

Emmi Koskinen, Anni Savolainen

MAUKASTA JA EDULLISTA
KOTIRUOKAA
Koulutustuotteen tuotekehitys

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tammikuu 2013




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>	<p>Opinnäytetyön päivämäärä</p> <p>8.1.2013</p>	
<p>Tekijä(t)</p> <p>Emmi Koskinen, Anni Savolainen</p>	<p>Koulutusohjelma ja suuntautuminen</p> <p>Palvelujen tuottaminen ja johtaminen</p>	
<p>Nimeke</p> <p>Maukasta ja edullista kotiruokaa; Koulutustuotteen tuotekehitys</p>		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää uusi koulutustuote Ravintola Tallin käyttöön. Koulutustuotteen suunniteltiin ruoanlaittokurssi, joka sisältää neljän opetuskerran pituisen, toteutusta vaille valmiin kurssipaketin. Ravintola Talli on Mikkelin ammattikorkeakoulun alueella sijaitseva opetusravintola.</p> <p>Kurssipakettiin suunniteltiin valmiit opetuskertojen oppimateriaalit, reseptit, sekä valmiiksi tehdyt markkinointipohjat. Kaikki materiaali laitettiin Moodle-alustalle, Mikkelin ammattikorkeakoulun virtuaaliseen oppimisympäristöön.</p> <p>Aiheeseen perehdyttiin tutkimalla elämyksellisyyttä ja tuotteistamista, sekä analysoimalla kyselyä, joiden pohjalta kurssia lähdettiin suunnittelemaan. Kurssin opetuskertoja ovat "Alkuruoat ja leivonta", "Maus-taminen, kastikkeet ja lisäkkeet", "Kalan fileointi ja jälkiruoka", sekä "Koko ateriala ja tapakoulutus". Jokaiselle kerralle on oma opetusmateriaalinsa ja reseptiikkansa.</p>		
<p>Asiasanat (avainsanat)</p> <p>tuotekehitys, tuotteistaminen, elämyksellisyys, ruokaohjeet</p>		
<p>Sivumäärä</p> <p>32+3</p>	<p>Kieli</p> <p>Suomi</p>	<p>URN</p>
<p>Huomautus (huomautukset liitteistä)</p> <p>Opinnäytetyön julkaisussa oppimateriaalit ja kappale 6.4 salataan.</p>		
<p>Ohjaavan opettajan nimi</p> <p>Eeva Koljonen</p>	<p>Opinnäytetyön toimeksiantaja</p> <p>Merja Hölttä / Ravintola Talli</p>	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis January 8 th , 2013
Author(s) Emmi Koskinen, Anni Savolainen	Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Tasty and profitable home cooking; Educational product development		
Abstract <p>The idea of our bachelor's thesis was to create new educational product for Restaurant Talli. We planned this new ready-for-use cooking course which includes four different lesson themes. Restaurant Talli is teaching-restaurant operating in the area of Mikkeli University of Applied Sciences.</p> <p>The course package includes already made teaching materials, recipes and marketing bases. All the material was put in the Moodle base which is Mikkeli University's virtual teaching environment.</p> <p>We familiarized ourselves in to the thesis by researching experience industry and product making. We also analyzed a survey which gave us the base of our thesis's idea. Courses different teaching lessons are assorted as "Starters and baking", "Spicing, sauces and side dishes", "Preparing the fish and desserts" and "Whole meal and good manners". For each teaching lesson there are own teaching material and recipes in Moodle.</p>		
Subject headings, (keywords) product development, making products, experience industry, recipes		
Pages 32+3	Language Finnish	URN
Remarks, notes on appendices When publishing this thesis the teaching materials and paragraph 6.4 are concealed.		
Tutor Eeva Koljonen	Bachelor's thesis assigned by Merja Hölttä / Restaurant Talli	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	OPINNÄYTETYÖN TAVOITE JA TOIMEKSIANTAJA	2
	2.1 Tiedonhankinta	2
	2.2 Toimeksiantaja.....	2
3	ETENEMINEN KEHITTÄMISPROSESSISSA	3
	3.1 Kehittämistyön aiheen valinta	3
	3.2 Kysely opiskelijoille	5
	3.3 Kyselyn tulokset	5
	3.4 Johtopäätökset kyselystä.....	7
4	ASIAKKAAN KOKEMA ELÄMYKSELLISYYS	8
5	KOULUTUSTUOTTEEN TUOTEKEHITYS JA TUOTTEISTAMINEN	9
	5.1 Tuotteen kehittäminen	10
	5.2 Tuotteistettu palvelu	11
	5.3 Tuotteistaminen	12
	5.4 Tuotteistamisen hyödyt.....	13
6	MARKKINOINTI JA KUSTANNUKSET	14
	6.1 Kurssin markkinointi	14
	6.2 Banneri ja infokirje	15
	6.3 Jälkimarkkinointi	16
7	KURSSIN SISÄLLÖN KOOSTAMINEN	17
	7.1 Kurssi.....	17
	7.2 Alkuruoat ja leivonta	18
	7.3 Maustaminen, kastikkeet ja lisäkkeet	19
	7.4 Kalan fileointi ja jälkiruoka	21
	7.5 Koko ateria ja tapakoulutus	22
	7.6 Oheismateriaali	24
	7.6.1 Annoksen rakentaminen.....	24
	7.6.2 Tapakoulutus ja kattaminen	24
	7.6.3 Edullisuus.....	27
8	YHTEENVETO	29
	LIITE/LIITTEET	

- 1 Yksisivuinen liite
- 2 Monisivuinen liite

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja kehittää uusi koulutustuote Ravintola Tallille. Ravintolan käyttöön suunniteltiin ruoanlaiton alkeita käsittelevä kurssipaketti. Tavoitteena oli luoda valmis kokonaisuus, jota Ravintola Tallin henkilökunta voisi jatkossa myydä omana tuotteenaan. Kurssipakettia voisi myydä ajankohdasta riippumatta opiskelijoille, joilla on kiinnostusta ruoanlaittoa kohtaan ja jotka haluavat parantaa omia ruoanlaittotaitojaan. Kurssi koostuu neljästä eri opetuskerrasta, joihin sisältyy alkuruokien, leivonnaisten, pääruokien, lisäkkeiden ja jälkiruokien valmistusta.

Kurssin opetusmateriaaleina toimivat valmiiksi tehdyt PowerPoint-esitykset, tulostettavat opintomateriaalit, sekä valmiit, Aromi-ohjelmalla tehdyt reseptit. Kurssilla sivutaan opetusmateriaaleissa myös tapakoulutusta, itse tehdyn ruoan ja ostetun ruoan hintaeroja, annoksen rakentamista sekä kattamista.

Alustavana pohjatyönä ja tiedonhankintamenetelmänä opinnäytetyölle on tutkittu opiskelijoiden toiveita tutustumalla Mikkelin ammattikorkeakoulussa liiketaloutta opiskelevan Jani Leikkaan (2012) toteuttamaan kyselyyn. Kyselyllään Leikas kartoittaa opiskelijoiden halukkuutta osallistua ruoanlaittokurssille ja toiveita kurssin sisältöä kohtaan. Lisäksi opinnäytetyön kirjallisen osuuden aiheisiin on tutustuttu perehtymällä asiakkaan kokemaan elämyksellisyyteen, tuotekehitykseen, palvelun tuotteistamiseen sekä markkinointiin. Perehtyminen on tapahtunut kirjallisuuden, Internet - lähteiden ja omien kokemusten avulla.

Kurssin markkinointia varten on suunniteltu Ravintola Tallille markkinointipaketti, joka sisältää muun muassa Internet-mainontaa varten tehdyn bannerin ja tietopaketin kurssista, ilmoittautuneille toimitettavan tietopaketin Tallin periaatteista sekä kurssille valmiiksi lasketun kustannusperusteisen hinnan.

2 OPINNÄYTETYÖN TAVOITE JA TOIMEKSIANTAJA

Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää valmis kurssipaketti Ravintola Tallille. Kurssipakettiin sisältyvät kurssin opetusmateriaali, kurssilla käytettävät reseptit sekä materiaali kurssin markkinointia varten. Tarkoituksena on saada opiskelijat kiinnostumaan ruoanlaitosta ja antaa heille tietoa aiheesta. Tavoitteena kurssin avulla on osaltaan myös lisätä Ravintola Tallin tunnettuutta opiskelijoiden keskuudessa, ja saada Tallin opetuskeittiön uudenaikainen teknologia laajempaan käyttöön. Mielestämme jo pelkästään kurssia markkinoitaessa Ravintola Talli saa positiivista näkyvyyttä opiskelijoiden joukossa.

2.1 Tiedonhankinta

Aloitettaessa kurssin suunnittelua käytiin haastatteluja Ravintola Tallin Ravintolapäällikön kanssa, jotta saatiin selville, mitä Talli toivoo kurssin sisältävän. Lisäksi tutustuttiin kirjallisuuden lähteisiin, joiden avulla perehdyttiin tarkemmin koulutustuotteen tuotekehitykseen, elämyksellisyyteen, palvelun tuotteistamiseen ja markkinointiin.

Kurssin opetusmateriaaliin sisältyy neljä PowerPoint-esitystä, joita kurssin vetäjä käyttää kullakin opetuskerralla. PowerPoint-esitykset sisältävät opetusmateriaalia, jossa havainnoidaan kurssin kunkin opetuskerran teemaa kuvin ja tekstein. Opetusmateriaaliin sisältyvät myös kurssilla käytettävät reseptit, jotka on vakioitu ja luotu Ravintola Tallin käyttämään Aromi -ohjelmaan. Resepteihin on myös lisätty yksinkertaiset työohjeet, joita aloittelevankin ruoanlaittajan on helppo noudattaa myös kotona ilman opettajan apua.

2.2 Toimeksiantaja

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Mikkelin ammattikorkeakoulun yhteistyökumppani Ravintola Talli, joka toimii pääasiallisesti restonomien oppimisympäristönä. Ravintolan Internet-sivujen mukaan Talli toimii niin lounas-, kokous-, a la carte- kuin tilausravintolana aina 120 vieraaseen asti. Ravintola Tallin osoite on Patteristonkatu 2 PL 181, 50101 Mikkeli.

Ravintola Tallin Internet-sivujen mukaan ravintola on saanut ympäristömerkin omista arvoistaan, joita ovat luonnonmukaisuus ja puhtaus kaikessa toiminnassaan. Ravintola pyrkii käyttämään lähellä tuotettuja raaka-aineita, joissa on kotimaisuuden leima. Lähiruoka ja kotimaisuus ovat Tallille tuttuja käsitteitä. Tallissa suuren huomion on saanut myös jätteiden, metallien ja lasin kierrättäminen.

Ravintola Tallin henkilökuntaan kuuluvat keittiömestari Jukka-Pekka Riipinen, kokki Heidi Kontio, sekä ravintolapäällikkö Merja Hölttä, joka toimi yhteyshenkilönä suunniteltaessa ruoanlaiton alkeita koskevaa kurssipakettia.

Ravintola Tallissa on ennenkin järjestetty erilaisia teeman mukaisia ohjelmia ja koulutuspaketteja. Itse talossa oleva opetuskeittiön puoli on toiminut ennenkin Mikkelin ammattikorkeakoulun oppilaiden opetustilana, joten Tallilla on hyvät puitteet toteuttaa myös suunniteltua kurssia. Ravintolassa onkin isot ja avarat tilat toimia ja laittaa ruokaa kurssin puitteissa.

3 ETENEMINEN KEHITTÄMISPROSESSISSA

Kun olimme päättäneet aloittaa opinnäytetyön tekemisen, oli edessä aiheen valinta. Aloitimme aiheen pohjustuksen ja taustatutkimukset tutustumalla aihetta koskevaan kyselyyn.

3.1 Kehittämistyön aiheen valinta

Opinnäytetyön suunnittelu aloitettiin jo kesän alussa vuonna 2012. Aiheeksi valikoitui kesän 2012 lopulla tämä ”Maukasta ja edullista kotiruokaa” -kurssipaketti Tallin käyttöön, sillä aihe vaikutti mielenkiintoiselta. Elokuussa aloitettiin ensimmäiseksi tiedonhankinta ja taustamateriaalien lukeminen. Syyskuun aikana käytiin keskusteluja Ravintola Tallin toimeksiantajan Merja Höltän kanssa tarkemmista toiveista kurssia kohtaan. Näin aihe ja kurssin sisältö saatiin rajattua. Taulukossa 1 on selvennetty kehittämisprosessin kulkua.

Kehittämisprosessi alkoi aiheeseen tutustumisella erilaisten lähteiden avulla. Lisäksi alusta asti pidettiin yhteyttä toimeksiantajaan, Ravintola Talliin, sähköpostitse sekä

keskusteluilla Ravintolapäällikön kanssa. Kun koulutustuotteen sisältö oli saatu rajattua, alkoi sisällön varsinainen suunnittelu ja toteutus, joka piti sisällään reseptien valinnan, vakioinnin sekä syöttämisen Aromi -ohjelmaan, oppimateriaalien laatimisen sekä myös kustannuslaskennan, jonka avulla tuotteelle saatiin määriteltyä hinta.

TAULUKKO 1. Kehittämisprosessi

	Elo- kuu 2012	Syys- kuu 2012	Loka- kuu 2012	Marras- kuu 2012	Joulu- kuu 2012	Tammi- kuu 2013
Lähteiden hankinta ja perehtyminen	X	X				
Yhteydenpito toimeksiantajaan	X	X	X	X		
Opinnäytetyön kirjoittaminen	X	X	X	X	X	
Reseptien vakiointia Aromiin				X		
Oppimateriaalin tekeminen			X	X		
Kustannuslaskenta				X		
Esitysseminaari					X	
Valmistuminen						X

Suurena osana opinnäytetyön onnistumista olivat aihetta pohjustettaessa lähdekirjallisuus ja tiedonhankinta. Hyväksi käytettiin myös omaa tietoutta alasta ja ruoanlaitosta, sillä molemmat meistä olivat saaneet jo työelämässäkkin yleispäteviä neuvoja ruoanlaittoon. Yhtenä tiedonhankintamenetelmänä oli myös kysely.

3.2 Kysely opiskelijoille

Aloitettaessa kurssin suunnittelua oli hyödyllistä tutkia opiskelijoiden halukkuutta osallistua ruoanvalmistuskurssille, ja myös sitä, mitä opiskelijat kurssilta toivoisivat. Keskusteluissa Ravintola Tallin Ravintolapäällikön kanssa selvisi, että Mikkelin ammattikorkeakoulun liiketalouden opiskelija Jani Leikas oli toteuttamassa opinnäytetyön aihetta koskevaa kyselyä yhteistyössä Ravintola Tallin kanssa. Kyselyn tarkoituksena oli selvittää opiskelijoiden kiinnostusta osallistua Kasarmin kampuksen vapaa-ajan palveluihin ja ruoanlaittoiltoihin.

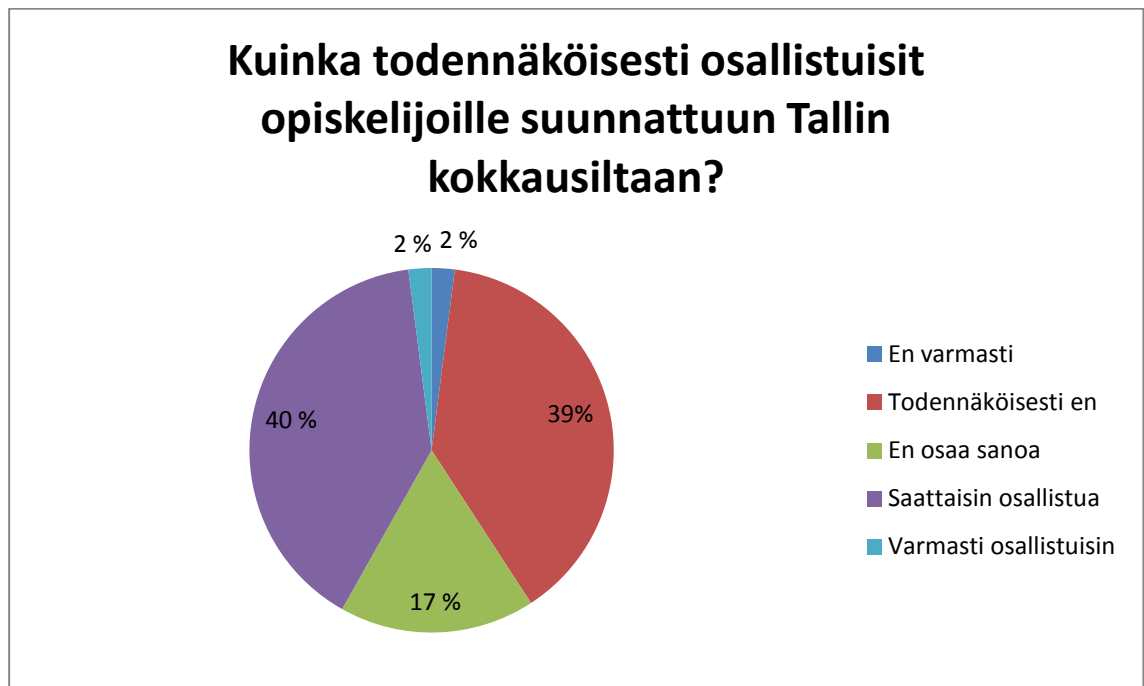
Yhteyttä Leikkaaseen pidettiin sähköpostitse, ja hän lähetti alustavan rungon kyselystä. Leikkaalle esitettiin ehdotuksia kysymyksistä, joista olisi apua opinnäytetyötä tehtäessä, ja Leikas lisäsi kysymykset kyselyynsä. Kysely julkaistiin Studentissa, joka on Mikkelin ammattikorkeakoulun opiskelijoiden intra, sekä opettajille suunnatussa Staff:ssa. Tämän lisäksi kysely lähetettiin opiskelijoiden sähköposteihin. Kyselyn sulkeuduttua saimme Leikkaalta hänen Webropol -tunnuksensa käyttöömmme. Tunnusten avulla saatiin talletettua kyselyyn tulleet vastaukset ja niitä päästiin analysoimaan.

3.3 Kyselyn tulokset

Kyselyn tuloksia analysoitiin käyttämällä apuna Excel-taulukkoa. Kyselyssä oli yhteensä 16 kysymystä, mutta analysoitaessa käytettiin vain kysymyksien 1–12 vastauksia, sillä neljä viimeistä kysymystä eivät liittyneet oleellisesti aiheeseen ja ne eivät siten olleet tarpeellisia.

Kyselyssä kysyttiin vastaajien sukupuolta, ikää, olivatko he päivä- vai aikuisopiskelijoita, opintojen aloitusvuotta sekä koulutusala. Kyselyyn vastasi yhteensä 98 Studentissa vierailutta opiskelijaa. Vastaajista suurin osa, 73 prosenttia oli naisia. Päiväopiskelijoita oli vastaajista 89 prosenttia. Vastaajien ikäkeskiarvo oli noin 27 vuotta ja vastaajat olivat aloittaneet opintonsa vuosina 2008–2012. Vastaajista 51 prosenttia oli luonnontieteiden ja liiketalouden sekä sosiaali-, terveys- ja liikunta-alan opiskelijoita.

Kyselyssä kysyttiin myös arviota opiskelijan omista ruoanlaittotaidoista, ja sitä kuinka todennäköisesti opiskelija osallistuisi Tallin kokkausiltaan. Vastaajista noin 42 prosenttia arvioi itsensä kelvolliseksi ruoanlaittajaksi ja noin 43 prosenttia hyväksi ruoanlaittajaksi. Vain noin 12 prosenttia oli mielestään surkea tai välttävä ruoanlaittaja. Ruoanlaittokurssille saattaisi vastausten mukaan osallistua noin 40 prosenttia vastaajista, kun taas 39 prosenttia oli sitä mieltä, että ei todennäköisesti ottaisi osaa kurssille.



KUVIO 1. Vastausjakauma

Kyselyssä myös kartoitettiin kurssille sopivaa hintaa kysymällä opiskelijan arviota 20 euron hinnasta ja pyytämällä opiskelijaa kertomaan oma mielipiteensä sopivasta hinnasta kurssille. Vastaajista 46 prosenttia oli sitä mieltä, että 20 euroa olisi kurssille sopiva hinta, ja 51 prosenttia oli sitä mieltä, että hinta olisi kallis. Hintaa ehdotti 54 vastaajaa, joista 50 prosentin mielestä sopiva hinta kurssille olisi noin kymmenen euroa. Vastaukset vaihtelivat viiden ja viidentoista euron välillä.

Vastaajilta kysyttiin myös sitä, mikä olisi heidän mielestään paras ajankohta kurssille. Noin 72 prosenttia oli sitä mieltä, että paras ajankohta olisi arki-iltana. Monivalintakysymyksestä ”Mitä ruokia olisit kiinnostunut valmistamaan kokkausilloissa?” suosituimmaksi nousivat vaihtoehdot ”Tapahtumaruokia” (noin 43 %), ”Terveysruokia” ja ”Pientä sormisyötävää cocktail tarjottavia” (molemmat vaihtoehdot valitsi noin 30 % vastaajista) sekä ”Juhlaruokia” (noin 28 %). Avoimiin vastauksiin vastanneet toivoivat

esimerkiksi halpaa ruokaa opiskelijoille, kalaruokia, suolaisia tarjottavia sekä opiskelijabudjetin mukaisia aterioita. Seuraavassa monivalintakysymyksessä kysyttiin, mitä vastaaja eniten arvostaa ruoassa. Ylivoimaisesti eniten arvostettu asia oli maku (91 %). Toiselle sijalle pääsi hinta (noin 40 %).

3.4 Johtopäätökset kyselystä

Olimme ilahtuneita siitä, että kysymyksessä ”Minkälaisia ruokia olisit kiinnostunut valmistamaan kokkausilloissa” avoimissa kysymyksissä mainittiin ”halpaa ruokaa opiskelijoille” ja ”opiskelijabudjetin mukaisia aterioita (ts. halvalla)”, sillä oman kurssimme tarkoituksena on juuri saada opiskelijat innostumaan ruoanlaitosta sen edullisuuden vuoksi. Ruoanlaiton edullisuus riippuu tietysti reseptien ja raaka-aineiden valinnasta.

Ruoassa suurin osa vastanneista piti tärkeänä sen makua ja hintaa. Kurssilla kerrotaan opiskelijoille hintaeroista itse valmistetun ja ostetun ruoan välillä. Olisi toivottavaa, että monet opiskelijat tulevat hyötymään kurssista, ja että opiskelijat saavat uusia ideoita ja motivaatiota ruoanvalmistukseen kotona.

Vastauksista kävi ilmi, että opiskelijat toivoisivat oppivansa kurssilla valmistamaan muun muassa erilaisia tapahtumaruokia, pientä sormisyötävää, cocktail tarjottavia sekä juhlaruokia. Näitä aiheita ei kuitenkaan sisällytetty kurssiin, sillä Ravintola Talli oli nimenomaan toivonut suunniteltavaksi ruoanvalmistuksen alkeita koskevan kurssipaketin, joka sisältäisi vain yksinkertaisia reseptejä.

Saadut vastaukset vahvistivat käsitystä siitä, että ruoanlaittokurssille voisi todella olla kysyntää. Kurssin reseptejä valittaessa pyrittiin yksinkertaisuuteen, edullisuuteen ja tietysti myös maukkauteen. Tarkoituksena oli, että myös mielestään ”kelvolliset” ruoanlaittajat pärjäisivät kurssilla, ja että kaikki osallistujat hyötyisivät kurssista.

Kurssin hintaa laskettaessa yritettiin huomioida myös opiskelijoiden toiveet kurssin hintaa koskien, mutta kurssin kustannukset on toiveista huolimatta saatava katetuksi. Liian kallista kurssia ei kuitenkaan kannattaisi toteuttaa, sillä sille ei todennäköisesti saataisi osallistujia. Täytyy myös huomioida, että kyselyssä ei määritelty kurssin laajuutta ja näin ollen ei voida olla varmoja, miten vastaajat ovat käsittäneet asian.

4 ASIAKKAAN KOKEMA ELÄMYKSELLISYYS

Mietittäessä, miksi mahdollinen osallistuja haluaisi ottaa osaa kurssille, mielestämme elämyksellisyys on asia, joka saa monet kokeilemaan uutta. Halutaan uusia kokemuksia. Elämykset ja elämysteollisuus ovat kasvava trendi, josta puhutaan yhä enemmän ja enemmän ja johon kiinnitetään palveluja tuottaessa entistä suuremmin huomiota.

Elämyksellisyys on varmasti suurena osana osallistujien mielihalua osallistua suunnittelellemme kurssille. Elämyksellisyydestä kertoo lisää elämyskolmio (Kuvio 2), joka kuvaa elämyksen tuottamista ja sen osa-alueita.



KUVIO 2. Elämyskolmio (LEO 2012)

Motivaation tasolla tarkoitetaan kiinnostuksen herättämistä kurssia kohtaan. Mahdollinen asiakas halutaan saada innostumaan ja kokemaan uutta elämystä. Tässä tapauksessa kurssi saadaan asiakkaan tietoisuuteen markkinoinnin ja mainonnan kautta. Markkinoinnin tulisi olla mahdollisimman yksilöllistä, aitoa ja innostavaa. (LEO 2010.)

Elämyksellisyyteen liittyy myös muitakin tasoja kuin motivaation taso. Fyysinen taso tarkoittaa osallistujan omaa käytännön suorittamista kurssia kohtaan. Älyllisellä tasolla taas koetaan kurssi omien aistien kautta ja saadaan elämyksiä sitä kautta. Emotionaalisella tasolla koetaan taas varsinainen elämys. Emotionaalisen tason kokema elämyksellisyys on tunneperäistä ja saa aikaan tunnereaktion. Henkisen tason elämyksel-

lisyys taas pohjautuu emotionaalisen tason tuntemuksiin ja vaikuttaa ihmisen henkilökohtaiseen kokemukseen ja saa parhaimmassa tapauksessa aikaan muutoksen elämäntavassa tai keinoissa toimia arjessa. (LEO 2010.)

Kuten edellisistä tasoista käy ilmi, kurssilla asiakas saa osakseen kaikkia noista elämyksen elementeistä. Motivaation tasolla herätämme kiinnostuksen osallistua kurssiin osuvalla mainonnalla ja kiinnostavalla sisällöllä. Fyysinen ja älyllinen taso on taas asiakkaan kokemus itse kokkauskurssia toteutettaessa, kun osallistuja pääsee itse toteuttamaan itseään kurssin kautta.

Jos osallistuja saa iloisia kokemuksia kurssin sisällöstä, näin ollen emotionaalisen tason elämyksellisyys toteutuu. Opinnäytetyötä suunniteltaessa on mahdollista vaikuttaa vain motivaation tasoon ja saada mahdolliset osallistujat kurssille markkinoinnin kautta. Muut elämyksellisyyden elementeistä osallistuja kokee sen kautta, miten kurssi itsessään toteutuu. Kurssin toteutuksesta vastaavat ihmiset Tallissa ovat siis vastuussa muista elämyksen tasoista ja niiden toteutumisesta kurssilla.

Elämyksellisyyteen liittyen osallistujiin kohdistuu myös kurssilla sosiaalinen puoli. Kurssille osallistuu monenlaisia ihmisiä ja sosialisointi toisten kanssa on suuri osa kurssin sisältöä. Käytännön tekeminen tapahtuu ryhmissä, joten uusien tuttavuuksien solmiminen ja ystävien saaminen on melko todennäköistä. Yhdessä tekeminen tuo oman lisänsä elämyksellisyyttä kurssiin ja uusien ihmisten kanssa tuttavuuksien solmiminen tuo lisää arvoa kurssille.

5 KOULUTUSTUOTTEEN TUOTEKEHITYS JA TUOTTEISTAMINEN

Tuote on se, mitä yritys myy tai mitä asiakas haluaa ostaa. Tuote ratkaisee asiakkaan ongelman, jota tämä ei kykene tai ehdi itse ratkaisemaan. Menestyvän tuotteen taustalla on oltava siis selkeä tuoteidea eli käsitys siitä, mitä tarjotaan ja kenelle. (Lehtinen, Niinimäki 2005, 32) Tuotekehityksen valmistuttua Ruokalanlaiton alkeet -kurssi tulee olemaan tuotteistettu palvelu, joka on suunnattu Mikkelin ammattikorkeakoulun opiskelijoille.

5.1 Tuotteen kehittäminen

Tuotekehityksen lähtökohtia ovat Roughton (2000, 190–191) mukaan aikaisempien tuotteiden ohella yrityksen toiminta-ajatus ja liikeidea, strategia ja tuotepolitiikka sekä esimerkiksi ajankohtainen markkinatilanne asiakkaiden suuntaan. On muistettava, että kaiken tuotekehityksen lähtökohta ovat asiakkaat. Tuotekehitysprosessin edetessä tuote täsmentyy asteittain mietittäessä, miten tuote saadaan mahdollisimman suurelle asiakasjoukolle sopivaksi.

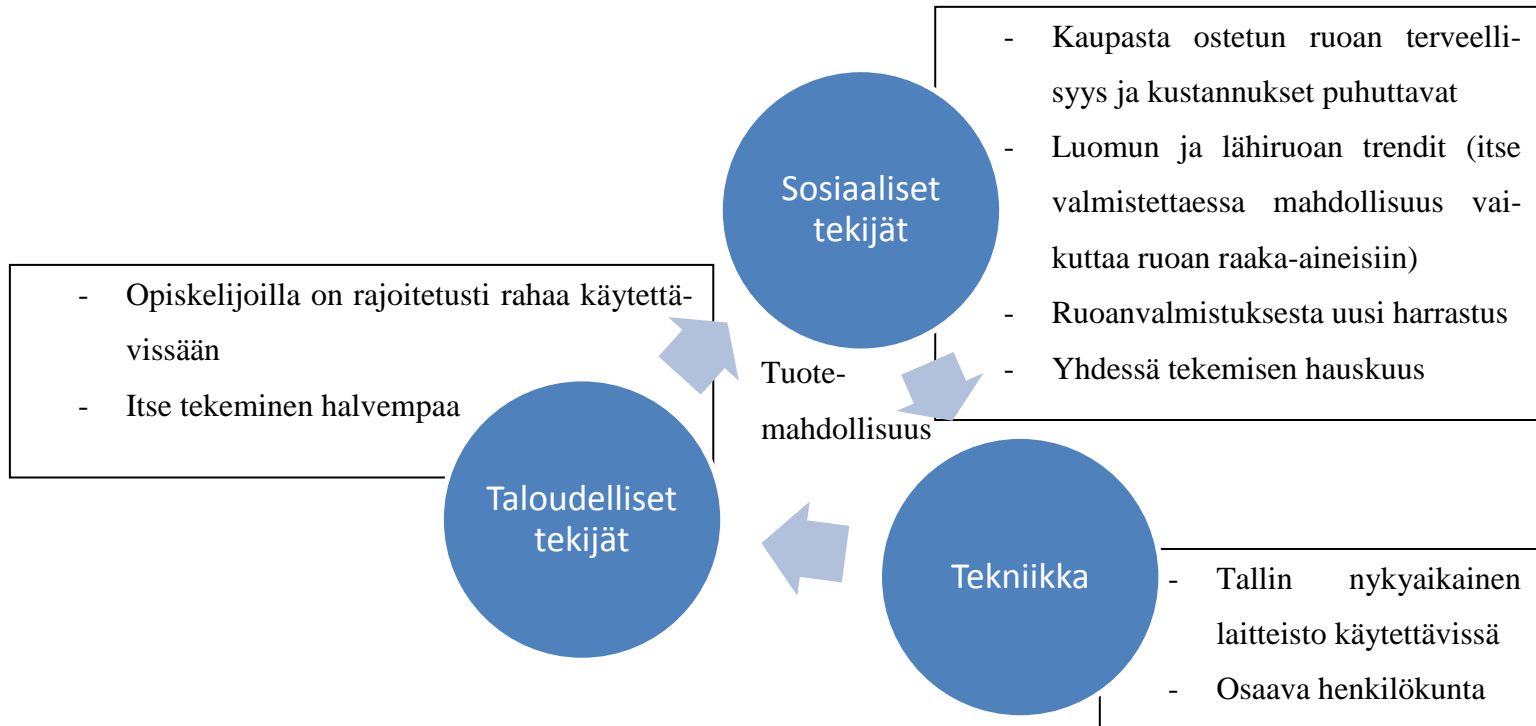
Kinnunen (2004, 34) kertoo Kokon (1999) tutkineen ravintola-alalla palvelujen suunnittelua. Kokko kuvaa kehitystyötä viidellä eri vaiheella, jotka ovat ideointi, kehittäminen, toteutus, vakiinnuttaminen ja seuranta. Aiheet ovat Kokon mallissa ajallisesti osittain päällekkäisiä ja aiemman vaiheen virheitä voidaan aina palata korjaamaan. Myös ruoanvalmistuksen alkeet -koulutustuotteen suunnittelu on edennyt edellä kuvulla tavalla.

Kurssin suunnittelu alkoi ideoinnista, jota toteutettiin yhdessä Ravintola Tallin henkilökunnan kanssa. Ideoinnin lähdettyä käyntiin alkoi myös kehittämisprosessi, joka jatkui toteuttamisprosessiin. Koko aikana tapahtui silti edelleen suunnittelua, jotta kurssin kaikki eri osa-alueet saatiin lopulta kehitettyä. Osa kurssista, kuten reseptit ja valmiit opetusmateriaalit on jo toteutettu, vaikka itse kurssi tullaankin toteuttamaan vasta tämän opinnäytetyön valmistuttua. Lisäksi vakiinnuttaminen ja seuranta tulevat tapahtumaan vasta Ravintola Tallin toimesta. Tarvittaessa Talli voi myös palata korjaamaan joitakin vaiheita, jos korjaamiselle huomataan toteutus-, tai vakiinnuttamisvaiheessa olevan tarvetta.

Caganin ja Vogelien (2003, 40) mukaan tuotteiden ominaisuuksien tulee asiakkaiden mielestä olla hyödyllisiä, käyttökelpoisia ja mieluisia. Koulutustuotetta suunniteltaessa asiakastarpeiden ymmärtäminen ja niiden jalostaminen konkreettisiksi ideoiksi ja sitä kautta palveluiksi on haastavaa, mutta palvelun menestyminen edellyttää, että asiakas kokee palvelun hyödylliseksi ja mieluiseksi. Näin ollen kurssia kehitettäessä on hyvin tärkeää ajatella tulevaa asiakasta.

Koulutustuotteen tuotemahdollisuutta voi myös pohtia kuvan 1 avulla, joka kertoo kolmesta eri seikasta, joita tuotekehityksessä tulee jatkuvasti seurata. Näitä seikkoja

ovat sosiaaliset ja taloudelliset tekijät sekä tekniikka. Tuotekehityksessä tuleekin jatkuvasti pitää mielessä nämä seikat, sillä tuote on suunniteltava niin, että asiakas haluaa ostaa sen. Kuvassa 1 onkin pohdittu, mitkä asiat ruoanlaittokurssissa mahdollisesti saavat asiakkaan kiinnostumaan kurssista ja osallistumaan sille.



Kuva 1. Tuotemahdollisuuden selvittämiseen vaikuttavat seikat (mukailien Cagan & Vogel 2003, 42)

5.2 Tuotteistettu palvelu

Palvelua voidaan Kinnusen (2004, 7) mukaan tarkastella sekä tuottajan että kuluttajan näkökulmasta. Tuottajan näkökulmasta tarkasteltaessa palvelu on tapahtumien ja prosessien summa. Asiakkaalle taas palvelun ostaminen voi olla ainutlaatuinen ja ikuistettävä tapahtuma, täysin rutiininomainen jokapäiväinen välttämätön toimenpide tai jopa huomaamaton tapahtuma asiakkaan arjessa. Asiakas kuitenkin nähdään osana tuotantoprosessia ja järjestelmää, joka saa aikaan palvelun.

Kun palvelu on kehitetty, se pyritään myös tuotteistamaan. Tuotteistetulla palvelulla tarkoitetaan usealle asiakkaalle myytävää kokonaisuutta, joka on konseptoinnin tulos. Konseptoinnilla tarkoitetaan kuvausta tuotteen muodosta, toiminnoista, sekä siitä,

mitä tuotteen tulisi sisältää. Konseptointiin liittyy usein myös kuvaus tavoitelluista asiakkaista sekä asiakaslupaus. (Lehtinen & Niinimäki 2005, 30.)

Lehtinen ja Niinimäki (2005, 31) tarkentavat, että tuotteistamisella ei tarkoiteta palvelun muuttamista tavaraksi vaan jo olemassa olevan palvelutuotteen ymmärtämistä ja edelleen kehittämistä. Lisäksi koko ajan täytyy pitää mielessä asiakasnäkökulma. Kokeemme kehittävämmä edelleen Ravintola Tallin palveluita, sillä Tallissa on jo ennen tarjottu tapakoulutusta sekä ruoanvalmistuksen perusteet -kursseja opiskelijoille. Tapakoulutus-kurssi on ennen suunnattu vain insinööriopiskelijoille ja ruoanvalmistuksen perusteita taas on toteutettu opintojaksona restonomiopiskelijoille. Näin ollen kehitämme jo olemassa olevia palveluita pyrkimällä yhdistämään ne sopivaan pakettiin, jota on mahdollista tarjota kaikkien alojen opiskelijoille.

5.3 Tuotteistaminen

Parantainen (2010, 12) kertoo hyvin tuotteistetun palvelun olevan sellainen, että vaikka ulkomainen ostaja ostaisi yrityksen, irtisanoisi kaikki työntekijät ja palkkaisi tilalle uudet työntekijät, joille yrityksen palvelu olisi ennaltaan aivan tuntematon, alkaisi yritys siltä tuottaa palvelua samalla tavalla parin viikon sisällä. Tähän pyrittiin myös ruoanlaittokurssia tuotteistettaessa, sillä emme itse ole vetämässä kurssia ja näin ollen kurssin vetäjän tulee pystyä vetämään kurssi juuri niin kuin olimme ajatelleet.

Lehtisen ja Niinimäen (2005,32) mukaan asiakkaan tarpeiden ja toiveiden määrittely mahdollisimman varhaisessa vaiheessa auttaa uuden palvelun suunnittelijoita varmistamaan palvelun sopivuuden asiakkaiden tarpeisiin. Näin ollen ruoanlaittokurssia suunniteltaessa on tutustuttu opiskelijoille suunnatun aihetta koskevan kyselyn tuloksiin. Tulosten avulla on pystytty määrittelemään, minkälaiselle kurssille olisi opiskelijoiden joukossa kysyntää, ja mitä opiskelijat kurssilta toivoisivat.

Lehtinen ja Niinimäki (2005,45) kuvaavat tuotteistamista jatkuvaksi, vaiheittain eteneväksi prosessiksi, johon tuotteiden muodostamisen lisäksi kuuluvat muina vaiheina valmisteleva työ, sisäisen ja ulkoisen markkinoinnin valmistelu sekä seuranta ja arviointi. Tässä tapauksessa seuranta ja arviointi jäävät Ravintola Tallin toteutettaviksi, sillä emme itse toteuta kurssia. Tallin seuranta helpottamiseksi on kurssipaketin

oheismateriaaliin laadittu myös kurssiin osallistuneille opiskelijoille lähetettävä palautelomake.

Kurssia tuotteistaessa pyrittiin vastaamaan kysymyksiin ”Mitä palvelu maksaa?”, ”Mitä palveluun kuuluu?” ja ”Kuka tästä palvelusta vastaa?”, joiden avulla Parantaisen (2010, 25) mukaan pystyy määrittelemään, onko kyseessä tuotteistettu vai tuotteistamaton palvelu. Kun kyseessä on tuotteistamaton palvelu, ei edellä mainittuihin kysymyksiin löydy suoria vastauksia. Näin ollen tavoitteena oli, että opinnäytetyöstä löytyy vastaus jokaiseen edellä mainittuun kysymykseen.

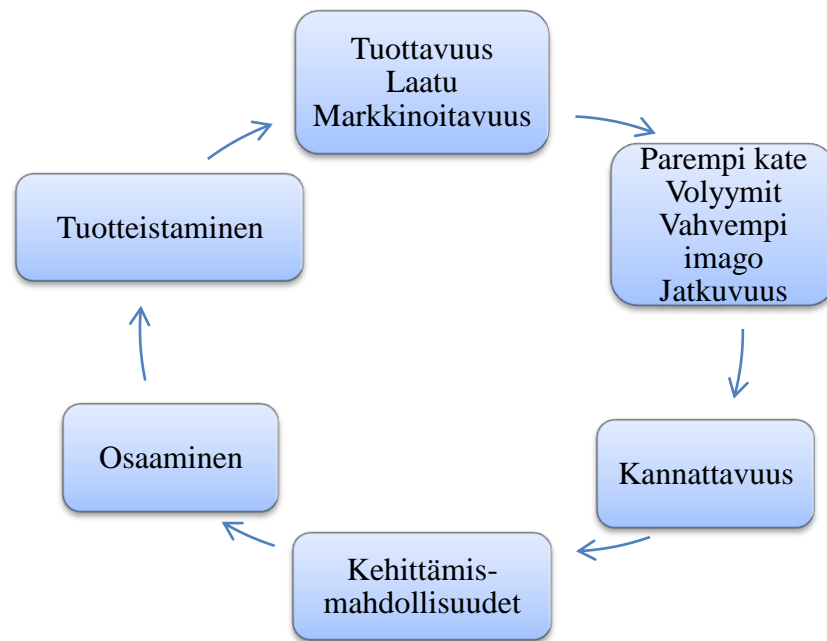
5.4 Tuotteistamisen hyödyt

Mitä hyötyä tuotteistamisesta sitten on? Parantainen (2010, 81) kertoo, että tuotteistettua palvelua on helpompi markkinoida, sen kate kestää paremmin ja tuotteistetut palvelut ovat massaräätälöitävissä tehokkaasti asiakastarpeen mukaan. Näin ollen Tallin onkin helpompaa lähteä halutessaan räätälöimään kurssia myös yrityksille tarjottavaan muotoon.

Sipilän (1999, 19) mukaan tuotteistamisen avulla yritys voi myös parantaa erilaisten kausivaihteluiden tasaamista ja sitä kautta käyttöastettaan, tehokkuuttaan ja kannattavuuttaan. Tähän pyritään Ravintola Tallissa opinnäytetyön avulla. Opinnäytetyön avulla Talli voi hiljaisempina aikoina panostaa kurssipaketin myyntiin ja markkinointiin opiskelijoille, sekä myös kurssipaketin mahdolliseen kehittämiseen myös yrityksille tarjottavaan muotoon.

Tuotteistaminen helpottaa Sipilän (1999, 19) mukaan myös markkinointia, sillä asiakas tunnistaa tuotteistetun palvelun paremmin tarjonnasta ja palveluun on lisäksi helpompi perehtyä ja sitä on helpompi verrata muihin palveluihin. Tällä tavoin tuotteistaminen helpottaa asiakkaan valintaa ja ostopäätöstä. Näin ollen myös opiskelijoiden on helpompi perehtyä tarjolla olevaan koulutustuotteeseen ja tehdä osallistumispäätös.

Parhaimmillaan tuotteistaminen saa aikaan seuraavanlaisen kehän (kuva 2), jossa kuvataan tuotteistamisesta aiheutuvia positiivisia vaikutuksia:



Kuva 2. Tuotteistamisen onnistumisen kehä (Sipilä 1999, 22)

Sipilä (1999, 23) kertoo tuotteistamisen voivan olla tekijä, jonka avulla asiantuntijajäritys pääsee onnistumisen kehälle (kuva 2). Tuotteistaminen tuo laatua ja tehokkuutta ja helpottaa markkinointia, päästään parempaan katteeseen ja volyyymiin sekä maineeseen ja sitä kautta parempaan kannattavuuteen. Tämä mahdollistaa kehitysvaroja, ja onnistunut tuotekehitys vahvistaa edelleen markkina-asemaa.

6 MARKKINOINTI JA KUSTANNUKSET

Ilman markkinointia moni ei tietäisi kyseisestä kurssista mitään. Näin ollen markkinointi on suuri osa tapahtuman onnistumista ja kurssin alulle laittamista, aivan kuten aiemmin jo elämyskolmiota käsiteltäessä tuli ilmi. Markkinointi oli yksi tärkeä osa-alue kurssiin sisältyviä materiaaleja ajatellen ja Moodle-alustalle suunniteltiin valmiit markkinointipohjat ja Studentissa julkaistava banneri.

6.1 Kurssin markkinointi

Mainonta on usein näkyvin kilpailukeino. Sen avulla kerrotaan itse tapahtumasta, luodaan mielikuvaa järjestävästä organisaatiosta ja ennen kaikkea herätetään ostohalu. Tapahtuman onnistumisen kannalta mainonnalla voi joskus olla suurin rooli, joskus taas melko vaatimaton. (Kauhanen ym. 2002, 116.)

Varsinkin Ravintola Tallille mainonnalla on merkittävä rooli, koska sillä on jo vakioasiakkaansa ja uusien asiakkaiden saaminen voi olla hyvästä markkinoinnista kiinni. Ravintola Talli sijaitsee hieman syrjäisessä paikassa, joten markkinoinnilta vaaditaan näkyvyyttä, jotta ihmiset saadaan tulemaan kurssille ravintolan sijainnista huolimatta. Ravintola Tallin täytyy siis mainonnan avulla herättää potentiaalisissa osallistujissa halu ottaa osaa kurssille.

Tapahtumamarkkinointi on markkinoinnin ja tapahtuman yhdistämistä. Markkinointi on tavoitteellista toimintaa, jonka tehtävänä on välittää organisaation haluama viesti ja saada ihminen toimimaan organisaation toivomalla tavalla. Tapahtumamarkkinointi on toimintaa, joka tavoitteellisella, vuorovaikutteisella tavalla yhdistää organisaation ja sen kohderyhmät valitun teeman ja idean ympärille toiminnalliseksi kokonaisuudeksi. (Vallo & Häyrinen 2003, 24.)

6.2 Banneri ja infokirje

Ravintola Tallille suunniteltua kurssia pyritään mainostamaan pääasiassa Internetin kautta. Tarkoituksena on saada opiskelijoille suunnattuun Mikkelin ammattikorkeakoulun virtuaaliseen oppimisympäristöön Studentiin mainosbanneri, joka herättäisi kiinnostusta kurssia kohtaan.

Bannerissa oleva iskulause ruoanlaittokurssista tulisi olla sellainen, joka jäisi mieleen ja saisi mahdollisia osallistujia innostumaan aiheesta. Iskulauseksi valittiin ”Pikakurssi ”MasterChefiksi” – Kiinnostaako kokkaaminen?” -teksti, koska se sivuaa hausalla tavalla ruoanlaittoa ja saa ihmiset kiinnostumaan aiheesta sekä lukemaan lisää mistä oikein on kyse. Moni kuitenkin tietää, mikä ”MasterChef”-ohjelma on, joten aiheesta kiinnostuneet huomaavat varmasti bannerin. Suunniteltu banneri löytyy opinäytetyön Moodle-alustalta ja sieltä Tallin henkilökunnan on helppo ottaa se käyttöön.

Mainonnan yhteydessä Ravintola Tallilla olisi tietenkin tiedossa jo päivä, milloin kurssi alkaisi, joten bannerimainoksesta auki klikattavaan varsinaiseen mainokseen on laitettu Tallin sähköpostiosoite, jonne asiakas voi laittaa sähköpostia osallistumishalukkuudestaan kurssia kohtaan. Tällä lailla Ravintola Tallin henkilökunta saa tiedon, paljonko mahdollisia osallistujia tulee kurssilla olemaan. Bannerin jälkeisestä

mainososiosta löytyy kaikki kurssille tarvittava aika- ja päivämäärätieto kurssia koskien. Me emme tietenkään voi laittaa päivämääriä mainokseen, koska kurssi ei ole vielä toteutuksessa, mutta jätämme valmiiseen mainokseen tyhjän tilan Tallin henkilökunnalle omien tietojen laittamiseen esimerkiksi siitä, kuinka ilmoittaa osallistumisestaan kurssiin. Tämäkin mainos löytyy Moodle-alustalta, josta Tallin henkilökunta voi ottaa sen käyttöönsä ja muokata sitä haluamansa mukaan.

Osallistuville asiakkaille lähetetään Ravintola Tallia koskeva infokirje sähköpostiin, josta selviää kurssille sopiva pukeutuminen, keittiössä työskentelyn hygieniavaatimukset, Tallin omat säännöt, sekä yhteystiedot että kurssin päivämäärät. Tähän infokirjeeseenkin Tallin henkilökunta laittaa päivämäärätiedot itse, koska me emme niitä voi tietää. Infokirjeen valmis pohja löytyy myös Moodle-alustalta, josta sitä on helppo muokata ja ottaa käyttöön.

6.3 Jälkimarkkinointi

Jälkimarkkinointi on tärkeää, eikä sitä tule unohtaa, sillä se antaa positiivisen kuvan tapahtumaa järjestäneestä yrityksestä, sekä jättää suuremmalla todennäköisyydellä kurssille osallistuneiden mieliin hyvän kuvan Ravintola Tallista.

Jälkimarkkinoinnissa voidaan käyttää apuna muun muassa jälkipalautekyselyä tai vaikkapa kiitoskorttia/-sähköpostia tapahtumaan osallistuneille. Jälkimarkkinointi ja osallistuneiden huomioiminen osoittaa yrityksen (tässä tapauksessa Ravintola Tallin) arvostaneen asiakkaiden osallistumista kurssille. Tallin henkilökunta voisi kurssin jälkeen lähettää kaikille osallistujille vaikkapa sähköposteihin kiitokset osallistumisesta. Valmiiseen kurssipakettiin ja Moodle-alustalle on myös liitetty palautelomake, jonka Talli voi lähettää kurssiin osallistuneille. Näin ravintola saa tietoa siitä, oliko kurssi kannattava, missä onnistuttiin ja mitä olisi voitu kehittää. Palautelomakkeen voi halutessaan jakaa myös viimeisellä opetuskerralla osallistuneille, jolloin palaute saadaan kerättyä heti.

7 KURSSIN SISÄLLÖN KOOSTAMINEN

Kurssipaketti koostuu neljästä eri opetuskerrasta, joiden pääaiheina ovat alkuruoat ja leivonta; maustaminen, kastikkeet ja lisäkkeet; kalan fileointi ja jälkiruoat sekä viimeisellä oppitunnilla koko aterian valmistaminen ja tapakoulutus. Mielestämme tämä on selkeä tapa edetä. Olemme laskeneet, että kurssille voisi ilmoittautua 16 opiskelijaa, joista tehtäisiin neljä neljän hengen ryhmää.

7.1 Kurssi

Kurssin vetäjälle laadittiin valmis opetusmateriaali Mikkelin ammattikorkeakoulun verkko-oppimisympäristö Moodleen jokaista opetuskertaa varten. Opetusmateriaali sisältää PowerPoint-esityksen kullekin opetuskerralle, valmiit Aromiin laaditut reseptit kurssilla valmistettavista tuotteista, sekä muun kurssilla käytettävän opetusmateriaalin, kuten esimerkiksi kalan fileoimisohteet.

Reseptejä valitessa pyrittiin valitsemaan sellaisia reseptejä, joita opiskelijalla on varaa tehdä itse kotona, ja joita opiskelija voi hyödyntää eri tarkoituksiin. Reseptejä valittaessa oltiin yhteydessä Tallin Ravintolapäällikköön ja pohdittiin valittuja reseptejä yhdessä hänen kanssaan.

Kurssille valitut reseptit vakioitiin opetuskeittiössä ja ne talletettiin Aromi-ohjelmaan. Jokaiselle kerralle tehdyt Aromi-reseptit kaikista kokeiltavista ruoista löytyvät Aromin lisäksi helposti kunkin opetuskerran omasta Moodle -kansioista. Reseptien avulla osallistujat valmistavat kunkin opetuskerran ruoat. Resepteihin on lisäksi liitetty yksinkertaiset työohjeet, joiden avulla aloittelevakin ruoanlaittaja selviytyy reseptin valmistuksesta, sekä mitat, joita on helppo noudattaa kotona.

Kukin opetuskerta kestää noin kaksi tuntia. Tähän aikaan sisältyy noin viidentoista minuutin PowerPoint-esitys ja johdatus päivän teemaan, noin tunti kaksikymmentä minuuttia ruoanlaittoa ja lopuksi 25 minuuttia oppien läpikäymiseen, tuotosten maisteluun ja siivoamiseen. Aikataulutuksesta on keskusteltu Ravintola Tallin Ravintolapäällikön kanssa, ja keskusteluissa tultiin siihen tulokseen, että edellä määritellyt ajat riittävät kurssin toteuttamiseen. Kurssin vetäjällä on kahden tunnin lisäksi puoli tuntia aikaa esivalmistella kurssia, tulostaa tarvittavat materiaalit ja ottaa esille ope-

tuskerralla käytettävät raaka-aineet ja laittaa ne opetuskerran jälkeen takaisin paikoilleen. Nämä esivalmistelut nopeuttavat ruoanlaittoa itse opetuksen aikana.

Kurssilla sivutaan ruoanvalmistuksen pääperiaatteita, jotta opiskelijat ymmärtävät, mistä ruoanvalmistuksessa oikein on kyse, ja miten tärkeitä esimerkiksi oikeanlaiset kypsentämismenetelmät ovat ruokaa valmistettaessa. Lisäksi kurssilla kerrotaan opiskelijoille maustamisen merkityksestä ja teoriapaketissa käsitellään perusmausteita.

Ruoka on yksi niistä tekijöistä, joiden avulla ihminen voi vaikuttaa terveyteensä. Ruoka on mahdollista valita monella eri tavalla. Ruoan valinta pohjautuu taloudellisiin asioihin, tottumuksiin ja mieltymyksiin. Myös kulttuuri ja uskonto sekä tieto ihmisen ravitsemuksesta ohjaavat ravintotottumuksia. (Lampi ym. 2008, 10.)

Kurssin opetuskerrat ja niiden sisältö on havainnollistettu kuviossa 3.



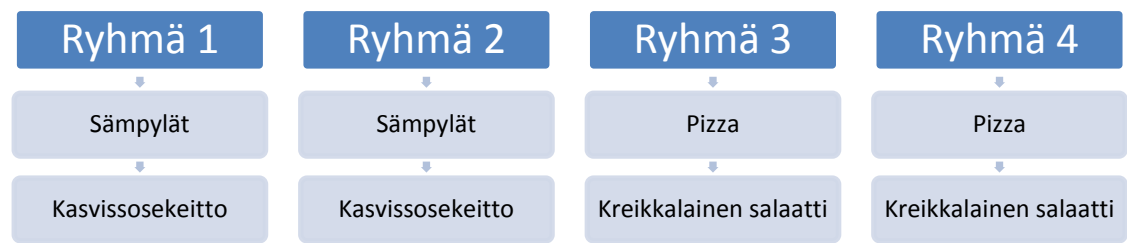
KUVIO 3. Opetuskertojen sisältö

7.2 Alkuruoat ja leivonta

Kurssin ensimmäisellä opetuskerralla keskeisenä teemana ovat alkuruoat ja leivonta. Alkuruoiksi valittiin perinteinen kasvissosekeitto sekä kreikkalainen salaatti. Mielestämme nämä perusalkuruoat ovat maistuvia ja helppoja aloittelevalle ruoanlaittajalle. Kasvissosekeitto on hyvä valinta alkuruoaksi, koska suomalaisessa ruokakulttuurissa käytetään paljon kasviksia. Mielestämme kaikkien olisi hyvä osata maistuvien ja terveellisten vihannesten ja kasvien hyödyntäminen omassa ruokavaliossaan.

Leivontaan kurssilaiset perehdytetään leipomalla sämpylöitä sekä pizzaa. Sämpylät valitsimme, koska niitä on nopeaa ja helppoa valmistaa silloinkin, kun ruokakaupat ovat kiinni. Pizzaan päädyimme siksi, että se maistuu kaikille ja sen opiskelija voi täyttää jo valmiiksi kaapistaan löytyvillä aineksilla. Täytteistä on yhtä monta versiota kuin leipojiaakin.

Kurssiin osallistujat jaetaan neljään ryhmään opetuskeittiötyöskentelyä varten. Ryhmäjako helpottaa työskentelyä opetuskeittiössä, jossa on neljä eri tasoa, joiden ääressä opiskelijoiden on helppo työskennellä. Työnjako ensimmäisellä opetuskerralla: ryhmät 1 ja 2 valmistavat kasvisseikeittoa ja sämpylöitä, ja ryhmät 3 ja 4 kreikkalaista salaattia sekä pizzaa (kuvio 4).



KUVIO 4. Ryhmäjako opetuskerta 1

Ensimmäisen opetuskerran materiaaleiksi kuuluvat Moodleen laitettu ”Alkuruoka ja Leivonta” - PowerPoint-esitys, jossa käydään läpi valmistettavat ruoat, sekä infoa alkuruoista ja leivonnasta. Moodlen ensimmäisen kerran materiaaleihin kuuluu myös opiskelijoille ja ohjaavalle opettajalle tulostettava ”Vinkkejä keittiöön” - opetusmateriaali, josta saa yleisiä ohjeita muun muassa ruokaostosten tekemiseen, ruokien säilyttämiseen ja ruoanlaittoon.

7.3 Maustaminen, kastikkeet ja lisäkkeet

Seuraavalla opetuskerralla teemana ovat maustaminen, kastikkeet ja lisäkkeet. Lisäkkeiksi valitsimme perunamuusin ja hunajaiset uunikasvikset. Lisäksi opiskelijat perehdytetään lihapullien valmistamiseen. Lihapullat maistuvat monelle ja ne voi yhdistää esimerkiksi toisella opetuskerralla opeteltuun ruskeaan kastikkeeseen sekä perunamuusiin. Kasviksia valmistettaessa päästään samalla perehtymään maustamiseen.

Perunamuusin valmistaminen taas on hiukan vaikeampaa kuin pelkkien perunoiden, pastan tai riisin keittäminen.

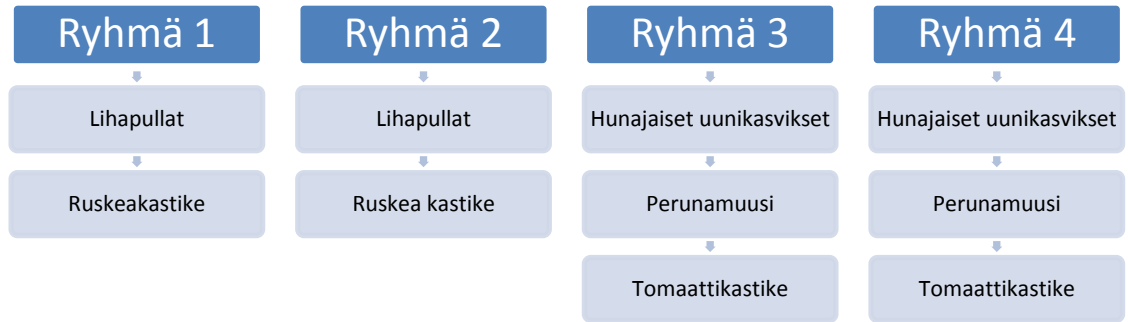
Kastikkeista valmistetaan ruskeaa kastiketta ja tomaattikastiketta, sillä näitä peruskastikkeita on helppo muunnella monella eri tavalla, lisäämällä niihin esimerkiksi jauhe-
lihaa tai maustamalla niitä eri tavoin. Kastikkeiden merkitys ruoka-annoksessa on todella suuri, koska yleensä annoksen suurin mausteisuus tulee kastikkeesta. Esimerkkinä vaikkapa hyvin paistettu pihvi; se ei itsessään maistu oikeastaan millekään, mutta hyvänmakuinen kastike täydentää lihan makua ja tuo annokseen ”sielun”.

Ruoan maustaminen on hyvin tärkeää lopputuloksen laatua ajatellen. Maustettaessa käytetään hyväksi erilaisia mausteseoksia, -suoloja ja -tahnoja, sekä maustekastikkeita ja mausteyrttejä. Mausteet lisätään ruokaan joko kokonaisina tai hienonnettuina. Mausteita on monia, ja niihinkin on jokaisella ruoanlaittajalla ja -nauttijalla oma mielipiteensä. On kuitenkin joitakin perusmausteita, joita jokaisen ruoanlaittajan tulisi osata käyttää.

Ruokasuola on perinteinen mauste ja säilöntäaine. Suolan maku on perusmaku, joka muiden perusmakujen kanssa rakentaa maittavuutta. Suola vaikuttaa myös ruoan rakenteeseen. (Lampi ym. 2008, 70). Suolan käytössä tulee kuitenkin olla tarkkana, sillä lisäämällä suolaa liian paljon tai liian vähän, voi ruoan maku mennä pilalle.

Lampi ym. (2008, 72) kertovat sokeria käytettävän erityisesti jälkiruokien makeuttamiseen, mutta ripaus sokeria suolan ja muiden mausteiden sekaan voi täydentää pääruokien makua. Lisäksi sokeri parantaa leivonnaisten väriä ja saa aikaan toivotun rakenteen. Sokerin käytön tulisi kuitenkin olla kohtuullista, koska sillä on myös terveydelle haitallisia vaikutuksia.

Toisella opetuskerralla toimitaan samoin kuin edellisellä kerralla, neljässä eri ryhmässä. Työnjako: lihapullat ja ruskea kastike ryhmille 1 ja 2 ja perunamuusi, hunajaiset uunikasvikset sekä tomaattikastike ryhmille 3 ja 4. Ryhmäjako on havainnollistettu kuviossa 5.



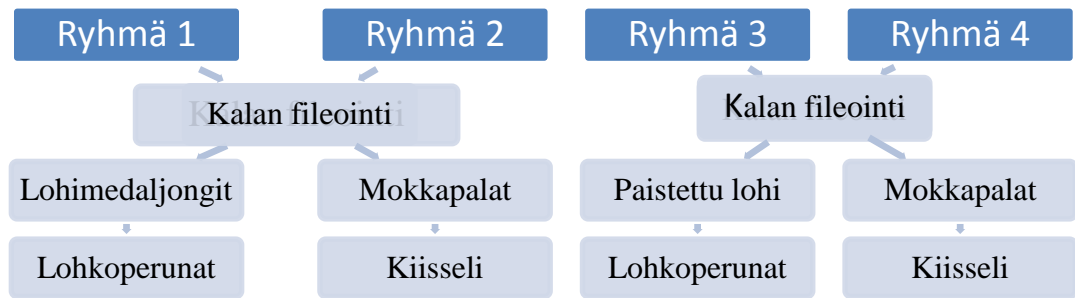
KUVIO 5. Ryhmäjako opetuskerta 2

Toisen opetuskerran Moodle-materiaaleina ovat ”Kastikkeet, lisäkkeet ja maustaminen” -PowerPoint esitys, jossa käydään läpi tietoa toisella kerralla käytävistä asioista. Lisämateriaalina opetukseen on opiskelijoille ja kurssin vetäjälle tulostettava ”Maustamisen perussääntöjä” – opetusmateriaali.

7.4 Kalan fileointi ja jälkiruoka

Kolmannella kerralla kurssilla perehdytään kalan fileointiin, jotta opiskelijat pääsisivät harjoittelemaan kokonaisen kalan fileointia. Kala on erittäin hyvää ja terveellistä ruokaa, ja sen ostaminen kokonaisena tulee halvemmaksi kuin ostaminen esimerkiksi valmiina fileinä. Mielestämme on tärkeää opettaa osallistujille kalan käsittelyä, sillä monelle tämä tuntuu olevan melko vieras aihe. Lisäksi opetuskerralla perehdytään jälkiruokien valmistamiseen. Jälkiruoksi valmistetaan marjakiisseliä sekä mokkapaloja. Mokkapaloja tehdessä kurssilaisten mieliin palautuu jo aiemmin opittuja leivontakerran asioita, ja taitoja päästään syventämään.

Työnjako tällä kerralla: opiskelijat jaetaan kahteen ryhmään (ryhmä 1 ja ryhmä 2 yhdistetään, kuten myös ryhmät 3 ja 4) ja molemmat ryhmät (1&2 sekä 3&4) saavat yhden kalan fileoitavaksi. Kalan fileointi käydään läpi opettajan ohjauksella. Muutoin toimitaan samoin kuin edellisellä kerralla, neljässä eri ryhmässä. Ryhmät 1 ja 3 saavat vastuulleen kalafileiden valmistamisen (tähän myös ohjeet Moodlesta) sekä lohkopaperit, ja ryhmät 2 ja 4 valmistavat mokkapaloja sekä kiisseliä (kuvio 6).



KUVIO 6. Ryhmäjako opetuskerta 3

Kolmannen kerran opetusmateriaalina Moodle -alustalla on ”Kalan fileointi ja jälkiruoat” -PowerPoint-esitys, jossa teoriaosuutena tietoa pääruoista ja jälkiruoista, sekä hieman infoa mokkapalojen ja kiisselin valmistamisesta. Lisäksi Moodlesta löytyy opetukseen tulostettavat lisämateriaalit ”Kalan fileointi- ja käsittelyohjeita”, sekä ”Kalan valmistus”.

7.5 Koko ateria ja tapakoulutus

Viimeisellä opetuskerralla opiskelijat pääsevät valmistamaan koko aterian. Menu sisältää pihvin uuniperunoilla ja maustevoilla, Caesar-salaattia sekä jälkiruoaksi pannukakkua. Näin ollen viimeisen kerran pääaiheeksi nousevat kypsentäminen ja pihvin paistaminen.

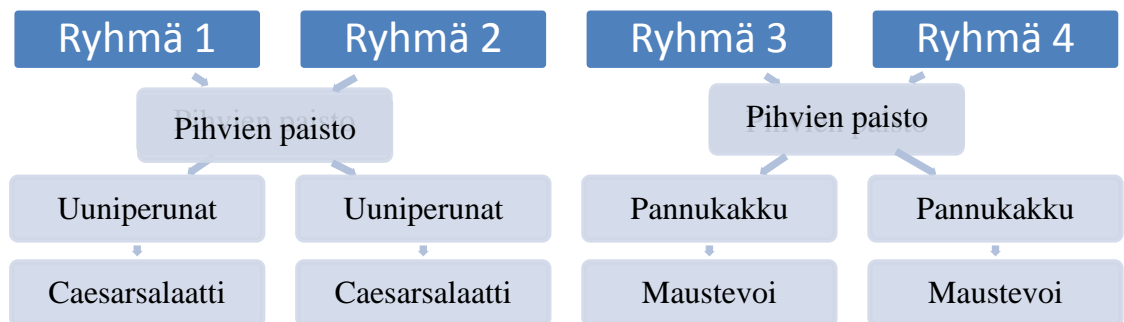
Kypsentäminen eri lämpötiloissa vaikuttaa ruoka-aineiden ravintoarvoon säilyttäen tai heikentäen sitä. Ruoka-aineiden sisältämät proteiinit, hiilihydraatit ja rasvat muuttuvat kypsentämisen aikana niin, että ruoasta tulee nautittavaa. Rakenne, ulkonäkö ja maku muuttuvat miellyttäväksi ja vastaavat ruokailijan käsityksiä hyvästä ruoasta ja laadusta. (Lampi ym. 2008, 54.)

Lampi ym. (2008, 55, 243) kuvaavat kypsentämisen päämenetelmiä lajittelemalla ne keittämiseen, paistamiseen ja uppopaistoon. Ennen kypsennystä raaka-aineet tarvitsevat esikäsittelyä, kuten puhdistusta, paloittelua, yhdistämistä muihin raaka-aineisiin ja muotoilua. Kaikessa kypsentämisessä on osattava hallita kypsennettävän tuotteen lämpötilaa, ja raaka-aineet kypsyvätkin erilaisissa lämpötiloissa. Siipikarjanlihaa paistettaessa tulee sisälämpötilan olla aina yli 75 astetta, porsaanlihan sisälämpötilaksi tavoitellaan 80 astetta. Naudanlihaa kypsennettäessä sisälämpötilan ollessa 60–65

astetta, on liha punaista eli puolikypsää, 70 astetta punertavaa eli lähes kypsää ja 75 astetta harmaata eli kypsää.

Pihvin paistamisesta Lampi ym. (2008, 243–251) kertovat esimerkit 3cm:n paksuisen pihvin avulla. Pihvi tulee leikata naudan sisä- tai ulkofileestä poikkisysin. Annoskoko on 100-150g. Paksuhkoja pihvejä ei nuijita, kun taas ohuet pihvit, kuten lehtipihvi, nuijitaan lihanuijalla. Pihvin kypsyyssasteet ovat ”rare” (sisältä punainen), ”medium” (punertava) ja ”well-done” (harmaa), paistoaika riippuu pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyydestä. Pihvi maustetaan lopuksi suolalla, pippurilla ja yrteillä ja tarjotaan välittömästi. Kurssilla pihvi valmistetaan ulkofileestä ja yhden annoksen koko on 150g.

Viimeisellä opetuskerralla ryhmä jaetaan jälleen vain kahtia (1&2, 3&4) pihvien paistamisen ajaksi. Kumpikin ryhmä paistaa yhdessä ohjaajan kanssa kolme pihviä kolmella eri kypsyyssasteella (rare, medium ja well-done). Loput valmistettavista ruoista valmistetaan jälleen neljässä eri ryhmässä, ja työt jaetaan siten, että ryhmät 1 ja 2 valmistavat uuniperunat ja Caesarsalaatin, ja ryhmät 3 ja 4 valmistavat maustevoin sekä pannukakun.



KUVIO 7. Ryhmäjako opetuskerta 4

Opetusmateriaalina viimeisellä kurssikerralla on opiskelijoille ja opettajalle tulostettava pihvin paisto-ohje, sekä PowerPoint-esitys ”Tapakoulutus”, jossa käydään läpi tiivis opetusmateriaali tapakoulutukseen. PowerPointissa pääpainona ovat kauniit pöytä-tavat, sekä kattauksen osaaminen aterioidessa. Oikeanlainen aterinjärjestys käy myös ilmi PowerPoint-esityksestä.

7.6 Oheismateriaali

Kurssilla sivutaan myös annoksen rakentamista, tapakoulutusta sekä kattamista. Lisäksi opiskelijaa perehdytetään hintavertailuun, minkä kautta itse tekemisen etuudet korostuvat.

7.6.1 Annoksen rakentaminen

Ruoanlaittokurssin aineistossa ajattelimme käsitellä annoksen rakentamista muutamien käytännön vinkein, kuitenkin perehtymättä siihen kovin tarkasti. Mielestämme annoksen voi saada näyttämään kauniilta ja houkuttelevalta jo pienelläkin vaivalla. Nämä esillepanon seikat voisi käydä nopeasti läpi annoksia koottaessa opetuskeittiössä.

Viimeistely esteettinen ruokalaji tai ruoka-annos, joka on houkutteleva ja herkulliselta maistuva, on jokaisen ruokailijan unelma. Ruokalajien valmistuksessa, esille laitos- ja koristelussa voidaan käyttää erilaisia värien vastakohtaisuuksia apuna onnistuneen lopputuloksen saavuttamiseksi. Pääraaka-aineet muodostavat annoksen rungon ja antavat useimmille annoksille nimen (Lampi ym. 2008, 74 -75). Tämän vuoksi annoksen esillepanossa pääraaka-ainetta tulee korostaa asettamalla se esimerkiksi osittain lisukkeiden päälle.

Lampi ym.(2008, 76) kertovat raaka-aineiden muotoilun, kuten leikkaamisen, paloittelun, kerrostamisen tai taittamisen lisäävän annoksen näkyvyyttä. Sommiteltaessa annosta tarjoiluastialle käytetään hyväksi symmetriaa ja epäsymmetriaa.

Yleensä ruoka-annokset ovat väreiltään melko neutraaleja, joten annoksiin on hyvä laittaa hieman väriä. Annoksia koristellaan yleisimmin persiljalla, herneenversolla, basilikalla tai mintulla. Tarkoituksena annosta koristeltaessa on se, että lisäämällä vaikkapa vihreän herneenverson annokseen, on nostaa kirjaimellisesti annosta korkeammalle. Annos näyttää houkuttelevammalta, mitä korkeammalla aterian keskus on.

7.6.2 Tapakoulutus ja kattaminen

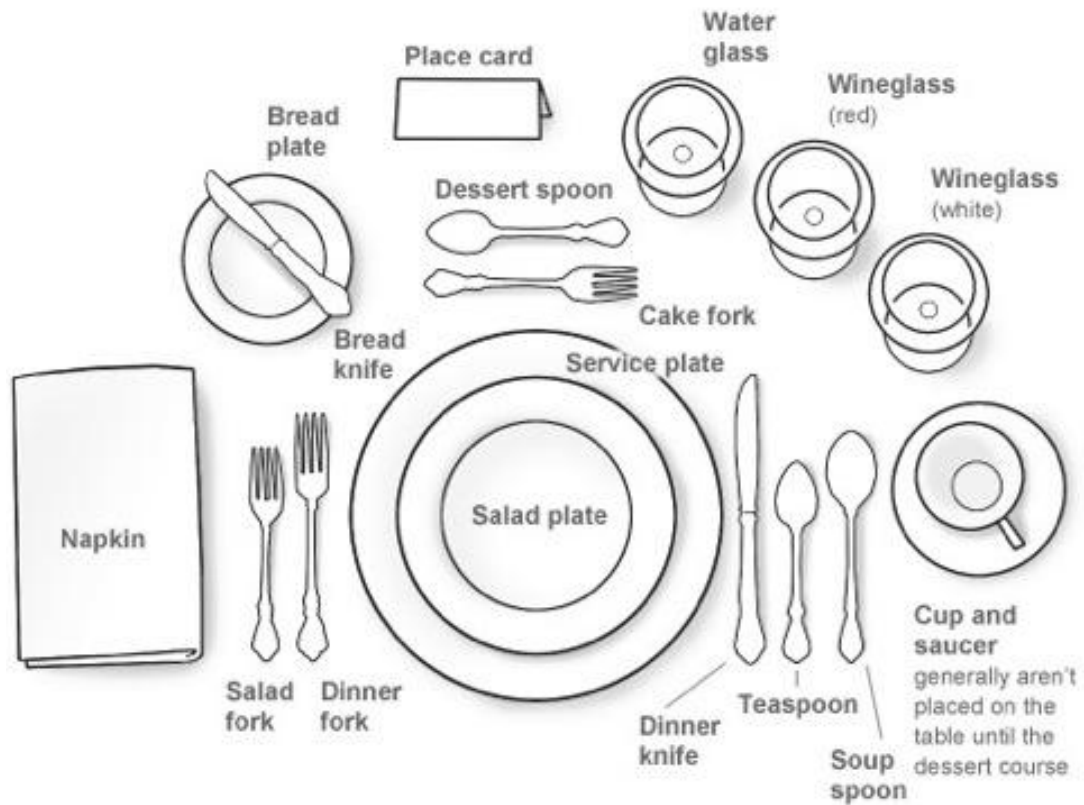
Viimeisellä opetuskerralla on tarkoitus pitää opiskelijoille tiivis perehdytys pöytä-
pöihin sekä pöydän kattamiseen. Varsinkin ruokakulttuuriin kuuluu vahvana osana

toisten kanssa sosialisoinen, koska moni ihminen kokoontuu joko kavereiden, tai perheenjäseniensä kanssa seurustelemaan ruoan ääreen. Näin ollen mielestämme ruoanlaittokurssin lomassa olisi hyvä kerrata joitakin ruokailuun liittyviä hyviä tapoja. Nykyaikana tapakoulutuksen merkitys kasvaa ja moni osaa arvostaa hyviä käytöstapoja.

Myös kattamisen merkitystä ei tule unohtaa, sillä kaunis kate on yksi tärkeä osa visuaalisuutta aterioitaessa. Kaunis kattaus herättää ruokahaluja jo itsessään ja ruokailusta tulee nautinto kaikille aisteille. Kattamisen merkitystä ei saisi vähätellä nykykulttuurissakaan, vaan perinteitä pitäisi pitää yllä. Oikeanlaisen katteen tekeminen on kunnioitettava osaaminen ruoanlaiton yhteydessä.

Ravintolassa ja kutsuilla ruoat tarjoillaan aterioitsijan vasemmalta puolelta ja juomat oikealta puolelta. Ruokien kanssa tarjottavien juomien lasit on katettu riviin käyttöjärjestyksessä oikealta vasemmalle. Vesilasi on yleensä jalaton ja sen paikka sijaitsee rivistössä reunimmaisena oikealla. Vesilasin vasemmalle puolelle katetaan alkuruoan viinilasi, ellei sitä tuoda pöytään ruoan kanssa. Sitten seuraavat viinilasit: valkoviinilasi, punaviinilasi ja jälkiruokaviinilasi. Mahdolliset muut lasit tuodaan pöytään erikseen. (Ruotsi 2005, 41.)

Kuten Ruotsi (2005, 148 - 151) kirjassaan kertoo, lautaset katetaan muutaman senttimetrin päähän pöydän reunasta. Joskus ruokalautasten alla käytetään erityistä katelautasta, jolla on myös kateliina estämässä lautasten kolinaa, kun ne lasketaan katelautaselle. Leipälautanen katetaan ruokailulautasen vasemmalle puolelle. Voiveitsi asetetaan leipälautaselle. Salaattilautanen katetaan myös lautasen vasemmalle puolelle. Kaikki ruokailussa käytettävät veitset katetaan käyttöjärjestyksessä lautasen oikealla puolelle siten, että niiden terä osoittaa lautasta kohden. Haarukat katetaan lautasen vasemmalle puolelle paitsi osteri- ja hummerihaarukka, jotka katetaan veitsien kanssa oikealle. Keittolusikka katetaan veitsien jälkeen äärimmäiseksi oikealle. Jälkiruokalusikka ja –haarukka asetetaan lautasen yläpuolelle. Lusikka asetetaan siten, että sen varsi osoittaa oikealle ja haarukka sen alle siten, että varsi osoittaa vasemmalle. Jos ruokailussa käytetään useita välineitä, ruokailija aloittaa aina ulommaisilla välineillä. Kuvassa 3 on esitelty kattausjärjestystä kuvan muodossa.



Kuva 3. Katemalli (It's a brides life; Table setting)

Ruotsi (2005, 38 - 39) kirjoittaa tapakirjassaan seuraavanlaisia perusohjeita hyviin pöytätapoihin ja kauniiseen käytökseen aterioinnin yhteydessä:

Suomalainen perhe ehtii yhä harvemmin aterioida yhteisen pöydän ääressä. Lisäksi erilaisia ruokailutottumuksia ja -tapoja on lukuisia. Ruokailun ajankohdasta, tilanteesta ja seurasta riippumatta on kohteliasta kunnioittaa muiden ruokahalua ja noudattaa pöytätapoja aterioidessaan.

Pienissä seurueissa ruokailu aloitetaan yhdessä, kun kaikki ovat saaneet ruokaa lautaselleen. Ruokailu pyritään myös lopettamaan samanaikaisesti. Aamiaispöydästä voi poistua oman aikataulunsa mukaisesti, sillä useimmilla on arkiamuusin kiire. Suurten seurueiden ja pitkien pöytien juhlaillallisilla aterioinnin voi aloittaa, kun vierustoverille on ehditty tarjoilla.

Lautasliina suojaa syliä ja sillä pyyhitään suu sekä tarvittaessa myös sormet. Juhlapöydän ääressä tai ravintolassa pöydälle taiteltu kankainen lautasliina avataan ja levi-

tetään kaksinkerroin suojaamaan syliä ennen aterioinnin aloittamista. Kun lopetat aterioinnin, nosta löyhästi taitettu lautasliina pöydälle lautasen viereen.

Ruoka suussa ei tule puhua, kyynärpäitä ei tule nojata pöytään, ja ruokarauhaa häiritsevien lisä-ääniä aiheuttamista tulee välttää. Mököttäminen, kinastelu tai ruokahalua pilaavien aiheiden esille ottaminen ei ole suotavaa. Mahdollista isäntäväkeä tulee muistaa kiittää ruokailun päätteeksi.

Kun ruokailu lopetetaan, asetetaan haarukka ja veitsi lautaselle kello viiden asentoon. Tästä merkistä myös tarjoilija osaa päätellä, että lautasen voi viedä. Kutsuilla ateriointi on päättynyt, kun emäntä nousee seisomaan. (Ruotsi 2005, 38 – 39.)

Tiger (2003, 206) tiivistää ravinnon nauttimista koskevia sääntöjä seuraavasti:

1. Älä koskaan pureskele ruokaa suu auki.
2. Älä puhu ruoka suussa.
3. Älä päästä ääniä syödessäsi.
4. Jos jaatte annoksen, leikkaa palanen reunasta, aseta se puhtaalle lautaselle ja ojenna se kumppanillesi.
5. Älä hörpi juodessasi.

Kurssilla käytävä tapakoulutus on meidän suunnittelemanamme vain tiivis infopaketti osallistujille, koska Ravintola Talli on tilannut jo ennenkin tapakoulutusta ammattimaiselta kouluttajalta. Näin ollen Talli tapakouluttaa oppilaita omien resurssiensa ja osallistujien toiveiden mukaan suunnittelemanamme kurssin toteutuessa. Talli saattaa myös kehittää tulevaisuudessa kurssiamme siten, että kurssiimme liitetään Tallilla jo olemassa oleva tapakoulutuspaketti. Tapakoulutusta ja sen käytäntöä osallistujat harjoittavat käytännössä viimeisellä kokoontumiskerralla joko pienimuotoisesti, tai Tallin kehitystyönä varsinaisen tapakouluttajan vetämänä suurempana kokonaisuutena.

7.6.3 Edullisuus

Opiskelijalla on useimmiten niukasti rahaa käytettävissään, sillä ruokaa on valmistettava tiukalla budjetilla. Ruokaa laittamalla onkin hyvä kokeilla luovuuden ja mielikuvituksen rajoja. Kaikesta huolimatta opiskelijalla on oikeus iloita opiskelijaelämästään ja syödä monipuolisesti. Monipuolinen ruokavalio on myös terveellinen ja edistää

siten opiskelua. Budjetti pysyy hallinnassa ja ruoasta saadaan terveellistä sekä monipuolista, kun panostaa ruoan valmistamiseen kotona.

Ruoanvalmistuskurssilla haluttiin myös osoittaa opiskelijoille, että itse tehty ruoka on edullisempaa kuin kaupasta ostettu ruoka. Reseptien raaka-ainekustannusten kokonaiskilohintoja verrattiin paikallisen S-marketin valikoimasta löytyvien tuotteiden kilohintoihin. Kurssin resepteille saatiin kilohinnat Aromi-ohjelmasta tulostamalla reseptien annoskortit. Kaupan kilohinnat on tarkastettu 13.11.2012.

Esimerkiksi verrattaessa kotitekoisten sämpylöiden kilohintaa (2,48) paikallisten tuottajien (Siiskonen 7,57, Suur-Savo 3,30) on hinnoissa suuriakin eroja.

Suurimmat erot syntyivät kotitekoisten Caesar- ja kreikkalaisen salaatin sekä LounasHetken tuottamien salaattien välillä. Eroja esitellään taulukossa 2, josta voidaan havaita, että Caesar -salaatille kertyi kaupassa kilohintaa 22,14 euroa/kilo ja kreikkalaiselle salaatille 15,50 euroa/kilo. Kotitekoisina Caesar -salaatin kilohinnaksi kertyy 9,14 euroa/kilo ja kreikkalaisen salaatin 4,11 euroa/kilo. Näin ollen Caesar -salaatti on kaupasta valmiina ostettuna noin 142 prosenttia ja kreikkalainen salaatti jopa noin 277 prosenttia kalliimpi kuin itse tehtynä. Salaateissa kotitekoisen tuotteen valttina korostuu myös tuoreus.

TAULUKKO 2. Hint erot

Tuote	Kaupan kilohinta (13.11.2012)	Kotitekoisen kilohinta	Hintaero prosentteina
Caesar-salaatti	22,12 €/kg	9,14 €/kg	142 %
Kreikkalainen salaatti	15,50 €/kg	4,11 €/kg	277 %

Ainoa itse valmistettua kilohinnaltaan halvempi tuote olivat HK:n lihapyörökät, joiden kilohinta oli 2,64 euroa/kilo. Itse valmistettuna lihapullien kilohinta tulee olemaan noin 4,40 euroa/kilo. Toisaalta HK:n lihapyörökät sisältävät lihaa vain 40 %. Kaupasta ostettujen lihapullien huonona puolena ovat myös lisäaineet, joita kotitekoisiin lihapulliin ei tule.

Näistä edellä mainituista esimerkeistä ruokien hinnoista saa selville sen, että itse tehtynä ruoka tulee ehdottomasti edullisemmaksi, vaikka kaupassa asioidessa tuntuisikin helpommalta ostaa valmisruokaa. Moni ajattelee säästävänsä aikaa ostamalla valmisruokaa, mutta ei ruokien valmistaminen itse alusta alkaen kuitenkaan vie niin paljon aikaa kuin olettaisi. Helpoilla ja edullisilla perusruoilla pääsee jo pitkälle ja makukin on huomattavasti parempi kuin valmisruoissa.

8 YHTEENVETO

Määriteltäessä kehitystuotetta Rissasen (2002, 682) mukaan, hyvä kehitystuote on intensiivinen, sekä tuloshakuinen. Nämä eivät voi toteutua ilman hyvää suunnittelua, taustatöitä, sekä tavoitteiden asettamista. Suunnitteluun on käytettykin aikaa ja kurssia on hiottu oikeanlaiseksi monelta osin. Tuloshakuisuutta on mietitty budjetoinnin kautta ja laskemalla katehintoja ruoille. Tavoitteina tälle koulutustuotteen tuotekehitykselle on tietysti Ravintola Tallin laajempi menestys ja asiakaskunnan kasvaminen. Jos Rissasen mukaan katsoo opinnäytetyön onnistumista, ainakin tätä koulutustuotetta tehtäessä on suunniteltu, tehty taustatöitä ja asetettu työlle tavoitteet.

Vastaus kysymykseen ”Mihin tätä koulutustuotetta tarvitaan?” on moninainen. Tavoitteet määräävät pitkälle opinnäytetyön tarpeen, mutta kuten Rissanenkin (2002, 182) määrittelee, uusia koulutustuotteita tarvitaan kilpailusystä, jotta yrityksen tulevaisuus tulisi turvatuksi ja voitontekomahdollisuudet kasvaisivat. Kurssi on Ravintola Tallille hyvä tuotepaketti, jolla pystytään tuottamaan voittoa. Monella Mikkeliiläisellä yrityksellä ei ole tarjota tällaista kurssipakettia, joten Tallille se voisi olla suuri kilpailuetu.

Kurssi on tämänhetkiseen tilanteeseen ajateltuna ajassaan oleva, mutta ajatellen kriittisesti täytyy miettiä sitä, että maailma muuttuu ja ruokakulttuuri sen mukana. Vaikka kurssipaketti on valmiiksi suunniteltu, täytyy ottaa huomioon, että tulevaisuudessa reseptiikka ja ihmisten ruokailutottumukset voivat muuttua niinkin paljon että reseptejä on aika ajoin hyvä päivittää. Ravintola Tallin onkin helppo laittaa uusia reseptejä ruoanlaittokurssin ohjelmistoon omasta Aromi-ohjelmastaan toiveiden mukaisesti ja muokata kurssin sisältöä muutenkin, vaikkapa jonkun muun kurssin kanssa toteutettavaksi. Ajassa täytyy muistaa elää.

Mielestämme opinnäytetyöprosessin tekeminen on ollut melko mukavaa ja huomaisimmekin, että meille parhain ja tuottavin etenemismenetelmä oli jakaa opinnäytetyömme osa-alueisiin, joista kumpikin meistä teki oman osansa. Olimme muutenkin kiinnostuneet opinnäytetyömme tekemisessä suunnittelun eri vaiheista, joten työnjako oli meille helppoa. Jos olisimme tehneet opinnäytetyötämme koko ajan yhdessä, olisi työmme hidastunut huomattavasti, koska molemmilla on kuitenkin omanlaisensa tapa kirjoittaa ja työstää tekemistään. Stressaavinta prosessissa oli opinnäytetyön rakenteen selventäminen ja rajaaminen, sekä aikataulun tiukkuus, vaikka koimmekin onnistuneemme tuottamaan hyvän opinnäytetyön.

Tulevaisuutta ajatellen tällaisen kurssin suunnittelua varten olisi hyvä varata enemmän aikaa, jotta saisi rauhassa miettiä ja tutkia esimerkiksi reseptiikkaa ja kurssin etenemisen kulkua. Koemme kuitenkin ajan vähyydestä huolimatta selviytyneemme opinnäytetyön suunnittelusta paremmin kuin osasimme odottaakaan. Ravintola Tallin vastuulle jää kurssin varsinainen toteuttaminen. Koemme itse, että tarkastellessamme kurssin opetusmateriaaleja, sekä reseptiikkaa aiheesta tietämättömän silmin, kurssi on selkeä ja materiaali helposti ymmärrettävissä. Kurssin vetämisessä ei pitäisi olla mitään ongelmaa, kunhan vain kurssille osallistujilla riittää intoa ja mielenkiintoa kurssia kohtaan.

Tulevaisuudessa Ravintola Talli voi halutessaan kehittää kurssipakettia esimerkiksi yrityksille tarjottavaan muotoon. Kurssin voi myös yhdistää esimerkiksi keilaus-, tai kokouspakettiin. Talli voi myös mahdollisesti tarjota kurssin edelleen kehittämistä projektina Mikkelin ammattikorkeakoulun opiskelijoille. Koemme, että kun suunnittelijoina ovat opiskelijat itse, he myös tietävät minkälaiselle kurssille haluaisivat ottaa osaa. Ravintola Tallille onkin ollut lähiaikoina kysyntää ”Nopean arkiruoan valmistamiseen paneutuvalle kurssille”, joten ruoanvalmistuskurssia voikin kehittää monenlaiseen suuntaan muitakin kursseja ajatellen tai muihin kursseihin yhdistellen.

Mielestämme opinnäytetyön tekeminen oli erittäin antoisa prosessi, opimme paljon uutta ja hyödynsimme aiemmin oppimaamme. Yhteistyömme sujui hyvin sekä toistemme että toimeksiantajamme kanssa. Toivommekin, että kurssista tulee toteutuksen myötä mielenkiintoinen ja mieleenpainuva elämys kurssiin osallistuneiden osalta.

LÄHTEET

- Cagan, Jonathan, Vogel, Graig 2003. Kehitä kärkituote: Ideasta innovaatioksi. Jyväskylä: Talentum Media Oy
- Isotalo, Kaisa, Kuittinen, Raija 2008. Kotiruoka. Keuruu: Otava.
- It's a brides life. WWW-dokumentti.
<http://itsabrideslife.com/tag/wedding-table-setting/> Ei päivitystietoja. Luettu 30.11.2012.
- Jääskeläinen, Taina 2004. Opiskelijan keittokirja. Hämeenlinna: Karisto.
- Kauhanen, Juhani, Juurakka, Arto, Kauhanen, Ville 2002. Yleisötapahtuman suunnittelu ja toteutus. Porvoo: WSOY.
- Kinnunen, Ritva 2004. Palvelujen suunnittelu. Vantaa: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Lampi, Raija, Luola, Markku, Seppänen, Hilikka 2008. Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus. Helsinki: WSOY.
- Leikas, Jani 2012. Tallin kokkausillat -kysely. Mikkelin ammattikorkeakoulu.
- Lehtinen, Uolevi, Niinimäki, Satu 2005. Asiantuntijapalvelut: Tuotteistamisen ja markkinoinnin suunnittelu. Helsinki: WSOY.
- LEO = Lapin Elämysteollisuuden osaamiskeskus. Internet-sivut. WWW-dokumentti.
<http://www.leofinland.fi/index.php?name=Content&nodeIDX=4320> Päivitetty 14.01.2012. Luettu 30.9.2012.
- Parantainen, Jari 2007. Tuotteistaminen: Rakenna palvelusta tuote 10 päivässä. Hämeenlinna: Talentum Media Oy.
- Ravintola Talli. Internet-sivut. WWW-dokumentti.
http://www.ravintolatalli.fi/etusivu/talli_ennen_ja_nyt Ei päivitystietoja. Luettu 2.10.2012.
- Rissanen Tapio, Kehityshankkeen toteuttaminen yrityksessä 2002, Saarijärvi: Kustannusyhtiö Pohjantähti Polestar.
- Routio, Pentti 2000. Tuote ja tieto. Saarijärvi: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Ruotsi, Suvi 2005. Tapakirja. Helsinki: Otava.
- Sipilä, Jorma 1999. Asiantuntijapalvelujen tuotteistaminen. Porvoo: WSOY.
- Taponen, Sisko 2006. Kokataan omassa ensikeittiössä: Tieto- ja keittokirja nuorille aikuisille. Tampere: Pilot kustannus.

Tiger, Caroline 2003. Käytösopas: Uudenajan tapatietoa tavattomille. Hämeenlinna: Karisto.

Vallo, Helena, Häyrynen, Eija 2003. Tapahtuma on tilaisuus: Opas onnistuneen tapahtuman järjestämiseen. Helsinki: Tietosanoma Oy.

**Kysely Mamkin opiskelijoille Ravintola Tallin kokkausilloista ja Kasarmin
kampusalueen vapaa-ajanpalveluista**

Taustatiedot

Sukupuoli Mies Nainen

Ikä 19-24
 24-27
 Yli 27

Opiskelujen aloitusvuosi

Koulutusalasasi

Humanistinen ja kasvatusala
 Kulttuuriala
 Luonnontiede, liiketalous
 Sosiaali-, terveys- ja liikunta-ala
 Tekniikka ja liikenne
 Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
 Jokin muu, mikä ala _____

Tallin kokkausillat

Tallin kokkausiltojen ideana on, että osallistujat valmistavat itse keittiötiimin ohjeiden ja reseptien sekä ohjauksen avulla illan ateriakokonaisuuden. Kokkaushetken jälkeen valmistetut ruoat nautitaan yhdessä ja keskustellaan kokkauskokemuksista.

Kuinka hyvänä ruoanlaittajana pidät itseäsi asteikolla 1-5

Kuinka todennäköisesti osallistuisit opiskelijoille suunnattuun Tallin kokkausiltaan? 1-5

Paljonko olisit valmis maksamaan kokkausillasta?

15-18 €
 19-22 €
 23-26 €
 27-30 €
 31-34 €
 35-38 €
 yli 38 €

Mikä olisi mielestäsi paras ajankohta kokkausilloille?

Iltapäivisin arkena
 Arki-iltaisin
 Lauantaisin

Minkälaisia ruokia olisit kiinnostunut valmistamaan kokkausilloissa?

Valitse 3 eri vaihtoehtoa

- vuodenaikojen mukaista ruokaa
- juhlaruokia
- tapahtumaruokia (oktoberfest, halloween, laskiainen, ystävänpäivä, vappu)
- terveysruokaa
- etnisiä ruokia
- iltapalaruokia
- pientä sorminsyötävää cocktailtarjottavaa
- jälkiruokia
- illallismenuita
- perinneruokia
- lähi- ja luomuruokaa
- kansainvälisiä ruokia (sushia, zakuskaa, fondueiltoja,
- jotain muuta, mitä _____

Mitä arvostat eniten ruoassa? Valitse 2 tärkeintä.

- Eettisyys
- ekologisuus
- maku
- hinta
- ulkonäkö
- helppous

Olisitko kiinnostunut yhdistämään kokkausiltoihin?

- viinitastingin
- tosi-tv -kuvausta (Campus-tv)
- ruokaa luonnossa -illan kodalla tai laavulla
- saunomista
- keilaamista
- liikuntapalveluita
- jotain muuta, mitä? _____

Millaisia teemoja & ruokia haluaisit valmistaa ohjatussa kokkausillassa?
avoin kysymys

Vapaa-ajanpalvelut Kasarmin kampusalueella

Kuinka tärkeänä opiskeluviihtyvyyden kannalta koet kampusalueen vapaa-ajanpalvelut? 1-5

Mitkä seuraavista vapaa-ajanpalveluista kiinnostavat sinua eniten kampusalueella? Valitse 2 kiinnostavinta

- liikuntasalipalvelut
- kuntosalipalvelut
- Keilahallin palvelut
- DeXi-stagepalvelut
- kokkausillat Tallissa
- lehtienlukusalin/kirjaston palvelut
- kerhotoiminta (opiskelijayhdistykset)
- kahvila- ja ruokapalvelut iltaisin

Mitä vapaa-ajanpalveluita haluaisit lisää kampusalueelle?
Avoin kysymys