



# Alaleirikeittiöiden organisointi ja kehittäminen Versopartion VIHJE23-leirillä

Mikko Kaikkonen

2025 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

**Alaleirikeittiöiden organisointi ja kehittäminen Versopartion  
VIHJE23-leirillä**

Mikko Kaikkonen  
Palveluelämysten tuottaminen ja  
kehittäminen  
Opinnäytetyö  
Toukokuu 2025

Mikko Kaikkonen

**Alaleirikeittiöiden organisointi ja kehittäminen Versopartion VIHJE23-leirillä**

Vuosi

2025

Sivumäärä 39

---

Tämä opinnäytetyö käsittelee alaleirikeittiöiden toiminnan kehittämistä Suomen Vapaakirkon Nuoret ry:n järjestämällä valtakunnallisilla partioleireillä eli Versoleireillä. Leireillä on siirrytty malliin, jossa osallistujat valmistavat itse lähes kaikki ateriansa, mikä asettaa erityisiä vaatimuksia keittiötoiminnan organisoinnille ja ruokahuollon sujuvuudelle. Tavoitteena oli selvittää, miten alaleirikeittiöiden toiminta sujui Vihje23-leirillä ja kehittää uusi mallintamistyökalu tulevia leirejä varten.

Kehittämistyö sisälsi havainnointia ja ruokakoordinaattoreille suunnatun kyselyn. Havainnoinnin avulla kartoitettiin keittiöprosessien toimivuutta ja käytännön haasteita, kun taas kyselyllä saatiin ruokakoordinaattoreiden näkemyksiä keittiöorganisaatiosta, työskentelyolosuhteista ja resepteistä. Tulosten perusteella ilmeni, että alaleirikeittiöiden organisointia, työtehtävien jakoa sekä välineistöä tulisi kehittää, jotta keittiötoiminta olisi sujuvampaa ja tehokkaampaa.

Opinnäytetyön tuotoksena laadittiin uusi mallintamistyökalu eli leirikeittiömanuaali, joka tarjoaa selkeämmät ohjeistukset keittiöiden rakentamiseen, roolijakoon, työvuoroihin ja ruokahuollon toteutukseen. Työssä syntyi toimeksiantajalle konkreettisia kehitysehdotuksia, joiden avulla seuraavilla leireillä voidaan parantaa ruokahuollon toimivuutta, vähentää keittiötyöhön liittyvää kuormitusta ja tukea leiriläisten onnistumisen kokemuksia. Tuotos esitellään soveltuvien osien.

Asiasanat: partioleiri, suurkeittiö, ruokatuotanto, partiotoiminta

Mikko Kaikkonen

**Organizing and Developing of Sub-Camp Kitchens at the Vihje23 Verso Scouts Camp**

Year

2025

Pages

39

---

This thesis focuses on developing the operations of sub-camp kitchens at national scout camps, known as Verso Camps, organized by the Youth Department of the Evangelical Free Church of Finland. The camps have transitioned to a model in which participants prepare nearly all their meals themselves, placing particular demands on the organization of kitchen operations and the smooth running of food services. The aim of this thesis was to examine how the sub-camp kitchens functioned during the Vihje23 camp and to develop a new modeling tool for future camps.

The development project included observational research and a questionnaire directed at sub-camp kitchen coordinators. Observation was used to map the functionality of kitchen processes and practical challenges, while the questionnaire gathered the coordinators' views on kitchen organization, working conditions, and recipes. The results indicated that the organization of sub-camp kitchens, the division of tasks, and the availability of equipment require further development to ensure smoother and more efficient kitchen operations.

As a result of this thesis, a new modeling tool – the Sub-Camp Kitchen Manual – was created. It provides clearer guidelines for building kitchens, assigning roles, planning work shifts, and implementing food service. The thesis presents the commissioning organization with concrete development proposals that can help improve the functionality of food services at future camps, reduce the workload related to kitchen duties, and support meaningful and successful experiences for the participants.

Keywords: scouts camp, foodservice, kitchen management, scouting



## Sisällys

1	Johdanto.....	7
2	Partioleiritoiminta .....	7
2.1	Versopartio.....	8
2.2	Vihje23-Leiri .....	9
3	Ruokapalvelun toteuttaminen leiriolosuhteissa.....	9
3.1	Rakentaminen ja hankinnat .....	10
3.2	Keittiötoiminnan suunnittelu ja toteutus kenttäoloissa .....	10
3.3	Henkilöstö ja resurssit.....	11
4	Suurkeittiön ruokatuotannon organisointi .....	11
4.1	Tilat ja välineet .....	11
4.2	Ruokalistasuunnittelu.....	14
4.3	Keittiötoiminnan johtaminen.....	15
4.4	Prosessien kehittäminen ruokatuotannossa .....	16
5	Kohti toimivaa leirikeittiöjärjestelmää - kehittämistyön toteutuksen kuvaus.....	17
5.1	Lähtötilanne .....	18
5.2	Aineistonkeruu ja menetelmät.....	18
6	Havainnot alaleirien leirikeittiötoiminnasta.....	19
6.1	Havainnoinnin tulokset .....	20
6.2	Analyysi ja tulkinta .....	20
7	Ruokakoordinaattoreiden kokemukset alaleirikeittiöiden toiminnasta.....	21
7.1	Alaleirikeittiöiden organisointi .....	21
7.2	Leirikeittiöiden toiminta .....	23
7.3	Reseptit.....	24
7.4	Analyysi ja tulkinta .....	24
8	Uusi leirikeittiömanuaali .....	25
9	Johtopäätökset .....	28
	Lähteet.....	30
	Kuviot .....	32
	Liitteet .....	33

## 1 Johdanto

Leirikeittiötoiminnan onnistuminen on merkittävä osa suurten partiotapahtumien sujuvuutta ja osallistujien hyvinvointia. Suomen Vapaakirkon Nuoret ry:n järjestämällä valtakunnallisilla Versoleireillä on siirrytty malliin, jossa leirin osallistujat valmistavat itse lähes kaikki ateriansa. Tämä malli edistää leiriläisten omatoimisuutta ja ryhmätyötaitoja, mutta tuo myös haasteita keittiötoiminnan organisointiin ja ruokahuollon sujuvuuteen.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kehittää alaleirikeittiöiden toimintaa ja organisointia seuraavia leirejä varten. Toimintaympäristön muodostaa ruokapalvelun järjestäminen tapahtumissa ja eritoten maasto-oloissa. Tietoperustan keskeiset käsitteet ovat keittiötoiminnan organisointi ja kehittäminen, joten alan kirjallisuudesta esitellään työssä suurkeittiöiden ruokatuotannon organisointi ja kuinka ruokatuotannon prosesseja kehitetään. Kehittämistyössä tarkastellaan erityisesti ruokahuollosta vastaavien ruokakoordinaattorien kokemuksia ja näkemyksiä Vihje23-leirillä, jossa nykyistä mallia sovellettiin toista kertaa täysimittaisesti. Tarkoituksena on selvittää, miten keittiötoiminta sujui, mitä haasteita esiintyi ja millaisia kehitystoimenpiteitä tarvitaan, jotta leirikeittiöt olisivat tulevaisuudessa toimivampia ja tehokkaampia.

Kehittämistyön aineisto kerättiin laadullisilla menetelmillä hyödyntäen havainnointia ja ruokakoordinaattoreille suunnattua kyselyä. Havainnoinnin avulla kartoitettiin keittiötoiminnan käytännön toteutusta ja haasteita leiriolosuhteissa, kun taas kyselyn avulla saatiin ruokakoordinaattoreiden omia kokemuksia ja kehitysideoita. Saatujen tulosten pohjalta laadittiin uusi leirikeittiömanuaali, jonka avulla seuraavilla leireillä voidaan parantaa keittiöiden organisointia, työskentelyolosuhteita ja ruoanvalmistuksen sujuvuutta. Tuotettua manuaalia esitellään opinnäytetyössä soveltuvien osien.

## 2 Partioleiritoiminta

Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry on Suomen suurin nuorten vapaaehtoisjärjestö, jolla on 65 000 jäsentä. Suomen Partiolaiset on keskusjärjestö, johon kuuluu 10 alueellista partiopiiriä ja valtakunnallinen Finlands Svenska Scouter rf. Näissä toimii yhteensä 750 lippukuntaa ympäri Suomen. (Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry 2023a.)

Partion peruskirjassa (2020, 6) partio määritellään kasvatustoiminnaksi, ”jonka tavoitteena on tukea lasten ja nuorten kasvua heidän yksilölliset ominaispiirteensä huomioon ottaen. Päämääränä on persoonallisuudeltaan ja elämäntavoiltaan tasapainoinen, vastuuntuntoinen,

aktiivinen sekä itsenäisesti ajatteleva paikallisen, kansallisen ja kansainvälisen yhteisön jäsen.” Partion kasvatustavoitteet on jaettu neljään osaan: suhde itseen, suhde toiseen, suhde yhteiskuntaan ja suhde ympäristöön. Partion päämäärään päästään käyttämällä partiomenetelmää ja toteuttamalla partio-ohjelmaa. (Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry 2020, 13-15).

Partiomenetelmä koostuu kahdeksasta osasta: sitoutuminen partion arvoihin, symboliikka, nousujohteisuus, vartiojärjestelmä, tekemällä oppiminen, aikuinen tuki, päivän hyvä työ ja toiminta luonnossa. Kaikki osat ovat yhtä tärkeitä ja jokaisen niistä tulee sisältyä partiotoimintaan. (Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry 2023b.) Partiotoiminnan ytimessä Suomessa on partio-ohjelma, joka perustuu arvoihin ja ihanteisiin ja on suunniteltu 7-22-vuotiaille. Tätä vanhempia kutsutaan aikuisiksi. 7-9-vuotiaat muodostavat sudenpennut-ikäkauden, kun 10-12-vuotiaista koostuvat seikkailijat, 12-15-vuotiaista tarpojat, 15-17-vuotiaista samoajat ja 18-22 muodostavat vaeltajat-ikäkauden. 3-6-vuotiaille ja heidän vanhemmilleen suunniteltua partiotoimintaa kutsutaan perhepartioksi. (Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry 2023d.)

Partioon kuuluu olennaisesti toiminta luonnossa ja tähän liittyen retkien ja leirien järjestäminen. Leireillä toimitaan partiomenetelmän mukaisesti eli opitaan tekemällä ja toimimalla pienryhmissä eli vartioissa, aikuiset ovat mukana tukemassa ja toiminta on nousujohteista. (Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry 2025.)

## 2.1 Versopartio

Versot eli versopartiolaiset toimivat partion paikallisosastoissa eli lippukunnissa, joiden taustayhteisönä on paikallinen Suomen Vapaakirkkoon kuuluva vapaaseurakunta. Versolippukunnat kuuluvat alueelliseen partiopiiriin ja sitä kautta Suomen Partiolaisiin (SP). Versopartiolippukunnat ja niiden toiminta ovat osa paikallisen vapaaseurakunnan lapsi- ja nuorisotyötä. Versojen toimintaa koordinoi valtakunnallisesti Suomen Vapaakirkon Nuoret ry (SVN). (Versot 2023.)

Ensimmäinen versolippukunta perustettiin Tampereelle 1929 ja tästä katsotaan versojen historian alkaneen. Tänä päivänä versopartiolaisia on 650 ja aktiivisia lippukuntia on 13 paikkakunnalla. Versolippukunnat kuuluvat alueellisiin partiopiireihin ja tämän myötä Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry keskusjärjestöön. Versot toimivat tiiviissä yhteistyössä sekä paikallisen taustayhteisönsä että valtakunnallisen SVN ry:n kanssa. (Versot 2023.)

Versojen valtakunnallista toimintaa organisoii SVN ry:n alainen partiotoimikunta (PTK). Versot järjestävät vuosittain keväällä Hiljaiset Päivät -partiotapahtuman sekä ryhmänohjaaja-

koulutuksia ja partiotaitokilpailuja. Tämän lisäksi Versot osallistuvat partiopiirien ja Suomen Partiolaisten järjestämiin tapahtumiin. Versot järjestävät noin joka neljäs vuosi valtakunnallisen partioleirin eli Versoleirin. (Versot 2023.)

## 2.2 Vihje23-Leiri

Vihje23 -Versoleiri järjestettiin 28.7.-5.8.2023 Hepohiekan Leirialueella Taipalsaaren Kylänielessä. Versoleirille osallistui noin 250 partiolaista. Leirin ohjelmaan kuului muun muassa erilaisten kädentaitojen opettelu, kilpailua alaleirien kesken, ruokakasvatusta sekä viihdyttäviä ja osallistavia iltaohjelmia. Leirin johtajina toimivat Ari Kastepohja ja Iina Vesisenaho. (Kastepohja 2023.)

Leirille osallistui partiolaisia kaikista ikäkausista niin, että seikkailijat (10-12-vuotiaat) ja tarpojat (12-15-vuotiaat) osallistuvat koko leirille (pitkä leiri) 8 vuorokauden ajaksi perjantaista lauantaihin ja sudenpennut (7-9-vuotiaat) ja perhepartiolaiset osallistuvat tiistaista lauantaihin (lyhyt leiri). Ohjelma oli suunniteltu ensisijaisesti sudenpentuja, seikkailijoita ja tarpoja ajatellen. Samoajat, vaeltajat ja aikuiset toimivat leirillä erilaisissa johtamis- ja muissa vastuutehtävissä, kuten ryhmänjohtajina, keittiöhenkilökuntana tai leiritoimistossa.

Leiri jakautui viiteen alaleiriin: Tyrsky, Lieska, Vyöry, Puhuri ja Välähdys. Neljä ensimmäistä oli muodostettu niin, että lippukunnat jaettiin alueellisesti neljään ryhmään (etelä, pk-seutu, länsi ja itä) ja viides alaleiri Välähdys oli perhealaleiri ja koostui näin perheleirille ilmoittautuneista perheistä. Tyrsky muodostui Helsingin ja Espoon lippukunnista, Lieska Lahden, Turun ja Hangon lippukunnista, Vyöry Tampereen, Kauhavan ja Seinäjoen lippukunnista ja Puhurin muodostivat Joensuun, Jyväskylän ja Hämeenlinnan versolippukunnat sekä Saksasta tuleva si-sarpartiolaisten osasto.

## 3 Ruokapalvelun toteuttaminen leiriolosuhteissa

Partioleirin ruokailun toteutus eli muonitus ja sen suunnittelu on verrattavissa esimerkiksi kilpailuihin, maatalousnäyttelyyn tai muihin ulkoilmatapahtumiin, joihin täytyy suunnitella tilapäinen ruokapalvelu. Ruokapalvelun suunnittelussa määritetään tilat sekä tarvittavat rakenteet ja hankinnat, ruokapalveluun ja ruokailuun vaikuttavat tekijät sekä käytettävissä oleva henkilöstö ja resurssit. (Hiltunen, Harmoinen & Tammilehto 2005, 8.)

### 3.1 Rakentaminen ja hankinnat

Tapahtumien kuten leirien ruokapalvelu tapahtuu erityisolosuhteissa verrattuna ravintolakäyttöön tarkoitettussa toimitilassa tapahtuvaan toimintaan. Tällaisissa tilapäisolosuhteissa joko hyödynnetään tapahtuman läheltä löytyvää suurkeittiötä tai tarpeen vaatiessa ruoanvalmistukseen ja -tarjoiluun tarvittavat tilat rakennetaan. Ulkoilmatapahtumassa tai leirillä ollaan sään armoilla ja tällöin tulee tarvittavat tilat kattaa sateelta suojautumiseksi. Tarvittavia rakennelmia ovat varasto- ja keittiötilat, tarjoilutilat, ruokailutilat sekä henkilökunnan tilat. (Hiltunen ym. 2005, 17-18.)

Rakentamisen lisäksi tilapäisen ruokapalvelun toteuttamiseksi kenttäolosuhteissa vaaditaan useita hankintoja. Niin kaluston kuin raaka-aineiden hankintaan vaikuttaa ruoanvalmistuspaikka, ruokalista sekä ruokailijoiden määrä. Hankittavien välineiden lista lävistää koko ruoanvalmistusketjun, jolloin listaan kuuluu niin kuljetukseen, varastointiin, valmistukseen, tarjoiluun, jäte- ja astiahuoltoon sekä puhtaanapitoon liittyvät hankinnat. Kuljetukseen liittyvät hankinnat pitävät sisällään tukkutilaukset sekä muiden tarvikkeiden kuljettamisen autoilla sekä tapahtumapaikalla tapahtuvan tarvikkeiden kuljetuksen, johon tarvitsee esimerkiksi maitokärryt. Ruoan ja veden kuljetukseen tarkoitetut astiat kuuluvat myös kuljetushankintoihin. Varastointia varten tulee hankkia säilytysratkaisut kuivaruoalle, sekä niin pakasteille kuin kylmäsäilytystuotteille (kylmäkontti, jääkaapit, pakastimet). Varaston omavalvontaan ja sen kirjaamiseen liittyen tulee hankkia ainakin lämpömittari ja lomakkeet. Varastointiin ja valmistukseen tulee hankkia myös tarvittavat liittymät kuten sähkö ja vesi sekä nestekaasu. Valmistusta ja tarjoilua varten tarvittavat hankittavat pitävät sisällään ruoan käsittelyyn tarvittavat välineet (suojakäsineet, keittiövälineet, jäteastiat) sekä ruoan valmistukseen tarvittavat välineet (kenttäolosuhteisiin soveltuvat keittimet sekä valmistus- ja tarjoiluastiat). Puhtaanapitoon tarvitaan jäteastiat, astiahuoltoon tarvittava kalusto ja välineistö sekä vesipiste ja puhtaanapitoon tarvittavat välineet (liinat, pesuaineet). (Food Truck Operator 2022; Hiltunen ym. 2005, 30-32.)

### 3.2 Keittiötoiminnan suunnittelu ja toteutus kenttäoloissa

Rakennetussa tilapäiskeittiössä toimiminen vaatii ennakkosuunnittelua niin toimivan ruokalistan aikaansaamiseksi kuin hygieniavaatimusten toteutumiseksi. Ruokalistan suunnittelussa tulee huomioida niin sääolot kuin tapahtuman osallistujat - Ikä ja sukupuoli vaikuttavat ruoan menekkiin kuten myös sää niin, että kylmällä ilmalla ruokaa kuluu enemmän (Food Truck Operator 2022; Hiltunen ym. 2005, 23). Lisäksi Hiltunen ym. (2005, 23, 25) mukaan ruokalista-suunnittelussa tulee huomioida niin käytettävissä oleva kalusto, tilat kuin henkilöstö sekä hygieniaturvallisuus. Tämän takia kenttäoloissa (missä tilat voivat olla puutteelliset tai pienet,

henkilöstö vapaaehtoista sekä kokematon ja hygieniaturvallisinta valmistaa vähäisen riskin elintarvikkeita) on perusteltua käyttää puolivalmisteita, eineksiä ja kypsiä lihavalmisteita.

Hygieenisen ja turvallisen toiminnan turvaamiseksi kenttäoloissa tulee ruoan valmistuksen noudattaa viranomaismääräyksiä kuten elintarvikehuoneistoissakin. Tästä määrää elintarvikelaki. Tilapäisen ruokapalvelun tuottajalla on vastuu tunnistaa ja hallita toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Tämä toteutuu laatimalla ja noudattamalla omavalvontasuunnitelmaa. (Ruokavirasto 2023.)

### 3.3 Henkilöstö ja resurssit

Tilapäisen ruokapalvelun johtamisen keskiössä ovat henkilöstö ja resurssit, kuten kalusto, välineet ja raaka-aineet. Ominaista tapahtumien kuten leirien ruokapalveluille on vapaaehtoisista talkoolaisista koostuva henkilöstö. Vapaaehtoisten taitotaso voi vaihdella suuresti, joten heidät tulee kouluttaa tehtäviinsä. Koulutettavista asioista keskeisiä ovat elintarvike- ja henkilökohtainen hygienia, oikeat työtavat ja kyseisen toimipisteen käytännöt. Koulutuksen yhteydessä käydään läpi myös organisaatio ja työnjako. Jos tapahtumassa on useampia keittiötoimipisteitä, tulee niihin nimetä vastuuhenkilöt ja kouluttaa heidät tehtäviinsä. (Hiltunen ym. 2005, 42-47.)

Kenttäolosuhteissa resurssien hallinta vaatii suunnittelua. Raaka-aineiden toimituksesta sovi- taan tukun tai valmistajan kanssa ja toimitusvälit tulee suunnitella niin, että kylmäsäilytysti- lat riittävät (Hiltunen ym. 2005, 35). Raaka-aineiden vastaanottoon ja säilytykseen tulee olla asianmukaiset välineet ja tilat, kuten (tarvittaessa vuokrattuna) kylmiö kylmäsäilytykseen ja lämpömittarit lämpötilaseurantaan (Thomas & Hansen 2013, 405).

## 4 Suurkeittiön ruokatuotannon organisointi

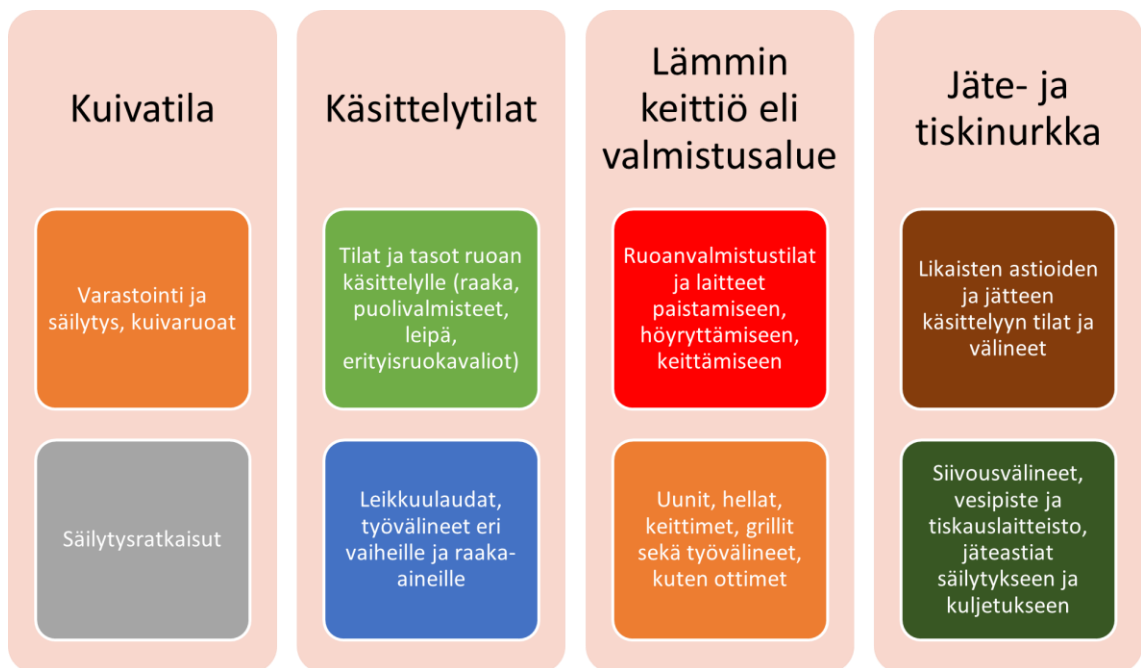
Suurkeittiötoiminnan organisoinnissa tulee ottaa huomioon tarvittavat tilat ja välineet, lain- säädäntö ja ohjeistukset sekä tarvittava henkilökunta.

### 4.1 Tilat ja välineet

Suurkeittiön ruokatuotanto edellyttää soveltuvat ja riittävät tilat ruoanvalmistukseen, elintar- vikkeiden käsittelyyn sekä varastointiin. Tilat ja toiminnat tulee suunnitella ja sijoittaa niin,

että ruokatuotanto voi toteutua tehokkaasti, turvallisesti ja hygieniasta huolehtien. Tämä pitää sisällään ruoan valmistukseen ja jäädyttämiseen tarvittavat laitteet ja välineet, kylmäsäilytystilat, vesipisteet ja viemäröinnin sekä keittiökäyttöön soveltuvat pintamateriaalit. (Ravintolatoiminnan aloittaminen - opas PK-yrityksille 2020, 9.)

Ruokatuotantotiloissa tulee eritellä toimintapisteet tuotantoprosessin eri vaiheille (Kuvio 1). Kuivatilat eli varastointitilat mahdollistavat heikosti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksen sekä paikan säilytysratkaisuille, kun käsittelytiloissa on tilat ja välineet ruoan käsittelylle ja esivalmistelulle. Lämmin keittiö alueena pitää sisällään ruoanvalmistuslaitteiston ja siksi tällä alueella ainoastaan valmistetaan ja lämmitetään ruokaa. Ruokatuotantotiloissa tulee lisäksi olla jäte- ja tiskinurkka. (Cousins ym. 2011, 78). Eri työvaiheiden ja toimintojen erottaminen toisistaan mahdollistaa turvallisen työskentelyn sekä samalla varmistutaan, että lika, haitalliset bakteerit, virukset tai haitalliset aineet eivät pääse elintarvikkeisiin (Ravintolatoiminnan aloittaminen - opas PK-yrityksille 2020, 9).



Kuvio 1: Ruokatuotannon tilat sekä tarvittavat laitteet ja välineet (Cousins ym. 2011, 78)

Tilat, niiden koko ja varustelu voivat asettaa rajoituksia ruokatuotannolle. Tilojen koko ja varustelu vaikuttaa siihen, mitä kaikkea keittiössä voi tehdä. Esimerkiksi multaisten juuresten käsittelyyn tarvitsee sille varatun ja varustetun paikan sisältäen vesipisteen. Joissain tapauksissa, kuten multaisten juuresten kohdalla on mahdollista tukeutua ajalliseen erottamiseen eli toisistaan erotettavat toiminnot tehdään samoilla laitteilla ja pinnoilla, mutta eri aikaan. Tämä vaatii huolellisen puhdistuksen toimintojen välissä. Ruokatuotantotiloissa pintamateriaalien on oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaana pidettäviä. Esimerkiksi elintarvikkeiden

käsittelytiloissa pintojen tulee kestää vesipesua ja mekaanista puhdistamista esimerkiksi harjalla. (Ravintolatoiminnan aloittaminen - opas PK-yrityksille 2020, 10, 14.)

Ruokatuotannossa tarvittavat laitteet ja välineet määrittyvät sen mukaan, minkälaista ruokaa aiotaan tarjoilla. Ruokatuotannon toteutus tulee mukauttaa niin tilojen kuin myös käytössä olevien laitteiden ja välineiden mukaan: mikäli tiloissa tai välineillä ei pysty turvallisesti ja tehokkaasti käsittelemään raakaa lihaa tai puhdistamattomia kasviksia, on tällöin puolivalmisteiden tai einesten käyttö perusteltua (Cousins ym. 2011, 77-79.)

Ruokatuotannon vastuulla on varmistaa, että elintarvikkeet pysyvät käyttökelpoisina koko tuotantoprosessin ajan kuorman saapumisesta ruoan tarjoiluun. Kylmäsäilytystiloilla on merkittävä rooli elintarvikkeiden käyttöiän pidentämisessä ja saastumisen estämisessä. Elintarvikkeiden vastaanotossa tarkistetaan, että elintarvikkeet ovat tuoreita sekä moitteettomia ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan (aistinvarainen tarkastus). Samalla tarkistetaan päiväys- ja pakkausmerkintöjen paikkansapitävyys ja että elintarvikkeiden lämpötilat ovat sallituissa rajoissa. Tavarantoimitus ja siirto varastoihin tulee tehdä niin, ettei ristikontaminaatiota tapahdu eikä kypsät ja raat elintarvikkeet sekoitu keskenään. (Ruokavirasto 2022a; Ravintolatoiminnan aloittaminen - opas PK-yrityksille 2020, 11.)

Säilytystilojen valinnassa on otettava huomioon tuotteen vaatima lämpötila ja kosteus sekä tuotteen hajuherkkyys. Varastointi tulee tehdä FIFO-periaatteella, vanhimmat sijoitetaan eteen ja käytetään ensin. Säilytystilojen siisteydestä on huolehdittava ja siitä, että raaka-aineet ja valmiit tuotteet säilytetään erillään. Säilytyslämpötiloja on tarkkailtava sekä poikkeamat ja toimenpiteet kirjattava. (Ruokavirasto 2022b.) Säilytyksessä on huomioitava eri raaka-aineiden vaatimat säilytyslämpötilat, kuten raaka kala 2 °C ja raaka liha 6 °C (Ravintolatoiminnan aloittaminen - opas PK-yrityksille 2020, 11.)

Vihje23-Leirillä tilojen ja välineiden tuomat rajoitteet vaativat huolellista suunnittelua, jotta ruokatuotanto alaleireissä voidaan toteuttaa turvallisesti, tehokkaasti ja hygieniaohteiden mukaisesti. Alaleirien keittiöt rakennettiin seuraavasti: keittiöt rakennettiin riittävän suuren katoksen alle, jotta sääolosuhteet ja lika eivät pääse vaarantamaan ruokatuotantoa ja ruokailua. Keittiöiden laitteet, välineet ja tasojen rakenteet tulivat leirikeittiö-järjestelmästä, jotka oli hankittu edelliselle leirille. Alaleireihin tuli henkilömäärän mukaan 2 tai 3 leirikeittiöjärjestelmää, joista yksi sisältää välineet noin 12 hengen ruokkimiseen. Leirikeittiöjärjestelmät sisälsivät ruoan valmistukseen tarvittavat laitteet ja välineet kuten kaasujakkaran, paellapannun ja muurikan sekä kattiloita, kulhoja, vateja, työvälineet ja hygieniavälineet, kuten kertakäyttöhanskoja. Järjestelmän mukana tuli lisäksi osat valmistus- ja tarjoilupöytien kasaamiseen. Leirin yhteiseen käyttöön hankittiin kylmäkontti, jossa alaleirit säilyttivät kylmälaukkuja ruoan kuljettamiseen alaleiriin. Kylmälaukut palautettiin välittömästi ruokailun jälkeen kylmäkonttiin. Keskuskeittiön henkilökunta tekivät alaleirien kylmälaukkuihin ja

kuivaruokalaatikoihin päivittäin ruokatäydennykset, jotka noudettiin alaleirin päivällisen valmistuksen yhteydessä. Leiriläisten valmistamassa ruoassa käytettiin vain kypsää lihaa ja esi-valmisteltuja kasviksia sekä tehokkuus- että ruokaturvallisuussyistä.

#### 4.2 Ruokalistasuunnittelu

Ravintoloissa menun sisällön määrittää ravintolan tyyli. Erilaiset ruokapalvelujen tarjoajat kuten sairaalat, työmaaruokalait tai koulut poikkeavat tästä siinä, että asiakkaat määrittävät ruokalistatyylin ja sisällön. Työmaaruokalassa ruoan tyyli ja tarjoilu voi vaihdella esimerkiksi eri maiden ruokia tarjoillen tavoitteena tarjota maistuvaa ruokaa, jotta asiakkaat palasivat. Sairaalat ja koulut sen sijaan pyrkivät ensisijaisesti tarjoamaan terveellistä ja ravitsevaa ruokaa. (Cousins ym. 2011, 104.) Suomessa etenkin ruokapalvelujen ruokalistasuunnittelu ohjaa ravitsemussuositukset (Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus 2017, 6). Suurkeittiö- tai ravintolatoimijan ruokalistoihin vaikuttavat ruoan terveellisyyden lisäksi erityisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat sekä uskonnolliset, eettiset ja kulttuuriset vaikutukset yksilöiden ruokavalioihin (Cousins ym. 2011, 108.)

Valtion ravitsemusneuvottelukunta julkaisi 2017 kouluruokailusuosituksen, joka perustui vuoden 2014 ravitsemussuosituksille. Suosituksessa (2017, 53-56) korostetaan terveellisiä ja monipuolisia vaihtoehtoja, jotka tukevat oppilaiden ravitsemusta ja ympäristöystävällisiä ruokavalintoja. Tämä tarkoittaa kotimaisten ja sesongin mukaisten kasvien suosimista, sekä runsaskuitisia viljoja, kasviöljyjä, pähkinöitä, palkokasveja ja vähärasvaisia maitotuotteita.

Kouluikäisen suositeltava enimmäismäärä punaista lihaa tai lihavalmisteita kasvaa energiantarpeen lisääntyessä kohti aikuisen annosta. Aikuisen suositeltu annos kypsennettyä punaista lihaa on enintään 500 g viikossa (vastaa 700-750 g raakapainona). Esi- ja alakouluikäisen viikkoannos on noin 350-400 g viikossa, yläkoululaisen ja aikuistuneen nuoren on noin 400-500 g viikossa. Ruokavalinnoissa tulee huomioida kestävä kehityksen näkökulma. Suositusten mukainen, kasvispainotteinen ruokavalio vähentää ruoan ympäristökuormitusta. Ympäristöystävällisessä ruokavaliossa suositaan monipuolisesti kotimaisia satokauden vihanneksia, juureksia ja palkokasveja ja syödään punaista lihaa enintään suositeltu määrä. (Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus 2017, 57.)

Vihje23-leirillä päätettiin noudattaa kouluruokasuosituksia, sillä näin kyettiin varmistamaan leirin ohjelmaan osallistuvien eli kouluikäisten jaksaminen. Suosituksen mukaiset ruoat soveltuvat sellaisenaan kaikenikäisille, kunhan varmistettiin ruoan riittävä saanti ja aikuisen suurempi kulutus. Leirillä noudatettiin kouluruokasuositusta seuraavasti: Kasviksia, hedelmiä ja marjoja tarjottiin aterioilla ja välipalana. Kasviksia tarjottiin niin salaattina kuin patojen ainesosina. Viljatuotteita oli tarjolla aamupuuron ja aterian kanssa tarjotun leivän muodossa

päivittäin, leipien kuitupitoisuus huomioitiin hankintoja tehdessä. Maito-, rasva- ja lihatuotteissa käytettiin vähärasvaisia tuotteita ja levitteet olivat kasvirasvasta valmistettuja, jolloin kovien rasvojen saantia voitiin rajoittaa. Lämpimistä ruoista noin puolet eivät sisältäneet lihaa, jolloin pystyimme vaikuttamaan ympäristökuormitukseen vähentävästi ja tarjoamaan terveellistä kasvisruokaa. Budjettisyistä leirillä ei kyetty tarjoamaan riittävästi kotimaisia kasviksia ja vihanneksia, vaan useat elintarvikkeet tulivat EU-alueelta ja olivat huomattavasti halvempia kuin kotimaiset.

Ruokatuotannon ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat erilaiset erityisruokavaliot, jotka toimijan tulee huomioida etukäteen. Tapahtumissa, joissa ruokapalvelu toteutetaan tiedossaolevalle joukolle, erityisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat kerätään ilmoittautumisen yhteydessä. Ruokavalioon vaikuttavia tekijöitä ovat allergian lisäksi kulttuurin ja uskonnon vaikutus ruokavalioon sekä eettiset syyt. (Cousins ym. 2011, 108.) Allergiatapauksissa ruokien valmistamiseen tulee kiinnittää huomiota, jotta varmistutaan annosten sopivuudesta allergisille. Tietyt lainsäädännön määrittelemät allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet on ilmoitettava sekä pakatuissa että pakkaamattomissa elintarvikkeissa ja ne ovat: gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura ja niistä valmistetut tuotteet, äyriäiset, munat, kalat, maapähkinät, soijapavut, maito, pähkinät, selleri, sinappi, seesaminsiemenet, rikkidioksidi ja sulfiitit, lupiinit sekä nilviäiset. (Ravintolatoiminnan aloittaminen 2020, 21.)

Vihje23-leirillä tiedot erityisruokavalioista kerättiin ilmoittautumisen yhteydessä ja saapumisen yhteydessä jokainen erityisruokavalion ilmoittanut kävi keskuskeittiöllä keskustelun ruokahuoltojohtajan kanssa, jossa selvitettiin esimerkiksi allergian laajuus ja sallitut raaka-aineet sekä leiriläiselle kerrottiin ruokailukäytännöt erityisruokavalion ilmoittaneille. Alaleirien leirikeittiömanuaaliin oli merkitty, mikäli ruoka sisälsi jotain allergeenia tai välttävää raaka-ainetta. Erityisruokavalioiden mukaiset annokset valmistettiin keskuskeittiöllä ja ne noudettiin sieltä ruokailun alettua lounaalla ja päivällisellä, aamu- ja iltapalalla erityisruokavaliannonokset oli pakattu mukaan alaleirien kylmälaukkuihin.

#### 4.3 Keittiötoiminnan johtaminen

Ruokatuotannon onnistumisessa henkilökunnalla on keskeinen rooli (Cousins ym. 2011, 90.) Ruokatuotannon suunnittelussa liittyen työvoimaan tulee miettiä sen tarvittava määrä ja lisäksi huomioida muun muassa vuorojen pituudet ja ajoittamiset, henkilökunnan kokemus ja taitotaso sekä tarvittavan valvonnan ja ohjauksen määrä. Lisäksi Cousins ym. (2011, 90) pe-  
räänkuuluttavat ihmisiin panostamisen ja motivoimisen tärkeyttä. Kokemattomampi työvoima tarvitsee ensisijaisesti tukea ja kokenut tai koulututtunut työvoima tarvitsee mahdollisuuksilla motivoimista. Jotta ruokatuotanto toteutuisi toivotulla tavalla, tulee henkilökuntaa johtaa. (Cousins ym. 2011, 89-90.)

Ravintola-alalla yritys määrittää perustehtävänsä sekä strategiansa: miksi he ovat olemassa ja mihin he pyrkivät sekä miten se saavutetaan (Laurent 2006, 9). Strategian ja suunnitelman toteutuminen käytännössä ja päivittäisessä työssä mahdollistetaan toiminnan mallintamisella. Laurent (2006, 58) kuvaa toiminnan mallintamisen tavoitteiksi muun muassa laadun ja tuottavuuden turvaamisen, turvallisuuden varmistamisen, perehdyttämisen ja valmentamisen tehostamisen sekä perustan luomisen jatkuvalla kehittämiselle. Eli henkilökunta pystyy toimimaan tehokkaammin, turvallisemmin ja tarkoituksenmukaisesti, kun päivittäinen toiminta on mallinnettu. Mikäli työ sisältää vähän toistuvuutta, silloin mallintamisen sijaan korostuu valmennuksen tärkeys. Tällöin laatu varmistetaan niin, että henkilökunnan kanssa käydään läpi toimintaa ohjaavia periaatteita, arvoja ja tavoitteita. (Laurent 2006, 59.) Mallintamalla saadaan toiminnan kehittämiselle yhtenäinen perusta. Jotta toimintaa voidaan kehittää, tulee toimintamallin soveltamisesta ja sen tuloksista saada tietoa. (Laurent 2006, 27.)

Vihje23-leirillä sijainnin, tilojen ja kaluston lisäksi partioleirin tuoma erityispiirre ruokatuotannon toteutukselle oli vapaaehtoisjohtajat ja heidän johdettavinaan olevat leiriläiset. Asiakkaat siis tekivät toisilleen ruokaa. Tuen tarve on suurempaa mitä nuoremmista leiriläisistä on kyse ja tämän ratkaisemiseksi johtajien ja ruoanlaitossa auttavien aikuisten määrä ohjeistettiin mitoittamaan ryhmän ikähaitarin mukaisesti. Leirillä olevia teini-ikäisiä johtajia, kuten samoajia suunniteltiin myös tähän. Vihje23-leirillä keittiöorganisaatio suunniteltiin niin, että ruokakoordinaattori ohjaa ravintolapäällikön kaltaisessa roolissa vuoropäällikköihin verrattavia ruokavartionjohtajia, jotka vastaavat oman leirikeittiönsä toiminnan sujuvuudesta ja 20-25 hengen ruokkimisesta.

Alaleirien leirikeittiöorganisaatiota pohdittiin leirin suunnitteluvaiheessa. Vaihtoehtoina olivat 1) 2 tai 3 itsenäistä keittiötä, joita ruokakoordinaattori koordinoi tai 2) yksi suurkeittiö, jossa valmistetaan ruoka koko alaleirille eli noin 40-60 henkilölle. Suurkeittiömallissa hyötyinä olivat pienempi henkilökunnan tarve ja muun työn kuten tiskin väheneminen. Leirillä päätettiin toteuttaa alaleirien ruokatuotanto kahdessa tai kolmessa omassa keittiössä, koska suurkeittiömallin nähtiin vähentävän ruoanlaittoa per henkilö ja pelättiin, että suurempien ruokamäärien valmistus poistaisi ruoanlaiton elämyksellisyyttä, jota leiriläisille haluttiin tarjota. Pienemmissä yksiköissä leiriläisille pystyttäisiin kohdistamaan enemmän huomiota ja tuomaan tekemiseen myös ruokakasvatukseen liittyviä elementtejä. Suurkeittiömallin pelättiin muuttavan ruoanlaiton vain suoritettavaksi työksi.

#### 4.4 Prosessien kehittäminen ruokatuotannossa

Keittiötoiminnassa niin partioleirillä kuin ravintolassa on paljon prosesseja eli toisiinsa liittyvien toimintojen sarjoja, joiden seurauksena syntyy ei-haluttuja tuloksia. Tilanteessa, jossa joko prosessin laatu tai tuottavuus on epätydyttävä, syntyy tarve prosessin kehittämiselle.

Kehittäminen etenee ongelman havaitsemista sen analysointiin ja parannustoimenpiteisiin. (Laurent 2006, 68-69.)

Ensimmäiseksi ongelmasta tulee kerätä tietoa. Henkilökunta pystyy antamaan tarkimman kuvauksen omista prosesseistaan ja niiden toimivuudesta. Kehittäminen alkaa työprosessin analysoinnilla ja ongelman syiden etsinnällä. Tässä työprosessi puretaan osiin ja käydään läpi vaiheelta, jolloin toimimattomuuden syyt voidaan paikantaa. Syiden löydyttyä niille voidaan kehittää ratkaisu. Ratkaisua testataan ja sen osoittautuessa hyväksi prosessin kehitys viimeistellään muuttamalla toimintamallia ratkaisun mukaiseksi. (Laurent 2006, 68.)

Työprosessien kehittäminen parhaimmillaan parantaa työn tuottavuutta sekä henkilöstön ja asiakkaiden kokemaa laatua. Laurent (2006, 68) teroittaa, että oikeiden ratkaisujen löytämiseksi täytyy analysoidessa tulkita tarkoin ongelman syyt - esimerkiksi liian pienistä ja toimimattomista tiloista johtuva kiire ei korjaannu henkilökunnan määrää lisäämällä. Kehitys voi olla joko muutokset tiloissa tai laitteissa tuottavuuden tai laadun parantamiseksi tai kehitys voi kohdistua toimintatapojen selkeyttämiseen eli mallintamisen kehittämiseen. Työprosessien kehittämistä voidaan toteuttaa myös koulutuksen kehittämällä, jolloin parannetaan työn tasalaatuisuutta. (Laurent 2006, 69.)

Vihje23-Leirillä on tarkoitus selvittää, miten alaleirikeittiöt toimivat ja mitä niissä tulisi kehittää. Toisin sanoen etsitään niitä prosesseja ja prosessien vaiheita, joissa laatu tai tuottavuus on epätyytyttävä ja tuloksena on tyytymättömyyttä henkilökunnassa. Tätä kuvataan luvussa 7.

## 5 Kohti toimivaa leirikeittiöjärjestelmää - kehittämistyön toteutuksen kuvaus

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on toimeksiantajan ohjeistuksen mukaisesti selvittää, millä tavalla alaleireissä tapahtuvaa ruoanlaittoa tulisi kehittää tulevia leirejä ajatellen. Koska kehittämisen kohteena on alaleirien ruoanlaitto ja sen sujuvuus, tässä työssä on nähty perustelluksi perehtyä keittiötoiminnan organisoimiseen ja toteuttamiseen aiemman kirjallisuuden pohjalta. Toiminnan kehittämistä varten leirin aikana kerätään aineistoa keittiötoiminnasta laadullisin menetelmin. Laadullisen tutkimuksen menetelmillä tutkitaan ihmisten kuvauksia ja kokemuksia (Vilkkä 2021, 118). Laadullisessa tutkimuksessa tutkimuksen kohde on harkitusti valittu eli harkittu näyte, josta halutaan tietoa (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2015, 105). Vilkkä (2021, 151) lisää, että harkinnanvaraiselle näytteelle tulee olla perusteet. Tässä kehittämistyössä tutkimuksen kohteena ovat alaleirien ruokakoordinaattorit ja perusteena on heidän roolinsa, jossa he ovat vastanneet alaleirikeittiöiden rakennuksesta, organisoinnista ja keittiötoiminnasta. He ovat viettäneet eniten aikaa alaleirikeittiöissä ja nähneet mikä kaikki toimii ja mikä ei.

## 5.1 Lähtötilanne

Vihje23-Versoleirin alaleirien keittiötoiminnan suunnittelussa hyödynnettiin Pleissi19-leirin materiaaleja pois lukien alaleirien keittiöorganisaatiot, sillä Pleissillä ruokaa laitettiin 12 hengen vartioissa, kun Vihjeellä aiottiin siirtyä malliin, jossa kahdesta tai kolmesta leirikeittiöstä ruokitaan 40-60 leiriläistä alaleirissä. Itsenäisesti toimivien ruokavartioiden sijaan leiriläiset laittaisivat vuorollaan ruokaa isommalle joukolle. Vihje23-leirillä alaleirit kasvoivat sudenpentujen (7-9-vuotiaat) siirryttyä omista alaleireistä osaksi koko lippukunnan käsittäviä alaleirejä ja siksi ruokavartiomallista päätettiin siirtyä alaleirikeittiömalliin.

Alaleirikeittiöiden organisointi ja toiminta Vihje23-leirillä kuvattiin alaleirien leirikeittiömanuaaliin, jolla toiminta pyrittiin mallintamaan. Manuaali käsitti keskeiset keittiötoiminnan organisoimiseen ja toteutukseen liittyvät asiat:

- Alaleirikeittiöiden organisointi - organisaatiokaavio, tarvittavat johtajat ja ryhmäkoot
- Toiminta alaleirikeittiöissä - Kaluston kuvaus, roolikuvaukset, aikataulu, hygienia- ja turvallisuusohjeistukset
- Reseptit - Vaiheittain kuvatut ruoanlaitto-ohjeet määrineen

Lisäksi alaleirien ruokakoordinaattoreiksi pestatut perehdytettiin toukokuussa tunnin mittaisessa perehdytyksessä, jossa käytiin läpi manuaalin keskeinen sisältö eli organisaatio, aikataulu, hygienia- ja turvallisuusohjeet sekä seikkailija- ja tarpojaikäluokkien erityispiirteet ryhmätoiminnassa.

Keittiöorganisaatiot oli suunniteltu toimimaan samalla tavalla riippumatta alaleiristä, mutta eri tekijät kuten alaleirien väliset demografiset poikkeamat vaikuttivat keittiöorganisaation toimivuuteen. Alaleireissä ei ollut lapsia ja aikuisia samassa suhteessa, vaan yhdessä alaleirissä oli 40 alle 15-vuotiasta lasta ja 26 yli 15-vuotiasta, kun toisessa oli 13 alle 15-vuotiasta lasta ja 46 yli 15-vuotiasta. Aikuisten ja johtajaikäisten suuri luku jälkimmäisessä alaleirissä selittyi osaksi saksalaisen sisarpartion kymmenhenkisellä delegaatiolla, josta kaikki olivat aikuisia.

## 5.2 Aineistonkeruu ja menetelmät

Aineisto kehittämistyötä varten kerättiin Vihje23-leirillä ruokakoordinaattoreiden toimintaa havainnoimalla sekä leirin jälkeen ruokakoordinaattoreille lähetetyllä laadullisella kyselylomakkeella.

Havainnointi toteutettiin niin, että opinnäytetyöntekijä otti aikaa omasta roolistaan leirin ruokahuoltojohtajana ja teki havainnoita alaleirikeittiöiden toiminnasta. Opinnäytetyöntekijä vieraili kaikissa neljässä alaleirissä havainnoimassa toimintaa kolme kertaa.

Havainnoinnissa kiinnitettiin huomiota erityisesti organisaation toimivuuteen, keittiötoiminnan sujuvuuteen ja reseptien sopivuuteen (Liite 1). Organisaation toimivuudesta haluttiin havainnoimalla selvittää, kuinka suunniteltu organisaatiomalli usealla itsenäisellä keittiöllä toimii sekä miten onnistuu ala- ja yläkouluikäisten johtaminen suurkeittiössä. Keittiötoiminnan sujuvuutta havainnoitaessa kiinnitettiin huomiota leirikeittokalustojen toimivuuteen, aikatauluun sekä hygieniaan ja turvallisuuteen. Reseptien sopivuutta havainnoitaessa pyrittiin selvittämään, kuinka reseptien seuraaminen ja puolivalmisteiden käyttö onnistui alelireissä.

Alaleirien ruokakoordinaattoreille lähetettiin 11.8.2023 haastattelukysymykset Google Forms-kyselylomakkeella ja vastaukset pyydettiin 14.8. mennessä (Liite 2). Kaikki neljä alaleirien ruokakoordinaattoria vastasivat kyselyyn. Kyselyn avulla oli tarkoitus selvittää alaleirin ruokakoordinaattorien näkökulmasta, kuinka keittiötoiminnan organisointi ja toteutus onnistui. Avoimet kysymykset mahdollistivat vastaajien vapaamuotoiset ja syvälliset vastaukset, mikä sopi tutkimuksen laadulliseen lähestymistapaan. Kysymykset pohjautuivat teoriapohjaan ja toimintaympäristöön eli alaleirikeittiöihin. Kysymysten avulla haluttiin selvittää ruokakoordinaattoreiden kokemukset keskeisistä teemoista: Alaleirikeittiöiden organisointi, leirikeittiöiden toiminta ja reseptit.

## 6 Havainnot alaleirien leirikeittiötoiminnasta

Havainnoinnin avulla voi selvittää, mitä tapahtuu luonnollisessa toimintaympäristössä. Havainnointia voidaan käyttää itsenäisesti tai esimerkiksi haastattelun tai kyselyn tukena. (Ojasalo ym. 2015, 114.) Havainnointia voidaan käyttää tutkimusaineiston keräämisen metodina, kun halutaan selvittää, mitä ihmiset tekevät tai miltä asiat näyttävät (Vilkka 2021, 143). Vilkka (2021, 143) lisää, että vastataksaan kysymykseen ”miksi” tulee hankkia myös muunlaista tutkimusaineistoa esimerkiksi haastattelemalla. Havainnointi menetelmänä eroaa arkisesta havainnoinnista siinä, että havainnointi on järjestelmällistä, Ennalta suunniteltua ja kohdistettua (Vilkka 2021, 149). Havainnoinnin suunnittelussa tulee miettiä havainnoijan rooli, onko hän kuinka näkyvä ja osallistuva vai ulkopuolinen tarkkailija (Ojasalo ym. 2015, 116). Paalumäki ja Vähämäki (2020, 132) lisäävät, että tutkija voi olla osallinen tutkittavassa ilmiössä, kuten omalla työpaikalla tehtävässä tutkimuksessa. Havainnoinnin toteutusta suunnitellessa tulee pohtia, onko havainnointi yhtäjaksoista ja pitkäkestoista osallistumista vai valitaanko satunnaiset havainnointijaksot erikseen (Paalumäki & Vähämäki 2020, 134). Havainnointiaineisto luokitellaan havainnollisiin kokonaisuuksiin esimerkiksi teorian tai tulkintamallin avulla ja havainnoituista arkisista kokemuksista päätellään ja muodostetaan lukijalle ymmärrettävää tietoa (Paalumäki & Vähämäki 2020, 136).

## 6.1 Havainnoinnin tulokset

Havainnointiaineiston perusteella jokainen alaleiri päätti organisoida keittiöt yhdeksi suurkeittiöksi kahden tai kolmen pienemmän yksikön sijaan. Suurkeittiömalli ei havaintojen perusteella vaikuttanut leiriläisten työskentelymotivaatioon, vaan tunnelma keittiöissä oli usein iloinen. Organisaation luomiseen annetut vapaudet näkyivät ruokakoordinaattoreiden toiminnassa. Kaksi neljästä ruokakoordinaattorista olivat itse paljon mukana keittiötoiminnassa ohjaamassa ja johtamassa, kun taas toiset kaksi olivat keittiötoiminnan ulkopuolella huomattavasti enemmän. Kahdessa neljästä alaleiristä johtaminen ja keittiötyöskentely oli vain muutama aikuisen varassa. Keittiöorganisaatio onnistuttiin luomaan ja roolit jakamaan jokaisessa keittiössä. Yhdessä keittiössä johtamisen epäonnistuminen näkyi etenkin aikataulujen venymisenä.

Leirikeittiökalustot on suunniteltu alun perin noin 12 hengen ryhmille, mutta nyt kaksi tai kolme kalustoa yhdistettiin yhdeksi suurkeittiöksi. Kolme neljästä ruokakoordinaattorista koki alaleirinsä kaluston puutteelliseksi, mikä näkyi toistuvina tiedusteluina lisäkaluston perään. Kahdessa alaleirissä rakennettiin oma tiskilinjasto, sillä leirin yhteinen tiskilinjasto ruuhkautui usein eikä sen kapasiteetti riittänyt. Yksi ruokakoordinaattoreista toi mukanaan esimerkiksi astiahuoltoon tarvittavia välineitä.

Reseptien sopivuutta havainnoitiin kiinnittämällä huomiota ruoanvalmistuksen jouhevuuteen ja ruokahävikkiin. Ruoanvalmistus sujui kolmessa neljästä alaleiristä aikataulun mukaisesti. Osassa alaleireistä aikuiset kiittelivät esivalmisteltujen raaka-aineiden valintaa. Ruokahävikki oli maltillista lukuun ottamatta yksittäisiä kasvismuhennoksia tai vastaavia aterioita.

## 6.2 Analyysi ja tulkinta

Kaikkien alaleirien päätös siirtyä suurkeittiömalliin osoittaa, että alun perin suunniteltu useamman itsenäisen keittiön malli ei ollut käytännössä toteuttamiskelpoinen. Tämä viittaa siihen, että erityisesti aikuisresurssien riittävyys oli merkittävä rajoite. Vaikka suurkeittiömallin pelättiin alun perin heikentävän elämyksellisyyttä, havaintojen perusteella tämä ei vaikuttanut leiriläisten motivaatioon tai keittiön ilmapiiriin.

Aikuisten osallistumisen vaihtelu viittaa siihen, että johtamisen rooli leirikeittiössä jäi osin epäselväksi tai sitä ei ollut mahdollista toteuttaa suunnitellusti resurssien tai osaamisen puutteen vuoksi. Roolijako onnistuttiin silti luomaan joka keittiössä, mikä osoittaa, että pohjamalli oli käyttökelpoinen, mutta sen toteutus vaatii riittävää johtajamäärää ja selkeää vastuunjako.

Kaluston riittämättömyys nousi merkittäväksi kehityskohteeksi. Keittiöjärjestelmät eivät sellaisinaan palvelleet suurkeittiön tarpeita, mikä aiheutti lisätyötä ja lisäkaluston hankintapainetta. Tilanne oli parempi siellä, missä ruokakoordinaattori tunsu leirikeittiökaluston ennestään ja oli etukäteen perehtynyt kalustolistaan. Kaluston tunteneet osasivat esimerkiksi varautua tuomalla omia lisäyksiä kalustoon. Tämä korostaa perehdytyksen ja valmistelun merkitystä keittiötoiminnan sujuvuudelle.

Reseptien toimivuus ja ruoan valmistumisen aikataulussa pysyminen osoittavat, että reseptimalli oli toimiva. Esivalmisteltujen raaka-aineiden käyttö tuki sujuvaa ruoanlaittoa. Samalla voidaan kuitenkin päätellä, että yksittäisten kasvisruokien kelpaavuudessa tai valmistuksessa oli vielä parannettavaa, mikä voi liittyä reseptien sisältöön, ohjeistukseen tai leiriläisten tottumuksiin.

## 7 Ruokakoordinaattoreiden kokemukset alaleirikeittiöiden toiminnasta

Kun tavoitteena on päästä käsiksi ihmisten omiin kuvauksiin heidän koetusta todellisuudestaan, tällöin tiedonhankintaan käytetään laadullisia tutkimusmenetelmiä, kuten haastattelua (Vilka 2021, 118). Puusan (2020, 103) mukaan haastattelun tavoitteena on kerätä sellainen aineisto, jonka avulla tutkittavasta asiasta tai ilmiöstä voidaan tehdä uskottavia päätelmiä. Tutkimushaastattelutyyppit jaetaan niiden ohjailevuuden perusteella eli kuinka vapaamuotoisesti haastattelussa edetään. Haastatteluja voi tehdä kasvokkain puhelimitse tai sähköisesti. (Puusa 2020, 111.) Kun halutaan selvittää esimerkiksi taustakirjallisuuden tai toimintaympäristön määrittelemiä kysymyksiä, puolistrukturoitu haastattelu tarjoaa haastateltavilta näkemykset tutkimuksen kannalta keskeisiin ja etukäteen määriteltyihin aiheisiin haastateltavien itse sanoittamina (Puusa 2020, 112). Vaikka kokemusten keräämiseen kehittämistyössä olisi perusteltua käyttää teema- tai avointa haastattelua, Ojasalo, Moilanen ja Ritalahti (2015, 107) lisäävät strukturoidun haastattelun tai -kyselyn sopivan myös käytettäväksi, kun sillä täydennetään jo aiemmin kerättyä laadullista aineistoa. Kysymykseen, onko kysely laadullinen vai määrällinen, Vilka (2020, 106) toteaa: ”tutkimuksen tiedonintressi ja avoimien kysymysten analysointitapa määrää tutkimusmenetelmän”. Itsenäisesti täytetyn kyselylomakkeen etuna on haastateltavan mahdollisuus valita, paljonko käyttää vastaamiseen aikaa. Itsenäinen työskentely voi johtaa myös avoimempiin vastauksiin, kuin mitä saisi haastattelutilanteessa haastattelijan läsnä ollessa. (Ojasalo ym. 2015, 121.)

### 7.1 Alaleirikeittiöiden organisointi

Kyselyllä haluttiin selvittää, kuinka alaleirikeittiöiden organisointi onnistui alaleirikeittiömanuaalin ohjeiden ja raamien mukaisesti sekä tulisiko manuaalia jollain lailla kehittää.

Selkeiksi teemoiksi nousi aineiston perusteella mallinnuksen puute ja organisaation haasteet (Kuvio 2).

Alaleirikeittiöiden organisointi	
<b>Mallinnuksen puutteet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keittiön rakentamisen ja järjestämisen ohjeet puuttelliset</li> <li>• Kalustoperehdytyksen ja yhteisen ideoinnin tarve</li> </ul>	<b>Organisaation haasteet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organisaatiomuutos</li> <li>• Johtajavaje</li> </ul>

Kuvio 2: Alaleirikeittiöiden organisointi

Useat vastaajat kokivat manuaalin hyödylliseksi ja selkeäksi. Se auttoi hahmottamaan keittiön organisointia ja antoi tarvittavat perustiedot. Kuitenkin manuaalissa nähtiin kehitettävää erityisesti käytännön ohjeiden ja organisoinnin tarkkuuden osalta. Osalla vastaajista oli aiempaa kokemusta Versokeittiöstä, jonka koettiin helpottavan manuaalin soveltamista käytännössä, kun taas kokemuksen puuttuessa manuaali koettiin puutteelliseksi. Yksi vastaajista koki myös kokemuksen puutteen johtaneen kuormitukseen sekä rakennus- että purkuvaiheessa. Puolet vastaajista olivat sitä mieltä, että keittiöiden rakentamiseen ja järjestelyyn tulisi olla selkeämmät ohjeet manuaalissa. Yksi vastaaja kuvasi manuaalin kehittämistä näin: ”Ehkä vois olla apua vielä jonkinlaisesta hahmotelmasta tai kuvasta, joka kertoisi, mitä kaikkea kannattaisi olla.”

Kysyttäessä leirikeittiön organisaatiosta, kaikki neljä alaleiriä kertoivat siirtyneensä suurkeittiömalliin, jossa kaikki ruoat valmistettiin yhdessä keittiössä yhden ruokavartion voimin. Jokaisessa alaleirissä tehtiin siis organisaatiomuutos. Vastaajien mukaan usean pienemmän keittiön pyörittäminen olisi vaatinut liikaa aikuisresursseja. Lisäksi aineistoista kävi ilmi, että keittiöiden yhdistämisen nähtiin vähentävän tiskiä. Kaksi vastaajista koki, että organisaatioon olisi kaivattu toinen ruokakoordinaattori jakamaan vastuuta. Yhdessä alaleirissä kuormitusta pidettiin riittävänä ja tätä perusteltiin vapaaehtoisella, joka oli keittiössä alusta asti apuna ja jakamassa kuormaa: ”Ruokakoordinaattori vastasi koordinoinnista ja teki yhteistyötä toisen lähes kokoaikaisesti keittiöpestissä olevan aikuisen kanssa.”

## 7.2 Leirikeittiöiden toiminta

Leirikeittiöiden toiminnasta haluttiin selvittää, kuinka keittiöissä toimiminen, kokki- ja tiski- vuorot sekä työkuorman jakautuminen onnistui. Aineiston perusteella leirikeittiöiden toiminnassa keskeisiksi kehityskohteiksi nousivat tilat ja välineet sekä vuorosuunnittelu (Kuvio 3).

Leirikeittiöiden toiminta	
<b>Tilat ja välineet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimimattomat tai riittämättömät välineet</li> <li>• Alaleirien oman tiskipaikan tarve</li> </ul>	<b>Vuorosuunnittelu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryhmäkoko</li> <li>• Joustavuus vuoroissa</li> <li>• Ikäryhmien huomiointi</li> </ul>

Kuvio 3: Leirikeittiöiden toiminta

Ruokakoordinaattoreiden mukaan leirikeittiöiden toiminta oli pääosin sujuvaa ja yhteistyötä keskuskeittiön kanssa pidettiin onnistuneena. Kuitenkin vastauksista nousi myös tyytymättömyyttä laitteisiin ja välineisiin. Keittiön pöydät koettiin haasteellisiksi epävakauden vuoksi, joka johti ruoan tippumiseen pöydältä ja leirikeittiökaluston astiat olivat liian pieniä esimerkiksi 40 hengen kattauksiin. Lisäksi yhteisen tiskipaikan ruuhkauduttua päivittäin tiskausajat venyivät pitkiksi ja ohjelmaan osallistuminen vaikeutui tiskivuorossa olevilla leiriläisillä. Kahdessa alaleirissä rakennettiin oma tiskipiste vähentämään tiskaamiseen menevää aikaa. Yksi vastaajista totesi näin: ”Liian vähän aikuisia. Liian tiukka ohjelma tiskivartiolle. Tiskaus keskuskeittiöllä yhdessä linjastossa.” Lisäksi vastauksista nousi tarve niin astiahuollon välineille, kuin erilaisille astioille ja välineille, jotka leirikeittiökalustoista puuttuivat.

Vastauksissa leirikeittiöiden toiminnasta toisena teemana nousi vuorosuunnittelu. Kahdessa alaleirissä ruokavartiossa oli yleensä kolme leiriläistä ja yksi tai kaksi aikuista, yhdessä ryhmän koko vaihteli kolmesta viiteen leiriläistä ja yksi alaleiri valmisti ruoat noin 6 henkilön ruokavartiolla sisältäen johtajat. Useassa alaleirissä päädyttiin joustamaan keittiövuoroissa niin, että leiriläiset pääsevät esimerkiksi osallistumaan ohjelmaan tai kioskille ja johtajat hoitivat keittiövuoron. Kaksi vastaajista näki hyvänä, että esimerkiksi aamu- tai iltapalat hoituisivat johtajien kesken. Ikäryhmien huomioimisesta vastauksissa todettiin, että seikkailijat (10-12 v) tarvitsevat enemmän ohjausta, kun tarpojissa (12-15 v) nähtiin nousujohteisuutta ja

oma-aloitteisuutta leirin aikana. Alaleireissä seikkailijoita ohjattiin kahden johtajaikäisen voimin, kun tarpojien ohjaamiseen riitti yksi johtaja.

### 7.3 Reseptit

Reseptit vaikuttavat suoraan kokemukseen keittiötoiminnasta. Huonoilla resepteillä loistavakin keittiö saa vain huonoa palautetta. Alaleireillä käytössä olleista resepteistä haluttiin selvittää reseptien sopivuus ja mitä niissä tulisi kehittää. Kyselyn vastausten perusteella reseptien selkeydestä ja helppoudesta pidettiin, mutta resepteihin kaivattiin tarkkuutta ja leirielämän huomioimista resepteissä (Kuvio 4).

Reseptit		
<b>Reseptien selkeys ja helppous</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Seuraamisen helppous</li> <li>•Toimivat raaka-ainevalinnat</li> </ul>	<b>Reseptien tarkkuus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Mausteiden määrä summittainen</li> <li>•Neuvot tarkemmiksi, kuten keittoveden esilämmitys</li> </ul>	<b>Ohjelman ja kulutuksen huomioiminen resepteissä</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•kokonaiskulutus päivän resepteissä</li> </ul>

Kuvio 4: Reseptit

Kaikki vastaajat pitivät reseptejä pääosin selkeinä ja helppoina seurata. Lisäksi puolivalmisteiden ja esivalmisteltujen raaka-aineiden käyttö koettiin leirikeittiöissä toimivaksi. Reseptien tarkkuudessa nähtiin kehitettävää. Kaksi vastaajista ehdottivat tuleviin resepteihin tarkat määrät myös mausteisiin, mikä helpottaisi entisestään lasten ruoanlaittoa. Lisäksi yksi vastaajista peräänkuulutti reseptien tarkentamista yleisemmin, kuten keittoveden esilämmitys: "Parempi neuvoa liikaa kuin liian vähän - esim. perunamuusin osalta kannattaa laittaa info: vesi ajoissa kiehumaan." Resepteiltä kaivattiin vastauksissa myös sovittamista niin ohjelmaan kuin päivän kokonaiskulutukseen: "Paitsi vähän muuttaisi ruokien järjestystä esim. makkara sellaisena iltana, kun on kevyempi ruoka."

### 7.4 Analyysi ja tulkinta

Vastauksista voidaan päätellä, että manuaali tuki perustoimintaa, mutta ei riittänyt käytännön rakentamisessa ja organisoimisessa, etenkin uusille vastuunkantajille. Kehittämistarve liittyy etenkin valmisteluvaiheen mallintamiseen. Suurkeittiömallin valinta oli käytännön pakko ja osoittautui toimivaksi, mikä tukee havaintoaineiston perusteella tehtyä johtopäätöstä:

organisaatiomallin tulee olla joustava ja resursseihin skaalautuva. Vastuukuormituksen jakaminen osoittautui keskeiseksi tekijäksi onnistuneessa johtamisessa.

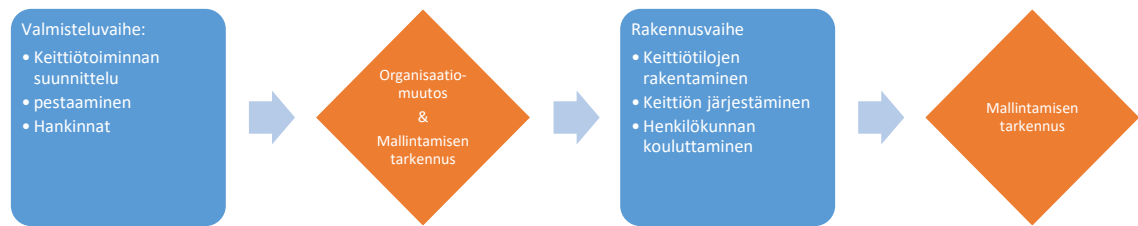
Tilat ja välineet vaikuttivat merkittävästi keittiön toimivuuteen. Riittämätön varustetaso ja epävakaat rakenteet haittasivat työskentelyä ja aiheuttivat kuormitusta. Tiskipisteen puuttuminen ruuhkautti toimintaa ja rajoitti osallistumista ohjelmaan. Tämä osoittaa, että astiahuolto on yksi merkittävimmistä kehityskohteista. Vuorosuunnittelussa näkyi sekä onnistumisia että jouston tarve. Ryhmien joustavuus oli voimavara, mutta johtajaresurssien riittävyys vaikuttaa ratkaisevasti siihen, kuinka tasaisesti kuormitus jakautuu ja miten ohjelmaan osallistuminen onnistuu.

Reseptien kokonaislaatu oli hyvä, mutta jatkokehityksessä on tarpeen panostaa niiden tarkkuuteen. Erityisesti lasten ja kokemattomien kokkien ohjeistusta voi selkeyttää määrämittäisillä maustamisohjeilla ja valmistelun aikataulutuksella. Reseptien yhteensovittaminen ohjelman rytmin ja ravitsemustarpeiden kanssa tukisi leiriläisten jaksamista entistä paremmin.

## 8 Uusi leirikeittiömanuaali

Vihje23-leirillä mallintamisen työkaluna käytettiin opinnäytetyöntekijän luomaa leirikeittiömanuaalia, jonka avulla ruokakoordinaattorit organisoivat alaleirien ruokatuotannon. Kehittämisen mahdollistamiseksi keittiötoiminnasta kerättiin tietoa toimintaympäristöstä ja keittiön prosesseja lähimpinä olevilta johtajilta. Havainnointiaineiston ja kyselyn tulosten avulla onnistui luoda kuva siitä, missä prosessien vaiheissa joko laatu tai tuottavuus kärsii. Tässä luvussa esitellään uuden leirimanaalin keskeinen sisältö. Manuaalia ei julkaista kokonaisuudessaan.

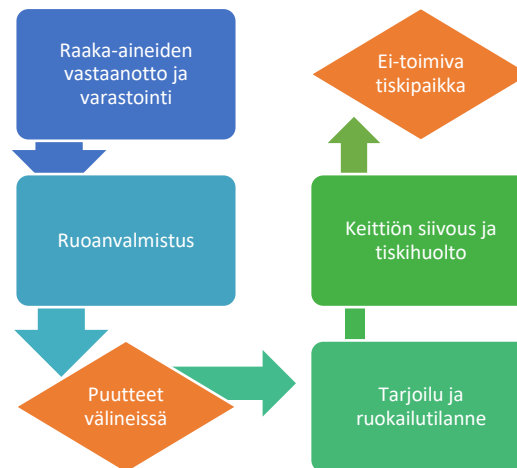
Aineiston perusteella valmistelu- ja rakennusvaiheessa tulee kehittää ja tarkentaa mallintamista sekä muuttaa keittiöorganisaatiota leirin henkilöstörakenteeseen sopivammaksi (Kuvio 5). Organisaatiossa koettiin yksi ruokakoordinaattori riittämättömänä ja tälle ehdotettiin johtajaparia jakamaan vastuuta. Yhdessä alaleirissä keittiötä johdettiin parina ja keittiön toiminta koettiin sujuvaksi. Lisäksi itsenäisten pienempien keittiöiden mallista nähtiin järkeväksi siirtyä suurkeittiömalliin, joka paransi keittiöiden tehokkuutta vähentämällä henkilöstötarvetta sekä syntyvää tiskiä. Näiden pohjalta keittiöorganisaatio uudessa manuaalissa sisältää yhden keittiön alaleiriä kohden ja organisaatioon on lisätty ruokakoordinaattorin, ruoanlaittoa johtavien leirikeittiönjohtajien, kokki- ja tiskitiimien lisäksi ruokakoordinaattorin johtajapari, jonka tehtävänä on avustaa ruokakoordinaattoria ja vastata keittiön toiminnasta ruokakoordinaattorin ollessa poissa tai estynyt.



Kuvio 5: Alaleirikeittiöiden organisoinnin kehittäminen

Mallintaminen koettiin riittämättömäksi useammassa prosessin vaiheessa. Valmisteluvaiheessa kyselyyn vastanneista osa näki hyväksi saada tietää, mitä kaikkea olisi hyvä ottaa leirikeittiötä varten mukaan leirikeittiössä olevan kaluston lisäksi. Rakennusvaiheessa keittiön rakentamiseen ja järjestämiseen liittyvä ohjeistus koettiin riittämättömäksi ja keittiön rakentamiseen kaivattiin havainnekuvia tai kuvia esimerkeistä. Ruokakoordinaattoreista ensimmäistä kertaa pestissä olevat kokivat tekemällä opetteluun kuormittavana, kun leirikeittiökalustoa ennen käsitelleet kokivat kaluston tuttuudesta olleen hyötyä rakennusvaiheessa. Ruokakoordinaattoreille kaivattiin myös leirin alkuun yhteistä ideointia, joka auttaisi keittiöiden järjestelyssä ja kasaamisessa. Siispä leirikeittiömanuaalissa kehitetään toiminnan mallinnusta tarkemmilla kuvauksilla mitä tulee huomioida ennen leiriä ja leirin alkaessa sekä ”näin teet leirikeittiöstä toimivan” esimerkeillä. Manuaaliin ja perehdytykseen lisätään ”ennen leiriä” -osio, jossa käydään läpi, mitä kaikkea tulee selvittää, suunnitella ja hankkia, jotta keittiötoiminta alkaisi mahdollisimman sujuvasti ensimmäisenä leiripäivänä.

Keittiötoiminnan eri vaiheissa ei esiintynyt montaa ongelmakohtaa, mutta ilmenneet ongelmat vaikuttivat keittiön tehokkuuteen (kuvio 6). Ruoanvalmistusvaiheessa ilmeni välineiden ja laitteiden aiheuttamia ongelmia tuottavuuteen ja laatuun. Keittiössä olevat retkipöydät eivät osassa alaleireistä soveltuneet täysin keittiökäyttöön, vaan pöydän epävakaas johti ruokahävikkiin ja vaaratilanteisiin kaasujalkojen kanssa. Leirikeittiökalustojen astiat ja välineet olivat paikoin riittämättömät noin 40 hengen ruokkimiseen ja ruokakoordinaattorit olivat kaivanneet esimerkiksi isompia kauhoja ja kattiloita sekä erilaisia tarjoiluastioita.



Kuvio 6: Keittiötoiminnan kehittäminen

Yksi keino mitata kehittämiskohteita keittiössä on prosessiin kuuluva ylimääräinen aika (Laurent 2006, 68). Leirin aikana tiskipaikka ruuhkautui toistuvasti, joka johti kahdessa alaleirissä oman tiskipaikan rakentamiseen. Yksi vastaajista kertoi aikuisten joutuneen hoitamaan päivällistiskit loppuun, jotta leiriläiset ehtivät iltaohjelmaan. Astiahuoltoa tulee siis kehittää seuraavia leirejä vasten. Vaihtoehtoina on leirin yhteisten tiskipaikkojen lisääminen tai tiskipaikkojen rakentaminen alaleireihin. Alaleirien omat tiskipaikat ovat logistisesti paras ratkaisu, kunhan tiskipaikat pystytään toteuttamaan ekologisesti niin, ettei monta erillistä tiskipaikkaa kuormita maastoa. Manuaaliin lisätään molemmat vaihtoehdot, riittävän monta tiskilinjastoa käsittävä yhteinen tiskipaikka sekä toisena vaihtoehtona alaleirien omat tiskipaikat, sillä joillain leirialueilla tiskaaminen voi olla rajattua yhteen paikkaan. Astiahuoltoon tarvittavia välineitä kuten harjoja, pesuaineita ja kuivauspyyhkeitä ei löydy leirikeittiökalustoista, joten ne lisätään manuaaliin hankittaviin.

Aineiston perusteella leiriläiset olivat innokasta, mutta apua tarvitsevaa keittiöhenkilökuntaa, etenkin nuorimmat seikkailijat. Ryhmäkooksi tulee manuaaliin 3-5 leiriläistä sekä 1-2 johtajaa, riippuen johdettavien iästä. Manuaalissa tullaan suosittamaan joustoa vuoroissa niin, että aikuiset voivat halutessaan hoitaa osan aamu- ja iltapaloista.

Manuaaliin mallinnetuista asioista eniten positiivista palautetta kyselyssä saivat reseptit. Reseptejä ei ollut pienennetty itsenäisiä keittiöitä varten, vaan ne olivat koko alaleirille mitoitettu ja kyselyn vastauksissa tämä nähtiin suurkeittiömallin kannalta hyvänä, mutta toivottiin reseptejä kaikille suunnitelluille ryhmäkoille. Resepteissä nähtiin myös tarkennettavaa mallintamisessa, sillä suolan ja mausteiden määrät olivat joka toiselle vastaajista liian suurpiirteisesti merkitty resepteihin. Lisäksi kyselyn vastauksissa oli toivottu myös aikaa vievissä ruoissa lisäämään reseptiin huomio, milloin ruoanvalmistus tulee aloittaa, jotta se valmistuu ajoissa. Resepteiltä ja ruokalistalta toivottiin myös ohjelmaan ja leirielämään sovittamista niin, että päivällisen ollessa kevyempi tai vähemmän pidetty iltapala voisi olla tuhdimpi. Samoin

päivinä, jolloin ohjelmassa on enemmän fyysistä rasitusta, se voisi näkyä ruokalistassa. Reseptit ja käytetyt raaka-aineet olivat aineiston mukaan sen verran onnistuneet, että reseptit-osiin tehdään vain yllä mainitut pienet muutokset. Uusi manuaali (kuvio 7) sisältää saman rakenteen kuin aiempi versio, osia on vain muokattu ja laajennettu palvelemaan paremmin tulevan leirin tarpeita.

Uusi manuaali		
<b>Organisointi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisaatiomuutos</li> <li>• tarkennukset mallintamiseen (keittiön pystytys, järjestely, hankinnat)</li> <li>• Ennen leiriä-osio</li> <li>• Suurkeittiö ja parijohtajuus</li> </ul>	<b>Keittiötoiminta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uudistettu kalustolista (astiahuolto, tasot, välineet ja astiat)</li> </ul>	<b>Reseptit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huomioitu ohjelma ja kokonaiskulutus</li> <li>• Tarkemmat kuvaukset mausteista ja valmistusajasta</li> </ul>

Kuvio 7: Uusi manuaali, lisäykset ja muutokset

## 9 Johtopäätökset

Tällä opinnäytetyöllä pyrittiin tuottamaan toimeksiantajalle arvokasta tietoa alaleirikeittiöiden toiminnan kehittämiseksi. Työssä saadut havainnot ja ruokakoordinaattoreiden kokemukset mahdollistivat konkreettisten parannusehdotusten kokoamisen, ja niiden pohjalta päivitettiin leirikeittiömanuaali tulevia Versoleirejä varten.

Tutkimusprosessi osoitti, että leirikeittiöiden toiminnan kehittämisessä keskeistä on prosessien selkeyttäminen ja organisoinnin parantaminen. Vaikka leirikeittiöiden perusmalli toimi pääosin hyvin, sen käytännön toteutus vaatii tarkennuksia erityisesti johtamisen ja mallintamisen, resurssien ja työnjaon osalta. Tutkimusasetelma oli toimiva ja antoi vastauksia keskeisiin kysymyksiin, mutta laajempi havainnointi ja useampien menetelmien käyttö olisivat mahdollistaneet syvällisemmän analyysin. Esimerkiksi leiriläisten ja muiden keittiössä työskennelleiden kokemusten systemaattinen kerääminen olisi voinut tarjota uusia näkökulmia. Kyselyyn

vastanneille tehtävä lisähaastattelu olisi tuonut myös lisää syvyyttä vastauksiin ja näin laajentanut kuvaa keittiötoiminnan onnistumisista ja ongelmista.

Aineiston perusteella johtajia oli liian vähän ja työ kasautui ainakin osassa alaleireistä ruokakoordinaattorin ja muutamien harteille. Opinnäytetyöntekijä oli leirillä ruokakoordinaattoreiden esihenkilön roolissa ja kysymys herää, onko ratkaisu lisätä johtajia vai lisätä tukea ja valmennusta nykyisille johtajille. Auttaisiko johtajien rohkaiseminen delegointiin heidän kuormituksessaan paremmin kuin lisäkädet, se jää avoimeksi.

Kokonaisuudessaan työ vahvisti sen, että leirikeittiötoiminnan mallintaminen ja jatkuva kehittäminen ovat keskeisiä tekijöitä ruokahuollon sujuvuuden varmistamisessa. Opinnäytetyön tuotoksena syntynyt uusi leirikeittiömanuaali tarjoaa toivottavasti selkeän ja käytännönläheisen työkalun tulevien leirien ruokakoordinaattoreille.

## Lähteet

- Cousins, J., Foskett, D. & Pennington, A. 2011. Food & Beverage Management. 3. painos. Oxford: Goodfellow Publishers.
- Food Truck Operator. 5 tips for food truck operators embracing outdoor catering events. *Food Truck Operator*. 2022. Viitattu 4.1.2025. <https://www.proquest.com/trade-journals/5-tips-food-truck-operators-embracing-outdoor/docview/2674066430/se-2>.
- Hiltunen, S., Harmoinen, T. & Tammilehto, P. 2005. Suurtaapahtumien ruokapalvelu. Vantaa: Maa- ja kotitalousnaisten Keskus.
- Laurent, B. 2006. Päivittäisjohtaminen matkailu- ja ravintola-alalla. Helsinki: WSOY oppimateriaalit.
- Ojasalo, K, Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät. 4. Painos. E-Kirja. Helsinki: Sanoma Pro Oy.
- Paalumäki, A. & Vähämäki, M. 2020. Havainnointi organisaatiotutkimuksessa. Teoksessa Puusa, A. & Juuti, P. (toim.). Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät. Helsinki: Gaudeamus, 131-140.
- Puusa, A. 2020. Haastattelutyypit ja niiden metodiset ominaisuudet, Teoksessa Puusa, A. & Juuti, P. (toim.). Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät. Helsinki: Gaudeamus, 103-117.
- Ruokavirasto. 2020. Ravintolatoiminnan aloittaminen – Opas pk-yrityksille. Ruokavirasto, elintarvikealan pk-yritysten neuvontahanke. Viitattu 6.1.2025. [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/ravintolan-perustaminen/opas\\_ravintolatoiminnan\\_aloittaminen\\_fi.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/ravintolan-perustaminen/opas_ravintolatoiminnan_aloittaminen_fi.pdf)
- Ruokavirasto. 2022a. Vastaanotto. Viitattu 1.6. 2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/vastaanotto/>
- Ruokavirasto. 2022b. Varaa elintarvikkeiden säilytykseen riittävästi tilaa ja huolehdi tilojen siisteydestä. Viitattu 1.6. 2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/elintarvikkeiden-sailytystilat/>
- Ruokavirasto. 2023. Ohje liikkuvien elintarvikehuoneistojen toiminnasta. Viitattu 5.1.2025. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/liikkuvat-elintarvikehuoneistot/ohje-liikkuvien-elintarvikehuoneistojen-toiminnasta/#id-7-liikkuvan-elintarvikehuoneiston-toiminnassa>
- Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry. 2020. Peruskirja. Viitattu 29.5.2023. [https://www.partio.fi/wp-content/uploads/2020/11/peruskirja2020\\_A5\\_FI.pdf](https://www.partio.fi/wp-content/uploads/2020/11/peruskirja2020_A5_FI.pdf)
- Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry. 2023a. Suomen Partiolaiset. Viitattu 29.5.2023. <https://www.partio.fi/suomen-partiolaiset/>

Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry. 2023b. Partio-ohjelma - Partiomenetelmä. Viitattu 29.5.2023. <https://partio-ohjelma.fi/partiokasvatus/partiomenetelmae>

Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry. 2023d. Partio-ohjelma - Partion ikäkaudet. Viitattu 17.4.2023. <https://partio-ohjelma.fi/partiokasvatus/partion-ikaekaudet>

Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry. 2025. Partio toiminta - retket ja leirit. Viitattu 5.1.2025. <https://www.partio.fi/lippukunnille/partio-ohjelma/leirit/>

Thomas, C. & Hansen, B. 2013. Off-Premise Catering Management. 3. Painos. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, Inc.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2017. Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus. Terveystieteiden tutkimuskeskus. Viitattu 6.1.2025. [https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%20a6%20aada%20a6%20aaa%20a6%20aan\\_ja\\_opitaan\\_yhdessa%20a6%20aa\\_korjattu\\_5.2017\\_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%20a6%20aada%20a6%20aaa%20a6%20aan_ja_opitaan_yhdessa%20a6%20aa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Vilkkä, H. 2021. Tutki ja kehitä. 5. Painos. Jyväskylä: PS-kustannus.

Versot. 2023. Keitä ovat Versot? Viitattu 17.4.2023. <https://versot.fi/keita-ovat-versot/>

#### Julkaisemattomat

Kastepohja, A. 2023. Leirinjohtajan haastattelu. 30.3.2023. Vihje23-leiri / Suomen Vapaakirkon Nuoret ry. Tampere.

## Kuviot

Kuvio 1: Ruokatuotannon tilat sekä tarvittavat laitteet ja välineet (Cousins ym. 2011, 78) ..	12
Kuvio 2: Alaleirikeittiöiden organisointi .....	22
Kuvio 3: Leirikeittiöiden toiminta .....	23
Kuvio 4: Reseptit .....	24
Kuvio 5: Alaleirikeittiöiden organisoinnin kehittäminen .....	26
Kuvio 6: Keittiötoiminnan kehittäminen .....	27
Kuvio 7: Uusi manuaali, lisäykset ja muutokset .....	28

## Liitteet

Liite 1: Havainnointilomake.....	34
Liite 2: Kysely ruokakoordinaattoreille.....	35

## Liite 1: Havainnointilomake

Alaleiri	Havainnoinnin aika ja kesto
<u>Havainnoitavat osa-alueet</u>	<u>Havainnot</u>
Leirikeittiö-organisaation toimivuus miten organisaatio toimii vai toimiiko?	
Leiriläiset keittiöhenkilökuntana	
Aikuiset ja johtajaikäiset johtamassa keittiöhenkilökuntana	
Leirikeittiöiden toiminnan sujuvuus Leirikeittiökalustot	
keittiötoiminta (sujuvuus, hygienia, turvallisuus)	
Miten keittiöt pysyvät aikataulussa?	
Reseptien sopivuus Kuinka reseptien seuraaminen sujuu?	
Raaka-ainevalinnat (puolivalmisteiden käyttö)	

## Liite 2: Kysely ruokakoordinaattoreille

3.2.2025 klo 21.52

Leirikeittiöiden organisointi ja toiminta Vihje23-leirillä (vastaukset ma 14.8. mennessä)



## Leirikeittiöiden organisointi ja toiminta Vihje23-leirillä (vastaukset ma 14.8. mennessä)

Kiitos, kun olit mukana tekemässä onnistunutta ruokahuoltoa ja johtamassa alaleirien leirikeittiöitä! Tässä on nyt lupaamani palautekysely teille alaleirien ruokakoordinaattoreille. Vastaukset käsitellään luottamuksellisesti ja pohdin niiden avulla amk-opinnäytetyössäni, kuinka leirikeittiöitä ja niiden toimintaa tulisi kehittää seuraavalle leirille. Kysymyksiä on muutamasta aiheesta ja niitä on runsaasti, jotta leirikeittiöiden kehittämisen tarpeesta syntyisi riittävän tarkka kuva. Toivon, että jaksat vastata ajatuksella kaikkiin kysymyksiin. Kiitos jo etukäteen vastauksista ja opinnäytetyöhöni osallistumisesta.

mikkokaik@gmail.com [Vaihda tiliä](#)



Ei jaettu

### Alaleirikeittiöiden organisointi

Miten kuvailisit leiriökeittiömanuaalin toimivuutta, onnistuiko leirikeittiöiden organisointi manuaalin avulla?

Oma vastauksesi

Miten järjestitte keittiöt? Täytyykö leirikeittiöiden organisaatiota jotenkin muuttaa? Miten?

Oma vastauksesi



3.2.2025 klo 21.52

Leirikeittiöiden organisointi ja toiminta Vihje23-leirillä (vastaukset ma 14.8. mennessä)

Oliko roolijako toimiva vai tulisiko sitä muuttaa ja miten?

Oma vastauksesi

---

Puuttuiko manuaalista jotain, joka tulisi olla seuraavien ruokakoordinaattoreiden saatavilla organisoinnin tueksi? Jos niin, mitä?

Oma vastauksesi

---

### Leirikeittiöiden toiminta

Mikä toimi hyvin leirikeittiöiden päivittäisessä toiminnassa?

Oma vastauksesi

---

Mikä ei toiminut?

Oma vastauksesi

---

Minkä kokoisilla ryhmillä toimitte? Mikä olisi sopiva ryhmäkoko?

Oma vastauksesi

---

Oliko aikuisia riittävästi?

Oma vastauksesi

---



[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfLwoa9NNs1suTQ\\_HLJV5TLwIXyJ7SJHwQrzDf0y2JIDcmwSA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfLwoa9NNs1suTQ_HLJV5TLwIXyJ7SJHwQrzDf0y2JIDcmwSA/viewform)

2/5

3.2.2025 klo 21.52

Leirikeittiöiden organisointi ja toiminta Vihje23-leirillä (vastaukset ma 14.8. mennessä)

**Missä roolissa aikuiset toimivat ruoanlaittovuoroissa?**

Oma vastauksesi

**Leiriläisten työmäärä - oliko se sopiva vai oliko työtä liikaa tai liian vähän?**

Oma vastauksesi

**Aikuisten työmäärä - oliko se sopiva vai oliko työtä liikaa tai liian vähän?**

Oma vastauksesi

**Miten mielestäsi leirikeittiössä tulisi huomioida paremmin eri ikäkaudet (seikkailijat, tarpojat ja vanhemmat johtajan roolissa)?**

Oma vastauksesi

**Reseptit****Olivatko reseptit riittävän selkeät ja ymmärrettävät kaikenikäisille?**

Oma vastauksesi

**Mikä resepteissä oli toimivaa?**

Oma vastauksesi

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfLwoa9NNs1suTQ\\_HLJV5TLwiXyJ7SJHwQrzDf0y2JIDcmwSA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfLwoa9NNs1suTQ_HLJV5TLwiXyJ7SJHwQrzDf0y2JIDcmwSA/viewform)

3/5

3.2.2025 klo 21.52

Leirikeittiöiden organisointi ja toiminta Vihje23-leirillä (vastaukset ma 14.8. mennessä)

**Mitä muuttaisit resepteissä?**

Oma vastauksesi

**Tulisiko ikäkaudet huomioida jollain tavalla resepteissä?**

Oma vastauksesi

**Lopuksi**

Viimeisenä voi vapaasti kertoa kehitysideoita juuri päättyneen leirin pohjalta

**Miten kehittäisit leirikeittiöitä ja niiden toimintaa seuraavalle leirille?**

Oma vastauksesi

Lähetä

Sivu 1 / 1

Tyhjennä lomake

Älä koskaan lähetä salasanaa Google Formsin kautta.

Google ei ole luonut tai hyväksynyt tätä sisältöä. - [Käyttöehdot](#) - [Tietosuojakäytäntö](#)Does this form look suspicious? [Ilmoita](#)

Google Forms

