



Demonstroivan ruokaelämystapahtuman järjestäminen The Box:ssa

Jenni Uotinen

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Restonomi

Opinnäytetyö

2024

Tiivistelmä

Tekijä(t) Jenni Uotinen
Tutkinto Restonomi
Raportin/Opinnäytetyön nimi Demonstroivan ruokaelämystapahtuman järjestäminen The Box:ssa
Sivu- ja liitesivumäärä 47 + 8
<p>Tämä toiminnallinen opinnäytetyö kertoo immersiiivisen ruokaelämystapahtuman rakentamisesta The Box:iin keväällä 2024. Immersiivisyydellä tarkoitetaan uppoutumista toiseen ympäristöön. Opinnäytetyön toimeksiantaja on LAB8, joka on Haaga-Helian ammattikorkeakoulun palvelukokemusten laboratorio. The Box on yksi LAB8:n toiminnallinen osa, joka luo moniaistisia elämyksiä hyödyntämällä teknologisia elementtejä. Tapahtuman kohderyhmänä ovat kansainväliset vaihto-opiskelijat Institut Lyfe:stä. Tapahtuman ja opinnäytetyön idea syntyi, kun opinnäytetyön kirjoittajalle selvisi, ettei Institut Lyfe:ssä hyödynnetä The Box:in kaltaista tilaa.</p> <p>Opinnäytetyö koostuu kahdesta osasta, tietoperustasta ja toiminnallisesta osiosta. Opinnäytetyön päätavoitteena on suunnitella ja toteuttaa immersiiivinen ruokaelämystapahtuma The Box-tilaan. Alatavoitteena on perehtyä suomalaisiin raaka-aineisiin kasvuyöhykkeiden kautta, ja luoda siitä maistelumenu. Lopputuloksena syntyy elämyksellinen ja opetuksellinen ruokatapahtuma.</p> <p>Tietoperustassa käsitellään kahdessa pääluvussa suomalaista ruokakulttuuria ja moniaistista ruokaelämystapahtumaa. Ensimmäisessä pääluvussa suomalaista ruokakulttuuria tarkastellaan kasvuyöhykkeiden, jokaisenoikeuksien ja arktisten olosuhteiden suunnalta. Luvussa kerrotaan myös ilmaston lämpenemisen vaikutuksista suomalaisiin raaka-aineisiin. Tietoperustan toisessa pääluvussa kerrotaan elämyksellisen tapahtuman rakentamisesta, perusaistien toimimisesta syömisen yhteydessä sekä menusuunnittelun perusteista ja ruokatuotannon laadunvalvonnasta.</p> <p>Toiminnallisessa osiossa kerrotaan lähtökohdista tapahtuman idean taustalla, moniaistisen tapahtuman suunnittelu- ja toteutusprosesseista, menusuunnittelusta ja tapahtuman toteutumisesta. Tapahtuman ja menun suunnittelussa ja toteuttamisessa hyödynnettiin SWOT-analyysiä, Ganttin kaaviota ja Demingin laatuympyrää, sekä tämän opinnäytetyön tietoperustaa ja kirjoittajan ammattitaitoa. Tapahtuman toteutumisen laadullista onnistumista analysoidaan Webropolin avulla luotujen palautekyselyiden ja suullisten palautteiden perusteella. Opinnäytetyön lopuksi on kirjoittajan omaa pohdintaa ja jatkokehoituksia vastaavanlaisia tapahtumia varten.</p> <p>Tapahtuman suunnittelu alkoi loppuvuodesta 2023, ja ajankohta oli huhtikuussa 2024. Opinnäytetyön kirjallinen osuus alkoi alkuvuodesta 2024, ja valmistui toukokuussa 2024. Opinnäytetyön päätavoite ja alatavoitteet saavutettiin. Tapahtuma voi toimia inspiraation lähteenä vaihto-opiskelijoille. Haaga-Helia ja Institut Lyfe voivat kehittää tulevaisuudessa yhteistyötä keskenään vastaavanlaisten tapahtumien avulla, opetuksen puitteissa.</p>
Asiasanat Elämys, tapahtuma, raaka-aineet, aistit, kasvuyöhykkeet, luonto

Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Suomen ruokakulttuuri	3
2.1	Suomen sijainti ja historiaa	3
2.2	Kasvuvyöhykkeet.....	4
2.3	Jokaisenoikeudet	5
2.4	Arktiset raaka-aineet, satokausi ja säilöntä.....	6
2.5	Ilmaston lämpenemisen vaikutukset raaka-aineisiin.....	8
3	Ruokaelämystapahtuma	10
3.1	Tapahtuman järjestäminen	10
3.2	Teema ja idea	13
3.3	Moniaistisen elämyksen rakentaminen	14
3.3.1	Näköaisti.....	16
3.3.2	Tuntoaisti.....	16
3.3.3	Kuuloaisti.....	17
3.3.4	Hajuaisti.....	17
3.3.5	Makuaisti	18
3.4	Menu suunnittelu.....	19
3.5	Laadunvalvonta.....	20
4	Produkti	21
4.1	Institut Lyfe ja Haaga-Helia	22
4.2	Teeman ja idean rakentaminen	23
4.3	Demonstroivan tapahtuman ja menun suunnittelu The Box:iin	24
4.3.1	Tapahtuman ja raaka-aineiden vastuullisuus.....	28
4.3.2	Aikataulutus ja aistien osallistaminen	29
4.4	Menun pääraaka-aineet ja esiteltävät annokset	30
4.5	Esivalmistelu ja tilaukset.....	31
4.6	Kattaus ja tarjoilu	32
4.7	Tapahtuman jälkeen	34
4.8	Tapahtuman toteuma.....	34
4.9	Lehtoreiden ja kyselyiden palaute	36
5	Pohdinta	38
5.1	Pohdinta opinnäytetyön lopputuloksesta.....	38
5.2	Pohdinta opinnäytetyöprosessista.....	41
5.3	Pohdinta omasta oppimisesta	42
5.4	Tulevaisuuden kehitysehdotukset	43

Lähteet	44
Liitteet.....	49
Liite 1. Powerpoint-materiaali.....	49
Liite 2. Menukortti	52
Liite 3. Aikataulu ja aistien osallistaminen	53
Liite 4. Kysely	54

1 Johdanto

Tämä on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka aiheena on moniaistisen ruokaelämys-demonstraation rakentaminen The Box:ssa. Opinnäytetyön toimeksiantajana on Haaga-Helia ammattikorkeakoulun palvelukokemusten laboratorio LAB8. Opinnäytetyön tavoitteena on suunnitella ja toteuttaa immerssiivinen ruokaelämystapahtuma The Box-tilaan. Yhtenä osana LAB8:a toimiva The Box luo elämyksiä monille eri aisteille tekniikan avulla. Elämyksen luomiseen hyödynnetään videokuvaa, tuoksumarkkinoinnin tekniikoita ja lavasteita, ja monipuolista äänimaisemaa. Immersiolla tarkoitetaan toiseen todellisuuteen tai ympäristöön uppoutumista. (Haaga-Helia s.a.)

Tapahtuman kohderyhmänä on kansainväliset maisteritutkinnon opiskelijat Institut Lyfe:stä, jotka tulevat Suomeen opiskelemaan suomalaista ruokakulttuuria. Minulle selvisi kesällä 2023 omalla vaihto-opintomatkillani Ranskan Lyonissa, että The Box:in kaltaista tilaa ei Ranskassa juurikaan hyödynnetä. Lisäksikään vaihto-opintomatalla ei opetuksen puitteissa esitelty erilaisia ruokakulttuureita. Eri ruokakulttuureiden ymmärtäminen ravintola-alalla on tärkeää ja kehittäväää. Alatavoitteena on perehtyä suomalaisiin raaka-aineisiin ja ruokakulttuuriin kasvuvyöhykkeiden kautta, ja luoda siitä maistelumenu. Lopputuloksena syntyy elämyksellinen ja opetuksellinen ruokatapahtuma.

Tapahtuma rakennetaan demonstraationa Haaga-Helian opetustilaisuuden yhteyteen, lehtori Pasi Tuomisen avulla. Tapahtumapaikkana on The Box ja Haaga-Helian opetuskeittiö ja -luokka. The Box:in käyttöön vaaditaan teknologista osaamista, mutta itseltäni tämän puuttuessa teknologinen prosessi rajataan tästä opinnäytetyöstä pois. Pasi Tuominen rakentaa teknologisen puolen tapahtumaan, ja itse vastaan ruokatuotteesta. Teknologiaa varten ideoin teemaan sopivaa visuaalista ja auditivista materiaalia, jonka pohjilta Pasi rakentaa teknologisen puolen. Tapahtuman myötä vaihto-opiskelijat saavat tietoa suomalaisesta ruokakulttuurista ja esimerkin immerssiivisestä ruokatapahtumasta.

Tietoperustassa käydään läpi suomalaista ruokakulttuuria ja raaka-aineita. Suomi on maapallon pohjoisin kehittynyt maatalousmaa (Ruokatieto s.a.). Suomi määrittelläänkin globaalista näkökulmasta leveyspiiriensä ansiosta arktiseksi maaksi (Kurppa ym. 2015, 6). Raaka-aineisiin perehdytään kasvuvyöhykkeiden ja jokaisenoikeuksien avulla. Suomalaista ruokakulttuuria kuvaillessa aina nostetaan esille marjat, sienet ja kalat (Finfood – Suomen Ruokatieto ry 2009, 19). Historialla ja sijainnilla on oma vaikutuksensa suomalaiseen ruokakulttuuriin, mutta niitä on jo paljon tutkittu, ja näihin näkökulmiin tarkempi perehtyminen olisi oman opinnäytetyön mittainen aihe. Tietoperustassa perehdytään myös onnistuneen, moniaistisen tapahtuman rakentamiseen, ja perusaistien vaikutuksista ruoan kokemiseen ja maistamiseen. Wallo & Häyrynen (2022, 150)

ohjeistavat, että tapahtuman tulee sisältää elämyksiä ja olla elämyksellinen. Lisäksi luvussa käydään läpi menu suunnittelun perusteita.

Produktiosiossa kerron tapahtuman ja menun suunnitteluvaiheista, tapahtuman ja ruoantuotannon vastuullisuudesta, ja tapahtuman toteutumisesta. Ruokatapahtuman rakentaminen normaalisti vaatii katelaskentaa ja budjetin raameissa toimimista jo suunnitteluvaiheessa, mutta tämän tapahtuman tapahtuessa opetustilaisuuden merkeissä, katelaskennat ja budjetin hallinta rajataan pois tästä opinnäytetyöstä. Tapahtumaympäristössä on huomioitu jo erilaiset tarvittavat luvat ja säädökset, joten niihin ei tässä työssä perehdytä tarkemmin. Pienikokoinen sekä kertaluontoinen demonstraatio kun on kyseessä, myös henkilöstöressurssien tarkempi hallinta rajataan ulos.

2 Suomen ruokakulttuuri

Tässä luvussa kerrotaan suomalaisesta ruokakulttuurista. Suomalaista ruokakulttuuria lähestytään enimmäkseen raaka-aineiden ja niiden kasvuympäristön kautta. Ruokakulttuurin historiaan on jo paljon perehdytty, joten se näkökulma rajataan suurimmilta osin pois. Jotain suurimpia, vaikuttavia tekijöitä on tähän työhön kuitenkin koottu. Suomi on pitkä maa, ja eri puolilla maata vallitsee erilaiset kasvuvyöhykkeet, joten erilaiset raaka-aineet menestyvät eri puolilla Suomea. Jokaisenoikeuksilla, lyhyellä satokaudella ja säilönnällä on suuri vaikutus suomalaiseen ruokakulttuuriin. Luvussa kerrotaan myös arktisen alueen lisäarvoa tuottavista tekijöistä, ja ilmastonmuutoksen vaikutuksiin ruoantuotannossa.

2.1 Suomen sijainti ja historiaa

Suomen sijainti lännessä olevan Ruotsin ja idässä olevan Venäjän välissä on vaikuttanut ruokakulttuurin syntymiseen, ja idän vaikutus erottaakin Suomen ruokakulttuuria muista Pohjoismaisista ruokakulttuureista. Pohjoinen sijainti aiheuttaa lyhyen kasvukauden, josta johtuen tuotteiden säilöntä on isossa roolissa. Historian niukkuuden ajanjaksojen takia ravinnon jatkeena toimineet korvikkeet ovat olleet säilöttyjen tuotteiden ohella osa Suomen ruokakulttuuria. Viljan viljely Suomessa alkoi jo esihistoriallisilla kausilla, ja ensimmäinen viljeltävä tuote oli ohra (Ruokatieto s.a.). Tosin Kouvolan seudulta on löytynyt Helsingin yliopiston hankkeen mukaan jäänteitä tattarin viljelystä jo 1000 vuotta ennen ohran viljelyä (Maaseudun tulevaisuus 2013). Kaskeamista erityisesti Pohjois-Savon seudulla ennen vanhaan hyödynnettiin taloudellisena ja tuottoisana viljelysmenetelmänä. Kaskiviljely on ryhmä erilaisia menetelmiä, joilla poltettiin puita viljeltäväksi aiottujen maiden tieltä pois, ja tämän seurauksena ravinteet maaperästä vapautuivat viljelyskasvien käyttöön. (Metsähallitus s.a.)

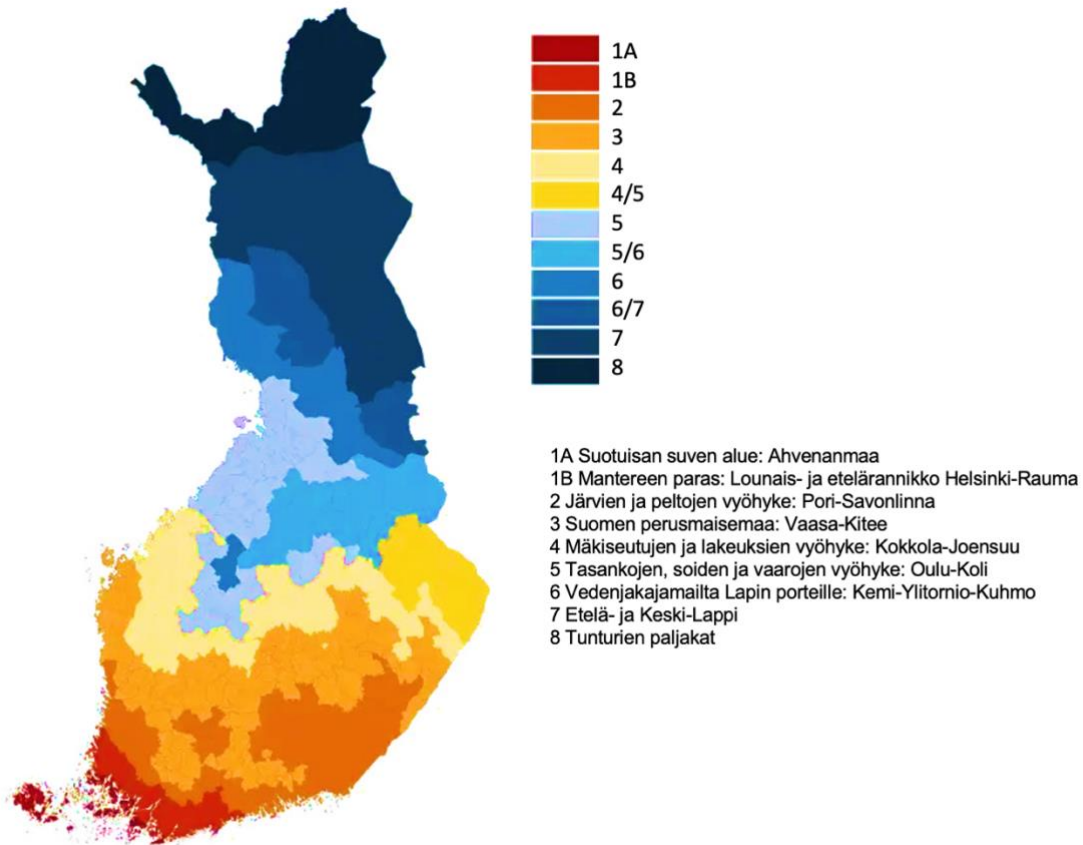
Pohjoisen ja etelän välillä olevasta pitkästä välimatkasta on syntynyt alueellisia erilaisuuksia, mutta nykyään eroavaisuudet ovat lieventyneet. Lisäksi idän ja lännen vaikutukset ovat jonkin verran sekoittuneet ja maahanmuuton ja matkustelun lisääntymisen myötä ruokakulttuuri on kansainvälistynyt. Elintason noususta, sekä teollistumisesta ja kaupungistumisesta johtuen suomalaiset ovat nykyään ruoan kuluttajia, eikä niinkään tuottajia niin kuin ennen, ja ruoan kotona valmistamisen merkitys on pienentynyt. (Finfood – Suomen Ruokatieto ry 2009, 14.) Alén, Tuominen, Oksanen & Bäckström (2016, 13–15) lisäävät, että maksuttomalla kouluruokailulla ja uskonnolla on myös ollut omat vaikutuksensa suomalaiseen ruokakulttuuriin, ja erityisesti niukkuuden aikana raaka-aineista ja eläimistä hyödynnettiin kaikki osat verta myöten ravinnonsaannin varmistamiseksi.

Suomalaisen ruoan maut ovat yksinkertaisia, sekä raikkaita ja puhtaita, ja raaka-aineen ominaismaku maistuu myös lopputuotteessa. Perinteisiä valmistustapoja on keittäminen ja uunissa hauduttaminen, ja myös imellyttäminen, savustaminen ja nuotiolla kypsentäminen on melko perinteistä. (Finfood- Suomen Ruokatieto ry 2009, 19.) Alén ja muut (2016, 27–29) täydentävät, että kuivaaminen, hapattaminen ja savustus ovat valmistustavan lisäksi perinteisiä säilömiskeinoja. Mausteiden ja suolan käyttö on myös myöhemmin toiminut säilöntäkeinona. Sinappia on käytetty 1500-luvun lopulta lähtien, ja 1900-luvun alkupuolelta saakka käytettyjä mausteita pippureiden lisäksi olivat kaneli, neilikka, kumina ja anis, sekä yrteistä muun muassa lipstikka, tilli, persilja ja ruohosipuli.

Suomi on maapallon pohjoisin kehittynyt maatalousmaa (Ruokatieto s.a.). Suomi määritelläänkin globaalista näkökulmasta leveyspiiriensä ansiosta arktiseksi maaksi (Kurppa ym. 2015, 6).

2.2 Kasvuvyöhykkeet

Suomessa kasvuvyöhykkeet (Kuva 1) jaetaan puuvartisten koristekasvien ja hedelmäpuiden menestymisen mukaan kahdeksaan vyöhykkeeseen, joista vyöhyke 1 jaetaan kahteen osaan erottaen Ahvenanmaa ja saaristoseutua mantereesta. Vyöhykejako perustuu talviolosuhteisiin, kasvukauden pituuteen ja tehoisan lämpötilan summaan. Vesistöjen läheisyys vaikuttaa paikallisilmastoon, ja kasvillisuus vaikuttaa pienilmastoihin. Viljelyyn valitaan lajikkeita, joilla on kasvupaikoillaan mahdollisuus menestyä, ja tämä vaikuttaa välillisesti kansantalouteen. Kartassa olevat kaksoisnumeroidut vyöhykkeet sisältävät sekä suotuisampia, että ankarampia kasvuolosuhteita. (Ilmatieteen laitos s.a.)



Kuva 1. Kasvuvyöhykkeet (mukaillen Ilmatieteen laitos s.a.)

2.3 Jokaisenoikeudet

Suomessa luonnossa liikkussa on lakeihin perustuvat *jokaisenoikeudet*, jotka määrittelevät säännöt luonnossa liikkumiseen ja käyttäytymiseen. Suomessa metsät peittävät yli 75 prosenttia maapinta-alasta, ja Suomi onkin suhteellisesti Euroopan metsäisin maa (Maa- ja metsätalousministeriö s.a.) Suomen kokonaispinta-alasta lähes 10 prosenttia on järvien peitossa; yli viiden aarin kokoisia järviä on 188 000 kappaletta (Haakana 2018, 10).

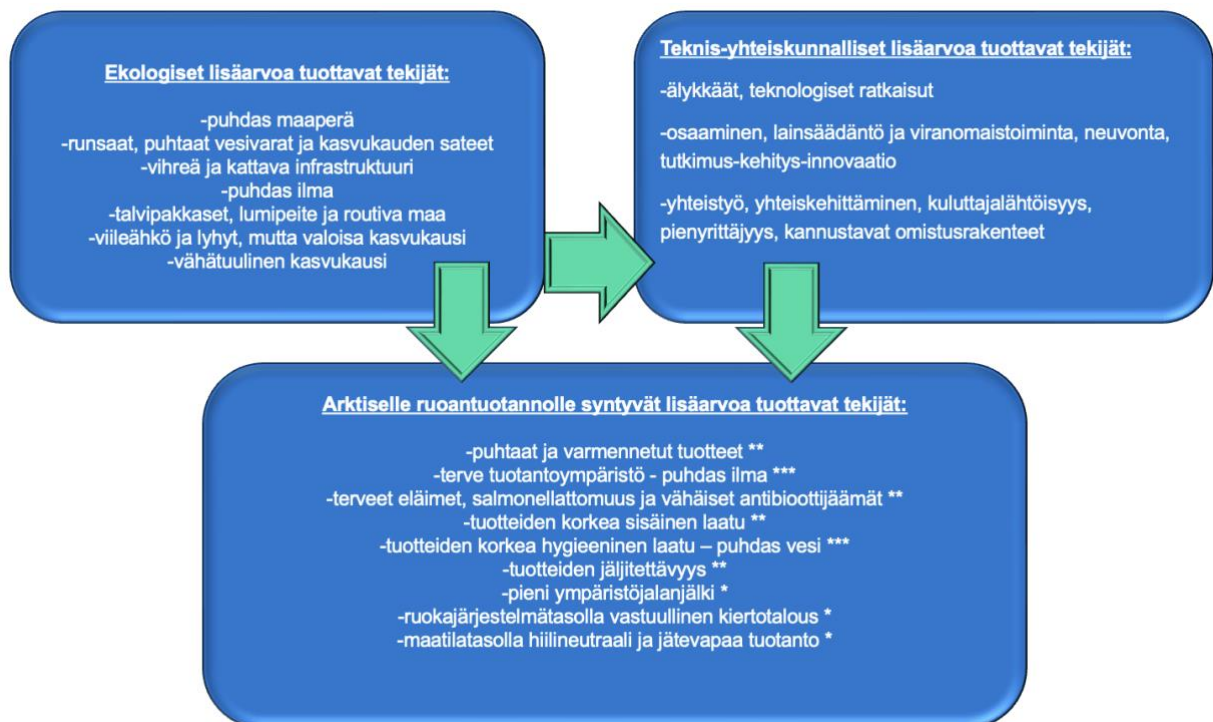
Maapinta-alasta lähes 90 prosenttia on käytettävissä virkistytymiseen ja ulkoiluun jokaisenoikeudella. Luonnossa saa liikkua jalan, hiihtäen sekä pyörällä, kerätä luonnonvaraisia marjoja, sieniä, kukkia ja ruohomaisia kasveja, sekä kalastaa mato-ongella tai pilkillä ilman maanomistajan lupaa. Lisäksi tilapäinen yöpyminen, veneily ja uiminen on sallittua. Jokaisenoikeudella ei saa ottaa maa-ainesta, kuten sammalta tai jäkälää, eikä kasvavien tai kaatuneiden puiden osia. Lisäksi avotulen tekeminen, roskaaminen ja viljelymailla tai piha-alueilla kulkeminen ja yöpyminen on kiellettyä. (Arktiset Aromit ry s.a.)

Suomalaista ruokakulttuuria kuvaillessa aina nostetaan esille marjat, sienet ja kalat (Finfood – Suomen Ruokatieto ry 2009, 19). Rikkinen (2018, 9–10) tarkentaa vielä, että luonnonkasveja

paimiessa tulee huomioida tarkkaan luonnosta löytyvät myrkylliset lajit. Joihinkin kasveihin imeytyy hyvin myös raskasmetalleja ja muita haitallisia aineita, eli paimintaseutukin tulee huomioida.

2.4 Arktiset raaka-aineet, satokausi ja säilöntä

Kurppa ja kollegat (2015, 6–12) kertovat, että pohjoista sijaintia pidetään usein haastavana tekijänä ruoantuotannon suhteen, mutta Golf-virran vaikutusten ansiosta ilmasto on suotuisampi, kuin muilla alueilla samalla leveyspiirillä. Pohjoiset olosuhteet tuovat lisäarvoa suomalaiseen ruoantuotantoon. Ruoantuotannossa keskeisiä termejä ja tavoitteita ovat puhtaus, terveys, korkea sisäinen ja hygieeninen laatu, jäljitettävyyden, vastuullisuus, kiertotalous ja jätteettömyys, sekä pieni ympäristöjalanjälki ja hiilineutraalius. Nämä tekijät ovat myös kansainvälisesti arvostettuja. Suomi on esimerkiksi veden suhteen maailman rikkain maa, ja myös ruoantuotannolla on pieni vesijalanjälki. Lisäksi ilmanlaatu ja maaperä on puhdasta. Kurppa ja kollegat ovat koonneet (Kuva 2) ympäristöön liittyvät ekologiset taustatekijät, jotka liitetään teknis-yhteiskunnalliseen toimintakykyyn ja -valmiuksiin, ja yhdessä näistä koostuu pohja kotimarkkinoiden ja viennin näkökulmasta arktisen ruoantuotannon lisäarvotekijöille.



Kuva 2. Arktisen ruoantuotannon lisäarvotekijöiden kiteytymatriisi (mukaillen Kurppa ym. 2015, 4)

Matriisin tähtiluokitus kertoo ruoantuotannon tavoitteiden luokitukselta: kolme tähteä tarkoittaa jo toteutuvaa vahvaa lisäarvoa, kaksi kohtalaisesti kehittyntä lisäarvoa, ja yksi tähti vielä kehitettävää lisäarvoa. (Kurppa ym. 2015, 3–4.)

Lyhyt ja viileä satokausi, ja kauden aikana vallitsevat sääolosuhteet, kuten kuivuus tai kesähallat, rajoittavat viljelyyn soveltuvien kasvien määrää Suomessa. Toisaalta kesän valoisien öiden takia jotkin kasvit kasvavat jopa öisin, ja talvipakkaset auttavat torjumaan kasvituholaisia ja pitämään maaperää puhtaana. Metsien ja vesistöjen saaliit ja sadot ovat iso osa suomalaista ruokakulttuuria ja historiaa. (Ruokatieto s.a.)

Suomessa maa- ja puutarhatiloilla tuotetaan ja kasvatetaan enimmäkseen vihanneksia, perunaa, juureksia, viljaa, palkoviljoja, hedelmiä ja marjoja ja sieniä. Tärkeimmät viljakasvit ovat ohra, kaura, vehnä ja ruis. Lisäksi pelloilla kasvatetaan erikois- ja öljykasveja kuten pellavaa, hampppua, rapsia ja rypsiä, härkäpapua, tattaria, spelttiä, kvinoaa, kuminaa, sokerijuurikasta, sekä nurmea, auringonkukkaa ja lupiinia. Nurmea käytetään muun muassa nautojen ruokkimiseen. Ruoantuotannossa tärkeimmät kotieläintuotteet ovat maito, naudan- ja sianliha sekä siipikarja. Kasvatetuimmat kalat ovat kirjolohi ja siika, ja eniten merialueilta kalastetaan silakkaa ja sisävesillä muikkua. Ruoan alkutuotantoon lasketaan myös hunaja ja kananmunat, metsästys sekä keruutuotteiden kerääminen luonnosta. (Ruokatieto s.a.) Maitotuotteille hapattaminen on ollut tärkeä säilöntäkeino (Alén ym. 2016, 255).

Suomessa kasvaa luonnonvaraisesti noin 50 erilaista marjaa, joista syötäviä on 37. Kaupallisesti tunnetuimmat ovat mustikka, puolukka, karpalo, vadelma, tyrni, variksenmarja ja lakka. Sienisadosta yleisimmät ovat kantarelli, tatit, suppilovahvero rouskut, vaaleaorakas ja lampaankääpä. Syötäviä sieniä ovat myös mustatorvisieni, mustavahakas, haperot ja kehnäsieni. Luonnosta löytyy myös erityisesti keväällä ja alkukesällä useita villivihanneksia, syötäviä kukkia ja yrttejä. Näissä kasvuaika on lyhyt, mutta lukuisia villituotteita löytyy paljon ennen viljeltävien kasvien kypsymistä. Syötäviä lajeja ovat muun muassa nokkoset, poimulehti, maitohorsma, voikukka ja mesimarjanlehti. Marjojen, sienten ja villiyrttien lisäksi luonnosta saa myös kerättyä ja valmistettua erikoisluonnontuotteita, kuten tervaa ja puuhiiltä, mahlaa, pakurikäppää, jäkälää ja turvetta, jota käytetään lähinnä poltto- ja kasvuturpeeksi. Tervaa saadaan hajottamalla puuainesta lämmön avulla hapettomassa tilassa; elintarviketeollisuudessa tervaa käytetään terva-aromina. Monien yrttien ja erikoisluonnontuotteiden keruuseen vaaditaan maanomistajan lupa, myös julkisyhteisöjen mailla. (Arktiset Aromit ry s.a.) Ennen vanhaan kulottaminen oli yksi metsänuudistamisen päämenetelmistä. Kulotus edistää metsäluonnon monimuotoisuutta, ja paloriippuvaisia lajeja löytyykin ainakin jäkälistä ja sienistä. (Laurila & Vierula 2020, 3–7.)

Peruna on saapunut Suomeen vasta 1730-luvulla, ja yleistynyt vasta vuosisadan puolivälin aikoihin (Suomen siemenperunakeskus s.a.) Perunoista Lapin Puikula on saanut Suomen ensimmäisen suojatun alkuperänimityksen (SAN) vuonna 1997. Suojattu alkuperänimitys voidaan antaa vain tietyllä maantieteellisellä alueella tuotetulle ja jalostetulle tuotteelle. Lapin Puikulan

erityisominaisuus syntyy, kun peruna kasvaa pohjoisen poikkeuksellisen pitkän päivän oloissa. (Ruokatieto s.a.)

2.5 Ilmaston lämpenemisen vaikutukset raaka-aineisiin

Euroopan komissio kertoo, että ilmastonmuutos vaikuttaa kaikkiin maapallon alueisiin, mutta arktisilla alueilla ilmastonmuutoksen seurauksena lämpötilan nouseminen on keskimääräistä nopeampaa. Lämpötilan seurauksena ilmastovyöhykkeet todennäköisesti muuttuvat, ja eläin- ja kasvilajien käyttäytyminen ja elinkaari voi muuttua. Ääriolosuhteet kasvavat, ja puhtaan veden ja ilman saanti voi vaikeutua, ja näillä on taas vaikutusta maatalouteen ja kotieläintuotantoon. Maa- ja metsätalous kokevat jo nyt ilmaston lämpenemisen seurauksia. Lämpötilan nousu, kuivuudet ja pakkaskausien vähenemisten takia tuholaiset ja taudit lisääntyvät. Metsien biologinen monimuotoisuus muuttuu, ja toisaalta pohjoisessa lisääntyvät viljeltävät lajit, mutta taas huomattavasti pienempiä satoja on luvassa. (Euroopan komissio s.a.)

Kurppa ja kollegat kertovat esimerkkinä, että siemenperuna viihtyy viileässä ja kosteassa; optimilämpötila kasvulle on 15–20 astetta. Mukuloidenkin kehittymisen kannalta alle 25 astetta on optimilämpötila. Liian kuumassa tai kylmässä olosuhteessa juurten kehitys hidastuu merkittävästä. Optimaaliset lämpötilat ja kasvuolosuhteet lisäksi vähentävät virustautien leviämistä ja kirvojen aktiivisuutta. Suomalaista siemenperunaa viedään myös ulkomaille, ja se on erittäin haluttua puhtautensa vuoksi. (Kurppa ym. 2015, 41.)

Myös luonnonmarjojen esiintymiselle, kuten mustikalle, puolukalle, ja lakalle, Suomen ilmasto-olot ovat suotuisat. Marjoissa esiintyvät fenoliset yhdisteet ylläpitävät verisuoniston kuntoa ja estävät veritulppien muodostumista, kuin myös hillitsevät tulehdusreaktioita sekä hidastavat eräiden kasvainten muodostumista ja haitallisten bakteerien sekä virusten lisääntymistä. Fenoliset yhdisteet ovat niin sanottuja sekundaariyhdisteitä, eli yhdisteryhmiä, joilla ei ole suoraa roolia kasvin kasvussa, fotosynteesissä, lisääntymisessä tai muussa vastaavanlaisessa primääritoiminnassa. Suomessa paksu lumipeite on edellytys mustikan esiintymiselle, sillä -20 asteen lämpötila ja alle 10 cm:n talvenaikainen lumipeite aiheuttaa pakkasvaurioita mustikoille. Puolukka sietää paremmin ohuemmankin lumipeitteen ja alhaisen lämpötilan yhdistelmää. (Kurppa ym. 2015, 46–67.)

Arktinen ilmasto aiheuttaa myös nurmiviljelyn kautta maidon ja naudanlihan tuotantoon. Viileä ilmasto vähentää nurmessa kasvintuhoojien esiintymistä. Lisäksi kylmästä talvesta maan jäätymisestä seuraa vähemmän eläintauteja ja loispainetta, ja lumipeite myös parantaa sorkkaterveyttä eläinten jaloitellessa ulkona. Arktinen ilmasto vaikuttaa siis niin suoraan eläimen

hyvinvointiin, kuin välillisesti myös rehun kautta lopulliseen jalostettuun tuotteeseen. (Kurppa ym. 2015, 50–52.)

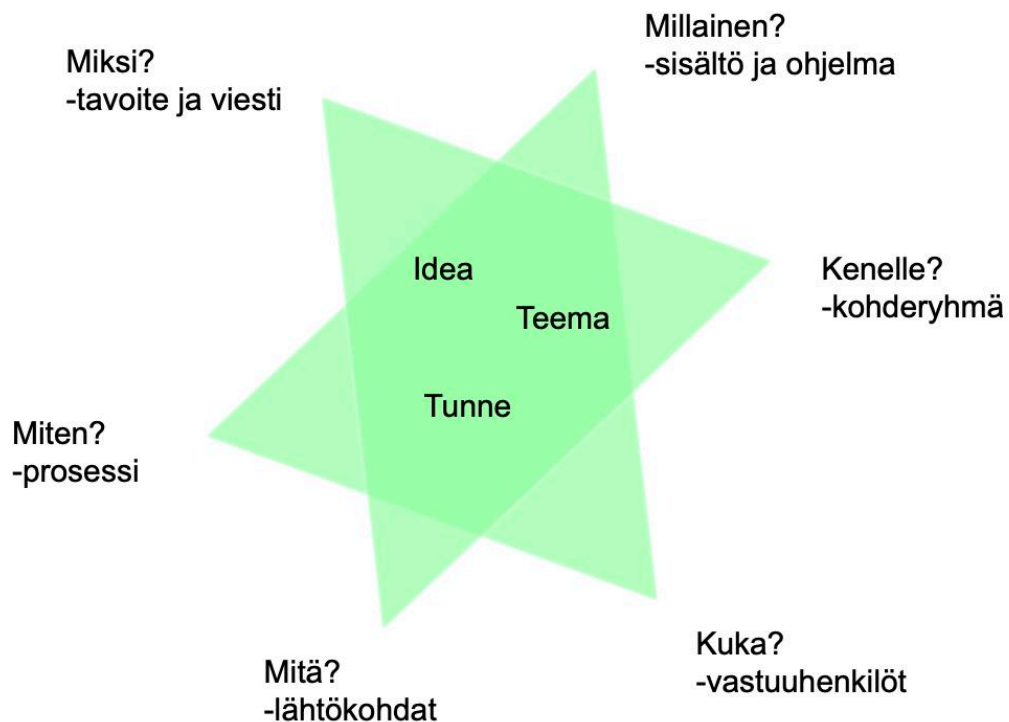
Suomi on allekirjoittanut Pariisin ilmastosopimuksen, joka on kansainvälinen, oikeudellisesti sitova sopimus ilmastonmuutoksen hillitsemiseksi. Sopimuksen tarkoituksena on saada rajattua maapallon keskilämpötilan nousu alle 1,5 asteeseen. (Ympäristöministeriö s.a.) Ruosteenojan ja Jylhän tutkimuksen (2021, 62) mukaan 2000-luvun loppuun mennessä Suomen ilmasto lämpenee nykyisin oloihin verrattuna ainakin noin yhden asteen verran. Kuitenkin on mahdollista, ja jopa todennäköistä, että vuosisadan loppuun tultaessa Suomen keskilämpötila koko vuoden aikana on 2–3 astetta nykyistä korkeampi. Lämpeneminen voi globaalien kasvihuonepäästöjen vähentämistoimenpiteiden epäonnistuessa olla vielä tätäkin ankarampaa. Todennäköisesti lämpeneminen on voimakkaampaa talvella, kuin kesällä.

3 Ruokaelämystapahtuma

Tässä luvussa käydään läpi tapahtuman rakentamista ja moniaistisen elämyksen rakentamista. Kyseessä on ruokatahtuma, joten luvussa kerrotaan myös ruokatuotannon laadunvalvonnasta ja menu suunnittelun perusteista. Tapahtuma on moniaistinen, joten aistien toimintaa käydään läpi, kuitenkin ruokailun näkökulmasta. Tapahtuman järjestämisessä tulee huomioida lukuisia asioita. Tämä on kertaluontoinen ja pienimuotoinen opetukseen liitetty, elämyksellinen tapahtuma, joten tästä rajataan tapahtumasuunnitteluun kuuluva tarkempi henkilöstöresurssien hallinta, markkinointi ja mainonta, sekä budjetinhallinta pois.

3.1 Tapahtuman järjestäminen

Goldblatt (2010, 6) kertoo, että jokainen tapahtuma on tapahtuman vetäjän johtaman tiimin tekemä tulos. Wallon ja Häyrisen luoma Onnistuneen tapahtuman malli® (Kuva 3) toimii työkaluna tapahtuman suunnitteluun. Malli koostuu strategisista ja operatiivisista kysymyksistä ja vastauksista, joiden täytyy olla keskenään tasapainossa. Strategisia kysymyksiä ovat miksi, kenelle, ja mitä, ja operatiivisia kysymyksiä ovat miten, kuka ja millainen. Strategiset kysymykset voivat johtaa koko tapahtuman ideaan ja teemaan, ja operatiiviset kysymykset tunteeseen. Tapahtuma on prosessi, jossa on suunnitteluvaihe, toteutusvaihe ja jälkivaihe. Jälkivaihe on tärkeä vaihe, jossa palataan tapahtumaan ja voidaan koostaa kehityskohteita. (Wallo & Häyrinen 2022, 133–140.)



Kuva 3. Onnistuneen tapahtuman malli® (mukaiillen Wallo & Häyrinen 2022, 140)

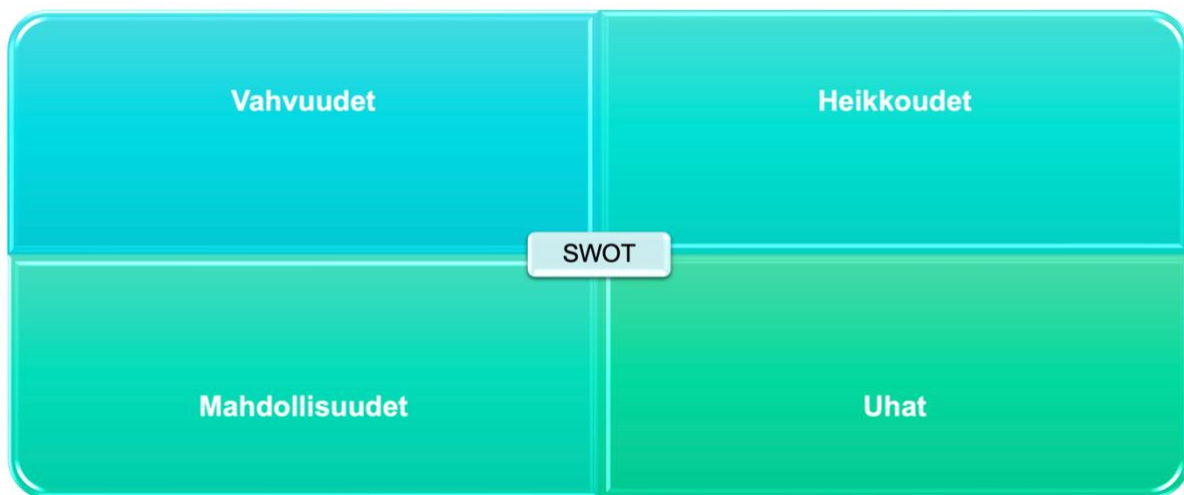
Tapahtumalla on tarkoitus ja tavoite. Tavoitteen tulisi olla myös konkreettinen, jota on helppo jälkikäteen arvioida. Tapahtumaa voidaan käyttää myös oppimisen välineenä. Oppimistapahtumaa järjestettäessä tulee huomioida erilaiset oppimistyyli, eli visuaalinen, auditiivinen ja kinesteettinen oppimistyyli. Tapahtuman sisältö, kokonaisuus ja elämyksellisyys tulee suunnitella niin, että se mahdollistaa kokijalleen kokemuksen muutoksesta. (Wallo & Häyrinen 2022, 143–148.)

Kohderyhmä tulee tuntea ja huomioida tapahtumaa suunnitellessa. Yleensä tämä tapahtuu joko psykografisia tai demografisia ominaisuuksia segmentoimalla. Kohderyhmä ja sen koko usein määrittävät valmiiksi, millaista tapahtumaa ollaan järjestämässä. (Wallo & Häyrinen 2022, 159–162.) Ruokatapahtumien määrä on kasvanut niin kuluttajien, alan ammattilaisten, instituutioiden ja muiden kiinnostuksen nousun takia ruokaa ja juomaa kohtaan (Cavicchi & Santini 2014, 3).

Muita huomioitavia asioita tapahtumaa järjestettäessä ovat tapahtumaympäristö ja sen esteettömyys sekä turvallisuus ja riskit, tapahtuman budjetti, ajankohta ja kesto, erilaiset luvat, asetukset ja lait, kuten kokoontumislaki, tekijänoikeuslaki ja alkoholilaki, ja käytännön asiat myös tapahtuman jälkeen, kuten jätehuolto ja siivous. (Wallo & Häyrinen 2022, 167–182.) Goldblatt

(2010, 25–29) vielä tarkentaa, että tapahtuman ajankäytön suhteen olennaista tehokkaassa ajanhallinnassa on tunnistaa, mikä on kiireellistä ja mikä on tärkeää. Kiireellisyys johtuu yleensä heikosta ennakkotutkimuksesta ja -suunnittelusta. Tärkeys kumpuaa tapahtuman priorisoitavasta ajasta, resursseista ja ylivoimaisista tavoitteista. Lisäksi tapahtumassa tarvittava teknologia tulee huomioida.

Tapahtuman suunnitteluvaihe on aikaa vievin. Minimiaika arvioilta onnistuneen tapahtuman tekemiseen suunnitteluineen on arviolta pari kuukautta, mutta tapahtumasta riippuen suunnittelu voi viedä jopa vuosia. Kirjallinen ja aikataulutettu tapahtumasuunnitelma on hyvä työ- ja apuväline tapahtuman suunnitteluun. Ennen tapahtumaa on kyettävä ajattelemaan tapahtuman palvelupolku, eli koko tapahtuman kulku alusta loppuun vaiheittain, juuri niin kuin sen halutaan kulkevan. (Wallo & Häyrinen 2022, 185–193.) Cavicchi ja Santini (2014, 9) tarkentavat, että onnistunut tapahtumasuunnittelu vaatii niin tapahtuman resurssien, kuin sidosryhmien odotusten ja etujenkin viisasta hallintaa. Goldblatt (2019, 49–50) vielä ohjeistaa, että erityisesti tapahtuman suunnitteluvaiheessa on hyvä tehdä nelikenttäanalyysi (SWOT). Nelikenttäanalyysissä (Kuva 4) listataan ja analysoidaan tapahtumaan vaikuttavat sisäiset ja ulkoiset vahvuudet, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat.



Kuva 4. SWOT-analyysi (mukaiillen Goldblatt 2019, 49–50)

Tapahtuma tulee suunnitella ja tuottaa mahdollisimman vastuullisesti. Tapahtumaa järjestäessä täytyy huomioida ympäristöllinen, sosiaalinen, taloudellinen, sekä kulttuurinen vastuullisuus. Näihin kuuluu muun muassa tarjoilu- ja materiaalivalinnat, kiertotalousajattelu, kumppanit ja sidosryhmät, taitelijakorvaukset, taloudellisten velvoitteiden, kuten verojen maksun huolehtiminen, ja avoin viestintä toimintatavoista ja -käytännöistä. Ruokahävikin minimointi, tarjoilut annoksittain ja

satokauden hyödyntäminen on tapahtuman tarjoiluihin liittyvää vastuullisuutta. (Wallo & Häyrinen 2022, 223–225.) Cavicchi ja Santini (2014, 29) vielä tarkentavat, että ruoka- ja viinitapahtumissa tapahtuman tulee pysyä taloudellisesti kannattavana, sekä hallinnollisesti tapahtuman omistus ja organisaatio tulee olla ammattimaisia ja mukautuvia. Lisäksi tapahtuman tulee olla sosiaalisesti ja kulttuurisesti vastuullinen, eli esimerkiksi hyväksytyä tapahtumaympäristön seudun asukkaiden toimesta, jotka ajavat paikallisia etuja, sekä ympäristöystävällinen. Raaka-aineiden vastuullisuus ulottuu perinteiden säilyttämiseen ja alkuperään, sekä niin istuttamis- kuin hankintakeinoihin, ja jopa resepteihin ja kulinaarisiin perinteisiin asti.

Itse tapahtumalla tulee olla selkeä aloitus ja lopetus, jonka välissä edetään vastuuhenkilön ohjaamana kirjoitetun käsikirjoituksen ja aikataulun mukaan. Vastuuhenkilöitä voi olla useampikin tapahtuman koosta riippuen, mutta yhden henkilön tulisi toimia ylimpänä vastuuhenkilönä. Tapahtumalle tulisi järjestää myös kenraaliharjoitukset, missä käydään läpi tapahtumaohjelma ja aikataulu, sekä tarkistetaan laitteiston toimivuus. (Wallo & Häyrinen 2022, 199–201.) Brown kertoo, että tapahtumanhallinnassa hyödynnetään paikallisia ympäristö- ja kulttuuriresursseja kilpailuedun saamiseksi ja ainutlaatuisten elämysten tuottamiseen (Brown 2020, 93).

Heti tapahtuman jälkeen kannattaa kerätä kirjallista palautetta tapahtumasta, jotta saadaan tietää, päästiinkö tavoitteeseen. Palautteen vastausten perusteella saadaan kuva tapahtuman onnistumisesta ja myös mahdolliset kehittämisen kohteet. Myös suullista palautetta kannattaa kerätä, sillä ihmisillä on taipumusta kaunistella kirjoitettua palautetta. (Wallo & Häyrinen 2022, 230–231.)

3.2 Teema ja idea

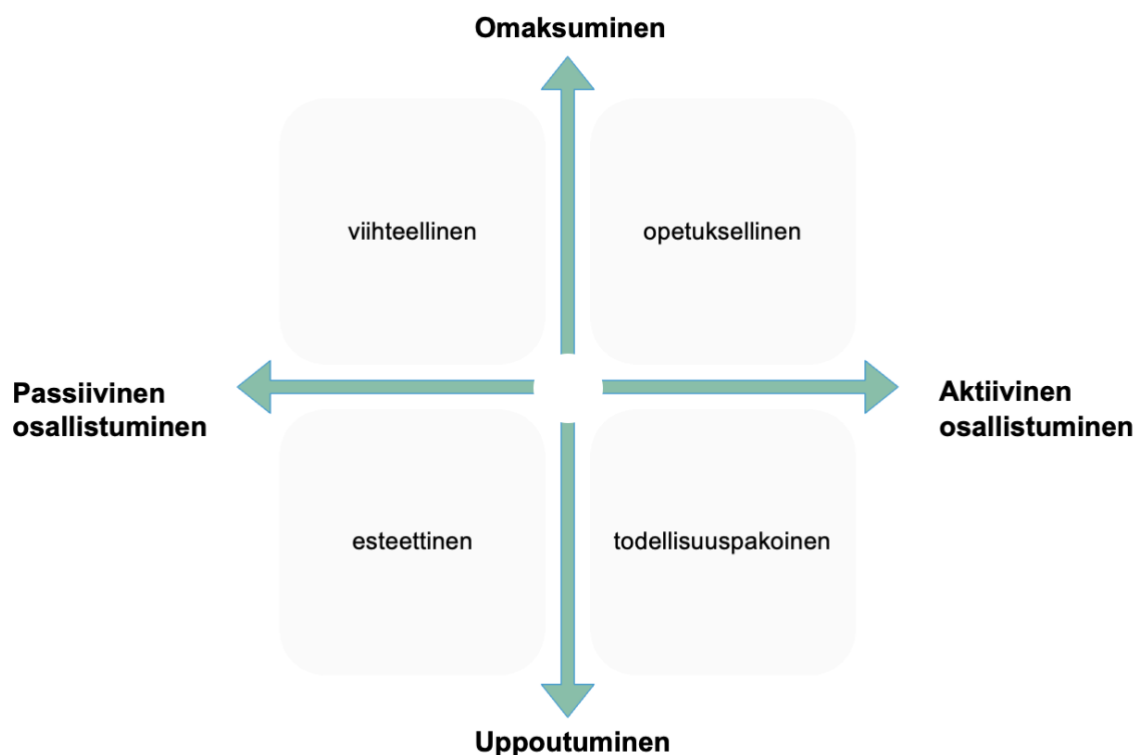
Tapahtuman teeman on jatkuttava koko tapahtuman läpi. Teema voi olla leikittelevä, jotenkin houkutteleva tai puhutteleva. Teemaa on ylläpidettävä koko tapahtuman ajan, ja tapahtuman lupauksen ja laadun on kohdattava koisensa. Teema voi löytyä vaikkapa arjesta, vuosikymmenistä tai vuodenaajoista. (Wallo & Häyrinen 2022, 71–72.) Tapahtuman kruunaa tapahtuman teemasta muistuttava, niin sanottu giveaway, eli pieni lahja tai muisto, jonka ei tarvitse olla suuri eikä kallis (Wallo & Häyrinen 2022, 229).

Toisin kuin tapahtuman teema, idea ei välttämättä ole näkyvä, vaan jokin luova ajatus, jonka ympärille tapahtuma toteutetaan ja suunnitellaan. Idea voi syntyä tapahtuman sisällöstä tai tavoitteesta. Hyvät ideat vaativat aikaa, ja kehittyvät lopulliseen muotoonsa tapahtumasuunnittelun edetessä. (Wallo & Häyrinen 2022, 79–80.) Ruoka kehittää ja määrittää perintöjä, kulttuureja ja etnisiä ja alueellisia identiteettejä. Ruoka ja juoma voi parantaa, tai myös minimoida erikoistapahtumien aitoutta. (Cavicchi & Santini 2014, 45.)

3.3 Moniaistisen elämyksen rakentaminen

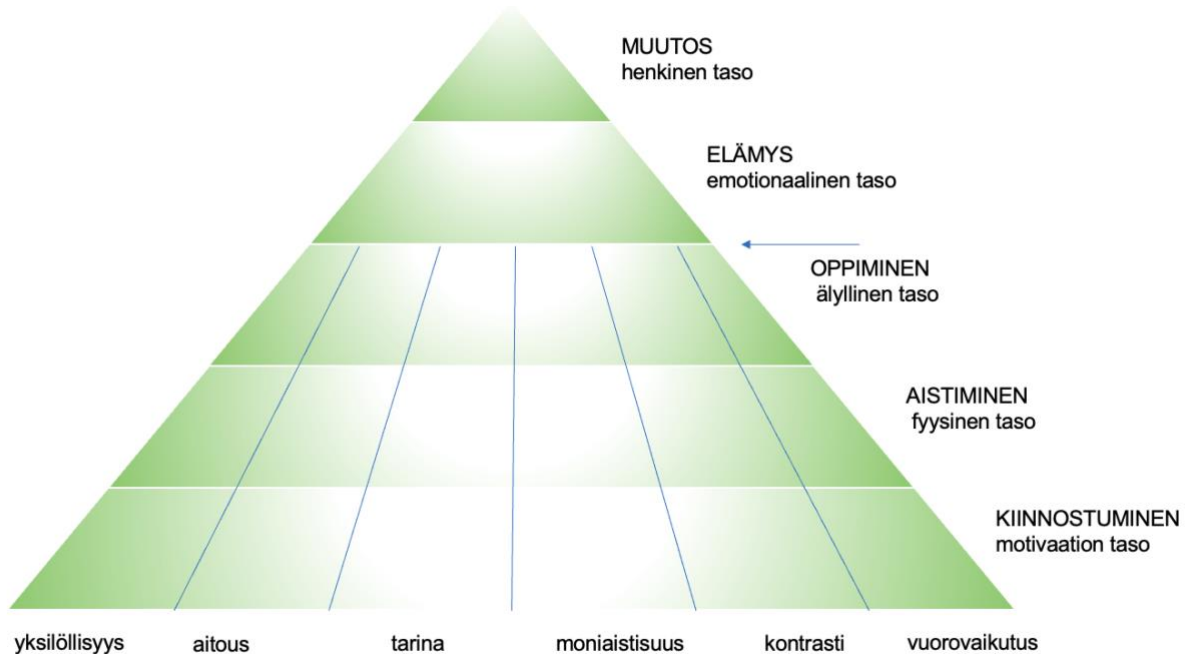
Ateriakokemus voidaan määritellä sekä aineelliseksi, että aineettomaksi tapahtumasarjaksi, jonka vieras kokee (Davis, Lockwood, Alcott & Pantelidis 2018, 20). Suunnitellun kokemuksen avulla, jossa tietoisesti luodaan kokemusmaisema, vieras todennäköisesti saa merkityksellisen ja arvokkaan kokemuksen, ja tätä kautta ikimuistoinen lopputuloksen (Tussyadiah 2014, 543–564). Brown kertoo, että jokaisen tapahtumakokemuksiin vaikuttaa monet tekijät, kuten jokaisen omat henkilökohtaiset tarpeet, aiemmat kokemukset ja valikoiva aistinen keskittyminen. Kokemus voidaan jakaa kolmeen tasoon sen muistettavuuden perusteella: peruskokemukseen, muistettavaan kokemukseen ja muuttavaan kokemukseen. Peruskokemus ei jää muistiin pitkäksi ajaksi, muistettava kokemus muistetaan jonkin ajan kuluttuakin, mutta muuttavan kokemuksen perusteella voi ihmisellä tapahtua asenne- tai käyttäytymismuutosta. (Brown 2020, 35–36.)

Wallo & Häyrinen (2022, 150) ohjeistavat, että tapahtuman tulee sisältää elämyksiä ja olla elämyksellinen. Pinen & Gilmoren mukaan (2020, 39–40) elämystä voidaan analysoida neljällä ulottuvuudella kuviossa, joista toinen akseli määrittää vieraan aktiivisuuden ja passiivisuuden, ja toinen akseli määrittää vieraan uppoutumisen määrän elämykseen (kuva 5).



Kuva 5. Elämyksen ulottuvuudet (mukaillen Pine & Gilmore 2020, 39)

Pelkkä kokemus ei kuitenkaan ole elämys, vaan elämys on jotain merkittävää ja ikimuistoista, mikä voi tuottaa jopa henkilökohtaisen muutoksen kokijalleen. Tarssasen elämyskolmio-malli (Kuva 6) toimii työkaluna erilaisten virtuaalimaailmojen elämyksellisyyden analysointiin. Mallissa elämystä tarkastellaan tuotteen elementtien, sekä asiakkaan kokemuksen tasolla, ja sen avulla saadaan varmistettua, että kokemus toimii elämyksenä. (Tarssanen 2009, 11–12.)



Kuva 6. Elämyskolmio-malli (mukaillen Tarssanen 2009, 11)

Hyvässä elämystuotteessa kaikki kolmion vaaka-akselit, eli elämyksen peruselementit ovat mukana jokaisella kolmion pystyakselin, eli kokemuksen tasolla. Varsinainen elämys koetaan emotionaalisisella tasolla. (Tarssanen 2009, 15–16.)

Mitä tehokkaammin elämys aktivoi eri aisteja, sitä mieleenpainuvampi se on (Pine & Gilmore 2020, 77). Jokaisen ihmisen aistin toiminta-alue muodostaa oman aistipiirin, ja syömisän aikana aistipiirit toimivat yhteydessä toisiinsa. Aistinärsytysten kautta syntyneiden kokemusten myötä aivoihin rakentuu muistikuvia niiden kuulumisesta yhteen. (Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008, 12.) Elämystapahtuma tulee aistien osalta etukäteen kartoittaa vaiheittain. Kartoituksessa on huolehdittava, ettei aistiärsykkeet ylikuormita vierasta. (Pine & Gilmore 2020, 79.) McLainin (2023, 148–150) mukaan perusaistien lisäksi ihmisillä on muitakin aisteja, kuten kipu, nautinto, stressi, lämpötila, nälkä ja jano, kylläisyys ja ajankuluminen. Näitä usein hyödynnetään immerssiivisiä elämyksiä rakentaessa.

Ruokaa ja juomaa arvioidessa tutkimusten mukaan makuun ja elämykseen vaikuttavista asioista jopa puolet tulee niin sanotusti kaikesta muusta ympärillä: muun muassa musiikista ja äänistä, ympäristöstä, aterimien painosta ja sormitunnosta. Nämä vaikuttavat niin koettavaan makuun ja miellyttävyyteen, kuin elämyksen jättävään muistijälkeenkin. (Spence & Piqueras-Fizman 2014, 16–17.) Fyysinen palveluympäristö koostuu kolmesta elementistä: ympäristöolosuhteista, tilasta ja toiminnasta ja näkyvistä merkeistä, sekä symboleista ja esineistä. Palvelumaailman tulisi tarjota vieraille harmoninen ympäristö, jossa kaikki suunnitteluelementit johdonmukaisesti vahvistavat tiettyä teemaa. (Brown 2020, 72–76.)

3.3.1 Näköaisti

Valtaosa ihmisen aistihavainnoista tulee näköaistin avulla, ja ruoan ulkonäön perusteella voidaan päättää, onko ruoka ylipäänsä syömäkelpoista vai ei. Ulkonäön perusteella syntyy ennako-odotuksia ruoan ja juoman makua kohtaan ja pahimmillaan ennako-odotus voi taas johtaa pettymykseen. Pettymyksestä voi seurata hyvinkin kielteinen suhtautuminen ruokaan ja kokemukseen pitkäksiin aikaa. Ruoantuotannossa myös laadunvarmistuksessa ensimmäinen arviointikohde on ulkonäkö. (Spence & Piqueras-Fizman 2014, 10; Tuorila ym. 2008, 19–20.)

Ruoan värisävy ja värin voimakkuus tai kylläisyys vaikuttavat aromi- ja makukäsitykseen. Värejä voidaan myös tarkoituksellisesti käyttää muokkaamaan ihmisen käsitystä mausta. (Spence 2017, 40–41.) Ruoan muotoa, liikettä ja erilaisia rakenneominaisuuksia, kuten huokoisuutta ja sileyttä ja myös lämpötilaa arvioidaan näköaistin avulla (Tuorila ym. 2008, 24–25). Ruoan eri muotoja yhdistetään alitajuntaisesti myös eri makuihin, aromeihin ja ruoan rakenteeseen (Spence 2017, 44).

3.3.2 Tuntoaisti

Tuntoaisti koostuu pintapuolisesta kosketustunnosta, liikkeen seurauksista johtuvasta lihastunnosta, lämmön ja kylmän aistimuksista, sekä kemotunnosta, eli kemiallisesta ärsytyksestä suun ja nenän limakalvoissa. Elintarvikkeiden rakenne tuntuu käsin kosketellessa ja syödessä. Rakennehavainnot muuttuvat ensimmäisestä puraisusta aina nielemisen kautta jälkituntemuksiin saakka. Jotkin raaka-aineet, kuten viinit, tee ja muutamat marjat voivat tuntua astringoivilta, eli suuta kurovilta tai kuivattavilta. (Tuorila ym. 2008, 55.)

Ruoan rakenneominaisuudet voidaan jakaa Szczesniakin luokituksen mukaan kolmeen ryhmään: mekaanisiin, geometrisiin sekä vesi- ja rasvasisällöstä johtuviin. Vesi- ja rasvasisältöön liittyvät ominaisuudet havaitaan suutuntuman avulla, mekaaniset ominaisuudet havaitaan ennen kaikkea pureskelun aikana, ja geometriset ominaisuudet voidaan havaita jo näkemällä ja suun kosketustunnon perusteella. (Tuorila ym. 2008, 56.)

Se, että pidämme ruoasta tai hylkäämme sen, riippuu usein enemmän siitä, miltä se tuntuu suussamme kuin siitä, miltä se maistuu tai tuoksuu (Mouritsen, Styrbæk & Johansen 2017, ix). Mitä ihminen tuntee suussa ja suun ulkopuolella, vaikuttaa ruoan ja juoman makuun. Ruokailuvälineillä on myös suuri rooli ruoan maussa. Nykypäivänä huippuravintoloissa ympäri maailman moni ruokalajeista tarjotaankin aistimuksen takia käsin syötävänä, ilman aterimia. Toisena ääripäänä käsittämisen lisäksi makuun vaikuttaa myös erityisen painavat tai erityisestä materiaalista valmistetut aterimet ja astiat. (Spence 2017, 88–107.)

3.3.3 Kuuloaisti

Kuuloaistilla voidaan havaita rakenneominaisuuksia rapeista ruoista. Eri raaka-aineet saattavat myös narskua, porista, ratista ja rouskahdella. (Tuorila ym. 2008, 59.) Myös ruoan ja juoman valmistuksesta syntyy omat äänensä, ja ympäriltä kuuluvat muut äänet vaikuttavat ruokailukokemukseen ja ruoan maun mieltämiseen (Spence 2017, 66–70). Äänillä voidaan manipuloida makukokemuksia; kokeilujen mukaan kananmunan ja pekoninmakuinen jäätelö maistui enemmän pekonilta, kun taustalta kuului pannulla sihisevän pekonin ääntä (Bacci & Melcher 2011, 222–223).

Liian kova taustamusiikki voi pilata ravintolakokemuksen. Nykyään jotkut ravintolat järjestävät jopa illallisia hiljaisuudessa, joilla parantaa kokemusta ruoan aistinvaraista nautintoa. Toisaalta myös miellyttävän taustamusiikin on todettu lisäävän ruoan makua ja miellyttävyyttä. (Spence 2017, 85.) Taustäänien lisäksi Cate (2016, 44–51) ohjeistaa valmistamaan jopa ruokia, jotka itsessään soivat, esimerkkinä toimii suklaasta tehty, soiva vinyylilevy.

3.3.4 Hajuaisti

Hajuaisti toimii kahdessa eri vaiheessa, ortonasaalina hajuna ja retronasaalina hajuna. Ortonasaali haju syntyy hengitysilman kautta, ja retronasaali suun kautta pureskeltaessa ja nieltäessä. Retronasaali haju usein mielletään myös mauksi. Elintarvikkeiden haju, eli aromi, muodostuu usein haihtuvien yhdisteiden yhteisvaikutuksesta, ja muuttuu ruokien käsittelyn, kypsennyksen ja pilaantumisen yhteydessä. (Tuorila ym. 2008, 29–34.)

Monissa ravintoloissa on hyödynnetty taustahajujen käyttöä ruokien ja juomien yhteydessä. Tarkoituksena on luoda asiakkaalle tietty tunnelma tai ympäristö, tai herättää asiakkaan omia muistikuvia omasta elämästä tuoksun avulla. Riskinä tässä on kuitenkin, että ympäriltä tuleva haju on liian dominoiva, ja se peittää itse senhetkisen annoksen tuoksumailman. Taustahajut kannattaa yksitellen tuoda ilmi eri aikoina, jotta asiakas pystyy paikallistaa ja yhdistää hajut muuhun kuin ruokaan ja juomaan. Hajujen alkuperän visualisointi myös edesauttaa tätä. (Spence 2017, 24–25.)

Hajuaisti on tärkeässä roolissa näläntunteen säätelyssä. Kylläisenä hetki sitten miellyttävältä tuntuneet hajut voivat tuntuakin epämiellyttäviltä tai jopa vastenmielisiltä. (Bacci & Melcher 2011, 192.) Hajuaistin herkkyys kuitenkin vaihtelee yksilöittäin, ja kokemukset hajujen miellyttävyydestä ja epämiellyttävyydestä jopa kulttuureittain (Tuorila ym. 2008, 28–32).

3.3.5 Makuaisti

Tuorila ja muut (2008, 38–41) kertovat, että mausta yleisesti puhuttaessa tarkoitetaan ruoan flavoria, eli maittoa. Flavori on kemiallisten aistien yhteisvaikutelma, joka koostuu mausta, retronasaalista hajusta ja kemotunnosta. Makuhavainto koostuu viidestä eri perusmausta, joita nykyluokituksen mukaan ovat suolainen, makea, hapana, karvas ja umami. Stuckey (2013, 271–272) täydentää, että joidenkin lähteiden mukaan aistittavia makuja olisi perusmakujen lisäksi jopa noin 20 erilaista, esimerkiksi metallinen ja rasva. Makuaistimus syntyy, kun veteen tai sylkeen liuennut makua antava yhdiste työntyy kielen makusilmuihin ja sieltä hermoimpulsseina aivoihin. Makua antavat yhdisteet voivat olla useiden makujen, ja myös kemotunnon lähteitä. Vanha käsitys siitä, että kielen eri osat maistavat eri makuja, ei nykytutkimusten valossa pidä paikkaansa. (Tuorila ym. 2008, 38–41.)

Perusmakujen havaitseminen perustuu niin ihmisen pohjimmaiseen tarpeeseen tiettyjä elintarvikkeita ja kivennäisaineita kohtaan, kuin myös luontaiseen puolustusreaktioon vaarallisia aineita kohtaan (Bacci & Melcher 2011, 188). Mouritsen, Sturbæk & Johansen (2017, 7) täydentävät, että maku sisältää kaikkien eri aistikomponenttien lisäksi sosiaalisia, psykologisia, psykosomaattisia ja kulttuurisia ulottuvuuksia, jotka liittyvät kunkin yksilön normeihin, kasvatukseen, elämäntyyliin, arvoihin ja identiteettiin. Makuaistin herkkyys vaihtelee joko luontaisesti tai harjoittelun määrän mukaan. Suurimpia yksilöllisiä eroja on karvaan maun aistimisessa. (Tuorila ym. 2008, 43.) Keskeinen osa flavoria on retronasaalit aistimukset, eli pureskellessa haihtuvat yhdisteet, jotka sylkeen liunneena nieltäessä nousevat nenäontelon ylätakaosassa sijaitsevalle hajuepiteelille aistittavaksi. Elintarvikkeissa on lisäksi kemotuntoärsykeitä aiheuttavia yhdisteitä, jotka kemiallisesti ärsyttävät suun ja nenän limakalvojen vapaita hermopäätteitä. Osa hermopäätteistä reagoi myös fysikaalisesti kylmään, kuumaan, kipuun ja kosketukseen. Kemotuntoärsykeitä aiheuttavia yhdisteitä on muun muassa chilin kapsaisiini, piparminttuöljyn viilentävä mentoli ja haistaessa sipulien rikkipitoiset yhdisteet. (Tuorila ym. 2008, 51–52.)

Ruoan tai raaka-aineen nimi ja sanallinen kuvaus voi aiheuttaa ennakko-odotuksia, jotka vaikuttavat aistittavaan makuun ja maun miellyttävyyteen. Ennakko-odotuksia voi syntyä myös ympäristöstä, henkilöistä, brändistä tai tarinoista ruoan ja raaka-aineen takana. (Spence 2017, 6–13.) Erään kokeilun mukaan suolainen, vaaleanpunainen jäätelö maistettiin eri tavoin riippen

maistelua ennen annetusta, sanallisesta kuvauksesta. Kolme eri ryhmää suoritti kokeilun, ja ryhmä, jolla ei ollut mitään sanallisia ennakkotietoja maistettavasta ruoasta, maistoi jäätelön huomattavasti suolaisempana, kuin muut verrokkiryhmät. (Spence & Piqueras-Fiszman 2014, 80.) Ruokaa kohtaan voi syntyä myös aversiota, eli vastenmielisyyttä epämiellyttävän kokemuksen, vastenmielisen hajun tai ruokaan liittyvän mielikuvan mukana (Tuorila ym. 2008, 74).

3.4 Menu suunnittelu

Menu suunnittelu on aikavievää ja yksityiskohtainen tehtävä, jota ei tule tehdä hätiköiden ja sattumanvaraisesti. Menu suunnittelussa päätetään ruokalajeista ja niiden järjestyksistä, ja jokaisen ruokalajin eri osista. (Kotschevar & Escoffier 2001, 56–59.) Menu suunnittelussa tulee huomioida muun muassa työvoiman osaamistaito, käytettävissä oleva laitteisto ja saatavilla olevat raaka-aineet. Muita huomioitavia asioita menu suunnittelussa on ruokien ravitsevuus, erikoisruokavaliot ja allergeenit. (Traster 2018, 9–19.) Kotschevar & Escoffier (2001, 77, 102–104) täydentävät, että erikoistilaisuuden menu on suunniteltava yksityiskohtaisesti tilaisuuteen sopivaksi, ja menun tulisi toteuttaa teeman henki. Erikoistilaisuuden ruokien tulee olla helppoja ja nopeita tarjoilla, ja olla sellaisia, jotka kestävät viivästyksiä ja pysyvät pitkään turvallisina ja laadukkaina. Ruoissa tulee huomioida makujen lisäksi ulkonäköä, lämpötilaa, tekstuureja ja yhteensopivuutta, sekä tarjoiltavan menun ajankohtaa. Karmavuo & Ursin (2002, 36) jatkavat, että menu kokonaisuudessa tulee huomioida ruokalajien harmonia. Tämä tarkoittaa muun muassa vaihtelevia ja toisiaan tukevia raaka-aineita, makujen selkeyttä ja yksilöllisyyttä, sekä saman ruoka-aineen käytön välttämistä kaikissa annoksissa.

Maistelumenue on yleensä pitkäkö makukokemus, jossa vieras mukautuu kokon suunnittelemiin annoksiin ja ruokailujärjestykseen. Ruokalajeja voi olla viidestä ruokalajista ylöspäin, vaikka mihin lukumäärään saakka. Annoksia suunnitellessa tulee huomioida kuitenkin vieraan jaksamiskyky ja makupaletin puhdistaja tietyin väliajoin. (Traster 2018, 69–70.) Yleensä maistelumenun annoksille on suunniteltu ja paritettu ruokiin sopivat viinit (McVety, Ware, Lévesque Ware & Lévesque, 2009, 772–73). Cousins, Foscett, Graham & Hollier (2023, 138) tarkentavat, että yleensä maistelumenussa ruokalajeja on 6–10 kappaletta, ja juomaparitukset voivat olla nykypäivänä siideriä, olutta tai alkoholittomia juomia.

Menukorttia suunniteltaessa tulee ottaa huomioon ulkoisen asun lisäksi sen informatiivinen tehtävä. Ruokalajien nimet ilmoitetaan kuvailevasti, mutta lyhyesti ja kansainvälisissä tilaisuuksissa kielenä käytetään ranskaa tai englantia. Tekstin tulee antaa rauhallinen ja arvokas kuva, ja ruokien valmistustapaa kuvaavia sanoja voidaan käyttää. (Karmavuo & Ursin 2002, 33–34.)

3.5 Laadunvalvonta

Suomessa elintarvikealaa ohjaa muun muassa lainsäädäntö. Elintarvikelain tarkoitus on muun muassa:

”suojella kuluttajan terveyttä ja taloudellisia etuja varmistamalla elintarvikkeiden ja elintarvikekontaktimateriaalien turvallisuus, elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikesäännösten mukainen laatu ja elintarvikkeista ja elintarvikekontaktimateriaaleista annettavien tietojen riittävyys ja oikeellisuus” (elintarvikelaki 9.4.2021/297)

Ruokavirasto valvoo ja ohjaa elintarviketuotantoa muun muassa elintarvikehuoneistoissa suoritettavan omavalvonnan avulla. Omavalvonnassa seurataan elintarvikehuoneiston tyypistä riippuen erilaisia asioita; keskeisiä asioita on kuitenkin säilytys- ja valmistustilojen ja -välineiden, sekä elintarvikkeiden kunto, lämpötilat ja puhtaus. Hygienen toiminta elintarvikehuoneistossa, ja aistinvarainen laadunvalvonta on osa omavalvontaa. (Ruokavirasto s.a.) Kurppa ja muut (2015, 4) kertovat, että suomalaisessa ruoassa arvostetaan muun muassa puhtautta, hygieenistä laatua ja jäljitettävyyttä.

4 Produkti

Opinnäytetyön päätavoitteena on suunnitella ja toteuttaa immerstiivinen ruokaelämystapahtuma The Box-tilaan. Alatavoitteena on perehtyä suomalaisiin raaka-aineisiin ja ruokakulttuuriin kasvuvyöhykkeiden kautta, ja luoda siitä maistelumenu. Tapahtuman myötä vaihto-opiskelijat saavat tietoa suomalaisesta ruokakulttuurista ja esimerkin immerssiivisestä ruokatapahtumasta.

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii LAB8. LAB8 on Haaga-Heliassa sijaitseva palvelukokemusten laboratorio, joka yhdistää luovuuden, palveluyritykset ja kehittämällä oppimisen. LAB8:n keskiössä toimii palvelu- ja elämysmuotoilu, ja kahdeksan eri itsenään toimivaa osaa muodostaa kokonaisuuden. (Haaga-Helia s.a.) Yhtenä osana LAB8:a toimiva The Box luo elämyksiä monille eri aisteille tekniikan avulla. Elämyksen luomiseen hyödynnetään videokuvaa, tuoksumarkkinoinnin tekniikoita ja lavasteita, ja monipuolista äänimaisemaa. Immersiolla tarkoitetaan toiseen todellisuuteen tai ympäristöön uppoutumista. (Haaga-Helia s.a.)

Tapahtuman kohderyhmänä on kansainväliset maisteritutkinnon opiskelijat Ranskan Lyonissa sijaitsevasta Institut Lyfe:stä, jotka tulevat Suomeen opiskelemaan suomalaista ruokakulttuuria. Tapahtuma rakennetaan demonstraationa Haaga-Helian opetustilaisuuden yhteyteen, lehtori Pasi Tuomisen avulla. Tapahtumapaikkana on The Box ja Haaga-Helian opetuskeittiö ja -luokka. The Box on Haaga-Heliassa sijaitseva tila, jossa saa projektorien avulla heijastettua kaikille seinille kuvamateriaalia. Visuaalisen maiseman lisäksi tilaan saa luotua videoiden materiaalia tukemaan äänimaisemaa, ja kokemuksen moniaistisuuden takaamiseksi myös hajuaistia voidaan ärsyttää tilassa eri tuoksumateriaalien avulla. Toimeksiantajalla ei sen tarkempia määräyksiä tapahtuman suhteen ole, kunhan lopputulos olisi laadukas ja tapahtuu kevään 2024 aikana. Suunnittelun aikana ylläpidetään laadun ja yhtenäisen tavoitteen varmistamiseksi jatkuvaa keskustelua ja tilanpäivitystä tapahtuman etenemisestä toimeksiantajan, ja Haaga-Helian ruokatuotannon johtamista opettavan lehtorin kanssa.

Tapahtumassa esitellään The Box:n käyttömahdollisuuksia, ja moniaistisen ruokaelämyksen rakentamista suomalaisten raaka-aineiden ja ruokien avulla. LAB8:n Pasi Tuominen rakentaa video-, ääni- ja tuoksumailman tapahtumaan. Olen mukana ideoimassa ja tutkimassa vaihtoehtoja potentiaalisille video-, ääni- ja tuoksuvaihtoehtoille, mutta omaa tietoteknistä osaamista semmoiseen rakentamiseen ei löydy, vaan vastaan tapahtuman ruoantuotannosta. Laadullisia tapahtuman onnistumisen tuloksia analysoidaan kirjallisten ja suullisten palautteiden avulla.

4.1 Institut Lyfe ja Haaga-Helia

Ranskan Lyonissa sijaitsee vuonna 1991 perustettu Institut Lyfe, joka on kansainvälisesti arvostettu kulinaarisen taiteen, vieraanvaraisuuden ja ravitsemisalan koulu. Instituutti muutti nimeään Institut Paul Bocuse:sta nykyiseen muotoon vuonna 2023, ja uusi nimi kertoo ”kurssien monipuolisuudesta ja ekosysteeminsä rikkaudesta”. (Institut Lyfe s.a.)

Institut Lyfe:ssä on perustettu vuonna 2004 kansainvälinen korkeakoulujen allianssi, liittouma, joka ylläpitää ja edistää majoitusliikkeen, ravitsemisalan ja kulinaarisen taiteen koulutuksen asiantuntemusta. Liittoumaan kuuluu tällä hetkellä 26 kumppanikoulua 22:sta eri valtiosta, joilla on yhteiset tavoitteet. Tavoitteisiin kuuluu gastronomisen perinnön ylläpito ja kulttuurisen monimuotoisuuden edistäminen koulutuksen avulla. (Institut Lyfe s.a.)

Haaga-Helian ammattikorkeakoulu on allianssin jäsen. Allianssi järjestää valituille jäsenkoulujen opiskelijoille vuosittain Institut Lyfe:ssä ”edistyneiden kulinaaristen taiteiden” kesäohjelman, millä opiskelijat pääsevät perehtymään ranskalaisen keittiön saloihin ja kehittämään ruoanlaittotaitoja. Ohjelma on maksullinen, kestää 10 viikkoa ja suoritetaan englannin kielellä, ja sen avulla saa suoritettua opintopisteitä omassa oppilaitoksessaan. (Alliance Network s.a.)

Suoritin kesällä 2023 kyseisen kesäohjelman. Vaihto-opintoreissulla ilmeni, että The Box:ia vastaavaa huonetta Lyonissa ei juurikaan käytetä. Omiin opintoihin kuului aikaisemmin kurssi, jossa suunniteltiin ruokaelämystapahtuma, ja omasta mielestäni kurssi oli yksi opettavaisimpia ja mielenkiintoisempia koko koulutuksessa. Enää ravintoloissa ei riitä pelkästään hyvä ruoka, vaan asiakkaat vaativat jotain enemmän. Maailmalla järjestetään jo jonkin verran monia aisteja systemaattisesti ja tietoisesti ärsyttäviä illallisia ja ruokaelämyksiä. Esimerkkeinä muun muassa The Fat Duck Isossa-Britanniassa, Sublimotion Ibizalla ja Alchemist Tanskassa. Suomessa ei vielä tämänkaltainen ravintolakonsepti ole oikein lähtenyt käyntiin, ja tässä olisi varaa kehittää ja edistyä, ja saada jopa kansainvälisesti näkyvyyttä.

Opinnäytetyön idean herättyä ehdotin aihetta Haaga-Helian lehtoreille ja toimeksiantajalle. Heidän kanssansa keskusteltuani, tein Gantt-kaavion (Kuva 7) opinnäytetyön aikataulutusta varten. Gantt-kaavio on projektinhallintaan soveltuva visuaalinen janakaavio, jossa näkyy projektin työvaiheiden edistyminen suhteessa ajankulkuun (Gerald & Lechter 2012, 578–591). Tämän tapahtuman järjestäminen on projektiluontoista, joten kaavio soveltuu hyvin aikataulututtamiseen. Tapahtuman ajankohdaksi sovitaan 10.4.2024.

	Vk 1 (-6)	Vk 2	Vk 3	Vk 4	Vk 5	Vk 6	Vk 7	Vk 8	Vk 9	Vk 10	Vk 11	Vk 12	Vk 13
Tiedonhaku	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Opparisuunnitelman teko	x	x											
Opparisuunnitelma valmis		x											
Opparisuunnitelma palautettu		x											
Tietoperustan kirjoitus		x	x	x	x	x	x	x	x				
Lähteet etsitty			x										
Kyselypohja webropol valmis								x					
Toimeksiantosopimus			x										
Menu suunnittelu					x	x	x	x	x				
Videoiden ja äänien etsintää ja suunnittelua					x	x	x	x	x				
4 Kenraaliharjoitus äänille, videoille, tuoksuille, valoilta								x					
5 Reseptien tekoa				x	x	x							
5 Tilausten tekoa						x	x	x					
7 Reseptit ja menut valmiina							x						
8 Tilaukset valmiina								x					
9 Otsikot valmiit						x							
3 Tietoperusta valmis									x				
1 Kysely										x			
2 Esivalmistelu keittiössä									x	x			
3 Showtime										x			
4 Palautteiden analysointi									x		x	x	
5 Toteutuksen onnistumisen kirjoittaminen											x	x	
5 Oppari valmis													x

Kuva 7. Gantt-kaavio

4.2 Teeman ja idean rakentuminen

Kohderyhmän varmistuttua, syntyi tapahtuman idea, ja teema rupesi muotoutumaan. Kohderyhmälle esitellään suomalaista ruokakulttuuria ja raaka-aineita, joita lähestytään kasvuolosuhteiden pohjilta, ja tätä kautta rakentuu luontoaiheinen teema koko tapahtumaan. Opiskelijoilla todennäköisesti ei paljoa ole henkilökohtaista kokemusta Suomen maisemista ja luonnosta. Joitain tutkimuksiakin on tehty, että metsä ja luonto huojentavat stressiä ja ahdistusta, ja edesauttavat myös tarkkaavaisuuden ja keskittymiskyvyn paranemista. Lisäksi luonnonantimet ovat iso osa suomalaista ruokakulttuuria, ja osa järjestettävän ruokaelämystapahtuman raaka-aineista tulee suoraan luonnosta.

Teemana on elämyksen tasolla kuljettaa vieraat suomalaisen luonnon keskelle, ja tästä muotoutuu niin menu kuin myös visuaalinen kuva ja äännetapahtumaan. Fyysisessä palveluympäristössä käytetään hyvin luontoaiheista rekvisiittaa, jotka tulevat käyttöön LAB8:n varastoista Haaga-Heliasta. Muutamat tuoreet tavarat rekvisiitan osalta tulevat omalta mökiltä, ja näiden suhteen on huomioitu jokaisenoikeudet ja maanomistajan lupa.

Suomalaista ruokaa esitellään, ei niin paljoa perinteiden kautta, vaan ennemmin raaka-aineiden ja makujen kautta, modernimmilla tekniikoilla ja tavoilla. Joitain perinteisiä ruokia ja valmistustekniikoita tapahtumassa kuitenkin esitellään. Suomen luonnon kasvuyöhykkeitä ja aina kyseessä olevien raaka-aineiden kasvuolosuhteita ja -seutuja esitellään annoksittain. Tapahtuman videokuvan ajankulku on läpi koko satokauden, keväästä alkutalveen. Videokuva etenee myös satokauden ja kasvuyöhykkeiden lisäksi vuorokauden mukaisessa rytmisessä aamusta yöhön. Annosten välillä tilaan hetkellisesti yhdelle seinälle heijastetaan kartta, mistä korostetaan kyseinen

kasvuarvo, ja samaan aikaan seinällä lukee seuraavan annoksen nimi. Tämän avulla autetaan vieraita ymmärtämään kasvuseudun ja -vyöhykkeen vaihtuvuus.

Ruokaelämystapahtumassa ideamahdollisuudet ovat lähes rajattomat, ja ideaa sekä tapahtumaa voisi hioa loputtomiin. Myös ruokatuotetta voisi hioa loputtomiin. Tämä on kuitenkin kertaluontoista, ja tässä tapahtumassa tarkoituksena on demonstroida kohderyhmälle elämystapahtuman rakentamista, sekä tarjota maistuvaa ja laadukasta ruokaa. Suomalainen ruoka mielletään maailmalla puhtaaksi ja raikkaaksi, ja tässä tapahtumassa näitä makuja esitellään moniaistisesti.

4.3 Demonstroivan tapahtuman ja menun suunnittelu The Box:iin

Tapahtumasuunnittelu etenee Tarssasen elämyskolmiomalliin peilattuna eniten moniaistisuuden ja aitouden kautta, teemaan mukautuen. Tapahtuma on yksilöllinen ja teemasta löytyy myös tarinallisuutta. Tarssanen (2009, 12–14) kertoo, että tarina liittyy läheisesti tapahtuman aitouteen, mutta aitouden, eli tapahtuman uskottavuuden, viime kädessä määrittää asiakas itse. Tarssanen myös ohjeistaa, että elämyskolmion kontrastilla tarkoitetaan vieraan näkökulmasta tapahtuman erilaisuutta suhteessa arkeen, ja vuorovaikutus on onnistunutta kommunikaatiota tapahtuman vieraiden välillä ja sen tuottajien kanssa.

Kohderyhmälle esitellään useita aisteja ärsyttävästi aitoja ruokakulttuurisia ja luonnon elementtejä. Vähintään elämyskolmio-mallin opetuksellinen taso tavoitetaan: tämä toteutuu perehdyttämisessä ruokakulttuuriin opetuksen kautta. Elämyksellisyyttä vahvistetaan erilaisten aistiärsykkeiden kautta. Omana henkilökohtaisena tavoitteena on tuottaa jopa pieni muutos opiskelijoille The Box:in kaltaisen huoneen hyödyntämisen ja suomalaisen ruokakulttuurin ymmärtämisen, sekä tätä kautta ruoanlaiton suhteen; parhaimmillaan muutosajatus kantaa opiskelijoilla koko tulevan työuran läpi.

Suunnittelun alussa teen Goldblattin ohjeen mukaisesti, paperisena tapahtuman nelikenttäanalyysin, jotta visuaalisesti tulee ilmi tapahtuman vahvuudet, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat. Itselleni tämänkaltaisen analyysin tekeminen on luontevampaa ja havainnollistavampaa käsin, joten tästä syystä teen sen paperisena. Tapahtuma suurimpia vahvuuksia on muun muassa henkilökohtainen ammattitaito ja mielenkiinto tapahtumaa kohtaan, heikkouksia pienet henkilöstöresurssit. Mahdollisuuksia on tapahtuman rajaavan budjetin puuttuminen ja sen kautta muodostuva ainutlaatuisuus ja opetuksellisuus, ja suurimpia uhkia on ulkona vallitseva säätila.

Opetuksellisessa mielessä opiskelijoille pidetään Haaga-Helian opetusluokassa ennen ruokailua pienimuotoinen PowerPoint-esitys, jossa käydään läpi Suomen ruokakulttuuria ja kasvuolosuhteita, sekä satokautta; käytännössä esityksessä esitellään englanniksi läpi tämän opinnäytetyön luku 2 tiivistettynä, lukuun ottamatta ilmaston muutoksen vaikutuksia. Esitys pidetään kepeänä, ja

painotus on visuaalisella oppimisella mieleenpainuvien kuvien avulla; esityksessä peilataan myös kohderyhmän kokemuksia pienen huumorin kautta esimerkiksi Suomen säästä. Tämä on Tarssasen (2009, 14–15) ohjeistuksen mukaan osa vuorovaikutusta tapahtumanjärjestäjän ja vieraan välillä, mikä on erityisen tärkeä elementti elämyksen yksilöllisyyden luomisessa. Tekstiä ei esityksessä juurikaan ole, vaan faktat esitetään puheen avulla. Varsinainen opetuksellinen elementti tulee kuitenkin itse ruoan kautta. PowerPoint löytyy tämän opinnäytetyön liitteistä (liite 1).

Tapahtuma toimii opetuksellisena ja elämyksellisenä *demonstraatio*, joten niin sanotusti täydellistä illallismenuta ei tapahtumaa varten suunnitella, vaan kyseessä on maistelumenu; kotimaisia raaka-aineita esitellään ja korostetaan pienessä koossa. Kuten aikaisemmin jo mainitsin, ruokaideoitakin voisi hioa loputtomiin. Ruoille voisi suunnitella juomaparitukset, mutta koska kyseessä on demonstraatio, juomat rajataan tästä tapahtumasta pois. Täysimittaisen illallismenun rakentamisesta juomaparituksineen voisi tehdä oman opinnäytetyön. Myös tarkka reseptiikka annoksille rajataan tästä opinnäytetyöstä ulos, sillä ruoanvalmistus toteutetaan ammatillisen tietotaidon ja aistinvaraisen arvioinnin perusteella, ja ruokatuote elää viime metreille asti, eikä kaikille tuotteille reseptiikkaa ole edes kirjoitettuna. Jos tapahtuma olisi *tällaisenaan* tarkoitus monistaa, tai kohderyhmä olisi suurempi, silloin tarkka reseptiikka olisi tarpeellista kirjoittaa ylös, mutta nyt kyseessä on kuitenkin kertaluontoinen demonstraatio opetustilaisuuden puitteissa.

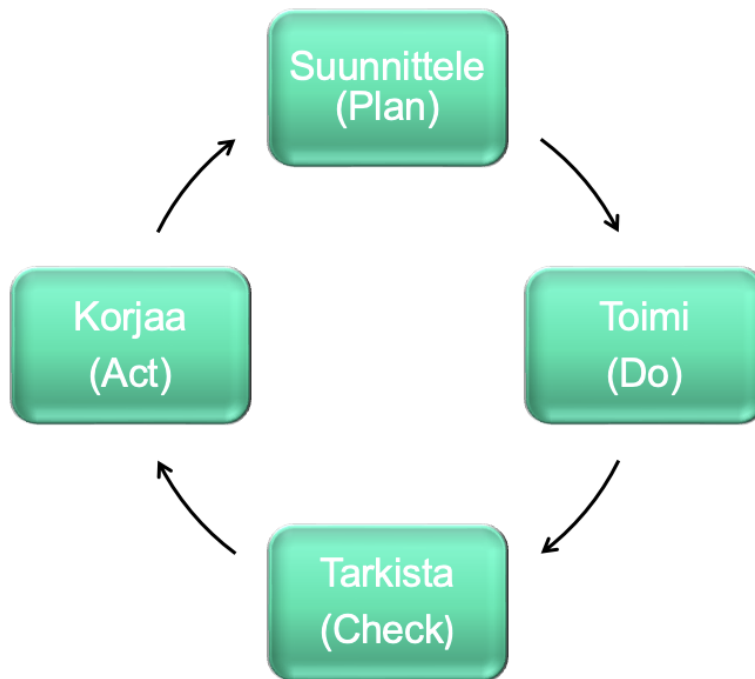
Palvelupolku käydään tapahtuman järjestämiseen osallistuvien henkilöiden kanssa suullisesti läpi ennen tapahtumaa. Palvelupolussa mietitään niin PowerPoint-esityksen ajoittaminen ruokailuun nähden, itse ruokailun eteneminen askel askeleelta, ja visuaalisen sekä audiitiivisen maiseman aikataulutusta suhteessa ruokailuun. Tapahtumaan tehdään vieraille Wallon ja Häyrisen ohjeistuksen mukaan giveaway-lahjat.

Menu suunnittelussa kasvuyöhykkeitä tarkastellaan kunnittain, ja raaka-aineita yhdistetään kuntiin ruokatiedon yhdistyksen sivustojen perusteella. Ruokatieto Yhdistys ry:n toiminnan tarkoituksena on lisätä yleistä tietoisuutta ruokaketjun toiminnasta ja ruokakulttuurista. Ruokatiedon toiminnassa on mukana 350 organisaatiota teollisuuden, kaupan ja maatalouden alalta. (Ruokatieto Yhdistys ry s.a.) Luontoaiheisesta temasta huolimatta kaikki menun raaka-aineet eivät villinä kasva luonnossa kuitenkaan, vaan osa käytettävistä raaka-aineista on kasvatettu, viljelty tai jopa valmiiksi jalostettu tuote, kuten lakritsi ja terva. Pääsääntöisesti raaka-aineiden alkuperät ovat kasvuyöhykkeittäin kyseiseltä alueelta.

Menu suunnittelussa hyödynnetään omaa historiaa ja työkokemusta. Opetuskurssilla, jonka yhteyteen tapahtuma rakennetaan, on opetettu jo opiskelijoille jo ennen tapahtumaa jonkin verran perinteistä suomalaista ruokakulttuuria, joten menu suunnittelussa huomioidaan, ettei tämän

kanssa tule päällekkäisyyksiä. Ruokia suunnitellessa mietitään joka annokselle eri suutuntumia, makuja, värejä, muotoja ja kontrasteja, sekä osa ruoista tarjoillaan sormisyötävänä. Näillä keinoilla vaikutetaan syömisen yhteydessä useisiin perusaisteihin. Tavoitteena on esitellä kohderyhmälle myös *uusia* raaka-aineita ruoissa. Suomessakin yleisiä juureksia käytetään reilusti muuallakin maailmalla, mutta verrattain esimerkiksi ruoissa käytettävät puolukka ja lakka ovat aika tarkasti vain arktisia raaka-aineita.

Laadukkaan menun takaamiseksi, osassa menusuunnittelun vaiheissa käytetään avuksi Demingin PDCA-menetelmää (Kuva 8). Menetelmä kuvaa jatkuvaa laadun kehittämistoimintaa neljällä työvaiheella; suunnittelulla, toiminnalla, tarkistamisella ja korjaamisella. (Kalavainen 2014, 85.)



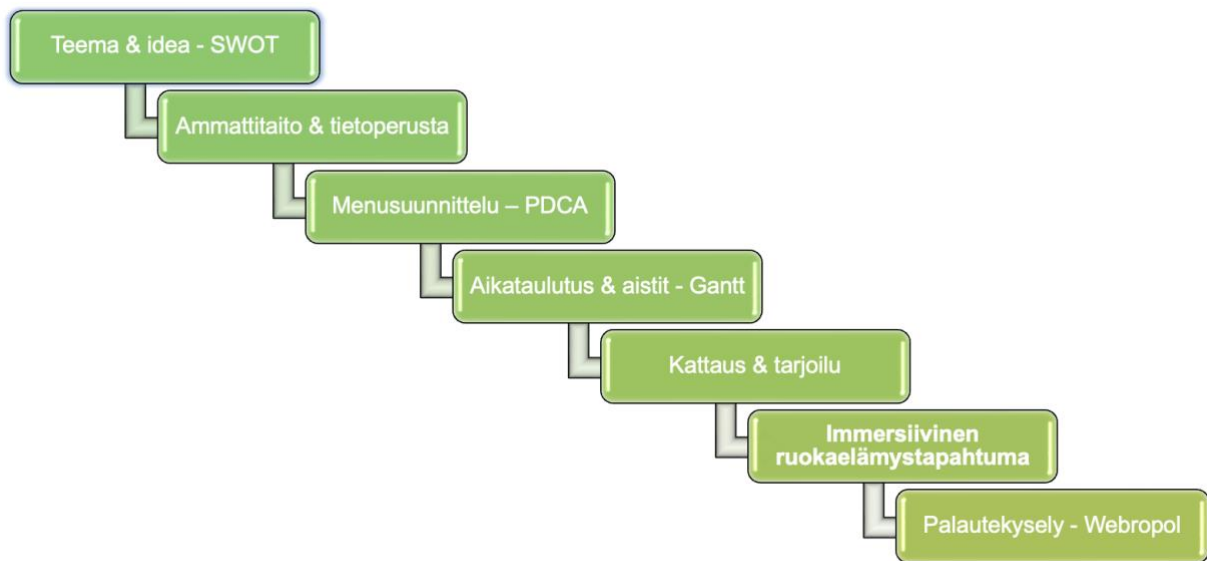
Kuva 8. Demingin laatuympyrä (mukaillen Benneyan, J.C. & Chute, A.D. 1993, 36)

Menetelmää hyödynnetään esimerkiksi, kun eräessä annoksessa on tarvetta viinille. Virallisen määritelmän mukaan kotimaisia viinejä ei ole, sillä Suomi ei ole listautunut EU:n viinintuottajamaaksi (Kavander 2023). Tapahtumassa esitellään suomalaisia perinteisiä makuja ja raaka-aineita, ja viinirypäleistä valmistetun alkoholin tuotantoa ei suomalaisessa ruokahistoriassa myöskään pitkältä ajalta ole. Pohdinnan ja kokeilun jälkeen totean, että veteen tehtynä annos ei toimi. Tilalla käytetään siis kotimaista fermentoiduista mustikoista tehtyä, viininkaltaista

markkinoilta löytyvää alkoholijuomaa. Tämän myötä ruokaan tulee yksi kotimainen, säilötty luontomaku ja elementti lisää, ja samalla koko annoksen laatu paranee, kun ylijäävä juoma käytetään vielä siihen tulevassa kastikkeessakin.

Allergiat ja erikoisruokavaliot huomioidaan menusuunnittelussa. Kohderyhmästä on ennakoon ilmoitettu yhden vieraan käyttävän laktoosittomia tuotteita, ja yksi vieras on äyriäisallergikko. Vieraista on myös kaksi henkilöä kasvissyöjiä, jotka syövät maitotuotteita ja kananmunaa. Lisäksi yksi henkilö paastoo, joten tuotteet, jotka säilyvät hyvänä vielä mukaan pakattuna, pakataan hänelle mukaan. Huomioitavaa on kuitenkin se, että läheskään kaikki tuotteet pitkäkössä maistelumenussa ei säily laadukkaana pitkään säilytettynä. Powerpoint-esityksen yhteydessä mainitaan tulevan maistelumenun sisältävän villiraaka-aineita, mitä vieraat eivät välttämättä osaa itse tiedostaa rajoitettaviksi raaka-aineiksi, jos on muun muassa munuaisongelmia tai astmaa. Tarkoista erikoisruokavalioidista ja allergeeneista kehoitetaan ilmoittamaan esityksen jälkeen, joten niihin on vielä aikaa reagoida ennen ruokailua.

Tapahtumaan tulostetaan pöydille menukortit, jotka koristellaan luontoteemaan sopivaksi, mutta kuitenkin pidetään tyylikkäänä (liite 2). Kortissa lukee annosten kaksi pääraaka-ainetta. Kortissa muutoin kuvaavia sanoja tai valmistustapoja ruoista ei käytetä, vaan vieraille jätetään annosten suhteen mielikuvituksen varaa. Ruoat esitellään sanallisesti yksityiskohtaisemmin tarjoiltaessa. Kaikkia annosten komponentteja tai valmistustapoja ei kuitenkaan suullisestikaan luetella, ettei vieraille tule liikaa informaatiota, jonka takia tapahtuman elämyksellisyys ja annosten pääraaka-aineet unohtuisivat informaation tulvaan. Hahmottelin koko tapahtumasuunnittelun eteneväksi janaksi (Kuva 9).



Kuva 9. Tapahtuman ja menun suunnittelu

4.3.1 Tapahtuman ja raaka-aineiden vastuullisuus

Vastuullisuus käsitteenä voidaan jakaa kolmeen alaluokkaan: taloudellinen vastuu, sosiaalinen vastuu ja ympäristövastuu (Harmaala & Jallinoja 2012, 17). Elintarviketeollisuudessa elintarvikkeiden turvallisuus ja jäljitettävyys on tärkeä osa-alue sosiaalisessa vastuullisuudessa. Ympäristö vastuullisuudessa tuotteiden hiilijalanjäljen pienentäminen ja raaka-aineen tehokas hyödyntäminen, hävikin ja jätteen synnyn ehkäisy, sekä eläinten terveys ja hyvinvointi, ja vastuullinen raaka-aineen hankinta on olennaista nykypäivän toiminnassa. Lähiruoka on myös lyhyiden kuljetusetäisyyksien ja satokauden hyödyntämisen takia ekologisesti järkevää. (Harmaala & Jallinoja 2012, 240–241.) Wallo & Häyrinen (2022, 223) tarkentavat, että tapahtumassa on myös kulttuurista vastuullisuutta, joka tarkoittaa, että viestitään selkeästi oman tapahtuman käytännöt muista kulttuureista saapuneille.

Tässä tapahtumassa ruokaelämys rakennetaan suomalaisten raaka-aineiden ympärille, ja raaka-aineet hyödynnetään kokonaisuudessaan hävikki minimoiden. Satokausi on tapahtuman aikaan Suomessa lähes huonoimmillaan; pitkä talvi on takana, ja uuden sadon raaka-aineet eivät vielä ole kasvaneet, saatikka istutettukaan. Raaka-aineet ovat niin paljon kuin vain on saatavilla kuitenkin kotimaista perua, ja säilöntä korostuu käytettävissä raaka-aineissa. Villit raaka-aineet ja rekvisiitat poimitaan vastuullisesti, poimien vain pieniä määriä yhdeltä kasvualueelta, jokaisenoikeudet ja maanomistajan lupa huomioiden. Juomien osalta on myös vastuullista käyttää puhdasta, kotimaista hanavettä, ja *viestiä* siitä vieraille. Viestintä juomavedestä tapahtuu PowerPoint-esityksen sekä menuesityksen yhteydessä. Suomessa kierrättäminen on kansainvälisesti vertailtuna

melko korkealla tasolla, ja tässä tapahtumassa kierrättäminen on itsestäänselvyys raaka-aineiden pakkausmateriaalien, jätteiden ja mahdollisen hävikin osalta.

4.3.2 Aikataulutusta ja aistien osallistaminen

Aikataulutusta ja aistien osallistamisen suunnittelua varten teen Pasille Excelin avulla Gantt-kaavion (liite 3), johon liitetään mukaan annokset. Taulukko on kuitenkin raakaversio, jossa aikataulu elää. Minuutintarkkaa aikataulutusta varten tarvitsisi tehdä ihan koeruokailu, jossa näkee kuinka kauan annosten kasaaminen ja syöminen tarkalleen kestää. Kenraaliharjoitusta ruokien osalta ei kuitenkaan tätä tapahtumaa varten tehdä. Ruokailuun on varattu 1,5 tuntia per ryhmä, ja ryhmiä on kaksi kappaletta. Ruokailujen välissä on puolen tunnin kattaustauko.

Aisteja osallistaessa tulee kiinnittää huomiota, ettei jollekin aistille tule ylikuormitusta. The Box:ssa on joidenkin asioiden suhteen rajallisuuksia, kuten lämpötilan säätelyn ja ilmanvaihdon. Lämpötilan vaihtumisen tunnelmaa yritetään huomioida video- ja äänimateriaalin kautta. Hajuaistia ei liiallisesti ärsytetä jatkuvasti vaihtuvalla hajulla, vaan tuoksua tilaan lisätään vain muutamaan otteeseen ja vähän kerrallaan. Tapahtumaa varten järjestetään kenraaliharjoitus muuten, kuin ruokien osalta. Kenraaliharjoitus on reilu viikkoa ennen tapahtumaa, joten aikaa on myös mahdollisesti tarvittaviin, korjaaviin toimenpiteisiin.

Visuaalisen kuvan on tarkoitus aina annoksien välillä edetä kasvuvyöhykkeeltä toiselle, ja päätyä seuraavalle kasvuvyöhykkeelle tietynlaiseen, annokseen sopivaan luontoympäristöön. Jatkuvaa liikkuvaa kuvaa kuitenkin vältetään, jotta vieraille ei tule niin sanotusti matkapahoinvointia. Kuvamaisema aina ruokien välissä liikkuu, ja ruokailun ajaksi rauhoittuu. Joitain ruokakulttuurisia, sen hetkisiin annoksiin liittyviä visuaalisia elementtejä tapahtumassa näytetään, kuten silakkamarkkinat ja metsäpalo/kulottaminen (kuvastaa tervaa), mutta pääsääntöisesti kuvamateriaali on erilaisista luontoympäristöistä ilman ihmisten vaikutusta. Ääni- ja tuoksuelementit liittyvät aina visuaaliseen maisemaan. Taustalla on koko ruokailun ajan jatkuva, neutraali musiikki, jonka päälle hetkiset annoksen äänipiikit lisätään. Visuaalisen kuvan on tarkoitus hieman myös vaikuttaa aistittavaan tunnelmaan, eli McLainin mukaisesti muihin aisteihin. Pääsääntöisesti kuvamateriaali on mieltä rauhoittavaa, hyväntuulista tai jopa virkistävää, mutta kulottamis-/metsäpalo-videokuva saattaa aiheuttaa pientä levottomuuden tunnetta vierailijoissa. Koko tapahtuman aikana yleistunnelma muuttuu ja elää videokuvan edetessä, ja tämä saattaa herättää vieraisissa erilaisia tunteita, joka taas jättää heille paremman muistijäljen koko tapahtumasta.

Tapahtumaa varten tehdään pienimuotoinen empiirinen testi. Testiä ei kuitenkaan missään oikeanlaisissa ja määritellyissä tai hallituissa olosuhteissa suoriteta, joten tuloksia ei voi myöskään

pitää validina. Testi suoritetaan oman mielenkiinnon takia, ja mahdollisena opettavaisena tekijänä myös niin itselle, kuin opiskelijoillekin. Tapahtuman metsään sijoittuvassa visuaalisessa ympäristössä tarjotun annoksen yhteydessä on käytössä haarukka, jonka varteen on sidottu pätkä kuusenhavua. Annos nimetään veripaltuksi ja kuuseksi menuseen. Annoksessa ei todellisuudessa ole yhtään kuusta. Visuaalisen kuvan, ja hajuaistin kautta kuusta tilaan kyllä tulee, sekä tuntoaistia ärsytetään kuusihaarukalla. Tapahtuman jälkeen järjestettävässä kyselyssä kysytään, kuinka vahvana kuusen maku koettiin. Tuloksia ei kuitenkaan sen tarkemmin analysoida tässä opinnäytetyössä niiden epäluotettavuuden takia.

4.4 Menun pääraaka-aineet ja esiteltävät annokset

Pääraaka-aineet etenevät kasvuyöhykkeittäin luvussa 2 olevan kartan mukaisesti, etelästä pohjoiseen. Kasvuyöhykkeiden rajat kulkevat useiden eri kuntien läpi, ja laadukkaan ja tasapainoisen menun ja ruokien suunnittelu peilaten määrättyihin vyöhykkeisiin on aikaa vievää. Muitakin raaka-aineita seuduilta löytyy, ja toisaalta taas kyseiset raaka-aineet saattavat löytyä useammaltakin vyöhykkeeltä. Menukorttiin nimetyt annosten raaka-aineet löytyvät *ainakin* kyseisiltä kasvuyöhykkeiltä, ja annoksissa käytetään lähtökohtaisesti ruokatiedon sivuston mukaan kyseisten alueiden erikoisuuksia raaka-aineina. Pohjois-Suomesta on yhdistetty viimeiset kasvuyöhykkeet, koska tunturien paljakoilla ei niin suuresti eteläisemmästä Lapista poikkeavia raaka-aineita ole, ja näin myös menuseen sekä tapahtumaan tulee tasapainoinen ja tyylikäs lopetus.

Jotkut valitut raaka-aineet vaikuttavat teeman ja visuaalisen maiseman suunnitteluun, ja jotkin visuaaliset maisemat taas vaikuttavat ruokien ja menukorttiin nimettävien pääraaka-aineiden suunnitteluun. Tasapainottelu tyylikkään ja mahdollisimman aidon ja informatiivisen, ja toisaalta taas teemaan ja visuaaliseen materiaaliin sopivan menukortin tekemiseen on työvaihe, missä tulee yrittää miettiä annoksia ja niiden nimiä vieraiden näkökulmista. Suunnitellessa tulee myös ottaa huomioon, mikä antaa lisäarvoa ja uutta elämyksellisyyttä vieraille.

Empiirisen testin vuoksi menukorttiin nimettyä kuusta ei annoksessa oikeasti löydy, mutta kasvuyöhykkeeltä tulee puolukka lisäksi annokseen. Menussa on 8 eri maisteluannosta, joten menu suunnittelussa huomioidaan suun neutralisoiva väliraikastus. Menukorttiin englanniksi nimetyt pääraaka-aineet ovat alla listattuna, pääraaka-aineiden perässä lukee suluissa annoksista vieraille pääraaka-aineiden lisäksi esiteltävät maut ja komponentit:

-*Ahvenanmaan karitsa & omena* (heramajoneesia ja tattaria)

-*silakka & piparjuuri* (saaristolaisleipää ja tilliä)

-*tyrni & siika* (perunalettua ja siianmätiä)

-*veri & kuusi* (puolukkaa ja mustikkaviini-kastiketta)

-*kukat ja mehiläisen siitepöly* (mesiangervo-, seljankukka-, maitohorsma--granita)

-*terva & kirjolohi* (rapeaa ruisleipää ja pikkelöityä kurkkua)

-*poro & Lapin puikulaperuna* (sieniä ja karpalokastiketta)

-*lakka & poronjäkälä* (lakritsia ja kallioimarteella maustettua jugurttia)

Erikoisruokavaliot toteutetaan tapauskohtaisesti ja annoskohtaisesti, mahdollisimman samankaltaisesti sekä samaa makumaailmaa ja teemaa toistaen vieraille. Erikoisruokavalioidista ei tulosteta menukorttia, vaan annokset esitellään henkilökohtaisesti vieraille. Giveaway-lahjoina vieraille toimii pienet makeiset, jotka peilaavat edelleen suomalaisia makuja: tyrnivahtokarkki ja omena-herukanlehtimarmeladi.

4.5 Esivalmistelu ja tilaukset

Raaka-aineet, lukuun ottamatta mahdollisimman tuoreena käytettävää kalaa, tilataan Haaga-Heliana edeltävällä viikolla. Tämän ansioista on aikaa reagoida tarvittaviin puutteisiin. Tuoreet kalat tilataan tapahtumaviikon maanantaille.

Tapahtumapäivä on keskiviikko, ja ruokien esivalmistelut aloitetaan edeltävän viikon sunnuntaina. Ruokat esivalmistetaan ennen keskiviikkoa mahdollisimman pitkälle, jotta tapahtumapäivänä on mahdollisimman sujuvaa suorittaa ruokien esillepano rajatussa ajassa. Tapahtuma rakennetaan kahdessa eri erässä, sillä kohderyhmän vierasmäärä on yhteensä 32 henkilöä. Tapahtumatilaa mahtuu mukavasti istumaan 16 henkilöä kerrallaan. Lisäksi ruokia tehdään kahdelle Haaga-Helian lehtorille. Suunniteltu työluku on siis 34, ja kokemuksen perusteella, tapahtumaan aina kannattaa laskea yksi ylimääräinen, joten lopullisena työlukuna on 35.

Tilaukset lähetetään Haaga-Helian lehtorille, joka opettaa kohderyhmälle suomalaisen ruoan perusteita tapahtuma-aikaan. Ruoanvalmistus tapahtuu Haaga-Helian tiloissa ja välineistöllä sekä laitteistolla. Raaka-aineet tarkastetaan ja aistinvaraisesti arvioidaan niiden saapuessa. Tarvittaessa tuotteet reklamoidaan ja palautetaan, ja tuotteiden puuttuessa tehdään tarvittavat toimenpiteet niiden saamiseksi. Osa raaka-aineista löytyy jo valmiiksi Haaga-Helian varastoista, ja varastot käydään läpi ennen tilauksien lähettämistä, jotta löydetään tarvittavia raaka-aineita, ja varastot ei turhaan täyty samoista tavaroista. Varaston kierrätys on tärkeä osa ammattimaista keittiötoimintaa; kaikilla raaka-aineilla on olemassa jokin pilaantumispäivämäärä ja varastonkierrolla hävikin

syntymistä ehkäistään. Jotkin varastoista jo valmiiksi löytyvät raaka-aineet myös muokkaavat ennakkoon suunniteltuja ruokia yksittäisten komponenttien suhteen, mutta ennalta ideoidut pääraaka-aineet kuitenkin pysyvät samana. Joitain yksittäisiä raaka-aineita tulee omalta mökiltä, jokaisenoikeudet ja maanomistajan lupa huomioiden. Säilöittäviä raaka-aineita ja esivalmisteltuja tuotteita varten Haaga-Helian kylmävarastoista varataan tarvittavat tilat, jotka merkataan selkeästi informatiivisilla lapuilla, ettei tuotteet päädy vahingossakaan muiden käyttöön. Kylmävarastoista tarkastetaan myös lämpötilat tuotteiden säilyvyyden takaamiseksi.

4.6 Kattaus ja tarjoilu

The Box koristellaan ja katetaan valmiiksi tapahtumaa edeltävänä päivänä (Kuva 10). Koristelu on hyvin luontolähtöistä, jotta se sopii tapahtuman teemaan. Kuitenkin tapahtuma halutaan pitää samalla tyylikkäänä ruokailuhetkenä, joten ruokapöydät katetaan ja liinoitetaan, ja ruokailun aikana on led-tuikkuja pöydillä. Pöydät lainataan Haaga-Helian Caffelista, ja ne asetetaan neliön muotoiseen asetelmaan, jotta kaikilla vierailloilla on näköyhteys toisiinsa, ja toisaalta myös näköyhteys ympärillä oleville seinille, joissa visuaalinen videomaisema pyörii. Penkkeinä on LAB8:n varastoista löytyvät puiset lankkupenkit, ja pöydillä ja lattioilla on monipuolisesti rekvisiittaa luonnosta kuten havuja, juuri aukeavia koivunnappuja, kaisloja, kiviä, käpyjä ja erilaisia puunrungon pätkiä. Pöydillä on myös elämyksellisyyden korostamiseen ruoissa raaka-aineina käytettyjen kasvien syömäkelvottomia osia, kuten kallioimarteen lehtiä ja puolukanvarpuja. Rekvisiitassa hyödynnetään useiden eri kasvuympäristöjen materiaaleja, jotta luonnon moninaisuus korostuu. Tapahtumaan tulee yksi henkilö tarjoilemaan ruokia, joka auttaa myös kattamaan tilaa ja korjaamaan astioita.



Kuva 10. The Box:in koristelua ja kattausta

Ruoat valmistetaan Haaga-Helian opetuskeittiössä, ja sieltä valmiit annokset kannetaan The Box:iin. Tarjoiluvälineistönä ja -astiastona toimii Haaga-Helian omat välineet, lukuun ottamatta yhden sormisyötävän annoksen tarjoiluastiaa. Haaga-Helian astiasto on melkein pelkästään valkoisia lautasia, joten nämä ”kivilaatat” otan kotoa mukaan vahvistaakseni teemaa. Haaga-Helian varastoista löytyy myös yhteen annokseen ja teemaan sopivat, luonnonmateriaaleista valmistetut, elintarvikekäyttöön tarkoitetut, biohajoavat ja kertakäyttöiset kulho (Kuvat 11 ja 12).



Kuvat 11 ja 12. Teemaan sopivaa astiastoa

Astiaston suhteen niin sanottuun täydelliseen ruokaelämystapahtumaan olisi ideaalista tehdä muutoksia, mutta ajatusta ja ideaa antavan demonstraation tasolla astiasto ajaa asian. Lautaset ja muut astiat, joita ei valmiiksi kateta pöytiin, lasketaan ja kiillotetaan valmiiksi Haaga-Helian opetuskeittiöön. The Box:n ulkopuolelle laitetaan tapahtumaa varten apupöytä, jolle kerätään ylimääräisiä astioita ja tarvikkeita tapahtuman aikana tarjoilun sujuvoittamiseksi. Tapahtuma tapahtuu kahdessa eri erässä, ja tapahtumien välissä tilaan laitetaan valmiiksi uudet aterimet, servietit ja suomalaista luontoretkeilyä mukaillen juomalaseina toimivat kuksat.

4.7 Tapahtuman jälkeen

Tapahtuman jälkeen The Box:in ja Haaga-Helian tiloissa tapahtuu asianmukainen siivous ja tavaroiden laitto paikalleen. Rekvisiitat viedään takaisin Haaga-Helian varastoon, jätteet hävitetään asianmukaisella tavalla, ja keittiö ja tapahtumaympäristö siivotaan alkuperäiseen kuntoonsa.

Vierailta kysytään ennen tapahtumasta lähtöä palautetta. Palautteenanto suoritetaan paperisella lomakkeella, jossa on Webropolin avulla luotu kysely englanniksi (liite 4). Olennaista palautelomaketta luodessa on tietää ja tunnistaa, mitkä ovat olennaisia kysymyksiä, ja miten kysymykset muotoillaan. Lisäksi tulee huomioida vastaajaystävällisyys, eli avoimia kysymyksiä ei kyselyyn paljoa laiteta, jotta vastaaminen sujuu nopeasti ja miellyttävästi. Palautelomake tulostetaan paperisena, eikä tehdä sähköisenä, jotta saadaan varmistettua palautteen saanti mahdollisimman monelta. Sähköinen kysely todennäköisesti voisi jäädä kohderyhmältä täyttämättä tapahtuman jälkeen.

Tapahtuman jälkeen opiskelijoille annetaan tehtävänanto ideoida Ranskan Lyoniin The Box:n kaltaiseen tilaan ruokaelämystapahtuma omaan ruokakulttuuriin pohjautuen. Opiskelijat tekevät ideastaan pienen esityksen ruokatuotannon lehtoreille ja opinnäytetyön toimeksiantajalle. Virallinen tehtävänanto kyseessä ei kuitenkaan ole, joten opiskelijoiden ideoimia lopputuloksia ei analysoida tässä opinnäytetyössä.

4.8 Tapahtuman toteuma

Tapahtuman vieraat olivat vain lyhyen aikaa Suomessa käymässä, ja teeman avulla halusin esitellä heille Suomen parhaimmista aidoimmillaan, eli runsasta ja monipuolista luontoa, sekä puhtaita ja maistuvia raaka-aineita. Tapahtuman ajankohta siirtyi kertaalleen viikolla eteenpäin teknisistä syistä, mutta yhteistyön ja kommunikoinnin avulla siirto sujui ongelmitta. Lopulta tapahtuma oli 17.4.2024, ja vieraita kattauksissa oli ensimmäisessä 16 ja toisessa 14. Suunnitellut ruokailujen aloitusajat olivat 12.30 ja 14.30. Ruokailuun oli varattu 90 minuuttia per ryhmä, ja välissä oli puolen tunnin kattaustauko. Powerpoint-esitys oli samana aamuna kello 10.

Hajuaistin ärsytykseen suunniteltujen elementtien lisäämistä muutettiin vielä tapahtumapäivänä. Tilassa ei tehokasta ilmanvaihtoa ole, ja hajut olisivat liian pitkäksi aikaa voineet jäädä tilaan pyörimään, ja tätä kautta suunniteltu kokonaisuus olisi muuttunut. Loppujen lopuksi vahvan savun tuoksua vain sipaistiin kumihanskalla erään annoksen lautasille, jotta haju ei jää liian vallitsevaksi elementiksi tilaan.

Vahvistaakseni teemaa luonnosta, muutin viime metreillä menukorttiin jälkiruoan kohdalle lakritsin tilalle poronjäkälän, kun sen saatavuus varmistui. Samaan annokseen sain myös kallioimarteen juurta lisäämään annokseen luonnollista lakritsimaista makua, mutta menukortin yhdenmukaisuuden mukaan tämä jätettiin mainitsematta tulostetussa versiossa, ja raaka-aine mainittiin vasta annosta esitellessä vieraille. Ajankohdan aikaan vallitsevat sääolosuhteet olisivat voineet toimia estävänä tekijänä kyseisten raaka-aineiden, ja osan rekvisiitankin saannille, mutta onneksi ei tällä kertaa toiminut.

Ruokien esivalmistelu oli työlästä ja aikaa vievää, mutta siihen olin varautunutkin. Kuitenkin halusin valmistaa annokset kaikkine komponentteineen alusta loppuun asti itse. Tämän ansiosta ruokien suunnitteluun vapautui tilaa luovalle ajattelulle, ja esivalmisteluiden aikana teinkin hävikin välttämiseksi omia, uusia, onnistuneita kokeiluja ja oivalluksia. Ruokien esivalmistelua hidasti huomattavasti Haaga-Heliassa edellisellä viikolla hajonnut tiskikone. Tapahtumapäivänä kuitenkin tiskikone oli toiminnassa. Tästä huolimatta ilmeni, että olisi ollut järkevää värvätä yksi henkilö lisää tapahtumaan hoitamaan tiskiä. Lisäksi valokuvaukseen olisi ollut järkevää värvätä yksi henkilö.

Ensimmäisen ryhmän, ja tämän myötä toisenkin ryhmän ruokailu alkoi itsestä riippumattomista syistä melkein puoli tuntia aiottua myöhemmin. Tähän kuitenkin sopeuduttiin. Huomiomatta jäänyt asia oli, että välikattauksen pöytiin aikana tarvitsi vaihtaa pöytäliinat, mihin ei ollut varattu erikseen aikaa. Ennen tapahtumaa kyselyitä tulostaessa kirjaston tulostin meni jumiin ja valtaosa tulosteista jäi saamatta. Pasiin ja ruokatuotannon johtamista opettavan lehtorin avulla tiskeistä, pöytäliinan vaihdoista ja tulostinongelmista kuitenkin suoriuduttiin.

Ruokien esivalmisteluissa tuli yllättäviä muuttujia eteen. Ennalta saadut allergeenit ja erikoisruokavaliot eivät pitäneet paikkansa. Ruokavaliot vielä tapahtumapäivänäkin muuttuivat kertaalleen esityksen yhteydessä ilmoitetuista, ja yllättäviä ylimääräisiä ruokailijoitakin toiseen tapahtuman kattaukseen ruokailun loppupuolella ilmestyi. Paastoavan vieraan paasto olikin jo loppunut, joten ruokia ei tarvinnut pakata mukaan. Tämänkaltaiset muuttujat ovat melko normaaleja ravintolaympäristössä, ja näistä kuitenkin tietotaidon avulla selvittiin ongelmitta.

4.9 Lehtoreiden ja kyselyiden palaute

Omien aikataulullisten kiireidensä takia kaikki suunnitellut lehtorit eivät päässeet paikalle maistamaan kaikkia ruokia. Yksi ruokatuotannon johtamisen lehtoreista istui tapahtumassa ensimmäisessä kattauksessa, ja häneltä saatu palaute oli positiivista. Ruoka oli maittavaa, ja videomateriaali sopi ruokaan. Tosin tässä täytyy huomioida, että kyseisellä henkilöllä tietoa jo suomalaisesta ruokakulttuurista sekä Suomen luonnosta löytyy, ja tämä saattaa alitajuntaisesti vaikuttaa arviointiin. Osa ruokatuotteista jätettiin seuraavalle päivälle jääkaappiin lehtoreille ja muutamille Haaga-Helian oppilaille maistettavaksi, ja silloinkin palaute oli enimmäkseen positiivista. Tosin haastavaa kunnolla antaa palautetta, kun maistelee vain yksittäisiä annosten osia, eikä kokonaisia annoksia sellaisenaan, kuin ne on tarkoitettu.

Kyselyihin tuli vastauksia yhteensä 29 kappaletta. Jälkikäteen arvioituna, vaikkakin vastaajaprosentti on käsin kirjoitetussa palautteessa todennäköisesti suurempi, kuin sähköisessä palautteessa, eri ihmisten käsialat hankaloittavat vastausten tulkitsemista. Osa vastaajista myös jätti avoimet kysymykset kokonaan vastaamatta. Sähköisessä versiossa vastaamisen etenemisen olisi voinut estää asettamalla avoimetkin kysymykset pakollisiksi, ja näin todennäköisesti avoimiin kysymyksiin olisi saatu kaikilta vastaukset. Suurin osa kysymyksistä oli raksi-ruutuun-tyyppisiä, ja näistä ainakin saa selkeät vastaukset.

Valtaosa vastaajista vastasi oppineensa paljon, tai jopa erittäin paljon suomalaisesta ruokakulttuurista ja raaka-aineista. Lisäksi suurin osa kertoi maistaneensa itsellensä uusia raaka-aineita; selkeästi yleisin mainittu uusi raaka-aine oli poronjäkälä, toiseksi yleisin terva. Pienen empiirisen testin tulokset ovat mielenkiintoiset, näissä vastauksissa oli eniten hajontaa. Testissä tapahtui selkeästi kysymyksenmuotoilussa virhe: kaikki vieraat eivät olleet kuusta ennen maistaneet, joten eivät tieneet mitä makua hakea annoksesta. Kysymys olisi jotenkin muutoin täytynyt siis muotoilla. Enemmistö kuitenkin ainakin jollain tasolla koki maistavansa kuusen maun annoksessa, ellei jopa vahvasti. Todellisuudessa annoksessa ei siis kuusen makua ollut ollenkaan, joten tämän perusteella voin olettaa, että haju-, tunto- ja visuaalisilla elementeillä todellakin on vaikutusta aistittavaan makuun. Testi tulisi kuitenkin suorittaa kunnollisissa, hallituissa olosuhteissa, jotta tuloksia voisi pitää validina.

Kaikki vastaajat kertoivat The Box:in koristelun ja rekvisiitan sopivan teemaan hyvin tai erittäin hyvin. Valtaosa vastaajista kertoi kokeneensa ennen moniaistisen ruokatapahtuman, mutta kuitenkin oppineensa jotain uutta immersiiivisestä ja moniaistisesta ruokatapahtumasta. Sanallisessa palautteessa kerrottiin, että tuntui siltä, että olisi matkustanut Suomen läpi, ja uutta oppia tuli muun muassa siitä, kuinka sen hetkinen annos voidaan yhdistää ympärillä olevaan

videomaisemaan. Joku oli myös oppinut ääni-, tuoksu- ja valomaailman hyödyntämisestä elämyksellisyydessä, ja siitä, kuinka aistit linkittyvät toisiinsa.

Lähestulkoon kaikki vastaajat tiesivät Institut Lyfe:ssä sijaitsevasta The Box:ia vastaavasta tilasta, mutta läheskään kaikki tietäjistä eivät olleet käyttäneet mahdollisuutta immersiiivisen ruokaelämyksen rakentamiseen siellä. Vain kaksi vastaajista vastasi ei, kun kysyin, onko kiinnostusta kyseisen tilan käyttämiseen.

Avoimissa palautteissa pääsääntöisesti keuhuttiin ruokaa, ja ruoan sopivuutta videomaisemaan, sekä kerrottiin, että opittiin suomalaisesta ruoasta. Yksi vieras oli kertonut mielestään poroannoksen kastikkeen olevan pahaa, ja yksi olisi vielä ruokien kylkeen kaivannut leipää lisäksi. Puutteita kerrottiin olevan tilan valaistuksessa, ja tarinankerrontaa olisi kaivattu enemmän annosten ympärille. Kehitysehdotuksena yksi oli sanonut, että jatkuvan taustamusiikin vaihtuvuutta olisi voinut lisätä, ja tilaan olisi voinut tuoda asiakkaille myös jotain fyysistä tekemistä, kuten esimerkiksi yrttien nyppimistä. Yhdellä vieraalla metsäpalon kohdalla tuli epämukava ja jopa stressaava tunne, ja yksi vastaajista olisi kaivannut tapahtumaan omia, ”oikeita” ystäviä paikalle saadakseen enemmän irti kokemuksesta. Enimmäkseen palaute oli positiivista ja ruokia sekä yleisesti koko tapahtumaa keuhuttiin; yksi vieraista kertoi olleensa niin kokemassa, kuin järjestämässäkin useita immersiiivisiä ruokatapahtumia, mutta silti oli vaikuttunut tästä tapahtumasta. Lisäksi jotain uutta oli opittu ja oivallettu, ja selkeästi mielenkiintoa kohderyhmältä vastaavanlaisen rakentamiseen löytyy.

5 Pohdinta

Omalla vaihto-opintomat kallani kesäohjelmassa oli yli kolmekymmentä opiskelijaa eri puolilta maapalloa. Cate (2016, 208) ohjeistaa kysymään satunnaisilta ihmisiltä, mitä he syövät eniten, ja tätä kautta saa jo runsaasti tietoa eri persoonista. MaRan (s.a., 4) mukaan ravintola-alalla ensisijaisesti tehdään töitä ihmisten parissa; työskentely on kansainvälistä, ja alalla työskentelevät palvelualttiit persoonat, jotka pitävät eri kulttuurista tulevien ihmisten kanssa työskentelystä. Puhakainen & Vehkaperä (2023, 13) kertovat, että hyvä lähtökohta johtamiselle on kulttuurierojen ymmärtäminen ja erilaisten kulttuurien arvostaminen. Itse olen hyvin vahvasti myös tätä mieltä. Ravintola-alalla on niin tarpeellista, kuin kehittävääkin tuntea erityisesti muiden maiden *ruokakulttuuria*. Koin ongelmaksi Ranskassa kesäohjelman aikana, että omia ruokakulttuureita ei esitelty muille millään tavalla. Opetus keskittyi ranskalaiseen ruokaan kyllä, mutta ihan jo päivittäisen työskentelyn kannalta olisi mielestäni ollut hyödyllistä ymmärtää, minkälaisia raaka-aineita ja ruokia muut opiskelijat ovat tottuneet käyttämään ja valmistamaan. Eri ruokakulttuurien ymmärtäminen on kuitenkin niin laaja alue, että sen syvempi käsittely karsiutui tästä työstä pois. Myös perehdyttämisen tärkeys eri ruokakulttuuriin kiinnosti, mutta se aihe olisi mennyt jo ennemmin psykologian tutkimisen puolelle. Ajatukset toimivat suuresti opinnäytetyön idean lähtökohtana, mutta näihin perehtyminen olisi ollut omien tutkimusten arvoiset työt.

Tämä työ on tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotyötä, minkä avulla Haaga-Helia ja Institut Lyfe voivat ideoida ja kehittää yhteistyötä eri allianssikoulujen välillä kansainvälisesti hyödyntämällä opetuksen puitteissa keskenään samankaltaisia huoneita niin Ranskassa, kuin Suomessakin. Kansainvälinen yhteistyö toteutuu jo kesäohjelman ja Institut Lyfe:n maisteriohjelman kautta, niin miksi ei sitä toteutettaisi elämyksellisemmin? Haaga-Helia ja LAB8 voivat hyödyntää tätä työtä esimerkkinä seuraaville vastaavanlaisille, opetuksellisille tapahtumille. Itse oivaltaminen ja havainnointi ovat loistavia oppimiskeinoja, ja tapahtumassa vaihto-opiskelijat havainnoivat paljon ja oivalsivat uusia asioita moniaististen elementtien avulla. Tapahtuman myötä ilmeni myös, että valtaosalla kohderyhmästä olisi kiinnostusta käyttää The Box:in kaltaista tilaa Ranskassa, ja opiskelijat voisivatkin käyttää tätä tapahtumaa inspiraation lähteenä oman tapahtuman toteuttamiseen tulevaisuudessa.

5.1 Pohdinta opinnäytetyön lopputuloksesta

Paperille suoritettussa SWOT-analyysissä yksi suurin uhka oli vallitseva sää ja vuodenaika. Säiden takia osa rekvisiitasta, ja jopa Haagaan tilattavistakin raaka-aineista olisi voinut jäädä saamatta. Lisäksi pitkän aikaa oli todella liukkaat kelit, ja pelotti, että joku järjestäjistä liukastuu, ja murtaa luita. Henkilöstöresurssit tapahtumassa oli niin pienet, että tämä olisi huomattavasti vaikuttanut lopputulokseen. Sillä tapahtumaan ei kirjoitettu reseptiikkaa, olisi ruokien valmistus ja lopputulos

muuttunut olennaisesti. Pasiin osaaminen The Box:in visuaalisen ja auditiivisen maiseman rakentamiseen ja ohjaamiseen on niin ainutlaatuista, että korvaavaa tekijää olisi ollut haastavaa löytää. Korvaavan tarjoilijan olisi voinut löytää, mutta henkilökohtaisesti tunsin ja tiesin kyseisen tarjoilijan ammattitaidon, ja vastaavanlaista olisi voinut olla haastavaa löytää. Onneksi kelit olivat kuitenkin tarpeeksi suotuisat, eikä mitään sattunut, ja kaikki suunnitellut raaka-aineetkin saatiin Haaga-Heliam tapahtumaa varten.

Aika pitkälti tapahtuma sujui, niin kuin oli suunniteltukin. Pieniä muuttujia aikataulun suhteen ja erikoisruokavalioiden suhteen oli, mutta pääsääntöisesti tapahtuma eteni, niin kuin pitikin. Itsessäni on pieniä perfektionistin ja jääräpään piirteitä, ja tämän myötä halusin tehdä mahdollisimman paljon itse. Tämä johti pitkiin esivalmistelupäiviin, mutta toisaalta pystyin täysin itse vastaamaan tuotteista ja kertomaan tarkkaan, mitä missäkin tuotteessa oli. Suurin yllättävä haaste ja hidastava tekijä esivalmisteluissa oli tiskikoneen rikkoutuminen, mutta siitäkin selvitettiin. Isomman mittakaavan tapahtumassa sopeutuminen muuttuviin tilanteisiin on haastavampaa ja huomattavasti monivaiheisempaa, mutta näin pienessä tapahtumassa muuttuviin tilanteisiin pystyy helposti sopeutumaan.

Tekniikka toimi hyvin ja ruoat maistuivat. Vieraat oppivat suomalaisesta ruokakulttuurista ja moniaistisen ruokatapahtuman järjestämisestä ja maistoivat uusia raaka-aineitakin. Vieraat myös valokuvasivat paljon tapahtumassa The Box:ia, visuaalista maisemaa ja ruokia, joten mielenkiintoa selkeästi demonstraatiota ja ruokia kohtaan oli.

Tapahtuman teknisistä elementteistä, ruokia ja rekvisiittoja olisi voinut hioa loputtomiin. The Box:n teknisissä ominaisuuksissa on joitain rajoituksia, muun muassa ilmastoinnin ja lämpötilan säätelyn suhteen. Lisäksi täydellisesti omaa visiota vastaavaa videokuvaa varten olisi pitänyt itse matkustaa läpi maan ja satokauden. Ruoissa luovuuden kukkiessa ja tarkan reseptiikan puuttuessa giveaway-marmeladi ei ollut täydellinen: koostumus oli hieman liian kova, mutta tuote oli kuitenkin käyttökelpoinen. Haaga-Heliam astiasto on melko rajallinen. Suuntaa antavan, opetuksellisen demonstraation tasolla kuitenkin kaikki erilaiset, ”puutteelliset” seikat ajoivat asian. Jossain vaiheessa on myös tajuttava, mihin ideoinnissa vetää rajan, sillä täydellisyyden hiomisessa olisi tullut pelkästään aikarajakin vastaan.

Tapahtuman immersivisyyden tasoa voi pohtia. Toki enemmän ympäristöön upottavan tapahtuman olisi voinut rakentaa virtuaalitodellisuuslasilla, mutta ruokailu siinä tilanteessa olisi ollut haastavaa, ja tämä tapahtuma kuitenkin oli lähtökohtaisesti ruokaelämystapahtuma. Virtuaalitodellisuuslasien kanssa rakennettu ruokailu olisi myös ollut hyvin henkilökohtainen tapahtuma itse kullekin vieraille. Sosiaalisuus ja kommunikointi ruokailun yhteydessä muiden kanssa on osa elämystä, ja lasien kanssa vieraat olisivat voineet kokea olonsa yksinäisiksi:

tässäkin tapahtumassa yksi vieras kommentoi kaipaavansa omia ystäviään paikalle. Miellyttävän lopputuloksen takia immersiiivisyyden taso oli mielestäni sopiva.

Ideoinnin aikana kävi mielessä useitakin erilaisia, jopa shokeeraaviakin vaihtoehtoja. Näillä olisi voinut vaikuttaa suurestikin vieraiden kokemuksen tasoon, ja tuottaa vieraissa muutosta. Pohjimmiltaan kuitenkin ideana oli tuottaa opettavainen ja *laadukas* elämystapahtuma. Pienimuotoinen, positiivinen muutos vieraiden ajatusmaailmassa on kuitenkin tervetullutta, vaikkakaan suuria muutoksia elämäntavoissa ei tämän perusteella synnykään.

Tarinallisuutta olisi enemmän voinut olla tapahtumassa. Suunnittelussa keskityin enemmän moniaistisuuteen, kuin tarinan rakentamiseen. Nyt vieraille saattoi jäädä tapahtumassa huomaamatta, elämyksellisyyttä lisääviä, tarinallisia tekijöitä. Esimerkkinä tästä toimii kuksat: itse en ehtinyt mennä tilaan ollenkaan tapahtuman aikaan, sillä oma aikani meni keittiössä. Itselleni niin selkeä luontomatkinainen elementti saattoi jäädä vierailta täysin tajuamatta, sillä kukaan ei ollut sanoittamassa kuksien tarinaa. Lisäksi tapahtumassa olisi voinut ainutlaatuisuutta ja havainnollisuutta korostaakseen nostaa esille rekvisiittana toimineet kallioimarteen lehdet, joiden juuria oli käytetty raaka-aineina. Tarinallisuutta olisi selkeästi pitänyt lisätä, ja palautekyselyissäkin tähän kehoitettiin.

Tapahtumaa edeltävällä viikolla Haaga-Helian Valopihalla järjestettiin Suomen Artesaaniruoka ry:n kevätpäivät, jossa tuottajat toivat tuotteitaan näytille ja maistettavaksi. Joitain tuotteita olisi voinut hyödyntää myös tässä tapahtumassa. Harmillisesti sain tietää näytöspäivästä liian myöhään, ja raaka-ainetilaukset oli jo lähetetty ja vastaanotettu, ja tällä kertaa tämänkaltainen tilaisuus jäi hyödyntämättä.

Kohderyhmälle suoritettu tehtävänanto immersiiivisen ruokailutapahtuman ideoinnin suhteen oli itselle motivaattori ja suuri mielenkiinnon kohde opinnäytetyöprosessin edetessä. Mielenkiintoista olisi todellisuudessa kokea, minkälaisia ruokaelämystapahtumia opiskelijat toteuttaisivat. Ranskassa The Box:in kaltaista tilaa ohjaava henkilö saapui Haaga-Heliaan vierailulle tapahtuman jälkeisellä viikolla. Tämän tapahtuman aikarajojen puitteissa saapuminen ei kuitenkaan osunut samaan ajankohtaan harmillisesti. Olisi ollut hauskaa hänellekin näyttää tämä kyseinen demonstraatio.

Ruokailua ennen järjestetty opetuksellinen PowerPoint-esitys oli omasta mielestäni voinut sujua paremmin. Esiintyminen ei ole vahvoja puoliani, ja esiintyminen vielä vieraalla kielellä jännitti erityisen paljon. Välillä pitää kuitenkin poistua omalta mukavuusalueelta oppiakseen jotain uutta. Suoraan sanottuna, hermoilun ja jännityksen takia esityksestä ei hirveästi mielikuvia jäänytkään. Oletettavasti jo sieltä vieraille jäi kuitenkin jotain ruokakulttuurista mieleen, ja pienimuotoista

vuorovaikutustakin siellä syntyi vieraiden kanssa. Tämä esityshetki oli kuitenkin tässä tapahtumassa sivuroolissa, enemmän opetusta ruokakulttuuriin tapahtui ruokailun kautta. Ruoka oli kuitenkin laadukasta, sekä pääsääntöisesti ruokaa ja tapahtumaa keuhuttiin, joten voin pitää koko tapahtumaa onnistuneena, vaikkakaan se ei täydellinen ollutkaan.

5.2 Pohdinta opinnäytetyöprosessista

McLain (2023, 80) kertoo elämyksien taaksepäin suuntautuvasta muotoilusta. Menetelmässä aloitetaan suunnittelu lopputuloksen ollessa jo mielessä. Käytännössä idea lopputuloksesta syntyy ensin, ja jälkikäteen mietitään menetelmiä lopputuloksen saavuttamiseksi. Näin kävi hyvin vahvasti itsellenikin. Omassa päässä oli idea tapahtumasta, joka piti sanoittaa muillekin. Itselleni luonnon äärellä liikkuminen on rauhoittavaa hektisen kaupunkiarjen keskellä, joten vaikka fyysisesti vieraita ei voida viedä luonnon keskelle, niin toivottavasti edes immerssiivisen uppoutumisen tasolla, samalla ruokakulttuuria ja puhtaita raaka-aineita esitellen.

Tapahtuma ja teema rakentui hyvin vahvasti oman mielenkiinnon, historian ja opiskelukokemusten perusteella. Olen enemmän tekevä persoona ja keittiössä sekä käsillä toimiminen ovat lähellä omaa sydäntä. Henkilökohtaiseksi tavoitteeksi muodostui saada vaihto-opiskelijat ideoimaan moniaistisen ruokaelämystapahtuman rakentamista demonstraation avulla, jotta The Box:ia vastaavanlainen tila tulisi Ranskan Lyonissa käyttöön. Ideointia kuitenkin on vaikeaa mitata millään tavoin, joten henkilökohtainen tavoite ei voinut toimia opinnäytetyön tavoitteena, ja näiden kahden välille rajan vetäminen oli haastavaa.

Haaga-Helien lehtoreilta ja toimeksiantajalta sain melko vapaat kädet työn toteuttamiseen. Tämä tarkoitti itselleni aikamoista luottamuksen myöntämistä. Tapahtumaa oli mukavaa suunnitella, kun koki saaneensa luottoa, ja tätä kautta pystyi myös ryhtyä luovaksi. Elämystapahtuman ja ruokatuotteen suunnittelu lähti melko vauhdilla liikkeelle. Henkilökohtaista kiinnostusta immerssiivisen ruokataapahtuman järjestämiseen oli, ja turhautavalta tuntui tieto, ettei The Box:in kaltaista tilaa hyödynnetä Lyonissa. Lisäksi omien opintojen aikana olin jo pari kertaa aiemmin työskennellyt pienimuotoisesti vaihto-opiskelijoiden kanssa, mikä oli aina ollut miellyttävää ja opettavaista. Itse tapahtuman ja menun suunnittelu sujui hyvin ja luontevasti.

Opinnäytetyötä tehdessä kirjoitusprosessi oli kaikista vaikeinta, ja kirjoittaminen etenikin todella sykleittäin. Ensinnäkin niin monta erilaista ja mielenkiintoista näkökulmaa pyöri omassa päässä, ja kaikkeen olisi halunnut syvemmin perehtyä. Oleellisen tunnistaminen ja kiteyttäminen oli hankalaa. Suurin käännekohta prosessin aikana oli, kun eräs viisaampi henkilö neuvoi: ”Kill your babies”, tarkoittaen, että käytännössä vaikka kuinka paljon kiinnostavia asioita olisikin, tutkimisessa ja kirjoittamisessakin johonkin on vain vedettävä raja, ettei lopputulos ole liian sekava ja rönsyilevä.

Toisekseen, niin kuin aikaisemminkin mainitsin, olen enemmän tekevä persoona. Tietokoneen ääressä istuminenkin oli asia, mitä piti ihan opiskella opintojen alussa erikseen, sillä aikaisemmin urallani ja elämässä en sellaista ole paljoa joutunut tekemään. Omassa päässä oli selkeä visio tapahtumasta, ja tekeminenkin sujui suhteellisen ongelmitta, mutta sen sanoittaminen tekstin muotoon ei ollutkaan niin helppoa. Ja vielä sitäkin enemmän jatkuvasti epäilytti, että onko tuskailujen jälkeen tuotettu teksti tarpeeksi hyvää ja laadukasta. Kirjoitusprosessi suoraan sanottuna etenikin koko ajan hieman myöhäisemmässä aikataulussa, mitä olin suunnitellut. Ajatustyötä taas tuli tehtyä kirjoittelua enemmänkin, eikä kaikkea ajatustyötä ei edes pystykään sanoittamaan, mutta kaikilla ajatuksilla on ollut oma vaikutuksensa tapahtuman lopputulokseen.

5.3 Pohdinta omasta oppimisesta

Opinnäytetyön ohjeistuksia tavatessa tuntui, että aivot menevät solmuun, ja lisäksi olin aikaisemminkin opintojen yhteydessä tuskailut kirjoittamisen kanssa. Opinnäytetyötä tehdessä tuntemukset vain vahvistuivat, ja opin itsestäni, ettei akateemista uraa ainakaan tulevaisuudessa ole tiedossa. Tarvittaessa pystyn kirjoittamaan kyllä, mutta todellisen työn takana se on. Työn ohjaajaksi onneksi siunaantui ymmärtäväinen persoona, ja ohjaaja sekä Pasi omien tuskailujeni yhteydessä antoi pienen, kannustavan tönäyksen oikean suuntaan.

Kuten jo aikaisemmin mainitsin, omaan pieniä perfektionistin ja jääräpään piirteitä. Pasillekin eräässä vaiheessa projektia sanoin: "En ole vaativa, haluan vain kaiken". Omat motiivit tapahtumaa kohtaan olivat suuret, ja visio oli vahva, joten aluksi täydellisen lopputuloksen miettimiseen ja pohtimiseen meni paljon aikaa. Jossain vaiheessa kuitenkin on myönnettävä, ettei asiat aina mene välttämättä niin kuin haluaa, ja lopputulos ei ole aina pelkästään itsestä riippuvaista. Lisäksi pitää tajuta, milloin jokin on *riittävän* hyvä. Tämän myöntäminen oli opin paikka itselleni.

Ruoantuotannon suhteen itselläni kirkastui ajatukset tulevaisuuden suhteen. Oli vapauttavaa päästä itse suunnittelemaan ja määräämään alusta loppuun asti, mitä vieraille tarjotaan. Kiinnostus erilaisia, ja eriteemaisia, immersiiivisiä ruokatapahtumia kohtaan kasvoi *entisestään* opinnäytetyötä tehdessä.

Opinnäytetyö on opintomatka itsessään, eikä kaikkea todellakaan tarvitse tietää ja osata ennen työn tekemistä. Tämänkin tajuaminen oli opin paikka itselleni. Ennen aiheen valikoitumista oli hirveät tuskailut siitä, mikä on tarpeeksi hyvä aihe, ja kuitenkin halusi tehdä jotain, joka kiinnostaa. Tietyissä asioissa kannattaa kuitenkin hyödyntää jo olemassa olevaa tietotaitoa, eikä kannata yrittää oppia joka ikisestä asiasta, kaikkea mahdollista yhdellä kerralla. Keskittäminen olennaiseen ja tarkka rajaaminen myös helpottaa opinnäytetyöprosessia huomattavasti.

5.4 Tulevaisuuden kehitysehdotukset

Tätä työtä kirjoittaessa Haaga-Helian kampus on muuton äärellä. Uudelle kampukselle tulevaan The Box:iin voisi suunnitella ainakin lisäyksiä ilmanvaihto- ja lämmönsäätömahdollisuuksiin. Todellisesti elämyksellistä tapahtumaa varten myös astiastoa voisi uusia. Muutoin tulevaisuutta varten, ideat ovat rajattomat. Jokainen ihminen voi vähintäänkin ideoida omannäköisen tapahtuman. Toki riippuu, onko tapahtuma esimerkiksi kaupallinen; siinä vaiheessa kuvioon tulee mukaan muun muassa budjettiraamit rajoittamaan toteuttamista.

Kohderyhmä määrittää huomattavasti tapahtuman suunnittelua. Tarkka segmentointi ja kohderyhmän motiivien analysointi on siis hyvin suositeltavaa. Kohderyhmä ja sen motiivit huomioiden, tarkempi ja kapeampi rajaus voisi olla helpompaa. Vaikkakin itse pidin paljon tämän tapahtuman rakentamisesta ja teemasta, verrattain esimerkiksi yhdeltä tietyltä kasvuvyöhykkeeltä/alueelta olisi saanut jo itsessään kokonaisen menun ja tapahtuman rakennettua. Aika ajoittain itse jouduin myös tasapainottelemaan kulttuurin ja kasvuympäristön korostamisen välillä, että kumpaa kannattaa enemmän korostaa.

Immersiivisyyden tasoa voi lisätä tapahtumaan eri elementein. Niin myös mielikuvia voi manipuloida eri elementein. Suosittelenkin vahvasti ottamaan rekvisiitan hyötykäyttöön. Kuusihaarukat toimivat tästä hyvänä esimerkkinä, ja tähänkin tapahtumaan olisi voinut enemmänkin tämänkaltaisia elementtejä suunnitella. Vastaavanlaista tapahtumaa varten voi myös pohtia, ottaako virtuaalitodellisuuslasit mukaan jossain vaiheessa hetkellisesti, lisäämään immersiiivisyyttä. Tähän tapahtumaan ei myöskään nyt paljoa suunniteltu pientä, yksityiskohtaista videomateriaalia. Videokuvaa ei myöskään muualla hyödynnetty, kuin seinillä; videomateriaalia olisi voinut heijastaa myös esimerkiksi pöydille. Suosittelenkin lisäämään erilaisia pieniä yksityiskohtia, joiden avulla voi lisätä tapahtuman tarinallisuutta. Tarinallisuuden lisääminen, ja ennen kaikkea sen *sanoittaminen ääneen* kannattaa ottaa huomioon. Vieraita voi myös fyysisesti osallistaa enemmän.

Ruoantuotannon puolesta, kukapa tietää mitä ilmastonmuutos tuo tullessaan, ja mitkä vaikutukset sillä on suomalaisiin raaka-aineisiin ja puhtaaseen veteen. Menu suunnittelussa kannattaa kuitenkin luottaa omaan vaistoon ja vahvuuksiin. Tästä syystä reseptiikka jätettiin tästä työstä pois; kehoitan suunnittelemaan täysin omannäköisen ruokatuotteen tapahtumaan, jonka takana voi ylpeänä seistä.

Lisäksi, kuten jo aikaisemmin totesin, itse oivaltaminen ja havainnointi ovat loistavia oppimiskeinoja. Suosittelenkin Haaga-Heliana hyödyntämään elämyksellisiä tapahtumia enemmän opetuksen puitteissa.

Lähteet

Alén, H., Tuominen, T., Oksanen, A. & Bäckström, N. 2016. Finnjäväl: Suomalaisen ruoan dna. Teos. Helsinki.

Alliance Network s.a. Culinary Arts Summer Program. Luettavissa:
<https://alliance.institutlyfe.com/culinary-arts-summer-program/>. Luettu: 28.3.2024.

Arktiset Aromit ry s.a. Jokaisenoikeudet. Luettavissa:
<https://www.arktisetaromit.fi/fi/jokaisenoikeudet/>. Luettu: 6.3.2024.

Arktiset Aromit ry s.a. Luonnossa kasvavat, syötävät sienet. Luettavissa:
<https://www.arktisetaromit.fi/fi/sienet/>. Luettu: 22.3.2024

Arktiset Aromit ry s.a. Luonto kasvattaa metsissä ja soilla runsaan marjasadon. Luettavissa:
<https://www.arktisetaromit.fi/fi/marjat/>. Luettu: 22.3.2024.

Arktiset Aromit ry s.a. Ravinto- ja koristekäyttöön kerättävät erikoisluonnontuotteet. Luettavissa:
<https://www.arktisetaromit.fi/fi/erikoisluonnontuotteet/>. Luettu: 22.3.2024

Arktiset Aromit ry s.a. Terva ja puuhiili. Luettavissa:
<https://www.arktisetaromit.fi/fi/erikoisluonnontuotteet/terva%20ja%20puuhiili/>. Luettu: 22.3.2024.

Bacci, F. & Melcher, D. 2011. Art and the Senses. Oxford University Press. Oxford.

Benneyan, J. C. & Chute, A. D. 1993. SPC, Process Improvement, and the Deming PDCA Circle in Freight Administration. Production and Inventory Management Journal. 34, 1, s. 35-40.

Brown, G. 2020. Eventscapes: Transforming Place, Space and Experiences. Routledge. Abingdon.

Cate, J. U. t. 2016. Creative Chef: How to Create a Mind-blowing Food Experience. BIS Publishers. Amsterdam.

Cavicchi, A. & Santini, C. 2014. Food and Wine Events in Europe: A Stakeholder Approach. Routledge. Lontoo.

Cousins, J., Foskett, D., Graham, D. & Hollier, A. 2023. Food and Beverage Management: For the Hospitality, Tourism and Event Industries. 6. painos. Goodfellow Publishers Limited. Oxford.

Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P. & Pantelidis, I. S. 2018. Food and Beverage Management. 6. painos. Routledge, Taylor & Francis Group. Lontoo.

Elintarvikelaki 9.4.2021/297. Finlex s.a. Luettavissa:

<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2021/20210297?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=elintarvike>. Luettu: 29.3.2024.

Euroopan komissio s.a. Ilmastonmuutoksen seuraukset. Luettavissa:

https://climate.ec.europa.eu/climate-change/consequences-climate-change_fi#liiketoimintaan-kohdistuvat-uhat. Luettu: 28.3.2024.

Finfood – Suomen Ruokatieto ry 2009. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. Ruokatieto yhdistys ry. Helsinki. Luettavissa: https://ruokatieto.fi/wp-content/uploads/2023/04/sru_katsaus_2702091.pdf. Luettu: 7.3.2024.

Geraldi, J. & Lechter, T. 2012. Gantt Charts Revisited: A Critical Analysis of Its Roots and Implications to the Management of Projects Today. International Journal of Managing Projects in Business. 5, 4, s. 578-594.

Goldblatt, J. J. 2010. Special Events: A New Generation and the Next Frontier. 6. painos. Wiley. Hoboken.

Haaga-Helia s.a. Immersio, VR, AR, MR ja XR – lyhyt oppimäärä. Luettavissa: <https://www.haaga-helia.fi/fi/immersio-vr-ar-mr-ja-xr-lyhyt-oppimaara>. Luettu: 5.1.2024.

Haaga-Helia s.a. LAB8 – palvelukokemusten laboratorio. Luettavissa: <https://www.haaga-helia.fi/fi/lab8>. Luettu: 30.11.2023.

Haaga-Helia s.a. The Box – immersiivisiä elämyksiä. Luettavissa: <https://www.haaga-helia.fi/fi/box-immersiivisia-elamyksia>. Luettu: 30.11.2023.

Haakana, H. 2018. Suomen luonnonsuojeluliitto: Vesistöopas. 2. painos. Suomen luonnonsuojeluliitto ry. Helsinki. Luettavissa: https://www.sll.fi/app/uploads/2018/08/vesisto_opas_netti_2018.pdf. Luettu: 23.4.2023.

Harmaala, M. & Jallinoja, N. 2012. Yritysvastuu ja menestyvä liiketoiminta. Sanoma Pro Oy. Helsinki.

Ilmatieteen laitos s.a. Kuntien kuuluminen kasvuyöhykkeisiin. Luettavissa: <https://www.ilmatieteenlaitos.fi/kunnat-ja-kasvuyohykkeet>. Luettu: 6.3.2024.

Ilmatieteen laitos s.a. Valitse oikea kasvi oikealle kasvuyöhykkeelle. Luettavissa: <https://www.ilmatieteenlaitos.fi/kasvuyohykkeet>. Luettu: 6.3.2024.

Institut Lyfe s.a. A new name for a new objective: Institut Paul Bocuse becomes Institut Lyfe. Luettavissa: <https://en.institutlyfe.com/a-new-name-for-a-new-objective-institut-paul-bocuse-becomes-institut-lyfe/>. Luettu: 7.3.2024.

Institut Lyfe s.a. The Alliance Network. Luettavissa: <https://en.institutlyfe.com/international/the-alliance/>. Luettu: 7.3.2024.

Kurppa, S., Kotro, J., Heikkilä, L., Reinikainen, A., Timonen, K., Peltola, R. & Manninen, O. 2015. Arktinen ruoantuotanto: Taustaselvitys ja kiteytymatriisi. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus. 47/2015. Luonnonvarakeskus. Luettavissa: https://www.arcticfoodfromfinland.fi/sites/arcticfood/files/Etusivu/luke-luobio_47_2015.pdf. Luettu: 22.3.2024.

Laurila, J. & Vierula, J. 2020. Kulotusopas. 2. painos. Suomen metsäkeskus. Luettavissa: <https://www.metsakeskus.fi/sites/default/files/document/opas-kulotus.pdf>. Luettu: 27.3.2024.

Kalavainen, J. 2014. Lainattua vai omaa laatua – kriittinen näkökulma oppilaitoksen laatuajatteluun. Ammattikasvatuksen aikakauskirja 2: Ammatillisen koulutuksen vaikuttavuus. Luettavissa: <https://journal.fi/akakk/issue/view/8017/1371>. Luettu: 28.3.2024.

Karmavuo, R. & Ursin, H. 2002. Edustamisen abc. Kolibri. Helsinki.

Kavander, A. 2023. Suomesta voisi tulla viinimaa vuonna 2028 – status edistäisi viininviljelyä, mutta EU:n byrokraatiaan kaikki viranomaiset eivät ole valmiita. Luettavissa: <https://yle.fi/a/74-20041449>. Luettu 29.3.2024.

Kotschevar, L. H. & Escoffier, M. R. 2001. Management by Menu. 3. painos. National Restaurant Association Educational Foundation. Chicago.

Maa- ja metsätalousministeriö s.a. Suomen metsävarat. Luettavissa: <https://mmm.fi/metsat/suomen-metsavarat>. Luettu: 6.3.2024.

Maaseudun tulevaisuus 2013. Maanviljely levisi Suomeen 7000 vuotta sitten. Luettavissa: <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/cca7210e-f327-55b7-a59d-864634194a1a>. Luettu: 7.4.2023.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry s.a. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palvelut: Mahdollisuuksien ala. Luettavissa: <https://www.mara.fi/media/mahdollisuuksien-ala-2020.pdf>. Luettu: 5.4.2023.

McLain, B. 2023. Designing Transformative Experiences: A Toolkit for Leaders, Trainers, Teachers, and Other Experience Designers. Berrett-Koehler Publishers, Inc. Oakland.

Metsähallitus s.a. Kaskeaminen. Luettavissa:

<https://www.luontoon.fi/telkkamaki/nahtavyudet/kaskeaminen>. Luettu: 27.3.2024.

McVety, P. J., Ware, B. J., Lévesque Ware, C. & Lévesque, C. 2009. Fundamentals of Menu Planning. 3. painos. John Wiley & Sons. New York.

Mouritsen, O. G., Styrbæk, K. & Johansen, M. 2017. Mouthfeel: How Texture Makes Taste. Columbia University Press. New York.

Pine, B.J. & Gilmore, J.H. 2020. The Experience Economy: Competing for Customer Time, Attention, and Money. Harvard Business Review Press. Boston.

Puhakainen, E. & Vehkaperä, M., Moreira Kares, Kauttonen. 2023. Asiantuntijoiden käsityksiä tulevaisuuden osaamistarpeista. Matkailu- ja ravintola-alan tulevaisuuden osaamista, s. 9–23 Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Helsinki. Luettavissa:

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/792844/mitasaisiolla.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Luettu: 1.4.2024.

Rikkinen, J. 2018. Villivihannekset Suomen luonnossa. Otava. Helsinki.

Ruokatieto Yhdistys ry s.a. Alkutuotanto. Luettavissa: <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/pelloilta-poytaan/alkutuotanto/>. Luettu: 22.3.2024.

Ruokatieto Yhdistys ry s.a. Alueellisen erot ja erikoisuudet. Luettavissa:

<https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/alueelliset-erot-ja-erikoisuudet/>. Luettu: 27.3.2024.

Ruokatieto Yhdistys ry s.a. Kehitysvaiheet. Luettavissa:

<https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/kehitysvaiheet/>. Luettu: 22.3.2024.

Ruokatieto Yhdistys ry s.a. Maito. Luettavissa: <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/suomalaiset-ruokaketjut/maito/>. Luettu: 22.3.2024.

Ruokatieto Yhdistys ry s.a. Ruokakulttuuri. Luettavissa:

<https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/>. Luettu: 22.3.2024.

Ruokatieto Yhdistys ry s.a. Tietoa meistä. Luettavissa: <https://ruokatieto.fi/yhdistys/>. Luettu: 6.3.2024.

Ruokavirasto s.a. Elintarvikeala. Luettavissa:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/>. Luettu: 28.3.2024.

Ruosteenoja, K. & Jylhä, K. 2021. Projected climate change in Finland during the 21st century calculated from CMIP6 model situations. *Geophysica*, 56, s. 39–69.

Spence, C. & Blumenthal, H. 2017. *Gastrophysics: The New Science of Eating*. 3. painos. Viking. Lontoo.

Spence, C. & Piqueras-Fiszman, B. 2014. *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. John Wiley & Sons. Chichester.

Stuckey, B. 2013. *Taste: Surprising Stories and Science About Why Food Tastes Good*. Atria. New York.

Suomen siemenperunakeskus Oy s.a. Tuhansia vuosia vanha peruna. Luettavissa:

<https://www.spk.fi/fi/perunan-historiaa/>. Luettu: 27.3.2024.

Tarssanen, S. 2009. *Elämystuottajan käsikirja*. 6. painos. LEO Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. Rovaniemi. E-kirja. Luettu: 18.3.2024.

Traster, D. 2018. *Foundations of Menu Planning*. 2. painos. Pearson. Boston.

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. *Aistit ammattikäyttöön*. WSOY Oppimateriaalit Oy. Helsinki.

Tussyadiah I. P. 2014. Toward a Theoretical Foundation for Experience Design in Tourism. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 53, 5, s. 543–564.

Ympäristöministeriö s.a. Pariisin ilmastopöytäkirja. Luettavissa: <https://ym.fi/pariisin-ilmastosopimus>. Luettu: 28.3.2024.

Wallo H. & Häyrynen E. 2022. *Tapahtuma on tilaisuus: Tapahtuman suunnittelu ja toteutus*. 6. uudistettu laitos. Tietosanoma. Helsinki.

Liitteet

Liite 1. Powerpoint-materiaali



History and location



Cultivation (after Vahvike s.a.)



School Meal (after Kotiliesi 2017)



Snowstorm (after Iltalehti s.a.)



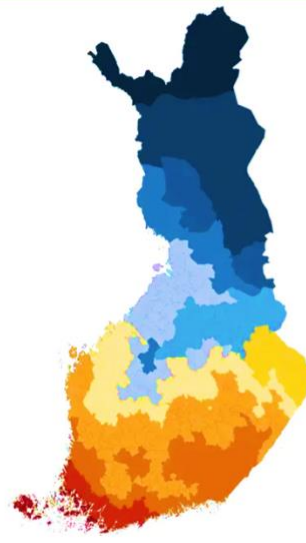
Preservation (after Yhteishyvä 2019)

Growing season and preservation

Growth zones & the ingredients



Land of thousand lakes (after FishinginFinland s.a.)



- 1A
- 1B
- 2
- 3
- 4
- 4/5
- 5
- 5/6
- 6
- 6/7
- 7
- 8

- 1A Archipelago (Ahvenanmaa)
- 1B Southwest and South Coast (Helsinki-Rauma)
- 2 Zone of Lakes and Fields (Pori-Savonlinna)
- 3 Basic Landscape of Finland (Vaasa-Kitee)
- 4 Zone of Hills and Plains (Kokkola-Joensuu)
- 5 Zone between Plains, Swamps and Forested Hills (Oulu-Koli)
- 6 From the Watershed Countries to the Gates of Lapland (Kemi-Ylitornio-Kuhmo)
- 7 Southern and Central Lapland
- 8 Rugged Fells

Growth zones (after Ilmatieteen laitos s.a.)



Sources

- One World – Nations Online. s.a. Political Map of Europe. Legible: https://www.nationsonline.org/oneworld/europe_map.htm. Read: 7.4.2024.
- Kotiliesi 2017. Kouluruokailu on aina jakanut mielipiteet – tarjoaako se mielestäsi ruokakulttuuria vai kumiperunoita? Legible: <https://kotiliesi.fi/i ihmiset-ja-ilmiot/ilmiot/kouluruokailu-aina-jakanut-mielipiteet-tarjosiko-se-mielestasi-ruokakulttuuria-vai-kumiperunoita/>. Read: 7.4.2024.
- Iltalehti s.a. Lumimyräkkä halvaannuttaa eteläisen Suomen – Lapissa 30 asteen pakkasraja rikki. Legible: <https://www.iltalehti.fi/saauutiset/a/040018d5-054d-4f91-bff5-7fe896e3c984>. Read: 7.4.2024.
- Yhteishyvä 2019. Säilö satokauden maut – valmista itse hillot, hillokkeet, pikkelssit, marmeladit ja relissit. Legible: <https://yhteishyva.fi/sailonta>. Read: 7.4.2024.
- Ilmatieteen laitos s.a. Valitse oikea kasvi oikealle kasvuyöhykkeelle. Legible: <https://www.ilmatieteenlaitos.fi/kasvuyohykkeet>. Read: 7.4.2024.
- FishinginFinland s.a. Järvet - Suomen siniset helmet. Legible: <https://www.fishinginfinland.fi/jarvet>. Read: 7.4.2024.
- Vahvike s.a. Traktori pellolla. Legible: <https://vahvike.fi/kuvapankki/traktori-pellolla/>. Read: 7.4.2024.

Liite 2. Menukortti



Liite 3. Aikataulu ja aistien osallistaminen

Ruokalaaji	Aika	Annokset	Idea	Maiseema	Ääni	Tuoksut	Tunto ja osallistaminen
	Minuutteina aterian lapi	Mitä syödään?	Mitä halutaan viestiä?	Kuvalle maiseema, äänet ja tarina josta annos kertoo	Listaa halutut äännet	Listaa tuoksut	
	0-5						
	5-10	Kartisa & Omena	Saari-ton kevät	Kalliot meren rannalla	Pieni merituulen havina	Meri	
	10-15		Meritunnelmaa	Merta pitkin siirtyä rannikolle, Helsingin rannikko + tori	Lokit	(meri)	
	15-20	Silakka & pipari-tuuri	Tortitunnelmaa	Silakkamarkeinät, myyntikojuja, vanhoja	Lokit + meri, pieni puheensorina	(meri)	Vieno merituuli
	20-25		Matkaa järvelle	Silakkamarkeinät vaihtuu pelkomaisemaan ja rannikon myötä sisämaahan järven rannalle	Rauhallinen järvi-veden lippatus (ei mitään lokkeja enää kirkumaan)	Viljapello	
	25-30	Silka & tyrni	Akkusen järvtunnelmaa	Järvinmaisema	Veden lippatusta, tuulta silloin tällöin ja lintujen laulua	(vilja)	Sormin syötävä leipä
	30-35		Matkaa metsään	Länneestä itää kohti, peltoa, mäkiseurua, kesäistä perusmaisema	Linnun laulu, kesä	(vilja)	
	35-40	Veri & puolukka	Kesäistä metsän tunnelmaa	Havusa seka-metsä	Kevytä metsän havinaa, kesä	Metsä	Kuusenhavu-haarukka
	40-45		Heinäkuun loppua	Metsästä pelolle	Metsä vaihtuu pelon laitaan ja mehiläiseen	(metsä)	
	45-50	Kukat & siitepöly	Loppukesää, itäpäivän tunnelmaa	Metsän laitama, pelto, kukkia, (mehiläisen näkökulmasta?)	Mehiläisen surina ja pelon havina	(metsä)	
	50-55		Siirtyä lämpimistä tunnelmista kylmille, jyhlille vaaroille	Siirtyä metsää pitkin vaaroille	Metsä + tuuli	(metsä)	
	55-60	Terva & nokkonen	Alkulta, kulottamista ja tervaamista	Vaarojen kautta tervan poitto	Tulen rätnä	Mieto savu	Sormin syötävä leipä, lämmönhohka
	60-65		Alkulta, maiseman muuttamista tunturia kohti	Siirtyä pohjoisen tuntureille pikkukuhijaa, poroja	Poron kellojen kikkatusta (hieman)	(mieto savu)	
	65-75	Poro & karpalo	Etelä-Lapin tunnelmaa, hetken voi olla porojen suhteen kiirettä, mutta ei koko aikaa semmosta kiirestä juoksumunnelmaa	Tunturimaisema alkullista, porojen juoksua mahdollisesti ylläilmoista ja kaukaa kuvattuna pikku pätkää? Tai poroja kaukana närehtimässä.	Porojen kellojen kikkatus ja juoksemisen ääni	(mieto savu)	
	57-80		Karunpaa ja syksyisämpää tunnelmaa koko ajan	Siirtyä vielä pohjoisemmaksi, luontomaisemmaksi, karuksi tunturimaisemmaksi, alkulta + loppukesä, syksy	Poron äännet häviää, karua tuulen ääntä pikkukuhijaa	(mieto savu)	Lämpötila vaihtuu viileämpään
	80-90	Lakka & laku, jäkäliä?	Karu tunturi	Tunturimaisema loppusyksyiltä illalla, vaihtuu talvisiin yön revontuuliin	Hiljainen luonto pikku tuulella, revontulen rätnät	Raikas, puhdas pohjoisen ilma	

How well do you think The Box's decor and props did match the theme? (1=not at all, 7=very much)

	1	2	3	4	5	6	7
Choose	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**Immersion means immersion in another reality or environment.
Did you learn something from an immersive food event?**

- Yes
 No

If you answered yes to the previous question, please describe what in a few words

Have you experienced a multisensory food event before?

- Yes
 No

Did you know that it is possible to build an immersive food event at Institut Lyfe (there is similar room as "The Box")?

- Yes
 No

If you answered yes to the previous question, have you used the possibility yourself?

- Yes
 No

Would you be interested using this possibility in the future?

- Yes
 No

Open feedback

Thank you for your answers!