



Haaga-Helia
ammattikorkeakoulu Oy

Opas nuotioruokailun järjestämiseen

Aaro Ville August Räsänen

21.05.2021



Tekijä Aaro Räsänen	
Koulutusohjelma Ruokatuotannon johtaminen, Restonomi	
Opinnäytetyön nimi Opas nuotioruokailun järjestämiseen	Sivu- ja liitesivumäärä 41+17
<p>Opinnäytetyö on toiminnallinen ja sen tarkoituksena on kehittää opas nuotioruokailun järjestämiseen. Oppaan päätavoitteena on avustaa yrittäjiä nuotioruokailuiden järjestämisessä sekä inspiroida sitä kautta Suomen ruokamatkailun kehitystä. Opinnäytetyö on tehty toimeksiantona Hungry for Finland hankkeelle. Hungry for Finland ruokamatkailuhanke on toiminut jo vuodesta 2012 asti ja sen tavoitteena on ollut kehittää yhteistyössä Visit Finlandin, Business Finlandin sekä muiden kansallisten ruoka sekä matkailutoimijoiden kanssa ruokamatkailua Suomessa. Hungry for Finlandin kehittämät ruokamatkailustrategiat ovat ohjanneet suomalaisen ruokamatkailun kehitystä tehokkaasti parempaan suuntaan. Strategiat linjaavat toimenpiteitä ruokamatkailun kehittämisessä sekä pyrkivät edistämään yrittäjien sekä yritysten toimintaa ruokamatkailupainotteisesti majoitus-, ravitsemis-, elintarvike- ja matkailualalla.</p> <p>Tietoperustassa perehdyin ruokamatkailuun sekä nuotioruokailuun vaikuttaviin aspekteihin, kuten luonnon vaikutukseen sekä elämyksen rakentumiseen. Suomalainen ruokamatkailu on selkeässä kasvussa ja siihen on vahvasti liitetty kokonaisvaltaiset elämykset sekä luonnon merkitys. Kansallispuistojen kävijämäärät ovat olleet selkeässä nousussa lähivuosina ja niiden valjastaminen esimerkiksi nuotioruokailuihin tai muihin luontoon liittyviin elämyksiin voi olla vahva valttikortti suomalaisen matkailun sekä ruokamatkailun kehityksessä.</p> <p>Oppaan sisällön rajaamiseksi sekä tueksi haastattelin kolmea asiantuntijaa luontoruokailun tiimoilta. Haastattelut olivat yhdistelmä puolistrukturoitua sekä avointa haastattelua. Haastatteluissa nuotioruokailut toimivat keskeisenä teemana. Yhdistin oppaassa haastatteluiden lisäksi myös omaa kokemusta ravintola-alalta sekä kirjallisuuteen, että sähköisiin lähteisiin perustuvaa tietoa.</p> <p>Opas auttaa yrittäjiä saamaan lisää luottamusta elämysten järjestämiseen ja auttaa yrittäjiä käymään läpi vaiheittain ruokailun prosessia. Aiheet kulkevat nuotioruokailun prosessin läpi nuotiopaikan järjestämisestä ennen ruokailua, nuotio- sammutukseen ja loppusiivoukseen asti. Opas sisältää paljon ohjeistavaa tekstiä sekä askelmerkkejä kohti onnistunutta nuotioruokailuelämystä. Esimerkkikysymykset oppaassa auttavat yrittäjiä vertaamaan omaa toimintaansa oppaaseen. Opas ei suoranaisesti anna kaikkia ohjeita siihen mikä on oikein tai väärin, mutta auttaa välttämään pahimmat sudenkuopat.</p> <p>Opasta voidaan hyödyntää Hungry for Finlandin toimesta esimerkiksi ruokamatkailuun liittyvissä projekteissa ja tapahtumissa, joihin liittyy nuotio- tai luontoruokailua. Opas on myös saatavilla kaikille, jotka ovat nuotioruokailusta kiinnostuneita tai haluavat apuja sellaisen järjestämiseen. Opinnäytetyöprosessi ajoittui vuoden 2021 keväälle ja työ valmistui toukokuussa 2021.</p>	
Asiasana Nuotioruokailu, opas, elämyksellisyys, ruokamatkailu	

Sisällys

1	Johdanto	1
1.1	Työn tavoitteet ja tarkoitus	1
1.2	Visit Finland & Hungry for Finland	2
2	Ruokamatkailu Suomessa.....	5
2.1	Matkailu Suomessa.....	7
3	Luontoruokailu.....	10
3.1	Puitteet	10
3.2	Elämyksellisyys.....	11
3.3	Ruokatuotannon prosessit	14
3.4	Vastuullisuus.....	18
4	Opas nuotioruokailujen järjestämisestä	20
4.1	Nuotiopaikka & tarvikkeet.....	22
4.2	Nuotioruokailun prosessi & turvallisuus.....	25
4.2.1	Asiakas	25
4.2.2	Menu suunnittelu.....	26
4.2.3	Nuotion sytyttäminen & nuotioruuan esivalmistus.....	28
4.2.4	Ruuanvalmistus	29
4.2.5	Siivous & Jälkityöt	32
4.2.6	Turvallisuus.....	34
4.3	Elämyksellisyyden luominen	36
4.4	Reseptiikka	37
4.5	Oppaan yhteenveto.....	38
5	Pohdinta.....	39
	Lähteet	42
	Liitteet.....	45
	Liite 1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat.....	45
	Liite 2. Oppaan havainnollistamisen apuna käytetyt piirroksiset.....	46
	Liite 3. Haastattelurungot	48
	Liite 4. Nuotioruokailun opas	50

1 Johdanto

Luokkaretki hiihtolaavulle, sienestysreissu mummolaan, partioleiri nuoruudessa, kaikilla meillä on kokemuksia sekä mielikuvia ruuanlaitosta ja ruokailusta ulkona sekä nuotion ääressä. Nuotioruokailu on hyvin mieleinen muistijälki suomalaisille ja suomalaiset viettävätkin paljon aikaa luonnossa ja metsissä.

Metsät ovat voimaannuttavia suomalaisille ja niiden vihreys sekä rauhallisuus tuovat hyvinvointia meille. Suomalaisten lisäksi metsissä liikkuu paljon ulkomaan turistejakin. Metsät ja luonto ovatkin Suomessa vierailuille hyvä vientituote. Metsien ja luonnon vastuullinen hyödyntäminen ovat Suomen toimeentulolle sekä matkailun taloudelliselle kehitykselle tärkeä osa. (Tyrväinen, Kurttila, Sievänen & Tuulentie 2014, 9.)

Tulen ääressä ruuanlaittaminen sekä ruuasta nauttiminen ovat hyvin intensiivisiä sekä lähentäviä kokemuksia. Nuotion ääreen käpertyminen ja hyvästä ruuasta nauttiminen on hyvin mieleenpainuva kokemus ja tuo esille ihmisistä usein aitoutta. Tuli ja luonto tarjoavat myöskin hyvin rentouttavan ilmapiirin. Nuotioruokailut tarjoavat hyvin erilaisen ilmapiirin, kuin esimerkiksi ravintolassa ruokailu. (Helme, Seppä 9.2.2021.)

1.1 Työn tavoitteet ja tarkoitus

Työn tavoitteena on laatia opas luontoruokailuiden järjestämisen helpottamiseksi Suomessa toimiville yrittäjille. Tavoitteeseen sisältyy yrittäjien toiminnan ohjaaminen oppaan kautta onnistuneisiin sekä elämyksellisiin nuotio- ja luontoruokailutilaisuuksiin. Oppaan pohjimmaisena ideana on helpottaa ulkona luonnossa tapahtuvien ruokailuiden järjestämistä sekä antaa yrittäjille työkaluja lisäämään niiden koettua elämyksellisyyttä. Opas on siis työkaluna yrittäjien apuna kyseisten tilaisuuksien järjestämiseen, antamalla heille vinkkejä sekä yleisiä hyödyllisiä apulinjoja elämyksien tuottamiseen tulevaisuuden matkailijalle. Isommassa mittakaavassa työ voi toivottavasti myös lisätä ruokamatkailuelämyksiä Suomessa sekä lisätä itse ruokamatkailua ja sen kiinnostavuutta Suomessa. Opas voi inspiroida tulevia yrittäjiä sekä alentaa kynnystä nuotioruokaelämyksien luomiseen.

Toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on tuottaa konkreettinen produkti. Lopputulos on selkeästi konkreettinen ei vain tutkimus. Tuotos voi olla esimerkiksi opas, ohjekirja tai vaikka tapahtuma. Produkti itsessään ei ole riittävä opinnäytetyöksi, vaan sen ympärille on kirjoitettava työtä avaava ja tukeva raportti. Raportin tulisi lukijalle avata produktia niin paljon, että se on lukijalle selkeä kokonaisuus, ilman että lukija näkee itse produktia.

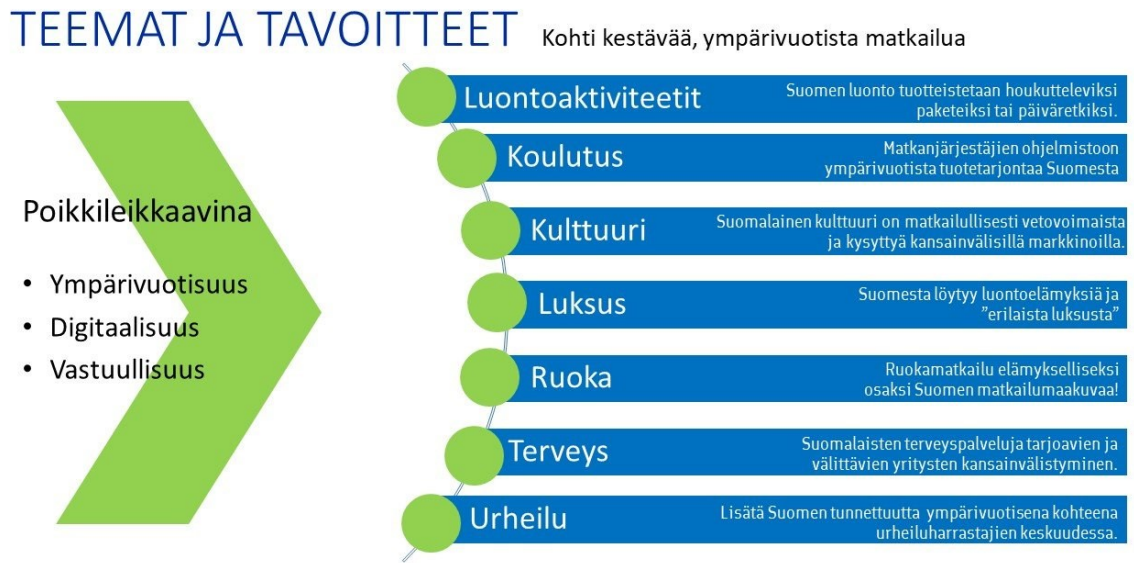
Opiskelijalle toiminnallinen opinnäytetyö on hyvä tapa yhdistää käytännönläheistä tekemistä, tutkivaan sekä tutkimusviestinnälliseen tekstin kirjoittamiseen. Se myös auttaa opiskelijaa syventämään tutkivasti heidän alansa käytännöllisiä taitoja. (Vilkkä ja Airaksinen 2004, 5–8.)

1.2 Visit Finland & Hungry for Finland

Visit Finland on osa Business Finlandia ja sen tehtävänä on edistää suomen imagoa haluttavana ja kiinnostavana matkailukohteena sekä auttaa matkailualan yrityksiä kehittämään kansainväliseksi suunnattuja matkailupalveluita, myös avustaen niiden markkinoinnissa. Visit Finland on asettanut tavoitteeksi tehdä Suomesta pohjoismaiden kiinnostavin matkailukohde vuoteen 2025 mennessä. Visit Finlandin päätehtävä kiteytettynä on edistää Suomen imagoa matkailumaana kansainvälisillä markkinoilla. Tavoitteeseen päästään tehokkailla sekä strategisilla markkinointitoimenpiteillä. (Business Finland 2020b.)

Visit Finland myös kerää ja analysoi markkinatietoja monilta eri markkinoilta. Visit Finlandin omat asiantuntijat keräävät tietoa kansainvälisiltä markkinoilta sekä tekevät yhteistyötä monien eri tahojen kanssa, niin kotimaisten toimijoiden, kuin myös kansainvälisten järjestöjen kanssa. Visit Finland myös tukee yritysten kansainvälistymistä sekä edistää eri matkailupalveluiden tuottajien ja myyjien kesken tapahtuvaa yhteistyötä sekä verkostoitumista. Matkailualan yrityksille Visit Finland tarjoaa esimerkiksi neuvontapalveluita, joiden tarkoituksena on antaa kansainvälisen kehityksen alkuvaiheissa oleville yritykselle sparrausmahdollisuuksia valmiuksien arviointiin ja jakelukanavien kartoittamiseen. Suomen eri yritysten sekä alueiden kanssa yhteistyössä Visit Finland yrittää kehittää ja vahvistaa ympärivuotista tarjontaa sekä rakentamaan laajaa palveluverkostoa ympäri suomea. Tuotekehitystyö, jota Visit Finland tekee, tarjoaa yrityksille työkaluja sekä tietoa ja koulutusta kansainvälistymiseen sekä tukee alueiden kehittämistä Suomessa. Yhteistyön parantaminen suuralueilla sekä tuotelähtöinen kehittäminen ovat tärkeimpiä tuotekehitystyön toimintatapoja. Tuotekehitystyön tavoitteena on ohjata ja koordinoida Suomessa tapahtuvaa kehittämistyötä sekä lisätä yritysten välistä yhteistyötä, lisätä digitaalisen palveluiden kasvua sekä pitää huoli laadukkaiden tuotteiden tarjonnasta sekä niiden kelpoisuudesta kansainvälisillä

markkinoilla. Työ myös ohjaa kehittämistä samansuuntaiseksi matkailukuvan viestinnän mukaiseksi. (Business Finland 2020b.)



Kuva 1. Matkailun tiekartan 2015–2025 teemat ja tavoitteet lyhyesti (Business Finland 2015.)

Kuten kuvasta 1 näkee, matkailun poikkileikkaavina teemoina ovat ympäri vuotisuus, digitaalisuus sekä vastuullisuus. Ympäri vuotisuus on teema, joka on varsinkin tuotekehityksessä otettu huomioon Visit Finlandin puolesta. Digitaalisuus sekä vastuullisuus ovat nykyajan teemoja, joita on pakko huomioida tulevaisuuden palveluiden kehittämisessä. Matkailun teemoista on myös mainittuna luontoaktiviteetit, luksus sekä ruoka, joita kolmea tämä opinnäytetyö yrittää auttaa tulevia yrittäjiä ja yrityksiä kehittämään sekä yhdistämään luontoruokailuiden kautta.

Hungry for Finland ruokamatkailuhanke on toiminut jo vuodesta 2012 asti ja sen tavoitteena on ollut kehittää yhteistyössä Visit Finlandin, Business Finlandin ja muiden kansallisten ruoka sekä matkailutoimijoiden kanssa ruokamatkailua Suomessa. He ovat asettaneet käyntiin valtakunnallisia toimenpiteitä, joilla ruokamatkailua kehitettäisiin Suomessa. Toimenpiteitä ovat esimerkiksi useampana vuonna järjestetyt ruokamatkailukilpailut ja kahdesti julkaistu ruokamatkailustrategia, jota seuraamalla kehitetään palveluita sekä tuotteita Suomessa. (Havas, Adamsson, Borgenström, Särkkä-Tirkkonen, Harmoinen & Häkkinen 2020, 12.) Kilpailuiden tarkoituksena oli kehittää sekä rohkaista matkailuun sekä ruokailuun liittyviä verkostoja kehittämään uusia, paikallisuuteen perustuvia ruokamatkailutuotteita sekä elämyksiä. Tämänlaiset kilpailut edistävät eri toimijoiden yhteistyötä sekä verkostoitumista koko Suomen alueella sekä

auttoi löytämään suomalaisia kärkituotteita ruokamatkailun saralla. (Hungry for Finland 2019b.)

Hungry for Finland on yhtenä toimenpiteenä ruokamatkailun kehittämiseksi suunnitellut Suomelle ruokamatkailustrategian. Strategia julkaistiin ensimmäisen kerran 2015 ja se oli suunniteltu vuosille 2015–2020. Ensimmäinen strategia sai päivitystä vuonna 2020, kun julkaistiin ensimmäisen strategian pohjalta toinen vuosille 2020–2028.

Ruokamatkailustrategiassa 2020–2028 visiona on tehdä ruuasta elämyksellistä ja ostettavaksi osaksi suomalaista matkailua, samalla pitäen sen vastuullisena. Missiona on kehittää Suomessa ympärivuotista yhteistyötä. (Hungry for Finland 2019a.)

Strategian tavoitteena on kehittää Suomen ruokamatkailua yhteistyöllä kärkituotevetoisesti, kannustaa yhdistelmätuotteiden ja ruokareittien luomiseen, edistää matkailu- ja elintarvikealan kilpailukykyä sekä laatutasoa, parantaa suomalaisen ruokakulttuurin imagoa sekä rakentaa aktiivinen kansallinen ruokamatkailuverkosto. Ruokamatkailu mahdollistaa ympärivuotisen matkailun kehittämisen ja elinvoimaisuuden matkailualueilla. Puhtaus, turvallisuus ja aitous ovat Suomen ruokamatkailun vahvuuksia. (Hungry for Finland 2019a.)

Strategian sekä suomalaisen ruokamatkailun ydinviesteiksi Hungry for Finland on maininnut strategiassaan: Taste of Place, Pure & Natural sekä Cool & Creative. Teemat kuvastavat suomalaista alueellista ruokakulttuuria, maistuvia suomalaisia elämäntapoja, luonnollisuutta, puhtautta, mielen sekä kehon hyvinvointia sekä luovia ja uudenlaisia ruokatuotteita. Näiden teemojen yhdistäminen sekä sisäistäminen on tärkeää niin palveluiden, kuin myös tuotteiden kehittämisessä ruokamatkailussa. (Havas, ym. 2020, 27.)

2 Ruokamatkailu Suomessa

Ruokamatkailu sisältää erilaisia ruokailutilanteita, joihin yhdistyy paikallisuus sekä erilaiset tarinat. Esimerkiksi suomalainen katuruoka, luonnonantimiin sekä niiden keräilyyn liittyvät aktiviteetit tai erilaiset ruokailutapahtumat ja torit tai kauppahallit ovat kaikki esimerkkejä ruokamatkailusta. Keskeisenä suomalaisessa ruokamatkailussa on puhtaus, tarinallisuus sekä paikallisuus. Ruokamatkailutuotteet raportin tekohetkellä keskittyvät tarinallisuuteen sekä matkailijan aktiiviseen osallistamiseen. (Havas, ym. 2020, 8.)

Ruokamatkailu Suomessa painottuu hyvin pitkälti kokemiseen ja tekemiseen sekä suomalaisen luonnon valjastamiseen ruokamatkailutuotteeksi. Suomessa olevat ruokamatkailumahdollisuudet ovat hyvin soveltuneet vastaamaan tämänhetkistä maailmantilannetta, ja trendeihin mitä näkyy ruokamatkailussa nyt sekä lähitulevaisuudessa. Trendit kuten autenttisuus ja paikallisuus, vastuullinen ja tiedostettu ruokamatkailu, tarinallistaminen ja teknologian kehitys ruokamatkailussa ovat asioita, joita pitää ottaa tulevaisuudessa ruokamatkailun kehittämisessä mukaan. Autenttisuus sekä paikallisuus on jo nyt hyvin valjastettu ruokamatkailutuotteisiin Suomessa. (Havas, ym. 2020, 9–11.) Suomesta löytyvät ruokamatkailijoille suunnatut kokemukset ovat hyvin autenttisia ja paikallisia. Kokemukset kuten Ahvenanmaan sadonkorjuujuhlat tai erilaiset ruokamatkailuyritykset kuten, Tertin kartano ja hotelli Punkaharju, jotka hyödyntävät sesongeissa olevia raaka-aineita, sekä paikallisuutta valmistaessaan loistavia ruokatuotteita matkailijoille. (Havas, ym. 2020, 25.)



Kuva 2. Ruokamatkailun kulmakiviä Suomessa (Havas, ym. 2020)

Kuvassa 2 on kuvattu tärkeitä painopisteitä mitä ottaa huomioon ruokamatkailutuotteiden kehittämisessä. Ruokamatkailun kannalta Suomessa miljö ja estetiikka ovat yksi suomen valttikorteista. Toinen suuri valttikortti suomalaisessa matkailussa ovat Suomen tuhannet järvet ja rikkaat metsät. Visit Finlandin teettämässä kyselyssä matkailijoilta kysyttiin tärkeimpiä vetovoimatekijöitä, joiden perusteella Suomi valittiin matkailukohteeksi. Yli 50 % vastaajista painotti luonnon merkitystä matkailukohteen valinnassa. Luonto luokiteltiin kyselyssä mm. järviksi, metsiksi, kansallispuistoiksi sekä lumeksi. (Visit Finland 2019.)

Tarinallisuus sekä sopiva tuotteistaminen on tärkeä osa-alue vankan ruokamatkailutuotteen rakentamisessa. Suomen alueelliset ruokakulttuurit sekä maistuva suomalainen elämäntapa ovat jo itsessään tarinoita ja suurempia kokonaisuuksia. Näitä kokonaisuuksia hyödynnetään tarinoiden ja tuotteistamisen kehittämisessä matkailijoille. Ruuan tuominen suoraan metsästä tai järvistä, tai niiden nauttiminen ja valmistus metsissä ovat matkailijoille hyvin mieleenpainuvia kokemuksia. Matkailijoiden osallistaminen on hyvä keino viedä ruokamatkailuelämyksiä uudelle tasolle, ja Suomessa jokamiehenoikeudet mahdollistavat osallistamista hyvin. (Havas ym. 2020, 27.)

Tuotteistamisen apuna voidaan myös hyödyntää erilaisia tapahtumia mitä löytyy ympäri suomen. Perinteisten ruokamarkkinoiden kuten suomen monista eri kaupungeista löytyvien silakkamarkkinoiden rinnalle on muodostunut paljon uusia erilaisia ruokatapahtumia. Hyviä esimerkkejä tapahtumista, joihin voisi yhdistää erilaisia matkailijoille suunnattuja paketteja ovat esimerkiksi Turun ruoka- ja viinimessut, Taste of Helsinki tai Smaku – Taste of Porvoo. Suomessa on näiden lisäksi myös paljon muita ruokaan liittyviä tapahtumia, joihin matkailunjärjestäjät voisivat yhdistellä erilaisia aktiviteetteja matkailijoille.

Ruoan maulla on kiistämättä merkittävin vaikutus ruokaelämyksen onnistumiseen. Suomessa ruuan kanssa edetään aina maku edellä, mutta muistetaan myös vastuullisuus sekä paikallisuus (Havas ym. 2020, 38.). Ruuan kanssa on tärkeää edetä maku edellä, sillä International Food Information Councilin vuonna 2019 teettämän kyselyn mukaan, 86 % vastaajista mainitsi maun olevan tärkein tekijä ostettavan ruokatuotteen valitsemisessa (International Taste Institute 2020). Ruokaelämyksien kehittämisessä elämys, vastuullisuus, miljö ja palvelun laatu ovat tärkeitä, mutta kun on kyse ruokatuotteesta, on maku päättävä tekijä siinä minkä takia asiakas palaa samaan tuotteeseen. Hyvät, maistuvat ja innovatiiviset ruokatuotteet ovat onnistuneiden ruokaelämyksien ja ruokamatkailutuotteiden ytimessä.

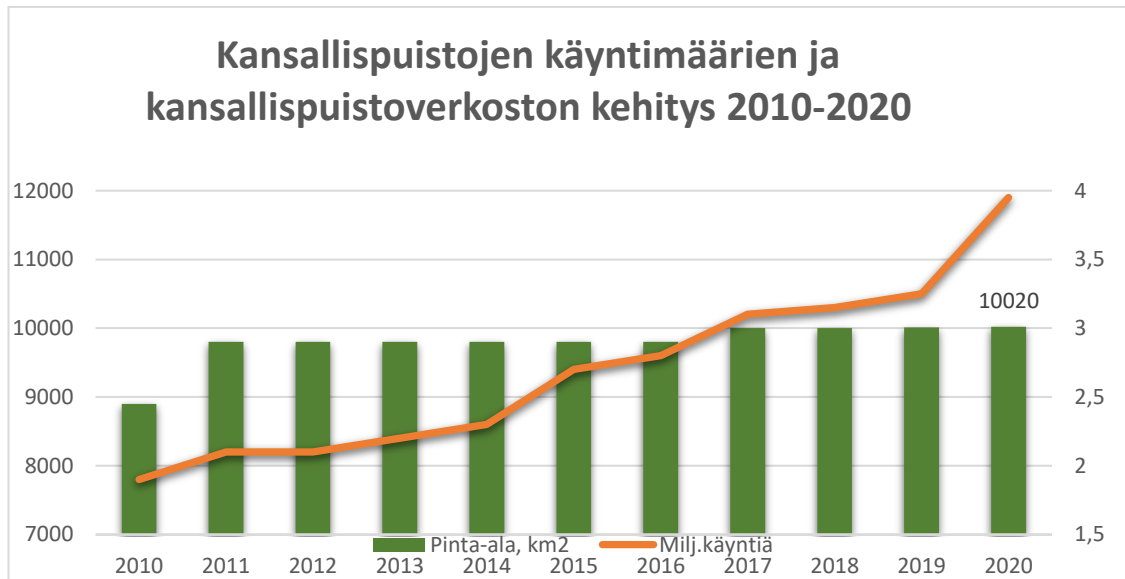
2.1 Matkailu Suomessa

Vuonna 2019 Suomessa kirjattiin 7.1 miljoonaa ulkomaista yöpymistä. Se on 3 % nousu vuodesta 2018. Eniten suomeen saapuu matkailijoita, venäjältä, Britanniasta, Saksasta, Kiinasta sekä Ruotsista. Merkittävimmät alueet matkailijoiden yöpymisille Suomessa ovat pääkaupunkiseutu, Lapin alue, länsirannikko sekä Järvi-Suomi. (Business Finland 2020c.) Tilastokeskuksen (Tilastokeskus 2020) mukaan vuoden 2019 yöpymisvuorokausista noin 16 miljoonaa oli kotimaisten matkailijoiden yöpymisiä.

Matkailijoita siis riittää ja yksi syy suomen vetovoimaisuuteen matkailumaana liittyy luontoon. Kuitenkin esimerkiksi paikallisuuden ja aitouden kokeminen on kehittynyt myös tärkeäksi osaksi matkailijoiden kiinnostuksesta suomeen. Suomen matkailijaryhmät ovat jaettu Visit Finlandin vuonna 2017 tehdyn kohderyhmätutkimuksen perusteella 6 eri asiakassegmenttiin. Nämä segmentit ovat aktiiviset seikkailijat, luonnon ihmeiden metsästäjät, luontonautiskelijat, aitouden etsijät, ”suomalainen luksus” sekä citybreikkaajat. Kolmea näistä segmenteistä yhdistää mielenkiinto suomalaiseen luontoon. Luonnon ihmeiden metsästäjät etsivät kerran elämässä-kokemuksia, heillä on tarkka motiivi ja tietävät tarkasti mitä etsivät tullessaan vierailulle suomeen. Esimerkkeinä tämänlaisista kokemuksista ovat esimerkiksi revontulet. Aktiiviset seikkailijat nimensä mukaisesti etsivät aktiivista tekemistä ja kokemista luonnon lomassa. Heillä on matala kynnyys uusien aktiviteettien kokeiluun ja nauttivat myös esimerkiksi extreme-urheilulajeista. Luontonautiskelijat tykkäävät ladata akkujaan rauhassa luonnosta nauttien ja siitä voimaa ammentaen. Luontonautiskelijat etsivät aitoja luonnossa tapahtuvia kokemuksia ja heille riittää jo pelkkä kävely kansallispuistossa tai esimerkiksi sienestys ja marjastus lähimetsissä. Luontosegmenttejä yhdistää luonnon läsnäolo ja siellä olosta nauttiminen. Luonnon hyvinvointivaikutukset ovat varsinkin kotimaisille matkailijoille jo tuttu asia, ja monet käyttävät luontoa keinona rentoutua esimerkiksi työstressistä. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2021, 39.)

Luonto ei ole lopuissa kolmessa segmentissä keskiössä, mutta se voi kuitenkin sisältyä heidänkin aktiviteetteihinsa ja matkailukokemukseen. Aitouden etsijät haluavat välttää perinteisiä turistikliseitä ja yrittävät elää kuten paikalliset. Heitä kiinnostaa esimerkiksi paikallinen ruokakulttuuri sekä museot ja erilaiset tapahtumat. Suomalaisen luksuksen etsijät käyttävät aikansa hemmotellen itseään ja etsivät erikoisempia ja usein kalliimpia liikunta, majoitus sekä hoitopalveluita. Citybreikkaajat etsivät isoimmista kaupungeista kuten, Helsingistä, Turusta tai Tampereelta kaupunkikokemuksia. Kaikki kaupungin historiaan, designiin tai esimerkiksi ruokakulttuuriin liittyvät elämykset kiinnostavat citybreikkaajia. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2021, 40.)

Oppaan käyttämille yrityksille sekä yrittäjille varmasti tärkeimmät asiakassegmentit ovat edellä mainituista vahvasti luontoon liittyvät segmentit. Luontonautiskelijat, luonnon ihmeiden metsästäjät sekä aktiiviset seikkailijat nauttivat omalla tavallaan luontoruokailuista ja heille löytyy kaikille joku kiinnostava aspekti luontoruokailuista. Nautiskelijat pitävät enemmän itse syömisestä ja luonnossa ajanvietosta ruuan ja juoman kera. Ihmeiden metsästäjät haluavat henkeäsalpaavia maisemia ja lapissa ruuanlaitto revontulien alla tai yöttömänä yönä on kerran elämässä-tyyppinen kokemus. Aktiiviset seikkailijat haluavat taas olla enemmän mukana itse ruuanlaitossa tai raaka-aineiden kuten villiyrttien tai sienien keräilyssä.



Kuvio 1. Kansallispuistojen käyntimäärien ja kansallispuistoverkoston kehitys 2010-2020 (mukaillen metsähallitus 2020)

Kuten yllä olevasta kuviosta huomaa, on kansallispuistojen käyntimäärät olleet huimassa nousussa viime vuosina. Kansallispuistoverkoston kehitys on ollut pinta-alan puolesta hyvin tasaista. Nyt tulevina vuosina on varsinkin suomen matkailulle sekä ruokamatkailulle tärkeää kehittää kestäviä sekä elämyksellisiä kokemuksia suomen upeassa luonnossa. Kymmenessä vuodessa on kävijämäärät tuplaantuneet kansallispuistoissa, joten markkinarakoa esimerkiksi juuri luontoruokailuille on. (Metsähallitus 2020.)

Retkiruokayrittäjät Erika Helme sekä Lotta Seppä järjestävät ulkocatering tilaisuuksia ylläpitämänsä blogin ohella. He näkivät myös hyvin paljon potentiaalia ulkoruokailuiden järjestämiselle, ja heidän mukaansa kysyntää on paljonkin tällä hetkellä. Varsinkin monet olemassa olevat toimijat ja ravintolat voisivat hyödyntää omia tilojaan esimerkiksi esivalmisteluun ja järjestää ulkoruokailuelämyksiä asiakkailleen. (Helme, Seppä 9.2.2021.)

Matkailun lisääntyessä ja varsinkin kun on kyse luontomatkailusta, ovat vastuullisuus sekä kestävyys äärimmäisen tärkeitä seikkoja matkailun suunnittelussa. Nykyajan matkailijat ovat myös hyvin hereillä kestävästä arvoista ja ne vaikuttavat yhä enemmän asiakkaiden ostopäätöksiin. Kun puhutaan matkailun vastuullisuudesta sekä kestävästä matkailusta on tärkeää ottaa huomioon luonnon kantokyky sekä paikallisyhteisöjen mielipiteet.

Vaikuttavatko matkailijat luonnon monimuotoisuuteen tietyillä alueilla tai häiritseekö liikamatkailu sesonkiaikana paikallisia asukkaita? Matkailijoita tiedottamalla sekä ohjeistamalla edistetään kestävyttä. Energiatehokkuus on myös yksi tärkeimmistä keinoista ehkäistä ilmastonmuutosta, siksi myös isojen toimijoiden energiatehokkuutta valvotaan ja esimerkiksi monille suurille suomalaisille hiihtokeskuksille on myönnetty Sustainable Travel Finland-merkki. Tämänlaiset nimeämiset kertovat niin matkailijoille, kuin paikallisillekin asukkaille selkeistä ympäristöystävällisistä tavoitteista. Tämä myös ohjaa yrityksiä vastuullisuuteen liiketoiminnassaan ja energiatehokkuus on ympäristöystävällisyyden lisäksi myös kustannustehokasta. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2021, 52-55.) Esimerkillisen toiminnan kautta muutkin yritykset haluavat merkin omalle yritykselleen, jonka kautta yritykset nähdään ympäristötietoisina ja osa asiakkaista kokee yritykset houkuttelevimpina.

3 Luontoruokailu

Nuotiolla tapahtuva ruokailu on kokonaisvaltainen elämys. Nuotioruokailu on luonnossa tapahtuvaa ruokailua. Ruoka-annokset, joita ruokailuissa nautitaan, ovat valmistettu avotulella ja ne tarjoillaan suoraan nuotiolta. Ruokailuihin vaikuttaa vahvasti myös mitä ympärillä luonnossa tapahtuu. Suomalainen luonto on usein henkeäsalpaavan kaunis ja tarjoaa luonnossa liikkujalle ikimuistoisia hetkiä. Seuraavissa kappaleissa syvennyttään hieman luontoon sekä luonnossa tapahtuvan ruokailun eri elementteihin.

3.1 Puitteet

Suomen maapinta-alasta yli 75 % on metsien peitossa. Suomi on yksi Euroopan metsäisimmistä maista. Suomen metsät ovat pääosittain yksityisten henkilöiden sekä perheiden omistuksessa. Suurin osa valtion omistamista metsistä sijaitsevat Itä-Suomessa sekä Pohjois-Suomessa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2021.) Suomalaisissa metsissä asustaa myös 20 000 erilaista eläin-, kasvi- ja sienilajia. (Luonnonvarakeskus 2021.)

Metsiä siis riittää kaikille ja sieltä löytyy myös ihasteltavien eläinten lisäksi paljon kerättävää ja suuhun pantavaa. Suomessa kasvaa 37 syötävää marjalajia, joista noin puolet ovat ravinnoksi poimittavia. On arvioitu, että vuosittain marjoja kerätään noin 50 miljoonaa kiloa, joista suurin osa menee ihmisten omaan käyttöön. Marjojen lisäksi metsistä löytyy sieniä. Kaikista suomen metsissä kasvavista sienistä noin 200 sienilajia on syötäviä ruokasieniä. (Forest.fi 2019.)

Suomalainen metsäluonto tarjoaa ihmisille erilaisia elämyksiä. Elämystä voidaan pitää koettuna asiana, johon ihminen mielellään palaa takaisin myöhemmin muistellessaan. Elämyksiin liittyy vahvasti ihmisen tunteet, kuten luonnossa koettu harmonia tai vauhdikkaan aktiviteetin tuoma kiihtymys. Luonnon oma esteettisyys myös yhdistyy vahvasti koettuun elämykseen. Aavat suomalaiset metsämaisemat herättävät meissä kaikissa tunteita ja ne vaikuttavat meihin luonnossa välittömästi ja hyvin kokonaisvaltaisesti. Tietysti ihmisten omat kokemukset sekä esimerkiksi kulttuuri vaikuttavat koettuun elämykseen ja ne usein ovat hyvin henkilökohtaisia, vaikka periaatteessa oltaisiin samoissa maisemissa ja koettaisiin suunnilleen samoja asioita. Luonnossa ollessaan voi kokea paljon positiivisia ja avartavia kokemuksia, mutta samalla metsät voivat olla hyvin pelottavia ja yliluonnollisia tunteita herättäviä. (Tyrväinen ym. 2014, 41-45.) On siis tärkeää ajatella asiakasryhmää ja heidän mahdollisia kokemuksiansa ja aikaisempia tuntemuksia, kun suunnittelee metsässä tapahtuvaa

ruokailua. Ideana esimerkiksi ruokailu synkkänä syysiltana voi tuntua hyvin intensiiviseltä ja ajatuksia herättävältä kokemukselta, mutta voi aiheuttaa väärässä asiakasryhmässä negatiivisia tuntemuksia, kuten pelkoa ja jättää huonon muistijäljen kokemuksesta.

Luonto tarjoaa myös elämysten lisäksi myös koettuja terveyshyötyjä. Luonnossa liikkuminen ja aktiivinen tekeminen edistävät niin ruumiillista kuin henkistäkin hyvinvointia. Luonto tarjoaa mieltä selventäviä sekä arjen vastapainoksi stressiä vähentäviä elpymiskokemuksia. Japanissa on tutkittu erityisesti metsien hyvinvointia lisääviä vaikutuksia ihmisissä. Japanissa metsässä kulkemista kutsutaan shinrin-yokuksi, joka suomennettuna tarkoittaa metsäkylpyä. Tällainen metsäkylpy on terapeutista kävelyä metsässä, jossa aktivoidaan useita aisteja havaitessaan esimerkiksi veden liplatusta tai kauniita maisemia. Tämä taas lisää ihmisten yhteenkuuluvuutta luonnon kanssa, mikä luo vastapainoa kaupunkiympäristöissä koettuihin häiriötekijöihin. Metsän vaikutuksia on tieteellisesti tutkittu japanissa mm. keskushermoston toiminnan seuraamisella sekä monitoroitu stressiin viittaavia merkkiaineita ihmisten veressä sekä syljessä. (Tyrväinen ym. 2014, 48–50.)

Luonnon tarjoamat terveyshyödyt ovat useamman asian summa. Hyvinvointihyötyihin vaikuttavat ympäristön laatu sekä olosuhteet kuten valon määrä, ilmanlaatu tai lämpötila. Metsät ja laajat puistoalueet poistavat melua, liiallista auringonvaloa ja tuulta, ne myös puhdistavat ilmaa. Henkistä hyvinvointia parantaa luonnon houkuttelevuus liikuntaan sekä sosiaaliseen kanssakäymiseen. Luonto myös mielletään hyvin mieltä vapauttavaksi sekä stressittömäksi ympäristöksi. Yhdysvaltalaisessa tutkimuksessa selvitettiin, kuinka tarkkaavaisuutta rasittavien testien jälkeen luonnossa kävely laski ihmisten verenpainetta enemmän kuin kaupunkiympäristössä kävelleiden. On myös huomattu, että stressistä palauttavia ominaisuuksia tarjoavat mielipaikat ovat usein yhteydessä luontoon. Mielipaikat ovat aikuisten pakokeinoja arjesta, paikkoja, joihin voi mennä rentoutumaan sekä viettämään aikaa ja usein vahvat aikaisemmat tunnekokemukset ovat yhteydessä mielipaikkoihin. Mielipaikoissa käyminen selkeyttää ajatuksia ja parantaa mielialaa. Mielipaikat ovat monille järvenrannat, kesämökit tai metsä-, ja puistoalueet. (Tyrväinen ym. 2014, 50–53.)

3.2 Elämyksellisyys

Nykypäivän palvelubisneksessä pelkästään tuotteet ja palvelut itsestään eivät riitä menestyvän yrityksen pyörittämisessä. Maailma on täynnä toisesta erottamattomia palveluita sekä tuotteita. Tarinallisuus ja elämyksellisyys on uusi keino erottautua

massasta ja parantaa tuotteiden sekä palveluiden arvoa asiakkaiden silmissä. (Pine & Gilmore 2011, X-XI)

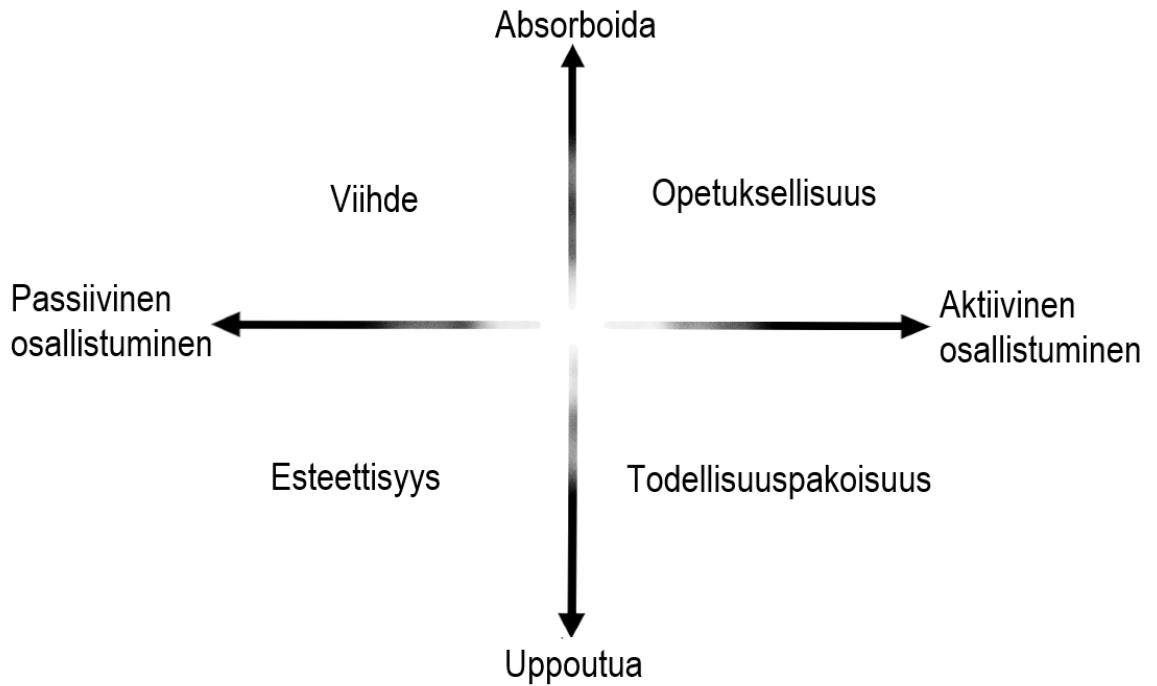
Ruokailuelämys on useiden eri asioiden ja tapahtumien summa. Itse elämyksen voi jakaa neljään elämyksen osaan. Joseph B. Pine II ja James H. Gilmoren mukaan ne määritellään viihteenä, opetuksellisenä, esteettisenä sekä todellisuuspakoisena. Elämyksen kokemiseen liittyy myös se, kuinka paljon asiakas tai ”vieras” on uppoutuneena kokemukseen (Pine & Gilmore 2011, 46). Luontoruokailuelämykseen liittyy vahvasti nämä kaikki 4 osaa.

Ulottuvuuksien ymmärtämiseen on hyvä käyttää esimerkkejä. Viihteen ulottuvuutta nuotioruokailussa tuo mm. ruokailua järjestämässä oleva opas, joka saattaa karismallaan tai tarinoillaan viihdyttää mukana olevia asiakkaita, tai mahdollisesti ulkona liikkuvat villieläimet tai hyvä seura nuotion äärellä tuovat asiakkaille viihdearvoa.

Ruokamatkailustrategiassakin mainittu kaikki mahdollinen raaka-aineiden keräily, kuten esimerkiksi sienien tai marjojen kerääminen, tuovat lisää viihdettä ja tekemisen meininkiä ruokailuelämykseen (Havas ym. 2020, 27).

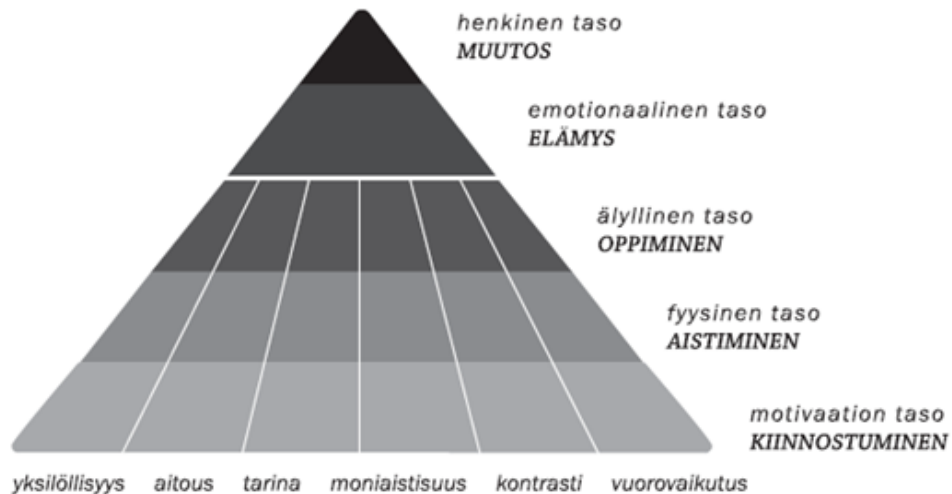
Opetuksellisuus on esimerkiksi villiyrteistä ja niiden käytöstä oppiminen oppaan kautta. Kerääminen ja tunnistaminen ovat hyvin opettavaisia kokemuksia monille asiakkaille. Villiyrtejä kerätessään on tärkeä olla tarkkana siitä mitä kerää ja tietää mitkä kasvit ovat syötävissä ja mitkä ovat myrkyllisiä. Pitää myös tietää mistä niitä kerää ja mitä alueita kannattaa välttää, kuten tehdasalueita ja tienvarsien läheisyyttä. (Tallberg, Lehmuskallio, Lehmuskallio & Anttonen 2019, 20–23.)

Esteettisyyttä on koko nuotioruokailu täynnä. Metsät ovat hyvin esteettisiä ja kauniita Suomessa ja varmasti antavat ihmisille paljon katseltavaa ja ihasteltavaa. Todellisuuspakoisuutta tulee elämyksessä itsessään pois pääsy kaupungeista ja arjen kiireistä, metsän keskelle hengähtämään ja nauttimaan hyvästä ruuasta. Kuten edellisessä luvussa mainittiin, on luonto tutkitusti hyvä pakopääsy arjesta ja tietyllä tapaa ”todellisuudesta”.



Kuvio 2. Elämyksen ulottuvuudet. (mukaillen Pine & Gilmore 2011)

Elämyksen ulottuvuudet on kuvattu kuviossa yhdistettynä elämyksen eri alueisiin. Ulottuvuuksia kuvastavat vaakatasossa olevat nuolet, jotka näyttävät asiakkaan osallistumisen määrää elämyksen kokemisen osana. Aktiivisessa osallistumisessa asiakasta haastetaan tekemään ja ajattelemaan aktiivisesti. Olemaan hyvin läsnä kyseisessä elämykseen liittyvässä tilanteessa. Esimerkiksi sientenkeräilijä luo aktiivisesti elämystään. Passiivinen osallistuminen on osallistumista missä asiakas ei aktiivisesti vaikuta tapahtumaan. Pystysuoralla akselilla on asiakkaan niin sanottu yhteys elämykseen. Absorbointi kirjaimellisesti tarkoittaa ”imeä itseensä” ja siinä asiakas kokee elämyksen mielessään ja prosessoi elämystä kauempaa. Uppoutumisessa asiakas on elämyksessä mukana fyysisesti tai virtuaalisesti. (Pine & Gilmore 2011, 45–47.)



Kuva 3. Elämyskolmio (Tarssanen 2009)

Elämyskolmio erittelee asiakkaan kokemukseen vaikuttavat tekijät, jotka ovat kolmion alareunassa. Kolmion sivulla kulkevat tasot osoittavat tuotteen eri elementit. Ideaalissa tuotteessa esiintyisi kaikki elementit sekä asiakkaan kokemukseen vaikuttavat tekijät huomioitaisiin. Elämyskolmiota käyttämällä voidaan helposti tunnistaa tuotteesta puutteita tai huomioitavaa sekä kuinka hyvin asiakkaan kokemukseen vaikuttavat asiat on otettu huomioon. (Tarssanen 2009, 11-12.)

3.3 Ruokatuotannon prosessit

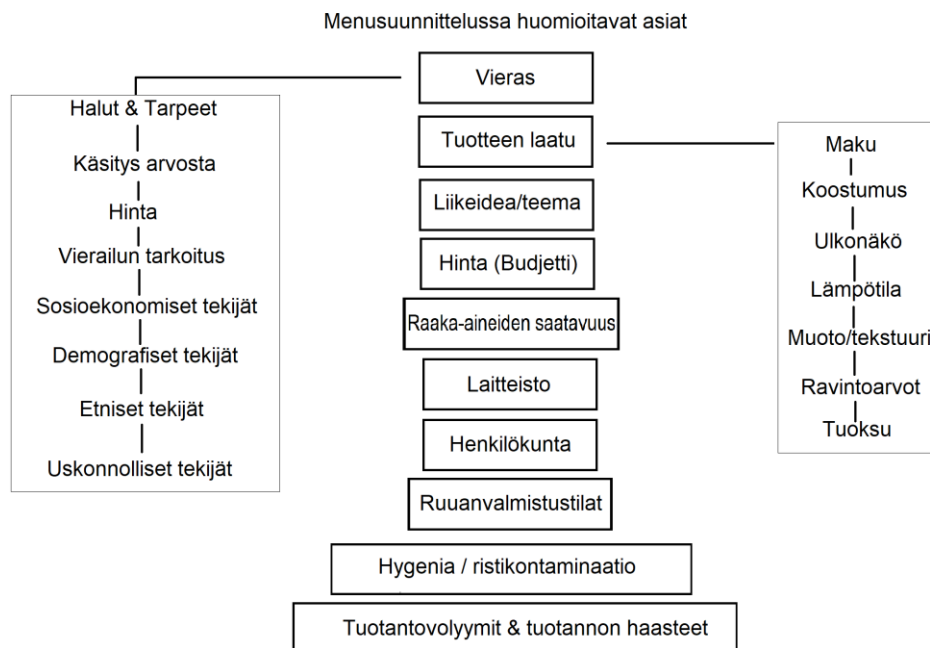
Ruuan laittamisessa oli se sitten ravintolakeittiöissä, suurtaloukeittiöissä, tai ulkona nuotion ääressä on aina mukana erilaisia prosesseja. Niin raaka-aineiden puhdistuksesta, ja kuorimisesta lähtien, annosten viimeistelyyn ja keittiötilojen ja laitteiden siivoukseen. Ensimmäisenä vaiheena ruokatuotannon prosessissa on huolellinen ja kokonaisvaltainen tuotannon läpikatsaus sekä suunnittelu. (Ninemeier 2010, 218–222.)

Tuotannon suunnittelussa on tärkeää miettiä, mitä kaikkea, oli se sitten raaka-aineita tai ruokatuotteita, juomia, henkilökuntaa tai välineitä on saatavilla, kun niitä tuotannossa tarvitaan. Päättävöitteena tuotannon suunnittelemisessa on tiedostaa valmistettavien ruokatuotteiden määrä, suunnitellulle aikavälille. (Ninemeier 2010, 219–222.)

Tuotannon suunnittelu auttaa ohjaamaan valmistusmääriä sekä vaadittavia henkilöstöresursseja. Varsinkin isoissa tapahtumissa tai erikoistilanteissa on hyvä suunnitella koko operaatio etukäteen, jottei itse tapahtumassa tapahdu ylimääräisiä

ongelmatilanteita. (Ninemeier 2010, 219–220.) Luontoruokailut ovat yleisesti ottaen itsessään jo erityistapahtuma, joten yrityksen on aina hyvä suunnitella pienikin ruokailu hyvin etukäteen, koska luonnossa on pelkästään sijainnin takia enemmän huomioonotettavaa, kuin esimerkiksi vaikka hotellin banketti-illallisella.

Ennen ruuanvalmistusta on suunniteltava mitä ruokaa on tarkoitus valmistaa ja kenelle. Menu-suunnittelun tarkoituksena on laatia ruokalista, josta asiakas valitsee haluamansa ruoka-annokset. Menu on yksi tärkeimmistä osista ravintolan kannattavan toiminnan takana. Menu-suunnittelu on hyvin vaativa ja monimutkainen prosessi. Siinä on otettava huomioon yrityksen asiakkaat, yrityksen omat laatuvaatimukset, erinäiset myyntivolyymit, yrityksen liikeidean, budjetin, keittiön laitteet ja tilat ja henkilökunnan osaamisen sekä määrän. Esimerkiksi jos yrityksellä on budjetoitu tietty summa rahaa raaka-aine ostoihin, on menu suunniteltava sopimaan tiettyyn budjettiin. Menu on myös oltava mahdollista valmistaa tietyssä ajassa ja tietyllä henkilökuntamäärällä. On myös huomioitava henkilökunnan osaaminen, jottei menussa ole asioita, joita keittiön henkilökunta ei osaa valmistaa. (Ninemeier 2010, 140-142.)



Kuvio 3. Menusuunnittelussa huomioitavat asiat (Mukaiillen Ninemeier 2010)

Kuvio 3 kuvastaa asiat, jotka ovat huomioonotettavia, kun suunnitellaan ravintolan, tapahtuman, tai esimerkiksi nuotioruokailun menua. Vieras on tärkein asia, joka määrittelee hyvin pitkälti minkälaista tuotetta, halutaan tarjota. Vieraassa on itsessään myös paljon huomioonotettavia faktoja. Kohderyhmän määrittely auttaa paljon menun suunnittelussa ja osoittaa suunnan menulle.

Tuotteen laatu erittelee esimerkiksi fine dining ravintolan ja pikaruokalan tuotteet. Maku on molemmissa tärkein, mutta esimerkiksi ravintoarvot tai ulkonäkö on pikaruokalassa vähemmän huomioonotettava seikka kuin fine dining ravintolassa. Raaka-aineiden saatavuus ei nykypäivänä ole itsessään ongelma, mutta erikoisten raaka-aineiden kuljetus ei ole halvin vaihtoehto, eikä nykymaailman trendien mukaan kaikista kestävin, tai haluttu vaihtoehto. Laitteisto, henkilökunta sekä ruuanvalmistustilat määräävät minkälaisia tuotteita on mahdollista valmistaa, ja missä ajassa. Hygieniä viittaa esimerkiksi ruoka-allergioihin ja kuinka ne pystytään huomioimaan menussa sekä valmistuksessa herkästi pilaantuviin tuotteisiin tai raaka-aineisiin. (Ninemeier 2010, 140-142.)

Ruokatuotannon tärkein vaihe on tietysti itse ruuanvalmistus. On hyvä suunnitella etukäteen valmistettavien annosten sekä ruokien erinäiset valmistusvaiheet, raaka-aineiden vastaanotosta ja esivalmistelusta aina kypsennykseen ja tarjoiluun.

Ruuanvalmistuksesta voi eritellä 3 erinäistä vaihetta.



Kuvio 4. Ruuanvalmistuksen vaiheet. (Mukaillen Ninemeier 2010)

Ruuanvalmistuksen voi jakaa yksinkertaisimmillaan 3 eri vaiheeseen. Ruuanvalmistuksen ensimmäinen vaihe on esivalmistelu. Esivalmistelun tarkoituksena on valmistella erinäiset raaka-aineet muita vaiheita varten. Esimerkkeinä esivalmistelusta voisi olla esimerkiksi vihannesten kuoriminen tai lihasta ylimääräisen silavan ja jänteiden pois leikkaaminen. Kypsentämisvaiheessa ruokaa kuumennetaan, jotta siitä saataisiin syömäkelpoisempaa tai parantaakseen ruuan ominaisuuksia. Kypsentämisellä ruuasta tehdään maultaan parempaa, tai siinä olevat haitalliset organismit tuhoetaan. Säilytysvaiheessa ruokaa pidetään oikeissa lämpötiloissa, ennen tarjoilua ja nauttimista. Kuvio 4 voi huomata, ettei kaikkia esivalmisteltuja raaka-aineita kypsennetä. Esimerkiksi salaatti tai tuoreet hedelmät eivät välttämättä vaadi huolellisen esivalmistuksen jälkeen kypsennystä, vaan

ne ovat ominaisuuksiltaan oikean makuisia ja valmiita nautittaviksi. (Ninemeier 2010, 223-225.)

Ruuanlaitossa hygienia on hyvin tärkeä osa. Varsinkin kun kyseessä on ruoka, jota valmistetaan asiakkaille. Huonot hygieeniset toimenpiteet voivat johtaa ruokamyrkytyksiin ja sitä kautta hyvin vakaviin sairauksiin, varsinkin jos myrkytykselle altistuu riskiryhmään kuuluvia henkilöitä kuten nuoria lapsia tai vanhuksia. Yleisimmissä tapauksissa ne kuitenkin menevät melko nopeasti ohitse. Mikrobit ovat ruokamyrkytyksen aiheuttajia, ja niitä löytyy luonnollisesti vedestä, ilmasta, pölystä tai ihmisten ja eläinten iholta. Iso osa mikrobeista on harmittomia eli patogeenisiä, mutta tietyt mikrobit, jotka ovat joutuneet elintarvikkeisiin ja pääsevät lisääntymään ne ihmisen ruuansulatuselimistöön joutuessaan aiheuttavat ihmiselle erinäisiä oireita, jotka tunnistetaan ruokamyrkytykseksi. Hyvällä hygienialla yritetään estää näiden mikrobien pääsyä elintarvikkeisiin, mutta se ei ole aina mahdollista, mutta hyvät hygieeniset käytännöt hidastavat niiden lisääntymistä tai säilymistä elintarvikkeissa. (Ruokavirasto 2019b.)

Yleisimpiä mikrobeja ovat bakteerit, virukset ja eri homeet sekä hiivat. Selkeimmät erot näiden mikrobien välillä ovat eri lämpötilat, jossa ne tuhoutuvat tai olosuhteet mitä ne tarvitsevat lisääntyäkseen. Bakteereita löytyy montaa erilaista, jotka kaikki ovat sopeutuneet selviämään eri lämpötiloissa, bakteerit kuitenkin tarvitsevat enemmän vettä elääkseen verrattuna muhina mikrobeihin. Virukset kestävät hyvin kylmiä lämpötiloja sekä myös hyvin happamia olosuhteita, verrattuna bakteereihin, jotka vaativat lähes neutraalin ympäristön. Virukset tuhoutuvat korkeissa lämpötiloissa. Homeet ovat hyvin kestäviä mikrobeja ja ne sietävät vaatimattomiakin olosuhteita. Homeet kuitenkin tarvitsevat happea selviytyäkseen ja ne elävätkin ja kasvavat elintarvikkeiden pinnoilla. Korkeat lämpötilat sekä hapettomuus tuhoaa homeet. Hiivat lisääntyvät sokerin avustuksella, eli kaikki sokeria sisältävät elintarvikkeet kuten mehut ja marjat ovat hiivojen mieluisimpia kasvualustoja. Ne myös tarvitsevat happea selvitäkseen, mutta ne pystyvät myös toimimaan hapettomassa ympäristössä. Ne tuhoutuvat myös yli 45 celsiusasteen lämpötilassa. (Ruokavirasto 2019b.)

Jos hyvästä hygieniasta huolimatta tuotteeseen päätyy mikrobeja, jotka pääsevät lisääntymään, käytetään tuotteiden käsittelyssä likaisia työvälineitä, tuhoeläimet pääsevät tuotteisiin käsiksi tai työntekijä yskii tuotteiden päälle, kutsutaan elintarvikkeita silloin saastuneiksi. Tämä saastuminen voi tapahtua elintarvikkeen elinkaaren missä tahansa vaiheessa, kuljetuksesta, käsittelyyn ja viimeistelyyn. Saastuminen on siis kemiallisten, fyysikaalisten tai mikrobiologisten vaaratekijöiden päätyminen ruokaan. Saastuneet elintarvikkeet ovat pilaantuneita, pilaantumista tapahtuu myös elintarvikkeissa

luonnostaan, ilman ulkoista saastuttavaa tekijää. Esimerkiksi proteiinipitoiset elintarvikkeet alkavat pilaantumaan mätänemällä tietyn ajan kuluttua. Elintarvikkeiden pilaantumiseen ja saastumiseen vaikutetaan toimivalla omavalvonta-suunnitelmalla sekä tarkalla seurannalla ja aktiivisella siivoamisella. Kuljetus, varastointi sekä käsittely ovat tärkeimmät vaiheet elintarvikkeen säilyvyyden varmistamisessa. (Ruokavirasto 2019b.)

On myös tärkeää ottaa huomioon helposti pilaantuvien raaka-aineiden säilytys ja käsittely luonnossa, jossa ne voivat helposti tulla kosketuksiin esimerkiksi mikrobien tai muiden vierasesineiden kanssa. Pilaantuvien raaka-aineiden käsittelyä on hyvä tehdä etukäteen kiinteissä, asianmukaisissa, sisätiloissa olevissa elintarvikehuoneistoissa, jotta välttyään isoimmilta ongelmilta myöhemmin nuotiopaikalla (Evara 2018. 21–22).

3.4 Vastuullisuus

Vastuullisuus tarkoittaa yritystoiminnassa sitä, että yritys huomioi oman toimintansa vaikutukset. Huomioonotettavat vaikutukset liittyvät esimerkiksi ekologisuuteen, taloudellisuuteen sekä sosiaalisiin vaikutuksiin. Vastuulliset yritykset ottavat mm. huomioon sidosryhmiään, omaa toimialaansa sekä asiakkaiden ja sidosryhmien odotukset. Vastuullinen liiketoiminta on usein myös kannattavaa ja kertoo elinvoimaisesta ja menestyvyyteen tähtäävästä yrityksestä. (Elinkeinoelämän keskusliitto, 2020)

Kun luontoa hyödynnetään matkailutoiminnassa, on tärkeää hallita niin ekologisuus ja ympäristöperiaatteet sekä yrityksen sosio-kulttuuriset vaikutukset. Luontoa on hyödynnettävä vahingoittamatta sitä. Kun kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden periaatteita noudatetaan, turvataan tulevaisuudessakin luonnon hyödyntäminen matkailutoiminnassa sekä tulevien sukupolvien kulttuuriympäristöt. Vastuullinen toiminta myös kehittää eri alueiden elinkeinojen ja toimijoiden rinnakkaiseloja ja edistää niiden kehitystä. (Business Finland, 2020)

Vastuullisuuteen kuuluu myös jokamiehenoikeudet. Jokamiehenoikeudet koskettavat kaikkia Suomessa oleskelevia ja, suomen metsien ja luonnon ”kuluttajia”.

Jokamiehenoikeudet antavat kaikille oikeuden olla luonnossa ja käyttää sitä tietyissä rajoissa, ilman maanomistajan tai alueen haltijan erillistä lupaa. Luonnonsuojelualueet ovat kuitenkin poikkeus ja niillä ovat omat jokamiehenoikeudet. Jokamiehenoikeuksiin kuuluu oikeus kulkea jalan, pyöräillä ja hiihtää luonnossa mm. metsistöissä, niityillä sekä vesistöissä. Myös maastossa ratsastaminen on sallittua. Samoilla alueilla saa myös oleskella sekä yöpyä väliaikaisesti. Luonnosta saa myös poimia marjoja, sieniä sekä rauhoittamattomia kasveja. Uiminen, veneily sekä jäiden päällä kulkeminen on sallittua.

Onkiminen ja pilkkiminen ovat suurimmalla osalla alueista sallittua, poikkeuksia on kuitenkin muutamia. (Luontoon.fi 2021a.)

Jokamiehenoikeudet eivät salli sinun roskata tai vahingoittaa kasvavia puita tai ottaa kaatuneita tai kuolleita puita. Maanomistajan maankäyttöä ei saa haitata, tai kulkea viljelyksillä. Moottoriajoneuvoilla ei saa myöskään kulkea metsissä, eläinten häirintä sekä niiden metsästys tai kalastus on myös kiellettyä (pois lukien pilkkiminen tai onkiminen). Hyvä periaate on se, että jokamiehenoikeuksilla toimimisen ei tulisi aiheuttaa vähäistä suurempaa haittaa luonnolle tai maanomistajalle. (Luontoon.fi 2021a.)

4 Opas nuotioruokailujen järjestämisestä

Oppaan tarkoituksena on antaa lukijalleen hyödyllisiä ohjeita sekä apuja tietystä aiheesta (Merriam-Webster 2021). Esimerkiksi kitaransoiton oppaassa käydään läpi eri kitaramalleja, laitteita sekä musiikkiteoriaa, kaikkea mitä uuden kitaransoittajan tulee tietää opetellessaan soittamaan kitaraa. Tämän opinnäytetyön aiheena olevassa oppaassa on hyödyllistä tietoa koskien nuotioruokailuiden järjestämistä. Sen tarkoituksena on auttaa kaikkia ketkä haluavat järjestää nuotioruokailuja, mutta se on erityisesti suunniteltu nykyisille sekä tuleville yrittäjille ketkä haluavat järjestää tulevaisuudessa elämyksellisiä luontoruokailukokemuksia.

Tein oppaan toimeksiantona Hungry for Finland-hankkeen kanssa. Toimeksiantajan tarkoituksena on edistää suomalaista ruokamatkailua, johon nuotioruokailut soveltuvat äärimmäisen hyvin. Halusin oppaan kirjoittamisessa panostaa yksinkertaisiin ohjeisiin sekä apulinjoihin, joiden sisällä yrittäjät pystyvät muokkaamaan omaa näkemystään ruokailuista. Lähtökohtaisesti halusin kehittää oppaan sellaisille yrittäjille, joilla on olemassa olevat resurssit sekä tietotaitoa ruuanvalmistuksesta. Oppaan on tarkoitus alentaa kynnystä lähteä järjestämään nuotioruokailuja sekä helpottamaan niiden kehittämistä.

Opas sai alkunsa Haaga-Helien ruokatuotannon lehtorin ehdottamista opinnäytetyöaiheista. Hänellä oli muutamia ehdotuksia nuotioon ja luontoruuanlaittoon koskevista opinnäytetöistä. Olin etsinyt opinnäytetyöaihetta, joka olisi mielenkiintoinen ja erilainen. Minua ei kiinnostanut tehdä esimerkiksi menu suunnittelua tai asiakastytyväisyyskyselyä, joten tämä aihe oli hyvin vartenotettava. Opinnäytetyön aiheen valitsemisen jälkeen sain paljon hyviä vinkkejä kyseiseen työhön muutamilta lehtoreilta Haagassa. Esimerkiksi siitä mihin suuntaan opasta kannattaa viedä sekä tutkimustyön avuksi lähteitä sekä toimenpiteitä.

Oppaan kehittämisen tukena käytin 2 asiantuntijahaastattelua. Haastatteluiden tarkoituksena oli tukea oppaan sisältöä sekä lisätä sen uskottavuutta. Haastattelin Outdoor Food Finland-blogin luojia, Erika Helmettä sekä Lotta Seppää. Haastattelin myös Eräkokki Anssi Lohvansuuta. Erikan ja Lotan kanssa haastattelu tapahtui 9.2.2021. Anssia haastattelin 24.3.2021. Outdoor Food Finlandin naiset pitävät yllä myös Instagram tiliä, jossa esitellään paljon erilaisia retkiruokareseptejä, sekä annoksia. Kuvien tarkoituksena on inspiroida ihmisiä retkiruokailun pariin.

He ovat vankkoja ravintola-alan osaajia, joilla on myös koulutustaustaa Haaga-Helien Ammattikorkeakoulusta.

Heidän tavoitteenaan on kehittää Suomen eräruokailukulttuuria Outdoor Food Finland-yrityksen kautta. He järjestävät erilaisia cateringeja, kursseja sekä workshoppeja retkiruokailuun liittyen.

Anssi Lohvansuu on tehnyt pitkän uran eräkokkina. Hän aloitti vuonna 1992 käymällä eräopaskurssin, jossa sai ensimmäisen vilauksen ruuanlaitosta luonnossa. Hän oli hieman tyytymätön siihen, kuinka asioita hoidettiin, joten hän perusti myöhemmin urallaan oman yrityksen, joka vei retkiruokailuja hieman hienostuneemmalle tasolle. Nykyään hän tekee Etelä-Suomessa erilaisia retkicatering keikkoja. Anssilta löytyy siis monen vuoden takaa kokemusta ruuanlaitosta nuotion äärellä.

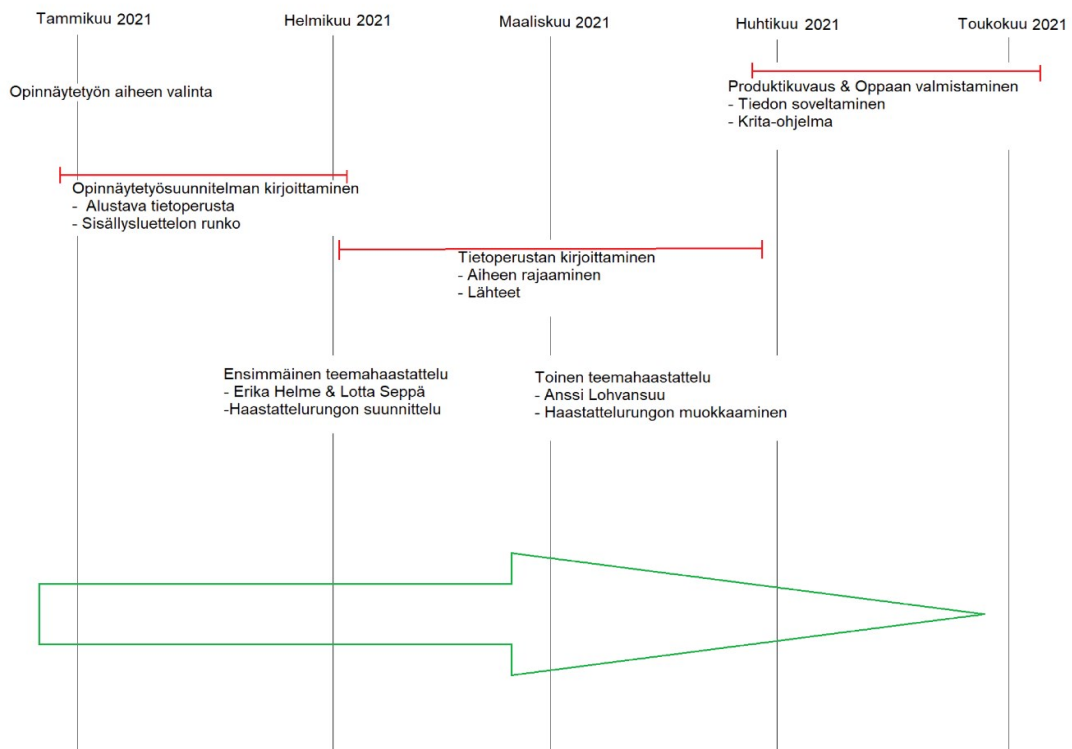
Haastattelut olivat kummatkin tunnin mittaisia, joissa sain hyviä vinkkejä sekä näkökulmia ja kokemuksia siitä minkälaista nuotiolla ruuanlaitto on. Pohjustin omia näkemyksiä sekä ajatuksia haastatteluiden päälle. Haastattelut auttoivat muokkaamaan oppaan sisältöä ja luomaan omaa visiota onnistuneesta nuotioruokailukokemuksesta. Haastattelut tehtiin teemahaastatteluiden muodossa ja vastaukset olivat hyvin vapaamuotoisia.

Haastattelukysymykset löytyvät liitteestä 3. Haastatteluilla halusin vahvistaa muutamia asioita, kuten oppaan hyödyllisyyttä sekä saada ideoita oppaan sisältöön.

Haastattelurungot ovat osittain samanlaisia, jotta sain vahvistetusti hyödynnettävää tietoa.

Menetelmä oppaan rakentamiseen perustui haastatteluiden kautta saatuihin tietoihin, omaan kokemukseeni ravintola-alalta sekä sähköisiin, että kirjallisiin lähteisiin. Yhdistelin tietoja muodostaakseni kokonaisvaltaisen kuvan nuotioruokailuiden kulusta. Ulkona tapahtuvasta ruuanlaitosta on niukasti kirjallisuutta ja tietoa, joten jouduin peilaamaan esimerkiksi keittiössä tapahtuvia ruokatutuannon prosesseja, luonnossa tapahtuvaan ruuanlaittoon. Mietin myös mitä haasteita yrittäjä tulee kokemaan lähtiessään luomaan nuotioruokailuelämyksiä. Haastattelut antoivat hyviä vinkkejä siihen, mitkä ovat haasteellisimpia asioita tämänlaisen elämyksen järjestämisessä. Haasteiden pohdinnan kautta pystyin muodostamaan oppaan sisällön mahdollisimman hyödylliseksi yrittäjille. Pyrin myös tiivistämään tietoa mahdollisimman paljon, jottei oppaasta tulisi liian vaikealukuinen.

Haastattelut olivat hyvä menetelmä tiedonkeruuseen. Kuten mainittua nuotioruokailuista on hyvin niukasti informaatiota olemassa. Muutamista lähteistä löysin lyhyitä mainintoja ruuanlaitosta luonnossa, mutta yleensä ne keskittyivät esimerkiksi lettujen tai nuotiokahvin keittämiseen. Tiedonkeruun olisi voinut myös järjestää esimerkiksi kyselyllä, mutta tarpeeksi laajan vastaajamäärän saaminen olisi ollut haastavaa. Kyselyn jakaminen tarpeeksi monelle nuotioruokailusta kokeneille olisi ollut pitkä prosessi.



Kuvio 5. Opinnäytetyön aikajana

Aikajanasta näkyy opinnäytetyön prosessin eteneminen. Tietoperustassa halusin käydä läpi aiheita matkailusta, ympäristöstä missä ruokailut tapahtuvat, elämyksellisyydestä sekä ruuanvalmistusprosessin erinäisistä vaiheista. Oppaan sisällön rakentamisessa hyödynsin haastatteluista saatuja tietoja sekä tekemääni produktikuvausta, jossa mietin miten ja miksi oppaan tulisi sisältää mitään sivuja. Mietin aluksi nuotioruokailun vaiheet ja purin ne paperille. Vaiheiden kautta rakensin oppaan etenemään luonnollisessa järjestyksessä asiakkaasta aina loppusiivoukseen. Tietoperustan ja haastatteluiden pohjalta sekä tekemieni rajausten mukaan päätin, mitkä olisivat tärkeimpiä sekä haastavimpia osia nuotioruokailujen järjestäjälle.

4.1 Nuotiopaikka & tarvikkeet

Nuotiopaikkoja, laavuja sekä kotia on Suomessa hyvin paljon. Tulentekomaastoon tai polttopuiden otto, eivät kuulu jokamiehenoikeuksiin, joten erityisten nuotiopaikkojen, kotien sekä laavujen hyödyntäminen tulentekoon sekä ruuanlaittoon luonnossa on tärkeää (Luontoon.fi 2021b). Ne myös mahdollistavat mukavamman sekä onnistuneemman ruokailuelämyksen luonnossa.

Nuotiopaikkojen järjestelyt vaihtelevat hyvin paljon. Paikoilla on nuotiopesä, jotka koostuvat kivikehästä, tai valetusta betonisesta kehästä. Sen päällä on myös usein ritilä,

jossa retkeilijät pystyvät paistamaan makkaraa tai vaahtokarkkeja. Yleisten nuotiopaikkojen ritilät ovat usein väärällä korkeudella sekä hyvin törkyisiä, joten pidemmän kaavan nuotioruokailulle ne ovat sopimattomia (Anssi Lohvansuu 24.3.2021). Nuotiopaikalle on siis tärkeää tuoda omat ritilät sekä taitettavat kolmijalat, joilla voidaan laajentaa nuotiopaikan kapasiteettia sekä mahdollistaa paremmat ruuanlaiton olosuhteet. Nuotiopaikoilla saattaa myös olla sääsuoja, tai jonkinlainen katos. Laavut ja kodat tarjoavat kokonaisvaltaista suojaa.

Nuotiopaikan valintaan vaikuttavat hyvin monet tekijät. Asiat kuten teema, asiakasryhmä, asiakasmäärä, sää, menu, hinta sekä sijainti. Teema voi olla esimerkiksi armeijateemainen illallinen yritysjohtolle. Siinä tapauksessa nuotiopaikan on hyvä olla metsässä ja ilman laavuja tai kotaa. Parhaimmassa tapauksessa nuotiopaikka on itse rakennettu sopivaan vuodenaikaan sekä paikkaan jottei metsäpalovaaraa ole. Yleiset nuotiopaikat ovat huonoja tällaiselle illalliselle.

Asiakasryhmä on hyvin laaja käsite ja nuotioruokailuissa asiakasryhmät voivat vaihdella hyvin paljon. Asiakkaina voi olla esimerkiksi ulkomaan turistik lapissa, tai Etelä-Suomessa hääpari (Lohvansuu 24.3.2021). Hääparille haluaa tarjota hyvin intiimin kokemuksen, joten joku syrjäinen nuotiopaikka, jossa saa olla rauhassa on hyvä tälle asiakasryhmälle. Esimerkiksi rennompia, lapsiperheille järjestettävä ruokailu voisi tapahtua yleisellä nuotiopaikalla, varmistaen kuitenkin, että nuotiopaikalle ei voi tulla muita ihmisiä ruokaa laittamaan.

Sää vaikuttaa kaikkeen mitä tulee nuotio-, sekä luontoruokailuihin. Sää on hyvin vartenotettava asia nuotioruokailun suunnittelussa, erityisesti nuotiopaikan valinnassa. Keskellä kesää voi olettaa, ettei sada, mutta kuitenkin auringolta on hyvä saada suojaa. Syksymmällä voi sateen todennäköisyys on suurempi, joten katos tai laavu on hyvin tärkeä. Suoja on hyvä niin asiakkaille, kuin myös itse nuotiolle missä laitetaan ruokaa. On myös hyvä huomioida itse nuotiopaikan ympäristöä, esimerkiksi jos nuotiopaikka on rakennettu hiekalle, muuttuu se rankkasateen aikana hyvin mutaiseksi, joka aiheuttaa omat haasteensa hygieniassa sekä liikkumisessa. Sää tiedotteita on hyvä seurata suunnitellessaan nuotioruokailuja. Tuulisuus, sateen todennäköisyys, lämpötila, sekä metsäpalovaroitukset ovat asioita, joita tarkkailla luontoon lähtiessä.

Menu määrittelee laitettavat ruokalajit. Nuotiopaikan koko sekä järjestelyt ovat hyvä huomioida menua suunnitellessa. Mihinkään löytyy tilaa ja miten nuotion ympäristön järjestee, jotta asiakkaila on hyvä olla, mutta myös ruuanlaitto onnistuu sujuvasti. Hyvin

pieni nuotiopesä vaikeuttaa esimerkiksi loimulohen valmistusta, mutta myös liian suuri nuotiopesä vaikeuttaa esimerkiksi kolmijalkojen kanssa toimimista.

Hinta määrittelee, minkälaiselle nuotiopaikalle on mahdollista suunnata. Suuremmalla budjetilla esimerkiksi kota on hyvä vaihtoehto, mutta laihemmalla lompakolla on hyvä valita syrjäinen, yleisessä käytössä oleva nuotiopaikka. Sijainnista riippuen mahdollisuudet vaihtelevat huomattavasti. Lapin seudulla on helppo viedä turisteja kauniisiin luontomaisemiin, kun sitä löytyy joka puolelta, minne katsoo (Lohvansuu 24.3.2021). Etelässä joutuu hieman suunnittelemaan enemmän mihin menee sekä erilaisilla teemoilla rikastuttamaan kokemusta enemmän.

Nuotiopaikalle saavuttaessa on hyvä varmistaa alueen siisteys, yleisille nuotiopaikoille on kaikille pääsy, joten roskien siivoaminen ja nuotiopaikan järjestyksen tarkistaminen on hyvä tehdä ennen minkäänlaista ruuanlaittoa. Asiakkaiden istumapaikkoja on hyvä suunnitella sekä miettiä etukäteen kaikkia ruuanlaiton vaiheita ja asetella työvälineet nuotiopaikalle. Yhdistäessä villiyrttien, sienien tai marjojen keräilyä ruokailuelämykseen, kannattaa tutkiskella myös nuotiopaikan lähialuetta, jotta varmistuu siitä, että siellä on myös jotain kerättävääkin. Tämä on hyvä tehdä jo ennen nuotiopaikan valintaa, mutta uudestaan myös saapuessaan, jos alueella on käynyt muita keräilemässä. Polttopuut on myös hyvä tarkistaa. Niiden määrä sekä kuivuus on hyvä varmistaa ja, jos nuotiopaikalla ei ole valmiita polttopuita, on hyvä ottaa omat mukaan. Puiden kaataminen ilman maanomistajan lupaa on kielletty.

Nuotioruokailussa tarvittavia tarvikkeita on pitkä lista. Nuotiolla tarvitaan muutamia työkaluja, kuten kirvestä, lapiota sekä haravaa. Kirvestä tarvitaan puiden pilkkomiseen, lapiota voi hyödyntää tuhkien siirtelyyn ja haravalla voidaan siivota nuotiopaikka ripeästi roskista. Varalle on hyvä ottaa myös puita sekä sammutuspeitto ja palosammutin. Ruuanlaittoa varten tarvitaan vedelle omat astiat sekä erilaisia paistinpannuja, muurikkaa sekä kattiloita. Ruuanlaittovälineet riippuvat tietysti valmistettavasta ruuasta. Kahvi tai teepannu on myös hyvin tärkeä elementti nuotioruokailua. Lastat, kauhat sekä veitset ovat oleellisia riippumatta valmistettavista annoksista. Mukaan tarvitsee myös talouspaperia sekä wc-paperia, jos asiakasvessa on ulkona. On myös hyvä valmistautua erilaisiin nuotioritilän muokkauksiin rautalangalla sekä metallisilla koukuilla. Nämä helpottavat tarjoamaan tilaa kaikille mahdollisille kattiloille ja pannuille, mitä nuotiolla saattaa joutua käyttämään. Oppaaseen sisältyy muistilista kaikista tarvittavista välineistä.

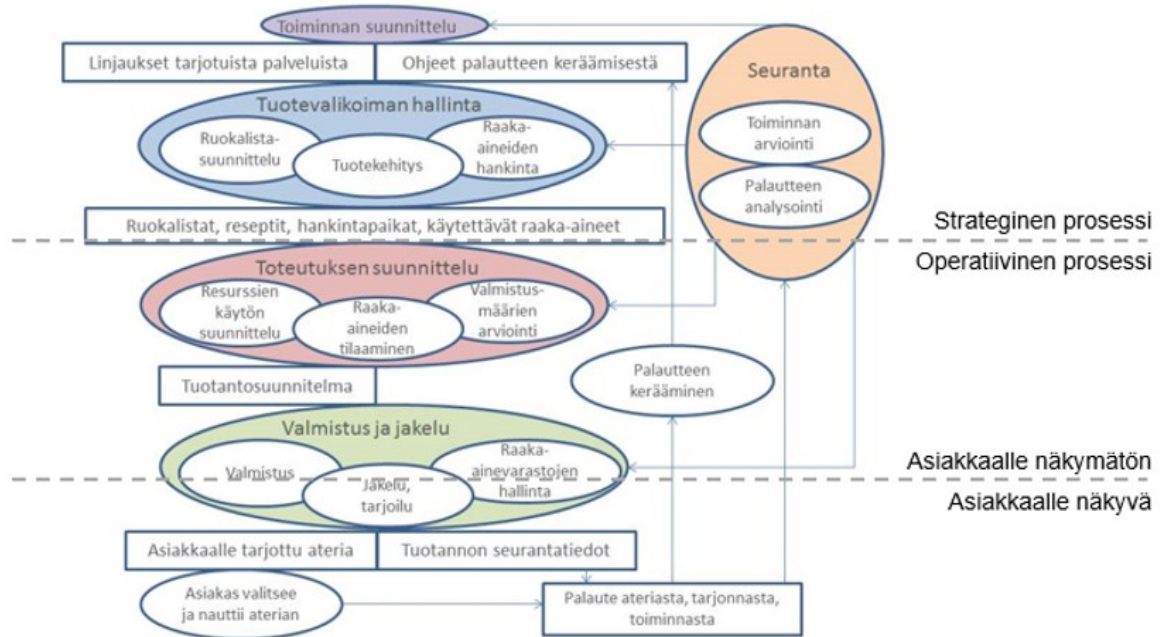
4.2 Nuotioruokailun prosessi & turvallisuus

Nuotioruokailun prosessista voi erotella 5 selkeää kokonaisuutta. Kokonaisuuksista muodostuu askelmerkit nuotioruokailun järjestämiselle. Erittelin kokonaisuudet opasta varten helpottamaan oppaan käyttöä sekä selkeyttämään lukemista. Kokonaisuudet koostuvat: menu suunnittelusta, nuotion sekä ruuan esivalmistelusta, ruuan valmistuksesta sekä jälkitöistä ja siivouksesta.

4.2.1 Asiakas

Kaikki lähtee liikkeelle asiakkaasta. Asiakas määrittelee hyvin pitkälle nuotioruokailun raamit. Asiakkaan halut ja toiveet muokkaavat tarjoiltavaa elämystä sekä ruokaa. Asiakasmäärät taas kuinka paljon ruokaa tulee tarjota. Asiakkaan varallisuus määrittää myös hyvin pitkälti minkälaista ruokaa on mahdollista tarjota. Hyviä raaka-aineita on mahdollista saada halvallakin, kun tietää mistä etsii. Kuitenkin kalliimmat lihat, tai erikoisraaka-aineet kuten tietyt mausteet tai ulkomaan hedelmät ovat huomattavasti kalliimpia. Nuotiolla on hyvä pääsääntöisesti tarjota suomalaista ruokaa sekä yksinkertaisempia annoksia, kuin esimerkiksi fine-dining ravintoloissa. Ulkona metsässä ruuanlaittaminen on jo mutkikasta, joten kaikki ylimääräinen näperrys on hyvä jättää pois.

Elämyksiä luonnossa on onneksi helppo tarjota, joten niiden järjestäminen ei ole mahdolloman kallista. Mutta esimerkiksi kodan, tai hyvällä sijainnilla olevan nuotiopaikan varaaminen voi maksaa helposti ylimääräistä. Riippuen kuitenkin juuri asiakastyypistä, voi kokeneelle luontokävijälle pelkkä luonnossa oleskelu olla tuttu kokemus, joten ruuanlaittoon osallistaminen ja esimerkiksi sienien kerääminen on tarpeellista rikastuttamaan kokemusta. On tärkeää selvittää asiakkaan halut ja toiveet nuotioruokailukokemusta varten. Ruoka-allergiat sekä erinäiset toiveet ruokailua ja tuotteita varten on hyvä kartoittaa ennen menun suunnittelua ja raaka-ainetilauksia. Asiakkaan huomioinnissa koko elämyksen kannalta on samoja huomioonotettavia asioita kuin myös menusuunnittelussa kuten kuviossa 3 kohdasta ”vieras” näkyy. Esimerkiksi demografiset tekijät kuten ikä vaikuttavat niin menun suunnitteluun, kuin myös nuotiopaikan valintaan.



Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin Ammattikorkeakoulu. Mikkeli.

Kuvio 6. Ruokatuotannon prosessin kokonaiskuva. (Taskinen 2007)

Kuviossa 6 on kuvattuna ammattikeittiön ruokatuotannon prosessin kokonaiskuva. Sovelletuna se sopii myös nuotioruokailun prosessin kuvastamiseen. Toiminnan suunnittelussa asiakkaan erinäisien tekijöiden huomioonottaminen on tärkeää. Se ohjaa seuraavia vaiheita eli juuri ruokalistan suunnittelua sekä toteutuksen suunnittelua.

4.2.2 Menu suunnittelu

Kun asiakkaasta saadaan selkeä kuva, voidaan aloittaa nuotioruokailun seuraavaa prosessia eli menu suunnittelua. Menu suunnittelussa on hyvin tärkeää ottaa huomioon myös asiakas. Asiakasta käytetään lähtökohtana ruokailun sekä tuotteiden suunnittelussa. Tietysti menu suunnittelua voidaan tehdä ennen asiakastakin ja valmiita menuja tarjotaan asiakkaalle. Usein nämäkin saattavat kohdata muutoksia asiakkaan ostaessaan kyseisen menun. Menu suunnittelu riippuu täysin omasta yrityksestäsi sekä lähtökohdista. Menu räätälöinti voi lähteä täysin nollasta, tai menuja voi tarjota valmiina paketteina.

Menu suunnittelussa on otettava huomioon monta eri asiaa. Kuvio 5 kuvastaa hyvin kaikki elementit mitkä on hyvä harkita menua suunnitellessaan. Kun on kyse nuotioruokailusta tuotteen laadulla hieman erilaiset vaatimukset, kuin ravintolakeittiössä. Tuotteen laadussa maku on kuitenkin kummassakin tapauksessa tärkein osa tuotetta. Mausta pihistely ei ole vaihtoehto, vaikka oltaisiinkin nuotiolla ruokaa laittamassa. Nuotiolta saatavat aromit

tuovat ruokaan kuin ruokaan aivan uuden ulottuvuuden ja voivat nostaa arkiruokina ajatellut annokset aivan uudelle tasolle. Ulkonäkö vaatii nuotio olosuhteissa hieman ajatusta, mutta monet tutut ravintolassakin nähdyt annokset on mahdollista tuoda nuotiolle näyttävästi. Tuoreilla marjoilla tai villiyrteillä koristelu tuo raikasta ilmettä annoksiin. Nuotiolla ruuanlaiton haasteet raaka-aineissa tuottavat myös luovuutta, kun on hyödynnettävä esimerkiksi kuivattuja tuotteita tai säilykkeitä. Nämä tuovat niin maullisesti, kuin ulkonäköllisesti näyttävyyttä annoksiin. (Helme, Seppä 9.2.2021.) Nuotiolla lämpötilat vaihtelevat hyvin paljon ja annoksien lämpiminä pitäminen luo haasteita. Nuotiosta on löydettävä oikeat kohdat, jotteivat ruuat pala tai jäähdy liikaa. On hyvä tarjoilla kaikki lämpimänä tarjottavat annokset välittömästi ruuanvalmistuksen jälkeen. Ravintoarvot on hyvä ottaa huomioon luonnossa liikkumisen yhteydessä. Esimerkiksi jos ruokailu järjestetään ennen tai jälkeen pitkää vaellusta, on tuotteiden hyvä sisältää paljon hitaita hiilihydraatteja ja olla muutenkin täyttäviä, jotta vaelluksesta toipuu, tai jaksaa vaeltaa ruokailun jälkeen. (Helme, Seppä 9.2.2021).

Teemoitus ja liikeidean soveltaminen on tärkeää, kun mietitään menusuunnittelua. Jos ruokailulle on ajateltu teema, on hyvä menun sopia teeman mukaisesti. Esimerkkinä Anssi Lohvansuun mainitsema armeija teomainen ruokailu, jossa tarjoiltiin hernekeittoa sekä jälkiruuaksi tarjoiltiin jäinen hedelmä, mikä oli tarina Anssin omasta armeija kokemuksesta. (Lohvansuu 24.3.2021.)

Laitteisto, henkilökunta sekä ruuanvalmistustilat määräävät minkälaisia tuotteita on mahdollista valmistaa ja missä ajassa. Laitteisto nuotiolla on hyvin alkukantaista, joten erikoistekniikoita on rajatusti. Erillisessä esivalmistuskeittiössä on mahdollista esivalmistaa käyttäen erikoistekniikoita, mutta kuljetus on hyvä miettiä siinä tapauksessa tarkasti, säilyttääkseen tekniikan tuoman lisäarvon. Hygienia viittaa esimerkiksi ruoka-allergioihin ja kuinka ne pystytään huomioimaan menussa sekä valmistuksessa herkästi pilaantuviin tuotteisiin tai raaka-aineisiin. Varsinkin herkästi pilaantuvat raaka-aineet, jotka reagoivat nopeasti lämpötiloihin vaativat lisäajatusta menusuunnittelussa. Esimerkiksi basilika ei sovellu kylmiin olosuhteisiin, joten sen käyttäminen tuoreena ei toimi talvella, mutta siinä tapauksessa kuivatun basilikan käyttäminen on parempi vaihtoehto. Menun ollessa suunniteltu, jatketaan prosessissa nuotion valmisteluun sekä ruuan esivalmisteluun.

Oppaaseen sisällytän menusuunnittelun avuksi muutamia apukysymyksiä liittyen menusuunnitteluun sekä asioita mitä yrittäjän kannattaa ottaa huomioon menusuunnittelun aikana. Kuten teemoitusta ja liikeideaan sopivuutta. Myös muutamia tarjoiluvinkkejä ja ajatuksia, jotka on hyvä huomioida menusuunnittelussa.

Vastuullisuusvinkki tulee koostumaan hävikin vähentämisestä sekä huolellisesta reseptiikasta.

4.2.3 Nuotion sytyttäminen & nuotiruuan esivalmistus

Nuotion sytyttämiseen ei ole väärää tapaa, mutta oppaassa on hyvä olla apumerkkejä tehokkaaseen nuotion sytyttämiseen, jottei siihen kulu turhaa aikaa. Ensisijaisesti nuotio tulisi sytyttää nuotiopaikalla sille tarkoitettulle paikalle. Nuotion on hyvä olla rakenteeltaan tiivis, mutta ei liian tiivis, jotta ilma pääsee kiertämään. Varsinkin nuotiruokailua varten on tulipesä paras paikka nuotiolle. Nuotio pysyy hallinnassa, eikä lähde leviämään. Nuotion sytyttämistä varten tarvitaan kuivaa polttopuuta, sytykkeitä, sekä sytytysvälineet. Sytytyspaloja ei kannata myöskään halveksua, ne auttavat huomattavasti nuotion sytytyksessä huonommissa olosuhteissa. Sytytysvälineinä voidaan käyttää tulusia, tulitikkuja, kaasusytytintä, bensiinisytytintä, suurennuslasia tai jopa vaikka teräsvillaa ja patteria. Riippuen säästä, sekä sijainnista on eri sytytysvälineet toimivia erilaisiin tilanteisiin. Nuotion voi myös rakentaa monella eri tavalla. Puiden järjestys, sekä mihin sytykkeet, kuten pienet oksat, tuohet, tai halosta vuollut kiehiset sijoitetaan, vaihtelee nuotion rakennustyylin mukaan. (Ranta 17.07.2019.)

Ravintolassa ruuan esivalmistukseen kuuluu esimerkiksi kasviksien peseminen, kuoriminen, sekä paloittelu valmiiksi ennen kypsennystä tai niiden lisäämistä muihin ruokiin. (Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen & Viinikka 2010, 149.) Esimerkiksi myös kalan perkaaminen ja fileeraus tehdään etukäteen, jos niitä ei tilata valmiiksi siivottuina. Myös naudanliha tulee siivota kalvoista ja ylimääräisestä näkyvästä rasvasta. (Kaikkonen ym. 2010, 217-237.) Ravintolakeittiössä on helppo esivalmistella turvallisesti helposti pilaantuvia raaka-aineita, sekä puhdistaa esimerkiksi multaiset kasvikset. Luontoon lähdetäessä vettä ei ole välttämättä käytettävissä niin paljon, jotta siellä kannattaisi pestä multaiset perunat tai porkkanat ennen niiden leikkaamista. Ravintolakeittiössä helposti pilaantuvat raaka-aineet on myös helppo pitää riittävän kylminä ja esikäsitellä ne puhtaissa tiloissa, toisin kuin luonnossa, missä lämpötilat vaihtelevat paljon ja tuotteiden käsittely on ilman riittävää pöytätilaa hankalaa. Nuotiolle lähdetäessä siis esimerkiksi liha tai kala on hyvä olla valmiiksi esikäsitelty, jotta sen voi laittaa suoraan kylmälaukusta kypsymään valmiille nuotiolle, ilman että se joutuu kosketuksiin esimerkiksi pölyn tai hiekan kanssa.

Kodalla tai laavulla voi kuitenkin esimerkiksi valmiiksi pestyjä kasviksia pilkkoa tai valmistaa sienikeitto luonnossa kerätyistä sienistä paikan päällä. Esimerkiksi jos ei ehdi keittiössä esivalmistella aamulla, on nuotiolle kuitenkin mentävä hyvissä ajoin, joten

tuotteiden pilkkomiseen jää usein kuitenkin aikaa nuotiopaikalla. Tämä säästää myös eri pussikoiden ja astioiden kuljetuksessa, kun erikseen pilkottuja kasviksia ei tarvitse kuljettaa erikseen omissa pusseissaan tai muovirasioissaan. (Lohvansuu 24.3.2021.)

Oppaaseen sisältyy sivu, josta löytyy vinkkejä sytytykseen ja nuotion hallintaan. Sivulla on myös vinkkejä esivalmisteluasteisiin, sekä kuvailtu erilaisia tilanteita, joihin erilaiset esivalmisteluratkaisut sopivat. Mainitsen myös mitä kannattaa ehdottomasti ottaa huomioon esivalmistelussa, kuten hygienia ja lämpötilat.

4.2.4 Ruuanvalmistus

Ruuanvalmistus nuotiolla on kaikkea muuta kuin yksinkertaista. Nuotiolla ruokaa valmistaessa on usein samaan aikaan tapahtumassa useita eri asioita, niin paikalla olevista asiakkaista, säähän ja itse nuotioon ja liekkeihin. Luontoruuanlaitossa on tärkeää olla moniosaaja ja tasapainotella montaa eri asiaa samanaikaisesti. Tärkeintä on kuitenkin olla valmistautunut ja käynyt askelmerkit läpi, ennen itse ruuanlaittoa.

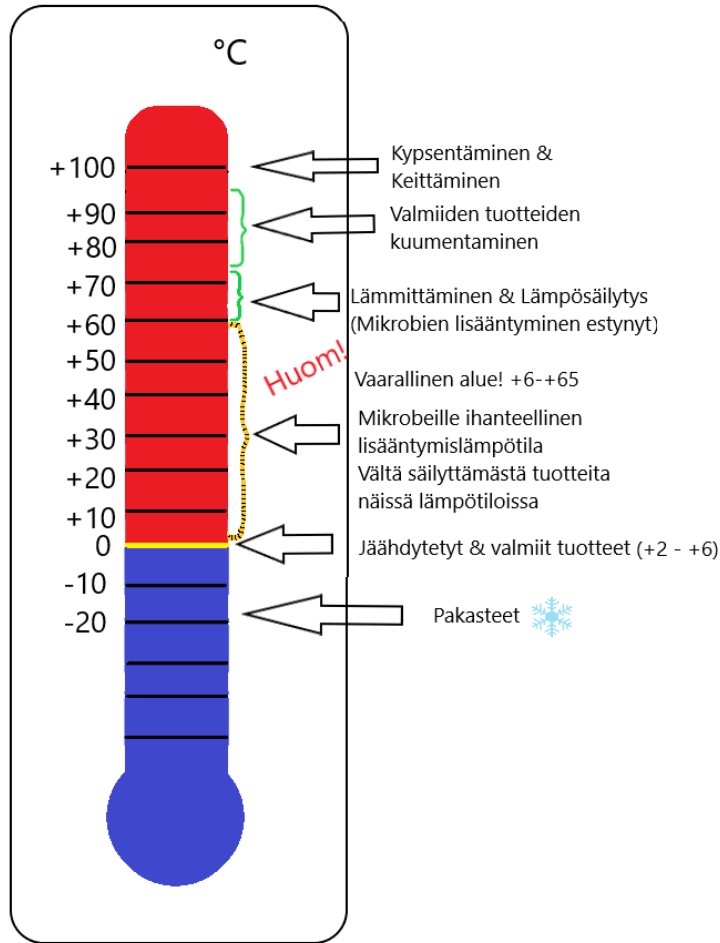
Ruuanvalmistus voi alkaa, kun nuotion on saatu sytytettyä ja nuotiossa on riittävästi tulta. Menu ja ruuanvalmistuksen vaiheet on hyvä suunnitella niin, että ennakoi missä vaiheessa nuotiota käyttää mihinkin ruuanvalmistusvaiheeseen. Useimmiten nuotiolla näkee palanutta ruokaa, kun hiilloksen syntymistä ei olla jaksettu odottaa. (Helme, Seppä 9.2.2021). Kuumat ja suuret liekit sopivat esimerkiksi paistinpannalla paistamiseen tai wokkaamiseen. Suuria liekkejä voidaan myös hyödyntää loimutuksessa. Yleisin esimerkki loimutuksesta on suuren lohifileen naulaaminen kiinni lankkuun puutapeilla, jonka jälkeen lankku sijoitetaan nuotion läheisyyteen, jossa nuotion säteilylämpö kypsentää kalan. Loimutus tuo loheen savun makua sekä kypsentää sen lempeästi. (Lehtinen, Peltonen & Taurén 2011, 359.) Kun nuotio on hieman rauhoittunut, voidaan nuotiota käyttää hiillostamiseen. Hiillostamisessa esimerkiksi pieniä kaloja tai muita raaka-aineita kypsennetään suoraan hiilien tai ritilän päällä, joka sijoitetaan suoraan avotullelle. Hiillostamisella saadaan aikaan vahva maku raaka-aineisiin sekä hyvin tumma paistopinta. (Lehtinen, ym. 2011, 359.) Esimerkiksi makkaraperunoita valmistaessa, perunat ja muut vihannekset voi laittaa suoraan hiillokselle, jossa ne saavat hyvän savun maun, joka tuo makkaraperunoihin aivan uuden ulottuvuuden (Helme, Seppä 9.2.2021).

Nuotiolla voidaan myös hyödyntää muitakin kypsennysmenetelmiä, kuten keittämistä, höyryssä kypsentämistä, padassa hauduttamista sekä savustamista. Keittäminen on hyvin yksinkertaista itsessään, mutta nuotiolla sopivan lämpötilan löytäminen voi olla haasteellista. Keittämisessä raaka-ainetta kypsennetään 100 °C asteisessa vedessä pitkiä

aikoja. (Lehtinen, ym. 2011, 350.) Nuotiolla pitää löytää hyvä kohta avotulesta, missä vesi kiehuu, mutta ei kiehu yli, muttei myöskään jäähdy liikaa, jolloin raaka-aineet jäävät kypsymättä. Höyryssä kypsennys vaatii nuotiolle sopivan höyrykattilan. Höyryssä voidaan kypsentää nopeasti kypsyviä raaka-aineita, kuten kasviksia tai erilaisia murekkeitä, tai vaikkapa munakokkelia. Höyryssä kypsennys auttaa säilyttämään raaka-aineiden ravintoaineita ja makua. (Lehtinen, ym. 2011, 353.)

Nuotiolla on siis paljon erilaisia kypsennysmenetelmiä ja luovuus helpottaa erilaisten annosten loihtimisessa nuotiolla. Ruuanvalmistuksen yhteydessä on usein myös nuotiolla asiakkaita seuraamassa ruuanvalmistusta. Yrittäjän, joka ei ole aikaisemmin valmistanut nuotiolla asiakkaille ruokaa on hyvä valmistautua tietynlaiseen show'hun. Esivalmisteluvaiheessa on mahdollista, ettei asiakkaita vielä ole paikan päällä, mutta kun lähestytään itse ruokailua, asiakkaat voivat olla ilmestyneet jo retkeltään tai aktiviteetistaan nuotiolle. Useimmiten retkioppaalla tai retkikokilla ei ole muita auttamassa nuotiolla, joten tarinankerronta ja ruuanvalmistuksen selostaminen jää kokin harteille. Kaikki keskittyvät usein nuotion ympärillä siihen mitä sinä kokkina teet ja kyselevät paljon siitä mitä ja miksi teet tiettyjä asioita. On hyvä kuitenkin olla valmistautunut tähän ja esimerkiksi kertoa asiakkaille ennen nuotiolle saapumista, siitä kuinka nuotiolla tulisi käyttäytyä. Esimerkiksi roskien laittaminen nuotioon, tai tupakan poltto lähellä nuotiota tulisi kieltää. (Lohvansuu 24.3.2021.) Tilannetta tietysti voi helpottaa värväämällä nuotiolle mukaan esimerkiksi eräopas tai tarjoilija, joka avustaa kokkia ruuanvalmistustilanteessa. Lisäkädet ja ylimääräinen tarinankertoja helpottaa kokin työtä nuotiolla. (Helme, Seppä 9.2.2021). Nuotiolla ruuanvalmistuksessa kannattaa hygieniasta sekä lämpötiloista olla hyvin tarkkana.

Ruokien suositeltavat säilytyslämpötilat



Kuva 4. Ruokien suositeltavat säilytyslämpötilat (mukaillen Lehtinen ym. 2011)

Kuvassa 4. on hyvin yksinkertaistettu versio ruokien suositeltavista säilytyslämpötiloista. Kypsentämistä voi tapahtua matalammissakin lämpötiloissa, kuin 100 °C, mutta yleisesti nuotioympäristössä 80-100 °C on hyvä mittapaalu. Nuotioympäristössä lämpösäilytystä tulisi välttää, juuri nuotio vaikean lämmönsäätelyn takia, mutta kuitenkin hiilloksella voi säilyttää esimerkiksi ylimääräistä keittoa, kunhan sen lämpötilaa tarkkaillaan lämpömittarin avulla. Ruokaviraston (2019a) mukaan hyvänä muistisääntönä voi pitää sitä, että +6 - +60 °C on mikrobien otollinen lisääntymislämpötila. Elintarvikkeiden säilyvyyttä sekä ruokailun turvallisuutta lisätään sillä, että kyseistä vyöhykettä vältetään ruuanlaiton kaikissa vaiheissa. Talvella pakasteita ja myös herkästi pilaantuvia tuotteita, kuten maitoa, kermaa, jauhelihaa tai tuoreita kalatuotteita, jotka vaativat lämpötiloja lähempänä 0 °C voidaan säilyttää kylmälaukussa ulkona, jos on riittävän kylmä. Lämpötiloja pitää kuitenkin tarkastaa riittävän usein, jotteivat tuotteet pääse myöskään jäätymään, eikä lämpötila

nouse äkillisesti esimerkiksi nuotion läheisyyden tai auringonvalon vaikutuksesta. (Ruokavirasto 2019a.)

Valmistettua ruokaa suositellaan tarjottavaksi suoraan nuotiolta kuumana. Ruokaviraston (2019a) mukaan ”Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.” Nuotiolla tapahtuva ruokailu on ulkomyyntiä ja olosuhteiden takia ruokaa voi valmistaa vain paikan päällä nautittavaksi tai kotiin vietäväksi. Sitä ei voi pakata muualla, tai myydä muualla. (Ruokavirasto 2019a.)

Vastuullisuutta ruuanvalmistuksessa on hävikin välttäminen sekä kestävien raaka-aineiden käyttö. Hävikin välttämistä voidaan hallita tarkalla reseptisuunnittelulla sekä huolellisella ruuanvalmistuksella ja varastoinnin tarkastelulla. (Lehtinen, ym. 2011, 150.) Kestävillä raaka-aineilla tarkoitetaan mm. ekologisesti tuotettuja raaka-aineita, joiden kasvatuksessa ei ole käytetty kemiallista torjuntaa, ja lisäaineiden käyttöä tuotteisiin on rajoitettu. Lähiruoka on myös vastuullista, koska se lisää lähialueen taloutta sekä ruokakulttuuria. Lyhyemmät kuljetusmatkat ovat myös ekologisempia. (Ravitsemuspassi 2021.)

Oppaaseen sisältyy tietoa ruuanlaittamisesta nuotiolla ja aspekteista, jotka tulee huomioida lähdeittäessä nuotiolle laittamaan ruokaa. Oppaaseen tulee myös kuvia esimerkkiannoksista sekä muutamia inspiraatiota antavia ideoita. Omavalvonnasta tulee oppaaseen tietoa enemmän turvallisuutta koskevalle sivulle. Sivuille sisältyy myös tietoa hygieniasta ja tarvikkeista käytännössä.

4.2.5 Siivous & Jälkityöt

Ruokaa laittaessa siisteys on aina tärkeää. Siivoa samalla kun työskentelet, on sanonta mitä usein kuulee keittiöissä käytettävän. Se tarkoittaa siivousta ruuanlaiton kanssa samanaikaisesti. Työpisteet pidetään siisteinä ja roskat päätyvät roskikseen. Päivän päätteeksi keittiö tietysti siivotaan ja pestään katosta lattiaan. Siivoukseen liittyy myös luonnollisesti omavalvontasuunnitelma, missä on eritelty erilaiset siivousvälineet, puhdistusaineet sekä esimerkiksi vastuualueet keittiön siivouksesta.

Nuotiolla siivoukseen ja siisteyteen kuuluu nuotiopaikan siisteys ennen ruuanlaiton alkamista, järkevät ja siistit työtavat, välineiden puhdistus sekä nuotiopaikan siivous ruuanlaiton jälkeen. Nuotiopaikan siisteydestä ennen itse paikalle saapumista voi olla hankalaa arvioida. Yleisillä nuotiopaikoilla voi olla edellisenä iltana ollut oleskelemassa

kuka vain, joten siellä voi olla hyvin törkyistä sinne saapuessaan. Harava on hyvä työkalu ympäristön siivoamiseen esimerkiksi roskista tai tupakantumpeista, jos niitä on levitelty nuotiopaikan ympäristöön. (Lohvansuu 24.3.2021.) Nuotiolle saapuessaan on myös hyvä pystyttää omat roska-astiat, jottei omat roskat leviä nuotiopaikan ympäristöön. Yleensä nuotiopaikoilla on roska-astia, mutta se voi esimerkiksi olla täynnä tai huonolla paikalla. Omilla roska-astioilla vältetään myös ylimääräiseltä kävelyiltä nuotiolla kokatessaan.

Järkevät työtavat sekä siisteys työn aikana on tärkeää tehokkaan työtuloksen saavuttamiseksi. Nuotiolla on paljon asioita mistä pitää olla valppaana, ja ylimääräiseen hämminkiin ei ole aikaa, eikä se ole myöskään turvallista. Keittiössä työskennellessään tärkeintä on järjestelmällisyys, eikä se nuotiollakaan ole poikkeus. Työ etenee järkevässä järjestyksessä ja työskentelyn aikana otetaan ympärillä tapahtuva huomioon. Keittiössä on tiukemmat tilat ja usein enemmän ihmisiä, mutta nuotiolla pitää olla varuillaan nuotiosta ja kuumista kattiloista sekä pannuista. On tärkeää pitää hyvät työasennot, raaka-aineiden käsittelyssä edettävä järkevästi sekä hygieenisesti (helposti pilaantuvat raaka-aineet ja ristikontaminaatio) (Lehtinen, ym. 2011, 73.) Esimerkiksi kylmälaatikko on hyvä pitää työpisteen läheisyydessä, jotta oikeat lämpötilat säilyvät sekä ylimääräistä kävelyä ei tule liikaa. Ruoka tarjoillaan suoraan nuotiolta, joten ruokaa ei tarvitse kuljettaa pitkiä matkoja nuotiolla ruokaillessa, mutta asiakkaiden on hyvä olla vastakkaisella puolella työpisteestä. Näin kokin on helpompi työskennellä sekä näyttää mitä kaikkea nuotiolla tapahtuu.

Välineiden puhdistus on mahdollista nuotiopaikalla, jos mukaan on varattu pesuvettä. Muutama isompi muovilaatikko, joissa mahtuu toisessa pesemään saippuavedellä ja toisessa huuhtelemaan välineitä. Tämänlainen järjestely on kuitenkin hyvin hankalaa ja vaatii suunnittelua ja isomman kuljetusajoneuvon, jotta kaikki saadaan mahtumaan mukaan. Saippuavettä ei saa kaataa luontoon, joten sekin vaikuttaa logistiikkaan. Desinfiointipyyhkeet tai aine ovat myös hyviä keinoja puhdistaa nopeasti kevyttä likaa välineistä, muttei takaa 100 % puhtautta.

On tärkeää siis suunnitella ruuanvalmistuksen vaiheet niin, jotta samoja välineitä pystyy hyödyntämään useammassa vaiheessa. Esimerkiksi jos nuotiolla aikoo leikata jotain, on parempi ensin leikata vihanneksia, sitten desinfioida veitsi desinfiointipyyhkeellä ja leikata lopuksi lihaa tai kalaa. Lihan tai kalan leikkaamisen jälkeen veitsi tulisi pestä huolellisesti, jotta sitä voisi käyttää uudelleen.

Ruuanlaiton jälkeen on nuotiopaikka siivottava sellaiseen kuntoon, kuin siellä ei olisi kukaan koskaan käynytkään. Nuotio on sammutettava huolellisesti. Nuotio ehtii lämmittämään alla olevaa maata muutamassa tunnissa yllättävän paljon. Nuotiopaikka

tulee kastella huolellisesti läpimäräksi, jotta vältetään myöhemmältä kytemiseltä. Kastelun jälkeen nuotiota kannattaa vielä tarkkailla, varsinkin reunoilta, ettei nuotio jää kytemään kastelusta huolimatta. (Saraspää & Kärki 2006, 56.) Kaikki roskat on kerättävä nuotiopaikalta, jos sinne on sattunut putoamaan ruuanlaiton aikana jotain. Kaikki välineet, astiat ja raaka-aineet tulee kerätä kasaan.

Oppaaseen tulee mukaan muutamia siivousvinkkejä sekä muistilista siivouksen vaiheista. Samalle sivulle tulee myös lista hyödyllisistä siivoustarvikkeista. Hygienian ylläpidosta tulee enemmän mainintoja turvallisuusosiossa.

4.2.6 Turvallisuus

Turvallisuus on tärkein huomioonotettava asia niin ravintolakeittiössä, kuin nuotiollakin. Keittiötyö on aika ajoin hyvin hektistä ja keittiössä on paljon kuumia asioita, veitsiä ja usein kemikaalejakin. Nuotiolla veitsien määrä vähenee ja tilat laajenevat, mutta mukaan liittyy suuri avotuli. Suurin osa turvallisuuden huomioonottamisesta liittyy nuotioon, mutta myös suurelta osin hygieniaan.

Nuotion kanssa tulee olla hyvin varovainen. Nuotion sytyttämisestä, sen ylläpitämisestä ja sammuttamisesta. Sytyttämisessä on tärkeää huomioida nuotiopaikan ympäristä ja huolehtia siitä, ettei nuotio pääse yllättäen leviämään. Ennen nuotion sytyttämistä pitää myös varmistaa, että alueella ei ole metsäpalovaroitusta. Tulentekoa voi myös rajoittaa paikkakohtaisesti, joten pitää aina varmistaa etukäteen alueen tulenteon rajoitukset. (Luontoon 2021.) Nuotioon kannattaa myös lisätä puita hiljalleen, eikä aluksi laittaa suurta määrää puita, jolloin nuotiosta tulee nopeasti liian iso. Nuotion ympärillä kannattaa toimia myös hyvin rauhallisesti, koska kaikki kattilat ja ritilät nuotion lähetyvillä ovat kuumia. Patalaput ja kestävät keittiöpyyhkeet auttavat kattiloiden ja pannujen siirtelyssä. Asiakkaille kannattaa myös selventää ennen nuotiopaikalle saapumista tai heti saapuessaan, kuinka nuotion ympärillä tulee toimia, jotta vältetään turhilta palohaavoilta ja muilta haavereilta.

Oma- ja ulkovalvonta on nuotiolla myös erittäin tärkeää sekä vaatii enemmän huomiota kuin ammattikeittiössä. Ruokavirasto on määritellyt ulkomyyntille oman ohjeistuksensa. Ulkomyynti määritellään elintarvikkeen tarjoiluna, myyntinä tai muuna luovuttamisena sekä näihin liittyvillä käsittelyvaiheilla ulkotiloissa. Ulkotilaksi määritellään sellainen elintarvikehuoneisto, joka ei ole rakennuksen sisällä tai sellaisessa tilassa, joka ei ole osa muuta elintarvikehuoneistoa. Esimerkiksi kauppakeskuksen käytävä on määritelmän mukaan myös ulkotila. (Evara 2018.) Ulkomyyntitoiminnassa lähtökohtaisesti kaikki

elintarvikkeiden käsittelyt sekä esivalmistelut ovat sallittuja. Tämä kuitenkin edellyttää hyvin huolellista hygienian ja olosuhteiden seuranta. Mitä helpommin pilaantuva elintarvike on, sitä enemmän toimijalta vaaditaan toimenpiteitä turvallisuuden varmistamiseksi. (Evira 2018.)

Vaatimukset siirrettävien ja/tai väliaikaisten tilojen (kuten telttakatosten, kojujen, myyntivaunujen), pääasiallisesti yksityisenä asuntona käytettävien tilojen, joissa elintarvikkeita kuitenkin säännöllisesti valmistetaan markkinoille saatettaviksi, sekä myyntiautomaattien osalta

1. Tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.
2. Erityisesti, tarpeen mukaan:
 - a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);
 - b) elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;
 - c) on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin
 - d) jos elintarvikkeita puhdistetaan osana elintarvikealan yrityksen toimintaa, on huolehdittava asianmukaisesti siitä, että tämä tapahtuu hygieenisesti;
 - e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla;
 - f) on oltava asianmukaiset järjestelyt ja/tai tilat vaarallisten ja/tai syötäväksi kelpaamattomien aineiden ja jätteiden, ovatpa ne nestemäisiä tai kiinteitä, varastoisiksi ja niiden hävittämiseksi hygieenisesti;
 - g) on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi;
 - h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

Kuva 5. Ulkomyyntin olosuhdevaatimukset (Evira 2018)

Kuvassa 5 on selkeästi eroteltu ulkomyyntin vaatimuksia. Säädökset on päätetty Euroopan parlamentin ja neuvoston mukaan vuonna 2004. Saniteettitilojen tarjoaminen luonnossa on vaikeaa, mutta toimijalla on hyvä olla erillinen keittiötila, josta löytyy saniteettitilat. Pinnat ovat usein myös haasteellisia yleisillä nuotiopaikoilla pitää puhtaana, joten omien leikkuuautojen, pöytien ja kärryjen käyttö on suositeltavaa, jos mahdollista.

Lämpötilaseuranta on hyvin kriittistä luonnossa. Nuotiolla kannattaa tarkastaa tasaisin väliajoin varsinkin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja. Menut ja ateriat kannattaa suunnitella siten, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita pystytään käyttämään turvallisesti ja ekologisesti. Olisi sääli haaskata esimerkiksi hyvää kalaa tai lihaa, koska ei pystytty säätämään lämpötiloja tarpeeksi tarkasti luonto-olosuhteissa.

Liitteessä 1 on eritelty erilaisten elintarvikeryhmien myynti ja säilytyslämpötilat. Erityisesti huomiota vaativat hyvin matalan lämpötilan vaativat elintarvikkeet. Nuotiolla tämä tarkoittaa kylmälaatikkoa, jossa lämpötila pysyy riittävän matalana, riittävän pitkään.

Oppaaseen kuuluu turvallisuudesta sivu. Siinä mainitaan tärkeitä turvallisuuteen liittyviä kohtia sekä hygienian ylläpitoon liittyviä mainintoja. Nuotiolla voi käyttää myös keittiöissä omavalvonnasta tuttuja lämpötilanseurantaliitteitä, joten oppaassa ei ole erikseen niitä mukana.

4.3 Elämyksellisyyden luominen

Ulkona luonnossa elämyksellisyyden luomiseen on hyvin monia vaihtoehtoja. Asiakaspalvelija on kuitenkin isossa roolissa elämyksen luomisessa. Opas tai kokki voi käytöksellään ja eleillään viedä asiakasta syvemmälle kokemukseen ja auttaa elämyksen rakentumisessa. Lopullisesti elämykset ovat kuitenkin subjektiivisia ja asiakkaiden koetut elämykset ovat kaikki erilaisia, vaikka palvelu tai tuote olisi kaikilla sama. (Tarssanen 2009, 10.)

Suomalainen metsä on täynnä esteettisyyttä sekä vauhdikkaita aktiviteetteja (Tyrväinen ym. 2014, 41-45). Luontoruokailussa elämykset muodostuvat koetusta yhteisolosta nuotiolla sekä ruuan nauttimisesta tai raaka-aineiden keräilystä ja ruuanlaittoon osallistumisesta. Ruokailuun voidaan lisätä elämyksellisyyttä esimerkiksi erilaisilla aktiviteeteilla tai tarinankerronnalla. Aktiviteetti voi olla esimerkiksi lintujen tai muiden eläimien bongaus partiorryhmälle tai vaikka luontoeläinyhdistyksen kokoukselle. Tarinointia voi olla esimerkiksi jäisen hedelmän tarjoaminen armeijateemaisella illallisella (Lohvansuu 24.3.2021).

Elämyksellisyyden lisäämiseksi tarinointia pystyy luomaan nuotioruokailun sijainnista, siellä olevasta luonnosta tai historiasta, omista kokemuksista, käytetyistä raaka-aineista ja niiden alkuperästä, ruuanlaiton vaiheista tai vaikka hyödyntämään asiakkaita tarinoiden jakamisessa. Tarinointi onkin iso osa matkailuelämyksen luomista. Eikä pelkästään taruolennoista kertominen vaan eri elämyksen osa-alueiden sovittaminen asiakasryhmälle osallistamisen ja ohjaamisen kautta. Tämä vaatii paljon ihmistuntemusta sekä psykologisia taitoja nuotioruokailuja järjestävilä yrityksiltä ja yksilöiltä. (Tarssanen 2009, 25.)

Nuotiolle lähdeittäessä on tärkeää tietää esimerkiksi lähialueen historiaa tai faktatietoja alueen luonnosta, jotta hiljaisen ja tylsän hetken nuotiolla voi muuttaa mielenkiintoiseksi elämykseksi. Tämänlainen kerronta myös tuo lisää aitoutta tilanteeseen, mutta vain jos tilanteessa myös kertoja on aidosti mukana, eikä vain kerro asiakkaille asioita hiljaisuuden täyttämiseksi.

Varsinkin uuden ajan elämystyössä, jossa aitouden välittäminen ja tunteisiin vetoaminen on tärkeää, on työntekijöiden myös oltava hereillä esimerkiksi kulttuurisista eroista sekä näkökulman muutoksista. Turisti haluaa kokea suomalaisuutta matkalle tullessaan, mutta hänen omilla ehdoillaan ja tavoillaan. On tärkeää elämyksen tuottajana pystyä tarjoamaan tämä hänelle. Tällaiset asiat pystytään ottamaan nuotioruokailun kaikissa vaiheissa huomioon, niin menu suunnittelusta aina nuotiopaikan ja lautasten valintaan saakka. Asiakkaat usein myös ajattelevat päänsä sisällä kaiken menevän täydellisesti lomamatkalle lähdettäessä, mutta harvoin asiat menevät täydellisesti. Retkelle lähdettäessä sää on täydellinen, kaikki jaksavat patikoida nuotiopaikalle asti, nuotiolla ruuat ovat maistuvia ja takaisinpäin tullessa aika lentää. Kuitenkin todellisuudessa kesken retken alkaa sataa, joku unohtaa eväät ja jonkun jalat ovat täynnä rakkuloita. Nuotiolla on tärkeää muistuttaa että, keitto maistuu koleammalla kelillä paremmalta kuin äärettömässä kuumuudessa ja kuinka pieni sade tuo metsän tuoksut esille. (Tarssanen 2009, 25-30.)

Elämyksellisyyden luomiseen on äärettömästi eri keinoja, mutta oppaassa yritän antaa ohjaavia, suuntaa antavia vinkkejä siihen kuinka elämyksellisyyden luomista on mahdollista lähteä rakentamaan. Sivulle sisältyy myös ideoita mahdollisista teemoista.

4.4 Reseptiikka

Nuotiolla reseptiikka voi olla kaikkea mitä se ammattikeittiöissäkin on, mutta vaatii hieman luovuutta taivuttaa se nuotiolla valmistettavaksi. Usein nuotiolla kannattaa keskittyä valmistamaan jotain yksinkertaisempaa, mutta valmistamaan se niin hyvin kuin mahdollista. Laadukkaat raaka-aineet sekä varmat valmistustavat takaavat loistavan ruokatuotteen. Turha kikkailu sekä liian monimutkaiset reseptit tuottavat paljon vaikeuksia nuotio-olosuhteissa. Luonto tarjoaa myös paljon raaka-aineita itsessään ja sienet, marjat sekä yritit tuovat nuotiolla valmistettaviin ruokiin aivan uuden ulottuvuuden. Nuotion savu ja hiillos tuo myös perinteisiin raaka-aineisiin kuten tavan perunoihin tai porkkanoihin paljon lisämakua.

Tärkeintä luontoruokailun reseptiikassa on ottaa huomioon raaka-aine määrät sekä valmistustapojen selkeytys. Keittiössä ylimääräisiä raaka-aineita on helppo laittaa takaisin säilytykseen, mutta nuotiolla varsinkin herkästi pilaantuvat raaka-aineet vaativat tarkat säilytyslämpötilat ja esimerkiksi ylimääräinen pala naudanlihaa voi nopeasti pilaantua, jos nuotiolla ei olla tarkkana. Valmistustapojen selkeytys helpottaa ruuanlaiton toistamista uudelleen ja uudelleen sekä vähentää tarvittavan perehdytyksen määrää itse nuotiolla. Nuotiolla eri valmistustavat voivat myös vaatia ylimääräisiä vaiheita, joten ne on hyvä sisällyttää tarkasti reseptiikkaan. Halstraaminen tai loimutus voivat esimerkiksi olla uusia

termejä kokeille, joten on hyvä kirjoittaa termit auki tai käydä ne läpi ennen nuotiolle lähtöä.

Oppaaseen tulee muutamia esimerkkireseptejä, joista voi ottaa hieman inspiraatiota. Reseptit auttavat myös näkemään tapoja, joilla muokata olemassa olevia ruokatuotteita nuotioille sopiviksi.

4.5 Oppaan yhteenveto

Opas sisältää 12 sivua. Opas on laadittu hyödyntäen Krita-ohjelmaa. Opas on opinnäytetyön liitteessä 4. Oppaan sisällön perustelua sekä rakennetta on kuvailtu edeltävillä sivuilla 20-37. Oppaaseen sisältyy tietoa nuotiopaikan järjestämisestä sekä tarvittavista tarvikkeista, nuotioruokailun prosessinkulusta, turvallisuudesta liittyen nuotioruokailuihin, menu suunnittelusta, nuotio sytyttämisestä, ruuan esivalmistelusta, ruuanvalmistuksesta, siivouksesta sekä jälkitöistä. Oppaassa on tietoa myös elämyksellisyydestä sekä muutamia esimerkkireseptejä. Kohderyhmä voi hyödyntää opasta sähköisessä muodossa, tai tulostaa paperisena versiona.

Toimeksiantaja Hungry for Finland voi hyödyntää opasta parhaalla katsomallaan tavalla, esimerkiksi jatkojalostaa sitä tai hyödyntää omissa retkiruokailuihin liittyvissä projekteissa.

5 Pohdinta

Opinnäytetyön idea alkoi yhdeltä kampuksen lehtorilta ehdottamista aiheista. Opinnäytetyön tekeminen on ollut hyvin pitkä, mutta palkitseva prosessi. Opinnäytetyö on monille hyvin uhkaava ja ylitsepääsemättömän vaikean tuntuinen ajatus. Hyvän aiheen löytyessä on kuitenkin sen tekeminen lopulta hyvinkin yksinkertaista, kun sille vain varaa tarpeeksi aikaa. Olen itse kotoisin Etelä-Savosta ja ulkoilu sekä luonto on itselle hyvin läheinen aihe ja ajattelin, että sen yhdistäminen omaan intohimoon ruuanlaitosta olisi loistava opinnäytetyön motivaattori. Halusin opinnäytetyöksi sellaisen työn mikä ei olisi niin yleinen. Menu suunnittelut ravintoloille tai tyytyväisyyskyselyt olisivat olleet huomattavasti yksinkertaisempia ja helpompia opinnäytetöitä, mutta halusin aiheen olevan itselle jollain tavalla merkittävä. Aluksi kirjoittaminen oli hyvin hidasta, mutta kun aihe ja ajatukset sekä rajaukset alkoivat selventyä, helpottui kirjoittaminenkin huomattavasti. Lähteiden etsintä kyseisestä aiheesta on ollut mukava haaste. Esimerkiksi yksinkertaisten faktatietojen kuten metsien määrä Suomessa oli yllättävänkin vaikeaa. Opinnäytetyötä varten lähteiden kanssa on tärkeää olla kriittinen, ja senkin takia monet normaalisti käytetyt lähteet ovat jääneet käyttämättä.

Omaa oppimista on tullut varsinkin lähteiden tutkimisessa ja tieteellisessä kirjoittamisessa. Myös henkilökohtainen kirjoittamistyyli ja kirjoittamistapa on muovautunut ison projektin aikana. Huomasin usein itseni viivyttävän kirjoitusta, kun vastassa oli iso kohta tai hitaasti etenevä osa työstä. Opinnäytetyön pilkkominen pienempiin osiin auttoi huomattavasti kirjoittamisen aloittamista päivittäin. Annoin itselleni myös tarpeeksi aikaa koko prosessin tekemiseen, joten opinnäytetyö eteni koko ajan tasaisella vauhdilla. Loppua kohden kuitenkin tuntui siltä, että joitakin asioita olisi voinut painottaa enemmän alkupäässä. Asioita kuten itse oppaan suunnittelua olisi voinut tehdä huomattavasti aikaisemmin. Ajattelin tekeväni produktikuvausta sekä opasta samanaikaisesti, mutta huomasin että produktinkuvauksen kirjoittaminen oli nopeaa, mutta oppaan tekeminen samalla osoittautui haastavaksi. Olisin voinut aikaisemmin opinnäytetyöprosessissa hahmotella sekä miettiä enemmän itse tuotosta. Alkupää opinnäytetyöprosessista kului enimmäkseen tietoperustan kirjoittamiseen, mikä tahtoi venyä ehkä hieman turhan pitkäksi jaaritteluksi. Olen myös saanut selkeämmän kuvan nuotioruokailuiden järjestämisestä ja niiden haasteista.

Huomasin myös, kuinka oppaan hahmottelu paperille auttoi suunnittelemaan opasta sekä itse nuotioruokailun prosessia kuten näkyy liitteessä 2. Työn alussa minulla oli myös paljon selkeämpi kuva siitä mikä mahdollisesti on, ja mikä ei ole haasteellista

nuotioruuanlaitossa. Kuitenkin työn edetessä oli hankalampaa itse miettiä, mikä on haasteellisinta ja mikä ei niin haastavaa, kun oma tietotaito on kehittynyt.

Valitsemani menetelmä opinnäytetyön toteutuksessa oli opasta ajatellen hyvä. Haastattelut olivat hyvin opettavaisia ja hyödyllisiä työn tekemisessä ja produktin tuottamisessa. Haastattelut olivat kuitenkin hieman liian vapaamuotoisia. Niissä oli yhtenäinen teema, mutta olivat kuitenkin osittain puolistrukturoidun ja avoimen haastattelun mukaisia. Koska haastatteluissa tapahtui paljon vapaamuotoista keskustelua, venyivät haastattelut turhan pitkiksi, mikä vaikeutti litterointia. Siitä oppineena yrittäisin tulevaisuudessa saada haastatteluista huomattavasti strukturoidumpia, jotta välttyttäisiin ylimääräiseltä litteroinnilta. Aiheesta olisi voinut myös tehdä mahdollisesti kyselyn, mutta se olisi ehkä ollut vaikeampi saada muotoiltua siten, että se auttaisi itse oppaan sisältöä. Kysely kuitenkin vahvistaisi esimerkiksi oppaan tarpeellisuutta ja kyselyynkin saisi sisällytettyä kysymyksiä esimerkiksi mitä oppaan tulisi sisältää. Haastattelurungot olivat hieman liian samanlaisia lopulta, toisesta asiantuntijahaastattelusta en saanut yhtä paljon irti kuin ensimmäisestä. Olisin voinut eräkokilta kysyä enemmän itse ruuanvalmistuksesta. Esimerkiksi pyytää häntä kuvailemaan ruuanlaitonprosesseja nuotiolla yksityiskohtaisemmin. Sain muutamia vinkkejä sekä ohimennen mainintoja tärkeistä seikoista. Kuitenkin itse ruuanlaitosta kirjoittaessa, oli minun painotettava enemmän kirjallisia lähteitä sekä vertaamaan normaaleissa keittiöissä tapahtuvaa ruuanlaittoa nuotio-olosuhteisiin.

Opas muodostui kuitenkin ajoissa ja olin tyytyväinen lopputulokseen. Opas on ajankohtainen ja toivon että sitä pystytään hyödyntämään tulevissa ruokamatkailuprojekteissa. Kaikki informaatio mitä löysin ruokamatkailusta, sähköisistä lähteistä sekä asiantuntijahaastatteluista, tukivat oppaan tarpeellisuutta. Jouduin hieman kiirehtimään oppaan sivujen kirjoittamisessa, vaikka kaikki tieto olikin jo kirjoitettu produktinkuvaukseen. Jouduin hieman lyhentämään ja painottamaan tiettyjä asioita, jottei oppaasta tulisi turhan pitkä. Yritin pitää tekstin tiivistettynä ja selkeänä. Halusin sisältää muutamia listoja, jotka auttaisivat nopeasti muistamaan tärkeitä ruuanlaiton ja hygienian seikkoja nuotiolle lähdetessä. Sisällytin myös muutamia kuvia, jotta opas ei näyttäisi aivan pelkistetyltä ja tarjoaisi hieman inspiraatiota lukijalleen. Elämyksellisyydestä oli yllättävän vaikeaa kirjoittaa niin produktinkuvauksessa, kuin itse oppaassakin. Luulen että se olisi helpottunut, jos olisimme päässeet kokeilemaan oppaan raakaversiota. Sain tietää, että opasta voisi mahdollisesti testata toisella Haaga-Helian kurssilla, johon liittyisi ulkona tapahtuvaa nuotioruokailua, mutta Covid-19 viruksesta johtuen emme päässeet testaamaan opasta. Itse oppaan tekemisessä päätin olla keskittymättä ulkoasuun, mutta tehdä siitä sisällöltään hyödyllinen ja helppolukuinen. Halusin kuitenkin lisätä siihen

hieman visuaalisuutta, jotta se ei olisi aivan pelkistetty. Pohdin oppaan suunnitteluvaiheessa visuaalisuutta ja totesin, että oppaan kuvittaminen ja ulkoasun tekeminen voisi olla kokonaan toisen opinnäytetyön aihe. Haaga-Heliasta olisi varmasti löytynyt opiskelija, joka olisi voinut prosessin aikana kuvittaa opasta, mutta päädyin valintaan tehdä produkti itsenäisesti.

Opasta on tulevaisuudessa helppo kehittää. Luomani opas voi toimia apuna yksityiskohtaisemman ja varsinkin visuaalisesti parannellun version kehittämisessä. Luulen, että opasta pystyy tiivistämään joistain kohdista sekä lisäämään siihen vielä tärkeitä kohtia, joita mahdollisesti puuttuu tästä oppaan versiosta. Reseptiikkaa pystyy lisäämään paljon ja siten saa paljon lisää inspiroivaa materiaalia oppaaseen. Oppaan toimivuudesta voi myös tehdä tutkimusta ja sen perusteella kehitellä parannusehdotuksia uutta versiota varten.

Lähteet

Anssi Lohvansuu. 24.3.2021. Eräkokki. Haastattelu. Vantaa.

Business Finland 2020a. Kestävyys matkailuvaltina. Luettavissa:
<https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/vastuullisuus/kestava-matkailu-lyhyesti> Luettu: 15.3.2020

Business Finland 2020b. Visit Finland kehittää matkailua koko Suomessa Luettavissa:
<https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/visit-finland> Luettu: 23.2.2021

Business Finland 2020c. Yöpymisten kehityskatsaus. Luettavissa:
<https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/tutkimukset-ja-tilastot/matkailuvuosi> Luettu: 16.2.2021

Elinkeinoelämän keskusliitto 2020. Vastuullisuus. Luettavissa:
<https://ek.fi/tavoitteemme/vastuullisuus/> Luettu: 15.3.2020

Evira 2018. Ulkomyyntiohje. Helsinki. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettavissa:
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/eviran_ohje_16022_5.pdf Luettu: 26.1.2021

Forest.fi 2019. Retkeily ja monikäyttö. Luettavissa: <https://forest.fi/fi/artikkeli/retkeily-ja-monikaytto/> Luettu: 2.3.2021

Havas K., Adamsson K., Borgenström P., Särkkä-Tirkkonen M., Harmoinen T., Häkkinen M., 2020. Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028 - Yhdessä tekoja luonnosta ammentaen toimenpiteet 2020-2023. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Helme, E & Seppä, L. 9.2.2021. Retkiruokayrittäjät. Outdoor Food Finland. Haastattelu. Vantaa.

Hungry for Finland 2019a. Kansallinen yhteinen ruokamatkailustrategia on päivitetty! Luettavissa: <http://www.hungryforfinland.fi/suomen-uusi-ruokamatkailustrategia-2020-2028-julkaistu> Luettu: 24.2.2021

Hungry for Finland 2019b. Saimaa Gastronomy -ruokaviikonloput on Suomen paras ruokamatkailutuote 2019 Luettavissa: <http://hungryforfinland.fi/ruokamatkailukilpailu>
Luettu: 24.2.2021

International Taste Institute. 2020. The Importance of Taste in Product Development. Luettavissa: <https://www.taste-institute.com/en/resources/blog/importance-of-taste-in-product-development> Luettu: 16.2.2021

Joppe, R. 17.07.2019 Tulenteko – yleisimmät nuotiotyypit selitettynä. Partioaitta blogi. Luettavissa: <https://blogi.partioaitta.fi/tulenteko-yleisimmat-nuotiotyypit-selitettyna/> Luettu: 9.4.2021

Kaikkonen, A., Mäkynen, T., Tiusanen, M. & Viinikka, E. 2010. Kokkiprokkis. WSOY. Helsinki.

Lehtinen, M., Peltonen, H. & Taurén, P. 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 4. uud. p. WSOYpro. Helsinki.

Luontoon.fi 2021a. Jokamiehen oikeudet. Luettavissa: <https://www.luontoon.fi/jokamiehenoikeudet> Luettu: 26.3.2021

Luontoon.fi 2021b. Tulenteko. Luettavissa: <https://www.luontoon.fi/retkeilynabc/tulenteko> Luettu: 31.3.2021

Maa- ja metsätalousministeriö 2021. Suomen metsävarat. Luettavissa: <https://mmm.fi/metsat/suomen-metsavarat> Luettu: 2.3.2021

Merriam-Webster 2021. Guidebook. Luettavissa: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/guidebook> Luettu: 31.3.2021

Ninemeier, J. D. 2010. Management of food and beverage operations. 5th ed. Lansing: American Hotel & Lodging Educational Institute.

P., Gilmore, J. & Gilmore, J. H. 2011. The Experience Economy, Updated Edition. Harvard Business Review Press.

Ravitsemuspassi 2021. Kestävän kehityksen näkökulma. Luettavissa: <https://www.ravitsemuspassi.fi/valmennus.php?k=219617> Luettu: 17.4.2021

Ruokavirasto 2019a. Elintarvikkeiden säilyttäminen. Luettavissa:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-sailyttaminen/>
Luettu: 17.4.2021

Ruokavirasto 2019b. Yleistä mikrobeista. Luettavissa:
<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/ruokamyrkytykset/yleista-mikrobeista/> Luettu: 22.3.2021

Saraspää, S. & Kärki, M. 2006. Retkelle metsään!: Opas erätaitoihin. Helmi. Helsinki.

Tallberg, S., Lehmuskallio, E., Lehmuskallio, J. & Anttonen, T. 2019. Villiyrttikeittokirja. Readme.fi. Helsinki.

Tarssanen, S. 2009. Elämystuottajan käsikirja. 6. p. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. Rovaniemi.

Tilastokeskus 2020. Majoituspalveluiden kysyntä kasvoi 3,9 prosenttia vuonna 2019. Luettavissa: http://tilastokeskus.fi/til/matk/2019/matk_2019_2020-04-08_tie_001_fi.html
Luettu: 16.2.2021

Tyrväinen, L., Kurttila, M., Sievänen, T. & Tuulentie, S. 2014. Hyvinvointia metsästä. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. Helsinki.

Työ- ja Elinkeinoministeriö 2021. Matkailun suuntana kestävä ja turvallinen tulevaisuus. Luettavissa: https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/162841/TEM_2021_01_t.pdf?sequence=1&isAllowed=y Luettu: 26.2.2021

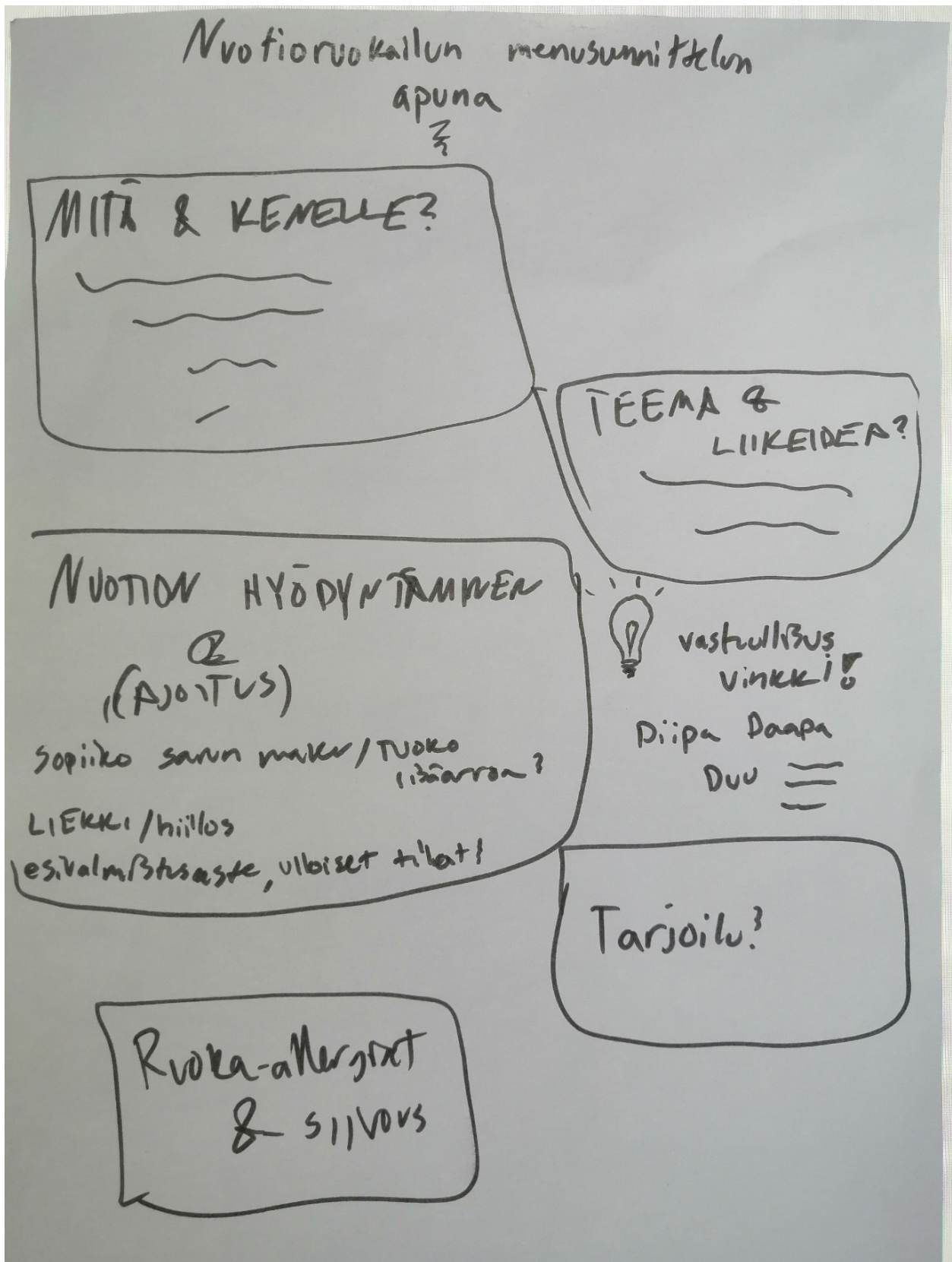
Vilkkä, Hanna & Airaksinen, Tiina 2004. Toiminnallisen opinnäytetyö ohjaajan käsikirja. Tammi. Helsinki.

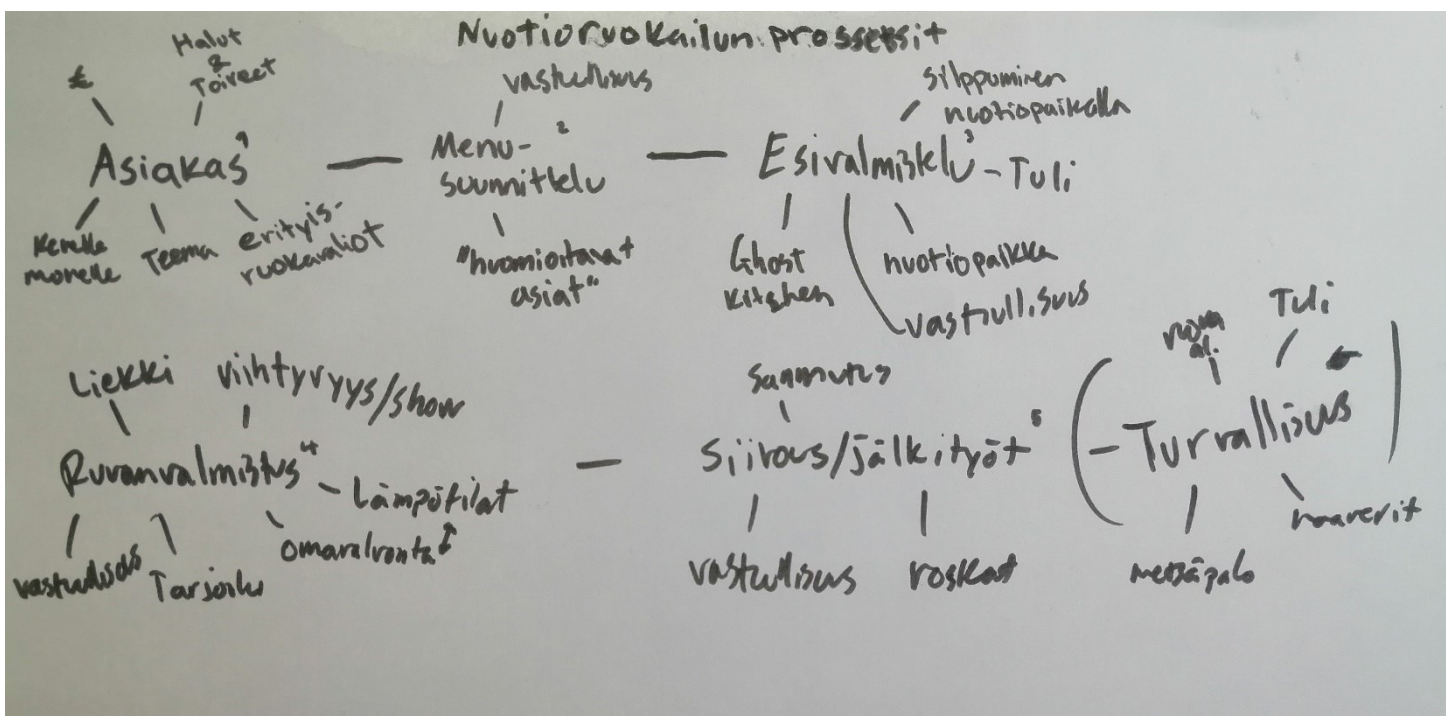
Visit Finland 2019. Tutkimus. Visit Finland matkailijatutkimus 2018. Luettavissa:
<https://www.businessfinland.fi/globalassets/finnish-customers/02-build-your-network/travel/studies/visit-finland-matkailijatutkimus-2018.pdf> Luettu: 15.2.2021

Liitteet

Liite 1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvike	Lämpötila
<ul style="list-style-type: none">Tuoreet kalastustuotteet (ei tyhjiö- tai suojakaasupakatut)Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteetKeitetyt ja jäähdetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	Sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)
<ul style="list-style-type: none"><u>Eriyisen listeria riskin kalastustuotteet</u>: Tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet ja mätiKylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet, joita ei ole tyhjiö- tai suojakaasupakattuTuoreet tyhjiö- tai suojakaasupakatut kalastustuotteetMuut tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3°C
<ul style="list-style-type: none">Muut jalostetut kalastustuotteetKalakukotSushiElävät simpukatRaaka liha ja elimetRaakalihavalmisteetLihat tuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut valmisruuat yms.)Maito ja kermaMaitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyäMuut helposti pilaantuvat elintarvikkeet mm. idut, paloittelut kasvikset	max. 6°C
<ul style="list-style-type: none">JauhelihaJauhettu maksaSiipikarjan jauheliha	max. 4°C
<ul style="list-style-type: none">Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	max. 8°C





Liite 3. Haastattelurungot

Retkiruokaa haastattelu

@retkiruokaa

Lotta Seppä & Erika Helme

Taustat & omat kokemukset

1. Mikä sai teidät kiinnostumaan ulkoruokailusta?
2. Kertokaa lyhyesti itsestänne
3. Kertokaa muutamia mieleenpainuvia kokemuksia nuotioilta
4. Kertokaa muutamia epäonnistuneita eräreissuja
5. Mistä saatte inspiraation kokkaamillenne ruuille?
6. Mitkä ovat muutamia teidän suosikkireseptejänne ja mitä suosittelette esimerkiksi ihmisille, jotka eivät ole aikaisemmin nuotioruokaa nauttineet?

Nuotioruokailun yksityiskohdat

7. Kuinka valmistaudutte erilaisiin sääolosuhteisiin?
8. Mitä on tärkeää tietää ennen kuin menee ulos laittamaan ruokaa?
9. Tärkeitä välineitä ruuanlaittoon nuotiolla?
10. Yleisimmät virheet nuotioruuanlaitossa?
11. Miten hyvin erityisruokavalioida tai kasvisruokaa voi ottaa nuotiolla huomioon?
12. Onko nuotiolla vaikeaa laittaa ruokaa?
13. Mitä asioita olisi tärkeää sisällyttää oppaaseen luontoruuanlaitosta? Välineet? Nuotiopaikat? Raaka-aineet?

Ulkoruokailuiden kysyntä

14. Järjestetäänkö Suomessa tarpeeksi ulkoruokailuja niin kotimaisille kuin ulkomaisille turisteille?
15. Mitkä kohdat voisivat kiinnostaa turisteja Suomen luonnossa?
16. Miten suomalaiset saisi kiinnostumaan enemmän ulkoruokailuista?

Anssi Lohvansuu
Haastattelukysymykset

Taustat & omat kokemukset

1. Kerro lyhyesti taustat & kuka olet?
2. Mikä sai sinut kiinnostumaan ulkoruokailusta?
3. Kerro muutamia mieleenpainuvia kokemuksia nuotioilta
4. Kerro muutamia epäonnistuneita retkiruokailukokemuksia
5. Onko nuotiolla vaikeaa laittaa ruokaa?

Nuotioruuanlaitosta

6. Tärkeitä välineitä ruuanlaittoon nuotiolla / luonnossa?
7. Yleisimmät virheet nuotioruuanlaitossa? Mitä on tärkeää tietää ennen kuin menee nuotiolle laittamaan ruokaa?
8. Mitä olisit halunnut tietää ennen kuin aloit laittamaan ruokaa nuotiolla / ulkona?
9. Mitä asioita olisi tärkeää sisällyttää oppaaseen luontoruuanlaitosta? Nuotiopaikat? Raaka-aineet? Omavalvonta / hygienia?

Ulkoruokailuiden kysyntä

10. Miten suomalaiset saisi kiinnostumaan enemmän ulkoruokailuista?
11. Järjestetäänkö suomessa tarpeeksi ulkoruokailuja niin kotimaisille kuin ulkomaisille turisteille?

Opas nuotioruokailun järjestämiseen



*Opas luonnossa tapahtuvien ruokailuiden järjestämisen helpottamiseksi.
Opas on työkalu yrittäjien avuksi nuotioruokailuiden järjestämiseen.
Se sisältää vinkkejä sekä hyödyllisiä apulinjoja ruokailuiden tuottamiseen
tulevaisuuden matkailijalle.*

Nuotiopaikka

Nuotiopaikkoja on Suomessa hyvin paljon. Tämä tarkoittaa myös sitä että, nuotiopaikkojen laatu ja puitteet vaihtelevat hyvin paljon. Nuotiopaikka koostuu joko nuotiopesästä ja sen ympärille kootuista istumapaikoista tai laavuista. Nuotiopesä voi myös olla esimerkiksi kodan sisällä. Nuotioruokailua suunniteltaessa on tärkeää suunnitella ja valita nuotiopaikka tarpeiden mukaan. Yleensä nuotiopaikoille on kuitenkin tärkeää ottaa myös mukaan omat kolmijalat, sekä ritilät, jotta nuotiopesän saa mieleisekseen ja sopivaksi muuhunkin kuin pelkkään makkaranpaistoon. Nuotiopaikkaa valitessaan on tärkeää miettiä:

- Kuinka monelle tarvitaan tilaa?
- Onko paikalla sääsuojaa?
- Lähiympäristöä, muita ulkonaliikkuja?
- Onko nuotiopaikka varattavissa?
- Mitä ruokaa on tarkoitus laittaa?
- Mikä on ruokailun teema ja miten se soveltuu nuotiopaikkaan?

Nuotiopaikalle saavuttaessa on hyvä varmistaa alueen siisteys. Yleisille nuotiopaikoille on kaikille pääsy, joten roskien siivoaminen ja nuotiopaikan järjestyksen tarkistaminen on hyvä tehdä ennen minkäänlaista ruuanlaittoa. Asiakkaiden istumapaikkoja on hyvä suunnitella, sekä miettiä etukäteen kaikkia ruuanlaiton vaiheita. Kannattaa myös asetella työvälineet valmiiksi nuotiopaikalle.

Jos on tarkoitus yhdistää villiyrttien, sienien tai marjojen keräilyä ruokailuelämykseen, kannattaa tutkiskella myös nuotiopaikan lähialuetta, jotta varmistuu, että siellä on myös jotain kerättävääkin. Tämä on hyvä tehdä jo ennen nuotiopaikan valintaa, mutta uudestaan myös saapuessaan, jos alueella on käynyt muita. Polttopuut kannattaa myös tarkistaa. Niiden määrä, sekä kuivuus on hyvä varmistaa ja, jos nuotiopaikalla ei ole valmiita polttopuita, on hyvä ottaa omat mukaan. Puiden kaataminen ilman maanomistajan lupaa on kielletty.

Nuotioruuanlaitolle ihanteelliset olosuhteet. Suojaisa alue, sekä riittävästi oleskelutilaa asiakkaille. Myös paljon pöytätilaa. Asiakaskokemus hyvin keskittynyt nuotion ympärille ja kokkiin.



Maisemat luovat erilaista tunnelmaa ruokailuun. Rauhallisuus, sekä hetkestä nauttiminen on isossa osassa. Vaatii ruuanlaitolta hieman enemmän suunnittelua, sekä toteutustavan on oltava kevyemmälle nuotiopaikalle soveltuva.

Menusuunnittelu

Mitä & Kenelle?

- Kuka toimii asiakasryhmänä? Segmentointi
- Asiakkaiden halut & toiveet ruokatuotteita varten
- Budjetti
- Ruokailun tyyppi, retkeä varten? Ruokailu itse kohokohtana?



Teema & Liikeidea

- Onko ruokailulla haluttua teemaa? Syntymäpäivät luonnossa? Retkievästä? Suomalaista perinneruokaa?
- Liike-ideaan sopiva ruokailu, ei kannata yrittää venyä kaikkeen mahdolliseen. Yrityksen vahvuuksien hyödyntäminen esim. Vankka tietämys itä-suomalaisesta ruoka perinteestä

Valmistustapojen suunnittelu

Laitteisto, henkilökunta sekä ruuanvalmistustilat määräävät minkälaisia tuotteita on mahdollista valmistaa ja missä ajassa. Laitteisto nuotiolla on hyvin alkukantaista, joten erikoistekniikoita kuten vakuumikypsennystä tai tuotteiden uppoamista on vaikeaa toteuttaa. Erillisessä esivalmistuskeittiössä on mahdollista esivalmistaa käyttäen erikoistekniikoita, mutta kuljetus on hyvä miettiä siinä tapauksessa tarkasti, säilyttääkseen tekniikan tuoman lisäarvon. Mieti esivalmisteasteita menua suunnitellessasi. Mitä kannattaa tehdä nuotiolla ja mitä esivalmistella keittiössä? Onko paljon helposti pilaantuvia raaka-aineita? Voiko niitä vaihtaa helpommin säilyviin tai esimerkiksi säilykkeisiin? (Mäti valmiiksi suolattu, säilötyt hedelmät, vihannekset tai marjat)

Vastuullisuusvinkki!



Suunnittele yksinkertaisia, mutta maukkaita annoksia. Pakkaa esivalmisteet hyödyntäen mahdollisimman paljon kierrätettäviä materiaaleja.

Tarjoilu

Kuinka menu tarjoillaan? Minkälaisia astioita mahdollisesti käytetään ruokailussa? Kokonaisuus on tärkeää, joten samankaltaiset astiat ja teemaan sopivat välineet ovat tärkeitä. (Armeijateemaan sopii esimerkiksi pakki ja lusikkahaarukka)

Hygieniaisuus myös tässä tärkeää, ja kuljettamismahdollisuudet Kertakäyttöiset astiat ovat helppoja, mutta useimmiten aiheuttavat negatiivisia mielikuvia

Nuotion sytyttäminen

- Nuotion sytyttämiseen ei ole yhtä tai oikeaa tapaa.
- Nuotio tulee ensisijaisesti tehdä nuotiopaikalla sille tarkoitettulle sijainnille, esimerkiksi tulipesään tai kivillä rajatulle alueelle.
- Jos kuitenkin alueella ei ole nuotiopaikka, voi nuotion perustaa esimerkiksi hiekkaiselle alueelle, tähän kuitenkin tarvitaan maanomistajan lupa

Ennen nuotion sytyttämistä kannattaa varata seuraavat tarvikkeet:

- Polttopuita
(Mieluiten nuotiopaikalla olevat polttopuut, tai mukana tuodut)
- Sammutusvettä
- Lapio tai hiilihanko
(Nuotion ja hiilloksen siirtelyyn, myös tuhkan tasoittamiseen)
- Sytytysvälineet
(Tulitikut, tulukset, kaasusytytin, bensiinisytytin)
- Sytykettä
(Pieniä oksia, tuohta, kiehisyä)



Esimerkki tulipesästä



Nuotion sytyttämisessä on hyvä edetä vaiheittain. Kannattaa aluksi koota kaikki tarvittavat tarvikkeet sytytystä varten nuotion lähelle. Kannattaa suunnitella mikä on paras nuotiotyyppi haluttuun lopputulokseen. Esimerkiksi kekonuotio sopii vähän huonommille polttopuille ja on helppo sytyttää. Viuhkanuotio sopii puolestaan tuulisille olosuhteille, ristikko on hyvä yleismalli ja pagodi soveltuu hyvin ruuanlaittoon. Varaa tarpeeksi sytykkeitä, jotta nuotio syttyy helposti. Muista vahtia nuotiota, jotta vältetään nuotion ei-toivotulta leviämiseltä. Lisää puita kunnes nuotio on halutun kokoinen. Siirtele puita nopeuttaaksesi hiilloksen syntymistä.

Vastuullisuusvinkki!



Suunnittele nuotion käytön vaiheet ruuanlaittoa varten, jottei nuotiota tarvitse ylläpitää turhaan. Säästät samalla luontoa, sekä polttopuita, se tekee myös ruuanlaiton vaiheista helpompia seurata

Nuotioruokailun esivalmistelu

Nuotioruuan esivalmistus on keittiössä tapahtuvaan esivalmistukseen verrattaessa huomattavasti haastavampaa. Ajatus on sama: ennen ruuanvalmistusta on hyvä esivalmistella raaka-aineita, jotta ruuanlaittaminen on nopeampaa, sekä helpompaa. Keittiössä lämpötilojen, sekä hygieenisyyden hallinta on helpompaa kuin ulkona nuotion ääressä. Nuotiolle lähdetessä valmistamaan ruokaa, on siis hyvin tärkeää miettiä mitä kaikkea on mahdollista hoitaa etukäteen, jotta varmistutaan hyvästä hygieniasta ja vältetään ruokamyrkytyksiltä.

Ruuan esivalmisteluun kuuluu esimerkiksi kasvien pesu, kuoriminen, sekä pilkkominen. Kuoripäälliset kasvikset kuten juurekset eivät ole helposti pilaantuvia, joten niiden säilyttäminen onnistuu helposti luonnossa. Yrttien, salaattien, sekä herkkien kasvien kuten tomaattien ja kurkkujen kanssa kannattaa kuitenkin olla huolellisempi. Esimerkiksi talvella kurkun tai hedelmien ei saa antaa jäätyä ja salaatin tarjoilu talvisissa olosuhteissa ei ole kannattavaa. Nuotiolla vettä ei ole yleensä niin paljon että esimerkiksi juureksia tai salaattia kannattaisi pestä nuotiolla. Tuotteiden esivalmistelussa kannattaa myös olla tarkkana ja käyttää puhtaita leikkulautoja, sekä välineitä ja varmistua pintojen puhtaudesta desinfioimalla ja pyyhkimällä pöytäpinnat (Jos nuotiopaikalta löytyy sellaisia)

Juurekset kuitenkin pillkomisen jälkeen ovat herkästi pilaantuvia. Leikatut juurekset kannattaa esimerkiksi tyhjiopakata ennen nuotiolle menoa tai vaihtoehtoisesti pelkästään pestä ja myöhemmin kuoria ja pilkkoa nuotion ääressä. Yrttejä voidaan hyödyntää kuivatussa muodossa tai yhdistää niitä esimerkiksi öljyyn, jolloin ne säilyvät paremmin, mutta tuovat kuitenkin runsaasti makua. Muita mahdollisia ratkaisuja ovat esimerkiksi säilötty kasvikset, kuten suolakurkut, pikkeliöidyt tomaatit tai punajuuret.

Tärkeintä on pitää matalia lämpötiloja vaativia elintarvikkeita tarpeeksi kylmänä ulkona ollessaan. Kesäisin on tärkeää miettiä kuinka kauan esimerkiksi kylmälaukussa jotkut raaka-aineet pysyvät tarpeeksi kylminä. Esimerkiksi tuoreet kalastustuotteet vaativat lämpötilan mikä on enintään 2°C. Tuoreet tyhjiö- tai suojakaasupakatut kalastustuotteet vaativat lämpötilan 0-3 °C väliltä. Raaka-liha, paloittelut kasvikset, sekä esimerkiksi maito ja kerma vaativat lämpötilan joka on alle 6°C astetta. Mitä enemmän on erilaisia käsittelemättömiä raaka-aineita, sitä haastavampaa logistiikka on, koska lämpötilojen säätely on vaikeaa ulkona ollessaan. Esimerkiksi menu, jossa on raa'asta kalasta, ja lihasta valmistettuja ruokia vaatii automaattisesti useampaa kylmälaukkuja. Talvisin on tärkeää pitää huoli ettei kasvikset tai lihat pääse jäätymään säilytyksessä, joten kylmyys ei myöskään aina ole eduksi.



Lämpötilojen tarkkailuun voi käyttää perinteisiä lämpömittareita mitkä vaativat jatkuvaa tarkkailua, tai kylmälaukkuun voi asentaa esimerkiksi RuuviTagin, joka on bluetooth-anturi, mikä näyttää lämpötilan puhelinsovelluksen kautta. Kylmälaukkuja pystytään myös kylmentämään verkkovirralla (Jos siihen on mahdollisuus puitteiden mukaisesti) tai auton 12V jännitteen kautta, mikä pitää laukun kylmänä esimerkiksi automatkalla nuotiopaikalle.

Menuuunnittelu vaiheessa kannattaa ottaa huomioon esivalmistelut jokaiselle ruoka-annokselle. Yleensä nuotiolla ruokailee pienempiä ryhmiä, joten määrät ovat suhteellisen pieniä. Jauheliuhakeitossa esimerkiksi kasvikset pystyy käsittelemään etukäteen ja pakkaamaan esimerkiksi tyhjiöpussiin, jolloin niiden säilyvyys on hyvä. Jauhelihan voi myös kypsentää ja maustaa etukäteen, sekä pakata tällaisella tavalla. Halutessaan jauhelihan voi myös ottaa raakana mukaan ja paistaa ja maustaa nuotiolla, mutta vaatii rikkoutumattoman kylmäketjun. Perunoita ja kasviksia voi esimerkiksi myös tilata valmiiksi vakuumeissa, jo pestynä ja pilkottuna. Tärkeysjärjestys menussa on hyvä ajatella raaka-aineiden kannalta.

Mihin ruokatutteen haluaa eniten panostaa ja missä tuotteissa pystyy oikomaan, vähentämättä tuotteen arvoa?



Vastuullisuusvinkki!

Mieti tarkkaan kuinka esivalmistelut hoidetaan! Esivalmistelussa tulee paljon hävikkiä, kuten kasvien kuoria, kantoja, sekä esimerkiksi lihan jänteitä tai kalojen suomuja ja rasvaa. Kasvien kuoret pystyy hyödyntämään esimerkiksi vielä mehuksi ja lihan tai kalojen ylijäämät liemiksi. Hyödyntämättömät ylijäämät tulee kierrättää oikeaoppisesti ja nuotiopaikkojen tulee jäädä siisteiksi!

Ruuanvalmistus

Ruuanvalmistus nuotiolla voi vaikuttaa alkuun uhkaavalta. Rajalliset raaka-aineet, hyvin vähän säilytystilaa, nuotioion lämmönsäätely on haastavaa, sää, sekä usein asiakkaiden läsnäolo ovat kaikki asioita mitkä vaikuttavat nuotiolla ruuanvalmistuksen haastavuuteen. Luonnossa ruokaa laittaessaan on olla hyvä tekemään montaa asiaa samanaikaisesti. Tärkeintä on kuitenkin olla hyvin valmistautunut haasteeseen, kaikki askelmerkit nuotioruuanlaittoon on hyvä käydä läpi ennen varsinaista asiakkaan tuomista kuvioihin.

Varsinainen ruuanvalmistus voi alkaa kun esivalmistelut ovat tehty ja nuotio on saatu sytytettyä ja siinä on riittävästi tulta. Menu ja ruuanvalmistuksen vaiheet on hyvä suunnitella niin, että on ennakoitu missä vaiheessa nuotiota käyttää mihinkin ruuanvalmistusvaiheeseen.

- Kuumilla, kovilla liekeillä on aluksi hyvä ruskistaa, sekä käyttää paistinpannuja tai wokkeja.
- Näitä samoja liekkejä voidaan myös hyödyntää loimutukseen.
- Rauhallisemmalla hiilloksella voidaan taas puolestaan kypsentää suoraan hiilien päällä esimerkiksi kuoripäällisiä kasviksia, tai pieniä, kokonaisia kaloja ritilällä.
- Tietenkin nuotiolla voi myös keittää, hauduttaa, sekä savustaa, mutta nuotiosta ja alueesta tulee muokata sellainen, jotta siinä pystyy hyödyntämään koko nuotiota.



Nuotiolle lähettäessä on myös tärkeää olla valmiina yleisöön.

On yleistä että esimerkiksi patikoiva ryhmä tulee nuotiopaikalle ennen kuin ruoka on valmistunut täysin. He ovat nälkäisiä ja hyvin kiinnostuneita siitä mitä syödään ja mitä nuotiolla tapahtuu. Kokin on hyvä olla tietoinen tästä ja valmistautua esittelemään ruokaa ja ehkä mahdollisesti esimerkiksi tarinoimaan yleisölle. On tärkeää myös muistaa keskittyä ruuanvalmistukseen samanaikaisesti, ettei asioita kuitenkaan unohdu. Hyvä idea voi olla ottaa nuotiolle ruuanlaittoon 2 ihmistä samanaikaisesti, jolloin toinen voi keskittyä asiakkaihin ja toinen enemmän kokkaamiseen. Tarjoilukin nopeutuu 2 ihmisellä.

Nuotioympäristössä lämpösäilytystä tulisi välttää, juuri nuotioion vaikean lämmönsäätelyn takia, mutta kuitenkin hiilloksella voi säilyttää esimerkiksi ylimääräistä keittoa, kunhan sen lämpötilaa tarkkaillaan lämpömittarin avulla. Ruokaviraston (2019) mukaan hyvänä muistisääntönä voi pitää sitä, että +6-+60 °C on mikrobin otollinen lisääntymislämpötila. Elintarvikkeiden säilyvyyttä, sekä ruokailun turvallisuutta lisätään sillä, että kyseistä vyöhykettä vältetään ruuanlaiton kaikissa vaiheissa. Talvella pakasteita ja myös herkästi pilaantuvia tuotteita, kuten maitoa, kermaa, jauhelihaa tai tuoreita kalatuotteita, jotka vaativat lämpötiloja lähempänä 0 °C voidaan säilyttää kylmälaukussa ulkona, jos on riittävän kylmä. Lämpötiloja pitää kuitenkin tarkastaa riittävän usein, jotteivat tuotteet pääse myöskään jäätymään, eikä lämpötila nouse äkillisesti esimerkiksi nuotioion läheisyyden tai auringonvalon vaikutuksesta. (Ruokavirasto 2019.)



Vastuullisuusvinkki! Suunnittele ruuanvalmistus, sekä reseptiikka tarkkaan, jotta vältetään hävikiltä! Käytä myös ekologisesti valmistettuja raaka-aineita, sekä korosta lähiruokaa!

Siivous & Jälkityöt

Ruokaa laittaessa siisteys on aina tärkeää. Siivoa samalla kun työskentelet, on sanonta mitä usein kuulee keittiöissä käytettävän. Se tarkoittaa siivousta ruuanlaiton kanssa samanaikaisesti. Työpisteet pidetään siisteinä ja roskat päätyvät roskikseen. Päivän päätteeksi keittiö tietysti siivotaan ja pestään katosta lattiaan. Nuotiolla siivoukseen ja siisteyteen kuuluu nuotiopaikan siisteys ennen ruuanlaiton alkamista, järkevät ja siistit työtavat, välineiden puhdistus sekä nuotiopaikan siivous ruuanlaiton jälkeen. Nuotiopaikan siisteydestä ennen itse paikalle saapumista voi olla hankalaa arvioida. Yleisillä nuotiopaikoilla voi olla edellisenä iltana ollut oleskelemassa kuka vain, joten siellä voi olla hyvin törkyistä sinne saapuessaan. Harava on hyvä työkalu ympäristön siivoamiseen esimerkiksi roskista tai tupakantumpeista, jos niitä on levitelty nuotiopaikan ympäristöön.

Välineiden puhdistus on mahdollista nuotiopaikalla, jos mukaan on varattu pesuvettä. Muutama isompi muovilaatikko, joissa mahtuu toisessa pesemään saippuavedellä ja toisessa huuhtelemaan välineitä. Tämänlainen järjestely on kuitenkin hyvin hankalaa ja vaatii suunnittelua ja isomman kuljetusajoneuvon, jotta kaikki saadaan mahtumaan mukaan. Saippuavettä ei saa kaataa luontoon, joten sekin vaikuttaa logistiikkaan. Desinfiointipyyhkeet tai aine ovat myös hyviä keinoja puhdistaa nopeasti kevyttä likaa välineistä, muttei takaa 100 % puhtautta.

On tärkeää siis suunnitella ruuanvalmistuksen vaiheet niin, jotta samoja välineitä pystyy hyödyntämään useammassa vaiheessa. Esimerkiksi jos nuotiolla aikoo leikata jotain, on parempi ensin leikata vihanneksia, sitten desinfioida veitsi desinfiointipyyhkeellä ja leikata lopuksi lihaa tai kalaa. Lihan tai kalan leikkaamisen jälkeen veitsi tulisi pestä huolellisesti, jotta sitä voisi käyttää uudelleen.

Ruuanlaiton jälkeen on nuotiopaikka siivottava sellaiseen kuntoon, kuin siellä ei olisi kukaan koskaan käynytään. Nuotio on sammutettava huolellisesti. Nuotio ehtii lämmittämään alla olevaa maata muutamassa tunnissa yllättävän paljon. Nuotiopaikka tulee kastella huolellisesti läpimäräksi, jotta välttyään myöhemmältä kytemiseltä. Kastelun jälkeen nuotiota kannattaa vielä tarkkailla, varsinkin reunoilta, ettei nuotio jää kytemään kastelusta huolimatta.

- Tarkista nuotiopaikan ympäristö saapuessasi, haravoi ja siivoa roskista tarvittaessa
- Siirrä tarvittaessa roska-astioita tai pystytä omat (Mieti työergonomiaa, välttääksesi turhaa kävelyä)
- Puhdista pinnat desinfioimalla, jos aiot hyödyntää nuotiopaikan tiloja. (Suosi omia leikkuulautoja / alustoja)
- Varmista työvälineiden puhtaus ennen ruuanlaittoa
- Muista hyvät työasennot, sekä raaka-aineiden käsittelyn järjestys (mahdollisimman vähän turhaa välipuhdistusta)
- Aseta likaiset työvälineet järkevästi samaan paikkaan helpottaaksesi loppusiivousta
- Kerää roskat, sekä omat roskikset mukaan.
- Sammuta nuotio läpikotaisin ja tarkista ettei se jää kytemään.
 - Kuituliina
 - Desinfiointisuihke/pyyhkeet
 - Kertakäyttöhanskat
 - Nestesaippua (Huom! Pesuastiat)
 - Tiskiharja
 - Talouspaperi



Vastuullisuusvinkki!
Älä jätä roskia luontoon, äläkä kaada pesuvesiä maaperään!
Pidä huoli nuotio sammumisesta, jotta välttyään metsäpaloilta

Turvallisuus



Turvallisuus on tärkein huomioonotettava asia niin ravintolakeittiössä, kuin nuotiollakin. Keittiötyö on usein hektistä ja keittiössä on paljon kuumia asioita, veitsiä ja usein kemikaalejakin. Nuotiolla veitsien määrä vähenee ja tilat laajenevat, mutta mukaan liittyy suuri avotuli. Suurin osa turvallisuuden huomioonottamisesta liittyy nuotioon, mutta myös suurelta osin hygieniaan.

- Varmista ennen nuotion sytyttämistä, ettei tulenteoalueella ole metsäpalovaroitusta.
- Nuotion syttyessä vahdi ettei nuotio pääse yllättäen leviämään.
- Työskentele varovasti nuotion lähetyillä, välttämällä kuumat kattilat ja ritilät nuotion ympärillä.
- Tiedota asiakkaita nuotiolla käyttäytymisestä
- (Ei roskia nuotioon, ei turhaa liikkumista ja sähellystä nuotion lähellä, ei sörkitä tai maistella ruokia ilman lupaa).
- Varmista että ensiapupakkaus on mukana, sekä tarkista pakkauksen sisältö.

Ulkomyyntitoiminnassa lähtökohtaisesti kaikki elintarvikkeiden käsittelyt, sekä esivalmistelut ovat sallittuja. Tämä kuitenkin edellyttää hyvin huolellista hygieniaa ja olosuhteiden seurainta. Mitä helpommin pilaantuva elintarvike on, sitä enemmän toimijalta vaaditaan toimenpiteitä turvallisuuden varmistamiseksi.

Vaatimukset siirrettävien ja/tai väliaikaisten tilojen (kuten telttakatosten, kojujen, myyntivaunujen), pääasiallisesti yksityisenä asuntona käytettävien tilojen, joissa elintarvikkeita kuitenkin säännöllisesti valmistetaan markkinoille saatettaviksi, sekä myyntiautomaattien osalta

1. Tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.
2. Erityisesti, tarpeen mukaan:
 - a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);
 - b) elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;
 - c) on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin
 - d) jos elintarvikkeita puhdistetaan osana elintarvikealan yrityksen toimintaa, on huolehdittava asianmukaisesti siitä, että tämä tapahtuu hygieenisesti;
 - e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla;
 - f) on oltava asianmukaiset järjestelyt ja/tai tilat vaarallisten ja/tai syötäväksi kelpaamattomien aineiden ja jätteiden, ovatpa ne nestemäisiä tai kiinteitä, varastoinnaksi ja niiden hävittämiseksi hygieenisesti;
 - g) on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi;
 - h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

Euroopan parlamentin ja neuvoston säädökset ulkomyyntiin vaatimuksista (Ruokavirasto 2018)

Nuotiolla kannattaa seurata lämpötiloja tarkasti. Hygienian ylläpitämiseksi kannattaa myös suosia omia työpintoja, kuten leikkuulautoja tai muita samankaltaisia alustoja. Nuotiolle saapuessasi kannattaa myös tarkistaa, että kattilat ja muut työvälineet ovat hygieenisesti säilytyksessä sillä aikaa kun ne eivät ole käytössä.



Vastuullisuusvinkki!

Pidä sammutusvälineet lähellä nuotiota koko ruokailutapahtuman ajan! Huolehdi myös osallistujien turvallisuudesta!

Elämyksellisyys

Luontoruokailussa elämykset muodostuvat koetusta yhteisolosta nuotiolla sekä ruuan nauttimisesta tai raaka-aineiden keräilystä ja ruuanlaittoon osallistumisesta. Ruokailuun voidaan lisätä elämyksellisyttä erilaisilla aktiviteeteilla tai tarinankerronnalla. Aktiviteetti voi olla esimerkiksi lintujen tai muiden eläimien bongaus partioryhmälle tai vaikka luontoeläinyhdistyksen kokoukselle. Tarinointia voi olla esimerkiksi jäisen hedelmän tarjoaminen armeijateemaisella illallisella tai vaikka paikallisten kansallistarujen jakaminen. Taustatyö ja suunnittelu on tärkeää myös elämyksellisyttä ajatellessa, mutta siitä ei kannata tehdä liian harjoiteltua. Tarinointi ja elämys jää tällöin pinnalliseksi eikä tunnu asiakkaista aidolta.



Aidon kulttuurisen kokemuksen tarjoaminen on tärkeintä nuotioruokailuiden aikana. On turha yrittää lavastaa luontoon minkäläistä kulissia. Tärkeintä on vedota asiakkaiden tunteisiin aidoilla tarinoilla ja vankoilta elämyksillä. On tärkeää asiakaspalvelijana muuttaa usein negatiivisena nähdyt asiat positiivisiksi. Usein asiakkailla on tietyt odotukset säästä, luonnosta ja ruuasta. Täydellisen annoksen tarjoaminen on mahdollista, kun tiedetään mitä valmistetaan ja siihen ollaan valmistauduttu. Kuitenkin täydellisen sään tarjoaminen on mahdotonta, mutta esimerkiksi voi asiakkaille ohimennen mainita, että kolealla säällä maistuu lämmin keittokin tuhat kertaa paremmalle.



Aidon ja tunteita herättävän kokemuksen tarjoamiseksi:

- Ota huomioon asiakasryhmä, keksi sopiva menu ja teema. Älä yritä luoda minkäänlaista tekaistua kulissia nuotiolle.
- Yhdistä ruokailukokemukseen asiakkaiden osallistamista ja tarinankerrontaa (Mustikoita keräillessänne kerro mitä mustikoista valmistetaan ja kuinka niitä on esimerkiksi tällä alueella käytetty parantavana teenä tuhat vuotta taaksepäin)
- Huomioi yksityiskohtia nuotiolla, kuten lautaset tai muut välineet. (Käsintehtyät puiset haarukat tai veitset) Myöskin asiat kuten erikoisraaka-aineet tai muut lähialueeseen liittyvät ruokat tuotteet antavat asiakkaille lisäarvoa ruokailussa. Vältä folion ja muovin käyttöä. Kertakäyttövälineet ovat helppoja, mutta tuovat mieleen helposti lasten syntymäpäiväjuhlat.



Mahdollisia ruokailun teemoja voi olla esimerkiksi:

- Vuodenaikaan liittyvä illallinen (Kevät, kesä, talvi, syksy)
- Armeijateema
- Alueelliseen muinaishistoriaan linkittyvä (Savolaista perinneruokaa / kalliomaalauksia)
- Villiyrittäjäkurssiin liittyvä ruuanlaitto
- Sieni-illallinen (keräily & ruuanlaitto)
- Revontuli-teema
- Saaristo-teema
- Järvi-teema



Vastuullisuusvinkki!

Muista huomioida luonnossa muutkin luonnon käyttäjät. Älä melua turhaa, äläkä roskaa. Kerro myös asiakkaille kuinka luonnossa tulisi käyttäytyä. Eläinten häirintää tulisi myös välttää.

Reseptiikka

Nuotilla reseptiikka voi olla kaikkea mitä se ammattikeittiössäkin on, mutta vaatii hieman luovuutta tai vuttua se nuotiolla valmistettavaksi. Usein nuotiolla kannattaa keskittyä valmistamaan jotain yksinkertaisempaa, mutta valmistamaan se niin hyvin kuin mahdollista. Laadukkaat raaka-aineet sekä varmat valmistustavat takaavat loistavan ruokatuotteen. Turha kikkailu sekä liian monimutkaiset reseptit tuottavat paljon vaikeuksia nuotio-olosuhteissa. Luonto tarjoaa myös paljon raaka-aineita itsessään ja sienet, marjat sekä yrtit tuovat nuotiolla valmistettaviin ruokiin aivan uuden ulottuvuuden. Nuotio-olosuhteissa savu ja hiillos tuo myös perinteisiin raaka-aineisiin kuten tavan perunoihin tai porkkanoihin paljon lisämakua.

Makkaraperunat 2.0 sinappiketsupilla neljälle

600 g pestyjä perunoita
4 makkaraa
1 sipuli
4 lehtikaalinlehteä
sinappiketsuppia
majoneesia
Valmista sinappi-ketsuppi kotona ennen retkeä ja pakkaa purkkiin.



Sytytä tuli ja odota kunnan hiillosta. Aseta sipuli ja perunat hiillokseen kokonaisina. Paista makkarat ritilällä tai tikun nokassa hiilloksen yllä tai epäsuoralla liekillä. Pieni lehtikaali sopiviksi suupalloiksi ja kuullota pannulla tai paahda tulen yllä. Kun perunat ja sipuli ovat kypsiä, kuori hiiltynyt pinta pois niiden ympäriltä, leikkaa sopiviksi suupalloiksi ja mausta kevyesti suolalla. Leikkaa paistetut makkarat paloiksi. Sekoita pilkotut perunat, sipulit, makkarat ja lehtikaalit keskenään ja tarjoile sinappiketsupin ja majoneesin kera.

Sinappiketsuppi

1,5 dl tomaattipyreettä
0,5 dl balsamiviinietikkaa
0,5 dl sokeria
1 tl suolaa
4 tl sinapinsiemeniä
3 tl sinappijauhoa
1 dl vettä

Yksinkertainen makkaraperuna reseptikin on nuotiolla oikeissa olosuhteissa hyvinkin maittava ja lämmittävä ruoka. Hyvin tunnettu ruoka suomalaisille, mutta maistuu aivan erilaiselta nuotiolla savun kanssa.

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja herkullinen sinappiketsuppi on valmis.

Nuotilla voi myös valmistaa esimerkiksi kasvisruokaa kuivatuista linsseistä, tai tehdä kuivatuista hedelmistä naposteltavia hedelmäremmejä. Jälkiruokiakin voi nuotiolla valmistaa helposti. Esimerkiksi kaikkien rakastama pullavanukas onnistuu nuotiolla helposti

Pullavanukas neljälle
4 dl kuivattua pullaa kuutioina
1 pss vaniljakastikejauhetta
3 dl vettä
0,5 dl maitojauhetta

1 tl kanelia marjoja koristeluun
Kaada pullakuutiot retkikeittimen kattilaan.
Sekoita vaniljakastikejauhe kylmään veteen erillisessä astiassa ja kaada se heti pullien päälle.
Sekoittele tasaiseksi.
Ripottele päälle kanelia.
Anna turvota noin puoli tuntia.
Lämmitä retkikeittimellä hiljalleen tai nuotio-olosuhteissa epäsuorassa lämmössä ennen tarjoilua.

Lisää maistuvia reseptejä löytyy osoitteesta: <https://outdoorfood.fi/>

Vastuullisuusvinkki! Varmista annoskoot ja reseptit ennen nuotiolla lähtöä, välttääksesi hävikin!



Tarvikelista

Yleistarvikkeet:

Kirves
Lapio
Harava
Suojapeitto / pressu
Roskapseja & roskakori
Työhanskat, paksut
Vaahtosammutin & sammutuspeitto
Tulentekovälineet (Tulitikut, kertakäyttösytytin)
Otsalamppu
⇒ Pyykkipoikia
⇒ Nippusiteita
⇒ Rautalanka
WC-paperi (mahdollista asiakas wc:tä varten)
Desinfointiaine
Tiskisaippua
Harjat
Pesuastiat
Omat polttopuut
Nuotiolla käytettävät ritilät / kolmijalka
Ensiapu-pakkaus

Hyviä nuotion ritilöiden muokkaamiseen,
sekä ruuanlaittoalueen laajentamiseen

Ruuanlaittovälineet:

Kahvipannut
Vesiastia
Paistinpannut / muurikka
Kattiloita
Lastoja
Leikkuulautoja
Pihdit
Kauhat
Veitset / Puukko
Tarjoiluastiat (Lautaset, aterimet, leipäkorit, juoma-astiat)
Kuljetuslaatikot (raaka-aineille, sekä astioille ja tarvikkeille)
Kylmäkuljetusastiat (Kylmälaukku)
Kertakäyttökäsineet
Talouspaperi
Muovipusseja, folio, kelmu
Patalaput

Ota nokisille pannuille,
sekä kattiloille omat kuljetuspussinsa



Onnistuneita nuotioruokailuja!

Valokuvat:

Eräkokki Anssi Lohvansuu / [instagram@anssilohvansuu](https://www.instagram.com/anssilohvansuu)

Outdoor Food Finland / [instagram@retkiruokaa](https://www.instagram.com/retkiruokaa)

Freepik.com