

Tii Tuomainen

SUOMALAISEN RUOAN ILTA vaihto-opiskelijoille Ravintola Tallissa

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma


Marraskuu 2010




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU <small>Mikkeli University of Applied Sciences</small>	Opinnäytetyön päivämäärä 24.11.2010	
Tekijä Tii Tuomainen	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen	
Nimeke Suomalaisen ruoan ilta vaihto-opiskelijoille Ravintola Tallissa		
Tiivistelmä Tein opinnäytetyöni Ravintola Talliin, joka on Mikkelin ammattikorkeakoulun alaisuudessa toimiva opetusravintola restonomiopiskelijoille. Tavoitteenani oli suunnitella ja toteuttaa suomalaisen ruoan ilta vaihto-opiskelijoille. Opinnäytetyöni koostui kahdesta eri osasta; toteutuksesta sekä kirjallisesta osiosta. Suunnittelin ruokalistan, illan kulun, illan ohjelman sekä toteutin sen. Tein palautekyselyn, joka lähetettiin sähköisesti illan järjestämisen jälkeen opiskelijoille. Illan aikana tunnelmaa loi suomalainen musiikki ja koristeltu sali. Aloitin opinnäytetyöni tekemisen tutustumalla suomalaiseen ruokaan, ruokakulttuuriin sekä sen historiaan. Palautteen perusteella ilta oli kokonaisuudessaan onnistunut. Tällaista iltaa järjestäessä kannattaa kiinnittää huomiota salin somistukseen, ruokien esittelyyn sekä erityisruokavaliioihin.		
Asiasanat (avainsanat) suomalainen, ruokakulttuuri, tapahtuman toteutus, asiakastyytyväisyys		
Sivumäärä 29+10	Kieli Suomi	URN
Huomautus (huomautukset liitteistä)		
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Minna-Mari Mentula	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis	
		November 24th, 2010	
Author		Degree programme and option	
Tii Tuomainen		Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis			
Finnish food night for exchange students in Restaurant Talli			
Abstract			
<p>I made my bachelor's thesis for Restaurant Talli, which is the educational restaurant for students who are majoring in hospitality management at Mikkeli University of Applied Sciences. My goal was to plan and put into practice a Finnish food evening for exchange students. My bachelor's thesis was completed in two different parts: the operational part and a report of my project.</p> <p>I created and planned the menu and program for the evening. I made a feedback questionnaire, which I sent it to the participating exchange students. The Finnish music and decor created atmosphere during the evening. I started my bachelor's thesis by familiarizing myself with Finnish food, Finnish food culture and its history.</p> <p>Based on the feedback the evening was a success. Organizing such an evening it might be great to focus decoration of dining room, presentations of food and special diets.</p>			
Subject headings, (keywords)			
Finnish, food culture, event realization, customer satisfaction			
Pages		Language	URN
29 pgs. +10 app.		Finnish	
Remarks, notes on appendices			
Tutor		Bachelor's thesis assigned by	
Tiina Tuovinen		Minna-Mari Mentula	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE JA TOIMEKSIANTAJA	2
3	MENETELMÄT	3
4	TAPAHTUMAN JÄRJESTÄMINEN	4
4.1	Tavoitteet – Miksi, kenelle, mitä ja miten	5
4.2	Kohderyhmä	6
4.3	Ohjelma	6
5	ASIAKASTYYTYVÄISYYDEN MITTAAMINEN	6
5.1	Palvelun laatu	7
5.2	Asiakastyytyväisyyskysely	8
6	SUOMALAINEN RUOKAKULTTUURI	9
6.1	Suomalainen ruokakulttuuri käsitteenä	10
6.2	Elintarvikepulasta valmisruokiin	11
7	MAAKUNTIEN PERINNERUOAT TEEMANA	14
7.1	Savolaiset ruoat kypsyvät uunissa	14
7.2	Lapissa korostuvat luonnonantimet	15
8	SUOMAISEN RUOAN ILTA	15
8.1	Illan suunnittelu ja aikataulu	16
8.2	Illan toteutus	17
8.3	Ruoat	18
8.3.1	Reseptiikka	19
8.3.2	Ruokien esivalmistelu ja tekeminen	20
8.4	Ravintolasali	20
8.5	Rahoitus ja kustannukset	20
9	PALAUTE	21
9.1	Palautteen kerääminen	21
9.2	Palautteen käsittely	22
10	PÄÄTÄNTÖ	24
11	LÄHTEET	27

LIITTEET

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön aiheena on suomalaisen ruoan ilta Mikkelin ammattikorkeakoulun vaihto-opiskelijoille. Työ on tuotekehitystyö. Valitsin aiheen mielenkiinnosta suomalaista ruokakulttuuria ja suomalaista ruokaa kohtaan. Olen kiinnostunut suomalaisesta ruoasta, ruokakulttuurin historiasta sekä ruoanvalmistamisesta. Tällaisen illan järjestämisessä sain tehdä ja toteuttaa kaikkea sitä, mitä olen halunnut. Mielestäni tämä ilta on hyvä tapa esitellä suomalaista ruokakulttuuria ulkomaalaisille ja saada uusia tuttavuuksia. Tehtävänä oli suunnitella ja toteuttaa suomalaisen ruoan ilta ruokineen ja ohjelmineen. Tein myös asiakastyytyväisyyskyselyn, jonka perusteella iltaa on mahdollista kehittää jatkoa ajatellen.

Mäkelän ym. (2003, 8) mukaan ruokakulttuuria voidaan pitää jatkuvasti muuttavana ilmiönä, joka toisaalta sisältää pysyviä ja ennustettavissa olevia elementtejä. Esimerkiksi koko väestön ruokatottumukset ja ruoan kulutus muuttuvat melko hitaasti. Jokainen ruokakulttuuri saa mielestäni vaikutteita muun muassa maahanmuuttajien mukana. Matkustelu ja ihmisten uteliaisuus muita kulttuureita kohtaan lisäävät mielestäni ruokakulttuurien vaihtelevuutta sekä uusiutumista.

Suomalainen ruoka on ruokaa, joka on valmistettu suomalaisista raaka-aineista. Sitä voidaan tarjota niin arkena, kuin juhlassakin. Ulkomaalaiset vieraat mieltävät suomalaisiksi ruoaksi yleensä sellaiset ruoat, jotka on tehty heidän mielestään eksoottisista raaka-aineista, jotka ovat kuitenkin suomalaisille tuttuja. Kansainvälinen suomalainen ruoka on nimensä mukaan kansainvälinen ruoka, joka tehdään suomalaisille eksoottisista raaka-aineista tai kuten nykyään on monessa ravintolassa muotia: suomalaiset ruoat tehtynä ulkomaalaisittain.

Yhteiskunnalliset muutokset, kuten teollistuminen, kaupungistuminen ja molempien vanhempien työssäkäynti, ovat muuttaneet suomalaisten ruokailutapoja perusteellisesti. Ruoka ei ole enää niin suuri välttämättömyys kuin ennen. Aiemmin ruoka oli tärkeää hengissä pysymisen vuoksi, nykyään se on aikalailla kulutustuote muiden joukossa ja valinnanvaraa löytyy. Aikaisemmin syötiin pakon saattelemana sitä, mitä saatiin, kun taas nykyään ihmiset voivat halutessaan valita ruokavalionsa hyvinkin tarkkaan (esimerkiksi vegaanit). Ruokaa pitää tehdä ja syödä joka päivä, mutta nykyään sitä ei

ole välttämätöntä valmistaa itse alusta alkaen. Erilaiset ammattikeittiöt tarjoavat aterioita päivittäin suurelle joukolle suomalaisia. Työ ja harrastukset ovat vieneet osan yhteisistä ruoka-ajoista ja jääkaappi sekä mikroaaltouuni ovat syrjäyttäneet yhteisen ruokapöydän. Yhteisen aterioinnin merkitys ruoka- ja samalla tapakulttuurissa on vähentynyt, eikä se enää pidä yllä entisellä tavalla perheyhteyttäkään. (Isotalo 1999, 10.)

2 TYÖN TAVOITE JA TOIMEKSIANTAJA

Opinnäytetyönäni suunnittelin ja toteutin illan, jossa esiteltiin suomalaista ruokaa Ravintola Tallissa. Tallissa on järjestetty ennenkin teemaviikkoja ja -iltoja, kuten salakapaka-teemailta sekä italialainen teemaviikko. Opinnäytetyöhöni kuului muun muassa suomalaiseen ruokakulttuuriin perehtyminen, kyseessä olevan illan suunnittelu ja toteutus sekä asiakaspalautteen kerääminen ja sen läpikäyminen. Tarkoituksena oli järjestää ilta, jolloin ulkomaalaiset opiskelijat pääsevät tutustumaan suomalaiseen ruokaan ja ruokakulttuuriin. Aihe opinnäytetyölle löytyi koulumme ylläpitämästä aihepankista. Työn tilaajana oli Ravintola Talli.

Opinnäytetyöni tavoitteena oli luoda toimiva konsepti, jota Ravintola Talli voisi käyttää jatkossakin. Suunnittelemani iltaa voisi käyttää jatkossa suomalaisen ruoan ja ruokakulttuuriin esille tuomiseksi vaihto-opiskelijoille. Tavoitteeni oli tuoda myös suomalaista ruokaa tutuksi muualta tulleille opiskelijoille, jotka eivät välttämättä vaihtoaikanaan pääse tutustumaan suomalaisiin perinneruokiin missään.

Työni toimeksiantaja oli Ravintola Talli. Ravintola Tallin Internet-sivuilla mainitaan, että Ravintola Talli on Kasarmin kampuksella sijaitseva Mikkelin ammattikorkeakoulun opetusravintola. Ravintolan osoite on patteristonkatu 2 PL 181, 50101 MIKKELI ja puhelinnumero on 0153 557 419. Tallin sähköposti osoite on ravintolatalli@mamk.fi sekä Internet-sivut ovat osoitteessa www.ravintolatalli.fi.

Talli avattiin syyskuussa 2004 ja siitä lähtien siellä on tarjottu lounas-, kokous-, sekä à la carte-ravintolapalveluja. Arkisin Tallissa tarjotaan lounasruokaa asiakaskunnalle, joka koostuu suurimmaksi osaksi alueen yritysten sopimusasiakkaista sekä ammatti-

korkeakoulun henkilökunnasta. Iltaisin Tallissa pidetään usein erilaisia juhlia ja kokouksia. Niitä järjestävät niin yritykset kuin yksityiset asiakkaatkin. Tallin alaisuudessa toimii myös cafe Mikpoli, joka tarjoaa kahvilapalveluita yritystalo Mikpolissa.

Ravintola Talli on ympäristömerkitty ravintola, joka on merkki Tallin puhtaista ja luonnonmukaisista arvoista. Tallissa pyritään käyttämään kotimaisia ja lähellä tuotettuja raaka-aineita. Siellä kiinnitetään erityistä huomioita myös jätteiden kierrättämiseen. Joutsenmerkin päätavoite on kestäväkehityksen edistäminen.

Opetusravintolana toimiva Ravintola Talli on rakennettu perinteikkääseen vanhaan hevostalliin. Hieno vanha miljöö on yhdistetty älykeittiöön, jossa on käytössä uusinta teknologiaa. Keittiössä on yhdistetty tietotekniikkaa ruoanvalmistuksen laiteteknologiaan.

Ravintolassa on vakituista henkilökuntaa viisi. Ravintolan liiketoimesta vastaa ravintolapäällikkö Minna-Mari Mentula ja keittiön toiminta on keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen vastuulla. Vakituisten henkilökunnan lisäksi Tallissa on töissä restonomiassistentteja, esimiesharjoittelijoita sekä harjoittelussa olevia opiskelijoita. Tarvittaessa lisätyövoimana Tallissa käytetään vmp:n (entinen varamiespalvelu) kautta palkattuja oman koulun restonomiopiskelijoita.

3 MENETELMÄT

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö. Toiminnallinen opinnäytetyö on kaksiosainen kokonaisuus, joka sisältää toiminnallisen osuuden eli konkreettisen tuotoksen ja opinnäytetyöraportin. Tavoitteena toiminnallisessa opinnäytetyössä on aikaansaada esimerkiksi käytännön ohjeistus. Tällainen työ voi olla esimerkiksi ohje, joka on suunnattu ammatilliseen käyttöön. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla myös esimerkiksi jonkin tapahtuman suunnittelu ja toteutus, niin kuin minulla. Ammattikorkeakoulun toiminnallisissa opinnäytetyöissä yhdistyvät käytännön toteutus ja sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Vilka & Airaksinen 2003, 9).

Kehitin uuden illan Ravintola Tallille, koska sillä oli tilausta tällaiselle tuotteelle. Tuotekehityksellä tarkoitetaan toimintaa, jonka tavoitteena on kehittää uusi tai parannettu tuote. Tuotekehityksessä voi olla kyse täysin uuden tuotteen suunnittelemisesta tai jo olemassa olevan tuotteen edelleen kehittämisestä. (Jokinen 1999, 9-10) Kehitin Ravintola Talliin uuden tuotteen; suomalaisen ruoan illan vaihto-opiskelijoille. Tuotekehitysprosessi on laaja kokonaisuus, joka koostuu eri vaiheista. Tuotekehitys lähtee liikkeelle uusien kehitysehdotusten ideoinnilla. Tätä vaihetta seuraa esitutkimusvaihe, jolloin selvitetään, onko uudelle tuotteelle varmasti tarvetta. Tämän jälkeen aloitetaan varsinainen kehittäminen, jonka jälkeen koemarkkinointivaiheessa testataan, pitävätkö tuotteen ominaisuudet paikkansa ja tarvittaessa ominaisuuksia parannellaan. Viimeinen vaihe on markkinoille vienti eli lanseeraus. (Jaakkola & Tunkelo 1987, 124-162.) Ideoin iltaa ravintolapäällikön, ohjaavan opettajan sekä muutaman opiskelijan kanssa. Omassa tuotekehittelytyössäni en edennyt tuotekehitysprosessin mukaan, koska tuote oli etukäteen tilattu Ravintola Tallilta. Illalle oli Ravintola Tallin mielestä tilausta, joten esitutkimusvaihe jäi pois. Vastasin itse toteutuksesta, suunnittelusta sekä järjestämisestä. Apuna minulla olivat Ravintola Tallin henkilökunta sekä restonomiopiskelijat.

Tilaisuuden jälkeen suoritin asiakastyytyväisyyskyselyn, josta saatujen vastausten perusteella iltaa on mahdollista kehittää tulevaisuudessa enemmän asiakkaita palvelevaksi. Vallo ja Häyrinen (2003, 203–205) kirjoittavat tapahtumasta hankitun palautteen tärkeydestä. On tärkeää saada tietää miten kohderyhmä koki tapahtuman, pääsikä järjestäjä omaan tavoitteeseensa, mitä olisi voinut tehdä toisin ja mikä oli osallistujien mielestä parasta. Palaute voidaan kerätä kirjallisella palautelomakkeella, sähköpostiviestillä tai se voidaan kerätä esimerkiksi telemarkkinoinninkeinoin jälkikäteen.

4 TAPAHTUMAN JÄRJESTÄMINEN

Tapahtumia järjestettäessä on huomioitava useita asioita vieraiden viihtyvyydestä ja hauskanpidosta, myös turvallisuuden takaamiseen. Vallo ja Häyrinen (2003, 120) kuvaavat tapahtuman strategisiksi kysymyksiksi: Miksi tapahtuma järjestetään? Kuka järjestää ja miten ja millaisella tavalla se järjestetään? Kenelle se järjestetään ja mitä järjestetään? Samalla tavalla tapahtuman suunnitelman aloittamista jäsentää Blinnikka

ja Kuha (2004, 39). Mielestäni tässä voidaan verrata tapahtuman suunnittelun ja projektisuunnitelman periaatteita. Projektisuunnitelma kertoo mitä tehdään, kuka tekee, milloin ja miten (Pelin 2008, 85). Tämän pohjalta voidaan mielestäni ajatella, että tapahtuman järjestäminen on projekti, koska suunnittelun päämäärät ovat samat. Tapahtuman suunnittelun alkaessa rajataan ensin tapahtuman ydintavoitteet: miksi, kenelle, mitä ja miten. (Blinnikka & Kuha 2004, 39.)

4.1 Tavoitteet – Miksi, kenelle, mitä ja miten

Aluksi mietitään, miksi tapahtuma järjestetään ja mitkä ovat sen järjestämisellä saavutettavat tavoitteet. Järjestin tapahtumaa, koska Ravintola Talli tilasi tällaisen. Mielestäni myös suomalaisen ruokakulttuurin esittäminen vaihto-opiskelijoille on tärkeää ja ajankohtaista kansainvälistyvässä maailmassa.

Blinnikan ja Kuhan mukaan (2004, 39) tavoitteet voidaan jakaa vielä kolmeen osaan. Ensimmäinen osa on pitkän tähtäimen tavoitteet. Mitä tavoitteita voitaisiin saavuttaa pitkällä tähtäimellä järjestämällä tämä tapahtuma? Suomalaisen ruoan ilta antaa toivottavasti positiivisen kuvan Ravintola Tallista (ilmaista mainosta), kertoo vieraille Mikkelin ammattikorkeakoulun imagosta ja antavat mielikuvan koulun toiminnasta. Lisäksi tavoitteena on koota vaihto-opiskelijat yhteen ja esitellä suomalaista ruokaa.

Tavoitteiden toinen osa on päämäärä tai tarkoitus. Blinnikan ja Kuhan mukaan (2004, 39) päämäärä edistää pitkän aikavälin tavoitteiden saavuttamista. Päämääränä voitaisiin pitää suomalaisen ruoan esille tuomista vaihto-opiskelijoille.

Kolmas tavoite osio on lyhyen tähtäimen tavoitteet. Nämä tavoitteet liittyvät tapahtuman läpiviemiseen käytännössä. Näihin käytännön asioihin liittyvät muun muassa tapahtuman aikataulun suunnittelu sekä tapahtuman kustannukset. Lyhyen tähtäimen tavoitteet ovat yksittäisiä tavoitteita, joilla päämäärään halutaan päästä. (Blinnikka & Kuha 2004, 40.) Tapahtumani suunnittelussa lyhyen tähtäimen tavoitteina voitaisiin pitää asioita, joilla toin esille suomalaista ruokaa ja -kulttuuria. Haluaisin saada juhlaan erityisen tunnelman, jotta vieraat viihtyisivät ja toivoisivat olonsa tervetulleiksi. Hyvän tunnelman aikaansaamiseksi tarvitaan mielestäni oikeanlaista järjestelyä ja

ohjelmaa. Ruokalistan ja ruokatuotteiden suunnittelu sekä tunnelman luominen ovat siis osa päämäärän tavoittelua, ja näin ollen lyhyen tähtäimen tavoitteita.

4.2 Kohderyhmä

Tavoitteiden määrittämisen jälkeen täytyy määrittää tapahtumalle kohderyhmä eli kenelle tapahtuma järjestetään. Segmentointi eli kohderyhmän määrittely on tärkeää, jotta saisin kohdistettua haluamani viestin oikeille henkilöille. Lisäksi kohderyhmän määrittäminen on tärkeää jo pelkästään tapahtuman markkinoinnin kannalta. Näin markkinointia pystytään harjoittamaan tehostetusti tiettyihin tahoihin. Kohderyhmää kartoittaessa tulee miettiä, millaisista asioista kohderyhmän edustaja on kiinnostunut.

Ei pidä ajatella, että asiakas pitäisi samasta asiasta kuin tapahtuman järjestäjä pitäisi. Tämän muistamisen lisäksi tulee miettiä, millaisista tapahtumista hän on kiinnostunut, onko kohderyhmän edustaja mies vai nainen ja minkä ikäinen hän on. (Vallo & Häyrynen 2003, 113.) Yleisellä tasolla kohderyhmän määrittäminen on helppoa tällaiseen tapahtumaan.

4.3 Ohjelma

Vallo ja Häyrynen (2003, 211) kirjottavat tapahtuman ohjelman ja sisällön suunnittelusta. Tapahtuman tavoite ja kohderyhmä tulee huomioida ohjelmaa suunniteltaessa, samoin kuin se, onko kyse asia- vai viihdetapahtumasta. Mielestäni järjestämäni illan tarkoitus on olla molempia. Haluaisin, että opiskelijat hyötyvät illasta ja siitä, että he tulevat paikalle. Näin ollen ohjelmassa on keskustelua, syömistä ja mukavaa yhdessäoloa. (Liite 1)

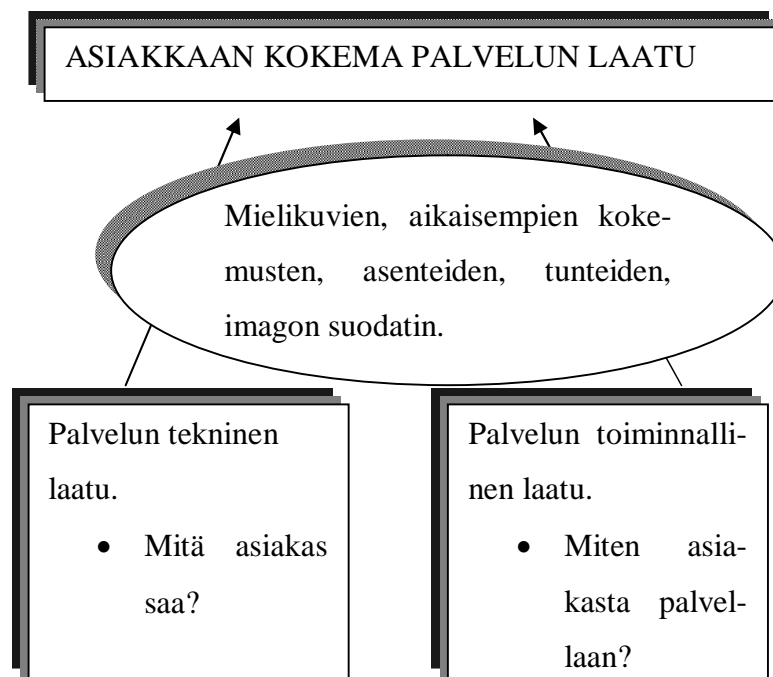
5 ASIAKASTYYTYVÄISYYDEN MITTAAMINEN

Palveluala on laaja kokonaisuus, joten asiakastyytyväisyyttä tutkittaessa on tarpeen keskittyä vain yhteen toimialaan kerrallaan. Tällainen voisi olla esimerkiksi ihmisten tyytyväisyys ravintolapalveluihin. Kyselyillä saadaan selville asiakkaiden tyytyväi-

syys asiakaspalveluun, jonka avulla voidaan esimerkiksi verrata omia vahvuuksia ja heikkouksia verrattuna kilpailijoihin.

5.1 Palvelun laatu

Yleisesti ottaen laadulla tarkoitetaan sitä, miten hyvin tuote (tavara tai palvelu) vastaa asiakkaan odotuksia, ja miten hyvin asiakkaan tarpeet sekä toiveet tyydyttyvät. Laatu on asiakkaan muodostama näkemys tuotteen tai palvelun onnistuneisuudesta. Laatua pitäisikin tarkastella aina asiakkaan näkökulmasta, koska vain asiakas tietää, onko laatu hyvää vai huonoa. (Ylikoski 1999, 18). Palautekyselyssäni kysyttiin miten hyvin asiakkaan tarpeet ja toiveet täyttyivät illan aikana. Kuviosta 1 käy ilmi, kuinka asiakas kokee palvelun laadun.



KUVIO 1. Palvelun laadun ulottuvuudet. (Ylikoski 1999, 119)

Asiakkaan kokemus laadusta muodostuu siitä, mitä asiakas palvelun lopputuloksena saa, sekä siitä, miten varsinainen palveluprosessi sujui. Monelle asiakkaalle saattaa palvelun lopputulosta tärkeämmäksi osoittautua itse palvelun suoritustapa, ja tällöin palveluorganisaation henkilöstön ja asiakkaan välinen vuorovaikutus on avainasemassa hyvän palvelukokemuksen muodostumisessa. (Ylikoski 1999, 118)

Yksi laadun osatekijöistä on asiakkaan mielikuva organisaatiosta eli yrityksen imago. Imago toimii laatukokemuksen suodattimena. Hyvä imago suodattaa satunnaisia pieniä ja joskus isompiakin virheitä niin, että virheistä huolimatta asiakas kokee palvelun laadun tyydyttäväksi. Huono imago päinvastoin vahvistaa asiakkaan huonoja kokemuksia entisestään. Imago muokkaa myös asiakkaan odotuksia ennen palvelua. Asiakkaan kokemukset puolestaan muuttavat imagoa (kuvio 1). (Ylikoski 1999, 118, 137)

Asiakastyytyväisyys muodostuu usein useista eri tekijöistä. Asiakaspalvelija (tarjoilijat), palveluympäristö (Ravintola Talli) sekä asiakkaan tyytyväisyyteen vaikuttava tuotteen/ tavarán laatu suhteessa hintaan (esimerkiksi ruoan laatu ja määrä opiskelijoille ilmaisessa suomalaisen ruoan illassa) koetaan varsin tärkeäksi palvelutilanteissa. Palvelun merkitys on viime vuosina kasvanut ja samalla palvelun laadusta on tullut merkittävä kilpailukeino. Laadukkaalla palvelulla voidaan pyrkiä erottumaan kilpailijoista ja houkuttelemaan yritykseen uusia asiakkaita. Nykyisenkin asiakaskunnan tyytyväisyyden säilyttämisessä palvelun laadulla on olennainen merkitys. (Ylikoski 1999, 117).

5.2 Asiakastyytyväisyyskysely

Palautekysely on aineiston keräämisen tapa, jossa kysymysten muoto on vakioitu eli standardoitu. Jokaiselta kyselyyn vastaavalta kysytään samat asiat, samassa järjestyksessä ja samalla tavalla. Lomaketta käytetään silloin, kun havaintoyksikkönä on henkilö ja häntä koskevat asiat kuten esimerkiksi mielipiteet, asenteet, ominaisuudet tai käyttäytyminen. (Vilka 2007, 28.) Hyvät kysymykset ovat tutkimuksen onnistumisen perusedellytys ja kyselylomakkeen ulkonäön perusteella vastaaja yleensä päättää vastaako hän kyselyyn vai ei.

Tutkin asiakastyytyväisyyttä suomalaisen ruoan illasta palautekyselylomakkeen avulla. Tämän lomakkeen avulla oli tarkoitus selvittää kvantitatiivista eli määrällistä tietoa. Kvantitatiivisen eli määrällisen tutkimuksen ominaispiirteitä ovat strukturointi, mittaaminen, tiedon esittäminen numeroin, tutkimuksen objektiivisuus ja vastaajien suuri lukumäärä. Määrällinen tutkimus kertoo kuinka paljon tai miten usein, eikä tutkija vaikuta sen lopputulokseen. Määrällisessä tutkimuksessa tutkittavat asiat struktu-

roidaan eli vakioidaan lomakkeeseen kysymyksiksi ja vaihtoehtoiksi niin, että kaikki ymmärtävät kysymyksen samalla tavalla. (Vilkkä 2007, 13–15.) Määrällisessä tutkimuksessa lomakkeessa voidaan käyttää monivalintakysymyksiä, jotka ovat suljettu ja strukturoitu, avoimia kysymyksiä sekä sekamuotoisia kysymyksiä. Monivalintakysymyksissä vastausvaihtoehdot on valmiiksi asetettu. Avoimissa kysymyksissä tavoitteena on saada vastaajilta spontaaneja mielipiteitä. Aineiston keräämisen jälkeen avoimien kysymystenvastaukset muutetaan numeraalisesti tutkittavaan muotoon. (Vilkkä 2007, 67–69.)

Saatuja palautekyselyn tuloksia analysoidaan. Jos asiakastyytyväisyyskyselyn avulla saatujen tulosten mukaan palvelun laatu oli hyvä, pyritään tähän myös jatkossa. Jos laadussa puolestaan ilmeni joitakin puutteita, yrityksen pitäisi eritellä ne asiat, joihin pitäisi tulevaisuudessa panostaa. Tuloksista riippumatta kannattaa asiakastyytyväisyyskyselyitä suorittaa tasaisin väliajoin, sillä asiakastyytyväisyyden taso vaihtelee usein. (Ylikoski 1999, 158-172.)

6 SUOMALAINEN RUOKAKULTTUURI

Opinnäytetyöni pohjautuu suomalaiseen ruokakulttuuriin, johon puolestaan vaikuttaa paljon historia. Tämän vuoksi olen koonnut tähän hieman suomalaisen ruokakulttuurin historiaa sekä tietoja siitä, mistä ja mikä ruokakulttuuriimme on vaikuttanut ja vaikuttaa. Ruokakulttuuri on yleiskäsite, joka tarkoittaa sitä, mitä ja miten jollakin seudulla tai jonkin ryhmän parissa on tavallisesti syöty tai edelleen syödään. Ruokakulttuuria voidaan pitää osana kansallista identiteettiä. Finfoodin Internet-sivuilla mainitaan mielestäni hyvin, että se, mitä ja miten Suomessa syödään, kertoo suomalaisesta luonnosta, yhteiskunnasta, historiasta, identiteetistä ja kulttuurista. Jokainen suomalainen luo omilla päivittäisillä valinnoillaan ruokakulttuuria. Eri keittiöt voidaan määritellä kolmen eri tekijän perusteella, jotka ovat perusraaka-aineet, tavallisimmat mausteet sekä valmistustavat. Ihminen oppii jo hyvin varhaisessa vaiheessa sen kulttuurin tavat, jossa hän elää.

Yhteinen historia Ruotsin ja Venäjän kanssa on muokannut suomalaista ruokakulttuuria. Nimenomaan itäiset vaikutteet erottavat Suomen muista Pohjoismaista. Pohjoinen

sijainti rajoittaa maataloutta, mutta toisaalta ilmasto auttaa maaperää pysymään puhtaana. Maan pohjois- ja eteläosien sijainti kaukana toisistaan luo osaltaan alueellisia eroja. Aikojen saatossa kansamme on kokenut ruoan niukkuutta. Nykypäivänä puolestaan haasteena on ruoan ylenpalttinen tarjonta.

Historia on muovannut nykyisiä käsityksiä ruoasta. Ruokaan liittyvissä sosiaalisissa ulottuvuuksissa – tavoissa, arvoissa, arvostuksissa, tabuissa ja myyteissä – on kansallisia, alueellisia ja yksilöiden välisiä eroja sekä yhtäläisyyksiä. Niukan ruokatarjonnan ajanjaksoina ruokaan on liitetty pyhiä arvoja. Nykypäivän arvoissa ja arvostuksissa korostuu aiempaa enemmän muun muassa vastuullisuus omasta ja ympäristön hyvinvoinnista. (Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia 2009.)

6.1 Suomalainen ruokakulttuuri käsitteenä

Suomalainen ruoka määrittyy laajasti raaka-aineiden, työn ja ruokareseptien perusteella. Näistä elementeistä voi luoda yhdistelmiä, joista osa edustaa perinteisiä suomalaisia makuja ja osa uusia tuulia maailmalta. Suomalainen ruokakulttuuri saa vaikutteita muun muassa alueellisista ruokakulttuureista, ruokalajeista, juomista, sesongeista ja juhlista, ravintoloissa syömisestä, ateriointi- ja pöytätaivoista sekä ruoan estetiikasta. Suomalaiset itse rakentavat ja kehittävät ruokakulttuuria. Jokainen suomalainen vaikuttaa ruokakulttuuriin kaupan ja ravintoloiden asiakkaina, aterioiden valmistajina ja nauttijoina, ruokakirjallisuuden kuluttajina sekä keskustelijoina. Ruokaketjussa raaka-aineesta luodaan syötäviä ja ostettavia tuotteita sekä kokonaisvaltaisia elämyksiä. Lisäksi kehitykseen vaikuttaa joukko ammattilaisia, jotka tuottavat ja välittävät ruokaan ja ruokakulttuuriin liittyvää tietoa. (Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia 2009.)

Keskustelu suomalaisesta ruokakulttuurista on yhtä moniulotteista kuin itse ruokakulttuurikin. Erilaiset näkemykset suomalaisesta ruoasta, syömisestä ja ruokakulttuurista kokonaisuudessaan elävät useimmiten rinta rinnan, mutta saattavat olla hyvinkin poikkeavia tai toisilleen vastakkaisia. Ruokakulttuurikeskusteluissa nostetaan esiin yleensä vastakkaisuuksia, kuten perinteinen vai nykyaikainen, nopea vai hidas, sekä pohditaan onko suomalaista ruokakulttuuria ylipäättään olemassa tai mikä onkaan sitä aidointa suomalaisuutta. Kulttuurisissa tulkinnoissa ruoka ei ole pelkkää ravintoa, vaan siihen liitetään muun muassa sosiaalisia merkityksiä. Syömiseen liittyvien valin-

tojen kautta määritellään suhdetta sekä omaan että muihin kulttuureihin. Yhteiset ruoat ovat osa yhteisöllisiä riittejä, jotka ylläpitävät kulttuuriperintöä ja luovat yhteenkuuluvuutta. Ateriat ja yhdessä syöminen ovat ilonpitoa, ruoka ja ateriointi tuottavat maakuelämyksiä ja poikivat tarinoita. Tarkasteltaessa ruokaa kulttuurina kritisoidaankin usein nykyistä ruoan tuotannon teknisyyttä ja syömiseen liitettävää terveellisyysvaatimusta. (Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia 2009, 6-7.)

Kulttuuri muuttuu aina hitaasti, ja ruokakulttuuri samoin. Suomalaisen ruokaperinteen tarkka määrittelemisen keskiajalta 1900-luvulle on vaikeaa, sillä Suomessa vallinneet yhteiskuntaluokkien erot ovat olleet huimia (Sillanpää 1999, 9). Vasta 1900-luvulla voitiin puhua aidosti kansallisesta ruokakulttuurista, kun yhteiskunta yhtenäistyi kulttuurisesti.

6.2 Elintarvikepulasta valmisruokiin

Suomen ruokakulttuuri on kokenut monia merkittäviä muutoksia 1900-luvulla. Alkuvuosisadan sotien, 1. maailmansodan ja Suomen sisällissodan, aiheuttaman elintarvikepuulan ja nälänhädän jälkeen on tekniikan kehityksen ja kaupankäynnin lisääntymisen myötä siirrytty yltäkylläisyyteen (Isotalo 1999, 37–38; Sillanpää 2003, 22).

Vuosisadan alussa maaseuduilla viljeltiin vielä erilaisten valistus- ja neuvontajärjestöjen innoittamina erilaisia kasviksia. Kaupungeissakaan ei uskallettu luottaa siihen, että rahalla saa kaiken tarvitsemansa ravinnon, vaan monella kaupunkilaisella oli navetta, jossa oli lehmä ja jouluksi porsas. Maalaiset huomasivat pian, kuinka hyvä tulonlähde kaupunkilaiset heille olivat, ja alkoivat myydä omia tuotteitaan kaupunkien toreilla. Monella kaupunkilaisella ei kuitenkaan ollut mahdollisuutta elää omavaraistaloudessa, vaan kaikki ruoka piti ostaa. (Sillanpää 2003, 23.)

Ennen 2. maailmansotaa 1930-luvulla alkoi Suomen talous elpyä ja kauppojenkin hyllyiltä oli mahdollista saada mitä vain. Sota kuitenkin katkaisi talouden kehityksen, ja sota-aikana ruokaa alettiin säännöstellä. Kauppojen hyllyiltä ei enää saanut kaikkea. Kaakao, kahvi ja monet hedelmät katosivat kaupan hyllyiltä kokonaan, sekä sokeria, lihaa ja rasvaa kansa sai vain säännöstellysti. Säännöstelyn seurauksena musta pörssi alkoi kukoistaa, sillä melkein kaikki suomalaiset käyttivät mustan pörssin tuotteita.

Näin kävi siitäkkin huolimatta, että viranomaiset yrittivät monin tavoin kitkeä mustan pörssin toimintaa. (Sillanpää 2003, 24.)

Esimerkiksi kahvin ollessa vielä 1700-luvulla kallis tuontituote suomalaiset kävivät salakahviloissa parantamassa kahvihampaan kolotusta, sillä kahvinjuontia pyrittiin rahvaan keskuudessa estämään. (Sillanpää 1999, 32.) Kieltolain aikaan 1920-luvulla perustettiin puolestaan salakapakoita ja poltettiin omaa viinaa sakkojenkin uhalla. Ruoan säännöstely puolestaan sai mustan pörssin kukoistamaan (Sillanpää 2003, 24).

Sotien jälkeen Suomen ruokakulttuuri on kokenut monia merkittäviä muutoksia, joihin ovat vaikuttaneet muun muassa kaupungistuminen, naisten työssäkäynti sekä elintason paraneminen. Perunan, viljan ja maidon kulutus väheni, mutta maitotuotteiden kuten juuston ja jogurtin kulutus lisääntyi 1960-luvulla. Ruisleivän suosio on vähentynyt merkittävästi sotien jälkeen. Lihan kulutus puolestaan on lisääntynyt koko ajan tasaisesti. Suomalaisten suosikkien, sian- ja naudanlihan, rinnalle tuli 1960-luvulla myös broileri. Makkaran siirtyessä kalliista käsityötuotannosta tehdastuotantoon 1970-luvulla, tuli siitä merkittävä osa suomalaisten perusruokaa. Kasvisten suosio on noussut 1960-luvulta lähtien, vaikka ongelmana olikin miesten ”rehuvastaisuus”. (Sillanpää 2003, 27–29.) Jääkaappien yleistyminen 1960-luvulla vapautti kansalaiset osaltaan elintarvikkeiden säilömisestä, mutta entiset säilöntämenetelmät, suolaaminen, savustaminen ja hapattaminen, ovat vieläkin käytössä (Talve 1982, 47; Sillanpää 2003, 28).

Matkailun lisääntyminen on myös tuonut omat vaikutteensa suomalaiseen ruokakulttuuriin. Suomalaisten suosikkilomakohteet 1960-luvulla olivat Italia ja Espanja, ja monet ihmiset halusivat maistella myös kotimaassa eksoottisia ruokia. 1970-luvulla rantautui Suomeenkin muiden maiden perinneherkkuja kuten pizza, hampurilaiset ja spagetti. (Sillanpää 2003, 28.)

Suomalainen keittiö on edistynyt teknisesti 1900-luvulla. Suomalaiseen keittiöön ovat ilmestyneet jääkaappi, sähköhella, astianpesukoneet, uudet keittoastiat sekä lukuisat uudet keittiövarusteet. Tekniikan kehitys on antanut ihmiselle enemmän aikaa, mutta on myös johtanut siihen, että keittiöissä vietetään vähemmän aikaa kuin ennen. (Talve 1982, 47; Sillanpää 2003, 28.) Rasvaa oli 1960-lukuun asti pidetty terveellisen elämän

ylläpitäjänä, mutta nyt se todettiin epäterveelliseksi sydän- ja verisuonitautien aiheuttajaksi. Terveysvalistus alkoi 1970-luvulla, joka osaltaan onkin saanut suomalaiset siirtymään vähärasvaisempiin tuotteisiin. (Sillanpää 2003, 29.)

Ruoka ei ole enää ihmiselle itsestään selvyys eikä pelkän selviytymisen edellytys, kuten se on ollut esihistoriallisella ajalla, keskiajalla ja ihan viime vuosikymmenille asti. Nykyajan ihmiset ovat tottuneet yltäkylläisyyteen ja mahdollisuuteen valita syömisensä, mutta vielä on olemassa niitä henkilöitä, jotka elävästi muistavat pula-ajat ja sen, kuinka kaikki oli ns. kortilla, eli säännösteltyä. Kun miettii suomalaista ruokakulttuuria esihistorialliselta ajalta tähän päivään asti, huomaa, että 1900-luku on suurten muutosten vuosisata. Onhan kehitystä tapahtunut aiemminkin, mutta lähinnä säilömismenetelmissä, raaka-aineissa ja ruokailuvälineissä.

Nykyään ihmisillä on enemmän valinnanvaraa. Luomuruoan suosio kasvaa, kun taas geenimanipuloitua ruokaa vastustetaan. Kasvisruokailijoiden määrä ihmiskunnasta kasvaa, ja sen rinnalla on myös muita kasvissyönnin muotoja, kuten veganismi ja fennoveganismi. Vegaani ei syö eikä käytä mitään eläinkunnan tuotteita, eli ei siis syö munia tai maitotuotteita eikä käytä nahkavaatteita. Fennovegaani on henkilö, joka pyrkii kuluttamaan vain lähialueilla tuotettuja tuotteita. (Vegaaniliitto 2010.) Ruokailuun itsessään on kiinnitetty enemmän huomiota muun muassa slow food-aatteen merkeissä. Slow food-aatteen tarkoituksena on puolustaa inhimillistä elämänrytmiä ja tuoda ruokailu esille nautintona. (Isotalo 1999, 39.)

Valmisruokien syöminen on kasvanut 2000-luvulla. Ihmiset eivät valmista ruokaa kotona enää niin kuin ennen. Pikaruokapaikkojen yleistyessä on helppo napata jotain pientä kiireen keskellä, eikä kotona ole enää ollut tarvetta valmistaa ruokaa. Nykyään perheet eivät myöskään syö yhdessä, niin kuin ennen. Lapset syövät koulussa ja vanhemmat työpaikoillaan. Vuorotöiden vuoksi vanhemmat eivät ole aina samoihin aikoihin kotona, eikä mahdollisuutta yhteiseen ruokailuun aina ole. Kaikki uusi ei kuitenkaan ole pahasta, vaan voi myös ajatella, että monipuolisuus ja monimuotoisuus ovat rikkautta. Eri ruokakulttuurien olemassaolo ja yhteen sulautuminen ei tarkoita sitä, että suomalainen ruokakulttuuri- ja perinne katoaisivat kokonaan. Eri muotiasioilla on tapana kiertää ajassa: se, mikä oli muotia 1970-luvulla, voi olla muotia myös

nyt. Suomalainen ruokakulttuuri ja perinne hioutuvat ja muovautuvat, mutta osa perinneruoista ja -tavoista tulee epäilemättä säilymään vielä kauan aikaa.

7 MAAKUNTIEN PERINNERUOAT TEEMANA

Haluaisin tutustuttaa vaihto-opiskelijat poronkäritykseen, leipäjuustoon sekä paistettuihin muikkuihin, koska itäiset ja läntiset vaikutteet näkyvät näiden alueiden ruoissa mielestäni parhaiten. Suomi on maailman pohjoisin maatalousmaa. Lyhyt kesä ja alhainen lämpötila rajoittavat viljeltävien kasvien määrää. Kesähallat, liika kuivuus tai ylenpalttinen sade tuovat omat haasteensa maatalouden harjoittamiseen. Sijainti tuo kuitenkin myös monia etuja. Esimerkkinä voisi mainita sen, että kylmä talvi auttaa pitämään maaperää puhtaana. Monet asiat vaikuttavat suomalaiseen ruokakulttuuriin, joka onkin eri puolin Suomea erilainen. Esimerkiksi leipäjuusto on hyvä esimerkki Pohjois-Suomessa ja Pohjanmaalla valmistettavasta herkusta, Häme on sahtimaakunta ja Savo on puolestaan tunnettu kalakukoistaan. Savolainen sekä lappilainen ruokakulttuuri ovat mielestäni erilaisia.

7.1 Savolaiset ruoat kypsyvät uunissa

Leipä ja kala kuuluvat savolaiseen perinnelistaan. Monet savolaisten perinneruoista ovat uuniruokia, koska siellä uunia on lämmitetty usein. Ruisleipä on happamampi ja paksumpi kuin Länsi-Suomessa, ja savolaiset ovat tunnettuja monista rieskoistaan: nyrkkirieska, juhannusrieska, ohrarieska, perunarieska, rasvarieska, ryynirieska, röpörieska ja tattaririeska. Yksi ehkä tunnetuimmista savolaisista herkuista lienee kalakukko. (Pukonen & Kauppinen 1980, 87–89; Pojanluoma 2003, 203–204.)

Etelä- ja Itä-Savon maakuntaruokia ovat muun muassa: voissa paistetut muikut, tirri-paisti, ryynirieska, talkkuna ja piimä, uunijuusto ja marjasoppa sekä imelletty marjapuuro. Pohjois- ja Ylä-Savon maakuntaruokia puolestaan ovat muun muassa: rantakala, kalakukko, kokkelipiimä, muurinpohjaletut sekä marjakiisseli. (Kolmonen 1988, 115, 120, 193–194.) Savossa ruokajuomana on yleensä ollut piimä, maito tai kotikalja. Perinteisiä jälkiruokia on monia, kuten esimerkiksi rusinasoppa, puolukka- eli hilla-puuro, mustikkahuttu sekä erilaiset marjaruoat yleensäkin. Lasten herkkua olivat mar-

japöperö sekä erilaiset marjakukot. (Pukonen & Kauppinen 1980, 90; Räsänen 1982a, 174–175.)

7.2 Lapissa korostuvat luonnonantimet

Lapin ruokaperinnettä on leimannut aina sen karu luonto. Viljan kohtaloksi koitui usein halla, eikä pohjoisessa menestynyt kuin kohtalaisesti ohra (Heininen 2002, 24.) Lapissa tunnusomaisia ruokia ja ruoka-aineita ovat muun muassa hirven- tai poronlihasta valmistetut pataruoat, marjat (hilla, mustikka, puolukka) sekä lohi, joka usein savustetaan tai kuivatetaan säilytyksen ja maun vuoksi. Metsästys, kalastus ja keräily ovat aina olleet ja ovat edelleenkin osa Lapin ruokakulttuurin ydintä, ja ne määrittävät jokapäiväisen ravinnon. (Hill 2007, 17; Saukko 1986, 15.)

Lapin maakuntaruokia ovat muun muassa: poronkärstys, lohikeitto, loistelohi, mustikka-hillakiisseli, kermamaidossa haudutettu juusto sekä hillat. (Kolmonen 1988, 189–190, 193.)

Poron paistista ja lavoista valmistettiin uunipaistia ja kärstystä ja huonommat palat, kuten pää, sorkat ja luut käytettiin keittoihin. Samalla tavoin kuin poronliha, myös lohi hyödynnettiin tarkoin. (Peräpohjolan Marttaliitto 1982, 205.) ”Graavilohi” on aikanaan tarkoittanut nimenomaan hapatettua lohta, toisin kuin nykyisin. Suolan hinnan laskettua inhimilliselle tasolle tuli suolaamisesta yleisempää.

Marjoja on Lapissa osattu käyttää monipuolisesti hyödyksi. Marjoista on hyödynnetty muun muassa hillaa, puolukkaa sekä mustikkaa. Marjoja on syöty tuoreina, survottuina, sekä niitä on käytetty puuroihin ja velleihin sekoitettuna. Niistä on valmistettu mehuja ja käytetty lääkkeinäkin. (Saukko 1986, 15–18.)

8 SUOMAISEN RUOAN ILTA

Suomalaisen ruoan ilta järjestettiin keskiviikkona 29.9.2010 Ravintola Tallissa. Paikalle oli kutsuttu vaihto-opiskelijoita Mikkelin ammattikorkeakoulun Kasarmin kampukselta. Kohderyhmä suomalaisen ruoan illalle ovat Mikkelin ammattikorkeakoulun

vaihto-opiskelijat. Rajaus oli tehtävä, koska MAMK:ssa on paljon kansainvälisiä opiskelijoita eikä Ravintola Talliin mahdu valitettavasi kaikki. Mukaan kutsutaan siis tänä vuonna opintonsa Mikkelin ammattikorkeakoulussa aloittaneet vaihto-opiskelijat, ympäristötekniikan opiskelijat sekä kuusi tutkinto-opiskelijaa Venäjältä. Kaikki nämä vaihto-opiskelijat ovat nuoria. Heitä on naisia sekä miehiä, ja kotoisin he ovat pääosin Euroopasta, mutta heitä on mm. myös Aasiasta ja Venäjältä. Jokainen vaihto-opiskelija kutsutaan tilaisuuteen sähköpostin välityksellä. Kutsu toimitetaan heille suoraan, jokaisen omaan sähköpostiosoitteeseen. (Liite 2)

8.1 Illan suunnittelu ja aikataulu

Aloitin kaiken hyväksyttämällä aiheeni helmikuun puolessa välissä 2010. Maaliskuussa tutustuin aiheeseen kirjallisuuteen ja rajasin aiheeni. Kävin keskustellessa ohjaavan opettajani kanssa aiheesta ja siitä, miten rajaan alueen ja mitä pitää ottaa huomioon yleisestikin opinnäytetyötä tehdessä. Tapasin myös toimeksiantajan edustajan, kävin sähköpostikeskusteluja opinnäytetyöstäni ja sen tavoitteista Ravintola Tallin ravintolapäällikön kanssa. Mietimme hänen kanssaan, mitä Ravintola Talli haluaa tältä työltä. Keskustelimme ja tapasimme muutaman kerran, koska halusin tietää tarkasti, mitä illalta odotetaan ja miksi se järjestetään. Alkukesästä paneuduin suomalaiseen ruokakulttuuriin. Hain tietoa kirjastosta, tapasin kirjaston informaatikon, jotta osasin etsiä oikeanlaista tietoa.

Alkuyksystä 2010 alkuperäinen rahoittajani perui, ja olin jo melkein luovuttaa. Jatkoinkin kuitenkin rahoittajien etsintää, ja niin vaikealta kuin se aluksi vaikuttikin, onnistuin siinä. Sain työlleni kolme erillistä rahoittajaa, joten jatkoin illan suunnittelua. Päätin ruoat; minkälaisia ruokia maistuspöydissä tarjotaan ja minkälainen on pääruokapöytäni. Mielestäni ruokien valinta oli mielenkiintoista ja haastavaa. Päädyin lopulta näihin ruokiin, koska halusin esitellä ruokia eri puolilta Suomea.

Onnekseni otin yhteyttä työn melko alkuvaiheessa Mikkelin ammattikorkeakoulun opiskelijakunnan alajärjestöön nimeltä International Club. IC:n silloinen puheenjohtaja lupasi, että he ovat mukana illan järjestämisessä. Tapasimme nykyisen puheenjohtajan kanssa, suunnittelimme ruokia, illan kulkua ja he lupasivat tulla auttamaan varsinaiseen toteutukseen. Mielestäni tällainen yhteistyö on loistavaa! IC:n puheenjohtaja,

joka on itsekin vaihto-opiskelija, kertoi mielipiteitään, jotka auttoivat minua suunnittelussa. Hän mainitsi myös, että opiskelijoille on pidetty monta esitelmää Suomesta, kulttuurista ja ruokakulttuurista. Näin ollen päädyin siihen, ettei illan aikana käydä läpi ruokakulttuurin historiaa, eikä esitetä mitään muitakaan PowerPointteja. Syys- ja lokakuun kirjoitin opinnäytetyötäni. Tutustuin aiheeseen liittyvään teoriaan enemmän, tein palautekyselyn sekä kävin läpi saamani palautteen.

	helmikuu	maaliskuu	huhtikuu	toukokuu	kesäkuu	heinäkuu	elokuu	syyskuu	lokakuu	marraskuu	joulukuu
Aiheen hyväksyttäminen											
Aiheseminaareja											
Suunnittelua ja suunnitteluseminaari				7.5.							
Teorian etsimistä ja kirjoittamista											
Ruokien suunnittelua											
Suunnittelua: ohjelma, juontaja esivalmistelut yms.											
Toteutus								29.9.			
Toteutuksesta ja teoriasta kirjoittaminen											
Tulosten ja pohdinnan kirjoittamista.											
Palautteen purku											
Esitysseminaari										19.11.	
Valmistuminen											18.12.

Aikataulukkaavio1. Kaavio opinnäytetyöni tekemisen aikataulusta.

8.2 Illan toteutus

Toteutusillan lähestyessä tein ruokien tilaukset, suunnittelin ohjelman, tapasin illan juontajan, kirjoitin esittelyt jokaisesta ruoasta tutoreille (Liite 3), hankin suomalaisen musiikin ja esivalmistelin ruoat. Itse ilta sujui lähes suunnitelmien mukaan. Olin kirjoittanut kuvauksia ruoista ja siitä, milloin niitä syödään. Ohjeet annoin tutoreille, joiden tarkoitus oli seistä maistuspöytien takana ja kertoa ruoista. Tämä ei kuitenkaan onnistunut odotuksien mukaan. Osa tutoreista seiso ja kertoi ruoista vähän, kunnes päättivät syödä itse ja siirtyivät pöytänsä. Näin ollen ruoista kertomaan jäin vain minä, IC:n puheenjohtaja sekä eräs poika. Itse jouduin välillä vaihtamaan uuden erän ruokaa pöytään, joten en pystynyt niinkään esittelemään ruokia. Lisäksi se, että opis-

kelijoilla oli selvästikin nälkä, vaikutti siihen, että he vain ottivat maistiaisia ja siirtyivät pöytiinsä syömään.



KUVA1. Opiskelijat ottamassa maistiaisia. Kuvaaja Henna Liukkonen.

Ilta alkoi tervetuloivotuksella Ravintola Tallissa. Tämän jälkeen oppilaat ohjattiin maistuspöytien luokse. He ottivat maistiaiset lautasilleen, siirtyivät pöytiinsä syömään sekä keskustelemaan. Tarjoilijat keräsivät lautaset pois ja sen jälkeen alkoi ruokailu pääruokapöydästä. Ruokailun jälkeen keskustelimme muiden maiden ruokakulttuureista, kiitimme illasta sekä muistutimme palautekyselystä. Tarjoilijat toivat jälkiruoat pöytiin lautasannoksina, jonka jälkeen kaikki poistuivat ja me pääsimme siivoamaan.

8.3 Ruokat

Ideana oli, että opiskelijat saisivat maistaa erilaisia suomalaisia ruokia. Nämä kyseiset ruokat valitsin hyvän maun, erilaisuuden sekä helpon valmistettavuuden vuoksi. Ruokien teemoiksi valitsin Savon ja Lapin, koska näissä ruokakulttuureissa korostuu mielestäni idän ja lännen välinen ero parhaiten. Minulla oli siis kaksi maistuspöytää sekä pääruokapöytä. Tarjolla oli: paistettuja muikkuja kermaviilikastikkeen kanssa, chori-

zo-makkaroita sipulipedillä, tomaattisilliä ja sinappisilakkaa sekä kahdella eri tavalla marinoituja mansikoita. Toisessa pöydässä puolestaan oli tarjolla: graavilohta, leipäjuustoa ja lakkahilloa sekä miedosti savustettua porsaansisäfileetä. (Liite 4) Pääruokapöydässä oli salaatteina kolme erilaista salaattia: ruokaisa savukalasalaatti, metsäsienisalaatti sekä puolukkainen kaalisalaatti. Lämpimänä ruokana oli uunissa paahdettuja juureksia, perunamuusia ja riistakäristystä. Jälkiruokana oli mustikkarättänä ja vaniljavaahtoa. Halutessaan opiskelijat saivat myös kahvia tai teetä.



KUVA2. Pääruokapöydästä. (Liukkonen.)

8.3.1 Reseptiikka

Käytin Ravintola Tallissa olevan Aromi-ohjelman valmiita reseptejä. Aromi-ohjelma on suurkeittiöiden käyttöön suunniteltu tuotannonohjausjärjestelmä. Ohjelman avulla hoituu suurten keittiöiden ruokahuolto aterioiden suunnittelusta ja elintarvikkeiden hankinnasta aina suoritteiden seurantaan ja palvelujen laskutukset. Aromille voi tallentaa raaka-aineet yksityiskohtaisesti esimerkiksi yritysten mukaan. Raaka-aineiden tilaukset voidaan hoitaa sähköisesti Aromin kautta. Ohjelmalla voi luoda reseptejä, joista voi suoraan luoda ruokalistan tietylle ajanjaksolle. Aromi-ohjelma helpottaa varastojen seuraamista, jos ohjelma on päivitetty kunnolla. Aromi helpottaa myös

suurkeittiöiden kustannusten seuranta. (Logica 2010., 2.4.4. Suurtalousohjelmat 2010.) Esimerkiksi riistakäristys on myös lounasruoka, joten mielestäni oli hyvä käyttää valmiita ja toimivaksi todettuja reseptejä. Muokkasin vain annoskoot sekä ruokailijamäärät tarkoitukseeni sopiviksi. Aromilta löysin lähes kaikki reseptit. Chorizoihin sipulipedillä ei ollut minkäänlaista reseptiä, samoin kuin miedosti savustettuun sian sisäfileeseen. Nämä ruoat olen aiemmin kokeillut ja hyväksi havainnut, joten halusin nekin mukaan maistatukseen. Jos kyseistä reseptiä ei Aromilta löytynyt, muokkasin niitä mieleisiksi.

8.3.2 Ruokien esivalmistelu ja tekeminen

Laadin esivalmistelistan etukäteen. Olin jakanut ruoat sen mukaan, mitä teen milloinkin. (Liite 5) Esivalmistelin ruokia itse Ravintola Tallin opetuskeittiössä maanantai-aamusta keskiviikkoilta. Mielestäni esivalmistelut menivät hyvin. Ehdin tekemään kaiken, mitä etukäteen pystyi tekemään. Tallin ravintolakokki tuli keskiviikkoiltapäivänä auttamaan minua ruokien valmisteluissa.

Keskiviikkona valmistelimme ruoat niin pitkälle valmiiksi kuin ehdimme. Melkein kaikki ruoat (lämpimiä lukuun ottamatta) olivat valmiina esille laittoa varten. Annoin ohjeet siitä, millä tavalla olen minkäkin suunnitellut. Ravintolakokille jäi lämpimien ruokien nosto pöytiin, sekä jälkiruoan laitto lautasille. Autoin parhaani mukaan, niin keittiössä kuin salissakin.

8.4 Ravintolasali

Keskiviikkona ravintolasali somistettiin. Pöydät katettiin, maistatuspöydät liinoitettiin ja kaikki aseteltiin paikoilleen.

8.5 Rahoitus ja kustannukset

Opinnäytetyöni toteutusosa vaati rahoitusta. Olin etukäteen yhteydessä kolmeen eri tahoon ja palasivat rahoittaa iltani. Nämä ovat YR-laitos (ympäristö- ja ravitsemisalan laitos), International Club (IC) sekä Kansainvälistymispalvelut Mikkelin ammattikorkeakoulusta.

Aluksi arvioin, että ilta kaikkineen tulisi maksamaan n. 700-800 euroa. Laskutus vaiheessa laskimme Ravintola Tallin ravintolapäällikön kanssa, että ilta kokonaisuudessaan maksoi 732 euroa.

Ruoat maksoivat 480€ Työtunneista kuusi tuntia laskettiin ravintolakokille, joka oli illan keittiössä töissä. Saliin puolestaan laskettiin kahdeksan tuntia, jolloin työtuntien kokonaishinnaksi muodostui 252€(22€x 14). Laskimme tästä hinnasta pois 56€ koska tilasin muutamia raaka-aineita liikaa. ”Myin” nämä raaka-aineet Ravintola Tallille tästä summasta. Minun ei tarvinnut maksaa Ravintola Tallille tilavuokraa, joten sen takia laskutimme muutamia työtunteja.

Ravintola Talli laskutti rahoittajia illan toteutuksen jälkeen niin, että International Club maksoi 100€, Ympäristö- ja ravitsemuslaitos 150€ ja loput kustannukset menivät kansainvälisyystoimiston maksettavaksi. Summa, jonka kv-toimisto maksoi, oli 482€ Mielestäni pysyin hyvin budjetissa.

9 PALAUTE

Opinnäytetyössäni tein palautekyselyn, joka kohdistui yhteen iltaan. Halusin selvittää opiskelijoiden mielipiteen suomalaisen ruoan illasta, jotta iltaa voitaisiin tulevaisuudessa kehittää.

9.1 Palautteen kerääminen

Tein palautekyselyn ensin suomeksi ja tämän jälkeen käänsin sen englanniksi. Kysely lähetettiin opiskelijoille sähköpostilla seuraavalla viikolla toteutusillasta. Siinä kysyttiin opiskelijoiden mielipidettä ruoasta ja ilmapiiristä sekä sitä, olisivatko opiskelijat olleet valmiita maksamaan illasta. (Liite 6)

Palautekysely lähetettiin jokaiselle, joka osallistui suomalaisen ruoan iltaan Ravintola Tallissa. Halusin saada mielipiteitä illan onnistumisesta, tärkeydestä sekä kokonaiskäsityksen siitä, miten ilta opiskelijoiden mielestä sujui. Kyselyssä oli myös avoimia

kohtia, koska halusin saada myös mahdollista negatiivista sekä kriittistä palautetta. Palautteeseen vastasi 16 opiskelijaa. Tämä on 39 % koko iltaan osallistuneista. Tein palautekyselyn niin, että numero yksi (1) oli kiitettävä. Näin ollen hyvä oli numero 2, tyydyttävä 3, välttävä 4 ja numero 5 vastasi heikkoa.



KAAVIO1. Palautekyselyn vastauksien keskiarvot.

9.2 Palautteen käsittely

Kyselyn tuloksista voin päätellä, että asiakkaat olivat pääosin tyytyväisiä iltaan. Ilmapiiri illan oli asiakkaiden mielestä mukava ja rento, nämä saivat parhaimmat pisteet, 1.31. (Kaavio1) Kysyin asiakkaiden mielipidettä Ravintola Tallista tällaisen illan järjestämispaikkana. Mielestäni ”huonoimmat” pisteet voi hyvin selittää sillä, ettei opiskelijoilla ollut vertailukohdetta. Tämä ilmeni myös avoimesta palautteesta.

Avoimiin kohtiin sain hyvin palautetta sekä parannusehdotuksia. Olen suomentanut itse englanninkielisistä palautteista tekstit suomenkielisiksi. Tämän takia ne on kirjoitettu kursivoidulla tekstillä. Kysyin palautekyselyssä siitä, minkälainen suomalaisen ruoan ilta oli opiskelijoiden mielestä. Ohessa on muutama vastaus tähän kysymykseen.

Erinomainen mahdollisuus vaihto-opiskelijoille maistaa ja oppia uutta perinteisistä suomalaisista ruoista, jotka ovat tärkeä osa suomalaista kulttuuria. Kaikki tarjottu oli upeaa/mahtavaa/vaikuttavaa! Hyvä esitys suomalaisesta ruokakulttuurista, hyvää ruokaa ja hyvä ilmapiiri! Muutama vastaaja piti tällaista iltaa hyvänä tapana tutustua myös muihin vaihto-opiskelijoihin, samoin kuin tehdä jotakin erilaista yhdessä.

Kysyin opiskelijoiden mielipidettä myös siitä, että olisivatko he tehneet jotakin toisin tai puuttuiko illasta mahdollisesti jotakin. Tällaisilla kysymyksillä halusin saada hyviä kehitysideoita samoin kuin kriittistäkin palautetta.

Olin todella tyytyväinen iltaan. Ainoa asia mitä kaipasin, oli lisäselvityksiä ruoasta, jonka kerroin jo aiemmin. Mielestäni oli hyvä idea pitää tällainen vaihto-opiskelijoille! Olin todella tyytyväinen, mielestäni ilta oli täydellinen.

Sain palautetta siitä, etteivät kaikki opiskelijat olleet varmoja, mitä söivät. Ruoat olisi pitänyt käydä tarkemmin läpi, joka ilmenee esimerkiksi seuraavasta palautteesta:

Kaikki olisi ollut paremmin, jos olisimme saaneet enemmän tietoa ruoasta. Aina en tiennyt mitä söin. Ehkä meille olisi pitänyt antaa menu, jotta olisimme tienneet mitä söimme. Mielestäni tuntui hieman oudolta, koska ruoka oli aika erilaista kuin Espanjassa. Mutta joka tapauksessa joka maalla on oma kulttuurinsa ja näytit sen meille hyvin.

Mielestäni sain positiivista palautetta hyvin, kuten myös kehittävää palautettakin, kuten seuraavasta huomaa:

Olin todella tyytyväinen. Hieman lisää selityksiä ruoasta, niin ilta olisi ollut parempi. Ilta oli loistava mahdollisuus maistella suomalaisia ruokia. Opiskelijoillahan ei tunnetusti ole paljoa rahaa.

Eräs kasvissyöjä taas antoi palautetta, joka minun olisi pitänyt huomioida aiemmin. *Kaikki oli hyvin. Nautimme illasta paljon. En syö kalaa enkä lihaa, joten olin hieman ”tylsistynyt” aluksi, mutta olihan siellä mansikoita minulle.*

Kysyin palautekyselyssäni myös sitä, että olisivatko opiskelijat olleet valmiita maksamaan tämänkaltaisesta illasta jotakin. Suurin osa ympyröi kohdan 6-10€ Tässä muutama kommentti myös ko. asiaan.

Mielestäni tämä hinta on hyvä, koska opiskelijoilla ei ole paljoa rahaa laittaa ruokaan. Ajattelen, että ruoka oli todella hyvää, monia erilaisia muunnelmia, laatutuotteita. Olisin ollut valmis maksamaan 13–17€, koska laatu oli parasta, todella merkittävä määrä, todella hyvä miljöö kauniissa rakennuksessa ja todella hyvä palvelu (minun ”köyhän” opiskelijan näkökulmasta). Mielestäni on hyvä asia, että opiskelijat olisivat valmiita maksamaan tällaisesta. Oli hyvä, että sai kokeilla monia erilaisia ruokia ja että sitä oli paljon kaikille. Ja kolmen ruokalajin illallisesta maksat normaalisti enemmän kuin 10–15€ ravintolassa.

10 PÄÄTÄNTÖ

Kun suomalaisen ruoan iltaa järjestetään tulevaisuudessa uudestaan, pitäisi mielestäni ruokia esitellä enemmän ja paremmin. Pöytiin voisi laittaa esimerkiksi ständit, joissa olisi ruokalista ja pienet kuvaukset joka ruoasta. Jälkeenpäin ajatellen olisin voinut kertoa pääruoista jotakin ennen kuin opiskelijat aloittivat ruokailun. Minulla oli menut esillä, joista he pystyivät lukemaan, mitä ruokaa mikäkin on, mutta ei se palautteenaan perusteella riittänyt. Eihän heillä ollut välttämättä minkäänlaista aavistusta mitä mikäkin ruoka oli, milloin ja miksi sitä syödään.

Mielestäni taustalle voisi laittaa myös PowerPointin pyörimään, jossa käytäisiin läpi suomalaisia ruokia esimerkiksi alueittain tai kunnittain. Joillain tavalla myös itse ruoanvalmistamisen voisi tuoda tällaisessa illassa esille. Muutama opiskelija olisi halunnut ruokien ohjeita eli tietoa siitä, kuinka suomalaista ruokaa valmistetaan. Voisihan opiskelijat ensin viedä esimerkiksi opetuskeittiöön ja näyttää muutaman ruoan valmistuksen. Tämän jälkeen he voisivat sitten syödä ja maistella ruokaa. Mukaan voisi ottaa myös muutamia suomalaisia juomia, kuten simaa, glögiä ja kotikaljaa. Muutamaan asiaan pitäisi kiinnittää enemmän huomiota. Yksi tällainen oli mielestäni salin kattaminen ja somistus, koska mielestäni minulta tämä jäi liian vaisuksi.

Mielestäni aiheittani voitaisiin jatkossa työstää esimerkiksi järjestämällä Ravintola Tallissa kokonainen temaviikko suomalaisesta ruoasta ja ruokakulttuurista. Tällaisen viikon aikana voitaisiin esitellä esimerkiksi ruokia maakunnittain, kuten yhtenä päivänä vain savolaista ruokaa ja toisena taas lappilaista. Mielestäni suomalaista ruokakult-

tuuria ja ruokaa voitaisiin myös esitellä ulkomaalaisille, muillekin kuin vaihto-opiskelijoille. Ilta voitaisiin jatkossa tuotteistaa tuotepaketiksi, jota tarjottaisiin yrityksille.

Opinnäytetyöni tekeminen on ollut pitkä prosessi. Suomalaisen ruokakulttuuri-illan suunnittelu oli kiinnostava ja haastava projekti. Mielestäni suomalainen ruokakulttuuri oli aiheena mielenkiintoinen ja halusin perehtyä siihen tarkemmin. Teemaillan järjestämiseen päädyin, koska toiminnallinen opinnäytetyö tuntui minusta parhaalta vaihtoehdolta. Sain suunnitella ja toteuttaa illan, jonka lisäksi kirjoitin raportin. Tällainen työskentelytapa sopii minulle, koska mielestäni konkreettinen tekeminen, käytännönläheisyys sekä asioiden järjestäminen antoi minulle mahdollisuuden toteuttaa itseäni. Huomasin, että tapahtuman järjestäminen on aikaa vievää ja työlästä, mutta onnistuessaan todella palkitsevaa.

Ruokien suunnittelu ja päättäminen oli mielestäni varsin työlästä. Se, minkälaiset ruoat valitsin vaikutti opiskelijoiden käsitykseen suomalaisesta ruoasta. Hyvä asia kuitenkin oli se, että ravintolapäällikkö, samoin kuin IC:n puheenjohtaja auttoivat minua luomaan hyvän kokonaisuuden. Halusin, että ruoat ovat monipuolisia ja maukkaita.

Jatkossa tällaisen illan suunnitteluun ja toteutukseen pitäisi mielestäni valita kaksi ihmistä. Uskon, että olisi helpompaa miettiä kahdestaan, että mikä toimii ja mikä olisi hyvä. Esivalmisteluvaihetta helpottaisi myös kovasti, jos olisi kaksi tekemässä ruokia. Se, että tein opinnäytetyö yksin, oli mielestäni niin hyvä kuin huonokin asia. Yksin tehdessä sain tehdä kaiken melkein niin kuin halusin, sekä tehdä työtäni silloin kun minulla oli aikaa. Toisaalta se, että toinen olisi ollut ns. potkimassa minua eteenpäin, olisi joissakin tilanteissa ollut paikallaan.

Kirjallisen raportin tekeminen sujui mielestäni hyvin. Välillä ajatusten saaminen paperille tuntui mahdottomalta, samoin kuin teoriaosuuden etsiminen sekä yhdistäminen omaan työhön. Opinnäytetyöni tekeminen sujui hyvin. Tekemistä oli paljon muutama viikko ennen toteutusta, mutta niinhän se on. Kun ilta on ajankohtainen, tulee tehtäviäkin enemmän. Tämä oli mukava, erilainen ja haastava projekti. Toteutusilta jännitti tietenkin etukäteen aikalailta. Kävin mielessäni kaikki mahdolliset skenaariot, mikä on pahinta mitä voi käydä ja miten sitten toimitaan. Ruoan riittäminen on tällaisessa illas-

sa mielestäni tärkeää, koska ilta on rakennettu kokonaan suomalaisen ruoan ympärille. Rento ja mukava ilmapiiri ovat myös asioita, joihin tällaisessa illassa kiinnittää huomioita. Se, että asiakkailla on hauskaa ja se, että he viihtyvät, oli ainakin minulle erityisen tärkeitä.

Kokonaisuudessaan opinnäytetyöni tekeminen oli uutta. Opin monia uusia asioita, kuten järjestämään toimivan illan ravintolassa. Moni asia ilmeni tekemisen kautta, jota en ollut ajatellut olenkaan. Opin paljon uutta suomalaisesta ruokakulttuurista ja sen historiasta, palautekyselyn tekemisestä sekä tapahtuman järjestämisestä. Osasin pitää hyvin kokonaisuuden koossa, ainakin omasta mielestäni. Kaiken kaikkiaan illan toteutus meni mielestäni hyvin. Parantamisen varaa oli, mutta mikään asia ei epäonnistunut tai ollut ns. häiritsevän väärin. Tein opinnäytetyötäni pääosin omatoimisesti.

11 LÄHTEET

Blinnikka, Petra & Kuha Maisa 2004. Ideasta kokoukseksi. Asiakaslähtöisten kokousten ja kongressien järjestäminen. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Heikkinen, Aki 2008. Käytännön opas onnistuneen tapahtuman järjestämiseen. Metropolia ammattikorkeakoulu. Liiketalouden koulutusohjelma. Opinnäytetyö.

Heininen, Päivi. (toim.) 2002. Seuran parhaat perinneruoat. Helsinki: Yhtyneet kuvalehdet.

Hill, Anja. 2007. The food & cooking of Finland. London: Aquamarine.

Isotalo, Merja 1999. Pitopöydässä ja nuotiolla: suomalaisen ruokakulttuurin opinto-opas. Helsinki: Maa- ja Kotitalousnaisten keskus.

Jaakkola, Juhani & Tunkelo, Eino 1987. Tuotekehitys ideoista markkinoille. Helsinki: Weilin+Göös.

Jokinen, Tapani 1999. Tuotekehitys. Helsinki: Hakapaino Oy.

Kolmonen, Jaakko 1988. Kotomaamme ruoka-aitta: Suomen, Karjalan ja Petsamon pitäjäruoat. Helsinki: Patakolmonen Ky.

Liukkonen, Henna 2010. Valokuvia toteutusillasta. Syksy 2010. Markkinointiassistentti. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Logica. 2010. Internet-artikkeli. <http://www.logica.fi/we-are-logica/media-centre/case-studies/maukasta-ruokaa-partiolaisten-suurleirilla/> . Ei päivitystietoja. Luettu 20.11.2010.

Mäkelä, Johanna. 2003. Luonnosta kulttuuriksi. Teoksessa Mäkelä, J., Palojoiki, P. & Sillanpää M. Ruisleivästä pestoon näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin s. 35–72. WSOY. Helsinki.

Pelin, Risto. 2008. Projektihallinnan käsikirja. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Peräpohjolan Marttaliitto. 1982. Lapin pororuoat. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.

Pojanluoma, Riitta. 2003. Perinnemakuja maakunnista. Helsinki: Tammi.

Pukonen, Seija. & Kauppinen, Terttu. 1980. Makuja maakunnista. Helsinki: Tammi.

Ravintola Talli. 2010. Internet-sivut. www-dokumentti. www.ravintolatalli.fi. Ei päivitystietoja. Luettu 21.9.2010.

Ruokatieto Oy. Suomalaisen ruokakulttuurin asialla. Internet-sivut. www-dokumentti. Luettu 9.10.2010.

http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ruoka_ ja_tapakulttuuri/Ruokakulttuuri

Räsänen, Birgit. 1982a. Savolainen ruokaperinne. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.

Saukko, Elsa. 1986. Keittokodasta tämän päivän keittiöön. Rovaniemi: Lapin lääninhallitus – Lapin maakuntaliitto.

Sillanpää, Merja 1999. Happamasta makeaan: suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Hyvää Suomesta. Vantaa.

Sillanpää, Merja. 2003. Nälästä runsauteen: suomalaisen ruokakulttuurin historiaa. Teoksessa Ruisleivästä pestoon: Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Mäkelä, J., Palojoiki, P. & Sillanpää, M. Helsinki: WSOY.

Suomalainen tapa- ja ruokakulttuuri kansainvälistyvässä maailmassa. 1995. Helsinki: Opetusministeriö.

Talve, Ilmar. 1982. Suomalaisen kansanomaisen ruokatalouden historiaa. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.

Vallo, Helena & Häyrynen, Eija. 2003. Tapahtuma on tilaisuus. Opas onnistuneen tapahtuman järjestämiseen. Helsinki: Hakapaino.

Vilka, Hanna. 2007. Tutki ja mittaa. Jyväskylä: Tammi

Vilka, Hanna & Airaksinen, Tiina. 2004. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Tammi.

Vegaaniliitto. 2010. Usein kysytyjä kysymyksiä. Päivitetty 9.5.2010. <http://www.vegaaniliitto.fi/ukk.html#A2>. Luettu 23.9.2010.

Ylikoski, Tuire. 1999. Unohtuiko asiakas? Helsinki.

2.4.4. Suurtalousohjelmat. www-dokumentti.

<http://cc.joensuu.fi/~spitkan/tutkimus/gradu/luku244.htm> . Päivitetty 6.12.2000. Luettu 20.11.2010.

Ohjelma

Tervetuloitovotus

- klo18, Pia, Tii

(suomalaista musiikkia taustalla koko illan)

Maistatus n. 18.15

- Pia muistuttaa, että buffet-lounas on myöhemmin
- Tutorit kertovat ja puhuvat eri ruoista

Keskustelua muiden maiden ruokakulttuureista? Eroista?

Buffet-ruoka 19.30

Kiitetään illasta

- mainitaan, että jälkiruoka ja kahvi tarjoillaan pöytiin
- muistutetaan, että palautekysely lähetetään s.postilla ja toivotaan, että kaikki vastaisivat
- jälkiruoan ja kahvin jälkeen saa jäädä hengaillemaan ja keskustelemaan
- Hyvää yötä!

Jälkiruoka ja kahvi/ tee tarjoillaan pöytiin n. 20.15

KOTIIN!

RAVINTOLA
TALLI

Finnish cuisine night for international students

29 September 2010 from 6:00 p.m. in Ravintola Talli
(building T at the Main Campus)

- Free for students
- A small programme
- Tasting
- Buffet dinner

Enrolment until 27 September 2010 at the latest to the
following e-mail address: isabella.hyttinen@mail.mamk.fi



Welcome to Ravintola Talli!

KUTSU SUOMALASEEN RUOKAKULTTUURI-ILTAAN.

Tekijä Isabella Hyttinen, markkinointiharjoittelija, Ravintola Talli.

Ensimmäinen maistuspöytä:

Muikku: fried whitebait and sour cream sauce

- **Muikku** (*Coregonus albula*) on 5–20 senttimetriä pitkä lohikala, jota tavataan Euroopan pohjoisosissa. Se on Suomen sisävesien ammattikalastajien tärkein saaliskala.
- Muikku on hopeanvärinen ja pienikokoinen
- Muikku elää parvissa, jotka liikkuvat päivällä syvänteissä ja illalla pinnassa.
- Pyöritelty ruisjauhoissa ja paistettu uunissa. Maustettu suolalla ja pippurilla.
- Varsinkin savolainen herkku
- Lisäksi kermaviilikastike: tilli, sitruuna, mausteet.

Chorizo sipulipedillä: chorizo sausage with sautéed onions

- Suomessa makkaraa syödään usein. Niin juhannuksena, uutena vuotena kuin vappunakin.
- chorizo on mausteinen makkara. Maajussin, Mikkelin.
- freesattua sipulia (punasipuli, keltasipuli, hiukan purjoa)
- Jotakin tuttua mukana vaihto-opiskelijoille, lähituottajan tuote

Marinoidut mansikat: Marinated strawberries

- Mansikat ovat makeita ja niitä käytetään usein ruoissa ja jälkiruoissa
- Syödään Suomessa paljon, varsinkin kesäisin.
- Mansikassa on C-vitamiinia enemmän kuin appelsiinissa.
- Toinen on marinoitu kaardemumman siemenillä, vaniljatangolla sekä sokerilla.
- Toinen on sitruunan kuorella ja mehulla sekä sokerilla.

Silli: herring /Silakka:baltic herring

- **Silakka** eli **haili** (*Clupea harengus membras*) on Itämeressä elävä sillin alalaji.
- Sen englanninkielinen nimi on "Baltic Herring" eli "Itämeren silli".
- Silliin verrattuna silakka on pienempi ja vähärasvaisempi Itämeren pienemmän suolapitoisuuden vuoksi.
- Silakka ja silli ovat samaa lajia.
- Käytännössä silli ja silakka erotetaan kaupallisessa mielessä Suomen virallisten määräysten mukaan (Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös) siten, että vain yli 10 painoprosenttia rasvaa sisältävästä sillistä saa käyttää sillin nimeä ja vähärasvainen kala on kaupattava silakkana.

Toinen maistatuspöytä:

Graavilohi: slightly salted salmon(with rye bread)

- Pohjoismainen ruokalaji, joka valmistetaan kypsentämällä lohi kuumentamatta.
- Graavilohi valmistetaan laittamalla lohifileiden väliin karkeaa suolaa kymmenesosa kalan painosta, hiukan sokeria, valkopippuria ja tilliä, sekä haluttaessa myös muita mausteita kuten konjakkia.
- Fileet kääritään pareittain nahkapuoli ulospäin ja säilytetään kylmässä 3-4 päivää.
- Suola pehmittää kalan lihan valkuaisaineita ja estää kalan pilaantumisen.
- Graavaus on keksitty suurten kalasaaliiden säilyttämiseksi ilman kylmätiloja, mutta nykyisin graavilohta valmistetaan ja syödään sen maun takia.
- Perinteinen lappilainen herkku

Miedosti savustettu porsaanpaisti: Slightly smoked pork roast

- Sian sisäfilettä
- Savustettu, jonka jälkeen maustettu ja paistettu uunissa

Leipäjuusto ja lakkahillo: Finnish squeaky cheese with cloudberry jam

- **Leipäjuusto** eli **juustoleipä** on perinteisesti Pohjanmaalla, Lapissa ja Kainuussa valmistettu tietynlainen paistettu tuorejuusto.
- Leipäjuustoa valmistetaan tuorejuuston tavoin niin, että ensiksi kuumennettuun maitoon lisätään juoksutinta, joka erottaa valkuaismassan herasta. Massa kootaan sitten möykyksi, josta yleensä muotoillaan litteä kiekko. Juusto paistetaan siten, että pinnalle muodostuu ruskeita pilkkuja. Paistettaessa rasva kihoaa juuston pintaan ja muodostaa konservoivan kerroksen.
- Juusto oli ennen juhlaruokaa, ja sitä annettiin palkaksi esimerkiksi heinäntekoväelle.
- Lakka eli hilla on vatukoiden sukuun kuuluva kasvi. Nimeä käytetään myös kasvin tuottamasta, oranssinkeltaisesta mehevästä marjasta.
- Monivuotinen kasvi
- Lakka on yksi tyypillisimmistä suokasveista. Sitä esiintyy rämeillä, nevoilla, korvissa, kalliosoistumissa ja nummilla.
- Tuoreena käyttämisen ohella lakasta valmistetaan muun muassa hilloa, mehua, likööriä, marmeladia ja erilaisia leivonnaisia. Suomessa lakkaa syödään perinteisesti leipäjuuston kanssa
- Lakka on yksi arvokkaimmista luonnonmarjoista Suomessa. Sadon vaihtelevuuden takia marjojen kysyntä ylittää toisinaan saatavuuden

Lisänä:

Karjalanpiirakat: Karelian pasty

- **Karjalanpiirakka** on perinteinen suomalainen leivonnainen, jossa ohuen happamattoman ruiskuoren sisällä on riisipuuroa.
- Se on alkujaan pohjois- ja rajakarjalainen herkku, muilla karjalaisalueilla piirakat tehtiin nostatetusta taikinasta.
- Karjalanpiirakka on rekisteröity Euroopan unionin aidoksi perinteiseksi tuotteeksi helmikuussa 2003
- Karjalanpiirakan perinteinen lisäke on munavoi

Ryynirieska: Finnish flat bread

- Ohranjyvistä, vehnäjauhosta ja piimästä tehty, uunissa paistettu
- Savolainen perinnerieska

Munavoi: Egg butter

- **Munavoi** on karjalainen levite, jota on perinteisesti käytetty karjalanpiirakoiden päälle levitettynä.
- Se valmistetaan voista ja keitetyistä kananmunista. Keitetyt kananmunat murskataan pieniksi ja sekoitetaan voim kanssa karkeaksi tahnaksi.
- Munavoin kanssa tarjotut karjalanpiirakat on suomalainen perinneruoka, jolla on oma paikkansa suomalaisessa juhlapöydässä.

SUOMALAINEN RUOKAKULTTUURI-ILTA, RUOKALISTA

Ruokalista suomalainen ruokakulttuuri-ilta 29.9.2010:Finnish Food Culture Buffet
Menu Evening 29.9.2010

Buffa:Buffet

Salaatit:Salads

- Puolukkainenkaalisalaatti= cabbage with lingonberry
- Savukalasalatti = smoked fish salad
- Metsäsienisalaatti = wild mushroom salad

Pääruoka:Main Dish

- Riistakäristys = sauteed game
- Perunamuusi = mashed potatoes
- Paahdettuja juureksia = roasted root vegetables

Jälkiruoka:Dessert

- Mustikkarättänä = Finnish blueberry pie
- Vaniljakastike = vanilla custard sauce

Cornerit:Little Bites

- Maistuspöytä 1
 - paistetut muikut ja kermaviilikastike = fried whitebait and sour cream sauce
 - chorizo sipulipedillä = chorizo sausage with sautéed onions
 - marinoidut mansikat? = marinated strawberries
 - silli/ silakka =herring /Baltic herring
- Maistuspöytä 2
 - Graavilohi = slightly salted salmon
 - miedosti savustettu sianpaisti = slightly smoked porkroast
 - leipäjuusto ja lakkahillo =Finnish squeaky cheese with cloudberry jam
- lisäksi:Additional Items
 - Karjalanpiirakat ja ryynirieska sekä munavoi = Karelian pasty and Finnish flat bread with egg butter

ESIVALMISTELISTA

Maanantaina:

- kananmunien keittäminen (savukalasalatti, munavoi)
- Sipulien pilkkominen sienisalaattiin
- Riistakäristysliha sulamaan
- Mansikoiden marinointi
- Lohen graavaus
- kermaviilikastikkeen teko

Tiistaina:

- Ryyinrieska turpoamaan
- Mustikkarättänät
- Possun savustus
- Kaalin raastaminen
- Juuresten pilkkominen lohkoiksi
- Perunoiden keittäminen ja pilkkominen (savukalasalatti)
- Munavoin tekeminen
- Leipäjuuston leikkaaminen & hillon laittaminen

Keskiviikkona:

- Muikkujen paisto
- Sipuleiden freesaus ja chorizojen pilkkominen& paisto
- Sillit ja silakat esille
- Ryyinrieskan & karjalanpiirakoiden paisto
- Possun paistaminen
- Vaniljakastikkeen vaahdottaminen
- Riistakäristys
- Perunamuusi
- Sienisalaatti
- Kaalisalaatti
- Savulohisalaatti



KAIKKI RUOAT ESILLE!

PALAUTEKYSELY, ENGLANNIKSI

I AM: Man Woman

I am from: _____

I think Finnish food culture night was

interesting 1 2 3 4 5 boring

necessary 1 2 3 4 5 not necessary

Why?

AMBIENCE

In my mind Restaurant Talli was

Well 1 2 3 4 5 Too fancy

Idyllic 1 2 3 4 5 Not idyllic

If you think some other place would be better for the night, what would that be?

Atmosphere during the night was

Enjoyable 1 2 3 4 5 Awkward

Easygoing 1 2 3 4 5 Tense

FOOD

In my mind food was

Tasty 1 2 3 4 5 Tasteless

Why? What would you have done differently?

Was the night lacking something?

Would you have been willing to pay for the night?

1-5 €

6-10€

10–15€

How much and why?

SERVICE:

Service in Restaurant Talli was

Skilled

1

2

3

4

5

Unskilled

Open to feedback:

What would you have liked more/ less at the night? Were you satisfied with the evening?

Thank you for your participation in the evening! ☺

VALOKUVIA SUOMALAISESTA RUOKAKULTTUURI-ILLASTA



KUVA3. Kattaus suomalaisessa ruokakulttuuri-illassa. (Liukkonen 2010)



KUVA 4. Kuva maistatuspöydästä. (Liukkonen 2010.)



KUVA 5. Maistuspöytä nro1. (Liukkonen 2010)



KUVA 6. Buffet-pöytä. (Liukkonen 2010)



KUVA 7. Opiskelijat ottavat maistiaisia ja tutorit kertovat mitä mikäkin on. (Liukkonen 2010)



KUVA 8. Opiskelijat ottavat maistiaisia. (Liukkonen 2010)



KUVA 9. Opiskelijat ottavat pääruokaa. (Liukkonen 2010)



KUVA 10. Jälkiruoka, mustikkarättänä. (Liukkonen 2010)