



Muikkukebaburger

Janne Ruponen

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Restonomi

Opinnäytetyö

2023

Tiivistelmä

Tekijä(t) Janne Ruponen
Tutkinto Restonomi
Raportin/Opinnäytetyön nimi Muikkukebaburger
Sivu- ja liitesivumäärä 28+3
<p>Toiminnallisen opinnäytetyö tehtiin toimeksiantona Burgers & Wine ravintolalle. Burgers & Wine ravintola sijaitsee Triplassa. Ravintolassa tarjoillaan hampurilaisia, sekä myös alku-, sekä jälkiruokia. Juomapuolella ravintolasta löytyy laaja viini-, sekä cocktail valikoima.</p> <p>Työ toteutettiin elokuu-marraskuussa 2023. Opinnäytetyön idea syntyi 2020 ruokaoivallus kilpailuun tehdystä muikkukebaburgerista. Opinnäytetyön tavoitteena oli tuotekehityksen avulla tehdä toimeksiantajalle kausiluontoisesti myyntiin tuleva hampurilainen, sekä tuoda mielenkiintoinen kalavaihtoehto listalle.</p> <p>Opinnäytetyö koostuu tietoperustasta, sekä toiminnallisesta osasta. Tietoperustassa käsitellään tuotekehityksen prosesseja, tavoitteita, tuotekehityksen kompastuskiviä, asiakasta, tuotekehityksen välineitä ja keinoja, ideoita, luovuutta, sekä innovaatiota. Käsitellään myös kokeilemalla kehittämisen tuotekehitystä, mitä menetelmää käytetään toiminnallisessa osiossa.</p> <p>Tietoperustassa käsitellään myös hampurilaista, sekä hampurilaisten välissä käytettäviä yleisempiä komponentteja. Opinnäytetyön innostajaa muikkua käydään myös läpi.</p> <p>Opinnäytetyön tuloksena syntyi erittäin hyvin onnistunut Muikkudöner Burger, mikä tuli myyntiin lokakuu-marraskuu ajalle.</p>
Asiasanat Tuotekehitys, hampurilainen, muikku

Sisällys

1	Johdanto	1
1.1	Toimeksiantaja	1
2	Tuotekehitys	2
2.1	Tuotekehityksen prosessi	2
2.2	Tuotekehityksen tavoitteet ja perusta	5
2.3	Tuotekehityksen kompastuskivet	5
2.4	Tuotekehityksen välineet ja keinot	6
2.5	Kehittäminen kokeilemalla	7
2.6	Idea, luovuus ja innovaatio	10
2.7	Ruokatuotteen reseptin kehittäminen	10
2.8	Asiakas	11
3	Muikku	13
3.1	Muikun käyttäminen ruoanlaitossa	14
3.2	Vastuullisuus	15
4	Hampurilainen	16
4.1	Sämpylä	16
4.2	Pihvi	16
4.3	Juusto	16
4.4	Kastike	16
4.5	Salaatti	17
5	Muikkukebaburgerin tuotekehitys	18
5.1	Tuotekehityssuunnitelma	18
5.2	Muikkukebab	20
5.2.1	Tuotekehityksen ensimmäinen testi	20
5.2.2	Toinen testaus kerta	21
5.3	Muikkukebaburgerin tuotekehitys	22
5.3.1	Hampurilaisen ensimmäinen versio	23
5.3.2	Toinen testauskerta	23
5.3.3	Kolmas testauskerta	24
5.4	Aikataulu	24
5.5	Prosessin vaiheet	24
5.6	Tuotekehityksen päätös	25
6	Pohdinta	26
7	Lähteet	28
	Liitteet	29

Liite 1. Muikkukebab ohje	29
Liite 2. Burgers Lovers Finland mainos.....	31
Liite 3. Oma Instagram mainos	32

1 Johdanto

Opinnäytetyö tehdään toimeksiantona Burgers & Wine ravintolalle. Aiheena on tehdä tuotekehitystä Muikkukebaburgerille. Hampurilaisen olen kehittänyt aikoinaan ruokaoivallus nimiseen kisaan vuonna 2020. Tuote jäi silloin hieman huonoksi ja nyt tuli mahdollisuus tehdä tuotekehityssrossia kyseiselle tuotteelle.

Työn tavoitteena on tehdä tuotekehityksen avulla kausiluontoisesti myyntiin tuleva hampurilainen, sekä tuoda toimeksiantajalle mielenkiintoinen kalavaihtoehto ruokalistalle. Alkuperäisessä hampurilaisessa oli tavoitteena yhdistää kesällä torilta saatavat paistetut muikut ja aasilaisia maku vivah-teita, tässä työssä olisi myös tavoitteena päästä samoihin makumaailmoihin.

Tietoperustassa tulen käsittelemään yleisesti tuotekehityksen prosessia, sekä empiirisessä osiossa käytettävään kokeilemalla kehittämisen tuotekehitystä. Kokonaisuudessaan tuotekehityksen on ol-tava asiakaslähtöistä ja monipuolista. Vaatii jatkuvaa oppimista, kehittymistä, sekä avointa kommu-nikaatiota jokaisen kanssa, joka osallistuu prosessiin. Tuotekehityksessä tulee olla tavoitteet, tarvit-tavat resurssit, huolellista suunnittelua, sekä asiakaslähtöisyyttä. Yhdistämällä mainitut tekijät voi-daan saavuttaa menestyksellisiä tuloksia, jotka tukevat yrityksen kasvua ja kilpailukykyä.

Tulen myös käymään läpi mitä hampurilainen vaatii, jotta siitä tulisi onnistunutta, sekä kertomalla tämän työn synnyttäjän eli mitä muikku on.

Työ tehdään osana toimeksiantajan uuden menun tuotekehitys projektia, mutta tulen tässä työssä vain käsittelemään Muikkukebaburgeria. Työ vastuullisessa osiossa käsitellään vain muikusta, koska en koe tärkeäksi tässä työssä käsitellä muista hampurilaiseen liittyvistä komponenteista, koska ne ovat jo valmiita tuotteita mitä toimeksiantaja käyttää. Tuotteen katteiden laskemisesta, sekä markkinoinnista käsitellään vain pintapuolisesti pohdinnassa.

1.1 Toimeksiantaja

Toimeksiantajana opinnäytetyössä toimii Burgers & Wine ravintola. Ravintola sijaitsee Triplassa. Ravintolassa tarjoillaan hampurilaisia, sekä myös alku-, sekä jälkiruokia. Juomapuolella ravintolas-taa löytyy laaja viini-, sekä cocktail valikoima.

2 Tuotekehitys

Tuotekehitys on merkittävässä roolissa liiketoiminnan kannalta, se mahdollistaa yritykselle uusien tuotteiden tai palveluiden luomisen, sekä jo olemassa olevan liiketoiminnan kasvattamista. Tuotekehitystä pidetään välttämättömänä toimenpiteenä liiketoiminnan selviytymisen ja kannattavuuden takaamiseksi. (Villanen 2016, 105–114.) Ilmiönä tuotekehitystä pidetään suhteellisen nuorena, mutta on kehittynyt viimevuosikymmenten aikana huomattavasti (Jokinen 2001, 11).

Uuden yrityksen perustamisessa tärkeimmässä avainroolissa on tuotekehitys mikä mahdollistaa liiketoiminnan aloittamisen (Villanen 2016, 105). Olemassa olevissa yrityksissä tuotekehitys on osa strategiaa. Tuotekehityksen avulla pyritään jatkuvasti kehittämään olemassa olevia palveluita ja tuotteita, sekä pyrkiä luomaan uusia palveluita/tuotteita parantamaan liiketoimintaa. Oppikirjamaisissa tilanteissa tuotekehitystoiminta on osa yrityksen jatkuvaa prosessia, mikä mahdollistaa henkilöstölle arvioida prosessien ja kannattamattomien tuotteiden lakkauttamista säännöllisesti. Pienissä yrityksissä, joiden kannattavuus on pientä voi tuotekehitystoiminta olla haastavaa, jolloin säästeään tuotekehitystoiminnoista. Yrityksien oli kyseessä iso tai pieni tulee kyetä löytämään tasapaino päivittäisessä tekemisessä, sekä tuotekehitystoiminnassa, että ei ylikuormiteta henkilöstöä. Yrityksien tulisi pitää myös mielessä, että tuotekehitys olisi osa päivittäistä toimintaa, eikä sitä eristettäisi muusta liiketoiminnasta. (Villanen 2016, 105–114; Jokinen 2001, 9–11.)

Tuotekehitys on merkittävässä roolissa osana liiketoimintaa, oli kyse sitten uuden yrityksen perustamisesta tai olemassa olevan yrityksen kasvattamisesta. Jatkuva oppiminen sekä kyseenalaistamien luo tasapainoa, mutta sen avulla yritykset pysyvät kilpailukykyisinä ja pystyvät tarjoamaan ajan tasalla olevia tuotteita sekä palveluita. (Villanen 2016, 105–114; Jokinen 2001, 9–11.)

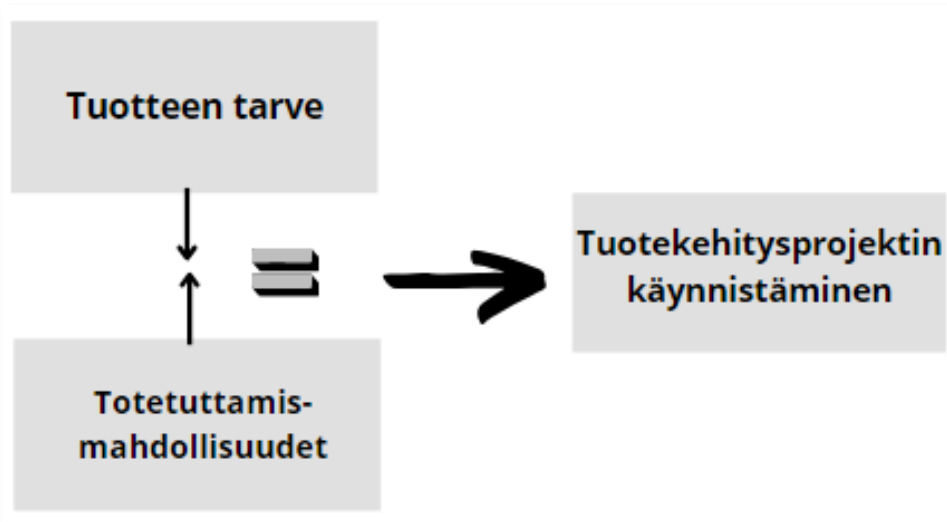
2.1 Tuotekehityksen prosessi

Tuotekehityksen prosessiin kuuluu neljä perusvaihetta. Tuotekehitysprojektin käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen, sekä viimeistely. Onnistuneen lopputuloksen kannalta täytyy kaikissa vaiheissa suunnitella huolellisesti, sekä ajatella asioiden yleistämisellä. (Jokinen 2001, 14.)

Perusedellytyksenä on, että tuotekehitysprojektille täytyy olla jokin tarve tuotteelle tai palvelulle, jotta se voi käynnistyä. Projektin toteuttamiselle täytyy olla myös mielikuvia, jotta sillä on edellytyksiä käynnistyä. (Jokinen 2001, 17–18.)

Tuotekehitysprojektin käynnistymisessä täytyy selvittää yrityksen potentiaalin niin yrityksen sisältä kuin ulkopuolelta. Yrityksen sisältä tarvitaan tietoa yrityksen taloudellisista mahdollisuuksista, käytettävissä olevasta henkilökunnasta, valmistusmahdollisuuksista, myyntihenkilökunnan kokemuksesta ja asiakassuhteista, sekä omista ja kilpailijoiden patenteista ja lisensseistä. Nämä

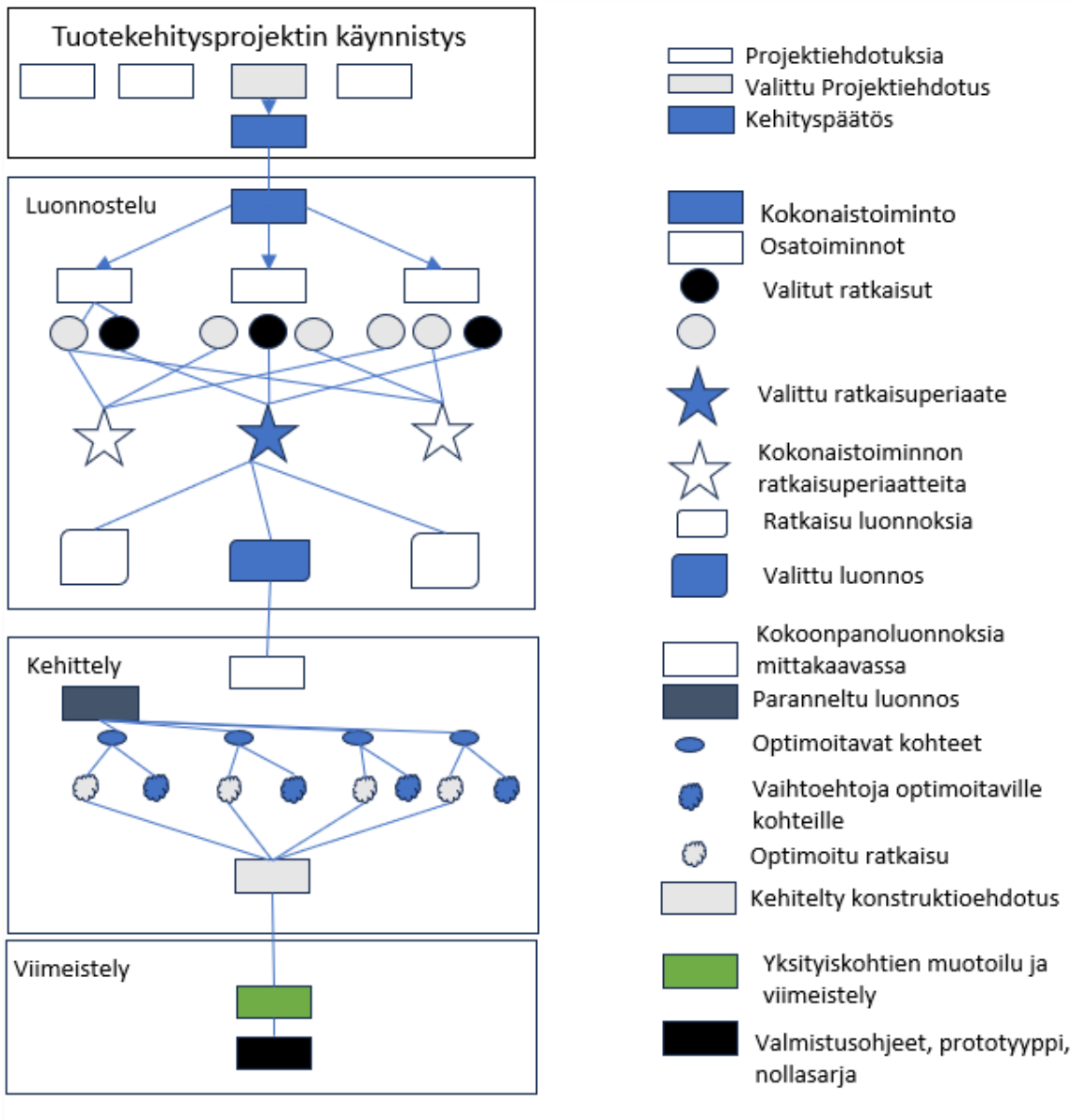
muodostavat yrityksen sisällä voimavaroja, mikäli huomataan puutteita edellä mainituissa asioissa, voidaan niitä vahvistaa yhteistyökumppaneilla. Yrityksen ulkopuolelta voidaan selvittää sen ja tuotteiden positiota esimerkiksi markkina-analyysillä, kilpailijoiden analyysillä, sekä mittaamalla asiakastytyvyyttä. (Jokinen 2001, 19–20.)



Kuva 1. Tuotekehitysprojektin käynnistämisen edellytyksenä on tarve ja idea sen toteuttamismahdollisuuksista (mukaillen jokinen 2001, 18)

Käynnistymisvaiheessa ideoinnin tulee olla systemaattista, koska siinä selvitetään yrityksen tuotealueet, jotka kuuluvat yrityksen tuotealueisiin, nämä voivat esimerkiksi olla yrityksen toiminta tai käytetään tiettyjä raaka-aineita. Kehitysideoinnissa tulee olla laajasti eri ehdotuksia miettimättä, miten se tehdään, jotta voidaan lähteä karsimaan ideoita ja näiden avulla päätyä hyvään kehitysehdotukseen. Sattumalla voi olla myös osallisuutta, jotta havaitaan tarve kehitystyölle. Tuotekehityksessä voi tapahtua yllätyksiä ja tämän takia kehitystyössä täytyy kiinnittää huomiota raportointiin ja miten se tehdään erinäisissä tuotekehitysprojekteissa. (Jokinen 2001, 18–21.)

Seuraavana vaiheena on luonnostelu. Luonnosteluvaiheessa pyritään löytämään kehitystoiminnolle erilaisia ratkaisumahdollisuuksia. Työvaiheet luonnostelussa ja ongelmien ratkaisuisissa eivät juurikaan eroa, koska molemmissa käytetään samoja periaatteita. Ensimmäisenä laaditaan useita erinäisiä vaihtoehtoja, joiden erot ovat lähinnä yksityiskohdissa. Luonnostelussa analysoidaan pääongelmaa ja kehitetään siihen ratkaisuperiaatteita. Laaditaan tavoitteet, sekä vaatimukset. Valitaan ratkaisu, kokeillaan ja tehdään päätös valitusta luonnoksesta. Luonnosteluvaihe on näistä neljästä vaihtoehdoista yksityiskohtaisin, sekä aikaa vievin prosessin vaihe. (Jokinen 2001, 21–22.)



Kuva 2. Tuotekehitysprojektin toimintavaiheet (mukaillen Jokinen 2001, 16)

Luonnostelu vaihe päättyy kehitysvaiheeseen. Kehitysvaiheessa tuotteen yksityiskohdat suunnitellaan, sekä laaditaan taloudellisia, sekä tarvittavia teknisiä suunnitelmia eli konstruktio. (Jokinen 2001, 89.)

Konstruktiossa ensimmäisenä arvioidaan teknisten- ja taloudellisten ominaisuuksia ja tehdään niihin tarvittavia parannuksia. Menetelmään kuuluu arvoanalyysin tekeminen, tavoitetutkimus, sekä uudelleen konstruointi. Arvoanalyysissä pyritään etsimään heikoille kohdille vaihtoehtoisia ratkaisuja, sekä pyritään tuomaan lisää arvoa tuotteelle ja pienentämään kustannuksia. Suunnitteluvaiheeseen kuuluu myös tuotekehitysprojektin testaus ja sen valvonta. Valvonnassa pyritään keskittymään taloudellisiin ja ajan käytön tehokkuuteen. (Jokinen 2001, 92–96.)

Viimeistely vaiheessa konstruktio vaiheessa syntyneet suunnitelmat ja työpiirustukset viimeistellään. luodaan ruokatuotannossa puhuttaessa reseptit, sekä reseptiin erityövaiheet. Tarkistetaan reseptin toimivuus luomalla koe annos ja reseptin tarkistuksella. Viimeisempänä vaiheena tehdään päätös, viedäänkö ruokatuote jatkoon valmistettavaksi. (Jokinen 2001, 96–99.)

2.2 Tuotekehityksen tavoitteet ja perusta

Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi, mitä käsiteltiin yllä olevassa kappaleessa, sen onnistumisen kannalta on tärkeää asettaa motivoivat, realistiset, sekä relevantit tavoitteet. Tärkeää on myös tunnistaa ydintoiminnot, sekä innovaatio, jotta tiedostetaan ongelma ja siihen ratkaisu. Mitä tarkemmin rajataan ongelma, sitä todennäköisemmin saadaan haluttu lopputulos. Tuotekehityksessä tulee varoa toimintaa mikä on ristiriidassa yrityksen arvojen kanssa. (Villanen 2016, 281–313.)

Tuotekehityksen peruskivinä pidetään seuraavanlaisia asioita

- Tehokas resurssien käyttö
- Avoin ilmapiiri
- Luotettavuus
- Sitoutuminen
- Brändi uskollisuus
- Hinnoittelu

Näiden asioiden huomioiminen on olennaista, jotta tuotekehitystoiminta vastaa yrityksen intressejä. Tuotteen tai palvelun visuaalinen ja markkinoinnin suunnittelu, ovat myös tärkeitä vaiheita, mutta ydinasiana on ymmärtää asiakasta ja kohdata heidän tarpeensa. (Villanen 2016, 281–313.)

2.3 Tuotekehityksen kompastuskivet

Tuotekehityksen onnistumisen edellytyksenä on monipuolinen tiimityöskentely sekä jatkuva kommunikointi eri sidosryhmien kanssa. Tuotekehityksessä syntyvien tuotteiden tai palveluiden kanssa tulee olla kriittinen, eikä niihin kannata kiintyä, koska ne voidaan hylätä, jos eivät vastaa markkinoiden tai asiakkaiden tarpeita. Testauttamalla tuotetta asiakkailta ja henkilökunnalla saadaan tärkeitä mielipiteitä ja myös heidän äänensä saadaan kuuluviin mitä he haluaisivat tuotteelta. Tyytyväisyys olemassa olevaan toimintaa voi olla isoin kompastuskivi yrityksessä, koska on jatkuvasti kyettävä kyseenalaistamaan omaa toimintaa, sekä oppia yrityksen toiminnasta jatkuvasti. Uusia tuotteita kehittäessä on tärkeää tunnistaa tarpeettomat osat ja poistaa ne, jotta voidaan keskittyä tärkeimpiin asioihin ja tuotekehityksen kontrolli säilyy. Tuotekehityksen aikana olennaista olisi selvittää onko markkinoilla jo vastaavaa tuotetta, että ei tule vahingossa päällekkäisyyksiä. (Villanen 2016, 307–313.)

2.4 Tuotekehityksen välineet ja keinot

Tuotekehityksessä on käytössä monia välineitä ja keinoja välittää toimintaa asiakkaalle. Tarinan-kerronnalla voidaan välittää asiakkaille lähes kaikkea, voidaan korjata väärinkäsityksiä tai tuotteen mielikuvan yksinkertaistamista. Tarinan kerronnassa ensisijaista on keskittyä visuaaliseen ja verbaaliseen tapaan kertoa tuotteen tai palvelun tarinaa. (Villanen 2016, 213–218.)

Tuotekehityksessä tuotettu palvelu tai tuote tulee paketoida, jotta voidaan tuotteistaa tuote tai palvelu markkinoille. Tämän avulla luodaan yrityksen tuotteelle/palvelulle edellytykset onnistumiselle.

Paketoinnin tärkeimmät asiat ovat

- Henkilökunnan kouluttaminen, jotta voidaan taata yhtenäiset toimintatavat, sekä tuottaa tasalaatuista tavaraa/palvelua.
- Henkilökunnan kanssa mietityt toimintatavat tehokkaan-, sekä toistettavuuden työtavoille.
- Asiakkaat tunnistavat tuotteistetun tuotteen haluttuun yritykseen.
- Jatkokehitykselle luodaan edellytykset.

Välttämällä paketoinnin epäonnistumista ei tule unohtaa henkilökunnan, sekä asiakkaan roolia. Saatetaan myös epäonnistua, jos ei käytetä tarpeeksi resursseja, ei arvosteta asiantuntijoiden roolia, sekä asiakas segmentoinnin väärin käyttäminen tai kokonaan unohtaminen. (Villanen 2016, 221–229.)

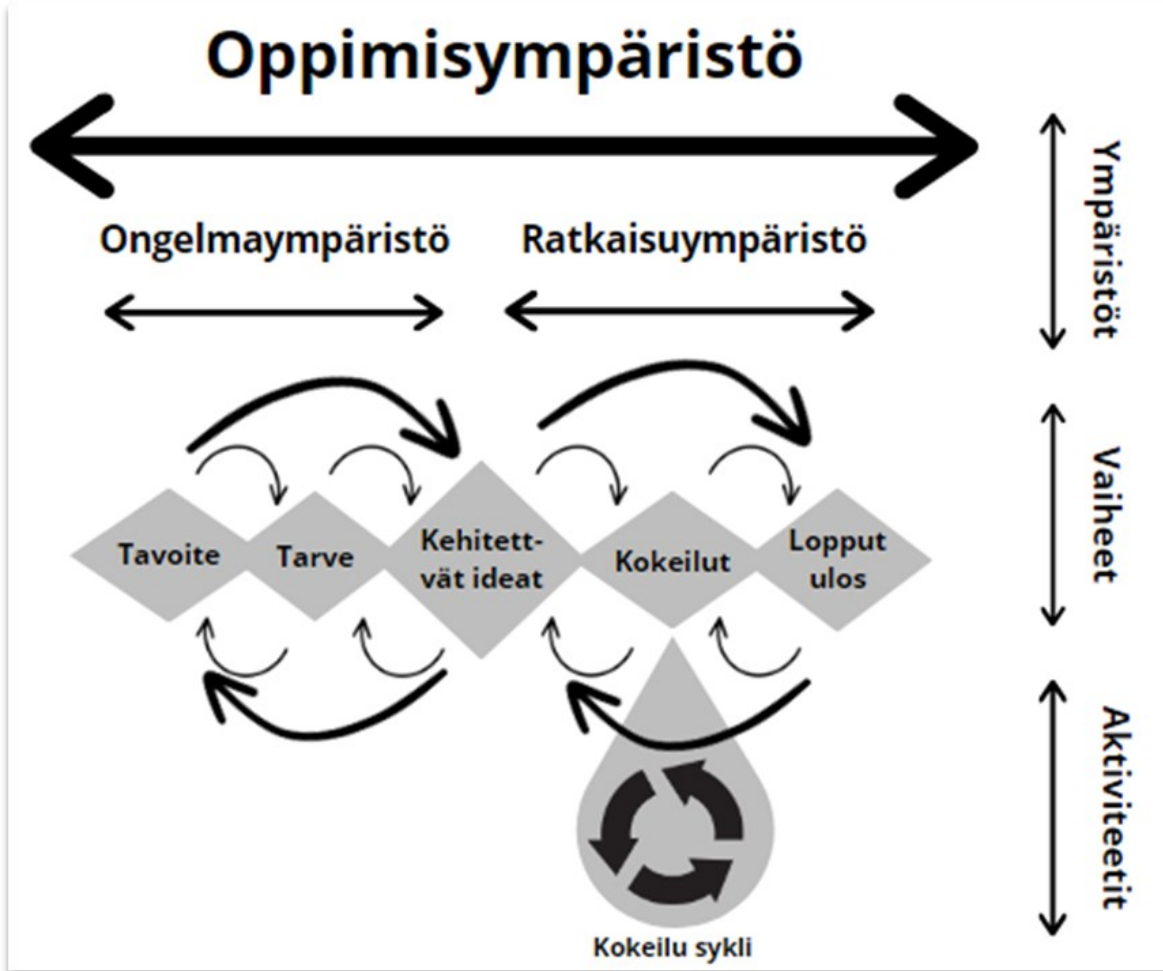
Nykyään yritykset käyttävät ”Living lab” toimintaa, missä kehitetään tuote/palvelu. Tällaisessa menetelmässä tuote tuodaan markkinoille hetkeksi, jolloin pystytään saamaan palautetta asiakailta, joka säästää resursseja, kun voidaan vielä tehdä tuotekehitystä tuotteelle/palvelulle. (Villanen 2016, 247–249.)

2.5 Kehittäminen kokeilemalla

Perinteisten tuotekehitysprosessien lisäksi on olemassa kokeilemalla kehittäminen, joka sopii erityisesti tilanteisiin, jossa alussa ei ole tarkkaa tietoa lopullisesta tavoitteesta, mutta tarkoituksena luoda uutta tai oppia jokin asia mahdollisimman nopeasti. Kehittämällä kokeilemisen prosessi luokitellaan oppimisympäristöksi, missä kokeilemalla luodaan, jotain uutta ja pyritään oppimaan siitä ja etenemään projektissa. Mitä nopeammin projekti ryhmä omaksuu opitut asiat, säästää se resursseja, sekä energiaa projektissa. Prosessin oppimisympäristön ratkaisu kohdassa epävarmuuden tunne on läsnä, koska ongelmia on niin lopullisessa ratkaisussa kuin mihin se ongelma liittyy. Ongelmaympäristössä ymmärretään, miksi ollaan tekemässä jotain. (Hassi, Paju & Maila 2015, 35.)

Ratkaisu ympäristön vaiheet synnyttävät tietoa kuinka hyvästä ideasta on kyse, sekä vastaa taustalla asiakkaiden tarpeeseen ja kertoo, onko päästy luotuihin tavoitteisiin. (Hassi ym. 2015, 38.)

Kuvassa 3 näytetään kokeilemalla kehittämisen prosessi. Kokonaisuutena prosessi voidaan luokitella oppimisympäristöksi, sekä yllä mainittuihin kahteen pienempään prosessiin, jotka ovat ongelma-, ja ratkaisu ympäristö. Prosessia syvemmälle katsoessa se luokitellaan viiteen eri vaiheeseen. jotka ovat tavoite, tarve, kehitettävät ideat, kokeilut, sekä lopputulos. Ongelmaympäristössä ovat kolme eri vaihetta, jotka ovat kolme ensimmäistä vaihetta. Jokainen näistä voi aloittaa kehitysprojektin. (Hassi ym. 2015, 35–37.)

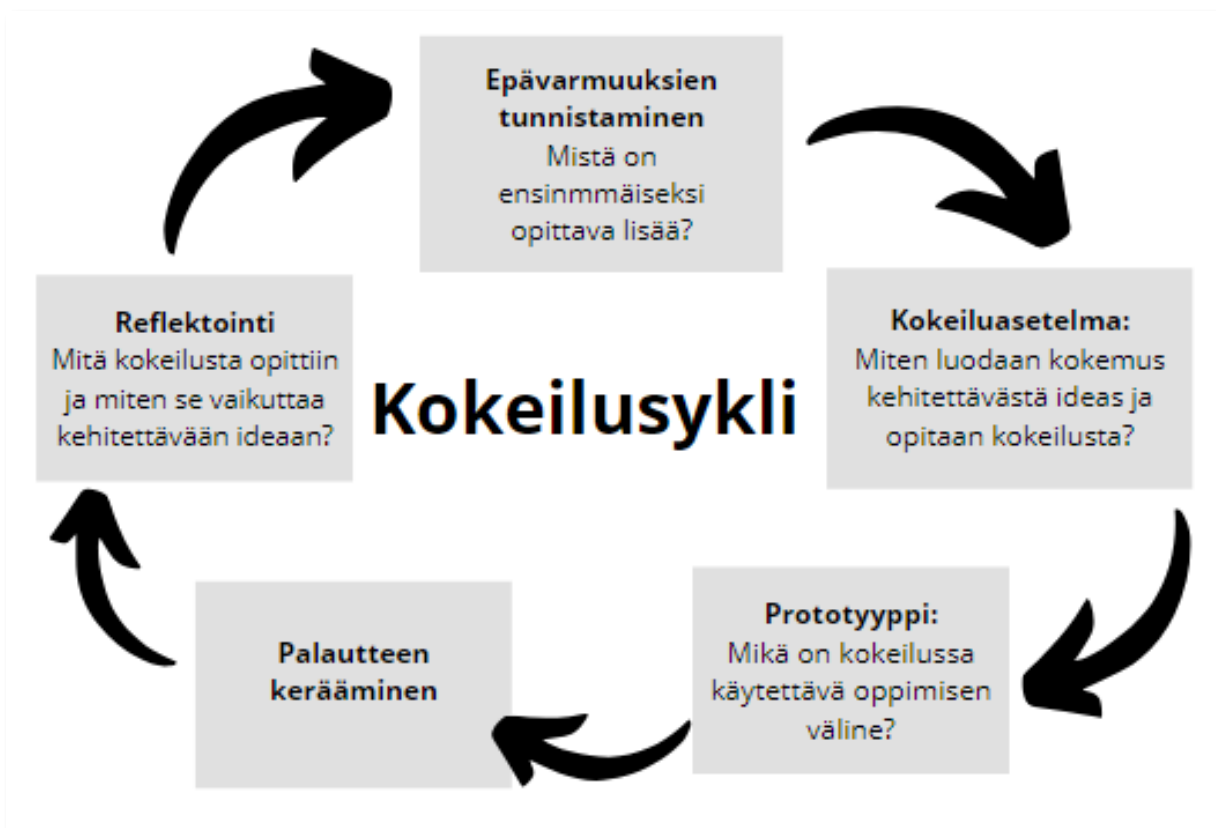


Kuva 3. Kokeilemalla kehittämisen prosessi (mukaillen Hassi, Paju & Maila 2015, 37)

1. Tavoite kuvaa tuotekehityksen päämäärää. Pyrkii olemaan jonkinlainen konkreettinen asia esimerkiksi uuden tuotteen kehittäminen. Toisinaan asia voi olla vain hyvin epämääräinen tavoite. (Hassi ym. 2015, 35.)
2. Tarpeessa pyritään etsimään tavoitteen ongelmat ja mitkä ovat ongelma kohdat tai haasteet tavoitteen läpiviemisessä. Ongelmia voi olla useita, mutta asiakkaan kannalta tulee löytää ne tärkeimmät. (Hassi ym. 2015, 36.)
3. Kehitettävällä idealla tarkoitetaan, että voidaan lähteä liikkeelle ilman ongelmaa, tai erityisempää tavoitetta, esimerkiksi tässä opinnäytetyössä tuotekehityksen tekeminen muikkukebaburgerille. Kehitysprossin aikana opitaan vastaymmärtämään tarkemmin tavoitteista, sekä asiakkaan tarpeista. Ongelma- ja ratkaisu ympäristön välimaastossa oleva kehitettävä idea tulisi vastata ratkaisun ongelmiin, sekä ymmärretään mitä ollaan kehittämässä. (Hassi ym. 2015, 36–38.)

4. Kokeilut vaiheessa idea viedään käytäntöön testiin ja kokeillaan toimiiko idea. Kerätään tietoa puutteista, joita voidaan kerätä vain käytännön testeillä. toistamalla kyseistä vaihetta saavutetaan askeleita haluttuun lopputulokseen, eli millainen tuote tai palvelu on loppupeleissä syntymässä. (Hassi ym. 2015, 38.)
5. Lopputuloksessa syntyy käsitys millainen lopputuloksen tuotteesta tai palvelusta olisi tulossa (Hassi ym. 2015, 38).

Käytännössä yksittäiset kokeilut muodostavat syklin, joita voidaan tarkastella viitenä erivaiheena. Vaiheet ovat kuvattuna kuvassa 4. Ensimmäisessä vaiheessa puretaan idean pienempiin osiin ja tarkastellaan sitä eri näkökulmista, sekä pureudutaan epävarmuuksien tunnistamiseen. Toisessa, sekä kolmannessa vaiheessa valmistellaan idean prototyyppi, sekä suunnitellaan kokeiltava tilanne ja pyritään vastaamaan miten tämä idean kokeilu olisi tuotavissa tehokkaasti maaliin. Neljännessä vaiheessa pyritään keskittymään, miten pystytään saamaan koehenkilöiltä palautetta, niin että se koetaan hyödylliseksi, jotta voidaan jatkokehittää tuotetta. Viimeisessä vaiheessa pyritään reflektoidaan kokeilua ja pyritään keräämään dataa. Reflektoinnin aikana tulisi pystyä vastaamaan minkälaista oppia kokeilusta saatiin, sekä luoda edellytykset seuraavaan kokeiluun. (Hassi ym. 2015, 39–41.)



Kuva 4. Kokeilujen viisi vaihetta (mukaillen Hassi, Paju & Maila 2015, 40)

Kokeilemalla kehittämiseen kuuluu myös kolme erilaista idea tyyppiä, jotka ovat kehitettävät ideat, kokeilun ideat, sekä toteuttamisen ideat. Tehokkaimpana tapana kokeilemalla kehittämisessä pidetään ideointia, koska kokeilemalla opitaan asioita, jotka johtavat lopullisen ratkaisun hahmottamiseen ja sen löytämiseen. Alussa lähdetään liikkeelle kohdasta yksi eli kehitettävästä ideasta. Kyseisessä kohdassa perehdytään ja mietitään erilaisia näkökulmia, sekä pohditaan kehitettävän idean lähestymistapaa. Toisessa vaiheessa suunnitellaan, miten suunnittelun toteutus toteutetaan. pyritään luoma sellaiset olosuhteet, koehenkilölle, jotta hän saa kiinni kehitettävästä ideasta ja miten sitä tulisi oikeaoppisesti käyttää, jotta saadaan haluttuja kokeilutuloksia. Toteuttamisen ideoihin päästään vain, jos kokeilu on onnistunut. Viimeisessä vaiheessa käydään läpi opittuja asioita ja valikoidaan kehitettävän osien halutut osat jatkokehitykseen. (Hassi ym. 2015, 42–44.)

2.6 Idea, luovuus ja innovaatio

Tuotekehityksen ollessa systemaattisesti ohjattua toimintaa, jossa käytetään hyväksi tilastoja hyväksi, analysoimalla trendejä sekä ymmärretään teknologian mahdollisuuksia, voidaan päästä haluttuihin lopputuloksiin. Poikkeuksena on, että välillä uudet ideat voivat syntyä vahingossa, tai onnekkaan sattuman kautta. (Villanen 2016, 105–114.)

Yritysmaailmassa uusien ideoiden keksiminen ei ole haasteellista, vaan haasteena yleensä pidetään, että uusista ideoista saataisiin konkreettisia ja ideoiden loppuun viemiseen tulisi olla edellytykset kunnossa. Ideoinnin haastavana puolena on, että ihastutaan helposti uusiin ideoihin, mutta unohdetaan vanhat ideat, koska koetaan ne kuluneiksi niiden ollessa hyviäkin. Kehitystyössä tulee epäonnistumisia, koetaan epävarmuutta, kokeillaan kaikkea mahdollista, sekä koetaan onnistumisia. Tämä altistaa yrityksiä aliarvioimaan tarvittavien resurssien määrää. Ideoiden keksijöille tulisi antaa tarvittavat resurssit kehittämään ideoita eteenpäin, sekä mahdollisesti karsimaan ideoista parhaimmat. (Villanen 2016, 115–119.)

Kehitysvaiheessa uusien ideoiden tulisi tulla laatikon ulkopuolelta, sekä niin että niitä pidettäisiin hieman hulluna esityksissä. Toiminta vaiheessa ideaa kuitenkin pidetään ilmiselvänä. Työympäristö mikä keskittyy vain tehokkuuteen ei ole idyllinen ympäristö luovuuksien kipinöille. Liika tehokkuus hävittää luovuuden. Ajattelu, sekä oleminen antaa tilaa luovuudelle. Innovaatio tarjoaa käytännön ratkaisuja uusiin tai vanhoihin tuotteisiin ja palveluihin. (Villanen 2016, 121–130.)

2.7 Ruokatuotteen reseptin kehittäminen

Ruokatuotteiden reseptien kehityksessä pyrkimys on luoda ainutkertaista ja uutta. Kaikki kuitenkin perustuvat pohjaten tiettyihin makuyhdistelmiin, sekä tiettyihin toimintapahoin. (Quittner 2018.) Ruokatuotteiden perustuessa viiteen eri perusmakuun suolainen, karvas, hapant, makea, sekä umami (Tuorila, H, Parkkinen, K, Tolonen, K. 2008, 40.)

Uusien makuyhdistelmien pääsyn mahdottomuudessa, sekä täysien omaperäisten ruokatuotteiden reseptien kehittämistä huolimatta tuotekehitystoimintaa voidaan pitää kannattavana toimintana, koska se lähtee usein innovaatiosta tai inspiraatiosta. (Quittner 2018.)

Uuden ruokatuotteen inspiraationa voi olla lähes mikä tahansa esimerkiksi Muikkukebabin idea lähti ohjelmasta Voiko tätä syödä, missä valmistettiin nyhtö muikkua. Tässä tapauksessa kehitystyö lähti liikkeelle ideasta, mutta jos on rajoitetusti saatavilla tuotetta tai keittiönvalikoima koetaan puutteelliseksi, kehitystyö lähtee liikkeelle tarpeesta. (Quittner 2018.)

Uuden reseptin kehitystyö lähtee liikkeelle, katsomalla taustatietoa ruokatuotteesta mitä halutaan valmistaa. Kyseisessä vaiheessa katsotaan, onko olemassa jo valmista reseptiä tuotteelle. Tutkimusvaiheessa myös kartoitetaan missä halutaan valmistaa minkälaisia keittiövälineitä, tarvitaan ja tarkistetaan, onko reseptiin saatavilla haluttuja raaka-aineita. (Rothstein 2016). Kannattavassa tuotekehityksessä, kannattaa panostaa taustatyöntekemiseen, koska se mahdollistaa jo olemassa olevien reseptien löytämisen, jolloin ei tuhlata resursseja turhaan jo valmiina oleviin resepteihin. Mikäli taustatyönaikana löydetään jo valmiita reseptejä niin resurssien tehokkain käyttö on reseptien kehittäminen halutun tuloksen saamiseksi. (Quittner 2018.)

Kokeiluvaiheessa on elintärkeää muistiinpanojen tekeminen mihin kuuluu kaikkien raaka-aineiden mittaaminen, mitä keittiön työvälineitä on käytetty ja mitkä ovat olleet käytetyt tavat tehdä ruokatuotetta. Kokeilla voi myös luonnostelemalla reseptiä ja miettiä aikaisempien kokemusten perusteella voisiko resepti toimia. (Rothstein 2016.). Ruokatuotteen ollessa valmis se arvioidaan aistinvaraisesti (ulkonäkö, haju, suutuntuma sekä maku). Kun reseptiin tehdään muutoksia, tulee ne tehdä yksi asia kerrallaan, jotta päästään varmuuteen mikä asia muuttuu uudessa reseptissä. Halutun reseptin saavuttaessa päämäärän tulee varmistua huolellisesti ruokatuotteen reseptin raaka-aineista ja niiden määristä sekä valmistusajoista. Kun resepti on tarkistettu, tulee se vielä kertaalleen valmistaa, jotta varmistetaan, että resepti on käyttökelpoinen. (Quittner 2018.)

2.8 Asiakas

Tuotekehityksen onnistuminen edellyttää tiivistä yhteydenpitoa asiakkaisiin ja eri sidosryhmiin, sekä heidän tarpeidensa ymmärtämistä. Jättämällä asiakkaat ja sidosryhmät pois tuotekehitysprosessista ei pystytä arvioimaan, tuottaako tuote tai palvelu oikeaa lisäarvoa käyttäjälle. Tämän takia asiakkaan ja sidosryhmien osallistaminen prosessiin on ensiluokkaisen tärkeää. Prosessissa tulee olla erittäin tarkasti suunniteltu ja harkittu, jotta heidän kanssansa lähestytään oikein ja säilytetään aktiivinen vuorovaikutus.

Prosessi ei voi kuitenkaan jäädä pelkästään kuuntelemiseen, vaan se tulisi olla aktiivista vuorovaikutusta heidän kanssansa. Tämä mahdollistaa oikeasti asiakkaan tarpeisiin vaativan

tuotekehityksen ja on heille hyödyllinen. Lisäksi tämä mahdollistaa resurssien tehokkaan käyttämisen mikä on osa tuotekehityksen peruskiviä. Asiakassegmentoinnin tekeminen auttaa yritystä ymmärtämään, ketä heidän asiakkaansa ovat ja auttaa heitä menestymään pitkällä aikavälillä ymmärtämällä heidän asiakkaansa. (Villanen 2016, 179–208.)

3 Muikku

Muikku on toiminut tämän työn lähtökohtana, joten tässä kappaleessa kerrotaan muikusta. Muikku kuuluu lohikaloihin, jolla on rasvaevä. Suomessa se on sisävesien tärkein saaliskala, jota pyydetään vuodessa noin 2,5 miljoonaa kiloa. Muikulla on suomessa monta eri nimitystä, riippuen mistä se on pyydetty. Tunnetuimmat ovat on EU:n nimisuojausella suojatut Puruveden muikku, sekä Kitkan viisas. Puruveden muikut eroavat muista suomen muikuista siten, että Puruveden kirkaasta vedestä saa paljon ravinteita ja varmistaa kaloihin kaksinkertaisen D vitamiinipitoisuuden. Kitkan viisas eroaa, siten että se pyydetään 4–5 gramman painoisena, pienen koon takia sen ruodot eivät kovetu vaan ovat pehmeitä. Kitkan viisasta pyydetään Kuusaman ja Posion ylänköjärivistä, näissä järvissä on vähäinen ravintosaanti mikä aiheuttaa kaloille pienen koon. (Behm & Pulkkinen. 2022, 19–22.)



Kuva 5. Muikku (Prokala ry. 2017)

Ravinnokseen muikku syö plankton äyriäisiä. Muikut yleisesti elävät parvissa, jolloin niitä kalastetaan yleensä verkoilla. Muikun vuosikiertoon vaikuttaa ilmasto ja veden lämpötila. Talvisin muikut liikehtivät hetken aikaa kutupaikoilla, jonka jälkeen siirtyvät syvänteisiin säästämään energiaa. Keväällä auringonvalon tultaessa ne siirtyvät jään läheisyyteen syömään ravintoa. Muikun poikaset kuoriutuvat jäiden lähden jälkeen. Kesällä muikut kerääntyvät parviksi ja liikkuvat syvänteiden ja veden pinnan välillä. Syksyisin muikut valmistautuvat kutu aikaan, kudenta tapahtuu karikoilla. Kudenta aika on lokakuun ja joulukuun välillä. Muikku on maukkaimmillaan alkusyksystä ennen kudentaa, koska silloin se on lihavimmillaan. Mikäli muikku on pyydetty merialueella, sitä myydään

nimellä merimuikku tai maiva, eli ainoastaan järvessä pyydettyä muikkua saa myydä muikku nimellä. (Behm & Pulkkinen 2022, 24–28.)

Ravintosisällöllisesti muikku on todella terveellinen raaka-aine. Sisältää paljon omega-3-rasvahappoja, jotka auttavat tutkitusti sydämen ja verisuonien toiminnoissa. Muikussa on myös paljon muita vitamiineja. 100 grammassa muikkua on vain 108 kaloria, jolloin se on kevyttä syötävää. Proteiinia siinä on 19,1 grammaa 100 grammassa. (Behm & Pulkkinen. 2022, 19.)

3.1 Muikun käyttäminen ruoanlaitossa

Muikku on parhaimmillaan, kun se on juuri pyydetty. Muikun makuun vaikuttaa kylmäketjun säilyttäminen, koska kylmäketjun katketessa kalan monitydyttämättömät rasvahapot alkavat hapettua, jotka aiheuttavat kalan pilaantumisen. (Behm & Pulkkinen. 2022, 34–35.)

Ruoanlaitossa peratut muikut koetaan parhaimmiksi, koska näin ei pääse muikun suolet tuomaan makua. Muikun perinteisemmät valmistustavat ovat.

1. Savustaminen. Savustamisessa pääperiaatteena on pistää muikut savustuspönttöön ja pohjalle noin kourallinen leppälastuja, sekä muutama sokerinpala. Muikut voidaan suolata ennen savustusta suolavedessä tai heti savustuksen jälkeen sormisuolalla. (Behm & Pulkkinen. 2022, 51.)
2. Halstraus. Halstraaminen tarkoittaa hiillostamista, tai grillaamista. Nimitys tulee käytettävästä välineestä, jonka nimi on halsteri. Valmiin muikun tunnistaa, kun selkäevä irtoaa helposti. (Behm & Pulkkinen. 2022, 52.)
3. Grillaus uunissa. Kotioloissa grillaaminen uunin grillivastuksilla toimii erittäin hyvin ja muikun maut tulevat grillauksen jälkeen hyvin esille. Uunia käyttäessä tulee lämpötilan olla korkea. (Behm & Pulkkinen. 2022, 53.)
4. Paistaminen. Klassikko tapa valmistaa muikut. Paistamisessa muikkuihin tulee voin ansiosta kaunis ruskea väri. Paistamisen jälkeen muikut vielä pyöräytetään ruisjauhossa. (Behm & Pulkkinen. 2022, 54.)
5. Säilöntä. Yleisin tapa on säilöä muikut säilykepurkkeihin. Makuun vaikuttaa ovatko muikut savustettu vai säilötty tuoreina. Käytettävät mausteet tuovat myös makua muikkuihin. Säilönnässä tulee ottaa myös huomioon, milloin muikut ovat pyydettyjä, koska syksyisin kutuaikana muikut ovat kovia, jolloin niistä tulee vähemmän maukkaita. (Behm & Pulkkinen. 2022, 55.)

Muikun mätiä pidetään arvostettuna, koska se muistuttaa kaviaaria. Väriiltään se on puhtaan oranssinen. Parhaimmillaan mäti on 2–3 viikkoa ennen kutuaikaa. Muikun mäti on myös terveellistä sen

omega-3-rasvahappojen, D- ja B12 vitamiinien takia. Ruoanlaitossa mäti kannattaa nauttia heti sulatuksen jälkeen, koska se pilaantuu herkästi. (Behm & Pulkkinen. 2022, 48.)

3.2 Vastuullisuus

WWF mukaan järvistä pyydetty luokitellaan ympäristön kannalta suositelluksi ravinnoksi, mutta ruotsin Perämereltä pohja troolaten pyydettyä muikkua kannattaa harkita, koska pyyntimenetelmässä voi jäädä saaliiksi uhanalaisia lohilajeja. (WWF s.a.). Muikun syömien myös luokitellaan ekoteoksi, koska sen kalastaminen vähentää järvien rehevöitymistä (Behm & Pulkkinen. 2022, 20.)

4 Hampurilainen

Hampurilainen perustana toimii leipä, sämpylän avulla pihvi pysyy lämpimänä ja pitää hampurilaisen koossa. Sämpylän alempaa puoliskoa kutsutaan pohjaksi ja yläpuoliskoa kanneksi. Ensimmäiset hampurilaiset on valmistettu 1900-luvun alussa Yhdysvalloissa. Pyöreä muoto on syntynyt siitä, että se on koettu helpoiten syötäväksi muodoksi. (Japy, Rambaud, Garnier. 2012, 4–14.)

4.1 Sämpylä

Sämpylänä käytetään yleensä briossi nimistä sämpylää. Briossin tiivis ja pehmeä rakenne imee kastikkeet ja nesteet sisäänsä, jolloin syömisen aikana ei synny sotkua. Briossia pidetään laadukkaana sämpylänä, koska sen valmistukseen käytetään leivonnasta tuttuja raaka-aineita voita ja munia, tämän avulla saadaan hampurilaisen täytteistäkin herkullisimman makuisia. (Seeling 2021)

4.2 Pihvi

Hampurilaisen tärkeimpänä asiana on pihvi. Pihvi voi olla liha-, kala-, tai kasvispihvi. Lihapihvi yleensä tulee ruhon rinnasta tai lavasta. Pihvin lihapitoisuus suositellaan olevan 30 prosenttista, koska kypsentämisen aikana rasva sulaa ja tuo makua pihville. Lihapihvien suositeltu annosmäärä hampurilaisessa on 100–170 grammaa, koska ollessa vähemmän sen maut eivät tule esille ja taas kun sitä on yli suositellun määrän lihan maut puskevat muiden makujen läpi, jolloin eivät pääse esille. Pihvin suolaaminen suositellaan tekevän juuri ennen paistoa, jotta suola pääsee muodostamaan rapean kuoren. (Japy ym. 2012, 16.)

Kalapihveissä kannattaa suosia kiinteälihaisia kaloja, esimerkiksi lohi, turska, tai tuore tonnikala. Kalan rakenteen ansioista voi valita minkälaisen pihvin haluaa valmistaa, esimerkiksi voi valmistaa fileenä, leikkaa kuutioksi ja muotoilla kuutiosta pihvi, marinoida kalakuutiot halutussa marinadissa, tai valmistaa leivitetty kalapihvi eli paneroitu kala. (Japy ym. 2012, 18.)

4.3 Juusto

Pihvin päälle laitetaan yleensä juusto, jonka annetaan sulaa pihvin päälle. Yleisempänä juustona on Cheddar. Cheddarin makupaletti on hieno ja tuo makua erinomaistesti hampurilaiseen. Muita juustoja, joita käytetään yleensä hampurilaisten välissä ovat sinihomejuusto, vuohenjuusto, feta, gouda, gruyère ja mozzarella. (Japy ym. 2012, 20.)

4.4 Kastike

Hampurilaisen väliin laitetaan yleensä kastiketta makua tuomaan ja varmistamaan, että hampurilaisesta ei tule kuivaa. Kastikkeita on monia erilaisia ja erilaisilla variaatioilla. Perinteisesti

Hampurilaiseen tulee majoneesia ja jonkin tomaattipohjainen kastike yleisin on ketsuppi. Majoneesia ja ketsuppia pystytään maustamaan halutuilla tavoilla helposti. (Japy ym. 2012, 26.)

4.5 Salaatti

Salaatti toimii hampurilaisen perusainesosana tuomaan makua, rapeutta ja raikkautta. Hampurilaisen väliin sopii erityisesti rucola, jääsalaatti, jäävuorisalaatti, sekä romainesalaatti. Rucola tuo hampurilaiseen pippurisuutta. (Japy ym. 2012, 24.)

5 Muikkukebaburgerin tuotekehitys

Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on tehdä tuotekehitystä jo olemassa olevalle muikkukebaburgerille. Hampurilainen tulisi toimeksiantajalle kausiluontoisesti myyntiin. Tuotekehitysprosessin tulisi olla valmiina lokakuun alussa, koska toimeksiantajalla listat vaihtuvat lokakuussa ja tarkoituksena olisi saada tuote myyntiin lokakuun ajaksi. Hampurilainen tulisi vastamaan toimeksiantajan kausiluontoiseen tarpeeseen, koska ravintolalta löytyy listalta aina jokin kausiluontoinen hampurilainen. Tuotteen kohderyhmänä yleisesti on ravintolan asiakkaat, mutta tarkemmin henkilöt, jotka pitävät muikusta tai haluavat kokeilla jotain uutta. Toimeksianto tulee tapahtumaan osana uuden menun tuotekehitysprosessia, mutta tulen tässä opinnäytetyössä vain keskittymään muikkukebaburgerin tuotekehitysprosessiin. Opinnäytetyön tietoperustassa opittuja tietoja tulla käyttämään muikkukebaburgerin tuotekehitysprosessissa.

Tuotteen arviointikriteerit tulevat perustumaan toimeksiantajan määrittelemiін kriteereihin. Kriteerit ovat seuraavanlaiset

- Hampurilaisen koko
- Haju
- Ulkonäkö
- Maku
- Komponenttien balanssi
- Hampurilaisen Rakenne
- Tuotteen houkuttelevaisuus

Näiden mainittujen asioiden kriteereillä päätetään, tuleeko tuotekehityksen aikana kehitelty muikkukebaburgeri kausiluontoisesti myyntiin. Kohdat arvioitiin hyväksyty tai hylätty.

5.1 Tuotekehityssuunnitelma

Ensimmäisenä on tarkoituksena tehdä vanhan muikkukebaburgerin reseptin pohjalta erä muikkukebaburgeria. Tämän avulla palautan mieleeni miltä tuote maistui, koska viimeksi olen tehnyt tuotetta kolme vuotta sitten. Testauksen jälkeen pohdin itse ja kysyn ravintolanhenkilökunnalta mielipiteitä muikkukebaburgerista. Mikäli kebaburgeriin tarvitsee tehdä muutoksia, tehdään ne seuraavaksi ennen kuin lähdetään suunnittelemaan hampurilaisen tuotekehitystä.

Tämän jälkeen lähdän pohtimaan mitä hyviä ja huonoja asioita kehitettävässä muikkukebaburgerissa oli, esimerkiksi mitkä komponentit erityisesti sopivat burgerin väliin ja mitä voisi käyttää kehitetyssä hampurilaisessa.

Alkuperäisen hampurilaisen komponentit olivat

- Muikkukebab
- Oululaisen tosi tumma täysjyväruisleipä
- Wasabimajoneesi
- Pikkelöity tillikurkku
- Wasabimajoneesi
- Uunitomaatti
- Punasipuli
- Jääsalaatti



Kuva 6. Alkuperäinen Muikkukebaburger

Pohdittuani mitä komponentteja haluaisin käyttää kehitetyssä hampurilaisessa, lähdin miettimään mitä uusia komponentteja tulee uuden listan hampurilaiseen ja olisiko uusien burgereiden komponenteista, jokin sopiva muikkukebaburgeriin. Suunnitelmana on itse miettiä, mitkä komponentit sopivat ja käydä keskusteluja ravintolahenkilökunnan kanssa, mitkä ovat heidän mielipiteensä. Keskustelujen pohjalta lähdetään kokeilemaan erinäisiä versioita hampurilaisesta. Tarkoituksena on kehittää parempi versio alkuperäisestä muikkukebaburgerista, joka näkyy kuvassa 6.

5.2 Muikkukebab

Ensimmäisenä täytyy lähteä kehittämään muikkumassaa. Havaitut ongelmat olivat, että muikkumassa mureni siivuttaessa siivuiksi, tuotteen ulkonäkö ei ollut värillisesti houkuttelevan näköinen, sekä muikkumassa kaipasi rasvaisuutta, koska sen makutuntuma oli hieman kuiva.



Kuva 7. Alkuperäinen muikkumassa

5.2.1 Tuotekehityksen ensimmäinen testi

Ensimmäisellä tuotekehitys kerralla lähdin lisäämään muikkumassaan kananmunan keltuista, koska kananmunan keltuainen tuo tuotteeseen rasvaisuutta, ja sitoo nestettä itseensä (Parkkinen & Rautavirta 2020, 141). Reseptissä olevan perunajauhon määrän myös tuplasin. Alkuperäisen massan määrä oli 300 grammaa, mutta testikerralle massan määrä muutettiin noin yhdeksi kiloksi kertomalla reseptin raaka-aineiden määrän kolmella, koska näin saan tarpeeksi muikkukebabbia hampurilaisten testaukseen. Massan lopputuloksesta tuli kiinteämpi, mutta ongelmana oli vielä, että siivuttaessa massasta irtosi paloja. Kokeilin myös hieman pakastaa massaa, joko se auttaisi siivuttaessa, mutta se ei juurikaan auttanut siivuttamista. Siivuttamiseen käytin kuvassa 7 olevaa juustohöylää, sekä kuorimaveistä. Kuvan juustohöylä toimiparemmiin, ja sillä sai paksumpia siivuja, joita oli helpompi käsitellä.

Ensimmäisellä testaus erällä saatiin tuotteeseen kaunis väri. Paistamalla siivut pannulla voissa. Kuvassa 8 nähdään, miten muikkukebab on saanut kauniin ruskean värin, jolloin tuotteen ulkonäkö on houkutteleva.



Kuva 8. Paistettu Muikkukebab

Arviointikriteerien perusteella tuote oli hyväksytty hajun, ulkonäön ja maun perusteella. Muikkukebabin rakenne ei läpäissyt kriteeriä, koska tuotteessa oli haasteita käsittelyssä ja siivuttamisessa.

5.2.2 Toinen testaus kerta

Toisella testauskerralla reseptiä muutettiin, niin että perunajauhon määrää lisättiin kolmanneksella. Massasta tuli kiinteämpää, joka helpotti siivuttamista.



Kuva 9. Toisen testauskerran muikkukebab

Siivuttaessa käytin veistä ja huomasin, että sillä saadaan paras ja halutuin lopputulos. Suikaleista pystyi tekemään hieman paksumpia noin yhden sentin paksuisia, jolloin muikkukebab lastuja oli helpompi käsitellä, eivätkä ne murtuneet.

Arviointikriteerien perusteella tuote hyväksyttiin, myös rakenteen perusteella, jolloin voitiin siirtyä hampurilaisen tuotekehitykseen.

Tuotteen säilyvyyden kannalta kokeilin tuotteen pakastamista, kuvan 9 tavoin sekä vakuumpakkaamalla muikkukebabin. Tuotteen rakenne säilyi paremmin pakastettaessa sen GN-pakissa, vakuuissa tuotteen rakenne murtui, joten se ei kestänyt vakuumpakkausta. Aistinvaraisesti arvioiden tuote säilyi hyvänä noin kuukauden pakkasessa, Tämän jälkeen tuote rupesi maistumaan kivahtaneelta.

Tiedettyäni, että tuote tulee myyntiin tein noin viiden kilon massa kertomalla vain kilon reseptin viidellä, koska massantekeminen vie aikaa, joten kannattaa valmistaa kerralla iso määrä pakkaseen valmiiksi, josta sitä voi ottaa aina pienen määrän sulamaan käytettäväksi. Viiden kilon massa valikoitu siksi, koska uskon sen riittävän noin kolmeksi viikoksi ja lastut kestävät hyvin pakastusta noin kuukauden. Reseptin kertominen onnistui todella hyvin uskon sen johtuvan siitä, kun reseptissä ei ole komponentteja mitkä voisivat aiheuttaa epäonnistumista. Resepti koostuu muikusta, keltuaisesta, perunajauhosta ja mausteista.

Myyntikauden aikana kokeilin myös tehdä pakastetusta muikusta massan, ja muikku käyttäytyi samanlailla tuoreena kuin pakastettuna, joten pakastettuakin muikkua voi käyttää tarvittaessa, tai jos pakastettua muikkua saadaan halvemmalla kuin tuoretta muikkua.

Tuotekehityksessä on päästy muikkukebabin osalta haluttuihin lopputuloksiin. Muikkukebab valmistuksen osalta on korjattu ongelmakohdat, sekä tuotteen ulkonäköongelmat on myös korjattu. Seuraavaksi käsittelen hampurilaisen kokonaisuuden tuotekehitysprosessia.

5.3 Muikkukebaburgerin tuotekehitys

Muikkukebabin tuotekehityksen jälkeen, lähdin tekemään tuotekehitystä hampurilaiselle. Yhdessä keittiöhenkilökunnan kanssa pohdittiin mitä komponentteja voitaisiin vaihtaa suoraan ja minkälaisia kombinaatioita voitaisiin testata. Ideana oli kuitenkin säilyttää alkuperäinen idea, että Aasian ja suomalaisten makujen yhdistäminen. Sämpylä vaihdettiin talossa käytettävään briossi sämpylään, koska se tuo paremmin esille makuja ja on laadullisesti parempi muikkukebaburgerissa, kuin alkuperäisessä hampurilaisessa käytetty ruisleipä.

5.3.1 Hampurilaisen ensimmäinen versio

Käytyjen keskustelujen jälkeen, lähdin kehittämään ensimmäistä hampurilaista. Täytteisiin tein seuraavanlaisia muutoksia. Wasabimajoneesi muutettiin valkosipulimajoneesiksi, koska sitä löytyy monesta eri hampurilaisesta, joten ei rasita esivalmisteluja ja tuotteessa säilyy haluttu makumaailma. Toinen uusi komponentti oli kimchi, se tuo hampurilaiseen hieman tulisuutta ja aasialaista makumaailmaa, joten halusin testata sitä hampurilaisen välissä. Uunitomaatin sijasta käytän normaalia siivutettua tomaattia. Komponentit mitkä pysyivät samoina, olivat pikkelöity kurkku, punasiipuli, ja jääsalaatti.

Kuvassa 10 on ensimmäinen versio kehitetystä hampurilaisesta. Valmistin Hampurilaisia muutama kappaleen ja annoin niitä henkilökunnalle arvioitavaksi ja pyysin heiltä palautetta. Arviointi kriteerien perusteella haju oli hyväksytty. Maku kaipasi parannusta, koska pikkelöity kurkku puski muiden komponenttien yli. Ulkonäöllisesti tuote oli hylätty, koska jääsalaatti ei näyttänyt miellyttävältä. Rakenne ja tuotteen balanssia ei hyväksytty, koska tuote kaipasi rapeutta. Tuote koettiin houkuttelevaksi. Uudet komponentit koettiin toimiksi ja ne saavat jäädä seuraavalle testauskerralle.



Kuva 10. Ensimmäisen testauskerran hampurilainen.

5.3.2 Toinen testauskerta

Toisella testauskerralla lähdin hakemaan rapeutta paahdetulla sipulilla ja romaine salaatilla. Romaine salaatti näyttää ulkonäöllisesti paremmalta hampurilaisessa, kuin jääsalaatti. Vaihdoin pikkelöidyn kurkun, normaaliin kurkku siivuihin. Tein muutama hampurilaisen ja maistatin

henkilökunnalle hampurilaista. Hampurilaisessa koettiin hyvä rapeus ja maut olivat hyviä, tuore kurkku tasapainotti hyvin kimchin tulisuutta. Ongelmana oli, että hampurilainen meni yhdeksi mössöksi, johtuen siitä, kun muikkukebab oli ohutta lastua. Tämän takia joudutaan vielä tekemään testausta, jotta hampurilaisen rakenne kohta läpäisee arvioinnin.

5.3.3 Kolmas testauskerta

Pohdittua esihenkilön kanssa, miten voisi estää hampurilaista menemästä yhdeksi mössöksi päätimme kokeilla hampurilaisen välissä smash pihviä. Smash pihvin päälle laitoin cheddar juustoa.

Smash pihvi on litistetty pihvi. Pihvi litistetään kuumalle parilalle, jolloin pihviin syntyy rapea pinta. Rapea pinta johtuu siitä, kun pihvin proteiinit paistuvat ja pihvin pinta karamellisoituu. Smash pihvin tulee myös olla hyvin rasvainen, koska mitä rasvaisempi liha sitä parempi lopputulos saadaan aikaiseksi. (Kotiliesi 2021.)

Kolmannessa testauksessa muutin punasipulin pikkelöidyksi punasipuliksi, koska helpottaen keittöön toimintaa, sekä kokeilemalla miten maku eroaa normaalista punasipulista. Toteutin maistatukseen ja palaute oli erinomaista. Henkilökunta arvioi hampurilaisen määriteltyjen kriteerien pohjalta ja hampurilainen läpäisi jokaisen arviointikriteeri kohdan. Smash pihvi toi hampurilaiseen purutuntumaa ja esti hampurilaista menemästä yhdeksi mössöksi. Smash toi myös esille perinteisen hampurilaisen rakenteen ja makuja, mutta muikku tuo kalan makua ja se tekee hampurilaisesta erilaisen, sekä pikkelöity punasipuli toimi erinomaisesti.

5.4 Aikataulu

Tuotekehitystyö toteutettiin kokonaisuudessaan Burgers & Winen ravintolassa. Muikku massan kehitystyö tapahtui 2.9–9.9 aikana. Hampurilaisen kehitystyö tapahtui 7.9–2.10 välillä. Tuotekehitysprossin työvaiheet kestivät kuukauden ajan, koska tein tuotekehitystä samaan aikaan, kun olin työvuoroissa.

5.5 Prosessin vaiheet

Projektia aloittaessa tuotekehitystyö tapahtui pohdinnalla, sekä käymällä keskustelua henkilökunnan kanssa. Keskustelut etenivät tuotekehitysprojektin toimintavaiheiden mukaan. Ensimmäisenä oli käynnistää projekti. Luonnostelu vaiheessa mietittiin, sekä pohdin mahdollisia hampurilaisten täytteitä.

Kehittely vaiheessa edettiin kokeilemalla kehittämisen prosessin mukaisesti. Ensimmäisenä määrittelin tavoitteen, mikä oli tehdä tuotekehitystyötä muikkukebaburgerille. Tarpeet tulivat toimeksiantajalta, joka oli tehdä sesonki hampurilainen listalle myyntiin. Prosessin aikana ideoita syntyi koko

ajan lisää, ja edetessä ongelmia myös syntyi, esimerkiksi miten estää hampurilaisen meneminen mössöksi. Kokeilemalla erilaisia versioita hampurilaisesta käytiin kokeilusykli läpi. Maistatettiin tuotetta, kerättiin palautteet ja niiden pohjalta pohdittiin ja reflektoidtiin, miten voidaan parantaa tuotetta. Tuotekehityksen prosessi loppui, kun tuote oli arviointikriteerien perusteella hyväksytty.

5.6 Tuotekehityksen päätös

Tuotekehitysprosessi päästiin hyvin nopeasti ja vain muutamilla testauskerroilla haluttuihin lopputuloksiin. Projektia auttoi hyvin aktiivinen kommunikointi henkilökunnan kanssa ja arvioimalla tuotetta asetettujen kriteerien avulla. Tuotekehityksessä päästiin haluttuun lopputulokseen ja tuote tulee myyntiin kausituotteeksi loka-marraskuu välille. Tuotetta lähtiessä myyntiin lähdettiin miettimään houkuttelevampaa nimeä ja päädyttiin muikkudöner Burger nimeen. Tämä nimi koettiin houkuttelevammaksi kuin Muikkukebaburger. Toinen ehdotus oli Muikkuli, mutta Hätälä nimisellä yrityksellä on myynnissä muikkupihvejä kyseisellä nimellä.

Lopullinen Muikkudöner sisälsi seuraavat komponentit valkosipulimajoneesi, pikkelöity punasipuli, tomaatti, kurkku, smash pihvi, cheddar, muikku, kimchi, romaine, sekä paahdettusipuli.



Kuva 11. Tuotekehityksessä syntynyt Muikkudöner

6 Pohdinta

Opinnäytetyötä lähtiessä tekemään olin aloittamassa ilman toimeksiantajaa, mutta viivyteltyäni työnaloitusta kesän yli syksyille työntekeminen osui samaan aikaan työpaikalla tapahtuvan uuden menun suunnitteluun, joten sain toimeksiantajan tälle työlle. Toimeksiantaja helpotti aiheen rajaamista, työn suunnittelua, sekä toteuttamista. Työpaikalta sain paljon sparrausta tuotteen tekemiseen ja sen siihen liittyvään suunnitteluun, mikä auttoi saamaan halutun lopputuloksen.

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda toimeksiantajalle kausiluontoinen hampurilainen myyntiin, ja mielenkiintoinen kalavaihtoehto listalle. Tässä päästiin haluttuun lopputulokseen vaikkakin hampurilainen sisältää lihaa. Hampurilaisen saa myös lihattomana.

Työn produktiivisessa osiossa kävin läpi yksityiskohtaisesti tuotekehityksen prosesseja ja niihin liittyviä asioita. Empiirisessä osiossa käytin tuotekehityksen projektin toimintavaihe mallia, sekä kokeilemalla kehittämisen menetelmää. Kokeilemalla kehittämisen mallin koin parhaimmaksi tavaksi työstää muikkukebaburgeria. Kokeilemalla päästään myös maistamaan mikä on mielestäni tärkeä osa, kun kehitetään ruokatuotetta.

Muikkukebabin raaka-aine kustannukset olivat 3,92 euroa, hinta on laskettu verollisena. Hampurilaista myytiin 18 euron hintaan. Hampurilaiselle joudutaan ottamaan katetta, koska muikkukebab, sekä kimchi valmistetaan itse ja ne vievät runsaasti aikaa esivalmistelu resursseista. Yrityksen hampurilaiset ovat 17–38 euroa, joten muikkuhampurilainen on hinnaltaan halvimpia. Hampurilaista lähdettiin markkinoimaan Burgers Lovers Finland Facebook ryhmässä, Yrityksen omistajan TikTokissa, yrityksen sosiaalisissa medioissa, sekä minun Instagramissani.

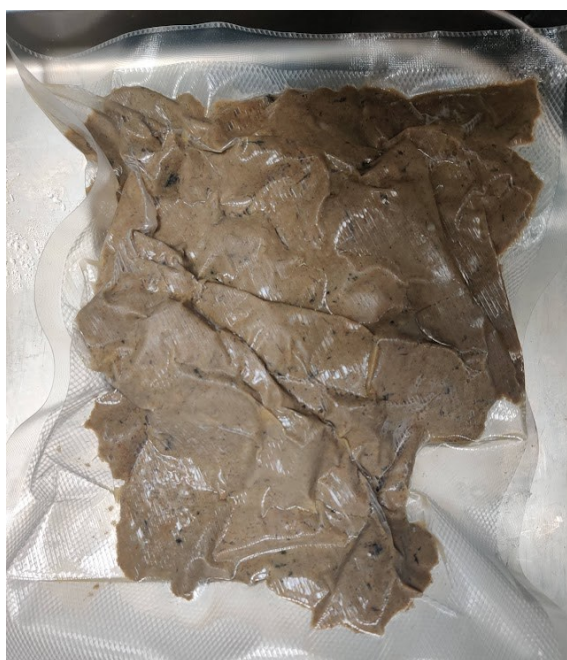
			kg/hinta
Briossi	0,85	1 Kpl	41,0
Smash	0,76	0,07 KG	10,83
Cheddar	0,48	0,05 KG	9,58
Muikku	0,72	0,08 KG	9,01
Valkosipulimajo	0,42	0,05 KG	8,32
Kimchi	0,31	0,04 KG	7,67
Tomaatti	0,12	0,03 KG	4,10
Kurkku	0,12	0,03 KG	4,05
Pikkelöity punasipuli	0,02	0,01 KG	2,16
Romaine	0,07	0,02 KG	3,53
Paahdettusipuli	0,04	0,005 KG	8,98
Raaka-aine kulut	3,92		

Kuva 12. Raaka-aine kulut

Suunnitelmana oli myydä tuotetta alustavasti vain lokakuunajan ja katsoa miten tuote lähtee myyntiin, mutta asiakkaiden erinomaisten palautteiden perusteella myyntiaikaa lisättiin marraskuunajaksi. Tuotteeseen ovat olleet tyytyväisiä asiakkaat, henkilökunta, sekä yrityksen omistaja. Ennen tuotteen myyntiä arvoitin, että tuotetta menisi noin 20–30 kappaletta myydyksi, koska kyseessä on kalatuote, sekä uusi burgeri niin myynti ei olisi kovin isoa. Lokakuun myynti oli 25 burgeria eli päästiin tavoiteltuihin myyntilukuihin.

Tuodessani esille henkilökunnalle muikkukebaburger ideasta minua epäilytti mitä mieltä he ovat ja tykkäävätkö ideasta. Idean kuullessa moni oli epäileväinen, mutta kun he saivat maistaa tuotetta heidän, mielipiteensä muuttuivat positiiviseksi. Työssä tuli paljon onnistumisia, koska alkuperäinen idea ei ollut hyvä, mutta onnistuin tekemään kriteerien pohjalta myös hyvän burgerin.

Jatkokehitysidea olisi kehittää tuotetta myytäväksi tuotteeksi lastuina. Tämä vaatisi vielä tarkempia tuotekehitystöitä muikkukebabin massan tekemiseen, koska tuote on todella herkkä ja menee helposti muruiksi. Idea syntyi, kun kokeilin vakuumoida ja pakastaa tuotetta. Tämän kaltaisella tuotteella voisi olla kysyntää, esimerkiksi jos haluaa pizzan tai leivän päälle kalatuotetta.



Kuva 13. Vakuumi Muikkukebab

Opin Opinnäytetyön ja tuotekehitysprojektin aikana analysoimaan ja pohtimaan tuotekehitysprosessin vaiheita. Projektin aikana tuli pohdittua miksi teen juuri asian näin tai miten asian voisi tehdä toisin.

7 Lähteet

Behm, P. Pulkkinen, L. 2022. Muikku. Readme.fi. Helsinki.

Hassi, L., Paju, S. & Maila, L. 2015. Kehitä kokeillen: Organisaation käsikirja. BALTO print. Liettua.

Japy, D. Rambaud, E, Garnier, V. 2012. Viiden tähden hampurilainen. Tammi. Helsinki.

Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. Hakapaino Oy. Helsinki.

Kotiliesi. 2021. Smash burger – miten valmistetaan maailman parhaaksi kehuttu hampurilaispihvi? Luettavissa: <https://kotiliesi.fi/ruoka/smash-burger/>. Luettu 19.11.2023.

Parkkinen, K. Rautavirta, K. Utelias Kokki. 2020. Restamark Oy. Helsinki.

Prokala ry. 2017. Muikku. Luettavissa: <https://www.flickr.com/photos/150471621@N04/34591601183/in/album-72157682266571274/>. Luettu: 1.11.2023.

Quittner, E. 2018. I Invent Recipes for a Living – Here's How. Food52. Luettavissa: <https://food52.com/blog/23164-how-to-develop-recipes-make-new-dish>. Luettu: 20.09.2023.

Rothstein, M. 2016. How to Develop a Recipe Like a Test Kitchen Editor. Bon appétit. Luettavissa: <https://www.bonappetit.com/test-kitchen/inside-our-kitchen/article/how-to-create-a-recipe>. Luettu: 20.09.2023.

Seeling, M. 2021. Briossi on täydellinen hampurilaissämpylä. Luettavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/briossi-on-taydellinen-hampurilaissampyla>. Luettu 1.11.2023.

Tuorila, H, Parkkinen, K, Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. Wsoy. Helsinki.

Villanen, J. 2016. Tuotteista tähtituotteita. Kauppakamari. Helsinki.

WWF. s.a. Kalaopas. Luettavissa: <https://wwf.fi/ruoka/kalaopas/laji/muikku/>. Luettu: 1.11.2023.

Liitteet

Liite 1. Muikkukebab ohje

5 kg perattuja muikkuja

83,5 g sipulijauhetta

83,5 g juustokuminaa

83,5 g jauhettua valkopippuria

83,5 g inkiväärimurskaa

83,5 g paprikajauhetta

83,5 g sitruunamehua

27 g suolaa

3 DL kalaliemi

4 DL perunajauhoja

16 kananmunankeltuainen

1. Aja kutterilla muikut tasaiseksi massaksi
2. Siirrä massa yleiskoneeseen
3. mittaa kaikki kuivat aineet keskenään ja sekoita
4. lisää kaikki kuivat sekä nesteet yleiskoneeseen ja annan massan sekoittua noin 5 minuuttia rauhallisesti.
5. ota noin 400 g massa kelmuun ja pyöritä siitä noin 20 cm pituinen pötkylä
6. siirrä pötkylä folioon ja tee samanlainen pötkylä
7. tehtyäsi kaikki siirrä pötkylät GN-pakkiin tasaisesti
8. Pistä uuniin 100 astetta 1 tunti.
9. anna muikkupötkylöiden vielä olla jälkilämmössä 15 minuuttia

10. jäähdytä pötkylät ja siirrä jääkaappiin 12 tunniksi
11. siivuta veitsellä pötkylän pituus suunnassa noin 1 cm paksuisia lastuja
12. pistä lastut tasaisesti GN-pakkiin leivin rullan päälle, voit tehdä 3–4 kerrosta
13. Pistä Muikut pakkaseen

Liite 2. Burgers Lovers Finland mainos



Burgers & Wine

Top contributor · October 18 · 🌐



Tervehdys burgerifanit!

Dönerit ovat nostaneet päätään ja nousseet pinnalle Suomessa. Meidän kokit kehitteli uudenlaisen dönerin suomalaisesta perinneruuasta - muikusta. Tässä kehittelemämme **MUIKKUDÖNER BURGER** 🍷

Muikkudönerin lisäksi hampurilaisesta löytyy mm 70g smashpihvi, talon kimchia, tomaattia, punasipulia, romainea, ja aiolia.

Tämä erikoisuus on kausituotteemme ja myynnissä ainakin lokakuun ajan. **Burger Lovers Finlandin** jäsenille hintaan 14€ (norm 18€). Etu voimassa lokakuun loppuun.

Tervetuloa makumatkalle Burgers & Wine Helsinkiin 🍷



Liite 3. Oma Instagram mainos



Lokakuun spessu Burger
@burgersandwinehki

Muikkudöner

- SEASONAL -

MUIKKUDÖNER BURGER 18

itse tehtyä muikkudöneriä, 70g Smashpihvi, cheddaria, talon kimchiä, kurkkua, tomaattia, marinoitua punasipulia, paahdettua sipulia ja romainea.

Koodilla Janne saat -20% alennusta Muikkubögöstä