

**KARELIA-AMMATTIKORKEAKOULU**  
Matkailun koulutusohjelma

Kati Ahonen

**KARJALAINEN PITOATERIA TARJOILUNA ILOMANTSIN EVAN-  
KELISLUTERILAISEN SEURAKUNNAN MUISTOTILAISUUKSISSA**

Opinnäytetyö  
Toukokuu 2013



**OPINNÄYTETYÖ**  
**Toukokuu 2013**  
**Matkailun koulutusohjelma**  
Länsikatu 15  
80110 JOENSUU  
013 260 600

Tekijä  
Kati Ahonen

Nimeke  
Karjalainen pitoateria tarjoiluna Ilomantsin evankelisluterilaisen seurakunnan muistotilaisuuksissa

#### Tiivistelmä

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda ohjeistus Ilomantsin evankelisluterilaisen seurakunnan pitopalvelulle. Pitopalvelu järjestää muun muassa muistotilaisuuksia asiakkaiden toiveiden mukaisesti, mutta yhtenäistä ohjeistusta ruokapalveluista ei aikaisemmin ollut. Selkeä ateriakokonaisuus toimivilla resepteillä helpottaa keittiöhenkilökunnan työskentelyä, raaka-ainehankintoja ja kustannusten arviointia. Samalla ruoasta saadaan tasalaatuisempaa, mikä takaa hyvän palvelulaadun kaikille asiakkaille.


Opinnäytetyö toteutettiin tekemällä valokuvallinen opas, jossa kuvaillaan muistotilaisuudessa käytettävä palvelukokonaisuus. Muistotilaisuudet muodostavat pääosan seurakunnan pitopalvelun tilaisuuksista. Oppaassa käydään läpi muistotilaisuuden tarjoilujen valmistaminen aina raaka-ainetilauksista ruokien esillepanoon asti. Pääsääntöisesti asiakkaat haluavat muistotilaisuuteen karjalaisen pitoaterian, joten siihen kuuluvien ruokalajien valokuvalliset reseptit on koottu oppaaseen. Keittiöhenkilökunnalle suunnatun oppaan lisäksi toteutettiin myös asiakkaalle annettava esite, jossa on muun muassa pitopalvelun yhteystiedot, toteutettava ruokalista sekä tilaisuuden kulku aikatauluineen.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin lähinnä havainnointia. Reseptien laadinnassa ja kehittämisessä hyödynnettiin työkokemusta sekä muistiinpanojen avulla tullutta tietoperustaa.

Kieli  
suomi

Sivuja 25  
Liitteet 2  
Liitesivumäärä 21

Asiasanat  
Pitopalvelu, karjalainen ruokakulttuuri, pitoateria, ateriasuunnittelu

 <p><b>Karelia</b> UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES</p>	<p><b>THESIS</b>  <b>May 2013</b>  <b>Degree Programme in Tourism</b>  Länsikatu 15  80110 JOENSUU  FINLAND  013 260 600</p>
<p>Author Kati Ahonen</p>	
<p>Title Traditional Karelian Feast Served in the Memorials of The Evangelical Lutheran Parish of Ilomantsi</p> <p>Commissioned by The Evangelical Lutheran Parish of Ilomantsi</p>	
<p>Abstract</p> <p>The purpose of the thesis is to create guidelines for the catering services of the Evangelical Lutheran parish of Ilomantsi. The catering services organize memorials according to the customers' wishes, but the food services have not previously had unified guidelines. A clear meal combination with functional recipes will simplify the kitchen personnel's work, ingredient ordering, and cost evaluation. At the same time the food quality will become more consistent, which ensures good quality of service for all customers.</p> <p>The thesis was conducted by making an illustrated guide which describes the service combination used in memorials. Memorials form the majority of the occasions organized by the catering services of the parish. The guide introduces all sequences in the service process from the ingredient ordering to the food serving. The customers usually prefer a traditional Karelian feast in the memorial, and therefore, the illustrated recipes of those dishes are included in the guide. In addition to the guide aimed at the kitchen personnel, a brochure was created for customers. It contains, among other things, contact information of the catering services, the agreed menu, and the schedule of the occasion.</p> <p>The main research method in this thesis was observation. Work experience, as well as data collected by means of note taking, were utilized in the making and developing of the recipes.</p>	
<p>Language Finnish</p>	<p>Pages 25  Appendices 2  Pages of Appendices 21</p>
<p>Keywords Catering, Karelian food culture, Karelian food, meal planning</p>	

## Sisältö

1	Johdanto.....	5
2	Opinnäytetyön lähtökohdat .....	5
2.1	Opinnäytetyön aihe ja tarkoitus.....	5
2.2	Toimeksiantaja .....	7
2.3	Aikaisemmat tutkimukset juhlapalveluista .....	7
2.4	Opinnäytetyön viitekehys.....	9
3	Asiakaslähtöinen juhlapalvelun suunnittelu .....	10
3.1	Palvelun laadun lähtökohdat .....	10
3.2	Juhlien ruokapalvelut asiakaslähtöisesti.....	11
3.3	Juhlien ruokalistasuunnittelu .....	12
3.4	Muistotilaisuuksien järjestäminen .....	13
3.5	Ruokapalvelujen tilaaminen .....	14
4	Karjalainen ruokakulttuuri .....	15
4.1	Karjalainen ruokakulttuuri osana juhlaperinnettä .....	16
4.2	Karjalainen ruokakulttuuri nykyisin.....	19
5	Ruokapalvelujen tuotteistaminen ja tuotekehitys.....	19
6	Opinnäytetyön toteutus ja menetelmälliset valinnat .....	21
6.1	Havainnointi .....	21
6.2	Tiedonkeruu.....	22
7	Pohdinta.....	23

## Liitteet

Liite 1 Asiakaslomake tilauksia varten

Liite 2 Ohjeistus pitopalvelutoimintaan (Osittain poistettu)

# 1 Johdanto

Pito- ja juhlapalvelu sekä siihen liittyvä asiakaspalvelu on jatkuvasti kasvavaa ja kehittyvää liiketoimintaa. Palveluiden hyvällä suunnittelulla ja kehittämistyöllä on yritykselle tai organisaatiolle suuri merkitys. Nykyään juhlapalvelun tärkeys korostuu ja laatuun sekä asiakaspalveluun on panostettava entistä enemmän. Asiakkaat ovat entistä laatumaisempia ja juhlapalveluyrittäjän on osattava vastata asiakkaiden tarpeisiin ja toiveisiin. Toiveet on otettava huomioon ja toteutettava parhaalla mahdollisella tavalla. Ammattitaitoinen keittiöhenkilökunta osaa opastaa ja neuvoa asiakasta muun muassa tarjoilun valinnassa.

Opinnäytetyön aihe liittyy pitopalvelutoimintaan Ilomantsin evankelisluterilaisessa seurakunnassa. Seurakunnan pitopalvelu järjestää muun muassa muistotilaisuuksia asiakkaiden toiveiden mukaisesti. Siihen liittyen tehdään tuotteistusta, koska keittiöhenkilökunta tarvitsee toimivan ohjeistuksen. Tästä opinnäytetyöstä on hyötyä seurakunnan pitopalvelutoiminnassa ja sen kehittämisessä tulevaisuudessa. Työn tarkoituksena on saada oikeanlainen hinta-laatusuhde tuotteelle ja parantaa samalla kannattavuutta. Näin ollen myös raaka-aineiden todelliset kustannukset saadaan selville.

Toimivalla ohjeistuksella sekä henkilökunnan ammattitaidolla on tärkeä merkitys pitopalvelun toiminnassa. Toiminnallisessa opinnäytetyössä on keskitytty yhden muistotilaisuuksissa pääsääntöisesti käytetyn kokonaisuuden tuotteistamiseen, eli jo olemassa olevan kokonaisuuden kehittämiseen. Tuotteet on myös valokuvattu, jolloin ohjeistus on kattavampi.

## 2 Opinnäytetyön lähtökohdat

### 2.1 Opinnäytetyön aihe ja tarkoitus

Opinnäytetyön aihe on muistotilaisuuksien ruokaohjeiden laatiminen sekä ohjeistuksen tekeminen pitopalvelun henkilökunnalle. Ilomantsin evankelisluterilaisen seurakunnan tiloissa järjestetään vuosittain noin 50 muistotilaisuutta elo-toukokuun aikana. Toimin-

nan kannalta on tärkeää, että ohjeet ja ruoanvalmistusmenetelmät ovat toimivia sekä hyviä. Toimeksiantajan toivomuksesta tuotteistettiin pitopalvelutoiminnassa käytettävä karjalainen pitoateria. Kokonaisuudelle tehtiin ohjeistus, jota tällä hetkellä ei ole lainkaan. Tähän saakka ateriakokonaisuus on valmistettu ammattitaidon ja kokemuksen avulla. Pitoaterian tuotteet, joille ohjeistus tehtiin on ollut käytössä jo vuosia. Uusia tuotteita ei valittu, vaan jo olemassa oleville tuotteille tehtiin reseptiikka.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää pitopalvelutoimintaa niin, että asiakaslähtöisyys- ja tyytyväisyys huomioidaan. Myös tarjottavien ruokapalvelujen kannattavuus otettiin huomioon. Tämä toiminnallinen opinnäytetyö tukee ja helpottaa keittiössä työskentelevien henkilöiden työtä sekä parantaa asiakastytyväisyyttä, koska vakioitujen ohjeiden avulla varmistetaan tasalaatuisuus tilaisuudesta toiseen. Opinnäytetyön tavoitteena oli laatia opas, jossa on kaikki pitoaterian reseptit.

Ruokaohjeet tehtiin ammattikeittiön ruokaohjekortin mallilla, jossa raaka-ainemäärät ja valmistusvaiheet on kerrottu tarkasti. Ruoista laskettiin kustannukset ja pitoaterian tarjottavat hinnoiteltiin. Tuotteet valokuvattiin, jolloin asiakkaat tilatessaan ruokapalveluja näkevät, minkälaisesta tuotteesta on kysymys. Valokuvat havainnollistavat halutun lopputuloksen laatua ja tarjollepanoa keittiössä työskenteleville sekä helpottavat sijaisten perehdyttämisessä. Työssä testattiin ja kokeiltiin erilaisia valmistusohjeita ja paras ohje otetaan varsinaiseen käyttöön. Työskentely helpottuu, koska valmiit ohjeet auttavat esivalmistusvaiheessa.

Toimivien ohjeiden avulla saavutetaan mahdollisimman hyvä laatu tarjottaviin ruokiin. Ruokaohjeiden vakioinnilla saadaan hävikki minimoitua ja raaka-ainetilaukset on helppompia toteuttaa. Tuotoksena opinnäytetyöstä tuli valokuvallinen opas. Keittiöhenkilökunnalle suunnatun oppaan lisäksi toteutettiin myös asiakkaalle annettava esite, jossa on muun muassa pitopalvelun yhteystiedot, toteutettava ruokalista sekä tilaisuuden kulku aikatauluineen. Muistotilaisuuden suunnittelu on aina asiakkaalle raskas ja tunteellinen tilanne, joten tilaisuuden kulusta ja sovituista yksityiskohdista on hyvä saada vahvistus myös paperilla.

## 2.2 Toimeksiantaja

Opinnäytetyön toimeksiantajana on Ilomantsin evankelisluterilainen seurakunta. Työskentelen kyseisessä organisaatiossa pitopalvelun emäntänä. Pitopalvelu käsittää seurakunnan oman toiminnan tarvitsemat kahvi- ja ruokapalvelut sekä asiakkaiden tilaamat tarjoilut. Yleisimmin tilaisuudet ovat muistotilaisuuksia ja toiseksi yleisimmät ovat syntymäpäivät ynnä muut juhlatilaisuudet.

Ilomantsin evankelisluterilaisen seurakunnan pitopalvelutoiminta toimii arkisin niin, että lounasruokailu tarjoaa niin henkilökunnalle, kuin ulkopuolisille asiakkaille mahdollisuuden lounaaseen. Päivittäin lounasasiakkaita on noin 40 henkilöä. Keittiöhenkilökunta hoitaa myös erityyppisiä kahvitilaisuuksia, lähinnä päiväaikaan.

Hautajaisten muistotilaisuuksia on viikoittain, yleensä 1–3 tilaisuutta per viikko. Keittiössä työskentelee pääsääntöisesti kaksi henkilöä. Lisäksi yksi osa-aikainen työntekijä tekee tarvittaessa loma- ja vapaapäivien sijaisuuksia. Kesäaikana pitopalvelutoimintamme siirtyy leirikeskukseen, jossa hoidamme leiriläisten ruokatarjoilut. Leirejä on noin 4–5 kesän aikana ja leiritaukojen aikana on mahdollisuus olla kesälomalla. Seurakuntatalon keittiö on näin ollen suljettu kesän aikana. Kesän ajaksi tilat vuokrataan yksityisyrittäjälle, joka voi järjestää muun muassa muistotilaisuuksia tiloissa. Useimmissa Suomen seurakunnissa ei ole omaa pito- tai juhlapalvelutoimintaa, vaan ulkopuolinen yrittäjä tarjoaa edellä mainittuja palveluita asiakkaille. Seurakunnan pitopalvelutoiminta on arvonlisäverollista toimintaa.

## 2.3 Aikaisemmat tutkimukset juhlapalveluista

Juhlapalveluihin liittyviä opinnäytetöitä on tehty jonkin verran eri ammattikorkeakouluissa. Useimmissa töissä toimeksiantajana on ollut pienehkö yritys. Tarkoituksena on ollut laatia esimerkiksi ohjeistus, jota yrittäjä voi hyödyntää jatkossa tai kehittäessään toimintaansa.

Rankilan ja Tapauksen (2010) valmistuneessa opinnäytetyössä tavoitteena oli laatia juhlien suunnitteluun Sepänniemen lomakylälle juhlasuunnitelmaopas, jota yrittäjä voi

hyödyntää tulevaisuudessakin, ja juhlasuunnitelman tarkoituksena on tarjota asiakkaille ruokaelämys. Tutkimuksessa keskityttiin saamaan ajankohtainen ja käytännönläheinen tieto juhlien järjestämisestä. Aineistoa tähän työhön kerättiin kahdella tutkimusmenetelmällä, jotka olivat asiantuntijahaastattelu sekä asiakastyytyväisyyskysely.

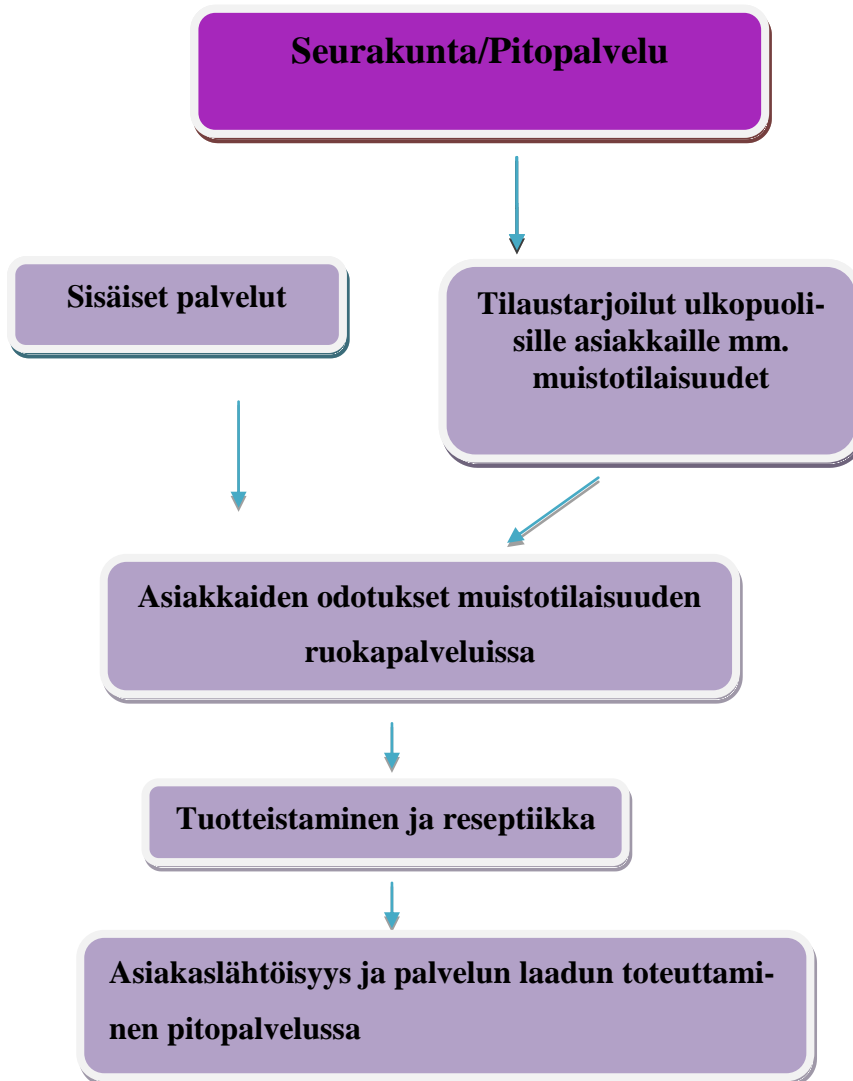
Eskolan (2010) toiminnallisessa opinnäytetyössä Ruokaa ja romantiikkaa: Tilaustarjoilu hääjuhlaan 150 henkilölle. Työssä käsiteltiin tilaisuuden järjestämiseen sekä suunnitteluun liittyviä asioita. Opinnäytetyön tietoperustassa käsitellään muun muassa suomalaisen hääjuhlan ominaispiirteitä ja esitellään juhla- ja pitopalvelutoimintaa yleisellä tasolla.

Virtasen (2011) opinnäytetyön aiheena oli Hääjuhlat pronssista kultaan: Juhlapakettien koostaminen ravintola Walimon Casseli Oy:lle. Työn tarkoituksena oli koota kolme erilaista kokonaisuutta, jotka oli hinnoiteltu erilaisiksi paketeiksi. Ne koostettiin yrityksen oman jo olemassa olevan tarjonnan perusteella. Aineisto saatiin ravintolan ravintolapäälliköltä, joka oli myös työn toimeksiantaja. Tässä työssä toiminnallista osuutta eli ruokien valmistamista ei ehditty toteuttaa, joten toiminnallisesta osuudesta ei ollut tietoa.



## 2.4 Opinnäytetyön viitekehys

Ilomantsin evankelisluterilaisen seurakunnan pitopalvelutoiminta ja sen tarjoamat palvelut sekä opinnäytetyön tavoitteet on esitetty kuvassa 1.



Kuva 1. Opinnäytetyöhön valitut näkökulmat.

Sisäisillä palveluilla tarkoitetaan muun muassa lounasruokailua, joka toimii arkipäivisin. Pääsääntöisesti pitopalvelu tarjoaa palveluitaan muistotilaisuuksia varten, mutta myös muita tilaisuuksia varten on tärkeää tarjota asiakkaille laadukkaita palveluita. Opinnäytetyön tarkoituksena oli saada tuotteista mahdollisimman laadukkaita, huomioiden myös kustannukset mahdollisimman tarkasti. Tavoitteena oli luoda hintalaatusuhteeltaan toimiva kokonaisuus, toteuttaen asiakastarpeista lähtevää suunnittelua.

### **3 Asiakaslähtöinen juhlapalvelun suunnittelu**

#### **3.1 Palvelun laadun lähtökohdat**

Laatu on kokonaisvaltainen asia, joka käsittää niin tuotteen kuin palvelunkin. Esimerkiksi muistotilaisuutta järjestettäessä palvelu alkaa asiakkaan kohtaamisesta, laadukkaasti ja arvokkaasti hoidetusta tilaustarjoilusta sekä hyvin hoidetusta kokonaisuudesta. Palvelu on onnistunut hyvin, jos asiakas on kokonaisuuteen tyytyväinen.

Ylikosken (2001, 118) mukaan laatua on vaikea määritellä vain muutamalla sanalla. Yksinkertaisesti sanottuna se tarkoittaa sitä, miten hyvin palvelu tai tuote vastaa asiakkaan odotuksia tai vaatimuksia. Laadulla voidaan tarkoittaa myös asiakkaan asennetta organisaatiota ja sen tarjoamia palveluja kohtaan. Näin ollen asiakas on laadun tulkitsejä, minkä vuoksi laatua tulisi aina tarkastella asiakkaan näkökulmasta. Asiakkaan kokemus laadusta muodostuu vähintään kahdesta eri asiasta. Palveluprosessilla on merkitystä, kuinka henkilöstön ja asiakkaan välinen vuorovaikutus toimii. Asiakkaan kohtamisella voi olla jopa palvelun lopputulosta tärkeämpi vaikutus. Palvelun tuloksella eli tuotteella on myös suuri merkitys, ja tähän liittyy myös asiakkaan mielikuva organisaatiosta. Hyvällä imagolla on suuri merkitys yritykselle, koska huonolla imagolla asiakas saattaa vahvistaa huonoja kokemuksia entisestään.

Palvelun tuottajalla on yleensä oma käsitys siitä, mitä on hyvä palvelu. Jos halutaan toimia asiakaslähtöisesti, niin palvelun laatua on katsottava asiakkaiden silmin. On myös tiedostettava, että eri ihmisille hyvä palvelu tarkoittaa eri asioita. Kilpailun ollessa kovaa organisaation on erotuttava kilpailijoista laadukkaalla palvelulla. Tärkeänä seikkana on pitää jo olemassa oleva asiakaskunta tyytyväisenä. Esimerkiksi ravintolassa ruoan laatu on teknistä ja asiakaspalvelu toiminnallista laatua. Näistä yhdessä muodostuu koettu kokonaislaatu. (Ylikoski 2001, 117–119.)

### 3.2 Juhlien ruokapalvelut asiakaslähtöisesti

Suomalaisille juhlat ovat aina olleet elämän kohokohtia. Varsinkin entisaikoina juhlat olivat täydellinen vastakohta arkiselle ja vaatimattomalle elämälle. Nykyisin arkikaan ei ole erityisen vaatimatonta, mutta kiireistä puurtamista kuitenkin. Juhlat luovat ikimuis-toisia hetkiä elämään. (Maa- ja kotitalousnaisten Keskus 2007, 5.)

Juhlien tekemisen resepti on periaatteessa melko yksinkertainen: kutsutaan paikalle mukavia ihmisiä ja järjestetään hyvä tarjoilu miellyttävässä ympäristössä. Tässä on jo hyvän juhlan lähtökohta. Hienon juhlaillallisen järjestämiseen lisääntyy aineksien määrä ja raaka-aineet ovat yleensä arvokkaampia. (Huhtaniska, Backström & Kouhia 2007, 115). Kokemukseni mukaan hyvä ja laadukas ruoka, sekä hyvin hoidettu tarjoilu on juhlien onnistumisen kannalta kaikkein tärkeintä.

Juhlapalveluyritykset voivat tarjota hyvinkin monipuolisesti erityyppisiä tilaisuuksia. Tilaisuudet voivat vaihdella aina pienistä perhejuhlista suuriin massatapahtumiin, kuten erilaisiin messuihin tai musiikkitapahtumiin. Juhlapalveluyrityksen on tärkeää nimetä jokaiseen järjestettävään tilaisuuteen vastuhenkilö tai vastuhenkilöt, joista toinen vastaa keittiöstä ja toinen tarjoilusta. Tärkeää tilaisuuden onnistumisen kannalta on, että kaikki työntekijät ovat tietoisia tilaisuuden kulusta, tarjoilusta, ohjelmasta sekä toimintatavoista. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 8.)

Luovuus kannattaa ja juhlia voi viettää monenlaisissa paikoissa. Juhlita voi viettää esimerkiksi vanhassa navetassa, heinäladossa, autokatoksessa tai järven jäällä. On tarkoituksenmukaista miettiä, valitaanko ensin juhlapaikka ja sitten kutsutaan sopiva määrä vieraita. Päätökseen vaikuttaa ensisijaisesti juhlan budjetti. (Maa- ja kotitalousnaisten Keskus 2007, 8.)

Noutopöytä tarjoiluineen sopii niin kodin juhliin, kuin muualla järjestettäviin juhliin. Se on käytännöllinen ratkaisu, varsinkin jos vieraita on paljon tai tilaa on vähän. Noutopöytä on myös kätevä tapa tarjota ruokaa, sillä yleensä jokainen vieras löytää mieleistään syötävää. Pöytä on sijoitettava niin, että sen ympärille jää riittävästi tilaa. Tarjoilussa yhdistellään kylmiä ja lämpimiä ruokia ja ne valitaan juhlan teemaan ja koristeluun sopiviksi. (Immonen & Nevala 2003, 18.)

Kaikki lähtee perusteellisesta suunnittelusta. Tilaisuuden luonne luo pohjan suunnittelulle. (Määttälä ym. 2008, 41.) Juhlapalveluyrityksen on järjestettävä ainutkertainen tilaisuus, olivatpa olosuhteet mitä tahansa. Vuokratuissa tiloissa ei välttämättä ole edes kunnan keittiötä tai tarpeeksi säilytystilaa tarjottaville tuotteille. (Määttälä ym. 2008, 10.)

### **3.3 Juhlien ruokalistasuunnittelu**

Ammattitaitoinen keittiöhenkilökunta pystyy valmistamaan toivotunlaisen kokonaisuuden asiakkaalle, mutta työntekijöiden on myös tiedettävä yrityksen toimintamahdollisuudet sekä kapasiteetti. Mitä alkeellisemmat olot juhlapaikalla on, sitä suurempi on esivalmistelujen merkitys. (Määttälä ym. 2008, 21.) Lähtökohtana ateria ja ruokalistasuunnittelussa on asiakkaan toiveiden täyttäminen. Ateriasuunnittelussa on otettava huomioon erilaisia asioita. Toiset asiakkaat tyytyvät valmiisiin ateria- ja kahvituspaketteihin, mutta joillekin asiakkaille tehdään kokonaan asiakkaan tarpeisiin sopiva tilaisuus tarjoiluineen. Ammattitaitoinen henkilökunta osaa opastaa asiakasta saamaan parhaan mahdollisen kokonaisuuden juhliinsa. (Määttälä ym. 2008, 41.)

Raaka-ainehankinta on hyvin oleellinen osa juhlapalveluiden toimintaa. Sopimusten alihankkijoiden kanssa on oltava kunnossa ja tuotteiden saatavuuden on oltava varmaa. Vuodenajat ja sesongit vaikuttavat myös ruokalajien ja raaka-aineiden valintaan. (Määttälä, ym. 2008, 42.) Budjetti määrittelee sen, minkälaiseen tarjoiluun päädytään. Juhlapalveluyrityksen tehtävänä on toteuttaa asiakkaan toiveet sen mukaan, minkä verran rahaa on käytettävissä. Ammattitaitoinen juhlien järjestäjä kuitenkin tietää, mitä kuluja voi tarvittaessa karsia niin, ettei kokonaisuus kärsi. (Määttälä ym. 2008, 41.)

### 3.4 Muistotilaisuuksien järjestäminen

Ilomantsin evankelisluterilaisessa seurakunnassa on jäseniä noin 4 140 henkilöä. Pito-palvelu toimii pääsääntöisesti elo-toukokuun välillä. Muistotilaisuuksien määrä vaihtelee, mutta esimerkiksi vuonna 2012 tilaisuuksia järjestettiin noin 50 kappaletta. Viime vuosien aikana muistotilaisuuksien asiakasmäärät ovat pienentyneet huomattavasti. Kun muutamia vuosia sitten vieraita oli noin 60 henkilöä tilaisuutta kohden, niin tänä päivänä muistotilaisuudessa on keskimäärin noin 30–40 henkilöä. Näin ollen ruokaohjeet ovat 30 henkilölle, jolloin ne vastaavat parhaiten tämän hetken tarvetta. (Ilomantsin evankelisluterilainen seurakunta.)

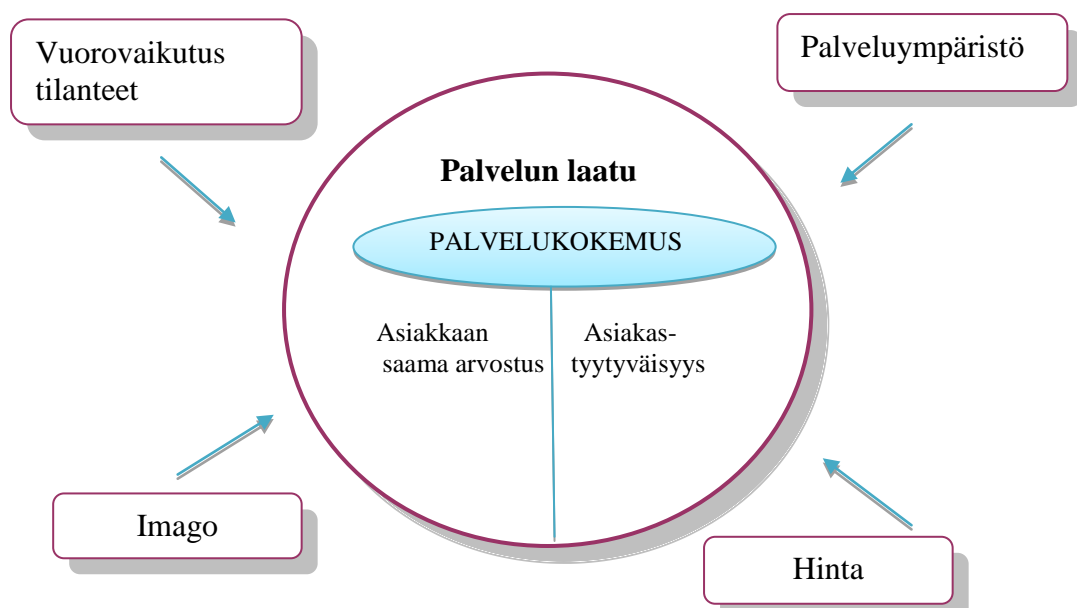
Useimmiten omaiset hoitavat hautausjärjestelyt itse. Kirkkoherranvirastosta varataan vainajan siunaamisaika ja muistotilaisuuden pitoaika. Tämän jälkeen asiakas ottaa yhteyttä joko puhelimitse tai saapuu henkilökohtaisesti paikalle sopimaan muistotilaisuudesta. Hänen kanssaan keskustellaan tarjoilusta ja tilaisuuden kulusta sekä pyritään selvittämään arvioitu vieraiden määrä. Asiakkaalle kerrotaan, minkälainen palvelupaketti esimerkiksi karjalaiseen pitoateriaan kuuluu. Hyvin usein asiakkaat haluavat muistotilaisuuteen ruokatarjoilun, mutta myös kahvitilaisuuksia järjestetään satunnaisesti. Asiakkaan kanssa keskusteltaessa täytetään tarjoilutilauslomake, johon merkitään yhteystiedot, ruokatarjoilu sekä mahdolliset ruoka-aineallergiat sekä tilaisuuden sisältö, joka on tärkeää muistotilaisuuksien onnistumisen kannalta. (Ilomantsin evankelisluterilainen seurakunta.)

Muistotilaisuus voidaan järjestää myös esimerkiksi kotona, ravintolassa tai muussa tilaisuuteen sopivassa paikassa. Yleensä pappi ja kanttori osallistuvat vainajan muistelutilaisuuteen, jolloin pappi pitää hartauspuheen. Tilaisuuden kulusta sovitaan yleensä papin ja tarjoilun järjestäneen henkilökunnan kanssa. Muistotilaisuuteen varataan muistopöytä, jolle laitetaan vainajan valokuva, kynttilät sekä kukka. Muistotilaisuudessa lauletaan virsiä tai muita tilaisuuteen sopivia lauluja, jotka ovat olleet myös vainajalle tärkeitä. Erilaiset musiikkiesitykset ovat tervetulleita muistotilaisuudessa. Toivottavaa olisi, että mahdollisimman moni sukulainen tai ystävä rohkenisi muistella vainajaa. Muistotilaisuuden aikana luetaan myös adressit. (Valonen 2000, 103–104.)

### 3.5 Ruokapalvelujen tilaaminen

Asiakkaan saapuessa tilaamaan ruokapalvelua muistotilaisuuteen hänelle kerrotaan, minkälainen palvelupaketti kuuluu esimerkiksi karjalaiseen pitoateriaan. Tilaustarjoilu-lomakkeeseen merkitään muun muassa yhteystiedot, ruokatarjoilu, mahdolliset ruoka-aineallergiat ja tilaisuuden kulku, eli onko ruokailu ensin vai pidetäänkö muistotilaisuus ennen ruokailua. Asiakkaalle kerrotaan, että hintaan sisältyy liinoitus pöydille, kynttilät sekä kukat ruokapöytään ja muistopöydälle. Ilomantsin evankelisluterilaisen seurakunnan pitopalvelussa pyritään tarjoamaan mahdollisimman paljon omassa keittiössä valmistettuja ruokia. Karjalanpaistilihat ostetaan lähikaupasta, jossa ne paloitellaan keittiön toivomalla tavalla, jolloin laatu on huomattavasti parempi kuin koneellisesti leikatussa lihassa. Kotileipomo toimittaa uunituoreet karjalanpiirakat ennen tilaisuuden alkua.

Keittiössä pyritään käyttämään mahdollisimman paljon lähiruokaa, jota asiakkaat arvostavat. Nykyään asiakkaat arvostavat kotimaisuutta ruoassa, ja raaka-ainevalinnoilla pyritään vastaamaan asiakkaiden toiveisiin. Raaka-aineiden hinnat vaihtelevat vuodenaikojen mukaan. Talvella esimerkiksi salaattien raaka-aineet ovat huomattavasti kalliimpia kuin kesällä. Lihan hinta vaihtelee myös, mikä johtuu muun muassa naudan lihan saatavuudesta. Näistä seikoista huolimatta laadun on oltava hyvä vuodenajasta riippumatta. Asiakastyytyväisyyden kannalta on tärkeää tarjota esimerkiksi alusta asti itse tehtyjä porkkana- ja lanttulaatikoita. Näin ollen myös imagon takia on tärkeää nähdä vaivaa ja saada mahdollisimman hyvä lopputulos. Kuvassa 2 on esitetty asiakkaan palvelukokemuksen muodostuminen.



Kuva 2. Palvelun laatu ja palvelukokemus.(Ylikosken 2001, 154 mukaan.)

Palveluympäristönä seurakunnan tilat sopivat hyvin esimerkiksi muistotilaisuuksien viettoon. Hillitty ympäristö sopii hyvin tilaisuuden arvokkuuden ja hengellisyyden kanssa.

#### **4 Karjalainen ruokakulttuuri**

Suomessa karjalaista ruokaa pidetään karjalaisuuden ilmentäjänä. Karjalaisen ruokatalouden tuntemus on levinnyt siirtokarjalaisten mukana kaikkialle maahan. Tunnetuimpina ruokina ovat yleisesti tunnettu karjalanpiirakka sekä karjalanpaisti. Karjalaiselle ruokakulttuurille tyypillisiä piirteitä ovat uuniruoat, pehmeä leipä ja erilaiset leivonnaiset kukoista piirakoihin. Pitopöytiin omaksuttiin nimenomaan karjalanpiirakat ja karjalanpaisti. Myös sopivia laatikkoruokia valmistettiin, jotka tulivat siirtokarjalaisten uuniruokakulttuurista. Erilaisia pitoruokia omaksuttiin eri puolilta Suomea, tosin eniten läntiseltä vanhalta pitoalueelta. Sahti kuului pitopöytään Hämeessä, mutta vastavuoroisesti siirtokarjalaiset oppivat käyttämään sahtia pidoissaan. (Sallinen-Gimpl, 2000, 7–8.)

Läntisen ruokakulttuurin vaikutus oli merkittävin Pohjois-Karjalassa, joka menetti asukkaitaan 1600-luvulta lähtien itään ja vastaavasti sai asutusta Savosta. Esimerkiksi pitotarjoiluun omaksuttiin lännestä 1920-luvulla joulukinkku ja myös niin sanottu ”seisova pöytä” eli noutopöytä tuli lännestä. Ruokakulttuuriimme on tullut vaikutteita Venäjän Karjalasta kauppayhteyksien vilkastuessa. Aunuksen suunnalta tulivat esimerkiksi Ilomantsiin vatruskat, jotka olivat nälkävuosien tuliaisia. Karjalaiseen ruokakulttuuriin kuuluu, että leivinuunin lämmityksen jälkeen kuumassa uunissa paistettiin muun muassa piirakat ja sen jälkeen uunissa haudutettiin ruokaa. Piirakat paistettiin lauantaisin, mutta leipää paistettiin tarpeen mukaan. Leivinuuni oli karjalaisen kodin sydän, jolla saatiin taloon lämpöä sekä ruokaa. (Sallinen-Gimpl, 2000, 10–13.)

Karjalanpaistia voidaan tehdä monella tavoin, mutta perinteisin tapa on latoa vanhan aikaiseen saviruukkuun paloittelut lihat, mausteet ja vesi. Pata laitettiin illalla uunin jälkilämpöön hautumaan, jolloin se oli aamulla valmista. Ruokaa ei kypsymisen aikana se-

koitettu, jolloin lihat pysyivät ehjinä ja liemi kirkkaana. Jos karjalanpaistia halutaan tehdä alkuperäisen ohjeen mukaan, on ruokaa kypsennettävä uunissa yön yli noin 80 asteessa. (Uusivirta, 1982, 67.)

Runsas kasvien ja juuresten käyttö kuuluu karjalaiseen ruokavalioon. Tärkeimpinä on pidetty lanttua, kaalia, naurista, papua ja hernettä ja 1800-luvun alkupuolelta lähtien perunaa. Myöhemmin on saatu käyttöön myös punajuuri ja porkkana. Sipuli oli Karjalan maaseudun yleisin maustekasvi ja sen ohella tavallisimpia mausteita ennen sotia olivat suola ja pippuri. Myös sienet kuuluvat olennaisena osana karjalaiseen ruokakulttuuriin. Yleensä sienet säilöttiin ja näin ollen karjalaiset suosivat säilömiseen soveltuvia rouskuja. Suolasienistä valmistettiin joko salaattia, keittoa tai niitä syötiin perunoiden ja jonkin liharuoan kera. Myös tatteja hyödynnettiin ja niistä valmistettiin ruokaa tai niitä myytiin Pietariin tai venäläisille huvila-asukkaille.

Kansankulttuurimme peruseroja läntisessä ja itäisessä ruokakulttuurissamme on leipä. Lännessä leivottiin reikäleipää, jota tehtiin vain pari kertaa vuodessa. Karjalassa ja Savossa leivottiin joka viikko, jolloin leipä oli tuoretta ja pehmeää. Lännen ruisleipä oli happamampaa, kuin Karjalassa tehty ruisleipä. Tulipalovaaran vuoksi karjalassa ei keksäisin lämmitetty uunia, jolloin tehtiin reikäleipiä eli kesäleipää. Ruisleipää kunnioitettiin leivistä eniten ja sitä sanottiin Jumalan viljäksi. (Sallinen-Gimpl, 2000, 29–30.)

Itärajan takaa on siirtynyt runsas kaalin käyttö ruoissa ja leivonnaisissa. Yleisin kaalilaji on valkokaali, jota myös säilöttiin C-vitamiinipitoisena hapankaalina. Talven aikana hapankaalista valmistettiin piirakoita, keittoja sekä potteja tai hapankaalia syötiin sellaisenaan lisäkkeenä. Venäjältä on tullut myös rahkan ja smetanan monipuolinen käyttö ruokakulttuurissamme. (Pojanluoma 2003, 234.)

#### **4.1 Karjalainen ruokakulttuuri osana juhlaperinnettä**

Makkosen (1988) mukaan vielä 1920-luvun lopussa pidoissa syötiin istumapöydissä. Pöytiä lainattiin naapureista, sillä omat pöydät eivät yleensä riittäneet. Tarkoituksena oli saada mahdollisimman moni vieras yhtä aikaa syömään. Myös ruokailuvälineitä lainattiin naapureista. Pöydille laitettiin valkoiset liinat ja jos liinoja ei ollut, valkoiset lakanat toimittivat liinojen virkaa. Pöydille katettiin etukäteen leipää, voita, lihaa, kalaa sekä



juomat. Muut ruoat tarjoiltiin arvojärjestyksessä niin, että pappi ja muut arvovieraat saivat ruokansa ensin ja sitten ruoat laitettiin kiertämään. Ensimmäinen pöytä oli kaikkein arvokkain. Ruokailu saattoi kestää kauan, sillä suurissa pidoissa saattoi olla syöjiä 5–6 pöydällistä ja välillä astioita käytiin tiskaamassa useimmiten saunassa ja sen jälkeen saatiin katettua pöydät seuraaville ruokailijoille. Toiseksi viimeisessä pöydässä ruokailivat pitojen laittajat sekä talonväki. Viimeisessä pöydässä olivat kuokkavieraat, köyhät ja lapset. Ruokailun jälkeen laulettiin muutama säkeistö ruokavirttä.

Kun ruokailu oli saatu päätökseen, tarjottiin kahvi tarjottimelta tarjoillen. Tarjoilijat kulkivat isojen tarjottimien kanssa, niin että ensimmäisellä tarjottimella olivat täysinäiset kahvikupit ja toisella kahvileivät. Kahvit katettiin arvojärjestyksen mukaan, ensin papille ja sitten muulle rahvaalle. (Makkonen 1988, 180–181.)

Pikku hiljaa siirryttiin pidoissa seisomapöytäan, koska istumapöytä oli hankala ja vei aikaa kohtuuttomasti. Alkuun molemmat pöytätyypit olivat käytössä rinnakkain, jolloin seisomapöydästä pappi otti ensimmäisenä, sitten virkamiehet, opettajat, isojen talojen emännät ja lopuksi muut. Vieraat eivät tahtoneet millään tottua uuteen järjestykseen ja alkuun pitoväki koki suorastaan loukkaukseksi, ettei kahvia tarjoiltu tarjottimella jokaiselle vieralle, vaan se piti käydä itse hakemassa seisomapöydästä. Tapana oli, että hautajaisten lopuksi tulivat kylän vähävaraiset syömään. Kutsua ei erikseen tarvinnut toimittaa, koska syömään tulo oli yleinen käytäntö. (Makkonen 1988, 181.)

Pitopöytä vaurastui 30-luvulla, kuten muukin elämä. Tämä näkyi pitopöydissä niin, että leikkeleitä oli alkanut tulla yhä enemmän tarjolle tai ensin oli erillinen voileipäpöytä, jossa oli muun muassa kylmiä kalaruokia, vasikkasylltystä, makkaraa ja juustoa. Myös kuoritut perunat kuuluivat voileipäpöytäan. Tapana oli tarjota myös väliruokana hernekeittoa, jos vieraita oli paljon. Tämän jälkeen tarjottiin karjalanpaistia ja laatikoita. Myös jälkiruokaa tarjottiin, joka oli 30. luvulla yleensä veskunasoppaa eli kiisseliä. Kahvileipäinä oli yleensä pullakranssi ja sen keskelle laitettiin pikkuleipiä. Varakkaissa pidoissa pikkuleipiä oli useita lajikkeita, vähemmän varakkaissa kahta lajia. Kaikkein varakkaimmilla saattoi olla myös täytekakkua tarjolla. (Makkonen 1988, 182.)

Pikkuhiljaa pidoissa alettiin pitää apuna pitokokkeja, jotka aluksi olivat itseoppineita. Usein nuorehkot lesket hakeutuivat mielellään tähän uuteen ammattiin saadakseen toi-

meentuloa perheelleen. He olivat myös halpaa työvoimaa, sillä usein myös heidän lapset osallistuivat pitojen järjestämiseen ja antoivat oman työpanoksensa. Tavalliset emännät toimivat myös pitokokkeina, jotka olivat oppineet monipuolista ruoanlaittoa talojen tai herrasväen palveluksessa. Osa pitokokeista oli käynyt myös talous- tai emäntäkoulun. Suurten talojen häissä tai hautajaisissa oli tapana tarjota vielä 1920-luvulla vieraille karamellit. Ne olivat kiiltävään paperiin käärittyjä, ja esimerkiksi hautajaiskaramelleissa paperin päällä oli risti ja jokin muistolause. (Makkonen 1988, 182–184.)

Yleensä ruokapitojen valmistelu sadoille vieraille kesti noin viikon. Juhlaruoat olivat samanlaiset, olipa kyseessä sitten häät tai hautajaiset. Pitokokki haettiin hevosella taloon, ja ensimmäisenä suunniteltiin kaikki pitoihin kuuluva emännän kanssa. Pitokokki toi yleensä mukanaan omat apulaiset ja naapurit auttoivat myös muun muassa siivouksessa. Yleensä kahdensadan vieraan pidot hoidettiin 3–4 hengen voimin. Pidoissa oli myös erikseen tiskaaja ja kahvinkeitäjä, joka huolehti samalla hellan tulesta. (Makkonen 1988, 184.)

Vieraiden lukumäärän mukaan teurastettiin pari kolme eläintä ruoaksi. Valmistelut pitoihin aloitettiin niistä ruokalajeista, jotka säilyivät parhaiten. Kylmäsäilytystiloja ei joka talossa ollut, minkä vuoksi joitakin ruokia ei voitu valmistaa kovin aikaisessa vaiheessa. Mitä pidemmälle viikko kului, sen kiireisemmäksi emännän ja apulaisten työtahti muuttui. Esimerkiksi alatoopit ja paistit valmistettiin vasta pari päivää aikaisemmin. Pitoja edeltävänä päivänä leivottiin ruokaleivät ja pulla. Pitoaamuna valmistelut jatkuivat aikaisin, sillä salaatit valmistettiin viime tipassa sekä kakut täytettiin. Pitojen jälkeen joku apulaisista jäi vielä seuraavaksi päiväksi taloon siivoamaan ja selvittämään niin sanottua ”revohkaa”. Lainatut astiat palautettiin naapureihin, pöytäliinat ja pyyhkeet pestiin ja huoneet siivottiin. (Makkonen 1988, 185–188.)

## 4.2 Karjalainen ruokakulttuuri nykyisin

Ilomantsissa perinteet ovat esillä hyvin vahvasti myös nykyisin. Karjalanpiirakat kuuluvat juhlaan kuin juhlaan. Muistotilaisuuksissa asiakkaat haluavat pääsääntöisesti perinteisiä ruokia, kuten karjalanpaistia ja keitettyjä perunoita. Myös perinteiset porkkana- ja lanttulaatikat kuuluvat hyvin usein osana muistotilaisuuksien tarjoilua. Toisinaan laatikot korvataan esimerkiksi uunijuureksilla, jos asiakas niin haluaa. Sienisalaatti on aina kuulunut karjalaiseen pitopöytään, mutta aina ei välttämättä ole sieniä saatavilla, jolloin sienisalaatti korvataan pastasalaatilla tai muulla asiakkaan haluamalla salaatilla. Asiakkaan toiveet otetaan aina huomioon ja näin pyritään varmistamaan asiakastyytyväisyys. Halutessaan asiakas voi saada pitoateriaan myös kalaa. Toisinaan asiakkaat tuovat myös itse valmistamansa kalat ateriaan varten.

## 5 Ruokapalvelujen tuotteistaminen ja tuotekehitys

Tuotteistaminen tarkoittaa tuotteen luomista. Juhlapalvelussa yleensä on kysymyksessä aineellinen tuotteistaminen, jolloin jokin tuote tuotteistetaan. Prosessi pitää sisällään muun muassa tuotteen määrittelyn, vakioimisen, konkretisoinnin, hinnoittelun, seurannan ja mittaamisen sekä arvioinnin ja kehittämisen. Tuotteistamisen tarkoituksena on helpottaa yrityksen toimintaa, eikä sillä ole tarkoitus huonontaa asiakkaan palvelua yksilönä. Tuotteistamisen periaatteena on osaamisen paketointi selkeäksi ostettavaksi tuotteeksi asiakkaalle. Tuotteistaminen on muun muassa palvelun määrittelyä ja kuvaamista, suunnittelua, tuottamista sekä jatkuvaa parantamista. (Tiusanen 2009, 7–8.)

Tässä opinnäytetyössä tarkoituksena on tehdä myös tuotekehitystä eli tässä tapauksessa on tarkoitus parantaa ja kehittää jo olemassa olevaa tuotetta. Tuotekehitysprosessissa havainnoidaan ja kirjataan muistiin tuotteiden ominaisuuksia. Tarkoituksena parantaa asiakastyytyväisyyttä, ottaen huomioon myös taloudelliset seikat. Tunkelon (1987) mukaan tuotekehityksen kannalta on tarkoituksenmukaista ajatella niin, että tuote on kaikki se, mistä asiakas maksaa. (Jaakkola & Tunkelo 1987, 11–12.) Tuote tai tuotteet eivät pysy samanlaisina, vaan ne muuttuvat asiakkaiden tarpeiden ja kehityksen myötä. Tuote on silloin markkinakelpoinen, jos se tyydyttää asiakasta niin, että hän ostaa myöhemminkin saman tuotteen.

Tuotteen tarve ja toteuttamismahdollisuuksien havaitseminen voi tapahtua sattumalta tai uudelle tuotteelle on tarvetta. Tuotekehitystoiminnan on oltava joustavaa, jos ilmenee odottamattomia ongelmia tai tulee uusia mahdollisuuksia. Tuotekehityshanke voidaan jakaa neljään eri toimintavaiheeseen. Nämä ovat: tuotekehityshankkeiden käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. Kun viimeistelyvaihe on suoritettu loppuun, tehdään päätös tuotannon aloittamisesta. (Jokinen 2001, 14–19.)

Tuotekehityksessä on olennaista muun muassa raaka-aineiden tuntemus, tuotantoteknisten mahdollisuuksien arviointi ja kustannusten hallinta. Tarkoituksena tuotekehityksessä on luoda organisaatiolle uusia tuotteita tai parantaa vanhoja tai poistaa kokonaan elinkaarensa loppuun eläneitä tuotteita. Aistinvarainen arviointi on olennainen työkalu, kun uusia elintarvikkeita tai ruokia kehitetään.

Tuotekehityksessä on otettava huomioon asiakkaiden tarpeet ja mieltymykset. Jos tuotteen laatu koetaan aistinvaraisesti riittävän hyväksi, se voi menestyä. Markkinatilanne, taloudelliset resurssit ja esimerkiksi lainsäädännön vaatimukset määräävät tuotekehityksen suunnan. Jos tuote on poikkeuksellinen, sitä tärkeämpää on selvittää etukäteen, kuinka kuluttajat sen hyväksyisivät. (Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008, 120–121.)

Uusi ruokatuote vaatii aina tuotekehitysprosessin, joka lähtee siitä, mikä on yrityksen liikeidea ja kohderyhmä eli, kenelle tuotetta valmistetaan. Huomioon on otettava muun muassa se, mitkä ovat käytettävissä olevat resurssit ja raaka-aineet. Tuotteen valmistusmenetelmät, valmistusaika, työntekijöiden määrä sekä budjetti ovat keskeisiä huomioitavia seikkoja tässä prosessissa. (Taskinen 2007, 35.)

Tuotekehitysprosessin viimeinen vaihe on reseptiikan ja ohjeiden testaaminen, joita arvioidaan ja muokataan. Tuote voidaan myös hylätä, jolloin muokkaus ja kehittelytyö jatkuvat. Kun lopputulos on hyväksytty, lasketaan tuotteelle myyntihinta sekä vakioidaan ohje. Tämän jälkeen uusi tuote voidaan ottaa tuotantoon. (Taskinen 2007, 35.)

## 6 Opinnäytetyön toteutus ja menetelmälliset valinnat

Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistetään ammatillinen tieto ja taito. Lopullisena tuotoksena on aina jokin konkreettinen tuote, kuten kirja, ohjeistus, tietopaketti tai vaikka tapahtuma. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli laatia ohjeistus pitopalvelun käyttöön, jolloin keittiöhenkilökunnan työskentely helpottuu. Havainnointi on paras menetelmä tällaiseen tiedonkeruuseen, sekä näin ollen reseptiikan laatimisen apuväline.

### 6.1 Havainnointi

Havainnointi on yksi tiedonkeruun perusmenetelmistä eri tieteenaloilla. Se ei ole pelkästään näkemistä, vaan myös tarkkailua ja kokemista. Usein opiskelijat tuottavat ohjeistuksia tai tietopaketteja toiminnallisena opinnäytetyönä, joka voi olla esimerkiksi kansion kokoaminen tai sähköisessä muodossa oleva paketti. (Vilka & Airaksinen 2003, 51–52.)

Havainnoinnin eli observoinnin avulla saadaan tietoa, toimivatko ihmiset niin kuin he sanovat toimivansa. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 207). Toiminnallisessa opinnäytetyössä tutkimuskäytäntöjä käytetään hieman väljemmällä tavalla kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä, vaikka molemmissa tietoa kerätään samoin keinoin. Toiminnallisessa opinnäytetyössä on tarkoitus turvata saadun tiedon laatu käyttämällä valmiita tutkimuskäytäntöjä perustasolla. Perustasolla tarkoitetaan, että määrällisessä tutkimusmenetelmässä hyödynnetään aineiston keräämisen keinona postikyselyä ja aineisto kerätään esimerkiksi postitse tai puhelimitse. Analyysi toteutetaan perustason tunnusluvuilla, kuten prosentteina ja esitetään taulukkoina ja kuvioin.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei ole aina tarpeen analysoida kerättyä aineistoa yhtä tarkasti ja järjestelmällisesti kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä. Tällaisessa työssä ei ole välttämätöntä käyttää tutkimuksellisia menetelmiä, mutta aineiston ja tiedon kerääminen tulisi harkita tarkoin. Tärkeää on selvittää ajalliset, taloudelliset ja henkiset resurssit sekä tunnistaa ja tunnustaa oma osaaminen. (Vilka & Airaksinen 2003, 56–58.)

Havainnointimenetelmiä on useita ja niitä voidaan kuvata kahdella jatkumolla. Havainnointi voi olla systemaattista ja tarkasti jäsenneltyä tai se voi olla täysin vapaata sekä luonnolliseen toimintaan mukautunutta. Usein systemaattista havainnointia tehdään tarkasti rajatussa tilassa, kuten laboratorioissa tai tutkimushuoneissa. Osallistuvassa havainnoinnissa taas tyypillistä on se, että tutkija osallistuu tutkittavien ehdoilla heidän toimintaansa. Nämä tutkimukset ovat usein kenttätutkimuksia. (Hirsjärvi ym. 2007, 209–211.) Opinnäytetyössä tehdään osallistuvaa havainnointia, koska työpaikan luonteen huomioon ottaen haastattelujen toteuttaminen ei ole järkevää ja asianmukaista.

## 6.2 Tiedonkeruu

Opinnäytetyötä varten kerättiin tietoa ja aineistoa sekä käytetään hyödyksi jo olemassa olevaa materiaalia työpaikalla. Tarkoituksena oli kirjata ylös muun muassa asiakasmääriä, raaka-aineiden hintoja sekä ruokien menekkiä hautajaisten muistotilaisuuksissa. Koska opinnäytetyö tehdään omalle työpaikalle, työkokemuksesta on apua ja hyötyä, kun tietoja kerätään opinnäytetyötä varten. Tuotteita testaa ja maistelee henkilökunta ja tulokset kirjataan muistiin ja mahdolliset muutokset tehdään resepteihin. Tarkoituksena oli saada kirjattua muistiin niin sanottua hiljaista tietoa. Reseptiikkaa laadittaessa on huomioitava muutamia seikkoja, kuten se, että tilaisuuden koko voi vaihdella suunnitelmasta tai ruokien menekki vaihtelee eri asiakkaiden välillä.

Tutkimuksen tekemiseen liittyy useita eettisiä kysymyksiä, jotka tutkijan on otettava huomioon. Etiikan peruskysymyksiä ovat kysymykset oikeasta ja väärästä sekä hyvästä ja pahasta. Eettisesti hyvä tutkimus edellyttää, että tutkimusta tehdessä käytetään hyvää tieteellistä käytäntöä. Esimerkiksi tiedonhankintatavat ja koejärjestelyt aiheuttavat ihmistieteissä eettisiä ongelmia. Epärehellisyyttä on vältettävä kaikissa tutkimustyön vaiheissa. (Hirsjärvi ym. 2007, 23–25.)

Tutkimuksen luotettavuutta arvioidaan reliabiliteetin eli mittauksen luotettavuuden ja validiteetin eli mittarin tarkkuuden avulla. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti, 2009, 94.) Tässä työssä näillä tarkoitetaan sitä, että kaikki kustannukset, raaka-aineiden kulutukset, hävikit sekä työaika kirjataan muistiin todenmukaisesti. Näin ollen saadaan täsmällistä sekä oikeaa tietoa.

## 7 Pohdinta

Opinnäytetyöstä saadaan merkittävää hyötyä organisaatiolle. Testatut ja vakioidut ohjeet hyödyntävät keittiön henkilökuntaa nyt ja tulevaisuudessa. Opinnäytetyön tekeminen omalle työpaikalle oli mielekästä, koska omaa työkokemusta on voinut hyödyntää koko prosessin ajan. Myös raaka-ainehankinnat on ohjeiden vakioinnin vuoksi helpompi toteuttaa. Raaka-aineiden kustannuksia on helpompi seurata ja kokonaiskustannukset saadaan laskettua entistä helpommin, kun tiedetään todelliset raaka-aineiden menekit. Tuotteiden valokuvaaminen oli erittäin hyvä asia, koska tällä hetkellä mitään pitopalvelutoiminnassa olevia tuotteita ei ole valokuvattu. Tässäkin voisi ajatella asiakaslähtöisyyttä, ja muun muassa valokuvilla saadaan asiakkaalle parempi mielikuva myydystä palvelusta.

Kokemus on opettanut, että jokainen tilaisuus on hieman erilainen, ja ruokien menekki vaihtelee joskus huomattavasti, mutta tilaisuuden runko on kuitenkin aina hyvin samanlainen. Usein asiakkaan kanssa keskusteltaessa saadaan myös tietoa siitä, ovatko vieraat nuoria vai iäkkäämpiä. Tämä vaikuttaa ruokien menekkiin jonkin verran. Opinnäytetyössä on pohdittu, miten ruokien menekin voisi huomioida reseptiikassa niin, että hävikkiä ei syntyisi kohtuuttomasti, mutta toisaalta taas ruoat riittäisivät. Tässä asiassa on ilmeisesti järkevintä luottaa myös työkokemukseen.

Opinnäytetyön tavoitteet toteutuivat melko hyvin. Raaka-ainemäärät ovat täsmentyneet, tuotteet on valokuvattu ja reseptit on testattuja sekä toimivia. Jatkossa ei tarvitse tehdä tuotteita arvion mukaan, vaan käytössä on ohjeet, joiden avulla kokonaisuus on helpompi toteuttaa. Toimiva ohjeistus takaa myös sen, että laatu pysyy tasaisena ja tilaisuuteen valmistetut ruoat ovat täsmällisemmin valmistettuja. Mahdollisten sijaisten pehdyttäminen helpottuu, kun muistotilaisuuden hoitamisesta on ohjeistus, jota voi hyödyntää.

Tulevaisuudessa työtä voisi jatkaa uusien reseptien testaamisella ja kehittämällä. Esimerkiksi voileipäkakkujen hintojen laskeminen ja ohjeiden laatiminen olisi hyödyllinen kehittämisen kohde ja luontevaa jatkoa jo tehdylle ohjeistukselle. Uusien tuotteiden ja ateriakokonaisuuksien tarjoaminen asiakkaille olisi mielestäni hyvää palvelua ja antaisi

vaihtoehtoja asiakkaille. Mahdollisesti myös ammattivalokuvaajan ottamilla valokuvilla ruokatuotteista saataisiin näyttävämpiä ja helpommin myytäviä. Seurakunnan internet sivuilla voisi olla esillä valokuvia erilaisista ateriakokonaisuuksista.



## Lähteet

- Eskola, R. 2010. Ruokaa ja romantiikkaa tilaustarjoilu häätjuhlaan. Lahden ammattikorkeakoulu. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. [https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/20909/Eskola\\_Rose.pdf?sequence=2](https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/20909/Eskola_Rose.pdf?sequence=2). 15.11.2012.
- Hirsjärvi, S., Remes, P., & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Keuruu: Otavan kirjapaino.
- Huhtaniska, T., Backström, N., & Kouhia, L. 2007. Pieni juhla. Jyväskylä: Atena Kustannus Oy.
- Iomantsin evankelisluterilainen seurakunta.
- Immonen, P., Nevala, R. 2003. Juhla. Juhlia, tapoja ja perinteitä. Porvoo: WSOY.
- Jaakkola, J. & Tunkelo, E. 1987. Tuotekehitys ideoinnista markkinoille. Espoo: Weilin+Göös.
- Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, 2007. Järjestämme juhlia.
- Makkonen, R. 1988. Ruotsit ruuvalla, pohjoiskarjalaista ruokaperinnettä. Pohjois-Karjalan Kirjapaino Oy.
- Määttä, S., Nuutila, J. & Sarapää, T. 2008. Juhlapalvelu suunnittele ja toteuta. Helsinki: WSOY.
- Ojasalo, K., Moilanen, T., & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Porvoo: WSOY.
- Pojanluoma, R. 2003. Perinnemakuja maakunnista. Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Rankila, E. & Tapaus, J. 2010. Juhlasuunnitelma. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuotteistamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäytetyö. [https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/12752/Rankila\\_Elisa.pdf?sequence=1](https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/12752/Rankila_Elisa.pdf?sequence=1). 3.10.2012.
- Sallinen-Gimpl, P. 2000. Karjalainen keittokirja. Sulkava: Finnreklama Oy.
- Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu.
- Tiusanen, A. 2009. Pitopalvelun tuotteistaminen ja markkinointi. Saimaan ammattikorkeakoulu. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. <https://publications.theseus.fi/handle/10024/6031>. 28.9.2012.
- Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. Helsinki: WSOY.
- Uusivirta, H. 1982. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. Porvoo: WSOY.
- Valonen, H. 2000. Hautajaiskirja. Saarijärvi: Saarijärven Offset Oy.
- Vilka, H. & Airaksinen, T. 2004. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Virtanen, S. 2011. Häätjuhlat pronssista kultaan. Lahden ammattikorkeakoulu. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. [https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/37852/virtanen\\_suvi.pdf?sequence=1](https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/37852/virtanen_suvi.pdf?sequence=1). 15.11.2012.
- Ylikoski, T. 2001. Unohtuiko asiakas? Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.

Pvm \_\_\_\_/\_\_\_\_ 2013 klo \_\_\_\_

TILAISUUS

Yhteyshenkilö:

Osoite:

Siunaava pappi:

Seurakuntatalo:

Alasali

Yläsali

Arvioitu henkilömäärä \_\_\_\_\_

Muistotilaisuuden järjestys:

Ruokailu ensin

Muistotilaisuus ensin

Pitoateria

Erytistoiveet / Muu ruoka :

Erytisruokavaliot:

Muu ateria

Toteutunut henkilömäärä:

Aikuisia \_\_\_\_\_ hlöä, 6 – 12 v. \_\_\_\_\_ hlöä

Laskutetaan henkilömäärä:

Aikuisia \_\_\_\_\_ hlöä, 6 – 12 v. \_\_\_\_\_ hlöä

Pvm \_\_\_\_/\_\_\_\_ 2013

\_\_\_\_\_  
Tilauksen toimittajan allekirjoitus



*Ohjeistus seurakunnan  
pitopalvelutoimintaan*

**Sisältö**

1	Raaka-ainehankinnat .....	3
2	Esivalmistelut muistotilaisuuteen.....	3
3	Pitoaterian tuotteet ja valmistaminen .....	6
4	Ohjeet .....	7
5	Reseptit.....	9
	5.1 Karjalanpaisti.....	9
	5.2 Porkkanalaatikko .....	10
	5.3 Lanttulaatikko.....	11
	5.4 Pasta-kinkkusalaatti.....	12
	5.5 Vihreä salaatti.....	13
	5.6 Porkkanaraaste.....	14
	5.7 Munavoi.....	15
	5.8 Täytekakku .....	16
6	Noutopöydän järjestys .....	17
7	Ruokien esillelaitto.....	18
8	Hintatietoa .....	20
9	Yhteystietoja.....	21

## 1 Raaka-ainehankinnat

Pitopalvelun päivittäiset raaka-aineet tilataan K-Market Kortelaisesta. Kauppias toimittaa tilatut raaka-aineet sovittuna aikana. Pääsääntöisesti elintarvikkeita tilataan kaksi kertaa viikossa. Lihat karjalanpaistiin tilataan myös lähikaupasta, jossa ne leikataan käsin. Näin ollen lihat ovat laadukkaita sekä palakoot tasaisia. Lisäksi Valio toimittaa tarvittaessa viikoittain muun muassa pakasteita ja kermoja. Isompia määriä säilykkeitä ja kuiva-aineita tilataan Kespro-tukusta noin kaksi kertaa kuukaudessa tai tarpeen mukaan. Tukusta tilataan myös porkkana- ja lanttulaatikoita varten juurekset. Tilaisuuksiin tilaamme kotileipomosta karjalanpiirakat ja tarvittaessa kalaa paikalliselta kalakauppiaalta, joka toimittaa tilauksesta esimerkiksi lämminsavulohta.

Taulukko 1 Raaka-aineiden tilaukset

Tuotenimi	Toimittaja	Tilaustapa	Toimitusaika	Muuta huomioitavaa
Päivittäiset maito-, liha- ja tuoretuotteet	K-market Kortelainen	Tilauslo-make	Sopimuksen mukaan (yleensä ma ja pe)	Muun muassa lihat varattava hyvissä ajoin
Pakasteet ja kermat	Valio	Puhelin	Maanantaisin	Tilaus tehtävä viimeistään edellisenä torstaina
Säilykkeet, kahvit ja juurekset ym.	Kespro- tukku	Puhelin	Sopimuksen mukaan	Pogostan kuljetus toimittaa tuotteet
Piirakat	Eeva Karttunen	Puhelin	Sopimuksen mukaan	

## 2 Esivalmistelut muistotilaisuuteen

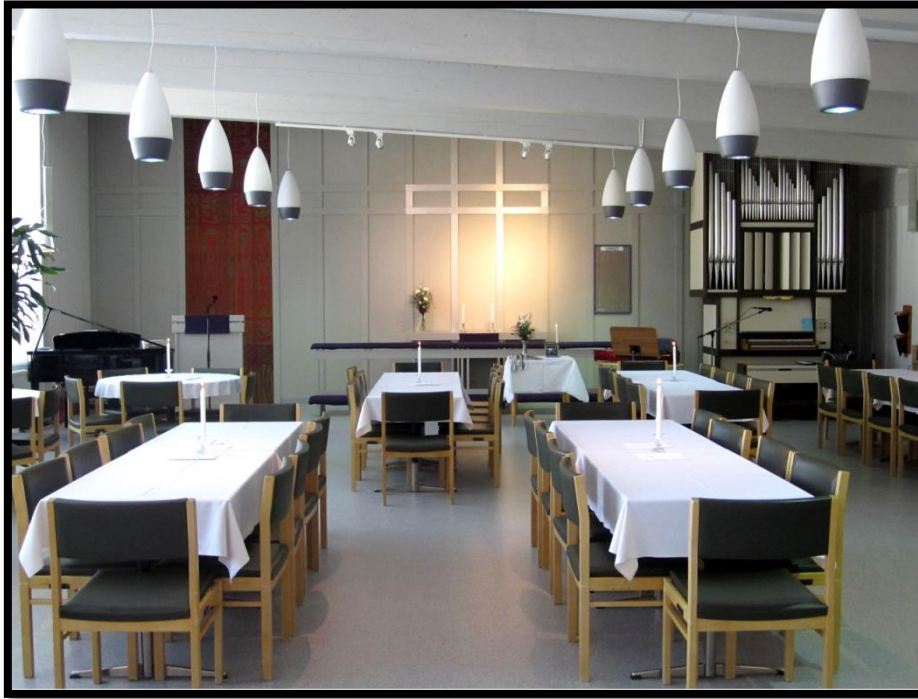
Pääsääntöisesti esivalmistelut lauantaina pidettäviin muistotilaisuuksiin tehdään perjantaina. Itse keitetyt porkkana- ja lanttusoseet pakastetaan noin kahden litran annoksina, joten tarvittava määrä sosepussejaita on otettava sulamaan viimeistään torstaina jäähdytyskaappiin tai keittiön kylmiöön. Täytekakujen pohjat tulee paistaa jo aikaisemmin, kuitenkin viimeistään torstaina. Täytekakut täytetään perjantaina, jolloin niiden koristelemine jää lauantaille. Useimmiten myös karjalanpaistili-

hat ruskistetaan ja esikypsennetään perjantaina, kuten myös sipulit kuutioidaan, porkkanat kuoritaan raasteeseen sekä pastat keitetään salaattiin. Perunat kuoritaan pieniin tilaisuuksiin itse. Ne kuoritaan edellisenä päivänä ja säilytetään kylmässä vedessä kylmiössä. Kotikaljaa tehdään keskiviikkona tai viimeistään torstaina. Taulukossa 2 on tiivistetyssä muodossa ruokatarjoiluun liittyvien esivalmistelujen ajoitus.

Taulukko 2 Esivalmistusten tekeminen

<b>Tuote/raaka-aine</b>	<b>Esivalmistus</b>	<b>Muuta huomioitavaa</b>
Soseet laatikoihin	Otetaan sulamaan keskiviikkona/torstaina	
Täytekakkupohjat	Paistetaan viimeistään torstaina, jolloin kakut voidaan täyttää perjantaina	Myös pakastus tarvittaessa
Kotikalja	Tehdään tarvittaessa tai viim. torstaina	
Porkkanoiden ja perunoiden kuoriminen sekä lihojen ruskistus	Jos muistotilaisuus on lauantaina, perjantaina esivalmistellaan raaka-aineet. Esimerkiksi pastat keitetään salaattiin ja lihat voidaan esikypsentää karjalanpaistiin.	

Sali siivotaan ja laitetaan valmiiksi edellisenä päivänä. Pöytien liinoitus on valkoinen ja sama väri toistuu niin serveteissä kuin pöydille laitettavissa kynttilöissä (kuva 2). Noutopöytään laitetaan ruokailuvälineet ja lautaset arvioidun asiakasmäärän mukaan. Lisäksi noutopöytään asetellaan aluslautaset paikoilleen odottamaan seuraavan päivän tarjoilua. Taulukossa 3 on tiivistetysti esitetty saliin liittyvät esivalmistelut.



Kuva 1. Muistotilaisuuteen liinoitettu sali.

### Taulukko 3 Tilaisuuden järjestäminen

Tehtävä/esivalmistus	Ajoitus
Servettien taittelu (Väri: valkoinen)	Lautasliinoja taitellaan valmiiksi aina kun on aikaa tai mahdollisuutta. Ruokaservetit laitetaan jalalliseen maljaan ja kahviservetit pienempään lasiseen kulhoon.
Salin pöytien liinoittaminen ja kattaminen	Yleensä salia pääsee siivoamaan ja liinoittamaan perjantaina klo 13 jälkeen.
Muuta huomioitavaa	Jos muistotilaisuus on yläsalissa, niin sen voi laittaa valmiiksi jo aikaisemmin. Perjantaina on hankittava kukat muistotilaisuuteen ja tarvittaessa noudettava puhtaat liinat pesulasta.

### 3 Pitoaterian tuotteet ja valmistaminen

Karjalanpaistilihat vaativat kypsäykseen melko pitkän ajan, minkä vuoksi karjalanpaisti on laitettava hyvissä ajoin uuniin muistotilaisuuspäivän aamuna. Määrästä riippuen karjalanpaisti saa kypsyä uunissa noin 3 tuntia, tämän vuoksi karjalanpaistilihat tulee ruskistaa ja esikypsentää edellisenä päivänä. Näin ruoan valmistamiseen ei mene kohtuuttomasti aikaa päivästä, jolloin tilaisuus on. Laatikoiden massat sekoitetaan ohjeiden mukaan ja ne laitetaan keraamisiin voideltuihin vuokiin, joissa ne myös paistetaan. Vuoaan koosta riippuen laatikot saavat kypsyä noin 1½ tuntia uunissa. Ruokien ollessa uunissa valmistetaan salaattit sekä munavoi. Yleensä ruokien valmistamiseen kuluu noin 3 tuntia aikaa. Pienet tilaisuudet, joissa on alle 40 asiakasta hoitaa yksi työntekijä. Suuremmisissa tilaisuuksissa työntekijöitä on kaksi, jolloin toinen hoitaa sitten myös tarjoilijan työtehtävät. Ilomantsin evankelisluterilaisen seurakunnan pitoateria on aikojen saatossa muokkautunut seuraavallaiseen kokoonpanoon.

- vihreää salaattia
- porkkanaraastetta
- sienisalaattia tai kinkku-pastasalaattia
- punajuurisäilykettä
- puolukkasurvosta
  
- porkkanalaatikkoa
- lanttulaatikkoa
- keitettyjä perunoita
- karjalanpaistia
  
- karjalanpiirakoita ja munavoita
- leipää ja voita
- juomina kotikaljaa, mehua, maitoa ja vettä
  
- täytekakkua ja kahvia.

Lisäksi asiakkaalla on mahdollisuus saada tarjolle graavi- tai lämminsavulohta.



## 4 Ohjeet

Ruokaohjeissa annoskoot ovat melko runsaat, koska ennakkoon ei voida tietää tarkkaa asiakasmäärää. Periaatteena on, että ruoka ei saa loppua kesken. Tarjottavat ruokatuotteet ovat sellaisia, joita ei saa hetkessä valmistettua lisää, minkä vuoksi määrät ovat ennakkoon laskettu hieman runsaammiksi. Asiakkaiden ikärakenne tulee huomioida, koska ruokien menekki riippuu siitä. Nuoremmat asiakkaat syövät enemmän salaatteja kuin vanhemmat. Pääsääntöisesti tilaisuuksissa suurin osa asiakkaista juo kotikaljaa, mutta myös muun muassa maitoa ja vettä on tarjolla. Koska ateria on melko tuhti, kahvin kanssa tarjottavaa täytekakkua ei mene kovin paljoa.

Ruoka-ainemäärät pitoateriaan on saatu kokemusten ja havaintojen perusteella. Tuoresalaattia varataan noin 70 grammaa asiakasta kohden, ja kokemuksen mukaan porkkanaraastetta menee hieman vähemmän. Ruokaisampaa pastasalaattia menee noin 50 grammaa ruokailijaa kohden. Laatikoista porkkanalaatikkoa menee yleensä enemmän kuin lanttulaatikkoa. Keskimääräinen annoskoko on noin 100–150 grammaa asiakasta kohden. Perunoita menee vaihtelevia määriä, keskimäärin noin 100 g/hlö. Karjalanpaistilihaa varataan noin 150 grammaa, tämä on kypsän lihan paino. Jos asiakas haluaa tilaisuuteen myös kalaa, niin lämminsavulohta menee runsaammin kuin graavisuolattua. Usein lämminsavulohen menekki on noin 100 g /henkilöä kohti. Karjalanpiirakoita menee vaihtelevasti, keskimäärin 2,5 kpl/asiakas. Munavoita tehdään arvioidun henkilömäärän mukaan, noin 20–30 grammaa syöjää kohden. Munavoi tehdään Oivariiniin, jolloin se levittyy helpommin karjalanpiirakoiden päälle. Tarjolle laitetaan myös ruisleipää ja vaaleaa leipää, joskin niitä ei juurikaan mene.

Hävikkiä pyritään minimoimaan, ja esimerkiksi ylijäänyt karjalanpaisti voidaan hyödyntää lounasruokailussa, vaikkapa lihakeiton muodossa. Salaateista voi tulla jonkin verran hävikkiä, jos asiakasmäärä poikkeaa ilmoitetusta tai jos asiakkaat eivät syö salaatteja. Taulukkoon 4 on koottu yhteenveto ruoka-aineiden menekistä asiakasta kohden.

Taulukko 4 Ruokien menekit henkilöä kohden

<b>Ruokien menekki asiakasta kohden</b>	
Vihreää salaattia	70 g
Porkkanaraastetta	50 g
Pastasalaattia tai Sienisalaattia	50g 30 g
Punajuurisäilykettä	15-20 g
Puolukkasurvosta	10 g
Porkkanalaatikkaa	n. 150 g
Lanttulaatikkaa	n. 100 g
Keitetyjä perunoita	100-150 g
Karjalanpaistia (kypsäpaino)	150 g
Karjalanpiirakoita	2-3 kpl
Munavoita	20-30 g
Ruisleipää/vaaleaa leipää	0-1 palaa
Kotikaljaa/vettä/maitoa	2,5-3 dl
Kahvia	2 kkp
Täytekakkua	n. 100 g

## 5 Reseptit

### 5.1 Karjalanpaisti

Ruokalajin nimi Raaka-aineet KARJALANPAISTI	Määrä 0,150kg annos	30 ann. 4,5–5 kg	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Karjalanpaistilihaa		5,5 kg	Voitele kaksi gn-vuokaa. Voit laittaa erikseen porsaan ja naudanlihat.	
Sipulia		0,500kg	Kuutioi sipulit.	
Maustepippureita		50 kpl (17 g)	Laita lihat ruskistumaan kuumaan uuniin. Aluksi lämpötila saa olla noin 250 °C -300 °C	
Suolaa		n. 4 rkl	Anna ruskistua noin ½ tuntia. Kääntelee lihoja.	
Laakerinlehtiä		10–15 kpl (4g)	Kun lihat ovat saaneet kauniin ruskean värin, laita lihat syvempään gn-vuokaan.	
Vettä			Lisää joukkoon sipulit, mausteet ja vettä sen verran, että lihat peittyvät.	
(lihaliemijauhetta)			Pienennä uunin lämpötila noin 200 °C:seen ja jatka lihojen kypsentämistä palakoosta ja mureudesta riippuen noin 3 tuntia.	
			Tarkista lihojen kypsytys ja maku ennen tarjoilua.	



Kuva 2. Karjalanpaisti

## 5.2 Porkkanalaatikko

Ruokalajin nimi Raaka-aineet PORKKANALAATIKKO	Määrä 0,150kg annos	30 ann. kg	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Porkkanasosetta		1,5 kg	Laita vesi kiehumaan kattilaan. Lisää kiehuvaan veteen hieman suolaa ja puuroriisit.	Puuron voi keittää edellisenä päivänä valmiiksi.
Puuroriisiä		2,5 dl	Keitä hetki sekoittaen ja lisää ruokakerma.	
Vettä (suolaa keitinveteen)		3,5 dl	Puuro saa jäädä hieman raa'aksi.	
Ruokakermaa tai kerma-maitoa		7 dl	Sekoita jäähtynyt puuro porkkanasoseen joukkoon ja sekoita tasaiseksi massaksi.	
Kananmunia 3 kpl		~0,170 kg	Mausta seos. Tarkista maku. Lisää kananmunat.	
Hienoa sokeria		0,200 kg	Kaada massa voideltuun keraamiseen vuokaan.	
Suolaa		~3 tl	Ripottele pinnalle korppujauhoja sekä muutama nokare voita. Paistetaan uunissa ~ 200° C, noin 1½–2 tuntia.	
Valkopippuria		(1 tl)		
muskottipähkinää		(1 tl)	Tarkkaile lämpötilaa välillä. Kun paistopinta on kaunis ja hieman ruskistunut, laatikko on valmis.	
Laktoositonta voita		0,040 kg		



Kuva 3. Porkkanalaatikko

### 5.3 Lanttulaatikko

Ruokalajin nimi Raaka-aineet LANTTULAATIKKO	Määrä 0,100kg annos	30 ann.	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Lanttusosetta		2,00 kg	Sekoita lanttusoseen joukkoon kerma, siirappi sekä korppujauhot.	
Korppujauhoja		0,150 kg	Lisää suola ja valkopippuri.	
Siirappia		0,100 kg	Tarkasta maku. Jos lanttusose kaipaa makeutta, lisää hieman siirappia.	
Kananmunia 3 kpl		~0,170 kg	Lisää kananmunat.	
Ruokakermaa ~3 dl		0,250 kg	Sekoita massa tasaiseksi. Rakenteen tulee olla tasainen ja pehmeä.	
Suolaa		1 rkl	Laita massa voideltuun keraamiseen vuokaan.	
Valkopippuria			Tasoita laatikon pinta ja ripottele päälle korppujauhoja. Lisää voinokareita.	
Laktoositonta voita		~0,040 kg	Paistetaan uunissa ~ 200 °C, noin 1½ tuntia, riippuen vuoan koosta.	
			Lanttulaatikko on valmis, kun pinta on kauniin ruskea.	



Kuva 4. Lanttulaatikko

#### 5.4 Pasta-kinkkusalaatti

Ruokalajin nimi Raaka-aineet PASTA- KINKKUSALAATTI	Määrä 0,050kg annos	30 ann. 1,5 kg	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Kierrepastaa		0,250 kg	Keitä pastat suolalla maustetussa vedessä.	
Kinkkusuikeleita		0,200 kg	Valuta kypsät pastat hyvin ja lisää joukkoon herne-maissi-paprikat.	
Punasipulia 1 kpl		0,080 kg	Sekoita joukkoon myös hienonnettu sipuli, suolakurkkukuutiot sekä kinkkusuikeleet.	
Herne-maissi-paprikaa		0,200 kg	Tee majoneesista kastike. Ohenna esimerkiksi omenamehulla.	
Suolakurkkukuutioita		0,150 kg	Sekoita kastike pastasalaatin joukkoon ja tarkasta maku.	
Majoneesia		0,250 kg	Lisää tarvittaessa mausteita.	
Omenamehua		0,200 kg		



Kuva 5. Pasta-kinkkusalaatti

## 5.5 Vihreä salaatti

Ruokalajin nimi Raaka-aineet VIHREÄ SALAATTI	Määrä 0,070 kg annos	30 ann. 2,1 kg	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Jäävuorisalaattia		1 kg	Huuhtelee salaattit, tomaatit ja kurkut.	
Jääsalaattia		0,400 kg	Valuta raaka-aineet hyvin, ettei salaattista tule vetistä.	
Tomaatteja		n. 6 kpl	Kuutioi kurkut ja tomaatit. Revi jääsalaatti ja leikkaa jäävuorisalaatti.	
Tuorekurkkuja		n. 2 kpl	Kokoa salaatti kerroksittain laakeaan salaattiaastiaan.	
			Koristele vati esimerkiksi jääsalaatilla ja persiljalla.	



Kuva 6. Vihreä salaatti

## 5.6 Porkkanaraaste

Ruokalajin nimi Raaka-aineet PORKKANARAASTE	Määrä 0,040kg annos	30 ann. 1,2 kg	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Porkkanoita		~1,5 kg	Kuori porkkanat ja laita kylmään veteen.	
			Porkkanat raastetaan yleiskoneella.	
			Raasteen joukkoon voi laittaa esimerkiksi ananassäilykettä tai persikkakuutioita.	
			Laita raaste esille salaattikulhoon/kulhoihin ja koristele esimerkiksi persiljalla.	



Kuva 7. Porkkanaraaste



## 5.7 Munavoi

Ruokalajin nimi Raaka-aineet MUNAVOI	Määrä 0,020-0,030 kg annos	30 ann. 0,850kg	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Kananmunia		9-10 kpl	Keitä kananmunia noin 10 minuuttia. Ota hyvissä ajoin Oivariinia pehmenemään huoneen lämpöön.	
Oivariinia		0,400 kg	Laita keitetyt kananmunat jäähtymään kylmään veteen.	
(Suolaa)			Kun rasva on pehmentynyt ja kananmunat jäähtyneet, hienonna kananmunat ja sekoita joukkoon Oivariini.	
			Laita valmis munavoi lasisiin kulhoihin ja laita kelmutettuna kylmiöön. Nosta munavoi noin ½ tuntia ennen ruokailua pehmenemään, jolloin se levittyy helpommin.	



Kuva 8. Karjalanpiirakat tarjoillaan munavoin kera.

## 5.8 Täytekakku

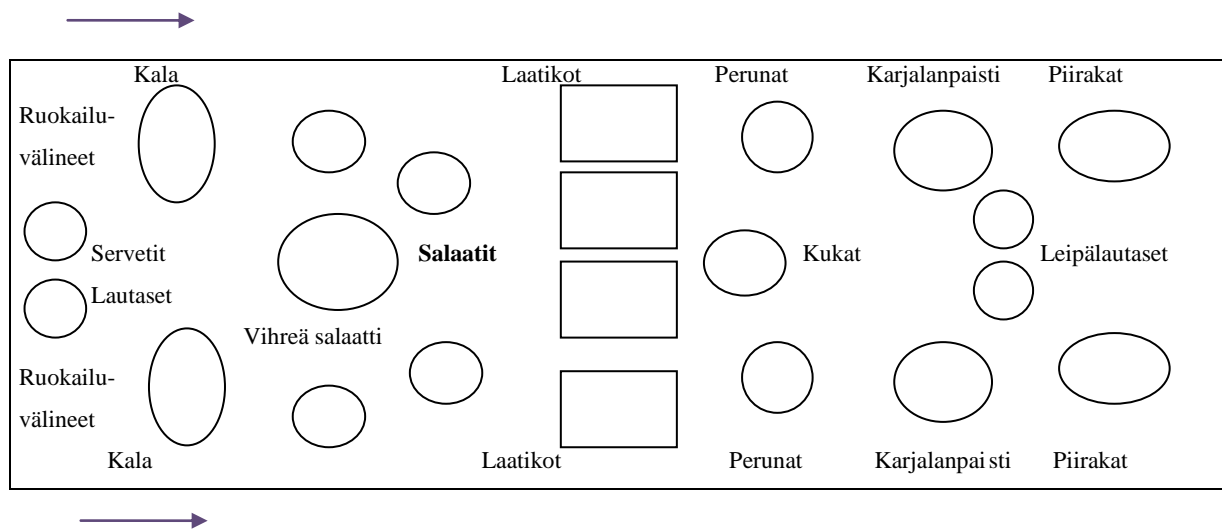
Ruokalajin nimi Raaka-aineet TÄYTEKAKKU	Määrä 1 kpl	25-30 ann.	Valmistus	Mitoitus, ajoitus
Kakkupohja:				
Kananmunia		9 kpl	Voitele kakkuvuoka huolellisesti laktoosittomalla margariinilla.	
Sokeria		3 dl	Korppujauhota vuoka.	
Vehnäjauhoja		5 dl	Riko kananmunat kulhoon ja mittaa muut ainekset.	
Perunajauhoja		1 dl	Vatkaa kananmunat ja sokeri yleiskoneessa vaahdoksi.	
Leivinjauhetta		3 tl	Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja siivilöi jauhot muna-sokerimassan joukkoon.	
			Laita kakkupohja paistumaan uuniin, noin 180 °C , 1 tunti	
Kakun täyte:				
Pakastemansikoita		0,400 kg	Soseuta pakastemansikat ja lisää joukkoon mansikkahilloa.	
Mansikkahilloa		0,300 kg	Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla.	
Vispikermaa		0,200 kg		
Vispikermaa pursotukseen		0,500 kg	Koristelua varten vatkataan vispikermaa ja täytteestä jäänyt hillo laitetaan kakun päälle. Vaahdotettu kerma laitetaan pursotin-pussiin. Pursota kerma täytekakun reunoille.	



Kuva 9. Täytekakut

## 6 Noutopöydän järjestys

Jos asiakkaita on noin 40 tai sen yli, niin noutopöytä katetaan siten, että ruokaa voi ottaa kahdelta puolelta. Tällöin ruokailu sujuu joustavammin ja helpommin. Linjan alussa ovat lautaset ja ruokailuvälineet (kuvio 1). Jos asiakas on halunnut aterialle kalaa, se on ensimmäisenä esillä ja minkä jälkeen tulevat salaattit. Kylmien ruokien jälkeen tulevat lämpimät ruoat. Viimeisenä noutopöydässä ovat karjalanpiirakat, munavoi sekä leipää ja voita.



Kuvio 1. Noutopöydän järjestys.



Kuva 10. Noutopöytä valmiina asiakkaita varten.

Toisella pöydällä ovat lasit sekä ruokajuomat. Sille pöydälle on myös katettu valmiiksi kahvikupit, jolloin ne ovat valmiina kahvittelun alkaessa. Suuremmissa tilaisuuksissa juomat voidaan laittaa myös tarjoiluvaunulle, jolloin saadaan kaksi juomapistettä.

## 7 Ruokien esillelaitto

Salaatit valmistetaan laadukkaista ja tuoreista raaka-aineista. Mahdollisuuksien ja saatavuuden mukaan käytetään kotimaisia raaka-aineita. Etenkin salaatteja valmistettaessa on huolehdittava hyvästä hygieniasta ja raaka-aineita käsiteltäessä käytetään kertakäyttöisiä vinyylhanskoja.

Salaattiastioiden alla käytetään alustana lautasta, johon laitetaan kateliinaksi kakkupaperi. Salaattiottimina käytetään muun muassa pihtejä ja suuria lusikoita. Esimerkiksi pastasalaatti laitetaan esille kahteen lasiseen salaattikulhoon ja valmis salaatti koristellaan esimerkiksi persiljasilpulla, tuoreilla paprikakuutioilla sekä kokonaisilla jääsalaatin lehdillä, jotka laitetaan yhteen reunaan.

Vihreä salaatti kootaan ilmastavasti esimerkiksi laakeaan lasiseen salaattikulhoon. Lasiselle salaattivadille on koroke, kolmijalka, jonka avulla salaatti saadaan paremmin esille.

Jos laatikot tulevat neliskanttisiin keraamisiin vuokiin, laitetaan niille alustaksi tarjotin ja suorakaiteen muotoinen kakkupaperi. Perunakulhon alle laitetaan myös lautanen kakkupaperin kera, ja karkalanpaistiastian alla voidaan käyttää teräksistä pyöreää alustaa.

Kuvasta 12 nähdään selkeästi kuinka tarjoiluastioiden alla on lautaset, joissa on kateliinana kakkupaperi. Lisäksi kolmijalan päällä laakeassa lasiastiassa oleva vihreä salaatti tulee kauniisti esille ja tuo kattaukseen näyttävyttä kuten kuvasta 11 ja 12 havaitaan.

Täytekakkuvatina voi olla pyöreä, teräksinen vati, jolle kakku täytetään. Vadille laitetaan kakkupaperi ja sen päälle voipaperia, ettei kakku tartu paperiin kiinni.



Kuva 11. Tarjottavat ruoat ovat kauniisti esillä noutopöydässä.



Kuva 12. Pastasalaattia, vihreää salaattia, porkkanaraastetta sekä punajuurisäilykettä.

## 8 Hintatietoa

Alla olevassa yhteenvedossa näkyy pitoateriaan käytettyjen ruokien raaka-aineet/hinta/hlö.

	<u>Kg/kpl</u>	<u>Annos</u>	<u>Hinta(€)/hlö</u>
Karjalanpaistiliha		0,150 kg/hlö (kypsä)	Poistettu
Karjalanpiirakat		~3 kpl	
Porkkanalaatikko		0,100 kg	
Lanttulaatikko		0,100 kg	
Perunat		0,100–0,150 kg	
Pastasalaatti		0,050 kg	
(Savustettu lohi		0,100 kg	
Muut salaatit		0,150 kg	
Koristeet, mausteet yms.			
Täytekakku		0,100 kg	
Juomat		2 lasia	
Kahvi/tee		2 kkp	
Servetit yms.		2 kpl	
Yhteensä, <u>noin</u>			€/hlö

Ruoanvalmistuksessa käytetään vain laktoositonta kermaa ja voita. Tarvittaessa tehdään myös gluteenittomia ruokia tai esimerkiksi kasvisruokaa, jos asiakkaat niitä toivovat. Raaka-aineiden hinnat vaihtelevat jonkin verran saatavuuden tai sesongin mukaan, minkä vuoksi raaka-aineiden hintaa ei täsmällisesti voida laskea.

## 9 Yhteystietoja

Poistettu