



MAALAISTALOSTA KARTANORAVINTOLA

Lähtökohdat yrityksen perustamiselle

Elina Korhonen

**Opinnäytetyö
Toukokuu 2009**

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Tekijä(t) KORHONEN, Elina	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 52	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi MAALAISTALOSTA KARTANORAVINTOLA		
Lähtökohdat yrityksen perustamiselle		
Koulutusohjelma Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) VIITANEN, Tarja		
Toimeksiantaja(t) Varjolan Tilan Matkailu Oy		
Tiivistelmä Työn tarkoituksena oli tehdä Varjolan Tilan matkailu Oy:lle suunnitelma kartanoravintolan perustamisesta tilan vanhaan päärakennukseen. Suunnitelman tarkoituksena oli myös antaa yrittäjälle ideoita toiminnan laajentamiseen. Suunnitelma koostuu kolmesta osa-alueesta: liiketoiminnan aloittamisesta, interiööristä ja ruokatuotteesta. Työn tulokset perustuvat analyysiin ja monipuoliseen lähdekirjallisuuteen. Opinnäytetyössä tehtyjen SWOT- ja kilpailija-analyyseiden tulokset sekä missio kertovat, että yrityksen perustamiselle näyttää olevan mahdollisuuksia ja että potentiaalisia kilpailuvia kartanoravintoloita ei Keski-Suomessa ole. Ruokatuotteella kilpaileminen vaatii yritykseltä tuotteeseen ja laatuun panostamista. Tuotteen tulee olla laadukas, ja laadun tulee näkyä koko yrityksen toiminnassa. Mitä tarkemmin ovat ravintolan lähtökohdat, tuotteet ja kokonaisuus mietitty, sitä varmemmin yritys tulee pärjäämään markkinoilla ja voittamaan kilpailijansa. Analyyseiden tulosten avulla voidaan ensisijaisesti kehittää kartanoravintolan toimintaa, tuotteita ja kilpailuetua. Varjolan Tilan tulisi ottaa huomioon tuloksissa ilmenneet tiedot ja kehitysideat ja niiden avulla perustaa kartanoravintola. Teoreettisia tuloksia yritys voi hyödyntää tehdessään lopullista liiketoimintasuunnitelmaa. Sisustusideoita ja ruokatuotteita voidaan käyttää apuna mietittäessä uusia sesonkikokonaisuuksia.		
Avainsanat (asiasanat) Kartanoiden historia, 1700–1800 lukujen tyylihistoria, kartanoruoat, Keski-Suomi à la carte, yrityksen perustaminen		
Muut tiedot Työhön sisältyy sisustussuunnitelma ja menujen reseptiikka, vain toimeksiantajan käyttöön		

Author(s) KORHONEN, Elina	Type of Publication Bachelor's Thesis	
	Pages 52	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> _____ Until	
Title FROM FARMHOUSE TO MANOR HOUSE RESTAURANT Starting points to the establishment of the company		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) VIITANEN Tarja		
Assigned by Varjolan Tilan Matkailu Oy		
Abstract <p>The purpose of the thesis was to make a plan to Varjolan Tilan Matkailu Oy for the establishment of a manor house restaurant into the old main building of the farm. The purpose of the plan was also to give the entrepreneur ideas for the expansion of the operations.</p> <p>The plan consists of three parts: starting the business, the interior decoration and the meals. The results of the thesis are based on analyses and a versatile source material.</p> <p>The results of the SWOT and competitor analyses show that there seem to be a niche market for establishing the company, and the potential competing manor house restaurants do not exist in Central Finland. Competing with the meals requires the company to invest in meals and quality. The meals have to be of high quality and the quality must be present in all operations of the company. The more carefully the starting points, products and the entity of the restaurant are considered, the better the company will do on the market, and more certainly it will beat the competitors.</p> <p>The results of analyses can be primarily used to develop the operations of the manor house restaurant, the products and the competitive advantage. Varjolan Tila, indeed, should take the information on the results and development ideas into consideration and by this information establish the manor house restaurant. The company can utilise these theoretical results of the thesis when making a final business plan. The interior decoration ideas and food knowledge can be utilized when planning new seasonal entities.</p>		
Keywords History of manor houses, style history of the 18th to 19th centuries, manor house dishes, Central Finland à la carte, establishing a company		
Miscellaneous The thesis includes an interior decoration plan and the recipes of menus for the commissioner's use only		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO.....	3
2 KARTANOIDEN HISTORIA.....	4
2.1 Mikä on kartano?	4
2.2 Kartanoiden syntyminen ja kehitys.....	5
2.3 Kartanoiden arkkitehtuuri ja tyylihistoria.....	7
2.4 Kuninkaantie monen kartanon koti.....	11
3 RUOKA JA JUOMA KARTANOISSA 1700–1800-LUVULLA.....	12
3.1 Talonpoikaiskansan ja kartanoväen ruokaperinne	13
3.2 Säätyläisten herkut	14
4 KESKI-SUOMI À LA CARTE	15
4.1 Keski-Suomen muutos takamaasta kaupungiksi	16
4.2 Ruokakulttuurin kehitys.....	17
5 VARJOLAN TILA.....	18
5.1 Historia.....	18
5.2 Miljöö	20
5.3 Asiakkaat	21
5.4 Kilpailijat.....	21
5.5 Missio.....	21
5.6 Liikeidea.....	22
5.7 Navettaravintolan ja kartanoravintolan erot.....	23
6 MENETYMISEN AVAIMIA KARTANOLLE	23
6.1 Missio.....	24
6.2 Liikeidea.....	25
6.3 SWOT- analyysi.....	25
6.4 Palvelu ja palvelun laatu	28
6.5 Service design	29
6.6 Kilpailija-analyysi ja kilpailijoiden vertailu	31
6.7 Tuloksien yhteenveto	34
7 VARJOLAN KARTANORAVINTOLAN SUUNNITELMA.....	37
7.1 Kaikki alkaa remontista	38
7.2 Sisustus	38
7.3 Pohjapiirustus	39

7.4 Ruoka	43
8 POHDINTA.....	44
LÄHTEET	47
LIITTEET	50
Liite 1. Häämenu 1800-luvulta.....	50
Liite 2. Tertin Kartanon kevätmenut 2009.....	51
Liite 3. Kartanon menuehdotelmat.....	52

KUVIOT

KUVIO 1. Varjolan miljö.....	20
KUVIO 2. SWOT-analyysi	26
KUVIO 3. Kartanoravintolan SWOT-analyysi	27
KUVIO 4. Kilpailevien yritysten logot.....	33
KUVIO 5. Kartanon pohjapiirustus: huoneet ja liikkuminen	41
KUVIO 6. Kartanon pohjapiirustus: värit ja tyylit	42

1 JOHDANTO

Kartanot luovat mielikuvia pihapiiristä, jossa on iso puutarha vanhoine kasveineen ja rakennuksineen. Sisällä huonekalut henkivät vanhan ajan tunnelmaa ja kertovat käsillä tekemisen taidosta. Nykyaikaiset käyttöesineet, tekstiilit ja valaisimet korostavat menneen ajan merkitystä. Seiniä koristavat vuosisadan takaisten mallien mukaiset tapetit ja pehmeät maalit, jotka yhdessä luovat kartanoon väreit. Ruoan tuoksut kantautuvat kauas ja kutsuvat vieraat syömään pöydän antimia. Salissa kynttilät saavat hopeiset astiat loistamaan tuhansien tähtien lailla. On aika tehdä mielikuvista totta.

Työni tarkoituksena on omien kokemusteni, teorian ja toimeksiantajan tietojen perusteella kehittää Varjolan Tilan vanhaan päärakennukseen kartanoravintola. Olen itse työskennellyt yrityksessä vuodesta 2004 asti, eli tunnen talon tavat ja tarpeet. Toimeksiantaja tuli itse kysymään, olisinko halukas tekemään yritykseen opinnäytetyön, joka koskisi kartanoravintolan perustamista. Kiinnostuin asiasta ja otin haasteen vastaan.

Työn tavoitteena ei ole toteuttaa suunnitelmaa vaan luoda toimeksiantajalle materiaali, jota voidaan hyödyntää remontin ja yritystoiminnan alkaessa. Tarkoituksena ei ole myöskään keskittyä kaikkiin pieniin yksityiskohtiin vaan kokonaisuuteen. Työssä sisustussuunnitelma käsitellään pääpiirteittäin, mutta toimeksiantajalle on tehty kattavampi suunnitelma, joka sisältää värikarttoja, sisustus- ja huonekalukuvia, tapettimalleja sekä hyödyllisiä Internet-osoitteita. Näiden lisäksi olen suunnitellut kartanoon neljä eri à la carte menuvaihtoehtoa, joiden reseptit ovat ainoastaan yrityksen käyttöön. Tulosten perusteella pyrin kertomaan toimeksiantajalle, mitkä tulevat olemaan yrityksen toiminnan lähtökohdat ja kuinka saavutetaan kilpailuetuja. Sen lisäksi tarkoitukseni on tarjota uusia ajatuksia ja ideoita tulevasta.

Työ rakentuu niin, että tietoperustassa käsitellään ensin kartanoiden syntymistä, kehittymistä sekä arkkitehtuuria ja tyylihistoriaa. Seuraavaksi työssäni paneudun kartanoruokiin sekä Keski-Suomen à la carteen, joiden tietoa hyödyn-

nän tekemissäni menuvaihtoehdoissa. Tietoperustassa esitellään myös lyhyesti Varjolan Tilan historiaa tähän päivään sekä mitkä tulevat olemaan nykyisen Navettaravintolan ja tulevan kartanoravintolan erot. Liiketoimintasuunnitelman osista paneudun SWOT- analyysin, koska koen sen tärkeäksi perustettaessa uutta yritystä. Tarkemmin keskityn analyysistä esiin nousseisiin kohtiin: asiakaspalvelu ja laatu. SWOT- analyysin lisäksi paneudun kilpailija-analyysiin ja käsitteeseen service design. Varjolan kartanoravintolan suunnitelma luvussa käydään läpi värimaailma ja sisustus sekä menu- vaihtoehdot. Lopuksi vielä pohdin ja arvioin koko opinnäytetyöprosessia ja työn onnistumista.

2 KARTANOIDEN HISTORIA

Tästä luvusta selviää, mitä kätkeytyy kartano-termin taakse ja mitä tarkoittavat kartanoiden eri nimikkeet. Kerron myös, kuinka kartanot ovat syntyneet ja kehittyneet vuosien varrella ja mitä nykykartanoissa tehdään. Seuraavassa kappaleessa keskityn kuvaamaan kartanoiden arkkitehtuuria ja tyylihistoriaa 1700 - 1800-luvuilla, jolloin elettiin kartanoiden kulta-aikaa. Lopuksi esittelen Kuninkaantien, jonka varrelle ovat sijoittuneet useat Suomen kartanoista. Tie kulki 1300-luvun alusta alkaen Norjasta Ruotsin ja Suomen läpi Viipuriin. Veroon reitiltä poikettiin Kirkkonummen kohdalta. Tämän vuoksi kerron lyhyesti Ruotsin ja Viron kartanoista ja siitä mitä ne tarjoavat asiakkailleen.

2.1 Mikä on kartano?

Nykyisin voidaan kartanolle antaa yksi tai useampi epävirallinen määritelmä, koska kartano ei ole juridinen termi, jota lait ja asetukset määrittelevät. Yleisesti kartanoilla on tarkoitettu maatilän sosiaalista ja taloudellista olomuotoa. Suomessa eri säätyjen sosiaalinen ja taloudellinen kuilu ei ole ollut aikoinaan niin suuri kuin monissa muissa Euroopan maissa. Kartano- käsite on muuttunut aikojen mukana, ja historiallisesti tarkasteltuna kartanoiden ja suurtilojen erot ovat olleet pieniä. Yleisesti voidaan sanoa, että kartanoksi soveltuu yksittäistalo, jolla on ulkoiset ja historialliset puitteet siihen. (Haikonen & Teräväinen 2006, 8.)

Kartanoilla on useita eri nimikkeitä, ja niiden merkitys liittyy kartanon historialliseen asemaan. Keskiajalla syntyneitä kartanoita, joiden omistajat palvelivat kuningasta ratsumiehinä verovapautta vastaan, kutsutaan rälssisätereiksi. Teollisuuden tuotteita valmistivat ruukkikartanot, jotka olivat laajoja teollisuus- ja tuotantolaitoksia. Ensimmäisiä 1600- ja 1700-luvuilla perustettuja suurempia sotilasvirkataloja ja säätyläisten omistuksessa olleita suurempia tiloja voidaan pitää myös kartanoina. Kruununkartanot eli herraskartanot olivat keskiaikaiseen kruunun maanomaisuuteen kuuluvia virka-asuntoja. Hienoimpia ja harvinaisimpia ovat Kuninkaankartanot. Nämä kartanot ovat olleet kruunun hallussa ja toimineet alueen hallintokeskuksina. (Mts. 9, 106, 151, 254, 271.)

2.2 Kartanoiden syntyminen ja kehitys

Haikosen ja Teräväisen (2006) mukaan kartanoiden synty liittyy kiinteästi aateliston ja koko säätyjärjestelmän kehittymiseen. Sillä on viitteensä keskiaikaiseen yhteiskuntajärjestelmään, jota kutsutaan feodalismiksi. Kartanolaitoksen kehittymiseen vaikutti oleellisesti kuninkaan ja kruunun tarve saada palvelukseensa uskollisia ratsumiehiä. Ratsumiesten palvelukset korvattiin maaveroon liittyneellä vapautuksella, rälssillä. Aateliset saivat myös aikanaan oikeuden kantaa kruunulle kuuluneita veroja lampuodeiltaan¹. Aatelisto sai näin kerättyä varallisuutta, ja verovapaista rälssi- ja säteritiloista² kehittyi kartanolaitos. (Mts. 8.)

¹ Lampuoti on päätilan sivutilan vuokraviljelijä. ² Säteri on aatelin asumakartano, varsinainen historiallinen kartano.

Verovapauden tiloilleen saivat myös varakkaat talonpojat, jos varustivat ratsumiehen kruunun palvelukseen. Talonpoikaisomistuksessa olleet rustholliit eli ratsutilat muodostivat pikkutilojen ja kartanoiden välille oman ryhmittymänsä, joka ei ulkoisilta puitteiltaan suuresti eronnut sätereistä. Nykyään moni kartanoksi nimetty suurehko talo on alun perin ollut rustholli. Historiallisessa mielessä on epäselvää, voidaanko talonpoikien rustholleja pitää kartanoina, koska niistä puuttuu aatellisomistus. (Mts. 8.)

Kartanot muistuttivat vielä 1500–1600-luvuilla suurtalonpojan taloa. Niillä ei ollut mahtipontisia päärakennuksia eikä näyttäviä puistikoita, ja niiden omistamat maa-alueet olivat pieniä. Läheisten tilojen liittäminen kartanoihin yleistyi 1700-luvun lopulla. Kartanoiden kukoistaminen Suomessa alkoi 1700-luvun puolivälistä eteenpäin. Kehittymiseen vaikutti säätyläisten kiinnostus maataloudesta ja maidensa antimien hyödyntämisestä. (Hako, J., Hako, S. & Lillbroända 2008, 10.)

Yhteisenä piirteenä, kartanotyypistä tai aikakaudesta riippumatta aina 1900-luvulle saakka, ovat taloudellisessa sekä kulttuurisessa mielessä hierarkkisuus, sosiaalinen eriarvoisuus ja isännän määräämisvalta. Kartanoherran asema alkoi horjua vasta 1900-luvulla, jolloin kartanot alkoivat enemmän muistuttaa suurtiloja. Periytyvyys on kartanoille olennainen piirre, sillä jo keskiajalla rälssioikeus kulki perintönä tietyissä suvuissa. 1800-luvun vaihteessa aateliskartanoiden myyminen ja ostaminen yleistyi vähitellen. Kartanoissa jatkuvuutta edusti myös tapakulttuurin ja säätyläiskulttuurin muotoutuminen. Sääty-yhteiskunta murtui vähitellen 1800-luvulla, mutta kartanot säilyttivät omintakeisen kulttuurisen luonteensa, joka heijastuu nykypäiväänkin. Aatellisomistuksessa olevia kartanoita saatettiin alentaa ratsutilaksi, rustholliksi tai säteriratsutilaksi, mutta niistä ei siltikään tullut tavallisia maatiloja vaan ne pitivät entisen sosiaalisen aseman yhteisön keskuudessa. (Haikonen & Teräväinen 2006, 8-9.)

Haikonen ja Teräväinen (2006, 313) toteavat, että tilan ylläpitäminen ja kunnostus vievät varoja ja aikaa. Kartanoiden maiden kutistuessa ja tilanhoidon hiipuessa toimeentulo on ollut usein jonkin matkailuun liittyvän elinkeinon varassa. Nykyään kylpylät, golfkentät, ravintolat tai vapaa-ajan keskuudet ovat

monen kartanon toimeentulo. Edellytyksiä kartanotaloudelle ovat lisäksi hevosten kouluttamiseen ja ratsastustallien ylläpitoon liittyvät toiminnot. Maanviljelyyn ja karjanhoitoon keskittyneet tilat ovat pyrkineet erikoistumaan yhteen tuotantohaaraan. Asutuksen jalkoihin jääneet kartanorakennukset on muutettu ajan saatossa muuhun käyttöön sopiviksi kiinteistöiksi. (Mts. 313.)

2.3 Kartanoiden arkkitehtuuri ja tyylihistoria

Kartanoon kuuluu useampi rakennus, jotka muodostavat pihapiiristä yhtenäisen kokonaisuuden. Paikaksi valittiin yleisesti maisemaa hallitseva kumpare tai niemeke. Päärakennus sijaitsee tavallisesti puistossa hieman erillään talusrakennuksista ja työväen asunnoista - sijainnit perustuvat sen ajan hierarkiseen rakenteeseen. Vanhimmat kartanoiden asuintalot olivat paritupia, jotka eivät eronneet juurikaan muista maaseudun rakennuksista. Suurvalta-ajan lopulla kartanoista rakennettiin kaksikerroksisia taloja, joiden pohjakaava vaihtui paritupatyypisistä keskisalimalliin. Rakennuksien keskellä oli suuri sali, jonka ympärillä olivat muut huoneet. Ulkoseinät olivat lautaverhoillut, ikkunat suuria, ja punamultamaali oli aikakauden uutuus. 1700-luvun alussa keskisali levisi uusien mallipiirustusten mukana kartanoista virkataloihin. Elettiin rokokoklassismin kulta-aikaa ennen vuosisadan viimeisten vuosikymmenten uusklassismia, jolloin kartanoista tuli mansardikattoisia, yksikerroksia ja pitkänomaisia rakennuksia. (Haikonen & Teräväinen 2006, 35, 331–332.)

Uusklassismi alkoi Kustaa III:n hallitsijakaudella. Aivan 1790-luvun lopulla ja 1800-luvun alussa rakennetuissa kartanoissa uusi tyyli ilmeni loivana satulakattona. Ajalle tunnusomaisia piirteitä olivat aumakatot, päätykolmiot ja poikkipäädyt. Eniten kartanoiden ulkoasuun on vaikuttanut empire. Empire jatkoi uusklassismin linjoilla, mutta tyyliin yhdistyi venäläisiä vaikutteita. Empiren piirteitä ovat satulakatot, poikkipäädyt, pilarit ja pylväät. Talojen pastellisävyjä korostivat runsaat listoitukset. Vuosisadan loppu oli kertaustyylien aikaa, jolloin ulkoasuun lisättiin puukoristeita. (Mts. 312.)

Varhaisrokoko ajoittuu Ruotsi-Suomessa vuosiin 1720–1770. Varhaisrokoko sai Suomessa merkittävästi tyylipiirteitä Englannista, jossa tyyli oli omailemainen. Ulkomaankaupan ansiosta Suomeen tuotiin Englannista 1700-

luvun alkuvuosikymmenillä varhaisrokokoohuonekaluja. Kalusteet oli valmistettu pyökistä, pähkinäpuusta ja mahongista. Suomessa astui voimaan vuonna 1737 yleisasetus, joka kielsi kalusteiden tuonnin ulkomailta. Asetuksen myötä Suomessa alettiin jäljitellä englantilaiskalusteita petsaamalla koivusta ja männystä valmistettuja huonekaluja jalokalusteiden näköisiksi. Aidot englantilaiset ja niiden suomalaiset kopiot hallitsivat porvarikotien sisustusta 1720–1772. (Koskinen & Hagelstam 2003, 23.)

Varhaisrokokoon tunnusmerkkejä olivat tuoleissa kaartuvat etujalat, jotka muistuttivat pukin tai linnun jalkoja. Espanjalaisissa tuoleissa etujalat näyttivät lattiaan koskettavilta sormilta. Suomalainen varhaisrokoko oli pelkistetympää ja jätti ylimääräiset tehosteet pois. Tuolin selkänojat koostuivat usein balusterinmuotoisesta selkälaudasta. Kaappien mallit saatiin Englannista, ja niiden yläosaan sijoitettiin kaarevia joutsenkaariaiheita. Suosikkihuonekaluihin lukeutui tuolloin myös kolmen laatikon lipasto, jonka etusivu kaartui pystyurteisesti. Varhaisrokoko toi koteihin uudenlaisia huonekaluja, kuten kääntölevypöytiä, kirja- ja vitriinikaappeja, sohvia ja puuterituoleja. Tuolloin lisääntynyt Kiinan-kauppa ja löytöretket toivat mukanaan posliinia ja lakkapintaisia kultakoristeisia kaappeja. (Mts. 23–24.)

Rokokoo, Ludvig XV:n tyyli, jatkoi siitä, mihin varhaisrokoko oli jäänyt. Rokoko alkoi Ruotsi-Suomessa noin vuonna 1750 hiipuen kustavilaisuuden tieltä vuoteen 1780 mennessä. Rokokoolle oli ominaista huonetilan sisustaminen täydellisesti unohtamatta pienintäkään esinettä. Tyylille ominainen koriste oli simpukka, joka esiintyi huonekaluissa eri versioina. Ajan muotihuonekalu oli intarsiakoristeinen ja marmorikantinen, pullea mahapiironki. Kaikenlaiset kukka-aiheet olivat vallitsevia. Kukkia löytyy tuoleista, kankaista, maalauksista, hopeasta, lasista, posliinista ja fajanssista. Seinät rintaneloitiin ja jaettiin itsenäisiin kenttiin, joihin maalattiin romanttisia pastoraaleja. Seiniä saattoivat koristaa myös hienostuneet kasviaiheiset kiehkurat. Värimaailmaa olivat vaaleat, samettipintaiset ja himmeät pastellivärit. Tyypillistä rokokoolle olivat myös ovenpäällystaulut eli pannoot, jotka esittivät metsästäystä tai hedelmäasetelmiä. Orientalismi oli suuressa muodissa rokokooajalla, ja kartanoihin sisustettiin erityisiä kiinalaishuoneita. Salonkien seinille rajatuille pinnoille maalattiin

näkymiä idästä, ja huoneen sisustusta korostettiin Kiinasta kulkeutunein esinein ja tekstiilein. (Mts. 24,30.)

Ruotsi-Suomessa rokokoo kehittyi omaan suuntaansa, mutta kuitenkin tyyllissä on nähtävissä ranskalaiset juuret. Ylenpalttinen koristeellisuus jäi pois ja huonekakut muotoiltiin hillitymmiksi ja pelkistetyimmiksi. Rokokoo ei saanut erityistä suosiota kansan parissa, poikkeuksena kukkamaalaus, joka säilyi rokokoon muistona talonpoikaiskalusteissa. Tyyli jäi ylempien yhteiskuntaluokkien tyyliksi ja esiintyy usein rinnakkain kustavilaisuuden kanssa. (Mts. 25.)

Kustavilaisuuden kehittäjänä toimi Ruotsi-Suomen kuningas Kustaa III (1746–1792), joka lainasi tyyllille myös nimensä. Kustavilaisuus viilleine väreineen ja rationalistisine muotoineen levisi pian koko maahan. Kalusteet koristeltiin helmi- ja munasauva- sekä palmikkonauhakoristeilla. Tuolien selustoihin veistettiin lyhteitä ja kilpiä. Pylväät, urnat, maljakot ja laakeriseppeleet kuuluivat tyyliin. Antiikista lainattuja ornamentteja tyylliteltiin yksinkertaisemmiksi. Seinät koristeltiin antiikkia ihailevilla koristeilla, kuten pylväillä. Jaettuihin seinäpintoihin maalattiin harmonisia, rokokoon verrattuna selvästi yksinkertaisempia kuvioita. Kuvioiden tilalle saatettiin myös maalata vain symmetrisiä, suorien viivojen rajaamia kenttiä. (Mts. 27–29.)

Tyypillinen kustavilaisajan huonekalu oli Koskisen ja Hagelstamin (2003) mukaan suorakulmainen lipasto, jonka reunat olivat viistot. Vetimet eli helat olivat rusetin somistaman sepeleen malliset. Lipastot vaneroitiin usein mahongilla, ja kansi oli vihertävää ruotsalaista marmoria. Suomessa usein lipaston päällinen maalattiin taidokkaasti muistuttamaan marmoria. Varhaiskustavilaiselle lipastolle oli ominaista taidokas intarsiaupotuskoristelu. Yhteistä 1700-luvun sisustukselle, sekä rokokoolle että kustavilaiselle tyyliin olivat vaalein, läpikuultavin värein maalatut puuhuonekalut. Kustavilaisuus käytti erityisen paljon harmaan eri sävyjä, näin päästiin mahdollisimman lähelle antiikin viilleen kuulaita värejä. Väriasteikko vaihteli tummasta, hieman vihertävän harmaasta aivan vaaleaan, lähes luunväriin. Väreinä käytettiin myös hillittyjä kellertäviä, roosanvärisiä, sinertäviä ja vihertäviä värejä. (Mts. 30.)

Kullatut peilit ja kynttilälampetit olivat suosittuja, ja niitä pyrittiin hankkimaan vaatimattomiinkin koteihin. Kokokullatut kalusteet tulivat suosioon kustavilaisuuden myöhäisessä vaiheessa. Tarkoituksena oli jäljitellä roomalaisia pronssikalusteita. Myöhäiskustavilaisuuden aikana 1790–1805 tuolien sorvatut jalat muuttuivat entistä sirommiksi ja selkänoja sai kilpimäisen muodon. Muotiin tulivat selkänojan lyhdeaiheet, lootuspienat ja yksinkertaiset säleet. Tyyppilinen oli myös jalkoja tukeva H-ristikko. Mallit olivat yleisesti ranskalaisen varhaistyylin ja englantilaisen tyylin välimuotoja. Hyvä myöhäiskustavilaisuuteen viittaava tuntomerkki on myös tuolin jalkojen yläpäättä koristava kaulus. Tekstiilit olivat selkeitä raita- tai ruutukankaita. Ruudun koko oli suurehko, läpimitaltaan 2-4 senttiä. Nahka piti asemansa verhoilussa, joskin kustavilaisuuden lopulla muotiin tulivat myös kuviolliset ja värikkäät kattunukankaat. Kartanoiden sisustuksessa näki myös silkkikankaita, jotka olivat hillittyjä kasvi- ja eläinaiheita. (Mts. 23–33.)

Myöhäiskustavilaisuuteen voidaan lukea myös tyylin viimeinen vaihe empire. Tämä ajanjakso ajoittuu Suomessa Venäjän vallan alkuun vuosiin 1805–1830. Tyyli syntyi Napoleon I:n aikana Ranskassa, ja sen esikuvana olivat antiikin Kreikan ja Rooman rakennukset, triumfiportit, marmorialttarit ja metallihuonekalut. Tyyli sai vaikutteita myös muinaisesta Egyptistä, josta koristeluun lainattiin pyramideja, obeliskejä, sfinksejä, kotkia, leijonia ja joutsenia. Asunnot sisustettiin tummin mahonginpunaisin, pinnalta kiillotetuilla huonekaluilla, jotka koristeltiin kultauksin ja pronssilyöntein. Rooman antiikin marmorikiveä jäljiteltiin taidokkaasti maalaamalla. Empiren väritys oli usein vaalean helmenharmaa tai vihertävä. Suosikkihuonekaluja olivat ristikkoselustainen bellman-tuoli. Myös gondolituoli tuli empiren aikana tunnetuksi. Verhoilukankaat olivat loistavia silkkikankaita, joihin oli kudottu tyylille ominaisia laakerin seppeleitä, uurnia tai lyyria. Raitakankaita suosittiin edelleen, kuten aikaisimmissakin tyylijaksoissa. Empireajan kalustus irtautui seinänvierusasettelusta ja huone kalustettiin yhtenäisellä kalustolla, jonka kaikki osat verhoiltiin samalla kankaalla. (Mts. 34.)

2.4 Kuninkaantie monen kartanon koti

Suomessa suurin osa kartanoista sijaitsee eteläisellä rannikkoseudulla, Uudellamaalla ja Varsinais-Suomessa. Alueen läpi kulkee historiallinen Kuninkaantie, jota kutsutaan myös Suureksi rantatieksi. Kuninkaantien on nimennyt Ruotsin kuningas Kustaa III. Tietä on kuljettu jo 800 vuotta ja kuljetaan edelleen. Suomeen kuninkaantie syntyi, koska Turun ja Viipurin välille tarvittiin yhtenäinen reitti, jota pitkin saattoi matkustaa turvallisesti. Tie kulki Bergenistä Osloon ja Tukholmaan ja sieltä saariston läpi Turkuun ja Viipuriin. Tietä ylläpiti kruunu. Se oli yleinen tie ja poikkesi muista paikallisista kärryteistä tai poluista. Tien varteen perustettiin kartanoiden, kestikievareiden ja majatalojen ketju, joka tarjosi matkailijoille yösijan, ruoan ja juoman. (Brück & Hagelstam 2002, 7.) Kuninkaantieltä pohjoiseen ilmestyi läänitysten kautta 1600-luvulla useita kartanoita. Savon seudun hyvät maat, vesistöt sekä maantieteellinen sijainti lähellä Venäjän rajaa vaikuttivat tähän myönteisesti. Kartanot sijoituivat pääasiassa Etelä-Savoon ja olivat rustholleja. Näiden kartanoiden syntymisen syyt olivat ainoastaan sotilaallisia. (Haikonen & Teräväinen 2006, 229, 240.)

Ruotsilla on pienenä pohjoiseurooppalaisena valtiona Euroopassa ollut suurvallan asema. Kuninkaantie on kulkenut Keski-Ruotsin poikki, ja se on jättänyt alueelle jäljet, jotka näkyvät siellä selvemmin kuin maan muissa osissa. Alueella on lukuisia historiallisesti kiinnostavia linnoja ja kartanoita. Linnat ovat Ruotsille ehkä kartanoita tärkeämpiä rakennuksia, koska useat niistä ovat kuninkaallista perintöä. Siitä huolimatta kartanot ovat kulttuurillisesti ja historiallisesti ainutlaatuisen arvokkaita, ja ne sijaitsevat upeassa ympäristössä. Nykyään useat kartanot ovat avoinna yleisölle ja tarjoavat hienoja ravintoloita, kylpylöitä ja muita palveluita historiallisessa ilmapiirissä. Kartanot houkuttelevat asiakkaita tarjoamalla erikoisohjelmaa, kuten tapahtumia, konsertteja, näyttelyitä, esityksiä ja markkinoita, sillä viikonloppukohteiden keskinäinen kilpailu on kovaa. Ruotsissa on useita näkemisen arvoisia kartanoita, kuten Tukholman eteläpuolella Södermanlannissa sijaitseva Duveholmin kartano, Upplannissa sijaitseva Gimon kartano, Grythyttanin Loka Brunnin ja Aspan kartanot. (Vanhojen arvojen ainutlaatuista loistoa 2009.)

Viro on pieni valtio Suomenlahden eteläpuolella ja sijaitsee samalla leveyspiirillä kuin Keski- Ruotsi. Viroon pääsi Kuninkaantieltä Kirkkonummen kohdalta. Yhteys meren yli hansakaupunki Rääveliini (Tallinnaan), joka oli monin verroin Turkuakin mahtavampi kaupan ja kulttuurin keskus. Siellä Kartanoiden kulta-aikaa elettiin 1700 - ja 1800-luvulla, jolloin kartanoille hyvä bisnes oli viina-kauppa Venäjälle. Virossa kartanoperinne on vahva, sillä maata hallittiin kartanoista monta sataa vuotta. Historiansa aikana Viro on kuulunut Ruotsille ja sitten Venäjälle, mutta kartanot kuuluivat niiden baltiansaksalaisille rakennuttajille. Kartanokausi loppui 1919, kun itsenäinen Viro pilkkoi maareformissa kartanoiden maat pieniksi tilkkuiksi. Baltiansaksalaisia pidettiin tuolloin talonpoikien verenimijöinä, minkä vuoksi heidän luomia rakennuksia ei kunnioitettu ja kartanot alkoivat rappeutua. Viimeiset saksalaiset häipyivät Virosta toisen maailmansodan alla vuonna 1939. Virossa oli 1900-luvun alussa yli 1200 kartanoa, kun nyt niitä on enää reilut 400. Noin sata niistä on hyvässä kunnossa. (Praust 2004, 3-4.)

Nykyään kartanot tunnetaan tärkeäksi osaksi historiaa sekä länsimaisten kulttuuriarvojen kantajaksi. Osa Viron kartanoista on avoinna yleisölle ympärivuoden ja niihin järjestetään kartanomatkvoja. Jättisuosion esteenä on ainoastaan puutteellinen markkinointi. Luksusta ja romantiikkaa tarjoaa moni naapurimaamme kartano, joista mainittavia ovat Kalvin kartano Suomenlahdella, Viherpalu Länsi- Virossa sekä Muhumaalla sijaitseva Pädaste. Kartanot tarjoavat hotellihuoneiden lisäksi ruokasaleja, jossa ruoka ja viinielämykset ovat Viron huippua, nykyaikaisia kokoustitiloja sekä upeita puutarhoja ja metsästysmaita. Viron kartanoista löytyy monenlaisia tyyliuntauksia klassisista ihan-teista romanttisiin satulinnoihin, englantilaista vaikutteista jugendin muotoihin sekä goottityylin mystiikkaan. (Lotila 2007.)

3 RUOKA JA JUOMA KARTANOISSA 1700–1800-LUVULLA

Tämän luvun tarkoituksena on aluksi lyhyesti kertoa, kuinka suomalainen ruokaperinne on syntynyt ja mistä se on saanut vaikutteita. Sen lisäksi kerron uutuuksista, joita kartanon omistajat ovat matkoiltaan tuoneet ruokakomeroi-

hin. Käsittelen myös minkälaista ruokaa ja mistä raaka-aineista sitä valmistettiin 1700 - 1800-luvulla Suomessa.

3.1 Talonpoikaiskansan ja kartanoväen ruokaperinne

Kartanoruokien syntymiseen on vaikuttanut ruokaperinne, joka on Suomessa monikansallinen. Hämeen perinneruoka-alue kulkee keskellä Suomea ja jakaa käytännössä koko maan kahtia. Hämäläisen ruokakulttuurin jalat seisovat tukevasti suomalaisessa maassa. Häme on yksi monipuolisimmista perinneruoka-alueista monien vaikutteiden vuoksi. Hämeen alueelle satelee Itäisen Suomen ja Venäjän vaikutteita toiselta suunnalta, kun taas Ruotsista tulleet tuulet puhaltavat lännestä. Tavallinen talonpoikaiskansa omaksui nopeasti Venäjän vaikutteet, kun taas kartanot seurasivat Euroopan tyyliä. (De La Chapelle & Hagelstam 1993,10–12.)

Kartanoiden omistajat tekivät useita ruokamatkoja, joiden ansiosta ruokakulttuuri sai tyylilleen ominaisia piirteitä. Uudet siirtomaauutuudet toivat vaihtelua ja eksoottisuutta arkiruokaan. Maustekaappien ylellisyyttä olivat sokeri, sähämi, kaneli, anis, pippurit, inkivääri, manteli, muskotinkukka, kardemumma, siirappi, laakerinlehti, valkosipuli ja sitruuna. 1740-luvun puolivälin jälkeen sitruunoita tuotiin maahan säännöllisesti, kuten myös pomeranssia. 1760 – 1770-lukujen vaihteessa appelsiinien tuonti yleistyi, ja 1780-luvulla kuivatut rusinat, veskunat, viikunat ja korintit tulivat tutuksi. Uutta olivat myös oliiviöljy ja etikka lasikarahveissa. (Brück & Hagelstam 2002, 26.) Näiden matkojen ansiosta kartanoista tuli monissa ruoantuottamiseen ja valmistamiseen liittyvissä asioissa edelläkävijöitä ja lisäksi kartanoihin syntyi 1700 – 1800-luvulla monia vakiintuneita tapoja, jotka liittyivät ruoanvalmistukseen, ruokailuun ja ruokalajeihin. (Kartanoiden riistaherkut 2007, 6).

Ruoka valmistettiin 1700-luvulla keittiössä suurella liedellä, jossa paloi avotuli. Sen kupeessa oli usein jonkinlainen lämminvesisäiliö. Lieden yläpuolella oli suuri kupu, jonka tehtävänä oli kerätä käryt hormiin. Ruoka valmistettiin valurautapadoissa ja pannussa avotulella tai hiilloksella. Padat ja pannut olivat joko jalallisia tai ne roikkuivat lieteen kiinnitetyissä koukuissa. Pata oli keittoas-

tioista tärkein. Sitä lainattiin, sillä oli panttausarvoa ja se mainittiin jopa perintöesineenä. Talouteen kuuluivat myös paistinpannu, keittokannu ja ehkä viinapannukin. Vauraissa taloissa sekä kartanoissa oli muutamia tinatavaroita, lautasia, vateja ja lusikoita. Hopeaesineet, posliinilautaset, kulhot ja lasiesineet tulivat käyttöön ensin kartanoihin, mutta 1800-luvun loppupuolella niitä oli talonpoikienkin pöytäkalustoissa. Posliinien myötä pöydän kattaminen hienostui ja aateliskodeissa alettiin käyttää valkoisia damastiliinoja, joihin sopivat myös kristalliastiat ja hopeiset ruokailuvälineet. Haarukan käyttö yleistyi vauraimmissa taloissa 1700-luvulla. (Brück & Hagelstam 2002, 17.)

3.2 Säätyläisten herkut

Juomatavat alkoivat sievistyä 1700-luvulla. Rahvas tosin ryysti vielä suuren määrän viinaa, mutta kartanoissa ylempisäätyiset joivat juhlissa ruokajuomana ranskalaisia, portugalilaisia tai espanjalaisia viinejä. Suurin osa viineistä tuotiin maahan suurissa tynnyreissä, mutta 1700-luvun kuluessa niitä alettiin säilyttää lasipulloissa. Pullokypsytetty samppanjakin tuli muotiin. Makeiden viinien tilalle tulivat miedommat ja keveämmät valko- ja punaviinit. Täysin uudenlaisia alkoholijuomia olivat punssi ja bischoff, joista kummastakin tuli suosittuja seurustelujuomia 1700-luvun jälkipuoliskolla. Bischoff eli piispanviini oli punaviinin, veden, sokerin ja pomeranssin sekoitus. Punssia valmistettiin arrakista, sokerista, sitruunamehusta ja vedestä, ja valmiiseen juomaan saatettiin lisätä hienonnettua sitruunankuorta. (Brück & Hagelstam 2002, 25.)

Kulinaariset uutuudet tulivat meille Ranskasta Ruotsin tai Venäjän kautta. Samoin tuli kahvi. Versailles'n hovissa kahvi tuli muotiin jo ennen vuotta 1700. Pohjoismaissa siihen suhtauduttiin epäillen, ja se olikin ensisijaisesti aatelisten ja porvarien juoma. Vuoden 1688 ruotsalaisista apteekkirjoista käy ilmi, että kahvia nautittiin enemmän lääkkeenä kuin nautintoaineena, mutta 1700-luvun alussa kahvi, tee ja kaakao olivat tärkeimpiä säätyläisten elämään vaikuttavia tuontiartikkeleita. Suomeen kahvi tuli Ruotsin kautta ja sitä alettiin nauttia 1720-luvulla. Aluksi se oli sunnuntaijuoma, joka korvasi vieraille tarjottavan viinaryypyn. Suomalainen rahvas joi kahvia vapaammin vasta 1800-luvun jälkipuolella. (Mts. 28.)

Kartanoissa on kautta aikojen syöty hyvin, ja se on näkynyt pöydän antimissa. Isäntäväen vieraanvaraisuus ja tarjoamiset ovat varmasti jääneet monien mieleen. Perinteisesti alkuruoaksi tarjottiin usein keittoa tai lientä, pääruoaksi varsinkin metsästysaikoina riistaa ja aterian päätteeksi jälkiruokaa. Riista pyydettiin kartanoiden lähellä sijainneista omista metsistä tai pelloilta. Alkusyksystä pöytään oli katettu kyyhkyä, sorsia ja hanhea ja lumen tultua peuraa, hirveä ja karhua. (Kartanoiden riistaherkut 2007, 6.) Säätyläisten pöydästä antaa viitteitä vuonna 1822 häätjuhliissa syöty illallinen pääkaupunkiseudulla. Ruokailu aloitettiin jo ennen vihkimistä, jolloin tarjottiin teetä ja sokerileipiä sekä saharimipullia. Vihkimisen jälkeen tarjolla oli konvehteja sekä kahdenlaista jäätelöä. Illallinen aloitettiin paloviinalla ja juustovoileivillä. Pöytään istuttuaan saivat vieraat valita ruokansa laajasta ruokalistasta, joka on liitteenä (liite 1.). Ruokalistalta löytyi kala-, lintu-, liha- ja riistaruokia sekä myös makeita ruokalajeja. Jälkiruokana tarjottiin konvehteja, rusinoita ja pähkinöitä sekä hedelmiä ja marjoja. Illallisella nautittiin eturuokaviinejä, portviiniä, madeiraa, punssia, bischoffia ja samppanjaa. (De La Chapelle & Hagelstam 1993, 30–31.)

4 KESKI-SUOMI À LA CARTE

Ruokakulttuuri on osa kokonaiskulttuuria, josta rakentuvat perinteet ja tavat. Ruoka, jota syömme ja tapa jolla sen valmistamme on kulttuuria. Keski-suomalaiseen ruokakulttuuriin ovat aina kuuluneet puhtaat ja kotimaiset paikalliset raaka-aineet. Kun talossa on juhlittu, pöydässä on ollut: isoa ja pientä riistaa, suolattua ja savustettua kalaa, perinteistä ruisleipää, juureksia, juustoa ja juomana piimää sekä kotikaljaa. (Keski-suomi a la carte 2008, 4.) Jokaisena vuodenaikana tarjotaan sen hetken parhaimpia ja tuoreimpia raaka-aineita. Kevät on hauen, korvasienien ja raparperin aikaa. Sitten vuoronsa saavat mansikat, varhaisvihannekset, uudet perunat, tatit, ravut, juurekset, puutarha- ja metsämarjat, muikut, suppilovahverot, hirvi ja muu riista, made ja mateen mäti. Keski-Suomi à la carte on saanut vaikutteita savolaisesta, hämäläisestä, pohjalaisesta sekä karjalaisesta ruokakulttuurista. (Maakunnan maut, 2004, 5.) Tässä luvussa käsittelen Jyväskylän kehitystä kaupungiksi ja sen mukanaan tuomia uudistuksia ruokakulttuuriin. Kerron myös kuinka juhla- ja arki-

ruoka on muuttunut vuosien kuluessa ja mitä tarkoitetaan lähi- ja luomuruoal-
la.

4.1 Keski-Suomen muutos takamaasta kaupungiksi

Ensimmäiset ihmiset saapuivat Keski-Suomen alueelle noin 10 000 vuotta sitten, kun runsaat luonnonrikkauudet houkuttelivat siirtymään yhä kauemmaksi rannikolta. Järvet olivat kalaisia, metsissä oli riistaa ja saaliseläimiä. Myös vesilintuja, riistalintuja, kasveja ja marjoja oli alueella runsaasti. Suuri osa Keski-Suomea oli pitkään pohjoishämäläistä takamaata, jossa paikallinen väestö ja hämäläiset elivät rinnakkain. Uutta väkeä alkoi alueelle tulla 1500-luvun puolivälistä lähtien. Tuolloin viljeltiin ruista, ohraa, kauraa, nauriita ja herneitä. Kotieläiminä pidettiin lehmiä, sikoja, vuohia, hevosia ja koiria. Asutuksen tultua eri suunnilta sekoittui Keskisuomalaiseen ruokatalouteen piirteitä idästä ja lännestä. Jyväskylän kaupungin perustaminen vuonna 1837 antoi kehitykselle vauhtia Keski-Suomessa. Aiemmin osto- ja myynti tapahtui rannikon kaupungeissa, joista hankittiin vehnä jauhoja, sokeria ja kahvia. Harvinaiset raaka-aineet siirtyivät säätyläisten parista vähitellen myös talonpoikien keskuuteen. Kesti vuoteen 1859 asti ennen kuin kaupankäynti sallittiin myös maaseudulla. (Maakunnan maut, 2004, 7.)

Ruokatottumukset muuttuivat hitaasti ja vasta 1800-luvulla alkoi kehittyä paikallisia ominaispiirteitä ympäri Keski-Suomea. Arkiruokaa valmistettiin viljasta, juureksista, herneistä, kalasta ja lihasta. Tuoretta maitoa juotiin lähinnä kesäisin, mutta kaljaa ja piimää käytettiin sekä ruoanvalmistuksessa, että ruokajuomana. Ruokapöydän kattauksiin kuuluivat erilaiset jauho- ja ryynivellit, kalakupit sekä paistetut tai saunapalvatut lihat. Peruna kotiutui keskisuomalaisille pelloille 1800-luvun alkupuolelta lähtien. Nauris piti pintansa uutta tulokasta vastaan arkiateriaalla kuitenkin vielä pitkään. (Mts. 8.)

Jyväskylä houkutteli puoleensa nuoria työläisiä ja kauppiaita muista kaupungeista. Heidän mukanaan kaupunkilaiset tavat ja ruokakulttuuri siirtyivät Jyväskylään. Ruoan hankinta perustui pitkälle omavaraiseen elämään ja ostokseen talonpojilta. Vähitellen ruoka-aineita voitiin ostaa myös kaupunkiin liikkeitään perustaneilta ruokakauppailta. Valikoimat monipuolistuivat 1800-luvun

loppua kohden, samalla kun kaupunki kasvoi ja vaurastui. Kaupoista sai tuolin saksalaisia omenoita, ranskalaisia viinejä, malagalaisia rusinoita sekä venäläisiä jauhoja ja ryynejä. (Mts. 10–11.)

4.2 Ruokakulttuurin kehitys

Juhiin liittyivät jo varhain arkiruokaa herkullisemmat ruokalajit. Jouluun kuuluivat paremmat liha- ja kalaruoat. Valmistelut aloitettiin jo kesällä, jolloin kuivatettiin suuria haukia ja mateita lipeäkalaa varten. Suolattu järvitaimen oli joulunajan erityisherkkua. Puurot ja laatikot kuuluivat pöydän antimisiin jo varhain. Leipä jouluna oli perinteistä imelälimppua ja juhlujuomana makea olut. Laskiaisena ruoat olivat rasvaisia, siansorkkavelliä, hernerokkaa, rasvarieskoja ja suu laitettiin makeaksi laskiaispullilla. Pääsiäisen ruoka oli mämmi, jota valmistettiin eri reseptein ympäri Keski-Suomea. Viilistä tuli erityistä juhannusruokaa, jota syötiin ohralettujen kanssa. Myös perhejuhlassa tuli antimien olla runsaat. Järjestelyistä vastasi usein talosta toiseen kiertäneet pitoemännät. (Maakunnan maut, 2004, 13–14.) Vähitellen juhlaruoat arkipäiväistyivät ja voista, juustosta ja kananmunista tuli osa jokapäiväistä ruokavaliota. Vuositoja melko muuttumattomana pysynyt ruokakulttuuri alkoi pikku hiljaa uudistua 1800- ja 1900-luvun taitteessa. Uusia kasveja opeteltiin kasvattamaan eri seurojen ja yhdistyksien kursseilla. Monet alueelliset erot arkipäivän ruokakulttuurissa katosivat 1900-luvun kuluessa. Hitaimmin muutokset tapahtuivat maaseudulla, jossa omavarainen elämäntyyli jatkui yli sotien. (Mts. 13–15.)

Nykyään 2000-luvulla arvostetaan maakunnissa tuotettua lähi- ja luomuruoasta enemmän kuin koskaan. Termit muistuttavat toisiaan, mutta mitä niiden taakse todellisuudessa kätkeytyy? Lähiruoalla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka tuotetaan ja kulutetaan oman kunnan, maakunnan tai talousalueen sisällä. Lähiruoksi voidaan kutsua alle 100 kilometrin etäisyydellä tuotettua ruokaa. Tästä on monia etuja kestävän kehityksen kannalta ajateltuna, kuljetuksien minimointi, oman alueen talouden ja työllisyyden edistäminen, paikallisen tietämyksen ja osaamisen ylläpitäminen. Lisäaineiden käyttö on elintarvikkeissa vähäistä ja niin tuotteet tulevat kuluttajille tuoreina. Lähiruoalla ei ole virallista merkkiä, mutta maakunnat ovat kehittäneet omia merkkejä. Maakuntien Par-

haat -tunnus on valtakunnallinen laatumerkki lähiruoalle. (Eko-ostajan opas.) Luomutuotteet eli luonnonmukaiset tuotteet ovat usein maataloustuotteita, joista jalostuksella valmistetaan jalostettuja elintarvikkeita. EU:n luomuasetuksen mukaan luomuna saa myydä vain tuotteita, joiden maatalousperäisistä raaka-aineista vähintään 95 prosenttia on luonnonmukaisesti tuotettu. Lisäaineita vältetään tuotteissa, mutta tiettyjen aineiden käyttö on perusteltu rakenteen ja säilyvyyden varmistamiseksi. Luomutuotteen tunnistaa luomumerkistä, Suomessa yleisimmin käytössä on valkovichreä Aurinko-merkki. Muita luomumerkkejä ovat punakeltainen Leppäkerttu-merkki ja sinivihreä EU:n tähkä-merkki. (Luomuruoka 2009.) Arkiruoka on muuttunut kotitalouksissa vuosien varrella, mutta kartanoravintolat osaavat kestiä vieraitaan vielä vanhojen perinteiden mukaisesti. Raaka-aineet eivät välttämättä enää tule omasta metsästä tai puutarhasta, mutta lähiruokaa arvostetaan. Raaka-aineet hankitaan usein paikallisilta tuottajilta ja pöytiin katetaan edelleen parasta mitä löytyy. Ruoka valmistetaan edelleen vanhoja reseptejä käyttämällä, mutta lisäämällä niihin hieman nykypäivää. (Kartanoiden riistaherkut 2007, 6.)

5 VARJOLAN TILA

Tässä luvussa tarkoitukseni on selvittää, minkälainen paikka Varjolan Tila onse on perustettu ja kuinka tilan miljöö rakentuu. Aloitan Varjolan Tilan historialla, jonka jälkeen kerron asiakkaista ja kilpailijoista sekä siitä mitkä tulevat olemaan Navettaravintolan ja kartanoravintolan erot.

5.1 Historia

Varjolan Tila sijaitsee Keski-Suomessa Laukaassa, Kuusaankosken rannalla, noin 27 kilometriä Jyväskylästä pohjoiseen. Varjolan päärakennus on vuodelta 1882, mutta sitä on laajennettu 1900-luvun puolella ja remontoitu 1980-luvun alussa. Varjolalle koski on ollut tärkeä tekijä talon elämässä. Uiton kultakautena Varjola toimi tukikohtana sijaiten lähellä uittoväylää. 1800-luvun lopulta lähtien talo omisti myllyn ja sahan, jotka sijaitsivat kosken alajuoksulla. Mylly purettiin huonokuntoisena vuonna 1983. Talolle kuului vielä 1960-luvun alussa

lohipato, mutta lohet katosivat koskesta ja kalat olivat syömäkelvottomia Äänekosken tehtaiden pilatessa vedet 1950-luvulla. Uusi lohipato rakennettiin vanhan tilalle vuonna 2002, jota tänä päivinä kalastajat käyttävät näytöspaikkanaan. Varjolassa on aloittanut myös Laukaan säästöpankki ja siellä oli myös 1940-luvulla nimismiehen kanslia. (Luokomaa 2005, 91–93.)

Varjolan Tilalle hankittiin kylän ensimmäinen traktori, sen avulla ylläpidettiin ja kunnostettiin peltoja. Tilalle perustettiin Keski-Suomen koeviljelylaitos 1930-luvun lopussa. Varjola on ollut myös yksi keskisuomalaisien maataloustutkimuksen alkulähde, jossa tutkittiin eri lajikkeiden sopivuutta Keski-Suomen oloihin vuodesta 1951 alkaen. Lehmiä tilalla oli vuoteen 1985 asti ja lihakarjaa vuoteen 1999 asti. Samana vuonna kaivinkone ajoi sisään navettaan ja rakennus remontoitiin ravintolaksi. (Mts. 91–94.)

Nykyään tilalla toimivaa matkailualan yritystä hoitaa Markus Kallio puolisonsa Irmeli Uusitalon kanssa. Varjolan Tila tarjoaa asiakkailleen laadukkaita elämyksiä, suomalaista ruokaa ja monipuolisen majoituksen. Tilan vanhaan navettaan on rakennettu Navettaravintola, jonka juhlasalit ja kabinetit tarjoavat kokous- ja juhlatilan niin kotimaisille kuin kansainvälisille vieraille. Pihapiiristä löytyy kuusi saunaa perinteisestä saunasta savusaunaan. Saunojen lisäksi Varjolan Tila on jo 15 vuoden ajan järjestänyt ohjelma- ja elämispalveluita kuten kalastusta, koskenlaskua, moottorikelkka- ja Off Road-safareita tarjoten yhteensä 35 erilaista aktiviteettia. Aivan kaikkia palveluita ei tuoteta yksin vaan apuna elämyksissä ja majoituspalveluissa on tasokas yhteistyöverkosto. Tilalla majoittua voi Navettaravintolan pihapiirissä sijaitsevan Pihatuvan kammarissa tai kosken alajuoksun varrella sijaitsevaan huvilaan, Villa Voimalaan. Avoinna Varjola on kesäkaudella viikon jokaisena päivänä ja talviaikaan tilauksesta. (Varjolan Tilan Matkailu Oy 2009.)

Tulevaisuudessa on nähtävissä Varjolan päärakennuksen vapautuminen yrityksen käyttöön. Tähän kiinteistöön rakennettaisiin kartanoravintola. Voidaan ko uutta ravintolaa kutsua kartanoksi, on hieman epäselvää, koska rakennus ei täytä kaikkia historiallisia vaatimuksia. Muita nimiä ravintolalle voisivat olla Varjolan Talo tai Varjolan Förmaakki eli seurusteluhuone. Yrityksellä olisi tarvetta uudelle ravintolalle, koska on aikoja, jolloin kaikille asiakkaille ei löydy

toivottua tilaa. Sen lisäksi haluttaisiin tarjota asiakkaille rauhallinen paikka, jossa viettää intiimejä illallisia. Kartanon lisäksi Varjolan Tilan suunnitelmissa on rakentaa pieni mökkikylä Varjolan läheiseen rinteeseen.

5.2 Miljö

Varjolan Tilan miljö (kuvio 1.) on hyvin kaunis ja perinteikäs, sen kruunaa yli sata vuotta vanha päärakennus, Vanha Varjola, joka on kuvan vaalea rakennus. Päärakennuksen vieressä sijaitseva punainen pihatupa henkii menneiden aikojen tunnelmaa talonpoikaistyyliin. Pihatuvan toisessa päässä on kesäkäyttöinen vanhanajan henkeen sisustettu ruokasali, Tallinvintti. Pihapiirissä sijaitsee myös kuvan ulkopuolelle jäävä, tyyliltään pelkistetty Navettaravintola, jonka ikkunoista avautuu Varjolan miljö. Tilaa ehostetaan sesongin mukaan, ja parhaimmillaan se on kesäisin, jolloin pihapiirissä kukkivat erilaiset istutukset.



KUVIO 1. Varjolan miljö

5.3 Asiakkaat

Varjolan tilausasiakkaista 75 prosenttia koostuu yritys- ja yhteisöasiakkaista. Nämä asiakkaat tulevat nauttimaan suomalaisesta kulttuurista ja luonnosta. Loput 25 prosenttia asiakkaista ovat yksityisiä. Nämä asiakkaat tulevat Varjolaan viettämään erilaisia juhlia. (Uusitalo 2009.)

5.4 Kilpailijat

Peurunka nähdään Varjolan kilpailijana, jos asiaa katsotaan Laukaan ruokapaikkojen näkökulmasta. Pahimpina kilpailijoina kuitenkin pidetään muita elämyspalveluiden tuottajia, kuten Himosta sekä pohjoisen lomakohteita. Voidaan sanoa, että Varjola ei näe kilpailijoina alueen muita yrittäjiä, koska moni alueen yrittäjistä on verkostoitunut. Alueelle halutaan asiakkaita kilpailupaikneen aikaansaamiseksi. (Uusitalo 2009.)

5.5 Missio

Missiolla tarkoitetaan yrityksen elämäntehtävää. Missio koostuu kolmesta osatekijästä: visiosta, arvoista ja toiminta-ajatuksesta. Visio on yrityksen tulevaisuuden tahtotila. Visiota voidaan pitää yrityksen tavoitteiden ja päämäärien toteutumisenä. Visio kertoo, missä yrityksen pitäisi tietyn ajanjakson jälkeen olla. Ajankohta voidaan määrittää useamman vuoden päähän tai tietyn ajanjakson päättymiseen. Vision täytyy perustua rehellisyydelle ja luottamukselle, jotta sillä on mahdollisuudet toteutua. (Ahonen, Koskinen & Romero 2003, 29.)

Yrityksen arvot ovat ne eettiset periaatteet, jotka vievät yritystä kohti visiota. Ne ovat pysyviä, ja niiden tehtävänä on ohjata yritystä päätöksenteossa ja toimintatavoissa. Arvot kuvaavat, mikä yritystoiminnallisesti on oikein ja mikä väärin. Arvot voidaan jakaa sisäisiin ja ulkoisiin arvoihin. Sisäiset koskevat yrityksen sisäistä yrityskulttuuria, ulkoiset liittyvät siihen, mitä tahdotaan viestiä sidosryhmille ja asiakkaille. Toiminta-ajatus ilmaisee yrityksen perustamistarkoituksen: miksi yritys on olemassa. Hyvä toiminta-ajatus on melko pysyvä ja

voimassa jopa yrityksen olemassaolon ajan. Hyvä toiminta-ajatus on riittävän laaja, jotta se ei rajoita toimintaa, mutta toisaalta niin selkeästi ilmastu, että se ohjaa toimintaa. (Mts. 28.)

Varjolan Tilan missio on seuraava:

1. Visio: Olla yksi merkittävimmistä ohjelmapalvelua tarjoavista yrityksistä Suomessa ja jatkossakin tarjoaa asiakkaille korkeatasoista suomalaista ruokaa. (Kallio 2001.)
2. Arvot: Perusarvona on palvella asiakkaita parhaalla mahdollisella tavalla markkinointi- ja myyntitilanteesta aina laskutukseen asti. (Kallio 2001.)
3. Toiminta-ajatus: Olla täydenpalvelun talo, joka tarjoaa asiakkailleen monipuolisia elämyksiä, joiden lähtökohtana suomalaisuus. (Kallio 2001.)

5.6 Liikeidea

Yrityksen menestyminen perustuu hyvään yritysideaan ja sen pohjalta rakennettuun toimivaan liikeideaan. Liikeidea määrittelee, kuinka toiminta-ajatus toteuttamalla ansaitaan rahaa ja saadaan aikaan kannattavaa toimintaa. Liikeideassaan yritys määrittelee, mitä ja minkälaista tuotetta tai palvelua se tarjoaa, mille asiakkaille ja asiakasryhmille ne kohdistetaan, millä tavalla se toimii ja millaista imagoa se luo. Hyvässä liikeideassa edellä mainittujen osatekijöiden tulee sopia yhteen ja tukea toisiaan. (Viitala & Jylhä 2004, 39.)

Mitä: Varjolan Tila tarjoaa asiakkailleen ravintola-, kokous ja ohjelmapalveluita sekä saunoja ja majoituksen. **Kenelle:** Asiakkaina ovat yritykset ja yhteisöt (asiakastapahtumat ja tyky-toiminta) sekä yksityiset henkilöt (perhejuhlat ja virkistäytyminen). **Miten:** Palvelut tuotetaan ammattitaitoisen ja reippaan henkilökunnan toteuttamina. Suurin osa palveluista tuotetaan tilan pihapiirissä lukuun ottamatta osaa majoitus- ja ohjelmapalveluista. Tavoitteena on luoda elämyksiä, joita asiakas tulee kokemaan uudestaan. **Imago:** Perustuu sijaintiin joka on hyvä niin maantieteellisesti kuin luontonsa puolesta. Tarkoituksena on tuottaa hintalaatu suhteeltaan hyviä tuotteita luotettavasti. Lähtökohtana

on, että kaikki asiakkaan tarvitsemat palvelut löytyvät saman katon alta. (Kallio 2001.)

5.7 Navettaravintolan ja kartanoravintolan erot

Navettaravintola tulee tulevaisuudessa olemaan kokousvieraiden, lounasasiakkaiden, juhlaväen sekä majoittujien ravintola. Tyyliiltään ravintola pysyy pelkistettynä, jonne on helppo tulla vierailemaan. Ruoka tulee pysymään maalaisruokana, jota tarvittaessa voidaan valmistaa suurillekin seurueille. À la carte ruokalista muuttuu helposti lähestyttäväksi, tarjoten yksinkertaista, mutta maistuvaa ruokaa. Avoinna Navettaravintola tulee olemaan ympärivuotisesti tarjoten asiakkaille paikan viettää iltaa hyvän ruoan ja juoman seurassa. (Uusitalo 2009.)

Tavoitteena on siirtää nykyiset juhlat illalliset ja à la carte syöjät Navettaravintolasta kartanoravintolan. Kartanoravintolan segmentteinä tulevat olemaan à la carte sekä noutopöydän asiakkaat, joille tärkeää on laatu. Ruoka tulee olemaan käsin tehtyä kotimaista lähiruokaa, joka on tyyliiltään perinteistä kartanoruokaa kotimaisista raaka-aineista. Kartanoravintolasta kehitetään intiimi paikka viettää kynttiläillallisia ja nauttia korkeatasoisesta ruoasta sekä miljööstä. Asiakkaat ovat myös tervetulleita viettämään juhlia kartanoon tilavuokra vastaan. (Uusitalo 2009.)

6 MENETYMISEN AVAIMIA KARTANOLLE

Tämän luvun tarkoituksena on paneutua kartanon kannattavuuteen, jota käsitelen mission avulla. Avaan myös kartanoravintolan toimintaa SWOT-analyysillä, jonka tarkoituksena on selventää, missä näen yrityksen pärjäävän ja mikä vaikuttaa negatiivisesti yrityksen toimintaan. Otan tarkemmin käsittelyyn SWOT-analyysistä esiin nousseet kohdat: asiakaspalvelu ja laatu.

Käsittelen kappaleessa myös kilpailijoita kilpailija-analyysin avulla sekä kerron, mitä tarkoittaa service design. Tarkastelen analyysien tulokset osana lukuja 7. Lopuksi kerron tarkastelen analyysien tuloksia ja pohdin niiden tuomia etuja.

6.1 Missio

Pohdintojen ja lähtökohtia tarkastellessa olen päätenyt, että kartanoravintolan visio, arvot ja toiminta-ajatus tulee olemaan seuraava:

1. Visio: Olla Keski-suomen tunnetuin ja menestynein kartanoravintola, joka on perinteitä kunnioittava, mutta ajassa elävä ravintola.

2. Arvot: Osaaminen, luotettavuus, asiakkaiden tyytyväisyys ja kannattavuus

Osaaminen: Vahva osaaminen ruoanlaitossa ja asiakaspalvelutaidoissa edellyttää kykyä uudistua ja oppia uutta. Tätä kautta parannetaan käsillä tekemisen taitoa ja vahvistetaan osaamista.

Luotettavuus: Mitä asiakkaille luvataan, se pidetään ja toteutetaan. Asiakkaan täytyy pystyä luottamaan palveluntarjoajaan. Tämä tarkoittaa rehellistä kanssakäymistä asiakkaiden kanssa ja täyttää ne lupaukset, jotka markkinointi ja mainonta lupaavat. Tämän lisäksi toiminnan tulee noudattaa lakeja ja säädöksiä.

Asiakkaiden tyytyväisyys: Tyytyväisin asiakas on se, jonka odotukset pystytään ylittämään. Tämä edellyttää asiakkaan tulevaisuuden odotusten ennakoinnista ja niihin vastaamista tuotteilla ja palveluilla.

Kannattavuus: Ravintola-ala on kilpailtu ala, jolla menestyminen edellyttää toiminnan tehokkuutta ja sen parantamista. Tämän päivän asiakkaat ovat hyvin hintatietoisia ja tietävät paljonko palveluista kannattaa maksaa. Tämän vuoksi tuotteet tulee hinnoitella oikein.

3. Toiminta-ajatus: Tuottaa laadukasta kotimaista ruokaa, joka valmistetaan lähiraaka-aineista ja jonka lähtökohtana ovat perinteiset kartanoruoat.

6.2 Liikeidea

Mitä: Kartanoravintola tarjoaa asiakkailleen korkeatasoista ja monipuolista ruokaa intiimissä kartanomiljöössä. **Kenelle:** Laatu ja gourmeeta arvostaville asiakkaille **Miten:** puhtaista kotimaisista raaka-aineista käsityönä tehtyä ruokaa joka palvelee ammattitaidolla etikettisääntöjen mukaan. Tavoitteena on tarjota asiakkaille luksusta jokaiseen päivään. **Imago:** Henkii aitoa vanhanajan tunnelmaa olemalla elegantti ja lämminhenkinen ravintola.

6.3 SWOT- analyysi

Pärijätäkseen kilpailussa yrityksen on tarkasteltava toimintansa sopivuutta ja kilpailumahdollisuuksia muihin yrityksiin nähden. Tehokas ja toimiva menetelmä tutkimuksen suorittamiseen on käyttää SWOT-analyysin nelikenttämallia apuna (kuvio 2.). SWOT-analyysin nimi on lyhenne sanoista strength (vahvuudet), weakness (heikkoudet), opportunities (mahdollisuudet) ja threats (uhat). SWOT-analyysissä arvioidaan yrityksessä olevia voimavaroja sekä yrityksen toimintaympäristön kehitystä ja piirteitä. Vahvuudet ja heikkoudet ovat yrityshankkeen sisäisiä tekijöitä, joita arvioidaan suhteessa kilpailijoihin. Yrityksen toimintaympäristö ja tulevaisuus tarjoavat mahdollisuuksia, mutta toisaalta ne aiheuttavat myös uhkatekijöitä. Analyysissä tulee huomioida, että sama ominaisuus saattaa olla toisaalta vahvuus, toisaalta heikkous, toisaalta mahdollisuus, toisaalta uhka; riippuen siitä miltä kannalta asiaa tarkastellaan. SWOT-analyysin tarkoituksena on korostaa ja vahvistaa jo määriteltyjä vahvuuksia sekä pyrkiä omilla toimilla ja strategisella kehittämisellä muuttamaan heikkoudet ja ympäristössä olevat uhat mahdollisuuksiksi. (Pitkämäki 2000, 79–85.)

<p style="text-align: center;">VAHVUUDET yrityksen omassa toiminnassa</p> <p>Vahvuudet ovat niitä menestymisen edellytyksiä, jotka yritys hallitsee.</p> <p>Jos nämä kuuluvat yrityksen ydinosaamisen alueeseen, se on yritykselle erityinen kilpailuetu.</p> <p>Yrityksen menestyminen perustuu muutamaankin olennaiseen menestystekijään.</p>	<p style="text-align: center;">HEIKKOUEDET yrityksen omassa toiminnassa</p> <p>Yrityksen olennaiset menestymisen edellytykset, joita yritys ei hallitse.</p>
<p style="text-align: center;">MAHDOLLISUUDET yrityksen toimintaympäristössä</p> <p>Mahdollisuudet, joita toimialalla vallitseva tilanne ja enne kaikkea muutokset antavat.</p> <p>Jokainen alan epäjatkuvuuskohta tarjoaa yritykselle selvän panostamismahdollisuuden, johon tulee tarttua.</p>	<p style="text-align: center;">UHAT yrityksen toimintaympäristössä</p> <p>Ympäristöarvioinnin osoittamat uhkatekijät.</p>

KUVIO 2. SWOT- analyysi (Pitkämäki 2000, 79.)

Kartanoravintolan SWOT- analyysi rakentuu seuraavasti (kuvio 3.). Analyysin todellisuutta on vielä tässä vaiheessa hankalaa arvioida. Sisältö perustuu omiin kokemuksiini ja näkemyksiini yrityksen toiminnasta.

<p style="text-align: center;">VAHVUUDET</p> <ul style="list-style-type: none"> – Varjolan brändi ja tunnetuus – asiakastuntemus ja à la carte asiakkaat – yrittäjien kokemus ja tietotaito – tilat – nykyinen henkilökunta mukana toiminnassa (perehdytys) – asiakaspalvelu ja laatu – myyntistruktuuri 	<p style="text-align: center;">HEIKKOUEDET</p> <ul style="list-style-type: none"> – kysynnän kausiluonteisuus – henkilökunnan kielitaito – tiedon kulkeminen yrityksen sisällä
<p style="text-align: center;">MAHDOLLISUUDET</p> <ul style="list-style-type: none"> – Keski-Suomessa vähän kartanoita – maantieteellinen sijainti – Varjolan miljö – ympäristö: koski ja luonto – asiakkuuksien kasvattaminen – arvostus kotimaista ruokaa kohtaan – Varjola tunnetaan hyvästä laadusta 	<p style="text-align: center;">UHAT</p> <ul style="list-style-type: none"> – kiinteistön ikä – markkinatalouden heilahtelut – ammattitaitoisen henkilökunnan saatavuus ja sitoutuminen

KUVIO 3. Kartanoravintolan SWOT- analyysi

6.4 Palvelu ja palvelun laatu

Tuotantokeskeisessä yhteiskunnasta siirtyminen palveluyhteiskuntaan on yleisesti nostanut tietoisuutta hyvästä palvelusta ja asiakkaiden vaatimustasosta. Hyvästä palvelusta on tämän vuoksi tullut tärkeä kilpailukeino yrityksiensä välillä. Erityisesti palvelualalla työskentelevien henkilöiden on ymmärrettävä, mitä hyvä ja huono palvelu oikein ovat. Ilman palveluiden tehokasta suunnittelua ja toimivuuden seuraamista, voi yrityksen ja asiakkaiden välille syntyä kuilu. Kuilun esiintyminen aiheuttaa negatiivisen laadun muodostumista, joten yrityksen on tärkeää tutkia toimintaansa, ja kehittää sitä tarvittaessa. (Korkeamäki, Pulkkinen & Selinheimo 2000, 12)

Palvelu on ainutlaatuinen tilanne, jonka muodostumiseen vaikuttaa sekä palvelun tuottaja että asiakas. Palvelun tuottaminen täsmälleen samalla tavalla seuraavalle asiakkaalle, tai samalle asiakkaalle seuraavalla kerralla, on lähes mahdotonta. Jokainen palvelutapahtuma on erilainen, koska palvelu on tapaus- ja tilannekohtaista. Palvelutilanteessa asiakas käyttää palvelun tarjoajan tiloja ja mahdollisesti laiteita, mutta hänelle ei jää palvelutilanteen loputtua mitään konkreettista itselleen. Asiakas ei ole ainoastaan palvelun vastaanottaja, vaan osallistuu palveluprosessiin myös tuotantoresurssina. (Lehtonen, Pesonen & Toskala 1999, 8-11)

Palvelu koostuu usein tuotevalikoimasta, järjestyksestä, somistuksesta ja henkilökunnan toiminnasta. Palvelutapahtuman päätavoite on ulkoisessa markkinoinnissa eli mainonnassa annettujen lupauksien pitämisessä. Yritykselle edullisin ja samalla haasteellisin tapa ylittää asiakkaan lupaukset on hyvä asiakaspalvelu. Se on kilpailukeinona ylivoimainen, sillä sitä kilpailijat eivät voi kopioida itselleen. Onnistunut asiakaspalvelu ratkaisee asiakassuhteen jatkuvuuden ja luo asiakastytyvyyttä. Yrityksen, jolla on hyvä palvelumaine, on huolehdittava henkilökuntansa palvelumotivaation säilymisestä. Huono palvelumaine puolestaan pakottaa yrityksen johdon välittömiin toimenpiteisiin palvelun parantamiseksi. Asiakaspalvelun kehittäminen alkaa miettimällä, mistä palvelussa on kyse ja miten tärkeä asiakas on asiakaspalvelijalle ja yrityk-

selle. Toimivat, kannattavat ja kestävät asiakassuhteet ovat yrityksen arvokkain pääoma. (Korkeamäki ym. 2000, 11–12)

Palvelun laatu on asiakkaan näkemys palvelun onnistumisesta. Asiakas arvioi palvelun laatua palveluprosessien jokaisessa vaiheessa. Arvioinnin kohteena ovat niin ydintuote kuin kaikki siihen liittyvät liitännäispalvelut. (Lahtinen & Isoviita 1998, 61) Yleisesti laatu tarkoittaa sitä, miten hyvin asiakkaan tarpeet ja toiveet tyydytetään. Laatu on käsitteenä vaikea, koska jokainen asiakas kokee laadun omasta näkökulmasta, ja jokaisella on omat odotuksensa. Vain asiakas voi kertoa, onko laatu huonoa vai vastasiko laatu sitä mitä asiakas odottaa. Asiakkaan odotusten muodostumiseen vaikuttavat asiakkaan tarpeet, aikaisemmat kokemukset, muiden mielipiteet, huhut, markkinointi, mainonta sekä hinta. Palvelun laatuun kannattaa kiinnittää huomiota, sillä menetetyn asiakkaan voittaminen takaisin tai uuden asiakkaan hankkiminen, on noin viisi kertaa kalliimpaa kuin vanhan asiakassuhteen säilyttäminen. (Viitala & Jylhä 2004, 78.)

6.5 Service design

Palvelumuotoilulla eli service designilla tarkoitetaan palvelujen innovointia ja suunnittelua muotoilulähtöisesti. Tämä menetelmä auttaa yrityksiä löytämään asiakaslähtöisiä palvelukonsepteja sekä pääsemään haluttuihin asiakaskokemuksiin. Palvelumuotoilulla voidaan soveltaa ja käyttää mille tahansa palvelusektorille ja mihin tahansa palveluprosessiin. Lähtökohtana siinä on palvelukokemusten käyttäjälähtöinen suunnittelu siten, että palvelu vastaa sekä käyttäjien tarpeita että palvelun tarjoajan liiketoiminnallisia tavoitteita. Palvelukokemusta ei sinänsä voi suunnitella ja määrittää etukäteen, sillä kokemuksiin sisältyy aina henkilökohtaisia arvoja ja odotuksia. Palvelumuotoilun avulla voidaan kuitenkin varmistaa, että asiakkaan palvelukokemus on selkeä ja johdonmukainen. Näin asiakkaan kokemusta siitä, mitä hän aistii ja kokee voidaan ohjata haluttuun suuntaan. Palvelumuotoiluajattelun etuja ovat asiakaskeskeinen ja kokonaisvaltainen palvelukokemuksen suunnittelu. Palvelumuotoilulla varmistetaan asiakasnäkökulma ja helpotetaan asiakkaan osallistumista palvelujen kehittämiseen. (Introduction to service design 2009.)

Asiakaskeskeinen palvelukokemus muodostetaan muotoilluista kontaktipisteistä. Palvelumuotoilussa kaikkien kontaktipisteiden tulee olla harkittuja palvelun osakokonaisuuksia ja ne tulee suunnitella niin, että ne muodostavat selkeän, johdonmukaisen ja yhdenmukaisen palvelukokemuksen. Tämä on erittäin tärkeää, sillä asiakkaiden huomio palveluissa kohdistuu nimenomaan kontaktipisteisiin, eli kaikkeen siihen, mitä hän voi aistia ja kokea. Palvelumuotoilun lähtökohtana onkin ymmärrys palvelujen käyttäjistä – heidän käyttäytymisestään, motivaatiotekijöistään, tarpeistaan ja arvoistaan. Käyttäjät ymmärtävät sekä palvelun maksavina asiakkaina että asiakasrajapinnassa toimivina asiakaspalvelijoina, koska he usein muodostavat palvelukokemuksen yhdessä. (Palvelumuotoilu 2009.)

Palvelumuotoilu koostuu seuraavista osa-alueista. Palvelumuotoilussa halutaan suunnitella asiakkaan **palvelukokemus**. Tämän kokemuksen rakennuspalikoina ovat palvelun kontaktipisteet, palvelutuokiot ja palvelupolku. Palvelujen prosessimainen luonne pitää sisällään ajallisen perspektiivin eli palvelu koetaan ajassa **palvelupolkuna** useiden eri palvelutuokioiden ja kontaktipisteiden kautta. Asiakkaan palvelupolkuun vaikuttavat suunniteltu palvelun tuotantoprosessi sekä asiakkaan omat valinnat. Jokainen palvelu rakentuu jaksosten tai episodien sarjasta tai joukosta osapalveluja, jotka yhdessä muodostavat asiakkaalle arvoa tuottavan palvelun kokonaisuuden. Yksittäistä episodiat kutsutaan **palvelutuokioksi**. Jokainen palvelutuokio muodostuu useista eri **kontaktipisteistä**. Perinteisesti muotoilu on keskittynyt yksittäisen fyysisen tuotteen ja käyttäjän väliseen suhteeseen. Palvelumuotoilussa huomio sen sijaan suuntautuu moninaisiin kontaktipisteisiin, joiden kautta palvelu koetaan, aistitaan ja nähdään. Kontaktipisteet voidaan jakaa neljään luokkaan: tilat, esineet, prosessit ja ihmiset. (Palvelumuotoilu 2009.)

Tilat ovat paikkoja ja tiloja, joissa palvelun asiakkaalle näkyvä tuotanto tapahtuu. Ne voivat olla fyysisiä paikkoja tai virtuaalisia tiloja, jotka viestivät asiakkaalle, mitä on mahdollista tehdä, ja vaikuttavat sen vuoksi ihmisten käyttäytymiseen. Tiloissa tulisi erityisesti kiinnittää huomiota kaikkiin kontaktipisteisiin, jotka ovat ihmisen aistein havaittavissa. Näitä ovat esimerkiksi sisustus, valaistus, äänet ja tuoksut, joilla on suuri merkitys asiakkaan palvelukokemukseen. Palveluun kuuluvat **esineet** sijoittuvat tiloihin tai muuhun ympäristöön.

Esineiden, kuten ruokalistan on tarkoitus synnyttää vuorovaikutusta palveluntarjoajan ja asiakkaan välillä. Palvelumuotoilussa esineet voivat olla myös palvelun tuotantoon tarvittavia esineitä, joita vain henkilökunta käyttää, mutta jotka silti ovat asiakkaalle näkyviä ja vaikuttavat palvelukokemukseen. **Prosessit** määrittävät palvelun tuotantotavan. Palveluissa kaikki prosessit ja rutiinit voidaan suunnitella pienintäkin yksityiskohtaa myöten, kuten kuinka tarjoilija tervehtii asiakasta tämän saapuessa ravintolaan. Palvelujen tuottamiseen tarvittavia prosesseja voidaan muuttaa ja kehittää vaikkapa päivittäin. Palveluun tuottamiseen tarvitaan usein **ihmisiä**. Palvelumuotoilussa nämä ihmiset jaotellaan kahteen eri käyttäjäryhmään: asiakkaisiin ja asiakaspalvelijoihin. Palvelu muodostuu näiden välisestä monimutkaisesta vuorovaikutteisesta koreografiasta. Palvelumuotoilussa asiakaspalvelijoita pyritään ohjaamaan toimimaan halutulla tavalla luomalla heille erilaisia rooleja, esimerkiksi työasujen avulla. (Koivisto 2007.)

6.6 Kilpailija-analyysi ja kilpailijoiden vertailu

Kilpailija-analyysiin kuuluvat kilpailijoiden tunnistaminen ja heidän markkina- asemansa selvittäminen. Analyysissä voidaan keskittyä tärkeimpinä pidettyihin kilpailijoihin, mutta pienemmätkin kilpailijat olisi hyvä tunnistaa. Analyysiin kuuluvat myös kilpailijoiden tuotteet ja toimintaresurssien selvittäminen. Lisäksi kilpailijoiden tunnettuutta ja imagoa olisi hyvä arvioida. Kilpailijoista olisi hyvä selvittää myös määrä ja laatu, vahvuudet ja heikkoudet, asemointi markkinoilla, strategiavalinnat ja mahdolliset tulevaisuuden suunnitelmat sekä kilpailijoiden uhka. (Rope 2000, 466–467.)

Kilpailijoiden peruskartoituksella kilpailijat jaetaan neljään eri ryhmään: ydinkilpailijoihin, marginaalikelpailijoihin, tarvekilpailijoihin sekä potentiaalsiin kilpailijoihin. Ydinkilpailijoiden ja marginaalikelpailijoiden raja on usein aika häilyvä. Tilanne niiden välillä elää koko ajan. Marginaalikelpailijoita tulee tarkastella erityisen tarkasti, sillä niitä pidetään joskus jopa haastajina ja niistä voi nopeasti tulla ydinkilpailijoita. Tarvekilpailijat tyydyttävät asiakkaan samoja tarpeita verrattuna alan muihin yrityksiin. Tarvekilpailijoiden tuotteet, teknologia sekä toimintatavat vain ovat erilaiset. Tarvekilpailijoita pidetään usein jopa ydinkil-

pailijoita tärkeämpinä. Potentiaaliset kilpailijat ovat tulevaisuudessa. Niistä voi joku päivä tulla yritykselle jopa ydinkilpailijoita, mutta ei aivan lähitulevaisuudessa. (Kamensky 2006, 135–136.)

Kartanoravintolan mahdollisia kilpailijoita kartoittaessa ja valittaessa oleellista oli, että yritys on keski- suomalainen kartanoravintola. Valitsin kolme kilpailevaa yritystä, jotka ovat Hiekkaharjun Kartano Konnevedellä, Taulun Kartano Toivakassa ja Wiikin Kartano Viitasaarella. Tavoitteena on tehdä kartanoravintola tunnetuksi hyvästä ruoasta, ja siksi kilpailijoina voidaan pitää myös kauempana sijaitsevia Tertin ja Hirvihaaran kartanoita. Tertin Kartanon maukaasta ruoasta saa viitteitä liitteenä löytyvästä menulistasta (liite 2., Tertin Kartano 2009).

Lähden kartoittamaan kilpailijoiden asemaa markkinoinnin peruskilpailukeinojen avulla. Lähtökohdaksi otin markkinointimixin eli tuotteen, hinnan, saatavuuden ja markkinointiviestinnän. Otan vertailuun mukaan ainoataan Keski-Suomen kilpailevat kartanot. Valituista kilpailijoista tärkeimpänä pidän Hiekkaharjun kartanoa, koska se sijaitsee lähimpänä Varjolan Tilaa ja yrityksen palveluissa on yhtäläisyyksiä. Toiseksi tärkeimmäksi kilpailijaksi valitsin Taulun kartanon, koska yritys sai kunniamaininnan Vuoden maatila -kilpailussa viime vuonna ja saattaa siksi olla nouseva kilpailija. Wiikin Kartanoon päädyin, koska se sijaitsee vilkkaan 4- tien tuntumassa ja tämän vuoksi houkuttelee asiakkaita. Tiedot olen kerännyt yritysten Internet sivuilta.

Tuote: Vertailtaessa yritysten ruokatuotteita erottui Wiikin Kartano joukosta. À la carte -listan ulkoasu ei mairitellut eikä antanut hyvää kuvaa tarjottavista tuotteista. Kartanot yleisesti tunnetaan hyvästä ruoasta, mutta näin ei ole Wiikissä. Listalla on muun muassa lämmitettyjä kasviksia, dippiä, lohkopperunoita, ranskalaisia ja nuggetteja.

Taulun Kartanon lista on parempi, sillä menuissa on käytetty perinteisiä kartanoiden raaka-aineita, kuten kaloja, riistaa, sieniä ja marjoja. Listalla suomalaisuuden rikkovat kuitenkin avokado ja kapris ja termeistä melba.

Hiekkaharjun Kartanon menu on laadukas. Raaka-aineet ovat suomalaisia, kuten rautu, pyyt, korvasieni ja peura. Menuista esiin nousevat duchess ja pariisinperunat, jotka ovat kuin toisesta menusta.

Hinta: Hintojen vertailu kilpailijoiden kesken muodostui ongelmaksi. Wiikin kartanon ruoat on hinnoiteltu annoksittain, Taulun Kartanossa menuittain, ja Hiekkaharjun Kartanossa ei hintoja ilmoiteta ollenkaan. Tuotteiden perusteella voisi kuvitella, että hinta menee laadun mukaan.

Saatavuus: Vertailen kilpailijoiden ulkoisesta saatavuudesta kohtia sijainti, logo ja aukioloajat. Kilpailevien kartanoiden sijainnit Jyväskylän Kauppakadulta ovat: Hiekkaharju 57 km, Taulu 38 km ja Wiikki 115 km. Yritysten logot:



KUVIO 4. Kilpailevien yritysten logot.

Vertailtavien yritysten logojen (kuvio 4.) fontit vaihtelevat jyrkävstä Wiikistä pehmeään Hiekkaharjuun. Taulun logo erottuu joukosta värikkyydellään ja selkeällä fontilla. Wiikin ja Hiekkaharjun kartanoiden logossa on samanlaiset viuhkat sivuilla ja Taulun Kartanossa vaaleansininen ornamentti.

Hiekkaharjun Kartanon aukioloaikoja ei mainita yrityksen Internet sivuilla. Taulun Kartanosta ruokaa saa talvisin tilauksesta ja kesäisin sunnuntaista perjantaihin. Wiikin Kartanon sivustolla ei selvästi mainita aukioloaikoja, mutta kerrotaan, että annosruokia tarjoillaan iltasin.

Markkinointiviestintä: Markkinointiviestinnässä keskityn kilpailijoiden Internet-sivujen ulkoasuun. Hiekkaharjun Kartanon sivut sisältävät hyvin informaatiota ja kuvat antavat tyylikkään kuvan miljööstä. Logossa käytetyt värit toistuvat sivuilla.

Taulun Kartanon sivut ovat ulkoasultaan vanhanaikaiset ja sekavan tuntuiset. Sivujen taustalla käytetty kuvio muistuttaa tapettimallia ja yhdessä kaikkien muiden värien kanssa kokonaisuus on omaperäinen.

Wiikin kartanon Internet sivut ovat perushyvät. Tietoa on yrityksen toiminnasta paljon ja vaihtuvat valokuvat antavat kuvan yrityksen palveluista.

6.7 Tuloksien yhteenveto

SWOT-analyysi

Varjolan kartanoravintolan noususta potentiaalisten asiakkaiden tietoisuuteen auttavat Varjolan Tilan tunnettuus ja asiakastuntemus. Tämän lisäksi yrityksellä on vahva imago kuluttajien keskuudessa. Kartanoravintolan menestymistä auttavat yrittäjien kokemukset ja tietotaito yrittäjyydestä ja yrityksen perustamisesta. Kartanoravintolan tilat ovat monipuoliset ja mikä parasta, Navettaravintolan nykyiset asiakkaat on helppo ohjata à la carte ruokailemaan aivan pihapiirissä sijaitsevaan kartanorakennukseen. Ensiaskelissa on auttamassa myös tilan nykyinen henkilökunta joka takaa, että asiakkaiden tuntema laatu ei heikkene, vaan paranee entisestään.

Kartanoravintolan sisäisiä uhkia on kysynnän kausiluontoisuus, joka painottuu vahvasti kesään. Kysynnän kasvattamiseen muina aikoina voidaan kokeilla tapahtumia, konsertteja ja näyttelyitä. Varjolan Tila houkuttelee ympäristöllään

ulkomaalaisia vieraita, minkä vuoksi henkilökunnan tulisi olla kielitaitoista. Uusien asioiden, toimintatapojen ja henkilökemioiden saaminen toimimaan mutkattomasti ottaa aikansa. Tämän vuoksi tiedon kulku ja sen katkokset tulevat uudessa yrityksessä muodostumaan heikkoudeksi. Tämä helpottuu, kun yrityksen sisäinen logistiikka opitaan käytännössä.

Kartanoravintolan suurin menestymisvaltti on kartanoiden vähäinen määrä Keski-Suomessa. Lisäksi Varjolan sijainti on maantieteellisesti hyvä, ja tilaa ympäröivät kaunis miljö, luonto ja mahtipontinen Kuusaankoski. Markkinointi laadukkaan kotimaisen lähiruoan puolesta antaa mahdollisuuden erottua kilpailijoista ja kasvattaa markkinaosuutta. Nämä kaikki asiat yhdessä antavat kartanolle hyvät mahdollisuudet kasvattaa asiakkuuksia ja saavuttaa visio.

Kartanoravintolan uhka on kiinteistön ikä, koska ylläpitäminen ja kunnostus ovat kalliita. Kiinteistö on kuitenkin kartanoravintolan sielu, jonka avulla tehdään elämyksestä kokonaisuus. Markkinatalouden heilahtelut vaikuttavat kuluttajien ostokäyttäytymiseen ja sitä kautta yrityksen tulokseen. Nämä heilahtelut ovat valtakunnallisia, ja yksittäiset yrittäjät pyrkivät selviämään ajanjakson yli. Ammattitaitoisen ja sitoutuneen henkilökunnan löytäminen Navettaravintolaan on ollut haasteellista, joten sama uhka saattaa toteutua kartanon kohdalla. Tähän vaikuttavat muun muassa yrityksen sijainti, kiireiset sesongit ja työn vaativuus. Sitoutuvuuteen ratkaisuna voi olla vahvan me-hengen luominen ja työpaikan ainutlaatuisuus.

Service design

Service design eli palvelumuotoilu on osaamisala, jossa keskeistä on käyttäjätiedon hyödyntäminen palvelujen kehittämisessä. Määrätietoinen palvelumuotoilu voi onnistuessaan synnyttää kartanossa parempaa asiakastyytyväisyyttä, vahvempaa kontrollia palvelussa ja kasvattaa liiketaloudellisia voittoja. Palvelua voidaan siis parantaa ja kehittää muotoilun avulla kaikissa asiakkaan kokemissa prosessin vaiheissa niin, että kaikki ihmisen aistit ovat huomioitu. Tärkeintä on, että tieto pohjautuu asiakkaiden motiiveihin, tarpeisiin ja arvoihin.

Kartanoravintolassa tulee panostaa ympäristöön eli kontaktipisteisiin, kuten sisustustyyliin, valaistukseen, tuoksuihin ja ääniin. Tärkeäksi osaksi muodostuvat myös esineet ja ihmiset, tässä tapauksessa asiakaspalvelijat. Palvelumuotoilussa asiakaspalvelijoita pyritään ohjaamaan toimimaan halutulla tavalla luomalla heille erilaisia rooleja, esimerkiksi työasujen avulla. Kartanossa työasujen suunnittelussa voisi ottaa mallia Keski-Suomen kansallispuvusta, tällöin voitaisiin yhdistää historia ja maantieteellisensijainti nykyaikaisella tavalla.

Tulevaisuudessa kartano voi palvelumuotoilun avulla tehdä selvän etumatkan kilpailijoihin. Palvelumuotoilua voidaan hyödyntää eri kehittämishaasteisiin, kuten osaamisten kehittämiseen ja brändin rakentamiseen. Strategisella tasolla palvelumuotoilunäkökulman tulisi ainakin olla osa liiketoimintastrategiaa ja brändistrategiaa (design, arkkitehtuuri, viestintä, markkinointiviestintä, verkkoviestintä ja myynti). Vieläkin kokonaisvaltaisemmassa katsannossa palvelumuotoilunäkökulma lävistää organisaation kaikki toiminnot ja osaamiset.

Kilpailija-analyysi

Kilpailija-analyysin avulla voidaan analysoida Varjolan kartanoravintolan kilpailutilanne ja saavuttaa kilpailuetuja. Kilpailu-analyysia tarkastellessa huomasi, että Varjolan kartanoravintolalla ei Keski-Suomessa ole selvää kanssakilpailijaa. Tuote, jolla tehdään tyytyväisiä asiakkaita, tulee olemaan Varjolan kartanoravintolan selvin kilpailuetu. Erityisesti huomiota tullaan kiinnittämään ruokailan kokonaisuuteen ja yhdenmukaisuuteen. Lista tulee noudattamaan liikeideaa ja toiminta-ajatusta, joten hienoja gastronomisia termejä ei listalla näy. Kilpailuetu saavutetaan listan ulkoasulla ja termeillä, joilla luodaan mielikuva korkeatasoisesta ruoasta.

Kilpailijoiden tuotteiden hintojen vertailu ilman kokeilua on mahdotonta. Ruokalistat eivät välttämättä paljasta kaikkia käytettyjä raaka-aineita. Hintaan vaikuttavat myös raaka-aineiden laatu ja alkuperä. Varjolan kartanoravintola ei tule kilpailemaan halvalla hinnalla, koska laatu maksaa. Käytettävät raaka-aineet ovat suomalaisia ja ruoka tehdään alusta alkaen itse, mikä tulee näkyämään myös hinnassa.

Kilpailijoiden ruokatuotteiden saatavuus on yleistä talviaikaan tilauksesta ja kesäaikaan päivittäin. Kilpailuetua Varjolan kartanoravintola ei saatavuudesta hae. Avoinna ravintola on kesäsesongin ja talvisin tilauksesta.

Ulkoinen markkinointiviestintä tulee olemaan Varjolan kartanoravintolan selvä kilpailuetu. Kilpailevat yritykset markkinoivat Internet-sivuillaan myös yrityksen muita palveluita, mutta Varjolan kartanoravintola panostaa miljööhön, ruokaan ja juomaan. Kilpailuetu saavutetaan selkeillä ja yksinkertaisen tyylikkäällä Internet-sivuilla.

7 VARJOLAN KARTANORAVINTOLAN SUUNNITELMA

Kartanon lähtökohtana ovat 1700 – 1880-luvun tyyli, koska tuolloin elettiin kartanoiden kukoistusaikaa. Sisustus tulee jäljittelemään talonpoikaisrokokoota ja kustavilaisuutta. Väreinä käytettäneen ajan henkeen sopivia sävyjä, jotka toistuvat myös tekstiileissä. Tavoitteena on luoda väljä, ilmava ja tarkoituksenmukainen sisustus. Käsittelen seuraavassa luvussa sitä miltä kartano tulisi valmiina näyttämään. Aloitan kertomalla tulevasta remontista, jonka jälkeen käsittelen kartanon sisustusta, värejä ja toimivuutta, jotka avaavat pohjapiirustuksen avulla. Lopuksi käsittelen lyhyesti kartanoon suunnittelemani menuja.

Suunnitelman tulokset ovat kvalitatiivisia eli laatumäärein ilmaistavia. Kvalitatiivisen menetelmän avulla pyritään kokonaisvaltaiseen asioiden kuvaamiseen. Lähtökohtana on, että todellisuus on monenlainen ja tapahtumat muovaavat toisinaan. Kvalitatiivisten tavoitteiden ongelmana on usein niiden mitattavuuden vaikeus. Toinen tapa ilmaista tuloksia on kvantitatiivinen eli numeeroin ilmaistava. Tyypillinen tavoite voi tällöin olla esimerkiksi myyntimäärän kasvattaminen 10 prosentilla. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2004, 160–168.)

7.1 Kaikki alkaa remontista

Ennen kun päästään nauttimaan kartanon herkuista, on kiinteistöön tehtävä suuri remontti. Remontoitavia kohteita ovat muun muassa ulko- ja sisäpinnat sekä katto. Näiden lisäksi kiinteistöön tehdään sähkö- ja viemärintyöt. Remontin lähtökohtana on toimivuus, joka otetaan huomioon esimerkiksi wc-tiloja suunniteltaessa. Remontissa käytetään samaa henkilökuntaa, joka on toteuttanut Navettaravintolan remontin. Ulkotyöt hoitaa Laukaalainen rakennusarkkitehti Erkki Tarvainen ja sisätyöt Laukaasta lähtöisin oleva sisustusarkkitehti Pirkko-Liisa Topelius. Kartanon asiakkaiden käyttöön tuleva pinta-ala alakerrassa on noin 200m². Yläkerran tilojen käyttö on vielä avoinna, mahdollisuus on rakentaa sinne esimerkiksi auditorio tai iso juhlasali. Kartanon remontin alkamispäivä ei ole vielä tiedossa, mikä johtuu taloudellisesta taantumasta. (Uusitalo 2009.)

7.2 Sisustus

Väreinä käytetään 1700-luvun keltaista tumman rusehtavasta okrasta heleään oljenväriseen kultaan, roosaa, heleän vihreää, sinistä sekä kylmää ja lämmintä harmaata. Värit valitaan niin, että vierekkäiset huoneet ovat keskenään erivärisiä, jotta ovien ollessa auki syntyy keskenään sointuvia huonetilojen sarjoja. Valoisimmissa huoneissa käytetään kylmiä sävyjä: sinistä, vihreää ja harmaata; varjon puoleisissa huoneissa lämmintä keltaista ja roosaa. Rokokooajan sisustukseen kuuluvat kuviolliset tapetit, joita hyödynnetään myös sisustuksessa. Mahdollisuus on myös kokeilla tapetin ja rintapaneloinnin luomaa ulottuvuutta. Ovet pääsevät Varjolassa oikeuksiin sillä Varjolassa on aitoja pokkauksilla olevia pariovia, jotka tulevat täydentämään tunnelmaa.

Tekstiilit tukevat kartanon yksinkertaisuutta, toimivuutta ja värejä. Liian runsaat ja monimutkaiset verhoasetelmat eivät ole tyylille ominaista vaan keveys, käytännöllisyys ja ilmavuus. Kankaiden ei tule olla liian prameita vaan yksinkertaisia, kuten pystysuorat mallit. Verhokankaaksi soveltuu yksivärinen peltava tai puuvilla, lisäksi raita- sekä ruutukankaat. Lattialla talviaikaan pakkasten paukuessa voidaan käyttää kotimaisia villamattoja tai eksoottisempia itämaisia mattoja.

Kartanon pöydät katetaan pellavalla. Sen kaunis luonnonläheinen väri sopii sellaisenaan tai värjättyinä kartanon henkeen. Pellava on luonnonkuitu, jota on käytetty jo vuosituhansia ja edelleen se tunnetaan yhtenä yleisimmistä luonnonkuiduista. Pellava kestää hyvin kulutusta ja kuidun sileä vahamainen pinta hylkii likaa ja on helppo puhdistumaan (Pellavalla on monta ihanaa ominaisuutta 2009.)

Kartanossa valaistuksen tulee olemaan osana oikeanlaista tunnelmaa. Tyyllille uskollisena mallit ovat yksinkertaisen tyylikkäitä. Lampun varjostimen tulee sointua huoneen muihin väreihin, luoden lämpimän valon ja pehmeän tunnelman. Ruokasaliin valoa ja juhlantuntua saadaan näyttävällä kristallikruunulla. Pimeään vuodenaikaan kartanoon sytytetään kynttilät ja lampetit ryhdistämään sisustusta.

Kartanossa käytetään huonekaluina jo tilalla olemassa olevia aitoja antiikkisia kustavilaisia huonekaluja, jotka ovat osa päärakennuksen historiaa. Ne eivät kuitenkaan riitä kattamaan kartanon tarpeita, vaan seuraksi hankitaan tyyliin sopivia uusia huonekaluja. Kaikkien huonekalujen ei tarvitse olla samaa sarjaa vaan esimerkiksi 1700-luvun erilaiset tuolit sointuvat hyvin yhteen.

Osan tuoleista voi sijoittaa seinien viereen vanhan ajan tyyliin. Tuolien kanssa soveltuu selkeä yksivärinen, ruudullinen tai raidallinen kuosi, joka kestää kulutusta ja sopii teemaan. Kartanoon huonekalut valitaan niin, että ne yhdessä muodostavat harmonisen kokonaisuuden.

7.3 Pohjapiirustus

Tämän alaluvun tarkoituksena on selventää kartanon alakerran toimivuutta ja tyyliä kahden pohjapiirustuksen avulla. Ensimmäisestä piirustuksista (kuvio 5.) näkyy kuinka kartanossa liikutaan ja missä on mahdollinen paikka noutopöydälle. Toisen piirustuksen (kuvio 6.) avulla selvitetään kartanon värimaailmaa. Talon pitkä sivu on pohjoiseen päin ja huoneiden ikkunoista avautuu Kuusaankoski. Sisäänkäynti on tilan sisäpihalta, etelän puoleiselta sivulta.

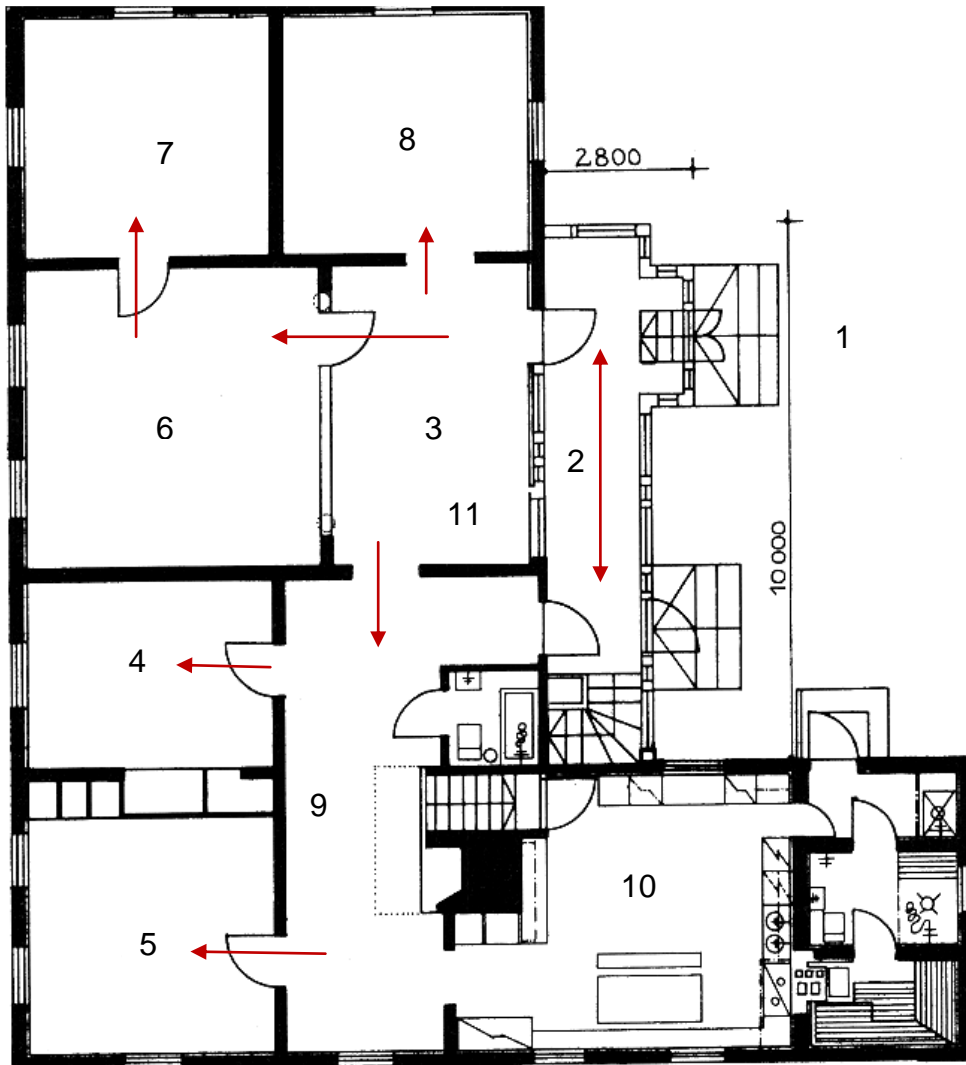
Kiinteistön pohjapiirros on haastava kun mietitään kartanon toimivuutta. Haasteeksi muodostuu noutopöydän paikka. Näyttävin paikka sille olisi heti sisään tultaessa lasitetulla kuistilla, jossa asiakkaita tervehtisi notkuva pöytä täynnä herkkuja. Kuitenkin näen asiassa muutaman ongelman. Ensinnäkin naulakko, jonka looginen paikka on kuistilla. Ei ole kovin esteettistä hakea ruokaa, jos osa asiakkaista seisoskelee oven suussa takit päällä. Toisena ongelman näen kesän, kuinka järkevää on sijoittaa ruoat kuistille, jossa pörrää kärpäsiä ja aurinko porottaa ikkunoista sisälle? Pöydän sijoittamista kuistille puoltaa kuitenkin se, että se on lähellä keittiötä. Niiden välille pystyttäisiin rakentamaan toimiva kulkuyhteys, joka helpottaisi pöydän täyttämistä ja purkamista. Mahdottomuus, ei myöskään olisi rakennusvaiheessa laajentaa kuistia niin, että ratkaisusta saataisiin toimiva.

Realistisempi vaihtoehto on sijoittaa pöytä välisaliin, koska hallin koon vuoksi se ei tulisi mahtumaan sinne. Välisalin sijainti, muoto ja koko tukisivat tätä ajatusta. Ongelmaksi muodostuu kuitenkin toimivuus, koska keittiö sijaitsee kaukana. Ruokien vieminen hallin läpi, jossa asiakkaat ruokailee, ei anna hyvää kuvaa toiminnasta. Toisaalta sitä en tiedä, mihin wc -tilat tullaan rakentamaan, se saattaa ratkaista noutopöytäongelman.

Pohdittavan arvoista on myös vaihtoehto jossa talviaikaan noutopöytä olisi kuistilla. Ulkopäin katsottaessa pöytä pilkistäisi ikkunoista ja kyntteliköt valaisivat tilan, kuulostaa vastustamattoman hyvältä. Kesäaikaan pöydän paikka olisi välisalissa, jonka väriyty muistuttaa kesän vihreyttä.

Kartanon jokaiseen huoneeseen sijoitetaan pöytiä, jossa voi ruokailla. Halliin tulee paljon pieniä sieviä pöytiä. Ruokasaliin, kirjastoon ja kammariin tulee isot näyttävät pöydät. Saliin laitetaan muutama pyöreä pöytä ja peräkammariin yksi iso pyöreä pöytä. Välisali katetaan tarvittaessa pienillä pöydillä, joka jatkaa yhtenäistä tunnelmaa hallin kanssa. Kartanossa voi ruokailla neljä eri ryhmää yhtä aikaa omissa tiloissaan. Mahdollisuutena on myös asiakkaan itse leikkiä kartanoherraa ja tilavuokraa vastaa saada koko kartano käyttöönsä.

- | | |
|---------------|----------------|
| 1. Sisääntulo | 6. Sali |
| 2. Kuisti | 7. Peräkammari |
| 3. Välisali | 8. Kammari |
| 4. Kirjasto | 9. Halli |
| 5. Ruokasali | 10. Keittiö |
| | 11. Noutopöytä |



KUVIO 5 Kartanon pohjapiirustus: huoneet ja liikkuminen



KUVIO 6. Kartanon pohjapiirustus: värit ja tyylit

7.4 Ruoka

Kartanoon olen suunnitellut yhteensä neljä à la carte menuehdotelmaa (liite3.) resepteineen. Menujen sesongiksi on valittu kesä, joka näkyy kesäisissä raaka-aineissa, kuten varhaisperuna, yrtit, parsat, raparperi, marjat ja pinaatti. Ehdotelmassa on huomioitu lähiruoka, Keski-Suomi à la carte sekä perinteiset 1700- ja 1800-lukujen kartanoruokat. Raaka-aineiden hankinnoissa tullaan ottamaan huomioon lähiruokan tuomat hyödyt ja edut. Oman kasvimaan antimia tullaan käyttämään ruokien maustamisessa ja viimeistelyssä. Ruokalistojen lisäksi kartanoon tulee tehdä kattava juomalista, jossa tulee myös näkyä perinteisiä kartanojuomia, kuten bischoffia ja arrakista valmistettua punssia.

Ruokasalien tunnelman viimeistelyssä voidaan hyödyntää palvelumuotoiluajattelua ruoan kannalta. Kartanon interiöörin, musiikin ja värimaailma tulee olla rauhallinen, jotta ruokailutilanne ei olisi epämiellyttävä ja rauhaton. Kartanoravintolassa tuoksut ovat tärkeitä, koska ne houkuttelevat asiakkaita nauttimaan hyvästä ruoasta. Nämä tuoksut voivat olla tuore pulla tai leipä, paistettu sipuli ja savustettu kala. Ruokalista tulee olemaan varmasti yksi kartanoravintolan tärkeimmistä esineistä. Sen ulkonäössä voidaan muotoilu hyödyntää esimerkiksi polttamalla menut päreeseen. Tarjoiluastiat nousevat tärkeiksi esineiksi kun tarjoillaan ruokaa. Kartanossa tullaan käyttämään Varjolan Tilalla olemassa olevaa vanhaa Arabian Fasaani-astiastoa. Kokonaisuutta tuetaan vanhalla Arabialla, kristallilla ja hopealla. Sama tyyllisuunta jatkuu kautta linjan ruokailuvälineissä, ottimissa ja laseissa.

Toiveissa olisi hankkia Navettaravintolan ja kartanoravintolan yhteiseen käyttöön ravinto-ohjelma, esimerkiksi Aterix, jonka avulla voidaan laskea keskeisiä arvoja, kuten katetuotto, ravintoarvot ja annoskoot. Tällä tavalla resepteistä saadaan annoskortit, jotka ovat selosteita miten annos syntyy. Kortista selviävät valmistusaineet, määrät ja kuvaus annoksen valmistamisesta. Tarkoituksena on, että hävikkiä ei synny vaikka annoksen tekijät vaihtuisivat. (Ravintolan annoskortti 2009.)

8 POHDINTA

Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella Varjolan Tilan vanhaan päärakennukseen kartanoravintola. Työn tavoitteena oli suunnitella kartanoravintola kokonaisuutena. Suunnitelmasta tuli selvittää, mitkä ovat yritystoiminnan lähtökohdat, kuinka saavutetaan kilpailuetuja ja minkälainen sisustus ja ruokatuote kuuluvat kartanoon.

Suunnitelma tarvitsi ideoiden lisäksi myös tarkkoja analyysejä, joten tein kartanoravintolan suunnitelma pohjaksi SWOT- ja kilpailija-analyysin. Näiden analyysien lisäksi tein ravintolan perustamiselle tukijalaksi suunnitelman missiosta ja sisustuksesta. Opinnäytetyöni ei sisältänyt omaa tutkimusta vaan tietoperustaan ja analyysejä varten etsin tiedot lähdemateriaalista. Tutkimus esimerkiksi asiakkaiden tarpeista tai toiveista olisi ollut mielestäni turha, koska yritys on kartoittanut nämä tiedot vuosien varrella. Opinnäytetyöhön lähteitä löytyi hyvin ja ne olivat monipuolisia. Kirjallisuudesta kuitenkin nousi esille kysymys, voiko tulevaa ravintolaa kutsua edes kartanoksi. Taloa ei ole rakennettu aivan kartanoiden kulta-aikaan, mutta tilan historiasta löytyy monia yhtäläisyyksiä kartanotermiin.

Opinnäytetyön tavoitteiden täytyminen teoriassa onnistui mielestäni hyvin. Vasta valmiista kartanoravintolasta pystytään näkemään, kuinka hyvin tavoitteet täyttyivät ja kuinka paljon työssä esitetyistä tuloksista oli loppujen lopuksi hyötyä. Olen kuitenkin pyrkinyt työssäni mahdollisimman tarkasti kuvaamaan lähtötilannetta, tyyllisuuntauksia ja ajalle ominaisia värejä, huonekaluja sekä ruokia. Vaikka suunnitelman onnistuminen näkyisi vasta tulevaisuudessa, voin kuitenkin arvioida itse opinnäytetyön prosessia ja analyysien tuloksia.

Mielestäni saavuttamani tulokset ovat hyviä ja realistisia, mutta olisivat toisen suunnittelijan tekemänä olleet erilaisia. Suunnitelman tekemiseen ei ole olemassa yhtä oikeaa ratkaisua, vaan erilaisia keinoja yhdistelemällä saadaan aikaan hyviä tuloksia. Työssä olen pyrkinyt selvästi määrittelemään yrityksen tavoitteet. Työn tuloksena syntyneet päätelmäni tukeutuvat analyyseihin, joiden valinnat ovat perusteltuja.

Kartanoravintolan menestymistä auttaa se, että Varjolan Tila on tunnettu ja menestyvä yritys. Vahvuutena ovat myös valmiit asiakkaat sekä monipuolinen osaaminen yritystoiminnassa. Tärkeimpänä asiana kuitenkin koen upean miljööni ja kosken vetovoiman. Kartanon haasteeksi voivat kuitenkin muodostua kiinteistön ikä ja vaatimustason täyttävän henkilökunnan löytyminen. Kilpailuetujen saavuttaminen tulee olemaan mahdollista, koska kartanolla ei varsinaisesti ole Keski-Suomessa kilpailijoita. Tulosten perusteella ei ole mitään syytä epäillä kartanon menestymistä markkinoilla. Kartanon lähtökohtana oli laadukkuus, joka tuli näkymään suunnitelmani sisustusmateriaaleissa ja menujen raaka-aineissa. Palvelumuotoilu yhdisti palvelun ja interiöörin yhdeksi nykyaikaiseksi kokonaisuudeksi, josta tulevaisuudessa voi tulla selvä kilpailuetu. Nämä kilpailuedut voidaan rakentaa tilojen, esineiden ja asiakaspalvelijoiden avulla.

Toteutin lopputyöni minulle entuudestaan tuttuun yritykseen, minkä takia tein työn yksin, vaikka työn laajuuden takia tehtävää olisi ollut kahdelle. Parityöskentely olisi varmasti antanut työlleni toisenlaisia näkökulmia sekä ideoita. Oppimisen kannalta yksin työskentely opetti minulle suunnitelmallisuutta ja organisointia. Opinnäytetyön tekemiseen ja valmistumiseen olin varannut kevään 2009. Tiedon etsimisessä ja kirjoittamisprosessissa minua motivoi ajatus, että kartano voi jonain päivänä olla tuleva työpaikkani. Tämän vuoksi vastauksien etsiminen kysymyksiin tuntui mielekkäältä ja hyödylliseltä.

Opinnäytetyön tekemisen myötä minulle selkiytyi, miten yritys voi tutkia ja kehittää toimintaansa ja mitä yritys tarvitsee pärjätäkseen markkinoilla. Sisustus suunnitelman ja pohjapiirustuksen myötä opin, miten paljon suunnittelu vaatii työtä ja mitä kaikkea sen tekemisessä tulee ottaa huomioon. Tekemieni analyysien kautta minulle selkiytyi niiden laajuus ja vaikutus toisiinsa. Menuja rakentaessani ammattitaitoni ja tietoni suomalaista ruokaperinteistä sekä Keski-Suomen à la cartesta syvenivät. Opinnäytetyöhön valitsin à la carte menut noutopöydän sijaan, koska niiden avulla pystyin tuomaan selvemmin esille mitä haetaan korkeatasoisella ruoalla. Menuja en hinnoitellut, koska kartanoravintolan avaamisen ajankohta ei ole vielä tiedossa ja ravitsemusohjelman myötä reseptit voidaan tallentaa tietokantaa sen hetkisillä raaka-ainehinnoilla. Opinnäytetyön tietoperustaan ja sisältöön vaikutti tiivis yhteistyö

toimeksiantajan kanssa. Näin pystyin perehtymään asioihin, jotka koettiin tärkeiksi. Toimeksiantaja oli myös hyvin kiinnostunut työstäni ja sen etenemisestä.

Tutkimustulosten avulla toimeksiantaja saa kuvan mahdollisuuksista menestyä markkinoilla sekä kartanon tyylistä ja tunnelmasta. Tutkimuksen tulosten avulla pystytään hahmottamaan kohteita, joiden tarkasteluun yritystoimintaa aloittaessa tulee kiinnittää huomiota. Sisustussuunnitelmaa voidaan käyttää apuna, kun on aika keskustella sisustussuunnittelijan kanssa lopullisesta kokonaisuudesta. Tutkimusta voidaan käyttää tulevaisuudessa apuna, kun tehdään asiakastytyväisyyskyselyitä tai tutkimusta kilpailevista yrityksistä. Työnsäni käsittelin muutamia osia liiketoimintasuunnitelmasta, joten sen perinpohjainen tekeminen piakkoin olisi tarpeellista.

LÄHTEET

- Ahonen, J., Koskinen, T & Romero, T. 2003. Opas ravintolanliiketoiminnan suunnitelman laatimiseen. Helsinki: Restamark.
- Brück, A. & Hagelstam, K. 2002. Kuninkaan matkassa. Helsinki: Otava.
- De La Chapelle, G. & Hagelstam K. 1993. Kartanoruokia. Porvoo: WSOY.
- Eko-ostajan opas. Kuluttajaviraston sivusto. Viitattu 25.3.2009. [Http://www.kuluttajavirasto.fi/Page/c4d90aaa-1a3f-4380-9217-629110ee7fb4.aspx](http://www.kuluttajavirasto.fi/Page/c4d90aaa-1a3f-4380-9217-629110ee7fb4.aspx), Eko-ostajan opas, elintarvikkeet, lähiruoka.
- Haikonen, I. & Terävinen, E. 2006. Kartanon mailla. Helsinki: Genimap Oy.
- Hiekkaharjun kartano. Hiekkaharjun Kartanon sivusto. Viitattu 18.4.2009. [Http://www.hiekkaharju.com/](http://www.hiekkaharju.com/)
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2004. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Kirjayhtymä.
- Introduction to service design. Englanninkielinen verkkosovellus. Viitattu 20.4.2009. [Http://www.share2solve.org/introtosd/start/Main.html](http://www.share2solve.org/introtosd/start/Main.html)
- Kallio, M. 2001. Varjolan Tilan liiketoimintasuunnitelma.
- Kamensky, M. 2006. Strateginen johtaminen. Jyväskylä: Kauppakaari.
- Kartanoiden Riistaherkut - Wild Game Delicacies of Finnish Manors. 2007. Lahti: A la carte books.
- Keski-Suomi A la Carte. 2008. Lahti: A la carte books.
- Koivisto, M. 2007. "Mitä on palvelumuotoilu? - Muotoilun hyödyntäminen palvelujen suunnittelussa.". Taiteen maisterin lopputyö. Taideteollinen korkeakoulu. Viitattu 20.4.23009. [Http://dfasuomi.stakes.fi/NR/rdonlyres/F930EC0C-0209-487B-97D9-D75577BE2485/0/DfA_yritykset_MikkoKoivisto.pdf](http://dfasuomi.stakes.fi/NR/rdonlyres/F930EC0C-0209-487B-97D9-D75577BE2485/0/DfA_yritykset_MikkoKoivisto.pdf)
- Korkeamäki, A., Pulkkinen, I. & Selinheimo, R. 2000. Asiakaspalvelu ja markkinointi. Porvoo: WSOY.
- Koskinen, R. & Hagelstam, K. 2003. Säätyläiskoti Suomessa. Hämeenlinna: Karisto Oy.
- Lahtinen, J. & Isoviita, A. 1998. Asiakaspalvelu ja markkinointi. Tampere: Avaintulos.
- Lehtonen, J., Pesonen, H-L. & Toskala, A. 1999. Näkökulmia asiakaspalveluun ja markkinointiin. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.

Lotila, S. 2007. Viro on tuhannen kartanon valtakunta. Talouselämä. 21.12.2007. Viitattu 2.4.2009. [Http://www.jamk.fi/kirjasto](http://www.jamk.fi/kirjasto), Nelliportaali, Talentum lehtiarkisto.

Luokomaa, T. 2005. Kuusan Kuohut - kyläkirja. Jyväskylä: Gummerus.

Luomuruoka. Luomuruoka sivusto. Viitattu 1.4.2009. [Http://luomuruoka.fi/](http://luomuruoka.fi/), luomuruoka.

Maakunnan Maut. REGIONAL RECIPES – The Taste of Central Finland. 2004. Jyväskylä: Minerva Kustannus Oy.

Palvelumuotoilu. Palvelumuotoilu.Fi sivusto. Viitattu 20.4.2009. [Http://www.servicedesign.fi/](http://www.servicedesign.fi/)

Pellavalla on monta ihanaa ominaisuutta. Jokipiin Pellavan sivusto. Viitattu 31.3.2009. [Http://www.jokipiinpellava.fi/nxl/2434/ominaisuussivu.fi.html](http://www.jokipiinpellava.fi/nxl/2434/ominaisuussivu.fi.html), Hoito-ohjeet, ominaisuuksista ja käyttökohteista.

Pitkämäki, A. 2000. Pk-yrityksen liiketoiminta suunnitelma. Helsinki: Kauppa-kaari.

Praust, V. 2004. Viro. Kauneimmat kartanot, linnat ja linnoitukset. Tallinna: Grenader Grupp.

Ravintolan annoskortti. Tampereen yliopiston Tietojenkäsittelytieteiden laitos. Viitattu 20.4.2009. [Http://www.cs.uta.fi/ipoppla/www/ipoppla03/arlu/mainpage.html](http://www.cs.uta.fi/ipoppla/www/ipoppla03/arlu/mainpage.html)

Rope, T. 2000. Suuri markkinointikirja. Helsinki: Kauppakamari.

Taulun Kartano. Taulun Kartanon sivusto. Viitattu 18.4.2009. [Http://www.taulunkartano.fi/](http://www.taulunkartano.fi/)

Tertin Kartano. Tertin Kartanon sivusto. Viitattu 15.4.2009. [Http://www.tertinkartano.fi/](http://www.tertinkartano.fi/), Kartanoravintola, keväätmenut.

Uusitalo, I. Toimeksiantaja, Varjolan Tilan Matkailu Oy. Haastattelu 15.4.2009.

Uusitalo, I. Toimeksiantaja, Varjolan Tilan Matkailu Oy. Haastattelu 12.2.2009.

Vanhoiden arvojen ainutlaatuista loistoa. Visit Sweden sivusto. Viitattu 1.4.2009. [Http://www.visitsweden.com/ruotsi/](http://www.visitsweden.com/ruotsi/), alueet ja kaupungit, Keski-ruotsi, kulttuuri, linnat ja kartanot.

Varjolan Tilan Matkailu Oy. Varjolan Tilan sivusto. Viitattu 19.3.2009. [Http://www.varjola.com/](http://www.varjola.com/).

Viitala, R. & Jylhä, E. 2004. Menestyvä yritys- ja liiketoimintaosaamisen perusteet. Helsinki: Edita.

Wiikin Kartano. Wiikin Kartanon sivusto. Viitattu 18.4.2009.
[Http://www.wiikinkartano.fi/](http://www.wiikinkartano.fi/)

LIITTEET

Liite 1. Häämenu 1800-luvulta

Hanhea à la Daube (hyytelöityä)

Hummeria

Pieniä munapasteijoita

Uppomunia, ympärillä lohisalaattia

Vasikankääryleitä

Kylmää suolalihaa sinapin kanssa ja kukkakaali muhennosta

Vasikanpaistia ja ruskeaa kastiketta

Silpoherneitä ja pieniä lihapullia

Hakkelustäytteistä haukea hapanimelässä kapriskastikkeessa ja ravunpyrstöjä

Omenakompottia ja sitruunakermaa

Ankkoja karviaismarjahillon kera

Kermahyytelöä ja hilloa

Paistettua kalkkunaa kastikkeen ja neljän salaatin kera, kurkkuhilloketta,

kurkkuja viinissä, etikkalumuja ja etikkakirsikoita

Punaista hirvensarvihyytelöä

Keltaista hirvensarvihyytelöä

Marenkikruunuja

Krokaania

Kahdeksalla lautasella konvehteja

Neljällä lautasella rusinoita ja pähkinöitä

Neljässä hillomaljassa pomeransseja, karviaismarjoja, kirsikoita ja vadelmia

Omenoita kahdessa korissa

Päärynöitä kahdessa korissa

Liite 2. Tertin Kartanon kevätmenut 2009

”Jahtionnea kartanon mailta”

Kartanon parsasalaattia, uppomuna ja tryffelimajoneesi
Peltopyytä ja fasaania kahdella kastikkeella
Raparperiirasta ja appelsiinijäätelöä

”Veden ja metsän viljaa”

Muikkusalaattia, sitruuskastiketta ja hernepyree
Tertin ”riistarösti”, peruna-korvasienipaistosta ja paahdettua kevätsipulia
Suklaatorttua ja marinoituja lakkoja

”Muljahduksia apajalta”

Riimipeuraa, piparjuurta ja vadelma- viherpippurikastiketta
Hiillostettua siikaa, viinivoissa paistettuja kasviksia ja muhennettua purjoa
Marenkiunelma ja mehustettuja marjoja

”Kevät ja syksy kohtaavat”

Savustettua siikaa, pippuroitua lohta ja parsasorbettia
Kuohkeaa korvasienikeittoa
Miedosti savustettua peuranfileetä, tummaa katajanmarjakastiketta ja kas-
kinaurispyree
Uunijuustoa, vadelmia ja valkosuklaavaahtoa

Liite 3. Kartanon menuehdotelmat

- Menu 1. Linnunmaksamoussea ja briossia
Madeira-siirappia ja omena-sipulipaistosta
- Minttusorbetti
- Paneroitua kuhaa ja porkkanakastiketta
Varhaisperunaa
Kauden kasviksia ja kesäistä salaattia
- Marja-kuohuviinihiyytelöä ja vaniljakastiketta
- Menu 2. Haukimurekettä, korvasieni-jokirapusalaattia ja kastikevaahtoa
- Peuranfileetä ja piparjuurikastiketta
Perunakuutio
Palsternakkapyreetä ja karamellisoituja helmisipuleita
- Rahkaohukaiset, kardemummakermaa ja hunajaa
- Menu 3. Paistettuja muikkuja, hapanleipää ja tillikreemiä
- Voitaikinaan kiedottua lammasta ja tummaa sienikastiketta
Valkosipulivoilla glaseerattua perunaa
Kesäistä vihannespaistosta
- Tuorejuusto-vadelmajäädykettä ja seljankukkakastiketta
- Menu 4. Parsakeittoa, marinoitua tomaattia ja viuhkaleipää
- Vorschmack
Uuniperuna
Suolakurkku- ja etikkapunajuurikuutioita sekä
Smetanaa
- Mantelikakkua, kanelimarenkeja ja haudutettua raparperia