



**SAVONIA**

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO  
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

# RESEPTIVIIHKON SUUNNITTELU

Rantalan Talakkuna

TEKIJÄ/T:

Olivia Virsunen  
Emmi Virtanen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Olivia Virsunen ja Emmi Virtanen	
Työn nimi Reseptivihkon suunnittelu, Rantalalan Talakkuna	
Päiväys 29.11.2021	Sivumäärä/Liitteet 46/1
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Mikko Kokkonen, Rantalalan Talakkuna	
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyö oli toiminnallinen tuotekehitystyö. Opinnäytetyön aiheena oli rakentaa reseptivihko toimeksiantajalle. Opinnäytetyön tavoitteena oli kokeilla leivontaa käyttäen talkkuna sekä soveltaa talkkunan käyttöä jo olemassa oleviin resepteihin. Lisäksi valmiita reseptejä päivitettiin toimivammiksi. Toimeksiantajamme pyynnöstä annoimme lisäksi kehitysehdotuksia liittyen talkkunan markkinointiin. Opinnäytetyössä yhdistyivät toiminnallinen- sekä teoreettinen tuotos.</p> <p>Opinnäytetyön keskeisin teoria koostui ruokatuotantoprosessista ja tuotekehityksestä. Muita teoreettisia aiheita olivat elintarvikelainsäädäntö, lähiruoka, talkkuna sekä markkinointi. Reseptejä kokeiltiin ja kehitettiin sekä testattiin koulun opetuskeittiössä. Työssä käytiin läpi lähiruoan tarkoitusta ja merkitystä, ruokaperinteitä sekä lainsäädännöllisiä asioita. Opinnäytetyön teorian lähteenä käytettiin aiheeseen liittyvää kirjallisuutta, tutkimuksia sekä artikkeleita niin suomeksi kuin englanniksi. Lisäksi annettiin rakentavaa palautetta Rantalalan Talakkunan markkinoinnista sekä pohdittiin, miten tuote olisi markkinoilla erottuvampi.</p> <p>Tuotekehityksen ja onnistuneiden kokeilujen jälkeen lähdettiin toteuttamaan reseptivihkoa. Opinnäytetyön lopputuloksena syntyi reseptivihko, joka sisälsi yhteensä 22 erilaista makeaa ja suolaista leivonnaista. Mukana oli lisäksi ruokareseptejä. Resepteistä osa on helposti valmistettavia, ja osa vaatii aikaa ja enemmän osaamista. Reseptit ovat monipuolisia ja erilaisia. Reseptivihkon ulkonäkö ja sisältö vastasi toimeksiantajan odotuksia sekä näkemyksiä. Reseptivihko on suunnattu kotikäyttöön, mutta sitä voidaan hyödyntää myös suurkeittiöissä sekä kouluissa. Reseptivihkon avulla lisätään tietämystä talkkunan käytöstä ja sen hyödyntämisestä leivontaan ja ruoanlaittoon.</p>	
Avainsanat ruokatuotantoprosessi, tuotekehitys, lähiruoka, talkkuna, markkinointi	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author(s) Olivia Virsunen and Emmi Virtanen	
Title of Thesis Creating a recipe booklet, Rantala's Talakkuna	
Date 29.11.2021	Pages/Appendices 46/1
Client Organisation /Partners Mikko Kokkonen, Rantala's Talakkuna	
<p><b>Abstract</b></p> <p>The thesis was a functional product development work. The aim of our thesis was to create a booklet for our client, with recipes made with talkkuna which is Finnish finely milled barley flour. The recipes for the booklet are both already existing ones, as well as new ones we created for that purpose. Recipes were modified to work better with talkkuna. We gave development proposals about marketing to our client. The thesis combined functional and theoretical output.</p> <p>The main theory of the thesis consists of the food production process and product development. Other theoretical subjects included food law, local food, this Finnish type of flour and marketing. Recipes were tried out and improved in the school's teaching kitchen. The purpose and significance of local food, food traditions and legal issues were examined in the thesis. The sources of the thesis theory were related literature, research, and articles in both Finnish and English. Constructive feedback was given on the marketing of Rantala's talakkuna and how the product would be more distinctive in the market.</p> <p>After product development and successful experiments, the making of recipe booklet started. The recipe booklet was developed for the client, containing a total of 22 different sweet and savory pastries and dishes. Some of the recipes are easy to prepare, and some require more time and skill. There were plenty of different kinds of recipes. The appearance and content of the recipe booklet met the client's expectations and views. The recipe booklet is intended for home use, but it can also be used in institutional kitchens and schools. The recipe booklet will increase knowledge about the use of talkkuna and its use in baking and cooking.</p>	
<p><b>Keywords</b> food production, product development, local food, talkkuna, marketing</p>	

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	6
2	TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY .....	7
3	RUOKATUOTANTOPROSESSI .....	8
3.1	Ruokatuotannon suunnittelu .....	8
3.2	Ruokalistasuunnittelu .....	8
3.3	Tuotekehitys.....	9
3.4	Ruokaturvallisuus.....	12
3.5	Ruokatuotannon toteutus .....	12
3.6	Hankintaprosessi.....	13
3.7	Valmistusprosessi ja tavoitteet.....	13
3.8	Seuranta .....	14
4	LÄHIRUOKA .....	15
4.1	Lähiruoan määritelmä .....	15
4.2	Lähiruokaohjelma .....	15
4.3	Lähiruoan vaikutukset ja merkitys .....	15
5	RUOKAPERINTEET.....	17
5.1	Nimisuojatut tuotteet .....	17
5.2	Perinneruoan määritelmä .....	17
5.3	Ruokaperinteet Suomessa .....	17
5.4	Savolaiset ruokaperinteet .....	18
6	TALKKUNA.....	20
6.1	Mitä talkkuna on .....	20
6.2	Savolaisen talkkunan valmistus .....	21
6.3	Rantalan Talakkunan käyttäjät.....	21
6.3.1	Rantalan Talakkunan kilpailukeinot.....	22
7	ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ.....	23
7.1	Elintarvikelaki .....	23
7.2	Elintarvikkeen pakkausmerkinnät .....	23
8	MARKKINOINTI .....	26
8.1	Elintarvikemarkkinointi .....	26
8.2	Markkinoinnin suunnittelu ja muodot.....	27

8.3	Asiakaskäyttäytyminen ja segmentointi .....	27
8.4	Markkinoinnin kilpailukeinot .....	28
8.4.1	Markkinointimix .....	28
8.4.2	Markkinoinnin 7P-malli .....	29
8.4.3	Tuote kilpailukeinona .....	29
9	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ .....	30
10	RESEPTIVIHKON KOKOAMINEN .....	31
10.1	Ideointi ja suunnittelu .....	31
10.2	Toteutusvaihe .....	33
10.3	Työn tulokset ja merkitys .....	36
10.4	Parannusehdotuksia talkkunan markkinointiin .....	37
11	POHDINTA .....	39
12	LÄHTEET .....	43
	LIITE 1: RESEPTIVIHKO .....	47

## KUVALUETTELO

Kuva 1.	Tuotekehitysprosessi. (Viitala ym. 2013, 147, mukaillen) .....	10
Kuva 2.	Hankintaprosessi. (Saarela ym. 2010, 351, mukaillen) .....	13
Kuva 3.	Rantalan Talakkunan kilpailukeinot. (Virsunen, Virtanen 2021) .....	22
Kuva 4.	Elintarvikepakkausten merkinnät. (Ruokavirasto 2021, mukaillen) .....	24
Kuva 5.	Markkinointimix. (Markkinointimix 2020, mukaillen) .....	28
Kuva 6.	7P-malli. (Verkko Varia 2015, mukaillen) .....	29
Kuva 7.	Opinnäytetyön prosessin vaiheet. (Virsunen, Virtanen 2021.) .....	42

## 1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on luoda reseptivihko talkkunaa pääraaka-aineena käyttäen toimeksiantajallemme. Tavoitteenamme on tehdä Rantalan Talakkunalle reseptivihko, jossa tulisi olla yhteensä noin 20 erilaista ruoka- ja leivontareseptiä. Reseptivihko toimisi markkinointivälineenä, sekä olisi luomassa tietämystä, mitä kaikkea talkkunasta voi valmistaa. Opinnäytetyössä käsitellyn teoriaosuuden tarkoituksena on luoda pohjaa tuotokselle, mitä reseptivihkon suunnittelu ja kokoaminen pitivät sisällään. Opinnäytetyö toteutetaan toiminnallisena työnä.

Toimeksiantajamme on Kurkiharjussa sijaitseva Rantalan Talakkuna, joka on pieni talkkunaa valmistava yritys. Talkkuna valmistetaan Rantalan tilalla itse käsin alusta loppuun sekä myös pakataan paikan päällä. Toimeksiantaja esitellään tarkemmin johdannon jälkeen.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään mitä ovat talkkuna, ruokatuotannon prosessi kokonaisuudessaan ja markkinointinäkökulma keskittyen pakkausmerkintöihin sekä itse tuotteen markkinointitietuihin. Lisäksi käydään läpi lähiruoan merkitystä sekä kerrotaan tyypillisistä ruokaperinteistä yleisesti koko Suomessa sekä Savossa. Teoriaosuudessa sivutaan myös elintarvikelainsäädäntöä, sekä sitä, mitä on otettava huomioon myydessä elintarvikkeita. Talkkunan tunnettuus ei ole vielä kovin korkealla, joten opinnäytetyön avulla toivomme voivamme nostaa tietoisuutta kyseisestä tuotteesta.

Opinnäytetyön toiminnallinen osuus koostuu reseptivihkon ideoinnista, suunnittelusta sekä toteutuksesta. Toiminnallinen osuus on toteutettu keväällä 2021 ja kirjallinen tuotos syksyllä 2021.

Pohjois-Savon ja erityisesti Kuopion alue on saanut European Region of Gastronomy -tunnustuksen vuodelle 2020–2021. Kyseinen tunnustus myönnetään vuosittain Eurooppaan yhdelle tai useammalle alueelle. Kyseinen tunnustus on Suomelle ensimmäinen. ERG-tunnustus monipuolisesti kulttuurin lomassa kehittää ruokaan ja gastronomiaan liittyviä tapahtumia, yrittäjyyttä, koulutusta sekä maataloutta. Savonia AMK on yhtenä lähes sadan yrityksen ja useiden oppilaitosten, tapahtumatoimijan sekä kehittämisorganisaation kanssa hankeyhtesityössä koko kokonaisuudessa. (Taste Savo, julkaisuaika tuntematon.)

## 2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Rantalan tila on perustettu vuonna 1914. Mikko Kokkosen isä, Matti Kokkonen alkoi valmistamaan perinteistä savolaista talkkunaa hänen periessään tilan Kurkiharjussa Kuopiossa 1960-luvulla. Sitten tila periytyi pojalle, Mikolle, jo neljännessä polvessa. Rantalan tilalla perinteet ovat olleet aina vahvat talkkunan valmistuksessa ja niistä onkin pidetty kiinni kautta aikojen. Nykyisin tilaa pyörittävä Mikko valmistaa talkkunan itse leivinuunissa käsityönä. Tuotteiden valmistuksessa ja tilalla apuna toimii aika-ajoin ulkomaalaisia opiskelijoita, jotka asuvat tilalla. Savolaisen Rantalan Talakkunan kaupallinen valmistus on Rantalan tilalla jo viisikymmenvuotinen perinne. Tuotteella on useampia jälleenmyyjä Kuopion ja Siilinjärven alueella, yhteensä yli 40 paikkaa. Rantalan Talakkunalla on selvästi vakiintunut käyttäjäkunta, joka näkyy tuotteen hyvässä menekissä. Muun muassa yhä useammat erilaiset ruokakaupat ovat ottaneet tuotteen valikoimiinsa, lisäksi tuotetta myydään myös erilaisissa tapahtumissa ja markkinoilla. (Talakkuna 2021.)

Mikolla on myös toinen yritys, hän tekee yritysvalmennusta muille yrityksille. Yrityksen tavoitteena on kehittää työyhteisöjä parantamalla työn mielekkyyttä. Kokkonen on ehtinyt myös osallistumaan murremestaruuskilpailuun vuonna 2019 ja tuolloin Savon murremestariksi kruunattiin Mikko. (Talakkuna 2021.)

Rantalan Talakkuna on saanut Hyvää Suomesta –merkin sekä Luomumerkin. Hyvää Suomesta –merkki kertoo, että tuotteessa on käytetty suomalaisia raaka-aineita, sekä sen, että elintarvike on valmistettu Suomessa. Merkkiä saa käyttää tuotteessa markkinoinnissa sekä etiketissä, kunhan tuotteen kriteerit täyttyvät. (Hyvää Suomesta 2021.)

Luomumerkki eli Luomu – valvottua tuotantoa –merkkiä, voi hakea toimija, joka valmistuttaa, pakkaa, valmistaa tai tuo maahan luomutuotteita. Merkki kertoo, että tuote on suomalaisen viranomaisen eli Ruokaviraston, Ahvenanmaan maakuntahallituksen, ELY-keskuksen tai Valviran valvonnan alla. Merkkiä saa käyttää maataloustuotteissa, elintarvikkeissa, rehuissa ja alkoholijuomissa, joissa on vähintään käytetty 95 % maataloudesta peräisin olevista ainesosista tai saatu luonnonmukaisesti tuotetusta tuotteesta. (Ruokatieto 2021; Ruokavirasto 2019.)

### 3 RUOKATUOTANTOPROSESSI

Ruokatuotantoprosessi on jatkumo, joka sisältää seuraavanlaisia toimintoja: suunnittelua, tuotantoa, seuranta sekä laadullisten ja taloudellisten tavoitteiden määrittelyä. Päämääränä on tuottaa asiakkaille laadukkaita ravitsemispalveluita taloudellisesti sekä lisäksi kaupallisissa yrityksissä tuottaen voittoa. Ruokapalveluita tuottavat niin erilaiset ravintolat kuin julkiset keittiöt, joiden ruokatuotannon tavoitteena on tarjota asiakkailleen kriteerit täyttävää ruokaa. Kriteereinä ovat aistinvaraiset laadun tavoitteet, ravitsemukselliset laatuvaatimukset sekä hygieeniset laatuvaatimukset. Ruoan tulee olla myös maukasta ja värikästä, rakenteeltaan, ulkonäöltään ja lämpötilaltaan nautittavaa, ravitsemuksellisesti oikein koostettua ja valmistettua sekä hygieenistä ja turvallista. Näiden kaikkien toimintojen lisäksi ruokatuotannon on oltava myös taloudellisesti kannattavaa. (Saarela, Hyvönen, Määttä, Von Wright, 2004, 288–289)

#### 3.1 Ruokatuotannon suunnittelu

Ruokatuotannon kaikki prosessin vaiheet vaikuttavat ruokatuotteen lopulliseen laatuun ja asiakkaiden kokemaan ruokautuotantoon. Ruokatuotanto täytyy suunnitella huolellisesti, minimoidakseen ruokatuotannossa ilmeneviä mahdollisia ongelmia. Ruokapalvelujen onnistumiseksi on oltava riittävästi osaavaa henkilökuntaa, ruokiin tarvittavat raaka-aineet, tilat, välineet ja laitteet. Kaikki edellä mainituista asioista vaikuttavat myös ruokapalvelujen kustannuksiin. Myös raaka-aineiden hankinta ja varastointi on tärkeä osa prosessia ja suunnittelua. Tämä tarkoittaa sitä, että ostetaan laadukkaita raaka-aineita ja varastoidaan ne oikeissa säilytyslämpötiloissa. Lisäksi on hyvä kiinnittää huomiota raaka-aineiden säilyvyyteen, jalostusasteeseen, hintaan, laatuun ja pakkauskokoon. Huomioitavaa pakkauskoossa on isompien talous tuotteiden ostaminen pienien pakettien sijaan, silloin myös ostamisesta tulee järkevää. Kiinnitetään huomiota myös varaston kokoon ja kuinka paljon tuotteita varastossa on järkevä säilyttää kerrallaan. Lisäksi seurataan kylmiöiden lämpötiloja ja tuotteiden laatua varastoinnissa. (Saarela ym. 2004, 289)

#### 3.2 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalista on asiakkaalle suunniteltu lista, josta asiakas saa tiedon kunkin ruokailukerran tarjottavasta ruoasta. Ruokalistojen suunnittelussa lähtökohtana on ravitsemusyrityksen liikeidea ja asiakkaat tai esimerkiksi suurkeittiöllä toiminnan tarkoitus. Ruoka-annosten suunnitteluun panostetaan ja käytetään aikaa, jotta saadaan paras tulos aikaiseksi sekä pyritään ottamaan asiakkaiden mielipiteitä mahdollisuuksien mukaan huomioon. Merkittävämpiä seikkoja ruokalistan suunnittelussa ovat aterian hinta sekä tarjoiluajankohta. Vaihtelevuutta ateriaan saadaan ottamalla huomioon gastronomiset tekijät kuten raaka-aineet, maut, värit, rakenteet sekä kypsentämismenetelmät. On otettava huomioon myös käytettävissä olevat resurssit kuten tilat- ja laitteet sekä suurin ja merkittävin voimavara eli toimiva henkilökunta. Ruokalistasuunnittelussa on hyvä ottaa huomioon eri sesonkien vaihtelut sekä erilaiset ruokatrendit, ne saavat asiakkaat kiinnostumaan aina uudelleen ja uudelleen. Asiakkaat arvostavat ruoan terveellisyyttä ja keveyttä varsinkin lounasaikaan, joten myös siihen tulisi kiinnittää huomiota. Lisäksi tulisi ottaa huomioon myös erityisruokavaliot ja suunnitella toimiva ateria valmiiksi näiden asiakkaiden varalta. Ruokalistan visuaalinen ilme tulisi olla houkutteleva ja selkeä,



jotta asiakkaat saisivat nopeasti hyvän kuvan yrityksestä ja sen tarjoamista tuotteista. (Saarela ym. 2010, 347–348.)

### 3.3 Tuotekehitys

Tuotekehitys terminä avattuna tarkoittaa jonkun jo olemassa olevan tuotteen kehittämistä tai kokonaan uuden tuotteen luontia markkinoille. Tuotekehityksen keskiössä on tuote tai palvelu, jota lähdetään kehittämään ja suunnittelemaan paremmaksi. Pyritään luomaan asiakkaalle tarve uudesta kehitystyön tuotteesta tai palvelusta. Tuotekehitystyön kautta voidaan ratkaista jokin jo olemassa oleva ongelma. Jos tuote olisi esimerkiksi vaikea käyttöinen voidaan tuotekehityksen avulla helpottaa sen käyttöä tai tehdä sille selkeät käyttöohjeet. Oli yritys minkä kokoinen tahansa on sen koosta riippumatta pystyttävä vastaamaan teknologisen kehityksen, raaka-aineiden ja materiaalin uusiutumiseen ja asiakastarpeiden muutosten haasteisiin. (Viitala, Jylhä 2013, 146.)

Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi ja se voi kestää vuodesta kymmeneen vuoteen, riippuen siitä, millaisesta tuotekehityksestä on kyse. Tuotekehitysprosessin eri vaiheissa olisi hyvä ottaa huomioon monia erilaisia asioita, kuten markkinointi ja kysyntä, sekä juuri se, kenelle tuote on tarkoitettu. Näiden tietojen avulla voimme lähteä markkinoimaan tietyille kohderyhmälle tuotetta, sekä määrittellä tuotteen kysynnän. Seuraavaksi pitäisi pohtia ja selvittää, onko olemassa jo samanlainen vastaava tuote markkinoilla. Jos vastaus on myöntävä, olisi mietittävä, miten tämä uusi tuote eroaa tästä jo olemassa olevasta, vastaavanlaisesta tuotteesta. Kannattavuus tuotekehityksessä on hyvä ottaa huomioon, sillä emme halua kulkea pitkää prosessia ja päätyä siihen, että tuote ei ole kannattava vain siksi, koska kilpailijalla on samankaltainen ja samoilla ominaisuuksilla toimiva tuote. Kannattavuuteen liittyy myös tuotteen valmistukseen tarvittavat materiaalit ja koneet. Prosessissa suunnitellaan, miten tuotetta myydään, sekä mitkä ovat tuotteen pääjakelukanavat. Tuotteen arvon määrittäminen, sekä hinnoittelu ja kulut otetaan prosessissa huomioon, sillä se on tärkeää tietoa kuluttajalle. Lainsäädäntö ohjaa myös tuotekehitystä, sillä esimerkiksi tismalleen samanlaista tuotetta ei voi tehdä kuin kilpailijalla, koska mitä luultavammin kilpailijalla on tuotteelle patentti eli tuotesuoja. Tuotekehityksessä on otettava huomioon myös prosessin kesto. (Savogrow 2017.)

Tuotekehitysprosessi on kokonaisuudessaan hyvin laaja-alainen. Asiakas on hyvä pitää mielessä jokaisessa tuotekehitysprosessin vaiheessa, sillä tuotekehitystä tehdään nimenomaan asiakkaiden tarpeisiin ja haluihin liittyen. Tuotekehitysprosessin lähtökohtana tulisi aina olla yrityksen strategia, toiminta-ajatus ja tavoitteet. (Savogrow 2017.)

Tuotekehitys lähtee aina tarpeesta kehittää tai luoda uusi innovatiivinen tuote tai palvelu. Tarve voi tulla joko yrityksen sisältä tai ulkopuolelta, esimerkiksi asiakkaan toiveesta. Kun kuluttajan tarpeet muuttuvat, tuotekehitysprosessi alkaa ja se onkin yksi tärkein prosessin käynnistäjä. Tehokkaasti suunnitteleamalla sekä kehittämällä uusia innovaatioita voi sillä olla merkittävä vaikutus yrityksen kustannustehokkuuteen, laadun parantamiseen, asiakastyytyväisyyteen ja kilpailuetuun. Suurissa yrityksissä jatkuvaa tuotteiden ja palveluiden kehittämistä organisoidaan omaksi toiminnoksi, jolle osoitetaan erilliset resurssit. Tällaisilla toimilla varmistetaan, että tuotekehitysprosessi on tarpeeksi

tehokas ja se myös huomioidaan hyvin. Kun toiminta on tämän luokkaista, sitä kutsutaan tuotekehitystoiminnaksi. Pienissä yrityksissä tällaista ei usein erikseen erotella muusta toiminnasta. (Viitala ym. 2013, 146)

Tuotekehitys tulisi olla osa yrityksen strategiaa. Tuotekehityksellä ja innovaatioilla uudistetaan liiketoimintaa ja samalla päivitetään vanhaa liiketoimintaa sekä uudistetaan se ajan tasalle. Tarvittaessa tuote tai palvelu poistetaan tuotevalikoimasta. Yritysten tulisi tehdä tuotekehitystä uusille sekä jo olemassa oleville tuotteille myös kuluttajien toiveiden ja tarpeiden mukaan. Muuttuvia trendejä ja suuntauksia tulee seurata sekä reagoida niihin tuotekehityksen kannalta. Tuotekehitystä on tehtävä nimenomaan tulevaisuussuuntautuneesti. On myös pohdittava miten ja milloin olisi järkevä lähteä tekemään tuotekehitystä jo olevalle tuotteelle. (Savogrow 2017; Viitala ym. 2013, 146.)

Jatkuvaa tuotekehitystä tehdään eniten elintarvike-, viihde-elektroniikka- ja autoteollisuudessa. Tuotteita markkinoidaan vetoamalla tuotteiden uusiin tekniisiin ominaisuuksiin ja elintarvikkeissa vaikkapa terveysvaikutuksiin. Monilla aloilla kilpailu on kovaa siitä, kuka ehtii tuomaan ensimmäiseksi uutuustuotteen markkinoille. (Viitala ym. 2013, 146.)

Liiketoiminnan uudistamisessa tuotekehityksellä on erilaisia rooleja, esimerkkinä yritys voi alkaa markkinoimaan vanhaa tuotetta uusille asiakasryhmille, nykyisille asiakkaille markkinoitavaksi kehitetään uusi tuote kokonaan ja uusille asiakkaille uusi tuote. (Viitala ym. 2013, 147.)

Alla olevassa kaaviossa on kuvattu tuotekehitysprosessin vaiheet.



Kuva 1. Tuotekehitysprosessi. (Viitala ym. 2013, 147, mukailten)

Tuotekehitys alkaa aina tarpeesta, uudistuksesta, uudesta innovaatiosta tai trendistä. Kuvitellaan että tuotteella on tarve uudistua, sillä se ei enää ole nykypäivässä ajankohtainen. Tällöin yritys tekee tarkan markkinointiselvityksen tuotekehitystehtävän aluksi. Selvityksessä pyritään vastaamaan muun muassa mitä asiakas haluaa, tuotteen eroavaisuus kilpailijasta sekä mikä on tuotteen kohderyhmä.

Selvityksessä tavoitteena on kitkeä virheelliset ajatukset, jotta tuotekehitysprosessiin voidaan sijoittaa enemmän resursseja.

Tuotekehitys alkaa vaatimuslistan tai vaatimusmäärittelyn avulla, tätä voidaan kutsua nimellä spesifikaatio. Listan tai määrittelyn avulla kuvataan tuotteen mahdollista ulkonäköä, tuotteen käyttöä sekä lainsäädäntöä. Nämä listatut toiminnot jaetaan vaatimuksiin ja pyritään siihen, että uusi tuote täyttää vaatimukset. Vaatimuslistassa kannattaa ottaa huomioon asiakkaan näkökulma. Lähettäessä tuotetta suunnittelemaan, mietitään, miksi tuotetta halutaan muuttaa ja miten teemme tuotteesta ajankohtaisen. Pienikin muutos voi tuoda tuotteelle lisää näkyvyyttä, suosiota sekä arvoa.

Vaatimuslistan valmistuttua luodaan toteutussuunnitelma tai -määrittely, jonka pohjalta alkaa itse projekti. Näiden jälkeen uuden tuotteen toiminnot jaetaan erilaisiin osatoimintoihin. Tuotteen suunnitteluvaiheessa lähdetään suunnittelemaan siis tuotteelle mahdollisesti uusia ominaisuuksia tai ulkonäön suunnittelua ja vedoksia. Jos tuotteella on ulkonäkövaatimuksia, tähän voidaan käyttää hyödyksi muotoilijan ammattitaitoa. Muotoilija laatii erilaisia malleja tuotteesta, joista valitaan paras. Jos tuotteella on teknisiä vaatimuksia, voidaan tuotteesta tehdä prototyyppi. Monimutkaiset tuotteet ja kautuvat usein usealle erilaiselle osastolle tai usean eri suunnittelijan kesken. Kun tuote on määritetty ja päätetty mitä aletaan tehdä, aloitetaan tuotteen kehittäminen. Tässä vaiheessa lyödään lukkoon tuotteen ulkonäkö, sekä vaadittavat ominaisuudet tuotteelle. Tuotteelle voidaan tässä vaiheessa tehdä vielä erilaisia testejä, jos esimerkiksi on kyse elektroniikkalaitteesta. Testeissä seurataan, miten tuote toimii, onko siinä tarpeeksi esimerkiksi uusia ominaisuuksia ja voidaanko siihen vielä lisätä jotain olennaista. Tuotekehitystä siis viimeistellään ja pyritään samaan markkinoille uusi tuote. Ennen kun tuotetta aletaan markkinoimaan, tuote täytyy hinnoitella. Tuotteen hinnoittelussa pitää ottaa huomioon kilpailijat, liian alhainen ja liian korkea hinta. Näiden kolmen tärkeimmän kriteerian lisäksi on tietysti muitakin hinnoitteluun ja hintaan liittyviä asioita. Tuotteelle pitäisi saada hinta, joka on kilpailukykyinen, saa asiakkaat ostamaan ja kattaa tuotteen valmistukseen menevät kustannukset.

Kun tuotteelle on asetettu kilpailukykyinen hinta, tuotetta voidaan alkaa markkinoimaan. Tehdään tuotteelle tarkka markkinointisuunnitelma, jonka avulla lähdetään tekemään yksityiskohtaista markkinointia. Markkinoinnissa voidaan esimerkiksi tuoda esille tuotteen uusittuja ominaisuuksia. Kun tuotetta markkinoidaan näkyvästi ja oikeassa kanavassa se luo tuotteelle myös myyntiä. (Tuotekehitys 2021.)

Tuotekehityksen tehokkuus on tuoteorganisaation suurin kysymys. Tuotekehityksen tehokkuus voi olla vaikea ymmärtää. Useissa organisaatioissa mietitään, onko tuotekehitys tehokasta ja koska tuotekehitykseen investoidaan paljon resursseja, silloin sen pitäisi olla myös tehokasta. Tuoteorganisaatioiden menestyminen tulevaisuudessa nojaa hyvin paljon siihen, että tuotekehityksen on pakko onnistua ensimmäisellä kerralla menestyäkseen. Tuotekehitystä on jollain tapaa myös vaikea mitata. Siihen liittyy aina epävarmuutta niin asiakasongelman sekä koetun laadun monimutkaisuuden kautta. Ymmärtääkseen tuotekehityksen tehokkuuden tulee ensin ymmärtää tuotteen, ominaisuuden tai julkaisun investoinnin elinkaari. (Hämäläinen 2020.)

### 3.4 Ruokaturvallisuus

Laadukkaan keittiötyön tulee olla hygieenistä, taloudellista ja turvallista, sekä omavalvontasuunnitelman mukaista. Keittiötilojen tulee olla elintarvikehuoneistoiksi hyväksytyt. Keittiötilat hyväksyttävä terveydensuojeluviranomaisen. Ruokien valmistuksessa käytetään turvallisia ja hygieenisiä raaka-aineita sekä tuotteita pitää säilyttää oikeissa lämpötiloissa. Tuotetta käsitellään ja kypsennetään niille sopivalla tavalla ja taloudellisesti. Myös esikäsittelyn jälkeen tuotetta säilytetään oikeissa lämpötiloissa. (Saarela ym. 2010, 349–350.)

Kaikki ruoat tarjotaan mahdollisimman nopeasti valmistamisen jälkeen niiden oikeissa kypsennyslämpötiloissa. Lämpimät ruoat tarjotaan lämpiminä vähintään +60 °C ja kylmät ruoat kylminä korkeintaan +12 °C. Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita saa pitää tarjolla tarjoilupai-kassa enintään neljä tuntia. Jäähdytettävät valmiit ja esikypsennetyt ruoat jäähdytetään heti valmistuksen jälkeen jäähdytyskaapissa tai -kylmiössä. Ruokien on jäähdyttävä alle neljässä tunnissa enintään +6°C:n lämpötilaan. Jäähdytettävien ruokien alku- ja loppulämpötilat on mitattava ja kirjattava omavalvontaan. (Saarela ym. 2010, 349–350.)

Vaaralliset bakteerit voivat toimia kylmätiloissa. Tällaisia bakteereita ovat; Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes sekä Yersinia enterocolitica ja Yersinia pseudotuberculosis. Bakteerien aiheuttamia haittoja ovat muun muassa erilaiset tulehdussairaudet sekä vakavat halvaantumistilat. Pahemmissa tapauksissa bakteeri saattaa aiheuttaa myös kuoleman. Ruokien sisälämpötilan mittaaminen kuuluu nykyisin kaikkien ruoan valmistukseen, ruokien tarjoilla pitämiseen ja säilytykseen laadun ja omavalvonnan varmistuksena. Mittaamiseen käytetään käyttöominaisuuksiltaan erilaisia mittareita. (Saarela ym. 2010, 349–350. Ruokavirasto 2019.)

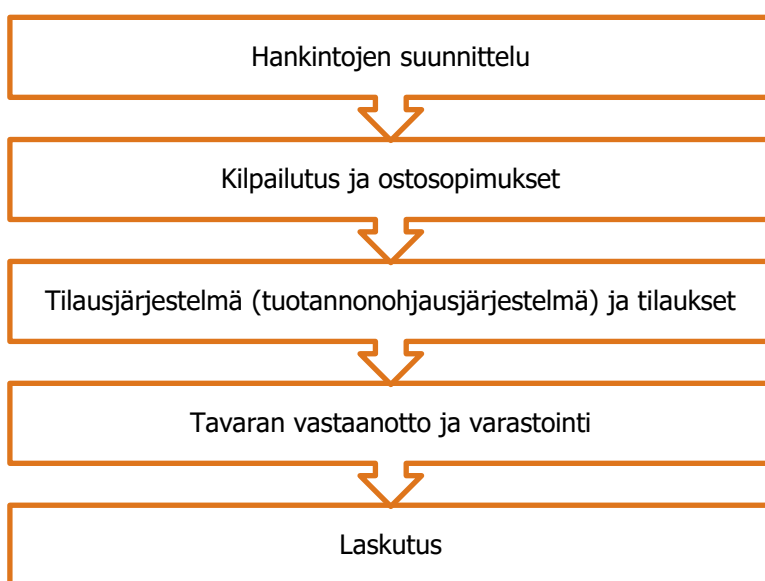
Puhtaanapito on yksi osa keittiötyöskentelyä ja kaikkien työntekijöiden on otettava vastuu ruokatuotantotilojen puhtaanapidosta sekä laitteiden ja välineiden puhdistuksesta. Työympäristö pidetään siistinä ja järjestyksessä. Henkilökohtaisesta hygieniasta on pidettävä huolta ja se kuuluu jokaiselle työntekijälle. Työvaatteiden tulee olla puhtaat ja siistit. Jokaisella elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla salmonellatodistus ja hygieniaoosaamistodistus. Ruokapalvelutoiminnassa ruokamyrkytyksiä ennalta ehkäistään vastuullisella työskentelyhygienialla, ruoan riittävällä kuumennuksella, nopealla jäähdytyksellä ja kuumana tai kylmänä pitämisellä tarjoilun aikana. (Saarela ym. 2010, 349–350.)

### 3.5 Ruokatuotannon toteutus

Raaka-aineiden esikäsittely ja ruokien esivalmistuksessa on tärkeää huomioida, että raaka-aine on varmasti käyttökelpoinen. Esivalmistus auttaa itse ruoanvalmistuksessa paljon, sillä silloin ei tarvitse aloittaa kaikkea kokonaan alusta vaan esimerkiksi kasvikset laatikkoruokaan on jo pilkottu valmiiksi. Ruoanvalmistus sisältää kylmien ja lämpimien ruokien valmistuksen ja kypsennyksen kullekin raaka-aineelle ja ruokalajille sopivalla menetelmällä. Ruoanvalmistuskäsittelyn ja kypsennyksen tavoitteena on muun muassa säilyttää ruoan maku, houkutteleva ulkonäkö, helpottaa syömistä, parantaa ruoan sulatusta ja ravintoaineiden hyväksikäyttöä, tuhota haitallisia mikrobeja, poistaa tai tuhota ruoka-aineissa luonnostaan olevia myrkyllisiä aineita sekä lisätä ruoan säilyvyyttä. Lisäksi ruoanval-

mistus sisältää jäädytyksen, säilytyksen sekä mahdollisesti uudelleen kuumennuksen. Jäädytyksessä on otettava huomioon, että se tapahtuisi mahdollisimman nopeasti. Jos jäädytys tapahtuu liian hitaasti ja liian lämpimässä voivat elintarvikkeen kuumennuksessa säilyneet bakteerit pilata ruoan. Lisäksi on otettava huomioon ruoan jakelu ja tarjoilu, jossa on kiinnitettävä huomiota ruoan esillepanoon. Esillepano voi olla ruoan tarjoilussa tärkein asia, sillä jos ruoka näyttää tarpeeksi houkuttelevalta voi ruoasta saada elämyksen. Viimeinen vaihe koko ruokatuotantoprosessissa on jälki-työt. Aterioinnin jälkeen huolehditaan raaka-aineet säilytyspaikoilleen heti kun niitä ei enää tarvita. Lisäksi siivotaan keittiö, että ruokasali perusteellisesti sekä huolehditaan mahdollisesti ylijääneet ruoat pois tarjoilupöydästä. (Saarela ym. 2004, 288.)

### 3.6 Hankintaprosessi



Kuva 2. Hankintaprosessi. (Saarela ym. 2010, 351, mukaillen)

Raaka-aineostot suunnitellaan ja kilpailutetaan eri toimittajia. Hankintojen toteuttamiseksi käytetään erilaisia tietojärjestelmiä, joilla raaka-ainehankintojen tekeminen on helpompaa. Tavaratoimituksia pyritään keskittämään, jotta työaika ja kuljetuskustannuksista säästettäisiin. Hankintalaki ohjaa julkisten ruokapalveluiden hankintoja. Tilattavan raaka-aineen määrä saadaan valmistettavan annosmäärän mukaan ruokaohjeista. Tilattuja raaka-aineita vastaanottaessa tarkistetaan, ovatko oikeat tuotteet, onko oikea määrä, millainen on tuotteiden laatu ja onko ne kuljetettu oikeissa lämpötiloissa. Varastoinnin yhteydessä on seurattava varastojen lämpötiloja, ovatko ne sopivia huomioiden eri raaka-aineet. Hävikkiä varastoinnista ei saisi syntyä, joten on tärkeää, että varaston järjestyksestä pidetään huolta. (Saarela ym. 2010, 351.)

### 3.7 Valmistusprosessi ja tavoitteet

Ruoan terveellisyyteen ja laatuun vaikuttavat asiat tulee huomioida koko ruoanvalmistusprosessin aikana. Ruoanvalmistuksessa tulee käyttää aina mahdollisimman tuoreita ja turvallisia raaka-aineita. Myös niiden säilytys ja käsittely tulee olla turvallista ja huolellista. Ruoan kypsentyminen ja läm-

pösäilytys tulee huomioida ja tehdä se turvalliseksi, niin että ruoka on myös turvallista syödä. Ruonanvalmistusmenetelmät jaetaan kahteen luokkaan ja niiden alaluokkiin kuuluu erilaisia menetelmiä. Pääluokat ovat keittämismenetelmä sekä paistamismenetelmä lisäksi muut yksittäiset menetelmät. Molemmissa menetelmissä kypsentäminen voi tapahtua joko liedellä tai uunissa. Valmistusmenetelmän ollessa väärä, ruoan ravintoarvo voi ratkaisevasti huonontua. Ruoka on myös hyvä viimeistellä ennen tarjoilemista. Hyödyntämällä viimeistelyssä tuoreita raaka-aineita ruoasta saadaan entistä houkuttelevampi ja tällöin saadaan ruoan parhaat ominaisuudet esille sekä asiakastyytyväisyys kasvaa. (Ravitsemuspassi 2021; Saarela ym. 2004, 297.)

Ruokapalveluiden tulee ylläpitää ja edistää asiakkaiden terveyttä. Ruokapalvelutoiminnan tavoitteena on taata toiminnan laatu. Ruokapalvelutoiminta sisältää ruoan kokonaislaadun sekä palvelun ja palveluympäristön laadun kokonaisuudessaan. Tuotteiden ja palvelujen tuottaminen ammattitaitoisesti, tuloksellisesti ja kannattavasti on toiminnan laatua. Näin asiakas voi kokea hinnan ja laadun suhteen olevan kohdallaan. Ruokapalvelujen henkilöstön tulee olla hyvin koulutettuja ja ammattitaitoisia. Ruokaan liittyvän palvelun tavoitteena on tuottaa asiakkaalle myönteinen elämys. (Lampi, Laurila, Pekkala, 2009, 11–12.)

### 3.8 Seuranta

Ruokapalveluyrityksissä seurataan monia eri asioita. Yrityksen sisäiseen seurantaan kuuluvat esimerkiksi budjetti – ja kustannusseurantaa, myyntiraportit, lähetyslistat, varastoraportit, työvuorolistojen, hävikin ja ympäristövaikutteiden seuraaminen, eli kaikki sellainen, mikä ei näy ulospäin asiakkaalle. Ulkoisia seurannan kohteita voivat olla muun muassa asiakkaiden määrä, asiakaspalvelu palautteiden kerääminen, asiakastyytyväisyyden mittaaminen sekä asiakkaiden toiveiden kuuleminen. (Yritystoiminta ja laskentatoimi 2021.)

## 4 LÄHIRUOKA

Lähiruoka on jo useiden vuosien aja ollut maailmanlaajuinen trendi, joka on vuosi vuodelta vahvistunut myös Suomessa. Kuluttajia kiinnostaa yhä enemmän mitä he syövät ja heillä on halua tietää, mistä ruoka on peräisin. Raaka-aineet halutaan tuoreena sekä mahdollisimman puhtaana ja käsittelemättöminä. Lähiruokatuotanto on yksi osa ratkaisua, jolla pyritään kestävämpää vihreää taloutta kohti.

### 4.1 Lähiruoan määritelmä

Lähiruokaa kutsutaan nimensä mukaan lähellä tuotetuksi ja kulutetuksi ruoaksi. Kuitenkin useiden lähteiden mukaan sillä ei ole tiettyä määritelmää, sillä yhteydestä riippuen se voi tarkoittaa eri asioita. Lähiruoksi siis kutsutaan omalla lähialueella tuotettuja raaka-aineita. Käsitteenä se kuitenkin on määritelty epätarkasti. Maantieteellisissä merkeissä lähiruoksi voidaan laskea omien lähikuntien alueella tuotettuja ja kulutettuja ruokia. Lähiruoksi saatetaan myös kutsua kotimaista tai jopa EU:n alueella tuotettua ja kulutettuja ruokia, kuitenkin niissä rajoissa, että ruoka on tuoretta ja se kulkee lyhyen matkan ja vain muutamien toimijoiden kautta. Elintarviketeollisuusliitto määrittelee lähiruoan kuitenkin siten, että kaikki Suomessa tuotettu ruoka on lähiruokaa (Minun lähiruokasi on sinun etäruokaasi, 2012). Lähiruokaa voivat olla esimerkiksi liha-, vilja-, hillo- ja maitotuotteet tai muut maataloustuotteet. Tärkeimmät ominaisuudet lähiruoassa ovat sen alkuperätieto, puhtaus, pieni ekologinen jalanjälki sekä tuotteen tuoreus. (Wikipedia 2021.)

### 4.2 Lähiruokaohjelma

Lähiruokaohjelma on hallituksen laatima, ruokapolitiikkaa ja sen tavoitteita tukeva ohjausväline. Ohjelma antoi selkeät tavoitteet lähiruoan edistämiseksi vuonna 2014 käynnistyvälle, vuoteen 2020 ulottuvalle täysin uudelle EU-ohjelmakaudelle.

Kyseisen ohjelman tavoitteeksi vuoteen 2020 mennessä oli laadittu tavoitetila, koskien lähiruoan tuotantoa sekä lähiruoan kuluttajia. Kuusi keskeisintä tavoitetta kyseiseen vuoteen mennessä on lähiruoan tuotannon monipuolistaminen sekä kysynnän lisäämisen vastaavaksi. Tavoitteena on myös saada nostettua lähiruoan jalostusastetta, saada paremmin mahdollistettua lainsäädäntöä sekä neuvontaa pienimuotoisessa elintarvikejalostuksessa ja myynnissä. Kolmannessa kohdassa ohjelman listalla oli saada kasvatettua lähiruoan osuutta julkisissa hankinnoissa parantamalla laadullisia kriteereitä sekä hankintaosaamista. Neljännessä kohdassa oli alkutuotannon mahdollisuuksien parantaminen sekä kahdessa viimeisessä kohdassa tavoitteeksi oli asetettu lähiruokasektorilla toimivien yritysten tiivistäminen yhteistyön merkeissä ja ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostuksen lisääminen. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013.)

### 4.3 Lähiruoan vaikutukset ja merkitys

Lähiruoan merkitys yhteiskunnalle on tärkeä, sillä lähiruokatuotteiden ostaminen ja kuluttaminen tukee ruokakulttuureja ja niiden säilymistä niin lähialueilla kuin koko Suomen laajuisestikin. Samalla se tukee myös tuottajia ja elinkeinoharjoittajia. Kun lähiruokaa tuotetaan, se luo työpaikkoja ja tuo tuloja kyseiselle alueelle sekä alueen asukkaille ja näin ollen vahvistaa ja edistää samalla alueen taloutta. Oman alueen ympäristön tilaan ja vaurauteen voidaan itse pienissä määrin vaikuttaa, kun

lähiruokaa kulutetaan. Näiden lisäksi saadaan myös tuotua esiin alueen tunnettuja raaka-aineita, paikallista osaamista sekä ruoanvalmistustapoja ja perinteitä. (Ruokatieto 2021.)

Lähiruoalla on myös usein terveydellisiä hyötyjä niin kuluttajiin kuin ympäristöön. Kemikaalisia torjunta-aineita pyritään välttämään ja näiden sijaan käytetään luonnonmukaisia tuholaistorjunta-aineita. Lisäksi esimerkiksi suurtuotannossa hedelmiin lisätään kiiltävä vahapinnoite, jotta tuote pysyisi paremman ja houkuttelevamman näköisenä saapuessaan myyntipisteisiin pitkien kuljetusmatkojen myötä. Lähituotannossa näin ei ole tarpeellista tehdä, sillä tuotetta ei tarvitse kuljetella pitkiä matkoja päätyessään kuluttajalle. Kokonaisuudessaan, mitä lyhempi kuljetusmatka tuotteella on sekä mitä vähemmän välikäsiä tuote kulkee läpi, niin sitä pienempi riski ruoan saastumisellakin on. (Arrowquip, 2017.)

Maatiloilla ja pelloilla on yllättävän paljon ympäristöllisiä positiivisia vaikutuksia lähiruokatuotannossa. Ilman kannattavaa lähiruokaa ja sen tuotantoa, saattaisivat kyseiset maapaikat olla teollisessa käytössä. Samalla viljelysmää suojelee ja houkuttelee monen tyyppisiä hyönteisiä ja eläimiä tarjoten niille monipuolisen asuin- ja menestymispaikan. (Arrowquip, 2017.)

Koska lähellä tuotettu ruoka on puhdasta haitallisista kemikaaleista, on se myös samalla hyvin ravinteikas, etenkin kasvien kohdalla. Sesongin mukaan syöminen on edullista, ekologista, monipuolista sekä ravinteikasta. Usea kasvis menettää ravintoaineidensa kehittämisen heti poimintavaiheessa. Lähiruoka ravintoaineiden mukaan on terveellisempää kuin kaukaa tuodut tuoreet kasvikset. Jos tuotteita tuotetaan täytyy kuljettaa pitkän matkan maailman toiselta puolelta ja useita päiviä, täytyy itse kasvis poimia raakana, jotta tuote olisi käyttökelpoinen saapuessaan kuluttajalle. Tällöin ravinteiden määrä on huomattavasti vähempi verrattuna esimerkiksi lähikunnan kasviksiin, jotka ovat parhaimmillaan tuotu suoraan kypsänä pellosta asiakkaan saataville. (Satokausi 2015.)

Lähiruokaa ei kuitenkaan aina tulisi suosia pelkästään sen ekologisuuden kannalta. Lähiruokaa saatetaan tuottaa alueilla, jossa elintarvikkeen kasvu- ja tuotanto-olosuhteet eivät ole ihanteelliset kyseiselle tuotteelle, tällöin tuotanto ei ole yhtä tehokasta tai se kuluttaa paljon energiaa tuotteen määrään nähden. Ja näin ollen lähiruokatuotanto voi olla ympäristölle haitallisempaa, kuin kauempana ja halvemmalla Suomeen tuotu tehotuotettu tuote. (Saa syödä! 2021.)



## 5 RUOKAPERINTEET

Perinne käsitteenä tarkoittaa jonkin asian periytymistä seuraavalle sukupolvelle. Siihen voidaan liittää erilaiset käytänteet, tiedot ja traditiot. Tapahtuma tai ilmiö muuttuu perinteeksi, kun siitä tulee yleinen toimintatapa. Perinne voi siis siirtyä esimerkiksi sukupolvelta toiselle, kuten esimerkiksi Rantalan Talakkunan perustaja Matti Kokkonen siirsi yrityksen ja talkkunan valmistuksen pojalleen, Mikolle. (Finto 2015.)

### 5.1 Nimisuoijatut tuotteet

Perinne sana on sidoksissa EU:n nimisuojojärjestelmän kanssa. Tuotteesta ei saa käyttää sanaa perinne, ellei se ole saanut Aito perinteinen tuote (APT)-merkkiä. Nimisuojojärjestelmä on maataloustuotteiden ja elintarvike tuotteiden yhteinen järjestelmä, joka on ollut voimassa vuodesta 1993 lähtien. Järjestelmä suojaa elintarvikkeiden ja maataloustuotteiden nimen väärinkäyttöiltä ja väärennöksiltä. Nimisuojausta voi hakea ja sen saada, jos esimerkiksi tuote on valmistettu tietyllä alueella tai valmistusmenetelmä on periytynyt useamman sukupolven ajalta. Yksittäinen tuottaja ei voi hakea tällaista suojaa paitsi erityistilanteissa. Rantalan Talakkunalla ei ole tällaista nimisuojausta, vaikka he tekevät tuotteen perinteiden mukaan. Jos nimeä lähtisi rekisteröimään olisi se kaksivaiheinen prosessi, joka koostuu kansallisesta käsittelystä sekä käsittelystä yhteisötasolla. Hakemus tulee tehdä Ruokavirastolle, joka vie asian eteenpäin EU-tasolle. Suojattuja nimiä ei saa käyttää, mikäli ne ovat esitetty nimisuojujien tuotteiden rekisteröintihakemuksessa. Nimisuojausluokkia on yhteensä kolme ja niiden nimet ovat Suojattu alkuperänimitys (SAN), Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) ja Aito perinteinen tuote (APT). Kaikille luokille on omat kriteerit perusteet, miten ne tulee jakaa.

### 5.2 Perinneruokien määrittely

Perinneruoka tarkoittaa ruokaa, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Tämä sisältää ruoan raaka-aineet, valmistuksen, syömisen ja tarjoiluun liittyvät tavat, tiedot ja osaamiset (Wikipedia 2020). Perinteet vaihtelevat maittain ja alueittain vahvasti, niin makujen, käytettävien ruoka-aineiden kuin valmistustapojen myötä.

### 5.3 Ruokaperinteet Suomessa

Vuosikymmeniä taaksepäin Suomessa ruoan niukkuus on ollut hyvin läsnä arkipäiväisessä elämässä ja ruokaa on tehty siinä mielessä, että siitä on riittänyt mahdollisimman pitkään. Perinneruokat ovat hyvinkin yksinkertaisia, edullisia ja raaka-aineiden määrä on niukka, mutta kypsyttyminen on vienyt enemmän aikaa. Tästä hyvänä esimerkkinä on, kun vuonna 2016 suomalaiset valitsivat Suomen kansallisruokaksi ruisleivän (Lammas & vuohi 2018). Ruisleipäaikinaan tulee vain muutamia raaka-aineita, mutta kypsyttyminen vie oman aikansa. Vuosien myötä suomalainen ruokakulttuuri on lähtenyt kuitenkin rikastumaan entistä enemmän ja perinteisiä ruokia sovelletaan nykypäivään sopivaksi. (Hyvää Suomesta, 2021.) Suomalainen ruokakulttuuri on saanut paljon vaikutteita maan itäisiltä sekä läntisiltä naapurimailta, Ruotsista ja Venäjältä. Ruotsin suunnalta makaronilaatikko on jättänyt suomalaisen ruokapöytiin nykyään suosittuna arkiruokana. Venäjä ja ortodoksinen kirkko on levittänyt varsinkin Itä-Suomeen tietynlaisia perinteitä ja yhtenä suurena herkkuna koko Suomessa ovat

mämmi ja erilaiset rahkat. Näiden kahden maan väliset erot eivät ole kuitenkaan vaikuttaneet negatiivisesti suomalaiseen ruokakulttuuriin, vaan päinvastoin ne ovat rikastuttaneet ja jättäneet positiivisen jäljen ja vaikutuksen. Suomessa ruokaperinteet vaihtelevat vahvasti maakuntien mukaan ja niissä korostuvat varsinkin 1700- ja 1800-lukujen pitopöytien antimet. Myös pohjoisesta saatavat luonnonantimet ovat tuoneet monipuolisuutta sekä kekseliäisyyttä ruoan valmistukseen. (Elo-säätiö 2016.)

Ruokakulttuurissa ruokajuomat ovat hyvin oleellisessa osassa. Ne kuitenkin hyvin usein jäävät ruokakeskusteluissa vähemmälle huomiolle. Suomessa ruokajuomien valmistus ja käyttö ovat hyvin vahvasti osana perinteitä. Pohjoismainen ruokaperinne näkyy selvästi suomalaisten maidon kulutuksessa ja maito onkin suurella osalla väestössä lähes päivittäisessä käytössä, joka kansainvälisesti on melko harvassa. Suomessa pääasiassa kulutetaan vain lehmänmaitoa ja maito on hyvin korkealaatuista. Samoin kuin maito, vesi on ollut vuosisatoja käytössä suomalaisessa keittiössä. Vesijohtovesi onkin maultaan parhaimpia ja laadukkaimpia maailmalla. Mehuja ja jälkiruokia tehdään Suomen metsän rikkaasta marjasadoista. Olut on ollut suuressa osassa kulttuuria ja ravitsemusta kautta maan historian ja tämä näkyy jopa Kalevalan teksteissä. Suomalainen sahti on yksi kahdesta säilyneestä alkuperäisoluista maailmassa. Oluesta miedommat juomat, kuten sima ja kotikalja ovat saaneet paikkansa suomalaisten ruokaperinteistä. Oluen lisäksi rypälewiinit sekä kotimaiset hedelmä- ja marjapohjaiset tilaviinit kuuluvat nykyään juhla- sekä arkiruokailuun. Kahvin osuus suomalaisessa tapa- ja ruokakulttuurissa on hyvin tärkeä. Suomalaiset kuluttavat vuodessa yhtä henkeä kohti lähemmäs kymmenen kiloa kahvia, joka tarkoittaa noin 1100 kupillista (Elintarviketeollisuusliitto 2020). Kahvin kulutus onkin kärkiluokkaa Suomessa koko maailmaan verrattuna. Kahvia nautitaan päivän mittaan, nauttijasta riippuen useaan kertaan, aamiaisesta illalliseen saakka. (Ruokatieto 2009.)

#### 5.4 Savolaiset ruokaperinteet

Savon ruokaperinteet kuuluvat itäiseen perinnealueeseen. Tämä näkyy esimerkiksi siinä, kuinka ruuanvalmistuksessa käytetään paljon uunia. Useat perinteiset savolaiset ruokaherkut ovat uunissa valmistettuja ja tästä hyvänä esimerkkinä toimii kalakukko. Kalakukon lisäksi savolaisia perinneruokia ovat muun muassa talkkuna, tappaiskeitto sekä kokkelipiimä. Näiden lisäksi vellit, piirakat ja rieskat ovat hyvinkin suuressa osassa savolaisia ruokaperinteitä. Kokkelipiimä on nimensä mukaan piimää, jossa on paakkuja ja nautitaan perinteisesti ruokajuomana tai iltapalana. Tunnetuin savolainen keitto on tappaiskeitto, joka on valmistettu eläimen sisäelimistä ja lihasta. Perinteiseen tapaan keittoa valmistetaan syksyisin, jolloin teurastamalla eläimiä valmistaudutaan tulevaan talveen suurella määrällä keittoa. (Kookas.fi, 2021.)

Koska Savo on järvioluetta, on sillä huomattavasti vaikutusta alueen keittiöön ja tällöin kala on hyvin olennainen osa savolaiseen ruokaperinteeseen. Kalakukon lisäksi suolasärki tunnetaan kalaisana perinneruokana. Vaikka Savossa kalalla on suuri osuus alueen keittiöissä, on Pohjois-Savo perinteistä karjankasvatusaluetta. Tuotanto painottuu naudanlihan ja maidon tuotantoon. Menneinä vuosikymmeninä lihanjalostus on ollut suuressa osassa alueen elinkeinoa. (Ruokatieto 2021.)

Savolainen keittiö jakautuu pohjoiseen ja eteläiseen. Pohjois-Savon ja Eteläisen-Savon perinneherkut poikkeavat kuitenkin hieman toisistaan, vaikka käytössä on paljon samoja raaka-aineita. Tunnettuja elintarvikkeita Pohjois-Savossa ovat liha-, kala-, ja kasvistuotteet sekä marjaiset mehut. Etelä-Savossa puolestaan on erikoistuttu yhä enemmän luomuviljelyyn ja luomutuotteisiin. Lisäksi alueella on jalostettu ja tuotettu vuosia erikoisuuksia kuten hanhia, strutseja sekä biisoneita. (Kookas.fi 2021; Ruokatieto 2021.)

## 6 TALKKUNA

### 6.1 Mitä talkkuna on

Talkkunaa valmistetaan ohrasta, kaurasta, rukiista, vehnästä, herneistä ja pavuista. Jokaisella maakunta alueella on oma tyypillinen vilja, josta talkkunaa valmistetaan. Savossa se on tyypillisesti ohra. Ohra on yksi maailman vanhimpia viljelykasveja ja sen viljelyhistoria on pitkä myös Suomessa. Ensimmäiset ohranviljelyn arkeologiset löydöt löydettiin yli 9800 vuotta sitten. Alun perin ohran viljely alkoi Lähi-idässä. Ennen kuin ohraa alettiin viljelemään, kerättiin luonnosta sen villistä kantamuodosta jyviä. Villiohrassa tähkä katkeilee jyvien kypsyttyä, joten se eroaa viljellystä ohrasta. (Heinonen 2016.)

Viljelyssä ohrassa on tapahtunut geenimutaatioita, ja sen seurauksena on syntynyt kaksitahoisia villiohrasta erottuvia monitahoisia ohria. Paljasjyväisiä lajeja tunnetaan myös kuorellisen ohran lisäksi. Paljasjyväisessä ohrassa jyvää ympäröivät helpeet irtoavat puitaessa. Vuosisatoja sitten nykyistä yleisempi viljelyssä on ollut paljasjyväinen ohra eli toisin sanoen kuoreton ohra. (Heinonen 2016.)

Monitahoisuus tarkoittaa ohrassa sitä, että jyvät ovat tähkässä kuudessa rivissä, kun taas kaksitahoisessa ne ovat kahdessa. Monitahoisien ohran tähkä tuottaa enemmän jyviä, mutta jyvät ovat pienempiä kuin kaksitahoisessa. Vuosisatoja sitten monitahoisohra oli yleisempi ohratyypeistä. Kaksitahoista viljaa viljeltiin Lounais-Suomessa 1700-luvulla ja 1900-luvun alkupuolelle. Kaksitahoinen vilja sittemmin alkoi yleistyä Etelä-Suomen vallitsevaksi ohratyypiksi. Nykyään Keski-Euroopassa käytetään satoisampia syyslajikkeita mutta perinteisesti ohra on ollut kevätvilja. Ohra on kauran lisäksi ainoa viljakasvi, jota viljellään koko Suomessa. (Heinonen 2016; Martat 2020.)

Ohra on ollut ensimmäisiä viljelykasveja, joita Suomessa alettiin viljelemään ensin kaskissa ja sitten pelloilla. Suomen tärkein viljakasvi 1700-luvulle asti oli ohra ennen kuin ruis alkoi syrjäyttää sen. Ohra on nopeimmin kehittyvä ja parhaiten sopeutunut lyhyeen ja viileään kasvukauteen sekä sopeutuin viljakasvi erilaisiin ääriolosuhteisiin. Ohraa tuotetaan maailmassa yhteensä noin 130 miljoonaa tonnia vuodessa. (Heinonen 2016; Martat 2020.)

Nykyään ohraa viljellään Suomessa yleisesti rehuksi ja mallasohraksi. Ohraa käytetään jonkin verran myös ihmisravintona, mutta huomattavasti vähemmän kuin vehnää tai ruista. Ohramallasta käytetään yleisesti oluen ja viskin raaka-aineena. Ohra ei ole ominaisuuksiltaan vehnään verrattava leipävilja, sillä siitä puuttuu sitkoaine. Sitkon puuttuessa se asettaa omat rajoitteensa leivonnassa. Suomalaisen ensimmäinen ohrasta valmistettu leipä on ollut ohrarieska. Perinteisestä ohrasta on valmistettu kahdenlaista leipää; nostamatonta ja nostatettua. Ohraa sekoitetaan useasti muihin jauhoihin niin että sitä voi käyttää esimerkiksi sekaleipiin, perunalimppuihin sekä ohukaistaikinoihin. Ohrajauho on niin voimakasaromista, että se säilyttää leivän pitkään kostean tuoreena. Ohrasta valmistetaan erilaisia jauhoja, tärkkelysjauhoja, ryynejä, suurimoita ja maltaita. Näitä ohran eri muotoja käytetään muun muassa erilaisiin leivontaan, kiisseleihin, pata- ja laatikkoruokiin. Lisäksi ohrasta tehdään myös hiutaleita, josta voi valmistaa puuroa. Lisäksi ohra on talkkunan valmistus raaka-aine. (Martat 2020.)

Ohralla on monipuolisia terveysvaikutuksia, joista kuluttajat eivät välttämättä tiedä. Ohra sisältää runsaasti kuitua, joka on liukoista. Se vaikuttaa sokeri- ja rasva-aineenvaihduntaan. Liukenematon kuitu alentaa kolesterolia huomattavasti sekä alentaa riskiä sairastua diabetekseen sekä vaikuttaa nousseeseen verensokeriin sekä hidastaa hiilihydraattien imeytymistä. Tämän takia ohratuotteet sopivat hyvin diabeetikoille ja sen riskiryhmään kuuluville. Ohran edesauttava vaikutus muiden viljojen tapaan auttaa ruoansulatusta ja se lisää hyvänlaatuisten bakteerien kasvua. Ohra sisältää myös runsaasti vitamiineja ja kivennäisaineita. (Martat 2020.)

## 6.2 Savolaisen talkkunan valmistus

Aidon savolaisen talkkunan valmistus aloitetaan kokonaisten ohranjyvän keittämisestä miedossa suolavedessä karjakeittimellä ja keittimessä käytetään kotimaista energiaa eli tietysti puuta. Keittämisen jälkeen jyvät siirretään puulaatikoihin, joissa on reiät ja jyvät jätetään valumaan noin tunniksi. Seuraava vaihe on jyvien kypsyttäminen uunissa. Uuni on laitettu varhain aamulla lämpiämään, sillä uunin tulee olla juuri oikean lämpöinen ja se onkin yksi tärkein prosessin osa. Jos uuni ei ole oikean lämpöinen, kärsii talkkunan maku ja aromi, siksi uunin lämmittämisessä tärkeää on loppuvaihe. Lisäksi myös uunin lämmittämiseen käytettävät puut ovat ratkaiseva tekijä. Parhaimman tuloksen saa, jos käyttää leppää uunin lämmittämiseen. Kun uuni on melkein lämmennyt haluttuun lämpötilaan, uuni luuditaan kostutetulla koivuvastalla. Seuraavaksi valutetut jyvät siirretään kuumaan uuniin ja niitä täytyy hämmennellä jatkuvasti heti alusta alkaen, jotta jyvät eivät pala kuumassa uunissa. Jos muutama jyvä palaa, se pilaa koko muun erän kitkerällä maulla. Jyvien paistuttua 6–7 tuntia, ne siirretään säkkiin, jossa tapahtuu vielä jälkikypsymistä. Kun eriä on kertynyt useampia, paistetut jyvät lajitellaan ja jauhetaan vielä kerran. Jauhattaminen tapahtuu paikan päällä ja siihen käytetään kivimyllyä. Kivimyllyn ansioista talkkunaan saadaan juuri sopiva karkeus. Jauhatus ei saa olla liian hieno, sillä talkkunan tekovaiheessa se menee niin sanotusti liisteriksi ja se voi olla monen mielestä epämiellyttävä nauttia. Laatutalkkunan tunnistaa siitä, että se on sopivan karkeaa. Seuraava vaihe on laadunvarmistus. Kun laadunvarmistus on tehty, voidaan valmista tuotetta pakata myyntipusseihin. Rantalan Talakkuna myy tuotetta puolen kilon paperipussissa, joka on ollut käytössä alusta alkaen. Kun useampi myyntierä on valmis, tuotteet viedään henkilökohtaisesti kauppoille. Isompia eriä tilatessa tuotteen voi hakea myös itse suoraan tilalta. (Talakkuna 2021.)

## 6.3 Rantalan Talakkunan käyttäjät

Tuotteella on käyttäjiä laidasta laitaan monen ikäisiä. Vakiintuneet käyttäjät, jotka ostavat tuotetta hinnasta tai kilpailusta riippumatta on yritykselle tärkeä voimavara. Jos tuote vain jollain tapaa erottuu hyllystä edukseen se saa myös uusia käyttäjiä. Karkea jako kohderyhmissä olisi varttuneemat/iäkkäämmät ihmiset, keski-ikäiset sekä mahdollisesti terveellisestä ruokavaliosta kiinnostuneet. Vanhemmille ihmisille talkkuna on jo käsitteenä tuttu ja tietävät mitä se on. Terveysyhdyt eivät välttämättä ole avautuneet heille, mutta he syövät sitä sen takia koska maku on vanhanaikainen ja tuo muistoja mieleen. Keski-ikäiset saattavat tietää tuotteen ja tietävät tuotteen olevan jokseenkin terveellinen. He syövät tuotetta satunnaisesti. Terveellisestä ruokavaliosta kiinnostuneet ovat tutkineet tuotetta etukäteen. Arvostavat tuotetta terveellisenä valintana. Kohderyhmien jakamisessa tärkeää on se, että kohderyhmät vastaavat tuleviin kilpailutuksiin tuotteiden välillä.

## 6.3.1 Rantalan Talakkunan kilpailukeinot

<p>Tuote: Rantalan Talakkunajauho 500g</p>	<p>Hinta: 4,99€</p>
<p>Paikka: Useat myymälät Kuopiossa ja lähialueilla</p>	<p>Markkinointiviestintä: Messut/markkinat</p>

Kuva 3. Rantalan Talakkunan kilpailukeinot. (Virsunen, Virtanen 2021)

Tuotteen kilpailukeinoja voidaan kartoittaa sen mukaan mitä se antaa kuluttajalle ja miksi kuluttajan pitäisi ostaa juuri tämä tuote, eikä esimerkiksi vastaavanlaista, jossa hinta olisi edullisempi. Yritys kilpailee omalla tuotteellaan koon puolesta. Tuotekoko on 500 g/per pussi. Talakkunan säilyvyys on noin puoli vuotta, joten pienempi pakkauskoko sopii tuotteelle ja on tässä suhteessa järkevä, jos tuotetta ei tule käytettyä niin paljon. Hinnalla tuote ei kilpaile, sillä tuotteen hinta on korkeampi verrattuna muihin samankaltaisiin tuotteisiin. Voitaisiin puhua harkitusta ostosta, jossa kuluttaja ei osta rutiininomaisesti tuotetta jokaisella ostokerralla. Tietysti hinnoitteluun vaikuttaa se, että tuotetta valmistaa pieni toimija ja se on luomutuote. Myyntipaikka/jakelutie tuotteella on pienehkö mutta yrityksen kokoon nähden ymmärrettävä. Tuotetta myydään yrityksen kotipaikkakunnan lähetyillä, joten paikallisuus voi olla myös yksi kilpailukeino. Markkinointiviestinnässä tuotteella olisi parannettavaa. Tällä hetkellä tuotetta markkinoidaan erilaisilla messuilla ja markkinoilla. Oikeastaan muunlaista markkinointia ei ole, lukuun ottamatta kaupoissa tapahtuvat tuote-esittelyt ja maistelut. Tuotteen valmistaja ei myöskään ole kovin tunnettu, joten markkinoinnilla voitaisiin nostattaa tuotteen tunnettavuutta.

## 7 ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ

Elintarvikelainsäädäntö pitää sisällään yhteisiä yhteiskunnan sääntöjä, ohjeita ja vaatimuksia, jotka koskevat elintarvikkeita ja niiden käsittelyä. Koko EU-aluetta koskevat yleisluontoiset EY-asetukset. Nämä toteutetaan kansallisella lainsäädännöllä jokaisessa jäsenvaltiossa. Suomessa tällaisia kansallisia säädöksiä on neljää eri tasoa ja ne ovat elintarvikelaki, asetukset, viranomaisen määräykset sekä viranomaisen ohjeet. Esimerkiksi helposti pilaantuville elintarvikkeille EY-asetus vaatii riittävän kylmän säilytyksen sekä kuljetuksen. Ohjeita tarvitaan tarkentamaan näitä lakeja, sillä lait ovat hyvin yleisluontoisia. Terveysviranomainen toimii lakiasiantuntijana ja on usein lähin elintarvikeyritystä oman kunnan alueella. (Elintarvikelainsäädäntö 2021.)

### 7.1 Elintarvikelaki

Elintarvikelaki koskee kaikkia elintarvikkeita, sekä ammattimaista tai muuten säännöllistä elintarviketoimintaa. Laintarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuuden sekä elintarvikkeiden hyvän terveydellisen ja muun elintarvikemääräysten mukaisen laadun. Lisäksi laki varmistaa elintarvikkeissa annettavan tiedon olevan totuudenmukaista ja riittävää, eikä se johda harhaan. Se suojaa kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisen elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta. Lisäksi se varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja turvata korkealaatuisen elintarvikevalvonnan sekä osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. (Elintarvikelaki 2006.)

### 7.2 Elintarvikkeen pakkausmerkinnät

Elintarvikkeita markkinoitaessa toimijan tulee antaa elintarvikepakkauksessaan tarvittavat ja totuudenmukaiset tiedot. Myös tuotteen kylkiäisenä tulevassa esitteessä, mainoksissa tai muun markkinoinnin yhteydessä tiedon täytyy pitää paikkaansa, sillä harhaanjohtavien tietojen antaminen on elintarvikkeissa ehdottomasti kiellettyä. Allergeenien merkitseminen on tärkeää kuten myös muut tuotetiedot pakkausmerkinnöissä. Elintarviketoimijoiden velvollisuutena on vetää tuote pois markkinoilta, jos jostain syystä pakkausmerkinnät ja pakkauksen sisältö ovat ristiriidassa keskenään. (Elintarvikkeiden laatu ja pakkausmerkinnät, 2021.)

<b>Elintarvikkeen pakkauksessa oltavat pakolliset tiedot:</b>	<b>Erityslainsäädännön merkinnät:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elintarvikkeen nimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elintarvike-erän tunnus</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ainesosaluettelo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna (ainosaluettelossa)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiettyjen aineosien tai ainesosien ryhmien määrät tarvittaessa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahdolliset muut erityslainsäädännön vaatimat merkinnät</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sisällön määrä (paino tai tilavuus)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vähimmäissäilyvyys (parasta ennen - päivämäärä tai viimeinen käyttöajan kohta)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säilytysohje tarvittaessa</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käyttöohje tarvittaessa (sisältäen varoitusmerkinnän)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ravintoarvomerkinnät</li> </ul>	

Kuva 4. Elintarvikepakkauksien merkinnät. (Ruokavirasto 2021, mukailten)

Suurin osa kaikista elintarvikkeista myydään valmiiksi pakattuina. Kaikissa elintarvikepakkauksissa täytyy olla tietyt pakkausmerkinnät, jotta kuluttaja voi tehdä tietoisia valintoja sekä ostaa juuri itselle soveltuvia tuotteita. Pakkausmerkintöjen tarkoitus on suojata kuluttajaa terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta. Pakkausmerkinnät pitää olla hyvin esillä, helposti havaittavissa, luettavia ja ymmärrettäviä. Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeiden ominaisuuksilla, koostumuksen, määrän, alkuperän ja valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavaisuuden kanssa. Pakkausmerkinnöissä ei saa huijata tuotteella olevan sellaisia vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole. Myös väitteet, jotka koskevat kaikkia muitakin elintarvikkeita on kiellettyä merkitä.



Elintarvikkeita voidaan myydä myös etänä, internetin välityksellä. Kuluttaja ei voi ottaa tuotetta käteen ja tutkia pakkausmerkintöjä. Pakatuista elintarvikkeista, etämyynnissä on annettava kaikki samat tiedot etukäteen kuin tavanomaisessa kaupassa, lukuun ottamatta muuttuvia tietoja. Tällaisia muuttuvia tietoja ovat vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohtia, pakastuspäivämäärää ja eränumeroa. (Ruokavirasto. 2020)

## 8 MARKKINOINTI

Markkinointi on toimenpiteitä, joilla yrityksen organisaatio pyrkii edistämään omien tuotteiden ja palveluiden myyntiä. Markkinointia ovat kaikki toimenpiteet, jolla pyritään vaikuttamaan asiakkaan ostopäätökseen ja tuotteen ostamiseen. Markkinointi käsitellään vastuullisena, suhteisiin ja yhteisöllisyyteen pohjautuvana ajattelu- ja toimintatapana. Sen avulla voidaan luoda myyvä, kilpailukykyinen ja eri osapuolille arvoa tuottava tarjoama vuorovaikutteisesti toimien. Markkinointi ei ole pelkästään myyntiä tai mainostusta, se on tarkkaan suunniteltu asiakaslähtöinen kokonaisuus. Markkinoinnin tavoitteena on saada asiakas herättämään kiinnostustaan sekä tiedostamaan tarpeensa tuotetta kohtaan. Yrityksen tuotteiden tulee olla sellaisia, joita asiakkaat haluavat ostaa. Jotta asiakkaat saataisiin kuluttamaan yrityksen tuotetta, on tuotteen oltava asiakkaan tarpeisiin ja mieltymyksiin sopivia. Tuotteen hinnan on kohdattava suhteessa kilpailijoiden tuotteisiin, sekä asiakkaiden hintatodetuksiin. Tuotteen helppo saatavuus lisää asiakkaan ostopäätöstä positiiviseen suuntaan. Lisäksi markkinointiin kuuluu palveluhenkilöstön osaaminen, palvelutoiminnan fyysiset puitteet sekä itse palveluprosessin sujuvuus. Markkinoinnille on neljä erilaista tehtävää. Tehtävät ovat kysynnän ennakoimista ja selvittämistä, kysynnän luomista ja ylläpitoa, kysynnän tyydyttämistä sekä kysynnän säätelyä. Markkinoinnissa ei riitä, että asiakas saadaan ostamaan kerran, vaan pyritään siihen, että saadaan pitkäkestoisia asiakassuhteita. Markkinoinnin tärkein tehtävä on kuitenkin kasvattaa voittoa. (Yritystoiminta 2021; Verkko Varia, 2021. Bergström, Leppänen 2018, 20–22.)

### 8.1 Elintarvikemarkkinointi

Elintarvikemarkkinointi on mainontaa, joka edistää tiettyjen elintarvikkeiden myyntiä ja markkinointia. Monia erilaisia elintarvikkeita kuitenkin mainostetaan liian sokerisina ja epäterveellisinä ja pyritään vaikuttamaan asiakkaan ostopäätökseen valita niin sanottu terveellinen vaihtoehto. Elintarvike markkinoinnissa on monta eri tapaa. Niitä ovat muun muassa brändäys, tapahtumien sponsorointi, julkiset suositukset, kilpailut ja erilaiset myynnin edistämiset, sosiaalisen median postaukset, mainostaminen televisiossa, lehdissä ja radiossa sekä erilaiset tuotesijoittelut esimerkiksi televisiossa tai sosiaalisessa mediassa. Uudempia markkinointikeinoja on huomaamaton markkinointi. Tätä tehdään esimerkiksi paljon sosiaalisessa mediassa, joten sitä voi olla vaikea huomata. Markkinointia kohdistetaan myös erilaisille kohderyhmille. Markkinointia voidaan kohdistaa esimerkiksi iän, sukupuolen tai jonkun muun ominaisuuden perusteella. (Canada's food guide 2020.)

Elintarvikemarkkinointia näkee joka puolella ja se vaikuttaa asiakkaan ostokäyttäytymiseen. Usein viestit ovat ristiriidassa terveellisen ja epäterveellisen tuotteen kanssa, joten tämä voi vaikuttaa terveellisten ruokavalintojen tekoon. Ruokamarkkinointi voi ohjata moneen eri suuntaan kuten esimerkiksi kannustamaan ostamaan tiettyjä elintarvikkeita ja ruokia, ostaa mainostuotteita kuten kanta-asiakas etuihin liittyvät alennukset, brändiuskollisuutta sekä saada jatkamaan kyseisessä kaupassa käyntiä. (Canada's food guide 2020.)

## 8.2 Markkinoinnin suunnittelu ja muodot

Markkinoinnin suunnittelu liittyy täysin yrityksen liikeideassa ja strategiassa määriteltyihin päämääriin. Markkinointi ja markkinointitoimenpiteet suunnitellaan yrityksen tavoitteiden mukaisesti. Markkinointitoimenpiteet suunnitellaan vuodeksi kerrallaan. Samalla toimenpiteistä laaditaan kirjallinen markkinointisuunnitelma, jonka on pidettävä sisällään analyysit, tavoitteet, kohderyhmät, toimenpiteet ja seurannan mittarit. (Bergström ym., 2018, 28.)

Markkinointi ei ole pelkästään sarja yksinäisiä toimenpiteitä tai kampanjoita, vaan se on paljon enemmän. Markkinointia toteutetaan jatkuvana prosessina ja monessa erilaisessa muodossa. Erilaiset markkinointitavat omat muuttaneet markkinointiajattelua ja toteutustapoja. Sähköiset välineet ovat nousseet suosituksi markkinointikanavaksi, koska siellä voi tehdä monikanavaista markkinointia. Yrityksen on tärkeää osata valita sopivat tavat vaikuttaa omiin kohderyhmiin ja saada asiakkaat kokemaan markkinoinnin hyödylliseksi. Erilaisia markkinointi kanavia ovat digitaalinen markkinointi, mobiilimarkkinointi, suosittelumarkkinointi, viraalimarkkinointi tai virusmarkkinointi, huhumarkkinointi, suositusmarkkinointi, yksilömarkkinointi, sissimarkkinointi, sisältömarkkinointi sekä sosiaalinen markkinointi. Näissä kaikissa markkinoinnin muodoissa on omat hyvät ja huonot puolensa, mutta tärkein on ajatella minkälaiselle kohderyhmälle kyseistä markkinointia, ollaan tekemässä. (Bergström ym., 2018, 33–34.)

## 8.3 Asiakaskäyttäytyminen ja segmentointi

Markkinoinnin lähtökohtana on aina asiakas. Asiakkaiden käyttäytymisen, päätöksen teon ja ostoprosessin analysointi on markkinoitavan yrityksen tärkeää tietoa. Kysyntään vaikuttavat useat eri tekijät. Markkinoijan tulee tuntea yksityisten kuluttajien ja yritysten asiakaskäyttäytyminen. Asiakaskäyttäytyminen on asiakkaan tapaa tehdä valintoja, mitä, mistä ja miten ostetaan sekä mitkä tekijät voivat vaikuttaa asiakastyytyvyyteen. Asiakaskäyttäytymistä ohjaavat ulkopuoliset ja ostajien henkilökohtaiset ominaisuudet. Tällaisia ärsykeitä ovat esimerkiksi yritysten markkinointitoimenpiteet sekä yhteiskunnassa vallitseva kulttuurinen ja taloudellinen tilanne. Ostajien käyttäytymine ilmenee erilaisia valintoja tehdessä mitä ostetaan, milloin ja miten usein ostetaan. Asiakaskäyttäytyminen on pohja asiakasryhmittelylle eli segmentoinnille.

Segmentointi käsitteenä on erilaisten asiakasryhmien etsimistä sekä valitsemista markkinoinnin kohteeksi. Kilpailijoita pystytään tyydyttämään paremmin ja kannattavasti kun valitun kohderyhmän arvostukset ja tarpeet tunnetaan sekä hyödynnetään asiakasymmärrystä. Segmentoinnin tehtävä on löytää tuotteille parhaimmat ja otollisimmat kohderyhmät. Kun ostajilla on vähintään yksi ostamiseen liittyvä yhteinen piirre, puhutaan segmentoinnista. Segmentointi prosessi etenee usein niin että aloitetaan kartoittamaan kysyntää ja asiakaskäyttäytymistä. Sen jälkeen siirrytään kohderyhmien valintaan ja viimeisenä tehdään kohdennetut markkinointitoimenpiteet. (Bergström ym., 2018, 92–133.)

## 8.4 Markkinoinnin kilpailukeinot

Kun halutaan että yritys menestyy oman toimialansa markkinoilla, yrityksen täytyy pärjätä kilpailussa toisia yrityksiä vastaan. Yrityksessä valitaan keinot, jolla se taistelee omasta markkinaosuudesta riippumatta siitä kuinka iso tai pieni yritys on. Erityyppisissä yrityksissä keinojen tärkeys ja painotus vaihtelee. Jokaisella yrityksellä on oma kilpailukeino yhdistelmä ja sitä kutsutaan nimellä markkinointimix. Asiakkaiden ja muiden kohderyhmien tarpeiden ja toiveiden ymmärtäminen on yrityksen menestyksen ehto. (Verkko Varia, 2015.)

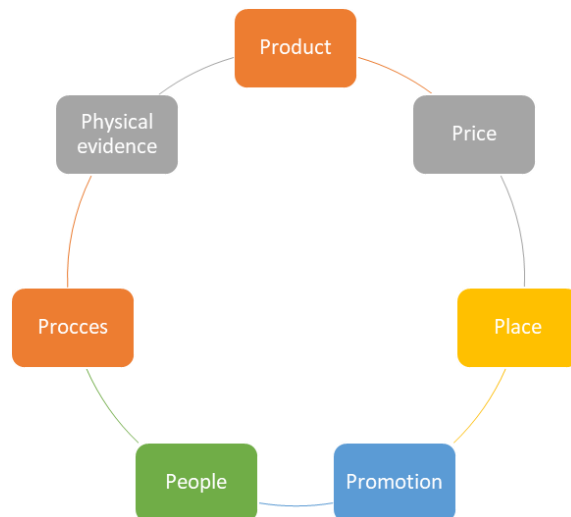
### 8.4.1 Markkinointimix



Kuva 5. Markkinointimix. (Markkinointimix 2020, mukaillen)

Markkinointimix toiselta nimeltään 4P on Jerome McCartlyn kehittelemä markkinoinninmalli, joka tarkoittaa markkinoinnin kilpailukeinojen mukaista kokonaisuutta. Nimi 4P, koostuu neljän P-kirjaimen mukaisesti: product, price, place ja promotion. Suomeksi samat ovat siis tuote, hinta, myyntipaikka/jakelutie sekä markkinointiviestintä. (Markkinointimix, 2020.)

#### 8.4.2 Markkinoinnin 7P-malli



Kuva 6. 7P-malli. (Verkko Varia 2015, mukailten)

Markkinointimixin lisäksi on useita erilaisia markkinointi malleja. Yksi tunnetuimmista yritysten markkinoinnin kilpailukeinoista on 7P-malli. Malli koostuu 7 eri tekijän summasta, joita ovat tuote ja tarjoama (Product), Hinta (Price), Saatavuus (Place), Markkinointiviestintä (Promotion), Henkilöstö ja asiakaspalvelu (People), Toimintaprosessit (Proccses) ja yritysympäristöstä (Physical evidence). Kilpailukeinojen merkitys saattaa vaihdella suuresti liiketoiminnan eri vaiheissa. (Verkko Varia 2015.)

#### 8.4.3 Tuote kilpailukeinona

On selvää, että tuotteen tulee olla yrityksen keskeisin kilpailukeino. Muut kilpailukeinoratkaisut rakentuvat tuotteen ympärille. Tuote on markkinoitava asia tai palvelu, jota tarjotaan markkinoille arvoitavaksi, ostettavaksi ja kulutettavaksi. Pyritään siihen, että tuotetaan asiakkaalle arvoa ja tyydytetään asiakkaan tarpeet, odotukset ja mielihalut. Asiakas ostaa hyötyjä ja mielihyvää, joita tuote hänelle tarjoaa. Jos lähdetään rakentamaan tuotetta kilpailukeinoksi, täytyisi lähteä liikkeelle liikeidean määrittelystä ja strategiasta. Pitäisi pystyä vastaamaan kysymykseen mitä tavoitelluille kohderyhmille tarjotaan. (Bergström ym., 2018, 173–174.)

## 9 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallisessa opinnäytetyössä pyritään ratkaisemaan jotain tiettyä ongelmaa, kuvataan työprosessia ja analysoidaan sen vaiheet tai jalostetaan jotain alan keskeistä käytäntöä. Toiminnallisen opinnäytetyön keskeiset käsitteet ovat työelämälähtöisyys, käytännönläheisyys, alan tietojen ja taitojen hallinnan osaaminen sekä työn toteuttaminen tutkimushaluisella suhtautumisella. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla esimerkiksi perehdytysopas tai turvallisuusohjeistus. Lisäksi se voi olla myös konkreettista tekemistä ja sen toteuttamista esimerkiksi messuosasto tai konferenssi. Opinnäytetyön tavoitteena on ammatillisten teorioiden ja ammatillisuuden yhdistäminen. Tärkeä asia työssä on saada liitettyä käytännön toteutus sekä sen raportoiminen tutkimusviestinnän keinoin. (Metropolia 2020; Vilka & Airaksinen 2003, 7–9.)

Toiminnallinen opinnäytetyö lähtee projektin tapaan suunnittelusta ja kehittämisestä liikkeelle. Suunnitteluvaiheessa aihetta rajataan, aikataulutetaan ja määritellään tarkoitus sekä tavoitteet. Aiheen rajauksen yhteydessä pohditaan millä tavalla aihetta käsitellään. Teoriaperustaa rakennetaan heti suunnitteluvaiheessa sekä myöhemmin työn edetessä. Työaloitetaan sitten kun työsuunnitelma on todettu realistiseksi ja toteuttamiseen tarvittavat resurssit löytyvät. (Metropolia 2020.)

Aihevalinnan jälkeen lähdetään tekemään aiheanalyysia, jossa aihetta lähdetään ideoimaan. Ideointivaiheessa pohditaan aiheen valintaan johtaneita syitä sekä sitä mikä aiheessa motivoi eli miksi juuri tämä aihe valittiin. Lisäksi aihetta pohditaan toimeksiantajan näkökulmasta, miten valittu aihe liittyy toimeksiantajaan tai hänen tuotteeseensa tai palveluun. Kun aihetta on ideoitu, siirrytään tekemään toimintasuunnitelmaa. Toimintasuunnitelmassa vastataan kysymyksiin mitä, miksi ja miten tehdään. Näiden kysymyksien avulla saadaan tarkempi kuvaus mitä ollaan tekemässä. On tärkeää, että toimintasuunnitelman keskeisille kysymyksille saadaan yksinkertaiset vastaukset, sillä se auttaa työn edetessä. Toiminnallisen opinnäytetyön tarkoitus on yhdistää tuotos tai tapahtuma sekä teoreettinen osuus ja tietoperusta. Tämä auttaa opiskelijaa ymmärtämään asiaa myös ammatillisesta näkökulmasta. (Vilka 2003, 23–45.)

## 10 RESEPTIVIHKON KOKOAMINEN

### 10.1 Ideointi ja suunnittelu

Tapasimme toimeksiantajan ja pääsimme kuulemaan hänen toiveensa työn suhteen sekä meillä oli mahdollista kysyä minkälaista työn jälkeä hän halusi meidän tekevän. Kirjasimme kaikki ylös, jotta myöhemmin muistamme mitä kaikkea hän toivoisi meidän sisällyttävän työhön ja huomioitavan työn teossa. Toimeksiantajan tapaamisen jälkeen tapasimme opinnäytetyön ohjaajan ja laitoimme työn kunnolla käyntiin. Koko projekti käynnistyi siis kunnolla tammikuussa 2021. Ensimmäinen tehtävä aihekuvauksen ja työsuunnitelman jälkeen oli aihealueen rajaaminen, sillä mahdollisia aiheita oli paljon ja kaikkia emme voineet ottaa kirjalliseen työhön mukaan, jotta työstä ei tulisi liian laaja.

Toimeksiantona meillä on laatia yritykselle reseptivihko, joka sisältäisi erilaisia suolaisia ja makeita reseptejä talkkunaa pääraaka-aineena käyttäen. Saisimme itse suunnitella sekä toteuttaa reseptit ja muokata niitä tarvittaessa, jotta tuotteesta tulisi mahdollisimman hyvä ja toimiva. Toimeksiantajamme kotitila sijaitsee Kurkiharjussa, Kuopiossa. Kokkonen valmistaa perinteistä savolaista talkkunaa, itse omalla Rantalan tilallaan. Hän pakkaa tuotteet valmistuksen jälkeen ja toimittaa tuotteet itse myyntipaikoille tai kauppoihin.

Aloitimme työn suunnittelulla. Vastasimme kysymyksiin mitä, miten ja kenelle me reseptivihko on suunnattu. Mietimme myös miksi aihe motivoi tekemään opinnäytetyön juuri tästä aiheesta. Reseptivihkoon olisi tarkoitus tulla reseptejä, joita pystyy valmistamaan tavallisesta kotikokista suurtalousteittiökokiksi asti, kohderyhmä tämän suhteen on hyvinkin laaja. Pääsääntöisesti reseptivihko suunnitellaan kotikäyttöön. Reseptit ovat pyritty suunnittelemaan niin, että ne ovat helposti valmistettavia, ja raaka-aineet ovat tunnettuja sekä niitä voi ostaa ihan tavallisesta ruokakaupasta. Samalla myös esimerkiksi opetuskeittiöllä voitaisiin hyödyntää opetustilanteissa suunniteltua reseptivihkoa. Opiskelijoiden tieto kasvaisi; mitä talkkuna on ja miten sitä voidaan hyödyntää. Tämän avulla opiskelijoille kerrottaisiin koko opinnäytetyön projektista ja siitä kuinka paljon erilaisia vaihtoehtoja on valita aihe opinnäytetyöhön. Opiskelijoille suositeltaisiin valitsemaan aihe, jossa saisi työskennellä yhteistyössä työelämän kanssa ja tällä tavoin myös saada kontakteja työelämään.

Suunnittelemamme reseptit ovat ravitsemisnäkökulmasta terveellisiä, maukkaita sekä pyrimme siihen, että kuvat reseptivihkossa houkuttelevat kuluttajaa valmistamaan tuotteen. Talkkuna tuo myös makeisiin ja suolaisiin leivonnaisiin kuitua ja sitä myöden terveellisyttä. Lisäksi esimerkiksi pizza koetaan yleensä epäterveellisenä ruokana, mutta kun siihen lisää talkkunajauhoja sen ravintoarvot ja kuidun määrä kasvaa. Pyrimme siihen, että tietoisuus ravintoarvoista kasvaisi kuluttajan leipoessa ja valmistaessa tuotetta.

Käytämme työskennellessämme mahdollisimman paljon lähiruokaa, sillä tuote itsekkin on lähiruokaa ja edelleen hyvin vahva trendi Suomessa. Kuopion alueella on paljon pientuottajia, jotka tuottavat nimenomaan lähiruokaa kuluttajille. Valitsimme työssämme käytettävän lähiruokaa, sillä se tuo myös arvoa kuluttajille ja tunnettavuutta pienyrittäjille. Lähiruoasta kuluttajilla ei välttämättä ole tietämystä, joten tämä on hyvä kanava myös lisätä sitä, sillä kuluttajia kiinnostaa yhä enemmän se, mitä he laittavat lautaselleen.

Rantalan Talakkuna valmistaa kotimaista, lähellä tuotettua paikallista talkkunaa. Tämä antaa tuotteelle lisäarvoa käyttäessämme talkkunan lisäksi paikallisia tuotteita leivonnassa. Kuluttajat panostavat yhä enemmän kotimaisuuteen ja mediassakin kannustetaan kuluttajia tekemään kotimaisia valintoja. Lähiruoka on ollut nouseva trendi jo pitkään ja se antaa tuotteelle suuremman käyttöarvon. Yksi osa vastuullisuutta on käyttää lähiraaka-aineita mahdollisimman paljon. Haluamme omalta osalta huolehtia myös vastuullisuuden toteutumisesta, sen takia käytämme leivonnassa kotimaisia, paikallisia lähiraaka-aineita.

Kaikki valmistukseen ja ruokien kuvaukseen tarvittavat laitteet ja tarvikkeet löytyivät koulun opetuskeittiöltä. Koulun opetuskeittiössä on tilaa tehdä montaa erilaista asiaa samaan aikaan, eikä tule ongelmaa siitä, että valmistuslaitteet loppuisivat kesken.

Tuotteiden valinnassa pyrimme kartoittamaan, että kaikille kuluttajille löytyisi jotain, mitä he pystyvät kotikeittiössä valmistamaan. Tuotekehityksessä pyrimme siihen, että tuotteet olisivat kuluttajille tunnettuja ja maukkaita. Haluamme tehdä perinteisiä reseptejä uudella tavalla käyttäen talkkunaa yhtenä pääraaka-aineista. Tuotekehitys alkaa tarpeesta, joka toimeksiantajallamme on ollut. Sen jälkeen olemme lähteneet suunnittelemaan hänen tarpeelleen täysin uutta tuotetta eli reseptivihkoa.

Pyrimme huomioimaan mahdollisuuksien mukaan myös kasvisruokailijoita. Esimerkkinä pizzan ohjeessa huomioimme mahdolliset kasvisruokailijat lisäämällä reseptiin myös kasvistäyte ehdotuksen. Pizzan lisäksi resepteihin voi käyttää lihan tai kalan sijasta aina kasviksia, joten reseptejä pystytään myös muuttamaan, jos tarve vaatii. Valmiissa tuotteissa pyrimme käyttämään ja lisäämään raikkaita ja erottuvia värejä koristeiden kautta. Tuotekuvauksessa tuomme esille tuotetta erilaisten värien avulla, esimerkiksi lisäämällä basilikaa tai muuta vihreää yrttiä tuotteen päälle tai viereen sekä käyttämällä erilaisia marjoja ja syötäviä kukkia. Tuotteiden koristelemisessa pyrimme siihen, että se olisi yhteneväistä tuotteiden välillä. Lisäksi esimerkiksi tuotteen kuvausvaiheessa kuvauslautasessa ei olisi radikaalisia muutoksia, jotta saisimme kuvauksista yhdenmukaisia. Myös kuvaustaustan tulee olla neutraali, jotta tuote tulisi tarpeeksi esille kuvassa.

Suunnittelemme miten reseptivihkosta saisi kaikista toimivimman, sekä millä alustalla lähtisimme tekemään itse tuotosta. Reseptivihkon luominen sähköiseen muotoon tuli ensimmäisenä mieleen, kun lähdettiin pohtimaan sitä asiakkaan näkökulmasta ja koimme sen helpoimmaksi tavaksi. Nykyään internetissä on paljon kaikenlaisia ruoka- ja leivontaohjeita. Ohjeet ovat helposti luettavissa ja etsittävisiä internetistä. Markkinoitaessa talkkunaa esimerkiksi messuilla voisi mainostaa reseptivihkon olevan sähköisessä muodossa ja antaa asiakkaalle osoitteen tai lisätä mainostuksen reseptivihkosta tuotteeseen. Lisäksi otimme huomioon myös vastuullisuusnäkökulman suunnitellessamme toteutustapaa. Reseptivihkon tekeminen sähköisesti on toimiva, sillä vältämme ylimääräisten reseptivihkojen tulostuksen ja tilauksen tällä tavalla ylimääräisiä vihkoja ei jää yli tarpeen. Toimeksiantajamme voi halutessaan painattaa valmista reseptivihkoa, mutta meidän ideamme on, että se jäisi sähköisesti saataville.

Tällä hetkellä Suomessa suuri trendi edelleen on terveellisyys ja vastuullisuus. Tuotteen terveellisyyttä pyrimme lisäämään talkkunaa käyttäessä sekä minimoimme tuotteissa ylimääräistä rasvaa esimerkiksi siten, ettemme käytä työskennellessä rasvakeitintä. Olemme valinneet joukkoon myös



terveellisyyttä tukevia tuotteita esimerkkinä smoothie, marjat ja kasvikset sekä itsetehty leipä. Kaikissa tuotteissa käytämme talkkunajauhoja joko sellaisenaan tai siivilöitynä paremman laadun varmistamiseksi. Siivilöidyistä talkkunasta sileämpi jauho käytetään esimerkiksi kekseihin ja karkeampi osa smoothien antamaan rakennetta. Tästäkään siivilöinnistä ei synny hävikkiä, sillä hyödynämme siivilöidyt jauhot muihin valmistamiimme tuotteisiin. Raaka-aine tilauksissa pyrimme siihen, ettemme tilaisi tuotteita yli käyttömäärien. Laskemme tarkasti käyttämämme kulutuksen, jonka lähetämme raaka-aine tilauksen yhteydessä opettajalle. Tukusta tavarat tulevat yleensä isoissa pakkauksissa, mutta isoista pakkauksista ylijääneet raaka-aineet voimme pakata uudestaan ja pakastaa seuraavaa käyttökertaa varten. Keittiössä ollessamme pyrimme siihen, että lajittelemme kaikki tulevat roskat omiin kategorioihin. Lisäksi vältämme ruokahävikkiä, muun muassa jakamalla ylijääneitä valmiita tuotteita tai pakastamalla ne. Luemme huolellisesti ruokaohjeet läpi, jottei tuotetta tarvitsi tehdä uudestaan ja tuhjata raaka-aineita.

## 10.2 Toteutusvaihe

Ensimmäinen askelemme reseptivihkon laatimisessa oli saada tarvittava määrä reseptejä, josta varsinaisen reseptivihkon voisi koostaa. Tämän vuoksi laitoimme Rantalalan Talakkunan Facebook-sivuille postauksen, jossa pyysimme Rantalalan Talakkunan asiakaskunnalta maukkaita reseptejä, joiden valmistukseen on käytetty talkkunaa. Voisimme mahdollisesti kokeilla tulleita reseptejä ja ne saattaisivat päästä reseptivihkoon joko sellaisenaan tai hieman muokattuna. Tässä kohtaa voisimme hyödyntää tuotekehityksen erivaiheita suunnittelusta toteutukseen asti. Saimme toimeksiantajalta vapaat kädet lähteä suunnittelemaan reseptivihkoa visuaalisesti sekä saimme myös päättää mitä reseptejä vihkoon tulisi. Lisäksi itsellämme oli jo muutamia ideoita resepteiksi valmiina, joten aloitimme kokeilemalla ne ja sitten siirryimme saamiimme resepteihin. Tarkoituksena oli kokeilla reseptejä muutamia kertoja, jotta tiedämme niiden toimivan varmasti. Jos huomamme jossain reseptissä jotain korjattavaa, kokeilemme sen uudestaan ja hiomme reseptiä sen verran että saamme sen toimimaan. Lähdemme luottavaisin mielin kokeilemaan ja tekemään tuotekehitystä. Emme ole aikaisemmin tällaista tehneet, joten odotamme innolla myös työn lopputulosta.

Aloitimme vihkon kokoamisen reseptien tuotetestauksilla, reseptien suunnittelun jälkeen. Varasimme opetuskeittiön käyttöömmä muutamaksi päiväksi, jotta voisimme kokeilla, miten reseptit toimisivat, kun niihin lisäisi talkkunaa. Talkkunajauhossa on erilainen sitko verrattuna vehnäjauhoihin, joten leipomisessa huomasimme erilaisia haasteita. Jouduimme testaamaan muutamia reseptejä uudestaan ja muuttamaan reseptin ainemääriä. Esimerkkinä valmiiksi saatu rieskan ohje ei toiminut lainkaan ja tuotteen lopputulema oli kova ja kuiva tuote. Kokeilimme tehdä rieskan perunamuusista ja lisäsimme siihen talkkunajauhoja. Ohje toimi oikein hyvin ja se pääsi reseptivihkoomme. Yhden päivän aikana saimme keskimäärin testattua noin kahdeksaa erilaista reseptiä. Kun olimme kokeilleet kaikki reseptit, päätimme mitkä resepteistä olivat parhaita. Lisäsimme parhaiten onnistuneet tuotteet reseptivihkoon. Kuvasimme reseptivihkoon tulevat kuvat samana päivänä kuin kokeilimme reseptejä. Näin saimme kuvat tuoreista tuotteista. Muutamasta tuotteesta otimme uudet kuvat vielä myöhemmin, sillä emme olleet tyytyväisiä ensimmäisiin kuviin. Toisella kerralla saimme lopulta kaikista ku-

vista oikein hyviä ja houkuttelevia. Kävimme testaamassa tuotteita yhteensä neljällä eri kerralla keittiöllä, sen jälkeen kokeilimme osan tuotteista vielä kotona. Yhteensä siis kaikkia tuotteita testasimme ainakin kaksi kertaa.

Kun olimme kokeilleet reseptejä ja valinneet parhaimmat pyysimme toimeksiantajan maistelemaan tuotteita. Hänen mielestään valitsemamme tuotteet olivat herkullisia ja hyviä. Etenkin saimme kehuja peruna-talkkunarieskasta. Tuotteiden nimiä muutimme vielä yhdessä toimeksiantajan sekä opettajien kanssa, jottei jokaisessa tuotteessa toistuisi sana "talkkuna". Muutimme myös nimisuojatujen tuotteiden nimet toisiksi, jotta ne voidaan jättää reseptivihkoon. Toimeksiantajalta tuli yksi lisäehdotus resepteihin, joka oli juustokakku. Tämän päätimme vielä kokeilla ja lisätä tuotteen onnistuessa reseptivihkoon. Saimme myös uuden idean juustokakun rakenteeseen, jota lähdimme kokeilemaan hyvin tuloksin. Tässäkin huomasimme sen, kuinka tuotekehitys saadaan jatkumaan, kun saa uuden idean. Tuotteita täytyy hioa niin kauan, kunnes jokainen tuotekehityksessä mukana oleva on täysin 100 % tyytyväisiä tuotokseen. Kun kaikkia tuotteita oli testattu ja varmistettu että reseptit toimivat, oli helppo alkaa tekemään itse reseptivihkoa ja lisätä valitsemamme reseptit reseptivihkoon.

Reseptivihkon visuaalinen ilme jäi meidän päätettäväksi, saimme siis aivan vapaat kädet. Muutaman ohjeistuksen reseptivihkon värimaailmaan saimme suoraan toimeksiantajaltamme. Päätimme toteuttaa reseptivihkon teon Canva-ohjelmalla, joka on graafiseen suunnitteluun tarkoitettu nettisivusto. Canvassa on valmiita suunnittelupohjia moneen eri käyttötarkoitukseen. Ohjelmassa voidaan myös aloittaa työ A4 kokoiselta valkoiselta paperilta, niin kuin me teimme tämän reseptivihkon kanssa. Lisäksi fontteja on jokaiseen erilaiseen teemaan saatavilla sekä sivustolla on valmiiksi kuvia, joissa tekijänoikeudet ovat asetettu niin että niitä voidaan käyttää missä työssä vaan. Sivustolla näkyi, minkälaisia muutoksia toinen oli tehnyt sekä sen mihin kohtaan itse oli jäänyt. Osasimme käyttää ohjelmaa jo entuudestaan ja se on yksinkertainen sekä hyvin monipuolinen. Reseptivihkon ulkoasua aloitettiin tekemään heti kun vihkon visio sekä värimaailma oli selvillä. Reseptit lisäsimme vihkoon sitä mukaan, kun ne varmistuivat toimiviksi ja kuvat olivat otettu tuotteesta. Reseptivihkossa käytettiin maanläheisiä värejä ja fonttiteksti oli perinteinen vanhahtava. Reseptit vihkossa jaettiin suolaisiin ja makeisiin ruokiin ja leivonnaisiin. Reseptien asettelu vihkoon tehtiin sen perusteella, oliko resepteissä yhtäläisyyksiä. Esimerkkinä kaikki keksi- sekä piparireseptit ovat lähekkäin reseptivihkossa ja tietysti otimme huomioon makeiden ja suolaisten tuotteiden jaottelun. Näytimme toimeksiantajalle alustavaa reseptivihkoa samalla kun hän oli maistelemassa tuotteita. Pyysimme häneltä rehellisiä kommentteja sekä mielipiteitä vihkosta. Saimme hyvää palautetta visuaalisesta toteutuksesta sekä reseptien asettelusta. Reseptivihkon kansikuvasta saimme hyviä sekä rakentavia kommentteja, jotka huomioimme lopullisen kansikuvan teossa. Lisäksi saimme reseptivihkolle nimiehdotuksia, joista lähdimme valitsemaan parasta ja toimivaa. Nimen tulisi herättää mielenkiintoa reseptivihkoa kohtaan, mutta nimen täytyy olla sellainen, joka saa kuluttajan mielenkiinnon heräämään. Nimen valinnassa tärkeää on, että sanat sointuvat hyvin suomen kieleen. Reseptivihkon nimen valinnassa oli erimielisyyksiä, sillä koimme että nimen täytyisi olla helposti lähestyttävä ja nykyaikainen. Reseptivihkon nykyinen nimi "Savolaisen talkkunan uudet kujeet" ei ollut alkuun täysin meidän mieleemme, mutta totuimme ajatukseen ja päädyimme valitsemaan kuitenkin kyseisen nimen.

Reseptien raaka-aineet ovat hyvin perinteisiä suomalaisia tuotteita, jotka suurin osa ihmisistä tietää. Perinteiset reseptit on uusittu käyttämällä talkkunajauhoja, ja pyrimmekin siihen, että käyttäjä huomaisi miten helppoa talkkunajauhoja olisi lisätä ruoanlaittoon ja leivontaan. Lisäksi haluamme tuoda esille tuotteen perinteisyyttä ja sen perinteisiä käyttötarkoituksia esimerkiksi puuron joukossa. Tuomme esille myös perinteisiä uudistettuja moderneja reseptejä, oli myös osana toimeksiantajan toivetta. Kun lähdetään uusimaan jotain jo olemassa olevaa tuotetta, täytyy huomioida, että ohje ei saa muuttua liikaa, jotta se on kuluttajalle vielä toimiva ja jokseenkin tuttu. Kaikille tutut perinteiset tuotteet valmistetaan aina samalla tavalla ja ne onnistuvat käyttäen samaa perinteistä reseptiä. Haasteita saadaan, kun reseptiin lisätään ja muutetaan ainesosia. Tuotekehityksessä valmista olevaa tuotetta tai reseptiä tulisikin kokeilla ainakin kolme kertaa, jotta voidaan varmistua siltä, että resepti ja valmistustapa on oikea. Jos tällaista tuotetestausta ei tee tai kokeile voivat pahimmassa tapauksessa reseptivihkon muutkin reseptit jäädä kokeilematta yhden epäonnistuneen reseptin takia.

Jokaisesta reseptistä löytyy tarvittavat ainesosat ja määrät sekä valmistustavat. Reseptien valmistuksesta tulee käyttää mahdollisimman tuoreita raaka-aineita, jotta turvallinen valmistus voidaan taata. Raaka-aineet tulee myös kypsentää riittävä määrä, jotta tuote on turvallista syödä. Jos tuotteen valmistusmenetelmä on väärä, tuotteen ravintoarvo voi huonontua. Lisäksi jokaisesta tuotteesta on houkutteleva kuva lisäämään ja antamaan havainnekuvaa minkälainen tuotteesta tulee. Reseptin kuvalla on paljon merkitystä tuotteen valmistajalle. Kuvan pitäisi herättää tunnetta ja halua valmistaa kyseinen tuote tai leipomus. Jos kuva ei edusta, ei se myöskään luo mielikuvia. Resepteihin on kirjoitettu suuntaa antava tuotemäärä, mikä valmistuu reseptin mukaan. Valmiista tuotoksista haluttiin saada mahdollisimman houkuttelevan näköisiä, jotta kuluttaja innostuisi hankkimaan ja valmistamaan tuotteen. Lisäksi kuvasta saa vinkkejä, miten tuote voidaan koristella tai mitä sen kanssa voidaan tarjota. Tuotteiden koristuksiin käytimme aikaa ja suunnittelimme sitä. Mietimme, miten saisimme tuotteen esille kaikista parhaiten. Teimme erilaisia annoksia, joita koristelimme eri tavoilla. Otimme kuvia kokeillaksemme mikä koriste tai väri kävi parhaiten tuotteeseen. Pohdimme samalla koristeessa sitä, että koriste olisi aina syötävä ja mieluisen makuinen tuotteen kanssa, joten ihan mitä vaan emme lähteneet kokeilemaan koristuksen suhteen. Kaikkein parhaiten toimivat koristuksessa tuoreyrtit, villiyrtit, erilaiset marjat sekä syötävät kukat etenkin orvokit.

Jatkoimme työn toteutusta kesän jälkeen 2021. Jatkoimme työtä syksyllä, sillä emme saaneet tehtyä kaikkea kevään aikana ja halusimme pienen mietintätauon, jotta voisimme jatkaa työtä uudesta näkökulmasta. Jos olisimme päättäneet työn keväällä emme olisi saaneet viimeistelyä reseptivihkoa ja kirjallista työtä kunnolla, sillä aika loppui kesken. Reseptivihkoon tuli pieniä korjauksia, joita teimme syyskuun aikana. Teimme reseptivihkoon sivunumeroinnin kuntoon, jotta kuluttaja löytää reseptit vihkosta helpommin. Tarkistimme reseptien yhtenäisyyttä ja oikeinkirjoitusta. Lisäksi kävimme jokaisen reseptin vielä yksityiskohtaisesti läpi. Lähetimme reseptivihkon luettavaksi ja kommentoitavaksi toimeksiantajalle ja opettajalle. Saimme hyvää palautetta opettajalta ja muutaman korjausehdotuksen, joita emme olleet itse hahmottaneet. Näitä olivat esimerkiksi valmistukseen ja aineiden määriin liittyvät puutteet tai epäselvyydet. Toimeksiantaja oli erittäin kiitollinen ja saimme kehuja työn onnistumisesta. Kirjallista tuotosta jatkoimme syksyllä ja saimme vinkkejä ja neuvoja toiselta ohjaajaltamme mitä kannattaisi ottaa vielä huomioon. Tapaamisen perusteella osasimme lähteä jatkamaan

työtä kesätaun jälkeen uusilla silmillä. Saimme ohjaajalta uusia ajatuksia, joita emme osanneet ottaa huomioon. Esimerkkinä saimme hyvän kirjaehdotuksen toiminnallisesta opinnäytetyöstä, josta voisimme saada kirjoittamiseen apua. Lisäksi saimme myös uusia ideoita toteutusvaiheen tekstiin sekä pohdintoihin.

### 10.3 Työn tulokset ja merkitys

Teimme reseptivihkon valmiiksi keväällä 2021 ja viimeistelimme sen saman vuoden syksyn aikana. Reseptejä vihkossa on yhteensä 22 erilaista, joissa kaikissa käytettiin talkkunaa. Matkan varrella uusia reseptejä syntyi jo olemassa olevien tuotteiden ylijäävistä raaka-aineista. Emme halunneet heittää hukkaan täysin käyttökelpoisia tuotteita, joten jatkoimme uusien reseptien kehitystä ja päätimme sisällyttää ne reseptivihkoon. Näiden kaikkien reseptien pohjalta toteutimme reseptivihkon. Suolaisia tuotteita on yhteensä 12 kappaletta. Reseptit ovat talkkunafofocaccia, porkkanasämpylät, riisi-talkkunapiirakat, talkkuna-pizzapohja, suolaiset talkkunaletut, talkkunaperunarieska, talkkunaleivitys kalalle, suolaiset talkkunamuffinit, kalarullat, kalapihvit, kalakakkuset ja vegaanisat sarvet. Makeita tuotteita on yhteensä 10 kappaletta. Tuotteet ovat juustokakku, kuohkea kahvikakku, talkkuna-mustikkakukko, raejuustopannari, rapsakat piparit, paremmat ässät, talkkunakeksit, helppo marjapiirakka, marjaunelma sekä nopea smoothie. Kokeiluvaiheessa saimme kaikki leivonnaiset onnistumaan hyvin, yhden kohdalla jouduimme muuttamaan reseptiä paremman onnistuneisuuden takaamiseksi. Muutama resepteistä syntyi yllättäen, kun raaka-ainetta jäi yli käytön. Olimme tyytyväisiä valitsemiimme tuotteisiin ja sen pohjalta oli helppo lähteä tekemään reseptivihkoa. Pääsimme yhteisymmärrykseen reseptivihkon lopullisesta nimestä sekä kansikuvasta. Hioimme reseptivihkoa niin, että jokainen kuva ja teksti olisi sivulla samassa kohdassa yhtenäisesti ja sivut olisivat tasapainoiset näköiset. Lisäksi tietenkin fontti ja kirjasimen koko olivat samoja koko työssä. Yritimme tehdä vihkosta ammattimaisen, jotta se näyttäytyisi kuluttajille ja kohderyhmälle hyvältä sekä toimivalta. Kaikki reseptit ovat huolella kokeiltuja ja ne toimivat varmasti kotikokin valmistaessa tuotteita. Reseptivihkon valmistuessa tärkein työ oli varmistaa oikeinkirjoitus jokaisen reseptin kohdalla. Lisäksi kaikissa resepteissä piti olla samanlaiset merkit ja symbolit. Tekstiä kirjoittaessa ei välttämättä aina tule huomanneeksi pieniä virheitä tai fonttimuutoksia, silloin on hyvä tehdä tupla tarkastus, että kaikki on kohdallaan. Lisäksi asettelun tuli olla juuri oikea ja kuvien täytyi olla oikealla paikalla, jotta saimme työstä yhtenäisen kokonaisuuden.

Toimeksiantaja saa reseptivihkosta hyvän ja suuren apuvälineen talkkunan markkinointiin, hän voi esimerkiksi kertoa sen avulla mitkä ovat tuotteen käyttötarkoitukset sekä laajentaa jo olemassa oleville vakioasiakkaille sekä tuleville uusille asiakkaille tuotteen uusia käyttötarkoituksia. Lisäksi toimeksiantajan kannattaa harkita reseptivihkon lisäämistä omille nettisivuilleen, jotta mahdolliset uudet asiakkaat voivat löytää erilaisia tai uusia käyttötarkoituksia tuotteelle. Merkitys toimeksiantajalle on se, että hän saisi reseptivihkon avulla markkinoitua ja myytyä tuotetta nykyistä enemmän. Tarkoituksena on, että tietämys kasvaisi tuotetta ja sen hyötyjä kohtaan. Lisäksi tietämys siitä, että tuote on luomu sekä lähellä tuotettua toisivat lisäarvoa tuotteelle. Tuotteen myyntiarvoa voivat lisätä sen terveellisyys ja vastuullisuus.

Reseptivihkon avulla pyritään lisäämään tietämystä tuotetta kohtaan. Tuote on ravitsemukseltaan ja kuidultaan erittäin hyvä, joten esimerkiksi urheilijat tai koululaiset saisivat esimerkiksi talkkunasmoothiestä nopean ja terveellisen välipalan. Lisäksi se olisi hyvä valinta vastuullisuuden näkökulmasta. Tuote valmistetaan alusta alkaen itse sekä pakataan ekologisiin pakkauksiin. Kuluttajan on helppo kierrättää pussi sen loputtua. Tuote on lähiruokaa, joten lähellä valmistettu tuote, jota ei ole täytynyt kuljettaa monia satoja kilometrejä on myös vastuullinen valinta. Osa kuluttajista arvostaa enemmän luomumerkittyä lähiruokaa, kuin ihmiset, jotka eivät ole tutustuneet sen vaikutuksiin.

#### 10.4 Parannusehdotuksia talkkunan markkinointiin

Saimme osaksemme opinnäytetyötä myös miettiä kehittämissuhteita tuotteen ulkoasuun. Tehtävänä ei kuitenkaan ollut luoda kokonaan uutta tuotepakkausta Rantalan Talakkunalle, vaan pieniä korjauksia pakkauksen ulkonäköön ja tekstien sijoitteluun liittyen. Tavoitteenamme oli tehdä tuotteen ulkoasusta selkeämpi ja helpommin luettava sekä saada tuotua tuotteen terveellisyys paremmin esiin.

Pakkauksen rustiikkista ulkoasua emme halunneet lähteä muuttamaan, sillä se selvästi erottautui edukseen muista talkkunajauhomerkeistä. Jauhopussista puuttui kokonaan tiedot ravintosisällöstä, joten niiden lisääminen tuotteeseen olisi hyvin tärkeää ainakin kuluttajan näkökulmasta. Ravintosisällön lisääminen helpottaisi kuluttajaa ymmärtämään tuotteen terveellisyyden ja hyödyt.

Talkkunapakkauksen markkinoinnillisessa näkökulmassa pakkauksessa tulee tulla ilmi selvästi elintarvikkeen nimi, ainesosaluettelo, ainesosat sekä määrät, vähimmäissäilyvyysaika, elintarviketoimijan nimi ja yhteystiedot sekä alkuperämaa. Muita tarvittavia merkintöjä on säilytysohje ja ravintomerkinnät. Pakkauksen tulee olla kuitenkin ulkoasultaan kuluttajaa houkutteleva, vaikka kaikki tarvittavat merkinnät pakkauksesta löytyisikin.

Pakkauksen edessä ja kyljissä olevat tekstit ovat tällä hetkellä jokseenkin kirjoitettu Savon murteella. Muuten hyvä idea, mutta herää kysymys, miten voimme lähteä tavoittelemaan suurempia kohderyhmiä, jos kuluttaja ei tiedä mitä pussin kyljessä lukee. Pitäisikö pussin kyljessä lukea selkeää suomen kieltä. Fontti on ihanan perinteinen, jota emme lähtisi muokkaamaan. Sanavalintoja ja ulkoasun siisteyttä voisi muokata selkeämmäksi.

Alkuun pohdimme pakkauksen koon olevan liian pieni, mutta juteltuamme toimeksiantajan kanssa asiasta, hän kertoi tuotteen päiväyksistä ja hävikistä. Talkkunan päiväykset ovat vain puoleksi vuodeksi eteenpäin, joten puolen kilon talkkunajauhopussi ei ole liian suuri kuluttajien käyttöön kotikeittiöissä. Jos pussista tehtäisiin suurempi koko, talkkuna saattaisi jäädä kaappeihin vanhenemaan. Tuotteen koon ja ulkonäön puolesta tuotteella on kilpailuetua talkkunamarkkinoilla. Tuotteen hinta on huomattavasti kalliimpi verrattuna halvimpaan talkkunajauhotuotteeseen, mutta hintaan on vaikuttanut muun muassa tuotteen erinomainen laatu. Laatuja tarkastellaan erittäin tarkasti ennen tuotteen pussittamista.

Tuotetta ei tällä hetkellä markkinoida näkyvästi, joten esimerkiksi mainontaan voitaisiin panostaa ja löytää tuotteen kohderyhmiä. Lehdissä mainonta voisi olla yksi hyvä markkinoinnin muoto, sillä tuotteella on vakiintunut käyttäjäryhmä, joka perustuu varttuneimpiin ihmisiin. Lisäksi Facebook voisi

olla sosiaalisista markkinointikeinosta toimivin, sillä Facebookissa käyttäjäryhmät ovat nykyään keski-ikäisiä tai vanhempia. Toimeksiantaja voisi päivittää yrityksen Facebook-sivuille monipuolisempaa sisältöä esimerkiksi videoita tai kuvia liittyen talkkunan valmistukseen, leivontavideoita, kilpailuja ja ylipäätään tuoda tuotettaan esille. Konkreettisenä ideana voisi olla sellainen video, jossa esiintyisi toimeksiantaja ja hän kertoisi tuotteesta ja valmistaisi tuotetta samalla. Videon avulla voitaisiin näyttää, minkälainen työ tehdään käsin tuotteen eteen. Facebookista pystyy lisäksi ostamaan mainontatila, joten esimerkiksi panostus sosiaaliseen mediaan saattaisi auttaa kuluttajia löytämään tuotteen tai saada hyvää puhetta aikaan tuotteesta. Tuote ei markkinoi itse itseään, vaan sen eteen täytyy tehdä töitä ja yleensä hyvän markkinoinnin eteen täytyy myös sijoittaa.

## 11 POHDINTA

Opinnäytetyön tekemisestä aloitimme puhumaan syksyllä 2020. Opettajamme otti puheeksi opinnäytetyön tekemisen ja kysyi, olisiko meillä minkäänlaista ajatusta työn aloittamisesta. Opettajamme oli saanut kyselyjä yrityksiltä, voisiko meidän vuosikurssillamme olla henkilöitä, jotka voisivat olla kiinnostuneita ja aloittaa opinnäytetyöprosessin. Kun olimme saaneet opettajalta aiheen, aloimme keskustelemaan suullisesti sen mahdollisuuksista olla meidän aiheemme sekä millä tavalla me voisimme lähteä tekemään suunnittelutyötä. Aihe vaikutti mielenkiintoiselta ja teimme päätöksen, että se on meidän opinnäytetyömme aihe. Projekti lähti liikkeelle aihekuvauksen sekä työsuunnitelman kirjoittamisella. Kun aloitimme opinnäytetyön prosessin, se tuntui todella valtavalla kokonaisuudelta. Alussa tuntui, että tehtävää oli paljon ja tekemisessä ja koko työssä huomioitavaa tuli koko ajan lisää. Saimme työhön paremmin selkeyttä, kun jaoin opinnäytetyön kolmeen osaan. Kirjallisesta työstä teimme mahdollisimman kattavan niin että kaikki valitut aiheet tuli kirjoitettua auki. Teoreettinen tietoperusta tuli käytyä yksityiskohtaisesti läpi. Avasimme useita aihealueita, joko pintaraapaisuna tai kokonaisuudessaan. Aihetta rajasimme vain välttämättömien ja toimivien aiheiden mukaan. Hankaluutta tuotti aiheet, joista kirjoitimme vain tärkeimmät pääpointit. Oli vaikea tunnistaa mitkä juuri siitä aiheesta olisivat tärkeimpiä ja mistä saataisiin eniten tietoa lukijalle. Yritimme huomioida mahdollisimman paljon lukijaa ja lukijan lukukokonaisuutta jäsentelemällä tekstiä järkevästi. Lisäksi kiinnitimme huomiota otsikoihin ja siihen että niistä saisi heti selvää mitä aihealuetta otsikko käsittelisi. Otsikoiden lisääminen tekstiin myöhemmin tuntui loogiselta ja näin saatiin paloitetua tekstiä hyvin ja loogisuus säilyi.

Jo heti suunnitteluvaiheessa työn teko kuitenkin alkoi muuttumaan yhä realistisemmaksi ja uskoimme pystyvämme kirjoittamaan loistavan opinnäytetyön. Alkuperäiseksi aikatauluksi suunnitelimme kevättä 2021, pohdimme ajan riittävyttä ja saammeko tehtyä työn kevään aikana. Saimme tehtyä työtä aikataulussa, mutta kevään loppupuolella meidän oli pakko todeta, että työ ei tulisi valmistumaan ajallaan. Sovimme yhdessä, jos työ ei valmistu tai jotain oleellista jää puuttumaan niin jatkamme työtämme kesän jälkeen. Puolessa välissä kevättä tuli vahva tunne, että työ valmistuu ajallaan mutta tunne ei riitä työn loppuun saamiseksi. Näin ollen yhteisen päätöksen jälkeen jatkoimme opinnäytetyötä syksyllä ja uusi aikataulumme oli saada työ valmiiksi joulukuussa 2021. Opinnäytetyö vaatii aikataulutuksen ja halun tehdä työ valmiiksi. Työnteko luonnistui yhdessä erittäin hyvin ja saimme tarvittaessa toiselta tukea ja tsemppausta. Jos olisimme olleet yksin tekemässä työtä, luulemme että emme olisi saaneet tehtyä näin laajaa ja kattavaa opinnäytetyötä. Välillä aikataulut menivät ristiin ja teimme työtä itseksemme eteenpäin.

Opinnäytetyön teko oli ajateltua kirjallisempaa, jäimme kaipaamaan enemmän käytännön työtä. Olimme ajatelleet työn erilaiseksi, sillä kyseessä oli toiminnallinen opinnäytetyö. Olimme saaneet käsityksen jossain kohtaa, että toiminnallinen opinnäytetyö ei vaatisi niin paljoa kirjallista työtä. Tämä ei lainkaan pitänyt paikkaansa, sillä toiminnallisessa opinnäytetyössä käytännön työ onkin vain pieni osa koko opinnäytetyön kokonaisuutta. Käytännöntyön lisäksi tulee tehdä huomattavasti taus-

täytyä aiheesta, etsiä ja lukea teoriaa ja itse kirjoittaminen viekin hyvin paljon aikaa. Ei siis riitä pelkästään toiminnallisen osion suorittaminen, sillä sen lisäksi täytyy kirjata toiminnallisessa osuudessa käydyt vaiheet sekä syventyä ja kirjoittaa aiheeseen kuuluva teoriaosuus. Pohdimme, olisimmeko itse voineet vaikuttaa työn mielekkyyteen lisäämällä ja kokeilemalla erilaisia reseptejä enemmän tai vähemmän. Aikataulut meidän, toimeksiantajan sekä koulun opetuskeittiön välillä eivät aina kohdanneet, joten meillä ei olisi toisaalta ollut mahdollisuutta lisätä käytännössä tehtävää työtä. Aihe oli mieluisa ja työtä tehdessä mielenkiinto kasvoi talkkunaa ja sen käyttömahdollisuuksia kohtaan. Yhteistyö toimeksiantajan kanssa toimi mutkattomasti ja saimme hyvin vapaat kädet tehdä reseptejä ja itse reseptivihkoa. Toisaalta oli hyvä, ettei toimeksiantajallamme kriteerejä liioin ollut, jolloin saimme tehdä vapaasti oman mielen mukaan ja tällöin saimme reseptivihkoon näkyviin myös meidän oman kädenjälkemme. Välillä pohdimme kuitenkin sitä, onko tuotos yhtään sellainen, kun toimeksiantaja on sen ajatellut.

Toimeksiantaja piti kovasti tuotoksesta, kun näytimme hänelle ensimmäistä versioita reseptivihkosta. Saimme häneltä paljon hyviä kehitysehdotuksia mitä voisimme vielä lähteä muokkaamaan. Kehitysehdotuksia saimme reseptivihkon sivujen asettelusta, kuvista sekä resepteistä ja reseptien nimistä. Reseptivihkon nimestä meillä oli pientä erimielisyyttä, sillä hän ehdotti savolaistaustaista nimeä 'Savolaisen talkkunan uudet kujeet', mutta me ajattelimme, että nimen täytyisi olla enemmän nykypäivää ja sellainen, joka on selkeä kaikille kohderyhmän edustajille, esimerkiksi 'Reseptejä talkkunasta' tai 'Talkkuna reseptejä'. Tällöin kuluttajan voisi olla helpompi löytää kyseinen reseptivihko internetin syövereistä. Pääsimme yhteisymmärryksen nimestä loppujen lopuksi ja nimi kuvastaakin hauskaasti savolaisuutta. Olemme tyytyväisiä reseptivihkon sisältöön ja yleisilmeeseen. Värimaailma säilyi alkuperäisen ajatuksen mukaan koko prosessina ajan samana. Meille jäi tunne jo ensimmäiseltä arviointikerrasta reseptivihkon suhteen toimeksiantajan kanssa, että työtämme arvostetaan ja olemme osanneet tehdä työstä juuri sellaisen, kun toimeksiantajamme oli pystynyt kuvittelemaan. Oli hieno nähdä ja päästä tekemään yhteistyötä yrityksen kanssa. Opimme varmasti tästä hyödyllisiä vinkkejä työelämään ja tuleviin projekteihin. Voimme tulevaisuudessa käyttää oppimaamme esimerkiksi luovuutta, sommittelua ja sorminäppäryyttä vaativassa työssä tai tehtävässä. Toimeksiantajan kanssa työskentely voi olla hyödyksi työssä tai työtehtävissä, jotka vaativat yhteistyötä tai tilaustöitä yritysten tai muiden toimihenkilöiden kanssa. Reseptivihkon ja reseptien suunnittelussa ja teossa täytyy osata uskoa omaan tekemiseen ja siihen, että palaute on kaikkein tärkeintä. Palautteen avulla voidaan lähteä muokkaamaan jo valmiiksi tehtyä tai keskeneräistä työtä tai projektia entistä parempaan suuntaan toimeksiantajan tai asiakkaan mieleiseksi. Tuntuu että palautteen antoa nykypäivänä pelätään ja ei arvosteta tarpeeksi. Tietysti on totta, että palautteenantotyyleissä on eroja niin kuin myös palautteen vastaanottajassa. Koemme että palaute on aina tärkeää, oli se sitten negatiivista tai varsinkin positiivista. Palaute, jota saimme toimeksiantajalta, antoi uusia näkökulmia sekä uutta ajatusmaailmaa työhön. Koska tämän kaltainen työ oli meille täysin uusi, eikä meillä ollut minkäänlaista ajatusta, kuinka reseptivihko tehdään ja mitä vaiheita prosessiin kuuluu, pidimme palautetta kultaakin kalliimpana.



Saimme paljon uutta tietämystä talkkunasta ja sen käyttömahdollisuuksista. Käyttömahdollisuudet yllättivät suuresti, sillä talkkunaa pystyykin käyttämään ruoanlaitossa ja leivonnassa hyvinkin monipuolisesti. Lisäksi itse talkkunan maku oli mieluisa ja valmiista tuotteista tuli todella maukkaita. Jäimme pohtimaan miksi talkkunan terveellisyttä ja käyttömahdollisuuksia ei ole vielä aikaisemmin tuotu esille näkyvästi. Tässä olisi yksi hyvä, ja varmasti tulevaisuuden trendituote, jos se osattaisiin tuoda markkinoille näkyvästi ja kohdistettua markkinointi oikeaan kuluttajakuntaan. Ehkä tämä vaatisi sen, että jokin iso yritys toisi markkinoille vastaavan tuotteen ja kertoisi se positiivisista vaikutuksista käyttäjiin. Itse talkkunan terveystyö ei tuotu kuluttajille niinkään ilmi, mutta ohrasta puolestaan on saatavilla tietoa ohran hyvistä puolista. Ehkä talkkunaa ei osata yhdistää ohraan tai muihin viljoihin ja tällöin käyttö jää vähemmälle.

Kokonaisuutena opinnäytetyön teko ei ollut niin vaativa kuin alussa ajattelimme. Työtä pitää tehdä säännöllisesti viikoittain eteenpäin, jotta se edistyy vähän kerrallaan. Vaikeampaa olisi se, että työ aloitettaisiin ja sitä jatkettaisiin vasta monen viikon jälkeen. Lisäksi pitää ja kannattaakin tutkia monia eri lähteitä ja varmistaa että sivut ovat oikeasti luotettavia ja turvallisia käyttää. Myös kirjoituspaikka vaikuttaa opinnäytetyön kirjoituksen tuottavuuteen. Teimme työtä yhdessä yleensä kirjastossa tai koululla, jolloin varasimme pienen tilan ja siellä pystyimme tekemään ja kirjoittamaan rauhassa. Kotona tehdessä huomasi sen, että oli paljon muutakin tekemistä, eikä kirjoitukseen pystynyt keskittymään samalla lailla. Siksi teimme työtä yleensä yhdessä jossain muualla kuin kotona. Syksyllä huomasi kuinka koulullakin alkoi olemaan enemmän ihmisiä ja tuttuja, joten kirjoitus "moodi" kärsi aika ajoin. Vaikka tulimme aamulla kello 8 aikoihin koululle, huomasimme että kirjoitus ei ollut yhtä tuottavaa kuin keväällä. Tietysti siihen voi vaikuttaa myös se, että ei ollut enää ajatuksia tai uutta teoriaa mitä kirjoittaa ja keskittymiskyky työtä kohtaan oli laskenut huomattavasti. Yritimme kuitenkin kannustaa toisiamme kirjoittamaan. Koemme, että voisimme tehdä samankaltaisen projektin tulevaisuudessa koska projekti opetti aikataulutusta, itsenäistä työskentelyä sekä yhteistyötä, niin yrityksen kuin meidänkin kahden opinnäytetyön tekijän välillä. Ja näiden perusteella samankaltaiseen työhön ryhtyminen olisi varmasti paljon helpompaa. Opinnäytetyö oli hyvin monipuolinen toteuttaa eikä työ sisältänyt pelkkää tiedon etsimistä ja kirjoittamista vaan pääsimme kokemaan, jotain sellaista, mitä ei tulisi normaalisti oppitunneilla vastaan.



Kuva 7. Opinnäytetyön prosessin vaiheet. (Virsunen, Virtanen 2021.)

Koko opinnäytetyöprosessi tuntui isolta kokonaisuudelta ja sitä se onkin. Koko prosessi alkoi työn aiheen valinnalla. Saimme vinkin opettajaltamme työn aiheeseen ja päätimme tarttua tähän aiheeseen. Toinen mahdollisuus olisi ollut keksiä työnaihe. Kun olimme päättäneet aiheen, aloimme tekemään aihekuvausta, jossa kerroimme tulevasta aiheesta ja työstä. Työsuunnitelman teko alkoi heti aihekuvausten jälkeen. Suunnitelmassa asetimme itselle aikarajat, milloin työ pitäisi olla viimeistään valmis. Kun kaikki suunnitelmat olivat valmiina, alkoi itse pääprojektin osa eli itse opinnäytetyön kirjoittaminen ja reseptivihkon luominen. Kirjoitimme ja valmistimme reseptivihkoa kevät- sekä syyslukukauden. Reseptivihko valmistui kevään 2021 aikana ja itse kirjallista työtä teimme vielä syksyn puolella. Kun saimme työn valmiiksi, oli esityksen aika. Valmistauduimme esittämään työn opinnäytetyön seminaarissa. Teimme työstämme erikseen seminaaria varten PowerPoint esityksen, jossa saimme tuotua työn pääpointit paremmin esille. Esityksen jälkeen jäljellä oli kypsyysnäyte sekä itse työn julkaiseminen Theseukseen muiden nähtäväksi. Saimme projektin valmiiksi syksyllä 2021.

## 12 LÄHTEET

Ammattijohtaja. Markkinointimix. Verkkojulkaisu. <https://ammattijohtaja.fi/markkinointimix/>. Viitattu 2.4.2021.

Arrowquip. Top benefits of buying locally grown food. Verkkojulkaisu. <https://arrowquip.com/blog/animal-science/top-benefits-buying-locally-grown-food>. Viitattu 12.4.2021.

Bergström, Seija, Leppänen, Arja 2018. Yrityksen asiakasmarkkinointi. 16.–18. painos. Edita Publishing Oy.

Canada's food guide. Marketing can influence your food choices. Verkkojulkaisu. <https://food-guide.canada.ca/en/healthy-eating-recommendations/marketing-can-influence-your-food-choices/>. Viitattu 1.4.2021.

Conseptas. Tuotekehitys. <https://www.conseptas.com/tuotekehitys> [Viitattu 21.4.2021]

Elintarvikehuoneisto. Ruokatieto. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/elintarvikelainsaadanto/elintarvikehuoneisto>. Viitattu 19.3.2021.

Elintarviketeollisuusliitto ry. Minun lähiruokani on sinun etäruokaasi. Verkkojulkaisu. <https://www.etl.fi/ajankohtaista/blogi/minun-lahiruokani-on-sinun-etaruokaasi.html>. Viitattu 12.4.2021.

Elintarviketeollisuusliitto ry. Kahvin kulutus pysynyt vakaana Suomessa. Verkkojulkaisu. <https://www.etl.fi/ajankohtaista/tiedotteet/2020/kahvin-kulutus-pysynyt-vakaana-suomessa>. Viitattu 21.4.2021.

Elo-säätiö. 5 avainta suomalaiseen ruokaan. Verkkojulkaisu. <http://www.elo-saatio.fi/blog/2016/06/17/5-avainta-suomalaiseen-ruokaan/>. Viitattu 12.4.2021.

Finlex. Elintarvikelaki. Verkkojulkaisu. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>. Viitattu 19.3.2021.

Finto 2015. Keko, kestävän kehityksen kasvatuksen ontologia. Perinne. Verkkojulkaisu. <https://finto.fi/keko/fi/page/p95>. Viitattu 18.2.2021.

Heinonen Maarit. Ohra. Geenivara Oppi. Verkkojulkaisu. Peda.Net <https://peda.net/hankkeet/geenivaraoppi/gk/oa/viljat/ohra>. Viitattu 16.4.2021.

Hyvää Suomesta. Lyhyesti Hyvää Suomesta -merkistä. Verkkojulkaisu. <https://www.hyvaa-suomesta.fi/lyhyesti-merkista>. Viitattu 18.2.2021.

Hyvää Suomesta. Suomalainen ruokakulttuuri kukoistaa. Verkkojulkaisu. <https://www.hyvaa-suomesta.fi/hyvaa-suomesta-merkki/miksi-valita-suomalaista/suomalainen-ruokakulttuuri-kukoistaa>. Viitattu 12.4.2021.

Hämäläinen Henri. Contribute. Mistä syntyy tuotekehityksen tehokkuus. 2020. Verkkojulkaisu. <https://contribute.fi/2020/03/23/mista-syntyy-tuotekehityksen-tehokkuus/>. Viitattu 16.4.2021.

Kookas.fi. Mitkä ovat savolaisia perinneruokia? Verkkojulkaisu. <https://www.kookas.fi/ruoka-juoma/reseptit/perinneruoat/mitka-ovat-savolaisia-perinneruokia>. Viitattu 1.4.2021.

KULMAT.FI. Tuotekehitys ja tuotteistaminen. Verkkojulkaisu. <http://www.kulmat.fi/laadun-kehittaminen/tyokaluja/tuotekehitys-ja-tuotteistaminen>. Viitattu 3.3.2021.

Kuopiolainen Mikko Kokkonen murremestariksi talkkunan voimalla. Savon Sanomat. Verkkojulkaisu. <https://www.savonsanomat.fi/paikalliset/2870087>. Viitattu 18.2.2021.

Lahti.fi 2021. Elintarvikkeiden laatu- ja pakkausmerkinnät. Verkkojulkaisu. <https://www.lahti.fi/asuminen-ja-ymparisto/ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/elintarvikkeiden-laatu-ja-pakkausmerkinnat/>. Viitattu 26.2.2021.

Lahti.fi 2021. Elintarvikkeiden laatu ja pakkausmerkinnät. Verkkojulkaisu. <https://www.lahti.fi/asuminen-ja-ymparisto/ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/elintarvikkeiden-laatu-ja-pakkausmerkinnat/>. Viitattu 1.4.2021.

Lammas & vuohi. Suomalainen ruokaperinne. Verkkojulkaisu. [https://lammasyhdistys.fi/wp-content/uploads/2018/11/suomalainen\\_ruokaperinne.pdf](https://lammasyhdistys.fi/wp-content/uploads/2018/11/suomalainen_ruokaperinne.pdf). Viitattu 12.4.2021.

Lampi, Raija, Laurila, Anelma, Pekkala, Maja-Leena 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. painos. WSOY Oppimateriaalit Oy. Helsinki.

Luonnonvarakeskus. Lähiruoka. Verkkojulkaisu. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/lahiruoka/>. Viitattu 18.2.2021.

Luonnonvarakeskus. Ohra. Verkkojulkaisu. <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/www/Tietopakettit/Kasvigeenivarat/MaatiaisTietoPankki/Viljat/Ohra>. Viitattu 28.1.2021.

Luonnonvarakeskus. Ohran pitkä viljely historia. Verkkojulkaisu. [https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/www/Tietopakettit/Kasvigeenivarat/MaatiaisTietoPankki/Viljat/Ohra/Viljelyhistoria\\_o](https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/www/Tietopakettit/Kasvigeenivarat/MaatiaisTietoPankki/Viljat/Ohra/Viljelyhistoria_o). Viitattu 28.1.2021.

LÄHIRUOKAA – totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Maa- ja metsätalousministeriö 2013. Verkkojulkaisu. <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf>. Viitattu 16.4.2021.

Martat. Ohra. Verkkojulkaisu. <https://www.martat.fi/marttakoulu/sesongin-ruoka-aineet/viljat/ohra/>. Viitattu 28.1.2021.

Metropolia. Toiminnallisen opinnäytetyön erityspiirteitä. Verkkojulkaisu. <https://wiki.metropolia.fi/pages/viewpage.action?pageId=57182852>. Viitattu 29.11.2021.

Metropolia. Toiminnallisen opinnäytetyön erikoispiirteitä. Verkkojulkaisu. <https://wiki.metropolia.fi/pages/viewpage.action?pageId=57182852>. Viitattu 3.12.2021.

Ravitsemuspassi. Ruoanvalmistuksessa menetelmät ratkaisevat. Verkkojulkaisu. <https://www.ravitsemuspassi.fi/valmennus.php?k=219821>. Viitattu 19.3.2021.

Ruokatieto 2021. Aurinkomerkin viralliset säännöt. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/opettajien-materiaali/perusopetus/luomua-eri-luokille/hyvaa-lautaselle/aurinkomerkin-viralliset-saannot>. Viitattu 18.2.2021.

Ruokatieto 2021. Elintarvikelainsäädäntö. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/elintarvikelainsaadanto>. Viitattu 19.3.2021.

Ruokatieto 2021. Maakuntien ruokaperinteitä. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/mista-ruokakulttuuri-koostuu/maakuntien-ruokaperinteita>. Viitattu 1.4.2021.

Ruokatieto 2021. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. Verkkajulkaisu. [https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru\\_katsaus\\_2702091.pdf](https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru_katsaus_2702091.pdf). Viitattu 21.4.2021.

Ruokatieto 2021. Viranomaisvalvonta. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/elintarvikelainsaadanto/viranomaisvalvonta>. Viitattu 19.3.2021

Ruokavirasto. Aurinkomerkki eli luomu – valvottua tuotantoa –merkki. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/luomutuotteet/markkinointi-ja-merkinnat/aurinkomerkki/>. Viitattu 18.2.2021.

Ruokavirasto. Clostridium botulinum ja botulismien ehkäisy. 2019. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/clostridium-botulinum/>. Viitattu 4.11.2021.

Ruokavirasto. EU:n nimisuojarjestelmä. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuojarjestelma/>. Viitattu 18.2.2021.

Ruokavirasto. Pakolliset pakkausmerkinnät. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/pakolliset-pakkausmerkinnat/>. Viitattu 16.4.2021.

Ruokavirasto. Pakolliset pakkausmerkinnät. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/pakolliset-pakkausmerkinnat/>. Viitattu 3.12.2021.

Ruokavirasto. Pakkausmerkinnät. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/>. Viitattu 3.12.2021.

Ruokavirasto. Listerioosi. 2019. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/zoonosikeskus/zoonositi/bakteerien-aiheuttamat-taudit/listerioosi/>. Viitattu 4.11.2021.

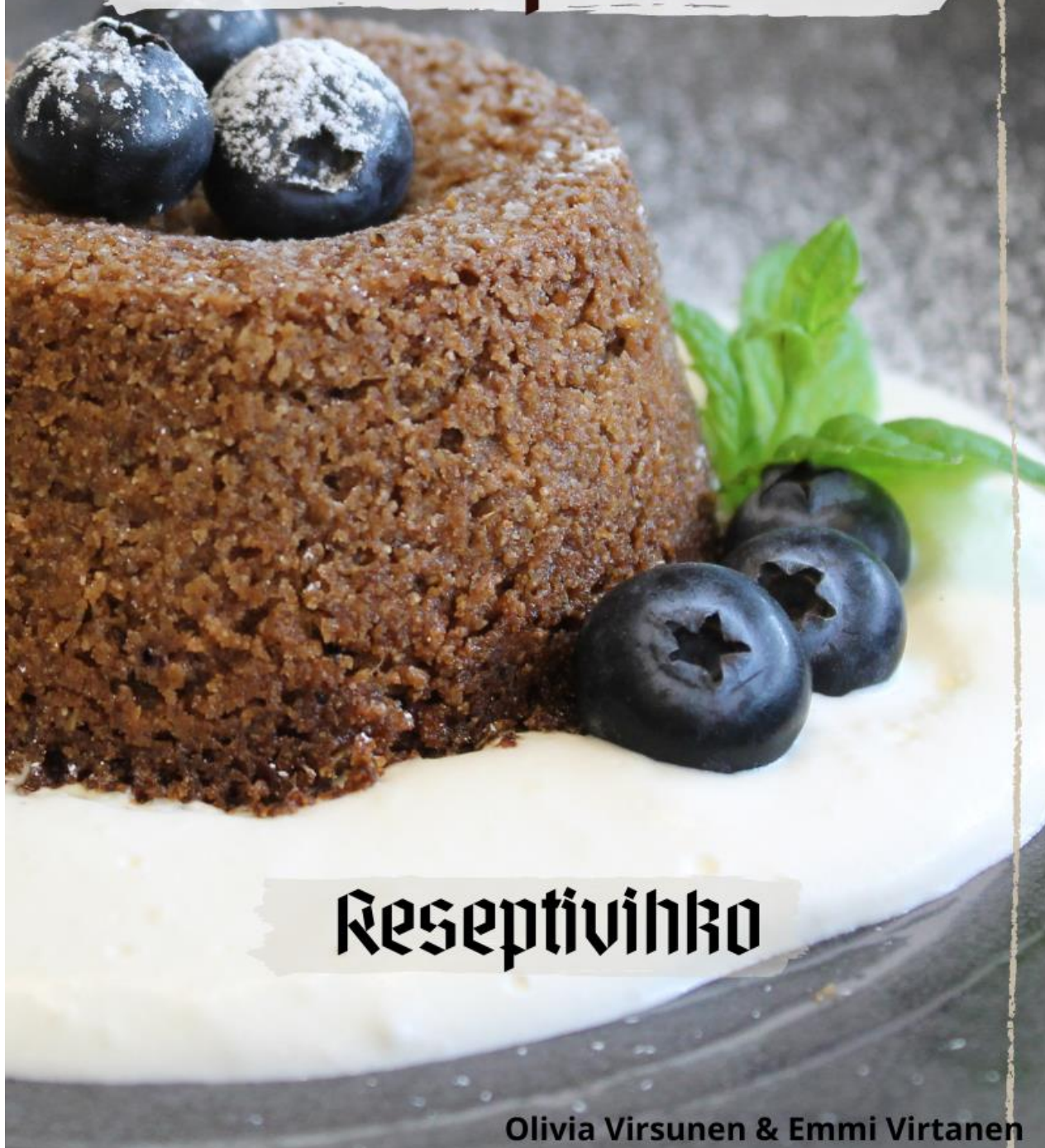
Ruokavirasto. Yersiniabakteerit. 2019. Verkkajulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/yersiniabakteerit/>. Viitattu 4.11.2021.

Saarela, Anna-Maria, Hyvönen, Paula, Määttä, Sinikka & Von Wright, Atte 2004. Elintarvikeprosessit. 1. painos. Savonia-ammattikorkeakoulu: Kehittämisen ja palvelukeskus.

Saarela, Anna-Maria, Hyvönen, Paula, Määttä, Sinikka & Von Wright, Atte 2010. Elintarvikeprosessit. 3. painos. Savonia-ammattikorkeakoulu: Kehittämisen ja palvelukeskus.

- Saa syödä! Luomu ja lähiruoka. Verkkojulkaisu. <https://www.saasyoda.fi/luomu-ja-l%C3%A4hiruoka>. Viitattu 18.2.2021.
- Satokausi. 10 hyvää syytä suosia sesonkikasviksia. Verkkojulkaisu. <https://satokausi.fi/10-hyvaa-syyta-suosia-sesonkikasviksia/>. Viitattu 23.4.2021.
- SAVOGROW 2017. Vinkkejä tuotekehitysprosessin hallintaan elintarvikealan toimijoille. Verkkojulkaisu. [http://www.savogrow.fi/files/430/VINKKEJA\\_TUOTEKEHITYSPROSESSIN\\_HALLINTAAN\\_ELINTARVIKEALAN\\_TOIMIJOILLE\\_Savonia-ammattikorkeakoulu\\_FutureFood\\_12\\_2017.pdf](http://www.savogrow.fi/files/430/VINKKEJA_TUOTEKEHITYSPROSESSIN_HALLINTAAN_ELINTARVIKEALAN_TOIMIJOILLE_Savonia-ammattikorkeakoulu_FutureFood_12_2017.pdf). Viitattu 3.3.2021.
- Talkkuna. Rantalan Talakkuna. Verkkojulkaisu. <https://www.talakkuna.fi/>. Viitattu 28.1.2021.
- Taste Savo. Pohjois-Savo ja Kuopion alue on 2020-21 Euroopan maukkain maakunta. Verkkojulkaisu. [https://www.tastesavo.fi/erg\\_2020](https://www.tastesavo.fi/erg_2020).
- Verkko Varia. Markkinoinnin kilpailukeinot – markkinointiviestintä. Verkkojulkaisu. [https://www.verkkovaria.fi/taydentavat/markkinointi/?page\\_id=495](https://www.verkkovaria.fi/taydentavat/markkinointi/?page_id=495). Viitattu 3.3.2021.
- Verkko Varia. Teema 3. Markkinoinnin kilpailukeinot. Verkkojulkaisu. [https://www.verkkovaria.fi/taydentavat/markkinointi/?page\\_id=50](https://www.verkkovaria.fi/taydentavat/markkinointi/?page_id=50). Viitattu 2.4.2021.
- Viitala, Riitta, Jylhä, Eila, 2013, Liiketoimintaosaaminen. 6 painos. Menestyvän yritystoiminnan perusta. Edita Publishing Oy
- Vikkala, Hanna, Airaksinen, Tiina, 2003, Toiminnallinen opinnäytetyö. Kustannusosakeyhtiö Tammi
- Wikipedia. Lähiruoka. Verkkojulkaisu. <https://fi.wikipedia.org/wiki/L%C3%A4hiruoka>. Viitattu 28.1.2021.
- Wikipedia 2021. Lähiruoka. Verkkojulkaisu. <https://fi.wikipedia.org/wiki/L%C3%A4hiruoka>. Viitattu 16.4.2021
- Wikipedia. Perinneruoka. Verkkojulkaisu. <https://fi.wikipedia.org/wiki/Perinneruoka>. Viitattu 21.4.2021.
- Yritystoiminta ja laskentatoimi. Koulutus & Matkailu Selander Oy. Verkkojulkaisu. <https://www.selanderoy.fi/digikirja/2-yritystoiminta-ja-laskentatoimi/>. Viitattu 1.4.2021.
- Yritystoiminta. Mitä markkinointi on? Verkkojulkaisu. <http://www.tieto.osaavayrittaja.fi/mitae-markkinointi-on>. Viitattu 3.3.2021.

# Savolaisen talkkunan uudet kujeet



Reseptivihko

Olivia Virsunen & Emmi Virtanen



# Esipuhe

Talkkuna valmistetaan ohranjyvistä, jotka keitetetään, valutetaan ja kypsytetään leivinuunissa. Jyviä hämmennellään niiden ollessa uunissa, jotta ne eivät pääse palamaan. Uunista jyvät laitetaan suoraan säkkeihin, joissa tapahtuu vielä jälkikypsytytys. Sen jälkeen jäljelle jää vielä jyvien jauhatus omalla kivimyllyllä. Kun kaikki toimenpiteet on tehty, tarkistetaan vielä tuotteen laatu ja sen jälkeen se pakataan ekologisiin myyntipakkauksiin.

Rantalan tilalla Kuopion Kurkiharjussa talkkunan valmistus alkoi jo vuonna 1914. Talkkunaa valmistetaan edelleen samalla perinteisellä menetelmällä kuin yli 100 vuotta sitten. Perinteet ovat olleet aina vahvat talkkunan valmistuksessa ja niistä onkin pidetty kiinni kautta aikojen. Tilan nykyinen omistaja Mikko Kokkonen valmistaa talkkunaa jo neljännessä polvessa.

Yrityksen nettisivut:  
talakkuna.fi





# Sisällysluettelo

## Suolaiset

Talkkunaperunarieska .....	4
Porkkanasämpylät .....	4
Riisi-talkkunapiirakat .....	5
Talkkunafofocaccia .....	6
Suolaiset talkkunamuffinit .....	6
Suolaiset talkkunaletut .....	7
Talkkunaleivitys .....	7
Talkkunapizza .....	8
Kalarullat .....	9
Kalapihvit .....	10
Kalakakkuset .....	10
Vegaaniset sarvet .....	11

## Makeat

Talkkunakeksit .....	12
Paremmat ässät .....	12
Rapsakat piparit.....	13
Raejuustopannari .....	13
Kuohkea kahvikakku .....	14
Talkkuna-mustikkakukko .....	14
Juustokakku ja marjamelba .....	15
Helppo marjapiirakka .....	15
Nopea smoothie .....	16
Marjaunelma .....	16



## Talkkuna-perunarieska

### Ainesosat:

- 5dl valmista perunamuussia
- 1 tl suolaa
- 3 kananmunaa
- 2dl vehnä jauhoja
- 2 dl talkkunajauhoja (siivilöity)
- 1 dl ohrajauhoja



### Valmistus:

1. Sekoita perunasoseeseen suola, munat ja jauhot. Taikinaa ei tarvitse vaivata.
2. Tee perunamassasta kämmenenkokoisia rieskoja pellille ja painele kosteilla sormilla tai lusikalla tasaiseksi.
3. Paista 225 asteessa noin 15-20 minuuttia. Tarjoile voin kanssa.

## Porkkanasämpylät

### Ainesosat:

- 5 dl maitoa
- 1 tl suolaa
- 2 rkl siirappia
- 50 g hiivaa
- 2 porkkanaa
- 2 dl kaurahiutaleita
- 2 dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- 8 dl vehnä jauhoja
- 50g voita tai margariiniä



### Valmistus:

1. Sekoita kädenlämpöiseen maitoon suola, siirappi ja hiiva.
2. Raasta porkkanat ja lisää taikinaan porkkanaraaste, kaurahiutaleet ja jauhoseos.
3. Alusta taikina. Lisää lopuksi voi. Taikina saa jäädä pehmeäksi, peitä liinalla ja laita kohoamaan.
4. Tee taikinasta tanko jauhotetulle pöydälle. Jaa se 18 osaan ja pyörittele palloista sämpylöitä pellille. Kohota vielä liinan alla.
5. Paista uunissa 225 asteessa noin 12 minuuttia.



# Riisi-talkkunapiirakat

## Ainesosat: Puuro

- 5 dl vettä
- 3 dl puuroriisiä
- 1,5 l täysmaitoa
- 2-3 kpl kananmunia
- 1-2 tl suolaa

## Aineisosat: Taikina

- 5 dl vettä
- 1 rkl suolaa
- 5 dl ruisjauhoja
- 1 ½ dl talkkunajauhoja (siivilöity)
- 4 dl vehnäjauhoja
- 50g voisulaa



## Valmiiden piirakoiden voiteluun:

- 75 g voita
- 2dl täysmaitoa

## Valmistus: (noin 50 kpl)

1. Aloita piirakoiden valmistaminen puuron keittämisellä. Puuron voi valmistaa jo edellisenäkin päivänä. Mikäli valmistat puuron piirakoiden leipomispäivänä, puuro täytyy jäädyttää.
2. Lisää kiehuvaan veteen riisit ja keitä kunnes vesi on imeytynyt. Lisää maito, sekoita koko ajan ettei puuro pala pohjaan. Kun maito on lisätty ja puuro kiehuu alenna lämpöä. Hauduta puuro kypsäksi kannen alla välillä sekoittaen. Lisää lopussa suola.
3. Valmista taikina sekoittamalla veteen kuivat ainekset. Alusta viimeiseksi joukkoon sulatettu voi. Taikinan tulee olla kiinteää ja sitkeää.
4. Leivo taikinasta tanko ja jaa se 50 osaan. Pyöritä palat palloiksi ja lada päällekkäin, peitä ne kelmulla kuivumisen estämiseksi.
5. Kauli pallot piirakkapulikalla ohuiksi, pyöreiksi kuoriksi. Kokoa kuoret pinoon, ripottele väliin jauhoja ja peitä kelmulla.
6. Levitä muutama kuorista pöydälle. Poista ylimääräinen jauho pullasudilla. Annostele puuroa kuoren päälle ja levitä se veitsellä yläreunasta alareunaan ja sivusuunnassa melkein reunoihin asti. Taivuta kuoren reunat puuron päälle ja painele etusormilla rypyttäen. Nostele sen jälkeen pellille.
7. Paista 275-300 asteessa noin 10- 15 minuuttia.
8. Voitele valmiit piirakat voi-maitoseoksella.
9. Päälle voit tehdä halutessasi munavoin tai graavilohi päällisen.

## Talkkunafocaccia



### Ainesosat:

- 5 dl vettä
- 1 pala hiivaa
- 1 ½ tl suolaa
- 1 rkl siirappia
- 2 dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- n. 5 dl vehnäjauhoja
- 3 rkl rypsiöljyä

### Pinnalle:

- 3 valkosipulin kynttä
- rosmariinia
- merisuolaa

### Valmistus:

1. Sekoita kädenlämpöiseen veteen hiiva ja suola
2. Lisää jauhot ja öljy
3. Jätä taikina löysäksi ja kohota noin 30 minuuttia
4. Kaada taikina uunipellille tai voideltuun uunivuokaan (30cmx25cm) ja kohota vielä noin 20 minuuttia
5. Painele sormella taikinaan koloja ja lisää hienonnetut valkosipulin kynnet ja rosmariini sekä suola. Pinnan voi voidella öljyllä halutessaan
6. Paista noin 180 asteessa kiertoilmauunissa tai kotiuunissa 225 astetta noin 15-20 minuuttia

## Suolaiset talkkunamuffinit

### Ainesosat:

- 3 ½ dl vehnäjauhoja
- 1 dl talkkunajauhoja (siivilöity)
- ½ tl suolaa
- 1 paprika
- 100 g kinkkua
- puoli kourallista yrttejä esim. persilja, basilika
- 100g juustoraastetta
- 100g voita
- 1 kananmuna
- 2 ½ dl maitoa



### Valmistus:

1. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.
2. Kuutioi paprika ja kinkku sekä hienonna yrtit. Lisää täytteet ja juustoraaste kulhoon. Voit halutessasi korvata kinkun kasviksilla tai sienillä.
3. Lisää voi, muna ja maito. Sekoita tasaiseksi. Lusikoi sitten taikina muffinivuokiin.
4. Paista uunin keskiosassa 225 asteessa noin 15-20 minuuttia



## Suolaiset talkkunaletut

### Aineosat:

- 3 kananmunaa
- 6 dl maitoa
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- 1 rkl sokeria
- 1 tl suolaa

### Täyte:

- 200g lehtipinaattia
- 2 tomaattia
- 50 g aurinkokuivattua tomaattia
- 1 dl pinjansiemeniä
- 150 g juustoraastetta
- mustapippuria

### Valmistus:

1. Vatkaa kananmunat ja lisää sen jälkeen taikinaan puolet maidosta sekä muut aineet ja vatkaa tasaiseksi. Lisää sitten loppu maito. Anna turvota noin 30 minuuttia.
2. Paista taikinasta ohukaisia pannulla.
3. Sekoita täytteen aineet keskenään ja laita paistetun letun väliin.



## Talkkunaleivitys kalalle



### Ainesosat:

- kalaa esim. kuhaa fileenä tai muikkuja
- 2 dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- 2 tl suolaa

### Valmistus:

1. Sekoita talkkunajauhot ja suola keskenään.
2. Pyörittele kalafilepalat runsaassa talkkunassa ja paista voissa pannulla noin 5 minuuttia käännellen.

# Talkkunapizza

## Pizzapohja:

- 2 ½ dl vettä
- 25g hiivaa
- 1 ½tl suolaa
- ½ tl sokeria
- 4 rkl rypsiöljyä
- 1 dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- n. 6-7 dl durumjauhoja



## Täyte:

- kylmäsavulohta
- marinoitua punasipulia
- miniluumutomaattia
- juustoraaste
- pohjalle: paseerattu tomaatti

## Marinoidut punasipulit:

- 2 punasipulia
- ½ tl suolaa
- 1 tl sokeria
- mustapippuria
- ½ dl öljyä
- 3 rkl viinietikkaa

Pilko punasipuli ohuiksi viipaleiksi ja sekoita ainekset keskenään. Anna tekeytyä noin 20 minuuttia.

## Valmistus:

1. Aloita valmistus pizzapohjasta. Sekoita kädenlämpöiseen veteen hiiva, sokeri ja suola. Lisää sen jälkeen jauhoseos. Lisää lopussa vielä öljy ja anna turvota noin 30 minuuttia lämpöisessä paikassa.
2. Kauli tai tapputtele taikina kohoamisen jälkeen uunipelille tai 2-4 pienemmäksi pizzaksi.
3. Lisää täytteet pizzaan aloittamalla tomaattikastikkeella. Sen jälkeen lisää loput täytteet ja viimeseksi juustoraaste. Paista uunissa 225 asteessa noin 12-15 minuuttia uunin tehosta riippuen.

Voit halutessasi tuunata täytteet oman maun mukaan!  
Tässä muutamia ehdotuksia erilaisista täytteistä.

## Kasvispizza:

- Herkkusieni
- Tomaatti
- Paprika
- Juustoraaste
- pohjalle: paseerattua tomaattia

## Napolilainenpizza:

- Parmesaania
- Mozzarellaa
- Tomaattia
- Tuoretta basilikaa
- pohjalle: paseerattua tomaattia

## Salamipizza:

- Pecorino juustoa
- Mozzarellaa
- Salamia
- pohjalle: paseerattua tomaattia



# Kalarullat

## Ainesosat: Taikina

- 2 dl vettä
- 1 tl suolaa
- 200 g talkkunajauhoja (siivilöity)
- 100 g vehnä jauhoja
- 50 g voita huoneenlämpöisenä

## Täyte:

- 800 g tuoretta kalaa
- 1 dl puuroriisiä tai ohrasuurimoita
- 1 ½ dl ruisrouhetta
- 100 g salottisipulia
- ½ -1 rkl suolaa
- 1 tl valkopippuria
- ½ ruukkua tilliä hienonnettuna



## Valmistus:

1. Sekoita taikinan ainekset yhteen monitoimikoneella tai yleiskoneella. Anna valmiin taikinan levätä jääkaapissa noin 1-2 tuntia.
2. Täytettä varten, leikkaa kala vinottain ohuiksi viipaleiksi ja sitten pieniksi paloiksi. Älä leikkaa nahan päällä olevaa tummaa lihan osaa mukaan.
3. Keitä ja valuta puuroriisit tai suurimot paketissa olevan ohjeen mukaan.
4. Kuullota pannulla öljyssä pieneksi hienonnettu salottisipuli.
5. Hienonna tilli.
6. Sekoita kaikki täytteen ainekset ja mausteet keskenään ja laita täyte tiivisti pursotinpussiin.

## Rullien valmistus:

1. Kauli taikina jauhotetulla pöydällä ohueksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi ja leikkaa noin 10cm leveiksi rullapohjiksi.
2. Pursota täytettä taikinal Levyjen keskelle.
3. Nosta toinen taikinareuna tiiviisti täytteen päälle ja kostuta taikinan saumakohta vedellä. Käännä toinen reuna tiiviisti kostutetun reunan päälle. Käännä rulla pellille saumapuoli alaspäin.
4. Paista 230 asteessa noin 15 minuuttia.
5. Voitele uunista tulleet rullat sulatetulla voilla tai margariinilla.
6. Leikkaa rullista viistosti noin 2-3 cm leveitä paloja.

## Alkuperäinen resepti:

Savolainen syömälysti kirja, Gummerus kirjapaino Oy 2009. Tekijät Eila Ollikainen, Sinikka Määttä, Mauno Hämäläinen.

## Kalakakkuset

### Ainesosat:

- 200 g voita
- 1 tl suolaa
- 1 dl talkkunajauhoja (siivilöitynä)
- 2 ¼ dl ruisjauhoja
- ¾ tl leivinjauhetta

### Täyte:

- 200 g ruodotonta kalaa
- ½ sipuli
- ½ dl tilliä
- 1 tl suolaa
- ½ mustapippuria
- 2 rkl sitruunamehua



### Valmistus:

1. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää jauhoseos.
2. Erotta taikinasta 2/3 osaa ja taputtele se pieniin foliovuokiin (6kpl). Taputtele loppu taikina leivinpaperille kanneksi ja laita sivuun odottamaan.
3. Sekoita täyteen aineet keskenään. Kaada seos pieniin alumiinivuokiin ja aseta vielä kansi päälle.
4. Paista 200 asteessa noin 15 minuuttia.

Vinkki: Jos täytettä jää yli, voit tehdä ylijääneestä täytteestä kalapihvejä.

## Kalapihvit

### Ainesosat:

- 200 g ruodotonta kalaa
- ½ sipuli
- ½ dl tilliä
- 1 tl suolaa
- ½ mustapippuria
- 2 rkl sitruunamehua



### Valmistus:

1. Hienonna kala. Sekoita sen jälkeen kaikki ainekset keskenään.
2. Muotoile taikinasta pihvejä. Paista ne sen jälkeen kuumalla pannulla noin 5 minuuttia käännettäen.

Vinkki: Voit halutessasi tehdä isomman erän täytettä ja leipoa samalla sivulla olevia kala kakkusia.



# Vegaaniset sarvet

## Ainesosat:

- 1 dl talkkunajauhoja (siivilöity)
- 2 ½ dl vehnä jauhoja
- 1 dl porkkanaraastetta
- 2 ½ tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa
- ½ dl juoksevaa margariinia tai 50g margariinia
- 2 dl oatly fraiche
- öljyä voiteluun

## Valmistus:

1. Sekoita vehnä jauhot, suola ja leivinjauhe kulhossa.
2. Lisää joukkoon rasva ja fraiche. Sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi.
3. Jaa taikina kahteen osaan. Pyöritä palat palloiksi.
4. Kauli pallot ohuiksi pyöreiksi levyiksi.
5. Leikkaa taikinapyörällä levyt 6-8 yhtä suureen osaan kolmioiksi.
6. Sekoita täytteen aineet kulhossa. Jaa täyte kolmioiden leveään päähän.
7. Rullaa kolmiot sarviksi leveästä päästä alkaen ja asettele leivinpaperin päälle uunipellille.
8. Voitele sarvet öljyllä ja ripota päälle siemeniä.
9. Paista sarvia 225°C:ssa 15-20 minuuttia.
10. Nauti lämpimänä.

## Pesto:

- 1-3 valkosipulinkynttä
- 1 ruukku basilikaa
- ½ dl pinjansiemeniä
- 2 dl vegejuustoa
- ripaus suolaa
- ripaus mustapippuria

## Valmistus:

1. Laita kaikki ainekset kulhoon ja aja ne sauvasekoittimella tasaiseksi massaksi.



## Täyte 1:

- 1 dl sipulia (kuullotettu pannulla)
- 1 dl porkkanaraastetta
- 1 tl rakuunaa
- 1 tl timjamia
- 1 rkl basilikaa
- ½ tl suolaa
- ½ tl pippuria

## Täyte 2:

- 1 dl siemeniä tai pähkinöitä
- 1 dl porkkanaraastetta
- 2 rkl pestoa

## Talkkunkeksit

### Ainesosat:

- 200 g voita
- 2 ½ dl sokeria
- 2dl ohra- tai perunajauhoja
- 2 dl talkkunajauhoja (siivilöity)
- 3 dl vehnä jauhoja
- 2 tl vaniljasokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 ½ dl kermaa

### Valmistus:

1. Vaahdota pehmeä rasva ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää kuivat aineet vuorotellen kerman kanssa voi-muna seokseen.
2. Ota lusikalla käteen taikinaa ja pyöritä keksejä leivinpaperin päälle. Jätä leivinpaperille hyvän kokoiset välit. Voit halutessasi tehdä jonkin kuvion keksin pintaan esimerkiksi muotilla.
3. Paista keksejä 175 asteessa noin 15-20 minuuttia.



## Paremmat ässät



### Ainesosat:

- 150 g voita
- 2 ½ dl sokeria
- 3 kananmunaa
- 1 tl leivinjauhetta
- 3 ½ dl vehnä jauhoja
- 2 dl talkkunajauhoja (siivilöity)

### Valmistus:

1. Vaahdota sokeri ja voi keskenään. Lisää sen jälkeen munat yksitellen.
2. Lisää kaikki kuivat aineet taikinaan.
3. Leivo taikina tangoksi ja muotoile taikinasta ässän muotoinen. Voit käyttää apuna pursotinpuussia. Kasta sen jälkeen kaneli-sokeri seoksessa.
4. Paista uunissa 200 asteessa noin 10 minuuttia.



## Rapsakat piparit



### Ainesosat:

- 100 g voita
- 2rkl piparkakkumaustetta
- 1 dl siirappia
- 1 kananmuna
- 1 ½ dl sokeria
- 2 dl talkkunajauhoja (siivilöity)
- 3dl ruisjauhoa
- 2 dl venhäjauhoa
- 1 tl leivinjauhetta

### Valmistus:

1. Sulata rasva. Sekoita joukkoon piparkakkumauste, siirappi, muna sekä kuivat aineet.
2. Anna taikinan levätä jääkaapissa muutama tunti tai yön yli.
3. Kauli taikina ja painele piparkakkumuotilla haluamiasi muotoja. Siirrä leivinpaperin päälle.
4. Paista 200 asteessa noin 8-10 minuuttia. Vahdi pipareita koko paiston ajan.

## Raejuustopannari

### Ainesosat:

- 200 g raejuustoa
- 3 kananmunaa
- 200 g sulatettua voita
- 3 dl kermaa tai maitoa
- ¼ tl suolaa
- 1 rkl sokeria
- 1 dl venhänjauhoja
- 1 dl talkkunaa (ei siivilöityä)



### Valmistus:

1. Riko kananmunan rakenne ja sekoita kaikki ainekset keskenään.
2. Paista 200 asteessa noin 40 minuuttia. Tarjoile kerman ja marjojen kanssa.

## Kuohkea kahvikakku



### Ainesosat:

- 1 ½ dl talkkunajauhoja (siivilöitynä)
- 2 ½ dl venhäjauhoja
- 2 rkl perunajauhoja
- ½ tl suolaa
- 3 dl sokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- 2tl vaniljasokeria
- 100g voita sulatettuna
- 2 dl hapankermaa
- 2 kananmunaa

### Valmistus:

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää voi sekä kerma ja vatkaa seos sekaisin.
2. Lisää sen jälkeen vielä munat yksitellen ja vatkaa taikina tasaiseksi.
3. Paista kakku uunissa 180 asteessa noin 35-45 minuuttia.

## Talkkuna-mustikkakukko

### Ainesosat:

- 200 g voita
- 1 dl sokeria
- 1,5 dl talkkunajauhoja (siivilöitynä)
- 3 dl ruisjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

### Täyte:

- 8 dl (400g) pakastemustikoita
- n. 1 dl sokeria
- ½ dl perunajauhoja



### Valmistus:

1. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää jauhoseos.
2. Erotta taikinasta 2/3 osaa ja taputtele se uunivuoan pohjalle tai pieniin foliovuokiin (6kpl). Taputtele/kauli loppu taikina mustikkakukoille kanneksi leivinpaperin päälle ja laita se sivuun odottamaan.
3. Sekoita mustikat ja sokeri. Lisää sen jälkeen perunajauho. Kaada seos vuokiin taikinan päälle ja aseta vielä kansi päälle.
4. Paista 200 asteessa noin 15minuuttia. Tarjoile vaniljakastikkeen tai vaniljajäätelön kanssa. HUOM: Jos teet mustikkakukon isompaan vuokaan paistoaika on noin 40 minuuttia.



## Juustokakku ja marjamelba

### Ainesosat: Pohja

- 75g talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- 75g keksinmurua
- 75 g sulatettua voita

### Täyte:

- 400 g tuorejuustoa
- 250g maitorahkaa
- 1 ½ dl sokeria
- ½ dl perunajauhoja
- 2dl kermaa
- 3 kananmunaa

### Valmistus:

1. Hienonna keksit ja lisää talkkuna ja sulatettu rasva joukkoon.
2. Painele seos leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan (halkaisija 24cm)
3. Valmista täyte. Sekoita kaikki täyteen ainekset tasaiseksi seokseksi ja kaada seos pohjan päälle.
4. Paista 175 asteessa uunin alemmalla tasolla ensin 45 minuuttia ja alenna sitten lämpöä 150 asteeseen ja paista vielä 15 minuuttia.
5. Anna kakun jäähtyä vuoassa huoneenlämpöiseksi ja siirrä sitten jääkaappiin. Voit halutessasi tarjoilla kakun marjojen tai marjamelban kanssa.



### Marjamelba:

1. Sulata noin 2 dl vadelmia. Lisää joukkoon sokeria. Aja marjat soseeksi esim. sauvasekoittimella.
2. Painele seos siivilän läpi, jotta siemenet jää siivilään.
3. Laita valmis melba tarjolle.

## Helppo marjapiirakka

### Ainesosat:

- 2 kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 2 dl kermaa
- 100 g sulatettua voita
- 2 dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- 2 dl vehnä jauhoja
- 3 tl leivinjauhetta

### Muruseos:

- 100 g voita
- ½ dl sokeria
- 3 dl kaurahiutaleita

Muruseoksen alle marjoja esim. mustaherukkaa ja vadelmaa.



### Valmistus:

1. Sekoita munat ja sokeri keskenään. Kaada sen jälkeen joukkoon kerma ja voisula.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää jauhoseos mahdollisimman vähän sekoittaen.
3. Levitä taikina piirakkavuokaan. Lisää sen jälkeen marjat ja sokeri.
4. Paista piirakkaa 200 asteessa noin 20 minuuttia.

## Nopea smoothie

### Ainesosat:

- 250 g maitorahkaa
- 5 dl maustamatonta jogurttia
- 1 dl mustikoita
- 2 dl vadelmia
- 0,5 dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- 1 tl vaniljasokeria
- 3-4 tl sokeria
- mintunlehtiä



### Valmistus:

1. Mittaa ainekset blenderiin ja sekoita. Voit myös valmistaa tuotteen sauvasekoittimella mittaa ainekset kulhossa ja sekoita.
2. Nautitaan kylmänä.

## Marjaunelma

### Ainesosat:

- 1 l vettä
- 4 dl puolukoita
- 1 dl sokeria
- 1 dl mannasuurimoita
- ½ dl talkkunajauhoja (ei siivilöity)
- ½ tl suolaa



### Valmistus:

1. Kuumenna vesi ja lisää tuoreet tai jäiset puolukat sekä sokeri. Keitä puolukoita niin että ne hajoavat.
2. Sekoita vispilällä.
3. Lisää mannasuurimot ja talkkuna kokoajan sekottaen kuumaan nesteeseen.
4. Lisää suola ja kypsennä matalalla lämmöllä n. 15 min.
5. Jäähdytä seos. Vatkaa jäähtynyt seos sähkövatkaimella ilmavaksi.
6. Annostele kulhoihin ja koristele halutessasi marjoilla ja kermavaahdolla.



---

## Lopuksi

Tämän reseptivihkon on tehnyt Olivia Virsunen sekä Emmi Virtanen osanana Savonia-ammattikorkeakoulun opinnäytetyötä. Kaikki reseptit on kokeiltu useaan kertaan ja todettu toimiviksi. Kuvasimme myös kaikki kuvat itse. Reseptivihko on tehty lisäämään kuluttajien tietoutta talkkunan monipuolisista käyttömahdollisuuksista.

Kiitämme Rantalalan Talakkunan yrittäjää, Mikko Kokkosta, hyvästä ja saumattomasta yhteistyöstä. Lisäksi haluamme kiittää tuntiopettajaamme Hanna Kyrölää suuresta avusta ja ideoinnista tuotosta varten. Kiitämme myös opinnäytetyön ohjaajaamme Anne-Mari Heikkistä hyvästä ohjauksesta projektin aikana.

Toivomme, että juuri sinä lukija, saat reseptivihkon hyötykäyttöön ja löydät siitä parhaimmat sekä maukkaimmat reseptit.

Mukavia leipomishetkiä toivottaa Olivia ja Emmi!

---