

SAVONIA

ammattikorkeakoulu

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

KUOPION JUURET

Uuden ruokalahjatuotteen kehitysprosessi

TEKIJÄ Kirsi Vartia

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä Kirsi Vartia	
Työn nimi Kuopion Juuret – uuden ruokalahjatuotteen kehitysprosessi	
Päiväys 29.11.2022	Sivumäärä/Liitteet 39
Toimeksiantaja Savonia AMK	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Kuopion Juuret -opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää uusi ruokalahjatuote, joka sopii myös matkailijan tullaiseksi. Opinnäytetyön teoriaosuudessa paneuduttiin aluksi hapanruisleivän historiaan, leivontaprosessiin, juuren toimivuuteen vaikuttaviin tekijöihin sekä juuren säilöntätapoihin. Opinnäytetyön käytännön osion pohjustamiseksi tutustuttiin myös ruokalahjan tuotekehitysprosessin teoriaan.</p> <p>Matkailijan näkökulmasta hyvä ruokalahja tarjoaa monipuolisia aistihavaintoja, on saajalleen hyödyllinen ja sen käytettävyys on selkeä ostajalle. Tuote tarjoaa symboliikkaa, joka vie ostajan ajatukset matkakohteesseen tarinallaan ja autenttisuudellaan. Kokeneiden suomalaisten ruokalahjatoimijoiden haastattelujen avulla selvitettiin suomalaisten ruokalahjamarkkinoiden nykytilannetta ja tulevaisuutta. Toimijat näkivät ruokalahjamyynnin lisääntyneen Suomessa viime vuosina. Erityisesti valmiiksi rakennetut kokonaisuudet ja lahjapaketit, joissa tuotteet tukevat toisiaan, kiinnostavat asiakkaita. Hyvä ruokalahja on tyylikäs ja toimiva kokonaisuus hyvällä makumaailmalla, jossa pakkauksen visuaalisuus on tärkeä.</p> <p>Kuopion Juuret -tuotteen ideana on kerätä alueen vanhoja leivänjuuria, joilla on hyvä toimivuus, pitkä käyttöhistoria ja mielenkiintoinen tarina. Kun kolme tällaista Kuopion alueelta kerättyä ydinjuurta yhdistetään ja kuivataan, saadaan tuote Kuopion Juuret, jonka ostaja voi sitten herättää leivontakäyttöön kotikeittiössään ja leipoa kuopiolaista ruisleipää. Kuopion Juuret on toiminnallinen ja ekologinen ruokalahjatuote, joka kunnioittaa ja kertoo alueen vanhasta kulttuurihistoriasta ja on kuitenkin edelleen kiinteä osa nykyistä ruokakulttuuria.</p> <p>Käytännön työ Kuopion Juurten kehittämiseksi alkoi sopivien vanhojen ja tarinallisten juurten etsimisellä Kuopion alueelta. Juurten omistajat haastateltiin ja juuret otettiin leivontakäyttöön. Juurten toimivuus hapanleivonnassa testattiin yhdenmukaisissa olosuhteissa Savonia-ammattikorkeakoulun opetuskeittiössä ja säilyvyys kuivaamalla testattiin. Tämän jälkeen ydinjuuret yhdistettiin ja kuivattiin ohuiksi lastuiksi. Tuotteen pakkauksen visuaalisen ilmeen suunnittelevat Savonia AMK Muotoilun koulutusohjelman opiskelijat osana graafisen muotoilun kurssia.</p>	
Avainsanat ruisleipä, hapanjuuri, juurileivonta, ruokalahja, ruokamatkalahja, ruokatuotteen tuotekehitysprosessi	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author Kirsi Vartia	
Title of Thesis Kuopion Juuret – the development process of a new food gift product	
Date 29.11.2022	Pages/Appendices 39
Client Organisation /Partners Savonia University of Applied Sciences	
<p>Abstract</p> <p>The purpose of the Kuopion Juuret thesis was to develop a new food gift product which is also suitable as a food souvenir. In the theoretical part of the thesis the history of sourdough rye bread, the baking process, factors affecting the functionality of the sourdough starter and the methods of preserving the starter are discussed. To prepare the practical part of the thesis, the theory of the product development process for food gifts is also discussed.</p> <p>A good food gift product for travellers offers a wide range of sensory experiences, is useful to the recipient and its usability is clear to the buyer. It offers symbolism that draws the buyer's thoughts back to the travel destination through its story and authenticity. Interviews with experienced Finnish food gift providers were used to examine the current situation and future of the Finnish food gift market. Operators saw an increase in food gift sales in Finland in recent years. Customers are particularly interested in pre-packaged packages and gift bundles in which the products support each other. A good food gift is a stylish and functional package with a good taste, where the visual appeal of the packaging is important.</p> <p>The idea behind Kuopion Juuret -product is to collect three old sourdough rye bread starters that have good functionality, a long history of use and an interesting story. When three such roots collected from the Kuopio region are combined and dried, the result is Kuopion Juuret -starter, which the buyer can then use in his home kitchen to bake Kuopio sourdough rye bread. Kuopion Juuret -product is a functional and ecological food gift product that respects and tells the story of the old cultural history of the region, while remaining an integral part of current food culture.</p> <p>The practical work to develop Kuopio Juuret -product started with a search for suitable old and historical starters in the Kuopio area. The owners of the starters were interviewed, and the starters were received for testing and drying. The functionality of the starters in sourdough baking was tested under similar conditions in the teaching kitchen of Savonia University of Applied Sciences, and their durability after drying was tested. The starters were then combined and dried into thin chips. The visual appearance of the product packaging was designed by students of the Design programme at Savonia AMK as part of the Graphic Design course.</p>	
<p>Keywords sourdough, starter, rye bread, food gift, product development</p>	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	JUUREEN LEIVOTTU RUISLEIPÄ	7
2.1	Rukiin hapatusprosessi tuo terveyshyötyjä	7
2.2	Ruisleivän historiaa	7
2.3	Itäsuomalainen leipäkulttuuri	8
2.4	Juuri rakentaa ruisleivän.....	8
2.4.1	Taikinajuuren mikrobit muokkaavat rukiin	9
2.4.2	Juuret ovat yksilöitä	9
2.4.3	Raskin käymisnopeuteen vaikuttavat monet seikat.....	9
2.4.4	Jauhot ovat erilaisia	10
2.5	Juuren säilytys.....	11
2.5.1	Juuren kuivaaminen tai pakastaminen.....	11
2.5.2	Juuren elvyttäminen säilönnästä	13
3	TULIAISENA RUOKA	14
3.1	Hyvän ruokalahjan kriteerit matkailijan näkökulmasta	14
3.2	Matkailijan kulttuuritausta vaikuttaa ostopäätöksiin	15
3.3	Ruokalahjojen valikoima on monipuolinen	15
3.4	Suomalaiset ruokalahjamarkkinat.....	17
4	RUOKALAHJAN TUOTEKEHITYSPROSESSI	19
4.1	Tuotteen ideointi.....	19
4.2	Tuotteen kehittäminen	20
4.3	Lainsäädäntö	21
4.4	Tuotteen visuaalisuus.....	21
5	KUOPION JUURET RUOKALAHJAN KEHITTÄMINEN.....	23
5.1	Kuopion Juuret -tuoteidean kuvailu	23
5.2	Kolmen kuopiolaisen ydinjuuren tarinat	24
5.2.1	Jaken juuri	24
5.2.2	Hiltulan tilan juuri	25
5.2.3	Inkerin juuri	26
5.3	Kuopio Juuren rakentaminen	27
5.4	Juurten kuivaaminen	29

5.5	Tuotteen pakkaus	30
5.5.1	Lainsäädännön vaatimukset pakkausmerkinnöissä	31
5.5.2	Tarinoiden liittäminen pakkaukseen	31
5.5.3	Tuotteen käyttöohje	32
5.5.4	Tuotteen visuaalisuus	32
5.6	Elintarvikelainsäädännön vaatimukset Kuopion Juuri -tuotteen valmistajalle.....	32
6	POHDINTA.....	34
	LIITE 1. HAASTATTELUKYSYMYKSET	38

1 JOHDANTO

Juureen leivottu ruisleipä on suomalaisen ruokakulttuurin peruskivi. Jokaisella talolla oli aikoinaan oma juurensa, jolla kodin leipä leivottiin ja jota tarvittaessa jaettiin sitä tarvitseville. Juuren merkityksestä kertovat monet evakkotarinat; kun mukaan pystyi ottamaan vain rajallisen määrän tavaraa, jouduttiin arvottamaan omaisuutta; yllättävän monta leivänjuurta kulkeutuikin evakkokuorman mukana Suomeen - niin arvokkaaksi ihmiset kokivat oman jokapäiväisen leipänsä.

On huolestuttavaa, kuinka näiden leivänjuurten mukana on nyt katoamassa merkittävä osa suomalaista ruokakulttuuriamme. Leipätiinujen reunoilla säilytetyt ikivanhat juuret ovat kadonneet, kun viimeinen osaava leipuri talosta on kuollut. Tiinuja on muutettu kukkapurkeiksi ja poltettu juhannuskokoissa – mukanaan mikrobistoltaan ainutlaatuinen, vuosisatojakin vanha leivänjuuri.

Viime vuosina itsetekeminen ja vanhojen perinteikkäiden tekotapojen käyttöönotto ovat kokeneet uuden tulemisen, osin varmasti johtuen myös ihmisten muuttuneesta ajankäytöstä koronaepidemian vuoksi. Juureen leipominen on nyt trendikkäämpää kuin koskaan.

Kaikki tämä itsetekemisen suosio liittyy myös vastuullisuuteen, joka on noussut merkittäväksi yhteiskunnalliseksi arvoksi. Kotoisen arjen lisäksi tämä näkyy myös matkailijoiden käyttäytymisessä. Kun vierailemme lomillamme muissa kulttuureissa, on mukava ostaa jotain tuomisiksi ja muistoksi, mutta krääsän aikakausi on nyt ohi; vastuullinen matkamuisto kunnioittaa paikallista kulttuuria ja on parhaimmillaan toiminnallinen, opettava ja osallistava.

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on kolmen vanhan kuopiolaisen leivänjuuren avulla selvittää juurten tarinallisuutta ja historiaa sekä tuotteistaa juuret ruokakulttuuriamme ja historiaamme kunnioittavaksi ruokalahjatuotteeksi, jonka Kuopiossa kävijä voisi hyvällä omatunnolla ostaa viemisiksi ja muistoksi mukaansa.

2 JUUREN LEIVOTTU RUISLEIPÄ

Ruis on suomalaisen ravitsemuksen ja ruokakulttuurin alku ja juuri, vaikka rukiin käyttömäärät ovatkin vuosikymmenten saatossa pudonneet. Viime vuosisadan alussa ruista syötiin vielä 170 kiloa henkeä kohti vuodessa – siis lähes puoli kiloa päivässä! Nykysuomalainen syö ruista enää kymmenesosan noista luvuista – 17 kiloa vuodessa - vastaten siis paria ruisleipäviipaleita päivässä. Viime vuosina vahvistunut tieto rukiin terveysvaikutuksista on nostanut rukiin suosiota. (Mustonen 2015, 11.) Ruisleivällä on kuitenkin suomalaisten vatsojen lisäksi vankka asema myös sydämissä, valittiinhan se vuonna 2017 Suomen kansallisruuaksi ylivoimaisella äänivyöryllä (MTK, 2017).

2.1 Rukiin hapatusprosessi tuo terveyshyötyjä

Suomalainen ruisleipä leivotaan tyypillisesti täysjyväjauhoista, jolloin myös leseosan arvokkaat ravintoaineet ja kuitu tulevat syöjän hyödyksi (Salovaara, Ignatius, Jussila & Hurri-Martikainen 2017, 119). Pitkän fermentaatio- eli hapatusprosessin aikana maitohappobakteerit pilkkovat viljan huonosti imeytyviä hiilihydraatteja sekä useita proteiineja; koska tämä prosessi siis tekee jo etukäteen suolalle kuuluvaa työtä, ei hapatettu leipä ole herkkävatsaiselle niin ärsyttävä kuin nopeasti kohotettu hiivaleipä (Pitkälä 2019).

Täysjyväleipä sisältää kuidun lisäksi myös eri vitamiineja sekä kivennäis- ja hivenaineita monipuolisesti, ja lisäksi hapantaikinan fermentaatio vaikuttaa positiivisesti suoliston mikrobitasapainoon lisästen suolistossa olevia maitohappobakteereja. (Kimbell 2017, 194; Poutanen, Flander & Katina 2009, 694–695). Fermentaatio myös alentaa leivän glykeemistä indeksiä, jolloin hiilihydraatit imeytyvät hitaammin ja verensokeri pysyy tasaisempina (Kuusela 2018, 21).

Ruisleivän säännöllisellä syömisellä on todettu tutkimuksissa olevan terveyden kannalta merkittäviä edullisia vaikutuksia mm. veren rasvakoostumukseen sekä elimistön sokeriaineenvaihduntaan. Ruisleivästä voi olla apua jopa painonhallinnassa, sillä ruisleivän syömisestä jälkeen muodostuu erittäin hyvä kylläisyydentunne. (Lyly 2017.)

Hapanjuurileivonta on mielenkiintoista ja koukuttavaa, sillä vaihtelumahdollisuuksia niin menetelmien kuin aineksien suhteen on loputtomiin. Hapanjuurileivonta yhdistää ihmisiä monin tavoin: leivänjuuri ja leivonnan taito siirtyvät mummolan tuvan pöydän äärellä sukupolvelta toiselle ja toisaalta virtuaalinen nettiyhteisö tarjoaa kohtaamisia ja tukea ympäri maapallon. Kun kädet ovat taikinassa ei voi tehdä muuta; mieli rauhoittuu ja keskittyy yhteen asiaan. Työn jälki on konkreettinen ja ensipuraisu tuoreesta leivästä palkitseva. (Kuusela 2020 s 12, 26.)

2.2 Ruisleivän historiaa

Taikinajuuri lienee syntynyt alkujaan vahingossa; vettynyt jauho tai puuro on alkanut käydä sopivissa olosuhteissa. Ihminen oivalsi heti hapattamisen edut säilyvyydessä ja leivän rakenteen paranemisessa. Hapanjuuren käyttö on tunnettu niin Egyptin pyramidien rakennustyömailla kuin Rooman valtakunnassakin. (Manner 2015, 87.)

Ruistaikinan hapattaminen omaksuttiin Suomessa jo rautakaudella. Aikaisemmat kovat jauhokakkarat jalostuivat nyt pehmeiksi leiviksi, joissa oli hapattamisen ansiosta uusi maku ja parempi säilyvyys. (Rauramo 2004, 10.)

Ruis lienee ensimmäisiä ihmisen viljelykäyttöön ottamia viljoja (Mustonen 2015, 38). Suomalainenkin talonpoika oli jo keskiajalla rutinoitunut rukiinviljelijä kaskimaillaan (Kylli 2021, 41). Rukiin avulla Suomessa selvittiin nälkävuosistakin, sillä sitä pystyttiin viljelemään pohjoisissa oloissamme vehnää varmemmin. Syysruis ehti valmistua aikaisin, sen puinti oli helppoa ja ruumenista puhdistetut jyvät valmiita jauhattavaksi kokonaisina käyttöön. Huonoina aikoina ruista jatkettiin jäkälällä, kasvien juurilla tai petulla. Huonolaatuinenkin ruis kelpasi leivontaan, sillä leipä tehtiin hapattamalla. (Mustonen 2015, 15.)

2.3 Itäsuomalainen leipäkulttuuri

Rukiin hapanleivonta on tullut Suomeen idästä, ja se olikin alun perin yleisempää Itä-Suomessa kuin lännessä. Itäsuomalaiset leivät olivat tyypillisesti happamampia ja niissä oli melko voimakas etikka-happokäyminen, kun taas lännessä leipä on ollut happamatonta sekaleipää ja jopa makeaa taikinaan lisätyn siirapin tai sokerin ansiosta. (Manner 2015, 88.)

Talojen rakennuskulttuurilla oli vaikutuksensa myös alueelliseen leipäkulttuuriin. Itäisessä Suomessa taloissa oli keskiössä uuni, joka lämmitti talon ja jossa oli mahdollista lämmöntuotannon ohessa paistaa pehmeää, tuoretta leipää kuten myös piirakoita sekä pitkään uunissa haudutettavia kukkoja ja patoja. Lännessä taas leipä leivottiin erillisissä leivontahuoneissa tai ulkouuneissa, joissa tehtiin kerralla suuria määriä leipää. Leivät säilöttiin kuivaamalla kattoon ripustetuissa orsissa; tästä syystä leivät olivat litteitä ja niihin piti tehdä reikä keskelle. (Kylli 2021, 39.)

Vaikka ruokakulttuurin alueelliset erot ovat tasoittuneet kaupungistumisen ja teollistumisen myötä ja ruokakaupoista ympäri Suomea löytyy suunnilleen sama perusleipävalikoima, on juurileipätarjonnassa yhä paikallisia eroja. Alueelliset leipäkulttuurit ovat säilyneet pienten paikallisten leipomoiden ansiosta. (Leipätiedotus 2022a.) Esimerkiksi Kuopiossa Julkulan leipomo leipoo paikallista luomutäysjyväruisleipää ja KH- kotileipä täysjyvä- sekä riihiruisleipää. Molemmilla leipomoilla on perinteikälle tuotteille vakiintunut asiakaskuntansa.

2.4 Juuri rakentaa ruisleivän

Kun ruisleipäpussin kyljestä lukee leipään käytettyjä raaka-aineita, leivonta vaikuttaa varsin yksinkertaiselta: vettä, ruisjauhoa ja suolaa – nämä sekaisin ja leipä uuniin. Tarvitaan kuitenkin myös leivänjuuri, aikaa ja oikeat olosuhteet taikinan kehittymiseen. (Salovaara 2017, 118-119.) Leivänjuuri siirtää kyseisen juuren ainutlaatuisen mikrobiston edellisestä taikinasta seuraavaan. Vanhimmat leivänjuuremme ovat satoja vuosia vanhoja ja niitä vaalitaan, mutta myös jaetaan uusille tarvitsijoille. (Moilanen, 2015.) Jokainen leivän ainesosa, leivänjuuren mikrobisto ja leivontaolosuhteet vaikuttavat lopputulokseen. (Kuusela 2020, 58-59.) Kansanperinteessä kehoitetaan ottamaan jopa kuunkierto huomioon: ”kun kuu katoa, niin leipä sakoo.” Otollisin hetki leivän leivontaan olisi siis täyden kuun jälkeen. (Moilanen 2015.) Jokainen juuri tuottaa erilaista leipää, mutta kun juuri voi hyvin ja sen mikrobikanta on terve, tuottaa se hyvää leipää – tekipä leipuri melkein mitä tahansa (Kuusela 2020, 35).

2.4.1 Taikinajuuren mikrobit muokkaavat rukiin

Viljassa on aina luontaisesti erilaisia bakteereita ja villihiivoja. Kun jauhoihin sekoitetaan vettä, alkavat mikrobit toimia. Voitolle pääsevät useimmiten happoa muodostavat bakteerit – käymisen aikana muodostuu maito- ja etikkahappoa sekä hiilidioksidia ja etanolia. Muutamassa vuorokaudessa seoksesta syntyy taikinajuuri eli raski. (Manner 2015, 87.) Raskituksessa ruisjauhon komponentit, kuten proteiinit ja pentosaanit, liukenevat osittain ja hajoavat entsyymaattisesti. Mikrobikanta, aika, lämpötila ja vesipitoisuus vaikuttavat lopputulokseen. Raskiin muodostuu aina paljon enemmän maitohappoa kuin etikkahappoa. Etikkahappo on kuitenkin tärkeä leivän raikkaan maun, tuoksun ja säilyvyyden kannalta; etikkahappo estää leivän homehtumista ja torjuu rihmatautia. (Salovaara 2017, 118, 120-121.)

Taikinajuuri mahdollistaa ruisleivonnan, koska sillä saadaan aikaan ruisleivän rakenne; rukiista kun puuttuu vehnäleivonnassa hyödynnettävä sitko-ominaisuus ja leivottavuus perustuu pentosaanien eli arabinoksyylaanien vedensidontakykyyn ja tärkkelyksen liisteröitymisominaisuuksiin (Salovaara 2017, 118-119; Leipätieto 2022b). Juuren käydessä muodostuvat maito- ja etikkahappobakteerit tuottavat leipään ruisleivälle tyypilliset aromi- ja makuyhdisteet sekä happaman maun. Hapantaikinahiivojen tuottamat hiilidioksidit nostattavat leivän ja leivän tilavuus kasvaa kaasunpidätyskyvyn parantuessa. (Manner 2015, 88, 93; Salovaara 2017, 118.)

Hapattamisella on positiivisia terveysvaikutuksia myös suolankäytön suhteen. Taikinajuureen leivottun leivän suolapitoisuutta voidaan alentaa, sillä happamammassa leivässä sama suolapitoisuus aistitaan voimakkaampana. (Manner 2015, 88.)

2.4.2 Juuret ovat yksilöitä

Luonnonvarakeskus tutki vuonna 2020 tekemässään hapanjuuritutkimuksessa 33:n yli 50 vuotta vanhan suomalaisen leivänjuuren mikrobikoostumusta. Taikinajuuret olivat mikrobistoltaan hyvin monimuotoisia ja eroja löytyi sekä bakteeri- että hiivakoostumuksesta. On huomioitava, että säilytystapa, ruisjauhot ja taikinajuuren käyttö muuttavat taikinajuuren sisältämiä bakteeri- ja hiivakan-toja ajan kuluessa. Bakteereista maitohappobakteerien osuus oli tutkituissa näytteissä 78-99 %, eniten esiintynyt suku oli *Lactobacillus*, sen jälkeen *Weissella*. Tunnistetuista hiivoista eniten esiintynyt ryhmä oli *Saccharomycetales*. (Luonnonvarakeskus 2020.)

2.4.3 Raskin käymisnopeuteen vaikuttavat monet seikat

Veden ja jauhon sekoitussuhde juurta heräteltäessä vaikuttaa taikinajuuren kehittymiseen. Kun vesisuhte on korkea, eli taikinajuuri on löysä – rakenteeltaan vellimäinen, on mikrobiston aktivoituminen nopeampaa ja raski valmistuu nopeammin. (Kuusela 2020, 58, 86.)

Taikinajuuren käymislämpötila-alue on 20-35 °C ja se kasvaa parhaiten noin 25 asteen lämpötilassa. (Kuva 1.) Lämpötilan muutoksilla voidaan myös vaikuttaa raskin ominaisuuksiin. Alhainen lämpötila suosii etikkahapon muodostumista, jolloin leipä maistuu happamammalta. Jos lämpötila on raskin käydessä korkeampi, muodostuu enemmän maitohappoja, jotka taas antavat leivälle miedomman maun. (Manner 2015, 87-89.) Olisi toivottavaa, että raskiin kehittyisi heterofermentatiivisten laktobasillien kanta, sillä se parantaa leivän rakennetta. Optimaalinen lämpötila heterofermentatiivisten

laktobasillien sekä hiivojen kasvun kannalta on raskitusvaiheessa 26 °C. Lämpötilan nousu suosii homofermentatiivisia laktobasilleja ja 42 °C:een lämpötilassa hiivojen kasvu estyy eivätkä laktobasillitkaan kestä paljon tätä korkeampaa lämpötilaa. (Salovaara 2017, 123.)

On tärkeää, että raskitusvaihe maltetaan tehdä hyvin; ruisjauhon hapattaminen turvottaa tärkkelystä, parantaa vedensidontakykyä ja leipoutuvuutta sekä vapauttaa hivenaineita jauhoista (Manner 2015, 90). Viljojen mineraalit ovat sitoutuneet fytiinihappoon, mutta riittävän pitkän käymisprosessin aikana fytiinihapot hajoavat ja mineraalit, kuten rauta ja sinkki, vapautuvat ja kykenevät imeytymään suolistosta elimistön käyttöön (Kuusela 2020, 24). Raskituksessa syntyy myös tyypillinen ruisleivän täyteläinen maku: voimakas, hapan ja hieman karvas (Manner 2015, 90).



KUVA 1: Raskirantu kulhon reunalla paljastaa raskin kuplineen ja kohonneen reippaasti kulhossa (Vartia 2022, CC-BY-SA).

2.4.4 Jauhot ovat erilaisia

Suomessa ruisleipä leivotaan yleensä aina täysjyväjauhoista, joissa on korkea tuhkapitoisuus. Käyminen on tällöin hitaampaa kuin leivottaessa ydinjauhoilla, ja lopputuloksena on suurempi happopitoisuus. (Mustonen 2015, 20; Manner 2015, 89.)

Rukiin tärkein käyttötulokseen vaikuttava tekijä on sakoluku, joka kuvaa jyvien itämisvaurioita eli jyvän tärkkelystä hajottavan amylaasientsyymin aktiivisuutta. Mitä itäneempi vilja, sen alhaisempi sakoluku on. Perusruisjauhon sakoluku on 80-130. (Rauramo 2004, 58; Salovaara 2017, 59.) Mitä alhaisempi sakoluku jauhossa on, sen paremmin ne lähtevät tuottamaan käymisessä happoja, sillä jauhoissa on tällöin jo mikrobeille valmiina käymiseen tarvittavia sokereita. Tällainen jauho toimii hyvin raskitusvaiheessa. (Mustonen 2015, 20; Manner 2015, 89; Salovaara 2017, 58.) Alhaisen sa-

koluvun jauhoilla leivottaessa leivästä on kuitenkin vaikeampi saada kasassa pysyvä ja hyvin kohoava, sillä alfa-amylaasi hajottaa nopeasti paiston aikana liisteröityvää tärkkelystä ja tekee leivän sisuksesta kostean, pahimmillaan romahduttaa leivän rakenteen kokonaan (Salovaara 2017, 59). Näkkileivän leivonnassa tarvitaan korkean sakoluvun jauhoja (yli 140), jotta leipä kohoaa rapeaksi (Luther 2022, 233).

Jauhojen varastointiaikoihin kannattaa myös kiinnittää huomiota, sillä erityisesti tummien jauhojen leivontaominaisuudet heikkenevät lipideissä tapahtuvan hydrolyyttisen hajoamisen vuoksi. Hajoamistuotteina syntyneet vapaat rasvahapot heikentävät kaasurakkuloiden muodostumista ja pysyvyyttä taikinassa, jolloin taikinan kaasunpidätyskyky heikkenee. Jauhojen maku voi myös muuttua kitkeräksi vapaiden rasvahappojen hapettuessa. (Salovaara 2017, 58.)

2.5 Juuren säilytys

Leivän juuri voi suotuisissa oloissa säilyä satoja vuosia (Mustonen 2015, 153). Parhaiten se voi, kun sitä käyttää ahkerasti (Kuusela 2020, 36). Kaikkein varmimmin juuri säilyy leipomoissa, jossa sitä ruokitaan joka päivä lämpimällä vedellä ja jauhoilla. Mitä aktiivisempi juuri, sen nopeammin se toimii eli juuri alkaa käydä ja kuplia iloisesti. (Mustonen 2015, 153-154.)

Emojuurta voi säilyttää puhtaassa tiiviissä lasipurkissa jääkaapissa jopa viikkoja. Tällöin juuren pinnalle kertyy usein nestettä ja haju muuttuu erilaiseksi. Tällaista juurta pitää ruokkia, eli antaa sille vettä ja jauhoja, jotta juuri aktivoituu käymään; tätä kutsutaan emojuuren elvyttämiseksi. (Kuusela 2020, 42-44.)

2.5.1 Juuren kuivaaminen tai pakastaminen

Juuresta kannattaa aina ottaa varmuuskopio pahan päivän varalle. Tämä voidaan tehdä pakastamalla tai kuivaamalla aktiivista juurta. Kuivattaminen on paras tapa säilyttää juuri mahdollisimman hyvässä kunnossa (Kuusela 2018, 241; Rauramo 2004, 73). Tämä tiedettiin jo vuonna 77 jaa; luonnontutkija Plinius vanhempi kuvailee *Naturalis Historia* teoksessa, kuinka juuresta pyöritellään aurin-gossa kuivattavia pieniä kakkusia, jotka voidaan myöhemmin liottaa veteen, ruokkia sitä jauhoilla ja saada näin uusi kuohkea leipätaikina syntymään. (Pitkälä 2019.) Nykykeittiössä aktiivista juurta kuivataan levittämällä sitä leivinpaperille ohueksi kerrokseksi ja antamalla sen kuivua huoneenlämmössä tai korkeintaan 40 asteen lämpötilassa (Kuva 2). Kun juuri on kokonaan kuivunut, lastut säilytetään esimerkiksi kuivassa lasipurkissa. (Kuusela 2020, 44.)



KUVA 2: Kuivattuja juurilastuja (Vartia 2022, CC-BY-SA).

Juuritaikina säilyy hyvin leivontaan käytettävässä puutiinussa kuivattuna, kunhan tiinua hoitaa hyvin. Tiinu kaavitaan leipomisen jälkeen puhtaaksi, mutta ei pestä eikä suljeta tiiviisti. Reunoille ja pohjaan saa jäädä ohut kerros taikinaa, juurta voi jättää myös härkimeen tai puukauhaan kuivumaan. Tiinu jauhotetaan ohuesti ruisjauhoilla ja viedään vilpoisaan ja tuuletettuun paikkaan liinalla peitettynä odottamaan seuraavaa leivontakertaa. Jos taikina jää tiinun kolosiin liikaa, voi taikina homehtua. (Mustonen 2015, 132, 136.)



KUVA 3: Puinen leipätiinu, härkin eli hierrin ja kansi (Vartia 2022, CC-BY-SA).

Pakastuksessa juuren maitohappobakteerit säilyvät toimintakykyisinä, mutta hiivojen pakastuskestävyys on heikompi. Tästä syystä pakastetusta juuresta tehty raski voi alkuun näyttää toimimattomalta, sillä hiivojen määrä ei herättelyvaiheessa riitä aikaansaamaan näkyvää taikinan kuohumista. (Salovaara 2017, 125.) Pakastettua juurta voidaan joutua elvyttämään useita kertoja ennen leipomista ennen kuin siihen saadaan palautumaan hyvänmakuista leipää tuottava mikrobisto (Rauramo 2004, 73).

2.5.2 Juuren elvyttäminen säilönnästä

Kun kuivattu juuri otetaan käyttöön, nesteytetään se ensin vesitilkassa. Veteen liunneeseen juureen lisätään vettä ja jauhoja ja odotetaan juuren heräämistä. Kuivattu juuri elpyy hitaammin kuin tuore juuri ja se saattaa tarvita veden ja jauhon lisäämistä useammankin kerran ennen kunnollisen käymisprosessin alkamista. (Kuusela 2020, 44.)



KUVA 4: Kuivattu leivänjuuri murennetaan leivontakulhoon ja lisätään vettä (Vartia 2022, CC-BY-SA).

3 TULIAISENA RUOKA

Useimmille matkailijoille matkamauistot ovat olennainen osa lomailua – matka ei ole täydellinen, ellei ole hankittu matkamauistoja itselle tai tuliaisia läheisille (Li, Lai, Harrill, Kline, & Wang, 2011). Kotimainen matkailija tekee ostoksiaan hieman eri kriteerein kuin ulkomaalainen, joilla käytännön seikat kuten tullirajoitukset ruoka- ja alkoholituotteiden osalta sekä tuotteen koko ja kuljetettavuus vaikuttavat valintoihin (Altintzoglou, Heide & Borch 2015.) Ruokalahjamyynä on lisääntynyt Suomessa viime vuosina. Erityisesti valmiiksi rakennetut kokonaisuudet ja lahjapaketit, joissa tuotteet tukevat toisiaan, kiinnostavat asiakkaita. (Huuha 2022.)

3.1 Hyvän ruokalahjan kriteerit matkailijan näkökulmasta

Houkuttelevimpia matkamauistoja matkailijan kannalta ovat tuotteet, joissa yhdistyy kolme asiaa: tuotteen tarjoamat aistihavainnot, tuotteen hyödyllisyys ja käytettävyys sekä tuotteen tarjoama symboliikka (Lin ja Mao 2015).

Aistihavainnot korostuvat ruokalahjoissa, sillä ne pitävät sisällään havaintoja useille aisteille, joilla määrittää makujen monipuolisuutta, tuotteen koostumusta, innovatiivisuutta sekä visuaalisuutta. Näistä tärkeimpänä pidetään tuotteen makua ja tätä hyödynnetäänkin usein myynnin tukena tarjoamalla tuotemaistiaisia ostopäätöksen tukemiseksi. Tulevaisuudessa ruokalahjatuotteen makujen innovatiivinen ja uniikki yhdistely tulee korostumaan. Uusien tuotteiden suunnittelussa huomiota kannattaisi kiinnittää uusiin raaka-aineisiin ja raaka-aineiden innovatiiviseen yhdistelyyn, materiaalien soveltamiseen, ruuan ulkoasuun ja koostumukseen. Tuotteen pakkauksen pitäisi reflektoida sen sisältöä ja pakkaus parhaimmillaan nostaa ostajan tietoisuuteen jonkin muiston matkasta. (Lin ja Mao 2015.)

Tuotteen hyödyllisyyden kriteereitä ovat luonnollisuus, luomutuotanto, ympäristöystävällisyys, terveellisyys, ymmärrettävyys, korkealaatuisuus sekä markkinakelpoisuus. Menestyvissä ruokalahjoissa erityisen trendikästä ovat luonnollisuus ja luomutuotanto. Myös tuotteen ymmärrettävyys ja käytännöllisyys on tärkeää. Ostaja haluaa tietää mihin ja miten tuotetta voi käyttää hänen omassa keittiössään. Tuotteen kuljettamisen kannalta sopiva koko ja paino sekä tuotteen särkymättömyys ovat kriittisiä ominaisuuksia. (Lin ja Mao 2015.)

Tuotteen symbolismi rakentuu aitoudesta, alkuperäisyydestä, perinteisyydestä, käsityöläisyydestä, tuotteen tarinallisuudesta ja sen yhteydestä menneisyyteen tai toisaalta tuotteen moderniuudesta ja hauskuudesta. Vain paikallinen yhteisö voi rakentaa perustan tuotteen aitoudelle ja alkuperäisyydelle, johon matkailija sitten pystyy yhdistymään. Paikalliset tuotteet voivat olla matkailijoiden suosiossa myös, koska ne käsitetään symbolisiksi tuotteiksi alueen luonnolle ja sijainnille. (Lin ja Mao 2015.)

Tuotteen traditionaalisuutta arvostetaan enemmän kuin sen modernuutta. Perinteikkäät, satoja vuosia vanhat valmistusprosessit, vuosikymmenten kokemus ja sukureseptit ovat arvossaan ja nämä arvot yhdistyvät usein tuotteen luonnollisuuteen matkailijan silmissä. Tuotteen valmistus käsityöläismenetelmin, jossa tuotteeseen käytetään aikaa ja omistaudutaan sen korkeaan laatuun, lisäävät tuotteen arvoa matkailijan silmissä. Tuotteeseen liittyvä tarina ja muistot ovat merkittävä osa hyvää

ruokatuliaista. Tarinan on oltava mukaansatempaava ja siinä olisi hyvä olla pilkahdus katkeransuloista kaihoa. (Lin ja Mao 2015.)

3.2 Matkailijan kulttuurista vaikuttaa ostopäätöksiin

Mitä kauempana ollaan kotoa, sitä suurempia eroja ruokakulttuureissa on odotettavissa (Buczowska 2014, 52). Tuotteita, joiden raaka-aine on matkailijalle ennestään tuttu, ostetaan herkemmin, mutta Altintzogloun (2015) havaintojen mukaan matkailijan innovatiivisuus eli herkkyys, jolla matkailija on valmis ottamaan uusia vaikutteita vastaan ja tekemään yksilöllisiä, muiden kokemuksista riippumattomia päätöksiä, vaikuttaa ostokäyttäytymiseen. Luonteeltaan innovatiiviset matkailijat ovat valmiita ostamaan useammin ruokatuliaisia - myös sellaisia, jotka eivät ole heille raaka-aineena tai tuotteena ennestään tuttuja.

Matkamuijstojen hankkimisessa on paljon kulttuurillisia eroja. Kun italialaisilta matkailijoilta kysyttiin mitä tuliaisia he yleensä tuovat matkoilta kotiin, 80 % mainitsi ylipäänsä tuovansa tuliaisia ja 45 % valitsevansa ruokatuliaisia (Statista 2016).

Japanilaisessa ja korealaisessa kulttuurissa on lähes pakollista tuoda matkamuijstojä ”omiyage” läheisille ja työtovereille hyvien suhteiden ja vastavuoroisuuden ylläpitämiseksi. Näille tuliaisille tyypillistä on, että ne ovat ruokaa tai juomaa, jotka on tuotettu kohteessa, jonne matka on tehty. (Lin & Mao 2015.)

Buczowskan (2014) tekemän selvityksen mukaan puolalaisten matkailijoiden itselle tai läheisille hankituista tuliaisista 18 % oli ruokaan liittyviä. Suosituimpia tuotteita olivat alkoholi, makeiset, mausteet, tee, hedelmätuotteet eri muodoissa, kahvi, juustot, öljyt, hunaja, leivonnaiset sekä pasta.

Norjassa vierailleiden risteilyvieraiden parissa tehdyssä haastattelututkimuksessa tärkein ruokalahjan valintakriteeri oli tuotteen maku ja laatu. Toiseksi tärkeimpänä kriteerinä pidettiin sitä, että tuote on paikallisesti valmistettu. Käytännölliset tekijät kuten tulli- ja vientirajoitukset, säilyvyys, särkymättömyys ja haju olivat kolmantena valintakriteereissä, tuotteen hinta tuli neljäntenä, sen jälkeen terveellisyys ja tuotteen tarina ja vähiten tärkeäksi valintakriteeriksi nimettiin tuotteen suunnittelu ja pakkaaminen. (Altintzoglou 2015.)

3.3 Ruokalahjojen valikoima on monipuolinen

Ruokalahjat ovat suosittu tuliaisten muoto, sillä yhä useammin matkailijat näkevät gastronomian mahdollisuutena oppia uutta kohteesta ja sen kulttuurista. Ruoka sitoutuu hyvin läheisesti alueensa kulttuuriin, joten jokaisella maalla, jopa maakunnalla on runsaasti ruokaan liittyviä erikoisuuksia, joita ei siinä muodossa tapaa tai ole saatavissa muualla. Kaikki ruoka ei sovellu kuljettamiseen, joten suosituimpia ruokatuliaisia ovat pikkupurtava ja makeiset, jotka säilyvät hyvin ja on helppo kuljettaa. Näissä tuotteissa löytyy myös runsaasti paikallisia erikoisuuksia. (Buczowska 2014, 52.)

Ruoka- ja alkoholituotteet		
Alkoholit	Yrtit	Riisi
Leipätuotteet	Hunaja	Makkarat
Juustot	Hillot	Makeiset
Kahvi, tee	Pähkinät	Vesi
Paikalliset erikoisuudet	Öljyt	
Kuivatut kasvit/marjat/hedelmät	Pasta	
Kala, merenelävät	Säilykkeet: pikkelssit, oliivit	
Keittiötarvikkeet		
Keramiikka	Seinävaatteet	Lautasliinat
Aterimet	Mosaiikki, laatat	Tee/kahvikannut
Astiat	Veitset	Tarjottimet
Ruokakorit	kahvi/tee -laitteisto	Serviettelineet
Pullonavaajat	Uunikintaat ja pannunaluset	Suola/pippurisirottimet tai -myllyt
Ostokassit	Astiapyyhkeet	Koristeluskalat
Lasinaluset	Mukit, kupit, lasit	Pöytäliinat
Jääkaappimagneetit		Kakkupaperit
Esiliinat		
Keittiökalenterit		
Reseptiikka		
Itse kerätyt ja kirjoitetut reseptit	Keittokirjat Opaslehtiset	Ravintoloiden ruokalistat
Valokuvat		
Ruoka-annokset	Raaka-ainekuvat: hedelmät, juustot jne.	Ravintolat, henkilökunta
Pellot, hedelmätarhat	Torit, kauppahallit	Vierailukohteet: panimot, leipomot

KUVA 5. Ruoka- eli kulinaariset matkamuistot voidaan jakaa tarkoituksensa ja käyttötapsansa mukaan neljään kategoriaan. (Buczowska 2014, 51-52.)

Ruoka- ja juomatuotteet käytetään tyypillisesti pian kotiintulon jälkeen, yleensä viimeistään viimeiseen käyttöpäivään mennessä. Keittiötarvikkeista osa päätyy jokapäiväiseen käyttöön, mutta osa toimii koriste-esineinä. Monet keittiötarvikkeista on suunniteltu ja valmistettu paikallisten asukkaiden omaan käyttöön kuten esimerkiksi keramiikka ja astiat. Merkittävä osa tuotteista on yleismaailmallisia tarvikkeita kuten pullonavaajia, magneetteja tai tekstiilejä, joihin painettu kohteen nimi, kuva tai logo tekee niistä matkamuiston. Usein nämä tuotteet on valmistettu halpatuotantona muualla kuin kohteessa. (Buczowska 2014, 51-52.)

Matkailijoiden tietoisuus vihreästä kulutuksesta ja hiilijalanjäljen suuruudesta on lisääntynyt nopeasti, mikä on syytä huomioida valmistuksessa ja tuotteiden pakkaamisessa (Lin & Mao 2015).

3.4 Suomalaiset ruokalahjamarkkinat

Suomalaisista ruokalahjamarkkinoista ei löydy tuoretta tutkimustietoa, joten nykytilannetta ja tulevaisuuden näkemyksiä selvitettiin haastattelemalla viittä kokenutta ruokalahjoja myyvää toimijaa. Kyselyssä kartoitettiin yritysten mielipiteitä markkinatilanteesta ja heidän näkemyksiään toimivista ruokalahjoista. Kysymykset löytyvät liitteestä 1. Haastateltavina olivat Heinolan Heila lähiruoka-kauppa Heinolasta, Tertin kartano Mikkelistä, Herkkupuoti Pikkumakkee Kuopiosta, Lähiruokamyymälä Tullin Tupa Kuopiosta sekä Kalevala Spirit, joka myy suomalaisia lahjatuotteita useilla saksalaisilla joulutoreilla. Kaikilla toimijoilla on yli kymmenen vuoden kokemus ruokalahjamarkkinoista.

Suomalaisilla ruokalahjamarkkinoilla sekä kysyntä että tarjonta ovat vuosien saatossa laajentuneet (Suzuki 2022). Ihmisillä alkaa olla jo kaikkea – kaapit pullistelevat tavaraa – joten ruokalahja on hyvä valinta tällaiselle ihmiselle. Ruokalahjatuote voi olla myös erikoisempi; sellainen, jota saaja itse ei tulisi hankkineeksi. (Tiihonen 2022.) Korona-aikana matkailijoiden määrä väheni, mutta toisaalta kotimaiset asiakkaat ja yritykset hankkivat aiempaa enemmän ruokatuotteita lahjoiksi, ilmeisesti siksi että ravintolapalvelut eivät olleet normaalisti käytettävissä ja toisaalta tukeakseen kotimaisia pientuottajia (Huuha 2022, Reinikainen & Säisä 2022). Kotimaisuus, paikallisuus ja laatu nousivat korona-aikana ruokalahjojen valintakriteereinä tärkeiksi (Tiihonen 2022). Myös valmiiden lahjapakkausten suosio on lisääntynyt. Ihmiset suosivat helppoutta lahjavalmiudessaan. (Rossi 2022.)

Tulevaisuudessa ruokalahjojen kysynnän odotetaan vahvistuvan edelleen ja myös yritykset turvautuvat liikelaajoissaan kotimaisiin ruokalahjoihin. Luomu, kotimaisuus ja lähiruoka ovat nousevia trendejä (Suzuki 2022, Reinikainen 2022). Koska tarjontaa on jo varsin paljon, tuotteiden laatu, käyttötarkoitus ja pakkaus tulevat korostumaan (Huuha 2022). Valmiit tuotepaketit, joissa on mukana hyvä tarina, tulevat nousemaan ostokriteerien kärkeen (Rossi 2022). Lahjapaketteja suunniteltaessa on hyvä huomioida sesongit sekä valita tuotevalikoima, joka tukee toisiaan. Nopea reagointi ja lyhyet toimitusajat ovat tärkeitä. (Huuha 2022.) Verkkokaupan kautta tapahtuva myynti pääsi hyvään vauhtiin korona-aikana ja sen osuus lisääntyy kovaa vauhtia (Rossi 2022).

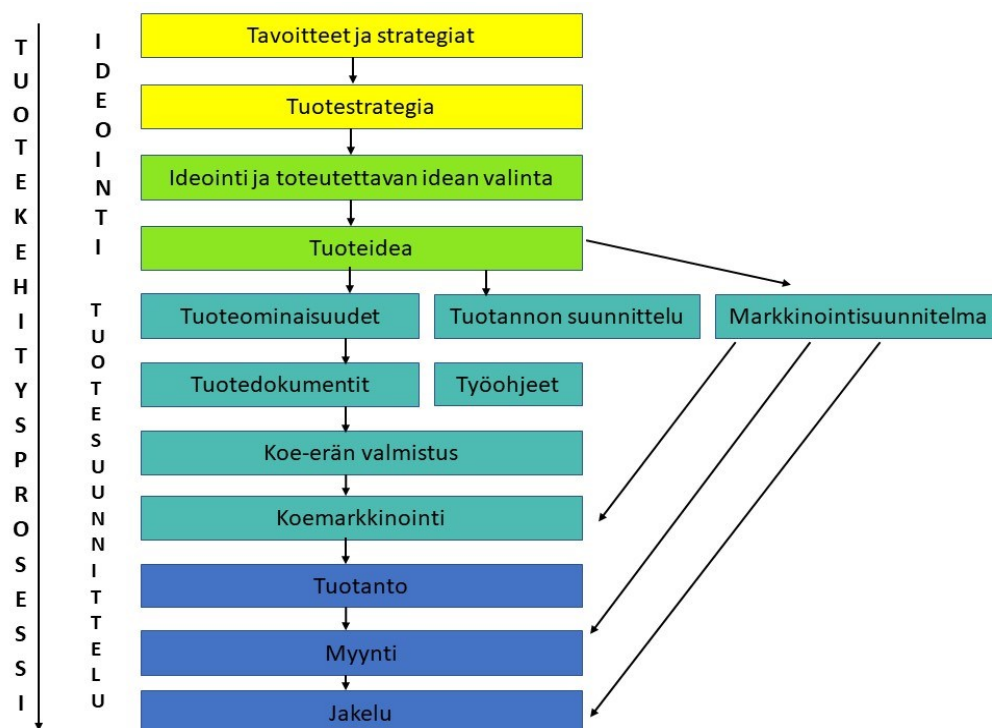
Ulkomaalaisille ostajille suunnatuissa tuotteissa pitkä säilyvyys huoneenlämmössä on tärkeää (Rossi 2022, Reinikainen 2022). Hyvä tarina ja selkeät käyttöohjeet ovat tärkeitä kriteereitä, kun Kalevala Spirit tekee ostopäätöksiä saksalaisille joulutoreille tehtävistä tuotteista. Suomalaiselle tuttujen tuotteiden myyminen ulkomaalaisille voi olla haasteellista, esimerkiksi suomalainen lakka on keskieuropalaisille vieras maku ja sen opettaminen saksalaisille vei 10 vuotta. (Rossi 2022.)

Kalevala Spiritin Marko Rossi (2022) kiteyttää hyvän ruokalahjan ytimekkäästi: ”tyylikäs ja toimiva kokonaisuus hyvällä makumaailmalla”. Tuotteiden kotimaisuus, laadukkuus, ainutlaatuisuus ja puhtaat raaka-aineet ovat tärkeitä kriteereitä hyvässä ruokalahjassa, ja tuotteen tulisi edustaa alueelle ominaisia makuja ja perinteitä (Inkinen 2022, Suzuki 2022). Lähes kaikki toimijat nostivat pakkauksen tärkeäksi kriteeriksi hyvässä ruokamatkalahjassa. Pakkauksen visuaalinen ulosanti on jopa tärkeämpi ostokriteeri kuin hinta; pakkauksen tulee olla laadukas ja tyylikäs (Huuha 2022).

Ruokalahjan hintahaarukka vaihtelee riippuen ostajasta ja lahjan tarkoituksesta. Toisinaan halutaan näyttävä kokoelma herkkuja ja joskus hankitaan vain hauska yksityiskohta kuten muikkusuklaa (Inkinen 2022). Haastateltavat arvioivat sopivaksi hinnaksi keskimäärin 20-40 € (Huuhka 2022, Reinikainen 2022, Rossi 2022, Suzuki 2022). Yritysten hankkimat ruokalahjat voivat maksaa enemmänkin, jopa 100 € (Rossi 2022, Inkinen 2022).

4 RUOKALAHJAN TUOTEKEHITYSPROSESSI

Uuden innovatiivisen tuotteen kehittäminen markkinoille on usein pitkä prosessi, ja vaatii tehokasta taustatyötä (Hyvinvointia elintarvikkeesta hanke 2017, 6). Tuotekehitysprosessi voidaan jakaa pääpiirteittäin kahteen kokonaisuuteen: tuotteen ideointiin ja tuotesuunnitteluun. Aivan aluksi pohditaan uudelle tuotteelle asetettavia tavoitteita ja sitä, kuinka se sopii yrityksen liikeideaan, arvoihin ja toimintastrategiaan. Asiakaslähtöisyys on otettava huomioon heti alkuvaiheessa - löytyykö tuotteelle selkeä kohderyhmä, mitä lisäarvoa tuotteesta on asiakkaalle, mihin tarpeeseen se vastaa ja mitä siitä ollaan valmiita maksamaan. Myös kilpailutilanne vastaavien markkinoilla olevien tuotteiden osalta on syytä kartoittaa. Oma työaikaresurssi sekä käytettävissä olevien tuotantotilojen kapasiteetti rajaavat omalta osaltaan tuotekehitysprosessia. (Kaipainen, Harmoinen & Kivijärvi 2021, 4.)



KUVA 6: Tuotekehitysprosessi alkaa tuotteen ideoinnista päättyen valmiin tuotteen tuotannon aloittamiseen (Tuononen & Hirvonen 2007, 3).

4.1 Tuotteen ideointi

Uuden kiinnostavan elintarviketuotteen ideoinnin perustana kannattaa hyödyntää kuluttajatutkimuksia ja niistä saatavaa tilastotietoa, mutta on tärkeää seurata myös maailmanlaajuisia trendejä ja ideoida uusia tuotteita tulevaisuuspainotteisesti. Tässä vaiheessa pitäisi osata haistella ihmisten keskuudessa mikä on "in" ja kuluttajan näkökulmasta merkityksellistä. (Hyvinvointia elintarvikkeesta hanke 2017, 3, 9.)

Hyvinvointia elintarvikkeesta hanke nosti vuonna 2017 esiin mm. seuraavat trendit, joilla on tulevaisuudessa vaikutusta kuluttajan käyttäytymiseen ja ostohalukkuuteen:

- Kotimaisuus
- Lähiruoka

- Tarinallistaminen (läpinäkyvyys ja sen hyödyntäminen)
- Kuluttajien tietoisuuden lisääntyminen
- Vastuullisuuden ja kestäväen kehityksen mukainen toiminta
- Kuluttajien vaihtelunhalu ja kokeilukulttuuri
- Arjen helppous ja luksus
- Perinteikkyyys
- Kasvispainotteinen ruokavalio, terveellisyys ja hyvinvointi

Vaikka ideointivaiheessa kannattaa pitää mieli avoimena, on jo tässä vaiheessa syytä pitää tuotteen hinnoittelu ja kannattavuus mukana suunnittelussa. Tuottaako uusi tuote niin paljon lisäarvoa kuluttajalle, että hän päätyy ostamaan juuri sen tuotteen? (Hyvinvointia elintarvikkeesta hanke 2017, 5.) Jos idea osoittautuu taloudellisesti kannattamattomaksi, on sitä parempi, mitä varhaisemmassa vaiheessa siitä luovutaan. Tämä esikartoitusvaihe kannattaa kuitenkin dokumentoida hyvin, sillä joskus ideoitava tuote on vain aikaansa edellä ja esikartoituksen dokumentteihin kannattaakin palata, kun aika on kypsä tuotteelle. (Tuononen 2007,10.)

Ideointivaiheen lopuksi yrittäjällä on käsissään suunnitelma, jonka pohjalta voidaan määritellä soveltuuko idea yrityksen tuotantoon ja myyntiin. Suunnitelmassa täsmennetään mm. tavoitteet aikataulun, resurssien, tekniikan ja markkinoiden kannalta. (Apumatti 2022.)

4.2 Tuotteen kehittäminen

Idea on vielä raakile - siksi tuotteen tuotantoprosessi ja tuotannon työvaiheet tulee suunnitella ja testata käytännössä, jolloin hahmotetaan paremmin tarvittavat resurssit ja syntyvät kustannukset. Tuotteen säilyvyys ja rakenne edellyttävät ehkä muutoksia alkuperäiseen tuoteideaan. Myös raaka-aineiden laatuvaatimukset ja sen pohjalta niiden saatavuus sekä soveltuvuus tuotteelle on määriteltävä. (Kaipainen 2021,11-13.)

Kehitysvaiheessa huomioidaan tuotekonseptissa esille tulleet asiat, kuten asiakkaiden tarpeet suunnittelussa kohderyhmässä ja tuotteen ominaisuudet sekä käyttötilanteet. Raaka-aineet ja niiden määrät kirjataan ylös ja tuotteelle laaditaan tarkka valmistusohje. (Kaipainen 2021,11-12; Apumatti 2022.) Tämän pohjalta tarkentuvat myös kustannuslaskelmat (Apumatti 2022).

Valmistusprosessin yhteydessä on suunniteltava myös tuotteen pakkausmahdollisuuksia. Elintarvikkeita voidaan pakata vain elintarvikekelpoiseen materiaaliin. (Tuononen 2007, 20.) Pakkauksen valintaan vaikuttavat useat tekijät, kuten pakataanko nestettä, kerta-annoksia, kuivatavaraa, gourmet-tuotteita vai tukkukauppatavaraa. Myös pakkauksen kierrättäminen tai hävittäminen ja mahdollisesti syntyvä pakkausjäte on syytä huomioida. (Kaipainen 2021, 17-20.)

Koe-erät valmistetaan aluksi hyvin pienessä mittakaavassa, jonka jälkeen lopputuotetta arvioidaan ja tehdään tarvittavat muutokset. Tämä tuotteen säätövaihe voi vaatia useita koe-eräkierroksia. Kun tuotteen tarkka valmistusohje on selvillä, on hyvä testata tuotteen valmistusta ja pakkaamista myös suuremmilla koe-erillä. (Kaipainen 2021, 18.)

4.3 Lainsäädäntö

Elintarvikealan toimijan on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa huolehdittava tuottamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tuotteet tai niistä annettavat tiedot eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan. Yrityksen toiminta ja tuotteet sekä niistä annettavien tietojen on täytettävä elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka vaihtelevat toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan. (Ruokavirasto 2022a.)

Lainsäädännön huomioiminen on siis merkittävä osa tuotekehitysprosessia. Lainsäädäntö raamittaa tuotteen turvallisuuden ja tuotteeseen vaadittavat tuotemerkinnät. Esimerkiksi pakkausmateriaalien tulee olla EY:n asetuksessa 1935/2004 asetettuja säädöksiä noudattavia. Kaikkia elintarvikkeita koskevat yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty EU:n elintarviketietoasetuksessa (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. (Hyvinvointia elintarvikkeista hanke 2017, 15-16.) Pakatun elintarvikkeen eränumerosta ja kielivaatimuksista puolestaan säädetään kansallisesti, maa- ja maatalousministeriön asetuksella 834/2014 ja voimakassuolaisuuden ilmoittamisesta maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 1010/2014 (Ruokavirasto 2022b).

Pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka on sellaisenaan tarkoitettu luovutettavaksi kuluttajalle tai suurtaloudelle. Elintarvikkeen pakkauksessa tulee ilmoittaa vähintään seuraavat tiedot (Ruokavirasto 2022b):

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna ainesosaluettelossa
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä (paino- tai tilavuusyksikkö)
- vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen -päivämäärä) tai viimeinen käyttöajankohta sekä pakastuspäivämäärä
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka
- säilytysohje (tarvittaessa)
- käyttöohje (tarvittaessa, muun muassa varoitusmerkintä tarvittaessa)
- juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia
- ravintoarvo (eli ravintoarvoilmoitus)

4.4 Tuotteen visuaalisuus

Tuotepakkaus toimii markkinointivälineenä tuotteen huomioinnissa ja houkuttelevuudessa ostotilanteessa sekä tuotteen imagon rakentamisessa (Kaipainen 2021, 19). Yhtenäinen ulkoasu tuotteissa on osa yrityksen imagoa ja siihen kannattaa kiinnittää huomiota jo uuden tuotteen alkumetreillä.

Etiketin ulkoasun suunnittelussa kannattaa hyödyntää graafisen suunnittelun ammattilaista. Pakkaukseen tulevat tiedot voidaan painaa joko suoraan pakkaukseen tai käyttää erikseen liimattavaa etikettiä. Etiketin muunneltavuus ja toisaalta etikettiin mahdutettava informaation määrä vaikuttavat sopivan menetelmän valintaan. (Tuononen 2007, 21.)

5 KUOPION JUURET RUOKALAHJAN KEHITTÄMINEN

Toiminnallisessa opinnäytetyössä on tavoitteena tutkimusviestinnän keinoin yhdistää työn keskiössä oleva käytännön toteutus sekä sen raportointi. Näin sanallistetaan tietoa, joka syntyy kokemuksen ja toiminnan mukana. (Vilka ja Airaksinen 2004, 7-9). Kuopion Juuret opinnäytetyössä tavoitteena oli aiheeseen liittyvien taustaselvitysten jälkeen kehittää uusi ruokalahjatuote. Työn toimeksiantajana toimi Savonia AMK. Kehitystyö on perustunut aluksi tehtyyn toimintasuunnitelmaan, jossa hahmoteltiin tuotekehitysprosessin kulku ideasta valmiiksi tuotteeksi. Tämän raportin käytännön työosuus on kirjoitettu pohjautuen kehitysprosessin aikana pidettyyn opinnäytetyöpäiväkirjaan.

5.1 Kuopion Juuret -tuoteidean kuvailu

Tuoteidea Kuopion Juuret tuotteesta sai alkunsa ensimmäisestä Euroopan Local Food Gift -kilpailusta, joka järjestettiin Kuopiossa vuonna 2020. Kilpailu sai pohtimaan, mitä ammennettavaa itäsuomalaisesta ruokakulttuurista voisi olla matkailijoille viemisiksi. Samaan aikaan yhä useampi tuttavapiiristä leipoi ja esitteli hapanjuurituotteitaan, ja nämä kaksi havaintoa loksahivat yhteen. Ideaa on työstetty eri asiantuntijoiden kanssa keskusteluissa sekä kartoitettu löytyykö markkinoilla vastaavia tuotteita. Kuopion Juuret -tuotteen markkinointisuunnitelma on tehty erillisenä opiskelutehtävänä Markkinoinnin suunnittelu -kurssilla.

Tuliaisat ja matkamuistot ovat tärkeä osa matkailijan lomakokemusta. Ei ole kuitenkaan yhdentekevää mitä matkailijoille tarjotaan; parhaimmillaan ostettu tuote kertoo alueen historiasta ja kulttuurista ekologisella ja kestäväällä tavalla. Kuopion Juuret -tuotteen ideana on kerätä alueen vanhoja leivänjuuria, joilla on hyvä toimivuus, pitkä käyttöhistoria ja mielenkiintoinen tarina. Kun kolme tällaista Kuopion alueelta kerättyä ydinjuurta yhdistetään, saadaan tuote Kuopion Juuret.

Kuopion Juuret on toiminnallinen ja ekologinen ruokalahjatuote, joka kunnioittaa ja kertoo alueen vanhasta kulttuurihistoriasta ja on kuitenkin edelleen kiinteä osa nykyistä ruokakulttuuria. Ruisleivän hapanleivonnassa tarvittava juuri kuivataan ohuiksi lastuiksi ja pakataan visuaalisesti kauniisiin paperipusseihin. Pussin etiketissä kerrotaan juurten kotipaikka ja tarina. Lisäksi tuotteen mukana tulevat selkeät ohjeet juuren käyttöönottoon ja leivontaan. Tuote on matkalahjana tai tuliaisena käytännöllinen: se on hyvin säilyvä, kevyt ja helppo kuljettaa. Lastujen rikkoontuminen ei vaikuta tuotteen toimivuuteen, joten sen voi pakata matkalaukkuun tai tuoda myös lentokoneessa käsimatkatavaroissa. Tuote on edullinen ja siihen voi helposti yhdistää esimerkiksi jauhoja, keittiötekstiileitä tai muita keittiötarvikkeita. Tuote toimii myös verkkokauppamyynnissä hyvin.

Tuotteen ensisijainen kohderyhmä ovat ruokamatkailusta kiinnostuneet matkailijat, jotka voisivat ostaa tuotteen matkamuistoksi itselleen tai tuliaisiksi. Tätä ikäskaalaltaan laajaa ryhmää yhdistää kiinnostus leivontaa kohtaan, he ovat ennakkoluulottomia ja haluavat kokeilla erilaisia tuotteita kotikeittiössään. Matkoilla käydessään he etsivät paikallisia erikoisuuksia ja ostavat niitä mukaansa kotiinsa.

Kiinnostusta tuotteelle voisi olla myös kotiseutufiilistelijöiden parissa: esimerkiksi Kuopiosta lähtöisin olevat ihmiset, jotka harrastavat leipomista. Kasvaneen lähiruokakiinnostuksen vuoksi myös nuo-

remppi sukupolvi on alkanut leipomaan kotona ja tutustumaan omiin juuriinsa. Myös paikalliset yritykset sekä mm. Kuopion kaupunki, Itä-Suomen yliopisto ja Savonia-AMK, voisivat hyödyntää tätä tuotetta yrityslahjana vierailijoilleen Kuopiossa.

5.2 Kolmen kuopiolaisen ydinjuuren tarinat

Potentiaalisten kuopiolaisten leivänjuurten etsintä rajattiin nykyisen, vuoden 2021, Kuopion alueelle. Juurten valinnassa tärkeä kriteeri oli myös sen tarinallisuus. Näiden kolmen juuren avulla haluttiin kertoa ruisleipämme monimuotoisuudesta osana kulttuurihistoriaamme. Etsintätyössä hyödynnettiin mm. Maa- ja kotitalousnaisten sekä Kuopion Oppaiden laajaa aluetuntemusta. Juuria metsästäessä kuultiin monia tarinoita juurten matkaamisesta ihmiskohtaloiden mukana. Valitettavan paljon kuultiin myös jo hävinneiden juurten tarinoita; kun talon viimeinen leipuri kuoli, päättyi monen vanhan juurenkin käyttö.

5.2.1 Jaken juuri

Jaakko ”Jakke” Niiranen asuu Kettulanlahdessa yksin omakotitaloaan – on asunut jo yli 30 vuotta vuodesta 1980 lähtien. Vaimo on jo vanhainkodissa, mutta Jakke leipoo 8 leipää kahden viikon välein ja vie sitä vaimolleen tuliaisina hoitokotiin. Oma tuttu leipä kun maistuu vaimolle parhaiten.



KUVA 7: Jaakko hyödyntää akkuporakonetta ja betonivispilää taikinanteossa (Vartia 2022, CC-BY-SA).

Jaken leivän juuri on lähtöisin luovutetun Karjalan alueelta Salmin pitäjästä, Lunkulansaaresta Laatokalla. Saarella asui Jaken anoppi, Olga Hiljanen perheineen. Talvisodassa tuli saaresta pikainen lähtö evakkoon. Aikaa pakkaamiseen annettiin muutama tunti. Ensimmäiseksi Olga leipoi teossa olleen leipätaikinan valmiiksi – evakkomatkalta piti saada evästä. Tärkeät paperit ja leivänjuuri pakattiin tuohikonttiin. Juuri ennen lähtöä Olga vaihtoi nuorimmaisen lapsensa vaipan. Kakkavaipan hän jätti tuliaislahjaksi levälleen tuvan pöydälle uudelle tulossa olevalle valloittajalle. Sitten lapset hevosen kyytiin ja kohti Suomea – pysyvästi. Mitä tämä Olgan toiminta kertoo ruisleipämme merkityksestä – kun vain tärkeät asiat voi ottaa mukaan, on joukossa jokapäiväinen leipämme!

Hiljasen perheen ja leivänjuuren uusi koti löytyi Maaningan Hämeensuolta. Olgan kuoleman jälkeen juuresta huolehti ja leipoi sisar Claudia ja aikanaan hänen tyttärensä. 10 vuotta sitten Jaakko sattui käymään tämän tyttären luona. Hän kertoi leipovansa viimeistä kertaa leipää Olgan vanhalla juurella, sitten tiinu hävitettäisiin. Jaakko pelasti anoppinsa vanhan juuren ja ryhtyi leipomaan juurella säännöllisesti. Ja mikäs oli leipoessa – sekä isoisa, että äiti olivat aikanaan olleet leipureita! Isoisa koulutettiin Viipurissa leipuriksi ja äidillä oli aikanaan Kajaanissa oma leipomo.

Jaakon tietojen mukaan juureen ei ole lisätty hiivaa. Sekä anoppi, että Jaakko käyttivät ruisleipäjauhoa leivontaan, se tekee leivästä pehmeämmän makuista. Juurta säilytetään tiinun reunoilla kuivatettuna sekä pakastimessa. Leivän tekeminen alkaa noin 1,5 vrk ennen leipomista. Tiinuun lisätään vesi ja jauhoja. Leivontapäivän aamuna taikina alustetaan akkuporakoneen avulla. Sitten lyhyt kohotus tiinussa, leivotaan leivät ja kohotetaan pellillä. Taikinan tiivyydestä riippuu, kauanko leipiä kohotetaan. Leivät paistetaan kiertoilmuunissa 0,5 h 200 °C sitten 170 °C tunnin verran ja annetaan tekeytyä uunissa virran poisoton jälkeen, kunnes uuni jäähtyy. Lopuksi leivät nostetaan pöydälle peittojen alle lepäämään.

5.2.2 Hiltulan tilan juuri

Hitusen tilan historia Kuopion Hiltulanlahdessa ulottuu 400 vuoden taakse, ja se on yksi vanhimpia Kuopion alueen tiloja. On oletettavaa, että sama leivänjuuri on ollut leivontakäytössä siitä lähtien kun talossa on ollut savutupa ja jonkinlainen uuni, jossa paistaa leipää.

Tilan nykyinen isäntä Heikki muistaa Anna-mumminsa leiponeen talossa tällä juurella; leipätiinut kuuluivat ja vaihtuivat, mutta juuren pitäisi olla pysynyt samana. Annan jälkeen leivontavastuun talossa otti Aune-täti, apurinaan Maija-täti. Työnjako sisaruksilla oli selvä: Aune oli päällikkö ja suunnitteli leivonnin, Maija teki raskaan taikinan alustamisen, mutta Aune leipoi leivät – ensin teräväkärkisiksi kartioiksi ja sitten taputteli ne leiviksi. Nykyinen emäntä Taina Hiltunen muistelee, että tätien leipätaikina vaivattiin varsin kovaksi ja leipä oli tiivistä ja täyttävää. Tähän aikaan talon alakerrassa oli pieni leipomo, jonka uunissa paistui kerralla 24 leipää. Tilalta vietiin Kuopion torille 1930-luvulla myyntiin joka toinen päivä perunaa ja näitä Aunen leipomia leipiä. Aune leipoikin noin 100 leipää viikossa. Tiinu oli siis koko ajan käytössä ja juuri aktiivisena.

Aune käytti leivonnassaan myös pientä hiivalisää. Ensin tiinuun laitettiin vesi ja jauhoa, illalla siihen lisättiin hiivaa ja jauhoja, sekoiteltiin ja seuraavana aamuna hierottiin taikinaksi. Sitten seurasi ensikohotus tiinussa, leipien leipominen ja kohotus pöydällä ennen paistoa.

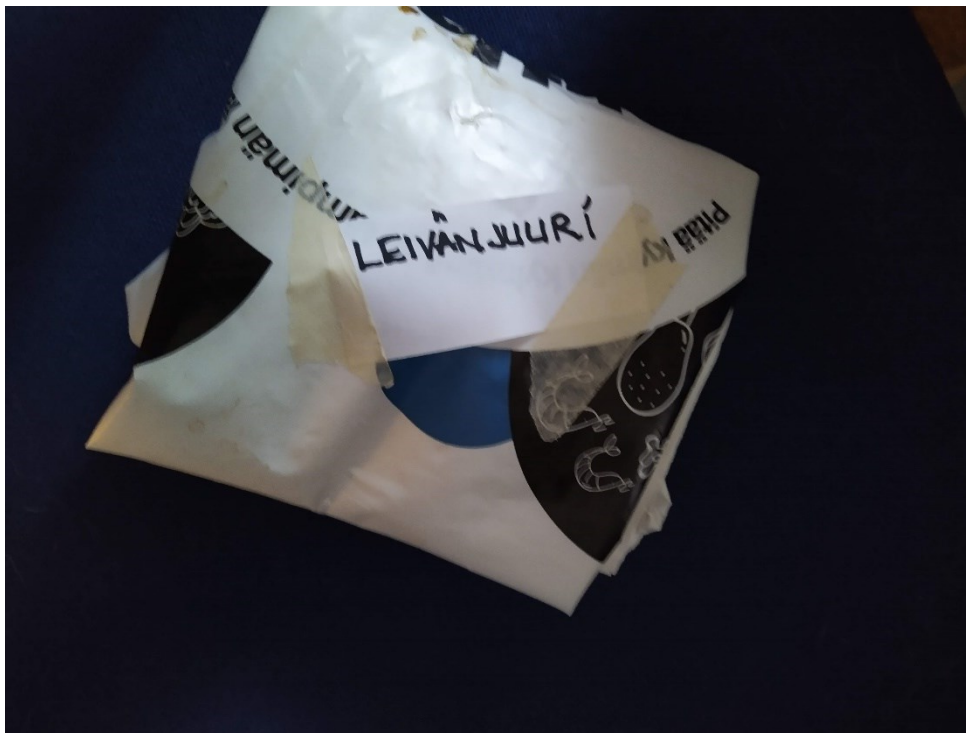
Viimeisin tilan leipuri on ollut nykyinen Taina-emäntä. Talossa ei ollut leivottu juurella leipää ainakaan 15 vuoteen ja Taina epäili juuren elossa oloa. Puinen tiinu oli kuitenkin säilytetty kuivassa, ja reunoilla oli vielä jonkin verran kuivaa taikinaa. Juuren pelastusoperaatio aloitettiin imuroimalla ensin pölyt pois tiinusta. Puinen tiinu oli jo niin kuivunut, ettei se pitänyt vettä, joten tiinun seinämiä kostutettiin sumutinpullolla kohta kerrallaan ja kostunut taikinanjuuri kaavittiin veitsellä talteen (Kuva 8). Kun juurimassaa oli saatu kerättyä riittävästi, aloitettiin juuren herättely. Ja kyllähän se Hiltulan juurikin taas heräsi käyttöön pitkän horroksensa jälkeen!



KUVA 8: Hiltulan tilan puisesta tiinusta kaavitaan leivänjuurta (Vartia 2022, CC-BY-SA).

5.2.3 Inkerin juuri

Maaningalla muistetaan vieläkin legendaarinen ruisleivänlepoja Inkeri Sarlund. Inkeri levitti tarmokkaasti ruisleipäkulttuuria koko Pohjois-Savon alueella; hän leipoi ahkerasti kuuluisaa ruisleipäänsä, jakoi niin leipää kuin sen juurta leivonnasta kiinnostuneille (Kuva 9) ja opetti monelle aloittelevalle leipurille kädestä pitäen ruisleivonnan alkeet.



KUVA 9: Inkerin juuri toimitettiin pakasteena ja hyvin paketoituna (Vartia 2022, CC-BY-SA).

Sarlundien suvun leivänjuuri on lähtenyt liikkeelle alunperin Kontiolahdelta Kunnasniemestä Inkerin isoäidin Kristiinan (s. 1870) synnyinkodista. Sittemmin tiinu siirtyi Sarlundien matkassa Pälkjärvelle Pälksaareen, josta Saarlundeille löytyi oma maatila. (Sarlund 2022.)

Vuonna 1923 perheen poika Aaro Sarlund avioitui ilmakalaisen Josefiina Jääskeläisen kanssa ja heille syntyi seitsemän lasta, yksi heistä Inkeri. Leivänjuuri matkusti talvisodan jälkeen ensimmäisen kerran Savoan keväällä 1940, kun pälkjärveläiset evakuoitiin Maaningalle. Jatkosodan aikaan niin Sarlundien perhe kuin leivänjuuri kävivät uudelleen Pälkjärvellä, josta palasivat uudella evakkoretkellä Laihian kautta huhtikuussa 1945 takaisin Maaningan Käärmelahden kylän Virraniemelle. Inkerin veli Seppo muistaa lapsuudessaan tavanneensa punaisen leipätiinun kyljestä evakkotaipaletta varten tehtyjä suuria merkintöjä: Sarlund ja Pälksaari. (Sarlund 2022.)

Inkeri menehtyi vuonna 2013 yllättäen auto-onnettomuudessa, mutta Sarlundin leivänjuuri jatkaa elämäänsä monessa keittiössä. Tämä juuri onkin oikea maailmanmatkaaja, sillä vuonna 2012 se luovutettiin käyttöön Ranskan Rivieralle ravintola Le Mirazurin omistajalle Mauro Colagrecolle. Hänet oli tällöin juuri äänestetty Ranskan vuoden kokiksi ja hänen ravintolansa arvioitiin maailman 50 huippuravintoloiden joukossa ykköseksi. Kokki Colagreco totesi saatuaan leivänjuuren, että ”äiti lähti nyt käymään Ranskaan”. Ranskassa leivän juurta kutsutaan nimellä *mere* (äiti). Mestarikokki sanoi äitiä keittiön sieluksi, joka synnyttää leivän; ja suomalaista ruisleipää hän luonnehti muodoiltaan niin ikään äidillisen pyöreäksi. Ravintola tarjoilee Inkerin juureen leivotun leivän päällä kaviaaria. (Sarlund 2022.)

5.3 Kuopio Juuren rakentaminen

Kun tuoteidea oli hiottu kuntoon ja tarvittavat ydinjuuret tarinoineen olivat löytyneet, alkoi tuotteen testaus ja koe-erien tekeminen käytännössä. Kaikki kolme juurta otettiin opinnäytetyöprojektin leivontakäyttöön syksyllä 2021. Ensimmäisessä vaiheessa ydinjuurten toimivuus vakioitiin muutamilla

peräkkäisillä leivontakerroilla käyttäen samaa jauhoerää. Samalla testattiin kuivausprosessi ja juurilastujen säilyvyys kuivattuna. Heti ensimmäisen taikinanteon yhteydessä hyvin käyneitä raskia otettiin myös pakkaseen säilytykseen varmuuskopioksi. Raskia kuivattiin ensimmäisestä leivontaerästä ja kolmesta myöhemmästä leivontaerästä. Kuivattu juuri säilytettiin elintarvikekäyttöön tarkoitetuissa paperisissa eväspusseissa valolta suojattuna. Kuivattua juurta on testattu leivontakäytössä kaikista kolmesta juuresta vähintään neljä kertaa. Pisin säilytysväli juurille säilöttynä kuivattuna oli kuusi kuukautta. Juurten leivonnassa on käytetty ainoastaan Tuppurinmäen Myllyn jauhoja.

Toisessa testaus- ja kehitysvaiheessa kuivatut juuret herätettiin leivontakäyttöön yhtenevissä olosuhteissa marraskuussa 2022 Savonia AMK:n opetuskeittiössä (Kuva 10). Ydinjuuret raskitettiin erillisinä siten, että kaikkien juurten mikrobitoiminnan havaittiin selkeästi lähteneen käyntiin (hapan tuoksu, kuplinta). Tämän jälkeen jokaista raskia yhdistettiin 1 dl Kuopion juureksi.



KUVA 10: Kuopion juuri yhdistettiin hyvin käyneistä ydinjuurten raskeista (Vartia 2022, CC-BY-SA).

Sekä ydinjuurilla erikseen, että uudella yhdistetyllä Kuopio Juurella leivottiin leipää, jolloin samalla varmistettiin juurten toimivuus leivontakäytössä ja pystyttiin vertailemaan juurten toimintaa yhtenäisissä olosuhteissa. Leivontatilanne vakioitiin nesteen ja raskin määrän, jauhojen ja lämpötilojen suhteen mahdollisimman yhtenäiseksi. Juuret tuottivat ulkonäöltään, kuohkeudeltaan ja maultaan hie-man erilaista leipää (Kuva 11).



KUVA 11: Vasemmalla Inkerin juureen, oikealla takana Hiltusen tilan juureen ja oikealla edessä Jaakon juureen leivottu leipä (Vartia 2022, CC-BY-SA).

5.4 Juurten kuivaaminen

Juuret on kuivattu kasviuivurilla (Excalibur ® Food Dehydrator), jonka lämpötilaa pystytään säätämään. Kuivatuslämpötilaksi säädettiin 38-40 °C, jota seurattiin myös erillisellä lämpömittarilla.

Hyvin käynyt, kupliva raski levitettiin kauhalla lastumaisiksi kasoiksi kuivurin parafiinikalvojen päälle (Kuva 12). Lastuja kuivattiin niin kauan, että taikinan rakenne oli kauttaaltaan kuiva, korppumainen ja lastu rapsahti katkaistaessa. Kuivattu juuri säilytettiin paperipusseissa valolta suojattuna viileässä lämpötilassa.



KUVA 12: Raski levitetään ohueksi lastuksi parafiinikalvolle kuivurin ritilän päälle. Ritilät asetellaan kuivuriin. (Vartia 2022, CC-BY-SA.)

5.5 Tuotteen pakkaus

Tuotetta pakataan myyntiin 30 g elintarvikekäyttöön tarkoitettuun paperipussiin, joka on ekologinen ja kierrätettävissä oleva pakkaustapa tuotteelle. Sopivin pussikoko tälle määrälle tuotetta olisi noin 10-12 cm leveä paperipussi. Pussissa on hyvä olla joko sivuvekki tai alaspäin leviävä kolmiomainen muoto. Osassa tarjolla olevista pakkauspusseista on muovitettu pussin sisäpinta, mikä on tarpeeton ominaisuus kuivatun juuren säilyttämiseen. Ikkuna pussissa antaisi asiakkaalle mahdollisuuden nähdä ostotilanteessa millaiselta tuote näyttää. Alaspäin levenevä, kolmiomainen pussin muoto taas auttaisi tuotteiden asettamisessa tarjolle myyntiin, sillä leveään pohjansa ansiosta tuote pysyy pystyssä hyllyllä.

5.5.1 Lainsäädännön vaatimukset pakkausmerkinnöissä

Koska kysymyksessä on pakattu tuote, on pakolliset elintarviketiedot esitettävä suoraan kuluttajalle luovutettavassa pakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä. Elintarviketietojen lainsäädännön vaatimusten mukaisuudesta vastaa toimija, jonka nimellä elintarviketta myydään, joten hänellä on oltava riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeesta, jonka hän on tuottanut, jalostanut ja jaellut. Toimijan tulee tietää tuotteen luonne, koostumus, määrä, säilyvyys, alkuperä ja valmistus- ja tuotantomenetelmä sekä tuntea elintarviketietoihin liittyvät lainsäädännön vaatimukset. (Ruokavirasto 2019, 7-10.)

Elintarvikkeesta on annettava totuudenmukaiset ja riittävät tiedot, jotka eivät ole harhaanjohtavia. Merkintöjen tulee olla helposti havaittavia, luettavia ja selkeitä. Tavoitteena on, että henkilö, jolla on normaali näkökyky, pystyy lukemaan merkinnät vaivatta. Pienen x-kirjasimen koon on oltava vähintään 1,2 mm. Merkintöjen tulee olla pysyvällä tavalla tehtyjä. (Ruokavirasto 2019, 9.)

Pakatussa leivänjuuri -pakkauksessa (tai siihen kiinnitetyssä etiketissä) tulee olla lainsäädännön mukaan seuraavat tiedot: (Ruokavirasto 2019, 11.)

- Elintarvikkeen nimi: Kuopion Juuri – kuivattu ruisleivänjuuri
- Ainesosaluettelo: **ruisjauho**, vesi, leivänjuurten mikrobisto
- Sisällön määrä: 30 g
- Vähimmäissäilyvyysaika ”parasta ennen” -päivämäärä: 1 vuosi valmistuspäivämäärästä eteenpäin
- Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- Alkuperämaa: Suomi
- Käyttöohje

Gluteenia sisältävä ruis on elintarviketietoasetuksen mukaan allergioita ja intoleransseja aiheuttava tuote, jolloin se on ilmoitettava ainesosaluettelossa korostettuna (Ruokavirasto 2019, 15).

5.5.2 Tarinoiden liittäminen pakkaukseen

Kartioon tuleva teksti:

Ruisleipää syömällä suomalaiset ovat selvittäneet nälkävuodet ja sota-ajat. Ei ihme, että ruisleipä valittiin vuonna 2017 kansallisruuaksemme! Ruisleivänjuuri on kulkenut ihmisten mukana niin naimakaupat kuin evakkoreissut ja toisaalta sama juuri on voinut säilyä maalaistalossa sukupolvelta toiselle satojen vuosien ajan. Jokaisen juuren mikrobisto on ainutlaatuinen tuottaen hieman erilaisen lopputuloksen leipänä. Hapanjuureen leivottuna leipä säilyy hyvin ja sen vilja muokkautuu meille käyttökelpoisempaan muotoon, jolloin pystymme hyödyntämään sen ravinteet paremmin. Koska ruisleipä leivotaan pääsääntöisesti täysiviljaan, on se ollut suomalaiselle tärkeä kuidun lähde kautta aikojen.

Kuopion juurissa yhdistyy kolme vanhaa leivänjuurta Kuopion alueelta, joiden tarinat löydät etiketti-paperin kääntöpuolelta. Juuren avulla voit leipoa herkullista hapanleipää ja päästä osaksi juurien kertomia tarinoita Kuopion alueesta ja ihmistä.

5.5.3 Tuotteen käyttöohje

Pakkaukseen tuleva teksti:

Kuivatun juuren käyttöönotto

1. Murenaa kuivattu juuri kulhoon ja lisää 2 dl noin 25 asteista vettä. Peitä kulho leivinliinalla. Anna juuren pehmetä vähintään 1 tunti lämpimässä. Lämmitetyn uunin päällä tai kyljessä tai kylpyhuoneen lattialämmityksellä juuren on hyvä heräillä.
2. Lisää 8 dl lämmintä vettä ja 4 dl ruisjauhoa.
3. Sekoittele säännöllisesti juurta ja lisää jauhoja muutaman tunnin välein. Juuri saa hapata noin 14-24 tuntia välillä sekoitellen ja jauhoa lisäten. Tavoitteena on paksu puuomainen rakenne, joka kuplii.
4. Ota leivänjuurta talteen 1 dl seuraavaa kertaa varten.
5. Noin 24 tunnin kuluttua aloittamisesta lisää 2 tl suolaa ja ruisjauhoja, kunnes saat löysähkön, mutta leivottavissa olevan leipätaikinan. Anna taikinan kohota 2-3 tuntia leivinliinalla peitettynä lämpimässä paikassa
6. Leivo leivät (reikäleipä tai limppu)
7. Anna leipien kohota liinan alla 1-2 tuntia. Lämpötila vaikuttaa kohoamisaikaan.
8. Pistele leipien kuori haarukalla. Paista leivät uunissa. Sähköuunissa normaali limppu ensin 15 min 250 °C ja sitten 45 min 200 °C.
9. Ota leivät uunista jäähtymään leivinliinojen alle.

5.5.4 Tuotteen visuaalisuus

Tuotteen visuaalisuus on tärkeä osa tuotekehitysprosessia, sillä ostaja tekee usein päätöksensä tuotteesta näkemänsä perusteella. Kuopion Juuret- tuotteen visuaalisen ilmeen suunnittelevat Savonia AMK Muotoilun koulutusohjelman opiskelijat osana graafisen muotoilun kurssia. Kurssi alkaa 28.12.2022 ja opiskelijoiden ehdotukset tuotteen pakkaamisesta valmistuvat helmikuun 2023 loppuun mennessä.

5.6 Elintarvikelainsäädännön vaatimukset Kuopion Juuri -tuotteen valmistajalle

Jos Kuopion Juuret -tuotetta valmistaa uusi Y-tunnuksellinen yritys, joka tuottaa elinkeinonaan kuivattuja leivänjuuria, on yrityksen tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta alueensa kunnan tai kaupungin elintarvikevalvojalle. (Ruokavirasto 2022c.)

Elintarvikelain (297/2021) 10 §:n 2 momentin mukaan ”ilmoitusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä jokin allaolevasta kolmesta ehdosta toteutuu”:

- elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta
- toimija on yksityinen henkilö (esimerkiksi henkilö leipoo satunnaisesti ja myy leivonnaisia torilla) tai
- toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena

Yksityishenkilö saa harjoittaa elintarviketoimintaa ilman toiminnan rekisteröintiä, kun toimintaan liittyvät riskit ovat vähäisiä. Ruokaviraston tulkinnan mukaan huoneenlämmössä säilyvien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden valmistus ja myynti on tällaista. Elinkeinotoiminnan liikevaihto saa olla korkeintaan 15 000€/vuosi. Mikäli tuotetta myydään verkkokaupassa, on siitä ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle. Ilmoituksen tekee se yritys, joka omistaa verkkokaupan verkkotunnuksen. Verkkotunnuksen omistava yritys on vastuussa verkkokaupassa myytävistä tuotteista ja niistä annettavista tiedoista. Ruokavirasto 2022d.)

6 POHDINTA

Tämä opinnäytetyöprosessi on ollut opettavainen ja monipuolinen loppuhuipentuma opinnoissani. Halusin valita opinnäytetyöni muodoksi nimenomaan toiminnallisen opinnäytetyön, sillä aikaisemmissa opinnoissani ja työssäni olen jo tehnyt useita kvantitatiiviseen tiedonkeruuseen pohjaavia tutkimusraportteja ja julkaisuja ja nyt halusin lopputyöhöni uuden lähestymiskulman. Toiminnalliseen opinnäytetyöhön ohjasi myös mielessäni pyörinyt oma tuoteidea, jonka toimivuutta halusin selvittää systemaattisesti. Tämän opinnäytetyön myötä olen päässyt perehtymään tarkemmin minulle tuttuun leivontaharrastukseeni hapanjuurella. Lisäksi hyödynsin GastroBusiness -hankkeessa tekemässäni harjoittelussa saamiani kokemuksia ja kontakteja Euroopan ruokamatkalahjakilpailuista, joita olin järjestämässä Kuopiossa vuonna 2020.

Kolmen leivänjuuren etsintä paljasti, kuinka paljon vanhoja leivänjuuria on jo kadotettu ja kuinka tärkeää jäljellä olevat juuret olisi kartoittaa ja turvata niiden olemassaolo. Luonnonvarakeskuksen meneillään oleva hapanjuuritutkimus antaa jo alustavissa tuloksissaan viitteitä juurten mikrobiologisista eroista, joten vanhat juuret olisi syytä säilyttää. (Luonnonvarakeskus 2020.) Jo kolme opinnäytetyössäni ollutta ydinjuurta käyttäytyivät leivonnassa hieman eri tavoin ja tuottivat kukin omanmaakuistaan leipää. Vanhojen juuren mikrobistoista voisi löytyä esimerkiksi elintarviketeollisuudelle hyödyllisiä mikrobikantoja.

Juurten tarinoiden kuuleminen nosti ne aivan uudelle tasolle, yksilöiksi. tarinat kertoivat paikoista, ihmisistä ja niiden kohtaloista menneessä maailmassa, joka kuitenkin tuntui edelleen elävän juurissa. Kesällä 2022 opetin japanilaiselle ruokavaikuttajalle Misato Okaneyalle ruisleiväntekoa. Tuntui oikealta antaa Misatolle mukaan kotimaahansa nimenomaan Inkerin juuri; sillä kun on jo kokemusta maailmalta. Ehkäpä tämä maailmanmatkaajajuuri pääsee Japanissakin hurmaamaan leiväntuokslaan.

Tärkeä oppi tässä projektissa on ollut myös se, että kaikkea työtä ei tuotekehitysprosessissa voi itse tehdä. Uuden tuotteen kehittäminen on pitkäkestoinen prosessi, jossa on hyötyä eri asiantuntijoiden näkemyksistä ja vinkeistä. Opinnäytetyön loppuvaiheessa oli tunnustettava itselleen, että tuotteen pakkauksen valinnassa ja visuaalisessa suunnittelussa tarvitsen apua. Pakkauksen merkitys osana yrityksen imagoa ja tuotteen houkuttelevuuden kannalta on niin olennainen osa tuotekehitysprosessia, että sitä ei kannata tehdä huonosti. Oli hienoa, että yhteistyö Savonia AMK:n sisällä toi apua minulle ja toisaalta Kuopion Juuret hyödyttää myös graafisen alan opiskelijoita opinnoissaan.

Ruokalahjojen teoriaosuudessa korostui, että kun ruokalahjojen myyjät tekevät tuotevalintoja tai ruokalahjakilpailujen arvioijat arvostelevat kilpailutuotteita, nousee tärkeäksi kriteeriksi tuotteen pakkaus. Tämä näkemys korostui myös suomalaisten ruokalahjatuotteiden myyjien haastatteluissa. Pakkauksen on oltava myyvä, laadukas ja tyylikäs. (Tertti, Tullintupa, Pikkumakkee 2022.) Toisaalta taas Altintzogloun Norjassa vierailleille matkailijoille tehdyssä kyselyssä pakkaus sijoittui ostopäätöstä tehtäessä viimeisimmäksi ja tärkeimpinä kriteereinä ostopäätöstä tehtäessä olivat tuotteen laatu, maku, paikallisuus ja alkuperäisyys. Myös tuotteeseen liitetty tarina, jota tuotteita arvioitaessa

esimerkiksi Euroopan ruokamatkalahjakilpailuissa pidetään tärkeänä, jäi ostajien arvoasteikossa häntäpäähän. (Altintzoglou 2015.) Kriteereissä näyttää siis olevan jonkinlainen ristiriita riippuen katso- taanko asiaa myyjän tai ostajan näkökulmasta. Olisiko niin, että kun tuotteen pakkaus on oikein suunniteltu, herättää se ostajan mielenkiinnon niin hienovaraisen taitavasti, että ostaja ei edes tie- dosta pakkauksen osuutta kiinnostuksen kohdistuessa tuotteeseen? Liiallinen pakkaaminen taas voi etenkin matkailijoille suunnatuissa ruokalahjoissa häiritä muiden tärkeämpänä pidettyjen ominai- suuksien kuten maun tai laadun arviointia ja johtaa väärään käsitykseen tuotteen autenttisuudesta – matkailijalle ei saa tuolla tunnetta, että tuote on tehty ja hinnoiteltu ainoastaan turisteille. Pakkauk- sen tietynlainen kotikutoisuus voisi antaa ostajalle lisävahvistusta, että kysymyksessä on käsityönä tehty paikallistuote.

Opinnäytteen tavoitteena oli luoda uusi toimiva ruokalahjatuote. Kuopion Juuret -tuote on tämän opinnäytteen aikana luotettavasti testattu ja valmistettu ruokalahjatuotteeksi huomioiden lainsää- dännön vaatimukset tuoteturvallisuuden toteutumiseksi. Tuoteideani osuu hyvin kasvaneeseen ruo- kalahjakysyntään ja toisaalta lisääntyneeseen hapanjuurileivonnan suosioon. Se on eettinen ja vas- tuullinen lahja, joka kunnioittaa kulttuuriperintöämme ja antaa saajalleen mahdollisuuden aktiiviseen toimintaan. Kun yhteistyö Savonia AMK:n Muotoilun linjan opiskelijoiden kanssa pakkauksen suunnit- telun ja tuotteen visuaalisen brändäyksen osalta valmistuu helmikuussa 2023, on Kuopion Juuret - tuote valmis myyntiin erilaisissa matkamuisto- ja leivontatuotemyymälöissä.



KUVA 13: Kuvassa ensimmäinen leivottu leipä kolmesta ydinjuuresta yhdistetyllä Kuopion juurella (Vartia 2022, CC-BY-SA).

LÄHTEET

- Altintzoglou, Themistokis, Heide, Morten & Borch, Trude 2015. Food souvenirs: buying behaviour of tourists in Norway. *British Food Journal* 118 (1), 119-131. <https://doi-org.ezproxy.savonia.fi/10.1108/BFJ-05-2015-0190>. Viitattu 12.11.2022.
- Apumatti 2022. Elintarvikkeiden jalostaminen. Rovaniemen koulutuskuntayhtymä. Verkkojulkaisu http://apumatti.redu.fi/MS_359.html. Viitattu 3.10.2022.
- Buczowska, Karolina 2014. Local food and beverage products as important tourist souvenirs. *Turystyka Kulturowa*, 1, 47-58.
- Elintarvikelaki 297/2021. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297>. Viitattu 18.10.2022.
- Huuhka, Henna. Lahjatavaramyymälätyöntekijä. Tertin Kartano. Haastattelu 31.10.2022.
- Hyvinvointia elintarvikkeista hanke 2017. Vinkkejä tuotekehitysprosessin hallintaan elintarvikealan toimijoille. Future Food tutkimus- ja tuotekehitysyksikkö Savonia-AMK, Matkailu- ja ravitsemusala.
- Inkinen, Marita. Yrittäjä. PikkuMakkee. Haastattelu 10.11.2022.
- Kaipainen, Riitta, Harmoinen Taina & Kivijärvi, Pirjo 2021. Elintarvikkeiden tuotekehitys ja asiantuntijapalvelut. KURVI-hanke. Verkkojulkaisu. <https://www.xamk.fi/wp-content/uploads/2018/12/elintarvikkeiden-tuotekehitys-ja-asiantuntijapalvelut.pdf>. Viitattu 5.10.2022.
- Kimbell, Vanessa 2017. The sourdough school. The ground-breaking guide to making gut-friendly bread. Lontoo. Kyle Books.
- Kuusela, Eliisa 2018. Leipävallankumous. Keuruu. Otavan Kirjapaino Oy.
- Kuusela, Eliisa 2020. Hapanjuuri taipuu. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- Kylli, Ritva 2021. Suomen ruokahistoria. Tallinna: Raamatutrükikoja OÜ.
- Larres, Matti, Jauhonen, Hilikka & Uski, Raija 1982. Suomalainen ruokapöytä 3. Perinteiseen maakuun. Helsinki Kirjayhtymä.
- Leipätiedotus 2022a. Suomalainen leipäkulttuuri. Verkkojulkaisu. <https://www.leipätiedotus.fi/tietoa-leivasta.html>. Viitattu 4.1.2022.
- Leipätiedotus 2022b. Vilja ja viljalajit. Verkkojulkaisu. <https://www.leipätiedotus.fi/tietoa-leivasta/vilja.html>. Viitattu 3.10.2022.
- Li, X. R, Lai, C, Harrill, R, Kline, S & Wang, L 2011. When east meets west: an exploratory study on Chinese outbound tourists' travel expectations. *Tourism Management*, 32(4), 741-749.
- Luonnonvarakeskus (LUKE) 2020. Yleinen tulososio hapanjuurituloksista. Tutkimustuloksia ei ole vielä julkaistu. Sähköposti 24.9.2021.
- Luther, Annika 2022. Rukiin viljava historia. Helsinki. Nordprint.
- Lyly, Marika 2017. Rukiista asiaa. Verkkojulkaisu. <https://www.vaasan.fi/blogi/rukiista-asiaa/>. Viitattu 5.10.2022.
- Mustonen, Riitta 2015. Teoksessa Riitta Mustonen (toim.), Heikki Manner, Kati Katina & Pekka Väisänen Ruisvoimaa. Print best. Maahenki Oy.
- Manner, Heikki 2015. Teoksessa Riitta Mustonen (toim.), Heikki Manner, Kati Katina & Pekka Väisänen Ruisvoimaa. Print best. Maahenki Oy.
- MTK 2017. Verkkojulkaisu: <https://www.mtk.fi/-/ruisleipa-on-suomen-kansallisruoka?inheritRedirect=true>. Viitattu 29.11.2022.

- Moilanen, Mikko 2015. Taikinajuudessa on vuosisatoja vanhaa mystiikkaa, jossa kuunkierrollakin on merkitystä. Verkkajulkaisu: <https://yle.fi/a/3-8201781>. Viitattu 29.11.2022.
- Pitkälä, Eeva 2019. Vehnäleipä palaa juurilleen. *Kemia -lehti* 7/ 2019, 52-54.
- Poutanen, Kaisa, Flander, Laura & Katina, Kati 2009. Sourdough and cereal fermentation in a nutritional perspective. *Food Microbiology* 26, 693-699.
- Rauramo, Ulla 2004. Ruis suomalaisten salainen ase. Jyväskylä. Atena Kustannus Oy.
- Reinikainen, Outi ja Säisä Anna. Yrittäjät. Lähiruoka TullinTupa. Haastattelu 10.11.2022.
- Rossi, Marko. Toimitusjohtaja. Kalevala Spirit. Haastattelu 11.11.2022.
- Ruokavirasto 2019. Elintarvikkeista annettavat tiedot – Opas pk-yrityksille. Verkkajulkaisu: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/opus_elintarvikkeista_annettavat_tiedot_fi.pdf. Viitattu 18.10.2022.
- Ruokavirasto 2022a. Verkkajulkaisu: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote--ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/>. Viitattu 18.10.2022.
- Ruokavirasto 2022b. Verkkajulkaisu: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/>. Viitattu 18.10.2022
- Ruokavirasto 2022c. Verkkajulkaisu: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikekeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/ilmoita-elintarviketoiminnasta/>. Viitattu 18.10.2022.
- Ruokavirasto 2022d. Verkkajulkaisu: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/>. Viitattu 18.10.2022.
- Salovaara, Hannu, Ignatius, Ari, Jussila, Aimo & Hurri-Martikainen, Maija 2017. Leivonnan teknologia Ruokaleipä. 1. painos. Helsinki. Bookwell Oy.
- Sarlund, Seppo 2022. Sarlundin juuren historia. Yksityinen sähköpostiviesti. 7.2.2022. Viestin saaja: Kirsi Vartia.
- Statista 2016. Italy: preferred souvenirs from vacation 2016. Verkkajulkaisu. <https://www.statista.com/statistics/593377/preferred-souvenirs-from-vacation-italy/>. Viitattu 4.11.2022.
- Suzuki, Hanna. Myymälävastaava. Lähiruokatori Heinolan Heila. Haastattelu 12.11.2022.
- Tuononen, Vuokko ja Hirvonen, Urpo 2007. Ideasta elintarvikkeeksi työkirja. Sisä-Savon seutuyhdistymä.
- Vartia, Kirsi, 2022. Opinnäytetyön prosessin kuvat 1-4, 7-13. Valokuva. 2022. Kuopio: Kirsi Vartian kokoelmat.

LIITE 1. HAASTATTELUKYSYMYKSET

Tuliaisat ja matkamauistot ovat yhä useammin ruokaan liittyviä – joko varsinaisesti syötävää tai ruuanlaittoon liittyvä tuote. Samoja tuotteita myydään myös yrityslahjoiksi. Näillä kysymyksillä pyrin kartoittamaan tuotteita myyvien yritysten näkemyksiä ja tulevaisuuden mietteitä ruokalahjatuotteisiin liittyen. Kysely on osa restonomiopintojeni lopputyötä, jossa pohditaan ruokamatkalahjojen tuotteistamisprosessia.

1. Kuinka kauan olette myyneet ruokamatkalahjoja asiakkailleen?
2. Kuinka ostokäyttäytyminen tuliaisten ja ruokamatkalahjojen suhteen on työuranne aikana muuttunut?
3. Kuinka näette tulevaisuuden ihmisten ostokäyttäytymisen osalta ruokalahjojen ja tuliaisten suhteen?
4. Millaisiin tuotteisiin itse panostatte tarjonnassanne?
5. Onko asiakkaissanne paljon yrityksiä, jotka hankkivat yrityslahjoja asiakkailleen tai työntekijöille? Millaisin kriteerein näette näitä yrityslahjoja hankittavan?
6. Mikä olisi optimaalinen hinta ruokamatkalahjalle? Mikä olisi optimaalinen hinta yrityslahjalle?
7. Mitkä kriteerit ovat tärkeitä hyvässä ruokamatkalahjassa?

Kiitos avustasi!

Kirsi Vartia

kirsijohanna.vartia@edu.savonia.fi

p. 040 725 8215

