

Anne Pyykkönen

**Teatteripäivällisen suunnittelu Hotelli Scandic Kiannon Kuohuihin**

Opinnäytetyö  
Kajaanin ammattikorkeakoulu  
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala  
Matkailun koulutusohjelma  
Syksy 2011



Koulutusala Matkailu-, ravitsemis-, ja talousala	Koulutusohjelma Matkailun koulutusohjelma
Tekijä(t) Pyykkönen Anne	
Työn nimi Teatteripäivällisen suunnittelu Hotelli Scandic Kiannon Kuohuihin	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Juntunen Annamaija
	Toimeksiantaja Scandic Kiannon Kuohut
Aika Syksy 2011	Sivumäärä ja liitteet 40+27
<p>Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella teatteripäivällinen tuotekehityksen keinoin Hotelli Scandic Kiannon Kuohujen ruokaravintolalle. Hotellin yhteyteen on rakennettu teatteri, jonka väliaikojen tarjoilusta hotellin ravintola vastaa.</p> <p>Toiminnallinen opinnäytetyö koostuu teoriaosuudesta ja toiminnallisesta osuudesta. Teoriaosuudessa käsitellään tuotekehitystä, ruokalistan suunnittelun teoriaa sekä kainuulaista ruokakulttuuria. Toiminnallisen osuudessa tuotekehityksen keinoin suunnitellaan kainuulaiseen ruokaperinteeseen pohjautuva ateriakokonaisuus, teatteripäivällinen. Kainuulaisista perinneruoka -resepteistä muokattiin ja vakioitiin ohjeet päivällistä varten hotellin ruokaravintolan keittiölle.</p> <p>Teatteripäivällistä testattiin kesällä 2011 Kainuun Maakuntajuhlan yhteydessä järjestetyssä perinneruokapäivässä. Pääruokalajeina olivat palvilihakeitto ja suutarinpaisti eli muikkukäristys. Perinneruokapäivää markkinoitiin paikallisessa mediassa ja se sai huomiota sekä haastatteluaikaa paikalliselta radiokanavalta.</p> <p>Perinneruokapäivän suosio yllätti, sillä asiakkaita kävi päivän aikana kaksinkertainen määrä arvioituun verrattuna. Asiakkailta saaman palautteen perusteella voi todeta, että perinneruoka on kaivattu ateriakokonaisuus myös ruokaravintoloissa. Teatteripäivällistä tullaan käyttämään hotellin ravintolassa jatkossa, teatteripäivällisenä ja tilaustarjoiluna.</p>	
Kieli	Suomi
Asiasanat	tuotekehitys, Kainuu, ruokakulttuuri, noutopöytä, tilaustarjoilu
Säilytyspaikka	<input checked="" type="checkbox"/> Verkkokirjasto Theseus <input checked="" type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto

School Tourism	Degree Programme Degree Programme in Tourism
Author(s) Anne Pyykkönen	
Title Designing a Theater Dinner for Hotel Scandic Kiannon Kuohut	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Annamaija Juntunen
	Commissioned by Scandic Kiannon Kuohut, Suomussalmi
Date Autumn 2011	Total Number of Pages and Appendices 40+27
<p>The aim of this thesis was to design a theater dinner product development effort at the Scandic Hotel Kiannon Kuohut dining restaurant. The hotel is built in connection with the theater, the restaurant is responsible for the catering during intermissions.</p> <p>The functional contribution of the thesis consists of theory and the functional part. The theoretical part deals with product development, menu design theory as well as Kainuu's cuisine. Kainuu traditional food recipes were modified into instructions for dinner for the restaurant kitchen.</p> <p>The theater dinner was tested in the summer of 2011, on the Heritage Food Day. Heritage Food Day was marketed in the local media, and it got radio coverage via an interview by a local radio station.</p> <p>The popularity of the Heritage Food Day was a surprise, because the customers that arrived during the day were double the amount estimated. Based on the feedback received from customers one may find that a traditional dish is a welcome addition in the restaurant's menu. The theater dinner will be served at the restaurant in the future.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	Product Development, Kainuu, cuisine, buffet, catering orders
Deposited at	<input checked="" type="checkbox"/> Electronic library Theseus <input checked="" type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences

## SISÄLLYS

1 JOHDANTO .....	3
2 TUOTEKEHITYS .....	5
2.1 Matkailutuotteen tuotekehitys.....	6
2.2 Tuotekehityksen vaiheet .....	6
3 KAINUULAINEN RUOKAKULTTUURI.....	8
2.3 Kainuulaisen ruokakulttuurin historia.....	8
2.3.1 Ruoan valmistustapoja Kainuussa 1800-luvulta 1900-luvun alkuun .....	9
2.3.2 Kainuun runsas leipäkulttuuri .....	11
3 RUOKALISTASUUNNITTELU .....	14
3.1 Suunnitteluun vaikuttavat tekijät .....	15
3.2 Päivällisen suunnittelu.....	16
3.3 Tilaustarjoilu .....	17
3.3.1 Noutopöytä.....	18
3.3.2 Noutopöydän historia .....	18
5 TEATTERIPÄIVÄLLISEN SUUNNITTELU.....	20
5.1 Toiminnallinen opinnäytetyö .....	20
5.2 Hotelli Scandic Kiannon Kuohujen esittely.....	21
5.3 Teatteri Retikka .....	22
5.4 Teatteripäivällisen suunnittelu käytännössä .....	22
5.4.1 Ideointi .....	23
5.4.2 Esisuunnittelu.....	24
5.4.3 Teatteripäivällisen testaus .....	27
5.4.4 Työn arviointi.....	28
6 POHDINTA .....	30
LÄHTEET.....	34
LIITTEET	

LIITE 1	Kyselylomake
LIITE 2	SPSS- tulosteet
LIITE 3	Kooste tilastollisen tutkimusten tuloksista
LIITE 4	Reseptit Excel- muodossa
LIITE 5	Kuvia Kanervanpäivästä
LIITE 6	Kainuulainen perinneruokapäivä- lehtinen
LIITE 7	Mainos
LIITE 8	Domna Huovisen Ruokarukous/Menu

## 1 JOHDANTO

Hotelli- ja ravintola-ala on sidoksissa matkailuun, ja sen tarkoitus on tuottaa vapaa-aikaan tai työhön liittyviä vapaa-ajan-, hotelli-, ravintola-, kokous- tai viihdepalveluja. Erilaiset teemojen ympärille rakennetut tapahtumat, ruokalistat ja sisustus kiinnostavat asiakkaita yhä enemmän. Hotelli- ja ravintola-alan palveluiden tarkoituksena on luoda viihtyisyyttä ja hyvää oloa asiakkaiden elämään. Näin vapaa-aika ja juhla saavat uusia muotoja ja asiakkaat ainutkertaisia elämyksiä.

Opinnäytetyöni toimeksiantajana toimii Suomussalmella, Kainuussa sijaitseva Hotelli Scandic Kiannon Kuohut, jonka yhteyteen valmistui teatteri Retikka vuonna 2010. Teatterihanke mahdollistaa Suomessa ainutkertaisen hotellikokonaisuuden matkailijoille. Siinä hotellimajoitus, kylpylä sekä teatteri ovat kaikki samassa rakennuksessa.

Opinnäytteenä suunnittelin ja toteutin teatteripäivällisen Hotelli Scandic Kiannon Kuohujen ruokaravintolalle. Teatteripäivällisen tarkoitus on palvella hotellin ja teatterin asiakaskuntaa. Päivällinen on lounaan ohella toinen päivämme pääaterioista. Päivällisen ajankohta sijoittuu Suomessa iltapäivälle kello 16 -19.00 väliseen aikaan, arkisin usein heti työpäivän jälkeen. Teatteripäivällinen on juhlavampi päivälliskokonaisuus, joka tapahtuu yleensä teatterinäytöksen jälkeen jälkitunnelmissa. Teatterinäytösten yhteydessä asiakkaille tarjotaan mahdollisuus nauttia kainuulaista perinneruokaa sisältävä päivällinen. Kainuulainen ruokaperinne tarjoaa puhtaita ja aitoja makuja. Teatteripäivällisen suunnittelutyö tuli tarpeeseen teatterin myötä vilkastuneen hotellin ravintolatoiminnan kannalta ajateltuna.

Työni on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tavoitteena on suunnitella toimeksiantajan käyttöön teatteripäivällinen vakioituine ruokaohjeineen. Suunnittelemani teatteripäivälliseen kuuluu noutopöydästä tarjottava ateriakokonaisuus, joka sisältää kaksi lämmintä pääruokaa, energialisäkkeen, lämpimän kasvislisäkkeen sekä jälkiruoan. Uuden teatteripäivällisen tarkoitus on tuoda hotellin ravintolaan uusia asiakkaita.

Teatteripäivällisen suunnittelussa on käytetty apuna tuotekehityksen menetelmää. Työn teoriaosuudessa käsitellään tuotekehitystä, ruokalistan suunnittelun teoriaa sekä kainuulaista ruokakulttuuria. Toiminnallisen osuuden tavoitteena on luoda kainuulaista perinneruokaa sisältävä ateriakokonaisuus teatteripäivälliselle, jonka avulla hotelli pystyy tarjoamaan asiakkaille mieleenpainuvan palvelukokonaisuuden.

## 2 TUOTEKEHITYS

Tässä luvussa tarkastellaan käsitteitä tuote ja matkailuyritys, josta siirrymme tuotekehityksen teoriaan sekä tuotekehityksen eri vaiheisiin. Tuotteella tarkoitetaan asiakkaan tarvitsemaa hyödykettä, joka voi olla esimerkiksi tavara, palvelu, aate tai artisti. (Rope 2005, 208).

Yhä suurempi osa markkinoilla olevista tuotteista on palveluiksi luonnehdittavia. Palvelutuotteella tarkoitetaan tuotetta, jossa ostetaan tekemistä kuten ruokapalvelut, tai joka on aineeton, esimerkiksi ravintolapalvelut. Ennen tuotekehitystä on määritettävä se, millaista tuotetta lähdetään kehittämään. Lisäksi on tärkeää, että tuotteen tekijä ajattelee tuotettaan asiakkaan näkökulmasta, sillä yksi tuotteen markkinoinnin onnistumiseen vaikuttava tekijä on tehdä sellainen tuote mistä asiakas on kiinnostunut. (Rope 2005, 208- 214.)

Tuotekehityksellä tarkoitetaan toimintaa yrityksessä, jolla pyritään tuottamaan markkinoille uusia tuotteita tai tehdään parannuksia nykyisiin. Tuotekehitys matkailuyrityksessä lähtee useimmiten asiakkailta saaduista palautteista tai yrittäjän tai henkilöstön uusista ideoista. Tuotekehityksen tarkoituksena on kehittää yritystoimintaa, ja sitä tarvitaan varmistamaan, että yrityksellä on jatkuvasti kilpaileviin yrityksiin nähden kilpailukykyinen tuote- ja palveluvalikoima. (Komppula & Boxberg 2005, 93- 100.)

Tuotekehityksen pitäisi perustua tutkittuun tietoon, markkinoiden ja asiakkaiden tarpeista, eikä yrityksen omiin tuntemuksiin. Pääasiassa syyt tehdä tuotekehitystyötä ovat tavoite saada yritykselle lisämyyntiä, jokin muutos markkinatilanteessa, kilpailutilanne tai asiakkaiden kulutustottumukset. Tuotekehityksen on oltava matkailuyrityksissä jatkuvaa, ja sen on pystyttävä seuraamaan aikaansa. Kun tuotekehitys on onnistunut, se auttaa yritystä menestymään uusilla tuotteillaan ja parantamaan olemassa olevien tuotteiden laatua. (Komppula, ym. 2005, 93- 98.) Useimmiten tuotekehitys lisää myyntiä ja näin ollen yrityksen liikevaihto nousee, mikäli tuotteen kate on kohdallaan. (Rope 2005, 208).



## 2.1 Matkailutuotteen tuotekehitys

Matkailutuote on yleensä palvelu, jota tuottavat ja tarjoavat matkailuyritykset. Tuotetta käyttävän asiakkaan näkökulmasta se on myytävä tai ostettava tuote, jolla on sopiva hinta. Hintaa vastaan asiakkaalla on toiveita sekä odotuksia tuotteesta. Asiakkaan mielestä tuote on hänelle tarpeellinen jonkun tarpeensa tyydyttämistä varten. (Suontausta & Tyni 2005, 132- 133.)

Matkailutuote käsitteenä sisältää palapelin erilaisista matkailumoduuleista. Tavallisesti tuotteeseen sisältyy kuljetus-, majoitus-, ravitsemis- ja ohjelmapalveluja. Ravitsemispalvelut ovat yksi tärkeimmistä matkailijan tyytyväisyyteen vaikuttavista tekijöistä matkailutuotetta käytettäessä. Nämä kannattaa pitää mielessä tehtäessä tuotekehitystyötä ravitsemis- ja matkailupalveluiden välillä. (Suontausta ym. 2005, 157- 158.)

Palveluyrityksen tuotekehityksestä on vain vähän tutkimustietoa tai kirjallisuutta. Kansainvälisellä tasolla tuotekehitystä on tutkittu enemmän matkailukohteen näkökulmasta. Palvelujen markkinoinnin kirjallisuudessa uuden tuotteen kehittäminen on saanut varsin vähän huomiota. (Komppula ym. 2005, 6.) Ruokapalveluja sekä niiden tuotekehitystä voidaan tässä yhteydessä tarkastella matkailukohteen tuotekehityksen kannalta, koska on kyse samanlaisesta tuotekehityksestä teoriaa tarkasteltaessa.

## 2.2 Tuotekehityksen vaiheet

Uuden tuotteen kehittäminen etenee prosessina, alkaen ideoiden etsimisestä, päättyen uudentuotteen kaupallistamiseen. Joissakin tutkimuksissa on esitetty, että yrityksissä uusien palvelujen kehittäminen olisi sattumanvaraista eikä noudattaisi mitään tiettyä kaavaa tai strategiaa. Erilaisia tuotteita ja palveluita on olemassa niin monia, että olisi mahdotonta kehittää niiden tuotekehitystyön vaiheita varten jokin yleispätevä toimintatapa. (Komppula ym. 2005, 96- 105.)

Tuotekehityksen vaiheet Raivion ja Lepolan (2000, 23) mukaan.

1. Tutkimus
2. Ideointi
3. Esisuunnittelu
4. Toteutus

Tutkimusvaiheessa määritellään projektin tavoitteet, vaatimukset ja tarve. (Raivio & Lepola 2000, 23). Ideointivaiheeseen kuuluu kolme vaihetta. Ensimmäisessä ideoidaan tuotteita, toisessa karsitaan toteuttamiskelvottomat ideat ja kolmannessa vaiheessa valitaan käyttökelpoiset ideat kehitettäväiksi. Näin ollen ideoinnin jälkeen alkaa tuotekehitystyö. Esisuunnittelussa suunnitellaan lopullinen tuote ja valmistetaan koe-erä. Toteutusvaiheessa voi vielä tehdä tarvittavia muutoksia ennen tuotantoa. (Raivio ym. 2000, 24.)

Tuotekehitystä ei pidä lopettaa tuotteen valmiiksi saatua, vaan sitä on jatkettava koko tuotteen elinkaaren ajan. Varsinkin palvelualoilla tärkeäksi seikaksi nousee tuotekehityksen näkökulmasta ajateltuna myös palvelujärjestelmän jatkuva kehittäminen. Palvelujärjestelmään kuuluvat henkilöstö, imago, koneet ja laitteet, sekä yhteistyöverkostot ovat syytä pitää ajan tasalla muuttuvasta ympäristöstä, kilpailijoihin ja tuotteisiin nähden. (Komppula 2005, 93- 103.)

Tuotekehitykseen kuuluu yhtenä osa-alueena myös markkinointi. Markkinoinnilla tarkoitetaan viestimällä tapahtuvaa mainontaa, jonka tarkoituksena on kertoa asiakkaille yrityksessä mahdollisesti tarjolla olevista tuotteista tai palveluista. Markkinoinnin kilpailukeinoja ovat markkinointiviestintä, hinnoittelu, itse tuote sekä tuotteen saatavuus. Asiakkaiden tarpeita pyritään tyydyttämään tuotteen avulla, hinnoittelulla pyritään vaikuttamaan kannattavuuteen ja kilpailukykykyyteen. Markkinointiviestinnän osa-alueita ovat esimerkiksi mainonta, henkilökohtainen myyntityö, menekinedistäminen ja suhde- ja tiedotustoiminta. (Rope 2005, 208-220.)

### 3 KAINUULAINEN RUOKAKULTTUURI

Tässä luvussa perehdytään kainuulaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin, koska työn tavoitteena oli suunnitella kainuulaista perinneruokaa sisältävä teatteripäivällinen. Kainuussa on aina ollut runsaasti luonnon antimia kuten riistaa, kalaa ja marjoja. Myös omasta pellostaan saatu vilja, peruna ja nauris ovat olleet perinteisesti pohjana jokapäiväisessä ruokapöydässä. Kainuulainen ruoka on tukevaa ruokaa fyysisentyön raatajille, ja juhlapäivinä herkkuruokia pitopöydissä. (Rannikko 1999, 13- 15.)

Ruokakulttuuriin on tullut aikoinaan vaikutteita Savosta, Vienan Karjalasta, Pohjanmaalta sekä Lapista. Vaikka perinteiset ruokalajit Kainuussa ovat yksinkertaisia, ovat raaka-aineet olleet puhtaita ja lähellä tuotettuja, ja ruoan valmistukseen on todenteolla paneuduttu. Lopputuloksena ruokapöydässä on maistuvaa ja ravitsevaa ruokaa. (Ruokatieto Yhdistys ry 2011, Rannikko 1999, 13- 15.)

#### 2.3 Kainuulaisen ruokakulttuurin historia

Kainuulaisen ruokakulttuurin historia juontuu pitkälti elinolosuhteisiin. 1800 -1960-luvun ruokatalous perustuu koko Suomessa omavaraisuuteen ja säilömiseen. (Finfood 2009, 15). Luonto on ollut ankara Kainuun alueella, ja näyttäytynyt pitkänä kylmänä talvena. Kesä on ollut lyhyt ja maaperä sellaista, jossa kaikki viljatkaan eivät viihdy. Joten alueella on täytynt ruoaksi laittaa sitä mitä on saatu. (Juntunen 2010.)

Vuodenaikojen vaikutus pöydän antimisiin oli suuri. Syksy antoisimpana toi lihaa pöytään, sadot pelloilta ja metsän marjat täydensivät yltäkylläisyyden tunnetta. Talveen mentäessä maitoa oli vähän. Ruokana oli piimä- ja lintuvelliä sekä kapakala-, palviliha- ja uunikeittoja. Keväällä jauholaarien tyhjetessä oli puolipetäjäistä leipää, mutta maitoa ruvettiin saamaan taas. Kesään tultaessa ruoat muuttuivat keveiksi keitoiksi sekä velleiksi, ja kalaruokia käytettiin paljon. (Rannikko 1999, 16.)

Riistaa metsissä ja kalaa järvissä on alueella aina ollut, joten luonnollisesti lihapitoisuus ruo-

kapöydän antimissa korostui. Poronhoitoalueilla oli myös poronlihaa saatavilla ympäri vuoden. (Rannikko 1999, 69- 71.) Kotieläinten lihaa sekä maitoa on käytetty myös hyväksi ruoanlaitossa. Maidosta on kirnuttu pöytään voita ja siitä on valmistettu niin ikään perinteikkäistä juustoleipää ja muita juustoja. Sellaisenaan maitoa käytettiin vain harvoin. (Rannikko 1999, 46- 48.)

Omista pelloista saadut nauriit ja perunat näkyivät jokapäiväisissä pöydän antimissa. Myös leipää tehtiin itse viljellyistä viljoista, jotka viihtyivät karulla maaperällä. Jos vuoden sato jäi vähäiseksi, tarvittiin lisäksi pettua. Varsinkin keväisin viljavarannot olivat vähissä ja pettua jouduttiin käyttämään suuremmassa määrässä. (Moilanen 2011.)

Kasvisruoista pottu eli peruna saavuttuaan 1800-luvun alussa Kainuuseen syrjäytti jo keskiaikana viljellyn nauriin, koska se sopi naurista paremmin monipuoliseen ruoanvalmistukseen. (Heikkinen & Patala 1991, 12. Rannikko 1999, 97). Lanttu, porkkana ja punajuuri saapuivat Kainuuseen vasta 1940-luvulla kotitalousneuvonnan myötä. Sipuli oli suosittu maustevihannes. Nauriista tehtiin paistikkaita, haudikkaita ja naurispuuroa perunapuuron tapaan. (Moilanen 2011.)

Suomalainen ruokakulttuuri on pohjautunut pitkälti alueittain ja ajoittain saatavilla olleisiin raaka-aineisiin. Perinneruoat ovat yleisesti mauiltaan selkeitä ja yksinkertaisia, suoraan luonnosta saatavien raaka-aineitten ansiosta. (Heikkinen ym. 1991, 8.) Kainuulainen ruokakulttuuri erottuu muista Suomen maakunnista lähinnä runsaan leipäkulttuurin ansiosta. Maakunnalle tyypillisiä ruoanlajeja ovat keitot eli vellit sekä uunissa kypsennetyt ruoat, kuten kärisykset ja padat. (Heikkinen ym. 1991, 21.) Erona esimerkiksi Karjalan alue, jossa yleistä ruokaperinteessä on uunissa kypsytetyt ruoat sekä runsas leivonnaisvalikoima. (Heikkinen ym. 1991, 29).

### 2.3.1 Ruoan valmistustapoja Kainuussa 1800-luvulta 1900-luvun alkuun

Ruoan valmistustavat määräytyivät saatavilla olevan välineistön mukaan. Ruoissa käytettiin paljon lihaa ja kalaa ja näin ne olivat ravitsevia, jotta raskaaseen työhön riitti voimia. Savupir

tissä oli kivinen uuni, joka toimi ruoanlaittamisen keskittymänä. Leivinuunin etuosa oli muurattu liedeksi ja näin ollen keittoruokat padassa oli helpointa valmistaa siinä. Pata soveltui myös uuniruokien valmistukseen. Uunia lämmitettiin päivittäin ja se oli aina valmiina ruoanlaittoon. (Moilanen 2011.)

Kalaa pyydettiin keväästä syksyyn, jotta kala-aitta saatiin täyteen. Kalaa säilöttiin suolaamalla talvenvaralle. Aitta oli käyttötarkoituksen mukaan järjestetty, ja kukin lajike oli omassa astiassaan omilla paikoillaan. Kokonaan erillään muista oli hapankala, jota kutsuttiin kevättikalaksi. Hyvän säilyvyytensä ansiosta kevättikala piti kansaa Kainuussa hengissä kovien aikojen ylitse. Suolakalaa käytettiin jokaisella aterialla myös evääksi, ja se oli myös pöydän tärkein tarjottava. (Rannikko 1999, 36- 38.)

Yleisimpiä kalasta valmistettava ruokia oli ruisjauhoon suurustettu kalavelli eli kalapottu, joka valmistettiin tuoreesta kalasta ja uusista perunoista. Myös nopea ja helppo valmistainen muikkukäristys eli suutarinpaisti oli hyvin yleinen tarjottava varsinkin yllätysvieraille. (Rannikko 1999, 43- 45.)

Karjasta saatiin maitoa, josta tehtiin etupäässä voita ja juustoja. Kaikki maito valmistettiin kotona, useimmiten maito hapatettiin tai siitä valmistettiin juustoleipää, maito- ja piimäruokia. Harvemmin sitä juotiin sellaisenaan. Yhtenä perinneruokana säilynyt Kainuun juustoleipä valmistettiin aina kokomaidosta. Kokomaitoa ei raaskittu juoda sellaisenaan, vaan ruokajuomana oli kurri. (Moilanen 2011.)

Juustoleipään tulevan maidon tuli olla lämmintä ja juuri lypsettyä. Maitoon lisättiin, juoksetin ja suola. Seosta hämmennettiin kapustalla. Juoksetin hyydytti maidon ja näin juustomassa alkoi muodostua. Juustoleipä paistettiin juustolaudalla täplikkeäksi molemmilta puolilta. (Rannikko 1999, 50- 51.)

Lapissa, Kainuussa ja Pohjanmaalla juustot valmistettiin juoksuttimella, kun Uudellamaalla niitä tehtiin piimän avulla ja Varsinais- Suomessa piimän lisäksi käytettiin vasikan juokсутinmahaan maidon juoksettamiseen. (Heikkinen ym. 1991, 10).

Höppävoita tehtiin arjeksi leivänpäälle. Aineina käytettiin kermaviiliä, kuohukermaa ja suolaa. Kerma ja viili sekoitettiin ja jätettiin kannen alle happanemaan vuorokaudeksi. Tämän jälkeen seos lämmitettiin ja kirnuttiin. Kirnuamisen tuloksena saatiin kuohkeaa ja väriltään

vaaleaa voimassaa, johon lopuksi lisättiin suola sekä kirnupiimää. Siitä tehtiin vanhoja tapoja noudattaen kirnuamispäivänä piimärieskaa. (Rannikko 1997, 102.)

Lihasta valmistettiin arkena lihavelliä ja palvikeittoa. Sitä käytettiin kalan tavoin täytteenä kuukoissa sekä pyhinä tehtiin paistia ja lihapottua. Alkuperäisiä liharuokia on vähän. Lihaa myös kuivattiin evääksi matkoja varten. Teurastuksen jälkeen lihoja roikutettiin, ja annettiin kuoleentua, jonka jälkeen ne leikeltiin ja suolattiin käyttötarkoitukseen sopivaksi. Talven varalle kuitenkin palvattiin lihaa varastoon. Varsinkin kekrinä piti pöydässä olla palvilihaa. (Rannikko 1999, 57- 60.) Kotieläinten lihan lisäksi käytettiin myös paljon riistaa, kuten oravan, karhun, jäniksen ja hirvenlihaa. (Heikkinen 2002).

### 2.3.2 Kainuun runsas leipäkulttuuri

Leipomusten ja leipien osuus ruokaperinteessä on suuri. Tästä esimerkkinä kainuulaisessa ruokapöydässä on näkyvästi ollut aina esillä kukot, piirakat, teokset, juustoleivät, rönttöset ja monenlaiset leivät. (Moilanen 2011.)

Leipä on Kainuussa ollut aina kovan työn takana, minkä vuoksi sitä on pidetty korkeassa arvossa. Niin kuin koko maassa, myös Kainuussa leipä on ollut pyhää ja siksi tuore leipä syötiin kokonaan murtamalla. Veitsi ei saanut jäädä leivän päälle, sillä oli uskomus että silloin tulee piru, joka vie kasvu- ja leipäonnen talosta. Myös viimeisen leipäpalan isäntä jätti syömättä, ettei leipä loppuisi pöydästä. Aterioiden jälkeen kerättiin muruset tarkoin pöydältä ja jopa lattialta, jottei kukaan jumalaton polkisi jalallaan jumalan viljan päälle. (Rannikko 1997, 16.)

Perusleipänä on ollut ruisleipä, jota riitti kaskikaudella. Kaskien loputtua, loppui myös runsas leipä pöydästä. Suomessa on käytetty lisäravintona ruoassa esimerkiksi olkia, jäkälää, sammalta ja akanoita. Yleisin lisäravinteista oli petäjästä valmistettu pettu. Pettu kuorittiin nuorista petäjistä touko-kesäkuun vaihteessa. Irrotetut kuorilevyt paahdettiin tulella, jauhettiin jauhoksi, ja sitä sekoitettiin tavallisten jauhojen lisäksi. Pahimpina pulavuosina ihmisiä sairastui, pelkkään pettujauhoon tehdystä leivästä. Yhdestä suuresta petäjästä tuli vain noin kilon ver-

ran valmista pettujauhoa. Pettuleipä on ollut Kainuussa pysyvä elannon täydentäjä. Nykyään sitä tehdään huomion herättäjäksi tai matkamuistoksi. Ruisleivän rinnalle tuli tervakaudella ohraleipä. Aluksi ohraleipää ei arvostettu, mutta sekin muuttui ajan myötä herkuksi. (Rannikko 1997, 106- 111, Sillanpää 1999, 28.)

Paksu nyrkkirieska on aito kainuulainen leipä. Rahatalous toi mukanaan vaaleamman leivän ja nisun. Isoissa taloissa kestettiin vieraita aina nisulla ja juustoleivällä. Hiivaleipää alettiin leipoa Kainuussa vasta myöhemmin. Erilaiset teokset olivat juhlapäivien herkkuja. Teokset eli Kainuun piirakat täytettiin ryyneillä, marjoilla, potuilla, juureksilla tai kaloilla. Teosten kuori- taikina tehtiin rukiista tai ohrasta. (Juntunen 2011.)

Kukkojen ja piirakoiden teko on alun perin tullut Kainuuseen Savo-Karjalan seuduilta. Kainuun kukot ja teokset, joiksi piirakoita kutsutaan, ovat naapurimaakuntien vastaaviin verrattuna paksukuorisempia. (Heikkinen & Patala 1991, 21.)

Maankuuluna esimerkkinä Kainuun teoksista on Kuhmon rönttönen. Siinä pottuimellys saa lisäksi puolukkasurvoksen. Teostaikinasta syntyy myös ohut ja rapea ratileipä. Vaikka nykyaika on tuonut markkinoille monipuoliset leipäjauhot, tehdään uudetkin leivät Kainuussa silti vanhaan tapaan omaa työtä kunnioittaen ja maukasta leipää arvostaen. (Pikkarainen 2010.)

Kainuun alueella suosittuja kukkotyyppejä on kaksi, avo- ja umpikukko. Suomussalmen alueella tunnettu avokukko täytetään yleensä lihalla tai kalalla, ja kukon päällysosan aukosta näkee ruskistuneen täytteen. Umpikukon tarkoituksena on hauduttaa kalat taikinan sisällä uunissa niin, että ruodot pehmenevät. Umpikukko on lähtöjään Savosta, jossa kalan sekaan on lisätty myös sianlihaa. (Heikkinen ym. 1991, 21, 68.)

Vaikutteita ruokaperinteeseen Kainuussa on tullut muun muassa Lapista, Pohjanmaalta, Savosta, Lapista ja Vienan Karjalasta. (Pitkänen 2011). Esimerkiksi ristiretkiajan loppupuolella Kainuun erämaissa asuivat lappalaiset, sekä 1550-luvulla Kainuuseen alkoi ilmaantua myös savolaisia uudisasukkaita, joiden olemassaolosta on jäänyt jälki alueen ruokaperinteisiin. (Heikkinen 2002).

Nykypäivänä kainuulaisesta ruokaperinteestä on voimakkaasti jäljellä raaka-aineet, joita on kautta aikojen alueella käytetty. Tämä johtuu suurimmilta osin siitä, että juuri nämä raaka-aineet ovat yhä helposti saatavilla alueella. Raaka-aineista on koottu nykyihmisen suuhun ja makuun sopivia yksinkertaisia ruokalajeja, joissa on puhtaat ja selkeät maut. (Kulttuuri-Kainuu 2010.)

Kainuussa on monia yrityksiä, jotka jalostavat alueen raaka-aineita ja saavat elantonsa siitä. Tästä esimerkkinä suomussalmelainen yritys, Kiantama Oy. Se on marjan jalostukseen keskittynyt yritys, joka valmistaa muun muassa marjamehutiivisteitä ja marjamehuja sekä kuivattuja marjoja kuluttajien käyttöön. Teollisuutta varten yritys valmistaa esimerkiksi marjajauheita. Kiantama Oy on myös rekisteröitynyt LUOMU- tuotteiden valmistajaksi vuonna 1999. (Kiantama Oy 2011.)

Peilattaessa nyky- ja entisaikaa toisiinsa voi havaita, etteivät Kainuussa käytettävät raaka-aineet ole juuri muuttuneet. Suomalaisten ateriatavat ovat muuttuneet kahvin yleistymisen myötä. Yleisesti kolmesta lämpimästä ateriatesta, suomalaiset ovat siirtyneet kahteen 1960-luvulle tultaessa. Ruumiillisen työn vähetessä, yhä useampi suomalainen syö nykypäivänä vain yhden lämpimänaterian päivässä. Vaikka raaka-aineet ja jotkut ruokalajit ovat säilyneet lähes ennallaan, ovat ateriat muuttuneet vain yhden ruokalajin aterioiksi arkiruokailuissa. (Finfood 2009, 27.)



### 3 RUOKALISTASUUNNITTELU

Tässä luvussa käsitellään yleisellä tasolla ruokalistasuunnittelua, suunnittelun vaiheita ja esteettisyyttä sekä haasteita suunnitteluun liittyen. Ruokalistasuunnittelu on yksi ruokapalvelun tärkeimmistä toiminnoista. Ruokalistan perustehtävänä on informoida asiakasta ravintolan tarjoamasta ruoasta, yleensä ruokalajien nimet, valmistustavat sekä pääraaka-aineet. Ruokalista kertoo asiakkaalle myös ravintolan hintatasosta, tuotteista, imagosta sekä liike-ideasta. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 22- 24.)

Ruokalista kertoo asiakkaalle ravintolan hinta- ja laatutason, jonka perusteella asiakas yleensä tekee ostopäätöksen. Ruokalista vaikuttaa myös ravintolan kustannuksiin sekä katetuottoihin, joka näkyy raaka-aineiden käsittelyssä, käytössä ja säilömisessä, sekä henkilökunnan tarpeen määrittelyssä ja tavarantoimituksessa. Hyvin suunniteltu ruokalista tuottaa myyntituloja ja kasvattaa keskiostoja. (Ninemeier 2005, 117- 119.)

Hyvin ja suunnitelmallisesti tuotettu ruokalista voi edesauttaa ravintolan myyntiä. Henkilökunta saa ruokalistasta tietoonsa tilattavat raaka-aineet sekä laitteiden käyttökapasiteetin. Ruokalistan ammatillinen hyödyntäminen edellyttää työskentelevän henkilön ammattitaitoa. Yleensä suunnittelun pohjana käytetään ravitsemussuosituksia, aiempia ruokalistoja ja asiakaspalautetta. (Lampi ym. 2009, 22- 24.)

Ruokalistan tulee olla kokoelma yhteen sopivia ruokalajeja tai ruoka-annoksia. Erilaiset valmistustavat sekä raaka-aineet luovat kokonaisuuteen vaihtelevuutta, mutta lähtökohtana ruokatuotteen tuotekehityksessä ja suunnittelussa on maku. Säännöllinen makutestaus ja vakioidut reseptit ovat tärkeä osa ruokalistasuunnittelua. Suunnittelu aloitetaan yleensä valitsemalla pääruoat ja niiden raaka-aineet, jonka jälkeen voi alkaa suunnittelemaan lisukkeita ja jälkiruokia. (Sudan 2001, 251- 257.)

### 3.1 Suunnitteluun vaikuttavat tekijät

Ruokalistan suunnitteluun on paneuduttava huolella, sillä lista on suurin syy, miksi asiakkaat haluavat tulla ravintolaan. Ruokalistasuunnittelussa huomioitavia asioita ovat kohderyhmä, ravitsemuksellinen laatu, erityisruokavaliot, aistinvaraiset ominaisuudet sekä mieltymykset ja vaihtelu. Keittiön tilat, laitteet ja kapasiteetti tulee myös huomioida, kuten henkilöstön ammattitaito, luovuus ja palveluasenne. Vaikutusta on myös budjetilla hankintapäätöksiä tehdessä. (Laakso 2010, 5.)

Ruokalistansuunnittelun ensimmäinen vaihe on määritellä suunniteltaville tuotteille laatutaso ja tavoitteet, jotka ovat asiakkaiden ja yrityksen näkökulmasta hyväksyttävät. Toisin sanoen lähdetään liikkeelle budjetin, asiakkaan toiveiden ja tilaisuuden luonteen tai liikeidean yhteensovittamisesta. Ruokalistan tulee olla ravintolan liikeidea mukaileva, ja sen tehtävänä on liiketoimintaa harjoittavassa yrityksessä, tuottaa voittoa. (Sudan 2001, 233.)

Asiakaskunta vaikuttaa ruokalistasuunnittelussa lähinnä raaka-ainevalintoihin ja listalle valittaviin ruokalajeihin. Asiakkaalta toiveita kysymällä voidaan selvittää millaista ruokaa heille voidaan tarjota. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2003, 47.)

Suunnitteluun kuuluu myös hinnoittelun ja budjetoinnin huomiointi. Rajoituksia lisää ruoan laittamiseen tarvittava ja saatavilla oleva laitekapasiteetti, sekä työntekijöiden ammattitaito. Myös raaka-aineiden saatavuus ja laatu ovat asioita, jotka on syytä huomioida jo suunnittelun alkuvaiheessa. (Khan 1991, 40- 55.)

Ruokia suunniteltaessa on otettava huomioon myös estetiikka, koska sillä on suuri vaikutus asiakkaan tyytyväisyyteen. Kaikkien aistien eli maku-, haju-, näkö-, tunto- ja kuuloaistin yhteisvaikutelma, joka luo nautittavuuden aterialle. Tähän vaikuttaa paitsi ruoan rakenne, ulkonäkö ja esille laitto, myös ruokailutilan sisustus, kattaus ja ravintolan yleinen tunnelma. Myös henkilökunta vaikuttaa tunnelman luomisessa. (Määttä ym. 2003, 72- 73.)

Ruokalistoja suunniteltaessa on tärkeää huomioida, mitä ateriaa lähtee suunnittelemaan. Lounas on yleensä melko arkinen ateria, jolla nautitaan kahdesta kolmeen ruokalajia. Suomessa lounasaika on yleensä 11 -14.00. Muissa maissa se alkaa aikaisintaan kello 12.00. Päi

vällinen on melko muodollinen ja keskimäärin 4 ruokalajia sisältävä ateriakokonaisuus. Virallisille päivälliskutsuille lähetetään yleensä kutsukortti, josta näkyvät paikka, aika, pukeutumisohjeet sekä kuka kutsun on lähettänyt. Illallisaika alkaa kello 20.00 jälkeen. Myöhäisen ajankohdan takia, illallisilla yleensä tarjotaan vain kolmea eri ruokalajia. (Määttä ym. 2003, 34- 37.)

### 3.2 Päivällisen suunnittelu

Päivällinen on lounasta ja illallista virallisempi tilaisuus. Kutsuvierastilaisuutena niissä on istumajärjestys valmiiksi laadittuna, arvojärjestyksen mukaan. Arvojärjestykseen vaikuttavat virka-asema, virkaikä, arvonimi ja ikä. Päivällispöydät ovat liinoitetut ja niissä ovat juhlatkatteet. Ruokien raaka-aineiden tulisi päivällisellä olla arvokkaita ja ne tulisi valmistaa vaativammalla tavalla lounaaseen verrattuna. Ruokalajeja päivällisellä tarjotaan yleensä 3-5, mutta ei ole aivan tavatonta vaikka niitä olisi 8 ateriakokonaisuudessa. Päivällistilaisuutta, joka on juhlava ja tarkoitettu useammalle henkilölle juhla-aterioineen, kutsutaan banquetiksi. (Määttä ym. 2003, 38- 42.)

Päivällisen suunnittelussa pätee samat perusasiat, kuin muussakin ruokalistan suunnittelussa. Koska tilaisuuden luonne on juhlava, tulee huomioitaviin asioihin kiinnittää enemmän huomiota varsinkin virallisilla päivällisillä. Ateriat yleensä koostuvat alkuruoasta, pääruoasta, jälkiruoasta ja aterian lisänä tarjottavista leivästä ja ruokajuomista. Pääruokaan sisältyy myös kastike, lämmin kasvislisäke ja energialisäke, kuten riisi, peruna tai pasta. Nykyisin arkena päivällinen tarjotaan lounaan tapaan myös noutopöydästä osittain tai kokonaan. (Lehtinen ym. 2005, 90- 91.)

Itse aterian tai ruokalistan sisällön suunnittelussa on tärkeää päättää aluksi kuinka monta liha- ja kalaruokaa tulee tarjolle. Tämän jälkeen on päätettävä tuleeko listalle keittoa, ja mikä on sen raaka-aine. Pääraaka-aine valintojen jälkeen on helpompi valita mahdolliset lisukkeet, alku- ja jälkiruoat. (Määttä ym. 2003, 50.)

Päivällistä suunniteltaessa on hyvä suunnitella samalla katteet ja somisteet, kuten menukortit. Menun ulkoasua suunniteltaessa on ensimmäinen päätettävä seikka kieliasu. Kieliasu valitaan yleensä tilaisuudessa keskusteltavan kielen mukaan, joka Suomessa yleisesti on suomi, ellei

kyseessä ole esimerkiksi kansainvälinen illallinen. Menuussa tulee mainita ruokalajien nimet sekä pääraaka-aineet ja pääraaka-aineen valmistustapa. (Määttä ym. 2003, 51- 52.)

Menukortti sisältää yleensä vähintään päivämäärän sekä tarjolla olevien ruokalajien nimet tarjoilujärjestyksen mukaisesti. Siinä voi esiintyä myös tilaisuuden syy ja ravintolan tai yrityksen logo. Menuun tärkeimpiä ominaisuuksia ovat informaation sisältö ja sen luettavuus. Sen tehtävänä on toimia katseenvangitsijana ja mukailla yrityksen tai ravintolan liikeidea. Varsinkin tilaustarjoiluna suoritettavissa kutsuvierastilaisuuksissa menukortti toimii edustus vaatteena pöydissä. (Määttä ym. 2003, 53- 55.)

### 3.3 Tilaustarjoilu

Termillä tilaustarjoilu tarkoitetaan ennakoon sovitun tarjoilun hoitamista. Käytännössä asiakas sopii etukäteen tarjoilusta vastaavan yrityksen kanssa tapahtumansa yksityiskohdista, kuten menusta, asiakasmääristä, tilaisuuden luonteesta, kestosta, ohjelmasta ja koristeluista. (Hemmi, Häkkinen & Lahdenkauppi 2008, 277- 278.)

Tilaustarjoilua suunniteltaessa on ensisijaisesti huomioitava asiakkaan toiveet ja mieltymykset. Asiakkaat jaetaan yleensä yksityis- ja yritysasiakkaisiin, joista yritysasiakkaat järjestävät yleensä kokouksia, koulutus- ja asiakastilaisuuksia ja näin ollen muodostavat suurimman osan asiakaskunnasta. Yksityisasiakkaat järjestävät yleensä perhejuhlatilaisuuksia kuten syntymäpäiviä, häitä, muistotilaisuuksia ja ristiäisiä. Tilaisuuksia voidaan ryhmitellä myös tilaisuuden luonteen, tarjottavien elementtien, teeman ja vuodenajan mukaan. (Hemmi ym. 2008, 278.)

Tilaustarjoilu voidaan toteuttaa pöytiintarjoiluna, lautastarjoiluna, lautas-vatitarjoiluna, vatitarjoiluna tai tarjoiluvaunuista tarjoilemalla. Ruokat voidaan sijoittaa myös noutopöytäan, joka on helppo tapa tarjolla ruokaa suurelle asiakasmäärälle nopeasti. Noutopöydän etuja ovat myös pienemmät henkilökuntakustannukset. (Hemmi ym. 2008, 306.) Seuraavaksi syvennymme tarkastelemaan tarjoilumuotona noutopöytää ja sen historiaa, koska teatteripäivällinen on tarkoitus tarjolla noutopöydästä.

### 3.3.1 Noutopöytä

Noutopöydällä tarkoitetaan pöytää, jossa on tarjolla useita eri ruokalajeja ja makuja. Pöytä on oivallinen silloin kun vieraita on paljon ja tarjoiluhenkilökuntaa vähän. Pöydän tarkoituksena on nopeuttaa ja helpottaa asiakkaiden asiointia tarjoilutilanteessa. Tarjolla olevista vaihtoehdoista voi itse valita mieleisensä omalle lautaselleen ja annostella itselleen sopivan määrän ruokaa. Pöytä toimii itsepalvelu periaatteella ja esimerkiksi lounasruokailussa se on osoittautunut käytännölliseksi ajattomaksi tarjoilutavaksi. (Kalliokoski 2007.)

Noutopöytämuotoja on erilaisia, yleensä kaikki ruoat ovat esillä siinä. Joskus pöytään laiteetaan tarjolle vain alkuruoat, pääruoka tai jälkiruoka. Pöytämuoto riippuu tarjottavista ruoista sekä tapahtuman luonteesta. Pöydän koristeet ja liinojen värit valitaan tilaisuuden teeman mukaan. Asiakasmäärän mukaan valitaan myös aloituspisteiden määrä ja sitä kautta myös kulkusuunta tulee selville. (Hemmi ym. 2008, 307- 308.)

### 3.3.2 Noutopöydän historia

Noutopöytä on alun perin lähtöisin 1800-luvun Ruotsista, jossa yläluokalla oli tapana tarjoilla pieniä alkupaloja vierailleen ennen varsinaista ateriaa. Juomia ja pikkupurtavaa varten oli oma erillinen pöytä, brännvinsbord, josta vieraat nauttivat syömisensä seisaaltaan. Sittenkin kun pöydän antimien määrä kasvoi, muuntui myös pöytä voileipäpöydäksi (smörgåsbord.) Myöhemmin voileipäpöytä liitettiin varsinaiseen ruokapöytään, josta syntyi noutopöytä. (Nordic Recipe Archive 2011.)

Suomessa istumapöydissä ruokailtiin 1900-luvun alkupuolelle, jonka jälkeen tuli muodikkaaksi ruokailutavaksi tarjota ruoka seisovasta pöydästä. Aluksi tarjottiin kylmiä ruokia sekä eturuokia, jonka jälkeen useita eri lämpimiä ruokalajeja. Lopuksi tarjolla oli kahvia tai teetä sekä jälkiruokaa. Seisovaa pöytää ei omaksuttu heti itäisessä Suomessa, vaan juhlissa syötiin usein istumapöydissä. Tarjoilujärjestyksen idässä määräsi ikä, toisin kuin lännessä varallisuus. Noutopöytä ja sen antimet yleistyivät idässä vasta kaupunkilaiskodeissa vierailleiden maalaisien tuodessa tapoja maalle. (Sillanpää 1999, 48- 50.)

Uutuuksia välittivät Suomessa myös eri organisaatiot sekä yhdistykset, jotka järjestivät maalla ruoanlaitto- ja tapakulttuurikursseja, joista näkyvimpänä esimerkkinä Martta-yhdistykset. (Sillanpää 1999, 44). Pitopöytää edeltänyt voileipäpöytä taas rantautui Suomeen 1800-luvun lopulla. Voileipäpöydässä oli yleensä tarjolla juustoja, kinkkuja, munia, sillejä ja muita kylmiä naposteltavia, mutta myös ajantyylin mukaan ainakin yksi lämmin ruoka, etenkin lounasai-kaan. (Sillanpää 1999, 48.)

1700-luvulla muodikkaiksi tuli uusia ruokalajeja, kuten lihapullat, jotka nykypäivänäkin on säilynyt noutopöytäruokien kärkisijoilla. Samalla vuosisadalla ateria alkoi yleensä viinapöydästä. Pöydässä oli erilaisia maustettuja viinoja sekä suolaisia naposteltavia kuten silliä, rinkeleitä ja juustoja. Aikakauteen tyypillistä oli ranskalainen kattaus, jossa esille tuotiin ruokaa useam-  
massa eri kattauksessa. (Sillanpää 1999, 31.)

Kainuussa noutopöytä on tunnettu pitopöytänä. Pitopöytä kasattiin ennen vain juhliä varten. Pitoihin eli juhliin toivat kaikki vieraat käsianteja eli tuliaisia. Yleisin tuominen oli juustoleipä. Järjestelyistä vastasi talon emäntä, apunaan muuta hameväkeä kuten piikoja. Pitopöytä koris-  
teltiin valkoisella liinalla ja kynttilöillä. Seisovapöytä ja sen käyttö yleistyi Kainuussa vasta so-  
tien jälkeen 1950-luvulla. (Rannikko 1999, 131.)

Leipä oli Kainuussa tärkein asia pöydässä, joten leivät ja leipomukset aseteltiin näyttävästi keskelle pöytää. Pitopöydästä löytyi myös punaista voita arkivoin sijaan. (Moilanen 2011.) Punaiseksi voiksi sanottiin pyhävoita, joka oli kiinteää rakenteeltaan ja syntyi kylmästä kir-  
nuusta. Pyhävoin vastakohtana, arkivoina tunnettu höppävoi oli hapahkoa ja rakeisempaa, mutta kermaa siihen kului vähemmän. Lämpimät ruoat tuotiin pöytään tarjolle puisissa asti-  
oissa ja kupeissa. (Rannikko 1999, 53- 54.)

## 5 TEATTERIPÄIVÄLLISEN SUUNNITTELU

Tässä luvussa käsitellään toiminnallista opinnäytetyötä, esitellään toimeksiantaja sekä avaamme tekemääni teatteripäivällisen suunnittelutyötä, tuotekehityksen menetelmää mukailen. Toiminnallisen opinnäytteeni tavoite oli suunnitella teatteripäivällinen työn toimeksiantajalle hotelli Scandic Kiannon Kuohuille.

Teatteripäivällinen on päivällisaikaan tapahtuva hieman juhlava päivällistilaisuus, joka tapahtuu teatterinäytösten yhteydessä, yleensä ennen tai jälkeen teatterinäytöksen. Teatteripäivällisen tarkoitus on palvella hotellin ja teatterin asiakaskuntaa, myymällä heille lisäpalveluna teatterinäytösten yhteydessä kainuulaista perinneruokaa sisältävä päivällinen. Teatteripäivällisen testausta varten kehitettiin perinneruokapäivä, joka toteutettiin Kainuun Maakuntajuhlien yhteydessä elokuussa 2011.

### 5.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallisella opinnäytetyöllä tarkoitetaan ammattikorkeakoulujen opintoihin sisältyvää työtä, jossa on selkeästi havaittavissa toiminnallinen osuus eli produkti, sekä työn dokumentointi ja arviointi eli opinnäytetyönraportti. Opinnäytteen käytännön toteutus ja tutkimusviestinnän keinoin tehty raportointi yhdistyvät sujuvasti. Toiminnallinen opinnäyte tavoittelee käytännön opastamista, toiminnan- järjestämistä tai ohjeistamista. (Vilka & Airaksinen 2003, 9.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä ovat tiedonkeruuta varten samat keinot kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä. Tiedonhankintakeinona voidaan käyttää esimerkiksi sähköpostitse, kirjeitse, paikalla tai puhelimitse kerättyä materiaalia. (Vilka ym. 2003, 58.)

Tässä työssä on käytetty tuotteen testaukseen ja arviointiin tilastollisia tutkimusmenetelmiä. Tutkimusmenetelminä käytin työssäni sekä tilastollista, että laadullista tutkimusta. Laadullista, eli kvalitatiivista tutkimusmenetelmää käytin haastattelussa henkilökuntaa. Haastattelujen perusteella teimme valintoja, tilastollisen tutkimus kohteen tutkittavan aineiston valintaan. Aineiston testauksen jälkeen, sen arviointiin on käytetty määrällistä eli kvantitatiivista tutki

musmenetelmää. Määrällinen eli kvantitatiivinen tutkimus tarkoittaa tutkimusmenetelmää, jolla haetaan täsmällisiä ja laskennallisia tilastollisia tuloksia. Kvantitatiivista menetelmäsuuntausta käyttävässä tutkimuksessa pyritään ymmärtämään mielipidetutkimuksia, käyttämällä tilastollisia otoksia. (Saukkonen 2011.)

Arvioidessa määrällisiä tutkimuksia ovat keskeisessä asemassa käsitteet validiteetti eli tutkimuksen pätevyys ja reliabiliteetti eli tutkimuksen luotettavuus. Hyvä tutkimus antaa vastauksia tutkimuskysymyksiin ja se on tehty rehellisiä ja puolueettomia tutkimusmenetelmiä käyttäen. Validiteetissä eli pätevässä tutkimuksessa tulee mitata sitä, mitä oli tarkoitus selvittää. Validius tarkoittaa systemaattisen virheen puuttumista. Validilla mittarilla tehdyt mittaukset ovat keskimäärin oikeita. Reliabiliteetista puhuttaessa tarkoitetaan tulosten tarkkuutta. Tulokset eivät saa olla sattumanvaraisia. Objektiiivisuudella tarkoitetaan tutkijan subjektiivisia valintoja kysymysten muotoilusta, tutkimusmenetelmistä ja raportointitavasta. Tutkimusten tulokset eivät saa olla riippuvaisia tutkijasta. (Heikkilä 2008, 28- 31.)

## 5.2 Hotelli Scandic Kiannon Kuohujen esittely

Hotelli Scandic Kiannon Kuohut on yksityinen franchising yritys keskellä Suomussalmen kuntakeskusta. Se työllistää ympärivuotisesti vajaat 20 henkilöä, joista viisi on vakituista työntekijää. Hotellilla on ihannepaikka keskellä palveluita sekä ympäröivää luontoa. Sen yhteyteen marraskuussa 2010 valmistuneet teatteri Retikan tilat tuovat lisää kulttuuritapahtumia Suomussalmen kuntakeskuksen sekä hotellin elämään. (Seppänen 2010.)

Hotellin asiakaskunta koostuu pääasiassa vapaa-ajan matkailijoista ja työmatkailijoista. Kaiken kaikkiaan hotellissa on 73 huonetta, joista lähes kaikki ovat savuttomia. Huoneet ovat pääasiassa tavallisia yhden tai kahden hengen huoneita, mutta hotellista löytyy myös perhehuoneita sekä saunalla lisävarusteltuja sviittejä. (Seppänen 2010.)

Hotellissa on erikokoisia kokoustiloja, joista yhdessä on oma sauna. Hotellissa on baari sekä 150 -paikkainen ravintola, jossa arkisin on tarjolla lounasta noutopöydästä sekä viikonloppuisin ruoka-annoksia hotellin omalta à la carte -listalta. Hotellin asiakkaat saavat lisäksi käyttää kylpylän ja kuntosalin palveluita maksutta. Alakerran sekä kylpylän tiloista löytyy hoito-



osasto sekä kauneudenhoitopalveluita, josta voi varata ajan esimerkiksi kampaajalle tai hierontaan. (Seppänen 2010.)

Yrityksen pääasiallinen tarkoitus on tarjota majoitus-, kokous-, ja ravintolapalveluja asiakkailleen. Edellä mainittujen lisäksi asiakkaille on tarjolla ulkoistettuja ohjelmapalveluja, joihin teatteriesitykset kuuluvat. (Seppänen 2010.)

### 5.3 Teatteri Retikka

Teatteri Retikka on rekisteröity vuonna 2002. Nimen alle kuuluvat Esittävän Taiteen Yhdistys Kiannon Voima Ry sekä Suomussalmen näyttämöyhdistys. Retikka on pitkälle kehittynyt harrastelijateatteri, jonka keulahahmoina toimivat paikkakuntalaiset isä ja tytär, Eero ja Ulla Schroderus. Retikka järjestää normaalin lavateatteritoiminnan lisäksi kesäteatteritoimintaa, jolla on pitkät perinteet Suomussalmella, sekä ohjelmapalveluna tilattavia esityksiä esimerkiksi syntymäpäiväjuhliin tai pikkujouluihin. Teatteri vuokraa hotelli Scandic Kiannon Kuohujen yhteydessä sijaitsevia tilojaan myös kokouskäyttöön ja erilaisia tapahtumia, kuten konsertteja varten. (Teatteri Retikka 2010.)

Retikan 160 katsojan teatterisali on 291 neliometriä ja se on rakennettu pitkälle yhdistyksen omalla kustannuksella. Uusi teatteri luo edellytyksiä elämystuotannon ja matkailutoiminnan edelleen kehittämiseksi. Se parantaa teatterin ja matkailualan yhteistyötä, sillä uuden sijaintinsa ansiosta kulttuurimatkailu Suomussalmelle on ympärivuotista. (Retikka Teatteri rakentaa 2010, 10.)

### 5.4 Teatteripäivällisen suunnittelu käytännössä

Teatteri Retikka rakensi hotelli Scandic Kiannon Kuohujen yhteyteen uuden teatteritalon. Hotellin ja teatterin välillä olevan yhteistyön tuotoksena hotelli tarjoaa teatterinäytösten väliajalla anniskelu- ja väliaikatarjoilutoimintaa. Lisäksi näytösten jälkeen teatterivierailla on mahdollisuus nauttia teatteripäivällistä hotellin ravintolassa.

Hotelli myy asiakkailleen pakettina majoitus-, kylpylä- ja ravitsemispalveluja sekä teatteriliput. Tämän työn tavoitteena on kehittää asiakkaita varten miellyttävän ja toimivan kulttuuri- kylpyläloman yhtä osaa, joka tässä tapauksessa on ruokapalvelut. Seuraavassa työn eteneminen tuotekehityksen mallia mukaillen.

#### 5.4.1 Ideointi

Ideointiin kuuluu kolme eri vaihetta, joista ensimmäisessä pelkästään ideoidaan tuotteita. Toisessa vaiheessa ideoista karsitaan ne, jotka ovat toteutuskelvottomia jostain syystä. Kolmas vaihe pitää sisällään käyttökelpoisten ideoiden valitsemisen. Varsinainen tuotekehitystyö alkaa ideointivaiheitten jälkeen. (Raivio ym. 2000, 24.)

Hotellissa tarjolla olevissa päivällispöydissä on yleensä runsas salaattipöytä, kaksi erilaista lämminruokavaihtoehtoa, lämpimät lisäkkeet sekä jälkiruoka kahvilla. Myös leivät sekä kotiruokajuomat sisältyvät päivällishintaan. (Moilanen 2010.) Tämä päivällispöytämalli oli yksi tärkeimmistä huomioitavista tekijöistä ideointivaiheessa.

Alun perin olimme sopineet keittiön henkilökunnan kanssa, että tekisin kolme erilaista päivällispöytämallia, joista valitsisimme parhaan testauksen jälkeen. Teemaa mietittäessä syntyi idea kainuulaisesta perinneruoasta, tarkennettuna alunperäiseen itäsuomalaiseen ruokaan. Uusi idea yhdistyi hyvin teatterin luonteeseen. Myös hotellin toimeksiantaja piti ideaa sopivana.

Kun opinnäytetyön aihe oli selvillä, aloin tutkia kainuulaista ruokaperinnettä ja sen historiaa. Keräsin reseptejä muun muassa erilaisista perinneruokakirjoista, Internetistä sekä mummltani reseptikirjojen kätkeistä. Valitsin resepteistä kainuulaisessa ruokaperinteessä tunnetusti tavallisimpia ja käytetyimpiä Kainuun alueen perinneruokareseptejä.

Ruokareseptit olivat raaka-ainemääriltään epämääräisessä muodossa. Muunsin reseptien annosmäärät nykyaikaisiksi, sillä ruokareseptejä tarkastellessani ilmeni, että annoskoot olivat ennen paljon suurempia kuin nykyisin. Karsin samalla resepteistä pois niitä, joissa valmistusaika ja valmistustavat olivat liian pitkiä ja monivaiheisia ammattikeittiöön sopiviksi.

#### 5.4.2 Esisuunnittelu

Raivion ja Lepolan mukaan tuotekehityksen mallissa seuraavaksi tulee vaihe jota kutsutaan esisuunnitteluksi. Siinä lopullinen tuote suunnitellaan valmiiksi ja siitä valmistetaan koe-erä. Näissä toimenpiteissä on hyvä olla mukana asiantuntijoita tai ulkopuolisia ihmisiä testausapuna, näin lopputuloksen onnistuminen varmistuu parhaiten. (Raivio ym. 2000, 24.)

Tähän vaiheeseen tultaessa, olin tehnyt jo toteutuskelpoisiksi katsomistani resepteistä jamix -ohjelmaa apuna käyttäen vakioidut reseptit. Ruokareseptejä oli yhteensä kolmen ateriakokonaisuuden verran. Koska tarkoitus oli testata jokainen resepti erikseen erillisinä päivinä lounaspöydän yhteydessä, vakioin reseptit sekä viidellekymmenelle sekä yhdelle. Näin niitä oli helppo muokata. Ruokareseptien testaukselle oli varattu aikaa kesä 2011.

Kun kaikki reseptit oli kertaalleen kokeiltu, valitsin niistä ne, joiden menekki oli ollut hyvä asiakkaiden keskuudessa ja valmistus suhteellisen yksinkertaista. Arvioimme jokaisen ruoan maun, ulkonäön sekä menekin yksitellen henkilökunnan kanssa. Parhaiksi yltäneistä resepteistä kokosin ateriakokonaisuuden, jossa oli keittoruoka, lämpimät kasvislisäkkeet, perunalisäke, yhdistetty lämmin liha- ja kalaruoka, leivät sekä jälkiruoka.

Valmiin ateriakokonaisuuden testausta varten järjestimme erillisen päivän, joka oli tarkoitettu ainoastaan tuotteen testaukseen. Päivän ajankohdaksi sovimme Kanervanpäivän, jolloin oli Kainuun maakuntajuhla. Testauspäivänä oli tarjolla ateriakokonaisuus, joka sisälsi kaksi pääruokaa, suutarinpaistin eli muikkukäristyksen ja keittoruokana palvilihakeiton. Lämpimänä lisäkkeenä siinä oli lanttuhaudikkaat ja energialisäkkeenä suolapottu. Jälkiruokana toimi marjapöperö.

Päivää markkinoitiin perinneruokapäivänä. Tein posterit julisteet itse (Liite 6), joita käytettiin pohjana Kotiseutu Plus ja Ylä- Kainuu nimisiin paikallislehtiin tullessiin mainoksiin. Käytimme julistetta pienemmässä koossa pöytämenuna. Päivä sai huomiota myös paikalliselta radiokanavalta, josta pyydettiin haastattelua.

Perinneruokapäivänä olin mukana koko päivän valmistamassa sekä tarjoilemassa ruokia. Olin kattamassa ja somistamassa pöytiä ja katsomassa, että kaikki sujui suunnitelmien mukaisesti. Perinneruokapöytä oli saatavilla aina kello kahdestatoista kahteenkymmeneen saakka. Päivän jälkeen olin purkamassa pöytiä, jonka jälkeen pidimme loppuyhteenvetön päivästä.



Kuva 1. Pitopöydän kattaus perinneruokapäivänä ennen asiakkaiden saapumista. (Pyykkönen 2011).

Pääruokien lisäksi pöytään laitettiin muun muassa erilaisia salaatteja, suolakaloja, kukkoja, rieskoja, sienisalaatteja ynnä muuta, pöydän täydennykseksi nykyihmisen vaatimuksia vastaamaan. Rekvisiitan ja somisteiden lisäksi tein päivää varten tietoiskulehtisen kainuulaisesta ruokaperinteestä (Liite 7).

Lopullinen menu (Liite 8) sisälsi kaksi lämmintä pääruokaa, joista toinen oli keittoruoka, joka oli palvilihakeitto. Toinen pääruoista oli yhdistetty liha-, ja kalaruoka suutarinpaisti eli muikkukäristys. Olimme keittiön kanssa sopineet että lämpimistä pääruoista toisen tulisi olla keittoruoka. Valintaan vaikutti myös se, että keittoruokat ja vellit ovat olennainen osa kainuulaista ruokaperinnettä. Palvilihakeitto on yksi tunnetuimmista Kainuun keittoruoista.

Muikkukäristys valittiin sen ruokaisuuden sekä maun perusteella. Sopivan suolainen muikkukäristys sopi palvilihakeiton rinnalle pääruoiksi levittämään ruokaisaa tuoksua pitopöydästä. Palvilihakeiton rinnalle valittiin lisäksi nyrkkirieska, jotka yhdessä ovat tunnettu ateriakokonnaisuus kainuulaisessa ruokaperinteessä.



Kuva 2. Muikkukäristys oli toinen lämminpääruoka (Pyykkönen 2011).

Muikkukäristykselle valittiin energialisäkkeeksi suolapottu, jossa sipulin makeus yhdessä voin ja suolan kanssa antavat perunalle aromikkaan lisän. Muikkukäristys ja suolapottu sopivat hyvin yhteen ja korostavat toistensa makuja. Lämpimänä kasvislisäkkeenä olivat yksinkertaiset lanttuhaudikkaat. Puhdas lantun makeanhapahko maku kompensoi palvilihakeiton ja muikkukäristyksen lihaisuutta. Koska ruoat olivat melko värittömiä, lisäsimme salaattipöytään vihreää salaattia sekä erilaisia raastesalaatteja tuomaan väriä asiakkaiden lautasille.



Kuva 3. Lanttuhaudikkaita ja suolapottua (Pyykkönen 2011).

Jälkiruoaksi menuun valittiin kahvin lisäksi hapahko marjapöperö, jossa yhdistyy puolukan happamuus kermaviiliin ja ruisjauhoon. Tämä yhdistelmä on melko eksoottinen ja makurikas jälkiruoka puhtaiden ja vankkojen perinneruokien jatkoksi.

#### 5.4.3 Teatteripäivällisen testaus

Olin tehnyt asiakastyytyväisyyslomakkeen (Liite 1) lopullisen ateriakokonaisuuden testausta varten. Teatteripäivällisen testaus tapahtui sitä varten erikseen suunniteltuna perinneruokapäivänä, jolloin lomake oli käytössä. Sen tarkoituksena oli kartoittaa asiakkaiden mielipiteitä teatteripäivällisen eri osa-alueista sekä ateriakokonaisuuden sopivuudesta teatteripäivälliseksi. Koska olin koko päivän itse tarjoilemassa sekä valmistamassa ruokia, kiertelin myös pöydissä jakamassa kyselylomaketta, jonka useimmat myös täyttivät. Asiakastyytyväisyyskysely toteutettiin osana ruokalistan tuotekehitystyötä. Kyselyä käytettiin Kanervanpäivänä 14.8.2011 perinneruokapäivän yhteydessä.

Kyselylomakkeet jaettiin henkilökohtaisesti pöydissä istuville. Kaikille ruokailijoille annettiin mahdollisuus vastata kyselyyn. Kyselyyn tuli vastata nimettömänä. Tavoitteena oli saada kerättyä vastauksia ainakin 50 kappaletta. Tavoite täyttyi ja saimme vastauksia yhteensä 59 kappaletta. Kyselyn vastauksista tehdyt frekvenssijakaumat sekä vastauksien tilastollinen tutkimus löytyy kokonaisuudessaan liitteistä 2- 3.

Työssä on käytetty tutkimusmenetelmänä tilastollista, ja laadullista tutkimusta. Laadullista eli kvalitatiivista tutkimusmenetelmää käytin henkilökunnan kanssa, lähinnä havainnoidakseni puutteita ruokaohjeissa. Puutteita ruokaresepteissä ilmeni esimerkiksi mausteiden osalta. Suurempi merkitys työni kannalta oli määrällisellä eli kvantitatiivisella tutkimuksella, jolla yleensä haetaan täsmällisiä ja laskennallisia tilastollisia tuloksia. Kvantitatiivista menetelmäsuuntausta käyttävässä tutkimuksessa pyritään ymmärtämään mielipidetutkimuksia, käyttämällä tilastollisia otoksia. (Heikkilä 2008, 16- 19).

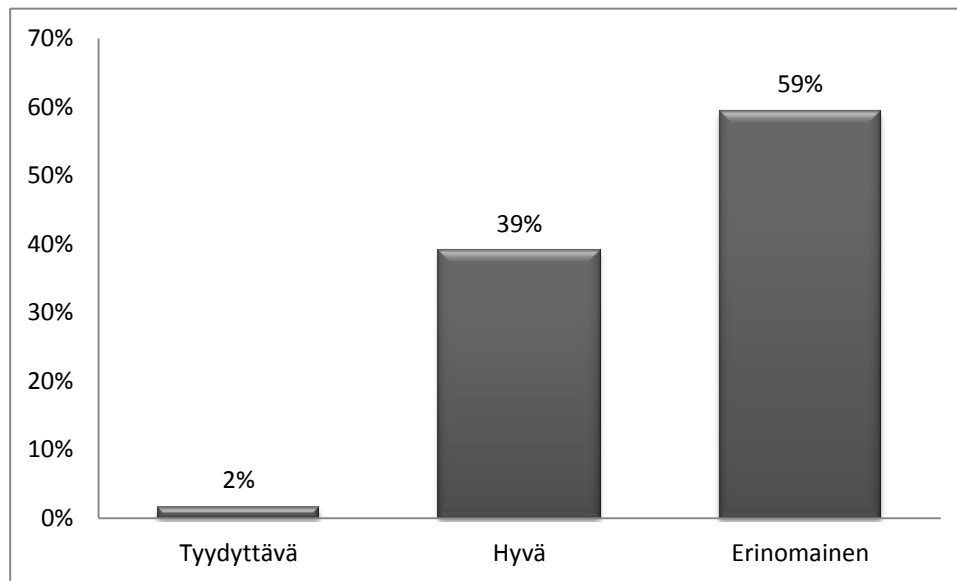
#### 5.4.4 Työn arviointi

Ruokalistan suunnittelutyön tuloksena syntyi ateriakokonaisuus, joka sisältää kaksi pääruokaa, suutarinpaistin eli muikkukäristyksen ja keittoruokana palvilihakeiton. Lämpimänä lisäkkeenä siinä on lanttuhaudikkaat ja energialisäkkeenä suolapottu. Jälkiruoaksi valitsimme hie-man hapahkon marjapöperön, ruokareseptit liitteessä 4. Leivät tilattiin suoraan Ämmän Leivältä, joka on paikallinen leipomo. Höppävoi oli tarkoitettu nyrkkirieskan ja muiden leipien kanssa käytettäväksi voin lisänä. Ateriakokonaisuuteen lisättiin vielä kukkoja, salaatteja sekä suolakaloja.

Ruokalistan suunnittelutyö onnistui kaikin puolin hyvin. Itse suunnittelutyö oli mielenkiintoista, eikä vastoinkäymisiä juurikaan ollut. Päivällisen toteutus meni täysin suunnitelmien mukaan, eikä vakioituihin resepteihin toteutuksen yhteydessä tehty enää muutoksia. Henkilökunnan kanssa olimme sopineet kaikki mahdolliset toimenpiteet etukäteen yksityiskohtia myöten, joten kaikki tiesivät jo töihin tullessaan mitä tuli tehdä.

Toimeksiantajan edustajan antama palaute perinneruokapäivästä oli hyvää ja hänen mukaan tuotetta tullaan vielä käyttämään tulevaisuudessa, samaan pitopöytätyyliin katettuna ja täysin samoilla ruoilla. Olimme positiivisesti yllättyneitä menekin suhteen. Normaalina sunnuntaina hotellin ravintolassa ruokailee samaan vuodenaikaan nähden noin 20–40 asiakasta päivän aikana, sillä sunnuntaisin ei ole lounastarjoilua. Perinneruokapäivänä ruokailevia asiakkaita kävi ravintolan kassajärjestelmän mukaan yhteensä 143. Tämä kertoo ihmisten kiinnostuksesta perinneruokaa kohtaan ja tehokkaasta markkinoinnista.

Asiakaskyselyllä keräämäni mielipiteet vahvistavat edellisen väitteen, sillä kuten kuvio 3, kertoo, 98 % vastaajista on pitänyt perinneruoan valintaa päivän teemaksi vähintään hyvänä.



Kuvio 3. Vastaajien mielipide perinneruoan valinnasta päivän teemaksi. (n=59)

Myös avointen kysymysten vastaukset antavat pääasiassa tyytyväistä ja kannustavaa asiakaspalautetta, kuten seuraavat asiakkaiden kommentit kertovat.

”Kainuulainen perinnepaisti voisi kuulua useamminkin ravintolan ruokalistaan. Miettikään toisin myös ystäviäni nauttimaan kainuulaisista herkuista.”

”Jatkakaa samaa rataa, jottei hyvät perinneruoat jäisi roskaruokien (pizzat yms.) jalkoihin!”

”Kiitos mahdollisuudesta muistella ja maistella Kainuun perinneruokia.”



## 6 POHDINTA

Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella teatteripäivällistä varten ateriakokonaisuus Hotelli Scandic Kiannon Kuohuihin. Opinnäytetyön aloitin lukemalla kirjoja tuotekehityksestä sekä perehtymällä kainuulaiseen ruokakulttuuriin heti opinnäytteen aiheen selvittyä. Tuotekehitykseen perehtyessäni huomasin, että tuotekehitystä on monenlaista ja tuotekehitysmalleja erilaisia. Valitsin malleista mielestäni opinnäytetyöni kannalta sopivimman.

Tämän tuotekehitysmallin mukaisesti aloitin teatteripäivällisen suunnittelun. Aluksi keräsin perinneruokareseptejä erilaisista perinneruokakirjoista, Internetistä sekä mummoni reseptikirjoista ja haastatteleamalla häntä. Kun työ eteni ja varteenotettavia reseptejä oli tarpeeksi, ryhdyimme kesällä 2011 kokeilemaan niitä ravintolassa lounasruokailun yhteydessä.

Ennen testausta vakioin ruokareseptit nykykeittiöön sopiviksi. Monet alkuperäisistä ruokaohjeista oli epämääräisiä, yhdessä niistä raaka-ainemääränä oli esimerkiksi pussillinen perunoita. Reseptien vakiointi ja annoskokojen muuntaminen nykyaikaisiksi oli aikaa vievä toimenpide. Vakiointiin käytetty työpanos näkyi ruokareseptien testausvaiheessa, koska resepteihin täytyi tehdä vain pieniä muutoksia. Testausvaiheessa hylkäsin osan ruokaresepteistä liian työläänä valmistettavana tai esteettisiltä ominaisuuksiltaan houkuttelemattomana ruokana.

Tuotekehityksen yhtenä vaiheena on toteutus, jonka tarkoituksena on testata vielä lopullinen tuote, jolloin siihen voi vielä tehdä pieniä muutoksia ennen varsinaisen tuotannon aloittamista. Teatteripäivällisen testausta varten järjestimme teemapäivän. Sen nimeksi annettiin Kainuulainen perinneruokapäivä. Se toteutettiin maakuntajuhlien kanssa samana päivänä elokuussa 2011. Perinneruokapäivän tarkoituksena oli testata teatteripäivällisen menekkiä, ja lopullisten reseptien toimivuutta.

Perinneruokapäivän toteutuksen suunnittelussa sain vapaat kädet, kuten perinneruokapäivän mainosten ja lehtisten tekemisestä sekä kattauksien ja somisteiden suunnittelemisesta. Rekvisiittaa lainasimme muun muassa kainuulaisen ruokaperin

teen uranuurtajalta Götha Rannikolta, jonka kirjoja työssäni on käytetty lähteenä, ja jonka kirjat ovat toimineet suurena innoittajana koko opinnäytetyölle.

Testauspäivän toteutus kävi sujuvasti, koska kaikki oli suunniteltu tarkkaan valmiiksi. Toteutuksen yhteydessä huomasin, että olisi pitänyt laittaa pitopöytään ruoille nimi ja raaka-ainekyltit. Niistä olimme keskustelleet toimeksiantajan edustajan kanssa, mutta tulimme siihen tulokseen, että pöytä kokonaisuudessaan olisi sekava kylttien kanssa. Nämä kyltit olisivat kuitenkin vähentäneet meidän työtämme, sillä asiakkaat kyselivät paljon ruoista ja niiden raaka-aineista.

Päivän loppuksi kuulimme lopullisen ruokailijoiden määrän. Olimme positiivisesti yllättyneitä, sillä normaali sunnuntaihin verrattuna ruokailleiden asiakkaitten määrä oli kolminkertaistunut. Toimeksiantaja oli tyytyväinen siitä, että päivällispöytä oli myynyt hyvin. Jälkikäteen ajateltuna markkinointiin olisi voinut panostaa enemmän. Jos olisimme esimerkiksi markkinoineet perinneruokapäivää Kainuun maakunta kuntayhtymälle, jolla oli juhlat Suomussalmella, olisimme todennäköisesti saaneet yli sata ruokailijaa lisää.

Pöydän hinta oli 14 euroa, jota olisi syytä nostaa paremman katteen saamiseksi. Päivällisen hinta hotellin ravintolassa on yleensä 16€. Perinneruokapäivän aterian hintataso oli laskettu alhaisemmaksi, koska pöytä oli koko päivän myytävänä ja henkilöstökulut olivat samat kuin normaalina päivänä. Myöskään raaka-ainekulut eivät olleet korkeat. Laskimme keittiön kanssa, että jokaisesta päivän aikana myydystä ateriasta tuli myyntikatetta noin 35 %.

Asiakkailta saadusta avoimesta palautteesta on selvästi havaittavissa, että hintaan kohdistuvat mielipiteet hajosivat. Joidenkin asiakkaiden mielestä päivällisen hinta oli korkea, kun taas joidenkin mielestä hinta oli liian matala esimerkiksi ruoan määrään verrattuna. Kuitenkin hintalaatusuhteesta kysyttäessä, 84 % vastanneista piti sitä vähintään hyvänä ja 100 % vähintään tyydyttävänä. Lisäkysymyksillä olisi voinut saada selkeyttä vastausten analysointiin.

Ruokien esille laitosta ja somisteista tullut palaute oli erityisen miellyttävää luettavaa, sillä niiden suunnittelussa ja toteutuksessa nähtiin vaivaa. Ajanmukaisia tarjoilu- ja ruoanvalmis-

tusastioita tutkittuani halusin niitä rekvisiitaksi, tunnelman luojaiksi. Somisteita lainattiin eri tahoilta Suomussalmelta ja joitakin jopa ostettiin pitopöytää varten.

Asiakkaat tuntuivat pitävän erityisesti vanhoista tarjoiluastioista sekä esineistä, joita oli käytetty tuomaan tunnelmaa vanhaa aikaa mukailevan pöydän kattaukseen. Myös ruoan makua ja ulkonäköä koskevien kysymysten vastaukset antoivat ymmärtää, että asiakkaat pitivät erityisesti puhtaista mauista, joista voi erottaa raaka-aineitten maut vaivatta.

Aidot maut erottavat perinneruoan edukseen, ja tutkimusteni mukaan kainuulainen perinneruoka on tunnetusti puhtaita makuja sekä raaka-aineita sisältävää yksinkertaista ja ravitsevaa kotiruokaa. Nykyisin monesti on kuitenkin tapana peittää ne aidoimmat maut mausteiden alle.

Asiakaskyselyn tulosten perusteella voi todeta, että asiakkaat pitivät kainuulaista perinneruokaa sellaisena ateriakokonaisuutena, jota kannattaisi käyttää myös teatterinäytöksiä yhteydessä. Tämä tieto on kyselyn ja opinnäytteeni kannalta merkittävä, sillä kyselyn tarkoituksena oli kartoittaa asiakkaiden mielipiteitä kainuulaisen perinneruoan eri osa-alueista.

Vastanneet asiakkaat suuremmilta osin pitivät ruoan mausta ja sen laadusta, mikä tekee koko päivällisen suunnittelu- ja tuotetestausprosessista mielestäni toimivan. Voimme siis tätä tuotekehityksen menetelmää apuna käyttäen suunnitella ja testata myös tulevaisuudessa ruokalistoja ravintolassa.

Olen kaikin puolin tyytyväinen tuloksiin, kuten myös toimeksiantajani. Ateriakokonaisuutta tullaan jatkossa käyttämään hotellin ravintolassa, teatteriesitysten yhteydessä, erilaisissa tapahtumissa ja ryhmille markkinoitavana erikoisuutena.

Tällaiset erikoisuudet toimivat nykyisin myyntivalttina matkailu- ja ravitsemisalalla, jossa asiakkaat toivovat elämyksiä. Scandic Kiannon Kuohujen ruokaravintolan kehitystyö on vasta alussa, mutta menossa silti oikeaan suuntaan. Sen erikoisuutena on teatteri, jota sen kannattaa käyttää hyväksi esimerkiksi uuden ruokalistan suunnittelussa.

Ravintolan ruokalista on yli kaksi vuotta vanha, joten sen uusiminen seuraavaksi olisi tärkeää. Teatterin ja hotellinpalveluiden yhdistäminen on kuitenkin hotellissa vasta alussa, mutta mielestäni kehittynyt kuluneen vuoden sisällä todella paljon. Esimerkiksi näytösten väliaikatarjoilu on ruvettu miettimään näytöksen näkökulmasta, ja tarjoiluihin on saatu sitä kautta teatterinäytöksen tuntua.

Teatteripäivällisen toistettavuus on yksi niistä tekijöistä, joihin kiinnitimme huomion jo suunnittelun alkuvaiheessa. Mielestäni päivällinen voisi toimia sellaisenaan korkeintaan yhden näytäntökauden ajan ja sen jälkeen sitä tulisi muokata. Teatterin asiakkaat eivät yleensä katso samaa näytöstä kahteen kertaan, ja hotellin ravintolassa ruokailevat teatterin asiakkaat ovat yleensä hotellin asukkaita tai jonkin ryhmän jäseniä, joille on varattu ruokailumahdollisuus tilauspalvelun kautta ennakoon. Tämä mahdollistaa päivällisen käyttämisen useammin kuin muutamaan kertaan vuodessa. Hotellin henkilökunta on luultavasti ainoat ihmiset, jotka päivälliseen tulevat turtumaan. Hyvänä esimerkkinä joulupöytä, jota ravintolassa tarjoillaan pikkujouluvieraille noin kymmenen viikonloppua peräjälkeen.

Koko opinnäytetyöprosessin työn määrä yllätti. Vaikka pidin käytännön työn tekemisestä ja suunnittelusta sekä tiedonkeruusta, tuntui raportointi vaikeimmalta ja haastavimmalta osuudelta koko työssä. Raportoinnista haastavaa teki ajan käyttö. Varsinkin työn ohella tehtynä ajan löytyminen kirjoittamiselle ja siihen paneutumiselle jäi aika tiukoille.

## LÄHTEET

Finfood – Suomen Ruokatieto Ry. 2009. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. Saatavilla <http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri> luettu 1.11.2011

Heikkilä, T. 2008. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita Prima Oy

Heikkinen, L. Patala, A & ammattikasvatusthallitus. 1991. Perinteinen suomalainen keittiö. Helsinki: Valtion painatuskeskus

Heikkinen, R. 2002. Suomussalmen esihistoriaa. Saatavilla: <http://www.reijoheikkinen.fi/suomus/suomus.html> (Luettu 14.1.2011)

Helaakoski- Tuominen M. 1952. Kodin keittiö tieto. Porvoo: Werner Söderström Oy

Hemmi, M. Häkkinen, U & Lahdenkauppi, M. 2008. Avec, asiakaspalvelua ravintolassa. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy

Juntunen A. Lähihoitaja, ent. Yrittäjä. 2011

Juntunen I. Eläkeläinen, ent. Yrittäjä. Haastattelu 05.06.2011

Kalliokoski, L. 2007. Neuvoja noutopöydän suunnitteluun. Saatavilla <http://plaza.fi/ellit/haat/haaruoka-ja-kattaus/neuvoja-noutopoydan-suunnitteluun> (Luettu 05.4.2011)

Kansan Sivistystyön Liitto. 1984. Suomalaisia Perinneruokia. Helsinki: KSL-Offset

Khan, M. A. 1990. Concepts of foodservice operations and management- 2<sup>nd</sup> ed. New York. N.Y: John Wiley & Sons

Kiantama Oy. 2011. viitattu: 28.8.2011 <http://www.kiantama.fi>

- Komppula, R. & Boxberg, M. 2005. Matkailuyrityksen Tuotekehitys. Helsinki: Edita Prima Oy
- Kulttuuri Kainuu 2010. viitattu 29.10.2010 <http://www.kulttuurikainuu.fi/kulttuuriliite.html>
- Laakso, T. 2010. Ruokalistasuunnittelun prosessit Palace Kämp Sassossa. Saatavilla: <https://publications.theseus.fi> Luettu: 28.7.2011
- Lampi, R. Laurila, A. Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy
- Moilanen, A. 2011. Ruokaperinne. Saatavilla: <http://www.paltamo.fi/kirjasto/taide/matkaop/Ruokaperinne.html> Luettu 05.05.2011
- Moilanen, R. 2010. Kokki. Scandic Kiannon Kuohut. Haastattelu:17.9.2010.
- Määttä, S. Nuutina, J. Saranpää, T. 2003. Juhlal palvelu suunnittele ja toteuta. Helsinki: WSOY/Oppimateriaalit
- Ninemeier, J. D. 2005. Management of Food and Beverage Operations. 4. painos. Michigan: Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association.
- Nordic Recipe Archive. 1997-2011. History of smörgåsbord. Saatavilla: <http://www.dic.se/~marianna/gourmet/smorgasb.htm> Luettu:20.9.2011
- Pikkarainen, E. 2010. Kainuun rönttönen on suojattu herkku. Saatavilla: [https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/MKN\\_SIVUSTO/15\\_KOTILEHTI/13\\_LEHTI\\_ARKISTO/5\\_Maistellen%20maakuntamatkalla%20-juttusarja/Kainuu%20R%F6ntt%F6nen](https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/MKN_SIVUSTO/15_KOTILEHTI/13_LEHTI_ARKISTO/5_Maistellen%20maakuntamatkalla%20-juttusarja/Kainuu%20R%F6ntt%F6nen) Luettu 20.9.2011
- Pitkänen, S. 2011. Suomalainen ruoka – Kainuu. saatavilla: <http://cc.joensuu.fi/~spitkan/kotitalous/suomalainen/Page38.html> luettu: 15.9.2011
- Raivio, L. & Lepola, R. 2000. Tuotetuntemus. Helsinki: WSOY.

Rannikko, G. 1998. Paastoa ja pitoja, Ruoka-, ja tapaperinnettä Kainuun Karjalaiskylistä. Saarijärvi: Gummerus Kirjapaino Oy

Rannikko, G. 1999. Puukkolihaa, imellusvelliä ja muita evvaitä, Ruokaperinnettä Kainuusta. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy

Rannikko, G & R. 1997. Kainuun Leipä. Keuruu: Otavan Kirjapaino

Retikka Teatteri rakentaa uuden teatterisalin Suomussalmen keskustaan. 2010. Kainuun-Koillismaan Yritysmaailma, 3/2010, 10.

Rope, T. 2005. Suuri markkinointikirja. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy

Ruokatieto Yhdistys ry. n.d. Kainuussa on parempi kerta kyllin syyvä. Saatavilla: [http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Paikallista\\_kulttuuria/Maakunnat/Kainuu](http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Paikallista_kulttuuria/Maakunnat/Kainuu) Luettu: 19.9.2011

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy

Sudan, A. 2001. Encyclopadia of Hotel, Tourism and Hospitality Management in 21st Century. Vol. V. New Delhi: Food and Beverage Management. Anmol Publications PVT. Ltd.

Suontausta, H & Tyni, M. 2005. Wellness. Matkailu - hyvinvointi matkailun tuotekehityksessä. Helsinki: Edita Prima Oy

Seppänen, J. 2010. Yrittäjä. Scandic Kiannon Kuohut. Haastattelu 09.8.2010

Seppänen, V. 2010. Vastaanoton työntekijä. Scandic Kiannon Kuohut. Haastattelu 17.9.2010.

Teatteri Retikka 2010. viitattu 11.10.2010 <http://www.teatteriretikka.net>

Vilka H. & Airaksinen T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Järvenpää: Gummerus kirjapaino Oy



## KYSELYLOMAKE

Asiakastyytyväisyyskysely

Scandic Kiannon Kuohut

Sukupuoli  mies  nainenIkä  alle 19vuotta  20-39vuotta 40-59vuotta  yli 60vuotta

Millaisen arvosanan antaisitte Kainuulaisen perinneruoan valinnasta päivän teemaksi? (Ympyröi sopiva vaihtoehto)

4. Erinomainen      3. Hyvä      2. Tyydyttävä      1. Heikko

Millaisen arvosanan antaisitte ruoan mausta sekä ulkonäöstä?

4. Erinomainen      3. Hyvä      2. Tyydyttävä      1. Heikko

Perustele vastauksesi:

Millaisen arvosanan antaisitte somisteista sekä ruoan esille laitosta?

4. Erinomainen      3. Hyvä      2. Tyydyttävä      1. Heikko

Perustele vastauksesi:

Millaisen arvosanan antaisitte aterian hinta /laatusuhteesta?

4. Erinomainen      3. Hyvä      2. Tyydyttävä      1. Heikko

Perustele vastauksesi:

Millaisen arvosanan antaisitte ajatuksesta käyttää Kainuulaista perinneruokaa teatteripäivällisissä?

4. Erinomainen      3. Hyvä      2. Tyydyttävä      1. Heikko

Kehittämisehdotukset:

Vapaat kommentit:

Kiitos vastauksistasi

## TUTKIMUSTEN FREKVENSSIJAKAUMAT

## TAUSTATIEDOT

## henkilön sukupuoli

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	nainen	27	45,8	47,4	47,4
	mies	30	50,8	52,6	100,0
	Total	57	96,6	100,0	
Missing	System	2	3,4		
Total		59	100,0		

## henkilön ikä vuosina

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	19 tai alle	9	15,3	15,8	15,8
	20-39 vuotta	3	5,1	5,3	21,1
	40-59 vuotta	29	49,2	50,9	71,9
	60 vuotta tai yli	16	27,1	28,1	100,0
	Total	57	96,6	100,0	
Missing	System	2	3,4		
Total		59	100,0		

## ATERIAKOKONAISUUTTA KOSKEVAT KYSYMYKSET

## perinneruoan valinta päivän teemaksi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tyydyttävä	1	1,7	1,7	1,7
	Hyvä	23	39,0	39,0	40,7
	Erinomainen	35	59,3	59,3	100,0
	Total	59	100,0	100,0	

## tyytyväisyys ruoan makuun ja ulkonäköön

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tyydyttävä	2	3,4	3,4	3,4
	Hyvä	35	59,3	60,3	63,8
	Erinomainen	21	35,6	36,2	100,0
	Total	58	98,3	100,0	
Missing	System	1	1,7		
Total		59	100,0		

## tyytyväisyys somisteisiin ja ruoan esillelaittoon

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tyydyttävä	6	10,2	10,2	10,2
	Hyvä	30	50,8	50,8	61,0
	Erinomainen	23	39,0	39,0	100,0
	Total	59	100,0	100,0	

**tyytyväisyys aterian hinta-laatusuhteeseen**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tyydyttävä	9	15,3	15,5	15,5
	Hyvä	28	47,5	48,3	63,8
	Erinomainen	21	35,6	36,2	100,0
	Total	58	98,3	100,0	
Missing	System	1	1,7		
Total		59	100,0		

**mielipide ajatuksesta käyttää perinneruokaa teatteripäivällisissä**

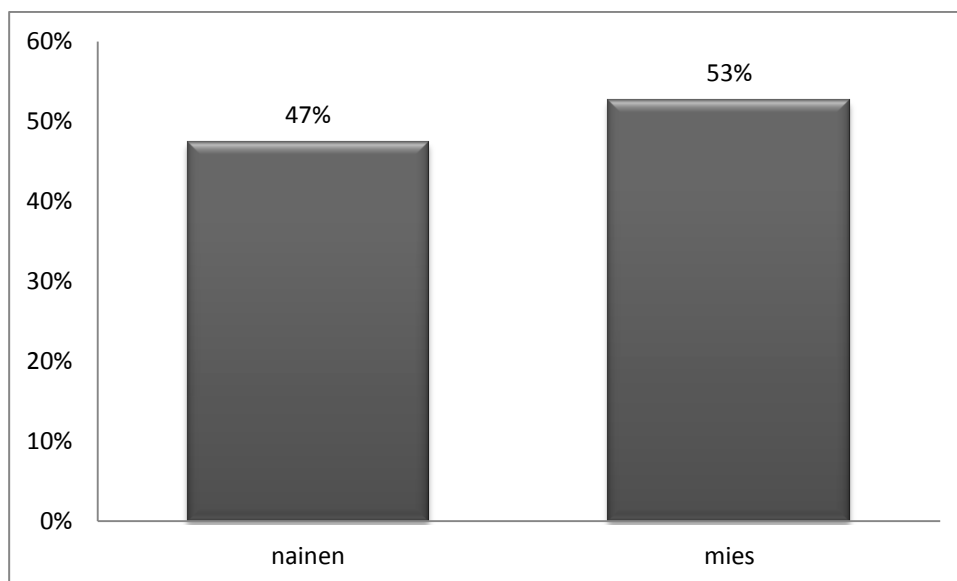
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tyydyttävä	3	5,1	5,2	5,2
	Hyvä	26	44,1	44,8	50,0
	Erinomainen	29	49,2	50,0	100,0
	Total	58	98,3	100,0	
Missing	System	1	1,7		
Total		59	100,0		

## TUTKIMUSTULOKSET

Tässä liitteessä on tarkoitus avata tutkimustuloksia. Tutkimustulokset on saatu tekemällä frekvenssijakaumat (Liite 2) käyttäen SPSS-17 ohjelmaa ja tekstin mukana olevat taulukot Exceliä apuna käyttäen. Tulokset ovat sommiteltu kyselylomakkeen (Liite 1) mukaisessa järjestyksessä. Tutkimus toteutettiin Suomussalmella, Scandic Kiannon Kuohuissa 14.8.2011.

### Vastaajien taustatiedot

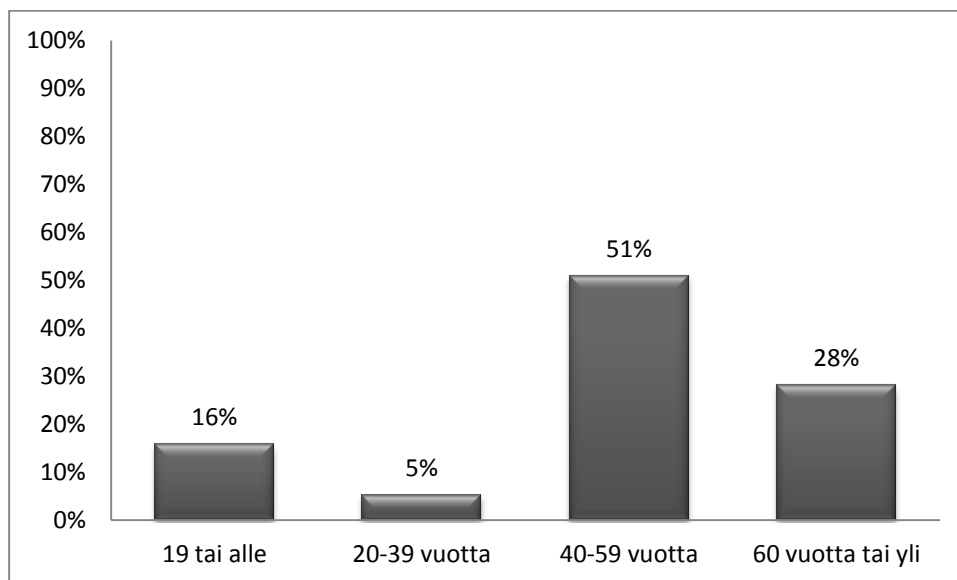
Kyselylomakkeen (Liite 1) ensimmäisenä tehtävänä oli kartoittaa tietoa vastaajan taustasta. Näitä kysymyksiä olivat henkilön sukupuoli sekä ikä. Naisia vastaajista oli 47 %, ja miehiä vastaavasti 53 %. Tämä tulos siis kertoo, että vastanneista ravintolassa perinneruokapäivänä ruokailleista henkilöistä yli puolet oli miehiä.



Kuvio 1. Vastaajien sukupuoli (n=57)

Vastaajan ikä pyydettiin valitsemaan seuraavista vaihtoehdoista: 19 vuotta tai alle, 20- 39-vuotiaita, 40- 59 vuotta tai 60 vuotta tai yli. 19-vuotiaita tai alle, ilmoitti olevan 16 % vastaajista, ja 20- 39-vuotiaita vain 5 %. Suurin osa 51 % vastaajista ilmoitti olevansa 40- 59-

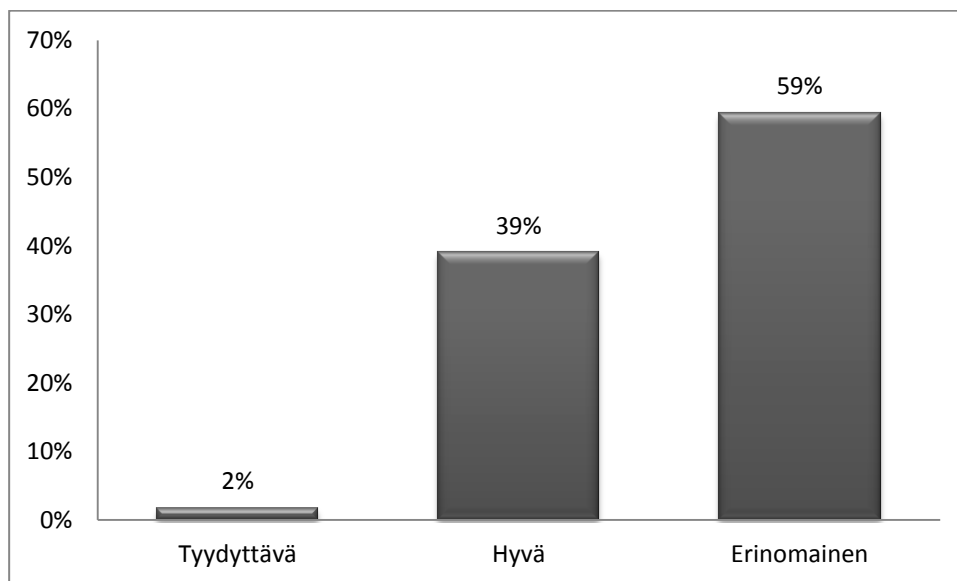
vuotiaita ja toiseksi suurin 28 % oli 60 vuotta tai yli. Alla olevasta taulukosta (kuvio 2) näkee ikäjakauman painottuvan keski-ikäisiin ihmisiin.



Kuvio 2. Vastaajien ikä (n=57)

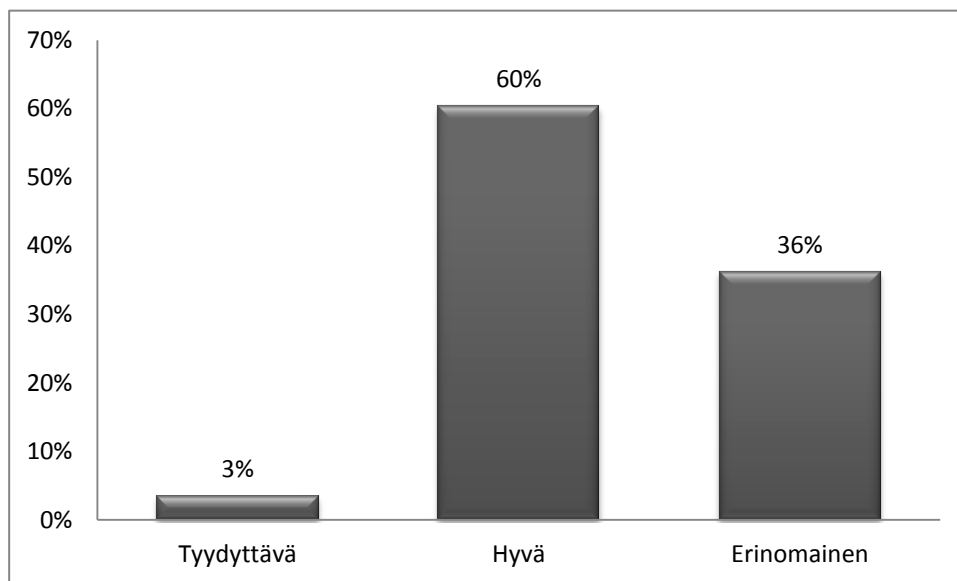
#### Ateriakokonaisuutta koskevat kysymykset

Ensimmäisenä kysymyksenä oli tiedustelu vastaajan mielipiteestä, perinneruoan valinnasta teemaksi Kainuun maakuntajuhlien yhteyteen. Valinta vaihtoehtoina kaikissa ateriakokonaisuutta koskevissa kysymyksissä oli koulujärjestelmän suosima heikko, tyydyttävä, hyvä, erinomainen -asteikko. Heikkona ideaa ei vastaajista pitänyt yksikään. Kuten (kuvio 3) näyttää, Tyydyttävänä valintaa piti ainoastaan 2 % vastaajista. Hyvänä 39 %, sekä erinomaisena teeman valintaa pitivät suurin osa, 59 % vastaajista.



Kuvio 3. Vastaajien mielipide perinneruon valinnasta päivän teemaksi. (n=59)

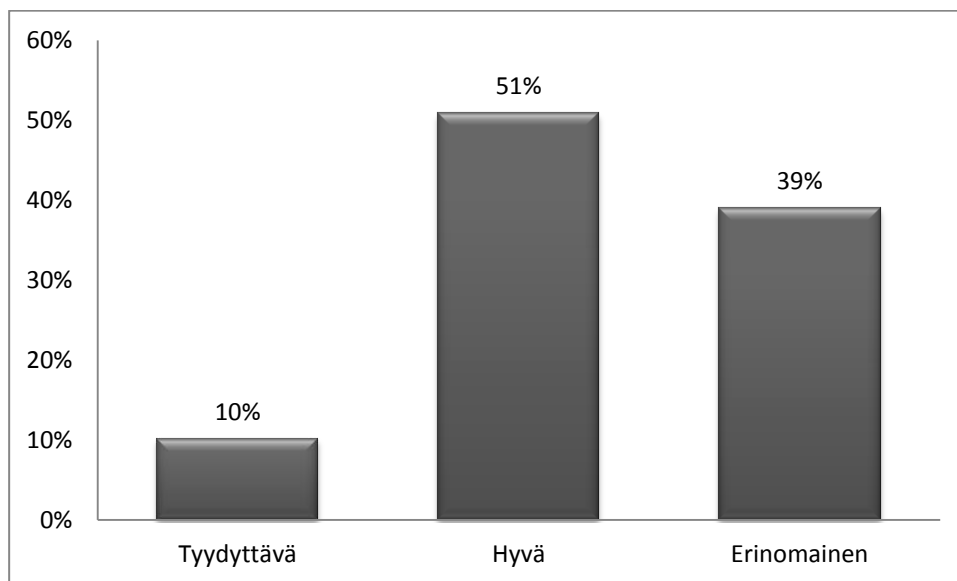
Seuraavaksi vastaajia pyydettiin vastaamaan ruoan laadullisia tekijöitä mittaavaan kysymykseen, joka tarkennettuna koski ruoan makua ja ulkonäköä. Toisin sanoen tulkitimme tätä asiakkaiden mielipidettä niin, että onko ruoka kaupallista. Hyvänä ruoan makua sekä ulkonäköä vastaajista piti suurin osa 60 % ja erinomaisena 36 %. Vain 3 % vastaajista oli vastannut pitävänsä niitä tyydyttävänä. Tämä kertoo että vastaajista lähes kaikki pitivät ruoasta sekä sen ulkonäöstä, ja näin ollen ateriakokonaisuutta voidaan pitää laadullisilta tekijöiltä kaupallisena. Kirjalliset perustelut kertovat, että perinneruoka ravintoloissa on myös kaivattua ja erilaista (liite 3).



Kuvio 4. Vastaajan tyytyväisyys ruoan makuun ja ulkonäköön. (n=58)

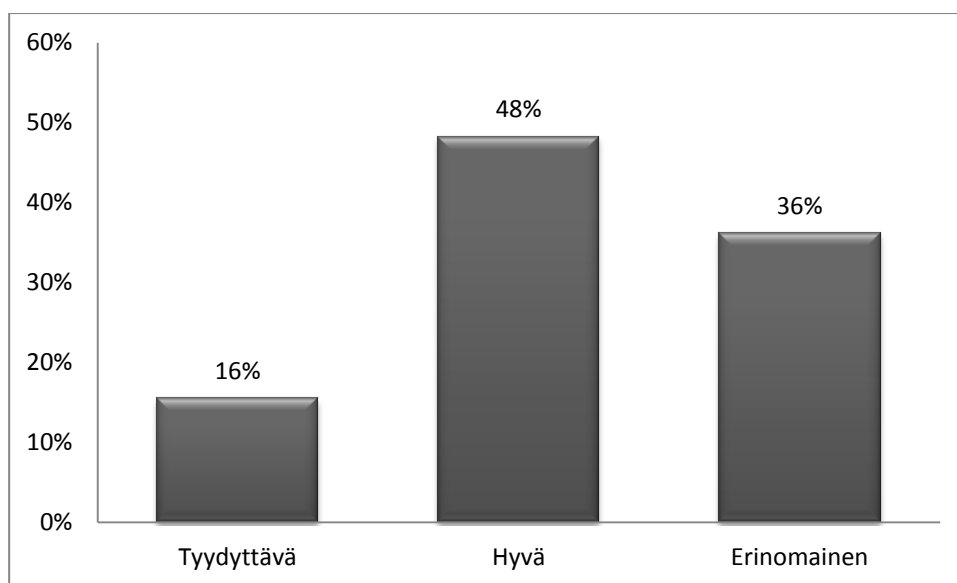
Edellisen kysymyksen jälkeen vastaajia pyydettiin antamaan arvosana somisteista ja ruoan esille laitosta. Valtaosa vastaajista piti tätä osa-aluetta hyvänä 51 %. Tyydyttävänä huolittelut taas koki 10 %, eikä kukaan vastaajista pitänyt niitä heikkoina. Erinomaisen arvosanan vastaajista antoi 39 %. Tähän kysymykseen oli vastattu useasti myös kirjallisesti (Liite 3), vastausvaihtoehtojen jälkeiseen perustele vastauksesi -kohtaan. Moni vastanneista ei pitänyt ravintolasalin sisustuksesta, koska se on vanhahko. Kattauksia pidettiin kauniina, yksinkertaisina, ja vanhanajan tunnelmaa henkivinä.





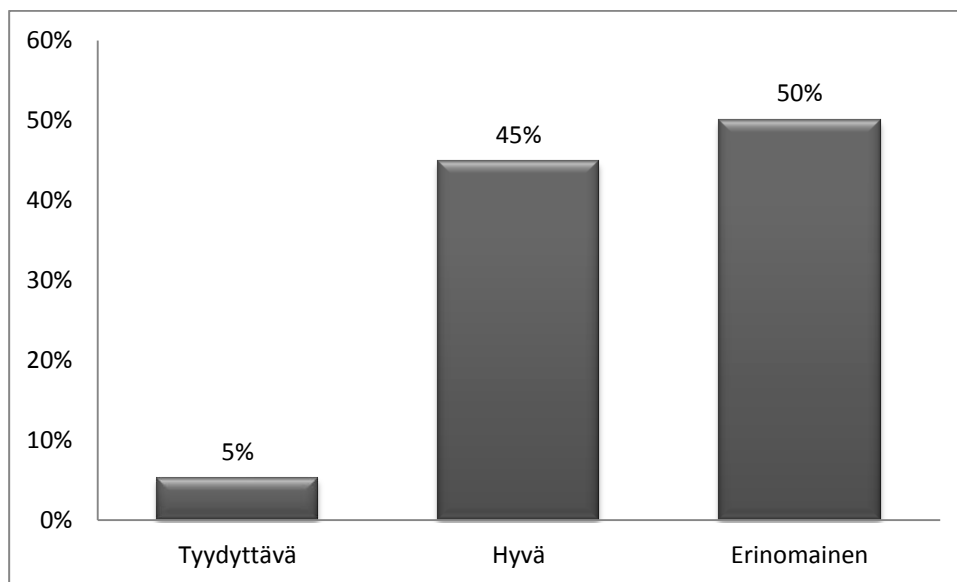
Kuvio 5. Vastaajan mielipide somisteista sekä ruoan esille laitosta (n=59)

Seuraavana arvosanan kohteena oli aterian hinta-laatusuhde. Tämä oli tärkeä kysymys tuotekehityksen kannalta, sillä se selvittää ovatko asiakkaat valmiita maksamaan vastaavanlaisesta ateristiasta. Suurin osa tähän kysymykseen vastanneista, 48 %, piti hinta-laatusuhdetta hyvänä, ja vain 16 % piti hinta-laatusuhdetta tyydyttävänä. Erinomaisena sitä piti 36 % vastaajista. Muutama vastaajista oli kirjoittanut perustelut kohtaan jopa, että hinta oli tosi edullinen ja ruokaa oli määrällisesti paljon hintaan verrattuna.



Kuvio 6. Vastaajan mielipide hinta-laatusuhteeseen. (n=58)

Seuraavassa kysymyksessä pyydettiin vastaajaa antamaan arvosana, ajatuksesta käyttää jatkossa Kainuulaista perinneruokaa teatteripäivällisen yhteydessä. Murto-osa vastaajista piti sitä tyydyttävänä, 5 %. Kukaan ei myöskään vastannut ajatuksen olevan heikko. Kuten Kuvio 7 on havaittavissa, lähes kaikki vastaajista piti ajatusta käyttää Kainuulaista perinneruokaa teatteripäivällisissä, vähintään hyvänä.



Kuvio 7. Vastaajan mielipide ajatuksesta käyttää perinneruokaa teatteripäivällisissä. (n=58)

Kuten kyselylomakkeesta (Liite 1) käy ilmi, lomakkeessa kysyttiin edellisten lisäksi kehittämisehdotuksia. Suurin osa kehittämisehdotuksista koski ruokien läheisyydestä puuttuneita nimilappuja. Myös ravintolan vanhahko sisustus herätti joissakin vastaajissa kehittämishaluja. Vapaissa kommentteissa oli paljon kiitoksia sekä kannustavaa palautetta perinneruoan esille tuomista kohtaan. Kokosin työn kannalta merkittävimmät vastaukset kirjallisista vastauksista, koosteeksi liitteeseen 3.

## AVOIMET KYSYMYKSET

*Millaisen arvosanan antaisitte ruoan mausta sekä ulkonäöstä? Perusteluja:*

Ruokien mausta ja ulkonäöstä tuli muun muassa seuraavanlaisia kommentteja, tavallisen ”hyvän” lisäksi:

”Puhtaita makuja, eikä pippurilla peitettyjä.”

”Perinne-> alkuruoan näköistä; Konstailematonta ja hyvännäköistä.”

”Atmosfääri hehkeän kaunis ruokailu herkullista”

”Harmoninen kokonaisuus”

”Perinneruokaa saa niin harvoin! Kukot erinomaisia”

”maku ja ulkonäkö aivan sellainen kuin piti”

”Tuli mieleen nuoruusaika, koska ruuat olivat nuorena olleen samanlaisia ja näköisiä”

”Ruoka oli maukasta ja tuli vanhanajan aika mieleen”

*Millaisen arvosanan antaisitte somisteista sekä ruoan esille laitosta? Perusteluja:*

Tähän perusteluina oli yleisesti vastattu että yksinkertaista ja kaunista. Joku oli kaivannut koristeeksi jäkälää, sekä osa tähän vastanneista pitivät kattauksia tarkkaan mietittyinä sekä selkeinä asioida. Tässä muutama esimerkki:

”Vanhat esineet ja tavarat toivat tunnelmaa”

”Ruoat selkeästi esillä ja kaikkea riittävästi!!”

”Aterian sisältöä sointuvat, tehty vaivaa”

”Perinteiset tuokkoset, puukullhot jne esille panossa + Kainuun kansalliskukka”

”Käytetty somisteissa maakuntakukkaa ja yksinkertaisia mutta tyylikkäitä muita ratkaisuja”

Kaikki löytyi hyvästä järjestyksestä. Oikeanlaiset tarjoiluvälineet antoivat ”vanhan” tunnelman.”

”Hyvin olivat esillä lajeittain eikä niin sanotusti sikin sokin.”

*Millaisen arvosanan antaisitte aterian hinta/ laatusuhteesta? Perusteluja:*

Hintalaatusuhde jakoi vastanneet kolmeen, niihin jotka pitivät 14 euron hintaa liian korkeana, sekä niihin joita se oli sopiva. Jotkut vastaajista pitivät hintaa jopa liian alhaisena.

”Tosi edullinen: Possunpihvi jossain huoltoaseman baarissa!”

”Aterian monipuolisuuteen nähden hinta oli hyvin kohtuullinen, Laatu hyvä!”

”Laatu erinomainen, hinta korkeahko joskin monipuolisuus paikkasi sitä”

”Ruoan määrä oli yllättävä eli sitä oli paljon hintaan verrattuna”

”Hinta perusteltu, määrään nähden. Monipuolinen”

”Laatu oli erinomainen hinta tosin oli hieman alakantissa.”

”Hinta ihan kohdallaan”

*Kehittämisehdotukset:*

Kehittämisehdotuksista suurin osa koski ruokien nimilappuja, mistä kävisi ilmi myös käytetyt raaka-aineet. Lisäksi oli muutama kommentti ravintolan sisustuksesta, joka ei kyllä olennaisesti liittynyt asiaan. Muutamia esimerkkejä kehittämisehdotuksista:

”Ruokasalin sisustusta voisi päivittää”

”Kun oli erikoisuuksia pienet nimikyltit voisivat avustaa”

”Ruokien lähelle nimilaput”

”Kainuulainen perinnepaisti voisi kuulua useamminkin ravintolan ruokalistaan. Miettikään toisin myös ystäviäni nauttimaan kainuulaisista herkuista.”

”Perinneruoasta olisin halunnut tietää mitä syön joten ruoan nimet esiin”

*Vapaat kommentit:*

Vapaat kommentit olivat lähinnä ”kiitos” viestejä. Tässä kuitenkin muutama esimerkki:

”Kieltämättä voisi sisustusta yhden mukaistaa ja nykyaikaistaa”

”Viihtyisä, rauhallinen ateriaretki teatterireissun päätteeksi”

”Muistui mieleen lapsuus!”

”Hienoa että yritys ottaa paikkakunnan tapahtumat huomioon”

”Menestystä kainuulaisille perinneruoille”

”Jatkakaa samaa rataa, jottei hyvät perinneruoat jäisi roskaruokien (pizzat yms.) jalkoihin!”

”Kiitos mahdollisuudesta muistella ja maistella Kainuun perinneruokia.”

”Kannatti tulla syömään varta vasten, yli 70km päästä”

”Kiinnostavaa syödä perinneruokaa”

## RUOKAOHJEET

<b>Ruokaohjeen nimi</b>	<b>EAN/Koodi</b>	<b>Annoskoko g</b>	<b>Annosmäärä</b>			
Suutarin paisti	Scandic Kianon Kuohut	200	50			
<b>Raaka- aineen nim</b>	<b>Käyttöpaino kg</b>	<b>Painohäviö</b>	<b>Ostopaino kg</b>	<b>Kilohinta €</b>	<b>Rivihinta €</b>	
Sianliha ( luuton)	2,7	0	2,7	10	27	
Muikku ( perattu)	6,5	20 %	8,1	2	16,20	
Vesi	0,8	0	0,8	0	0	
Pippuri	0,01	0	0,01	14,63	0,07	
Suola	0,01	0	0,01	1,75	0,01	
vaihe 1						
	Ruskista sianliha uunissa GN 1/1 vuoassa x2					
vaihe 2						
	Lisää muikut tai sekaan.					
vaihe 3						
	Lisää vähän vettä, mausta ja hauduta kunnes muikut ovat kypsiä.					

( Suutarinpaistin valmistusohje. Rannikko 1999, 160.)

Ruokaohjeen nimi	EAN/Koodi	Annoskoko g	Annosmäärä			
Palvilihakeitto	Scandic Kiannon Kuohut	250	50			
Raaka- aineen nimi	Käyttöpaino kg	Painohäviö	Ostopaino kg	Kilohinta €	Rivihinta €	
Palviliha ( lammas tai nauta)	2,1	0	2,1	7,6	15,69	
Vesi	5,2	0	5,2	0	0	
Porkkana lohko	0,8	0	0,8	4	3,30	
Peruna kuorittu	3,4	0	3,4	1	3,44	
Lanttu lohko	0,8	0	0,8	4,8	3,96	
Ohrajauho	0,11	0	0,11	1,1	0,12	
vaihe 1	<p>1. Paloittele lihapalat kiehuvaan veteen, 20 litran kattilaan. 2. Kun lihat ovat pehmeitä, lisää peruna-, porkkana-, ja lanttulohkot.</p>					
vaihe 2	<p>1. Ripottele ohrajauhot pinnalle varovasti sekoittaen. 2. Keitto saa kiehua hiljalleen, kunnes perunat ovat kypsiä. 3. Tarkista suola ja mausta tarvittaessa. 4. Anna keiton hautua ennen tarjoilua.</p>					

Valmistusohje Palvilihakeitto. (Heikkinen & Patala 1991, 24.)

Ruokaohjeen nimi	EAN/Koodi	Annoskoko g	Annosmäärä			
Suolapottu	Scandic Kianon kuohut	120	50			
Raaka-aineen nimi	Käyttöpaino kg	Painohäviö	Ostopaino kg	Kilohinta €	Rivihinta €	
Peruna kuorittu keitetty	2,8	20 %	3,5	1,5	5,25	
Vesi	2,8	0	2,81	0	0	
Suola	0,005	0	0,005	1,75	0,01	
Sipuli	0,28	6 %	0,30	0,98	0,29	
Voi	0,10	0	0,10	5,72	0,56	
vaihe 1						
	<p>1. Lohko perunat ja jaa ne kahteen GN 1/1 vuokaan ja keitä ne kypsiksi vähäisessä määrässä suolattua vettä.</p> <p>2. Kun perunat ovat kypsiä, kaada osa keitinvedestä pois.</p> <p>3. Jätä pari desilitraa keitin vettä perunoiden joukkoon.</p>					
vaihe 2						
	<p>1. Lisää perunoiden joukkoon hienonnettu sipuli ja voi.</p> <p>2. Anna kiehahtaa.</p> <p>3. Tarvittaessa, lisää suolaa.</p>					

Valmistusohje Suolapottu. (Juntunen 2010.)



Ruokaohjeen nimi	EAN/Koodi	Annoskoko g	Annosmäärä			
Lanttuhaudikkaat	Scandic Kiannon Kuohut	50	50			
Raaka -aineen nimi	Käyttöpaino kg	Painohäviö	Ostopaino kg	Kilohinta €	Rivihinta €	
Lanttu lohko	2,1	0	2,1	4,8	9,98	
Ruokaöljy	0,1	0	0,1	2,17	0,15	
Vesi	0,3	0	0,3	0	0	
Suola	0,01	0	0,01	1,75	0,01	
vaihe 1						
	Freesaa lanttulohkot öljyssä n. 10litran kattilassa.					
vaihe 2						
	Lisää vesi ja anna hautua rauhassa.					
vaihe 3						
	Mausta.					

Valmistusohje lanttuhaudikkaat. (Helaakoski- Tuominen 1952, 258.)

Ruokaohjeen nimi	EAN/Koodi	Annoskoko g	Annosmäärä			
Marjapöperö	Scandic Kiannon Kuohut	75	50			
Raaka- aineen nimi	Käyttöpaino kg	Painohäviö	Ostopaino kg	Kilohinta €	Rivihinta €	
Puolukka / survos	2,6	0	2,6	4,2	10,71	
Sokeri	0,3	0	0,3	1,0	0,29	
Ruisjauho	0,3	0	0,3	7,3	2,19	
Kermaviili vähälaktoosinen	0,6	0	0,6	3,4	2,03	
vaihe 1						
<p>1. Ota noin 5 litran astia ja laita marjat siihen. Sekoita marjoihin sokeri, jauhot ja kermaviili. 2. Älä vatkaa, sillä osan marjoista on jäätävä ehjiksi.</p>						

Valmistusohje marjapöperö. (Rannikko 1999, 163.)

<b>Ruokaohjeen nimi</b>	<b>EAN/Koodi</b>	<b>Annoskoko g</b>	<b>Annosmäärä</b>			
Höppävoi	Scandic Kiannon Kuohut	15	50			
<b>Raaka- aineen nimi</b>	<b>Käyttöpaino kg</b>	<b>Painohäviö</b>	<b>Ostopaino kg</b>	<b>Kilohinta €</b>	<b>Rivihinta €</b>	
Voi	0,37	0	0,37	5,72	2,13	
Kermaviili vähälaktoosinen	0,37	0	0,37	3,39	1,26	
Suola	0,01	0	0,01	1,75	0,01	
vaihe 1						
1. Lämmitä voi huoneenlämpöiseksi 2. Sekoita kermaviili joukkoon, vatkaamalla se tasaiseksi massaksi. 3. Tarkista suola. 4. Jäähdytä hieman ennen tarjoilua.						

Valmistusohje Höppävoi (Moilanen 2011.)

KUVIA TOTEUTUKSESTA



Kuva 4. Ravintolan pöydän yksinkertainen kattaus perinneruokapäivänä (Pyykkönen 2011).



Kuva 5. Kukkoja, teoksia ja rieskoja pitopöydässä (Pyykkönen 2011).



Kuva 6. Pitopöydän tarjoilukokonaisuuden rauhoittavaa tunnelmaa (Juntunen 2011).



Kuva 7. Pitopöydän tuokkosia ja muita tarjoiluastioita (Pyykkönen 2011).



Kuva 8. Lehtisiä, Kainuulaisesta perinneruoasta (Pyykkönen 2011).



Kuva 8. Kainuun nisua ja muita herkkuja jälkiruokapöydässä (Pyykkönen 2011).

## Kainuulainen Huokaperinne

Vainke Kainuu ei kuulu Suomen vanhaisten maakuntiin ja jokapäiväisessä leivästä on jouduttu käymään ankaran eristystä, et näitä kuitenkään alttuksen vieraita ole ollut. Perinteiset Kainuulaiset ruokalaajat ovat vieraillutkin ja ystäväkertaisia, mutta ruokaa on aina laitetu suurella sydämellä ja kunnioituksella sitä kohtaan. Tuloksena onkin ollut maistavia sekä ravitsevia ruokia.

Lumonnon oluolutteet ovat pitkälti mahtilunneet käytettyinä olleet raskaampia, joista entinen käytettyjä ovat olleet liha ja kala, metsän ja veden viljat. Meistä näihin myös marjoja, joista suosituimpia olivat lakka, mustikka ja puolukka. Yleisimpiä marjatuoksia olivat mustikka- ja puolukka puurot keitettynä ruusujauhoihin, sekä marjatortit ja marjapöperö.

Pellon viljoista lähemmäksi olivat rauni ja ohra. Naureista valmistettiin haudikkaita, puuhikkaita sekä uudekauraa. Oivasta keitettiin vellisiä ja puuroa sekä sitä käytettiin keittojen runsastajana.

Kangasta valmistettiin, josta tehdään elupöydässä voita ja juustoja. Maittoa ei ollut kuitenkään koko vuodeksi, koska lehmät eivät lypsäneet kuin kesä sin ravinnon puutteen vuoksi. Tuoreta maittoa käytettiin väliin, koska saunin on vähäisessä määrässä maidosta hapotettiin ja valmistettiin pönnökkiä ja voita. Käskomaikan ei yhtenäisä raskaita syödiä seläksensä vaan rökkejumana oli kuuri.

Kofaasta saatiin myös lihaa verta sekä sisäelimiä, jotka mekin onkella tarkkaan käytettiin. Lehtini salateoppia, vertiosäsyä, vertimakkaroita suolikuoroon, sekä seläkkeitä hein leuruutus pöydäni. Lihaa näihin palvammalla sekä nuriaamalla jotta se säilyi vii talven. Myös kalaa näihin talven varten suolaamalla. Suolakuorta käytettiin kovaverisuolana kalaa ja rindomman suolakuori leivettiin keitettiin ja kukkoihin. Kapakalut taas kuivattiin ruusujauhoissa ja säilöttiin kangasläkeihin.

Leivän aineksetina peruna jouduttin käyttämään järkevä ja melko usein myös yksistäänkin. Läunouhittöinä toimineen leivintuuri on ollut pitimään tismolle koskittu myös ruokien valmistus, josta annamme pitivät huolta.

Katviluokkua käytettiin yleensä juustoleipijä ja juustomaidosta leivää nannokakkaa. Myöhempinä aikoina alettiin leivää varsinkin juldappijämsä maista.

Aikoa oli tarjolla runsaasti lihaa ja kalaa. Lisäksi syötiin paljon suuruusleipuja keittoja, joita keuhattiin vellillä.

Komeat olivat Kainuussakin pidot. Keskellä tulijolla oli tulitietä eli kaisioidit uukauden. Yleisin kaisioidi oli juustoleipä. Pöydissä oli leivillä tärkeä osuus pitopöydässä. Koskelle pöytäni asetettiin rannokki, riisat, hampaleni ja teokset. Pöydissä kopsissa tuotti heijerväsi ka- ja thannat.

Eyäkoreihin leivottiin kuitoja, rannokkia ja vahvaa riisileipijä. Paistettua tai keitetyä lihaa sekä runsasta voita pidettiin myös vankkuna, tavittevina sekä heijerväsiuutuvina eväsmuokana. Juomaksi laitettiin pilunää pönnökkeihin.

Päivän ruoka ja kahvipöydä olivat:

Kilo 05	aannukahvi
Kilo 07-08	aannun
Kilo 10	päiväkahvi
Kilo 13-14	puolue
Kilo 16	ihakahvi
Kilo 19-20	iltanen

Aannukahvilla oli yleensä jyvävettä, oikeaa kahvia vain harvoin.

Aannusella oli tavallisesti keittonuokan, kuten kaparivellin, kalavellin, puuroa, vellin, pönnökkiä, tai josta leipimöökä. Tässä oli hapanta leipää, viipppiä ja pönnä.

Päiväkahvien harvoin oli oikeaa kahvia vaan yleensä jyvävettä.

Pönnökkeillä oli yleensä keittonuokan lihaa tai kalaa.

Ihakahvina oli yleensä jyvävettä, harvoin oikeaa kahvia.

Ihakalla innellisyvelliä, suolakalaa, leipää, kikkoo, puuroa, vellin, ja kesäkuorta velliä.

Pöydissä tarjolle pyrittiin laittamaan oikeaa kahvia juustoleivän kanssa.

Perinteiset ruokailuajat ja perinneuomat ovat tänäkin päivänä arvokkaista käytönnön mielellä, jos ne ovat näissäset unohtumaan.



*Kainuulainen  
perinneruokapäivä*



Scandic Kiannon Kuohuissa  
14.8.2011

PERINNERUOKAPÄIVÄN MAINOS

*Scandic Kiannon Kuohuissa*  
*14.8.2011*  
**KAINUULAINEN**  
**PERINNERUOKAPÄIVÄ**

Päivän menu:

*Palvilihakeitto*

*Muikkukäristys*

*Suolapottu*

*Lanttuhaudikkaat*

*Nyrkkirieska+ höppävoi*

*Kahvi+marjapöperö*

**Scandic**

**KIANNON KUOHUT**

Jälönkatu 1 89600 Suomussalmi  
tel 08-710770 fax 08-713639  
kiannonkuohut@scandichotels.com



PERINNERUOKAPÄIVÄN MENU JA DOMNA HUOVISEN RUOKARUKOUS

**DOMNA HUOVISEN RUOKARUKOUS**

**"ANNA AINAKI JUMALA  
LUOJAN ANTI ARMOLLINEN  
ANNA VILJAA VIISAHASTI  
SUOTUISASTI SUOLAN PUOLTA.  
ANNA KUIN ESI-ISILLE:  
KÝLLIN SÝYÄ, KÝLLIN JUUA,  
KÝLLIN ANTOA KÝLÄLLE."**

*Scandic Kiannon Kuohuissa*

*14.8.2011*

**KAINUULAINEN  
PERINNERUOKAPÄIVÄ**

Päivän menu:

*Palviihakeitto*

*Muikkukäristys*

*Suolapottu*

*Lanttuhaudikkaat*

*Nyrkkirieska+ höppävoi*

*Kahvi+marjapöperö*

**Scandic**  
KIANNON KUOHUT

Järvenkatu 1, 99600 Suomussalmi  
puh 08-710770 fax 08-712025  
kiannonkuohut@scandic.com

