

Anni Laine

**LUONNON ANTIMISTA
JUOMASEKOITUKSIKSI
JUOMALISTAN KEHITTÄMINEN**

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

2017



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tekijä/Tekijät	Tutkinto	Aika
Anni Laine	Restonomi (AMK)	Joulukuu 2017
Opinnäytetyön nimi		45 sivua 17 liitesivua
Luonnon antimista juomasekoituksiksi juomalistan kehittäminen		
Toimeksiantaja		
Sahanlahti Resort		
Ohjaaja		
Eeva Koljonen		
Tiivistelmä		
<p>Tämän toiminnallisen opinnäytetyön aiheena on kehittää juomalista hyödyntäen luonnon antimia eli villiyrttejä ja -marjoja sekä mahdollisimman paljon paikallisia ja kotimaisia tuotteita. Juomalista kehitettiin puumalalaiselle matkailukeskus Sahanlahti Resortille. Työn tavoitteena oli kehittää käyttöön tuleva, toimeksiantajan liikeideaan sopiva ja hyödyttävä juomalista sekä myynnin lisääminen ja oman osaamisen ja ammattitaidon kehittäminen.</p> <p>Toiminnallinen opinnäytetyön raportti koostuu teoria- ja käytännönoosuuksista. Teoriaosuus ja viitekehys koostuvat tuotekehityksestä, aistinvaraisesta arvioinnista, juomasekoituksista ja niiden valmistamistavoista sekä villiyrttien ja -marjojen käytöstä ennen ja nykyään. Työn toteutuksesta kertovassa osuudessa käydään läpi toteutetun tuotekehityksen työvaiheita, tuotteiden ja raaka-aineiden valintaa, juomasekoitusten valmistusta, hinnoittelua ja kate-laskentaa sekä aistinvaraisen arvioinnin tuloksia. Juomien hinnoittelun kateprosentit ovat salattu.</p> <p>Juomalistan juomasekoitukset arvioitiin aistinvaraisesti yhdessä kahdeksan Sahanlahti Resortin henkilökunnan jäsenen kanssa. Aistinvaraisen arvioinnin apuna käytettiin arviointilomaketta. Työhön kehitettiin yhteensä yhdeksän erilaista juomasekoitusta, joista kaksi oli kuohuviinipohjaista juomasekoitusta, neljä kylmää juomasekoitusta ja kolme kuumaa juomasekoitusta. Aistinvaraisen arvioinnin tulosten ja keskustelun pohjalta syntyi yhden juomalistan sijaan kaksi juomalistaa: toinen on suunnattu talvisesongille ja toinen kesäsesongille.</p> <p>Opinnäytetyön tuotoksena on raportin lisäksi kaksi juomalistaa, toinen talvisesongille ja toinen kesäsesongille sekä juomasekoitusten valmistusohjeet henkilökunnalle. Juomalistat ja valmistusohjeet ovat opinnäytetyön liitteinä.</p>		
Asiasanat		
tuotekehitys, juomasekoitus, aistinvarainen arviointi, paikallisuus, kotimaisuus		

Author (authors)	Degree	Time
Anni Laine	Bachelor of Hospitality Management	December 2017
Thesis Title		
Developing a cocktail list using ingredients from nature		45 pages 17 pages of appendices
Commissioned by		
Sahanlahti Resort		
Supervisor		
Eeva Koljonen		
Abstract		
<p>The subject of this functional thesis is to develop a cocktail list using ingredients from nature such as wild herbs and wild berries and local or at least domestic products as much as possible. The cocktail list was developed for Sahanlahti Resort. The purpose of this thesis was to create a cocktail list that matched the company's business idea, was beneficial to them and was going to be used in the restaurant. Other purposes were to increase their sales margins and develop my own professional skills.</p>		
<p>The functional thesis consists of two parts: theory and practice. The theory part and the framework contains product development, sensory evaluation, cocktails and their manufacturing methods and the use of wild herbs and berries before and now. The practical part contains the phases of execution, product choices and the development of the cocktails, pricing and margin calculation and the results of the sensory evaluation. The margin calculations of cocktails are classified information.</p>		
<p>The cocktails of the cocktail list were sensory evaluated by eight staff members of Sahanlahti Resort. We used an evaluation form to help the sensory evaluation. I developed a total of nine different cocktails of which two were sparkling wine based, four different kind of cold cocktails and three hot cocktails. After the sensory evaluation and conversations not only one but two cocktail lists were developed: one for winter season and one for summer season.</p>		
<p>In addition to the report this thesis generated two cocktail lists and recipes and a guide for the staff to be used when making the cocktails.</p>		
Keywords		
product development, cocktails, domestic		

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	TYÖN TAUSTA JA TAVOITE	7
2.1	Työn tausta.....	7
2.2	Työn tavoite	7
2.3	Työssä käytetyt menetelmät	8
2.4	Toiminnallinen opinnäytetyö	9
2.5	Toimeksiantaja Sahanlahti Resort	10
3	TUOTEKEHITYS	11
3.1	Tuotekehityksen tarkoitus	11
3.2	Tuotekehityksen työvaiheet	12
4	LUONNON ANTIMET	20
4.1	Jokamiehen oikeus	20
4.2	Villiyrtit	20
4.3	Villiyrtit ja villimarjat juomasekoituksissa.....	22
5	JUOMALISTA	22
5.1	Millainen on hyvä juomalista?	22
5.2	Juomasekoitukset	24
5.3	Valmistustavat	25
5.4	Makusiirapit	26
6	TYÖN TOTEUTUS	27
6.1	Aistinvarainen arviointi.....	27
6.2	Raaka-aineiden valinta	29
6.3	Juomasekoitusten valmistaminen	30
6.4	Valmis juomalista.....	40
6.5	Hinnoittelu ja katelaskenta.....	42
7	YHTEENVETO JA ARVIOINTI	44
	LÄHTEET.....	46

LIITTEET

Liite 1. Aistinvaraisen arvioinnin arviointilomake

Liite 2. Mesiangervosiirapin valmistusohje

Liite 3. Glögisen variksenmarjasiirapin valmistusohje

Liite 4. Kuusenhavusiirapin valmistusohje

Liite 5. Katajanmarjasiirapin valmistusohje

Liite 6. Pihlajanmarjasiirapin valmistusohje

Liite 7. Minttusiirapin valmistusohje

Liite 8. Mustikka-kanelisiirapin valmistusohje

Liite 9. Juomasekoitusten valmistusohjeet henkilökunnalle: talvilista

Liite 10. Juomasekoitusten valmistusohjeet henkilökunnalle: kesälista

Liite 11. Talvilista

Liite 12. Kesälista

1 JOHDANTO

”Villiyrttien käyttäminen cocktaileissa on monella tavalla kannattavaa. Metsissä ja pelloilla kasvavia ilmaisia raaka-aineita kerätessä saa päivän liikunnat ja aimo annoksen raitista ilmaa. Lisäksi asiakkaat – niin turistit kuin paikalliset – nauttivat metsän antimista luoduista elämyksistä”. (Nissinen 2017, 72.)

Tämän opinnäytetyön aiheena on kehittää juomalista puumalalaiselle matkailukeskukselle, Sahanlahti Resortille heidän liikeideaansa mukailleen. Liikeideana on Sahanlahden historian vaaliminen ja sen esiintuominen mm. ruoassa ja ympäristössä. Lähituotteet, itsetehty lähiruoka sekä kotimaisuus ja ekologisuus näkyvät myös voimakkaasti yrityksen liikeideassa ja sen tarjoamissa tuotteissa. Opinnäytetyön tarkoituksena on kehittää erilaisia juomasekoituksia, joissa käytetään luonnosta saatavia aineksia, kuten marjoja ja villiyrttejä. Niin kuin Sahanlahden ruoassa, niin kehiteltävissä juomissakin on tarkoitus korostaa paikan historiaa sekä puhtaita, aitoja makuja sekä laadukkaita kotimaisia tuotteita hyödyntäen myös lähituotteita mahdollisuuksien mukaan. Villiyrttien ja muiden luonnosta saatavien raaka-aineiden hyödyntäminen ruoanlaitossa ja erilaisissa juomasekoituksissa on nouseva trendi, joten työ on ajankohtainen.

Tämä opinnäytetyön aihe kiinnostaa minua, koska työ tehdään oman kotiseutuni yritykselle ja haluan sitä kautta olla mukana kehittämässä paikallista toimintaa sekä tuotteita. Työ on hyödyllinen toimeksiantajalle, koska tällä hetkellä Sahanlahdessa ei ole erillistä juomalistaa ja erilaisille juomasekoituksille olisi kysyntää.

Opinnäytetyö on toteutettu toiminnallisena tuotekehitystyönä. Opinnäytetyön teoriaosuus koostuu tuotekehityksestä ja sen vaiheista, aistinvaraisesta arvioinnista, juomasekoituksista ja niiden valmistustavoista sekä villiyrttien ja villimarjojen käytöstä ennen ja nykyään. Työn toteutukseen kuuluu juomasekoitusten ja juomalistan suunnittelu, aistinvarainen arviointi ja valmiiden juomasekoitusten hinnoittelu ja katelaskenta. Opinnäytetyön tuotoksena raportin lisäksi laadittiin yhden juomalistan sijaan kaksi listaa: toinen talvisesongille ja toinen kesäsesongille sekä juomasekoitusten valmistusohjeet henkilökunnalle.

2 TYÖN TAUSTA JA TAVOITE

2.1 Työn tausta

Tausta opinnäytetyön aiheeseen tulee omasta kiinnostuksestani sekä halusta tukea ja kehittää kotikuntani yritystä ja sen tuotteita. Olen kiinnostunut erilaisen juomasekoitusten kehittamisestä ja eri ainesosien ja makujen yhdistämisestä. Halusin tehdä ajankohtaisen opinnäytetyön ja suunnitella trendikkäitä ja erilaisia juomasekoituksia hyödyntäen luonnosta saatavia raaka-aineita. Ehdotin aihetta itse Sahanlahti Resortin omistajalle, joka oli innokas tekemään yhteistyötä. Haluan opinnäytetyöni kautta kehittää ammatillista osaamistani ja perehtyä enemmän juomasekoitusten valmistamiseen ja tuotekehitykseen sekä oppia mitä työvaiheita tuotekehitykseen kuuluu.

Alun perin työn tarkoituksena oli kehittää juomalista kesäsesongille 2018 hyödyntäen villiyrtejä, mutta työn toteutuksen ajankohdan siirtyminen syksyyn 2017 vaikeutti suunnitelman toteutumista, koska vihreiden villiyrteiden kasvu-kausi on parhaimmillaan alkukevästä kesään. Syksyllä villiyrteiden tarjonta on suppea, joten juomasekoituksiin on valittu sesonkiajan tarjoamia raaka-aineita, kuten mesiangervoa, puolukoita, mustikoita, karpaloita, variksenmarjoja, katajanmarjoja ja kuusenhavuja.

2.2 Työn tavoite

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kehittää puumalalaiselle matkailukeskukseen, Sahanlahti Resortille käyttöön tuleva, toimeksiantajaa hyödyttävä ja liikeideaan sopiva, monipuolinen juomalista. Juomasekoituksissa hyödynnetään lähiluonnosta saatavia raaka-aineita, kuten villiyrtejä ja marjoja sekä kotimaisia ja jo ravintolan valikoimissa olevia alkoholituotteita esimerkiksi giniä, vodkaa, koskenkorvaa ja jaloviinaa sekä mahdollisesti pienyritysten alkoholituotteita. Muita tavoitteita ovat myynnin lisääminen sekä oman osaamisen ja ammattitaidon edistäminen. Tutkimuskysymyksiä tässä työssä ovat: miten luonnon antimista saadaan toimivia ja maistuvia makuyhdistelmiä ja miten juomalista toteutetaan, että se palvelee yrityksen liikeidea ja hyödyttää työnantajaa.

Juomalistan tavoite on mukailla Sahanlahti Resortin liikeidean arvoja, joihin liittyy vahvasti laadukkaat lähituotteet, pientuottajat, paikallisuus, puhdas luonto sekä paikan historian vaaliminen. Tavoitteiden toteuttamiseksi on otettava huomioon yrityksen liikeidea ja asiakaskunta. Juomasekoituksia suunniteltaessa on kuunneltava ja otettava huomioon työn toimeksiantajan toiveet ja vaatimukset varsinkin, kun Sahanlahti Resortissa ei ole aikaisemmin ollut virallista juomalistaa käytössä. Uutta juomalistaa myyntivälineenä on vaikea arvioida, mutta listasta on tehtävä sellainen, että se säilyttää vähintään saman arvon myynnissä kuin aikaisemminkin. Asiakasnäkökulmasta juomalistan ainetlaatuiset ja luonnon läheiset juomasekoitukset herättävät uteliaisuutta ja mielenkiintoa. Juomasekoitus on asiakkaalle elämys, eli kokonaisvaltainen aistikokemus ja sen raaka-aineet, eettisyys ja kotimaisuus luovat tunnearvoa.

Juomalistan juomasekoitukset hinnoitellaan niin, että katetuotto on kannattava ja yrityksen muiden tuotteiden hintaan sopiva. Valmiin opinnäytetyön tuotoksena on raportin lisäksi juomalista ja juomien reseptiikka ja valmistusohjeet henkilökunnalle.

2.3 Työssä käytetyt menetelmät

Tässä opinnäytetyössä käytettyjä menetelmiä ovat tuotekehitys, juomalistan suunnittelu ja kehittäminen sekä kehitettyjen juomasekoitusten aistinvarainen arviointi. Tämä opinnäytetyö koostuu teoriaosuudesta ja työn toteutuksesta ja työn tuloksien arvioinnista. Aistinvaraista arviointia käytetään työssä kehittelemieni juomasekoitusten arviointiin. Juomasekoitusten maistatustilanteessa pyydän arvioijia täyttämään arviointilomakkeen (ks. liite 1) jokaisesta juomasekoituksesta.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tutkimuskäytäntöjä käytetään väljemmässä merkityksessä kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä. Tämän opinnäytetyön aistinvaraisen arvioinnin kyselytutkimus on suoritettu laadullisena eli kvalitatiivisena tutkimuksena. Laadullisessa tutkimusmenetelmässä aineistoa kerätään suorittamalla lomake- tai teemahaastattelu yksilöille tai ryhmille. Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei ole aina välttämätöntä analysoida kerättyä aineistoa yhtä tarkasti ja järjestelmällisesti kuin tutkimuksellisissa opinnäytetyöissä.

(Vilka & Airaksinen 2004, 9, 38, 57) Laadullisen tutkimuksen avulla saan parhaiten kerättyä sen tiedon, mistä hyödyn eniten juomasekoitusten tuotekehityksessä ilman, että kaikkia saatuja tuloksia täytyisi analysoida tarkasti.

Tämän opinnäytetyön teoriaosuus keskittyy tuotekehitykseen, sen tarkoitukseen ja suunnitteluun sekä siihen liittyviin työvaiheisiin. Tuotekehityksestä ja sen työvaiheista kerrotaan työssä tarkemmin luvussa 3 ja aistinvaraisesta arvioinnista luvussa 6.1. Teoria ja työn toteutus ovat työssä omina lukuina, mutta osa työn toteutuksesta ja sen työvaiheista on liitetty teorian rinnalle.

2.4 Toiminnallinen opinnäytetyö

Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen työ. Ammatillisessa kentässä toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä. Alasta riippuen se voi olla esimerkiksi ammatilliseen käytäntöön suunnattu ohje, ohjeistus tai opastus. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tapahtuma, tuote, ohjeistus tai opastus on aina tehty jollekin tai jonkun käytettäväksi, koska tavoitteena on joidenkin ihmisten osallistuminen toimintaan, tapahtumaan tai toiminnan selkeyttäminen esimerkiksi ohjeistuksen tai oppaan avulla. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tutkimuskäytäntöjä käytetään väljemmässä merkityksessä kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä. (Vilka & Airaksinen 2004, 9, 38) Tämän opinnäytetyön tuotoksena ovat juomalista sekä juomien valmistusohjeet henkilökunnalle. Opinnäytetyöhön ei kuulu Sahanlahti Resortin henkilökunnan kouluttaminen juomasekoitusten valmistukseen, koska valmistusohjeista tulee selkeät, jotta jokainen työntekijä osaa valmistaa juomasekoitukset itsenäisesti.

Vilkan ja Airaksisen mukaan (2004, 53) opinnäytetyön tavoitteena on kehittää tuote, joka erottuu edukseen muista vastaavanlaisista tuotteista. Tuotteen tai tuotteiden tulisi olla siis yksilöllisiä ja persoonallisia. Harvemmin, alasta riippuen, opinnäytetyönä tehty tuote päättyy myyntiin, mutta koska se on tämän työn yksi tavoitteista, on hyvä tehdä ratkaisuja myös myynnillisestä näkökulmasta. Opinnäytetyön ensisijaisia kriteereitä kuitenkin ovat tuotteen uusi muoto ja ulkonäkö, käytettävyys kohderyhmässä ja käyttöympäristössä, tuotteen houkuttelevuus, selkeys, informatiivisuus sekä johdonmukaisuus (Vilka & Airaksinen 2004, 53).

2.5 Toimeksiantaja Sahanlahti Resort

Sahanlahti Resort on puumalalainen, maineikas matkailukeskus, joka toimii kulttuurihistoriallisessa sahaympäristössä Saimaan rannalla. Sahanlahdessa palvelee kolme ravintolaa: Ravintola Koskivahti, Rantamakasiini sekä Elämysravintola Pajapirtti. Ravintola Koskivahti tarjoaa aamiaista, brunssia, juhla-menunia ja à la carte -annoksia, joissa kaikissa on käytetty laadukkaita lähituotteita sekä entistä enemmän myös luomua. Kartanomainen rakennus on ollut alkujaan Sahan omistajan virka-asunto ja kirjailija Elsa Heporaudan synnyinkoti. Kesäravintola Rantamakasiini sijaitsee nimensä mukaisesti aivan Saimaan rannalla ja se tarjoaa lähellä tuotetuista raaka-aineista valmistettuja luomuburgereita sekä ”fish & chips” annoksia. Elämysravintola Pajapirtti on avoinna ympäri vuoden erilaisille ryhmille tilauksesta. Keskellä ravintolaa sijaitsee avotulisija, jonka äärellä muun muassa loimutetaan paikallista Puumalan lohta sekä paistetaan nuotiolettuja. Sahanlahden eettisiä ajatuksia ja arvoja ovat muun muassa ekologisuus, lähituotteet, luomu, laatu sekä pientuottajien puhtaat raaka-aineet. (Sahanlahti Resort.)

Sahanlahti tarjoaa ruoan lisäksi myös historiaa ja Sahanlahden henkeä kunnioittavia, erilaisia majoitusvaihtoehtoja. Vaihtoehtoina ovat Väentupajärvenranta-hotelli, modernit villat ja perinteikkäät aittamajoitukset. Veneilijät ja asuntoautoilijat voivat yöpyä vierasvenesatamassa ja caravan-alueella. (Sahanlahti Resort.)

Sahanlahden historiallisessa kulttuurimaisemassa järjestetään paljon juhlia, kuten häitä, syntymäpäiviä ja muita perhejuhlia. Juhlien lisäksi on mahdollista varata Sahanlahden ympäristö kokonaisuudessaan erilaisiin yritystilaisuuksiin tai kokouksiin. Räätelöidyt palvelut, majoitustilojen 60 henkilön kapasiteetti, persoonalliset tilat sekä paikan päällä valmistettu lähiruoka houkuttelevat erilaisia asiakasryhmiä ympäri vuoden. Sahanlahden ympäristössä on monipuolisesti aktiviteetteja lomalaisille ja muille asiakkaille. Rantapallokentän ja tenniskentän lisäksi on mahdollisuus harrastaa vesiurheilua, kalastusta ja pilkkimistä, soutua, retkeilyä, luistelua sekä hiihtämistä. Aktiviteetteja löytyy vuoden ympäri, joten asiakkaita riittää Sahanlahdessa myös talvisin. (Sahanlahti Resort.)

Sahanlahden historiaa

Sahanlahti on vanha sahayhdyskunta, joka syntyi 1740-luvulla perustetun, mutta nykyisin jo hävinneen, vesisahan ympärille. Kyseessä on yksi Saimaan alueen vanhimmista sahalaitoksista ja siitä käytettiin Puumalassa nimeä Miettulan saha ja maakunnassa nimitystä Puumalan ruukki. Sahanlahden maisemissa sahatoimintaa harjoitettiin lähes 200 vuotta, kunnes alueen viimeinen saha purettiin vuonna 1936. Vanha vesisaha sijaitsi Sahanlahden aluetta halkovassa koskessa ja vielä tänäkin päivänä sen olemassaolosta muistuttaa raunioiden ohella koskessa oleva vanha uittoränni. Nykyinen vastaanotto- ja ravintolarakennus on aikanaan rakennettu sahanvalttarin eli työnjohtajan taloksi. Sahatyöläiset perheineen asuivat mökeissä, jotka olivat rakennettu kosken molemmin puolin. Sahanvalttarin talon ja siihen kuuluvien ulkorakennusten lisäksi alkuperäisestä asutuksesta on jäljellä nykyinen museo ja kosken toisella puolella sijaitseva Jallun tupa. Sahanlahden puutavarakuljetuksia varten rakennettiin vuonna 1907 rautarunkoinen höyrylaiva S/S Wenno. Tänä päivänä kunnostettu Wenno tekee tilausristeilyjä kesäisin, jotta laiva säilyisi toimintakunnossa ja höyrylaivakulttuuri sekä historia eläisivät vireänä. (Sahanlahti Resort.)

Suomalainen kirjailija, moninainen kulttuurivaikuttaja ja Kalevalaisten naisten sekä Kalevala Korun perustaja, Elsa Heporauta syntyi Puumalassa, Sahanvalttari Johan Koposen tyttärenä. Elsa vietti lapsuutensa sekä omat häänsä Sahanlahden maisemissa ja Ursula Keivaara-nimisissä kirjoissaan hän kertoo lapsuusmuistoistaan Puumalassa. Vielä nykypäivänäkin Sahanlahden kulttuurihistoriallisesti arvokas miljöö henkii menneiden aikojen tunnelmaa. (Sahanlahti Resort.)

3 TUOTEKEHITYS

3.1 Tuotekehityksen tarkoitus

Tuotekehitys on tuotesuunnitteluun liittyvää toimintaa, jonka tavoitteena on kehittää uusi tuote tai parantaa jo olemassa olevaa tuotetta. Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi, jota kaikki yritykset tarvitsevat, koska jokaisella tuotteella

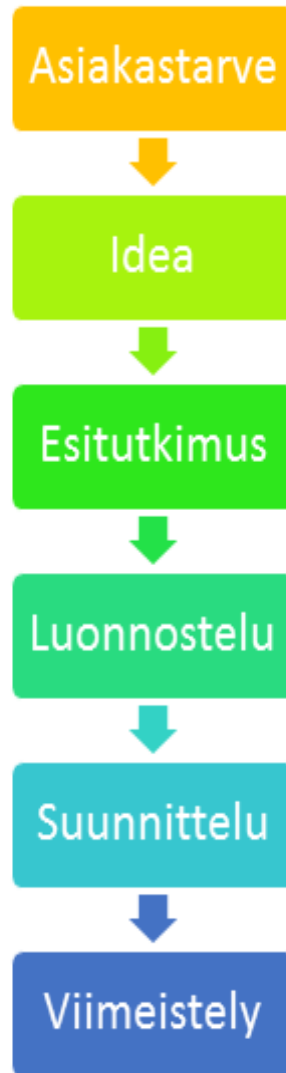
on jokin tietty ikä. Tuotteen elinikä on aika, jona tuotetta valmistetaan ja markkinoidaan. Erilaisten tuotteiden elinkaaret vaihtelevat muun muassa kausien ja sesonkien mukaan. Ilman tuotekehitystä tuotteet vanhenevat, eivätkä mene enää kaupaksi. (Jokinen 2001, 9, 14; Kämppi 2014, 13.)

Tuotekehitys on prosessi, joka syntyy asiakastarpeesta. Tarve synnyttää ideoita vanhojen tuotteiden parantamisesta tai uusista tuotteista. Tuotekehityksen avulla pystytään karsimaan vanhoja, kilpailukykyä menettäneitä tuotteita. Etukäteen tuotekehitysprosessin kulkua ei voida ennustaa, mutta on olemassa erilaisia tuotekehitysprosessimalleja, joiden mukaan tuotekehitysprosessi kulkee. Tuotekehityshanke voidaan jakaa neljään vaiheeseen: käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. (Jokinen 2001, 9, 14; Kämppi 2014, 13.)

Tuloksellisessa tuotekehityksessä on otettava huomioon monen eri tekijän vaatimukset, kuten tuotannon, markkinoinnin ja kilpailutilanteen vaatimukset. Kun uutta tuotetta luodaan, tavoitteena on, että yritys pystyy toteuttamaan liiketoimintaansa kannattavasti, säilyttämään markkina-asemansa ja varmistamaan toimintansa jatkuvuuden. (Jokinen 2001,9,14; Kämppi 2014, 13.)

3.2 Tuotekehityksen työvaiheet

Välimaan ym. mukaan (1994, 25–31) tuotekehitysprosessiin kuuluu neljä päävaihetta, jotka ovat esitutkimus, tuotteen luonnostelu, tuotesuunnittelu ja viimeistely (ks kuva 1). Viimeistelyvaiheeseen kuuluu myös tuotannon esivalmistelu, tuotanto ja myynti. Kun tarpeesta syntyy idea, aletaan tehdä esitutkimusta, jonka avulla selvitetään tulevan tuotteen ominaisuudet, markkinat, tuotantomahdollisuudet, kannattavuus ja riskit. Esitutkimuksen jälkeen aloitetaan tuotteen luonnostelu. Luonnosteluvaiheessa täsmennetään tuotemäärityä, valmistetaan tuotemalleja, testataan, kehitetään ja testataan jälleen. Suunnitteluvaiheessa tuotteelle asetetaan hinta ja lasketaan kannattavuus, sovitaan markkinoinnista ja viimeistellään tuotteen yksityiskohdat. Viimeistelyvaiheessa, tuotannon esivalmistelussa arvioidaan tuotteen menekkiä, tehdään kaikki tarpeelliset hankinnat ja tuotteen lopullinen hinnoittelu sekä mainontasuunnitelma. Kun tuotanto ja markkinointi ovat käynnistyneet, tuote esitellään asiakkaille ja myynti alkaa. (Välimaa ym. 1994, 25–31.)



Kuva 1. Tuotekehitysprosessin työvaiheet Välimaan ym. mukaan (1994, 25)

Jokisen (2001, 14–17) mukaan tuotekehitysprosessi jaetaan neljään toimintavaiheeseen: käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. Ennen tuotekehityshankkeen lopullista toteuttamispäätöstä on selvitettävä muun muassa uuden tuotteen kehittämiskustannukset, markkinointinäkymät sekä saatavat tuotot. Käynnistämisvaihe voi päättyä joko kielteiseen tai myönteiseen kehityspäätökseen, riippuen tuotteen kannattavuudesta. Seuraavissa kappaleissa käydään tarkemmin läpi, mitä eri toimintavaiheet sisältävät.

Käynnistämisvaihe

Uuden tuotekehitysprojektin käynnistämisen edellytyksenä on tuotteen tarve ja mielikuva sen toteutumismahdollisuuksista. Pelkkä tarve ei ole riittävä edellytys tuotekehityksen käynnistämiseksi. Tarve ja sen toteuttamismahdollisuudet voidaan havaita sattumalta tai niitä voi etsiä tietoisesti. (Jokinen 2001, 17–20.)

Tuotekehitystoiminnan tulee olla joustavaa, jotta tuotteelle asetettuja tavoitteita voidaan mahdollisesti muuttaa projektin edetessä. Tuotekehityksen kulku ei aina mene suunnitelmien mukaan ja lopputulos saattaa erota huomattavasti alkuperäisestä suunnitelmasta. Uusien tuotteiden hakemisen tulee olla organisoitua ja systemaattista, eikä tuotekehitystä voida perustaa pelkkiin sattumiin. Tuoteideoiden löytämiseksi tarvitaan tietoa itse yrityksestä ja sen ulkopuolelta, kuten markkinatilanteen analyysistä, asiakaskyselyistä, saaduista tarjouspyynnöistä, alan messuilta ja kilpailijoiden tuotteista. Yrityksen sisältä tarvitaan tietoa muun muassa valmistusmahdollisuuksista, käytettävissä olevista laitteista ja tutkimustiloista, omista ja kilpailijoiden patenteista ja lisensseistä ja yrityksen taloudellisista mahdollisuuksista. Nämä asiat muodostavat yrityksen yritysperiaatin, eli ne voimavarat, joilla yritys pystyy toimimaan. Jos voimavarat eivät ole riittävät, niitä täytyy vahvistaa joko itsenäisesti tai etsimällä yhteistyökumppaneita. (Jokinen 2001, 17–20.)

Tuoteideoiden systemaattisessa etsimisessä on selvitettävä, mitkä ovat yrityksen potentiaalisimmat tuotealueet. Tuotteet, jotka ovat samalla tuotealueella voivat sisältää jotain tunnusomaista, kuten ne täyttävät tietyn toiminnon, toimivat tietyllä toimintaperiaatteella, valmistetaan tietyistä raaka-aineista tai tietyllä valmistusmenetelmällä tai markkinoidaan tietylle asiakaskunnalle. Yrityspotentiaalinen analysointi selvittää kannattavimpia tuotealueita ja yrityksen ulkopuolelta kerätyt tiedot voivat myös antaa suuntaa siitä, millä tuotealueella uusia tuotteita kannattaa suunnitella. (Jokinen 2001, 20.)

Kun etsitään tuoteideoita, voidaan käyttää apuna erilaisia ideointimenetelmiä. Niiden avulla pyritään tuottamaan mahdollisimman paljon erilaisia ratkaisuja ja ideoita. Tuoteideasta laaditaan kehitysehdotus, jossa on kerrottuna kehitettävän tuotteen kuvaus, tekniset ja taloudelliset vaatimukset, käytettävissä oleva kehityspanos sekä aikataulu. Kun yrityksen korkein johto eli tässä tapauksessa tämän opinnäytetyön toimeksiantaja, tekee kehityspäätöksen, alkaa tuotteen luonnosteluvaihe. (Jokinen 2001 20–21.)

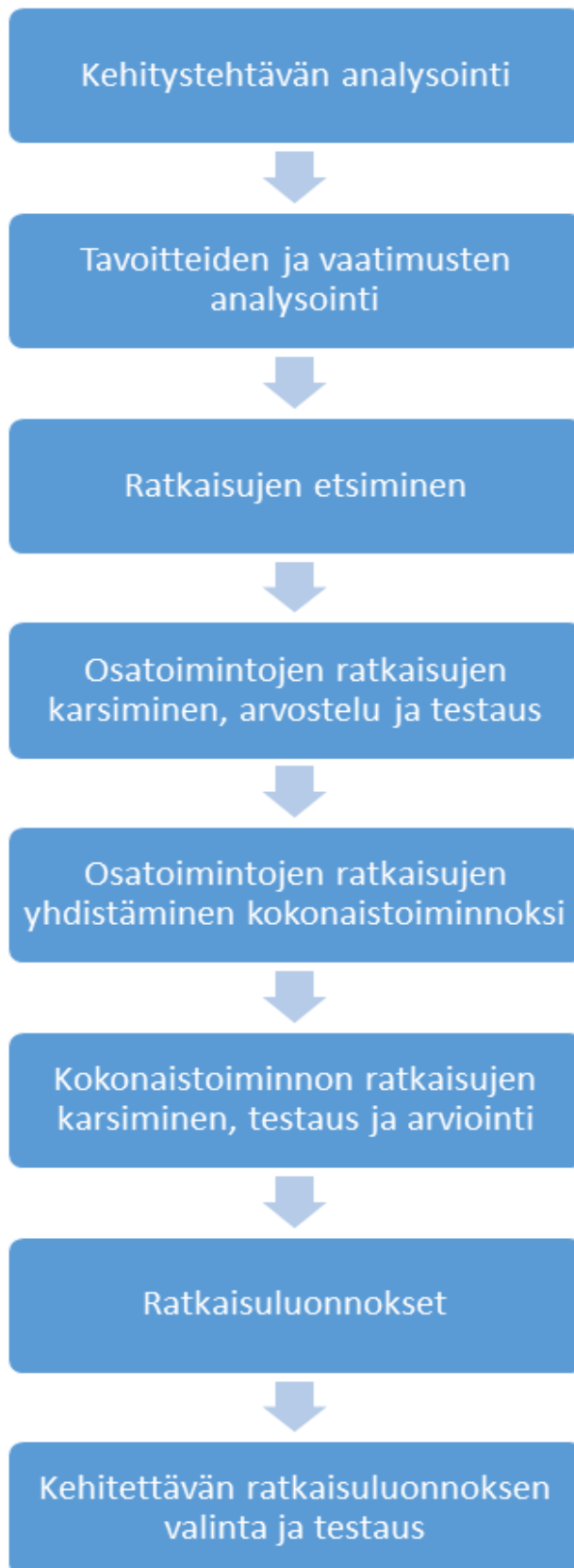
Ideoin ja ehdotin itse toimeksiantajalle juomalistan suunnittelua ja toteutusta opinnäytetyön aiheeksi. Sahanlahti Resortilla ei ole ennestään ollut juomalistoja käytössä, joten tarvetta ja ideaa juomalistojen toteuttamismahdollisuuksista piti hieman etsiä, koska aikaisempaa kokemusta myynnistä ei ollut. Toimeksiantajan kanssa keskustellessa kävi kuitenkin ilmi, että esimerkiksi erilaisiin tapahtumiin tarvittaisiin jotain uusia ja Sahanlahden henkeen sopivia juomia ja juomasekoituksia. Syntyi tarve ja samalla myös mielikuva toteuttamismahdollisuuksista. Tarkkaa suunnitelmaa tuoteprosessin kulusta ei tehty etukäteen. Tekemässäni tuotekehityksessä juomasekoituksille on ominaista esimerkiksi se, että tuotteet eli juomasekoitukset sisältävät jotain villiyrttiä tai –marjaa ja mahdollisuuksien mukaan lähellä tuotettuja tai kotimaisia raaka-aineita.

Luonnosteluvaihe

Tuotekehitysprosessin luonnosteluvaiheessa kehitettävästä tuotteesta etsitään erilaisia ratkaisuluonnoksia. Ensimmäisenä analysoidaan kehitystehtävä, sitten asetetaan tavoitteet ja vaatimukset kehitystyölle ja tuotteelle. Kehitysidea voidaan jakaa osatoiminnoiksi ja jokaiselle toiminnolle etsitään erikseen oma ratkaisu tai toimintoja mietitään kokonaistoimintona, jolle etsitään ratkaisuja. Jos ratkaisuideoita on useita, niitä testataan, karsitaan ja arvostellaan. Jäljelle jääneet osatoimintojen ratkaisut yhdistetään kokonaistoiminnoksi ja sen jälkeen kokonaistoiminnon ratkaisuja karsitaan, testataan ja arvostellaan. Jäljelle jääneistä ratkaisuista tehdään yksi tai useampi ratkaisuluonnos. Valittuja ratkaisuluonnoksia testataan ja sen jälkeen valitaan paras ja sopivin vaihtoehto. Luonnosteluvaihe loppuu, kun jäljellä on yksi ratkaisuluonnos, jota sitten lähdetään kehittämään yksityiskohtaisesti (ks. kuva 2). (Jokinen 2001 21–22.)

Luonnosteluvaiheessa listasin aluksi villiyrttejä ja villimarjoja, sekä raaka-aineita ja makuja joiden kanssa ne sopisivat yhteen. Perehdyin aiheeseen myös käymällä Sahanlahdessa järjestetyllä villiyrttikävelyllä, jota johti kirjailija Tommi Kangas. Luin paljon villiyrteistä, niiden käytöstä sekä erilaisista makuyhdistelmistä keittokirjoista, anniskeluun ja alkoholiin liittyvistä lehdistä (Shaker, Alko-

holit&Ammattilaiset) ja internetin uutisista ja artikkeleista. Kun sopivia makuyhdistelmiä löytyi, aloin kokeilla niitä käytännössä. Tein juomasekoituksista luonnoksia, joita tuli aluksi useita, koska kehitettäviä juomasekoituksia sekä raaka-aineita oli paljon. Osa juomasekoitusten luonnoksista ei toiminut ollenkaan, osaa piti hieman hioa ja muutamasta tuli suoraan ratkaisuluonnos.



Kuva 2. Kulkukaavio luonnostelun työvaiheista Jokisen mukaan (Jokinen 2001, 22)

Kehittämisvaihe

Luonnosteluvaihe päättyy lupaavimman ratkaisuluonnoksen valintaan, jota päätetään suunnitella yksityiskohtaisesti markkinoitavaksi tuotteeksi. Kehittämisvaiheen alussa ratkaisuluonnoksesta tehdään malli, jota tehdessä tulee huomioida sille asetetut vaatimukset ja tavoitteet. Mallin arviointiin käytetään kaikkia mahdollisia näkökulmia ja jos tuotekehityksen tavoite on parannella vanhaa tuotetta, se tulee arvioida samoin kriteerein. Arvostelun aikana ilmenevät mahdolliset heikot kohdat pyritään poistamaan ideoimalla uusia ratkaisumahdollisuuksia, jonka jälkeen jatketaan yksityiskohtien suunnittelua. Kehittämisvaihe päättyy, kun kehitetty malli hyväksytään. (Jokinen 2001, 90–91.)

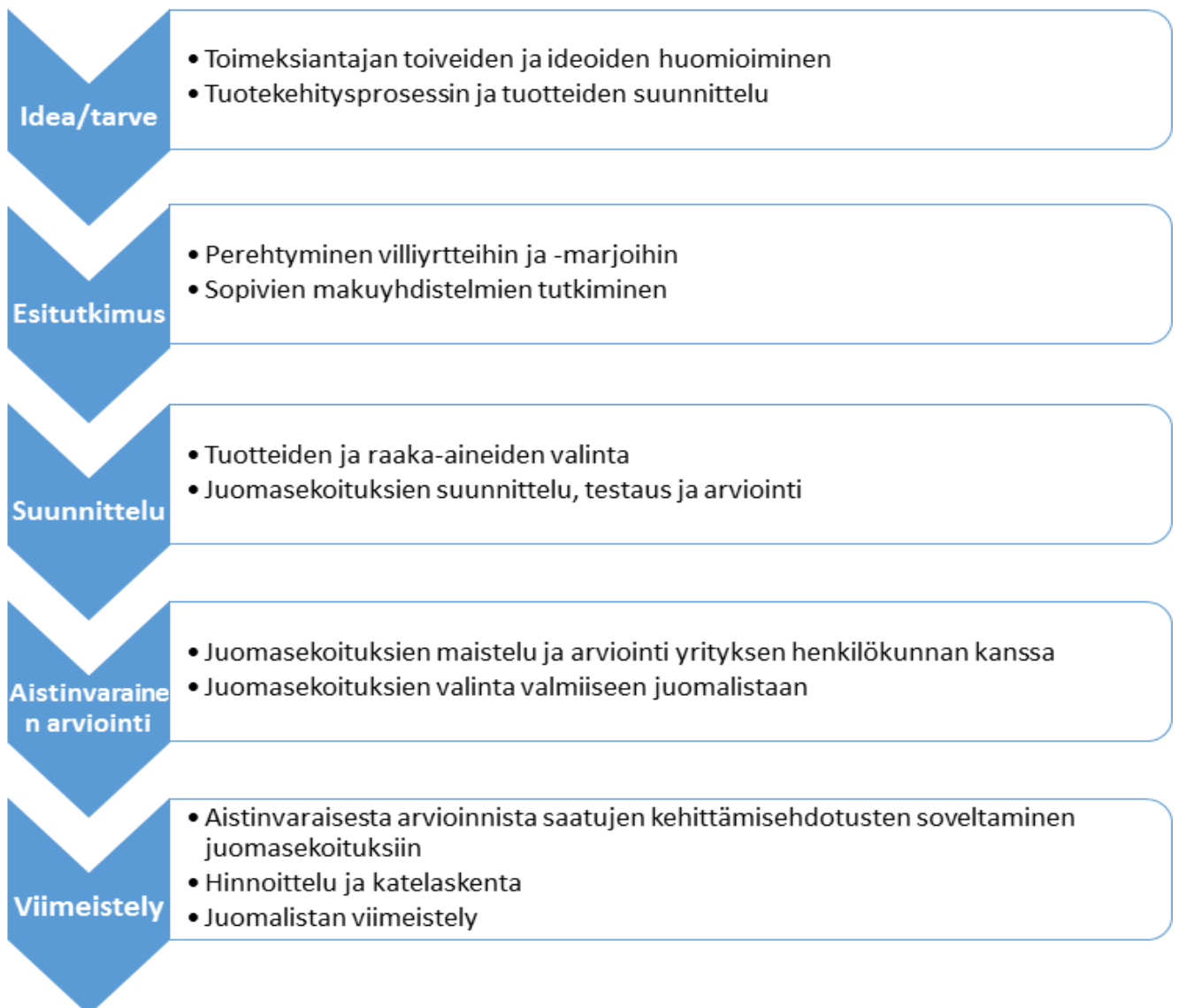
Kehittämisvaiheessa tein kaikki toimivimmat juomasekoitukset oikeisiin laseihin ja oikein mittasuhtein. Pohjana käytettävistä raaka-aineista minulla oli useampi vaihtoehto, joista valitsin parhaat. Tässä vaiheessa maistatin luonnoksiani perheenjäsenilleni sekä ystäväilleni, jotta sain jonkinlaisen käsityksen, onko tuotekehitysprosessini etenemässä oikeaan suuntaan. Jouduin vielä hylkäämään muutaman juomasekoituksen ja parantelemaan muita.

Viimeistelyvaihe

Viimeistely on työvaihe, jossa kehitellystä tuotteesta tehdään tarkat selitykset, piirustukset ja käyttöohjeet, joita tarvitaan tuotteen valmistamiseen ja käyttämiseen. Tässä työvaiheessa päätetään lopulliset käytettävät raaka-aineet, valmistustavat ym. Ennen tuotteen valmistuksen aloittamista on varmistettava ohjeistusten ym. toimivuus, selkeys ja laillisuus. Tarvittaessa tuotteesta voidaan valmistaa prototyyppi ja nollasarja. Nollasarjan tarkoituksena on tutkia ja testata valmistusmenetelmiä, joille tuote on tarkoitus tehdä sarjavalmistuksessa. (Jokinen 2001, 96–98.)

Tuotannon alkaminen ei kuitenkaan tarkoita tuotekehityksen täydellistä päättämistä. Tuote vaatii jatkuvaa kehitystyötä, jotta se pysyisi mahdollisimman kauan kilpailukykyisenä. Tuotteen mahdolliset viat, käyttöhäiriöt sekä asiakkaiden palautteet ovat arvokkaita kokemustietoja, joita voidaan hyödyntää myös muiden kehitysprojektien toteutuksissa. (Jokinen 2001, 99.)

Viimeistelyvaiheessa pidin Sahanlahti Resortille maistatustilaisuuden, jossa maisteltiin yhdeksän suunnittelemaani juomasekoitusta. Kahdeksan henkilökunnan jäsentä maisteli juomasekoituksia sekä arvioivat niitä suullisesti ja kirjallisesti aistinvaraiselle arviointilomakkeelle (ks. liite 1). Juomasekoituksista saatujen palautteiden ja kehittämisideoiden pohjalta tein tarvittavat muutokset. Työn toteutuksesta syntyi prosessimalli, jota voi tulevaisuudessa hyödyntää uusien juomasekoitusten ja juomalistan suunnittelussa ja kehittämisessä. (ks. kuva 3).



Kuva 3. Oma tuotekehitysprosessi

4 LUONNON ANTIMET

4.1 Jokamiehenoikeus

Jokamiehenoikeudella tarkoitetaan sitä, että jokaisella Suomessa oleskelevalla ihmisellä on mahdollisuus käyttää luontoa siitä riippumatta, kuka alueen omistaa tai on sen haltija. Suomen luonnossa liikkuminen on sallittua ja melko vapaata, kunhan pysyy poissa piha-alueilta sekä erikseen kielletyiltä alueilta. Jokamiehenoikeuksia noudattaen luonnosta saa kerätä luonnonvaraisia marjoja ja sieniä sekä maahan pudonneita oksia, käpyjä ja terhoja. Maanomistajan lupa tarvitaan, jos halutaan kerätä elävien puiden osia, kuten koivunlehtiä ja -mahlaa, kasvien juuria, sammalta ja jäkälää. Villikasveja kerätessä täytyy myös kunnioittaa luontoa ja sen monimuotoisuuden säilyttämistä. (Ympäristö.fi)

4.2 Villiyrtit

Villiyrtteillä ja villivihanneksilla tarkoitetaan kasveja, puita ja pensaita, jotka kasvavat luonnonvaraisina ja ovat todettu syömiskelpoisiksi. Villiyrtit ovat ekologista lähiruokaa parhaimmillaan. Lisäksi niiden helppo saatavuus, edullisuus, erinomaiset ravintoarvot sekä maku puoltavat niiden käyttöä. Luonnossa liikkumalla oppii uutta ja itse kerätty kasvi tai marja ravitsee kehon lisäksi mieltä. (Villiyrtti.)

Parhaimmillaan yrttien keruu-aika on alkukeväästä alkukesään, jolloin niiden ravintoarvot ja ominaismaku ovat huipussaan. Varsinkin salaattiaineksina käytettynä villiyrttien raikkaus ja suutuntuma on mainio. Villiyrttejä poimimassa on oltava ehdottoman tarkka, jotta juomiin ja ruokiin käytetyt yrtit ja marjat ovat myrkyttömiä. Yrttien kerääminen ja kokeilu kannattaa aloittaa tunnetuimmista ja helpoista yrteistä, kuten koivusta, nokkosesta, horsmasta, mustikasta tai voikukasta. Kasveja kannattaa kerätä kuivalla säällä ja juuri sen verran kerralla, kuin olettaa tarvitsevänsä muutaman päivän aikana. Yleisimmistä yrttien hyötykäyttötavoista on ollut niiden kerääminen ja kuivattaminen teeaineeksi sekä mausteeksi. (Aaltonen & Arkko 1999, 9, 10.)

Villiyrttien käyttö ennen

Sota-aikana villikasveja käytettiin paljon, koska viljellyistä kasveista oli pulaa. Tarvittava työvoima oli sodassa ja lannoitteiden puutteen vuoksi pellot tuottivat huonosti. Kahvin korvikkeena käytettiin voikukanjuurta ja teehen käytettiin esimerkiksi vadelman tai mesiangervon lehtiä korvaamaan oikeaa teetä. Sodan jälkeen kukaan ei halunnut kuullakaan korvikkeista, kunnes 60-luvulla heräsi uusi kiinnostus luonnonkasveihin. Yhtenä syynä siihen oli tiedon leviäminen tuholaismyrkkujen ja maatalouskemikaalien käytöstä ja haittavaikutuksista. Käyttöön haluttiin saasteettomia ruoka-aineita, joihin lannoitteet eivät olleet vaikuttaneet. (Rautavaara 1979, 5–6,11)

Toinen tärkeä tekijä oli rohtoyrttien lääkinällinen käyttö ilman sivuvaikutuksia verrattuna kemikaalisiin lääkeaineisiin, joita lääketiede siirtyi pääasiassa käyttämään. Villikasvien kiinnostavuus lisääntyi edelleen niistä saatujen hyvien tutkimustulosten myötä, jotka ovat todistaneet villikasvit erittäin ravitseviksi ja terveellisiksi. Kivennäis- ja hivenaineet sekä vitamiinipitoisuudet ovat todettu suuremmiksi kuin viljellyillä vihanneksilla. (Rautavaara 1979, 5–6, 11)

Villiyrttien käyttö tänä päivänä

Tänä päivänä kokonaisvaltaisen hyvinvoinnin tavoittelu ja nykyinen superfood-buumi on lisännyt kiinnostusta Suomen alkuperäislajikkeiden laajempaan käyttöön. Myös erilaiset ruokatrendit ja tutkimuksista saadut hyvät tulokset ovat lisänneet tietoisuutta luonnon ravinnon parantavista ja terveyttä edistävästä vaikutuksista. Kansanperinteen tietotaito ja sen mukana kulkevat tarinat sekä käyttökokemukset vahvistavat käsitystä virkistävästä ja hyvää tekevästä luonnon antimista. (Hannus ym. 2017, 8–11.)

Luonnon kasveilla on ennen ollut merkittävä rooli lääkinässä, minkä takia niitä on käytetty enemmän rohdosvaikutuksensa takia kuin ravitsevuuden tai hyvän maun takia. Tänä päivänä villiyrttien ja -vihannesten käyttö on tietoinen ja arvoihin perustuva valinta ja hyvä vaihtoehto tehokasvatetuille yrteille, vihanneksille sekä tuontituotteille. Ilmaston lämpenemisen myötä villikasvien kasvuolosuhteet muuttuvat: vieraslajikkeet valtaavat kasvupaikkoja ja samalla pienentävät alkuperäislajikkeiden elintilaa. Jotkut villikasvit hyötyvät ilmaston lämpenemisestä ja levittyvät pohjoisimmille alueille. (Hannus ym. 2017, 186.)

Tänä päivänä moni ravintola on havainnut villiyrtilt ja villivihannekset loistaviksi raaka-aineiksi erilaisiin ruokiin. Villivihannesten käytöstä on aikaisemmin puutunut tietoa ja taitoa sekä rutiineja. Niiden käyttö vie paljon aikaa ja metsään on lähdettävä itse keräämään, sillä villiyrtejä ei voi ainakaan vielä tilata tukku-kaupasta. Ravintola-alan ammattilaisille villiyrtilt ja -vihannekset tarjoavat ainutlaatuisen mahdollisuuden erottua ja luoda niillä omaleimaista yrityskuvaa. (Tallberg 2012, 18–19.)

4.3 Villiyrtilt ja villimarjat juomasekoituksissa

Villiyrtiltien ja kotimaisten villimarjojen käytöstä ja kokeilusta on tullut yhä suositumpaa erilaisten juomasekoitusten valmistuksessa. Niiden onnistunut käyttö ravintoloiden keittiössä on lisännyt uteliaisuutta myös salin puolella. Asiakkaiden suuri kiinnostus paikallisuuteen ja sen tarjoamiin erikoisuuksiin antaa hyvän mahdollisuuden tuoda sitä esille myös juomasekoituksissa.

Aidolta maistuvat juomasekoitukset syntyvät hyvistä ja tuoreista raaka-aineista. Sesongin mukaisiin satokausiin perustuva raaka-aineiden käyttö on suositeltavaa maun ja laadunkin kannalta. Kotimaiset villiyrtilt ja villimarjat ovat tuoreina herkullisia ja terveellisiä. Suomessa satokausi on lyhyt, mutta sitä on mahdollista pidentää säilöen tuoreista raaka-aineista makuja erilaisiin makusiirappeihin, pyreisiin sekä maustamalla alkoholeja suoraan pulloon. Itse tehdyt siirapit ja pyreet säilyvät hyvinkin pitkiä aikoja. (Issukka & Koskinen 2017, 146, 148)

Tässä työssä juomasekoituksissa on käytetty itsetehtyjä makusiirappeja työn ajankohdan haasteellisuuden sekä suppean satokauden takia. Makusiirapeista ja niiden valmistuksesta sekä käytöstä on kerrottu tarkemmin luvussa 5.4.

5 JUOMALISTA

5.1 Millainen on hyvä juomalista?

Altia Akatemia valmentajan, Mikael Karttusen mukaan hyvä juomalista ei ole klassikkodrinkkien hakuteos, vaan sesongeittain uusiutuva ja omatakeinen,

korkeintaan 10 juomasekoituksen lista, jonka jokaisella juomalla luodaan ha-
luttua imagoa. Hyvän listan tärkeimpiä elementtejä ovat sen helppolukuisuus,
selkeys ja se, että juomalista vetoaa asiakkaan tunteisiin. Juomasekoitusten
jaottelu voi olla hauska toteutettu ja siihen liittyy myös selkeä juomatyyppien
kommunikointi ja hinnoittelu, sekä oikeanlainen kuvitus. (Karttunen 2014.)

Juomalistan suunnittelussa ja toteutuksessa on tärkeää, että lista on useam-
man henkilökunnan jäsenen suunnittelema, jotta useampi työntekijä osaa val-
mistaa juomasekoituksia sujuvasti. Jos kokonaisen listan suunnittelee vain
yksi ihminen, juomasekoitusten valmistaminen voi tuottaa ongelmia muille
henkilökunnan jäsenille. Juomasekoitusten suunnittelussa kannattaa myös ot-
taa huomioon raaka-aineiden sisäänostohinnat. Juomasekoituksia on kuiten-
kin tarkoitus myydä hyvällä katteella, joten raaka-ainehankinnat kannattaa
miettiä tarkkaan. (Karttunen 2014.)

Tässä opinnäytetyössä juomasekoitusten suunnittelussa ja valmistamisessa
on otettu huomioon se, että jokaisen työntekijän olisi helppo valmistaa jokai-
nen juomasekoitus. Juomasekoitusten valmistusohjeet ovat kirjoitettu selke-
ästi ja niiden valmistaminen on suunniteltu mahdollisimman helpoksi ja yksin-
kertaiseksi. Valmiista juomalistoista talvilista sisältää kaksi juomasekoitusta ja
kesälista viisi erilaista juomasekoitusta. Juomalistat ovat selkeälukuisia ja so-
pivat ulkonäöltään sekä kuvitukseltaan yrityksen teemaan.

Kenelle juomalista on tarkoitettu?

Juomalistaa suunnitellessa on otettava huomioon kohderyhmä. Juomia kehi-
tellessä on muistettava se, että henkilökunnan mieltymyksillä ja ei ole mitään
merkitystä listan kokoamisessa. Listaa ei tehdä henkilökuntaa varten vaan ai-
noastaan vieraita eli asiakaskuntaa varten. On tärkeää miettiä, millainen on
ravintolan tai baarin asiakaskunta ja minkälaisista tuotteista he voisivat naut-
tia. Jokaisen kehitetyn juoman kohdalla voi pysähtyä miettimään, kuka ravinto-
lan tunnetusta asiakaskunnasta joisi kyseisen juomasekoituksen. Jos vastaus
on, ei kukaan, juomasekoituksen voi suosiolla unohtaa. (Karttunen 2014.)

Sahanlahti Resortin asiakaskunta koostuu suurimmaksi osin aikuisista, juhla- ja yritystilaisuusvieraista, turisteista sekä lomailijoista. Kehittelemäni juomalistat sopivat hyvin aikuiseseen makuun, mutta listoilta löytyy myös nuorille sopivia juomasekoituksia.

5.2 Juomasekoitukset

Juomasekoituksissa on monta puolta ja niiden valmistamista voi verrata gastronomiaan. Siinä missä ruoka-annos voi olla yksinkertaisimmillaan keitetyt perunat ja pihvi, on juomasekoitus yksinkertaisimmillaan jonkin alkoholi, jota on jatkettu jollain pidentäjällä. Juomasekoitusten valmistaminen voi olla rajoja rikkovaa, mutta useimmissa tapauksissa se on yksinkertaista. (Issukka & Koskinen 2017, 129.)

Kaikki juomasekoitukset voidaan systemaattisesti jakaa eri ryhmiin useammasta lähtökohdasta, esimerkiksi: käyttötarkoituksen perusteella (Before Dinner ja After Dinner), lämpötilan perusteella (kuumat ja kylmät juomasekoitukset), kokonsa perusteella (lyhyet ja pitkät juomasekoitukset), perusalkoholinsa perusteella (gini-, viski-, rommi- jne. pohjaiset juomasekoitukset) ja koostumuksen eli rakenteen perusteella. Sekoitettuja juomia valmistetaan ravistamalla, hämmentämällä tai rakentamalla. (Siikarla 1989, 14, 44.)

Juomasekoituksien tekemisen peruspilarit ovat yleisimmin alkoholi, jäistä sulava vesi, jokin makea ja jokin hapan. Juomasekoitusta valmistaessa tai suunnitellessa täytyy päättää, haluaako juomasta makean, alkoholisen, kevyen vai happaman. Näiden neljän erityylisten juoman tekeminen onnistuu muuttamalla juoman neljän peruspilarin suhdetta keskenään. Tärkeintä on pyrkiä pitämään kaikki nämä elementit juomassa, koska muuten kokonaisuus jää usein vajaaksi ja juomasekoituksen maku voi olla tunkkainen tai liian makea. Monet erilaiset juomasekoitukset perustuvat tiettyihin perusresepteihin. Kun tarkoituksena on luoda tasapainoinen juomasekoitus, on helpointa lähteä liikkeelle ammattilaisten suosimista juomasekoitustyypeistä. Koko maailman juomasekoituksista suurimman osan voi jakaa highball-, sour-, collins- ja martini- resepteihin. Lisää erilaisia juomasekoitustyyppisiä löytyy enemmänkin, mutta näillä perustyypeillä pääsee jo pitkälle. (Issukka & Koskinen 2017, 129, 137, 144.)

5.3 Valmistustavat

Kaikkien viilennettyjen juomien valmistustavassa on yleensä sama perustavoite: saada juomasekoituksen ainesosat sekaisin ja viilentää juoma kylmäksi. Eri tekniikoilla voidaan vaikuttaa lisäksi juoman ulkonäköön, kuten kirkkauteen, ilmavuuteen ja täyteläisyyteen. Issukan ja Koskisen mukaan (2017, 161–167) juomasekoituksia valmistetaan:

Ravistamalla (shake, mix)

Ravistamista käytetään juomiin, jotka sisältävät runsaasti sokeria, kuten liköörejä, siirappeja ja mehuja sekä juomiin, jotka sisältävät muna, maitoa tai kermaa. Ravistaminen on paras tapa tehokasta sekoittamista ja viilentymistä tarvitseville juomille. Ravistimina voidaan käyttää kolmiosaista metalliravistinta tai kaksiosaista Boston shakeria, jossa on metalli- ja lasiosa ja jota ammattilaiset suosivat. Ravistimeen mahtuu 1–3 juomasekoitusta, jolloin jäillä on tilaa liikkua ja viilentää ainesosia. Juoma siivilöidään jäillä tai jäämurskalla täytettyyn lasiin ja lisätään tarvittaessa pidentäjä esimerkiksi mehu tai limonadi tai muu hiilihappoinen juoma. (Issukka & Koskinen 2017, 161–167.)

Ravistamalla tehty täydellinen juomasekoitus on mahdollisimman kylmä ja ravistuksen aikana jäistä sulanut vesi on avannut makuja kuitenkin vetistämättä tai latistamatta juomasekoitusta. Tärkeää juomasekoitusten valmistamisessa on käyttää hyvänlaatuisia, kuivia jäitä. (Issukka & Koskinen 2017, 161–167.)

Hämmetämällä (stir)

Hämmetämistekniikkaa käytetään juomissa, joissa on vähän sokeria sisältäviä ainesosia tai pelkästään alkoholeja ja jotka ovat aperitiivyyppisiä juomasekoituksia. Hämmetäminen sopii kirkkautta ja läpikuultavuutta tavoiteltaviin juomasekoituksiin. Viineillä on taipumus sumentua ravistettaessa. Sekoituslaseihin laitetaan jäitä ja alkoholit mitataan päälle, baarilusikalla hämmennetään ja pyöräytellään, kunnes juoma on viilentynyt. Lopuksi juoma siivilöidään viilennettyyn lasiin. (Issukka & Koskinen 2017, 161–167.)

Rakentamalla (build)

Rakentaminen on helppo ja nopea juomasekoitusten valmistustapa. Lasi täytetään jäillä, joiden päälle alkoholi mitataan ja lopuksi juoma pidennetään mehulla tai hiilihapollisella juomalla. Juomasekoitus pyöräytetään baarilusikalla pohjan kautta sekoittaen ja viilentäen samalla juoman. (Issukka & Koskinen 2017, 161–167.)

Murskaamalla (mudding)

Murskaamisessa on ideana puristaa mehua hedelmistä ja marjoista nuijaa käyttäen sekä hiertää makua mausteista, kukista ja yrteistä. Raaka-aineita painellaan, että mehu ja maut irtoavat. Painelu on tehtävä varovasti, ettei raaka-aine muutu kitkeräksi. Juoman valmistamista jatketaan mittaamalla muut aineet sekä jäämurska lasiin. (Issukka & Koskinen 2017, 161–167.)

Blenderillä sekoittaen

Blenderillä valmistetaan juomasekoituksia, joihin halutaan pirtelömäinen koostumus. Parhaiten toimivat marjat ja hedelmät yhdistettynä alkoholeihin, kuten vaaleisiin rommeihin, giniin, vodkaan tai likööreihin. Blenderiin laitetaan hedelmiä tai marjoja sekä alkoholi ja täytetään jäämurskalla nesteeseen pintaan asti. Valmiin juoman koostumus on paksu, mutta kuitenkin pillillä juotava. (Issukka & Koskinen 2017, 161–167.)

5.4 Makusiirapit

Juomiin on helppo tuoda vaihtelua esimerkiksi hilloilla ja mehuilla. Hävikin minimoimisen lisäksi tuotteista syntyviin kuluihin on helppo vaikuttaa pienillä valinnoilla. Esimerkiksi sokerisiirappi maksaa tukussa seitsemän euroa, mutta itsetehtynä siirappi syntyy nopeasti ja edullisesti. (Vainio 2016, 25.)

Tuoreiden raaka-aineiden yleistyessä aidot maut korvasivat juomasekoituksissa keinotekoiset siirapit, pyreet ja esanssit. Nykyään juomasekoituksia tila-

nessa on enemmän normi kuin poikkeus, että juomassa maistuu tuoreet ja aidot maut. Tuoreuteen liittyy myös satokausiin perustuvien raaka-aineiden käyttö, esimerkiksi keväisin raparperi ilmestyy moniin juomalistoihin. Suomen satokauden lyhyys ei täysin mahdollista ympärivuotiseen, kotimaisten raaka-aineiden käyttöön, mutta eipä sille tarvetta olekaan. Juomalistan vaihtelevuus ja kyky uusiutua on tärkeä ominaisuus hyvässä juomalistassa. (Issukka & Koskinen 2017, 146.)

Tuoreiden, kotimaisten raaka-aineiden maut saadaan säilymään pidempää sekoittamalla niistä erilaisia siirappeja ja pyreitä. Oikein säilytettyinä ne säilyvät pitkiäkin aikoja. Kotitekoinen makusiirappi koostuu yksinkertaisuudessaan sokerista, vedestä ja halutusta mausta. (Issukka & Koskinen 2017, 148.)

Tässä opinnäytetyössä juomasekoituksissa on käytetty villiyrtejä ja villimarjoja suurimmaksi osaksi itsetehtyjen makusiirappien muodossa, niiden helppokäyttöisyyden, säilyvyyden, edullisuuden ja yksinkertaisuuden takia. Eri makuisia makusiirappeja voi käyttää monipuolisesti erilaisissa juomasekoituksissa ja säilyvyyden ansiosta niitä voidaan käyttää villiyrteiden saatavuuden ulkopuolella, ympäri vuoden. Työssä käytettyjen, itsetehtyjen makusiirappien ohjeet löytyvät liitteistä 2–8.

6 TYÖN TOTEUTUS

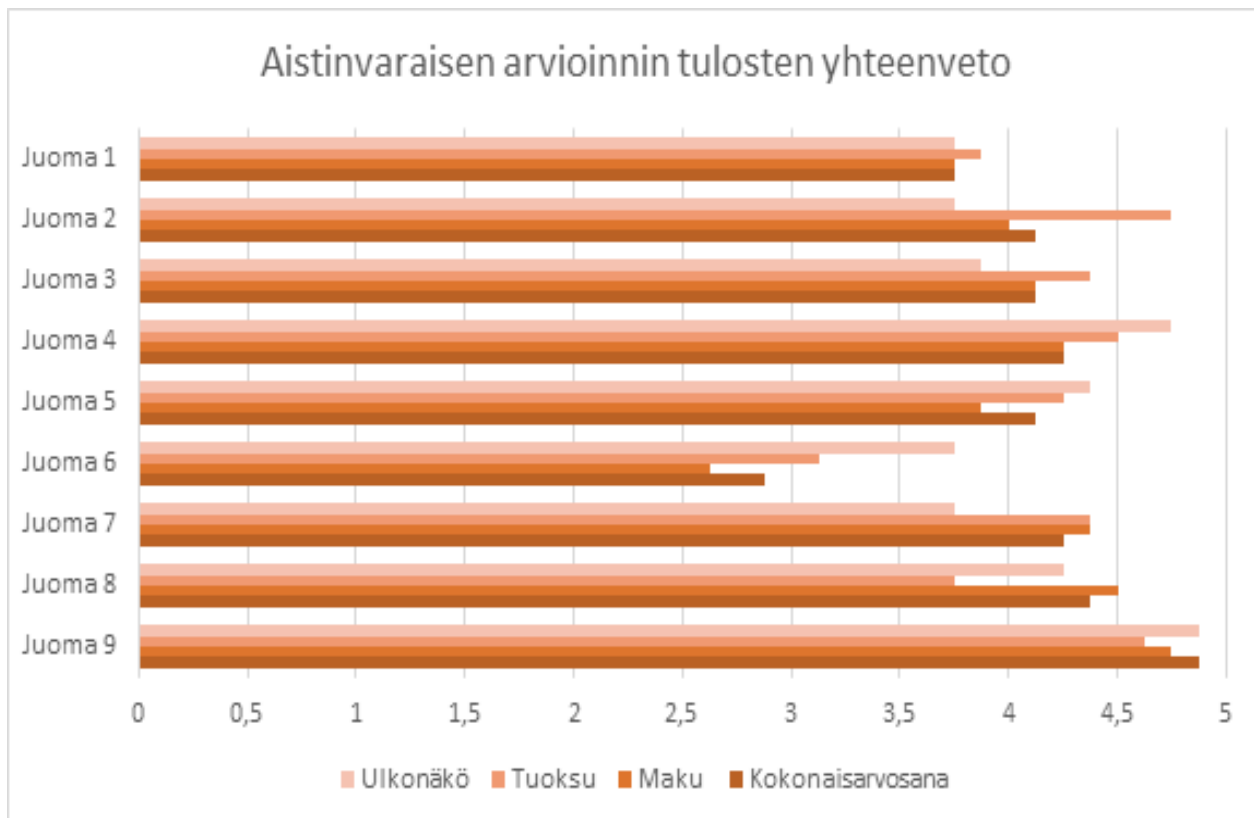
6.1 Aistinvarainen arviointi

Elintarvikealalla aistinvaraista arviointia käytetään usein osana tuotekehitystä. Aistinvarainen arviointi on tärkeä osa uuden tuotteen kehittämisessä. Myyntiin kehitettävien elintarvikkeiden tulee olla muun muassa kilpailukykyisiä sekä miellyttävän makuisia. Aistinvaraisessa arvioinnissa ovat kaikki ihmisen aistit käytössä eli näkö, haju, maku, tunto ja kuulo. Havainnointia tapahtuu seuraavista ominaisluokista: ulkonäkö, aromi eli haju, flavori eli maitto, rakenne ja lämpötila. Elintarvikkeiden ominaisuudet vaikuttavat aistien tärkeysjärjestykseen niitä tutkiessa. Juomien arvioinnissa hallitseviksi ominaisuuksiksi katsotaan aromi sekä flavori, mutta esimerkiksi hedelmissä ulkonäkö on tärkein. (Tuorila & Appelbye 2005, 17, 20, 55, 205, 207, 210.)

Aistinvaraisen mittauksen kohteet voidaan jakaa laboratoriomittauksiin ja mieltymysmittauksiin. Laboratoriomittauksissa toimii koulutettu raati ja mieltymysmittaukset tehdään kuluttajatutkimuksilla. Tässä opinnäytetyössä käytettävän mieltymystutkimuksen tarkoituksena on selvittää tuotteiden hyväksyvyyttä eri tilanteissa ja kuluttajien keskuudessa. Mieltymystä kuvaavia käsitteitä käytetään paljon ja ne ovatkin joskus toistensa synonyymeja. Täsmälliseen ilmaisuun pyrkiminen kuitenkin vakiinnuttaisi käsitteistöä. (Tuorila & Appelbye 2005, 17, 20, 55, 205, 207, 210.)

Aistinvaraista tutkimusta tehdessä tutkijaa kiinnostaa tuotteen hyväksyntä sekä miellyttävyys muihin tuotteisiin verrattuna. Hyvät mieltymisarviot eivät kuitenkaan takaa tuotteen menestystä. Laadukas aistinvaraisesti hyväksytyksi tullut tuote on sen menestyksen edellytys. Mieltymystesteihin valitut arvioijat valitaan yleensä nykyisistä tai potentiaalisista kuluttajista, työpaikan työntekijöistä, sattumanvaraisesti tavoitetuista henkilöistä tai markkinatutkimuslaitoksen kuluttajaraatiin kuuluvista henkilöistä samalla huomioiden käyttöikä, ikä ja sukupuoli. Arvioijien mieltymykset voivat vaihdella suuresti, jolloin tulosten hajonnan suuruutta voi kompensoida isommalla testaajamäärällä. Koehenkilöiden määrän suuruus riippuu kuitenkin mieltymysarvojen erojen kiinnostavuudesta, eli sitä suurempi koehenkilöjoukko tarvitaan, mitä tärkeämpiä eroja halutaan. (Tuorila & Appelbye 2005, 17, 20, 55, 205, 207, 210.)

Juomasekoituksieni arvioijiksi valikoitui kahdeksan eri-ikäistä Sahanlahti Resortin henkilökunnan jäsentä. Raadin valinta tuntui luonnolliselta, koska henkilökunnalla on selvä kokemus ja näkemys, millaisia asiakkaita heillä käy ja millaisille juomasekoituksille voisi olla kysyntää. Käytin arviointilomakkeessani 5-asteista portaikkoa, jonka lisäksi on kohta, jossa arvioijalla on mahdollisuus arvioida tuotetta ja sen ominaisuuksia sanallisesti sekä mainita mahdollisia kehittämisehdotuksia. Arviointilomakkeessa arvioitiin juomasekoituksen ulkonäköä, tuoksua, makua sekä annettiin tuotteelle lopuksi kokonaisarvosana. Lomakkeen lisäksi kävimme arvioijien kanssa avointa keskustelua arvioinnin lomassa. Juomasekoituksesta saatu palaute oli pääosin hyvää, ainoat kehittämisehdotukset tulivat lähinnä koristeluista. Aistinvaraisen arvioinnin tulosten yhteenvedon kuvasta (ks. kuva 4) voi nähdä kuinka tasaisesti juomasekoituksia arvioitiin. Luvussa 6.3 on kerrottu juomasekoituksista sekä kehittämisehdotuksista ja niiden huomioimisesta tarkemmin.



Kuva 4. Aistinvaraisen arvioinnin tulosten yhteenveto

6.2 Raaka-aineiden valinta

Sahanlahti Resortin juomalistassa oli tarkoitus hyödyntää mahdollisimman paljon villiyrtejä ja -marjoja sekä kotimaisia ja lähellä tuotettuja tuotteita. Raaka-aineiden valintaan vaikutti erityisen paljon vuodenaika, sillä luonnonyrttien pääasiallinen sekä paras keruu- ja kasvu-aika oli jo ohi. Juomissa hyödynnetty mesiangervo sai innoituksensa makeahkon tuoksunsa sekä kesäisen makunsa pohjalta. Mesiangervo on myös kasvina monelle tuttu sekä se on esteettisesti miellyttävän näköinen. Aidon suomalaisen maun sekä metsän maun ja tuoksun saavuttaminen onnistui hyödyntämällä kuusen havuja sekä katajanmarjoja siirapin muodossa. Saatavuuden suuri merkitys sekä marjasesongin ollessa parhaimmillaan alkusyksystä, juomalistassa päädyttiin hyödyntämään muun muassa mustikoita, pihlajanmarjoja, variksenmarjoja, katajanmarjoja, puolukoita, karpaloita, minttua sekä koristuksessa punaisia viinimarjoja ja kuusenhavuja.

6.3 Juomasekoitusten valmistaminen

Sahanlahti Resortin juomalista suunniteltiin syksyllä 2017. Toimeksiantaja antoi vapauden omatoimiselle suunnittelulle, joten ideoin ja kokeilin paljon itsenäisesti. Juomasekoitusten suunnittelua ohjasi haluttu teema, lähituotteet, kotimaisuus sekä Ravintolan liikeidea. Juomasekoituksia kehiteltiin, testattiin ja arvioitiin nopeatempoisesti, joten tarkkoja muistiinpanoja ei tehty. Ajatuksena oli, että juomalistan jokaisessa juomasekoituksessa on käytetty jotain villiyrttiä tai -marjaa ja juomassa on selkeitä, aitoja, tunnistettavia makuja suoraan luonnosta. Toimeksiantaja esitteli muutamia ideoita juomasekoituksiin, mutta suurimmaksi osaksi kehittelin kaiken itse. Juomasekoitusten suunnittelua varten keräsin itse syksyn aikana metsästä raaka-aineita eli erilaisia villiyrtejä sekä villimarjoja. Vuodenajan ja satokauden takia päätin kuivattaa suurimman osan villiyrteistä ennen, kun keitin niistä makusiirappeja. Näin raaka-aineet säilyivät paremmin ja samalla ehdin perehtyä tarkemmin maku-yhdistelmiin ja juomasekoitusten kokonaisuuksiin.

Aistinvaraisesta arvioinnista saatujen kommenttien ja kehittämissuositusten pohjalta tehdyt muutokset on otettu jo huomioon alla olevissa tuotekuvissa (ks. kuvat 5–13).

Kuohuviinipohjaiset juomasekoitukset

Ensimmäisenä aloin suunnitella erilaisia versioita pelkän kuohuviinin tilalle. Toimeksiantaja toivoi, että juomalistasta tulisi monipuolinen ja siitä löytyisi myös sopivia juomasekoituksia esimerkiksi alkijuomiksi tai jälkiruokajuomiksi. Kuohuviininä käytettiin Sahanlahti Resortin valikoimista löytyvää kuivaa Prosecco. Ideoin useamman kuohuviinipohjaisen juomasekoituksen, joita karsin ja lopulta valitsin kaksi omasta mielestäni parhaita vaihtoehtoa.



Kuva 5. Mesiangervokuohuviini

1. Rakennetaan kuohuviinilasiin
 - 2 cl mesiangervosiirappia (ks. liite 2) kuohuviinilasin pohjalle
 - lasi täytetään kuivalla kuohuviinillä
 - koristeeksi: muutama punainen tai valkoinen viinimarja



Kuva 6. Glöginen kuohuviini

2. Rakennetaan kuohuviinilasiin
 - 2 cl glögistä variksenmarjasiirappia (ks. liite 3) kuohuviinilasin pohjalle
 - lasi täytetään kuivalla kuohuviinillä

- koristeeksi: muutama variksenmarja

Molempien juomasekoitusten makeutta voidaan säädellä mieltymysten mukaan makusiirapin määrällä. Ensimmäinen kuohuviiniversio sai aistinvaraisessa arvioinnissa palautetta liiasta makeudesta, joten sitä maistettiin myös vähentämällä mesiangervosiirapin määrää 1 cl, jolloin juomasekoitus ei ollut niin makea, mutta mesiangervo maistui silti. Toinen kuohuviiniversio on makea, mutta pidetty ja se sopii hyvin esimerkiksi pikkujoulujen alkumaljaksi perinteisen glögin tilalle tai jälkiruokajuomaksi.

Kylmät juomasekoitukset



Kuva 7. Sitruunainen mesiangervojuoma

3. Rakennetaan On the rocks -lasiin
 - 1-2 cl mesiangervosiirappia (oman mieltymyksen mukaan)
 - 2 cl itsepuristettua sitruunamehua
 - 4 cl vodkaa
 - jatketaan soodavedellä
 - koristeeksi: vuodenajasta riippuen sitruunalohko, sitruunamelissaa, tuoretta mesiangervoa tai lepän kukinto

Juomasekoitus oli maultaan raikas eikä sitruuna maistunut liikaa. Palautetta tuli koristelun vähäisyydestä ja juoman ulkonäön yksinkertaisuudesta. Juomassa erottui selvästi palautteiden mukaan mesiangervon maku, ilman että

sitruuna maistuisi liikaa ja peittäisi mesiangervon maun. Satunnaisissa palautteissa kehoitettiin vähentämään sitruunaa muun muassa korvaamalla sitruunalohkot jollakin toisella koristuksella, esimerkiksi sitruunamelissan lehdillä, mutta kokonaisuudessaan juoma oli pidetty sellaisenaan ja sai hyvät pisteet.



Kuva 8. Karpalojuoma

4. Rakennetaan On the rocks -lasiin
 - 2 rkl murskattuja karpaloita lasin pohjalle
 - 2 cl kuusenhavusiirappia (ks. liite 4)
 - 4 cl Napue-Giniä
 - jatketaan soodavedellä
 - koristeeksi: kuusenhavu

Karpalopainotteinen juomasekoitus sai palautteissa kehuja makukokonaisuudesta sekä metsäisestä tuoksustaan. Juomaa kritisoitiin eniten sen voimakkaasta mausta, sekä juoman lasivalinnasta. Palautteessa juomasekoitusta luonnehdittiin myös "mehtämiehen juomaksi".



Kuva 9. Puolukkajuoma

5. Rakennetaan On the rocks -lasiin

- 2 rkl murskattuja puolukoita lasin pohjalle
- 2 cl katajanmarjasiirappia (ks. liite 5)
- 4 cl vodkaa
- jatketaan soodavedellä
- koristeeksi: jäisiä puolukoita tai puolukanvarpu

Puolukkainen juomasekoitus sai palautetta yksinkertaisuudestaan ja yllätyksättömyydestään. Juoman raikkautta sekä aidon puolukan makua keuhuttiin lähes jokaisessa palautelomakkeessa, ja yleisesti ottaen juoma sai monipuolisesti pisteitä. Koristeena ollut puolukanvarpu sai myös paljon kehuja.



Kuva 10. Pihlajanmarjajuoma

6. Rakennetaan On the rocks -lasiin

- 2 rkl murskattuja pihlajanmarjoja lasin pohjalle
- 2 cl pihlajanmarjasiirappia (ks. liite 6)
- 4 cl jaloviinaa
- jatketaan soodavedellä
- koristeeksi: jäisiä pihlajanmarjoja

Pihlajanmarjainen juomasekoitus oli palautteiden perusteella vähiten pidetty. Juoma keräsi kritiikkiä muun muassa voimakkaasta viinan mausta sekä tuoksusta. Juomaa luonnehdittiin myös "jallunystävän juomaksi". Juomasekoituksen koristusta ja ulkonäköä keuhuttiin.

Kuohuviinipohjaisten sekä kylmien juomasekoitusten lisäksi halusin kehittää vastapainoksi kuumia juomasekoituksia, jotka sopivat talven kylmiin iltoihin tai esimerkiksi pikkujouluihin perinteisen glögin tilalle.

Kuumat juomasekoitukset

Kuva 11. Kuuma karpalojuoma

7. Rakennetaan Totilasiin

- 1 tl karpalomurskaa lasin pohjalle
- 2 cl villiintyneestä mintusta tehtyä minttusiirappia (ks. liite 7)
- 2 cl Aten Marja-aitan karpalomehua
- 4 cl koskenkorvaa
- kuumaa vettä

Juomasekoitus sai palautteessa kehuja mintusta ja juoman tasapainoisuudesta. Osa ei kuitenkaan ollut varma, toimisiko kyseinen juomasekoitus paremmin kylmänä juomana. Palautteiden mukaan juoma ansaitsisi ulkonäkönsä vielä jotain piristystä tuodakseen juomaan särmikkyyttä ja viimeistelemään makukokonaisuuden.



Kuva 12. Kuuma jaloviinajuoma

8. Rakennetaan Totilasiin

- 2 cl katajanmarjasiirappia
- 4 cl jaloviinaa
- kuumaa vettä
- koristeeksi: tuoreita katajanmarjoja

Jaloviinapohjainen lämmin juoma lukeutui monien suosikiksi. Juomasekoitusta kehitettiin mukavan yksinkertaiseksi sekä selkeäksi. Palautteissa ehdotettiin ulkonäön muutosta muun muassa vaihtamalla tuoreet katajanmarjat kuusen havuihin tai luomalla jouluista tunnelmaa kanelitangolla. Monet kyseenalaistivat juomaan sisältyviä ainesosia, mutta monen mielessä makuyhdistelmä yllätti positiivisesti. Tuoreista katajanmarjoista pidettiin koristuksessa.



Kuva 13. Kuuma mustikka-kanelikahvi

9. Rakennetaan Irish coffee -lasiin
 - 2 cl mustikka-kanelisiirappia (ks. liite 8)
 - 4 cl jaloviinaa
 - kuumaa, vahvaa kahvia
 - kevyesti vatkattua luomukermää
 - koristeeksi: kuivattuja mustikoita

Mustikka-kanelinen kahviuoma oli jokaisen ehdoton suosikki. Moni oli palautelomakkeessaan sitä mieltä, ettei juomassa olisi mitään muutettavaa. Mustikan maun erottumista keuhuttiin paljon, vaikka juomassa riskinä oli mustikan maun jääminen kahvin varjoon. Juomasekoituksen ulkonäkö keräsi myös paljon kehuja, sekä suomalainen maku tuli monen mielestä esille. Juomaa keuhuttiin Irish coffeen suomalaisiksi versioksi.

Jokaisessa kuumassa juomassa on paljon viileitä elementtejä, joten juomasekoitusten valmistamisessa se kannattaa ottaa huomioon. Juomasekoituksen saa pysymään kuumana pidempää, jos juomalasia lämmittää kuumalla vedellä tai muita raaka-aineita lämmittää esimerkiksi mikrossa ennen kuuman veden tai kahvin lisäämistä.

Kaikki suunnittelemani juomasekoitukset valmistetaan rakentamalla sen helpouden takia. Otin juomasekoituksia suunnitellessa huomioon, että Sahanlahti Resortin henkilökuntaa ei ole koulutettu juomasekoitusten tekemiseen, joten

niiden valmistamisen tulisi olla mahdollisimman yksinkertaista. Lähes jokaisen juomasekoituksen pystyy valmistamaan myös ravistamalla. Aistinvaraisessa arvioinnissa saadun palautteen ja myös oman mielipiteeni mukaan kylmissä, makusiirappia, murskattuja marjoja ja jäitä sisältävistä juomasekoituksista olisi tullut ehkä jopa parempia ja tasapainoisempia ravistamisvalmistustapaa käyttäen. Palautetta tuli muun muassa vodkan maun liiasta erottumisesta, joka kertoo siitä, että juomasekoituksen ainesosat eivät ole tarpeeksi sekoittuneet toisiinsa. Ravistamistapaa käyttäen ainesosat olisivat viilentyneet hyvin makujen yhdistymisen lisäksi. Juomasekoituksen siivilöinti ravistamisen jälkeen poistaa myös marjojen kuoret, mikä saa juomasekoituksesta esteettisesti paremman näköisen. Juomasekoitusta voi koristella kokonaisilla marjoilla, jotka antavat eheyttä enemmän ulkonäköön ja kokonaisuuteen. Jotkin juomasekoitukset myös toimivat sellaisenaan, eikä marjamurska haitannut ulkonäköä tai makua. Kyse on osittain makuasioista ja toimeksiantaja voi itse päättää, millä valmistusmenetelmällä haluaa juomasekoitukset valmistaa.

En suunnitellut erikseen alkoholittomia juomasekoituksia, koska kaikista kehittämistäni juomasekoituksista saa helposti alkoholittomia jättämällä alkoholin pois. Alkoholin tilalle voi asiakkaan mieltymyksen mukaan laittaa lisää makusiirappia ja/tai soodavettä.



Kuva 14. Juomalistoille valitut juomasekoitukset rivissä

6.4 Valmis juomalista

Alkuperäisen suunnitelman mukaan tarkoituksena oli valita aistinvaraisen arvioinnin avulla eniten pisteitä keränneet juomasekoitukset juomalistalle, mutta tasaisten pisteiden takia ratkaisuksi keksittiin muodostaa kaksi listaa erikseen kesä- sekä talvisesongille. Valitsimme yhdessä toimeksiantajan kanssa suunnittelemistani yhdeksästä juomasekoituksesta seitsemän. Päätimme valita kaksi juomasekoitusta talvikauden juomalistalle (ks. liite 11), ja loput viisi kesäkauden juomalistaan (ks. liite 12). Päätökseen vaikutti Sahanlahti Resortin kesälle painottuneet aukioloajat sekä vilkas turistiliikenne. Talvikauden listalle valittiin lopulta glöginen kuohuviini (ks. kuva 6) sekä kuuma jaloviinajuoma (ks. kuva 12).

Juomasekoitusten valinnassa oli otettava huomioon Sahanlahti Resortin talviajan asiakaskunta, joka muodostuu lähinnä tapahtuma- ja juhlavieraista, ja se, että Sahanlahden kolmesta ravintolasta ainoastaan ravintola Koskivahti on ennakkovarauksella talvisin auki. Kysyntää useammalle juomasekoitukselle ei siis talvisin ole. Glöginen kuohuviini ja kuuma jaloviinajuoma toimivat esimerkiksi tapahtuman/juhltilaisuuden alkujuomana tai jälkiruokajuomana.

Kesäkaudenlistaan valittiin mesiangervokuohuviini (ks. kuva 5), sitruunainen mesiangervojuoma (ks. kuva 7), kylmä karpalojuoma (kuva 8), puolukkajuoma (ks. kuva 9) sekä mustikka-kanelikahvi (ks. kuva 13). Kesäkauden listaan valittiin useampi juomasekoitus, koska kesäisin Sahanlahdessa on paljon vilkkaampaa sekä erilaisten, kotimaisten ja paikallisten juomasekoitusten kysyntä on huomattavasti suurempaa turistien ja lomailijoiden takia.

Juomasekoitusten nimeäminen

Juomasekoitusten nimien tavoite oli kuvastaa juomasekoitusta sekä liittyä jollain tavalla Sahanlahden monipuoliseen historiaan. Kirjailija ja Kalevalaisten naisten sekä Kalevala Korun perustaja, Elsa Heporauta syntyi Puumalassa, joten lähdin etsimään sopivia nimiä Kalevalasta. Kaikkia nimiä en kuitenkaan löytänyt Kalevalasta, joten osa on itsekeksittyjä.

Talvilistan juomasekoitusten nimet:

Glöginen kuohuviini, eli Emännän glögikuohari sai nimensä Sahanlahden emännän mukaan. Kuuma jaloviinajuoma, eli Jallun toti sai nimensä juomassa käytetystä jaloviinasta, sekä Puumalassa, Sahanlahden lähistössä sijaitsevasta Jallun tuvasta.



Kuva 15. Talvilistan juomasekoitukset: Emännän glögikuohari ja Jallun toti

Kesälistan juomasekoitusten nimet:

Mesiangervokuohuviini, eli Mesiäinen sai nimensä yksinkertaisesti juomassa käytetystä mesiangervosiirapista, kuten myös sitruuna-mesiangervojuoma eli Mesikkä. Karpalojuoma, eli Metsänhenki sai nimensä metsänhenkisen maunsa sekä tuoksun pohjalta. Puolukkajuoma, eli Marjatta nimi sai alkunsa Kalevalaisesta tarustosta, jossa Marjatta – niminen nainen söi puolukan, jonka seurauksena hän tuli raskaaksi. Mustikka-kanelikahvi, eli Mielikin mustikkakahvi sai nimensä Kalevalaisesta tarustosta, jonka mukaan hieman höperöksi luultu Mielikki – niminen nainen tapasi laskea kesäisin mättäiden marjoja arvioiden tulevaa mustikkasatoa.



Kuva 16. Kesälistan juomasekoitukset: Mesiäinen, Mesikkä, Metsänhenki, Marjatta ja Mielikin mustikkakahvi

6.5 Hinnoittelu ja katelaskenta

Erilaisten tuotteiden ja palveluiden hinnoittelupäätökset ovat yritykselle suuria päätöksiä, koska hinnoittelun oikea taso merkitsee paljon yritystoiminnan kannattavuudessa. On olemassa kolme erilaista lähtökohtaa hinnoitteluun: perinteinen hinnoittelu, yritykselle määritelty tulostavoite sekä markkinalähtökohtainen hinnoittelu. Perinteinen hinnoittelu pohjautuu myytävien tuotteiden kustannuksiin. Ajatuksena on, että tuotteelle suunniteltu myyntihinta kattaa kaikki raaka-aineista ja valmistuksesta aiheutuvat kustannukset. Tätä hinnoittelumenetelmää kutsutaan myös omakustannehinnoitteluksi. Jos lähtökohtana hinnoittelulle on yritykselle määritelty tulostavoite, se tarkoittaa, että tuotteiden myyntihintojen tulee kattaa yritykselle asetettu tulostavoite. Markkinalähtökohtaisesti määriteltyihin hintoihin tulee huomioida markkinoiden tilanne kyseisen tuotteen osalta. Jos tuote on laadukas tai uusi ja sillä on kysyntää, voi myyntihinta asettua huomattavasti korkeammalle kuin kahden aiemmin mainitun hinnoittelunäkökulman perusteella. Jos markkinat ovat tyydytetyt tai tuote on huono, voi myyntihinta asettua liian alhaiseksi yrityksen kannattavuuden kannalta. (Selander & Valli 2007, 68.)

Tässä opinnäytetyössä tuotteiden eli juomasekoitusten hinnoittelu perustuu perinteiseen hinnoitteluun. Kuvissa 17 ja 18 on juomasekoitusten hinnat sekä

niiden kateprosentti. Jokaisen juomasekoituksen hinta sisältää arvonlisäveron (24 %).

Talvilista:

Juomasekoitus	Hinta	Kateprosentti
Emännän glögikuohari	8 euroa	
Jallun toti	9,50 euroa	

Kuva 17. Kesälistan juomasekoitusten hinta ja kateprosentti

Kesälista:

Juomasekoitus	Hinta	Kateprosentti
Mesiäinen	8 euroa	
Mesikkä	9 euroa	
Metsänhenki	11 euroa	
Marjatta	9 euroa	
Mielikin mustikkakahvi	11 euroa	

Kuva 18. Talvilistan juomasekoitusten hinta ja kateprosentti

Juomasekoitusten katetuottoprosentti on 67–80 prosentin välillä. Otin hinnoittelussa huomioon Sahanlahti Resortin muut myytävät juomasekoitukset ja juomat sekä niiden hintatason. Olimme toimeksiantajan kanssa samaa mieltä siitä, että tuotteet pyritään hinnoittelemaan tasasummiksi. Juomasekoitusten myyntihinnat on laskettu kaavalla 100 kerrottuna ostohinnalla, jonka jälkeen jaetaan kertolaskusta saatavalla tuloksella. Ostohinnalla tarkoitetaan Alkon ja päivittäistavarakauppojen myyntihintoja, jotka sisältävät valmiiksi jo arvonlisäveron 24 %. Päätimme yhdessä toimeksiantajan kanssa makusiirapille hinnan 0,50 euroa/2 cl ja koristeille 0,05 euroa–0,10 euroa, joten erillistä laskukaavaa ei niissä käytetty. Vaikka juomasekoitusten korkeissa hinnoissa on riskinsä, ne ovat Sahanlahti Resortin yleiseen hintatasoon ja kysyntään sopivat. Juomasekoitusten hintoja saa halutessaan edullisemmiksi ja kateprosenttia paremmaksi käyttämällä esimerkiksi edullisempia alkoholeja.

7 YHTEENVETO JA ARVIOINTI

Opinnäytetyöni tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa juomalista matkailukeskus Sahanlahti Resortille ja onnistuin siinä mielestäni hyvin. Villiyrtilt ja -marjat ovat jatkuvasti nouseva trendi, joten opinnäytetyön aihe on erittäin ajankohtainen. Työ ajoittui hankalalle vuodenajalle luonnonyrttien pääasiallisen sekä parhaan keruu- ja kasvuajan ollessa jo ohi. Villiyrteihin ja -marjoihin perehtymisen jälkeen löysin kuitenkin raaka-aineita, joita pystyin käyttämään monipuolisesti. Opinnäytetyöni teoriapohjan lähdekirjallisuus koostuu toiminnallisesta opinnäytetyöstä, tuotekehityksestä, juomasekoituksista ja niiden valmistusmenetelmistä sekä hinnoittelusta ja katelaskennasta. Teoriaosuus on selkeä ja johdonmukainen ja vaikka osa lähteistä on melko vanhaa, esimerkiksi tuotekehityksen teoriatieto on pysynyt samana. Onnistuin myös löytämään vanhojen lähteiden rinnalle vastapainoksi tuoretta lähdekirjallisuutta, aikakauslehtiä ja artikkeleita. En käyttänyt työssäni kansainvälisiä lähteitä, koska niitä ei aiheeseen liittyen löytynyt ja tämä opinnäytetyö käsittelee nimenomaan kotimaisia, luonnosta saatavia villiyrtejä ja -marjoja.

Kehittelemäni juomasekoitukset onnistuivat mielestäni odotettua paremmin; hyviä ja toimivia makuyhdistelmiä löytyi. Juomissa maistui selkeästi aidot luonnon maut ja valmiit juomat olivat myös esteettisesti kauniita ja vastasivat erinomaisesti työn tavoitetta. Juomalistan vastaanotto Sahanlahti Resortissa oli erittäin positiivinen, ja se yllätti sekä omat että toimeksiantajan odotukset. Juomien maistatuksen ja aistinvaraisen arvioinnin toteuttaminen oli mieluinen kokemus Sahanlahden henkilökunnan tiiviin yhteishengen takia ja siitä kehittyi myös rakentavaa keskustelua, joka motivoi työn viimeistelyssä. Työn teko oli aika ajoin haasteellista, mutta samalla itseä ja omaa ammattitaitoa kehittävää. Opin paljon tuotekehitysprosessista ja sen työvaiheista sekä juomasekoituksien valmistuksesta. Toimeksiantajan esille tuoma yhteistyöhalukkuus sekä ajatusmaailmojen ja arvojen kohtaaminen helpottivat työn viemistä eteenpäin.

Juomasekoituksien suunnittelussa ja toteutuksessa otin huomioon Sahanlahti Resortin henkilökunnan. Vakituiseilta henkilökunnalta ja kesäkauden työntekijöiltä puuttuu tietotaitoa ja koulutusta juomasekoituksien valmistamiseen liittyen, joten suunnittelin juomat mahdollisimman yksinkertaisiksi ja selkeiksi,

että jokainen osaa valmistaa ne itsenäisesti. Työssä on myös ehdotettu juomasekoitukselle vaihtoehtoista valmistusmenetelmää, mikäli yritys haluaa kouluttaa henkilökuntaa.

Juomasekoituksissa käytettävät itsetehdyt makusiirapit ovat monikäyttöisiä, yksinkertaisia ja edullisia valmistaa. Niitä voisi ajatella myös käytettävän erilaisissa ruoissa ja marinadeissa tuomaan luonnon makuja ja yhtenäisyyttä juomasekoitusten kanssa. Jatkokehitysideoita voisi olla uusien, erilaisten makusiirappimakujen kehittäminen ja niiden käyttö juomissa ja ruoassa ja miksei siirappien myynti sellaisenaan asiakkaille. Makusiirappien tuotteistaminen toisi lisämyyntiä, mainetta ja kysyntää yritykselle, koska puhtaista luonnon raaka-aineista tehtyjä makusiirappeja ei ole oikeastaan vielä markkinoilla.

Asiakasnäkökulmasta kehittäessäni juomasekoitukset ovat kokonaisvaltainen elämys. Kotimaisuus sekä luonnon omat raaka-aineet synnyttävät tunnearvoa sekä herättävät mielenkiintoa. Juomasekoitusten ulkonäkö, nimet ja niiden tarinat luovat niille kiehtovaa taustaa samalla sitoen ne Sahanlahden historiaan. Kesäkaudella Sahanlahti Resortin asiakaskunta koostuu suurimmaksi osaksi ulkomaalaisista sekä suomalaisista turisteista ja lomailijoista, joten paikallisille, kotimaisille ja niin sanotusti eksoottisille tuotteille on varmasti kysyntää. Toivon, että opinnäytetyöstäni on hyötyä toimeksiantajalleni ja juomasekoitukset herättävät mielenkiintoa ja saavuttavat suosiota Sahanlahden asiakkaiden keskuudessa.

LÄHTEET

- Aaltonen, T., Arkko, M., 1999. Yrtit ja villivihannekset. Helsinki: Suomen matkailuliitto.
- Hannus, A., Nyman, A., Toivanen, P., Huotari, A., Victorzon, N., 2017. Villiyrtilt – Hyvinvointia kotikulmilla. Helsinki: WSOY.
- Huupponen, M., 2011. Drinkkilista Lepaan kartanon tilausravintolalle. Lahden ammattikorkeakoulu. Matkailun ala. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Majoitustoiminnan suuntautumisopinnot. Opinnäytetyö AMK.
- Issukka, J., Koskinen, M., 2017. Suomalainen drinkki. Helsinki: Tammi.
- Jokamiehen oikeudet. WWW-dokumentti. Saatavissa: [http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Jokamiehen_oikeudet\(16989\)](http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Jokamiehen_oikeudet(16989)) Päivitetty: 6.3.2017. [viitattu 1.9.2017].
- Jokinen, T., 2001. Tuotekehitys. E-kirja. Helsinki: Aalto-yliopisto.
- Karttunen, M., 2014. Onko teillä drinkkilistaa? WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://virtuaalibaari.fi/2014/03/11/onko-teilla-drinkkilistaa/> [viitattu 12.9.2017].
- Kämppe, E., 2014. Drinkkilistojen kehittäminen lähituotteista. Mikkelin Ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäytetyö AMK.
- Nissinen, L., 2017. Tuo luonto lasiin villiyrtiltien kautta. *A&A Alkoholit & Ammatillaiset*. 2017, 72.
- Sahanlahti Resort. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://www.sahanlahtiresort.fi/> [viitattu 17.8.2017].
- Rautavaara, T., 1979. Mihin kasvimme kelpaavat. Helsinki: WSOY.
- Selander, K., Valli, V., 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus. Helsinki: WSOY.
- Siikarla, P., 1989. Suuri drinkkikirja. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino OY.
- Tallberg, S., 2012. Villiyrtiltikeittokirja. Helsinki: Readme.fi.
- Tuorila, H., Appelbye, U., 2005. Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät. Helsinki: Yliopistopaino.
- Vainio, J., 2016. Helppoa & edullista. *A&A Alkoholit & Ammatillaiset*. 2016, 25.
- Villiyrtilt. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://villiyrtilt.fi/> [viitattu 1.9.2017].

Aistinvaraisen arvioinnin arviointilomake

Ympyröi mielestäsi sopivin vaihtoehto.

1.erittäin huono 2. huono 3. tyydyttävä 4. hyvä 5. erinomainen

Kommenttikenttään voit myös kehittämissuositusten lisäksi ehdottaa juomasekoituksille nimiä.

Juoma nro 1.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämissuositukset:

Juoma nro 2.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämissuositukset:

Juoma nro 3.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämissuositukset:

Juoma nro 4.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämisehdotukset:

Juoma nro 5.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämisehdotukset:

Juoma nro 6.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämisehdotukset:

Juoma nro 7.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämisehdotukset:

Juoma nro 8.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämisehdotukset:

Juoma nro 9.

Ulkonäkö 1 2 3 4 5

Tuoksu 1 2 3 4 5

Maku 1 2 3 4 5

Kokonais-

arvosana: 1 2 3 4 5

Kommentit/kehittämisehdotukset:

Mesiangervosiirapin valmistusohje:

2 dl vettä

2 dl sokeria

Tuoreita tai kuivattuja mesiangervon kukkia halutun maun voimakkuuden mukaan

Keitä vesi ja sokeri siirappimaiseksi seokseksi. Ota kattila liedeltä ja lisää mesiangervon kukat. Anna maustua. Siivilöi makusiirappi pulloon. Säilytä kylmässä.

Glöginen variksenmarjasiirapin valmistusohje:

2 dl sokeria

2 dl variksenmarjoja

2dl vettä

1 kanelitanko

1 tl kardemummarouhetta

5 cl kuusenhavusiirappia

Keitä kokoon ja siivilöi valmis makusiirappi pulloon. Säilytä kylmässä.

Kuusenhavusiirapin valmistusohje:

2 litraa pehmeitä nuorten kuusien kasvustoja

2 litraa vettä

1 kg sokeria

Huuhtelee kuusien kasvustot ja keitä niitä vedessä noin tunti. Siivilöi keitetyt kasvustot pois ja lisää sokeri seokseen. Keitä 1-4 tuntia, kunnes seoksen koostumus on siirappimaista. Pullota siirappi. Säilytä kylmässä.

Katajanmarjasiirapin valmistusohje:

2 dl vettä

2 dl sokeria

2 dl sinimustia katajanmarjoja

Murskaa katajanmarjoja kattilan pohjalle. Lisää vesi ja sokeri. Keitä hiljalleen kunnes seos sakenee. Siivilöi makusiirappi pulloon. Säilytä kylmässä.

Pihlajanmarjasiirapin valmistusohje:

2 dl vettä

2 dl sokeria

2 dl pihlajanmarjoja

Keitä vettä ja kokonaisia pihlajanmarjoja noin 15 minuuttia. Siivilöi seos puhtaaseen kattilaan. Lisää joukkoon sokeri ja keitä hiljalleen, kunnes seoksen koostumus muuttuu siirappimaiseksi. Kaada makusiirappi puhtaaseen pulloon. Säilytä kylmässä.

Minttusiirapin valmistusohje:

2 dl vettä

2 dl sokeria

Tuoreita tai kuivattuja piparmintun lehtiä ja varsia

Keitä vesi ja sokeri siirappimaiseksi seokseksi. Ota kattila liedeltä ja lisää minttua seokseen. Anna maustua. Siivilöi makusiirappi pulloon. Säilytä kylmässä.

Mustikka-kanelisiirapin valmistusohje:

2 dl vettä

3 dl tuoreita mustikoita

2 dl sokeria

2 kanelitankoa

Keitä kokonaisia mustikoita vedessä noin 15 minuuttia. Siivilöi seos puhtaan kattilaan. Lisää joukkoon sokeri ja kanelitangot. Keitä hiljalleen välillä sekoittaen, kunnes seos sakenee ja muuttuu siirappiseksi. Pullota. Säilytä kylmässä.

JUOMASEKOITUKSIEN VALMISTUSOHJEET HENKILÖKUNNALLE

Talvilista:

Emännän glögikuohari

Rakennetaan kuohuviinilasiin:

Mittaa 2 cl variksenmarjasiirappia kuohuviinilasin pohjalle. Täytä lasi (kuivalla) kuohuviinillä. Koristele muutamalla variksenmarjalla.

Jallun toti

Rakennetaan totilasiin:

2 cl katajanmarjasiirappia

4 cl jaloviinaa

kuumaa vettä

Kaada katajanmarjasiirappi ja jaloviina totilasiin. Lisää kuuma vesi ja sekoita baarilusikalla. Koristele katajanmarjoilla.

JUOMASEKOITUKSIEN VALMISTUSOHJEET HENKILÖKUNNALLE

Kesälista:

Mesiäinen

Rakennetaan kuohuviinilasiin:

Mittaa 2cl mesiangervosiirappia kuohuviinilasin pohjalle. Täytä lasi (kuivalla) kuohuviinillä. Koristele punaviinimarjoilla, kokonaisella punaviinitertulla tai valkoherukalla.

Mesikkä

Rakennetaan On the rocks -lasiin:

2 cl mesiangervosiirappia

2 cl itsepuristettua sitruunamehua

4 cl vodkaa

soodavettä

Laita lasin pohjalle jäitä. Lisää makusiirappi, sitruunamehu ja vodka. Sekoita baarilusikalla. Jatka lorauksella soodavettä. Koristele sitruunalohkolla, sitruunamelissalla tai tuoreella mesiangervolla.

Metsänhenki

Rakennetaan On the rocks -lasiin:

2 rkl karpaloita

2cl kuusenhavusiirappia

4cl Napue Giniä

soodavettä

Murskaa karpalot lasin pohjalle. Lisää jäät, makusiirappi ja gini. Sekoita baarilusikalla. Jatka lorauksella soodavettä. Koristele kuusenhavulla.

Marjatta

Rakennetaan On the rocks -lasiin:

2 rkl puolukoita

2 cl katajanmarjasiirappia

4 cl vodkaa

soodavettä

Murskaa puolukat lasin pohjalle. Lisää jäät, makusiirappi ja vodka. Sekoita baarilusikalla ja jatka lorauksella soodavettä. Koristele puolukanvarvulla.

Mielikin mustikkakahvi

Rakennetaan Irish coffee -lasiin

2cl mustikka-kanelisiirappia

4 cl jaloviinaa

vahvaa kahvia

kevyesti vatkattua luomukermaa

Mittaa makusiirappi ja jaloviina lasin pohjalle. Lisää kahvi ja sekoita baarilusikalla. Lisää kevyesti vatkattu kerma juoman pinnalle. Koristele kuivatuilla mustikoilla.



SAHANLAHTI

R E S O R T



Talvikauden juomalista

Emännän glögikuohari, 8 euroa

Glögistä variksenmarjasürappia

kuohuviiniä

Jallun toti, 9,50 euroa

Katajanmarjasürappia

Jaloviinaa

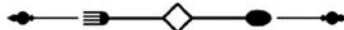
kuumaa vettä





SAHANLAHTI

R E S O R T



Kesäkauden juomalista

Mesiäinen, 8 euroa

Mesiangervosirappia

kuchuvüiniä

Mesikkä, 9 euroa

Mesiangervosirappia

sitruunamehua

vodkaa

soodavettä



Metsänhenki, 11 euroa

Karpaloita

kuusenhavussirappia

Napue Giniä

sodavettä

Marjatta, 9 euroa

Puolukoita

katajanmarjasirappia

vodkaa

sodavettä



Mielikin mustikkakahvi, 11 euroa

Mustikka-kanelisirappia

Jaloviinaa

vahvaa kahvia

kevyesti vatkattua luomukermää