

Moniaistillinen illallinen

Alessandro Karttunen

Opinnäytetyö

Ruokatuotannon johtaminen

2021



Tekijä(t) Alessandro Karttunen	
Koulutusohjelma Ruokatuotannon Johtaminen	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Moniaistillinen illallinen	Sivu- ja liitesivumäärä 44 + 3
<p>Opinnäytetyön aiheena on moniaistillisen illallisen suunnittelu ja toteutus. Opinnäytetyössä tutkitaan mistä elementeistä illallinen koostuu, mitä vaiheita illalliseen kuuluu ja mitä illallisen toteuttaminen vaatii ruokatuotannon, palvelun ja moniaistisen teknologian osalta. Opinnäytetyössä selvitetään, onko konseptille kysyntää Suomessa ja olisiko se mahdollista toteuttaa kaupallisena konseptina.</p> <p>Opinnäytetyön tavoite on tutkia mitä moniaistillinen illallinen on ja miten illallisella pystyy käyttämään kaikkia aisteja. Tavoite on saavuttaa asiakkaille elämys.</p> <p>Opinnäytetyö on toiminnallinen eli opinnäytetyötä varten toteutettiin moniaistillinen illallinen Haaga-Helian The Boxissa tammikuussa 2022. Opinnäytetyönä toteutetun produktin onnistumista mitattiin myös kyselylomakkeella, joka jaettiin asiakkaille illallisen päätteeksi.</p> <p>Opinnäytetyössä analysoidaan konsepteja, kuten Sublimotion Ibizailla, Ultraviolet Shanghaiissa ja Alchemist Kööpenhaminassa. Tämän lisäksi tutkitaan mikä on konsepteille ominaista ja mikä niistä tekee uniikkeja. Näistä konsepteista kerättiin piirteitä oman illallisen toteuttamiseksi.</p> <p>Opinnäytetyössä käydään läpi eri aisteja, joihin pyritään vaikuttamaan illallisen aikana elämyksessä, ja sitä, kuinka ne toimivat. Opinnäytetyössä tutkitaan, miten kuulo-, näkö-, maku- ja hajuaistit toimivat illallisen elämyksessä ja mitä kaikkia muita asioita tulee ottaa huomioon, kuten ääni- ja videomaailman kohdalla.</p> <p>Illallisen suunnittelu ja toteutus käydään eri vaiheineen läpi. Miten se tehdään ja mitä se vaatii. Tutkimusosiossa analysoidaan kyselyn tulokset. Työn lopussa pohditaan konseptin mahdollista kaupallistamista sekä kehittämissuunnitelmia.</p>	
Asiasanat Elämys, kokemus, aistit, moniaistillisuus, illallinen, ääni, haju, video, maku	

Sisälllys

1	Johdanto	1
2	Tavoite	3
3	Moniaistillisia konsepteja	4
3.1	Restaurant & gastrotheater Krasota, Moskova.....	4
3.2	Ultraviolet by Paul Pairet, Shanghai	4
3.3	Sublimotion, Ibiza	5
3.4	Alchemist, Kööpenhamina	5
3.5	L.M.N.T.S, Dubai	6
3.6	Le Petit Chef	6
3.7	Konseptien yhteenveto	7
4	Elämys ja sen toteuttaminen.....	8
5	Aistit osana elämystä	10
5.1	Näköaisti	10
5.2	Kuuloaisti	10
5.3	Maku- ja hajuaisti.....	11
6	Produktin suunnittelu	12
6.1	Teema.....	12
6.1.1	Merenpohja.....	14
6.1.2	Ranta	14
6.1.3	Metsä.....	14
6.1.4	Vuoret	14
6.1.5	Pilvet.....	15
6.2	Menu.....	15
6.2.1	Keittiön tervehdys	16
6.2.2	Alkuruoka.....	16
6.2.3	Väliruoka.....	17
6.2.4	Pääruoka	17
6.2.5	Väliraiakstin	17
6.2.6	Jälkiruoka	18
6.3	Kyselylomake.....	18
7	Toteutus	20
7.1	Tuotekehitys.....	21
7.2	Kenraaliharjoitus	23
7.3	Illallinen	25
7.4	Palaute.....	30
8	Pohdinta	40
	Lähteet	42
	Liite 1. Kyselylomake	45
	Liite 2. Menukortti.....	47

1 Johdanto

Opinnäytetyön aiheen valintaan vaikutti kiinnostukseni moniaistillista illallista kohtaan. Kiinnostuin aiheesta heti kun näin sosiaalisessa mediassa ensimmäistä kertaa videon Sublimotion ravintolasta ja kiinnostus vain kasvoi, kun pääsin itse kokemaan kyseisen illallisen Dubaissa työmatkalla. Video- ja äänimaailman yhdistäminen ruokaan teki minuun välittömän vaikutuksen ja mielestäni tässä on suurta potentiaalia myös Suomessa. Suomi on teknologisesti erittäin kehittynyt maa, joten puitteet tämän tyyppiselle projektille on jo olemassa.

Kävimme kyseistä aihetta läpi kurssilla Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti, mutta koronan takia en päässyt toteuttamaan sitä. Tämä jäi harmittamaan ja halu toteuttaa kyseinen illallinen vain kasvoi. Halusin sen lisäksi tutkia, mitä tämän tyyppisen illallisen toteuttaminen vaatii.

Koulussamme ei mielestäni käyty tarpeeksi ravintolan sekä keittiön johtamista ja pyörittämistä läpi käytännössä, joten tätä voin samalla harjoitella opinnäytetyön aikana. Minua kiinnostaa, että onko tällaiselle konseptille kysyntää Suomessa, sillä tämä voisi suuresti edesauttaa Suomen ruokamatkailua sekä ruokakulttuuria. Kyseistä moniaistillisuutta käytetään paljon opetuksessa, elokuvissa ja museoissa ympäri maailmaa ja on alkanut 2010-luvulla levitä kulinaariseen maailmaan. Tästä syystä valitsinkin illallisen kohderyhmäksi alamme ammattilaisia, jotta saisin heidän näkemyksiään konseptista.

Halusin tutkia asiaa toteuttamalla moniaistillisen illallisen Haaga-Helian The Boxissa, sillä sieltä löytyy valmiit laitteistot tämän kaltaisen illallisen toteuttamiseksi. Valitsin itse itselleni sopivan ja toimivan työryhmän ja noin kuuden hengen ryhmän maistamaan ja kokemaan illallisen The Boxissa. Toteutin edeltävänä päivänä koenoston koulumme ruokapuolen opettajille. Paikalle lopulta saapui neljä henkeä lauantaina ja viisi henkeä sunnuntaina. Heiltä halusin vastineeksi palautetta ruuasta, ääni-, video- ja hajumaailmasta, elämyksestä kokonaisuutena, tuoko elämyksellisyys lisäarvoa ja olisiko kyseiselle konseptille kysyntää Suomessa. Kuuden hengen ryhmä koostui Suomen ravintola-alan huippu ammattilaisista, sekä työnantajistani.

Illallisen ajankohta riippui opinnäytetyön etenemisestä, tuotetestauksesta, sekä vallitseva pandemiatilanne vaikutti illallisen toteuttamiseen. Tarkoitus oli toteuttaa illallinen syksyllä 2021, mutta muutamien muuttujien takia illallinen siirtyi tammikuulle 2022.

Toivon mukaan saan tästä opinnäytetyöstä erittäin hyvän pohjan tehdä kyseisellä konseptillä oman Pop-Upin valmistumisen jälkeen ja pystyn opinnäytetyölläni auttamaan myös muita aiheesta kiinnostuneita ja tätä kautta kehittämään niin Suomen ruokamatkailua kuin ruokakulttuuriakin. Suomessa olemme erittäin kehittyneitä tietotekniikan alalla, joten tämä olisi erittäin järkeen käyvä konsepti Suomeen.

Opinnäytetyössäni on tutkimusta, sekä toiminnallista tutkimustyötä. Pyydän asiakkailta palautetta, jota käytän lopputuloksen ja yhteenvedon laatimiseen. Opinnäytetyöni on silti suurimmalta osalta toiminnallinen ja pääpaino pysyy konseptin toteutuksessa ja tämän toteuttamisen tutkimuksessa, joten opinnäytetyöni on produktiivinen työ.

2 Tavoite

Opinnäytetyöni tavoite on tutkia 1. mitä moniaistillinen illallinen on, 2. miten voi illallisen yhteydessä käyttää kaikkia aisteja hyödyksi elämyksen toteuttamiseen ja 3. saavuttaa asiakkaille elämys ja tutkin sitä, mitä elämys on. Tarkoituksena on kehittää hyvä pohja kyseisen konseptin luomiselle ja oppia miten pääsee alkuun omissa moniaistillisissa konsepteissa. Toivon mukaan pystyn opinnäytetyölläni herättämään Suomessa kiinnostusta erilaisille konsepteille, jotka poikkeavat perinteisestä ravintolakokemuksesta, ja selvittämään, olisiko kyseiselle moniaistilliselle illalliselle ylipäätään kysyntää tai tarvetta Suomessa. Suomessa on jo ollut hieman kiinnostusta tämän kaltaisille konsepteille, kuten Hotel Kämpissä on huone, jossa kyseinen illallinen ja konsepti olisi mahdollista tuottaa, ja sinne olemmekin koulussa suunnitelleet näitä illallisia. Töölönranta-ravintolassakin oli immerstiivinen illallinen nimeltään Banquet of Hoshena pop-uppina 16.1. – 25.4.2020. Tämä jouduttiin kuitenkin keskeyttämään koronapandemian takia. (STT 2020, Viisitähteä 2020)

Kohderyhmäni haastattelun kautta haluan selvittää, miten itse onnistuin illallisen luomisessa, sainko kokemuksesta elämyksen, mitä minun tulisi kehittää, jotta konseptini olisi toimivampi. Haluan heidän mielipiteensä tämän kaltaisista konsepteista ja siitä, onko heidän mielestäänä tämän tyyppiselle konseptille kysyntää Suomessa.

3 Moniaistillisiä konsepteja

Ennen oman konseptin rakentamista olen tutkinut jo olemassa olevia moniaistillisiä konsepteja. Maailmalla on laskentatavasta riippuen kymmeniä samankaltaisia konsepteja. Valitsin esiteltäviksi kuusi arvostetuinta ja minua inspiroivaa ravintolaa. On hyvä tietää mitä muut moniaistilliset konseptit tekevät ja miten heidän konseptinsa toimii. Tästä on hyvä lähteä rakentamaan pohjaa omalle konseptille.

3.1 Restaurant & gastrotheater Krasota, Moskova

Ravintola Krasota on Venäläinen ravintola Moskovassa, jossa on normaalin ravintolan lisäksi moniaistillinen ”gastroteatteri”. Gastroteatterin visuaalisuutta on suunnitellut Anton Nenashev, gastronomiia Vladimir Mukhin, tilan suunnittelua Natalia Belonogova ja konseptia Boris Zarkov.

Krasotassa on gastroteatterin lisäksi 35 paikkainen ravintola, jossa tarjoillaan päivittäin lounasta ja illallista. Gastroteatteri sen sijaan on tilauksesta 20 hengelle tarjoileva performanssi, jossa käytetään hyväksi tarinankertomista ja visuaalista taidetta. Tarinan ja taidteen kyytipojaksi tarjoillaan maistelumenu.

Tämänhetkinen tarina (toukokuu 2021) on nimeltään ”Imaginary Russia”, jonka tarina kertoo Venäjän historiaa fiktiivisesti aika matkailun tyyliin käyden läpi venäjän tsaari, imperialismit, kumministiset sekä modernit vaiheet.

Krasota ravintola, Vladimir Muhkinin tyypilliseen tapaan keskittyy Venäjään, sekä Venäjän ruoka kulttuurin kehittämiseen. Tässä konseptissa leikitellään asiakkaan maku, haju ja ääni maailmalla, käyttäen hyväksi tarinallistamista. (Krasota, s.a.)

3.2 Ultraviolet by Paul Pairet, Shanghai

Ultraviolet on kolmen Michelin tähden moniaistillinen ravintola Shanghaissa. Projektia johtaa ranskalainen keittiömestari Paul Pairet. Ravintolassa on kymmenen istumapaikkaa ja Sali on täysin pelkistetty, ei ikkunoita, ei koristeita, pelkästään seinät, pöytä ja kymmenen tuolia.

Ultraviolet on ensimmäinen moniaistillinen ravintola maailmassa. Ravintola kokemus keskittyy vahvasti ruokaan, mutta ei pelkästään. Ruokailussa on mukana äänet, videot, hajut

ja tunto sekä tunteet. Salissa on 7 projektoriala, jotka valaisevat kattoon, seinille ja pöytäin, sekä 4 laitetta jotka tuovat huoneeseen hajuja. Ravintola avasi ovensa vuonna 2012.

Ravintola keskittyy vahvasti ”Psychotaste” eli psychomakuun. Psychotaste tarkoittaa kaikkia niitä tunteita, muistoja ja makuja, joita voi tuntea ennen ja jälkeen syömisen. (Spence C, 2017) Esimerkiksi jos näet tomaatin, tiedät heti millainen tomaatin maku ja koostumus on, tai jos haistat leivän paistamisen, syntyy heti mielikuva siitä, millainen leipä on ja miltä leipä maistuu ja mieleen syntyy muistoja leivän ympärille. Nämä ovat psychotastea. Keittiömestari Paul Pairet haluaa manipuloida näitä psychotaste kokemuksia ruuallaan, sekä huippuluokan teknologialla, jota ravintolassa on. (Ultraviolet, s.a.)

3.3 Sublimotion, Ibiza

Sublimotion on Ibizan saarella, Espanjassa sijaitseva moniaistillinen illallinen, jonka pääasiallinen idea on tuottaa taidetta ja performanssia ja tuoda yhteen gastronomia ja performanssi. 12 hengen illallisella asiakas on performanssin tähti. Ravintolaa johtaa keittiömestari Paco Roncero, jolla on kaksi Michelin tähteä. Hänen tiimissään on muiden kuuluisien Michelin palkittujen keittiömestarien lisäksi DJ, vaatesuunnittelija, IT asiantuntija, elokuvaohjaaja, taikuri ja käsityöläinen.

Tällä tiimillä Paco Roncero tuottaa asiakkailleen moniaistillisiä illallisia käyttäen hyväksi taikuutta, projektoreita, äänimaailmaa, makuelämyksiä, rekvisiittaa, performanssitaiteilijoita sekä ruokailupöytää ja tuoleja, jotka liikkuvat automaattisesti muuttaen ruokasalin osaksi performanssia. (Sublimotion, s.a.)

3.4 Alchemist, Kööpenhamina

Ravintola Alchemist on moniaistillinen ravintola, joka sijaitsee Kööpenhaminassa Tanskassa. Ravintolaa johtaa keittiömestari Rasmus Munk. Ravintola Alchemist on saanut kaksi Michelin tähteä, ja kuten edellä mainitut Ultraviolet ja Sublimotion, Alchemist löytyy World 50 Best Restaurant listalta.

Ravintola Alchemist on saanut paljon huomiota heidän puhetta herättävistä annoksista, jotka voivat olla joillekin provosoivia. He kutsuvat heidän ruokaansa ”holistic cuisine”. Tämä ruokailu on monitasoista, johon yhdistetään parhaimmat puolet gastronomiasta, taiteesta sekä teatterista. Holistic cuisine ei ole vain syötäväksi, vaan koettavaksi. Ruuallaan Rasmus Munk haluaa herättää keskustelua menun teemaan liittyvistä asioista.

Ruokailu Alchemistissa kestää neljästä kuuteen tuntiin ja tämän aikana koet 50 annosta, johon kuuluu juoma paketit, joita on valittavissa kuusi kappaletta. Alchemistissa ruuan lisäksi elämykseen käytetään video- ja äänimaailmaa. (Alchemist, s.a.)

3.5 L.M.N.T.S, Dubai

L.M.N.T.S (lyhenne elements) on moniaistillinen ravintola, joka sijaitsee Dubaissa ja kuuluu osaksi Dubai World Trade Centeriä. Minulla oli mahdollisuus kokea tämä omin silmin, kun olin töissä kyseisellä firmalla syksyllä 2019.

Toisin kuin muut edellä mainitut ravintolat, tämä kyseinen ravintola ei ole niin tunnettu kuin muut mainitsemani konseptit. L.M.N.T.S elämys alkaa, kun asiakkaat viedään huoneeseen, jossa on aarrearkku, jonka sisältä löytyy liina, jolla peitetään silmät. Tämän jälkeen tarjoilija vie asiakkaat ruokailu saliin, joka on täysin pimeä ja musta, pöytiä lukuun ottamatta. Pöytään on valaistu liikkuvaa kuvaa videotykeillä, joka saa asiakkaan sisäistymään tämän ruokailun kokemukseen. Nimen mukaan ruokailun teema on viisi elementtiä; tyhjiö, ilma, tuli, vesi ja maa. L.M.N.T.S. käyttää illallisessa video- ja äänimaailmaa sekä maku- maailmaa. Illallisella tulee koettua klassiset molecular gastronomyn kikat, kuten kuivajäät ja spherifikaatiot. L.M.N.T.S on selvästi pienemmän budjetin konsepti muihin edellä mainittuihin ravintoloihin verrattuna.

3.6 Le Petit Chef

Le petit Chef on moniaistillinen konsepti, jonka on suunnitellut yritys nimeltä Skullmapping vuonna 2015. Konsepti ei ole sidoksissa yhteen ravintolaan, vaan konseptia on myyty ympäri maailmaa, sillä siihen kuuluu 3D video- ja äänimateriaali, sekä menu. Tätä konseptia pystyy siis myymään eteenpäin. Konseptia voi kokea ympäri maailmaa Euroopasta Aasiaan eri hotelleissa ja ravintoloissa. Konseptissa hyödynnetään ääni- ja videomaailmaa sekä makumaailmaa.

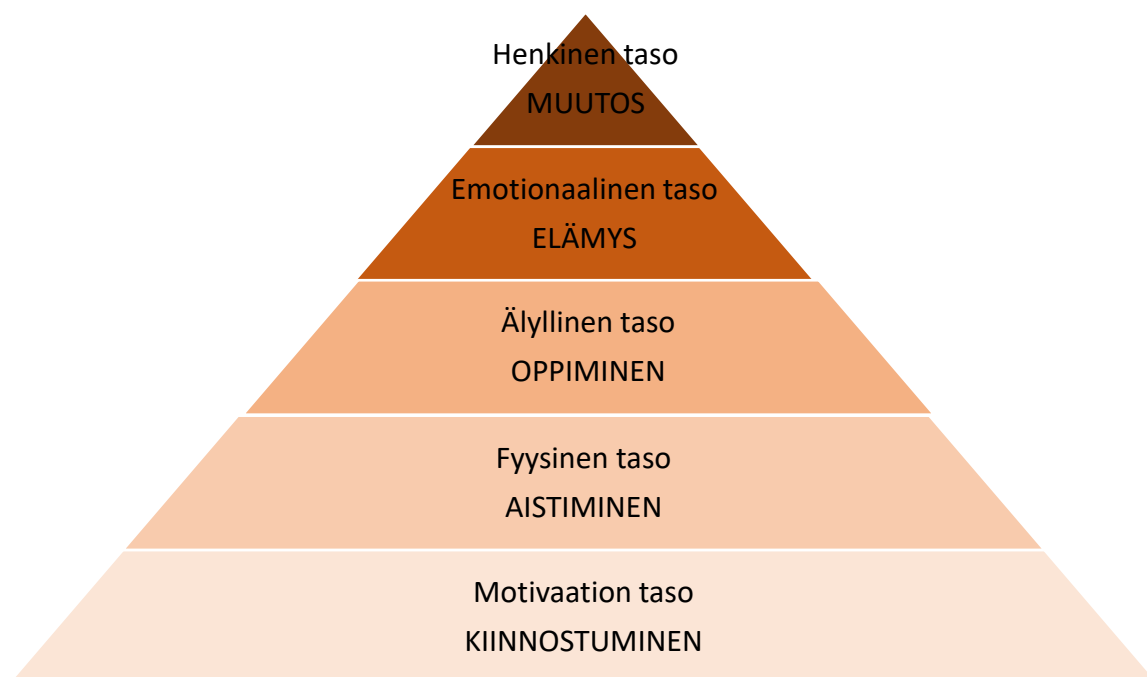
Konseptissa ruokapöytää projisoidaan animoitu, tarinallinen video, jossa nimen mukaan pieni ranskalainen kokki ilmestyy kolostaan ja valmistaa ruuan asiakkaan silmien alla. Esimerkiksi ruokailu vaihtoehtoina Saksassa Park Hotel Heidehofissa Ingolstadtissa on klassinen Le Petit Chef Menu, Le Grand Chef Menu, Kasvis Menu, sekä alle 12-vuotiaille lasten menu. Le Petit Chef ”ruokatarinoita” on myös monia muitakin ja alkuperäinen tarina perustuu Marco Polon matkoihin ympäri maailmaa. (Le Petit Chef, s.a.)

3.7 Konseptien yhteenveto

Näitä moniaistillisia konsepteja yhdistää video- ja äänimaailman yhdistäminen ruokailuun. Jokaisessa konseptissa on omia vivahteita, joilla he erottuvat kilpailijoistaan. Osa käyttää hajuja tuodakseen esille omia ruokiaan. Jokaiseen konseptiin liittyy vahvasti tarinallistaminen, oli se sitten Venäjän historiaa, tai pienen kokin ruuanlaittoa silmiesi edessä. Monilla on omat twistinsä, kuten psychotaste tai holistic cuisine, joilla houkuttelevat asiakkaita. Näiden kautta halutaan saada oma viesti asiakkaille ja erottua joukosta. Näiden esimerkkiravintoloiden avulla luodaan opinnäytetyön moniaistillinen illallinen.

4 Elämys ja sen toteuttaminen

Elämys on enemmän kuin kokemus. Elämys on positiivinen kokemus, jolla on vaikutusta henkilöön henkilökohtaisella tasolla. Elämys voi parhaimmillaan vaikuttaa henkilön persoonaan tai muuttaa tämän maailmankuvaa. Elämysten tuottaminen on hankalaa, sillä elämys on enemmän kuin hyvä ja mieleinen kokemus tai palvelu. Jokainen henkilö määrittelee itse henkilökohtaisesti millainen hyvä, keskiverto ja huono on. Elämyksen tuottaminen riippuu siis henkilöstä itsestään, kuitenkin on mahdollista luoda olosuhteet, jossa elämyksen tuottaminen on mahdollista. (Tarssanen 2009)



Kuva 1. Elämyskolmio (Tarssanen 2009, 11)

Elämyskolmio (kuva 1.) kuvastaa erinomaisesti elämyksen kehityskaarta. Elämykseen vaikuttavat elämyksen yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus sekä henkilön motivaation taso, fyysinen osallistuminen, älyllinen osallistuminen ja psyykinen osallistuminen.

Kokemus tulee olla yksilöllinen ja aito. Kokemusta ei siis voi muualla kokea eikä asiakas ole sitä aikaisemmin kokenut. Kokemuksen tulee olla aito, eli sen tulee olla olemassa ja kokemusten luojat tulee uskoa kokemukseen ja myydä sitä uskottavana ja aitona asiakkaille. Asiakkaan tulee luottaa kokemusten tuottajiin. (Tarssanen 2009)

Kokemuksella tulee olla tarina, johon asiakas pystyy pääsemään mukaan tai vähintään samaistumaan. Tarina, joka herättää ja ylläpitää asiakkaan kiinnostuksen. Tarinan tulee olla sidoksissa muihin kokemuksen kohtiin ja olla uskottava. (Tarssanen 2009)

Kokemuksen on hyvä olla moniaistinen, kokemuksen aikana tulee käyttää kaikkia aisteja, jotta syntyy elämys. Kokemuksen aikana tulee koskettaa ja tuntee erilaisia asioita, nähdä eri asioita, kuulla erilaisia ääniä ja haistaa erilaisia tuoksua tai hajuja. (Tarssanen 2009)

Kokemuksella on hyvä olla kontrastia, vertailukohde, johon voi toteaa, että on kokenut jotain enemmän. Asiakas voi kontrastin avulla verrata kokemuksia keskenään ja sitä kautta herättää itsessään kokemuksesta elämyksen. (Tarssanen 2009)

Kokemus tulee olla vuorovaikutuksellinen asiakkaan kanssa. Kokemuksen on hyvä puhutella asiakasta fyysisesti sekä psyykkisesti. Herättää kysymyksiä ja antaa vastauksia. Kokemuksen aikana on hyvä, että asiakas tekee asioita ja osallistuu itse elämyksen luomiseen. (Tarssanen 2009; Veikko 2011.)

Kun nämä kaikki on saavutettu, voidaan herättää kiinnostus asiakkaassa, jolloin asiakas saavuttaa elämyskolmion ensimmäisen tason. Kun asiakas on kiinnostunut ja osallistuu kokemukseen ja alkaa havaita ja aistia eri asioita, kuten vaikka makuja ja tuoksua, osallistuu asiakas fyysisesti kokemukseen ja saavutetaan toinen taso, eli aistiminen. Kun asiakas saadaan ajattelemaan kokemusta ja herätetään heissä niin sanottu "ahaa"-ajatus, saadaan asiakas älyllisesti, eli psyykkisesti mukaan. Näin on saavutettu kolmas taso eli oppiminen. Tässä vaiheessa ollaan kokemuksen ja elämyksen rajalla. Kun saadaan asiakkaassa herätettyä erilaisia tunteita, on saavutettu elämyksen taso. Asiakas on antautunut kokemukselle ja on siinä mukana emotionaalisella tasolla, jolloin syntyy elämys. Elämys on täysin onnistunut, jos saadaan asiakas kokemaan jonkinlainen muutos itsessään. Näin on saavutettu viimeinen taso, eli henkinen taso ja asiakas on kokenut muutoksen.

5 Aistit osana elämystä

Aisteja ja niiden vaikutusta kokemuksiin on tutkittu laajasti. Jotta aisteja voidaan käyttää opinnäytetyön illalliseen, tulee ymmärtää miten aistit toimivat. Tässä opinnäytetyössä on hyvä ottaa huomioon, miten aistit toimivat suljetussa tilassa, jossa on monia ärsykejä. Illallisen aikana asiakkaihin vaikuttavia ärsykejä on videot, äänet, hajut ja maut ja näiden aistimuksien yhdistyessä syntyy kokonaisvaltainen kehollinen kokemus. Keho ja ympäristö ovat koko ajan vuorovaikutuksessa ja tämä suhde tekee ihmiselle mielikuvaa itsestään ja ympäröivästä maailmasta. (Pallasmaa 2016, 33)

5.1 Näköaisti

Sanotaan että asiakas syö ensin silmillä ja sitten suulla. Tämä on totta, sillä ensimmäinen aisti joka havaitsee ruuan, on näköaisti. Sitten tulee kuuloaisti, seuraavaksi hajuaisti ja viimeisenä on maku-aisti. Annosten visuaalisuus onkin tästä syystä erittäin tärkeää, sillä kauniisti aseteltu ja värimaailmaltaan kaunis annos miellyttää silmiä, ja siinä vaiheessa, kun annos tulee pöytään, on asiakas jo tehnyt päätöksen siitä miltä annos maistuu. Kaunis annos on parempi kuin ruma. Näköaisti tuottaa meille tietoa ja havaitsemmekin heti silmillämme, onko eteemme tuotu annos esimerkiksi turvallista syödä. Analysoimme sitä, onko ruoka edessämme tuoretta, kypsää, pilaantunutta tai onko kastike silkkinen tasaista. Voimme silmillämme havaita, onko ruuan lämpötila oikea.

Näköaisti voi tuoda mieleemme makuja. Jos näemme meille jo entuudestaan tutun raaka-aineen, tiedämme heti miltä se maistuu. Esimerkiksi jos saamme eteemme kurkun tai tomaatin, tiedämme heti miltä nämä raaka-aineet tulee maistumaan. Näköaistia on kuitenkin helppo huijata. Voi tehdä ruokaa joka näyttää joltain, mutta maistuu joltain aivan muulta. Tällaista ruokaa tehdään esimerkiksi edellä mainituissa ravintoloissa. Näköaistiin ei siis voi täysin luottaa. (C. Spence 2017; E. Ahlström 2019; K. Burakoff 2021.)

5.2 Kuuloaisti

Kuuloaistilla havaitsee ravintolassa ensimmäisenä mahdolliset puheensorinat, keittiön äänet, lasien ja lautasten kilinät. Musiikinkin voi havaita. Asia mitä harvemmin havaitsemme, on ruuan äänet. Ruoka pitää ääntä, esimerkiksi jos se tarjoillaan erittäin kuumalla lautalla, jossa raaka-aineen on tarkoitus jatkaa kypsymistä. Leikkaamisesta syntyy ääntä, keiton lusikoimisesta syntyy ääntä ja viinin tai veden kaatamisesta syntyy ääntä. Kaikki nämä äänet tuovat ärsykejä aivoihin ja herättää meissä tiedostamattakin erilaisia tunteita. (C. Spence 2017; E. Ahlström 2019; K. Burakoff. 2021.)

Ravintolassa toteaa äänimaailman vasta kun puheensorina alkaa häiritsemään, tunnistaa musiikin tai musiikki on liian kovalla. Akustiikka ravintoloissa on tärkeää, sillä se vaikuttaa suuresti ravintolakokemukseen ja siihen kuinka intiimin kokemuksen tuottaa. Musiikillakin on merkitystä sekä ruuan maistamiseen että ajantajun kannalta. Tietynlainen musiikki herättää erilaisia tuntemuksia asiakkaista ja tämän takia he saattavat maistaa ruuan eri tavalla. Tuttu musiikki voi antaa osviittaa ajankulusta.

5.3 Maku- ja hajuaisti

Maku- ja hajuaisti ovat vahvasti sidoksissa toisiinsa. Ruuasta haistamme ensin tuoksut ja syntyy ortonasaalinen maku jonka jälkeen maistamme ruuan ja syntyy retronasaalinen maku. Hajuaistilla ja makuaistilla on eri maku-ulottuvuuksia joita vain toinen pystyy havaitsemaan, mutta yhdessä niillä on vahva vuorovaikutus. Tästä syystä esimerkiksi nuhaisena, kun on nenä tukossa, ruuan maistaminen on haastavampaa. (C. Spence 2017)

Ihminen aistii viittä eri maku ominaisuutta jotka ovat makea, suolainen, karvas, hapan ja umami. Hajuaistilla voi taas havaita kymmenistä tuhansista miljooniin eri hajuja. Molempien aistien herkkyyteen vaikuttaa vahvasti perimä ja kokemukset. Esimerkiksi tupakointi voi heikentää molempia aisteja. (C. Spence 2017)

Maku- ja varsinkin hajuaisti herättää ihmisissä tunteita ja muistoja vahvemmin kuin muut aistit. Tietty tuoksu voi heikkonakin herättää monia muistoja ja sitä kautta tunteita. (C. Spence 2017; E.Ahlström 2019; K. Burakoff 2021) Tästä syystä ravintoloissa onkin käytetty hyväksi erilaisia hajuja, ruuan esilletuomiseen, tunteiden ja muistojen herättämiseen. Kuten esimerkiksi ravintola Alinea:ssa, Chicagossa tai Ravintola Orassa, Helsingissä, jossa keittiömestari Sasu Laukkonen poltti illallisen aikana asiakkaiden edessä omenapuuta luoden mökkitunnelmaa ja kodikkuutta ravintolaan.

Hajuaistia en valitettavasti päässyt käyttämään erityisemmin illallisen aikana, sillä tällä hetkellä ei ole olemassa sellaista ilmanvaihtosysteemiä joka voisi puhdistaa hajut ja tuoksut ilmasta edes alle puoleen tuntiin.

6 Produktin suunnittelu

Produktin suunnittelussa tuli huomioida monia eri asioita, kuten keittiön toimivuus, välimatkat salin ja keittiön välillä, salin kattaus, teema ja sen toimivuus, äänimaailma, jokainen ruokalaji ja raaka-aine ja näiden kaikkien kokonaisuus. Tähän hain paljon inspiraatiota kirjallisuudesta, omista resepteistäni sekä eri sosiaalisen median foorumeilta. Kirjallisuudesta esimerkkinä Norbert Niederkoflerin *Cook the Mountain* ja Masaharu Morimoton *The New Art of Japanese Cooking*, joista hain eniten inspiraatiota.

6.1 Teema

Moniaistillisen illallisen suunnittelun aloitin teemasta. Teemaa miettiessäni tuli ajatella sitä, että teema olisi suhteellisen helppo toteuttaa äänien ja videon puolesta. Hallussani ei ollut suurta kirjastoa erilaisista äänistä ja videoista, joten kaikki nämä tuli etsiä internetistä tai tehdä itse. Tähän minulla ei ollut kokemusta, joten helpointa oli etsiä netistä.

Minulla oli kaksi ideaa jo siitä, mitä haluaisin tehdä. Ensimmäinen ideani oli kertoa tarina, jonka keksisin itse tai valita jokin klassinen tarina, kuten vaikka Pinocchio ja sen kohtauksiin tehdä annoksia. Tämä koitui kuitenkin liian vaikeaksi suunnitteluvaiheessa, sillä videoihin olisi pitänyt lisätä animaatioita, jotka tulisi tehdä itse, sekä äänimaailma olisi pitänyt tehdä itse ja se olisi ollut todella monimuotoinen. Ei olisi riittänyt pelkkä veden lorinan ääni. Tarinaideat jäivät tässä vaiheessa pois.

Toinen ideani oli luonnon eri korkeudet, eli aloittaa merenpohjasta ja edetä sieltä rannan, metsän ja vuorien kautta pilviin. Ideaan inspiroi Chef Virgilio Martinezin ravintola Central Perussa Limassa. Hänen ravintolassansa menu etenee saman tyyppisellä tavalla ja jokaiseen korkeuteen on liitetty oma annos.

Kyseistä teemaa tutkiessani huomasin, että videoiden ja äänien löytäminen olisi suhteellisen helppoa, sekä niiden tekeminen itse olisi tarvittaessa mahdollista. Luonto sopii Suomeen erittäin hyvin, sillä luonto on suomalaisille lähellä sydäntä. Halusin myös liittää tähän teemaan hieman tarinaa ja kerrontaa, joten päätin liittää tähän tarinaa minusta ja minun ravintola-alan urastani. Päätin, että teen vain annoksia jotka puhuttelevat minua tavalla tai toisella, tuovat mieleeni hyviä muistoja, kertovat minun historiastani tai alkuperästäni, matkoistani ja menneistä työharjoitteluista sekä työpaikoista. Tämä osuus näkyisi ruuassa ja tarinallistamisella yhdistäisin sen jokaiseen teemaan sopivaksi. Tarinassa siis kerron, miten jokainen raaka-aine ja kokonaisuus liittyy minuun ja miksi olin valinnut juuri käyttämiäni raaka-aineita, sekä miten ne sopivat omaan teemaansa.

Minulla ei ollut budjettia teeman videoihin ja ääniin, joten minun piti käyttää vain ilmaisia tiedostoja tai tehdä ne itse. Aloitin videoiden ja äänien metsästäminen internetistä. Olin henkisesti varautunut tönkköihin ja huonolaatuisiin stock videoihin, sillä ajattelin, että kukaan ammattilainen ei jakaisi hyvälaatuisia tiedostoja ilmaiseksi. Pienen etsimisen jälkeen löysin nettisivun nimeltään Pexels, josta löytyy suuri valikoima ammattilaisten tekemiä hyvälaatuisia videoita ja ääniä, joita pystyi lataamaan ja käyttämään ilman, että joutui huolehtimaan tekijänoikeuksista. Löysin monia juuri minun konseptiini sopivia videoita. Tuota pikaa minulla oli valmiina jokaiselle ruualle ja teemalle valikoima videoita ja ääniä viidelle eri teemalle.

Tärkeintä videoiden ja äänien valinnassa oli se, että videot ja äännet sopivat yhteen. Jokaisesta äänestä ja videosta välittyy tunteita kuulijalle ja katsojalle, joten minun tuli valita sellaiset videot ja äännet, jotka välittävät juuri haluamiani tunteita. Esimerkiksi metsä voi olla pelottava, taianomainen, kylmä tai lämmin. En halua, että on video ja ääni olisi sellainen joka herättää asiakkaassa pelkoa. Halusin myös, että videoista ja äänistä välittyy tietynlainen rauhallisuus ja mukavuus.

Huone, jossa syödään, The Box, on suhteellisen pieni ja siellä ei ole ikkunoita. The Box on huone Haaga-Helian Haagan kampuksen valopihassa, jossa on mahdollista tehdä moniaistillinen illallinen. Huoneessa on neljä projektorilla joilla on mahdollista valaista liikkuvaa kuvaa seinille, sekä kaksi videotykkiä joilla on mahdollista valaista pöytää. The Boxissa on myös surround-äänentoisto laitteet valojoilla joilla voi valaista huonetta eriväreillä. Kaikkia näitä valojoja ja ääniä sekä videoita voi ohjata tietokoneelta, joka löytyy The Boxista. (Haaga-Helia s.a.)

Asiakkaat istuvat koko ruokailun ajan paikallaan ja ovat videoiden ja äänien armoilla. Halusin heidän tuntevan olonsa rauhalliseksi ja mukavaksi koko ruokailun ajan. Videoiden tuli edetä rauhallisesti ilman suuria kirkkauden muutoksia. Rauhallisesti, sillä jos video on 360 astetta eli jokainen seinä on valaistu videolla, koko huoneen läpi, nopeat videot saattavat pistää pään pyörälle ja asiakasta voi alkaa huimata. Pahan olon tunnetta tulee tämän kaltaisessa elämyksen hakemisessa välttää. Kirkkauden halusin videoissa pysyvän tasaisena, sillä minua häiritsee vilkkuvat asiat ja tekevät minulle ainakin levottoman olon. Jos miettii olevansa huoneessa jossa seinät vilkkuvat, niin en usko tämän olevan mikään mukava paikka ja tämäkin saattaa asiakasta huimata. Pahimmassa tapauksessa aiheuttaa epileptiakohtauksia. Videoiden tulisi soveltua 360-asteiseksi videoksi ja olla muokattavia niin, että niistä saa jatkuvan loopin. Nämä asiat mielessä valitsin sopivat videot.

6.1.1 Merenpohja

Illallinen alkaa merenpohjasta, joten tähän löysin videoita ja ääniä merenpohjasta. Videoissa oli kuvattu erilaisia eksoottisia mereneläviä, kaloista mustekaloihin sekä koralliriuttoja. Videot olivat värikkäitä ja mielestäni rauhallisia. Ääntä videoissa oli, muuta äänenä kuului hieman epämiellyttävää kolinaa, joka tulee, kun kamera on vedenalla. Tähän piti vielä löytää uusi ääniraita. Koulullamme oli joitain videoita ja ääniä, joten päätin, että tähän voin ensin etsiä koulun kirjastosta sopivia ääniraitoja.

6.1.2 Ranta

Seuraavana etenimme merenpohjalta rannalle. Mielessäni pyöri video, jossa on kuvattu rannalta auringon nousua tai laskua, aaltoja jotka tulevat hiekkarannalle tai erilaisia rannoilta löytyviä simpukoita. Halusin videon olla kesäinen ja lämmin. Tuoda asiakkaalle mieleen ulkomaiden rantalomia, tottakai ilman turisti ruuhkaa. Onnekseni löysin juuri vastavia videoita Pexel:istä sekä aaltojen ääniä. Olin erittäin tyytyväinen löytämiini videoihin.

6.1.3 Metsä

Rannalta saavutaan seuraavaksi metsään. Tähän olin ajatellut videoita suomalaisesta aurinkoisesta koivumetsästä, havumetsästä tai tiheästä vanhasta metsästä, jossa olisi hieman jopa taianomainen vaikutus. Mielessäni oli videoita kitukasvuisista puista saaristosta, sillä se sopisi hyvin teeman etenemiseen. Näkyisi meri ja ranta, josta juuri pääsimme korkeammalle. Tässä ideassa kuitenkin itse metsä menisi hieman sivusuun. Löysin tähän kuitenkin hieman taianomaiseen suuntaan olevaa videota. Tiheähköstä sumuisesta metsästä, johon oli juuri nousemassa aurinko. Video oli erittäin vaikuttava ja toi juuri haluaamani taianomaisuutta. Ääneksi löytyi puiden havinaa, sekä lintujen laulua. Tähän tyytyväisenä siirryin seuraavaan teemaan.

6.1.4 Vuoret

Seuraavana etenimme metsästä vuoriin. Itse olen aina pitänyt vuorista ja vuoristoista. Alpit varsinkin vetävät minua puoleen. Tähän olin ajatellut idyllisiä alppimaisemia Sveitsistä, Tirolin alueelta ja Dolomitien alueen vuoria. Pidän erittäin paljon Tirolilaisesta arkkitehtuurista ja Tirolille tyypilliset talot tuovat minulle vahvasti mieleen muistoja. En kuitenkaan löytänyt sopivia videoita juuri tämän tyyppisistä maisemista. Löysin kuitenkin hyviä videoita joissa oli kuvattu lumisia vuorten huippuja. Videot olivat panoraamatyyllisiä, ja niistä välittyi hieman vuoristolle tyypillistä kylmyyttä. Nämä videot olivat mielestäni hyviä kyseiselle teemalle.

6.1.5 Pilvet

Viimeisenä teemana oli pilvet ja taivas. En osannut ajatella hyviä videoita taivaasta. Taivasta pystyy tietenkin kuvaamaan maanpinnalta, mutta tämänkaltaisista videoista ei mielestäni välity tarpeeksi se tunne, että olet korkealla. Ajattelin, että olisi kiva, jos löytäisin erimerkiksi dronella kuvattua auringon nousua tai laskua. Tärkeää videossa mielestäni oli se, että se on kuvattu korkealta, jotta välittyy juuri se tunne, että ollaan korkealla. Löysin tähän juuri sopivia videoita. Videossa lennetään pilvissä ja mennään pilvien läpi. Video oli erittäin rauhallinen ja oli kuin kuvattu lentokoneesta. Pelkkiä pilviä. Ajattelin videon olevan hyvä ja rauhallinen lopetus illalliselle. Video ei sisältänyt ääntä, vaikka luulin sen sisältävän pientä rauhallista huminaa.

Enää tuli testata ne kaikki The Boxissa ja valita parhaimmat videot, sekä muokata kaikki videot ja äänet, niin että ne sopivat The Boxiin. Eli tehdä videoista sopivia 360 asteiseksi, niin että jokainen seinä on valaistu videolla. Videoiden tuli pyöriä loopilla ilman että videon loputtua tulee minkäänlaista pysähdystä.

6.2 Menu

Menua (Liite 2) suunnitellessani minun tuli miettiä jokaisen annoksen kohdalla se, että se sopisi teeman videoihin ja ääniin. Millaista ruokaa juuri kyseisessä videossa olisi? Tämä oli kysymys jolla aloitin. Mietin jatkuvasti sitä, että jos ruoka ja teema eivät sovi yhteen, teema ja kokemus ei ole yhtenäinen ja näin ei synny asiakkaalle elämystä. Pyörittelin edellä mainittua kysymystä päässäni ja siirryin seuraavaan kysymykseen, mistä ruuista minä pidän? Kun olin löytänyt jokaiselle teemalle sopivia raaka-aineita tai annoksia, mietin mistä minä pidän, mitä minä haluaisin tarjota asiakkailleni. Näin sain karsittua listalta annoksia ja olin lähempänä yhtä tiettyä annosta. Seuraavan mietin, että mikä raaka-aine tai annos puhuttelee minua? Miten annos liittyy minuun ja mitä voisin annoksesta kertoa asiakkaalle, jotta jokaiselle annokselle saadaan tarina? Nämä viimeiset kysymykset olivat mielestäni tärkeimpiä. En halunnut tarjota asiakkaille ruokaa, jolla ei ollut minulle minkäänlaista erityistä merkitystä. En saisi aitoa tarinaa aikaan, jos annokset eivät minua liikuta sen suuremmin. Tässä kohtaa heräsi minulle kunnolla ajatus siitä, että minun tulee tarinalla syventää teemaa ja haluan kertoa tarinan minusta ja minun urastani ravintola-alalla. Tässä kohtaa pääni oli täynnä erilaisia ideoita jokaiselle annokselle, enää tuli karsia ideoita ja valita parhaimmat ideat, jotka yhdessä sopisivat teemaan ja tekisivät menusta itsestään yhtenäisen. Budjettia minulla ei ollut menulle, mutta ajattelin ja toivoin saavani sponsorointia koululta ja tarvittaessa saada joitain raaka-aineita työpaikaltani tai muita suhteita hyväksi käyttäen. Ajattelin, että kerrankin toteutan juuri minun näköiseni menun,

murehtimatta raaka-aineiden hinnoista. Tämä tosin tuotti jatkossa hieman ylimääräistä stressiä, sillä ennen kuin sain varmistuksen siitä, että kustannukset saadaan hoidettua, en ollut varma voinko toteuttaa illallista.

Katettuun pöytään en aluksi halunnut mitään muuta, kuin servietit ja vesilasit. Päädyin kuitenkin siihen, että jonkinlainen menukortti olisi hyvä olla pöydässä. Päätin tehdä erittäin yksinkertaisen menukortin, jossa olisi pienellä fontilla vain annosten nimet, ei mitään muuta. Näin asiakkaat voisivat käyttää omaa mielikuvitustaan siitä, mitä on seuraavaksi luvassa. Näin saisimme saliin mystistä tunnelmaakin. Menukortti tulisi keskelle pöytää, jolloin asiakkaan huomio osuisi ensimmäisenä siihen. Pieneen tummaan menukorttiin keskellä valaistua pöytää, Tällä tavalla asiakkaat keskittyisivät ensimmäisenä menukorttiin.

6.2.1 Keittiön tervehdys

Halusin yllättää asiakkaani neliosaisella keittiön tervehdyksellä. Olin niin innostunut tästä ruokalajista, että päätin tehdä tämän, vaikka keittiön tervehdykselle ei ollut omaa teemaansa. Ajattelin, että tämä ei haittaa, sillä tämä on pieni yllätys. Mietin itsekseni, että miksi kukaan suuttuisi, kun saa ”ylimääräistä” ruokaa?

Keittiön tervehdyksen neljä osaa olisivat kaikki yhteydessä Italiaan. Aluksi halusin tehdä ankan rinnasta itse prosciuttoa, sardinialaista pan carasau -leipää, hanhenmaksasta patea ja puffattua polentaa. Kaikki nämä olisivat osa minun lapsuuttani ja italialaisuuttani. Mielestäni oli hyvä idea aloittaa tarina kyseisellä keittiön tervehdyksellä. Voisin aloittaa kertomalla tarinaa minusta ja samalla näyttää hieman mihin suuntaan illallisen ruoka tulee menemään. Samalla voisin rikkoa mahdollisen jään ja kiusallisen hiljaisuuden, jos ruokailijoiden kesken tällainen syntyy.

6.2.2 Alkuruoka

Alkuruoan teemana oli merenpohja ja mietin mitä merenpohjalla on. Merenpohjassa asustelee kaiken maailman äyriäisiä, pohjakaloja, simpukoita, mustekaloja ja levää. Merenpohja on todella monipuolinen raaka-aineiden suhteen. Itse pidän merenpohjasta tulevia raaka-aineita suhteellisen eksoottisina ja itse pidän kovasti varsinkin äyriäisistä ja mustekaloista. Ajatuksenani oli tehdä mustekalaa tai kuningasrapua. Mustekalan ongelmana on niiden saatavuus Suomessa. Mustekala tulee aina jäisenä. Jäisenä se ei tosin ole niin sitkeää. Tässä kohtaa kuitenkin mietin hieman hintaa, joka on mustekalalla suhteellisen korkea. Kuningasrapu on hintava, mutta sitä olisin saanut työpaikaltani. Kuningasrapu on minulle hieman tutumpi raaka-aineena ja siitä sain saman tien hyvän idean

annoskokonaisuutena, joten päätin mennä kuningasravulla. Kuningasravulle minulla oli olemassa jo tarina, jonka voisin asiakkaille kertoa ja kuningasrapua olin käsitellyt jo aikaisemmin työharjoitteluissani Italiassa.

Muutama kuukausi menun suunnittelun jälkeen kuningasravun saannille syntyi ongelmia, joten tein varasuunnitelman, johon käyttäisin hummeria. Annos tulisi olemaan melkein samanlainen mutta pääraaka-aine muuttuisi kuningasravusta hummeriin.

6.2.3 Väliruoka

Väliruuan teemana oli ranta. Rannalla asustelee hieman samantyyppisiä raaka-aineita kuin merenpohjassa. Kaloja, simpukoita, äyriäisiä ja levää. Minulla oli tähän kaksi ideaa spaghetti alle vongole eli hietasimpukkapastaa tai siiasta mosaiikki eli sokerisuolattua siikaa joiden viipaleet on tomutettu jollain pulverilla ja rullattu yhteen, niin että leikatessa muodostuu mosaiikin kaltainen kuvio. Pasta olisi ollut helppo valinta, sillä se on helppo tehdä, sekä pasta on minulle erittäin lähellä sydäntä. Suomessa kuitenkin hietasimpukoiden saanti on heikkoa. Sitä saa lähinnä säilykkeenä, jolloin maku ei ole niin puhdas kuin tuoreena ja säilykkeenä simpukat ovat jo kuolleita ja sisältävät paljon hiekkaa, mikä on inhottava poistaa. Siikaa saisi tuoreena ja se olisi kotimaista. Mosaiikki olisi näyttävän näköinen annoksena. Päätin mennä siikamosaiikilla, jolle oli jo olemassa tarina ja tarinaa oli helppo jatkaa, jotta tarinasta tulee asiakkaille yhtenäinen. Annos kokonaisuutena sopi mielestäni hyvin teemaan ja menuun.

6.2.4 Pääruoka

Pääruuan teemana oli metsä. Pääruuan proteiiniksi halusin jonkinlaista riistaa. Italiassa työskennellessäni käytimme paljon villisorsaa ja menusuunnittelun aikana työpaikallani oli listalla paikallista villisorsaa. Villisorsaa sain työpaikaltani illallista varten tarvittavan määrän, joten valitsin annoksen pääraaka-aineeksi villisorsan. Villisorsa sopi erinomaisesti teemaan ja pelkkä annoksen makumaailma mielestäni toi täydellisesti metsän mieleen. Annos ei olisi tarvinnut erikoisempaa tarinointia teemaan liittämiseen, mutta tarina tuli itsestään minulle mieleen ja päätin kertoa sen asiakkaille. Lisäarvoa annokselle mielestäni toi se, että sorsa oli itse metsästettyä.

6.2.5 Väli-aike

Ennen jälkiruokaa halusin tarjota väli-aike, joka olisi miedosti makea, mutta raikkaan sitruksinen. Mieleeni tuli pannacotta, mutta vuoristoteemaan ei minusta sopisi hyvin

vain sellaisenaan. Italiassa vuoristoilla on pieniä juustotiloja, jossa asustelee lehmiä ja vuohia ja niistä saa erinomaista juustoa. Joten päätin tehdä vuohenjuustosta pannacotta-version. Päälle tekisin raikkaan limenmakuisen jugurtin. Annos siis sisälsi tarinallistamista ja mielessäni toimisi erittäin hyvin teeman kanssa ja olisi hyvä paletin raikastaja ennen jälkiruokaa.

6.2.6 Jälkiruoka

Jälkiruuan teemana oli taivas ja pilvet. Pilvet olivat teeman videossa, joten keskityin pilviin. Pilvistä minulle tulee mieleen maito, vaahdot ja kookos. Näitä raaka-aineita mielessäni pyöriteltyäni syntyi idea tehdä oma versio perinteisestä uunijäätelöstä, käyttäen italialaisia leivoksia ja maitoa ja kookosta. En ollut täysin varma, miten annos tulisi sopimaan teeman kanssa, mutta mielestäni pienellä tarinoinnilla ja annoksen asettelun kanssa saan kyseisen annoksen toimimaan hyvin menukokonaisuuden ja teeman kanssa.

6.3 Kyselylomake

Opinnäytettä suunnitellessani tuli mieleeni, että tarvitsen palautetta illallisesta, niin opinnäytetyötä varten kuin omaa kehitystäni varten. Kaikenlainen palaute suorituksista on hyvästä. Niin negatiivinen kuin positiivinen palaute. Ilman negatiivista palautetta ei voi korjata tekemiään virheitä ja kehittää omaa osaamista sekä toimintaa. Positiivinen palaute auttaa kannustamaan ja kehittää myös itseluottamusta. Opinnäytetyön kannalta on tärkeää tietää missä on onnistunut ja mitä jatkon kannalta pitäisi kehittää. Miten kyseisestä konseptista saa entistä toimivamman.

Päätin tehdä kyselylomakkeen (liite 1) asiakkaille, jonka he täyttäisivät illallisen päätyttyä. Kyselylomake sisälsi mielestäni kymmenen tärkeintä kysymystä moniaistillisen illallisen kehittämiseksi, sekä loppuun vielä kohta ”vapaa sana”, johon asiakas sai vapaasti kirjoittaa ajatuksiaan kokemastaan elämysillallisesta.

Ensimmäisessä kysymyksessä kysyin, että miten asiakkaan mielestä tiimimme onnistui illallisessa. Vastauksessa oli taulukko yhdestä viiteen, yksi oli huonosti ja viisi hyvin. Valitsin viisi kohtaa, sillä kolme tai kaksi olisi ollut liian vähän. Neljässä olisi puuttunut keski-kohta joka olisi plus miinus nollakohta. Viisi vaihtoehtoa oli mielestäni juuri sopiva määrä lyhyelle kyselylomakkeelle. Yli viisi olisi tuonut liikaa vaihtoehtoja ja voisi viedä asiakkaalta ylimääräistä aikaa, sekä vaikeuttaa vastaamista. Näiden yhdestä viiteen kohdan jälkeen laitoin tilaa, johon pystyi kommentoimaan omaa vastausta.

Toisessa kysymyksessä kysyin, miten onnistuimme elämyksen toteuttamisessa. Kyseinen illallinen oli kuitenkin moniaistillinen elämysillallinen, jonka tarkoituksena on toteuttaa asiakkaassa elämys, eikä pelkästään kokemus. Kysymyksessä oli taas vaihtoehdot yhdestä viiteen ja alla tilaa kommentoida omaa vastausta.

Kolmannessa kysymyksessä kysyin, että missä me epäonnistuimme. Tässä kysymyksessä oli alapuolella tilaa kirjoittaa ja selittää epäonnistumisen kohteita. Tällä kysymyksellä en hakenut varsinaisesti epäonnistumisia vaan kehittämisen kohtia. Pyrimme siihen, että vastaus olisi kaikilla lapuilla ”Ette missään”.

Neljäs kysymys oli, että mitä asiakas muuttaisi illallisesta. Kysymyksen alla oli tilaa kirjoittaa omia mielipiteitä. Tällä kysymyksellä hain tarkemmin kehittämisen kohteita ja varsinkin itse elämykseen eikä niinkään ruokaan tai juomaan. Tällä kysymyksellä haimme kehittämisen kohteita enemmän illallisen sujuvuudesta, teemasta, videosta ja äänestä.

Viidennessä kysymyksessä halusin tietää, kuinka monelle asiakkaalle moniaistillinen illallinen oli konseptina jo entuudestaan tuttu. Kysymyksen alla oli tilaa vastata tähän. Minua kiinnosti tietää, kuinka moni on jo tietoinen kyseisestä konseptista ja onko mahdollisesti kokenut jo aikaisemmin.

Kuudennessä kysymyksessä kysyin, että tuoko ääni- ja videomaailma lisäarvoa illalliselle. Alla oli taulukko yhdestä viiteen, jossa yksi oli ”ei tuonut” ja viisi oli ”kyllä”. Sen alapuolella oli tilaa kommentoida omaa vastaustaan. Tällä kysymyksellä hain sitä, että onnistuimmeko videon ja äänen valinnassa ja onko asiakkaan mielestä perinteiselle illalliselle ääni- ja videomaailma hyvä lisä.

Seitsemännessä kysymyksessä kysyin, että oliko teema yhtenäinen, sopiko ruoka, ääni ja video yhteen. Alla on taulukko yhdestä viiteen ja alapuolella tilaa kommentoida omaa vastausta. Tällä kysymyksellä hain syvemmin vastausta siihen, että miten ruoka, video ja ääni sopivat yhteen ja etenivätkö ne teeman mukaisesti, tai etenikö teema ylipäättään järkevästi.

Kahdeksannessa kysymyksessä hain vastausta asiakkaan kiinnostukseen moniaistillista illallista kohtaan. Alla oli taulukko yhdestä viiteen ja alapuolella tilaa kommentoida. Mielestäni tärkeä tietää, ovatko asiakkaat kiinnostuneita illallisesta. Samalla saa osviittaa siitä, voisiko tämänkaltaiselle illalliselle olla kysyntää. Samalla näkee sen, onko asiakas saattanut illallisen aikana kiinnostua tämän kaltaisesta konseptista.

Yhdeksännessä kysymyksessä kysyin, että näkeekö asiakas kyseiselle konseptille kiinnostusta Suomessa. Alla oli taulukko yhdestä viiteen ja tilaa kommentoida omaa vastausta. Kyseisen konseptin tulevaisuuden kannalta on hyvä tietää, että olisiko sille kysyntää Suomessa. Kyseessä on kuitenkin produktiivinen opinnäytetyö eikä tutkimus, joten tarkkaa tietoa asiasta ei tässä saa, mutta suuntaa antavaa voi silti saada. Asiakkaina on kuitenkin ravintola-alan ammattilaisia, jotka tietävät, mitä alallamme tapahtuu ja mikä asiakkaita voisi mahdollisesti kiinnostaa.

Viimeisenä kysymyksenä halusin tietää, että paljonko asiakkaiden mielestä kyseinen illallinen voisi maksaa. Kysymyksen alapuolella oli tilaa kommentoida. Tällä kysymyksellä halusin tietää, että paljonko asiakas olisi valmis maksamaan moniaistillisesta illallisesta ja samalla voi nähdä, että tuoko moniaistillisuus lisää rahallista arvoa illalliselle.

7 Toteutus

Ennen kuin pääsin toteuttamaan illallisen, minun piti valita valitsemistani videoista ja äänistä sopivimmat, tehdä niistä hyvät videot jokaiselle teemalle, ruuat piti kokeilla, kerätä tiimi auttamaan illallisella, hankkia tarjoiluastiat, hankkia ruokajuomat, hankkia raaka-aineet, varata itselleni keittiö, kutsua vieraat syömään ja sitten vasta pääsin toteuttamaan itse illallisen.

Illallisen alkuperäinen toteutuksen ajankohdaksi olin valinnut loppusyksyn 2021. Ajankohta kuitenkin venähti, sillä minulla oli työnpuolesta paljon kiireitä ja lopullinen toteutus tapahtui 29.1.2022 ja 30.1.2022. Tämä tarkoitti sitä, että sain hieman lisää aikaa koko illallisen suunnitteluun, mutta piti varmistaa asiakkailta, että uusi ajankohta käy heille ja myös tiimille, jonka olin kutsunut paikalle auttamaan illallisella. Koulusta sain varmistuksen siitä, että koulu on valmis sponsoroimaan raaka-aineet minulle. Tässä kohtaa päätin alkuruuasta mennä varasuunnitelmallani ja vaihtaa pääraaka-aineeksi hummerin. Vastineeksi sponsoroinnille järjestin koulumme ruokapuolen opettajille niin sanotun kenraaliharjoituksen.

Heti uudenvuoden jälkeen, kun koulu avasi uudelleen ovensa kevät lukukaudelle 2022, aloin kysellä koululta uutta ajankohtaa illallisen toteutukselle. Päätin, että viikossa saan kokeiltua ja esivalmisteltua kaikki ruuat asiakkaille. Joten päätin, että kenraaliharjoitus, tai testinosto, tapahtuu lauantaina 29.1.2022 ja itse virallinen illallinen sunnuntaina 30.1.2022. Keittiön varasin itselleni viikoksi alkaen maanantaina 24.1.2022. Tämän jälkeen kokosin itselleni hyvän tiimin keittiöön sekä saliin. Tähän helpotti huomattavasti se, että vallitsevan koronatilanteen takia moni ravintola oli suljettu ja moni ystävästäni oli lomautuksella. Kutsut lähetin saman tien sähköpostitse kaikille vieraille. Sain tilattua raaka-aineet koululle maanantaina, mutta kalatuotteet, sekä muut herkemmat raaka-aineet tulivat torstaina 27.1.2022, jotta ne pysyisivät mahdollisimman tuoreena illallista varten. Ruokapuoli oli kunnossa, mutta juomapuolelle tarvittiin vielä viinejä. Onnekseni yksi kutsumistani vieraista lupautui sponsoroimaan menulle sopivat viinit sunnuntaille.

7.1 Tuotekehitys

Illallisen kehittämisen aloitin videoiden ja äänien testaamisesta ja niiden muokkaamisesta sopiviksi. Opinnäytetyöohjaajani lupautui ottamaan kopin tästä, joten annoin hänelle valitsemani video- ja äänimateriaalin ja hän muokkasi ne The Boxiin sopiviksi. Tapasimme The Boxissa kolmesti ennen illallista, käyden video- ja äänimateriaalia läpi.

Ensimmäisellä kerralla katsoimme editoimattomat videot läpi ja valitsimme niistä sopivimmat. Videot, jotka löytyivät Pexels-nettisivulta, olivat erinomaisia. Vain muutamassa videossa oli ongelmia. Yhdessä videossa, joka oli merenpohjasta, oli nopeutettu niin paljon, että kun videon heijasti seinille, aallon heijastuksen hiekkapohjaan aiheuttivat strobo-valo efektin, joten päätimme ottaa kyseisen videon pois. Muissa oli hieman ongelmia siinä, että video pätki todella paljon, eivätkä olleet niin sulavia. Pienellä editoinnilla saimme tämänkin ongelman korjattua.

Toisella kerralla kävimme läpi editoidut videot. Äänimaailmaan emme olleet keskittyneet vielä niin paljon. Videot olivat toisella kerralla heti sopivia illalliselle ja olimme molemmat tyytyväisiä videoihin. Enää piti lisätä videoihin sopivat ääniraidat.

Kolmannella kerralla kävimme videot läpi äänimaailman kanssa. Videot ja äänet olivat kaikki hyviä. Tosin teknisten ongelmien takia, viimeistä videot, pilvivideota emme käyneet läpi äänen kanssa, mutta olimme varmoja, että sekin on oikein hyvä.

Maanantaina 24.1.2022 aloitin menun läpikäymisen sekä testauksen. Ihan ensimmäisenä kävin läpi tilaukset ja tarkistin, että kaikki tavarat mitä tilasin, olivat tulleet ja olivat vielä kunnossakin. Muutamaa pientä yksityiskohtaa lukuun ottamatta kaikki oli tilausten suhteen kunnossa. Tuorehiivan sijasta oli tullut kuivahiivaa, sekä tuoreen meiramin sijasta tuli kuivattua meiramia. Nämä olivat niin pieniä asioita, joten hain ne seuraavana päivänä itse kaupasta. Maanantaina päätin käydä läpi asioita, jotka mietityttivät minua eniten. Kokeilin jälkiruuan ja väliraikeuden. Kun olin saanut kirjoitettua ohjeet ylös ja todennut tuotteet toimiviksi, aloin jo hieman esivalmistelemaan illallisia varten. Aloitin tuotteista, jotka varmasti säilyisivät sunnuntaihin asti.

Tiistaina vein koululle vain villisorsat sulamaan jääkaappiin. Keskiviikkona jatkoin esivalmistelua ja ohjeiden ylös kirjoittamista. Keskiviikkona haimme tarjoiluastiat illallista varten Ravintola Nokasta. Torstaina, kun kalat ja loput raaka-aineet saapuivat, aloitin tiimimme kanssa kalojen esivalmistelun ja muiden tuotteiden, jotka vaativat pidemmän valmistus ajan. Olin suunnitellut niin, että torstaina emme viivy keittiössä niin pitkään, vaan perjantai ja lauantai sekä sunnuntai olisivat pidempiä päiviä, jotta kaikki tuotteet olisivat mahdollisimman tuoreita.

Perjantaina teimme kaikki loput esivalmistelut, jotka pystyimme tehdä. Eli teimme kaikki tuotteet niin valmiiksi, että lauantaina ei tarvitse tehdä muuta, kuin ne esivalmistukset, jotka pitää tehdä samana päivänä, kun ne käytetään. Kävimme tiimin kanssa läpi, mitä pitää tehdä ja miten illallinen tulee toteuttamaan, niin että jokainen tietää oman roolinsa ja miten haluan tuotteiden olevan. Olimme valmiita kenraaliharjoitukselle.



Kuva 2. Parmesaanikeksi



Kuva 3. Sokerisuolattu siikamosaiikki.



Kuva 4. Sorsan koipi "tikkari"

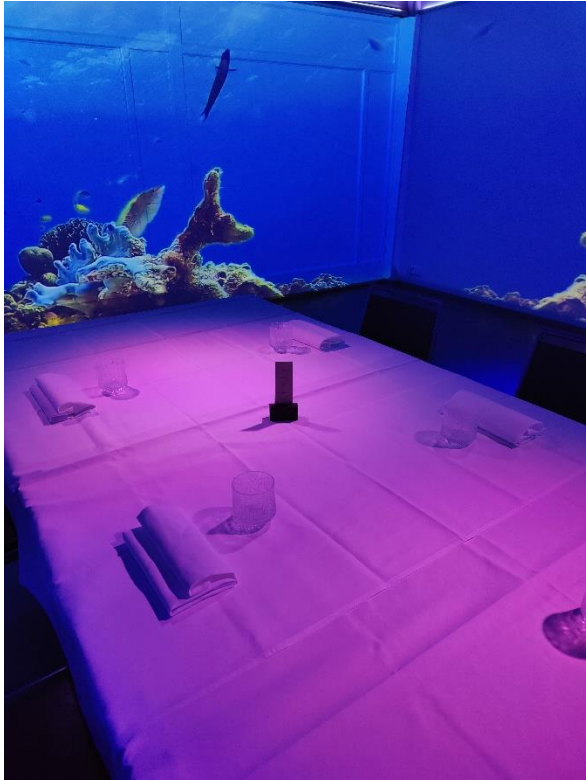
7.2 Kenraaliharjoitus

Lauantaina 29.1.2022 oli kenraaliharjoitus eli minulle koenosto. Aloitimme tiimin kanssa päivän kello 12.00 ja illallisen oli tarkoitus alkaa kello 18.00. Illallisen kestoksi olin arvioinut kaksi tuntia. Aloitimme viimeiset esivalmistelut ja tulostin samalla kyselylomakkeet asiakkaille, sekä pöytään menevän menukortin. Keittiössä työskentely sujui kaikin puolin hienosti ja salin puolella saimme aterimet, lasit ja pöydät ja pöytäliinat kuntoon ajallaan.

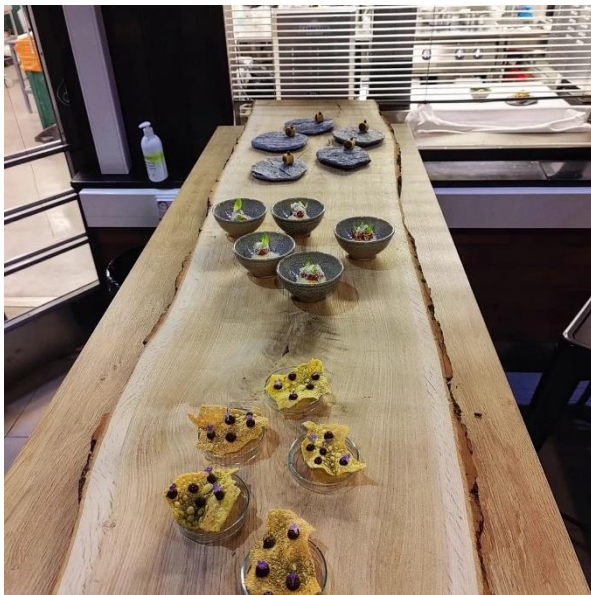
Liitimme minun tietokoneeni videota ja ääntä ohjaavaan tietokoneeseen TeamViewer-sovelluksen avulla. Videoita ja ääniä ohjaava tietokone oli The Boxissa sisällä, joten tämän avulla pystyimme vaihtamaan teemaa ilman, että häiritsemme asiakkaita.

Illan asiakkaat eli opettajamme saapuivat hieman etuajassa, joten saimme aloitettua illallisen ajallaan. Aloitimme illallisen, ja saatoimme asiakkaat The Boxiin sisälle ja tarjosimme heille alkudrinkit. Kävin läpi illallisen ja kerroin heille mitä he voivat illalliselta odottaa. Serviisi sujui hienosti ja aikataulullaan. Jokaisen noston välissä, olin keittiössä tekemässä annoksia tiimin kanssa ja salihenkilökunta vei viinit, toi likaiset astiat pöydästä ja vein annokset salihenkilökunnan kanssa. Ennen kun veimme seuraavan annoksen, vaihdoimme teemaa etäältä. Jokaisen annoksen viennin jälkeen jäin kertomaan tarinan jokaisen annoksen takana ja sen jälkeen poistuin keittiöön auttamaan tiimiä.

Illallinen kesti tunnin ja 58 minuuttia, joten aika-arviossamme olimme onnistuneita. Jälkiruuan jälkeen tarjosimme limoncelloa ja vein samalla kyselylomakkeet kynineen pöytään. Sovimme, että lomakkeiden täytön jälkeen menen The Boxiin ja käymme illallisen läpi opettajien kanssa. Palaute opettajilta oli todella positiivista. Kehittämisen kohteita oli muutama. Viimeisessä teemassa, pilvivideossa ei ollut ääniä. Asia ei niinkään haitannut, mutta halusin lisätä siihen ääntä. Alkuruuassa oli hummerikeittoa liian vähän, väliruualle kaivattiin leipää ja keittiön tervehdykselle kaivattiin lusikkaa. Palautteessa opettajat sanoivat, että illan isännän olisi hyvä olla enemmän läsnä asiakkaiden kanssa. Joten illallisen jälkeen laitoimme oman leipäjuurileivän tulemaan, ja tiesimme mitä meidän tulee korjata seuraavan päivän viralliselle illalliselle.



Kuva 5. Kenraaliharjoituksen katettupöytä



Kuva 6. Keittiön tervehdys ja tarjoilu"lankku".

7.3 Illallinen

Sunnuntaina 30.1.2022 päätimme aloittaa päivän hieman myöhemmin noin kello 15.00. Saimme tehtyä kaikki esivalmistelut ja leivän ennen kello 18.00, jolloin illallinen oli tarkoitus aloittaa. Saimme liinat vaihdettua salissa ja viinilasit ja aterimet valmiiksi iltaa varten.

Viimeiseen videoon saimme lisättyä ääniraidan, jonka piti olla rauhallinen ja sopia pilviin. Kuitenkin kun kuuntelin ääniraitaa, se muistutti enemmän kauhuelokuvaa. Itse en enää osannut editoida sitä pois, enkä pystynyt sammuttamaan ääniä viimeiselle videolle. Nyt piti mennä sillä mitä oli. Heti kun viinit saapuivat, kävimme viinit läpi salihenkilökunnan kanssa ja päätimme ottaa jokaisesta annoksesta kuvat viinien kera. Illallinen alkoi noin puoli tuntia myöhässä, sillä Helsingissä oli Valtteri-myrsky ja kahden illan asiakkaan junat olivat myöhässä.

Tästä huolimatta kaikki asiakkaat pääsivät paikalle. Saatoimme asiakkaat The Boxiin ja tarjosimme heille alkudrinkit. Samalla kerroin heille illasta. Kun olin kertomassa heille illasta, The Boxin etuovi meni vahingossa kiinni ja lukkoon. Ovi tuli pitää koko serviisin ajan raollaan, sillä meillä ei ollut avainta kyseiseen oveen. Saimme kuitenkin vaihtoehtoisen reitin The Boxiin takaovesta, joka kiersi kirjaston kautta. Tämä tarkoitti sitä, että matka keittiöstä saliin piteni, joten piti olla tarkkana, että ruoka oli lämmintä, kun lähtee keittiöstä, niin että asiakkaalle saapuessakin on vielä lämmintä.

Näistä muutamista muuttujista huolimatta serviisi sujui moitteettomasti. Jokainen ruoka oli lämmintä vielä asiakkaalle saapuessaan, asiakkaat vaikuttivat tyytyväisiltä ja viiniasiakkaamme kertoi jokaisen viinin muille asiakkaille. Olimme kuitenkin hieman aikataulusta jäljessä, sillä asiakkaat halusivat pitää pieniä taukoja. Tästä syystä yhden asiakkaan piti poistua ennen jälkiruokaa. Emme huomionnut aikataulutuksessa mahdollisia pieniä taukoja.

Ennen jälkiruokaa kysyimme asiakkailta, haluaisivatko he mahdollisia kahveja ja aveceja, sekä varoitin heitä jo tulevan teeman ääniraidasta. Jälkiruuan jälkeen vaihdoin teeman takaisin ensimmäiseen teemaan viimeisen teeman ääniraidan takia. Kun vein kahveja ja aveceja sekä kyselylomakkeita, sain kuulla, että ääniraidassa oli ollut huutoja ja kiljunta ääniä. Pahoittelin tätä asiakkaille ja tästä huolimatta asiakkaiden palaute oli suurimmaksi osaksi positiivista. Osa heistä oli jopa vaikuttuneita sekä inspiroituneita illallisesta.



Kuva 7. Amouse Bouche, maksapate



Kuva 8. Amouse Bouche kokonaisuudessaan



Kuva 9. Hummeri bisque



Kuva 10. Siikamosaiikki



Kuva 11. Sorsa-annoksen viimeistely



Kuva 12. Väliraikestin



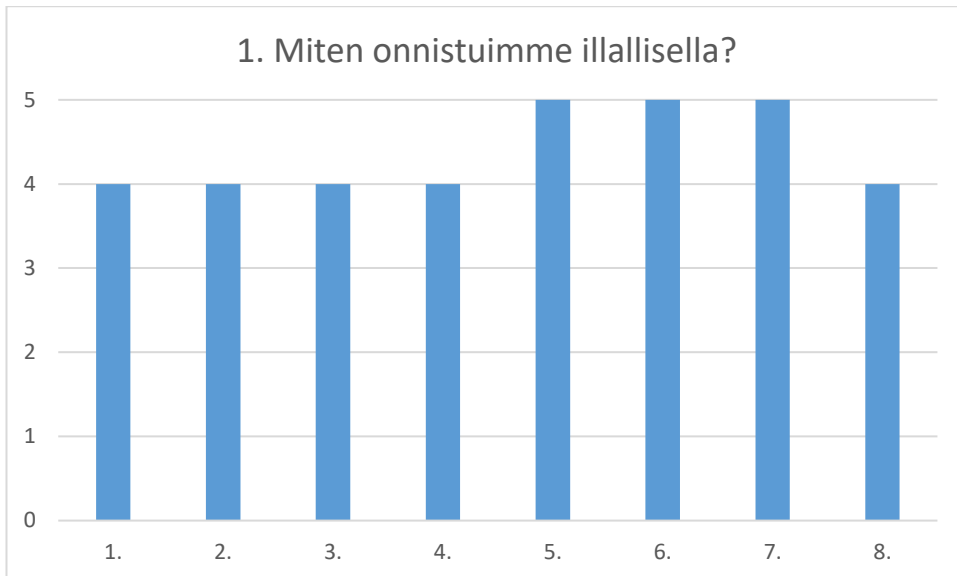
Kuva 13. Jälkiruoka

7.4 Palaute

Palaute illallisista oli molempina iltoina erittäin positiivista. Muutamia yksityiskohtia ja kehittämisen kohtia ilmoitettiin ja jos illallisia olisi ollut enemmän, nämä kohdat olisi saanut helposti korjattua. Oli paljon asioita, joita olisin itse halunnut tehdä toisin tai korjata, kuten videoihin ja ääniin liittyviä asioita, tehdä niistä vielä yhtenäisempiä ja teeman vaihtoon lisätä pieni animaatio, jotta illallinen pysyisi enemmän yhtenäisenä, hankkia avain The Boxin etuoveen, jotta tarvittaessa sen saisi auki ja siihen paremman viritelmän, jotta ovea ei tarvitsisi pitää raollaan ja oven sulkeutuessa ei kuuluisi ylimääräistä rätinää.

Vastauksia lomakkeille sain yhteensä kahdeksan kappaletta. Vieraita oli koenostossa neljä ja virallisella illallisella viisi. Yhden kyselylomakkeen vajaa täyttö koitui yhden vastauslomakkeen jättäminen analysoinnista. Tässä kuitenkin pääkohdat niistä kysymyksistä mihin oli vastattu. Lomakkeessa vastattiin ensimmäiseen viiteen kysymykseen. Ensimmäiset kaksi vastausta oli 4/5 ja sen jälkeen vastaaja kertoi, että emme epäonnistuneet missään ja että hänelle moniaistillinen illallinen ei ollut konseptina entuudestaan tuttu.

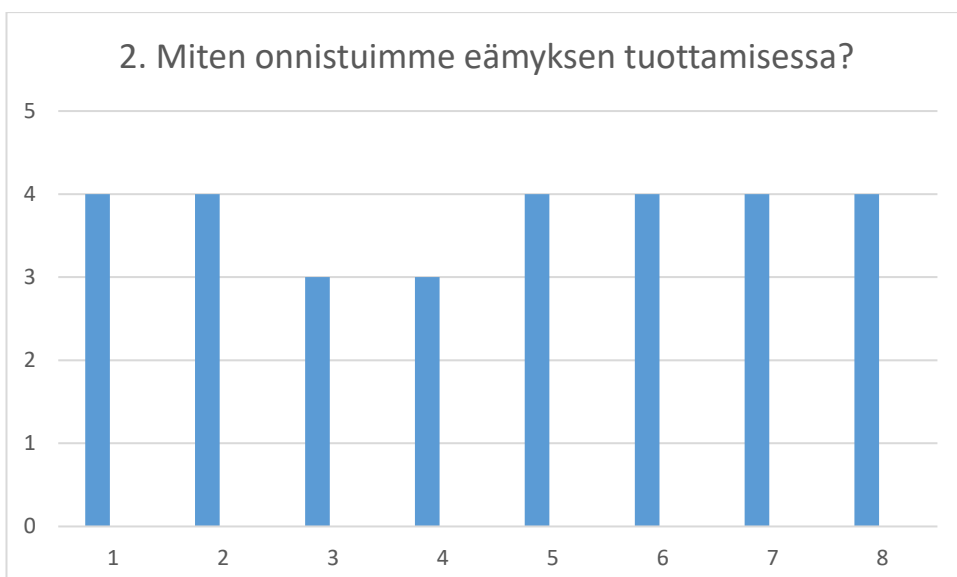
Ensimmäisen kysymyksen vastaukset olivat positiivisia. Kysyimme, että miten onnistuimme illallisella.



Taulukko 1. Ensimmäinen kyselylomakkeen kysymys

Vasemmalla reunalla näkyvät vaihtoehdot yhdestä viiteen, jossa yksi tarkoittaa huonoa ja viisi hyvää. Taulukosta näkyy, että asiakkaiden mielestä onnistuimme todella hyvin illallisen kokonaisuudessa. Suurta vaihtelua vastauksissa ei ollut, joten illallinen oli tasalaatuinen. Huonoimpana arvosanana neljä ja parhaimpana täydet viisi. Keskiarvona 4,375/5. Tähän vastaukseen olen erittäin tyytyväinen.

Toisen kysymyksen vastaukset olivat positiivisia, vaikkakin edellistä heikompaa. Kysyimme, että miten onnistuimme elämyksen tuottamisessa.



Taulukko 2. Toinen kyselylomakkeen kysymys

Tässä kohdassa ei ollut yhtäkään täyden pisteiden vastausta. Parhain arvosana on neljä viidestä ja heikoin on kolme viidestä. Vaihtelua on vähän, joten tämäkin oli suhteellisen tasalaatuinen. Vastauksien keskiarvoksi tuli 3,75. Tämä on kuitenkin keskiarvoa korkeammalla. Kommentteina oli seuraavia; ”Ruoka ja sen tarina oli hyvä kokonaisuus”, ”Hyvin”, ”Lisää tarinaa -> sido menu tiiviimmin esim. juuri tähän matkaan alhaalta ylös.”, ”Videoissa turhaa ”aggressiivisuutta” + äänet”, ”Lorina = kusihätä koko ajan” ja ”Uutta ja erikoista, mielenkiintoista.”

Kaksi heikointa vastausta oli juuri ääniin ja videoihin liittyvien kommenttien vastaukset. Viralliselle illalliselle ääniä oli säädetty korkeammalle, joten teemassa, jossa videossa oltiin meren alla, äänenä oli mietoa veden lorinaa. Äänien säädön seurauksena ääni tuli hieman liian vahvasti esiin ja tämä vaikutti asiakkaisiin eri tavalla, joillekin kommentissa mainitulla tavalla. Vastauksen aggressiivisuutta ja ääniä tarkoitetaan viimeisen teeman, eli pilvien epäonnistunutta ääniraitaa, joka muistutti kauhuelokuvaa ja sisälsi karjuntaa ja kiljuntaa.

Olen itse hieman pettynyt näihin vastauksiin, mutta tiesin, että virallisella illallisella tulee sanomista ääniraidoista. Tulevaisuuden kannalta on hyvä itse osata säätää kaikkia videoihin ja ääniin liittyviä asioita, näin olisimme voineet välttyä myös näistä heikoimmista vastauksista.

Kolmas kysymys oli avoin kysymys, jossa kysyimme, että missä epäonnistuimme. Vastaukset olivat seuraavia; ”Video toisti ehkä hieman liian kauan samaa maisemaa jossain kohdin. Merenäänet vähän kovalla.”, ”Hyvä kokeilu joka on kehittämisen arvoina. Ainakin (pop up)”, ”Pilvi videon ääniraita.”, ”Mielestäni joissakin ruoissa oli liikaa komponentteja, joten pääraaka-aineet tuntuivat olevan hieman hukassa”, ”Ette missään! Aina löytyy kehitettävää ja jos ei löydy niin ei mieti riittävästi. Kerro enemmän taustaa, se kiinnostaa.”, ”Mielestäni kaikki meni hyvin. Epäonnistuminen on voimakas sana, eli mikään ei epäonnistunut.” ja kahdessa viimeisessä lomakkeessa oli vain viivat.

Vastaukset eivät tulleet minulle yllätyksenä, olin tietoinen ääniraitojen kovasta äänestä ja huonosta valinnasta. Valitettavasti ruokien komponenttien määrä tuli minulle hieman yllätyksenä, sillä olin ajatellut ruokien olevan hyvässä harmoniassa, maistamisen aikana. Tähän tulisi jatkoon kannalta kiinnittää enemmän huomiota. Olin tyytyväinen siihen, että vastaukset olivat muuten positiivisia ja suurempia epäonnistumisia ei ollut käynyt. Oli mukava myös kuulla, että illallinen oli kehittämisen arvoinen. Tämä tarkoittaa, että kiinnostusta löytyisi.

Neljäs kysymys oli avoin kysymys. Kysyimme, että mitä muuttaisit illalliselta. Vastauksissa moni otti kantaa varsinkin ruokiin liittyviin asioihin. Muutamissa mainittiin ääni- ja video-maailma. Tässä: "Alkuruoan annoskoko olisi voinut olla hieman isompi ja pääruoalla olisi voinut olla enemmän kastiketta. Hyvä ja toimiva kokonaisuus", "Amuse: lusikka messiin: oli niin hyvää, että pitää saada vikat soosit kiposta. Hummeri: lisää keittoa, tsek saksen kypsyys, makumaailma 10+! Siinä monille tiukka suola, mulle just täydellinen, ehkä joku lusikka, että saa sen soossin syötyä. Se oli tosi hyvää! Pannacotta meni ohi, miten liittyy vuoristoon (video) kerro termit. Sokerikakku -> miten eroaa normi sokerikakusta suomalaisesta", "Ääni on hieman liian kovalla, laske voimakkuutta ja tee myös yksinkertaisempaa ruokaa.", "Äänet + video oli melko paljon joten ruoka olisi toiminut paremmin suuremmalla keskittymisellä vähempiin komponentteihin sillä nyt yhdistelmä oli vähän liikaa", "Kaikkia konseptin elementtejä, - miettiä, kokeilla – yksinkertaisemmat ruuat.", "Illallinen tarvitsee kertojan/narraattorin. Tarvitaan asiakkaita osallistavia elementtejä.", "Itselle jopa toimivien kokonaisuus, Amuse "kuppiruokaan" lusikka, hummeri lautasen reunalla palikoi -> vaikea leikata, "Pannacotta" paljon hyviä juttuja yhdessä paketissa!! ja hyvä "isäntä" tarinoineen voisi olla enemmän läsnä, vieraat paljon keskenään" ja "Pilvi maiseman äänimaailma yksinkertaisempaan suuntaan".

Ruokaan liittyviä kommentteja muokkasimme testinoston jälkeen, tosin virallisen illallisen jälkeen asiakkaat halusivat yksinkertaisempaa ruokaa. Voi olla, että tämä on vain yksilöllinen mielipide, mutta niin monelta tuli samaa, että olisi ollut jatkon kannalta hyvä muokata annoksia yksinkertaisemmiksi. Minulle tuli yllätyksenä testinoston jälkeen, että asiakkaat halusivat enemmän kerrontaa ja niin sanotun isännän olevan enemmän läsnä illallisessa. Itse olin ajatellut, että on parempi olla mahdollisimman vähän salissa, jotta elämykseen ei tule turhia häiriötekijöitä. Tämän suhteen olin väärässä. Virallisella illallisella olin enemmän läsnä asiakkaiden kanssa ja kerroin ruuista hieman tarkemmin. Yllätyin vastauksesta, jossa luki, että asiakas muuttaisi kaikkia elementtejä, mutta asiakas tuli itse kertomaan, että hän muokkasi kaikkia, niin että vaikuttaisi enemmän loppuun asti mietityltä ja hioisi niistä täydellisiä. Tästä olen asiakkaan kanssa samaa mieltä. Jos konseptia vietäisiin eteenpäin kaupalliseksi, tulisi kaikkia elementtejä hioa.

Kysymyksessä viisi halusin tietää, kuinka monelle kyseinen konsepti oli entuudestaan tuttu. Vastauksista ilmeni, että konsepti oli tuttu vain kolmelle kahdeksasta, joista yksi on aikaisemmin ollut mukana tai kokemassa kyseistä konseptia. Viidelle kahdeksasta konsepti oli uusi.

Kuudennessa kysymyksessä halusin selvittää, että toiko ääni- ja videomaailma lisäarvoa illalliselle. Vastaukset olivat positiivisia, eli ääni- ja videomaailma toi ruokailuun lisäarvoa.

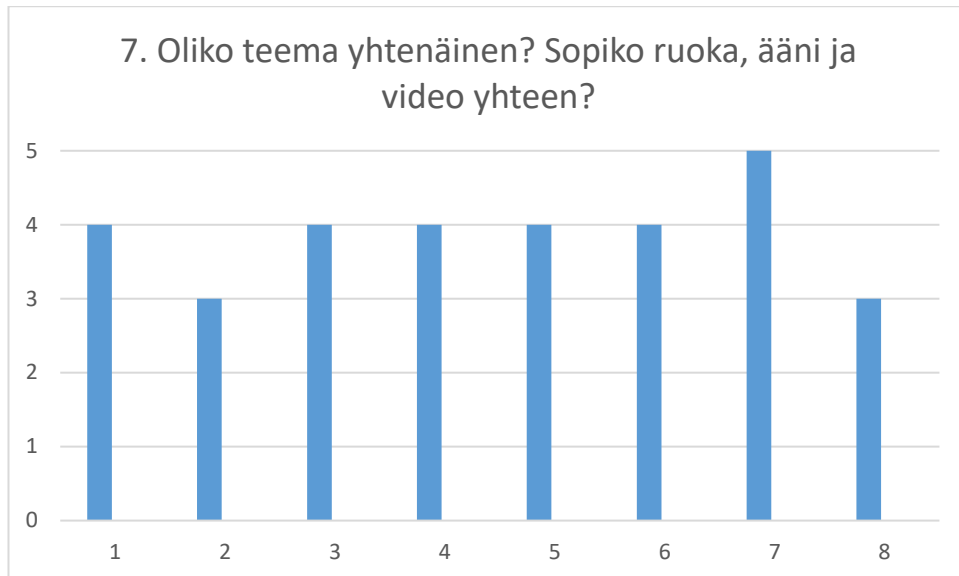


Taulukko 4. Kuudes kyselylomakkeen kysymys

Yksi oli täysin samaa mieltä ja kuuden mielestä se toi lisäarvoa. Yksi oli valinnut keskimäisen kohdan eli numero kolme. Eli ei tuonut lisäarvoa, mutta ei häirinnytkään. Tämän vastauksen kommentti oli ”Ääni oli tietyissä kohdin liian kovalla”. Muita kommentteja oli: ”Pienellä hienosäädöllä”, ”Lopussa (pilvet) ei ääntä. Kiva lisä.”, ”Tuo mahdollisesti muistoja mieleen ja herättää keskustelua”, ”Lorina saattaa kusettaa jotakuta – muuten sopii hyvin/ paitsi pilvien kauhuefekti.”, ”Lisää kerrontaa ruoka taustoista ääni voisi olla suuremmassa roolissa” ja ”Jossain kohdissa äänimaailma liian korkealla (merenpohja)”.

Virallisen illallisen ääni oli liian korkealla ja merenpohjan äänimaailma eli vedenlorina saattoi aiheuttaa epämukavuuksia asiakkaille. Viimeisen teeman epäonnistunut äänimaailma häiritsi asiakkaita. Ääntä olisi pitänyt hieman laskea viralliselle illalliselle ja tehdä hieman hienosäätöjä varsinkin pilvi teeman ääneen.

Seitsemännessä kysymyksessä halusin tietää, että oliko teema yhtenäinen, eli miten kaikki elementit, ruoka, ääni ja video sopivat yhteen. Tämä on erittäin tärkeää kokonaisuuden ja elämyksen tuottamisen kanssa, että kaikki elementit menevät käsikädessä. Jos jokin niistä ei ole sopusuhteessa, se saattaa häiritä asiakasta ja näin ei synny elämystä.



Taulukko 5. Kyselylomakkeen seitsemäs kysymys

Vastaukset olivat suurimmalta osin positiivisia, vaikka löytyykin kaksi, jotka valitsivat keskimmäisen vaihtoehdon eli numeron kolme. Kommentteja oli: ”Ruoka olisi voisi yksinkertaisempaa, kun on paljon muita ärsykeitä”, ”Melkein” ja ”Kerro enemmän tarinaa. Sitä ihmiset kaipaa. Ruoka todella hyvää!”. Tähän kohtaan oli normaalia vähemmän kommentteja. Uskon, että äänimaailman hienosäädöllä, ruuan yksinkertaistamisella pääsisi jo todella lähelle haluttua tasoa. Videota ja ääntä olisi pitänyt miettiä enemmän ja tehdä niistä enemmän yhtenäisiä. Sopivampia ääniä videoille ja jonkinlainen häivytysefekti teemaa vaihtaessa.

Kahdeksannessa kysymyksessä haettiin asiakkaiden kiinnostusta moniaistillista illallista kohtaan. Taulukkoa tarkastellessa huomaa, että moni on todellakin kiinnostunut kyseisestä konseptista.



Taulukko 6. Kyselylomakkeen kahdeksas kysymys

Kuusi kahdeksasta on todella kiinnostuneita konseptista. Yksi on valinnut keskimmäisen vaihtoehdon eli numeron kolme. Kommentteja oli: ”Mutta kuinka monta kertaa? Ruoka + juoma on kuitenkin se juttu minulle.”, ”Uskon tässä olevan potentiaalia ja haluaisin nähdä mihin tämä johtaa.” ja ”Vaikuttaa vähän ”tempulta” enemmän kuin jatkuvalta kiinnostuksen kohteelta”. Moni oli jättänyt kommentoimatta. Kahden mielestä selvästi perinteinen illallinen on edelleen hyvä vaihtoehto. Kyseistä konseptia voi kuitenkin yksinkertaistaa tai tehdä monimuotoisemmaksi. Ehkä näille kahdelle sopisi yksinkertaistetumpi malli. Esimerkiksi video vain pöydälle, eikä kaikkialle. Kuitenkin positiivista nähdä, että kuusi kahdeksasta on kiinnostuneita ja haluaa nähdä konseptin tulevaisuuden.

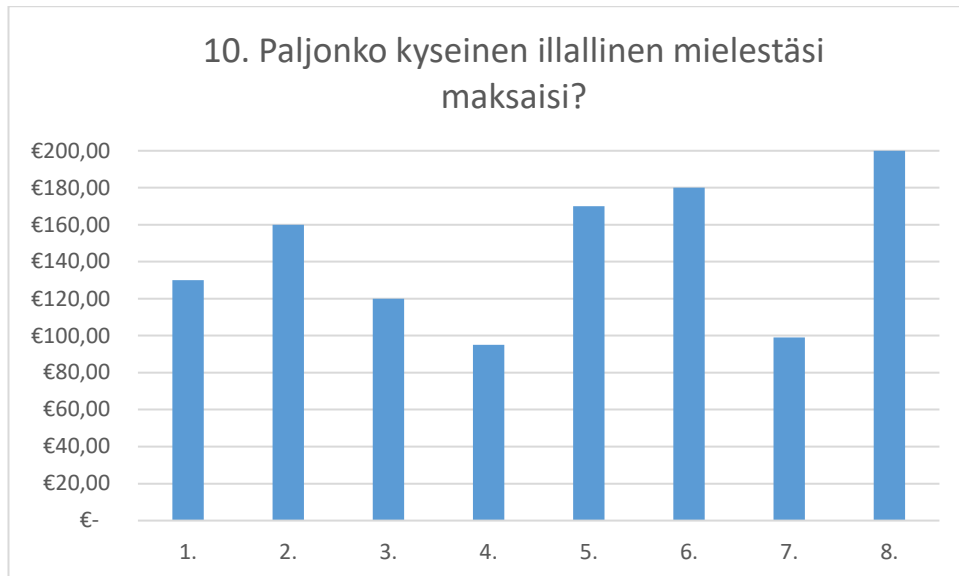
Yhdeksännessä kysymyksessä halusin tietää asiakkaiden mielipiteen konseptin kiinnostukselle Suomessa. Sanotaan, että Suomi tulee aina pari vuotta myöhässä, muihin maihin verrattuna, mutta naapurimaissa on jo hetken aikaa ollut samankaltaisia konsepteja, kuten Tanskassa Kööpenhaminassa ja Venäjällä Moskovassa. Suomessakin on ollut jo kyseinen konsepti pop-uppina, vaikkakin jäi koronan takia kesken.



Taulukko 7. Kyselylomakkeen yhdeksäs kysymys

Viisi kahdeksasta näkee konseptille suurta kysyntää, kaksi näkee mahdollisuuden ja yksi on sitä mieltä, että Suomessa ei olisi suurta kysyntää konseptille. Kommentteja oli: ”Ihmiset hakevat koko ajan uusia elämyksiä, niin varmasti voisi olla kysyntää. Ainakin Pop-Up!”, ”Pop up”, ”En usko Suomen olevan valmis tämän kaltaiselle paikalle” ja ”Ehkä tekisin limited ”pop up” meiningillä”. Tähänkin kohtaan oli vähän kommentteja. Selväksi tulee, että Pop up voisi olla jollei parempi vaihtoehto kiinteälle yritykselle, niin ainakin hyvä paikka aloittaa. Kaiken uuden kanssa on vaikea sanoa, onko kysyntää, sen näkee varmaksi vasta kuin sitä koittaa.

Kymmenennellä kysymyksellä haimme asiakkaiden mielipidettä juuri kokemaansa illallisen hinta-arvioon. Itse ajattelin kyseisen illallisen, tietenkin hienosäätöjen jälkeen, olevan hieman yli 200 euroa, ruokineen ja juomineen. Konseptissa on kuitenkin kalliita laitteita, videomateriaalia, äänimateriaalia perinteisen ravintolan lisäksi. Elektroniikan ohjaamiseenkin olisi hyvä palkata ammattilainen, jotta illallinen pysyy mahdollisimman sujuvana.



Taulukko 8. Kyselylomakkeen kymmenes kysymys

Kysymyksestä käy ilmi, että oma arvioni oli enemmän kuin asiakkailta. Vaihtelevuutta löytyy 95 eurosta 200 euroon asti. Keskiarvo illallisen hinnaksi olisi 144,25 euroa. Kommentteja oli: ”Ruoka + juomat + muu aistillisuus ~ 130€”, ”Ruoka 75-120€, elämys elementit päivitettyinä 150-180€”, ”120-160,- Lasten?”, ”Ruoka 99 euroa ja juomat siihen päälle tilausten mukaan”, ”Ruoka 90€ + viinit ja avec 80€”, ”uskon hyvän arvon olevan 60€ ruuasta + 35€ viini paritus.”, ”100-120€” ja ”200€ juomineen”. Hinnat siis vaihtelivat huomattavasti. Osa varmastikin mietti hintaa illalliselle sellaisena kun oli juuri kokenut ja toiset hienosäätöjen ja viimeistelyjen jälkeen valmiina kaupallisena konseptina. Oli kuitenkin mielenkiintoista nähdä, millaisia hintoja asiakkaat olivat ajatelleet illalliselle. Kommentissa heräsi kysymys lapsista. Onko mahdollista tehdä oma moniaistillinen konsepti ja paljonko sellainen tulisi maksamaan. Lapsille suunnattu konsepti voisi toimia hyvin, esimerkiksi syntymäpäivä juhliin.

Viimeisenä kohtana kyselylomakkeessa oli kohta, johon asiakkaat saivat itse vapaasti kirjoittaa niin sanottu vapaa sana illallisesta. Tällä pyrin antamaan vastaajalle mahdollisuuden kertoa omia mielteitä mitä ei välttämättä voinut kirjoittaa aikaisempiin kohtiin. Vastauksina oli: ”IHANA Henkilökunta <3 Kiitos”, ”Alessandron persoonaa enemmän kehiin”, ”-eri kohderyhmät -eri teemoja -lapsille? -vaatii suunnittelua paljon että on todella toimiva”, ”Kiitos erittäin miellyttävä kokonaisuus.”, ”Ole enemmän esillä. Mitä jos vieraat ei tunne toisiaan?”, ”Idea ja konsepti oli hyvä ja haluaisin nähdä mihin se kehittyy ajan ja suunnittelun kanssa. Ruoka oli hyvää ja maukasta, mutta mielestäni liikaa komponentteja joten tuntui siltä että osa raaka-aineista ei kuulu annokseen.” ja ”Hienosti toteutettu!” Vastaukset mukailivat pitkälti sitä, mitä aikaisemmissa kysymyksissä oli vastattu. Paljon saimme kiitosta ja kehittämisen kohteita, illallisen jälkeen myös suullisesti. Eri kohderyhmät ja teemat

tulee ottaa huomioon, kun konseptia alkaa suunnitella. Myös se, että suunnittelu vaatii paljon aikaa, jotta konseptista tulee todella toimiva ja hyvä. Jokainen pieni yksityiskohta vaikuttaa lopulliseen elämykseen, joten kannattaa tarkasti testilla jokaista kohtaa ja kokonaisuutta.

8 Pohdinta

Opinnäytetyössäni meni suunniteltua pidempään, muuttuvien tilanteiden takia. Siitä huolimatta pääsin toteuttamaan moniaistillisen illallisen The Boxissa. Illallisen suunnittelu vaati paljon aikaa ja monia kohtia piti hiota uudelleen ja uudelleen. Piti etsiä sopivat videomateriaalit ja äänimateriaalit internetistä, koska mahdollisuutta niiden tekemiselle itse ei ollut. Video- ja äänimaailmasta ei saa täydellistä netistä. Se tulisi tehdä itse tai teettää juuri kyseiselle konseptille. Videot tulee olla rauhallisia ja mahdollisimman tasaisia niin liikkeessä, kuin kirkkaudessaakin. Videon tulee olla muokattavissa 360-asteiseksi, sekä olla sopiva jatkuvalle loopille ilman pätkimistä. Editoinnilla saa muokattua videoista sopivia, mutta on parempi, jos on kuvattu jo valmiiksi tähän sopivaksi. Videon tulee sopia teemaan ja ääneen.

Äänimaailma tulee olla tehty tai teetetty konseptia varten. Äänen olisi hyvä olla rauhallinen, jotta asiakkaat eivät tunne oloaan levottomiksi. Tulee pitää mielessä, että varsinkin The Boxissa asiakkaat istuvat suljetussa huoneessa ja ärsykkeinä on videot sekä äänet. Molempien tulee olla rauhallisia, niin että asiakkailla on rauhallinen ja turvallinen olo läpi illallisen. Tietenkin teemaan liittyen, jos teemana on kauhua, niin rauhallisuus ei ole se mitä haetaan. Äänen voimakkuutta tulee miettiä tarkkaan. Onko äänen rooli dominoiva vai ei. Eli pitääkö äänen tuoda pelkästään teemaa mukailevaa taustaääntä, vai onko äänellä suurempi tarkoitus teemassa, kuten linnun laulut tai räjähdys. Ääntä valittaessa tulee miettiä miten ääni vaikuttaa ihmisiin. Esimerkiksi omalla kohdalla veden lorina toimi, kun ääni oli hiljaisella. Kun ääntä nostettiin ja ääni pääsi suurempaan rooliin, aiheutti veden lorina asiakkaissa epämiellyttäviä tunteita.

Teemojen tai teeman tulee olla keskenään yhtenäinen. Tulee tarkoin miettiä, että mikä on seuraava teema, video ja ääni, niin että kokonaisuus sopii hyvin yhteen. Kun uusi ruokalaji tulee, on hyvä miettiä tarkoin, missä vaiheessa teemaa vaihdetaan, jotta se pysyy hyvässä tahdissa ja tasaisena. Teemaa vaihtaessa on hyvä miettiä, että miten video ja ääni muuttuu. Minun illallisellani, videon ja äänen vaihdossa ei ollut minkäänlaista häilytysefektiä tai muuta, joten vaihto tuli aina hieman yllättäen ja tönkösti. Vaikutelma oli hieman sama, kun vaihtaa musiikkikappaletta kesken kappaleen.

Ruokia ja juomia suunnitellessa tulee ottaa huomioon, että heti ensimmäisestä ruuasta tai juomasta lähtien mukaillaan teemaa. Minulla oli keittiöntervehdys, jolla ei ollut omaa teemaa ja se tarjottiin ensimmäisen teeman videon ja äänen kanssa. Ensimmäinen teema oli merenpohja ja keittiöntervehdys ei liittynyt merenpohjaan. Tämä häiritsi asiakkaita, sillä he olivat jo merenpohjassa, mutta ruoka ei liittynyt siihen mitenkään. Ruokia ja juomia tulee

mieltä tarkoin, että ei ole liian monta komponenttia, ellei se ole tarkoitus. Ruuan tulee olla perinteiseen tapaan maukasta ja hyvää, sekä juoma parituksen sopia niin ruokaan, kuin teemaankin. Koko ajan tulee ajatella elämyksen kokonaisuutta. Ruuan on hyvä edetä menulla järkevästi, jotta ruuat sopivat omana kokonaisuutena hyvin. Moniaistilliseen illalliseen on hyvä kehittää asioita, joita asiakas ei oleta. Käyttää hieman molekyyli-gastro-nomiaa ja muita yllätyksellisiä elementtejä.

Jotta asiakkaalle syntyy elämys, tarvitaan asioita, jotka ylittävät kokemukset ja odotukset. Asiakas on hyvä saada ajattelemaan ja osallistumaan elämykseen. Perinteinen illallinen, jossa ruoka tuodaan pöytään ja viedään pois, ei enää riitä. On hyvä pakottaa eri keinoin asiakas itse mukaan osaksi elämystä. Illallinen on hyvä lopettaa järkevästi, videon, äänen tai muiden keinojen avulla. Pelkkä kiitos ja tervetuloa uudelleen ei riitä moniaistillisen illallisen lopetukseksi. Loppuun on hyvä keksiä jonkinlainen "lahja" asiakkaalle muistoksi. Esimerkiksi ravintola Palace ja Olo tarjoavat illallisen päätteeksi pienen lahjan asiakkaalle. Tämä on hyvä pieni lisä elämyksen toteuttamiseksi.

Jos illallinen sen vaatii, on hyvä keksiä tarinaa ja olla kertojana läpi illallisen. Tarina syventää huomattavasti kokemusta sekä elämystä. Tarinaa voi kertoa esiintymällä asiakkaille, tai Le Petit Chef -tyyliin kertoa tarinaa äänen sekä videon avulla. Tarinaa miettiessään on hyvä ottaa huomioon kohderyhmä ja toteutus tapa. Tarinan tulee olla yhtenäinen ja teemaan sopiva.

Itse illallisessa onnistuin hyvin tiimini kanssa. En välttämättä päässyt tekemään asiakkaissa elämystä, mutta ainakin kokemuksen sain kaikille. Elämyksen toteuttamiseksi olisi pitänyt käyttää enemmän aikaa itse illallisen läpikäymiseen ja hienosäätöön. Videoihin ja ääniin olisi pitänyt kiinnittää enemmän huomiota, sekä ruokien tarjoiluun, annoskokoihin ja komponenttien määrään. Keittiön tervehdykselle on hyvä valita oma teema, jotta asiakkaat olisivat päässeet saman tien mukaan elämykseen. Hyvä lopetus myös puuttui.

Ensimmäiseksi yritykseksi kuitenkin uskon suoriutuneeni suhteellisen hyvin, vaikkakin matkaa vielä olisi, jotta konseptini olisi ollut valmis kaupalliselle yritykselle tai pop upille. Olisin vain halunnut lisätä hajumaailman yhdeksi elementiksi. Vaikka niin hyvää ilmanvaihtoa ei ole olemassa, että voisi tuoksuja laittaa suoraan ilmaan, olisi tuoksuja voinut muulla tavalla tuoda osaksi elämystä, kuten lautasten mukana pieninä määrinä, tai Ali-nean tyyliin tuokсутyynyinä lautasen alla. Tämän kaltainen pieni määrä tuoksuja haihtuu nopeasti pois.

Yhtä oikeaa toimivaa teemaa ei ole olemassa tai pohjaa sellaiselle. Kaikenlaiset teemat saa toimiviksi, jos käyttää mielikuvitusta ja työstää siitä sopivan. Kunhan kokonaisuus on kunnossa ja kaikki eri osa-alueet, aistit, ruoka, juoma, tarina, video ja ääni sopivat yhteen.

Lähteet

Burakoff K. 29.6.2021. Aistit Vuorovaikutuksessa. Luettavissa: <https://papunet.net/tietoa/aistit-vuorovaikutuksessa>. Luettu: 4.8.2021.

Calvert G., Spence C., Department of Experimental Psychology Charles Spence, Barry E. S. 2004. The Handbook of Multisensory Processes. MIT Press. Luettu: 11.1.2020.

E.Ahlström. Ravintolakokemus: näin luot elämyksen aisteja hyödyntäen. 20.6.2019. Luettavissa: <https://www.eahlstrom.fi/tietoa-meista/uutiset/ravintolakokemus-nain-luot-elamyksen-aisteja-hyodyntaen>. Luettu: 4.8.2021.

Elämys. 25.10.2020. Luettavissa: <https://fi.wikipedia.org/wiki/El%C3%A4mys#:~:text=El%C3%A4mys%20on%20moniaistinen%20ja%20merkitt%C3%A4v%C3%A4,voi%20johtaa%20oman%20maailmankuvan%20muuttumiseen>. Luettu: 18.5.2021.

Haaga-Helia s.a. <https://www.haaga-helia.fi/fi/box-elamyksia-videolla-lavasteilla-aanimaisemalla-ja-tuoksuilla> Luettu:28.3.2022

Kalliomäki A. 9.12.2011. Miten luodaan elämyksiä? – Tarinakone blogi. Luettavissa: <https://tarinakone.fi/blogi/4-miten-luodaan-elamyksia/>. Luettu 4.8.2021.

Le Petit Chef. 18.5.2015. Katsottavissa: <https://www.youtube.com/watch?v=yBJEP4lsRFY>. Katsottu: 17.5.2021.

Le Petit Chef – Der Kleinste Chef Der Welt! Luettavissa <https://lepetitchef.com/park-hotel-heidehof-ingolstadt>. Luettu: 17.5.2021.

Le Petit Chef ist in Neu-Ulm! Luettavissa: <https://lepetitchef.com/ulm>. Luettu: 17.5.2021.

Leo 2009. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. Elämystuottajan käsikirja. Rovaniemi. Luettavissa: <http://www.kulmat.fi/images/tiedostot/Artikkelit/elmystuottaja%20käsikirja.pdf>. Luettu: 4.8.2021.

Lmnts arvostelu. Luettavissa: <https://www.zomato.com/dubai/lmnts-trade-centre-area>. Luettu: 17.5.2021.

Morimoto, M. 2007. The new art of japanese cooking. DK Publishing, New York. Luettu: 19.5.2021.

Niederkofler, N. 2020. "Cook the Mountain" The nature around you. Prestel Verlag, Munich. Luettu: 24.3.2021.

Pallasmaa, J. 2016. Ihon silmät – arkkitehtuuri ja aistit. Ntamo. Norderstedt, Saksa. Luettu: 7.3.2022.

Piqueras-Fizman B. & Spence C. 2014. The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining. John Wiley & Sons. Luettu: 3.1.2022.

Ravintola Alchemist 2021. Luettavissa: <https://alchemist.dk/the-experience/>. Luettu: 17.5.2021.

Restaurant Krasota 2021. Luettavissa: <https://krasota.wrf.su/en/about>. Luettu: 17.5.2021.

Review: Immersive dinner show Lmnts Dubai is a visual feast that ends too quickly. 1.8.2019. Luettavissa: <https://www.thenationalnews.com/lifestyle/food/review-immersive-dinner-show-lmnts-dubai-is-a-visual-feast-that-ends-too-quickly-1.893603>. Luettu: 17.5.2021.

Roncero, P. & Gonzáles, E. 2020. Sublimotion. Planeta gastro. Barcelona. Luettu: 27.5.2021.

Spence C. & Blumenthal H. 2017. Gastrophysics: The New Science of Eating. Penguin Random House UK. Luettu: 9.1.2022.

STT info. Ravintola Töölönranta toi uuden elämysillallisen Suomeen. 16.1.2020. Luettavissa: <https://www.sttinfo.fi/tiedote/ravintola-toolonranta-toi-uuden-elamysillallisen-suomeen?publisherId=69817800&releasId=69872798>. Luettu: 12.1.2022.

Sublimotion Ibiza 2021. Luettavissa: <https://www.sublimotionibiza.com/main.html>. Luettu: 17.5.2021.

Ultraviolet by Paul Pairet 2021. Food, Chef, Place, Story. Luettavissa: <https://uvbypp.cc/>. Luettu: 17.5.2021.

Veikko. 20.12.2017. Ruokailukokemuksemme on monien eri aistien summa – Restaurant Reino blogi. Luettavissa: <https://restaurantreino.fi/ruokailukokemuksemme-on-monien-eri-aistien-summa/>. Luettu: 4.8.2021.

Viisitähteä. 18.1.2020. Ravintola Töölönranta lähti elämysillallisen tielle ja toi kansainvälisen, virtuaalitodellisuutta hyödyntävän Banquet of Hoshena -illallisen Suomeen. <https://viisitahtea.com/ravintolat/ravintola-toolonranta-lahti-elamysillallisen-tielle-ja-toi-kansainvalisen-virtuaalitodellisuutta-hyodyntavan-banquet-of-hoshena-illallisen-suomeen/>. Luettu: 28.3.2022.

Iso kiitos!

Liite 2. Menukortti

MENU

Lobster x 3

Atlantis

Forest

Pannacotta?

Backing the clouds
