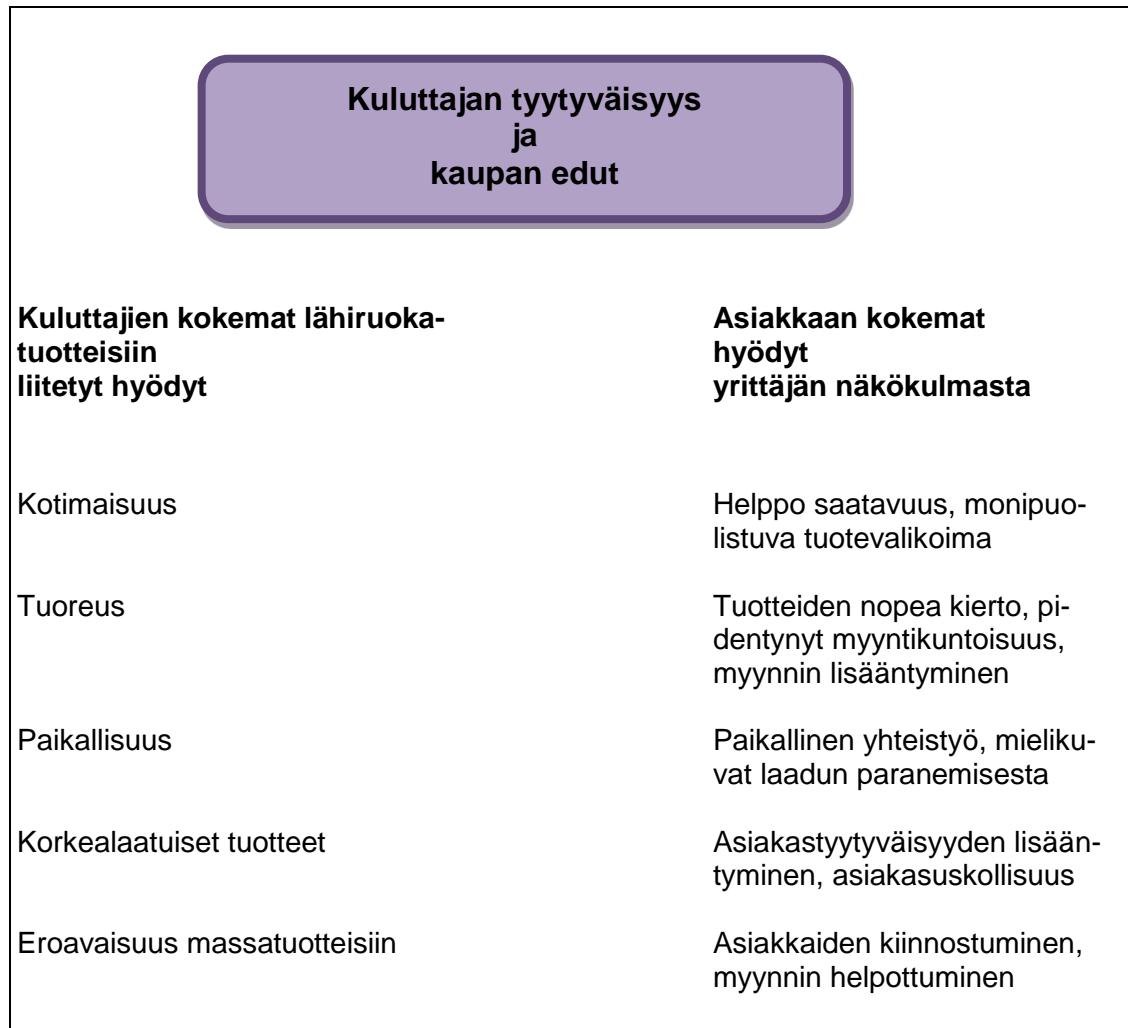
Lähiruoan hyödyt liitetään moniin eri ulottuvuuksiin. Useimmiten ne liittyvät tuotteisiin, niiden toimituksiin, ekologisuuteen, pienyrittämiseen ja työllistämiseen, sekä yhteiskunnalliseen ja alueelliseen kehittämiseen (Paananen–

Forsman 2003, 44–45). Lähiruokaan liitetään usein myös erilaisia tavoitteita ja odotuksia: sen tuotannon vaikutukset ympäristöön ovat vähäiset, tuottaminen tukee alueen taloutta, työpaikat lisääntyvät, maanviljelijöiden tulonlähteet lisääntyvät ja kunnat lisäävät verotulojaan. Suurimmat ja tärkeimmät odotukset liittyvät kuitenkin yleensä aina lähiruoan tuoreuteen, terveellisyyteen, turvallisuuteen sekä jäljitettävyyteen. (Mäkelä 2010, 10.)

Kotimaisen lähiruoan suurimmiksi eduiksi nousevat monesti sen tuttuus sekä turvallisuus. Tuotteiden yksi selkein etu niiden turvallisuutta ajatellen on elintarvikkeiden sekä elintarvikeketjun tunnettavuus ja tuotteiden lyhyt matka tuottajilta kuluttajille. Tästä johtuen elintarvikeketjun eri osapuolet (valmistaja, tuottaja, kuljettaja ja kauppias) ovat tiiviissä yhteistyössä ja tuntevat toisensa hyvin. Yhteydenpito eri osapuolten välillä on nopeaa ja helppoa, ja tuotteet ovat helposti jäljitettävissä sekä myynnistä helposti poistettavissa. Lisäksi tuotteiden tuotantoon ja tuontiin liittyviin laatu- ja prosesseihin pystytään vaikuttamaan. (Evira 2010.)

Kotimaisten lähiruokatuotteiden tuotannolle on myös asetettu useita eri laatu- ja turvallisuusvaatimuksia. Kasvintuotannossa se tarkoittaa muun muassa suomalaisiin oloihin soveltuvien kotimaisten lajikkeiden käyttöä, toimivaa siemenhuoltoa ja laadukkaiden siementen käyttöä sekä puhtaiden kasteluviesien käyttöä. Tuotannossa käytettyjen kasvinsuojeluaineiden laatu on tutkittu ja käyttö vähäistä. Myös liha- ja maitotuotteiden tuotannossa pätevät useat laatu- ja turvallisuusvaatimukset. Eläinten hyvinvoinnista ja terveydestä pidetään hyvää huolta, kuljetusmatkat ovat lyhyitä ja eläinten terveydenhuoltojärjestelmä on hyvä. (Evira 2010.)

Alla olevaan kuvioon (kuvio 1) on kerätty lähiruoan ominaisuuksia, jotka tuovat lisäarvoa kuluttajien lisäksi myös kauppiaille. Lähiruokatuotteiden lisääminen valikoimaan näkyy muun muassa suurempina myyntilukuina, asiakkaiden tyytyväisyytenä sekä asiakasuskollisuutena. Kuluttajat vuorostaan kokevat saavansa rahoilleen vastiketta, kun myytävänä olevat tuotteet ovat taatusti tuoreita, korkea laatuista sekä kotimaisesti tai paikallisesti tuotettuja.



Kuvio 1. Kuluttajan tyytyväisyys ja kaupan edut (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 46).

2.3 Lähiruoka ja ympäristö

Lähiruoan tuotannolla ja käytöllä on myös ympäristövastuullisia etuja. Kun raaka-aineet tuotetaan rasittamalla ympäristöä mahdollisimman vähän, sekä vähäisillä päästöillä, etuna puhtaiden tuotteiden lisäksi on myös suojeltu ympäristö. Siispä lähiruokaa voidaan pitää eräänlaisena luomuruokana, vaikka luomuruoan määritelmä onkin huomattavasti tarkempi: useat lähiruokaa käsittelevät määritelmät kertovat tarkasti kuinka luonnonmukaisesti eli ilman kemikaaleja, lannoitteita sekä lisäaineita elintarvikkeet on tuotettava. Luomuruoka tulee olla 95 prosenttisesti luonnonmukaisesti tuotettu. (Tapaninen-Tiainen 2011, 14–15.) Esimerkiksi Euroopan Unionin laatima määritelmä luomulle on seuraava:

”Luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto - -” (Luomu.fi 2011).

Toisin kuin lähiruoka-ajattelussa, luomutuotannossa keskeiseksi nouseekin tuotantomenetelmien luonnonmukaisuus sijainnin sijaan. (Luomu.fi 2011.)

Lähiruoallakin on kuitenkin omat etunsa. Lyhyiden kuljetusmatkojen ansiosta erilaisia lisä- ja säilöntäaineita käytetään mahdollisimman vähän, mistä johtuen lähiruoka on aina tuoretta. Siispä lähiruoka kuormittaa vähemmän ympäristöä kuin tuontielintarvikkeet. Lähiruoan ympäristöedullisia vaikutuksia voidaanakin pitää sen tulevaisuuden kilpailuviettinä. (Tapaninen–Tiainen 2011, 14–15.)

Ympäristövastuullisuudella tarkoitetaan luonnonvarojen kestäväää käyttöä, jätteiden määrän vähentämistä sekä ympäristöhaittojen pitämistä mahdollisimman pieninä. Sen tavoitteita ovat muun muassa vesien, ilman ja maaperän suojeleminen, ilmastonmuutoksen hillitseminen ja luonnonvarojen mahdollisimman vähäinen käyttö. Elintarvikeketjun ympäristövaikutuksia tutkitaan esimerkiksi elinkaariajattelun sekä elinkaariarvioinnin avulla. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 24.)

Yksi lähiruoan merkittävimpiä hyötyjä on sen ympäristövastuulliset tekijät. Yksi lähiruoan tavoitteista onkin edistää kaikin puolin toimivaa ja kestäväää elintarvikeketjua, sekä samalla tehdä tuotteiden jäljitettävyyden kuluttajalle mahdollisimman helpoksi. Pelkkä puhdas ja puhtaasti tuotettu tuote ei riitä, vaan esimerkiksi toimitusketjun eri vaiheiden aikana syntyvät ympäristövaikutukset otetaan myös huomioon. Kotimaisten elintarvikkeiden hiilijalanjälki koko ilmastonmuutoksesta on noin 14 prosenttia, kun taas vesijalanjäljellä mitattuna rehevöitymistä edistävä osuus on noin 57 prosenttia. Nämä luvut ovat Suomessa kuitenkin melko suuret verraten moniin muihin Euroopan maihin. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 13.)

Hyödyntämällä lähialueella tuotettuja tuotteita pystytään haitallisten päästöjen pääsyä ilmakehään vähentämään jopa 80 prosenttia. Maailmalla tuotettujen elintarvikkeiden valmistukseen ja kuljetukseen kuluva energiamäärä voi olla jopa yli kaksikymmenkertainen verrattuna kotimaassa tuotettuihin elintarvikkeisiin. Lisäksi fossiilisten eli niin sanottujen uusiutumattomien polttoaineiden käytön tarve vähenee, kun kuljetusmatkat kuluttajien ja tuottajien välillä lyhentyvät. Asiaa varjostaa kuitenkin mahdollisten käyntikertojen sekä pakkausjätteen määrän lisääntyminen, kun jakelua ei pystytä yhdistämään, ja pakkauskoot ovat pienempiä. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 25.)

2.4 Lähiruoan sosiokulttuurinen merkitys

Elintarvikeyrittäjäyys nykyään on yksi tärkeimmistä maaseutuelinkeinoista. Kotitalouksien kuluttamien elintarvikkeiden osuus koko kulutusmenoista on viimeisten kymmenien vuosien aikana laskenut noin 13 prosenttiin. Syitä suhdannevaihteluihin ovat muun muassa väestön muutokset ikärakenteessa, kotitalouksien rakennemuutokset, kaupungistuminen sekä kuluttajien varallisuuden kasvu. Nämä kaikki luovat perustan muutoksille kulutusrakenteessa sekä kuluttajien arvoissa. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 12.)

Erityisesti arvoissa ja asenteissa ruoan alkuperiin ja tuotantoketjuun muutoksia ovat aiheuttaneet esimerkiksi erilaiset ruokaskandaalit, kuten BSE, erilaiset tehotuotettuun ruokaan kohdistuvat terveystriskit, ruokaterroismi sekä tuotantoeläinten huono kohtelu (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 12–13). Nämä kaikki ovat lisänneet kuluttajien kiinnostusta ruoan terveellisyyttä, turvallisuutta, alkuperää sekä tuotantoprosessia kohtaan.

2.5 Lähiruoan taloudellinen merkitys

Suomessa toimii noin 3200 elintarvikealanyritystä, joista taas noin 90 prosenttia työllistää keskimäärin alle 20 henkeä. Vaikka näillä pienillä yrityksillä on työllistämisen kannalta merkittävä vaikutus, erityisesti lähiruoan aluetaloudelliset vaikutukset jäävät maassamme silti yhä melko vähäisiksi vallan keskittyessä elintarvikemarkkinoilla suuremmille tuottajille. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 16.)

Lisäksi eri tuotantotilojen lukumäärä on pienentynyt noin 35 prosenttia EU-aikana. Ennen kaikkea pienempien tilojen on tullut väistää suurempien ja tuotannoltaan monipuolisempien tilojen alta. Kauppa- ja teollisuusministeriön mukaan tulevien vuosien elintarvikealaa tulisikin kehittää keskittymällä pienten elintarvikeyritysten markkinoiden laajentamiseen ja tukemiseen. Panostettava olisi luomutilojen lisäksi erityisesti myös laadukkaisiin sekä terveysvaikutteiltaan korkealuokkaisiin elintarvikkeisiin. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 17.)

Suomen Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK:n laatiman listan mukaan syitä lähiruoan taloudelliselle tukemiselle on monia. Kun hankitaan raaka-aineet paikallisesti, myös tuottajien ja kuluttajien välillä pyörivä raha liikkuu paikallisesti. Ostajan ja tarjoajan välinen kanssakäyminen myös helpottuu, kun ylimääräiset välittäjät jäävät ketjusta pois, jolloin myös raha säilyy paikkakunnalla. Etenkin tuottajan asema ketjussa paranee, kun lähialueen kannattavuus kasvaa, minkä yhtenä seurauksena tuottaja saa tuotteistaan paremman hinnan. Kansainväliset tuotteet ovat usein hinnoiltaan edullisia, mutta toisin kuin lähiruoka-ajattelussa, näiden tuotteiden hinnoissa tuottamisen ja kaupan osuus on huomattavasti suurempi mitä vähäiseksi jääneen tuottajan osuus. Samanaikaisesti maaseudun elinvoimaisuus paranee, sekä kaupungin ja sitä ympäröivän maaseudun vuorovaikutus vahvistuu. Kun kysyntä lähialueella tuotettujen raaka-aineiden suhteen kasvaa, työllisyys maaseudulla paranee ja vakiintuu, minkä ansiosta taas muuttovirta maalta kaupunkiin pienenee. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 17.)

Mäkipeskan ja Sihvosen mukaan yksi ehdoton etu lähiruoan käytölle on palvelujen joustavuus sekä yksilöllisyys: niin kaupoista kuin tuotteiden kuljetuksista ja jakelusta pystytään neuvottelemaan sekä räätälöimään yksilölliset ja molemmille osapuolille parhaiten sopivat ehdot. Lähiruoan kannattamisen kautta myös kotimaisen tuotannon osuus kasvaa sekä erilaisten sesonkituotteiden (marjat, sienet, riistaeläimet) hyödyntäminen on suurempaa. Lähiruoka-ajattelulla tuetaan myös paikallisia ruokaperinteitä ja kulttuureja. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 17.)

2.6 Lähiruoka ruokapalveluja tuottavan yrittäjän näkökulmasta

Lähiruoan käyttö tuo ruokapalveluja tuottaville yrittäjille monia hyötyjä. Asiakkailla tarjottava ruoka on lisä-aineetonta ja tuoretta, mikä takaa ruoan laadukkuuden ja hyvän maun. Lisäksi ruoan varastoinnin tarve vähenee. Ruokalistojen vaihtelu on joustavaa ja erityisesti sesonkituotteiden hyödyntäminen on monipuolista sekä helppoa. Lisäksi yritys kykenee vastaamaan paremmin asiakkaan toiveisiin, mistä johtuen yritystoiminta on asiakaslähtöisempää. Tuotteiden hyötysuhde paranee ja hävikin määrä vähenee, kun keittiöllä tarvittavat tuotteet ovat keittiön omien tarpeiden mukaisesti pakattuja ja käsiteltyjä. Lisäksi keittiön tuottaman jätteen määrä vähenee, kun tuotteet saapuvat oikeankokoisissa pakkauksissa ja mahdollisesti jopa kierrätettäviin pakkausmateriaaleihin pakattuina. (Mäkelä 2010, 10.) Keittiö säästää myös kuljetuskustannuksissa, kun tuotteet saapuvat keittiölle läheltä ja ylimääräiset välikädet saadaan karsittua pois ketjusta (Aitoja makuja 2011).

Lähiruoan käyttäminen ruokapalveluyrityksessä saattaa aiheuttaa yrittäjälle niin rahallisia kuin ajallisiakin uhrauksia. Aikaa kuluu muun muassa keittiön tarpeita vastaavien tuotteiden löytämiseen. Lisäksi uusien tavarantoimittajasuhteiden järjestämiseen sekä mahdollisesti useammasta eri paikasta tilaamiseen kuluu yllättävän paljon aikaa. Myös itse tuotteiden hankinnassa on omat ongelmansa. (Mäkelä 2010, 12.)

Lähiruokatuotteiden saatavuus ei ole aina taattua ja tarjonta epätasaista. Mahdollisena riskinä yrittäjän näkökulmasta voidaan pitää uusien tavarantoimittajien muuttuvaa tavarantoimituskykyä sekä varmuutta. Vaikka tuotteiden varastointiaika lyhenee, lyhentynyt varastointi tuottaa keittiölle ylimääräistä työtä varastointikirjanpidossa. (Mäkelä 2010, 10.) Riskiin voidaan kuitenkin varautua verkostoitumalla: toisen tuottajan puutteellinen sato voidaan korvata hyödyntämällä lähialueen toisen tuottajan tuotteita. Tuotteiden vähäisyyteen sekä tarjonnan epätasaisuuteen vuorostaan voidaan varautua verkostoitumalla suurimpien tukkuliikkeiden kanssa, jolloin tuotteiden saatavuus ja riittävyys taataan tilanteissa, joissa pientuottajien tuotanto ei riitä vastaamaan kysyntää. (Mäkelä 2010, 12.)

Seuraavaan kuvioon (kuvio 2) on listattu lähiruoan käytön hyötyjä sekä siihen liittyviä riskejä ja uhkia ammattikeittiössä. Ennen kaikkea tuotteiden jatkuva saatavuus, jakelukanavien puutteellisuus sekä uusien tavarantoimittajien löytäminen ovat monelle yrittäjälle esteenä lähiruoan hyödyntämisessä.



Kuvio 2. Lähiruoan hyödyt ja haitat (Paananen – Forsman 2001, 43).

2.7 Lähiruoan leviämisen haasteet ja tulevaisuus

Lähiruoan kasvu markkinoilla riippuu pitkälti kolmesta eri tekijästä: lähiruoan tukemisesta poliittisesti, tuottajien kiinnostuksen kasvusta sekä kuluttajien lisääntyvästä mielenkiinnosta lähiruokaa kohtaan. Lähiruoan suosio ja kulutus kasvaa arvolta noin 6 prosenttia vuosittain. Poliittista tukeaan lähiruoalle antaa EU, joka muun muassa tukee ja rahoittaa aluetaloutta ja kestävän kehityksen mukaisia ohjelmia. Lisäksi kansallinen julkinen sektori pyrkii tukemaan lähiruokaan liittyvää yrittäjyyttä sekä lisäämään sen käyttöä ja kulutusta niin yksityisellä kuin omallakin sektorilla. Markkinoiden kasvua nykyään kuitenkin hidastaa erityisesti markkinoiden luonne: elintarvikealan ollessa

tiukasti säädeltyä, pienten lähiruokatuottajien ja alan toimijoiden pääsy markkinoille on melko vaikeaa. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 11.)

Vaikka tarjonnan osalta kiinnostusta lähiruokatuotteita kohtaan on olemassa, lähiruoan leviämistä hidastaa erityisesti uusien tuotteiden pääsy vähittäiskauppojen valikoimiin. Vaikka lähiruoan kasvun osuus markkinoilla onkin vielä melko hidasta, ennustetaan niin valikoiman kuin itse lähiruokaa tarjoavien vähittäiskauppojen määrän tulevaisuudessa kasvavan. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 11.)

Lähiruoan markkinoiden kasvuun vaikuttaa luonnollisesti kuluttajien kysynnän kasvu. Nykyajan kuluttajilla on käytettävissään enemmän pääomaa, ja yhä useammin kulutuksen kautta kuluttajat haluavat ilmaista erilaisia arvoja ja eettisiä valintoja. Monet niin sanotut kaupunkilaiskuluttajat etsivät ja löytävät lähiruoan avulla yhteyden ympärillä olevaan maaseutuun. Ennen kaikkea kuluttajien tietoisuus puhtaista ja turvallisista lähiruokatuotteista kasvaa jatkuvasti heidän valitessaan kyseisiä tuotteita muiden elintarvikkeiden joukosta. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 11.)

Vaikka monessa kaupungissa ja niiden ruokapalveluyrityksissä olisikin halukkuutta lisätä lähiruoan käyttöä palveluissa, suurimmaksi esteeksi muodostuu pääasiassa lähiruokatuotteiden kuljetusten haasteellisuus sekä yhteisen jakeluverkoston puuttuminen. Tehokkaan ja mahdollisimman lyhyen sekä yksinkertaisen logistiikka- ja jakelujärjestelmän hankkimista hidastaa myös esimerkiksi oman lähiruokatukun puuttuminen. Moni yrittäjä kokee vaikeaksi tilata elintarvikkeet monelta eri tuottajalta, sen sijaan että ne olisi mahdollista saada myös yhdestä ja samasta paikasta. Tämän seurauksena haasteeksi muodostuu myös laskutuksen monimutkaistuminen. (Laine 2011.)

Lisäksi pääosa lähiruokatuotteita valmistavista maatiloista on kooltaan edelleen hyvin pieniä, mikä tuo myös omat haasteensa. Tuotantoerät ovat normaalituottajia pienempiä, mistä johtuen myös tuotteiden pakkauskoot ovat pienempiä. Kun yrityksessä puhutaan suuremmista tilauseristä, pienemmistä

pakkauskoista seuraa yritykselle ylimääräisen purkutyön lisäksi myös suurempia pakkausmateriaalikuormia. (Laine 2011.)

Monessa yrityksessä lähiruuan käyttö estyy byrokratian takia. Esimerkiksi suurkeittiöissä tapahtuvissa yli 30 000 euron hankinnoissa on lain mukaan hankintavaiheessa tapahduttava kilpailutusta. Usea lähiruokaa tuottava pienyritys tunteeikin jäävänsä tarjouspyyntöihin vastaamisessa suurempien tuottajien jalkoihin, sillä harva pientuottaja kykenee haastamaan suurempia elintarviketuottajia yhteisessä hintakilpailussa jäämättä itse kovin paljoa tappiolle. (Laine 2011.)

2.8 Lähiruuan mahdollisuudet Oulussa

Oulun seudun alueella mielenkiinto lähiruokaa kohtaan on viime vuosien aikana kasvanut huomattavasti; erityisesti erilasten tuoretuotteiden (vihannekset, lihajalosteet) kysyntä on kasvussa. Kysynnän lisääntyminen näkyy myös oululaisten markettien hyllykuvissa, kun valikoimiin on ilmestynyt yhä enemmän lähialueella tuotettuja leivonnaisia sekä leipiä, lihaa, lihajalosteita, kalaa, vihanneksia ja juureksia, sekä mehuja. Tarjolla on myös erilaisia pakasteita sekä jauhoja. Vaikka kauppojen tarjoamien lähiruokatuotteiden valikoima vaihtelee kauppaakohtaisesti, eivät pohjoissuomalaiset kaupat jää paljoa jälkeen kilpailussa verrattaessa eteläsuomalaisten kauppojen tarjontaan. (Leskinen 2011.)

Erään Oulussa suoritetun kyselyn tarkoituksena oli ollut kartoittaa kuluttajien käsityksiä lähiruoasta, sen käytön mahdollisuuksia sekä kuluttajan valintoihin vaikuttavia tekijöitä. Kysely tehtiin vuonna 2011, ja se kohdistettiin Oulun ammattikorkeakoulun liiketalouden- sekä luonnonvara-alan opiskelijoille. Kyselyyn vastasi kaikkiaan 245 henkilöä. Oppilaiden lisäksi vastaajissa oli mukana koulun henkilökuntaa. Vastaajien ikärakenne oli alle 20-vuotiaasta 60 ikävuoteen. (Rautiola–Törmä 2011, 26.)

Kysely osoitti, että yli puolet vastanneista koki raaka-aineiden tuoreudella sekä laadulla olevan olennainen merkitys ruoka-aineita hankittaessa. Lisäksi

tuotteiden kotimaisuus, terveellisyys sekä edulliset hinnat nousivat vaikuttaviksi tekijöiksi lähiruokaan liittyvissä ostopäätöksissä. Lähiruokaa oltiin kuitenkin valmiita hankkimaan, mikäli tuotteiden saatavuus olisi helppoa ja varmaa, sekä niiden hinta-laatu-suhde kohdillaan. Osa kyselyyn vastanneista olisikin valmis maksamaan hieman enemmän korkealuokkaisista lähiruoka-tuotteista. (Rautiola – Törmä 2011, 27 – 28.)

Vaikka monissa isoissa kaupungeissa Oulun lisäksi lähiruoan suosio on jatkuvassa kasvussa, sen hankinnalla ja käytön lisääntymisellä on omat haasteensa. Haapavedellä käynnistyneen Laatu Tuote-hankkeen mukaan haasteita lisää alueiden elintarvikeyritysten välisen yhteistyön ja osaamisen edistämisen puutteellisuus ja vaikeus. Hankkeesta vastaavan Anna-Mari Simonaniemen mukaan suurin haaste on etenkin tiedonkulun vaikeudessa; vaikka yrittäjä olisikin kiinnostunut lähiruokatuotteiden hankinnasta, ei hän välttämättä ole tietoinen oman alueensa tuottajista ja valmistajista. Tuottajat tarvitsisivat enemmän tietoa siitä, kuinka saada omat tuotteet kaupan hyllyille sekä ravintoloiden ja suurkeittiöiden saataville. Laatu Tuote-hankkeen tarkoituksena onkin toimia eräänlaisena linkkinä ja tukikanavana kuluttajien ja tuottajien välillä. (Perkkiö 2011.)

Lähiruoan saatavuutta, tunnettavuutta sekä sen käyttöä pyritään lisäämään jatkuvasti esimerkiksi erilaisin hankkein, kun taas erilaisten tapahtumien avulla lähiruoalle pyritään saamaan lisää näkyvyyttä. Näillä keinoilla halutaan erityisesti lisätä ihmisten tietoisuutta lähiruoan käytön hyödyistä ja mahdollisuuksista. Vierailimme syyskuussa 2011 Oulussa järjestetyillä Lähiruoka messuilla Oulun torilla. Tapahtumassa oli mahdollisuus tutustua ja luoda yhteistyökumppanuutta lähiruokaa tuottaviin yrityksiin. Saimme tietoa muun muassa Yli-lissä toimivasta Tannilan porotilasta, jonka tuotteita mielestämme Tulikurkku Oy toiminnassaan voisi hyödyntää. Lisäksi saimme hyviä vinkkejä erilaisista Internet-sivustoista, joille on kerätty maakunnittain sekä tuoteryhmittäin eri alueiden pienyrittäjiä sekä -tuottajia. Erittäin hyödyllisiksi sivuiksi osoittautuivat erityisesti Aitojamakuja.fi, elintarvikeyritysten hakupalvelusivusto.

Toimeksiantajamme kertoi, että Tulikurkku Oy tilaa jo tälläkin hetkellä raaka-aineita muutamista lähiruokaa tuottavista yrityksistä. Tulikurkun omistajan Minna Hurun mukaan näitä tuotteita haluttaisiin käyttää jatkossa, ja yhteistyötä lähialueen tuottajien kanssa haluttaisiin lisätä. Kasvishovi Oy:n kanssa Tulikurkku on tehnyt yhteistyötä jo useamman vuoden ajan, ja kaikki kasvikset ja vihannekset tulevatkin yritykselle sieltä. (Huru 2010.) Tämän lisäksi Tulikurkku voisi olla yhteistyössä Tannilan porotilan kanssa, minkä kautta yritys saisi helposti tuoretta poronlihaa läheltä.

Kiimingissä toimii kalatuotteita myyvä yritys Calasta Oy, josta Tulikurkku Oy on tilannut satunnaisesti tuotteita (Huru 2010). Mielestämme pitopalvelun kannattaisikin jatkaa yhteistyötä kyseisen yrityksen kanssa myös jatkossa. Lisäksi otimme selvää Oulun seudulla toimivista leipomoista, ja kävimme tutustumassa muun muassa kiiminkiläiseen leipomo-konditoria Kaneliin. Hurun mukaan (2010) leipiä ja makeita leivonnaisia ei tulla tekemään itse, vaan niiden hankinta ulkoistetaan eli tuotteet ostetaan valmiina. Mielestämme pitopalvelulla olisikin loistava mahdollisuus käyttää toiminnassaan Kanelin tuotteita. Tuotteiden tiedetään olevan varmasti tuoreita, sillä yritys sijaitsee Tulikurkusta 200 metrin päässä.

3 ATERIASUUNNITTELU

3.1 Ateriasuunnittelun osa-alueet

Ravintola-alan yrityksen toiminnan onnistumisen edellytyksenä, yrityksessä tulee tehdä huolella ateriasuunnittelu. Yrityksessä tulee työskennellä ruoka-alan asiantuntijoita, jotka kykenevät suunnittelemaan toimivat ateriakokonaisuudet asiakkaille. Suunnittelussa on huomioitava useita eri tekijöitä, jotka ammattilaisen tulee sekä osata että hallita hyvän lopputuloksen aikaansaamiseksi.

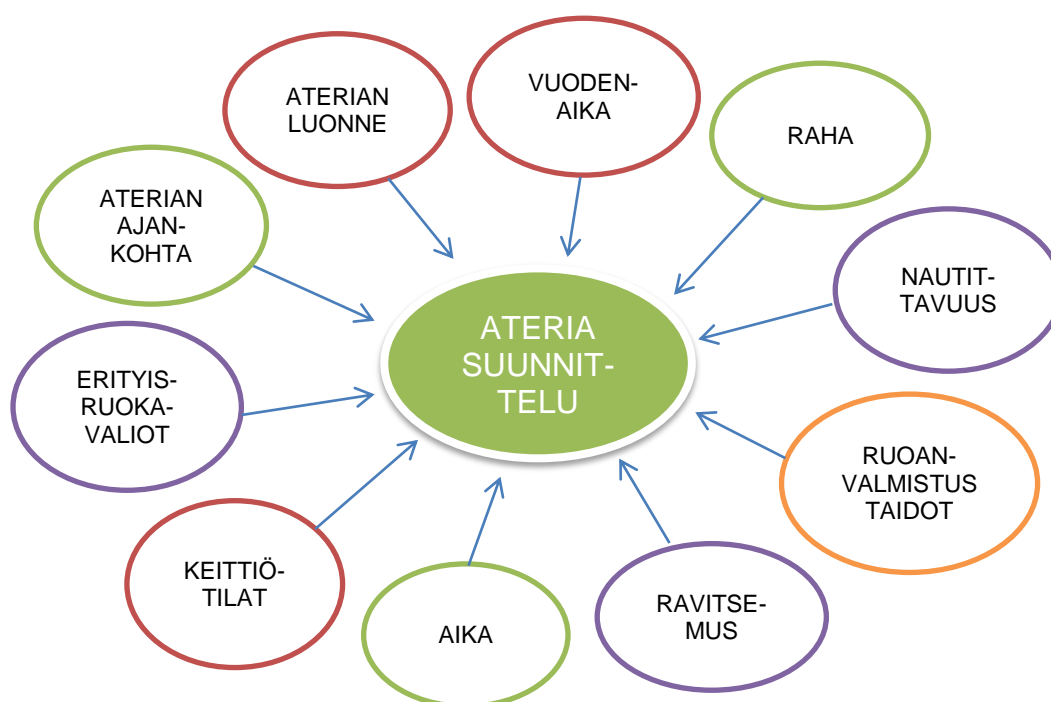
Erityisen tärkeää on muistaa tarkastella; kenelle ateria tarjotaan, mikä on ruokailun luonne ja aika, sekä kuinka paljon rahaa on käytettävissä. Lisäksi suunnittelussa on hyvä ottaa huomioon vuodenaika ja vaihtuvat sesongit. Myös keittiön kapasiteetti eli tilat ja laitteet vaikuttavat valmistettavien aterioiden suunnitteluun. (Ruokatieto 2011.) Kuitenkin ensisijaisena lähtökohtana ateriasuunnittelussa on yrityksen liikeidea. Onkin siis olennaista, että suunnittelu tukee yrityksen liikeidea, toiminta-ajatusta sekä arvoja. Asiakaslähtöisen suunnittelun perustana on yksityiskohtaisen tuotannon ja toiminnan kehittäminen. (Lehtinen–Peltonen–Talvinen 2004, 88–89.)

Tarkastelemamme yrityksen ruokaohjeiden suunnittelun ensisijaisena lähtökohtana olivat niin kohderyhmä, ammattitaito kuin fyysiset olosuhteet. Esimerkiksi keittiökapasiteetti tuli huomioida erityisen tarkasti, sillä se on rajallinen. Lisäksi annos- ja ateriasuunnittelu vaativat alan perusteellista hallintaa. Suunnittelussa tulee olla riittävästi ammattitaitoa ja kokemusta, minkä vuoksi se kuuluukin yleensä keittiömestarin sekä kokin työtehtäviin. (Lehtinen–Peltonen–Talvinen 2004, 86–87.) Ammattitaitoinen keittiömestari tietää muun muassa sen, että suunnittelussa ei ratkaise pelkkä ruoan maku vaan siihen vaikuttaa myös ruokien värien ja muotojen yhteensopivuus. (Ruokatieto 2011).

Aterioiden suunnittelun tavoitteena on kehittää, valmistaa ja myydä kokonaisuudessaan herkullinen ja hyvännäköinen lopputulos. Valmistetusta ruoasta tulee myös näkyä yrityksen oma liikeidea, ja sen on vastattava asiakkaiden

odotuksia. Onnistuneesti suunniteltu menukokonaisuus onkin ruokapalveluita tuottavalle yritykselle yksi tärkeimmistä keinoista menestyä. (Lehtinen–Peltonen–Talvinen 2004, 86–87.)

Seuraavassa kuviossa (kuvio 3) näkyvät ateriasuunnitteluun vaikuttavat eri tekijät. Huomioimalla erityisesti tilaisuuden ajankohta ja luonne, käytettävissä olevat resurssit, vuodenaika ja sesongit sekä asiakkaan toiveet, saadaan ateriakokonaisuudesta paras mahdollinen lopputulos.



Kuvio 3. Ateriasuunnittelun osa-alueet (Ruokatieto 2011).

Ateriasuunnittelu tulee aina aloittaa asiakaskunnan selvittämisellä. Karkeasti ajateltuna asiakkaat voidaan jakaa kahteen ryhmään. Ensimmäisessä ryhmässä on asiakkaita, jotka eivät voi vaikuttaa tai valita kodin ulkopuolella syömäänsä ruoka-annokseensa, ja joilla ruokavalikoima on usein myös suppea. Tämän asiakaskunnan ruokaloissa on yleensä tiukat määrärahat käytettävänä menukokonaisuuksien rakentamisessa. Tällaisia paikkoja ovat muun muassa päiväkodit, koulut sekä sairaalat. Toiseen ryhmään kuuluville asiakkaille tarjottava ruokavalikoima on vuorostaan huomattavasti monipuolisempi. Ryhmän asiakaskunta vaihtelee, mutta yhteistä heille on oikeus päättää syömästään ruoasta. Tällaista ruokailua tapahtuu esimerkiksi ravintoloissa,

toimipaikkaruokailussa ja muissa liiketaloudellisesti toimivissa yksiköissä. (Lehtinen–Peltonen–Talvinen 2004, 88–89.) Tapauksessamme asiakas itse maksaa pitopalvelulta tilaamansa ateriakokonaisuuden, mistä johtuen asiakkaalla on mahdollisuus vaikuttaa tilaamansa ateriakokonaisuuden sisältöön. Tämä vuorostaan antaa tilaa monipuolisemmalle menu suunnittelulle.

Lisäksi menukokonaisuuden laatimiseen vaikuttaa tilaisuuden luonne, sekä se, milloin ateria syödään: ateria voi olla aamupala, lounas, päivällinen, illallinen tai iltapala. Eri aterioilla syödään eri tavoin, ja näin ollen esimerkiksi annoskoot ovat erikokoisia. (Ruokatieto 2011.) Lisäksi menukokonaisuudet ovat erilaisia eri tilaisuuksissa. Esimerkiksi lounaalla on vähemmän ruokalajeja kuin illallisella, ja nuorten juhlissa tarjoillaan erilaista ruokaa kuin 80-vuotiaan syntymäpäivillä. Myös aterioiden hinnat vaihtelevat eri tilaisuuksien välillä, lähinnä niissä käytettävien raaka-aineiden vaihdellessa suuresti.

Juhla-ateriaa suunniteltaessa käytettävät raaka-aineet voivat vuorostaan olla hyvinkin kalliita. Siksi ateriasuunnittelussa raaka-aineiden ja ruokalajien valintaan vaikuttaakin oleellisesti, miten paljon rahaa on käytettävissä. Monipuolisen ja herkullisen aterian voi saada aikaan pienemmälläkin raha määrällä, esimerkiksi käyttämällä edullisesti saatavia kauden raaka-aineita sekä ottamalla huomioon tarjoukset. Lisäksi ruoka kannattaa aina mahdollisuuksien mukaan valmistaa mahdollisimman pitkälti itse. Nykyään kuitenkin yhä useammat valmistuotteet ovat entistä halvempia, ja niiden saanti erittäin helppoa ja monipuolista. Lisäksi valmistuotteita käyttämällä säästetään työtunteja. On siis hyvä laskea, kumpi vaihtoehto on kannattavampaa kunkin raaka-aineen kohdalla. (Ruokatieto 2011.) Lähtökohtana on kuitenkin hyvä muistaa, että käyttämällä eri raaka-aineita ateriakokonaisuudesta ei tule sisällöltään liian yksipuolinen tai tylsä (Ruokatieto 2011).

Ateriakokonaisuus voi koostua useammastakin ruokalajista, mutta yleensä se rakentuu alku-, pää- ja jälkiruoasta. Valmiista ateriakokonaisuudesta käytetään nimitystä menyy eli menu. (Lehtinen–Peltonen–Talvinen 2004, 88–89.) Suunnittelu aloitetaan pääruoasta, jonka jälkeen kehitellään alku ja jälkiruoka. Hyvin suunnitellun ateriakokonaisuuden lopputulos sisältää vaihtelevia raaka-aineita, on ulkonäöltään kaunis ja maistuu hyvältä. Lisäksi ateriasta

täytyy tulla kylläiseksi. Ateriakokonaisuutta suunniteltaessa on syytä huomioida ruokalajien välinen tasapaino: jos pääruoka on hyvin energinen, voi jälkiruoka vuorostaan olla kevyt. (Isotalo–Kuittinen 2008, 37.)

Ruoan valmistukseen ravintola-alan yrityksessä kuluu paljon aikaa, siis yrittäjille kalliita työtunteja (Ruokatieto 2011). Ruoanvalmistusprosessia tulee miettiä tarkasti ateriakokonaisuuksia suunniteltaessa. Suunnitteluvaiheessa tulee leikin huomioida, miten paljon ruoan esivalmistuksessa ja kypsennyksessä menee aikaa. Lisäksi tulee ottaa huomioon keittiön laitekapasiteetti: yhdellä liedellä ei voi valmistaa samaan aikaan viittä eri ruokaa.

Oman huomionsa ruoan suunnittelussa ja valmistuksessa muodostavat erityisruokavaliot. Erilaiset ruoka-aineallergiat, laktoosi-intoleranssi, diabetes ja keliakia vaikuttavat ihmisen terveyteen. On siis erittäin tärkeää, ettei asiakas syö mitään terveydelleen vaarallista tai esimerkiksi vatsavaivoja aiheuttavia ruokia. Erityisruokavalio tarvitseville varataan oma ruoka, joka merkitä selkeästi noutopöydässä. Osa asiakkaista valitsee erityisruokavalion myös eettisistä tai uskonnollisista syistä, kuten esimerkiksi kasvisruokailijat tai islaminuskoiset. (Ruokatieto 2011.)

Menun kokoamisessa tulee ottaa huomioon käytettävät raaka-aineet, niiden saanti sekä käytön mahdollisuudet. Erityisesti vuodenaika sekä sesongit vaikuttavat menukokonaisuuden rakentamiseen. Kausiluontoisuus onkin merkittävä osa ravintola-toimintaa. Raaka-aineina käytetään niitä, joita sillä hetkellä saadaan tuoreena ja samalla myös edullisemmin. Tyypillisesti kesällä ja syksyllä on satokausi, jolloin käytetään esimerkiksi tuoreita kasviksia, marjoja ja sieniä. Eri raaka-aineiden käyttö jakautuu pitkälti vuodenaikojen mukaa. (Ruokatieto 2011.)

3.2 Reseptit

Resepti on ruokaohje, johon on kerätty ruoan valmistukseen tarvittavat eri ainesosat sekä niiden sopivat ainemäärät. Sekoittamalla ohjeen ainesosia keskenään saadaan vuorostaan aikaiseksi valmista ja maistuvaa ruokaa. Yksinkertaisesti ajateltuna ruokaohjeita tehdään, jotta ruoanlaitto olisi mahdollisimman helppoa. Lisäksi valmis ruokaohje takaa ruoan onnistuvuuden,

koska sen laatija on todennäköisesti testannut reseptin, ja kokenut sen hyväksi. Pitopalvelu sekä muissa ravintola-alan toimialoilla on erityisen tärkeää laatia tarkat reseptit ruoan valmistamiseen ruoan tasalaatuisuuden ylläpitämiseksi.

Pitopalvelutoiminnan tulee olla kannattavaa, jotta siitä saataisiin voittoa. Tämän edellytyksenä vuorostaan on mahdollisimman hyvin suunniteltu työskentely. Sen vuoksi ruoan valmistamiseen ja sen onnistumiseen tuleekin paneutua huolellisesti: mitä yksityiskohtaisempaa tietoa ruoan valmistusprosessista työntekijällä on, sitä varmempaa on työskentely ja sen onnistuneempi on lopputulos. Jokaisen ammattikeittiön on luotava reseptiikkansa oman liikeideansa mukaisesti. Ruokaohjeiden suunnittelun pohjaksi voidaan kuitenkin käyttää keittiön ulkopuolelta tulevia ruokaohjeita. Onnistunut ja huolellinen reseptien laatiminen takaa yrittäjälle valmiin ruoan onnistuvuuden sekä tasalaatuisuuden. Usein ravintoloissa työskentelee useita eri kokkeja, minkä vuoksi resepti on välttämätön, jotta asiakkaalle tarjottava ruoka säilyy tekijästä huolimatta saman makuisena, rakenteellisena ja näköisenä. (Mauno – Lipre 2005, 49.)

Valmiiden reseptien olemassa olo helpottaa myös esimiehen toimintaa. Raaka-ainetilaukset voidaan tehdä reseptien mukaisesti sekä huolehtia, että kaikki valmistukseen tarvittavat resurssit ovat kunnossa. Reseptit toimivat myös varasto- ja tilausjärjestelmän pohjana. Tarkasti laaditut reseptit organisoivat keittiön toimintaa, ja helpottavat näin myös kokin työtä. Ne antavat kokille muun muassa lisää aikaa ruokien esikäsitteilyyn, ruoan viimeistelyyn ja maun tarkistamiseen. Valmiit ruokaohjeet ovat merkittävänä apuna myös budjetoinnissa. Lisäksi henkilöstön tarve voidaan myös selvittää reseptien vaativuuden avulla. (Mauno – Lipre 2005, 49.)

Uusien ruokaohjeiden suunnittelu vaatii paljon aikaa, ja ne on aina testattava. Samalla selvitetään ruokaohjeelle sopiva kypsennysmenetelmä. Huolellisesti ja tarkasti laaditun ruokaohjeen avulla ruoka onnistuu varmemmin ja helpommin, sekä työn fyysinen ja henkinen kuormitus on pienempi. Lisäksi työ-

tehtävien sisällön selkeys ja ohjeistus lisää myös henkilöstön työtyytyväisyyttä. (Mauno – Lipre 2005, 50–51.)

3.3 Hyvän ruokaohjeen tunnusmerkkejä

Hyvän ruokaohjeen tunnusmerkkejä on monia. Ruokaohjeesta tulee löytyä tarvittavat raaka-aineet, sekä suositus niille sopivasta kypsennyslaitteesta sekä -ohjelmasta. Ohjeen raaka-aineiden on oltava järjestyksessä, joka ohjaa rationaaliseen työskentelyyn. Lisäksi reseptissä mainitaan aina raaka-aineiden tarkat käyttömäärät: kiinteät, nesteet, suola, mausteet, liemijauheet sekä saosteet. Puolivalmisteiden tarkat ohjeet on vuorostaan tarkistettu valmistajien tuoteselosteesta, ja niiden on näyttävä selkeästi ohjeessa. (Mauno – Lipre 2005, 53.)

Ruokaohjeiden raaka-aineet täytyy punnita ja merkitä ohjeeseen painomittoina, kuten grammoina (g) ja kilogrammoina (kg). Ruoka-aineiden punnitsimeen tarvitaan erilaisia vaakoja; esimerkiksi mausteille tarvitaan digitaalivaakoja, joiden luettavuus on 0,1 grammasta 1 grammaan, mikä takaa luotettavat maustemäärät. Vaakojen sijaan on mahdollista käyttää myös vetomittoja, mutta nämä eivät ole kuitenkaan niin tarkkoja kuin painomitat. Joissakin elintarvikepakkauksissa saatetaan käyttää mittana vetomittaa, sillä se on riittävä tarkkuus elintarvikkeelle. (Mauno – Lipre 2005, 53–54.)

3.4 Raaka-ainemäärien laskeminen

Ruoan määrän arvioiminen on keskeistä ruokaohjeiden ja menujen suunnittelussa sekä laatimisessa. Tarvittavan ruoan määrään vaikuttavat monet samat tekijät kuin menusuunnittelussakin; määrää arvioidessa on huomioitava tilaisuuden luonne, ruokailijoiden ikä ja sukupuoli sekä ruokailijatyyppe. (Riikonen 2010, 38.) Esimerkiksi yleensä miehet syövät enemmän kuin naiset, ja lapset vuorostaan vähemmän kuin aikuiset. Lisäksi ruoan tarvittavaan määrään vaikuttaa myös menuun kuuluvien ruokalajien määrä: mitä enemmän ruokalajeja menu sisältää, sitä vähemmän yhtä ruokalajia tarvitaan.

Ruokaa on kuitenkin aina varattava niin paljon, ettei se lopu kesken. Tämä tekeekin suunnittelusta haastavaa, sillä jos ruokaa jää paljon jäljelle, valmiin

ruoan varastointiin tarvitaan muun muassa kylmäsäilytystiloja. Ylimääräisen ruoan pois heittäminen ei ole yrityksen toiminnan näkökulmasta katsottuna kannattavaa. Kuitenkin tarjolla olleet ruoat tulee aina heittää pois.

Nykyään ammattikeittiössä käytetään vain harvoin esikäsittelemättömiä raaka-aineita. Muun muassa lihat ja kalat ostetaan valmiiksi käsiteltyinä ja paloiteltuina. Hävikkilaskelmia joudutaan suorittamaan ainoastaan silloin, kun tilattaessa raaka-aineita on huomioitava kypsennys- sekä tarjoiluhävikit. Kasvis-ten ja salaattien osalta esikäsitteily tapahtuu vuorostaan edelleenkin usein omassa keittiössä. Myös niiden käsittelyssä syntyy painohävikkiä, ja jokaiselle raaka-aineelle onkin määritelty omat keskimääräiset painohävikkiprosentit. Raaka-aineen käyttöpaino määräytyy esikäsitteilyn jälkeen. Ruokaohjeisiin tuleekin merkitä jokaisen ruoka-aineen käyttöpaino, millä tarkoitetaan puhdasta, käyttövalmista, syötävää raaka-ainetta. (Mauno – Lipre 2005, 55–56.) Seuraavalla sivulla olevaan taulukkoon (taulukko 1) on listattu yleisimmin käytettyjen kasvis-ten ja hedelmien esikäsitteilyhävikkejä.

Taulukko 1. Kasvis-ten ja hedelmien esikäsitteilyhävikki prosentit (Lampi – Luola – Seppänen 1993).

Kasvis-ten ja hedelmien esikäsitteilyhävikkejä			
Kasvis tai hedelmä	Poistettavat osat	Hävikki %	Kerroin*
Peruna	Kuoret	30	1,4
Punajuuri	Kuoret, kanta	25	1,3
Porkkana	Kuoret, kanta	20	1,3
Lanttua	Kuoret, kanta	30	1,4
Kukkakaali	Kanta, lehtiä	20	1,3
Purjo	Kanta, lehtiä	15	1,2
Sipuli	Kuoret, kanta	10	1,1
Tuore kurkku	Päät	5	1,1
Lehtisalaatti	Kanta, lehtiä	10	1,1
Paprika	Kanta, siemenet	20	1,3
Tilli, persilja	Kanta	15	1,2
Appelsiini	Kuoret	30	1,4
Omena	Kuoret, siemenkoti	15	1,3
Meloni	Kuoret, siemenet	40	1,7

Ruokaohjeita laatiessa kypsennyshävikkiin tulee varautua. Tämä täytyy huomioida raaka-aineita ostaessa. Eri raaka-aineille on oma kypsennyshävikkiprosentti, joka vähennetään raaka-aineen alkuperäisestä painosta. Tällä taas varmistetaan ruoan pääraaka-aineen riittävyys. Raaka-aineesta haihtuu nestettä kypsennyksen aikana, minkä takia paino vähenee alkuperäisestä painosta. Esimerkiksi pataruoissa haihtuminen korvataan lisäämällä keittoon nestettä, jotta ruoan kokonaismäärä säilyy oikeana. Laatikkoruokien painohävikki on 15 prosenttia; valmistusprosessissa kypsentämätöntä raaka-ainetta tulee lisätä 15 prosenttia enemmän, ettei asiakkaan annoskoko pienene. (Mauno – Lipre 2005, 56–57.)

Kypsennyshävikkiä voidaan myös pienentää eri kypsennysmenetelmillä. Esimerkiksi uunin kosteusprosentiksi voidaan valita 90 tai laatikot kypsentää kaksivaiheisesti, jolloin kypsennyksen ensimmäiset viisi minuuttia aloitetaan kypsennyshöyrytoiminnolla, minkä jälkeen valmistamista jatketaan yhdistelmätoiminnolla. Lisäksi ruokien tarjoilussakin voi syntyä hävikkiä. Tällaista tapahtuu kun ruokaa palautuu takaisin keittiöön esimerkiksi odotettua vähemmän asiakasmäärän vuoksi. Lisäksi tarjoiluastioihin jää aina jonkin verran ruokaa jäljelle. Tarjoiluhävikin osuus kokonaishävikistä on noin kolme prosenttiyksikköä (Mauno – Lipre 2005, 56–57.)

Tarjottavien ruokien määrään on laadittu yleiset suositukset. Kansanterveyslaitos on laatinut muun muassa ruoan kulutuksesta tehtyjen tutkimusten pohjalta yleiset mitat elintarvikkeiden, raaka-aineiden sekä ruokien eri tarjoilu- ja käyttöannoksia varten. (Sääksjärvi–Reinivuo 2004, 5.) Käytimme enimmäkseen näitä mittoja suunnitellessamme reseptejä. Kansanterveyslaitoksen määrittämissä annoskokotaulukosta löytyy pieni-, keski- ja suuri annoskoko (Sääksjärvi–Reinivuo 2004, 5).

Seuraavaan taulukkoon (taulukko 2) on laatimamme suositukset käytettävistä annosmääristä. Taulukkoon on koottu ne raaka-aineet, joita käytimme suunnittelemissamme menuissa.

Taulukossa näkyvä tarjoiluannos on tarkoitettu henkeä kohden. Taulukko helpottaa ruoan valmistuksen suunnittelutyötä ja sen avulla osataan varata oikea määrä tarvittavia raaka-aineita.

Taulukko 2. Tulikurkku Oy:lle suunniteltujen menujen ruokalajien annosmäärät. (Mauno-Libre 2005. 2008. Sääksjärvi-Reinivuo 2004. Kansanterveyslaitos.)

Raaka-aine/tuote	Tarjoiluannos (g)/henkilö		
	Pieni	Keskikoko	Suuri
Kalat			
Savumuikku		40	
Kasvikset			
Viharsekasalaatti	50	125	150
Tomatti-mozzarellasalaatti		135	
Tomaatti		85	
Mozzarella		50	
Lisäke			
Valkosipuliperunat/Kermaperunat		225	
Bulguri (raaka)		60	
Kasvikset		150	
Kastikkeet/Levitteet			
Kermaviili-/Jugurttikastike	30	40	
Sitruunakastike	10	20	40
Currykastike		50	
Herukkahilloke		20	
Savuporolevite		25	
Liha/Kala			
Naudanfilee, raaka		125	150
Broilerifilee, kypsä		160	
Lihapulla	90	120	150
Kalakeitto (*lautasellinen)	200	300	400*
kalan määrä	35	60	70
Jälkiruoat			
Kaurapaistos ym. Marja/hedelmä		100	
Vaniljakastike		50	

4 TULIKURKKU OY

4.1 Yrityksen esittely

Toimeksiantajamme on Kiimingissä vuodesta 1984 lähtien toiminut grillikioski Tulikurkku Oy. Se on perheyritys, jonka omistavat Minna ja Kyösti Huru. Yritykselle rakennetaan tällä hetkellä uusia toimitiloja, joiden on tarkoitus valmistua keväällä 2012. Nykyinen toiminta siirtyy uusiin tiloihin sekä samalla sen toimenkuva laajenee. Grillituotteiden lisäksi yrityksen tavoitteena on alkaa tarjota asiakkaille pitopalvelua.

Nykyisin yritys ei virallisesti myy pitopalvelua, vaan he harjoittavat sitä satunnaisesti, etupäässä tutuille asiakkaille. Toimintaa ei ole lainkaan mainostettu. Syy toiminnan harjoittamisen estämiseksi on ollut oikeanlaisten työskentelytilojen puuttuminen. Yrityksen nykyisen toimitilan keittiö on melko pieni, minkä takia yrityksellä ei ole riittävää kapasiteettia valmistaa suuria määriä ruokaa. Tämänhetkisessä keittiössä voidaan valmistaa ruokaa enintään 30–40 hengelle.

Saimme yritykseltä toimeksiannon laatia kirjallisen ehdotuksen pitopalvelun ateriakokonaisuuksien teemoista, sekä reseptit suunnitelmistamme ruoista heidän asiakkaiden toiveita ja tarpeita noudattaen. Näitä menuita ja ruokaohjeita käytetään uusissa toimitiloissa toimivassa pitopalveluyrityksessä. (Huru 2011.)

Ajatus pitopalvelutoiminnan laajentamisesta on tullut yritykselle heidän omilta asiakkailtaan. Palveluita Tulikurkku Oy:ltä onkin kysely jo pidemmän aikaa. Tästä johtuen omistajat uskovat pitopalvelutoiminnan olevan kannattava idea. Uusiin toimitiloihin tulee pitopalvelutoimintaan soveltuvat tilat, tärkeimpänä monikäyttöisempi keittiö. Uusi pitopalvelu tulee toimimaan maksimissaan sadan kilometrin etäisyydellä: tällä halutaan varmistaa ruokien säilyvyys kuljetuksessa. Lisäksi ruokien ja astioiden kuljettaminen kovin kauas on työlästä. Nykyään Tulikurkku Oy toimittaa pitopalveluruokaa ainoastaan Kiimingin alueelle eli noin 15 kilometrin etäisyydellä. (Huru 2011.)

Käytimme työssämme pitopalveluyritysten toiminnan tietoperustaa. Otimme selvää sekä perehdymme tarkasti ruokaohjeiden laatimiseen. Selvitimme mahdollisten asiakkaiden odotukset ja tarpeet pitopalvelutuotteiden suhteen haastatteleamalla yrityksen omistajaa. Lisäksi haastattelimme kahta pitopalveluyrittäjää siitä, miten he laativat ateriakokonaisuudet ja mitä niiden suunnittelussa tulee huomioida. Käytimme työssämme jo tehtyjä tutkimuksia, joista poimimme työmme kannalta oleellista tietoa, kuten esimerkiksi suomalaisen ja lähiruoan merkityksestä ruoan valmistuksessa. Lisäksi selvitimme kyseisten tuotteiden käytön hyötyjä niin taloudellisesta, ympäristöllisestä kuin terveydellisestä näkökulmasta katsottuna. Näitä tietoja yhdessä hyödyntäen suunnittelimme yritykselle valmiit ja käyttökelpoiset menut sekä reseptit. Laatiemme menukokonaisuuksien ja suunniteltujen ruokaohjeiden tavoitteena oli ennen kaikkea kehittää ja monipuolistaa yrityksen tämänhetkistä tarjontaa ja toimintaa.

Valitsimme kyseisen aiheen, koska kiinnostuimme toimeksiantajan Tulikurkku Oy:n ehdotuksesta tukea ja kehittää heidän laajentuvaa toimintaansa. Lisäksi työn tekemistä motivoi haaveemme mahdollisesta omasta pitopalveluyrityksestä tulevaisuudessa.

4.2 Yrityksen asiakkaiden tarpeet ja toiveet

Suunnittelutyömme pohjana olivat Tulikurkku Oy:n asiakkaiden tarpeet ja toiveet, jotka huomioiden aloitimme ruokaohjeiden kehittämisen. Haastattelimme Tulikurkku Oy:n omistajaa Minna Hurua selvittääksemme asiakkaiden mahdollisia odotuksia ja tarpeita pitopalvelulta. Huru kertoi, mitä heidän tämänhetkiset asiakkaansa ovat palvelulta odottaneet, minkälaisia tuotteita he ostavat nyt, sekä mitä kaivattaisiin mahdollisesti tulevaisuudessa.

Huru jakoi asiakkaat karkeasti kolmeen eri ryhmään heidän ostotarpeidensa mukaisesti. Suurin osa tämänhetkisistä asiakkaista on miehiä, jotka tilaavat ruoan esimerkiksi hirvipeijaisiin tai saunailtoihin. Huru painotti tällaiseen tilaisuuteen sopivan esimerkiksi kiusaukset tai keittoruokat. Valintaansa hän perusteli sillä, että miehet syövät yleensä määrällisesti enemmän, mikä vaikuttaa ruoan tasapainoiseen menekkiin: jos ruoaksi tarjotaan esimerkiksi pihviä

ja perunaa, asiakkaat syövät helposti vain pelkkää lihaa muiden lisukkeiden sijaan. Tällöin lihaa tulee varata suuria määriä suhteessa asiakasmäärään, mikä aiheuttaa yrittäjälle ylimääräisiä kustannuksia lihan hinnan ollessa kalliimpi kuin lisukkeiden. (Huru 2011.)

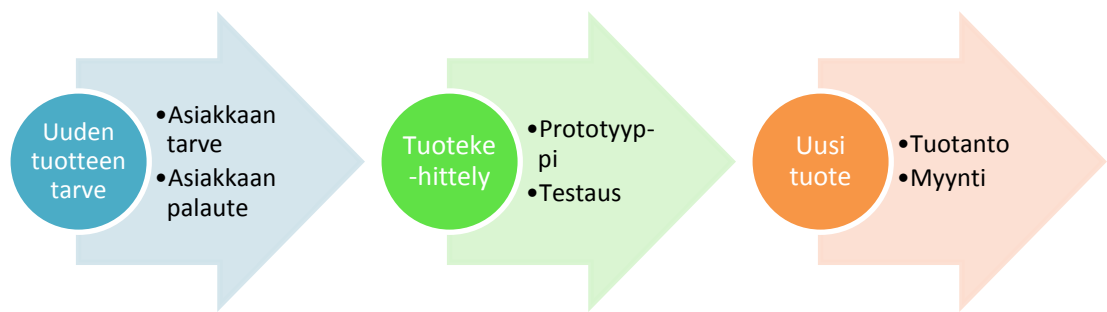
Lisäksi yrityksessä asioi yritysasiakkaita, jotka tilaavat lounasruokaa sekä hieman arkisempia illallisia. Tämänäyttypiseen tilaisuuteen menua ajatellessa kaikkein kannattavinta oli suunnitella ateria, joka koostuu esimerkiksi kastikkeesta sekä lisukkeesta (peruna, pasta tai riisi). Lisäksi Huru uskoo, että kyseistä olisi myös juhlamenuille. Tällaisia menuita asiakkaat voisivat ostaa esimerkiksi häätjuhlaan tai hautajaisiin. Suunnittelemistamme menuista yhden tuli olla tämänäyttypinen ateriakokonaisuus: kyseinen menu olisi myös suunnittelemistamme menukokonaisuuksista kaikkein juhlallisin, ja automaattisesti myös kaikkein arvokkain. (Huru 2011.)

5 ELINTARVIKKEEN TUOTEKEHITYS

Tuotekehitys on välttämätöntä yrityksen menestymisen kannalta. Tuotekehitys, kuten ruokaohjeenkin kehittäminen on yrityksen sisällä tapahtuvaa toimintaa, jolla pyritään tuomaan vaihtelevuutta yrityksen tarjontaan. Tämän tarkoituksena on varmistaa, että yrityksessä myydään jatkuvasti kilpailukykyisiä tuotteita ja palveluita. (Agronet 2012.) Tämä vuorostaan tuo yritykselle lisää arvoa ja sen kautta myös myynnin lisääntymistä (Luukkonen 2010, 24). Uutta tuotetta aletaan kehittää, kun havaitaan jonkin tuotteen puuttuminen markkinoilta. Lisäksi tuotekehityksessä voidaan kehittää jo olemassa olevaa tuotetta kilpailukykyisemmäksi.

Tuotekehityksen lähtökohtana ovat asiakkaiden tarpeet sekä oleellisen tärkeää on asiakkailta saatu palaute. Yrityksen on tärkeää pitää kiinni vanhoista asiakkaista, koska uusien asiakkaiden hankkiminen vaatii paljon enemmän aikaa ja rahaa. Asiakkaita tulee rohkaista antamaan palautetta, sillä se on arvokasta yritykselle. Asiakaspalautetta voidaan kerätä kyselemällä, kirjallisilla kyselylomakkeilla, nettisivujen kautta tai haastattelemalla. (Agronet 2012.) Lisäksi tuotteen kehittämisessä tulee ottaa huomioon yrityksen liikeidea sekä arvot, minkä pohjalta lähdetään kehittämään uusia tuotteita. Perusta uudelle liikeidealle muodostuukin seuraavista: kenelle, mitä ja miten, sekä tietysti yrityksen oma imago. (Lehtinen–Peltonen–Talvinen 2004, 34–35.) Tuotekehitys on aina ainutkertaista, minkä vuoksi prosessille on vaikea määrittää mitään tarkkoja ohjeita tai tapoja. (Luukkonen 2010, 24.)

Seuraavassa kuviossa (kuvio 4) on nähtävissä uuden tuotteen kehitysprosessin eri vaiheet aina idean syntymisestä uuden tuotteen myyntiin ja markkinointiin. Tarve uudelle tuotteelle voi tulla asiakkailta tai syntyä yrityksen sisäisen tuotekehittelyn myötä. Uudesta tuotteesta valmistettua prototyyppiä tulee testata ja kokeilla ennakkoon, minkä seurauksena tuote joko todetaan toimivaksi, tai se palautuu takaisin kehittely- ja suunnitteluvaiheeseen. Hyvä ja toimiva tuote päättyy tuotantoon, mitä seuraa taas markkinointi ja myynti.



Kaavio 4. Yksinkertaistettu tuotekehitysprosessi (Jopaco 2012).

Niin sanotun tavallisen tuotekehityksen lisäksi kehitystä ja uudistamista tapahtuu jatkuvasti ruoka- ja ravitsemusalalla. Myös ruokatuotekehityksessä kehitystyö on vastaamista niin asiakkaan asettamiin kuin yrityksen omiin vaatimuksiin. Erilaisia kehityskohteita ruoka-alalla voivat olla esimerkiksi uudet tai uudistettavat raaka-aineet, brändit, ruokapalvelut sekä valmistusmenetelmät ja välineet. (Earle–Earle–Anderson 2008, 4 – 5.)

Suurimman haasteen ruokatuotekehitykselle tuo tuoreruoka-aineiden säilyvyys sekä kausiluonteisuus: kehitellessä sitten kokonaan uutta menukokonaisuutta tai pelkästään yhtä ruokalajia, on prosessissa aina otettava huomioon käytettävien raaka-aineiden säilyvyys sekä kuljetusmahdollisuudet. Monet tuoreruoka-aineet (liha, kala, marjat, kasvikset) ovat kausiluonteisia, eli niiden saatavuus ympärivuotisesti tuoreina voi olla haasteellista ja kallista. Näin kehiteltävien tuotteiden laatuvaatimusten sekä kehitysolosuhteiden keskeinen suhde on melko monimutkainen, ja lisää haastetta kehitystyöhön. Vaikka kehitystyössä otetaan aina huomioon asiakkaan tarpeet ja vaatimukset, ruokatuotekehityksessä kehiteltävän tuotteen ja asiakkaan välinen suhde on aina erityisen merkittävä.

Nykypäivänä ruoan tehtävä ei ole enää vain tyydyttää yksi ihmisen perustarpeista, vaan sen odotetaan miellyttävän kuluttajia kaikin mahdollisin tavoin. Siksi esimerkiksi kehiteltävien uusien ruokalajien on oltava maistuvia, hyvän näköisiä, mutta samalla terveellisiä: ruoka-ala onkin yksi nopeimmin muuttuvista ja jatkuvasti kehittyvistä aloista, ja uudet trendit valtaavat markkinoita

tiuhaan. Haastetta lisäävät kuluttajien erilaiset tottumukset sekä terveydelliset tekijät. Tästä hyvänä esimerkkinä ovat erilaiset gluteenittomat tuotteet: nyt kuluttajan on mahdollista valita gluteenittoman leipänsä rinnalle myös muita gluteenittomia tuotteita aina jauhoista valmiskastikkeisiin. Jatkuva ruokatuotteiden kulutus ja kysyntä vaativatkin alan asiantuntijoilta jatkuvaa ruokatuotteiden kehittämistä ja lisäämistä, sekä ajanhermolla pysyttelemistä. (Earle–Anderson 2008, 36 – 37.)

Pitopalveluyrityksellä voi olla olemassa olevat valmiit menut ja ruokaohjeet, jotka helpottavat yrityksen toiminnan suunnittelua, organisointia ja toteutusta. Tämän lisäksi tällä halutaan myös osoittaa asiakkaalle osaamista ja asiantuntevuutta. Valmiit kokonaisuudet myös helpottavat yrityksen tuotteiden sekä palveluiden myyntiä. Lisäksi yritys säästää arvokasta aikaa, kun jokaista tilaisuutta varten ei tarvitse kehittää uusia ja erilaisia menuita. Yrityksen on kuitenkin mahdollista räätälöidä asiakkaalleen myös täysin hänen haluamansa tarjoilun

5.1 Aistinvarainen arviointi osa tuotekehitystä

Tulikurkku Oy:llä ei ole tällä hetkellä valmiita menuita ja reseptejä, koska toiminta on niin vähäistä. Työssämme emme siis kehittäneet vanhoja menuita, vaan suunnittelimme yritykselle täysin uudet menut: tehtävämme olikin eräänlainen elintarvikealan tuotekehitysprosessi, jossa kehitimme niin sanotusti uudenlaisia tuotteita, menukokonaisuuksia. Suunnittelussa huomioimme sekä asiakkaiden että yrittäjän toiveet ja tarpeet, ruoka-aineiden säilyvyyden, käsiteltävyyden sekä mahdolliset kuljetukseen vaikuttavat tekijät. Lisäksi työtilojen kapasiteetti ja muut resurssit huomioitiin suunnittelussa.

Elintarvikkeiden ja ruokien tuotekehityksessä merkittävänä apuvälineenä toimii aistinvarainen arviointi. Yleensä arvioijat ovat kuluttajia edustava raati sekä tuotteen kehityksessä mukana olleiden koulutettujen henkilöiden joukko. Kuluttajat ovat erilaisia ja heillä on omanlaisia mieltymyksiä. (Tuorila–Parkkinen–Tolonen 2008, 120.) Kokemukseen vaikuttavat myös jokaisen maistajan yksilölliset ruokatottumukset (Tuorila–Appelbye 2005, 29). Myös

maistelutilanteesta voi riippua, millaiseksi tuote koetaan. Kuitenkin yleisesti ottaen tuote voi menestyä, jos sen laatu koetaan kussakin käyttötilanteessa laadukkaaksi. Tärkeää on myös se, että tuote olisi kilpailevan valmistajan tuotetta parempi. (Tuorila–Parkkinen–Tolonen 2008, 120.)

Ruoan laadukkaaksi kokemiseen vaikuttavat sen ulkonäkö, haju, maku sekä rakenne. Ihminen tekee havaintoja ruoasta eri aistien avulla (Tuorila–Parkkinen–Tolonen 2008, 17–65). Viisi aistiamme, näkö, haju, maku, tunto ja kuulo tukevat toisiansa aistinvaraisessa arvioinnissa. Aistien tärkeys vaihtelee tarkasteltavan elintarvikkeen ominaisuuksien mukaan. (Tuorila–Appelbye 2005, 21.)

Yleensä kuitenkin elintarvikkeiden rakenteiden havaitseminen tapahtuu usean aistin yhteistyönä. Havaitseminen alkaa näköaistin avulla, jolloin havaitaan elintarvikkeen visuaalisia ominaisuuksia. Näköaistin avulla havaitaan parhaiten ominaisuuksia kuten juoksevuus/sakeus, tasaisuus/karkeus, säikeisyys ja huokoisuus. Elintarvikkeen rakenteen havainnointi jatkuu kosketeltaessa sitä käsin, mikä tapahtuu kosketukseen, liikkeeseen ja asentoon reagoivien tuntoaistisolujen avulla. Purentajärjestelmän aistinsolut sopeutuvat toimintaan, ja säätelevät purentaan voimakkuutta ja liikettä tarpeen mukaan. Myös kuuloaisti on mukana purenta-aikana. (Tuorila–Appelbye 2005, 51–52.)

Aistinvarainen arviointi suoritetaan kuhunkin tilanteeseen sopivalla menetelmällä. Menetelmät voidaan jakaa kolmeen pääryhmään; erotustestit, kuvailevat menetelmät tai mieltymysmenetelmät. Erotustesteissä tutkitaan, onko tuotteiden välillä eroja ja missä ominaisuuksissa niitä havaitaan. Kuvailevilla menetelmillä selvitetään aistittavien ominaisuuksia ja arvioidaan niiden voimakkuutta. Mieltymysmenetelmien tarkoituksena taas on selvittää ja ennakoida kuluttajien suhtautumista tuotteisiin. Usein aistinvaraisessa arvioinnissa käytetään apuna arviointiasteikkoa, jonka avulla testaajat voivat antaa arvionsa. (Tuorila–Parkkinen–Tolonen 2008, 76–77.)

6 KOKEMUKSELLISEN AINEISTON HANKINTA

Työtämme varten keräsimme aineistoa toimeksiantajan haastattelun lisäksi myös hyödyntämällä toista laadullista tutkimusmenetelmää eli teemahaastattelua. Haastattelun luotettavuuden lisäämiseksi aineiston keräämisen ja tuottamisen vaiheet on ilmennettävä tarkasti ja todenmukaisesti. Esimerkiksi haastattelututkimuksessa tulee esitellä haastattelupaikka ja siihen liittyvät olosuhteet. Lisäksi työn luotettavuutta lisää, kun työstä käy ilmi haastatteluihin käytetty aika, mahdolliset häiriötekijät sekä virhetulkinnat. Haastattelutilanteesta tulee tehdä tutkijan oma itsearviointi ja onnistuneisuus. Haastattelusta saatuja tuloksia on tärkeä tulkita ja tarkastella teoreettisesta näkökulmasta. (Hirsjärvi – Remes – Sajavaara 2009, 231–233.)

Haastattelimme kahta pitopalveluyrittäjää (Jussila–Ekholm 2011) työmme teoria- ja toiminnallisen osuuden tarkkuuden ja laadukkuuden tueksi. Asiantuntijoilla on vankka kokemus ruokaohjeiden suunnittelusta, toteutuksesta ja ruoan valmistuksesta, jonka ansiosta heiltä saama tieto on erityisen arvokasta. Tavoitteenamme oli saada selville heidän pitkien työuriensa aikana kertyneitä ammattitaitoisia näkemyksiä ja kokemuksia ateriasuunnittelusta sekä ruokaohjeistusten laatimisesta.

Laadimme seitsemän kysymystä aiheeseemme liittyen, jotka esitimme heille haastattelussa. Suunnittelimme kysymykset työmme teoriatietomme pohjalta mahdollisimman monipuolisiksi. Haastattelun johdonmukaisuuden takaamiseksi jaoinme kysymykset teemoittain eri aihealueisiin. Vaikka kysymysten laadinnassa hyödynnettiin teoriaa, kysymysten pohjimmaisena ajatuksena oli saada niistä sellaisia, että ne johdattelevat haastateltavaa kertomaan hänen omista ammatillisista kokemuksistaan. Haastattelun yhteydessä esitimme haastateltaville myös suunnittelemamme alustavat menut, ja pyysimme heitä arvioimaan niiden käyttökelpoisuutta ja toimivuutta. Haastattelussa esitetyt kysymykset ovat liitteenä (liite 20).

Molemmat haastattelut suoritettiin Pudasjärvellä haastateltavien kotona 15.11.2011. Haastateltavina olivat Anjuskan pitopalvelun omistajaa Anja Jussila sekä pitopalveluyrittäjä Marjatta Ekholm. Molemmat ovat toimineet pito-

palveluyrittäjinä yli 15 vuotta. Haastattelutilanteet olivat luontevia ja onnistuivat ilman ulkoisia häiriötekijöitä, kuten ylimääräistä meteliä tai kiirettä. Paikalla olivat ainoastaan haastattelijat sekä haastateltava, mistä johtuen haastateltavan vastauksiin ja mielipiteisiin ei voitu vaikuttaa, tai niitä manipuloida. Haastatteluista saamiamme tuloksia voimme siis pitää luotettavina.

7 KEHITTÄMISTYÖN TULOKSET

7.1 Haastatteluiden tulokset

Jussilan mielestä lähiruoan käyttö pitopalvelu toiminnassa on hyvä asia. Hänen mielestään raaka-aineet ovat paremman makuisia ja varmasti tuoreita, kun ne hankitaan läheltä. Etenkin kotimaisen lihan ja kasviksien käyttö on suotavaa. Asiakkaat haluavat tietää ostaessaan ruokaa ja palvelua pitopalvelulta, mistä pääraaka-aineet tulevat. (Jussila 2011.)

Menu suunnittelussa oleellisinta on ottaa huomioon asiakkaiden tarpeet. Jussila painotti, että asiakkaat haluavat ja tilaavat useammin arkisempia menuja kuin juhlamenua. Arkimenulla hän tarkoitti kokonaisuutta, johon kuuluu esimerkiksi pääruoaksi keitto ja jälkiruoaksi kiisseli tai rahka. Hänen mielestään suunnittelussa tulee huomioida ruokalajien vaihtelevuus, jos pääruoka on raskas, jälkiruoan tulee olla kevyempi. (Jussila 2011.)

Jussila kommentoi valmiilla ruokaohjeilla olevan suuri merkitys etenkin pitopalvelutoiminnan aloittamisen alkuajoina. Hänen mielestään jokaisen tulee käyttää reseptejä, kunnes oppii käyttämään raaka-ainemääriä tasapainoisesti ja oikein ruoan valmistuksessa. Hän kuitenkin kertoi, ettei itse enää käytä juuri koskaan reseptejä, sillä hänen työskentelynsä on jo niin rutinoitunutta, ettei koe reseptejä enää niin tärkeäksi omassa työskentelyssään. (Jussila 2011.)

Jussila kommentoi ruokien suositusmäärien poikkeavan usein todellisesta kulutuksesta tilaisuuksissa, joihin asiakkaat tilaavat ruoan (Jussila 2011). Esimerkiksi asiantuntijoiden suositusten mukaan keittoa tulisi varata 0,2-0,3 litraa henkeä kohden (Sääksjärvi–Reinivuo 2004, 28). Jussila vuorostaan kertoi varaavansa keittoa huomattavasti enemmän, noin 0,5 litraa henkilöä kohden. Poronkäritystä hän mainitsi tarjoavansa 0,18 kilogrammaa asiakasta kohden (Jussila 2011). Virallisten annosmäärien mukaan lihaa varataan noin 0,15 kilogrammaa asiakasta kohden (Sääksjärvi–Reinivuo 2004, 24). Jussilan mukaan hyvä ruokaohje sisältää hyvät raaka-aineet, ja sen on laatinut ammattitaitoinen henkilö. ”Ruoan onnistuvuus on pitkälti kiinni kokista”, kommentoi Jussila. (Jussila 2011.)

Pitopalveluyrittäjä Marjatta Ekholm painotti menukokonaisuuksien suunnittelussa suosivan yksikertaisuutta ja helppoutta. Kuitenkin Ekholmin mielestä runsaus ja useat vaihtoehdot menussa miellyttävät asiakasta. Sen vuoksi menukokonaisuuden laatijan tulee osata sisällyttää menuun edullisia ruokalajeja, mutta useaa lajia. Hän kertoi varaavansa sekä lihakastikkeeseen että keittoon 0,1kilogrammaa lihaa henkeä kohden. Myös lohta hän käyttää 0,1kilogrammaa/ henkilö lohikeittoon. (Ekholm 2011.) Kansanterveyslaitosten (Sääksjärvi–Reinivuo 2004, 28) annossuositusten mukaan esimerkiksi lohikeittoon varataan lohta noin 0,06-0,07 kg, mikä on hieman vähemmän kuin pitopalveluyrittäjän käyttämä määrä.

Haastattelun päätteeksi esitimme pitopalveluyrittäjille suunnittelemamme menut. Asiantuntijoiden mielestä ateriakokonaisuudet olivat toimivia sekä niissä käytetyt raaka-aineet ja ruokalajit hyviä sekä tasapainoisia. Huomiota asiantuntijoissa herätti joidenkin ruokalajien hienous; he painottivat kokeuksien perusteella sitä, että asiakkaat tilaavat useammin arkisempia kuin juhlavia menuja. Saimme haastateltavilta muutamia hyviä neuvoja, mutta emme kuitenkaan varsinaisia korjausehdotuksia menujen suhteen.

Haastattelutilanteiden onnistuvuudesta sekä tulosten luotettavuudesta huolimatta, haastattelut eivät täysin vastanneet odotuksiamme. Oletimme, että saamme haastateltavilta runsaasti tietoa sekä työmme kannalta hyödyllisiä vinkkejä. Kuitenkin haastattelut pysyivät pintapuolisina, emmekä saaneet heiltä kaikkiin kysymyksiimme vastauksia useammasta yrityksestä huolimatta. On vaikea arvioida, mistä johtuen haastattelusta saatu oleellinen tieto jäi odotettua suppeammaksi, emmekä saaneet selkeitä ja perusteltuja vastauksia jokaiseen esittämäämme kysymykseen. Mielestämme kysymyksemme oli laadittu selkeiksi ja helposti ymmärrettäviksi, mutta haastateltavien innostuneisuus ja suuri auttamisen halu johdatti keskustelun useaan otteeseen teemojen ulkopuolelle. Kyseiseltä toiminnalta olisi ehkä voitu välttyä, jos olisimme lähettäneet kysymykset haastateltaville etukäteen, jolloin he olisivat pystyneet tutustumaan teemoihin ennakkoon.

Suunnittelimme kolme erilaista menukokonaisuutta, joita voidaan tarjota teemoiltaan erilaisissa tilaisuuksissa. Laatimamme menut ovat tarkoitettu kesäkaudella tarjoiltavaksi, touko-elokuu väliselle ajalle. Menukokonaisuuksissamme olemmekin huomioineet kesäkauteen liittyvät eri tekijät kuten kauden raaka-aineiden hyödyntämisen.

Noudatimme Tulikurkku Oy:n omistajan Minna Hurun ohjeita kokonaisuuk-
sen laatimisessa. Lisäksi jokaisessa menussa ja niiden sisältämien ruokalajien resepteissä huomioimme lähiruoan tarjoamat mahdollisuudet. Arvioimme myös, mitä raaka-aineita on järkevää käyttää yrityksen kannattavuuden näkökulmasta katsottuna.

Tavoitteenamme oli kehittää menuihin tasapainoiset sekä yhteensopivat ruokalajit sekä niille toimivat ja selkeät reseptit. Reseptit on laadittu niin, että annokset ovat sopivan kokoista ruokailijaa kohti. Reseptit löytyvät työmme lopusta, liitteenä. Näihin taulukoihin kokosimme ruoan valmistukseen käytettävät raaka-aineet, niiden tarvittavat määrät sekä valmistus- ja kypsennysohjeet. Lisäksi jätimme taulukoihin tilaa myös reseptin käyttäjän mahdollisille omille merkinnöille.

Kaikki suunnittelemamme ruokaohjeet laskettiin kymmenelle hengelle. Käytännössä ruokaohjeet tulee suurentaa ja pienentää tilaisuuksien ruokailijamäärän mukaan.

Laatimissamme reseptitaulukoissa on kohta ”oma määrä”, johon reseptin käyttäjä voi kirjata ylös itselleen tarvittavat raaka-ainemäärät oman henkilömäärän mukaisesti 10 hengen ohjetta mukaillen. Laadimme ruokaohjeet Sisko Maunon ja Endla Libren kirjoissa käytettyjä taulukoita apuna käyttäen.

7.2 Juhlamenu

Juhlamenu on suunnittelemissamme menuista runsain ja kallein. Alla näkyy laatimamme juhlamenu.

Juhlamenu

*Savumuikkuja persiljapedillä
Chili-jauhelihapyyryköitä ja herukkahilloketta
Kedelmäistä vihreäsalaattia ja yrttistä jogurttikastiketta*

Leipävalikoima ja levitteet

*Käränpaistia ja punaviinikastiketta
Valkosipulikermaperunoita
Kauden kasviksia*

*Mansikkakakkua
Pikkuleipiä
Kahvia ja teetä*

Alkuruoaksi on tarjolla Kuusamon Kitkan Herkku Oy:n savumuikkuja. Chili-jauhelihapöryköissä (liite 1) vuorostaan käytetään kotimaista naudanlihaa ja niiden lisukkeena suomalaisista herukoista tehtyä hilloketta. Alla on kuva (kuvio 4) valmistamistamme chilijauhelihapöryköistä



Kuvio 4. Chilijauhelihapörykät

Salaatiksi valitsimme kesäisen ja raikkaan hedelmäisen salaatin (liite 2). Salaatille kastikkeeksi valitsimme yrttisen jogurttikastikkeen (liite 3). Seuraavassa kuvassa (kuvio 6) näkyy valmistamamme hedelmäinen salaatti.



Kuvio 5. Hedelmäinen salaatti

Alkuruoista löytyy sekä raskaampia että kevyempiä ruokalajeja. Mielestämme saimme luotua alkuruoista yhtenäisen, tasapainoisen ja monipuolisen koko-

naisuuden; kalaa, lihaa ja salaattia. Pääruokana menussa on häränpaistia (liite 4) ja punaviinikastiketta (liite 5). Häränliha voi olla esimerkiksi paahto- tai sisäpaistia, sekä halvempaa ja laadultaan hieman heikompaa ruhonosaa, kulmapaistia. Punaviinikastike on perinteinen vaihtoehto, ja sopii erittäin hyvin häränlihan kanssa. Lisukkeena menussa on valkosipulikermaperunat (liite 6). Kasvislisukkeena ovat suomalaiset perinteiset juurekset (liite 7), kuten porkkana, punajuuri ja lanttu, jotka kesäkaudella ovat tuoreita ja hinta edullisempi. Alla on kuva (kuvio 6) valmistamastamme juhlamenun pääruoasta.



Kuvio 6. Juhlamenun pääruoka

Lähiruoan suosiminen näkyy näin myös lisukkeissa; perunat sekä kasvikset tilataan Kasvihovi Oy:ltä Oulusta. Jälkiruokana menussa on mansikkakakkua ja pikkuleipiä, jotka tilataan Kanelista. Mielestämme tämä on paras vaihtoehto menulle, joka on tarkoitettu juhlatilaisuuksia varten. Lähes poikkeuksetta häijuhlaan asiakkaat haluavat jälkiruoan sijaan kakun, mistä johtuen olemme valinneet sen laatimaamme juhlamenuuseen.

Juhla- ja kauden menu sisältävät leipävalikoiman, jotka tilataan ehdotuksemme mukaisesti kiiminkiläisestä Konditoria-leipomo Kanelista. Valikoimaan kuuluu kolmenlaista leipää: tummaa ja vaaleaa leipää sekä rieskaa. Kaikkiin menuihin ruokajuomana kuuluu katajanmarjakotikalja ja vesi. Katajanmarjakotikaljasta ei ole laadittu reseptiä, koska tarkempi juomien suunnittelu ei kuulu työhömmme. Pitopalvelulla ei ole oikeuksia alkoholijuomien tarjoiluun.

7.3 Kauden menu- kauden satoa parhaimmillaan

Toinen laatimamme menu on nimeltään Kauden menu. Alla on nähtävissä menun sisältö sekä kuva (kuvio 7) valmistamastamme menusta.

Kauden menu

*Tomaatti-Mozzarellasalaattia
Vihreää salaattia ja sitruunakastiketta
Leipävalikoima ja levitteet*

*Pekoniin käärittyä broilerifileetä ja currykastiketta
Bulguria
Paahdettuja kasviksia*

*Omenapaistosta ja vaniljakastiketta
Kahvia ja teetä*



Kuvio 7. Kauden menu

Halusimme laatia ruokalistan, jossa ruokien raaka-aineet ovat suurimmaksi osaksi kesäsesongin tarjoamia tuotteita. Lähtökohdat laatimallemme menulle olivat raikkaus, monipuolisuus sekä riittävyys: menu sopii lounaaksi, vaikka onkin melko monipuolinen. Erittäin hyvin se käy päivälliseksi sekä illalliseksi. Menua laatiessamme otimme huomioon myös sen käytettävyyden, ja se soveltuukin hyvin niin yritystilaisuuksiin kuin yksityisiin juhlatilaisuuksiin. Juhlamenuuseen verrattuna Kauden menu on kuitenkin hieman arkisempi.

Kauden menuun alkuruokasalaateiksi valitsimme tomaatti-mozzarellasalaatin (liite 8) sekä vihreän salaatin (liite 9), johon tulee erilaisia vihreitä ja keltaisia komponentteja. Salaatille valitsimme sitruunakastikkeen (liite 10). Seuraavassa kuvassa (kuvio 8) näkyy valmistamme tomaatti-mozzarellasalaatti.



Kuvio 8. Tomaatti-mozzarellasalaatti

Molemmat alkusalaatit ovat kevyitä ja kesäisiä ruokia. Tomatti-mozzarellasalaatissa oleva juusto vuorostaan tukee salaattien kevyitä raaka-aineita. Pääruokana tarjotaan pekoniin käärittyjä broilerifileepihvejä (liite 11). Halusimme valita tähän kesäiseen menuuseen jotain kevyttä, kuten kalaa tai broileria, mistä johtuen päädyimme broileriin. Talvisaikaan pääruokana voisi olla kala. Paistettu pekoni on rapeaa, mikä tuo vaihtelua ruoka-annokseen: sen rapsahteleva rakenne tuo suuhun miellyttävän tuntuman ruokaa pureskellessä. Kastikkeena broilerille käy hyvin klassinen currykastike (liite 12). Alla on kuva (kuvio 9) pekoniin käärityistä broilerifileepihveistä.



Kuvio 9. Pekoniin käärittyjä broilerifileepihvejä ja currykastiketta

Lisukkeeksi valitsimme riisin tavoin käytettävän bulgurin, joka on vehnästä valmistettuja suurimoita. Valitsimme bulgurin riisin sijaan, jotta menuseen tulisi jotain uutta perinteisen riisin sijaan. Kasvislisukkeena on sesongin kasviksia (liite 13); kesäkurpitsaa, paprikaa ja sipulia. Menussa käytetty broilerinliha on kotimaista, sekä lisukkeet tulevat Kasvishovilta, tai muilta kesäaikaan toimivilta lähialueen viljelijöiltä. Alla olevassa kuvassa näkyy kokeilumme (kuvio 10) on kauden menuseen kuuluvista kasvislisukkeista.



Kuvio 10. Paahdettuja kasviksia

Jälkiruoaksi valitsimme omenapaistoksen (liite 14), joka valmistetaan saatuuden mukaan joko kotimaisista tai ulkomaalaisista omenoista. Lisukkeena paistoksen kanssa tarjotaan itse valmistettua vanhanajan vaniljakastiketta (liite 15), johon lisätään kermavaahtoa kuohkeuttamaan kastiketta. Kyseisen

jälkiruoan valitsimme, koska se on kesäinen maistuva jälkiruoka sekä helppo valmistaa. Lisäksi se on tarvittaessa helposti muunneltavissa: omenan sijaan paistoksessa voidaan käyttää esimerkiksi kauden eri marjoja.

7.4 Eränkävijän menu

Viimeinen suunnittelemamme menu on nimeltään Eränkävijän menu. Alla näkyy laatimamme Eränkävijän menu.

Eränkävijän menu

*Pohjalaista leipäjuustosalaattia
Lapin rieskaa ja savuporolevitettä*

Kermaista lohikeittoa

*Raparperipannukakku
Omenahilloketta ja kinuskikastiketta
Kahvia ja teetä*

Menu on kaikista kolmesta menusta edullisin ja yksinkertaisin. Menu on laadittu Hurun niiden toiveiden mukaisesti, jotka hän esitti ”äijämäisestä” menusta, missä liha ja peruna olisivat samassa ruokalajissa, kuten esimerkiksi kiusauksessa tai keitossa. Menussa näkyy suomalaisuus sekä hieman lappilaisuus. Olemme hyödyntäneet menun ruokalajien raaka-ainevalinnoissa lähiruokaa.

Alkuruokana menussa on leipäjuustosalaatti (liite 16), johon juusto tilataan Pudasjärveltä Niemitalon Juustolasta. Toisena alkuruokana on tarjolla lapin rieskaa ja savuporolevitettä (liite 17). Rieska tilataan Kanelista, niin kuin muutkin leivät. Savuporo vuorostaan tulee Tannilan porotilalta. Pääruokana on kermaista lohikeittoa (liite 18). Keittoon käytettävä lohi saadaan läheltä Kiimingin Välikylästä Calasta Oy:ltä, mutta kotimaisen lohen sijaan se on todennäköisesti norjalaista lohta. Tähän syynä on yksinkertaisesti norjalaisen lohen halvempi hinta verrattuna Perämeren loheen. Perunat keittoon vuorostaan tulee Kasvishovi Oy:ltä. Alla on kuva malliannoksesta (kuvio 11), jonka valmistimme koemaisteluun.



Kuvio 11. Malliannos lohikeitosta

Jälkiruokaiksi valitsimme teemaan sopivan suomalaisen perinteisen pannukakun (liite 19), johon lisätään kesäistä raaka-ainetta raparperia. Kyseinen jälkiruoka on helppo valmistajaa ja hinnaltaan edullinen. Lisukkeena ovat omenahilloke ja kinuskikastike. Raparperit tilataan tuoreena Kasvishovi Oy:ltä. Saannin ollessa vaikeaa tuore raparperi voidaan korvata omenilla tai

valmiilla raparperihillokkeella. Kinuskikastike tilataan valmiina Metro tukusta. Alla olevassa kuvassa (kuvio 12) on malliannos raparperipannukakusta.



Kuvio 12. Malliannos raparperipannukakusta

Muista suunnittelemissamme menuista poiketen Eränkävijän menuta voitaisiin myydä myös ilman jälkiruokaa. Tällöin ateriakokonaisuus olisi kevyempi ja hinnaltaan halvempi. Ehdotusta perustelemme sillä, että menu on suunniteltu arkisempiin tilaisuuksiin, jolloin jälkiruokaa ei aina haluta tilata. Syynä voi esimerkiksi olla ruokailutilaisuuden tiukka aikataulu tai luonne.

7.5 Tuotekokeilut

Järjestämämme koemaistelutilaisuudet eivät olleet virallisia, mutta suoritimme ne mieltymysmenelmää mukaillen. Tavoitteenamme oli selvittää, näyttäväkö ja maistuuko ruoka hyvältä. Koemaistelutilanteissa raatiin kuului 4-6 tuttua henkilöä, jotka toimivat kuluttajia edustavina maistajina. Lisäksi olimme itse maistelemassa tuotteita niiden kehittäjinä. Kaikille koemaistajille annettiin valmistamamme ruokalajit maisteltaviksi ja he saivat vapaasti antaa arvionsa ruoista. Emme käyttäneet asteikkoa arvioimiseen. Suoritimme koemaistelut kotioloissa.

Testasimme suunnittelemamme menut kotioloissa, koska meillä ei ollut mahdollisuutta suorittaa kokeiluja ammattikeittiössä. Menujen valmistamisen tarkoituksena oli selvittää reseptien onnistuvuus, ruoan maku, menuun tasapainoisuus ja ruokalajien yhteensopivuus ulkonäön ja maun puolesta. Valmistimme menujen ruokalajit ja asetimme ne gastronomiseen järjestykseen buffetpöytään. Koemaisteluraati arvioi ruoan makua, rakennetta ja ulkonäköä. Lisäksi he tekivät havaintoja ruoan tuoksusta ja siitä, millaisia mielikuvia se herättää. Lisäksi arvioitiin menujen valmistamiseen kuluva aikaa.

7.5.1 Juhlamenu

Juhlamenussa alkupaloina tarjoiltavien chili-jauheliuhapyöryköiden valmistus onnistui ilman ongelmia ja yllätyksiä. Pyöryköiden valmistus oli erityisen nopeaa ja vaivatonta: kermaviiliin joukkoon tuli sekoittaa korppujauhot, chilitahna, mausteet ja kuullotettu sipuli, jonka jälkeen seoksen annettiin turvota noin 10 minuuttia. Seokseen lisättiin jauheliha. Lihamassan valmistus oli helppoa, mutta erityistä huomioita on syytä kiinnittää chilitahnaa annostellessa, jottei lopputuloksesta tule liian mausteinen. Varmistaaksemme tämän tarkistimme maun kypsentämällä pienenkoepalan. Makujen tasaantumiseksi massan annettiin vetäytyä hetken kylmässä ennen kypsentämistä. Valmiiden pyöryköiden kypsyyssä uunissa oli riittävästi aikaa valmistaa yrttinen jogurttikastike.

Valmiit pyörykät miellyttivät sekä meitä, että testiryhmäämme. Pyörykät olivat mehukkaita ja koostumukseltaan pehmeitä ja tasaisia, ja tuntuivat miellyttävältä suussa. Myös maustaminen onnistui hyvin, sillä pyöryköistä jäävä

jälkimaku oli hieman poltteleva, muttei liian tulinen. Herukkahilloke täydensi ja tasoitti pyöryköiden makua hyvin. Koemaisteluraati oli tyytyväisiä kokeiluamme, ja totesivat reseptimme onnistuneeksi.

Laatimamme kesäinen vihersalaatti oli helppo ja vaivaton valmistaa. Salaatti ja rucolapedin päälle pilkoimme tuorekurkkua sopivan kokoisiksi palasiksi, minkä jälkeen siirryimme pienimään viinirypäleitä. On muistettava, että jos käytössä on siemeniä sisältäviä viinirypälelajikkeita, siemenet tulee aina poistaa pilkkomisen yhteydessä; valmiin salaatin seassa pyörivät siemenet sekä maistuvat että tuntuvat suussa epämiellyttäviltä. Myös papaijan siistimisessä ja pilkkomisessa syytä on kiinnittää siemenosan tarkkaan poistamiseen, jottei kovia siemeniä joudu tarjoiltavaksi.

Salaatti oli niin raaka-aineiltaan, koostumukseltaan kuin maultaankin selkeä ja raikas kokonaisuus. Hedelmien makeus suussa oli miellyttävää, kun taas rucolan pirteä maku toi salaattiin eloisuutta. Koemaistajien mielestä tämä yksinkertainen ja kevyt salaatti on erittäin onnistunut valinta kesäiseen menuseemme.

Kypsensimme pääruoan lihan, naudan sisäpaistin koko menun koevalmistus päivän edeltävänä päivänä, koska liha oli helpompi leikata jäähtyneenä siivuiksi. Aloitimme lihan valmistamisen nostamalla se huoneen lämpöön tunniksi ennen kypsentämistä. Tässä vaiheessa hieroimme paistin pintaan suolaa ja pippuria. Nostimme lihan kuumalle pannulle ja ruskistimme sen pinnan. Tämän jälkeen asetimme lihaan lämpömittarin, ja laitoimme lihan uuniin 125 asteeseen. Liha sisälämpötila nousi melkein hieman yli 65 asteeseen. Jäähdytimme lihan ja leikkasimme sen siivuiksi seuraavana päivänä.

Valkosipulikermaperunoiden valmistamisen aloitimme perunoiden kuorinnasta, jota ei tietenkään tarvitse pitopalveluolosuhteissa tehdä, koska perunat tilataan kuorittuina. Tuotekokeiluun meillä ei ollut mahdollisuutta saada valmiiksi kuorittuja perunoita. Pilkoimme kuoritut perunat siivuiksi ja ladoimme ne vuokaan. Kuullotimme pilkotut sipulin ja valkosipulin, jotka laitoimme perunoiden päälle. Sekoitimme kerman ja mausteet astiassa ja kaadoimme ne

perunasipulisekoituksen päälle. Paistoimme valkosipulikermaperunoita 120 asteessa noin 90 minuuttia.

Menun lisuke, kauden kasvikset; porkkana, lanttu ja punajuuren valmistimme myös edellisenä päivänä. Kuorimme ja leikkasimme kasvikset lohkoiksi sekä maustoimme ne. Tämän jälkeen paahdoimme niitä uunissa 225 asteessa noin 18 minuuttia. Asetimme lohkot riveihin tarjoiluvadille, jolla lämmitimme kasviksia seuraavana päivänä ennen tarjoilua. Kasvikset säilyivät erittäin hyvinä.

Valkosipulikermaperunoiden kypsyamisen aikana valmistimme punaviinikastikkeen. Keitimme kastikepohjan lihaliemestä, punaviinistä, sipulista ja mausteista. Noin 15 minuutin keittämisen jälkeen siivilöimme liemen, kiehausimme sen ja suurustimme maizenalla sekä lisäsimme soijan. Annoimme kastikkeen kypsyä noin 10 minuuttia sekä lisäsimme kastikkeeseen hieman suolaa ja alkoholitonta punaviiniä. Pitopalvelulla ei ole lupaa keittiöalkoholien käyttöön, joten sen tulee käyttää alkoholitonta viiniä. Lopuksi lisäsimme kastikkeeseen voita. Kaadoimme kastikkeen tarjoiluvadille siivuiksi leikattujen ja lämmitetyn lihan päälle.

Saimme positiivista palautetta raatilta juhlamenusta. Kokonaisuutta kehuriin täyttäväksi ja täyteläiseksi. Häränlihan kypsyydestä oltiin osittain eri mieltä. Muutaman koemaistelijan mielestä liha oli liian kypsä ja hieman kuiva. Loput raadin edustajista olivat tyytyväisiä liha kypsyyteen. Koimme, ettei reseptiin tarvitse näiden palautteiden mukaan tehdä muutoksia reseptiin.

7.5.2 Kauden menu

Aloitimme broilerin valmistamisesta, nostimme broilerit huoneenlämpöön noin puoleksi tunniksi. Sillä aikaa valmistimme tomaatti-mozzarella salaatin sekä vihersalaatin. Huuhdoimme ja leikkasimme salaattien komponentit sekä asetimme ne tarjoiluvadille. Otimme broilereihin pintaväriin kuumalla paistinpannulla. Käärimme broilereiden ympärille pekonia, jonka jälkeen paistoimme broilereita uunissa noin 20 minuuttia. Broilereiden paistuessa valmistimme currykastikkeen ja bulgurin.

Jälkiruoan, omenapaistoksen valmistamisen aloitimme kuorimalla ja pilkkomalla omenat. Kuullotimme omenat kuumalla paistinpannulla voissa ja fariinisokerissa sekä lisäsimme mausteet. Lisäksi sekoitimme paistoksen kaurakuorrutteen ainekset keskenään. Kaadoimme kuullotetut omenat uunivuokaan ja ripottelimme kaurasekoituksen päälle. Kypsensimme kauraomenapaistos uunissa 180 asteessa noin 30 minuuttia. Tämän aikana teimme vaniljakastikkeen. Mittasimme kaikki ainekset kattilaan ja annoimme seoksen saostua. Jäähdytimme seoksen, vatkasimme kerman ja lisäsimme sen seokseen.

Koemaisteluraadin mielestä menu näytti runsaalta ja herkulliselta kokonaisuudelta. Ruokalajit sopivat yhteen erittäin hyvin värin puolesta. Maistellessa ruokaa arvioitiin ruokien makuja ja ruoan rakennetta. Raadin mielipiteiden mukaan ateriakokonaisuudesta löytyi onnistuvan ruoan ominaisuuksia. Ruoan arvioitiin maistuvan ja tuntuvan suussa hyvältä. Menussa oli pehmeitä, rapsahtelevia ja kiinteitä rakenteita. Valmistimme menun laatimamme ruokaohjeita noudattaen. Koimme, ettei Kauden menun ruokalajien resepteihin tarvitse tehdä muutoksia, joten ne säilyivät alkuperäisinä.

Kauden menun valmistamiseen 10 hengelle kului aikaa kaiken kaikkiaan noin tunti. Mielestämme ateriakokonaisuutta valmistettaessa aika on helppo käyttää, koska broilereiden lämmitessä ja uunissa kypsentyessä on riittävästi aikaa valmistaa muut ruokalajit.

Valmistimme myös Eränkävijän menun. Samoin kuin Kauden menun testauksessa, halusimme myös kokeilla olisiko laatimamme ateria kokonaisuus niin maultaan, koostumukseltaan kuin valmistusprosessiltaankin kaikin puolin käyttökelpoinen kokonaisuus.

7.5.3 Eränkävijän menu

Keiton valmistamisen aloitimme lohkomalla perunat ja silppuamalla sipulit. Näiden raaka-aineiden kiehuessa mausteiden kanssa vähässä vedessä poistimme lohifileestä ruodot ja paloittelimme siitä sopivan kokoisia kuutioita. Vaikka pitopalveluyrityksessä todennäköisesti käytetään valmiiksi kuutioitua lohta, kotiooloissa meillä ei ollut tätä mahdollisuutta. Mielestämme palaset oli

syötä pitää riittävän isoina, jotteivät ne kypsyessä murenisi. Näin keitto pysyi myös siistin ja houkuttelevan näköisenä. Perunakuutioiden ollessa lähes kypsiä lisäsimme joukkoon kalakuutiot. Annoimme kalakuutioiden kypsyä noin 10 minuutin ajan, jonka jälkeen lisäsimme keittoon kerman. Lohikeitto valmistui nopeasti miedolla lämmöllä hautuen alle puolessa tunnissa, jonka jälkeen se tarjoiltiin tuoreen tillin kera.

Lohikeiton kiehuessa pystyimme valmistamaan samanaikaisesti savuporolevitteen sekä leipäjuustosalaatin. Levite valmistui vaivattomasti, ja maistui tuoreen rieskan kanssa erittäin hyvältä. Salaatti oli nopea ja helppo valmistaa, sekä maultaan ja ulkonäöltään onnistunut ja raikas.

Valmistimme pannukakun omenoista, koska talviaikaan tuoretta raparperia on vaikea saada. Mielestämme omenan käyttö raparperin sijaan ei muuta ohjetta millään tavalla. Ainoastaan raparperi on hieman happamampi, jonka vuoksi sokerimäärä saattaa olla hieman pienempi omenapannukakussa. Aloitimme valmistamalla pannukakku taikinan. Sekoitimme maidon, munat, jauhot ja mausteet. Annoimme taikinan tekeytyä viileässä noin puolituntia. Sillä aikana kuorimme omenat, jonka jälkeen kuullotimme ne paistinpannalla voi-fariinisokeriseoksessa. Lisäsimme omenoihin kanelin. Kaadoimme omenat uunivuokaan ja levittelimme ne tasaisesti vuoaan pohjalle. Otimme taikinan viileästä, lisäsimme siihen sulatetun voin ja kaadoimme taikinan omenoiden päälle vuokaan. Paistoimme pannukakkua uunissa 200 asteessa noin 25 minuuttia.

Raati arvioi Eränkävijän menu olevan toimiva ja herkullinen kokonaisuus. Alkuruoan porolevite rieskan kera sekä leipäjuustosalaatti täydensivät hyvin toisiaan, ja olivat ennen kaikkea teemaltaan ja ajatukseltaan eränkävijähenkisiä. Myös keitto oli maultaan onnistunut sekä rakenteeltaan ja ulkonäöltään houkutteleva: on tärkeää, ettei perunoita ja kaloja keitetä liian kuumalla liian pitkään, jolloin keitosta tulee helposti sotkuista. Lisäksi lohikeiton maku sopi erittäin hyvin yhteen muiden lisukkeiden kanssa. Pannukakku oli koostumukseltaan ja maultaan hyvä. Se ei ollut kovinkaan makea, mutta omenahilloke ja kinuskikastike toivat kokonaisuuteen makeutta. Mielestämme pannukakun

ei tarvitse olla erittäin makea, minkä vuoksi emme muuttaneet reseptiin sokerin määrää suuremmaksi tuotekokeilujen jälkeen.

8 POHDINTA

Työmme tavoitteena oli suunnitella oululaiselle grillikioskiyritykselle kolme erilaista menua, sekä niiden ruokaohjeistukset lähiruokaa ja lähialueen tuotteita hyödyntäen. Tuottamiemme menuiden ja ruokaohjeistusten onnistuvuuden varmistamiseksi olemme oman osaamisen lisäksi keränneet tietoa ateriasuunnittelusta ja lähiruoasta hyödyntämällä tutkimuksia ja kirjallisuutta, sekä haastatteleamalla asiantuntijoita. Lisäksi olemme suorittaneet tavoitteiden mukaisesti toiminnallisen osuuden tuotekokeilut ruokaohjeiden toimivuuden varmistamiseksi.

Lähtökohtamme työlle oli kehittää ja edistää kyseisen yrityksen tarjontaa ja toimintaa, sekä helpottaa yrittäjän ja työntekijöiden työskentelyä. Halusimme tarttua kyseiseen toimeksiantoon lisätäksemme omaa osaamistamme ruokapalveluja tuottavan yrityksen ateriasuunnittelusta, reseptien laatimisesta sekä yleisistä pitopalveluyrittäjyyteen liittyvistä toimintamalleista. Koemme työmme syventäneen ammatillista osaamistamme osa-alueella, jossa toteutetaan ateriasuunnittelua ja ruoan valmistusta. Toimeksiantajan selkeät toiveet ja ohjeistukset projektista helpottivat työskentelyämme.

Lähiruokaa nykyään voidaan pitää yhä yleistyvänä muoti-ilmiönä, joka haasteista huolimatta on yleistynyt niin yksittäisten kuluttajien kuin ravintoloiden sekä suurkeittiöidenkin ruokalistoilla. Vaikka lähiruokatuotteiden leviämistä rajoittaa muun muassa kuljetuksen haasteellisuus, yhteisten jakelukanavien puutteellisuus sekä tuotteiden hankala pääsy markkinoille, mielenkiinto näitä puhtaita ja tuoreita raaka-aineita kohtaan on yhä yleistymässä.

Lähiruoan tämänhetkisen ajankohtaisuuden vuoksi kiinnostuimme pohtimaan, miten voisimme työssämme tuoda lähiruoka-ajattelua näkyviin. Puhtaat ja tuoreet raaka-aineet ovat mielestämme perusedellytys hyvälle ja maistuvalla ruoalle, mistä johtuen lähiruokatuotteiden hyödyntäminen pitopalvelutoiminnassa tuntui toimivalta ja houkuttelevalta ajatukselta. Koska kyseessä olevan yrityksen toiminta ei ole laajuudeltaan kovin suurta, lähiruokatuotteiden hyödyntäminen ruokalistoissa tuntui taloudellisesti mahdolliselta.

Kiimingin alueella ei ole montaa lähiruokaa hyödyntävää ruokapalveluja tuottavaa yritystä, mistä johtuen lähiruoan lisääminen pitopalvelutoimintaan voisi tuoda yritykselle positiivista kuvaa. Yrityksen toiminnan laajentuessa uskomme lähiruoan tuovan yritykselle myös lisää kilpailukykyä alalla.

Lähiruoan käytöllä ravitsemisalalla Oulun seudun alueella onkin mielestämme otolliset mahdollisuudet. Tarjonta on monipuolista aina leipomotuotteista esikäsiteltyihin kasvisvalmisteisiin, ja tuotteiden pääsy markkinoille on tuntunut helpottuvan vuosien mittaa. Suurempien markettien hyllykuviin on ilmestynyt erityisesti lähialueelta tulevia lihavalmisteita, ja vihannesosastolla tarjolla on yhä monipuolisemmin lähialueen tuottajien satoa. Päivittäistavarakauppojen lisäksi useat ravintolat sekä lounasravintolat ovat Oulun alueella löytäneet lähiruoan.

Lisäksi mielestämme on ilahduttavaa, että kuluttajien kysynnän lisääntyessä myös muutamat suurkeittiöt kouluissa ja päiväkodeissa ovat uskaltaneet lisäämään listoilleen lähi- ja luomuruokaa kokeilumielessä, positiivisin tuloksin. Mielestämme lähiruoan käyttö niin yksityisissä keittiöissä kuin suuremmassakin yksiköissä on vastuullista toimintaa, jonka leviämistä meidän tulisi helpottaa suosimalla enemmän lähiruokaa.

Mielestämme onnistuimme hyvin tavoitteiden mukaisesti huomioida ja hyödyntää lähiruokaa suunnitellemissamme menuissa. Haastatteleamalla toimeksiantajamme, sekä tutustumalla tapahtumien ja Internetin kautta lähialueen tuottajiin ja heidän tuotteisiinsa, saimme nopeasti kartoitettua mitä tuotteita meidän olisi mahdollista hyödyntää. Rajasimme lähiruoka-ajattelun pääkomponentteihin, kuten peruna- ja kasvislisukkeisiin, marjoihin, lihatuotteisiin sekä leipomotuotteisiin. Rajauksen pohjimmaisena tarkoituksena oli pitää ainehankinnat taloudellisesti kannattavina. Mielestämme olemme tuoneet menuihin lähiruokaa sopivassa suhteessa toiminnan onnistuvuuden ja kannattavuuden näkökulmasta katsottuna.

Uskommekin pitopalvelutoiminnalla olevan hyvät mahdollisuudet hyödyntää lähiruokatuotteita onnistuneesti ja kannattavasti omassa toiminnassaan. Mie-

lestämme onnistuimme laatimaan menuista tavoitteiden sekä toimeksiantajan toiveiden mukaisia. Yrittäjän antama ohjeistus menusuunnitteluun oli enemmänkin laadittu asiakasryhmittäin kuin mitä raaka-aineiden mukaan, mikä mahdollisti meille vapaamman suunnittelun raaka-ainevalinnoissa. Asetettujen tavoitteiden mukaisesti työstämme löytyy juhlallisiin tilaisuuksiin tarjottavaksi tarkoitettu menu, sekä hieman kevyempiä lounastyylinen menu. Kolmas menu vuorostaan on kahdesta edeltävästä menusta erilaisin; toimeksiantaja toivoikin sen olevan suunnattu esimerkiksi hirvipeijaisiin. Lisäksi kyseisen menuun tuli olla hinnaltaan edullisin.

Suunnittelutyön pohjana käytimme yleisiä ohjeita ateriasuunnittelusta, joita hyödyntäen laadimme menut valitsemiamme raaka-aineita käyttäen. Raaka-aine valintoihin vaikuttivat muun muassa niiden helppo käsiteltävyys, säilyvyys, saatavuus sekä kypsennysmenetelmät. Lisäksi huomioimme ruokien tarjoilun käytännöllisyyden. Annettujen lähtökohtien lisäksi pidimme tärkeänä suunnitella yksinkertaisista raaka-aineista perinteisistä ateriamalleista poikkeavia ruokalajeja. Onnistuimme mielestämme kokoamaan menuista maistuvia, ravitsevia sekä rakenteeltaan ja ulkonäöltään onnistuvia kokonaisuuksia. Lisäksi menuissa näkyvät tavoitteiden mukaisesti kotimaisuus, puhtaat ja maukkaat raaka-aineet sekä selkeys.

Suunnittelemissamme menuista on kyseiselle yritykselle erityistä hyötyä, koska yrityksellä ei ole ollut aikaisemmin käytössään valmiita menuita, joista asiakas olisi voinut valita itselleen omien tarpeidensa mukaisen menun. Yritys on tähän asti laatinut menut jokaiselle asiakkaalle erikseen heidän toiveidensa mukaisesti. Uskomme kuitenkin valmiiden menuiden helpottavat asiakkaan ostamista, sekä samalla helpottavan yrityksen työmäärä. Menuita voidaan tietenkin räätälöidä tarvittaessa asiakkaiden tarpeita noudattaen. Menut ovat erilaisia ja käyvät erilaisiin tilaisuuksiin.

Onnistuneista menuista ja ruokaohjeista huolimatta tuotteiden myynnin sisäänajaminen voi viedä aikaa. Nyt yrityksellä on edellisestä käytännöstä poiketen mahdollista hyödyntää valmiiksi laadittuja menuja, joka mahdollisesti voi vaikuttaa asiakkaan ostopäätökseen. Uskomme kuitenkin menuiden tuo-

van asiakkaalle positiivisen vaikutelman yrityksen ammatillisesta osaamisesta sekä toiminnan varmuudesta. Yrityksellä on nyt valmiit menut ja reseptit toiminnan laajentamisen mahdollistamiseksi. Toivomme, että opinnäytetyöstä on hyötyä yritykselle sen laajentuvassa pitopalvelutoiminnassa.

LÄHTEET

- Aitoja makuja 2011. Lähiruoka. Osoitteessa
<http://www.aitojamakuja.fi/lahiruoka.php>. 5.10.2011.
- Earle, M – Earle, R. – Anderson, A. 2008. Food product development. TJI Digital: Padstow, Cornwall, England.
- Ekholm, M. 2011. Pudasjärveläisen pitopalvelu yrittäjän haastattelu 15.11.2011.
- Hirsjärvi, S. – Remes, P. – Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Huru, M. 2011. Grillikioski Tulikukurkku Oy:n omistajan haastattelu 18.9.2011.
- Immonen, P. – Nevala, R. 2003. Juhlakirja – juhlia, tapoja ja perinteitä. Helsinki: WSOY.
- Jopaco 2012. Suunnittelu. Osoitteessa
<http://www.jopaco.com/elektroniikkasuunnittelu.html>. 15.4.2012.
- Jussila, A. 2011. Pitopalvelu Anjuskan omistajan haastattelu 15.11.2011.
- Koivula, J. 2009. Pitopalvelutoiminnan ongelma-alueiden kartoitus. Opinnäytetyö. Satakunnan ammattikorkeakoulu: Matkailun koulutusohjelma.
- Kuluttajavirasto 2011. Lähiruoka. Osoitteessa
<http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/>. 5.10.2011.
- Laine, L. Lähiruoka tyssää kilpailutukseen. Kaleva 10.10.2011.
- Lampi, R – Luola, M – Seppänen, H. 1993, 259. Elintarvikkeet ja ruoan valmistus. Porvoo: Werner Söderström.
- Lankinen, H. 2009. Catering-toiminnan kasvu taittunut laskuksi. Tutkimus ja tilastot.
- Lehtinen, M. – Peltonen, H. – Talvinen, P. 2007 Ruoanvalmistuksen käsikirja. Porvoo: Werner Söderström.
- Leskinen, M. 2011. Lähiruoka on trendi. Kaleva 7.9.2011.
- Luomu.fi. Mitä lainsäädäntö sanoo? Osoitteessa

<http://www.luomu.fi/jatkojalostajalle/mita-lainsaadanto-sanoo>.
24.11.2011.

Luukkonen, A. 2010. Reseptien kehittäminen perusruoka-aineallergiselle lapselle (6- 24 kk) Erimenu.fi – verkkopalveluun. Opinnäytetyö. Tampereen ammattikorkeakoulu: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma.

Martat 2011. Lähiruokaa kotisi alueelta. Osoitteessa
http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/.
13.9.2011.

Mauno, S. - Lipre, E. 2005. Älykäs kokki ammattikeittiössä. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Mäkelä, A. 2010. Lähi- ja luomuruoan hankinnan mahdollisuudet Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankinnoissa. Tampereen ammattikorkeakoulu: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma.

Mäkipeska, T. – Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendikästä markkinoille. Osoitteessa
<http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf?download=Lataa+pdf>.
14.9.2011.

Paananen, J. Forsman, S. 2001. Lähiruoka elintarvikealan maaseutuyritysten ja suurkeittiöiden kokemana. Maa- ja elintarviketaloudentutkimuskeskus: Helsinki.

Perkkiö, H. 2011. Lähiruoan tuottajat ja kuluttajat samaan pöytään. Verkko-lehti 2011. Ajankohtaiset. Verkko-lehti/ Vieraana ja väkenä. Verkko-lehti 6/2011. Osoitteessa
http://www.oulunetelainen.fi/alltypes.asp?menu_id=291.
24.11.2011.

Rautiola, H. – Törmä, T. 2011. Lähiruoka mahdollisuutena. Opinnäytetyö. Oulun seudun ammattikorkeakoulu: Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma.

Riikonen, H. 2010. Catering-palvelun kehittäminen ravintola Huilin toimintaan. Opinnäytetyö. Laurean ammattikorkeakoulu: Palvelujen tuottaminen ja johtaminen.

Ruokatieto 2011. Ruokatiedon oppimateriaali. Aterioiden suunnitteleminen. Miten aterioita suunnitellaan? Osoitteessa
http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Keittio/Aterioiden_sunnitteleminen/Miten_aterioita_sunnitellaan_
25.9.2011.

Sääksjärvi, K. Reinivuo, H. 2004. Ruokamittoja. Kansanterveyslaitoksen jul-

kaisuja. 15/2004. Helsinki.

Tapaninen, P. – Tiainen, H. 2011. Espoolaisten kuluttajien mielikuvia lähiruosta-lähtökohdat lähiruokabrändin rakentamiselle. Opinnäytetyö. Laurea-ammattikorkeakoulu: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma.

The Nielsen Company. 2008. Osoitteessa
<http://fi.nielsen.com/site/documents/HORECATIEDOTE.pdf>.
26.9.2011.

Tuorila, H. – Parkkinen, K. – Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön.
WSOY: Helsinki

LIITTEET

- Liite 1** **Chilijauheliähapyörykät**
- Liite 2** **Hedelmäinen vihersalaatti**
- Liite 3** **Yrttinen jugurttikastike**
- Liite 4** **Häränpaisti**
- Liite 5** **Punaviinikastike**
- Liite 6** **Valkosipulikermaperunat**
- Liite 7** **Kauden kasviksia**
- Liite 8** **Tomaatti–mozzarellasalaatti**
- Liite 9** **Vihreä kesäsalaatti**
- Liite 10** **Sitruunakastike**
- Liite 11** **Pekoniin käärittyjä broilerifileepihvejä**
- Liite 12** **Currykastike**
- Liite13** **Paahdettuja kasviksia**
- Liite 14** **Omenakaurapaistos**
- Liite 15** **Vaniljakastike**
- Liite 16** **Pohjalainen leipäjuustosalaatti**
- Liite 17** **Savuporolevite**
- Liite 18** **Kermainen lohikeitto**
- Liite 19** **Raparperipannukakku**
- Liite 20** **Haastattelukysymykset**

LIITE 1 CHILIJAUHELIIHAPYÖRYKÄT

Chilijauheliuhapyörkät				
1 annos 90 g . Yleiskone ja uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomio
Kermaviiliä	0,2		Pane kermaviili ja korppujauhot yleiskoneeseen. Sekoita	Anna seoksen turvota 10 min.
Korppujauhoja	0,05			
Rypsiöljyä	0,004			
Sipulia	0,055		Kuullota hienonnetut sipulit öljyssä	
Kananmunaa	0,1		Lisää muut aineet	
Vasikkafondia	0,01			
Suolaa	0,008			
Mustapippuria	0,0015			
Paprikajauhetta	0,003			
Chili-paprikatahna	0,009			
Naudan jauhelihaa	0,7		Lisää lopuksi jauheliha	
			Sekoita huolellisesti	Seos on valmis, kun se alkaa tarttua yleiskoneen reunoihin
			Leivo pyörköiksi öljytyin käsin	
			Kypsennä	Yhdistelmä 175 C, 15min
Yhteensä	1,14			
Paistohävikki 20% poistettu	0,91			

LIITE 2 HEDELMÄINEN VIHERSALAATTI

Hedelmäinen vihersalaatti				
1 annos 50g				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Jääsalaattia	0,2		Puhdista ja pilko raaka-aineet	
Rucolaa	0,05			
Kurkkua	0,15			
Viinirypäleitä	0,07			
Papaijaa	0,08		Valuta	
			Kokoa salaatti tarjoluastiaan kerroksittain	Koristele papaijalla
Yhteensä	0,55			
Esikäsittelyhävikki 10 % poistettu	0,5			

LIITE 3 YRTTINEN JOGURTTIKASTIKE

Yrttinen jogurttikastike				
1 annos 30g				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomio
Maustamatonta jogurttia	0,23		Sekoita mausteet jogurttiin	
Valkoista balsamiviinietikkaa	0,004			
Persiljaa	0,02			
Basilikaa	0,02			
Suolaa	0,003			
Pippuria	0,001			
Hunajaa	0,022		Anna seoksen maustua kyl- mässä	
Yhteensä	0,3			

LIITE 4 HÄRÄNPAISTI

Häränpaisti				
1 annos 150g. Liesi ja uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Naudansisäpaistia	1,8			
Suolaa	0,019		Levitä mausteet pintaan	
Pippuria	0,009			
Öljyä	0,04		Ota paistin pintaan väriä kääntelemällä sitä pannulla kuumassa öljyssä	
			Pane paisti uunivuokaa ja aseta paistolämpömittari lihan paksuimpaan osaan	
			Kypsennä uunissa	Yhdistelmäpaisto 120C
				Sisälämpötila, kypsä 62-65C
Yhteensä	1,87			
Paistohävikki 20% poistettu	1,5			

LIITE 5 PUNAVIINIKASTIKE

Punaviinikastike				
1 annos 50g. Pata				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Lihalientä	0,6		Keitä kokoon	20min
Sipulia	0,1			
Voimakasta punaviiniä	0,2			
Fariinisokeria	0,02			
Rosmariinia	0,003			
Timjamia	0,003			
Mustapippuria	0,003		Siivilöi	
Tummaa maizena	0,02		Suurusta maizenalla	
Soijaa	0,02		Lisää soija	
Voita	0,025		Lisää voi	
Yhteensä	0,994			
Hävikki 50 % poistettu	0,5			

LIITE 6 VALKOSIPULIKERMAPERUNAT

Valkosipulikermaperunat				
1 annos 225g. Uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Perunaviipaleita	1,5		Pane perunaviipaleet ja sipulit vuokaan	
Sipulia	0,2			
Valkosipulia	0,03			
Kermaa	0,6		Sekoita mausteet kermaan ja kaada perunoiden päälle	
Suolaa	0,01			
Pippuria	0,003			
				Yhdistelmä 120C, 90min
Yhteensä	2,34			
Paistohävikki 5% poistettu	2,25			

LIITE 7 KAUDEN KASVIKSIA

Kauden kasviksia				
1 annos 150g. Uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Porkkanaa	0,6		Paloittele puhdistetut juurekset kuutioiksi tai lohkoiksi	Esikäsiteltyjä
Lanttua	0,55			
Punajuurta	0,4			
Oljyä	0,06		Sekoita juureksiin öljy-mausteseos	
Hunajaa	0,06			
Suolaa	0,01			
Mustapippuria	0,003			
			Paahda juurekset uunissa	
				Kiertoilma 225-250C, 20min
Yhteensä	1,68			
Paistohävikki 10% poistettu	1,5			

LIITE 8 TOMAATTI-MOZZARELLASALAATTI

Tomaatti-mozzarellasalaatti				
1 annos 135g				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä (kg)	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Tomaattia	0,8		Leikkaa tomaatti viipaleiksi	
Mozzarella	0,5		Lado vadille vuorotellen tomatti ja mozzarella	
Oliiviöljyä	0,015		Valele oljyä pinnalle	
Pippuria	0,001		Rouhi pippuria päälle	
Basilikaa	0,03			Koristele basilikalla
Yhteensä	1,35			

LIITE 9 VIHREÄ KESÄSALAATTI

Vihreä kesäsalaatti				
1 annos 50g				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Jääsalaattia	0,2		Puhdista ja pilko raaka-aineet	
Salaattisekoitusta	0,05			
Kurkkua	0,15			
Paprikaa	0,07			
Purjoa	0,08		Valuta	
			Kokoa salaatti tarjoiluastiaan ker- roksittain	Koristele papaijalla
Yhteensä	0,55			
Esikäsittelyhävikki 10% poistettu	0,5			

LIITE 10 SITRUUNAKASTIKE

Sitruunakastike				
1 annos 20g				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Sitruunamehua	0,02		Sekoita mausteet sitruunamehuun	
Sokeria	0,008			
Valkosipulia	0,004			
Pippuria	0,001			
Oliiviöljyä	0,15		Vatkaa öljy vähitellen mausteseokseen	
Yhteensä	0,18			

LIITE 11 PEKONIIN KÄÄRITTYJÄ BROILERIFILEEPIHVEJÄ

Pekoniin käärityjä broilerifileepihvejä				
1 annos 120g. Liesi ja uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Broilerin fileetä	1,4			
Oljyä	0,135			
Valkosipulia	0,004			
Chilitahnaa	0,004			
Persiljaa	0,02			
Sitruunaa	0,02		Valuta marinadi	
Suolaa	0,019		Levitä mausteet pintaan	
Pippuria	0,009			
			Ota fileiden pintaan väriä kääntelemällä niitä pannulla	
Pekonia	0,2		Kääri pekoni fileen ympärille	
			Kypsennä uunissa	Kiertoilma 175C, 30min
Yhteensä	1,4			
Paistohävikki 15% poistettu	1,2			

LIITE 12 CURRYKASTIKE

Currykastike				
1 annos 50g. Pata				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Currya	0,001			
Kurkumaa	0,001			
Suolaa	0,001			
Pippuria	0,002			
Vehnäjauhoja	0,009			
Vettä	0,35		Lisää vesi	
			Sekoita hitaasti edestakaisin	
			Kypsennä	10 min
Kermaa	0,13		Lisää valmiiseen kastikkeeseen kerma	90C
Yhteensä	0,51			

LIITE 13 PAAHDETUT KASVIKSET

Paahdetut kasvikset				
1 annos 150g. Uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Kesäkurpitsaa	0,6		Paloittele puhdistetut kasvikset kuutioiksi	Esikäsiteltyjä
Paprikaa	0,55			
Sipulia	0,4			
Oljyä	0,06		Sekoita juureksiin öljy- mausteseos	
Hunajaa	0,06			
Suolaa	0,01			
Mustapippuria	0,003			
			Paahda juurekset uunissa	
Yhteensä	1,68			Kiertoilma 225-250C, 20min
Paistohävikki 10% poistettu	1,5			

LIITE 14 OMENAKAURAPAISTOS

Omenakaurapaistos				
1 annos 100g. Uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Omenoita	1		Puhdista omenat	
Kanelia	0,008		Kuullota omenat ja mausteet pannulla	
Hunajaa	0,022			
Fariinisokeria	0,035		Kaada uunivuokaan	
Päälle				
Voita	0,05		Sulata voi	
Kaurahiutaleita	0,06		Sekoita kaikki aineet keskenään	
Fariinisokeria	0,07			
Vehnäjauhoja	0,06			
Rusinoita	0,03		Murustele omenoiden päälle	
			Kypsennä	Kiertoilma 180C, 30 min
Yhteensä	1,335			
Esikäsittelyhävikki 25% poistettu	1			

LIITE 15 VANILJAKASTIKE

Vaniljakastike				
1 annos 100g. Pata				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Maitoa	0,5		Pane pataan maito, kerma, keltuaiset, sokeri ja maissitärkkelys	80-85C. Sekoita nopeasti edestakaisin, kunnes alkaa saostua
Kermaa	0,3			
Kananmunaa	0,09		Anna kastikkeen saostua	
Sokeria	0,006		Sekoita hitaasti	
Maissitärkkelystä	0,003			
Vaniljasokeria	0,002		Lisää vaniljasokeri	Sekoita kevyesti
			Jäähdytä	
Kermaa	0,1		Vatkaa kerma ja lisää vaniljakastikkeen sekaan	
Yhteensä	1,001			

LIITE 16 POHJALAINEN LEIPÄJUUSTOSALAATTI

Pohjalainen leipäjuustosalaatti				
1 annos 50g.				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Jäävuorisalaattia	0,15		Esikäsittele kasvikset	
Jääsalaattia	0,05			
Kirsikkatomaattia	0,12			
Mandariinia	0,1			
Punasipulia	0,02			
Leipäjuustoa	0,1		Kuutioi	
			Kokoa salaatti tarjoiluastiaan ker- roksittain	
Yhteensä	0,54			
Esikäsitteilyhävikki 10% poistettu	0,5			

LIITE 17 SAVUPORPLEVITE

Savuporolevite				
1 annos 50g.				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Savuporoa	0,2			
Ruohosipulituorejuusto	0,2			
Kermaa	0,1			
Yhteensä	0,5			

LIITE 18 KERMAINEN LOHIKEITTO

Kermainen lohikeitto				
1 annos 300g. Pata				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/ kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Vettä	0,9		Pane vesi pataan ja lisää mausteet	110C
Suolaa	0,01			
Sipulia	0,133			
Valkopippuria	0,001			
Perunoita	1		Lisää perunakuutiot. Keitä kuutiot lähes kypsiksi	105C. Sekoita perunoita pari kertaa, jotta ne kypsyvät tasaisesti
Lohikuutioita	0,6		Lisää lohikuutiot. Kypsennä hauduttamalla seosta	98-99C
Kermaa	0,3		Lisää kerma	
Ruohosipulia	0,066		Lisää ruohosipuli ja tilli	90C
Tilliä	0,046			
Yhteensä	3,05			

LIITE 19 RAPARPERIPANNUKAKKU

Raparperipannukaku				
1 annos 130g. Uuni				
Annoksia	10			
Raaka-aine	Määrä/kg	Oma määrä	Työohje	Huomioi
Maitoa	0,5			
Kananmunia	0,18		Sekoita ainekset keskenään	
Fariinisokeria	0,045			
Kanelia	0,015			
Vehnäjauhoja	0,19			
Vaniliinisokeria	0,005			
Suolaa	0,005			
Voita	0,075			Lisää sulatettu voi
Raparperia	0,28		Kuullota raparperi fariinisokerissa paistinpannulla	
			Kaada raparperipalat uunipellille, kaada taiknamassa kuutioiden päälle	
			Kypsennä	30 min
				200C
Yhteensä	1,3			

LIITE 20 HAASTATTELU KYSYMYKSET

Mitä mielikuvia käsite lähiruoka sinussa herättää?

Mitä mieltä olet lähiruoan käytöstä ruokapalveluja tuottavan yrityksen toiminnassa?

- Yhteistyön merkitys
- Kannattavuus
- Lähiruoka kilpailuetuna
- Tuotteiden laadun merkitys

Mitä mielestäsi tulee huomioida menukokonaisuuksien suunnittelussa?

- Raaka-aineiden valinta ja käyttö alku/pää/jälkiruoissa?
- Aterioiden tasapaino?
- Aterioiden toimivuus?

Mikä merkitys ruokaohjeella on pitopalvelutoiminnassa?

- Ruokaohjeiden tarkkuus?
- Ruokaohjeanalyysin merkityksellisyys?

Miten hyvä ruokaohje rakentuu?

Miten ammattilaisena kehittäisit ja muokkaisit alustavia menuitamme?

Mitä neuvoja haluaisit antaa aloittavalle nuorelle pitopalveluyrittäjälle?